

باب الهرش

محاضرة في التفريخ

القيت في قاعة الارسالية الامريكية في ١٣ سبتمبر سنة ١٩١٨

البيضة — معلوم ان كل الحيوانات تقريباً تولد من بيضات فاحياناً تكون هذه البيضات وتصير جنيناً يتم نعوه داخل بطن الام ثم يولد تماماً كما هو الحال في الدواب واحياناً تحفظ الام هذه البيضات داخل وقايات وتشور متينة وتصلها عن جسمها ولا تنمو الاً بالتعريف حرارة معينة مدة محددة فيسمى الجين ويتخرج من هذه القشرة حياً يتنفس كما هو الحال في الطيور. وهذه الوقايات هي ما يسمى **باليضة**

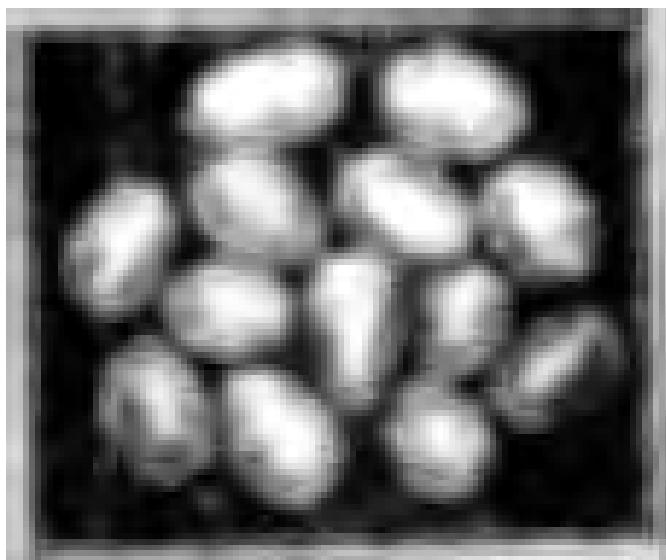
تكرر البيضة — تبدأ حياة بيضة الدجاجة في عنقودها المعنق باطن الجهة اليسرى من ظهرها واول جزء يخلق منها هو الماج الايض الذي يرى داخل الصفار ثم ينمو حوله الصفار وهو في العادة لذك يشاهد في عنقود الدجاجة بيضات كثيرة من الماج الذي لا يتتجاوز حجمه رأس الدبوس الصغير الى الصفار الكامل. ويوجد كذلك واحد من هذه في غشاء فإذا بلغ الصفار تمام نموه انتفع الغشاء حوله فسقط في قنة المبيض ثم يأخذ في حركة دوربة فتتكرر حوله عوامة زلاتيان تخلصاته ثم تكوّن ملتبة زلالية هي بياض البيضة فقلة مصاعفة فالقشرة الخارجية ثم تلتف هذه بقشاء زلالي وأخذ هذه العملية من ٢٠ ساعات الى ١٨ بل ١٥

تركيب البيضة — الجزء الداخلي في مركز البيضة هو الماج الايض وهو على شكل ابريق راسي الوضع دائرياً ومحمل على قدر قرصاً هو الغشاء الجرثومي او محل الجرثومة وشكل هذا الغشاء في البيضة المتوجه غيره في البيضة الرائقة (عدبة اللقاح) في الاول عند وضع الصفار تحت عدسة مكبرة يرى بشكل دائرة مبيضة داخليها اخرى شفافة وفي وسطها نقط منتظمة الوضع بينما في الثانية يرى بشكل قرص مبيوض فيه نقط غير منتظمة الوضع والغشاء الجرثومي هو جوهر البيضة الذي ما خلقته باقي اجزائها الانتية وتحفظه. فالماج والصفار الاكامل يرفع الغشاء

