

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما هم أهل البيت معرفته من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس والكراب والمسكن والزينة وغير ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

تربية الأولاد على الإقدام

اللعب من طبع الولد كما ان الضباحة من طبع السمك ولكن كثيرين من الوالدين يضيقون على اولادهم تصيقاً لا داعي له فيجمعونهم عن الرقص والوثب وتسلق الأشجار وتسور الجدران وما اشبه من الالعب التي يجيها الاولاد ونتيجة هذا المنع ان الولد ينو ضعيف الجسم قليل الجراءة ساقط الهمة كثير الخوف . فلا تظنن الولد مصوغاً من الزجاج الذي يحمى كسره عند كل حركة ولا تحسبنه من الزهاد الذين تركوا الدنيا وانقطعوا الى امانته النفس بل دعهُ يلعب ويمرح ولا تمنعه الا عما فيه ضرورة

— 000000 —

حفظ البيض

ظهر لبعض الباحثين في هذا الموضوع اولاً ان البيض لا يحفظ زماناً طويلاً ما لم يكن جديداً . ثانياً انه اذا كان مع البيض بيضة فاسدة فقد تفسد غيرها ولا تعني وسائط الحفظ شيئاً . ثالثاً ان بيض الدجاج التي لا ديك معها اسهل حفظاً من بيض الدجاج التي معها ديك لان البيوض الملتحة لا تحفظ الا تلك المدة التي تحفظها البيوض غير الملتحة اذا تساوت وسائط الحفظ . رابعاً ان البيض المحفوظ يجب قلبه مرتين كل اسبوع لكي لا يلتصق بمحاً بقشره . واذا اعتني البيض جيداً على ما نلتزم اي كان كله جديداً غير ملتح وقلب مرتين كل اسبوع ووضع في غرفة باردة نبهة الهواء جافة تحفظ زماناً طويلاً من الفساد بدون واسطة اخرى من الوسائط

تنظيف البيت

النظافة من الايمان ولا بد منها لحفظ الراحة والصحة . والنساء موكلات بتنظيف البيت وترتيبه ولكنهن يحسبن ان ذلك يجب ان يكون دفعة واحدة في يوم واحد والاخرت المسكونة . فلا يأتي يوم الخميس او يوم السبت او اليوم المعين لتنظيف البيت حتى يجتمع كل ما فيه من

الفرش والبسط والكراسي والموائد وتحاولن تنظيف كل غرفة وكل ما فيها من الاثاث في يوم واحد فتقوم قوامن وقوى خدصهن ولا ينقضي ذلك النهار الا وقد انهكهن التعب واستوى عليهن انكشاف البال . وقد ذهبت احدهم السيدات الى محاللة هذه المادة المألوفة واخذت تنظيف جانباً من البيت كل يوم فلا تنقضي على ذلك الا ساعة زمانية ولا يمضي الا سبوع كله حتى ينظف البيت كله ولا يشعر احد بذلك ولا تعب كثيراً في ولا خدماها . فعسى ان يجرب ذلك غيرها لعل فيه راحة للنساء وازواجهن واولادهم

غش السمن في سلايك

لجناب رفعتلو رشيد انندي غازي

عندم لغش السمن ثلاث طرق (١) يذيون ثمانين افة من السمن النقي او الزبد و يضعون فوقها عشرين افة من مسلي دهن الضان بعد برشيو جيداً ويحفظون المزيج في علب من النك (٢) يذيون ستين افة من السمن الخالص ثم يضيفون اليها اربعين افة من شم الماعز او البقر بعد تصفيته و يضيفون الى المزيج من مغلي النفاخ القدر اللازم (يقولون ثلاث اقات نباح بقدر كافي من الماء و برشون المغلي) ويسكون المزيج بعلم مضبوطة من النك (٣) يضيفون عشرين افة من زيت السمسم البري^(١) الى ثمانين افة من السمن النقي ويحفظون المزيج بعلم كما تقدم

حفظ العنب من الفساد لغير ايامه في مكدونيا * يضرعون عناقيد العنب بعد نقيتها من الحبوب الفاسدة في حزم مصنوعة لها في الارض عمقا متر او اكثر قليلاً مفروش في قعرها طبقة من ورق الدالية النظيف سمكها ست سنتيمترات و يصفون العناقيد صفاً مرتباً الواحد بجانب الآخر و يجعلون فوق كل صف من العنب طبقة من الورق المذكور وهكذا حتى تمتلي الحفرة ويكون فيها نحو خمس طبقات متوالية من العنب وورقة ثم يقفلون الحفرة بلوح كبير من الخشب بقشونه بماكة ستيمتر من التراب و يرشون عليه الماء مرة في كل يومين و متى ارادوا استخراج العنب يرفعون لوح الخشب بلطف و يأخذون ما يحتاجون اليه ثم يعيدونه الى حيث كان . و بهذه الطريقة يحفظ العنب مدة ستة اشهر او اكثر و بعد هذا التاريخ يكون منظر العنب و طعمه كأنه مقطوف عن الدالية و هذه الطريقة كثيرة الشبوع في هذه الانحاء و كثيرون يتخذونها مهنتهم فيجربون بالعنب في غير اوانه

(١) هذا الزيت كان يأتي سلايك من اوربا الآن ان الحكومة منعت دخوله الآن