

باب تدبير المنزل

قد نحا هنا الباب لكي ندرج قيوكل ما هم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير النظام والباس والشراب والممكن والزينة ونحو ذلك ما يورد بالبيع على كل عائلة

السامة والضيعة

تدخل قصور الاغنياء فتجد الرجل يتخطى ويتشاءب ويتجشأ ويتنقع والمرأة مستلقية على جنبها تشتم الخدم وتندم الدهر . والاولاد يتضجرون ويتلغنون . وسبب هذه السامة وهذا الضيعة قلة العمل . وتدخل أكواخ الفقراء فتجد الرجل في النبط يفلح ويذرع لا يبالي بحر الشمس وعصف الرياح . والمرأة تحلب بقرتها او تحبز خبزها وهي تضحك مع جاريتها وتفرح . والاولاد يلعبون في ساحة البلدة وقد علت جنبتهم وكثر زناطهم كأنهم المحبول والمهاري تسرح وتفرح . والفرق بين هؤلاء الفقراء واولئك الاغنياء ان هؤلاء عملاً يملونه فيشغل عقولهم وابدانهم واولئك لا عمل لهم فتضيق نفوسهم فيهم ويتولأم السامة

لكن النبي لا يوجب ترك العمل ولا الفقر يوجب القيام عليه فكم من غني عرف مطالب الحياة فرى نفسه ورعى اولاده على العمل والاقتصاد عن الفراغ قترأ سروراً بحياته متمسكاً بها يجد كل يوم اساليب جديدة للسرعة في خدمة ابناه نوعاً واستثار خيرات الارض . وزوجته لا تفلت عنه سعيًا وراء المسرات الحقيقية التي يقوى بها الجسم ويرتاح اليها العقل وتكبر بها النفوس وتهذب الاخلاق . واولادها يحرون في خطتهما فهم في البيت احثالاً يلعبون ويتعلمون ويتروضون فيقرون جسمًا وعقلًا . وفي المدرسة احداثًا يدرسون وقت الدرس ويلعبون وقت اللعب فلا يفوقهم احد من اترابهم لا في المعارف العلية ولا في الرياضة البدنية ولا في الانس والبشر

وكم من فقير زاد على الحشف سره انكليه قترأه يقتل الفقر بالفقر ويحاول طرد المحوم والنعوم بالمقامرة والسكر . وامرأته تنقص وقتها بالنم على جاريتها والشكوى من اولادها . واولادها يحط رجال القدر وبذاءة اللسان

فالنبي والفقريان من حيث السرور والكدر والقناعة والضيعة ولا ينال السرور وينى الضيعة الا بالعمل والعمل فإدام الانسان معيًّا بشغفه عاكفًا على عمله فهو طلق النجيا انيس الحضر واما اذا تولاه الكسل والخمول فسوء اخلاقه ويكثر تذمره وتضيعة

أدارة ربة البيت

يقول الأوربيون في مناسم ان عين ربة البيت اثر من يدي خادمتين - يريدون بذلك انه يجب على ربة البيت ان تراف الخدم في بيتها لكي تعمل الاعمال على ما يرام - فعنها ان تدخل المطبخ كل يوم ومكان الخبث ومكان غسل وتنش كل ما فيها بنفسها وتكون واثقة ان كل شيء نظيف وموضوع في محله ولا شيء ذاهب فيها . وهذا التنش واجب عليها سواء كانت بيتها صغيراً او كبيراً وسواء كانت وحدها وليس عندها خدم او كان عندها خدم كثيرون يعملون كل اعمال بيتها ، وهو لا يكلفها الا دقائق قليلة كل يوم ولكن فائدته كبيرة جداً . واذا مارست التنش يوماً في وقت معين صار ملكة فيها وصارت تفعله من غير تعب

ومن اولى ثمرات هذا التنش النظافة وما يترتب عنها من منع فساد الاضمة . فان اللحم يفسد والاضمة تفسد من عدم النظافة . فاذا كان الفحص الذي يوضع اللحم فيه غير نظيف اي كان فيه فضلات من اللحم البائت المنتن فسد اللحم الجديد حالاً لان جراثيم الفساد تنتقل اليه من تلك الفضلات وتنتشر فيه كما تنتشر الخيرة في العجين . واذا كان الافاء الذي يوضع فيه اللبن غير نظيف اي كان فيه آثار لبن قديم فسد اللبن الجديد حالاً لان اللبن القديم يكون فاسداً فينتشر الفساد منه الى اللبن الجديد . واذا وضع الطعام في افاء فيه آثار طعام قديم بالت لم يلبث الطعام الجديد ان يفسد بانتقال الفساد اليه من الطعام القديم . واذا كان بين الضاح او الزمان او البرتقال او الكزبرة ثمرة مشهورة انتقل الفساد منها الى ما يجانبها

