

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هنا 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 الملاعق

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

حفظ البيض بالملح

ككت احدي السيدات الى جرنال الزراعة الاميركاني تقول انها تحفظ البيض من التساوت كاملة على هذه الطريقة : تضع قليلاً من الملح الناعم في وعاء كبير من الخزف وتصف البيض عليه واضعة راس البيضة في الملح وعتيقها الى الاعلى . ثم ترش على البيض ملحاً ناعماً حتى يغطي وتضع على هذا الملح صفاً ثانياً من البيض على ما تقدم وهم جراً الى ان يملأ 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 النسائي فسمعت اولاده يناجون في الصباح قبل ذهابهم الى المدرسة فقال الاكبران فلانا وفلانا وفلانا 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 الطيب مرة يقول ان الطعام الذي مثل الكحك 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 كمك ومعول ونحو ذلك وكذا لا يصدق على

فلان لانه فقير ولا ياخذ معة الى المدرسة الا رغيف خبز فقال الاول وانا اظن ان الاكل القليل الذي لا يشبع بوجع الراس . الا تذكر اننا لما ذهبنا الى القرية في مكان كنا ولم نأخذ هجور بنا معنا اصابتنا وجع راس . ولما قال هذا دعتهما امها لتعطيها هجور بها فذهبت انا ايضا لارى ماذا تعطيهما فرائتها قد وضعت لها في سلة ما يكفي ولدين في سنها من الخبز الجيد واللحم المسلوق والزبدة الجديدة ووضعت لها ايضا عفتودين من العنب وفتيتين صغيرتين من الحليب فقلت في نفسي حقا ان المرأة الحكيمة تهذب عتول اولادها وهي ترى اجسادهم . انتهى . ونحن نروي هذه القصة متبين مفادها وقمت حبيبة ام لم تقع . وهنا يجب أن يشبه اليه نساء بلادنا اللواتي يرسلن اولادهن الى المدارس اليومية ويترودنهم غالباً بما لا يكفيهم من الطعام او بما يضرهم يعمب معدم ويمتهم عن الدرس فيتضررون جسداً وعتلاً

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 تيمط المائدة وتغطاؤها وتخ وكل ما تضعه عليها يشهد انها بالغة حد الاهمال . فصحة الزيتون مثلاً جليوة بالحبيب والبنور معاً وداورها ملطخ بعصارة الزيتون . وجنور الفجل مرمية على المائدة او موضوعة في صحفة بلا نظام . والفواكه موضوعة في صحفة اخرى صبرة واحدة او ملقاة على المائدة نفسها . واللحم في صحفة اخرى وهو قطع غير منتظمة وعظامه معه اوقية وقس على ذلك باقي الالوان وادوات الاكل من نحو الملاعق والسكاكين والشوكات وحنة مكورة اللون حتى لا يستطيع احد ان ياكل شيئاً ما على تلك المائدة الا اذا كان الجوع قد اخذته كل مأخذ . فبينها ما زوجها بالحسنى وبنبها الى خطاياها مرة ومرة ولا يرى لصوتها سامعاً ولا لدعاها محيياً فيولبها جانب الاعضاء ويألف ذوقه عوائدها بالاسخارار عليها ويرضى من اللحم بالمرق

وامراة عمرو عليها ان تعني باولادها وتدير الطعام لزوجها وليس عندها خادم ولا خادمة او عندها خادمة واحدة كما مرأة زيد ولكنها قد ربيت في مهذ الترتيب والنظام وتعلمت من امها ان تترن الترتيب بكل اعمالها حتى صار ذلك ملكة فيها فعلمه بلا تكلف فتراها لا تبسط على المائدة الا غطاء نظيفاً مكويماً ولا تضع عليها من ادوات الطعام الا ما كان نظيفاً صفيلاً فلواربها المائدة الاولى وقلت لها ترتيبها حسب ذوقك لغالت امهاني ربع ساعة وحينئذ تبدل الغطاء باخر وتني الحبيب الصحيفة من الزيتون وتضعها في صحفة نظيفة وتضع بجانبها صحفة اخرى فارغة للبرد وتقس جنور الفجل وتوقفها كلها في قوح فارغ من افداح الماء وتهذب قطع اللحم وتضعها في صحفة نظيفة وتضع حوالها قليلاً من اوراق البقدونس وتضع الفاكهة في صحفة اخرى بعد ان تبسط فيها اوراقاً من شجر تلك الفاكهة وتخلط ادوات الاكل 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 . فامرأة مثل هذه ترى مائدتها دائماً مزينة ومرتبعة كما لو كانت آتيتها من النضة والذهب واطعمتها من الفخر الاطعمة فيأكل منها زوجها بلذّة ويهذب ذوق اولادها لانهم لا يرون هنالك الا ما يهذب الذوق

