

عالم المرأة

العدد السابع والعشرون
هــنـة الأولى



- كيف تشربين الحساء .
- أربيع شريجات لتوجه الصلابة .
- تطوير بيدها .
- للنزول مما تكتن في حرجة المعيشة .
- مودميه جديد ولون جديد .
- فضلية الكولاجين .
- التصريف بنظام الطلاق في الإسلام .
- كيفية تنظيف الأثاث الصنوبري «الاشوي» .
- صياوسية الصلابة ، صفة بياض
- على طريقة البهارة ، صفة
- مشوح مقل بالخلطة .
- الألف لومونا .

في المجتمع

على طعم الحساء كأن تقول مثلا . . إن الملح زائد أو ناقص . . يجب عليك أن تتناولينه بهدوء حتى ولو كان من النوع الذي لا يعجبك كثيرا ، فإن الصداقة نعم عليك بعض النصيحة .

المكرونات أو الشعرية :

المكرونات الأسباجتي لا يتم طعمها بتاتا بالسكين ، ولكن تلف على الشوكة ، وتؤخذ إلى الفم مباشرة دون الاستعانة بالمعلقة . . ويراعى عدم أخذ كمية كبيرة في الشوكة ، فإن ذلك قد يسبب مشكلة ، وقد لا يعمل كل الكمية داخل الفم ، مما ينتج عنه منظر غير لطيف ، مع أن هذا سقوط البقايا من جديد داخل طبق . لذلك يراعى لف الأيدي على الشوكة تماما بحيث لا تبقى أي راحة .

إذا لم يتيسر لك إتمام ذلك بسرعة وكنت بطيئة في هذه العملية ، فلا تفعل فليس كل المحيطين خبراء في تناول الصنف . . إذا سقط منك عود من المكرونات لا تحاول إخفاءه بالمفوفة مثلا . فإن ذلك يحدث في حالات كثيرة . لا تكثري من وضع الصلصة على المكرونات . . وإذا حدث وسقطت نقطة من الصلصة على المفارش فلا تزعجي لذلك ، ولا تزدري أيضا ، لأن اعتذارك معناه لفت نظر الجميع إلى شيء يمكن عدم ملاحظته تماما .

وأخيرا ، فالمكرونات والشرية وجميع الأصناف الأخرى ، يتم تناولها دائما بشفة ، ويراعى عدم ملء الشوكة تماما .

الأرز :

يؤكل الأرز دائما بالشوكة وليس بالمعلقة كما يعتقد البعض حتى إذا كان من الأصناف اللينة . . إذا كان ساخنا فلا ينفخ فيه بالقمح ، ولا يتم سطره على حافة الصحن ليبرد ، ولكن يترك لبضع لحظات حتى يمكن تناوله بدون لمس القمح .

القطاير المحشوة الصغيرة :

تؤكل هي الأخرى دائما بالشوكة . . إذا كان حجمها كبيرا فيمكن قطعها إلى نصفين وذلك بالشوكة وليس بالسكين ، ثم يتم تناول كل نصف على حدة .

الكاتينولي :

يؤكل عن طريق تقطيعه بالشوكة وتناوله مباشرة . . لا تبتغري محويات أخضر وذلك لمعرفة مكوناته فهذه عادة مردودة . . فذلك يمكنك أن تعرفينه عند تناولك في ذلك ، لأنك بذلك تسمين إلى منظر الطبق من ناحية ، ولن تستطيع أن تتناوله بسهولة بعد ذلك ، ثم أخيرا بالإضافة إلى ذلك كله فإنك تسمين إلى ربة الدار .

الحساء سواء كان جافا أو سائلا ، ليس بالأكبر طبقا خاصا ، ولكن في أغلب العائلات يمثل الحساء الطبق التقليدي الأول . ولا يمكن القول بأن طريقة تناول الحساء طريقة طبيعية ، ولكنها تحتاج إلى عدة اعتبارات يجب أن تؤخذ في الحسبان ، وسوف نوضح لك هنا بعض هذه القواعد التي يجب أن تعرفينها جيدا .

الحساء الأول :

الحساء السائل يقدم في سلطانية أو إناء عميق ، ثم يتم تناوله بالمعلقة حسب القواعد المأهولة في تناول السوائل . . إذا كنت ترغين في تناول آخر رشقات في الحساء ، فيمكنك إحداث الإناء في اتجاه وسط المائدة ، ولا يتم أبدا إحداث الإناء ناحية للشخص الذي يتناول الحساء منه .

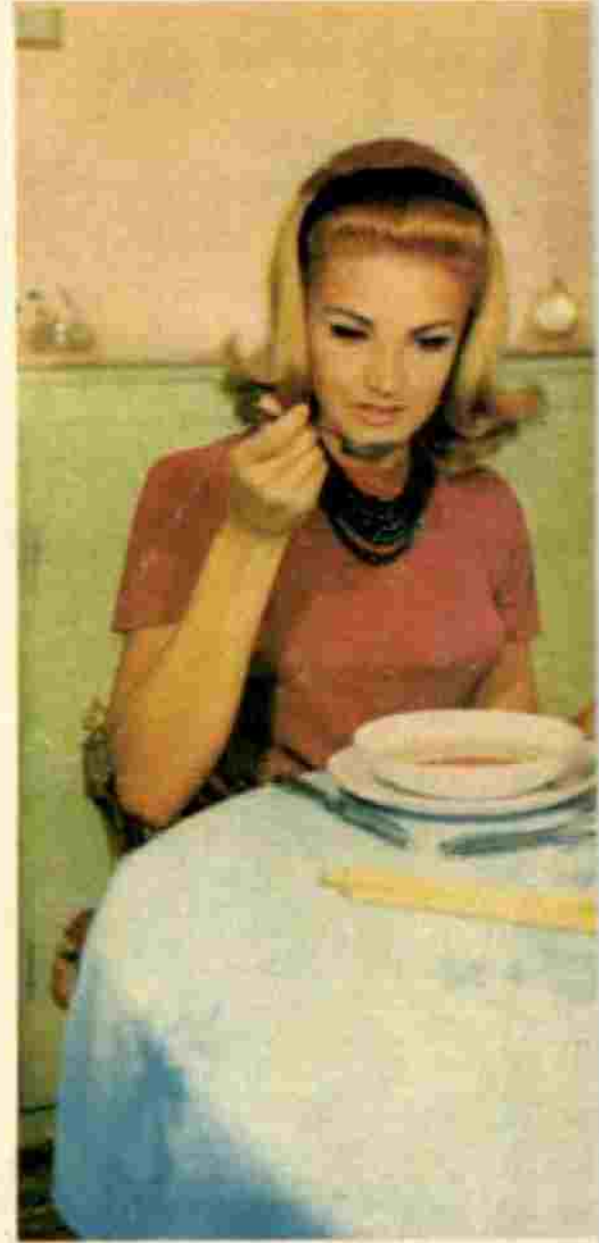
بعد الانتهاء من تناول الحساء توضع المعلقة في الإناء الذي يوضع به دوره على حافة المائدة لكي يسهل عملية الخدمة .

الحساء في كأس :

الشورية يمكن أن تقدم في كأس وكذلك شوربة الخضار المهفأة ، وهذه يتم تناولها عن طريق الفم مباشرة . وتستخدم في ذلك يد واحدة وغالبا ماتكون اليسرى ، ويمسك الكأس من المقبض . . وإذا كان الكأس مصحوبا بمعلقة فذلك معناه أنها سوف تستخدم في تناول ما بداخل الحساء من قطع صغيرة (قطع من الخضار أو المكرونات . . الخ) ، أو أن تستخدم المعلقة في تقلييب الحساء وليس في الارتشاف .

وهناك خطأ جسيم يمكن الوقوع فيه وهو النفخ في الحساء إذا كان ساخنا . . فذلك حركة عميقة ونفيس معنى ذلك أن يلعب الحساء ، ولكن يجب الانتظار بضع دقائق حتى يمكن تناوله بسهولة .

