

باب تدبير المنزل

قد نلنا طمأنا الواب لكي نخرج فيوكل ما هم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام والشار
والشراب والسكن والزينة وغير ذلك ما سرد بالنبع على كل عائلة

البنات والعلوم العالية

كما يطيب نشره ان خمساً من البنات جرن امتحان الشهادة الابتدائية في نظارة المعارف
وكانت درجاتهن عالية بين الشبان الذين نالوا هذه الشهادة فان كل الذين نالوا الشهادة ٧١٢
والبنات اللواتي نلن الشهادة درجة الاولى هن ١٢ وهي من قسم البنات في مدرسة عباس
والثانية درجاتها ٢٦٦ وهي من مدرسة عباس ايضاً والثالثة درجاتها ٣٧٣ وهي من مدرسة عباس
والرابعة درجاتها ٤١٢ من المدرسة السنية والخامسة درجاتها ٦٤٥ من المدرسة السنية ايضاً.
فمتوسط درجاتهن ٣٤٢ اي اعلى من متوسط درجات الشبان الذين نالوا الشهادة منهم .
وهذه بداية حسنة . ونحن نعلم عن ثقة ان كثيرات ينلن من المدارس الاميركية والفرنسية
والابيطالية وغيرها شهادات لا تقل عن شهادة نظارة المعارف بل قد تزيد عليها من بعض
الوجوه ومعناها بعضهن يعين عن مسائل عويصة في الصرف والنحو والبيان والحساب والطبيعة
والهجين والفيزيولوجيا والبنات اجوبة صحيحة مريحة تدل على انهن درسن مبادئ هذه
العلوم وبرعن فيها . لكن عدد البنات اللواتي درسن هذا الدرس قليل جداً فحس بنات وعشر
بنات ومئة بنت والى بنت لا يحس شيئاً في بلاد فيها خمسة ملايين من الاناث وعلين
المعول في تعليم الاطفال لانه لا يشيع التعليم في هذا القطر ما لم يتول النساء تعليم الاطفال
في البيت وفي المدرسة ايضاً

ثم انه ليس في القطر المصري حتى الآن مدرسة عالية يتعلم فيها البنات علم التعليم والعلوم
اللازمة له حتى يستطعن ادارة المدارس وتعليم البنات وتنهضهن . ويظهر لنا ان الحكومة
والامة مغفبتان عن ذلك او لا تستطعان لان المعلة لا تطلع في تعليم غيرها ما لم تقطع لهذا العمل
اي تكون مثل الراحبات اللواتي لا هم لمن الا التعليم . فاذا بقيت حالة المرأة في الشرق على
ما هي عليه الآن فالامل بانتشار التعليم فيه ضعيف جداً

شراب الليمون

ضع رطلاً من السكر في إناء مدهون بالخزف وصب عليه رطلاً من الماء واغلي على النار قدر عشر دقائق ثم صب في إناء آخر ودعه حتى يبرد وصفيه واضف اليه شصير اربع ليمونات كبيرة من الليمون الحامض وعشرين نقطة من روح الليمون وحرك السائل جيداً وصبه في قناني ناشفة وسدها سداً محكماً وضعها في مكان بارد . ملقحة من هذا الشراب في كأس من الماء البارد شراب منعش مبرد للدم

فساد الاطعمة

تضطرب ربة البيت احياناً كثيرة ان تبي جانباً من اللحم من يوم الى آخر فاذا كان الفصل بارداً فالغالب انها تجده سليماً ولكن اذا كان الفصل حاراً فالغالب انها تجده قد قسد واذا طبخته قطاً يعلم من يأكله من الضرر. فلماذا يلم اللحم في الفصل البارد وينت في الفصل الحار. يظن لاول وعلة ان الحرارة يفسده لكن ذلك غير صحيح كما يظهر باقل نظر فان اللحم يشوي على النار ولا يفسد ويطرح في الصحراء المحرقة فيجف ويبس ولا يفسد ايضاً فليس الحرسب فاسده وكذلك قد يفسد اللحم ولو كان الفصل بارداً فما هو اذاً سبب الفساد

