T.C.
BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI
TARİH TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

MUSTAFA AZMİ ÖMER (AKALIN) BEY'İN HANIM KİTABI ADLI ESERİNİN TRANSKRİPSİYONU VE DEĞERLENDİRMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

YASEMİN TÜFEKÇİ

TEZ DANIŞMANI
DR. ÖĞR. ÜYESİ MEHMET KAVAK

BİLECİK, 2026

10831793

T.C.

BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TARİH ANABİLİM DALI

TARİH TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

MUSTAFA AZMİ ÖMER (AKALIN) BEY'İN HANIM KİTABI ADLI ESERİNİN TRANSKRİPSİYONU VE DEĞERLENDİRMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

YASEMİN TÜFEKÇİ

TEZ DANIŞMANI

DR. ÖĞR. ÜYESİ MEHMET KAVAK

BİLECİK, 2026

10831793

BEYAN

"Osmanlı'nın Son Döneminde Kadın Kimliği Ve Aile Hayatı: Ömer Azmi Bey'in Hanım Kitabı Adlı Eserinin Transkiripti ve Değerlendirmesi" isimli yüksek lisans tezinin hazırlık ve yazım aşamasında bilimsel araştırma ve etik kurallarına uyduğumu, Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Faaliyetlerinde Üretken Yapay Zekâ Kullanımına Dair Etik Rehberine uygun olarak tez/dönem projemi hazırladığımı, başkalarının eserlerinden yararlandığım bölümlerde bilimsel etik kurallarına uygun olarak atıfta bulunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, çalışmamın herhangi bir kısmının başka bir tez/dönem projesi olarak sunulmadığını, aksinin tespit edilmesi durumunda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Yasemin TÜFEKÇİ

…/…/2026

İmza:

	YAPAY ZEKÂ KULLANIMINA İLİŞKİN ÖĞRENCİ BEYAN FORMU	BŞEÜ-KAYSİS Belge No	DFR-516
		İlk Yayın Tarihi/Sayısı	30.04.2026/168
		Revizyon Tarihi	00
		Revizyon No.su	00
		Toplam Sayfa	1

Bölüm I. Yapay Zekâ Kullanım Durumu

☒Bu tezin/projenin yazım süreçlerinde yapay zekâ tabanlı araçlardan **faydalandım**.
☐Bu tezin/projenin yazım süreçlerinde yapay zekâ tabanlı herhangi bir araçtan **faydalanmadım**.

Bölüm II. Yapay Zekâ Kullanım Detayları

**Bu bölüm yalnızca yapay zekâ kullanımı beyan edilmiş ise doldurulacaktır. Aksi durumda boş bırakılmalıdır.*

Tezinizde/projenizde kullandığınız yapay zekâ araçlarını ve sürümünü listeleyiniz:

Gemini 3.6 Flash

Yapay zekâ araçlarını tezimin/projemin aşağıdaki aşamalarında ilgili amaçlar için kullandım. (Birden fazla seçenek işaretlenebilir):

☐ Cümle oluşturma
☐ Literatür tarama
☐ Çeviri
☒ Düzenleme/dil kontrolü
☐ Veri işleme ve analizi
☐ Veri görselleştirme
☐ Görüntü üretme
☒ Kaynakça düzenleme
☐ Diğer (Belirtiniz):.....

Bu çalışmada yapay zekâ kullanımı ***Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Faaliyetlerinde Üretken Yapay Zekâ Kullanımına Dair Etik Rehber***'e ve akademik dürüstlük ilkelerine uygun şekilde gerçekleştirilmiş olup yapay zekâ araçlarından alınan destek, etik kurallar ve kaynak gösterme esaslarına uygun biçimde belirtilmiştir. Yapay zekâ kullanımı, çalışmanın özgünlüğüne, bilimsel etik kurallarına ve ilgili mevzuata aykırı olmayacak biçimde gerçekleştirilmiştir. Usulsüz yapay zekâ kullanımı (örneğin: kaynak göstermeksizin metin üretimi, otomatik içerik üretiminin özgün eser gibi sunulması, yanıltıcı kaynak gösterimi vb.) tarafımdan kesinlikle yapılmamıştır. Yapay zekâ araçlarının sağladığı bilgilerin doğruluğunu kontrol ettiğimi, yanlış veya eksik bilgi bulunması halinde tüm sorumluluğun tarafıma ait olduğunu; ayrıca çalışmamla ilgili bu beyana aykırı bir durumun herhangi bir zamanda tespit edilmesi durumunda ortaya çıkabilecek akademik ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi beyan ederim.

Yasemin TÜFEKÇİ
…/…/2026
İmza:

İTHAF

Dünyaya gözlerini açtığı günden beri kitaplarımın kahrını fedakârca çeken biricik kızım **Gülce**'me ve eseriyle bu yolculuğa vesile olan kitabın müellifi **Mustafa Azmi Ömer AKALIN**'ın aziz hatırasına ithaf ediyorum.

ÖN SÖZ

Geç Osmanlı döneminde yaşanan siyasal, iktisadi, idari ve içtimai dönüşümler, gündelik hayatın ve bu hayatın tam merkezinde yer alan aile yapısının yeniden tanzim edilmesini zorunlu kılmıştır. Bu dönüşüm sürecinde kadın, sadece hane içi işlerin yürütücüsü ve aile içi dengelerin muhafızı olarak değil, aynı zamanda toplumun modernleşme, medenileşme ve batılılaşma iddiasının en temel taşıyıcısı ve uygulayıcısı olan kilit bir aktör olarak konumlandırılmıştır. Dönemin aydınları, bürokratları, mütefekkirleri ve yazarları; kadının eğitiminden ev idaresine, hijyen standartlarından çocuk terbiyesine, beslenme kültüründen adab-ı muaşeret kurallarına kadar pek çok alanda toplumu aydınlatmak ve aile hayatını düzenlemek mahiyetinde rehber niteliğinde çeşitli eserler kaleme almışlardır. Azmi Ömer Bey'in *Hanım Kitabı* adlı eseri de bu yaklaşımın, arayışın ve dönemin kentsel kültürleşme çabasının en özgün, nitelikli, kapsamlı ve dikkat çekici örneklerinden birini teşkil etmektedir.

Bu akademik çalışma, Azmi Ömer Bey'in söz konusu eseri günümüz okuyucusu, tarihçileri, sosyologları ve alan araştırmacıları ile buluşturmak amacıyla büyük bir titizlikle hazırlanmıştır. Eserin Osmanlı Türkçesiyle kaleme alınmış orijinal nüshasının Latin harflerine aktarımı (transkripsiyonu) ilk aşamada gerçekleştirilmiş, ardından metinde yer alan zengin sosyo-kültürel veriler tematik bir çerçevede tasnif edilerek nitel bir değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Çalışma boyunca, metnin özgün dil yapısı, kavramsal zenginliği ve döneme özgü üslubu olabildiğince korunmaya çalışılmış, kavramsal çerçevenin tarihsel bağlamından koparılmamasına bilhassa özen gösterilmiştir. Eserde yer alan mesken şartları, ev içi idare, kişisel bakım, hıfzıssıhha tedbirleri, aşçılık sanatı ve toplumsal nezaket kuralları gibi unsurlar disiplinlerarası bir yaklaşımla ele alınarak detaylıca tahlil edilmiştir.

Bu tez çalışmasının konusunu şahsıma tevcih ederek araştırmamın her aşamasında kıymetli bilgi, tecrübe ve desteklerini esirgemeyen saygıdeğer tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KAVAK' a en içten şükranlarımı sunmayı bir borç bilirim. Ayrıca eserin son okumasında yardımlarını esirgemeyen Dr. Öğr. Üyesi Ali OKUMUŞ ve Arş. Gör. Dr. Ümit YETİK hocalarıma teşekkürlerimi sunuyorum.

Hayatımın her anında ve attığım her adımda şefkatini ve desteğini her daim hissettiğim canım anneme, hayat arkadaşım eşime ve kardeşlerime sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Doğduğu ilk günden beri eğitimim sebebiyle zamanından çaldığım, bana gösterdiği sabır ve anlayışla bu sürecin gizli kahramanı olan ve yıllardır kitaplarımın kahrını çeken güzel kızım Gülce' me minnettarım.

Yüksek lisans programına adım atmamda bana rehberlik ederek yolumu aydınlatan biricik arkadaşım Aslıhan IŞIK'a ve bu meşakkatli süreçte sabır ve hoşgörüleriyle her zaman yanımda olan BMTAL ailesine kalbi teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak, bu çalışmanın Osmanlı son dönemi toplumsal tarihi, kadın çalışmaları, aile sosyolojisi, kentsel kültür, gündelik yaşam ve tıp/sağlık tarihi alanında araştırma yapacak akademisyenlere, lisansüstü öğrencilerine ve tarih meraklılarına faydalı bir başvuru kaynağı olmasını temenni ederim.

ÖZET

Bu çalışma, Azmi Ömer Bey'in geç Osmanlı dönemi toplumsal hayatını, ev idaresini ve sağlık kültürünü ayrıntılı biçimde ele alan *Hanım Kitabı* adlı eserinin transkripsiyonunu ve içerik değerlendirmesini konu almaktadır. Araştırmanın temel amacı, mezkûr metin üzerinden Osmanlı toplumunun son döneminde kadın kimliğine yüklenen rol ve misyonları, aile hayatının sosyo-kültürel dinamiğini, ev içi hijyen ve hıfzıssıhha standartlarını, beslenme kültürünü ve dönemin görgü kurallarını bütüncül bir yaklaşımla ortaya koymaktır.

Nitel araştırma yöntemlerinden metin analizi ve tarihsel doküman incelemesi tekniğiyle yürütülen çalışmada, evvel emirde eserin Osmanlı Türkçesiyle kaleme alınmış orijinal nüshasının Latin harflerine aktarımı (transkripsiyonu) gerçekleştirilmiştir. İkinci aşamada elde edilen veriler tematik bir çerçevede tasnif edilerek; mesken şartları, ev idaresi, hijyen ve kişisel bakım, gıda muhafazası, aşçılık sanatı ile toplumsal adab-ı muaşeret kuralları başlıkları altında nitel değerlendirmeye tabi tutulmuştur.

Çalışmanın bulguları; Azmi Ömer Bey'in ideal kadın profilini sadece aile içi bakımla sınırlı görmeyip, evi yöneten, bütçeyi planlayan, çocukların pedagojik gelişimini üstlenen ve toplumsal dönüşümü yönlendiren "birleştirici ve idari bir aktör" olarak kurguladığını göstermektedir. Eserde, geleneksel aile yapısının muhafazası hedeflenirken diğer yandan Batı menşeili modern hijyen, gıda koruma, havalandırma ve sağlık tedbirlerinin ev yaşamına entegre edilmeye çalışıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca mutfak kültüründen nezaket kurallarına kadar geniş bir alanda hem geleneksel pratiklerin korunduğu hem de kentsel modernleşmenin gerektirdiği yeni yaşam tarzlarının benimsendiği görülmektedir.

Sonuç olarak Azmi Ömer Bey'in *Hanım Kitabı* adlı eseri, Osmanlı son döneminde kadının kamusal ve özel alandaki konumunu, modernleşme sancılarını ve gündelik hayatın hıfzıssıhha ekseninde yeniden tanzim edilişini yansıtması bakımından dönemin sosyo-kültürel tarihine ışık tutan birinci elden temel bir kaynaktır.

Anahtar Kelimeler: Aile Hayatı, Hanım, Kadın Kimliği, Osmanlı Son Dönemi, Azmi Ömer Bey

ABSTRACT

This study focuses on the transcription and content evaluation of Azmi Ömer Bey's work titled "*Hanım"*, which deals with social life, domestic management, and health culture in the late Ottoman period. The main objective of the research is to reveal the roles and missions attributed to female identity, the socio-cultural dynamics of family life, domestic hygiene standards, culinary culture, and etiquette rules in late Ottoman society through a comprehensive analysis of the text.

Conducted using text analysis and historical document analysis techniques within qualitative research methodologies, the study first transcribed the original Ottoman Turkish manuscript into Latin script. In the second stage, the data obtained were classified within a thematic framework and subjected to qualitative evaluation under the headings of housing conditions, home management, hygiene and personal care, food preservation, culinary arts, and social rules of etiquette.

The findings of the study demonstrate that the author constructed the ideal female profile not merely as a domestic caregiver, but as an "integrative and administrative actor" who manages the household, plans the budget, undertakes the pedagogical development of children, and guides social transformation. It was determined that while preserving the traditional family structure, the text simultaneously attempted to integrate modern Western hygiene, food preservation, ventilation, and healthcare measures into domestic life. Furthermore, it is observed that both traditional practices and new lifestyles required by urban modernization were adopted across a wide spectrum ranging from culinary habits to etiquette.

In conclusion, Azmi Ömer Bey's *Hanım* stands as a primary historical source shedding light on the socio-cultural history of the era by reflecting the status of women in public and private spheres, the dynamics of modernization, and the reorganization of daily life around public health principles in the late Ottoman Empire.

Keywords: Family Life, Female Identity, Hanım, Late Ottoman Period, Azmi Ömer Bey

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖN SÖZ i

ÖZET iii

ABSTRACT iv

İÇİNDEKİLER v

ŞEKİLLER LİSTESİ vi

KISALTMALAR VE SİMGELER LİSTESİ viii

1. GİRİŞ 9

2. MUSTAFA AZMİ ÖMER BEY'İN HAYATI VE ESERLERİ (1858-1940) 10

2.1. Mustafa Azmi Ömer Bey'in Hayatı 10

2.2. Azmi Ömer Bey'in Sicil-i Ahval Dosyası 13

2.3. Mustafa Azmi Ömer Akalın'ın Eserleri 17

3. AZMİ ÖMER BEY'İN "HANIM KİTABI" ADLI ESERİNE DAİR GENEL DEĞERLENDİRME 19

3.1. Mesken 19

3.2. Ev İdaresi 23

3.3. Isınma ve Aydınlatma 26

3.4. Giyim ve Kuşam 27

3.5. Evde Sağlık 30

3.6. Erzak 33

3.7. Aşçılık 34

3.8. Su ve Özellikleri 39

3.9. Görgü Kuralları 40

3.10. Bahçe Bakımı 41

4. HANIM KİTABI TRANSKİRİPSİYONU 43

5. SONUÇ VE ÖNERİLER 277

6. SÖZLÜK 282

KAYNAKÇA 293

EKLER 299

EK-1 299

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1.1. Mustafa Azmi Ömer Bey……...…….....**18**
Şekil 1.2. Mustafa Azmi Ömer'in mezarı – Merkez Efendi Aile Kabristanı…….....……...**18**

Şekil 4.1. Tahta fırçaları……..……...**59**
Şekil 4.2. Ortalık süpürmenin tarz-ı sakîmi…….....…….. **59**
Şekil 4.3. Sineklerin hâricden sofraya hücumu……..……**63**
Şekil 4.4. Sineklik…….....…...…..**63**
Şekil 4.5. Sinek hortumu (300 defa büyütülmüştür) ……..…**64**
Şekil 4.6. Bit: birçok emrâzın naklini hâdim müstekreh haşere……...…..**65**
Şekil 4.7. Dişi sivri sineğin başı……**66**
Şekil 4.8. Pantolon ile etekliğin buruşturulmak üzere asılması…….…….**114**
Şekil 4.9. Çamaşırların dolaba yerleştirilmesi…….…**116**
Şekil 4.10. Çamaşır kazanı…….....**119**
Şekil 4.11. Çorap örgüsü…….....……**123**
Şekil 4.12. Burun kanaması…….....…...**143**
Şekil 4.13. Verem mikrobu-koh basili…….....**155**
Şekil 4.14. Veremlilere mahsus cep tükürük hokkası…….……..**156**
Şekil 4.15. Tenefüs-ü şınāᶜîde ilk hareket……**169**
Şekil 4.16. Tenefüs-ü sınāᶜîde ikinci hareket……..…..**169**
Şekil 4.17. Apar usulüyle muhafaza-i ağdiye …….…….....**177**
Şekil 4.18. Yemişlik ……...……...……...**180**
Şekil 4.19. Üzüm salkımının nedhte muhafazası…….....**182**
Şekil 4.20. Alafranga kahve cezvesi……..……...**194**
Şekil 4.21. Koyun etinin taksimi……..**201**
Şekil 4.22. Sığır etinin taksimi……..**205**

Şekil 4.23. Dana etinin taksimi…….**208**

Şekil 4.24. Çilek env'aı ……..……..…**233**

Şekil 4.25. Soframızın tertibi (su kadehleri sehven tersim olunmamıştır) ……..……....**240**

Şekil 4.26. Bir damla suda mikroskopla görülür…….....**243**

Şekil 4.27. Hindi tüneği…….……..…...…..**274**

KISALTMALAR VE SİMGELER LİSTESİ

Age: Adı Geçen Eser

Agm: Adı Geçen Makale

BOA: Başbakanlık Osmanlı Arşivi

C: Cilt

S: Sayfa

TDV: Türk Diyanet Vakfı

Vb: Ve benzeri

1. GİRİŞ

XIX. yüzyılın sonları ile XX. yüzyılın başlarını kapsayan Geç Osmanlı Dönemi, imparatorluğun köklü bir siyasal, idari, hukuki ve sosyo-kültürel dönüşüm sürecinden geçtiği kritik bir tarihsel kesite işaret etmektedir. Tanzimat ile ivme kazanan ve II. Meşrutiyet dönemiyle birlikte toplumsal tabana yayılma istidadı gösteren modernleşme hamleleri, devlet kurumlarının ve hukuki mevzuatın tecdidiyle sınırlı kalmamış; gündelik hayatın, kamusal ve hususi alan sınırlarının ve bu ikilemin odak noktasında yer alan hane içi ilişkilerin yeniden yapılandırılmasını zorunlu kılmıştır. Söz konusu süreçte modernleşme ideolojisi, bireyin gündelik alışkanlıklarından mesken düzenine, kişisel hijyenden adab-ı muaşeret kurallarına kadar hayatın tüm alanlara değinen bir disipliner mekanizma niteliği kazanmıştır.

XX. yüzyılın başlarında Osmanlı'da kadınlar üzerine yazılan pek çok eser olduğu görülmüştür. Bu eserlerin kaleme alınmasının temel nedeni; kadını geleneksel mahrem alanın sınırlarından çıkarıp, Batılı anlamda modernleşen ulusal kimliğin, sağlıklı nesillerin ve asrî bir aile düzeninin taşıyıcısı ve eğiticisi haline getirmektir. Dönemin aydınları ve devlet elitleri, imparatorluğun kurtuluşunu ve toplumsal kalkınmasını bireylerin, özelde ise ev içi hayatın modernleştirilmesinde görmüştür. Bu doğrultuda Fatma Aliye, Şemsettin Sami, Celal Nuri, Avanzade Mehmet Süleyman gibi pek çok yazar kadınları yönlendirici eserler kaleme almışlardır. Kadınlar üzerine yazılmış bu kitaplar, yeni rejimin ve modern toplumun ideallerini hane içine taşıyan pratik birer kılavuz ve ideolojik birer araç işlevi görmüştür. Toplumsal yapının temel yapı taşı kabul edilen ailenin ıslahı ve modernleşme vizyonuna uygun olarak tanzim edilmesi, Osmanlı aydın ve bürokratik elitinin öncelikli gündem maddelerinden biri haline gelmiştir. Bu bağlamda kadın, sadece hane içindeki işlerin sevk ve idaresini üstlenen geleneksel bir figür olmanın ötesine geçerek; toplumun ahlaki, sıhhi, kültürel ve medeni seviyesini yükseltecek, yeni nesilleri terbiye edecek ve "modernleşen Osmanlı ailesini" inşa edecek kilit bir aktör olarak konumlandırılmıştır. Kadının bu stratejik rolü, dönemin süreli yayınlarında, gazete köşe yazılarında ve bilhassa hane yönetimi, hıfzıssıhha, çocuk terbiyesi ve aşçılık konularını ele alan rehber niteliğindeki müstakil eserlerde yoğun bir şekilde işlenmiştir.

Azmi Ömer Bey tarafından kaleme alınan *Hanım Kitabı* adlı eserin ilk basımı H. 1330 (1914), ikinci basımı ise H. 1339 (1923) yılında gerçekleştirilmiştir. Azmi Ömer Bey, eserin ikinci basımında düzeltmeler yaptığını belirtmektedir. Tez yazımı esnasında ikinci baskısı kullanılan bu eser; II. Meşrutiyet sonrasındaki kentsel kültürleşme, aile içi ilişkilerin rasyonelleştirilmesi ve kadının toplumsal yaşam ile hane halkı içerisindeki sorumluluklarının tespiti bağlamında kaleme alınmış son derece özgün ve bütüncül bir yazımdır. Eser; ev idaresinden temizlik standartlarına, mutfak kültüründen sağlıklı beslenmeye, adab-ı muaşeret kurallarından çocuk bakımına ve hane içi bütçe

yönetimine kadar geniş bir yelpazede detaylı tavsiyeler, kurallar ve metodolojik yaklaşımlar sunmaktadır. Bu yönüyle metin, dönemin Osmanlı toplumunda kadınlığa ve ev içi alana yüklenen simgesel ve pratik anlamları çözümlemek açısından zengin bir birincil kaynak niteliği taşımaktadır.

Bu araştırmanın temel amacı, Azmi Ömer Bey'in *Hanım Kitabı* adlı eserini merkezine alarak Geç Osmanlı Dönemi hane yapısını, kadın kimliğinin inşasını, gündelik yaşam pratiklerini ve hıfzıssıhha anlayışını tarihsel ve sosyolojik bir perspektifle tahlil etmektir. Çalışma; 433 sayfa 10 bölüm olan eserin transkripsiyonu ve içerik analizine dayanarak, dönemin modernleşme söyleminin ev içi mekâna ve kadın davranışlarına nasıl yansıdığını ortaya koymayı hedeflemektedir. Ayrıca eserde sunulan reçeteler, hijyen kuralları ve edep ilkeleri üzerinden geç Osmanlı kent toplumunun nitel bir profilini çıkarmak ve kadının kamusal/özel alan sınırları arasındaki konumlanışını disiplinlerarası bir yaklaşımla değerlendirmek bu araştırmanın nihai hedefleri arasında yer almaktadır.

2. MUSTAFA AZMİ ÖMER BEY'İN HAYATI VE ESERLERİ (1858-1940)

2.1. Mustafa Azmi Ömer Bey'in Hayatı

Azmi Ömer Bey'in annesi Afife Hanım; Priştine Mutasarrıfı Mehmed Yaşar Paşa'nın kızı, Üsküp Mutasarrıfı Abdurrahman Paşa'nın ise kız kardeşidir. Babası Ömer Şevki Efendi ise Narda kökenli olup, II. Meclis-i Mebusan'da Kosova mebusu olarak görev yapmıştır. Gençlik yıllarında dar gelirli bir aileden gelmesine rağmen iyi bir eğitim alan Ömer Şevki Efendi, kâtip olarak yanına girdiği Abdurrahman Paşa'nın takdirini kazanmış ve bu vesileyle Afife Hanım ile evlenerek aileye damat olmuştur. Çiftin; biri kız, dördü erkek beş çocukları dünyaya gelmiştir.[1]

Aslen Nardalı olan Azmi Ömer Bey, H. 1275 (1858) yılında bu kentte doğmuş; ilk ve orta öğrenim evrelerini Priştine Rüştiyesi ile Galatasaray İdadisinde geçirmiştir. Yükseköğrenimini Mekteb-i Mülkiye'de üstün başarıyla tamamlayarak yüksek sınıf diploması almaya hak kazanmıştır. Bürokratik kariyerine Maarif Nezareti bünyesindeki Rüştiye Mektepleri İdaresi Kâtipliği ile başlamış, eş zamanlı olarak Mekteb-i Sultani ve Dârülmuallimîn'de Türkçe ve coğrafya dersleri müderrisliğinde bulunmuştur. 1885'te Orman ve Maadin Umum Müdürlüğü Tercüme-i Fünun Kalemi Mütercimliği teklifini kabul ederek öğretmenlik mesleğinden ayrılmış ve üçüncü dereceden memuriyet kadrosuna geçiş yapmıştır. İki yıl sonra bu dairenin kapatılması neticesinde açığa çıkmış (mâzul olmuş) ve birkaç

[1] Mehmet Kavak, *Besim Ömer Paşa ve Ailesinin Hususi Evrakı*, Sağlık Tarihi ve Müzecilik Sempozyumu 3, Zeytinburnu Belediyesi, 19-21 Mayıs 2017, s. 432.

ay mâzuliyet maaşı almıştır. Nihayet 1887 yılının haziran ayında, idari kariyerinin önemli bir basamağı olan Maarif Nezareti Encümen-i Teftiş ve Muayene Azalığı görevine atanmıştır.[2]

Azmi Ömer Bey, 1889'de İstanbul'da Maarif adında bir gazete çıkartmak istemiş ve bu isteği olumlu karşılanmıştır. Pazar ve cuma günleri hariç siyasi ve bilimsel konularda yazılar yazmıştır.[3]

Azmi Ömer Bey'in maarif bürokrasisindeki yükselişi 1891'de ikinci derece memuriyet rütbesiyle İbtidai Mektepleri Genel Müdürlüğüne atanmasıyla devam etmiştir. 1894 yılında Rüştiye Mektepleri Genel Müdürlüğünde vazifelendirilmiş, sergilediği idari muvaffakiyetler doğrultusunda 1895'te birinci sınıf memuriyete yükseltilmiştir. Aynı yıl İdadi Mektepler Müdürlüğü görevinde de bulunmuştur. Maarif alanındaki bu yoğun mesaisine ek olarak, 1893-1897 yılları arasında Ziraat Bankası İdare Meclisi Azalığı görevinde bulunmuş; eş zamanlı olarak 1894-1897 seneleri arasında Hamidiye Yüksek Ticaret Mektebi'nde coğrafya dersleri vermiştir.[4]

Azmi Ömer Bey'in kariyeri, bir ilkokul öğretmeninin Yıldız Sarayı'na gönderdiği ihbar mektubuyla (jurnal) sekteye uğramıştır. Kendisinin II. Abdülhamid'e suikast düzenleyeceğine dair iddialar içeren bu zarf üzerine evi basılmış ve yakalanarak Taşkışla'ya sevk edilmiştir. Burada üç ay tutuklu kaldıktan sonra isnat edilen suçla bir ilgisinin bulunmadığı ortaya çıkmış ve serbest bırakılmıştır. Bu muhakeme sürecinin sonunda, 1897 yılında Konya Maarif Müdürlüğü görevine atanarak İstanbul'dan gönderilmiş; ek bir vazife olarak da Konya Lisesi'nde Fransızca dersleri vermiştir.[5] Konya da hem müdürlük yapıp hem de Fransızca dersler vermesi çok sık rastlanan bir durum olmadığından "Nişan-ı Âli-i Osmânî" ile ödüllendirilmiştir.[6] Azmi Ömer Bey'in Konya Maarif Müdürlüğü dönemindeki en önemli icraatlarından biri, 1899'da Müze-i Hümâyun'un Konya şubesinin açılmasına sunduğu katkıdır. Ertesi yıl, şehirde sanayi altyapısını ve zanaatkârlığı desteklemek amacıyla Konya Sanayi Mektebi'nin açılmasına ön ayak olmuştur. Kentteki yerel üretimi canlandırmak adına Konya Valisi ile birlikte dokuma ve halıcılık konularına eğilmiş, bu ortak girişimler sonucunda Anadolu'nun ilk halı ve kilim sergisinin hayata geçirilmesine muvaffak olmuştur. Kendisi, bu öncü serginin hazırlık safhalarını yürüten komisyonda da üye olarak yer almıştır.[7] Buradaki çabaları da karşılıksız kalmamış ve "Mecidî Nişan-ı Zîşân" ile ödüllendirilmiştir.[8]

---

[2] Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), Dahiliye Nezareti, Sicill-i Ahval Defterleri (DH. SAİDd..), 72/167, 29/12/1275.

[3] Mehmet Kavak, age, s. 432

[4] BOA. DH. SAİDd.., 72/167, 29/12/1275.

[5] Ali Çankaya, *Yeni Mülkiye Tarihi ve Mülkiyeliler,* Mars Matbaası, Ankara, 1968-1969, C.3, s. 159-160.

[6] BOA. DH. SAİDd.., 72/167, 29/12/1275.

[7] Mehmet Faruk İlkhan, *Mustafa Azmi Ömer Akalın'ın Hayatı ve Eserleri (1858-1940)*, (Yüksek Lisans Tezi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, 2025), s. 4.

1904 yılında Bursa Maarif Müdürlüğüne atanan Azmi Ömer Bey, devlet kademelerindeki üstün hizmetlerine binaen 1905'te sivil bürokrasinin rütbelerinden "Rütbe-i Ulâ Sınıf-ı Ulâ" ile ödüllendirilmiştir. XIX. yüzyılın sonlarından itibaren Bursa mülkî sınırlarında toplanan ve Bursa İdadisi bünyesinde biriktirilen eski eserleri muhafaza edip Müze-i Hümâyun'un Bursa şubesini açmıştır. Maarif alanındaki faaliyetlerini bölge genelinde sürdüren Azmi Ömer Bey, o dönem Hüdavendigâr sancağına bağlı olan Bilecik'teki bir lisenin resmi açılış merasimine de bizzat katılmıştır. 1907 senesinde Bursa'daki mevcut müdürlük vazifesi devam ederken, eş zamanlı olarak Afyonkarahisar'da mutasarrıf vekili sıfatıyla da görevlendirilmiştir.[9] II. Meşrutiyet'in ilanının ardından 1908 yılında Galatasaray İdadisi müdürlüğüne atanan Azmi Ömer Bey'in[10] bu vazifesi, aynı yıl Preveze sancağından mebus seçilmesiyle son bulmuştur. Meclis kanadındaki görevinden sonra idari kariyerine vali olarak devam eden Azmi Ömer Bey, 1909'da Hüdavendigar (Bursa) Valiliği makamına getirilmiştir.[11] 1910 senesinde Kastamonu Valiliğine nakledilmesine rağmen, sağlık mazeretleri dolayısıyla buraya hareket edememiş ve tekrar Bursa Valiliğinde görevlendirilmiştir. Fakat bu ikinci valilik dönemi uzun soluklu olmamış; dönemin değişen siyasi dengeleri ve iktidar mücadeleleri doğrultusunda, bir ay sonra bu vazifesinden azledilmiştir.[12] Kısa bir zaman diliminde Darüleytam Müdürlüğünde görev yaptıktan sonra 1914 tarihinde kendi isteği ile emekli olarak resmi görevlerinde ayrılmıştır.[13]

Hayatı boyunca hiç evlenmeyen Mustafa Azmi Ömer, kendisini tamamen işine ve bilimsel çalışmalarına adamıştır. Vefatı 15 Ocak 1940'ta gerçekleşti. Cenaze merasimi için Moda Ağabey Sokak'taki 10 numaralı hanesinden nakledilen naaşı, vapur vasıtasıyla karşıya geçirilerek Beyazıt Camii'ne taşınmış, öğle namazının ardından kılınan namazla birlikte Merkezefendi Mezarlığı'nda yer alan aile mezarlığında son yolculuğuna uğurlanmıştır.[14] Doğu ve Batı dillerine hakimiyetiyle öne çıkan Azmi Ömer Bey; Arapça, Farsça ve Fransızca bilmektedir.[15]

---

[8] BOA. DH. SAİDd.., 72/167, 29/12/1275.

[9] Yasemin Ağaoğlu ve Meliha Tatlı, Osmanlı Taşrasında Maarif İdaresinin Mülkiyeli Yöneticileri, Mülkiyeli Maarif Müdürleri, *3. Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi,* Farabi Yayınevi, Mardin 18-19 Ocak 2020, s. 99.

[10] Ali Çankaya, age, s. 160.

[11] Sabahattin Ödemiş, "Besim Ömer Paşa (1862-1940)", (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, 2013), s.6.

[12] Ali Çankaya, age, s. 160.

[13] Yasemin Ağaoğlu ve Meliha Tatlı, agm, s. 100.

[14] Taner Bilgin*, Hilâl-i Ahmer Ebe ve Hemşire Eğitimlerinin Öncüsü Besim Ömer Paşa*, (İstanbul: Kızılay Kültür Sanat Yay., 2023), s.14.

[15] Lale Dörtışık, "Besim Ömer Paşa'nın (Akalın'ın) Osmanlı'dan Cumhuriyete Türk Sağlık Teşkilatına Katkıları", (Yüksek Lisans Tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2024), s.51.

2.2. Azmi Ömer Bey'in Sicil-i Ahval Dosyası[16]

Tarih (Hicri/Rumi/Gregoryen Yaklaşık)	Görev / Unvan	Maaş (Kuruş)	Rütbe ve Nişanlar	Diğer Özellikler / Notlar
1275 H. / 1275 Mali [M.1859/1860]	Doğum	-	-	Narda Kasabası'nda tevellüd etti. (Narda Hanedanından Ömer Şevki Efendi'nin mahdumu)
15 Ağustos 1299 R. [M. 27 Ağustos 1883]	Mezuniyet	-	Aliyülala dereceli mülazemet ruusuyla sınıf-ı aliye şahadetnamesi	Mekteb-i Mülkiye-i Şahane'den mezun. Türkçe ve Fransızca bilir.
23 Ağustos 1299 R. [M. 4 Eylül 1883]	Mekteb-i Sultani Lisan-ı Osmanî Muallimliği	400	-	Maarif Nezareti Mekatib-i Rüştiye İdaresi'nde mülazemetle başladı.
1 Mayıs 1300 R. [M.13 Mayıs 1884]	Darü'l-Muallimin Coğrafya Muallimliği	+ 500 (Ek Maaş)	-	Mekteb-i Sultani görevine ilave.
6 Haziran 1300 R. [M. 18 Haziran1884]	Orman ve Maadin Müdüriyet-i Umumiyesi Tercüme-i Fünun Kalemi	1000	-	
1 Teşrinievvel 1300 R. [M. 13 Ekim 1884]	Darülmuallimin Coğrafya Muallimliğinden Ayrılma	-	-	Yeni görevi nedeniyle istifaen ayrıldı.
15 Receb 1302 H. [M. 30 Nisan 1885]	-	-	**Rütbe-i Salise** (Üçüncü Rütbe) tevcihi	
31 Kanunievvel 1302 R. [M. 12 Ocak 1887]	Açıkta Kalma	-	-	Memuriyetinin lağvedilmesi nedeniyle.
1 Kanunisani 1302 R. [M. 13 Ocak 1887]	Mazuliyet Maaşı	1000	-	

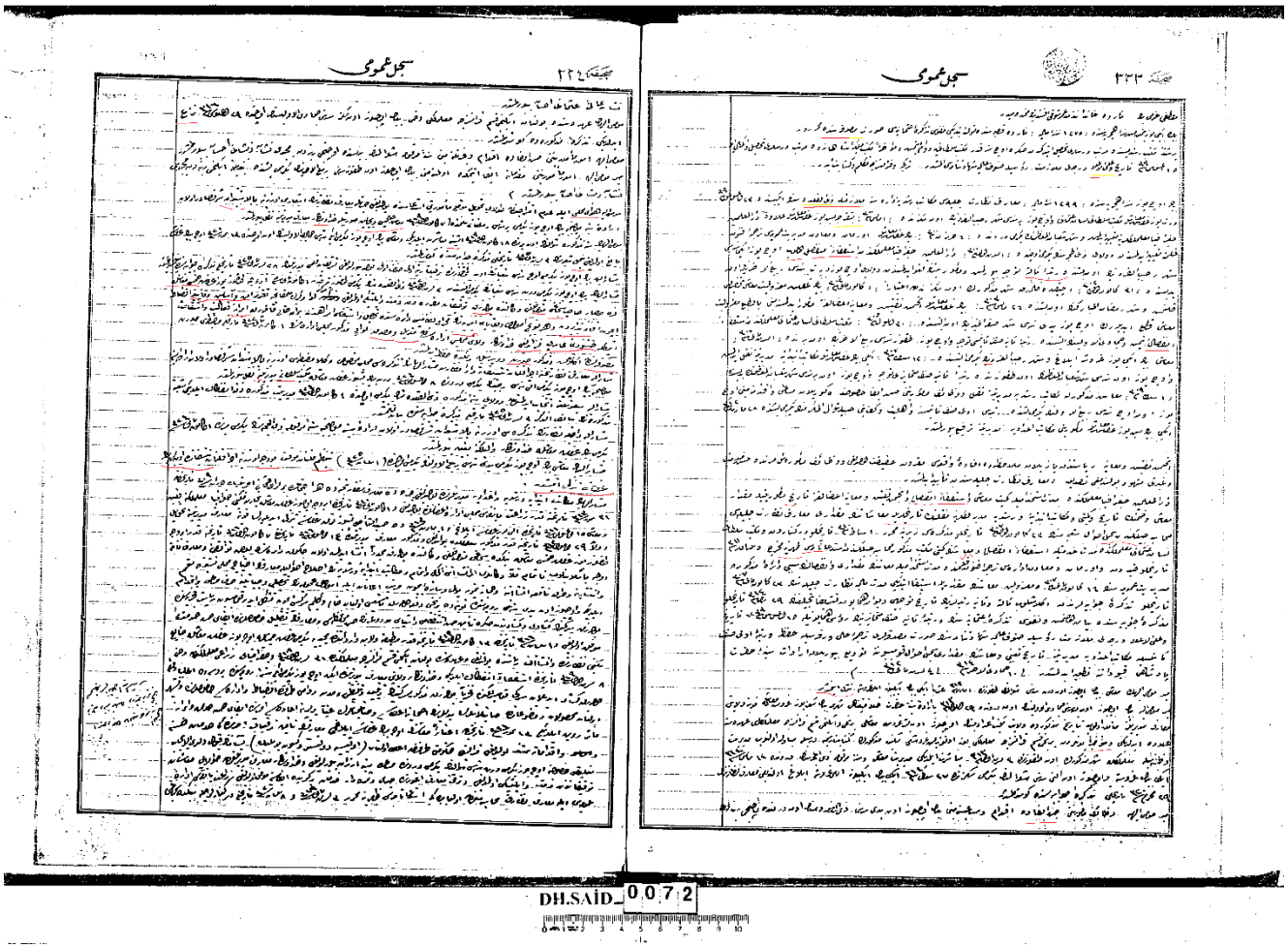
[16] BOA. DH. SAİDd.., 72/167, 29/12/1275.

26 Mayıs 1303 R. [M. 7 Haziran 1887]	Encümen-i Teftiş ve Muayene Azalığı	1000	-	Mazuliyet maaşı kesildi.
30 Eylül 1305 R. [M. 12 Ekim 1889]	Mekteb-i Sultani Lisan-ı Osmanî Muallimliğinden Ayrılma	-	-	İstifaen ayrıldı.
6 Cemaziyelevvel 1307 H. [M. 29 Aralık 1889]	-	-	**Rütbe-i Saniye Sınıf-ı Sanisi** (İkinci Rütbe İkinci Sınıf) tevcihi	
1 Teşrinisani 1307 R. [M. 13 Kasım 1891]	Encümen-i Teftiş ve Muayene Azalığı (Maaş Zammı)	1200	-	
12 Şubat 1307 R. [M. 24 Şubat 1892]	Mekatib-i İbtidaiye (İlkokullar) Müdürlüğü	2000	-	
2 Haziran 1309 R.- 21 Temmuz 1313 R. [M.14 Haziran 1893- 02 Ağustos 1897]	Ziraat Bankası Meclis-i İdare Azalığı	Her içtima 1 Lira-yı Osmani ücret	-	Ek görev.
1 Kanunisani 1310 R. [M. 13 Ocak 1895]	Ticaret Mektebi Coğrafya Muallimliği	300	-	Ek görev.
19 Şaban 1310 H. [M. 8 Mart 1893]	-	-	**Rütbe-i Saniye Sınıf-ı Mütemayizi** tevcihi	
1 Şubat 1309 R. [M. 13 Şubat 1894]	Mekatib-i Rüştiye (Ortaokullar) Müdürlüğü	2000	-	
15 Ağustos 1311 R. [M. 27 Ağustos 1895]	Ticaret Mektebi Coğrafya Muallimliği (Maaş Zammı)	600	-	
1 Mart 1313 R. [M. 13 Mart 1897]	Ticaret Mektebi Coğrafya Muallimliği (Maaş Tenzili)	540	-	

25 Rebiülevvel 1313 H. [M. 15 Eylül 1895]	-	-	**Rütbe-i Ula Sınıf-ı Sanisi** (Birinci Rütbe İkinci Sınıf) tevcihi	Hizmet ve gayretine mebni.
28 Mart 1312 R. [M. 9 Nisan 1896]	Mekatib-i İdadiye (Liseler) Müdürlüğü	2500	-	Ehliyet ve kifayeti hasebiyle terfi.
1 Mart 1313 R. [M. 13 Mart 1897]	Mekatib-i İdadiye Müdürlüğü (Maaş Nakli)	2250	-	
29 Eylül 1313 R. [M. 11 Ekim 1897]	Konya Vilayeti Maarif Müdürlüğü	1800	-	İrade-i Seniyye ile tayin. (315 Kuruş maaşlı 1. ve 2. kısım Fransızca muallimliği uhdesine eklendi.)
4 Teşrinievvel 1313 R. [M. 16 Ekim 1897]	Konya Maarif Müdürlüğü ve Muallimliğe Mübaşeret	-	-	
14 Mayıs 1314 R. [M. 26 Mayıs 1898]	Konya Maarif Müdürlüğü (Maaş Zammı)	2000	-	
27 Şubat 1314 R. [M.11 Mart 1899]	Konya Maarif Müdürlüğü (Maaş Zammı)	2250	-	
14 Ağustos 1316 R.- 7 Kanunıevvel 1316 R. [M. 27 Ağustos 1900-20 Aralık 1900]	Niğde Sancağı Mutasarrıfı Vekaleti	+ 900 (Ek Maaş)	-	Konya Maarif Müdürlüğü görevine ek olarak. İnşaat ve maarif ıslahı hizmetleri.
1 Nisan 1316 R.- 13 Kanunuevvel 1319 R. [M. 14 Nisan 1900- 26 Aralık 1903]	Sanayi Mektebi Nezareti ve İnşaat Riyaseti	300	-	Ek görev (Matbaa-i Vilayet varidatından).
31 Teşrinievvel 1318 R.	İkinci Kısım Fransızca	-	-	İstifaen.

[M. 13 Kasım 1902]	Muallimliğinden Ayrılma			
14 Zilkade 1317 H. [M. 16 Mart 1900]	-	-	**Üçüncü rütbeden Nişan-ı Âli-i Osmanî**	Görevlerini hüsn-i ifa etmesi nedeniyle.
7 Şevval (1317 H.) [M. 8 Şubat 1900]	-	-	**Üçüncü rütbeden Mecidî Nişanı**	Görevlerini hüsn-ü ifa etmesi nedeniyle.
25 Rebiülahir 1319 H. [M. 11 Ağustos 1901]	-	-	**İkinci rütbeden Mecidî Nişanı** (Tebdilen)	Görevlerini mukaddimane ifa etmesi nedeniyle.
8 Teşrinievvel 1319 R. [M. 21 Ekim 1903]	Coğrafya-yı Zirai Muallimliğinden Ayrılma	-	-	İstifaen.
7 Kanunıevvel 1319 R. [M. 20 Aralık 1903]	Hüdavendigar (Bursa) Maarif Müdürlüğü	Aynı Maaş (Becayiş)	-	Heva-i mahalli (yerel iklim) ile âdem-i imtizac (uyuşmazlık) nedeniyle nakil.
13 Temmuz 1320 R. [M. 26 Temmuz 1904]	Hüdavendigar Maarif Müdürlüğü (Maaş Zammı)	3000	-	
2 Teşrinievvel 1322 R.- 1 Kanunisani 1322 R. [M. 15 Ekim 1906- 14 Ocak 1907]	Karahisar-ı Sahib Sancağı Mutasarrıflığı Vekaleti	+ 900 (Ek Maaş)	-	Hizmetleri amme hoşnutluğunu kazandı.
19 Şaban 1323 H. [M. 19 Ekim 1905]	-	-	**Rütbe-i Ula Sınıf-ı Ula** (Birinci Rütbe Birinci Sınıf) tevcihi	Terfian.
24 Şevval 1324 H. [M. 11 Aralık 1906]	-	-	**Officier de l'instruction publique** (Fransız Nişanı)	Nişanın kabulü için irade-i seniyye.
8 Ağustos 1324 R. [M. 21 Ağustos 1908]	Mekteb-i Sultani Müdürlüğü	4500	-	
4 Kanunıevvel 1324 R. [M. 17 Aralık 1908]	Mekteb-i Sultani Müdürlüğünden Ayrılma	-	-	Mebusluğa (Milletvekilliği) intihab edilmesi nedeniyle.

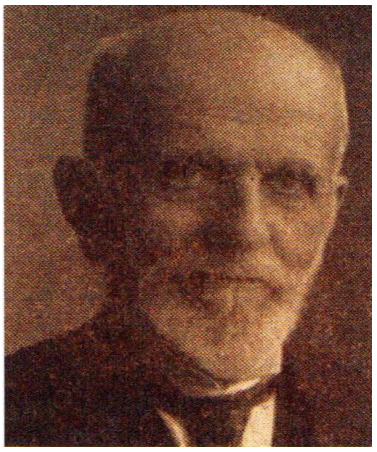
1 Kanunusani 1324 R. [M. 14 Ocak 1909]	Hüdavendigar Valiliği	20.000	-	İrade-i Seniyye ile tayin.
1 Nisan 1325 R. [M. 14 Nisan 1909]	Hüdavendigar Valiliği (Maaş Tenzili)	15.000	-	Muvakkat bütçe tensikatı üzerine.



2.3. Mustafa Azmi Ömer Akalın'ın Eserleri

- Hanım Kitabı
- Su Kitabı (Kardeşi Besim Ömer ile birlikte)
- Eski ve Yeni Harfler
- İlk Kıraat Kitabı
- Esami-i Türkiyye-i Cami
- Evlenmeden Önce ve Sonra Genç Kızlarımıza

- Artistin Ölümü
- Resimli Küçük Birkaç Hikâye
- Maarif Gazetesi
- Haver Dergisi'nde yazılar
- Hayat ve Pratique (Yayınlanmadı)
- Yeni Robenson
- Çocuk Hikâyeleri
- Ayrıca hazırlayıp tamamladığı halde bastıramadığı "Her Şeyden Biraz" ve 3000 sayfalık bir ansiklopedi serisi mevcuttur.[17]



Şekil1.1. Mustafa AzmİÖmer Bey [18]



Şekil 1.2. Mustafa Azmi Ömer'in mezarı – Merkez Efendi Aile Kabristanı[19]

[17] Mehmet Faruk İlkhan, age, s.23.

[18] Mehmet Kavak, age, s. 432.

[19] Mehmet Kavak, age, s. 435.

3. AZMİ ÖMER BEY'İN "HANIM KİTABI" ADLI ESERİNE DAİR GENEL DEĞERLENDİRME

Azmi Ömer Bey'in "*Hanım Kitabı"* Geç Osmanlı Döneminde yaşanan zihiniyet dönüşümünü, kadın kimliğinin yeniden inşasını ve hane içi gündelik yaşamın hıfzısıhha ekseninde yeniden düzenlenişini bizlere aktarır. Bu eser; konuttan ev idaresine, ısınmadan giyim kuşama, koruyucu hekimlikten erzak muhafazasına, aşçılıktan görgü kurallarına, bahçe bakımına kadar pek çok konuyu içermektedir. *"Hanım Kitabı"* 433 sayfa ve 10 ana başlıktan oluşmakta, kadın kimliğinin kamusal ve özel alan arasındaki dengesini disiplinlerarası bir yaklaşımla ortaya koymaktadır.

3.1. Mesken

Eserde, Türkçede barınma ihtiyacını karşılayan odalı yapıların genel olarak "mesken" kavramıyla karşılandığından bahsedilmektedir. Bu yapıların büyüklüklerine ve işlevlerine göre ev, konak veya saray şeklinde sınıflandırıldığı görülmektedir. Buna benzer şekilde mesken terimini karşılamak maksadıyla Arapça, Farsça ve Fransızcadan Türkçeye geçmiş *dâr*, *beyt*, *mesken*, *ḫâne*, *meʾvâ*, *süknâ* ile apartman, otel ve pansiyon gibi çok sayıda kelimeden bahsedilmiştir. Evlerin sıhhî ve ferah olabilmesi için temiz hava ve ışık almasına, temiz tutulmasına dikkat edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bu bağlamda Azmi Ömer Bey, büyük şehirlerdeki konut yapılaşmasının hıfzıssıhha şartlarına uygun olmadığını ve yeterince güneş ışığı almadığını ileri sürerken; kırsal alandaki bazı köy evlerinin de tamamen bu standartların dışında kaldığını belirtmektedir. Hastalıklardan ve özellikle akciğer vereminden korunmak için gelişmiş ülkelerde bu gibi mekânların hıfzıssıhha şartlarına göre yeniden organize edildiğini ve bu konudaki ilerlemelerin pozitif olarak istatistiklere yansıdığını söylemektedir. Kentlerde bu denetimleri sağlamak amacıyla belediye bünyelerinde kurulların oluşturulduğunu aktaran Azmi Ömer Bey, hıfzıssıhha şartlarına uygun ev seçimi ve idaresi konusundaki temel sorumluluğu ise kadına yüklemektedir.

Büyük şehirlerde ikamet edilecekse gürültüsüz ve kaldırımsız evler tercih edilmesinden bahseden Azmi Ömer Bey, yoğun gürültünün insan psikolojisi ve sinir sistemi üzerindeki dejenere edici etkilerine değinerek, ev pencerelerinin estetik bir manzaraya açılmasının önemini savunmaktadır. Evin etrafındaki yüksek binaların rüzgârdan evi korusa da temiz hava ve güneş ışığından mahrum bıraktığı saptamasında bulunmaktadır. Eserde, kentsel alanlarda yürütülen kamusal temizlik hizmetlerinin köylerde bulunmamasını eleştirilmekte; bu durumun kırsal sokaklarda çamur, ot ve gübre birikintilerine yol açarak toplum sağlığını tehdit ettiği belirtilmektedir. Köylerde en önemli meselenin doğru düzgün tuvalet olmamasından, bunun sonucunun da dışarıya, sokağa veya bahçeye tuvaletlerin yapılmasından bahsetmektedir. Bu durumun sadece köylerde olmadığını, kasabalarda hatta şehirlerin bazı ücra mahallelerinde de görüldüğünü söylemektedir. Camiler, okullar gibi yerlerde de

tuvalet temizliğine riayet edilmemesini ciddi bir halk sağlığı sorunu olarak nitelendirmektedir. İçme sularının temiz olması gerektiğinden; bu temiz suların gübrelerin olduğu yerlerden, ölmüş ve çürümekte olan mikroorganizmaların olduğu yerden uzak tutulmasının çok önemli olduğuna değinmektedir. Dönemin sosyo-ekonomik şartları içinde zayıf düşen köylülerin tifo ve sıtma gibi endemik hastalıklara yakalandığını ifade eden Azmi Ömer Bey, bundan korunmanın tek yolunun temizliğe dikkat etmekten ve temizlik standartlarını yükseltmekten geçtiğinden bahsetmektedir.

Nehir yataklarının ıslah edilmemesi sebebiyle hâlâ şehirlerin çevresinin ve birçok evin çevresinin bataklık olduğunu belirtmektedir. Bu bataklıklarda mikropların güneş doğarken ve güneş batarken nem fazlalığından patojenlerin hızla çoğaldığını söylemektedir. Bataklık yakınında ikamet mecburiyeti varsa yerleşim için coğrafi olarak yüksek yerlere yerleşilmesi gerektiğini; eve bataklık yönünde pencere, kapı yapılmamasına değinmektedir. Böylece rüzgârla gelen sivrisineklerden korunabileceğini aktarmaktadır. Gündüz saatlerinde tüm pencerelerin kapalı tutulmasını, evin çevresine okaliptüs ve çam gibi aromatik kokulu ağaçların dikilmesini önermektedir. Bu ağaçların yapraklarının kötü havayı temizlediğini belirtmektedir. Bataklık çevresinde yaşayan nüfusun sivrisineklerin taşıdığı sıtma hastalığı ile mücadele ettiğini; bu sineklerin pek çok hastalık taşıdığından bahsetmektedir. Alınacak en önemli tedbirin sivrisineğin gireceği pencerenin kaldırılması ve her gün 20-30 gram kitin kullanılmasını tavsiye etmektedir. Devlet eliyle kitin dağıtımı yapılsa dahi, bireysel farkındalık ve tedbir olmadığı müddetçe kamusal müdahalelerin yetersiz kalacağı vurgulanmaktadır. Oturulan evlerin büyük veya küçük inşa edilmemesi gerektiğini; evin baktığı yönün muntazam olmasının, eve gündüz güneş girmesi açısından önemli olduğunu belirtmektedir. Sabah güneşinin canlılık açısından sağlık, kuvvet ve hayat kaynağı olduğunu ifade eden Azmi Ömer Bey, bu ışınların bataklık gazları ve nem üzerinde de dezenfektan bir etkiye sahip olduğunu açıklamaktadır. Konutların; yoğun rutubet getiren rüzgârlara, deniz nemine ve dağ eteklerinden gelen sert kış soğuklarına doğrudan maruz kalmayacak şekilde konumlandırılması gerekliliğini aktarmaktadır. Bir eve mümkünse güneş girmesi, rutubet ve nemden uzak olması gerektiğini belirtmektedir. Geniş bir arazide kişi istediği gibi konutunu inşa etse de büyük şehirlerde bunun mümkün olmadığını ve bir nizam mecburiyetinin olduğunu söylemektedir. Ev cephelerinin güneye bakması gerektiği, uyku odalarının rutubetten arındırılmış olması ve bu odalarda hava kalitesini bozacak şekilde açık ateş (ocak, mangal vb.) bulundurulmaması gerektiği; eğer yakılacaksa da asgari düzeyde tutulması gerektiği belirtilmektedir. Ateş nasıl yakılırsa yakılsın havayı kirleteceği için sağlığımıza aykırılık getireceği üzerinde durmaktadır. İnşaatın yeni bittiği binalarda hemen oturulmaması gerektiğini, yapı malzemelerinde rutubetin bulunduğunu ifade etmektedir. Evi satan mülk sahiplerinin bunu dikkate almadığını fakat evin reisinin bu konuda dikkatli olmasına değinmektedir. Belediyelerin ise yeni

yapılan binaların oturuma uygunluğunu ve sağlık şartlarını taşıyıp taşımadığını kontrol etmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Bir konut kiralanırken ya da satın alınırken, o meskende daha önce ikamet eden kişilerin bulaşıcı hastalıklara yakalanıp yakalanmadığının araştırılmasını tavsiye etmektedir. Kuş palazı (difteri) gibi bakterilerin kapalı ortamda otuz seneden fazla etkisinin devam ettiğini, bu sebeple eski konutlarda dezenfeksiyon işlemleri tamamlanmadan oturuma açılmaması gerektiğinin altını çizmektedir. Apartmanlarda zemin katlardan ziyade hava sirkülasyonu olduğu için üst katlarda oturulması gerektiğini; ancak çatı katının da mevsimsel uç sıcaklıklara (aşırı sıcak/soğuk) maruz kalınabileceği için oturulmaması gerektiğine değinmektedir. Konut seçiminde başka önemli parametrenin su temini meselesi olduğunu yazmaktadır. Konuta tüketim ve kullanım sularının menşei ile temizlik derecesinin titizlikle incelenmesi gerektiğini söymektedir. Su kuyularının, abdesthane ve lağım mecralarının coğrafi yakınlığına dikkat edilmesini tavsiye etmektedir. Çünkü bu duruma genelde dikkat edilmediğini, kirli suların kuyuya aktığını, köylerde özellikle böyle kuyulara yaklaşılmaması gerektiğini, hayvanlara bu kuyulardan su içirildiğini, mandalar için su çukuru yapıldığını, çamaşırların yıkama faaliyetlerinin burada gerçekleştiğini bu yüzden de kuyuların mikroorganizmalarla dolu olduğuna değinmektedir. Böyle yerlerin tifo gibi hastalıkları yaymaması için su sızdırmaz maddelerle güzelce izole edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Kırsalda ve küçük ölçekli kentlerde hane halkının genellikle kendi mülkünün sahibi olduğu, fakat büyük şehirlerde sosyo-ekonomik dinamikler nedeniyle sık sık konut ve apartman değiştirildiği aktarılmaktadır. Azmi Ömer Bey, bu yer değişiminin çok kötü olduğunu insanların sessizliğe ve rahata ihtiyacı olduğunu bildirmektedir. “Baba evi” kavramının pek çok kişinin belleğinde gönül alan hatıraları barındırdığına değinmektedir. Baba evinin değerinin ancak gurbette anlaşıldığını, kavuşunca da o ev çocuğunu bulan sevecen bir anne gibi karşıladığını söylemektedir. Ailenin biricikliğini, sürekliliğini ve ayrılmazlığını koruyanların anne ve baba figürü olduğunu, bu ikisinin kaybında artık ailenin birleşmemek üzere dağıldığını belirtmektedir. Vatan sevgisinin aile sevgisinden geldiğini, aile ve ev muhabbeti olmayanların vatan ile alakasından şüphe olunduğunu anlatmaktadır. Kiralık konut ilişkilerinde ise tarafların haklarını korumak için aralarında yazılı bir sözleşme yapılması gerektiğini bildirmektedir. Mülk sahibinin evi oturulur halde kiraya vermesi gerektiğini ve kiracının da konutu korumak, kira bedelini zamanında ödemeye mecbur olduğunu anlatmaktadır.

İçinde yaşadığımız konutun iç mekân mimarisinin insan psikolojisi üzerinde iz bıraktığına değinen Azmi Ömer Bey, estetik ve düzenli bir ev ortamının bireye zevk ve neşe aşıladığını, bunun için de evin özenle dizayn edilmesini belirtmektedir. Eve dahil edilen her şeyin bize hoş görünmesi gerektiğini söylemektedir. Beğeni ve doğuştan gelen güzellik anlayışını tanımlamanın zor olduğunu,

bunu anlatmak için ciltlerce kitap yazılabileceğini, insanda beğeni ve güzellik duygusunun his ve içgüdüden geldiğini anlatmaktadır. Görme duygusuna hitap eden zevkin çevremizdeki bir uyumdan ibaret olduğu zannedilse de kendimize özgü düzenlemelerle, yaratılıştan gelen yeteneklerimizle karşılaştırıp bundan bir sonuç çıkarabileceğimizi söylemektedir. Döşemedeki uyumsuz renklerden kaçınmak gerektiğini, doğaya ve genel beğeniye sahip olan eşyaların sanıldığı gibi pahalı olmadığını, çok pahalı olup da göze çirkin gelen bazı eşyalar olabileceği gibi değersiz olduğu düşünülen birçok eşyanın da aslında çok güzel olduğunu aktarmaktadır. Yatak odasının en havadar oda olması gerektiğini, odanın güneş görmesi gerektiğini ve oldukça sade dizayn edilmesi gerektiğinden bahsetmektedir. Eşya fazlalığı bulunan odanın sağlığa faydalı olamadığını söylemektedir. Yatak odasının pencerelerinin geceleri bile açık olması gerektiğini; hastalıkların kapalı odadaki mikroorganizmalardan yayıldığını aktarmaktadır. Kullanılan yatak odası tekstilinin kumaşının hafif olmasını, sıcak tutmasını ve temizliğine çok dikkat edilmesi gerektiğini anlatmaktadır. Konutta yatak odasından sonra en dikkat edilmesi gereken yerin mutfak olduğuna değinmektedir. Yemek kokularının ve dumanın hane içine yayılmasını önlemek adına mutfakların ev odalarıyla doğrudan ilişkisi az olan nispeten yalıtılmış bölümlere inşa edilmesi gerektiği savunmaktadır. Mutfağın sadece zemininin değil duvarlarının da kolay temizlenir malzeme ile kaplanmasını (fayans) ve mutfağın haftada bir kere bol su ile yıkanmasının sağlık için önemli olduğundan bahsetmektedir. Eserde, evdeki ahşap parkelerin bal mumu ile cilalanma işlemini teknik aşamaları ile anlatmaktadır. Klasik süpürme yöntemlerinin tozu yok etmeyip sadece yerini değiştirdiğini ve bu toz partiküllerinin zararlı mikroorganizmaları barındırdığını anlatmaktadır. Ayna ve cam yüzeylerin temizlik formülünü ise sirke, su ve tuzdan olan karışımla yapılan temizlik olduğunu aktarmaktadır. Azmi Ömer Bey, yatak hijyeni için yatakların günde en az bir saat havalandırılmasını önermektedir. Evlerde her gün temizlenmesi gereken en önemli yerin mutfak olduğunu, mutfakta bulaşık yıkamanın inceliklerini, gümüş takımın kararmasını önleyecek bakım yöntemlerini detaylı aktarmaktadır. Tuvalet ve banyonun temizliğinin önemini anlatır. Klor ve bol su ile temizlenmesi gerektiğini, sürekli temiz tutulması gerektiğini, tuvalete fayans karo döşenmesi gerektiğini, el yıkama lavabolarının tuvalet kabininden bağımsız bir bölmede konumlandırılması gerektiği ifade etmektedir. Bir hanede kemirgen problemi varsa mutlaka kedi bulundurulması gerektiğini, kedi yoksa mekanik kapanlar veya kuvvetli kimyasal ilaçların kullanılması gerektiğini söylemektedir. Sinekleri yok etmek için ise bir formülden bahseder, sinek ilacı kullanılmasını tavsiye etmemektedir. Bunun gerekçesini ise kimyasalla ölen sineğin bir gıda üzerine düşmesinin tehlike yaratacağı olarak açıklamaktadır. Sineklerin pek çok tehlikeli hastalığı taşıdığının üzerini çizmektedir. Eski ahşap binaların kronik sorunu olan tahtakurusu, bit, pire, sivrisinek ve yakarca gibi parazitlerin yok edilmesine yönelik spesifik ilaç reçeteleri ve imha yöntemleri paylaşmaktadır.

3.2. Ev İdaresi

Azmi Ömer Bey, aile kurumunun çocuğun aklını, ruhunu, cismini ve ahlaki gelişimini oluşturduğunu; çocuğun bedenen, ruhen ve ahlaken ebeveyne benzediğini ve ailesinin bir yansıması olduğunu aktarmaktadır. Gelişimsel sürecin ilk evrelerinde babanın doğrudan fonksiyonel bir rolünün bulunmadığı, öz bakım ve birincil sosyalleşmenin tamamen anne tarafından yürütüldüğü tespitini yapmaktadır. Annenin şefkat ve merhametinin çocuğun vicdani gelişiminde etkili olduğunu, evde annenin mutluluğunun aileye etki ettiğini söylemaktedir. Fakat toplumsal sorumluluklarının bilincinde olmayan kadınların görevlerini bilmediğini; ev ekonomisini yürütemediğini, dedikodu yaptığını, teamüllere aykırı davrandığını, çocuklarını dadılara bırakarak kendi keyfiyetlerine baktıklarını, sürekli şikâyet ettiklerini aktarmaktadır. Bu tür bir ev ortamındaki huzursuzluk sebebiyle erkeklerin evden uzaklaşarak kahvehane ve gazino gibi eğlence mekânlarına yöneldiği, bunun sonucunda ise ahlaki ve davranışsal açıdan sorunlu bir neslin yetiştiği ileri sürmektedir. Yuvayı bir arada tutan birleştirici gücün anne olduğundan, çocukların ne kadar büyürse büyüsün annelerinin nazarında değişmediklerini anlatmaktadır. Bir kadının "ev yapan" ve "ev yıkan" olduğunu eserde sık sık vurgulayarak kadına toplumsal misyon yüklemektedir. Bir erkeğin, evi çekip çevirecek kadına muhtaç olduğunu ve kazancını güzelleştiren kişinin basiretli bir kadın olduğunu bildikçe daha çok çalıştığını aktarmaktadır. Köklü zengin ailelerin refah temellerinin buna bağlı olduğunu yazmaktadır. Tersine, geçmişte varlıklı olan ailelerin zamanla fakirleşmesi de kadının ev işlerinden elini çekmesi, lüks ve sefahate yönelmesi ve dedikodu ile zaman öldürmesi gibi nedenlere bağlanmaktadır. Kadının toplumsal etkisini ise çocuklarını iyi yetiştiren, vatana millete faydalı evlat yetiştirip onları topluma kazandıran olarak açıklamaktadır. Ayrıca fikirleri ile kadınların toplumu yönlendirdiğini anlatmaktadır.

İdeal ev hanımının hitabet dilinin tatlı olması, dudağında tebessümün bulunması gerektiğinden; hiçbir kadının durduk yere sert mizaçlı olmayacağından bahsetmektedir. Hiçbir sebep yokken kadının hiddet ve öfke patlaması yaşamasının kötü bir şey olduğunu, bu durumun hem kendine hem de çevresindekilere hayatı zindan ettiğini söylemektedir. Bu tür duygu durum bozukluğu ve ruh halinde dengesizlik olan kadınların tedavi olması gerektiğini tavsiye etmektedir. Kadınların mizaçlarının değişmemesi gerektiğini, gülümsemeye ve mütevazılığa önem vermesi gerektiğini, hiddetten kaçınmalarını söylemektedir. Kadınların en tesirli silahının yumuşak huyluluk, sabırlılık ve mülayimlik olduğunu aktarmaktadır. Kadına hiddeti, şiddeti ve sertliği yakıştırmamaktadır. Sosyal ilişkilerde yumuşak huylu kadınları çevresindeki herkesin seveceğini söylemektedir. Ayrıca bir kadının ikram, iltifat, tevazu ve sabırlı olmasının öneminden bahsetmektedir. Azmi Ömer Bey'e göre göre kadın sürekli bir faaliyet içinde olmasını tavsiye eder. Ev işlerinde aktif rol almalı, evin düzenine dikkat etmeli, evin temizliğine özen göstermeli, tasarruflu ve öngörülü olmalıdır. Bir kadının aklını

kullanarak lüzumlu şeyleri öğrenmesi gerektiğini, lüzumsuz bir şeyle meşgul olmaması gerektiğini anlatmaktadır. Erkeklerin karar alma süreçlerinde her zaman eşlerinin fikrine ihtiyaç duyduğundan ona göre davranmaları gerektiğini dile getirmektedir. Eserde, bazı kadınlar için gıybet ve dedikodunun beslenme ihtiyacı kadar hayati bir uğraş haline geldiği eleştirel bir dille aktarmaktadır. İyi bir ev kadınının ev işleri ile meşgul olduğundan dedikoduya vakti olmadığını; dedikoduya dalan kadınların saygısız, boşboğaz ve sır saklamaz olduklarını yazmaktadır. Bazı kadınların haksız oldukları konularda bile itiraz ettiğini, muhalefet oldukları konularda şiddetlendiğini, sinirlendiğini, sert sözler sarf ettiğini, durduk yere küstüklerini ve bu huydan vazgeçmeleri gerektiğini açıklamaktadır. Gururun kadınlar arasında yaygın bir karakter kusuru olduğunu izah etmektedir.

Ev kadınının zamanını verimli kullanmak adına işlerini yapacağı saatleri belirlemesi gerektiğini, her evin işinin birbirinden farklı olduğunu, ev işlerini ve alışverişi yakından takip etmesi gerektiğini ve bunları ancak iyi bir program ile halledebileceğini söylemektedir. Bir kadının vaktinin nakit kadar kıymetli olduğunu; vaktinin ne kadarını ev işlerine harcadığını bilmesi gerektiğini, sabahları erken kalkması gerektiğini yazmaktadır. Erken kalkmanın sağlıklı olduğundan bahsetmektedir. Evin kadınının erken kalkarak ev işlerini hizmetli personele sistemli biçimde dağıtması gerektiğini söylemektedir. Eğer bir ev kadını zengin ise veya evde iş yapmıyor ise hizmetçilere nezaret etmesinin gerekliliğini aktarmaktadır. Çocukların eğitimi ve gelişimiyle dadılardan ziyade bizzat annenin ilgilenmesi gerektiğini yazmaktadır. Bunun sebebini de cahil bir hizmetçinin elinde çocukların büyümemesinin pedagojik açıdan riskler taşıması olarak açıklamaktadır. Bir ev kadınının her gün yapacağı rutin işleri sıralamakta; sabah uyanır uyanmaz öz bakımın yapılmasını, hane içi ısınma sistemi olan ateşin yakılması gerektiğini, çocukların uyandırılıp giydirilmesini, beslenme sürecinin tamamlanmasını, çocukların okula gönderilmesini, okuldan gelen çocukla ilgilenilmesini, ev hesaplarının gelir giderinin kaydedilmesini ve herkes yattıktan sonra evin kontrol edilmesini ev kadınının temel görevleri olarak belirtmektedir.

Eserde, ev içi hizmet istihdamının statü veya gösteriş amacıyla değil, yalnızca mutlak bir iş gücü ihtiyacı doğrultusunda yapılması gerektiği savunmaktadır. Bireyin kendi imkânı ile yapabildiği işi varsa başkalarına iş yüklememesi gerektiğini söylemektedir. Hizmetli istihdamının kişinin fiziksel yetersizliğinden veya iş yoğunluğundan dolayı yapıldığını, her işi hizmetli kişiye yüklemenin yanlış olduğunu belirtmektedir. Eve alınan bir hizmetlinin uzun soluklu olması gerektiğini, evde sürekli yeni yüzler görmenin doğru olmadığını ve aile mahremiyetini bu durumun zedeleyeceğini söylemektedir. Hizmetli kişinin de bir özel hayatı ve geleceğe dair hayallerinin olduğunu, onlara adil ve insani davranılması gerektiğini unutmamaya davet etmektedir. Hizmetli kişi işe alınmadan önce iyice sorup soruşturulması (referans) gerektiğini, işe başlamadan önce de personel ile her detayın şeffafça

konuşulmasını yazmaktadır. “Kendinize nasıl davranılmasını istiyorsanız hizmetçilere o şekilde davranmalısınız” şeklinde nasihat ederek personelin iyi ve insani şartlarda çalıştırılmasını önermektedir. Buna da gerekçe olarak hizmetliye ne kadar iyi davranırsanız hizmetlinin eve o şekilde bağlanacağını ve daha verimli çalışacağını açıklamaktadır. Hizmetlilere kaldıramayacakları işin yüklenmemesi gerektiğini, her akla gelen fevri emirlerden kaçınılmasını ve her işin emredilmemesini tavsiye etmektedir. Personelle aradaki sosyal mesafenin korunmasını, hizmetliler arasındaki uyuşmazlıkların adaletli çözülmesini, hizmetlilerin sağlık şartlarına önem verilmesini, ihtiyaçlarının karşılanmasını ve paralarının ödenmesini (özlük haklarını) nasihat etmektedir. Geçmiş dönemlerde hizmetlilere kötü muamele edildiğini fakat bu durumun bugünün şartlarında tamamen farklı olduğunu anlatmaktadır. Hizmetli ile fazla laubali olunmamasından, fiziksel ve sözlü şiddetten kaçınılması gerektiğinden bahsetmektedir. Hizmetlinin işini tamamladığında emeğinin karşılığını alacağını bilerek güven içinde çalışması gerektiğine değinmektedir. Hizmetçilerin kıyafetlerinin yaş grubuna uygun olması gerektiğini, temizlik yaparken veya servis ederken farklı kıyafet giymesi gerektiğini, asla pis veya kirli kıyafet ile gezmesine izin verilmemesi gerektiğini aktarmaktadır. Hizmetlilerin maaşlarının zamanında ödenmesini, hizmetleri karşılığında bahşiş (prim) verilmesini, maaşların aydan aya düzenli ödenmesini ve bayramlarda personele hediyelerin alınmasını tavsiye etmektedir. Bir hizmetlinin iş akdinin sonlanması konusunda keyfi davranılamayacağını, işten çıkarılmadan sekiz gün önceden personele haber verilmesi gerektiğinden bahsetmektedir. Bu sekiz günlük süreç içinde günde iki saat personele izin verilerek kendine iş aramasına imkân tanınmasını, referansına kötü şeyler yazılmamasını, sadece ciddi sorunların yazılmasını tavsiye etmektedir.

Paranın, insan yaşamı ve toplumsal ilişkiler açısından çok önemli olduğunu; fakat mutluluk için yeterli olmadığını, para hırsı olan ailelerin trajik olarak kötü durumda olabileceğini söylemektedir. Paranın kıymetli olduğundan, aile mutluluğu için para kazanmanın gerekliliğinden, paranın kişinin sağlığından daha değerli olmadığından, yaşamak ve yaşatmak için para kazanılması gerektiğinden bahsetmektedir. Kişinin ailesi, kendisi, vatanı ve milleti için para kazanması gerektiğini söylemektedir. Bir ticari işletmede hesap tutmak ne kadar önemli ise ev gider-gelirinin bütçe hesabını tutmanın da o kadar önemli olduğunu anlatmakatdır. Hesap planlaması yapılmadığı takdirde tasarruf edilemeyeceğinden, kişinin önünü göremeyeceğinden ve her şeyin bir hesabının olması gerektiğinden bahsetmektedir. Hayatın dinamik yapısı içinde her türlü olumsuzluğun insanın başına gelebileceğini; işsizlik, hastalık ve yaşlılık gibi durumların insanlar için olduğunu, bu sebeple aile bütçesine özen gösterilmesi gerektiğini aktarmaktadır. Bütçe defteri hazırlanırken bir tabloda gelir ve gider sütunlarının olması gerektiğinden bahseder ve örnek bütçe planlama tablolarını sunmaktadır. Kasa defteri tutmanın önemini aktarır ve yevmiyelerin kasa defterine her akşam düzenli periyotlarda

aktarılması gerektiğini, daha sonra belli zaman dilimlerinde tekrar kontrollerin yapılmasını önermektedir. Böylece oluşabilecek hataların erken zamanda fark edileceğini söylemektedir.

3.3. Isınma ve Aydınlatma

Soğuk mevsimlerde konutların ısınmasının gerekliliğinden ve ateşin karşısında toplanan ailenin birleştirici rolünden bahsetmektedir. Fakat ateşin de kendine özgü bazı risklerinin olduğunu, "karbon gazı" denen karbonmonoksit ile mücadele yöntemlerinin bilinmesi gerektiğini söylemektedir. Bahsedilen karbonmonoksit gazının kapalı ortamda birikmesi ile insanların zehirlenebileceğini ve ölümcül sonuçlar doğuracağını, bu gazdan etkilenen kişilerin yaşıyor ise dışarıya temiz/açık havaya çıkarılması gerektiğini yazmaktadır. Bu gazın kış aylarında kişiler üzerinde baş ağrısı, sersemlik, iştahsızlık gibi semptomlara yol açtığını ifade eder. Bu gazın tehlikesini örnek vakalar üzerinden açıklamaktadır.

Bu dönemde ülkede en çok tüketilen enerji kaynağının odun olduğunu ve en sağlıklı yakıt türü olduğunu belirtmektedir. Anadolu'da geleneksel bir evin ortasındaki sobada meşe yakıldığını ve aile fertlerinin bu soba etrafında toplanarak ısındığını, bu ailenin ısınma noktasında zehirlenme ihtimalinin çok düşük olduğunu yazmaktadır. Enerji tüketiminde odunun tercih edilmesi gerektiğini önerir fakat bu durumun kontrolsüz orman tahribatına neden olacağından dikkat edilmesi üzerinde durmaktadır. Yanacak odunun kuru olması gerektiğini, yaş odunun zor tutuşacağını ve yoğun duman yaratabileceğini söylemektedir. Karbon gazı üretme potansiyeli en fazla olan madde kömür olduğundan yakarken iyi çekiş gücü olan sobanın kullanılması gerektiğine dikkat çekmektedir. Ağır ve yavaş yanan kömür olan maden kömürünün ise sanayide kullanılan bir kömür türü olduğunu, dışarıya yanarken çok fazla sıcaklık verdiğini fakat kullanılırken mutlaka iyi çeken bir havalandırma sisteminin olması gerektiğini yazmaktadır. Aydınlatma gazının (hava gazı) ısınmada nadiren kullanıldığını, *kok kömürü*nün ise odundan sonra evsel ısınmada kullanılan en iyi nitelikte yakacak olduğunu izah etmektedir.

Isınma esnasında gazların bacadan tahliye olması için iyi bir ocak bacası olması gerektiğini; fakat bunun tek şart olmayıp, hava sirkülasyonu olmaması için pencerelerin de çok sıkı kapanmaması gerektiğini yazmaktadır. Birden fazla dairenin ortak bacayı kullanmaktan kaçınması gerektiğine değinmektedir. Baca çekiş performansını anlamak için biraz kâğıt ve saman yakmanın mümkün olduğunu anlatmaktadır. Baca tıkalı ise baca temizleyici çağırmak gerektiğini, bacaların yılda en az bir kez temizlenmesini tavsiye etmektedir. Bacaların temiz olmaması halinde baca içinin kurum bağlayarak yanabileceğinden dolayı bu durumun büyük bir tehlikeye neden olacağını belirtmektedir. Ev ısıtmasında sobaların evleri ısıtmak için yeterli olduğunu fakat borular arasında sızıntı olmaması

için delik bulunmaması gerektiğini hatırlatmaktadır. Sobadan ziyade şöminelerin açık sistem olduğu için daha iyi bir ısıtıcı olduğunu söylemektedir. *Salamander* tipi döküm sobalarda hızlı yanma/sönme kapasitesi olduğundan ısıdan oldukça fazla verim alınabildiğini, büyük salonlarda bile rahatça kullanılabildiğini anlatmaktadır. Buna karşılık geleneksel ısınma aparatları olan tandır ve mangaldan vazgeçilmesi gerektiğini söylemektedir. Bu iki aracın da zararlı olduğunu ve hayati risk taşıdığını yazmaktadır. Kalorifer sisteminin çalışma prensibini ayrıntılarıyla anlatmakta; bu modern ısıtma yönteminde, kazanın yakılmasıyla ısınan suyun borular aracılığıyla odaları gezerek evi ısıttığını belirtmektedir. Bu sistemin büyük şehirlerde bazı apartmanlarda olduğunu ve henüz ülke geneline yayılmadığını yazmaktadır. Elektrikle ısınma sisteminin ise henüz ülke genelinde mevcut olmadığını aktarmaktadır.

Güneş ışığının en sağlıklı aydınlatma kaynağı olduğunu, bu yüzden işlerin çoğunlukla gündüz saatlerinde planlanması gerektiğini savunmaktadır. Azmi Ömer Bey, bu durumu "Güneş girmeyen eve doktor girer." sözüyle destekler. Güneşin insan hayatı için hava ve sağlık kadar önemli olduğunu savunmakta, güneşsiz yaşamanın mümkün olmadığını söylemektedir. Göz sağlığı için aydınlığın önemli olduğunu, gözün yetersiz ışığa alışsa bile yorgunluk duyacağını belirtmektedir. Geleneksel bir aydınlatma aracı olan iç yağ mumunun daha uzun süre dayanmasına rağmen, günümüzde çoğunlukla stearin mumlarının tüketildiğini açıklamaktadır. Bazı konutlarda geceleri zeytinyağı ile yakılan kandillerin kullanıldığını belirtmektedir. Petrol lambalarının ise bir kez yakıldı mı içindeki petrol tükenene kadar sönmediğini yazmaktadır. Burada dikkat edilmesi gereken noktanın aşırı ısınma olduğunu, cam kâsenin fazla sıcaklığı kaldıramayacağını, bu sebeple kâseye az miktarda petrol konulması gerektiğini anlatmaktadır. Gazla aydınlanma yönteminin ise petrolden farklı olarak daha fazla ışık vermesi olduğunu söylemektedir. Gaz kokusundan kişiler şikâyet etse de aydınlatma performansından bu durumun pek önemsenmediğini açıklamaktadır. Elektrikle aydınlatmanın ise oldukça faydalı olduğunu, öncelikle havanın temiz kaldığını, yangın riskinin bulunmadığını söylemektedir.

Ateş ve lambaları yakmak için yangın çıkarma potansiyeli yüksek olan kimyevi kibritin kullanıldığını söylemekte; evde çocuk varsa bu maddelerin, onların ulaşamayacağı yerlerde saklanması gerektiği konusunda uyarıda bulunmaktadır. Ayrıca lambaların temizliğine özen gösterilmesine değinmektedir.

3.4. Giyim ve Kuşam

İnsanların dış çevre şartlarından korunmak için giyinme eyleminin zorunlu bir adaptasyon olduğunu, insanların hayvanlar gibi koruyucu kürkleri bulunmadığından giyinmeye mecbur olduklarını

anlatmaktadır. Eserde tekstil ürünlerinin renklerinin önemli olduğunu, beyaz rengin sıcaklığı önlediğini fakat memlekette bu rengin çok hızlı kirlendiği için tercih edilmediğini yazmaktadır. Başka bir kumaş türü olan yünün kışın soğuktan, yazın sıcaktan koruduğunu fakat en kaliteli kumaşın ipek olduğunu; pamuğun ise diğer kumaş türlerine göre daha az sıcak tuttuğunu belirtmektedir. Başa takılan şapka veya fesin hafif olması gerektiğini, aksi halde baş ağrısı yapacağını; sıcağa ve soğuğa maruz kalmanın baş sağlığına zararlı olduğunu ve havasızlıktan kaynaklı saç dökülmesi yaşanabileceğini ifade etmektedir. Ayakkabıların soğuk almaması gerektiğini, içine yün çorap giyilmesini ve dar ayakkabı giyilmemesini, aksi halde bunun ayak sağlığını bozarak nasır gibi kronik rahatsızlıklara neden olacağını aktarmaktadır.

Dönem kadınları arasında korse giyilmesini yeni bir durum olmamakla birlikte kötü bir icat olarak değerlendirmekte ve bu durumu sert bir dille eleştirmektedir. Göğüs ve karın bölgesinin aşırı sıkılmasının mide, akciğer ve kalp rahatsızlıklarının yanı sıra hazımsızlığa ve hayati risklere yol açabileceğini belirtmektedir. Üstelik korse içindeki genç kızın güzel görünmekten ziyade, benzi sarardığı için hastalıklı bir hal alarak çirkinleştiğini yazmaktadır. Kızların kendilerini sade göstermek yerine yapay gösterişe yönelmeyi tercih ettiklerini, maalesef şimdiki modanın da korsesiz olmadığını, illa korse kullanılacaksa da çok sıkılmadan kullanılması gerektiğini ifade eder. Bireyin insani ve ahlaki değerinin dış kıyafetiyle ölçülemeyeceğini, kötü bir elbise içinde mükemmel insanların bulunduğunu, herkesin elbiseye göre hüküm verdiğini, ancak kişinin karakteri kötü ise elbisesi ne kadar güzel olursa olsun gerçek kimliği anlaşıldığında selamın kesileceğini açıklamaktadır. Her gün yeni bir kıyafet giymeye heves etmenin doğru olmadığını, nerede ne giyeceğiz diye kafalarını meşgul eden kadınların bulunduğunu, halbuki ailelerinin geçim derdinde olduklarını yazmaktadır. Bu doğrultuda, aile ekonomisine katkı sağlamak için ev kadınlarının mutlaka dikiş bilmesi gerektiğinin üzerinde durmaktadır.

Eserde, popüler anlamda “moda” olarak kabul edilen olguyu kadınlardan birinin başkanlık ederek diğerlerinin onu taklit etmesi şeklinde tanımlarken modanın sosyal farkları ortadan kaldırma yönünü olumlu bir gelişme olarak değerlendirmektedir. Fakat modanın ekonomik anlamda mesafeli takip edilmesini gerektiğini, her görülen şeyin alınmasının masraf olacağını ve bu durumun hane bütçesini zorlayacağını vurgulamaktadır. Bebek ve çocuk giysisi seçerken moda akımlarının dikkate alınmamasını; çocuklar hızla büyüdüğünden çocuğa en ucuz ve en sade elbiselerin alınmasını, çocuğa hareket kabiliyetini engelleyecek giysiler giydirilmemesine dikkat edilmesini önermektedir. Mağazalarda alışveriş yaparken parayı çarçur etmeden, hesaplı ve planlı alışverişler yapılmasını tavsiye etmektedir. Bir kumaşın türünü ve kalitesini anlamak için ucundan küçük bir yakma testi

yapmanın yeterli olacağını; ucuz kumaşlara tenezzül edilmemesini, kumaşı alırken rengine dikkat edilmesini yazmaktadır.

Doğru yöntemle bakımı yapılan kıyafetin uzun zaman kullanılabileceğini aktarmaktadır. Kıyafetin kullanımdan sonra fırçalanıp yerine konulmasını önermektedir. Konut içinde eğer kıyafet için özel dolap yoksa kıyafetleri tozdan korumak için bezle örtülmesi gerektiğini, montlar için portmantonun kullanılmasını, kıyafetlerin sandalye veya kanepe üzerinde dağınık halde bırakılmamasını açıklamaktadır. Bir ev kadınının yılda en az iki kez mevsim geçişlerinde kıyafetlerin yerlerini değiştirmesi gerektiğini, kıyafetlerin yazlık ve kışlık olarak ayrılmasının önemli olduğunu, saklanan kıyafetlerin tozdan ve güveden korunması için üzerinin önce bezle sonra gazete ile iyice örtülmesi gerektiğini belirtmektedir. Kıyafeti korurken mutlaka lekeleri zamanında çıkarmak gerektiğini ve bazı lekelerin hangi yollarla çıkarılabilir olduğunu açıklamaktadır. Bir kıyafeti tamamen yıkamak gerekirse lif yapısını korumak için hafif sabunla yıkanmasını, kumaşın solma riskine karşı küçük bir parçasının önce yıkanarak test edilmesini önermektedir. Yünlü kumaşların kesinlikle sıcak suda yıkanmamasını, yıkanırsa kumaşın çekeceğini yazmaktadır. Kıyafetlerin temiz olması kadar aynı zamanda yırtık da olmaması gerektiğini, küçük delikleri yamamak gerektiğini, bu işlem yapılmazsa deliğin büyüyeceğini ifade etmektedir. Ayakkabı bakımında ise kesinlikle ıslak ayakkabı bırakılmamasını, kişinin iki çift ayakkabısının bulunması gerektiğini yazmaktadır. Bir ayakkabının kurutma işleminin sıcakta yapılmasının ayakkabıyı sertleştirip yaracağını; kurutmak için içine kâğıt veya gazete doldurularak oda sıcaklığında tutulması gerektiğini açıklamaktadır. Ayakkabı derisinin esnekliğini korumak için düzenli olarak boyanıp cilalanmasını tavsiye etmektedir.

Çamaşır temizliğinin, sağlık yönetimi için çok önemli olduğunu söylemektedir. Cilt sağlığı için pamuktan üretilen çamaşırların en sağlıklı seçenek olduğunu belirtmektedir. Ev tekstilinde kullanılan örtüler ve kılıfların keten ile kenevirden olmasının daha uygun olacağını söylemektedir. Bir mağazadan çamaşır alınacaksa çok dikkatle incelenmesini; dikiş ipliklerinin doğru çekilip çekilmediğinin, iliklerin yeniden dikilmesine gerek olup olmadığının kontrol edilmesini istemektedir. Çamaşır seçiminde geçici modaya değil bireyin kendi yapısı için en rahat ve uygun olanını almasını tavsiye etmektedir. Özellikle nemli bölgelerde oturanların atlet giymesi gerektiğini, çekme payları hesaplanarak atleti evde dikmenin daha iyi olduğunu aktarmaktadır.

Dönemin çamaşır yıkama tekniğini ayrıntıları ile anlatmaktadır. Lekelerin çıkarılmasına yönelik bazı kimyasal formüller vererek bölümü tamamlamaktadır. Yıkama sonrası kumaş kırışıklıklarının düzelmesi için kumaşın ağır bir cismin altında tutulabileceğini; çamaşırın hafif nemli iken ütülenmesi gerektiğini, kömürlü ütü kullanımında ise kömür külünün sık sık temizlenmesi gerektiğini, ütü tabanı kumaş üzerinde iyi kaymıyorsa altına bal mumu sürülmesi gerektiğini

açıklamaktadır. Çamaşır yıkama işlemi başlamadan önce çamaşırların kontrol edilmesi gerektiğini, eğer kumaş üzerinde yırtık, sökük, açılmalar varsa bunların belirlenmesi gerektiğini, tamirin ütüleme aşamasında derhal yapılması gerektiğini yazmaktadır. Aşınmış ev örtüleri var ise aşınan kısmın kesilerek atılmasını önermektedir. Sade bir tamirin örgü ve yama tekniklerinden ibaret olduğunu söyler ve bunların nasıl yapılması gerektiğini tarif etmektedir. Örgüyü bilmemenin ev kadınının ayıbı olduğunu bildirmektedir. Yama yapma işlemini ise iyi bir makasla yırtılan yeri temizleyerek aynı kumaştan üzerine simetrik kesilen parçayı eklemek şeklinde açıklamaktadır. En sık tamir edilen eşya ürününün çorap olduğunu, çorabın cinsine göre tamir edilmesini belirtmektedir. En küçük ölçekle bile tasarrufun önemli olduğunu hatırlatarak bunun üstün bir yetenek ve erdem olduğunu söylemektedir. Başarılı bir ev kadınının bütçeye uygun iyi ve ucuz bir mal alırken her zaman sabırlı olması gerektiğini, eskimiş eşyaların dahi bir işe yarayabileceğini; eski çamaşırların farklı kıyafetlere dönüştürülebileceğini, eski çamaşırın da eski yerinin ayrılıp başka bir amaçla kullanıma devam edilebileceğini belirtmektedir.

3.5. Evde Sağlık

Bir annenin çocuk yetiştirmek konusunda önemli vasıflara sahip olması gerektiğini belirtmektedir. Çocuk doğduğunda yapılacak ilk bakımlara dair bilgiler vererek, nelerin yapılmaması gerektiğini açıklamaktadır. Bazı geleneksel ve cahilce davranışların çocuğun ölümüyle sonuçlanabileceğinden bahsetmektedir. Her ülkede olduğu gibi ülkemizde de çocuğun nüfus ve gelecek açısından çok önemli olduğunu, bu yüzden çocuğa azami ölçüde dikkatli bakılması gerektiğinin üzerinde durmaktadır. Bebeğe doğar doğmaz uygulanan bazı geleneksel yöntemleri eleştirir; çocukların bu cehalet yüzünden öldüklerini yazmaktadır. Yeni doğan bebeklerin beslenmesi için emzirmenin şart olduğunu, ilk emzirme için "üç ezan süresi" beklenmesi gerektiğini, bebeğe kesinlikle şekerli su, anason veya papatya suyu verilmemesini söylemektedir. Bebeklerin altı aya kadar gündüzleri üç saatte bir, geceleri ise altı saatte bir emzirilmesini açıklamaktadır. Her ağladığında bebeği emzirmenin doğru olmadığını, bebeklerin ciğerlerini geliştirmek için de ağladıklarını belirtmktedir. Sık emzirmenin bebekte hazımsızlık yapacağından tehlikeli olabileceğini vurgulamaktadır.

Annenin birincil görevinin bebeği emzirmek olduğunu fakat bazı kadınların tembellikten süt anne tuttuklarını yazmaktadır. Bu anneleri bebeğin sağlığını düşünmeye davet etmektedir. Emzikle büyüyen bebeklerin vefat ettiğine, yaşayanların ise güçlü olmadığına dair istatistiki bilgi vermektedir. Anne sütünün yerini en iyi tutan sütün eşek sütü olduğunu fakat tedariği güç olduğu için inek sütünün tercih edildiğini belirtmektedir. Keçi sütünü ise hazmı zor olduğu için tavsiye etmemektedir. İnek

sütünün su ile karıştırılarak verilmesi gerektiğini, sek inek sütünün ancak yedinci aydan sonra ılık olarak verilebileceğini yazmaktadır. İyi beslenen sağlıklı bir çocuğun tombul, etinin sert fakat karnının düz olduğunu; iyi beslenmeyen çocuğun ise renginin sarı, etinin yumuşak ve karnının şiş olduğunu belirttmektedir. Bazı geleneksel ebelerin yeni doğan bebeklerin bıngıldağına zarar verdiklerini söyleyerek anneleri uyarmaktadır. Yeni doğan bebeklerin kafalarının uzun ve biçimsiz olmasının normal olduğunu açıklamaktadır. Bebeğin doğar doğmaz 37 derece sıcaklıktaki suda banyo yaptırılmasını, gündüz sık sık altının değiştirilmesini, nişasta veya talk tozu ile eklem yerlerinin bol bol tozlanarak kızarıklıkların önlenmesini tavsiye etmektedir. Kafa derisinde oluşan konak tabakasının tedavi süreçlerini detaylandırmaktadır.

Çocuğun vücudunun temiz tutulmasını, saçların güçlü olması için sık sık kesilmesini önermektedir. Soğuk su ile banyo yapmanın faydalarını ve yöntemini anlatmaktadır. Bebek elbisesinin kundak olduğunu fakat başın hep açık tutulması ve kolların kundağa sokulmaması gerektiğini belirtmektedir. Çocuğun sallamadan, kucak yerine kendi beşiğinde uyutulmasını söylemektedir. Çocuk odasının havadar, oda sıcaklığının 16-18 derecede tutulmasını ve çocuğun her gün gezintiye çıkarılmasını istemektedir. Eserde diş çıkarma takvimi sunarak diş çıkarmanın önemine değinirken; bebeğin 12 aydan sonra memeden kesilebileceğini ve mutlaka aşılanması gerektiğini yazmaktadır.

Ekonomik kısıtlılıklar sebebiyle herkesin pahalı kıyafetlere ulaşamayacağını ama herkesin mutlaka temiz olması gerektiğini; insanın toplumda başkalarına karşı da temizlik sorumluluğu taşıdığını ve ahlak ile vücut temizliği arasında doğrudan bir ilişki olduğunu anlatmaktadır. Temizliğin sadece el-yüz yıkamak olmadığını, hücresel gözeneklerin su ile temizlendiğini belirtmektedir. Yıkanmanın bir lüks değil, fizyolojik bir ihtiyaç olduğunu yazmaktadır. En sağlıklı banyonun sabah kalkar kalkmaz soğuk suyla yapılan banyo olduğunu söylemektedir. El ve yüz temizliğini anlatarak sofraya oturmadan önce ellerin yıkanması alışkanlığının çocuklara küçük yaşta kazandırılmasını önermektedir. Ev kadınlarının mutfakta elleri kirlenmesin diye eldiven kullanmasını temizlik hissini körelttiği gerekçesiyle eleştirmektedir. Saç derisinin hava almasının önemine değinerek kirliliğin kelliğe yol açtığını yazmaktadır. Saçların her sabah taranmasını, saçı yıkama yöntemlerini ve beyazlayan saçlara boya kullanılmamasını tavsiye etmektedir. Saçın güzelliğinin renginde değil parlaklığında olduğunu ifade etmektedir.

Tırnakların kısa ve temiz tutulmasını, her sabah kontrol edilmesini istemektedir. Çocukların tırnak yeme alışkanlığına tırnak altlarının mikrop yuvası olması sebebiyle izin verilmemesi gerektiğini vurgulamaktadır. Sabah temizliğinde kulak bakımının da ihmal edilmemesi gerektiğini, biriken kirin sağır yapabileceğini açıklamaktadır. Kulağın içine su kaçırmak yerine ucu yuvarlatılmış aparat ve ıslak pamukla temizlenmesini önermektedir. Diş temizliğine dikkat çekerek günde bir kez fırçalamanın

yetersiz olduğunu belirtmektedir. Diş ağrısından korunmanın tek yolunun sürekli temizlik olduğunu; şekerin ve ekşi gıdaların diş minesine zarar verdiğini, çürüklerde derhal doktora gidilmesini söylemektedir. Burun temizliği için ise burun boşluğunun tuzlu suyla yıkanmasını fakat bu suyun yutulmamasını belirtmektedir.

Beslenme rejiminde fazla yemenin mide, karaciğer ve bağırsak rahatsızlıklarına yol açtığını; az yemenin ise vücut gücünü kıracağını söylemektedir. Vücuttan zararlı maddelerin atılamamasının birçok hastalığa ve psikolojik neşesizliğe yol açacağını açıklamaktadır. Uyku ihtiyacının kişiye göre değiştiğini ama aşırı uykunun zararlı olduğunu; uzun ve sağlıklı yaşam için tembellikten vazgeçilmesini tavsiye etmektedir. Sabah güneş doğarken uyanmayı, sabah yürüyüşleri yapmayı ve erken yatmayı önermektedir. Ruhen ve bedenen mutlu olmak için çalışmak gerektiğini, aktif birinin aniden durağan hayata geçmesinin ölümcül olabileceğini belirterek ömür boyu faydalı işlerle meşgul olunmasını tavsiye etmektedir. Her zaman sakin kalmayı, ümitsizliğe düşmemeyi ve sevinçli anlarda ölçülü olmayı söylemektedir. Kalp sağlığı için doğal ritmin korunması gerektiğini belirtmektedir.

Uyuz hastalığının ana nedeninin hijyen eksikliği olduğunu, uyuz parazitinin deride yaralar açtığını ve tıbbi tedavi olmadan geçmeyeceğini anlatarak bir tedavi formülü vermektedir. Baş ağrısının açık havada gezerek geçebileceğini fakat kronik ağrılarda doktora gidilmesi gerektiğini yazmaktadır. Pire ısırmasında pirenin ezilip üzerine soğuk bez konulmasını tavsiye ederken; ağır vakalar için ilaç formülü sunmaktadır. Böcek sokmalarında sirkeli pamuk önerir, lokal ödem oluşursa ciddiye alınmasını söylemektedir. Burkulmayı eklem bağlarının gerilmesi veya yırtılması olarak tanımlarken; ilk yardımın soğuk uygulama ve hafif ovma olduğunu yazmaktadır. Burun kanamasında kan fazla ise derhal durdurulması gerektiğini belirterek limon sulu bir tedavi sunmaktadır. Kulak, göz, burun ve boğaza kaçan yabancı cisimlere acil müdahale adımlarını sıralamaktadır. Deri enfeksiyonlarının çıbana dönüşebileceğini, bölgenin temizlenip yağlarla ovulması gerektiğini açıklamaktadır. Çıbanın ispirtolu bezlerle kökünün kurutulup irinin çıkarılmasını, icap ederse temiz neşter kullanılmasını yazmaktadır. Kan çıbanının, mide rahatsızlığı ve diyabete yol açabileceğini belirtmektedir. Dolama rahatsızlığını parmakta çıkan çıban olarak tanımlarken; küçük lezyonların antiseptikle temizlenmesini, büyüklerin ise doktorca tedavi edilmesini söylemektedir. Nasır için sıcak ayak banyosu ve nasır yakısı tavsiye etmektedir.

Tıp biliminin gelişmesiyle hastalıkların kolay teşhis edildiğini fakat halkın cahilce davranışlarının hem bireye hem topluma zarar verdiğini açıklamaktadır. Hastalıklardan korunma yöntemlerinin bilinmesi gerektiğini, ailenin sağlık yönetiminin kadında olduğunu söylemektedir. Halkın “mikrop” kavramını bildiğini fakat ilmi bilgisinin olmadığını; mikropları yararlı, zararlı ve hastalık yapan mikroorganizmalar olarak tanımlamaktadır. Korunmanın hıfzıssıhha kurallarına

uymakla mümkün olacağını belirtmektedir. Dönemin farmakolojik ilaçlarını açıklamaktadır. Hastaya refakat edenin sağlıklı olması gerektiğini, hasta taburcu olunca odanın dezenfekte edilmesini, okullarda ise enfekte öğrencilerin eve gönderilmesini söylemektedir.

Mikropların vücuda girdikten sonra kuluçka süresi geçirdiğini ve hastalık atlatılınca bağışıklık kazanıldığını anlatmktadır. İnfluenza (grip) ve boğmacanın solunum yoluyla bulaştığını; bağırsak enfeksiyonlarının kirlenmiş sularla yıkanan gıdalardan kaynaklandığını yazmaktadır. Veremi (tüberküloz) zayıf bünyelerde görülen, önlenebilir ama korkunç bir hastalık olarak tanımlarken; dönem ölümlerinin altıda birinin veremden olduğunu vurgulamaktadır. Veremi alkol, havasız ortam, hijyen ve beslenme yetersizliğinin tetiklediğini söylemektedir. Tifüsün hava yoluyla bulaşan döküntülü bir hastalık olduğunu ve hastanın izole edilmesi gerektiğini belirtmektedir. Çiçek hastalığının aşıyla azaldığını, loğusalık hummasının antiseptik yöntemlerle önlendiğini, batıl inançlar yerine modern hekim tedavisinin şart olduğunu anlatmaktadır. Eserde ayrıca hantavirüs, dizanteri, zatürre, ruam, kanser, şarbon, suçiçeği, kabakulak, kızamık, kızıl, kuşpalazı, kuduz, kellik, menenjit, veba ve kolera gibi hastalıkların klinik özelliklerini ve tedavi yollarını açıklamaktadır.

Evde hastaya refakat edecek kişinin evin kadını olduğunu; kadının sabırlı, şefkatli davranması ve şifa ümidi olmasa bile hastaya gülümsemesi gerektiğini söylemektedir. Hastaya umut vermenin en büyük şifa kaynağı olduğunu, korkunun ise durumu kötüleştireceğini yazmaktadır. Refakatçilerin doktor talimatlarına uymasını; hasta odasında saat ve derece bulunmasını tavsiye etmektedir. Tıbbi terimlerin halkın anlayacağı şekilde basitleştirilmesi gerektiğini vurgularken, hastalık isimleri ve ilaç formülleri sunmaktadır.

Herhangi bir kaza anında ilk işin doktor çağırmak olduğunu yazmaktadır. Solunumun durması durumunda hastanın sıcak ortama konulmamasını, solunum yolunun açılmasını, kıyafetlerinin gevşetilmesini ve yüzüne su serpilmesini belirtmektedir. Engerek yılanı sokması, bayılma, pire, burkulma, boğulma, zehirlenme, suni teneffüs, sarhoşluk, sara, soluk borusuna cisim kaçması, donma, fıtık, kırık, güneş çarpması, felç ve yanma gibi durumlarda uygulanacak ilk yardım tedbirlerini ayrıntılarıyla açıklamaktadır.

3.6. Erzak

Dönemin en kaliteli kahve çekirdeklerinin Yemen, Muha ve Bourbon'dan geldiğini, az kavrulup aroması için kapalı kutuda saklanması gerektiğini belirtmektedir. Kavrulmuş arpa ve nohudun kahve alternatifi olabileceğini söylemektedir. Çikolatanın pahalı, ucuzunun kalitesiz ve çabuk bozulan bir gıda olduğunu; pahalı bir ürün olan çayın ise kuru ortamda saklanmasını söylemektedir. Ayrıca yağ, sirke, sabun, şeker, çivit, bal, hardal ve hamur özelliklerine değinmektedir.

Süt kaymağından yapılan tereyağının mutfak için en iyi yağlardan olduğunu, dönemin Trabzon, Bursa ve Alemdağ tereyağlarının meşhur olduğunu belirtmektedir. Tuzlayarak, eriterek veya serin/hava almayan yerde muhafaza yöntemlerini açıklamaktadır. Yumurtanın süt kadar besleyici olduğunu, rafadan halinin sindirime faydasını ve tazeliğinin ışık testiyle anlaşılabileceğini belirtmektedir. Kışın fiyatı artan yumurtayı saklamak için üç bilimsel metot sunar; tavuk yumurtasını en besleyici bulurken kaz, ördek ve hindiyi de saymaktadır.

Sebzeleri saklamada en iyi yöntemin konserve olduğunu belirterek adımlarını sıralar ve tüketim öncesi benmari uygulanmasını önermektedir. Lahana turşusunun probiyotik yapısıyla sindirimi kolaylaştırdığını söyleyip tarifini verir; bir ay sonra tüketimini ve köpüğünün alınmasını tavsiye etmektedir. En ucuz dönemi ağustos olan domatesin alınıp kışa saklanmasını, kurutulmasını veya tek kullanımlık şişelerde konserve yapılmasını önermektedir. Nişastalı baklagillerin bir yıldan fazla saklanmaması gerektiğini vurgular. Salatalık turşusu tarifini de paylaşmaktadır.

Elma, armut ve üzümün uzun süre saklanabildiğini; fazla miktar için havadar, 16-18 derece sıcaklıkta, karanlık ve nemi kireçle alınan meyve depolarını tavsiye etmektedir. Üzümü mükemmel bir besin ve ilaç olarak tanımlarken; yaş veya kuru sekiz ay saklama yöntemlerini açıklamaktadır. Çeşitli meyvelerin kurutulma ve şurupla saklanma tariflerini vermektedir.

Alışverişte hane reisi ve ev kadınına iktisadi uyarılarda bulunmaktadır. Ürün kalitesi, türü ve fiyatına dikkat edilmesini, esnaf hilelerine karşı uyanık olunmasını söylemektedir. Pazara erken gidilmesini, pazarın dolaşılarak pazarlık yapılmasını tavsiye etmektedir. İstanbul'da semt pazarları ile mahalle esnafının çokluğunu, mağazaların ise pazara göre pahalı olduğunu belirtmektedir. Hayvansal gıdalarda kaliteli ürün tarifleriyle bölümü sonlandırmaktadır.

3.7. Aşçılık

Satın alınan ürünlerin yemeğe dönüştürülme sürecinin belirli bir nizam çerçevesinde yürütülmesi gerektiğini savunan Azmi Ömer Bey, alışverişin önceden planlanmış muayyen bir zaman diliminde yapılması gerektiğini söylemektedir. Yemek saatlerinin geciktirilmesinin hem birey hem de aile fertleri üzerinde fizyolojik ve ruhi yönden meydana getireceği menfi etkileri tek tek sıralamaktadır. Bir ev kadınının ailesi için nitelikli yemek hazırlamasını en büyük hanım erdemlerinden biri olarak nitelendirir ve ailesine besleyici yemekler pişirmeyi bilmenin ev kadınının birincil ödevi olduğunu yazmaktadır. Kadının aile bütçesini zorlamayacak derecede yüksek maliyetli olmayan, lezzetli ve tüketildikten sonra midede hazımsızlık yaratmayacak yemekleri hazırlama becerisine sahip olması gerektiğini ifade etmektedir.

Aşçılığın sıradan bir gündelik iş değil, incelikleri olan müstakil bir sanat olduğunu vurgulamaktadır. İyi, dengeli ve kıvamında pişirilmiş bir yemeğin bireyin ahlaki tutumunu ve ruh halini düzelttiğine dikkat çekmektedir. Bir erkeğin ev dışındaki eğlence mekânlarına ve meyhanelere yönelmesinin temel sebebini, evde eşinden yeterli güler yüzü, hoş sohbeti görememesi ve önüne nitelikli yemek konulmaması olarak değerlendirmektedir. Evinde güler yüzle karşılanan ve sıcak yemeği hazır edilen bir erkeğin yuvasına sadık kalacağını belirterek "yuvayı yapan ve yıkan kadındır" fikrini yinelemektedir. Ev halkının genel sağlık durumunun mutfakta pişen yemeğin niteliğiyle doğrudan orantılı olduğunu açıklamaktadır. Nitelikli bir yemeğin ucuz, lezzetli ve kolay sindirilebilir özellikler taşıması gerektiğini söylemektedir. Böyle nitelikli bir yemeğin ortaya çıkma süresinin ortalama bir buçuk saat olduğunu aktarmaktadır.

Yemek yemenin biyolojik amacının yalnızca mideyi doldurmak olmadığını, bedene kuvvet kazandırmak olduğunu belirtmektedir. Aşırı beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi gerektiğini öğütleyerek tek öğünde iki tabaktan fazla yemek yenilmemesi hususunda uyarıda bulunmaktadır. Sofra nizamının düzenli olmasının son derece önemli olduğunu ve sunumun görsel zarafete hitap etmesi gerektiğini yazmaktadır. Yemeklerde sunum estetiğine ve sofra düzenine özel bir dikkat çekmektedir.

Tahıl olarak adlandırılan tarımsal bitkilerin, insanlık tarihini avcılık ve toplayıcılıktan çıkararak yerleşik yaşama geçiren en temel unsur olduğunu söylemektedir. Her coğrafyanın kendine özgü tahıl ürünlerinin bulunduğunu, kendi memleketinde ise buğday, çavdar, yulaf ve arpanın son derece yüksek verimle yetiştiğini aktarmaktadır. Eserde bazı tahıl hastalıkları ile bu hastalıkların insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri hakkında ilmi ve tıbbi bilgiler vermektedir. Memlekette çoğunlukla buğday ekmeğinin tercih edildiğini, ancak bazı bölgelerde farklı tahıl karışımlarıyla hazırlanan ekmeklerin de yapıldığını belirtmektedir. Evde ve fırında uygulanabilecek ekmek yapım tarifini adım adım vermektedir. Kepekli ekmeğin oldukça sağlıklı ve besleyici bir yapıda olduğunu, fakat sindirim sürecinin rafine undan yapılan ekmeklere kıyasla daha uzun sürdüğünü belirtmektedir. Genel kabul gören anlayışın aksine, bayat ekmeğin sindiriminin taze ekmeğe göre mide için çok daha kolay olduğunu anlatmaktadır. Buğday ununun sadece ekmek imalatında kullanılmadığını; çorbalardan pastacılığa, kızartma kaplamalarından hamur işlerine kadar geniş bir alanda değerlendirildiğini yazmaktadır.

Mutfak eşyaları arasında en önemli metalin bakır olduğunu, ancak bakır kapların sürekli temiz ve kalaylı tutulmasının şart olduğunu açıklamaktadır. Aksi takdirde bakır oksitlenmesi neticesinde ağır gıda zehirlenmelerinin yaşanabileceği konusunda okuyucuyu uyardırmaktadır. Topraktan imal edilmiş çömlek, tava ve çanakların kullanım ömürlerinin uzun olmadığını, gözenekli yapıları sebebiyle zamanla kötü koku ürettiklerini belirtmektedir. Dökme demirden imal edilen mutfak kaplarının ise

ısıyı koruma kapasitesi yüksek olmasına rağmen oldukça maliyetli ve kullanım açısından ağır kaplar olduğunu açıklamaktadır.

Sütün zayıf bünyelerin, yaşlıların ve gelişme çağındaki çocukların temel gıda maddesi olduğunu, fakat piyasada satılan sütlere esnaf tarafından sıklıkla hile karıştırıldığını aktarmaktadır. Sütün taşıdığı mikrobiyolojik risklerden ayrıntılı biçimde bahsetmektedir. Süte su katılarak hacminin artırıldığını ve sütün doğal yoğunluğunun bozulduğunu, bu durumun sıradan tüketiciler tarafından anlaşılmasının çok zor olduğunu söylemektedir. Sütün kaymağına ayrılmadan önce bozulsa veya pişerken hemen kesilirse, bu sütün hasta bir hayvandan sağıldığını ve kesinlikle tüketilmemesi gerektiğini yazmaktadır. Hileli ve sağlığa zararlı gıda üreten esnafın teftiş edilmesinin, cezalandırılmasının belediyelerin sorumluluğunda olduğunu söylemektedir. Ancak ülkede bu denetim işlerinin Avrupa'da olduğu gibi ciddiyetle ve kararlılıkla yürütülmediğini belirterek idareyi tenkit etmektedir.

Çay demlemeyi toplumda pek az kişinin bildiğini söyleyerek ideal çay demlemenin püf noktalarını ve tarifini vermektedir. Çay bitkisinin insan metabolizması ve sağlığı üzerindeki etkilerini anlatmaktadır. Kahvenin içeriğinde yer alan kafein maddesinin fazla tüketildiğinde sinir sistemini tahrip edebileceğini belirterek kahve tüketiminde ölçülü olunmasını önermektedir. Çikolata imalatının tarifini verir ve çikolatayı sağlık açısından değerlendirmeye tabi tutmaktadır.

Çorbanın başlangıç yemeği olarak lezzetli bir seçenek olduğunu fakat tek başına yüksek bir besleyici değer taşımadığını yazmaktadır. Kırsal kesimde yaşayan köylülerin çorbaya sadece az miktarda tuz ve yağ kattığını; bu şekilde hazırlanan çorbanın lezzetsiz olduğunu söylemektedir. Bu durumun sanıldığı gibi sadece fakirlikten değil, mutfak ve beslenme konusundaki bilgi eksikliğinden kaynaklandığını yazmaktadır. Köylünün tarımsal ürün çeşidini artırması ve mutfakta daha ilmi yöntemlerle çalışması gerektiğini belirtmektedir. Eserde taze sebze çorbası, kuru sebze çorbası, lahana çorbası, haşlama ve et suyu çorbası, şehriye çorbası, pirinç çorbası gibi pek çok klasik çorbanın yapılış tariflerini sıralamaktadır.

Çeşitli kuruyemiş ve çerez türlerinin besin değerlerini ve misafirlere nasıl sunulması gerektiği bilgisini aktarmaktadır. "Salata" kelimesinin dilimize İtalyancadan geçtiğini; zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiber ile hazırlanan yiyeceklere genel olarak bu ismin verildiğini tanımlamaktadır. Çiğ olarak tüketilen salatalara hindiba ve türevlerini, marulu, rokayı, kerevizi ve tereyi; pişirilerek hazırlanan salatalara ise haşlanmış et salatasını, havyar salatasını, enginar, palamut ve ıstakoz salatalarını örnek göstermektedir. Sosların aşçılık sanatının en önemli unsurlarından biri olduğunu, iştah mekanizmasını uyararak yemeklere güzel bir aromatik lezzet kattığını, ancak aşırı baharatlı sosların mide zarına zarar

verebileceğini söylemektedir. Düz sos, kaparili beyaz sos, unlu sos ve sütlü sos gibi temel sos ve terbiyelerin tariflerini detaylı olarak vermektedir.

Kaliteli bir koyun etinin renginin koyu kırmızı ve lezzetinin yüksek olduğunu; taze kesilmiş koyun etinin lifli yapısı nedeniyle sert olacağını ifade etmektedir. Et kış mevsiminde kesilirse kas liflerinin gevşemesi amacıyla birkaç gün serin bir yerde bekletilmesini, yazın ise bozulmayı önlemek adına kesimin ertesi günü pişirilmesini tavsiye etmektedir. Koyun etinin parçalarını anatomik açıdan üç ana gruba ayırarak her parçanın mutfaktaki kullanım alanlarını açıklamaktadır. Koyun etinden yapılan but kebabı, doldurulmuş koyun kolu, koyun külbastı kebabı, şiş kebap, salçalı koyun eti, böbrek kebabı, sulu böbrek kızartması, koyun beyni ve koyun paça gibi geleneksel yemeklerin yapılış tariflerini sunmaktadır. Sığır etinin yüksek protein barındırması sebebiyle son derece besleyici ve kolay sindirilir olduğunu yazmaktadır. Kaliteli sığır etinin taşıması gereken nitelikleri sıralamaktadır. Sığır etinin kısımlarını sınıflandırarak, üçüncü sınıf olarak ayırdığı et parçalarının sadece et suyu yapımında kullanılabileceğini söylemektedir. Sığır etinden haşlama, fırında haşlama, haşlama salatası, tavada haşlama köftesi, soslu haşlama köftesi, patates ezmeli haşlama kıyma, fileto, rozbif, biftek, antrikot, sulu böbrek kızartması, soslu sığır dili ve sığır eti tuzlaması gibi yemeklerin pişirme tekniklerini yazmaktadır.

Kümes hayvanlarından tavuk etinin kesildikten bir gün sonra tüketilmesinin doğru olacağını; eğer hemen tüketilmesi gerekiyorsa kesimden evvel hayvana bir kaşık sirke içirilmesini ve etin yumuşaması için ılık bir ortamda bekletilmesini önermektedir. Tavuk kesildikten hemen sonra tüylerinin yolunması gerektiğini söylemektedir. Yolma işleminden sonra tavuğun üzerinde kalan ince tüylerin temizlenmesi için alevle ütüleme yöntemini tavsiye etmektedir. Tavuk ve hindi etinin beyaz kas liflerine; kaz, ördek ve güvercin etinin ise siyah kas liflerine sahip olduğunu yazmaktadır. Hindi etinin daha yumuşak dokulu olduğunu, güvercin etinin kesilir kesilmez tüketilmemesini, kaz etinin sindiriminin zorluğunu ve ördek etinin besleyici olmakla birlikte mideye ağır geldiğini belirtmektedir. Av etlerinin bekletilmeden tüketilmemesini ve sağlık açısından seyrek yenilmesini önermektedir. Sülün, keklik, bıldırcın, çulluk ve karaca gibi av hayvanlarının etleri hakkında gerekli gördüğü bilgileri paylaşmaktadır. Balık etinin diğer et gruplarına kıyasla daha az besleyici olduğunu ancak içeriğindeki yüksek fosfordan dolayı aşırı tüketiminin cilt sorunlarına yol açabileceğini yazmaktadır. Balık satın alırken tazeliğe dikkat edilmesi gerektiğini, taze balığın gözlerinin açık ve parlak olmasından anlaşılacağını belirtmektedir. Balığın pişirilmeden önce iyi ayıklanmasını, sakatatlarının çıkarılmasını, pullu balıkların pullarının kazınmasını, bol suyla yıkanıp temiz bir bezle kurulanarak pişirilmesini tavsiye etmektedir. Durgun ve kirli su balıklarının tüketilmemesi gerektiğini, özellikle tatlı su sazan balığının belirli dönemlerde zehirli ve ölümcül olabileceğini açıklamaktadır. Balık pişirme

yöntemlerini haşlama, ızgara ve tava olarak sıralamakta; alabalık, kefal, levrek, kalkan, uskumru, barbunya ve sardalya gibi balıkların temizlenme ve pişirilme usullerini anlatmaktadır. Kabuklu deniz canlılarının sindiriminin zor olduğunu ve bazen ölümcül bakteriler barındırabileceklerini söylemektedir. Yumuşakçalar arasında en çok tüketilen türün istiridye olduğunu, midyenin ise bünyesi itibariyle ciddi zehirlenmelere yol açabileceğini belirtmektedir.

Peynir çeşitlerini ve imalat süreçlerini detaylandırmaktadır. Peynir yapımının yüksek tecrübe ve uzmanlık gerektiren hassas bir süreç olduğunu söylemektedir. Geleneksel beyaz peynir yapımının aşamalarını anlatmaktadır. Kaliteli peynirlerin tercih edilmesi gerektiğini, peynirin hazmı ağır bir gıda olması sebebiyle kontrollü tüketilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Yerli ve yabancı peynir çeşitlerini tanıttıktan sonra rafadan, sahanda, ezmeli-salçalı, lop, poşe, ıspanaklı, çırpılmış, yumurta dolması ve omlet gibi çok sayıda yumurta pişirme tekniğini açıklamaktadır.

Patatesin kolay sindirilen yumru bir bitki olduğunu, ancak bünyesinde yüzde 21 oranında nişasta bulundurduğundan tek başına yeterli besin değerini sağlayamadığını ifade etmektedir. Pişmiş patates, yağlı patates, tavada patates, kabarmış patates, Paris patatesi, sulu patates, sütlü patates, patates dolması, patates ezmesi, fırında patates ezmesi ve peynirli patates tariflerini sunar. Lahana bitkisinin asıl adının "kapuska" olduğunu yazmaktadır. Beyaz lahana, Frenk lahanası, kara lahana, kıvırcık lahana ve Brüksel lahanası gibi türlerini sayarak, sindiriminin zor fakat lezzetli bir sebze olduğunu belirtmektedir. Sütlü lahana, lahana dolması ve Brüksel lahanası yemeklerinin reçetelerini vermektedir. Karnabaharın sunum şekline dair estetik bir kural koyarak; çiçek kısmının tabağa bakacak, sap kısmının ise üstte kalacak şekilde yerleştirilmesini ve mutlaka beyaz bir sosla servis edilmesini söylemektedir. Domates salçalı karnabahar, peynirli karnabahar, karnabahar kızartması ve zeytinyağlı karnabahar tariflerini paylaşmaktadır. İyice olgunlaşan domateslerin sos yapımında, ham olanların ise dolmada kullanılmasını tavsiye etmektedir. Kışlık domates konservesi yapımını detaylandırmaktadır. Tiritli domates, domates dolması, domates salatası, patlıcan dolması, et sulu ıspanak ve şekerli ıspanak tariflerini sıralamaktadır. Kereviz salatası ve et sulu kereviz tariflerini aktarır. "Dolaman" adı verilen yer mantarının İstanbul'da az bilindiğini ancak Anadolu ve Avrupa'da tanındığını, patatese benzer kokulu bir yapısının olduğunu söylemektedir. Soğan dolması tarifi vermektedir. Fasulyenin türlerini sıralayarak taze ve kuru kullanımını açıklamaktadır. Pırasa ve yeşil fasulye tarifleri vermektedir. Baklagillerin (fasulye, bakla, bezelye) yüksek besleyicilik değerine vurgu yaparak haşlama sularının dökülmemesini tavsiye etmektedir. Şalgam ve havuçta yüzde doksan su bulunduğunu, yüksek lifleri sayesinde bağırsaklarda süpürge görevi gördüklerini belirtmektedir. Enginar ve mantar yemeklerinin tariflerini aktarır; zehirli mantarları ayırt etmeye yarayan özel bir yöntemi açıklamaktadır.

Eski zamanlarda unlu mamullerin evde kadınlar tarafından üretildiğini ve bunun bir şeref meselesi sayıldığını anlatmaktadır. Günümüzde kadınların bu üretime tenezzül etmeyerek fabrikasyon ürünlere yönelmelerini eleştirmektedir. Özellikle İtalya'dan makarna ithal edilmesinin milli ekonomiye ve geleneksel mutfak kültürüne zarar verdiğini söyleyerek kadınları evde üretime çağırmaktadır. Pastacılık kısmında sufle, krem karamel, kremşanti, pirinç pastası, şekerli omlet, turta, acıbadem kurabiyesi, pötifur ve romlu diplomat tatlısının detaylı tariflerini vermektedir.

Meyvelerin çiğ tüketiminin sindirimi zorlaştırdığını, bu sebeple pişirilerek yenilmesini tavsiye etmektedir. Meyve türlerinin (üzüm, erik, kiraz, kayısı, şeftali, incir, ayva, muşmula, armut, elma, turunçgiller vb.) sağlığa faydalarını anlatmaktadır. Marmelat, komposto, reçel ve jöle arasındaki farkları detaylandırmaktadır. Ev reçellerinin ticari reçeller kadar jel kıvamında olmamasını, fabrikaların kullandığı hayvansal jelatinlere bağlamaktadır.

"Sofra" kelimesinin etimolojik gelişimini açıklayıp, modern dönemde masa düzeninin bir medeniyet ve refah göstergesi olduğunu savunmaktadır. Aksini düşünmeyi "gericilik" olarak nitelendirmektedir. Sofra nizamı ve servis yönetiminin ev kadını için bir gurur kaynağı olduğunu belirtmektedir. Yemek menülerini sınıflara ayırarak (öğle yemeği, akşam yemeği, ziyafet vb.) dönem gastronomisine uygun örnekler vermektedir. Masanın hazırlanması, çorbanın misafir oturmadan servisi, tabak değişimleri, kahve ikramı ve servis esnasında dikkat edilecek tüm nezaket kurallarını aktararak bölümü tamamlamaktadır.

3.8. Su ve Özellikleri

Su sıvısının insan fizyoloji için hava kadar hayati olduğundan ve insan anatomisinin büyük kısmının sudan oluştuğundan bahsetmektedir. Tüketilen tüm gıdaların ve içeceklerin temelinin su olduğunu, fakat suya yeterince değer verilmediğini yazmaktadır. Suyun doğadaki içeceklerin en güvenlisi ve sağlıklı olduğunu belirtmektedir. İnsanların "alkollü içki" adıyla birtakım zehirlerle damak tatlarını bozdukları için suyun bu tür kişilere tatsız geldiği konusunu eleştirmektedir. Uzun ve sağlıklı yaşamak isteyen kişilere, sudan başka içecek içmemeleri gerektiğini öğütlemektedir. Birçok madde suda kolayca çözündüğü için bazı doğal sularda zehirli maddeler birikebileceğini ve bu durumun insan vücuduna ciddi zararlar verebileceğini, bu nedenle doğada bulunan her suyu doğrudan içmenin doğru olmadığını açıklamaktadır. Halk arasında berrak olan, sabunu iyi köpürten ve sebzeleri güzel pişiren suyun kaliteli olduğu düşünülse de bu özellikler temiz ve güvenilir bir su için yeterli olmadığını çünkü bu sulara mikroskopla bakıldığında içinde gözle görülmeyen pek çok mikroorganizmanın yaşadığı açıkça görüldüğünü belirtmektedir. Kolera, tifo ve pek çok ölümcül mikrobun sularda yaşadığını yazmaktadır. Çamurlu sular, kireçli ve alçılı sular, kirlilik içeren sular,

havalanmamış sular gibi su türlerinden ve bu suların sağlıksal risklerinden bahsetmektedir. Meteorolojik yağmur suları, akarsular, kaynak suları, kuyu suları gibi suların özellikleri hakkında bilgi verdikten sonra hangi suların kullanıma uygun hangi suların kullanıma uygun olmadıklarını söylemektedir. Her coğrafyada kirlenmiş suyun bulunabileceğini göz önünde bulundurmayı ve su arıtma tekniklerini herkesin bilmesi gerektiğini belirtmektedir. Büyükşehirlerde belediyelerin temizlediği şebeke sularının kullanılması gerektiğini yazmaktadır. Geçmiş dönemlerde suyu süzmek ile mikroplardan arınacağının düşünüldüğünü, fakat bu ilkel yöntemin zararlı mikroorganizmalar üzerinde bir işe yaramadığını yazmaktadır. Bu kullanılan süzgeçlerin sadece çamurlu ve bulanık suyu berraklaştırdığının üzerinde durmaktadır. Sudaki mikropların bu süzgeçten geçseler bile varlıklarını devam ettireceği konusunda uyarıda bulunmaktadır. Suların kaynatılarak mikroplardan arındırılmasını en uygulanabilir yöntem olarak görmektedir. Suyun fokurdayarak 10-15 dakika kaynamasını önermektedir. Toplum içinde kaynatılmış suya dair bazı önyargıların olduğunu, ancak bunların hatalı yaklaşımlar olduğunu belirtmektedir. Kaynatılan suyun temiz kaba konularak ve havalandırıldıktan sonra içilirse gayet sağlıklı olacağını anlatır. Kimyasal arıtma yöntemleri konusunda şap ve karbonat ile çökertme yoluyla yapılan temizlik ve permanganatla temizlik hakkında bilgiler vermektedir. Yaz mevsiminde suyun içine doğrudan buz koymayı kesinlikle önermemekte bu durumun sindiriminin zor olduğunu yazmaktadır. Doğal soğutma yöntemi olarak toprak testide soğutma yönteminin inceliklerini açıklamaktadır.

3.9. Görgü Kuralları

Nezaket kavramının sosyolojik ve ahlaki tanımları yapmaktadır. Bireyin kendisine nazik davranılmadığında psikolojik olarak rahatsız olması gibi, sosyal ilişkilerde başkalarına da aynı nezaketi göstermesi gerektiği vurgulamaktadır. İnsan fıtratındaki kibir ve kıskançlık gibi duygular kontrol edilmezse toplumda yaşamanın imkânsızlaşacağını; görgü kurallarının ise bu kötü duyguların dışa vurumunu engellediğini belirtmektedir. Azmi Ömer Bey'e göre “terbiyenin bittiği” iddiası doğru olmadığını; sadece eski ağır merasimler kenara bırakıldığını söylemektedir. Kentleşme ve modernleşme hızı gerektirdiğinden abartılı ifadeler yerini daha samimi, gerçekçi ilişkilere bıraktığını, nitelikli ve temiz kıyafet kişinin kendine saygısını gösterdiğini ancak elbisedeki sahte süsler ve aşırı takı görgüsüzlük sayıldığını belirtmektedir. Kişinin aşırıya kaçmadan alçakgönüllü olması gerektiğini, kadınların sokakta eldiven takmasını önermektedir. Sokakta yüksek sesle bağırılmamasını ya da aşırı sessiz kalınmamasını; toplumsal protokoller ve selamlaşma kurallarına uyumasını tavsiye etmektedir. Kalabalık içinde diş, kulak, burun karıştırmanın, tırnak kesmenin veya laubali şakalar yapmak büyük ayıp olduğunu söylemektedir. Aşırı makyaj ve parfümden kaçınılması gerektiğini, aksırırken mendil kullanılması gerektiğini açıklamaktadır.

Ev sahibinin misafirlerini planlı “kabul günlerinde” güler yüzle ve ikramlarla ağırlaması en medeni usül kabul etmektedir. Misafirlerin uygun kıyafetle gitmesini, misafirliğe yaramaz çocuk getirilmemesini ve kapı muhabbeti yapmadan ayrılınması gerektiğini söylemektedir. Sohbetlerde ev sahibinin başarısıyla övünmemesini, sert siyaset ve din tartışmalarından kaçınmasını belirtmektedir. Samimi akraba ziyaretlerinde bürokratik kuralların aranmamasını; hastalık, afet, bayram ve seyahat durumlarında ziyaretler yapılmasını açıklamaktadır. Evde olunmayan ziyaretlerde kapıya gösterişsiz kart bırakılabileceğini, ziyafetlerde oburluktan kaçınılmasını, davetlere 1-2 gün önceden katılımın bildirilmesini ve mekâna 10-15 dakika önce gidilmesini ifade etmektedir. Sofrada yemeklerin eleştirilmemesini, ekmek dışında hiçbir şeyin elle yenmemesini ve sofradan ev sahibinin işaretiyle kalkılmasını belitmektedir.

Mektup yazma konusunda konuşulduğu ve düşünüldüğü gibi sade, okunaklı yazılması gerektiği vurgulamaktadır. Abartılı ifadelerden kaçınılmasını, tarih ve imza ihmal edilmemesini, gelen mektuplara zamanında cevap verilmesini tavsiye etmektedir. Eve hususi derse gelen öğretmenlere hürmet gösterilmesini ve aylık maaşları zarf içinde göreceği bir yere bırakılmasını önermektedir. Komşulukta nezaket korunmalı fakat mahremiyeti zedeleyecek aşırı samimiyetten kaçınılmasını belitmektedir. Yatıya gelen misafire özel oda ve ikram hazırlanmasını, karı-koca arasındaki soğukluk misafire hissettirilmemesini tavsiye etmektedir. Doğum, nikâh ve cenaze gibi süreçlerdeki toplumsal görevleri sıralamaktadır.

3.10. Bahçe Bakımı

Tarımsal bir çiftlikte ekonomik başarı sağlanmak isteniyorsa evin kadının bizzat çiftliğin idaresinin içinde olması gerektiğini yazmaktadır. Gerekçe olarak ise evin ihtiyaçlarını en iyi bilen aktörün evin kadını olduğunu söylemektedir. Dünyanın Neresinde bahçesi mükemmel bir yer varsa orada evin kadının mutlaka idari elinin ve emeğinin olduğunu belirtmektedir. Sadece sebze yetiştiriciliğinin değil aynı zamanda peyzaj çiçekliğinin ve kümes yönetiminin ev kadınının sorumluluğunda olduğunu belirtmektedir. Memleketinin toprağının son derece verimli ve zengin olduğunu, biraz bilimsel yöntemler kullanılırsa nüfusun on katını besleyecek üretim yapılabileceğinden bahsetmektedir. Bahçeye ve kümese ne kadar iyi ve bilimsel bakılırsa o kadar çok verim alınacağını yazmaktadır. Bahçelerde genelde meyve ağaçlarının, sebze bitkilerinin ve çiçeklerin planlama yapılmadan bir arada ekildiğini yazmaktadır. Bahçe tesis edilecek mekânın topografik yapısına dikkat edilmesi, bahçenin kuzey cepheye bakmaması ve rüzgârın sert estiği yöne bir duvar örülmesi tavsiyesinde bulunurken toprağın gübreleme yoluyla iyileştirilebileceğini belirtmektedir. Aşırı sulak topraklarda suyun akıp gitmesi için hendekler açılmasını, kuru topraklar için ise toprağın

sulanması gerektiği bilgisini vermektedir. Doğal gübre ile kimyasal gübrenin birbirinden farklı olduğunu bunların ayrıştırılması gerektiği açıklamaktadır. Toprağın element ihtiyacını doğru tayin edebilmek adına kulaktan dolma bilgilerle hareket edilmemesini mutlaka bir ziraat uzmanına danışılması gerektiği yazmaktadır. Bitki sulama konusunda yaz mevsiminde akşam saatlerinde, diğer mevsimlerde sabah saatlerinde sulama yapılmasını uygun görmektedir. Öğlen vaktinde asla sulama yapılmaması konusunda uyarı yapmaktadır. Dönemin modern bahçe aletlerinin isimlerini sıraladıktan sonra ülkede yetişen sebzeleri çeşitlerine göre açıklamaktadır. Pek çok bitkinin hasta olunduğunda tedavi amacıyla kullanıldığını söylemekte ve bu bitkilerin hangi hastalıklara iyi geldiklerini açıklayarak yazmaktadır. Memleketin çeşitli bölgelerinde yetişen belli başlı meyve ağaçlarının ve çiçeklerin isimlerini vermektedir.

“Kümes” kelimesinin tanımını yaptıktan sonra kümes hayvanlarının gezdikleri ortamı kirlettikleri için sağlığımıza zararlı olduğunu bu sebeple de kümesin evden biraz uzağa inşa edilmesi gerektiğini yazmaktadır. Kümesin mümkün oldukça güneş yönüne bakmasını, kuzey rüzgarından korunmasını, doğrudan güneş ışığı almaması için bahçede ağacın bulunmasını, kümesin bulunduğu alana yağmur suyunun birikmemesi gerektiğini açıklamaktadır. Yemliklerinin uygun yerlere konulması gerektiğini, kümesin kapı ve pencerelerin güneye bakmasını tavsiye etmektedir. Yıllık yumurta verimini arttırmak için ise iyi cins tavukların seçilmesi gerektiğini ve bu tavukların hangi tür yiyeceklerle beslenmesi gerektiğini söylemektedir. Tavukların yumurtlama ve kuluçka süreleri hakkında bilgiler vermektedir. Tavuk hastalıklarını ve bunların tedavi yöntemlerini açıklamaktadır. Kaz, ördek, hindi, Habeş tavuğu, tavşan gibi kümes hayvanları hakkında kısa bilgiler vermektedir.

4. HANIM KİTABI TRANSKİRİPSİYONU

ḪANIM KİTÂBI

Muḥarriri: Azmî Ömer

Taṣḥîḥât ve îlavat ile ikinci def ‘â olarak ṭab edilmiştir.

Ṭâb‘ ve Nâşiri: 1, Ḥilmi

Kitâbḫâne-yi Ḥilmî

Bâb-ı ‘Âlî Câddesi

İstânbūl: Maṭbaa-i ‘Âmire

1339

Muḥarriri: Azmî Ömer

ĦANIM KİTÂBI

Muḥarriri: Azmî Ömer

Taṣḥîḥât ve ‘îâvât ile ikinci def‘â olarak ṭab edilmiştir.

Ṭâb‘ ve Nâşiri: 1, Ḥilmî

İstânbūl: Maṭbaa-i ‘Âmire

1339

Kitâptan Evvel

İnsânlar yaratılışça ikiye ayrılıyor: ḳâdın ve erkek. Bu kitâpta bunların ḥilḳât ve ṭabîatlarından ve aralarındaki farḳlardan baḥs̱edilecek değildir. Erkek erkektir, ḳâdın da kâdın.

Ḳadına bidâyet-i ḥilḳâttan beri muḫtelif memleketlerde ve muḫtelif ᶜaṣırlarda başḳa başḳa naẓarlarla baḳılmış, bu cins-i cemîl her devirde ve her yerde ayrı ayrı muâmelelere mâᶜruz ḳalmıştır. Bunụn tariḫi de başlı başına ve pek mühim bir baḥis̱tir.

Bu kitâbın mevzuᶜı ev ḫanımının heyᵓet-i içtimâᶜiyyedeki mevḳiᶜi ve bu mevḳiᶜeᶜâid vaẓîfesidir. Ev ḫanımı mevḳiᶜini bilmeli ve ḫaḳḳı gibi vaẓîfesini de ṭanımalıdır. Ev ḫanımı kendi ḫuḳuḳ ve veẓâifini ne ḳadar iyi bilir ve ne ḳadar iyi yapar ise o mertebe mesᶜud olur ve rükn-ı aslî ve esasiyesi olduğu ᶜâileyi de saᶜâdet içinde bıraḳır. Dünyâda mevcut nesebi saᶜâdeti evlerde ve ᶜâilelerde [3] aramalıdır. Bir memleketin medeniyet ve saᶜâdeti derecesini anlamaḳ için en evvel evlerin içini, ᶜâilelerin aḫvâlini tedḳîḳ etmelidir: Evler içinde ḥıfẓ-ı ṣıḥḥat ḳâᶜidelerine riᶜâyet olunuyorsa derun-ı ḫânede mükemmel bir tertîb ve intiẓâma zamîmeten efrâd-ı ᶜâile ḫaluḳ, mümteziç ve beşuş ise ᶜâilelerin ve binâᵓenᶜaleyh memleketin biᵓn-nisbe mesᶜud ve medenî olduğuna ḥükümde tereddüt etmemelidir. İnsanların, ᶜâilelerin refâh ve saᶜâdet-i devletin ve vaṭanın saᶜâdetidir ve medeniyet dediğimiz beşerîyet-i müteraḳḳîyede bundan başḳa bir şey değildir.

Baḥtiyâr olabilmek için evvel-be-evvel herkes kendini mesᶜud bilmek ve her ḥâlde maḥiyeṭini de imkân-ı müsâᶜid olduğu derecede mesᶜud etmek lâzımdır.

Her şey gibi insan da fânîdir, yaşanıldılğı müddetçe sürünmeyip ḥayâttan leẕẕet alabilmek, ẕevḳ duymaḳ için her şeyden evvel kendimize baḳmalı ve baḳmaḳ yollarını bilmeliyiz.[4] Zaᶜîf, kuvvetsiz ve ḫastalıḳlı bir vücuttaki ḥayât ᶜâlî değil, süflî ve türâbîdir.

Ḥayâtı leẕẕetlendirmek, eẕvâḳ-ı ḥayâttan istifâde etmek için sâlim ve ḳavîüᵓl-vücud olmak lâzımdır. Terk-i ḥayât müsteᶜâr eden ebnâ-yı cinsimize ḳarşı ḳusur etmiyor, onları merâsim-i dîndârâne ile medfenlerine ḳadar teşyîᶜ ve taᶜḳîp eyliyor ve üzerlerine âbideler rekz ile serîr-i istirâḥatlarında gözyaşları dökerek ḥaḳlarında merḥamet-i ilahiyyeyi istidâᶜ ediyoruz. Faḳaṭ ḥayâttakilere, kendimize ve kendimizinkilerin ṣıḥḥatlerine ḥaḳḳıyla iᶜtinâ etmiyor, ḳusur ve ihmâl eyliyoruz.

Bu kitapta ḥayâttaki saᶜâdeti ḥuṣule getirecek, idame edecek maᶜlumâtın bir ḳısm-ı mühimmî cemᶜ edilmiştir. Ev ḫanımı, genç ḫanım ḳız, mektep ṭâlebesi, küçük ḫanım, muᶜallime ve mürebbiye ḫanımlar ümîd ederim ki kendileri için istifâdeli bahs̱lere teṣâdüf edebileceklerdir.[5]

Cemᶜiyet-i beşeriyede ḳâdınların pek büyük bir mevḳîᶜi ve ehemmiyeti vardır. Ḳadın hem ḫâdim hem de hâdim-i saᶜâdettir. Bir evi yapan ve yıḳan ḳâdın olduğu gibi bir cemᶜiyet-i beşeriyeyi, bir milleti âᶜlâ veya tenzîlde bilâ mübâlağa yine ḳâdındır.

Henüz terakḳḳî edememiş, aḥeng-i umumîye-yi medeniyete dâḫil olamamış bir memleketi seyl-i ḫuruşân-ı istîlâ ve izmiḥlâlden muḥâfaẓa için her şeye biʾt-tercîh âtiyen valide olacaḳ genç ḳızlara bütün ihtimâmât-ı mümküne ṣarf olunmalı ve mükemmelen taʿlîm ve terbiyelerine ḥaṣr-ı nazâr diḳḳat edilmelidir.

Ḳâdını taʿlîm ve terbiye memlekete, vatana, heyʾet-i içtimâʿiyyeye ḫidmettir.

Ḳadınlar faâliyet-i ʿaḳliye ḫâricinde ḳaldıḳça her nevʿi terakḳînin ve biʾn-netîce devâm ve beḳânın imkânsızlığına ḳâil olan aḥvâl-i içtimâʿiye mütevailleri Avrupâ ile Ameriḳâ'daki terakḳî ve tekâmülün ḳâdınlıḳ mevḳiʿinin taʿyininden ṣonra vuḳuʿ bulduğunu miṣâl olaraḳ gösteriyorlar.[6]

Biz de ḥâl ve âtimizi teʾmîn etmek istiyorsaḳ her şeyden evvel genç ḳızlarımızın taʿlîm ve terbiyelerine iḥtiyâç-ı zamân ile mütenâsıb bir ṣurette ehemmiyet vermeliyiz ve bunun için de her noḳṭa-yı naẓardan ḥaḳîḳaten mükemmel ḳız mektepleri açmalıyız.

Yalnız erkeklerin taʿlîm ve terbiyesiyle meşġul olup teʿâlî-yi nisvâna ehemmiyet vermemek ḳavim üzerinde temelsiz köprü ḳurmaḳ demektir.

Mâzîden ziyâde ḥâle baḳmalı ve ḥâlden de çoḳ ziyâde âtiye ehemmiyet vermeliyiz. Âtimizi, âtimizin saʿâdetini teşkîl edecek -emîn olalım ki- şimdi ki ḳız çocuḳları ve genç ḫanımlardır. Bunları cismen, ruhen, ʿaḳlen ve aḫlâḳen ne ḳadar iyi tenmiye ve taʿlîm, taḳvîye ve taḫkîm edersek emniyet-i istiḳbâl o nisbette müteraḳḳî ve mütezâyid olur.

