

فالدكتور شميل شاعر واديب من قبل ان يكون طبيباً وفيلسوفاً عمراً وسي قرأت كتابه الثاني الذي يصدر عن قريب وفيه مفعوة ما كتب في الطب والادب وطلعت على ما فيه من التصورات السامية والمواضيع المختلفة مفرقة في قالب من الانشاء جديد لا يعرف التعقيد ولا التقليد اعجبت بهذا الاقتدار النادر في خلق المعاني وتصورها وتنسيقها وبقست مثلي ان الدكتور شميل قابضة في الشرق لو قدر له ما لعلاء الغرب من مصانع كيميائية ومعامل ذبولوجية يقرن بها العلم بالعمل والدرس بالاختيار لكان من المخترعين ولاضاف اسمه الى قائمة الذين يذكرونهم في كتابه ويستشهد بهم في جداله ويشي على اثرهم في اقواله  
 بني لي كلمة في ختام هذا الحديث امرها للقارىء الكريم وهي ان مذهب القول عم قد تأيدت دعائمه والانسان لم يتعمده اصله الحيواني ان يكون كما هو وليس في استطاعة احد ان يترج منه آماله واحلامه. والذي في قلبه ايمان حقيقي لا يتألم اذا عرف انه في زمن من الازمان لم يكن جده يحمل فقط على اكتافه جلد حيران كما يفعل بعض الموثحين اليوم بل كان هذا الجلد لامسقا يديه. لم يمت الشعر لان الشمس لم تعد تظلم حقيقة من المشرق لم يمت لاننا عرفنا ان الارض تدور حولها والاحساس الذهني انساني بارقي معاني الكلمة فلا تزيله معرفة الانسان تاريخه القديم وما هذه المعرفة سوى انتصار للعقل البشري لانه يست من رسم الخييق ذلك الماضي المدفون منذ ملايين من السنين  
 الدكتور  
 نقولا فياض

## باب تدبير المنزل

قد نلاحظ هنا الباب لكي ندورج فيوكل ما مع اهل البيت صرفته من فريفة اكلواذ وتدبير الطعام واللباس واشتراب والسكن والزينة وغير ذلك ما يعبر بانفع عن كل عائله

### القمح وطحينه

قوام الطعام اربعة اصناف وهي : المواد النشوية كالقمح والبر والمادة الصمغية في الصمغ . والمواد الدهنية والزيتية والمواد النشائية والسكرية . والمواد المعدنية كعض الاملاح . وكلها موجودة في البندوقو كاف للتغذية جيدة . اما القمح فتؤلف من ثلاثة اصناف من هذه

المواد فقط ويتقصه الصنف الثالث أي المواد النشائية والسكرية . واما المواد التي فيه هي المواد التروجينية التي يولف منها اللحم الاحمر ثم المواد الدهنية ثم المواد المعدنية وهي املاح النيوتاما والحديد . وسنذكر للقراء بعض العلامات التي يميز بها اللحم الجيد ثم نورد شيئاً عن طرق ضخه واختلافها بعضها عن بعض في قائمتها

صفاته

اللون . يجب ان يكون مقداره كافياً لكنه اذا زاد كثيراً تنصت المواد التروجينية وهي قوام الشحمية في اللحم . ويجب ان يكون محمماً لا ليتاً كالفلام . وان يكون خالياً من الدم قليل الاصفرار . ويختلف لون الدهن باختلاف نوع العلف واختلاف من الحيوان فهو ابيض في النجول الصغيرة اسفر في الاناث والشيران

اللحم الاحمر . يجب ان يكون مكثراً مرناً لا رخواً ولا قاصياً صلباً . وهو رطب ضارب الى الياض في صغار الحيوانات احمر قائم في كبارها واليافه فيها خشنة ضخمة وتزداد هذه الخشونة في الحيوانات التي تشن بالحرث او تسير مسافات طويلة في طلب الكلاء . واذا وضع اللحم الجيد في صحن وترك يسقع ساعات جف قليلاً وخرج منه عصير احمر . وهو حلو الطعم تنبعث منه رائحة زكية متى وضع على النار للطبخ

