وبهذا يقع اللف والنشر فانه حلا من الازهار وما سما من الانجم مع الجناس المتقارب ايضاً . بيد ان عدم مبالاة الاديب بالنهي والامر يعاب عليه فلو قال

واقسم بالرحمن اني براحها سكرتُ فكان السكر داعية الشكرِ

لكان ذلك املح من ذاك الطباق وابدع على الاطلاق ولكنّ للناس في ما يعشقون مذاهب فلا لوم ولا تثريب على ذاك الاديب

وقال جناب الاديب محمّد افندي طلعت

سما وحلا ما قد جنته كأنّها ثمار المنى للذوق او نزهة الفكرِ

وقال جناب الاديب مصطفى افندي المهجين

سما وحلا ما قد جنته كأنّها فتاةٌ جنت وردًا سما وجنة البدر

واذا كان جنى من الجناية فيكون تمام البيت لحاظ ظبيٍ ترمي بسهمٍ من السمر

لفز حسابي

يا عالمًا بحسابِ بلغت فيهِ النهايهْ
ماضبط عشرٍ وعشرٍ ومثلها في الحكايهْ
ومثلها دون زيد مجموعها ثلثمائهْ

الفيوم ابرهيم رمزي

بابُ الزراعة

المملكة النباتية في الحال والاستقبال

مقتطفة من خطبة الرئاسة للاستاذ غوديل رئيس مجمع تقدم العلوم الاميركي

المملكة النباتية واسعة النطاق كثيرة الاجناس والانواع فقد عُرف الى الآن من نوعات الازهار منها مئة الف نوع وسبعة آلاف ويحتمل انهُ يوجد في الاراضي لم تكشف الى الآن اكثر من عشرة آلاف نوع أخرى فيكون بها عدد الانواع مئة وسبعة عشر الفًا وقد زادها بعضهم الى مئة وخمسين الفًا . اما النباتات التي تزرع لاجل الطعام والخشب والنسج والدباغة والصباغة واستخراج الصموغ والزيوت والطيوب والادوية فلا تبلغ كلها ثلثمئة نوع . واذا اضفنا اليها النباتات التي نستعملها برّيّة اي من غير ان نزرعها زرعًا زاد عدد هذه الانواع كثيرًا . ولا

يمكن حصر كل الانواع التي تستعمل برية وبستانية ولكن الارجح ان عددها لا يزيد عن الف نوع الاَّ قليلاً

والمستعمل من النباتات التي لا زهر لها قليل جدًّا بالنسبة الى غير المستعمل فانواع السراخس خمس مئة ولكن ما تستعمل منها خمسة انواع وانواع الطحالب خمس مئة ايضًا والمستعمل منها اربعة . وعليهِ فالناس ينتفعون الآن بجزء من مئة جزء من انواع النبات ويهملون التسعة والتسعين جزءًا . أفلا يمكن ان ينتفعوا بشيء من هذه التسعة والتسعين جزءًا . وهذا السؤال سأله اسلافنا الاولون مرارًا عديدة وامتحنوا النباتات البرية عصرًا بعد عصر وبذلك ازداد عدد النباتات البستانية ولكنهُ لم يتعدَّ الحد الذي ذكرناهُ

والآن زادت وسائط الانسان ومعارفهُ الزراعية والنباتية والكيماوية وكثيرون يمتحنون النباتات البرية لعلهم يجدون بين انواعها ما يمكن جعلهُ بستانيًّا والانتفاع بهِ . ولا بدَّ من ان يسأل سائل قائلاً هل ينتظر ان يزداد عدد النباتات التي تستعمل للطعام واللباس والصباغة والعلاج وجوابًا على ذلك نقول

ان الكيمياء سابقت النبات الى بعض المطالب فصنع الكيماويون كثيرًا من الاصباغ والطيوب والادوية التي كانت تستخرج من النبات وصنعوا ايضًا الحوامض والمركبات الاثيرية التي تكون في الاثمار ولا يبعد انهم يصنعون ايضًا سكرًا مثل السكر الذي في الاثمار ونشا مثل النشا الذي فيها ولكن قد يستحيل عليهم ان يصنعوا اثمارًا مثل اثمار النبات والبانًا مثل اليافو

