باب تدبير المنزل

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

البنات والعلوم العالية

مما يطيب نشرهُ ان خمساً من البنات جزن امتحان الشهادة الابتدائية في نظارة المعارف وكانت درجاتهنَّ عالية بين الشبان الذين نالوا هذه الشهادة فان كل الذين نالوا الشهادة ٧١٢ والبنات اللواتي نلن الشهادة درجة الاولى منهنَّ ١٢ وهي من قسم البنات في مدرسة عباس والثانية درجتها ٢٦٦ وهي من مدرسة عباس ايضاً والثالثة درجتها ٣٧٣ وهي من مدرسة عباس والرابعة درجتها ٤١٢ من المدرسة السنية والخامسة درجتها ٦٤٥ من المدرسة السنية ايضاً. فمتوسط درجاتهنَّ ٣٤٢ اي اعلى من متوسط درجات الفتيان الذين نالوا الشهادة بمهنَّ. وهذه بداءة حسنة. ونحن نعلم عن ثقة ان كثيرات ينلن من المدارس الاميركية والفرنسوية والايطالية وغيرها شهادات لا تقل عن شهادة نظارة المعارف بل قد تزيد عليها من بعض الوجوه وسمعنا بعضهنَّ يجبن عن مسائل عويصة في الصرف والنحو والبيان والحساب والطبيعة والهيجين والفزيولوجيا والنبات اجوبة صحيحة صريحة تدلُّ على انهنَّ درسنَ مبادىء هذه العلوم ويرعنَ فيها. لكن عدد البنات اللواتي درسنَ هذا الدرس قليل جداً فخمس بنات وعشر بنات ومئة بنت والف بنت لا يُحسب شيئاً في بلاد فيها خمسة ملايين من الاناث وعليهنَّ المعوَّل في تعليم الاطفال لانهُ لا يشيع التعليم في هذا القطر ما لم يتولَّ النساء تعليم الاطفال في البيت وفي المدرسة ايضاً

ثم انهُ ليس في القطر المصري حتى الآن مدرسة عالية يتعلم فيها البنات علم التعليم والعلوم اللازمة لهُ حتى يستطعنَ ادارة المدارس وتعليم البنات وتهذيبهنَّ. ويظهر لنا ان الحكومة والامة مغفيتان عن ذلك او لا تستطيعانهِ لان المعلمة لا تفلح في تعليم غيرها ما لم تنقطع لهذا العمل اي تكون مثل الراهبات اللواتي لا همَّ لهنَّ الاَّ التعليم. فاذا بقيت حالة المرأة في الشرق على ما هي عليهِ الآن فالامل بانتشار التعليم فيهِ ضعيف جداً

شراب الليمون

ضع رطلاً من السكر في اناء مدهون بالخزف وصبَّ عليهِ رطلاً من الماء واغلهِ على النار قدر عشر دقائق ثم صبهُ في اناء آخر ودعهُ حتى يبرد وصفِّهِ واضف اليهِ عصير اربع ليمونات كبيرة من الليمون الحامض وعشرين نقطة من روح الليمون وحرِّك السائل جيداً وصبهُ في قناني ناشفة وسدها سدًّا محكمًا وضعها في مكان بارد . ملعقة من هذا الشراب في كاس من الماء البارد شراب منعش مبرد للدم

فساد الاطعمة

تضطر ربة البيت احيانًا كثيرة ان تبقي جانبًا من اللحم من يوم الى آخر فاذا كان الفصل باردًا فالغالب انها تجدهُ سليمًا ولكن اذا كان الفصل حارًّا فالغالب انها تجدهُ قد فسد واذا طبختهُ فقلما يسلم من يأكلهُ من الضرر. فلماذا يسلم اللحم في الفصل البارد وينتن في الفصل الحار. يظن لاول وهلة ان الحرارة تفسدهُ لكن ذلك غير صحيح كما يظهر باقل نظر فان اللحم يشوى على النار ولا يفسد ويطرح في الصحراء الحرقة فيجف ويبس ولا يفسد ايضًا فليس الحر سبب فسادهِ وكذلك قد يفسد اللحم ولو كان الفصل باردًا فما هو اذًا سبب الفساد