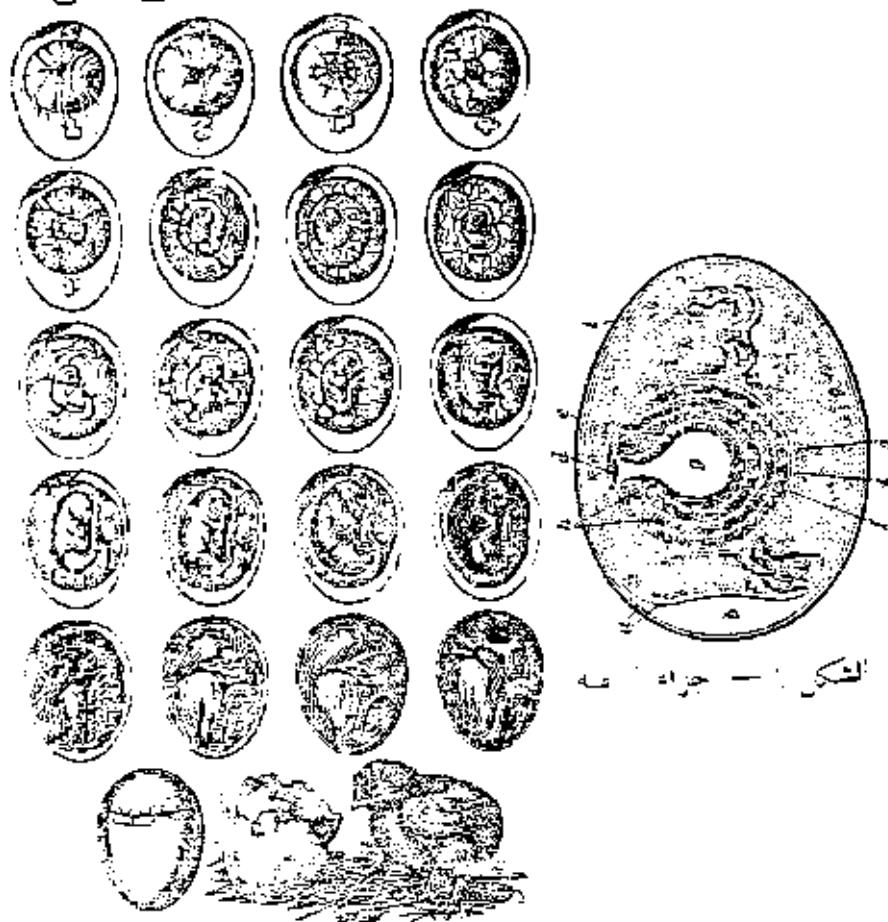
الجزئي من ان يرسب نيس قشرة البيضة فتتفتت لدقائق . ويتشکر الصدر من طبقات كثيفة صفراء متصل بعضها عن بعض باتفاقية زلالية لا ترى بالعين الاضردة . والصدر حفظ في شهاء ذي ثلاث جيئات الاولى مركرة من خلايا صفراء و خلايا زلالية وفرقها شهاء زلالي دقيق ثم شهاء زلالي متين ويحصل هذا الاخير بالعوامتين ووظيفة العوامتين حل الصفار راسياً ليكون الشهاء الجرثومي في قبته دائماً مهراً كان وضع البيضة وذلك لوقايتها والبادرة تقدر الامكان عن قشرة البيضة . وتناب العوامتان في طبقة زلالية اقل منه كفاية هي زلال البيضة . ولتر لال ثلاث وظائف اولاً وقاية الشهاء الجرثومي شر تأثير الماء الذي يقاسيه اثناء نقل البيضة من بلد الى آخر لأن الزلال مرن ومحكم حول الصفار من جميع جهاته مما يجعله كراسدة من المطاط حوله . ثانياً عا ان الزلال اعظم كفاية من الصفار بقليل فهو يرفعه دائماً من ان يرسب فيركد الماء الايام ويعس الشهاء الجرثومي قشرة البيضة فيختلف ولكي تنشر الاستفادة من هذه الخاصية يتم تغيير وضع البيض المعد للرقاد بتقلبيه تقلبياً جزئياً . ثالثاً وقاية الجبن اثناء عملية التفريخ من تسرب البرد الى لأن الزلال موصل ردي لا للحرارة وهذه الخاصية تكون الدجاجة الراحة من مقداره البيض لستندي وترتديه وتغدو بعد مدة لا يتيسر في اثنائهما للبرد الوصول الى الجبن من خلال الزلال . وقد حصل ان احد رجال التفريخ الصناعي بالتجاهرا اخرج البيض من ماكينة التفريخ لتقلبيه فنيمة اثنى عشرة ساعة خارج الماكنة ويفعل الزلال لم تتب الاجنة باذى . ويحافظ الاولى غلاثان لها بطانية القشرة الخارجية وبينها تترك الفرقا الهوائية جهة الطرف المريض عند تبخر شيء من ماء البيضة . والفرقـة الهوائية هي ميزان جددة البيضة لأن البيضة حديثة الوضع ليس فيها اثر لهذه الفرقـة وكلما قدمت وتبخر ماؤها التبت هذه الفرقـة فوق هاتين الفلالتين قشرة كلية متراكمة متينة فيها سام على سطحها كما وينفعـي هذه القشرة شهاء زلالي يبقى عليها ما دامت غصـة فإذا قدمت او تبت بالماء زال عنها واضحت عرضة للتـبـخـر ودخول الـهـراءـ والمـكـروـبـاتـ منـ خـلالـ المـاءـ . والشكل ترتـة ١ يـبيـنـ هـذـهـ الـاحـزـاءـ بـرـضـوحـ تـامـ

اصنـعـ اـيـضـ لـتـفـريـخـ اـسـلـاحـ لـتـفـريـخـ مـاـكـانـ خـصـاـ غـصـاـ مـنـظـمـ الشـكـلـ

قرـيـ الحـيـرـةـ اـمـاـ اـذـاـ كـانـ فـيـ قـشـرـةـ الـبـيـضـ تـفـرجـ اوـ بـقـعـ اوـ حـشـوةـ زـائـدةـ عـنـ الـدـرـجـةـ