الترتيب

جرت العادة عندنا ان من يبني بيتاً يهتم كل الاهتمام بان يجعله فخماً مزوقاً بالصور والادهان مفروناً بالاثاث الثمين النفيس . ويوجه كل العناية الى الامور العظيمة التي تقتضي النفقات الطائلة ويقض الطرف عن الاشياء الصغيرة الواجبة لكامل الاشياء العظيمة . ولذلك يقع في بيت المخلل ويتبرع الترتيب فيسمى الثمين نجساً في غير موضعه والعظيم حقيراً في غير وقته - شاهد ذلك الرقعة الجديدة على الثوب الغنيق . فالترتيب اول الامور التي يجب الانتباه اليها في العائلة ادياً ومادياً وهو عام لاحوال العائلة ومتعلقاتها كلها . فالكلام يطول فيه ولذلك نعش الطرف عما يتعلّق بالرجل من حيث نموه وقيامه ومليسه وماكوله واعماله وما يتعلّق بالمرأة من حيث ذلك وتدبير بيتها واتقيام بمطالب عائلتها وتنقصر الآن على تبيين الخواطر الى بعض الامور ولو ضحك كثيرون منها واستحققوا بها خطاً وجهلاً

من الامثلة على اهمال الترتيب وسوء عواقبه ان يبني الرجل المتوسط الحال بيتاً متوسطاً وينفق جانباً عظيماً من ماله على تحسين داخله كالجدران وما شاكل ومتى دخلت العائلة اليه تجده ربة البيت انه ينفضي لها تعليق بعض الاشياء بالحيطان فتعهد من ساعتها الى ما ينفق ان يكون عندها من المسامير الخشبية المعوجة وما تراه امامها من الحجارة فندق المسامير على كل جبهة من الاعوجاج . ثم لا يضي الا القليل حتى تتخلل وتسقط وتتلع معها جانباً من الحديد فتضع مكانه مسماراً اعظم اذا وجد والا فعوداً من الخشب فلا يضي على البيت الا زمان قصير حتى يشوه منظره وتكثر نقوبه 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 وتجلت كثرة النفتة او تركت اللوح ينكسر ونس على ذلك كثيراً من الامور التي تبلغ خسارها في السنة مبلغاً وافراً فلما يخطر على البال . فلوان صاحب البيت يفتني في بيته بعض الادوات كاللندم والشاكروش والفاخرة والمنشار وسكيناً او سكينتين وقليلاً من المسامير والبراشي وبعض الادهان ويضعها في محل مخصوص ويستعملها عند الحاجة لكان يرى ان ثمن هذه الاشياء يعوض طبعه في زمان وجيز ويبنى بيتاً مرتباً مزيناً . هنا والوالان الحكيمان يجيبان ابناهما باستعمال هذه الادوات فانها تلهيهم عن عوائد كثيرة سيئة وتفرس قيمه ميلاً ثرة حب العمل والاجتهاد . وزد على ذلك انهم يصطون في البيت على الدوام عوضاً عن ان يخرجوا ويعلمون الترتيب من نعومة اظفارهم . فانهم متى راوا قلة

الترتيب في البيت وشاهدوا اهم تنشئ نصف نهارها ولا تجد خطأ ولا معاراً وتقطع الخشبة بسكين الطعام وتعلق الآنية برث الحرق وتعودوا ان يذهبوا بطلبها منها لاستعارة حاجتها زيد وعمرو ولا مهم الترتيب بل لا ينظر امره على باله فيما يكون على الفراش ويرفمون الطبق وينامون على الفراش ويتومون في الاقنار والمخلف كما يشاهد كثيراً في بيوت الفريق الأكبر من متوسطي الهيئة الاجتماعية . وان استعارة الحاجات بكثرة من البيوت كما هي العادة التجارية مع عدم فقر المستعير دليل واضح على عيب ميالة المرأة بالترتيب وعدم اهتمامها بتبسيط لوازم بيتها وعدم التفاتها الى حال اولادها اذ هذه العادة تابررد في في الصغار ولا تحجة للمرأة في هذا القصور فان الالتفات اليه من واجباتها وهنا مطلوب منها ولا سيما اذا كانت من المهدبات اللواتي يتنظر منهن أكثر ما يتنظر من غيرهن فان طلبهن من رجالهن هذه اللوازم وامثالها نافذ لا يرد

كذلك الارز

اسلقى الارز جيداً في وعاء كالذي يذاب فيه الغراء او في طنجرة عادية بشرط ان تحركه دائماً لتلاّ بشوط ثم اصنع منه اقراصاً مستديرة مسطحة وهو سخن وفي صباح اليوم التالي اغمسها في يرضي مخفوق جيداً واقبلها باليمن حتى تجف قليلاً فهي طعام لذيد مغذي يوكل مع السكر او اللحم او الزبدة