وهناك بعض منظر قد تزينها أثناء تناول الحساء ، كأن يقوم أحدهم بوضع بعض قطع صغيرة من الخبز في الحساء ، أو بعض السلطة ، أو حتى ماء بيجة أن الحساء ساخن . لا تحاولي تقليبه أبدا فالحساء لا يضاف إليه أي شيء آخر ، ويتم تناوله كما هو ، وكل ما يمكن إضافته إليه هو قليل من الملح فقط . وإذا كانت الملاححة من النوع الذي ليس به نقوب لإنزال الملح ، فيؤخذ قليل من الملح على طرف المعلقة ، وليس بظرف السكين مثلا ، أو بالأصابع . إذا كنت صهيبة في بيت إحدى صديقاتك فلا تعلق



كيف
تشربين
الحساء

أربع تسريحات للوجه العادي

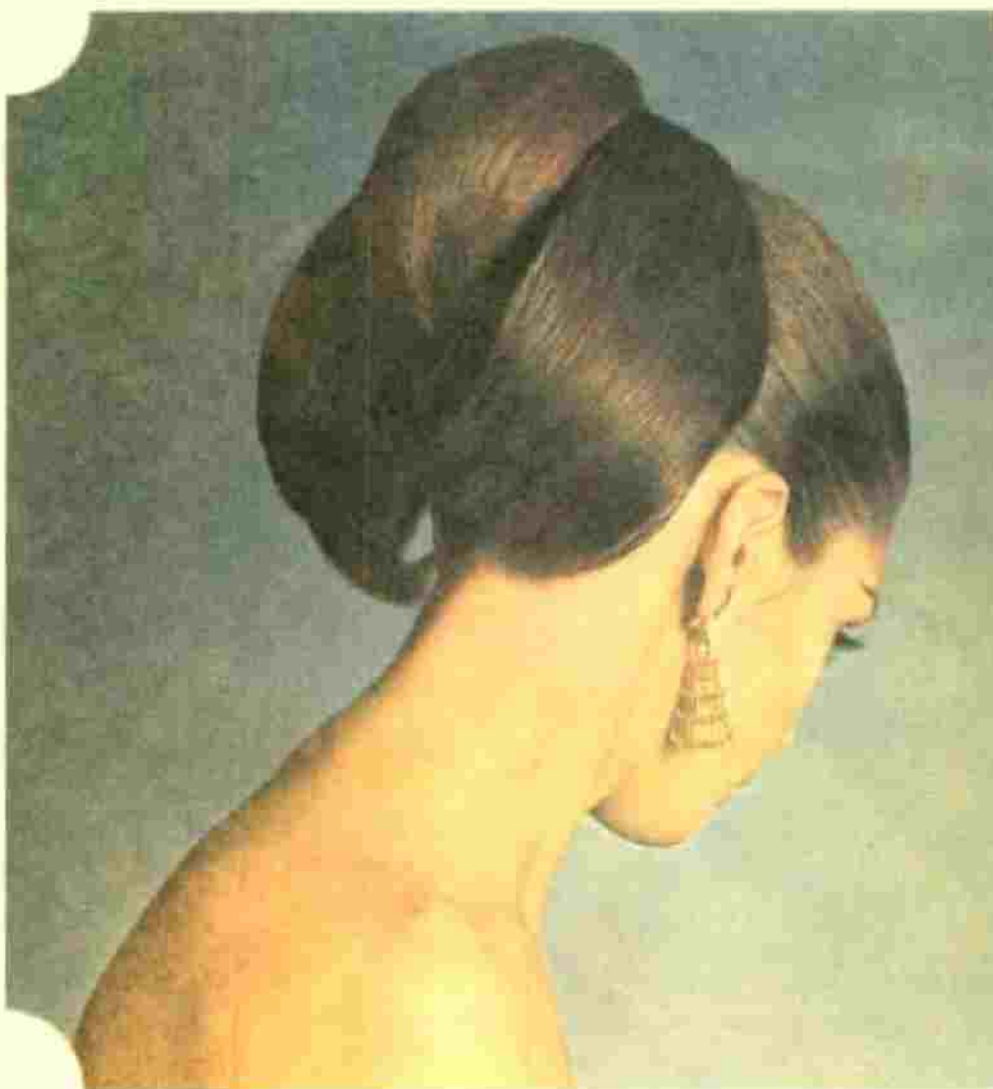


عند بداية الشعر وأعلى الجبهة
لن خصلة من الشعر إلى الأمام لتعطي
فيها القلعة ، ثم نلق أربع خصلات
أخرى إلى الخلف على رولو كبير .
ثم بعد ذلك في الجانب الأيسر أو
الخصلة الأولى إلى الأمام ثم الخصلة
التالية إلى أسفل وذلك على رولو كبير
أيضا . نحت هاتين الخصلتين لى
ثلاث خصلات على رؤوس متوسط
في الامور . أما الشعر المتبق إلى
أسفل فاجعله بواسطة تكتيس .

نقدم لك على هذه الصفحات أربع تسريحات تناسب
الوجه العادي ، الاثنتان الأوليان فيهما نوع من الحيوية
والانطلاق ، وتناسب كل منهما مع الشابات ، وذلك في أى
مناسبة ، وفي أى وقت من أعمار . أما الاثنتان الأخريان فهما أكثر
رزانة ، وتفيدهما يتطلب الاستعانة بـ **بيوستيش** خارجي ، وهما
مناسبة للنساء الحاصات .



لتقوية هذه الصريحة بلزمتك
استعمال رولو كبير. فسي الشعر إلى
فمين على جدي لوجه ، ثم لن كل
جانب على أربعة رولو إحداهما إلى
أسفل وهي الأخيرة . أما الثلاثة الآخرون
للإ أعلى ، أما بقية الشعر فتلف على
رولو متوسط الحجم على أن يكون
إلى أعلى كله . أسكني شعرك
القصير بواسطة الكشكشي .



اجمعي الشعر إلى الخلف والشد
بوساطة امتلاك على قمة الرأس .
ثم بوساطة المنوريات لوي وتنسج
البرصين على له وأنت بعد أن تظهر
له شعيرة وتنتهي إلى كوكب خصمات
ناعم . لوي . إحداهما بداية التوسل
القصير من الشعر . أو شرط من
القصير . ثم من خصمات البرصين
على كوكب مختلفة . ونحوها إلى
أعلى .

يمكنك اختيار هذه التسمية للسهرة والحفلات، فهي سوف تضي
على وجهك طابعاً خاصاً . وانتقدها بلزك استعمال صغير نان طويلتان، وإذا
كان شعرك قصيراً فاستملى أيضاً الهوستيش .



هذا الشعر يسمى بـ "السرير" من قديم الزمان - إذا كان
السرير اسمه من عهد من عهد من عهد إلى آخره ، أي أن قصص
منه موثق كغيره من قديم الزمان . فاصور إليه بديلاً
منه لا يتكرر الخطأ من قديم الزمان . ذكره (البوكل)
عزك الله الخلد من قديم الزمان . ذكره من قديم الزمان ،
ثم استعمله الخلد ، وذكره من قديم الزمان . ذكره من قديم الزمان ،
ذكر الخلد من قديم الزمان . ذكره من قديم الزمان ، ذكره من قديم الزمان .

تطريز ياباني

وفي الصورة التوضيحية رقم ١ يمكن رؤية الرسم المزخرف الياباني بعد الانتهاء من تطريزه ، وزرع الورق المقوى من ظهر النسيج . والنتيجة هي رسم ونقوش وزخرفة رائعة ، ودرجات من الألوان غاية في الرقة . قد أعطت لهذا النوع من التطريز صبغة خاصة ، وبميزة للفن الياباني .

التقنية

- إن التطريز الياباني المزخرف يحتاج إلى فن معين في التنفيذ .
- وكل جزء من وحدة الرسم مقسم من الداخل إلى قسمين أو أكثر ، وذلك طبقاً لدرجات اللون المحيط المستخدم في التطريز .
- فوير بتطريز أول جزء في الرسم (الجزء الخارجي) مستخدمة في ذلك هرزة الحشو ولون المحيط القانح (أي أفتح درجة للحيطة) ، مع مراعاة الالتزام بخطوط الرسم وحدوده ، وكذلك مع الانحناء خفيفاً نحو وسط وحدة الرسم التي تقومين بتطريزها .
- وبالحيط الغامق (درجة لونه أغمق من الأول) قومي نر الجزء الثاني لوحدة الرسم وذلك



من جمال وفننة الياباني نشأ نوع من التطريز ، رقيق وجميل متوحاة من مجموعات أذهابها الشهيرة . وقد سمي هذا التطريز بالتطريز المنتوش ، نظراً لتأثير الخطوط ، وكذلك ، الخيوط المستعملة في التطريز . وكذلك القماش الثمين المستخدم ، ودرجات الألوان المتناسقة .

