

او في وقت البرد. وانا اعتلوا من مكان بارد الى مكان حار وجب ان يجعلوا الرداء العتيق
حالما يدخلون الحار ويلبسوا رداءه رقيقا واذا اعتلوا من مكان حار الى مكان بارد وجب ان
يلبسوا رداءه سميكاً حالما يدخلون المكان البارد

وانا اعتمد الناس على لبس رداء واحد يختلف بماكنه باختلاف الحر والبرد والصحة
والضعف والحركة والسكون وخلعوا الثياب المبللة بالعرق لكي لا تنج على ابدانهم فنجوا من
البرد والركام ومن ادواء كثيرة سببة عن البرد. انتهى كلام اللانست ببعض تصرف ولو نظر كاتبه
العبارة التي كان يلبسها اهالي بلادنا ولم ير الى على قلة لرأى انها اتفق من كل رداء خاطئة
الافرنج لانها بقي لا يسها من برد الهواء الخارجي ولا تمنع انتشار الامتعة من جسده. ولكننا الآن في
عصر التفليد فترك عوائدنا ولو كانت نافعة وتنبتس عوائد الافرنج ولو كانت ضارة. وقد
تمكن هذا الداء منا حتى فانت به الحيل ولم يبق لنا الا ان نطلع الافرنج على عوائدنا المحيطة
فينبسوها ونعود تنبتسها عنهم مع عوائدهم كما رجعنا الى الاثاث الشرقي لما رأيناهم ينسبون اليه

باب الزراعة

بزر القطن وزيتة وكسبه

جاء في جريدة الاهرام الغرة من وكيلها العمري ما نصه

"يسرنا ان عزناو امين بك شمسى اننا عمل صابون في القزاق وقد زرته فوجدته على غاية
ما يرام من نظافة الصابون. وما يبرثني نشر خبره اشارة ميلا لاستخراج زيت بزره القطن
يستخرج منه زيت صاف يكاد لا يفرق عن زيت الزيتون وهو اول عمل نصح في الديار المصرية
واشغاله عمل الصابون بزيت. ثم انني احث المزارعين على شراء كسب بزره القطن الخارج منها
الزيت (البنية) من هذا العمل واستعماله سادا (سباحا) للاطيان لانه ذو فائدة عظيمة في
الزراعة وقد اخذت منه التومانية الفرنسية الآخذة بزراعة الراي فصادفت منه نفعاً جريلاً
وقد رأيت في جريدة المنتصف رسالة بهذا الصدد توجب ما قلته" انتهى كلام الاهرام

ونحن قد ادرجنا فصلاً طويلاً في هذا الموضوع في الجزء الحادي عشر من السنة التاسعة
من المنتصف بينا فيه اهمية بزر القطن وكيفية استخراج الزيت منه ثم استعمال الكسب علقاً للمواشي

واستعمال زبلها ما دام وتزبد ذلك يأتنا الآن لان الموضوع جزيل الامية وقد اتبه اليه كثيرون من القراء فنقول

ان الاميركيين الذين بيت في بلادهم اكثر قطن الدنيا مجردون البزور ما يلبص بها من الفطن كما ذكرنا قبلاً ثم يكسرونها ويزعون قشرها وينعلون في الآلات البخارية التي تستخدم لتشيرو وعصر زبلها فيبني منه رماد كثير اليونان يباع طنه باثني عشر ريالاً في ارضه. ويستخرج من قشر طن من البزور ٢٥ رطلاً مصرياً (البهرة) من الرماد. اما البزور الذي ترزع قشره فيسلق بالبخار ثم يوضع في اكياس من الشعر ويضغط بالمضاعط المائية التي رسمنا صورتها في الجزء الحادي عشر من السنة الماضية. ويقال ان تسعة اعشار زيت الزيتون الذي يباع في الولايات المتحدة الاميركية هي زيت قطن. وكان الاميركيون يريسون زيت الفطن العكر الى اوربا فيصنوا وبعاد الى اميركا ويبيع باسم زيت الزيتون اما الآن فصاروا يصنونه في بلادهم ويستعملونه عوض الدمن في طبخ الاضعة وقلها

هذا وقد انا سابقاً ان الزيت المذكور لا فائدة منه للارض انا اريد سدها ببزور القطن بل هو مضربها سواء سمدت بالبزور نضد او اطعم البزور للماشي ثم سمدت الارض بزبلها فيجب استخراجها من البزور. اما الكسب الباقي فيجب اطعامه للماشي لانه مفيد لها ثم تسد الارض بزبلها بعد تخميره. ويجوز سدها بالكسب اذا ختم جيداً لان ما يبقى فيه من اثر الزيت يسعد من الانحلال السريع. وهنا يظهر التديفر فان النائمة من قشر البزور تكاد تكون محصورة في رماده ولذلك يحرق لينتج بخرارته ورماده. والنائمة من نوى البزور محصورة في كسبه فيعصر ويتنع بزبله ثم يتنع كسبه مرتين اي في تغذية الماشي وتريل الارض بزبلها

وقد قدرنا ان مقدار البزور الذي نتج بايمركا سنة ١٨٨٢ مليوناً طن وثمناة وخمسون الف طن يخرج منها ٤٢٢٨٧٢ طناً تسعمل لزراعة ١٤٦٢٤٣١ فدانا من الارض فيبني منها ٢٤١٧١٢٨ طناً. وقدروا انها لو عصرت كلها لكان صافي ربحها من ثمن الرماد والزيت والكسب ٢٧٧٩٦٩٦٣ ريالاً

