

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج في كل ما هم أهل البيت معارفه من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس والأغراب والنسك والثروة وغير ذلك ما يورد بالنفع على كل عائلة

الطيور والسماك والمخار

ذكرنا في بعض الأجزاء الماضية ما يؤكل من الغنم والبقر أي ما يؤكل من لحما ودهنها وشحمها ودمائها وأحشائها المختلفة . وما في ذلك كله من الغذاء . مشروباً بعضه إلى بعض سواء كان الحيوان سمياً أو غير يلاً أو بين بين . وقد رأينا الآن أن نستطرد إلى ذكر ما يؤكل من الطيور والسماك ومخار البحر

الطيور

الطيور التي تؤكل عادة هي الديوك الرومية والدجاج (الفراخ) والوز وما يصاد من الطيور البرية . وإذا قوبلت بعضها ببعض ولم تكن مسخرة وجد في لحما من الماء والبروتين والدهن ما تراه في هذا الجدول

ماء	بروتين	دهن	رماد
الدبك الرومي ٥٥,٥ في المئة	٢١,١ في المئة	٢٢,٩ في المئة	١,٠ في المئة
الدجاج ٦٣,٧	١٩,٣	١٦,٣	١,٠
الوز ٤٦,٧	١٦,٣	٣٦,٢	٠,٨

لكنها إذا كانت مسخرة زاد الدهن فيها كثيراً فقل الماء ثم ومن كانت الطيور المسخرة أكثر غذاء من غيرها ويجب أن تكون أغلى ثمتاً ولكن ذلك لا يستلزم أن تكون أنفع من غيرها للذين يأكلونها لأن هضم الدهن ليس بالأمر السهل والبعض لا يستطيعون هضمه ومن ثم يفضل أطعام السقاين (لحم الصدر الأبيض) للمرضى والناقلين لأنه أقل دهناً من غيره وأسهل هضمًا . وأما ما يقال من أن تولد الحامض اليوريك يكون أقل فيه شحماً هو في غير من النجوم فلا دليل على صحته . والحماء واليهام وكل ما يصاد من أنواع الطيور كالمصنوع والبط والسماني قلما تختلف عن الطيور الأهلية ولكنها تختلف كثيراً من فعل إلى آخر بمقدار ما فيها من الدهن

السحك

السحك من السموم المنذية السهلة الهضم وهو كالدجاج من هذا القبيل وبعضه يقيم في الانهار وبعضه في البحار وبعضه يقضي جانباً من عمره في البحر وجانباً في النهر .
وانواع السحك كثيرة جداً في كل البلدان وهي تختلف في مقدار ما فيها من الدهن ويختلف طعم النوع الواحد من السحك حسب كونه ذكراً او انثى وحسب عمره والفصل الذي يصاد فيه والطريقة التي يطبخ بها والغالب ان طعمه يتوقف على مقدار ما فيه من الدهن فهو في السحك المشط نحو ١٤ ونصف في المئة وفي السلون نحو ١٣ في المئة وفي الانكليس (ثعبان البحر) ٩ في المئة وفي المرجاني الاحمر (السلطان ابراهيم) اقل من خمسة في المئة

وقد اتفق من قدره الانسان على هضم لحم الطير ولحم السحك ولحم الحمار فاذم رجلاً من سمك السلون المحفوظ في العلب وآخر من لحم القدر الطري المقلو وآخر من لحم الفراخ المحفوظ في العلب وآخر من لحم البط المشوي فوجد انهم هضموا نحو ٩٦ في المئة من لحمها ونحو ٩٧ في المئة من دهنها اي انهم هضموها كما يهضمون لحم النعم والبقر بل ظهر ان لحم السحك القليل الدهن ولحم الدجاج القليل الدهن كلاهما اسهل هضمًا من لحم البقر القليل الدهن . ولحم السحك والطير الكثير الدهن مثل لحم البقر الكثير الدهن من حيث سهولة الهضم ولذلك اذا اريد تنويع الاكل فيبدل لحم النعم والبقر بلحم الطير والسحك والحمار