وأقدم مثال أو نموذج للتطريز الياباني والزركشة والزخرفة اليابانية ، هو النموذج الذي نقدمه لك على هذه الصفحات . وهو عبارة عن رسم تقليدي لمجموعات من الأزياء اليابانية الشهيرة ، وهو مطرز على قماش حرير ، ويستخدم في تطريزه خيوط حريرية أيضاً . ونظراً لأن لقماش المستخدم من الأقمشة الخفيفة ، فقد احتاج لفن خاص في التنفيذ : فقد تم تثبيت قطعة من الورق المقوى على ظهر النسيج لتعطي له مقاومة أكبر . ثم بعد أن تم تطريزه ، تم أيضاً زرع الورقة .



أشغال إبرة



بالجزء الخارجى للرسم ونطريه بالخيط الفاتح ،
ثم الجزء الذى يليه بالخيط الأغمق ، ثم الثالث
بالأغمق منه . وهكذا حتى تصل إلى الجزء
الأخير الداخلى جداً . وهو الذى يطرز بأغمق
درجات لون الخيط المستخدم .

بغرة الحشو . وإذا كانت درجات الخيط
المستخدم في التطريز أكثر من درجتين (أعنى
أكثر من لونين) فعليك أن تقوى بتقسيم رحلة
الرسم المستعملة إلى ثلاثة أو أربعة أقسام حسب
عدد ألوان الخيط المستخدم . على أن تبدل دائماً

فلنؤثث معاً ركننا في حجرة المعيشة



في هذه الصورة نشاهد أريكة تتسع لثلاثة أشخاص مكسوة بالقطيفة ذات اللون الأحمر الطوي ، وهناك قطعة موبيلها أخرى مصنوعة من الخشب الذي عولج قديماً ليبدو قديماً ، وتشتمل على سطح متحرك يعلوه صليفتان شبكتان ، هذه هي أهم القطع في هذا الركن ، وكلها وطنية وأنيقة ، أما الستارة فقد صنعت من نفس القطيفة الحمراء التي تغطي الأريكة .



كلمات مختصرة حول الدفأة في المنزل

بعد ركن الحديث ، أو «الجلوس» في المنزل هو — أهم الأركان في صالة المعيشة ، لكونه الأكثر اتصالاً بأفراد الأسرة الذين يقضون فيه ساعات الراحة والهدوء، ويضربون فيه بالألفة ، كما يقضون فيه ساعات البهجة، والاحتفاء بالأصدقاء، هذا إلى جانب ساعات الجلوس أمام برامج التليفزيون ، لذلك فإنه يجب الاعتناء بتأثيث هذا الركن الهام . ولكي تحقق المواصفات الأفضل له، فنحن في حاجة أولاً إلى أريكة مريحة تماماً ، كذلك الأريكة الحمراء التي نشاهدها على الصفحة السابقة ، أو كذلك التي توجد على (الصفحة التالية إلى أعلى) ، وفي حالة وجود المدفأة فإن الجلطة يمكن تشكيلها من ثلاث قطع ، الأريكة إلى جانب كوسيين قوتيل كبيرين ، ويمكن كما هو واضح بالصورة تنجيدها « بالقطيع الخضر » ، وذات خطوط كلاسيكية مقبولة . ومن الضروري، جداً وجود متضدة صغيرة قريبة من الجالسين لوضع الأشياء عليها — وكما هو واضح بالصورة — فهي من طراز أويس السادس عشر ، ولها سطح من الرخام الأبيض المعرق بالرمادي، جلها مضمة مخطوط غائرة، وهي في شكلها العام، تنسجم بالرفافة والأناقة والنسب المثالية التي تؤهلها للتوافق مع بقية العناصر ، ولقد اكتمل الشكل الجمال والوئافى لهذه المتضدة، ووضع تلك الأشكال والأشياء التي نفذت بإتقان في غاية في الدقة، وبقيمة زخرفية عالية .



منصبتان من الخشب الجوز ،
الأولى مطيلة والثانية مستديرة ،
ولهما صحنان ، وهما يشتركان إلى
جانب الأريكة والكريسيين في إتمام
الجلسة من حول المدفأة .



حيث توجده المدفأة في المنزل فلابد
من وجود الأدوات اللازمة لإشعال
النار . في هذه الصورة لشاهد
أداة من هذه الأدوات مصنوعة من
النحاس الأصفر المشغول بوحدة
بأوزة تأخذ عربة تقليدية يفودها
فرسان قنماء .

موديل جديد ولون جديد

اللون الرمادي هو لون كلاسيكي ، وهو في الوقت نفسه جديد جدا ، ذلك لأنه يختلف عن بقية الألوان الأخرى الحادثة واللطيفة ، الغامقة والمفتحة . ولهذا نقترح استخدامه مع اللون الأصفر الفاتح لنفسه ، ويضفي عليه حيوية الشباب .
والفتيان الذي نقدمه هو فتان غريب رائع وبسيط في نفس الوقت - وهو قطعتين - يرتبطان معا « الجوزة » والحاكيت القصير « بززار كبير من اللون الأصفر » ، وهذه الطريقة فقد التزى سنة القطعتين ، وأصبح عبارة عن فستان ذو قطعة واحدة . وهو فستان جذاب ويضفي الشباب والحيوية ، ويمكن ارتدائه في مناسبات عديدة ، لأنه أنيق ويصلح للرياضة أيضاً .

المواد :

٢٥٠ جرام صوف أربع فتلات صميكة ، أو
٢٥٠ فتلات لون أصفر
٢٥٠ جرام من نفس الصوف لون رمادي
زوج إبر تريكو نمرة ثلاثة ٦٥٠ سم جروجران ،
سوستة غامقة ١٨ سم ، كيشين ٦٠ سم بطانة
لون أصفر ، ٦ زراير صغيرة رمادي ، زرار
كبير أصفر .
(مقاس الفستان ٤٤)

الغرز المستخدمة :