ومهما اجتهد الكيماويون ووسعوا نطاق علم الكيمياء يبقى الناس في حاجة الى الفلاح والزراع زمانًا طويلاً ويمكن قسمة النباتات التي ينتفع بها الآن الى تسعة اقسام الحبوب والخضر والفواكه والاخشاب والالياف ومواد الدباغة والصموغ والطيوب والعلف وهاك ما يمكن ان ينتظر اكتشافهُ واضافتهُ الى كل منها

اولاً الحبوب * الحبوب المستعملة طعامًا كثيرة الانواع فالمزروع منها في اسيا واوربا وافريقية عشرون نوعًا اشهرها القمح والارز والشعير والهرطمان والذخن والذرة والاخير منها اميركي الاصل فلم يعرف الاَّ بعد اكتشاف اميركا والمرجح انهُ كان يزرع فيها منذ عهد قديم والبقية كانت تزرع في نصف الكرة الشرقي والقمح والشعير منها قديمان جدًّا اي منذ اربعة آلاف سنة وهذا الزمان الطويل ولَّد اصنافًا كثيرة في نوعيها فقد عدَّ بعضهم ستة وستين صنفًا من القمح . وفي المتحف الزراعي ببوبلسدرف ستمئة صنف منهُ

واذا صدقت اخبار الصين فالارز كان يزرع فيها منذ الوف كثيرة من السنين وقد كثرت اصنافهُ بسبب ذلك ففي بلاد يابان وحدها اكثر من ثلثمئة صنف في الارض السقي ومئة صنف في الارض البور (العذي)

ولا يعرف البري من الخلفة الّا الارز فان البري منهُ معروف . فلو انقرض القمح والشعير الآن ما امكننا ان نعرف اين اصلها البري حتّى نعيد زراعتها منهُ

وليس بين النباتات ما يقوم مقام الخلفة (الحبوب) فان في حبوبها من النشا والمواد النيتروجية ما يكفي لجعلها طعامًا كافيًا للانسان ويمكن حفظها من وقت الى آخر ونقلها بسهولة من بلد الى آخر ولو انقرضت الانواع المشهورة من الخلفة لقام علماء الزراعة يبحثون عمّا يقوم مقامها في حقول الامتحان وجرّبوا زراعة الحبوب المعروفة على اساليب شتى واستخدموا لذلك جميع المعارف النباتية التي وصلوا اليها بالاختبار الى ان يتوصلوا الى نوع جديد يقوم مقام الانواع المنقرضة ويتم لهم ذلك في نحو خمسين سنة من الزمان . والاجدر بهم ان يبتدئوا من الآن لعلهم يجدون انواعًا تفضّل على الانواع المعروفة

ثانيًا الخضر ويدخل تحتها ما يطبخ كالكوسى وما يؤكل بدون طبخ من البقول كالخس . وبعض انواعها اميركي الاصل كالبطاطس والطماطم (وذكر الخطيب ايضًا البقطين والكوسى والحق انهما كانا معروفين في المشرق قبل اكتشاف اميركا بثلاث من السنين) وبقيّة الخضر كانت معرفة قبل اكتشاف اميركا الّا نوعًا من الاسباناخ أُتي بهِ من زيلندا الجديدة

ومن اقدم الخضر والبقول اللفت والبصل والكرنب والبقلة الحمقاء والفول والحمص والعدس وهذه كلها كانت معروفة منذ اربعة آلاف سنة ويتلوها في القدمية الخجل والجزر والشمندر (البنجر) والثوم والكرفس والجرجير والخس والهليون والكرات . ثم البقدونس والخرشوف والهندباء والاسباناخ