سوس الحبوب

السوس الذي يظهر في الحنطة والقطاني يتولد من بيض صغير جداً بيضه امه على الحبوب الصغيرة فينفس دوناً صغيراً ينقب الحبوب وينم فيها ويضربونها ولا يزال ينفضي منها وبكبر حتى يبلغ امته بعد ان ينس ويصير سوساً وجشداً لا علاج له الا قتله للتأبيض على حبوب

أخرى فحوس ، وحبوب البذار (التقاوة) قلما تخلو من السوس وقد يكون كاسما فيها لانه لم يبلغ اشدّه فلا يفتنه اليه ولكنه يكون قد أكل قسما من ليها واضعها حتى اذا زرعت كان النبات النبات منها ضعيفا . فلا بد من قتله وهو ذود صغير قبل ان ياكل لب الحبة . ويتم ذلك بوضع قليل من بي كبريتيد الكربون في قناني زجاجية وسدا بسدادات من الفلين فيها مخروق دقيقة ووضعها بين حبوب البذار وضع الحبوب في آنية مسدودة فطيار بخاري كبريتيد الكربون وينشر بين الحبوب ويمت ديدان السوس التي فيها . ولعلم ان بي كبريتيد الكربون هذا سائل طيار سريع الاشتعال فيجب ان يوضع في قناني محكمة السد وان لا يندى من النار ولا يصب من قنينة الى اخرى بقرب الفناديل للسبب المذكور

لا تبخل على المواشي فلا تبخل عليك

قيل ان بفرة مشهورة من بقر الانرغ اسمها ملكة برنت استخرج من ليها ٧٤٦ رطلا مصرابا من الزبدة في السنة وكان طعامها البومي نحو ربع مد من الخثالة وربع مد من دقيق المرطاب وثلث مد من دقيق الذرة ونصف مد من الجزر وكل ما تستطيع أكله من الحشيش اليابس كالبرسيم ونحوه . ومعلوم ان هذا المقدار من الزبدة هو اربعة اضعاف الزبدة المستخرجة عادة من لبن بفرة واحدة لانا كل الأعداء اخضر صيفا وحبشكا يابس شتاء . فالزيادة في ثمن العلف هي خمس ريال كل يوم او نحو ٧٣ ريالاً في السنة ولكن الزيادة في الزبدة نحو ٥٦ رطلاً في السنة وثمنها نحو ١٧٣ ريالاً فيكون الربح من تكثير العلف لا اقل من ثمة ريال في السنة هذا فضلا عن ان العلف الجيد الكافي يمتن البقر ويحسن منظرها فتباع بثن جيد ويجيد نتاجها ايضا . وكلما امعنا نظرنا في تربية المواشي وقرانا ما يكتبه الانرغ فيها يزيد تعجبنا من اهل اهالي بلادنا لها واحترام للمعتين بها

تبييض البندورة (الطماطم)

اصبحت البندورة من الخضرا اللازمة حتى بكاد لا يُطبخ طعام بدونها . ولما كانت لا تزرع خضراء في كل فصل من فصل السنة احوال الناس على تقديدها او تجنبها لكي يستعملوها عند ما لا توجد خضراء . ولاهل الشام طرفتان مشهورتان في ذلك . الاولى ان تقطع وبرش عليها قليل من الملح وتترك كذلك يومين او ثلاثة ثم تعصر وتنزع عصارتها بالملح الكثير وتغلى حتى يشتد قوامها فتوضع في آنية واسعة وتجفف في الشمس حتى تصير بنوام الزبدة فتوضع في آنية

الى حين الاستمال . والثانية ان تقطع وبترع بزرها ويندر عليه كثير من الملح ويخفف في الشمس ثم تنظم (تسك) في خيط ويحفظ الى حين الحاجة . وقد قرأنا الآن عن طريقة لاهل ايطاليا نظمتها افضل من الطريقتين المذكورتين لعدم استعمال الملح فيها . لان الملح الكثير يغير طعم البندورة وقد يزيد على ما يحتاجه الطعام الذي تخرج به . اما الطريقة الإيطالية فهي ان تعصر البندورة الناضجة جيداً في أكياس تنع خروج البزر مع الرب ثم يسط الرب على آتنة او الهاج او آنية واسعة ويوضع في الشمس حتى يجف فيدق ويحفظ دقيقة الى حين الحاجة اليه . وعند ما يراد استعماله يُنقع في ماء سخن بضع ساعات ثم يستعمل كما تستعمل البندورة الخضراء

أكبر كرمه في الدنيا

قيل ان في بلد من البرتوغال كرمه حلت حملها الاول سنة ١٨٠٢ واستخرج من عنبها سنة ١٨٦٤ نحو ١٦٥٠ رطلاً مصرياً من الخمر وهي تظل ارضاً مساحتها ٥٢١٥ قدماً مربعة . ويحيط ساقها متران فهي أكبر كرمه في الدنيا على ما قيل

باب الصناعة

صنع القرن

لا بد لانتان صنع القرن من المزاولة والاخبار والاصباغ التي يصنع بها فهي خشب البقم للون الاسمر وخشب البتم والزاج للون الاسود ونصف ليرة من سموق خشب برازيل و ٤ دراهم من الدودة و ٤٨٠ درهماً من الماء للون الاحمر . ويحضر هذا اللون الاخير بان ينقى سموق خشب برازيل في الماء ساعة ثم تضاف اليه الدودة ويغلى ربع ساعة . ويمكن صبغه باصباغ الازولين على انواعها ولا اشكال في كيفية صبغها

تفريفة الجلد على الحديد

يفرى الجلد على الحديد بطرق شتى ابسطها واشهرها الطريقة التالية : يدمن الحديد بدهان السناذج والصابون ومضى جف بطلى بطلاء مصنوع من الفراء والترينينا وذلك بان