

الاطراف ويجعلونه مستشفاهم الوحيد الا انه قد لا يكون لابتاء الاستواء  
منه حظ لان انتقالهم الفجائي اليه مما يزيدهم ويكون عليهم اشد من السل  
ذلك عدا سل النفقة وبعد الشقة

### ﴿ السم في البيض ﴾

يعتقد البعض من العامة ان البيض لا يخلو من سم ولذلك يبالغون  
في انضاجه حين يسلق ولا سيما الاسرائيليون فانهم قد يتركونه على النار  
يومين وثلاثة ولا يبعد ان يكون فعلهم هذا مبنياً على ذاك الاعتقاد الذي  
لم يكن مصدقاً لجاء العلم بحقيقته الان

فلقد اكل جماعة في باريز مثلوجات ممزوجة بالبيض فمرضوا حتى مات  
احدهم واتهم الذي اطعمهم بذلك حتى بين التحقيق ان الرجل برى وان  
نفس البيض مسموم لاحتواء آحه على ميكروبات قاتلة ولقد اثبت ذلك احد  
الاطباء في نادي باستور الطبي وقال ان البيض يكون ساماً قبل ان تبيضه  
الدجاجة وان السم فيه يزداد بعد الوضع وقد دعاه الى التمسك بهذا  
الاعتقاد انه وجد في آح البيض دوداً وبزوراً فترجع لديه انه كما دخلت  
هذه المذكورات الى البيضة قد دخل السم ايضاً ثم ازداد ونما بعد ذلك حتى  
صار مؤذياً وقاتلاً احياناً وذلك لما يكتنف البيض بعد وضعه من اقدار  
الدجاج الحلوية لشتى الميكروبات السامة ولا سيما ان غلاف البيضة بعد  
الوضع يكون ليناً قابلاً لامتصاص تلك السموم بسهولة وهذا مما يشاهد في

كل البيض حين يكون قدراً ولا يؤكل جنياً فان الروائح الكريهة التي تصدر عنه انما هي من فعل تلك السموم ولذلك يتعين لمعرفة جني البيض من قديمه ان يوضع في اناء فيه ماء مملوح فاذا غرقت البيضة كانت جنينة والا فهي فاسدة لان مرور الزمن عليها يكون قد يخر ماءها من مسام قشرها فتخف وتطفو بخلاف الجنية التي لم تفقد من ملها شيئاً

ولما كان قد ثبت ان البيض ذو سم على كل حال واكن سمه يختلف باختلاف مدته بعد الوضع فان من افضل شروط الوقاية منه ان يبالغ في انتخابه واكله جنياً واذا لم تكن حاجة الى ذلك ولزم حفظه فافضل طريقة له هي ان ينظف البيض بطريقة صقله ومسحه دون غسله بالماء حتى يزول كل ما عليه من آثار الدجاج ثم يوضع في مكان درجة حرارته ٣١ الى ٣٤ من مقياس فهرنهايت ويكون وضعه في ماء مضاف اليه من سلاسلات الصوديوم عشرة بالمئة ويوضع في كل عشرة التار من ذلك الماء خمسون بيضة فتحفظ ويؤمن ضررها والذي يظهر من امر هذا البيض انه ذو إشكال من جهة هضمه والناس في ذلك على اختلاف فمنهم من يعتقد انه افضل ما يكون وهو ني ومنهم من يقول وهو مضرب اي لم يبالغ في شيه (برشت) ومنهم من يسلقه جداً كما يفعل الاسرائيليون ولكن الاجماع على ان سلقه قليلاً مما يجعل هضمه متعديراً ولعل افضل طريقة هي الافراط في سلقه او شيه ولو فقد بعض خاصياته واما اكله نيئاً كما يعتقد بنفعه الاكثرون فربما يكون خطراً بعد ما ثبت من وجود المكروبات القتالة فيه وموت احد آكله فعلي القراء ان يحذروا شر هذا البيض ولا يأكلوا منه شيئاً الا

بعد التثبت من سلامته لان هذه القشرة المحكمة التي يظنونها درعا واقية له ليست الا ستاراً شفافاً تدخله السموم من كل ناحية



﴿ فوضى المطبوعات ﴾

اشرنا مرة الى نقص الاداب في هذه الديار من جهة ارتكاب اكثر كتابها الخطأ في الانشاء الى حد رسم الكلمات ولكننا عدنا ذلك هيناً محمولاً اذ لا يطول عهده بسبب ايثار الصحف للنقد في هذه الايام وخروج بعض المجلات شيئاً عما الفتته من اطراء كل ما يعرض عليها او يهدى اليها دون نقد ولا بحث ونحن الان نعيد تنبيهنا الى شأن آخر لا يقل عن ذلك وهو الاشارة الى ان نمو الاداب عندنا انما هو في الحقيقة نمو صناعة الطباعة على الغالب دون ان يكون للادب الخالص اثر يذكر بالقياس الى مبلغ المطبوعات ومقدار انتشارها في البلاد وهو شأن اذا طال افسد الاذواق ومد الباطل في طغيانه

اما ما تشكو منه الاداب فهو تعرض كل مالم بها اليها حتى اوشك ابن الكتاب ان يكون مؤلفاً ومعرباً بل هذا هو الذي حصل وقد عم الشعور به دون ان يعم التنبه اليه وذلك مراعاة للمبدأ القديم عند الصحافة وهو تقرير كل ما يعرض عليها والثناء على قائله وناشره . وانه لا ينكر ان الثناء على المطبوعات كان عادة ظن انه لا فراق لها ولا انفكاك عنها حتى