والخضر والبقول كثيرة الانواع والاصناف وقد زادت اصنافها اخيرًا باعتناء الزارعين فصار للبطاطس اكثر من اربعين صنفًا وللكرفس اكثر من عشرين صنفًا وللجزر اكثر من ثلاثين وللبنجر والخجل اكثر من اربعين وللخس والبصل اكثر من خمسين وللفت اكثر من سبعين وللكرنب واللوبياء والباقلّى اكثر من مئة ولم تتولّد هذه الاصناف كلها الّا بتوالي الزرع وشدة الاعتناء والالتفات الى كل تغيُّر يتولّد في النبات

وكثيرًا ما يكون النبات البستاني بعيدًا بعدًا شاسعًا عن النبات البري الاصلي حتّى

يعسر علينا ان نستدل كيف انتبه البشر الى زراعة مثال ذلك الكرنب (الملفوف) فانهُ قد زُرع منذ عهد قديم جدًّا كما يعلم من كثرة صنوفهِ والتغير الكثير الذي طرأ عليهِ . فالكرنب البري نبات دائم عريض الاوراق تحجبها صفيلها على اورافهِ غبار لزج تطول ساقهُ حتَّى تبلغ قدمين او ثلاثًا وتزهر في رأسها ازهارًا صفراء او بيضاء امَّا الكرنب البستاني فالغالب فيهِ ان تنمو اوراقهُ ويلتف بعضها على بعض فيكون منها رأس كروي او مخروطيٌّ وتكون ازهارهُ حينئذٍ صغيرة جدًّا في جوفهِ وقد تبقى الاوراق منبسطة وتكبر الازهار فقط فيكون منها القنبيط . وقد تبقى الاوراق والازهار على حالها وتكبر الساق وتتضخم فيكون منها الكرنب المعروف في بلاد الشام . وقد تتضخم ضلوع الاوراق فقط الى غير ذلك من الاصناف

فهب ان الانسان جال في سواحل بلاد فرنسا مثلاً فرأى نبات الكرنب البري برائحتهِ الشديدة فانهُ لا يرى فيهِ شيئًا يدل على ما صار اليهِ بالزرع والتربية ولا شيئًا يفضلهُ على ما حولهُ من النباتات البريَّة . كذلك اذا جال في نجود بلاد بيرو باميركا فانهُ يرى فيها نباتًا شديد الرائحة من عائلة عنب الثعلب لهُ اثمار صغيرة حرّيفة الطعم فاذا علم ان تلك البلاد انتجت البطاطس وان هذا النبات من عائلتهِ فربما يحسب انهُ ينتج منهُ شيء مفيد ولكن أيكفي ذلك لنقل هذا النبات الى الجهات الشماليَّة وزرعهِ فيها طعامًا للانسان ثم هب اننا رأينا البعض يستطيبون طعمهُ فهل ينتظر انتفاع الناس باستعمالهِ فان لم نستطع ذلك يبقى في حدائق الازهار للزينة لا غير

وهذا الامر واقعي فان نبات الطاطم (البندورة) زُرع في اوربا منذ سنة ١٥٥٤ ولكنَّ الناس لم يشرعوا في اكل الطاطم الاَّ منذ عهد حديث جدًّا [1] اما الآن فالمزروع منهُ لا يكفي حاجة الناس ويكاد لا يؤكل طعام بدونهِ

ويستعمل الناس الآن انواعًا كثيرة من الخضر مما لم يشع استعمالهُ كثيرًا ولاسيما في البلدان القاصية مثل بلاد يابان ونحوها فيجب ان يُنتبه لهذا ويعتنى بزراعتها عسى ان يكون منها ما يصلح لان يكون طعامًا مغذيًا لذيذًا ولاسيما انواع القطر والكمأة

ثالثًا الفاكهة * يمتاز هذا العصر على العصور السالفة بسهولة نقل الفواكه من بلاد الى أخرى خضراء ومقددة فالليمون السوري يباع في روسيا والزبيب في اميركا . واسواق القاهرة لا تخلو من اثمار آتية من جزائر الهند او من بلدان اوربا ولاسيا الصغرى . وقد حسب