اقراص العنق

ضع اقة من السكر في اناء وضع معها اوتية 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 النعنع بحسب ذوقك وصبه على صحيفة من الترطاس المالس نطقاً نطقاً وطريقة صيد ان تحني الاناء حتى يكاد انظر ينصب منه ثم نصبه نطقاً بقطعة من الشريط . وحينئذ اذا اردت ان تلون بعض الاقراص فضع في القنطر قليلاً من مادة ملونة . ويمكن اعطير هذه الاقراص بغير روح النعنع ولكن روح النعنع هو المستعمل دائماً . هذه اقراص النعنع الصغيرة التي لها سطح مسطح و سطح كروي

حلوان اللبون

خذ نصف لبيرة من قشر العنب الافرنجي وحكما حكاً دقيقاً وخذ نصف لبيرة من السكر المكسر ولبومتين حامضتين كبيرتين او ثلاث لبونات صغيرات ودرجها تحت كفك حتى يكثر عصيرها ثم افرك قشرها الاصفر على كسر السكر . وامحق السكر حقاً ناعماً مع الكسراتي فركت قشر اللبون بها . وضع ربع لبيرة من الزبدة (او اليمن) في وعاء عميق واطف اليه نصف السكر المدقوق وحركها تحريكاً شديداً . ثم اخفق ست بيضات حتى تصير خفيفة جداً واطف اليها ملعنتين كبيرتين من الطحين المنخل واطفها فيها واطف تارة قليلاً منها الى الزبدة المحلاة بالسكر وتارة قليلاً من قنات الخبز على التوالي .

واعصر الليمونات في خرقة نظيفة ليترل العصير منها صافياً ثم اخلطه بالسكر الباقي وصبه ثقباً فثقباً على الاجسام السابق ذكرها وحركها تحريكاً شديداً . ثم غطّ فوطه نظيفة في الماء الغالي وانفضها وافرشها على وعاء ورشها بالطين وصبّ الاجسام المذكورة فيها واربطها بحيث يبقى عمل لتلك الاجسام اذا اتخفت وعلت وسدّ الفتحة التي تبقى بعد الربط بفيل من العجين واغل النوطه حيث في الماء ساعتين او اكثر وقلبها اثناء ذلك في جوانب الوعاء الحاوي الماء . وتوكل هذه الحلواه سخنة مع مذوب بارد من السكر واليمن مخفوقين معاً حطين بعصير الليمون الحامض وجوز الطيب . وعلى ما تقدم تصنع حلواه البرتقال ككك الليمون

تخذ اربع ليمونات حامضة وافرك قشرها الاصفر بكمس السكر . ثم افرك هذا التشر بمجافة ملعقة صغيرة وامزجه بلبيرة من احسن انواع السكر المدقوق وادق كسر السكر التي فركت التشر بها واضنها الى السكر الاول واعصر الليمونات في خرقة حتى يتزل العصير صافياً . واخفق عشر بيضات خففاً شديداً حتى تصير على غابة الرخافة واضف السكر اليها واخفقه فيها جيداً واضف بعده نصف لبيرة من الطوين المنخل وحركه فيها شيئاً فشيئاً . وكلما اكدت من خفق الطوين كان الكك اكثر مساماً واتوى قواماً . ثم ادهن وعاء من التلك بفيل من الزبدة وضع المزيج فيه واغفل عليه من السكر المحقوق واخبره حالاً ليقضي لخبزه جيداً ساعة من الزمان اذا كان الوعاء عميقاً وضعه بعد خبزه على منخل مقلوب حتى يبرد . ثم اعصر عصير الليمون على التلخ ورددوه فيخبذه من الدانواع الحلواه . كذا يصنع كك البرتقال ايضاً

اخبار واكتشافات واختراعات

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

كسوف الشمس
تكشف الشمس كسوفاً تاماً في ١٧ الجاري (ابار) ولكنه يكون جزئياً في بيروت ويتدث في نحو الساعة ٨ والدقيقة ٣٠ قبل الظهر بالحساب الاقرب ويتهي الساعة ١٠ والدقيقة ١٦ قبلة . ويكسف في ثلثة ارباع قطر الشمس ولهذا الكسوف الكلي اعتبار عظيم عند علماء الهيئة لسببين الاول لسهولة النظر فيه الى غواشي الشمس كالاكليل والنوات التي تشاهد حولها وتصور بالتووغرافيا فندرس بعد ذلك وتعرف معرفة مدققة . والثاني