

كتابه اموراً كثيرة تستغرب ولهذا حكم غير واحد من القراء ان كل ما ذكره عن موسى وعيسى مستنبط من عنده ولا وجود له عند البوذيين. والظاهر ان اللغات لم يعتدوا بكتابه بل حسبوه قصة ملتقة اراد بها الكسب والشهرة ولو بالباطل وهذا هو رأينا فيه ايضاً

[المتتطف] لدينا ردٌّ من سعادة الدكتور عيسى باشا حمدي على سعادة الدكتور حسن باشا محمود وسندرجه في الجزء التالي

باب تدبير المنزل

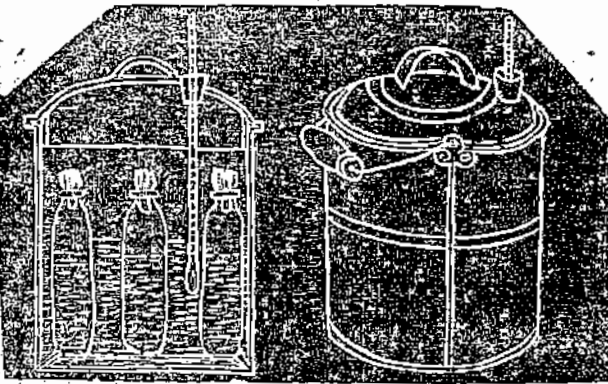
قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيوكل ما يهم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والكرباب والمسكن والزينة ونحو ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

اللبن للرضع

خير غذاء للرضع لبن امه فاذا كانت لا تستطيع ارضاعه او كان لبنها لا يكفيه قام مقامه لبن مرضع اخرى من رضيعها مثل سته وصحتها جيدة وليس بها مرض وراثي ولا داء زهري . واذا تعذر وجود مرضع مثلها فلا بد من الاعتماد على لبن المواشي كالبقرة والمعزى بعد معالجته بالماء والسكر حتى يماثل لبن المرضع وامانة الجراثيم المرضية منه كما سيبيح . واذا لم يعالج اللبن قبل تغذية الاطفال او اذا اطعموا الاطعمة الضخمة وهم في سن الرضاع فعلموا ينجون من المرض والموت. ولذلك تكثر وفياتهم حيث لا يعنى بهم . ففي القاهرة مثلاً بلغ عدد الوفيات كلها في اسبوع واحد من ٢٧ يوليو الماضي الى ٢ اغسطس ٤٧٣ وكان عدد الاطفال منهم الذين عمرهم اقل من سنة ٢٥٢ طفلاً رضيعاً اي اكثر من النصف . هذا بين الوطنيين اما الاجانب فبلغت وفياتهم في ذلك الاسبوع ٣٤ وعدد الاطفال الرضع منهم ١٠ فقط اي اقل من الثلث . وما يجري في القاهرة يجري في غيرها من مدن القطر وفي سائر البلدان ايضاً فقد اثبت الثقات انه يموت في فرنسا كل سنة مئتان وخمسون الف طفل رضيع ومئة الف منهم يمكن نجاتهم من الموت (كما قال المسير وشار رئيس جمعية وقاية الاطفال) اذا اعني برضاعتهم ولذلك سنت الحكومة

الفرنسوية قانوناً تمنع به ان يطعم الاطفال الذين عمرهم اقل من سنة طعاماً جامداً الا
بأمر الطبيب

واللبن فلا يخلو من الجراثيم المرضية ولا سيما اذا مضى عليه ساعات قبلما شرابه الطفل.
والسبيل الوحيد لامانتها تسخين اللبن على النار لكن التسخين اذا بلغ درجة الاغلاخ
اضر باللبن نفسه وجعله عسر الهضم ولا داعي لتسخين اللبن الى درجة الاغلاخ لان
الجراثيم المرضية التي تكون فيه تموت على درجة من الحرارة اوطأ كثيراً من
درجة الاغلاخ ويكفي لامانتها ان ترتفع حرارة اللبن الى الدرجة ٦٩ وان استغراد
فتموت ويبقى اللبن صالحاً لغذاء الرضيع. لكن تسخين اللبن على النار حتى يبلغ هذه الدرجة
فقط ليس بالامر السهل الا اذا تم في اناء مثل الاناء المرسوم في هذا الشكل وهو من