ومتى بدأ فيه الاغثلال او الفساد سهل فصل اليافه بعضها عن بعض وابيض وتغير قوامه فصار رخواً ليتاً . ويجب الانتباه الى معرفة الفرق بين اللحم في اول ظهور الاغثلال وبين لحم صغار الحيوانات قائم فيها ليتاً ضارباً الى الياض كما مر . ويعرف الاغثلال ايضاً في اول ظهوره باوخال سكين فيه فاذا كان اللحم جديداً كانت مقاومته واحدة واذا كان الاغثلال قد بدأ فيه صارت بعض اجزائه رخوة فتكون اقل مقاومة من غيرها وفي اللحم ١٧ الى ٢٠ في المئة من العظم ونسبته الى اللحم تقل في الحيوانات النحيفة وتزيد في الموزيلة

الكبد والطحال والرئتان والكليتان . يجب فحصها جيداً لئلا يكون فيها ديدان او درن واذا كان الطحال مثقناً وجب الامتناع عن اكله

الامراض التي تصيب الانسان من اللحم

اللحم الفاسد قد لا يؤدي آكلة مطلقاً لكنه في بعض الاحيان يسبب هجسةً وانحطاطاً شديداً . وبعض انواع اللحم المحفوظ في الثلب يسبب اعراضاً كهذه بسبب تولد نوع من السم فيه . والحيوانات تصاب بامراض كثيرة وقد يكون لها سبباً لانتقال هذه الامراض الى

الانسان كالديدان والثرة الخبيثة. والتلدن وغيرها على ان الاطباء مختلفون في بعض هذه  
الامراض والافضل الامتناع عن اكل لحوم الحيراثات المسابة بانى داء كان

### طبخ اللحم

الطبخ يجعل الطعام للديد الطعم سهيل المضم ويذبل منه بعض المواد المؤذية كالجرائيم  
المرضية ويفقد قوامه وتركيبه فيسهل مضغه وهضمه . فاذا طبخنا قطعة من اللحم مثلاً جمد  
الزلال الذي فيها وتحول النسيج الخلوي الذي بين العضلات الى مادة جلايينية نينة  
وتفككت اجزائها فسهل مضغها وهضمها . وطبخ اللحم يقسم الى ستة انواع رئيسية وما بقي  
جفرت منها وهي السلق والتحمير (الروستو) واليخنة والشوي والقلي والطبخ بالفرن

السلق . والغاية منه اما حفظ المواد الغذائية في اللحم او استخراجها منه الى المرق . فاذا  
اريد الاول وجب قطع اللحم قطعاً كبيرة ووضعيها في الماء العالي دفعة واحدة فجمد المواد  
التروجينية على سطح اللحم ويكترن بذلك طبقة جامدة تمنع خروج المواد التي فيه ثم تخفف  
الماء بضع دقائق وتترك اللحم في الماء على نار خفيفة الى ان ينضج

اما اذا اريد المرق الجيد المقلدي فيجب قطع اللحم قطعاً صغيرة جداً فتكثر بذلك سطوحه  
التي تتصل بالماء ثم يرضع في ماء بارد حتى لا تجمد المواد التروجينية التي فيه ويوضع على نار  
خفيفة فتخرج منه اكثر كمية يمكن اخراجها من المواد الغذائية وتنتج بالماء

اليخنة . يختلف عمل اليخنة عندنا وعند الانرلي فمن تحمر اللحم قليلاً قبل وضعه مع  
الخضر وهم يضمونه بلا تحمير فالليخنة عندهم نوع من السلق فيخرج من اللحم بعض المواد التي  
فيه وعندنا نوع من التحمير مع السلق فيبقى اكثر المواد في اللحم

