

## باب تدبير المنزل

قد قلنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما يهم أهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والسكن والزينة ونحو ذلك مما يعود بالنفع على كل طائفة

### الزوجة التي تعيق زوجها عن النجاح

كتب احدكم في مجلة اميركية قصة صريحة عن خيانتها الزوجية وكيف خالت زوجها بينه وبين النجاح التام باستسلامها لاهوائها وضيق نظرها. وذليل قصته بذكر خمسة زوجات يقعدن رجالهن عن ادراك غاياتهم البعيدة  
الاولى المرأة التي لا تبتغي زوجة بعد ان تصير امماً فينحصر اهتمامها باولادها وتلهو بذلك عن زوجها وعن مشاركتها في الشؤون والرأي والاهتمام بعمله

الثانية المرأة التي تبتغي ابنة لوالدها بعد ان تصير زوجة اي ان افكارها تبقى منحصرة في اقاربها لا تفكر الا بهم ولا تهتم الا بامورهم ولا تعمل الا برأيهم. فكل رجل معها كان وديماً ومسالماً يتسلل حيناً يرى ان رأي غيره سائد في بيته لارايه وان زوجته تهتم بسواهم وان كانوا اقاربها اكثر من اهتمامها به وبواجبه

الثالثة الزوجة التي تريد ان تبقى حيث هي. على الرجل ان يسكن حيث يجال العمل والكسب متسع امامه وزوجته يجب ان تلحق به. فالمرأة التي ترفض ان تلحق بزوجها او ترغمه على البقاء حيث نشأ معها كانت الاسباب تضع في سبيله العقبان التي تحول بينه وبين النجاح

الرابعة الزوجة التي تقابل زوجها بنيرة من الرجال فتراه مقصراً عنهم وهي لا تعلم ان كل رجل يختلف عن سائر الرجال وان ما هو موطن ضعف في الواحد قد يكون موضع قوة في الآخر اما الزوجة الحكيمة فتدرس خلق زوجها وتعلم ان سر نجاحه رهن مساوتها وحماها اياه على الاجتهاد والمثابرة وصعبها لجله محترماً من نفسه عما تظهره من احترامها له واعجابها به

الخامسة الزوجة التي تريد ان تبقى عائشة مع زوجها في دائرة ضيقة من

المعارف والاصدقاء وذلك مخالف لما هو معروف عن اسباب النجاح التي منها ان مقدار نجاح الانسان يكون حسب ما يحيط به من المعارف والاصدقاء . وان اتساع دائرة الاصدقاء يزيد اعتبار الانسان ويوسع افق نظره الى امور الحياة

### الورد الازرق

مضت بضع سنوات على المشتغلين بزراعة الازهار وتنويع الوانها وهم يجربون ان يولدوا بما لديهم من الوسائل ورداً ازرق اللون ولم يوفقوا الى ذلك حتى الآن ومن الغريب ان الورد الازرق امتنع زماناً حتى على الذين يستعملون الوسائل الصناعية فالورد الابيض حينما تنفس عروقه في حبر احمر يمتص الحبر بسرعة ويحمر ولكنه لا يمتص الاصباغ الزرقاء مطلقاً

على انهم كشفوا حديثاً انه باضافة احد الاملاح المعدنية الى محلول من الانيلين الازرق يسهل على الورد الابيض امتصاصه والاصطباغ بلون الازرق وتركيب المحلول هكذا

١٠٠ غرام ماء

٠٠٢ صبغ ازرق ( انيلين منيلين )

٠٠٢ ملح نترات البوتاسا

فاذا غمس عرق وردة بيضاء قطعت جديداً في هذا المحلول تلونت بلون ازرق زاهٍ ويبقى اللون ما بقي عرق الوردة مغموساً في هذا المحلول