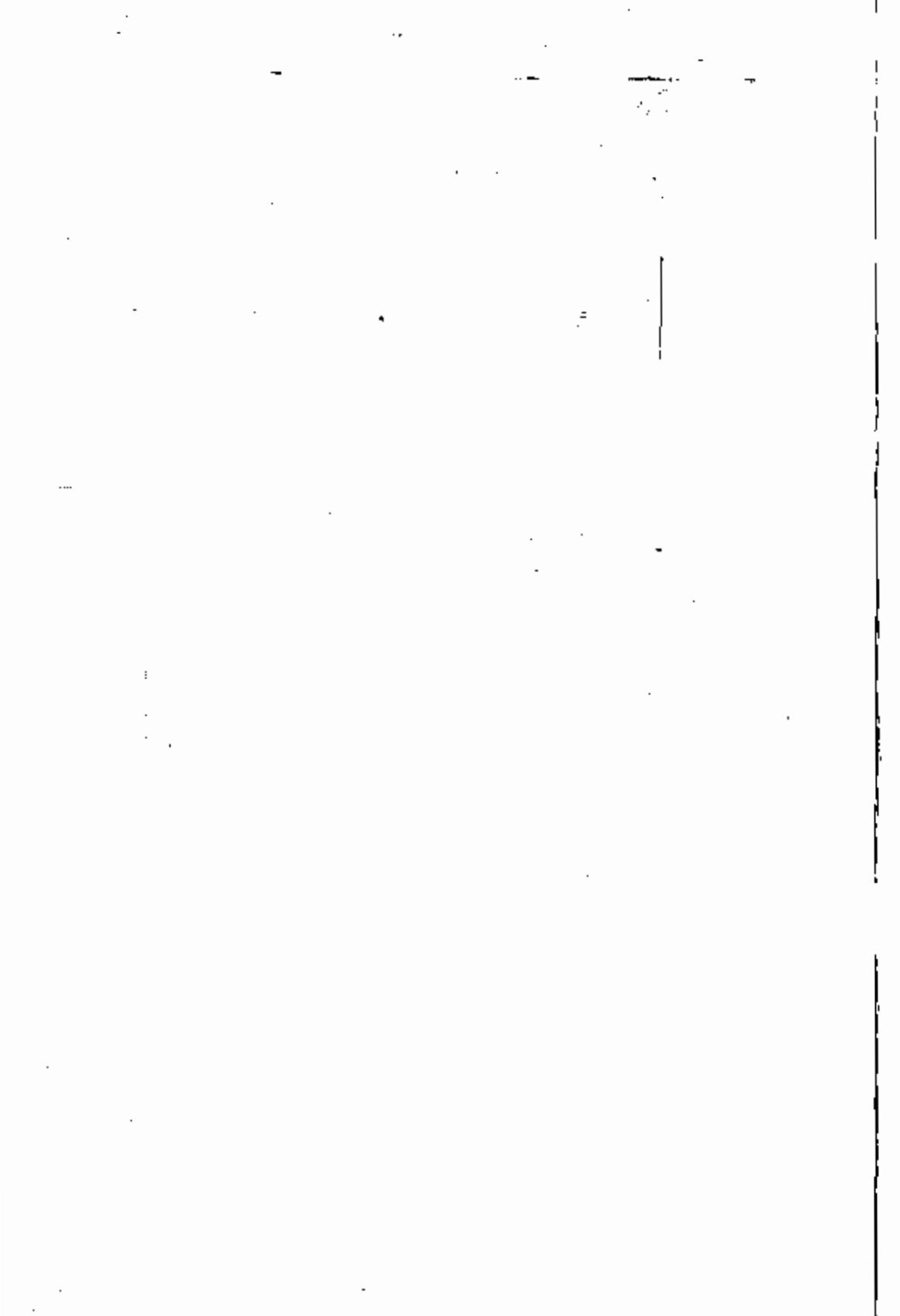


الشكل ٢ - البيض غير الصالح للتنشيط



الشكل ٣ - جراءة

الشكل ٤ - آكود نخر دجاج



المأكولة فلا يجوز ترقيدها لأن هذه المسوبيات فضلاً عن أنها دليل على خلل في مبيض الدجاجة فانها تمنع الجين احياناً من كسر التشربة فيمرت داخلها كذلك يلزم ابعاد البيض اذا كان طرفاً عريضاً بشكل واحد لأن هنا دليلاً على كبر حجم الصفار وكون الزلال اصفر من الحجم الطبيعي المطلوب للجبنين وتبعه البيضة ايضاً اذا كانت اكبر او اصغر من الحجم المعتاد في يض الدجاجة فتساهم في ذلك لم تكبر او تصغر الا نتيجة خلل في جهاز البيض . والشكل غرفة لا ينبع بين البيض غير الصالح للتفرم

ومما يؤثر في خصوبة البيض من الديك الموجود مع سرب الدجاج يجب ان لا تقل سنة او تزيد عن سنتين وان لا تقل من الدجاجة عن سنة ولا تتجاوز الثلاث سنوات ويجب ان ينفك الديك مع الدجاج تسعة ايام ثم يبدأ باخذ بعض منها للتفرم واذا قمع الديك من بين الدجاج استمرت بيضه خصباً تسعة ايام الى اثني عشر يوماً

ومما يؤثر في حيوية الجبنين سعة المسرح الذي تعيش فيه الدجاجة او ضيقه ونوع النساء الذي تأكله فالدجاجة المستعمل فيها للتفرم يجب ان تعيش نهارها في مسرح واسع فيه من الاربة والثلث ما يعقل وقتها بالحركة ولااعرضي يومها واقفة على رجل واحدة ويلزم ان يحتوي غذاؤها على نسبة عظيمة من البروتين وان يقدم لها اللبن واللحم لتناوله وامتناد

التفرم الطبيعي - اذا تركنا للدجاجة يضها الذي تبقيه باشت عددًا محصوراً ثم ارتفعت درجة حرارتها ووقدت عليه لفقو واما اذا اخذنا منها بيسن اولاً فاولاً تبقي عددًا اكبر مما لو كانت قد تركت وشأنها ثم ترتفع درجة حرارتها الى ٣٩ سنتigrad وتعمق صيحاً متقطعاً بشكل خاص تتوارد ويهرأ لها العش والبيض لخضانته . وهناك دجاج اصلاح من غيره العملية الحصادية فالعصبية الوحشية الغلق لا تصلح طبعاً لهذه المهمة اما الماءة الساكة التي ترى بغرتها مليئة الامومة بهذه تتوارد ويرس جسمها باي سحق ضد المشرفات . وفي اليوم الاول لا يقدم اليها البيض المعد للرقاد بل يوضع عدد قليل من اي بيس آخر او بيس صناعي من الفل او اطيف او الصيني او الجسن او يوم من عدد قليل من البساطس فإذا سكتت اليه ومنته تتحت جسمها عنقارها يوم من تحتها البيض

المطهوب فحة وتفيدى أنه لحظة بحسب حامد مررة كل بـ ٧ مساعة، ولا ينس وضع المضاد على الماء ويحيى عنها الماء المعجون لاته بحسب اسئلاً ينبع حرارة جسمها، ويراعى في العش الذي ترقد عليه أن يكون لياناً وواسعاً ومحظياً باعتدال والبيض موضوعاً فيه بنقاً، ولتكن تحت القش طبقة من التراب المتدى بالماوحتي إذا ما سخن تغير الماء وعوض بعض ما يتغير من البيضة، ورش العفن بمحقق ضد الحشرات أو بمحقق الدخان.

نحو الجنين — يبدأ نمو الجنين بمجرد سقوط المنقار في قناة البيض، إذ يصل التفاص إلى المبيض في هذه المحلة فيستمر في النمو بعادة حرارة جسم الدجاجة إلى أن توضع البيضة وتبرد الحرارة حولها فيقف الجنين عن النمو أن إذ يعرض ثانية لحرارة درجتها ١٠٣° فازمتها أو ٦٩° م٠ ستتجدد حركة يتألف الماء وت تكون أجزاءه تدريجياً في بعد ٨ ساعه يمكن رؤيه واس الجنين وعروق دموية متعددة لا آخر مدى الصفار ويلظهر محل الللة الفقرية وأثار منابع الاجنحة، وفي اليوم الثالث يستعمل أذينا القلب ويبدأ نمو الجنين وعيشه في الماء وترى الاوردة والشرايين اي يرى بالبيضة جنين حقيقة، وفي اليوم الرابع ترى الحدقان وينمو اراس بوضوح ويتشكل المباchan والصخنان ويحدد البطن والامام والكبد، وفي آخر هذا اليوم تلاحظ حركة التنفس، وفي اليوم الخامس تظهر عضلات الرئتين ويتحدد البطن وبتحريك القلب، وفي السادس ترى الكبد بوضوح أكثر وزيد نمو الللة الفقرية، وفي السابع يبدأ ظهور الجلد وخلايا الريش ويحدد شكل المنقار، وفي الثامن تأخذ الاجنحة والمخ والارجل شكلها الطبيعي وزيد أذينا القلب ووضوحاً لكنه لا يكرنأن قد تحدداً عاماً، وفي التاسع تتشكل العظام وينظر لون بعضها ولظهور المفاصل واجزء البطن، وفي العاشر تم عضلات الاجنحة وزيد نمو خلايا الريش، وفي الحادي عشر ترى الشرايين جلية متصلة بالقلب ومحمد المطم وننم شكل الجنين بصورة فرح صغير، وفي الثاني عشر والثالث عشر تمدد الاوردة والشرايين حامة الدم الى اجزاء جسم الجنين، وفي الرابع عشر يرى نمو الريش بوضوح وتنمو الاعضاء الداخلية ويكون الجنين قادرآ على الحركة واذا توالت عنه التشربة يأتي بحركة يحاول بها التنفس ويتحرك جسم والأس، ومن اليوم الرابع عشر تلى الحادي والعشرين تعلم لينة بسم الجنين