Ḳızlarımızın taʿlîm ve terbiyelerinden, mekteplerde mükemmel bir taḫṣîl ile perver-şiyâb olmalarından baḫṣ olunduḳça içimizde dudaḳ büken, omuz silken kimseler yok değildir. Faḳaṭ bu lâḳaydîler [7] ve bu ehemmiyet vermeyişler bizim için büyük bir ḥüsrândır. En büyük sermaye-yi mâlî, en büyük ḳuvve-yi maliye, en büyük vesâiṭ-i saʿâdet hiç tereddüt bile etmemelidir ki genç ḳızlardır. Bu sermâyeyi ḥüsn-i muḥâfaẓa ve temenniye, bu ḳuvveti taḫkîm, bu vesâʾiṭ-i saʿâdet ve âtîye kemâl-i iʿtinâ ve diḳḳat bütün millet için bir borçtur. Faḳaṭ taʿlîm ve terbiye-yi ricâle ḳarşı maʿârif bütçesinde genç ḳızlarımız için ğâyet cüzʾî bir fedâkârlıḳ iḫtiyârı ile ve ḫanımların da istifade edebileceği bir ṣurette şehir içinde maḥallât arasında havâdâr bağçeler ve küçük ḳorular (parḳlar) teʾsîsi için şehr emâneti veya belediyeler bütçelerinde ḥabbe-yi vâḥde ḳarşılıḳ vazʿ etmemekle bu mühim borcumuzu aṣla ödeyemiyor. Maddiyat ve bilhassa ikdisadiyad üzerine müsesses olan bugünkü Avrupâ ve Ameriḳâ medeniyeti ḳâdına erkekten yüksek bir mevḳiʿ iḫtirâm baḫṣ etmekle berâber erkeğin yapabileceği ekṣer işleri ḳâdınların da görebileceğini ve mesâʿî-yi ʿumumiyyeye ḳâdınların da iştirâkı esasını ḳabul etmiştir. Bu ḳabule göre [8] bir millette yalnız erkeklerin mesâʿî-yi iḳtiṣâdiyyeleri diğer milletteki ḳâdın ve erkeklerin mesâʿî-yi müşterekelerine hîç bir vaḳit ğalebe edemeyecek ve ḳâdınları da erkekler ḳadâr sâʿî ve faʿâl milletlerin dâʾimâ iḳtiṣâden zebunî olacaktır.

Bu fikri iltizâm edenler diyorlar ki yalnız (yalyanız) ḳılıcın ḥükm sürdüğü zamânlardan çoḳ uzâğız. Bugün vaḥşet ve bedâvette ve ḥâl-i tevaḳḳufta durulamaz, bütün aḳvâm ve milel cereyân-ı serîᶜ-i medeniyete tâbiᶜdir, medeniyetsiz ve teraḳḳîsiz ḳatᶜiyen yaşanılamaz, teraḳḳî ve tekâmül ise ḳadınsız mümkün olamaz, tek ayaḳla yürümek ve ḥatta atlamaḳ isteyenlerin bile iki ḳuvvetli ayaḳla ilerleyenlere yetişemeyeceği gün gibi âşikârdır. Ḳadın bugün esîr olmadığı gibi bir süs bir bebek de olamaz. Müşterek bir ḥayât için ḳadın ve erkegin kemâl-i metânetle mütevâziyen çalışması elzemdir.

Mevḳiᶜmizi, aḥvâl-i içtimaiye ve iᶜtiyâdât-ı maḫṣuṣamızı da naẓar-ı diḳḳate almaḳ lâzım gelirse ᶜâile reᵓisi ve evlâd ṣâḥibi [9] olan bir ḳadının nüfuẕ ve faᶜâliyeti ḫâne ve müteferriᶜâtından pek de ḫârice çıḳamaz, çünkü vaẓîfe-şinâs olmağla ẕaten ḫâric-i ezḫâne faᶜâliyete vaḳit bulamaz ve ḫâneye ve teferruᶜâtına ve evlâdına müteᶜalliḳ ḫidaṃât-ı maḫṣuṣasını hüsn-i îfâ etmekle vaẓîfesini itmâm etmiş ṣayılabilir.

Erkek mevḳiᶜi ḥimâyette durmalı ve ḳâdın dâᵓimâ maẓhar-ı ḥimâyet ve nevâziş olmalıdır. Erkek ve ḳâdın heyᵓet-i içtimâᶜiyede her noḳṭa-yı naẓardan dâᵓimâ birbirinin muᶜâvinidir.

Her ṭarafça yekdiğerin ḥuḳuḳuna riᶜâyet olunursa saᶜâdet ḥuṣuli muḥaḳḳaḳ ᶜad edilir.

Vâḳıᶜâ birçoḳ erkekler vardır ki vaẓîfelerini yapmıyorlar, faḳaṭ bu ḥâl ḫanımların da îfâ-yı vaẓîfe etmemeleri için bir sebeb-i maᶜḳul teşkîl edemez. Fazla olaraḳ kitâbımız erkeklere değil, ḳadınlara ve ḫanımlara ᶜâittir. Biz bu kitâbımızda yalnız onlardan baḫs edebiliriz.

İnsanlar melek değildir, faḳaṭ bunu da unutmamalı ki ᶜâdî [10] bir ḥayvân ve bir cism-i câmid de değildir, ᶜaḳl ile beden mürekkebdir. Bunun için ayrı ayrı hem ᶜaḳlını hem de bedenini terbîye etmekle mükelleftir.

Her millet ve memlekette olduġu gibi bizde de kendimize ḫâṣ bir ṭâḳım ᶜâdâtımız, iᶜtiyâdâtımız, âdâb ve merâsimimiz vardır. Bunların içinde pek çoḳ iyileri olduġu gibi müsâraᶜaten terk ve ıṣlâḥı elzem olanları da yoḳ değildir. İyilerini muḥâfaẓaya ve yeniden iyi gördüklerimizi bilâ tereddüt ḳabule şitâb etmekle berâber uyġunsuz, fâᵓidesiz ve belki zararlı ᶜâdetlerimizi de derḥâl terk etmeliyiz. Böyle gördük, böyle bulduḳ, böyle gideceğiz dememelidir, bu ᶜinâd ve beyhude ısrârdır ki fâᵓidesi yoḳ, zararı pek çoḳtur. Geçen geçmiştir. Zamânlar değişti, iᶜtiyâdât ve ḥatta aḫlâḳın da değişmesi îcâb ediyor. Cihânın düçâr olduġu inḳılâb-ı aḫîr bize pek çoḳ şeyler öğretmiştir. Ne kadar parlaḳ olursa olsun mâzî medâr-ı faḫr ve şeref olsa bile ḥâl ve istiḳbâl için mâddeten bize o kadar fâᵓide baḫş [11] olamaz. Düşünülen ve düşünülecek olan teᵓmîn-i âtî ve iḳbâl-i istiḳbâldir.

Size ḫiṭâb ediyorum, ey küçük ve genç ḫanım ḳızlar, kendinizi evvel-be-evvel âdâb ve iᶜtiyâdât-ı ḥasene ve maḳbule ile tezyîn edin, mümkün olduğu ḳadar çoḳ ve fâᵓideli şeyler taᶜlim eyleyin, kendinizi, ne olduġunuzu, ḳavâᶜid-i ḥıfz-ı ṣıḥḥati öğrenin, bir ev idâresinden ve uṣul-i ḥesâbiyyeden

ḫaberdâr olun, âdâb ve merâsim muâᶜşeret ve ülfeti bilin, muḫtelif ğıdâlar ve ṭaᶜâmlar ḥaḳḳında maᶜlumâtlı bulunun. Baba, ana, ḳarındaş, zevç, evlâd ne olduğunu ve bunlara nasıl muᶜâmele ve ihtimâm lâzım geldiğini öğrenin. Vuḳuf-u lâzım gelen şeyler pek çoḳtur, zamânımız ise ğâyet dardır. Ne ḳadar çoḳ ve iyi öğrenirseniz o ḳadar müstefîd ve mesᶜud olur ve ederseniz. Evet, çoḳ öğrenmeli ve bilmelisiniz, faḳaṯ aṣlâ ḳâdın olduğunuzu ḫâṭırdan çıḳarmamalı ve ḳadınlıḳ mevḳiᶜinden fırlamamalısınız.

İnsanların penâh ve melceᵓi olan yuvayı tertîb ve tanẓimden, [12] onu ḥüsn-i idâreden ḫanımlar için daha şerefli ve iᶜtibârlı ne iş vardır? Bir ev içinde birebir yaşayanları baḫtiyâr görmekten bir ev ḫanımı için daha büyük ne gibi bir saᶜâdet taṣvir edilebilir? Ev işlerinin mucib-i faḫr ve şeref olduğunu aṣl-ı necâbet ve aṣâletin eve merbutiyetle taᶜyîn edeceğini ve mevḳiᶜ-i içtimâiyeniz her ne olursa olsun o işlerinden ḳaçtıḳça bu şereften tebâᶜüd ettiğinizi aṣlâ ḫaṭırdan çıḳarmayınız.

Siz öyle bir zamânda yaşayacaksınız ki sizin için vâlide ve pederinizden, muᶜallime veya mürebbîyenizden aldığınız maᶜlumât bile kifâyet edemeyecek. Vaṭan ve vaṭandaşlar sizden pek büyük ḫidmetler ümîd ve intiẓâr ediyor.

Muvaẓẓaf olacağınız ḫidmet başına geçtiğiniz zamân neşir ve tevzîᶜ-i menâfiᶜ ve fevâᵓid ve teᵓmîn-i saᶜâdet edecek bir iḳtidârı şimdiden iktisâb ediniz.

Bu kitâbı oḳuyunuz, inşâallah daha mükemmellerini siz neşr [13] eder ve herkesi müstefîd eylersiniz. Ṣon zamânlarda bir çoḳ mübâḥaṩâtı daᶜvet eden ḳadın mesᵓelesini bu kitâp yeniden mevzuᶜ baḥṩ edecek değildir. Ḥelâl her müşkil olan zamân bunu da ḥal etmiştir ve yeniden ḥal ile uğraşacaḳ bir şey ḳalmıştır. Bir muṣîbet-i cihân-şümul olan ḥarb-ı aḫîr pek büyük inḳılâb-ı içtimâᶜiyeyi tevlîd eylemiştir. Mebâḫiṩ-i mütenevviᶜa arasında veẓâᵓif-i beytiye ve içtimâᶜiyenizden başḳa bir şeyᵓe teṣâdüf edemezsiniz. Faḳaṭ "Biz vaẓifemizi biliriz, muḥtâc-ı irşâd değiliz" derseniz ben de "Elbette küçük ḫanımlar, size büyükleriniz vaẓîfenizi öğretmiştir, faḳaṭ bu vaẓîfelerinizi bir kere de bu kitâptan tekrâr öğreniniz" cevâbını veririm.

Muḥarrir-i ᶜâciz size en mücmel bir taᶜbîr ile (mesᶜud olunuz) diye duâ ediyor, faḳaṭ ey genç ḫanımlar, siz de mesᶜud idiniz. Vaṭana merbuṭ ḳaviyyüᵓl-bünye, fedâkâr, çalışḳan, aḫlâḳlı, maᶜlumâtlı evlâd yetiştirebilecek ṣurette kendinizi ḥazırlayınız… Azmi Ömer

Birinci ṭabᶜı taᵓriḫi –Anadolu Ḥiṣârı – 1 Temmuz 1328

Bu defᶜâ ikinci ṭabᶜı taᵓriḫi – Ḳaḍıköy – 1 Temmuz 1339 [14]

Kitâp bervech-i âtî on ḳısımdan ve bu ḳısımlar yetmiş dört faṣl[20] ve altı yüz doḳsan üç mebḥaṯtan mürekkeptir:

[MÜNDERECAT]

Birinci ḳısm: Mesken [4 faṣl 35 mebḥaṯ]

İkinci ḳısm: İdâre-yi Beytiyye [5 faṣl 43 mebḥaṯ]

Üçüncü ḳısm: Teshîn ve Tenvîr [5 faṣl 38 mebḥaṯ]

Dördüncü ḳısm: Elbise [8 faṣl 40 mebḥaṯ]

Beşinci ḳısm: Ḫânede Ṭabâbet ve Ḥıfẓ-ı Ṣıḥḥat [8 faṣl 158 mebḥaṯ]

Altıncı ḳısm: Erzâḳ [5 faṣl 39 mebḥaṯ]

Yedinci ḳısm: Aşçılıḳ [17 faṣl 261 mebḥaṯ]

Sekizinci ḳısm: Ṣu ve Ḫaṣṣeleri ve Taṣfiye ve Taᶜḳîmi [14 mebḥaṯ]

Doḳuzuncu ḳısm: Âdâb-ı Muᶜâşeret [6 faṣl 41 mebḥaṯ]

Onuncu ḳısm: Bâğçe ve Kümes [2 faṣl 24 mebḥaṯ] [15]

[20] Burada verilen fasılların toplamı altmıştır. Kendisinin ifade ettiği ise yetmiş dörttür. Ancak sekizinci kısımda fasıl sayısı verilmemiştir.

Birinci Ḳısm: Mesken

Meskenin İntiḫâbı

Münderecât: Meskenin Ehemmiyeti –Mesken Sükunetli ve Feraḥlı Olmalıdır – Şehir Ḫâricindeki Meskenler – Bataḳlıḳ Civârında İḳâmet – Odaların Vüsʿatı ve Evlerin Tevcihi – Yeni Binalar – Ḫâne-i İntiḫâbında Diḳḳat Olunacaḳ Cihetler –Ḫânede Ṣu.

1- Meskenin Ehemmiyeti:

İçine sığınmak için yapılan müteʿaddid odalı binaların Türkçemizde küçüğüne (ev) ve büyüğüne (ḳonâḳ) ve (saraỿ) diyoruz. Farḳları olsa bile, bu maʿnâlarda ʿalelekṯer ʿArabî ve Fârisînin (dâr, beyt, mesken, ḫâne, meʾvâ, süknâ) gibi kelimelerini de Türkçemizde ḳullanıyoruz ve (dârüʾs-sürur, beyt-i şerîf, mesâkin-i ṣıḫḫıye, ḫâne-yi faḳîrâne, bendeḫâne...) gibi terkîbler de yapıyoruz. Frânsızcanın (apartman, [17] otel, pansiyon) gibi kelimeler de lisânımıza girmiştir. Burada bunların aṣıllarını, farḳlarını, maḥâl-i istiʿmâlini beyân edecek değilim.

Ḫayâtımızın büyük bir ḳısmını derununda geçirdiğimiz mesken her şeyden evvel ṣıḫḥi ve feraḥlı olmalıdır. Bir meskenin ṣıḫḥı ʿad olunabilmesi için üç şarṭ lâzımdır: ṣâf havâ, ziyâ ve neẓâfet. Fiʾl-ḥaḳîḳa ṭahâret ve neẓâfet bizim elimizde ise de ṣâf havâ ile ziyâ her vaḳt elimizde değildir. Ḫâlâ biʾl-ḫaṣṣa büyük şehirlerde öyle evler vardır ki ḳavâʿid-i ḥıfz-ı ṣıḫḥaya tamâmiyle muḫâliftir. Pencerelerinden fenâ ve meluṯ havâ dâḫil olur. Ziyâya gelince öğle vaḳti evlerin içi ʿâdetâ aḳşamın alaca ḳaranlığı gibidir. Bu makule evlerden tevaḳḳî etmelidir.

Bu gibi meskenler bilâ-tereddüd ğayr-ı ṣıḫḥîdir. Bunları ḥâl-i ṣıḫḥîyeye ifrâğ ẹtmek, sükkânını ciğer veremi gibi birçoḳ emrâz-ı mühlikeden ḳurtarmaḳ üzere memâlik-i mümtene de mütemâdiyen çalışılmaḳta ve bu mesâʿî ilerledikçe ḥusul-i muvaffaḳiyet istâtistiḳlerle ṯâbit olmaḳtadır. Şehr emânetlerinde ve devâʾir-i belediyede bunun için teşkîl ḳılınan ayrı ayrı dâʾireler mütemâdiyen ṣarf-ı mesâʿî etmektedir.

Şehirlerdeki evlerimizin baʿzısı şerâʾiṭ-i ṣıḫḥıyeyi ḥâʾiz olmadığı gibi köylerimizdeki evlerimizde maʿaʾt-teʾessüf bu şerâʾiṭin hîçbiri bulunmaz.

Meskenin hüsn-i intiḫâbı vaẓîfesi evvel-be-evvel ev ḫanımına ʿâittir.

2- Mesken Sükunetli ve Feraḫlı Olmalıdır

Eğer büyük şehirlerde iḳâmet mecburiyeti varsa be-heme-ḥâl gürültüsüz ve ḳaldırımsız şose (veyahut ağaç ḳaldırımlı) soḳaḳları tercîḥ etmelidir. Ṭaş ḳaldırım [18] üzerinde ʿâdî ve yük arabalarının, otomobillerin ve otobüslerle ḳamyonların mürurıyla ḥusule gelen ihtizâzâtın ve mürur ve ʿuburı çoḳ olan gürültülü soḳaḳların cümle-yi ʿaṣabiyyeye pek fenâ bir teʾsîri vardır. Bugün pek çoḳ kimselerin az çoḳ mübtelâ olduḳları ḥiddet ve iḥtirâṣın ve emrâz-ı ʿaṣabîyenin sebebini başḳa şeylerde aramamalıdır. Pencerelerden güzel bir neẓâret bulunmasına diḳḳat etmelidir. Ḫânenin cephesini

ḳapayan mebânî-yi mürtefiᶜâ ẓulmet ve ḳasvet bahs olur. Bu yüksek binâlar ḫâneyi şiddetli rüzgârlardan muḥâfaẓa ederse de iyi havâdan da maḥrum ḳılar. Manẓara-yı ḥazâret her ḥâlde ferah ve neşâṭ baḫş eder. Binâenaleyʼ ağaçlarla ve mezruᶜâtlarla muḥâṭ olan ḫâneler şüphesiz müreccaḥtır.

3- Şehir Ḫâricindeki Meskenler

Büyük şehirlerde pek büyük maṣraflar iḫtiyârıyla elde edilen vesâᵓiṭ tanẓîfiyye köylerde henüz meçhuldür. Ekseriyâ soḳaḳlar ve evlerin avluları çamur deryâsı ḥâlinde bulunduğu gibi insan ve ḥayvânların ayaḳlarıyla mütemâdiyen çiğnenip toz ḥâline gelen ot ve şamân ḳırıntıları daḫî doludur. Bazen gübre yığınları da meşâkinin ḳapılarında ve avlularında ve soḳaḳlarında bıraḳılır. Bu uṣul-i ṣıḥḥat beşer için pek ziyâde mazurdur. Köylülerin teneffüs etmekte olduḳları havâ bu çamur ve gübre yığınları ile temâs etmiştir. Çürümekte olan mevâd-ı nebâtiye ve ḥayvâniyeden ḥuṣule gelen miḳroplarla mâlâmâldır.

Köylerimizde ḥıfẓ-ı ṣıḥḥat noḳṭa-yı naẓarında en mühim bir mesᵓele âbdestḫâneye hîç bir ehemmiyet verilmemesi ve daha ṣaḥîḥ ve doğrusu âbdestḫâne bile yapılmamasıdır. Ḫâriçte, soḳaḳta, bağçede, evvel bir tarafta veᵓl-ḥâṣıl [19] her râst gelinen yere defᶜi ḥâcet olunur. Bunun ḳadar ṣaḫte ve ḥatta aḫlâḳa muẕır bir şey taṣvir olunamaz. Maᶜaᵓt-teᵓessüf bu ḥâl-i lâḳaydi yalnız köylerimizde değil küçük ḳaṣabalarımızda ve büyük şehirlerimizin bᶜaẕı ücrâ maḥallelerinde vâḳᶜadır. Câmᶜi-i şerif ve mekteb abdestḫâneleri gibi az çok ᶜumuma maḫṣuṣ maḫallerde de maᶜaᵓt-teᵓessüf neẓâfete luzumu ḳadar ehemmiyet verilmiyor. Ḫâlbuki abdestḫâneler ṣıḥḥi olmazsa menbaᶜ-yı emrâẓdır.

Bir de içilecek ve ḥatta ḳullanılacaḳ ṣuların bu gibi mulevves maḥallere, gübreliklere, mevâd-ıᶜ uẓviyenin çürüdüğü yerlere mümkün olduğu ḳadar uzaḳ olmasına ṣon derece diḳḳat ve riᶜâyet etmek elzemdir.

Köylülerin tamâmıyla salimüʼl-vücud olduḳlarına inanmamalıdır. Tifo ve ışıtma gibi emrâz-ı müthişe bu biçâreleri ᶜâdetâ doğramaḳtadır. Ḳabâḥat ḥıfẓa ṣıḥḥaya ᶜadem-i riᶜâyettedir.

4- Bataḳlıḳ Civârında İḳâmet

Nehirlerin dâᶜimi ṣurette taṭhirine baḳılamadığından memleketimizin henüz birçoḳ yerleri bâtâḳlıḳ ḥâlinde ve meskenlerimizde bâtâḳlıḳlara civâr maḥallerde olmağla bu bâbda baᶜzı veṣâyâ îfâ ediyoruz: Faᶜliyet-i beşeriyenin tezâyüdüyle bu bâtâḳlıḳların mazaratı bilḫâṣṣa yazın güneş batarken ve geceleri ve ṣabâḥları fevḳâᵓl-ᶜâde ziyâdedir. Gündüzün ziyâ ve ḥarâret suᶜi-teşîrâtı izâle eder. Bâtâḳlığa civâr yerlerde iḳâmet-i mecburiyeti varsa ḫâneyi mümkün olduğu mertebeye yüksek bir yere inşâ etmelidir. Keẓa mümkün olduğu ḳadar bâtâḳlıḳ ṭarafına pencere ve ḳâpı gibi medḫâl yapmamalıdır, tâ ki rüzgârlarla sivrisineklerle ḳolay ḳolay ḫâneye dâḫil olmasın.

Gündüzün bütün pencereleri açıp akşâm olunca hepsini [20] kapamalıdır. Meskenin etrâfına imkân derecesinde ağaç ve ʿale'l-ḫuṣuṣ okaliptus ve çâm envâʿı gibi koḳoli ağaçlar dikmelidir. Bunların yaprakları arasından geçen fenâ havâ temizlenmekle beraber kesb-i ṣâfiyet daḫi eder.

Bâtâḳlıḳlar civârında sâkin olanlar ʿaleʾl-ekser ışıtmadan ḳurtulamazlar. Bu ḫastalıḳ bilḫaṣṣa (emotozoir) denilen tufeylâtı sivrisineklerin ʿuzviyet-i beşere idḫâl etmesinden ileri gelir. Bu pis ve muʿcez ḫaşerâtın dâhâ birçok müthiş ḫastalıḳlar tevellüt ettiği bugün taḥaḳḳuḳ etmiştir. Bu bâbda en ziyâde fâideli tedbîr sivrisinekleri dâḫil olamayacaḳ surette ṣayḳ ve dâr delikli tel kafeslerle dâimâ açılan pencereleri teçhiz etmektir. Bundan bâşḳâ her gün yigirmi otuz santiğram kinin ḳullanmalıdır. Hükümetimiz mecânen kinin tevzîʿ eylemekte ise de tedâbir-i şaḫsiye inzimâm etmedikten sonra bu gibi tedbirlerin de o ḳadar teʿsîr görülmeyeceği ṭabiʿdir.

5- Ovaların Vüsʿati ve Evlerin Yüzü

İḳâmet olunan ḫânenin odaları ne pek büyük ne de küçük olmalıdır. Meskenin yüzü o ṣuretle müretteb olmalıdır ki gündüzün bir büyük ḳısmında güneş mümkün olduğu ḳadar bütün odalara dâḫil olabilsin.

Ziyâ-yı şems ṣıḥḥat, ḳuvvet ve ḥayâttır. Bâtâḳlıḳlarda en ziyâde ḥüsn-i teʿsîr icrâ eden ziyâ-yı şemstir. Bürudet ve ruṭubet getiren rüzgârlara ve deniz kenarında engînlere ve dağ eteklerinde ḳışın dondurucu rüzgârlar getiren büyük vâdîlere ḳarşı olmamalıdır.[21]

Bir ḫânenin ne ṭarafa doğru yapılması lâzım geleceği ḥaḳḳında ṣarîḥ bir ḳâʿide beyânı lâzım gelirse denebilir ki derun-ı ḫâneye mümkün mertebe çoḳ güneş girmeli ve o ṣoğuḳ ve ruṭubetli rüzgârlara nâẓır olmamalı.

Vüsʿatli arâzi ve o ʿarṣa üzerinde insân meskenini istediği veche-i istiḳâmette inşâ edebilirse de büyük şehirlerde ister istemez iʿtiyâdât ve niẓâmâta tabʿiyet mecburiyeti vardır. Binâʾen-ʿaleyh cenuba naẓâr odaları çoḳ meskenler tercîḥ olunmalıdır. En ṣıḥḥî ve en az ruṭubeti olan bu odalar tercîḥen yatmaḳ için taḫṣîṣ edilmelidir. İnsân uyuduğu odada ḥatta en ṣoğuḳ zamânlarda bile ateş bulundurmamalı ve olsa bile ġâyet az ve bir ṭarẓ-ı ṣıḥḥıde olmalıdır. Ḫastalıḳ ḥâlleri biʾṭ-ṭabîʿ müsteʂnâdır. Ateş her naṣıl yaḳılırsa yaḳılsın havâyı behemeḥâl ihlâl eder. Ḫayâtımızın hemen nışfını derununda imrâr etmekte olduğumuz yataḳ odalarımızın ġâyet ṣıḥḥî olmasını iltizâmda pek ileri varmalıyız.

6- Yeni Binâlar

İnşâatı henüz iḳmâl edilmiş bir mesken bilâ-muḫâṭıra iskân edilemez. Ṭaşlarda, ḫarçlarda, bütün duvâr aḳsâmında daha bir çoḳ miḳdâr ṣu vardır ki bu ġâyet tedrîcî tebaḫḫur edeceğinden herḥâlde odalarda ruṭubet vardır. Mucirler bu ciheti naẓaṟ-ı diḳḳate alıp aylarca boşuna beklemek istemezler. Faḳaṭ müsteʾcer ʿâilesinin ḥayât ve ṣıḥḥatinden ʿalâḳâdar olmağla bu cihetlere diḳḳatle mükelleftir.

Şehremâneti ve devâʾir-i belediye yeniden yeniye inşâ olunan binâların ḳavâʿid-i ṣıḥḥıyeye muvâffâḳ olup olmadığını mütemâdiyen tedḳîḳ ve teftîşle mükelleftir.

7- Ḫâne İntiḫâbında Diḳḳat Olunacaḳ Cihetler

Muvâfıḳ bir ḫâne [22] bulduḳtan sonra evvelce iskân edilmiş ise oturanların bir maraẕ-ı sârîye tutulup tutulmadığını taḫḳîḳ etmek kâr-ı ʿâḳildir. Çünkü emrâz-ı sârîyeden birçoğunun taḫammülleri teʾsîrât-ı muzıralarını müddet-i medîde muḥâfaẓa ediyor. Bunlardan en müthişleri ḳuş palazı ve sill-iʾ riʾe basili otuz seneden ziyâde müddet-i teʾsîr-i muzırını îḳâʿ edebilir. Bu esbâba mebnî evvelce isḳân edilmiş olan bir ḫâneyi mükemmelen ve kemâl-i diḳḳatle (dezenfekte) etmeden ve ettirmeden içinde oturmamalıdır.

Alt ḳatlardan ziyâde üst ḳatlarda ṣağlâm havâ ve ziyâ olduğundan dâʾimâ yüksek ḳatları tercîḥ etmelidir. Çatı altında yazın ṣıcaḳ ve ḳışın ṣoğuḳ olucağından iḳamet-i muvâfıḳ olamaz.

8- Ḫânede Ṣu

Ḫâne intiḫâbında gözetilecek cihetlerden bir mühimi deṣ u mesʾelesidir. Ḫâneye bir içecek ve ḳullanılacaḳ ṣular nerelerden geliyor? Bu ṣular ḥaḳîḳaten ṣıḥḥî midir? Buraları biḥaḳḳın araştırılmaḳ lâzım olduğu gibi ḳuyular da şâyân-ı naẓâr tetḳîḳtir. Ḳuyuya yaḳın âbdesṯâneler ve lağımlar ve bulaşıḳ çuḳurları var mıdır? Bizde ḳuyulara hîç diḳḳat olunduğu yoḳtur. Komşunun âbdesṯânesi veya lâğımı ve çukuru oturulan evin ḳuyusuna yaḳın bulunuyor. Mülevveṣât ḳuyuya tereşşuḥ ediyor. Biʾl-ḫâṣṣa köylerde çeşme ve ḳuyu civârına bile yaḳlaşmaḳ mümkün olamaz. Ḥayvânâta orada ṣu verilir. Serinletilir. Mandalar için mülevveṣ ṣu çuḳurları yapılır. Orada çâmâşır yıḳanır ve pislikler orada ḳalır. Tedrîcen ḳuyu ṣularına ḳadar bütün mülevvesât, miḳroplar tereşşuḥ eder. Böyle yerlerde ḳuyuların eṭrâfını ḳâbil-i nüfuẕ olmayan bir mâdde [23] ile ve meṣelâ çimento ile iyice ṣıvamalı, taḳviye etmelidir. Bu ḫuṣus tifo ḫastalığının tevvessüʿ ve intişârı noḳṭa-yı naẓarından pek mühim bir mesʿeledir.

Faṣl: 2: Her ʿÂʾileye Bir Ḫâne ve Tertîbât-ı Dâḫili

Münderecât: Her ʿÂʾilenin Bir Evi Olmalıdır –Meskenin Tanẓîm ve Tertîbi –Köylerde Döşeme –Her Şey Yerinde ve Her Yer Bir Şey İçin Olmalıdır –Yataḳ Odası –Yataḳ Odasının Pencereleri Geceleri Bile Açıḳ Olmalıdır –Ḳaryola –Çocuḳ Ḳaryolası –Maṭbaḫ –Parke – Ḫalı ve Kilim.

9 – Her ʿÂʾilenin Bir Evi Olmalıdır

Köylerde ve küçük şehirlerde hemen her ʿâʾile oturduğu eve mutaṣarrıftır. Faḳaṭ büyük şehirlerde göçebelik hâli câri olup en ʿâdî sebeplerden dolayı oturulan ḫâne veya apartman tebdîl edilir. İşte bu ḥâl pek fenâdır. İnsânlar sükuna, râḥata muḥtâçtır. Küçüklükten iʿtibâren bir merkeze, bir mekâna, bir melceʾ ve meʾvâye bağlıdır. Dâʿimâ buralı olan baḥr-ı hayâtta bir iki fırtınaya ṭutulduḳtan ṣonra artıḳ râḥat etmelidir.

Ecdâd ocağında, baba evinde birçok ḫâṭırât-ı dilnüvâzâne vardır. Bu ocağın, bu evin ḳıymeti ḥâl-i ğurbette belli olur. Bir ğaybubet-i medîdeden ṣonra ḫâne-yi peder ne ḳadar özlenir. Ḳavuşulduḳta ise o ev ᶜâdetâ ğâᵓib [24] çocuğunu bulan müşfiḳ vâlide gibi insânın yüzüne gelir. ᶜÂᵓile efrâdının ittiḥâdını, ᶜadem-i infikâkını muḥâfaẓa eden ḫâne-yi pederle vâlidedir. Bu ikisi olmazsa aᶜzâ-yı ᶜâᵓile artıḳ birleşmemek üzere dağılır. Vaṭan muḥabbeti ᶜâᵓile ve ḫâne muḥabbetinden doğar. ᶜÂᵓile ve ḫâne muḥabbeti olmayanların vaṭana ᶜalâḳa ve irtibâṭlarından şüphe olunur.

Yabancı bir evde yetişen bir ᶜâᵓileye acınır. Faḳaṭ maᶜaᵓt-teᵓessüf büyük şehirlerde birçoḳ ᶜâᵓileler henüz kirâlıḳ muvaḳḳat yerlerde yaşamaḳtadırlar. Dâhâ uzun müddetle böyle devâm edecektir.

Kirâlıḳ meskenler biᵓṭ-ṭabiᶜ ṭarafeyn-i ᶜâḳdeyn arasında teᶜâṭî olunacaḳ muḳâvelenâmeye göredir. Mucir îcâr edeceği meskeni ḳâbil-i iskân bir ḥâlde bulundurmaya ve müsteᶜcir de ḥâliyle ḥiss-i muḥâfazaya ve bedl-i îcârı evḳât-ı muᶜâyenesinde teᵓdiyeye mecburdur.

10- Meskenin Tanẓîm ve Tertîbi

Derununda yaşadığımız muḥîṭimizin ruḥumuz üzerine pek büyük teᵓsîr icrâ ettiğine şüphe yoḳtur. Tecârib ve müşâhedât-ı yevmiye bunu iṡâbet eder. Keyifli ve metânetli bir iḳâmetten ḥuṣule gelen ẕevḳ ve neşᵓe pek ziyâde şâyân-ı ehemmiyettir. Bunun için meskenimiz büyük bir ẕevḳ ile tanẓîm ve tertîb olunmalıdır. Dâḫilen her şey bize gülmeli ve ḫōş görünmelidir.

Ẕevḳ ve ḥüsn-i ṭabîᶜatı taᶜrîf güçtür. Bunun taṣvîr ve taᶜrîfi ile cildler ḥuṣule gelir. İnsânda ẕevḳ ve ḥüsn-i ṭabîᶜat denilen ḫâṣṣe bilâ-tedḳîḳ ve muḥâkeme bir ḥis ve bir sevḳ-i ṭabîᶜîdir. Ẕevḳ-i ḫâsse-i bâṣara muḥiṭinde bir muvâffaḳatdan ᶜibâret gibi ẓan olunur. Tertîbât-ı ḫuṣuṣiyemizle bizi muḥâṭ [25] olan tertîbât-ı ṭabîᶜatı istiᶜdâd-ı fıṭriyemizle muḳâyese eder ve bundan bir netîce çıḳarabiliriz.

Döşemede birbirini ṭutmayan parlaḳ renklerden içtinâb etmelidir. Ḥüsn-i ṭabîᶜatı olan ẕevâta tezât-ı elvân doḳunur. Ṭabîᶜata ve ẕevḳ-i selîme muvâfıḳ olan eşyâ ẓanolunduğu gibi pahâlı değildir. Ğâyet pahâlı baᶜzı eşyâ vardır ki ẕevḳ ve naẓara çirkin ve ḳıymetsiz bir ṭâḳım şeyler de bulunur ki güzeldir.

Eşyâmızın ve döşememizin ṡervetimizle mütenâsib ve hem-âhenk olması ğâyet mühimdir. Sâḫte ve ḳârlılık ẕevḳe ve ḥüsn-i ṭabîᶜata da külliyen muğâyirdir. Odaları ne ḳadar ḳıymetli olursa olsun lüzümsuz döşeme ve öte beri eşyâ ile doldurmamalıdır. Ne pek çoḳ ne çoḳ az olmalıdır. Eşyâ ile mâlâmâl olan maḥalleler ṣalon ve oda değil ᶜâdetâ birer dükkân ve sergidir. Duvarlara yağlı ve ṣulu boya münteḫab resimler ve yaḫut ḫoşa giden, insânı dâᶜimâ îḳâẓ eden ᶜâlî kelâmları ḥâvî levḥalar pek muvâfıḳtır. Faḳaṭ diḳḳat olunacaḳ bir noḳṭada ṣalonları türbe gibi veya resimḫâne gibi bir çoḳ yazı ve resim levḥalarıyla doldurmamaḳtır.

11 -Köylerde Döşeme

Köylerden, köy evleri döşemelerinden bilmem ki baḫs-i muvâfıḳ olur mu? Köylülerin ḳulübelerinde ᶜacabâ döşemeden ne vardır? Düşünecek bir mesᶜeledir. Mükemmel ḳanapeler, abanostan yapılmış döşeme ṭaḳımları ve birçoḳ süslü eşyâ bulunması ḳâbil olamayacağını bilmekle berâber bu fikri iltizâm da etmeyiz. Faḳaṭ ağaç mebẕul olduğu ḥâlde köylünün de bağçesinde odundan bir iki iskemlesi, taḫtadan bir [26] maṣası, odasında yine kendi iᶜmâl-kerdesi ağaçtan bir ḳaryolası, bir maṣası, bir dolâbı neden bulunmasın? Köylüyü de ḥâliyle, servetiyle mütenâsib bir ṣurette refâha, medeniyete, iyi yaşamağa ve bâḫuṣuṣ ḥıfẓ-ı ṣıḥḥate alıştırmalıdır. Biz sefâhet ve isrâf tavṣiye etmiyoruz. Bu vaẓîfeyi mektepler, muᶜallimler, vâᶜiẓler, ṭabîbler ve cemiᶜyetler görmelidir.

12 – Her Şey Yerinde ve Her Yer Bir Şey İçin Olmalıdır

Bu ḳâᶜideyi ḫâṭırdan çıḳarmamalıdır. Odalarda, ṣalonlarda bulunan eşyâdan her biri yerli yerinde durmalı ve hangi eşya ḳullanılır ise baᶜdeᵊl-istiᶜmâl derḥâl yine yerine ḳonmalıdır. İḥtiyâç görülen eşyâ sâᶜatlerce aranmamalıdır. Her şey yerinde bulunmalı ve her yer için yaḳışacaḳ bir şey bulunmalıdır. Nice ẕevât vardır ki istiᶜmâl ettikleri eşyâyı öteye beriye ataraḳ sonra sâᶜatlerce ve belki günlerce ararlar ve bu ṣuretle birçoḳ vaḳti ğayb ederler. İnṭizâm olmayan evlerin ṣâḥiplerinde de inṭizâm-ı efkâr yoḳtur. İşte bunu aslâ naẓar-ı diḳḳatten dur ṭutmamalıdır.

13 –Yataḳ Odası

Bir ḫânenin içinde en ziyâde naẓar-ı diḳḳati celb edecek aḳsâmdan biri de yataḳ odasıdır. Biᵊl-münâsebe yuḳarıda da söylendiği üzere yataḳ odası cenuba nâẓır olmalı ve bu yolda oda yoḳ ise o ḫâlde en çoḳ güneş gören havâdâr bir oda tercîḥ olunmalıdır. Baᶜzı zevât ḥikmetten ziyâde ẕarâfete ḥaṣr-ı naẓar ederek yataḳ odalarını ipek, yün veya pamuḳtan maᶜmul parlaḳ renkli bir ṭaḳım perdelerle doldururlar. Bu bir ḫaṭâdır. Yataḳ odasında pencere perdeleri ve duvâr ḫalıları aṣlâ lâzım olmadığı gibi eşyâda mümkün mertebe luzūmlarına [27] münḥaṣır olmalıdır. Baᶜzı yataḳ odalarında yataḳ perdeleri ve oyâlar yapılıyor. Bunlar ḳatᶜiyen ḥıfẓıᵊṣ-ṣıḥḥaya muvâfıḳ olamaz. Yataḳ köşelerde ve oba derununda yapılmamalıdır. Hemen odanın ortasında olmalı ve duvâra ḳatᶜiyen ittiṣâli bulunmamalıdır. Ṣabâḥ güneşinden gözlerin muẓṭarib olmaması iltizâm olunuyorsa yatağı döndürmeli ve faḳaṭ yerini değiştirmemelidir. Yataḳ odasında yer ḫalısı ve kilimi ḳatᶜiyen bulundurmamalıdır, Yalnız ḳaryola önüne uyḳudan ḳalḳıldığında üzerine çıplâḳ ayaḳla başmaḳ için ufaḳ bir ḫalı ḳonabilir ve ancaḳ her gün silinmekle berâber sâᶜatlerce de güneşe maᶜruz bırakmalıdır.

14 –Yataḳ Odasının Pencereleri Geceleri Bile Açıḳ Olmalıdır

Gece ve gündüz ğâyet ṣaf bir havâ teneffüs etmelidir. Evvelleri "Yataḳ odasında oturmayan ve çalışmayan, bütün gün havâlandıran ve yalnız geceleri yatmaḳ üzere oraya giriniz" derlerdi. Faḳaṭ bugün bu tedbîr de kâfî değildir. Bugün müttefiḳun-ᶜaleyhtir ki ḫatta ḳışın en şiddetli ṣoğuḳlarında bile

yataḳ odalarında bir pencereyi olsun aralıḳ bıraḳmalıdır. Ḫafîf bir cereyân odanın havâsını bütün gece tecdîd etmelidir. Bu cereyân ocaḳ ile pencere ve yâhud ḳapının altıyla pencere arasında da teᵓsîs olunabilir. Ancaḳ doğrudan doğruya yataḳ üzerinden geçmemelidir. Bu cereyânın yataḳ üzerinden geçmesi ḳâbil değil ise o ḥâlde ister ve pancur veya bir paravan ile bu maḥẕur da berṭarâf edilebilir. Pencere açıḳ yatılması fikri bile birçoḳ kimseleri titretiyor ve gözleri o günde nezleler, influᶜenzeler, bronşitler ve dahâ mühlik-i ciğer ḫastalıḳları tecessüm [28] ediyor. Biz de her ḫastalık ᶜaleᵓl-ıṭlâḳ şoğuğa ᶜaṭf olunur, hemen her ḫastalığa şoğuḳ alğınlığı netîcesi denilir. Ḥâlbuki doğru değildir. Eskiden berî pencerelerimizi gizlemek ve kâğıtlamaḳ gibi ğarîb ve fenâ ᶜâdetlerimiz de vardır. Bu ᶜâdetlerle nezleleri kendimiz celb ve daᶜvet eyliyoruz. Ciğerlerimizi fenâ ve müstaᶜmal havâ ile doldurmamalıyız. İnsânın nefsi kendisi için bir semm-i ḳâtildir. İnsân olmaḳ ḥasebiyle evlerimizde şıcaḳ odalarda kendimizi ḥaps edemeyiz. En zenginlerimiz bile çıḳmaya mecburdur. Ḥâlbuki ḫarcadığı serîn ve şoğuḳ havâya maᶜruz ḳalınca biᵓṭ-ṭabiᶜ borular ve ciğer müteᵓessir olur ve ekser ḫastalıḳlar da bundan ileri gelir. Ḳalın elbise, kürkler bizi muḥafâza edemez. Çünkü ciğerlerimize girmezden evvel havâyı ışıtan elbise henüz îcâd edilmemiştir. Şoğuḳtan şıcağa ve şıcaḳtan soğuğa geçmek gibi tebdilât-ı âniye-yi havâᵓiyeden ictinâb etmek lâzımdır. Faḳaṭ ḥayâtımızı da bir derece-yi ḥarârette geçirmek bizim için ḳâbil olamaz. Binâᵓen-ᶜaleyh ᶜazâmızı muḫtelif derecât-ı ḥarârete alıştırmalıyız. Yazın şıcaḳ günlerden iᶜtibâren şoğuḳ şıcaḳ demeyip pencereyi aralıḳ bıraḳmağa alışmalıyız. Vücudumuzu ne ḳadar istersek o ḳadar örtebiliriz. Yalnız ḫâricî havâ ciğerlerimize ḳadar girebilmelidir. Ciğerlerinden ḫasta olanlar bu uṣule ṣağlamlardan dahâ ziyâde riᶜâyet etmelidir. Bugün (sanatoriyum) denilen binâlarda, "müᵓessese-yi ṣıḥḥiye" lerde müteverrimleri açıḳ havâda uyutuyorlar ve bu ṣuretle netâyiç-i ḫüsna elde ediyorlar.

15 – Ḳaryola

Ḳaryolalara gelince fiᶜl-ḥaḳiḳa güzel baᶜzı ağaçlardan yapılanlar pek ẓarif ise de temizlenmesi ḳolay olmadığı [29] için maᶜdeni olanlar müreccaḥtır. O menfur ve müthiş ot minderlerinin artıḳ yalnız büyük şehirlerde değil ḥatta köylerde bile ḳullanılmaması icâb eder. Çünkü ğayet pistir. Ḳullanıldıḳça ṣaman ufalır ve toz ḥâline gelir. Pire ve taḫta ḳurusu gibi her nevᶜi muzır ḫaşerât ve marazi miḳroplar için mükemmel bir yuvadır. Ḳuru mışır yapraḳlarıyla yapılan minderler buğday ṣamanından yapılanlara nispetle daha az muzırdır. En iyisi (somiye)lerdir. Bunlar iki türlüdür. Biri çelik yaylarla yapılmış olup üstü bir ḳumâş ile ḳaplanmıştır. Bu fenâ değilse de ḳumâşın uçlarına ve kenarlarına yine ḫaşerât dolar ve temizlemek de ḳolay olmaz. Bundan başḳa yaylar da çabuḳ bozulabilir. İşte bu maḥẕurlardan dolayı (Tüker/Tucker) somyeleri îcâd olunmuştur. Bunlar ṣağlam ve iyi ağaçtan bir çerçeve ile gerilebilir. Ufḳi ve yekdiğerine merbuṭ yaylardan ᶜibâret olup diğerlerinden daha ṣağlâm olmayla berâber üzerlerinde ḳumaş da olmadığından istenildiği zamân ṣu ve petrol ile temizlenebilir. Şilteler ḳıldan ve yünden maᶜmul olmalıdır. Yün şıcaḳ tutar. Ḳıl da esneklik verir. Eski ḳuş tüyü

yataḳlar bugün tamamıyla metruḳtur. Tüy fenâ bir ṣıcaḳlıḳ verir ve üzerine yatan ᶜâdetâ içine gömülür. Ḳuş tüyünden bugün yalnız yüz yaṣtıḳları yapılıyor. Meᶜa haẕâ ḳıl yaṣtıklar elbette daha ṣıḥḥidir.

Yaṣtıḳ yüzleri ve ḳılıfları ğâyet temiz olmalıdır. Örtüler (yorğanlar) ṣıcaḳ tutmaḳ ve ḫafîf olmaḳ için iyi yünden maᶜmul olmalıdır. Biz de ḳullanılan yorğanlar ḳaṭᶜiyen ṭâhir ve ṣıḥḥî değildir. Pamuḳ olmayla berâber dikiş yerleri ḥaşerât ve miḳrop ve toz ve pislik yuvasıdır.[30]

16 -Çocuḳ Ḳaryolası

Çocuḳ şiltesi yünden ve tüyden olmamalıdır. Çocuğun uyḳusu ağırdır. Onun için her şey yumuşaḳ bir yataḳtır. Binâᵓen-ᶜaleyh sert bir şilte elbette yumuşaḳtan daha ṣıḥḥidir. Aᶜzâsı daha iyi neşv-u nemâ bulur. Çocuḳlar için (varek) denilen ḳurumuş deniz yoşunundan yâḫut yulaf zârından yapılmış küçük şiltecikler ḳullanılır. Bu mâdde ṣıḥḥi ve ucuzdur ve her vaḳit tecdîd de mümkündür. Yeni doğmuş çocuḳlar için aṣlâ ṣalıncaḳ ve beşik ḳullanmayup daᵓimâ yataḳ ḳullanmalıdır. Beşik ve ṣalıncaḳ yaptırılırsa ağladığı zamân ṣallamaḳ heves ve ârzusu gelir ki bundan fenâ bir şey olamaz.

İlk aylarda çocuğu yataḳta fart-ı ẓiyâdan muḥâfaẓa etmelidir. Bunun için çocuğun yatağına perde ḳoymalı ve bu ḥâl doḳuzuncu ve onuncu ayı ḳadar devām etmelidir. Çocuğun gözleri şiddet-i ẓiyâdan müteᵓssir olur.

17- Maṭbaḫ

Yataḳ odasından ṣonra en ziyâde diḳḳat edeceğimiz maṭbaḫtır. ᶜAleᵓl-ekṣer maṭbaḫa aṣla ehemmiyet verilmeyerek evin en fenâ yerlerine yapılır. İster odun ister kömür ve ḳoḳ yaḳılsın ḳaṭᶜiyen evin içine ğaz ve yemek ḳoḳuları duman intişâr etmelidir. ᶜAleᵓl-ekṣer maṭbaḫlarda süprüntüler ṭoplanır ki bu da bir miḳrop yuvası olmuş olur. Bu esbâbtan nâşî maṭbaḫı öyle bir yere yapmalıdır ki evin aḳsâm-ı sâᵓiresiyle münâsebeti pek az olsun. Maᶜaᵓt-teᵓessüf büyük şehirlerde maṭbaḫları ᶜaleᵓl-ekṣer en alt ḳatlara ve binâᵓen-ᶜaleyh ḳaranlıḳ maḥallere [31] yapmaḳtadırlar. Buraya ne hava ne ẕiyâ girer. Ekṣeriyâ güç ḳımıldanacaḳ derecede küçük de yapıyorlar. Baᶜzan ḳapı açıḳ ṭutulmaḳ mecburiyeti ḥâṣıl olaraḳ teşᶜidât evin her ṭarafına yapılır.

Avrupa'da otel ve ḫastaḫane gibi ᶜumumun iḳâmetine maḫsus maḥallerde maṭbaḫlar en üst ḳatlara ve ğayet ṣıḥḥi olaraḳ yapılıp maṭbaḫın yemek ṣalonlarıyla işṭirâkı asansörlerle teᵓmin ḳılınmaktadır. Bu pek iyi ve bizim evlerimize de taṭbiḳi ârzu olunur ṣıḥḥi bir uṣuldür.

Maṭbaḫ bizi ḥâl-i ḥayât ve faᶜâliyette tutacaḳ ağdiyenin iḫżâr edildiği maḥâl olmasıyla beraber ᶜaynı zamânda da bizi öldürebilecek emrâżın da mevlid ve maṣdari olabilir.

Maṭbaḫların yalnız zeminleri değil, eṭrâf duvarlarının saṭḥları bile zeminden iᶜtibâren hiç olmazsa bir buçuḳ iki metre ḳadar maḥalli ya mermerden yâhut fırının ṭuğlası olmalıdır. (Ḳaro) nâmı verilen bu fırının ṭuğlaları yerine yeni inşâatta Kütahya çinileri siparişle ḳonulacaḳ olursa daha ẕarif olur. Bi't-taẕyiḳ cari su ile ve boru vâsıṭasıyla maṭbaḫın her ṭarafı mükemmelen ṣıḳ ṣıḳ yıḳanır.

18- Parke

Maṭbaḫın zemin-i taṭhîri ḳolay olmaḳ için ya mermerden ya fırının ṭuğlâsından olmalıdır. Bu ṣuret maṭbaḫ için ḳâbil olabilirse de her yer için mümkün olamaz. Ayaḳları üşütür ve lâaḳal haftada bir defᶜâ bol ve temîz ṣu ile yıḳamaḳ lâzımdır. Ḥâlbuki bu ṣıḳ yıḳamalar evi ruṭubetle doldurur.

Yeni yapılan binâların döşemeleri ağaçtan parkedir ve böyle de olmaḳ lâzımdır. [32]

Her ağaçtan parke yapılamaz. Cilâlanması ḳolay olanı intiḫâb etmelidir. Meşe en iyidir, faḳaṭ biraz pahâlıdır. Maᶜâ-hâẕâ iyi cilâlanırsa çoḳ vaḳit dayanır ve pek temîz durur. Faḳaṭ bu parkeler aṣlâ yıḳanamaz, bal mumu ile cilâlanır.

19 -Ḫalı ve Kilim

Bu parkeler üzerine ḫalı sermek lâzım mıdır? Bu bir mesᶜeledir. Şüphesiz süslü durur, ayaḳlar yumuşaḳ bir yere baṣar, gürültü olmaz ve ṣıcaḳ da ṭutar. Lakin bilmelidir ki ḫalılar toz menbaᶜı ve anbarıdır. Her gün açıḳta mükemmel ṣurette urulmaḳ ve silkilmek lâzımdır. İşte zor olan da budur. Hem silkilecek yer hem de vaḳit bulunamaz. Fazla olaraḳ her gün urulan ḫalılardan da ḫayr ḳalmaz. Bunun için ḫalı döşemeyi yalnız mermer ve tuğla döşenmiş yerlere ḥaṣr etmeli başḳa yerlerde ḫalı bulundurmamalıdır. Ḥatta mümkün ise ğâyet ḳalın ᶜabâdan papuçlar giyip ṭaşlığa bile ḫalı ḳoymamalıdır. Bununla berâber ẕevḳ ve ḥüsn-i ṭabîᶜat icâbatından olaraḳ şarḳın o ẓarîf ḫalılarından büsbütün vazgeçmek de ḳâbil olamayacağından hîç olmazsa silkilmek ḳolay olmaḳ üzere maḥdud bir muḳadderâta küçük ḫalılar tercîḥ olunmalıdır.

Ḥaṣır döşemeye gelince bunun külliyen ᶜaleyhindeyiz: Bunun ḳadar fenâ ve ğayr-ı ṣıḥḥî bir şey olamaz. Biraz da muḥâfaẓa ve tathîrden baḥs edelim.[33]

Faṣl: 3: Meskende Temizlik

Münderecât: Bir Parke Naṣıl Cilâlanır- Süpürmek Mesᶜelesi- Âyna ve Camların Temizlenmesi- Yataḳların Temizlenmesi- Matbaḫı Temizlemek- Sofra Ṭaḳımlarının Temizlenmesi- Evḳât-ı Muᶜayenedeki Taṭhîrât- Âbdestḫâneler- Âbdest Muṣluḳları

20- Bir Parke Naşıl Cilâlanır

Ṣarı bal mumunu küçük olaraḳ parça parça kesmeli ve terementi denilen zeyt-i ṭayyâr derununda ṣoğuḳ olaraḳ ḥal etmeli. Bal mumu terementinin iki ḳatı olmalıdır. On on iki sâᶜatte ḥal edilir. Bu maḫluṭu tesḫîn ile daha çabuḳ ḥal mümkün ise de daha ḳuvvetsiz olmasıyla berâber terementinin alevlenme tehlikesi de vardır. Bir yün paçavra ile bu maḫluṭ parke üzerine yayılır ve



Şekil 4.1. Tahta Fırçaları

ḳurumaya bıraḳılaraḳ baᶜde fırça ile ağulur. Bunun için ḳıldan maᶜmul ve naᶜlînde olduğu gibi bir ḳayış ile ayağa merbuṭ bir fırça ḳullanılır. Böyle ayaḳla iş görmek istemeyenler için el ile [34] ḳullanılır fırçalar daḫî vardır. Parke bir defᶜâ bal mumu ile boyanır ve baᶜde her parke ḳatı bal mumu ile muntaẓaman cilâlanır ve nihâyet fırçalanır. Parke her sekiz günde bir defᶜâ iyice fırçalanır, lâkin her ṣabaḥ tozları ḫafîf ışlâḳ bir bez ile ṭopladıḳtan sonra bir yünlü ḳuru bez ile oğulur. Bu bez ile oğmanın cilâyı muḥâfaza etmek gibi bir fâᵓidesi vardır. Altı ayda bir defᶜâ da ince tel ile kirleri çıḳarıp temizlemek îcâb eder. Bal mumu boyası (encaustique) bal mumlu döşemeler için daḫî ḳullanılır.

21- Süpürmek Mesᶜelesi

Evet, mesᶜelesi diyorum. Çünkü terâḳḳiyât-ı fenniye bunu bir mesᶜele ḥâline ḳoymuştur. Odalarımızda, ṣalonlarımızda toz ṭoplanır. Bunu ᶜalî ḥâle bıraḳmaḳ biᵓṭ-ṭabiᶜ muvâfıḳ olamaz. Faḳaṭ bunu naṣıl ṭoplayacağız ve naṣıl ḳaldıracağız? Ḥâlâ evlerimizde cârî uṣulde devâm biᵓṭ-ṭabiᶜ muvâfıḳ olamayacaḳtır. Çünkü eğilerek süpürgelerle süpürmek demek yerlerde bulunan tozların yerlerini değiştirmek, bir yerden ḳaldırıp öteye ḳondurmaḳ demektir.



Şekil 4.2. Ortalık Süpürmenin Tarz-ı Sakîmi

Yalnız o ḳadar mı? Ḫayır, bîçâre süpüren ve orada bulunan bu tozların birçoğunu burnu ve ağzı ile ṭuruḳ-ı tenefüsiyesine idḫâl edecektir. Bu tozların içinde neler yoḳtur neler!..Demek ki bu uṣulün fâᵓidesi yoḳ, mazarrâtı çoḳtur. Süpürülen süprüntüyü içine ṭoplayan baᶜzı süpürgeler [35] ve ṭulumbanın ṣuyu emdiği gibi tozları da emen makinalar iḫtirâᶜ olunmuştur. Şimdilik bunlar biraz pahalı gibi görünüyorsa da herḥâlde bir tekâmüldür, bir eṣer-i teraḳḳîdir, bir çaredir. Vaḳt ve ḥâli müsâᶜit olanlar bu toz emen makinalardan almalıdır. Bunların fıḳ̄danı ḥâlinde bezlerle eşyâ üzerinden tozlar ṭoplanır ve bu bezler bir yere silkilmeyerek ḳaynar ṣuda yıḳattırılır. Muṭlakâ eski usulde

süpürmekte devâm olunacaḳsa hiç olmazsa süpürenler ağızlarıyla burunlarını ıṣlak bir bez ile örtmeli ve behemehâl uzun ṣırığa geçirilmiş süpürge ile eğilmeyerek süpürmelidir.

22- Âyine (ayna) ve Camların Temizlenmesi

Âyineleri temîzlemek için ṣu ve sirke ile biraz tuzdan mürekkeb bir maḫluṭ yapmalıdır. Bununla oğduktan ṣonra bir duman ḳalacaḳ olursa ḳuruduḳtan ṣonra temīz bir bezle tekrâr oğulur. Bu iş için ṣulandırılmış tebeşir yâḫut İngiliz mağzayası daḫi ḳullanılır. Pencere camları da ᶜaynı ṣuretle temîzlenir.

23- Yataḳların Temîzlenmesi

Yataḳlar her ṣabâḥ ḳâmilen bozulup örtüler (yorğanlar), çârşâflar, yaṣtıḳlar, şilteler en az bir sâᶜat ḳadar açıḳ havâya bıraḳılır. Bu elzemdir. Yaṣtıḳ yüzleri lâaḳal sekiz günde bir defᶜa değiştirilmelidir. Çârşâflar on beş günde bir defᶜa tebdîl olunur.

24- Maṭbaḫın Temizlenmesi

Her gün temizlenecek yerlerden biri maṭbaḫtır. Buna ev ḳadını farṭ-ı diḳḳat ve iᶜtinâ etmelidir. Maṭbaḫın [36] dolâp ve râf gibi oyma ve aḫṣâp yerleri ayrıḳ otundan yapılmış bir fırça ile ve siyâh ṣâbun yâḫud ıṣlanmış ḳum ile güzelce oğularaḳ berrâḳ ṣu ile temizlenmelidir. Maṭbaḫtaki ṭâḳımlar maᶜdenin cinsine göre ṣodâ, ince ḳum, pıraṣa yapraḳları, ispirto ile ıṣlatılmış Trablus ṭaşı ve sirkeli ḳum ile temizlenir ve bol berrâḳ ṣu ile yıḳanır. Taṭhîrât biᵓṭ-ṭabiᶜ ṣâbun veya ṣodâ ile icrâ edilir.

25- Sofra Ṭaḳımlarının Temizlenmesi

Sofra ṭaḳımları her yemeği müteᶜâḳip yıḳanmalıdır. Bunda suhulet ve sürᶜat olmasıyla berâber ḳavâᶜid-i ṣıḥḥatte muvâfıḳtır. Bunun için iki bulaşıḳ leğeni lâzımdır. Faḳaṭ ğâyet temîz olmalıdır. Bunlar ṣıcâḳ ṣu ile doldurulur. Birincisine birḳaç parça ḳarbonat atılır. Bunda çatallar ve ḳaşıḳlar yıḳanır ve ṣonra temîz bir bez ile oğulur. Baᶜde ṭabaḳlar en az kirlisinden başlanaraḳ ṣol el ile ṭutulup ṣağ el ile ve bir bulaşıḳ bezi ile silinip yıḳanır. Sonra ikinci leğene daldırılaraḳ süzülmek üzere bir ṭarafa bıraḳılır. Tencereler en ṣonra temizlenecektir. ᶜÂile ğalabalık olduğu veya daᶜvetli bulunduğu zamân bütün ṭabaḳ ve çatalları bir leğende yıḳamaḳ ḳâbil olamaz. Çünkü ṣu artıḳ yağlanır ve temîzlemekten ziyâde kirletir ve kir ḳoḳusu bıraḳır.

Bardaḳlar ṣoğuḳ ṣu ile ve tabaḳtan evvel yıḳanır ve süzdürülerek ğâyet ḳuru bir bez ile ḳurulanır. Bıçaḳların ṣuda bıraḳılması câᵓiz değildir. Bulaşıḳ bezi ile güzelce temîzlenerek derḥâl ḳurulanır ve İngiliz tuzu ile parlatılır. Bıçaḳlarda pas varsa yerine ḳoymadan evvel pas üzerine bir damla zeytinyağı damlatılır.[37]

Gümüş evânîyi temizlemek için tebeşiri iyice toz ḥâline getirmeli ve biraz alḳol veya ṣu ile ıṣlatılaraḳ bir fanila parçasıyla oğmalı. Ḳuruduḳtan sonra cinsine göre ḳuru bir bez yâḫud ḳuru bir fırça

ile başaraḳ oğalamalı. Ṣürâḫîler her yemekten ṣonra berrâḳ ṣu ile çalḳalanır. Eğer içi kirlenmiş ise alḳol yâḫud amonyaḳlı veya sirke ve tuzlu veyâḫud kolalı ṣu ile iyice ṣallanır ve baᶜde berrâḳ ṣu ile bir iki defᶜa çalḳalanaraḳ temizlenir.

En ṣonda bulaşıḳ leğeni ḳum ve siyâh ṣâbun ile yıḳanaraḳ sülfat düzenek yâḫud başḳa bir terkîb-i kimyevî ile tathîr (dezenfekte) edilir.

26- Evḳât-ı Muᶜayenedeki Taṭhîrât

Taᶜdâd ettiğimizden mâᶜadâ daha bir çoḳ ḫidamât-ı beytiye vardır ki her gün yapılır. Faḳaṭ baᶜzı işler de bulunur ki o ḳadar ṣıḳ yapmaya luzum yoḳtur. Her hafta parkeler cilâlanır, baḳır ṭaḳımları, ḳapı ṭoḳmaḳları ve ṭutamaḳları parlatılır. Maṭbaḫ taḫtaları yıḳanır. Her ay camlar, aynalar, mermerler temizlenir ve ḫalı ve kilimler açıḳ yerlerde silkilir. Her mevsimde levḥalar indirilerek arḳaları temizlenir. Büyük perdeler indirilerek iyice silkilir. Döşemeler urularaḳ fırçalanır. İlkbahârda yazın ḳullanılmayacaḳ eşyâ güzelce temizlendikten ṣonra ḳaldırılır. Ḳış ṣobalarına müteᶜallik kürekler, maşalar, ḳovalar güzelce temizlenerek yağlandıḳtan ṣonra bezlere ṣarılaraḳ ruṭubetsiz bir yere dizilir. Ṣonbahâr ṣonlarında yaz eşyâsını ḳaldırmak îcâb eder.

Her sene şiltelerin yükleri ṭaranır ve atılır. Yaṣtıḳlar temizlenir. [38] Ḳapılar, duvârlar ve ṭavân uṣul-ü vechle temizlenir ve yıḳanır. Ğaybubet ḥâlinde yataḳlar, elbise vesâᵓire kâtil-i hevâm toz ile tozlanır ve odanın ortasına yığılır ve tozdan muḥâfaẓa için güzelce örtülür. Ḫalılar da bu toz ile iyice tozlanaraḳ mükemmelen ṣarılır.

27 – Âbdestḫâneler

Âbdestḫânelerin de ṣon derece temiz tutulmasına fevḳâᵓl-ᶜâde iᶜtinâ eylemelidir. Oradan çıḳan ḳoḳular mühliktir. Ṣu ᶜâdetâ ḳovalarla ve bol bol dökülmelidir. Eğer evde bol ṣu yoḳsa klor (klorür duşu) veyâḫud (sülfat düzenek) ile dezenfekte edilir. Maᶜhazâ âbdestḫâne esâsen iyi ve fennî bir ṣurette yapılmamışsa mazarratın önü tamâmiyle alınamaz. Âbdestḫâne esâsen iyi inşâ edilmeli, hîç olmazsa bir buçuḳ metro maḥale ḳadar eṭrâf duvârları da mermer veyâḫud (karo) denilen firenk ṭuğlalarıyla yapılmalı, ḳubura mükemmel bir sifon vazᶜ etmekle berâber ṭâvâna yaḳın bir yerdeki ṣu ḫazînesinden bir zincîr vasıṭasıyla birdenbire bol ṣu celb edilerek mecrâyı temizlemeli ve mülevveṣâtı defᶜ etmelidir. Bu tedbîr-i esâsiye riᶜâyet edilmezse taṭhîratta ne ḳadar iᶜtinâ edilse yine tamâmıyla müṣmir olamaz ve fenâ ḳoḳuların önü alınamaz.

28 – Âbdest Muşluḳları

Âbdestḫânenin ḫâricinde delikli bir mermer tekne ile bir muşluḳ bulundurulur. Bu muşluğa şu âbdestḫânenin içine mevzuᶜ bir küpten celb olunur ve bununla eller ve yüz yıḳanır. İşte bu ğâyet fenâ ve şâyân-ı iᶜtirâz ve muᵓâheẕe bir ᶜâdet-i siᵓedir. Bu şu her ḥâlde fennen ṭâhir değildir. Daha ğarîbi diş fırçaları vesâᵓir tuvalet ṭaḳımları da bu muşlugun üstünde [39] küçük bir râf üzerine ḳonur. Eğer (küçük bir tuvalet) âbdestḫâne aralığında yapılmaḳ zarurî ise o ḥâlde bu tuvalet aralığı âbdestḫâne yanında olsa bile tamâmıyla müstaḳil ve ayrı olmalı ve âbdestḫâne ile hîçbir münâsebeti bulunmamalıdır.

Faşıl: 4: Fâre ve Böceklerin İtlâfı

Münderecât: Fârelerin İtlâfı -Sineklerin İtlâfı-Taḫta Ḳurularının İtlâfı-Pirelerin İtlâfı-Bitten Taḥaffuẓ-Sivrisinek ve Yaḳarca-Sâᶜir Böceklerin İtlâfı

29- Fârelerin İtlâḳı

Bir ḫânede fâre olduğu zamân bütün vesâᵓit-i itlâfiyenin ehveni ve müreccaḥı evde bir kedi bulundurmaktır. Kedi her vaḳit fâre yaḳalayaraḳ itlâf etmez. Faḳaṭ onun evde bulunması fârelere dehşetli bir ḳorḳu verir.

Arseniḳ mürekkebâttan olan fâre öldürücü ᶜilâcı ḳullanmamalıdır. Bu çoḳ mühliktir. Bunu başḳa bir ḥayvânın da yemesi iḥtimâli olduğu gibi bunu yiyen fârenin meydânda telef olacağını da ẓan etmemelidir. Duvâr ve ṭavan ve ṭaban aralıḳlarında bir yerde ḳalaraḳ telef olur ve leş koḳaraḳ bir tehlike teşkîl eyler. Fâre ḳapan ile de ṭutulabilir. [40] Faḳaṭ ḳapanı her vaḳit yıḳamaḳ ve ḳoḳuyu izâle etmek lâzımdır. Çünkü fâre ḥassâstır. Az ḳoḳu onu ḳaçırır.

30- Sineklerin İtlâfı

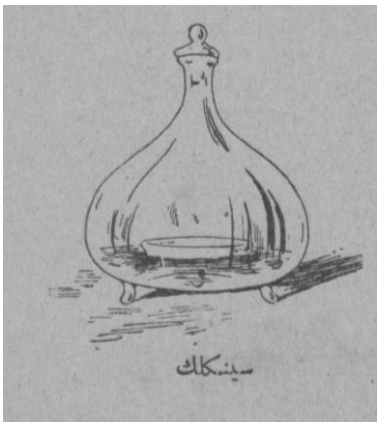
Sinekler de pek muᵉacciz ḥaşerâttandır. Bunların hepsini itlâf imkânı yoḳtur. Çünkü daᶜimâ yenisi ḫâriçten gelir. Faḳaṭ yine bir miḳtarının izalesi mümkündür ki bu da bir muvaffaḳiyettir. Fâre öldürecek ᶜilâç gibi sinek öldürecek de vardır. Faḳaṭ ḳullanmamalıdır. Çünkü zehirlenen bir sinek bir müddet ötede beride uçar ve birdenbire ölerek bir yerde ḳalır. Bu yer nefîs bir yemek üzeri veyâḫud bir şu ḳadeḥi de olabilir. Bunun için âtîdeki uşullere murâcaᵉat daha maᶜḳuldür:



Şekil 4.3. Sineklerin hâricden sofraya hücumu

Bir ḳadeḥe yarıya ḳadar ṣâbun ṣuyu doldurmalı, ḳadeḥin üstünü örtecek ṣurette bir dilim ekmek alıp ortasından bir delik delmeli, sineklerin ḥarîṣ olduḳları bir maddeyi ve meṣelâ balı ekmeğin bir ṭarafına sürmeli, bal sürülen ṭaraf ṣâbunlu cihetine gelmek üzere dilimi ḳadeḥin üstüne iyice ḳapamalı.

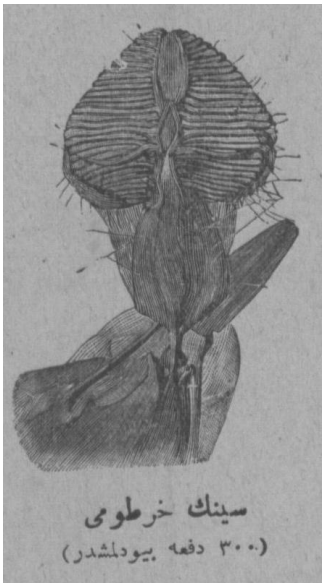
Balın ḳoḳusuna gelen sinekler delikten bala hücum ederken düşerek ṣâbun ṣuyuyla boğulurlar. Eğer sinek çoḳ ise böyle bir iki ḳadeḥ de [41] ḳonabilir. Sinek öldüren kâğıt baᶜzı dükkânlarda ṣatılır. Bu kâğıt daᶜimâ ıṣlaḳ durmalıdır. Bunun için bir ḳadeḥi ṣu ile doldurmalı, bu kâğıdı üzerine ḳoymalı, baᶜde bir çuḳur ṭabaḳ vazᶜ ederek ḳadeḥin kenarlarını iyi muḥâfaẓa etmek şarṭıyla baş aşağı çevirmeli, bu ḥâlde ḳadeḥteki ṣu ṣüzereḳ kâğıdı ıṣlaḳ bir ḥâlde bulundurur.



Şekil 4.4. Sineklik

Bunlardan başḳa çârşıda sinek öldürmek için bir çoḳ aletler ṣatarlar, ṭabîᶜi alırken ṣuret istiᶜmâlini de öğrenmek mümkündür.

Faḳaṭ herḥâlde unutmamalı ki en müᵓessir çâre sinekleri ḥâṣıl ve celb edecek şeyleri bulundurmamaḳtır. Muzaḫrefât ve gübreler sineklerin teksîrini ve oralara hücumunu mucib olan şeylerdir. Ḫânede aḫır varsa gübre bulundurmamağa ve ṭoplamamağa ve ara ṣıra muzâd-ı taᶜaffün-ü maḥlulât püskürmeğe ve veyâḫud taş yağı (Huile de chiste) dökmeğe iᶜtinâ ve diḳḳat eylemelidir.



Şekil 4.5. Sinek Hortumu (300 defa büyütülmüştür)

Sineklerin en büyük mazarratı tehlikeli ḫastalıḳ taḫmillerini ṭaşımaları ve emrâz-ı sâriyenin bu ṣuretle tevsiᶜine sebebiyet vermeleridir.[42]

31- Taḫta Ḳurularının İtlâfı

Taḫta ḳurusu da çekilmez ḥaşerâttandır. Ekṣer yerlerde pek çoḳ olup râḥat mümkün olamaz. Yeni bir evde neẓâfet ve ṭehârete riᶜayet olunduğu ḥâlde taḫta ḳurusu bulunmaz. Faḳaṭ eski binâlarda ve enḳaz-ı ḳadime ḳullanılan yeni binâlarda iş böyle değildir.

Taḫta ḳurusu bulunan odada baᶜzen bütün pencere ve ḳapıları ḳapadıḳtan ṣonra yigirmi dört saᶜat kükürt yaparlar. İyi bir ᶜilâç olabilirse de yalnız taḫta ḳurularını ihlâk etmez, renkleri de taḫrîb eyler. Odaya girildikte duvâr kâğıtlarıyla döşeme ve eşyâ renklerinin bozulduğu görülür.

İşte iyi bir ᶜilâç: fiᵓl-ḥaḳîḳa uzun sürerse de döşemeye de bir zararı olmaz. Bir litre ṣuya yigirmi ğram aḳ sülümen ḳoymalı. Bu ṣu müthiş bir zehirdir. Çocuḳların yetişemeyeceği yerlere ḳoymalı ve unutmamalı. Bütün eski duvâr kâğıtlarını çıḳarmalı, bir fırça ile bu ṣudan bütün taḫta ve oyma aralarına ve yarıḳ ve ḳırıḳlarına idḫâl etmeli. Duvârlarla döşemeyi ve yatağı da unutmamalıdır. Ṣonra yeniden duvâra kâğıt yapıştırmalı ve yapıştırırken ḳola içine miḳdar-ı kâfî ak sülümenli ṣoda ḳatmalıdır.

Eğer taḫta ḳurusu çoḳ yoḳsa o ḥâlde taḫta ḳurusu tozu ile de iş görülebilir. Faḳaṭ bu toz ḥaşereleri öldürebilirse de yumurṭalara teᵉsîri olamaz. Toz yumurṭa yarıldığında bu da telef olur. Yumurṭaların açılma ve yarılma zamânı ilkbahârdır. Avrupa'da büyük şehirlerde taḫta ḳurularına [43] ᶜilâç yapmaḳ ve bunların önünü almaḳ ile meşgul bir ṣanᶜat erbâbı vardır ki birçoḳ ḫâneler ve oteller bunlara abonedirler. Bunlar yumurṭaların açılma ve yarılma zamânı olan ilkbahârda tedâbîr ve icrâatta bulunaraḳ taḫta ḳurularını izâle eylerler.

32- Pîrelerin İtlâfı

İlk ve biᵉl-ḥaṣṣa sonbahârda bütün teḳayyüdât-ı tanẓîfiyeye rağmen pîreler her tarafı istilâ eder. Bunlar için taḫta ḳurusu tozu iyi bir ᶜilâçtır. Bu toz maᶜlum olduğu üzere nezle otu denilen nebâtdan yapılır. Bunu ḳurutaraḳ ve toz ḥâline getirerek ḳullanırlar.



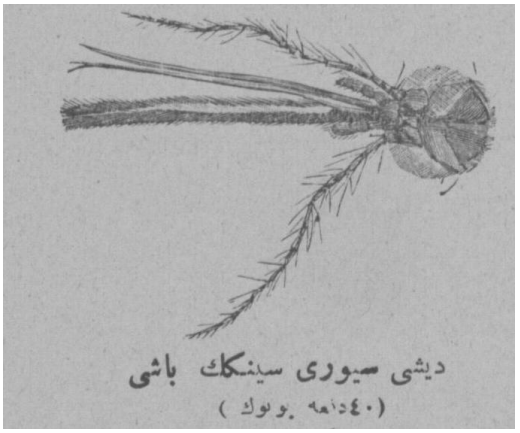
Şekil 4.6. Bit: Birçok emrâzın naklini hâdim müstekreh haşere

33- Bitten Taḥaffuẓ

Vücudun aḳsâm-ı muḫtelifesinde bulunduğuna göre muḫteliftir. En çoḳ bulunan baş biti olup bunları mümkün olduğu ḳadar sürᶜatle temizlemek elzemdir. Çünkü az zamânda pek ziyâde çoğalır. ᶜİlâcı başı ṣıcâḳ sirke ile yıḳamaḳtır. Sirke bit sirkelerini ḥal eder ve baᶜde ṣabunla temizlemeli. Çocuklarda sirke ve ṣabunla önünü almaḳ ḳâbil olmazsa saçlarını tıraş etmekten de çekinmemelidir.

34- Sivrisinek ve Yaḳarca

Bu müzᶜic böceklerden ancaḳ cibinlikler ile taḥaffuẓ mümkün olabilip ḥükūmetçe de bataḳlıḳ ve durğun ṣuların ḳurutulması ve ḳurutulamadığı ḥâlde petrol veya ḳaṭrân [44] ṭabaḳasıyla örtülmesi lâzım gelir. Amerikalılar Küba Adasının zabṭında (Havana)yı müthiş ṣârî ısıtmadan iki sene ẓarfında ᶜâdetâ bu müthiş böceklerle ḥarp ederek kâmilen ṭaḫlîṣ eylemişlerdir.



Şekil 4.7. Dişi sivri sineğin başı

Yatılan ve oturulan odaların pencerelerine küçük delikli tel örgü ḳoymaḳ fâʾide baḫştır.

35- Sâᶜir Böceklerin İtlâfı

Bâlâda bildirilen toz ᶜâdî ve nebât biti ve ḳarınca vesâᶜir böcekleri de itlâf eder. Ev ḳadını bundan bir miḳdar evde bulundurmalıdır, şu ḳadar ki ğâyet ḳuru ve emîn bir yerde ṣaḳlanmalıdır. Çünkü ıṣlaḳ toz püskürülemez.

- Ev Yaptırmaḳ İsteyenlere-

Gerek beş on odalı bir ev veyâḫud on beş yigirmi odalı bir ḳonaḳ yaptırınız, evin temellerini atmazdan ve işi tamamıyla ḳararlaştırmazdan evvel behemeḥâl ücretini vererek muḳtedîr bir miᶜmârın reʾyini ṣorunuz. Onunla ve ḥatta fazla olaraḳ ḫâẕıḳ bir tıbible de müẕâkere etmezden mükemmel ve eṭrâflı bir plan ve resim yaptırmazdan muḳaddem inşâata başlamayınız. Miᶜmâra yalnız iḥtiyâcâtınızın ve ṣarf edeceğiniz naḳdin derecesini ḫaber veriniz. İnşâtta ucuzluḳ ḳadar metâneti, refâhı, suhuleti, ḳavâid-i ṣıḥḥati, ṣuret-i tesḫîn ve tenvîri ve ṭabḥı ve taṭhîri veʾl-ḥaṣıl birçoḳ cihât-ı mühimmeyi düşünecek, bulacaḳ miᶜmâr ve tabîbdir.[45]

İkinci Ḳışım: İdâre-yi Beytiye

Faṣl: 1: ᶜÂile ve Cemiᶜiyyette Ḳadın

Münderacât: Vâlidenin Çocuğa Teᵓsîr ve Nüfuz̲u –Ḳadının Saᶜâdet-i ᶜÂᵓilede Teᵓs̲îri–Vâlide Yaşadıḳça ᶜÂᵓile Dağılmaz –Ḳadın Ev Yapar ve Ev Yıḳar –Ḳadının Cemiyet-i Beşeriyede Teᵓs̲îri.

1. Vâlidenin Çocuğa Teᵓs̲îr ve Nüfuz̲u

Ḥükemâ ve eṭıbbânın beyânına göre vâlide evṣaf-ı ᶜaḳliye ve aḫlâḳiyesini oğullarına ırs̲en naḳl eyliyor. Ḳuvve-yi ᶜaḳliye müsteṣnâlarıyla erkek evlâda vâlidelerinden ve ḳız evlâda pederlerinden mirâṣ ḳalıyor.

Ebeveyn evlâdına yalnız emlâk ve emvâlini değil belki bedenini, cismini, ruḥunu, ᶜaḳlını, aḫlâḳını da terk eder. Verâs̲et yalnız emlâk ve ᶜaḳâre [46] değil, ebdân ve ervâḥa da şâmildir. Çocuḳ ebeveynine emaddeten, bedenen, ruḥen ve aḫlâḳen de benzer.

Lâkin vâlidelerin teᵓs̲îri yalnız bundan ᶜibâret değildir. Erkek ve ḳız evlâdın terbiye-yi evlâsı teᵓs̲îrât-ı mâderâne taḫtındadır. İlk senelerde çocuḳlar üzerine pederlerin doğrudan doğruya olan teᵓs̲îrâtı nisbetle daha azdır. Peder mecburen zamânın bir ḳısm-ı mühimmini evin ḫâricinde geçirir. Eve ᶜavdetinde birçoḳ işlerle z̲ihnen meşġul veyâḫud bütün günkü metâᶜib ve mücâdelât ile bitâb olup çocuḳlarının terbiyesine o ḳadar diḳḳat ve iᶜtinâda bulunamaz. Bunu da biᵓl-ḫaṣṣa bilmek lâzımdır ki peder daha serttir. Ṭabiᶜat ona vâlidenin ne güzel sesini ne de ṭatlı nefesini baḫş etmemiştir. Vâlide gibi bu genç ḳalpleri sevḳ-i ṭabîᶜî ile ṭanımaz.

Bir vâlidenin iki buse arasında edeceği taᶜlîm aṣlâ unutulmaz. Bu maᶜlumât ehemmiyetsiz değildir. Ḥis etmeyerek dâᵓimâ bu maᶜlumâtı taᶜḳîb edemez. Aṣıl ḳuvveti veren de bu ḫâldir. Baᶜzen iḫtiyârlığımızda bile vâlidemize ḫâṣ olan sözleri taḫaṭṭur eyleriz. Onun ṭatlı ṣedâsı ḥâlâ sâmiᶜamızda âhenkdâr bir musîḳi gibi ṭanîn-endâz olur.

Uḳul-ı beşer üzerinde bir teᵓs̲îr-i ᶜamîḳ bıraḳan bütün eᶜâẓim ve dühât muṭlaḳâ bir vâlidenin terbiyet-kerdesidir. Fiᵓl-ḥaḳîḳa cins-i beşerî lekedâr eden eşirrâ-yı meşhureyi de vâlideler yetiştirmiştir. Ancâḳ bunu da bilmelidir ki vâlidelerin iyilik ḫuṣuṣunda ne ḳadar teᵓs̲îri varsa fenâlığa da o mertebe nüfuz̲ları vardır. Bir vâlide evlâdı üzerindeki teᵓs̲îrâtına vicdânen vâḳf ve emîn olmalıdır. Bütün aḳvâl gibi efᶜâlde çocuḳlar üzerinde mümted [47] bir ḫâṭıra bıraḳır. Bunun için çocuğunun yanında vâlide dâᵓimâ fazîletten, şereften baḫs̲ etmeli ve ancâḳ tecvîz olunabilir efᶜâlde bulunmalıdır.

2. Ḳadının Saᶜâdet-i ᶜÂᵓilede Teᵓs̲îri

Efrâd ve aᶜzâsının yüzleri sevimli ve kendileri mesᶜud nice ᶜâᵓileleri herkes ṭanır. Ḫânelerde bir sükun-ı istirâḥat baḫşâ ve bir emniyet-i ḥâl ve istiḳbâl vardır. Fenâ hîçbir söz söylenmez. Ebeveyn

bulunduḳları muḥîṭte bütün iyilikleri yaparlar, çocuklarını taʿlîm ederler. Bu ʿâʾileye herkes ḥürmet ve ʿarz-ı muḥabbet eder.

İşte bütün bu saʿâdet ve hürmet vâlideden doğar. Neşʾe ve şeṭâreti, emniyeti, âhengi yapan hep odur. Peder de istenildiği ḳadar faziletler taṣavvur olunsun, eğer vâlide vaẓîfesini ṭanımazsa, yâḫud yapmaḳ istemezse artıḳ muḥabbeti ğayr-i mümkündür ve ḥayŝiyet ve refâha vuṣul için bütün teşebbüŝât maḥḳum-u iḳâmettir. Faḳaṭ birçoḳ bîçâre ḳadınlar vardır ki vaẓîfelerini bir ṣuret-ı ğarbiyede ṭanırlar: Yaptıklarını bilmezler, bir fikr-i ciddî zihinlerinde aṣlâ geçmez ve ciddî bir ḳadına münâsib de bulamazlar. Böyle ḳadınlar pederlerin zaḥmetlerle ḳazandığı vâridât ve ŝerveti ḥüsn-i muḥâfaẓa ve idâre şöyle dursun, birçoḳ hevesâta ḳarşı eritirler, ḫânede intiẓâm ve neẓâfeti idâmeye, ṭaʿâmmülleri vaḳtiyle istiḥzâra çalışacaḳ yerde bir ḳomşuya gidilerek öteki birini çekiştirirler. Çocuḳlarının terbiyesine neẓâret edecek iken o zavallıları bir ḥâl-i lâḳaydâne ile soḳağın bütün mehâlikine ḳarşı veyâ câhil ve baʿzen de aḫlaḳsız dadılar ve lalalar elinde bıraḳırlar. Yâ ḫarçın müşkülpesent ve ḫodbîn olanlar haḳḳında [48] ne demelidir? Aḳşâmları bîtâb bir ḥâlde gelen zevcelere ḳarşı sinirleri ṭutar. Olur olmaz şey için şikâyete, ğavğaya, şetme başlarlar. Bir kuşe-yi saʿâdet olacaḳ ḫâne cehennem olur. Zevc ḳaçari ğazinolara ve maḥalle ḳahvelerine giderek oralarda vaḳit geçirir. Terbiyesi noḳṣân veyâ câhil ise meyḥâneye ḳoşaraḳ kendini teselliye çalışır. ʿAyyâşlıḳ ve binâʾen-ʿaleyh her fenâlıḳ başlayacaḳtır. Eğer aṣîl ve terbiyeli ve biraz da düşünceli ise âlâm ve ekdâr ile dolu bir ḥayât geçirecek ve bu ḥâl bütün ḳuvvet ve irâdetini selb eyleyecektir. Bu muḥîtte yetişen çocuḳlar iʿtiyâdât-ı seyyiʾeye mübtelâ olacaḳlar ve bunlar da nevbetlerinde bu fenâlıḳları evlâtlarına mîrâŝ olaraḳ bıraḳacaḳlardır.

3. Vâlide Yaşadıḳça ʿÂʾile Büsbütün Dağılmaz

Vâlide olduğu, (ocağın ateşini muḥâfaẓa etmediği) zamân buralarla veyâ teṣâdüf ḥayâtla dağılan efrâd-ı ʿâʾile tekrâr güç birleşebilir. Kendileri bir yuvâ yapmışlar ise artıḳ tekrâr eski yuvâya ʿavdeti ḫâṭırlarına getirmezler. Muḥabbet-i uḫuvvet ʿâʾileyi bağlayan revâbıṭı muḥâfaẓa edecek ḳadar ḳuvvetli ʿad olunmuyor. Fiʾl-ḥaḳîḳa muḥabbet pederde bu ittiḫâdı muḥâfaẓa eylerse de peder vâlide ḳadar ocağa merbut değildir. Emvâc ḥayât ile evde bir dereceye ḳadar ṣarṣılır, eğer ḫânede kendisine intiẓâr eden bir ḳalp varsa belki tekrâr birleşilebilir. Binâʾen-ʿaleyh revâbıṭ-ı ittihâdı muḥâfaẓa eden ancâḳ vâlideler olabilir. Mübtelâ-yı meşâḳ ve yeʾis olan bir âdam, eğer vâlidesi ṣağ ise, onun harâret-i şefḳatiyle ışınmağa gelir. İḫtiyâr daḫî olsa vâlidesi için küçük bir çocuḳtur, ḳucağına aldığı ṣabîdir. Ona ḳuvvet ve cesâret verecek ancâḳ vâlidesi olabilir.[49]

Vâlidesi berḥayât olan olmayandan üç defʿa daha güç ḳâbil-i ğalebedir. İnsân vâlidesini tekrâr görebilmek için dünyânın bir ucundan öbür ucuna gidebilir.

4. Ḳadın Ev Yapar ve Ev Yıḳar

Madam Menton “Ev yapan ve ev yıḳan ḳadındır” demiştir. Ne büyük bir ḥaḳîḳattır. Bir erkek her şeyle meşğul olamaz. Ḳazandığını ṣarfa neẕâret edecek ve muḥâfaẓası lâzım olanı ḥıfẓ eyleyecek bir kimseye muḥtâçtır.

Bir erkek niçin kemâl-i metânet ve cesâretle çalışıyor? Çünkü bir refîḳası ve çocuḳları vardır. Çünkü onları mesʿud etmeye, onların istiḳbâllerini teʾmîne sâʿî ve ḥarîṣtir. Çünkü vatanını milletini sever ve ʿâʾilesi gibi onların da teʿâliyesini arzu edecek. ʿAşḳ-ı vaṭan ʿâʾile muḥabbeti ile tevʾemdir. ʿÂʾilesine merbuṭ olan vaṭanına da merbuttur. Refâh ve saʿâdet-i ʿumumiye saʿâdet-i ḫuṣuṣiyelerin bugünüdür.

ʿÂʾile muḥabbeti erkek ḳuvvetini on ḳat eder.

Bir erkeğin ḳazandığını hüsn-i istiʿmâl eden bir refîḳaya mâlik olduğunu bilince daha ziyâde ḳazanmaḳ hevesi uyanır. Ḳazancı maṣrafından daha ziyâde çoğalır. Taṣarruf ve iḳtiṣâd tezâyüd eder. Bu ṣuretle işe yarayabilir bir s̱ervet ḥuṣule gelir. Zengin ʿâʾilelerin çoḫu bu ṣuretle zengin olmuşlardır ve bunu ḥuṣule getiren de bir iyi ev ḳadınından başḳa kimse değildir.

Genç ev ḫânımı her şeyden evvel bilmelidir ki baḫt ve saʿâdet vâridâtın ve s̱ervetin miḳdarıyla mütenâsib değildir. Döşeme eşyâ varsin sâde [50] ve maḥdud olsun, yemekler mütenevviʿ ve ev ḳadını leẕîẕ ve nefîs olmayıp az ve öz olsun, faḳaṭ ḥâlinden memnun bulunsun ve mevcudu hüsn-i idâre edebilsin. Nice aṣḥâb-ı s̱ervet vardır ki bedbaḫttır ve ne ḳadar mutavassıṭ ve ḥatta faḳîr ʿâʾileler vardır ki mesʿud ve baḫtiyârdır. Genç ev ḫanımı refîḳini memnun ediyorsa o çalışacaḳ elbette sevgili refîḳasından aldığı ḳuvvet sâyesinde mesâʿisini tezyîd edecektir.

Ev yapan ḳadınlar olduğu gibi ev yıḳanlar da vardır. Bir kere etrâfa baḳılsın: Dün zengin olan nice ʿâʾilelerin bugün felâket içinde olduḳları görülür, işte bu ḳadının ḳuṣurudur. Nice ḳadınlar vardır ki evi ile, evlerinin işiyle meşğul olacaḳ yerde kendi tuvaletleriyle, dediḳoduyla, bütün gün beyhude yere soḳaḳları dolaşmağla kendi ẕevḳ ve ṣafâlarıyla meşğul olurlar ve lâḳayd davranırlar. Ḫıdmetçiler aşırır, eṣnâf çalar, paralar ḥis olunmaḳsızın (ṣuyunu çeker), alacaḳlılar ṣıḳıştırmağa başlar. İşte felâket budur.

Ḥesâb etmeksizin ṣarf eden, beyhude bir oyuncaḳ, bir hîç için bir meblağ-ı mühim fedâ eyleyen, bir küçük dantela parçası için zevclerini tehlikeye ilḳâ eden ḳadınlara ne demeli? Bunlar için ev yıḳmaḳ zamânı çoḳ uzâḳ değildir.

Artıḳ bu ḥâlde iflâsa muḳâvemet için zevcin fevḳâʾl-ʿâde ḳuvvet ṣarf etmesi, ʿaḳlını başına ṭoplaması, ḳadınının her ârzusuna nihâyet mümâṣât eylememesi iḳtizâ edeceğini söylememe müsâʿade buyurulsun.

5. Ḳadının Cemi^cyet-i Beşeriyede Te^ʾs̱îri

Cemi^cyet-i beşeriyede ḳadının nüfuẕ ve te^ʾsīîrini inkâr ḫaṭâdır.[51]

Bu ḥaḳiḳati iṡbât için söylediklerimize ^cilâve fâ^ʾidesizdir. Çocuḳları iyi vaṭandaş yapan, ḥaysiyet ve vaẓîfe ḥissini onlara veren, ^câ^ʾileyi ḳavî ve metîn, nüfuẕlu ve ḥürmetli yapan ḳadındır. Zevclerini meyḫânelerden ve fenâ yerlerden ekṡeriyâ uzaḳlaştıran ve onu ^cayyâşlıḳtan ḳurtaran yine ḳadındır. Faḳaṭ muvaffaḳıyet canber ve şiddetle sert çehreleriyle, darğınlıḳla, münâsebetsiz ve ḥîlekârâne yollarla değil, ṣâf ve ḥaḳîḳi bir muḥabbetle, ḥilm ve mülâyimetle, ḥüsn-i mu^câmele ile mümkün olur.

Ḳadının cem^ciyet-i beşeriye üzerine fikren de nüfuẕu vardır. Meṡelâ bir ḫaṭîbin neşr ve teblîğ ettiği fikri vâlidesinin veyâ refîḳasının telḳîn etmediğine emnîyet olunabilir mi? Münâsebât-ı siyâsiyede ḳadınların nüfuẕu pek ziyâdedir ve böyle devâm edecektir. Faḳaṭ birçoḳ ẕevâtın maddi^cyâtına rağmen diyebileceğiz ki mücâdelât-ı siyâsiye bu cins-i lâṭife pek de muvâfıḳ ve münâsib gelmiyor.

Ḳadınların aḫlâḳ ve ^câdetteki te^ʾs̱îrleri de müstağni-yi iṡbâttır. Bir memleket inḳirâzla tehdîd olunduğu zamân bu inḳirâzın hiç olmazsa te^ʾḫîr ve tevaḳḳufı maṭlub ise âtîde vâlide olacaḳ genç ḳızların ta^clîm ve terbiyelerini ıṣlâḥ ve ta^cdîl etmelidir.

Napolyon Madam Kampan'a "Bu memlekette ekseriyen ne var?" diye ṣorduğu zamân madam "Vâlideler" cevâbını vermiştir. Bir memleket iyi vâlideleri mâlik olduğu vaḳit hiçbir zamân mahkûm-u inḳırâz olamaz.

Cem^ciyet-i beşeriye içinde bu ḳadar nüfuẕu bulunan ḫânımların ḳavâid-i ḥıfẓ-ı ṣıḥḥate kemâliyle vuḳufları ve bu ḳavâide kendileri farṭ-i ri^câyetle beraber [52] ma^clumât-ı ṣıḥḥiyeye de ḥaḳḳıyla ta^cmîm etmeleri memleket ve vaṭanı cidden mes^cud eder.

Faṣl: 2: Ev Ḫânımının Evṣâf-ı Lâzımesi

Münderecât: Ḫuyda İṭrâd – Ḥilm ve Mülâyemet – İkrâm ve İltifât- Tevâzu^c- Laṭif – Ṣabr – Fa^câliyet- İntizâm- Nezâfet –Taṣarruf ve Durendîşlik –Te^caḳḳul- İrâde ve Salâhiyet – Şeṭâret

Güç ve faḳaṭ fâ^cideli ve güzel vaẓifesi biḥaḳḳın göre bilmek için ev ḳadınına birçoḳ evṣâf lâzımdır. Başlıcalarından biraz baḥs̱ etmeyi muvâfıḳ buldum:

6. Ḫuyda İṭrâd

Bir ḫâne en boralı havâlarda bile ṣuları sâkin maṣun bir limana benzemelidir. Ḳadın ma^ca^ʾ-te^ʾessüf nâdir olmadığı üzere ^cacayib ḫuylara maṣâb ise bu sükun ve istirâḥat mümkün değildir. Herkesle ṭatlı ṭatlı ḳonuştuğu, dudaḳlarında luṭf bir tebessüm mevcud olduğu zamân ḳadın bal gibi ṭatlıdır ve onu bu ḥâlde görmek de bir ḥaẓ ve sürurdur. Hiçbir ḥadiṡe ẓuhur etmediği, hiçbir sebeb

bulunmadığı ḥâlde ḳadın birdenbire zevcine ve bütün efrâd-ı ᶜâᵓileye ḳârşı sert, [53] mütecâviz ve maᶜâraz olur. Eğer müteḥîr ve maḥzun olan zevci ᶜâḳılâne bir iki söz söylemeğe ḳalḳışacaḳ olursa o vaḳit ḳadın fevḳâᵓl-ᶜâde ḥiddetlenir, ateş kesilir.

Ḫuyda ve ṭabiyaᶜttaki bu müsâvâtsızlıḳ fenâ bir şeydir. Bu ḥâle muṣâb olan ḳadın bedbaḫttır ve etrâfındakileri bedbaḫt eder. Şâyân-ı teᵓessüf olan bu ḥâl baᶜzen ᶜaṣabiyetten ileri gelip tedâvisi ṭabâbete ᶜâittir. Faḳaṭ ᶜalâᵓl-ekṣer şâyân-ı nefret bir terbiyeden ileri gelebilir. Genç ḳızlara kendilerine taṣarruf etmek ve merâḳ ve hevesine ğalebe eylemek taᶜlîm olunmamış, bilaᶜkis bu ḫuysuzuğun fazla bir leṭâfet, fazla bir câzibe evet câzibe olduğu söylenmiş! Zavâllı genç, bu ṣuretle câzibedâr olmaḳ istiyor!..

Önde oṭuran ve mücâdelât-ı ḥayât velvelelerini ancâḳ uzaktan işiten bir hanımın huyunda müsâvâd ve ıtrâd olmamak için hîçbir sebeb-i ciddî bulunamaz. Zevcin baᶜzen cedîd, baᶜzen maḥzun ve mükedder ve baᶜzen de bîdermân olmasında birçoḳ sebebler bulunabilir. Lakin ḳadında bu sebebler taṣavvur edilemez, binâᵓen-aleyh maḥzun ve mükedder olduğu zamân zevcine teselli edecek, yorğun olduğunda ona ḳuvvet ve cesâret verecek ancâḳ ḳadındır. Bu ḳatᶜî bir vaẓîfedir, faḳaṭ maᶜaᵓt-teessüf ekṣer kimselerce pek ğarîb bir ṣurette anlaşılmış bir vaẓîfedir. Binâᵓen-aleyh ḫanımlar ḫuylarının ṭabîᶜatlarının değişmemesine, ıṭṭırâdına ehemmiyet vermeli ve bu ḫuṣuṣa diḳḳat eylemeli: bizimle berâber yaşayanlarla baᶜzen gülmeli, baᶜzen mütecâviz olmaḳ, baᶜzen abusüᵓl-veche olmaḳtan ise dâᵓimâ ḥiddetli bulunmaḳ [54] Belki de mürehhehtir. Bir ḳadında güzellikten ziyâde câzibedâr olan ıttırâd-ı ṭabîᶜat ve ᶜadem-i televvin olduğunu bilmeliyiz.

7. Ḥilm ve Mülâyemet

Ḥüsn-i idâre etmek şarṭıyla ḳadının en büyük ve ḳuvvetli silâḥı ḥilm ve mülâyemettir. Ḥiddet ve tehdîd etmek ve sert söylemek bu cins latîf ve ẓarîfe aṣlâ yaḳışmaz. Mülâyemetle ḫareket ḳadını her maḳṣadına îṣâl eder. Ḥilm ve mülâyim olan bir ḳadına zevci, çocuḳları ve ḫıdmetçileri ᶜâdetâ perestiş eder. Ğâyet mülâyimâne ve müşfiḳâne muᶜâmele eden bi ev ḫanımına ḫıdmetçilerin ḳalben merbuṭ olmaması nâdirdir. Maᶜmâfih bunu da unutmamalı ki ḥilm ve mülâyemet metânet ve faᶜâliyetle pek güzel imtizâc edebilir, ᶜaksini iddiᶜâ doğru olamaz. Ḥilm ve mülâyim ve müşfik olanlara herkes ḳurbân olur.

8. İkrâm ve İltifât

İkrâm ve iltifât herkese ve taḫaṣṣüṣ ev ḫanımına elzem olan bir ḫâṣṣadır. İkrâm ve iltifât ḳadar ḫoşa giden, celb ve ceẕb eden, meftun eyleyen bir ḥâl yoḳtur. Az bir ferâsetle ḳadın zevcinin ḫoşuna giden şeyleri, tercîḥ ettiklerini, ârzularını keşf eder ve ârzu ve ṭaleb göstermezden evvel onu icrâ ederek memnun eyler.

Bir ḳadının yegâne emeli kendini muḥît olanlara sevdirmek olduğuna göre bu ğâyeye vuṣulün ancâḳ tekdîr ve tehdîd ile, sertlikle, hırçınlıkla, sinirlilikle değil ikrâm ve iltifâtla, hüsn-ü muᶜâmele ile, şefḳatle, ḥilm ve mülâyemetle mümkün olabileceğini bilmelidir.

9. Tevâzuᶜ

Laḳırdı ederken kendi fikr ve müṭâlaᶜasının ḳabulünü [55] ve muṭlaḳâ kendi dediğini yaptırmağı istemek ḳadar ḳadınlara muvâfıḳ olmayan bir şey yoḳtur. Her şeyde, lisânda, tuvalette ṭavır ve ḥarekette ve ḥatta baḳmaḳta bile tevâzuᶜ vâlideye ve ev ḫanımına her vaḳit imtiyâz baḫş olur.

Zevcin en küçük ve ehemmiyetsiz ḳusūrlarını keşf edip onu utandırmaḳ ḥuṣuṣunda ḳadınlarda ğarîb bir ḥis ve ḥâlet-i ruḥiye vardır. Ḥâlbuki bu pek fenâdır. Ne ḳadar ḳadınlar vardırsa bu ṣuretle ḥareketle kendilerinin ve ᶜâᵓilelerinin saᶜâdetlerini taḫrîb eylemişlerdir. Refîḳ ḥayâtında refîḳâ gibi ḳusūrları ve zaᶜîf cihetleri olabilir. Lâkin mütevâzıᶜ ve edepli bir ḫanım bunları mümkün olduğu ḳadar az görür, çünkü bu ḫanım iyi bir terbiye görmüştür, zevcine ḥürmet-i maḫṣuṣası vardır. Nice ḫanımlar da vardır ki yalnız zevclerine ḳarşı değil, ḥatta diğer hemcinslerine ḳarşı da kibir ve ᶜaẓametle meᵓluf bulunurlar. Bunlar dâᵓimâ mutazarrırdır, dâᵓimâ maḥakkirdir. Mütevâzıᶜ olanlar ise dâᵓimâ menfaᶜatdârdır ve her yerde herkes ṭarafından maẓhar-ı ḥürmet ve iᶜtibâr olur.

10. Luṭf

Luṭf, ᶜinâyet, ḫayırḫahlıḳ, ḥüsn-i ẓan her ḳadının ve bilḫâṣṣa bir vâlidenin ve ev ḫanımının naṣîbe-yi maḫṣuṣası olmalıdır. Ḳuṣur eyleyen birini ḫuşunetle maḥkum etmek ḳadınlara yaraşmaz. Onlar dâᵓimâ maᶜẕur göstermeye âmâde bir ḥâlde bulunmalıdır.

Bir vâlideye çocuklarına ḳarşı luṭfkâr olmasını tavṣiyeye lüzum yoḳtur. Bu ḥüsn-i muᶜâmele ve nevâziş derece-yi ᶜacz vazîfe ḳadar ileri götürülür. İşte ḳadının herkes, zevcine, bütün aḳrabaya, zengîn ve fuḳarâya ḳarşı olan luṭfu ve ḫayırḫahlığı vâlidenin çocuḳlarına [56] ḳarşı olan gibi olmalıdır. Ḳadın ṣadâ-yı luṭf ve ᶜinâyene ve ḥiss-i merḥamete dâᵓimâ münḳâd bulunmalıdır.

11. Ṣabır

Ḳuṣura baḳmamaya ve ᶜafva alışan bir ḫanım bilâ-müşkülât ṣabırlı olabilir. Ṣabır biᵓl-ḫaṣṣa ḫanımlar için elzemdir. Ḥayâtta her şey istediğimiz gibi, keyfimize göre olmuyor. Ṭabiᶜen birçoḳ şey vardır ki bize muḫâliftir, bizi taᵓẕîb eder, ḥiddetlendirir. Ṣabırlı olmalıyız. Hîçbir vaḳit ḥiddet etmemeli ve ğâᵓile ve felâkete ṣabır ile taḥammül eylemeliyiz.

12. Faᶜâliyet

Bir evin içinde yapılacaḳ işlerin kâffesini herkes taḳdîr edemez. Evin her ṭarafını tertemiz bulundurmaḳ, yemekleri ḥâzırlamaḳ, çamaşırı yıḳamaḳ, elbiseyi yamamaḳ, daha bin türlü işlerle meşğul olmaḳ ev ḫanımını ṭuluᶜ-ı şemsten ğuruba ḳadar işğâl edebilir. Tenbel davranırsa bu işlerin biri

görülmez ve evin içine de pislikten girilmez. Baᶜzı titiz ḫanımlar da vardır ki ḫânenin bin türlü ihtiyâcâtını unutup işleri güçleri "bilâ-fâṣıla ortalıḳ süpürmek ve süpürtmek", "taḫta yıḳamaḳ ve yıḳatmaḳ", "çörçöp ṭoplamaḳ"tan ᶜibârettir. Sa'yı sevelim ve bir emr-i ḳatᶜayı ilahî olduğunu unutmayalım. Uṣanç ve gâᵓile işsiz adamla berâberdir. Uṣanmaḳ da cellâtların en merḥametsizi ve zâlimidir.

13. İntiẓâm

Ev işlerinin iḫtilâf ve taᶜaddî ev ḫanımının behemehâl intiẓâmperver olmasını îcâb eder. Yerinde olmayan bir şeyi aramaḳ için ṣarf olunan zamân tekrâr ᶜavdet edemez. Her işi ᶜaynı vaḳit ve sâᶜatte yapmaḳ ᶜâdeti her işin evḳât-ı muᶜayenede yapılmamasından ileri [57] gelir. Ṭaᶜâmlar maṭlub olan sâᶜatlerde ḥâzır olmaz. İḫtiyâç olduğu zamân temîz çamaşır veyâḫud taᶜmîr edilmiş ve ütülenmiş elbise bulunmaz. Ḫülâsâ intiẓâmperver olmayan ev ḫanımı on defᶜâ daha ziyâde çalışacaḳ ve değerli bir şey yapmış olmayacaḳtır. Bundan başḳa intiẓâmperver olmayan müsrif de olur. Taṣarruf edememekle berâber ᶜâᵓilenin ḥâl-i mâliyesinden de bir ṣuret-i ḳatᶜiyede ḫaberdâr değildir.

14. Neẓâfet

Ev ḫanımı için neẓâfetin intiẓâm kadar ehemmiyeti vardır. Neẓâfet-i maṭlube-yi ḥâᵓiz olmayan bir ḫanımla berâber yaşamağa ve onun ihzâr ettiği ṭaᶜâmlara doḳunmağa ve verdiği eşyâyı ḳullanmağı bir kere taṣvir ve taḫayyül etmelidir. Faḳaṭ neẓâfetin lüzumu yalnız bu noḳṭa-yı naẓardan müteḥaḳḳiḳ değildir: Neẓâfetsiz ṣıḥḥat yoḳtur, iyice yıḳamalı, iyice temîzlemeli, oğmalı ve havâlandırmalı: eve ṭabîb girmemek için en iyi vâsıṭa budur.

Bir şeyin temîzliği her nevᶜi kir, leke ve toz bulunmamasıyla ṡâbit olur. İki türlü temîzlik vardır: iyi ve fenâ. Fenâsı temîzlemek için kirletir ve iyisi kirletmeksizin temîzler. Tüy, ḥaṣîr ve çalı süpürgeleriyle süpürerek toz buluṭu ḳaldırmaḳ ve ellerin temîzlenmesi için önlüğe silmek fenâ temîzlemeye miṡâller teşkîl eyler. Temîzlik ḥaḳîḳatte ḥıfz-ı ṣıḥḥânın en sâde ve en aᶜlâ bir şeklidir. Toz ḳaldırmadan eşyâyı temîzlemek, tozdan tecrîd etmek ḥıfz-ı ṣıḥḥânın tavṣiye ettiği şarṭ-ı neẓâfeti yerine getirmek demektir. Temîz bir ev temîzleneceği zamân bile kirli olmamalıdır taᶜbîr-i diğerle temîzlemek demek temîz ṭutmaḳ, temîzliği muḥâfaza etmek demektir. [58] Bunu çocuḳlara bile böyle taᶜlîm etmeli ve onları kirlilikten, pislikten nefret etmeye alıştırmalıdır. Tozları tebᶜîd-i fenâ tahmilleri, ḫastalıḳ mikroplarını uzaḳlaştırır.

15. Taṣarruf ve Durendîşlik

Ḫanım devlet-i ᶜâᵓilenin mâliye vekilidir. Bir iᶜtinâ-yı maḫṣuṣla onu idâre ile mükelleftir. ᶜÂᵓilenin refâhı, âtîsi ve ekṡeriyâ şeref ve ḥayṡiyeti buraya merbuṭtur. Ancâḳ geçinilebilecek ḳadar ḳazanılsa bile hepsini ṣarf etmek cinnettir. Dünyâda kimse elem ve felâketten masun değildir. Aḳçe ziyâᶜyı, işlerin tersliği, ḫastalıḳ, tatil-i umur ümîd olunmayan zamânlarda ḥâdis olabilir. O vaḳit

kenârda maḥfuẓ akçe yoḳsa müthîş bir felâket ve sefâlet yüz gösterir. Bir ev ḫanımı lüzumsuz ve fâʾidesiz hîçbir maṣrafta bulunmaz. Diḳḳat ve iʿtinâ ile taʿmîr ve termîm ile eşyânın müddet-i istiʿmâlini daha ziyâde idâme edebilir. Taṣarrufkâr olabilmek için mudaḳḳiḳ ve dụrendiş olmaḳ îcâb eder. Maʿmâfih ḫasislik daḫi fenâdır.

Geçirdiğimiz bâdire-i ḥarb ve ḳıtâl taṣarruf ve iḳtiṣât ḫuṣuṣunda bizim gözlerimizi dört açtı. Ḳavâid-i taṣarrufa riʿâyet etmeyen (yevm-i cedîd rızḳ-ı cedîd) ḳavliyle yaşayan binlerce ʿâʾile ḥarbden tevellîd eylediği ḳaḥt u ğalâya, müşkilât taʿayyüşe tâb-aver muḳâvemet olamayaraḳ maḥv-û tebâh oldu, niceleri taṣarrufât-ı cüzʾiyyelerini, cânlarının yonğası olan mâllarını yoḳ pahâsına elden çıḳarmağa mecbur oldu. Bu dilḫırâş ḥaḳîḳati bir kere daha burada ẕikr ve beyândan maḳṣadımız muḥterem ḳâriʾlerimizin taṣarruf ve iḳtiṣâtta kemâl-i ehemmiyet ve cedîdle naẓar-ı diḳḳatlerini celb etmek ve kendilerini düşünmeğe daʿvet eylemektedir.[59]

Artıḳ erkeklerimizin meyḫânelerde, ğazinolarda, kulüplerde, sinemalarda izâʿa edecek vaḳit ve nüḳteleri olmamaḳ lâzım geldiği gibi ḫanımlarımızda tuvaletlerine, tezyinâta, ṭanṭana ve debdebeye ve âlâyişe ḳarşı işrâf ve ibzâr ḳapısını ḳapamalıdır.

Müteʿaddid-i ḫalâyıḳ, ḫidmetçi, aşçı, ve yamağı, sâyis ve ayvâz türleri, ṭabla ṭabla yemekler ve kâselîsler zamânları, haftalarca misâfirlikler eyyâmı, her nevʿi isrâf ve sefâlet vaḳitleri artıḳ bir daha ʿavdet etmemek üzere geçmiş ve yerine cebr-i taṣarruf ve iḳtisâd-ı ḳâʾim olmuştur. Çoḳ çalışmalı, çoḳ ḳazanmalı, ḳazandığından bir ḳışm-ı mühimini taṣarruf etmeli ve taṣarrufâtını da işleterek mevcudu çoğaltmalı veʾl-ḥâṣıl zengîn olmalıdır. Zengînlik biʾẕẕât kendiniz, ʿâʾileniz ve evlâd ve aḫvâdınız ve nihâyet vaṭanınız için elzemdir.

Ğâyet sâde yaşamalı, âlâyişe ḳapılmamalı, ziynetten ve zevâʾitten ṣarf-ı naẓar ẹtmeli, elzem olanları tedârik eylemeli, yiyecekten, giyecekten, ṣarfiyât-ı muḫtelifeden taṣarruf ve iḳtiṣâd yollarını aramalı, bulmalı ciddiyetle icrâ da etmeli.

16. Teʿaḳḳul

Bir ev ḫanımına ʿaḳl ve ḥikmet ẓan olunduğundan ziyâde lâzımdır. Bu ʿacîb dünyâda herkes onu birṭaḳım ḳazâ ve ḥâdiṣelere maʿruzdur ki bunun netâyiç-i meşʾumesinin önü ancâḳ sükun ve iʿtidâl-i dem ile alınabilir. Yaḳılırken bir lamba âteş alabilir. Eğer ev ḫanımı derḥâl şaşıraraḳ kendini ğayb ederse ev de ṭutuşabilir. Zevcin yâḫud çocuḳlardan birinin başına bir ḳazâ gelebilir, derḥâl kendini [60] ğayb edercesine kederlenmekle onlara iʿâde-yi ṣıḥḥat mümkün olamaz. Veʾl-ḥâṣıl duçâr olduğumuz ḳazâ her ne ve naṣıl olursa olsun muḥâfaza-yı sukūn ve iʿtidâle son derece çalışmalıyız. İʿtidâl-i dem ve sukūn ḳadınlar gibi erkeklere de elzemdir.

Şu ḥâle göre bir fâre görmekle bayılan veyâḫud bir örümcek gördüklerinde ev ṭutuşmuş gibi hayḳıran hânımlara ne demelidir? Aᶜṣâbımızı daha küçüklükten iᶜtibâren hüsn-ü idâreyi taᶜlim eylemeliyiz.

17. Ṣalâḥiyet

Bir ḳadında erkek gibi kemâl-i metânetle ârzu ve ṭalebi bilmelidir, faḳaṭ ᶜaynı ṭarzda değil. Ḳadın evinin ḥâkimi, ḥaḳîḳî ḫanımı olmalıdır. Faḳaṭ ḳadınlığa yaraşmayacaḳ ṣurette bir jandarma vaziyetini almaḳ iᶜcâb ᵉtmez. Bir diğeri yanında ḥaḳlı daḫî olsa ḳadın ḳocasına ḳarşı hîç olmazsa zâhiren müsâᶜid ve muvaffâḳ davranmalıdır. Sükun-ı ᶜavdet edince ṭatlılıkla taᶜrîz ve tecâvüz ṭarzında olmayaraḳ ᶜaḳl ve ḥikmet dâᵊiresinde iḳnâᶜa çalışabilir. Her ne denirse densin dünyâya ḥâkim yalnız ᶜaḳl ve mantıḳtır. Erkekleri muvaffık-ı ᶜaḳl ve ḥikmet olmayan efᶜâle sevḳ eden ekṩeriyâ zevcelerinin taleb ve ârzu-yı mutaᶜaẕẓımânelerine muḳâvemet iḥtiyâcından ileri gelmektedir. Meşaḳḳat ve mesᵊuliyeti taḥammül eden erkektir. Umur-ı ᶜâᵊileyi hüsn-i ḥâlde îdâre edebilmek için ṣalâḥiyete iḥtiyâcı vardır. Ḫanımlar bu ṣalâḥiyeti taḫrîb etmemelidir.

18. İdâre ve Ṣaṭâret

Ev ḫanımını bütün evṣâf ve mezâyâsını ṭatlı bir neşᵊe ve ṣaṭâretle ikmâl eylemelidir. Ev ḫanımının ṣaṭâreti fezâᵊilinden ve cins-i latîfine yaḳışmayacaḳ olan ḥiddet, şiddet, sinirlilik, lüzumsuz [61] infiᶜâl, vehle-yi şetm ve suᵊimuᶜâmele ᶜuyub ve müsâvîsinden maᶜduddur. Ḫayâtta neşᵊe ve ṣaṭâret ṭabîᶜatta güneş gibi her temâṩ ettiğini aydınlatır ve güzellendirir. İyi günleri daha ziyâde revnaḳdâr ve fenâ günleri daha az elemnâḳ eder. Ṣaṭâret ve tebessüm yeᵊis ve füturu izâle ve faᶜâliyeti ve uğraşmaḳ ve ğalebe etmek ḳuvvetlerini tezyîd eyler. Bu esbâbdan dolayı ev ḫanımı gerek zevcine ve gerek evlâd ve ḫademesine ḳarşı dâᶜimâ neşᵊeli ve mütebessim olmalıdır.

Faṣl: 3: Ev Ḫanımının Ṣakınacağı Baᶜzı Ḳuṣurlar

Münderacât: Dediḳodu- Ṣayğısızlıḳ – İᶜtirâz ve Muḫâlefet –Evden ve Tuvaletten Baḥṩ- Ğurur

19. Dediḳodu

Ḫanımlarda bulunabilecek ḳuṣurların en fenâsı ve en çirkini şüphesiz dediḳoduya olan meyilleridir. Başkalarının fenâlığından ve iyiliklerinden ve aṣıl doğrusunu fenâlıḳlarından ḫaberdâr olmağa çalışmaḳ baᶜzı fenâ terbiye görmüş ḳadınlar için içmek ve yemek ḳadar büyük bir iḥtiyâçtır. Baᶜzı ḳadınlarda bu iḥtiyâç o ḳadar şiddetlenmiştir ki ṣabâḥleyin yataḳtan ḳalḳtıḳları gibi bir ḳomşuya veyâ bildiğe gidip ötekini bir yekini çekiştirirler. Bu ne tuḥaf ḥâldir? Baᶜzen üçü dördü birleşerek [62] ve saatlerce başḳalarını çekiştirerek çene yarıştırırlar. Dünyâda bundan daha ziyâde ᶜâdîlik taṣavvur olunamaz.

Bu dediḳodunun netâyici baᶜzen pek müthiş olur. Baᶜzı ağrâz-ı mehleke için başḳa menbaᶜ ve sebeb aramamalıdır. Baᶜzı defᶜa herkes arasında ğavġâ ve mücâdele derecesine ḳadar varır. Herkes

ṭarafından naᶜil-i ḥürmet olmağı, ᶜâᵓilesi arasında iḥtirâm ve sükunu muḥâfaẓa etmeyi ârzu eden bir ḫanım bu dediḳodulardan ve dediḳoducu ᶜâdî ḳadınlardan ne dereceye ḳadar iḥtirâzda bulunması lâzım geleceğini taḳdîr edebilir.

Baᶜzı ḳadınların dili dünyâda veba veyâ ḳoleradan daha ziyâde fenâlıḳ îḳâ etmiştir. İyi bir ev ḫanımını ḳomşu ḳadınıyla lâfzenlik etmeye bile vaḳit bulamaz. Çünkü evinde çoḳ îş vardır. Fazla olaraḳ terbiyesi de ona müsâᶜde değildir.

20. Ṣayğısızlıḳ

Baᶜzı ḳadınlar vardır ki yalnız ḳomşularla çene yarıştırmaḳla ikfâ etmezler. Belki herkesin dediḳodusundan ḫaberdâr olmağı ve faṣl ve meẕemmetlere muṭṭaliᶜ olmağı öğrendiklerinden başḳalarını da ḫaberdâr eylemeği severler. Ṣayğısızlıḳ, boşboğazlıḳ, sır ṣaḳlayamamazlıḳ budur. Bir ḳomşuda veyâ odadaki laḳırtılara muṭṭaliᶜ olmaḳ için anaḫtar deliğinden baḳan ve dinleyen ve hîç belli olmadan bir ḳomşuda bir ṣalonda olup bitenleri görmek üzere lâzım gelen maḥale âyîne ḳoyan ḳadınlar da vardır ki bu ḥâl itlâᶜ-ı esrâr cinnetinin son derecesidir. Bunlara yalnız terbiyesiz veyâ ḳaba demek kâfî değildir. ᶜAynı zamânda müttehimdirler de. Çünkü ğayrın ḥürriyetine tecâvüz ve taᶜriz ediyorlar. Kendilerinin ḫaber [63] verilmesini, kendileri ḥaḳḳında (ḫafiyelik) edilmesini istemezler, o ḥâlde kendileri niçin (ḫafiyelik) ediyorlar. Bir mektubu açanlar, bir kilidi zorlayıp guṣâd edenler ḥaḳḳında naṣıl cezâ var ise bu gibiler ḥaḳḳında bir cezâ bulunmaḳ lâzımdır. Biz yalnız biz, teᶜalluḳi olan işlerimizde baḳalım ve başḳa şeylere ḳarışmayalım. Başḳalarının ḥayât-ı ḫuṣusiyyesini (ḫafiyelik) etmenin ne ḳadar fenâ olduğunu bilmeliyiz. Ḫuṣusu aḥvâlimizden başḳalarının ḫaberdâr olmasını ne ḳadar istemezsek biz de başḳalarına ḳarşı böyle davranmalıyız. Bir iyi ḳadın iḥtiyâṭḳâr ve ketum olmamalıdır. Başḳalarının aḥvâline itlâᶜ için olan merâḳ ve cüstcu her vaḳit fenâdır. Bir ḳadının zevcine ve pederine ve çocuḳlarına ṣoracağı suᵓaller menfaᶜat ve merḥamet gibi terbiyetkârâne ve fâᵓideli bir maḳṣada mübtenî olup ṣırf merâḳ ve cüstcu esâsı üzerine müstenid olmamalıdır.

21. İᶜtirâz ve Muḫâlefet

Baᶜzı kimselerde işittiklerinin ᶜaksini söylemek gibi ğarîb bir ḫuy vardır. Gündüzü gece, iddiᶜâ etmek derecelerine ḳadar varırlar. Bu ḫuy ᶜaleᵓl-ekṣer kibir ve ᶜaẓimet ve suᵓiẓan itḥâbında aṣḥâbında bulunur. İᶜṭirâz ve muḫâlefetle meᵓluf olanlar her neye ve her naṣıl olursa olsun muḫâlif olmaḳ isterler ve faḳaṭ kendilerine muḫâlefeti aṣlâ ârzu etmezler.

Bu fikr-i iᶜṭirâz erkeklerde de ḳadınlarda da vardır. Faḳaṭ doğruyu söylemek lâzım gelirse ḳadınlarda ğâliptir. Dâᵓimâ muᶜteriz ve muḫâlif olan bir ev ḫanımının ne ḳadar rahatsız olduğunu söylemeye lüzum yoḳtur. Bu gibilerle her nevᶜi fâᵓideli müẕâkere ve mübâḥaṣe ve ḥattâ iṣabat-ı müddeᶜâ imkânı yoḳtur. [64] Ḥaḳsız yere iᶜtirâz ve muḫâlefeti dinleye dinleye insân büsbütün ḥiddetlenir, sinirlenir. Lâkin muḫâlif ve muᶜârız buna ehemmiyet vermez ve işte bundan gürültü ḳapar.

Bundan ev ḫanımıyla efrâd-ı ᶜâᵓilenin arası açılır. Sert ve mütecâvizâne sözler teᶜâṭî olunur. Şâyân-ı esef ḥâlât meydâna gelir. Bu yolda muṣâb olan bir ḳadın vaẓîfesini ḥaḳḳıyla yapamaz. Bu ḫuy hemen dâᵓimâ ğayri iḫtiyâridir. Maᶜhâẕâ geçmez ẓan olunmamalıdır. Çocuḳluḳtan ve gençlikten iᶜtibâren diḳḳat ve iᶜtinâ edilirse diğer fenâ ḫuylar gibi bu da geçebilir. Yalnız insân bunun fenâ bir ḫuy olduğunu bilmeli ve biᵓẕẕât bu ḫuydan vâzgeçmeye çalışmalıdır.

Her Vaḳit Evden ve Tuvaletten Baḥs Etmek Merâḳı – (Molier) Çoḳ bilgiç ḳadınları sevmezdi ve ḥaḳsız olaraḳ onlara hücum ederdi. Maᶜlumât-furuş ḳadınlar ḥaḳḳında söyledikleri belki doğru olabilir, faḳaṭ ᶜumumiyetle söylemekte ḥaḳsızdır. Maᶜlumât-furuş bir ḳadın naṣıl ḳâbil-i taḥammül değilse biᵓṭ-ṭabiᶜ câhil de öyledir.

Baᶜzı zevcler vardır ki evlerinde hîçbir şeyᵓe taḥammül edemezler, maᶜhâẕâ ḫanımlarına darılacaḳ bir sebeb bulamazlar. Temîz, intizâmperver muḳteṣid ve ṣâdıḳtırlar. Bütün aḫlâḳ ve fezâᶜil kendilerinde mevcuttur. Faḳaṭ zevçler diyorlar ki "Benimle zevcem arasında iştirâk-ı ᶜaḳl ve ferâset yoḳ, zevcem beni anlamıyor, biliyorum kendi ḳabâḥati değildir, mamafîh üzülüyorum, mâddî ve maᶜnevî refâh ve saᶜâdet için zevcem ne ârzu edersem dırîğ etmiyor, lâkin muḥtâç olduğum ṣurette bana zekî bir refîḳa muᶜâvine ve müşâvere değildir.[65]

Bir ḳadın pek çoḳ bilmeli ve işini de çoḳ iyi yapmalıdır, mükellef olduğu vaẓîfeyi görmelidir, ondan sonra da zevcine ḫōş görünmek ᶜilmini bilmelidir. Zevc ile zevce arasında neşv-û nemâyı ᶜaḳlı müsâvî değilse muvâfaḳat ve ṣamimiyet uzun müddetle devâm edemez. Binâen-ᶜaleyh ḳadınlar herḥâlde taḥṣîllerini vuḳuf ve maᶜlumatlarını ileri götürmeli ve câhil ḳalmamalıdır. Ḳadınlar çoḳ bilmeli ve faḳaṭ dâᵓimâ ḳadın ḳalmalıdır.

Câhil ḳadınların hemen hepsinde ve câhil olmayanların da çoğunda evlerinin en küçük teferruᶜâtından baḥs etmek merâḳı vardır. Bu teferruᶜât kendileri gibi diğerlerini fâᵓide-mend edemeyeceğini bilmezler.

İşte bu fenâ bir iᶜtiyâd olup vâzgeçmek elzemdir. Birçoḳ ḳadınlarda da mütemâdiyen tuvaletten baḥs etmek merâḳı vardır ki bu da hîç şüphesiz bir ṣuᵓi iᶜtiyâttır.

Unutmamalı ve dâᵓimâ ḫâṭırda ṭutmalıdır ki bulunduğumuz ᶜaṣırda ḳadın eski zamânlarda olduğu gibi bir ẓarîf bebek değildir.

22. Ğurur

Ğurur ve ᶜaleᵓl-ḫuṣuṣ ẓarâfet noḳṭa-yı naẓarında ğurur ve ᶜazâmet ḳadınlarda ᶜumumî bir ḳuṣurdur. Bu bir zaᶜaftır, bir belâhettir ki muzır da olabilir. Bir ḳadının ğururu kilitli maṣraf-ı îᶜḳâᶜna ḳadar ilerlerse o ḥâlde mühlik de olabilir.

Ğurur ile ḥab-ı nefs ḳarıştırılmamalıdır. Şeref ve ḥayṣiyet insâniyemizi muḥâfaẓa eden ḥab-ı nefs fezâ'ilden ma'duttur.[66]

Faṣl: 4: Ev Ḫanımının Günü

Münderacât: Sâât-i Mesâ'î- Vaḳit Naḳittir – Erken Ḳalḳmalıdır – Zenginin Günü – Her Günün İşi

23. Sâât-i Mesâ'î

Ev ḫanımının yapacağı işleri sâ'at-be-sâ'at ta'yîn müşküldür. Şerâ'iṭ-i muḫtelife ḳadar proğram yapmaḳ icâb eder. Üç dört ḫıdmetçisi olan bir kibâr-ı zengin ile yalnız bir mu'âvin ḫıdmetçisi olanın işi ṭabî' bir değildir. Her işini kendi yapan bir ev ḫanımı bu ikisini de kendisi için numune ittiḫâẕ etmelidir. Şehirde ve ṣayfiyedeki ḫıdmetler de bir değildir, her evin ḫıdmeti de birbirine benzemez. Bir eve yerleşildiği, en evvel öğrenilecek şey'in ucuz ve en iyi levâzım ve erzağın nerelerde bulunduğunu, bu yerlerin uzaḳ veyâ yaḳın olup olmadığını, çamaşırın kime ve nerede ve naṣıl yıḳattırılacağını ve'l-ḥâṣıl bunların hepsini taḥḳîḳtir. İlk zamânlarda ğâyet diḳḳatle ḥareket olunmalıdır. Tecrübelere göre uṣuller değiştirilir.

İşte bunları iyice öğrendikten ve yerleştikten sonra artıḳ mesâ'î-yi yevmiyenin ta'yîni ḳolaylaşır. Buna göre ev ḫanımı kendi proğramını ta'yîn eylemelidir.[67]

24. Vaḳit Naḳittir

Çalışılan her yerde ve bâḫuṣuṣ ev ḫanımının maḥâl-i mesâ'îsi olan ḫânede (vaḳit naḳittir) cümlesini altun ḥarflerle yazmalıdır. Vaḳit naḳit ḳadar ḳıymetdârdır, vaḳti hebâ edip mümkün olduğu ḳadar ondan istifâde etmemek âbâ ve ecdâdımızın terk ettikleri ṣerveti isrâf ve maḥv etmek ḳadar fenâdır.

Naḳtini ne yaptığını bilebilmek için ev ḫanımı bütçesini te'sîs ettiği ve ayda şu ḳadar gelirimiz var, bu ḳadarını falân ve şu miḳtarını da falân maṣrafa taḫṣîṣ ediyoruz dediği gibi ve vaḳtinin de bütçesini yapmalı ve günde şu ḳadar sâ'atim var, bu ḳadarını tedârik-i erzâḳa ve maṭbaḫa, bu ḳadarını çamaşır ve elbise işlerine ve yama ve ta'mîre, istirâḥata, ḳırâ'ata ve gezmek ve eğlenmeye taḫṣîṣ etmeliyim demelidir. Çalışıldığı gibi istirâḥat da etmelidir, bunların ikisi de lâzımdır. Tertîbli bir ev ḫanımı bunların ikisi için de vaḳit bulur.

25. Erken Kalḳmalıdır

Çoḳ yaşamaḳ isteyen ğâyet erken ḳalḳmalıdır. Erken ḳalḳmaḳ ṣıḥḥattir. Bundan başḳa erken ḳalḳan ev işlerini daha çabuk ve daha ḳolay ikmâl eder ve gece çalışmağa mecbur olmaz. Evde en evvel ev ḫanımı ḳalḳmalıdır. Eğer ḫıdmetçileri varsa onları çağırıp ḫıdmetlerini tevzî' ve ta'yîn eder ve eğer yalnızsa en birinci işi ḳahvaltıyı ḥazırlamaḳtır. Ve'l-ḥâṣıl mevḳi'-yi içtimâ'i her ne olursa olsun ev

ḫanımı geç ḳalḳamaz ve herkesten evvel ḳalḳmağa mecburdur. İşlerin görüldüğünü ve her şeyᵓin iyi olduğunu görerek maḥẓuẓ olur. Bu kendisi için müḳâfâttır. Böyle bir evde keyif, ṣıḥḥat ve güzellik vardır. [68]

26. Zenginin Günü

Zengin olan ev ḫanımı hîç olmazsa ḫıdmetçilerine neẓâret etmelidir. Zenginin kendi eliyle yapacağı işler vardır. Ekṣer ḫıdmetçilerde hüsn-i ṭabîᶜât bulunmaz, fazlâ olaraḳ olsa bile her birinin ki ayrıdır. Eğer kendi keyiflerine bıraḳılırsa intiẓâm ḳarışır. Binâᵓen-ᶜaleyh tanzîm-i eşyâ işi biraz da ṣâḥibetü'l-beyte ᶜâittir. Bundan mâᶜadâ ev ḫanımı ṣıḳ ṣıḳ maṭbâḫı ve kileri de muᶜâyene etmelidir. Her günden ṭâᶜam listesini aşçının reᵓyini alaraḳ tanẓîm eder. Çünkü zenginin ve çocuḳlarının veyâḫud daᶜvetlilerinin ḫōşuna giden yemekleri yalnız kendisi bilebilir. Çocuḳlara baḳan ḫademe üzerine mütemâdî bir neẓâret ve baṣîret lâzımdır. Bu neẓâret yalnız ṣıḥḥat ve aḫlâḳ naḳṭ-i naẓârında değil, belki ᶜaynı zamânda çocuḳların ẕihinlerini birṭaḳım efkâr-ı bâṭıla ve saḫîfe ile doldurmamaları için de olmalıdır. Çocuğa iyilik yapmaḳ isteyen câhil ḫıdmetçi bilmeyerek ve istemeyek büyük fenâlıḳ yapabilir.

Burada bir aḫlâḳ mesᵓelesi vardır: Bir vâlide, tamamıyla vâlide olabilmek için çocuğunu kendi beslemeli, ona kendi baḳmalı ve birinci derecedeki terbîyeyi biᵓzzât kendi vermelidir. Evin maṣrâf-ı ḥesâbâtını kimseye bıraḳmayıp biᵓzzât kendi ṭutmalı ve aḳşâmları o günkü ḫseâbı görmelidir. Oldum olasıya gidilmemek için bu en birinci ḳâᶜîdedir. Yarın ki işlerin ne olduğunu da bu aḳşâmdan tetḳîḳ ederek ṣabaḥleyin ona göre ḫıdmetçilere emirler vermelidir. Tâ ki ḫıdmetlerde ḳarışıḳlıḳlar ve vaḳit zâyiᶜâṭı olmamalı ve ḫıdmetçileri de sinirlendirmemelidir.[69]

Ne ḳadar zengin olursanız olunuz ev ḫanımlığı, zevcelik vâlidelik vaẓîfelerini ḳaṭᶜiyen ihmâl etmeyiniz.

Eğer arazi ve çiftlik ṣâhibi iseniz o ḥâlde ev ḫanımı olmaḳ iᶜtibâriyle de birçoḳ veẓâᵓif daha tertip eder. Kümes ḫayvânâtına, süt işine ve bâğçeye neẓâret edecek ev ḫanımıdır. Efendinin büyük zirâᶜat meşğuliyetlerinden dolayı ekṣeriyâ bu işlere neẓârete vaḳti olamaz. Bunlara diḳḳat olunmazsa vâridâtın bir mühim ḳısmı zâyiᶜ olur.

27. Her Günün İşi

Uyḳudan ḳalḳar ḳalḳmaz ḳahvaltı için ateşi yaḳmalıdır. O ṣırada ḳunduraları temîzleyip parlatmalı ve elbise ve eşyâyı süpürmeli. Çocuḳları ḳaldırıp kemâl-i diḳḳatle tuvaletlerini yapmalı. Ḳahvaltı işi bittikten ṣonra büyükler işlerine giderler, çocuḳlar ḳalır, mektebe gidiyorlarsa üstlerine başlarına kitaplarına vel-ḥâṣıl soḳağa çıḳabilecek ṣurette her şeylerine diḳḳat etmeli ve tuvaletlerinin mükemmeliyetine emîn olmalıdır.

Evde yalnız ḳalınca eğer yardımcı bir ḫıdmetçiniz varsa ḳaba ḫıdmetleri ona bıraḳıp daha mühim işlerle meşġul olunuz ve yataḳ ṭaḳımlarını havâya ve güneşe maᶜruz bıraḳınız. Yardımcınızla beraber evin her ṭarafını güzelce temîzleyiniz. Lambaları ṣabâḥleyin temîzleyip aḳşama bıraḳmayınız, çünkü lambalar ne ḳadar olsa sizi kirletir, ḥâlbuki aḳşamları temîz olacak ve giyineceksiniz.

Bu işler sürᶜatle olmalıdır. Çünkü daha yemek iḥzârı işi vardır. Getirilen ve alınan erzâḳ ile öğle ṭaᶜâmı tam vaḳtinde ḥâzır [70] bulunacaḳtır. Yemeği kemâl-i diḳḳat ve ihtimâmla ḥâzırlamalıdır. Sofraya oturmazdan evvel biraz temîzlenip üstünüze diḳḳat etmelisiniz. Bunu kendiniz ve zevceniz için ve ᶜalel-ḫuṣuṣ çocuḳlarınıza numune olmaḳ için ihmâl etmemelisiniz, lâkin şunu da unutmamalısınız ki yataḳtan ḳalḳar ḳalḳmaz ilk tuvaletinizi yapacaḳ, yüzünüzü elerinizi yıḳamağla beraber ṣaçlarınızı da düzelteceksiniz. Sabâḥleyin yüz ve eller kirli, ṣaçlar ḳarmaḳarışıḳ bir ḥâlde gezinmek ḳadar mucib-i nefret bir şey yoḳtur.

Sofradan ḳalḳar ḳalḳmaz göğüslükleri ve ḳollu önlüğünüzü ṭakıp sofrayı ṭoplayınız ve yemek ṣalonunu temîzleyiniz. İş biriktikçe zaḥmet ve külfet ziyâdeleşir. Bu işler de bittikten ṣonra maṭbaḫı düzeltiniz, iyice niẓâmına ḳoyunuz. Eğer soḳağa çıḳacaḳ, ziyâretlere gidecekseniz işte bu ṣırada gidiniz, çünkü yemekten ṣonra bir sâᶜat ḳadar gezinti ṣıḥḥidir.

ᶜAvdette çamaşır ve elbise işlerine baḳacaḳ ve bu işlere meşelâ üç sâᶜat taḫṣîṣ edeceksiniz. Baᶜzı umur-ı manzume için günler taᶜyîn edersiniz. Meşelâ: Pazartesi çamaşır yıḳar, ṣalı ütüler, çârşanba taᶜmîr ile meşġul olur, cumᶜartesi ve pazar günleri yeni giyecekler biçer ve diğer, perşembe günü taṭhîrât ve tenẓîfâtı esâslı olaraḳ yaparsınız, tâ ki istirâḥat günü olan cumᶜaya mümkün olduğu ḳadar az iş ḳalsın. Aḳşamları sâᶜat beşe doğru işleriniz bitmiş olmalıdır. Çocuḳlarınız mektepten gelir. Havâ güzel ise onlarla beraber bâğçede veyâ münâsip bir yerde biraz gezinti yapınız, eğer bozuḳ ise bir kitâp alaraḳ oḳuyunuz. Mümkün [71] olduğu ḳadar ḳırâᵓata bir ve iki sâᶜat ḳadar zamân taḫṣîṣ ediniz, çünkü ḳırâᵓat ğıdâ-yı ruḥtur.

Maṭbâḫı ve işinizi o ṣurette tertîb ediniz ki aḳşâm yemeği için yarım sâᶜatten ziyâde meşġul olmayınız. Yemekler ṣabâḥleyin yapılınca bu güç bir şey değildir. Taᶜâmda meşġul iken maṭbâḫta ṣıcak ṣu ḥâzır olmalıdır, tâ ki baᶜdel-ṭaᶜâm sürᶜatle sofra ṭakımlarını yıḳayıp temîzleyebilesiniz.

Taᶜâmdan ṣonra güzel havâlarda aḳşamın ruḥ-nevâz havâsını teneffüs etmek üzere bütün ᶜâᵓile ḫalḳıyla beraber hîç olmazsa bâğçeye çıḳmalıdır. Havâ bozuḳsa o ḥâlde hep beraber oturularaḳ ṣoḥbet edilir veyâḫud biraz musîḳi ile iştiğâl olunur.

Erkenden yatınız, hîçbir zamân zevâli sâᶜatle ondan ṣonra ayaḳta bulunmayınız. Yalnız ev ḫanımı yatmazdan evvel hîçbir vaḳit ihmâl etmeyeceği meṣârif-i yevmîyesini ḳayıt ve ḥesâp ile meşġul olmalıdır. Diğerleri yatarken kendisi ḥesâbını yapmalıdır. Ev ḫanımı herkesten ṣonra

yatacaḳtır. Yatmazdan evvel her ṭarafta ateşin ve lambaların söndüğünü, ḳapıların iyice ḳapandığını el-ḥâṣıl her şeyʾin geceye maḥṣuṣ ḥâl-i ṭabîʿ-i muʿtâdında olduğunu anladıḳtan ṣonra yatacaḳtır.

Münâsebât ve ziyâretten ev işleri mümkün olduğu ḳadar az müteʾssir olmalıdır.

Bu taʿdâd ettiğimiz vaẓîfeler iḥtimâl ki ev ḫanımını ürkütür ve biraz da cânını ṣıḳar, eğer ḫanımın iḳtidârı varsa bu ḫıdmetleri varsın ḫıdmetçilerine gördürsün, faḳaṭ herḥâlde vaẓîfesi olduğunu bilsin ve ona göre davransın. [72]

Faṣıl: 5: Ḫıdmetçiler

Münderecât: Ḫıdmetçi İḥtiyâç İçindir- Ḫıdmetçi Naṣıl İntiḫab Olunur- Ḫıdmetçilere Edilecek Muʿâmele- Efendilerle Ḫıdmetçiler Arasındaki Muʿâmele- Ḫıdmetçilerin Ḳıyâfetleri- Ḫıdmetçilerin Aylığı ve Bâğşişi -Şehâdetnâme ve Sekiz Gün.