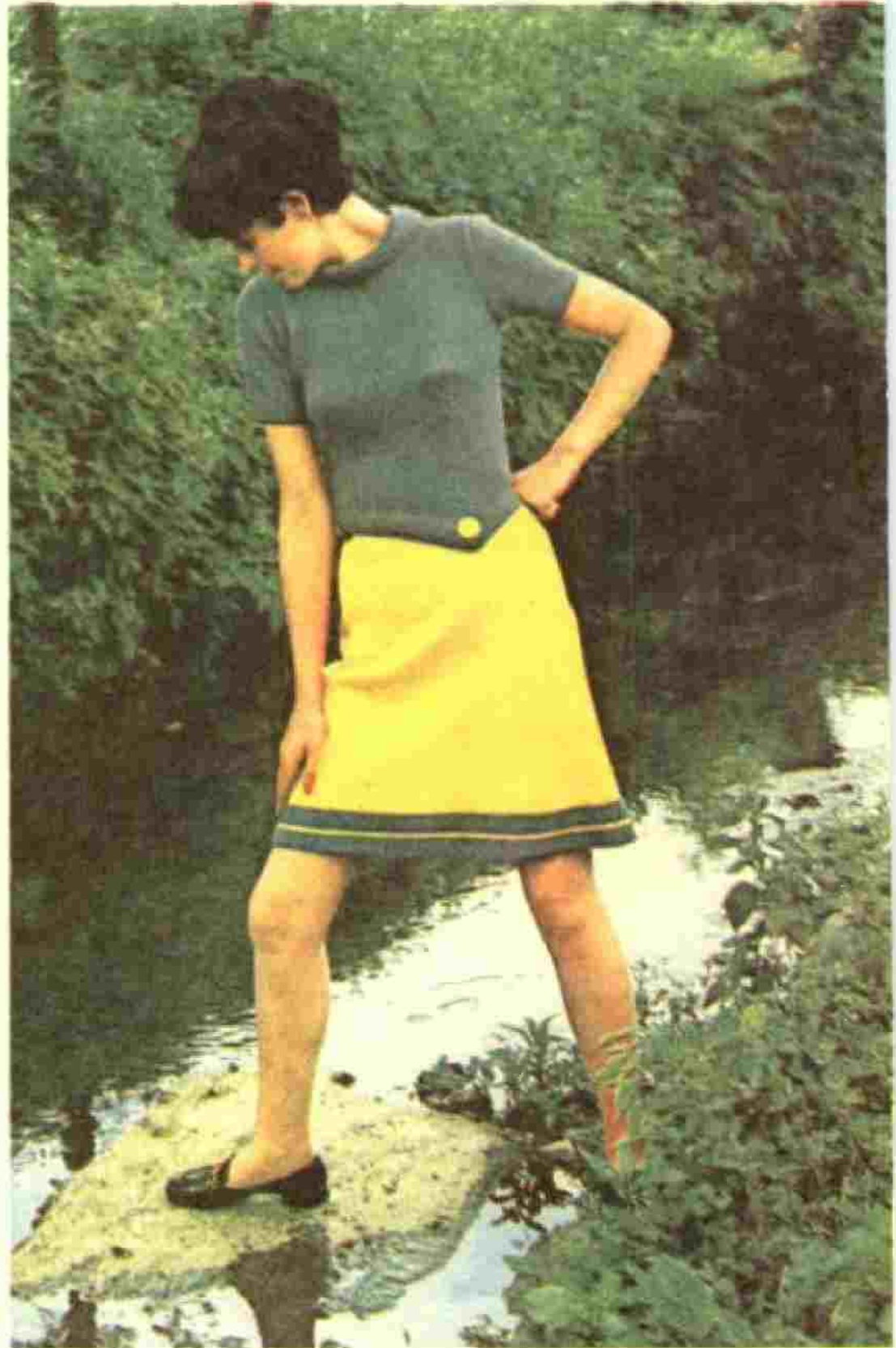
الغرز العادل : جميع الأسطر عدل
عززة الجرسية : سطر عدل و سطر معكوس

طريقة تنفيذ الحياكة :

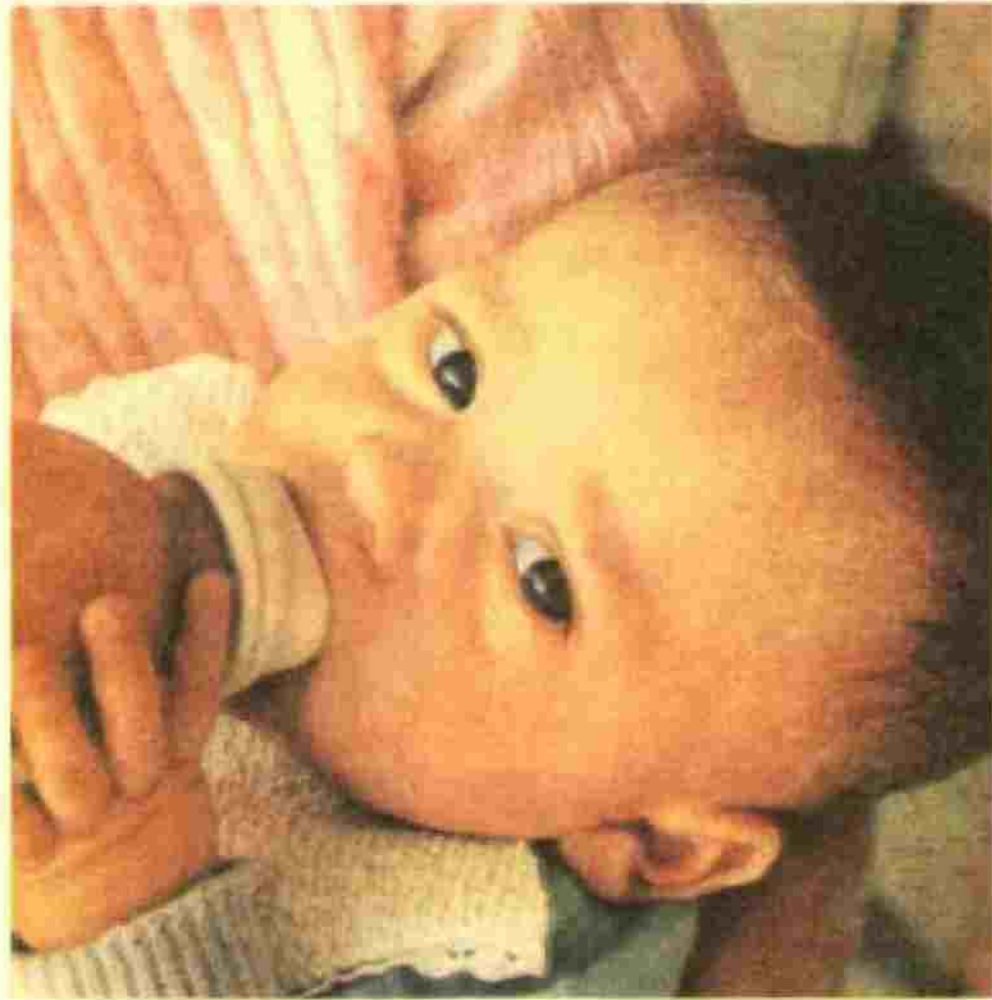
نصف الظهر الجزء الأيمن :

البدية بالخط الرمادي على ٥٠ عززة . اشتغلي
بالغرز العادل ١٤ سطراً . في السطر السابع نعمل
عروة بعد ثلاثة غرز من النهاية اليسرى (العروة :
نسد غرزتين ثم في السطر الذي يليه نسد الغرزتين ،
عن طريق إضافة غرزتين أخريتين) بعد الأربعة
عشر سطر العادل ، تكمل الشغل بعززة الجرسية
و سطر عدل . سطر مقاب (على أن نشتغل بالغرز
العادل الست غرز التي نهي نصف الظهر والتي
تشكل باندة القفل التي يوجد بها العراوى ، وهي
الست غرز الموجودة بأقصى اليسار .

ونعمل عروة كل سبعة أسطر حتى يصل عدد
العراوى إلى ست عراوى بنفس الطريقة التي سبق
شرحها . وفي نفس الوقت وبعد أن يصل ارتفاع



تغذية المولود



الرضاعة الطبيعية :

إذا كانت الأم نرضع طفلها من ثديها ، فيكفى أن تتأكد من أنه يمتص بقوة ، وأنه يحصل على كمية كافية من اللبن .

ولمراقبة كمية اللبن التي يحصل عليها الطفل لابد من وزنه قبل وبعد الرضاعة دون إضافة أو خلع أية قطعة من ملابسه . ويدل الفرق بين الوزنين على كمية اللبن التي حصل عليها بالضغط . وقد يحدث بالنسبة للأطفال الضعفاء ، أو الذين يشكون من عيب في الفم ، أن يجدوا عناء في امتصاص اللبن . وفي هذه الحالة يكون على إحصائي أمراض النساء ، وإخصائي الأطفال أن يجدوا حل لهذه المشكلة تماماً ، كما في حالة ما إذا كانت الأم تجد صعوبة في إرضاع طفلها . فإذا كانت حاجة الطفل للبن أمه منحة ، وجب استخراجها بطريقة يدوية وإعطائه للطفل «بالإزالة» أو باستخدام الملعقة الصغيرة .

