

## فائدة جديدة من ورق البندورة (طماطم)

قلت جريدة المبتفك اميركان من خطابات قدمه موسوسيرو لجمعية الزراعة في فالبارايزو  
 ما ترجمته: اني غرست بستان دراقن فاما الدراقن فيو جيلا حتى ازهر فافتقدته حينئذ فاذا الحشرات  
 التي تصيب الدراقن واماناه قد كثرت فيو وتبعها النمل . فحقت سوء العاقبة واتق حيلتي اني  
 كنت قد قصصت بعض اغصان البندورة ورأيت ان الاشجار كانت معرضة جدا لحر الشمس فقلت  
 اضع عليها هذه الاغصان لعلها تحميها من الحر فوضعتها على جذوع الاشجار واغصانها . ثم رجعت  
 واتخذتها في البند فاذا هي خالية من الحشرات المذكورة الا في الاماكن التي كانت قد تجعدت عنها  
 الاوراق ولم تقطعها فاندشت لحسن هذا الاتفاق وفرشت الاوراق جيلا على الاشجار وردتها حينها  
 كانت ناقصة فنوت بجلال اشجارى وتماديت الى اكثر من ذلك فنقصت قليلا من الاوراق في  
 الماء ثم رشمت به نباتات اخرى كالورد والبرتقال وغيرها ففارقتها الحشرات بعد يومين مع انها  
 كانت قد كثرت فيها حتى غطتها فندمت على انه فاتني ان افعل ذلك بما كان عندي من البطيخ  
 وغيره . وقد بادرت لان اخبركم باكتشافي هذا الوفاقي حيا بافادته اجنبى فائدة جديدة . انتهى  
 فعمى ان المعتنين بالزراعة من ابناء الوطن يجرمون ذلك فان صح كانت فائدته عظيمة جدا وان لم  
 يصح فلا ضرر منه ولا خسارة

## اللحم

نريد باللحم هنا كل ما يباع في المحمة من دهن ودهر وعظم وغير ذلك وستصفه قليلا ثم نذكر  
 بعض الطرق المفيدة في طبخه وحفظه من الفساد بتدبيره وتخليجه وتدخينه الى غير ذلك ما سيظهر  
 مفصلا فتقول

اذا قمنا لحم حويان مئة قسم على التساوي نجد ان ما اسواي واحدا وسبعين قسما منها هو  
 مواد سائلة والبقية اي تسعة وعشرين قسما هو مواد جامدة كالعظم وما يعرف عند المشركين بالنسج  
 الخولي والنسج العضلي . وقد ظهر من فحص لحوم الماشية ان مقدار الماء فيها متفاوت وانه قليل في  
 لحوم المواشي المملحة وكثير في لحوم غير المملحة لان الملف يزيد دهنه والدهن باخذ موضع المادة

الدوربار الصغير قال خرجنا مرة في خدمة الخليفة المنتصم الى الصيد وصرنا حلقة قريبا من الجبلية وفي  
 قرية بين بغداد والحلقة ثم تضاهت الحلقة حتى صار الناس يصيد الجبلان بيده فخرج في جملة حر الوحش حمار  
 كبير المنة علوه رسم فترانه واذا هو رسم المنتصم وبين المنتصم والمنتصم حدود خمس مئة سنة . انتهى

المائة فتقل . وإن المواد المغذية التي يعتمد عليها في التمر تزيد في التمر المعلنة أكثر من خمس عن المواد المغذية التي في التمر غير المعلنة . وعلى ذلك إذا كان قطع من التمر يكفي بلدة خمسة أشهر وهو غير معلف يمكنها ستة أشهر بعد العلف وأصحاب التديير والاقتصاد يراعون ذلك كثيراً ويرجعون منه كثيراً فضلاً عما يفعلون من الكثير بتحسين طعم التمر وزيادة ثمنه

وأما طبخ التمر فيختلف باختلاف الأمم والتبائل والحضر بتفتنون به كثيراً ولكن مرجعه عند الجميع إلى السلق أو إلى التلي وهذا يشل الشيء أيضاً . أما السلق فيغير تركيب التمر بقدر ما يكثر ماءً وتطول مدته ويماضطه يسلب من التمر كثير أو قلول من مواد المغذية ويبقى في الماء المعروف بالمرق ولهذا السبب يكون المرق أحياناً مغذياً أكثر من التمر ويفضل عليه خلافاً لما يفيد قول الشاعر \* من فاته التمر فليشبع من المرق \* غير أن طريقة سلق التمر الشائعة عندنا غير حسنة لأن التمر يفقد بها جانباً كبيراً من مادته المغذية اللدنية . واحتجاجنا أنها تصبر التمر أشهر طعماً (يكونها تخرج زفرته) لا يصح الاعتماد عليه إذا كان الطعم مختلف في الناس بحسب العادة نرت أكلة نكرمها اليوم نجها عننا وفضلاً عن ذلك فكيف يمكن لصاحب التديير أن يتخذ المنيد في طلب لذة وهبة . فإذا أريد سلق التمر فالأفضل أن لا يوضع في الماء إلا الماء البقي وفيه شيء لا من الملح . وبذلك تجهد على ظاهره مادة نسي الألبوم فتد ما فيه من الفنوب فلا تخرج المواد المغذية منه . ولعل يضع ثوان ثم ليضف إليه ماء بارد حتى يصر الماء فاتراً ويترك كذلك ساعات فيكون التمر إذا ذاك لذيد الطعم كامل التغذية