28. Ḫıdmetçiyi Gösteriş İçin Değil, İḥtiyâç İçin Ṭutmalıdır

İnsân kendine ḫıdmet edebildiği ḳadar hîç kimse ḫıdmet edemez. İnsân bir işi kendisi yapabilirken başḳalarına aṣlâ yaptırmamalıdır. Bu ṣuretle ev işi daha iyi yapılır ve bizde biṭṭabiʿ daha ziyâde memnun ve ḫoşnud oluruz. Bundan başka unutmamalıyız ki işsizlik kimin için olursa olsun ʿayıptır. İş fukarâ için olduğu gibi zenginler için de bir vaẓîfedir. İş bir vaẓîfe-yi aḫlâḳiye olduğu gibi ʿaynı zamânda bir lüzum-ı mâddîyi de müstelzimdir. Aʿzâ-yı bedenden biri vaẓîfesini yapmaz, işlemezse küçülür, sısḳalaşır, ʿâdetâ paslanır. Ḥîç yürüyemeyecek olursaḳ bacaḳlarımız bizi ṭaşıyamaz olur. Ḳollarımız çalışamazsa ḳuvvetten düşer. Beynimiz mesâʿi-yi ʿaḳliye ile uğraşmazsa düşünemez bir ḥâle gelir. ʿAṭâlet-i şaḫṣi ve ʿırḳi öldürür. Tenbelliği ve hîçbir şey yapmayıp bilâ-ḥareket oṭurmayı bize naṣîḥat eden ṭabiʿatimize iṭâʿat etmemeliyiz.[73]

Ḫıdmetçiye iḥtiyâcımız taḥaḳḳuḳ etmedikçe ḫıdmetçi ṭutmaḳtan çekinmeliyiz. Bu ḥaḳîḳati dâiʾmâ ḫâṭırda ṭutmalıdır ki ḫânesine bir ḫıdmetçi alan ḫürrîyetin bir büyük ḳısmından ferâğat etmiş ve kendine birçoḳ ḳayd ve ğaʾile ḥâzırlamış olur. İnsân ḳarşısında bir yabancı ve baʿzen de iḥtimâl ki gizli bir düşman olduğunu bile bile kendi ḫânesinde keyfi ve cahille naṣıl ḥareket edebilir ve ḳonuşabilir?

Şunu da söylemeden geçmeyeyim ki: Ḫıdmetçi çoḳ ḳullanıyoruz. Evvelâ evlerimizde birçoḳ tertîpsizlikler vardır ki bu ḥâlden ḫıdmetçi istiḫdâmına mecbur oluyoruz. İkinci derecede bir sebep de iş görmeğe alışmayışımızdır. Ṣırf kendi şaḫṣımıza ʿâʾit birçoḳ ḫıdmetleri de ḫıdmetlerimizden intiẓâr ediyoruz. Yanlarında olan kibriti siğaralarını yaḳmaḳ veyâḫud yanan ṣobaya bir odun attırmaḳ üzere ellerini birbirine ururaḳ ve tiz perdeden (gel!) nidâsıyla aşağıki ḳatlardan ḫıdmetçiyi çağıranlar ḥâlâ az olmasa gerektir. Bugün ḫıdmetçi bulamamaḳtan olduğumuzdan, ḫıdmetçi ḳalmadığından şikâyet ediyoruz. Artıḳ kendimize ḫıdmet etmeğe alışmalıyız. Her işi ḫıdmetçilere yükletmemeliyiz. Âtîde söyleyeceğimiz üzere onlara da insânca muʿâmele etmeliyiz. Üçüncü bir sebep de iʿtirâf etmeliyiz ki

(ᶜaẕamet)imizdir. Ḫıdmetçinin çoḳluğu ile faḫr ve mübâhât edvâr-ı sâbiḳâya maḥṣuṣ idi. Onlar geçti, artıḳ kendimize kendimiz ḫıdmetçi olmalıyız. Bundan mâᶜadâ ḫıdmetçilerin îḳâᶜ edebilecekleri mâddî ḳuṣurlardan başka bunların bütün efᶜâlindan maᶜnen ve baᶜzen ḳânunen mesᶜul olduğumuzu da ḥâṯırımızdan çıḳarmamalıyız. [74]

29. Ḫıdmetçi Naṣıl İntiḫab Olunur

Bir ḫıdmetçi alındığı zamân onu mümkün olduğu ḳadar uzun müddet muḫâfaẓa etmek nîyetiyle almalıdır. İnsân için evinde dâᵓimâ yeni yeni yüzler görmek pek iyi bir şey değildir. Bir işin iyi yapılması evde o işi yapmaya çoḳtan biri alışmış, evin bütün ᶜâdet ve iᶜtiyâdâtına kesb-i vuḳuf etmiş, ᶜâdetâ efrâd-ı ᶜâᵓile meyânına dâḫil olmuş, ḫanımın ḫōşuna gideni veyâ efendinin beğenmediğini öğrenmiş olmaḳ lâzım değil midir? Maᶜhaẕâ aḫlâḳı ve daha ᶜâlî bir ṭakım sebepler vardır ki ᶜâdetâ ḳundura değiştirir gibi ḫıdmetçi değiştirilemeyeceğini bize telḳîn eyler. Ḫıdmetçilerin ṣıḳ ṣıḳ değiştirilmesi fikrine aṣlâ ṭaraftar olamayız.

Ḫıdmetiniz de olan şaḫṣın da insân ve binâᵓen-ᶜaleyh biraz da kendi istiḳbâlini düşünmeye mecbur olduğunu bilmelidir. İnsânlıḳtan behreleri az olan baᶜzı efendi ve ḫanımların keyifleri üzerine ṣonbahârın sert rüzgârlarıyla öteye beriye atılan yapraḳlar gibi ḳapı ḳapı dolaşmaya mecbur edilen bu biçâre ḫıdmetçilerin insân bir kere ḥâllerini göz önüne getirmelidir. Baᶜzen bilâ-sebep veyâ pek ḫafîf bir sebep üzerine bir ḫıdmetçiyi ṣavarsınız. Bu zavallının ne ḳadar müddet işsiz ḳalacağını ve ḳapı bulamayacağını biliyor musunuz?

ᶜÂᵓilesinin ḥâl-i perişaniyesine ve belki bir felâkete sebep olabileceğinizi taḥmîn edebilir misiniz?

Buna “bize ne” cevâbını vereceklerin bulunmayacağını ẓan etmek isterim. Böyle düşünmek ḥissizlik ve insâniyetsizliktir.

Binâᵓen-ᶜaleyh ḥaḳîḳî [75] ve ciddî bir sebep olmaḳsızın ḫıdmetçiye yol verilmemeli, alırken iyi intiḫâb edilmelidir.

Olur olmaz adamları da eve ṣoḳmaḳ ḥaḳîḳaten bir cinnettir. Ṣormalı ve ṣoruşturmalı, bulunduğu yerleri taḥḳîḳ etmeli, elindeki şehâdetnâmelerine baḳaraḳ iyice düşünmelidir.

İyi bir ḫıdmetçide aranılan evṣâf-ı aḫlâḳ, ᶜiffet, ve istiḳâmet, ḥüsn-i niyet, faᶜâliyet, intiẓâm, neẓâfet ve ḥüsn-i muᶜâmeledir. Bu noḳtalar üzerine eski efendilerine, herkese ve biᵓẕẕât kendisine istediğiniz gibi ṣormaḳtan aṣlâ çekinmemelidir. Ḫıdmetçinin aḥvâl-i ṣıḥḥiyesinden de ḫâberdâr olmaḳ îcâb eder. Aḥvâl-i ṣıḥḥiyesi fenâ, bir maraz-ı sârîye mübtelâ nice ḫıdmetçiler görülmüştür ki tekmîl-i efrâd-ı ᶜaᵓileyi ve ḥatta küçük maᶜṣumları bile bulaştırmıştır. “Ḫıdmetçi bize borçludur, biz ona değiliz, onunla râḥatsız olmayız ve düşünemeyiz, biri olmazsa bir daha!” dememelidir. Bu ᶜâdetâ aḫlâḳsızlıḳtır.

Ḫıdmetçi ḫıdmetini ṣatıyor, evde insândan başka bir şey değildir ve ona insânca muᶜâmele etmek lâzımdır. Bunu da unutmamalıyız ki cümlemiz yaşadıḳça birbirimizin ḫıdmetçisi değil miyiz? Ḫıdmetçiyi ṭutmazdan evvel işinin ne olacağı ḥaḳḳında îzâḥât ve tafṣîlât-ı mükemmele vermelidir. Her şey tamâmıyla anlaşılmalı ve iyice anlaşmalıdır. Ekṣeriyâ şehirlerde köylü ḫıdmetçi ḳızlar aranılır. Bunlar bidâyeten mahâretsiz ve ᶜacemîdir, faḳaṭ çabuk terbiye olurlar. Böyle ḳızları ḫıdmetçiliğe almazdan evvel pek iyi ve pek çoḳ düşünmeli ve ne büyük bir mesᵓuliyet-i maᶜnevîye altına girildiği ḫâṭırdan çıḳarılmamalıdır. Şâyân-ı teᵓessüftür ki köylü ḳızların şehirlere gitmeye pek ziyâde hevesleri [76] vardır. Evinizden çıḳarken bunun bir iyi yer bulamayacağını, köyüne ᶜavdet edemeyeceğini, köy ḫıdmetlerinden nefret ettiğini taḫattür etmeli, ne büyük tehlikelere maᶜruz ḳalacağını, ᶜâdetâ ziyâᶜına sebep maḥz olduğunuzu unutmamalıdır. İşte şu aḥvâli naẓar-ı diḳḳate alaraḳ ve vicdânınızı da yoḳlayaraḳ ḳararınızı veriniz.

30. Ḫıdmetçilere Edilecek Muᶜâmele

Ḫıdmetçilerinize edilecek muᶜâmeleyi teᶜmîn için kendinizi onun yerinde farz etmeli ve size edilmesini istemediğiniz muᶜâmeleye göre onlara muᶜâmele etmelisiniz. Onlara dâᵓimâ iyilikle söylemelisiniz. Onlara ḳarşı ne sözlerinizde ne de sesinizde dâᵓire-yi edebî tecâvüz etmeyiniz. Ne ḳadar iyi muᶜâmele ederseniz o ḳadar kendinize rabṭ edersiniz ve ne ḳadar fenâ muᶜâmele ederseniz kendinizden o ḳadar ṣoğutursunuz. Bu ḥaḳîḳati ḥâṭırdan çıḳarmamalıdır. İnsân olduḳlarını, onların da sizin gibi şâyân-ı ḥürmet ve riᶜâyet bir ḥissîyat-ı insâniyesi olduğunu unutmamalı ve herḥâlde kendi ḥissîyatınız için onlara edebiyâne muᶜâmelâttan aṣlâ inḥirâf etmemelidir. Ḫıdmetçilere ḳarşı dâᵓimâ merḥametkâr olmalıdır. Ḳusur ve ḳabâḥatlarını ḥaḳḳıyla tatḳîḳ ve taḳdîr etmelidir. Meṣelâ aşçı bir ṭabaḳ ḳırsa bu gibi aḥvâlin tekrar edip etmediğini naẓar-ı diḳḳate alaraḳ aṣlâ şiddetli tekdîr ve şetmede bulunmamalıdır: Bir ḳazâyı herkes îḳâᶜ edebilir, yalnız kendisine ṭatlılıḳla baᶜdemâ daha diḳḳatli davranmasını mülâyimâne bir ṣurette söyleyebilirsiniz. Ekṣeriyâ ḥiddetle metânet tevaᵓm olamaz. İḫṭâr ve tekdîr edeceğiniz zamân aṣlâ iᶜtidâlden ayrılmayınız. [77]

31. Ḫıdmetçilerinizin dâᵓimâ başı ucunda bulunmayınız

Kendilerindeki teşebbüs-i şaḫṣi ḥis ve fikrini tamâmıyla öldürürsünüz, iş görülemez olur ve bu ḳabâḥat bit-tabiᶜ size yüklenir. Sizin işiniz iyi görülmek şartıyla kendilerine mümkün olduğu ḳadar baḫş-ı ḥürriyet ediniz, ḫıdmetçinin ṭarz ve ṣuretine bila-sebep ṣaḥîḥ-i iᶜtirâz etmeyiniz ve aṣlâ muazzib ve maᶜciz olmayınız. Bu ḥâl-i ᶜaḳlın azlığından ileri gelir ve taᶜcîz ve tazyîḳ tevâlî ettikçe fikir buğz ve intiḳâm uyanır.

Ḫıdmetçilerinize taḥammül edemeyecekleri derecede iş yükletmeyiniz, her ḫâṭırınıza gelen işi gördürmeye çalışmayınız, o işi evvel kendiniz görmeye çalışın, maᶜhaẓâ görebileceği muᶜtedil bir işi de tevdîᶜ edince onun yapılmasına diḳḳat etmelidir.

Ḫıdmetçileriniz iyi ve mücerreb ise bir dereceye ḳadar kendilerine emnîyet gösteriniz.

Kendileriyle ᶜâᵓile efrâdı arasında pek büyük farḳlar ve mesâfeler olduğunu göstermeyiniz. Maᶜmâfîh ḫânenin aḥvâl ve ḫuṣuṣât-ı maḥremânesinden onların da ḫaberdâr olması aṣlâ lâzım gelmez. Bu aḥvâlin kendilerine taᶜallukı olamaz. Hele dediḳoduyla ve ḫâricin ve dâḫilin ḥavâdiṯiyle ḫıdmetçileri meşġul etmek aṣlâ câᵓiz değildir, terbiyeye ve ḥüsn-i aḫlâḳa muğâyyirdir.

Herḥâlde ve her vaḳit ḫıdmetçilere ḳarşı ğâyet ᶜâdil olmalıdır. Bunların arasında bir nizâᶜ ve geçimsizlik ẓuhur ederse ḳabâḥati olanı ḳabâḥatli çıḳarmalı teᵓlîf-i beyn etmeli.

Ḫıdmetçiler ṣervette olduğu gibi biṭ-ṭabiᶜ terbiyede ve tecrübede de bizden dun bir mertebededir. Onlara ḳarşı dâᵓimâ büyük ḳarındaşların [78] küçüklerine ḳarşı olan vaziᶜyetinde bulununuz. Onlara dâᵓimâ intiẓâma ve taṣarrufa dâᵓir naṣîḥatlar veriniz ve paralarını kendi paranız gibi düşününüz.

Ḫıdmetçileri ve bâḫuṣuṣ evlâtlıḳ ve besleme diye alınan genç ḳızları ṭavan aralarında, merdîven altlarında, ruṭubetli yerlerde yatırmayınız, aḫlâḳen bu ḥâlden siz mesᵓulsünüz. Eviniz sizin için olduğu ḳadar onlar için de bir melceᵓ ve penâh olmalıdır.

Ḫıdmetçinin de behemeḥâl muvâfıḳ bir odaya iḥtiyâç ḳaṭᶜîsi vardır. Her gün lâaḳal bir sâᶜat kendi ḫuṣuṣi işlerini görmeye mesâᶜide etmelidir. Ṭaleb ederlerse ve bir maḥẓur-ı aḫlâḳi taṣavvur edilmezse evi ve aḳrabası olanlara ayda bir veyâ iki gün iẓin verilir. Ğıdâları da iyi ve bol olmalıdır. Bunların yiyeceklerine ehemmîyet vermemek ẓulm-u muḥazdır. Ḫıdmetçiler ḫastalandığı zamân ᶜâᵓile efrâdından biri ḫastalanmış gibi kemâl-i iᶜtinâ ile tedâvi olunmalıdır ve ḫastalık müddetince taḥṣîṣâtı ḳaṭᶜen kesilmelidir.

32. Efendilerle Ḫıdmetçiler Arasındaki Muᶜâmele

Bugün ḫıdmetçilere edilecek muᶜâmele eskiden edilen muᶜâmeleden büsbütün başḳadır. Eski zamânlarda baᶜzı efendiler ḫıdmetçilerine ḳarşı ağza alınamayacaḳ şetum-ı ğalîẓeden çekinmezler, döğerler ve baᶜzen bugün ᶜâdetâ nefret ve istikrâh edilecek derecede lâubâliliklerde daḫi bulunurlardı. Bugün böyle değildir ve böyle olmaḳ da lâzımdır. Ḫıdmetçiyi döğmeye, söğmeye hîç birçoḳ ḳânunu ve aḫlâḳı yoktur. Ḥaḳîḳî müsâvât zamânlarına vüsᶜatli adımlarla yürümekteyiz, ḳarîben aḫlâḳ, ᶜilm ve güzellikten başka [79] insânlar arasında hîçbir farḳ ḳalmayacaḳtır. Onlara ḳarşı ğâyet ḫayır-ḫâhâne muᶜâmelede bulunmalıdır.

Vaẓîfesini ḥüsn-i îfâ eden ḫıdmetçiye maḫṣuṣâtı verildikte ḥaḳḳın ödendiğini bilmelidir. Ḫıdmetçiler efendilerine ḳarşı “efendim” siz lâḳırdı edemez ve dâᵓimâ cemᶜ ṣiğasıyla ḫiṭâb ederler, efendileri geçerken ḫıdmetçiler ayağa ḳalḳmaya mecbursa da bu ḫürmette bulunamayacaḳ derecede bir işle meşġul ise maᶜẕeret ṣâyân ḳabul görülür.

Ḫıdmetçi efendilerin emrine intiẓâr eder, faḳaṭ ṭaleb etmez. Ḳadın ve erkek ḫıdmetçi efendilerin odasına girerken behemeḥâl oda ḳapısını ururaḳ "giriniz" ṣedâsı işitilmezden evvel içeri giremez. Bu uṣulün taᶜmîmi ne ḳadar şâyân-ı temennidir. Maᶜhaẕâ misâfir ḳabulü günlerinde misâfir odası için buna lüzum yoḳtur. Bilâ-istîẕân ḳabul odasının ḳapılarını açar ve "buyurunuz efendim" der, faḳaṭ bilmediği ve ṭanımadığı ise baᶜdel-istîẕân muᶜâmelede bulunur. Ḫıdmetler gürültüsüzce görülecektir. Terbiyeli bir ḫıdmetçi ᶜâdetâ bir gölge gibi gezinir.

33. Ḫıdmetçilerin Ḳıyâfetleri

Ḫıdmetçilerin ḳıyâfetleri her noḳṭa-yı naẓardan ve bilḫâṣṣa temîzlikçe aṣlâ ḳâbil-i iᶜtirâz olmamalıdır. Burada ḫıdmetçi elbisesinin envâᶜından ve falân ḫıdmetçinin şu ve şu zamânlarda giyeceği rubâdan baḥs edecek değilim, çünkü bunlar ḫıdmetin nevᶜine, ḫıdmetçinin yaşına göre tebdil eder. Ḳadın varken aşçıların, ḫıdmetçilerin, dâdıların, süt ninelerin giyecekleri rubâlar hep başḳadır. Maᶜmâfîh hepsinde müçtemiᶜ olmaḳ lâzım gelen bir şarṭ-ı esâsî vardır ki evde temîzliktir. [80] Ḫıdmetçi ḫıdemât-ı ᶜâdîyesini bitirdikten ṣonra veyâḫud ḫânede ṣalonda ve sofrada ḫıdmet edeceği zamân ne ḳadar temîz giyinir ise ṣâḥibetüᶜl-beyt o ḳadar memnun olmalıdır. Bir sebep olmadığı ḥâlde buna müsâᶜade etmemek ḫıdmetçinin dâᶜimâ pis ve pejmürde gezmesini ârzu etmek aṣlâ tecvîz olunamaz ve bu ḥâl herkese de iyi bir fikr ilḳâ etmez.

34. Ḫıdmetçilerin Aylığı ve Bâğşişi

Bir ḫıdmetçi ṭutacağınız zamân verebileceğiniz aylığın ḥadd-ı aᶜẓimiyesini birdenbire vermeyiniz. Zîrâ bilâḫare ḫıdmetinden ḫōşnud olduğunuz zamân maᶜâşını tezyîd ederseniz sizin için de mucib-i memnuniyet olur. Maᶜmâfîh bir biçârenin mevḳîᶜ-yi müşkülünden istifâde ile şâyân-ı taḥḳîr bir meblâğ teklîfi de muvâfıḳ-ı insâniyet olamaz. Kendisine tevdîᶜ edeceğiniz işi iyice tetḳîḳ ederek ona göre değerini veriniz. Ṣemerât-ı mesâᶜîsiyle herkesin geçinmeye ḥaḳ ve ṣâlâhiyeti vardır. Bir ḫıdmetçiye adam ᶜaḳıllı maᶜâş veremeyecek iseniz ṭutmayınız. Maᶜâşlar ğâyet muntaẓam verilmeli. ᶜAlel-ekṣer maᶜâş ayın son günü verilir. Baᶜzı yerlerde üç ve baᶜzı maḥallelerde altı ayda verilir. ᶜAdet-i beldeye tabᶜiyet lâzım ise de aydan aya vermek en muvâfıḳıdır. Ḫıdmetçi eline geçecek paranın miḳtârını ve herkes gibi vaḳt-i teᶜdiyeyi iyice bilmelidir. Ḫōşa gitmeyeceği ẓannıyla ḥaḳḳını ṭalebe cesâret edemez. Bu sebepten dolayı fevḳâᵓl-ᶜâde muntaẓam bir ṣurette aylığını vermek lâzımdır. Baᶜzı ḫanımlar vardır ki ḫıdmetçilerinden ödünç para almaḳtan ḳorḳmazlar. Bu yolda bir ḥarekette bulunmaḳ için insânın kendi nefsine bile riᶜâyeti olmamaḳ lâzım gelir. Aylıḳtan başka ḫıdmetçilere ara ṣıra hediye ve bâğşîş vermek çoḳ iyidir ve lâzımdır. Onlara çoḳ vermeyle [81] ḳalplerini celb edebilirsiniz. Bâyrâmlarda vesâᵓir eyyâm-ı muᶜayenede hediyelerini unutmamalı. Bir muvâfaḳiyet, bir sevinç ḥâlinde ḫıdmetçilerinize bâğşîş dağıtınız.

Bütün teşebbüsâtta her ʿaḳil şüreḳa-yı mesâʿiyesini, ḫademesini behemeḥâl menâfiʿinden ḥiṣṣedâr eder. Efʿâl-i beşerde menfaʿat ḳadar ḳutlu bir miḥrek yoḳtur. Menâfiʿ ve temettüʿâttan velev ki ğâyet cüzʿü olsun kendilerine de bir ḥiṣṣe-yi ifrâzı ḳadar ʿamele ve ḫademeyi teşvîḳ ve memnun eden bir ḥâl yoḳtur. Meselâ bir çiftlikte çobanlara ḥayvânât ṣatıldıḳça ṣatım bedelinden, ortaḳçılara zahîre ṣatımından, süt işine baḳanlar tereyâğı ve peynir esmânattan birer küçük ḥiṣṣe-yi efrâz olunabilir. Bu uṣulü tecrübe ediniz. Netâyicinden çoḳ memnun olacaḳsınız.

Ḫıdmetçilere eski rubaları vermek öteden beri ʿâdet ḥükmüne girmiştir. Ḫıdmetçilere de mümkün olduğu ḳadar yeni elbise yapınız ve eğer ḳullanılmış rubalarınızı verecek iseniz onların da ʿizzet-i nefsini düşünerek bunların pek eski olmamasına iʿtinâ ediniz.

35. Şehâdetnâme ve Sekiz Gün

Bir ḫıdmetçi derḥâl ṣavulamaz. Hîç olmazsa sekiz gün evvel ḫaberdâr edilmesi elzemdir. Ḳarşıyaḳalı olaraḳ ḫıdmetçi de terk-i ḫıdmet etmezden sekiz gün evvel efendiyi ḫaberdâr etmeye mecburdur. Bu sekiz gün ḫıdmetçinin boşta ḳalmayıp bir yer bulması için verilmiş olan bir müddettir. Ḫatta baʿzı esbâbtan dolayı ḫıdmetçinin derḥâl evden çıḳarılması lâzım gelirse o ḥâlde bile yine sekiz günlük maʿâşı ve bundan başka yine yoḳtur. Günlük yiyecek veyâ ne çoḳ [82] bedelini teʾdiye mecburiyeti vardır. Fiʾl-ḥaḳîḳa bir cürm meşhud ḥâlinde bu tazmînâtı vermek icâb etmesi bile bu ḥâlde daḫi teʾdiye etmemek nâdirdir.

Bu sekiz gün ẓarfında ḫıdmetçiye kendine ḫıdmet aramak üzere her gün iki sâʿat meʾzuniyet verilir. Bir ḫıdmetçi ayrıldığı zamân ḫıdmetinden ḫōşnud iseniz şehâdetnâmesi üzerinde ḥüsn-i şehâdette bulunmaḳtan ḳaṭʿâ tevaḳḳî etmemelidir. Bu kendisinin işine yarar. Siz de ṣon bir iyiliği yapmış olursunuz. Ḫıdmetçinin mucib-i şikâyet bir ḥâli varsa şehâdetnâmede bunlar yazılmamalıdır. Ve o ḥâlde yalnız ḫâneye târîḫ-i duḫul ve ḫurucu ḳayd edilir. Bunu oḳuyanlar anlarlar. Faḳaṭ ciddî bir ḳabâḥati ve ḳusuru olmayıp da bu ṣuret-i ḳayd bir eser kinve ğarez ise bir adamın istiḳbâlini raḫnedâr etmek ḥaḳîḳaten muḫâlif insâniyet ve ʿadâlet olduğunu ḫâṭırdan çıkarmamalıdır.

Ḫıdmetçiler de bulunduğu yerlerdeki şehâdetleri mübeyyîn bir cüzʾi dân bulunmaḳ lâzımdır. Ḫaddi buluğa ermemiş ṣağiriʾs-sin erkek ve ḳız ḫıdmetçiler ebeveyninin veyâ vaṣisinin muvâfaḳatı olmaḳsızın ne bir yere girebilirler ne bulunduğu yeri terk edebilirler. Müteʾehhil bir ḳadın için zevcinin muvâfaḳatı şarṭtır.[83]

Faṣl: 6: Uṣul-ü Defteri-yi Beyti

Münderacât: Para Mesʾelesi – Hesâp Ṭutmanın Fâʾidesi – Bütçe – Bütçede Vâridât Ḳısmı – Bütçede Taṣarruf Ḳısmı- Lüzumu Olan Yevmiye Defteri – Ḳaṣa Defteri – Baʿzı Veṣâyâ

36. Para Mesʾelesi

Para mesʾelesi biʾl-ḥâṣṣa zamânımızda o ḳadar kesb-i ehemmiyet etmiştir ki kitâbımızda bir faṣl maḫṣuṣ eşğâl etse yeridir. Biʾl-ḥâṣṣa zamânımızda dedim, zîrâ evvelce de para ehemmiyetli idi, faḳaṭ ṭarz-ı taḥṣil ve terâkime başḳa idi. Evvelleri paranın çapulculuḳ, aḳıncılıḳ, yağma, müṣadere, irtikâb, rüşvet gibi birṭaḳım menâbiᶜ ve vasâʾiti vardır. Bugün bunlar yoktur veyâ yoḳ gibidir. Ve vâsıta-yı yegâne-yi istiḥṣâli müsâᶜîttir. Bu kitâbı tertîb ve neşrden maḳṣat sükun, ḥayşiyet ve saᶜâdet ᶜâʾileyi teʾmîn eden aḥvâl ve veẓâifi beyân ve iᶜlâm olup şervet, para bu saᶜâdetin ḥuṣulü için yegâne değil, ancâḳ mevcut vesâʾitin biri olabilir. Münferid ğâye-yi faᶜaḷiyeti altun ḥırṣı ve mâddî zenginlikten ᶜibâret olan ᶜâʾilelere, ḥatta milletlere acınır. Evlâdlarına (parasız her şey ᶜaḳîmdir) desturunu taᶜlîm eden muᶜâṣırlarının aḥvâlinden (bu âlu) acı bir istihzâ ile şiḳâyet eyliyor. Zenginden başḳa bir şey düşünmemek fikri meşʾumun bütün aḥlâḳıyun ᶜaleyhindedir. [84] Maᶜhaẕâ paranın ḳıymetini ve şervetin menâfiᶜni ᶜadem-i taḳdîri de mümkün değildir ve bu fikir bir ifrâttır. ᶜİlim gibi ḥürriyet gibi paranın da elbette bir ḳıymeti vardır. Faḳaṭ bu ḳıymet-i ṣarfını bilmekte ve ḥüsn-i istiᶜmâl edebilmektedir. Pek çoḳ ḥükemâ parayı, şerveti zem etmişler ve faḳiri meṯ ve şenâ ve kendileri de iḫtiyâr faḳir eylemişlerdir. Ḫâlbuki bu dünyâda insân yalnız kendisi için yaşamaz, kendi için çalışmaz. Başḳa birṭaḳım veẓâʾif ve iḫtiyâcâtla daḫî mükelleftir. Bir reʾis-i ᶜâʾilenin efrâd-ı ᶜâʾilesine baḫş-ı saᶜâdet edebilmesi için çalışaraḳ para ḳazanmağa ḥüsn-i istiᶜmâle mecburiyeti vardır. Faḳaṭ şervetin, paranın mutaṣarrıfı biz olmalıyız, para bizi taṣarruf edememelidir. Saᶜy yalnız para ḳazanmaḳ için değildir. Teᶜâli ve tekâmül ruḥ ve ṣıḥḥat bedende ṣarf-ı saᶜy ile ḥâṣıl olur. Saᶜy şervetin en büyük muḥaṣṣalı ve ḥayâtın en zî-ḳudret muḥâfızıdır. Ruḥ ve beden için beṭâʾit, ᶜadem-i faᶜâliyet bir marazdır. Baᶜzı riyâziyun siyâsiyyenin ḥesâbına göre eğer her erkek her ḳadın günde yalnız dört sâᶜat fâʾideli şeylere çalışacaḳ olurlar ise herkese bütün levâzım ve ḥatta tezyînât-ı ḥayât teʾmîn ve iḫtiyâç ve sefâlet dünyâdan defᶜ ve ṭard edilmiş ve yigirmi sâᶜat de uyḳuya, istirâḥate ve eğlenceye ḥaṣr ve taḫṣîṣ ḳılınmış olurdu. Ḫülâṣa paraya perestişle ḳavâᶜid-i aḫlâḳiyyeyi unutmamalıdır. Yaşamaḳ, yaşatmaḳ mesᶜud olmaḳ ve etmek için çalışaraḳ para ḳazanmalı ve o parayı şaḫṣın, ᶜâilenin, ebnâ-yı vaṭanın ḥuṣul-i refâh ve saᶜâdetine ḳavâᶜid-ı maḫṣuṣasına riᶜâyeten taḫṣîṣ eylemelidir. Para pek iyi ve pek fenâ bir ᶜâmeldir. Onu ḥüsn-i istiᶜmâl etmemelidir. Şaḫṣın, ᶜâʾilenin fazla [85] paraya iḫtiyâcı yoḳsa vaṭanın, memleketin, vaṭandaşların ve ᶜalaʾl-umum insâniyetin iḫtiyâcı vardır. Ḳazanmalı ve ḳazanmaḳ için de çoḳ çalışmalıdır.

Bundan sonraki ḥayâtta ağalıḳla, efendilikle, tenbellikle idâme-yi mevcudiyet imkânı yoḳtur. Herkes hem kendisi ve ᶜâʾilesi hem de vaṭanı ve memleketi için çalışmağa ve para ḳazanmağa mecburdur. Yüklendiğimiz borç yükünden ancâḳ ve ancâḳ çalışmaḳ ile ḳurtulabileceğiz.

37. Ḥesâp Ṭutmanın Lüzumu

Bir ticâreṯḫane de defter ṭutmak ne ḳadar lâzım ise bir ḫânede vâridât ve maṣârif-i mübîn defter ṭutmak da o ḳadar lâzım ve mühimdir. Baᶜzı kimseler maᶜaᵓt-teᵓessüf bu lüzumu taḳdîr ve taṣdîḳ etmiyor ve bu ḳadar hesâp neye yarar, fazla ṣarfiyâtta bulunmadığımı ben biliyorum diyorlar. Faḳaṭ her ḥâlde bu fikirde bulunanlar aldanıyorlar. Bunlara ḳarşı denebilir ki "evet, çoḳ ṣarf eyliyor, isrâf ediyorsunuz. Çünkü ne ḳadar ṣarf ettiğinizi siz de bilmiyorsunuz".

Ḥesâp ṭutulmazsa her daḳîḳa birṭaḳım iḥtiyâcât-ı cüzᵓiye ḳarşısında bulunursunuz ki ḳavâᶜid-i imsâḳ ve taṣrif-i iḥlâl etmeksizin bu maṣrafları edebileceğinizi ẓann edersiniz. Beş para burada, on para ötede ṣarf eylersiniz. Bunlar ğâyet cüzᵓîdir, ehemmiyetsizdir, lakin ay nihâyetinde bu küçük, bu ehemmiyetsiz, bu cüzᵓî maṣraflar bir meblağ mühim teşkîl eder. Eğer ḥesâp ṭutulursa beş paranın da, on paranın da ehemmiyeti o vaḳit taḳdîr olunur.

Ḥesâp ṭutulmazsa taṣarruf ve iḳtiṣât eylemez, körü körüne ḳaranlıḳta gidilir. Birdenbire ẓuhur eden bir ᶜârıza sebebiyle, yâḥud [86] taᶜṭil ve işsizlik dolayısıyla bütün bütün şaşırırız. Ḥâlbuki dâᵓimâ ḥesâp ṭutan bir adam böyle bir ḥâl vuḳuᶜunda ḥesâbı bilerek bu ᶜârızaya ḳarşı durabilir. Hîç hesâp etmeksizin geçinen bir adam henüz dizgine alıştırılmamış bir ḥayvân üzerine gelişigüzel bir ṣurette binen ᶜaḳılsıza benzer. Ḥayvân bilene de bir müddet bilâ-ᶜârıza ḳoşabilir, faḳaṭ bir müddet ṣonra öyle bir daḳîḳa olur ki süvârîsinin ḳafası bile ḳırılabilir. Ḥesâp ṭutan ise mutîᶜ ve çoḳtan dizgine alışḳın ḥayvâna binmiş gibi süvâriye benzer, gideceği yeri bilir ve zamânı da taḳdîr eder.

38. Bütçe

Bütçe Türkçeye geçmiş taᶜbîrât-ı cedîdeden olup taḫmîn olunan vâridât ve maṣârifât-ı âtiyenin muvâzene cetveli maᶜnâsında müsteᶜmildir. Bütçe bir taḫminnâmedir, vâridâtla maṣârif-i âtiyenin cetveli muḫammiyesidir, muvâzenesidir. Ḥayât-ı ᶜâdiyede belki de bütçe tanẓîmine lüzum olmayabilir. Nitekim ecdâdımız ve ḥâlâ birçoḳlarımız bu lüzumu ḥis etmiyor. Maᶜahaz̲â (yevm-i cedîd, rızḳ-ı cedîd, bir loḳma bir ḫırḳa, yarına Allah kerîm, Allah rezzâkuᵓl-ᶜâlemdir kimseyi aç bırakmaz...) sözlerine tamâmi-i etbâᶜa ḳâᵓilleri bile muvaffaḳ olamazlar, vâḳıᶜâ cenâb-ı ḥaḳ rezzâḳ-ı ᶜâlemdir, ona şüphe yoḳtur, faḳaṭ unutmamalı ki (leyse lil insâni illâ mâ seaᶜ) yaᶜnî insân için s̲emere-yi saᶜyinden başḳa bir şey yoḳtur. Bugünkü ḥayât ve maîşet büsbütün değişmiştir. Devlet ḥayâtında olduğu gibi ᶜâᵓile ḥayâtında da ulu orta gidilemez, her şeyi ḥesâp üzerine müᵓesses olmalıdır. Ḥesâbını bilmeyen, ḳavâᶜid-i mevzuᶜeye riᶜâyet etmeden ṣarfiyâtta bulunan yarınını düşünmüyor demektir ki bu da şüphesiz ḳışâ görüştür, [87] kâr-ı ᶜaḳl ve ḥikmet değildir. İnsân yalnız kendini değil, mevḳıᶜ-i ḥimâyetlerinden bulunduğu refîḳasını ve evlâd ve ḫîşânını da düşünmek mecburiyetindedir. Ḥayatında işsizlik, ḫastalıḳ, maᶜluliyet, iḫtiyârlıḳ, ğrevler ve bin türlü felâketler de vardır. Henüz teᵓs̲îrât

muḫarrebesinden ḳurtulamadığımız ḫarab-ı ᶜumumî-yi cihân bâdire-yi ᶜuẓmasını kimse unutmamıştır. ᶜÂḳıl ve müdebbir ve dur-bîn olan insân bunları düşünmeye behemeḥâl mecburdur.

39. Bütçede Vâridât Ḳısmı

En evvel yapılacaḳ şey ḳazanç, gündelik, aylıḳ, îrâd, fâᵓiz vesâᵓir biᵓl-cümle-i vâridâtı ve varsa ve ᶜâᵓile sermâyesi için dâḫil oluyorsa diğer efrâd ᶜâᵓile vâridâtı yekun etmektir. Baᶜzı muᶜayyen vâridâtın keẕâ yine maᶜlum ve muᶜayyen maṣârife ḳarşılıḳ ittiḫâzıyla bütçeye hîç idḫâl olunmaması muvâfıḳ değildir. Vâḳıᶜâ baᶜzı aḥvâlde bu gibi şeyler yapılabilir. Meṣelâ yatırılan bir sermâyenin fâᵓizine müsâvî bir meblağ her sene aṣıl sermâyeye zam ile terâküm ettirilip tezyîd olunabilir. Faḳaṭ her ḥâlde bütçeye bu da dâḫil olmalı ve vâridât meyânına yazılmaḳla berâber maṣârîf sütununa da (yatırılan meblağ) diye ḳayd edilmelidir. İskân, teshîn, tenvîr vesâᵓireden baᶜzı menâfiᶜ-i şaḫṣiyyesi olanlar bile mevḳıᶜ ve vaziyet-i ḥaḳîḳîlerini kemâl-i vuzuḥla anlayabilmek için bu gibi şeyler de ḳayd etmeyi ihmâl etmemelidir. Ḥatta iskân ettikleri ev kendilerinin daḫî olsa yine bu yolda ḥareket eylemek doğru olur.

40. Bütçede Maṣârif Ḳısmı

İṣraf evvel-be-evvel büyük ḳısımlara ayrılmaḳ îcâb eder. Faḳaṭ emîn olmalı ki en güç işlerden biri de büyük ḳısımlar tertîbi ve her birine iḳtizâ eden ḳarşılıġın vazᶜıdır. (Mübrem maṣraf) ile (lâzım maṣraf) beyninde ki farḳ taᶜyîn biᵓn-nisbe güç bir şey [88] olmayıp biraz diḳḳat ve iᶜtinâ ile bunları taḳrîk mümkün ise de yekûn vâridâttan ḥisse ifrâz ile her ḳısm-ı maṣrafa ḳarşılıḳ taḫṣîṣi o ḳadar ḳolay değildir. Bu ḥisseleri gösteren raḳamlar her ferdin içtihâd ve tecrübesine göre ḳonulmaḳ zarureti vardır. Çünkü bir ṭaraftan levâzım-ı ḥayâtiye ile ehemmiyet-i ihtiyâcâtı eşḫâṣe, tabâyiᶜe, ṣanᶜata, mevḳıᶜ-i ictimaᶜiyeye, sene ve derᶜuhde olunan vezâᵓife göre pek ziyâde taḥavvül edeceği gibi diğer ṭaraftan bu taḥavvül oṭurulan maḥale göre de vâḳıᶜ olur. Binâᶜen-ᶜaleyh herkes tecrübesinden bu ḫuṣuṣta istifâde etmelidir.

41. Vâridâtın Tezâidiyle Maṣârif Nisbetlerindeki Taḥavvül

Baᶜzı maṣârif ḳısımları vardır ki vâridât tezâyid ettikçe değişir ve birṭaḳımı da taḥavvül etmez.

Birinci derecedeki mübrimât maṣrafları az vâridâtlılar için çoḳ vâridâtlılardan nisbetle daha ağır ve daha yüklüdür.

Numune olmaḳ üzere ber-vech-i âtî dec edilen senevî 12.000,18.000, 24.000, 30.000, 36.000, 48.000, 60.000, 100.000 ğuruş vâridâtlı sekiz muḫtelif bütçede bu nisbetlerin naṣıl teğayyür ettiğini gösteriyor. Maᶜmâfih bunu şimdiden ᶜarz edelim ki bu erḳâmı ḥaḳîḳaten tamamıyla muvâfıḳ olaraḳ göstermek imkânını -biᵓl-ḫaṣṣa zamânımız şerâᶜitine göre- göremiyoruz. Ḥarb-ı ᶜumumi aḥvâl-i ᶜâdiyyeyi fevḳâᵓl-ᶜâdeleştirmiş ve iḳtiṣâdiyât ve ḫuṣuṣî ve ᶜumumî bütçeler tamâmıyla raḫnedâr

olmuştur. Biz ḥarb-ı ᶜumumîyeden evvelki aḥvâl-i naẓar-ı diḳḳate ṭutmağa mecbur olduḳ. Maᶜhâẕâ bunu zamânımıza taṭbîḳ için bu mebâlığı altun farz edip piyâsa mevcince altın ḳaç varaḳa-yı naḳtiye ise o ᶜadedle zarb etmekte kifâyet eder. [89]

	Mübrem ve Elzem Maṣraflar										Mühim ve Lâzım Maṣraflar		Taṣrif ve Yatırım	
	Ǐcâr ve Teferruᶜâtı	İḥtiyâcât-ı Ǧıdaiyye	Teshîn, Tenvîr ve Muḥâfaza-yı Mesken	Tenẓifât ve Taṭhîrât	Melbuṣât	Terbiye-yi Eṭfâl	İḥtiyât ve Baṣîret	Ḥıfẓ-ı Ṣıḥḥat	Ḫademe	Tenezzüh, Eğlence, Seyâḥat Vesâᵓire	İḥtiyâcât ve Vezâᵓif-i İctimâᶜiye, Merâsim Vesâᵓire	Müteferriḳ ve Ǧayr-ı Melhuẓ	Taṣarrufât-ı ᶜUmumiye	Yekûn-i ᶜUmumî
Senevî Ǐrâd 100.000 yüzde	20	15	8	2	5	8	8	1	5	6	6	8	8	**100**
Senevî Ǐrâd 60.000 yüzde	15	20	8	2	6	7	8	1	5	6	6	8	8	**100**
Senevî Ǐrâd 48.000 yüzde	15	25	7	6	7	7	6	1	5	6	6	7	6	**100**
Senevî Ǐrâd 36.000 yüzde	15	30	7	2	8	7	6	1	4	5	5	5	5	**100**

100	4	4	3	3	3	1	4	7	9	2	7	38	15	Senevî İrâd 30.000 yüzde
100	3	4	2	2	2	1	3	6	9	2	6	45	15	Senevî İrâd 24.000 yüzde
100	2	2	2	2	1	1	3	4	10	2	6	50	15	Senevî İrâd 18.000 yüzde
100	2	2	1	1	0	1	2	3	10	2	6	55	15	Senevî İrâd 11.000 yüzde

[90]

Vâlide, peder ve 9 ila 10 yaş arasında iki çocuḳtan ᶜibâret bir ᶜâᵓile için lüzumu olan levâzım-ı ğıdâiye ile bunların 1330 ve 1335 senelerindeki fiyâᵓtını kitâbımızda târîḫi bir numune olmaḳ üzere ber-vech-i âtî derc eyliyoruz:

1330'da			**1335'te**		
Yekūn Ğuruş	**Fiyâᵓt**	**Miḳtar**	**Cins**	**Fiyâᵓt**	**Yekūn Ğuruş**
1368,75	1,875	730 kilo	Ekmek	25	18250
1260	7	180 kilo	Et ve Balıḳ	107	19260
720	20	365 litre	Sâde Yağı	240	8640
730	2	30 kilo	Süt	35	12775

360	12	30 kilo	Peynir	120	3600
150	0,50	300 ᶜaded	Yumurta	3	900
120	3	40 kilo	Şeker	73	2920
27	1,5	18 kilo	Ṭuz	12	217
38	3	12 kilo	Maḳaronya vesaᶜriye	44	527
54	3	18 kilo	Pirinç	43	774
160	1	160 kilo	Patates	12	1920
730	2 (vasatî)	365 kilo	Taze Ḳuru Sebze	18	6480
240	3 (vasatî)	80 kilo	Yemiş	25	2000
96	12	8 kilo	Ḳahve	107	856
30	15	2 kilo	Çiḳolata	100	200
240	20	12 litre	Zeytinyağı	240	2880
30	5	6 litre	Sirke	24	144
302,25			Yüzde beş zam ve ilâve		4117
6650					86460

[91]

Lüzumu Olan Bütçe Defteri – Başlıca (yevmiye) ve (kaṣa) defteri kifâyet eder. Yevmiye defterine her günkü vâridât ve maṣârif ḳayd olunur. Bunu günü gününe ḳayd hîçbir şeyᵓin unutulmamasını teᵓmîn eder. Küçük ve cepte ṭaşınabilir bir muḫtıra defteri bu işi görebilir. Üç dört günlük numune ᶜarz edelim.

1 Kânunisânî 1917 Çarşamba	**Vâridât**		**Maşraf**	
	Ğuruş	Para	Ğuruş	Para
Kânunıevvel maᶜâşım	6700			
Ḫanım için bir ceket			250	
Yarım oḳḳa et 7'den			3	50
Yarım oḳḳa faṣulye 3'ten			1	50
2 kilo ekmek 1,875			3	75
Bir litre süt 2			2	
6 yumurta 50'den			3	
	6700		263	75
2 Kânunisânî 1917 Perşembe				
2 oḳḳa patates 1'den			2	
Yarım oḳḳa et 7'den			3	50
Yarım oḳḳa				50

pıraṣa				
2 kilo ekmek 1,875			3	75
1 litre süt 2			2	
100 dirhem ḳaşar peyniri fî 12’den			3	
Çamaşır yardımcısı ḳadını			12	
	0	0	26	75

[92]

3 Kânuniṣânî 1917 Cumᶜa				
Bir oḳḳa balık 8			8	
2 kilo ekmek 1,875			3	50
Bir litre süt 2			2	
2 ᶜaded ṣalaṭa			1	
5 litre petrol 1,50			7	50
Yarım kiloğram çikolata 15			7	75
20 diyon muḥaddide	880			

taḥvîlinin eylül fâᶜizleri				
3 numaralı dükkânın Kânunıevvel îcârı	375			
	1255		29	50
3 Kânuniṣânî 1917 Cumᶜa ertesi				
Ḫanımın bağçesinin Kânunıevvel îcârı	450			
2 litre etmek 1,875			3	50
1 litre süt			2	
100 dirhem ṭuzsuz tereyağı			5	
Tramvay ve köprüye			2	25
1 ᶜaded ḳarnıbahâr			2	25
4 günlük ğazete			2	
1 oḳḳa ṭuz			1	50

Yarım oḳḳa ḳahve 12’den			6	
Oṭurduğumuz ḫânenin Kânunıevvel îcârı			350	
2 çocuğa ḳundura			90	
	450		90	50

[93]

Ḳaṣa Defteri

-301,50	+130,5	+139,25	-97,75	Taṣarruf
0	0	0	0	Ḫademe
0	0	0	0	Muḫtelif ve Ğayr-ı Melḥuẓ
2	0	0	0	İḥtiyâcât-ı İctimâ’iye
0	0	0	0	Tenezzüh ve Eğlence
0	0	0	0	Hıfz-ı Ṣıḥḥat
0	0	0	0	İḥtiyât ve Baṣîret
0	0	0	0	Terbiye-yi Eṭfâl
90	0	0	250	Melbusât
0	0	12	0	Cama Bir

				Yıḳamacı
0	7,50	0	0	Teshîn ve Tenvîn
19,75	22	14,75	3,75	Ğıdâ
352	0	0	0	Kirâ ve Müteferriᶜâ
90,50	29,50	26,75	263,75	Yekūn Maṣârif
450	1255	0	6700	Vâridât
4	3	2	1	Târiḫ Kânun-i Ṯânî

[94]

42. Ḳaṣâ Defteri

Bu deftere giren çıḳan ḳayd olunur ve giren yekūnundan çıḳanın yekūnu tenzîl olununca ḳaṣa mevcudu çıḳar. Bundan başḳa bu defterden evvelâ taḥḳiḳ eden vâridât ve maṣârafın bütçede taḫmîn ve taḳdîr olunan meḳâdîre müsâvî veyâḥud onlardan dun veyâ efzun olup olmadığı ve ṯâniyen her ḳışım maṣârifin bütçede mirḳam-ı mübâlağı geçüp geçmediği veyâḫud geçmek tehlikesi olup olmadığı taḥḳîḳ ve tedḳîḳ olunabilir. Nerede bulunulduğu, nereye gidildiği ve nereye ḳadar gidilebileceği anlaşılabilir. Her gün yevmiye defterine o günkü vâridât ve maṣârifi ᶜalaʾl-tafṣîl yazdıḳtan sonra ḳaṣa defterine de o günkü vâridât yekūnunı ve o günkü maṣârif aḳsâmından her birini ve yekūnunı ḳışm-ı maḫṣuṣlarına naḳl ve ḳayd eylemelidir.

43. Defterlere Müteᶜalî Baᶜzı Veṣâyâ

(Maṭbaḫ Defteri), (Erzâḳ Defteri), (Çamaşır Defteri), (Demirbaş Defteri) Vesâʾire gibi baᶜẕı defterler ṭutmaḳ fâʾideden ḫâlî değilse de ḳârʾelerimize fütur baḫş olmamaḳ üzere küçük ᶜâʾile için bu ḳadarının da kâfî olabileceğini beyân eyleriz.

Yevmiye yâḫud cep defterinden ḳaṣa defterine her aḳşâm muntaẓamân naḳl ḳuyudât olunur. Biriktirmek aṣlâ câᶜiz değildir. Yevmiye defterine her günkü maṣraf yekūn edileceği gibi ḳaṣa defterine ḥîn-i naḳlde de her sütuna ᶜâʾid maṣraf yekūn olunaraḳ ḳaṣa defterine geçirilir. Ḳaṣadaki mevcud ile ṣon ḥesâp görüldüğünden biri vuḳuᶜ bulan ṣarrafiyât cemᶜ olunduḳta ṣon ḥesâb görüldüğü

zamân ḳaṣa mevcuduyla o vaḳitten [95] biri ḳaṣadan alınan meblağın yekūnuna müsâvî ẓuhur ederse îrâd ve maṣraf her şeyʾin yolunda ḳayd olunduğu ve bir yanlışlıḳ bulunmadığı anlaşılır.

Bu ḥesâb haftada bir defʿâ ve meṣelâ perşembe aḳşâmları veyâḫud birçoḳ raḳamlar arasında şaşırmamaḳ için iki günde bir defʿâ yapmaḳ muvâfıḳ olur. Bunun için evvelâ bütün maṣraf sütunları cemʿ olunur. Sütunlar yekūnu biʾṭ-ṭabiʿ maṣraf yekūnu sütunundaki raḳama müsâvî olacaḳtır. İlk tedḳîḳ ve teftîş buradadır. Lakin her vaḳit bu kâfî gelmez, diğer taraftan îrâd sütunu da yekūn edilir. Bunun yekūnu ṭabiʿi en ṣon yoḳlamada ḳaṣada mevcud meblağ ile o zamândan beri edḫâl olunan mebâlığın yekūnundan ʿibârettir. Doğru çıḳmazsa bir yanlışlıḳ anlaşılır ve bu yanlışlığın bulunmasına çalışılır.

Maṣraflar için açılan sütunların bir fâʾidesi de her ḳısm için maḫṣuṣ-ı meblağ riʿâyet edilip edilmediğinin derḥâl anlaşılaraḳ ona göre ḥareket olunmasıdır. Baʿzen de ʿaksi olur, fazla gelir, o ḥâlde bir ḳısımdan ifrâz ile diğer ḳısma zamm ve ʿilâve mümkün olduğu ḳadar ona ʿilâveye çalışmalıdır.

Bu bâbda daha mufaṣṣal maʿlumât almaḳ isteyenler kitap ve resâʾil-i maḫṣuṣasına mürâcaʿat etmelidirler. [96]

Üçüncü Ḳısım: Tesḫîn ve Tenvîr

Faṣıl: 1: Tesḫîn

Münderecât: Lüzum-ı Tesḫîn –İḫtirâḳla Ḥusule Gelen Muzır Gazlar – Ḥâmz-ı Faḥm – En Büyük Zehirlerden Biri de Ḥâmz-ı Faḥmdır

1. Lüzum-ı Tesḫîn

Teşrîn-i s̱ânîde ṣoğuḳ ve ḳar başladığında ışınmaḳ için oda ve ṣalonlarımızda ateş yakarız. Ḳışın ateşten vazgeçebilirdik, lâkin o vaḳit çoḳ ğıdâ ve ᶜaleᵊl-ḫusus vücud-ı beşer için maḥruḳât-ı ḥaḳîḳiyeden olan yağı çoḳ yemekliğimiz ve bundan başka iḫtirâḳ-ı dâḫilimizi ḳuvvetlendirmek için açıḳ yerlerde dâᵊimî ṣurette harekât-ı bedeniyede bulunmamız lâzım gelirdi. Ecdâdımız bu yolda hareketle kuvvet ve şiddetlerini muhafaza ederlerdi. Ahalimizin tarlalarda ve baᶜzı ṣanâyiᶜde çalışan bir ḳısım ᶜaẕîmi de bu yolda ḥareket ediyorlar. Lâkin [97] herkes böyle çalışamaz; ḥareketsiz duranların yâḫud az ḥarekette bulunanların havâ ṣoğuduğunda ışınmağa iḫtiyâçları ziyâdedir. Havâ ziyâde ṣoğuḳ olduğu zamân iyi bir ateşin ḳarşısında ṭoplanmağla ne ḳadar ḥaẕ duyulur. İşte o vaḳit ev muḥabbeti, ᶜaᵊile saᶜâdeti âs̱arını gösterir.

2. İḫtirâḳla Ḥusule Gelen Muzır Gazlar

Kelek dikeni olduğu gibi güzel ateşin de kendine maḫṣuṣ tehlikeleri vardır. Cümlece maᶜlum olmaḳ lâzım gelir ki iḫtirâḳ-ı faḥm ile havâda bulunan müvellidüᵊl-ḥumuzanın (oḳsijen) imtizâcından başka bir şey değildir. Ḥîn-i imtizâcında ḥuṣule gelen ḥarâretten müstefîd oluruz.

Lâkin bu imtizâç es̱nâsında ḥâṣıl olan mâddelerden biᵊl-ḫaṣṣa ikisi yaᶜni hâmz-ı faḥm ve ḥamz-ı faḥm iki zehirdir. Bu zehirlere muḳâvemet edebilmek için kendilerini iyice bilmek lâzımdır.

3. Ḥâmz-ı Faḥm

Ḥâmz-ı faḥm yâḫud ḳarbon ğazı üç ḳısım ḳarbon ve sekiz ḳısım oḳsijenden mürekkeptir. Baᶜzı şiddetli zehirler gibi tehlikesi ânî değilse de fazla miḳtârı herḥâlde mühlikedir. Ḥâmz-ı faḥmın aṣlen menbaᶜı ihtirâḳler, teḫammür ve ᶜ umku'l-arz vukuᶜ bulan taṣaᶜudlardır. Ḥayvânât için fâᵊidesiz bir cism olup aᶜzâmızın buna hîçbir iḫtiyâcı yoḳtur. Havâda bize elzem olan oḳsijenin yerini ṭutar. BaᶜZen o ḳadar çoğalır ki bizi yaşatmaḳ için oḳsijen mertebe-i kifâyede olmaz. Havâya yayılan bu ḥamzı nebâtât-ı taḥlîl ile yalnız faḥmı aḫz eder ve oḳsijeni serbest bıraḳır ve aṣlı doğrusu havâyı taṣfiye eyler. [98] Yalnız (ḳarbon ğazı) ile zehirlenen kimse henüz ölmemiş ise derḥâl havâdâr bir yere çıḳarılaraḳ bol havâ teneffüs ettirilmelidir.

4. En Büyük Zehirlerden Biri de Ḥamz-ı Faḥmdır

Ḥamz-ı faḥm taᶜbîr-i câᵊizse nâ-tamâm bir ḥâmz-i faḥmdır. Üç ḳısım faḥm ve dört ḳısım oḳsijenden mürekkebtir. Ḥâmz-i faḥm olmaḳ için dört ḳısım oḳsijene iḫtiyâcı vardır. Maᶜlum olan

zehirlerin en şiddetlisi ve dehşetlisidir. İnsânı öldürmek için miḳtârı çoḳ olmaḳ lâzımdır. Bütün ecsâm yanarken az çoḳ bir miḳtar ḥamz-ı faḥm iḫrâc eder. Yanan kömürlere diḳḳat edilecek olursa mavi bir âlev görülür. İşte bu biʾzzât ölümdür. Ḥâmz-i faḥme tebdilinde ḥuṣule gelen ḥamz-ı faḥmdır. Âlev rengi ne ḳadar güzel ise kendi de o ḳadar dehşetnâktır. Ẓâhire aldanmamalıdır.

Meşâhîr-i kimyâgerandan biri bu bâbda bir tecrübe de bulunmuştur: Bir köpeği ḳafese kapayaraḳ bu ḳafesi her ṭarafı mükemmelen kapalı bir odaya koymuş ve yanına da bir yanar mum bıraḳmıştır. Odaya yanar kömürle dolu bir mânḡâl ḳoyaraḳ ḳapıyı kapamış ve üç çâryek sâʿat ṣonra köpeğin öldüğünü ve mumun da bir iki daḳiḳa s̄onra ısındığını görmüştür. Kimyâger bu ṣırada odada mevcud havâyı taḥlîl eylemiş ve oḳsijenin henūz çoḳ miḳtarda bulunduğunu ve fiʾl-ḥaḳîḳa ḳarbon ğazı varsa da bir köpeği öldürecek ḳadar olmadığını istintâc etmiştir. Bilâ-şüphe köpeğin memâtı ḥamz-ı ḳarbondan ileri gelmiş idi ki bu da ancâḳ 185'te bir râddesinde idi.

Miḳtarı keṣîr olmadığı zamân ḥamz-ı faḥm öldürmez. Faḳaṭ [99] herḥâlde fenâlıḳ îḳâʿ eder. Ḳışın baʿzı kimselerdeki şiddetli baş ağrılarının, sersemliklerin, iştihâsızlıkların ekṣeriyâ sebebi ḥamz-ı ḳarbondan başka bir şey değildir. Böylelerin ṣıḩḩatleri muḫtelâ olur. Sebebini neye ʿaṭf edeceklerini bilemezler. ʿAleʾl-keṣr uṣul-ı tesḫîndeki fenâlıḳ birçoḳ raḥatsızlıḳlar îḳâʿ eder. Hiç bilmeyerek ve ḥis etmeyerek ḥamz-ı faḥm teneffüs ederler.

Paris'te ʿulum ve fünun aḳademyası aʿzâsından mösyö Ğrandidi'ye şu yolda vaḳʿa z̄ikr ediyor: Dört kişiden mürekkeb bir ʿaʾile ṣıḩḩatleri mükemmel olduğu ḥâlde birdenbire ḫastalanırlar. Dördünün de şiddetli bir ṣurette başları ağrıyordu, günden güne zaʿifliyorlardı, nihâyet yatağa yatmağa bile mecbur olmuşlardı. Celb olunan ṭabîb bu ʿacayîb ḫastalıḳtan hîçbir şey anlamıyor ve ne yapacağını bilmiyordu. Tedḳîḳât ve taḥḳîḳât-ı muşikâfâne netîcesinde üst ḳat ḳomşularından birinin ṣobada odun kömürü yaḳtığı ve ḥamz-ı faḥmın bacada bulunan bir çatlaḳtan alt kat apartmanına dâḫil olmaḳta olduğu ve bütün bu raḥatsızlıḳlarda müsebbib yegâne bu olduğu tebeyyîn etmiş idi.

ʿAʾile efrâdı tebdîl-i mekân ederek eski mükemmel ṣıḩḩatlerini istirdâd etmişti. İşte ḳarbon ğazının ve ḥamz-ı ḳarbonun tehlikelerini bilmeli ve ona göre tevḳî-yi çâresini düşünmelidir. [100]

Faṣl: 2: Başlıca Maḥruḳât ve Fâʾide ve Maḥzurları

Münderecât: Odun – Odun Kömürü – Maʿden Kömürü – Tenevvîr Ğazı – Ḳoḳ – Ḳalori.

5. Odun

Memleketimizin hemen her yerinde ḥâlâ maḥruḳât mâḳamında odun ḳullanılıyor. Fiʾl-ḥaḳîḳa odunla tesḫîn en ṣıḩḩî ve en latîftir. Ḥâlâ Anadolu evlerinde bulunduğu üzere güneş bir ocaḵta büyük meşe kütüklerinin tedrîcen yanmasıyla ḥuṣule gelen ateşin eṭrâfına bütün efrâd-ı ʿâʾilenin ṭoplanmasından müteḥaṣṣıl şeṭâret ve saʿâdeti bilmem ki herkes bilir mi? Odun ateşinde zehirlenme

ḳorḳusu yoḳtur. Çünkü odun diğer maḥruḳâttan daha az ḥamz-ı ḳarbon ḥâṣıl eder. Bundan başḳa odunun yanmaḳ için ḳonutlu bir tecdîd havâya iḫtiyâcı vardır ki evde ṣâfiyet havâyı teʾmîn eder. Ocağın ve ṣobanın ğâyet iyi çekmesi lâzımdır. ᶜAksi ḥâlde keşîf bir duman odaya istîlâ eder ve ḥāzır bulunanlar hîç bir mazarrat görmeden yâ odayı terk ederler, yâḫud derḥâl ḳapıyı ve pencereleri açarlar.

Biz odunu tercîhen ḳullanmalıyız. Faḳaṭ kemâl-i teʾessüfle bunu da ᶜilâve edeyim ki ormanlarımız birçoḳ yerlerde büsbütün maḥv olduğu gibi ḳalan aḳsâmında da taḫrîbiyât bîraḥmâne devâm etmektedir. Ormanlar memleketin [101] ṣerveti olmağla berâber ḥayât ve ṣıḥḥat-ı ᶜumumiyyenin muḥâfaẓasında da pek büyük ehemmiyeti vardır. Yalnız ḥükümetin himmet ve ğayreti kâfî değildir. Avrupa'da efrat da ormanların ḥüsn-i muḥafaẓasını kendisi için bir vaẓîfe bilmektedir. Ancaḳ odun biʾṭ-ṭabiᶜ ḳuru olmalıdır, yaş olursa güç yanar, az ışıtır ve çoḳ duman yapar. Çam, ḳayın, ḳavaḳ gibi ḫafîf ağaçların odunu çoḳ ḥarâret verir, lakin çabuḳ yanar, çoḳ istiḥlâk olunur. Bir de sürᶜatle yanmasından dolayı dâʾimâ ḥuṣule gelen tebdîlât-ı ḥarâret de pek iyi bir şey değildir. Binâʾen-ᶜaleyh yaḳılacaḳ en iyi odun meşe, gürgen, ḳaraağaç, dişbudaḳ gibi sert ağaçlar köküdür. Medeniyet ilerledikçe odun büyük şeylerde az ṣarf olunur. Çünkü odun çoḳ yer istîᶜâb eder. Evlerde dâr birṭaḳım yerlere ṣığmıyor ve nereye ḳonulacağı bilinemiyor. Maᶜmâfih bilâd-ı ticâriye ve ṣınâᶜiyede de odun ḳullanılmaḳ îcâb etse de bugün baḳiye ḳalan ormanlarda bulunamayacaḳtır.

6. Odun Kömürü

Şehirlerde odun kömürü ṣarfiyâtı da pek kilitli olup her ḳış dağlar gibi kömür ḳullanılır. Ḥatta diyebileceğim ki odundan ziyâde kömür ṣarf olunur, kömür yapmaḳ için ṣarf olunan ḥarâret beyhude gittiği gibi yirmi kilo kömür yapmaḳ için yüz kilo odun îcâb eder. Kömür az yer istîᶜâb eder, çabuḳ tutuşur ve yanarken o ḳadar duman yapmaz. Küçük maṭbaḫlarda ve küçük ṣobalarda yemek pişirmek için çok fâʾidelidir, faḳaṭ en büyük maḫzuru kömürden çoḳ ḳorḳulmamasıdır. [102] Birçoḳ kimseler hâlâ ehemmiyet vermezler ve ocaḳta veyâ ṣobada iyice yaḳmağa lüzum görmeyip ve ḥatta pencere açmaḳ gibi bir tedbîr-i maᶜḳulde de bulunmayıp odanın veyâ maṭbaḫın ortasında yaḳarlar ve bir ḥâdiṣe ve ḳazâ vuḳuᶜunda ḥayret edip sebebini yine kömürde bulmazlar. En çoḳ ḥamz-ı ḳarbon ḥuṣule getiren kömürdür. Maṭbaḫlarda yemek pişirmek için ḳullanabilir, faḳaṭ dâʾimâ iyi çeken bir ṣobada ve bir bacada yaḳmalıyız ve iḫtiyâṭen de pencereyi açıḳ bırakmalıyız. Kömürü manğalda yaḳtıḳtan ṣonra odaların teṣḫîninde ve müzeyyen manğalların içinde ḳullanmaḳ da pek çoḳ muzırdır. Maᶜaʾt-teʾeṣṣüf ecdâdımızın bu fenâ iᶜtiyâdı ḥâlâ baᶜzı evlerde bâḳîdir.

7. Maᶜden Kömürü

Maᶜden kömürü maᶜlum olduğu üzere ṣanâyiᶜ için ḳıymetdâr maḥruḳattan maᶜdud olup birdenbire fıḳdân-ı medeniyet-i cedîdenin meşy ve teraḳḳisini derḥâl tevḳîf edebilir. Bununla berâber maᶜden kömürünün istimaᶜli büsbütün tehlikesiz değildir. Bu kömür ağır yanar, ḥarâreti şiddetlidir.

Faḳaṭ yalnız ḥamz-ı ḳarbon değil ancaḳ mükemmel ve eᵓmîn bir ṣurette tertîb ve iᶜmâl edilmiş ve pek iyi çeken ṣobalarda ḳullanmalıdır.

Şelâle, sükut-ı miyâh, sürᶜat-ı cereyân-ı miyâh, rūzgâr, elektriḳ, petrol gibi ḳutların ṣanâyiᶜde istiᶜmâline başlandığından beri kömür ṣarrafiyatı azalmıştır.

8. Tenevvîr Ğazı

Taḳdîr edilen maᶜden kömüründen iki mâdde istiḥṣal [103] olunur ki bunların ikisi de tesḫîne yarar: biri tenevvîr ġazı ve diğeri ḳoḳtur.

Tenevvîr ğazı nâdiren tesḫînde ḳullanılıyor. Çabuḳ âlevlenmek ve derḥâl bir ḥarâret vermek gibi fâᵓideleri vardır. Faḳaṭ o ḳadar pahâlıya mâl olunur ki taᶜmîmi mümkün olamaz. Binaᵓenᶜaleyh fazlaca baḥṣ etmeliyim. Yalnız şunu söyleyelim ki tesḫîn için tenevvîr ğazı ḳullanmak îcâb ederse behemeḥâl tecdîd-i havâ için boru ḳonmalıdır.

9. Ḳoḳ

Odundan ṣonra maḥruḳâtın en sâlimi ḳoḳtur. Mâᶜden kömüründen daha çabuḳ yanar, faḳaṭ ıslatılmağla agvır iḫtirâḳı da teᵓmîn olunabilir. Bundan başḳa yandıḳtan ṣonra kendi külüyle örtülebilir ve ḳalanlar ıṣlatılaraḳ tekrâr ḳullanılabilir. Ağır yanar ve faḳaṭ muṭarrid bir ḥarâret istiḥṣâl olunur. Bu ateş olduḳça sâlimdir, ancaḳ ocaḳ veyâ baca iyi çekmelidir.

Veᵓl-ḥâṣıl tesḫînde naẓar-ı diḳḳate alınacaḳ yalnız ucuzluḳ değildir, vâsıṭa-yı tesḫîni de düşünmek lâzımdır.

10. Ḳalori

Miḳdâr-ı ḥarâreti ölçmek için (ḳalori) denilen bir vâḥid-i nâri ḳabul edilmiştir. Muḫtelif mahruḳatta ber-vech-i âtî ḳaloriler bulunuyor. Bir ḳalori bir kiloğrâm ṣuyun derece-yi ḥarâretini ṣıfırdan bir dereceye terfîᶜ eder:

4000 ḳalori bir kiloğrâm ḳuru odunun yanarken verdiği ḥarâret derecesi [104]

3000 ḳalori 100'de 30 ṣu ile ıṣlâḳ odunun ḥarâreti

7000 ḳalori bir kiloğrâm odun kömürünün ḥarâreti

5300 ḳalori bir kiloğrâm ḳuru turbanın ḥarâreti

3700 ḳalori 100'de 30 ṣu ile ıṣlâḳ turbanın ḥarâreti

8000 ḳalori vasaṭ maᶜden kömürünün ḥarâreti

7900 ḳalori vasaṭ ḳoḳun ḥarâreti

10400 ḳalori muṣaffâ petrolün ḥarâreti

55000 ḳalori 90 derecelik alḳolun ḥarâreti

Faṣıl: 3: Âlât-ı Teshḫîn

Münderecât: İyi Bir Ocâḳ Bâçâsı – Bâcâyı Temîzlemek – Ocâḳ Âteşi –Ṣobalar –Mânğâl ve Tandır – Ḳalorifer ve Elektriḳle Teshîn

11. İyi Bir Ocâḳ Bâçâsı

İhtirâḳa muzır bir ṭâkım ğazlar bâcâ taᶜbîr olunan maḫṣuṣ yapılmış dâḫili bir mecrâ-yı vâsıṭasıyla ḫârice çıḳar. Ğazlar bâcâda terfiᶜ ederken çoḳ ṣıcâḳ ve binaᵓenᶜaleyh eṭrâfındaki havâdan daha ḫafîf olmağla bilâ-müşkülât çıḳıp gider. Yalnız bâcânın iyi çekmesi ve pencerelerin mükemmelen ḳapanmamış olması lâzımdır. Âteş oḳsijen ile beslenmek ve fenâ ğazlar odaya dağılmamaḳ için pencere ile ocâḳ arasında [105] bir ṣoğuḳ cereyân havâ iḳtizâ eyler. Bir ocâğın iyi çekmek için nâṣıl inşâsı lâzım geleceğini ev ḳadını değil, miᶜmâr bilir. Maᶜhaẕâ bir eve girildiğinde bâcâlara baḳmaḳ, bunların ayrı ve müstaḳil veyâḫud yekdiğeriyle müşterek olup olmadıḳlarını anlamaḳ elzemdir. Müşterek bâcâsı olan evlerden ḳaçmalıdır. Çünkü küçük bir ihmâl ile alt veya üst ḳatlardaki ocâḳ dumânlarından râḥatsız olunur ve baᶜzen tehlikede ḥâdeṯ olur. Bâcânın iyi çekip çekmediğini çoḳ dumân veren biraz kâğıt veyâ ṣaman yaḳmaḳla anlamaḳ mümkündür. Baᶜzen bâcânın ṭıḳalı olmaḳ iḥtimâli de vardır. O ḥâlde ocâḳ süpürücüyü çağırmaḳ iḳtizâ eyler.

12. Bâcâyı Temîzlemek

Bâcâlar behemeḥâl hîç olmazsa senede bir defᶜa temîzletilmelidir. Dumân bâcâdan yuḳarı çıḳarken ğâyet iyice tozlar bâcânın etrâfında ṭoplanır. Buna ḳurum deriz ki toz ḥâlinde yumuşaḳ kömürden başka bir şey değildir. Ḳurum ziyâdesiyle müstaᶜid-i iştiğâldir. Çoğaldığı zamân ocâḳta yanan âteşten ḳıvılcım sirâyetiyle ṭutunabilir. O ḥâlde bâcâ yıḳarıdan âteş püskürür ve ḳomşularla gelip geçenleri ḳorḳutur. ᶜAleᵓl-ekṯer bu bâcâ ṭutuşmaları fenâlıḳtan ziyâde ḳorḳu tevlîd eder. Lâkin baᶜzen bâcânın içinde bir direk teṣâdüf ederek büyük bir yanğın vuḳuᶜa getirmek iḥtimâli de vardır.

13. Ocâḳ Âteşi

Evvelleri teshḫîn için her yerde ocâḳ ḳullanılırdı, bu nevᶜi ocâḳlar çoḳ odun ṣarf ederdi. Avrupalılar bunu bir dereceye ḳadar ıṣlâḥ ile şömine dedikleri tertibli bir ḥâle getirdiler. Vesâᵓiṭ-i teshḫîniyenin en sâdesi ocâḳ olup ısḳara veyâ [106] sâç ayaḳ üzerinde maᶜden kömürü veyâ odun yaḳılır. Maᶜhaẕâ bu ṣuret-i teshḫîn taṣarrufkârâne değildir. Ḥarâretin yüzde doḳsânı zâyîᶜ olur ve sobadan beş defᶜa daha ziyâde maḥruḳât ṣarf olunur. Bir de ocâḳ kenârlarda ve uzaḳlarda oṭuranları ḥaḳḳıyla ısıtamaz. Bununla beraber bütün vesâᵓiṭ-i teshḫîniyeye müreccaḥtır. En iyi tecdîd havâya ḫâdim bir uṣuldür. Bir de diğer vesâᶜit-i teshḫîniye gibi boğucu ve bayıltıcı bir ṣıcâḳlıḳ da yapmaz. İnsân üşümemelidir. Faḳaṭ taze ve ḥatta ṣoğuḳ havâyı teneffüs etmekten de çekinmemelidir. İyi çeken ve iyi tertîb olunmuş bir ocâğın ẕevḳine doyum olmaz.

14. Sobalar

Sobalarda çoḳ ısıtmaḳ ve az maṣraf gitmek gibi fâʾideler vardır, lâkin mahẕurları da çoḳtur. Evvelâ ṣobalarda tecdîd-i havâ ğayr-ı kâfîdir. Oda içinde dolaşan borularda küçük bir delik ve aralıḳ bulunmaḳ muzır ğazların ḫurucı için kâfîdir. Sobâyı muḥîṭ olan havâ ṣon derecede ḳuru olur ve bu da teneffüste baʿzı güçlükleri dâʿîdir. Ekṣeriyâ ṣobaların üstüne çanaḳ ile ṣu ḳonması da bu yûbûseti taʿdîl-i maḳṣadına mebnîdir.

Font denilen dökme ṣobalar hepsinden muzırdır. Bu ṣobalar ḳızardığında ḥâmiz-i ḳarbon ve hamz-ı karbon suhuletle mürur eder. Çinî ṣobalar da dökme sobalar ḳadar büyük maḥẕur yoḳtur ve yavaş ṣoğumaḳ gibi fâʾidesi de vardır, manẓarası da ḫōştur, meziyetleri de olabilir. Bugün ṣobaların envâʿı yapılmıştır. Bunların fâʾide veyâ maḥẕurlarını tecrübe taʿyîn eder.[107]

Ocâḳlarda ve şöminelerde ziyâʿ ḥarâreti tenḳîṣ etmek üzere baʿzı uṣuller vardır ki bunlardan başlıcası duvar içinde çinî ṣoba taḳlîdî şöminelerdir. Ṭabaḳ ısıtacaḳ yerleri ve ḥarâret ağızları vardır. Alışılmış olduğundan dolayı yine ṣoba denilen bu türlü şömineler ʿâdî şöminelerden ve ocâḳlardan daha ziyâde ısıtır.

Eğer onu bir ısḳara ile açıḳ olursa açıḳta yanan ocâḳ keyfini de verir. Tertîb ve aʿmâlinde çinî parçaları da ḳullanılırsa hem zînet baḫş olur, hem de ḥıfẓ-ı ḥarâret eder. Bu ṣobalarda Rum ilinin baʿzı yerlerinde (künbed) denilen ḳapalı ocâḳların ıṣlâḥ edilmiş ṭarzından başka bir şey değildir. Bir müddetten beri müteḥarrik baʿzı ṣobalarda icâd olunmuştur, faḳaṭ bunlar bir vâsıṭaʾ-ı tesḫin olmaḳtan ziyâde ʿaʾilece ve ucuzca zehirlenmek için pek iyi bir vâsıṭadır.

Borusuz petrol ṣobalarından baḫṣ etmek istemem. Çünkü havâyı tecdîd etmeyen, oḳsijeni yaḳıp azaltan her ṣoba muzırdır. (Salamander) nâmı verilen ṣobaları da anlatalım: Bu nevʿi ṣobalarda antrasit yaḳılır. Antrasit maʿden kömürünün bir cinsidir, ḳarbonu ziyâde ve mevâd-ı ṭeyyâresi ğayet azdır. Güç yanar, ḳolay söner, pek az baḳiye bıraḳır, içinde maʿden kömüründe olduğu gibi ziyafet yoḳtur, ḥarâreti ziyâdedir. Salamander ṣobaları ğâyet tertîbli ve diḳḳatli ḳullanılırsa en iyi vâsıṭaʾyı tesḫîniye olabilir. Faḳaṭ biʾl-tecrübe söylüyorum. Bilmek ve pek ziyâde iʿtinâ etmek elzemdir. Büyük odalar ve ṣalonlar için pek raḥattır. Yigirmi dört sâʿatte bir kere kömür ḳonur ve temîzlenir. Ḫidmeti azdır. Diğer ṣobalar gibi pisliği yoḳtur. Yalnız iyi çekmek ve odada tecdîd-i havâ altı bulundurmaḳ elzemdir. Diḳḳat olunmaz ve ğazlar odaya yayılırsa [108] mazarratı ziyâdedir. Odayı ve ṣalonu ısıtan borusu değil aṣıl ṣoba olduğundan boru ne ḳadar az olursa o ḳadar iyi olur ve ʿaleʾl-ḫuṣuṣ boru iyi çeken bir bâcâya verilirse daha râḥat edilir. Bir ṣoba için bir ḳış bir ṭonilâto antrasit idâre eder.

15. Manğal ve Tandır

Pek eskimiş olan tandırdan ve tamamıyla terk edilmesiyle elzem olan manğaldan baḥs etmeye bile değmez. Çünkü ikisi de muzırdır. Ev süslü ve muṣannaᶜ baḳır ve pirinç manğallar artıḳ âṯâr-ı ᶜatîḳa müzelerine lâyıḳtır. Muvaḳkat baᶜzı işlerde ve luzumi ḥâlinde ḳaynar ṣu ile dolu üzerine çuḥa geçirilmiş şişeler ve (boyiot) nâmı verilen ṣıcâḳ ṣulu muḥafaẓalar ve bundan başka ışıtılmış ṭuğlalar ḳullanılabilir.

16. Ḳalorifer ve Elektriḳle Teshîn

Binânın bu durum ḳatında ocâğı, ḳazanı ḳonur ve borular evin her ṭarafı dolaşır. İşte ḳaloriferin tertîb aṣliyesi budur. Boruların içinde ṣıcâḳ havâ, ṣıcâḳ ṣu veyâ ṣu buḫârı cereyân eder. Bunların üçü de ᶜaynı uṣuldedir. Yalnız vâsıṭaᵊ-ı teshîn değişiyor. Büyük şehirlerde baᶜzı ḳonaḳları ve apartmanlarla emâkin-i ᶜumumiyeyi ᶜaleᵊl-ekṣer bu vâsıṭa ile teshîn ediyorlar. Ṣıcaḳ havâ ile teshîn-i duçâr-i iᶜtirâz ve tenḳîd oluyor: Havâyı tecdid etmiyor ve pek yâbis bir ḥâle getiriyor deniyor. Ṣıcâḳ ṣu ve buḫâr ile teshînde bu maḥẓurlar o ḳadar yoḳtur. Faḳaṭ her üçünde de her ḥâlde odada tecdîd-i havâ için ayrıca bir alet ḳoymaḳ elzemdir.

Elektriḳle de teshîn mümkün ise de şimdilik memleketimizde imkân-ı [109] taṭbîḳ bulamayacaḳ derecede pahâlı olacağından bu bâbda baḥs bile muvâfıḳ görmedik.

Faşıl: 4: Tenvîr

Münderecât: Ziyâ-yi Şems – Şemle-i Münevvere– Göz İçin Ṣıḥḥi Ziyâ – Yağ Mumu – İsparmaçet (İspermeçet) Mumları – Ziyut Lamba ve Ḳandilleriyle Tenvîr – Petrol ve Lambaları – Petrol Ḫülâsası – Ğazla Tenvîr –Elektrikle Tenvîr –Asetilinle Tenvîr – Kimyevî Kibritler – Lambaların Temîzlenmesi.

17. Ziyâ-yi Şems

En aᶜlâ ve ṭabîᶜi vâsıṭa-yı tenvîr, yegâne ḥaḳîḳî ziyâ-yı şemsin ziyâsıdır. Bu vâsıṭa ile gözlerimiz hîç yorulmadan eşyâyı gördüğü gibi havâ-yı nesîmide ṭayerân eden birçoḳ muzır taḫmilleri de taḫrîb eder veyâḫud zararsız bir ḥâle getirir.

Bunun için mümkün olduğu ḳadar yalnız gündüz çalışalım. Bugün şehirlerde biᵊl-ḫaṣṣa geceleri çoḳ çalışılıyor. Birçoḳları buna mecburdur, faḳaṭ mecbur olmadığı ḥâlde riᶜâyet etmeyenler de vardır. Ṣâfiyet-i ruᵊiyeti ve vüzuḥ dimâğı muḥâfaẓa etmek isteyenler buna riᶜâyet etmelidir. Ziyâ girmeyen eve ṭabîb girer. Ziyâ-yı ṣıḥḥat ve ḥayâta havâ ḳadar elzemdir. Ziyâsız yaşanamaz. [110]

18. Şemle-i Münevvere

Aydınlanmaḳ için ṣalb, mâyiᶜ veyâ ğazı bir cismin ḥîn-i iḫtirâḳta çıḳardığı alevden istifâde olunuyor. Ziyâsı alevli olmayan yalnız ziyâ-yı elektrîkîdir. Her cisim yanarken alev çıḳarmaz. Odun

kömürünü ṭutuşturunuz. Evvelâ hemen aydınlıḳ eder etmez güzel mavi bir alev çıḳar, ṣonra kömür ḳırmızılaşır, faḳaṭ artıḳ alev vermez.

Bir cism alevle yanmaḳ taᶜbîr-i diğerle alevlenmek için tayyâr olmalı, yâḫud ḥarâretin taḥt-ı teᵉṣîrinde muhtelif mâddelere dağılmalı ki bu mâddelerden lâ-aḳl biri ḳâbil-i iḫtirâḳ ğaz terfiᶜ ederken yanar ve bu ṣuretle bir alev verir.

Lâkin her alev ziyâ vęrmez, ṣâfî ğazdan ḥuṣule gelen ziyâ hemen görülür görülmez gibidir. Müvellidü'l-mâ [hidrojen] ğazının alevi böyledir. Aydınlıḳ verebilmek için bir alevde ziyâdesiyle ḳızmış ṣulb-u ẕerrâtın bulunması lâzımdır. Müvellidü'l-mâ [hidrojen] alevine kireç idḫâl etmek çâresini bulunuz, ğâyet parlaḳ bir ṣurette parladığını görürsünüz. (Baḳ over) ın esâsı budur: Ğâyet nâdir bulunur baᶜzı maᶜdeni ḥamzlarla meşbuᶜ bir nesci aleve idḫâl ile parlaḳ ziyâ istiḥṣâl olunuyor.

19. Göz için Ṣıḥḥi Ziyâ

Bir alevin göze doḳunmaması için ihtizâz etmemesi lâzımdır ve mümkün olduğu ḳadar az ışıtmalıdır. Renkçe ve hîç olmazsa revnakça imkân derecesinde ziyâ-yı şemse teḳarrüb [111] edebilmelidir. Gözlerimizin şekil ve kuvveti ziyâ-yı şemse göre ḫalḳ olunmuş olup insânların îcâd ve iḫtirâᶜ eyledikleri az çoḳ ṣârî bir ṭakım renklere muvâfıḳ gelmez. Bu renklere gözler alışsa bile herḥâlde meşaḳḳat ve yorğunluḳ verir.

Maᶜhaẕâ bir ᶜasırdan beri ḥuṣule gelen teraḳḳiyât sâyesinde şimdilik ḫayâli ᶜad edilen ziyâ-yı ṣıḥḥi mükemmelen de bulunacağına şüphe yoḳtur.

20. Yağ Mumu

Yaḳın zamânlara ḳadar iç yağı mumu ḳullanılıyordu. Bu mumun ziyâsı ṣârî ve islidir, mütemâdiyen mum maḳaşı ile uzayan fitili kesmek îcâb eder, fenâ bir ḳoḳu neşr eyler, üzerine dikilen şamᶜdandan yağlar eriyerek ṭaşar. Bal mumundan maᶜmul mumlar maᶜâbidde ḥâlâ bir büyük mevḳiᶜ ṭutuyor. Evvelleri yeğâne ziyâ bu idi.

21. İsparmacet (İspermeçet) Mumları

İç yağı mumu ᶜaşırlarca müddet ḳullanıldıḳtan ṣonra ṣuret-i tenvîrde bir tekmil ẓuhur etti, bugün ḳullandığımız istearın mumları yapıldı. Bu mumdan ḥâlâ evlerimizde pek çoḳ istifâde ederiz. Sürᶜatle yaḳılır ve ḳolaylıḳla naḳil olunur, faḳaṭ ziyâsı ihtizâzlı ve ṣârîdir, geceleri iş görülmek ârzu olunursa müteᶜaddid mum yaḳmaḳ îcâb eder. Bunda naẓar-ı diḳḳate alınacaḳ bir şey varsa evde bir yerden diğer yere götürüleceği zamân el şemiᶜdanlarıyla perde vesâᵓire ṭutuşturmamaḳ için ziyâde diḳḳat îcâb etmesidir.

22. Ziyut Lamba ve Ḳandilleriyle Tenvîr

Ḳolza, kenevir toḫımı yağı [112] ve zeytun yağı tenvîrde pek uzun bir müddet ḳullanıldı. Vasâʾiṭ cedide-yi tenvîriye bilinmediği zamânlarda yağlar ve mumlar yegâne ışıḳlar idi. Hâlâ geceleri baʿzı yerlerde ve evlerde idâre ḳandillerinde zeytun yağı ḳullanılır. Ziyâsı az olmasa ve koku neşr etmeyecek ṣurette tertîb olunabilse zararsızdır, ziyâsı da beyazdır. Faḳaṭ ṣınʿat-ı cedidenin meydâna getirdiği türlü türlü lambalarda edilen raḥattan dolayı petrol zeytun yağının yerine kâʾim olmuştur.

23. Petrol ve Lambaları

Petrol ziyâsı ḳolza yağından daha ṣârıca ise de daha şiddetli ve daha ḥarâretlidir. Petrolün taʿammümüne sebebiyet veren hîç şüphe olunmasın ki îcâd olunan lambalardaki mükemmeliyet ve suhulet istiʿmâlidir. Bir defʿa yaḳıldı mı, petrolü bitmedikçe hîç meşġul olmadan kendi kendine yanar. Yağ ḳandilleri böyle değildir: Birdenbire ziyâ azalır, derḥâl fitili yükseltmeli ve sönmekten muḥâfaza etmeli ve her gün uzun bir müddet temîzlemekle meşġul olmalıdır. Ḥâlbuki petrol lambalarında bu ḳadar kir ve is bulunmaz, yalnız ara ṣıra fitilden düşen yağlı parçaları ayıḳlamaḳ ve fitili bir bez ile her gün düzeltmek kâfîdir. Bununla beraber petrol için ziyâde diḳḳat ve iʿtinâda bulunmaḳ elzemdir. İyi taṣfiye edilmiş petrol yüksek bir derece-yi ḥarârette taḳrîben 50 derecede iştigâl edebilir. Ḥâlbuki lambanın altındaki kâsede bulunan petrol hîçbir vaḳit bu derece-yi ḥarârete çıḳamaz. Bütün petroller mükemmel ṣurette taṣfiye edilmiş değildir, petrol mübâyaʿa ediliyor ẓannıyla ekṯeriyâ maḫlut bir zeyt-i ṭayyâr alınır ki bu derḥâl iştigâl eder. Binâʾenʿaleyh ḥîn-i mübâyaʿede pek ziyâde [113] diḳḳat ve iʿtinâ elzemdir. Bunu anlamaḳ güç bir şey değildir: bir çanağa bir az petrol ḳonur ve içine yanar bir kibrit atılır. Eğer petrol ḫâliṣ ve ṣâfî ise kibrit derḥâl söner, bu ḥâlde ḳorḳacaḳ bir şey yoḳtur.

Bir lambayı ne ṭutuşmuş bir ocâḳ ne de alev yanında temîzlemeyiniz ve devrilmemesi için îcâb eden tedbîri ittiḫâẕ ediniz.

24. Petrol Ḫülâsası

(Esâns-ı Mineral) denilen ve petrolün taḳdîrinden meydâna gelen mâddelerden biri olan yağ petrolden daha muḫâṭaralıdır. Daha sürʿatle ve ḥatta uzaḳtan parlar, lambası bir fırın veyâ soba üstüne komamalı, baʿzen lambayı ṭutuşturmaḳ için bu ḥarâret bile kâfîdir. Bu lambaların kâsesinde birer sünger bulunur ve bu ṣuretle başlamaḳ tehlikesi giderilir. Bu yağa maḫṣuṣ yapılmış lambalar vardır.

25. Ğazla Tenvîr

Yanlış bî-maʿnâ olaraḳ havâ ğazı nâmını verdiğimiz tenvîr ğazının ziyâsı renkçe petrol ziyâsından daha iyi değildir, vâḳıʿâ daha şiddetli ziyâ verir, faḳaṭ ğaz yanarken kâyıtlı miḳtarda oḳsijen ṣarf ve binâʾenʿaleyh havâyı ifsâd eder. Bundan başka ğazın alevi çoḳ ışıtır. Başın üstünde olduḳça şiddetli bir ḥarâret-i ṭabîʿi iyi bir şey değildir. Maʿmâfih bu ğaz o ḳadar ḳullanışlıdır ki maḫẓurları pek ḳolaylıḳla unuturlar.

Pek çoḳ kimseler ğazın ḳoḳusundan şikâyet eder, faḳaṭ bu ḳoḳu tehlikeyi ḫaber veriyor, ğaz borularında bir delik bulunduğunu ve ğazın oda veyâ ṣalon içine dolmaḳ olduğunu iḫbâr ediyor. Bu ḳoḳu olmazsa [114] ḫaberdâr olamayız ve binâ'enᶜaleyh bir kibrit çaḳılmasıyla ḥuṣule gelecek ḳazânın tehlikeleri pek büyük olur, şiddetle patlar ve her taraf birdenbire alev kesilir.

Ğazın ziyâsı (baḳ over) istiᶜmâliyle pek ziyâde beyazlatılabilir ve şiddetlendirilebilir. Bu (baḳ over) pahalı da değildir. Az yanaraḳ çoḳ ziyâ verdiğinden dolayı taṣarruf da edilmiş olur, yalnız havâyı daha ziyâde ifsâd eder, bir de pek ziyâde nâzik olduğundan diḳḳat olunmazsa pek çabuḳ bozulur.

26. Elektrikle Tenvîr

Elektrikle tenvîr meselâ pek yüksekten atılan ṣular gibi ḳuvâ-yi muḥarreke-yi ṭabîᶜye ile istiḥṣâl edilmeyen yerlerde biraz pahalı olur. Dağlarda ğayet yüksekten aḵan ṣuların civârında bulunan köyler daha ucuz ve binâ'enᶜaleyh daha ḳolaylıḳla bu uṣul-ü tenvîrden istifâde edebilirler.

Elektriḳ ziyâsından menfaᶜatleri pek çoḳtur: Evvelâ iḥtirâḳ pek cüzᵓi olmağla havâ tamâmıyla ṣaf ḵalır, s̱âniyen fenne tamâmıyla muvâfıḳ ṣurette yapıldığı ḥâlde yanğın tehlikesi yoḳtur, s̱âliṣen yaḳmaḳ için münâsebetsiz ve tehlikeli kibritler istiᶜmâline lüzum ḳalmadan yalnız bir düğmeyi çevirecek kifâyet eder.

27. Asetiyatla Tenvîr

Bir müddetten biri asetilon ğazı ile de tenvîr için uğraşılıyor, ḥatta büyük baᶜzı lambalar bile îcâd olunmuştur. Bunun ziyâsı iḥtimâl ki elektriḳ ziyâsından daha iyidir, patlamaḳ tehlikeleri izâle edilir ve fenâ ḳoḳular neşr ettirilmezse âtîyen bu uṣul tenvîrin ilerleyeceği şüphesizdir. [115]

28. Kimyevî Kibritler

Ateş ve lambaları yaḳmaḳ için kimyevî kibritler ḳullanılır. Hîçbir vaḳitte naẓar-ı diḳḳatten dur ṭutmaḳ îcâb eder ki kibritlerin ḳırmızı uçları müthiş bir zehir olan fosfordan yapılmaḳtadır. Evde küçük çocuḳlar varsa kibritleri bunların yetişemeyecekleri yerlere ḳoymaḳ i̇câb eder. Baᶜzen ziyâde ṣıcaḳtan kendi kendine ateş alarak yanğın îḳâᶜ edebilir. Bunun için evde ḳullanmaḳ için dâᵓimâ zararsız ve ḳullanışlı ve mümkün mertebe tehlikesiz kibrit almalıdır. Kibritlerin en iyisi yalnız ḳutusuna ilṣâḳ olunan kâğıda sürtmekle yananlardır.

29. Lambaların Temîzlenmesi

Petrolün lambâlarını ṣabâḥları temîzlemelidir. Fitilin yanmış ḳısmını ara ṣıra bir bez sürerek düzeltmeli ve hîçbir vaḳit maḳaṣla kesmemelidir. Şişeyi de temîz bir bez ile güzelce silmeli ve faḳaṭ ışlatmamalıdır. Yıḳamaḳ ve ışl̲aḳ el ile ṭutmaḳ muvâfıḳ değildir. [116]

Dördüncü Ḳısım: Elbise

Faṣıl: 1: Elbiseye Müteᶜalliḳ Ḳavâᶜid-i Ṣıḥḥiye

Münderecât: İnsân Niçin Örtünüyor – Elbisenin Rengi – Yün, İpek ve Pamuḳ – Serpuş – Ayaḳḳabı – Ḳorse – Telebbüs-i Muvâfıḳ – Lüzumsuz Ẕerâfetten İctinâb – Ev Ḫânımı Behemeḥâl Dikiş Bilmelidir.

İnsân Niçin Örtünüyor? – Elbise giymekten başlıca maḳṣad ṣoğuḳ ve ṣıcâḳtan taḥaffüẓdür. Mütevâlî olan tebdilât-ı havâᵓiyeden tamâmıyla taḥaffüẓ mümkün olamadığından telebbüse mecburiyet vardır. Az veyâ çoḳ ḳıṣa veyâ uzun ekṣer hayvânların derileri üzerindeki ḳıṣa veyâ uzun tüyler ve ḳıllar iḥtiyâca mebnîdir. Baᶜzı hayvânların derileri altındaki ḳâlın yağ ṭabaḳası da bu iḥtiyâç üzerinedir. İnsânlar böyle değildir. Onların ṭabiᶜen elbisesi yoḳtur. Buna muḳâbil de insânın ᶜaḳlı vardır. Bununla lüzum [117] ve ṭarz-ı telebbüsü bulmuştur. Ṭabiᶜaṭ ḳoyunu yün ile örtmüştür, ipek de kelebek olacak sürfenin eṭrafında ḥarâreti muḥâfaẓa eyler.

Elbisenin Rengi – Elbisenin rengi ehemmiyetsiz değildir. Ḥarâretin duḫulüne en az müsâᶜid beyâz renktir. Binâᵓenᶜaleyh en müsâᶜid beyâz elbise ise de memleketimizde ẕevḳ-i ṭabîᶜi ile ve muḥîṭ ile pek de mütenâsib olamaz. Fazla olaraḳ çoḳ ve çabuḳ kirlenir. Bundan dolayı Avrupa'da yalnız yazın ṣıcâḳ ve güzel günler müsteṣnâ olmak üzere beyâz elbise o ḳadar giyilmiyor. Tebdilât-ı havâᵓiyeden en az müteᵓeṣṣir olan renkleri intiḫab eylemelidir.

Yün, İpek ve Pamuḳ – Elbisemiz için ḳullanılan mevâdın en menfaᶜatlisi yündür. Ḳışın ṣoğuḳtan ve yazın şiddetli ṣıcâḳtan bizi muḥâfaẓa eder. Menâṭıḳ-ı ḥârrede en iyi elbise ḫafîf ve çoḳ yumuşaḳ ḳumaştan maᶜmul olanlardır. Vücudumuzun ḥarâretini ḫarice güç çıḳardığı gibi ḥarâret-i ḫariciyenin de ḏâḫile nüfuẕuna o ḳadar müsâᶜid değildir. Ṣuret-i nesc ne ḳadar az ṣıḳ ise ḳumaş da o ḳadar çoḳ yumuşaḳtır. Ve binâᵓenᶜaleyh o ḳadar iyidir. Örgüler arasında bulunan havâ ḥarâretin nüfuẕuna mâniᶜ olur. Yünden sonra elbisemizi yapmak için en iyi madde ipektir. Eğer pahâlı olmayaydı yünden de daha iyiydi. Daha ṣıcâḳ ve daha ḫafîftir. Çin'de ve Japonya'da daha ucuz olduğu için herkes ipekli elbise giyer.

Pamuḳ yün ve ipekten daha az ṣıcâḳ ṭutar. Maᶜhaẕâ bu da keten [118] ve kenevirden daha ṣıcâḳtır. Yazın ṣıcâḳ günlerinde baᶜzen erkekler keten pantalon ve ḳadınlar batist ruba giyerlerse de bu ṣıḥḥi değildir.

Serpuş – Başa ne ṭaḳılırsa ṭaḳılsın veyâ giyilsin ğâyet ḫafîf olmalıdır. Ağır olursa baş ağrısı verir. Bir de ev içinde bir şey giymeğe lüzum yoḳtur. Çünkü şaçlar kâfîdir. Başa ṣoğuḳ ḳadar ṣıcâḳ da doḳunur. Başlarını pek ziyâde örtenler diğerlerinden daha çâbuḳ şaçsız ḳalırlar; ziyâ ve havâsızlıḳtan dolayı baş dâᵓimâ örtülü olursa şaç lüzum-u vechle neşv-u nemâ bulamaz. Dimâğın iyi işleyebilmesi

için baş o ḳadar çoḳ örtülü olmamalıdır. Erkeklere ḫafîf bir fes veyâ ona miḳyâs bir serpuş pek münâsipse de Anadolu'nun baʿzı maḥallelerinde ḳadınların başlarına ḳoyduḳları küçük feslere hîçbir münâsebet yoḳtur.

Dâḫil-i ḫânede başı açıḳ ṭutmaḳ eski terbiyeye pek de uyğun ʿad olunması bile herḥâlde ḳavâid-i ḥıfẓ-ı ṣıḥḥat-i iʿtiyâdâta ğalebe etmelidir.

Ayaḳḳabı – Ayaḳlar için böyle değildir. Ayaḳların ṣoğuḳ alması iyi değildir ve dâʾimâ içtinâb etmelidir. Yün çorap pamuḳ veyâ iplik çoraptan daha ṣıḥḥidir. Ḳunduraya gelince behemeḥâl ruṭubet için ğayr-i ḳâbil nüfuẕ olmalı ve içinde ayaḳ râḥat edebilmelidir. Dar ḳundura tedâvisi güç meşaḳḳatli olan nâsırları ḥâṣıl eder. Baʿzı şıḳlar ẓarîf görünmek üzere dar ayaḳḳabı giymekte iseler de çektikleri ʿaẕâb ve işkence herḥâlde bu şıḳlığa ḫâlel verir. Ayaḳlar küçük ve ẓarîf görünürse de ṭavır ve vazʿlar behemeḥâl bu ʿaẕâb ve işkenceyi belli eder. [119]

Ḳorse – Ḳorse ḳadınların telebbüsüne yeni dâḫil olmuş bir şeydir. Faḳaṭ herḥâlde fenâ icâdların biri de budur. Ṣıḳı bir ḳorse çoḳ fenâlıḳ yapar: Miʿdeyi, yüreği, ciğerlerle ḳalbin aşağılarını tezyîḳ eder ve binâʾenʿaleyh teneffüs, deverân-ı dem ve hazm gibi bütün veẓâʾif-i esâsiye-yi ḥayâtiye-yi iḫlâl eyler. Ḳorse içinde ṣıḳılmış olan biçâre genç ḳız daha güzel görüneceğini ẓan ederse de ṣararır ve ḫastalıḳlı bir ḥâl alır, endâm çirkinleşir ve bir makine gibi durur ki işte bu pek de laṭîf değildir. Eski zamânın heykellerine bir kere naẓar-ı imʿân ile baḳmalı. En büyük ṣanʿatkârın inẓâr-ı ḫayretini celb eden Venüs heykelinde ḳorseye benzer bir şey yoḳtur. Bunu dâʾimâ taḫaṭṭür etmelidir ki ṣıḥḥatsiz ne güzellik, ne ẓerâfet, ne câẕibe vardır. Avrupa ḳadınlarının ayaḳlarını küçültmek için olan işkence âletlerinden farḳsızdır.

Ḳorsenin sebeb-i îcâdı memelerin ṣarḳmaması olduğu ḥâlde bilâḫare beli bilâ-lüzum ince göstermekte istiʿmâl olunmağa başlatmıştır. Genç ḳızlarımızın elbisesi ṣon derecede sâde olmaḳ lâzım gelirken ʿaksine olaraḳ lüzumundan pek fazla bir ṭaḳım süslerle maṭlub olan sâdelik tamâmıyla ğayb olmaḳtadır. Maʿaʾt-teʾessüf şimdiki moda ḳadın elbisesi de ḳorsesiz olmuyor. Muṭlaḳâ ḳullanılacaḳsa hîç olmazsa çoḳ ṣıḳı olmamaḳ ve herḥâlde alçaḳ olmaḳ ṣuretiyle fenâlıḳ teʿdîl olunmalıdır.

Telebbüs-i Muvâfıḳ – İnsânı gösteren elbise değildir. Bir fenâ elbise içinde mükemmel bir âdam bulunabileceği gibi ğâyet ẓarîf bir libâsı fenâ bir [120] insân da giyebilir. Fiʾl-ḥaḳîḳa bu doğrudur, faḳaṭ bunu da inkâr etmemelidir ki ʿaleʾl-ekṣer elbiseye göre ḥüküm vermek meyl ve istiʿdâdı da ʿumumîdir. İyi giyinmiş bir âdama nâṣıl bir ẕât olduğu öğrenilmeden taʿẓîm ile âşinâlıḳ edilir, ḥâlbuki fenâ giyinmiş birine bir iyi âdam olup olmadığı anlaşılmadan ḫaḳâretle redd-i selâm olunur. Fiʾl-ḥaḳîḳa bu ḥâl pek fenâdır ve şâyân-ı teʾessüftür, faḳaṭ Maʿaʾt-teʾessüf böyledir ve naẓar-ı diḳḳate alınmaḳta lâzımdır.

Ṭabîᶜat bize ḫâricen güzel bir görünüş ẕevḳ ve ḥüsnü vermiştir. Bu ḥüsn ḥatta ḥayvânâtta bile vardır: Kediye diḳḳat ediniz, her ṣabâḥ tüylerini yalar ve cilalar, keẕâ ḳafesteki ḳuşa da baḳınız, en birinci düşüncesi tuvaletidir.

Lüzumsuz Ẕerâfetten İctinâb – Vücudumuza iᶜtinâyı ihmâl etmemeliyiz, şu ḳadar ki pek çoḳ kimseler iᶜtinâlı bir ṭarz-ı telebbüs ile sâḫte ḳıyâfeti yekdiğerine ḳarıştırıyorlar. Muvâfiḳ ve şâyân-ı medḥ ve ṣenâ-ı sâde olandır. Ẕevḳ-i selim erbâbı elbise ḫuṣuṣunda da ifrâṭa varmaz ve dâᵓimâ vasaṭı ve iᶜtidâli tercîḥ eyler. Genç ḳızların bu ḥaḳîḳati iyice anlaması ve unutmaması lâzımdır. Her gün yeni bir zarîf ruba giymeğe heveskâr olanlar pek çoḳtur, bu ḥâlde nâṣıl görüneceklerdir? Kendilerini en çoḳ meşğul eden şey falân gezmeğe, falân ziyârete, falân düğüne, perçşenbe ve cumᶜa daᶜvetlerine hângi ruba ve ne gibi süslerle gitmektedir. Geceleri bu rüyâyı görürler. Gündüzleri hep bunu ṣayıḳlarlar. Ḥâlbuki olabilir ki peder ve vâlideleri bu ṣırada ḥayâtın [121] müşkülât-ı ᶜaẓimesine maᶜruz bulunuyorlar. Bu rubalara ṣarf olunan naḳid birçoḳ metâᶜib ve mesâᶜi ile ḳazanılmıştır. Bu kendilerinin düşüneceği şey değildir. İki genç ḳız veyâ ḳadının mübâḥaṣelerine az veyâ çoḳ vuḳufi olanlar elbette vardır. Aralarındaki mübâḥaṣât hep tuvalet ve elbise ve terzi üzerinedir. Şu ḥâlde ḳadınları ᶜacabâ ciddî telaḳḳi etmemek mi îcâb edecektir?!

Tekrâr ediyorum: Vücuda iᶜtinâ elzemdir ve mühimdir, lâkin ḥayâtta yegâne meşğuliyet bu olmamalıdır. Ekṣeriyâ ẕerâfet-i müfriṭe ᶜadem-i nezâfet ve ḳaba bir (Ğusto) ile beraberdir. Herkesin ḥayret ve taḥsînini celb edecek yerde herkesi kendilerine güldürürler.

Ev Ḫânımı Behemeḥâl Dikiş Bilmelidir –Bilâḫare bir ev idâre edecek olan genç ḳızların yalnız dikiş değil ḥatta bütün elbiseyi meydâna getirmeyi de bilmesi elzemdir. Çamaşırlarını, elbisesini biᵓẕẕât kendisi yapan bir ḳadın elbette mütemâdiyen terzilere ve modistlere mürâcaᶜatla beyhude maṣraflarda bulunan ḳadına müreccehtir. Fiᵓl-ḥaḳiḳa zengin bir ev ḫânımı bunların hepsini biᵓẕẕât kendisi yapamaz. Faḳaṭ behemeḥâl bilmesi elzemdir. Sâᶜatinizi taᶜmîr için sâᶜatçiye götürdüğünüz zamân ona ᶜaḳl öğretmeye ḳalḳışırsanız söylediklerinizi ḳafâsına bile girmez ve sizinle eğlenir, faḳaṭ biᵓẕẕât sâᶜatçiliğe vâḳıf iseniz sizi kemâl-i diḳḳatle dinleyeceğine emîn olunuz. Bunun gibi eğer iğne ṭutmasını ve maḳas ḳullanmasını bilmezseniz elbisenizi yapan bir terziye veyâ modiste vereceğiniz emirlerde boştur. Faḳaṭ işe vuḳufunuz olursa hem söylediğinizi kemâl-i diḳḳatle, hem de işi on ḳât diḳḳatle yapar. [122]

Faṣıl: 2: Moda ve Mübâyaᶜât

Münderecât: Moda – Çocuḳ Elbisesi – Mübâyaᶜât

Moda – Ḳadınlar için en büyük bir ẓâlim olan moda görenekten başka bir şey değildir. Fransızca bir ḥikâyeye müstenid olmaḳ üzere (Panoruj koyunları gibi) derler. Sâḥilde bir ḳoyun denize

atılmış diğerleri de onu ve birbirini görerek hep atılmışlar. Onun gibi bütün büyük şehirler ḫanımları da bu moda ẓâliminin pemçe-yi istibdâdında bulunuyorlar. Ḫanımın biri elbisesine bir başḳalıḳ verdimi, derhal moda böyle imiş o başkalık yapılır, memleketin bütün hanımlarını hemen yeni bile olsa elbiselerini modaya tatbik ediyorlar.

Bunu bilmekle ve ṭanımaḳla beraber iᶜtirâf ve teslîm daḫi etmeliyiz ki modanın teᵓsîrinden ḳurtulmaḳ mümkün değildir. Fiᵓl-ḥaḳîḳa bu şâyân-ı teᵓessüftür, faḳaṭ böyledir. Modanın iyi ṭarafı da vardır:

Cemiᶜyet-i beşeriyenin tabaḳât-ı muḫtelifesine mensub olanlar beynindeki farḳları ḳaldıraraḳ ḳıyâfetleri tevḥîd eder.

Moda taᶜḳîb olunmazsa bir ğarâbet ḥuṣule gelir. Faḳaṭ her ḥâlde modayı ᶜacelesiz uzaḳtan taᶜḳîb etmelidir. İşimize yarayan ve birçoḳ maṣrafla bizi yıḳmayacaḳ olan ḳısmını ḳabul edelim, işte o ḳadar kâfîdir. [123]

Bu ifâdâta ᶜilâveten ḫuṣusi bir mühimme daha ᶜarz etmek isterim. Maᶜaᵓt-teᵓessüf İstanbul'da Müselmân ḫanımları moda ḫuṣuṣunda pek ileri varıyorlar. Çoḳ defᶜa Avrupa'da henūz maᶜlum bile olmayan baᶜzı ṭarz-ı telebbüslerin burada celb ve idḫâr nuḳudla mükellef baᶜzı ḳadın terzileri ṭarafından biᵓl-ḫaṣṣa Müselmân ḫanımları için îcâd olunduğunu ve ḥatta bu terzilerin bile bilâḫare müşterileriyle eğlendiklerini vâḳıf-ı aḥvâl olanlar teᵓmîn ediyorlar. Naẓar-ı diḳḳate alınacaḳ süs ve ẓerâfet değil, neẓâfet, sâdelik ve cedîddir. Baᶜzı Müselmân genç ḫanımların ṭarz-ı telebbüslerine yârın müteḥayyirâne ve müteᵓessifâne ve ağyârın müstehziyâne inẓârı ḥâḳîḳaten şâyân-ı diḳḳattir.

Gelin olan genç ḫanımların cehâzını seyr ve tedḳîḳ eden müdire baᶜzı ecnebî ḳadınların (gelinlik) (pacalıḳ) vesâᵓire gibi bir defᶜa daha giyilebilmesi mümkün olamayacaḳ ğâyet ağır ve mütenevviᶜ elbise ve keẕâ işlemeli ve sırmalı ve ğayr-ı ṣıḥḥı yorğan yataḳ ṭakımları ile hîçbir sebeb refâhı teᵓmîn edemeyecek lüzumsuz baᶜzı eşyânın çoḳluğu ve bunlar yanında aṣl-ı levâzımın fiḳdân ve noḳṣânı ve biᵓl-ḫâṣṣa çamaşırın azlığı naẓar-ı diḳḳatlerini celb etmekte olduğundan baḥṣ ederler.

Çocuḳ Elbisesi – Bebeklerin elbisesi ḫuṣusunda bilâ-iḫtiraz ve kemâl-i cesâretle modayı aṣla naẓar-ı iᶜtibâra almamalıdır. Bir çocuğa yaraşan elbise en sâdesi ve en ucuzudur. Müzeyyen ve ḳıymetli elbise içinde çocuğu ḥabs edip de elbiseyi buruşturmamaḳ ve salyalamamaḳ için onu mümkün mertebe az ḳımıldanmağa mecbur etmek insâfsızlığına [124] ḳatlanan vâlide çocuğun muḥafaẓa-yı ṣıḥḥat ve melâḥatı için serbesti-yi ḥarekete olan mecburiyet-i ḳaṭᶜiyesini aṣlâ unutmamalıdır.

Mübâyaᶜât – Ğâyet cesim mağazalara küll-i yevmin vuḳuᶜ bulan teḥâcüm moda îcâbât-ı ṭabiᶜiyesindendir. Büyük mağazlardan mübâyaᶜada daha ziyâde menfaᶜat vardır, faḳaṭ mübâyaᶜyı

bilmelidir. ᶜAmelî, sâkin, ḥasâbî olmalı, bir parayı bile beyhude ṣarf etmemeğe çalışmalıyız. (Fırṣat ve Tenzîlât) iᶜlânlarına aldanmamalıdır. Ḳumâşların ṣafkı diye baᶜzı mağazalarda ṣatılan parçalara da ehemmiyet vermemeli. Bunlar hep iğfâl içindir. En ziyâde ᶜarz-ı iḥtiyâç olunan yünlülerdir. Bunlara iyi diḳḳat etmelidir. Pamuḳla ḳarışıḳ olan yünlüler pek çâbuḳ çirkin bir manẓara alır. Çünkü pamuḳluların rengi çâbuḳ atar. Bir ḳumaşın yünlü veyâ pamuḳ olduğunu anlamaḳ için bir küçük parça yaḳmalıdır. Pamuḳ barut gibi çâbuḳ yanar, ḥâlbuki yün buruşur ve ḳıvrılır.

Ṣırf pamuḳtan maᶜmul olan başmalar maᶜaᵓt-teᵓessüf biz de pek çoḳ ḳullanılıyor, bunun ucuzluğuna tamaᶜ ediliyor. Bunlar vücudu ne ḳışın bürudetten ne yazın ḥarâretten muḥâfaẓa edebilir ve bu ḥâl pamuḳtan ve ğâyet ṣıḳ nesc edilmiş olmasından ileri gelir. Bundan başka yün ḳadar da dayanamaz.

Baᶜzen eski ḳumaş parçalarının ipliklerini makine ile ayıraraḳ ve yeniden bükerek yeni bir ḳumaş yapyorlar. Eğer pamuḳ veyâ yeni yün ile ḳarışmış ise belli olmayacaḳ ḥâldedir. Faḳaṭ ilk ḳullanışta parça parça olur. Binâᵓenᶜaleyh çoḳ ucuz ḳumaşlara da reğbet etmemelidir. [125] Bir ḳumaşın yeni yün veyâ eski paçavra olduğunu anlamaḳ için kuvvetli bir (ḳarbonat dusut) mâyᶜî içine daldırmalı: Yeni yün ṣap ṣap ayrılır, ḥâlbuki eskisi bulamaç ḥâline gelir.

Ḥîn-i mübâyᶜada ḳumaşların rengine de diḳḳat etmeli. Ḳoyu mavi, ḳumral, ḳoyu nâr danesi renginde olan ḳumaşların rengi ḳuvvetli ve metîndir. Yeşil, mor ve bunlara yaḳın olanların metâneti yoḳtur. Ḥüsn-i ṭabiᶜat noḳṭa-yı naẓarından yekdiğeriyle imtiẕaç etmeyen ve parlaḳ renkler iyi değildir. Ṣatın alacağımız ḳumaşların enlerini de naẓar-ı diḳḳat önünde bulundurmalıyız. Ekṣeriyâ eṣnâf ensiz ḳumaşları ucuzluğuyla aldadaraḳ sürmek ve ṣatmaḳ ister. Her noḳta-yı naẓardan enli ḳumaşlar dâᵓimâ müreccehtir.

İpekliler için dâᵓimâ ucuzlardan ḳaçmalıdır. İpek pahalıdır. Ucuz olunca aldatılıyorsunuz demektir. Pamuḳla ḳarışıḳ ipekliler ucuzsa da hîçbir vaḳit ipekli yerini ṭutamaz.

Faṣıl: 3: Muḥâfaẓa, Temîzleme ve Yâmâ

Münderecât: Yazlıḳ ve Ḳışlıḳ Elbisenin Yerleştirilmesi –Lekeleri Çıḳarmaḳ – Tamâmıyla Yıḳamaḳ – Ḳuru Temîzleme – Deri Eldivenlerin Temîzlenmesi – Yamamaḳ – Ayaḳ Ḳaplarının Muḥâfaẓası

Elbisenin Her Günki Ṣuret-i Ḥıfẓı – İyi muḥâfaẓa edilen, baḳılan, [126] diḳḳat olunan elbise çoḳ vaḳit ḳullanılabilir. Bu ḫusuṣ pek ziyâde ṣâyân-ı diḳḳattir. Bundan başka hüsn-i ṭabiᶜata munzam olan temîzlik ve hüsn-i muḥâfaẓa süsün ve şıḳlığın yerini ṭutar.

Elbise çıḳarılır çıḳarılmaz güzelce fırçalanmalı ve yerine güzelce ḳonmalıdır. Fes de ᶜaynı ṣuretle ḳalıbına vazᶜ olunur. Palṭoda ḳıvrıntı ve büküntü olmamaḳ için palṭoluğa aşılır. Maᶜlum olduğu

üzere bu palṭoluḳ palṭoyu olmuzlarından aṣacaḳ bir nevᶜ çengeldir. Ḳadınların etekliği de ᶜaynı ṣuretle ḳuṣâḳ ṭarafından dâḫilen iki cihetten aṣılır. Kursajda dâḫilen omuzlardan aṣılır.



Şekil 4.8. Pantolon ile etekliğin buruşturulmak üzere asılması

Eğer (gardrob) yâḫud (Plakard) denilen ḫuṣuṣu dolaplar yoksa aşılan elbise üstüne tozdan muḥâfaẓaten bir bez örtülür. Ğâyet nâzik elbisenin yumuşaḳ bezlerle her ṭarafı ṣarılır ve örtülür. Ḳadın elbisesini dolap ve ṣandıḳlara ḳoymaḳtan ise aşmaḳ daha iyidir. Erkek elbisesi de ᶜaynı ṣuretle behemeḥâl aṣılmalı ve "Port Manto" denilen palṭolukta ḳullanılmalıdır. Panṭalonların buruşuḳluḳlarını ve pek de [127] ḥōş görülmeyen diz çıḳıḳlarını gidermek içi (Tendeur) denilen gergileri ḳullanmaḳ muvâfıḳ olur.

Elbiseyi ṣandalye ve ḳanape üzerine hîçbir vaḳit ḳoymamalı ve bâḫuṣūṣ ıṣlâḳ ise bunu aṣla yapmamalıdır, pek fenâ buruşur ve gidernek zor olur.

Yazlıḳ ve Ḳışlıḳ Elbisenin Yerleştirilmesi – Ev ḫanımı senede iki defᶜa mevsim tebdilinde bütün ᶜaᵓile elbisesini gözden geçirir: Ṣon bahâra yaza müteᶜallik elbiseyi temîzler, devşirir ve paketler ḳor. İlk bahârda ḳışlıḳ elbiseyi, döğer, silker, fırçalar, lekelerini çıḳarır. Güve tercîḥen lekeli yerlere musallaṭ olur. Geniş bir ṣandıḡın dibine bu bir ve kâfur tozu ekerek üzerine elbiseyi dizer ve üzerlerini temîz bir bez ile ve ğazetelerle iyice örter ve ṣandığı ḳapayaraḳ aralıḳları zamğlı kâğıt şeritler yapıştıraraḳ müsteriḥ olur. İyi ḥareket ettiği ḥâlde gelecek ḳışa ḳadar emîn olabilir.

Lekeleri Çıḳarmaḳ – Elbisenin muḥâfaẓasında leke çıḳarmaḳ da ehemmiyetlidir. Ḳumaştan yağı çıḳarmaḳ için bir maṣanın üstüne birḳaç ḳat düz bez yayılır. Bir parça fanilayı (esâs-ı mineral) denilen petrol ḫulâṣasıyla ıṣlataraḳ leke ve eṭrâfı bu fanila ile oğulur. Yağı altındaki bez içer, bu bezin

yeri dâᵓimâ değiştirilir ve lekeden eṣer ḳalmayıncaya ḳadar devâm olunur. Taze boya lekesi terebentîn ḫulâṣasıyla, şeker ve yağ lekeleri ṣu veyâ alḳol ile veyâḫud ṣabunlu ṣu ile çıḳar. Mum yağı lekeleri için lekeler üzerine birḳaç ḳat ipek kâğıdı [128] veyâḫud ṣamğsız kâğıt ḳonaraḳ üzerinde ṣıcâḳ ütü gezdirilir. Yaḳalıḳlarla erkek elbisesi ḳol ve yaḳaları amonyaḳ (alkali volanil) ile temîzlenir.

Tamâmıyla Yıḳamaḳ – Baᶜzen elbiseyi bütün bütün yıḳamaḳ îcâb eder. Parlaḳ renkli elbise ḫafîf ṣabunlu ṣuda yıḳanır, faḳaṭ evvelâ ḳumaşın bir parçasını yıḳayaraḳ rengi ṣolup ṣolmayacağını muᶜâyene etmelidir. Eğer rengi bozulmazsa yavâşça oğularaḳ yıḳanır ve bükmeden serilir. Eğer rengi bozulursa o ḥâlde uṣulüne göre temîzlemek için boyacıya veyâ lekeciye yollamalıdır.

Ḳoyu renkliler bilâ-endişe bir ber-vech-i âtî yıḳanır: iki litre ṣuda ezilmiş 250 ğram çöğen yarım sâᶜat ḳadar ḳaynatılır, lüzumu ḳadar ṣu daha ᶜilâve olunur, ḳumaş bir iki sâᶜat bu ṣuyun içinde ıṣlatılır, ḫafîfçe oğulur, ṣıḳılıp bükülmedem serilir.

Bir parça için iki litre ṣuda bir avuç çöğen kâfîdir.

Yünlü ḳumaşları ve elbiseyi, fanila ve triḳoları ṣıcâḳ ṣuda yıḳamaḳ ve ateşe ḳarşı ḳurutmaḳ pek fenâdır. Çünkü bunlar artıḳ giyilemez ḥâle gelir, darlaşır, ğâyet ılıḳ ṣuda yıḳamaḳ, çitilememek ve yıḳarken ṣuya biraz amonyaḳ ᶜilâve etmek elzemdir.

Ḳuru Temîzleme – Beyaz yünlüleri biᵓzzât "ḳuru temîzlemek" arzu ederseniz bir iki avuç un ile oğaraḳ baᶜde silkersiniz, lâkin bunu da iᶜtirâf etmelidir ki bu uṣul lekeleri büsbütün ḳaldırmayıp azaltır. [129]

Deri Eldivenlerin Temîzlenmesi – Eldiven derilerini temîzlemek için ḳalıbı yoḳ ise ellere ṭaḳılaraḳ lekeli yerler benzin ile iyice oğulur ve ḳuruduḳtan ṣonra ellerden çıḳarılır, maᶜhaẓâ ateşe ve aleve yaḳın olmamalıdır.

Yamamaḳ – Elbisenin yalnız temîz olması kâfî değildir, ᶜaynı zamânda yırtıḳ olmaması da maṭlub ve mültezemdir.

Çivi, diken vesâᵓire ile bir küçük yırtıḳ ḥuṣule geldi mi, derḥâl orasının örgü veyâḫud yama ile taᶜmîri îcâb eder. Bir küçük yırtıḳ ihmâl edilip bıraḳılırsa baᶜzen büyüyerek bilâḫare elbise giyilemez ḥâle gelir. Eskimiş ve yıpranmış yerler için de böyledir. Yamaya iḥtiyâç olmamaḳ için böyle yerlerde diḳḳatli bir örgü ile baᶜzen güzel taᶜmîr edilmiş olur.

Etekliklerin kenârları da pek çabuḳ aşınır, kenârların büsbütün ṭarazlanmasını beklemeye lüzum yoḳtur. Ne ḳadar iyi baştırılırsa o ḳadar müddet daha dayanır.

Örgü ve yama elbisede ve çamaşırda yapılabilir. Örgü için ᶜaynı kumaşın ipliklerini ḳullanmalı.

Ayaḳ Ḳaplarının Muḥâfaẓası –Ayaḳ ḳaplarını uzun müddet ve iyi bir ḥâlde ḳullanmaḳ için baᶜzı ḫuṣusâta diḳḳat ve iᶜtinâ eylemek lâzımdır. Işlanan ḳunduralar yaş iken giyilmeyip ḳuruyabilmek için dâᵓimâ iki çift ḳundura bulunmalıdır. Ateş de ḳurutulursa sertleşir ve yarılır. Ḳurutmaḳ için kendi kalıbı yoksa o ḥâlde içine kâğıt [130] ve paçavra doldurmalıdır. Ḳunduralar muntaẓaman bu boyanıp cilalanmalıdır, lâkin diḳḳat etmeli ki bu boya iyi cinsten olsun. Hîç oğmaḳsızın yalnız sürülmekle parlayan boyalar ziyâde esânslı olduḳlarından ḳunduraları çabuḳ bozar ve çatlatır. Kirli bırakılırsa çabuḳ bozulur.

Faṣıl: 4: Çamaşır

Münderecât: Pamuḳ Çamaşır – Çamaşır Mübâyaᶜası – Ḥâzır Çamaşır – Çarşaflar, Yüzler, Ḫavlular ve Peçeteler –Fanila Yelekler –

Çamaşır – Çamaşır refâh ve ṣıḥḥat için elzemdir. Çamaşır ifrâṭa varmamaḳ üzere mutᶜad olmalı ve ifrâd-ı ᶜaᵓileden kimlerin ne ḳadar çamaşırı olduğunu ev ḫanımı bilmelidir.

Maḫṣuṣ çamaşır dolapları olup, bir intiẓâm-ı maḫṣuṣ dâḫilinde numro ile çamaşırların hepsi güzelce yerleştirilmelidir. İnsân meṣelâ bir çorap veyâ mendil aradığı zamân diğer ṭakımları ḳarıştırmaḳsızın aradığını derḥâl bulabilmelidir.

Çamaşır kenevir, keten veyâ pamuḳtan maᶜmuldür. Kenevir çamaşır kaba ise de dayanıḳlıdır. Keten daha güzel ve hemen o ḳadar dayanıḳlı olup daha ziyâde merğubdur. Faḳaṭ bizim fikrimize göre vücud [131] çamaşırının en iyisi pamuḳtan maᶜmul olanlardır. Pamuḳ çamaşırın diğerlerinden daha az ṣıḥḥi olduğu ẕehâbında bulunuluyor faḳaṭ ᶜaksinedir, pamuḳ yün yerine ḳâᵓim olabilir, hemen fanila yerini ṭutar, ḥâlbuki keten bezler ṣoğuḳtur, ḥarâretin mürurune mâniᶜ değildir.



Şekil 4.9. Çamaşırların dolaba yerleştirilmesi

Maᶜmâfîh örtüler, çarşaflar, yaştıḳ yüzleri ve ḳılıfları, sofra bezleri, ḫâvlular, peçeteler, maṭbaḫ bezleri, önlükler, mendiller veᵊl-ḥaṣıl sofra, maṭbaḥ ve ev bezleri pamuḳtan ziyâde keten ve kenevirden olursa [132] daha müreccehtir. Daha az kirlenir, daha çoḳ dayanır, ṣonuna ḳadar yeniliğini muḥâfaẓa eder.

Çamaşır Mübâyaᶜası – Çamaşırları ḥâlâ küçük ḳaşabalarla köylerde hep ḫanımlar iḥzâr ve iᶜmâl ederler. Biᵊzzât kendileri eğirirler, bükerler ve nesc ederler. Burada diḳḳat olunacaḳ bir cihet vardır: Vâḳᶜâ ḫanımların bu işleri kemâlen bilmesi nâfiᶜ ve lâzımdır, faḳaṭ bugün makinalar ve fabriḳalar ẓârîf ve ucuz bir nesc ve iᶜmâl ediyorlar ki ḫânelerde mümkün değil bu ḳadar ẓârîf yapılamaz. Bir de bunları yapmaḳ için pek büyük menfaᶜat muḳâbilinde olmaḳsızın birçoḳ zamân ṣarf olunur. Çoḳ ucuz da ṣatılır, maᶜhaẓâ pek ucuz mala rağbet de iyi değildir, çünkü çabuk bozulur, sürᶜatle tecdîdi îcâb eder, yine pahalı denilen çamaşırın fiyâᵊtını bulur.

Hîn-i mübâyaᶜda çoḳ diḳḳatle muᶜâyene etmek lâzımdır. Yalnız el ile dokunup ṭutmaḳ kâfî değildir, çünkü ẓâhiren o ḳadar güzel bir cilâ ve perdâḫt verilir ki bu ḥâl ile muḳâvim ve metîn olduğuna ḥükm olunur. Nescin ṣıḳ olup olmadığı da tedḳîḳ olunmalıdır. Çoḳ seyrekse ḳulanılamaz. Ziyâde ṣıḳsa yıḳamağla daha ziyâde ṣıḳacağından bez çabuḳ yırtılır. Bez örtü ve çârşâf veyâḫud (turşon) için alınacaḳsa ḫâm ve yıḳanmamış cinsten olmalıdır. Bu cinsten bez kenevir veyâḫud ketenin ṭabîᶜi rengini bir dereceye ḳadar muḥâfaza eder ve beyaz bezden daha çoḳ dayanır. En iyisi cilâ revnaḳsız bez almalıdır. Çünkü bu ṣuretle cinsinde aldanılmaz, daha iyi bakılır ve görülür.[133]

Ḥâzır Çamaşır – Bir mağazadan ḥâzır çamaşır ṣatın aldığınız zamân birer birer diḳḳatle muᶜâyene ediniz. Ekṣeriyâ ᶜaynı düzinede baᶜzen aşağı cins veyâḫud ᶜadem-i diḳḳatle yapılmış olanlara teṣâdüf edilir. Dikiş ipliklerinin çekilip çekilmediğine diḳḳat etmelidir. Ekṣeriyâ makine dikişlerinde bu ḥâl vâḳᶜa olur ve iliklerle düğmelerin yeniden dikilmesine mecburiyet ḥâṣıl olur.

Çamaşırı gerek kendiniz iᶜmâl ve iḥzâr ve gerek mabâyaᶜa ediniz, dâᵊimâ sâde modaya mümkün mertebe az tâbᶜ biçimleri tercîḥ ediniz. Çünkü en sâde biçimler en râḥatları ve en güzelleridir.

Çarşaflar, Yüzler, Ḫavlular ve Peçeteler – Çarşafların iki enden olması ᶜaleᵊl-ekṣer daha maṣraflı ẓan olunur. Ḥâlbuki bunlar yine dikişsiz çarşaf ve örtülerin fiyâᵊtına gelir. Maᶜmâfîh dikişsiz çarşaflar müddet-i medide tersine çevrilmeyecek olursa maṣraflı olur. Bez açılmağa başlar başlamaz ortadan kesmeli, kenârlarına geniş bir başḳı yapmaḳtansa (Ajvarlı) bir başḳı daha ẓarîf olur. Yaştıḳ ḳılıflarını ḳurdela ile bağlamaḳdansa ilik ve döğme ile daha iyidir.

Üzerinde renkli ḥarfler bulunan ucuz ḫâvluları almamalıdır, çünkü boyası çıḳar.

Fanila Yelekler – Fanilalarda çamaşırdan maᶜduddur. Fanila giymek pek iyidir. Gençler ve iḫtiyârlar ve ᶜaleᵊl-ḫuṣuṣ ruṭubetli ve mütebeddil havâlı yerlerde oṭuranlar için fâᵊidelidir. Fanilaları

evde dikmek müreccehtir. Daha iyi yapılır ve çoḳ zaḥmet ve külfeti de yoḳtur. Elbette ṣâfî yün fanila [134] ᶜalâdır, faḳaṭ çoḳ pahalı olduğundan yarı yün ve yarı pamuḳ fanila ile ḳanâᶜat zaruri oluyor ve ẕâten o vaẓîfeyi de görüyor. Pamuḳla ḳarışıḳ olanlarda bir menfaᶜat da vardır ki evde yıḳandıḳta çoḳ çekilip büzülmemesidir. Fanilayı metre ile alıp vücuda göre dikmezden muḳaddem ılık ṣuda bir müddet bırakmalıdır, tâ ki yıḳandıḳtan ṣonra daraldığında râḥatsızlıḳ vermesin. Ḥazır alınan fanilalardan bir iki defᶜa yıḳandıḳtan ṣonra râḥatsız olmamaḳ mümkün değildir.

Faṣıl: 5: Çamaşır Yıḳama

Münderecât: Küllü Ṣudan Geçirme – Çamaşır Ḳazanı – Fanilalar, Yünlüler, Çoraplar, İpeklilerin Yıḳanması – Çamaşırın Lekelerini Çıḳarmaḳ –

Küllü Ṣudan Geçirme – Bir büyük tekne veyâ fıçı, dibinin kenârında bir muṣluḳ, bu muṣluḳtan îcâbında ṣu aḳıttırılır. İşte çamaşır teknesi budur. Baᶜzı ağaçlarda mevâd-ı mülevveṯe bulunmayla ṣıcâḳ ṣu ile çamaşıra bulaşmaması için ağacın cinsine diḳḳat olunmaḳ lâzımdır. Bu fıçı veyâ tekne yerden elli altmış santimetre irtifâᶜanda bir sopa üzerine ḳonur. Bir az muṣluḳ ṭarafına meyl ettirilir, tâ ki içindeki ṣu tamâmen aḳabilsin, dibine birḳaç ḳaṭır ṭırnağı ḳonur, [135] baᶜde üstüne ḳaba bir çamaşır ḳonaraḳ dip ve yanlar her ṭaraf örtülür. Bezler ve kaba çarşaflar evvelâ ḳonur ve üstüne ince ve ağır çamaşırlar vazᶜ olunur. Ondaṇ ṣonra tekrar ḳaba çamaşır ḳonur. İşte bu ṣuretle çamaşırlar dizilir ve ince çamaşırlar ne teknenin kenârlarıyla ne de kül ile temâsta bulundurulmaz ve lekelenmek iḥtimâl ḳalmaz. Üstünde yigirmi yigirmi beş santimetreliḳ maḥâl boş bırakılaraḳ buraya müsâveten bir ince kül ṭabaḳası ḳonur. Faḳaṭ en ṣonra ḳonan bu külün altında her ṭarafı iḥâta edecek ṣurette kaba bir çamaşır olmalıdır. Kül ṭutan üst çamaşırın kenârlarını biraz ḳaldıraraḳ ve îcâbında küçük değnek istiᶜmâl ederek alt çamaşırlara külün geçmesine mânîᶜ olmalıdır. Külün teᵓṣîri ḥâvî olduğu potas ve soda ṭuzlarındadır. Maᶜhaẕâ ᶜaleᵓl-eṭlâḳ her kül muvâfıḳ gelemez, yalnız odun ateşi külü ḳullanmalıdır. Çam gibi ḫafîf odunların külü de muvâfıḳ değildir. Çünkü bu maddeleri o ḳadar iḫtivâ etmez. Kestane ağacı külü çamaşırda leke bıraḳır. En iyi kül meşe odununun külüdür. Külü istiᶜmâlden evvel ṣıḳ ḳâlburdan geçirmelidir. Küle kemik ḳarıştırmaḳ iyi geliyor. Soda ve potas da istenir ᶜilâve olunabilirse de her ḥâlde diḳḳat etmek lâzımdır.

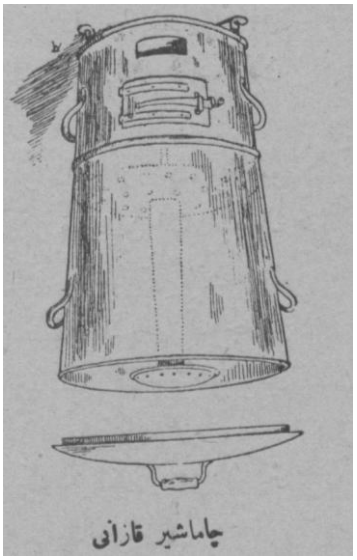
Külün üzerine evvelâ ṣoğuḳ ve baᶜde ılıḳ ṣu dökülür ve ḥarâreti yavaş yavaş tezyîd ederek kaynar ṣuya ḳadar ancaḳ beş sâᶜat ṣonra vaṣıl olunur. Ṣu fıçının altındaki muṣluḳtan aḳar. Bu su bir girdle toplanarak tekrar teshin olunur. Bu ṣuretle küllü ṣu on beş on altı sâᶜat akmalıdır. Ertesi [136] günü bu ışlaḳ çamaşırlar bir örtüye ṣarılı olaraḳ çamaşır yıḳanacaḳ yere götürülür. Bu yolda örtmekten maḳṣad rüzgârın bu ḥâlde olan çamaşıra fenâ ḳırmızı renk vermemesidir.

Bu çamaşırlar sert bir taḫta yâḫud düz bir ṭaş üzerinde aḳarṣu ile yıḳanır. Çamaşır için bir büyük belâ olan fırçayı aṣlâ istiᶜmâl ve ṭoḳmaḳı da su-i istiᶜmâl etmemeli ve kemâl-i diḳḳatle

çalḳayaraḳ temîz sūdan geçirmelidir. En ṣonra çivitli ṣuya yatırınız. Faḳaṭ çamaşırı aṣacağınız yerde rüzğâr yoksa bu ṣu çoḳ mavi olmamalıdır, çünkü çamaşır çoḳ ḳoyu mavi ḳalır.

Buna külleme yâḫud küllü ṣudan geçirme denir. ᶜAleᵓl-ekṣer köylerde ve küçük ḳaṣabalarda çamaşır bu yolda yıḳanır.

Çamaşır Ḳazanı – Bunun için (lesivüz) denilen çamaşır ḳazanı istiᶜmâl olunur. Bu ḳazan ğalvenize saçtan maᶜmul ḳova biçiminde olup dibi iki ḳatlıdır. Üst ḳatta müteᶜaddid delikler vardır bu üst ḳatın ortasından ḳazanın üst kenârına ḳadar bir boru çıḳar bu iki ḳat dibin arasına evvelce bir az ılıḳ ṣuda ḥal edilmiş ḳarbonat düsot ḳonur. Ḳuru olaraḳ taḳriben on kiloğram gelen çamaşır için 50 ğram ḳarbonat düsot kâfîdir. Çamaşır yıḳanmazdan bir gece evvel çamaşırı ḫafîfçe ṣoğuḳ ṣabunlu ṣudan geçirmeli, baᶜde bütün gece yazın ṣoğuḳ ve ḳışın ılınmış ṣuda bıraḳmalı ve ertesi günü yuḳarıda söylenen uṣul ile ışlaḳ çamaşır ḳazana yerleştirilir. Çamaşırın hepsinin ışlanması için ṣu doldurulur ve üstündeki ḳapaḳ iyice ḳapanaraḳ ateşe ḳonur.[137]



Şekil 4.10. Çamaşır kazanı

Ḳazanın dibindeki ṣu en evvel ışınır ve binâᵓenᶜaleyh ḫafîf olduğundan orta yerdeki borudan çıḳar, çamaşırın üstüne dökülür, içinden geçerek dibe iner, tekrâr borudan çıḳar ve bu ṣuretle ḳaynar sodalı ṣu bütün çamaşırı iyice ışlatır ve yıḳar. İki sâᶜat ğâlyân kâfîdir. Çamaşır ṭaşı üzerinde çamaşır tekrâr ḫafîf ṣuretle ṣabundan geçirilir, çalḳanır ve çivitlenerek açılır.

Evlerimizde yıḳandığı ṣurette hem çamaşır pek çabuḳ yıpranır hem de yıḳayanların elleri cılık yara olur.

Fanilalar, Yünlüler, Çoraplar, İpeklilerin Yıḳanması – Söylediğimiz çamaşır ḳazanına fanila ve çorap gibi yünlüleri ḳoymamalıdır. Bu yolda yıḳayış yünün elyâfını taḫrîb eder. Keẕâ yün ve pamuḳ veyâ keten ne olursa olsun, renkli çamaşırı da bu ḳazana ḳoymamalıdır. Boyası çıḳar ve yanındaki beyazları lekeler. Yeni parçaları da ḳoymamalı.

Fanilalarla yünlüler ber-vech-i âtî yıḳanır: Ilıḳ ṣuda lüzumu ḳadar soda arıtılır, iki litre ṣu için bir ḳaşıḳ soda kâfîdir. Bu ṣuda yünlüler ışlatılır, ḳarıştırılır ve biraz eller ile ṣıḳılır. Oğmaḳ ve burun bükmek iḳtizâ etmez. Bir müddet ṣonra çıḳarılıp içinde olan kirli ṣu çıḳmaḳ üzere el ile ṣıḳılır. Baᶜde ılıḳ ṣabunlu ṣuya ḳonur.[138]

Ḳuru ve iyi cins ṣabunu parça parça keserek ṣoğuḳ ṣuya atmağla ve ḳarıştırıp kemâlen eritmekle ṣabunlu ṣu elde edilir, pek az çivit de ḳonabilir. Bu ṣuda çamaşırları yarım sâᶜat ḳadar bıraḳmalıdır. Baᶜde çıḳarılaraḳ ılıḳ ṣuda çalḳanır, çalḳanmağa maḥṣuṣ olan bu ṣabunlu ṣuyun ḥarâreti bir olmasına diḳḳat etmeli, çünkü ṣonra yünlüler daralır.

Beyaz yünlüleri çalḳarken bir iki ḳahve ḳaşığı ḳali (alḳali: amonyak-ı maḥluli) ḳoymalıdır ki ṣararmasın.

Veᵓl-ḥâṣıl bunları bürüp bükmeden sermeli ve yarı ḳuru bir ḥâlde ütülemelidir.

Beyaz ipekliler ılıḳ ṣabunlu ṣuda yıḳanaraḳ yaş iken ütülenir. İpeği yakan sodayı aṣla istiᶜmâl etmemelidir.