والغالب ان الاطباء يصفون لحم الطير والسحك اي اللحم الابيض حيث يحبون ان اكل اللحم الاحمر عسر الهضم او غير نافع . ومن المحتمل ان لحم الطير والسحك اسهل هضمًا من لحم النعم والبقر ولكن لا دليل على وجود فرق كبير بين النوعين لاسيما وان هضم الطعام وتأثيره في الجسم يتوقفان غالباً على الطريقة التي يطبخ بها وعلى اعياد الجسم له ورغبته فهو فمن الناس من يستطيب السحك ويفضله على كل طعام ويهضمه بسهولة تامة ومنهم من لا يستطيع ان تفرغ نفسه من رائحته ولا يهضمه اذا اكله . والذي يستطيب السحك قد يستطيب المقلوبة ويكره المسلوق او المطبوخ على صورة اخرى . ومنهم من يستطيب بعض انواع السحك ويكره النواك اخرى او يستطيبها اذا كانت سمينة ويكرهها اذا كانت خفيفة عجفاء . ومنهم من يستطيبها مع التوابل كالطرطور والمايونيز ومنهم من يكرهها اذا كانت كذلك وهم جراً . وقس على ذلك لحم الطيور على انواعها فان سهولة هضمها وفائدتها يتوقفان على نوعها واعيادها والطرق التي تطبخ بها

الحمار

يراد بالحمار انواع الخلازين والاصداف البحرية التي يؤكل لحمها . وكلها ليست مما يكثر أكله عندنا ولكن الاوربيين والاميركيين يكثرون من اكله ويعتبرونه بتريته في البحر . ويقدر ثمن لحم الاصداف البحرية الذي يؤكل في الولايات المتحدة سنوياً بأربعة ملايين من الجنيهات . ويعترض على اكل هذه الحيوانات انها اذا صيدت من قرب شاطئ مدينة حيث نصب قاذوراتها فتنها خطر على آكلها لان القاذورات قد يكون فيها مكروب التيفويد فيقيم في ابدان هذه الحيوانات ويصل منها الى آكلها كما اوضحنا غير مرة ولذلك فقد يكون من آكلها خطر على آكلها لاسبابها وانها لا تطبخ قبل اكلها طيخاً يمت الكروبات المرضية منها . وهالك جدول المواد الغذائية في بعض هذه الانواع

ماء	بروتين	دهن
٨٥,٨	٠,٨	٠,١
٨٦,٢	٠,٥	٠,٤
٧٧,١	١٦,٦	٠,٢
٧٩,٢	١٦,٤	٠,٨
٨٦,٩	٠,٢	٠,٢
٧٤,٥	٢١,٢	٠,٣

ويظهر من هذا الجدول ان لحم انواع الحمار اكثر ماء من لحم السمك واقل منها دهناً ولكنها تشبه في مقدار البروتين

والطيور الاليفة اي الدجاج واوز والدجاج الرومي غير قليلة في هذا النقط وكذلك الحمام كثير ايضاً ولكنها ترناب في فائدة هذه الطيور من باب تجاري لان ما تأكله من الحبوب قد يساوي ثمن بيضها وفراخها ولكن اذا كانت الدجاج مطابقة في الاطيان حتى تأكل مما تجده فيها من الحشرات ولا تأكل البذار وكذلك اذا اقام الرز في الترع والمسابي واكتفى بما يجده فيها من الحوام والحشرات والجذور فتنها كلها ربح كبير

واربح من ذلك كله تربية السمك في بركة فاررت بالنيوم وفي كل البرك والبحيرات والمستنقعات والاعشاء بمسابد الاسماك على سواحل بحر الروم فان الربح من السمك يفوق كل ربح لانه قليل النفقة جداً ولحمه مغلي مهبل المضم كالتقدم . واذا بذلت العناية بتربية السمك على الاساليب العلمية كانت منه تجارة واسعة