التحمير (الروستو) . وهو الموهول عليه عند الانكليز . واللحم المحمر اصعب هضمًا من  
المسلوق لكنه يفرقه في لغة الطعم فان اكثر مواد تبقى فيه لانه يقطع قطعاً كبيرة فيتكون على  
سطحه طبقة متجمدة من المواد التروجينية تمنع خروج شيء منه

الشوي والطبخ بالفرن . يشبهان التحمير في البلد لكن اللحم في الشوي يقطع قطعاً صغيرة  
القلي . ويعمل عليه كثيراً في بلادنا فيقطع اللحم قطعاً صغيرة ثقلي بالدهن او السمن

فيسخلان جميع اجزائه ويحطلانه عسر المضم لاسيما وان الدهن والسمن يتلبان على درجة  
فوق درجة غليان الماء فيعرضان اللحم بذلك الى درجة مرتفعة من الحرارة فيصير هضمه اسيراً  
ولكن اذا اكل القليل منه اذاما مع الكثير من الخبز فانه ينجو بالمشق ولا يعود هضمه اسيراً  
لاسياً وان مقداره في الطعام يكون قليلاً

## ازالة النمش

لنمش اددية كثيرة تزيله ثم يعود في غالب الاحيان . وبعض هذه الادوية بل أكثرها سام للسحول السلياني فيها لكن لا بأس باستعمالها مع الانتباه . وهناك بعضها والمقادير بالتوازن الانكليزية

١٢ قسمة	سلياني
٣ دراهم	حامض هيدروكلوريك نقي
أوقية ونصف	لوز مر
أوقية	فيسرين
درهمان	صبغة الجنود الجاوي
كبة كافية	ماء زهر النارج

الذي السلياني في ثلاث اواني من ماء بارد . ثم يضاف اليه الحامض هيدروكلوريك وضعة جانباً . ثم تخذ اللوز المر واقشره واسحقه في حاون صيني واضف اليه الفيسرين وامزجه به جيداً فيصير بقرام العجين . ثم اضف اليه وانت تحركه يد المادون مع اواني من ماء الزهر فيصير مستحلباً فاضف اليه صبغة الجنود نقطة نقطة ثم يحول السلياني المذكور آنفاً ثم كبة كافية من ماء الزهر حتى يصير كله ستة عشر اوقية طيبة

يدهن الوجه بهذا السواء كل مساء قبل النوم

غيره	سلياني	ست قحاح
	حامض هيدروكلوريك نقي	درهم
	ماء مقطر	أربع اواني
امزج واضف اليه	سبيرتو مصحح	اوقيتين
	ماء الورد	اوقيتين
	فيسرين	اوقية

غيره وهو غير سام

كلاريد الشادر	درهم
ماء	٧ اواني
ماء الكولونيا	درهمان

غيره	سلفوكربولات الزنك	جزآن
	غيسرين	٢٥ جزء
	ماء انورد	٢٥ جزء
	سيرنو	٥ اجزاء

يدعن الوجه به مرتين في اليوم ويترك نحو ساعة ثم يسل بالماء

وقال دارد الانطاكى في تذكرته توبله الاطية بكل حار مثل الدفق والاملاح ولب  
البطيخ والاسنن واللوذ المر والنوشادر مع اودع المطن في حامض القيون ويؤد الفجل  
والكرب وثلاه الحار ايها اتفق طلاء وغسلاً بطيخها