Çamaşırın Lekelerini Çıḳarmaḳ – İyi yıḳanan çamaşırın tamâmıyla ağarmış olması lâzımdır. Maᶜhaẕâ ḥâlâ lekeler varsa o ḥâlde leke çıḳaracaḳ kimyevî terkîbleri ḳullanmaḳ îcâb eder. Faḳaṭ bu terkîbler kemâl-i diḳḳat ve iᶜtinâ ile ḳullanılıp su-i istiᶜmâl edilmemelidir. Potas ile ḳlorürden terekküb eden (Javel) ṣuyu ḳullanılabilir, faḳaṭ tekrâr ediyorum ki pek ziyâde diḳḳat lâzımdır, çamaşırı yıḳadıḳtan ṣonra ḳalan lekeleri çıḳarmaḳ için üç ḳısım ṣu ve bir ḳısım (Javel) ṣuyundan mürekkeb olan ṣuda ışlatılır ve ṣonra bol ṣu ile çalḳanır.

Mürekkeb lekeleri ḳozu ḳulağı ṭozu nâmıyla ṣatılan madde ile çıḳarılır. Leke ṣu ile ışlatılır, baᶜde bir bez ve bu maddeden aḳılaraḳ bununla [139] oğulur ve ğâyet bir ḫâmz olan bu madde elyâfı taḫrîb etmemek için derḥâl bol ṣu ile birḳaç defᶜa çalḳanır.

Yemiş lekelerini çıḳarmaḳ için ışlaḳ leke bir kürek üstünde yaḳılan kükürte ḳarşı ṭutulur. Kükürt yanarken ḥuṣule getirdiği ḥâmz-ı kibrit nebâti el-aṣıl olan lekeleri izole eder. Kükürt yoksa bu işi bir iki kibrit de görebilir. Kâğıttan bir huni ile kükürt dumanı istenilen yere sevḳ olunur.

Faṣıl: 6: Ütülemek

Münderecât: Baṣḳı- Ütü- Ḳola

Başḳı – Çarşafları, ḫavlu ve peçeteleri, sofra örtülerini ve bezleri büsbütün ḳurumağa bıraḳmalıdır. Henüz ıslaḳ olduğu ḥâlde dolaplara ve ṣandıḳlara yerleştirecek gibi devşirmeli, ğâyet ağır bir cismin altına ḳullanmalı ve bu ḥâlde yigirmi dört sâᶜat ḳadar başḳı altında bıraḳmalı, baᶜde yarım açaraḳ bir ipek üzerine aşmalı. Bu ṣuret çamaşırı ütüden daha az aşındırır ve daha muḳâvim ḳılaraḳ iyi de gösterir.

Ütü – Çamaşır ḫafîf ṣurette ruṭubetli iken ütülenir. Binâᶜenaleyh tekmîl ḳurutmamaḳ muvaffâḳ olur, faḳaṭ hemen ütülemeye vaḳit [140] müsâᶜid değilse o ḥâlde tekmîl ḳurusa bile ütülemezden evvel biraz ıṣlatmaḳ îcâb eder.

Yer maṣanın üzerine bir örtü ve temîz bir bez yaydıḳtan ṣonra onun üstünde ütülenir. Ayrıca muntaẓam ṣurette kesilmiş ve rendelenmiş bir taḫta parçası üzerine temîz bir bez geçirilerek bu da îcâbında ḳullanılır. Faḳaṭ ne maṣa ne de taḫta üstündeki örtü ve bezlerde ufâḳ bir ḳırıntı ve buruşuḳluḳ bile olmamalıdır. Bu taḫta parçası ᶜaleᶜl-ekṣer çocuḳ eṣvâbları, eteklikler ve erkek gömlekleri için işe yarar. Ütünün içine kömür ateşi ḳonacaḳsa iki de bir külünü dökmelidir, tâ ki kül ḳalḳıp çamaşırı lekelemesin. Ütü başḳa bir ṣuretle ḳızdırılıyorsa o ḥâlde bile her ḳullanışta ütünün altını silmeyi unutmamalıdır. Eğer ütü yürümüyor ve ḳaymıyorsa altı yâ erimiş balmumuna veyâḫud muma sürülür. Gerek balmumu gerek mum bir temîz bez içinde ṣarılı olmalıdır. Baᶜde ütünün altı iyice silinir. Çamaşırı yaḳmamak için her başlayışta behemeḥâl ayrıca bir bez üstünde muᶜâyene etmelidir. Ütünün ṭutacaḳ yeri eli yaḳmamaḳ üzere bizlere ṣarılı veyâḫud ağaçtan maᶜmul olmalıdır.

Ḳolalamaḳ – Ḳolalamaḳ ayrıca mühim bir iş olup bu babda azcıḳ maᶜlumâtdâr olmaḳ îcâb eder. Ḳola ṣoğuḳ ṣuda ḥal olmuş nişasta olup parlaḳlıḳ vermek için içine biraz da (tenkâr) ᶜilâve olunur. Ḳolalanacaḳ her parça bu ḳola maḥlununun içine daldırılaraḳ her ṭarafı iyice [141] ḳolayı içmek için ellerle azcıḳ ogulur, baᶜde bir temîz bez içine ṣarılaraḳ bir sâᶜat ḳadar ᶜâlâ ḥâle bıraḳılır. Ḳolalı çamaşır ütüleneceği zamân yeni ṭarafta ütülenir. Evvelâ tersini ve ṣonra yüzünü ḳolalamalı ki yüzünde parlaḳlıḳ ḳalsın. Ütü ᶜâdî çamaşır ütüsünden daha ziyâde sıcâḳ olacaḳtır.

Beyâz iç eteklikleri, çocuḳ rubâları, tuvalet maṣası ğarnitürleri için ber-vech-i âtî taᶜrîf edileceği vechle pişmiş ḳola ḳullanılır. Bol ṣu ile nişasta ḥal olunur, baᶜde ḫafîf ateş üstüne ḳonaraḳ taḫta ḳaşıḳla nilâ-fâṣıla ḳarıştırılır ve açıḳ bulamaç ḥâline gelinceye ḳadar devâm olunur. Bâlâda ẕikr olunan çamaşırlar bu ḳolaya yatırılır. Ütülemezden biraz evvel ᶜâdî çamaşır da olduğu gibi az ıṣlatılır. Pişmiş ḳolaya batırılan daha uzun müddet temîz durur ve ḳırılmaz.

Faṣıl: 7: Çamaşırı Yamalamaḳ

Münderecât: Çamaşıra Diḳḳat – Çarşafları Tersine Çevirmek – Örgü – Yama – Çorap Örgüsü.

Çamaşıra Diḳḳat – Diḳḳat olunmazsa çamaşıra çoḳ maṣraf gider. [142] Faḳaṭ diḳḳat ve iᶜtinâ edilirse birçoḳ müddet dayanır. Bu diḳḳat ve iᶜtinâ ṣarf ev ḫanımına ᶜaittir. Çamaşır yıḳanmazdan evvel birer birer her ṭarafı iyice muᶜâyene olunaraḳ yıḳanmağla büyüyecek açılmalar, yırtıḳlar görülürse derḥâl bunlar muvaḳḳat bir ṣūrette taᶜmîr olunmalıdır. Faḳaṭ aṣıl taᶜmîr yıḳandıḳtan ṣonra ve ütüden evvel olmalıdır.

Çarşafları Tersine Çevirmek – Örtüler, çarşaflar açılmağa başladığında tersine çevirmelidir. Eğer iki enden yapılmışsa sökülerek orta kenâra ve kenâr ortaya getirilerek çevrilir ve tekrār baṣtırılır. Eğer bir enden ise o ḥâlde ortadan kesilerek ᶜaynı muᶜâmele yapılır. Ḥaḳîḳî ev ḫanımı hîçbir şeyᵓin hebâ olduğunu istemez.

Çarşaflar bir ikinci defᶜa daha çevrilebilir, faḳaṭ bu defᶜa tersine olur. Baş veyâ aḳ ṭarafları birleştirilerek baṣtırılır. Artıḳ çarşaf ḥâlinde ḳullanılamayacaḳ olanlar evde her ân lâzım olan yerler için işe yarar.

Örgü – Çamaşırların ḥîn-i taᶜmîrinde baᶜzen sâde bir örgü veyâḫud yama îcâb eder.

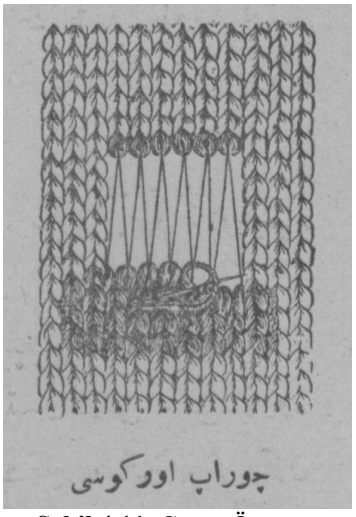
Baḳınız, örgü naṣıl yapılır: Ḳumaşın ipliği ḳalınlığında bir iplik uzunluğuna ve bir ipliğin altından ve birinin üstünden olmaḳ üzere iğne ile geçirilir. Bu ṣuretle arğâç ḥuṣule gelir. Arğaçın bütün noḳṣân telleri yerine yenileri yapıldıḳtan ṣonra ᶜaynı ṣuretle erişe başlanır ve itmâm olunduğunda evvelki gibi görünmez ve belli olmaz bir örgü olmuş olur.[143]

Örgüyü birçoḳ ḫanımlar bilmiyorlar, ḥâlbuki bir ev ḫanımı için bu bir noḳṣân ve ᶜâdetâ ᶜayıptır.

Yama – Yırtılan yeri iyi bir maḳaṣla ve iplikler ḫaẕâsından ve maḳaṣla eṭrâfını ḫırpalamayacaḳ ṣurette murabbaᶜ veyâ müstetîl ḥâlinde kesmeli, kesilen yerin her ṭarafından birer santimetre büyük olaraḳ ᶜaynı ḳumaştan bir parça tedârik olunur. Faḳaṭ bu parça yeni olmamalıdır, çünkü eski ḳumaş üzerinde yeni parça kendini belli eder. Yamanın köşeleri biraz yuvarlaḳ kesilir ve her ṭaraftan tecâvüz etmek üzere teğellenir ve baᶜde uṣulüne tevfîḳen güzelce dikilir. Eğer ḳumaş yollu, saṭrançlı ve resimli ise çizgiler aṣla uyacaḳ ve teṭâbiḳ edecek ṣurette yamamalıdır.

Çorap Örgüsü – Ṣıḳ ṣıḳ taᶜmîr îcâb eden bir şey varsa evde çoraplardır. Yürürken ḳunduralarla vuḳuᶜa gelen temâs çorapları biᵓl-ḫâṣṣa ṭopuklarla ṭabandan çabuḳ aşındırır.

Baᶜzı ev ḫanımları yeni çorapların ṭopuḳlarıyla ṭabanlarını yeniden bir örgü ᶜilâvesiyle taḳvîye ederler. Her ḥâlde cüzᵓî aşındığı görülen yerin hemen örülmesiyle çoraplar uzun müddetle ḳullanılabilir.



Şekil 4.11. Çorap Örgüsü

Yırtılan yerin örgüsünü köşeler zâvîyeᵓyi ḳâᵓime teşkîl etmek üzere ḳaldırmalı ve yerine mükemmel bir örgü örmeli. Resminden daha iyi anlaşılabilir. Bir iyi örgü altından [144] hîç belli olmaz, ṭabîᶜi yün çorapların ve pamuḳ çorapların pamuk ile örülmek lâzım geleceğini söylemeye bile lüzum yoḳtur, en küçük işler de bile diḳḳatli olmalıyız.

Faṣıl: 8: Eski Çamaşır ve Elbiseden İstifâde

Münderecât: Taṣarruf – Eski Çamaşır – Eski Elbise – Hîçbir Şeyᵓini Atmamalı

Taṣarruf – Münâsebetle tekrâr edeyim: Her şeyde, en küçük şeylerde bile taṣarruf lâzımdır. Ev ḫanımının en birinci meziyeti taṣarrufu sevmesidir. Maᶜhaẕâ para ṭoplamaḳ için lüzumlu bir şeyden iltizâm-ı maḥrumiyetle gerek kendi ṣıḥḥatini gerek eṭrâfındakilerinkini iḫlâl etmek taṣarruf değil, ḫissizliktir.

Muḳteṣad (Ekonom) bir ev ḫanımı başḳalarından ziyâde ucuz alır, iyi ve ucuz mal alabilmek için yorulmak bilmez, evinde olan her şeyden istifâde yolarını bilir, en eski paçavraların bile ne yapılacağını taḳdîr eder. Dünyada her şeyde bir ḳıymet vardır. Bunu bilir ve riᶜâyet eder. Bilâḫare başḳalarının ṭoplayıp istifâde edeceği paçavraları bile ne denize, ne dereye, ne de süprüntüye atar. Maᶜhaẕâ [145] eski ve ḳoḳmuş şeyleri ve süprüntüleri de istifâde maḳṣadıyla ṭoplamanın mazarrât-ı ṣıḥḥiyesini ev ḫanımı pek güzel taḳdîr eder.

Eski Çamaşırlar – Bunun giibi eski çamaşırlardan da bin türlü ṣur-i istifâde vardır. Her şeyden evvel eski çamaşırlardan ḳadın bilekleri, çocuḳ gömlekleri ve entârileri yapılabilir. Bu küçük nâzik maḫluḳların yeni çamaşır vücudunu ve ince derisini ḫırpalar, bunların en iyi çamaşırı yumuşaḳ ve

müstaᶜmel olanlardır. Bebekler o ḳadar çabuḳ boy atarlar ki giydiklerini eskitmeğe bile meydân bulamazlar. Binâᵓenᶜaleyh bunlara yeni çamaşır almaḳ pek beyhude bir maṣraf ve isrâftır.

Bir çamaşır ziyâdece eskidiği zamân onu iyice biᶜl-muᶜâyene henūz aşınmamış ve eskimemiş olan yerlerini kesip ayırmalı, bunlar yama için işe yarar. Ziyâde aşınmış ve eskimiş olan maḥalleleri de ṣaḳlanaraḳ baḳırların ve maṭbaḫ ṭaḳımlarının temîzlenmesinde işe yarar.

Eski bez parçaları pek ḳıymetli olup bunları hîçbir zamân atmamalıdır. Maᶜaᵃt-teᵓessüf insânlıḳ ḥâli îcâbınca ḫânede bir yaralı teṣâdüf eder, bir ḳaza vuḳuᶜ bulur, işte ev ḫanımı o vaḳit şaşırmaḳsızın derḥâl vaẓifeye başlar. Bir yarayı tımar etmek için müsteᶜmal eski ve faḳaṭ fevḳâᵓlᶜâde temîz (fenaen temîzlenmiş) bezler lâzım ve fâᵓidelidir. Vâḳᶜâ eczâḫânelerde şerît ḥâlinde bezler ṣatılır, faḳaṭ pahalıdır. Evvelleri bu eski bezlerden tiftik yapılırdı. Bugün bunun yerine (ğaz isterilize, borike, salvele/salüle, iyodo forma) yâḫud (hidrofil) pamuḳ ḳullanılır. Maᶜhaẕâ olabilir ki derḥâl bunlar bulunamaz veyâḫud eczâḫâne uzaḳ olur. [146] vâḳᶜâ tiftîk az ḳullanılıyor. Faḳaṭ herḥâlde taᶜḳîm edilmiş olmaḳ şartıyla ḳullanılır. Eski bezler tiftik yapılmazdan evvel muḥtevî olması muḥtemel olan mevâd-ı mızra itlâf edilebilmek üzere uzun müddetle ṣuda ḳaynatılmalıdır.

Eski Elbise –İç ve dış eteklik, ḳursaj, panṭolon, palṭo, pardesü gibi bu yünlerin eski elbisesi ṭabîᶜi atılmayıp çocuḳlara yapılır. Ḳullanılmış eski bir eteklikten bir küçük ḳıza bir eteklik yapacaḳ ḳadar iyi parça çıḳacağı şüphesizdir.

Bunun gibi bir ḳadın mantosundan pek güzel bir küçük ḳız mantosu çıḳabilir. Eski bir erkek panṭolonundan feraḥ feraḥ bir çocuḳ panṭolonu olur. Fiᵓl-ḥaḳiḳa küçük erkek çocuḳların elbisesini yapmaḳ ḳızların elbisesinden daha güçtür, maᶜmâfîh işlemesini bildikten ṣonra terziye mürâcaᶜat etmeksizin bir örnek iᶜânesiyle pek aᶜlâ evde de yapılabilir. Bütün eski elbisenin ṣur-u istiᶜmâli tafṣîlâtına girmek mümkünsüzdür, yalnız şu esâsı vazᶜ ediyoruz:

Ev ḫanımı müsaᶜit, müḳteṣat ve işgüẕâr olduḳtan ṣonra taḳrîben on yaşına ḳadar çocuḳlarının elbisesi için hîçbir maṣraf iḫtiyâr etmez.

Birçoḳ işgüẕâr ev ḫanımları vardır ki çocuḳlarının ḳundaḳlarını, yeleklerini, ṣıcaḳ ṭutan etekliklerini hep eski ḳadın elbisesinden yaparlar. ᶜAleᵓl-ekṣer çorapların ayaḳ ṭarafları çabuḳ bozulup dayanmaz; ḥâlbuki yuḳarı ṭarafı yaᶜni ḳonçu o ḳadar eskimez. Teᵓessüf olunur ki [147] bunlardan bir şey yapılmıyor. Küçük bebekler için bunlardan da istifâde mümkün olabilir. Ḳadınlar eski elbisesini biᵓẕẕât kendisi de taᶜmîr ile ḳullanmağa bilmelidir. Bir etekliğin aşağı kenârları aşınmağa başlayıp bozuldu mı, ḳıṣaltıp kenârlarını düzeltmek ve bir iç eteklikliği yapmaḳ imkânı vardır.

İltiẓâm-ı iḳtisâd ve taṣarruf edersek eski elbisenin bunun gibi daha birçoḳ cihât-ı istiᶜmâlini bulabiliriz.

Hîçbir Şeyʾini Atmamalı – Veʾl-ḥâṣıl en küçük ḳumaş parçalarını, kemikleri, şişe ve ṭabaḳ parçalarını, en ufaḳ ḳıymeti ḥâʾiz olan her şeyʾi süprüntü ḳovasına atmamalı, ayırmalı, biʾẕẕât ṣataraḳ istifâde edilmeyecekse bile istifâde etmek üzere bir faḳire, bir muʾse-yi ḫayriyeye verilmeli. Bir idâreli evde en küçük bir isrâf olmamalıdır.[148]

Beşinci Ḳısım: Ḥânede Ṭabâbet ve Ḥıfẓ-ı Ṣıḥḥat

Faṣıl. 1: Bir Çocuḳ Naṣıl Büyütülür?

Münderecât: Küçük Çocuḳlara Ḳarşı Efkâr-ı Baṭıla – Emzirme – Emzirmede İḥtirâz Olunacak Şeyler – Süt Nine ile Emzirme – Emzikle Erzâᶜ- ᶜAdem-i Tağdi – Ceḥâlet – Küçük Çocuğun Tuvaleti – Ṣu ile Tedâvi – Küçük Çocuğun Elbisesi – Uyḳu, Beşik – Ḥarekât-ı Bedeniye ve Gezinti – Diş Sürmesi – Memeden Kesme – Aşı

Küçük Çocuḳlara Ḳarşı Efkâr-ı Bâṭını – Bir vâlide çocuğunu ḳuvvetli ve güzel olaraḳ büyütmek için en iyi uṣullere vâḳıf olmalıdır. Faḳaṭ maᶜaᵓt-teᵓessüf böyle olmuyor bu böyle de değildir. ᶜAḳıl beşeriyesiz bir ziyâᵓ ḳıymetdârdır, ancaḳ efkâr ve iᶜtiḳâdât-ı bâṭıla, ḳorḳu ve daha birçoḳ sebepler bu ziyâyı ihtizâz ettirerek zaᶜyıflatıyor. Eğer bu efkâr bâṭılanın hepsinden baḥs etmek lâzım gelse ciltler doldurmaḳ iḳtizâ eyler. [149] Biri de bir vâlide çocuğunun başında ilk ayları ṭoplanan kir ṭabaḳasına maḥz-ı ṣıḥḥat naẓarıyla baḳaraḳ ḳaṭᶜiyen doḳundurmaḳ istemez. Ötede bir diğeri çocuğunun ṭırnaḳlarını kesmeğe cesaret edemez çünki tırnaklar kesilirse büyümezmiş! Pis ve kirli çocuḳların başlarında bulunan pis ve şâyân-ı nefret böceği bulmaḳ için ḳomşu çocuḳlarının başlarını yoḳlar. Çünkü bunlarda bâᶜiṣ ve belki de mahz-ı ṣıḥḥat imiş! Baᶜzı memleketler vardır ki henüz meme emen bir çocuḳ vâlidesi ḳucağında olacaḳ olursa başḳa bir çocuḳ büyütemez fikr-i bâṭılı hemen ᶜömrümü olduğundan dahâ cân çekişen veyâ ḫasta olup da bu ḥâli gösteren bir çocuḳ derḥâl ḳucaḳtan atılır.

Çocuğun başı çoḳ defᶜa câhil ebenin elinde ᶜâdetâ ḫamur gibi yoğrulur. Henüz doğan bir çocuğun ḳafasına "ṭablekâr" ve "ḥamleci" olabilmek için ẓâlimâne biçimler veren, çocuğu "aḳrom" olmuş diye arḳasından ustura ile çizdiren, "ḳırpa" olanların arḳasına arpa ile ṭılsım yaptıran, "çene" olan bîçâre çocuğun şaḳaḳlarına bağladıḳları diri diri ṣolucanları ve et parçalarını ḳoḳuncaya ḳadar orada bıraḳan, temîz olsun diye büyüklerin bile taḥammül edemeyeceği derecede ṣıcaḳ olan ḥamâmlarda zavallıları ıstaḳoz gibi ḫaşladıḳtan ṣonra "ḥavâle" ve "boncuḳ" olmuş ẓannıyla efsunlar ile tedâvîye ḳalḳışan câhil ebeler, câhil ananeler maᶜaᵓt-teᵓessüf pek az değildir.

Bütün efkâr ve iᶜtiḳâdât-ı bâṭılayı, ḫurâfâtı bu kitâpta ṭoplamaḳ ḳâbil değildir ve bu gibi ḫurâfâtı ḥâvî kitâplar pek nâfiᶜ olur. Yalnız burada [150] bir ṭabîb-i şehrîn şu sözünü tekrâr edelim: "Binlerce çocukların mezârları üzerine (cehâlet ḳurbânı) diye yazılmalıdır."

Her memleket gibi memleketimiz için de çocuğun ḳıymet ve ehemmiyeti pek büyüktür. Ḥarb-ı ᶜumumînin tevlîd ettiği tenâḳuṣ-ı nüfusa ḳarşı duracaḳ, onu müdâfaᶜa eyleyecek ancâḳ keṣret-i velâdetdir. Ḥatta bu da ḳâfî değildir. Çocuḳlar hem çoḳ doğmalı hem de onlara iyi bakılmalıdır.

Emzirme – Çocuḳ doğar doğmaz ğıdâ almaz. Ḥîn-i velâdetinde ledeᵓl-vezn 3,000 ğram geldiği farz olunan bir çocuḳ iki üç gün ẓarfında belki de taḳrîben yüz ğram ḳadar zâyiᶜâtta bulunur. Zâten

vâlidenin ilk günü sütü yoktur. Fiʾl-ḥaḳîḳa çocuḳ memeyi alır, faḳaṭ emdiği süt değil, biʾl-ʿakis ṭabiʿatın baḫş eylediği bir nevʿi müshildir. Binâʿen-ʿaleyh ilk günü açlıḳtan öleceğinden ḳorḳmamalıdır.

Memleketimizde doğan çocuğa meme vermek için üç ez̲ân beklenir. Bu ʿâdet bir dereceye ḳadar muvâfıḳtır.

Faḳaṭ o zamana ḳadar çocuğa ḳatʿiyen bir şey, ne şekerli ṣu, ne anaṣon, ne papatya ṣuyu veʿl-ḥâṣıl hîç bir şey vermemelidir. Çocuğa ilk günü doğduḳtan dört sâʿat ṣonra bir defʿa her iki memeden süt verilir. Üçüncü aydan altıncı aya değin gündüzleri her üç ve geceleri altı sâʿatte muntaẓaman meme verilmelidir. [151]

Altıncı aydan iʿtibâren bir veyâ iki meme veriş yerine bir sütlü bulamaç, biraz ṣonraları da sütlü tapyoḳa verilebilir. Geceleri de meme vermemelidir. Vehele mümkün olmazsa bir defʿadan ziyâde verilmemelidir.

On ikinci aydan iʿtibâren eğer çocuḳ ḳuvvetli ve diş de yolunda ise o ḥâlde memeden kesme düşünülebilir. Bundan ileride baḫs̲ edeceğiz.

Emzirmede İḫtirâz Olunacaḳ Şeyler – Evvel-be-evvel çocuğun aglad̲ığı vesîle-i ittiḫâz edebilerek ğayr-ı muntaẓâm bir ṣurette süt vermekten çekinmelidir. Birçoḳ ḳadınlara göre çocuğun ağlaması açlığına delâlet eder, bu doğru değildir. Çocuḳ aç ḳladığı zamân nâdiren ağlar ve tenbel vâlidelere esbâb-ı bekâyı aramaḳtan ise ağzına memeyi vererek sesini boğmaḳ daha ḳolay gelir. Çocuḳ eks̲eriyâ ağlar, çünkü ḳundağına ziyâde ṣarılmıştır, ṣıḳı bağlanmıştır, yâḫud altı ıṣlaḳtır veyâḫud bir ṭarafına iğne vesâʾire dokunuyor. Baʿzı çocuḳlarda ṣırf bir idman ḥissi ile ve aḳciğer cimnastiḳi yapmaḳ üzere ağlar ve daha doğrusu bağırır. Veʾl-ḥâṣıl çocuḳ ağladığında derḥâl meme vermekten ise ḳundağı açıp sebebini aramalıdır.

Bir büyük âdam her sâʿat veyâ her yarım sâʿatte bir yemeğe miʿdesini pek ḳolay alıştıramaz, her hazımsızlıḳlar teʿâḳub eder ve nihâyet pek çabuḳ ṣıḥḥati de muḫtemel olur. İşte ğayr-ı muntaẓam bir ṣurette meme verilen çocuḳlarda da ḥâl tamâmıyla böyledir. Bîçâre çocuḳlar çoḳ süt [152] emerler ve faḳaṭ ḥâḳîḳatte biḥaḳḳın teğaddî etmezler. Ḫasta olurlar, ağlarlar, bağırırlar. Bunu unutmamalıdır ki büyük adamın miʿdesi gibi küçük çocuḳların miʿdelerine de bir ğıdâyı tamâmıyla hazm etmezden evvel yeni bir ğıdâ idḫâli tehlikelidir. Çocuḳlarda vefayât ʿadem-i teğaddîden ziyâde farṭ-ı teğaddîden ve iyi baḳılmamaḳtan ileri gelir.

Binâʾen-ʿaleyh çocuğun emdiği sütün tamâmıyla hazm olması için ilk aylarda lâaḳl iki ve diğer aylarda üç sâʿat elzemdir. Çocuḳ uyuyor ise uyandırmalı mı? Elbette uyandırmalı, bunda hîçbir maḫz̲ur

yoḳtur. Bundan mâᶜadâ yalnız uyandırmaḳ değil ḥatta yarı uyḳuda emmemesi için biraz ḳımıldatmaḳ da lâzımdır. Meme emdikten ṣonra daha sâkin ve daha derîn bir uyḳuya dalar.

Bazı validelerde vardır ki çocuklarını südün kâfi bir gıda olamamakta olduğu zehabında bulunarak prinç suyu, peynir şekeri, badem ezmesi gibi sulb veya mai ağdiye vermeyi tecrübe etmek isterler. Halbuki bunlar afv olunmaz hatalardandır. Yedinci aya kadar çocuk süttün başka bir şeyi hazm edemez.

Süt Nineye Emzirtme- Vâlidenin birinci vaẓîfesi çocuğunu biᵓz-zât emzirmesidir. Tenbellikten veyâ ẓarâfetten dolayı bu vazîfeyi îfâ etmemek muğâyir-i aḫlâḳ aḥvâlden biridir. Bir ṭabîb ṭarafından teşḫîṣ olunan (haḳîḳî) bir ḥastalıḳtan mâᶜadâ hîçbir sebeble çocuğun bir süt ninesi ṭarafından erzâᶜına müsâᶜade olunamaz. Faḳaṭ bu ṭabîb her nevᶜi ḥâlât-ı mizâcgîriye meydân vermemek üzere ḫâne ṭabîbi olmamalıdır. Bir süt ninesi ṭarafından [153] çocuğun erzâᶜına ḳarâr verilince aḫlâk ve ṣıḥḥat niḳâṭ-i naẓarından iyice taḥḳîḳ-i ḥâl elzemdir.

Süt ninelik ḳadar muğayir-i aḫlâk bir ṣanᶜat yoḳtur. Başḳasının çocuğunu bilâ-mucib şerᶜî emzirerek kendi çocuğunu ihmâl eden vâlideye bilmem muğayyir-i aḫlâḳ taᶜbîri bile ḫafîf gelmez mi? Kendi çocuğunun ṣıḥḥat ve selâmeti için diğer bir çocuğun felâketine sebep olan ḫanımefendiyi de düşünmeye daᶜvet ederim.

Emzikle Emzirme – Emzikle erzâᶜın baᶜzı ṭarafdârânı ve pek çoḳ ḫilâf-gîrânî vardır. İstâtistiḳler maᶜaᵓt-teᵓessüf ḫilâf-gîrâne ḥaḳ veriyor. Emzikle büyütülen çocuḳlarda yüzde yetmiş seksen vefât oluyor ki dehşetlidir. Yaşayanların da ekṣeri ḳuvvetli olmadıḳları şâyân-ı naẓardır. Fiᵓl-ḥaḳîḳa emzikle büyütülen çocuḳlardaki vefeyât ḳısmen ᶜadem-i diḳḳat ve ihtimâmdan ve cehâletden ileri geliyor, faḳaṭ bunun ḳısm-ı aᶜẓamı yalnız emziğin ᶜadem-i ṭahâretinden değil biᵓz-zât sütten neşᵓet eyliyor.

Vâlide sütünün en iyi yerini ṭutacaḳ eşek sütü ise de hemen istiᶜmâl olunduğu yoḳtur. Çünkü tedârik pek güçtür ve ḳâbil-i tedârik olsa bile çoḳ paḥalı olur. ᶜAleᵓl-ekṣer ḳolay bulunabildiği için inek sütü ḳullanılıyor. Keçi sütü şâyân-ı tavṣiye olamaz, çünkü çocuğu her nevᶜ emrâz-ı hazmiyye ve bi'n-netice ᶜaṣabiyeye dūçâr etmek iḥtimâli vardır.

İnek sütü ṣâf olaraḳ verilemez. İlk on beş gün üçte iki ṣu ve bir süt olmalıdır. Taḳrîben iki aya ḳadar süt ile ṣu [154] yarı yarıya ve ondan ṣonra iki ḳısım süt ve bir ḳısım ṣu olabilir. Dördüncü aydan iᶜtibâren ṣâf süt verilebilir.

Süt dâᵓimâ ılıḳ olaraḳ verilmelidir.

Ḳırlarda havâdâr yerlerde oṭurulduğu zamân ṣıḥḥatinde şüphe edilmeyen inekler dâᵓimâ güzel merᶜâlarda otladığı ṣurette sütü olduğu gibi vermek ṭarafdârı olanlar varsa da inek müteverrim olur

veyâ başḳa bir ḫastalığa giriftâr veyâḫud memesinde dürlü dürlü yaralar ve çıbanlar mevcud bundan başḳa süt televvüs edebilecek birçoḳ sebepler mevcut iken çiğ süt vermek ḳatʿiyen muvâfıḳ olamaz.

Bu lüzum şehirlerde daha ziyâde şiddetlidir. Binâʾen-aleyh sütü behemeḥâl taʿḳim etmek elzemdir, ʿaksi ḥâlde çocuğa ab-ı memât içirilir demektir.

En iyi uṣul-ı taʿḳim budur: Çocuğun bir defʿada içebileceği sütü istîʿân edebilecek büyüklükte birṭaḳım şişeler tedârik edip maḫṣuṣ yapılmış (ḳauçu) ḳapaḳlarla ḳapamalı ve hepsi tencere gibi bir ḳap derununa ḳoyaraḳ şişeler içindeki süt ḫizasına ḳadar tencereye ṣu vazʿ ile yarım yâḫud üç çâryek sâʿat ḳaynatmalı.

Vâlide her ṣabâḥ o günkü sütü ḥâzırlamalı. Bu ṣuretle ḳaynayan sütte hîçbir leẕẕetsizlik olmadığı gibi iḥtivâ etmesi muḥtemel olan miḳroplarda kâmilen teʾsîrsiz ḳalır.

Sütü emziğe boşaltacaḳ yerde meme başına şişelere uydurup ʿaynen şişe ile vermek daha iyidir. Uzun emzik boruları ḳullanmaḳ [155] ḳatʿiyen kâr-ı ʿaḳl değildir. Bu (ḳauçu) borular sâde bir ṣu ile yıḳanır. Süt beḳâyâsı ve ṭorṭuları borunun içinde ḳalıyor, bozulur, taḫammür eyliyor, en muzır miḳroplar orada binlerce ürüyor, bedbaḫt çocuḳ onları yutuyor ve ölüyor. Vâlide ṭâlisizliğine küserek ağlıyor, faḳaṭ ṭâlisizliğine değil kendi cehâletine küsmeli ve biʾz-ẕât kendisini ithâm eylemelidir. Yalnız meme başı ḳullanmaḳ kâfidir. Her süt emişten ṣonra meme başı mükemmelen ve her ṭarafı yıḳanacaḳ ṣurette ve ṣıḳ ṣıḳ değiştirmek şarṭıyla Çitli ve Vişi ṣuları veyâḫud (ḳarbonat) maḥlulu içinde bir ikinci emişe ḳadar durmalıdır.

ʿadem-i Tagaddî- İyi beslenen çocuḳ semiz ve tombul olur, eti ḳatı ve ḳavîdir. Ḳarnı da büyük değildir. Süt emmediği zamânlar, ʿameli ḳoyu bir bulamaç şeklinde olup çalḳanmış yumurṭa ḥâlinde açıḳ ṣarıdır. Yeni doğanlarda yigirmi dört sâʿatte ikiden dört defʿaya ve iki ayağa doğru birden üç defʿaya ḳadar defʿ-i ḥâcet vuḳuʿ bulur.

İyi beslenmeyen çocuḳ ise biʾl-ʿaks rengi uçuḳ ve ṣarıdır. Ekṣeriyâ şişkin görünür, faḳaṭ etler yumuşaḳ ve gevşektir, ḳollar ve ayaḳlar ince, zaʿif ve ḳarın çoḳ büyüktür.

Ḥaḳîḳat-i ḥâlde açlıktan ve ʿadem-i taʿdîden olan çocuḳların çoğu güzel beslenmemiştir. Yalnız bu ğıdâyı bîçâre çocuḳ temṣîl edemiyor. Çünkü kendisine muvâfıḳ değildir, vaḳtinde verilmiyor. Bu ḥâlin ibtidâllerinde ʿamelde beyâz pıhtılar ve ṣonraları yeşil birṭaḳım ḫaṭlar görülür.

Daha ṣonraları yemyeşil yâḫud ṣulu olur. Çocuḳ bir [156] düziye ḥareket eder, müteheyyiçtir, çocuḳ ağlar ve her daḳîḳa meme ister. Bu ḥâller ẓuhur eder etmez çocuḳ ḳurtarılmaḳ istenirse derḥâl bir ṭabîb celp olunmalı ve bâ-ḫuṣuṣ ṭabîbin tavṣiye ve tenbihlerine riʿâyet edilmelidir.

Yine Cehâlet – Henüz doğan çocukların kafalarını birtakım ᶜacuze ve câhil ebeler hâlâ elleriyle ve parmaklarıyla yoğurmakta tereddüt bile etmiyorlar. İşte bu hâl tamâmıyla eser-i vahşettir. Birçok kabâᵓil-i vahşiyede herkesin kafası şeker külâhı gibi sivri veyâ peksimet gibi yamyatsı olduğunu bize seyyâhlar nakl ve hikâye ediyorlar. Bu biçimler çocuk doğar doğmaz zavallının kafasını istenilen şurette sıkmaktan ileri geliyor. Bunlar insanların en vahşîleri, en câhilleridir.

Genç vâlideler, hîçbir sebep ve bahâne ile çocuklarınızın kafalarına bu geveze-i ᶜacuzelerin elleri bile dokunmasına katᶜiyen müsâᶜade etmeyiniz, bundan daha tehlikeli bir şey olamaz. Birçok çocuklar vardır ki büyüdükten sonra bile bir (menenjite) tutularak ölürler. Sebebini bidâyetteki bu vahşetlerden başka bir şeyᵓe haml etmeyiniz. Bir çocukları da vardır ki müddet-i hayâtlarında budalâ olarak yaşarlar. Evet, bundaki sebepte hîn-i velâdettte bir ᶜacuzenin çocuğun kafasını düzeltmek istemesidir.

Yeni doğan çocuğun kafası ekseriyâ uzun veyâ az çok biçimsizdir. Lakin bunun ehemmiyeti yoktur, birkaç gün içinde şekil ve hâl-i tabîyesini alır.[157]

Küçük Çocuğun Tuvaleti – Çocuk doğar doğmaz vücud harâretinde yaᶜnî 37 derecede bir banyoda başından ayaklarına kadar yıkanır. Çocuğa bilâ-istisnâ her sabâh 30:34 derecede ılık bir banyo yapmalıdır. Gündüz ışlandığı ne vakit hiss olunacak olursa derhâl altını değiştirmeli, silmeli ve nişasta veyâhud (likupud) veyâhud (tâlik) tozuyla vücudun kıvrıntı ve buruşuk yerlerini kâmilen ve bolca olarak tozlamalı. Tercîhen (idrofil) pamuktan maᶜmul bir tampon ile tozlanır; bu tozlama yara ve çatlak ve iltihâblı kızartıların önünü alır. Kokulu pudra aşla kullanmamalıdır.

Başta yağlı bir kir hasule gelerek birikir, koyulaşır, katılaşır ve alna kadar iner. Câhil birtakım kadınlar buna dokunulmamasını ihtâr ederler. Hâlbuki bırakılmamasını ihtâr etmek lâzımdır. Çocuk iğrenç bir şey olur ve bu hâlde bırakılacak olursa burası ᶜâdetâ bir mikrop tarlası hâline gelir. Bunu kaldırmak için akşâmları çocuğun başını (vazelin) ile oğmalı, ertesi sabâh ılık su ile yıkamalı. Baᶜzen bu yağların ve kabukların tathîri bu tedbîr ile de mümkün olamaz. O hâlde sık bir tarak ile taramalı, tarağın dişleri bu kir ve kabukları pul pul düşürür. Çocuğun bütün vücudu ve ᶜaleᵓl-husus başı nihâyet derecede temîz olmalıdır. Baᶜzen ebeler çocukların bilâhare hamâmı sevmesi için bu yağları kaldırmak üzere ördek yumurtası kullanıyorlar!

Ekser vâlideler çocuklarının saçlarını uzatırlar. Kumral ve kıvırcık saçlarla çerçevelemiş bu küçük melek yüzleri hakîkaten [158] pek dilrubâdır, fakat tamamıyla sıhhî olamaz. Uzun saçlı çocukların başlarını temîz tutmak elbette kısa saçlılardan daha güçtür. Gerek kız gerek erkek çocuklarınızın kuvvetli saçları olmasını ârzu ederseniz çocuk iken sık ve kısa kesiniz.

Şu ile Tedâvî- Burada tavsiye edeceğim bir şey varsa evde serin su ile banyo yapmaktır. Büyükler için fevkaᶜl-ᶜâde fâᵓideli olan bu usulü ikinci aydan iᶜtibâren küçüklerde tatbîk mümkün bu

büyüklerden ziyâde fâᶜidelidir. Ne ḳadar zavallı zaᶜif, çirkin çocuḳlar görülmüştür ki bu uṣul sâyesinde pek az zamân ẓarfında ḳuvvetli ve güzel bulmalı, ılıḳ değil, serîn ṣu doldurmalı ve çocuğu boynuna ḳadar daldırmalı. Başını ıṣlatmamalı, yalnız bir iki ṣâniye ṣuda durdurmaḳ kâfidir, baᶜde çıḳarılır, ḳurulanır ve giydirilir. Emniyet ẹdiniz ki çocuḳ üşümez, yalnız giyindikten ṣonra biraz oynamalı ve yatmamalıdır. Çocuḳlarını bu yolda serîn ṣuya daldırmaḳ fikri bile birçoḳ vâlideleri titretir, faḳaṭ bu ḳorḳu yalnız vâlidenin olup çocuḳta yoḳtur. Çocuḳ ağlar, bağırır, müteᵓeṣṣir ve müteheyyiç olur, faḳaṭ aṣıl fâᵓideli olan bu teᵓṣîr ve bu teᵓeṣṣürdür. Bıraḳın çocuḳ bağırsın, bu da ciğerleri için ayrıca bir fâᵓidedir.

Birçoḳ vâlideler bu tedbîre iᶜtirâz ve ᶜâdetâ ᶜiṣyân ederler ve ḳuvvetli çocuḳlar için bu uṣul-ı iğtisâli fâᵓideli görseler bile zaᵓiflar için aṣlâ ḳabul edemezler. Bunun gibi daha birçoḳ iᶜtirâzât-ı câhilâneye uzun uzadıya cevâb vermek imkânı yoḳtur. Yalnız şunu [159] söyleyelim ki ᶜaḳıl ve tedbîr icrâ olunan bir (tedâvî biᵓl-mâᵓ) uṣulü birçoḳ çocuḳların ḥayâtını ḳurtarmış ve hîçbirini öldürmemiştir. Maᶜhaẕâ yine ṭabîb-i müdâvbenze? mürâcaᶜatla reᵓyini ṣorunuz.

Küçük Çocuğun Elbisesi – Yeni doğan çocuğun elbisesinin heyᵓet-i mecmuᶜası (ḳundaḳ)dır. Ḳundağın pek çoḳ türlüsü vardır. Hele muḫtelif memleketlerimizde o ḳadar fenâ baᶜzı ḳundaḳlar vardır ki bundan fenâsı sağlıḳtır. Ḳundağın ḳaç bezden mürekkep olması, naṣıl bağlanması, ne yolda ṣarılması lâzım geleceğini uzun uzadıya taᶜrîf edecek değilim, bunun için maḫṣuṣ kitâplar ve risâleler vardır, biḷ-ḥâṣṣa biraderim Doḳtor Besîm ᶜÖmer Paşa'nın "Ḳundaḳ- Beşik, Emzik" nâm kitâbını tavsiye edelim. Orada maᶜlumât-ı kafiye görülür. Çocuğun başına maᶜaᵓt-teᵓessüf ḥâlâ türlü türlü şeyler aṣarlar. Çocuḳ ḫâne içinde bulunduḳça başı her mevsimde açıḳ durmalıdır. Yalnız soḳağa çıḳıldığında ḫafîf bir şeyle örtmelidir. Ḳollar tamâmıyla serbest bıraḳılmalı ve ḳatᶜiyen ḳundaḳ içinde tazyîḳ edilmemelidir. Ḳundaḳ vücudun hîçbir yerini tazyîḳ eylememelidir. Nikelli çelikten süt nine iğnesi ḳullanıp aṣlâ ᶜâdî ṭoplu iğne ḳullanmamalıdır. Bunlar ᶜaleᵓl-ekṣser dâᶜimî tehlike olur.

Uyḳu, Beşik – Ḥayât-ı beşerin mebdeᵓi uyumaḳ, bağırmaḳ, emmek ve ifrâğâtta bulunmaḳtır. [160]

İlk haftalarda çocuḳ yigirmi dört sâᶜatin yigirmi sâᶜatini uyḳu ile geçirir. Yavaş yavaş uyanıḳlıḳ ḥâli çoğalır. Dördüncü seneye doğru çocuğa gece uyḳusu kâfi gelmez. Aḳşâmları erkenden uyutmalıdır, faḳaṭ beşikte ṣallamaḳla değil. Ṣallamaḳ çocuğun başını döndürür, sersemlik getirir. Ṣallamadan çocuḳ pek güzel uyutulabilir. Çocuḳ ḳucaḳtan iyi yataḳta uyur. Çocuḳlarını kendi yataḳlarında berâberce yatıran vâlideler çoḳ ḫaṭâ ederler. Çocuğu dâᵓimâ yan yatırmalıdır, ḳuṣarsa turuḳ-u teneffüsiyesi ṭıḳamasın. Mevsime göre örtü örtülmelidir. Ḳışın ilk haftalarında ayaḳlarına yaḳın bir yere ṣıcaḳ ṣu ile memlu bir şişe veyâ maḥfaẓa ḳoymalıdır. Ḳaryolanın eṭrâfında perde bulunup havâlandırılmamalıdır. Onuncu aydan ṣonra bu perdeleri ḳaldırmaḳ evlâdır.

Çocuğun odası havâdâr olmalı ve bir şömine bulunmalıdır. İlk haftaları odanın ḥarâreti 16 ile 18 arasında bulundurmalıdır.

Ḥarekât-ı Bedeniye ve Gezinti – Yazın sekizinci, ṣonbahârda on ikinci ve ḳışın yirminci günden iᶜtibâren çocuḳ gezmeye çıḳarılabilir. Bundan ṣonra çocuğu mevsim ve havâ ne ve naṣıl olursa olsun gezdirmelidir. Havâ ṣoğuḳ ise örtmeli. Yağmur yağıyorsa şemsiye altında bulundurmalı ve faḳaṭ bir gün bile çıḳarmamazlıḳ etmemelidir. Altıncı aydan ṣonra çocuḳ zamânını mümkün mertebe ḫâriçte geçirmelidir. Çocuḳları vaḳitsiz yürütmeye çalışmaḳ fâᵓidesiz olmağla berâber tehlikelidir. Ṣabırlı olmalı, bacakcları vücudunu ṭaşıyacaḳ ḳuvvette olunca kendisi [161] yürüyecektir. İp veyâ ḳuşaḳ ile veyâḫud maḫṣuṣ araba ile yürütmeye çalışmaḳ ekṣeriyâ bacaḳlarını eğriltir. Çocuğu kendi ḥâline bıraḳırsanız evvelâ dört ayaḳ yürür, ṣonra döşemeye tutunaraḳ gezer ve nihâyet günün birinde kendi kendine sendelemeye başlar. Bu ṣuretle bacaḳları ḳuvvetli ve doğru olur.

İyi yürüyen baᶜzı çocuḳlar düştüklerinde kendileri ḳalḳamazlar. Yalnız yürümeye alışmamış olduḳlarından ileri gelir. Çocuḳ yürüdü mü, kendi keyfine yoruluncaya ḳadar ḳoşmağa bırakınız, keyfini ḳaçırmayınız, ḥarekât-ı bedeniyeden maḥrum etmeyiniz. Aᶜzâ-yı vücud ancâḳ istiᶜmâl ile neşv-û nemâ bulur.

Diş Sürmesi – Yigirmi ᶜaded olan süt dişleri bir veche âtî zamânlarda ẓuhur eder:

Ortada bulunan ön dişler	4 ᶜaded 6. aya doğru
Yandaki dişler	4 ᶜaded 9. aya doğru
İlk küçük azı dişleri	4 ᶜaded 12. aya doğru
Köpek dişleri	4 ᶜaded 15. aya doğru
Ṣonraki küçük azı dişleri	4 ᶜaded 18. aya doğru

Bu taᶜyîn olunan evḳât ṣâbit ve ḳaṭᶜî değildir. Dişli olaraḳ doğan çocuḳlar görüldüğü gibi ikinci küçük azı dişlerinin ancâḳ dogduḳtan üç sene ṣonra çıḳtığı da vâḳᶜidir. Her ne ise, süt dişleri dörder dörder ẓuhur eder ve her ẓuhurun arasında taḳrîben üç ay fâṣıla bulunur.[162]

Alt çenedeki dişler üst çenedekilerden daha evvel sürer, yalnız yan ön dişleri müsteṣnâdır ki bu ᶜaksinedir.

İlk büyük azı dişleri ki -dört ᶜadeddir- beş yaşında çıḳar. Taᶜyîn ettiğimiz zamânlarda dişler ẓuhur etmezse bu ḥâl bir eṣer ve ᶜalâmet-i zaᶜiftir.

Çocuḳlarda diş sürmesi ve çıḳması mühim bir mesᵓeledir. Ekṯeriyâ çocuḳ ḫastalanır. Diş çıḳarken ḥuṣule gelen ağrıyı mehmâ-emken teskîn etmek için diş etlerini yavaşça meṯelâ bal gibi bir şeyle oğmaḳ iḳtizâ ettiği ḥâlde ṭabîbe diş etini biraz çizdirmek lâzımdır.

Memeden Kesme- On ikinci ay çocuḳ ḳuvvetli ise memeden kesilebilir, faḳaṭ her ḥâlde bir diş sürmesi buḥaranî zamânında kesmek muvafıḳ olamaz. Üç aylıḳ fâṣılalardan istifâde olunabilir.

Aşı- Çocuğu aşılamağı aṣlâ unutmamalıdır. En iyi vaḳti ḥayâtın üçüncü veyâ dördüncü ayıdır. Behemeḥâl bir buzağı veyâ dana aşısını intiḫâb edip aşılatmalı ve faḳaṭ aşıyı hîçbir zamân diğer bir çocuḳtan almamalıdır. Baᶜzen müthiş ḫastalıḳlar intiḳâl edebilir. Aşı çiçek ḫastalığından insanı taḳrîben altı sene ḳadar muḥâfaẓa eyler. [163]

Faṣıl: 2: Neẓâfet-i Vücud

Münderecât: Neẓâfet Evvela Bir Mesᵓele-yi Ḥayṯiyettir –Neẓâfet Ṣıḥḥat için Elzemdir – Ṣıcaḳ Ṣu ile Yıḳanmaḳ – Ṣoğuḳ Ṣu ile Teṭahhür – Yüz ve Ellerin Temîzlenmesi – Ṣabun – Ṣaçlara Edilecek İᶜtinâ – Ṣaç Boyalarının Mazaratlari – ᶜIṭriyât – Ṭırnaḳlara Edilecek İᶜtinâ – Ḳulaḳların Temîzlenmesi – Dişlerin Temîzlenmesi – Ayaḳların Temîzlenmesi

Neẓâfet Evvela Bir Mesᵓele-yi Ḥayṯiyettir – Neẓâfet herkesin muḳtedir olabileceği bir iştir. Herkes mükemmel ve ẓarîf elbise edinemez, ḥatta bu lâzım bile değildir, lâkin herkes mümkün olduğu ḳadar temîz olabilir ve olmalıdır. Temîzlik para ile değildir, ṣarf olunacaḳ zamân da ḥesâba ḳatılmayacaḳ derecededir. Bütün vücudun kemâl-i neẓâfeti ḳadar insânı memnun ve maḥẓuẓ eden bir ḥâl yoḳtur.

Bir de vücudun neẓâfeti bir mesᵓele-yi ḥaysiyet ve aḫlâḳtır. İnsân kendi kendine ve başḳalarına bera-yı ḥürmet temîz bulunmalıdır. Ḥaḳḳımızda efkâr-ı ğayr-ı muvâfıḳayı hem cinsimize ilḳâ etmemek bizim elimizdedir. Onların yanında şâyân-ı nefret ve istikrâh bir ḥâlde bulunmaḳ elbette bize ḳarşı olan ḥürmeti maḥv ve izâle eder. Aḫlâḳ ve havas-ı ruḥiye ile vücut arasında ẓan olunmayacaḳ ṣurette bir münâsebet vardır. (Ẓâhire Ḥükm Etmemeli) [164] fikri bir ḥaḳiḳat muṭlaḳa ifâde edemez. Pis ve mühmil bir adama ḳarşı elbette vereceğimiz hükm-ü ẓâhide ḥaḳḳımız vardır (naḥnü taḥakküm-ü biᵓẓẓâhir).

Neẓâfet Ṣıḥḥat için Elzemdir – Neẓâfetten maḳṣad bütün vücudun temîzliğidir, yalnız yüzle ellerin temîzliği kâfî olamaz. Bugün mukâtib-i ibtidâᵓiyede tetrîs olunan mâᵓlumât cümlesinden olmağla herkes bilir ki vücudumuzun saṭḥında müsâmât nâmı verilen ğâyet ṣıḳ küçük delikler vardır. Bu deliklerden bir ṭaḳımı yağ ve baᶜzısı ter bezlerine müntehî olur. Yağ ve terden başḳa vücudumuza lâzım olmayan veyâ vücuda muzır olan baᶜzı mevâd da bu deliklerle defᶜ olunur. Eğer diḳḳat etmezsek bu mevâd bu delikleri ṭıḳar. Bunun için bol ṣu ile vücudumuzu yıḳamaḳlığımız lâzım gelir. Müsâmâtın

daha bir vaẓifesi vardır: Ẓan olunmamalıdır ki yalnız ciğerlerimizle nefes alıp veriyoruz: Müsâmât vâsıṭasıyla da teneffüs ederiz, havâ bu küçük geçitlerden mütevalliyen düḫul eder. Eğer bu delikler ṭıḳanacaḳ olursa muḫâṭara muḳaḳḳaḳtır. Ẓâlimane bir tecrübe ile bu ḥâl iṡabet olunmuştur: Bir ḥayvânın vücudunu ḳâbil-i nüfuẕ olmayan bir madde ile ṭalâ etmişler, bir iki gün içinde ḥayvân ölmüştür. Neẓâfetsizlik birçoḳ emrâzı dâᶜîdir.

Ṣıcaḳ Ṣu ile Yıḳanmaḳ – Bunu unutmamalıdır ki yıḳanmaḳ bir süs değil, bir lüzum ve bir iḥtiyâçtır. Ḥamâmlarımız ziyâde ṣıcaḳtır ki bu ḥâl cümle-yi ᶜaṣabiye ve devrâniyeyi ziyâde tenbiye eder. Ilıḳ ṣu sükun-u baḫṣ olaraḳ izâle-yi ḳuvvet eyler. Her evin râḥatça ve üṣümeyecek ṣurette tathir edebilecek ḫuṣuṣi bir yeri behemeḥâl olmalıdır.

Ṣoğuḳ Ṣu ile Teṭahhür – En ṣıḥḥi teṭahhür yataḳtan ḳalḳar ḳalḳmaz [165] ṣoğuḳ ṣu ile yıḳanmaḳtır, maḥâl-i maḥṣuṣ varsa iki koğa ḳadar ṣoğuḳ ṣu ile ve büyücek bir sünger ile omuzlardan ve baᶜde göğüsten başlayaraḳ temîzlenmektir. Maḥal-i maḥṣuṣ yoḳsa genişçe bir leğen içinde ṣu ile yıḳanmalıdır. Bu teṭahhür-ü ṣıḥḥiden ṣonra ayrıca yüz ve eller ve ḳollar ve boyun ile ense ve ayaḳlar daḫi yıḳanır.

İngilizlerin (Tub) dedikleri uṣulde bundan başḳa bir şey değildir. Yalnız başı ıṣlatmamalıdır. Bu uṣul zararsız olmaḳ şöyle dursun fevḳâᵓl-ᶜâde ṣıḥḥidir de, mümkün olduğu ḳadar temîzler ve bütün ve ẓâᵓîf-i hayâtiyeyi ḥâl-i fᶜâliyete getirir. Alıştıḳtan ṣonra insân ḳahvaltıdan vazgeçebilir, bu ṣuret-i teṭahhürden ferâğat edemez ve nezlelere ḳarşı da durur, insanı keyiflendirir. Aᶜṣâbımızı teᶜdîl ve teskîn edemez. Bu uṣul ne ḳadar taᶜammüm ederse o ḳadar iyidir.

Yüz ve Ellerin Temîzlenmesi, Ṣabun –Her ṣabâḥ vücudumuzu yuḳarıda söylediğimiz tarzda yıḳadıktan sonra yüz ve el gibi dâᵓimâ çıplaḳ duran aᶜẓamızın da ayrıca bir iᶜtinâ ve diḳḳatle temiḻenmesi lâzımdır. Bunun için de sabun istîmâl olunur. Ṣabun ile yüzümüzü ḳulaḳlarımızı, boyun ve ensemizi iyice yıḳarız, faḳaṭ ḫâṭırdan çıḳarmamalıdır ki yüz için ṣabunun keṣret-i istiᶜmâli ve daha doğrusu suᵓistiᶜmâli iyi bir şey değildir, deriyi taḫrîş eder ve yumuşaḳlığı giderir. Ṣâfî ve ṣoğuḳ ṣu ḳadar iyi bir şey yoḳtur. Eller ṣabun ile yıḳanabilir. Çünkü eller yüz ḳadar nâzik değildir. Yüz ve ellerin abdestḫâne aralıḳlarında, taᶜaffünât ortasında yıḳanması neẓâfet-i tâmeye ve hele [166] hüsn-ü tabiᶜata muvâfık olamaz. Bu aralıḳlarda yüz ekṣeriyâ ṣabun ile bile değil, şöylece mulevveṣ küpten gelen sâde ṣu ile yıḳanır. Bu ṣuret-i ciddî bir neẓâfet teᵓmîn edemez. Abdestḫâneden çıḳıldıḳtan ṣonra elleri ṣabunla yıḳamayı aṣlâ ihmâl etmemelidir. Baᶜzı ev ḫanımları vardır ki maṭbaḫ işleri için eski eldiven istiᶜmâl ile ellerini lekelemek ve kirletmek istemezler. Ḥâlbuki eldiven ile her iş iyi görülemez. Bir de eller üzerinde ḳalacaḳ lekeler ve kirler ṭathir ile izâle olunabilir. Muvaḳḳit olan bu lekeler ve iş eṣerleri bir ev ḫanımı için ᶜayb değildir, medâr-ı mefḫarettir.

Sofraya oṭurmazdan evvel ellerin ve yüzün güzelce temîzlenmesi nezâket ve neẓâfet îcâbâtındandır. Sofradan ḳalḳtıḳtan sonra da ᶜaynı ḥâl tekrar etmelidir. Çocuḳlarımızı bu iᶜtiyâdâta küçüklükten iᶜtibâren alıştırmalıdır.

Ṣaçlara Edilecek İᶜtinâ – Ṣabâḥleyin ṣoğuḳ ṣu ile vücudu yıḳarken başın ışlatılmasını söylemiştik. Bu ifâdemiz başın kirli ḳalmasını iltizâm demek değildir. Başın birdenbire üşümesi ṣıḥḥat için muvâfıḳ olamaz. Başı hîç yıḳamamalı mı? Elbette ḫayır, pislik kelliğin esbâbındandır. Birçoḳ tozlar ṣaçların arasında ḳalır. Bundan başḳa baş derisinin ifrâzâtı keṣretlidir.

Ṣaçların diblerine ḳadar havâ ve ziyâ girebilmelidir. Baş kirli ṭutulursa yağ ve kir ve toz her ṭarafı ḳapar ve havâ ve ziyâ ḳolaylıḳla dâḫil olamaz. Ṣaçsız olmamaḳ istersek ṣaçlarımıza diḳḳat etmeliyiz. [167] Her ṣabâḥ ṣaçlarımızı evvelâ fırçalamalı ve baᶜde seyrek ve ṣıḳ ṭaraḳlarla ṭaramalıyız. Ayda iki üç defᶜa da başı çöğen ile yıḳamalıdır. Ufalmış çöğeni iki litre ṣuda bir sâᶜat ḳadar ḳaynatmalı, bu ṣuyu bir büyük ḳaba boşaltıp ṣoğuḳ ṣu ile ılıtmalı ve başı bu ṣu ile yıḳamalı. Ṣaçların levn-i ṭabîᶜisini de verir. Zaruri olmayan yegâne ṣaç boyası da budur. Başı yıḳadıḳtan ve bir dereceye ḳadar ḳuruladıḳtan ṣonra ṣaçlar bağlanaraḳ omuzların üstüne bırakılır, bu ṣuretle bir sâᶜatte ḳorur. Bu ṣu ṣaçların ve derinin yağını çıḳarır ve temîzler, ḳılları sertlendirmez, biᵓlᶜakis yumuşatır ve parlatır ve köklerini taḳvîye eder. Erkek çocuḳlarının ṣaçlarını uzatmamalıdır. Uzatıldıktan ṣonra kesilirse üşütülmek ḳorḳusu vardır. Ẕâten erkek ṣaçı ḳıṣa olmalıdır. Ḥatta ḳız çocuḳların da yedi sekiz yaşına ḳadar ziyâde uzatmaḳ muvâfıḳ olamaz. Bu yaştan ṣonra daha ḳuvvetli ve daha bol olaraḳ büyür. Maᶜmâfîh ifâdemizin ᶜaksine olaraḳ küçük ḳız çocuḳlarının ṣaçlarını kesmek şöyle dursun ḥatta ekṣeriyâ erkeklerinki bile ḳıyılıp kesilemiyor.

Ṣaç Boyalarının Mazaratleri – Yaş ileriledikçe güzel ḳara veyâ ḳumrâl ṣaçlar arasında görünen bir iki gümüş renginde ḳıl için merâḳ edip de boya ḳullanmamalıdır. Eğer ṣaçlarımız ağarıyorsa, varsın beyazlansın. Boya ile levn-i ṭabîᶜisini vermeğe ḳalḳışmamalıdır. Şimdiye değin ne ḳadar boya olunmuş ise hepsi muzᶜiç baş ağrıları verir; bundan başḳa boyalı ḳıllar donuḳ ve sert olur. Ṣaçtan ziyâde kenevir demetine benzer. Ṣaçın güzelliği yalnız renkten [168] ᶜibâret değildir, parlaḳlığı, cilâsı da şâyân-ı diḳḳattir. Bu parlaḳlıḳ boya ile elde edilemez. O ḥâlde ṣaçların ṭabîᶜi olaraḳ ağarmasına naẓar-ı bî-ḳaydî ile baḳalım: Beyaz bir hâlede büyük bir güzelliktir. Güzelliğin yalnız gençliğe maḫṣuṣ bir nasîbe olduğu iᶜtiḳâdi ḫaṭadır. Fîᵓl-ḥaḳîḳa, gençliğin bir güzelliği vardır, faḳaṭ iḫtiyârlığın da güzelliği inkâr olunmamalıdır. İnsân yaş ile çirkinleşmez, belki güzelliğini değiştirir. ᶜAᵓile-yi beşeriye tamâm ve mesᶜud olmaḳ için yaşların iḫtilâṭı ve âhenkdâr olması ve ḫâṭırât-ı maẓîyeyi taṣvîr eden ᶜazîz büyükbabaların ve büyükanaların da beraber bulunması muḳtezîdir. İḫtiyârlığında da herkesin taḳdîr edemeyeceği bir ḥüsn ve melâḥat vardır. Gençlerinki ḳadar

ṣanᶜatkârâne olmasa bile uzun bir ḥayâtın netice ve muḥaṣṣılası olmağla elbette daha ᶜamîk bir güzellik mevcuttur.

Burada râstıḳtan, sürmeden ve ḳınâdan baḥs etmek istemem: Çünkü eski zamânın bu vesâᵓid-i tezeyyününü bugün ḫōş görenler ḳalmamıştır.

ᶜIṭriyât – Pek çoḳ ḫanımların ᶜıtriyâta farṭ-ı inhimâkları vardır. Faḳaṭ bu şiddet-i ibtilâ ve inhimâk evvelâ ṣıḥḥate ve s̱âniyen ẕevḳ ve ḥüsn-ü ṭabîᶜata muvâfıḳ değildir. ᶜItriyâtın birçoğu ispirto içinde ḥâl edilmiş ḫülâṣalar ve yağlardır. ᶜItriyât suᵓistiᶜmâl edilmemek, sürünmeyi bilmek şarṭıyla ḳullanılabilir. İyi ḳolonya ṣuyu maḳbul ve ekṣeriyâ fâᵓidelidir. ᶜItriyâtı ve bâḫuṣuṣ eski zamânlarda olduğu gibi ağır ḳoḳuları ziyâde sürünenlerde hüsn-ü ṭabîᶜatın vücudu şüpheli olmağla beraber ciddî ḫanımlar ḥaḳḳında da iyi bir fikir ḥâṣıl etmez. Çoḳ ve ağır ḳoḳular birçoḳ [169] ẕevâtı da râḥatsız eder. Veᵓl-ḥâṣıl ḳoḳu kendini ḥâṣıl eden çiçeḳlerde pek iᶜlâdır, bundan iᶜtidâl üzere istifâde etmekle beraber ḳullanacağımız ᶜıṭriyâtın hüsn ve miḳdârını da hüsn-ü intiḫâb edebilmeliyiz.

Ṭırnaḳlara Edilecek İᶜtinâ – Ellerin temîzliğinden baḥs ederken ṭırnâḳlar ḥaḳḳında bir şey yazmadıḳ. Ṭırnaḳlara çoḳ diḳḳat etmeli ve en iyisi dâᵓimâ ḳıṣa ṭutmalıdır. Çin'de ṭırnaḳları ğâyet uzun bıraḳmaḳ, hîç kesmemek büyüklük ᶜalâmetlerindendir. Çalışmağa iḥtiyâcı yoḳ demek imiş! Çinliler pek ziyâde uzattıḳları ṭırnaḳlarını altın muḥafaẓalar içinde ṣaḳlıyorlar. Lâkin memleketlerimizde tenbellik ve tenbelliğe dâll her şey ᶜayıptır. Uzun ṭırnaḳlar çalışırken insâna engel olur ve hîç şüphesiz bundan daha çirkin ve pis bir şey taṣvîr olunamaz.

Her ṣabâḥ ṭırnaḳları muᶜâyene etmelidir. İçinde biraz uzamışı varsa kesilir, bir çaḳı ağzı veyâḫud başḳa bir âletle temîzlenir ve baᶜde ṣabunla fırçalanır. Ṭırnaḳlarının araları kir ile dolmuş ẕevâttan bî-ḥaḳḳın herkes istikrâh eder. Faḳaṭ her şeyde olduğu gibi bu bâbda da ifrâṭa varmamalıdır. Birçoḳ kimseler görülür ki boş bir vaḳit buldular mı, güyâ başḳa meşğuliyet yoḳmuş gibi derḥâl çaḳılarını çıḳarıp ṭırnaḳlarıyla oynamaya başlarlar. Bu da iyi değildir. Her şeyᵓin vaḳit ve zamânı ve her şeyde ḥudud vardır.

Vâlideler çocuḳlarının ṭırnaḳlarını kemirmemesine diḳḳat etmelidir: Çocuḳ bir kere alıştı mı, artık bu iᶜtiyâddan güç geçer, ᶜâdetâ bir ḫastalıḳ olur. Bu pek fenâ ve muzır bir şeydir. Ṭırnaḳlarda veẓâᵓif-i [170] hazmiyeyi iḫlâl eden bir zehir olduğu gibi Ṭırnaḳların arası da miḳrop yuvası olduğu ḫâṭırdan çıḳarılmamalıdır.

Ḳulaḳların Temîzlenmesi – Ṣabâḥları yüz, ṭırnaḳlar, eller temîzlendiği ṣırada ḳulaḳlar da unutulmamalıdır. Ḳulaḳtan daᵓimî ṣurette aḳan ifrâzât pek fenâ bir manẓara-yı irâᵓe eder. Yalnız ḳulağı yıḳamaḳ kâfî değildir, aṣıl delikte ifrâzât ṭoplanır, baᶜzen deliği ṭıḳar vuḳua-yı sâmᶜeyi tenḳîṣ ve ᶜâdetâ baᶜzen ipṭâl bile edebilir. Pek çoḳ kimseler kendilerini ṣâğır olmuş farz ettikleri ḥâlde ṭabîbin ḳulağı bir

kere yıḳamasıyla ṣâğırlıḳ da zâʾil olur. Başı yuvarlaḳ bir şeyʾin ucuna ılıḳ ṣuya batırılmış bir temîz idrofil pamuḳ ṣârıp ḳulağa ṣoḳulur ve çevrilerek orada ṭoplanmış olan kir alınır. Faḳaṭ fevḳâʾl-ʿâde diḳḳat etmeli, ḳulaḳ ğâyet nâzik bir ʿuzuvdur. Ziyâde silerek veyâḫud fazla idḫâl ile gerek mecrâyı ve gerek ḳulaḳ zârını taḫrîş etmemelidir. Maʿdenden veyâ kemikten ḳulaḳ hilâlleri vardır, faḳaṭ bunlar fâʾidesiz ve belki de muzırdır.

Dişlerin Temîzlenmesi – Ṣabâḥ tuvaleti meyânında ağız ve dişler de vardır. Faḳaṭ dişleri yalnız ṣabâḥları temîzlemek kâfî değildir. Dişler ğâyet ḳıymettârdır. Fenâ veyâ mefḳud olduğu zamân hazm ve binâʾenʿaleyh tağdîde müşkülât ḥâdes olur. Ağdiye vücudumuza dâḫil olmazdan evvel onu ezecek, kesecek, parçalayacak, öğütecek, çiğneyecek veʾl-ḥâṣıl yumuşatıp bir nevʿi ḫâmur ḥâline getirecek dişlerdir. Eğer dişler vazîfesini ikmâl edemezse onu miʿde itmâm eyleyecek, faḳaṭ miʿde [171] aṣlen vazîfesi olmayan bir işten dolayı çabuḳ yorulur ve râḥatsız olur. Miʿde ğâyet nâzik, ḳalp ve ciğerler ḳadar nâzik bir âlettir. Onu yormamaḳ, suʾistiʿmâl etmemek lâzımdır. Miʿde iyi olmadığı zamân hîçbir şey iyi değildir. Suʾi hazmdan en evvel müteʾeṣṣir olan merkez-i ʿaḳl olan dimağdır. Dişlerin ehemmiyeti bu ifâde ile anlaşılır zan ederim. Dişlerin ziyâsı felâketir. Dişlerin en büyük düşmanı dişleri çürüten ʿillettir. Bu ʿillet bir mikroptur ki baʿzı böceklerin ağaç göğdelerini ḳazıdıḳları gibi bu da yavaş yavaş dişleri ḳazır ve deler. Bu ṭufeyli dişin sinirine vâṣıl olunca dehşetli ağrılar baş gösterir. Diş ağrısını çekenlere ṣormalı.

Diş çürümesini menʿ etmek için çare temîzliktir. Dişi çürüten mikrop dişler arasında ḳalan yemek parçalarıyla neşvünemâ bulur. Eğer dişlerinizi temîz ṭutarsanız bu mikroptan ḳorḳmayınız. Dişlerinizi her yemekten ṣonra ve biʾl-ḫâṣṣa aḳşam yemeğinden ṣonra ılıḳ ṣu ile fırçalayınız, fırçayı ḫâricen ve dâḫilen ufḳî ve ʿumudî her ṭarafa gezdirmeli, ufaḳ bir yemek parçası bile ḳalmamalı. Dişleri fırçaladıḳtan ṣonra ağzı muzâd-ı taʿaffün bir ılıḳ ṣu ile çalḳamalıdır. Şeker ve şekerlemeler ve ekşi şeyler dişleri bozar ve ğâyet ḳatı şeyler de dişlerin minesini çatlatır. Ne yapsaḳ yine yaş ilerledikçe dişler aşınmaktan bitecektir. Ağdiyeyi iyice çiğneyebilmek için yerlerine diğerlerini ḳoydurmalıyız. Bir diş çürüyecek olursa derḥâl ṭabîbe mürâcaʿatla doldurtmalıdır. İhmâl ile ʿalaḥâle bıraḳırsaḳ dişi çıḳartmağa mecbur oluruz.[172]

Çocuḳlarımızın dişlerine de iʿtinâ etmeliyiz. Simsiyah veyâ bozuḳ dişler ḳadar müstekrih bir manẓara yoḳtur.

Burnumuzu da unutmamalı, günde bir defʿa ḳaynamış ve ṭuzlu ṣu ile yıḳamalı ve faḳaṭ içeriye çoḳ çekmemeli. Parmaḳlarımızla burnumuzu ḳarıştırmak pek ziyâde ʿayıptır.

Ayaḳların Temîzlenmesi – Her aḳşam ṣabunlu ve ṣıcaḳ ṣu ile ayaḳları temîzlemelidir. Ayaḳlarımızın ṭırnaḳlarını ḳışa ve düz kesmeliyiz. Ṭırnaḳlarımızın uçları ete geçecek olursa pek zaḥmet vereceğinden keserken dâᵓimâ bu cihete de diḳḳat eylemelidir.

Taṯhiti ihmâl edilmemesi elzem bir yerinde aᶜzâ-yı tenâsül olduğunu söyleyelim: her gün ṣabunlu ılıḳ ṣu ile yıḳamalı ve temîzlemelidir.

Faṣıl: 3: Ṣaḥsî Vaṣâyâ-yı Ṣıḥḥiye

Münderecât: Ḥıfẓıᵓṣ-ṣıḥḥânın Fâᵓidesi- Teğaddî- Mevâdd-ı Müsteᶜmilenin Defᶜî- Uyḳu ve Müddeti – Erken Ḳalḳmaḳtaki Fâᵓideler- Geceleri Uyumamaḳ – Hareḳât-ı Bedeniyye – Meleḳât-ı ᶜAḳliyye – Sâkin ve İyi Olalım.

Ḥıfẓıᵓṣ-ṣıḥḥânın Fâᵓidesi – Burada evvel-be-evvel ṭabîb-i şehir (Brusse)nin "İnsân ölmüyor kendini öldürüyor." sözünü ḫâṭıra getiriyorum.[173]

İnsanların ekṣerî ḥıfẓıᵓṣ-ṣıḥḥânın en ibtidâᵓî ḳavâᶜidine riᶜâyer etmediklerinden dolayı vaḳtinden evvel ölüyor, birṭaḳımı cehâletleriyle bu iᶜtinâda bulunamıyor, faḳaṭ birçoḳları da biᶜl-ḫâṣṣa ihmâl ile ḳavâᶜide riᶜâyet etmiyorlar.

Ḥıfẓıᵓṣ-ṣıḥḥâ-yı ᶜumumiyyenin teraḳḳiyâtı sâyesinde ḥayât-ı vasaṭi-i beşer ṣon zamânlarda ḥiss olunacaḳ derecede tezâyüd etmiştir. Ḥıfẓıᵓṣ-ṣıḥḥâ ḫuṣuṣiyyede aḫlâḳ ve ᶜâdât meyânına dâḫil olunca (Fontenil)in: (İnsân yüz sene yaşamalıdır) sözünün ḥaḳîḳati iḫtimaline günün birinde teẓâhür eyleyecektir.

Teğaddî- En eski zamânlarda birçoḳ hükemâ ve eṭibbâ "Ṣıḥḥati muḥâfaẓa etmek ve çoḳ yaşamaḳ isteyen insân yemekten henüz iştihâsı var iken ḳalḳmalıdır" ḥaḳîḳatini taᶜlîm ve taᶜmîm ediyorlardı. Çoḳ yemekten vuḳᶜu bulan vefayât-ı ᶜadem kifâyet-i teğaddîden ölenlerden daha çoḳtur. İfrâṭ-ı teğaddî miᶜde, ḳaraciğer ve bağırṣaḳlarda râḥatsızlıḳlar ḥuṣule getirir.

Çoḳ yemek ehemmiyetli ve ehemmiyetsiz, zararsız veyâ mühlik birçoḳ emrâzın yegâne olmasa bile başlıca sebebidir. Her şeydeki gibi yemeklerde de iᶜtidâl en mühim bir tedbîrdir.

Fiᵓl-ḥaḳîḳa çoḳ yemek ne ḳadar muzırsa azı da öyledir. Ğayr-i kâfî teğaddî neşv ü nemâyı şaḫṣîyi tevḳîf eder, ḳuvva-yı mâddiyeyi zaᶜîf düşürür ve binâᶜen-ᶜaleyh ṭuruḳ-u hazmiyede iḫtilâle bâdî olur.

Burada ağdiyenin ḳıymet-i ṣıḥḥiyelerinden baḥṣ edecek değilim: Bu bâbda aşağılarda biraz maᶜlumât verilecektir.[174]

Ḳanâᶜatkâr olalım, ağdiye-yi muḳavvîye ve münebbiheyi suᵓi-istiᶜmâl etmeyelim, yemeklerimize sebze külliyetle girmelidir. Şarâptan ve bütün müskirâttan ictinâb eylemelidir. Eṣnâ-yı seyâḥatte otellerin, loḳantaların münâsebetsiz ve fenâ yemekleriyle de miᶜdemizi bozmayalım.

Mevâdd-ı Müstaᶜmilenin Defᶜî- Ṣulb veyâ mâyiᶜ mevâd-ı müstaᶜmelenin defᶜ ve iḫrâcına her vaḳit ve ᶜaleᵓl-ḫuṣuṣ iḫtiyârlığa doğru yürüdüğümüz zamân ziyâdesiyle diḳḳat etmelidir. İnḳıbâz ekṯeriyâ benz ṣolğunluğunun, nefes ḳoḳusunun, baş ve böbrek ağrılarının, hazımsızlığın ve daha birçoḳ ḥâlât-ı maraziyenin sebebidir. Ṭabîᶜat-ı insâniyeye bile teᵓṯîri vardır. Neşᵓesizliği, sertliği ve ṣabırsızlığı müstelzemdir. Devâmı ve vücudu ᶜâdetâ tesmîm eyler.

İndifâᶜât-ı mâyᶜe de ehemmiyetlidir: İḫtiyâc görüldüğü zamân defᶜ eylemek elzemdir. İnḳıbâz ᶜilâçtan ziyâde büyük bir ᶜazim ile berṭaraf olur. Her gün ᶜaynı sâᶜatte vaẓîfe-yi muᶜâyeneyi îfâ etmek, bir bardaḳ serîn ṣu içmek ve bolca yeşil sebze yemek tavṣiye olunabilecek tedâbîrdendir.

Uyḳu ve Müddeti – Her gün ḳaç sâᶜat uyumalıdır? Bu suᵓâle bir cevâb ḳaṭᶜî vermek o ḳadar ḳolay değildir. Müddet-i nevm her şaḫṣa ve derece-yi ṣıḥḥat ile mizâcına göre tebdil eder. Baᶜzı ẕevât vardır ki yigirmi dört sâᶜatte altı sâᶜat uyḳu kendilerine kâfî geliyor. Baᶜzıları bundan daha az bile uyursalar yine ṣıḥḥatleri muḫtel olmuyor. Biᵓl-ᶜakis ekṯer kimseler için sekizden on sâᶜate ḳadar uyumaḳ lâzım oluyor. Sekiz sâᶜati vasaṭî olaraḳ ḳabul îcâb ediyor. İḫtiyârlar vasaṭî olaraḳ sâᶜatte ziyâde uyumuyor. Küçük çocuḳlar için [175] öyle değildir. Bunlar mevcudiyetlerinin hemen üç rubᶜunu (morfe)nin ḳucağında geçirilir. Bu uzun uyḳu kendilerine lâzımdır. Birinin ne ḳadar çoḳ uyursa o ḳadar ḥâli ṣıḥḥatte olur. Lakin gençler ve büyük adamlar için çoḳ uyḳu ᶜâdetâ ṣıḥḥatlerine muzırdır, uyuduḳça uyḳu gelir ve dâᵓimâ bir dalğınlıḳ ḥüküm-fermâ olur.

Yarı uyanıḳ bir ḥâlde gezen birçoḳ kimseleri ṭanırız. Bu ḥâlde bulunanlarda hazm ve teğaddî tamâmıyla îfâ-yı vaẓîfe edemez, medârik-i ᶜaḳliye bunalır, ᶜazalât gevşer, vücudun her ṭaraını yağ ḳaplar ve cilt bal mumu şeklini alır. Eğer çoḳ müddet yaşamaḳ, fâᵓideli, muᶜteber ve muḫterem olmaḳ istersek çoḳ uyḳudan, tembellikten vâzgeçmeliyiz. Çalışanlardan ziyâde çalışmayanlarda vefayât vardır.

Ṣabâḥ keyfi yapıp alafranğa sâᶜat onlara on birlere ḳadar uyuyanlara ne demelidir bilemem!

Erken Ḳalḳmaḳtaki Fâᵓideler – Her ṣabâḥ güneş doğar doğmaz ḳalḳmalıdır. Geç ḳalḳanlar maḥrum olduḳları leẕâᶜiẕi taḳdîr edemezler. Ṣabâḥın ilk sâᶜatleri ḥaḳîḳaten pek ḥayât baḫşdır. Leẕâᶜiẕ-i ḥayât o vaḳit teẓâhür eder: Havâ tâze ve ḥafîftir, ziyâ o ḳadar şedîd değildir. Bütün ṭabîᶜat mesrretle uyanıyor, bütün eşyâda bir ṭarâvet ve bir ẕevḳ ve ẓarâfet vardır. Ḳalbimiz göğsümüz içinde keyifli olaraḳ urur ve meserret her ṭarafımızı istîlâ eder. Ṣabâḥ gezintileri vücudumuz ve ṣıḥḥatimiz için ğâyet nâfiᶜdir ve bâḫuṣuṣ bu gezintiler şehirlerin ḥummâlarıyla aᶜṣâbı ṣarṣılmış olan zevât için pek ziyâde menfaᶜat baḫşdır.[176]

Erken ḳalḳan ev ḫanımı bütün işlerini yetiştirir; vaḳitsizliḳten dolayı işe yetişemediği yolunda şikâyette bulunmaz. Vaḳtin dârlığından şiḳâyet edenler cidden ḥaḳsızdırlar. Ḥaḳîḳaten ṣur-u istifâdeyi bilmeyen, taḳdîr edemeyen tenbeller için vaḳitler ğâyet dârdır.

Geceleri Uyumamaḳ – Erken ḳalḳacağımıza göre geç yatmamalıyız. Baʿżı zevâtın gece işleri olur, baʿzıları da gece eğlencelerini fedâ edemezler. Ḥâlbuki bu geceleri uyumamalar ṣıḥḥat-i beşerî iḫlâl ve ʿâdetâ ifnâ ve ihlâk eyler. Geceleri çalışmaḳ mecburiyetinde bulunanlara ḥaḳîḳaten acımalıyız. Gece raḥât ve sükun içindir, bundan istifâde etmeliyiz.

Hareḳât-ı Bedeniyye – Maʿmâfih her vaḳit çalışılamaz. Ḥatta gündüz bile paydos ve taʿtîl zamânları vardır. Mesâʿî-yi ʿaḳliyede bulunanlar ve hele dâʾimâ oṭurmaya mecbur olanlar her gün birḳaç sâʿatler ḥarekât-ı bedeniyyede bulunmalıdırlar. Bu ḥarekât-ı bedeniyenin en iyisi ḳırda gezmektir. Gezinti ciğerlerin vaẓîfesini teşdîd ve ḳuvve-yi ʿazaliyeyi tezyîd ederek neşv ü nemâyı taḥt-ı emniyette bulundurur.

Çocuḳlar için açıḳ yerlerde uyanmaḳ pek ziyâde fâʾideli olup çocuğun neşv ü nemâsı ve ṣıḥḥati için serbestçe uyanmaḳ kadar dâʾi-yi muḥassenât bir şey yoḳtur. Binâʾenʿaleyh çocuḳlarımızı serbest bıraḳalım: Oynasınlar, ḳoşsunlar, ṣıçrasınlar, bağırsınlar, kimseye zarar etmemek üzere istedikleri vechle ḥareket etsinler.

Ṣabâḥları yataḳtan kalkar ḳalḳmaz ve baʿdeʾl-ṭaʿâm harekât-ı bedeniye çoḳ [177] iyidir. Yürümek ve gezmek cimnastiḳten daha ṭabîʿdir. İnsân miʿdesinden ziyâde bacaḳlarıyla hazm eder.

Faḳaṭ evlerin maḥbus havâsı teneffüse maḥkum ve güneşin ḥayât-ı baḫş-ı ziyâsından maḥrum olan ḫanımlara ḥaḳîḳaten acınır.

Meleḳât-ı ʿAḳliyye – Melekât-ı ʿaḳliyye ḳuvâ-yı mâddiye gibi taʿlîm ile, temrîn ile, işletmeyle muḫâfaẓa edilir. Müddet-i ḥayâtında mesâʿî-yi dimâğıyede bulunanlar iḫtiyârlığın ṣonuna ḳadar ḳuvve-yi ʿaḳliyyesini hüsn-i muḥâfaẓa edebilir. Buna birçoḳ miṣâller bulunabilir.

Binâʾenʿaleyh eğer iḫtiyâr ve baḫtiyâr olmaḳ istersek bedenen ve fikren çalışmalıyız. Bununla berâber yorulduğumuz zamân dinlenmek de lâzımdır.

Faʿâliyet-i fevḳaʾl-ʿâdeyi iʿtiyâd eden bir ẕâtın birdenbire bir ḥayât-ı feʿâlâneden neden büsbütün sükunetli bir ḥayâta duḫulu muḫâṭıralıdır, bu ḥâl ʿâdetâ kendisini öldürür. Meşğuliyetleri dâʾimâ ḥüsn-i idâre etmelidir. Faʿâliyet-i dimâğ-ı dâʾimenin iḳâʿ edebileceği mazarratlar ancâḳ mesâʿî-yi bedeniye ve harekât-ı ʿazliye ile izâle edilebilir. Meşağil-i ḫuṣusiyemiz dikḳat ve ihtimâmızı istilrâm edecek derecede değilse, iḫtiyârlığımızı taḳdîs ettirecek menâfiʿ-i ʿumumiyeye ve ʿumur-ı ḫayriyeye ʿâid işlerle uğraşmalıyız.

Sâkin ve İyi Olalım- Ḥayâtı ezdâr ve ekdârdan ᶜibâret olmaḳ üzere ḳabul ve telaḳḳî etmek ẓarurîdir. Bir felâkete dūçâr olduğumuz zamân yeᵓis ve fütüri iᶜtidâlin ḫâricine çıḳarıp ifrâṭa vardırmamağa çalışmalı ve bunun gibi bir saᶜâdet ve baḫtiyârîye nâᵓil olduğumuzda ḥaẕ ve sürurda da muᶜtedil olmalıyız veᵓl-ḥâṣıl dimâğı dâᵓima bir heycândan ve ḳalbi [178] ḫalecân içinde bıraḳmamalıyız. Ḳalp denilen ᶜuzuv ḳıymetdâr dâᵓimâ ḥâl-i ṭabîᶜîde urmalı, ne ᶜacele etmeli ne de beṭâᵓet-i irâᵓe etmelidir. Şunu da unutmamalıdır ki saᶜâdet-i ṭul ᶜömür için bir iyi ᶜâmel ise de eṭrâfımıza iyilik neşr etmeksizin mesᶜud olmaḳ da mümkünsüzdür. İyi ve ḫayırḫah olmaḳ, ḫodbînliği defᶜ etmek: ḥayâtta saᶜâdet baḫş olacaḳ ve baᶜdeᵓl-memât bir yâd-ı cemîl bıraḳacak en aᶜlâ vâsıṭa budur.

Faṣıl: 4: Baᶜzı Küçük Râḥatsızlıḳlarla ᶜİlaçları

Münderecat: Uyuz – Hıçḳırıḳ – Baş Ağrısı ve Pire – Böcek Ṣoḳması – Burḳulma – Burun Ḳanaması – Boğazda, Gözde, Burunda, Ḳulaḳta Mevâd-ı Ecnebiye – Çatlama – Çıban – Siğil – Dolama –Ḳabarcıḳ – Nâṣır.

Uyuz – Bu ḫastalıḳ (Sarḳopt) nâmında bir küçük böcekten ve bu da pislikten ileri gelmedir. Bu böcek derinin altında gizlenir ve orada yollar, aralıḳlar, tüneller açaraḳ her ṭarafta birçoḳ küçük yaralar meydâna getirir. Biᵓl-ḫâṣṣa geceleri ḳaşınma taḥammül olunur derecede değildir. Gündüzleri işlemeyerek dinlenir. Uyuz baḳılmazsa [179] kendi kendine hîçbir vaḳit geçmez. Bu ḫastalığı tamâmıyla iyi etmek demek bu böcekleri bir ᶜadet bile ḳalmayıncaya değin maḥv etmek demektir. Ṣuret-i tedavînin en iyisi budur. Evvelâ ḫastanın yüzünde mâᵓdâ bütün vücudunu yarım sâᶜat ḳadar ḳara ṣabunla oğmalı, baᶜde ılıḳ bir banyoda bir sâᶜat ḳadar duraraḳ yine bu ṣabunla vücudunu yıḳamaḳta devâm etmeli ve nihâyet esâsi ḳaṭran ve balsam bir pomada ile yüzden mâᶜdâ her ṭarafını iyice ve sert sert oğmalı ve yigirmi dört sâᶜat ara ile üç defᶜa tekrâr etmeli. Tedâvî hengâmında ḫasta elbisesini ve yatağını değiştirmemeli, dördüncü günü ḣamâma gidip tekmîl eşyâ ve elbisesini değiştirmelidir.

Hıçḳırıḳ – Hıçḳırıḳ göğsü ḳarından tefrîḳ eden ve ḥicâb ḥâzır denilen ᶜizâlenin iḥtilâcıyla ḥuṣule gelir. Bir heyecân ânı, bir vaḳᶜa-yı nâkehâni derḥâl ḥıçḳırıḳ ekṣeriyâ tevḳîf edebileceği gibi nefes almadan ve yavaş yavaş bir bardaḳ ṣu içilirse yine durur.

Baş Ağrısı – Uzun müddet oḳumaḳla, fâsid bir havâ ile ḥuṣule gelen gelip geçici bir baş ağrısı açıḳ yerlerde biraz gezinti ile ve inḳıbâzı defᶜ ile geçer. Faḳaṭ baᶜzı şiddetli ve dâᵓimî baş ağrıları daḫi vardır ki güç taḥammül olunur. Bu bir (nevrasteni) ᶜalâmeti olabilir. Yarım baş ağrısı ve (nevralji) ᶜasabi ḫastalıḳlardır ki epeyce meşaḳḳatlidir. Bunlar için ṭabîbi görmek lâzımdır. Gürültü ve ziyâdan uzaḳ bulunmaḳ ve yataḳta istirâḥat ekṣeriyâ yarım baş ağrılarıyla [180] nevraljileri geçirir. Baş ağrılarını ḥâṣıl eden esbâb o ḳadar keṣîr ve o ḳadar muḫteliftir ki tedâvîde esbâbın refᶜi asıl ve esâs

olduğundan bu bâbda ᶜumumî ve ḳaṭᶜi bir şey söylenemez. Baş ağrısı yorğunluḳtan gelebildiği ve ġâyet ehemmiyetsiz olduğu gibi miᶜde bozuḳluğundan, romatizmanın, ḳalp ḫastalığından, emrâz-ı dimâġiyenin de bir ᶜalâmeti olmaḳ iḥtimâli olabilir ki veḫâmet-i ṭabiᶜidir. Şu ḥâlde muᶜannid ve şedîd baş ağrıları için behemeḥâl ṭabîbe mürâcaᶜat eylemelidir.

Pire – Kesmeyen ve ṣoḳmayan bir cisim ile ve ᶜaleᵓl-ekṣer yuvarlaḳ bir cisim ile ḥuṣule gelen bir ezilmedir. Eğer pire ḫafîf ise üzerine ḳaynatıldıḳtan ṣonra ṣoğutulmuş ṣu ile ıslaḳ bir bez ḳoymalı ve eğer ağırca ve derin ise o ḥâlde ber-vech-i âtî beyaz ṣu ile ışlatılan bezlerle ṣarmalı ve pirelenen ᶜuzvu istirâḥat ettirmelidir.

Çiğnenmiş etimek içi ile veyâḫud pare ile tazyîḳ etmek merduddur.

Lâkin nâdiren ḍarbenin şiddeti dâḫili baᶜzı ḳan damarlarını ḳoparabilir. O ḥâlde daḫilen ḳan aḳar ve pirelenen yer mavileşir. Beyaz ṣu, tuzlu ṣu, kâfurlu raḳı, tentür darniḳa veyâḫud arniḳa maṭbuḫında ışlatılmış bezler ile ṣarılır. Arniḳa maṭbuḫı bir litre ṣuya 8 ğram arniḳa kökü ᶜilâve etmekle istiḥṣâl olunur. Pirelenen maḥali temîz bez ṣârığı ile ṣıḳmaḳta fâᵓidelidir. Eğer pire pek ziyâde ise o ḥâlde ṭabîbe mürâcaᶜat lâzımdır.

Beyaz ṣu dediğimiz budur:[181]

1000 ğram su

16 ğram ḳurşun sirkesi (Ḥilyet-i üsrüb)

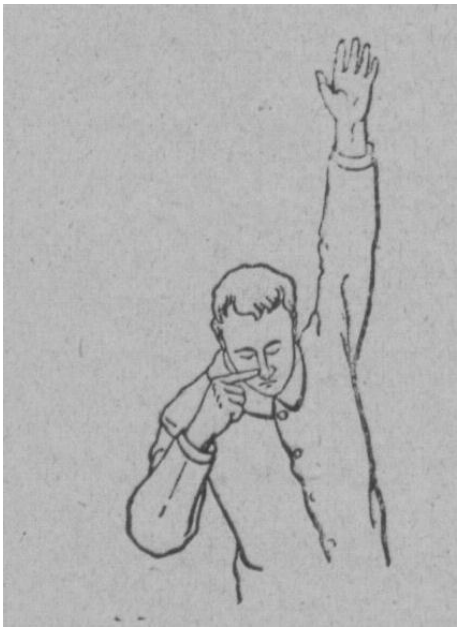
60 ğram raḳı

Böcek Şoḳması – Sivrisineğin ve arıların envâᶜı gibi bir böcek ışırdığı zamân iltihâbın önünü almaḳ ve ağrıyı derḥâl kesmek üzere ışırılan maḥali sirkeye batırılmış idrofil pamuḳ parçasıyla yâḫud tülbent ile silmek ve böyle bir pamuğu üzerine ḳoymaḳ muvâfıḳtır. Bu uṣul-ü tedâvî hemen bütün böceklerin ṣoḳması için nâfiᶜdir. Faḳaṭ ṣoḳulan ḳısım ḳızarır ve sürᶜatle ve çoḳ şişerse o ḥâlde pek ziyâde ehemmiyet vermek lâzımdır. Bir daḳiḳa fevt etmeksizin beyaz dereceye ḳadar ḳızmış demir ile yakmak ve el ve ayaḳ gibi aᶜzâdan birinde ise ṣoḳulan yerin mürâcaᶜat etmek muvâfıḳtır. Bundan ileride de baḥṣ edeceğiz.

Burḳulma – Burkulma kemikleri birbirine birleştiren bağlarda, mafsal bağlarında ḥuṣule gelen bir buruḳtur, bu bağların birdenbire ziyâde gerilmesi, burulmasıdır ve iḥtimâl ki baᶜzılarının ḳopmasıdır. Bir ters adımla, düşmeyle, bir ḥareket ile ḥâṣıl olur. Ṣoğuḳ veyâ dayanacaḳ ḳadar ṣıcaḳ ṣuya ṣoḳmağla ve iyice bir müddet ṭutmağla tedâvî olunur. ᶜUzv-u muṣâbı ṣudan çıḳardıḳtan ṣonra istirâḥat etmeli ve ısındıḳça değiştirilmek üzere beyaz ṣuda ışlatılmış bezlerle ṣarmalıdır; bu tedâvîye ᶜilâveten oğmaḳ da fâᵓidelidir.

Eğer burkulma ziyâde ve ağır ise ṭabîbe mürâcaᶜat ihmâl olunmamalıdır.[182]

Burun Ḳanaması –Burundan aḳan ḳan ğâyet az ise pek de fenâ değildir, faḳaṭ derecesini geçer ve çoğalırsa derḥâl durdurmaḳ lâzımdır. Böyle zamânlarda evvelâ bol yaḳalı ve ḳorse gibi ṣıḳı şeyleri gevşetmek, enseye ṣoğuḳ ṣuya batırılmış tülbent ḳoymaḳ, buruna şâb tozu veyâ ṣalt miḳtarında sirke veyâḫud yarı yarıya taze limon ṣuyu ᶜilâve edilmiş ṣoğuḳ ṣuyu yavaşça çekmek fâᵓidelidir. Her nereden olursa olsun ziyâde ḳan aḳtığı ve bir ḳan damarı ḳoptuğu ḥâlde de celb-i ṭabîb elzemdir. Eğer yara meydânda ise üstüne (per-ḳlorür dufer)le ıslatılmış pamuḳ veyâ tülbent ḳoymaḳ ve eğer dâḫilen bir damar ḳopmuşsa o ḥâlde yaranın üstünden damarı ṣıḳaraḳ ḳanı durdurmaḳ mümkün olabilir. Ḳanayan ṭaraftan ḳolu ḳaldırmaḳ da fâᵓidelidir.



Şekil 4.12. Burun Kanaması

Boğazda, Gözde, Burunda, Ḳulaḳta Mevâd-ı Ecnebiye – Yemiş çekirdeği gibi bir cisim boğazda ḳalırsa bir parça etimek yutularaḳ yâḫud biraz ṣu içilerek miᶜdeye indirilir veyâḫud tüy ve parmaḳ ile boğazın dibini ğıcıḳlataraḳ ḳusmaḳla çıḳarılır. Baᶜzen bir küçük böcek veyâḫud bir toz danesi göz ḳapağının altına girer. Üst ḳapağının altında yâḫud gözün dış köşesinde bulunursa çıḳarmaḳta zor olur. Ya bolca bir gözyaşı ile yâḫud ḳapağın altını çevirmekle çıḳabilir. Maᶜhaẕâ göze doḳunmamalı, çünkü maᶜâẕâllah saḳatlanmaḳ [183] ve yaralanmaḳ iḫtimâli vardır. Diğer gözü oğaraḳ yaş ḥuṣule getirmeli. Belki yaş ile cism-i ecnebî çıḳabilir. Baᶜzen de ḫızlı sümkürmekle cism-i ecnebî gözün iç ucuna ḳayabilirki oradan da ḳolayca çıḳar. Eğer burun deliklerine bir böcek ḳaçarsa biraz tütün-ü enfîye-i kâfur yâḫud büber çekerek ḥuṣule gelen aḳṣırıḳla defᶜ ve iḫrâç olunur. Eğer bu böcek ḳulağa ḳaçmış ise o ḥâlde bir damla badem veyâ zeytin yağı damlataraḳ böceği orada öldürmeli. Biᵓlâḫare yağ ile kendi kendine ölüsü çıḳar.

Baᶜzen ṣağlam adımlarda ve ḫuṣuṣiyle mecnunlarda yutulan büyük bir loḳma ḫancereyi ṭıḳar ve bu vecihle teneffüsü tevḳîf eder. Yüz morarır, gözler fırlar ve biçâre adam gürültülü ḫarekât-ı teneffüsiyede bulunur ve nihâyet ölür. Böyle bir ḥâl vuḳuᶜunda derᶜaḳab bir el ile ḫastanın ağzını açtırmaḳ üzere burnunu ṣıḳmalı ve bir daha ḳapamaması ve ısırmaması için azı dişleri arasına bir manṭar, bir ağaç parçası ḳoyduḳtan ṣonra diğer elin baş ve işâret parmağını boğaza girebildiği ḳadar ṣoḳmalı ve loḳmayı yaḳalayıp çıḳarmağa çalışmalıdır. Mümkün olamazsa ḳazazedeyi yüzü ḳoyun yatırıp el ile arḳadan omuzları arasına birbiri ardı ṣıra ve ḳuvvetli örmeli ve bunları yaparken bir ṭabîb aratmalıdır. Ṭabîbe vaḳᶜayı bildirmeli ki lâzım gelen şeyleri alaraḳ sürᶜatle gelsin. Ucu ince yâḫud keskin bir şey yutulmuş ise ve bu ṣürâtle miᶜde ve bağırsaḳların zedelenmek iḥtimâli varsa ḳazazedeye derᶜaḳab bir bulamaç (un, irmik, bezelye) veyâ bolca tirid yedirmek veyâḫud 20, 30 santimetre [184] tûlünde ince sicim yutturmaḳ münâsiptir. Bulamaç ve tirid bu gibi keskin uçların mümkün mertebe zararını taḫfîf edeceği gibi sicim de muḥitine ṣarılır. Çocuḳlar çoḳ defᶜa oynarken burunlarına ḳulaḳlarına bir şey ḳaçırırlar. Ḳaçan şeylerin bidâyette o derece ehemmiyeti yoḳtur, aṣıl muzır olan şey bu cisimleri çıḳarmaḳ için iğneler, tığ iğnesi, tel parçası vesâᵓire ile uğraşıp örselemektir. Çoḳ defᶜa ecsâm-ı ecnebiye daha ziyâde ileri sevḳ olunur ve ṭabîb bile çıḳarmaḳta müşkülât çeker. Ḳolaycacıḳ çıḳarılamayacağı anlaşılınca daha fenâ yapmamaḳ için uğraşmayıp derḥâl ṭabîb aramalıdır.

Çatlama – Ṣoğuḳtan el ve ayaḳlarla burunda ve ḳulaḳlarda ḥuṣule gelen iltihâplar mühlik değilse de râḥatsızlığı muciptir. Faḳaṭ baᶜzen derinleşerek tozların ve miḳropların duḫulüne müsâᶜid olabilir ve çıban ḥâline gelebilir. Vücutları böyle çatlaḳlar ḥuṣulüne müsâᶜid olanlar ellerini ṣoğuḳ ṣu ile yıḳamalıdır. Bu en iyi çâredir. Maᶜhaẕâ ğliserin, lanolin gibi baᶜzı yağlar ve ḳolonya ṣuyu, ᶜaselbent ruhu fâᵓidelidir.

Yuḳarıda bildirilen beyaz ṣu ile ḳarıştırılmış ḳurşun sirkesi veyâ ṭuzlu veyâ alümiyonlu ṣu ile yıḳamaḳ da iyidir. Eğer yara ḥâline gelmişse yine bu ᶜilaçlar iyidir, faḳaṭ artıḳ o ᶜuzvu da râḥatsızlıḳ geçinceye ḳadar ḳullanmamalıdır. Yarıḳ ve çatlaḳlar ziyâde ise o ḥâlde beyaz ṣu serpilmiş mürver çiçeği lapası çoḳ iyi gelir.[185]

Çıban – ᶜÂdî çıban ile ḳan çıbanını ḳarıştırmamalıdır. Çıban baᶜzen daha tehlikeli ve ağrısı ziyâde olabilir ve çoḳ kere de ḳan çıbanı gibi tamâmıyla çıḳıntılı olmaz. Bir ḳan çıbanı baᶜzen olacağı zamân bir çaryek sâᶜat ẕarfında hemen her daḳiḳa değiştirmek üzere kâfurlu ispirtoda ışlatılmış bezlerle dağıtılabilir, faḳaṭ bu her vaḳit muvafaḳiyet-baḫş olmaz. Baᶜzen her çayrek sâᶜat ẕarfında değiştirilmek üzere ṣıcaḳ keten toḫımı lapası ḳomağla ḳan çıbanı öldürülebilir, faḳaṭ bunda yalnız bir maḫẕur olabilir: Evde ṣıcaḳ lapa ẕâten mevcud çıbanın eṭrâfında daha baᶜzı çıbanlar çıḳarabilir. Bu maḫẕur bir dereceye ḳadar ortası delik ṭalyon yaḳısı ile tenḳîṣ olunabilir. Bu ṣuretle lapa yalnız çıbanın yaşı ile temâsta bulunur. Çıban ölünce ṣıḳaraḳ irin çıḳarılır.

Baᶜzı kimselerin ẓan ettikleri gibi bir ḳan çıbanını tamâmıyla ölmezden evvel delmek veyâ yarmaḳ da hîçbir tehlike yoḳtur. Yalnız fennî bir ṣurette temîzlenmiş neşter ile yarılmalıdır.

Bir ḳan çıbanından ṣonra birḳaçının daha tevâli etmemesi nâdirdir. Önünü almaḳ için setliç ṣuyuyla temîzlenmeli, günde bir defᶜa acı menḳuᶜ yâḫud ḳaṭran ṣuyu içmeli. Bununla beraber böyle çıbanların taᶜâḳibi ḥâl-i ṣıḥḥîᵊ vucud için pek de iyi ᶜalâmet olamayacağından bir ṭabîbin reᵊyine mürâcaᶜat elbette kâr-ı ᶜâḳldır.

Ḳan çıbanların tevâlîsi miᶜde bozuḳluğuna ve şeker ḫastalığına da [186] delâlet edebileceğinden miᶜdeyi düzeltmek ve idrârı muᶜâyene ettirmek îcâb eder.

Siğil – Siğil derinin ḥâl-i ṭabîᶜisinden fazla neşv û nemâsıdır, bir nevᶜ ḳabarcıḳtır. Günde üç defᶜa cehennem ṭaşı ve sirke ruḥu ile yaḳmaḳ ve çitler boyunca neşv û nemâ bulan ḳırlanğıç otuyla oğmaḳ fâᵊidelidir. Ancaḳ derin yaḳmamalıdır. Çünkü yeri belli olur.

Dolama – Dolama parmaḳta çıban bir çıbandır. Ekṣeriyâ kirli bir şeyᵊin parmağa bulaşmasıdır. Baᶜzen iyi baḳılmayan bir yere veyâ yarada dolama olabilir. Ne ḳadar küçük ve ehemmiyetsiz olursa olsun her yara iyi olunca ḳadar antiseptik mâyiᶜ içinde temîzlenmelidir. Bu nevᶜ fennî ve ṭabî temîzliklere riâyet edilmezse iş büyür, tetânos gelir ve insân ölür gider. Dolamayı mümkün mertebe süᶜatle bir ṭabîbe yardırmalıdır. Yardırılmazsa ağrıları taḥammül olunmaz, baᶜzen insân parmağını da ğayb eder. Dolama da o ḳadar intifâḫ görülmezse gerginlik ve ağrı pek ziyâdedir. Kâfî derecede irin tamâmıyla çıḳarılmazsa sinirleri, kemikleri, mefâṣılı da istilâ edebilir. Binâᵊenᶜaleyh parmağın irinli iltihâbı ehemmiyetlidir ve ḳatında ṭabîbe mürâcaᶜat etmelidir.

Ḳabarcıḳ – Derinin birbiri üzerinde iki ṭabaḳadan mürekkeb olduğunu bugün herkes biliyor. Üst ṭabaḳası pullu olup (beşere) denir, alt ṭabaḳası penye ve nisbeten ḳalın olup deruṇundan ṣıḳ ve küçük ḳan damarları geçmiştir ki buna da (edeme) diyorlar. Derinin [187] alışmadığı şiddetli bir ḍarbe veyâ temâs yâḫud bir yânıḳ veyâ yaḳı teᵊṣîriyle beşere-yi edemeden ayrılaraḳ ḳabarır ve yuvarlaḳ bir kesecik peydâ olur ki bunun içinde (maṣl) taᶜbîr olunan renksiz bir mâyiᶜ ṭoplanır, işte içinde bu ṣu dolu olan keseciğe (ḳabarcıḳ) denir. Bu ḳabarcıḳ şu yolda tedâvî olunur: Bir iğneyi alâzlayınız (âlevden geçiriniz demektir) ve derḥâl asid fenikli veyâḫud diğer muzâd-ı taᶜaffün bir ṣuda ışıtılmış bir pamuḳtan geçirerek ḳabarcığı aşağıdan yuḳarıya doğru bu iğne ile deliniz ve pamuğu orada bırakınız, derinin ḳalḳmamasına ve yırtılmamasına diḳḳat ediniz ve üzerine beyaz ṣuda ışıtılmış temîz bez veyâ pamuḳ ḳoyaraḳ ṣarınız.

Eğer ḳabarcıḳtan irin aḳarsa o ḥâlde yarıyı asid borikli (yüzde dört) muᶜakkam ṣu ve idrofil pamuḳ ile yıḳamaḳ ve üstüne yâ muᶜakkam idrofil pamuḳ veyâḫud muᶜakkam ğaz tülbent ḳoymaḳ iyidir.

Nâşır – Nâşır "beşere" denilen derinin üst ḳısmının neşv û nemâsıyla birbiri üzerine müteᶜaddid ṭabaḳalar ḥuṣule getirip bir maḥruṭ şeklini almasıdır. Maḥruṭun başı dâḫilde olup derinin içine ṣoḳulmuştur ki buna nâşırın kökü derler.

Nâşır ḳunduranın bir maḥaline ayağın temâs-ı dâᵓimîsinden ḥuṣule gelir. Deri bu ṣuretle ḳalınlaşır ve ṭabaḳaları çoğalır. Temâs durduğu gibi nâşırda durur. Bunun için en iyisi dar ḳundura giymemek ve ḳundura ayağın hîçbir noḳtasına tazyîḳ-i icrâ etmemektir. Nâşırdan en ziyâde ruṭubetli havâlarda ıstırâb çekilir, çünkü ışlaḳlıḳtan [188] nâşır şişer ve eṭrâfındaki etleri tazyîḳ eyler. Baᶜzı kimseler nâşırını ṭırnaḳ gibi keser, temîzliğe fevḳâᵓl-ᶜâde diḳḳat şarṭtır. Faḳaṭ doğrusu bu tehlikelidir. Çünkü baᶜzen et de kesilir ve ḳan ziyâde aḳar. Nâsır ᶜilaçları şunlardır: Nâsırın üstüne ḳaya veyâ dam ḳoruğu denilen nebâtın bir yaprağını veyâḫud bir parça samğlı ḳuru ḳursâḳ yâḫud limon ṣuyuyla ışlatılmış bir çuḫa parçası ḳoymalı. Ġâyet ṣıcaḳ ṣu ile ayaḳ banyosu, ḳollodiyon, asid salisiliḳ yaḳısı nâşırı yumuşatır ve ḳaldırmağa müsâᶜid ḳılar. Bir de ortası delik nâşır pamuḳları ızdırâbı taḫfîf edebilirse de nâşırın eṭrâfında iltihâb varsa o da fâᵓide vermez.

Faṣıl: 5: Mümkünüᵓl-içtinâb Baᶜzı Ḫastalıḳlar ve ᶜİlâçları

Münderecât: Ev Ḫanımının Teraḳḳîyât-ı Ṭıbbiyyeyi Bir Dereceye Ḳadar Lüzum-u Taᶜḳîbi – Miḳroplar- Asepsi, Antisepsi, Dezenfeksiyon – Aḳ Sülümen – Göz Ṭaşı – Ḫâmız-ı Fenik – Ḳarazil – Lizol – Kireç Ḳaymağı – Kireç Sütü – Javel Ṣuyu – Ḫâmz-ı Bor- Ḫâmz Kibriti – Formül- Permanğanat Düpotas – Dezenfektanların İstiᶜmâli- İnfirâd – İyi Olduḳtan Ṣonra Dezenfeksiyon.

Ev Ḫanımının Teraḳḳîyât-ı Ṭıbbiyyeyi Bir Dereceye Ḳadar Taᶜḳîbi Lüzumu – Pastör'ün keşfiyâtından biri ṣanᶜat-ı tedâvîde meşhud olan teraḳḳîyât [189] iḥtimâl ki pîr-i ṭabâbet olan İpoḳraṭ'tan biri olan teraḳḳîyâta fâᵓiḳtir. Zavâllı beşeriyetin muṣâb olduğu en müthiş emrâzın artıḳ esbâbı iyice biliniyorsa da bu esbâbı ancâḳ ᶜâlimler biliyor ve ᶜavâm bu ḫastalıḳları ḥâlâ ṭâliᶜsizliğe ᶜaṭıf edecek ḳadar deryâ-ı cehl içinde müstağraḳ bulunuyor. ᶜAvâmın bu cehli ᶜumum-ı heyᵓet-i beşeriyeye olduğu gibi şaḫṣa da pek ziyâde mazarrat-baḫşadır. Bir ḫastalıḳtan ictinâb mümkün olduğunu insânların ḳısm-ı aᶜzamî bilmez ve tedâbîr-i teḥaffüẓiyeye riᶜâyet etmezse ḫastalığın ḳâbil-i ictinâb ve tevaḳḳî olmasından ne çıḳar?

Bir ᶜâᵓile aᶜzâsı arasında ḳâbil-i ictinâb olan ḫastalıḳlar ḥaḳḳında en ziyâde maḫlumâtı olacak ve tedâbîr ve vesâᵓiṭ-i taḥaffuẓiyeyi bilecek ev ḫanımıdır. ᵓÂᵓilenin ve ḥatta bütün cemâᶜatin ve cemiᶜiyet-i beşeriyenin ṣıḥḥati ḳadınların ve ev ḫanımlarının elindedir.

Miḳroplar – Bugün herkes bu miḳrop sözünü işitiyor. Faḳaṭ ẓan ediyorum ki çoğunun miḳrobun ne olduğundan maᶜlumâtı yoḳtur. Bugüne ḳadar ṭanınmış olan maḫluḳât-ı ẕûᵓl-ḥayâtın en küçükleri ve en ibtidâᵓîleridir.

Bunlardan baᶜzıları ḥayvânî ve baᶜzıları nebâtîᵓl-aṣıldır. Baᶜzıları en küçük ḥayvâncıḳlar ve birṭaḳımı en küçük nebâtçıḳlardır. Nebâtîᵓl-aṣıl olanlara ḫuṣuṣiyetle (ḫamîr) ve (maya) deniyor. Çünkü bunlar (taḫammür)ün, (maya)lanmanın ᶜamelesidir. Bunlar o ḳadar küçüktür ki bir küçük toz ẕerresi vücuda getirmek için binlercesi lâzımdır. Bu ḳadar küçük olduḳları ḥâlde bu dünyâda yaptıḳları işler pek büyüktür. Mâdde-yi ḥayvâniye [190] veyâ nebâtîye öldükten ṣonra ṭoprağa ve havâya yeni yeni mâddeler bıraḳacaḳ ṣurette ᶜuzviyetlerini taḥvîl ediyorlar. Bunlardan birçoḳları insân için ḥaḳîḳî dost ve ḳıymettâr muᶜâvindirler: ekmek, yoḫurt ve boza mayası yapan bunlardır. Baᶜzıları tamâmıyla bîṭaraftır, ne iyilik ne fenâlıḳ yaparlar.

Bir üçüncü ṣınıf miḳroplar vardır ki bunlar en müthiş düşmanlarımız meyânında bulunur. Bu küçük düşmanlarımızın insâniyete yaptıḳları fenâlıḳları ḥayvânât-ı vaḥşiye yapmamışlardır. Bunlara (Miḳrob-ı patojen) yaᶜnî (ḫastalık miḳropları) denir. Bunlar muḥayyer-i ᶜuḳul bir sürᶜatle teḳṣir ederler. Kendi ḥayâtına muvâfıḳ şerâᶜiṭ taḫtında yalnız bir miḳrop yigirmi dört sâᶜat ẓarfında on iki milyona bâliᶜ olabilir. Bunların tekṣiri de pek ᶜaciptir? Baᶜzıları biraz büyüdü mü, ikiye bölünür. Baᶜzılarında (ispor) denilen toḫumcuḳlar vardır ki ṣularda ve havâlarda bulunur ve rüzgâr ile her ṭarafa ḫastalık neşr ve zerᶜ eder. Bu toḫumcuḳların baᶜzen inanılmayacaḳ bir ḳuvve-yi metânetleri vardır: Zararsız toz ḥâlinde yigirmi beş otuz sene durur, ṣonra birdenbire muvâfıḳ şerâᵓiṭ bularaḳ ve dirilerek hîç ümîd ve taṣvîr olunmayan ḫastalıḳarı tevlîd eyler. Baᶜzı miḳropların yaşamaḳ için havâya iḥtiyâçları vardır, baᶜzıları havâsız da yaşarlar: Eṭibbâ birincilerine (aerobi) ve ikincilerine edât'ı nefy ile (anaerobi) diyorlar.

Bununla berâber miḳropların iki büyük düşmanı vardır ki bunlarda müddet-i medîde muḳâvemet edemezler: Eşiᶜa-yi şemsiye ve havâdaki oḳsijen [191] ḳaranlıḳ ve fenâ havâlı yerlerde miḳropların keyfî gelir. İşte bundan dolayıdır ki "havâ ve güneşin giremediği yere ḫastalıḳ girer" derler.

Miḳropların ḫastalıḳları naṣıl tevlîd ettikleri anlaşılmıştır. Vücudumuzda yerleşir ve bizim zararımıza beslenirler ve baᶜdeᵓl-hazm bütün ensicemizi doldurduḳları en müthiş zehri ḥâṣıl ederler. Bu zehre lisân-ı ṭıpta (toḳsin) diyorlar ki zehir demektir.

Miḳropların kendilerinden ziyâde toḳsiḳleri muzırdır. Bir vücuttan diğerine temâs ile, havâ ile, ṣu ve yiyecek ile geçebilir.

Miḳropların hepsi ᶜaynı şekilde değildir. Baᶜzıları toz tanesine benzediği gibi diğer birṭaḳımı da dut tanesi gibi birbirine mülâṣıḳtır. Bäᶜzıları da çomağa benzediği için (baḳteri) ve diğer bir ḳısmı da pisḳopos ᶜaṣâsını andırdığı cihetle bu maᶜnâya olmaḳ üzere (basil) nâmını alır. (Basil virgül) denilen ḳolera miḳrobu bu cinsdendir.

Miḳropların birçoğu ᶜâdî vaḳitlerde (beldi) denilen ḥâlde baᶜżı yerlerde ḳalaraḳ ara ṣıra vefâyâta sebeb olur. Bir ḥâl muvâfiḳ teżâhür eder etmez derḥâl bulunduḳları yerleri terk ile sürᶜat-ı kâmile ile yapılırlar ve binlerce adam öldürürler ve günün birinde de esbâb-ı ḥaḳîḳiyesi bilinmeyerek yine çekilirler. İşte ḳolera miḳropları da böyledir. Diğer mülevved-i maraz birṭaḳımı miḳroplar da vardır ki burun deliklerimizde ve ağızlarımızda durараḳ bütün vücudumuza istilâ edecek zamân muvâfıḳı beklerler. Baᶜzıları daha ileri varırlar, faḳaṭ evḳât-ı ᶜâdiyede bize fenâlıḵ etmezler. Niçin? Çünkü vücud ḳavî olduḳça muḳâvemet eder. Vücudun da kendine maḫṣuṣ miḳrop sürüleri vardır: Ḳandaki küreyvât-ı beyzâ bu ḳabîlden olup [192] miḳroplara ḳarşı dâᵓimâ mücehhezdir, ᶜâdetâ iḳlîm-i vücudun jandarmalarıdır, lakin bir ḫastalıḳ veyâ bir suᵓitağaddî zamânında derḥâl hücumlarını gösterirler ve o jandarmaları mağlub ederler.

İşte ṣıḥḥat-i ḥüsn muḥâfaża etmek için ḳavâᶜid-i ḥıfżıᵓṣ-ṣıḥḥayı ve şeraᵓit-i tanżîfiyeyi ne ḳadar iyi bilmek ve bunlara riᶜâyet etmek lāzım olduğunu bu tafṣîlâtta iṯbât eyler.

Antiseptik veyâḫud Dezenfektân – Bunlara “muzâd-ı taᶜaffün”, “muzâd-ı intan” diyorlar. Bunlar miḳroplara ḳarşı zehirdir. Şimdiye ḳadar verilen maᶜlumât ile bu muzâd-ı taᶜaffünlerin ne kadar ḳıymetdâr olduğu anlaşılır.

Miḳropların izâle-i vücudu ve defᶜ-i mazarratı için iki uṣule mürâcaᶜat edilir ki bunlardan biri (asepsi) ve diğeri (antiseptik)tir.

Asepsi ayrıca ve ḫuṣuṣî baᶜzı mevâd ve edviye istiᶜmâl etmeksizin ḥarâret, delk vesâᵓire baᶜzı vesâᵓiṭ-i mâddiye ile yapılan taṭhîrâttır ki baᶜzı eṭibbâmız buna arıtmaḳ demişler. Tamâmen ve mükemmelen taṭhîri lâzımken eşyânın bozulmayacaḳları anlaşıldığı ḥâlde ḳaynatma, alazlama, fırından geçirme bu taṭhîri tamâmen ve mükemmelen teᵓmîn eder. Baᶜzı maᶜdenî ḳabları alev ṭutmaḳ yâḫud derunlarından ispirto ṭutuşturmaḳ da olabilir, faḳaṭ ḥarîḳ îḳâᶜından iḥtirâz etmelidir. Ṭabîbler ve cerraḫlar bugün en ziyâde kemâl-i muvaffaḳiyetle bu uṣule mürâcaᶜat ediyorlar. Ḫânelerimizde birçoḳ mevâd ve eşyânın en emîn, en mükemmel ṣuret-i taṭhîri ḳaynatmadır ve bu uṣul hepsine muraccehtir. Ḥarâret miḳropların kâfesini ıtlâḳ eder. [193] Bunların ihlâḳı için baᶜzı mevâda ve edviyeye de mürâcaᶜat olunabilir ki bu mevâd ve edviyeye (antiseptik) diyorlar. Bunlardan baᶜzıları ber-vech-i âtî beyan olunur.[21]

Aḳ Sülümen – Reçetelerde (süblime) veyâ (süblime ḳorozif) veyâḫud (bi ḳlorür dü merkür) nâmıyla yazılan bu mâdde ıṣṭılâḥ ṭıbbi-yi Türkiye’de (ḳlor ṯâni-yi zeybek)dir. Dezenfektanların en ḳuvvetlisi ve maᶜhaẕâ zehirlerin de en şedîdidir. Maᶜdenleri bozar. Maḥlul ḥâlinde binde bir ḳullanılır:

[21] Mürācaᶜat: Ṭabīb-i Eṭfāl = Doḳtor Besīm ᶜÖmer Paşa

1 ğram aḳ sülümen

2 ğram deniz ṭuzu

1000 ğram yâḫud bir litre ṣâfî ṣu

Aḳ sülümen ile zemîn, duvarlar, mülevveṯ çamaşırları, leğen ve tekneler veʾl-ḥâṣıl her şey dezenfekte edilir.

Aḳ sülümen elli santiğramlıḳ ve bir ğramlıḳ ḳurşlar derununda ve bunlar da parmaḳ ḳalınlığında ṣırça borular içinde ṣaḳlanır. Bunun yalnız binde biri bile kâfîdir. Bu uzun borunun üzerinde ḳuru bir insân ḳafası resmi vardır ki resim ḳâtil olduğuna delâlet eder.

Aḳ sülümen ḳan, tükürük, mevâd-ı ğâiṭa gibi az çoḳ zülâlî ḥâvî eşyâ ve mevâdı iyice taṭhîr edemez, çünkü zülâl ile birleşerek teʾsîrini ğaṣb eder.

Göz Ṭaşı – (Sülfat dü guivre (sulfate de cuivre) = kibrit-i nüḥâs) Iṣṭılâḥ [194] ṭıbbisiyle ve beyneʾl-ʿuvam göz ṭaşı nâmıyla maʿruf olan bu dezenfektan (muzâd-ı intân) ğâyet iyi olup zirâʿatte filoḳserâyı ve buğday miḳroplarını taḫrîb etmek için ḳullanılır. Duvar ḳağıtlarını ve ḳumaşlarını lekelediği için yalnız oṭuraḳlar, mevâd-ı ğâʾiṭe lağımları ve çuḳurları ve ḳuburlar ve tükürük ḥoḳḳaları bununla dezenfekte edilir.

Bu da maḥlul ḥânede ve bir litre suda (50) ğram hesâbıyla ḳullanılır.

Ḥâmız-ı Fenik – Cerraḥlıḳta çoḳ müstaʿmel bir antiseptiktir. Bir zehir ve bir maḥarriḳ olmağla iḥtiyâṭla ḳullanmaḳ lâzımdır. Ṣu ile ve bâḫuṣuṣ ṣoğuḳ ṣu ile güç iḥtiyâṭ eder. Bir litre ṣuda (50) ğram ḳullanılır.

Ḳarazil – Ṣu ile ḳolay ḥal olur ve ḥâmız-ı fenik gibi fenâ ḳoḳmaz bir fenik mürekkebidir.

Hem dezenfekte eder, hem de fenâ ḳoḳuları izâle eyler. Bir ḫâneyi dezenfekte etmek için pek fâʾidelidir. Bir litre ṣuya (50) ğram ḳonulur.

Lizol- Şarâb ḳıvâmında, ḳatrân ḳoḳusunda bir mâyiʿ olup yaraları tımâr, âlât ve edavâtı dezenfekte etmek maḥalleri taṭhîr eylemek için yüzde bir, iki, üç ḥatta beşe ḳadar ḳullanılır.

Kireç Sütü – Kireç sütünün antiseptik olması için tâze yapılması şarṭtır. Bunun için iyi cinsten bir miḳtâr sönmemiş kireç alıp üzerine azar azar ṣu ʿilâve ederek söndürmeli ve bu vechle toz ḥâline getirilmiş kirece iki miṣli ṣu ʿilâve edip [195] süt ḳıvâmını vermeli. Kireç sütü duvarlara, toprak ve ṭaş zemînleri pek iyi dezenfekte eder.

Kireç Ḳaymağı- Mevâd-ı ğâiṭe, çirkefler, pislikler, duvarlar bununla dezenfekte edilir. Faḳaṭ çoḳ miḳtârda ḳullanılmalı.

Kireç ḳaymağı (taḥt-ı ḳlorit kels) havâ ile temâs ettiğinde ḳlor ğazı neşr eder.

Javel Şuyu – Bu şu (ḳlorür dü potasyum) ile (hipokloriyet dü potas) ın şuda ḥalinden ᶜibâret bir maḫluṭtur. Çamaşırları yıḳamaḳ ve dezenfekte etmek için on, on beş ḳat şu ᶜilâve etmelidir. Zemîni ve bölme duvarları dezenfekte etmek için ise beş ḳat şu kâfidir.

Ḫâmz-ı Bor – (Asitborik) denilen bu ḥâmz ḫafîf ve zararsız bir dezentektan olup çocuḳlar ve ḥâl-i neḳâhette bulunanlar için ve biᵓl-ḫâṣṣa ğışâᵓ-ı muḫâṭırlarla burun ve göz ḫastalıḳlarında ḳullanılır. Ṣoğuḳ şuda ḥal olmayıp bir litre ṣıcaḳ şuya 45 ğram ḥâmz ḳonur.

Ḫâmz Kibriti – Kükürt yandığı zamân çıḳan ğazdır. Evvelleri kendisine ᶜaṭf olunan ehemmiyeti zâyiᶜ olmuştur. Bunun yerine diğer antiseptikler ḳullanılıyor, maᶜmâfîh bir maraz-ı sârînin vuḳuᶜa geldiği maḥal ve oda bununla dezenfekte edilir.

Formül – Bu ğazlı bir dezenfektandır. Hâmz kibritiden daha müᵓesserdir, Sillüᵓr-riᵓe miḳroplarına ḳarşı iyidir. Avrupa'da bugün en [196] ziyâde ḳullanılan budur. Ḥâvî olduğu (Formaldehit) ğazının ne mevâd-ı maᶜdeniye, ne boynuz ve ḳauçu maᶜlumâtı ne de çamaşır ve yataḳ ṭakımları üzerine fenâ bir teᵓsîri yoḳtur. Artıḳ kükürt değil formül ğazı ḳullanılıyor.

Permanğanat Düpotas– (fevḳ manğanit potas) denilen bu cisim parlaḳ, mor, billur olup şu ile ḳarışdığında mosmor bir renk ḥâṣıl olur. Binde bir maḥlulü yaraların tımârında vesâᵓir ḫuṣuṣatta istiᶜmâl olunur. Bu mâdde sâᵓir antiseptikler gibi zehir değildir. Ḫatta şuların taṣfiyesinde bile ḳullanılır.

Dezenfektanların İstiᶜmâli – Ṣuret istiᶜmâli ḥaḳḳında taḫaṭṭuru lâzım baᶜzı maᶜlumâtı da ᶜilâve edelim:

Dezenfektanların ṣoğuḳtan ziyâde ṣıcâḳ olaraḳ teᵓsîri daha ziyâdedir. Dezenfektanlar birleşirse teᵓsîri daha ziyâde olur. Hemen bütün dezenfektanlar zehirdir.

Emrâz-ı taḫammülleri ḳurudan ziyâde yaş olduḳları zamân antiseptiklerle daha iyi taḫrîb olunur, binâen şöyle:

Dezenfektanları ve dezenfekte âletlerini ışıtalım, antiseptikleri çocuḳların erişebilecekleri yerlere aṣlâ bıraḳmayalım. Ḳalın ḥarflerle şişelerin üstüne "zehir" diye yazalım ve dezenfekte edilecek yerleri ışlatalım.

İnfirâd – Bir maraz-ı sârîye biri ṭutuldu mu, en evvel yapılacaḳ şey onu ḥâl-i infirâda ḳoymaḳ yaᶜnî yalnızca bir odaya götürüp [197] antisepsi tedâbîrini ittiḫâẕ eylemek ve ḫastalığı ötekine birine sirâyet ettirmemek üzere ḫastanın öte beriye gitmesine müsâᶜade etmemektir. Ḫastaya bugün bir miskîne ve bir mecnuna edilen muᶜâmele edilemez. Onu ayrıca bir odaya naḳl etmek onunla meşğul

olmamaḳ demek değildir. Maḳṣat tamâmıyla iyi oluncaya ḳadar kimse ile iḫtilâṭ ettirmemektir. ᶜAḳıllı olan ḫastalar hîçbir iᶜtirâzda bulunmazlar. İᵓtirâzda bulunmaḳ veyâ âṯâr-ı infiᶜâl göstermek isteyenler yalnız şunu düşünmeliler ki eṭrâfındakilerin ḥâl-i ṣıḥḥat ve ᶜâfiyetleri ne kadar mükemmel olursa kendilerini de o ḳadar çabuḳ iyi olur.

Ḫastanın ayrıldığı odanın behemeḥâl bir dehlîzi bulunacaḳ ve burada (bluz) denilen uzun keten gömlekler bulundurulacaḳtır. Bu gömleklerin boyun ve bilekleri ṣıḳıştırılabilir bir ṭarz da olacaḳtır. Ḫasta odasına girenler bunları giydikten ve antiseptik ṣularla elleri ve yüzü yıḳadıḳtan ṣonra girebileceklerdir. Bu yıḳanmaḳ çıḳarken daha şiddetli olmalıdır. Ḫastanın bütün indifâᶜâtı ve ḳullandığı her şey bu dehlîzde dezenfekte edilecektir.

Ḫastanın yanında yalnız ᶜaynı ẕât olmaḳ üzere bir kişi bulunacaḳ ve her gün gömleğini dehlîzde çıḳardıḳtan ve çıplaḳ olan ṭaraflarını antiseptik ṣu ile iyice yıḳadıḳtan ṣonra iki sâᶜat ḳadar çıḳıp havâ alacaḳtır. Eğer bu ẕât temîz ise ve her gün ağzını burnunu birḳaç defᶜalar dezenfekte eder ise ciddî bir tehlikeye maᶜruz ḳalmaz.

Ziyâretçiler ḫastaya temâs etmeyecekler ve yanında uzun müddetle oṭurmayacaḳlardır.[198]

Biᵓṭ-ṭabiᶜ bu ṭarz-ı ḥareket veba ve ḳolera gibi emrâz-ı sâriye-yi şedîde ve istîlâᵓiye ḥaḳḳında değildir, çünkü bu nevᶜ ḫastalıḳlarla dâᵓimâ temâsta bulunanlar, ḫasta baḳıcılar ḫârca çıḳamaz ve diğerleri ile aṣlâ iḫtilâṭ edemez.

Daha çoḳ îzâḥât verilebilir, faḳaṭ tafṣîlât sâᵓireyi hıfzıᵓṣ-ṣıḥḥa kitâplarına ve ṭabîblere bıraḳalım. Her ḥâlde ṭabîbin veṣâyâsını tamâmıyla icrâ etmeli ve birini bile ihmâl eylememelidir.

Mekteb-i müdür ve muᶜallimleri çocuḳlardan birinde bir ḫastalıḳ emâresi gördüğü veyâ şüphelendiği anda derḥâl naẓar-ı diḳḳate almağa, ṭabîbe göstermeye, çocuğu evine göndermeye ve ebeveyni ḫaberdâr etmeye mecburdur.

İyi Olduḳtan Ṣonra Dezenfeksiyon – Ḫasta iyi olduḳtan ve gerek eṭrâfındakiler için ḫastanın ḥayât-ı âdiyeye dâḫil olmasında ṭabîb bir tehlike bulunmadığını beyân ettikten ṣonra duvarları, tavan ve tabanları, döşemeyi ve gerek odada gerek dehlîzde bulunan eşyânın kâfesini kemâl-i diḳḳatle dezenfekte etmek lâzımdır.

Etüvler – Büyük şehirlerde eşyâ-yı mülevveṯeyi dezenfekte etmek için etüvler, tebḫîrḫâneler vardır. İstanbul belediyesinin bu yolda tebḫîrḫâneleri vardır. Tebḫîrḫâneye merbuṭ dezenfekte maᵓmurları vardır ki bunlar ṭabîbin iḫbârı veyâ ᶜâᵓilenin mürâcaᶜtı üzerine derḥâl bir maraz-ı sârînin ẓuhur eylediği maḥale gider ve orasını pulverizatör vesâᵓir âlât ile taṭhîr ederler ve mülevveṯ eşyâyı

kemâl-i iḥtiyâṭ ile tabḫîrḫâneye naḳl ile baᶜdeᵓt-taṭhîr iᶜâde eylerler. Bu memurlara elimizden geldiği kadar muᶜâvenet edelim ve hîç müşkilât göstermeyelim.[199]

Faşıl: 6: Miḳropların Tevlîd Ettiği Baᶜzı Ḫastalıḳlar ve ᶜİlaçları

Münderecât: İki İzâḥ – İnfluᵓenza – Oḳtalmi – Bağırsaḳlarda Emrâz-ı Tufeyliye – Boğmaca Öksürüğü – Pisitaḳoz – Tetanos –Tederrün-riᵓe – Tifos – Çıbanlar – Çiçek Ḫastalığı –Ḥummâ-yı Tifoidi–Ḥummâ-yı Nifâsî –Ḫünnâḳ – Dizanteri – Zatᵓürrᵓe –Ruᶜâm – Seraṭan – Şarbon – Ṣu Çiçeği – Ḳaba Ḳulaḳ – Ḳızamıḳ – Ḳızıl – Ḳuşpalazı – Ḳuduz – Kel – Menenjit – Vebâ ve Ḳolera –Yaraların İḫtilâṭı – Yılancıḳ-

İki İzâḥ – Müvellid-i maraz miḳroplar vücudumuza istilâ eyledikleri zamân aṣıl ḫastalıḳ derḥâl teẓâhür etmez. Miḳroplar yeni feṭḥ ettikleri yerde işe başlamazdan evvel orada iyice keyiflerine göre yerleşmek isterler. Ḫastalığa göre günler geçer. İşte bu zamâna (Enkubsiyon = Tefrîḥ) devri deniyor ki ḫastalığın sirâyetiyle ẓuhuru arasındaki müddet demek olur. Her ḫastalığın müddet-i tefrîḥini bildireceğiz. Bir de bir ḫasta iyileşmeğe başladığı, artıḳ ḫastalıḳ sirâyet etmez fikrinde bulunanlar vardır ki bu ḫaṭay-ı ᶜaẓimdir. Şifâ-yı ᶜuzviyetin müstevlî üzerine ğalibe-yi ḳaṭᶜiyesi demektir, faḳaṭ müstevlî henüz eşğâl ettiği maḥali taḫliye etmemiştir, tedricen taḫliye edecektir. Miḳroplar mağlub olduḳları vücuda ḳarşı bir şey yapamasalar bile başḳa vücutlara ḳarşı ḳuvvetlerini muḥâfaẓa ederler ve her vaḳit irât-ı maraz ve mazarrat eyleyebilirler. [200] Ḫasta şifâ bulduḳtan ṣonra ne ḳadar müddette sirâyet mümkün olacağını da irâᵓe edeceğiz.

İnfluᵓenza –Büyük küçük herkese musâllaṭ-ı ğâyet sârî bir ḫastalıḳtır. Salya, sümük, tükürük ile sirâyet eder. Havâ ile baᶜzen bir sürᶜat-i fevḳâᵓl-ᶜâde ile uzaḳ mesâfelere ḳadar basil gidebilir. BaᶜdeᵓṢ-şifâ on beş gün ḳadar sirâyet maᵓmuldür. Devr-i tefrîḥ ondan on beş güne ḳadardır.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, zaᶜîf kimseleri uzaḳlaştırmalı, antiseptikli tükürük ḥoḳḳası ḳullanmalı, pislenen ve ḥatta temâs eden her şeyᵓi dezenfekte etmeli. Birḳaç defᶜa sirâyet edebilir.

Oḳtalmi – İltihâb-ı ᶜayn, remed nâmları da verilen bu ḫastalıḳ yeni doğanlara maḫṣuṣ olup velâdetin ertesi günü veyâ bir gün ṣonra başlar. Çoḳ ağır ve çoḳ sârî bir ḫastalıḳ olup körlerin hemen sülüsü bu ḫastalıḳtan maᶜluldür.

Tedâbîr: Çocuḳ dünyaya gelir gelmez ḳavâᶜid neẓâfete kemâliyle riᶜâyet edebilmelidir. Çocuḳ doğar doğmaz temîz bir tülbent ile gözleri sildikten ṣonra içlerine bir iki damla limon ṣuyu damlatmalıdır. Eṭibbâ cehennem ṭaşı maḥlulundan bir iki damla damlatmağı tavṣiye ediyorlar. Bu ḫastalıḳ çoḳ defᶜa ḫuṣuṣi bir miḳroptan ileri gelir. Bâyezîd'deki ḫayrât ṣular, gül ṣuları, memeden ṣağılan süt ile uğraşmaḳtan ise muḳtedir bir kehḥâle derḥâl mürâcaᶜat etmelidir. Ṣon pişmanlıḳ fâᶜide vermez.

Çocuğun gözlerine doḳunmazdan evvel antiseptik bir ṣuda elleri yıḳamalıdır. Çocuğa temâs eden her şeyᵓi dezenfekte etmelidir.[201]

Bağırsaḳlarda Emrâz-ı Tufeyliye – Çocuḳların defᶜi ṭabîᶜilerinde bulunan ṣoğlıcanlar baᶜzı ṣulardan ve bâḫuṣuṣ durğun ve ḳuyu ṣularından ve bu ṣularla çalḳanmış, yıḳanmış çiğ meyve ve sebzeyi yemekten ileri gelir.

Baᶜzen biᵓl-ḫaṣṣa küçük çocuḳlarda maḳᶜad civârında ḳırḳılmış iplik manẓarasında ğâyet küçük ṣoğlıcanlar ve ᶜâdetâ ḳurtlar görülür. Az miḳtârda ṭuzlu ṣu ile tenḳiye bu ṣoğlıcanların defᶜine ḫidmet eder. ᶜÂdî ṣoğlıcanlar gibi onlar da ṣulardan ileri gelir. Tenyaların bir ḳısmı domuzlardan bir ḳısmı da köpeklerden intiḳâl eder. Trişin de domuzlardan geçer ve çoḳ mühliktir. Bunlar ḥaḳḳında icrâ olunacaḳ tedâbîr, temîz yemek ve ğâyet temîz içmektir. Tenyaya Türkçe (şerîd) diyorlar, ıṣṭılâḥ-ı fennîsi (dudiᵓl-vaḥîd)dir. İki, üç baᶜzen daha ziyâde metre uzunluğunda olan bu soğlıcan baş ile müteᶜaddid ḫalḳalardan, parçalardan ibârettir. Baş bir ṭoplu iğne başı ḳadar ve yuvarlaḳ olup üzerinde iki ṣıra çengel ve dört muḥaccem vardır. Her ḫalḳada birçoḳ yumurṭa bulunur ve bu yumurṭalar neşv ü nemâ bulur, bir tenya başına müşâbih bir yavru (reşim) ḥâline döner. Gerek yumurṭa gerek reşimler ᶜâdetâ bir ḳabuḳ ile maẓruftur. Bu yumurṭa ve reşimler bir domuzun miᶜdesine indiğinde ḳabuḳlar miᶜde salyasıyla eriyeceğinden hazm borusunu geçer ve aᶜzânın birinde ᶜizalâtta, ḳalpte, beyinde, aḳciğerlerde ḳarargîr olup nohut büyüklüğünde bir ḳeseye taḥvîl eyler ki buna "sistiserḳ" derler. Domuz etini yiyenlerin bağırsaḳlarında sistiserḳler [202] tenyaya tahvîl eder. Sistiserḳler yalnız domuz etinde değil, ḳoyunlarda, köpek, fare ve ḥatta insânda da bulunur.

(Butriyosefal) isminde diğer bir nevᶜ şerîd daha olup balıḳlarda bulunur. Bu nevᶜ ṭufeylilere yaḳalanmamaḳ için en iyisi her ne türlü et olursa olsun çiğ olaraḳ yememelidir. Tenyaya mübtelâ olanlar sürᶜatle tedâvî olunmalıdır. Çünkü ḫastalığı mevâd-ı ğâᵓita ile yayarlar. Trişin de vaḫîmce bir ḫastalıḳ olup domuz, fare, kedi vesâᵓir ḥayvânlarda bulunur. Ḳaṭᶜiyen çiğ et yememelidir.

Boğmaca Öksürüğü – Çocuḳlara ve mürâhaḳalara musallattır. Sümük ve salya gibi maddeᵓi muḥâṭiye ve tükürük ve ḫastanın pislettiği ve doḳunduğu her şey ile ve ḥatta havâ ile bile sirâyet eder. Sirâyet için bir ziyâret kâfîdir. En ṣon öksürükten iᶜtibâren on beş gün ḳadar sirâyet iḥtimâli vardır. Devr-i tefrîḥ ikiden yedi güne ḳadardır.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, çocuḳları uzaḳlaştırmalı, antiseptikli tükürük ḥoḳḳasını mümkün olduğu ḳadar beraber bulundurmalı, ḫastanın pislettiği ve ḥatta doḳunduğu her şeyᶜi dezenfekte etmeli. Boğmaca öksürüğüne mübtelâ çocḳları soḳaḳlarda dolaştırmaḳ ḫastalığı diğerlerine bulaştırmaḳ demektir ki bu da aṣla tecvîz olunamaz. Yalnız bir defᶜa sârîdir.