خذ اللحم الجديد وضه في اناء من الصفيح والخمئة حالاً بعد ان تحضه واتركه يوماً او يومين وشهوراً بل شهرين فلا يفسد ثم افتح الاناء وعرضه للهواء يوماً او يومين فالغالب انه يفسد . ويظهر من ذلك ان الفساد اتاه من الهواء ولكن اذا فتحت الاناء ومددته بقطعة من القطن النقي التي لا تمنع دخول الهواء اليه فانه لا يفسد فالفساد ليس من الهواء نفسه بل هو من شيء في الهواء علق بين الياف القطن . وهذا هو الصحيح . وكما يفسد اللحم من شيء في الهواء يفسد من اتصال لحم فاسد به وسبب الفساد في الحالين واحد وهو ميكروب الفساد فان هذا الميكروب يكون في الهواء عادة ويلصق بجوانب الآنية والاقناس التي يوضع اللحم فيها ولا سيما اذا لمصق بها قليل من اللحم فاذا كان الفصل بارداً جداً تأخر نموه كثيراً لان الحرارة المعتدلة لازمة لنموه مقوية له . واما البرد الشديد فيوقف نموه اَوْ يمتعه ولهذا ينقل اللحم الآن من استراليا او من اميركا الى بلاد الانكليز من غير ان يفسد لانهم يضعونه في غرف مبردة جداً حتى يصير ما فيها كالتلج او ابرد فلا تعيش فيها الميكروبات ويبقى اللحم سليماً منها

ولا تستطيع ربة البيت ان تبرد هواء بيتها الى درجة تمنع فساد اللحم ولا تستطيع ايضاً ان تمنع الهواء عن اللحم ولكنها تستطيع منع الفساد من جهة أخرى وهي نظافة الاقناس

والآية التي يوضع فيها اللحم فانها اذا كانت نظيفة جداً خالية من كل آثار اللحم المتبقية اللحم فيها يوماً او يومين من غير ان يتنن ولو كان الفصل حاراً واما اذا كان فيها اثر من اللحم الفاسد اتصل ميكروب الفاسد منه الى اللحم الذي يوضع فيها وانفسه حالاً

السلك القديم

جرت عادة القديين يشترتون السلك ان يحسوه بايديهم فاذا وجدوه صلباً حسبه جديداً واشتروه واذا وجدوه ليناً حسبه قديماً ورفضوه . وهذا الحكم صحيح وسببه ان السلك الذي يشتد في الفاسد تفحل بعض الياثه لان ميكروبات الفاسد تأكلها وتهضمها تلتين واما السلك الجديد الذي لم يحل فيه الفاسد فتكون الياثه لم تنزل على حالها الطبيعي من الخائفة والصلابة . والسلك الذي حل فيه الفاسد يبرأ لحمه تحت سلسله ظهور مما يلي بطنه ويصير لحمه سريخ النشأ اذا فلي او شوي وقلماً يخلو آكله من الضرر ولا سيما اذا آكله من لم يعتد اكل السلك الفاسد فلا يجوز ان يؤكل مما كانت الحلال لان ضرره مخرج ولو لم يكن مؤكداً . وقد يظن ان قليه يزيل الضرر منه لانه يقتل الميكروبات وذلك صحيح من حيث قتل الميكروبات ولكن ضرر السلك الفاسد والحم الفاسد ليس من الميكروبات تنسها وان كانت هي سبب الضرر بل من بعض المواد الكيماوية السامة التي تولدها هذه الميكروبات في اللحم والسلك . فهذه المواد الكيماوية قد تحلها الحرارة وتبطل ضررها وقد لا تحلها ولا تبطل ضررها بدليل ان اللحم المتين يبقى منتناً مهما طبخته . ولو كانت حرارة الطبخ تغير تركيب المادة الكيماوية المنته لا زالت نتائجها اما اذا كانت الحرارة اشد من حرارة الطبخ كما اذا استقطرت المواد الفاسدة استقطاراً جافاً فانقلب ان المواد السامة التي فيها تفحل وتخرج منها مواد اخرى غير سامة

الزكام في الصيف

اذا اعنى الانسان بنحو في فصل الصيف في بلاد مثل القطر المصري اشمال ان يصاب بالزكام . ويريد بهذا الاعتناء ان لا يعرق ويتعرض للجاري الهواء وهو عرفان حتى يبرد سطح جسمه فيندفع دمه الى الاوعية الباطنة ويحتمن في الاغشية المخاطية . فاذا اتبه حتى لا يجلس في تجاري الهواء وهو عرفان او اذا خلع قميصه حالاً يصل الى يتيه وابدله بقميص جاف أمن الزكام ككل فصل الصيف . ويسهل عليه ان يأمن الزكام السنة كلها اذا اهتم حتى لا يبرد سطح جسمه بفتة ويبقى بارداً مدة طويلة