وإذا أردت أن تصنع مرقاً مغذياً جداً فنقطع التمر قطعاً صغيرة وانعمه في ماء بارد ثم سخنه شيئاً فشيئاً وبعد ذلك رشح الماء عنه وضعه في قطعة قاش نظيفة وأعصره جيداً في وعاء فتخرج منه كل المواد المغذية ثم ادقن ما بقي في القاش في الأرض فيخضبها جيداً . وأما المرق الذي نعصره فيكون مغذياً إلى الغاية ثم إذا غلته مدة طويلة يشتد لونه ويصير طعمه كطعم التمر القلي . وإذا أجهته بعد ذلك على نار خفيفة يصر لونه جيداً ويخف الماء عنه فيمكن جنته حفظه إلى حين التروم وطبخه بدلاً من التمر في أنواع الاطعمة وأصناف المرق . وقد انما له الأفرنج معامل متسعة فيمختلصونه كذلك ويناجزون لا فتسهل عليهم وإحالة هذه تدبير الطعام لسهولة نقل خواص التمر الصحية جيدة في السفر بحراً وبرا واستعمالها حيث لا يتيسر استخراج التمر لأسباب مختلفة

هذا ما أردنا ذكره من طبخ التمر وأما حفظه من الفساد فقد جرّبوه بطرق شتى أحسنها طرد الهواء منه إذا كان يدرد وينت في الهواء . والأفرنج يمتظونه من الهواء في طيب من تلك بلأونها لحماً والخمون اغطيها عليها ويقفون كل غطاء نقياً دقيقاً ويصون المرق منه على التمر حتى يتقل كل

خلاياة فلا يبقى للبراه محل في العلب فيخرج منها ثم يحدون الثلب بالحام ويضعون العلب في خلتين  
 ثلاثان ماء ملحاً ويسلقونها من نصف ساعة الى اربع ساعات حسب كبر العلب فان كان فيها علب  
 غير مسدودة حينئذ خرجت من شقوقها فقايع هواء او بخار فحمرق وتمد جيداً ثم يوضع في محل  
 بارد وتبقى هناك لتتأكد صحتها فان طرأ عليها الفساد فغذب سطح الاغطية وان كانت صحيحة  
 فنقر في الغالب بسبب التراخ الحادث تحتها . وبعد ما تقص كذلك عدة ايام فنحنق صحتها ان  
 ضدها تبقى الصحيحة اجيالاً عديدة بدون ان يظهر عليها اثر الفساد . ولا حاجة الى اظهار ما في ذلك  
 من الفوائد التي لا يستغنى عنها

ومن الطرق التي يحفظ اللحم بها نزع الماء منه وذلك اما بالتفديد او بالتطبخ والتفديد احسن  
 ولكنه اعسر وكان شائعاً عند العرب بان يقطعوا اللحم قطعاً ويجففونها . وقيل ان اهل امبركا  
 الاصليين كانوا يقطعون اللحم شرائح ويطعمون الدهن منه ثم يفركون ظاهراً بدقيق الدرة الهندية  
 ويضعونه في الشمس فيجف ويبقى لنا لا يطرُق الفساد اليه . ويصنع الآن في اوربا وامبركا ما يسمى  
 عندم بكلمة اللحم وهو لحم ولحمين يزرعان معاً هكذا : يُقطع اللحم قطعاً صغيرة وتؤخذ خواصه منه بالسليق  
 في الماء كما تقدم ثم يؤخذ الماء المذكور ويعجن بدقيق . وعندم معامل كثيرة لذلك ويضاهم شائعة  
 رائحة وهم يتفنون في هذه الامور كثيراً ويربحون كثيراً . آ فلا تراعي امثال هذه الارواح على الاقل