Psitaḳoz – Ẕatürre ve ḥummâ-yı tifoidi ḳadar ağır bir ḫastalıḳtır. Eḳseriyâ bu ḫastalıḳlara da benzer. İnsânlara papağanlardan sirâyet [203] eder. Ḥayvân öldükten ṣonra sirâyet bâḳîdir. Devr-i tefrîḥ altıdan on güne ḳadardır.

Tedâvîr: Fenâ yediği, tüyleri dikleştiği, ishâli olduğu zamân papağanı derḥâl öldürmeli, pisliğinin ḳurumamasına diḳḳat etmeli, ḳafes ve tongaları ateşle yaḳmalı, bu iş zamânında ḳullanılan elleri ve elbiseleri dezenfekte etmeli. Papağana hîçbir zamân ağızda yem vermemeli.

Tetanos –Bu ḫastalığa ḳazıḳlı ḥummâ denildiğine sebep insânın tekmîl ᶜaḍalâtının gerilmesiyle ḳazıḳ gibi kesilmesi ve derece-yi ḥarâretin terfiᶜ eylemesidir. Vaḫîm bir ḫastalıḳtır, bunun da ḫuṣusi bir serumu vardır. Yılancıḳ gibi ᶜaynı esbâbla ḥuṣule gelir. Bunun miḳrobu (nikolayır) ṭarafından bulundu. Ṭoprakta, tozlar içinde ve biᵓl-ḫaṣṣa at gübresinde bulunur. Bir sıyrığın, bir yaranın bu ṭoprakla, bu gübre ile bulaşması ḫastalığın ẓuhuruine sebep-i kâfîdir.

Tedâbîr: Yılancıḳtaki tedâbîr ittiḫâẕ olunmalı, gübre, ṭoprak ile bulaşmış veyâ aḫırda ḥuṣule gelmiş her yarayı diḳḳat-i fevḳâᵓl-ᶜâde ile dezenfekte etmeli.

Tederrün-riᵓe – Tesellül, teverrüm, verem, sillüᵓr-rie, ince ḫastalıḳ, göğüs ḫastalığı, ṣadr ᶜilleti nâmlarıyla maᶜruf olan bu ḫastalıḳ ḳulağa pek de ḫōş gelmeyen ince öksürük ṣadâları ile biçâre ve bedbaḫt muṣâblarının şemle-yi ḥayâtını yavaş yavaş söndüren müthiş [204] bir marazdır. Kâşifinin ismine nisbetle (Koḥ basili) nâmıyla benâm bir cins miḳrobun eṣer-i cinâyetidir.

Dâᵓimâ ḫâṭırdan çıḳarmamalı ve bilmeli ve herkese anlatmalı ki birçoḳ kimselerin ẓan ettikleri gibi sillüᵓr-rie ırsi değildir. Mesluᵓr-rie olanların çocuḳları zaᶜîf ve binâᵓen-ᶜaleyh sillüᵓr-rieye istiᶜdâdlı olabilirler, faḳaṭ bu ḫastalıḳ bilâ-istiṯnâ herkese göre -tedâbîr-i maᶜḳulanın itḫâẕı ḥâlinde- ḳâbil-i ictinâbdır. Sillüᵓr-rie emrâz ve âfât-ı mevcudenin en meḫufu olup istîlâ ḥâlinde ḳolera ve vebâdan daha pek çoḳ ve bilâ-faṣıla ḳurbanlar vermektedir. ᶜUmumiyet iᶜtibâriyle ve fiyâtın altıda bizi mesluᵓr-rie olduğu ḥesâb olunmuştur. Bununla beraber bu ḥâl mucib-i heyecân olunmuyor, ḥatta görülmüyor bile. Çünkü görülmek istenilmiyor, çünkü herkes buna ḳarşı bir tedbîr mümkün olamayacağını ẓan ediyor. İşte en büyük ḫatâ bu noḳtadadır.

Cehâlet ve bunun küçük ḳarındaşı olan efkâr-ı bâṭıla dünyada ne ḳadar insân öldürüyor!

Verem ḫastalığı çoḳ ilerilemiş ise ḳâbil-i tedâbîr. Bugün sanatoryum denilen mueseᵓsât-ı ḫuṣusiyede birçoḳ veremler iyi oluyorlar.

[Bugün veremin “sârî”, “ḳâbil-i iḫtirâz ve tevḳi” ve “ḳâbil-i şifâ” olduğu fennice ḳaṭᶜiyen ṣâbit oldu, faḳaṭ ḫastalığın menᶜ-i tevsiᶜ ve intişârı için bu ṣübutun ifâde ve beyânı kâfî değildir. Verem ḥaḳḳındaki mülâḥaẓât ve müktesebât, vereme ḳarşı ittiḫâẕ edilecek tedâbîr, yalnız eṭıbbânın değil,

bütün ḫalḳın maᶜlumu olmalıdır. Her fert, her insân veremin sirâyetini, faḳaṭ “ḳâbil-i tevḳî ve şifâ” bir ḫastalıḳ olduğunu [205] bilmelidir ki kendisine tertib eden ve ẓâᵓifi, fedâkârlığı ḫaḳḳıyla îfâ edebilsin. Ḥarpte ẓafer ve ğâlebe çoḳ kere düşman ḫaḳḳında eṭrâflı, ṣarîḥ ve vaẕıḥ-ı maᶜlumât alınmasına vâbestedir. (Doḳtor Besîm ᶜÖmer)]

[Verem ḳâbil-i şifâdır. “Doḳtor Kilisli Rıfᶜat”]



Şekil 4.13. Verem Mikrobu-Koh Basili

Fiᵓl-ḫaḳîḳa Ḳoḥ Basili ğâyet müthiş bir düşmandır bir ḫasm-ı bî-amândır, faḳaṭ ᶜilim ve maᶜrifet onu bugün yarı mağlub etmiştir. Ḳarîben terḳiyatıyla büsbütün maᶜlub olacaḳtır.

ᶜAyyâşlıḳ, farṭ-ı meşğuliyet, maḥbusiyet, meskende havâsızlıḳ ve pislik, noḳsân-ı ğadâ, baᶜzı ğayr-ı ṣıḥḥi sanᶜatlar veᵓl-ḥâṣıl ᶜuzviyeti zaᶜyıflatan ve muḳâvemeti azaltan her şey miḳrobun istilâsına istiᶜdât baḫş olur. Ekṣeriyâ şeker ḫastalığı, ğarîp, fenâ tedâvî edilen bir bronşit ve ḳızamıḳ netîcesi de olabilir.

Lâkin bunu da bilmeli ki miḳrop olmazdan bu esbâb aṣla kâfî değildir. Ḳoḥ Basili sillüᵓr-rienin balğamında bulunur, ḳuruyaraḳ ve toz ḥâline gelerek havâ basillerle dolar, duvarlara, döşemelere, parkelere veᵓl-ḥâṣıl ḫastayı muḥâṭ olan her yere ḳonar ve buralarda kuvve-yi muzıra ve mehlekesini zâyîᶜ etmeksizin senelerce ḳalabilir. Bu esbâba mebnîdir ki ḫastalıḳ zamânında iyice ve kemâl-i iᶜtiḳât ve ihtimâmla dezenfeksiyona riᶜâyet edilmediğinden birçoḳ zamân ṣonra ᶜaynı ᶜâᵓilede diğer sillüᵓr-rieler ẓuhur ediyor.[206]

Teşekkür olunacaḳ bir cihet var ki o da sirâyetin ğâyet ağır olmasıdır. Bir ḫasta iyi baḳılacağı, veṣâyâ-yı fenniyenin kâffesi icrâ olunacaḳ ve balğamlar ḳurumazdan evvel taḫrîb edilecek olursa ḫastanın yanında bulunmaḳtan ḳorḳmaḳ zâᵓiddir.

Müteverrim ineklerin sütünü taḳîm etmeden içmekle ve etlerini çoḳ pişirmeden yemekle de ḫastalıḳ geçebilir. Müteverrim ḥayvânların indifâᶜât-ı ṭabîᶜyesi de mühlik olabilir.

Sillüᵓr-riᵓeye istiᶜdâdı olan ḥayvânlar: İnek, öküz, at, kuşlar, köpekler ve kedilerdir. Müteverrim ḥayvân bulunan aḫırda iḳâmet tehlikelidir.

Tedâbîr: Sillüᵓr-riᵓeden maṣuniyet için en iyi vâsiṭa açıḳ havâda yaşamaḳtır. Bütün balğamlar ḳurumazdan evvel tamâmıyla taḫrîb edilebilirse ḥastayı ayırmaḳta hîç bir fâᵓide yoḳtur. Ḫasta yere, ocağa, mendile, arabalara, soḳaḳlara aṣlâ tükürmeyip ğâyet ḳuvvetli antiseptik maḥluliyle mücehhez ṭaşınabilir bir tükürük ḥoḳḳasından başḳa bir yere tükürmemeli. Bu ḥoḳḳa günde



Şekil 4.14. Veremlilere mahsus cep tükürük hokkası

iki defᶜa boşaltılıp temîzlenecektir. Bugün ᶜâlem-i ticârette maḫṣuṣ yapılmış ḳullanışlı tükürük ḥoḳḳaları vardır. Eğer maᶜlul ayrı odada yatmıyorsa hîç olmazsa yatağı behemeḥâl ayrı olmalıdır. Odayı günde birḳaç defᶜalar bolca havâlandırmalı ve ṣıḳ ṣıḳ antiseptik bir mâyiᶜ ile yıḳamalıdır. Süpürüp toz ḳaldırmaḳ aṣlâ câᵓiz değildir. Ḫasta ṣıḳ ṣıḳ ellerini, yüzünü, ağzını, burnunu antiseptik bir ṣu ile yıḳamalıdır.[207] Sirâyetin başlıca sebebi ḳurumuş balğam ise de diğer pislikler ve cerâḥat daḫi muzır olmağla behemeḥâl ḳaynatmadan içmemelidir. Veremli ḥayvânların etlerini de yememeli ve hîç olmazsa ziyâdece ḳızartmalı ve pişirmelidir. Basil ṭuruḳ-u hazmiye ile bedene dâḫil olduğu gibi bağırsaḳlar vâsıṭasıyla da duḫul edebilir.

[Verem bizde, ḫuṣuṣiyle çocuḳlarımızda en ziyâde bağırsaḳlar ṭarîḳiyle vücudu istilâ ve ifnâ etmektedir. Bunun en aşkâr-ı sebebi de çocuḳları beslemek ḫuṣuṣunda iktizâ edegeldiğimiz ḥâl lâḳaydidir. Bizde daha yeni doğmuş bir yavrucuḳtan on yaşını bulanlara ḳadar bütün çocuḳluğun bugünkü ṭarz-ı tağdiye ve tenmiyesi şâyân-ı tenḳid ve muvâḫezedir. Şimdiye ḳadar gösterilen tesîb ve ihmâl az çoḳ ḫōş görülse bile artıḳ veremin ṣuret ve ṭarz-ı sirâyetini yaḳinen bildiğimiz bu zamân terkî-yi nişânda da iltizâm ihmâl ve terâḫı pek büyük bir ḳabâḥattir – Doḳtor Besim ᶜÖmer]

Müteverrimlerin çocuḳları behemeḥâl açıḳ havâda büyütülmelidir. Devâᵓirin ḳalem odalarından ve fabriḳalardan ḳaçınmalıdır.

Tifus –Sefil ve pis maḥallelerde ṣıḳ vuḳuᶜ bulur bir ḫastalıḳtır. Her nevᶜ bulaşıḳlar ve pisliklerle ve deri pulları ve döküntüleri ile ve ḫuṣuṣiyle pire ve taḫta ḳurusu ve bit ile miḳrop intiḳâl

eder. Bu ḫaşarât diğer ḫastaların ḳanındaki miḳropları ṣağlamalara ᶜâdetâ aşılarlar. Ḫastayı muḥâṭ olan havâ ile de intiḳâl edebilirse de uzun müddetle ḫastanın yanında bulunmaḳ îcâb eder. Baᶜdeᵊl-şifâ yigirmi gün sirâyet bâḳîdir. Devr-i tefrîḥ ondan on iki güne ḳadardır.[208]

Tedâbîr: Hastayı ayırmalı, iyice havalandırmalı, pisliklerle bulaşan eşyayı her gün kemal-i diḳḳatle dezenfekte etmeli ve meskeni ḫaşarâtten ḳurtarmalı. Ḫastanın yanında çoḳ oṭurmamalı, antiseptik tükürük ḥoḳḳası ḳullanmalı.

Çıbanlar – ḳan çıbanı ḳıl yuvâsının ve yağ bezelerinin iltihâbıdır. Bu iltihâb cildin saṭḥında bulunan müvellidüᵊl-maraz miḳropların ḳılları taᶜḳiben dâḫile nüfuzundan ileri gelir. İltihâb bu yuvaya ve bir beze münḥaṣır olacağına birçoḳlarını istîlâ eylerse şîr-i pençeyi meydâna getirir. Bu ḫastalıḳ hem vecᶜanân hem de vaḫîmdir. Cildin eṣvâb ile ziyâde ṣıḳıca delen ve temâsa maᶜruz ḳalan maḥalleri ḫastalanır. Bu yolda bir ḳan çıbanı ḥuṣulünde yalnız onu tedâviye değil diğerlerinin ᶜadem-i ḥuṣulüne de diḳḳat ve iᶜtinâ eylemelidir. Çıbanları bir ṭaraf edecek hîçbir ḫuṣusi devâ yoḳtur. Ufaḳ ve ehemmiyetsiz çıbanlara ᶜâdî yakı münâsib ise de iki üç gün içinde ağrı durmadığı ḥâlde ğâyet ziyâde temîzliğe riᶜâyet edilmek şartıyla yardırmaḳ hepsinden iyidir. Büyümeğe bir istiᶜdâd gösterdiğinde ve şîr-i pençe olduğunda yardırmaḳta aṣlâ ihmâl etmemelidir. Şeker ḫastalığına mübtelâ olanlar bu gibi çıbanlara ğâyet müstaᶜdidirler. Veᵊl-ḥâṣıl cild ḫastalıḳlarının çoğu ᶜadem-i neẓâfetten, cild üzerine olan her nevᶜ taḫriṣâttan, ferṭ-i tağdî ve suᵊi azmdan ve baᶜzen beniyenin bozuḳluğundan ileri gelir. Bu ḫastalıḳların pek çoḳ nevᶜileri vardır. Ṭabîb-i ḥâẕiḳe mürâcaᶜat etmelidir.

Çiçek Ḫastalığı – Çoḳ mühlek bir ḫastalıḳtır. Faḳaṭ bugün aşı sâyesinde nâdirdir. Biᵊẕẕât ḫasta ile veyâḫud irin bulaşıḳlarıyla, [209] ḳan ve deri döküntüsüyle temâstan ileri gelir sârî bir ḫastalıḳtır. Havâda pek külliyetli miḳrop olmağla o ṣuretle de sirâyet edebilir. Sirâyet için bir ziyâde kâfîdir.

Baᶜdeᵊş-şifâ müddet-i sirâyet bir ay ve devr-i tefrîḥ sekizden on iki güne ḳadardır.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, herkesi tekrâr aşılamalı, ḫastanın odasından çıḳarılan her şey antiseptik ṣu ile ışlatılmadan çıḳarılmamalı ve çıḳardıḳtan ṣonra da esâslı ve mükemmel olaraḳ dezenfekte etmeli. Ellerde bir yara ve çatlaḳ falân varsa derḥâl ḳollodiyon (kolodiyum) ile örtmeli. Aşı veyâ aṣıl ḫastalıḳ taḳrîben on sene müddetle ḫastayı tekrâr istilâ-yı marazdan maṣun ḳılar.

Çiçek ḫastalığı beşeriyet için bir şîndir. Çünkü bu ḫastalığa yaḳalanmamaḳ çâresi olduğu ve ᶜâdetâ Avrupa'da fâṣılalı aşılanma sâyesinde ḫastalıḳ tamâmıyla maḥv olduğu ḥâlde memleketimizde ara ṣıra ve baᶜzı yerlerde müstevli ṣurette ḥâlâ devâm etmesi ve birçoḳ nüfusun ziyâᶜına sebebiyet vermesi ḥaḳîḳaten yazıktır. İhmâlin bu derecesi ṣırf eṣer-i cehâlettir.

Ḫummâ-yı Tifoidi – En ziyâde çocuḳlarla mürâhiḳlere musallaṭ bir ḫastalıḳtır. Miḳrobu (İbret Basili)dir. En ziyâde ṣuda yaşar ve kesretle yayılır ki başlıca vâsıṭa-yı intiḳâl budur, lâkin ḫastaya

mâʾid bulaşıḳlar ve pislikler ve ḥatta döşeme taḫtaları ve zemîn ve abdestḫâneden bile miḳrop intiḳâl eyler. Ḥıfẓıʾṣṣıḥḥaya ʿadem-i riʿâyet, izdiḥâm, farṭ-ı iştiġâl miḳrop istilâsına istiʿdâd baḫş olur.

Ḫastanın yanında ziyâdece oṭurulmazsa o ḳadar tehlikeli değildir. [210] Baʿdeʾṣṣifâʾyı taḳriben on beş gün sirâyet bâḳîdir. Devr-i tefrîḥ on ikiden on beş güne ḳadardır.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, ṭabîbe ve belediyeye ḫaber vermeli, şu şüpheli ise ḳullanmazdan evvel ḳaynatmalıdır. Abdestḫâneye dönmezden evvel ḫastanın indifâʿât ṭabîʿyesini mükemmelen dezenfekte etmelidir. Başḳa yerlere dökmemelidir. Ḫastanın doḳunduğu her şeyʿini dezenfekte etmelidir. Ḫastalıḳ ekseriyâ bir defʿa sârîdir.

Ḥummâ-yı Nifâsı – Antisepsiye farṭ-ı riʿâyetteki ehemmiyeti iṡbât eden ḫastalıḳlardan biri de budur. Evvelleri ḫastaḫânelerde yigirmi genç vâlideden on doḳuzu ölüyordu. Bugün ise antisepsi sâyesinde hemen ve vefayât yoḳ gibidir. Müstaʿid bir ebe ile beraber ṭabîbin tavsîyesine ṣon dereceye kadar riʿâyet elzemdir. Yapılacaḳ şeyleri ṭabîb taʿyîn eder.

Bu loḫusâlıḳ ışıtması velâdeti müteʿâḳib açıḳ ḳalan yerlerden, az çoḳ ṣıyrılıp yırtılan maḥallerden vücuda giren muḫtelif miḳropların bâḫuṣuṣ cerâḥat miḳrobunun ve yılancıḳ miḳrobunun ḥâṣıl ettiği vaḫîm ḫastalıḳtır. Bu ḫastalıḳ çoḳ defʿa ebeler vâsıṭasıyla ṭahârete ʿadem-i riʿâyetten dolayı sirâyet ve intiḳâl eder. (Ḥummâ-yı Nifâsı) Evvelleri pek çoḳ loḫusâların ḥayâtına ḫâtme çekerdi, faḳaṭ bugün fennî bir temiẓlik ve antisepsiye riʿâyet sâyesinde pek çoḳ azalmıştır. Maʿmâfîh memleketimizde maʿaʾt-teʾessüf ḥâlâ birçoḳ telefâta bâʿiṡ olunur. Bu ḫastalıḳ ʿaḳîb-i velâdetten derḥâl helâk etmemesiyle ḳadını birçoḳ zamânlar muzṭarib eylediği gibi pek çoḳ defʿalarda ḳışırlığa maḥḳum eder. Veladeti müteʿâḳib bir ateş [211] ile, benzin ziyâde bir sürʿati ile, baş ağrısı ve iç sıḳıntısı ile başlar. Ebeler ve eṭrâftakiler bu ḥâli süte ʿaṭıf ve süt ışıtması ẓan eder. Ḥâlbuki memeleri süt geldiği gibi ḥarâret yine terfiʿ etmez. Loḫusâya ḥarâret geldiğinde efsunlu, loḫusânın döşeği altına ḳılıç ḳoymağla vaḳt geçirmeden ise hemen o anda bir ebe ḥakîmine mürâcaʿat etmelidir. Maʿhaẓâ her ḫastalıḳ gibi bunda da tevḳî-yi teşfiyeden evvelâ olmağla vaḳtiyle ḫastalıḳ gelmemesine diḳḳat etmemelidir.

Ḫünnâḳ – BaʿzI muḫtelif ḫanâḳlar sârî olabilir. Ḫasta bütün bütün tefrîḳ edilmemesi bile her ḥâlde başḳa kimselerden yine ayırmalıdır. Çamaşırını ve tükürüğünün bulaştığı her şeyʾi kemâl-i diḳḳatle dezenfekte etmelidir. Antiseptikli tükürük ḥoḳḳası ḳullanmalıdır. Birḳaç defʿa sirâyet edebilir.

Dizanteri – Ḳanlı bâṣur, düsanṭarya nâmı da veriliyor. Bu ḫastalıḳ Avrupa'da nâdir ise de ṣıcaḳ yerlerde memâllik-i ḥârede pek ziyâde münteşirdir. Memâllik-i ḥârede görülen dizanteri "amip" nâmı verilen ve ḫastaların mevâdd-ı ğâitasında pek çoḳ bulunan ḥayvânat-ı süfliyenin eṡer-i ḫabâṡetidir,

ḥâlbuki Avrupa'da, bu ḫastalıḳ doğrudan doğruya değil mevâdd-ı ğâita ile intiḳal ve sirâyet eder. Ḫasta ṣıḳ ṣıḳ abdestḫâneye çıḳar ve bu ṣıḳlıḳ günde 10, 20 ve ḥatta 60'ı bile bulur, bî-ḳarâr ıḳınır.

Bidâyette müshil, bilâḫare müleyyin ḥuḳneler ve afyon mürekkebâtı iyidir. Herḥâlde ḫastalığın veḫâmeti ve tevlîd ettiği iḫtilâṭât cihetiyle bilâ-ifâte-i vakt ṭabîb celb eylemelidir.[212]

Zatᵊürrᵊe – Bu ḫastalıḳ pek ṣıḥḥi yerlerde yaşamayanlarla yorulanlar arasında pek ziyâde sârîdir. Miḳrobu balğam ve sümük ile çıḳar. Ḫastanın yanında çoḳ durulursa havâ ile de sirâyet edebilir. Devr-i tefrîḥ üçten beş güne ḳadardır.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, odayı havâlandırmalı, antiseptik tükürük ḥoḳḳası ḳullanmalı, bir antiseptik mâyiᶜ ile ṣıḳça ṣıḳça biᵊl-ḫaṣṣa ağzı ve boğazın arḳasını yıḳamalı, ḫastanın doḳunduğu ve balğamla bulaştırdığı eşyâyı her gün dezenfekte etmeli.

Ruᶜâm – Bu ḫastalıḳ insâna attan, eşekten ve ḳatırdan geçer. Bu ḥayvânların burunlarının aḳmasıyla yaraların irini ve çıbanlar ile intiḳâl eder. Kedi ve ḥatta köpek yavruları da bu ḫastalığa yaḳalanabilirler.

Tedâbîr: Bu ḫastalığa ṭutulan ḥayvânı öldürmeli, ṭoprağa gömdükten ṣonra üzerine bir ṭabaḳa sönmemiş kireç yaymalıdır. Etini başḳa ḥayvânlara yedirmemeli. Her yeri dezenfekte etmeli, ḥayvânın yatağını ṣamanını yaḳmalıdır.

Seraṭan – Seraṭan fenâ urlardan, evrâm-ı ḫabîṯedendir. Esbâb-ı ḥaḳîḳiyesi henüz tamâmıyla bilinmiyorsa da cildin baᶜzı iltihâbât-ı müzminesi seratana istiᶜdâd veriyor. Seratan vücudun her yerinde ḥuṣule gelebilir. İlerlemiş bir devrinde teşhîṣ etmek ḳolay ise de bu zamândaki teşḥîs de hemen hîçbir fâᵊideyi intâç eylemez. Çünkü tedâvî için ve bâḫuṣuṣ başlıca müdâvât olan refᶜ ve istîṣâl verem için artıḳ vaḳit geçtir. Bu sebepten vücudun bir ṭarafında bir ur peydâ olur ve bu [213] urda ara ṣıra bir şey ṣaplanır gibi ağrı his olunursa vaḳit geçirmeksizin erbâbına, eṭibbâya mürâcaᶜat etmelidir. Ḫastalığın bidâyetinde yapılan ᶜameliyât çoḳ defᶜa teᵊmîn-i muvaffaḳiyet eder.

Şarbon "Ḳara Ḳabarcıḳ" – Şarbon miḳrobuna (şarbon baḳteridi)si diyorlar. Şarbon ḫastalığına muṣâb olabilen ḥayvânlar bunlardır.

Ḳoyun, keçi, öküz, at. Ṣâğ veyâ ölmüş şarbon ḫastalığına muṣâb olan bir ḥayvâna ḳonan bir sinek toḫumu olaraḳ ısırdığı ḥayvânlara ve insânlara naḳl eder. Şarbon ḫastalığı hemen dâᵊimâ aşılanma ile ve nâdiren ṭuruḳ-ı hazmiye ile intiḳâl ettiği ḥâlde bu yolda sinekler ile de intiḳâl en büyük bir tehlike teşkîl eder.

Şarbonlu bir sineğin ṣoḳtuğu yer siyâhlaşır, "ḳara ḳabarcıḳ" derḥâl şişer ve muṣâb-ı ısıtmaya ṭutulur. Ḳırıḳlıḳ ve baş ağrıları gelir, ṣafrâ ile ḳarışıḳ bir ṣurette ḳuṣar.

Ḫastalık birkaç sene sârî bir ḥâlde ḳalabilir. Baḳteridi tefessüḫe muḳâvemet eder. Baᶜzı yerlerde ḫastalığa ṭutulup ölen ḥayvânları ᶜaleᵓl-ᶜâde ṭoprağa gömerler. Buralarda dolaşan sinekler senelerce naḳl edebilirler. Devr-i tefrîḥ birkaç sâᶜatten dört güne ḳadardır.

Tedâbîr: Şarbon ḫastalığından ölen ḥayvânları ḥatta çoḳ derin daḫi olsa gömmeyip behemeḥâl yaḳmalıdır. Ḫastalık toḫumlarını ḳurtlar ṭoprağın üstüne ḳadar çıḳarırlar. Şüpheli derileri, ḳılları ve yünleri dezenfekte etmeli ve daha doğrusu onları da yaḳmalıdır. Bu eşyâya [214] doḳunmazdan evvel en küçük ve ehemmiyetsiz ṭırmıḳları bile ḳolodiyon ile örtmelidir.

Şu Çiçeği – Biᵓl-ḫaṣṣa ikiden yedi yaşına ḳadar olan çocuḳlara musallaṭtır. Tehlikesi az bir ḫastalık ise de tedâbîr-i lâzimeye tevessülden geri ḳalmamalıdır. Baᶜdeᵓş-şifâ on beş gün sârîdir. Devr-i tefrîḥ on beş gündür. Birḳaç defᶜa sirâyet edebilir.

Ḳaba Ḳulaḳ – Biᵓl-ḫaṣṣa ışıtmalı ḥâlinde çoḳ sârî bir ḫastalıḳtır. Salya ve tükürük ve ḥatta havâ vâsıṭasıyla yayılır. Baᶜdeᵓş-şifâ on gün ḫastalık sârîdir. Devr-i tefrîḥ sekiz on gündür.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, çocuḳları uzaklaştırmalı, ḫastanın doḳunduğu her şeyᵓi dezenfekte etmeli, tükürük ḥoḳḳasını antiseptik ile temîzlemeli. Yalnız bir defᶜa sârıdır.

Ḳızamık –Çocuḳ ḫastalığıdır. Miḳroplar elbise, çamaşır, mendil, yataḳ ṭaḳımı veᵓl-ḥâṣıl ḫastaya yaḳın olan eşyânın hepsinde, gözyaşlarında ve sümükte doludur. Biᵓl-ḫâṣṣa nefes yollarından vücuda dâḫil olur. Ḫastalık baᶜdeᵓş-şifâ iki hafta müddetle sârîdir. Devr-i tefrîḥ on ve on iki gündür.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, çocuḳları uzaḳlaştırmalı, ḫastaya temâs eden her şeyᵓi kemâl-i diḳḳatle dezenfekte etmeli, antiseptik tükürük ḥoḳḳaları ḳullanmalı. Bu ḫastalık bir ṣuret-i istilâᵓiye alıncak derḥâl mektepleri ḳapatmaḳ ve çocuḳları dağıtmaḳ elzemdir. Bu ḫastalık ᶜumumiyetle yalnız bir defᶜa gelir. [215]

Ḳızıl –Çoḳ sârî bir ışıtmadır. Ḫastanın doḳunduğu eşyânın temâsıyla biᵓl-ḫaṣṣa ciltte ḥâṣıl olan pullar ve küçük kabuḳlarla yayıldığı gibi havâ ile de sirâyet eder. Birḳaç daḳiḳalık bir ziyâret sirâyet için kâfîdir. Ḫastalık geçtikten beş hafta ṣonraya ḳadar sirâyet eder. Devr-i tefrîḥ ikiden beş güne ḳadardır.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, çocuḳları uzaḳlaştırmalı, ḫastanın doḳunduğu her şeyᵓi dezenfekte etmeli, ağzı ve boğazı antiseptik bir mâyiᶜ ile ṣıḳ ṣıḳ yıḳamalı, tükürük ḥoḳḳasını antiseptik ile temîzlemeli. Yine bu yolda bir mâyiᶜ ile ince ağaç bıçḳısı tozunu ışlatıp odaya serptikten ṣonra buyurmalı ve ṣonra hepsini yaḳmalı. Bu ḫastalıḳta en ziyâde diḳḳat olunacaḳ cihet ḫastanın idrârını muᶜâyene ettirmektir. Çünkü çoḳ defᶜa idrârda yumurtâ aḳı peydâ ettirir ve böbrekleri âfetzede ḳılar. Herḥâlde ṭabîbe mürâcaᶜat lüzumu ḳaṭᶜidir. ᶜUmumiyetle bir defᶜa sirâyet eder.

Ḳuşpalazı – Ğâyet müthiş bir ḫastalıḳtır. Biʾl-ḫaṣṣa üçten on üç yaşına ḳadar olan çocuḳlara musallaṭtır. Ḫastalığı tevlîd eden miḳrobun âdî (luflar basili)dir. Biʾl-ḫaṣṣa boğazın arka ṭarafında teşkil eden derilerde, burunda, ğayr-ı telâḳta bulunur. Miḳropların istilâsıyla ğayr-ı telâḳta teşkil eden deriler nihâyet boğazı ṭıḳar ve çocuğu da boğar. Tükürükle, sümükle, salya ve bevl ile dışarı çıḳar. Bunlara temâs eden her şey mühliktir.

Ḫastalıḳ havâ ile de yayılır. Sirâyet için bir ziyâret kâfîdir. [216] Basiller evlerde ve döşemede senelerce müddetle ṣağ ve muzır olaraḳ ḳalabilir. Baʿdeʾş-şifâ altı hafta ve daha ziyâde müddetle sirâyet iḥtimâlâtı mevcuddur. Devr-i tefrîḥ ikiden beş güne ḳadar olup bu müddette de ḫastalıḳ sârîdir.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, çocuḳları uzaḳlaştırmalı, derḥâl ṭabîbe ve belediyeye ḫaber vermeli, antiseptik tükürük ḥoḳḳası ḳullanmalı. Ḫastanın pislikleriyle bulaşıḳlarıyla temâs eden her şeyʾi kemâl-i ihtimâl ile dezenfekte etmeli. Antiseptik ṣularla ağzı ve boğazı ṣıḳ ṣıḳ yıḳamalı, ellerde bir çatlaḳ yara, ve çizgi varsa derḥâl ḳolodiyonla ṣıvamalı, evdekilerin ṣıḳ ṣıḳ boğazını muʿâyene etmeli ve bir beyazlıḳ görüldüğünde derḥâl ṭabîbe müracaʿat etmelidir. Çıbanlar ve bâḫuṣuṣ tavuklar ḳuşpalazını sirâyet ve naḳl ettirebilir. Bugün bu ḫastalığı doḳtor (Behrenk) ve (Ru)nun serumuyla tedâvî ediyorlar. Bu serum teḥaffüẓ aşısı olaraḳ da ḳullanılabilir. Memleketimizde ḳuşpalazı, muzâd difteri serumu baḳteriyolojiḫâne müʾessesesinde istiḥṣâl olunmaḳtadır. Müʾessesenin ḥâṣıl ettiği serum memleketimizin her ṭarafına sevḳ olunmaḳta ve bu sâyede binlerce nüfus bir mevt-i muhaḳḳaḳtan ḳurtarılmaktadır.

Ḫastalıḳ birḳaç defʿa sirâyet edebilir.

Ḳuduz – Ḳuduz ḥayvânâtın ısırmasından insâna intiḳâl eden müthiş bir ḫastalıḳtır. En ziyâde ḳuduz olabilen ḥayvânlar şunlardır: Köpek, kedi, ḳurt, çaḳal, tilki.

Devr-i tefrîḥ taḳriben ḳırḳ gündür.[217]

Tedâbîr: Ḳuduz olduğundan şüphe ettiğiniz ḥayvânın ısırmasından ḥuṣule gelen yaraları ḳızğın demir ile yaḳmalıdır. Mümkün olduğu ḳadar sürʿatle ḫastayı bir pastör tedâvîḫânesine göndermelidir. İstanbul'da dâüʾl-kelb tedâvîḫâne ve ḫastaḫânesi bu bâbda memlekete pek çoḳ ḫıdmet eylemektedir.

Kel – Kel ṣaç ve ṣaḳal ḳıllarının kökünde neşv ü nemâ bulan bir nevʿ mantardır ki bu ḳılları düşürür, ğâyet ağır iyileşir ve ekṣeriyâ nüks eder. Fenâ baḳılırsa ḳıl da bitişmez. Biʾl-ḫaṣṣa çocuḳlarla zaʿîf ve pis kimselere pek ziyâde sârîdir.

Tedâbîr: Ṣon mertebe temîzlik lâzımdır, keli uzaḳlaştırmalı. Serpuşları değiştirtmemeli. Elbiseyi ve biʾl-ḫâṣṣa serpuşu dezenfekte etmeli. Berberler ḳullandıḳları âletleri dezenfekte etmezse ekṣeriyâ keli vesâʾir deri ḫastalıḳlarını başḳalarına da naḳl ederler.

Menenjit (Beyin Hummâsı). – "İltihâb-ı seḥâyâ" diye tercüme edilen bu ḫastalıḳ ğâyet tehlikelidir. Yediden yirmi iki yaşına ḳadar gençlere musallaṭtır, biʾl-ḫâṣṣa kışın ve faḳaṭ baṭâʾetle yayılır. Sirâyet için ḫastanın yanında uzun müddetle ḳalmaḳ îcâb eder. Baʿdeʾş-şifâ iki hafta ḳadar sirâyet iḥtimâli vardır. Devr-i tefrîḥ taḳriben sekiz gündür.

Ziyâde mesâʿi-yi ʿaḳliyede bulunan yâḫud ırsi neveraljilere vücutları müsâʿid olanlara diğerlerinden daha ḳolaylıḳla sirâyet eder.

Tedâbîr: Ḫastayı ayırmalı, pisliklerle bulaşan eşyâyı dezenfekte etmeli, deride ḥuṣule gelen indifâʿâte temâs mecburiyetinde ḳalan elleri antiseptik bir mâyiʿ ile yıḳamalı.[218]

Vebâ ve Ḳolera – Bu iki ḫastalıḳ temîz memleketlere nâdiren gelmekte ise de pislikle ve ḳavâʿid-i ḥıfẓıʾṣ-ṣıḥḥaya ʿadem-i riʿâyetle meʾluf olan yerlerde maʿaʾt-teʾessüf ara ṣıra ẓuhuruyla birçoḳ vefâyâta sebebiyet veriyor. Evvel-be-evvel şunu söyleyelim ki; (ḳolera pis kimseler vâsıṭasıyla pis yerlere naḳl olunan pislik ḫastalığıdır) Bunu da ʿilâve edelim (ḳoleradan ziyâde ḳoleradan ḳorḳmaḳ mühlikdir.)

Ḳolera Muʿallim Ḳoḥ ṭarafından keşf olunan (Ḳoh Vibriyonu) denilen bir basilin, bir miḳrobun tevlid ettiği sârî ve müstevli bir ḫastalıḳtır. Bu pislik ḫastalığı ṭehâret ve neẓâfet sâyesinde yayılamıyor ve hele Avrupa'da yerleşemiyor, çünkü orada ḫastalığı ẓuhur ettiği yerde söndürüyorlar, memleketlerin fevḳâʾl-ʿâde temîzliği sâyesinde ḫastalıḳ tevsiʿ edemiyor. Bizde ise ʿaksine: memleketimiz, soḳaḳlarımız, evlerimiz ḥıfẓ-ı ṣıḥḥata muğâyyir, belediyelerimiz ʿâciz, ahâlimiz lâḳayd ve mütevekkil olub tedâbîr ṣıḥḥiyeye riʿâyetkâr değil. Veʾl-ḫâṣıl birçoḳ sebepler ḫastalığın uzun müddetle ḳalmasına ve yerleşmesine sebep oluyor.

Vebanın da bir miḳrobu, bir ʿâmel-i merziyesi vardır. Veba aṣıl fare ḫastalığıdır. Bunlardan insâna pire, taḫta ḳurusu gibi ḥaşerât ile intiḳâl eder. Bu sebepten bir şehirde veba ẓuhur ettiği gibi fareleri ṭutmaḳ, öldürmek, zehirlemek ve faḳaṭ lâşelerini ḳaynar ṣu ile ḫaşlamadan velev maşa ile olsun yaḳalamaḳ aṣlâ câʾiz değildir. Veba uzaḳ yerlerden naṣılsa gemilere giren farelerle intiḳâl eder.

Bu ḫastalıḳların ẓuhurunda derḥâl ve bilâ-afâte-i zamân ṭabîbe ve belediyeye ḫaber vermelidir.[219]

Yaraların İḫtilâṭı – Antisepsinin keşfinden evvel yaralanan bir kimsenin yarası cerâḥatlan mı, televvüs eder, intânlaşır, banzen ḳanğren olur ve kendi de ölürdü. Havâda bulunan binlerce miḳroplar yaraya hücum ederdi.

Tedâbîr: Her yarayı antiseptik bir mâyiʿ ile ve biʾl-tercîḥ dört binde bir aḳ sülümen maḥluliyle yıḳamalı ve baʿde yarayı antiseptik pamuḳ ile ve bu yolunmazsa ğâyet temîz ve taʿḳîm edilmiş bir

tülbent ile örtmelidir. Bir yaraya doḳunmazdan evvel elleri ve ṭırnaḳları dezenfekte etmelidir. Bu tedâbîr ittiḫâẕ olunursa bir yara aṣlâ cerâḥatlanmaz. Cerâḥatlanmış bir yarayı kemâl-i diḳḳatle dezenfekte ettikten ṣonra cerâḥata doḳunan her şeyʾi de yaḳmalı ve aṣlâ bir ṭarafa atmamalıdır.

Yılancıḳ – Ğâyet küçük ve göze görünmez bir yara ve delikten ḫuṣuṣi bir miḳrobun ᶜuzviyetimize daḫil olmasıyla ḥâṣıl olan bir ḫastalıḳtır. Baᶜdeʾş-şifâ sirâyet bâḳîdir. Devr-i tefrîḥ beş altı gündür.

Tedâbîr: Hastayı ayırmalı, büyük yaraları olanları uzaḳlaştırmalı, ḫastanın her doḳunduğu şeyʾi dezenfekte etmeli, en ufaḳ ṭırmıḳ yaralarını bile ḳolodiyonla ṣıvamalı, hastaya doḳunduḳtan ṣonra ḳaşınmamalı. Ḫastanın ṣıḳ ṣıḳ ağzını burnunu dezenfekte etmeli.

Yılancığı tedâvî etmek üzere gümrükteki çifte düğme yılanları alıp getirmek için vaḳit geçirileceğine bir ṭabîb-i ḥâẕika mürâcaᶜat elbette [220] evlâdır. Bu ḫayrât düğme yılan hîçbir şey yapmaz. Artıḳ bu gibi ḫurâfâta inanmaḳ zamânları çoḳtan geçmiştir. Yılancığın muḫtelif edayâne münâsebeti olduğu iᶜtikâdıyla muḥtelif ruʾesâ-yı ruḥâniyeye birer birer mürâcaᶜat ḳadar ᶜabeṣ bir şey taṣavvur edilemez.

Faṣıl: 7: Ev Ḫanımının Ḫasta Baḳması

Münderecât: Ev Ḫanımının Ḫasta Baḳmaḳtaki Meziyyât-ı Aḫlâḳiyesi – Baᶜzı Taᶜbîrât ve Iṣṭılâḥât-ı Ṭabibenin İ̇zâḥı – Reçeteyi Oḳumaḳ – Baᶜzı Müstaḫzarât-ı Maḳziye.

Ev Ḫanımının Ḫasta Baḳmaḳtaki Meziyyât-ı Aḫlâḳiyesi – Efrâd-ı ᶜâʾileden biri ḫastalandığı zamân ona baḳacaḳ ev ḫanımıdır. Bu veẓâʾif-i aṣliyesi cümlesindendir.

Lakin ev ḫanımı ḫastaya iyi baḳabilmek için yalnız ḳalbinin memlu olduğu ḫazâʾin-i raḥim ve şefḳat kâfî değilse de o ṣâf lâzimeyi iktisâb edebilmek için merḥâmet ve şefḳati herḥâlde ona çoḳ yardım edecektir.

Her şeyden evvel ev ḫanımı ḫastaya ḳarşı ṣabırlı, mülâyim, ḥalîm, rahîm, şefḳatli olmalıdır. Ḫastaların ekṣeriyâ ṭabîᶜatları ğarîptir. Bir hîç için ḥiddet ederler, pek çabuḳ müteʾeṣṣir ve münfaᶜil olurlar. Ḫastaya iyi bakan bir ḫanım münâsebetsiz göreceği aḥvâle hîç ehemmiyet vermez. Ḫastalar ne derlerse desinler ve ne yaparlarsa yapsınlar, ḥilm ve mülâyemetle ve büyük bir ḫayırḫahlıḳla muᶜâmele etmeli ve aṣlâ münfaᶜil ve müteʾeṣṣir olmamalıdır. Ḫastalıḳ [221] bir adamın ṭabîᶜatını bütün bütün değiştirebilir. En ataḳları ḳorḳaḳ ev en ᶜaḳıllı ve uṣluları inṣâfsız ḳılar. Ḫastanın ẕâten değeri olmayan aḳvâl ve efᶜâline ehemmiyet vermeyerek ona ᶜâdetâ çocuḳ muᶜâmelesi etmelidir.

Ḫasta baḳan ev ḫanımının ittiṣâfı lâzım gelen meziyetlerin mühimmelerinden biri de anlayışlı olmasıdır.

Ḫastanın ḳuvve-yi idrâkiyesi elem ve ızdırâb ile tezâᶜif etmiştir. Ḥâl-i marzîsinin hakikatını ve derecesini bilmek ister, fakat öğrenmekten korkar. Eğer muẓṭarip ve müteᵓellim iseniz bile o ızṭırâb ve elem sizin içinizde ḳalmalı ve yüzünüzden hîçbir şey belli olmamalıdır. Yüzünüzde en küçük bir tağyiri ḫasta görecek ve meᶜâᵓl-ḫavf esbâbını ṣoracaḳtır. Ḫastadan ümîd-i şifâ olmadığı zamânda bile bî-pâyân olan merḥametiniz içinde ona belli etmemek ṣabır ve metânetini de göstermelisiniz, gözyaşlarını defᶜ ile onun yerine velev ki saḫte tebessüm etmelisiniz, ᶜaksi ḥâl-i memâtın ṣon daḳîḳalarında bile ᶜaẕâb ve ızṭırâb baḫş olmağa ẓulm etmiş olursunuz.

Bununla berâber bu ḥaḳîḳati de aṣlâ ḫâtırdan çıḳarmayınız:

Ümîd ḳuvvet ve şifâ baḫştır, ḫavf ve endîşe biᵓl-ᶜaks ḫastalıḳtan ziyâde fenâlıḳ veṛir.

Ḫasta baḳanın teᵓsīr ve telâşı da olmamalıdır. Bu meziyet biᵓl-ḫaṣṣa yaraların tımarında (pansuman) lâzımdır.

Ḫasta baḳan ṭabîbin veṣâyâsına diḳḳatli ve muṭîᶜ de olmalı ve reçte ile veṣâyânâmeyi iyice anlayıp ne yazılmış ve ne tembih olunmuş ise tamâmî-yi icrâsına diḳḳat ve iᶜtinâ etmeli ve faḳaṭ fazla bir şey de yapmamalıdır.

Ḫasta daha çabuḳ iyi olsun diye ᶜilâcı fazla veren budalaları [222] hîçbir vaḳit taḳlîd etmeyiniz. Bunlar budala değil muzır ve ḳâtil olurlar. ᶜİlâçların hemen hepsi muᶜayen miḳdârda devâ ve tecâvüzü ḥâlinde mühlik zehirdir. Ḫasta odasında bir termometre, bir sâᶜat vesâᵓir edevât ve levāzım bulundurmalıdır.

Baᶜzı Taᶜbîrât ve Iṣṭılâḥât-ı Ṭabibenin Îzâḥı – Ṭabîblerin ḳullandıḳları baᶜzı taᶜbîrler bize ğarîb gelir: Bunlar kendilerine maḫṣuṣ taᶜbîrleri ḳullanmağı pek severler: Ayaḳları ṣıcaḳ ṣuya ḳoymaḳ için (pedilov = ḥamâmuᵓl-ḳadem), baş ağrısı yerine (kefalaleji = ṣudâᶜ), alt göz ḳapağının iltihâbı yerine (hipoftelemi = iltihâb-ı cefn-i esfel), sinir ağrısı yerine (nöroloji = elemüᵓl-ᶜaṣâb) vesâᵓire gibi taᶜbîrleri çoḳ istiᶜmâl ṭaraftarıdırlar.

Ṭabâbet-i cedîde ğâyet vâsiᶜ ve muvâᶜidle memlu bir ᶜilm celîlüᵓl-ḳadir olup bu ifâdeleri artıḳ herkes mümkün mertebe anlayacağı bir ṣurette sâdeleştirmelidir. Vâḳıᶜâ her meslekte, her ṣanᶜatta ıṣṭılâḥâtın vücudunu, lüzumunu inkâr edemeyiz, faḳaṭ ne ḳadar sâdeleştirilirse o ḳadar taᶜmîm ve teşmîl-i fevâᵓid olunur. Ekṣeriyetle müsteᶜmil baᶜzı taᶜbîrler ber-vech-i atidir:

Mübṭaliᵓl-ḥis – [Duyğu gideren] Ḳloroform gibi muvaḳḳaten ağrıyı gideren ᶜilâçtır. Fransızcası (anestezik)dir.

Muzadd-ı Teşennüc– Keṣret-i teheyyüc-ü ᶜaṣabiyi teskîn eden ᶜilâcın ismidir. Fransızcası (antipasmodik)dir.

Ḳâbız –Ensiceyi ṣıḳan, ishâli berṭaraf edip ḳabz eden ᶜilâcın ismidir. Fransızcası (astrenjan)dır.[223]

Mazmaz – Diş etleri ve ağız için verilen ᶜilâçtır. Fransızcası (ḳollutuvâr)dır.

Kühl – Göz ᶜilâcının ismidir. Fransızcası (ḳollir)dır.

Mübevvel – Bevli ziyâdeleştiren ᶜilâcın ismidir. (Diüretik).

Taḥıllî Etimek – Bir ᶜilâcı şeker, şurub veyâ bal ile ṭatlılaştırmaḳ. Fransızcası (adolḳore)dir.

Müleyyin –Ensiceyi gevşeten ve yumuşatıp leyyinet veren ᶜilâcın ismidir. (Emülyan).

Sübiye – Dökülmüş yağlı toḫumlarla ṣu ve şekerden yapılan mâiᶜn ismidir. (Emulsiyon).

Dâfiᶜ Ḥummâᵓ – Işıtmayı defᶜ eden ᶜilâcın ismidir. (Febrifüj).

Tekmîd Etmek– Vücudun bir ḳısmı üzerine ṣıcaḳ ve mâyiᶜ veyâḫud ışınmış bir bez ḳoymaḳ demektir. (Fumante)

Tedahhun Etmek– Vücudu yâḫud vücudun bir ḳısmını buḫâra veyâḫud dumana ᶜarz etmek demektir. (Fumiğasyon)

Müraḫî – Ḫafîf müshil. (Laḳsatif)

Müruḫ– Oğmağa maḫṣuṣ yağlı ᶜilâç, merhem. (Liniman).

Luᶜuḳ – Yumuşatan şurup. Fransızcası (Luk).

Taᶜṭîn Etmek – Bir cisim-i ṣulbı ṣoğuḳ bir mâiᶜ içine bıraḳmaḳ (Maserasyon).

Maḫrer– Uyutan ve uyuşturan. (Münevvim) de denir. (Narḳotik, soporifik).[224]

Muhammer – Deri üzerinde ḳırmızılıḳ peydâ eder. (Rubefiyan)

Miskin –Mülaṭṭıf. Teskîn eder. (Sedatif)

Muᶜarrıḳ – Terleten. (Sudorifik)

Muḳavvî – Aᶜzâya faᶜâliyet veren. (Toniḳ)

Müḥeccim– Ḥacâmat şişesi, ḳuru boynuz. (Vantuz)

Anti Sepsi – Bir şeyᵓin çürümesine ve ḳoḳmamasına mᵃniᶜ olmaḳ defᶜ-i taᶜaffün.

Anti Sepsitik– Bir şeyᵓin çürümesine ve ḳoḳmamasına mᵃniᶜ olan, defᶜ-i taᶜaffün.

Dezenfeksiyon – ᶜUfunetin defᶜ ve izâlesi, ᶜufunetten taṭhîr, emrâz-ı sâriyenin taᶜammümüne mâniᶜ olan tedâbîrin heyᵓet-i mecmuᶜası.

Dezenfekte Etmek – Dezenfeksiyon yapmaḳ.

Dezenfektan – Dezenfeksiyon yapan, muzadd-ı taᶜaffün.

Pulverizasyon – Toz ḥâline taḥvîl, tesḥîḳ, tesfîf, püfkürme.

Pulverizator– Toz ḥâline taḥvîl eden, mashaḳ, püskürük, püfkürük.

Ṭardidiran – Bağırsaḳ ṣoğulcanlarını defᶜ eden (Vermifüj).

Reçeteyi Oḳumaḳ– Ṭabîbler reçetelerini oḳutmamak için ne yapmaḳ mümkün ise yaparlar. Bu böyle gelmiş ve ğalibâ böyle gidecektir. Baᶜzen yazılar hiyeroğlif yazısını andırır sinek gezintilerine benzer.[225]

Maᶜmâfih reçetelerin oḳunaḳlı yazılmamasına eṭibbâ pek mühim bir sebep gösterebiliyorlar: Baᶜzen reçete muḥteviyâtının ḫasta ṭarafından oḳunamaması ve binâᵓen-ᶜaleyh bilinmemesi de maṭlub imiş. Birçoḳ ᶜaṣabî ḫastalar edviyenin nevᶜinden birçoḳ maᶜnâ çıḳarırlar, tedhiş ederler. Baᶜzen ᶜilâcın nevᶜî ḫasta eṭrâfındakilerden de ṣaḳlanır. Ṭabâbet-i maddiye yanında bir de ṭabâbet-i ruḥiye vardır. Eṭibbâ baᶜzen bâ-ḫuṣuṣ ğâyet ᶜaṣabî olanlarda ᶜâdî ekmek içi ḫaplarıyla en vaḫîm ḥâlât-ı marziyeyi teşfiye eyler. "Telḳînât" ṭabâbette mühim bir mevḳıᶜ ṭutar. İḥtimâl bundan dolayı olacaḳ ki eṭibbâ-yı müsellememiz ḥâlâ reçeteleri Fransızca yazıyorlar!..

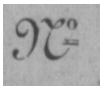
Fransızca reçetelerde görülen tercümân ber-vech-i âtî beyân olunur:

aa. Her nevᶜinden demektir.

m. – A. Benmari

1. s. f. Uṣulüne tevfîḳan yapmaḳ demektir.

m. Ḳarıştırmak demektir.

 ᶜadedi gösterir demektir.

d. Almaḳ demektir.

s.q. Miḳtarı kâfî demektir.

Baᶜzı Müstaḫzarât- Maḳziye – (Mağlî) Yâ menḳuᶜ veyâ maṭbuḫtur. Eğer tâze veyâ ḳurumuş ṭıbbî bir ot veyâ çiçek üzerine ḳaynar ṣu dökülecek olursa bir (menḳuᶜ) olur.

Eğer ot veyâ çiçek ṣuda ḳaynatılırsa o ḥâlde (maṭbuḫ) olur. Başlıca mağliler bunlardır: ḫodan, yapanı hercâᵓî menekşe, [226] yaban hindibası, ıhlamur, menekşe, dul avratotu, ḫatme, çam ṭomurcuğu, nane, papatya, ṣığır ḳuvruğu, ayrıḳotu, ufalmış ṣamğ-ı ᶜarabî, çördük otu, arpa, ḳuru erik, melisa, mürver, oḳaliptüs vesâᵓire. Bunların birṭaḳımı menḳuᶜ ve baᶜzıları maṭbuḫtur.

Lapa – Lapa ᶜaleᵓl-ᶜâde keten ṭoḫumundan yapılırsa da çavdar, arpa unlarıyla ekmek ve patates içlerinden de yapılır. Biraz ḳaynar ṣuya un ḥâline gelince bir merbaᶜ tülbent üstüne ṭutaraḳ veyâḫud yanağa doḳunaraḳ da taᶜyîn olunur ve el veyâ yanaḳ dayandığı ve yanmadığı ḥâlde iḥtiyâc olan mühlik üzerine vazᶜ edilir. Ḫastayı râḥatsız edecek ağırlıḳta olmamalıdır.

Ḫardal Lapası – Bu lapa ḫardal ununda serîn veyâ ğâyet ılıḳ ṣu ile yapılır. Derinin neresine ḳonursa oraya ḳanı cezb eder. Eğer çoḳ bıraḳılırsa ḳabarcıḳlar ḥuṣule gelir. Eczâḫânelerde (riḫullu ḫardal yaḳısı) nâmıyla ḥâzır yapılmışları vardır.

Rafâde– Temîz bir bez birḳaç ḳat edilerek ṭabîbin vereceği mâyiᶜ ᶜilâçla ışlatıldıḳtan ṣonra iḥtiyâc olan ᶜuzvun üzerine vazᶜ ve bir ṣarğı ile bağlanan başḳıdır.

Pehlivân Yaḳısı – Ezilmiş ḳuduz böceğiyle yapılan bir yaḳıdır. Ḳuduz böcekleri yazın baᶜzı ağaçlar üzerinde görülen ve yapraḳları ṣonuna ḳadar yiyen sineklerdir. Pehlivân yaḳıları eczâḫânelerde ḥâzır olaraḳ [227] ṣatılır. Birḳaç sâᶜat ẓarfında yaḳının altında ḳabarcıḳlar ḥuṣule gelir. Bunlar delinir ve maᶜḳam pamuḳlarla ve ṭabîbin taᶜrîf edeceği ṣurette tımâr edilir. Pehlivân yaḳısı her vaḳit ḳonamaz ve herkesin ẓann ettiği derecede fâᵓideli değildir. Ḳabarcıḳlardaki maṣl ẓann olunduğu gibi fenâ ḳan değildir.

Sülük – Her sülük taḳrîben ondan on beş ğrama ḳadar ḳan emer. Sülük yapıştırmaḳ için evvelâ biraz ṣıcaḳ ṣu ile deri yumuşatılır, baᶜde sirke ile ışlatılmış bir ḳadeh içine sülük ḳonaraḳ ḳadeh baş aşağı çevrilir ve maṭlub maḥale ṭutulur. Sülükler kendi kendine düşer, faḳaṭ biraz gecikecek olursa biraz ṭuz ile gevşetilebilir. Baᶜzen sülükler zehirli de olabilir, yâḫud evvelden diger bir ḫastaya ḳullanılmış olur. En iyisi mümkün ise ṭutunmadan evvel birḳaç günler bir ḳap derununda ṣuyu değiştirilmek şarṭıyla ṣaḳlayıp baᶜde ḳullanmaḳtır.

Faṣıl: 8: Ḳazâ Vuḳuᶜunda Yapılacaḳ ve Yapılmayacaḳ Şeyler

Münderecât: İnḳıṭâᶜ-yı Teneffüs – Engerek Ṣoḳması – İsteri – Bayılma – Pire – Boğulma – Teneffüs-ü Ṣanâᶜyi – Zehirlenme – Sarḫōşluḳ – Ṣarᶜa –Ṣalb – Ṭuruk-ı Hazmiye ve Teneffüsiyede Mevâd-ı Ecnebiye – Donma – Fıtıḳ – Ḳulaḳta Mevâd-ı Ecnebiye – Ḳırıḳ – Gözde Mevâd-ı Ecnebiye – Güneş Urması – Nezf – Nüzul – Yara – Yanıḳ

Bir ḳazâ vuḳuᶜunda en evvel yapılacaḳ şey bir ṭabîb celbidir. Ḳazânın derece-yi vaḫâmetini taᶜyîn edecek ve ᶜilâcı verecek yalnız odur. Maᶜmâfîh [228] ṭabîb gelinceye ḳadar ḳolları çaprastlayıp durmaḳta muvâfiḳ olamaz. Ṭabîbin vüruduna ḳadar yapılabilecek şeyleri yazacağız:

İnḳıṭâᶜ-yı Teneffüs – Ṣıcaḳ yataḳta yatırmamalı, muḫarriş-i buḫâr-ı teneffüs etmemeli, ḫastayı açıḳ havâyı maᶜruz bulundurmalı, elbiseyi çıḳarmalı, vücudu oğmalı, yüze ṣu serpmeli, ḳamçılamalı, ṣınâᶜi teneffüs ettirmeli.

Engerek Ṣoḳması – Bunun başının arḳa ṭarafı geniştir, kör yılanınki ise üç köşelidir. Başının ön ṭarafında sivri birer diş vardır ki işte bununla ışırır. Engerek ışırdığında en evvel yapılacaḳ şey yaranın üst ṭarafından yaᶜni ḳalp ile yara arasında ṣımṣıḳı bağlamaḳtır. Baᶜde yarayı ḳıpḳırmızı olmuş bir demir ile mümkün olduğu ḳadar derince yaḳmalıdır. ᶜindeᵓl-ḫâce fennen temîz bir çaḳı ile yarayı çaprast olaraḳ kestikten ṣonra yaḳılabilir. Demir ile yaḳmaḳ mümkün olmazsa yarayı ğâyet şiddet ve ḳuvvetle amonyaḳ ile yıḳamalıdır. Her ikisi de bulunmazsa yarayı dudaḳlarla ṣıḳıştırıp ḳuvvetle emerek tükürmelidir. Yalnız dudaḳlarda ve ağızda bir küçük yara veyâ çatlaḳ varsa o vaḳit tehlike

vardır. İḥtiyâ̄ten ḫastaya bir bardaḳ ṣuda on iki damla amonyaḳ içirilebilir. Maᶜmâfîh her ḥâlde ṭabîbe mürâcaᶜat elzemdir. Amonyaḳ bulunmazsa iyi zeytin yağı da fâᵓidelidir.

İsteri –Ḥamle-yi marazi temdîd edebilecek keskin ḳoḳulardan [229] çekinmelidir. Uzatınız ve kendini yaralamamaḳ için taḥt-ı neẕârette bulundurunuz.

İsteri evvelleri iḫtinâḳ-ı raḥm diye tercüme ẹdilir ve yalnız ḳadınlara maḫṣuṣ ẓan olunurdu. Ḥâlbuki ekṣer ḳadınlara ve baᶜzen erkeklere maḫṣuṣ bir sinir ḫastalığıdır. Ṣeyfiyede, havâdâr yerlerde sükunet ile vaḳit geçirmeli, muᶜtedil ḥarekât-ı bedeniyede bulunmalı, her gün ṣoğuḳ ṣu ile eklenmeli, inḳıbâzdab tevḳî etmeli, çelik ve ḳırmızı etlerle faḳrüᵓd-demi gidermeli ve gençlikten iᶜtibâren bu ḥastalığa istiᶜdâdı azaltmalı. Bu dâᵓimî intinâdır. İsteriye ṭutulanı derḥâl yerde bir şilte üzerine yatırmalı, yüzü yine ṣoğuḳ ṣu serpmeli ve bolca ṣu içirmeli, eter ḳoḳlatmalı, parmaḳları göz ḳapaḳları üzerine ḳoyup uyumasını (emr ve tembih) etmeli ve ṭabîbe mürâcaᶜat eylemeli.

Bayılma –Ḫastayı yatağında oṭurtmalı ve başı ḳalḳıḳ durmamalı. Biᵓlᶜakis ḫastayı yatağına ufḳu ve başı biraz aşağı olaraḳ yatırmalı, ḳollarını ḳaldırmalı, elbisesini gevşetmeli, taze havâ teneffüs ettirmeli, ṣoğuḳ ṣu serpmeli, burun delikleri altına sirke veyâ (eter) lefemân ruḥu sürmeli, ḳamçılamalı, ṣınâᶜi teneffüs ettirmeli.

Pire – Burḳulma –Çıḳıntı – Muḫarriş ve pis şeyler sürmekten, sülük yapıştırmaḳtan ictinâb etmeli ve çıḳıcı değil ṭabîb gelinceye ḳadar muṣâb olan ḳısmın üzerine temîz ve taze ve evvelce ḳaynamış serin ṣu ile ıṣlaḳ bezler ḳoyup üzerine gevşek bir ṣârğı ile bağlamalıdır.[230]

Boğulma – Ṣuda boğulanı içtiği ṣuyu boşaltmaḳ behânesiyle ayaḳlarından aşmamalı, ḫastayı ṣarṣmamalı, nefes alıncaya ḳadar hîçbir şey içirmemeli, ḫastayı ṣoymalı ağzını ve boğazını bir nevᶜi mevâd-ı muḫâtiyeden temîzlemeli, ṣınâᶜî teneffüs ettirmeli, oğmaḳ, ṣıcaḳ bez ve ṭuğla ḳoymaḳ, örtü ile örtmek gibi vesâᵓitle ıṣıtmalı.

Teneffüs-ü Ṣınâᶜî – Bilinmek için bunu ayrıca yazıyoruz: ḫastayı arḳa üzeri yatırmalı, göğüs



Şekil 4.15. Tenefüs-ü Ṣınâᶜîde ilk hareket

bir az ḳalḳıḳça olmaḳ üzere omuzları altına bir yaṣtıḳ ṣoḳmalı, baş ṭarafına iş görecek ẕât geçip



Şekil 4.16. Tenefüs-ü Ṣınâᶜîde ikinci hareket

resimde görüldüğü vechle iki el ile ḳolları bilek ile [231] dirsek arasından ve baş parmaḳlar üst ve dörder parmaḳ alt ṭaraflara gelmek üzere ṭutup ḳaldırmalı ve omuzları çekmelidir. Baᶜde yine ḳolları eski vazᶜiyete getirip bu ḥarekâtı muntaẓaman icrâ eylemelidir. Ḳolları ḳaldırıp indirme ᶜameliyâtı daḳiḳada on beş on sekiz defᶜa tekrâr olunmalıdır.

Zehirlenme – Zehre göre pad zehri teᶜmin edecek ancaḳ ṭabîbtir. Maᶜmâfîh herḥâlde ḳuṣturmalı. Bunun için boğazın içini, küçük dili ğıcıḳlamaḳ kâfîdir. Maᶜmâfîh ipeḳa (1,5 ğram) da verilebilir. Meşrubât lüᶜâbiye vermeli, süt, ṣamğlı ṣu içirmeli. Eğer zehir afyon, güzel ᶜavrat otu, yüksük otu, manṭar gibi nebâtı el-âṣıl muḫterâttan ise ḳuṣturmalı, ḳahve içirmeli, ayaḳlara ḫardâl yaḳısı ḳoymalı, değnek veyâ ḳırbaçla döğmeli, ṣınâᶜi-yi teneffüs ettirmeli.

Sarḫōşluḳ – Küçük dilini ğıcıḳlayaraḳ yâḫud ılıḳ ṣu içirerek ḳuşturmalı. Bir ḳahve ḳaşığı (asetat dü monyak) ᶜilâve edilmiş bir bardaḳ şekerli ṣudan bir ḳaçar daḳiḳa faṣıla ile yudum yudum içirmeli.

Ṣarᶜa – Gerilen aᶜzâyı eğip bükmekten tevḳi etmeli, buḥrân zamânında bir şey içirmemeli. Ḫastayı olduğu yere yatırmalı, elbisesini gevşetmeli, yaralanmaḳtan muḥâfaẓa etmeli. ᶜAḳlı başına gelmezden evvel bir şey içirmemeli ve geldikten ṣonra ṣoğuḳ bir odaya yatırıp tedrîcen [232] ışıtmalıdır. Elbiseyi çıḳarıp vücudunu ṣıcaḳ bezlerle oğmalı, içine ğâyet az alḳol ᶜilâve edilmiş ḳahve içirmeli.

Ṣalb – Aşılma. Bilâ-teᵊḫîr ipi kesmeli, ḫastayı yatıraraḳ yüzüne ṣoğuḳ ṣu serpmeli ve inḳıṭâᶜ teneffüs ve boğulmada yapılabilecek tedbîrlere mürâcaᶜat etmeli.

Ṭuruk-ı Hazmiye ve Teneffüsiyede Mevâd-ı Ecnebiye – Lüzumsuz müdâḫalelerden ḳaṭᶜiyen ictinâb etmeli ve yutulmuş ise hint yağı içirmeli ve ḳuşturmalıdır. Bağırsaḳlardan kendi kendine çıḳarsa da baᶜzen yutulan şeyler "ters boğaza gider" ve keẓâ baᶜzen pek vaḫîm ḥâdiseye sebep olabilir. Bu gibi aḥvâlde öksürük, ḳayᵊ, boğulma ve ḳan tükürmeleri görülür. Daḳiḳa fevt etmeksizin ṭabîbe mürâcaᶜat ile beraber lüzumu olan ạlet ve edevâtı da beraber almaḳ için sebeb-i daᶜveti de evvelce iḫbâr etmelidir.

Donma – Ḫastayı derḥâl ṣıcaḳ bir odaya veyâ ateş ḳarşısına ḳoymalı. Ḳoḳulu şeyler ḳoḳlatmalı, vücudu oğmalı, ṣınâᶜi-yi teneffüs ettirmeli. Eğer yüzünde ziyâde ḳırmızılıḳ varsa başına yüz ve ayaḳlarına ḫardâl koymalı ve derḥâl ṭabîbe ḫaber vermeli.

Fıtıḳ – Fıtıḳ aḫşâdan birinin bulunduğu yerden ḫârice fırlamasıdır. Bu ḥâl-i velâdî olabildiği gibi çoḳ defᶜa ḥarekât-ı ᶜanifeyi müteᶜâḳib yâ birdenbire yâḫud tedrîcen ḥuṣule gelebilir. Fenn-i cerâḥiyenin terakḳiyâtı sâyesinde bugün fıtıḳlara ᶜameliyât yapılmaḳta ve çıḳan eḥşâ yerine ḳonulduḳtan ṣonra fıtığın tekrâr ḥuṣule manîᶜ olunmaḳtadır. Bir [233] ᶜalâmet-i ḥis olunur olunmaz derḥâl bir ṭabîb veyâ cerrâḥ ḥâẕeḳa mürâcaᶜat etmelidir. Vaḳtinde mürâcaᶜat olunursa pek melayimâne bir delik ile veyâḫud bir banyo ile eḥşâ yerine girebilir. Herḥâlde ḳaba ve câhilâne müdâḫale ekṣeriyâ fenâ netîceleri mucib olur.

Ḳulaḳta Mevâd-ı Ecnebiye –Ḳulaḳta ḳalan mevâd-ı ecnebiyeyi insân râst gele bir âlet ile almağa ḳalḳışmamalıdır. Uzaḳtan yaᶜni şırınğa ucunu ḳulağın deliğine dayamayaraḳ ḳaynamış ılıḳ ṣu ile veyâ yumuşatıcı mâyîᶜlerle ve en iyisi badem ve zeytin yağı ile ḫafîfçe şırınğa etmelidir.

Ḳırıḳ – Şiddetli ḥareketlerden tevḳî etmeli. Ḳırıḳ parçalarını aramaḳ için icrâ olunan yoḳlamalardan ḳaçınmalı, ḫastayı yatağına afaḳi bir vazᶜiyette yatırmalı ve maḫṣuṣ ḳırıḳ için yapılmış taḫtalarla ᶜuzv-u müṣâbın ḳımıldamamasını teᶜmîn etmeli ve ᶜaynı zamânda (beyaz ṣu) yâḫud temîz ṣu

ile ışlanmış temîz bezlerle ᶜuzv-u müṣâbın ağrıyan ḳısmını ṣarmalıdır. Ḳırılan ᶜuzvu ḳımıldatmamaḳ için mümkün ise maḫṣuṣ yapılan telden maᶜmul ḳalıplar içine ḳoymaḳ daha muvâfıḳ olur. Sürᶜatle ṭabîb ve cerrâḥ-ı ḥâẕiḳa müracaᶜat ve câhil çıḳıḳçılardan tevḳî etmelidir.

Gözde Mevâd-ı Ecnebiye –Gözü oğmamalı. Ucu sivri bir şeyle madde-yi ecnebiyeyi almaḳ isteyenleri menᶜ etmeli. Uṣul ile ḳapağı ḳaldırıp köşelere doğru üflemeli. Gözü evvelce ḳaynamış temîz bir ṣuya yatırmalı. Eğer madde-yi ecnebiye görünüyorsa keskin ve sivri olmayan temîz bir şeyle ve uṣul ile alınabilir. [234]

Güneş Urması – Ḫastayı serin ve havâdâr bir yere yatırmalı elbiseyi gevşetmeli, yüze boyuna ve göğse ṣoğuḳ ṣu serpmeli veyâ ışlatılmış bez ḳoymalı, vücudu oğmalı.

Nezf – Silandem, ḳan aḳma – Yarayı (perklorür düfur)le, sirke ile, örümcek ağıyla tımâr etmekten, ele hangi bez ve paçavra geçerse ḳullanmaḳtan ḳaçınmalı ve ṭabîb gelinceye değin mecruḥu ḳımıldatmamalıdır. Yara üzerine ğâyet temîz ve birḳaç ḳat ḳatlanmış bir bez ḳoymalı ve parmaḳların ucuyla orada ṭutmalı. Eğer ḳan dinmezse yaranın üst ṭarafından ᶜuzv-u müṣâbı bağlamalı. Ḳan dindirmek için ḳauçu ṣârğı ḳullanmalı.

Burundan aḳan ḳanı dindirmek için serin bir yerde bulunmalı, hangi ṭaraftan aḳıyorsa o ṭaraftaki ḳolu ḳaldırmalı ve bu vazᶜiyette birḳaç daḳiḳa ṭutmalı, başı öne eğerek burun ḳanadını burun direğine doğru beş daḳiḳa ḳadar baṣtırmalı, alına ṣoğuḳ ṣu ile ışlatılmış bez ḳoymalı, burun deliğine ğâyet temîz bir parça pamuḳ veyâ tülbent idḫâl ile bir az müddet ṭıḳamalı, buruna olabildiği ḳadar ṣıcaḳ ṣu çektirmeli, 45 derece ḥarârette bir tenkiye yapmalı, istirâḥat ve taze havâ teneffüs etmeli. Ḳan aḳciğerden ve miᶜdeden de gelebilir. Birine (ḳan tükürmek) diğerine (ḳan ḳuşmaḳ) derler. Vâḳᶜâ dişlerin ḳanaması ile de tükürülebilirse de nâdircedir. Aḳciğerlerden gelen ḳan ḳırmızı ve köpüklüdür, miᶜdeden gelen ise köpüksüzdür. Çoḳ bağırmaḳ ziyâde söylemek gibi yorucu sebepler, muharriş-i baḥâr-ı teneffüsü, ziyâde öksürme, teverrüm, ḳaburğa kemiklerinin ḳırılması ḳan tükürttüğü [235] gibi miᶜde çıbanı ve seraṭanı, düşme ve urulma, sümum, inḳıᶜâlât-ı şedîde daḫi ḳan ḳuşturur.Ḫastayı serin ve havâdâr bir odaya ḳoymaḳ ve kendisini ḥareketsiz ve sükut ve sükûnet içinde bıraḳmaḳ, limon veya sirke ile ekşilendirilmiş ṣoğuḳ ve buzlu ḳahve vermek, küçük buz parçaları yutturmaḳ ve buz bulunmadığı ḥâlde yâ öylece ḳuru ḳuruya veyâḫud biraz da ṣuda eritilmiş bir iki ḳahve ḳaşığı ṭuz vermek, göğse ḫardâl veyâ ḳuru ḥacamat yapıştırmaḳ, miᶜdeye bir buz kesesi taṭbîḳ etmek, ayaḳları ṣıcaḳ ṣuya ṣoḳmaḳ, 45-50 dereceyi ḥarârette tenḳıye yapmaḳ fâᵓidelidir.

Nüzul- Çoḳ havâdâr bir odada ḫastayı uzatmalı, başını ḳaldırmalı, elbiseyi gevşetmeli, başa çoḳ serîn ṣu ile ışlatılmış bez ve ayaḳlara ḫardal yaḳısı ḳoymalı, tenḳıye etmeli, maḳᶜata sülük yapıştırılmalı ve hemen ṭabîbe mürâcaᶜat etmeli.

Yara – Yaraya el ve parmaḳ ile ve hîçbir âlet ile ḳaṭᶜiyen doḳunmamaklı. Pis bezler ve tiftik ve yaḳı ḳoymaḳtan çekinmeli. Ğâyet temîz maᶜḳîm pamuḳ veyâ bez ile yarayı silmeli, bir antiseptik maḥluliyle ışlatmalı ve bir bezi veyâḫud daha iyisi (salvelli) ğazı bu maḥlulde ışlataraḳ yaranın üzerine bununla örtmeli ve nihâyet bir parça idrofil pamuḳ ḳoyduḳtan ṣonra ṣarğı ile ṣarılmalı.

Yanıḳ – Ḳabarcıḳları yırtmamalı. Mürekkep vesâᵓire gibi muḥarriş mâiᶜler sürmekten iḥtirâz etmeli, üşütmemeli, değiştirilmek şartıyla serîn ṣu urulmalı, ḥâmz-ı bor ile ışlatılmış antiseptik veyâ ḥâmz-ı borlu vazelin ḳoymalı.[236]

Altıncı Ḳısım: Erzak

Faṣıl: 1: Mevâd-ı Mütenevviᶜe

Münderecât: Ḳahve – Çiḳolata – Çay – Baᶜzı Nebâtî Yağlar – Sirke – Ṣabun – Şeker – Çivit – Bal – Ḫardâl – Ḫâmurlar.

Ḳahve – Ne ḳadar eski olursa o ḳadar iyidir. Taze ḳahvede buruşturmaḳ ve tenbiye ve taḥrîk etmek ḫâṣṣası ziyâde olur. En iyi ḳahve Yemen, Maḫâ ve Borbon'da ḥuṣule gelirse de ğâyet nâdir bulunur. Ḳullandığımız ḳahvenin çoğu Brezilya'dan gelir ve eskirse çoḳ iyi olur. Bunun için ḳahveyi ziyâdece alıp eskitmelidir. Ḳahve az ḳavrulmalı ve ṣarımtraḳ ḳırmızı ḳalmalıdır. Daha iyisi istiᶜmâl ettikçe azar azar ḳavurup dökmektir. Ḳahveyi iyice ḳapalı bir ḳuṭu veyâ şişe içinde ve ḳoḳusuz bir yerde muḥâfaẓa etmelidir.

Ḳavrulmuş noḫut ve arpanın da az çoḳ ḳahve yerine ḳâᵓim olabileceği ḥarb-ı ᶜumumîde biᶜt-tecrübe anlaşılmıştır.

Çiḳolata – Çiḳolata biraz pahâlı olup ḥatta iyisi ancaḳ emniyetli bir mağazadan mübâyaᶜa olunabilir.[237]

Ucuz ṣatılan çiḳolata fenâ cins ḳaḳao ile yapılmıştır. Bunlar tağşîş edilmiş olup baᶜzıları ᶜâdetâ ḳaḳaoyu bile ḥâvî değildir. Bununla beraber eğer çiḳolata evvel gibi zararsız şeylerle tahğşîş edilmiş ise yine zararı yoḳtur.

Çiḳolatada bir yağ vardır ki bununla çabuḳ bozulur. Bir sene ḳadar ṣaḳlanabilirse de ne ḳadar taze olursa o ḳadar iyi olacağından bir ve nihâyet iki aylıḳtan ziyâde herḥâlde almamalıdır. İyi çiḳolata ṣu veyâ süt ile piştiği zamân üzerinde yağlı çorbanın yüzünde olduğu gibi gözler ḳalır. Çiḳolata iyi bir ğıdâdır, faḳaṭ biraz menba ve biraz da hazmı güçtür.

Çay –İki cins çay vardır: Siyah çay, yeşil çay. Birincisi en iyisidir, ikincisi biraz ziyâde menbahtır, ḳarıştırılırsa güzel ḳoḳulu bir içki olur. İki ḳısım siyah ve bir ḳısım yeşil çay ḳoyaraḳ ḳarıştırılıyor, faḳaṭ ekṯeriyâ siyah çay ḳullanılıyor.

Çay çoḳ pahâlı olmaḳla ekṯeriyâ türlü türlü tağşîşâta maᶜruz olmaḳtadır. Hint çayının ḳoḳusu ḳuvvetlidir. Çin çayının güzel bir ḳoḳusu vardır. Daha iyi çaylardan pahâlı olanlar vardır. Çay eskiyebilir, faḳaṭ ġâyet ḳapalı bir ḳutu içinde ruṭubetsiz ve fenâ ḳoḳulardan uzaḳ bir yerde ṣaḳlanmalıdır.

Baᶜzı Nebâtî Yağlar – Nebâtî yağların iyisi zeytin yağı ise de ḫâliṣ olaraḳ elde etmek pek güçtür. Zeytin yağı istiḫrâc edenler [238] ekṯeriyâ ḫaşḫaş yağıyla ḳarıştırıyorlar, faḳaṭ bu ḥîleyi anlamaḳ güç değildir: Zeytin yağı ḳarıştırıldığında köpürmez, binâᵓen-ᶜaleyh zeytin yağı alınacağı

zamân biraz taḫrîk edilir veyâ ḳabtan ḳaba boşaltılır. Eğer köpürürse maḫluṭ ve mağşuş olduğu anlaşılır.

En iyi zeytin yağı zeytinlerin ṣoğuḳ olaraḳ tazyîḳiyle istiḥṣâl edilen ilk yağdır. Zeytin yağı çabuḳ donar.

Ceviz veyâ ṭatlı badem yağı ṣoğuḳ olaraḳ istiḥṣâl edilmişse lezzetce zeytin yağı ḳadar maḳbuldür, faḳaṭ bu ṣuretle istiḥṣâl olunan yağlar maᶜaᵊt-teᵊessüf pek çabuḳ bozulur. Bunun için meyveyi ışıtaraḳ teᶜsîr ederler. Bu ḥâlde de yağda bir ḳoḳu peydâ olur ki ekṣer kimselerin ḫōşuna gitmez.

Ḫaşḫaş ṣoğuḳ olaraḳ teᶜṣîr edilirse yağı zeytin yağı ḳadar olmasa bile yine fena değildir. En büyük iyiliği ucuzluğudur. Nebâtî yağların hepsi ṣıcaḳtan ve ṣoğuḳtan maḥfuẓ bir yerde ṣaḳlanmalıdır. Şişelerin veyâ maḥfuẓ olduḳları ḳabin ḳapaḳları ğâyet ṣağlam olmalıdır. Yağ donduğu zamân derḥâl ateşte eritmemelidir, çünkü bozulur.

Sirke – En iyi sirke üzüm veyâ elma şerbetinden yapılandır. Ticârette odun sirkesi de mevcud ise de bunu ḳullanmamalıdır, çünkü muzırdır. Odun sirkesiyle yıḳanan baḳır ḳırmızılaşır.

Ṣabun – İki türlü ṣabun vardır: Potas ṣabunu yâḫud yumuşaḳ ṣabun, soda ṣabunu yâḫud sert ṣabun. Bu ikincisine her ne ḳadar Marsilya'da yapılmıyorsa da yine (Marsilya ṣabunu) deniyor. [239] yumuşaḳ ṣabuna yalnız ucuzluğu için rağbet vardır. Rengi siyah veyâ yeşil olup nâḫōş bir ḳoḳu bıraḳır. Ayvalıḳ ve Edremit ṣabunları ğâyet maḳbuldür.

İki türlü sert ṣabun vardır: beyaz ve mermer rengi. Beyazı iyisi ise de daha pahâlıdır.

Ṣabunu yüzde seksen derecesinde ṣu içirerek tağşîş ediyorlar. Ḫâmuru yumuşaḳ ṣabun almamalıdır.

Ḳuru ve sert ṣabun taze ve yumuşaḳ ṣabundan üç defᶜa daha fâᵊidelidir. Binâᵊen-ᶜaleyh külliyetlice alıp ḳurutmaḳ kârlı olur. Ḳolaylıḳla iki sene ve daha ziyâde muḥâfaẓa edilebilir. Parçaladıḳtan ṣonra havâdâr bir yerde ṣaḳlamalı. İnce bir teli iki ṭaraftan odunla ṭutaraḳ ṣabunu tel ile kesmek muvâfıḳ olur. Bıçaḳla kesilirse ufalır.

Şeker – Makine ile kesilmiş şeker birḳaç büyüklükte olur, kelle şekerden pek az daha pahâlıdır, faḳaṭ her ḳullanışta ᶜaded belli olmaḳ gibi fâᵊidesi vardır.

Mütebellir şeker ḳamış şekeridir, pek iyi bir şekerdir ve parça şekerden biraz daha ucuzdur.

Bir de (Ḳasonad = Ḫâm Şeker) denilen bir nevᶜ şeker vardır ki (Melas) denilen ḳısımdan ayrılmamıştır. Bu şeker her ne ḳadar ucuzsa da ṭadı az olduğundan fâᵊideli olamaz. (Melas) ḳoḳusunu sevenler tercîḥen alırlar.

Toz şekere iḥtiyâç olursa evde döküp toz yapmamalıdır. Çünkü satılan toz şekerlerine çok ḥîle ḳarışabilir.[240]

Şekeri iḥtiyâç derecesinde almaḳ daha muvâfıḳ olur, maᶜhaẕâ külliyetle fabriḳadan biraz farḳla alınmaḳta mümkündür. Hüsn-ü muḥâfaẓa edilebilirse çuval ve ṣandıḳ ile alınmaḳta az çoḳ istifâde vardır; şeker bir seneden ziyâde ṣaḳlanırsa ḫâṣṣasanı biraz ğayb eder.

Çivit – Çivite ekṣeriyâ ḥîle ḳarıştırıyorlar. Bunun için emniyetli bir mağazadan almalıdır. Fazla alınırsa ṭabîᶜi fiyâᵓtça da istifâde vardır. Çivitin birḳaç sene muḫâfaẓası mümkündür.

Bal – Bir cins bal vardır ki gömeçten kendi kendine aḳar, diğer cinsi de gömeci ṣıḳaraḳ veyâ ışıtaraḳ istiḥṣâl olunur.

Birincisi eğer serin yerde ṣaḳlanırsa birḳaç sene dayanabilir, faḳaṭ diğeri ṣıcaḳlarda taḫammür eder. Bal laṭîf ve ṣıḥḥi bir ğıdâdır ve ḫafîf müleyyindir. Engürü (Ankara) balı meşhurdur.

Ḫardâl –Ḫardâl eğer ince ḳapalı bir ḳapta ḥıfẓ olunursa birçoḳ müddet dayanabilir, faḳaṭ iyi muḥâfaẓa edilemezse ḳurur ve ḳullanılmayacaḳ ḥâle gelir.

Ḫâmurlar – Erişte, şeᶜriye, bulğur, yufḳa, tarḫana vesâᵓire gibi ḫâmur işleri çoḳ müddet dayanamaz, ḳurtlanır ve bundan başḳa ḫōṣa gitmez bir tuz ḳoḳusu ḳoḳar.[241]

Faṣıl: 2: Tereyağı ve Yumurṭa

Münderecât: Tereyağı, Ḳâbiliyet-i Hazmiyesi, Ḫavâṣ-ı Muḫtelifesi – Tereyağını Ṭuzlamak – Tereyağını Eritmek – Tereyağını Birḳaç Gün Muḥâfaẓa Etmek – Yumurṭa ve Ḫavâṣı – Yumurṭanın Muᶜâyene ve Muḥâfaẓası

Tereyağı, Ḳâbiliyet-i Hazmiyesi, Ḫavâṣ-ı Muḫtelifesi – Tereyağı süt ḳaymağıyla yapılır. Tereyağı maṭbaḫ için bütün yağların en iyisidir. Herkes tereyağını ekmek ile de yer. Bununla beraber tereyağı her maᶜddeye muvâfıḳ gelmez. Ḳâbiliyet-i hazmiyesi sütü ḥâṣıl eden ğıdâlarla mütenâsiptir. Taze tereyağı ṭuzlu yağdan yemekçe ve ḳâbiliyet-i hazmiyece daha laṭîf ve daha aᶜlâdır. Tereyağının leẕẕeti ve ḳoḳusu çıḳarılan memlekete ve sütü ḥâṣıl eden ḥayvânâtın raᶜi olunduḳları merᶜâlara göre değişir. Meṣelâ Trabzon'un, Bursa'nın, ᶜAlemdağı'nın tereyağları meşhurdur. Maᶜhaẕâ zamânımızda ṣâf ve ḫâliṣ tereyağı nâdir olaraḳ bulunmağla ziyâde diḳḳat etmelidir. Çünkü bu da çoḳ tağṣîṣ olunuyor.

Tereyağını Ṭuzlamak – Terayağı iki türlü muḥâfaẓa olunabilir: Yâ ṭuzlanır yâḫud eritilir.

Tereyağını ṭuzlamaḳ için evvelâ bir ḳap derununda bir ḳaşıḳ ile içine yoğuraraḳ yıḳamalı, baᶜde bir çuḳur ṭabaḳ yâḫud kâse içine yayaraḳ taḳriben bir kiloğram yağ üzerine ğâyet ince ve beyaż ve ḳuru [242] ṭuzdan yetmiş seksen ğram ḳadar serpmeli ve bir ḳaşıḳ ile her ṭarafını ḳarıştırmalı ve

nihâyet ṭabaḳı veyâ kâseyi iyice süzerek ḳapaḳlı ve genişden ziyâde dar ve yüksek bir kâse içine ḳoyup üstünü havâ girmeyecek ṣurette ḳapamalı. Yeneceği zamân ṭuzu çıḳarılmaḳ istenirse birḳaç defʿa yoğuraraḳ iyice yıḳamalı. Tereyağını muḥâfaẓa etmek için Avrupa'da çoḳ müsteʿmal bir maḫluṭ vardır ki burada onu da beyân fâʾidesiz ʿad olunmaz: Bir ḳısım şeker, bir ḳısım güherçile, iki ḳısım beyaz ṭuz. Bunun hepsi ince toz ḥâline getirilmeli. İşte bu maḫluṭtan 60 ğram bir kiloğram tereyağı için kâfîdir.

Tereyağını Naṣıl Eritmeli? – En iyisi tereyağını (benmari) de eritmeli. Ğâyet berraḳ oluncaya ve artıḳ duman çıḳmayıncaya ḳadar eritmeli, baʿde ṭopraḳtan maʿmul bir çömlek içine ḳoymalı, faḳaṭ ḳap içinde bir ṭorṭu ḳalır ki bunu çömleğe ḳoymamalı, bu ṭorṭu maṭbaḫta yemeklerde ḳullanılır. Çömleği ince örtmeli ve ḳuru ve havâdâr bir yere ḳoymalı. Ruṭubet yağın yüzeyindeki küfü peydâ eder. İyi eriyen ve iyi muḥâfaẓa edilen tereyağı bir sene ve daha ziyâde dayanabilir.

Tereyağını Birḳaç Gün Nasıl Muḥâfaẓa Etmeli – Tereyağını yalnız birḳaç gün muḥâfaẓa edilebilmek için mümkün mertebe havâdan ṣaḳınmalı ve serin bir yere ḳoymalı. Tereyağını taḫammür ettiren havâdır. En sâde ve ḳolayı bir uṣul budur. Tereyağını bir ḳap içine ḳoymalı ve aralıḳ bıraḳmamalı, üst kenârına bir santimetre ḳalıncaya ḳadar doldurmalı, baʿde çuḳur bir ṭabaḳ üstüne meẕkur ḳabı baş aşağı çevirmeli.[243]

Yumurṭa ve Ḫavâṣı – Yumurṭa süt ḳadar ḳıymetdâr bir ğıdâdır, bir ğıdâ-yı mükemmeldir – yaʿni yalnız yumurṭa ile yaşanabilir ve muḥâfaẓa-yı ṣıḥḥat olunur. Hazma gelince yumurṭa ne ḳadar az pişerse miʿdeye o ḳadar muvâfıḳ gelir. Ğâyet az pişmiş yumurṭayı en zaîf miʿde bile bilâ-zaḥmet hazm edebilir. Ḳatı olursa herkes için baṭiüʾl-hazmdır.

Yumurṭanın Muʿâyenesi – Tâze yumurṭadan başḳasını almamalıdır. Bir yumurṭanın tâze olup olmadığını anlamaḳ için yumurṭayı elin ortasına alıp ḳuvvetli bir aydınlığa doğru baḳmalıdır. Eğer yumurṭa iyice şeffâf ise tâze olduğuna ḥükm olunur, noḳta gibi lekesi varsa eskidir, donuḳ ise yâḫud ḳabuğa yapışıḳ bir leke irâʾe ederse bozuḳtur.

Yumurṭa Muḥâfaẓası – Ṭavuḳlar ḳışın yumurṭlamazlar. Binâʾen-ʿaleyh yumurṭanın hüsn-ü muḥâfaẓası mühim bir iştir. Şehirlerde tâze yumurṭa ḳışın pek ziyâde pahâya çıḳar.

Yumurṭalar birḳaç ṣuretle muḥâfaẓa edilir. Bu ṣuretlerin hepsinin esâsı havâ ve ḥarâretin teʾsîrinden muḥâfaẓadır. En sâde olan üç türlüsü beyân edeceğiz, faḳaṭ ondan evvel şunu beyân edelim ki ilk bahârda yumurṭalanan yumurṭalar iyi muḥâfaẓa edilmez. En iyi ṣaḳlanabilenler ṣon bahâr yumurṭalarıdır, faḳaṭ bu zamânlarda da ṭavuḳların çoğu [244] artıḳ yumurṭlamaz olur. Binâʾen-ʿaleyh lâzım olunacaḳ yumurṭayı ağustos ve eylülde tedârik etmek muvâfıḳ-ı iḳtiṣâd olur.

Yumurṭa muḥâfaẓası için en sâde bir uṣul çamaşır dolabına ve çamaşır arasına ḳoymaḳtır. Faḳaṭ bunu kimse yapmaz. Diğer sâde bir uṣulde bir ṣandıḳ deruṇunda ṣaman, ağaç ṭalaşı tozu, yâḫud

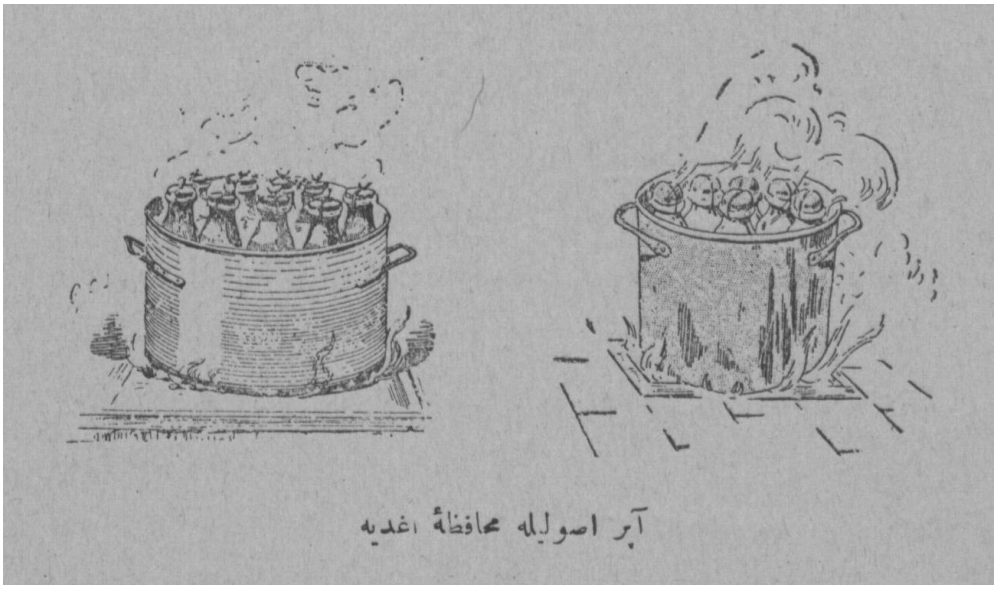
kül ile yumurṭaların etrafını iḥâta etmektir. En iyi ve çoḳ müddet dayanabilir uṣulde bir büyük çömlek içine ḳoyup kireç ḳaymağıyla ışlatmaḳ ve bu çömleği bodruma ḳoymaḳtır. Yalnız donmaḳtan muḥâfaẓa lâzımdır.

En iyi yumurṭa ṭavuğunkidir, maᶜmâfîh ḳaz, ördek ve hindi yumurṭası da yenir.

Faşıl: 3: Sebze Muḥâfazası

Münderacât: Apar Uṣulü – Laḫana Turşusu – Domates – Ḳuzu Ḳulağı – Ḳurutmağla Sebzenin Muḥâfaẓası – Ḫıyar Turşusu

Apar Uṣulü – Sebzenin muḫafaẓası için apar uṣulü çoḳ iyi ve çoḳ sâdedir. Bu uṣul iyi intiḫâp olunmuş ve temîzlenmiş sebzeyi havâ almayacaḳ ṣurette ḳapatılmış ḳaplarda ṣaḳlanmaktır. Bunun için [245] teneke ḳutuların ḳapaḳlarını güzelce lehimlemek lazımdır. Şişeleri ṣağlam manṭarlar ile iyice ḳapayıp ince bir tel veyâḫud sicim ile bağlamaḳ ve baᶜde bal mumu ile mumlamaḳ iḳtizâ eder.



Şekil 4.17. Apar Usulüyle Muhafaza-i Ağdiye

Sebzeyi ḳaplara ḳoymazdan muḳaddem ṭuzsuz ḳaynar ṣuya birḳaç daḳîḳa ḳoyup ağartmaḳ ve ḳaba da ṭuz ve biraz ḳaynar ṣu ḳoymaḳ îcâp eder. (Benmari)yi ḫafîf ṣurette ışıtmaḳ lâzımdır. Eğer şişe ḳullanılıyor ise bu iḥtiyâṭ daha ziyâde taḥaḳḳuḳ eder. Bezelye, yeşil fasulya, ḳabuḳları ṣoyulmuş tâze faṣulya, baḳla için bir sâᶜat ve ḳuşḳonmaz için yarım sâᶜat ğaleyân kâfidir.

Eğer sebze şişeler içine ve ṣırça ḳaplara ḳonmuş ise o ḥâlde benmariden çıḳartmazdan evvel ṣoğurtmalıdır. Bu iḥtiyâṭa riᶜâyet olunmazsa, ğaleyân-ı ḥarâretinden birdenbire ḥarâret-i ᶜâdiyeye çıḳarılacaḳ olursa olabilir ki şişeler ḳırılır.[246]

Laḫana Turşusu– Laḫana turşusunun hazmı aşıl laḫana ḳadar ḳolay değildir. Laḫanaları ortasından kesmeli, baᶜde keskin ve uzun bir bıçaḳla iyice ve dilim dilim keserek dilimleri bir fıçıya beş santimetre ḳalınlığında bir tabaḳa ḥâlinde dizmeli. Bu ṭabaḳaları birbirinden ğâyet ince bir ṭuz ṭabaḳasıyla ayrılmalı, fıçının dibine daha ḳalınca bir ṭabaḳa ṭuz ḳoymalı bu tuz tabakası beş santimetre kalınlığında olmalı. Üstünde bir tabaka tuz koyarak işi ikmâl etmeli. Doğranmış laḥanaları biber ve ardıçla ve defne yaprağıyla buhârlamaḳ iyidir. Fıçının üstüne temîz bir bez ile örtmeli ve baᶜde fıçının içine girebilecek bir taḥta ḳapaḳ ḳoyaraḳ onun üstüne de ğâyet ağır bir cisim vuzuᶜ etmeli. Derḥâl taḫammür başlar. Ḥâṣıl olan ṣuyun bir miḳtarı alınır, maᶜmâfih ḳapağın üstüne çıḳabilecek ḳadar ṣu bıraḳılır. Turşu bir ay ṣonra yenmeye başlanabilir, faḳaṭ aşıl iyi turşu iki ay tammürden sonra olur. Fıçıdan turşu alabilmek için ḳapağın üstündeki ağırlığı ve ḳapaḳ ile bezi ḳaldırmaḳ ve üstündeki ṣuyu bulmaḳ îcâb eder. Lüzumu ḳadar turşu aldıḳtan ṣonra bezi çalḳayıp yine ḳoymalı ve evvelki gibi ḳapamalı, ḳapaḳ örtülmek üzere üzerine tâze ṣu ḳoymalı.

Domates – Domatesin en ucuz zamânı ağustos ayıdır. Bu vaḳit lüzumu ḳadar külliyetlice alıp pahâlı olduğu zamânlar ve bâḫuṣuṣ kışın ṣarf etmek üzere ḥıfẓ etmelidir. Çünkü domates bir ḫâne için pek ziyâde lâzım bir ğıdâdır. İki ṣuretle muḥafâẓa olunur:

Birinci uṣul ṣuyu tebaḫḫür edinceye ḳadar pişirmektir. Ḳatı ḳısmı zaḥmetsiz ve müddet-i medîde muḥafaẓa olunabilir.[247]

Faḳaṭ en iyi uṣul domatesi evvela salça ḥâline getirmektir. Tereyağı ᶜilâvesi beyhudedir, istiᶜmâl olunacağı zamân ᶜilâve olunur. Bunu şişelere ḳoyup havâ girmeyecek ṣurette ḳapaḳlarını ḳapamaḳ ve baᶜde apar uṣulüyle (benmari) de yarım sâᶜat pişirmek iḳtizâ eyler.

Bir defᶜa açılmış şişe çabuḳ bozulur, binâᵓen-ᶜaleyh bir defᶜada ḳullanılabilecek derecede küçük şişeler intiḫâb etmelidir. Bu iḫtâr bütün sebze ḳonservelerine de ᶜâᵓiddir. Biᵓṭ-ṭabiᶜ üzerlerini de mühürlemelidir. Biz de ᶜaleᵓl-ekṣer domates pestili şöyle yapılır:

Evvelâ domatesler yıḳanır, baᶜde parça parça kesilerek iyice ezilir. Mükerreren ezilip artıḳ tazyîḳle ṣu çıḳmayacağı anlaşılınca ṭorbalara ḳonaraḳ süzülür ve baᶜde tepsilere serilerek güneşte ḳurutulur ve nihâyet ḳavanozlarda ṣaḳlanır.

Ḳuzu Ḳulağı – Ḳış için teşrîn-i evvelde ḳuzu ḳulağını ṭoplayıp ṣaḳlamaḳ kâr-e ᶜaḳıl olur. Donlardan evvel yumuşaḳ yapraḳları ṭoplayıp iyice temîzlemeli ve ḳoyu bir bulaç ḥâline gelinceye ḳadar pişirmeli, baᶜde bulamacı bir çömlek içine ḳoyup üzerine bir tabaḳa erimiş ṣıcaḳ tereyağı yâḫud daha iyisi zeytinyağı dökmeli. Yağ yapraḳları havâ ile temâs etmeyecek ṣurette örtmelidir. Ḳuzu ḳulağını havâ ile temâs ettirmeyecek diğer uṣuller de olabilir.

Ḳurutmağla Sebzenin Muḥâfaẓası – Nişastalı sebzeler olduḳtan ṣonra bir sene ḳadar bozulmadan ṣaḳlanabilir. Bezelye, mercimek, faṣulye, baḳla, patates bu ḳabildendir, lakin daha ziyâde ṣaḳlanamaz. [248] İlkbahârda patates filiz sürer. Diğerleri ancaḳ aḥvâl-i muvafıḳada sürebilirse de bir zamân gelir ki bunlar artıḳ pişmez ve bundan başḳa ḫavâṣ-ı ğıdâiyyelerde ziyâdesiyle azalır. Bezelye veyâ faṣulye aldığınız zamân senesi geçmemiş olmasına diḳḳat etmelidir.

Yeşil faṣulye, ḳuzu ḳulağı vesâ[a]ir bu gibi sebzeler ḳurutmayla da muḥâfaẓâ edilebilir. Lakin bu uṣul bu sebzeler için şâyan-ı tavṣiye olamaz, sebzeyi bozar ve ḫavâṣ-ı ğıdâiyyelerinden başlıcalarını izâle eder. Köylerde ve ṣayfiyelerde ekṣeriya mürâca[c]at olunan bu uṣuldür ki bilmek fâ[a]ideden ḫâlî değildir.

Sebzeyi kemal-i diḳḳatle yıḳayınız, eğer çoḳ büyük ise bıçaḳla parçalayınız, kaynar ṣuya daldırıp on daḳîḳa ḳadar ṭutunuz, ba[c]de çıḳarıp iyice süzüldükten ṣonra çitler veyâ sepetler üzerine yayınız. Ondan ṣonra birḳaç def[c]a da fırına idḫâl etmeli, faḳaṭ ekmekler çıḳarıldıḳtan ṣonra ḳoymalı, çünkü fırın çoḳ ṣıcaḳ olursa ḳatılaşır ve ḳullanılamaz bir ḥâle gelir. Tedrîci bir ṣurette mükemmelen ḳurutmalı.

Laḫana, havuç, şalğam, ṣoğan, ḳuzu kulağı, hindibâ, ıspanaḳ, nane ve daha ba[c]zıları bu yolda muḥâfaẓa edilebilir. Enginarı bu uṣul ile de muḥâfaẓa ediyorlarsa da apar uṣulüyle herḥâlde müreccehtir.

Yeşil faṣulyeyi ḳurutmaḳ için evvelâ birḳaç daḳîḳa iyice ṭuzlanmış ḳaynar ṣuda ṭutaraḳ ba[c]de bu ṣuda yarı ṣoğumağa terk ediyorlar ve ṣonra süzerek sepetlere yaydıḳtan ṣonra fırına ḳoyuyorlar.[249]

Ḫıyar Turşusu – Küçük ḫıyarları ayıraraḳ ve iyice temîzleyerek bir çömlek içine ṭuz ile berâber ḳoymalı, yigirmi dört sâ[c]at ḳalmalı, ondan ṣonra tarḫun otu (Estragon), hind biberi, küçük ṣoğan ve ârzu olunursa ṣarmuṣaḳla berâber maḫṣuṣ şişeler içine ḳoymalı ve içini soğuk sirke ile doldurup şişenin kapağını kapamalı. On beş gün ṣonra isti[c]mâle başlanabilir.

Bu yolda ṣoğuḳ sirke içinde ḫıyarlar leẕẕetini muḥâfaẓa edebilirse de rengini biraz zâyi[c] eyler. Eğer renginin değişmemesi ârzu olunursa ber-vech-i âtî ṣıcaḳ sirke ḳoymalı: Bâlâde beyân olunan [c]ameliyât-ı ibtidâ[a]iyeden ṣonra ḫıyarları ḳaynar sirke içine atıp yirmi dört sâ[c]at bıraḳmalı, ba[c]de çıḳararaḳ sirkeyi tekrâr ḳaynatmalı ve ateşte iken içine ḫıyarları atmalı. Ṣoğuḳ ḫıyarların ḳaynar sirkeye atılmaması ğaleyânı tevḳîf eder, ba[c]de çıḳararaḳ süzmeli ve ṣoğutaraḳ şişelere ḳoymalı, yuḳarıda söylenen şeyleri [c]ilâve etmeli ve ṣoğuḳ sirke de ḳatmalı. Küçük ṣoğanlar da yalnız olaraḳ böyle ṣaḳlanabilir.

Faşıl: 4: Yemişlerin Muḥâfaẓası

Münderecât: Yemişlerin Ṭoplanması – Yemişlik -Yemişlikte Yemişler – Üzüm – Ḳuru Üzüm – Ḳuru Erik – Kiraz ve Vişne – İncir – Armut – Şeftali ve Ḳayısı – Meyvelerin Şurubla Muḥâfaẓası.

Yemişlerin Ṭoplanması – Memleketimizin hemen her ṭarafında ğâyet leẕîẕ [250] meyveler vardır. Faḳaṭ bunların arasında ancaḳ elma, armut ve üzüm uzun müddetle ṣaḳlanabilir. Ṣaḳlanacaḳ çoḳ olunca bu durumda bir maḥal-i maḫṣuṣ, bir yemişlik bulunmaḳ lâzım gelir. Bu yemişliğin naṣıl olacağını biʾl-âḫire taʿrîf ederiz, şimdi yemişlerin naṣıl ṭoplanacağını bildirelim:

Yemişler çoḳ olmuş ṭoplanırsa çabuḳ taḫammür eder ve ṣaḳlanamaz. Tamâmıyla olmadan ṭoplanırsa buruşur, ḳatılaşır ve ḫâṣṣasını ğayb eder. Ṭoplanacaḳ mevsimini ancaḳ iʿtiyâd ve tecrübe gösterir. Bu ḫuṣuṣta pek ziyâde diḳḳat etmek lâzımdır.

Yemiş ṭoplanacağı zamân ḳuru bir günü inticâb etmeli ve ruṭubetten çoḳ ṣaḳınmaḳ îcâb ettiğinden ne ṣabâḥları erken ne de aḳşâmları geç olmamalıdır. Her meyve el ile ve ğâyet yavaş olaraḳ ṣapından ḳoparılıp veyâḫud uzun bir değneğin ucunu yemişi düşürmeden ḳoparacaḳ ve kesebilecek bir ḥâle getirip onunla ḳopararaḳ yine yavaşça sepete ḳonmalıdır. Sepete ziyâde doldurup da altındakileri ezmek muvâfiḳ olamaz. En küçük bir ḳuşuru veyâ bir beresi bulunanlar yemek üzere ayrılacaḳtır. Çünkü bunlar ḥıfẓ olunamayacağı gibi diğerlerini de bozar. Bu durumdaki yemişliğe götürmezden muḳaddem diğer havâdâr bir maḥalde beş altı gün ḳadar ḳurutulacaḳtır. Eğer yağmurlu bir havâda ṭoplamaḳ mecburiyeti ḥâṣıl olduysa behemeḥâl silmeli, ḳurutmalı ve ṣaman üzerine ve yekdiğerine bitişik olmamaḳ üzere dizerek havâlandırılmalı ve temâmıyla ḳuruduḳtan ṣonra güzel bir havâda bu durumdaki yemişliğe götürmeli.[251]

Yemişlik – Yemişlik söylediğimiz gibi tercihen bu durumda olmamalıdır. Yemişliğin bulunduğu maḥalde ʿindeʾl-lüzum ḳolaycacıḳ iyi havâ ve ziyâ girebilecek ṣurette delikler bulunmalıdır. Ḥarâret-i



Şekil 4.18. Yemişlik

santiğrad hesâbıyla yaz ve ḳış on altı ile on sekiz arasında olmalıdır. Eğer derece-yi ḥarâret daha

yüksek olursa yemişlerin çabuḳ olğunlaşmasını ve eğer ṣıfır eṭrâfına inerse donaraḳ bir şeyᵓe yaramamasını mucib olur. Donmamaḳ için ḳışın ᶜindeᵓl-îcâb biraz ateş de ḳonur. Yemişlere ruṭubet de muzırdır. Bunun için yemişliğin dört köşesine geniş çanaḳlar içinde kireç ḳonur. Bu kireç ḥuṣule gelen buhâr-ı mâᵓi içer. Maᶜhaẕâ bu kireci lüzum görüldükçe değiştirmek iḳtizâ eder.

Duvara geniş raflar yapılır ve üzerlerine yemişler dizilir. Bu rafların kenârları bulunduğundan yemişler yuvarlanıp aşağı düşmez. Her yemişin arası lâaḳl iki üç ve rafların yirmi santimetre olmalıdır.

Yemişlikte Yemişler – Yemişleri yemişliğe götürmezden evvel ṣabâḥın onundan (sâᶜatler zevâlîdir) aḳşâmın dördüne beşine ḳadar yedi sekiz gün ḳapılar ve pencereler açılaraḳ iyice havâlandırılmalı, aḳşâm gece ve ṣabâḥın ruṭubetli sâᶜatlerinden çekinmelidir. Keẕâ yağmurlu günlerde de açmamalıdır.[252]

Yemişliğe her noḳṭa-yı naẕardan tamâmıyla ṣağlam ve sâlim olan yemişleri ḳoymalı ve çürük ve ḳurtlu ve bereli olanları ḳoymamalıdır. Rafların üzerinde yemişler birbirine yetişmemeli, daha iyi olmamış ṭaraf üzerine oṭurtulmalıdır. Biraz şüpheli olanları dâᵓimâ baḳabilmek için ön ṭarafa dizmelidir.

Eğer yemişler ğâyet maḳbul ve nefîs ise o ḥâlde raflara dizmeden evvel ince kâğıtlara güzelce ṣarmalıdır. Yemiş raflara ḳonduḳtan ṣonra yemişliğin pencereleriyle ḳapısı mümkün olduğu ḳadar ṣağlam ḳapanmalı ve artıḳ havâ ve ziyâ girmemelidir. Ḳaranlıḳ mümkün olduğu ḳadar ziyâde olmalıdır. Çünkü ziyâ yemişlerin inḥilâlini taᶜcîl eyler. Yemişliğe girmek için bir mum istaᶜmâl etmelidir. Pencerelerin aralıḳlarından havâ ve ziyâ girmemek ve bürudet-i ḫâriciyeden muḥâfaẓa etmek üzere ṣıḳ ve ḥaṣır perdeler ḳullanmaḳ muvâfıḳ olur.

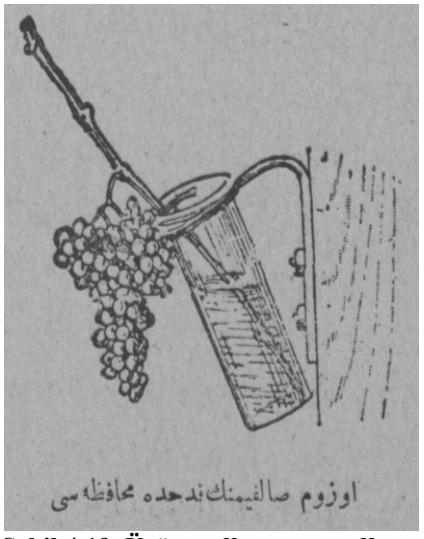
Yemişliği aṣlâ havâlandırmamalı, yemişler olurken ḥâmz-ı ḳarbon iḫrâc eder ki havâda bunu muḥâfaẓa etmek lâẓımdır, çünkü oḳsijen ne ḳadar az bulunursa taḫammür tehlikesi o ḳadar az olur. Eğer fenâ bir ḳoḳu ḥis olunursa öğleyin ve ḳuru bir havâda mümkün mertebe az ziyâ girmek üzere biraz havâlandırılabilir. Ṭoz ḳaldırmamaḳ üzere aṣlâ süpürmemelidir.

Her iki üç günde bir yoḳlama yaparaḳ bozulmağa başlayanları ve pek ziyâde olmuş olanları ḳaldırıp yemeli.

Ayrıca yemişlik yaptırmaḳ mümkün olamazsa o ḥâlde bâlâdaki şerâᵓiṭe mümkün mertebe riᶜâyet etmek üzere bir dolapta da muḥâfaẓa edilebilir.[253]

Üzüme Maḫṣuṣ Müṭâlaᶜât – “Üzüm hem mükemmel bir ğıdâ, hem de müᵓeṣṣir bir devâdır. Ğıdâ maḳâmında üzümün gerek yaş ve gerek ḳurusu yenir. Tâze üzüm manẓarasının leṭafeti, leẕẕetinin ḫōşluğu, ḳuvve-yi ğıdâiyyesinin ziyâdeliği, hazmca suhuleti sebebiyle her zamân maḳbul ve muᶜteber

bir meyvedir. Tâze üzüm daha olmamış olduğu ḥâlde ekel olunursa miᶜde ᶜufuneti ve ishâl peydâ eder. Lakin olmuş üzüm ṣıḥḥate ğâyet nâfiᶜ olup mülaṭṭif bir meyvedir. Üzüm ḳabuḳ ve çekirdekleri ekel olunursa ekṣeriyen lînet verir... Üzümlerimizin en meşhurları çavuş, yapıncaḳ, müşküle, yediveren, güle doyuran, parmaḳ, çilek, ḳuş, İzmir siyâhı, ᶜâdî siyâh, ru-i nigâr, razâḳî, çekirdeksiz, misket, dey-i (?) dikendir. [[22]]”



Şekil 4.19. Üzüm salkımının nedhte muhafazası

Üzüm yemişlikte muḥâfaẓa olunur. Raf üzerine ve ḳuru çavdar ṣamanı üstüne ḳonabilirse de her ḥâlde demir teller ṣalḳımları aşmaḳ ve bunun için (S) şeklinde küçük çengelcikler ḳullanmaḳ daha iyidir. Ṣalḳımları güzelce muᶜâyene ederek aradaki fenâ ve çürük ve bozulmuş veyâ iyi olmamış daneleri maḫṣuṣ maḳaṣla [254] keserek ayıḳlamalı. Baᶜzı iyi ve fevḳaᵓl-ᶜâde nâdîde ṣalḳımlarda ṣaplarından şişelere ṣoḳmaḳ şartıyla muḥâfaẓa olunabilir. Bunun için ṣüraḫi gibi ağzı dar ḳaplar tedârik ederek 125 ğram ṣu derununa bir ḳahve ḳaşığı odun kömürü tevzî etmeli ve şişeyi yemişlikte bir yere iliştirmeli. Bu ṣuretle bir sebep ve diḳḳatsizlik olmazsa mükemmelen üzüm sekiz ay ḳadar ṣaḳlanabilir.

Ḳuru Üzüm – Üzümü kurutmaḳla da muḥâfaẓa ederler. Bunun için âtîde taᶜrîf edeceğimiz erik uṣulünden ḳurutulur.

Ḳuru üzüm ḫavâṣ-ı ğıdâiyesini ğâyb etmezse de hazm-ı taze üzüme nisbetle biraz daha güççedir. İzmir’in ḳuru üzümleri ğâyet meşhurdur.

Ḳuru Erik – Erikler sepetler üzerine ḳonaraḳ ḳurumağa başlamaḳ üzere güneşe ḳarşı ḳonur. Fırına ekmek çıḳtıḳtan ṣonra birḳaç defᶜa ḳonaraḳ dört beş sâᶜat ṭutulur. Tamâmıyla ḳuruduḳtan ṣonra ṭorba veyâ sepetlerde muḥâfaẓa edilir.

Ḳullanmaḳ için bu erikleri ṣoğuḳ ṣuda bir iki sâᶜat ıṣlatmalı ve bu ṣuda ḳaynatmalı.

[22] [*] Nevsāl-i ᶜāfiyet – Üzüm ve Üzüm ile Tedāvī: Doḳtor Besīm ᶜÖmer.

Kiraz ve Vişne – Erik gibi kiraz ve vişneyi de ḳuruturlar. Baᶜzı kimseler kiraz ve vişneleri ḫıyâr turşusu gibi sirke içinde ḥıfẓ ediyorlar. Faḳaṭ en iyisi apar uṣulüdür. Ṣaplarını ḳoparmalı, şişe içine ḳoyup toz şeker de ᶜilâve etmeli birḳaç daḳîḳa benmaride ḳaynatmalı.

Kirazın hazmı biraz güçtür. Çekirdeğinin de berâberce yutulması mühlik netîceler verebilir.[255]

İncir – İnciri tamâmıyla olmuş olduğu ḥâlde ḳoparmalı. Faḳaṭ aṣlâ zedelememeli, baᶜde ṭıpḳı erik gibi ḳurutmalı. Ṣıcaḳ çoḳ ve güneş müᵓessir olan yerlerde günde birḳaç defᶜa çevirmek üzere güneşe ḳarşı seriyorlar ve geceleri içeri alaraḳ ruṭubetten ḥıfẓ ediyorlar. Bu yolda ḳuruyan incirlerde güzel bir lezzet olur.

İncirin lezzeti ḫōş, mülaṭṭıf ve müleyyindir. Hazm-ı da o ḳadar güç değildir.

Armut – Ṣonbahârın olğun ve büyük armutlarını intiḫâb edip ṣoymalı ve dörde bölerek ṣu içinde ḳaynatmalı, üstüne ḳabuḳları ḳoyup ḳaynarken ḳapağı ḳapatmağı da unutmamalı. Baᶜde erik gibi fırında ḳurutmalı, kâfî derecede ḳuruduḳtan ṣonra birer birer yatsıltmalı. İḥtiyâṭen armudun ṣuyunu ḳoyulaşıncaya ḳadar ḳaynatırlar ve baᶜde dilimleri meẓkur ṣuyun içine batıraraḳ sepetler üzerine yayarlar ve ondan ṣonra da fırına ṣoḳarlar. Maᶜmâfîh ḳurutmaḳta pek ifrâṭa varmamalıdır. Ḳutular içinde ruṭubetsiz yerde ḥıfẓ olunur. Armut kemâle ermiş olduğu ḥâlde hazmı ḳolay ve mülaṭṭıf bir yemiştir.

Şeftali ve Ḳayısı – Bu iki meyve de armut gibi pek güzel muḥâfaẓa olunabilir, faḳaṭ yalnız ḳayısı apar uṣulüyle olmaḳ lâzım gelir. Bu iki meyvede ğâyet merğub olup hazmları da güç değildir.

Meyvelerin Şurubla Muḥâfaẓası – Ṣağlam meyveleri intiḫâb etmeli ve tamâmıyla olmadan ṭoplamalı, şişelere diḳḳatle dizmeli, üzerlerine şurub dökerek (benmari) de ḳaynatmalı. Şurubun ḳuvveti ve müddet-i ğaleyânı meyveye göre değişir. Meselâ:[256]

Ḳayısı: İkiye bölmeli, çekirdeği ḳıraraḳ bademi ṣoyduḳtan ṣonra aṣıl meyveye ᶜilâve etmeli. Şurub budur:

1 litre ṣu

600 ğram şeker – müddet-i ğaleyân 4 daḳîḳa.

Şeftali: Ḳayısı gibi yapılır ve ᶜayn şurub ḳullanılır, yalnız 3 daḳîḳa ğaleyân kâfidir.

Erik – İğne ile deldikten ṣonra bir daḳîḳa ḳaynatılır. Ḳayısı gibi iki parça da yapılabilir. Şurub budur:

1 litre ṣu

700 ğram şeker. Dört daḳîḳa ğaleyân.

Kiraz ve Vişne: Kesilmeden ḳonulur, ṣapın üç rubᶜu kesilir. Şurub budur:

1 litre ṣu

860 ğram şeker. Dört daḳîḳa ğaleyân.

ᶜÂdî ve dag̱ çileği (ahududu) şurub kirazınki gibidir. Ğaleyân iki daḳîḳa.[257]

Faṣıl: 5: Pazarlıḳ Etmek

Münderecât: Mübayaᶜât Ḫuṣuṣunda Baᶜzı İḫṭârlar – Lüzumu Ḫâlinde Pazarlıḳ Etmeli – Mağazalar, Gezdiriciler ve Pazarlar – İyi Cins Mâl Naṣıl Bilinir.

Mübayaᶜât Ḫuṣuṣunda Baᶜzı İḫṭârlar– İşte bir ḫânenin en mühim işine geldik: Mübâyaaᶜ-i erzâḳ.

Muntaẓam ve güzel bir maṭbaḫ çoḳ iyidir, faḳaṭ iş bununla bitmez. Asıl mesᵓele ağdiye ve erzâḳın cins ve nevᶜidir.

Mübâyaatta calib-i naẓar-ı diḳḳat mevâdın en mühimi erzâğa değerinden ziyâde fiyâᵓt vermemektir. Eṣnâf ve tüccârın anlaşılmaz ḥîlelerine ve mağazaların hüsn-ü tertîb ve intiẓâmına birdenbire aldanmamalıdır. Mâlını lüzumundan ziyâde medḥ edenlere de ḳapılmamalıdır. Evvelleri baᶜzı eṣnâf vardı ki mâlı derḥâl alınmaz ve beğenilmezse söylenir ve ᶜâdetâ taḥḳîr ve şetm ederlerdi, bugün ᶜaḳlı başında eṣnâf ve tüccâr pek aᶜlâ bilirler ki müşteriye ḳarşı en birinci vaẓîfeleri terbiye ve nezâkettir.

Mübâyaaᶜ-i erzâḳ ve ze̱ḫâᵓir için çarşı pazara erken gitmelidir. Hîçbir şey mübâyaaᶜ-i etmezden evvel pazarı bir kere devr eden her şeyᵓin cinsini ve fiyâᵓtını tedḳîḳ etmeli, mücmel bir fikir ḥâṣıl eylemelidir. Ciddî eṣnâf müşterinin bu ḥâline aṣlâ gücenmez Sizde her şeyᵓi bilerek ṣatın alırsınız. Mübâyaaᶜtta bulunanlar, gerek biᵓzẕât siz ve gerek adamınız bu ḫuṣuṣâta diḳḳat ve iᶜtinâ etmelidir.[258]

Lüzumu Ḫâlinde Pazarlıḳ Etmeli – Birṭaḳım eṣnâf vardır ki müşterilerini ḳaçırmamaḳ ve memnun etmek için baᶜzı küçük fedâkârlıḳlar bile iḫtiyâr ederler ve her ṣuretle müşterilerinin celb-i ḫōşnudiyesine çalışırlar. Bu iyi bir şeydir, faḳaṭ yine alınacaḳ şeyᵓi ve fiyâᵓtları iyice tedḳîḳ elzemdir. Emniyet-i tâmme câᵓiz değildir. Baᶜzı mağazalar da vardır ki (ḥaḳîḳi maḳṭuᶜ fiyâᵓt) uṣulü ca̱rîdir. Evvel-be-evvel bu maḳṭuᶜiyetin ḥaḳîḳi olup olmadığına bir müddet diḳḳat ve tecrübe etmek ve emîn olduḳtan ṣonra artıḳ pazarlıḳ etmemek lâzımdır. Her şeyᵓin ṣon fiyâᵓtı üzerlerinde yazılır, pazarlıḳ yoḳtur, ḥesâbınız, elverirse alırsınız. Faḳaṭ maᶜaᵓt-teᵓessüf söylüyorum ki bugün yüzde doḳsan doḳuzdur yerde pazarlıḳ ᶜâdet-i seyᵓesi cârîdir. Böyle yerlerde insânın aldanması iḫtimâli ğâliptir. Ṣıḳılmadan iki ḳat fiyâᵓt ṭaleb olunur, verilebilecek fiyâᵓtta insân tereddüd eder, ḥâlbuki hîç de

tereddüde ve ṣıḳılmaya lüzum yoḳtur. Sizden ğâlî bir fiyâᵓt ṭalebinden ṣıḳılmayanlara ḳarşı siz de nışfından az bir bedel teklîf ediniz. Verilen bu bedele şaşılacaḳ, birçoḳ teᵓminât verilecek ve iḥtimâl ki eklenilecek. Sâkin ve mütebessim olarak gidiniz. Pek çoḳ defᶜalar geri çağrılacaḳsınız, başka yerden ona göre alırsınız.

Bunu hîçbir vakiṭ unutmamalı ki dört ğuruş ḳıymeti olan bir şeyᵓi beş ğuruşa almaḳ ḳırḳ parayı ᶜâᵓilesinden çalmaḳ demektir.

Mağazalar, Pazarlar ve Gezdiriciler – İstanbul'da hemen her maḥallede baḳḳâl, ḳasap ve sebze mağazaları olduğu gibi her gün bir semtte sergi [259] ḥâlinde ḳurulur. Pazarlar ve bundan başḳa gezdirici nâmıyla seyyâr ṣatıcılarda vardır. Bu ḥâl ḳısmen vilâyetlerde de bulunur. Ṣabâḥleyin pazarlarda ucuz Mübâyaaᶜtta bulunulabilir. Gezdiricilerden de ehven fiyâᵓtla alınabilir, faḳaṭ bilmek, gezmek, ṣormaḳ ve anlamaḳ lâzımdır, aldanmamaḳ şarṭtır. Mağazalarda bir dereceye ḳadar daha pahâlıdır. Çünkü bedel-îh icâr daḫi vardır. Köylerden gelen baᶜzı ṣatıcıların daha ucuz vermeleri iḥtimâl dâḫilindedir, faḳaṭ beyân ettiğimiz gibi bilmek lâzımdır. Bu cihetle herḥâlde pazarları ve gezdiricileri ucuzluḳ ve baᶜzen tâzelik noḳta-yı naẓarından tercîḥ etmek lâzım gelirse de tekrâr edelim ki evvel-be-evvel tedḳîḳ şarṭtır ve tecrübe muḳteẓîdir.

İyi Cins Mâl Naṣıl Bilinir – En evvel naẓar-ı diḳḳate alınacaḳ tâzeliktir. Ucuz diye fenâ ve bozuḳ et yemekten ise ṣıḥḥat için hîç yememek elbette evlâdır. İyi etler şöyle belli olur: iyi ṣığır etinin rengi ḳıpḳırmızı ve yağı açıḳ beyazdır. İyi dana eti ve yağı çoḳ beyazdır. Balığn tâzeliğini anlamaḳ da güç değildir: gözleri parlaḳ ve çoḳ ḳapalı ve ḳulaḳları ḳıpḳırmızı ve vücudu diktir. Balıḳ tâze olduḳça ne ḳadar iyi bir ğıdâ ise eskimiş ve bayat balıḳ da o ḳadar muzır-ı ṣıḥḥattir; lez̲z̲eti de fenâdır.

İyi piliç, hindi, ördek, ḳazda böyle anlaşılır: Henūz ḳartlaşmamış olanların pençeleri ve dizleri ḳuvvetli, mâhmuzları henūz küçürek, etleri yağlı, derileri gergindir. Kesilmiş olanların [260] tâzeliğini anlamaḳ için göz ḳapaḳlarını açmalı, eğer gözler henūz parlaḳsa tâze kesilmiş demektir.

Tâze yumurṭaları anlamaḳ için aydınlığa ḳarşı baḳılır: Şeffâf ise tâzedir, bulanıḳsa almamalı. Hüsn-ü muḥâfaẓa olunmuş yumurṭalar ṣıḥḥate muzır değilse de lez̲z̲etleri azalmıştır.

Tereyağına gelince ğâyet pahâlı birṭaḳım yağları almaḳta bir fâᵓide yoḳtur, faḳaṭ bayağı ve ucuz yağları da almaḳ muvâfık değildir. Tereyağı diye marğarin almak da aldanmaḳ demektir, fiᵓl-ḥaḳîḳa marğarinin iyisi pek fenâ değilse de tereyağını ve marğarini marğarin diye almalıdır. Teryağını ṭadaraḳ mübâyaa etmelidir. Fenâ bir yağ yemekleri de bozar. Bu cihetle emniyet edilen yerden almalıdır.

Ḳuru sebzenin eskisi fenâdır, bir zamân gelir ki hîç pişmez olur. Şeᶜriye ve ḫa̲mur işleri ve tapyoḳa bir müddet ṣonra ḫâṣ̱ṣesini azaltır. Bütün mevâd-ı ğıdâᵓiyeden baḥs imkânsız gibidir, bu

ṣaḥîfelerin müsâᶜidesi yoḳtur, her şeyde insânı tecrübe-yi ᶜâlem eder. Ṣormalı, öğrenmeli, bilmeli ve ona göre mübâyaaᶜtta bulunmalıdır.[261]

Yedinci Ḳısım: Aşçılıḳ

Faṣıl: 1: Vaṣâyâ-yı ᶜUmumiye

Münderecât: Yemek Vaḳtinde Ḥâzır Olmalıdır – Aşçılıḳ Etmemekteki Maḥẕurlar–Yemek Pişirmeği Bilmek Bir Ev Ḫanımı için Bir Vaẓîfedir – İyi Yemeğin Ḳeᵓsîrât-ı Aḫlâkiyesi – Envâᶜı Ṭᶜâlim – Sofranın Hüsn-ü Tertîbi

Yemek Vaḳtinde Ḥâzır Olmalıdır – Levâzım-ı muḳteziye alındıḳtan ṣonra onları ḥâzırlamaḳ, pişirmek lâzım gelir. Binâᵓen-ᶜaleyh ona göre vaḳti ḥesâb etmelidir. Çünkü ṭaᶜâm vaḳt-i muᶜayyinde ḥâzır bulunmaḳ elzemdir. Vaḳt-i muᶜayyende ṭaᶜâmın ḥâzır olamaması gibi ḫōṣa gitmeyecek bir şey yoḳtur. Baᶜzı ẕevât vardır ki vaḳt-i muᶜayyende yemek yemeyip de bir çeyrek veyâ yarım sâᶜat gecikirse iştahâsı ḳalmaz ve yediği yemekte iştihâsız yere bu ḥâl miᶜdenin ᶜâdet-i ṭabîᶜiyesi ile beraber ṣıḥḥat-i ᶜumumiyeyi de az çoḳ iḫlâl eder. Baᶜzı ᶜâᵓileler vardır ki gerek ᶜâᵓile reᵓîsi olan peder ve gerek evlâttan her biri birer işte dir. Onlar vaḳt-i muᶜayyinde ṭâᶜam etmeğe gelirler. Ḥâzır bulamayıp beklerlerse ziyâᶜ vaḳti mucib olur. [262] Onlar aç, yorğun ve belki de biraz da ḥadîd olaraḳ gelirler. Derḥâl ṭâᶜama, dinlenmeye ve sükuna muḥtaçtır. Ev ḫanımının taḳayyüd ve ihtimâmı iḫtilâf-ı ṭabâyiᶜ ve aḫlâḳ ḥüsn-ü idâre eder. Eğer ṭâᶜam vaḳt-i muᶜayyen ve muᶜtâdda ḥâzır değilse reᵓîs-i ᶜâᵓile ḥiddetlenir, ṣabırsızlanır ve ṭabîᶜi ḥaḳ da verilmemek mümkün olmaz.

Görülüyor ki en ehemmiyetsiz bir ḥâl beyneᵓl-ᶜâᶜile bir dirsizliğe bile sebebiyet veriyor. Semâᵓ-yi ṣamîmiyet ve muḥabbeti bulutlandıracaḳ en küçük vaḳᶜalardan bile iḫtirâz etmelidir.

Aşçılıḳ Etmemekteki Maḥẕurlar – Baᶜzı tenbel ev ḫanımları maṭbaḫa, aşçılığa hîç ehemmiyet vermezler. Çünkü bu iş kendilerini ṣıḳar, uṣandırır. Ẕâten böylelerini her iş ṣıḳar. Bundan başḳa yemek pişirmek, aşçılıḳ etmek kendileri için büyük bir tenezzüldür, bayağılanmaḳ aşağılamaḳ, fıḳralanmaḳtır. Faḳaṭ ḥaḳîḳat ḥâlde öyle değildir. Bir ev ḫanımı için kendisiyle zevcinin ve evlâdlarının muḥtâç olduğu ğıdâyı ḥâzırlamaḳ bir taᶜâlîdir, bir şereftir, bir fazilettir veᵓl-ḥâṣıl büyük bir vazîfe-yi aṣliyedir.

Yemek Pişirmeği Bilmek Bir Ev Ḫanımı için Bir Vaẓîfedir – Heyᵓet-i içtimâᶜiye-yi beşeriyeye bir vücud naẓarıyla baḳılmalıdır. Bunda herkes bir vaẓîfe ile mükelleftir. Bundan herkes gördüğü vaẓîfeye ve işe muḳâbil cemiyetten bir fâᵓide ve menfaᶜat ve bir ḥimâye intiẓâr eder ve bunda ḥaḳḳı da vardır. Bu ḥimâye ve menfaᶜati gören bir iş görmezse o menfaᶜati ve o himâyeyi çalıyor, kesb-i istiḥḳâḳ edemediği bir şerefe bî-ğayr-ı ḥaḳḳın nâᵓil olmaḳ istiyor demek olur.

Binâᵓen-ᶜaleyh her gün kendisine ve kendininkilere pahâlı olmayacaḳ ve leẕẕetle [263] yenecek ve miᶜdeye doḳunmayacaḳ yemek ḥâzırlamaḳ vaẓîfesinin bir ḳısm-ı mühimi ev ḫanımına ᶜaittir. Başḳa ṣuretle söylemek lâzım gelirse ev ḫanımının ve ẓâᵓif içtimâᶜiyesinin en mühimi yemek pişirmeyi bilmektir. Aşçılıḳ öğrenilebilecek bir ṣanᶜattır. Ne ḳadar öğrenmeğe özenilirse o sanᶜatta o ḳadar

mahâret intisâb olunur. En aʿlâ erzâḳtan pek fenâ bir yemek yapılabileceği gibi o ḳadar iyi olmayan levâzımdan da pek nefîs bir ṭaʿâm meydâna getirilebilir. (İşte bir yemek ki kimse beğenmiyor, ḫâlbuki en iyi levâzım ḳullandım) diyen aşçı ḫanımlara (Evet ḫanım, hep ḳullandığınız şeyler nefîs ve aʿlâ idi, faḳaṭ diḳḳat etmeyerek onları ne lâzım olduğu gibi, ne de vaḳtinde ḳoydunuz. Bir yemek meydâna getirmek bir ṣanʿat-ı nefîsedir) cevâbı verilebilir.

İyi Yemeğin Teʾsîrât-ı Aḫlâkiyesi – Nefîs ṭaʿamın, iyi bir aşçılığın tehẕîb aḫlâḳ ḫuṣuṣunda da teʾsîrâtı vardır. Evet, ḳârelerim, gülmeyelim, vardır ve pek büyüktür. Falân âdam meyḫâneye, biraḫâneye gitmeğe ve orada serḫōş olmağa başlamıştır. Çünkü zevcesi onla dilfirîb bir "ḥarem" gösterememiş ve sofrada leẕẕetle yiyebileceği nefîs bir ṭaʿâm ḥâzırlayamamıştır. Ev ḫanımı vaẓîfe ve mesʾuliyet aḫlâḳiyesini taḳtîr edemediğinden saʿâdet-i ʿâʾileyi şüphelendirmiş, günü gününe ümîdsiz ve âtî ḥaḳḳında hîçbir ḳarârda bulunmaḳsızın teṣâdüfe rabṭ-ı ḳâble yaşanmağa başlanmıştır. ʿAzîz ḳârelerim, beynimizde ḳalmaḳ üzere ḳulağınıza bir ser-tevdîʿ edeyim: Ekṣeriyâ, peder ḫâneden nefret eder, oradan ḳaçar, serḫōşluğa ve bunun netâyîç-i ṭabîʿiyesine düşer. Çünkü ḳabâḥat [264] ḫanımlarındır. Evine ʿavdet ettiğinde nüvâzişkârâne bir ḥüsn-ü ḳabul göreceğine, çocuḳlarının güzellikleriyle eğleneceğine, ḫânesinde bir şuʿle-yi fîzanṣâr göreceğine, sofrasında dumanı üstünde nefîs bir çorba bulacağına emîn olan bir erkeğin dumanlı, pis havâlı, ʿâdî bir meykte de ḳapanmaḳ istemeyeceği pek ṭabîʿi görülür. Madam Manton'un "Evleri yapan ve yıḳan ḳadınlardır" sözünü dâʾimâ derḫâṭır etmelidir.

İyi ve nefîs yiyebilmek için ṣanʿat-ı ṭabḫı bilmeli ve bu ʾilmi bir şeref ʿad eylemelidir. Bunu da unutmamalıdır ki ḫâne ḫalḳının ṣıḥḥat-i ʿumumiyesi yenilen ṭaʿâm ile mütenâsıptır.

Bir iyi ṭaʿâm: Ucuz, leẕîẕ ve sehlʾel-hazm olandır. Bunu da taḫaṭṭür etmelidir ki işini bilen bir ḫanım için zamânımızda sâde, muğaddi ḫōşa gidecek bir ṭaʿâmı ḥâzırlamaḳ yevmî nihâyet bir buçuḳ sâʿatliḳ bir iştir. Zihinde büyütmemeli ve herḥâlde tertîbli olmalıdır.

Envâʿı Ṭaʿâm – Yemekten maḳṣad yaşayabilmektir, muḥâfaẓa ve tezyîd-i ḳuvvettir. Bir, iki ve nihâyet üç türlü muğaddi ve nefîs ṭaʿâm insânı, miʿdesini bozmaḳsızın pek güzel besleyebildiği ḥâlde, ḥâlâ bizde, memleketlerimizde bu nevʿler iki üç ḳat derecesine iblâğ olunmaḳta ve zavallı miʿdelerimizin çekmediği ʿaẕâb ḳalmamaḳtadır. Çorbalar, etler, balıḳlar, yağlı ve ḳıymalı sebzeler, yalancı dolmalar, börekler, ağır ḫamur ṭatlıları ve pilavlar.. Birbirini taʿḳîb ederek sofralarımızın ortasına ḳonur ve birçoḳ teklîf ve tekliften ve temennâlar taʿâtti olunduḳtan ṣonra ḳulun gidip kemâlle ḫarekâtı başlar, loḳmalar gövdeye indirilir. [265] Nihâyette de ḫōşâb kâsesine yağlı ḳaşıḳlar daldırılaraḳ bulaşıḳ ṣuyu içilmeğe başlanır. Bu ʿâdetlerimizi değiştirmeliyiz. Tekrâr ediyorum: İki üç ḳap ṭaʿâm kâfîdir ve ziyâdesi fazladır, isrâftır, zarardır. Hele sofranın ortasına ḳonan ʿaynı ḳaptan loḳmaların aḫiẕ ve belʾi uṣulünün terk-i zamânı çoḳtan gelmiş ve geçmiştir bile.

Sofranın Hüsn-ü Tertîbi –Sofranın tertîb ve tanẓimi ehemmiyetsiz bir şey değildir. İştihâ ᶜaleᵊl-keşr gözlerle gelir. En iyi ve nefîs sofra bezlerin ve peçetelerin ğâyet temîz olması, ṭabaḳ ve bardaḳ ve çatal bıçaḳların temîzliğiyle beraber hüsn-ü vuzuᶜ ve tertîbi ile teᵊmîn olunur.

Yemeklerin tertîb ve vuzuᶜnda da bir ṣanᶜat-ı maḫṣuṣa lâzımdır. Meşelâ bir et ṭaᶜâmında etleri ve sebzeleri ḳarmaḳarışıḳ ṭabaḳın içine atmaḳtan ise eti orta yere veyâ kenâra hüsnü ṣuretle vazᶜ etmek ve eṭrâfına veyâ bir ṭarafına da yine bir hüsn-ü tertîb ile sebze ḳoymaḳ elbette daha iyi ve daha iştihâ âver olur.

Faṣıl 2: Ḥububât, Ekmek, Un

Münderecât: Ḥububât – Mâhmuzlu Çavdar – Mısır ve Palamir – Ekmek – Unun Yemeklerde İstiᶜmâli

Ḥububât – Bütün nebâtât meyânında en ḳıymetdârı bilâ-şüphe ḥububâttır.[266] İnsânlara ḥayât-ı ṣayyâdâne ve serseryâneyi terk ettirip icâbât-ı medîdden olan zirâᶜati teşvîḳ eden ḥububâttır. Ḥububât olmayaydı iḥtimâl ki insân ebediyen vaḥşi ḳalacaḳtı.

ᶜAynı ḥububât her yerde yetişmez, faḳaṭ her memleketin kendine maḫṣuṣ ḥububâtı vardır. Muᶜtedil memleketlerimizde buğday, çavdar, yulaf, arpa vesâᵊire pek güzel yetişir. Buğday yetişmeyen beynᵊel-madarin memleketlerde pirinç ve mısır ḥuṣule gelir. Arpa İzlanda gibi ṣoğuḳ yerlerde bile yetişir.

Buğday ḥububâtın en iyisi ve en ṣağlamıdır. Buğdaydan ṣonra zaᶜîf ve ḳayalıḳlı ṭoprаḳlarda ḥâṣıl olan çavdar gelir. Mısır, pirinç ve arpanın baᶜzı memleketlerde ehemmiyeti ziyâdedir.

Mâhmuzlu Çavdar – Çavdar baᶜzı ruṭubetli senelerde mâhmuz taᶜbîr olunan bir ḫastalığa ṭutulur. Bu ḫastalıḳ ḫurdabîn ile görülebilir. Siyah ve unlu bir manṭar olup başağa yapışıḳ olur. Bu manṭar müthiş bir zehir olup ağrıları ğâyet uzun sürer ve ᶜilâcı olmayıp insânı öldürür. İşte buna mâhmuzlu çavdar deniyor ki Kronıvustad'a Avrupa'nın baᶜzı yerlerinde maraz-ı müstevli ḥâlinde icrâ-yı taḫrîbât etmişti. Binâᵊen-ᶜaleyh çavdar ekmeğiyle taᶜayyüş eden maḥallelerde bu ḫastalığı ḥaḳḳıyla naẓar-ı diḳḳate almaḳ lâzım gelir.

