

طيفة فوق اخرى ورش على كل حليقة منه ملحاً ناعماً واتركه من المساء الى الصباح. وفي الصباح انفضه من الملح وضعه في اناء من خزف وضع معه قطعاً من القليظة الحمراء ثم صب عليه خللاً حاداً بارداً واتركه يوبس ثم صفه المخل عنه واغله بعد ان تنقع في كل ثلاث ايام منه فنجانا من السكر وجوزبين من جوز الطيب وملعقة كبيرة من بزر الكبربرة وملعقة من بزر الخردل ويجب ان توضع هذه البهارات في كيس رقيق يوضع في المخل ويغلى المخل وما فيه من البهارات خمس دقائق ويصب على التبيب وهو نعال ويكرر اغلاء المخل على هذه الصورة ثلاثة اسابيع ثمرة كل اسبوع وتوضع صحفة على وجه التبيب حتى يبقى كلة تحت وجه المخل ويجب تنقذ هذا المخل مرة كل اسبوع فانما ظهرت فيه علامات الامتراء او الاختيار ينزع المخل عنه ويغلى ثم يرد اليه ثانية سناتي بالية

## باب الزراعة

### امراض المواشي

الحكيم من مع الامراض قبل حدوثها لا من حاول شفائها بعد حدوثها ولا سيما امراض المواشي فان التوقي منها اسلم عاقبة من علاجها. والتوقي من الامراض يقوم اكثر ما يطعم المواشي علناً جيداً خالياً من التساد وارائها من الماء الصافي التي وزر بها في مزارب نظيفة خالية من العنونة. وقد ثبت من مباحث الاطباء الباحثين في امراض المواشي ان داء التدرن الذريع يصيب البقر من زربها في مزارب رطبة فاسدة الهواء او من اقامتها في اراضي رطبة ومزج عليها بمواد فاسدة. وما يصدق على هذا الداء يصدق على كثير غيره من الادياء فكلمها يمكن التوقي منها بالنظافة

ومن المرح الآن ان التدرن والسراجه ونحوها من الامراض التي تصيب المواشي تنولد من انواع صغيرة من الميكروبات وان الاحوال التي تضر بصحة المواشي توافق في هذه الميكروبات وتكاثرها كالغلف الفاسد والماء الآسن

ومن المتر ابضاً ان الاعتناء بالمواشي في طعامها وشرابها وهوائها منبذ لها سواء قصد به وقايتها من الامراض ام لم يقصد. وكل ما يقي الحيوان من المرض ينمي وينوي ابضاً. وكلما جادت صحة الحيوان وحسن هضمه قل الغلف الذي يفتدي به بالنسبة

الى الغذاء الذي يُخَرَّم في يدو

### غلة التمح

قال الاستاذ سبن الاميركي لقد اتمت سنوات عديدة في ديوان الزراعة بولاية  
سوري والتمت الى تقارير غلة التمح سنة بعد اخرى قرأت ان الفلاحين نهاملوا اولاً  
في زراعة التمح واعتنوا بتربية البقر ثم رخص عن البقر كثيراً فعادوا الى الاعتناء بالتمح  
فكانت غلة الفدان اولاً اقل من ثلاثة ارانب فصارت اكثر من ستة ارانب وما  
ذلك لان الفلاحين غيروا التقاوي او الارض ولا لان الاحداث الجوية تغيرت بل  
لانهم اتبعوا طرق المحرث والزرع

### المحرث والصرف

لا يعيش النبات في الارض ولا يتبع ما لم يقتدر منها. ومواد الغذاء موجودة فيها وفي الهواء  
وقد تكون في الماء ايضاً ولكن المواد التي في الارض لا تكون كلها في حالة صالحة للغذاء  
كما ان مواد الطعام لا تكون كلها صالحة للاكل ما لم تطبخ او تعد على اسلوب آخر.  
وكل مواد الغذاء التي في الارض والزبل لا يتضع النبات منها ما لم تدب في الماء بمعدنة  
الحامض الكربونيك الذي فيه جذور النبات تنمو. فالماء حامل يحمل الغذاء من  
الارض الى جذور النبات. والمواد الجامة التي لا تدوب في الماء كالصم وحبوب الرمال  
تدب النبات بنمكيه في الارض ونميل الطرق لدخول الهواء اليها وبما ان النبات يفتدي  
من المواد التي تدوب في الماء الحاروي قليلاً من الحامض فتمت تلك المواد بغذاء  
النبات وهي الجزء النعمان من الارض وما سواها فتغير ذقاب او غير فعال  
ومن ام اعمال الفلاح ان يجعل المواد غير المتفككة فتأله بمعدنة التغذية النبات وهذا  
من الممكنات واتقان الفلاحة يتكفل به. والمساعد له على ذلك هو الهواء الذي بواسطته  
قد تشتت الصخور الارض وتكونت اترتها