الرضاعة المختلطة :

قد يحدث ألا يجد الطفل من لبن أمه الكمية التي تكفي لنموه فلا بد في هذه الحالة من تعويض هذا النقص باللبن الصناعي أو اللبن البقري . فإذا كان ما يمكن الحصول عليه من لبن أمه هو ذلك الكمية اللازمة له فيمكن إعطاؤه ذلك بالملعقة ، وذلك في نهاية كل رضعة وليس في بدايتها ، حتى نحول دون إدراك الطفل بأنه يقوم بمجهود أقل من الذي يبذله عند

المقدار المقرر ، وينتقل هؤلاء الأطفال بسرعة إلى مرحلة الخمس رضعات . ويقوم طبيب الأطفال بإرشاد الأم ، آخذاً في الاعتبار زيادة وزن الطفل . فعلى صيبل المثال ، نجد أن الطفل الذي يتناول ست رضعات ، يكون نظامه اليومي كالآتي :

الرضعة الأولى في الساعة السادسة ، ثم تتوالى الرضعات الأخرى ، في التاسعة ، ثم الثانية عشرة ، ثم الثالثة ، ثم السادسة (بعد الاستحمام) ، ثم في التاسعة وهي الرضعة الأخيرة . أما إذا كان الطفل يتناول خمس وجبات فقط ، فيمكن تنظيمها كالآتي :

الرضعة الأولى في الساعة السابعة ، ثم في العاشرة والنصف ، ثم في الساعة الثانية ، ثم الخامسة والنصف ، أي بعد الاستحمام . ثم آخر رضعة في ثمة . علماً بأن هذه المواعيد يمكن تقديمها أو تأخيرها حسب التزامات الأم وموعد استيقاظ الطفل . مع مراعاة ثبات الفاصل الزمني بين الرضعات .

كثيراً ما طرحت للمناقشة مجموعة المشاكل التي تشكلها الرضاعة بالنسبة للأم . والآن سنتناول بالسرعة ما يخص المولود من هذه المشاكل . مفرق بين الرضاعة الطبيعية ، والرضاعة المختلطة ، والرضاعة الصناعية .

يحتاج المولود عادة في الأسبوع الأول من حياته في كل رضعة إلى كمية من اللبن تساوي عشرة جرامات مضروبة في عدد أيام عمره ناقصاً واحد . فإذا كان عمر المولود ثلاثة أيام فهو يحتاج في كل رضعة إلى ١٠ جرامات $(3 - 1) = 20$ جراماً . ويمثل الجنيول التالي برتقياً دقيقاً لتغذية المولود .

ومنذ الشهر الثاني بحسب مقدار الرضعة على أساس وزن الطفل ، كما هو موضح في الجنيول أيضاً . ويبلغ عدد الرضعات في البداية ست رضعات ، كل ثلاث ساعات باستثناء الليل .

وهناك بعض الأطفال يتناولون مقداراً أكبر من

الرضاعة فيمنع عنها . وفي الواقع أن عملية الامتناع عن الرضاعة .
تنشط إفراز اللبن . أما إذا امتنع الطفل عن الرضاعة .
أو قلل منها يتوقف إفراز اللبن بسرعة .

أما في الحالة العكسية ، أي عندما تثبئ الأم أن لبنها
قليل يكون من الأفضل إعطاء الطفل رضعة صناعية
أو أكثر . وفي حالة ما إذا كانت رضعة واحدة فهي
تعطى عادة في نهاية اليوم عندما يكون لبن الأم أقل
غزارة . أما في حالة ما إذا تعددت الرضعات الخارجية
فهو تعطى الطفل بالتبادل .

الرضاعة الصناعية

قد يحدث ألا يحتمل الطفل لبن أمه ، وهنا يشير
طبيب الأطفال بالحل المناسب منذ البداية . ويجب
الاحظة أن طريقة إعداد الرضعة من اللبن الصناعي
والكمية اللازمة لإعدادها تختلف باختلاف نوع اللبن .
ويلاحظ أيضا أن اللبن البقري يجب أن يعقم ، وإن
كان مبسترا ، ويتم ذلك بغليه لمدة عشر دقائق . حتى
لا تبتن المواد البروتينية عالقة بجدار الإناء . ثم يراعى
تخفيفه بعد ذلك بالماء المعقم . وتتراوح النسب بحسب
سن المولود . وعلى وجه العموم يفضل إعداد
مقدار من الخليط (اللبن الصناعي أو اللبن البقري)
يكفي لليوم كله ثم يوزع على البزاقات التي يتم
تخفيفها في كسرولة مخصصة لهذا الغرض . ثم توضع
في الثلاجة وعندما يحين موعد الرضعة يتم تدفئها
بوضعها في حمام مائي .

ومن الألبان الجافة ما هو كامل اللبسم (٣.٥٪ من
المواد الدهنية) ، ومنه ما هو نصف لبسم (من ١.٢
إلى ١.٦٪ من المواد اللبسية) . أو خال من اللبسم تماما .
كما يوجد في الأسواق ألبان حمضية عولجت
بطريقة خاصة تجعلها سهلة الهضم .

ويذاب اللبن الجاف في ماء مغلي أو مياه معدنية معقمة .
وعادة ما تكون نسب اللبن إلى الماء مكوّنة على
أغلب ، ويمكن اتباعها لإلّا في حالة تعليمات خاصة من
الطبيب .

على كل حال ، يجب مراعاة كل ما هو منصوص في
إعداد الرضعات من « البزاقات » إلى الملاعق .
وتوجد أوان خاصة بتعقيم بزارة أو جميع البزاقات
المستخدمة في الأربع وعشرين ساعة .

وعندما يكبر الطفل قليلا ، يمكن استخدام جهاز

تعقيم يباع في الصيدليات ، بعد التأكد من أن رائحة
الكور التي تعلق في « الحلمات » لا تضايق الطفل .

وكثيرا ما نسمع أنه من الصعب العثور على اللبن
الجيد ، الذي يتناسب الطفل . والواقع أن الصعوبة
تكن في ضبط النسب . أكثر منها في اختيار النوع .
في تعديل نسبة اللبن إلى الماء يمكن الحصول على
نتائج أفضل بما إذا غيرنا نوع اللبن .

وقد يحدث ألا يحتمل الطفل الألبان الطبيعية ، أو
الألبان الجافة الحبرانية الأصل . ويظهر عدم الاحتمال
هذا في صورة قيء مستمر مصحوب بإسهال ونقص
في الوزن . وفي هذه الحالات تناسب الطفل الألبان
النباتية المصنعة من الصويا مثلا . ومنذ البداية يشير
الطبيب بإضافة بعض الفيتامينات إلى اللبن بالنسبة

للأطفال الذين يتم تغذيتهم باللبن الصناعي .
ولو كانت الأم ترضع طفلها (بوساطة «البزارة»
(البيرون)) وجب عليها اختيار درجة حرارة اللبن
بمكب بعض نقط منه على ذراعها .

وفي أثناء الرضاعة يجب أن تعمل على ألا يتلع
الطفل هوا . وذلك بتميل البزارة حتى تقترب من
الوضع العمودي حتى تكون الحلمة ممتلئة باللبن دوما .
وبعد الرضاعة يجب الاحتفاظ بالطفل في وضع
عمودي حتى يخرج الهواء الذي ابتلعه . وهناك بعض
الأطفال يمتصون اللبن بسرعة مما يجعلهم يتلعون
كمية أكبر من الهواء ، الأمر الذي يستتبع ضرورة
العمل على إخراج هذا الهواء في منتصف الرضعة ،
وذلك برفعهم في الوضع العمودي .

الحصة اليومية لغذاء الطفل

العمر	الوزن بالجرامات	عدد الوجبات	الحصة اليومية بالجرامات	مقدار الرضعة بالجرامات
يوم واحد	من ٣٢٠٠ إلى ٣٦٠٠	٥	٥٠	١٠
يومين	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
ثلاثة أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
أربعة أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
خمس أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
ستة أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
سبعة أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
ثمانية أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
تسعة أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
عشرة أيام	من ٣٢٠٠ إلى ٣٤٠٠	٥	٥٠	١٠
ثلاثة أشهر	٥٥٠٠	٥	٧٥٠	١٥٠
أربعة أشهر	٥٥٠٠	٥	٧٥٠	١٥٠
خمس أشهر	٥٥٠٠	٥	٧٥٠	١٥٠

التعريف بنظام الطلاق في الإسلام [١]

لمحة تاريخية

الطلاق لفظ جاملي . جاء الشرع بتقريره . فليس من خصائص هذه الأمة . ذلك أن الجاهلية كانوا يستملونه في حل العصاة . أي إنهاء عقد الزواج . لكن لا يحصونه في الثلاث . فقد كان الناس في الابتداء ، يطلقون من غير حصر ولا عدد . وأن الرجل في الجاهلية . كان يطلق امرأته ، ثم يراجعها قبل أن تنقضي عدتها ، ولو طلقها ألف مرة . وكانت القدرة على المراجعة ثابتة له ، فجاءت امرأة إلى السيدة عائشة رضي الله عنها ، فشكت من زوجها نرسول صلى الله عليه وسلم ، فنزل قوله تعالى « الطلاق مرتان » ، أي الطلاق الذي يملك الرجل فيه الرجعة مرتان ؛ وحدد الإسلام الطلاق بثلاث طلاقات . بقوة تعالى « الطلاق مرتان فإمساك بعروف أو تسريح بإحسان » . « فإن طلقها فلا تحل له من بعد حتى تنكح زوجاً غيره » .