الحديد او الصفيح وفيه مصبع يوضع في اسفله ويوضع اللبن في قناني العبادية وتوضع
على هذا المصبع حتى لا تصل باسفل الاناء نفسه. وتسد بسدادة من القطن التي ويوضع
ماء في الالة حتى يبلغ ارتفاعه فيه ارتفاع اللبن في القناني او يزيد قليلاً ويثقب
غطاء الاناء ويسد بفليحة يوضع فيها ثرمومتر (مقياس الحرارة) متصل بالماء كما ترى في
الشكل ويغلى الاناء ويوضع على النار الى ان تبلغ حرارته ٦٩ او ٧٠ درجة كما يعلم
من الثرمومتر ولا تزداد الحرارة على ذلك. وتترك القناني في الماء وهو على هذه الدرجة
من الحرارة نحو ربع ساعة او ثلث ساعة فيموت ما فيه من جراثيم الامراض وجراثيم
الاختار وكل ما يضر بالرضيع. ولا تنتج القناني بعد ذلك الا حينما يراد سقي الطفل لبنها

قوائد منزلية

سلق البيض الصحي * البيض اجود غذاء فان فيه جميع العناصر اللازمة لبناء جسم الحيوان. لكن الطرق الشائعة لسلقه وقلبه تجعله عسر الهضم قليل النفع وقد تفسد طعمه ايضاً وخير منها هذه الطريقة وهي ان يغلى الماء جيداً ثم يرفع عن النار ويوضع البيض فيه ويترك كذلك اثنتي عشرة دقيقة الى خمس عشرة دقيقة فيجمد قليلاً زلاله ومعه معاً ويكون لذيد الطعم جداً

سلطة السردين * افتح علبه من علب السردين وانزع منه عظامه وقطعه قطعاً صغيرة واعصر عليها ليمونة حامضة واضف اليها ما يكفي من الملح والفلفل واجمعها في وسط صحفة وقطع ثلاث بيضات مسلوقة جيداً وضع قطعها حول السردين وضع حولها قطعاً صغيرة من مسلوقة البطاطس وحول الكل اوراقاً صغيرة من قلب الخس وتبل الجميع بالزيت كالك جوز الهند * خذ فنجاناً ونصف فنجان (من فنجان الشاي) سكرًا ناعمًا وثلاثة فنجانين ونصف فنجان دقيقًا ونصف فنجان زبدة وفنجان لبن وبيض اربع بيضات نيئة ومع (صغار) بيضتين. واضرب البيض زلاله ومعه جيداً حتى يمتزجا ويصيرا كالرغوة واضف الزبدة الى البيض وامزجها جيداً. واذا كان الفصل بارداً فسخنها قليلاً قبل ذلك حتى يسهل مزجها به ثم اضف السكر الى المزيج وامزجه به جيداً. واضف اللبن والدقيق على التوالي وانت تترج ذلك بملقعة او شوكة الى ان يصير المزيج كله جسمًا واحدًا. ثم اضف اليه نصف ملععة شاي من بي كربونات الصردا وملعقة شاي من زبدة الطرطير وامزجها به جيداً وعطره بملعقة شاي من روح الفانللاً او بقليل من تحنوف جوز الطيب. وصب من هذا المزيج اربع ملاعق كبيرة في اناء مستدير من الصفيح واخبزها في فرن حتى تحمر قليلاً واخبز غيرها مثلها حتى يصير عندك ثلاثة اقراص. وخذ زلال اربع بيضات واضربه حتى يصير رغوة تامة انفصل بعضها من بعض بسهولة واضف اليها من السكر الناعم ما يكفي لحيرورتها كاللبن. وتكون قد فشرت جوزة من جوز الهند وبرشتها ببرشة الجبن فاخف من يراشتها فنجاناً كبيراً الى مزيج السكر وزلال البيض وامزج ذلك جيداً وضع قرصاً من الاقراص التي اخبزتها في صحفة وغط سطحه بهذا المزيج وضع فوقه القرص الثاني وغط سطحه بالمزيج ايضاً وضع فوقه القرص الثالث وغطه بالمزيج وغط جوانبه ايضاً حتى تصير الاقراص الثلاثة قرصاً واحداً. ويؤكل هذا الكمك بعد عمله بربع وعشرين ساعة او اكثر