

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيوكل ما يهم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والسكن والزينة ونحو ذلك ما يعود بالنفع على كل عائلة

صندوق الملاعن

الملاعق المصنوعة من فضة او من نحاس مفضضة عرضة للشمس والاكدرار فيجب ان يعنى بها الاعتناء المخصوصي وذلك بان تغسل وتحم جيداً بعد ان تستعمل وتوضع في صندوق صغير ويغلق عليها . وصناديق الملاعن التي تباع في الاسواق غالباً الثمن لا يتيسر ايجاعها لكل احد ولكن يمكن التمريض عنها بصندوق من الخشب طوله شبران وعرضه نحو شبر وعمقه نحو اصبع . تفرش فيه نخالة الى علو عنقده ويسط على النخالة قطعة من القلانلا ويصف عليها ست ملاعن الواحدة بازاء الاخرى ثم يسط فوقها قطعة اخرى من القلانلا ويصف عليها ست ملاعن اخرى ويسط فوقها قطعة ثالثة ويغلق الصندوق الى حين الاستعمال . واذا غطي هذا الصندوق بورق لامع ملون الصق به الصاقاً وكانت قطع القلانلا مصبوغة بلون مناسب بحمرة من احد جوانبها بالصندوق كان منظره جميلاً كصندوق ثمين

حفظ البيض بالملح

ككت احدى السيدات الى جرنال الزراعة الاميركاني تقول انها تحفظ البيض من التساكنة كاملة على هذه الطريقة : تضع قليلاً من الملح الناعم في وعاء كبير من الخزف ونصف البيض عليه واضعة راس البيضة في الملح وعقبها الى الاعلى . ثم ترش على البيض ملحاً ناعماً حتى يغطي وتضع على هذا الملح صفّاً ثانياً من البيض على ما تقدم وهم جراً الى ان يمتلئ الوعاء فتغطيه وتضعه في مكان ناشف الى حين الحاجة

هجوري (فطور) الاولاد

وككت سيدة اخرى الى ذلك الجرنال تقول . كنت في احد الايام في بيت احد انسبائي فسمعت اولاده يتناجون في الصباح قبل ذهابهم الى المدرسة فقال الاكبران فلاناً وفلاناً وفلاناً لم يخلصوا في الفحص فصار عليهم ان يرجعوا الى الصف الثاني ولا عجب في ذلك لانهم اخبروني انه بصيهم وجع راس كل يوم بعد الظهر حتى لا يعودوا يستطيعون الدرس فقال له اخوه وما سبب ذلك اننا نحن ندرس اكثر منهم ومع ذلك لا يصيبنا وجع راس فقال الاول انا سمعت الطبيب مرة يقول ان الطعام الذي مثل الكعك والمعول ثقيل على المعدة جداً وان الاكل الثقيل على المعدة يرجع الراس قال الثاني هذا يصدق على فلان وفلان لان هجورهما (فطورهما) في الغالب ثقيل فيه كعك ومعول ونحو ذلك وكذا لا يصدق على

فلان لأنه فقير ولا يأخذ معه إلى المدرسة إلا رغيف خبز فقال الأول وأنا اظن ان الأكل القليل الذي لا يشبع بوجع الرأس . ألا تذكر اننا لما ذهبنا إلى القرية في مكان كنا ولم نأخذ هجورينا معنا اصابنا وجع رأس . ولما قال هذا دعتهما امها لتعطيها هجوريهما فذهبت انا ايضا لارى ماذا تعطيها فرائها قد وضعت لها في سلة ما يكتفي ولدين في سهما من الخبز المجيد واللحم المسلوق والزبدة الجديدة ووضعت لها ايضا عنقودين من العنب وفتيتين صغيرتين من الحليب فقلت في نفسي حقا ان المرأة الحكيمة تهذب عنول اولادها وهي ترى اجسادهم . انتهى . ونحن نروي هذه القصة متبعين مفادها وقمت حقيقة ام لم تقع . وهنا يجب أن ينسب اليه نساء بلادنا اللواتي يرسلن اولادهم إلى المدارس اليومية ويؤودهم غالباً بما لا يكتفيهم من الطعام او بما يضرهم بتعب معدوم وينتقم عن الدرس فيتضررون جسداً وعقلاً

