

يذبح الحيوان ثم تحقن اورده بماء اذيب فيه ملح وحامض خليك (في مئة درهم من الماء ٣٥ درهماً من ملح الطعام واربعة دراهم من الحامض الخليك) فاذا كان وزن الحيوان المذبوح مئة رطل حقن بهشرة ارطال من هذا السائل . وقد استخّن الاستاذ برومانرو هذه الطريقة في خروفه وعجل ثم علق شلحيهما في غرفة حرارتها ١٧ درجة بميزان فارنهایت مدة ٢٥ يوماً وسلخيهما بعد ذلك وشقهما فوجد قلبيهما ودماعيهما وكبديهما وامعاءهما على شكلها الطبيعي ولحمها ودهنها سليمين تماماً وطريين وبهما رائحة حامضة خفيفة جداً ولكنها طيبة وليس فيهما اقل دليل من دلائل الفساد . وسلق بعض اللحم فكان مثل اللحم الجديد من كل وجه وطبخ من البعض الآخر رومتر فكان طرياً وأطيب ضمماً من اللحم الجديد وهو مفضل سهل الهضم . ومن رأيه ان طريقة كراثري افضل الطرق التي اشير بها الى الآن لحفظ اللحم من الفساد . وهذا رأي غير من العلماء الذين يمشوا في هذا الموضوع اي ان يحلول الملح والحامض خليك يحفظ اللحم ولا يولد فيه مواد سامة ولكن يشترط ان تحقن به اوردة الحيوان المذبوح بعد تصفية دمه حتى يقوم مقام الدم

ناب البرسيم

مدارس الزراعة للبنات

اهالي البليك من اكثر الناس اجتهاداً واتصافاً وحكومتهم تبذل اقصى جهدها في تعليمهم وتهذيبهم فتجد وسائل التعليم والتهذيب مسهلة لانقر الفلاحين كما هي مسهلة لاغنى التجار وقد يشتهر ابن الاول في العلوم والفنون أكثر مما يشتهر ابن الثاني لانه موثد العلم مباحة للجميع يتناول كل منها على قدر استعداد واجتهاد . ولم يكتفِ اهالي البليك بتعليم صياتهم بل علموا بناتهم ايضاً كل ما يحتاجن الى معرفته واتصل اجتهادهم الى انشاء مدارس زراعية للبنات فان امرأة الفلاح وابنته تعلمان بالزراعة كما يعمل الفلاح وابنة فيجب ان تكونا على تمام الاستعداد لذلك بل ان جانباً كبيراً من اعمال الزراعة كحلب المواشي واستخراج الزبدة وعمل الجبن متعلق بالنساء لا بالرجال وهذه المدارس تعلم البنات ايضاً كيفية تدير بيوتهن مع تعليمهن بيادى العلوم

الطبيعية وبادئ الزراعة وتربية المواشي وتدبير الصحة بنوع عام
ونطبع نظارة الزراعة كتباً بسيطة في مبادئ تعليم الاطفال من كل سن وتشر فيهم
تجارب عملية اديبة والتلامذة يتعلمون عشر ساعات كل اسبوع هذه الدروس النظرية وعشرين
ساعة كل اسبوع دروساً عملية

اما المدارس الكبيرة المعدة لتعليم النبات علم الزراعة وتدبير المنزل وما يتعلق بهما
فيتأهل فيها النبات لادارة الاباعد بعد ان يقضين فيها سنتين او ثلاثاً ويتأهلن لتدبير منازلهم
وتربية اولادهم . ويكون اشتغالهم على النجبة المتقدمة اي عشر ساعات كل اسبوع للمعلم
النظرية وعشرين ساعة للتلميذة