ومن ثمرات هذا التنش منع الاسراف واستعمال الفضلات التي يرميها الخدم فانه يرمى على ربة البيت ان تقام الخبز وقطع اللحم وفضلات الاضمة التي يمكن كنها ترمي كنها في سلة الفضلات . فإمّا ان تأمر الخدم بأكلها او باعطائها الى الذين يحتاجون اليها او ان تصنع منها اطعمة اخرى

ومنها بقاء كل شيء في محله سواء كان من الحبوب او التوابل او ادوات الطبخ فلا يضيع الوقت سدى بالتنش عنه ولا يتقادم الخدم باتهام كل منهم الاخر بانه هو نقله من مكانه

كحك البراندي

لت نصف رطل من الدقيق يربح رطل من الزبدة واضف اليه نصف اوقية من الزنجبيل المدقوق ونصف رطل من السكر المببول واضف الي الزنجبيل شراباً فاتراً حتى يصير كالعصيدة

وادر من صينية بالزبدة وصف هذه الفصيدة عليها واحبزها نحو ثلث ساعة ثم ارفعها وقطعها قديمًا طول القعدة نحو نصف شبر ولتها على اصبعك فتصير كالبواب وضعا على منخل حتى تبرد

برشان الشكولاتا

امزج فنجانًا من السكر المدقوق وفنجانًا من السكر الاسمر وفنجانًا من الزبدة وفنجانًا من الشكولاتا المدقوقة بيضة وملقحة كبيرة من روح الفانلا وما يكفي من الدقيق لعجن ذلك .
واعجن هذا المزيج ورققًا ورتقًا وقطعه بقالب متدير او مثنى واحزبه فيكون منه برشان يؤكل مع الشاي عند العصر

تنوع الطعام

الزاي الشائع ان تنوع الطعام اسهل للضم من الاتصاف على طعام واحد دائمًا . وقد وجد هذا الرأي ثبتًا علميًا الآن ولو كان قاصرًا على بعض الاطعمة . جعل طعام واحد اللين وحده فضم ٩٢ في المئة من المواد البروتينية (المكونة للعضل) التي في ٨٦ في المئة من المواد الكربوهيدراتية (المكونة للحرارة والدهن) التي في ٨٢ في المئة من المواد البروتينية و ٩٩ من المواد الكربوهيدراتية . ثم جعل طعامه من اللين والخبز معًا فضم ٩٧ في المئة من المواد البروتينية و ٩٩ في المئة من المواد الكربوهيدراتية . اي ان المواد البروتينية التي في الخبز واللبن تهضم اذا اكلا معًا اكثر مما تهضم اذا اكل كل منهما وحده . والتغذية تتوقف عليها كما لا يخفى . وسنحرب تجارب أخرى في غير ذلك من مواد الطعام فاذا جرت كلها هذا الجرى وهو المرجح ثبت ان تنوع الطعام يسهل هضمه بدليل الامتحان العملي

تيجير الثياب

يراد بتيجير الثياب غسلها قبل لبسها وهو ضروري جدًا ولا سيما اذا كانت الثياب بما يليس على البدن مباشرة كالثمسان والجوارب لانها قد تكون مصبوغة باصبغة سامة او مشاة بشده سام فاذا ليست قبل ان تغسل اضرت بلاسها . وقد ثبت ذلك الآن على اسلوب بين فان عمالًا كثيرين استخدموا لتنظيف الشوارع في مدينة برمنهام ببلاد الانكليز واليسوا كلهم ثيابًا جديدة فلم يكادوا يتقون عملهم ذلك اليوم حتى شعروا بحكة شديدة في ابدانهم وظهر لدى البحث ان الثياب الجديدة كانت مشقة بكلوريد التوتيا فترطب بالمرق وبلغ الجلد ففعل به كأنه كاي .
ليجب ان لا تلبس الثمسان والجوارب ونحوها الا بعد غسلها