يشكل لا يصح بؤية شيء ويستمر الجذب في الغرب من اليوم الخامس عشر إلى التاسع عشر ويتغذى في اثنائها من صغار البيئة المتمل بالحبل السري . وحينما تفرغ المواد الغذائية من الصفار يأخذ هذا مما بازلاه إلى أن يتداخل كلة في غلاف الصفار ثم في جسم الجنين . وتم هذه العملية ويتشتم جسم الجنين في اليوم العشرين . وفي اليوم الحادي والعشرين يذير الجنين جسمه داخل البيضة بتحريرك رجليه ثم يحرك رأسه وجاحبيه ويضغط على القشرة بقطعة صلبة باعلى منقاره فيكسرها فتسقط منها شظايا صغيرة ويستمر انكسار بشكل دائري حول الطرف العريض من البيضة (لان رأس الجنين دائرياً في جهة هذا الطرف) حتى اذا قت استدارته انفصل جزء البيضة وخرج الفرج . وتأخذ هذه العملية من الترخ القوي ست ساعات والوقت العادي طا انتها عشرة ساعة وإذا كان الجنين ضعيف الحيوانية اخرج منقاره ووقف عن الحركة فيتحقق جسم بالقشرة غالباً يموت . والشكل غرة ^٣ يظهر هذا الم keto يوماً في يوماً

التفرع الصناعي — التفرع الصناعي هو اعاقة حرارة الدجاجة بحرارة صناعية في درجتها وتستعمل ذلك في مصر معامل التفريغ اما في اوربا وامريكا فيستعملون ما كبات التفريغ

التفريغ الصناعي عند قدماء المصريين — التفريغ الصناعي قديم جداً عند المصريين وقد اختفت نظرات المؤرخين في السب الذي دفعهم للبحث عنه والجزي وراءه ففهم من رأى أن سبب ذلك عدم تجاويم في التفريغ الطبيعي (بواسطة الدجاجة)، ومنهم من رأى أن كبرة المصريين اهتموا بكل حاجيات الحياة وشققاً ضمناً بأكشاك لم الطير فسموا وراء هذه الطريقة . ومنهم من قال ان التفريغ والنعام تدفن يعنها في الرمل لفتن بواسطه حرارة الشمس فتعلم المصريون من ذلك أن يضعوا بين الطيور الداجنة في روث الخليل . ولم يكن التفريغ الصناعي فاصراً على قدماء المصريين فأن الصينيين اشتغلوا به قبل التاريخ لكن طريقتهم مختلف عن طريقة المصريين وقد عرفه الرومان أيضاً لكن لم يثبت لهم استعملوه في كبات كبيرة من البيض . نقل عن العالم انطبيسي بلينيوس ان بعض نساء الرومانيات كن وقت حملهن تحمل الواحدة مئتين بيضة في صدرها فإذا فقت البيضة تفألت بأن سيكون المولود ذكراً أو أنثى حسب نفس البيضة . وقد تكلم

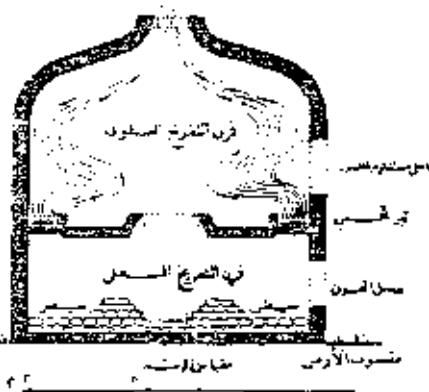
الكتاب نفسه على طريقة الأفراز ولم يذكر دليلاً قطور كانت لكن معلوماته الواسعة عن مصر تبيّن أنّه قصد الأفراز المصريّة خصوصاً، وفي ذلك العصر لم تكن في الدنيا إلاّ الأفراز المصريّة. وعند زيارة ديدورس الصنفي المصري في آخر أيام البطالة أشار إلى طريقة الأفراز في مصر وكانت هذه الصناعة محاطة بالكثير من حذار اذاعته سرها حتى ان الكاهن المصري عند وصفها ديدورس وصفها بهذه الجملة البهيمة «بدل فلس البيض بواسطة الطيور التي باضتها ثم بصيرهم يفقسونها بآن يدفؤوها بأيديهم»، ويستنتج من بعض كنوزات ديدورس ان المصريين كانوا يقتصون بهذه الطريقة بيض الأوز وذلك لرغبة الكهنة في اكتار لحم هذا الطير، والأثار اتقى علة المقوشة عليها هذه الطيور تقييد هذه المذاهب.