ورواتب المعلمين والمعلمات في هذه المدارس طييفة جداً يتدبر راتب المعلم بالف ومئة
فرنك في السنة ثم يزداد سنة بعد سنة الى ٢٥٠٠ فرنك لا غير ويتدبر راتب المعلمة بالف
ومئتي فرنك ويزاد الى ١٥٠٠ فرنك ويعطى المعلمات والتلميذات غرفاً يمتن فيها مع القروش
اللازمة وهم يديرون طعامهم فتدفع كل واحدة منهم ٢٥ فرنك في الشهر لواحدة لتفوق ادارة
الصندوق والاتفاق على الطعام وتعمل الحساب كل شهر فاذا زاد شيء للتلميذات عما دفعته
ردته لمن او نقلته الى حساب الشهر التالي . ولا يدفع النبات اجرة تعليمهم لان التعليم
مجاني كله وهم يديرون طعامهم يطبخونه ويخدمون انفسهم ويرتبن غرفهم وينظرن ثيابهم
ويكويهن ويخطبنها ويرقعنها وبالاختصار يعملن كل اعمال البيت التي تعملها المرأة اذا لم يكن
عندها خادمة . وحينما يتحسن دروسهن ويتحسن تعلمهن لمن شهادة

ويقسم التلميذات الى اربعة اقسام قسم يلتفت الى المواشي والفراخ والديك والملك
ويحسب الاكلاف بالشدقيق . وقسم يلتفت الى عمل الجبن . وقسم يلتفت الى الاعناء باليساتين
والحدائق وزرع الخضر والاشجار المثمرة وتربية النحل . وقسم يلتفت الى اعمال البيت . ويتناوبن
هذه الاعمال حتى يمارسها كلهن . وهم يتعلمن العلوم النظرية في الصباح ويعملن اعمال
الزراعة بعد الظهر

وقد اطلعنا على صور النبات وهم يعملن الاعمال المختلفة في احدى الصور تراهن
يضلن الثياب وينسجنها . وفي صورة اخرى يستخرجن الزبدة من اللبن . وفي اخرى يحلن
اللبن والزبدة يعملن جودشهما . وفي اخرى يتقنن في قفزان النحل . وفي اخرى واقفات في
المطبخ يطبخن الطعام

حفظ الاثمار

من الاثمار ما يسهل حفظه زماناً طويلاً لسحك نشرته كالبرنقال والبطيخ ومنها ما لا يحفظ الا زماناً قصيراً كالشيش والنب وما اشبه . وسبب ما يصاب الاثمار من الاهتراء والتعفن الميكروبات التي تقع عليها وتنفو وتتكاثر فيها . والغالب ان يكون جلد الثمرة صفيحاً مانعاً لدخول الميكروبات ولو كان رقيقاً كجلد العنب فاذا لم تمسه يد تطعمه بني سائماً منها ولذلك فاول شرط لحفظ الفاكهة سليمة من الاهتراء والتعفن الاعتناء بحفظها من الترضخ ولكن اذا كانت الاثمار كثيرة ولا بد من ترضخها في قطفها ونقلها فلا بد من واسطة اخرى تعيها من وقوع الميكروبات عليها وتنفوها فيها . واهالي لبنان يحفظون العنب مثلاً من الميكروبات يرشوه بماء الرماد والزيت فيكسي طبقة زيتية رقيقة جداً تشيد من الميكروبات يضمنون ذلك متى ارادوا تحفيقه لعمل الزيت منه . وبعضهم يظفرون عناقيد العنب في العسل او الدبس فتحفظ زماناً طويلاً طرية خالية من الفساد

وقد استنبط احد الانكليز طريقة لحفظ الاثمار بتطهيرها في ماء يارو اضعف الى كل مئة درم منه ثلاثة درام من محلول الترمول (formol) فاذا كانت الاثمار رقيقة القشر كالعنب والكرز تنطس في هذا السائل عشر دقائق فقط ثم تنطس خمس دقائق في الماء البارد وتشر بعد ذلك على اطباق من السلك لكي تجف واذا كانت سميكة القشر ولا تؤكل قشرتها كالبرنقال فلا داعي لتطهيرها في الماء التي بعد تطهيرها في محلول الترمول فمسي ان تجرب هذه الطريقة هنا وفي بلاد الشام لحفظ الفاكهة من الفساد عند نقلها من بلاد الى اخر

الاسفنج النباتي

يزرع هذا النبات في بلاد الجزائر واوران وله شرب يوشكل ولكنه يترك حتى يفوت زمن تحصيله فتزول المادة التي تؤكل وتبقى منه مادة لينة كالاسفنج تسهل وتقصر وتباع الاسفنج منه فيجوع غرش وله سوق رائحة في باريس . واقليم الجزائر مشابه لاقليم القطر المصري فمسي ان تجلب نقاوي هذا النبات وتجرب زراعته في هذا القطر