فالماء يخلل الارض حائلاً معه جانياً من اكسجين الهواء ويتروجبه والحامض  
الكربونيك الذي فيه ويشرع في اذابة عناصرها اعداداً لها لتغذية النبات ولذلك تجد  
الارض الطيبة التي مرّت عليها السنين تقي بالماء ويخللها الهواء كثيرة الغذاء ينمو فيها  
النبات سنة بعد اخرى ولا يعثره الذبول. وكلما سهلنا السبل لدخول الماء والهواء الى  
الارض كثرت فيها المواد المغذية فيكون ذلك بمثابة اتياع سداد للارض. فعلى الفلاح ان

يساعد الهواء والماء ما السمكة لتختللا الارض

اما الطرق التي يستعملها الفلاح لذلك فهي اولا حرث الارض . قابل بين قطعتين من الارض واحدة حرثت جيدا قبل زرعها وواحدة لم تحرث جيدا فترى فرقا عظيما بين مزرعتهما

وثانيا اتراح المياه او صرفها من الارض . والذي يرى المياه تترح من الارض قد يظن ان الثابتة متوقفة على خروج المياه منها كأن الضرر حاصل من وجودها في الارض والحقيقة ان الثابتة تحصل من دخول الهواء الى المكان الذي كان الماء فيه فانه لا يخرج الماء من الارض ما لم يدخل الهواء لينوم مقامه وهذا واضح عند من له اقل الملم بمبادئ الطبيعات وبموجب ذلك يكون صرف المياه من اسفل الارض بمثابة ادخال

الهواء اليها وهنالك العنلان اي الحرث والصرف من افيد اعمال الزراعة وللحراثة فائدة اخرى غير ما تقدم وهي تحويل الحوائض الآتية المضرّة الى حامض كربونيك . والحامض الكربونيك من ارفع المواد للزراع . وتحويل اكسيد الحديد الاصفر المضر بالنبات الى مركب آخر نافع . وفي الهواء غاز الامونيا وهو من ارفع المواد ايضا . وغلايه السام يتوقف على كثرة وجود الامونيا فيه وهي مع ذلك موجودة في الهواء وتصل منه الى الارض بلائمن ولا تنفق وعليه فالحرث والصرف بمثابة اضافة السام الى الارض

### فائدة الاعشاب البحرية

من المعلوم ان البحر ينفذ اعشابا كثيرة على شاطئه تنبت منها زواجر خفيفة حتى يضيق الناس بها ذرعا . وقد شاهدنا هذه الاعشاب مرارا واشتمنا رائحتها الخفيفة على بعد مئات من الامتار . وبلغنا انها كثيرة في جوار الاسكندرية حتى اضطرت الحكومة ان تنفق على ازاليتها . وما هي اول مرة اضطرت ان تنفق على ما كان يمكن ان تحبى منه نفعا كبيرا . فالاعشاب البحرية المذكورة ساد من اجود الاسمات لبعض المزروعات كالبطاطا والهلين وما اشبهه ففي البطاطا ٧٥ في المئة ماء و ٢٥ مواد جامدة وفي كل سنة درهم من هذه المواد الجامدة ٦٢ درهما من النشا و ١٥ من السكر والصمغ و ٩ من مركبات البروتابين التي تكون اللحم و ١ من الدهن و ١ من النسيج الخلوي و ٤ من المواد الحامضية . ومركبات البروتابين اهم هذه المواد كلها والاعشاب البحرية غنية بالبروتابين فيها من ٢٠ الى ٢٥ في المئة منه . والحمل من هذه الاعشاب يفيد الارض مثل الحمل من اجود انواع الزيل .