لكن هل كانت الطريقة المتتبعة عدم هي طريقة اليوم نفسها، عرف عنهم انهم استعملوا حرارة الرمل (مع النعام والخالص) بحرارة السبعة (الروث)، فإذا المراد بحرارة السبعة، هل المراد الحرارة الطبيعية الخامنة فيها أو حرقتها والاستفادة من حرارتها، أقصد حاول العالم الطبيعي ديدورس *Réauwer* ان يفسر البيض بواسطة حرارة السبعة الطبيعية ووضع مثالاً خاصاً بتجاربه في هذا الموضوع فلم يصل إلى نتيجة مرضية إلا بعد أن منع رائحة السبعة من ان تصل إلى البيض كلياً، وقد كتب رسطوفاليس وهو اقدم من كتب في فن التزييج الصناعي مصر فقال ان المصريين لم يفسروا البيض بواسطة حرارة السبعة الطبيعية، وأيد هذا الرأي اتيجون الذي عاش بعد رسطوفاليس وبليديوس *الثالث* الذي ينتهي ان النظرية التي كانت مستعملة عند قدماء المصريين هي أساس طريقة اليوم عندهما وكل ما يمكن احتمال ادخاله من التغيير هو بعض التيجيات الطبيعية ولا يتقدّم ادخال تحسينات عليه، ما لم ترق طبقة البرموديين الذين عازرسون ويتوارثون منهـة التزييج، والشكل غرة، رسم تخييلي يظهر اول ادوار التزييج عند قدماء المصريين التزييج الصناعي بمصر بواسطة العامل — المصل كما في الشكل غرة، بناء مستطيل الشكل فيه صنان متقابلان من اندفاف المربعة ينبعاً منهـا، هذا هو الجزء الأساسي في المصل ويفتح بآخر لليس وما كان لهما، وطول ضلع الغرفة نحو مترين ولنصف وارتفاعه نحو ثلاثة امتار ويشتمل ارتفاعها يعني شبه سقف في وسطه نصف قبة حجر ورجل، وهذا السقف يقسم الغرفة الى قسمين الواحد فوق الآخر



الكل ٢ — فخرية انفرادي على قدماء انحراف

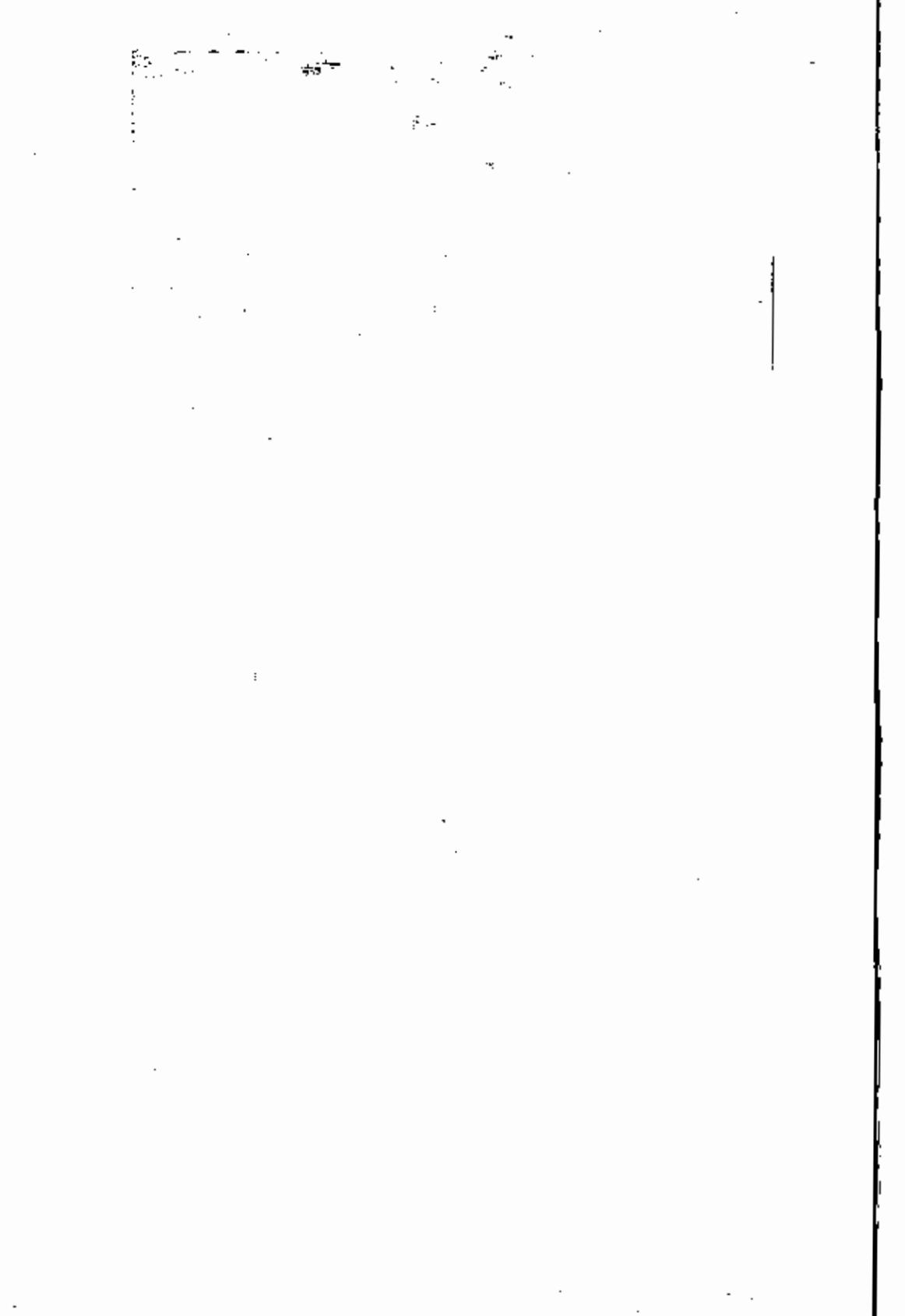
ج	ج	ج	ج
ج	ج	ج	ج
ج	ج	ج	ج
ج	ج	ج	ج
ج	ج	ج	ج



لیسانس
المعالن انفرادی الصنایع المعاشرة

عَمَّةُ الْجِنِّ فَسَرَّتِي مِنْ أَنْ هَرَّةٌ
سَمِّ عَنْ أَسْمَاءِ مِنْ وَاقِعِ الْمَقَابِلَاتِ لِيَأْتِيَ -
وَرَأَيْتُهُ بِوَاحِدَةِ الْمَسَدِ حَكَارَادِيَّاً