وكان الطلاق لدى اليونان سهلاً وبسوراً ، فالزوج يطلق زوجته إن شاء ، ومتى شاء . وقد يتخذ الزوج من زنا زوجته ، أو عصمها ، سبباً للطلاق ، فيسترد مادفعه لها ، على أساس أنها لم تحقق الهدف والغاية المرجوة من الزواج ، وهي إيلاد البنين .

وكانت الزوجة تملك حق طلب الطلاق من القاضي في حالتين :

١ - إذا قصر الرجل في حياة الزوجية ، ومطالبها ، والأغراض المادية منها ، وانغمس في حياة الرذيلة .

٢ - إذا أساء الزوج إلى زوجته إساءة بالغة ، بما لا يستطيع معه استمرار العشرة . وكان الطلاق لدى الرومان على ثلاث أنواع : الأول : مباح ، وهو طلاق من أحد الزوجين لأسباب لا تتضمن خطأ من جانب الآخر ، ويقع بإرادة منفردة من أحد الطرفين ، لأسباب تبرره في الطرف الآخر ، كالعقم

في المرأة ، أي عدم إنجاب الولد ، والجب والعنة في الرجل ، أي عدم القيام بالأمور التي كان من أجلها الزواج . الثاني : الطلاق بسبب مشروع ، وهو طلاق من أحد الزوجين لأمر أوقفه الطرف الآخر . وقد اعتبر الذهاب إلى حمام عمومي خطأ يحجز الطلاق . الثالث : الطلاق غير المشروع . ذلك إذا لم يتوافر سبب من الأسباب للطلاق . والطلاق في الديانة الموسوية مشروع . على تفصيل واختلاف في ذلك بين طائفتها المشهورتين : القرانيين . والريانيين .

أما الديانة المسيحية : فلا تعرف الطلاق بإرادة الرجل المنفردة ، فليس من حق الرجل أن يطلق امرأته بمجرد اختياره . وإنما يكون الطلاق بحكم الرئيس الديني . وقد انقسمت الكنائس فيه إلى مذاهب مختلفة . فبعضهم لا يبيح التطلق لأي سبب كان . وبعضهم الآخر يعيزه لأسباب فصلت في كتب دياناتهم ، وأصبح الآن في جمهورية مصر العربية الطلاق مباحاً ، وذلك بأن يرفع أحد الزوجين دعواه أمام القضاء ، حتى إذا ظهر من الأسباب ما يبرر طلب الطلاق ، حكم القاضي بالتفريق بين الزوجين ، بعد بيان الأسباب المؤيلة بالدليل . والموجبة للتفريق ، وذلك لصدر قانون بإلغاء المحالس المالية .

تعريف الطلاق

الطلاق في عرف فقهاء الشريعة رفع الحلل الذي صارت المرأة به محلاً للنكاح . ووجب زوال ملك امتناع كل منهما بالآخر في الحال . الحال ، بلفظ مخصوص اشتمل على مادة الطلاق ، كأن يقول لزوجته « أنت طالق » . وبعض أنواع الطلاق ، يرفع قيد النكاح في الحال ، إذا كان الطلاق بائناً . والبائناً على نوعين : الأول ، بائناً بينونة صغرى ، وهو أن يطلق الزوج زوجته قبل المخول ،

أو الحلو . أو نظير مال ، وكان هذا الطلاق هو الأول . أو الطلاق الثاني . وأراد إرجاع زوجته إلى عصته في العدة أو بعدها ، فيجوز له ذلك بمهر وعقد جديدين بإذنها ورضاها . النوع الثاني ، بائناً بينونة كبرى ، بأن يكون الطلاق هو الثالث . وحكمه أنها لا تحل له مطلقاً . إلا بعد أن تنزوي من غيره ، ويدخل بها دخولاً حقيقياً . وما يضعه بعض الناس من أنه إذا طلق زوجته ثلاثاً ، فإنه يتفق مع آخر ، ويقعد عليها ، ثم يطلقها ذلك الآخر من غير أن يدخل عليها . فهذا العمل لا يجعل زواجها به زواجاً شرعياً صحيحاً ، ترتب عليه آثاره من حيث حل الامتناع بها ، مادام الزوج الآخر لم يدخل بها فعلاً . وهذا ما يسمونه « بالحلل » . وفي الشريعة الإسلامية ، لا يوجب حلاً . وفي الحديث : لعن الله المحلل والمحلل له . ولكن الآثار التي ترتب على عقد زواج المحلل ، هي أن الموثق - وهو ما يسمونه بالمأذون - يجوز له أن يقعد على هذه المرأة ثانياً فقط . فهو عمل نظامي فقط ، لا يرتب عليه حل أحد الزوجين للآخر شرعاً . ويرتفع النكاح في المالك ، إذا كان الطلاق رجعياً ، بعد انقضاء العدة ، وهي ثلاث حيضات لم تكن من ذوات الحيض . وثلاثة أشهر لمن ليست كذلك ، والحامل وضع حملها . فن طلق زوجته رجعياً ، فلا يرتفع الزواج في الحال ، بل بعد انقضاء العدة . ويجوز للزوج في العدة ، أن يراجع زوجته بدون عقد ومهر جديدين ، بدون توقف على إذنها ورضاها . أما بعد انقضاء العدة ، فلا بد من عقد ومهر جديدين . ويتوقف ذلك على إذنها ورضاها . فالطلاق الرجعي بعد انقضاء العدة يلحق في الحكم بالبائناً ، ولا يجوز له مراجعتها ، إلا بعقد ومهر جديدين بإذنها ورضاها .

كيفية تنظيف الأثاث القديم "الأثرى"

النشارة على القماش بوساطة اليد ، ويتم إبدال النشارة المتخنة بأخرى نظيفة ، حتى يتم تنظيف وشراب الأثرية الموجودة بالقماش كلها ، ويتضح لك ذلك عندما تظل النشارة نظيفة على القماش .

أما الأقمشة الحريرية ، أو القطنية فيتم تنظيفها بالفرشاة يوميا . وإذا كانت متخنة فوتم تنظيفها بطريقة من الكسور المبلل ببعض البترين . وعندما يتغير البترين مري عليها بالفرشاة جيدا .

البقع

الخطى بوردة تلك مع خلاصة الزيتون ، مع مراعاة الاعتماد نهائيا عن مصدر الحرارة ، لأن التوتيتية سريعة الاشتعال . ضمي هذا الخليط على البقع وبعد يضع دقانق أزويليه تماما بقطعة من القماش الصوف .

وبالنسبة لقطع الأثاث اللامعة يمكنك عمل خليط آخر عبارة عن منظف وشمع . مري به على البقعة بقطعة من القماش أو الإسفنج ، ثم التطري حتى يتكون على الأثاث طبقة بيضاء . مري بعد ذلك على هذه الطبقة بقطعة من القماش النظيف . . . بذلك ستزول البقعة ، وسيجود للأثاث لمعانه الأصلي .

يقع الماء

اسحبها بقطعة من القطن وذلك في اتجاه الخشب - بذلك ستحذف البقع في الحال .

يقع الكحول

جلفها بسرعة بقطعة من القماش قبل أن تنزع الصبغة الخاصة بالخشب ولونه . أما إذا كانت قد أزيلت فعلا فلا تعمل أي شيء ، ولكن إجلي إلى (الأسترجي) فقد انتهت مهمتك ، ولن تستطيعي عمل شيء .

يقع الحبر

مرري برشة على البقعة ، قطعة من الورق الشفاف الرقيق ، ثم اشرى عليها قليل من المنظف الخاص بالمويابا ، ثم عودي ومرى عليها بقطعة من القماش اخرج النظيف .