(١) اخبرنا كثيرون من الشيوخ انهُ لم يكن احد يأكل الطاطم في بلاد الشام منذ خمسين سنة ورأينا نحن اهالي جبال النصيرية منذ ٢٣ سنة لا يطعمون الطاطم الاَّ خضراء

بعضهم ثمن الفاكهة الواردة الى بلاد الانكليز سنة ١٨٤٥ فكان نحو ٨٨٧ الف جنيه وسنة ١٨٦٥ نحو ثلاثة ملايين و١٨٦ الف جنيه وسنة ١٨٨٥ نحو سبعة ملايين و٥٨٧ الف جنيه حتّى لقد يظن ان سهولة النقل بالسفن البخاريّة وسهولة تهيئة الفاكهة وحفظها في الصناديق المعدنيّة قد يغنيان عن التفتيش عن اثمار جديدة ولكن الباب لم يزل مفتوحًا لاجادة انواع الفاكهة المعروفة

والظاهر من مقابلة الفاكهة المعروفة الآن بما كان من نوعها في العصور السالفة انها قد تغيّرت تغيُّرًا يذكر في جرمها وطعمها ولم يزل الباب مفتوحًا لزيادة جرمها وتكثير اصنافها التي لا يزرفيها او القليلة البزر فانهُ ما من شيء يحول دون جعل العنب بلا عجم حتّى يصير مثل القشمش من هذا القبيل وتصغير نوى التمر او اعدامهُ تمامًا وذلك يزرعهِ من فسائل النباتات التي ظهر فيها هذا الميل كما حدث في الموز والاناناس . وفي البلدان الاستوائية وبلاد يابان انواع كثيرة من الفاكهة الكثيرة الحمل اللذيذة الطعم ولا بدَّ من ان يلتفت اليها اصحاب الجنائن ايضًا فتكثر بذلك انواع الفاكهة (ستأتي البقية)

مقابلة رخص الاسعار

اهم مسألة اشغلت افكار الفلاّح المصري في هذه الايام مسألة رخص ثمن القطن وهي المسألة التي تشغل افكار ارباب الزراعة في كل المسكونة . فان الفلاّح يبذل جهدهُ في ري الارض وحرثها وزرعها وخدمتها وجمع الغلة مقدّرًا ربحهُ منها فيفاجئهُ رخص السعر ويذهب بربحهِ كلهِ وقد يخسر جانبًا من رأس المال . ومن العبث حث المزارعين على التحكُّم في مقدار المزروع لكي تبقى الغلة على قدر المطلوب فانهُ اذا اجابك زيد لم يجبك عمرو ولا بدَّ من ان كل فلاّح يبذل جهدهُ ليستغلَّ من ارضهِ كل ما يمكنهُ استغلالهُ منها واذا سمعتهُ يلوم من يكثر من زرع القطن مثلاً فهو انما يلوم غيرهُ لا نفسهُ ويود ان كل احد يقلل زراعة القطن ما امكن ليستأثر هو بالربح وحدهُ

ومن المحقق ان الفلاح لا يمكنهُ ان يتحكم باسعار حاصلات ارضهِ ولاسيَّما اذا كانت ممَّا يباع في البلدان الاخرى لان الاسعار تتوقف حينئذٍ على غلة المسكونة كلها وعلى المحنكر من السنين الماضية وعلى زيادة الطلب وقلَّتهِ . وهناك سبب آخر لزيادة رخص الاسعار في هذه الايام وهو رخص اجرة النقل برًّا وبحرًا فان اتقان الآلات البخاريّة قد رخص اجرة نقل الحاصلات الاميركية مثلاً رخصًا لا مثيل لهُ في تاريخ التجارة ومعلوم ان التجار يضيفون اجرة النقل الى ثمن البضاعة فاذا رخصت اجرة النقل اضطرتهم المناطرة ان يرخصوا البضاعة