النحو - لكتبة مصر



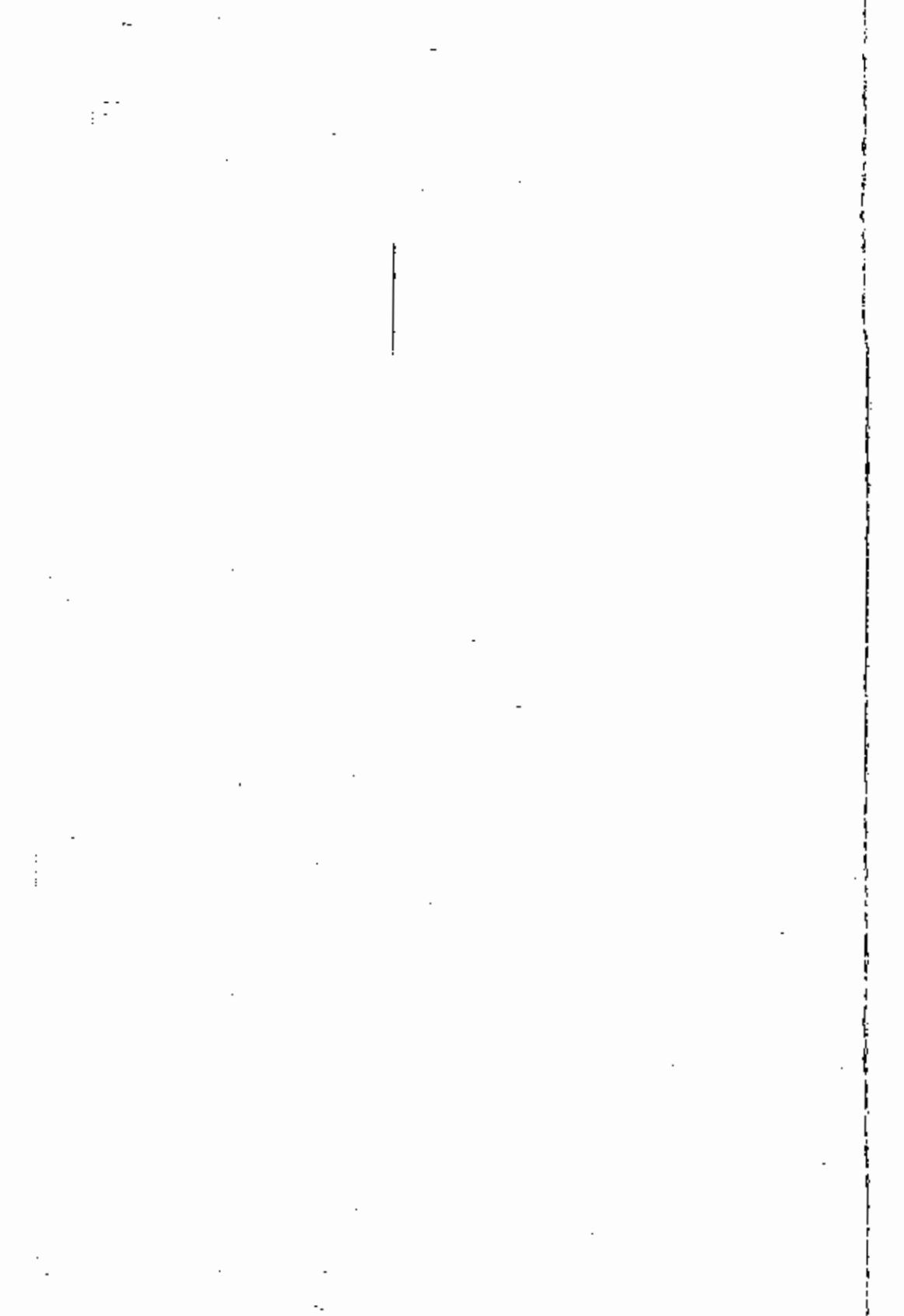
وفي كل منها تتحمّل مطأة على الماء لدخول العامل وخروجه، ياتتسد الأسفال بمقدار لوضع البيض المعد للتفریغ والاعلى فيه قاتان متوازيتان نصف جدارين متقابلتين لوضع حجر الجلة وتبني الفومن فيما ويقف هذا اقسام بشبه قبة في وسطها فتحة لفروج الدخان وخطف الحرارة وعدد غرف كل معمل يراوح بين ٨ غرف و٢٧ غرفة او فرقاً (عرض عند القاعدة هذه المخافر تراوح من الورق المقوى يربى شكل غرفة من غرف العمل)

طريقة العمل هي العمل - يستعمل العمل من اربعة الى ستة شهور في الشتاء والربيع وبعد العمل بنحو شهر يحيى من جميع اجزاءه بان يحرق بين الفول في المرا وكل الغرف ويبيق كذلك بين شهرين وعشرين يوماً فتسخن جميع جدراته وهذه العملية وتسمى التسخنة تساعد على عدم تسرب البرد الى البيض المرقد، وتبقي درجة الحرارة في الغرف او المخازن متداولة ولو انخفضت قوة النار الموضوعة فيها ثم يذهب العمل وتوضع النار بالاقام المليا في الحال المعد لها وتفرض الاقام السفي والتفع او الحصير ويكون فيها البيض اكرااماً مستطيلة وتبع كل غرفة تسعة آلاف بيضة وتحفظ درجة الحرارة بان يدخل الشانع القسم الاسفل وجسمه يهبط دار ويفتح او يغلق القوهه السيا ويضع بيضة من المرقد على جنه فيعرف اذا كانت الحرارة متعدلة او محتاجة الى حفظ أكثر. ثم يأخذ في تثبيب البيض بان يغير موضعه من تحت قناتي النار الى الجانبين المعاورين لها ليأخذ كل البيض نعية من قوة الحرارة وضيقها - على زعمه - والحقيقة ان تثبيب البيض ليس له فائدة الا منع الجذين من الرسوب ومسح التشربة . وفي اليوم الرابع تبدأ عملية فرز البيض باغداده فتقليل او شحنة وذلك بان يفتح البيضة ازاء شعاع الشعنة فتشد التشربة ويروي الجذين في البينة الخصبة محاطاً بخيوط دموية متعددة الى آخر الصفار فهذه ينتهيها بالفرقن وادا ظهر الجذين بشكل كله سوداء ليس هو لها خطوط او اطيوار طحونها مقطمة ومشبكة بشكل غير منتظم فهذا دليل على مواف الجذين لسبب ما وهذه البيضة لا تصلح لشيء . وادا ظهرت البيضة رائحة شعاع كانت عديمة اللقاح من الاصول وهذه ترد الى السوق باسم (بيض لياحة) وتصبح للاكل مطبوخة . وفي اليوم الخامس عشر الى الثالث عشر تعلم النار من فوق البيض ويكتفى بحرارة الاذران المعاورة وبعد ان يبرد المطاعم الطوي على درجة