الحرارة

هل صمت في إحدى المرات طمطقة عالية تقطع الهدوء الذي يحيم على الحجارة لمجأة ؟ إنها الحرارة التي تعمل على فتح شق جديد في قطعة من قطع الأثاث . . وهذا يحدث عادة في فصل الشتاء عندما تكون هناك مذاق . وفي بعض الأحيان يحدث أنه خلال فصل التوزيع تطلق هذه التقلبات من تلقاء نفسها ، ولكن الواجب أن نلجأ إلى (التجار) المختص بذلك لأن تكرار ذلك يضر قطعا بالأثاث .

وبالإضافة إلى التشنجات التي تحدث بالخشب ، فإن

لكن له القدرة على إعادة اللصقان إلى الأثاث ، وفي نفس الوقت فإنه يعمل على إزالة البقع البسيطة ، كبقع الماء والسكر أو القهوة .

قطع الأثاث المذهبة

تجب تنظيف قطع الأثاث المطلية أيضا يوميا بوساطة قطعة من القماش الرخو ، ثم من آن لآخر يتم تنظيفها بالطريقة التالية : المرور على ثاث بقطعة من القماش الرخو ، أو قطعة من القماش المشكبر المشرب ببيضا الصبيض المخنوق . وللمصاف إليه قليل من الملح ، ثم يتم شطف الأثاثات بقطعة من القماش المبلل بالماء ، وتجفيفها بسرعة .

قطع الأثاث المطلية

يتم تلميع قطع الأثاث المطلية يوميا ، وإزالة التراب عنها . ثم مرة واحدة أسبوعيا يتم تنظيفها بطريقة أدق ، وهي المرور عليها بقطعة كبيرة من القماش الممددة بالماء ، فذلك يساعد على إزالة البقع البسيطة .

قطع الأثاث المطلية

الأثاثات المطلية كالمقاعد الوثيرة والأرائك الخ . . تتكون من جرمين الأول من الخشب وهذا يكون إما لامعا أو مظليا أو مذهبيا ، وتنتج معه نفس الطرق السابق ذكرها . والجزء الآخر هو الكسو بالقماش . ومن الطبيعي أن جميع أصناف الأقمشة يتم تنظيفها بطريقة واحدة . . . فالقطيفة تنظف بالفرشاة وإذا كانت شديدة الانساج ، فيستعمل في تنظيفها مادة خاصة من النشارة ، وتوجد في المحلات التي تخصص بأدوات ومواد التنظيف . وهذه النشارة يتم تدفئتها على النافذ ، سواء في إناء على النار ، أو في الفرن . ثم يتم عمل الآتي : تنثر

لأن مرور الزمن ، والاستعمال المستمر لقطع الأثاث القديمة ، يجعلها تحتاج إلى مزيد من العناية عن تلك الحديثة التي لم يمض على تصنيعها إلا وقت قصير ، سواء في المصانع أو الورود . . . ولكن قيمة الجمال الدافق لقطع الأثاث القديمة ، لا يبرزها إلا العناية الفائقة التي يجب أن تقوم بها ربة البيت ، والتي يجب أن تكون عناية خاصة ، وبذلك ستظهر قيمتها ، وندى أهميتها .

وللمحافظة الدائمة على قطع الأثاث الأثرية يجب قبل كل شيء حمايتها من الأعطال الكبيرة ، والتي يتمثل أولها في التراب الكثير ، والذي يوجد بكثرة في المداخل الكبرى خاصة ، والذي غالبا ما يكون مشعبا بالشحوم والدهون ، ويلصق بالخشب ، وذائبا يتمثل في البقع . وثالثها في الحرارة التي تتعرض لها قطع الأثاث ، نتيجة لوجود المدفأة في بعض المنازل .

التراب

لتجنب الخمر الأول وهو التراب بكل وجود نظام معين من العناية ونظافة كاملة مستمرة ودائمة . وتختلف درجة النظافة ، تبعاً لنوع الأثاث الذي يمكن أن يكون لامعا ، أو مظليا ، أو مذهبيا ، أو مبطنا .

قطع الأثاث اللامعة

يجب تنظيف قطع الأثاث اللامعة يوميا بوساطة قطعة من الجوخ ، أو القطيفة الرخوة . فإذا كانت اللامعة من على الوجه فقط ، وقد تقيشت من التراب فإن عملية التنظيف بقطعة الجوخ ، أو القطيفة كافية لذلك . أما إذا كان أكثر من ذلك بحيث يبدو أن التراب قد أهدد اللامعة ، فإن النظافة يجب أن تزيد بعض الشيء ، بحيث يستعمل نوع سائل خاص يتم به تلميع المويابا من آن لآخر ، ذلك



صيدية السمك

مقادير

١ - كيلو سمك بلغى أو دنيس أو مياس -
٢ كوب أرز - ٢ كوب ماء - بصلة كبيرة
مفرومة ناعماً - ملح وفلفل ١/٢ كوب زيت .

الطريقة

١ - يحمر البصل في الزيت حتى ينفى لونه .
٢ - يرفع بعيداً عن النار ويصحن حتى ينعش تماماً فيضاف إليه الماء ويرفع على النار حتى يغلى .
٣ - يتبل بالملح والفلفل ثم يضاف السمك معه وتنظيفه ويترك يغلى حتى ينضج .
٤ - ينزل السمك ويضاف الأرز بعد تنقيته وغسله ويترك على نار مرتفعة حتى يغلى ثم تهدأ النار حتى ينضج ويستغرق حوالى ٢٠ دقيقة .
٥ - يغرف الأرز في قالب ويقلب على طبق صينى مسطح كبير ويرص السمك حول الأرز ، ويقدم ساخناً مع المائدة .

لقد أثبتت الأبحاث أن هناك علاقة بين البروتينات ذات الحيوية العالية، والتي تأتي من مصادر حيوانية، وبين صحة العظام للأفراد وطول أعمارهم . إن البروتين يعمل على مقاومة الجسم للأضرار، لأنه يدخل في تكوين الأجسام المضادة التي يصنعها الجسم لمقاومة الميكروبات التي تهاجمه ، لأنه كذلك يلزم الخروج والكسور والحروق ، ولذلك كان هاماً وضرورياً في حالات المرض وعقب العمليات الجراحية، وعند الإصابة بالكسور أو الحروق . إنه يدخل أيضاً في تكوين هرمونات الجسم المختلفة مثل هرمون الفصح الذوقية وهرمون الأنسولين وفي الانزيمات التي تقوم بعملية هضم وتمثيل الغذاء . إنه يحسن طعم له الأهمية الأولى . لذلك يجب تناول السمك مرة كل أسبوع . إنه يعد الجسم علاوة على المواد البروتينية باليود والنسفرول وفيتامين أ ، د .

هذا الطبق يعطى	٢٧٢١	سحرا
بروتين	١٢٢	جراما
دهن	١٠٠٥٢	جرام دهن
كربوهيدرات	٢٣١	جراما
كالسيوم	١٥٠	مليجرام
حديد	٤٠٨٥	م
فيتامين ب	١٥٦١٨	م

سمك بياض على طريقة البحارة

مقادير

(هذا المقدار يكفي لأربعة أفراد)
سمكة بياض أو سمكتان وزن الواحدة منها ٤٠٠ جرام (الوزن الكلى لسمك ٨٠٠ جرام) -
٥٠ جرام « حيار مخلل » - أربع شرائح أنشوجة عذوقة في الزيت - بصلة - حزمة صغيرة من الريحان - كرفس - فصوص - قليل من الخل - زيت - فلفل - ٢٠ جرام لفت عسل محفوظ في الخل .

الطريقة

نقى زعائف السمك وأخفى بطنه وانزعج

ما بداخلها ثم اغسله جيدا في ماء جار . انشله من ماء الفسيل وضعه ليصق ما به من ماء في مصفاة . اغلى الفت والخيار وقطعها إلى قطع صغيرة جدا مع الأنشوجة .

وق إن شاء الله امر بشرى البصلة وأفرى الحرض والريحان وضى الخضروات في كسولة مع أربع ملاعق كبيرة من الزيت ، وعندما تنضج الخضروات جيذا ضعى السمك الذى سبق تنقيته بمصير الليمون واتركه لينضج على نار هادئة . وبن متصف على الطهى أضفى إليه قليل من الخل وتبله بالفلفل . وبعد تمام النضج انشله من الصلصة ورصه فوق طبق تقديم واتركه ليبرد تماماً .

