

❦ لحم الخيل ❦

نقل عن احدى المجلات العلمية الفرنسية الفصل الآتي قالت
اشتهر بين عامة الناس ان لحم ذوات الحفاري الخيل والبغال والحمير
غير صالح للغذاء ولا يزال هذا الاعتقاد الى اليوم في المدن الصغرى وضواحي
البلدان واما في العواصم والمدن الكبيرة فقد اعتاد كثير من الناس اكل لحم
الخيـل واكثر من يأكله الصنّاع والفعلة ممن يطلبون الطعام الكثير الغذاء
مع الرخص

وقد فحص هذا اللحم عدد كبير من الاطباء وعلماء الصحة ومنهم
برمننغهامي العالم الصحي الشهير فثبتوا انه من افضل لحوم الحيوان تغذية
واكثرها موافقة للابدان ويروى ان لازاي احد الجراحين في جيش
ناپوليون الاول قات ستة آلاف جريح ممن كانوا في جزيرة لويوتو احدى جزر
النمسا من حساء (شوربة) لحم الخيل وكان يشير بهذا اللحم ويطنب في
لذته وقوة تغذيته . وذكر بودنس ان كل من كان من الجند في حرب
القرىم يقتدي بلحم الخيل لم يصب بالكلولة ولا التيفوس

على ان لحم الخيل قد شاع اليوم في غالب ممالك اورپا وهو يزداد شيوعاً
سنةً بعد سنة فان اهل الدنرك يؤثرن الشواء منه على شواء لحم البقر واهل
البلجيـك يأكلون لحم جميع ذوات الحفاري وفي سويسرا وألمانيا واسوج
مجازر يباع فيها لحم الخيل على الدوام ويأكله جميع طبقات الاهالي من
غير استثناء

اما في فرنسا فلا يزال لحم الخيل اقل شيوعاً منه في غيرها على انه قد

أُنشئت له مجازر خاصة منها عدة في پاريز للخليل والحمير
اما ما يزعمه بعض الناس من ان الخليل التي تساق الى المجزر لا تكون
الا من المهزولة او المسنة فلا ننكر انه لا يخلو من الصحة احياناً لان الناس
تضن بالخليل الفتية والقوية الابدان فلا يُذبح منها الا ما لا يصلح للعمل
والركوب . الا ان هذا لا ينبغي ان يؤخذ على اطلاقه لانه كثيراً ما يعرض
للخليل آفة من نحو كسر اوفك او غير ذلك بحيث لا يعود يمكن الانتفاع
بها فتذبح . على ان لحم الهزيل منها يُعرف بالفحص كما يُعرف لحم الهزيل
من غيرها ولحم المسن منها لا يكون اقل غذاءً من لحم المسن من البقر مثلاً
بل أحر ان يكون الامر بالعكس لان البقرة التي يكون قد اتي عليها خمس
عشرة سنة وهي دأبة العمل وولدت عدة عجول واستخرج منها الوف ألتار
من اللبن لا يبقى في لحمها بقية صالحة للغذاء ولا ريب ان لحم حصان سليم
البنية ولو اسن يكون افضل بكثير

فالذي يؤخذ من كل ما سبق ان لحم الخليل اذا كان من ذبيحة فتية
سليمة البنية فهو طعام شهي مكنتز وفيه خواص مقوية ذات غذاء كثير
والمرق المتخذ منه لذيد الطعم طيب القداء (رائحة الطيخ) كثير الملاءمة
للمعد الضعيفة . وبعد فما الوجه لأن يكون لحم الخليل دون غيره من اللحوم
المأكولة فان نسيج عضل الخليل لا يُفرق عن نسيج عضل الحيوانات الاخر
في البناء والتركيب الكيماوي والخليل تأكل النبات كالبقرة والنم وفضلاً
عن ذلك فانها اشد تأنفاً في طعامها لا تأكل التبن او النبات المتعفن
مما تأكله البقرة من بعدها فلحمها ولا سك افضل اللحوم للغذاء وايسرها

منالاً لذوي الفاقة بل لا بد ان يعمّ بعد حين فيصبح غذاءً لذوي الفاقة
وارباب اليسار

استخراج البلورية ❧❧❧

وردتنا المقالة الآتية تحت هذا العنوان لحضرة الفاضل الدكتور ابراهيم افندي
الشدودي فأثبتناها بحروفها

قرأت في الجزء السادس من مجلة الطب الحديث مقالة لحضرة رصيفنا الفاضل
الدكتور نصر افندي فريد طيب العيون في المنصورة عنوانها « استخراج البلورية
بدون كشط قزحي » فمثرت في اثناء مطالعتي لها على مواضع قد ركب فيها غير
الصواب وعدل عن خطة المحققين من اهل هذه الصناعة ولما كان مثل حضرته ممن
تحق الثقة بقولهم والمقالة المذكورة منشورة في مجلة طبية من شأنها ان لا تنشر الا
الحقائق الثابتة لم اجد بداً من التنبيه الى ما وقع في كلامه من الوهم والاشارة الى
تصحيحه بناءً على ما قرره كبار اطباء الوقت ممن سأذكر اسماءهم مع الاشارة
الى نصوصهم

وقبل ان اشرع في نقد المقالة لا بد لي ان انبه حضرته الى لفظ العنوان الذي
صدرها به فان قوله « بدون كشط قزحي » اراد به معنى قولهم *sans iridectomie*
ولفظه *iridectomie* ليس معناها الكشط ولا هو المراد في العملية التي شرحها لان
معنى الكشط في اللغة القشر والصلخ كما يكشط السمحاق عن العظم والجلد عن اللحم
ومعنى اللفظة الافرنجية قطع أو بتر جزء من القزحية ولا يخفى الفرق بين المعنيين
فكان حقه ان يعنون المقالة بأن يقول « استخراج البلورية بدون قطع القزحية » .
على اني لا اوجه اللوم عليه في هذه اللفظة فانه ليس هو المررب لها ولكنه استعمالها
على علائها كما استعمالها غيره من قبله وكما لا يزال يستعملها الاطباء المتكلمون بالعربية
وانما اللوم على المررب الاول لان تعريبه جاء سقيماً لا يفهم منه المعنى المراد من