القسم الاسفل ينقل إليه جزء من البيض وتنسر عملية التقليب إلى أن تخرج الأفراخ، وما تبقى من البيض بدون فقس يفرز مرة ثانية وذاك لأن بعض العيوب في البيض على أذنه واحدة بعد الأخرى فإن لم يسمع حركة في البيضة علم أن الجنين قد مات فيبي البيضة خارج القرف . وبعد فقس الأفراخ تبقى في الممر الذي بين الغرف إلى أن تُعرض للبيع . هذه هي طريقة المعامل التي تخرج لنا سنويًا الملايين من الأفراخ وإذا حاولنا ادخال التحسينات الآتية عليها أحسن حال الدجاج في مدة لا تتجاوز الثلاث سنوات . أما التحسينات فهي :

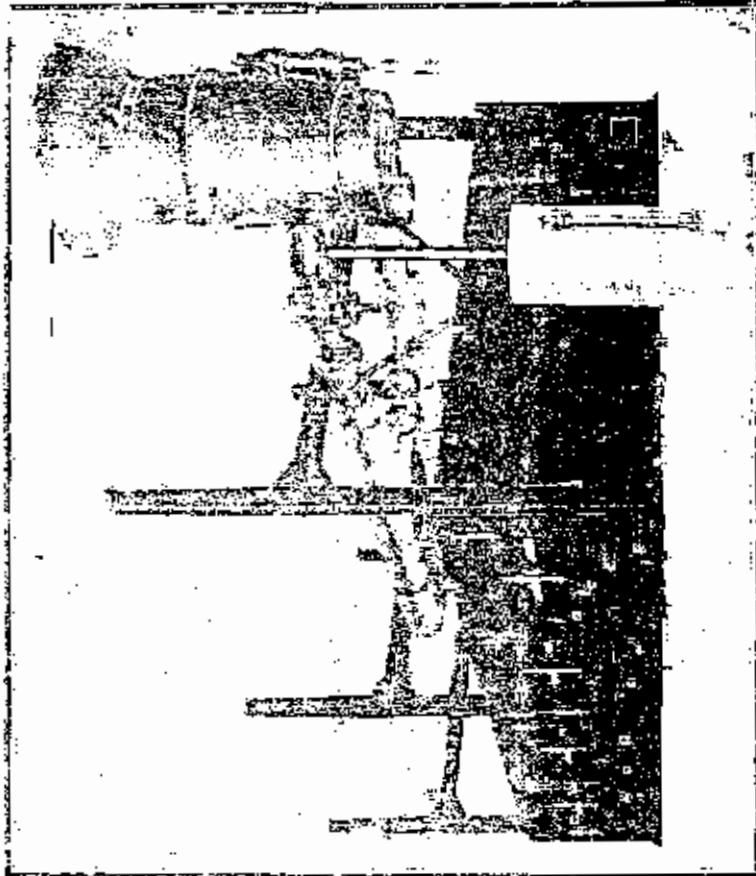
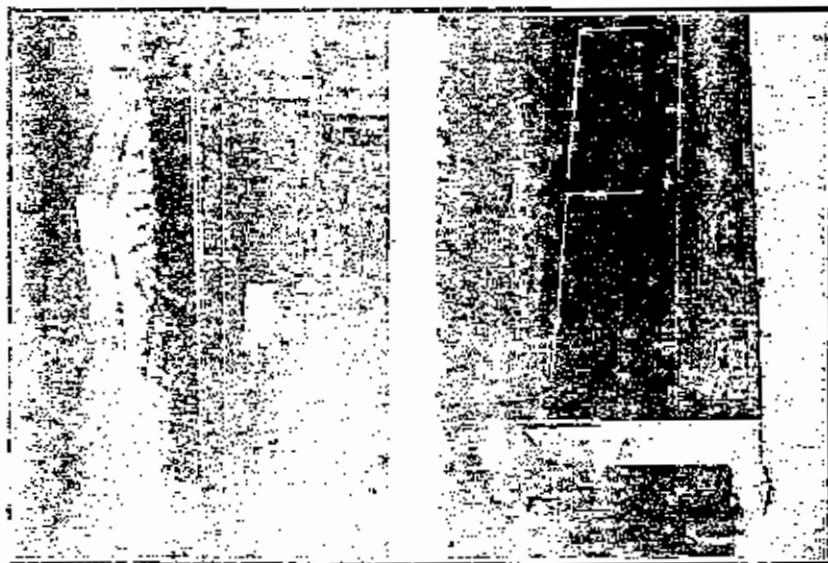
أولاً يجب منع الدخان من أن يصل إلى حجرة البيض وهذا من أسهل الأشياء في كل الأجهزة التي تُوقد فيها نار لا يضر الدخان بتغير المر التدفئة . ثانياً يجب استعمال الترمومتر .حقيقة أن الصانع يعرف الدرجة المناسبة للتferميج بدوافع ثرمومتر لكن ذلك بعد أن يتعرف سنتين في العمل . ثالثاً يجب محاولة ادخال عملية التبريد فالدجاجة الرائحة تغادر البيض لتنفذى وتترىض وتعود على الأقل مرة كل أربع وعشرين ساعة . وفي ماكينات التferميج الأفرنجية يجب تبريد البيض مرتين كل يوم وهذه العملية تقوى الجنين فإن أفراخ المعامل تكون دائمًا شعيفه ويعود منها عدد ليس بقليل بعد فقسها ب أيام قليلة . رابعاً معاملنا لا تشتمل إلا في الغشاء مع أن الماكينات الاجنبية والدجاجة تفتقس البيض شتاءً وصيفاً وهذا العجز في العمل نتيجة بساطة تركيمه وعدم احتراشه على آلات ولا إجهزة بالمرة . سادساً يلزم فرز البيض قبل مباشرة عملية التferميج وملاحظة الأمور السابق ذكرها هنا فإن رجال المعامل لا يفرون البيض إلا لخارج المدرنة وأماماً عدها فيقبل . سابعاً يجب تأسيس مفرخة بمحاب كل صحن أو تأسيس معمل بمحاب كل مفرخة تؤسس لتوريد البيض الخصب الذي ينبع أفالحًا قوية .