أضفى إلى صلصة الطهى الخيار والأنشوجة والفت المقطع إلى قطع صغيرة ، ثم اتركه هذا الخليط يغلى على النار لمدة خمس دقائق أخرى . وبعد ذلك صبي هذه الصلصة على السمك واتركه ليتم تنبيهه في هذه الصلصة لمدة ساعتين عن الأقل قبل تقديمه على المائدة .

جمله بالجبرى المقل وبمدان البقدونس الطازجة . إذا أردت أن تضى على هذا الطبق طابع الزفة والجمال يمكنك تجهيله ببعض ورقات الكرفس والبقدونس مع عدد من الجبرى المقل .

سمك منع مقل بالخطبة

(هذا المقدار يكفي لأربعة أفراد)

مقادير

٨٠٠ جرام سمك متعدد الأنواع (مع مراعاة احتواء الأنواع التي تصلح للمقل) - فصان ثوم - حزمة صغيرة نعناع أخضر - ثلاث ورقات من نبات « القور » - قليل من الدقيق - زيت - خل - أربع حبات فلفل أسود - ملح .

الطريقة

نظف السمك واغسله مدة طويلة تحت ماء جار ، صفيه من الماء وضعه في مصفاة تجف ثم اغليه في الدقيق من الجانبين . ضعى على النار طاسة تحتوي على كمية غزيرة من الزيت . وعندما يقدح الزيت تماماً ، وبقرب من درجة التليان ، ضى السمك وعندما يتم قليه تماماً انشله من الزيت وضعه على ورقة لتترب ما به من زيت فاض .

تبلى السمك المقل بعد ذلك بالملح واتركه ليبرد . أفرى الثوم ناعماً وكذلك أوراق النعناع الأخضر وضعى على النار ليضع دقائق مع إضافة قليل من الزيت الطازج للثوم والنعناع المغسول ، ثم أضفى بعد التشويح كمية من الخل تكرر لتعطية السمك كمية ، واتركه ليغلى على نار هادئة لمدة ست أو سبع دقائق .

ارصيه بعد ذلك من على النار واتركه ليبرد . غلى قالب بياضى ينظف ثم رصى السمك فيه ورشه بالفلفل المطحون في نفس الحفلة وأضفى بعد ذلك ورق « القور » ثم غلى السمك بالخل وتقوم الذى ترك ليبرد تماماً .

ثم غلى القالب بعد ذلك بغطائه واتركه ليتشرب تماماً ليضع ساعات قبل تقديمه على المائدة .

الحرارة نحدث نوها آسر من الصبر بالخشب ، يمثل في بعض التفاحج والانتفاعات التي يكون من الصعب إزالتها . كيف يمكن إذن تجنب مثل هذه الأخطار التي يتعرض لها الخشب نتيجة الحرارة ؟

قبل كل شيء يجب أن يتم تزويد جو الغرفة بشئ من الرطوبة ، وذلك بوضع آنية مليئة بالمياه على آلات التدفئة مع تركه التوافه مفتوحة لمدة نصف ساعة كل صباح ، ثم من جهة أخرى ينصح بوضع الأثاث بطريقة تبعده عن التعرض للحرارة . ويمكن أيضاً أن يتم طليه بطبقة شمعية رقيقة ، بحيث لا تبدو للعين ، ولكنها تحميه من الحرارة ، وتزيد من نعانه من ناحية أخرى .

وإذا كنت تريد تجنب مخاطر محلول لحماية الخشب من الحرارة في المنزل ، فيمكنك القيام بذلك عن طريق مزج ٢٠٠ جرام من الشمع - ثمر من خلاصة التريتونة ، ومن ١٠ إلى ١٥ جرام برفان . اخلطي جميع المقادير في إناء واحد وضعه على نار هادئة مع مراعاة عدم اشتعال المزيج . كيه ليبرد ثم ادعكي به الأثاث بواسطة قطعة من الجوخ ، على أن تدرديه في جميع أنحاء المويلا ، بحيث يصل إلى جميع الأركان والفتحات والتجويبات إذا وجدت . اتركها كذلك لمدة ثلاث أو أربعة أيام ثم قومي بلمح قطعة الأثاث من الجاش صوف كبيرة مع الضغط بشدة ، وذلك لإزالة أى طبقة من المزيج السابق وصفه ، كررى هذه العملية عدة أيام متتالية حتى يستعيد الأثاث منظره العادى الجميل النظيف .

وهذه الطريقة للتلميع هي المثالية بالنسبة لمن لا يجرى قطع الأثاث الكلاسيكية جداً ، وتناسب تماماً مع الأثاث المصنوع من خشب الجوز أو الخوجان أو البلجى .

تسوس الخشب

بالإضافة إلى الأخطار التي تصيب الخشب والتي ذكرناها من قبل ، هناك خطر كبير جداً يصيب الخشب ، وخاصة قطع الأثاث القديمة ، وهو التسوس . فالتلوث يمكن عمله لإبعاد شبح هذا الخطر عن الأثاث ؟ إذا لم تستطيع الاستعانة بالنجار المحترفين يمكنك أن تتخلصي من المشكلة بنفسك عن طريق الاعتماد على شئتين أساسيتين : قاتل حشرات فغال وبنجاعة .

ثم يلمزمك بعد ذلك بعض الصبر . قوى برش اليد في جميع المناطق المصابة بالسوس ، فهناك احتمال كبير في التوصل إلى القضاء عليه . وهناك طريقة أخرى وهي وضع الأثاث المصاب بالسوس على الأرض ، بحيث يكون المكان انصباب اتقى على الأرض مع رشه بالمايد رشا جيداً وإلا فلن تكونه هناك نتيجة .



الإنفلونزا

هو المرض الشديء المعروف ، يجب الاعتناء بعلاجه بطريقة صحيحة حتى لا نتعرض لمضاعف أخطر .
في ليلة من ليالى الشتاء ، قد يعود أحدنا إلى منزله مثقلاً بالإعياء والإنهاك . . . نفتت بالعظام - ارتفاع في درجة الحرارة . . . بعض الرعشة - ألم في العينين - ليس هناك مجال للشك ، لقد تمت الإصابة بالإنفلونزا .

ويجب مراعاة أنه ليس من الضروري أن يكون الجلو شتوياً للإصابة بالإنفلونزا ، فيمكن أن يصاب الفرد بها في أى وقت ، وأكثر من مرة خلال السنة ، لذا يجب أن نعد أنفسنا دائماً لمقاومتها وعلاجها .
من السهل يصاب بالإنفلونزا :

يمكن أن تصيب الإنفلونزا أى شخص ، في أى وقت . وفي أى سن . . فقد يدهشنا المرض ، في الوقت الذى نكون فيه في أحسن صحة . فهناك بعض العوامل التى تساعد على انتشارها ، أو زيادتها ، كالأبرهاق الزائد والمستمر ، والتعرض للبرد ، ولضغط العصبي . وبالنسبة للسيدات تكثر الإصابة بالإنفلونزا في خلال فترة الحيض الشهرية .

أسبابها

يسبب مرض الإنفلونزا فيروس دقيق لا يرى إلا بالميكروسكوب . . هذا الفيروس يدخل في مسالك الجهاز التنفسي لدى الفرد ، ويسنقر في الغشاء المخاطي الذى يكسو . . من هنا وعبر المرنج والإفرازات المختلفة (السعال - العطس - البصق) يرثا الميكروب من جديد إلى الخارج ناشراً بذلك المرض .

وعندما ينتشر وباء الإنفلونزا ويعم مكان ما ومساحة واسعة . فإنه يسمى باسم المنطقة التى ظهر فيها في البداية . وعلى ذلك فقد عرفت الإنفلونزا الأسبانية والآسيوية والأسترالية . . إلخ . وطبيعى أن جميع هذه الأنواع من المرض يسببها فيروس واحد وهو فيروس الإنفلونزا المعروف ، ولكن درجة خطورتها لا تتوقف على نوع الإنفلونزا ، ولكن على مدى تكرار وتولى التزلات الشعبية الرئوية والحكة .