ايضاً . فلا سبيل للفلاح الاّ ان يستخدم كل الوسائط لتكثير غلة ارضهِ وتقليل نفقتها فاذا كان قنطار القطن يكلفهُ الى دفع جنيه في السنة وجب عليهِ ان يستخدم كل الوسائط العلمية والزراعية الجديدة لكي لا يكلفهُ الاّ خمسين او ستين غرشاً فيقابل رخص الاسعار بقلة النفقات فيبقى ربحهُ على حالهِ

فوائد في تربية الفراخ

لا بدَّ للفراخ من الطعام الحيواني اذا اريد ان تبيض دائماً . وهي اذا كانت مطلقة في الحقول تفتش عن الجنادب والديدان وتأكلها واما اذا كانت في قفص او نحوهِ فلا تصل الى شيء من ذلك وكذا اذا اشتدَّ البرد وقلَّ ظهور الحشرات . وفي الحالين يجب ان تطعم كل ما يمكن اطعامها اياهُ من فضلات اللحم ومن الحيوانات التي ماتت من الضعف والكبر لا من الامراض

زبل الفراخ اثمن انواع السماد وبقاؤهُ في بيوتها مضرٌّ بها فيجب اخراجهُ منها يومياً واضافتهُ الى المخمر . ويفرش في بيوتها تراب ويغيَّر هذا التراب مرة كل اسبوع ويبدل بتراب جديد ويضاف التراب القديم الى المخمر

الكرنب (الملفوف) كثير عند اكثر الفلاحين ورخيص الثمن واوراقهُ الخارجيَّة لا ثمن لها . وهي اذا رُبطت بخيط وعُلِّقت حيث يمكن ان تصل الفراخ اليها اذا رفعت رأسها او وثبت قليلاً رأت فيها غذاءها وفاكهة فتأكلها كلها وتمرّن ابدانها في الوثب عليها

الماء النقي ضروري للفراخ فيجب ان يصب لها مرتين في النهار ولا بدَّ من غسل الاناء الذي تشرب منهُ كل مرة

الملح للمواشي

يقال ان الملاّحات القديمة لا تخلو جوانبها من عظام المواشي البريَّة والعظام كثيرة دلالة على ان المواشي كانت تجتمع هناك لسبب غير عادي وتموت بسبب غير عادي والاّ للزم ان لا تكون هناك اكثر مما هي في مكان آخر . وقد عُرف لدى امعان النظر ان المواشي البريَّة تقصد الاماكن التي فيها ملح لانها تحتاجهُ بالطبع فتترصدها الضواري هناك وتفتك بها وتطرح عظامها . وهذا الميل الفطري في المواشي للملح يدعوها الى ان تخاطر بحياتها في طلبهِ . وقد وجد الذين يعتنون بتربية المواشي ان الملح لازم لها وانهُ يجب ان يوضع بجانب معلفها قدر كافٍ منهُ لتأكل منهُ قدر ما تريد فتجود صحتها ويغزر لبنها

نظافة الزبدة والجبن

اكثر الاطعمة تؤكل بعد طبخها فتطهرها النار مما يمكن ان يلصق بها من الاوساخ والادران ومن جراثيم البكتيريا والامراض الا الزبدة والجبن فانهما يؤكلان بلا طبخ ولا شيء فينتظر ان يكونا نظيفان الى الغاية القوى . ومن البلية ان باعة الزبدة والجبن اوسخ الناس ومعاملها اوسخ المعامل وآنيتها اوسخ الآنية فترى النساء اللواتي يبعن الجبن البلدي لابسات اقذر الثياب وواضعات الجبن في اقذر الآنية ملفوفاً بخرق قذرة تأبى ان تمسها بيدك