وفاة اللادي باكر

نعت اخبار انكثرا اللادي باكر ارملة السر صموئيل باكر المشهور باكتشافاته واعماله في السودان المصري وصاحب الفضل على مصر في استعادة املاكها السودانية

قالت مجلة نائشر في تأنيها : « لا ريب ان معظم الفضل في تحويل باكر من صياد صرف الى مكتشف جغرافي ثم الى سياسي عائد عليها . وهي بحرية الاصل مرضت باكر في اثناء مرض شديد باليد وهو عازب فتزوجها وكان اقترانهما نادرا في الفتنه ونفعه . اما تقول باكر من صياد الى مكتشف تحكايته بالاخصار انه قصد اعالي النيل للصيد فغولت مره الى الاكتشاف الجغرافي . ولما رآها سوء حال الاهالي هناك من الرقة وتجارتهم شهرا حربا فغلب عليه قصد استئصال شائتيه نافض ذلك الى حملة السودان الاولى والى اعمال غوردن المشهورة . وظاهر ان توسيع باكر لدائرة مشاغله وصنع رحلاته الافريقية بصيغه الروية والياسة كان اجابة لداعي زوجته . فانها صحبته الى الحبشة في رحلته اليها سنة ١٨٦٠ - ١٨٦٢ والى اعالي النيل في رحلته سنة ١٨٦٢ - ١٨٦٥ وهي التي انتهت باكتشاف بحيرة البرت يانزا

وصحبه ايضا في الرحلة التالية اليها سنة ١٨٧٠ وهي الرحلة التي ابدت السلطة المصرية على تلك البلاد . ومن هذا التاريخ بدأت حربهما الطويلة لمقاومة الرق في السودان فاسعدها الجند نارة وخائنها اخرى ولكن تم لها النصر اخيرا بانكسار شوكة المهدوية واستعادة السودان للمرة الثانية والاخيرة

وما تجدر الاشارة اليه في اعداد فواصلها انها كانت حادة الذهن تقرأ نيات السودانيين الذين جالت في ولربنها بينهم من ملاح وجوهم وان سرعة ادراكها للمخاطر التي تعرضت لها الحملة برأية قريتها وسرعة تدارك تلك المخاطر انعقدت الحملة من الرمال »

اما السر صموئيل باكر فربنها فاشترى سنة ١٨٢٤ ارضا في مقاطعة سوث دفرن بانكثرا اقام فيها حتى وفاته سنة ١٨٩٣ اي نحو ١٩ سنة . وعاشت قريته نحو ٢٣ سنة بعده وتوفيت في مارس الماضي

انواع الخبز الغربية

يقال ان اعالي جبال كورسكا التي يكثر شجر السديان فيها يبيسون بلوطه ويخمنونه
ويصنعون منه خبزاً جيداً وهو طيب الطعم مفيد جداً ويبقى طرياً اسبوعين . واهالي خروج
يصنعون الخبز من بعض الطحالب يجففونها ويحقونها ويخبزونها . ولا يخفى ان فلاحى
هذا القطر يصنعون خبزهم من القرة البلدية بعد ان يمزجوها بقليل من الحلبة ويستطيون
هذا الخبز وهو مفيد لم

درت ولدك على العمل

كتب المستر كلارك رئيس مدرسة كلارك الكلية بمدينة لندن ان خير وصية يوصي
بها الوالدين ان يدربوا اولادهم على العمل الذي يختارونه ليكون حرفة لم في حياتهم كلها .
ليجب ان لا يسروا بالعمل الوقتى لا ولادهم ولو كان ربحه كثيراً بل ينبغي ان يفضلوا على
العمل الذي يواد انقطاعهم له ولو لم يعطوا اجرة في اول الامر . ويجب ان يثمروا له
وتدربوا عليه جيداً ويزاولوه حتى يتقنوه

