

سفرات قليلة . وهل يعقل ان شركة النورد تشر لويد كانت تفكر في حرب تلمي باخرتين من أكبر بواخرها في احد المرافئ بلا عمل حتى تباعا لدفع رسوم بقائهما في المرفأ
 التجارة بعمل مشترك يستفيد منه البائع والشاري على حدٍ سوى فلا يعقل ان يكون سبب هذه الحرب ضد الالمان للانكليز لنجاحهم التجاري كما لا يعقل ان يكون سببها ضد الانكليز للالمان لنجاحهم التجاري فان ما اصاب شركات الملاحة الالمانية كاد يصيب شركات الملاحة الانكليزية

ولكن الحرب لا نشأ من نفسها ولا بد لها من سبب او اسباب . ومن رأي الاستاذ ستار جوردان ان سبب هذه الحرب رجال يجهلون الحروب دفعهم اليها اناس لا يجهلون عن عمل مها كان شائناً بعد ما طال التحريض على الحرب والتعريب فيها

الغذاء في اللحم

أكثر الاختلاف في لحوم الحيوانات التي تذبح وتؤكل وفي القطع المختلفة من ابدانها قائم بما فيها من الدهن فان العسل او اللحم الاحمر أكثره بروتين مزوج بثلاثة امثاله او اربعة امثاله من الماء والدهن الذي فيه راسب بين دقائقه او مجتمعة في طبقات كبيرة حوله . ففي كل قطعة من اللحم معها كانت دهن و بروتين مزوج بثلاثة امثاله او اربعة امثاله من الماء . وهذا يصدق على كل انواع اللحوم كما ترى في هذا الجدول

انواع اللحم	الماء	البروتين	الدهن	المواد المعدنية
لحم البقر السمين	٥٩,٧	١٧,٧٥ في المئة	٢٢,٦ في المئة	٩ في المئة
المزبل	٦٧,٣	١٩,٠	١٣,٠	٩
العجل	٧١,٣	١٩,٩	٨,١	١٠
الخرفان	٥٣,٦	١٦,٠	٢٩,٨	٨
الجلان	٥٨,٢	١٧,٦	٢٣,٠	١١
الخنزير	٣٤,٤	٩,٥	٥٥,٣	٥
الدجاج	٦٣,٧	١٩,٢	١٦,٣	١٠
سمك السمون	٦٤,٦	٢١,٦	١٢,٨	١٤
الشرط	٧٠,٦	١٨,٧	٩,٥	١٣

ووحلل لحم الغنم والبقر التي تذبح في هذا القطر لوجد مختلفاً عن لحم الغنم والبقر التي تذبح في أوربا عادة في نسبة الدهن إلى البروتين فان الظروف الأوربية التي يتبعها جذاذ أو لا الية فيه فيتوزع دهنة في بدنه وهو في الغالب اسمن من الغنم التي تذبح في هذا القطر والقطر السوري والثيران التي تذبح في أوربا اسمن جذاذاً من الثيران التي تذبح في هذا القطر وأكثر السمين في اللحم والثيران يكون ناتجاً من كثرة الشحم والدهن في ابدانها ومتى كثرت الشحم والدهن قل الماء ولا يشبه اللحم الأوربية في كثرة الدهن والشحم وقلة الماء إلا اللحم التي تعلق في سورية فان مجموع لحمها وشحمها ودهن الثبها يوازي اسمن آخر فان الأوربية وفائدة الشحم والدهن توليد القوة والحرارة في الذين يأكلونها فني الغرام من الدهن أو الشحم قوة لتوليد ٩ فيوزح (وحدات) من الحرارة وفي الغرام من اللحم الطبر ربيع غرام من البروتين وهو يولد فيجاً واحداً من الحرارة وفي اللحم هذا الدهن والشحم والهبر مستخلصات طليفة لا يزال امرها مطروحاً على بساط البحث

المواد المعدنية

وإذا حرق اللحم طارت كل المواد الالية التي فيه غازات وبقي منه شيء من الرماد وهذا الرماد هو المواد المعدنية التي في اللحم وهو قليل فلما يزيد وزنه على واحد في المئة من وزن اللحم كما رأيت في الجدول السابق وأكثره في اللحم الأحمر ولما يكون منه شيء في الدهن فإذا كان في قطعة من اللحم الف درهم من البروتين ففيها سبعة اعشار الدرهم من الكلس ودرهمان من أكسيد المغنيسيوم وعشرون درهماً من أكسيد البيرتاسيوم وأربعة دراهم من أكسيد الصوديوم و٢٣ درهماً من أكسيد النصفور الخامس ودرهمان من الكلور وتسعة دراهم من الكبريت ونحو سبعة دراهم من الحديد وهذه المواد المعدنية لازمة جداً في اللحم كما سيبي