### اللبن الصناعي

لقد تم لا محاب المعامل في ألمانيا وبلاد الانكلترا عمل اللبن ( الحليب ) الصناعي ولكن لا يزال يحول دون شيوع هذا اللبن ثلاثة امور اولها نفور الناس من استعماله شأنهم في كل جديد من الاطعمة فانهم يحذرونها حتى يثبت نفعها . وما نحن ببعيد عن الزمن الذي صنعت فيه الزبدة الصناعية فاعقلها الناس اولاً حتى ثبت عدم ضررها فاقبلوا عليها ويصنع منها الآن في بلاد الانكلترا ما يزيد عن ٧٠٠٠ طن في الاسبوع والامر الثاني الذي يحول دون شيوع اللبن الصناعي هو انه لا يحتوي على الانواع الثلاثة من الفيتامين التي تجعل اللبن مقاسم الرقيق بين المواد الغذائية . ولكن ادخال الفيتامين فيه ليس بالامر السير على الكيماويين في هذا العصر

والامر الثالث هو ان طعمه غير لذيذ حتى يغرى الناس به فيقبلوا عليه بل ذلك من الامور التي تنفرهم منه

وعلى الضد من ذلك اللبن الصناعي بميزات تفوق اللبن الطبيعي من مقدار ما فيها من المواد التي تولد الحرارة لا يزيد ولا ينقص كذلك هو تقي من المكروبات لانه يعقم حين صنع

فاذا امكن التغلب على نفور الناس منه الذي لا مسوغ له وجعل طيب الطعم حاوياً لكل المواد الغذائية التي في اللبن الطبيعي فلا ترى ما يمنع شيوع استعماله

ويصنع هذا اللبن من فول الصويا الذي يزرع في الصين فينقع في الماء مدة اربع وعشرين ساعة وتكون الحرارة في البدء على درجة ٦٠ بميزان ستغراد ثم تحقظ حتى تصير على درجة ٢٥ وبعد اربع وعشرين ساعة يزال الماء وتمرت الحبوب ثم تنقع ثانية بماء اذيق فيه قليل من فصقات البوتاسيوم فيذوب ما في الحبوب من مواد قابلة للذوبان ثم يصفى هذا المزيج ويستعمل السائل المرشح لعمل اللبن لانه يحوي بعض المواد التي يحويها اللبن الطبيعي اهمها الكاسيين . على ان قليلاً من زيت الحبوب يبقى في هذا السائل فيزال بالآلات خاصة ويمكن الحصول على مواد اخرى ثانوية من الكسب

وبعد يؤخذ هذا السائل ويضاف اليه سكر يقابل اللاكتوس او لسكر الذي في لبن البقر الطبيعي ويضاف اليه في هذه الدرجة من العمل بعض الزيوت النباتية المكررة كزيت السمسم (السيج) ومن الطبيعي ان تضاف هاتان المادتان بمقادير محدودة حتى يصير اللبن الصناعي مثل اللبن الطبيعي من هذا القبيل ثم يؤخذ هذا المزيج ويغلى في آلة مفرغة من الهواء ويجب تحريكه اثناء اعلائه حتى يصير منتظماً التركيب اي لكي تنتشر ذرات الزبدة انتشاراً دقيقاً بين دقائق السائل ولا تفصل عن اللبن حين سكونه

وتم العمل باضافة قليل من الحامض اللبنيك على درجة ٣٧ او ٣٨ بميزان ستغراد ثم يعقم المزيج على درجة ٧٠ بميزان ستغراد فيتوقف هو البكتيريا التي اضيفت اليه لكي يتكسب طعم اللبن الطبيعي

واللبن المحضّر على الاسلوب المفصل آنفاً يحوي كل مواد اللبن الطبيعي التي لها قيمة غذائية ويخلو من كل الجراثيم الضارة