تزيين المائدة

امراة زيد عليها ان تعني باولادها وتبهي الطعام لزوجها وليس عندها خادم ولا خادمة او عندها خادمة واحدة . ولما كانت قد ربيت على علم الترتيب في بيت امها فتراها تيسط المائدة وتغطاؤها وتضع وكل ما تضعه عليها يشهد انها بالغة حد الاهمال . قصعة الزيتون مثلاً ملوثة بالحبوب والزيور معاً ودائرها ملطخ بعصارة الزيتون . وجنور الفجل مريمية على المائدة او موضوعة في صحنه بلا نظام . والفواكه موضوعة في صحنه اخرى صبرة واحدة او ملقاة على المائدة نفسها . واللحم في صحنه اخرى وهو قطع غير منتظمة وعظامه معه اوفيه وقس على ذلك باقي الالوان وادوات الأكل من نحو الملاعق والسكاكين والفواكه وحنه مكشورة اللون حتى لا يستطيع احد ان ياكل شيئاً ما على تلك المائدة الا اذا كان الجوع قد اخذته كل مأخذ . فيهاها زوجها بالحسن وبشبهها الى خطائهما مرة ومرة ولا يرى لصوتها سامعاً ولا لدعائها مجيباً فيولبها جانب الاعضاء ويألف ذوقه عوائد بالاسخار عليها ويرضى من اللحم بالمرق

وامراة عمرو عليها ان تعني باولادها وتدير الطعام لزوجها وليس عندها خادم ولا خادمة او عندها خادمة واحدة كامراة زيد ولكنها قد ربيت في مهذ الترتيب والنظام وتعلمت من امها ان تترن الترتيب بكل اعمالها حتى صار ذلك ملكة فيها تعلمه بلا تكلف فتراها لا تبسط على المائدة الا غطاء نظيفاً مكويّاً ولا تضع عليها من ادوات الطعام الا ما كان نظيفاً صفيلاً فلواربها المائدة الاولى وقلت لها رتبها حسب ذوقك فالت امهاني ربع ساعة وحينئذ تبدل الغطاء بآخر وتني الحبوب الصحيحة من الزيتون وتضعها في صحنه نظيفة وتضع بجانبها صحنه اخرى فارغة للزبد وتقص جنور الفجل وتوقفها كلها في قدح فارغ من افداح الماء وتهذب قطع اللحم وتضعها في صحنه نظيفة وتضع حوالها قليلاً من اوراق البقدونس وتضع الفاكهة في صحنه اخرى بعد ان تبسط فيها اوراقاً من ثمر تلك الفاكهة وتخلط ادوات الأكل وتحميها جيئاً وتضعها في اماكها فيصير منظر المائدة سهجاً محبباً بالاكل بعد ان كان سهجاً منفرلاً للذوق كل ذلك

في اقل من عشر دقائق من الزمان . فامراة مثل هذه ترى مائدتها دائماً مزينة ومرتبعة كما لو كانت آتيتها من الفضة والذهب واظفنها من الفخرا لاطعمة فياكل منها زوجها بلذة وينهذب ذوق اولادها لانهم لا يرون هنالك الا ما يهذب الذوق

الترتيب

جرت العادة عندنا ان من يبني بيتاً يهتم كل الاهتمام بان يجعله فخماً مزوفاً بالصورة والادهان مفروشا بالاثاث الثمين النفيس . ويوجه كل العناية الى الامور العظيمة التي تقتضي النفقات الطائلة وينقض الطرف عن الاشياء الصغيرة الواجبة لكلال الاشياء العظيمة . ولذلك يقع في يتو المخلل ويتزعج الترتيب فيبني الثمين نجساً في غير موضعه والعظيم حقيراً في غير وقته - شامد ذلك الرقعة الجديدة على الثوب العتيق . فالترتيب اول الامور التي يجب الانتباه اليها في العائلة ادياً ومادياً وهو عام لاحوال العائلة ومتعلقاتها كلها . فالكلام يطول فيه ولذلك ننقض الطرف عما يتعلق بالرجل من حيث نموه وقيامه وملبسه وماكده واعماله وما يتعلق بالمرأة من حيث ذلك وتدبير بيتها والقيام بمطالب عائلتها ونقتصر الآن على تبيين الخواطر الى بعض الامور ولو ضحك كثيرون منها واستخفوا بها خطأ وجهلاً