الucus الصناعي بالخارج — تستعمل في أوروبا وأمريكا ماكينات التferميج وتصل الحرارة إلى داخلها على طريقتين طريقة توزيع الحرارة diffusion وهذه تدفق بالغاز أو الكهرباء أو البترول (كالملاكتة التي كانت معروضة أثناء القاء المحاضرة وسبعين صورتها هنا [شكل ٦]) وطريقة اشعاع الحرارة radiation وهذه تدفق بالغاز الحار بواسطة مرجن أو أنابيب وينبع الحرارة الذين في الشكل هو لمبة يترن معلقة بمحاب مثبت بمحاب



الكتاب السادس

الكتاب السادس



كتاب السادس

المأكنة غرة ١ وهذا الجهاز متصل بابوحة تحقق المأكنة ان الجنب المدبر لكن لا تتفق منه فإذا ما سخن الهواء داخل الجهاز تدخل فيما بالابوحة ومنها الى الصف الاعلى من المأكنة بواسطة قوب في الابوحة والنصف الاعلى (الكتور عليه اسم المصنع) لافع من الخيش يفصله عن الصف الاسفل (وهو المخرج بالماكنة غرة ٢) فيستطع الهواء الدخول من خلال الخيش بواسطة عملية التوزيع فيمر بدرجات من الدرج يصف بها البيض ثم يخرج من اربع فتحات يقع المأكنة وقف المأكنة على اربع قواصم ارتفاعها ٩٠ سنتيمترًا

ويداخل المأكنة قرمود وجهاز من الصب يسمى ثرمومات يعتمد اذا زادت الحرارة عن الدرجة المطلوبة فيشد تمده ملوكاً تافهًا من أعلى المأكنة ومتصلًا بذراع (يسمى منظم الحرارة) يركز على نقطة ارتكاز فوق المأكنة ويعتد إلى الجهاز الذي فوق الباب حيث يصل بطرفه غطاء يسد فوهة في قمة الجهاز (كما ترى في الشكل) فإذا زادت الحرارة بالمأكنة تحرك منظم الحرارة فارتفع الغطاء وتسرب جزء من الهواء الحار في المأكنة وبذلك تبقى درجة الحرارة مستدلة والمأكنت التي تدفق بالغاز لا تختلف عن هذه إلا في كونه ينبع الحرارة منها يأتي بواسطة جهاز غاز استصبح بدل لبلة البترول . والتي تدفق بالكهرباء سطحها العلوي يفتح ويغلق كفطان الصندوق وفي داخله ملبات كهربائية وماكنت الماء الحار فيها مرجل يعلا بالماء الساخن وينغير كل الثني عشرة ساعة وتسري الماكنات المائية وأول ما استعملت في فرنسا ثم استعملت الامريكيون سنة ١٨٧٩

والتي تدفق بانابيب الماء الحار الموضحة في الشكل غرة ٧ يجري الماء الحار فيها من مرجل بجانب الماكنة إلى المواسير العلبة الموضحة في الرسم ومنها إلى أخرى رفيعة متفرعة منها ومشببة فوق درجات البيض وأحياناً فوقها وتحتها فإذا برد الماء عاد إلى المرجل حيث يسخن ويدور دورته ويعمل تركيب سلسلاً من هذه الماكنات بعضها لعق بعض وإصال الانابيب إليها

طريقة العمل بها — يدخل اليابوع الحراري وتضبط الحرارة قدر درجة ٤٠٣ فارنهيت أو ٣٩° — ٤٠ سنتيمتر جرائم يوضع البيض في درجاته وتتفق المأكنة وبعد يومين تبدأ عملية تقطيب البيض كل ١٧ ساعة تقليلًا جزئياً (تقطيب

الذوسيتو؛ وذلك بمخراج الأدراج خارج الماكنة. وفائدة ذلك عدم وسوب الجفدين. ومن اليوم الرابع الى السابع يفرز التبريد لمعرفة المحب من الرائق (العقيم) وهناك عملية التبريد وهي ليست معروفة في مساملنا ففي الأسبوع الأول يمكنني ببريد البعض أن: عملية التقليب. وفي الثاني ترك الأدراج خارج الماكنة نحو ١٠ دقائق مرّة كل يوم. وفي الثالث تطول مدة التبريد أكثر من ذلك. ومن اليوم السادس عشر لا يتطلب البعض ولا يبرد. وفي آخر يوم وهو الواحد والعشرين تختفي درجة الحرارة الى ١٠٠ فارنهيت ويستعد طروح التراخ

هنا نرى الترق المظيم بين ما كنا بهم ومعاملتنا. ولا أقصد إبدال هذه بتلك لكن يجب ادخال كل ما يمكن من التحسين على المعامل والتوصي بها الى مستوى ارق ما هي عليه الآذن

اسعفه برمي

دبوم في تربية الطيور الداجنة

باب تبرير المحرزل

قد فحصنا هذا الباب لكنه موجود في كل ما سبق لعمل للبيت سرتة من تربية الاولاد وتغذية الطعام والالياف والشراب والملائكة والرتبة ونحو ذلك مما يعود بالفع على كل مائة

غذاء الطفل

لا تزال آراء الاخصاصيين بأراضي الأطفال متباينة في كيفية تغذية الطفل الذي كتب له ان يعيش على الرضاعة الصناعية او على لبن غير لبن امه. وهم يختلفون في قول انه يجب ان يعدل اللبن (الخطيب) على نسبة قياسية للذائبة وما يتولد عنده من الحرارة الى تحمل الجسم . والثانية تقول بل يجب تعديله على نسبة حمر الطفل الى كمية اللبن التي تعطي له فاذا كان حمره اسبوعاً نعلم انه يمكنني ٣٦٠ غرامات الى ٤٦٠ غراماً كل ٢٤ ساعة

وادا كان حمره شهر اكانت الكمية التي يتناولها ٧٧٥ الى ١٠٩٠ غراماً كل