## خبز جديد - غذاء تام

كان الكيمائيون يقيسون ما في الخبز من الغذاء بتحليله تحليلاً كيمائياً ولكن التحليل الكيمائي لا يعتمد عليه إلا ن كل الاعتماد في ذلك لأن بعض المواد الفيتامينية تتحول أثناء قديم وجودها في الخبز أثناء التحليل لا يؤخذ دليلاً على عدم وجودها فيه قبل تحليله لذلك عمد إلى قياس القيمة الغذائية في الخبز بالوقوف على نتائج في تغذية بعض الحيوانات

اثبتت هذه التجارب أن الخبز الأبيض إذا أكل وحده لا يكفي لحفظ القوى وتجديدها إذ ليس فيه المقدار الكافي من الفيتامين والأملاح وأنه حين إضافة هذه المواد إليه يصير كافياً لحفظ القوى وتجديدها وقد فعلوا ذلك في معهد ملن الصناعي في جامعة سبرج بالولايات المتحدة بزيادة مواد اللبن البروتينية وبعض الأملاح فحصلوا على خبز يقال فيه أنه غذاء تام ولا يحتاج من يستعمله إلا إلى الماء

## الحذاء الجديد وصوته

كثيراً ما يكون للحذاء الجديد صوت مزعج وخصوصاً حين دخول صاحبه غرفة مريض أو اجتماعاً رسمياً بعد افتتاحه . ويزال هذا الصوت بإغلاؤه زيت بزرالكتان ونقع نعل الحذاء في غلايته حتى يتشبع به

## الإطار المذهب

ينظف الإطار المذهب بفركة بالبصل وإذا أردت أن تمنع الذباب من أن يحيط عليه فأغل ثلاث بصلات أو أربع في رطل ماء وامسح الإطار بفرشاة تصوير نظيفة يتم لك ذلك وبوفر عليك تنظية الإطار بتسييح رقيق لحفظه

## سدادة قنينة

إذا استعصى عليك استخراج سدادة قنينة دون أن تقطعها أو تكسر القنينة فبل خرقة بقاء سخن وانفخ حول عنق القنينة فيتمدد الزجاج قليلاً ويسهل استخراج السدادة

## آية الالبستر

تنظف الآية المصنوعة من الالبستر بفركا بسبيج ناعم او فرشاة ناعمة غطت  
بماء فاتر اذيب فيه قليل من البورق ثم تشف بالشمس

## حفظ الثلج

توضع قطعة الثلج المراد حفظها في اناء عميق وينطى بصحن ثم توضع بخدة  
محموة بالريش تحته واخرى فوقه فتمنعا عنه الهواء والحرارة لان الريش موصل  
ردي للحرارة

## حفظ الزبدة

من المعروف ان الزبدة تنسد سرياً في فصل الصيف فليكن يحفظ من الفساد  
بحجب عجنها حتى يخرج ما فيها من اللبن الذي يفسدها بسرعة فساده ثم توضع في  
اناء خزفي مقل ويوضع هذا الاناء في آخر رصب فيه ماء بارد ويغير الماء يومياً

## فوائد صحية

الحلوة — على المصابين بالحلوة أن لا يأكلوا المأكّل النشائية وخير علاج لهم  
استعمال بيكرونات الصودا مع مقو يؤخذ اربع مرات او خمس يومياً . على أن  
الاهتمام بما يؤكل خير السبل إلى الشفاء

الفص — يزول الفص بان ينقط بضع نقط من روح الكافور على قطعة سكر وتؤكل  
الامساك — اذا اصيب احد بالامساك فعليه أن يجرب ازالته دون استعمال  
دواء كالامتناع عن المأكّل التي تسبب القبيض واستعمال الحيز المصنوع من طحين خشن  
وأكل الحضر والفاكهة بكثرة اذا لم يكن منها ضرر آخر وشرب الكاكاو بدل  
شرب القهوة او الشاي . وهناك ما سكتل تساعد على تخفيف القبيض كالاولعيل  
الاسكتلندي والعل

ومن الامور التي تساعد على تقليل الامساك الرياضة البدنية الكافية وانتظام  
عمل الامعاء