من الاسئلة على اهل الترتيب سوء عواقبه ان يبني الرجل المتوسط الحال بيتاً متوسطاً وينفق جانباً عظيماً من ماله على تحسين داخله كالبحرارة وما شاكل ومنى دخلت العائلة اليه تجد ربة البيت انه ينفضي لها تعليق بعض الاشياء بالحيطان فتعد من ساعتها الى ما ينفي ان يكون عندها من المسامير الخشبية المعوجة وما تراه امامها من الحجارة فتدق المسامير على كل جهة من الاعوجاج . ثم لا يضي الا القليل حتى تتخلخل وتسقط وتتلع معها جانباً من الشيد فتضع مكانه معاراً اعظم اذا وجد ولا فعوداً من الخشب فلا يضي على البيت الا زمان قصير حتى يشوه منظره وتكثر ثوبه لسكنى البق وما شاكل . ثم اذا ارادت تعليق شيء دارت زماناً تنتش عن خيطان من المصيص فان لم تجد لها مزقت خرقة علقت الاشياء بها وزادت منظر البيت كراهة . واذا وقعت اللاقونة عن لوح من الزجاج بعثت وراء الزجاج وتخلت كثرة النفتة او تركت اللوح ينكسر ونس على ذلك كثيراً من الامور التي تبلغ خسارها في السنة مبلغاً وافراً فلما يخطر على البال . فاولان صاحب البيت يفتني في يتو بعض الادوات كاللندوم والشاكوش والقارة والمنشار وسكيناً او سكينتين وقليلاً من المسامير والبراغي وبعض الادهان ويضعها في محل مخصوص ويستعملها عند الحاجة لكان يرى ان غن هذه الاشياء يعوض طبعه في زمان وجيز ويبني بيتاً مرتباً مرتباً . هنا والوالدان الحكيمان يحبيان ابناهما باستعمال هذه الادوات فانما تلميم عن عوائد كثيرة سبقت وتفرس فيهم ميلا ثمة حب العمل والاجتهاد . وزد على ذلك انهم يصطنون في انبيت على الدوام عوضاً عن ان يخرجوا ويعملون الترتيب من نعومة اظفارهم . فانهم متى راوا قلة

الترتيب في البيت وشاهدوا اهم تنش نصف نهارها ولا تجد خطأ ولا معاراً وتقطع الخشب بسكين الطعام وتعلق الآنية برث الحرق وتعودوا ان يذهبوا بطلب منها لاستعارة حاجته زيد وعمرو لا هم الترتيب بل لا ينظر امره على باله فياكلون على الفراش ويرغمون الطبق وينامون على الفراش ويقومون في الاقنار والمخلف كما يشاهد كثيراً في بيوت الفريق الاكبر من متوسطي الهيئة الاجتماعية . وان استعارة الحاجات بكثرة من البيوت كما هي العادة الجارية مع عدم فقر المستعير دليل واضح على عيب مبالاة المرأة بالترتيب وعدم اهتمامها بتهيئة لوازم بيتها وعدم التفاتها الى حال اولادها اذ هذه العادة تايثر ردي في الصغار ولا تحجة للمرأة في هذا القصور فان الالتفات اليه من واجباتها وهذا مطلوب منها ولا سيما اذا كانت من المذبات اللواتي يتنظر منهن اكثراً ما يتنظر من غيرهن فان طلبهن من رجالهن هذه اللوازم وامثالها نافذ لا يرد

كذلك الارز

اسبق الارز جيداً في رعاها كالذي يذاب فيه الفراء او في طخيرة عادية بشرط ان تحرك دائماً قليلاً بشوط ثم اصنع منه اقراصاً مستديرة مسطحة وهو سخن وفي صباح اليوم التالي اغمسها في يصفى من مخفوق جيداً واقمها بالسمن حتى تجف قليلاً فهي طعام لذيد مغذي يوكل مع السكر او اللحم او الزبدة

اقراص السمك

ضع اقة من السكر في اناء وضع معها اوقية من الماء (مدس الاقة) وضع الاناء على النار وحرك ما فيه جيداً حتى يكاد يغلي ثم ارفعه عن النار واتركه حتى يبرد قليلاً ويجب ان تحركه دائماً كل هذا الوقت ثم اضف اليه قليلاً من روح السمك بحسب ذوقك وصبه على صحيفة من الترطاس المائس نطقاً نطقاً وطريقة صيد ان تحني الاناء حتى يكاد انظر ينصب منه ثم نصبه نطقاً بنقطة من الشريط . وحينئذ اذا اردت ان تلون بعض الاقراص فضع في القطر قليلاً من مادة ملونة . ويمكن اعطير هذه الاقراص بغير روح السمك ولكن روح السمك هو المستعمل دائماً . هذه اقراص السمك الصغيرة التي لها سطح مسطح و سطح كروي