وقد يُظَن ان مضرّة عدم النظافة تتوقف على ان الذوق يعاف ذلك وانهُ ليس هناك مضرّة طبيّة . وليس الامر كذلك بل قد ثبت علميًا انهُ يتولّد من الجبن الفاسد والزبدة الفاسدة مواد سامّة اذا دخلت البدن فعلت به فعل السم والى ذلك ينسب اكثر فعل الجبن السام لا الى الآنية النحاسية التي يصنع فيها . وهذه السموم الخفية التي تدخل البدن مع الطعام لا تفعل به فعلها الذريع دائمًا ولو كانت تفعل دائمًا لانتبه الانسان اليها من قديم الزمان واكتشف مصدرها وتجنّبها ولكنّ الضرر فيها انها سم في دسم وعدوٌّ خفي لا يفعل دائمًا فعلهُ الذريع فاذا فعل مرّة ولم يفعل أُخرى او فعل بزيد ولم يفعل بعمرو لضعف معدة ذاك وقوّة معدة هذا لم ينسب الفعل اليهِ

فعلى آكلي الزبدة والجبن ان ينتبهوا شديد الانتباه الى نظافة ما يأكلونهُ ونظافة الآنية التي يكون فيها والايدي التي تلمسهُ حتى ينتبه مستخرجو الزبدة وصانعو الجبن الى ذلك ايضًا اذ يرون ان بضاعتهم لا تروج ولا يستعملها احد ما لم تراعَ فيها شروط النظافة تمام المراعاة

اما الجبن الاوربي الذي يلف باوراق معدنية فانهُ اذا كانت اوراقهُ هذه قصديرًا فلا ضرر منها ولكن ذلك نادر واذا كانت رصاصًا وهو الاكثر فلا تخلو من الضرر وكذا كل الاطعمة الاوربية التي تلف باوراق من الرصاص فانهُ يجب كشط القشرة المباشرة للرصاص منها قبل اكلها

زراعة الكرم في اوربا

تبلغ مساحة الارض المزروعة كرومًا في فرنسا اكثر من اربعة ملايين ونصف ومليون فدان او نحو مساحة اراضي القطر المصري الزراعية وكانت قيمة الخمر الحاصلة منها سنة ١٨٩٠ مئة واربعة وسبعين مليون جنيه وتبلغ مساحة الكروم في اسبانيا اربعة ملايين وربع مليون فدان وقد بلغت غلتها في العام الماضي ستمئة وثمانية ملايين جالون وقد بلغت غلة

الكروم في ايطاليا ٦١٢ مليون جالون واما غلة الكروم في فرنسا فلا تزيد على ستمئة وخمسة ملايين جالون فهي الثالثة بالنسبة الى مقدار الخمر ولكنها الاولى بالنسبة الى ثمنه

تعليم الزراعة في فرنسا

اتفق وزير المعارف ووزير الزراعة في فرنسا على بذل الجهد لنشر التعليم الزراعي في كل بلاد فرنسا فجعل وزير المعارف تعليم الزراعة فرضًا لازمًا على كل مدرّس يرغب في التدريس في المدارس العالية التي في الولايات الزراعية ومعلوم انهُ يصعب على فرنسا او غيرها من البلدان ان تقدّم العدد الكافي من المدرسين العارفين بعلم الزراعة ولكن ما لا يدرك كلهُ لا يترك كلهُ ولا بدَّ من ان تجني فرنسا من هذا النظام الجديد فوائد مالية وادبية لا تقدَّر

وحبذا لو اقتدت بها الحكومة المصريَّة فاكثرت عدد التلامذة في المدرسة الزراعية واختارت النابغين منهم لتعليم مبادئ العلوم الزراعية في المدارس الكبرى في طنطا والمنصورة ونحوها فان العلوم الزراعية ضروريَّة لتقدُّم هذا القطر لا لان الفلاح المصري لا يعلم كيف يحرث ارضهُ ويرويها ويزرعها بل لانهُ تنقصهُ امور كثيرة في التدبير الزراعي وتربية المواشي ومعالجة الآفات واستخراج كل ما يمكن استخراجهُ من الارض باقل ما يكون من النفقة