ولقد جرت عادة اصحاب المعامل والاشغال الكبيرة ان يدربوا اولادهم على العمل في
مكاتب اخرى غير مكنتهم ومعامل اخرى غير معاملهم حتى يعلموا هناك كائنهم غرباء
ويعطوا اجرة لا تزيد عن اجور امثالهم من الصناع او المتخدمين فاذا تدربوا على العمل
جيداً يعودون الى مكاتب والديهم او معاملهم ويوضعون في الدرجة التي يستحقونها بين العمال
وكما اتفقوا امرتاً تقولا الى غيره الى ان يتقنوا كل فروع المعامل ويتأهلوا لادارتها كله
وام ما يجب الانتباه له ان لا يعطى الولد من الاجرة الا ما يعطى لامثاله ولو كان
ابوه على جانب كبير من الثروة وهو صاحب المعمل حتى يشعر الولد انه كسب اجرة باقتضائه
فيتدرب على الانفاق منها بالحكمة والاقتصاد

ولا يخفى انه اذا كان الولد لا يميل الى العمل الذي يختاره له والديه وثبت لها ذلك
بعد التجربة وجب ان لا يجبروا على تعاطيه لانه لا يفتح فيه كما يفتح في العمل الذي يميل
اليه . وكثيراً ما يجبر الشاب على عمل قهراً بضع سنوات ثم يتركه ويعود الى العمل
الذي يرى من نفسه . بلا اليه

وشر الامور كثرة التقلب والانتقال من عمل الى عمل فان في ذلك اضراراً للوقت
وترسيخاً للمدكة عدم الثبات ولو كان فيه بعض الفائدة في توسيع الاختيار

فوائد منزلية

لا تترك بندقية أو مدساً في البيت والخرطوش فيها أو فية بل انزعها منعاً قبل تركها

إذا أردت أن تصب ماء سخناً في كأس من الزجاج وخفت أن تتكسر فضع فيها معلقة من النعسة أو المعدن وصب الماء عليها

إذا وضع في ثنابين الشاي مادة ابقت عليها لطفة يصير نزعها بالفضل بالماء فافركها بالمخ والخل فتزول

إذا قطع السمك بسكين فبقيت رائحة لا صفة بها فافركها بليمونة حامضة فتزول رائحة السمك منها

حان الوقت لرفع السجادات والبسط ووضع الفراش والسياب الصوفية كلها جانباً إلى زمن الشتاء . وحان الوقت أيضاً لظهور العث وتلافية الامتعة الصوفية . أما السجادات والبسط وما أشبه لتنظف جيداً وتطوى ويوضع في طياتها حبوب النعناعين وأما الفراش والسياب الصوفية فتوضع في أكياس من البنته النظيفة وتحمط جيداً أو تدرز درزاً حتى لا يبقى فيها سبيل لدخول فراش العث

وإذا وجدت أن العث دخل السجادة وعسر إخراجها منها قبل أن ينشف بالماء الساخن وابسطها عليها وامر عليها مكواة حامية فيدخل بخار الماء الساخن بين خيوط السجادة ويقتل ما فيها من العث

إذا اذبت أوقية من الصمغ العربي الأبيض الذي في ثنائي أواقي من الماء الغالي وأخذت ملعقة من هذا المذوب ومزجت بها رطلاً من النشا أكتسب ما يشي به من القمصان والقبات لمعاناً شديداً

إذا شعرت بسوء هضم وكنت تكره شرب الدواء فاحسن علاج تعالج به نفسك الصوم فلا تأكل في الصباح أو أكتف بثلجيان من اللبن أو بكسرة من الخبز قمضها جيداً أو بيضة مسلوقة . وقلل ما تأكل في الغداء والعشاء حتى يكون نصف ما تأكله عادةً وامضه جيداً فالتغلب أن سوء الهضم يزول في يوم أو يومين