Mışır ve Palamir – Hemen münḥaṣıran mışır yenecek olursa ve ḥatta mışırda çavdar gibi bir ḫastalıḳ tevlîd eder ki buna Fransızca (Pellağre) [267] diyorlar. Türkçesini bulamadım. Mışır keşretle ḳullanılan memleketlerde bu ḫastalıḳ meçhul değildir. Bu ḫastalıḳ evvelâ şâyân-ı diḳḳat bir zaᶜiflikle başlar. Ve zâᵊif-i hazmiye muḫtel olur ve vücudun baᶜzı ḳısımlarında yılancıḳ ḫastalığına müşâbi aşâr ḥuṣule gelir. ᶜUmumî ağrılar ve ᶜârızât-ı ᶜaṣabiye teḥaddiş eder. Tedrîcen deri esmerleşir. Çizgiler ve buruşuḳluḳlar ve pullar peydâ olur. Hazm gittikçe ağırlaşır, ḫasta başında bir boşluḳ ḥüsn eder. Heẕeyânlar ve daha baᶜzı ḥâlât-ı merziye ilerleyerek nihâyet biçâre ḫastayı mezâra ḳadar götürür. En

iyi ʾilâç derḥâl ğıdâsından mısırı tamâmıyla kesmektir. Bu ve emsâli ḫastalıḳları ve maḥẕurları maẕar-ı diḳḳate alaraḳ ev ḫanımı yemek listesini ona göre tertîb etmeli ve pek nâdir olaraḳ mışır ḳullanmalıdır.

Ekmek – Ḥububâtın ekşeri öğütülerek un ve undan da ekmek yapılır.

Memleketimizde hemen ʿumumiyetle ḳullanılan buğday ekmeğidir. Baʿzı yerlerde çavdar, mışır, pirinç, arpa, yulaf ve ḥatta patates ekmeği bile yapılır. Ekmeğin naṣıl yapıldığını taʿrîf edecek değilim. Ekmek ocağının biʾzzât yapılacağı bir ğıdâ değildir. Bunun için ayrıca tertîbât, çoḳ zamân ve çoḳ vaḳit lâzımdır. Ḫamuru yapmaḳ ḫaylice güç olduğu gibi ekmeği pişirmek de güçtür. Fırını yaḳmaḳ, zamânını taʿyîn etmek, ekmeğin pişip pişmediğini bir baḳışta anlamaḳ bunlar hep büyük bir tecrübe ile bilinecek şeylerdir. İyi ekmeği ancaḳ ekmekçi yapabilir. Çünkü herkes gibi o da kendi ṣanʿatını bilir. Bundan başḳa ekmek [268] dâʾimâ tâze yapılmaḳ lâzımdır, çabuḳ bayatlar ve o ḳadar iştihâ-aver olmaz ṣaḳlanılan yer azıcıḳ ruṭubetli olursa derḥâl küflenir, ḥâlbuki küflü ekmek yenmez.

Vâḳʿa köylerde ʿumumiyetle ekmeği köylü ḳadınlar kendileri yaparlar, faḳaṭ artıḳ medeniyetin ḥâl-i ḥâzır teraḳḳiyâtında bunlara ekmek denebilir mi? Öyle köy ekmekleri görülmüştür ki onların naṣıl hazm edildiğine insân ḥayret eder. Denilebilir ki (öyle ama köylülerin ṣıḥḥati mükemmeldir) buna cevâben (köylünün mükemmel ṣıḥḥati hemen efsânedir) derim.

Binâʾen-ʿaleyh köylülere ḫiṭâben de derim ki: Siz de ṣıḥḥatinizi gözetiniz, iyi ekmek yiyiniz, her köyde bir ekmekçi mümkün olamazsa yaḳın köyler birleşerek bir ekmekçi tedârik ediniz, sizin için müşkül görünen yalnız (birleşmek)tir. Her iş gibi bu da birleşmeyle, iştirâk ile, ittiḥâd ile mümkün olur. Köylerde dükkân açmaḳ için sermâye bulamayan ekmekçi köylülerin getireceği onu cüzi bir bedel muḳâbilinde ekmek ḥâline de getirebilir. Ekmekçiye ʿâdetâ değirmene gidildği gibi gidilir. Her köyde ve her yerde de değirmen bulunmadığı gibi her köyde ekmekçi bulunması da şart değildir. Bu ṣuretle hem iyi hem tâze ekmek yenilir.

Ekmek aʿlâ bir ğıdâdır. Vâḳʿâ ʿaksi de söyleniyor, faḳaṭ doğru değildir. Vücuda lâzım mevâdın kâffesini lüzumu miḳtârında ḥâvî ṣıḥḥi ve muğaddi bir ğıdâdır. Esmer ekmek elenmiş undan maʿmul ekmekten daha muğaddidir. Çünkü ḥububâtın en/ḫârici ḥüceyrâtında en çoḳ azot vardır, azot ise en başlı madde-yi muğaddiyedir. Yalnız esmer ekmeğin [269] hazmı güççedir. ʿUmumiyetle ḳabul olunan fikre göre bayat ekmek yumuşaḳ ekmekten daha ziyâde sehlʾel-hazmdır. Bu bâbda ḳaṭʿi bir şey söylenemez, bu ḥâl miʿdeye tâbiʿdir yalnız yumuşaḳla ṣıcaḳ ekmeği ḳarıştırmayalım, ṣıcaḳ ekmek doğrudan doğruya ṣaʿbʾel-hazmdır.

Unun Yemeklerde İstiʿmâli – Undan yalnız ekmek iʿmâl edilmez, birçoḳ yemeklerin istiḥzârâtında daḫi istifâde olunur. Pastacılıḳta un pek çoḳ istiʿmâl edilir. Salçalara un ile ḳıvâm verilir. Balıḳ, köfte, baʿzı sebzeler, ṭatlılar vesâʾire ḳızartılmazdan evvel una bulanır.

Faṣıl: 3: Maṭbaḫ Edevâtından Baᶜzı Maᶜâdenin Ḳavâid ve Muḥâẕîri

Münderecât: Baḳır – Dövme Demir – Mine – Toprak – Dökme Demir.

Baḳır – Maṭbaḫ edevâtından en iyisi baḳır ṭaḳımlarıdır. Maṭbaḫa pek iyi bir ziynet verir. Lâkin ğâyet temîz ṭutulması lâzım olduğu gibi pahâlı da olduğundan her ᶜâᵓileye şâyân-ı tavṣiye olamaz. Ṣaḥanları, tencereleri vesâᵓireyi vaḳit vaḳit ḳalaylanmaḳ lâzım olduğu gibi baḳır ḳabın içinde ne olursa olsun ṣoğumağa bırakılamaz. Baḳır ḳaplar temîz ṭutulmazsa tesemmüm etmek iḫtimâlâtı vardır.[270]

Dövme Demir –Dövme demir ḳalaylı olduğu ḥâlde hemen baḳır ḳapların yerini ṭutabilir. Manẓarası iyi olduğu gibi maṭbaḫta da işe yarar, lâkin ḳalaylı bir baḳır ḳapta olduğu gibi demir ḳapta da yemiş pişirmemelidir, ḳaplar siyahlanır ve yemişlerin leẕẕeti de fenâlaşır.

Mine –Emâye denilen mineli ḳapların manẓarası iyi olduğu gibi nisbetle de ucuzdur. Aṣıl iyi mine çoḳ pahâlıdır, faḳaṭ bugün bütün çarşı pazar ucuz mineli ḳaplarla dolmuş olmağla artıḳ herkes bunları ḳolaycacıḳ tedârikle istiᶜmâle başlamıştır. Eğer mineleri iyi cins ise maṭbaḫta çoḳ işe yarar, faḳaṭ fenâ cinsleri ḳullanmamalı. Bu fevâᵓid ve menâfiᶜyle beraber pek büyük ve belki mühlek bir maḫẕuru da vardır, ḥatta ḳalayı bitmiş baḳır ḳaplardan bile fenâdır. Baᶜzen şiddetli bir ateşte çatlar, pullar ḳalḳar ve ḳopar, ḥâlbuki bu parçalar ehemmiyet verilmeyecek bir şey değildir. Bu parçalar çoḳ keskîn oluyor. Baᶜzı feṯḥ-i meyit ᶜameliyâtında tebyîn etmiştir ki bu parçalar bağırsağı deler ve insânı öldürebilir.

Binâᵓenᶜaleyh böyle mineli bir ḳabın dibine baᶜzen her ne yemek olursa olsun yapıştığında ve yapışan parçayı ḳaldırmamalı, ḳazımamalı. Bu gibi ḳabların gerek dibinde ve gerek eṭrâfında küçük bir çatlaḳlıḳ ve ḳalḳıḳlıḳ görülünce artıḳ bunları hîçbir şeyde ve biᵓl-ḫaṣṣa içinde yemek pişirmekte aṣlâ ḳullanmamaḳ ᶜaḳl ve ḥikmet muḳteziyâtındandır.

Ṭopraḳ – Ṭopraḳtan maᶜmul çömlekler, tavalar, çanaḳlar çoḳ iyi ise de müddet-i medîde dayanmaz. Bir de bu cins ḳaplar bir müddet-i [271] istiᶜmâlden sonra yemeklere pek de ḫōşa gitmeyecek bir ḳoḳu verir. Maᶜhaẕâ baᶜzı ṭopraḳ ḳaplar vardır ki hem daha dayanıḳlıdır, hem de ârzu olunmayan bir ḳoḳu yoḳtur.

Dökme Demir –Dökme demirden maᶜmul maṭbaḫ ḳaplarından baᶜzıları da pek iyi ise de hem pahâlı hem de ağırlıḳ maḫẕurları vardır. Ḳalaylı da olursa baḳırın yerini ṭutar. Manẓaraları da pek ḫōş değildir, faḳaṭ temîzlemesi ğâyet ḳolaydır.

Faṣıl: 4: Süt, Çay, Ḳahve, Çiḳolata

Münderecât: Süt ve Tahᶜşîşâtı ve Ṣur-i Keşfi –Sütün Evṣâfı – Sütü Naṣıl Ḳaynatmalı –Çay – Alaturḳa, Alafranğa Ḳahve – Çiḳolata

Süt ve Tahᶜşîşâtı ve Şur-i Keşfi – Süt zayıfların, iḫtiyârların ve çocuḳların ğıdâsıdır. Bir ᶜâᵓilenin süte her vaḳit iḫtiyâcı vardır. Faḳaṭ maᶜaᵓt-teᵓessüf sütü ekṣeriyâ ḳarıştırıyorlar. İnsân ᶜâdetâ ḥayvân ṣağılırken görmeden inanamıyor.

Büyük şehirlerde aḫırlardan ḫârice çıḳarılmayan, havâsız yerlerde yaşayan ḥayvânâtın sütü ekṣeriyâ muḫâṭıralıdır. Çünkü havâ yüzü görmeyen bu biçâre ḥayvânlar ekṣeriyâ iki yaşına gelmeden sillüᵓr-rieden ölüyorlar. Böyle sütleri ḳaynatmadan ḳaṭᶜiyen içmek caᵓiz değildir.[272]

Ekṣeriyâ ḳırlardan, köylerden getirilen ve maḥal vüridu bilinen sütleri tercîḥen almalı ve faḳaṭ yine ḳaynatmadan ḳaṭᶜiyen içmemelidir.

Süte en ziyâde ṣu ḳarıştıraraḳ bozuyorlar. Bu ḥîleyi ḥaḳḳıyla anlamaḳ güçtür, vâḳᶜâ (laḳtometro – miḳyas-ı leben) nâmıyla bir âlet-i icâd etmişlerse de bu da ḥaḳḳıyla iṣbât-ı desîse eyleyemez. Süt mevsime ve merᶜâya göre az çoḳ ṣulu olur, fazla olaraḳ sütçüler miḳyâs-ı lebeni de ḥükümsüz bıraḳmaḳ için süte nebâti nişâsta (Fegul) veyâḫud tenkâr (boraḳs) ᶜilâve ediyorlar. Nişâstanın vücudu ber-vech-i âtî-yi uṣul ile anlaşılır: Şüpheli sütten yarım bardağın içine bir veyâḫud iki damla ṣabğ-ı iyod (tentürdiyot) damlatmalı, eğer sütün içinde nişâsta varsa süt güzel bir mâvi renk peydâ eder.

Tenkâr nişâstadan daha çoḳ ḳullanılıyor, çünkü ḫafîf bir süte iştihâ-âver bir ḳaymaḳ manẓarası veriyor. Maᶜaᵓt-teᵓessüf bu ḥîleyi muḥaḳḳaḳ olaraḳ anlayabilmek için sâde ve ḳolay bir uṣul yoḳtur, kimyâḫâneye gönderip taḥlîl ettirmekten başḳa çâre bulunmamıştır. Maᶜmâfîh bir dereceye ḳadar şu sâde uṣulde naẓar-ı diḳḳate alınabilir: Bir ḳadehin içine biraz süt ḳoyup iki gün bu ḥâlde bıraḳmalı, eğer süt ḥîlesiz ise üstünde olduḳça ḳalınca bir ṭabaḳa ḳaymaḳ bağlayacaḳ ve eğer tenkâr mevcud ise o ḥâlde bu ḳaymaḳ ṭabaḳası ince olacaḳtır.

ᶜAlâ ḥâle bıraḳılan süt ṣu, ḳoyu süt ve ḳaymağa ayrılmazdan evvel bozulacaḳ olursa ḫasta ḥayvânların olduğu anlaşılır. Ba'de-ezin o sütten ḳaṭᶜiyen almamalıdır.[273]

Ḫîlekâr eṣnâfın ciddi ṣurette teftîşi belediyelere ᶜâiddir. Süt ğâyet mühim bir ğıdâ olmağla ârzu ederdik ki Avrupa'da olduğu gibi burada da şehremâneti ve belediyeler süte ḳarşı vaẓâᵓifini ciddiyetle görsün ve ḫalḳ da emîn ve muṭmaᵓin olsun.

Sütün Evṣâfı ve Naṣıl Ḳaynatmalı – Süt hazmı ḳolay mükemmel bir ğıdâdır. Başḳa ğıdâlardan hîçbirini hazm edemeyen miᵓdeler sütü pek güzel hazm eder. Memeden kesildikten ṣonra bile çocuḳların ğıdâlarında başlıca esâs süt olmalıdır. Süt ḳaynatılacağı zamân tencerenin dibine yapışmamaḳ için evvelâ tencereyi ṣoğuḳ ṣu ile çalḳalamalı ve ṣonra sütü içine boşaltaraḳ olduḳça ḥâr bir ateşte ḳaynatmalı ve ḳaynatmadan ḳaṭᶜiyen sütü içmemelidir.

Çay – Çay yapmasını pek az kimseler bilir. İyi bir çay menḳuᶜı yapmaḳ olduḳça bir iştir. Çayı ḳaynar ṣuya atmaḳla veyâ ateş üstünde ṭutmaḳla çay pişirilmiş olmaz. Herhangi çay olursa olsun alınmamalıdır. Çünkü bunlar arasında ḳullanılmışları bile vardır.

Çaydanların maᶜdeni olması müreccehtir. Çaydan ancaḳ lüzumu ḳadar çayı ḥâvî olmalıdır. Çaydanı evvel-be-evvel ḳaynar ṣu ile ısıtmalı ve baᶜde bu ṣuyu dökerek iyice süzmeli ve ṣonra çayın cinsine göre miḳtâr-ı kâfî çay ḳoymalıdır, baᶜde fıḳır fıḳır ḳaynayan ṣudan çayı ışlatacaḳ ḳadar ḳonulur. Üç daḳîḳa ṣonra ḳaynar ṣudan lüzumu ḳadar daha ḳonulur ve nihâyet (Ḳozi) denilen pamuḳtan maᶜmul çaydan külâhıyla ṣarılır ve bu ḥâlde üç daḳîḳa daha ḳaldıḳtan ṣonra [274] filcânlara lüzumu ḳadar ḳonulur ve üstüne ṣıcaḳ ṣu vazᶜ edilir. Çay çoḳ durursa acı olur ve baᶜzı muzır maddeler de ḥâṣıl eder.

Ekṣeriyâ çaya bir az ḳaymaḳ yâḫud ḳaynamamış süt ᶜilâve olunur. Ḳaynamış süt çayın lezzetini başḳalaştırıyor.

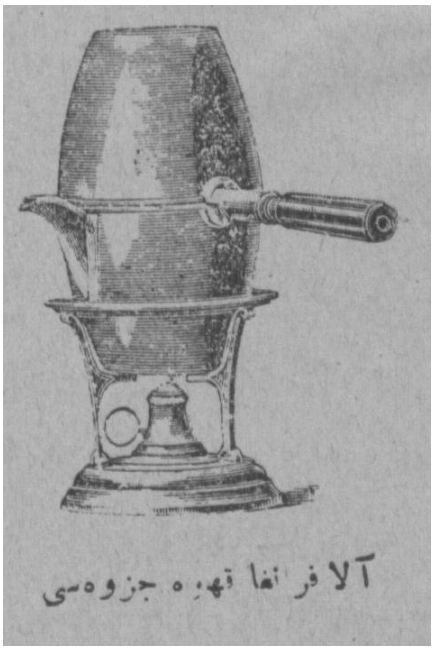
Çayın teᵓsîrât-ı ṣıḥḥiyesinde baḥṣ etmiş olmaḳ üzere Raspay nâm müᵓellifin: “İngiltere Çin’e afyonla ve Çin İngiltere’ye çay ile ölüm gönderiyor” sözünü zikr edelim.

Yeşil çay cümle-yi ᶜaṣabiyeyi inanılmayacaḳ derecede heyecâna getirir, Maᶜhaẕâ cihâz-ı hazmı taḫrîb olunmamaḳ ve aᶜsâb-ı heyecâna getirilmemek ârzu olunursa siyâh çayı da ğâyet muᶜtedilâne ḳullanmalıdır.

Ḳahve – Ḳahve menḳuᶜ olmaḳ lâzım gelir, ḥâlbuki memleketlerimizde nim maṭbuḫ ḥâlinde ḳullanılıyor. Baᶜzı yerlerde de cezve içine ḳahve şeker ve üstüne ṣoğuḳ ṣu ḳonularaḳ ḳaynattırılıyor, faḳaṭ artıḳ bu ḳahve menḳuᶜ olamaz. ᶜAleᵓl-ekṣer ṣu cezvede ḳaynattırıldıḳtan ve şekeri ve baᶜde ḳahvesi ḳonularaḳ ḳabardıḳtan ṣonra cezve ateşten çekilerek üstüne pek az ṣu daha ᶜilâvesiyle filcana boşaltılır. Avrupalılar ise çay gibi yapıyorlar aṣıl ve iyisi ve menḳuᶜı da bu olmaḳ lâzım gelir. Filcanda telveden ve ṭorṭudan eṣer görülmez. Bunu biraz anladım:

Hemen her yerde alafranğa ḳahve cezveleri vardır. En müstaᶜmeli ṣapındaki bir vida ile ağıza ṭutturulmuş iki büyük cezveye benzer. Ṣapı döndürülerek çıḳarıldığı gibi cezvelerde ayrılır.[275] Bunlardan birinin üstünde bir süzgeç vardır, işte bu açılaraḳ cezveye ṣu ve süzgecin içine de miḳtâr-ı kâfî iyice ḳavrulmuş ve ḳırılmış (dövülmüş değil) ḳahve ḳonur, süzgeç ḳapanır ve üstündeki ḳapaḳ maḳâmında olan boş cezvede ḳonaraḳ vidalı ṣapı güzelce ṭaḳılaraḳ ṣıḳıştırılır. Baᶜde ispirtoluḳ veyâ

ateş üzerinde şu iyice ḳaynattırılır. Emzikten buḫâr çıḳtığı zamân şuyun ğâleyân etmekte olduğu anlaşılır ki o vaḳit ispirtoluḳ söndürülür ve cezve -aşağıdaki yuḳarı ve yuḳarıdaki aşağı gelmek üzere- çevrilerek öylece bıraḳılır. Yuḳarıda baş aşağı ḳalan şu dolu cezveden ḳaynar şu süzgecin içindeki ḳahveden geçerek aşağıda ḳalan boş cezveye dökülür ve iyice süzülür. İşte bu ḳahve menḳuᶜdur. Filcâna şekeriyle ḳoyup sıcaḳ sıcaḳ içmelidir. Ḳahvedanda müddet-i medîde ḳalmamalıdır. Bu şuret-i menḳuᶜa (alafranğa ḳahve) deniyor. Alafranğa ḳahve için ekşeriyâ ḳavrulmuş hindibâ da ḳullanılıyor. Ḳahve yalnız olaraḳ içilecek ise (şîkure) denilen hindibâya lüzum yoḳtur, yalnız ḳahve iyi ḳavrulmuş ve ḳırılmış olmaḳ lâzım gelir. Sütlü ḳahve için baᶜzen hindibâ da ḳullanılabilir.



Şekil 4.20. Alafranga Kahve Cezvesi

Öğütmek için olduğu gibi ḳahveyi ḳırmaḳ için de maḫṣuṣ küçük el değirmeni vardır.[276]

Çay gibi ḳahvenin de lev ᶜaleyhdârânı vardır. (Kahveizm) denilen ḫastalıḳ epeyce ḫasârât îḳâᶜ etmektedir. Ḳahve aᶜṣabı taḥrîk ve tehyîç ettiğinden iᶜtidâl üzere istiᶜmâl etmek lâzım gelir.

Çiḳolata – Çiḳolata iyi olabilmek için iyi ḥâzırlanmalıdır. Rendelememeli, ḳırmamalı, daha iyi ḳabarır. Az şuda lâ-aḳl yigirmi daḳîḳa ḳarıştıraraḳ ḳaynatmalı, baᶜde süt ḳataraḳ pişinceye ḳadar ḳarıştırmalı. Eğer köpüklü çiḳolata ârzu olunursa içimizden birḳaç daḳîḳa evvel bir çatal ile iyice çalḳalamalı. Toz çiḳolata ᶜâdîdir ve levha (tablet) ḥâlindeki çiḳolata gibi iyi olmaz. Toz ḥâlinde (ḳaḳao) ile iyi ve hazmı ḳolay bir ğıdâ yapılabilir, faḳaṭ çiḳolata gibi iyi olmaz. Çiḳolatada baᶜzı muğaddi esâslar vardır, faḳaṭ pek az kimseler iyi hazm edebilirler.[277]

Faṣıl: 5: Çorbalar

Münderecât: Çorba Köylünün ve ᶜAmelenin Başlıca Ğıdâsıdır – (1): Yavan Taze Sebze Çorbaları – Sebze Çorbası – Pıraṣa ve Patates Çorbası – Şalğam Çorbası – Ṣoğan Çorbası –Ḳuzu

Ḳulağı Çorbası – Helvacı Ḳabağı Çorbası – (2) Ḳuru Sebze Çorbaları – Ḳırılmış Bezelye, Mercimek ve Faṣulye Çorbası – Pirinç Çorbası –Bulġur ve Tarḫana Çorbası –Un Çorbası – Tirid – Şeᶜriye ve Emsâlden Çorba - Tapyuḳa Çorbası – (3) Yağlı Çorbalar – Laḫana Çorbası – Hᶜaşlama ve Et Ṣuyu – Yağlı Şeᶜriye Vesâᵓire Çorbası – Yağlı Tapyuḳa Çorbası – Yağlı Pirinç Çorbası

Çorba Köylünün ve ᶜAmelenin Başlıca Ğıdâsıdır – Çorba nefîs ve ṣıḥḥi bir ğıdâ ise de her çorba muğaddi olamaz. Maᶜaᵓt-teᵓessüf köylünün çorbası ekseriyâ ḳaynar ṣuya atılmış pek cüzᵓi yağ ile bir ṭuṭam ṭuzdur. Bu ḳaynamış ṣuda o fenâ pişmiş ḳaba ekmeği ışlataraḳ yer. Faḳaṭ doğrusunu söylemek lâzım gelirse bu ḥâl tamâmıyla fuḳaralıḳtan ileri gelmez, en birinci sebep bilmemek ve ṣonra da tenbelliktir. Eğer köylü zirâᶜat ettiği vâsᶜi arâzi meyânında biraz da evinin küçük bağçesinde sebze yetiştirecek mesâᶜiyesinde göreneğe değil erbâbının tavsîyesine göre baᶜzı mertebe taᶜdilât icrâ edecek, velev ki küçük olsun bir kümes teᵓsîs ve idâre eyleyecek, daha müdebbirâne, daha ᶜâḳlane, daha intiẓâm perverâne ve biraz da daha faᶜâlane çalışacaḳ olursa bir para bile fazla maṣraf etmeden biraz [278] daha mesᶜudane yaşayabilir. Aḫırların mülevves, ḳahveḫânelerin ve misâfir odalarının dumanlı havâlı yerlerinde dediḳodu ile geçecek zamânlardan bir ḳısım cüzᵓi fedâ olunmalıdır. Zamân çalışmaḳ, ᶜâᵓilenin memleketin saᶜâdetini teᵓmîn etmek için para ḳazanmaḳ zamânıdır. Parasız hîçbir şey olmaz.

Köylünün ne ve naṣıl zirâᶜat etmesi lâzım geleceğini taᶜyîn bu kitâba değil zirâᶜat kitâbına ve maᶜlumane ᶜâᵓiddir. Yalnız şunu bildirmek isterim: Bugün Türk köylüsü şu ḥaḳîḳati bilmelidir ki: Her naṣıl ve ne olursa olsun yenilemez, mesâᶜi ve netâyici yenilen yemek ile mütenâsiptir, nitekim bir loḳomotifin göreceği işte baḳtığı kömür ile ᶜalâḳadardır. Ne ḳadar muğaddi yenilirse o ḳadar iyi çalışılır ve o ḳadar çoḳ maḥṣul alınır: Bu ṣuretle saᶜâdet-i ᶜumumiye ve medeniyet de çoğalmış olur. Biz yine çorbalarımızdan baḥs edelim ve evvel-be-evvel en sâdelerinden ve en uucuzlarından başlayalım.

1 – Yavan Taze Sebze Çorbaları

Bu çorbalar havuç, şalġam, patates, pıraṣa, ḳuzu ḳulağı, helvacı ḳabağı gibi tâze sebzelerden yapılabilir. Bunlar ince ince kesilerek tereyağında ḳızartılır, ṣonra üzerine ṣu ve ṭuz ḳonaraḳ ḳaynatılır. Baᶜde içinde ekmek dilimleri bulunan kâseye ḳonaraḳ yenilir. İçileceği zamân istenirse çalḳanaraḳ bir de yumurṭa ᶜilâve edilir. Baᶜzılarına bir çorba ḳaşığı ḳadar un da ḳatılabilir. Bolca peynir varsa yenileceği zamân üzerine biraz da peynir serpilebilir.[279]

2 – Ḳuru Sebze ve Vesâᵓire Çorbası

Ḳuru sebze veyâ ḥububâtla yapılan çorbalar biᵓl-ḫaṣṣa faḳîr ᶜâᵓileler için şâyân-ı tavsîyedir. Çünkü çoḳ besleyicidir, ucuzdur, leẕîẕdir ve ḳış için ḳıymetdâr bir ṭaᶜâmdır.

Ḳırılmış bezelye, mercimek ve faṣulyeyi birḳaç sâᶜat ṣuda ışlattıḳtan ṣonra ṭuzlu ṣuda ḳaynatmalı. İki üç sâᶜat ṣonra süzgeçten geçirilir ve havanda ezilir. Faṣulye ve mercimeklerin ḳabuḳları süzgeçte ḳalır. Tekrâr ḳaynatmalı ve biraz tereyağı da ᶜilâve etmeli. Bu çorbalar biraz ağırdır. Faḳaṭ et ḳadar muğaddidir. El ile ve açıḳ havâda çalışanlara yarar bir ğıdâdır.

Pirinç çorbası, bulğur ve tarḫana çorbası, un, şeᶜriye tapyuḳa çorbası da pek leẕẕetsiz değildir. Pirinç çorbası hazmı ḳolay olup ḫastalar için şâyân-ı tavṣîyedir. Bunlar uṣulüne tevfîḳen yapılır. Terbiyeli de olabilir.

3 – Yağlı Çorbalar

Laḫana Çorbası – Köylülerimizin ekṣerinde laḫana çorbası ᶜâdetâ bir ziyâfet ṭaᶜâmıdır. Faḳaṭ köylülerimiz bir az ᶜâdeti, göreneği terk edip de faᶜâliyeti tezyîd ile biraz fazla sebze ekerler, bir iki de ḫayvân beslerler ve kümes ḫayvânâtına da ehemmiyet verirlerse bu çorbayı yalnız düğünlerde ve ziyâfet günlerinde değil ekṣer günler sofralarında bulundurabilirler. [280] Bir baş iyi ve ḳıvırcıḳ laḫana alaraḳ ayıḳlamalı ve güzelce yıḳamalı, baᶜde ḳaynar ṣuya atıp taḳrîben on daḳîḳa bıraḳmalı, bundan maḳṣad laḫanada mevcud acılığı izâle etmek ve hazmını mümkün mertebe teshîl eylemektir. Çünkü laḫana esâsen hazmı güç bir sebzedir. Bu ṣu işe yaramaz. Bir tencere içine dört litre ḳadar ṣoğuḳ ṣu ḳoyaraḳ biraz iç yağı biraz et ve ḫaşlanmış laḫanayı iki üç havuç, bir baş ṣoğan, biraz ḳaranfil danesi ve bir defne yaprağı, lüzumu miḳtâr ṭuz ḳoymalı, ḫafîf ateşte lâ-aḳl üç sâᶜat ḳaynamalı. Baᶜzı yerlerde patates şalğam, ṭurp, pıraṣa vesâᵓirede ḳonulur. Laḫana çorbası miᶜdesi zaᶜîf olanlara ve romatizmalılara yaramaz. Miᶜdesi ṣağlam olanlar bile hazm edebilmek için açıḳ yerlerde çoḳ çalışmağa muḥtaçtır.

Hᶜaşlama ve Et Şuyu – Bu ẓan olunduğu gibi ḳolay değildir. Evvelâ ṣığır etini iyi intiḫâb etmek iḳtizâ eyler. En iyi ḳaba et ṭarafıdır ki ṣuyu ğâyet iyi olur, yalnız ḫaşlaması ḳuru ve sinirlidir. Binâᵓen-ᶜaleyh boş böğür, ḳaba et ṭaraflarından almalıdır ki hem ṣuyu hem ḫaşlaması iyi olsun.

Ḳaburğadan da iyi et ṣuyu olur. Bir tencereye dört litre ṣu ve bir buçuḳ kilo kemikli et ḳoyup ḳaynatmalı. Ḳaynarken üstüne çoḳ köpük ṭoplanır, et ṣuyunu bulunduracağı ve eti ḳırmızılandıracağı cihetle bu köpükleri kemâl-i diḳḳatle ṭoplamalı.

Köpükleri ṭopladıḳtan ṣonra üç havuç, üç şalğam, yekdiğerine bağlanmış dört pıraṣa, bir baş ṣoğana geçirilmiş bir ḳaranfil [281] danesi ve biraz kereviz ḳonur. Bunlar ḳonacağı zamân ğaleyan biraz tevḳîf olunup baᶜde yine yavaşça ḳaynattırılabilir. Ğaleyanın ortasında ṭuz atılır. Et ṣuyu berrâḳ olmaḳ için ḳapağı iyi ḳapamamalı ve buḫârın biraz çıḳmasına müsâᶜde etmeli. Baᶜde süzgecin üzerine bir bez ḳoyaraḳ et ṣuyu dökerek beş daḳîḳada yumuşatmalı ve sofraya ḳonacağı zamân biraz daha et ṣuyu ḳoymalı. Ayrıca etin eṭrâfına sebze dizerek bir ṭabaḳla onu da sofraya götürmeli. Baᶜzı ẕevât et

ṣuyunun üstündeki yağ gözlerini sevmez, bunları bir ḳaşıḳla ṭoplamaḳ mümkündür. Baᶜzıları bu et ṣuyuna ḳaramel (ᶜaḳidelenmiş şeker) veyâḫud ḳızarmış ṣoğan ile ḳoyu ṣarı bir renk de verirler.

Bu et ṣuyu her gün birḳaç daḳîḳa ḳaynatılır ve süzülürse birḳaç günler taḫammür etmeden durabilir.

Et ṣuyunun lezzetine hîçbir diyecek yoḳtur, faḳaṭ eṭṭibbâ nezdinde ne dense maẓhar rağbet olamıyor. Bir münebbih olabilir, faḳaṭ muğaddi olamaz diyorlar. Ete gelince artıḳ evde poṣa ḥâlinde ḳalmıştır fikrinde bulunuyorlar.

Yağlı Şeᶜriye Vesâᵓire Çorbası – Yavan çorba gibi yapılır, yalnız et ṣuyu ḳaynadıḳtan birḳaç daḳîḳa ṣonra şeᶜriye ve buna mümaṯil şeyler ḳonur.

Yağlı Pirinç Çorbası – Ṣoğuḳ et ṣuyuna adem başına bir avuç pirinç ḳoymalı. Ara ṣıra ḳarıştırmaḳ üzere üç çeyrek sâᶜat ḳaynatmalı, baᶜzı ẕevât ince doğranmış ḳuzu ḳulağı da ᶜilâve ederler. Çorbaların şarḳa ve memleketimize maḫṣuṣ envâᶜı leẕîẕesi varsa da hepsini [282] yazmaḳ bizim için ḳabil değildir. Noḫut çorbası, balıḳ çorbası, tarḫana çorbası, düğün çorbası, terbiyeli çorba, ciğer çorbası, ekşili çorba vesâᵓire hep bu ḳabîldendir.

Faṣıl: 6: Çerez ve Ṣalaṭalar

Çerez – Ṭurp – Tereyağı – İnşiva – Ṣardela – Bayır Ṭurpu – Ḫavyar – Ḫıyar Turşusu – Ḳarides – Lakerda – Dil – Zeytin – Ṣalaṭalar – Sebze Ṣalaṭaları – Muḫtelif Ṣalaṭalar.

Çerez – Ḫafîf yemeklerdir. Bunların iki fâᵓidesi vardır: Sofrayı tezyîn eder ve yemekler gelinceye ḳadar sofrada bulunanları meşğul eyler.

Ṭurp, tereyağı, inşiva, ṣardela, bayır ṭurpu, ḫavyar, ḫıyar turşusu, ḳarides, lakerda, dil, zeytin, ṣalaṭa çerezden ᶜad olunur.

Ṭurp – Ṭurpu diḳḳatle ayıḳlamalı, kökü kesilmeli, büyük yapraḳları ḳopararaḳ yalnız bir iki küçük ḳıvırcıḳ yapraḳ bıraḳmalı, bir iki defᶜa güzelce yıḳanaraḳ süzüldükten ṣonra ṭabaḳa muntaẓıman ḳonur.

Tereyağı – Nefîsinden ḫuṣuṣi ṭabaḳına çoḳ olmamaḳ üzere bir [283] miḳtâr vuzuᶜ olunur ve icâbında ḫuṣuṣi ḳalıpla tereyağına bir şekil muntaẓım da verilir.

İnşiva- İnşivanın iyisi maḫṣuṣ şişeler içinde ṣatılır. Ṣalaṭa ṭabaḳına ḥâzırlayıp muntaẓım kesilmiş yumurṭaların arasına ḳonur. Ve maydanozda doğranır.

Ṣardela – Ḳuṭular içinde ṣaḳlanmış olan ṣardela ṣalaṭa ṭabaḳına ḳonur. Zeytin yağı ḳoymaya lüzum yoḳtur.

Bayır Ṭurpu – Rendelenerek üzerine biraz sirke ve zeytin danesi de ḳonur.

Ḫavyar – Mersin balığının yumurṭası olan ḫavyar pahâlı olmağla biʾṭṭabiᶜ her yemekte bulunduramaz. Üzerine limon dilimleri de ḳonabilir.

Ḫıyar Turşusu – Bu da ayrıca bir ṭabaḳa ḳonabilir.

Ḳarides –Bunun yanına maydanoz vazᶜ olunur.

Lakerda – Üzerine biraz limon ṣıkmaḳ ve zeytin yağı gezdirmek muvâfıḳ olur.

Dil – Ṣığır dili iste pişirilerek ḳurutulur. İnce ince keserek ṭabaḳına ḳonur. Edirne dili meşhurdur.

Zeytin – İri daneli ve uzunca olanları iyidir. Ârzu olunursa limon da ṣıḳılır ve ṭabaḳın üzerine ince limon dilimleri ḳonur.[284]

Çerez için muḫtelif güzel ṭabaḳlar, ṭaḳımlar ve tepsiler vardır ki sofrayı mükemmel alafranğa tertîpte yapmaḳ isteyenler sofraya oturulduğu zamân bu tepsi ṣıra ile gezdirilerek ârzu edenler istediklerinden alırlar.

Ṣalaṭalar – Ṣalaṭa İtalyancadan Türkçeye geçmiş bir kelime olup zeytin yağı, sirke, ṭuz, biberle istiḥzâr olunan yemeklere denir. Bu yolda terbiye ile çiğ olaraḳ yenilen otlara da bu kelime ᶜilm olmuştur. Hindibâ ve envâᶜı (yabanisi güneyik, mâvî çiçeklisi ḳarahindibâ, ṣarı çiçeklisi arslan dişi, bostanisi aḳ hindibâ, başḳa bir türlüsü ḳara ḳavuḳ), marul ve envâᶜı (göbekli, yağlı, acı), ṣalaṭa (ṭop, ḳıvırcıḳ, roḳa), kereviz (ṣu kerevizi, ṭağ kerevizi, turşucu kerevizi), tere (ṣu teresi, frank teresi) hep bu nevᶜidendir. Bunlara ekṣeriyâ maydanoz, tarḫun, tâze ṣoğan da ᶜilâve olunur. Pancar ve ḫıyar da ḳonulur.

Sebze Ṣalaṭaları – Hemen bütün pişmiş sebzelerden yalnız veyâḫud ḳarışıḳ olaraḳ ṣalaṭa yapılır. Böyle ḳarışıḳ ṣalaṭalara, Fransızcada (Makedonya) deniyor. Domatesten de çiğ olaraḳ ṣalaṭa yapılır.

Muḫtelif Ṣalaṭalar –Ḥâzır loptan iyi ṣalaṭa yapılır. İnşivadan ıstaḳozdan, palamuttan, diğer baᶜzı balıḳlardan pek iyi ṣalaṭa olur. Maᶜlumdur ki taraṭor fındıḳ ve badem içi ezmesiyle sebzeden yapılan ṣalaṭadır. Ḫavyar ṣalaṭası da meşḫurdur.[285]

Bu yazdığımız ṣalaṭaların hepsi birden sofraya ḳonulamayacağını söylemek zâʾid bile olur.

Faṣıl: 7: Terbiyeler – Ṣalçalar

Münderecât: Beyaz Ṣalçalar – Gebereli Ṣalça – Unlu Ṣalça – Blanket Ṣalçası – Piliç Ṣalçası – Sofracı Ṣalçası – Hollanda Ṣalçası – Mayonez Ṣalçası – Keskin Ṣalça – Sirkeli Ṣalça.

Aşçılığın şerefi ṣalçalardır. Bunlar iştihâyı tezyîd ve îḳâẕ eder, yemeklere güzel bir leẕẕet verir, faḳaṭ maᶜaᵓt-teᵓesṩüf her vaḳit miᶜdeye iyi gelmez. Birçoḳ miᶜdeler bu nefîs ṣalçalarla bozulur. Binâᵓen-ᶜaleyh hem maṣraflı hem de miᶜdeye ziyâde ğayr muvâfıḳ olanlarından ṣarf-ı naẕarla yalnız ev ḫanımı için bilinmesi elzem olanların baᶜzılarından baḥṩ edeceğiz.

Beyaz Ṣalça – Ğâyet iyi tereyağından bir yumurṭanın yarısı ḳadar alıp bir tencereye bir ḳahve ḳaşığı un ile beraber ḳoymalı, mütemâdiyen ḳarıştırmaḳ üzere biraz ateşte bıraḳmalı, bir bardaḳ ṣıcaḳ ṣu, ṭuz ve biber de ᶜilâve etmeli, olduḳça ḳoyulanınca ateşten geçerek ayrıca biraz sirke ile ṣulandırılmış bir yumurṭa ṣarısını ᶜilâve [286] eylemeli. Ṣalça ḳaynamamaḳ için ateşin kenârına çekilir ve yumurṭa bozulmamaḳ için ince ḳarıştırılır.

Gebereli Beyaz Ṣalça – Beyaz ṣalça gibi yapılır ve birḳaç gebere (ḳapar) ᶜilâve olunur ve bu ḥâlde sirkeye ḳalmaz.

Unlu Ṣalça – Ceviz büyüklüğünde tereyağı eritilir. Ve bir ḳahve ḳaşığı yâḫud miḳtârına göre daha ziyâde un ᶜilâve olunur. Tereyağı ve onu çoḳ ḳoyu olmamaḳ üzere esmer bir renk alınca bir ḳahve ḳaşığı un için bir bardaḳ ṣu veyâ et ṣuyu ḳatılır. Eğer ṣalça ziyâde ḳoyu görülürse biraz daha ṣu, biᶜlakis ṣulu ise pek az un daha ᶜilâvesi mümkündür.

Buna (unlu esmer ṣalça) denir. Beyaz istenirse o ḥâlde un ile tereyağın renklenmesini beklememeli, un yağa iyice ḳarışınca derḥâl ṣu ḳonur ve taḫta ḳaşıḳla ḳarıştırılır. Baᶜde ṭuz ve biber ḳonur.

Sütlü Ṣalça – Bir ḳuşaneye yumurṭanın yarısını ḳadar tereyağı ḳoyup ḫafîf ateşte eritmeli. Bir ḳahve ḳaşığı un ᶜilâve eylemeli ve bunlar tamâmen iḫtilâṭ edebilmek üzere iyice ḳarıştırmalı. Baᶜde bir bardaḳ süt, ṭuz, biber, doğranmış maydanoz ve tâze ṣoğuḳ ᶜilâve ederek ateşe ḳoymalı ve ṣalça olduḳça ḳoyu oluncaya ḳadar ḳarıştırmalı.

Bu ṣalça patates, ḥazır lop ve balıḳ için ḳullanılır.[287]

Blanket Ṣalçası – Sütlü ṣalça gibi yapmalı. Yalnız süt yerine bir ḳadeh ṣu, biber, doğranmış maydanoz ve tâze ṣoğan ḳoymalı. Bu ṣalça dana eti ve kümes ḥayvânâtı etleri için müsteᶜmildir.

Piliç Ṣalça –Blanket ṣalçası gibi yapılır. Yalnız sofraya ḳonmazdan evvel doğranmış maydanoz ve yumurṭa ṣarısı ᶜilâve edilir. Yumurṭa ṣarısı evvelce az ṣalça ṣuyuyla iyice çalḳanır ve ondan ṣonra tedrîcen ḳarıştırılır.

Sofracı Ṣalçası –Bir ḳuşaneye biraz tereyağı, doğranmış maydanoz ve tâze ṣoğan, biber, ṭuz ḳoyup ḳaynatmadan eritmeli ve baᶜde bir limon ṣıkmalı, yâhud biraz sirke ᶜilâve etmeli.

Hollanda Şalçası – Bir çanaḳ içine sirke, tarḫun otu, ṭuz, biber, bir ṭutam Hind cevizi ḳoymalı, biraz unlu şalça da ᶜilâve etmeli, baᶜde yumurṭa şarısıyla ve tâze tereyağı ile çalḳalamalı, ḫafîf bir ḳaymaḳ ḳıvâmında olmalıdır. Ḳullanılacağı zamân yapılır.

Mayonez Şalçası – Bir kâsenin içine tâze yumurṭa şarısı, ṭuz, biber, bir ḳahve ḳaşığı sirke veyâ limon ḳoyup gümüş bir çatal veyâ ḳaşıḳla iyice ḳarışıncaya ḳadar yavaş yavaş çalḳamalı, baᶜde damla zeytin yağını damlataraḳ ḳarıştırmaḳta devâm etmeli. Eğer lüzûm varsa daha biraz sirke veyâ limon ḳoymalı. Bu şalça şoğuḳ kümes ḫayvânâtı etleri ile balıḳlar için pek iyidir, yazın yapmaḳ biraz zorca olur. Maᶜhaẕâ serin bir yerde veyâ buz içinde yapmaḳ mümkündür. Doğranmış frenk maydanozu ḳatılırsa mayonez yeşil olur.[288]

Şarımsaḳlı Şalça – Mayonez gibi olur, yalnız yumurṭa ile dövülmüş şarımsağı ḳarıştırmalı.

Tatar Şalçası – Mayonez ḫardal ᶜilâvesiyle olur.

Domates Şalçası –Yedi sekiz domatesi parça parça kesip bir defne yaprağı, bir dal kekik, bir doğranmış şoğan, bir baş şarımsaḳ ile biraz bir ḳuşâneye vazᶜ ile şusuz olaraḳ ateşe ḳoymalı, tâ ki domatesler iyice pişsin, yalnız ḳuşanenin dibine yapışmamasına diḳḳat etmeli, şuyunu ḳoyvermeğe başladıḳta süzgeçten hâvân eliyle geçirmeli, baᶜde bu ezmeyi küçük bir ḳaşıḳ nişasta, ṭuz ve biber ile ḳarışmış tereyağıyla beraber bir tencereye ḳoyup on beş yigirmi daḳîḳa ḫafîf ateşte pişirmeli. Un ile yapışmamalı, leẕẕetini bozar.

Keskin Şalça – Bir tencereye üç ḳaşıḳ sirke, biber, doğranmış tâze yabani şarımsaḳ ve maydanoz ve baᶜde birer tereyağı ḳoyup ḫafîf ateşte eritmeli ve buna irice iḥzâr olunan unlu esmer şalçayı ᶜilâve eylemeli. Sofraya ḳonulacağı zamân üzerine doğranmış bir iki küçük ḫıyâr turşusu vazᶜ etmeli.

Sirkeli Şalça –Bir çanaḳ derununa ince ḳıyılmış maydanoz, yabani şarımsaḳ, şoğan ḳoymalı. Biber, ṭuz, bir ḳaşıḳ sirke ve bir ḳaşıḳ zeytin yağı ᶜilâve ederek iyice ḳarıştırmalı.[289]

Faṣıl: 8: Ḳoyun

Münderecât: Ḳoyun Etinin Parçaları – Ḳoyun Etinden Baᶜzı Yemekler –But Kebâbı – But Ḳızartması – Ḳoyun Ḳolundan Kebâp –Doldurulmuş Ḳoyun Ḳolu – Ḳoyun Külbastısı – Şalçalı Ḳoyun Eti –Böbrek Kebâbı –Şulu Böbrek Kebâbı – Ḳoyun Beyni – Ḳoyun Ayaḳları – Ḳuzu Eti – Ḳaraca Eti.

Ḳoyun Eti – İyi Ḳoyun etinin rengi ḳoyu ḳırmızı olup ne ḳadar bayatlaması mümkün ise o ḳadar leẕîẕ olur. Tâze ḳoyun eti serttir ve yumuşaḳ olaraḳ pişmesi de ḳolay değildir, maᶜmâfîh ḳoḳmamasına da diḳḳat olunmaḳ lâzımdır. Ḳışın kesildikten birḳaç gün şonra ve yazın hîç olmazsa ertesi gün pişirilmelidir. En maḳbul ḳoyun eti ḳıvırcıḳtır. Dağlıç, ḳaraman ve marya ikinci derecededir.

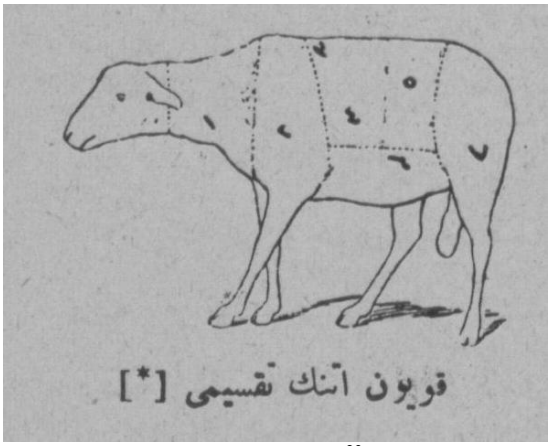
Ḳoyun Etinin Parçaları – Ḳoyun eti üç ṭaḳıma ayrılır: Birinci ṭaḳımda but, boş böğür, böbrek yatağı, filetoluk, birzolalıḳ bulunur. Boş böğür buna muttaṣıl olandır. Ṣırt kemiğinin imtidâdınca olan fileto ve birzola burada dâḫildir. Ortada ṣırt kemiği olaraḳ her iki ṭaraf filetosuna böbrek yatağı ismi verilir. En iyi birzola boş böğürün yanında olandır.[290]

İkinci ṭaḳımda ḳaburğalar ile ḳol bulunur.

Üçüncü ṭaḳımda döş ve gerdân vardır.But ile böbrek yatağından ḳızartma ve ḳaburğalardan ısḳara, ḳoldan ve göğüsten yaḫni yapılır.

Ḳoyunun böbrekleri, beyni, dil ve ayaḳları ğâyet maḳbuldür. Ciğer ve yürek o ḳadar maḳbul değildir.

Ḳoyun Etinden Baᶜzı Yemekler – Bir oḳlava ile butu bir iki daḳîḳa dürmeli, bu ṣuretle et çoḳ yumuşar. Çoḳ büyük olmamaḳ üzere bir iki baş ṣarımsaḳ ayırıp bir



Şekil 4.21. Koyun etinin taksimi[23]

bıçaḳla bunun muḫtelif yerlerini keserek ṣarımsaḳları buralara ṣoḳmalı. Baᶜde şişleyip şiddetli bir ateşin önüne ḳoymalı. Aḳan ṣuyun ṭoplandığı ḳaba biraz ṣu, ṭuz ve tereyağı bıraḳmalı. Her yarım kilo etin pişmesi için bir çeyrek sâᶜat lâzım olduğuna göre iki kiloluḳ bir but parçası için bir sâᶜat kâfîdir. Bu da olduḳtan ṣonra bunu şişten çıḳarıp uzun bir ṭabağa ve ṣalçasını da ṣalçalığa ḳoymalı.[291]

But kebâbının içi rozbif gibi penbe olmalıdır. Aḳan ṣu en iyi ṣalçadır.

But Ḳızartması – Butun kemiklerini çıḳararaḳ baᶜzı yerlerine iç yağı yerleştirmeli, ṭuzuyla büberini de ḳoyaraḳ ince sicimle bağladıḳtan ṣonra yumurṭa büyüklüğünde tereyağıyla beraber tencereye ḳoymalı ve üzerine bir buçuḳ ḳadeḥ ṣu, ṭuz, büber, maydanoz, kekik, defne yaprağı, dilim dilim kesilmiş dört beş şalğam, parçalanmış bir dana ayağı ᶜilâve ederek ḳapağını sedd ile yavaş yavaş

[23] 1= gerdan, 2=kol, 3=birzola, 4=kaburga, 5=yukarısı fileto, ortası böbrek yatağı ve aşağısı boş böğür, 6= döş, 7= but.

dört sâᶜat ḳaynatmalı ve nihâyet tencereden çıḳararaḳ ḳızartmayı ṭabaḳa ḳoymalı ve eṭrâfına şalğamları dizerek sofraya ᶜarz etmeli.

Ḳoyun Ḳolundan Kebâp – Kemikleri çıḳardıḳtan ve sicimledikten ṣonra but gibi şişte pişirilir.

Doldurulmuş Ḳoyun Ḳolu – Bir ḳoyun ḳolu alıp kemiklerini çıḳardıḳtan ṣonra içini ḳıyma, ḳıyılmış maydanoz, ṭuz büber ile doldurup üzerini sicimle bağlamalı, tavada ṣıcaḳ tereyağıyla biraz ḳızartmalı, ara ṣıra ṣu atmalı. Tencerenin ḳapağını ḳapamaḳ şarṭıyla iki buçuḳ sâᶜat ḫafîf ateşte pişirmeli.

Ḳoyun Külbastısı Kebâbı – Külbastılıḳ iyi et intiḫâb edip yağlarını çıḳarmalı, ğâyet ufalmış ekmek ḳırıntısı içinde bulayaraḳ ḥâr ateşte ısḳara üzerine ḳoymalı. Ṭuzunu büberini unutmayaraḳ ara ṣıra çevirmeli on daḳîḳa kâfîdir.

Kebâp yapmaḳ için etin lop yerinden iri iri kesmeli, ṭuz büber [292] darçın ile iyice oğuşturmalı ve ᶜalî ḥâle birḳaç sâᶜat terk etmeli. Baᶜde şişe geçirip ḥarâret altından değil yandan gelmek üzere çevirerek ḳızartmalı ve ara ṣıra domates veyâ ṣoğan ṣuyuyla ıṣlatmalı. Kebâpların envâᶜı vardır.

Şiş kebâbı, ṭavuk kebâbı, sütlü kebâp, ḳuşbaşı kebâp, maḥzar kebâbı, ḥâcı ᶜosman kebâbı, ṭas kebâbı, tencere kebâbı, yoğurtlu pideli kebâp, döner kebâbı ve ilâ-âḫire hep bu ḳabîldendir.

Külbastı veya kebâp yalnız olaraḳ veyâ yanına patates ezmesi bulunduğu ḥâlde sofraya ᶜarz olunabilir. Keskin ṣalça veyâ domatesli ṣalçada ḳullanılabilir.

Ṣalçalı Ḳoyun Eti –Üç dört kişilik ḳoyunun yarım kilo omuz veyâ göğsünden alıp parça parça kesmeli, bir tencere içine yarım yumurṭa ḳadar tereyağı veyâḫud iç yağı ḳoyaraḳ eritmeli. Etleri bunun içine vazᶜ ile beraber iki ḳaşıḳ un da ᶜilâve ile iyice ḳarıştırmalı ve iki üç ḳadeḥ ṣu, ṭuz, biber, maydanoz, kekik, defne, birḳaç patates ve birḳaç ṣoğan ḳatmalıdır. Ârzu olunursa bir iki havuç da ᶜilâve olunur. Et iki sâᶜat zarfında pişer. Yalnız patatesi sofraya ḳonmazdan bir sâᶜat evvel ḳoymalıdır.

Böbrek Kebâbı – Böbrekleri evvelâ çuḳur ṭarafları ateşe gelmek üzere yedi sekiz daḳîḳa ḥâr ateşe ḳarşı şişe geçirmeli. Çevirmeli, ṭuzlayıp büberlemeli ve ḳıyılmış maydanoz ile tereyağı üzerinde olaraḳ sofraya ḳoymalı. Böbreklerin ḥarâreti tereyağını eritmeğe kâfîdir.[293]

Böbreklerin üzerinde bir ince deri vardır ki bunu ḳaldırmaḳ icâb eder, bunun için böbrekleri ṣuya ṣoḳup baᶜde deriyi ṣoymalı ve ondan ṣonra bütün bütün kesmemek üzere uzunluğuna yararaḳ açıḳ durmaḳ için şişi her ikisinden geçirmeli.

Ṣulu Böbrek Ḳızartması –Böbrekleri ikiye yarmalı, ortasında bulunan yağı çıḳarmalı, küçük murabbaᶜâlara bölerek tereyağıyla beraber tavaya atmalı, ḳarıştıraraḳ ḳızartmalı, bir ḳaşıḳ un ve bir

ḳadeḥ şarap ve biraz ṣu ve ṭuz biber ḳoyaraḳ ḳarıştırmalı, böbrekler sert olmamaḳ için ḳaynamağa bıraḳmamalı ve ṣıcaḳ ṣıcaḳ tenavül etmeli.

Ḳoyun Beyni –Beyni evvelâ ṣuya ḳoyup ince derisini ve etrâfında bulunan ince ḳanlı telleri ṣoymalı, iyice ayıḳlandıḳtan ṣonra bir tencere içine beynin üstünü örtecek ḳadar ṣu ile beraber ḳoymalı. Bilâḫare bir iki ḳaşıḳ sirke, ṭuz, biber, kekik, defne, maydanoz ve ârzu olunursa bir küçük baş ṣarımsaḳ ᶜilâve etmeli. Taḳriben üç çeyrek sâᶜat piştikten ṣonra ṭabaḳa ḳoyup üzerine ber-vech-i âtî siyâh ṣalçayı dökmeli:

Tavaya bir miḳtâr tereyağı ḳoyup siyâhlanıncaya ḳadar bıraḳmalı ve ṣıcaḳ iken bir ḳaşıḳ sirke ve bir miḳtâr maydanoz ᶜilâvesiyle beynin üzerine dökmeli.

Bunun başḳa türlüsü de olur: Balâda gösterildiği üzere ṣuda pişirdikten ṣonra çıḳarıp bir ceviz büyüklüğünde tereyağıyla tencereye ḳoymalı, yağ eridikte bir ḳaşıḳ un ᶜilâve ile ḳızartmalı, baᶜde bir ḳadeḥ [294] ṣu ve yarım ḳadeḥ ḳırmızı şarap dökmeli. Bir müddet taḫta ḳaşıḳla çevirmeli ve baᶜde ṭuz, büber, kekik, defne, maydanoz, bir iki küçük ṣoğan ve manṭar ᶜilâve etmeli. Ṣoğanlar pişince beyni tekrâr ṣalça içine ḳoyup bir çeyrek ḳadar ḫafîf bir ṣurette ḳaynatmalı. Ṣıcaḳ iken sofraya ḳoymaḳ ve ṭabaḳın eṭrâfına tereyağda ḳızarmış ekmek dizmek îcâb eder.

Ḳoyun Ayaḳları (Paça) –Ṣıcaḳ ṣuya ḳoyup ḳıllarını iyice bir bıçaḳla ḳazımalı, baᶜde ber-vech-i âtî ṣuda dört beş sâᶜat ḳaynatmalı: Tencereye bir miḳtâr tereyağı ve bir ḳaşıḳ un ve iyice ḥal olup eridikten ṣonra bir veyâ iki ḳadeḥ ṣu ḳoymalı ve ṭuz, büber, maydanoz, kekik, defne yaprağı, bahârât, manṭar, ṣoğan ᶜilâve ile yarım sâᶜat ḳaynatmalı ve ṣonra ayaḳları içine atıp otuz beş ḳırḳ daḳîḳa ḫafîf ateşte ḳaynatmalı. Sofraya götürüleceği zamân ṣalçaya bir yumurṭa ṣarısını bir kâsede biraz ılıḳ ṣalça ile ḥal ederek bir miḳtâr sirke ᶜilâve eylemek ve bunu ateşten çekilen yaḫni üzerine dökerek sofraya ᶜarz etmeli. Dökerken ḳarıştırmağa diḳḳat lâzımdır.

Ḳoyun etinden daha çoḳ türlü yemekler olabilir, faḳaṭ kitâbımız bir yemek kitâbı değildir. Baş, işkenbe, ayaḳlar (paça), ciğer veᵓl-ḥâṣıl pek çoḳ ṭaraflarından nefîs ṭaᶜâmlar olabilir.

Ḳuzu Eti – Ḳuzu eti daha az muğaddi ve hazmı daha az ḳolay ise de yine mevsiminde aranılır ve baᶜzı nefîs ve leẕẕetli taᶜâmları da [295] olur. Fiyaᵓtı ḳoyun etine nisbetle daha ucuzdur. Nefîs ḳızartması, kebâbı, külbastısı olur.

Ḳaraca Eti – Ḳaraca eti de maḳbul olup ḳuzu eti gibi nefîs yemekler yapılır.

Faṣıl: 9: Ṣığır Eti

Münderecât: Ṣığır Etinin Cinsi – İyi Ṣığır Etinin ᶜAlâmetleri – Ṣığır Etinin Parçaları –Ṣığır Etinden Baᶜzı Yemekler –Ḫaşlama – Ḫaşlamadan Ḳıyma – Fırında Ḫaşlama – Ḫaşlama Ṣalaṭası – Tavada Ḫaşlama Köftesi – Ṣalçalı Ḫaşlama Köftesi – Patates Ezmesiyle Ḫaşlama Ḳıyma – Fileto

yâḫud Fufileto Şişte – Rozbif Biftek – Antriḳot – Ṣulu Böbrek Ḳızartması – Ṣalçalı Ṣığır Eti Ṭuzlaması – Dana Eti.

Ṣığır Etinin Cinsi – Ḳabl-i iᶜtirâz olmayacaḳ bir ṣurette ṣığır etinin en birinci olduğu ᶜumumiyetle ḳabul olunmuştur. Ziyâde muğaddi, ziyâde ḳabl-i hazm ve leẕîẕdir. Genç ve ṣıḥḥatte olan bir inek eti de öküz etinden pek aşağı değildir.

İyi Ṣığır Etinin ᶜAlâmetleri – Öküz eti renkçe parlaḳ [296] ḳırmızı, ḳatı ve ṣıḳı ve reḳîfiᵓl-intisâç olur ve saṭḥında ṣarımsı beyaz mermer renginde yağlar bulunur. İḫtiyâr bir ḥayvânın eti ve yağı daha ḳoyu renktedir. Öküzden bir derece daha aşağı olan inek etinin rengi donuḳ ḳırmızı ve yağınınki ṣarıdan ziyâde beyazdır.

Ṣığır Etinin Parçaları – Yalnız iyi etin ᶜalâmetlerini bilmek kâfî değildir, ᶜaynı zamânda aldanmamaḳ için muḫtelif parçaları da bilmek iḳtizâ eyler. Parçaların tafṣîlâtına girmezden muḳaddem en ziyâde ve en çoḳ öküz eti yiyen Avrupalıların bi-t taḫsis İngilizlerin baᶜzı kelimeleri vardır ki bunlar lisânımızda da ḳullanılmağa başladığından evvelâ onları bilelim: (Rozbif) Öküz eti külbastılarına, (romestik) ṣırtın ḳuyruḳ yaḳınında olan ḳısmına ve (biftek) her ne ṭaraftan olursa olsun ısḳarada pişirilmiş bir öküz eti parçasına denir. Öküz etini ḳoyun eti gibi ṭaḳımlara ayıralım:

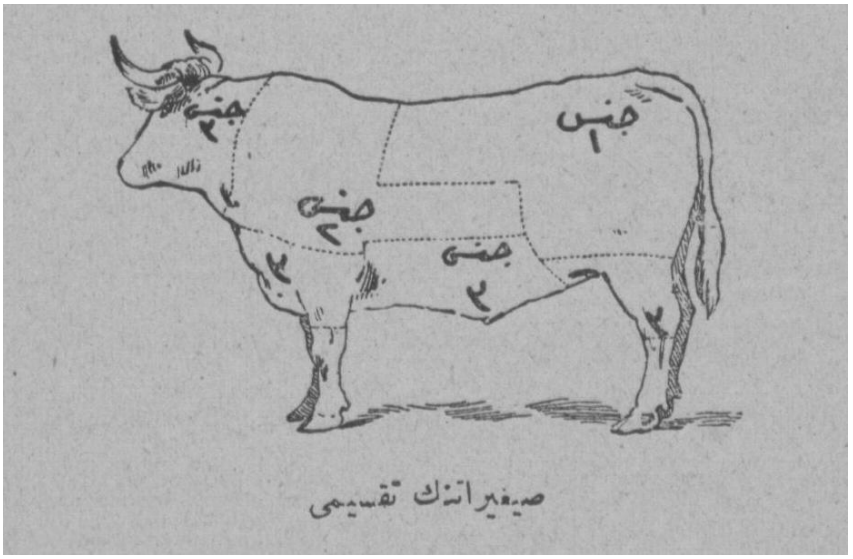
(Birinci Ṭaḳım) – Bütün dört ayaḳlı ḥayvânlarda olduğu gibi en iyi etler ıḍlâᶜ-yı kâẕbeden iᶜtibâren ṣırt kemiğinin imtidâdınca bulunan parçalardır. Aḍalaᶜyı kâẕbeden başlayaraḳ en iyi parçalar (fileto), (fufileto) ve (ḳontr fileto) der ki ğâyet yumuşaḳ ve nefîstir. Rozbif buradan olur. Filetonun yanında romestik vardır ki ğâyet güzel külbastısı olur.

Bu taᶜdâd ettiklerim birinci cins etlerdir.

Ondan ṣonra uyluḳ ve butta ve arḳa bacaḳta bulunan parçalar gelir ki daha az yumuşaḳ ise de ḫavâṣ-ı muğaddiyesi iḫtimâl ki daha iyidir.[297]

(İkinci ṭaḳım) bu parçaların ikinci ṭaḳımdan ᶜad olunması birçoḳ kemikleri muḫtevî olmasından ileri geliyor.

Filetoların yanı başında ḳaburğalar bulunur, bundan aᶜlâ biftek olur. Ḳoldan güzel et ṣuyu çıḳar. Gerdanla boynun birçoḳ kimseler et ṣuyunu beğenir.



Şekil 4.22. Sığır etinin taksimi

(Üçüncü ṭaḳım) Bu üçüncü ṭaḳımda bulunan etler ancaḳ et ṣuyu ve sebze çorbası için ḳullanılır. Yanaḳlar, baş ve ḳuyruḳ bu ṭaḳımdandır.

Ṣığır Etinden Ḫaşlama – Çorbalardan baḥs olunduğu ṣırada ḫaşlama ve et ṣuyunun ṣuret-i istiḥṣâli de bildirdik. İşte bu ṣuyu çıḳarılan etin sinirleri ayıḳlandıḳtan ṣonra ṭabaḳa ḳonur ve eṭrâfına et ṣuyunda bulunan maydanoz ve sebzeden baᶜzıları dizilir. Ayrıca keskin ṣalça, domates ṣalçası vesâᵓir ṣalçalarla birlikte de verilebilir. Ḫaşlama ziyâfetlerde verilemez.[298]

Başḳa türlüsü de olabilir. Bir tencereye biraz tereyağı ḳoyaraḳ eritmeli, bir ḳaşıḳ un ᶜilâvesiyle ḳızartmalı ve baᶜde bir veyâ iki ḳadeḥ et ṣuyu, ṭuz, biber, bir iki ṣoğan ve patates, maydanoz ve kekik ᶜilâve ederek ḳaynatmalı, iyice ḳaynayınca ḫaşlamayı içine ḳoymalı ve on beş daḳîḳa ḳadar ışıtmalı.

Ḫaşlamadan Ḳıyma – Kemikleri, yağı ince derileri ayıḳladıḳtan ṣonra bir veyâ iki ṣoğan, maydanoz ile beraber iyice ḳıymalı, tencerede biraz tereyağı eriterek üzerine ḳıymaları ḳoymalı bir ḳaşıḳ un da ᶜilâve etmeli, un iyice ḳıymalara bulaşınca bir iki ḳaşıḳ et ṣuyu ṭuz, biber ᶜilâve ederek ṭabaḳa vazᶜ etmeli ve eṭrâfına ḳızarmış ekmek parçaları ḳoymalı. Ârzu olunursa sütte ışlatılmış biraz ekmek ḳırıntısı da ᶜilâve olunabilir. Ḳıymanın üstüne keẕâ ârzu edilirse iki veyâ dörde bölünmüş ḥâzır lop da ḳoyabilir.

Fırında Ḫaşlama – Bir tencere içinde iç yağını eritmeli, baᶜde fırına gidebilecek bir ḳaba ḳoyaraḳ manṭar, ṣoğan, ḳıyılmış maydanoz ve ṣarımsaḳ, ṭuz, biber ᶜilâvesiyle üzerine ḫaşlamaları ve daha üstüne de tekrâr ṣoğan, manṭar, ṣarımsaḳ, maydanoz, ṭuz, biber, biraz ekmek ḳabuğu ḳırıntısı ve bir ḳadeḥ beyaz şarap ḳoymalı ve ḥâr bir fırında pişirmeli.

Ḫaşlama Ṣalaṭası – Ḫaşlama eti ince ince keserek ḥâzır lop yumurṭa, ḳıyılmış frenk maydanozu, tâze ṣoğan, ince ince kesilmiş ḫıyar turşusu, ṭuz, biber, zeytin yağı ve sirke ile beraber ṣalaṭa ṭabağına ḳoymalı.[299]

Tavada Ḫaşlama Köftesi – Ḳıymada söylendiği üzere ḳıymayı ḥâzırlamalı ve ṣarısını ve aḳıyla beraber yumurṭa ᶜilâve etmeli ve yuvarlayaraḳ köfte ḥâline getirmeli. Una ve baᶜde çalḳanmış bir yumurṭaya ve undan ṣonra ufalanmış ekmek ḳırıntısına bulamalı. Tavada erimiş ṣıcaḳ yağa ataraḳ ve ara ṣıra çevirerek ḳızartmalı. Köfteler yağda yüzmek şarttır. Bir ṭabaḳa veyâ ṣahana vazᶜ ile etrâfına maydanoz ḳoymalı.

Ṣalçalı Ḫaşlama Köftesi –Köfteleri yuḳarıda söylenildiği gibi ḥâzırlamalı, yalnız tavaya ḳoymayıp ber-vech-i âtî ṣalçayı ḥâzırlamalı: Tencereye bir miḳtâr tereyağı ḳoyaraḳ eridiğinde bir ḳaşıḳ un ᶜilâve etmeli ve yanmamaḳ için ara ṣıra ḳarıştırmalı. Un biraz esmerleştikçe içine bir ḳadeḥ et ṣuyu, maydanoz, kekik, defne yaprağı, ṭuz, biber ᶜilâve etmeli ve sofraya ḳonulmazdan bir çeyrek evvel köfteleri diḳḳatle ḳoymalı.

Patates Ezmesiyle Ḫaşlama Ḳıyma – Ḳıymayı bâᵓlâda taᶜrîf olunduğu üzere ḥâzırlamalı. İyi patates alaraḳ yıḳayıp ayıḳladıḳtan ṣonra ṭuzlu ṣuda pişirmeli, ṣuyu ancaḳ patatesi örtecek ḳadar ḳoymalı, bunlar pişince bir havan eliyle süzgeçten geçirmeli. Baᶜde fırına gidebilecek bir ḳap derununa bir ṭabaḳa ḳıyma ve bir ṭabaḳa patates ezmesi ve ilâ-âḫire tekmîl oluncaya ḳadar ḳoymalı, ḥâr bir fırına ḳoyaraḳ iyice ḳızarıp ṣararınca çıḳarmalı, sofraya ᶜarz etmeli.

Fileto – Üç veya dört kişi için bir kilo aṣıl fileto [300] yâḫud “fu” yaᶜni ᶜâdî fileto kâfîdir. Daha nefîs olabilmek için ötesini berisini delerek içine biraz iç yağı ṣoḳmalı veyâḫud iç yağıyla beraber sicimle bağlamalı, baᶜde şişe geçirmeli veyâ fırına ḳoymalı, faḳaṭ ateş ḥâr olmalı. Yarım sâᶜat bir kilo için kâfîdir.

Rozbif – Bir bir buçuḳ kilo filetoluḳ alıp şişe geçirmeli. Olduḳça ḥâr bir ateşin ḳarşısına ḳoymalı, iyice pişmek için her yarım kiloda bir çeyrek sâᶜat kâfî olduğuna göre bir buçuḳ kilo için taḳriben üç çeyrek (nihâyet bir sâᶜat) sâᶜat kifâyet eder. İyi pişerse kesildiğinde eti penbe olur. Çoḳ ḳırmızı ise iyi pişmemiş demektir.

Biftek – Biftekleri ḥâr ateş üzerinde ısḳaraya ḳoymalı, maᶜmâfîh ṭuz ḳoymamalı, çünkü ṭuz et pişerken etin ṣuyunu çıḳarır, yalnız bir defᶜa çevirmeli. Ḳalınlığına göre yigirmi yigirmi beş daḳîḳa ḳadar bıraḳınız. Tereyağı, ḳıyılmış maydanoz, ṭuz, biber, birḳaç damla limon veyâ sirke ile beraber ṭabaḳa ḳoymalı. Tereyağında ḳızarmış patates ile de tezyîn olunabilir. Tereyi biraz ṭuz ve sirke ile ḳarıştırmalı.

Biftek için eti aşıl fileto yâḫud ᶜâdî fileto veyâḫud fileto altı ṭarafından almalı. Ziyâde ḳalın bifteklere (Şato Briyan) diyorlar. Bu yolda ṣulu bir biftek de olur: filetoyu ṭuzlayıp biberledikten ṣonra biraz tereyağında ḳızartmalı, baᶜde manṭar, ṭuz ve büber ᶜilâve edilmiş bir unlu ṣalça ḥâzırlayıp yemekten biraz evvel bunun içinde [301] ısıtmalı, ḳaynamamalı, bir çuḳur ṭabaḳ içine ḳoyup eṭrafına manṭarları dizmeli. Manṭar yerine zeytin de ḳonabilir.

Antriḳot – Eti döş ṭarafından ṭuzlayıp büberlemeli ve ḥâr bir ateş üzerinde ısḳaraya ḳoymalı, pişince ṭabaḳa tereyağı, ḳıyılmış maydanoz, ḳızarmış patates ve keskin ṣalça ile beraber ḳoymalı. Başḳa türlü de olur:

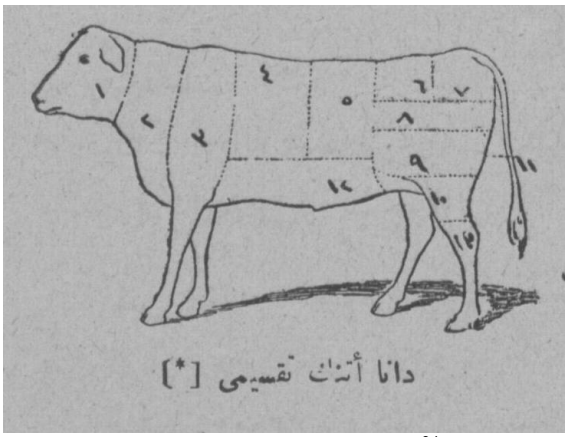
Antriḳotu tavada iç yağında ḳızartmalı, baᶜde eti çekip bir unlu ṣalça yapmalı, bunun içine eti, yağı, ṭuz, biber, bahârât kekik, maydanoz, defne yaprağı ve bir küçük ḳadeḥ raḳı ḳoyup ḫafîf ateşte üç sâᶜat ḳadar pişirmeli. Ṭabaḳa ḳonulurken ṣalçasında çoḳ yağ görülürse ayırmalı.

Ṣulu Böbrek Ḳızartması –Ḳoyununki gibi olur, manṭarda ᶜilâve olunabilir.

Ṣalçalı Ṣığır Dili –Dili iyice yıḳayıp ḳazıdıḳtan ṣonra et ṣuyu yapılan tencerede üç sâᶜat pişirmeli, tencereden çıḳarıp üzerindeki sert deriyi yüzmeli ve uzunluğuna kesip ṭabaḳa vazᶜ ile üzerine keskin veyâ domatesli ṣalça dökmeli.

Ṣığır Eti Ṭuzlaması – But ṭarafından bir parça intiḫâb edip la-aḳl bir hafta her gün üzerine ṭuz ve güherçile ile oğmalı, her defᶜasında çevirmeli ve ḳapalı bir çömleğe ḳoymalı, sekizinci gün artıḳ ṭuzla oğmayıp her iki günde bir kere çevirmek üzere daha sekiz gün [302] terk etmeli, baᶜde odun yaḳılan bir ocağa on gün ḳadar burada bıraḳmalı ve ṣonra kâğıda ṣarıp ḳuru bir yerde ṣaḳlamalı. Ocağa aşmaḳsızın ṣalamurada da muḥâfaẓa olunabilir.

Dana Eti – İyi dana etinin rengi donuḳ penbe olur. Dana etinden de nefîs kebâp ve külbastı olduğu gibi diğer leẕîẕ baᶜzı yemekler daha yapılır. Bunlar hemen ṣığır ve ḳoyun etleri gibi pişirilip pek az farḳları vardır. Ciğerinden, böbreklerinden, ayaḳlarından, beyninden, özdeninden, başından daḫi baᶜzı yemekler yapılır. Kitâbımız ṣırf aşçılığa müteᶜalliḳ olmadığından daha ziyâde tafṣilât verilemedi.[303]



Şekil 4.23. Dana etinin taksimi[24]

Faşıl: 10: Ṭuyur-u Ehliye ve Av Etleri

Münderecat: Ṭuyur-u Ehliye – Piliç – Hindi – Güvercin – Ḳaz –Ördek – Av Etleri – Sülün – Keklik – Bıldırcın, Ardıç ve Çayır Ḳuşları ve Yelve – Çulluḳ – Ḳaraca.

Ṭuyur-u Ehliye – Ṭuyur-u ehliye veyâ kümes ḥayvânâtı denilen ḥayvânlar ṭavuḳ, ḫoroz, ḳaz, güvercin, hindi, ördek, vesâ[ı]iredir.

Ṭavuḳ yumurṭlamaya başlayan dişilerdir. Bunlardan henüz yumurṭlamaya başlamayanlar yemek için maḫṣuṣ semirtilir. Enenmiş genç piliçleri ḫuṣuṣi küçük ḳafeslerde besleyip semirtilir ki buna emliḳ veyâ ebliḳ derler. Piliçlerin bir ṭaḳımı serbest bıraḳılır, bir ṭaḳımı da üç dört aylıḳ olur olmaz iki üç ay mütemâdiyen besiye ḳonur. Genç piliçlerin ayaḳları ve dizleri çoḳ büyüktür, bi[ı]l[e]akis biraz gecikmiş piliçlerin ayaḳları ve dizleri daha az neşv ü nemâ bulmuştur. Erkeklerin ayaḳlarında mâhmuz vardır. Eğer küçük ise ḥayvân genç ve bi[ı]l[e]akis büyük ise geçkindir.

Ṭavuḳ ve piliçleri yemezden iki gün evvel öldürmelidir. Eğer mümkün olamazsa o ḥâlde öldürmezden bir daḳîḳa evvel bir çorba ḳaşığı iyi sirke yutturmalı ve ba[e]de ṣıcaḳ ve ṣoğuḳ olmayan bir yerde bıraḳmalıdır.[304]

Ṭavuğu öldürür öldürmez derḥâl tüylerini yolmalı ve içini yumuşaltmalıdır. Buna ri[e]âyet olunmazsa bağırsaḳları ane fenâ bir ḳoḳu verir. Ma[ı]haẕâ ḥayvânların üzerleri bitle dolu olduğundan bu ḥâlde öldürülen ya ṣoğuyuncaya ḳadar beklemek veyâḥud ḳaynar ṣuya daldırmaḳ lâzımdır. İçini yumuşalttıḳtan ṣonra derisi üzerinde ḳalan küçük ḳılları yaḳmaḳ için alazlamalı (alevden geçirmeli) ve sert ve pis olan ayaḳlarının üst derisini ḳızğın kömür ateşinde yaḳmalıdır.

Piliçle hindinin eti beyaz ve ḳaz, ördek ve güvercinin siyâhtır. Her ne ḳadar eskimiş piliç eti leẕîẕ olursa da herḥâlde iḥtiyaṯen öldürülmüş ve yolunmuş olaraḳ almamalıdır. Yeni öldürülen piliç ve emṣâlinin henüz gözleri parlaḳ ve ibiği ile kesilen yerden aḳan ḳanı ḳırmızıdır.

[24] 1=yanak, 2=kol, 3=omuz, 4= birzola ve kaburga, 5=fileto ve filetoaltı, 6=romestik, 7=kuyruk, 8,9,10,11=but, 12=karın.

Ṭavuḳ ve emṣâlinin naşıl boşaltılması ve şişe geçirilmesi ve pişirilmesi lâzım geleceğini yazacaḳ ḳadar kitâbımızın vüsʿati yoḳtur.

Piliç – Şişte veyâ fırında ancaḳ piliç iyi ḳızartılabilir. Pilici iç yağı ile veyâḫud yağa batırılmış ḳalın bir kâğıt ile ṣararaḳ ḳızartmalı, pişeceğine yaḳın yağ veyâ kâğıt ḳaldırılır ve ḳızartılır. Küçük bir piliç ḫafîf bir ateşte ve bir tencerede pek iyi pişer. Bu yolda ḳızartılacaḳ pilicin içine ekṣeriyâ ḳıyılmış ḳaraciğer, yumurṭa ṣarısı, manṭar, evvelce ḳaynamış kestane vesâʾire de doldurulabilir. Ṣoğan yaḫnisi de nefîs olur. Ṭavuğun ṣuyu da leẕîẕdir. Pirinçle de pek iyi olur.[305]

Hindi – Dişi hindinin eti baba hindininkinden daha yumuşaḳtır. Dişi hindiyle palazları piliç gibi pişirilebilir. Faḳaṭ eti nisbetle daha ḳuru olduğundan doldurmaḳ daha iyidir. Hindi dolması pek leẕîẕ ve nefîs olur.

Güvercin – Güvercin öldürülür öldürülmez eti yenemez. Yumuşamaḳ için o eti eskitmek lâzımdır. Şarḳta güvercin eti çoḳ yenmiyor.

Ḳaz – Ancaḳ ḳışın yeniyor, biʾl-ḫaṣṣa paskalyada Ḫristiyanlarca pek maḳuldür. Hazmı biraz ağırdır. Elma ile doldurulursa biraz hazmı ḳolaylaşıyor. Bir ḳazı ḳızartmaḳ için la-aḳl iki sâʿat lâzımdır. Ḳaz palazları nisbetle iyidir, yaḫnisi de güzel olur.

Ördek – Eti besleyici ise de miʿdeye ağırdır. Ḳızartması ve yaḫnisi olur.

Av Etleri – Eylül'den kânun-ı ṣâniye ḳadar mümted olan av mevsiminde büyük şehirlerin pazarlarında ekṣeriyâ av etlerine de teṣâdüf olunur. Av eti eskimedikçe yenilemez, taʿbîr-i ʿâdî vechle çiğnenilemez. Taḳriben öldürüldüğünden iʿtibâren altı gün kadar eskitmelidir.

Av eti ʿumumiyetle muğaddîdir, faḳaṭ menbe ve ʿaynı zamânda hazmı da nisbetle ağırcadır. Nâdiren yemelidir.

Sülün –Sülün eti ḳuru olmağla üzerine bir mâyiʿ serpilmedikçe ḳızartılamaz. Ekseriyâ iç yağıyla ṣardıḳtan ṣonra yağlı ḳalın kâğıda da ṣarılır. Çoḳ pişmesi îcab etmez. Maʿhaẕâ eskimedikçe iyi olmaz.[306]

Keklik – Keklik palazının eti çoḳ leẕîẕ ve yumuşaḳtır. Sülün gibi iç yağıyla ve kâğıtla ṣardıḳtan ṣonra ḳızartılır.

Bıldırcın, Ardıç ve Çayır Ḳuşları ve Yelve – Bu ḳuşların hepsinin güzel ḳızartması olur. Ğâyet nefîs ve hazmı ḳolaysa da behemeḥâl eskitmek lâzımdır. Yalnız bıldırcın tâze yenir. Aşma yaprağıyla ve iç yağıyla ṣararaḳ ḳızartmalı.

Çulluḳ – Herḥâlde beş altı gün ḳadar eskitmek elzemdir. Çulluğun içi ayıḳlanmıyor. Şişte pek nefîs ḳızartması olur.

Ḳaraca – Henüz öldürülmüş ḳaracanın eti yenmez. Yabani ḳoḳusunu gidermek için ṣu, beyaz şarab, sirkeden ᶜibâret bir maḫluṭ yaparaḳ ve içine ṭuz, biber, bahârât, ḳoḳulu nebâtât, ṣoğan ve havuç ᶜilâve ederek bunun içine ḳoymalıdır. Arḳa bacağı iç yağına ṣarılaraḳ ḫafîf ateşte ḳızartılır. Böbreği ṣalça ile beraber yenir. Yağda ḳızartılaraḳ ve et ṣuyuyla ḳırmızı şarap, büber, bahârât, ṣoğan, biraz ṣarımsaḳla ḳaynatılaraḳ güzel yaḫnisi de olur.[307]

Faṣıl: 11: Balıḳlar, Ḥayvânât-ı Ḳaşriye ve Nâᶜime

Münderecât: Balıḳların Havâṣ-ı Muğaddiyesi – Balığın Tâze Olup Olmadığını Bilmek – Balığı Pişirmezden Evvel – Başlıca Yenir Balıḳlar – Balığın Ṣuret-i Ṭabḫı – Alabalıḳ –Levrek Balığı –Kefal Balığı – Ḳalḳan Balığı –Usḳumru Balığı –Barbunya – Ṣardela ve İnşiva–Ḳabuḳlular – Naᶜime.

Balıḳların Havâṣ-ı Muğaddiyesi –Balıḳ diğer etlerden daha az olsa bile yine herḥâlde ziyâde muğaddidir. Ḥâvî olduğu fosfordan dolayı baᶜzı aḥvâlde ḳıymetdâr ve baᶜzı ḥâllerde tehlikelidir. Balıḳların ekṣeri tâze olursa ḳolay hazm olur. Ṭuzlu, isli, ṣalamuralı balıḳların hazmı güçtür. Balığın suᵓi istiᶜmâli emrâz-ı cildiye tevellîd edebilir.

Balığın Tâze Olup Olmadığını Bilmek – Balıḳ ġâyet tâze olmalıdır. Çoḳ eskiyen balıḳlar tesemmüm ḥuṣule getirir. Balıḳları tâze olarak göstermek için ekṣeriyâ buz içinde ṣaḳlarlar ve ḳulaḳlarına ḳırmızı boya ḳorlar. Yalnız gözler aldatmaz: Tâze balığın gözleri henüz ḳapalı ve parlaḳtır.

Balığı Pişirmezden Evvel – Evvel-be-evvel balığın içini ayıḳlamalı yaᶜni bağırsaḳlarını çıḳarmalıdır. Balıḳlar ᶜaleᵓlᶜâde ḳulaḳlarından ayıḳlanır, lâkin balıḳ büyük ise uzunluğuna yarılaraḳ bağırsaḳları [308] çıḳarılır. Pullu balıḳların pulları bir bıçaḳla ḳuyruḳ ṭarafından başa doğru ḳazınır. Uzun morya ve bofa balıḳları gibi baᶜzı yapışḳan balıḳlar ṣıcaḳ ṣu ile yıḳanmaḳ ve ḳazınmaḳ ve dil ve yılan balıḳları gibileri de ṣoyulmaḳ lâzım gelir. Herḥâlde balıḳların hepsi pişmezden evvel bol ve tâze ṣu ile ve diḳḳat ile yıḳanmaḳ ve baᶜde temîz bir bez ile ḳurulanmaḳ lâzımdır.

Başlıca Yenir Balıḳlar – Deniz balıḳları meyânında ḳalḳan, dil, pisi iyileri olup ondan ṣonra ḳum, ḳılıç, diplarya, kedi, ḳolya, levrek, lüfer, barbunya, yılan, usḳumru, palamuṭ, ṣardela, inşiva vardır. Palamuṭtan kebâp ve yaḫni yapıldığı gibi lakerdası da yapılır. Ṣardela balığı ṣardela ḥâlinde ḳuṭularla getirilir. İnşiva denilen balıḳ da böyledir, bunların esâsları ateş ve gümüş balıḳlarıdır. Ḳalḳan, ḳılıç, levrek, lüfer, barbunya, usḳumru balıḳları ğâyet maḳbul ve ğâyet leẕîẕdir. Ṭatlı ṣu balıḳlarından aḳarṣuların ve büyük göllerin balıḳlarını tercîḥ edip durğun ṣuların ve ḥavuzların balıḳlarına o ḳadar rağbet etmeli. Çamur ḳoḳusu ve leẕẕeti bulunur ki ḳısmen balığın ağzına biraz sirke aḳıtmağla izole olunabilir. Ṭatlı ṣuya maḫṣuṣ sazan balığının yumurṭalarıyla tohumları zehirli olduğundan baᶜzen mühlik tesemmümât ḥuṣule getirir. Ṭatlı ṣulara maḫṣuṣ ğâyet nefîs balıḳlar daha

vardır. Baᶜzı balıḳlar da vardır ki hem denizde hem de ṭatlı ṣularda yaşar. Alabalığı, ḳaragöz balığı vesâᵓire bu ḳabîldendir.

Balığın Ṣuret-i Ṭabḫı – Balıḳ üç türlü pişirilir. Evvelâ ṣuda [309] ḫaşlanır ve ḫaşlamaya muvâfıḳ bir ṣalça ḳonur. Ṣaniyen ısḳarada pişirilir. Ve istenirse ṣalça da ḳonur. Ṣaniyen tavada ḳızartılır ve yanına maydanoz ve limon vazᶜ olunur.

Leẕîẕ etli olan deniz balıḳlarının ḫaşlanacağı ṣuya ziyâde ṭuz ve bir miḳtâr süt ᶜilâve etmeli. Ṭatsız olan ṭatlı ṣu balığı için ṣuya ṭuz, beyaz şarap yâḫud sirke, havuç, kekik, defne, ḳaranfil, maydanoz, biber de ᶜilâve olunur. Ṣu balığı örtmelidir. Çoḳ ṣıcaḳ olan ṣudan balığı ancaḳ ḳullanılacağı zamân çıḳarılabilir.

Balıḳ ısḳarası ayrı olmalıdır, ḳabil olmazsa balıḳ pişirdikten ṣonra ısḳarayı iyice temîzlemelidir. Küçük balıḳlar için tava ğâyet ṣıcaḳ, orta büyüklükte olanlar için daha az ṣıcaḳ olmalıdır.

Böyle olmazsa orta büyüklükte olan balıḳların içi pişmeden dışarısı yanar. Tavaya ḳoymazdan evvel süte daldırıp una bulamalıdır.

Alabalıḳ – Bu balıḳ ğâyet meşhur olup biᵓl-ḫaṣṣa yüksek ve carî ṣularda yaşayanlar ğâyet leẕîẕdir. Ḳonya'nın Erkli ḳazasında İvris civârında ve Bursa'nın Keşiş Dağı'ndaki ṣularda yetişenleri fevḳâᵓl-ᶜâde nefîs ve merğubdur. Zeytin yağında da ḳızarabilir. Münâsip ṣalça ile ḫaşlaması da iyi olur.

Levrek Balığı – Büyük levrek balıḳlarının güzel ḫaşlaması olduğu gibi küçüklerinin ḳızartması da olur. Isḳarası yapılmaḳ lâzım gelirse ısḳaraya yapışmamaḳ için ısḳarayı ḳırmızı oluncaya değin ḳızdırmaḳ lâzımdır bir ṭarafı pişince öbür ṭarafını çevirmeli ve sofracı ṣalçasıyla tenâvül ᵉtmeli.[310]

Kefal Balığı – Levrek gibidir. Levrek ve kefalin güzel pilakisi de olur.

Ḳalḳan Balığı –İyice yıḳadıḳtan ve taḫrîb etmeksizin ḳulaḳlarıyla bağırsaḳlarını çıḳardıḳtan ṣonra başına yaḳın siyâh ṭarafındaki çizgi üzerinden yararaḳ üç mafṣallı olan kemiği çıḳarmalı, tâ ki ḳalḳan yumuşasın ve pişerken yarılmasın, baᶜde dikmeli ve ṣuyu içine ḳoyaraḳ ḳaynatmalı. Bu ṣuyu balıḳların ṣuret-i ṭabḫında bildirdik. Ḳalḳan büyük değilse bir sâᵉat pişmek kâfîdir. Biᵓlaḫare balığı ṣudan çıḳararaḳ münâsip bir ṭabaḳa ḳoymalı ve üzerine maydanoz ekerek gebereli ṣalça ile tenâvül eylemeli.

Ḳalḳan balığının bir ṣuret-i ṭabḫı daha: Muᶜâmelât-ı evveliyeden ṣonra kâfî büyüklükte bir tencere intiḫâb edip dibine yer yer tereyağı bıraḳmalı ve üzerine ṭuz, büber, maydanoz ve tâze küçük ṣoğan ḳoyaraḳ onun üstüne de beyaz ṭarafı yuḳarı gelmek üzere balığı yerleştirmeli ve üstüne altına ḳonulduğu gibi tereyağı, ṭuz, büber ḳoyaraḳ bunun üstüne de bir ḳadeḥ beyaz şarap dökmeli, ḫafîf

ateşte pişirmeli, ara sıra şulamalı. Ḳalḳan yarım pişer pişmez üzerine ğâyet ince ufalmış ekmek ḳırıntısı serpmeli ve ışlanmalı ve baᶜde ḳızğın bir fırına idḫâl ile ḳızartmalı.

Usḳumru Balığı – Bu balığın ğâyet tâzesi yenip durdurmağa gelmez, çünkü çabuḳ bozulur. Derḥâl yenemeyecekse bile pişirmeli ve yeneceği zamân ısıtmalı. İyice yıḳayıp temîzledikten şonra ḳızğın ısḳara üzerinde pişirmeli. Yigirmi yigirmi beş daḳîḳa kâfîdir. Ṭabaḳa [311] tereyağı ve maydanoz ḳoyaraḳ üzerine ḳoymalı ve en üzerine de limon şıḳmalı. Usḳumrunun pek iyi tavası ve dolması da olur.

Barbunya – Ḳulaḳlarını çıḳarıp ve pullarını ḳazıdıḳtan şonra yıḳayıp temîzlemeli ve balığın şuret-i ṭabḫında taᶜrîf olunduğu üzere ḫaşlayıp üzerine beyaz şalça dökmeli. Isḳarası da olur. Bu ḥâlde üzerine sofracı şalçası yâḫud Tatar şalçası ḳonabilir.

Sardela ve İnşiva – Sardela ateş balığının ve inşiva veyâḫud ançuy ḫamsi balığının sanᶜatla ṭuzlamasıdır. Ateş balığının tâzesi tirḫustur ki ᶜAraplar ṭarḫus deyorlar.

Balıḳların en meşhur olan bir ḳaçından biraz maᶜlumât verdik, bütün balıḳlardan baḥs edecek ḳadar kitâbımızın vüsᶜati yoḳtur.

Ḳabuḳlular – Bunların hazmı ğâyet güç olup bir ṭaḳımı baᶜzen muzır ve mühlik bile olur. Istaḳozun maḳaslı ve maḳassızı, çağanos ve pağorya denilen yengeç ve ḳarides nâmı daḫi verilen tene ḳabl-i ekel olan nevᶜilerindedir. Bunları nâdiren yemek kâr-ı ᶜâḳldır. Bunlar ṭuzlu şuda pişer. Şu ğaleyan ettiği şırada ıstaḳoz diri olaraḳ tencereye atılır. Tencereden ḳaçmamaḳ için ḳuyruḳla ayaḳlarını şıḳıca yağlamalıdır. Piştiği vaḳit şoğumadan içi yarılıp başlıca bağırsağı çıḳarılır. Tene tereyağı ile ıstaḳoz ve yengeç mayonezli şalça ile yenir.

Nâᶜime– Ḥayvânât-ı nâᶜimenin en ziyâde aranılanı istiridyedir. İstiridyeyi pişirmeğe ḳalkışmışlarsa da çiğ ve tâze olaraḳ daha iyi yenir. Midye baᶜzen mühlik-i ᶜârızalar ḥuṣule getirir. Bir sâᶜat ḳadar [312] sirkeli şuda bıraḳmaḳ ve pek çoḳ kemâl-i diḳḳatle yıḳamaḳ ve temîzlemek muvâfıḳ iḥtiyâṭ olur. Midye sâde olaraḳ yemek ârzu olunursa bir tencere içine ve ḫafîf bir ateş üstüne şusuz olaraḳ ḳoymalı. Açıldığında limonla pek güzel yenir. Midye tavası ve dolması ğâyet meşhurdur.

Şarḳta yemek ᶜâdet olmadığı için sümüklüden ve ḳurbağadan baḥs bile edecek değiliz.

Faṣıl: 12: Peynir ve Yumurṭa

Münderecât: Peynirlerin Envaᶜı ve Ṣuret-i İᶜmâli – Rafadan Yumurṭa – Ṣaḥanda Yumurṭa – Ezmeli veyâ Ṣalçalı Yumurṭa – Ḥâzır Lop – Ṣuda Yumurṭa – Ispanaḳlı Yumurṭa – Çalḳanmış Yumurṭa – Yumurṭa Dolması – Omlet.

Peynirlerin Envaʿı ve Ṣuret-i İʿmâli – Burada peynirlerin envâʿından ve nâṣıl yapıldığından baḥṣ mümkün olamaz. Envaʿına ve her birinin nâṣıl yapıldığına daʾir maʿlumâtnâme verebilmek için ayrıca bir mecelle lâzım gelir. Bu peynirlerden her birinin iʿmâli birçoḳ nâzik ʿameliyâta, tecrübe ve iḫtiṣâṣa mütevâḳḳıftır. Bir peynirin ṣuret-i iʿmâlini öğrenmek için buna maḫṣuṣ kitâpları oḳumaḳ veyâḫud peynirin yapıldığı memlekete seyâḥatle tedḳîḳâtte bulunmaḳ îcâb eder.

En sâde olan beyaz peynirden baḥṣ edeceğiz, çünkü en sâdesi [313] budur ve bu bâbda diğerleri ḥaḳḳında bir fikir ḥâṣıl olur: Mümkün ise süt ṣağıldığını müteʿâḳip içine biraz yoğurt mayası ḳoymalı. Maʿlumdur ki bu maya dana veyâḫud oğlağın ḳırḳ bayır denilen bağırsağını ṣuya batırmağla istiḥṣâl olunur. Taḳriben iki sâʿat ṣonra süt ḳoyulaşır, bunu bir temîz süzgece döküp ṣuyun süzülmesine terk etmelidir. İşte peynir oldu.

Eğer sütün üzerinden ḳaymaḳ alınmazsa peynir yağlı ve pek iyi olur. Alınmışsa yağsız olur ve eğer üzerine ḳaymaḳ da ʿilâve edilirse ʿaliyüʾl-ʿalâ ʿad olunur ki Fransızca buna (Dubl Ḳrem) diyorlar.

Çoḳ ṣıcaḳ havâlarda maya ʿilâve etmeksizin taḳriben 24 sâatte kendi kendine peynirleşir. Maḫṣuṣ ḳalıplara ḳoyaraḳ bu peynire istenilen şekil verilir.

Ev ḫanımı ev için peynir alacağı zamân iyisini almalı, aldanmamalıdır. Çünkü iyisi biʾṭṭabîʿ daha leẕîẕ ve daha muğaddidir. Az yemeli, faḳaṭ iyisini yemelidir. Peynirlerin hepsinde naẓar-ı diḳḳate alınacaḳ ḳaymağı alınıp alınmadığıdır.

Peynirin ḳolay hazm olunacağı ẓan olunmamalıdır, zaʿîf miʿdeler peynirden iḥtirâz etmelidir. Peynire hücum eden böceklerden peyniri ṭuzla örtmekle veyâḫud ḫafîf ışlatılmış bir bez ile ṣarmaḳla veyâḫud maḫṣuṣ peynirliğe ḳoyup üzerine de ḳapağını örtmekle bir dereceye ḳadar muḥâfaẓa mümkün olabilir.

Memleketimizde ḳaşar, ḳaşḳaval, tâze, dil, çayır, kirli ḫanım, ṭulum, Arnavut, Girit, kele, Çerkes, ḳızanlıḳ vesâʾire gibi meşhurları olduğu gibi Gravyer, parmezan, çester, Hollanda, roḳfor, ḳamber mondor, jerve ve alaʾl-âḫire gibi envâʿı da Avrupa'dan gelmektedir.[314]

Rafadan Yumurṭa – Yumurṭayı ḳaynar ṣuya ḳoymalı, iki buçuḳ üç daḳîḳa durup çıḳarmalı, peçeteler içinde sofraya ḳoymalı.

Ṣaḫanda Yumurṭa – Sofraya götürlebilecek bir ṣaḫan içinde miḳtâr-ı kâfî tereyağını erittikten ṣonra yumurṭaları ḳırıp içine aḳıtmalı, ṭuz büber atmalı, aḳın ṭuttuğunu görür görmez ateşten indirip sofraya götürmeli, ṣarılar ḳatılaşmamalıdır.

Ezmeli veyâ Ṣalçalı Yumurṭa – Yumurṭayı rafadan yapmalı, yalnız üç yerine beş daḳîḳa ḳaynar ṣuda bıraḳmalı, ḳaynar ṣudan çıḳarıp ṣoğuḳ ṣuya ḳoymalı, baʿde ḳabuḳlarını ṣoyup noḫut

veyâḫud ḳuzu ḳulağı ezmesi üzerine dizmeli veyâḫud ârzu edilen ṣalça ile (beyaz ṣalça, keskin ṣalça) tenâvül etmeli.

Ḥâzır Lop – Yumurṭaları ḳaynar ṣuda on daḳîḳa pişirmeli, baᶜde çıḳarıp ṣoğuḳ ṣuya ḳoymalı. Ḳabuḳlarını ṣoyup ârzu edilen yemekle beraber yemeli.

Ṣuda Yumurṭa – Bir tencereye yarıya ḳadar ṣu ḳoyup ḳaynatmalı, içine yumurṭaları ḳırmalı, birbirine yapışmamasına diḳḳat etmeli, beş daḳîḳa ṣonra delikli kefçe ile çıḳarıp süzmeli ve baᶜde çorba için veyâ sâᵓir ṣuretle istiᶜmâl etmeli. Bu ṣuretle pişirilen yumurṭalardan yoğurt ile çılbır yapılır.

Ispanaḳlı Yumurṭa – Ispanaḳ ezmesi üzerine ṣuda az pişmiş yumurṭayı kepçe ile alıp oṭurtmalı, ḳuzu ḳulağı ezmesi üzerine de ḳonulur.[315]

Çalḳanmış Yumurṭa – Bir ṣaḥana tereyağı, ṭuz, büber, ḳıyılmış maydanoz ḳoymalı, altı yumurṭa alıp ayrı olaraḳ iyice çalḳalamalı eriyen yağın içine döküp güzelce ḳarıştırmalı, dibine yapışmamasına diḳḳat etmeli. Yumurṭaları peynir, domalan ve manṭardan hangisiyle istenilirse ḳarıştırılmaḳ da olabilir.

Yumurṭa Dolması – Yumurṭaları ḳatı olaraḳ pişirmeli, ortalarından uzunluğuna müntaẓaman ikiye bölmeli, ṣarılarını alıp biraz teryağı ve sütte ıṣlatılmış ekmek ḳırıntısı ve ince ḳıyılmış maydanoz ve ṭuz büberle iyice ezerek ḳarıştırmalı. Ve ba'de içleri boṣalmış olan yumurta yarımlarını doldurmalı. Sofraya ᶜarz olunabilecek ve ateşe ḳonabilecek bir ṣaḥan alıp içini tereyağlamalı, yapılan içten biraz ḳoymalı ve yumurṭa yarımlarını dizmeli, ṣıcaḳ fırında pişirmeli, iyice ḳızarınca sofraya ᶜarz etmeli.

Omlet – Altı yumurṭayı ḳırdıḳtan ve ṭuzlayıp büberledikten ṣonra bir çatal ile ḳarıştırıp çalḳalamalı, ḫafîf olmak için bir küçük ḳaşıḳ ṣuda ᶜilâve etmeli. Tavada yarım yumurṭa büyüklüğünde tereyağı eriterek çalḳanmış yumurṭaları içine dökmeli, biraz pişip ḳatılaşan ṭarafları çatal ile ḫafîfçe ḳaldırıp henüz ṭutmayan maḥallerin ṭutmasına diḳḳat etmeli, ateş çoḳ şiddetli olmamalı, maṭlub derecede piştikten ṣonra bir ucundan çatal iᶜânesiyle ḳaldırıp ḳısm-ı mütebâḳi üzerine yatırmalı, baᶜde sofraya gidecek ṭabaḳa tersine olaraḳ ḳoymalı. İyi bir omletin pek ḳatı olmaması iḳtizâ eyler.[316] Omlet manṭarıyla, domalanla, böbrek ḳıymasıyla, ekmek ḳırıntısıyla peynirle, ufalmış maḳaronya ile, ḳıyma ile, ṣucuḳ ile, ṣoğanla daḫi yapılabilir.

Faṣıl: 13: Sebze

Münderecât: Patates – Pişmiş Patates – Yağlı Patates – Tavada Patates – Ḳabarmış Patates – Paris Patatesi – Ṣulu Patates – Sütlü Patates – Patates Dolması – Patates Ezmesi – Fırında Patates Ezmesi –Peynirli Patates – Patates Köftesi – Patates Ṣalaṭası – Laḫana – Sütlü Laḫana Dolması – Brüksel Laḫanası –Beyaz Ṣalça ile yâḫud Tereyağıyla Ḳarnıbahâr – Domates Ṣalçasıyla Ḳarnıbahâr – Peynirli Ḳarnıbahâr –Ḳarnıbahâr Ḳızartması – Zeytin Yağıyla Ḳarnıbahâr – Domates – Ḳışlıḳ

Domates –Tiridli Domates –Domates Dolması – Domates Ṣalaṭası – Paṭlıcan Dolması –Et Ṣuyuyla Ispanaḳ – Şekerli Ispanaḳ – Kereviz – Kereviz Ṣalaṭası – Et Ṣuyuyla Kereviz – Ḳavaṭa –Yer Elması – Domalan – Ṣoğan – Ṣoğan Dolması – Fasulye – Yeşil Fasulye Ḳızartması – Ṣalçalı Yeşil Fasulye – Yeşil Fasulye Ḳonservesi – Pıraṣa – Nişastalı Sebzeler – Mercimek Yemekleri – Ḳabuḳları Çıḳarılmış Ḳuru Fasulye – Baḳla – Bezelye – Şalğam ve Havuç – Enginar Dolması – Tereyağıyla Enginar – Enginar Ḳızartması – Ṣalçalı Enginar – Zeytinyağlı Enginar – Manṭar – Manṭar Ḳızartması – Isḳarada Manṭar – Ṣalçalı Manṭar – Sütlaş.

Patates – Patates ṣıḥḥi, leẕîẕ ve hazmı ḳolay bir sebze ise de maᶜaᵓt-teᵓesṣüf terkibinde taḳriben yüzde yetmiş altı ṣuya muḳâbil ancaḳ yüzde [317] iki üç mevât-ı azotiye ve 21 nişasta ve şeker olmağla ẓan olunduğu gibi ziyâde muğaddi değildir. İrlandalılar gibi ṣırf patates ile geçicenler zaᶜîf olup şiddet ve faᶜâliyetten maḥrumdurlar.

Pişmiş Patates – Bir tencere içindeki ṣoğuḳ ṭuzlu ṣuya yıḳanmış patatesleri ḳoyup iyice pişinceye ḳadar ḳaynatmalı. Eğer fırın varsa yâ hîç ṣoyulmadan çiğ olaraḳ yâḫud beş altı daḳîḳa ṣuda ḳaynattıḳtan ṣonra fırında ḳonabilir.

Baḫarda Pişmiş Patates –Patatesleri iyice yıḳayıp miḳtâr kâfî ṭuz ve iki ḳadeḥ ṣu ile bir tencereye ḳoymalı, ğâyet ṣıḳ bir bezi ıṣlatıp patatesleri örtmeli ve tencerenin ḳapağını ḳapamalı. Patateslerin yanmaması için ara ṣıra baḳmalı ve iyice pişinceye ḳadar îcâb ederse ḳoymaḳ için ḳaynar ḥâzır ṣu bulundurmalı. Bu patates kebâpların ve balıḳların yanına (ğarnitür) olaraḳ ḳonur ve bu ḥâlde ṭabîᶜ ḳabuğu da ṣoyulur.

Yağlı Patates –Bâlâda söylendiği üzere patatesleri pişirmeli, pişince ṣudan çıḳarıp ṣoymalı ve mecîdiye ḳalınlığınca kesmeli. Tencereye iç veyâ tereyağı ḳoyup eritmeli ve patatesleri içine atıp iyice ḳızardıḳtan ṣonra ṭuz ekip (biftek), külbastı ve (antriḳot) için (ğarnitür) olaraḳ ṭabaḳa ḳoymalı.

Tavada Patates – Patatesleri ṣoyup iyice yıḳamalı. Çoḳ ince olmamaḳ üzere dilim dilim kesmeli ve tavadaki eritmiş yağ içine ḳoyup ara ṣıra ḳarıştırmalı, on daḳîḳa kâfîdir, iyice ṣararınca delikli kepçe ile çıḳarıp süzmeli ve üzerine ṭuz ekip (biftek), (ḳutluḳ), (antriḳot) ğarnitürü olaraḳ ḳullanmalı.[318]

Ḳabarmış Patates – Patatesleri ḥâzırlayıp yuvarlaḳ olaraḳ kesmeli, tavada biraz yağ eritmeli. Patatesleri içine atıp ḳızarınca oradan çıḳarmalı ve ğâyet ṣıcaḳ bir diğer tavaya atmalı. Patatesler derḥâl ḳabarmağa başlar, çıḳarıp süzmeli, ṭuzlamamalı ve derḥâl sofraya ᶜarz etmeli, çünkü durduḳça ḳabarıḳlar zaᵓil olur.

Paris Patatesi – Bir tencereye iç veyâ tereyağı ḳoyup ḫafîf ateşte eritmeli. Ṣıcaḳ iken ince ince kesilmiş bir ṣoğan ḳoyup iyice ḳızartmalı, iki ḳadeḥ ṣu, ṣoyulmuş ve parça parça kesilmiş patatesleri, ṭuz, biber, maydanoz, kekik, defne yaprağı ᶜilâve etmeli, ḫafîf ateşte pişirmeli.

ᶜÂdî ve tereyağı yerine zeytin yağı da ḳullanılabilir.

Ṣulu Patates – İyi ve iri patatesleri yıḳayıp ṣoymalı ve her birini üç parçaya bölmeli. Bir tencerede biraz yağ eritmeli, bir ḳaşıḳ un atıp ḳızartmalı, iki ḳadeḥ ṣu, ṭuz, büber, maydanoz, kekik ve defne yaprağı ile beraber patatesleri de ḳoymalı, ḫafîf ateşte taḫmînen bir sâᶜat ḳaynatmalı.

Sütlü Patates – Sekiz on patatesi biraz ṭuz ile ṣuda pişirmeli, ayrıca bir tencerede iki ceviz büyüklüğünde tereyağını eritmeli, bir ḳaşıḳ un ᶜilâve etmeli, yağ ile iyice ḳarıştırmalı, faḳaṭ ḳızarmamalı, bir ḳadeḥ süt, ṭuz, büber ᶜilâve etmeli ve pişen patatesler mecîdiye ḳalınlığında kesdikten ṣonra bu ṣalça içine atmalı. Çoḳ ṣıcaḳ olaraḳ sofraya ᶜarz olunmamalı.[319]

Patates Dolması – Üç dört kişi için altı yedi iri patates alıp ṣoymalı ve yıḳamalı ve baᶜde uzunluğuna ikiye bölmeli ve her ikisinin ortalarını oymalı ve içlerine ber-vech-i âtî içi ḳoymalı:

Üç patatesi ṭuzlu ṣuda pişirmeli, pişince ṣoyup iyice ezmeli ve bir yumurṭa büyüklüğünde tereyağı, biraz ḳıyma, ṭuz, büber ḳıyılmış maydanoz ve tâze küçük ṣoğan ᶜilâve etmeli.

Patates oyuḳlarını bununla doldurup biraz tereyağı ḳonmuş bir ṣaḥana dizmeli, fırında pişirmeli, patatesleri ṣararınca çıḳarıp sofraya ᶜarz etmeli.

Patates Ezmesi – Bir düzine yuvarlaḳ patates (çünkü bunlar daha unludur) alaraḳ yıḳayıp biraz ṭuzla beraber ṣuda pişirmeli, derilerini ṣoyup havan eliyle delikli kevgirde iyice ezmeli, bir yumurṭa büyüklüğünde tereyağı, ṭuz, büber ve biraz süt ᶜilâvesiyle ezip ḳarıştırmalı ve bir tencereye ḳoyaraḳ ḫafîf ateşte ısıtmalı. Ḳutlut, biftek vesâᵓire için ğarnitür olaraḳ ḳullanılır.

Fırında Patates Ezmesi –Patates ezmesini yuḳarıda yazıldığı üzere ḥâzırlamalı, yalnız iki yumurṭa ṣarısı da ᶜilâve etmeli, aḳlarını iyice çalḳayıp ezmeye ḳarıştırmalı, bir tepsi veyâ büyücek bir ṣaḥanın dibini bağlayıp ezmeye boşaltmalı, üzerini çatalla çizmeli ve fırına ḳoymalı, ṣararınca çıḳarıp sofraya ᶜarz etmeli.

Peynirli Patates – Yuḳarıda yazıldığı üzere bir düzine patatesi buğuda pişirip ṣoymalı ve havan eliyle kevgirde ezmeli, fırına girebilecek [320] bir ṣaḥanın altını tereyağıyla yağlayıp ve içine bir ṭabaḳa patates ḳoyup üzerine rendelenmiş ḳaşar peyniri ve biraz tereyağı ve biraz büber ḳoymalı ve tekrâr patatesi peynir, büber vesâᵓireden mürekkeb bir ṭabaḳa ḳoyup ilaᵓl-âḫire patates pişinceye ḳadar böyle devâm etmeli ve tâ üstünde peynir ve aylıḳ tereyağı ḳoyup ṣıcaḳ fırına ṣoḳmalı, pişince ṣıcaḳ ṣıcaḳ sofraya ᶜarz etmeli.

Patates Köftesi – Patates ezmesine biraz pişmiş ḳıyma ve ince ḳıyılmış maydanoz ve küçük yeşil ṣoğan, aḳı ve ṣarısıyla beraber bir yumurṭa ḳatıp iyice ḳarıştırmalı ve köfte ḥâline getirip yumurṭa aḳına buladıḳtan ṣonra ṣıcaḳ tavada ḳızartmalı, eṭrâfına maydanoz ḳoyaraḳ sofraya ᶜarz etmeli.

Laḫana – Aṣıl Türkçede ḳapusḳa ise de bu kelime şimdi laḫananın bir türlü yemeğine maḫṣuṣ ḳalmıştır. Baş laḫana, frenk laḫanası, ḳara laḫana, ḳıvırcıḳ laḫana, Brüksel laḫanası envâᶜ-yı maḫṣusasındandır. Baᶜzı yemeklerini yazacağız, faḳaṭ evvel-be-evvel şunu söyleyelim ki laḫana keṯret-i istiᶜmâliyle beraber aşağı ve bayağı sebzelerden biridir. Hazmı güç olduğu gibi ḳuvve-yi ğıdâᵓiyesi de azdır.

Sütlü Laḫana –İyi bir baş laḫana alıp ayıḳlamalı, dörde bölmeli, eṭrâfındaki ḳalın yapraḳları atmalı, yıḳamalı, biraz ṭuz [321] ᶜilâvesiyle ḳaynar ṣuda üç çeyrek sâᶜat pişirmeli, baᶜde çıḳarıp süzmeli ve ṣıḳmalı, bu ḥâlde ṭabaḳın içine vazᶜ ile ber-vech-i âtî ṣalçayı üstüne dökmeli.

Bir ceviz büyüklüğünde tereyağını eritip bir ḳaşıḳ unla ḳarıştırmalı, ılıḳ bir ḳadeḥ süt ᶜilâvesiyle ḳoyulaşıncaya ḳadar ḳarıştırmalı, ṭuzlamağa unutmamalı.

Laḫana Dolması –Yapraḳları çoḳ ṣıḳ bir baş laḫana intiḫâb etmeli, çünkü böyle ṣıḳ laḫananın yapraḳları arasına ṭırṭıllar ṣoḳulmazlar, iyice ayıḳlayıp laḫananın şeklini bozmaḳsızın ḳoçanını çıḳarmalı, üstüne ḳaynar ṣu dökmeli, süzmeli, güzel ḳıyılmış ḳımayı uṣulüne tevfîḳen terbiye edip her yaprağın arasını doldurmalı ve bir sicimle yağlamalı ve ayrıca yapılan unlu bir ṣalça içine ince kesilmiş bir ṣoğan ve havuç ve bir miḳtâr kemikli et ile beraber ḳoyup üç sâᶜat ḫafîf ateşte ḳaynatmalı, ḳaynayan tencerenin ḳapağı dâᵓimâ ḳapalı olmalı, piştikten ṣonra sicimi ve kemikleri çıḳararaḳ ṭabaḳa ḳoymalı ve ince süzgeçten geçirilen ṣalçayı da üzerine dökmeli.

Brüksel Laḫanası – Brüksel laḫanası Türkiye'de henūz taᶜmim etmemiş olmağla herkes bilmez, ceviz büyüklüğündedir. Daha küçükleri bile vardır. Leẕẕetlidir. Bir tencereye ṭuz ve ṣu ḳoyup ḳaynatmalı, ḳaynarken laḫanaları içine ḳoyup bir çeyrek sâᶜat ḳaynatmalı, pişerken tencerenin ḳapağını ḳapamamalı, çünkü ṣararır. Pişince çıḳarmalı, süzmeli ve tekrâr bir tencereye biraz tereyağı, ḳıyılmış maydanoz, ṭuz [322] büber ile beraber ateşe ḳoymalı. Yağ eriyip ışınınca ṭabaḳa ḳoyup sofraya ᶜarz etmeli. Biftek, ḳutlut vesâᵓire yanında iyi ğarnitür olur. Et ṣuyu da ᶜilâve olunursa daha leẕîẕ olur.

Beyaz Ṣalça ile yâḫud Tereyağıyla Ḳarnıbahâr – Ufaḳ yapraḳlarını ayıḳlamalı, aralarında ṭırṭıllar bulunup bulunmadığına diḳḳat etmeli ve biraz ṭuzla beraber ḳaynar ṣuda pişirmeli, ḳarnıbaharın tamâmıyla ṣu içinde bulunmasına diḳḳat olunmalıdır. Çünkü siyâhlanır. Olduḳça pişince çıḳarıp delikli kevgirde süzmeli.

Ḳarnıbahara şekl-i ṭabîᶜisini iᶜâde etmek için baş aşağı ṣap ṯarafı yuḳarı olmaḳ üzere bir kâse içine ḳoyup kepçe ile üzerinden tazyîḳ etmeli ve ṣalçasını, ḥâzırlayıncaya ḳadar kâseyi ḳaynar ṣu içine

ḳoymalı, baᶜde çıḳarıp ḳarnıbaharı ṭabaḳa almalı ve üzerine beyaz ṣalça dökmeli. Beyaz ṣalçanın naṣıl yapılacağı maḥal maḥṣuṣunda meẕkurdur. Bunun yerine tereyağıyla da pişirilebilir ve bu ḥâlde ṭuz büber ve ḳıyılmış maydanoz ḳonur.

Domates Ṣalçasıyla Ḳarnıbahâr – Yuḳarıdaki gibi ḳarnıbaharı pişirmeli ve üzerini domates ṣalçasıyla örtmeli. Bu ṣalça maḥal maḥṣuṣunda muharrerdir.

Peynirli Ḳarnıbahâr – Ḳarnıbaharları yuḳarıda söylendiği üzere pişirmeli, bir miḳtâr rendelenmiş ḳaşar peyniri ᶜilâvesiyle ḳarıştırmalı, fırına gidebilecek bir ṣaḥanı bağlayıp ḳarnıbaharı içine ḳoymalı, [323] derununa rendelenmiş ḳaşar peyniri ᶜilâve edilmiş beyaz ṣalça ile örtüp ve biraz da ufalmış ekmek ḳırıntısı ᶜilâve edip üzerine biraz erimiş tereyağı gezdirdikten ṣonra fırına göndermeli.

Ḳarnıbahar Ḳızartması –Biraz ṭuzlu ḳaynar ṣuda pişirmeli ve faḳaṭ çoḳ pişmemeli, süzmeli ve birḳaç parçaya ayıraraḳ sirke, ṭuz ve büberde ıṣlatmalı ve ber-vech-i âtî maḫluṭa batırmalı. Maḫluṭ budur: Un, ṣu, yumurṭa, pek az raḳı ve yine pek az zeytinyağı. Uṣulüne tevfîḳen ḳarıştırmalı. Bu maḫluṭa batırdıḳtan ṣonra ṣıcaḳ tavada ḳızartmalı ve eṭrâfına maydanoz ḳoyaraḳ sofraya ᶜarz etmeli.

Zeytin Yağıyla Ḳarnıbahâr – Uṣulü vechle ayıḳlayıp ṭuzla ḳaynattıktan ṣonra bir ṣalaṭa gibi yapmalı.

Ḳarnıbahar ḳıyma ve et ile de pişirilir ve pek leẕîẕ olur.

Domates – Buna evvelleri frenk patlıcanı derlerdi ve ḳırmızılarını çürümüş naẓarıyla baḳıp atarlar ve yeşil olaraḳ ḳullanırlardı. İyice olmuş olanlar ṣalça ve pestil için ve daha az olmuş olanları dolmalıḳ olaraḳ almalıdır.

Ḳışlıḳ Domates – Olmuş domatesler alıp parça parça kesmeli ve bir tencere içinde ṭuz büber kekik ve defne yaprağıyla beraber ateşe ḳoymalı. İki kilo domatesten taḳriben yüz elli ğram ḳadar pestil yapılabilir. Domatesler eriyince havan eliyle delikli kevgirden geçirmeli ve bunu tekrâr tencereye ve ateşe vazᶜ ile içinde ṣu ḳalmayıncaya ḳadar ḳaynatmalı. Ḳoyuca bir murabâ ḥâline gelir gelmez çömleklere ḳoyup ṣoğutmalı ve ṣoğuduḳtan [324] ṣonra derḥâl üzerine tereyağıyla örtmeli bu yağ donunca temîz ḳâğıtlarla örtüp ḳuru ve serîn yerde ḥıfz etmeli.

Bu pestili ḳavanoslara ḳoymalı ve baᶜde büyücek bir leğen içindeki ḳaynar ṣuya bu ḳavanosları bıraḳaraḳ içlerindeki havayı defᶜ ettikten ṣonra iyice manṭarla ḳapamaḳ ve sicimle bağlamaḳ ṣuretiyle de muḥâfaẓa etmelidir.

Tiridli Domates – Dört beş domates alıp ḳalınlığına ikiye bölmeli. Bir ṣaḥana bir ḳaşıḳ zeytinyağı ḳoyup ıṣıtmalı ve ḳıyılmış maydanoz, ufaḳ ṣoğan, ekmek ḳırıntısı veya ḳabuğu ᶜilâve etmeli

ve bunun üstüne domatesleri ḳoyup büberlemeli ve ṭuzlamalı ve yine üstüne ekmek ḳabuğu veyâ ḳırıntısı ḳoymalı ve biraz zeytinyağı gezdirmeli ve fırına ṣoḳmalı. Bir çeyrek sâᶜat pişmek kâfîdir.

Domates Dolması – En iyi ve iri domateslerden altı ᶜaded almalı, yıḳamalı ve ṣap ṭarafını kesip iç doldurabilecek ṣurette içini oymalı. Bir tencerede iki ḳaşıḳ zeytinyağı ışıtıp ṣıcaḳ olduğunda ḳıyılmış maydanoz, ṣoğan ve manṭar ile ṭuz ve büber ᶜilâve etmeli. Bir müddet piştikten ṣonra biraz ufalmış ekmek ḳırıntısı ḳatmalı. Fırına gidebilecek ve domatesleri istiyᶜâb edebilecek bir ṣaḥana yanyana dizmeli, ṭuzlayıp büberlemeli, domateslerin içini biᵓlâdeki iç ile doldurmalı, rendelenmiş ḳaşar peyniri ekmeli, zeytinyağı gezdirmeli ve fırına ḳoyup ara ṣıra ışlatmalı.

Maᶜlum olduğu üzere pirinç ve ḳıyma ile de doldururlar. [325]

Domates Ṣalaṭası – Domatesleri ince ince kesmeli, ṭabaḳa dizmeli. Üzerine toz büber zeytinyağı ve sirke ḳoymalı.

Domatesin leẕiẕ pilakisi olur.

Paṭlıcan Dolması – İki güzel paṭlıcan alup uzunluğuna ortasından kesmeli, âtîdeki içi doldurmaḳ üzere içini biraz ovmalı. Tencereye bir ḳaşıḳ zeytinyağı ḳoyup ışlatmalı ve ṣıcâḳ iken ḳıyılmış maydanoz, ṣoğan, yedi sekiz manṭar ve paṭlıcandan çıḳarılan iç, tuz ve büber ᶜilâve etmeli. Paṭlıcanları bununla doldurup çuḳur bir ṣaḥâna ḳoymalı, üzerine ufalmış ekmek içi sürüp ve biraz da zeytin yağı gezdirip fırına ḳoymalı. Yigirmi daḳîḳa kâfidir. Yalancı dolma dediğimiz bu değildir, o da başḳadır. Paṭlıcanın yoğurtlu ḳızartması, imâm bayıldısı, ḳarnı yarığı, beğendisi ğâyet meşhur ve her birinin kendine maḫṣuṣ leẕẕeti mevcud ise de kitâbımız bunların tafṣîline ğayr-i müsâᶜiddir. Paṭlıcanın hazmı ẓann olunduğu ḳadar güç değildir.

Et Ṣuyuyla Ispanaḳ – Ispanağı ayıḳlayıp temîzlemeli ve birḳaç defᶜa yıḳayıp süzmeli, ḳaynar ṣuda beş daḳîḳa ḳaynataraḳ baᶜde çıḳarıp ṣoğuḳ ṣuya ṣoḳmalı ve nihâyet süzüp ve sıḳıp çoḳ küçük olmamaḳ şarṭıyla ḳıymalı ve bir tencereye biraz tereyağıyla ḳoymalı, tereyağı eridiğinde bir ḳahve ḳaşığı un serpip ḳarıştırmalı ve iki üç ḳaşıḳ et ṣuyu ve ṭoz biber ḳatıp ṣıcâḳ olduğu ve ḳonulacaḳ ṭabaḳın eṭrafına tereyağıyla ḳızarmış ekmek parçaları bulunduğu ḥâlde [326] sofraya ᶜarz etmeli. Et ṣuyu bulunmazsa yerine ṣu da ḳonur ve o ḥâlde üzerine ḥâzır lop yumurṭa kesilerek sofrâya o yolda götürülür.

Şekerli Ispanaḳ – Et ṣulu ıspanaḳ gibi ıspanağı ḥâzırladıḳtan ṣonra biraz şeker ve et ṣuyu yerine sütte ḥal edilmiş yumurṭa ᶜilâve etmeli ve ṭabaḳın eṭrâfına yağda ḳızarmış ekmek ḳoymalı.

Ispanaḳ ḳavurması, yumurṭalı ıspanaḳ, ıspanaḳ kökü ve terbiyelisi ve ezmesi ğâyet leẕîẕ olur. Ḳışın en güzel ve leẕîẕ sebzelerden biridir.

Kereviz – Kerevizin aṣlı ᶜArabîde (kerfis)tir. Ṣu kerevizi, yaban kerevizi, turşucu kerevizi ve dağ kerevizi gibi envâᶜi de vardır. Kerevizin çiğ olaraḳ ṣalaṭası yapıldığı gibi gerek aṣlından gerek kökünden baᶜẕı güzel yemekler daḫî yapılır.

Kereviz Ṣalaṭası – Yeşil yapraḳlarını attıḳtan ve ayıḳlayıp temîzledikten ṣonra ṣalaṭa ṭabaḳına doğrayıp üzerine ber-vech-i âtî ṣalçayı dökmeli: tarḫun otu, yaban ṣu teresi, frenk maydanozu gibi baᶜzı otları bir kâsede ezmeli ve bunu ḫardalla ḳarıştıraraḳ ḥal etmeli, damla damla zeytin yağı ᵓilâve etmeli, ḳoyulaşıncaya değin taḫta ḳaşıḳla ḳarıştırmalı ve lüzumu ḳadar sirke ve biraz zeytin yağı ḳatmalı.

Et Ṣuyuyla Kereviz – Yeşil yapraḳları attıḳtan ṣonra ayıḳlayıp yıḳadıktan ṣonra her kökü uzunluğuna ikiye bölmeli ve ḳaynar ṣuda ḳaynatmalı ve ḳaynarken ṣuyun üstünde ḳalaraḳ siyâhlanmaḳ için ara ṣıra ṣuya baṣtırmalı.[327]

Bir tencereye biraz iç yağı ḳoyaraḳ ısındıḳtan ṣonra bir ḳaşıḳ un ᶜilâve etmeli ve ḳarıştırmalı, un esmer bir renk aldığında lüzumu ḳadar et ṣuyu veyâḫud ṣosu, tozbiber ᶜilâve ederek ve kerevizleri de ḳoyaraḳ on beş yigirmi daḳîḳa ḳaynatmalı ve bir ḳahve ḳaşığı raḳı ḳoymağı da unutmamalı. Pek leẕîẕ olur.

Tiritli kereviz nefîs bir yemek olduğu gibi gerek kerevizin gerek kökünün ṣalçasına doyum olmaz. Deve dikeni kereviz gibi pişer.

Ḳavaṭa – Acı ise de ḫaşlananlar vardır. Bol ḳıyma ve et ṣuyuyla oṭurtması olduğu gibi etle de pişirilir.

Yer Elması – Patates gibi ṭuzlu ṣuda pişirilip sütle veyâ tere yaġıyla terbiye yapılır. Pirinçle zeytin yağlısı ve ḳıymalısı olduğu gibi et ṣuyuyla daḫî pişirilir pek az şeker de ᶜilâve edilirse leẕẕeti ziyâdeleşir.

Domalan – İstanbul'da pek maᶜruf olmayan bu sebze Avrupa'da maḳbul olduğu gibi Anadolumuzun çoḳ yerlerinde bilinir ve leẕẕetle yenilir nefîs bir sebzedir. Patatese benzer. Epeysi ağır yuvarlaḳ, ḳabuğu siyâh ve içi mermer renginde, güzel ḳoḳuludur. Ṣoğuḳ ṣu ile birḳaç defᶜa yıḳamalı ve üzerinde bulunan ṭopraḳ ve çamuru çıḳarmalı külde pişirileceği gibi manṭarla ve ev ṣuyuyla ve ḳıyma ile de pek nefîs yemeği olur.

Ṣoğan – Ṣoğan hemen ekṣer yemeklere dâḫîl olduğu gibi ayrıca baᶜzı yemekleri de olur.[328]

Ṣoğan Yemeği –Müsâvi büyüklükte ṣoğanları alıp tepeleriyle ḳuyruklarını kesmeli ve ḳuru ḳabuğuyla ondan ṣonraki beyaz deriyi ḳaldırmalı, bir tencereye biraz tereyağı ḳoyup ateşte eritmeli,

biraz şeker ᶜilâve etmeli ve ṣoğanları içine ḳoyup ara ṣıra çevirerek ḳızartmalı, altın ṣarısı rengini alınca et ṣuyu ᶜilâve eylemeli ve ḥâr ateşte ḳaynamalı. Ṣoğanların üzerini ara ṣıra ışlatmalı. Leẕîẕ olur.

Ṣoğan Dolması – Büyük ṣoğanları alıp ayıḳlamalı ve içlerini oymalı. Ṣığır, dana, ṭavuḳ, ḳoyun etlerinden birinin ince ḳıymasıyla ṣoğanların içini doldurmalı. Oyuḳlardan çıḳan ṣoğan parçalarını ince ince kesip ṣıcaḳ tereyağında ḳızartmalı, un ᶜilâve etmeli ve baᶜde miḳtâr kâfî et ṣuyu ile bir ḳahve ḳaşığı raḳı, ṭuz ve biber ḳatmalı. Dolmuş ṣoğanları bu ṣalça içine ḳoyup fırında bir buçuḳ sâᶜat ḳadar pişirmeli. Ara ṣıra ṣoğanları ışlatmağı unutmamalı ve üzerine ṣalça ᶜilâvesiyle ṭabaḳla sofraya ᶜarz etmeli.

Faṣulye – Faṣulyenin envaᶜî vardır: yer faṣulyesi, çalı faṣulyesi, ᶜâyşe ḳadın. Yeşiline tâze faṣulye ve beyâzına ḳuru faṣulye denir.

Yeşil Faṣulye Ḳızartması – Faṣulyeyi iyice ayıḳlayıp ve iki ucunu kesmeli berâber kenârlarındaki iplikleri de çıḳarıp yıḳadıḳtan ṣonra biraz ṭuzla berâber ḳaynar ṣuya atmalı, faṣulyeler yeşil durmaḳ için tencerenin ḳapağını ḳapamamalıdır. Ṣu ḳaynadıḳtan iᵓtibâren faṣulyenin iyi pişmesi için on beş yirmi daḳîḳa kifâyet eder, baᶜde [329] çıḳarıp süzmeli, ateşe bir tencere içinde biraz tereyağı ḳoyup eritmeli ve faṣulyeleri ḳoyup ḳızartmalı, ḳıyılmış maydanoz, ṭuz ve biber ḳoyaraḳ ṣıcaḳ ṣıcaḳ sofraya götürmeli. Faṣulyelerin ḳaynadığı ṣu ḳuzu ḳulağı veyâ ṣoğan çorbası yapmaḳ için de işe yarar.

Ṣalçalı Yeşil Faṣulye –Yuḳarıda taᶜrîf olunduğu vechle faṣulyeleri pişirdikten ṣonra üzerine münâsip bir ṣalça dökülebilir.

Yeşil Faṣulye Ṣalçası – Faṣulyeyi ḳaynatmağla iyi pişirdikten ṣonra süzmeli ve bir ṣalaṭa ṭabaḳına vazᶜ ile ᶜâdî ṣalaṭa gibi terbiyelemeli.

Yeşil Faṣulye Ḳızartması – Ḳutusundan çıḳarıp üzerine ḳaynar ṣu dökmeli, süzmeli ve baᶜde tâze yeşil faṣulye gibi pişirmeli. Faṣulye et ile, et ṣuyuyla, et ḫaşlamasıyla ve zeytin yağıyla daḫi pişebilir ve her birinde başḳa bir leẕẕet bulunur.

Pıraṣa – Pıraṣayı ayıḳlamalıi parça parça kesmeli, ḳaynar ṣuda ḳaynatmalı ve üzerine ṣalça dökerek yemeli veyâḫud bir ṣalça veyâ et ṣuyuyla pişirmeli.

ᶜAleᵓl-ekẕer pıraṣa ḳuşḳonmaz gibi kamilen yeniyor. Hazmı ğâyet güç bir sebzedir. Et ṣuyu yapılırken içine ḳonur. Başḳa ṣuretle ya hîç yememeli yâḫud nâdiren olmazsa yalnız köke yaḳın olan beyaz ḳısımlarını yemelidir.

Nişastalı Sebzeler – Sebzelerin en ḳıymetdârı ṭabîᶜi faṣulye, baḳla, bezelye gibi nişastalılardır. Bunlar ancaḳ yedide bir ṣuyu ve (Legümin – [330] sebzîn) denilen ğâyet muğaddi bir maddeyi ḥâvîdir.

Bu madde ḳaynar ṣuda ḥâl olduğundan en ziyâde ḳuvve-yi muğaddiyesinden çorba şeklinde istifâde olunur. Binâ'en-âleyh bunlardan ʿale'l-iṭlâḳ her ne yemek yapılırsa yapılsın ḳaynadığı ṣuyunu dökmeyip çorba yapılmalıdır. (Legümin) kireçle birleşirse ğâyet sert bir madde ḥuṣule getirdğinden kireçli ṣuları istiʿmâl etmeyip terciḥen yağmur ṣuyu veyâ mâ-i muḳaṭṭar ḳullanılmalıdır. Pişirilen yemek veyâ çorbada ğâyet yumuşaḳ olur.

Hazmları çok güç olmağla beraber sebzeleri nâzik miʿdeler için biraz ağırdır. Bu ağırlığa başlıca sebep de nişastayı muḥâfaẓa eden zardır. Binâ'en-ʿaleyh yemeklerinden en ziyâde ezmelerini tercîḥ etmelidir, çünkü bunda diḳḳat olunursa ḳabuḳları çıḳarılabilir.

Mercimek Yemekleri – Mercimekleri on iki sâʿat ḳadar ṣuda ıṣlatmalıdır. Ṣonra ṣoğuḳ ṣu ile beraber tencereye ḳoyup etle veyâ et ṣuyu ile beraber pişirmeli, ḫafîf ateşte iki sâʿat kâfîdir. Ḳuru sebze evvel-be-evvel ṣıcaḳ ṣuya aṣla ḳonmaz. Tâze sebzede ʿaksine dâ'imâ ḳaynar ṣuya ḳonulur. Başḳa türlüsü de olur: Mercimekleri ṭuzlu ṣuda pişirdikten ṣonra süzülür ve ḫafîf unlu bir ṣalça ile beraber yigirmi daḳîḳa ḳadar ḫafîf ateşte pişirilir. Güzel ezmesi de olur, faḳaṭ ḳabuḳları ayıḳlanmalıdır. Mercimek çorbasına da doyum olmaz.

Ḳabuḳları Çıḳarılmış Ḳuru Fasulye – 12 sâʿat ṣuda ıṣlatmalı, ṣuda pişirmeli ve ṣonra terbiye ve iḥzâr eylemez. Unlu ṣalça ile, et ile, et ṣuyuyla pişirilebilir veyâ ezme ḥâlinde de yapılabilir. Zeytin yağıyla da pek nefîs pişer. Ṣalaṭası da maḳbuldür.[331]

Baḳla –Faṣulye gibi pişirilir.

Bezelye – Faṣulye gibi pişirip süzmeli ve üstüne tereyağı ḳoyaraḳ sofraya götürmeli. İngilizler böyle yiyorlar, Fransızlar ise maydanoz, ṣoğan, marul, ṣu, tereyağı ile pişirmekle beraber sofraya götürülmezden evvel maydanoz ṣoğan ve marulu çıḳararaḳ yerine şeker ʿilâve ediyorlar.

Bezelye de et ile, et ṣuyuyla olabileceği gibi pek güzel ezmesi de olur.

Şalğam ve Havuç – Bu sebzelerin terkîbinde yüzde doḳsan ṣu vardır, vâḳʿâ bir insânı ve ḥayvânı beslemek için lâzım gelen madde yüzde on ḳısım mütebâḳîde mevcud ise de insânın hazm aleti bunları kamilen hazm edebilecek ṣurette müretteb değildir. Tamâmıyla otla başlayan ve geviş getiren ḥayvânların ğâyet uzun bağırsaḳları vardır ki mevâd-ı ma'kulenin ḳısm-ı aʿẓamı burada hazm olur. İnsân bağırsaḳları yalnız et yiyen ḥayvânların kendinde daha uzun ise de herḥâlde yalnız ot yiyen ḥayvânların kendinden daha ḳıṣadır. İnsân her ikisinden de yiyebilir, ḥatta mevâd-ı muğaddiyesi pek az miḳtârda denilenleri bile yemelidir. Hazm olmayan bir ḳısım mevâd da bağırsaḳlarda süpürge vaẓîfesini görür. Bir de ḳanı daha ziyâde mâyîʿ yapan ve binâ'en-ʿaleyh devran-ı demi teshîl eden maddeleri muḥtevî bulunur.

Enginar Dolması –Enginarın fazla yapraḳlarını attıḳtan, iyice temizleyip yıḳadıḳtan ṣonra ṣuda yarım pişirmeli, tüylerini de atmalı. Paṭlıcan gibi pişmiş iç ile doldurmalı, biraz yağda ḳızartmalı ve ṣaḥana ḳoyaraḳ fırına idḫâl etmeli.[332]

Tereyağlı Enginar –Enginarlar küçük ve yumuşaḳ olmalı, tüyleri çıḳarılmalı, ḳaynar ṣuda ḫaşlanmalı ve baᶜde tereyağıyla bir tencereye ḳoyup et ṣuyuyla ışlatmalı.

Enginar Ḳızartması – Maḳaṣla yapraḳların çoğunu kesdikten ṣonra çok ṭuzlu ḳaynar ṣuda yarım pişirmeli, sekize bölmeli, tüyleri çıḳarmalı, tavada ḳızartmazdan evvel ona veyâḫud ayrıca onla yapılacaḳ bir maḫluṭa bulanır.

Ṣalçalı Enginar –Enginarları çoḳ ṭuzlu ḳaynar ṣuya ataraḳ iki sâᶜat ḳadar iyice pişirmeli ve baᶜde beyaz ṣalçayla yemeli.

Zeytinyağlı Enginar –Ğâyet yumuşaḳ küçük enginarları zeytinyağıyla çiğ olaraḳ yedikleri gibi pişirdikten ṣonra ṣoğutaraḳ yine zeytinyağıyla yerler. Zeytinyağıyla enginarları Avrupalılar böyle yiyorlar. Memleketimizde yapılan zeytinyağlı enginarları kendileri de ṣon derece taḳdîr ediyorlar. Ğâyet nefîs ve leẕîẕ olur.

Manṭar – Manṭarda birçoḳ mevâd-ı muğaddiye vardır, faḳaṭ hazmı pek güçtür, çok çiğnememek elzemdir.

Herkesçe maᶜlumdur ki birçoḳ zehirli manṭarlar vardır, çoḳ defᶜa zehirli bir manṭarı ẓâhiren iyi ve sâlim bir manṭardan tefrîḳ güççe olur. Her bulduğumuz ve ṭopladığımız manṭarı yememelidir. Baᶜzı kitâplar bir uṣul taᶜrîf ediyorlar ve medḫ-ü ṣenâ da eyliyorlar. Faḳaṭ tecrübe etmediğimiz için mesᵓuliyetini derᶜuhte edemeyiz. O uṣul ṣudur: Büyük bir ṣoğanı üç dört parça yapıp manṭarla beraber ḳaynar ṣuya atmalı [333] ve on beş yigirmi daḳiḳa ḳaynatmalı, eğer ṣoğan bu müddetin nihâyetinde siyâhlanırsa manṭarların fenâ bir cins olduğu ve eğer beyaz ḳalırsa iyi olduğu anlaşılır.

