

الطريق في اوجه المتخرجين من هذه المدرسة لا يكون من المناسب مزاحمتهم لالوف ليس لهم الا تلك الطريق الضيقة خصوصاً وقد حُرِّموا بإيجاد المدرسة من وظائف التدريس بتلك المدارس «

فكان ما ذكرُ باعثاً على عدم رغبة احد من الطلبة الحاصلين في امتحان سنة ١٨٩٦ على شهادة الكفاءة للتدريس في الدخول بالسنة الحامسة . والمدرسة الان خالية من هذه السنة ويقتصر الطلبة على وظائف التدريس كما هو الفرض الاولي من المدرسة . ولكي ينطبق اسم المدرسة على الفرض المطلوب منها وعلى رغبة طابقتها تامة الانطباق سُميت بقسم المعلمين العربي . وكان عدد الطلبة في سنة ١٨٩٦ . ٥٠ طالباً وفي سنة ١٩٠٠ ٦٠ طالباً . ومواد التدريس كما يأتي : تفسير القرآن والفقه والعلوم الادبية والتاريخ العام والجغرافيا والحساب والهندسة والكيمياء والطبيعة والثالث والنسخي والرُّقعة وتَحَقَّقَتْ في هذه المدرسة آمال منشئها وظهرت بالاعمال منافها الكثيرة فيما ابدى المتخرجون منها من سعة المعارف المختلفة ومن البراعة في تلقين الطلبة لا في مدارس الحكومة فقط بل في غيرها ولا يزال عدَّة منهم قاعين فيها بوظيفة التدريس احسن قيام وفي الحتام نَسْنَى لمدرسة الجامع الازهر ألا تقتصر كما في السابق على التعاليم المذهبية ومبادئ المعارف البشرية بل تُضجِي كالكليات المنشأة في أهت المدن الاوربية منهلًا يستقي منه الطلبة الشرقيون ما احبوا من العلوم التي تنير العقول وتساعد المرء على ادراك غايته التصوري ومعرفة تمالى وهو خير المتبرين

سلحفاة بيروت البحرية

للاستاذ بطرس غنغ مدرس الصيدية في مكتبةنا الطبيّة

كتب الميرو غنغ هذه التبعة في مجلة « الطبيعة » الفرنسية (في ٢٤ تشرين الثاني ١٩٠٠) ثمّ قدّمها لمجلة المشرق وزاد عليها بعض الانادات

كنتُ وقفتُ على مقالة حسنة حرَّرها في مجلة الطبيعة العلامة دي كلاث (de Clèves) عن قوة الحياة ونباتها في بعض الحيوانات فأيدني قوله في صحّة ما لحظتُه من قوة الحياة في السلحفاة . ودونك الخبر

كنتُ اُوصيت احد الصيادين ان يصطاد لي عند سروح الفرسة سلحفاة بحريّة (١)

(١) وهي المروقة بلان الماء . بسم خيلونية (Cheloniadæ)

من الصنف الشائع في ساحل البحر بين يافا وبيروت. وأثما طلبت منه ذلك ليس لاختبار علمي بل للطبخ فقط لأذوق طعم لحم هذا الحيوان. قفي تاريخ ٢٦ كانون الأول ١٨٩٩ اتاني بساخنة متوسطة الكبر كان ثقلها ١٠ كيار وطولها نحو متر وكان يبلغ طول الرأس ٥٠ سنتيمتراً ودرقتها لا تزال عندي قياسها ٦٦ سم طولاً في ٥٩ عرضاً - وأما اتاني بها الصياد كانت حيوة شديدة القوة رغمًا عن شجرة ادركتها في تعف رأسها فاقتبل شي من حركاتها. وكنت اجعل في فمها عصاة قطرهما سنتيمتران فتكسره كأنه عصابة التين. وأما لم نجد الطباخ في ١٠. ذلك النهار وقتاً للذبح الحيوان أجل الاسر الند



الساخنة البحرية

ألا ان الساخنة لم تمكننا من ذبحها بسهولة فاحتجنا الى رجلين يضبطانها لانها كانت تضرب بقدمتها ضربات شديدة وتحاول عنف من يمساها. فأسأ رأيتها هدأت بعض الهدر اخذت رسها بالفوتغراف كما تراه في الصفحة التالية. ونحو الساعة ١١ سعى الطباخ في تحوها نادخل السكين في عنقها وقطع شرايينها فال دما عيظاً غزيراً لكن الساخنة لم تمث فامرت بجز رأسها لظني ان الموت يتسارع اليها اذا ما قطع الشغاع

ولما فات وقت الظهر واذا بالطياخ دخل علي فاخبرني ان السلحفاة لم تزل في قيد الحياة فخرجت لاعين الاسر فرائتها تحرك رجلها . وكانت اذا لمناها في احدى رجلها تجذبها الى جسمها . وكان رأسها ايضاً يتحرك بعد ان جعلناه في وعاء مملأه ماء وظل على حركته نحو ساعتين او ثلاث ساعات

