باب تدبير المنزل

قد قصدنا بهذا 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

استبداد الازياء

لم يبلِ الناس باستبداد اشدَّ وطأةً من استبداد الازياء في هذه الايام. فان الذين نالوا نصيباً وافراً من الثروة حتى زاد دخلهم على ما يلزم لحاجياتهم زيادة فاحشة لا يلامون اذا انفقوا على الكماليات النفقات الطائلة ما دام انفاقهم ضمن دائرة دخلهم. بل هذا الانفاق لازم والاَّ اجتمعت الاموال عند جماعة قليلة من الناس وتعسَّرت المعاملات. ولا هذا هو المقصود باستبداد الازياء لان الغنيَّ الذي يشتري جوهرةً بالف جنيه وهي تساوي هذا الثمن يكون قد ابدل الذهب بالجوهر فلا يخسر شيئًا ولا يكسب شيئًا الاَّ ما يمكن ان ينقص او يزيد في ثمن الجوهر. وانما المقصود هو حكم الازياء على غير الاغنياء باقتفاء خطوات الاغنياء في ابتياع ما يتلف ويزول ثمنهُ ككل انواع المأكل والمشرب والملبس. فالرجل الذي يشتري عقداً لزوجته بمئة جنيه ودخلهُ السنوي لا يزيد على خمس مئة اقتداء بجارهِ الغني الذي يشتري عقداً لزوجتهِ بمئتي جنيه ودخلهُ السنوي خمسة آلاف يخطئ الى نفسهِ والى اولادهِ لان المئة الجنيه يمكن ان توضع في بنك او في تجارة ويتفق ريعها في تعليم اولادهِ ولكن خطأهُ زهيد بالنسبة الى خطإِ من يشتري لزوجتهِ بريطة بعشرة جنيهات او فروةً بعشرين جنيهاً اقتداء بجارهِ الغني. لان العقد يبقى ثمنهُ وخسارتهُ فقد الريع واما البريطة والفروة فثمنهما هالك

ثم ان البضائع ذات القيمة الثابتة مثل الساعات والسلاسل والعقود فيها من الجواد والصناعة ما يساوي ثمنها واما البضائع المعدَّة للتلف من البرانيط والثياب وما اشبه فاكثر قيمتها في كونها من الزيّ الاخير فاذا تغير لم تعد تساوي شيئًا الاَّ ما يمكن ان ينقل منها الى ما يقابلها كالريش الذي ينقل من برنيطة الى اخرى

وقد حكمت الازياء في هذه الايام على النساء حكماً جائراً واوقعت رجالهنَّ في حيرة شديدة. ولم تعد المسألة مسألة ذوق وجمال لان الزيَّ قد يحكم على المرأة بان تضع على رأسها

جلد رأس حمار فتلبسهُ وتحسب نفسها شاذَّة عن اترابها اذا لم تفعل ذلك ولكنها صارت مسألة مقدرة على تحمل النفقة

والغرض الحقيقي من اللباس ستر البدن فاذا اجتمع جماعة من النساء ذوات اليسار المعروفات بين قومهنَّ بحسن الذوق وقوَّة الارادة واتفقن على ان يسترن ابدانهنَّ بثياب جامعة بين البساطة والحشمة بحيث لا يزيد ثمنها على ثمن نسجها الاَّ قليلاً اجرة تفصيلها وخياطتها واتفقنَ ايضاً على لبسها ما دامت نظيفة سليمة واذا اتسخت غسلنها ولبسنها ثانية كما كان النساء يفعلن في القرن الماضي والذي قبلهُ وفعلنَ مثل ذلك بما يلبس على الرأس رفعنَ عن عاتقهنَّ وعاتق ازواجهنَّ حملاً ثقيلاً جدًّا . ومن المرجح ان كثيرات يقتدين بهنَّ ثم لا يلبث مذهبهنَّ ان يشيع ويصير هو المذهب المتبع في لبس النساء

ولا بدَّ من ان يعارض عملهنَّ هذا كلُّ الخياطات والذين يتجرون بالازياء وممارستهم شديدة جدًّا ولكنهم ليسوا على حق فيبعد ان تكون الغلبة لهم اخيراً

والاغنياء يودُّون الامتياز على غيرهم اظهاراً لغناهم فليجعلوا امتيازهم في ما يبقى او ما يفيد . ليبنوا القصور الشاهقة وليضعوا فيها الاثاث الفاخر وليلبسوا الحلى الثمينة . ولماذا لا يتنافسون في ما تحق المنافسة فيهِ مثل انشاء المكاتب والمدارس والملاجئ والمعابد والمستشفيات . ايُّ السيدات احق بالاكرام أسيدة تلبس على رأسها بربيطة بعشرين جنيهاً او سيدة تشتري بعشرين جنيهاً كتباً مفيدة متقنة التجليد والتذهيب وتزين بها بيتها . ايهنَّ احق بالاحترام أسيدة تلبس حلة بخمسين جنيهاً ولا تستطيع لبسها الاَّ شهراً او شهرين ثم يتغير زيها فتوميها او سيدة تدفع خمسين جنيهاً لتعليم ولد لا يستطيع والداهُ ان ينفقا على تعليمهِ فتفيدهُ وتفيد وطنها

هنا اوسع مجال للاصلاح والسيدات اللواتي يلجنهُ اولاً يخلدن اسمهنَّ في صفحات التاريخ ويملنَ شكر الرجال وشكر النساء ايضاً لان استبداد الازياء ثقيل الوطأة جدًّا والجميع يشكون منهُ على حدٍّ سوى

الرضاع

(تابع ما قبلهُ)

