وأنعم على النبراوى الكبير بعباءة من الفرو، وأقطع له تلك المساحة من الأرض المحاذية للبحر فى إسكندرية، بطول عشرين ميلاً وعمق ثلاثة طبقًا للقياس الاستعمارى القديم. يبدو أن الجد لم يقتنع بقيمة الأرض الرملية، فأوقفها لإطعام الطيور الوافدة فى الشتاء والقطط والكلاب الضالة، لم ينفذ أحد وصية صاحب الوقف، الأرض لم تدر شيئًا لخلوها حتى من نبات التين الشوكى المثمر على امتداد الساحل الشمالى حتى الحدود الليبية. كان شاغله الأعظم توريث أسرار التحويجة السكندرية لابنه وأحفاده من بعده، حتى يظل الأمر محصوراً فى نسله ودام ذلك حتى انهيار الخلافة العثمانية، لسبب ما جاء الحفيد إلى الثغر، ربما هربًا من الثورة الكمالية، وربما لعثوره على حجة الوقف وسعيه إلى استرداده فى زمن مالت فيه الأمور واضطربت فى تركيا.

افتتح مطعمًا فى بحرى، قرب حلقة السمك التاريخية بالأنفوشى، وسرعان ما اشتهر أمره، طبعًا بطبق الجمبرى بالملوخية أولا، الطواجن أمرها معروف فى مصر، أسر كثيرة مشهورة بها، خاصة فى رشيد ودمياط، ما أضفى الميزة تلك النكهة البهارتية الخاصة التى توصل إليها الجد نتيجة خلط أصناف مختلفة بمقادير معينة من شجر الفص الذى ينبت فى مدغشقر، ومسحوق زهور الايلنج من جزر القمر، وخلاصة الحنة البغدادية وحبهان سمرقند.

صار لها شهرة، وأصبحت تعرف بالتحويجة السلطانية، قصده الأعيان والرئاسات والباشوات، واستدعاه الملك أحمد فؤاد لإعداد الطبق فى قصر رأس التين، حرص على تناوله مرتين أسبوعيًا مع عصير المخاصى المركز، أملاً فى تقويته على الملكة الشابة المتأججة التى