هضم اللحم

يهضم بروتين اللحم بسهولة في الغالب ويهضم منه ما يهضم من بروتين اللبن والبيض أي نحو ٩٢ إلى ٩٨ في المئة وانرج است المختلصات التي في اللحم تساعد على هضمه لانها اذا نزعتم قل ما يهضم منه وصار ٨٩ إلى ٩٠ في المئة فقط ولذلك يهضم من بروتين اللحم الجديد أكثر مما يهضم من بروتين اللحم القديم والمقدد

وهضم الدهن يتوقف على مقدارها فإذا كان كثيراً قل ما يهضم منه وإذا كان قليلاً هضم أكثره وقد يهضم منه حينئذ ٩٥ في المئة ويختلف الزمن الذي يقيمه اللحم في المعدة حسب مقدارها ومضغها وطرق طبخها وما فيه

من اللحم . ولا اختلاف في ذلك بين انواع اللحم المختلفة او الاختلاف بينها قليل جداً لا يستد به

وخلصات اللحم المشار اليها آنفاً تساعد على الهضم ولكن لا قيمة ذات كبراه مغذية لتحتها ولذلك يحسن ان تضاف الى اللحم الذي تكون قليلة فيه

ومعاً اعني بسلق اللحم لشرب مرقه لا يكون في المرق أكثر من ١٣ في المئة من بروتين اللحم . والغالب ان لا يكون في المرق أكثر من ٢ في المئة من البروتين . ولذلك نقول « من فائده اللحم فيشبع من المرق » خطأ لأن المرق لا يشبع ولا يقوم مقام اللحم . وانخفض من ذلك ما جرت به عادة بعض المتأخرين من سلق اللحم والاكتفاء بمرقه وطرح اللحم للكلاب اعتقاداً ان كل قوتيه نضجت في المرق فالذين يشربون ذلك المرق ينالون عشر اللحم والكلاب تنال التسعة الاعشار

اما خلاصات اللحم التي تباع في السوق فلا تقتصر على مرق اللحم المكثف بل يكون فيها ايضاً من مسحوق اللحم ابي من اللحم الذي جفف وصحى ومن المستخلصات المشار اليها آنفاً قلنا في الجزء الماضي ان باعة اللحم عندنا يبيعونه بثمن واحد سواء كانت من القخذ او الكتف او الظهر او الصدر او الخامسة . ولكن الفائدة الغذائية تختلف كثيراً باختلاف هذه القطع فاذا نظرنا الى ما في كل قطعة من البروتين وجب ان تكون القطع في اسفل الظهر فوق الكتف اغلاها وهي التي عددها ١٠ في صورة الثور المرسومة في مقتطف دمجبر الماضي ويليها لحم الاخلاص المدلول عليه بالرقم ٣ ثم لحم ارومة القخذ المدلول عليها بالرقم ١٣ ثم لحم الكتف المدلول عليه بالرقم ٢ . ثم لحم الصدر المدلول عليه بالرقم ٨ ثم لحم المراق المدلول عليه بالرقم ١١ واخيراً لحم الساعد المدلول عليه بالرقم ٥ فاذا بيع الرطل من الكتف بواحد واربعين ملياً وجب ان يباع الرطل من القطع الباقية بالاسعار المذكورة في الجدول التالي

٤١	سلياً	رقم ١٠	يساوي	٤١	سلياً
٣٥	•	٠٣	•	•	•
٢٨	•	١٣	•	•	•
٢١	•	٠٢	•	•	•
١٧	•	٠٨	•	•	•
١٢	•	٠٥	•	•	•
١٦	•	١١	•	•	•

والقطع المجاورة لهذه تجري مجراها في القيمة . وأكثر الاختلاف في القيمة ناشئ عن مقدار الدهن في كل قطعة من هذه القطع

مقام اللحم من الطعام

قلنا في الجزء الماضي ان متوسط ما يأكله كل واحد من سكان الولايات المتحدة في السنة من اللحم ثمنه أكثر من أربعة جنيهات على رخص اللحم عندم . وقد ظهر من احصاء ديوان الزراعة في الولايات المتحدة ان متوسط ما يأكله النفس في السنة فيها وفي بعض الممالك الاوربية هو كما ترى في هذا الجدول

