

واحد فتقرَّب العمل بذلك من الكمال بحيث لم تبق في النفس حاجة من هذا القليل . لكن بقي ان كثرة الاختلاف في صور الحروف العربية تمنع مجيء الكتابة بالآلة مشابةً تمام المشابهة لكتابة القلم أول الحرف المطبوع ما لم يزد عدد الحروف الى حدٍّ يصعب معه استعمالها وتفوت الزية المقصودة من هذه الآلة وهي سرعة العمل . والظاهر ان هذا الامر لا علاج له الا ان تُردَّ الحروف في الاستعمال الى ابسط اشكالها وفي ذلك من التسهيل على المطابع ايضاً ما هو اعظم اهميةً مما ذكر . ولنا في هذا الشأن كلامٌ سنعود اليه ان شاء الله

مطالعات

زبيب الموز — لا ريب ان الموز من انفع المأكول وألذها وافضلها غذاءً للجسم لان تركيبه يشتمل على جميع المواد اللازمة لقيام البنية ولذلك فان كثيراً من قبائل الزنوج تقتصر عليه في غذائها فتستغني به عن سائر انواع الاطعمة . وهو فضلاً عن ذلك من النبات الذي ينمو من تلقاء نفسه ويكثر كثرةً عجيبة فترى الالوف منهم يقتاتون به من غير ان يكلفهم ادنى علاج وقد قرأنا في احدى المجلات العلمية ان الاميركان اخذوا من عهد قريب يجففونه بقصد الادخار لانه اذا كان تام الجفاف يحتمل ان يبقى الى ما شاء الله بدون ان يتغير شيء من خواصه . اما طريقة تجفيفه فهي انه بعد ان يجرد من قشره يعرض لجري هواءٍ حارٍّ خالٍ من الرطوبة مدة ايام متوالية حتى يبقى على نحو عشر مادته الاصلية حجماً ووزناً ولا يبقى فيه

من الماء الا ما يماثل هذه النسبة . واذ ذاك ينضد في براميل او صناديق
او يهرم تهرماً ناعماً ويجمع بعضه على بعض ويجعل في علب مختومة كما تجعل
بعض اللحوم المقددة

وهو يؤكل اما على حاله واما بادخاله في انواع البزات او غيرها من
ضروب الحلواء فيكون طعاماً صالحاً مرطباً واذا خلط بدقيق الحنطة او شيء
من انواع القطني كالذرة والحمص وغيرها كان عنه طعامٌ لذيذ ذو حلاوة
خفيفة عطريّ الريح قابلٌ لأن يحفظ مدةً طويلة

الانتفاع بالبيض المكسر - ورد على جمعية الزراعة الالمانية من
مكاتبها في بخارست ما يأتي قال

لا يخفى ان النقل في هذه البلاد اكثر ما يكون بواسطة العجل تجرها
الجواميس ومن اعظم الحاصلات التي تُرسل الى الخارج البيض فانهم
يجمعونه ويأتون به الى مكان المبيع على الطريقة المذكورة بدون مزيد
احتياط فيصل وقد تكسر جانب منه فيأخذهُ تجار هذا الصنف بثمان بخس
ثم يحتالون في حفظه والانتفاع به بما لا ينحط عن البيض الصحيح . وذلك
انهم يفصلون الملح من الآح اي الصفرة من البياض ويجففون كلا منهما
على حدته فيرصدون الملح لأن يُستخدم استخدام الملح المملوح الذي
يُستخرج من بيض البط الصيني في صنع بعض اصناف الاغذية وتربية
جوارح الصيد وطيور الاقفاص . واما الآح فيستعمل في الصباغ وصنع
الحلويات واصناف الكعك وصناعة التصوير الشمسي وغير ذلك مما

يُستعمل فيه عادةً

وأما التجفيف فيكون في طواجن تُحمى الى ٥٠ درجة من الحرارة.
ومقدار ما يتحصل من الآح هو نحو ٣٠ كيلغراماً من كل الف بيضة فتُرَدُّ
بعد التجفيف الى ٣ كيلغرامات من الآح الجامد وما يتحصل من الملح هو
نحو ١٦ كيلغراماً فيصفون منها بعد الجفاف نحو ٨ كيلغرامات

قوائك

ننقل عن الجرائد اليومية الفائدتين الآتيتين لمكانهما من الاهمية
وشهادة التجربة بصحتها وهما بالحرف
جاء في المؤيد الأغر ما يأتي

✻ فحم الخشب ضد عام لسائر السموم ✻

كتب الكولونل ارنولت في مجلة (النور) الباريزية فصلاً تحت هذا
العنوان نلخص منه ما يفيد حضرات القارئین راجين منهم كما رجا الكولونل
من قرآئه ان يعمموا نشر هذه الفائدة الجليلة خدمةً للناس وتخفيفاً لبعض
مصائبهم قال ما ملخصه

« أصيب خمسة عشر شخصاً في مدينة تولوز بتسمم فدعوا لهم الطبيب
(سيدجرون) فاعطاهم ماءً مخلوطاً بفحم وأمرهم بالشرب منه ريثما يعالج
مصائباً من بينهم كان مشرفاً على الهلاك . وكان أقصى علاجه له ان ادخل
الى معدته بالآلة ماءً مخلوطاً بالفحم فلم يمضِ بضع ساعات حتى شفي