يختلف لبن المرضع في خواصهِ باختلاف غذائها او لاسباب اخرى . منها الانفعالات النفسية فانها قد تجعل اللبن سمًّا قاتلاً فيجب في هذه الاحوال الامتناع عن ارضاع الطفل

وافراغ اللبن بالمصاصة . ومنها الامراض التي قد تطرأ عليها كالحيات على انواعها فينبغي اذا أصيبت بمرض من هذه الامراض ان تمتنع عن ارضاع طفلها ويفرّغ لبنها بالمصاصة متّقياً للاحتقان . ومنها الادوية فان بعضها يؤثر في اللبن فيسري هذا التأثير الى الطفل . ومنها الاشربة الروحية وقد تضاربت الاقوال فيها والافضل الامتناع عنها

وربما كانت بعض المواد في لبن الام ناقصة او زائدة عن حدها الطبيعي فلا يتغذى الطفل بلبن أمهِ الغذاء المطلوب . فاذا كان الماء فيهِ ناقصاً يزاد بالاكثار من الماء والاطعمة السائلة واذا كان زائداً عن الحد المطلوب يقلّل بالاكثار من الاطعمة الجامدة والاقلال من الماء والاطعمة السائلة وتستعمل المسهلات الملحية

أما غذاء المرضع فيجب ان يكون في زمن النفاس سهل الهضم كالمرق واللبن والسمك المسلوق والبيض البرشت وما اشبه ثم تدرّج الى أكل سائر الاطعمة . ومن الاغذية النافعة اللبن الحليب تشرب منهُ المرضع رطلين الى اربعة ارطال في اليوم علاوة على طعامها المعتاد . ويجتنب الافراط في الطعام لئلا تصاب بسوء الهضم فيقل لبنها

ويجب ان تستمر الام على ارضاع طفلها الى ان يبلغ الشهر التاسع من العمر واذا كانت قوية البنية لا بأس بارضاعهِ الى ان يتم السنة وينبغي ان يعوّد على التغذية بلبن البقر قبل فطامهِ بشهر او اكثر ويجتنب الفطام في زمن التسنين او المرض

واذا كان لبن الام غير كافٍ لاشباع الطفل او كانت مريضة او ضعيفة البنية فلا بأس بالاستعانة بمرضعة ترضعهُ ويشترط ان تكون سليمة البنية حسنة الطباع وتاريخ ولادتها قريب من تاريخ ولادة الام لان لبنها اذا كان قديماً تكون المواد المغذية قليلة فيهِ فلا يتغذى بهِ الطفل الغذاء اللازم . وكثيراً ما تدّعي المرضعة ان طفلها لا يزيد عمرهُ على اربعة اشهر او خمسة ثم يتضح عند البحث ان عمرهُ اكثر من ذلك كثيراً فيجب الانتباه لهذا الامر

بعض الاطعمة المفيدة للمرضى

وطريقة طبخها

دقيق الذرة الصفراء

ويسميهِ الانكليز كورنفلور وهو اكثر تغذية للمرضى من الاراروط وهاك طريقة طبخهِ باللبن

خذ نصف ملعقة كبيرة منهُ وامزجهُ بقليل من الماء ثم صب عليهِ واثنت تحركهُ نصف

رطل من الحليب الغالي واضف اليهِ قطعة او قطعتين من السكر وقليلاً من القانيلا او قشر الليمون لتعطيره

واذا اردت طبخهُ بالماء فخذ نصف ملعقة كبيرة منهُ وامزجهُ بقليل من الماء كما تقدم ثم صب عليهِ ربع رطل من الماء الغالي وانت تحركهُ واضف اليهِ المقدار اللازم من السكر لتحليته

هلام الخبز

خذ رغيفاً صغيراً من الخبز الافرنجي الابيض وانزع قشرتهُ عنهُ وحمّرها على النار من جانبيها وضعها في رطلين من الماء وسخنهما على النار حتى يتفتت الخبز بالماء ويصيران في قوام الزبدة ثم صفِّ المزيج بقطعة من الشاش واضف اليهِ المقدار اللازم من السكر وقشر الليمون

مرق اللحم

خذ رطلين من اللحم البقري ورطلاً من لحم الضأن من الرقبة وستة ارطال من الماء مع المقدار اللازم من الملح واغليها اربع ساعات تقريباً حتى يصير الماء نحو رطلين فقط

غيرهُ

خذ رطلين من اللحم البقري واقطعهما قطعاً صغيرة وضعهما في قدر واضف اليها رطلين ونصف رطل من الماء وضع القدر في فرن قليل الحرارة نحو اربع ساعات ثم صفِّ المزيج بمخيل وضعهُ في مكان بارد وكلما اريد استعمال جانب منهُ سخّن على النار

شوربة مغذية للمرضى

خذ رطلين من اللحم البقري وربع رطل من الشعير المقشور ورطلين من الماء وضع الكل على نار خفيفة نحو ساعتين حتى يمتزج الشعير بالماء امتزاجاً تاماً ثم اضف اليهِ المقدار اللازم من الملح وصفِّه

ماء الشعير

خذ اوقيتين من الشعير المقشور واغلهما قليلاً مع الماء حتى يخل ما فيها من اللون الاسمر ثم صب الماء عنها وضع الشعير في ابريق وصب فوقهُ قليلاً من الماء الغالي وضعهُ جانباً. ثم خذ ليمونة واقشرها وصب على قشرها قليلاً من الماء الغالي واضف اليهِ قطعة من السكر وعصير الليمونة التي قشرتها وضع الكل فوق الماء والشعير الذي تركتهُ جانباً