اما تلح اللحم فتقدم الهدجاً وكثير الشبوع وهو يحفظ اللحم من الفساد يانه يخرق بين دقائقه  
 فيطرد مايشه ويحل محلها ويعين على حفظ باقي جواهره في حال الصحة . ويتم بان يترك اللحم المجدد  
 بلح خشن ويوضع اباناً في صندوق يحوى ملحاً ثم يخرج منه ويصير بالكبس ويوضع في صندوق آخر  
 قد تشرب الماء الملح ثم يرش عليه قليل من الملح والماء الملح الذي خرج من عصره ويقطى الصندوق  
 يفظأوه . وكثيراً ما يضيفون اليه خلا ما تقدم نيرات البيوتاسا ( ملح البارود ) وسكرآ ليردوا اليه  
 لونه الاحمر الشهي . غير ان التملح لا يجلو من الخطر على الاكل فقد وجدوا ان الملح يزيل من  
 اللحم احسن ما فيه من المواد . فاذا اكل من اكل اللحم المملحة لم تضر اليها المواد الناقصة ادى اكلها  
 الى ضرر عظيم والمشتري ان مرض الاسكربوط الشنيع ياتي الجسد من اكل هذا اللحم وامثالوه

ومن الطرق التي يحفظ اللحم بها التدخين لان الدخان يجفنه ويجمد المواد الايونية عليه وحتى  
 جدت هذه لا بدخلة الفساد او بدخلة بعد زمان طويل . ومنها تنمة في الخل ولا سيما في ايام الصيف  
 الحارة فكثيراً ما ترى الذين يعرفون ذلك يلقونه بقطعة من الكتان التنظيف مشربة خلاً ومرشوش  
 عليهم اقليل من الملح . غير انه لما كان الخل تنص ايضاً المواد المنبذة من اللحم فيعرضونه قبل تلك  
 على ابخرة الخل القوي . وقد اكتشفوا حديثاً طريقة لحفظ اللحم وذلك بتقيضها في مجرى من الهواء

الغض ثم تقطعها في مخلول الكاوتشوك (المقط) او الكوتا برخا في كلوروفورم او سلبند الكريون  
فنليس منها غشاء يقبها من النساد

ولما كان البرد من احسن الوسايط التي يحفظ اللحم بها فكثيراً ما يستعمل الافرغ الثلج لحفظه  
فيضوءة صيفاً في حرم ملانة ثلجاً ولا سيما في روسيا حيث يحفظون مفادير وافرة من اللحم والخضر  
لاستناد البرد عندهم شتاءً ويخزنونها ازمناً بدون ان ينفصا شيء من لثة الطم عند طبخها وترى  
الناس نقاط اري بطرسبرج من كل نواحي روسيا يلحوم مقددة على ما تقدم من لحم ماشية وصيد وطير.  
وفي روسيا مثجة طبيعية يحفظون الاطعمة فيها كذلك. وفي بلاد الانكليز يبردون اللحم الى درجة  
الجليد ثم يضعونه في ثلج ويجهزون به في كل الجهات

## الزراعة

طالما سمعنا كثيرين من اهل الوطن يخشون على ابقان الزراعة ويعتونها من افضل ما  
يقدم البلاد وكثيراً ما تصدت الجرائد العربية لهذا الامر ولكنها اكنت بالتحريض فرأينا ان  
لا بد لنا من الدخول في هذا الموضوع وخص مسألكه الوعرة معتدين على ما ألف فيه عند اكثر  
الامم تمدناً وانما للزراعة ومنظر الى ادراج كثير من الكلمات العامية لكي يكون كلامنا اقرب  
تداولاً عند اهل الزراعة

اذا التفتنا الى وجه الارض احماً لا رأينا فيه جبالاً ولودية وسهولاً وهي اما منح صحرا او رمال  
قاحلة او مروج خضراء ولا يخفى ان الاولين لا يصلحان للزراعة لان الصحور لا تمل وقلمنا نتاصل فيها  
البنور والرمال القاحلة خالية من المناد التي يتوقف عليها نمو النبات. اما المروج وما جرى  
عبرها من الابدية والهضاب وكل ما يكثر فيه النبات البري فيصلح للزراعة وتجنبي منه اثمار تبي  
بالتعيب ولذلك يكون الاعتماد عليه. واذا حضرنا في ارض المروج وفي كل الاراضي الزراعية نجد  
فيها تراباً الى عمق معلوم ونجد تحت صحراً او دلتاناً او رمالاً كما لا يصلح للزراعة وتسمى النوع الاول  
تربة والثاني فرشة

فالتربة تكون في الغالب صحرا وفيها كثير من المواد النباتية والحيوانية البالية ولها انواع كثيرة  
مختلفة في الخصب والتركيب وهي قسم من حيث الخصب الى جيدة وغير جيدة ومن حيث الرطوبة  
الى شمسة وناقصة ومن حيث التصاق دقاتها الى متماسكة وتسمى عند اهل الزراعة حديدية ومحلولة  
وتسمى عندهم كحلية فالمتماسكة هي ما كانت اجزؤها ملتصقة ببعضها كالطين المسمى دلتاناً ونحوي  
والمحلولة هي ما كانت اجزؤها غير ملتصقة كالرمل والحصى. والترشة مؤلفة غالباً من الاتربة