فظننت اني اخيف ارجاع هذه الذبيحة المكيئة بتزع المضاريف التي تغطي صدرها واخراج قلبها وآلات حياتها الداخلية لكن القوائم لم تكف عن الحركة . ثم شرع الطياخ في تقطيع لحمها بعد تجريده من الجلد وانتزع القوائم الاربع قطعها ايضاً الا واحدة بقيت الى الساعة ١ مساءً فكانت الحركة فيها ظاهرة وهي تتشج عند الركور . وخلاصة القول ان الحياة او شبيها بقيت باردة في كل عضو من اعضاء السلحفاة الى ان برد اللحم عن المظالم

اماً دم الحيوان فجرى منه بكثية وافرة بلقت على ظلي عشرة ليرات . وقد طلبه مني بعض الجيران وجعل فيه يديه رجاء ان يشفى بذلك على حسب اعتقاد العامة من شلل اصايبها

وكان لحم السلحفاة وردياً شبيهاً بلحم المجل داعياً لشهوة الطعام . ولما عاجل الطاهي بالطبخ وقدمه لنا قطعاً وريقة لم نكد نغرز يده وبين لحم المجل بيد ان طعمه كان كطعم سمك التن (thon) لا شيء . فيه من التناهة

وهذه السلاحف البحرية كثيرة في بحر الشام والصيدون لا يبارون بصيدها قلماً يكون في يدرت واذا ما وقمت في شباكهم رموها الى البحر

اما درقتها فلا علم لي بشأنها . والدرقة التي ترعتها عن سلحفاة حنة النظر ولعل اهل الصنائع يستفيدون منها لو اشتغلوا (٢)

والطباخون في اوربة يجيزون لحم السلحفاة فيخذون منه ضرباً من المأكول . وهالك ما قرياته في احد كتب الطبخ :

« بعد نحر الحيوان واتقطاع دمه تتزع منه صفيحته المضروقة السفلى وتخرج الاحشاء . ثم يفصل لحم الجسم مع القوائم عن الدرقة . والقوائم مع المظالم تصلح لحساء

(٢) يرف عندنا عظم السلحفاة بالباقة الصنة في بلادنا يتخذون منه طباً للمسوط وانساباً للصدى وغير ذلك (المشرق)

طُيَّب كحساء اللحم ولكن تضاف اليه التوابل والافاويه . والاميركيون يأكلونه مع لحم الفراخ او قديد لحم الخنزير وشي . من الحمر وغير ذلك مما يزيد في لذة الحساء . اما لحم السلحفاة فيُجمل في قليل من الخل مع بقرل وتوابل فاذا تحلّل بعد مدة طُبخ بنا خفيفة «

فمّا تقدم يظهر للقراء ان لحم السلحفاة من المآكل الطيبة المريثة وان الصيادين يبنّدها لا يُحسِنون الدسل بل الادلى بهم ان يطادروها فيبيمونها للقراء . باتمان بنحسة اذا لم يرد غيرهم اكلها

حصار المرسلين

في دار اسقفية پاكين

مرتب عن الجريدة اليومية التي حررها السيد فائيه اسقف پاكين (لاحق يسابق)

(الجمعة ٢٢ حزيران عيد قلب يسوع الاقدس) اليوم اضحى حصارنا تاماً فلم يبق لنا وسيلة للخابرة احد خارجاً عن حينا بيتنخ - هذه قائمة الاشخاص الموجود عليهم : السيد فائيه وراثيه السيد بولن ثم ٦ لمارزيون و ٦ اخوة مرييون و ٢٢ راهبة و ٨ اخوات الحبة ٨ منهن وطنيات ثم ٣٠ جندياً من بحارة السفينة دنتركستو (d'Entre-casteaux) تحت امرة الخابط بولس هنري ثم ١٠ من البحارة الايطاليين يأمر عليهم الضابط اولياري ثم ١١ داواً اسكليزيكياً ثم ١٠٠ صيني التجأوا الى حينا ثم ١٨٠٠ امرأة صينية مع اولادهن ثم ٤٥٠ ابنة من اليتامى او الدارسات ثم ٥١ طفلاً لقيطاً المجموع ٣٢٢٦ شخصاً - اما موتنا فكفينا لشهر بنيف قليل اللهم اذا لم يسطر كل شخص سوى نصف كيلو (١٥٦ درهماً) كل يوم - اما اسلحتنا فهذا مجملها ٤٠ بندقية في ايدي البحارة يضاف اليها سبع او ثمانى بندقيات أخرى مختلفة الاجناس في ايدي الصينيين ثم ٥٠٠ رمح او بالحري ٥٠٠ عصاة مستقة ليس الا . اما السور الذي ينبغي لهؤلاء . الدفاع عنه فتباغ دائرته ١٣٦٠ متراً

كنت اصدرت ساجتاً امرأ قردت بموجبه تكريس نيابة پاكين الرسولية الى قلب يسوع الاقدس في هذا النهار . فاجتمعنا الساعة ٦٤ في الكنيسة لتلاوة فعل التكريس