Manṭarları sebze olaraḳ nâdiren ḳullanıyorlar ve ekṣeriyâ ğarnitür olaraḳ istiᶜmâl ediyorlar. Maᶜmâfîh baᶜzı yemeklerini taᶜrîf edelim.

Manṭar Ḳızartması –Ṭuzlu ve sirkeli bir ṣuda manṭarları beş daḳîḳa ḳadar pişirmeli, baᶜde tereyağında ḫafîf bir ṣurette ḳızartmalı, biraz un, biraz ṣu, ṭuz, büber ve ḳoḳulu ince otlar da ᶜilâve etmeli. Sofraya ḳonulmazdan evvel yumurṭa ṣarısı da ḳatılır ve limon ṣıḳılabilir.

Isḳarada Manṭar –Ṣuda biraz ḳaynadıḳtan ṣonra süzüp ṭuzlamalı ve ḫâr bir ateş üzerinde beş daḳîḳa ısḳarada ṭutmalı.

Ṣalçalı Manṭar –Ḳaynamış ṣudan çıḳarılan manṭarları bir ṣalça ile beraber ḫafîf ṣurette pişirmeli.

Tiridli Manṭar – Fazla olaraḳ ekmek ḳabuğu ve bir az et ṣuyu da ᶜilâve etmeli.

Sütlü Pirinç yâḫud Sütlaş –Sütle beraber pirinci tencereye ḳoyup şekerini de ḳatmalı, ḫafîf ateşte pişerken bir iki defᶜa daha süt ḳatmalı, ḳarıştırmalı. Hazmı ḫafîf bir ṭâᶜamdır.

Pilav – Et ṣuyu içine pirinci ḳomalı, birḳaç defᶜa et ṣuyu ve et ḫulâsası ᶜilâve etmeli, ḳarıştırmalı, ḫafîf ateşte pişirmeli. Et, ciğer, şeᶜriye, noḫud, beyin vesâᵓire üzere arzu edilirse ᶜilâve olunabilir. [334] Nefîs pilav pişirmek epeyce hünerdir. Bu yemeklere pirinç yerine arpadan maᶜmul bulğurda ḳonabilir.

Sebzenin hepsinden biᶜṭṭabiᶜ baḥs edemeyiz. Baᶜzı sebzelerden şöylece baḥs ettik. Daha semiz otu, kuşḳonmaz, hindiba ve envâᶜı, marul, noḫud, pancar, pazı, ḳabaḳ, aşma ḳabağı, bal ḳabağı, helvacı ḳabağı, bamya, ḫodan gibi birçoḳları vardır ki hepsinin ḫavâşından ve yapılan yemeklerinden baḥs için bu kitâbı yalnız sebzeye ḥaṣr etsek yine kâfî gelmez. Ḥâlbuki maḳṣadımız bir fikir icmâli vermektir. Bundan başḳa ekser yemeklerin alafranğa ṭarzını yazdıḳ. Bizce meçhul olanları öğrenmek maᶜlumlardan ziyâde faᵓide baḫş olur.

Faṣıl: 14: Pastacılıḳ – Ḫamur İşi ve Maḳaronya

Münderecât: Ḫamur İşinin Ehemmiyeti – Ḫamur İşi için Lâzım Olan Şeyler –Maya – Muḫtelif Ḫamurlar – Börekler – Loḳma Vesâᵓire Baᶜzı Ṭatlı İçi Kremalar – Tereyağlı Maḳaronya – Ṣalçalı Maḳaronya – Maḳaronya Tiridi – Ḳalıpta Maḳaronya – Mosḳof Maḳaronyası

Ḫamur İşinin Ehemmiyeti –Evvelleri bütün evlerde ḫamur işleri yaparlardı. Ev ḫanımı bunu kendisi için bir vaẓîfe ᶜad eder ve evi için lâzım olan her şey gibi erişte, irmik, bulğur, tarḫana, [335] yufḳa, nişasta, ḳusḳus, kesme maḳaronya vesâᵓire gibi ḫamur işlerini ḥâzırlardı. Bugün ḫanımlar maᶜaᵓt-teᵓesṣüf bu güzel vaẓîfelerini ihmâl ve ḥatta istiḥḳâr bile ediyorlar. Evvelleri bu iş ḫanımlar için bir vaẓîfe, bir şeref idi; bugün ẕül ve tenezzül ᶜad olunuyor. Fiᵓl-ḥaḳîḳa bu zamân-ı teraḳḳide ḫamur işlerinden birçoḳları için de her ṭarafta fabriḳalar açılaraḳ daha güzel, daha ẓarîf, daha mükemmel ve belki de daha ucuz ağdiye çıḳarılmaḳta ise de evvel-be-evvel bu ğıdaların mağşuş olmadığına emîn olmaḳ ve ṣonra da bunların ṣur-ı iᶜmâli ḥaḳḳında olsun ev ḫanımın behemeḥâl maᶜlumâttâr olması lâzım geleceğini bilmek iḳtizâ eyler.

Bir de fabriḳa her şeyᵓi yapamaz. İngiltere'de bugün genç ḳızlar ḫamur yapmasını bilirler, Alâ pastalar, muṣannaᶜ ve müzebbin ṭatlılar yaparlar. Fransa'da ᶜâdetâ bu ḫamur işi tamâmıyla genç ḫanım ḳızlara mevduᶜdur ve ziyâfetlerde yapılan ḫamur işleri envâᶜının nefâset ve ẓerâfeti ve ṣanᶜatı onları yapan ḫanımların şeref ve ḥaysiyetini aᶜlâ eder. Bugün Avrupa'dan ve ᶜaleᵓl-ḫuṣuṣ İtalya'dan maḳaronya, noil (?), lazani, raviyoni, vermisel, semol, vesâᵓir türlü nâmlarla gelen muntaẓım, süslü ḳutular, kâğıtlar, ẓarflar, ṭorbalar içinde ṣatılan ḫamur işlerini terciḥen alır ve ḳullanıyoruz. Faḳaṭ

bunun cihât-ı müteᶜaddide ile zararı bizdedir: Paralarımız ḫarice gidiyor, ṣanᶜat ğayb oluyor, ḫanımlar bu gibi işlerden ḳaçıyor. Bizim aᶜlâ ḳusḳus tarḫana, yufḳa, bulğur ve tarḫanamız fena mıdır? İyi yapılacaḳ ve pişirilecek olursa bunların nefâsetine diyecek yoḳtur. Binâᵓeᶜaleyh muḳteṣad ve vaẓîfe şinâs ḫanımların iᶜmâl ve istiḫzârları ḳolay olan [336] bunları ve pastaların envâᶜını öğrenerek baᶜdemâ biᵓzzât kendileri yapacaḳlarına ümîdvar olmaḳ isterim.

Ḫamur İşi için Lâzım Olan Şeyler – Ḫamur işi için yufḳa açmaḳ lâzım olmağla her şeyden evvel bir oḳlağu (oḳlava), bir ḫamur keskisi, yuvarlaḳ veyâ müsteṭîl ğâyet düz ve pürüzsüz bir ḫamur taḫtası, büyük ve küçük müteᶜaddid ḳalıplar ve formalar ve iyi bir fırın muḳtezîdir. Vâḳᶜâ hemen her maḥallede fırın mevcud olup pişmek için oraya göndermekte ḳabilse de herḥâlde ḫariçteki fırına gönderilecek şeylere ḥaḳḳıyla neẓâret mümkün olmadığından ve fazla olaraḳ fırının ne vaḳit ziyâde ṣıcaḳ ve ne vaḳit muᶜtedil olduğu da bilinemeyeceği gibi sâᶜatlerce beklemek de güç olduğundan herḥâlde ev içinde bir (iḳtiṣâd fırını) bulundurmaḳ muvâfıḳ ve muraccehtir.

Maya –Maya her yerde ve ekmek fırınlarında bulunur. Ḫamuru ḳabartmaḳ için mayaya iḥtiyâç vardır. Pek ziyâde tâze olmasına diḳḳat etmelidir. Bu şarṭa riᶜâyet edilmezse maṭlub olan teᵓsîr tamâmen ḥuṣule gelemez.

Muḫtelif Ḫamurlar – Ḫamurdan yapılacaḳ yemeğe ve ṭatlıya ve pasta ve bisküvinin envâᶜına göre ḫamurun ṣuret-i iᶜmâli de değişir. Burada dört beş türlüsünü yazacağız:

(1) Bir çanaḳ içine ḳonacaḳ unun ortasında bir çuḳur açıp içine tereyağı, ṣu ve ṭuz ḳonulur ve yavaş yavaş ḳarıştırılır. Unun ḫamura içine ḳarıştığı görülünce ṣağ elin ayâsıyla bir iki defᶜa [337] yoğrulur ve ṣonra oḳlağu ile taḫta üzerine açılıp serilir. (2) Bu nevᶜḫamur için 500 ğram un ve 350 ğram tereyağı lâzımdır. Bir çanağa biraz un ḳoyup ortasını çuḳurlatmalı ve bir ceviz büyüklüğünde tereyağı, bir ḳadeḥ ṣu, iki ḳahve ḳaşığı ince ṭuz ḳoyup ḳarıştırıp unu da yavaş yavaş ᶜilâve etmeli. Ḫamur ḥâline geldiğinde yoğurup yigirmi daḳîḳa ᶜalâ ḥâle terk eylemeli (ḫamur olduḳça yumuşaḳ olmalı). Bu müddet ẓarfında taḫtayı unlayıp üzerine ḫamuru ḳoymalı ve oḳlağu ile bir çeyrek mecidiye ḳalınlığına gelinceye ḳadar açmalı. Tekrâr ḳatlayıp yine açmalı ve bu muᶜâmeleyi beş altı defᶜa ve ḳışın biraz daha fazla tekrâr eylemeli, faḳaṭ her defᶜasında bir çeyrek faṣıla vermeli ve ḫamur yapışmamaḳ için taḫtayı unlamağı unutmamalı.

(3) 250 ğram unu, rubᶜ derecesinde tereyağını, bir yumurṭayı, yarım ḳahve ḳaşığı beyaz ve ince ṭuzu ve 125 ğram ṭoz şekeri beraberce ḳarıştıraraḳ oḳlağu ile yalnız bir defᶜa açmalı. (4) 250 ğram un, altı yumurṭa ṣarısı ve iki yumurṭa aḳı, az ṭuz ve ṣu ile biraz ḳoyuca bir ḫamur yapıp unlanmış taḫta üzerinde oḳlağu ile kâğıd inceliği ḳadar açmalı ve ḳopmamalı. İki sâᶜat ḳadar ᶜalâ ḥâle bıraḳtıḳtan ṣonra ṣaman çöpü ḳadar ince ince kesmeli ve bunları bir bez içinde ṣıcaḳça bir yere bıraḳmalı. Bu

erişte ḫamurudur. Bunları ḳullanmaḳ için ḳaynar yağlı et ṣuyunda yâḫud yalnız ṣu içinde ṭuzla beraber yarım sâᶜat ḳadar pişirmek îcâb eder. Piştikten ṣonra [338] maḳaronya gibi üzerine tereyağı gezdirmeli ve peynir ḳoymalı. (5) Altmış yetmiş ğram unu bir çanaḳ içinde yarım ḳadeḥ ṣu, bir yumurṭa, bir ḳahve ḳaşığı raḳı ve kezâ yine bir küçük ḳaşıḳ zeytinyağı ve biraz ṭuz ile ḳarıştırmalı ve yoğurup tavada içindekileri ṭutabilmek için o ḳadar ince olmamaḳ üzere açmalı.

Börekler – Balâda taᶜrîf olunduğu üzere ḫamuru iyice iḥzâr ile yoğurduḳtan ve lüzumu ḳadar incelikte yufḳa açdıḳtan ṣonra istenilen şekil ve ṭarzda börekler, loḳmalar, çörekler, ṭatlılar, yemekler vesâᵓre yapılabilir ve içlerine de ne ârzu olunuyorsa o doldurulur. Bu nevᶜiler o ḳadar çoḳtur ki her birini ayrı ayrı tafṣîlâtıyla yazabilmek için ayrıca bu baḥs üzerine bir kitâp tertîbi îcâb eder. Ḫamurla ṣarılan birçoḳ yemeklerde vardır. Ev ḫanımında ârzu ve heves olduḳtan ṣonra maḫṣuṣ yapılmış kitâplara da mürâcaᶜat eyleyebilir.

Biz ayrıca faṣl-ı âtîde numune olaraḳ baᶜzı ṭatlılar, ḳremalar, ğatolar, murebâlar, pudinğler, çörekler, ḳurabiyeler, bisküviler vesâᵓre yazacağız ve biᵓṭ-ṭabîᶜ bununla iktifâya mecbur olacağız.

Loḳma Vesâᵓire Baᶜzı Ṭatlı İçleri– (1) Bir küçük tencere içine 3 küçük ḳaşıḳ un ḳoyup üç yumurṭa ile ṣulandırmalı ve yavaş yavaş ḳoymaḳ ve tâne tâne olmamasına diḳḳat etmek üzere yarım litre süt ile birleştirmeli ve ateşe vazᶜ ile dâᵓimâ ḳarıştırmalı ve 75 ğram şeker ve biraz da toz ḥâlinde vanilya ᶜilâve etmeli. (2) Yuḳarıda söylenene 90 ğram ṣoyulmuş ve iyice dövülmüş badem içi ᶜilâve etmek [339] lâzım gelir. Bademleri döverken yağı çıḳmamaḳ için birḳaç damla çiçek ṣuyu damlatmalıdır.

Tereyağlı Maḳaronya –Ṭuzlu bol ḳaynar ṣuya maḳaronyayı ḳoymalı, yigirmi otuz daḳîḳa ḳadar pişmeli, baᶜde çıḳararaḳ süzüldükten ṣonra tereyağı ve bir ṭutam biber ile tekrâr bir tencereye ḳoyaraḳ pişirmeli. İyi olmaḳ için pek ziyâde pişmemeli.

Ṣalçalı Maḳaronya –Ṣuda pişen maḳaronyayı et ṣuyuyla veyâḫud beyaz, unlu ve domates ṣalçalarından biriyle ḫafîf ateşte biraz bıraḳmalı. Ekṣeriyâ manṭar veyâ domalan da ᶜilâve olunur.

Tereyağıyla maḳaronya piştikten ṣonra rendelenmiş ḳaşar peyiniri de ᶜilâve edilir. Ṣıcaḳ bir ṣaḥana ḳoyduḳtan ṣonra rendelenmiş ḳaşar veyâḫud (parmezan) peyniri de ḳonaraḳ iyice ṣallanır.

Maḳaronya Tiridi – Bir ṣaḥanın altını yağlayaraḳ ṣuda pişmiş maḳaronyadan bir ṭabaḳa ḳoymalı, ḫafîf beyaz ṣalça ve üzerine rendelenmiş ḳaşar peyniri serpmeli, ikinci bir ṭabaḳa maḳaronya daha ḳoyaraḳ fırına ṣoḳmalı. Ṣaḥana ḳonacağına büyücek midye ve istridye ḳabuḳlarına da birer kişilik miḳtârda ḳonabilir.

Ḳalıpta Maḳaronya – (1) Raḳamıyla işâret olunan ḫamurdan bir çeyrek mecidiye ḳalınlığında bir yufḳa açılıp girinti ve çıḳıntısı olmayan yağlı bir ḳaba serilir ve içine yuḳarıda yazılan maḳaronyalardan biri doldurulur [340] ve ᶜaynı yufḳa ile ḳapanır ve fırına ṣoḳulur. Fırın çoḳ ṣıcaḳ olmamalıdır.

Ḳusḳus Maḳaronyası –500 ğram maḳaronya pişirmeli ve tereyağı, büber ve rendelenmiş parmezan peyniri ᶜilâve etmeli, düz bir ḳalıbı yağlayaraḳ üzerine ekmek ḳırıntıları serpmeli ve maḳaronyanın yarısını doldararaḳ üstüne islenmiş ṣom balığından domates ṣalçasıyla ḳarıştırılmış birḳaç dilim ḳoyaraḳ üzerine ḳalan maḳaronyayı boşaltmalı ve ṣıcaḳ fırına ṣoḳmalı, her ṭarafı ḳızarınca çıḳarmalı. Bir ṭabaḳ içine boşaltaraḳ sofraya ḳoymalı. Maḳaronya süt ile de pişebilir.

Faṣıl: 15: Baᶜzı Ṭatlılar

Münderecât: Ḳrema – Sufle – Sütlü Yumurṭa – Falan – Ucuz Ḳrema – Baş Aşağı Ḳrema – Çalḳanmış Ḳrema – Pirinç Ğatosu – Şekerli Omlet – Romlu Omlet – Reçelli Omlet –Ḳabartma Omlet – Köpüklü Çiḳolata – Yemişli Ṭurta –Ḳızartma Ḳrema – Nişastalı Sufle – Çiḳolatalı Ṣufle – Romlu Diplomat – Ekmekli Pudiğ

Ḳrema – Aṣıl ḳrema şekerli ve ḳoḳulu süt ile yumurṭa ṣarısından yapılır. Şekerli sütü birḳaç daḳîḳa biraz vanilya veyâḫud limon ḳabuğuyla ḳaynatmalı, yumurṭa ṣarıları bir kâsede iyice çalḳanır, ṣıcaḳ sütten bir miḳtâr alaraḳ yumurṭaya ḳarıştırılır. Baᶜde [341] sütün hepsi yumurṭalar üzerine ḳarıştıraraḳ dökülür, faḳaṭ bu ṣırada sütü ateşten çekmelidir. Baᶜde ateşe ḳonacaḳ bir ḳaba boşaltılaraḳ ḫafîf ateşte ḳaymaḳ ṭutmağa bıraḳılır. Ḳaymaḳ (benmari) da daha iyi ṭutar. Şu ḳadar ki epeyce zamân lâzımdır.

Bir litre süt için altı yumurṭa ṣarısı kâfîdir. (120) ğram çiḳolatayı evvelâ ğâyet az ṣuda ve baᶜde sütte pişirerek çiḳolatalı ve ḳahveli ḳremada yapılabilir.

Sufle –Bir ḳrema yapıldığı zamân yumurṭaların aḳları da sufle için kenâra ḳonulur. Vanilyalı süfle olur: Altı yumurṭa aḳını iyice çalḳayaraḳ köpürtmeli, bir ḳadeḥ şekerli sütte vanilyayı pişirmeli, ayrıca biraz ṣoğuḳ sütle ve iki yumurṭa ṣarısıyla ḥâl olmuş bir ḳaşıḳ patates nişastasını ᶜilâve etmeli, yumurṭa aḳlarını da birleştirmeli, sofraya götürülebilecek yağlanmış bir ḳalıp üzerine dökmeli, ḳalıbı ancaḳ s̲ülüs̲anına ḳadar doldurmalı, yigirmi daḳîḳa ḫafîf ateşli fırında durması kâfîdir.

Çiḳolatalı suflede böyle yapılır: Köpürtülmüş yumurṭa aḳına iki yumurṭa ṣarısı, toz şeker, 50 ğram rendelenmiş çiḳolata ve bir ḳaşıḳ patates nişastası ᶜilâve olunur.

Sütlü Yumurṭa, Falan, Ucuz Ḳrema, Baş Aşağı Ḳrema –Yumurṭanın ṣarısıyla aḳını ḳarıştırmalı, toz şekeri ve ḳoḳulu ṣıcaḳ süt ᶜilâve etmeli, ᶜâdî ḳrema gibi yapmalı, eğer baş aşağı bir ḳrema yapmaḳ ârzu olunursa biraz ṣu ile ışlatılmış [342] şeker ḳızartılaraḳ ḥuṣule gelen ᶜaḳîde ile bir

ḳalıbı iyice sıvamalı, ḳremayı ḳalıba dökmeli ve içinde ḳaynar ṣu bulunan bir tencereye ḳalıbı oturtmalı, o ḳadar ṣıcaḳ olmayan fırında da olabilir. Piştikten ṣonra ḳalıbı çıḳarıp ṣoğuḳ ṣu derecesinde ṣoğutmalı ve baᶜde münâsib bir ṭabaḳa ḳalıbı boşaltıp sofraya ᶜarz etmeli.

Çalḳanmış Ḳrema – Tâze ḳremaya bir ṭutam ketre ṣamğı ve köpürtülmüş bir veyâ iki yumurṭa aḳı ᶜilâve etmeli. Ḳremayı iyice ḳabarıncaya ḳadar çalḳalamalıdır.

Pirinç Ğatosu – Pirinç evvelâ ḳaynar ṣuda ḳaynatmalı, baᶜde şekerli ve ḳoḳulu sütte pişirmeli, biraz ṣoğutmalı ve üç yumurṭa ṣarısıyla köpürtülmüş üç yumurṭa aḳı ᶜilâve ederek baş aşağı ḳremada olduğu gibi sofraya arz olunabilecek bir ḳaba boşaltaraḳ fırında pişirmeli ve baᶜde baş aşağı ṭabaḳa naḳl ederek üzerine bir şurup dökmeli.

Şekerli Omlet –Üç dört kişi için beş yumurṭa alıp ḳırmalı ve ṣarısıyla aḳını ayırmalı, ṣarılarıyla bir dolu ḳahve ḳaşığı toz şekeri ve bir ṭutam ṭuz ḳarıştırmalı, baᶜde iyice döverek köpürtülen aḳ ile birleştirmeli ve ṣobada ᶜâdî omlet gibi pişirmeli. Omleti devşirip ṭabaḳa ḳonduğu zamân biraz toz şekeri ekmeli ve üzerinden ḳızğın demir veyâ saç geçirerek ṣıcaḳ ṣıcaḳ yemeli.

Romlu Omlet – Yuḳarıda taᶜrîf olunduğu vechle bir şekerli omlet yapmalı ve bir ṣaḥan içine ḳoyup üzerine toz şekeri ekmeli [343] ve bunun üzerine de bir iki ḳahve ḳaşığı rom serpmeli, sofraya getirilirken bir kibritle ṭutuşturmalı.

Reçelli Omlet –ᶜÂdî bir omlet yapıp dolu bir ḳahve ḳaşığı toz şeker ḳoymalı ve ḫafîfçe pişirmeli ve faḳaṭ dışı gibi içi de pişmeli. Devşirmezden evvel bir ince ṭabaḳa reçel (ḳayısı, erik, frenk üzümü vesâᵓire) ḳoyup ṣıcaḳ iken ortaya götürülmeli.

Ḳabartma Omlet – Dört yumurṭanın ṣarısıyla aḳını ayırmalı ve aḳını çalḳayaraḳ köpürtmeli, ṣarıya dört ḳahve ḳaşığı toz şekerle limonun üst ḳabuğundan biraz ḳarıştıraraḳ iyice dövmeli ve yavaş yavaş aḳ ile ḳarıştırmalı. Bir ṣaḥanı biraz tereyağlayarak omleti içine boşaltmalı ve ḳızğın fırına ḳoyup on daḳîḳa pişirmeli ve üzerine toz şekeri ekmeli, güzel bir ṭatlıdır, faḳaṭ fırından çıḳar çıḳmaz sofraya götürülmeli. Çünkü ḳabartması söner.

Köpüklü Çüḳolata – Dört yumurṭa aḳını köpürtünceye ḳadar iyice dövmeli, 100 ğram toz şekeri ve azar azar iki levḥa iyi cins rendelenmiş çiḳolata ḳarıştırmalı. İyi ve ucuz bir ṭatlıdır.

Yemiş Ṭurta – Bir numaralı ḫamuru ḥâzırlayıp yağlanmış bir ḳalıba döşemeli ve içine elma, ḳayısı, şeftali, erik, kiraz, armut ve çilek murabâlarından birini doldıraraḳ üç çeyrek sâᶜat fırında pişirmeli. Bunun üzeri ḫamurdan kesilmiş şeritlerle tezyîn olunur.

Ḳızartmalı Ḳrema –Un, süt, ṭuz, şeker, limon veyâ portaḳal ḳabuğundan mürekkeb bir bulamaç yapmalı, biraz ṣoğutmalı [344] ve bir yumurṭa ṣarısı ᶜilâve etmeli, tereyağlanmış bir saç

üzerine dökmeli ve bütün bütün şoğumağa terk etmeli. Bulamaçın ḳalınlığı taḳrîben bir parmaḳ olmalıdır. Tamâmıyla şoğuduğunda baḳlava şeklinde yâḫud yuvarlaḳ olaraḳ kesip her parçaya çalḳanmış ve şekerlenmiş bir yumurṭa ṣarısına ve baᶜde ekmek ḳırıntısına bulayaraḳ ṣıcaḳ tavada ḳızartmalı.

Nişastalı Sufle –Dört beş kişi için yarım litre süt, 125 ğram şeker, üç yumurṭa ve iki ḳahve ḳaşığı nişasta ile bir parça vanilya yâḫud limon ḳabuğu lâzımdır.

Evvelâ sütü tercîḥ olunan ḳoḳu ile ve şekerle ḳaynatmalı, ḳaynadığında ateşten çekerek şoğumağa bıraḳmalı, baᶜde sütü yavaş yavaş aḳıtaraḳ nişasta (fekül)yı ḥâl etmeli, bir ṭutam ṭuz ᶜilâve etmeli, ateşe ḳoyup ḳoyulaşıncaya ḳadar ḳaynatmalı ve tekrâr ateşten çekerek şoğutmalı, sufleyi pişirmezden biraz evvel üç yumurṭa ṣarısı ve ṣonra köpürünceye ḳadar çalḳanmış aḳlarını ᶜilâve etmeli, ṣonra bir ḳalıba yâḫud çuḳur bir ṣaḥana boşaltmalı ve faḳaṭ bu yumurṭa aḳları ḳabaracağı cihetle ḳabın yarısına ḳadar ḳoymalı ve nihâyet çoḳ ḳızğın olmayan fırında pişirmeli. Sufle iyice ḳabarınca üzerine toz şekeri ekip sofraya derḥâl ᶜarz etmeli.

Pirinçli Sufle – Pirinç ve sütle biraz vanilya veyâ limon ḳabuğu ḳaynatmalı, pirinç iyice piştiği zamân nişastalı sufle gibi yapmalıdır.

Çiḳolatalı Sufle – Bir veyâ iki levḥa çiḳolatayı yarım [345] ḳahve ḳaşığı ṣu ile iyice eritmeli, nişastalı sufle de taᶜrîf olunduğu üzere nişastayı ḥâzırlamalı, bulamaç ḳoyulaşınca çiḳolatayı ḳarıştıraraḳ ᶜilâve etmeli, bilâḫare ateşten çekerek şoğutmalı, sufleyi pişireceğiniz zamân üç yumurṭa ṣarısıyla köpüklü aḳları ᶜilâve etmeli, çuḳur bir ṣaḥanı veyâ ḳalıbı tereyağlamalı, sufleyi içine boşaltmalı, yumurṭa aḳı ḳabaracağından ancaḳ ḳabın yarısına ḳadar ḳoymalı, çoḳ ṣıcaḳ olmayan fırında şekerleyip hemen sofraya ᶜarz etmeli.

Romlu Diplomat – Bizce maᶜruf olmayan ṭatlının ismidir. İki yüz elli ğram ḳadar küçük bisküvi almalı, her bir danesini ḳayısı merebâsıyla ṣarmalı ve şeker, rom ve ṣu ile yapılmış bir şuruba batırmalı. Bir ḳalıbı yağlayıp içine bu bisküvilerden bir ṭabaḳa ḳoymalı, bunun üstüne çekirdeksiz üzüm ve ufaḳ ufaḳ kesilmiş portaḳal ḳabuğu ḳoymalı, tekrâr bir bisküvi ṭabaḳasıyla bitmeli. Taḳrîben bir buçuḳ sâᶜat benmaride pişirmeli, ḳalıbı tekmîl doldurmamalı, çünkü pişerken bisküviler şişer.

Ekmekli Puding –İngiliz ṭatlısıdır: 250 ğram ekmek ḳırıntısı 10 daḳîḳa ḳadar sütte ışlatmalı, ṣıḳmaḳsızın biraz ince ṭuz ve ṭarçın, bir ḳaşıḳ un üç yumurṭa (ṣarı ve aḳ), bir rubᶜ iyice temîzlenmiş ḳuru üzüm ve keẕâ bir rubᶜ İzmir'in çekirdeksiz üzümü ve bir rubᶜ tereyağı. Bunların hepsi bir ḫamur teşkîl edecek ṣurette [346] ḳarıştırmalı. Bir bezi ḳaynar ṣuya daldırıp baᶜde ṣıḳmalı ve bir taḫta veyâ mermer üstüne yayaraḳ üzerine un serpmeli ve ortasına yaptığımız puding ḫamurunu ḳoyup ṣıḳmaḳsızın uçlarını ḳaldıraraḳ ṣıḳıca bir sicimle bağlamalı ve bu ḥâlde ḳaynar ṣuya ḳoymalı, faḳaṭ

tencerenin dibine temâs ile pudiğ yanmamaḳ için tencerenin ḳapaḳ yerine bir değnek ḳoyaraḳ ṣağlamca aşmalı. Ancaḳ ṣu ḳaynarken ḳonmalı ve bu ḥâlde iki buçuḳ sâᶜat ḳalmalı. Bu müddetin ḫitâmında pudiğin çekip ḳıvâmına gelmek için bir müddet bez içinde bıraḳmalı ve 20 daḳîḳa ṣonra bezden çıḳarıp ṭabaḳa ḳoymalı.

Ayrıca bir rubᶜ tereyağını tencereye ḳoyup bir ḳahve ḳaşığı un ile eritmeli. Üç ḳaşıḳ ṣu ve o ḳadar rom, altmış ğram şeker, bir ṭutam ṭuz ᶜilâvesiyle ḫafîf ateşte sekiz daḳîḳa ḳadar ḳarıştırmalı ve baᶜde bu ṣalçayı pudiğin üzerine dökmeli. Pudiğ ṣıcaḳ yenilir.

Tufe- Üç yumurṭa ṣarısını 20 ğram un, bir rubᶜ litre süt, biraz vanilya veyâ limon ḳabuğu bir ḳadeḥ raḳı ve biraz ṭuz ile ḳarıştıraraḳ ṭop ṭop olmamasına diḳḳat etmeli ve üç yumurṭa aḳını köpürterek bu bulamaca ḳarıştırmalı. Açıḳ ağızlı bir ḳalıbı iyice tereyağlayaraḳ muᶜtedil bir fırında üç sâᶜat ḳadar pişirmeli. İçine bir bıçaḳ ṣoḳulduğunda tamâmıyla ḳuru çıḳarsa pişmiş demek olur. Ḳalıptan boşaltılaraḳ üzerine de toz şekeri ekilir. Raḳı ḳonmayabilir. Süt yerine de tereyağı ᶜilâve edilebilir.

Bademli Çörek – 250 ğram ṭatlı badem alıp ṣıcaḳ ṣuda ışlataraḳ ḳabuḳlarını ṣoymalı, 250 ğram ḳadar toz şekerle ve biraz [347] limonun ḳabuğuyla döverek 70 ğram patates unu ve tekmîl dört yumurṭa ile bir dâne yalnız ṣarısını ve bir ṭutam ṭuzu iyice ḳarıştırmalı, bâḳî ḳalan yumurṭa aḳını köpürtüp unu da ᶜilâve etmeli, bir ḳalıbı tereyağlayaraḳ içine bu maḫluṭu ḳoymalı ve muᶜtedil bir fırında bir sâᶜat ḳadar pişirmeli.

Bademli Ḳurabiye – 150 ğram ṭatlı badem alıp (içinde bir iki dâne de acı bulunabilir) ṣıcaḳ ṣu vâsıṭasıyla ḳabuḳlarını ṣoyduḳtan ṣonra bir çanaḳta ezip dövmeli ve bademler bozulmamaḳ için ara ṣıra biraz yumurṭa aḳı ᶜilâve etmeli, iki yumurṭa aḳı kâfîdir. Biraz ince doğranmış limon ḳabuğu ile 250 ğram toz şekeri de ᶜilâve ederek ḳarıştırmalı. Zeytinyağlanmış bir ḳaba kâğıt üzerine küçük ḳurabiye şeklinde ayırıp bıraḳmalı ve ışlanmış parmaḳ ile biraz şeklini tanẓîm etmeli ve yaymalı. Her ḳurabiye arasında lâ-aḳl iki parmaḳlıḳ boş yer bıraḳmalıdır. Çoḳ muᶜtedil bir fırında on beş daḳîḳa ḳadar pişirmeli ve pişerken fırının ḳapağını açmalı. Fırından çıḳardıḳtan ṣonra ṣoğumadıḳça kâğıttan ḳoparmamalı. Ḳuru bir yerde ṣaḳlanmalı.

Yumurṭa Aḳıyla Petiför – İki yumurṭa aḳını alıp köpürünceye ḳadar çalḳalamalı ve nihâyette dört çorba ḳaşığı toz şeker ile biraz ince doğranmış limon ḳabuğuᶜ ilâve etmeli ve hepsini ḳarıştırmalı. Zeytinyağlanmış bir kâğıt üzerine yarım ceviz büyüklüğünde damlatmalı ve aralarında mesâfe bulunmasına diḳḳat etmeli, 15 veya 20 daḳîḳa fırında pişirmeli. [348]

İngiliz Çöreği – Bir çanaḳ içinde (175) ğram toz şekeri ile erittikten ṣonra eyletilmiş 175 ğram tereyağını beyazlanıncaya ḳadar iyice ḳarıştırmalı, baᶜde 120 ğram aᶜlâ cinsinden çekirdeksiz üzümü,

biraz ḳıyılmış ince limon ḳabuğunu ve yine biraz ince doğranmış portaḳal veyâ turunç ḳabuğu reçelini ve bir ṭutam anasonu ᶜilâve etmeli, bu ḫamura birer birer dört tekmîl yumurṭayı bir taḫta ḳaşıḳla ḳarıştıraraḳ zam eylemeli ve nihâyet 350 ğram un ile bir küçük ḳaşıḳ iyi bira mayası ḳatmalı. Düz bir ḳalıbın içini yağlı kâğıtla döşemeli ve faḳaṭ yağlı ṭarafı ḳalıba gelmemeli, baᶜde bu maḫluttan ḳalıbın üç rubᶜunu imlâ etmeli ve çoḳ ṣıcaḳ olmayan bir fırında bir sâᶜat bir çeyrek pişirmeli, nihâyet fırından çıḳarıp bir çeyrek ᶜalâḥâle bıraḳmalı ve nihâyet bir ṭabaḳa boşaltmalı. Bu çörek ṣıcaḳ ve ṣoğuḳ yenebilir.

Faṣıl: 16: Yemişler, Ḳompostolar, Murabâlar, Reçeller, Şuruplar

Münderecât: Yemiş – Üzüm – Erik – Kiraz ve Vişne – Ḳayısı – Frenk Üzümü –Çilek ve Ahududu – Portaḳal, Limon ve Mandarina – Ceviz, Badem, Fındıḳ – Kestane –Ḫurma – Muz – Ananas – Ḳomposto ve Murabâlar – Elma Murabâsı – Başḳa Türlüsü – Pirinçli Elma – Tereyağlı Elma – Alevli Elma – Şeftalili Ekmek – Elma Ḳızartması – Reçeller, Pelteler- Şuruplar.

Yemiş – Başlıca yemişler ḫaḳḳında biraz maᶜlumât vereceğiz. ᶜAleᵓl-ᶜumum yemişler tağaddi için elzem değildir, lâkin bir ṣuret-i muᶜtedile de [349] yenildiği ḥâlde fâᵓidesiz ᶜad olunmaz. Pişmiş olan meyveler her noḳṭa-yı naẓardan şâyân-ı tavṣîyedir. Çiğ olanların hazmı ḳolay değildir ve erik ve şeftali gibi baᶜzıları bir ṭaḳım râḥatsızlıḳları da mucip olabilir.

Ḫâm meyveler ᶜumumiyetle iyi değildir, maᶜhaẓâ pek ziyâde olsun ve ḥâl-i taḫammüre gelmiş olanları da yememelidir.

Üzüm – Üzümün tâzesi ve ḳurusu pek aᶜlâ bir meyvedir. Üzüm hem mükemmel bir ğıdâ hem müᵓessir bir devâdır. Her ne ḳadar biraz güççe ise de yerken yine herḥâlde ḳabuğuyla çekirdeklerini çıḳarmalıdır. Bunlar ekṣeriyâ linet verir, her miᶜdeye yaramaz. En iyi üzüm çavuş, parmaḳ ve yapıncaḳtır.

Erik – Bunun hazmı güç ve ağır ve bâḫuṣuṣ ḫâmı tehlikelidir. Çan, mürdum, terbe, bardaḳ vesâᵓire gibi baᶜzı envâᶜı vardır. Fransa'nın (renḳlod) eriği baᶜzı yerlerde ve ez ân-ı cümle İstanbul'da ve Bursa'da yetiştirilmeğe başlanmıştır, ğâyet nefîstir. Eriğin baᶜzı cinsinden ḳomposto yapılır.

Kiraz ve Vişne – Kirazın hazmı ağırdır. Yabani, ḳuş, elifli, dağ, ḳara, ṣarı, dalbaṣtı gibi envâᶜı vardır. Yabani kirazdan kirş ve maraskino denilen içkiler iᶜmâl edilir.

Vişne ṣıḥḥidir ve hazmı da ḳolaydır. Şurubu, reçeli, ḫoşafı, ṭatlısı yapılır.

Ḳayısı – Çiğ ḳayısı hazmı ağır bir meyvedir. Ğâyet nefîs ḳompostosu, şekerlemesi olur, ḳurusu da maḳbuldür. Küçüğü [350] zerdali olup o da nefâsetçe ḳayısıya yaḳındır. En meşḫuru şâm ḳayısısıdır.

Şeftali – Miᶜde için ağır bir meyvedir, maᶜhaẕâ ziyâde ṣulu ve leẕẕetlidir, faḳaṭ herḥâlde yenirken ḳabuğunu ṣoymalıdır, çünkü (asid perusiḳ) denilen bir madde-yi semiyeyi ḥâvîdir. Ḳompostosu pek nefîs olur. En meşhuru Bursa şeftalisi olup hulû, et, yarma, ṣarı papa gibi envâᶜı vardır.

İncir – İncir nefîs bir meyvedir. Çiğ, tâze ve ḳuru olaraḳ yenir. İzmir'in ḳuru inciri meşhurdur. Çiçek, lop, ḳavaḳ vesâᵓire gibi nevᶜileri vardır.

Ayva – Ayvanın hazmı ağırdır. Ḳabız baᶜzı maddeleri ḥâvîdir ki baᶜzı aḥvâlde fâᵓidelidir. Ayvada (pektin) denilen ṣamğlı madde ziyâdecedir. Murabâsı ḳolay ve iyi olur. Ḳomposto ve şekerlemesi de yapılır.

Muşmula – Bu kelime İtalyancadan maᵓḫuẕ olup Türkçesi (döngel) ve (ezkil)dir büyüğüne (beş biḳ) denir.

Hazmı ayvadan daha ağırdır. Ancaḳ çoḳ olmuş yinebilir.

Armut – Ḳış ve yaz armutları nâmıyla ikiye ayrılır. Yaz armutları çiğ yenebilirse de ḳış armutlarını pişirmek lâzımdır. Armut iyi bir meyvedir. Herḥâlde ḳabuğunu ṣoymalıdır. Aḳça, bozdoğan, ḳavṣara, muṣṭafa bek armutları meşhurdur. [351]

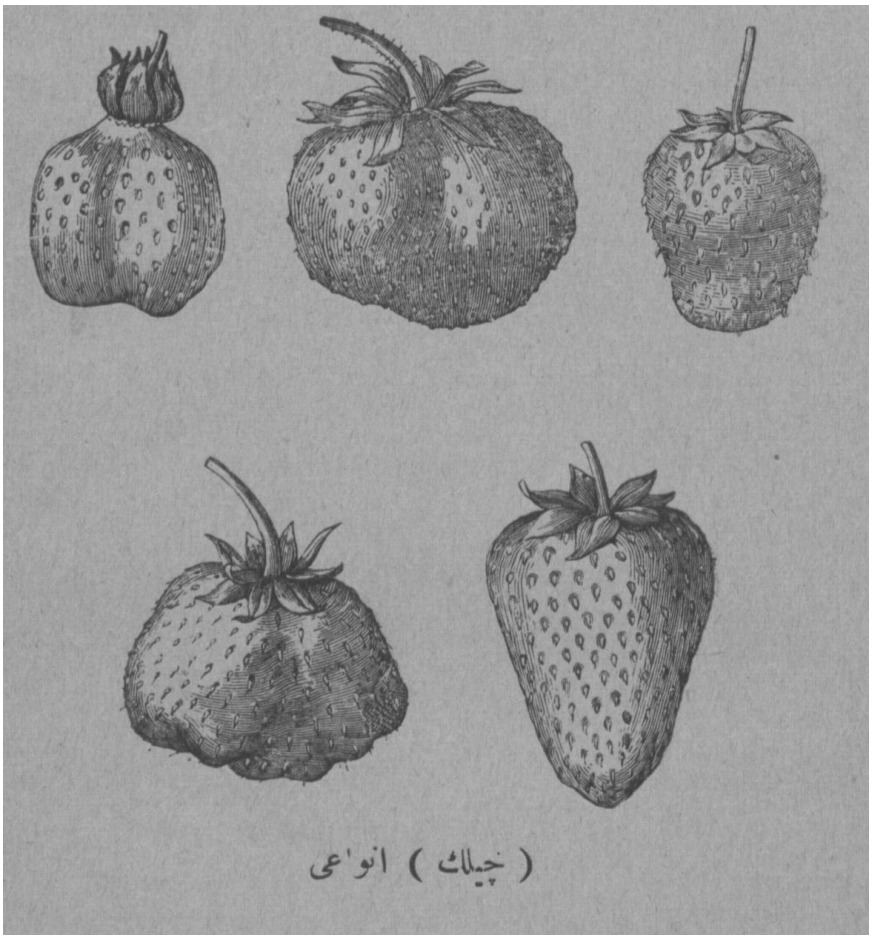
Elma –Pek çoḳ kimseler elmayı çiğ olaraḳ yiyemezler ve yediklerinde miᶜdelerinde bir ağırlıḳ duyarlar. İyi hazm edenler için pek fenâ bir meyve değildir. Amasya, Arnavut, canik, firiḳ, ḳalḳandelen, misket gibi envâᶜı vardır. Ḳompostosu, murabâsı ve şekerlemesi olur. Yuvarlaḳ kesildikten ve bir ḫamura bulandıḳtan ṣonra tereyağında ḳızarırsa toz şekeriyle beraber pek leẕîẕ ve ḫafîf bir ṭatlı olur. Elmaların içini ayıḳaldıḳtan ṣonra birer parça tereyağı ḳoyaraḳ tepsinin içine bir miḳtâr ṣalça ᶜilâvesiyle fırında ḳızartılır. Tepsinin altına şekerli ve ḳoḳulu sütte pişmiş pirinç ḳonursa daha aᶜlâ olur.

Frenk Üzümü –Bu üzüm çoḳ ekşi olmağla ᶜâdî üzüm gibi yenmeyip şurup ve reçel ve şekerleme ḥâlinde istiᶜmâl olunur.

Çilek ve Ahududu – Cilt ḫastalıḳlarına mübtelâ olanlar çilek yememelidir. Romatizmalılarla dâ-i niḳrîs mübtelâları biᵓlᶜakis ᶜaleᵓl-devâm yemelidir. Birḳaç türlüsü vardır: Frenk çileği, ᶜâdî çilek, dağ çileği, ahududu. En iyisi ve leẕîẕi dağ çileğidir ki küçük olur. Hepsinin ve ᶜaleᵓl-ḫuṣuṣ ahududunun güzel ḳoḳulu şurubu olur.

Portaḳal, Limon ve Mandarina – Portaḳal yemişlerin en iyilerinden biridir. Hazmı ḳolaydır. Defᶜ-i ᶜaṭş eder ve serînlik verir. Bu noḳṭa-yı naẓardan mandarinadan daha iyidir. Limon ṣuyuyla

terbiyeler yapılır, ḳabuğu ṭebâḫatta ḳoḳu için ḳullanılır, portaḳalın yabanisi turunç olup ṣuyu ve ṭatlısı ve şerbeti pek nefîstir. [352]



Şekil 4.24. (Çilek) Env'aı

Ceviz, Badem, Fındıḳ –Bu meyvelerin kâffesinin hazmı ağırdır, tâze olursa nisbetle iyicedir. Bademin olmamış yeşiline çağla denir. Badem içi ve ezmesi şeker çilekte ve tabâḫatta istiᶜmâl olunur. Badem sübyesi leẕẕetle içilir. Badem yağı tabâbette müstaᶜmeldir. Cevizden ṣucuḳ yapıldığı gibi baᶜzı yemeklerde ve ṭatlılarda ve ṭaratorda ḳullanılır. Ṭrabzon fınfığı meşhurdur. [353]

Kestane – Kestane muğaddidir, faḳaṭ hazmı ağırdır. Yardıḳtan ṣonra delikli tavada ḳızartılır. Biraz ṭuzlu olmaḳ üzere ḳaynar ṣuda da pişirilir. Kestane ezmesi uzunca bir iştir: Dış ḳabuğu ṣoymalı, ḳaynatmalı, diḳḳatle iç ḳabuḳlarını çıḳarmalı, sütte ve ṣuda pişirmeli ve süzmeli. Hindi, kaz ve ṭavuḳ dolmalarına ḳaynamış kestane de ḳonur. Sufle denilen ḳabarma ṭatlıları olur, güzel ğatular yapılır, kestane ezmesi ṭulumbadan veyâ delikli kevgirden geçirilerek maḳaronya gibi ḥuṣule gelen şeᶜriyeler vanilyalı toz şekerine batırılaraḳ ḳrema ṭabaḳanın yanına ğarnitür olaraḳ ḳonur. Bursa, iri, ḳuzu, ḳuru kestane envâᶜından olup meşhuru Bursa'nınkilerdir.

Ḫurma, Muz, Ananas –Ḫurma ṣıḥḥi ve muğaddi bir meyvedir. Muz da ᶜaynı ḳıymette olup fazla olaraḳ pek güzel bir ḳoḳusu da vardır. Bu iki meyve ḥaḳîḳaten güzel, nefîs, leẕîẕ, muğaddi ve

hazmı ḳolay yemişlerden olup tekṣiri ve herkesin kesesine göre ucuzlaması pek ziyâde ârzu olunur. Ananas da güzel ḳoḳusu dolayısıyla maḳbul olup dilim dilim kesilerek şeker ve rom ile laṭîf reçeli olur.

Bunlardan başḳa dut, iğde, çitlembik, ünnab, ḳızılcıḳ, ḳoca yemiş, fıstıḳ, keçiboynuzu gibi daha baᶜzı yemişler varsa da ehemmiyetli meyvelerden maᶜdud değildir.

Ḳomposto ve Murabâlar – (Murabâ) ve daha ṣaḥîḥi (murabbâ) ᶜArabî [354] (rebv) den geliyor, lüğaten terbiye olmuş şeyᵓe deniyor, faḳaṭ istiᶜmâlen meyvenin erimiş ve peltelenmiş şekerli ḳoyu ṣuyudur.

Fransızcadan alınan ḳomposto ile reçel kelimelerinin maᶜnâları birbirine yaḳlaşır.

Ḳompostolarda pişen meyve tamâmen durur, baᶜzen büyükleri dilim dilim kesilir; yemişleri demir ve baḳır tencerelerden daha iyi ṭoprak ḳablarda pişirmelidir. Ḳomposto yapmaḳ için armut ve elma ṣoyulduğu zamân derḥâl ṣoğuḳ ṣuya atmalıdır, çünkü hava bunları siyâhlatır. Ḳatı etli meyveler ṣu, şeker, ḳoymalı ve ṣuyu istenirse ṭarçın ve limon ṣuyu ile beraber ḳaynatılır. Armut ve ḳuru eriğe biraz ḳırmızı şarap da ḳatılır. Yemişler pişince çıḳarıp bir ṭabaḳa ḳoymalı ve ṣuyu ḳoyulaşıncaya ḳadar bıraḳıp ḳoyulaştıḳtan evvel yıḳamalı ve şişmek için birḳaç sâᶜat ṣoğuḳ ṣuda bıraḳmalı. Vişne gibi nâzik tâze yemişler için elma, armut ve ḳuru yemişlerden başḳa ṣuretle muᶜâmele olunur. Evvelâ şurup ḥâzırlanır ve baᶜde meyveler bunda biraz ḳaynatılır. Murabâlar bâlâda da söylendiği üzere yemişler eriyip ezme ḥâline gelinceye ḳadar ḳaynatılır.

Elma Murabâsı – Üç dört kişi için orta büyüklükte sekiz elmayı iyice ṣoyup ve ayıḳlayıp dörde bölmeli ve hepsini bir tencere içine pek az tereyağı 75 ğram şeker, biraz vanilya yâḫud birḳaç parça limon ḳabuğu ᶜilâve ederek bir veyâ iki ḳahve ḳaşığı ṣu ile [355] ḳaynatmalı, ateş ḫafîf olmalı ve ara ṣıra yanmamaḳ için elma parçalarını çevirmelidir. İyice piştikten ṣonra süzgeçten geçirmeli ve baᶜde ḳomposto ṭabaḳa ḳoymalı. Üzerine şeker de serpilebilir ve ḳızğın ateş külünü üzerinde ṭutaraḳ biraz da ḳızartılabilir. Ṭabaḳanın eṭrâfına ḳızarmış ekmek parçaları ve küçük yemiş şekerlemeleri de ḳonulabilir.

Murabâ ṣoğuḳ ve bu ḥâlde üstüne toz şeker serpileceğine frenk üzümü veyâ ḳayısı reçeli de ḳonabilir.

Bu da Başḳa Türlüsü – Elma murabâsını yapmalı, orta büyüklükte bir ḳalıbın dibine tereyağda ḳızarmış parçalarını dizmeli, baᶜde ince dilim ḥâlinde ve ḳalıp irtifâᶜında ḳızarmış ekmek parçalarını dikine dizip ḥâzırlanan murabâyı ararlarına boşaltmalı ve ṣıcaḳ fırında pişirip ḳalıptan bozmayaraḳ ṭabaḳa almalı ve ᶜâfiyetle yemeli.

Pirinçli Elma – Dört kişi için orta büyüklükte sekiz elma kâfîdir. Yarım litre süttü 100 ğram pirinç pişirmeli ve şekerlemeli. Evvelâ dört elmayı iyice şoyup kesmeden içini ayıḳlamalı ve iki ḳadeḥ şekerli şuda pişirmeli, çatalın ucu elmaya ḳolayca girdiğinde artıḳ pişmiş demek olur. O ḥâlde çıḳarıp iyice süzmeli. Diğer dört elmayı şoyup ve parçalayıp öteki elmaların pişirildiği şuda pişirmeli, ḳoyu bir murabâ yapmalı ve vanilya yâḫud limon ḳabuğuyla taᶜṭîr etmeli, murabâ olduğunda pişirilen pirinci ᶜilâve etmeli ve şoğutmalı. Bir çeyrek sâᶜat şonra bir yumurṭa şarısıyla ḳoyulaştırmalı [356] ve murabâ ile dört elmayı tamâmen alacaḳ şurette bir çuḳur şaḥana ḳoymalı ve biraz ḳızartmaḳ üzere bu ḥâlde fırına idḫâl etmeli. Sofraya ᶜarz etmezden evvel dört elmanın boş olan ortalarını frenk üzümü yâḫud ḳayısı reçelleriyle ve baᶜzı küçük şekerlemeler ile doldurmalı.

Tereyağlı Elma – Ğâyet iyi cins elma alıp şoymalı ve içlerini oymalı, elma büyüklüğünde ekmek parçaları ḥâzırlayıp ve tereyağıyla yağlanmış bir çuḳur şaḥana ḳoyup her birinin üzerine birer elma dizmeli ve elmaların boş olan içlerini toz şeker tâze tereyağı ile doldurmalı. Baᶜde ḫafîf ateşli fırına şoḳmalı ve ara şıra şulamaḳla beraber bir veyâ iki defᶜa da tereyağı ve şekeri tekrârlamalı. Bu elmalar ekmeklerin üzerinde olduğu ḥâlde şıcaḳ olaraḳ sofraya ᶜarz olunmalıdır. Kendi şuyuyla şulanır. Bunların içi reçel ile doldurulabilir.

Alevli Elma – Küçük elmalardan tedârik edip ṭarçın veyâ portaḳal ve limon ḳabuğu ᶜilâve olunmuş şekerli şuda pişirmeli, yalnız elmaların yarılmamasına diḳḳat etmeli, birer birer çıḳarmalı ve ateşe ḳonulabilecek ve sofraya gidebilecek bir şaḥana ehrâm şeklinde dizmeli. İçinde elmaların piştiği şu ḳoyulaşmaḳ üzere ateşte bırakmalıdır. Şurup ḳıvâmına geldiğinde bununla elmaları şulamalı, üzerlerine toz şekeri ekmeli ve en üzerine de rom dökmeli ve ṭutuşturmalı, elmalar ğâyet şıcaḳ olmalı, olmazsa rom ateş almaz. [357]

Şeftalili Ekmek – Tereyağlı elma gibi yapılacaḳtır. Yalnız şeftaliler iki parça kesilecek ve şaḥanın dibine ḳonan ekmek parçaları üzerlerine vazᶜ olunabilecektir. Şeftalilerin çuḳur ṭarafları yuḳarı doğru gelecek ve içlerine şeker ve yağ ḳonacaḳtır. Ḫafîf ateşli fırına ḳonacaḳ ve şıḳ şulanacaḳtır.

Elma Ḳızartması – Evvelâ ber-vech-i âtî ḫamuru ḥâzırlamalı: 250 ğram unun ortasını açıp içine iki yumurṭa şarısı ve bir ḳahve ḳaşığı raḳı, biraz ince ṭuz ḳataraḳ iyice ḳarıştırmalı. Yavaş yavaş bir ḳadeḥ süt ile yoğurmalı ve en şonunda ayrıca köpürünceye ḳadar çalḳanmış iki yumurṭa aḳıyla yavaş yavaş ḳarıştırmalı. Dört iyi elmayı şoymalı ve içini boşaltaraḳ ayıḳlamalı. Baᶜde mecidiye ḳalınlığında dilim dilim keserek yapılan ḫamura bulamalı, ve şıcaḳ tavada ḳızartmalı, üzerine toz şekeri dökerek sofraya ᶜarz etmeli.

Ḳayısı, şeftali, çilekten daḫi ᶜaynı şurette ḳızartma yapılabilir, yalnız ḳayısılar, şeftaliler ve çilekler çoḳ olğun olmamalı. Ḳayısı ve şeftaliler ikiye bölünür ve çilek artıḳ bölünemez.

Ekmekli Murabâlar –Bir ḳalıbı yağlayaraḳ muntaẓam müselles şeklinde kesilmiş tavada yağlanmış ekmek ḳabuḳlarıyla ḳalıbın dibini kâmilen örtecek ṣurette tezyîn etmeli ve ḳalıp irtifâᶜında kesilmiş ᶜaynı ḳabuḳ dilimlerini eṭrâfa dizerek ortasına herhangi bir yemişten yapılmış murabâyı doldurmalı [358] ve ṣıcaḳ fırına ḳoymalı. Piştikten ṣonra bir ṭabaḳa çevirerek sofraya ᶜarz etmeli.

Reçeller – Evlerde yapılan reçellerde ḥâzır ṣatılan gibi gösteriş yoḳtur. Şekerciler celatin ḳullanırlar, bunun gösterişten başḳa fâᵓidesi yoḳtur. Ṣuyu donan meyveler ahududu, frenk üzümü, elma ve ayvadır. Binâᶜen-ᶜaleyh başḳa meyvelerden ve meṣelâ çilek veyâ vişneden iyi bir reçel yapılmaḳ ârzu olunduğunda ṣaydığımız meyvelerden birinin ṣuyunu ᶜilâve etmek îcâb eder. Az şekerle çoḳ müddet ḳaynayan meyveler iyi ḳapalı ḳaplarda muḥâfaẓa olunabilirse de bu o ḳadar iyi olmaz. İyi reçel yapmaḳ için ayıḳlanmış meyvenin ṣıḳletine müsâvî şeker ḳullanmalıdır. Ekṣeriyâ mütebillur şeker ḳullanırlar, eğer kelle şekeri ḳullanılacaḳ ise en iyisinden almalıdır. Yemişler pişirilirken delikli kepçe ile döndürülür, taḥrik olunmazsa yanar. Reçeller piştikten ṣonra ṣırça veyâ ṭopraḳ ḳavanozlara ḳonup iyice ṣuyunu çekmek için dört gün bıraḳılır. Baᶜde üzerine raḳı batırılmış bir kâğıt örterek ḳavanozların ağzını güzelce ḳapamalı ve îcâb ederse bağlamalıdır. Ḳuru ve ziyâsız yerlerde muḥâfaẓa edilmeli. Reçel baᶜzen bir müddet ṣonra taḫammür etmeğe başlar, derḥâl kâğıdı değiştirip tekrâr raḳıya batırılmış bir kâğıt ḳoymalıdır. Bu tedbîr taḫmirün önünü alamaz ise reçeli tekrâr ḳaynatmaḳ ve ayrıca eritilmiş biraz şeker ilâve etmek îcâb eder. Reçeline biraz badem veyâ fıstıḳ da ᶜilâve olunur.

Pelteler – Yemiş pelteleri reçellerden ziyâde sehleᵓl-hazmdır, çünkü yemişlerin ancaḳ ḫülâṣasını, ṣuyunu ḥâvîdir. [359]

Yemişler ğâyet yavaş ḳaynatılır, lâzım ise biraz ṣu ᶜilâve edilir, bilâḫare ğalyân-ı tesrîᶜ ḳılınır. Yemişler piştikte köpük alınır ve baᶜde bir ipek elekten veyâḫud ince bir süzgeçten geçirilir.

İḫtâra ḥâcet yoḳtur ki pelte (pektin)i çoḳ olan yemişlerden yapılabilir. Diğer meyvelerin pelteleri çoḳça celatin ᶜilâvesiyle olur. Celatin taṣfiye olunmuş ṭutḳaldan başḳa bir şey olmamağla tehlikeli değilse de ṣâyân-ı tavṣiyede olamaz. Bunun yerine elma ṣuyu ḳullanılabilir. Nitekim portaḳal peltesi böyle yapılır. Süzülmüş meyve ḫülâṣası tekrâr tencereye müsâvî ṣıḳlette şekerle beraber ḳonur, birḳaç daḳîḳa piştikten ṣonra ḳavanozlara vazᶜ olunur.

Şuruplar –Bir kilo frenk üzümü ve 250 ğram vişne alıp iyice ezmeli ve 24 sâᶜat serîn bir yerde ve bir çanaḳ içinde bıraḳmalı, baᶜde tazyîḳ ederek ṣuyunu süzmeli. Bu ḫülâṣaya ölçüp her beş yüz ğramda 870 ğram şeker ᶜilâve etmeli ve ara ṣıra ḳarıştırmalı. Şeker eriyince ve ḳaynamaya başlayınca köpüğünü alaraḳ ateşten çekmeli ve biraz ṣoğuttuḳtan ṣonra şişelere ḳoymalı ve ertesi güne ḳadar serîn bir maḥâlde ağızları açıḳ olaraḳ bıraḳmalı. ᶜAynı nisbetlerde olmaḳ üzere daha çoḳ

miḳtârda yapılabilir. Bu şurup ahududu ile ḳarışıḳ olaraḳ da yapılır. Diğer şuruplar da buna ḳıyâs edilebilir. [360]

Faşıl: 17: Sofranın Tertîbi ve İdâresi

Münderecât: Sofra – Yemek Listesi – Sofra Naṣıl Tertîb Olunur – Sofra Ḫidmetleri

Sofra – Sofra kelime-yi ᶜArabîyesi esâsen yolcunun beraberinde bulundurduğu yol ṭâᶜamına, ṭâᶜam ṣarılan değirmi deriye ve ṭâᶜamın altına yayılan yayğıya dendiği ḥâlde tevâlî-yi ezmân ve iᶜṣâr ve teraḳḳî-yi refâhiyet ve medeniyetle ṣuret-ı ṭâᶜamda değişmiş ve bugün üzerinde yemek yediğimiz maṣaların heyᵓet-i mecmuᶜasına ᶜilm olmuştur. Tebdilât ve teraḳḳiyât kelimelerin maᶜnâsını da değiştiriyor. Eski yemek iskemleleri, yemek tepsileri, pîşgîrler, maḳromeler, erkân şilteleri, taḫta, şimşir ve bağa ḳaşıḳlar yerine bugün yemek maṣası, ṣandalye, peçete, çatal, bıçaḳ ve maᶜdeni ḳaşıḳlar ḳâᵓim oldu, her şey gibi ṣuret-i ṭaᶜâmda teraḳḳî ve tekmil etti. Eski Romalılar maṣa başlarında yataraḳ yemek yerlermiş, aba ve ecdâdımız siniler eṭrâfında diz üstü veyâ bağdaş oṭuraraḳ yemek yemişler, biz de maṣa başlarında ṣandalyede oṭuraraḳ yemek yiyoruz. İ̄câbât-ı tekâmül budur. Bunun ᶜaksi irticâᶜdır ki tekâmül-ü ḳabul etmemek ve geri dönmek demektir.

Birinin sofrasının ḥüsn-ü tertîb ve idâresi bir ṣanᶜattır. Sofra ne ḳadar temîz, ne ḳadar müretteb olursa bu ḥâl o ḳadar iştihâ-âverdir. Sofranın ve yemek ṣalonunun neẕâfeti, ḥüsn-ü tertîb ve tanẕîmi, ṭaᶜâmların ḥüsn-ü intiḫâbı ve ᶜaleᵓl-ıṭlâḳ sofraya ᶜâid ḫidmetin ḥüsn-ü îfâsı ev ḫanımı [361] için medâr-ı faḫr ve şereftir. Daᶜvetlilere ḳarşı sofranın tertîbinde, ṭaᶜâmların intiḫâbında biᵓẕẕât diḳḳat ve ihtimâmda bulunmayan veyâ daᶜvetlileri memnun edemeyen böyle daᶜvetlere ḳalḳışmamalıdır, daha açıḳ ve doğru söylemek lâzım ise bu ḥâlde olan bir ẕât-ı aḥbâb bulmağa lâyıḳ değildir. Herkes ḥâline göre misâfirini iᶜzâz ve ikrâma vicdânen aḫlâḳen ṭabîᶜaten mecburdur.

Yemek Listesi – Daᶜvetsiz âᶜiᵓleye maḫṣuṣ öğle ṭaᶜâmlarında ᶜâdiyen iki türlü çerez, bir et, bir sebze, meyve veyâ ṭatlı kâfîdir. Çerezler ḳısm-ı maḫṣuṣumuzda bildirdiğimiz vechle ṭurp, tereyağı, inşiva, ṣardela, ḫavyar, turşu, lakerda, dil, zeytin, ṣalaṭa gibi şeylerdir. ᶜÂᵓileye maḫṣuṣ öğle öğünlerinde bundan fazla ṭaᶜâm kese için isrâf ve miᶜdeye zarardır. Keẕalik daᶜvetsiz aḳşam ṭaᶜâmlarında bir çorba, bir et, bir sebze, bir ṣalaṭa, bir ḫafîf ṭatlı ve meyve kâfîdir. Baᶜzen bir pilav veyâ maḳaronya da olabilir.

Muḥabbâne bir aḳşam öğününde: Ṣığır eti[25], bir sebze, bir kolbastı veya kebâp, bir ṣalaṭa, ḫafîf bir ṭatlı, bir türlü peynir, bir iki türlü meyve veyâ onun yerine ḳâᵓim olabilecek reçel ve şekerlemeler (ḳurabiye, reçel, şekerleme, küçük pastalar) ve öğle öğününde iki üç türlü ceviz, iki türlü et, bir ṣalaṭa, bir ḫafîf ṭatlı ve meyve kifâyet eder. İki etten biri yerine bir pilav da verilebilir. Etlerin yanında

[25] Ḳavāid ve muḥassenātına mebnī ṣığır ve dana etleri yemeklerinin bizde de taᶜmimī ārzu olunur.

ğarnitür olaraḳ ṭabîᶜi sebze de bulunacaḳtır. Mükellef ve resmî öğle [362] ziyâfetlerinde: bir iki sebze de bulunacaḳtır. Mükellef ve resmî öğle ziyâfetlerinde: bir iki türlü çerez, bir av eti ve bulunmazsa istridye veyâ midye veyâḫud balıḳ, bir mevsim sebzesi, hindi veyâ ṭavuḳ veyâ ṣığır veyâ ḳoyun ısḳara ve kebâbı, ṣalaṭa, maḳaronya veyâ pilav, ṭatlı, peynirler ve meyveler ve bunlara ᶜilâveten îcâb ederse bir sebze veyâ diğer bir ṭaᶜâm daha verilebilir.

Mevsime ve bulunulan maḥâle ve daᶜvet olunanların ṭabiᶜatına göre bu ṭaᶜâmların cins ve nevᶜ ve ᶜadedi tebdil eder.

Numune olmaḳ üzere öğle ve aḳşama maḫṣuṣ alafranğa ve alaturḳa dört ziyâfet listesini aşağıya derç ediyoruz. Maᶜmâfîh ber-vech-i pişîn ᶜarz edelim ki ḥâdeṯât-ı aḫire-yi ᶜâlem-i iḳtiṣâde daha ziyade riᶜâyeti icbâr etmekte olmağla ṭaᶜâmların tertîb ve tenvîᶜinde taṣarrufa daha ziyâde iᶜtinâ olunmaḳtadır.

(Alafranğa Mükellef Ziyâfet)

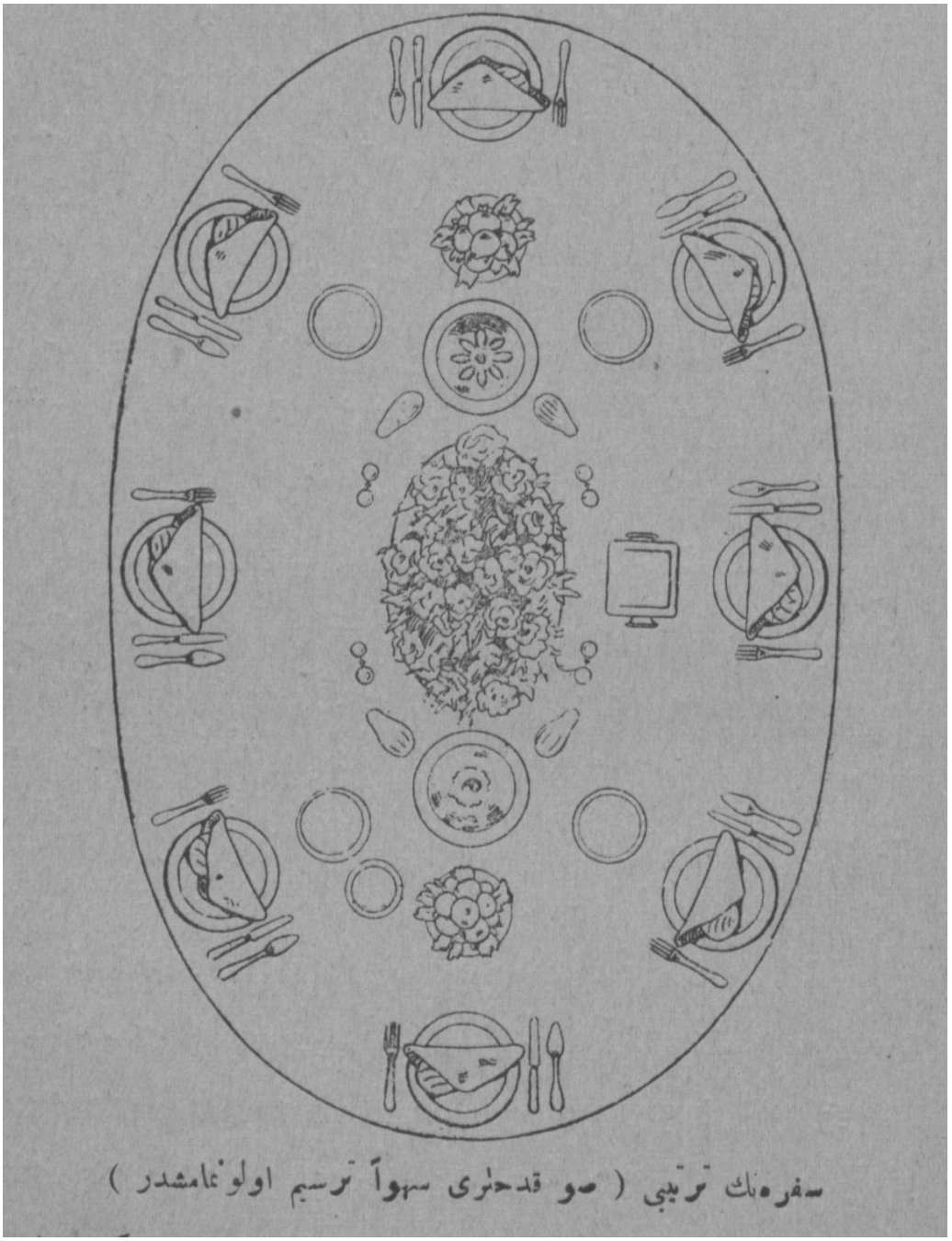
Öğle Ṭaᶜâmı:	Aḳşam Ṭaᶜâmı:
Çerez	Sebze Çorbası
Kefal Balığı Isḳarası (ṣalça ile beraber)	Ḳavun
Ruzbif (patates ezmesiyle beraber)	Tereyağı, Ṭurp, Ḳarides
Ṣalaṭa	Piliç Ḳızartması
Zeytinyağlı Ḳuşḳonmaz	Biftek (tere otuyla beraber)
Ḳalıpta Ḳrema	Manṭar Dolması
Bir İki Türlü Peynir	Tiridli Kereviz
İki Üç Türlü Meyve (veyâ şekerleme)	Sufle
	Peynir ve Meyve [363]

(Alaturḳa)

Öğle Ṭaᶜâmı:	Aḳşam Ṭaᶜâmı:
Usḳumru ve Dolması	Terbiyeli Çorba
But Ḳızartması	Hindi Dolması
Patlıcan Ḳarnıyarıḳ	Ḳabaḳ Baṣtı

Siğara Böreği	Filcan Böreği
Muḥallebi	Paşa Parmağı
Pilav (fıstıḳ üzümlü)	Pilav
Meyve	Meyve

Sofra Naşıl Tertîb Olunur – Sofranın tertîbi ḥaḳîḳaten bir ẕevḳ-i maḫṣuṣa ve bir ḥüsn-ü ṭabîᶜata mütevaḳḳıftır. Sofra ne derece ḥüsn-ü ṭabîᶜata muvâfıḳsa ṣâḥib-i ḫâne için o ḳadar câlib-i faḫr ve mübâhât olur. Sofranın ortasına ᶜaleᵓl-ekṣer çiçekler vazᶜ ile bir manẓara-yı ḥazâret veriliyor ve eṭrâfında yemek maṣasının üsᶜatine göre çerez ṭabaḳları diziliyor. Sofra bezi ḳuru taḫta üzerine ḳonursa ḳadeḥler ve ṭabaḳlar ṭaḳırdayacağından bez ile maṣanın arasına bir (molton) yaᶜni yünlü ḳumaş sermek uṣuldendir. Daᶜvetliler ḥareketlerinde râḥatsız olmamaḳ için ṭabaḳların ṣıḳ ḳonması muvâfıḳ değildir. Çatal ṣol ve ḳaşıḳla bıçaḳ ṣağ ṭarafa vazᶜ olunur ve bıçaḳ köprücük denilen mesned üzerine ḳonur. Peçete gemi, külâh ve enginar biçimlerinde ve içinde ekmek olduğu ḥâlde ṭabaḳ üzerine ve ṭabaḳın yanına ṣu ḳadeḥi vazᶜ edilir (resimde ṭabaḳların önüne ṣu ḳadeḥlerinin tersîmi naşılsa unutulmuştur). Alafranğa üç dört büyüklüğünde muḫtelif şarap ḳadeḥleriyle şampanya ḳadeḥi ṭabaḳın önünde bulunur. Daha merkeze doğru ṣu sürâḥisi [364] ve alafranğada şarap şişeleri durur. Daᶜvetlilerin yetişeceği yerlere ṭuzluḳ ḳonmalıdır.



Şekil 4.25. Soframızın Tertibi (su kadehleri sehven tersim olunmamıştır)

Büyük ziyâfetlerde her daᶜvetlinin mevḳiᶜni bir kâğıt üzerinde yazılı olan ismi belli eder. Bu kâğıdın diğer ṭarafında yemekler yazılıdır. [365] Ḫuṣuṣi ve muḥibbâne daᶜvetleride isim yazmağa lüzum olmayıp her daᶜvetlinin mevḳiᶜini ṣâḥip ḫâne iraᵓe eder. Yalnız bir iki yemek listesi ḳonur. Maṣa büyük ise çerezlerin hepsi ḳonur. Üsᶜatli değilse içlerinde ṣanᶜatkârâne ve iştihâ-âver olanlarla iktifâ olunur. Çerezler baᶜzı alafranğa sofralarda maḫṣuṣ bölmeli ṭabaḳlarda olduğu ḥâlde gezdirilir. Yemişlerin bulunduğu ṭabaḳın veyâ yemişliğin içine yoṣun veyâ yapraḳlar ḳonup üzerine yemişler dizilir. Reçeller, ğatular, bonbonlar, şekerlemeler muḫtelif ṭabaḳlar üzerinde sofraya ziynet-baḫş olacaḳ ṣurette vazᶜ edilir.

Sofra Ḫidmetleri –Yemeğin ḥâzır olduğu ḫidmetçinin (buyrunuz efendim) iḫṭârıyla anlaşılınca yemek odasına ṣâḥib-i ḫânenin delâletiyle hemen ᶜazîmetle bekletmemek îcâb eder. Daᶜvetlilerin sofraya müvâṣaletinde çorba ṭabaḳlara ḳonmuş olunur. Sofraya oṭurmazdan evvel varsa muvâfıḳ ve faḳaṭ temîz bir yerde ellerin güzelce yıḳanması âdâb-ı İslâmiye ve ḳavâᶜid-i ṣıḥḥiye-yi cedîde îcâbâtındandır.

Ḫidmetçi az olan evlerde çorba dağıtmaḳ vaẓîfesi ṣâḥib-i ḫâneye ᶜâᵓiddir. Çorba içildikten ṣonra çuḳur ṭabaḳla ḳaşıḳ ḳaldırılır. Her yemekte ṭabaḳlar değiştirilir. Balıḳlardan ṣonra da kirlenen çatal bıçağın tebdîli îcâb eder. Ṭatlı geleceği zamân küçük ṭabaḳla temîz çatal bıçaḳ ve lüzumuna göre ḳaşıḳ getirilmek lâzımdır. Nihâyette yemiş yeneceği zamân yine küçük ṭabaḳlar getirilir. Daᶜvetlileri râḥatsız etmeyecek ṣurette ekmek ḳırıntıları maḫṣuṣ fırça ve faraşıyla ṭoplanır. Ṣaḥib-i ḫâne daᶜvetlilerin herbirinin iḥtiyâcına ve ḥaḳḳıyla ḫidmet edilip edilmediğine [366] ḥaṣr-ı naẓar-ı diḳḳat eyler. Ḳahveler sofrada içilecekse sofrada artıḳ lüzumu ḳalmayan şeyler ḳaldırılır ve ḳahve filcanlarının altında ṭabaḳ olduğu ḥâlde getirilir. Siğara içenler varsa ve sofrada ve yemek odasında içilmek mecâzsa içenlerin önlerine birer siğara ṭabaḳla kibrit ḳonur.

Ḫidmet eṯnâsında ᶜacele etmemeğe, şaşırmamağa, maᶜhaẕâ lüzumunda fazla bekletmemeğe, bir şey ḳırmamağa, yemekleri dökmemeğe, yemek verirken daᶜvetlileri râḥatsız etmemeğe pek ziyâde diḳḳat etmek îcâb eder.

Sekizinci Ḳısım: Ṣu ve Ḫâṣṣeleri ve Taṣfîye ve TaᶜḲîmi

Münderecât: Yegâne İçki – Çamurlu Ṣular – Kireçli Ṣular – Mevâd-ı ᶜUẕviyeyi Ḥâvî Ṣular – İyi Havâlanmamış Ṣular – Yağmur Ṣuları ve Ṣahrınçlar – Aḳarṣu –Menbaᶜ Ṣuyu –Ḳuyu Ṣuları – Taṣfîye-yi Mübâihi Herkes Bilmelidir – Ṣuları Süzmek – Ḳaynatmağla Ṣuların Taᶜḳîmi – Taṣfîye ve Taᶜḳîm için Uṣuller – Alḳazaras –

Yegâne İçki

Ṣu ḥayât-ı beşer için havâ ḳadar elzemdir. Vücudumuzu teşkîl eden insicamızın bir ḳısım-ı mühimi ṣudur. Eğer vücudumuzdaki ṣuyun kâmilen tebaḫḫur etmesi lâzım gelse dev ḳadar bir insânın bir küçük çocuḳ ḳalacağı şüphesizdir. Ağdiyemiz gibi meşrubâtımızın da esâsını ṣu teşkîl eyler. [367]

Bu böyle olduğu ḥâlde ṣuyun ḳıymeti yine ḥaḳḳıyla taḳdîr olunamıyor. İnsân ḳısmı ᶜacâyiptir. Zaḫmet ve külfetle tedârik olunan bir şeyᵓin ḳıymeti ziyâde oluyor. Ṣu red olunaraḳ ağırlığınca para ile tedârik olunan bir içki, bir zehir, tercîḥ ediliyor, yalnız bunun nâdir olması lâzımdır, çünkü nâdirlerin ḳıymeti vardır.

Ṣu bütün içkilerin her maᶜnâsıyla aᶜlâsıdır; en sâlimi; en ṣıḥḥisidir. Bundan başḳa ṣuda bulunan lez̲zet hîçbir şeyde bulunmaz, faḳaṭ maᶜaᵓt-teᵓes̲süf medeniyetle mübâhi olan milletler içki nâmı altında bir ṭaḳım zehirlerle ḳuvve-yi z̲âᵓiḳalarını o mertebe tağyîr etmişlerdir ki ṣuyu lez̲zetsiz buluyorlar.

Ḥafîdlerinin çocuḳlarını oḫşamaḳ isteyenler ṣudan başḳa hîçbir içki ḳullanmamalıdır.

Bununla beraber her ṣu içmek için iyi değildir, herkes bilir ki birçoḳ maddeler vardır ki ṣuda ḳolaylıḳla ḥal olur.

Bu maddelerden birçoğu vücudumuz için fâᶜideli ve zaruridir, faḳaṭ baᶜzıları da bulunur ki bizim için tehlikelidir. Ṣu rast geldiği cismi ḥal eder ve ḥîn-i ḥâlinde insânlara müfîd olup olmadığını düşünemez.

ᶜAleᵓl-ᶜâde berraḳ olan, ṣabunu köpürten, sebzeyi pişiren ṣulara iyi naẕarla baḳılır. Bu şarṭlar doğrudur ve ek̲ser aḥvâlde kâfîdir, faḳaṭ her vaḳit değil. Çünkü berraḳlığa ve lez̲zetine ḫalel gelmemiş bir ṣuyun ᶜaynı zamânda müthiş bir zehri de ḥâvî olabilmesi mümkündür. Yalnız [368] gözümüzle baḳtığımızda elmas gibi berraḳ ve parlaḳ gördüğümüz bir damla ṣuya miḳrosḳopla naẕar ettiğimizde kendimizi meçhul bir ᶜâlem önünde görürüz:

Yoṣunlar, manṭarlar, yılanlar gibi ğarip maḫluḳların büyükler gibi yaşamaḳ için çarpıştıḳlarını görerek ḥayretler içinde ḳalırız. Ṣularda müthiş ḫastalıḳlar tevlîd eden miḳroplar da yaşar. Ḳoleranın mevlidi (basil-i virgül), ḥummâ-yı tifoᵓidi ḥâṣıl ėden (basil-i debret) ve daha birçoḳları kendi evleri gibi ṣular içinde yaşarlar.

İfâdâtımızdan şunu istintâç edebiliriz ki şu dünyada olan iyi şeylerin biridir, faḳaṭ çoğu zehirlenmiştir ve bizi öldürebilir; diḳḳat etmek elzemdir.



Şekil 4.26. Bir damla suda mikroskopla görülür

Çamurlu Şular

Üzerinden geçdikleri ṭoprakları yalayan ṣarı ṣulardır. Bu ṣuların derununda nebâti ṭopraḳ, kil, balçıḳ ve daha sâʾir birçoḳ mevâd bulunur. Olabilir ki ṣıḥḥati derḥâl iḫlâl etmez, faḳaṭ herḥâlde bu çamurlu ṣular da içilemez, istikrâh olunur ve ṣuyun leẕẕet-i ṭabîʿiyesi maḥv olur. Eğer böyle ṣuları muvaḳḳaten [369] veyâ ʿaleʾl-devâm istiʿmâl-i mecburiyeti bulunursa o ḥâlde süzülerek ṭabîʿi berraḳlığı iʿâde olunabilir. Ne ṣuretle süzüleceğini ileride yazacağız.

Kireçli Şular –Bu ṣular isminden de anlaşılacağı üzere derununda ḥal ettiği kireci ḥâvîdir. Bu ṣu ile pişen sebze ve ʿaleʾl-ḫuṣuṣ faṣulye mercimek ve bezelye gibi ḳuru sebze ḳatı olur ve ṣabunu köpürtmez. Eğer kirecin miḳtârı az olursa istiʿmâlden pek çoḳ zarar gelmezse de miḳtâr çoḳ olunca tehlike muḥaḳḳaḳtır.

Alçılı ṣuların tehlikesi daha ziyâdedir. Faḥmiyyet-i kilsi ḥâvî olan ṣular yarım sâʿat ḳaynatılaraḳ veyâḫud kireç ṣuyu ʿilâve edilerek istiʿmâl olunabilir. Alçılı ṣular derununa da faḥmiyet-i süt ʿilâve edilir.

Mevâd-ı ʿUẕviyeyi Ḥâvî Şular – Hepsinden ziyâde iḥtirâz olunacaḳ enḳâz ve fazilet-i ʿuzviyeyi ḥâvî olan ṣulardır. Ecsâd-ı ʿuzviyenin taḥlilinden ḥuṣule gelen bir ṭaḳım mühlik mevâd-ı kimyeviyeyi iḥtivâ eder, ekṣeriyâ mevlid-i emrâz miḳroplar da bulunur ki en büyük tehlike budur.

Mezarlıḳlardan, enḳâz-ı ʿuzviyeyi ḥâvî arazîden geçen menbaʿ ṣuları, ṭoprağa girmezden muḳaddem gübreliklerden nüfuẕ eden ḳuyu ṣuları, lâğımlar muḥteviyâtını ve büyük şehirlerin bin türlü pisliklerini alan dere ṣuları, durğun ṣular vesâʾir şüpheli ṣuların kâffesi ḳaṭʿiyen (isterilize) yaʿni (taʿḳîm) olunmadıḳça şerb ve istiʿmâl olunamaz. Uṣul-ı taʿḳîmden aşağıda baḥṣ edeceğiz. [370]

İyi Havâlanmamış Şular – Bir şu içilebilmek ve iyi olmaḳ için içinde iyice bir miḳtâr havâ bulunmaḳ iktizâ eyler. Her ne sebepten olursa olsun derununda havâ bulunmayan bir şu miᶜdeye ağırdır, yaᶜni ḳâbl-i hazm değildir. Ḳaynatılan şular veyâḫud erimiş ḳar ve buz şuları bu ḥâldedir. Ḳar ve buz şuları yalnız havâsızlıḳtan değil, belki ḳâbil-i şerb ve istiᶜmâl şular için elzem olan brom, iyod, ḳlor gibi baᶜzı maddeleri ḥâvî olmamasından dolayı da şâyân-ı tavşiye olamaz. ᶜUmumiyetle denilebilir ki şuları iyi olan yerlerde insânlar şağlam ve ᶜaksi ḥâlde zayıf ve ḫastalıḳlıdırlar. Dağlıḳ memleketlerde şuların ẓâhiri iyiliğine rağmen suᵓi-terkibâtından dolayı belâhat, ğuşâ, raḫitizm gibi birçoḳ arızât keşirüᵓl-vuḳuᶜdur. İyi havâlandırılmış olan şuları ḳableᵓl-şelb uzun müddetle ḳarıştırıp ve çalḳayıp havâlandırmaḳ lâzımdır.

Yağmur Şuları ve Şahrınçlar

Yağmur şuları ḳabil-i şelb şuların en iyisidir. Ṣaf ve iyi havâlanmıştır. Eṣnâ-yı nüzulde iyi şular için elzem olan havâyı, ğaz-ı fahmiyi, (ḳlorür) ve (iyodür) leri alaraḳ terkîbine dâḫil etmiştir. Şu bol olan memleketlerde bile baᶜzı tedâbîr ve vesâᵓiṭe mürâcaᶜatla yağmur şularını ṭoplamaḳ pek muvâfıḳ olur. Bunun için şahrınçlar ve ḳuyular yapılır, faḳaṭ herḥâlde şahrınçlar daha iyidir.

İyi bir şahrınç şuyu mevâd-ı maᶜdeniyeden pek azını verebilecek levâzım-ı inşâᵓiyeden yapılmalıdır, hîç olmazsa senede bir defᶜa behemeḥâl [371] temîzlenebilmelidir. Eğer evde şahrınç varsa kiremitliği pislememek için güvercin beslememeli ve ḳurşun boru istiᶜmâl etmemelidir. Ḳurşun çabuḳ ḥal olur bir cisim olmağla hayâtımız için müthiş bir zehir teşkîl eder. Ḳurşunla zehirlenenlere ḳarşı henüz bir ᶜilâç keşf olunmamıştır. İlk yağan yağmurlar havâdaki tozları ve kiremitlik üzerindeki toz vesâᵓireyi de beraber sürükleyerek şahrınca getireceğinden bu ilk şuları ṭoplamamalıdır.

Aḳarşu

Yağmur şularından şonra en iyi şu nehir, dere, çay, ırmaḳ veᵓl-ḥâṣıl aḳarşulardır. Dâᵓimâ ḥarekette olan bu şular iyice havâlanmış ve havâdan lâzım gelen maddeleri de almıştır, faḳaṭ herḥâlde lâğımların ve büyük şehirlerin bütün pislikleriyle televvüṯ etmiş şular bu ḳabîlden olmayıp hîçbir zamân temiz şu şayılamaz.

Menbaᶜ Şuyu

Aḳarşuların dâᵓimâ serîn olmamaḳ gibi bir ḳuşuru vardır. Baᶜzı menbaᶜlardan ğâyet iyi ve diğerlerinden fenâ şular nübeᶜân eder, bu ḥâl şuların nübeᶜân ettiği arâzîye göredir. Baᶜzı menbaᶜ şuları çıḳtığı yere gelinceye ḳadar geçtiği arâzîde ḫastalıḳlarımıza ḳarşı gelecek baᶜzı maddeleri de beraber aldıḳlarından bu şuretle ma’den şuları dediğimiz nâfiᶜ ve şâfiᶜ şular meydâna gelir. En iyi menbaᶜlar ḳumlu, ğranitli, silisli ve killi arâzîde bulunanlardır. Ḳaya ṭuzu ve alçı bulunan arâzîdeki şular sert ve havâsızdır. Bataḳlıḳlardan, turb bulunan arâzîden, mezarlıḳların, mandıraların, lâğım ve abdesṯhânelerin altından geçen menbaᶜlardan iḫtirâz eylemelidir.[372]

Ḳuyu Ṣuları

Bu nevᶜ ṣular aṣlâ şâyân-ı tavṣiye olamaz. Bu ṣular mevâd-ı ᶜuzviye, gübre ve her nevᶜ fazilet bulunan arâzîden süzülerek ḳuyuya ṭoplanmıştır. Birçoḳ müthiş miḳroplar bile ḥâvî olabilir. Evlerden, aḫırlardan, lâğımlardan uzaḳ bir yerde tarlaların ortasında ḳazılan bir ḳuyu ṣularında bu fenâlıḳlar bulunmaz.

Taṣfîye-yi Mübâihi Herkes Bilmelidir

Bir yerin tekmîl ṣularının muvaḳḳaten veyâ dâᵓimî ṣurette mülevveṯ olması iḥtimâl dâḫilindedir. Şu ḥâlde ṣuyun zararını izâle etmeği, ṣuyu zararsız ḳılmağı bilmek iḳtizâ eyler. Büyük şehirlerde belediyenin, heyᵓet-i ṭabiyenin tavṣiye ettiği ṣuları ḳullanmaḳ mecburiyet altında olmalıdır. Maᶜhaẕâ belediye ve heyᵓet-i ṭabiye ᶜâdî zamânda idâresi altında bulunanların ṣıḥḥatini muḥâfaẓa için ṣuların iyi olmasına farṭ-ı diḳḳat etse bile ḥummâ-yı tifoidi gibi bir maraz-ı müstevlî olaraḳ bu ṣuların zehirlenmesi dâᵓimâ iḥtimâl dâḫilinde olunur. Böyle zamânda yapılacaḳ bir şey yoḳ mudur? Elbette var: Menbaᶜdan şehre gelinceye ḳadar hîç olmazsa bir ḳısım maḥâlde ṣular tamâmıyla havâya ve güneşe maᶜruz bir ḥâlde açıḳ bulunmalıdır. Eṣnâ-yı seyâḥatte de baᶜzı durğun ve fenâ ṣulara teṣâdüf olunur, elbette bunlar içilemez, çünkü ṣonra pişmân olmaḳ muḥaḳḳaḳtır. Binâᵓen-ᶜaleyh bilâ-istiṣnâ bir ṣuyun nâṣıl mazarratı izâle olunaraḳ ḳabil-i şelb bir ḥâle gelebileceğini herkesin bilmesi elzemdir.

Ṣuları Süzmek

Evvelleri ṣuların yalnız süzülmesine pek ziyâde ehemmiyet verilir ve bununla iktifâ olunurdu. Yalnız süzmekle mazarratın izâle olunabileceğine ve binaᵓen-ᶜaleyh böyle ṣulara emniyet edilebileceğine [373] iᶜtiḳad edenler henüz pek çoḳtur. Faḳaṭ bu ẓan ve ẕehâbı taṣḥîḥ etmek, bu iᶜtiḳad-ı ᶜumumîyi düzeltmek elzemdir. Fiᵓl-ḥaḳiḳa süzgeçler ṣuya ṭabiᶜi berraḳlığını verir, faḳaṭ birçoḳ muzır miḳropların süzgeçten geçebilmesine aṣlâ mâniᶜ olamaz. Her ṣuretle emniyeti celb edebilecek bir süzgeç henüz îcâd olunmamıştır ve iḥtimâl ki olunamayacaḳtır. Memleketlerimizde baᶜzı büyük şehirlerde demir borularla ṣular celb olunaraḳ iḳtizâ eden maḥâllerde süzgeçler ḳonuldu, faḳaṭ tekrâr ediyorum, bunun yalnız ṣuyu berraḳ yapmaḳ gibi bir fâᵓidesi varsa da marazî miḳropları süzemez. Binâᵓen-ᶜaleyh bir maraz-ı sârı müstevlî olduḳta içilecek ṣuları taᶜḳîm etmek îcâb eder. Süzgeçlerin büsbütün fâᵓidesi yoḳ değildir, bulanıḳ ve çamurlu ṣuları pek güzel süzer, berraḳ bir ḥâle getirir. İşte süzgeçin fâᵓidesi bu ḳadar. Bugün ticârette pek muḫtelif süzgeçler vardır. Tazyîḳ ile ve tazyîḳsiz gelen ṣular için iri iri âletler yapılmıştır, faḳaṭ iᶜtiḳâdımca süzgeçlere birçoḳ para vermek de muvâfıḳ olamaz. Bu vaẕîfeyi mükemmelen görebilecek ṣurette evde bir tertîb yapmaḳ mümkündür. Bunun için temîz bir fıçı alınır, bu fıçı yâ aṣılır veyâḫud üç ayaḳlı bir saç ayaḳ üzerine ḳonur, orta yerinden birçoḳ ufaḳ deliklerle mücehhez bir taḫta ile fıçı ikiye bölünür. Bu taḫtanın üzerine evvelâ ufalmış odun

kömüründen bir ṭabaḳa ḳonur ve bunun üstüne iri ḳum dânelerinden diğer bir ṭabaḳa vazᶜ olunur ve onun üzerine de temîz ve düz bir iki ṭaş ḳonaraḳ teşebbüt ḳılınır. [374]

Süzgeç tamâm olmaḳ için fıçının tâ altına bir muşluḳ ṭaḳılır. Yuḳarıdan dökülen şu ḳum ve kömür ṭabaḳalarından mürur ile aşağıki boş maḥâle ğâyet berraḳ ve ẓâhiren pek iyi olaraḳ ṭoplanır. Yalnız suda evvelce ḫastalıḳ miḳropları mevcud idiyse bunlar yine bâḳîdir.

Ḳaynatmağla Şuların Taᶜḳîmi

Şuyu taᶜḳîm etmek için en emîn ve ḳâbil-i icrâ uṣul ḳaynatmaḳtır. Bu ğaleyân on on beş daḳîḳa imtidâd etmelidir. Miḳroplar ve toḫumcuḳları kâmilen ve bilâ-şüphe ğaleyânla maḥv olur.

Ḳaynamış şuyun leẕẕetsizliğine ve ağırlığına iᶜtirâz olunuyor. Baᶜzı ẕevât ḳaynamış şuyu içemiyor, faḳaṭ bu bir ḫaṭâdır, ḳaynamış şuda ẓan olunduğu ḳadar leẕẕetsizlik ve ağırlıḳ yoḳtur, şoğur şoğumaz içilirse havâlanmadığı için belki miᶜdeye biraz ağır gelirse de herḥâlde derḥâl içilmeyip havâlanmaḳ için biraz zamân geçmelidir. Faḳaṭ tozlardan ve miḳroplardan ḥıfẓ etmek ve bunun için de bir kâğıtla veyâ şıḳ bir bezle örtmek elzemdir. Fil-ḫaḳîḳa şuyu döverek daha çabuḳ havâlandırmaḳ mümkün ise de havâda bulunan miḳroplarla tekrâr televvüṣ etmek iḫtimâline mebniᶜ bundan da iḫtirâz olunmalıdır. Leẕẕetsizlik doğru olamaz. Ḳaynatılan ḳabın temîzliğine diḳḳat olunursa ḳaynamağla şuya leẕẕetsizlik gelmez.

Taṣfîye ve Taᶜḳîm için Uṣuller

Herhangi şu olursa olsun derununa litre başında 25'ten 50 santiğrama ḳadar şâb veyâḫud bununla beraber yine litre başına 10'dan 15 santiğrama ḳadar ḳarbonat düsot ḳonularaḳ tamâmıyla sâlim bir ḥâle getirilebilir. Evvelâ [375] ḳarıştırılır ve baᶜde eğer şâb ḳullanılmışsa 24 ve şâbla beraber ḳarbonat düsod istiᶜmâl edilmişse on on iki sâᶜat ḳadar ᶜalâḥâle bıraḳılır. Bu müddet ẓarfında bu cisimler yavaş yavaş dibe çöker ve çökerken bütün mevâd-ı ᶜuzviyeyi ve miḳropları da beraber çekerek çökertir. Bu uṣul-ü taṣfîye pek pahalı değildir.

Miḳropları şâb ile çökertmek yerine (permanğanat düpotas) yâḫud (permanğanat duşü) ile miḳropları zehirlemek de mümkündür. Bu maddeler muḥaḳḳaḳ olaraḳ miḳropları taḫrîb eder. Bataḳlıḳların ğâyet pis şuları için bu maddeleri litre başında (5) ve dere şuları için 2 santiğram tezyîd etmek îcâb eder. Bu uṣul-ı taṣfiye diğerlerinden daha ucuzdur, daha emîndir. Yalnız şuyun rengi biraz ḳırmızılaşır ve leẕẕeti de nâḫōş bir ḥâl kesb eder.

Alḳazaras

Bu kelimenin ᶜArapçadan Avrupa lisânlarına geçdiği Avrupalılar kendi kitâplarında yazıyorlar. Bizim lüğat kitâplarımız ᶜArabîden maᵓḫuẕ diyip geçiyor, faḳaṭ aṣlı, yazılışı naṣıldır ve Türkçesi nedir, bunu yazmıyorlar. Belki de ben bulamadım, yâḫud birçoḳ eşyâ gibi bunun da ismi yoḳ. Terleyen veyâ

ṣızan desti der geçeriz. Yazın içilecek ṣuyu içine buz ḳoyaraḳ ṣoğutmayı tavṣîye edemem, çünkü buz miᶜde için ağırdır ve esâsen buzun menşeᵓ ve menbaᶜını öğrenmek mümkün olamaz.

Binâᵓen-ᶜaleyh ᶜArapların mineᵓl-ḳadîm ḳullandıḳları ṭopraḳtan maᶜmul ve çoḳ müsâmâtlı destiler vardır ki bunu ṣu ile memlu olduğu ḥâlde güneşe ve ᶜaynı zamânda cereyân-ı havâya bıraḳaraḳ tebaḫḫur ettirirler. Bu tebaḫḫurla [376] destinin içindeki ṣu iyice serînler. İşte bu destilere (alḳazaras) diyorlar. Yalnız temîzlemek biraz zor olur. Bu desti bulunmazsa ṣürâḫiyi bir ışlaḳ bez ile ışlatıp güneşe ve cereyân-ı havâya ᶜarz etmelidir. [377]

Doḳuzuncu Ḳısım: Âdâb-ı Muᶜâşeret

Faṣıl: 1: Nezâket ve Ḳıyâfet

Münderecât: Nezâket Nedir? – Eski ve Yeni Nezâket – ᶜUmumiyetle Ḳıyâfet – Tuvalet – Soḳaḳta – Cemiᶜyetlerde – Ḫânede – Bir İki Naṣîḥat Daha – Ṭutuḳluḳ – Mendil ve Eldiven – Nezâket ve Ḳabalıḳ – Alınğanlıḳ – Fotoğrafiler.

Nezâket Nedir? – Kendimize, ḥürmet demeyeyim, faḳaṭ ḥüsn-ü muᶜâmele olunmasını naṣıl istiyor isek biz de başḳalarına o yolda riᶜâyet etmege mecburuz: İşte eᵓbnâ-yı cinsimizde münâsebet yevmiyemizde müteḳâbil olan bu ḥürmet ve riᶜâyetin teẓâhürâtına nezâket diyoruz.

Bize lüṭuf ve ḥilm ile muᶜâmele edilmediği zamân cânımız ṣıḳılıyor, faḳaṭ biz de başḳalarına ᶜaynı ṣuretle muᶜâmele etmekte isek biᵓṭ-ṭabiᶜ şikâyete ḥaḳḳımız olamaz. Hem cinsimize ḳarşı müteḥassıs olacağımız bu lüṭuf ve ḥilmin ve bu ḫayırhahlığın teẓâhürü yine nezâkettir.[378]

Eğer hepimizin ṣamîm ḳalbimizde ḥissiyât-ı necîbe ve ᶜuluv-i cenâbdan başḳa bir şey olmayaydı bir mecelle-yi âdâb-ı muᶜâşerete tabîᶜi aṣla lüzum ḳalmazdı. Lakin maᶜaᵓt-teeᵓssüf öyle değildir. İḳrâr ve iᶜtirâf olunamayan kibir ve ḥaset gibi birçoḳ ḥissiyât ḳalbimizin ötesinde birisinde gizlenmiştir. Bu ḥissiyâtın, istenildiği gibi icrâ-yı ḥarekâtına müsâᶜade olunmaḳ lâzım gelse ictimâᶜî ḥayâta artıḳ imkân ḳalmaz. İşte âdâb-ı muᶜâşeret bizde fenâ olan şeylerin ṣur-u zabt ve idâresini ve ancaḳ iyi olan şeylerimizin ṭarz-ı teẓâhürünü taᶜlîm eyler. Vâḳıᶜâ bu iḫtimâl ki bir nevᶜ-i mürâᵓilikdir, faḳaṭ ne çâre, yine bir muvaffaḳiyettir. Riyâ suᶜi iḫlâḳın fazîlete ḳarşı bir eṣer-i iḫtirâmı olduğu gibi nezâkette hissiyât-ı ẕelîlenin hissiyât-ı necîbeye bir nişâne-yi riᶜâyettir. Bu iḫtirâm ve riᶜâyetin dâᵓimâ ciddî ve ṣamîmî olması elbette mültezem ve muraccaḥtır, faḳaṭ ciddî bile olması yine bir iḫtirâmdır.

Aṣlâ ᵓuluv-ı cenâbı olmayan bir âdemi taḥṣîl ve terbiye nâzik yapamaz.

Eski ve Yeni Nezâket – Baᶜzı ẕevât nezâketin bittiğinden, terbiyenin ḳalḳtığından baḥsle teᵓessüf-ḫân oluyorlar. Bu ᶜâdetâ medeniyet bitti, medeniyet ḳalḳtı iddiᶜâsına benzer.

Şimdi nezâket eski zamândaki gibi birçoḳ merâsim ile müterafiḳ değildir. Birçoḳ çocuḳları berṭarâf etmiştir.

Ḥayât-ı cedîde istilzâm-ı sürᶜat edecek ṣurettedir. Uzun ḳandilli temennâlara, birçoḳ taᶜbîrât-ı nâşinîde ve muṣṭalaḥa ile ᶜarz-ı rıḳḳıyet ve ᶜubudiyete maᶜnâ ve vaḳit yoḳtur. Evvelleri büyüklere ḳarşı yalnız iḫtirâm ve taᶜẓîm değil ᶜarz ve teᵓmîn-i ᶜubudiyet de edilir, yanlarına [379] yanaşılamazdı. Büyüğün her dediği olur, küçükte ise taḥammül fersâ veẓâᵓifine muḳâbil hîç ḥaḳ taṣavvur edilemezdi. Taᶜaẓẓümât ve iḫtirâmât tam maᶜnâsıyla büyüklüğe yaḳışacak ṣurette idi, bugün ise bî-maᶜnâ ḳandilli temennâlar, ᶜarz-ı riḳḳat ve ᶜubudiyetler, etek öpmeler, rumâl ḫâk-i pây olmalar o ḳadar şiddetli devâm

etmiyor, faḳaṭ yekdiğerimize ḳarşı dahâ ciddi ve ṣamîmî davranıyoruz. Bir Türk, bir İngiliz, bir Yunanlı, bir Fransız, bir Macar arasında değil ḥatta bir Türk, bir ᶜArap, bir Laz, bir Kürt, bir Çerkes arasındaki âdâb-ı muᶜâşeret bile azcuḳ birbirine benzemiyor. Her ḳavmin kendine maḫṣuṣ uṣul ve âdâb-ı muᶜâşereti mevcud ve mizâca, aḥvâl-i maḥalliyeye göre muḫteliftir. Faḳaṭ yavaş yavaş artıḳ her şeyᵓin şekil ve ṭarzı birleşiyor. Efrâd arasında olduğu gibi milletler arasında da mevâniᶜ ḳalkıyor. Bu ise büyük bir niᶜmettir. Türkiye'de yaşayan muḫtelif ᶜanâṣır-ı yekdiğerine pek de iyi gözle baḳmamaḳla değil, ancaḳ birbirini dahâ ziyâde sevmeye çalışaraḳ ve bir vaṭan evlâdı olduḳlarını düşünerek yekdiğere dahâ ziyâde taḳarrüb ile ve âdâb-ı muᶜâşerete dahâ ziyâde riᶜâyet ile maᶜâliyete vuṣul bulacaḳlardır.

Avrupalılar ile iḫtilâṭ-ı edelîden beri âdâb-ı muᶜâşeretimizde ne ḳadar büyük farḳlar vardır. Milletler, ḳavimler yekdiğerinden ne ḳadar çoḳ ᶜâdetler, muᶜâmeleler, ṭavırlar almışlardır. Âdâb-ı muᶜâşeret bunu îcâb ve tevlîd eyliyor. [380]

Kudemâ-i perestanin bir şikâyeti de büyüklüğün ṭanınamaması ve küçüklüğün bilinmemesidir. Bir pâşâzâde ile bir baḳḳal oğlu ḳıyâfet birleşince muᶜâmelede farḳ ediliyor, büyüklüğe hîç ehemmiyet verilmiyor, küçükler de pek çoḳ şımarıyor. Evet bu böyledir, îcâbât-ı musâvât ve ḥürriyet budur, insanlar arasındaki farḳ yalnız meziyyât-ı ᶜulmiyye ve aḫlâḳiyede ḳalmıştır ve böyle de devâm edecektir. Netîce olaraḳ diyeceğim ki eski nezâket azalmamış, şekli ve nevᶜi değişmiştir.

ᶜUmumiyetle Ḳıyâfet – İyi bir ḳıyâfet ḥayṯiyet-i şaḫṣiyenin, kendine ḥürmet etmenin teẕâhürüdür. Kendine ḥürmet edemeyen başḳalarına da edemez. Bütün ḳavâᶜid-i resmiyete, âdâb-ı muᶜâşerete muvâfıḳ ṣurette birini selâmlasanız bile onun naẕar-ı diḳḳatini celp edecek, ẕevḳini cerîḥadâr eyleyecek şeyleri üzerinizden uzaḳlaştırmaḳmadıḳtan ṣonra ne yaparlar? Eğer nâzik olmaḳ istersek evvel-be-evvel iyi bir ḳıyâfette bulunmaḳtan başlamalıyız. İyi ḳıyâfet naşıldır? Bu suᵓâle cevâb vermek için her şeyden evvel efᶜâl ve aḥvâl-i ḥayâtiyyeyi mümkün olduğu ḳadar güzel geçirmek lâzım gelir.

Bu o ḳadar vâsiᶜ bir bahiṯtir ki birḳaç satırda ve ṣaḥîfede îzâḥ edilemez. Yalnız iyi bir ḳıyâfet için iḫtirâz olunması lâzım gelen baᶜzı ḫuṣuṣâtı vesâᵓir baᶜzı maᶜlumâtı ṣırası ile yazacağız. Daha küçük yaştan iᶜtibâren ḳıyâfetimize diḳḳat ve iᶜtinâya kendimizi alıştırmalıyız, çünkü iyi veyâ fenâ terbiye gördüğümüzü bizi görenlere vehle-yi evlâda en iyi ve en süᶜatle anlatacaḳ ancaḳ ḳıyâfetimizdir.

Tuvalet – Modayı efrâṭ ile taᶜḳîb etmek, gülünç bir ḥâlde [381] giyinmek ḳatᶜiyen iyi bir ḳıyâfet teşkîl etmez. Bu ṣonradan gören dar fikirlilere ve ğayr-ı muntaẓam ḥayât geçiren ḳadınlara maḫṣuṣtur. İyi terbiye gören bir ḳadın bir modayı en evvel ḳabul eden kendisi olamaz. Bulunduğu dereceye göre giyinir ve zengîn ise pek ᶜâdî bir ḳostüm giymeyeceği gibi faḳîr ise yine fevḳâᵓl-ᶜâde

ẕarîfini giyemez. Ṭabiᶜi sinni de naẕar-ı dikḳate alır, elli yaşında olan bir ḳadına biᵓṭ-ṭabiᶜ genç ve ẕarîf bir ḳızın giyebileceği bir ruba yaḳışamaz.

Elbise de sâḫte tezyînât-ı âdâb telebbüse muvâfıḳ değildir, eğer terbiyeli iseniz ve ḥâl-i ḥâzır malınız ipekli elbise giymeğe müsâᶜid değilse o ḥâlde pek aᶜlâ bir yünlü giyebilirsiniz. Ucuz dantelâlar, sâḫte mücevherler, ᶜâdî farbalalar derḥâl bir ḳadının aldığı terbiye ḥaḳḳında ḥüküm vermeğe kâfîdir.

Eğer zengîn iseniz îcâbında muvâfıḳ ṣurette ve ifrâṭa varmamaḳ şarṭıyla elmas da ṭaḳınız, faḳaṭ bunlar ḥaḳîḳi elmas olmalıdır. Rubalarınıza dantela da ḳoyabilirsiniz, ancaḳ ṣaḥîḥ dantela olmalı ve hîçbir vaḳit dâᵓire-yi iᶜtidâli tecâvüz etmemeli. Her şeyde ve bâḫuṣuṣ telebbüste tevâzuᶜ zengîn ve faḳîr için ḥüsn-ü terbiye muḳteziyâtındandır. Unutmamalı ki faḳîr olmaḳ ᶜayıp değildir, faḳaṭ iyi terbiye görmemek muᶜayyebâttandır.

Münâsebet gelmişken şunu da söyleyim ki elmas, mücevherât târîḫ-i ḳadîmden biri ḳadının ziynetidir. Onun vâsıṭa-yı terbiyedir, faḳaṭ her şey gibi bunun da bir derece-yi iᶜtidâli vardır. Bir de servet, aḳçe-yi semeredârdır, faḳaṭ mücevherin bir semeresi yoktur. [382]

Sâde elbise ile de nâḳâbil-i iᶜtirâz ẕarîf bir ḳıyâfette bulunulabilir, yalnız iyi intiḫâb olunmalı. Ẕerâfet elbisenin ağırlığında değil hüsn-ü intiḫâbta, uyğunluḳta ve ṭarzdadır. Çoḳ ağır bir ḳıyâfet ḥarekâtımızın ṭabiᶜisini ve leṭâfet ve ẕerâfeti iḫlâl ediyorsa Avrupa'yı hîç giymemek evlâdır. Bunun için de her günkü veyâ eyyâm-ı maᶜduda ḳıyâfetinden çoḳ tebâᶜid etmemek îcâb eder. Açıḳçası nâdiren olsun fevḳâᵓlᶜâdeleşip fevḳâᵓl-muᶜtâd tuvalet yapmaḳ ve fevḳâᵓl-maᵓmul ḳıyâfette bulunmaḳ pek gülünç olur.

Ḫanımlar soḳağa çıḳtıḳlarında ellerinde eldiven bulundurmağa çalışmalıdır. Orta ḥâlde mütevaẕıᶜ bir ḫanımı fevḳâᵓl-âde ağır bir ḳıyâfetle ziyâret etmek onunla eğlenmek demektir.

Soḳaḳta – Soḳaḳta giderken ötekine berikine doḳunmaḳ, elbiseyi lüzumundan fazla ḳaldırmaḳ, veyâ çamurlarda sürtmek, daha yaşlılara yol vermemek, gülerek veyâ tebessüm ederek yürümek, şemsiye ile veyâ her ne ṣuretle olursa olsun ğafletle diğer birini râḥatsız etmek, bilâ-lüzum ötekinin berikinin yüzüne ve üstüne başına pek ziyâde ve bilâ-lüzum-u dikḳatle baḳmaḳ… Bunlar hep âdâb-ı mevzuᶜya muğâyyir-i ḥâlattır.

Terbiyeli olan soḳaḳta hîçbir vaḳit bağıraraḳ lâḳırdı etmez ve ḳahḳaha ile gülmez. Baᶜzı ẕevât vardır ki gülüp geçenleri arḳaya döndürmek için gürültü ederler ve ancaḳ bir ḥâl-i ṣamîmiyette söylenebilen baᶜzı münâsebetsiz şeyleri her kimin önünde olursa olsun yüksek sesle [383] hikâye eylerler. Nefese-i ᶜadem emniyet ve iᶜtimâda delâlet eden ifrâṭ-ı iᶜtidâl ve temkîn vacibüᵓl-içtinâb bir ḳuṣurdur, faḳaṭ taşḳınlıḳ da ᶜaynı ṣuretle ḳuṣurdur.

Ḥürmete mecbur olduğunuz birine teṣâdüf ettiğinizde onu tevḳîf edecek siz değilsiniz, eğer lüzum görürse o sizi tevḳîf eder. Faḳaṭ durdurmazsa selâmınızı vererek geçersiniz.

Arabada bulunduğunuz zamân ayaḳta teṣâdüf edeceğiniz biriyle lâḳırdı etmek istediğinizde oṭururken onu ayaḳta durdurmaḳ nezâketṣizlik olacağından lâḳırdı etmeğe mecburiyetiniz varsa o ḥâlde arabada yaniniza oṭurtaraḳ veyâḫud siz de arabadan inerek ḳonuşmalıdır. Biri pencerede ve diğeri soḳakta iki zzâtın lâḳırdı etmesi de âdâb-ı mevzuᶜuya muğâyyirdir. Soḳaḳtan geçerken pencerede bulunan bildik ise yalnız aşinâlıḳ ile iktifâ olunur. Soḳaḳta teṣâdüf edilen bildikleri uṣul ve taᶜâmmül-ü vechle aşinâlıḳ edilir, faḳaṭ bunu ḫanımların yekdiğerine ḳarşı soḳaḳ ortasında ḳandilli temennâ etmek ṣuretiyle yapmaları pek muvâfıḳ görülmüyor ve binâᵓen-ᶜaleyh ḫanımlar için yekdiğerinin yanına yaḳlaşıp ḥâl ve keyf ṣormağla iktifâ mecburiyeti ḥâṣıl oluyor.

Ḫanımların erkeklere ḳarşı maḥâl-i ciddiyet bir ḥâli âṣlâ tecvîz olunamaz. Erkeklere ḳarşı gülmek, tebessüm etmek, yılışmaḳ, bî-edebâne fırlatılan sözlere ḳarşı yalnız metânet-i aḫlâḳiye ile müdâfaᶜa etmeyip o gibi sözleri ḫōş görmek, ḥüsn-ü telaḳḳî etmek veyâ maḫâl-i aḫlâḳ cevâplar vermek… Elbette nâmuskâr bir ḫanım için ḳabul olunamaması lâzım gelen ḫafîf [384] meşrepliklerdendir. Kitâbımız erkeklere dâᵓir olmadıḫı için iyi terbiye görmemiş olan ḳaba bir ṭaḳım erkeklerin ḫanımlara soḳaḳta terbiyesizce sözler söylemelerine ḳarşı burada taᶜbîr bulamam ve yalnız bunun ḳadar bayağılıḳ, aḫlâḳsızlıḳ taṣavvur olunamayacağını söylemekle iktifâ eylerim.

Cemiᶜyetlerde – Diğer birçoḳ hemcinslerinin de bulunduğu bir maḥâlde bir ḫanımın yüksek sesle ve bağıraraḳ lâḳırdı söylemesi, münâsebetli münâsebetsiz her şeyᵓe muḫâlefette bulunması, başkâlarının sözünü kesmesi, fisḳos etmesi, münâsebetsiz yerde gülmesi, bir ḳoltuğa veyâ ḳanepeye yaṣlanması, önünde duran bir ṣandalye ağaçlarına ayaḳlarını dayaması, kendinden iḫtiyâr bir ḫanımın oṭurduğu üst ṭaraftaki bir ṣandalyeye küçük bir teklîf ile geçip oṭurması ve ḥuzzârın vâḳıf olmadığı başḳa bir lisânda ḳonuşması iyi terbiye görmüş ḫanımlar için muvâfıḳ görülmez.

Herkesin önünde dişleri ḳarıştırmaḳ, ḳulaḳları temizlemek, ṭırnaḳları kesmek gibi binlerce birṭaḳım aḥvâl vardır ki hep muᶜayyebâttır. Efᶜâl ve aḳvâl ve eṭvârla evbâliyâne, ḫuṣuṣî aḥvâlden ve ḥamâm ve banyodan baḥs etmek ve üçüncü bir şaḥṣa söylenmesi câᵓiz olmayan ve sebk ü rabṭı bulunmayan sözleri söylemek ve esnemek ve ışlıḳ çalmaḳ da meẕmumdur.

Îcâbında laṭîfe etmek ve söylemek ḳatᶜiyen memnuᶜ aḥvâlden değilse de bunun için büyük bir dirâyet ve feṭânet ve ẕekâ lazımdır. Maḳbule geçeceği anlaşılmadıḳça laṭîfe etmek ve söylemek muvâfıḳ olamaz. Genç bir ḳız kendinden yaşlı bir ḫanıma ve vâlidesine ḳarşı laṭîfe edemez. Ḫıdmetçilerle laṭîfe etmek ve onlarla yüz göz olmaḳ muvâfıḳ değildir, çabuḳ peşîmânlığı [385] tevlîd

eder. Dünyâda eksik olmayan felâketlerden birine muṣâb olursanız başḳaları yanında fazla buna ve keder kendinizi bıraḳmayınız ve bunu da unutmayınız ki ḥaḳîḳî felâketler ekṣeriyâ sâkinânedir.

Ḫânede – Terbiyeli bir ev ḫanımının ḫânesi dâʾimâ fevḳaʾl-âde temiz ve ḥâl-i intiẓâmda bulunur. Kendisi de yataḳtan fırlar fırlamaz derḥâl tuvaletini yapmağı ihmâl etmez. Ṣabaḥleyin gecelik elbisesiyle veyâ kirli ve pejmürde bir ḳıyâfetle gezinmemelidir. Evvelâ kendine ṣâniyen zevcine ve ṣâliṣen efrâd-ı ʿâʾilesine ḥürmeten şaḥṣına ehemmiyet vermesi lâzımdır. Ḳıyâfetin celb-i ḥürmette teʾsîri ziyâdedir. Bir eṣer ṣanʿatkârânede âhenk ne ise ḥayâtta da ḳıyâfet odur.

Bir İki Naṣîḥat Daha – Mevḳıʿniz her ne olursa olsun geceleyin gecelikle, terlikle, röbdaşambır ile, ḫırḳa ve kürk ile, pijama ile olduğunuz ḥâlde kimseyi ḳabul etmemek muḳtezâ-yı edeb ve terbiyedir. Bir eve gireceğiniz zamân ayaḳḳabılarınızı mükemmelen temîzlemeden içeriye dâḫil olmayınız ve hîçbir vaḳit yüzünüze düzgün sürmeyiniz ve ʿıṭrıyyâtı da suʾi-istiʿmâl etmeyiniz. Düzgünden menʿ eden yalnız âdâb-ı muʿâşereti değildir, ʿaynı zamânda ẓarâfet ve ḥıfẓ-ı ṣıḥḥat de bunu îʿcâb eder. Düzgün, rastıḳ, sürme, ḳına ve boya gibi muḫâlif-i ṭabîʿat ve câlib-i kerâhet ve nefret bir şey taṣavvur edilemez. Bunları istiʿmâl eden ḳadınlar ḥaḳḳında kimse iyi bir fikir ḥâṣıl etmeyeceğine emîn olmalıdır.

Ṭutuḳluḳ ve Ṣıḳılğanlıḳ – Yalnız olduḳları, bir ḥâl ṣamîmiyette kendileriyle görüşüldüğü zamân çoḳ laṭîf ve sevimli olan baʿzı ẕevât vardır ki ḳalabalıḳta ʿaynı ḥâli muḥâfaẓa edemiyorlar. Ḳuṣur ṣıḳılğanlıḳlarındadır ki [386] bu ḥâl kendilerini büsbütün ṭutuḳ yapar. Ḥâlbuki buna ḳarşı durmaḳ elzemdir. Vâḳıʿâ insân olduğundan daha yüksek görünmemeli, faḳaṭ olduğundan daha aşağılarda bulunmaḳ da aṣlâ muvâfıḳ olamaz. Her ḥâlde değersiz değiliz, elbette değerimiz vardır, hemcinsimiz yanında bu ḳadar ṣıḳılğan olmaḳda da bir maʿnâ yoḳtur. Bu cebânetin bir sebebi de âdâb ve merâsim-i muʿâşerette ḳuṣur etmemek telâşıdır. Ḳuṣur etmemeye çalışmalıyız, maʿhaẓâ ḳaṣdî olmayaraḳ bir ḳuṣurda ētmiş olsaḳ bizi lâyıḳ-ı afv görecek çoḳ ẕevâta teṣâdüf edebiliriz. Ṣıḳılğan olanlar ẓann ederler ki herkes kendileriyle meşğuldür.

Bunun ʿaksi olan ṭelâḳet-i lisân ise bir dereceye ḳadar maḳbul ve memduḥ bir meziyettir. Ḳalabalıḳta serbest ve güzel söz söylemek iyice bir ẕekâya delâlet etmekle berâber her yerde ve ḥatta onda bile fevḳaʾl-âde muʿâmelât-ı nâzikâne ibrâzına alışmaḳ ṣuretiyle iktisâb olunur.

Mendîl ve Eldiven – Evvelleri ekṣer ḫânımlar biri kenârı işlenmiş ve ḳoḳulu ve diğeri daha az ẓarîf olmaḳ üzere iki mendîl ṭaşırlar ve bunlardan daha az ẓarîf olanı iḥtiyâc-ı ṭabîʿde ḳullanırlardı. Şimdi bunların ʿadedi bire inmiştir. Maʿlumdur ki mendîl her şeyden evvel burnu silmek içindir. Ğâyet muvâffıḳ bir ṣorunda burnu silmek ve sümkürmek iyice güççedir. Naẓar-ı diḳḳati celp ve bâ-ḫuṣuṣ gürültü patırtı etmeyecek bir ṭarzda burnu temîzlemelidir. Sofrada iken iḥtiyâç mes ettikte arḳaya

dönmeye lüzum olmayıp enẓâr-ı ᶜumumiyeyi celp etmemeye çalışmaḳ kâfidir. Aḳşırmaḳ ve esnemek gibi ᶜavârızı mendîlle ve yetişilemezse [387] el ile örtmek elzemdir. Tükürmeye mecburiyet ḳaṭᶜiye görülürse herkesin yanında eṭrâfına tükürmek ṣon derece de ᶜayıptır. Böyle bir iḥtiyâç mübrem zamânında mendîle gürültüsüz uṣul ile ve aṣlâ belli edilmeyerek tükürülmelidir.

Avrupa'da evvelleri eldiven ṭaḳmaḳ merâsim-i mecburesi pek ileri götürülmüştü, faḳaṭ bilâ-âḫire ᶜamele ve rencberler bile kaba iş ellerini eldivenlerle örtmeye ḳalktıḳlarından artıḳ nâzik ve güzel elleri ṣaḳlamağa pek o ḳadar lüzum ḳalmamıştır, maᶜhaẓâ ḥâlâ cârî baᶜzı âdâb ve merâsim vardır: Gezmeye, soḳağa, ziyârete gidileceği zamân behemeḥâl eldiven ṭaḳılır. Yemeğe daᶜvet olunduğu zamân sofra başına ḳadar eldivenler muḥâfaẓa edilir ve orada çıḳarılaraḳ cebe ṣaḳlanır. Yazı yazmaḳ, imzâ etmek gibi aḥvâlde biᵓl-mecburiye çıḳarılmalıdır. Deri eldiven en muvâfıḳtır, maᶜhaẓâ âdâb-ı muᶜâşereti iḫlâl etmeksizin ipek ve pamuḳ ve ḳışın yün veyâ kürklü eldiven de ṭaḳılabilir. Düğünlerde, büyük ziyâfetlerde açıḳ renk eldiven ṭaḳılır.

Nezâket ve Ḳabalıḳ – Münâsebât-ı ictimâᶜiyyemizde dirâyet ve nezâket şarṭ-ı iᶜẓamdır. Hemcinse ḳarşı ḥüsn-ü muᶜâmelede bulunmaḳ, söylenen laḳırtıyı ve ḥatta intiḫâb olunan kelimeleri iyice ṭartmaḳ ve düşünmek lâzımdır. Ağızdan çıḳmış olan sözün tekrâr yutulması iḥtimâli yoḳtur. Söylenen sözlerin hîç kimseyi rencîde etmemesine, bilᵓakis herkesin ḫōşuna gidecek ṣurette münteḫab olmasına kemâl-i derece diḳḳat etmelidir. Bu iᶜtiyât-ı diḳḳat ve iṭinâ ile ḥâṣıl edilebilir. Ḳabalıḳ, ḫoppalıḳ, şaşḳınlıḳ, ḫodbînlik, ṭutḳunluḳ... Bunlar iyi şeyler değildir. İnsânlar yekdiğerine ḳarşı dâᵓimâ beşuş ve nâzik ve dirâyetli olmalıdır. [388]

Alınğanlıḳ – Baᶜzı ẕevât vardır ki her şeyden alınırlar. En maᶜṣumâne bir söz derḥâl kendilerinin alınmasına sebep olur ve birçoḳ maᶜnâlar istiḫrâc ederler. Bu ḥâl ᶜizzet-i nefsin, ḫodbînliğin memduḥ olmayan ifrâṭından ileri gelir. Maᶜhaẓâ bunu da ᶜilâve edeyim ki ḥaḳîḳî tecâvüz ve taaᶜruza ḳarşı lâḳayd olmağı da aṣlâ tavṣiye edemem, lakin söylenen sözdeki maḳâṣıd-ı aṣliyeyi keşf edebilmek için epeyce bir mahâret ve dirâyet lâzımdır. Her sözü ᶜaksi bir ṣurette telaḳḳî etmemeli ve taᶜbîr-i diğerle derḥâl su-i ẓanda bulunmamalıdır. Yalnız söyleneni değil söyleyeni de naẓar-ı diḳḳate almaḳ îcâb eder. Alınğan ve serîᶜüᵓl-infiᶜâl olanlar bu ḫuydan vazgeçmeye çalışılmalıdır.

Fotoğrafiler – Bilâ-ṭaleb herkese fotoğrafı dağıtmaḳ iyi bir şey değildir. Ṭalep ḫâliṣ vuḳuᶜunda fotoğrafı verilebilir. Bunun da albüme vazᶜ olunabilecek büyüklükte olması şarṭtır.

Bir ḫanım foṭoğrafisini çıḳartıp kimseye veremez. Bu ḥâl iyi düşünememeyi gösterir. [389]

Faṣıl: 2: Misâfir Ḳabulü

Münderecât: Ev Ṣâḥiplerinin Vaẓîfesi – Ṭanıttırmaḳ – Misâfirlerin Vaẓîfesi – Muṣâḥibe

Ev Ṣâḥiplerinin Vaẓîfesi – Misâfir ḳâbulü için bir yevm-i maḫṣuṣ taᶜbîni ᶜâdeti memleketimizde de çoğalmağa başlamıştır. Bunun muvâfıḳ ve şâyân-ı ḳabul ve taᶜmîm olup olmadığını burada îzâḥ etmek istemiyorum, çünkü bunun baᶜzı faᶜîdeleri ve ᶜaynı zamânda baᶜzı maḫẕurları da vardır. Her ᶜâᵓile kendi ḥâl ve iştiğâline ve mevḳiᶜine göre ḥareket edebilir. Esâsen yevm-i ḳabul taᶜyînine sebep herkesin meşğuliyeti ve zamânın darlığıdır. Maᶜmâfîh misâfir ḳabulü için birgün taᶜyîn edildikten ṣonra o gün evde bulunmamaḳ pek ziyâde nezâketsizlik ve ḳabalıḳ olur. Yalnız buna esbâb-ı mücbire mâniᶜ olabilir ki bu ḥâlde de gelenlere ḳarşı münâsip ṣuretle beyân-ı iᶜtiẕâr mecburiyeti vardır. Ḳabul ṣalonunda misâfirleri râḥatsız edecek eşyânın bulundurulmaması muvâfıḳ olur. Çiçek bulundurulabilir, faḳaṭ ziyâde ḳoḳu baᶜzı ẕevâtı râḥatsız ettiği için çoḳ ḳoḳulu çiçekler bulundurmamalıdır. Piyano ḳapalı olup musîḳi noṭaları da maḥal-i maḫṣuṣunda bulunacaḳtır. Kendisi ârzu göstermeden misâfir piyano çalmağa daᶜvet [390] etmemelidir. Ḫâne ṣâḥibesinin tuvaleti ẓarîf olmağla beraber ṣon derece sâde olmalıdır. Her kim ve naṣıl bir mevḳiᶜde bulunursa bulunsun behemeḥâl ev ḫanımı gelen misâfir ḫanımı az çoḳ istiḳbâl edecek ve mevcud olan misâfirler geleni bilmiyorlarsa onlara ḳıṣaca kim olduğunu söyleyecektir.

Misâfirlere bir şey ikrâmı Avrupa âdâtında ᶜumumi ve mecburi değildir. Bir şey verilirse nezâket gösterileceği gibi verilmediği ḥâlde nezâketsizlik gösterilmiş olmaz. Faḳaṭ şarḳta ve memleketlerimizde misâfir ister içsin ister içmesin behemeḥâl bir ḳahve ikrâmı ᶜâdet-i ḥüsnesi vardır. Ve bu terk edilmemelidir. Ancaḳ bugün ḳahve içenler meyânında sâde içenler nâdirleştiği cihetle şekerli ḳahve pişirtmek muvâfıḳ olur. Maᶜhaẕâ hemen çay ikrâm edilecekse ḳahveye lüzum ḳalmayabilir. Baᶜzı ḥânelerde de misâfire evvel-be-evvel bir ṭatlı ikrâmı ve baᶜde ḳâhve ᶜarzı ᶜâdet olmuştur ki iᶜtiḳâdımca bu da terk olunmaması ve belki taᶜmîmi muvâfıḳ olan ᶜâdât-ı ḥüsnemizdendir.

Misâfirlerin hepsine ḥüsn-ü muᶜâmele ve ikrâmda bulunup ᶜaksi muᶜâmelede bulunmaḳ ev ḫanımı için muvâfıḳ değildir. Misâfir giderken ᶜacele ettiğinden ve teşrif edildiğinden baḫs olunabilirse de ṭutmakta ısrâr biraz ṣayğısızlıḳ olur. Misâfir giderken teşyîᶜ etmek ev ḫanımı için lâzım ise de ṣalonda uzun müddet diğer misâfirleri de yalnız bıraḳmaḳ muvâfıḳ olamaz.

Ṭanıttırmaḳ – Prezante edilmeyen biriyle lâḳırdı etmemek yalnız İngilizlere maḫṣuṣ bir ṭabiᶜat olup şarḳta ve memleketimizde o derece [391] ileri varılmamıştır. Bize ṭanıtılmayan, prezante edilmeyen bir kimseye ledeᵓl-îcâb pek aᶜlâ ḫiṭâb edebiliriz. Büyükleri ve yaşlıları küçüklere ve gençlere değil ᶜaksine küçükleri büyüklere, gençleri iḫtiyârlara prezante etmelidir.

Prezantede falanın ḥaremi yâḫud kerimesi ḫanım efendi veyâḫud falan ḫanım demek kâfîdir. Prezante edilenlerde yekdiğerine kemâlet-i teveccüh ve taᶜẓîmkârâne îrâd ederler. Yekdiğerini ṭanıdığı bilinenleri prezanteye lüzum yoḳtur. Şüphe olunuyorsa evvelâ ṭanıyıp ṭanımadığı ṣorulur.

Misâfirlerin Vaẓîfesi –Misafirliğe giden ḫanımın soḳaḳta giydiğinden ziyâde altında elbisesi ẓarîf olmağla beraber mümkün olduğu ḳadar sâdelikten çoḳ tebâᶜid etmemelidir. Faḳîr veyâ orta ḥâlde bir eve fevḳâᵓl-ᶜade süslü elbise ile gitmek muvâfıḳ değildir. Ṣalonda her kim bulunursa bulunsun evvel-be-evvel ev ḫanımına âşinâlıḳ edilerek ṣıḥḥati istifsâr olunur, ondan ṣonra ṣalonda bulunanların ᶜumumuna bir âşinâlıḳ edilir ve içlerinde bildik varsa onlarda ayrıca keyifleri istifsâr ḳılınır.

Ṣıḳıntılı, ᶜabusüᵓl-vech ve dalğın ve mükedder olaraḳ misâfirliğe gitmek ḳadar nezâketsizlik olamaz. Ṣıḳıntısı olanlar yâ evlerinde oṭurmalı yâḫud ṣurâtını düzeltmeli. Kendi ṣıḳıntıda olduğundan dolayı başḳalarını ṣıḳmağa kimsede bir ḥaḳ ve ṣalâḥiyet yoḳtur. Gidilen yerdeki misâfirlere ḳarşı ṣoğuḳ, mütekebbir, ve yılışıḳ durmaḳ da ḳabalıḳtır.

Küçük çocuḳlarıyla misâfirliğe gitmek de uyğunsuzdur. Bunların [392] yaramazlıḳlarına ve taḫribâtına muḳâvemet edecek ev ḫanımları nâdir bulunur. Gidileceği zamân da herkesi ayaḳta râḥatsız etmemek için ḫâne ṣâḥibine, bildiklere ve ᶜumuma âşinâlıḳ edilerek sürᶜatle vedâᶜ edilir. Sâᶜatlerce ayna ḳarşısında ḥâzırlanmaḳ ve ḳapıda uzun uzadıya lâḳırdı etmek ḫâne ṣâḥibine ve diğer misâfirlere ḳarşı riᶜâyetsizliktir.

Muṣâḥibe –Ev ṣâḥibesi mümkün mertebe az söylemeli, faḳaṭ misâfirlerini söyletmek ᶜilmini bilmelidir. Vaẓîfesi ᶜaḳlını ẕekâsını göstermek değil misâfirlerinin ibrâz ve iṩbât-ı ẕekâ etmelerine, ṣıḳılmamalarına yardım etmektir. Muṣâḥabâtı fevḳâᵓl-ᶜade ḫüsn-ü idâre edip ḫuṣuṣu muṣâḥabelere meydân vermemeğe çalışmalıdır. Ḫanımlar için siyâsiyât ve iᶜtiḳâdiyâttan baḥṩ aṣlâ muvâfıḳ olamaz. Muṣaḥâbâtta en ziyâde medâr-ı baḥṩ ve kelâm şefḳat ve merḥamet olmalı ve ḥâzır biᵓl-meclis olanlardan ziyâde ḥâzır olmayanlar ḥaḳḳında aṩâr-ı merḥamet ibrâz olunmalıdır. İᶜtirâz ve muᵓaḫeẕe ne ḳadar muvâfıḳ değilse lüzumundan fazla ḫuluṣ da bir ḥüsn-ü ḥareket değildir. Çünkü bu ḥâl muᵓaḫeẕe ḳadar kendilerini ṣıḳar.

Memleketten baḥṩ münâsip olmadığı gibi nevâḳıṣa dâᵓir söz söylemek de ᶜayıptır.

Ne söylenirse söylensin ciddî olmalıdır. İṭmînân ve ḳanâᶜatı tevellid eden aṣlen söz değildir. Söyleyenin söylediğini düşünüp düşünmediği ḥüsn olunur ve binâᵓen-ᶜaleyh ciddî olmayan bir teveccüh ve ḫuluṣ da ᶜaksi teᵓṩîri gösterir.

Her ne söylenirse söylensin kemâl-i ṣabr ile dinlemelidir. Nevbet kelâm [393] bize geldiği zamân ḥalâvet ve mülâyemetle ᶜaksini bile söyleyebiliriz. Muḫâṭabımız ᶜinâd ederse ışrâr etmemelidir. Kendi fikrini başḳalarına ḳabul ettirmeğe uğraşmaḳ ḳabalıḳtır. Binâᵓen-ᶜaleyh münâḳaşâtta sâkin olmalıyız.

Her muṣâḥabe istifâdeli olamaz, baᶜzen mizᶜaç da olabilir. Eğer ḥüsn-ü idâre edersek hîçbir şey ḥâdiṩ olmaz.

Yaḳasını ve düğmesini ṭutaraḳ sözünü dinlemeğe mecbur edenleri taḳlîd etmemelidir. Birine s̱ervetinin miḳtârını ṣormaḳ ve kendininkini söylemek muᶜayyebâttandır.

Ötekine berikine laḳab ṭaḳmaḳ, kez̲â ötekini berikini çekiştirmek, münâsebetsiz dediḳodularla uğraşmaḳ ṣon derece ḳabalıḳ ve terbiyesizliktir.

Faṣıl: 3: Ziyâret ve Ziyâret Varaḳaları

Münderecât: Ṣamîmi Ziyâret – Resmî Ziyâret – Diğer Ziyâretler – Ziyâret Varaḳaları – Ziyâret Varaḳalarının İstiᶜmâli

Ṣamîmi Ziyâret – ᶜUmumiyetle ṣamîmi ziyâretler ḳavâᶜid ve âdâba tâbiᶜ olmamaḳ lâzım gelir, merâsim giren yerde ṣamîmiyet yoḳtur. Ṣamîmi ziyâretler ziyâret olunan ile edenin aḥvâl ve ᶜâdâtına tâbiᶜdir. Maᶜha̲z̲â [394] bu ifâdemizle ṣamîmi ziyâretlerde nezâket ve dirâyet lâzım değil demek istemiyoruz, dostluḳ pek ḳuvve-yi ve ᶜayn zamânda zaᶜîf bir râbıṭadır, baᶜzen en şedîd ḍarbelere muḳâvemet ettiği ḥâlde baᶜzı kerede ᶜizzet-i nefse ḥavâle olunan en küçük bir fiske ile ḳopabilir.

Ṣamîmi ziyâretler için bile baᶜzı veṣâyâ büsbütün fâᵓidesiz değildir.

Dostlarınızdan birinin ḫastalandığını işitir işitmez derḥâl istifsâr ḫâṭrına şitâb etmelisiniz, faḳaṭ derḥâl ḫastanın yanına idḫâl edilmeyecek olursanız ṭalep ve ıṣrâr etmeli ve munfaᶜil de olmamalısınız, ḫasta raḫat ve sükun ister veyâ bir sebeb-i ṣıḥḥî buna mâniᶜ olabilir. Eğer bir muḥibbiniz yüksek bir mevḳiᶜ iḥrâz ederse derḥâl bir tebrîknâme göndererek veyâ biᵓz̲-z̲ât giderek kendisini tebrîk etmelidir. Eğer dostunuz terbiyeli ve ḫayât-ı ᶜâlî cenâbâneye mâlik olup s̱ervet ve ᶜaẕimet kendisini maḥkum etmemiş ise behemeḥâl iᶜâde-i ziyâret edecektir.

Muḥibbiniz bir felâkete uğramış ise bu ḫaberi alır almaz derḥâl ḳoşmaḳ vaẕîfesi ğâyet mühimdir.

Bayramlarda, ḳandîllerde vesâᵓir eyyâm-ı maḫṣuṣada en evvel ziyâret olunacaḳ vâlideyn ve büyük aḳrabadır. Binâᶜen-ᶜaleyh ilk günün aḳrabaya ve büyüklere taḫsîṣi muvâfıḳ olursa da büyük şehirlerde ziyâret olunacaḳ z̲evâtın keş̲reti ve mevḳiᶜ ve semtlerin muḫâlefeti dolayısıyla artıḳ ziyâretlerin de semt semt icrâsı zarurî görülür. Bu gibi eyyâm-ı resmîyede gidilecek yerlerin çoḳluğu münâsebetiyle ṭabîᶜi ziyâret de çoḳ devâm edemez. Bir [395] ḫastalıḳ zamânında istifsâr ḫâṭıra gelenlerin kâffesine tamâmen iyileştikten ṣonra iᶜâde-i ziyâret münâsebât-i içtimâᶜiye muḳteziyâtındandır.

Ḫanımların bayramları üç dört güne münḥaṣır olmayıp on beşine ḳadar ziyâret ve iᶜâde-yi ziyâret mümkün olabilirse de artıḳ on beşinden ṣonraki ziyâret-i bayrama ᶜâid olmamaḳ lâzım gelir.

Resmî Ziyâret – Erkekler için olduğu gibi ḫanımlar içinde baᶜzı resmî ziyâretler vardır:

Zevci, oğlu, ḳarındaşı, babası gibi baʿzı yaḳın aḳrabasının ṭanıdığı ẕevâtın ḫanımlarını baʿzı aḥvâlde ziyâret eder ki buna resmî bir ziyâret naẕarıyla baḳılır. Keẕalik baʿzı memleketlerde büyük meʾmurların, ümerâ-yı ʿaskeriyenin ʿâʾilelerini edilen ziyâretler de resmîdir. Bir memlekete gidildiği ve terk olunacağı zamân edilen ziyâretler de resmî ʿad olunur. Resmî ziyâretler için ḫanımlara nuvâffıḳ zamân öğleden ṣonra zevali sâʿat bir buçuḳtan nihâyet ḳışın dörde ve yazın beşe ḳadardır. Ṣabaḥleyin veyâ öğle yemeği zamânında ziyâret meʿîbâttandır. Resmî bir ziyâret taḳrîben yarım sâʿatten ziyâde imtidâd etmemelidir. Maʿhaẕâ misâfirlikte iken diğer misâfirin vurudını çekilmek için vesîle ʿad etmelidir. Resmi ziyaretler behemehal nihayet sekiz gün zarfında iade olunmalıdır. Olunmazsa nezâketsizlik edilmiş olur.

Diğer Ziyâretler – Bir ziyâfeti müteʿâkib sekiz gün ẓarfında ziyâfet ṣâḥibini ziyâret mecburiyeti vardır. Buna teşekkür veyâ hazm-ı ziyâreti denebilir. Daʿvet edilip de maʿẕeretin bulunulamamış ise yine ziyâret mecburidir. [396]

Baʿdeʾl-teʾehhül gelin ḫanım yaḳın aḳrabasından biriyle düğününde bulunan ḫanımları ziyâret etmek nezâket ve terbiye muḳteziyâtındandır.

Bir ʿâʾilede memât vuḳuʿnda taʿziye ziyâreti elzemdir, ancaḳ Avrupalılar bu ziyâreti bir müddet mürüruyla yapıyorlar, bizde ise ne ḳadar çabuḳ yapılırsa o ḳadar dostluḳ gösterilmiş oluyor. Böyle ziyâretlerde ağır davranmaḳ, pek açıḳ renk ve süslü elbise giymemek muvâfıḳ olur. Evvel-be-evvel ölümden kendisi baḥṣ etmemeli ve edilecek olursa tevekkül ve ṣabr-ı cemîl tavṣiye edip münâsebetsiz lâḳırdılar söylememelidir.

