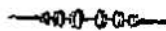


باب تدبير المنزل

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

تربية الأولاد على الإقدام

اللعب من طبع الولد كما أن الضباحة من طبع السمك ولكن كثيرين من الوالدين يضيقون على أولادهم تصيقاً لا داعي له فيمعونهم عن الرقص والوثب وتسلق الأشجار وتؤثر الجدران وما أشبه من الألعاب التي يجيها الأولاد. ونتيجة هذا المنع أن الولد ينمو ضعيف الجسم قليل الجراءة ساقط الهمة كثير الخوف. فلا تظنن الولد مصوغاً من الزجاج الذي ينحش كسره عند كل حركة ولا تحسبنه من الزهاد الذين تركوا الدنيا وانقطعوا إلى أمانة النفس بل دعهم يلعب ويمرح ولا تمنعه إلا عما فيه ضرورة



حفظ البيض

ظهر لبعض الباحثين في هذا الموضوع أولاً أن البيض لا يُحفظ زماناً طويلاً ما لم يكن جديداً، ثانياً أنه إذا كان مع البيض بيضة فاسدة فقد فسدت غيرها ولا تغني وسائط الحفظ شيئاً. ثالثاً أن بيض الدجاج التي لا ديك معها أسهل حفظاً من بيض الدجاج التي معها ديك لأن البيوض الملتحة لا تُحفظ إلا تلك المدة التي تُحفظها البيوض غير الملتحة إذا تساوت وسائط الحفظ. رابعاً أن البيض المحفوظ يجب قلبه مرتين كل أسبوع لكي لا يلتصق بمخه بقشره وإذا اعتقي البيض جيداً على ما تنسم أي كان كله جديداً غير ملتح وقلب مرتين كل أسبوع ووضعه في غرفة باردة نبهة الهواء جافة حنط زماناً طويلاً من النساد بدون واسطة أخرى من الواسائط

تنظيف البيت

النظافة من الأيمان ولا بد منها لحفظ الراحة والصحة. والنساء موكلات بتنظيف البيت وترتيبه ولكنهن يحسبن أن ذلك يجب أن يكون دفعة واحدة في يوم واحد والآخريات المسكوتة. فلا يأتي يوم الخميس أو يوم السبت أو اليوم المعين لتنظيف البيت حتى يجتمع كل ما فيه من

الفرش والبسط والكراسي والموائد وتماثلن تنظيف كل غرفة وكل ما فيها من الاثاث في يوم واحد فتقوم قوامن وقوى خدمن ولا ينقضي ذلك النهار الا وقد انهكهن التعب واستوى عليهن انكشاف البال . وقد ذهبت احدهم السيدات الى مخالفة 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 خدماًها . 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 اقة من السمن النقي او الزبدية ويضعون فوقها عشرون اقة من مسلي دهن الضان بعد ترشيحه جيداً ويحفظون المزيج في علب من التلك (٢) يذيون ستين اقة من السمن الخالص ثم يضيفون اليها اربعين اقة من شم الماعز او البقر بعد تصفيته ويضيفون الى المزيج من مغلي الفناح القدر اللازم (يقولون ثلاث اقات تناح بقدر كافي من الماء ويرشون المغلي) ويسكبون المزيج بعلب مضبوطة من التلك (٣) يضيفون عشرون اقة من زيت السمسم البري^(١) الى ثمانين اقة من السمن النقي ويحفظون المزيج بعلب كما تقدم

حفظ العنب من الفساد لغير ايامه في مكدونيا * يضعون عناقيد العنب بعد تنقيتها من الحبوب الفاسدة في حزم مصنوعة لما في الارض عمقا متر او اكثر قليلاً مفروشا في قعرها طبقة من ورق الدالية النظيف سمكها ست سنتيمترات ويصنّون العناقيد صفّاً مرتباً الواحد بجانب الآخر ويجعلون فوق كل صف من العنب طبقة من الورق المذكور وهكذا حتى تمتلي الحفرة ويكون فيها نحو خمس طبقات متوالية من العنب وورقه ثم يقفلون الحفرة بلوح كبير من الخشب يغشونه بماكة ستيمتر من التراب ويرشون عليه الماء مرة في كل يومين ومتى ارادوا استخراج العنب يرفعون لوح الخشب بلطف وياخذون ما يحتاجون اليه ثم يعيدونه الى حيث كان . وهذه الطريقة يحفظ العنب مدة ستة اشهر او اكثر وبعد هذا التاريخ يكون منظر العنب وطعمه كأنه مقطوف عن الدالية وهذه الطريقة كثيرة الشبوع في هذه الانحاء وكثيرون يتخذونها منهم فيجفرون بالعنب في غير اوانه

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