وكل الفلاحين على شطوط أوروبا يستعملونها ساداً لأراضهم والغالب أن يخرج الحمل منها بحمل من الزبل والأولى أن تخمر قبل تسميد الأرض بها

### منى تتقى التقاوي

الغالب أن الفلاح لا يتقى التقاوي بل يزرع ما يصل إليه منها كما كان نوعه وإذا اهتم بامرها اختارها ما جادت غلته وهذا جهد ما يبلغ إليه من انتقامها. ولكن إذا كان لا بد من التقاوي فعلى ما لا يهتم بامرها بأكثر أن يزرع قطعة صغيرة من أرضه لأجل التقاوي خاصة ويعتني بمرتها وزرعها وخدمتها اعتناءً خاصاً ثم يضع غلتها وحدها لكي يزرع أرضه منها

### العنب في مصر

أبصدق أن أهالي لبنان يبيعون إفة العنب بأقل من عشرين بارة وأهالي مصر يتابعونها بمئة وعشرين بارة والبعد بين البلدين يضع مئات من الأميال مع أن العنب ينقل في أوروبا وأميركا الرقاً من الأميال ولا يبلغ ثلثه هذا الحد من الغلاء. والسبب في ذلك أن أهالي أوروبا وأميركا يعرفون كيف يقطفون العنب ويحفظونه قليلاً حتى تحف عاينته وقشرته ويسهل نقله من بلاد إلى أخرى فيصل سليماً وأهالي لبنان لا يعرفون ذلك فلا يصل عنب زحلة مثلاً إلى بيروت وهي على نحو عشرين ميلاً منها الأبعد أن يتلف جانب منه ثم لا يقيم في بيروت يومين أو ثلاثة حتى يتلف كله. أما أهالي أميركا فيتركون العناقيد حتى تنضج جيداً ثم يقطفونها ويضعونها على أطباق الواحد بجانب الآخر ولا يضعون فوقها عناقيد أخرى ثم يضعونها في مركبات ذات زبركات لكي لا ترتج وينقلونها إلى غرفة فيها صقالة معدة لها ويضعون الاطباق على الصقالة ويجب أن تكون الغرفة بحيث يمكن التحكم بما يدخلها من الهواء والنور فلا يمضي وقت طويل حتى تحف العناقيد وتحمك القشرة قليلاً ويصير ثقل العنب أسهل مما كان قليلاً. فيؤخذ كل عنقود على حده وتترع منه جميع الحبوب المهترئة والمتنوفة بمقراض معد لذلك وتوضع العناقيد في السلال أو الصناديق المعدة لها وترسل إلى الجهات فيصل أكثرها سليماً

## العجول في فرنسا

الفرنسيون امهر الناس بتربية العجول ولم العجل عندهم ايض طري. دسم جداً  
وسبب ذلك انهم لا يعلمون العجول الا لينا فاذا بلغ العجل ثلاثة اشهر صار وزنه من ثلثه  
ليبره الى اربع مئة ليبره . ويبغون العجل من مئة العجول تسعة جنيهات الى ١٥٠ جنيهاً  
لسبب جودة لحمه

## باب الصناعة

طبخ الصابون  
تابع سابقه

الصابون الاصفر او صابون القلونه . القلونه تدوب بسهولة في القلويات ولكنها لا  
تحوّل الى حوامض كالادهان ولذلك لا تصير صابوناً بنفسها وكلما اشتدت قلوية القلوي  
قل نبات المركبات التي تتركب منه ومن القلونه . وبما ان القلونه لا تعدل القلوي تبقى  
حرقه القلوي في الصابون اذا كان قليل المواد الدهنية او الزيتية فيض استعماله بالصوف  
اذا غسل به ويجلد الانسان ايضاً وبكل الالياف الحريرية . ويقال ان الشم الرخ يعني  
رائحة القلونه اكثر من غيره من المواد ولذلك ولا اعتبارات اخرى يفضل ان تضاف القلونه  
الى الصابون حتى يكاد ينهي طبخه ويجب دق القلونه قبل اضافتها الى الصابون ليسهل  
ذوبانها فيه . والمقدار الذي يضاف منها الى الصابون هو غالباً مقدار ثلث الشم وابدان  
الطين بعد ذلك ويضاف الى الطبخه قليل من القلوي . ويعلم ان الصابون استكمل  
حده من الطبخ بتبريد قليل منه فاذا جمد جيداً ولم يبق منه بقية لرجه على المجلد اذا  
اديب في الماء فقد صار جيداً ويحفظ بحسب السائل من تحت الصابون بالميزل ويضاف  
اليه سائل درجه ٤ يومه ثم سائل آخر درجه ٢ يومه ويزال الزبد عن وجه الصابون  
ويحفظ لطنجه اخرى . والغالب ان يستعمل قليل من زيت الخمل في طبخ هذا الصابون  
لكي تطيب رائحته وبصنولونه وهو اذا احسن طبخه اصفر بلون شمع العسل يكاد يكون  
شفافاً من زواياه وبدوب في الماء بسرعة ويرغى ولو كان الماء قاسياً  
وقد حلل العلامة بور انواعاً مختلفه من الصابون فوجد تركيبها على ما ترى