حلوان الليون

خذ نصف ليبرة من قشر الخبز الافرنجي وحكما حكاً دقيقاً وخذ نصف ليبرة من السكر المكسر وليمونتين حامضين كبيرين او ثلاث ليمونات صغيرات ودرجها تحت كفك حتى يكثر عصيرها ثم افرك قشرها الاصفر على كسر السكر . وامحق السكر حقاً ناعماً مع الكمر التي فركت قشر الليون بها . وضع ربع ليبرة من الزبدة (او السمن) في وعاء عميق واضف اليه نصف السكر المدقوق وحركها تحريكاً شديداً . ثم اخفق ست بيضات حتى تصبح خفيفة جداً واضف اليها ملعقتين كبيرتين من الطحين المخفول واخفها فيها واضف تارة قليلاً منها الى الزبدة المحلاة بالسكر وتارة قليلاً من قنات الخبز على التوالي .

واعصر الليمونات في خرقة نظيفة ليتزل العصير منها صافياً ثم اخلطه بالسكر الباقي وصبه شيئاً فشيئاً على الاجسام السابق ذكرها وحركها تحريكاً شديداً . ثم غطّ فوطه نظيفة في الماء الغالي وانفضها وافرشها على وعاء ورشها بالطحين وصّب الاجسام المذكورة فيها واربطها بمجثم يفي محل لتلك الاجسام اذا انتخفت وعلّت وسدّ الفتحة التي تبقى بعد الربط بقليل من العجين واغلّ النوطه حيث في الماء ساعتين او اكثر وقلبها اثنا ذلك في جوانب الوعاء الخاوي الماء . وتوكل هذه الحلواء مختمة مع مذوب بارد من السكر واليمن مخفوقين معاً طيبين بعصير الليمون الحامض وجوز الطيب . وعلى ما تقدم تصنع حلواء البرتقال ككك الليمون

تخذ اربع ليمونات حامضة وافرك قشرها الاصفر بكسر السكر . ثم افرك هذا التشر بحافه ملعقة صغيرة وامزجه بلبيرة من احسن انواع السكر المدقوق ودق كسر السكر التي فركت التشر بها واضنها الى السكر الاول واعصر الليمونات في خرقة حتى يتزل العصير صافياً . واخفق عشر بيضات خففاً شدّ بذا حتى تصير على غابة الرخافة واضف السكر اليها واخفقه فيها جيداً واضف بعده نصف لبيرة من الطحين المخمل وحركه فيها شيئاً فشيئاً . وكلما اكدت من خفق الطحين كان الككك اكثر مساماً واتوى قواماً . ثم ادهن وعاء من التلك بقليل من الزبدة وضع المزيج فيه واخمل عليه من السكر المحقوق واخبره حالكاً ويقتضي لخبزه جيداً ساعة من الزمان اذا كان الوعاء عميقاً وضعه بعد خبزه على بخار مقلوب حتى يبرد . ثم اعصر عصير الليمون على التلخ وردّه في قنده من الدانواع الحلواء . كذا يصنع كك البرتقال ايضاً

اخبار واكتشافات واختراعات

ان الامة وطسن الامبركاني قال انه رأى على مقربة من الشمس سياراً اقرب من عطارد اليها والعلامة سوفت على ما تذكر انه رأى سيارين فترجّح وجود سياره بين عطارد والشمس كما كان البعض يذهبون اليه . الا انه انبرى لوطن علماء آخرون كالفاكي بيترس وعارضوه في ما قال واشتدّت بينهم المناقشة ثم مات وطسن وبقي قوله في معرض النظر والامل ان هذا الكسوف يفصل الخطاب ولنا تفرّق الرصد في جهات الارض رجاء الاكتشاف وتوسيع نطاق العلم والمعرفة

كسوف الشمس
تكسف الشمس كسوفاً تاماً في ١٧ الجاري (ايار) ولكنه يكون جزئياً في بيروت ويتبدى فيها نحو الساعة ٨ والدقيقة ٢٠ قبل الظهر بالحساب الاقرب وفي الساعه ١٠ والدقيقة ١٦ قبله . ويكسف في ثلثه اربع قطر الشمس ولهذا الكسوف الكلي اعتبار عظيم عند علماء الميه لسببين الاول لسهولة النظر فيه الى غواشي الشمس كالاكليل والعتوات التي تشاهد حولها ونصوب بالثوتوغرافيا فتدرس بعد ذلك وتعرف معرفة مدققة . والثاني