Ziyâret Varaḳaları – Bir müddet ğaybubetle bir yere gidileceği zamân aḳraba ve aḥbâ ziyâret edilmeli ve evlerinde bulunmayanlara bir köşesi ḳıvrıḳ bir (varaḳa-yı ziyâret) bıraḳıp alt kenârında yalnız (vedâʿ) kelimesini yazmalıdır. Bu ziyâreti ʿavdette de yapmalıdır.

Bir memlekete yeni gidilip yerleşildiği zamân münâsebet peydâ edilmek ârzu edilenlerle görüşülmek ṭabîʿdir, ancaḳ bu ziyâret Avrupa ʿâdâtınca evvelâ memlekete giden ṭarafından vürudunu iḫbâr maḳâmında îfâ olunuyor, ḥâlbuki şarḳ uṣulünce memlekete yeni gelene ṣafâ-yı âmedîye gidilir ve baʿde iʿâde-yi ziyâret olunur ki bu uṣul daha ṭabîʿi ve daha muvâfıḳ ʿaḳl ve ḥükümettir. Yalnız vürudun bilinmesi ve bildirilmesi meşruttur. Bu meyânda ḳomşularda dâḫildir. İʿâde-yi ziyâret edilmez veyâ yalnız varaḳa-yı ziyâret gönderilse görüşülmek istenilmediğine ḥüküm olunur ve bir daha gidilmez. (Ḳart Dervizit) taʿbîri taʿmim eden ziyâret varaḳaları iyi kâğıttan ve sâde olmalıdır. Tezyînât ṭabîʿatsızlık olur. [397]

Ziyâret varaḳaları üzerinde elḳâb-ı müteʿẓimâne zâʾid ve ʿayıptır.

Ḫanımların da bu yolda varaḳaları olabilir ve faḳaṭ adres yazılmaz. Adres yalnız erkeklerin ḳartlarında ve bir köşede bulunabilir. Ancaḳ bu adresi îcâbında ḳurşun ḳalemiyle bir kenâra yazmaḳ daha muvâfıḳ olur. Zevci ölmüş olsa bile bir ḫanımın ḳartında (falanın ḥaremi) diye yazılıp ism-i taṣrîḥi muvâfıḳ olamaz. Bir ḫanım ḳızın ismiyle ḳartı olmaz. Meğer otuz yaşına geçip bir iş ṣaḥibi ola. Bir erkeğin kendi ziyâret varaḳası üzerine (efendi) ve (paşa) gibi taᶜbîrleri ḳoyamaz. Lâkin ḥaremi veyâ ḳızı (falan beyin yâḫud paşanın, efendinin ḥaremi yâḫud ḳızı) diye yazılabilir. Ṣanᶜat ve meᵓmuriyet gibi elḳâb-ı resmiyesi olan erkekler isimlerinin altına onu da yazabilirler.

Ziyâret Varaḳalarının İstiᶜmâli–Ziyâret varaḳası ḳullanılan yerler müteᶜaddiddir. Ḫatta Avrupa'da yekdiğerini taḥḳîr eden iki kişinin ḳart mübâdele etmeleri düelloya ᶜalâmet ᶜad olunuyor.

Berẕâne gidilip evinde bulunmadığı zamân kenârı ḳıvrıḳ bir varaḳa bıraḳılır. Birine bir hediye gönderildiği zamân mevridi belli olmaḳ üzere bir varaḳada rabṭ olunur.

Baᶜzen bir mektup yazmaḳtan ise ismin altına iki kelime yazılaraḳ varaḳa-yı ziyâret gönderilir.

Ziyâret varaḳasıyla bir daᶜvet vuḳuᶜunda ḳabulü veyâ maᶜaẕeretin reddi meşᶜar derḥâl cevâp yazmaḳ îcâb eder, maᶜhaẕâ red ḥâlinde mektup yazmaḳ daha iḥtirâmkârâne olur. [398]

Yeni evlenenler düğünlerinde bulunanlardan baᶜzılarını ziyâret edemedikleri veyâ lesîbin etmek istemedikleri ḥâlde varaḳa gönderilir.

ᶜÂᵓile efrâdından birinin cenâze resminde bulunanlara da bilâ-ḫare ḳart gönderilirse nezâket edilmiş olur. Bayramlarda vesâᵓir günlerde en evvel küçükler büyüklere, gençler yaşlılara, ḳart gönderirler. Alınan tebrîk ḳartlarına cevâben ḳart göndermemek velevki büyük bir ẕât olsun nezâketsizlik ve ḳabalıktır.

Münâsebet bulunan aḳraba ḫanımlara da erkekler ḳart gönderebilirler, faḳaṭ ḫanımlar erkeklere ḳart iᶜâde edemezler. Yalnız pek iḫtiyâr olanlar ârzu ederlerse iᶜâde eylerler; bekârlar evliliğine ḥürmeten evvel-be-evvel evli olanlara ḳart gönderirler.

Faṣıl: 4: Ziyâfet ve Ṣuret-i Ṭaᶜâm

Münderecât: Ziyâfet – Ziyâfetten Evvel – Sofrada Yemek Naṣıl Yenir – Yemeğin Ṣonu – Yemekten Ṣonra

Ziyâfet – Her şeyde iᶜtidâl en sâlim ve en maᶜḳul bir meslek olduğu gibi ziyâfetlerde de bu iᶜtidâlden ayrılmamalı. İnsân ne ise kendini ondan [399] ziyâde göstermeye, fazla ᶜaẓimet ve tefâḫire ḳalḳışmamalıdır. Her ᶜâᵓilenin kesesine ve ḥâline göre bir yemek ṣalonu olmalı, ḥâlinin fevḳinde ve ḳudreti ḥâricinde maṣraf iḥtiyârıyla yemek ṣalonlarını gülünç bir ḥâle getirmemelidir. Bununla beraber bunu da unutmamalı ki insân gerek ᶜâᵓilesiyle ve gerek daᶜvetlileriyle beraber yemek yensin, yediği

maḥalin her şeyden evvel ğâyet temîz ve müferraḥ ve mürettep ve muntaẓam olmasını ârzu eder. Bu cihetle yemek ṣalonlarında da misâfir ṣalonları ḳadar bir tertîb ve intiẓâm bulunmalıdır. Yoḳsa eski zamân uṣulü ᶜâdî bir odada da ᶜâdî bir sini veyâ maṣa eṭrâfında iştihâ ile yemek yenilecek zamânlar çoḳtan geçmiştir.

Yemek ṣalonunda bütün sofra levâzımı, bütün eşyâ yekdiğeriyle mütenâsip olmalıdır. Muntaẓım yemek ṣalonu olmayan ne daᶜvet etmeli ne de muḳâbele edemeyeceği için edilen daᶜvetleri ḳabul eylemelidir. Bu ḥâlde de heyᶜet-i içtimâᶜiye ḫâricinde yaşamış olacaḳtır.

Daᶜvetler bir iki gün evvel vuḳuᶜ bulmalıdır. Daᶜvet olunan icâbet edip etmediğini derḥâl ḳart düvizitle veyâ mektupla cevâben bildirmelidir.

Heyᶜet-i içtimâᶜiye bir büyük ᶜâᵓile hükmündedir. İçtimâᶜ ve ünsiyet de ğâyet ṭabiᶜi olup bî-maᶜnâ şedâᵓid-i istibdâddan artıḳ ḫalâṣ olunmuş olmağla aḳraba, evdâ ve ehbâ ṣıḳ ṣıḳ teᶜâṭi-yi ziyâfet etmelidir. Herkes ḥâline göre hîç olmazsa haftada bir defᶜa ḫuṣuṣi veyâ resmî bir ziyâfet vermeli ve daᶜvetlere de icâbet etmelidir. (Medeni biᵓt-ṭabiᶜ) olan insân bu vaẓîfe-yi medeniyesinde ḳuṣur etmelidir. Evlerde ṭabla ṭabla yemek çıḳarılan zamânlar geçmiş ve yerine maᶜḳul ve ṭabiᶜi bir iḳtiṣâd-ı medeni ḳâᵓim olmuş olduğundan daᶜvetsiz yemeklerde bulunmaḳtan içtinâb etmelidir.[400]

Ziyâfetten Evvel – Taᶜyîn olunan sâᶜatten on daḳîḳa veyâ bir çeyek sâᶜat ḳadar evvel ziyâfet maḥâlinde iṯbât-ı vücud etmek lâzımdır. Gecikmek nezâketsizlik olur.

Daᶜvetliler gerek ḳadın ve gerek erkek olsun muvâfiḳ ṣurette giyinmeğe mecburdur. Daᶜvetliler kemâlen gelince ve yemekte ḥâzır olunca ḫidmetçi gelip (yemek ḥâzırdır, buyurunuz efendim) der. Daᶜvetliler erkek ise ev ṣâhibi ve ḫanım ise ev ḫanımı buyurunuz kelimesini biᵓt-tekrâr yol göstermek üzere öne geçerek yemek ṣalonuna dâḫil olurlar. Muḥibbâne bir daᶜvet ise sofrada ṣâḥip ve ṣâḥibe-yi ḫâne ṭarafından taᶜyîn ve irâᵓe olunan mevḳiᶜlere oṭurulur. Ortaya daᶜvet ṣâḥibi oṭurup en ḥürmetli olan daᶜvetliyi ṣağına ve ikinci derecedekini ṣoluna alır. Resmî ve mükellef ziyâfetlerde herkesin mevḳiᶜni evvelce taᶜyîn etmek muvâfiḳ olur. Bu da ya birer kâğıda veyâḫud yemek listesinin arḳasına isimleri yazmaḳla mümkündür. Daᶜvetlilerin kâffesini yerlerine geldikten ṣonra cümleten birden oṭurulur.

Sofrada –Resmî ziyâfetlerde sofraya oṭuruncaya ḳadar eldivenler çıḳarılmayıp sofraya oṭurduḳtan ṣonra çıḳarılaraḳ cebe ḳonulur ve isimler yemek listesinin arḳasına yazılmış ise derḥâl çevrilir. Sofrada düz ve dik oṭurup yanındakilerle laḳırtı edeceği zamân vücud değil yalnız baş çevrilir. Ḳarşıda bulunan ẕât ile laḳırdı etmek için sofraya lüzumundan fazla eğilmek caᵓiz değildir.

Sofrada ḫıdmet edenlerin ğâyet terbiyeli ve mahâretli olması meşruṭtur. [401] Eṣnâ-yı ḫıdmette gürültü etmek ve çoḳ patırtı eden veyâ ğıcırdayan ḳundura giymek muvâfiḳ olamaz.

Ḫıdmetçi bir el ile yemek ve diğer el ile ṣalçayı uzatır. En evvel yemek verilecek daᶜvet ṣâḥibinin ṣağında oṭurandır.

Yemek Naṣıl Yenir? – Terbiyeli bir adam sofrada çoḳ belli olur. Yemek yemek uṣulünü iyice bilmelidir önündeki tabağa yemek almaḳ için ḫıdmetçinin getirdiği ṭabaḳ veyâ ṣaḥânda biᵓl-intiḫâb yemek alınmaz. Râstgele ön ṭaraftan ve ṭaᶜâmın miḳdârıyla daᶜvetlilerin ᶜadedi düşünülerek alınır.

Eğer bir yemekten alınmayacaḳ ise yalnız bir teşekkürle bildirilip beyân-ı müṭâlaᶜa edilmez, ṣâḥib-i daᶜvet de ıṣrâr etmemelidir. Yemeği ne çoḳ ve ne az yemelidir. Çoḳ yemek bir nevᶜ oburluḳ olacağı gibi az yenilirse de o da yemek beğenilmemek gibi bir maᶜnâya maḥmul olur. Beğenilmeyen bir yemek bile olsa belli edilmemelidir. Yemek ḥaḳḳında ne daᶜvetliler ne de ṣâḥib-i daᶜvet beyân-ı müṭâlaᶜa etmemelidir. Bunu söz değil ḥâl anlatır.

Ne çabuḳ ne yavaş yemelidir peçete ḳısmen açılıp diz üstüne ḳonur, faḳaṭ göğse iliştirilmez.

Fazla çorba ṭalep olunamaz ve ṭabağı eğerek ṣon damlaya ḳadar içilemez. Ekmeği bıçaḳla kesmek muvâfıḳ değildir. Elle ṭabaḳ üzerinde ḳopararaḳ ekmek ḳırıntılarını sofra bezinin üzerine yamamalıdır. Ellerle yenilecek yalnız ekmektir. Ellerle ne yemek, ne yemiş, ne sebze ne sâᵓir yemek ṭutulabilir. [402]

Çatal ṣol ve bıçaḳ šağ el ile ṭutulur ve ṣol el ile yenilir. Bıçaḳ ağza yaḳlaştırılmaz.

Eğer ḳazâra çatal veyâ bıçaḳ yere düşerse bir diğeri ṭaleb olunur. Yemiş ṣol el ile ve çatal ile ṭutulup ṣoyulur ve yine çatal ile yenilir. Çekirdekli meyvelerin çekirdekleri ağızdan küçük ḳaşıḳ ile alınaraḳ ṭabağa bıraḳılır.

Balığın ḳılçıḳları çatal ile ṭoplanır.

Yemeğin Ṣonu – Ṣofrada dişler emilmez ve ayıḳlanmaz. Ağız çalḳalanmaz ve dudaḳlar yıḳanmaz, çocuḳlara bunları iyice taᶜlîm eylemelidir.

Yemekten Ṣonra – Yemek ḫitâmında peçete devşirilmeksizin ṭabağın yanına ṭoplanaraḳ konur. Sofradan daᶜvet ṣâḥibi ile birlikte ḳalkılır. Ḳahveler ᶜaleᵓl-ekṣer ṣalonda içilir.

Ṣalonda misâfirleri ṣıḳmamaḳ için muṣâḥabet edilir, musîḳî çalınır ve îcâbında oyun oynanılır. Bir müddet ṣonra çay ile bisküvi ile ğato ikrâm olunabilir.

Faṣıl: 5: Muḫâbere

Münderecât: Üslub-u Beyân –Yazı – Mektupların Bidâyet ve İntihâsı – İmzâ ve Târîḫ ve Adres – Kâğıt – Baᶜzı Veṣâyâ

Üslub-u Beyân – Ḳavâᶜid-i lisâna muğâyyir yazılan bir mektup muḥarririnin [403] yalnız cehâletine değil, belki az çoḳ noḳṣân terbiyesinde delâlet eder. Hîçbir üslub ve intiẓâm bulunmayan ve ḳarmaḳarışıḳ cümlelerle yazılan bir mektubu oḳumağa mecbur etmek muḫâṭap ve mürselüᵊl-ileyhe ḳarşı noḳṣân ve fıḳdân hürmet ve iᶜtibârdır.

Üslub-u beyân ve ṭarz-ı ifâde taᶜbîrleri görülünce ğâyet menşiyâne ve şâᶜirâne mektup yazılması iltizâm olunduğu anlaşılmamalıdır. Pek çoḳ kimseler vardır ki mektup yazarken inşâ kitâplarında cümleler ve lüğât kitâplarında kelimeler ararlar. Hele yazı bilmeyenlerin arzuḥâl ve mektuplarını yazmağa ṣanᶜat ve meslek itḫâẕ eden baᶜzı câhil arzuḥâlciler vardır ki "eğer bizim ṭarafımızdan suᵊal-i şerîf ve erzân-ı laṭîf buyrulursa..", "evvel cânib-i ᶜâlîde arâmsâz iḳbâl Aḥmed Efendi'nin dest-i şerîflerini ve maḫdum necâbet mevsumları Şevket Efendi'nin dîde-yi envârlarını pos ederim.." gibi ᶜacîb ve ekṣeriyâ rabıṭsız ve imlâsız cümleler ve kelimelerle dolu mektuplara artıḳ mektup bile denemeyecek zamânlar gelmiştir. İḳtidâr-ı kitâbet muṣṭalaḥ ifâdelerin ᶜArabî ve Farsî kelimât ve terkibâtın keṣretiyle taᶜyîn olunuyor. Bu yolda yazı yazmağa ârzu edenler varsınlar yine iᶜtiyâdlarını bozmasınlar, faḳaṭ biz bugün bu fikirde bulunmuyoruz. Yazı sözün, fikrin kâğıda naḳlinden başḳa bir şey değildir, ᶜacaba biz muḫâṭanımıza teṣâdüf etsek de Ahmet Efendi'ye Şevket'e selâm göndermekliğimiz îcâb etse yine "evvel cânab-ı ᶜâlide arâmsâz iḳbâl Aḥmed Efendi'nin dest-i şerîflerini ve maḫdum necâbet mevsumu Şevket Efendi'nin dîde-yi envârlarını pos ederim" mi diyeceğiz? Böyle bir ifâde-yi ᶜacîbemiz üzerine ḥaḳḳımızda ne gibi bir hükümde [404] bulunması lâzım gelir? Artıḳ "imrânâme-i münᶜam efeḫmîleri resîde-i devdest-i taᶜẓîm ve ḥaḳ nâ-müsteḥaḳ çâkerânemde bideriᶜ buyrulan envâᶜ-yı iltifât-ı müstelzim mesâr-ı ᶜaẓîm olmağla" ifadesine Türkçe mi diyeceğiz?

Küçüklükten iᶜtibâren muntaẓım söz söylemeğe alışmalıyız, düşünerek güzel söz söylemeği öğrenmeliyiz, ondan ṣonra da naṣıl söylüyor ve naṣıl düşünüyorsaḳ öyle yazmalıyız. İşte üslub-u beyân budur. Söylerken hangi kelimeleri, hangi cümleleri ḳullanıyorsaḳ yazarken de ᶜaynı kelime ve cümleleri yazabiliriz. Üslub-u beyândaki ṣanᶜat ve maᶜrifet bundan ᶜibârettir. Mektup yazarken muḫâṭabınızı ḳarşınızda farz ediniz, naṣıl ḳonuşuyorsanız ḳaleminize de onu yazdırınız, iyi mektup böyle yazılır. Yalnız tekrâr ediyorum: Çocuḳlarımıza munṭaẓım söz söylemeye taᶜlîm eylemeliyiz.

Yazı –Yazıdan maḳṣad oḳumaḳtır. Oḳunamayacaḳ derecede fenâ bir yazıdan bu maḳṣad ḥâṣıl olamaz: Fenâ bir yazıyı oḳumaḳ için iyice zahmetler çekilir, hiyeroğlif ḥâl eder gibi uğraşılır. Mektubu oḳuyacaḳ ẕâta bu eẕîyeti ve bu zaḫmeti vermek ṭabiᶜi muvâfıḳ-ı terbiye olamaz. Binâᵊen-ᶜaleyh yazıları oḳunamayacaḳ bir ḥâlde bulunanlar bu iᶜtiyâdlarını taṣḥîḥ etmelidirler. Güzel yazı pek iyi bir şeydir. Vâḳᶜâ herkesin ḫaṭṭâṭ olamayacağını biliriz, ẕâten güzel yazı yazanların câhil olduğu da söylenmektedir, ancaḳ yazı behemeḥâl oḳunaḳlı olmalıdır.

Mektupların Bedâyet ve İḫtihâsı – Evveleri ᶜumumen resmî ve ğayr-ı resmî meḳâtibâtta (devletli, ᶜizzetli, saᶜâdetli, ᶜazimetli efendim ḥazretleri) [405] yâḫud (maᶜruz bendeleridir, maᶜruz çâker-i kemîneleridir, maᶜruz-ı cârîyeleridir, maᶜruz-ı ᶜabd-i memlukleridir) gibi lüzumsuz ve mübâlağalı ᶜacîb taᶜbîrler ḳullanılırdı, ḥâlâ da bu ᶜacîb taᶜbîrleri ṣamîmi muḫâberâtta bile ḳullanmaḳta ısrâr edenler yoḳ değildir. Faḳaṭ bugün muḫâṭabın derecesine ve aradaki münâsebete göre (efendi, bey efendi, efendim, efendim ḥazretleri, ḫanım, ḫanımefendi, ḫanımefendimiz, ᶜazîzim efendim, muḥterem efendim, muḥterem efendi, muḥterem ḫanım efendimiz) ve daha ṣamîmâne olaraḳ (birâder muḥterem efendim, ᶜazîz ve muḥterem ağabeğim efendim, muḥterem ablam ḫanım efendi, ᶜazîz hemşîrem, efendim, esselâm'ül ᶜaleyküm, ᶜarz-ı ᶜâcizânemdir..) gibi taᶜbîrlerle mektuplara başlanıyor. Zevcin ve baba evlâd yekdiğerine daha ṣamîmâne taᶜbîrler bulabilirler. Mektupların nihâyetlerinde de sebeb-i taḫrîri bulunamayan (Ol-bâbda emr ü fermân hazret-i men lehü'l-emrindir.)birine maḳâm ve derecesine ve münâsebete göre (efendim, efendim ḥazretleri, iḫtirâmât-ı ᶜâcizânemin veyâḫud ḥissiyât-ı iḫtirâmkârânemin ḳabulünü ricâ ederim, iḫtirâmât ve taᶜẓîmât-ı ḫâliṣânemin ḳabulünü istirḥâm eylerim efendim ḥazretleri, maᶜaᵓl-iḫtirâm ᶜarz olunur efendim, devâm-ı muḥabbetleri maᶜaᵓl-iḫtirâm mütemennâdır, teveccüh-ü ᶜaleylerinin devâmını kemâl-i iḫtirâmla istirḥâm eylerim.) gibi taᶜbîrler yazılabilir.

İmzâ ve Târîḫ ve Adres – Mektubun ḫitâm bulduğu yere yaḳın bir maḥâle imza olunur. İmzânın üstüne bendeleri ve cârîyeleri gibi taᶜbîrâta lüzum yoḳtur. Artıḳ bu devr-i ḥarbte kimse kimsenin ne ḳulu ne de çârîyesi olabilir. Mektubun bedâyet ve intihâsına ve ledeᵓl-îcâb [406] içindeki iḫtirâm ve iḫtirâṣ kâfî ᶜad olunur veyâḫud imzânın üstüne (muḥibbiniz, birâderiniz, ṣadıḳınız, ḥürmetkârınız…) gibi taᶜbîrler ḳonabilir.

Muḫâberâtta tarîḫin ve maḥal-i vürudun pek ziyâde ehemmiyeti olduğu cihetle vehle-yi evlâda naẓar-ı diḳḳate çarpmaḳ üzere mektubun bâlâsında bir köşeye meṣelâ: [İstanbul – 25 Eylül 1339] yazılması daha muvâfıḳ olur. Muḫâṭabca adresin maᶜlum olmaması veyâ unutulması iḫtimâli varsa iḫtiyâṭen imzânın altına adres de ḳonabilir: (Bursa – Ḥükümet Caddesi – 15)

Ḫanımlar imzâlarını: "Aḥmet Efendi'nin ḥalîlesi, ᶜAli Efendi'nin büyük kerîmesi" ve merḥum ise yalnız merḥum kelimesini ᶜilâve ederler. Kendi isimlerini yazmayanlar çoḳtur. Kerîme-yi müteᶜaddid olup da ḳarışıḳlıḳ iḫtimâli varsa (ᶜAli Efendi'nin kerîmesi N,) diye isminin ilk ḥarfini yazıyorlar. Ẓarfların üzerine de ḫanımların isimlerini yazmaḳ iyi görülmüyor. Maᶜmâfîh aḫîren isimler de yazılmağa başlanmıştır.

Ẓarfın üzerinde yalnız memleket, soḳaḳ ve isim yazılır ve ṣanᶜat ve mesleği de ᶜiâve olunur. Zâᵓid yazılara lüzum yoḳtur: [Bursa – Sedbaşı, 98, Fotoğraf Muṣṭafa Efendi]. Pul ẓarfın yazılı ṭarafına ve sâğ köşeye ilṣâḳ olunur.

Kâğıt – Muḫâberâtta iyi beyaz kâğıt ḳullanmalıdır. Renkli, çizgili ve süslü kâğıtlar şâyân-ı tavṣîye olmadığından ancaḳ ṣamîmi muḫâberât için ṣaḳlanabilir. İstidᶜâ ve tavṣîyenâmeler büyük ḳıṭᶜa da [407] kâğıtlar üzerine yazılır ve ṣaḥîfenin kenârı boş bırakılır. Kâğıdın bâlâsında hangi maḳâma ḫiṭâb edildiği ve başlanacaḳ yerde de elḳâbı yazılır. İstidᶜâller ğâyet muḫtaṣar ve müfîd olmalıdır, ẓarf kâğıtla mütenâsip olmalı ve ikiye bükülen kâğıd içine uyğun girmelidir.

Baᶜzı Veṣâyâ – Muḥazarât-ı resmiyede hâmiş ve hâşiye yazmaḳ mecâz değildir, kâğıdın arḳasına yazı yazmamalıdır, çünkü baᶜzen iki ṭaraftan yazılan yazılar birbirine ḳarışaraḳ oḳunmaz ḥâle gelir. Lüzum olmadıḳça ḳart postal istiᶜmâli de muvâfıḳ görülmeyen ḥâlâttan ise de zamânımızda bu ᶜadem-i muvâffaḳat gözetilmemektedir. Maᶜlumât ve izaḥât ṭâleb olunan zengîn bile olsa cevâp için pul lef etmemek iḳtiṣâdıyâtın şekl-i ḥâzırına naẓıran ᶜayb ᶜad olunur. Ḥâmile verilecek mektupların bal mumu ile mühürlenmiş ḥâmile ḳarşı nezâketsizlik ᶜad edilir.

Bir mektuba cevâp vermemek nezâketsizliktir. Her mektubun bir cevâba ḥaḳḳı vardır. Cevâbı geciktirmek de âdâb-ı muḫâbereye muvâfıḳ olamaz. Bu bâbda yalnız bir ḥâl-i müstesnâ vardır: Ḥiddet ve şiddetle yazılmış bir mektuba cevâp yazmaḳ üzere ḥiddet geçmek için biraz beklenebilir. [408]

Faṣıl: 6: Ḫuṣuṣât-ı Muḫtelife

Münderecât: Muᶜallimlerle Münâsebet – Ḳomşuluḳ – Mihmânnüvâzlıḳ – Velâdet –İzdivâc – Vefât – Ḫânede Nezâket

Muᶜallimlerle Münâsebet – Evde muᶜallim veyâ muᶜallime bulunduğu ḥâlde kendilerine fevkaᵓl-ᶜâde ḥüsn-ü muᶜâmele etmelidir. Nezâket ve şükür-güẕârlıḳ ile berâber çocuḳların menfeᶜati de bunu îcâb eder. Ebeveynin ḥüsn-ü muᶜâmelede bulunmaması tedrîcen çocuḳlarda sirâyet eyler.

ᶜAḳıllı ebeveyn hîçbir zamân muᶜallim veyâ muᶜallimenin aleyhine çocuḳların ṭarafını iltizâm edemez. Muᶜallimin bir ḳuṣuru bile olmaḳ lâzım gelse yalnızca ve ğâyet ḥis ṣuretle onu iḥsâs eyler, faḳaṭ çocuḳlar bir şey bilmemelidir.

Ay nihâyetinde muᶜallimin eline aylığı vermek nezâkete muğayyirdir. Bir ẓarf derununa vazᶜ ile dâᵓimâ oṭurduğu yere görebilecek ṣurette bıraḳılır. Muᶜallime araṣıra hediye iᶜṭâsı ve yemeğe daᶜvet de ḥüsn-ü teᵓsîr ḥâṣıl eden aḥvâldendir. Çocuḳlar ḫocalarının yanına dâᵓimâ ğâyet temîz ve giyinmiş olduḳları ḥâlde çıḳarlar ve giderken de ḳapıya ḳadar teşyîᶜ ederler.

Ḳomşuluḳ – Her ḳomşu ile, ḳomşu diye her râst gelen ᶜâᵓile ile görüşülemez. Bunlar meyânında dost ve aḥbâb ittihâẕına şâyân [409] olanlar ile görüşülebilir. Faḳaṭ her ḥâlde ḳomşularla lüzumundan ve ᶜâdetinden fazla görüşmek de muvâfıḳ olamaz. Dōst ve aḥbâb intiḫâbında pek müdaḳḳiḳ olmalıdır. Biᵓl-ḫaṣṣa ḳomşuluḳ vesîle-yi ṣamîmiyet olamaz. Mechul bir ḳomşu ile ḫaṣm ve

düşman bir ḳomşu arasında iyice bir farḳ vardır. Ḳomşuluḳ dōstluḳtan ziyâde ekṡeriyâ nizâᶜ tevlîd eder.

Bu münâzaᶜât bir yana dâḫilindeki odalarda ve apartmanlarda iḳâmet edenler arasında daha ziyâde keṡîrüᵊl-vuḳuᶜdur. Üst ḳatta oṭuran ḳomşunun gürültüsü, alt ḳatta oṭuranın bağırması, muttaṣıl odada muḳîm olanın pencereden ḫalısını silkelemesi, diğerlerinin piyano çalması veyâ oynaması… gibi sebepler ekṡeriyâ münâzaᶜaya kâfî olur. Vâḳıᶜâ apartman ḥayâtı henūz memleketimizde pek ziyâde taᶜammüm etmemişse de her ḥâlde her ḳomşu ile ḫuṣuṣiyet ve ṣamîmiyet peydâ edilemez. Buna diḳḳat etmelidir. Ancaḳ bütün ḳomşulara ḳarşı müteveccih, nâzik, ḫayırḫah ve ṣabırlı olmalıdır. Lâḳırtı ettikleri zamân nâzikâne cevâb ve münâsebet geldikçe selâm vermelidir. Küçük ḳaṣabalarda ḳomşularla daha çoḳ görüşülürse de büyük şehirlerde ve ᶜaleᵊl-ḫuṣuṣ İstanbul''a buna imkân bulunamıyor.

Mihmânnüvâzlıḳ – Eve bir müddet ḳalmaḳ ve yatmaḳ üzere bir misâfir geleceği zamân evvelce odasını ve esbâb-ı istirâḥatini ḥâzırlamaḳ ve istiḳbâl etmek lâzımdır. Eve geldiği zamân elbise değiştirmek ve tuvaletini yapmaḳ iḥtimâline mebnî evvela odasına götürülür ve eğer yemek zamânına daha epeyce vaḳit varsa ḫafîf bir ḳahvaltı iḥzâr olunur. Evde oṭurduğu müddetçe kendisini ṣıḳmamaḳ lâzımdır. Eğer serbest olmasını isterse istediği [410] gibi gezinmek üzere serbest bırakılır ve eğer beraber gezmeği ârzu ediyorsa refâḳat edip gezdirilmeli ve eğlendirilmelidir. Evde aḳrabâdan bir misâfir bulunduğu zamân zevcin arasında en küçük bir bürudet bile ḥis olunmamalıdır. Misâfir böyle bir ḥâli evde kendinin bulunmasına ḥaml ederek fevḳaᵊl-ᶜâde ṣıḳılır ve derḥâl gider. Misâfir müteᶜaddid olursa hepsine ᶜaynı ṣuretle ḥiss-i muᶜâmelede bulunmaḳ şarṭ-ı aᶜẓamdır. Misâfir de ḫıdmetçilere varıncaya ḳadar herkese ḳarşı fevḳaᵊl-ᶜâde ḥiss-i muᶜâmelede bulunmağa ve ḫânenin ᶜörf ve ᶜâdâtına tamâmi-yi ittibâᶜa mecburdur. Maᶜmâfih misâfir her hâlde lüzumundan fazla iḳâmetle ev ṣâḥiplerini ṣıḳmamalıdır. Ṣıḳtığını anladığı anda başḳa bir vesîle bularaḳ ṭatlılıḳla hemen ᶜazîmet etmelidir.

Velâdet – Bir ḫânede bir velâdet vuḳuᶜunda müddet-i ḳânuniyesi ẓarfında îcâb edenlere iḫbâr-ı keyfiyet edilmelidir. Aḳrabâ ve aḥbâ münâsib hediyelerle tebrîk ve istifsâr-ı ḫâtır ederler. Loḫusa yanına ṭabîb müsâᶜade etmedikçe girilemez ve bundan dolayı da gelenlerin gücenmeğe ḳaṭᶜiyen ḥaḳları olamaz. Loḫusa ifâḳet bulduḳtan ṣonra istifsâr-ı ṣıḥḥat edenlere iᶜâde-yi ziyâret mecburiyeti vardır.

İzdivâc – İzdivâc için izinnâme çıḳartmaḳ ve bunun için gerek erkek ve gerek ḳadınların veṡîḳaları irâᵊe olunmaḳ lâzımdır. İzinnâme alındıktan ṣonra imâm veyâ meᵊmur iki ṭarafın vekilleri ve şâhitleri vesâᵊir ḥaẓır bulunanlar ḥuzurunda nikâḥı ᶜaḳd eder. Mehr-i müᵊeccel ve muᶜaccelin taᶜyîni için ḥîn-i ᶜaḳitte ârzu olunmayan bir ḥâl vuḳuᶜa gelmemek üzere vekillerin evvelce işi ḳararlaştırması lâzımdır. ᶜAḳdi nikâḥı müteᶜâḳib tebrîkât îfâ olunur. [411]

Maᶜhaẕâ ṣon zamânlarda nikâḥ meclisinde biᵓẕẕât ḳız ve erkeğin ḥâzır bulunmağa başladığı daḫî görülmektedir.

Vefât – Bir ᶜâᵓilede vefât vuḳuᶜunda iḫbâr iḳtizâ edenler vesâᵓit-i serîᶜa ile cenâzenin ḳaldırılacağı zamânın ve namâzı ḳılınacaḳ câmiᶜ-i şerîfin ve defin edilecek maḥallin taᶜyîniyle berâber ḫaber verilir ve lüzum ve iḫtiyâc ḥâlinde evrak-ı ḥavâdiṣe de yazdırılır. Aḳrabâ ve aḥbâ müteveffânın ṣon ḫıdmetinde bulunmağa ve ᶜâᵓile-yi keder-i dîdesine tesellî vermeyi kendileri için bir vaẓîfe bilinmelidir. Dünyâ-ı umum ve âlâm ile dolu bir dar-ı fenâ olmağla bâb-ı ṣabır ve tevekküle ilticâ ile kederi ifrâṭ dereceye vardırmağa çalışmalıdır. En yaḳın aḳrabâ ve aḥbâdan baᶜzılarının mâtemzede olanları bir müddet yalnız bıraḳmamaları îcâbât-ı insâniyettendir.

Vaḳt-u ve zamânıyla defin ruḫṣatnâmesi için îcâb edenlere mürâcaᶜatı unutmamalıdır. Cenâzede bulunmaḳ bir ziyâret telaḳḳî edilerek ᶜâᵓile-yi keder dîdeden iᶜâdesine intiẓâr olunmaz.

Ḫânede Nezâket – Nezâket ḫâne ḫâricinde lâzım olduğu ḳadar ḫânede de elzemdir. Eğer zevç ve zevce en ḥiddetli zamânlarda bile dâᵓimâ nezâketle lâḳırtı ederlerse beynlerinde daha az iḫtilâf ẓuhur eyler. Çocuḳların da nâziḳ olması maṭlub ise dâᵓimâ gözleri önünde bir ḥüsn-ü miṣâl bulunmaḳ îcâb eder. Küçükler taḳlitçidir. Dâᵓimâ kendilerini muḥâṭ olanlara ṭabîᶜatlarını uydururlar.

Bir iş görüleceği zamân ḳarâr vermezden muḳaddem zevcîn yekdiğerinin fikrini almalıdır. İki reᵓyin ictimâᶜından daha iyi bir netîce ḥâṣıl [412] olur. Faḳaṭ ḫânımında ekṣer ḳadınlarda olan her işte muḥâlefet etmek ḫuyunu terk etmesi lâzım gelir, ᶜaksi ḥâlde müşâvere imkânı ḳalmaz. Reᵓy vermek iᶜtirâz demek değildir, en ziyâde buna diḳḳat etmek lâzım gelir.

Zevc çalıştığı veyâ yalnız olaraḳ kitâb oḳuduğu zamân onu râḥatsız etmemeye çalışmalıdır. Meşġuliyet-i zihniye arasında başḳa bir ḥâdiṣe düşünceyi târumâr eder.

Eṭrâfımızdakilere muḥabbet ve ḫürmetimizin devâm etmesi mültezem olduğuna göre kendimize ḳarşı mecbur olduğumuz diḳḳat ve iᶜtinâda da ḳuṣur etmemekliğimiz muḳtezîdir.[413]

Onuncu Ḳısım: Bağçe ve Kümes

Faṣıl: 1: Bağçe

Bağçe ile de Uğraşacak Ev Ḫanımıdır – Bağçe, Vazᶜiyeti ve Ṭoprağı – Ṭoprağın Iṣlâḥı – Gübre – Ṣulama – Bağçe Âlât ve Edevâtı ve ᶜAmeliyât – Memleketimizde Zerᶜ Olunan Sebze – ᶜİlâç Olan Nebâtlar – Yemiş Ağaçları – Çiçekler

Bağçe ile de Uğraşacak Ev Ḫanımıdır

Bir çiftlikte biz bağçe yetiştirmek için yalnız bir vâsıṭa-yı iḳtiṣâdiye vardır. O da biᵓzzât çiftlik ṣâḥibesinin idâresi altında bulunmasıdır. Ḫânenin sebzece olan iḥtiyâcâtını, her mevsim için hangi sebze lâzım olduğunu ev ḫanımından, çiftlik ṣâḥibesinden daha iyi ve eṭrâflı bilen yoḳtur. Bağçesi mükemmelen idâre edilmiş bir çiftlik nerede görülürse, hangi evde muntaẓım bir bağçeye teṣâdüf edilirse emîn olmalı ki oraya bir ḫânım eli, bir ḫanım neẓâreti ḳarışmıştır. Bu vaẕîfeyi ḫanımlar derᶜuhte etmelidir. Yalnız çiftliğin sebze bostânını ve bağçesini değil ḫânenin çiçek bağçesini de idâre etmek ḫanımlara ᶜâid olmalıdır. Emîn olunuz, ḫanım [414] efendiler, bu vaẕîfeyi derᶜuhte ettiğiniz daḳîḳadan iᶜtibâren en ṭatlı, en eğlenceli, en ṣıḥḥi, en güzel bir işle meşğul olacaḳsınız.

Kümes de bağçe gibidir. Bağçe ve kümes ḳısımlarına taḫṣîṣ eylediğimiz ṣaḥîfelerden maḳṣad burada bunlara ᶜâid bütün maᶜlumâtı cemᶜ etmek değildir. Bunlar o ḳadar çoḳ ve o ḳadar uzundur ki her biri için ayrıca birer mecelle ister. Buradaki baḫṣte ğâye bir bağçe veyâ kümes idâre edecek ev ḫanımının bağçe veyâ kümesin ev idâresi ḫuṣuṣundaki münâfiᶜ ḥaḳḳında naẓar-ı diḳḳatini celb edebilmektir. Bu iki baḫṣ-i mühime dâᵓir ketb-i maḫṣuṣa tavṣîyesiyle kendilerini hem yormaḳ hem de maṣrafa ṣoḳmaḳ istemezdim, faḳaṭ bunu da bilmeli ki bugün memleketimizde zirâᶜat ḳadar, kümes ḥayvânâtına baḳmaḳ ḳadar göreneğe ṭâbiᶜ deryâ-yı teᶜâmüle gömülmüş hîçbir şey yoḳtur. Ḫâlbuki bu iki ṣanᶜat tamâmıyla ᶜilmî ve fennî bir ṣurette ḫüsn-ü idâre edildiği, her günün keşfiyât ve iḫtirâᶜâtından istifâdeye şitâb olunduğu taḳtîrde on ḳat daha ziyâde istifâde olunacağına şüphe olunmamalıdır.

Memleketimizin ṭoprağı ğâyet maḥsuldârdır eğer fennî bir ṣurette ve daha faᶜâlâne bir ṭarzda idâre edilirse şimdiki nüfusun on ḳatı ahâliyi daha ziyâde refâhla besleyebileceğine emîn olmalıdır.

Binâᵓen-ᶜaleyh bir bağçeye ve bir kümes ṣâḥip olan ḳârᵓelerimin uṣulsüz ve ḳâᶜidesiz bir ṣurette bir ṣırf göreneğe tâbiᶜ olaraḳ iş görmelerini ârzu etmem. Büyük işler biᵓṭ-ṭabiᶜ ᶜamele ve bağçıvân vâsıṭâsıyla görülür. Faḳaṭ diḳḳat ve neẓâret şarṭ-ı iᶜẓamdır. Bununla beraber ev ḫanımı küçük işlerden [415] ḳaçmamalı, ürkmemeli, bunları biᵓzzât ifsâ etmelidir. Bunda emîn olmalı ki ṣıḥḥat, bereket, eğlence ve fâᵓide vardır. Kümes ḥayvânâtı da ᶜaynıyla bagçe gibidir. Ne ḳadar iyi, vaḳıfâne ve fennî ṣurette baḳılırsa o ḳadar çoḳ istifâde olunur.

Bağçe, Vazʿiyeti ve Ṭoprağı –

Bağçede ʿaleʾl-ʿâde yemiş ağaçları ve sebze ile çiçek bulunur ve ekṣeriyâ bunlar ḳarışıḳ bir ṣurette de zerʿ ve ğars edilir.

Bir bağçe ne çuḳur bir yerde ne de yükseklerde olmalıdır. Çünkü çuḳurdaki bağçeler ziyâde râṭıb olduğu gibi ilk bahar ṣoğuḳlarından da mezruʿât müteʾeṣṣir olur. Yükseklerde de ḳurutucu rüzgârlara maʿruz olur. Tevcih ve vazʿîyet de şâyân-ı diḳḳattir. Bağçe şimâle müteveccih ve nâẓır olmamalıdır. Çünkü bağçedeki mezruʿât ne ḥarâret ve ne ziyâdan miḳtâr-i kifâyede müstefîd olamaz. Şarḳa ve cenuba nâẓır bağçeler hepsinden iyidir. En ziyâde esen rüzgârların esdiği ṭarafa yâ kâfî derece-yi irtifâʿda bir duvar veyâḫud buna benzer başḳa bir şey yaptırılır.

İntiḫâb olunan arâzînin ṭoprağında o ḳadar ehemmiyet yoḳtur. Çünkü ṭopraḳ naṣıl olursa olsun fen sâyesinde bugün mütenevviʿ ʿâdî ve kimyevî gübrelerle ḳâbil-i ıṣlâḥtır.

Yemiş ağaçları için ḳuvvetli, killi ve kireçli topraḳ ğâyet iyidir. Sebze ve çiçek için bilʾakis ṣulaḳ ve ziyâde gübreli ṭopraḳ lâzımdır. Ṣuyun cereyânı mümkün olabilecek ṣurette tertîbât yapmalıdır.[416]

Ṭoprağın Iṣlâḥı – Bir ṭoprağı ıṣlâḥ etmek nebâtâtın yetişebilmesi için lâzım olan maddeyi terkîbine idḫâl etmek demektir. Çoḳ killi olan ṭopraḳ ḳatı ve yazın ṣıcaḳ ve ḳışın ruṭubetli olup tenebbütâta o ḳadar müsâʿid değildir. Bu nevʿ ṭopraḳlar ḳum ʿilâvesiyle ıṣlâḥ olunur. Bilʾakis baʿzı ṭopraḳlar çoḳ ḳumlu olmağla ḳuru ve yaḳıcı olur. Bu ḥâlde kil ʿilâvesi lâzım gelir.

Çoḳ ṣulaḳ olan ṭopraḳlarda ṣuyun cereyânı için ḥendeḳler yapılır ve eğer çoḳ ḳuru ise ṣulanır.

Bir ṭopraḳ ıṣlâḥ edildiği zamân ḳuvve-yi inbâtiyesini bir ḥâl-i dâʾimîde ṭutabilmek için ḳarışıḳ gübre ʿilâve olunur.

Faḳaṭ bunu aṣıl gübre maʿnâsına anlamamalıdır. Bir çiftlikte dâʾîmâ bulunabilen her nevʿ mevâd-ı ʿuzviye veyâḫud doğrudan doğruya gübre kil veya ḳumla ḳarıştırılırsa ona ḳarışıḳ gübre denir. Ḳumlu arâziye killi gübre ve killi arâziye ḳumlu gübre yayılır.

Bunun başḳa türlüsü de vardır. Fışḳıyı ṭopraḳla üreterek teḫallüle terk olunur ve bu ṣuretle iyi bir gübre elde edilir. Faḳaṭ bu nevʿ gübrenin en iyisi yapraḳ veyâ nebâtât enḳâzının çürümesinden ḥuṣule gelir. Buna çürüklük denir ve yüzde on beş kireçli ḳum ḳarıştırılır. Çürümüş funda ṭoprağı en maḳbulüdür. Bu nevʿ çürüklükleri ve funda ṭoprağını ṭoprağın içine gömmeyip üstüne sermelidir.

Gübre – ʿÂdî gübre ile kimyevî gübreleri tefrîḳ etmelidir. İnek tezekleri, beygir merkeb ḳoyun ve kümes ḥayvânâtı fışḳısıyla ʿâdî gübre bağçeler için ğâye aʿlâ gübredir. [417]

İnsânların pislikleriyle lâğım şularını gübre maḳâmında ḳullanmamalıdır. Yemişlerle sebzeye fenâ bir lezzet verir.

(Süper Fosfat Duşu), (Nitrat Dupotas) ve (Nitrat Düsot), (Sülfat De amonyaḳ) ve kül gibi kimyevî ve maᶜdeni gübrelere gelince bunlar ğâyet nâfiᶜ olabilirse de ṭoprağın cinsi ve noḳsânı ḥaḳḳıyla bilinmeden ve bunlardan hangisinin nâfiᶜ olacağı ve ne miḳtâr lâzım geldiği anlaşılmadan ḳullanılırsa ekşeriyâ fâʾide yerine mazarrat ḥâṣıl olur. Binâʾen-ᶜaleyh bir zirâᶜat müteḫaṣṣısin reyine mürâcaᶜat etmelidir.

Şulama – Bir bağçeyi şulamaḳ için en iyi şu dere ve şahrınç şularıdır. Çoḳ şoğuḳ olan ḳuyu şularından çekinmelidir, eğer başḳa şu yoḳsa bir müddet güneşe ḳarşı bıraḳtıḳtan şonra şulamalıdır.

Yazın aḳşamları ve diğer mevsimlerde şabâḥları şulamaḳ muvâfıḳtır. Hîçbir vaḳitte güneş var iken şulamamalıdır. Derḥâl ışlanan yapraḳlar ᶜâdetâ yanar.

Şu şiddetle ṭoprağın üzerine aḳmamalıdır. Çünkü hem ṭoprağı oyar, hem de çökertir. Bu cihetle şulamaḳ için yapılan ḳovaların emzik ṭaraflarına emzikten gelen şuyu taḳsîm etmek üzere ufaḳ delikli bir emzik başı geçirirler. Ğâyet nâzik nebâtâtı şulamaḳ için pülverizatörler yaᶜni püskürükler ḳullanılır.

Bağçe Âlât ve Edevâtı ve ᶜAmeliyât – Ṭoprağı çapalamaḳ ve bellemek için (bel) ve (çapa) istiᶜmâl olunur. (Fide ḳazığı) ile dikmek için lâzım olan çuḳur ve delikler yapılır. (Ṭırmıḳ) [418] ile ṭoprağın yüzü düzeltilir. Dalları budamaḳ ve otları kesmek için (bağçıvân bıçağı), (bağçıvân maḳaşı), (destere) ve (maḳaş) ḳullanılır. Aşı ᶜameliyâtında (aşı bıçağı) lâzımdır. Ṭırṭılları ḳaldırmaḳ için (ṭırṭıl bıçağı) işe yarar. Baᶜzı nâzik nebâtâtı şoğuḳtan, yağmurdan ve güneşten muḥâfaẓa için (ḳapaḳ), (câmekân), (ḥaşır) ḳullanılır.

Ṭopraḳ bel ile bellenir, ḳazma ile ḳazılır, çapa ile çapalanır. Gübre serpilir ve yayılır, otlar ayıḳlanır… bunun gibi daha birçoḳ ᶜameliyât vardır. Fide yetiştirmek, fidânları başḳa maḥâlere naḳl etmek, daldırmaḳ, aşılamaḳ vesâʾire gibi ᶜameliyât vardır ki ev ḫanımı iyi bir zirâᶜat kitâbını tetḳîḳ ile pek aᶜlâ yapar veyâ yaptırabilir.

Memleketimizde Zerᶜ Olunan Sebze – Türk memleketinin her ṭarafında her türlü sebze bulunur. Baᶜzı maḥâllerde bir ṭaḳımları yetiştirilemiyor ise de ṭerḳ-i naḳliye tekaşşür ettikçe bir yerden diğer maḥale de naḳli ḳolaylaşıyor. Şapları ve yapraḳları yenilen sebzenin meşhurları: laḫana, ıspanaḳ, ḳuzuḳulağı, marul, hindiba, tere, pıraşa vesâʾiredir. Kökleri ve bu maḳâmda olan yumruları yenilenler: patates, domalan, kereviz, şalğam, ṭurp, havuç vesâʾiredir. Dânelerini veyâ meyvelerini yediğimiz sebzenin en meşhurları: faṣulye, bezelye, baḳla, domates, paṭlıcan, ḳavun ve ḳarpuz, ḳabağın envâᶜı, ḫıyâr, çilek vesâʾiredir.

Çiçeklerini yediklerimizin başlıcaları: enginar, ḳarnıyarıḳ, vesâʾiredir. Ḳoḳu ve lezzetlerinden dolayı terbiyede ḳullanılan nebâtâta gelince bunların da [419] meşhurları: Ṣarımsaḳ envâʿı, ṣoğan, maydanoz, frenk maydanozu, tere vesâʾire.

ʿİlâç Olan Nebâtlar – Birçoḳ nebâtlar da vardır ki ḫastalıḳ ḥâlinde çoḳ işimize yarayabilir. Müdebbire bir ev ḫanımı bunlardan hîç olmazsa baʿzılarını bagçesinde yetiştirmeği ihmâl etmemelidir. İşte bunlardan en mühimleri şunlardır:

(Ḫodan) çiçeklerinin menḳuʿı terletir ve hazmı teshîl eder. (Ḫatmi) yapraḳ ve çiçeklerinin menḳuʿı yumuşatıcıdır. (Ebe gümeci) yapraḳ ve çiçeklerinin menḳuʿı mulaṭṭif ve ṣadrîdir. (Ṣığır ḳuyruğu) yapraḳ ve çiçeklerinin menḳuʿı nezlelere, göğüs râḥatsızlıḳlarına ve iltihâblara ḳarşı fâʾidelidir. (Mine çiçeği) yapraḳlarıyla ṣancılara, romatizma ağrılarına ve baş ağrısına ḳarşı lapa yapılır. (Zanbaḳ) ṣoğanları ṣuda veyâ sütte pişirildiği ḥâlde çıbân ağrılarını teskîn eder. (Tere) diş ağrılarına ḳarşı işe yarar. (Papatya) çiçeklerinin menḳuʿı muḳavvî ve miʿdevîdir. (Menekşe)nin ḳuru çiçekleri ve yapraḳlarının menḳuʿı ḥelecân-ı ḳalbe, ʿaṣabî buḥrânlara, ṣoğulcanlara, miʿde ṣancılarına ḳarşı fâʾidelidir.

(Ada çayı) yapraḳlarının menḳuʿı muḳavvî ve münebbihtir.

(Böğütlen) menḳuʿı boğaz ağrılarına ḳarşı nâfiʿdir, (ıḫlamur çiçeği) menḳuʿı müsekkindir, (melisa çiçeği) menḳuʿı sinir râḥatsızlığına nâfiʿdir. [420]

(Mürver çiçeği) menkuʿı terleticidir. (Baldırı ḳara) yapraḳlarının menkuʿı idrârı çoğalır.

Yemiş Ağaçları – Burada bu bâbda tafṣîlât ve îzâḥât iʿṭâsı ḳâbiliyeti yoḳtur. Yalnız Türk memleketinin maḥâl-i muḫtelifesinde yetişen yemiş ağaçlarının isimlerini yazmaḳla iktifâ zarurî görüldü:

Armut, erik, ağaç çileği, ağaç ḳavunu, elma, incir, üzüm, üvez, iğde, ayva, badem, portaḳal, turunç, ceviz, çitlenbik, ḫarnub, ḫurma, dut, zerdali, zeytin, şeftali, Trabzon ḫurması, ṭatlı limon, ʿünnab, frenk üzümü, frenk muşmulası, fındıḳ, fıstıḳ, ḳayısı, ḳuş kerevizi, ḳızılcıḳ, ḳoca yemiş, kiraz, kestane, limon, muşmula, muz, mandarina, nar, vişne.

Ev ḫanımı bulunduğu maḥâlin iḳlimine ve ṭoprağına göre ârzu ettiği yemiş ağacını yetiştirebilir, yalnız unutmamalı ki yemiş ağaçlarının da birçoḳ düşmanları vardır.

Çiçekler – Bunların ʿadedi hemen ğayr-ı maḥduddur ve bir fikir verebilmek için bile ṣaḥîfelerle yazı yazmaḳ îcâb eder ki kitâbımız buna müsâʿid değildir. Binâʾen-ʿaleyh yalnız baʿzılarının isimlerini yazıyoruz.

(İnci Çiçeği) mayısta açar, (begonya) yaprkları güzeldir. (patonya) mayıstan teşrîn-i s̱âniye ḳadar, (Cezâyir menekşesi) ilk baharda, (ḫoroz ibiği) yazın, (çuha) ilk baharda, (dalya) şiddetli ḳışa ḳadar, (düğün çiçeği) bütün yaz, (zanbaḳ) [421] ḥazirandan ağustosa ḳadar, (sünbül) ilk bahar bidâyetinde, (süsen) ilk baharda, (şebboy) yazın, (şaḳayıḳ) ilk baharda ve yazın, (ᶜıṭır) ḥaziran temmuz ağustosta, (ḳınâ) temmuzdan teşrîn-i evlâ ḳadar, (ḳatmerli papatya) temmuzdan teşrîn-i s̱âniye ḳadar, (gün çiçeği) ḥazirandan teşrîn-i s̱âniye ḳadar, (muḥabbet çiçeği) yazın, (mina) yazın, (haziran) mayıstan temmuza ḳadar, (yasemin) yazın açar. Bundan başḳa ay, erğuvan, ipek çadır, çanṭa, çarḫ-ı felek, ḳaṭife, ḳandîl, küpe, latin, yıldız çiçekleri de iyice şöhretlidir.

Faşıl: 2: Kümes

Münderecât: Kümes Maḥalli – Aṣl-ı Kümes – Muḫtelif Cins Ṭavuḳlar – Ṭavuḳların Yemi – Yumurṭalama – Ḳuluçḳa – Piliçler – Ṭavuḳ Ḫastalıḳları – Ḳazlar – Ördekler –Hindi – Beç Ṭavuğu.

Kümes – Kümes maḥalî duvarla veyâḫud sâᵓir inşâatla muḥâṭ bir maḥaldir ki bütün kümes ḥayvânâtı serbestçe orada gezinebilirler ekṣer yerlerde biᶜẕ-ẕât evlerin avlusu kümes ḥayvânâtının barındığı bir maḥal muḥâṭṭır. Vâḳıᶜâ ṭavuḳ, ḫoroz, ḳaz ve ördeklerin ṣuret-güẕerân ḥayâtlarını seyr etmek insân için eğlenceli ise de bunlar oṭurduḳları gezdikleri yerleri kâmilen pisletmekte olduḳlarından ṣıḥḥatimiz noḳṭa-yı naẓarından [422] kümesi her ḥâlde aṣıl meskenimizden biraz ötede inşâ etmek pek muvâfıḳ olur.

Kümes mümkün olduğu ḳadar güneşe ḳarşı olmalıdır. Bu küçük sevimli ḥayvânların hepsi güneşi severler. Şiddetli şimâl rüzgârlarından muḥâfaẓa için bir duvar inşâsı muvâfıḳ olur. Avluda birḳaç da ağaç bulunacak olursa iyi olur. Çünkü bunlar güneşin şiddetli ḥarâreti zamânlarında gündüz ağaçların gölgesi altında uyurlar ve oyunlarını da orada oynarlar. Yağmur yağdığında ṣu ṭoplanmaḳ üzere avlunun ṭoprağı düz olmamalıdır. Avlunun bir kenârında vüsᵓatli bir dam (yalnız üstü örtülü) olmalıdır ki yağmur zamânlarında bütün kümes sükkânı oraya ilticâ edebilsinler. Bu damın ṭabanı ğâyet ḳuru ve ruṭubetten ḫâlî olacaḳtır. Bu damın altında bir çuḳur ḳazıp derununu ğâyet ḳuru ince ḳum veyâḫud kül doldurmalıdır. Maᶜlumdur ki kümes ḫayvânları günde birḳaç defᶜa tozlar içinde yuvarlanmazlarsa râḥat edemezler.

Yem içinde münâsib bir yemlik vazᶜıda ṭabîᶜi unutulmaz. Vâḳıᶜâ bunlara daneler yem verildiği zamân ṭopraḳ üzerine sürpülerek verilebilir, faḳaṭ her vaḳit böyle ḳatı yem verilemeyip baᶜzen ṣulu yem daḫi verileceğinden her ḥâlde ḳoyacaḳ bir yer lâzımdır. Ṣu içmeleri için bir ṣuluḳ da muḳtezîdir, faḳaṭ o yolda yapmalıdır ki ḥayvânlar bunu her vaḳit pisletmesin, zîrâ bu ḥayvânlar içecekleri ṣuyu bile pisletmekten çekinmezler, ṣonra da pis ṣu içmek istemezler, hîç olmazsa günde bir defᶜa ṣuluğun ṣuyunu değiştirmelidir. Eğer avludan aḳar bir berrak küçük ṣu [423] geçirilebilirse ṭabîᶜ daha iyi olur.

Eskimiş, pis, yoşun ṭutmuş bir şu ṭabîᶜ içirilmez. Ḳazlar ve ördekler şu ve bâḫuṣuṣ temîz şuyu pek çoḳ severler. Bunların devâm-ı ṣıḥḥatlerini neẕâret îcâbât-ı menfaᶜattendir.

Aṣl-ı Kümes – Ṭavuḳların evi olan kümes ğâyet ṣıḥḥati, ḳuru, havâlanması ḳolay olmalı ve ṭabanı ḳuru ve içi ḳum ile döşenmelidir. Ḳapı ve pencereler gibi delikler şarḳa veyâ cenuba nâẕır olup şimâle olmamalıdır.

Tünekleri yuvarlaḳ yapmaḳ bîçâre ḥayvâncıḳlar için ḥaḳîḳî bir işkence teşkîl ẹdeceğinden tüneklerin üzerleri behemeḥâl düz ve hîç olmazsa altı santimetre üsᶜatinde olmalıdır.

Kümes ikiye bölünmüş olmalıdır: Küçük bölme ḳaranlıḳça olup ḳuluçḳalar ileٍ yumurṭlayanlara maḫṣuṣtur. Ḳavğacı ve müstebid ḫorozlar hîçbir vesîle ile bu ḳaranlık yere giremezler. Her on ṭavuḳ için bir yumurṭlayacaḳ yer lazımdır.

Kümesin içi dışı veᵊl-ḥâṣıl her ṭarafı pek ziyâde temîz olmalıdır. Her gün sâdece bir temîzlemekle berâber haftada bir defᶜa mükemmelen ve kemâl-i diḳḳatle taṭhîrât icrâsı elzemdir. Tünekler birer birer temîzlenmelidir. Yazın üç dört defᶜa duvarlar ve ṭavan kireç ḳaymağı ile badana edilmelidir. Bu ṭahâret ve badana ḫastalıḳların ve ṭavuḳ biti gibi mizᶜac ḥaşerâtin önünü alır. Ṭavuḳlar temîzlikten ḥaẕ ederler ve ancaḳ temîz bir yerde daha ziyâde tekeşşür eylerler.

Çoḳ ḥayvân olduğu zamân bir büyük kümes yapmaḳtan ise birḳaç [424] tane yapmaḳ daha iyidir. Büyük bir kümes güç ışınır, ḥâlbuki tebdilât-ı havâiyyeden ṭavuḳlar pek ziyâde müteᵊessir olurlar.

Muḫtelif Cins Ṭavuḳlar –Türkiye'nin muḫtelif yerlerinde muhtelif cins ṭavuḳlar arasında pek iyileri vardır. Bunların her biri ḥaḳḳında maᶜlumât ve tafṣîlât vermek kitâbımız için mümkün olamayacaḳtır. Çaḳşırlı, tepeli, güdük, İsveç, kerze, ḥacı ḳadın, berat… gibi her memlekete maḫṣuṣ bir ṭaḳım cins ṭavuḳlar vardır. Bunların iyisini aramalı bulmalı ve istifâde etmelidir. İyi cins ṭavuḳlar çoḳ yumurṭlar. Bunun intiḫâbı mühimce bir iştir, öğrenmeli ve ona göre edinmelidir.

Ṭavuḳların Yemi – Ṭavuḳlar ḥâl-i serbestiyi çoḳ severler. Eğer tarlalar arasında ḳırda serbestçe gezinmelerine müsâᶜade olunursa hîç olmazsa yazın yemden müstağnî olabilirler. Faḳaṭ bunları böyle serseriyâne ve serbestâne bırakmaḳ pek de muvâfıḳ-ı menfaᶜat olamaz, çünkü her şeyᵊi yağmâ ve ğaret ederler. Aḳşam ṣabâh kendilerine kenevir toḫumu, ḳara buğday, yulaf, arpa, mışır, buğday, çavdardan taᶜyînleri verilir. Lâkin yalnız ḥububât iᶜṭâsı çoḳ ḳızdıracağından ḳıyılmış marulu ve ṣalaṭalıḳ, pişmiş kepek, şalğam ve havuç gibi şeyler de ᶜilâve edilir.

Yumurṭlama –Ṭavuḳlar ekşeriyâ martta yumurṭlamağa başlayaraḳ teşrîn-i evvelde nihâyet bulur. Ṭavuḳlar velâdetlerinden sekiz on ay [425] ṣonra yumurṭlamağa başlarlar ve beş yaşına ḳadar

devâm ederler. Ṭavuḳlar bu yaştan ṣonra da yumurṭlayabilirse de yem maṣraflarını bile çıḳaramazlar. En çoḳ üç yaşında yumurṭlar. İyi yumurṭlayan bir ṭavuḳ senede yüzden yüz elliye ḳadar yumurṭlayabilirler. Biʾṭ-ṭabîᶜ ne ḳadar iyi beslenirse o ḳadar çoḳ yumurṭa alınır. Maᶜhaẕâ ifrâṭa varmaḳ da iyi değildir. Çünkü çoḳ yağlı bir ṭavuḳ zamân olur ki artıḳ hemen yumurṭlayamaz olur.

Ṭavuḳların cinsine göre yumurṭaların s̱ıḳleti 50 ile 80 ğram arasında tebdil eder. Ṭavuḳları maḫṣuṣ yapılan yuvalarda yumurṭalatabilmek için orada ṭabiᶜi veyâ ṣunniᶜ bir folluḳ bıraḳmaḳ lâzımdır. Buna riᶜâyet olunmazsa yumurṭalarını bulunamayacaḳ baᶜzı münâsebetsiz yerlerde bıraḳırlar.

Ḳuluçḳa – Herhangi ṭavuğu olursa olsun ḳuluçḳaya yatırmaḳ muvâfıḳ olamaz. Baᶜzı ṭavuḳlar ṣon derecede vaḥşîdir. Böyle vaḥşîler yatırılacaḳ olursa yanına yaḳlaşınca ᶜâdetâ çıldırır. Böyleleri piliçlere iyi baḳamazlar. Bir vaḥşî ṭavuḳtan ḳuluçḳa yatmaḳ ârzusu bir iki defᶜa ṣoğuḳ ṣuya yatırmaḳla veyâḫud bir sepet altına yatırmağla ve çoḳ ṣu ve az yem vermekle defᶜ edilir. Binᵓen-ᶜaleyh ḳuluçḳa olacaḳ ṭavuğun ṭabiᶜatı mülâyim olmalı, vaḥşî olmamalıdır. Altına ondan on beşe ḳadar yumurṭa ḳonur. Bundan ziyâde ḳoymamalıdır. Yumurṭalar behemehâl tâze ve iki yaşındaki ṭavuḳların olacaḳtır. ᶜAynı zamânda yumurṭaların ilḳâḥ edilmiş olması da lâzımdır. On beş yigirmi ṭavuḳ için bir ḫoroz kâfîdir. [426]

Ṭavuḳ ḳuluçḳada yigirmi bir gün yatar. Bir sepet altına ḳoyaraḳ ḥububât ve tâze ṣu ile beslenir. Nihâyet bir çeyrek sâᶜatten ziyâde yumurṭalardan ayrılmamalıdır.

İlkbahârda bir düzine piliç çıḳabilir. Yazın ancaḳ sekiz doḳuzdan ziyâde çıḳamaz.

Piliçler – Piliçler ilk günü yemezler. Analarının ḳanatları altında bıraḳıp el değmemelidir. Bir sepet altında bıraḳılır. Piliçler ilk günleri analarının yanından ayrılmazlar ve uzağa gitmezler.

Yigirminci güne ḳadar ṣabâhları erken ḫârice çıḳmalarına ve aḳşam geç ḳalmalarına müsâᶜade etmemelidir. Piliçlerin en iyi ve ilk ğıdâları suda veya ṣuya yatırılmış ekmektir. Ṣonraları ṣıcaḳ ṣuda yumuşatılmış ḥububât da olabilir.

Ṭavuḳ Ḫastalıḳları – Bir ṭavuḳ hîç yem yemez ve ğağası açıḳ olaraḳ güç nefes alırsa iḥtimâl ki (dil altı pepie) olmuştur. Dilinin ucunda teşekkül eden ṣarı deri iğne ile ḳaldırılaraḳ yara dağlanır. Ḳuyruḳ ṣoḳumunda bir çıbân ẓuhur ederse olunca delinir. İnḳibâz olursa ḳıyılmış yeşillik vermelidir. İshâli varsa evvelâ yalnız ṣaraba yatırılmış ekmek vermeli ve müteᶜâḳiben birḳaç gün ḥububattan başḳa bir şey yedirmemelidir. Bir ṭavuğun ayaḳları şiştiğinde (niḳrîs goutte) olduğu anlaşılır, artıḳ o ṭavuğu fedâ etmek îcâb eder. Burnundan ve ağzından sümük aḳtığı zamân (roupie) ḫastalığı olduğu anlaşılır ki artıḳ ṭutulan ṭavuğu fedâ etmek [427] lâzımdır. Teşrîn-i evvelde ṭavuḳların tüy değiştirdikleri zamân ṣoğuḳ yerlerde ṭutmamalıdır.

Öksürüğü olan ṭavuğu derḥâl öldürmelidir.

Ṭavuḳlar bitlendiği zamân ḳara ṣabunla yıḳamalı ve tüyleri altına nezle otu serpmelidir.

Ṭavuḳların en müthiş ḫastalığı ṭavuḳ ḳolerasıdır. Dâʾîmâ uyur gibi dalğın durmaḳ, ḥarâret-i ziyâde olmaḳ, ibikleri mavileşmek ve derḥâl anî bir ṣurette ölmek ʿalâʾim-i maḫṣuṣadan maʿduddur. Eğer tekmîl kümes ḥayvânâtının ölmemesi maṭlub ise kümesi ṣon derecede dezenfekte etmelidir.

Ḳazlar –Ḳazın da birḳaç nevʿi vardır. Altı dişi için bir erkek ḳaz lâzımdır. Ḳaz her şeyʾi yer. Ḳırlara ve tarlalara çıḳarılmaları lâzımdır. Oralarda sürü ile otlarlar, lâkin taḫrîbâtı ziyâdedir. Ḳığısıyla pislenmiş olan otu hîçbir ḥayvân yemez. Her vaḳit ve biʾlḫaṣṣa ḳışın çoḳ ṣuya iḥtiyâçları vardır.

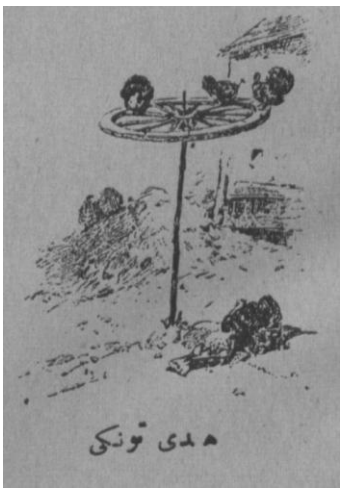
Ḳazlar şubat veya martta yumurṭlamağa başlarlar. Otuz gün ḳuluçḳa yatarlar. Ḳazın eti, yağı, ciğeri, tüyü maḳbuldür.

Ördekler – Bunlar da ḳazlar gibi çoḳ ṣu severler, faḳaṭ merʿâya gitmezler, derelerde ṣu birikintilerinde ğıdâ ararlar, sümüklü, soğlıcan ve küçük balıḳlar onları keyiflendirir. [428]

Ṣabâh ve aḳşam kepekle ṣudan yapılan ḫamur ve biraz da ḥububât verilir. Altı dişiye bir erkek kâfîdir.

Martta yumurṭlamağa başlarlar, ṭavuḳtan ṣonra en iyi yumurṭa ördeğinkidir. Ördek iyi ḳuluçḳa yatmaz ve iyi analıḳ etmez. Ekṣeriyâ yumurṭalarını ṭavuḳ veyâ hindi altına korlar. Ördek yavruları ṣoğuḳtan çoḳ ḳorḳar. Ḳazdan ne ṣuretle istifâde olunuyorsa ördek de öylece faʾide görülür.

Hindi – Pek esârete gelemiyor, serbesti çoḳ seviyor. Geceleri ekseriyâ ağaçlar üzerinde tünekler, yedi dişiye bir erkek kâfîdir. Kümes içinden ḫaẕ etmezler. Bundan başḳa ḳavğacı olduḳlarından baʿzen genç piliçleri öldürürler. Tarlalara bıraḳılırsa oralarını taḫrîb eylerler. En iyisi ṭoplu olaraḳ ḳoyun gibi bir çobanla ḳırlara göndermektir. Hindinin yumurṭası büyük ise de maḳbul değildir. Faḳaṭ pek ṣadıḳ ḳuluçḳadır ve her vaḳit ḳuluçḳa olmağa ḥâzırdır. Hindi yavruları ğâyet nâzik olup çoḳ diḳḳat ister, ṣoğuḳtan da çoḳ müteʾeṩṩir olurlar. Hindilerin birçoḳ ḫastalıḳları vardır. En ziyâde leẕîẕ eti için beslenir. Bir eski tekerlek dingilinden bir ṣırığa geçirerek dikilirse hindi için iyi bir tünek yapılmış olur. [429]



Şekil 4.27. Hindi Tüneği

Beç Ṭavuğu – Beç ṭavuğu ğâyet iyi ve istifâdeli olup yetiştirmesi ṭavuḳtan güç değildir. Eti ğâyet leẕîẕ ve yumurṭası merğubdur. Ṭavuḳ gibi senede yüz elliye ḳadar yumurṭa verebilir, yalnız iyi ḳuluçḳalıḳ edemez. Ḳuluçḳa müddeti yigirmi altı gündür. Tarlaları taḫrîb etmemekle beraber biʾlᶜakis böceklerden ve sümüklülerden taṭhîr eder.

Baᶜzı mahâlerde süglünde (sülün) beslenir ise de baḳılması güç ve istifâdesi azdır. Her gün ḳarınca yumurṭası bulup vermek ve birçoḳ ḫastalıḳlardan muḥâfaẓa etmek lâzım gelir.

Ṭavşan da yetiştirilmek mümkün ise de memleketimizde o ḳadar rağbet yoḳtur. [430]

Baᶜzı Yanlışlar

Henüz tamâmıyla teḳerrür edemeyen Türkçe kelimelerin imlâlarında ṣâʾitlerin istiᶜmâline ṭabîᶜi baᶜzı manṭıḳî ve maᶜḳul ḳavâᶜid-i taḥtında telaffuẓa muvâfıḳ olmaḳ üzere biraz daha vüsᶜat vermek istedim, dondurme, dert, ḳapu, yumurṭe, faṣûlye, mercimek, mürver, başḳa, frun, laḫane, maşe, getürmiyerek, istemeyub, gelemiyeceğinden, bozmıyaraḳ, mağaza, ğazete… imlâlarını ğayr-ı manṭıḳî ve ğayr-ı maᶜḳul görerek dondurma, dört, ḳapı, yumurṭa, faṣulya, mercumek, müruver, başḳa, furun, lâḫanâ, maṣa, götürmeyerek, istemeyup, gelemeyeceğinden, bozmayaraḳ… ve ḥatta mâğâzâ ve ğazeta sur-u taḫrîrini tercîḥ ettim. Faḳaṭ bir iᶜtiyâd-ı medîd sevḳiyle baᶜzı yerlerde bu imlâ-yı maᶜḳule kendim de riᶜâyet edememişim. Bu imlâları ğarâbetle telaḳḳî eden müretteb efendiler de mütenâḳız baᶜzı imlâlara iḥtimâl ki bilmeyerek sebep oldular. Maṭbaᶜada ḥarflerin biraz yıpranmış olmasından baᶜzı ḥarfler ve noḳṭalar da başılmamış… Ḳârᶜelerime iᶜtiẕâr eder ve maᶜnâyı iḫlâl eden veyâ celb naẓar-ı diḳḳat olan yanlışları ber-vech-i âtî taṣḥîḥ eylerim:

Saḥîfe	Satır	Yanlış	Doğru
6	4	tenzîlde	tenzîl eden de

50	14	erkek	erkeklik
52	4	ve onu ᶜayyâşlıḳtan	ve ᶜayyâşlıḳtan
64	4	biz,	bize [431]
74	7	söylemden	söylemeden
81	3	istemek	istemek ve
99	9, 10	âlev	âlev (mükerrer)
102	10	şehlerde	şehirlerde
111	15	ṭaleb-i ẕerrâtın	ṣaleb-i ẕerrâtın
112	21	ḳandîluyla	ḳandilleriyle
127	10	ğardrob	ğardurub
128	13	şeritler	şeritlerle
131	10	müteᶜad	müteᶜaddid
134	8	sâde modaya	sâde ve moda
140	11	peçetleriᵊ	peçeteleri
175	15	sebze	sebze ve yemiş
193	18	âlev	âleve
208	9	itzâm	iltizâm
217	9	çalatıḳ	çaṭlaḳ
218	19	bulunan	bulunanlara
219	17	bunlardan	bundan
230	10	yüzüyine	yüzüne
230	19	çıḳıcı	çıḳıḳçı
275	18	aṣıl ve iyisi	aṣıl iyisi
305	3	maᶜhaẕâ ḥayvânların	maᶜhaẕâ baᶜzen ḥayvânların
305	3	öldürülen	öldürülünce [432]

Fiyâ[a]tı 65 ğuruştur

Kızlara [c]Âid Ḳitâplar

İdâre-yi Beytiye	(Devre-yi Evveli – Birinci Sene)	Nâẓım Beğ
“	(Devre-yi Evveli – İkinci Sene)	“
“	(Devre-yi Mütevassıṭa – Birinci Sene)	“
“	(Devre-yi Mütevassıṭa – İkinci Sene)	“
“	(Devre-yi [c]Âliye – Birinci Sene)	“
“	(Devre-yi [c]Âliye – ikinci Sene)	“
İḳtiṣâdiyeti	(Sulṭânî – Altıncı Sene)	“
“	(Sulṭânî – Yedinci ve Sekizinci Sene)	“
“	(Sulṭânî – Doḳuzuncu Sene)	“
Ḳızlar Terbiye-yi Aḫlâḳiye ve İçtimâ[c]iyede		“
Mîllî Kız Kıraati	(Devre-i Evveli- Birinci Sene)	Pakize Hanım
“	(Devre-i Evveli- İkinci Sene)	“
“	(Devre-i Mütevassıta- Birinci Sene)	“
“	(Devre-i Mütevassıta- İkinci Sene)	“
“	(Devre-i Aliye- Birinci Sene)	“
“	(Devre-i Aliye- İkinci Sene)	“

[433]

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Azmi Ömer Bey'in *"Hanım Kitabı"* adlı eseri; Geç Osmanlı ve Erken Cumhuriyet dönemleri modernleşme süreçlerinde gündelik hayatın, konut mimarisinin, halk sağlığının, aile yapısının ve ev ekonomisinin geçirdiği köklü dönüşümleri bütüncül ve disiplinlerarası bir yaklaşımla ele alan son derece kapsamlı bir rehber niteliğindedir.

Çalışma boyunca detaylandırılan; mesken, ev idaresi, ısıtma ve aydınlatma, giyim ve kuşam, evde sağlık ve sağlığı korumak, erzak, aşçılık, su ve özellikleri, görgü kuralları ile bahçe bakımı boyutları; bireysel hijyenden kamusal sağlığa, hane içi rollerden ekonomi tasarruf ilkelerine kadar uzanan geniş bir yelpazede rasyonel, bilimsel ve çağdaş bir yaşam modelinin dokusunu ortaya koymaktadır.

Eserin geneline bakıldığında şu temel amaçlara ulaşılmıştır: Geleneksel alışkanlıkların, kulaktan dolma bilgilerin ve batıl inançların terk edilerek; yerine pozitif bilim, tıp, hıfzıssıhha (hijyen) ve modern iktisat kurallarına dayalı yeni bir "çağdaş yaşam kültürü" inşa eden bir toplum yaratmak istenilmiştir. Azmi Ömer Bey, mikro düzeyde bir evin temizliği ve idaresinden başlattığı bu dönüşüm hamlesini, makro düzeyde vatan sevgisi, toplumsal refah ve ulusal kalkınma idealleriyle doğrudan ilişkilendirmektedir.

Çalışmanın ilk ve en temel yapıyı oluşturan mekân ve su yönetimi boyutunda, fiziki çevrenin insan sağlığı ve psikolojisi üzerindeki belirleyici etkisi açıkça ortaya konmaktadır. Konutlar büyüklük ve işlevlerine göre sınıflandırılırken, asıl odak noktası binaların mimari ihtişamından ziyade hıfzıssıhha şartlarına uygunluğudur. Büyük şehirlerdeki denetimsiz konutlaşma, yetersiz güneş ışığı ve temiz hava eksikliği sert bir şekilde eleştirilmekte; kırsal alandaki hijyenden uzak ev yapısı toplumsal bir sağlık sorunu olarak sunulmaktadır. Akciğer veremi, tifo, sıtma gibi dönemin en yıkıcı salgın hastalıklarıyla mücadelenin ilk şartı; evlerin havadar olması, sabah güneşini doğrudan alması, rutubetten ve bataklık gazlarından arındırılmış bulunmasıdır. Güneş ışığının dezenfektan etkisi "Güneş girmeyen eve doktor girer" kelamıyla özetlenirken; pencerelerin güney cepheye yönlendirilmesi, çevreye okaliptüs ve çam gibi havayı temizleyen ağaçların dikilmesi gibi ekolojik ve coğrafi tedbirler sıralanmaktadır.

Eserde kentsel ve kırsal alan arasındaki hijyen uçurumu da gözler önüne serilmektedir. Köylerde ve kasabalarda düzgün tuvaletlerin bulunmaması, dışarıya yapılan atıklar, cami ve okul gibi kamusal alanlardaki foseptik ihmalleri halk sağlığını tehdit eden temel unsurlar olarak gösterilmektedir. İçme sularının hayvansal gübrelerden ve ölmüş organizmalardan izole edilmesi gerektiği, su kuyularının çimento gibi sızdırmaz maddelerle yalıtılmasının tifo yayılımını önlemedeki

kritik rolü vurgulanmaktadır. Ayrıca suyun berrak veya kokusuz olmasının onun temiz olduğu anlamına gelmeyeceği, mikroskop altında kolera ve tifo patojenleri barındırabileceği ilmi bir dille anlatılmaktadır. Şebeke sularının kullanımı, kaynatma usulüyle mikropsuzlaştırma ve havalandırma metotları en pratik halk sağlığı çözümleri olarak sunulmaktadır. Bu noktada devlet müdahalesi ile bireysel farkındalık arasındaki dengeye dikkat çekilmekte; devlet kitin dağıtsa veya belediyeler denetim yapsa dahi, bireysel hijyen bilinci ve ev kadınının basireti olmadan kamusal başarıya ulaşılamayacağı tespiti yapılmaktadır. İç mekân mimarisinde ise uyumlu renklerin kullanımı, sade ve gereksiz eşyadan arındırılmış havadar yatak odaları, kokuların eve yayılmasını önleyecek yalıtılmış mutfak tasarımı, bal mumu cilalı ahşap parkeler ve tozun yayılmasını önleyen elektrikli süpürge veya maskeli temizlik metotları modern ev yaşamının standartları olarak belirlenmektedir.

Eserin en çarpıcı sosyolojik boyutu, kadına yüklenen misyon ve aile içi rol dağılımıdır. Azmi Ömer Bey, kadını yalnızca hane içi işleri yürüten bir figür olarak değil; "ev yapan ve ev yıkan" ana aktör, toplumsal ahlakın, nesillerin yetişmesinin ve ulusal ekonominin mihenk taşı olarak konumlandırmaktadır. Aile, çocuğun ruhsal, zihinsel ve fiziksel gelişiminin sağlandığı ilk kurumdur. Erken çocukluk döneminde babanın doğrudan işlevsel bir rolünün bulunmadığı, öz bakım ve birincil sosyalleşmenin tamamen anne tarafından yürütüldüğü saptanmaktadır. Ancak toplumsal sorumluluğundan bihaber olan, ev ekonomisini yönetemeyen, dedikodu yapan, çocuklarını eğitimsiz dadılara terk eden kadınlar ağır bir dille eleştirilmektedir. Bu tür huzursuz ev ortamlarının, erkeği kahvehane ve gazino gibi yerlere ittiği ve nihayetinde ahlaki açıdan sorunlu nesillerin yetişmesine yol açtığı iddia edilmektedir. Zengin ailelerin zamanla fakirleşmesi dahi kadının sefahat, lüks ve işsizliğe yönelmesine bağlanmaktadır.

İdeal ev kadınından beklenen nitelikler; güler yüzlü ve tatlı dilli olmak, sert mizaçtan ve hiddet patlamalarından kaçınmak, planlı ve rasyonel hareket ederek zamanı bir nakit gibi görmek, sabahları erken kalkıp ev işlerini günlük ve haftalık programlara bağlamak, gıybet ve boş uğraşlardan uzak durmaktır. En önemlisi de bir ticari işletme disipliniyle kasa defteri tutarak gelir-gider hesaplarını düzenli kaydetmek, böylece işsizlik, hastalık ve yaşlılık gibi gelecekteki olası krizlere karşı hazırlıklı olmaktır. Hizmetçi ve personel istihdamı konusunda da son derece modern ve insani ilkeler getirilmektedir. Hizmetli çalıştırmanın bir statü veya gösteriş aracı değil, mutlak bir ihtiyaç doğrultusunda olması gerektiği ifade edilmekte; fevri emirlerden kaçınılması, maaşların ve ikramiyelerin düzenli ödenmesi, işten çıkarmalarda sekiz gün önceden haber verilerek yeni iş aramasına izin verilmesi gibi hususlar insan hakları çerçevesinde savunulmaktadır.

Isınma, aydınlatma, giyim ve kuşam boyutlarında ise geleneksel yaşam araçlarından modern teknolojilere geçişin gereklilikleri tarif edilmektedir. Evlerin ısınmasında odun, odun kömürü, *kok*

kömürü ve maden kömürünün özellikleri karşılaştırılmakta; kapalı ortamlarda zehirli gaz birikmesi, baca temizliği ihmalleri ve havalandırma eksikliğinin öldürücü sonuçlarına dikkat çekilerek karbonmonoksit zehirlenmelerine karşı toplum uyarılmaktadır. Geleneksel ısınma aparatları olan tandır ve mangaldan derhal vazgeçilmesi gerektiği belirtilmekte; bunların yerine salamender tipi döküm sobalar ve modern kalorifer sistemleri önerilmektedir. Aydınlatmada ise güneş ışığının önemi vurgulanmakta; mum, kandil ve petrol lambalarından elektrik enerjisine geçişin yangın riskini sıfırladığı ve hava kalitesini koruduğu aktarılmaktadır.

Giyim konusunda; tamamen sağlık, rahatlık ve iktisat ekseninde görüş belirmektedir. Kumaş türlerinin (yün, pamuk, ipek) iklimsel adaptasyondaki rolü anlatılırken; dönemin modasına ve kadınlar arasındaki aşırı korse kullanımına sert bir eleştiri getirilmektedir. Korsenin iç organları (mide, akciğer, kalp) sıkıştırarak hazımsızlığa, solunum yetmezliğine ve yüzde hastalıklı bir solgunluğa yol açtığı, estetik kaygıyla yapılan bu uygulamanın kadının beden sağlığını bozduğu vurgulanmaktadır. Modanın körü körüne takip edilmesine karşı çıkılarak elit bir kadının taklit edilmesinden ibaret olan yapay modanın hane bütçesini çökerttiği ifade edilmektedir. Bunun yerine; evde dikiş-nakış ve tamirat bilmek, eskiyen elbiseleri dönüştürmek, çorap yamamak, alışverişte kumaş kalitesini sınamak, ucuz ve kalitesiz kumaşlara tenezzül etmemek, yazlık-kışlık giysi ayrımı yaparak güveye karşı muhafaza sağlamak, leke çıkarma yöntemlerini bilmek ve ayakkabıları kalıba koyup oda sıcaklığında kurutmak ilkeleri getirilmektedir. Çamaşır hijyeninde de kaynatma, sodalı su kullanımı, ütüleme esnasında bal mumu sürülmesi gibi pratik teknikler paylaşılmakta; temiz çamaşırın bir lüks değil, cilt sağlığı ve gözeneklerin açık kalması için hayati bir zorunluluk olduğu hatırlatılmaktadır.

Sağlık yönetimi, annelik ve tıbbi farkındalık kısımlarında Azmi Ömer Bey, tıp biliminin verilerini halk tabanına indirmeyi ve ev içi refakatçiliği profesyonel bir çizgiye çekmeyi hedeflemektedir. Annelik ve bebek bakımı hususunda geleneksel, cahilce uygulamalar eleştirilmektedir. Doğar doğmaz bebeğe şekerli su veya anason verilmesi, bebeğin sıkı kundağa sarılıp kollarının hapsedilmesi, bıngıldağa müdahale edilmesi ve bebeği sallayarak uyutma gelenekleri bebek ölümlerinin başlıca nedenleri arasında gösterilmektedir. Anne sütünün önemi vurgulanmakta; sırf tembellikten sütanne tutan veya emzik kullanan anneler uyarılmaktadır. Bireysel öz bakım ilkelerinde ise sabahları soğuk su ile yapılan banyonun dinçlik verdiği, vücuttaki gözeneklerin temizlenmesinin fizyolojik zorunluluk olduğu, günde birden fazla diş fırçalama, buruna tuzlu su çekme, kulağa sivri cisim sokmadan pamukla temizleme, tırnak altlarının mikrop yuvası olması nedeniyle tırnak kesimi ve çocuklarda tırnak yeme alışkanlığının önlenmesi sıralanmaktadır.

Dönemin korkulu rüyası olan bulaşıcı hastalıklardan influenza, boğmaca, tüberküloz (verem), tifüs, çiçek, loğusalık humması, dizanteri, kuduz, veba ve kolera gibi patolojiler tanıları, kuluçka

süreleri ve korunma yolları ile anlatılmaktadır. Özellikle "ince hastalık" denilen veremin genetik değil; bakımsızlık, havasızlık, alkol ve hijyen eksikliğinden kaynaklandığı; önlenebilir ve sanatoryumlarda tedavi edilebilir olduğu vurgulanarak halkın çaresizlik teslimiyeti kırılmaya çalışılmaktadır. İlk yardım ve acil müdahalelerde doktor çağırmanın önceliği belirtilmekte; yanık, kırık, burkulma, yılan ve böcek sokması, zehirlenme, boğulma, sara krizleri ve yabancı cisim kaçmalarında yapılacak soğukkanlı ilk adımlar tarif edilmektedir. Hasta bakımında ise evin kadınının merhameti, güler yüzü ve hastaya şifa ümidi vermesinin en büyük psikolojik ilaç olduğu ifade edilmektedir.

Gıda güvenliği, beslenme ve mutfak organizasyonu konuları da bilimsel temellere oturtulmaktadır. Gıdaların satın alınmasından saklanmasına, pişirilmesinden sofraya sunumuna kadar her aşama bir sanat ve iktisat konusu olarak işlenmektedir. Erzak yönetiminde yumurtaların tazelik testleri ve kışlık muhafazası; sebze ve domateslerin benmari usulü konserve yapılması veya güneşte kurutulması; meyve depolarının (16-18 derece, karanlık, havalandırmalı) kurulması ve nem kontrolü sağlanması öğretilmektedir. Pazara sabah erken saatlerde gitmek, piyasayı dolaşıp fiyat incelemesi yapmak ve esnafın hilelerine karşı uyanık olmak önerilmektedir. Yemek pişirmek yalnızca biyolojik bir doyum değil, “ahlakı ve psikolojiyi düzelten bir sanat” olarak tanımlanmaktadır. Mutfakta pişen yemeğin niteliği, hane halkının sağlığıyla doğrudan orantılıdır. Erkeğin evine sadık kalması bile sıcak, lezzetli bir yemeğe ve kadının hoş sohbetine bağlanmaktadır.

Mutfak ekipmanlarında bakır kapların kalay ihmali sonucu oksitlenip zehirleme riski, toprağın koku yapma olasılığı, dökme demirin ağırlığı ve emayenin kalitesi tartışılmaktadır. Sütte yapılan su, nişasta ve boraks (tenkar) hilelerinin evde nasıl tespit edileceği deneysel formüllerle açıklanmakta; hileci esnafı denetlemeyen belediyeler ve yetersiz teftiş mekanizmaları eleştirilmektedir. Çorbalardan soslara, et çeşitlerinin (koyun, sığır, kümes, av ve balık etleri) anatomik parçalanması ve pişirme tekniklerinden, sebze yemekleri, hamur işleri ve pastacılık reçetelerine kadar zengin bir gastronomi envanteri sunulmaktadır. Hazır ve fabrikasyon gıdalara karşı yerli ve ev yapımı üretimin savunulması dikkat çekicidir. İtalya’dan ithal edilen makarna ve şehriye gibi ürünlerin dış ticaret dengesini bozduğu belirtilerek; ev kadınlarının erişte, bulgur, tarhana ve yufka gibi geleneksel gıdaları evde üretmesi milliyetçi ve iktisadi bir görev olarak tanımlanmaktadır. Sofra adabı da çağdaşlaşmanın bir göstergesi sayılarak sofra düzeni, menü planlaması, servis protokolleri, misafirlerin rahat ettirilmesi ve tabakların zamanında değiştirilmesi evin kadınının medeniyet seviyesini simgeleyen ögeler olarak sıralanmaktadır.

Çalışmanın son halkasını oluşturan görgü kuralları, bahçe bakımı ve kümes yönetimi başlıkları; bireyin toplumla, doğayla ve çevresiyle kurduğu ilişkinin estetik ve etik sınırlarını çizmektedir. Görgü kurallarında temel felsefe, kibrin ve kıskançlığın bastırılarak başkalarına saygı gösterilmesidir. Eski

dönemin abartılı, yapay ve ağdalı merasimlerinin terk edilmesi modern kentleşmenin bir gereği olarak görülmekte; samimi, gerçekçi ve yalın bir nezaket anlayışı savunulmaktadır. Sokakta yüksek sesle konuşmamak, abartılı makyaj, ağır kokular ve süslerden kaçınmak, kalabalıkta diş karıştırmak, tırnak kesmek veya esnemek gibi kaba hareketleri yapmamak; muayyen kabul günleri düzenlemek, davetlere 10-15 dakika önce gitmek, sofrada yemeğe olumsuz yorum yapmamak, ağdalı dilden kaçınıp okunaklı el yazısıyla düşünüldüğü gibi yazmak, evdeki özel öğretmenlere hürmet gösterip maaşlarını zarf içinde incitmeden teslim etmek ve komşularla medeni mesafeyi korumak öne çıkan kurallardır. Bahçe ve kümes idaresinde ise toprağın bilimsel yöntemlerle analiz edilmesi, kulaktan dolma gübreleme yerine ziraat uzmanlarına danışılması, sulama saatlerinin doğru ayarlanması ve kümeslerin evden uzak, güneye bakan, rüzgârdan korunmuş alanlara inşa edilmesi teknik detaylarıyla aktarılmaktadır.

Nihai bir sentez yapıldığında; incelenen metin sade bir ev idaresi veya yemek kitabı olmanın çok ötesinde, "Modern Ulus-Devletin Bireyi ve Haneyi Yeniden İnşa Projesi" olarak okunmalıdır. Eser boyunca işlenen tüm konuların arkasındaki birleştirici harç; bilimsellik, rasyonellik, hijyen, iktisat ve milli sorumluluktur. Azmi Ömer Bey, mikro ölçekteki bir evin mutfağında kaynayan tencereden, yatak odasının penceresinden giren güneş ışığına; çamaşır leğenindeki sodalı sudan, bir mektuba atılan imzanın şekline kadar gündelik hayatın en küçük kılcal damarlarını dahi disipline etmeyi amaçlamaktadır. Bu disiplinin merkezinde ise "Ev Kadını" yer almaktadır. Kadın hem biyolojik hem de sosyolojik üretimin, sağlığın, ekonominin ve ahlakın koruyucusu kılınarak toplumsal modernleşmenin en stratejik öznesi haline getirilmiştir. Eserde sunulan reçeteler ve nasihatler, sadece dönemin teknik imkansızlıklarına veya hastalıklarına çözüm üretmekle kalmamış; aynı zamanda Doğu-Batı sentezinde kendi milli kimliğini, mutfağını, aile bağlarını ve görgüsünü koruyarak modernleşebilen ideal bir toplum modelinin rehberliğini yapmıştır. Bu yönüyle eser, geçmişten günümüze gündelik hayatın sosyolojisini, tıp tarihini, gastronomi kültürünü ve kadın araştırmalarını anlamada vazgeçilmez, kuşatıcı ve akademik açıdan son derece kıymetli bir kaynak niteliği taşımaktadır.

6. SÖZLÜK

A

Aerobi: Fr. *Aérobie.* Yaşamak için oksijene ihtiyaç duyan mikroorganizma.

Alkazaeas: Su testisi.[26]

Ajvarlı: Fr. *Ajour* (ajourée) kelimesine dayanan ajur; kumaş, ahşap veya metal gibi malzemelerde dekoratif amaçlı açılan delikleri, gözenekleri ve kafes biçimindeki oyma/işleme sanatı.[27]

Ak Sülümen: Cıva ile klorun birleşimi olan, çok zehirli, beyaz bir toz; süblime, sülümen.[28]

Alümiyonlu Su: Eczacılık literatüründe Alüminyum Asetat çözeltisi olarak bilinen büzüştürücü ve yangı giderici sıvı.[29]

Amonyak: Azot ve hidrojen elementlerinin birleşiminden oluşan, keskin kokulu gaz.[30]

Anaerobi: Fr. *Anaérobie*. Yaşamak için oksijene ihtiyaç duymayan mikroorganizma.

Antipasmodik: Fr. *Antispasmodique*. Spazm giderici ilaç.

Antisepsi: Mikropların neden olduğu çürüme, kokuşma ve bozulmayı önleme işlemi.[31]

Antisepsitik: Fr. *Anitseptique*. Çürümeyi engelleyen madde.[32]

Antiseptik: El, yüz veya vücuttaki hastalık yapan mikroorganizmaları kimyasal maddelerle etkisiz hâle getirme veya yok etme işlemi için kullanılan madde.[33]

Antrasit: Güçlükle tutuşan, koku, duman çıkarmadan büyük bir ısı vererek yanan bir taş kömürü türü.[34]

Arġâç: Dokumacılıkta, enlemesine atılarak çözgü ipliklerinin arasından geçen ve kumaşın enini oluşturan atkı ipliği.[35]

Arnika: Kılcal damar dolaşımını düzenleyerek ve yangıyı hafifleterek morluk, ödem ve kas ağrılarının iyileşme sürecini destekleyen etkili bir bitkisel hammadde.[36]

Arsenik: Kimyasal bir elementtir. Doğada kükürt ve metallerle bileşik halinde veya saf

---

[26] Mustafa Azmi Ömer Akalın, *Hanım Kitabı* (İstanbul, 1920-1921), s.377.

[27] H. Gourdon de Genouillac, *Grammaire héraldique contenant la définition exacte de la science des armoiries*, 1877, s. 63.

[28] Türk Dil Kurumu [TDK], "Ak sülümen" maddesi, *Güncel Türkçe Sözlük*, https://sozluk.gov.tr/kelime/ak%20s%C3%BCl%C3%BCmen

[29] Eczacının Sesi (2026). *Sulu Alüminyum Asetat Losyonu*. [Erişim: 21.07.2026, https://eczacininsesi.com/majistral-formul/sulu-aluminyum-asetat-losyonu.html]

[30] TDK, "Amonyak", https://sozluk.gov.tr/kelime/amonyak

[31] Akalın, *Hanım Kitabı*, s.225.

[32] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 225.

[33] TDK, "Antiseptik", https://sozluk.gov.tr/kelime/antiseptik

[34] TDK, "Antrasit", *https://sozluk.gov.tr/kelime/antrasit*

[35]Bozkurt N, (2002). Kilim. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, 26, s. 3-5.

[36] Otacı (2024). *Arnika Bitkisi Nedir? Faydaları Nelerdir?*. [Erişim: 21.07.2026, https://otaci.com/blog/icerik/arnika-bitkisi-nedir-faydalari-nelerdir]

olarak bulunur. Hem saf hem de bileşik formlarında son derece zehirli bir madde.[37]

Aselbent: Hekimlikte ve koku yapımında kullanılan aselbent ağacından gövdesi çizilerek elde edilen bir reçine türü.[38]

Asepsi: Tıpta kullanılan araç gereçlerdeki hastalık etkeni mini canlıların sayısını kimyasal veya fiziksel yollarla hastalığa sebep olamayacak düzeye düşürme.[39]

Asetilon: Asetilen. Renksiz, sarımsak kokulu, güçlü ve beyaz bir ışık vererek yanan hidrokarbonlu bir gaz.[40]

Asit Fenik: Karbolik asit. C_6H_5OH. Dezenfektan sıvı.

Asit Salisilik Yakısı: Nasır bandı.

Asit Perusik: Fr. *Acide Prussique*. Siyanür.

Astrenjan: İng. *Astringent.* Kanama durdurucu, büzücü**.**

B

Bal Mumu Boyası: Bal mumuna renk vermek için kullanılan boya.

Bâsîl-i Debret: Fr. *Bacille D'eberth*. Tifo mikrobunu keşfeden kişiye verilen isim**.**

Bâsîl-i Virgül: Fr. *Bacille Virgüle*. Kolera mikrobu.

Beldi: Bir yere özgü.

Beyaz Su: Eczacılıkta *Eau de Goulard* veya *kurşun suyu* adıyla bilinen; eskiden burkulma, morarma ve yüzeysel ödem tedavisinde dıştan kompres olarak kullanılmış olan, temel maddesi kurşun asetat (şeker kurşunu) bazlı sıvı çözelti.[41]

Boğmaca: Genellikle çocuklarda öksürük nöbetleriyle kendisini gösteren bulaşıcı bir hastalık.[42]

Borike: Ciltteki hafif yaraları ve tahrişleri dezenfekte edip temizlemeye yarayan antiseptik bir pansuman sıvısı.[43]

Boyiot: Fr. *Bouillotte.* Sıcak su torbası.

Bronşit: Akciğerlere hava taşıyan bronş tüplerinin iltihaplanması.

Buhâr-ı mâi: Su buharı.

Butriyosefal: Fr. *Botriocéphale.* Balık tenyası.

C

Cehennem taşı: Gümüşün nitrik asitte ergitilmesiyle elde edilen, havaya dayanıklı, ışıkta bozulmayan beyaz kristal.[44]

---

[37] Sulax (2026). *Arsenik Nedir, Nerede Kullanılır, Zararları Nelerdir?*. [Erişim: 21.07.2026, https://www.sulax.com.tr/blog/arsenik-nedir/]

[38] TDK, "Aselbent", https://sozluk.gov.tr/kelime/aselbent

[39] TDK, "Asepsi", https://sozluk.gov.tr/kelime/asepsi

[40] TDK, "Asetilen", https://sozluk.gov.tr/kelime/asetilen

[41] E-Eczacı (2026). *Kurşun Suyu (Goulard Water / Aqua Plumbi)*. [Erişim: 21.07.2026, https://e-eczaci.com/kursun-suyu]

[42] TDK, "Boğmaca", https://sozluk.gov.tr/kelime/bo%C4%9Fmaca

[43] Avrupa Kimya (2026). *Borik Asit Nedir?*. [Erişim: 21.07.2026, https://www.avrupakimya.com/tr/haber/53/borik-asit-nedir-]

[44] TDK, "Cehennem Taşı", https://sozluk.gov.tr/kelime/cehennem%20ta%C5%9F%C4%B1

Ç

Çiçek Hastalığı: İrinli kabarcıklar dökerek yüzde izler bırakan ateşli, ağır ve bulaşıcı bir hastalık.[45]

Çitli Suyu: Çitli Maden Suyu. Osmanlı döneminde çok meşhur olan, Bursa/İnegöl yakınlarındaki Çitli kaynağından çıkan, sindirimi kolaylaştırıcı ve mide-bağırsak rahatsızlıklarında şifalı kabul edilen ünlü doğal alkali maden suyu.[46]

Çivit: Çamaşırların beyazlığını artırmak ve sarılığını gidermek için kullanılan mavi renkli bir toz boya.[47]

Çöğen: Karanfil familyasından olan otsu bir bitki türü.

D

Dâfiᶜ Ḥummâ: Fr. *Fébrifuge*. Ateş düşürücü.[48]

Dezenfekte: Hastalık yapma özelliği olan mikroorganizmalardan temizlenmiş olan.[49]

Dizanteri: Ağrılı ve kanlı ishalle beliren, bağırsakta yaralara yol açan bulaşıcı, salgın hastalık.[50]

Dolaman: Bir çeşit mantar türü.

Dubl Ḳrem: Fr. *Double Crème*. Yüksek yağlı krema.

Dûdü'l-Vahîd: Tenya.[51]

E

Emotozoir: Fr. *Hématozoaire*. Kan hücreleri içinde yaşayan mikroskobik canlı.

Estragon: Fransızca bir kelimedir. Tarhun otu.

F

Fegul: Fr. *Fécule*. Nişasta özü.

Fileto: Kasaplık hayvanların sırtından ve bel kemiğinin iki yanından çıkarılan et.[52]

Filoksera: Asma biti.[53]

Font Soba: Döküm Soba.

Formül Gazı: Formaldehit. Doymuş aldehitlerin ilk üyesi olan, renksiz, keskin ve yakıcı kokulu, mukozaları aşırı tahriş eden, kolayca alevlenen bir gaz.[54]

Fufileto: Fr. *Faux-filet*. Antrikot.

G

Ġatu: Fr. *Gâteau.* Pasta.

Ġaz İsterilize: Steril gaz. Mikroplardan arındırılmış steril gazlı bez.

Gerebe: Fr. *Câpre.* Kapari bitkisi.

---

[45] TDK, "Çiçek", https://sozluk.gov.tr/kelime/%C3%A7i%C3%A7ek

[46] Akpınar D. (2017), Çitli Maden Suyu, *Social Sciences Studies Journal*, 3 (6), s.844.

[47] TDK, "Çivit", https://sozluk.gov.tr/kelime/%C3%A7ivit

[48] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[49] TDK, "Dezenfekte", https://sozluk.gov.tr/kelime/dezenfekte

[50] TDK, "Dizanteri", https://sozluk.gov.tr/kelime/dizanteri

[51] Akalın, *Hanım Kitabı*, s.202.

[52] TDK, "Fileto", https://sozluk.gov.tr/kelime/fileto

[53] TDK, "Filoksera", https://sozluk.gov.tr/kelime/filoksera

[54] TDK, "Formaldehit", https://sozluk.gov.tr/kelime/formaldehit

Göz Taşı: $CuSO_4$. Bakır sülfat.

H

Hâl-i İnfirâd: İzole etmek.

Hamîr: Mayalanmış.

Ḫâmz-ı Bor: Borik asit.[55]

Hâmız-ı Fahm: CO_2 Karbondioksit.

Hamz-ı Fahm: CO**.** Karbonmonoksit.

Ḫâmız-ı Fenik: Antiseptik.[56]

Hamz-ı Karbon: Karbon gazı.

Hardal Lapası Hhardal Yakısı): Kan akışını hızlandıran macun.[57]

Ḫıfẓı[a]ş-ṣıḥḥâ: Sağlık bilgisi.

Hidrofil Pamuk: Steril pamuk türü.

Hidrojen: H. Oksijenle birleşerek suyu oluşturan, rengi, kokusu ve tadı bulunmayan en hafif kimyasal element.[58]

Hipoftelemi: Göz kapağı iltihabı.[59]

Humma-yı Nifası: Loğusalık sıtması.

Humma-yı Tifoidi: Tifo hastalığı.

Hünnâk: Bâdemcik iltihabı, boğak, anjin.[60]

I

Işıtma: Sıtma. Anofel türü sivrisineğin sokmasıyla insandan insana bulaşan, titreme, ateş ve ter nöbetleriyle kendini gösteren bir hastalık.[61]

Istılah-ı Tıbbı-yi Türkiye: Türkiye tıp terimleri terminoloji.

Istılah-ı Fenni: Tıbbi terim.

Itriyat: Sürünülecek güzel kokular.

İ

İltihâb-ı' Ayn: Göz iltihabı.

İnflu[c]enzeler: Grip hastalığı.

İnḳıṭâ[c]-yı Teneffüs: Nefes darlığı.

İngiliz Tuzu: *Magnezyum sülfat*. Kimyasal bileşimi magnezyum, kükürt ve oksijenden oluşan, görünüm olarak sofra tuzuna benzeyen ancak tadı oldukça acı olan doğal bir mineral bileşiği.[62]

İnḳıbâż: Kabız.[63]

İpeka: Fr. *İpéca*. Kusturucu.

İspermeçet: Balinalardan ve özellikle ispermeçet balinasının başından çıkarılan, mum yapımı ve kozmetik sanayisinde kullanılan beyaz bir madde.[64]

---

[55] Akalın, *Hanım Kitabı*, s.196.

[56] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 195.

[57] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 227.

[58] TDK, "Hidrojen", https://sozluk.gov.tr/kelime/hidrojen

[59] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 223.

[60] İlhan Ayverdi, "*Hunnak"* Maddesi), *Kubbealtı Lugatı*, [Erişim:21 Temmuz 2026, https://www.lugatim.com/s/hunnak]

[61] TDK, "Sıtma", https://sozluk.gov.tr/kelime/s%C4%B1tma

[62] Memorial Sağlık Rehberi (2026). *Epsom Tuzu Nedir? Faydaları Nelerdir?*. [Erişim: 21.07.2026, https://www.memorial.com.tr/saglik-rehberi/epsom-tuzu]

[63] TDK, "İnkıbaz", https://sozluk.gov.tr/kelime/ink%C4%B1baz

[64] TDK, "İspermeçet", https://sozluk.gov.tr/kelime/isperme%C3%A7et

İspirto: Tıp ve temizlik alanlarında kullanılan kimyasal karışım.

İstearin: Stearin. Hem bitkisel hem de hayvansal yağların yapısında yer alan katı nitelikli bir yağ bileşeni.

İsteri: Hastalık nöbeti.

İyodoforma: İyot bileşiği içeren pansuman malzemesi.

İyot: I. Tabiatta, deniz suyunda sodyum iyodür durumunda rastlanılan, bazı deniz bitkilerinde de çokça birikmiş olarak bulunan, mavimtırak esmer renkte katı bir element.[65]

J

Javel: Fr. *Javel.* Leke çıkarmak için kullanılan ağartıcı bir sıvı.

K

Kabarcık: Deri altının su toplaması.

Kaba Kulak: Tükürük bezlerinin, özellikle kulak altı bezlerinin iltihaplanmasıyla beliren bulaşıcı, salgın ve ateşli bir hastalık.[66]

Kâfur: Kâfur ağacından elde edilen; hekimlikte kullanılan, beyaz, yarı saydam, kolaylıkla parçalanabilen ve güzel kokulu bir madde.[67]

Kali: Amonyağın sulu çözeltisi.

Kara Kabarcık: Şarbon.[68]

Karazil: Fenik mürekkebi.[69]

Karbonat: Karbonik asidin bazlarla bileşerek oluşturduğu tuzların genel adı.[70]

Karbon Gazı: CO_2.Karbondioksit.

Karo: Seramik.

Ḳasonad: Fr. *Cassonade*. Ham şeker.

Katran: Organik maddelerin kuru damıtılmasıyla elde edilen; sıvı yağ kıvamında, kara renkte, ağır, is kokulu ve suda erimeyen akışkan bir madde.[71]

Kefalaleji: Fr. *Céphalalgie.* Baş ağrısı.

Kesret-i Teheyyüç-i Asabi: Aşırı sinirlenme.

Ketre Samgı: Fr. G*omme adragante*. Bitki öz suyu.

Kızamık: Genellikle küçük yaşlarda görülen, kuluçka dönemi bir iki hafta süren, bulaşıcı, ateşli, ufak kızıl lekeler döktüren hastalık.[72]

Kızıl: Genellikle küçük yaşlarda görülen, bulaşıcı, yüksek ateşli, kırmızı renkte geniş lekeler döktüren, kuluçka dönemi üç dört gün süren tehlikeli hastalık.[73]

Kibrit-i Nüḥâs: Cu_2S. Bakır sülfür.

---

[65] TDK, "İyot", https://sozluk.gov.tr/kelime/iyot

[66] TDK, "Kabakulak", https://sozluk.gov.tr/kelime/kabakulak

[67] TDK, "Kafur", https://sozluk.gov.tr/kelime/kafur

[68] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 214.

[69] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 194.

[70]TDK, "Karbonat", https://sozluk.gov.tr/kelime/karbonat

[71] TDK, "Katran", https://sozluk.gov.tr/kelime/katran

[72] TDK, "Kızamık", https://sozluk.gov.tr/kelime/k%C4%B1zam%C4%B1k

[73] TDK, "Kızıl", https://sozluk.gov.tr/kelime/k%C4%B1z%C4%B1l

Kinin: Kınakınadan elde edilen ve sıtmanın tedavisinde kullanılan beyaz alkaloit.[74]

Kireç Kaymağı: $Ca(ClO)_2$. Kalsiyum hipoklorit.

Kireç Sütü: $Ca(OH)_2$. Kalsiyum hidrooksit.

Ḳırpa: Zamanından önce doğmuş, zayıf, çelimsiz veya gelişim geriliği gösteren bebek.

Klor: Cl. Endüstride, su arıtımında ve kimyasal üretimde yaygın olarak kullanılan ürün.

Ḳlor Ṣâni-yi Zeybek: $HgCl_2$. İki klorür atomlu cıva bileşiği.

Kok Kömürü: Taş kömürünün yüksek sıcaklıkta ve oksijensiz ortamda pişirilmesi sonucu elde edilen, karbon oranı oldukça yüksek, gözenekli ve yapay bir yakıt.[75]

Kolalamak: Kumaş yüzeyine sertlik, parlaklık ve net bir form kazandırmak üzere, nişasta çözeltisine batırılan tekstil ürünlerinin ütüleme yoluyla sabitlemek.

Kolladiyon: Kolodyum. Cerrahlıkta kullanılan, alkol ve eter karışımı içinde sıvı durumuna getirilen nitroselüloz.[76]

Kolera: Şiddetli ishal ve kusmalarla kendini gösteren, çok bulaşıcı, salgın ve öldürücü bir hastalık.[77]

Ḳontr fileto: Fr. *Contre-filet*. Biftek çeşidi.

Kozi: İng. *Tea cosy*. Çaydanlık örtüsü.

Kuduz: Köpek, kedi, tilki vb. memeli hayvanlardan ısırma, tırmalama veya salya yolu ile insana geçen, genellikle çırpınma, sudan korkma şeklinde beliren, zamanında aşı yapılmazsa ölümle sonuçlanan hastalık.[78]

Kuru Kursak: Bazı hayvanların bağırsak dokusundan yapılan pansuman malzemesi.

Kuş Palazı: Difteri.

Kühl: Fr. *Collyre.* Göz ilacı.[79]

Künbet: Kümbet. Tuğla veya taştan yapılmış geleneksel ocak tipi.

L

Legümin / Sebzîn: Fr. *Légumine.* Baklagil tohumundan elde edilen protein.

Lesivüz: Çamaşır kazanı.[80]

Liḳupud: Likopodyum. Kibrit otu sporlarından elde edilen, suyu ve nemi çok iyi iten, yapışmayı ve sürtünmeyi önleyen doğal bir pudra.[81]

Lizol: Fr. *Lysol.* Mikropları dezenfekte eden sıvı.

---

[74] TDK, "Kinin", https://sozluk.gov.tr/kelime/kinin

[75]Cenk Sayın, Mustafa Kemal Balki ve Sinan Erdoğan. (2021). *Yakıtlar ve yanma*, Nobel Akademik Yayıncılık, s. 27.

[76] TDK, "Kolodyum", https://sozluk.gov.tr/kelime/kolodyum

[77] TDK, "Kolera", https://sozluk.gov.tr/kelime/kolera

[78] TDK, "Kuduz", https://sozluk.gov.tr/kelime/kuduz

[79] Akalın, *Hanım Kitabı*, s.224.

[80]Akalın, *Hanım Kitabı*, s.138

[81] Wellgreen (2026). *What Is Lycopodium Used For?*. [Erişim: 21.07.2026, https://tr.wellgreenherb.com/knowledge/what-is-lycopodium-used-f]

Luᶜūḳ: Fr. *Looch*. Boğaz yumuşatan ilaç.[82]

M

Maḫluṭ: İki veya daha fazla maddenin bir araya getirilmesiyle oluşan yapı.

Maḫrer: Fr. *Narcotique*. Uyuşturan ilaç.[83]

Mazmaz: Fr. *Collutoire*. Ağız içi tedavisinde kullanılan ilaç.[84]

Melas: Fr. *Mélasse.* Şeker üretimi sırasında şıranın kristalleşmesinden sonra geriye kalan koyu kısım.

Menenjit: Ateş, şiddetli baş ağrısı, kusma, sayıklama vb. belirtilerle ortaya çıkan, beyin zarlarının iltihaplanmasıyla oluşan bir hastalık.[85]

Masl: Vezikül. İçi su dolu kabarcık.[86]

Meşâhîr-İ Kimyâgerân: Ünlü kimyagerler.

Meşrūbât-ı lüᶜâbiye: Yumuşatıcı içecek.

Miḳrob-ı Patojen: Hastalık yapan mikrop.

Miskin: Yatıştırıcı ilaç.[87]

Miḳyâs-ı Leben: Fr. *Lactomètre*. Süt ölçer.

Molton: Fr. *Molleton.* Kalın pamuklu kumaş.

Muᶜarrıḳ: Terleten ilaç.[88]

Muḫammir: Fr. *Rubéfiant*. Kızarıklık yapan ilaç.[89]

Muḳavvî: Direnç arttırıcı ilaç.[90]

Muzadd-ı İntan: Antiseptik.[91]

Muzadd-ı Teşennüc: Kasılmaları, heyecanı, gerilimi dindiren ilaç.[92]

Muzadd-ı Taaffün: Mikrop öldürücü, antiseptik.[93]

Mübevvel: Fr. *Diurétique.* İdrar söktürücü.[94]

Mübṭaliʾl-ḥis: Anestezi. Duygu gideren, uyuşturan.[95]

Müḥeccim: Hacamat şişesi.[96]

Müleyyin: Fr. *Émollient.* Dokuları yumuşatan ilaç.[97]

Müraḫi: Fr. *Laxatif.* Müslih.[98]

Müruḫ: Fr. *Liniment.* İlaçlı merhem.[99]

Müvellidü'l-Humûza: Oksijen.

N

Nezf: Fr. *Saignement.* Kanama.

---

[82] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[83] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[84] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[85] TDK, "Menenjit", https://sozluk.gov.tr/kelime/menenjit

[86] TDK, "Vezikül", https://sozluk.gov.tr/kelime/vezik%C3%BCl

[87] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 225.

[88] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 225.

[89] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 225.

[90] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 225.

[91] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 193.

[92] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 223.

[93] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 193.

[94] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[95] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 223.

[96] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 225.

[97] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[98] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[99] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

Nevrasteni: Sinir zafiyeti olarak bilinen bir tür ruhsal hastalık.[100]

Nezle Otu: Pisik otu. Çok yıllık otsu bir bitki. 25-50 cm yüksekliğinde, kuvvetli kokulu ve koyu mor çiçekli olup, yaprakları genellikle çorba ve yemeklere koku vermek amacıyla kullanılır.[101]

Nikriş: Gut hastalığı.[102]

Nitrat düsot: Nitrat dö Sod. $NaNO_3$. Sodyum nitrat.

Nitrat dupotas: Nitrat dö Potas. KNO_3. Potasyum nitrat.

Nöroloji: Sinir ağrısı.[103]

Nüzūl: Felç inmesi.[104]

O

Oktalmi: Fr. *Oftalmik.* Göz iltihabı.

P

Palamir: Fr. *Pellagre*. Fazla mısır tüketilen toplumlarda sıklıkla görülen ve B3 vitamini ile amino asiti eksikliğinden kaynaklanan bir metabolizma hastalığı.[105]

Pedilov: Fr. *Pédiluve.* Ayak banyosu.

Pehlivan Yakısı: Keskin yakı.[106]

Pektin: Fr. *Pectine*. Doğal gıda koyulaştırıcısı.

Pepie: Fr. *Pépie***.** Bir çeşit tavuk hastalığı.

Permanganat Düpotas: $KMnO_4$. Potasyum Permanganat.

Psitakoz: kuş türlerinden insanlara bulaşan akut bir akciğer enfeksiyonu.[107]

Plakard: Gömme dolap.[108]

Potas: Potasyum bileşiklerine verilen genel isim.[109]

Pulverizatör: Fr. *Pulvérisateur*. Fısfıs, dezenfekte cihazı.

R

Rafâde: Sorunlu bölgeye ilaçlı bezin bastırılması.[110]

Remed: Göz ağrısı, göz iltihabı.[111]

Renklod: Fr. *Reine-Claude*. Erik türü.

Roupie: Fr. *Roupie*. Tavuk nezlesi.

---

[100] TDK, "Nevrasteni", https://sozluk.gov.tr/kelime/nevrasteni

[101] TDK, "Nezle otu", https://sozluk.gov.tr/kelime/nezle%20otu

[102] TDK, "Damla Hastalığı", https://sozluk.gov.tr/kelime/damla%20hastal%C4%B1%C4%9F%C4%B1

[103] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 223.

[104] TDK, "Nüzul", https://sozluk.gov.tr/kelime/n%C3%BCzul

[105] Medicabil Hastanesi (2026). Pellegra Nedir? Belirtileri Nelerdir? Nasıl Tedavi Edilir? [Erişim: 22.07.2026, https://www.medicabil.com/tr/yazi/pellegra-nedir-belirtileri-nelerdir-nasil-tedavi-edilir]

[106] TDK, "Pehlivan Yakısı", https://sozluk.gov.tr/kelime/pehlivan%20yak%C4%B1s%C4%B1

[107] Koru Hastanesi (2026). *Psittakoz (Papağan Hastalığı): Belirtileri ve Nedenleri*. [Erişim: 21.07.2026, https://koruhastanesi.com/psittakoz]

[108] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 127.

[109]TDK, "Potas", https://sozluk.gov.tr/kelime/potas

[110] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 227.

[111] İlhan Ayverdi, "*Remed*" *Kubbealtı Lugatı*, [Erişim:21 Temmuz 2026, https://www.lugatim.com/s/remed]

Ruʿâm: Tek tırnaklılardan insanlara bulaşabilen bakteriyel hastalık.[112]

S

Salamander: Döküm kaplı kömür sobalarının genel adı.

Salb: Kişinin kendini asması.[113]

Salvele: Salol. Salvelli. Mikrop öldürücü antiseptik.

Samğ: Reçine.

Şamğlı Şu: Reçineden elde edilmiş kıvamlı su.

Sanatoriyum: Veremli hastaların iyileştirilmesi için kurulmuş sağlık kuruluşu.[114]

Sârî: Bulaşıcı.

Sarḳopt: Uyuz hastalığına sebep olan böcek.

Seratan: Sebebi bilinmeyen kötü huylu ur.[115]

Şerîd: Tenya.[116]

Setliç: Sindirimi kolaylaştırıcı bir içecek.[117]

Sill-i Rîe: Tüberküloz. Akciğer veremi.

Sirke Ruhu: Sirkede bulunan asidin, su oranı düşürülerek elde edilmiş yüksek konsantre hali.

Sistiserḳ: Domuz tenyası larvalarının vücut dokularına yerleşerek oluşturduğu kist enfeksiyonu.[118]

Somiye: Somya. Üzerine şilte konulan, genellikle demir veya ahşaptan yapılan yaylı yatak altlığı.[119]

Suʾi Tağaddî: Kötü beslenme.

Sübiye: Fr. *Émulsion*. Tohumların ezilmesi ile elde edilen sıvı.[120]

Süblime: Civa ile klorun birleşmesinden meydana gelen, çok zehirli antiseptik özelliğe sâhip, eskiden frengi tedâvisinde kullanılan beyaz toz hâlinde madde.[121]

Sülfat: Sülfürik asidin tuzu.[122]

Sülfat de amonyak: $(NH_4)_2\ SO_4$ Amonyum sülfat.

Ş

Şap: Alüminyum ve potasyum sülfatından veya amonyum alüminyum sülfatından oluşan, sıcak suda eriyen, tadı buruk, antiseptik bir madde.[123]

Şarbon: Hayvanlarda, özellikle koyun ve sığırlarda görülen, deri veya mukoza yoluyla

---

[112] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 213.

[113] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 233.

[114] TDK, "Sanatoryum", https://sozluk.gov.tr/kelime/sanatoryum

[115] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 213.

[116] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 202.

[117]TDK, "Setliç", https://sozluk.gov.tr/kelime/setli%C3%A7

[118] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 202.

[119] TDK, "Somya", https://sozluk.gov.tr/kelime/somya

[120] Akalın, *Hanım Kitabı*, s.224.

[121] İlhan Ayverdi, "Süblime", *Kubbealtı Lugatı*, [Erişim: 21 Temmuz 2026, https://www.lugatim.com/s/s%C3%BCblime]

[122] TDK, "Sülfat", https://sozluk.gov.tr/kelime/s%C3%BClfat

[123] TDK, "Şap II", https://sozluk.gov.tr/kelime/%C5%9Fap

insana bulaşan, bulaştığı yerde kara bir çıban yapan tehlikeli hastalık.[124]

Şâto Briyân: Fr. *Chateaubriand*. Sığır bonfilesinden hazırlanan et yemeği**.**

Şîkure: Fr. *Chicorée*. Hindiba.

Şilte: İnce yatak.

Şîr-i Pençe: Şiddetli çıban.[125]

T

Tahıllı Etimek: Fr. *Édulcorer.* Yiyeceği tatlandırmak.[126]

Taḥt-ı Ḳlorit Kels: Kireç kaymağı.[127]

Tâliḳ: Talk. Günümüzde de kullanılan emici ve nem tutucu maden esaslı bebek pudrası.[128]

Tapyoka: Manyok kökünden çıkarılan nişasta.[129]

Ṭardidiran: Fr. Vermifüj. Parazit düşürücü.[130]

Tathîr: Arınma, temizlenme.

Taʿṭîn Etmek: Soğukta demleme.[131]

Tedahhun Etmek: Fr. *Fumigation.* Buharla Tedavi.[132]

Tederrün-riʾe: Akciğer veremi. [133]

Tefrih: Kuluçka dönemi.

Tekmîd Etmek: Fr. *Fomentation.* Sıcak uygulama.[134]

Tendeur: Fransızca kökenli. Kıyafet kırışıklıklarını gidermek için kullanılan aparat.

Teneffüs-ü Ṣınâʿî: Suni solunum.

Tenevvîr Ğazı: Aydınlatma gazı.

Terementin: Terebentin. Kozalaklılardan ve bazı ağaçlardan ya kendi kendine ya da ağacın çizilmesiyle akan, yağlı boya, yağlı vernik üretiminde ve inceltilmesinde kullanılan, ince, renksiz, kokulu reçine.[135]

Tenkâr: Borat tuzu.

Tentürdiyot: Mikrop kapmasını önlemek için bir kesik veya sıyrığa sürülen iyot tentürü.[136]

Terkîb-i kimyevî: Kimyasal birleşim.

Tetanos: İnsan ve hayvan vücuduna açık yaralardan giren, genellikle toprakta, gübrede yaşayan bir basilin yol açtığı, kasların sürekli

---

[124] TDK, "Şarbon", *https://sozluk.gov.tr/kelime/%C5%9Farbon*

[125] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 209.

[126] Akalın, *Hanım Kitabı*, s.224.

[127] Akalın, *Hanım Kitabı*, s.196

[128] Kimya Deposu (2026). *Talk Pudrası Nedir? Sanayi Tipi Talk Pudra Nedir? Aralarındaki Farklar ve Kullanım Alanları*. [Erişim: 21.07.2026, https://www.kimyadeposu.com/makaleler/talk-pudrasi-nedir--sanayi-tipi-talk-pudra-nedir--aralarindaki-farklar-ve-kullanim-alanlari]

[129] TDK, "Tapyoka", https://sozluk.gov.tr/kelime/tapyoka

[130] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 225.

[131] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224

[132] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[133] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 204.

[134] Akalın, *Hanım Kitabı*, s. 224.

[135] TDK, "Terebentin", https://sozluk.gov.tr/kelime/terebentin

[136] TDK, "Tentürdiyot", *https://sozluk.gov.tr/kelime/tent%C3%BCrdiyot*

ağrılı kasılmasıyla kendini gösteren ateşli ve tehlikeli bir hastalık.[137]

Tifo: Kirli sularda, bu sularla sulanmış sebzelerde bulunan, mikroplarla oluşan, ortalama üç hafta süren, ateşli ve tehlikeli bir bağırsak hastalığı.[138]

Tifus: Bitle geçen, ortalama on beş gün süren, vücutta pembe lekelerle beliren, ateşli ve tehlikeli bir hastalık.[139]

Toksin: Canlı organizmalarda görülen zehir.[140]

Trablus Taşı: Fransa'da Tripoli şehrinin adından gelir. Tozları madenî eşyayı, taşı, camı ve mermeri parlatmakta kullanılan silisli kaya.[141]

Tenya: Şeritgillerden, vücudu yassı, birbirine kenetlenmiş boğumları bulunan ve bazısı metrelerce boyda olan bir bağırsak asalağı.[142]

Tub: İngilizce *Tub.* Küvet.

Ṭufeyli: Parazit, asalak.

Turba: Az çok kömürleşmiş bitkilerden oluşan yakıt.[143]

Turşon: Torşon. Fr. *Torchon*. Kalın dokulu özel mutfak bezi.

Ṭurûḳ-ı Teneffüs: Solunum yolları.

V

Varek: Fr. *Varech***.** Yatak dolgusunda kullanılan bir tür deniz yosunu.

Vazelin: Ham petrolden çıkarılan, merhem ve kremlerde kullanılan, 31°C'de eriyen bir tür mineral yağ.[144]

Veba: Hasta farelerden insana geçen bir mikrobun oluşturduğu bulaşıcı, öldürücü bir hastalık.[145]

Vişi Suyu: Vichy Suyu. Fransa'nın Vichy bölgesinden çıkan, sodalı ve zengin mineral yapısıyla bilinen dünyaca ünlü maden suyu. Osmanlı tıbbında ve içecek kültüründe sıkça adı geçer.[146]

Y

Yılancık: Streptokok denilen mikropların bir sıyrığa veya yaraya bulaşarak yaptıkları hastalık. [147]

Z

Zatürre: Ateş, öksürük ve balgamla beliren, tehlikeli bir akciğer hastalığı.[148]

Ziyut Lamba: Yağ lambası.

---

[137] TDK, "Tetanos", https://sozluk.gov.tr/kelime/tetanos

[138] TDK, "Tifo", *https://sozluk.gov.tr/kelime/tifo*

[139] TDK, "Tifüs", https://sozluk.gov.tr/kelime/tif%C3%BCs

[140] TDK, "Toksin", https://sozluk.gov.tr/kelime/toksin

[141] İlhan Ayverdi, "Tripoli" *Kubbealtı Lugati,* [Erişim: 21.07.2026, https://www.lugatim.com/s/tripoli]

[142] TDK, "Tenya", https://sozluk.gov.tr/kelime/tenya

[143] TDK, "Turba", https://sozluk.gov.tr/kelime/turba

[144] TDK, "Vazelin", https://sozluk.gov.tr/kelime/vazelin

[145] TDK, "Veba", https://sozluk.gov.tr/kelime/veba

[146] Deniz Akpınar. (2018). *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Maden Suları*, Arı Sanat Yayınevi, s. 16.

[147] TDK, "Yılancık", https://sozluk.gov.tr/kelime/y%C4%B1lanc%C4%B1k

[148] TDK, "Zatürre", https://sozluk.gov.tr/kelime/zat%C3%BCrre

KAYNAKÇA

Ağaoğlu, Y. & Tatlı, M. (2020). *Osmanlı Taşrasında Maarif İdaresinin Mülkiyeli Yöneticileri: Mülkiyeli Maarif Müdürleri*. 3. Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Mardin, Türkiye. s. 99-110.

Akalın, M. A. Ö. (H.1339). *Hanım kitabı*. Matba-i Amire. Türkiye.

Akpınar, D. (2017). Çitli maden suyu. *Social Sciences Studies Journal*, 3(6), 843-858.

Akpınar, D. (2018). *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e maden suları*. Arı Sanat Yayınevi, Türkiye.

Avrupa Kimya. (t.y.). *Borik asit nedir?*, [Erişim: 21.07.2026, https://www.avrupakimya.com/tr/haber/53/borik-asit-nedir-]

Ayverdi, İ. (2011). Hunnâk. *Kubbealtı Lugatı Misalli Büyük Türkçe Sözlük* içinde. [Erişim: 21.07.2026, https://www.lugatim.com/s/hunnak]

Ayverdi, İ. (2011). Remed. *Kubbealtı Lugatı Misalli Büyük Türkçe Sözlük* içinde. [Erişim: 21.07.2026, https://www.lugatim.com/s/remed]

Ayverdi, İ. (2011). Süblime. *Kubbealtı Lugatı Misalli Büyük Türkçe Sözlük* içinde. [Erişim: 21.07.2026, https://www.lugatim.com/s/s%C3%BCblime]

Ayverdi, İ. (2011). Tripoli. *Kubbealtı Lugatı Misalli Büyük Türkçe Sözlük* içinde. Erişim: 21.07.2026, https://www.lugatim.com/s/tripoli]

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), Dahiliye Nezareti, Sicill-i Ahval Defterleri (DH. SAİDd..), 72/167, 29/12/1275.

Bilgin, T. (2023). *Hilâl-i ahmer ebe ve hemşire eğitimlerinin öncüsü Besim Ömer Paşa*. Kızılay Kültür Sanat Yayınları, İstanbul, Türkiye.

Çankaya, A. (1968-1969). *Yeni mülkiye tarihi ve mülkiyeliler* (C. 3). Mars Matbaası, Ankara, Türkiye.

Dörtışık, L. (2024). *Besim Ömer Paşa'nın (Akalın'ın) Osmanlı'dan Cumhuriyete Türk Sağlık Teşkilatına Katkıları*. (Yüksek Lisans Tezi). Bursa Uludağ Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Bursa.

E-Eczacı. (t.y.). *Kurşun suyu (Goulard water / aqua plumbi)*, [Erişim: 21.07.2026, https://e-eczaci.com/kursun-suyu]

Gourdon de Genouillac, H. (1877). *Grammaire héraldique contenant la définition exacte de la science des armoiries suivie d'un vocabulaire explicatif et d'un traité sur la composition des livrées*. E. Dentu, Éditeur, France.

İlkhan, M. F. (2025). *Mustafa Azmi Ömer Akalın'ın Hayatı ve Eserleri (1858-1940)*. (Yüksek Lisans Tezi). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bilecik.

Kimya Deposu. (t.y.). *Talk pudrası nedir? Sanayi tipi talk pudra nedir? Aralarındaki farklar ve kullanım alanları*, [Erişim: 21.07.2026, https://www.kimyadeposu.com/makaleler/talk-pudrasi-nedir--sanayi-tipi-talk-pudra-nedir--aralarindaki-farklar-ve-kullanim-alanlari]

Koru Hastanesi. (2026). *Psittakoz (papağan hastalığı): Belirtileri ve nedenleri*, [Erişim: 21.07.2026, https://koruhastanesi.com/psittakoz]

Medicabil Hastanesi. (t.y.). *Pellegra nedir? Belirtileri nelerdir? Nasıl tedavi edilir?*, [Erişim: 21.07.2026, https://www.medicabil.com/tr/yazi/pellegra-nedir-belirtileri-nelerdir-nasil-tedavi-edilir]

Memorial Sağlık Rehberi. (t.y.). *Epsom tuzu nedir? Faydaları nelerdir?*, [Erişim: 21.07.2026, https://www.memorial.com.tr/saglik-rehberi/epsom-tuzu]

Otacı. (2024). *Arnika bitkisi nedir? Faydaları nelerdir?*, [Erişim: 21.07.2026, https://otaci.com/blog/icerik/arnika-bitkisi-nedir-faydalari-nelerdir]

Ödemiş, S. (2013). *Besim Ömer Paşa (1862-1940)*. (Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.

Sayın, C., Balki, M. K. & Erdoğan, S. (2021). *Yakıtlar ve yanma*. Nobel Akademik Yayıncılık, Türkiye.

Sulax**.** (t.y.). *Arsenik nedir, nerede kullanılır, zararları nelerdir?*, [Erişim: 21.07.2026]https://www.sulax.com.tr/blog/arsenik-nedir/

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Ak Sülümen* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/ak%20s%C3%BCl%C3%BCmen]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Amonyak* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/amonyak]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Antiseptik* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/antiseptik]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Antrasit* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/antrasit]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Aselbent* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/aselbent]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Asepsi* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/asepsi]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Asetilen* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/asetilen]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Boğmaca* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/bo%C4%9Fmaca]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Cehennem Taşı* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/cehennem%20ta%C5%9F%C4%B1]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Çiçek* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/%C3%A7i%C3%A7ek]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (Çivit Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/%C3%A7ivit]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Dezenfekte* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/dezenfekte]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Dizanteri* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/dizanteri]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Fileto* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/fileto]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Filoksera* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/filoksera]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (Formadehit Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/formaldehit]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Hidrojen* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/hidrojen]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Sıtma* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/s%C4%B1tma]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*İnkıbaz* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/ink%C4%B1baz]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*İspermeçet* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/isperme%C3%A7et

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*İyot* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/iyot]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Kabakulak* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/kabakulak]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Kafur* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/kafur]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Karbonat* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/karbonat]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Katran* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/katran]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Kızamık* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/k%C4%B1zam%C4%B1k]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Kızıl* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/k%C4%B1z%C4%B1l]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Kinin* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/kinin]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Kolodyum* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/kolodyum]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Kolera* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/kolera]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (Kuduz Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/kuduz]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Menenjit* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/menenjit]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Vezikül* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/vezik%C3%BCl]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Nevrasteni* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/nevrasteni]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Nezle Otu* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/nezle%20otu]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Damla Hastalığı* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/damla%20hastal%C4%B1%C4%9F%C4%B1]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Nüzul* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/n%C3%BCzul]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Pehlivan Yakısı* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/pehlivan%20yak%C4%B1s%C4%B1]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Potas* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/potas]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Sanatoryum* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/sanatoryum]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Setliç* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/setli%C3%A7]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Somya* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/somya]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Sülfat* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/s%C3%BClfat]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Şap II* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/%C5%9Fap]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Şarbon* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, *https://sozluk.gov.tr/kelime/%C5%9Farbon*]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Tapyoka* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/tapyoka]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Terebentin* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/terebentin]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Tentürdiyot* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, *https://sozluk.gov.tr/kelime/tent%C3%BCrdiyot*]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (Tetanos Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/tetanos]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Tifo* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/tifo]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Tifüs* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/tif%C3%BCs]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Toksin* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/toksin]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Tenya* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/tenya]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Turba* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/turba]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Vazelin* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/vazelin]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Veba* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/veba]

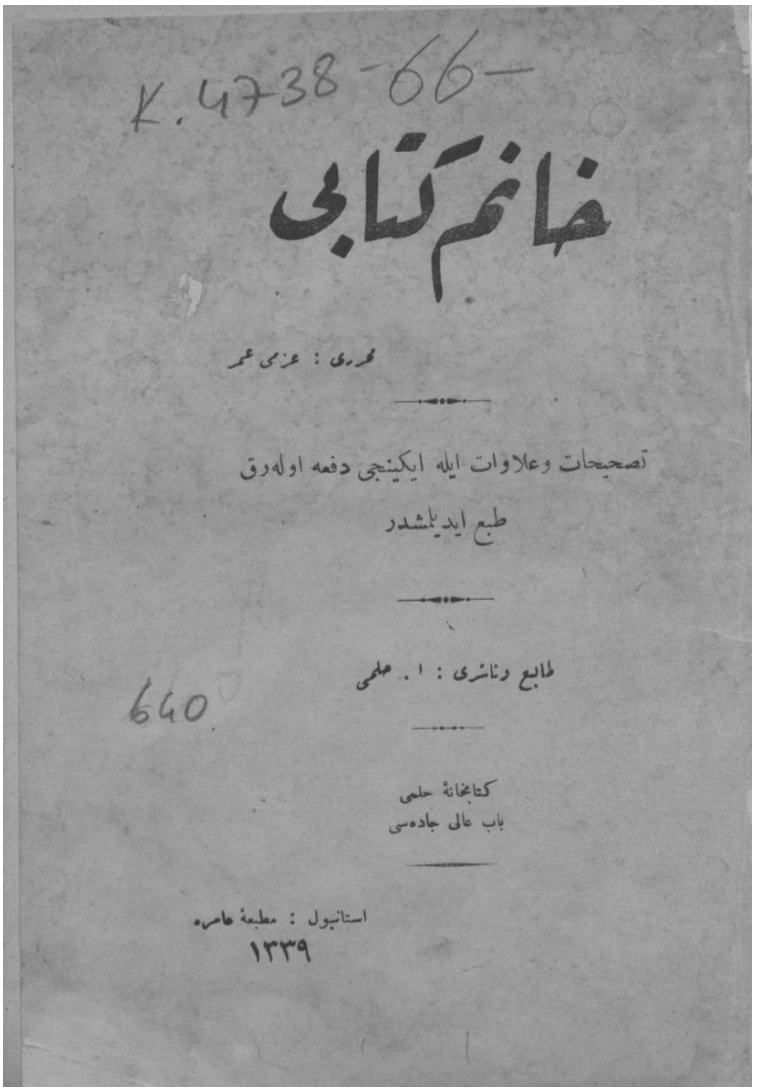
Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Yılancık* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/y%C4%B1lanc%C4%B1k]

Türk Dil Kurumu. *Güncel Türkçe Sözlük* (*Zatürre* Maddesi), [Erişim 15.08.2026, https://sozluk.gov.tr/kelime/zat%C3%BCrre]

What is lycopodium used for? (t.y.) *Lycopodium ne için kullanılır?* [Erişim 21.07.2026, https://tr.wellgreenherb.com/knowledge/what-is-lycopodium-used-for]

EKLER

EK-1



Azmi Ömer'in "Hanım Kitabı"nın Kapak Sayfası[149]

[149] Atatürk Üniversitesi Azmi Ömer, *Hanım Kitabı*, 1339/1923, Atatürk Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, No:4838 SÖ (https://atauni.summon.serialssolutions.com/#!/search?bookMark=eNrjYmDJy89L5WTg80jMO7IxV8E7syQx6chGHgbWtMSc4lReBpaSotJUbgZZN9cQZw_dxJLE0rzM-GQgnZOfHm9gaGhobmJmREgeAFYjHxw). Ayrıca bakınız diğer nüshalar: Atatürk Üniversitesi Azmi Ömer, *Hanım Kitabı*, 1330/1914, Atatürk Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, No: 22382 SÖ (https://atauni.summon.serialssolutions.com/#!/search?bookMark=eNrjYmDJy89L5WRI90jMO7IxV8E7syQx6chGPQXXMoUjG47Oz0ktysxLVShLBQlA1BzZCCTzgEJViZlpEJnixDSgUKKCS2JmkYJvYs7h3bmJJbqZCj6HF1UBdaRWZio4J-ZmpmQW8TCwpiXmFKfyMrCUFJWmcjPIurmGOHvoJpYkluZlxicD6Zz89HgDQyNLIxMDI0LyALOCRRw); İBB Atatürk Kitaplığı, Bel_Osm_K.02130, 305.4 1339 R [1923 M], (https://katalog.ibb.gov.tr/yordam/?p=1&dil=0&q=Bel_Osm_K.02130&alan=kunyeDemirbasKN_txt&demirbas=Bel_Osm_K.02130); İBB Atatürk Kitaplığı, Bel_Osm_K. 02130, 305.4 1339 R [1923], (https://katalog.ibb.gov.tr/yordam/?p=1&dil=0&q=HSD_0115/01&alan=kunyeDemirbasKN_txt&demirbas=HSD_0115/01); İBB Atatürk Kitaplığı, İD_01277, 305,4 1330 R [1914 M] (https://katalog.ibb.gov.tr/yordam/?p=1&dil=0&q=İD_01277&alan=kunyeDemirbasKN_txt&demirbas=İD_01277); İBB Atatürk Kitaplığı, İD_01550, 305,4 1330 R [1914 M] (https://katalog.ibb.gov.tr/yordam/?p=1&dil=0&q=İD_01550&alan=kunyeDemirbasKN_txt&demirbas=İD_01550)