متوسط ما يأكله النفس من اللحم في الولايات المتحدة سنوياً					
١٧٩ رطلاً	•	•	•	•	•
• ١٢٢	•	•	•	•	•
• ٠٩٩	•	•	•	•	•
• ٠٨٠	•	•	•	•	•
• ٠٧٦	•	•	•	•	•
• ٠٧٠	•	•	•	•	•
• ٠٦٢	•	•	•	•	•
		بريطانيا العظمى	المانيا	فرنسا	الدنمارك
					البليجيك
					اسوج وروج

واذا حسبنا ان متوسط ثمن الرطل في القطر المصري غرشان ونصف غرش فتوسط ما يأكله النفس هنا في السنة عشرة ارطال لاغير او نحو عشر ما يأكله النفس في اوربا ومع ذلك لا نرى السكان في اوربا فلاحهم ومدنيهم اجود صحة من سكان القطر المصري . نعم ان عدد الوفيات هنا أكثر منه في اوربا ولكن ذلك ناتج من كثرة وفيات الاطفال بسبب كثرة المواليد وقلة الاعتناء بالاطفال

ولا يعني ان اهل البلاد الواحدة بل والمدينة الواحدة والبيت الواحد يختلفون كثيراً في مقدار ما يأكله الواحد منهم من اللحم حسب غنهم ار اذواقهم . والغالب ان اهل اليسار منهم يكثر من اكل اللحم لانه طيب الطعم ومختصاته تنبه عصارات الهضم . والقراءة يقل اكلهم اللحم انلاه ثمنه لا لانهم يكرهون طعمه . والمرجح ان اكل اللحم يقوي الجسم ويزيد النشاط ويشهد الاذهان ولكن اذا أكثر منه الذين لا يعملون اعمالاً بدنية شاقّة ولا يزوتون اجسامهم كثيراً زاد تولد الحامض اليوريك في ابدانهم ومايشأ عنه من الامراض وتعرضوا كذلك لا اكل الاطعمة الفاسدة لان الاطعمة الحيوانية اشد تعرضاً للفساد من الاطعمة

النباتية وزد على ذلك ان الاطعمة الحمية عرضة لتوليد الخوامض في الجسم فالذين يكثرون منها يكثروا تولد الخوامض الى اجسامهم

فالعلم من الاطعمة المفذية جداً السهلة الهضم الطيبة الطعم ولكن ذلك لا يوجب الاكثار منه ولا يمنع ضرر هذا الاكثار لانه قد يضر ضرراً كبيراً وخير الامور الوسط . ومن المرجح عندنا ان اهل اليبس في هذا القطر يأكلون من اللحم اكثر مما تقضي به الحكمة والفقراء لا يأكلون القدر الذي يلزم لتقوية اجسامهم وعقولهم . ومتى زاد الاغنياء علماً قللوا من اكل اللحم ومتى زاد الفقراء ثراء زادوا من اكله فيمتدل الثري بقان وخير الامور الوسط

علم الانسان

ANTHROPOLOGY.

الانثروبولوجيا علم الانسان من حيث كونه حيواناً اجتماعياً . او هي التاريخ الطبيعي للانسان بأوسع معانيه اذ تبحث في علاقته بالحيوانات ونشوته وارتقائه وقبائله المختلفة وما اشبه ذلك . فهي بمثابة اخرى تاريخ الانسان في كل زمان ومكان وجد فيها من حيث نشوته وارتقائه . حتى لقد سماها بعض العلماء بنت دارون يريدون بذلك انها اساس مذهبه او هي مذهبه بعينه . وخلاصة هذا المذهب كما هو مشهور ان انواع الاحياء وتوابعها المتعددة في هذه الدنيا مرتبط بعضها ببعض وان روابطها تتجانس الى حد يسمح بوضعها تحت ناموس واحد هو ناموس النشوة

وهذا البحث يشتمل على موضوعات شتى اخصها ما يأتي :

قديم الانسان . وشعوبه . وبيئته . ولفاته . وفرقه . وشرائعه . واديانه . واخلاقه . والانسان من حيث كونه فرداً . فليبحث في كل من هذه الموضوعات على حدته

١١١ قديم الانسان

التاريخ على ثلاثة اقسام . الاول ما اعتمد على الاخبار المكتوبة وهو التاريخ الحقيقي . والثاني ما اعتمد على الاساطير والتقاليد والجماع كالخبر الجاهلية عند العرب . والثالث ما اعتمد على الآثار الصماء وهو يتناول العصور التي عرفت باسم ما قبل التاريخ وعليها مدار كلامنا فنقول :