خذ اللحم الجديد وضعهُ في اناء من الصفيح واحفظهُ حالاً بعد ان تحتهُ واتركهُ يومًا او يومين وشهرًا بل شهرين فلا يفسد ثم افتح الاناء وعرضهُ للهواء يومًا او يومين فالغالب انهُ يفسد. ويظهر من ذلك كون الفساد اتاهُ من الهواء ولكن اذا فتحت الاناء وسددتهُ بقطعة من القطن النقي التي لا تمنع دخول الهواء اليهِ فانهُ لا يفسد فالفساد ليس من الهواء نفسهِ 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 بهِ وسبب الفساد في الحالين واحد وهو ميكروب الفساد فان هذا الميكروب يكون في الهواء عادة ويلصق بجوانب الآنية والاقفاص التي يوضع اللحم فيها ولاسيما اذا لصق بها قليل من اللحم فاذا كان الفصل باردًا جدًّا تأخر نموهُ كثيرًا لان الحرارة المعتدلة لازمة لنمو مقوية لهُ واما البرد الشديد فيوقف نموهُ او يمنعهُ ولهذا ينقل اللحم الآن من استراليا او من اميركا الى بلاد الانكليز من غير ان يفسد لانهم يضعونهُ في غرف مبرَّدة جدًّا حتى يصير ما فيها كالثلج او ابرد فلا تعيش فيها الميكروبات ويبقى اللحم سليمًا منها

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

والآنية التي يوضع فيها اللحم فانها اذا كانت نظيفة جدًّا خالية من كل آثار اللحم المنتن بقي اللحم فيها يومًا او يومين من غير ان ينتن ولو كان الفصل حارًّا واما اذا كان فيها اثر من اللحم الفاسد اتصل ميكروب الفساد منهُ الى اللحم الذي يوضع فيها وافسدهُ حالاً

السمك القديم

جرت عادة الذين يشترون السمك ان يجسُّوهُ بايديهم فاذا وجدوهُ صلبًا حسبوهُ جديدًا واشتروهُ واذا وجدوهُ ليِّنًا حسبوهُ قديمًا ورفضوهُ . وهذا الحكم صحيح وسببهُ ان السمك الذي يبتدئ فيهِ الفساد تحلُّ بعض اليافهِ لان ميكروبات الفساد تأكلها وتهضمها فتلين واما السمك الجديد الذي لم يحلَّ فيهِ الفساد فتكون اليافهُ لم تزل على حالها الطبيعي من المتانة والصلابة . والسمك الذي حلَّ فيهِ الفساد يسودُّ لحمهُ تحت سلسلة ظهرهِ مما يلي بطنهُ و يصير لحمهُ سريع التفتُّت اذا قلي او شوي وقلما يخلو اكلهُ من الضرر ولا سيما اذا اكلهُ من لم يعتدْ اكل السمك الفاسد فلا يجوز ان يؤكل مهما كانت الحال لان ضررهُ مرجح ولو لم يكن مؤكدًا . وقد يظن ان قليهُ يزيل الضرر منهُ لانهُ يقتل الميكروبات وذلك صحيح من حيث قتل الميكروبات ولكن ضرر السمك الفاسد واللحم الفاسد ليس من الميكروبات نفسها وان كانت هي سبب الضرر بل من بعض المواد الكيماوية السامة التي تولدها هذه الميكروبات في اللحم والسمك . فهذه المواد الكيماوية قد تحلها الحرارة وتبطل ضررها وقد لا تحلها ولا تبطل ضررها بدليل ان اللحم المنتن يبقى منتنًا مهما طبخهُ . ولو كانت حرارة الطبخ تغير تركيب المادة الكيماوية المنتنة لازالت نتانتها اما اذا كانت الحرارة اشد من حرارة الطبخ كما اذا استقطرت المواد الفاسدة استقطارًا جافًّا فالغالب ان المواد السامة التي فيها تحل وتخرج منها مواد اخرى غير سامة

الزكام في الصيف

اذا اعتنى الانسان بنفسهِ في فصل الصيف في بلاد مثل القطر المصري استحال ان يصاب بالزكام . ونريد بهذا الاعتناء ان لا يعرق ويتعرَّض لمجاري الهواء وهو عرقان حتى يبرد سطح جسمهِ فيندفع دمهُ الى الاوعية الباطنة ويحتقن في الاعشية المخاطية . فاذا انتبه حتى لا يجلس في مجاري الهواء وهو عرقان او اذا خلع قميصهُ حالما يصل الى بيتهِ وابدلهُ بقميص جاف أمن الزكام كلَّ فصل الصيف . ويسهل عليهِ ان يأمن الزكام السنة كلها اذا اهتمَّ حتى لا يبرد سطح جسمهِ بغتةً ويبقى باردًا مدة طويلة