### المذكورة الصابات بلاكربيل

رشد اقدم حيايات النساء

توفيت بالامس المذكورة الصابات بلاكربيل في السنة الثمين من عمرها وهي اول امرأة  
نالت الشهادة الطبية القانونية . كان مولعها في بلاد الانكلترا لكنها اقامت سنوات كثيرة في  
انولابات المتحدة . ولا بلغت السنة السادسة والعشرين من عمرها طلبت الدخول في جامعة  
جنيفا بولاية زيوريك فتردد الاساتذة في قبولها وتركوا المسألة رأى التلامذة فقبلها هو لاه  
ياجماع الآراء وتعهدوا ان لا يأتوا امرأة يرفعها مدة اقامتها بينهم . ولما تمت دروسها منحت  
الشهادة الطبية باحتفال حضره خلق كثير . وعادت الى بلاد الانكلترا سنة ١٨٤٩ فكان  
الاطباء يمشون الظن بها ويتفرون منها على ان السرجيس باجت الجراح المشهور اذن لها  
في التردد الى مستشفى ماريرتوماس في لندن والدخول الى كل اقسامه الا قسم المختص  
بامراض النساء . ثم انتقلت الى باريس ولازمت الدروس في مستشفى النساء سنة

واصبحت هناك برومدر صديدي انتقل اليها من احدى المريفات في المستشفى فقعدت  
احدى عينها ولم يعد لها أمل ان تخصص "بالمجراحة كما كانت تشتهي . وعادت الى الولايات  
المتحدة سنة ١٨٥١ واشتهرت هناك بصناعة الطب . وكانت تميل كثيراً الى التطبيب في  
المستشفيات فانشأت صيدلية مولتها تدريجاً الى مستشفى وهو الآن مستشفى النساء في نيويورك  
ولا يطبب فيه الا النساء . ولما زارت بلاد الانكلترا مرة أخرى سجل اسمها بين الاطباء  
المصرح لهم بالتطبيب في انكلترا وهي آخر من سجل اسمها من الاطباء الذين يحملون شهادات

اجتية فان البرلمان من نظاماً بعد ذلك منع به قيد اسماء الاطباء الذين لم يتسولوا سبحة مدارس الكتيرية

ثم عادت الى نيويورك وعينت استاذة لعم حفظ الصحة في مدرسة النساء الطبية بمدينة نيويورك - وانتقلت بعد ذلك الى بلاد الانكليز ولما أُنشئت مدرسة النساء الطبية في لندن عينت استاذة لأمراض النساء فيها وبقيت في وظيفتها هذه الى ان شاخت وقضت قواها

## رَبَابُ الزَّرْعِ

الرخاء عام لولا الدين

كيفما جلت الآن في القطر المصري تجد دلائل الرخاء فيه فأنجيل في المدن والبادي والجواميس بكاد عرضها يساوي طولها وصاتر المواشي طرحت العجف الذي كان بادياً طيباً منذ سنتين وهي الآن متلفة البدن لان البرسيم كان جيداً والشعير والقول رخيصاً كثيراً فاكلت وشبعت ومتمت

ولقد كانت المحصولات جيدة بنوع عام من قول وشعير وقمح وذرة حتى زادت على حاجة البلاد وصدر بعض القبول وبعض الذرة وبعض القمح أيضاً وبلغ الصادر من القبول الى ١٧ يونيو ٢٣٦٧٢ اردنياً ومن الذرة ٣٨٨٥٠ اردنياً ومن القمح ١٣٦ اردنياً ولو اعطني بطحن القمح البلدي حتى يأتي دقيقة ايضاً كالدقيق الرومي او الفرنسي لاستغنت البلاد عنهما وكل ذلك مما يرغى ويسر لولا الدين

ما دام الفلاح يستغل حيزه من ارضه فلا فرق لديه بلغ ثمن اردب الحنطة جنبياً او او جنبين ولكن اذا كان مضطراً ان يدفع عشرة جنبات لصاحب الطين اجرة الفدان واذا كان صاحب الطين مضطراً ان يدفع مال الحكومة واقساط الدين جنبات معدودات فالفرق كبير جداً بين ان يكون اردب القمح يجيد او يجنبين لانه اذا كانت خمسة ارادب بعشرة جنبات فهي تكفي ايجار الفدان فيوفى منه مال الحكومة وقسط الدين ويبقى للمالك شيء من الربح ولكن اذا كانت الخمسة الارادب بخمسة جنبات فقط فلا تكفي نصف ايجار الفدان ولا يستطيع المالك ان يوفى منها مال الحكومة وقسط الدين