الكتان المصري

مَن يدخل دار التحف في الجيزة يعجب من قطع الكتان التي فيهِ فانها صبرت على البلى الوفًا من السنين ولم تزل متينة على دقة نسجها . ويقال ان المصريين القدماء كانوا امهر الناس في زرع الكتان وغزلهِ ونسجهِ ولم يفقهم في ذلك احد قبلهم ولا بعدهم . والارجح ان ترك هذه الزراعة ليس عن اهمال بل لان الفلاح وجد بالاختبار ان زرع القطن اربح من زرع الكتان

سكّان اللبن

يتولَّد في السنتيمتر المكعَّب من اللبن الحليب بعد حلبهِ بساعتين نحو آلاف ميكروب ويزيد عدد الميكروبات فيهِ بعد حلبهِ باربع وعشرين ساعة حتَّى يبلغ خمسة ملايين واذا زادت الحرارة قليلاً زاد عدد هذه الميكروبات زيادة فاحشة وهي ليست مضرَّة والارجح انها نافعة للهضم

الجراد في مصر

اطلعنا على تقرير مسهب رفعهُ حضرة المستر ولاس ناظر مدرسة الزراعة التوفيقية إلى

عطوفتلو مصطفى باشا فهمي ناظر الداخلية عن الجراد الذي اتى القطر المصري في العام الماضي وقد اثبت فيه ان حفر الاخاديد في طريق الجراد وطردهُ اليها صغيرًا واماتتهُ فيها واقامة اسوار الحشيم في طريقهِ كبيرًا وطردهُ اليها وحرقها بهِ خير الطرق التي استعملت لابادتهِ وكذا جمع الجراد قبلما يبيض وقتلهُ وهذه نفس الطُرُق التي اشرنا بها في المنتطف والمقطم ورأينا اهالي الشام يعتمدون عليها . اما الاشراك والصفائح المعدنية فقال حضرتهُ انها لم تجدِ نفعًا

زراعة الفطر

الفطر نوعان سامٌّ وغير سام . وغير السام من اكثر النباتات غذاء واطيبها طعمًا وفيهِ مواد نيتروجينيَّة مغذية كما في لحم الحيوان ومن الغريب ان ارباب الزراعة لم يهتموا حتَّى الآن بزرعهِ في هذه الديار مع ان الارض صالحة لزراعتهِ وثمنهُ غالٍ . وقد قرأنا في احدى الجرائد الزراعية ان زارعًا انكليزيًا استغلَّ من زراعتهِ في سنة واحدة احد عشر طنًّا . والكمأة نوع من انواع الفطر وهي تنبت من نفسها في جهات دمشق الشام ولم نسمع ان فيها شيئًا سامًّا فحبذا لو اهتمَّ احد بزراعتها وقدَّر ارباحها فاننا نظنها وافرة

بابُ الصناعة

ارسال الصور الفوتوغرافية بالتلغراف

من اعجب الاختراعات الجديدة ارسال الصور الفوتوغرافية بالتلغراف الكهربائي من بلاد الى أُخرى وقد استنبطت لذلك طريقة جديدة وفت بالغرض اكثر من الطريقة القديمة ومدارها على ان الكهربائية التي تجري على سلك التلغراف تقوى وتضعف بحسب شدَّة الضغط على مفتاح التلغراف وعلى ان الصورة الفوتوغرافية التي تنقل على الجلاتين لا تكون على استواء واحد بل تكون الاجزاء المظلمة منها مرتفعة اكثر من غيرها بحسب شدَّة اسودادها فاذا وضعت هذه الصورة على اسطوانة واديرت دورانًا حلزونيًا تحت مفتاح التلغراف او تحت مخل متَّصل بهِ ارتفع المفتاح وانخفض بحسب ارتفاع اجزاء الصورة وانخفاضها فيتغير المجرى الكهربائي الذي يجري على سلك التلغراف بحسب ارتفاعهِ وانخفاضهِ . فاذا كانت الصورة الفوتوغرافية في مدينة القاهرة مثلاً واريد نقلها الى مدينة الاسكندرية