

او في وقت البرد - وانا اختلفوا من مكان بارد الى مكان حار وجب ان يتعلموا الرداء العتيق
 حالما يدخلون الحار ويلبسوا رداءه رقيقاً واذا اختلفوا من مكان حار الى مكان بارد وجب ان
 يلبسوا رداءه سميكاً حالما يدخلون المكان البارد

وانا اعتمد الناس على لبس رداء واحد يختلف سماكته باختلاف الحر والبرد والصحة
 والضعف والحركة والسكون وغلما اليباب المبللة بالعرق لكي لا تنجف على ابدانهم فيجول من
 البرد والركام ومن ادواء كثيرة سببة عن البرد. انتهى كلام اللانست ببعض تصرف ولو نظر كاتبه
 العياة التي كان يلبسها اهالي بلادنا ولم ير الوالي على قلة لرأى انها اتفق من كل رداء خاطئة
 الافرنج لانها بقي لا يسها من برد الهواء الخارجي ولا تمنع انتشار الامتعة من جسده. ولكننا الآن في
 عصر التفليد فتترك عوائدنا ولو كانت نافعة وتنبتس عوائد الافرنج ولو كانت ضارة. وقد
 تمكن هذا الداء منا حتى فانت به الحيل ولم يبق لنا الا ان بطلع الافرنج على عوائدنا المحببة
 فيبتسوموا ونعود تنبتسها عنهم مع عوائدهم كما رجعتنا الى الاناث الشرقي لما رأيناهم يتسابتون اليه

باب الزراعة

بزر القطن وزيتة وكبنة

جاء في جريدة الاهرام الغرّة من وكيلها العمري ما نصه

” بسرنا ان عزناو امين بك شمسي انشا معمل صابون في القرايق وقد زرته فوجدته على غابة
 ما يرام من نظافة الصابون - وما بسرني نشر خبره اشارة ميلا لاستخراج زيت بزره القطن
 يستخرج منه زيت صافي يكاد لا يفرق عن زيت الزيتون وهو اول معمل نصح في الدمار المصرية
 واشغاله معمل الصابون بزيو. ثم انني احث المرارعين على شراء كسب بزره القطن الخارج منها
 الزيت (البنية) من هذا المعمل واستعماله سادا (سباحا) للاطيان لانه ذو فائدة عظيمة في
 الزراعة وقد اخذت منه النوبة اية الفرنسية الآخذة بزراعة الراي فصادت منه ثمنا جريلا
 وقد رأيت في جريدة المنتصف رسالة بهذا الصدد تؤيد ما قلته“ انتهى كلام الاهرام

ونحن قد ادرجنا فصلا طويلا في هذا الموضوع في الجزء الحادي عشر من السنة التاسعة
 من المنتصف بينا فيه اهمية بزر القطن وكيفية استخراج الزيت منه ثم استعمال الكسب علقا للمواشي

وأستعمال زبلها ما دام وزيد ذلك يأتنا الآن لان الموضوع جزيل الامية وقد اتبه اليه كثيرون من القراء فنقول

ان الاميركيين الذين يبت في بلادهم اكثر قطن الدنيا مجردون البزور ما يلصق بها من القطن كما ذكرنا قبلاً ثم يكسرونها وينزعون قشرها وينعلونه في الآلات البخارية التي تستخدم لتفكيروها وعصر زبلها فينبى منه رماد كثير اليوناناً يباع طنه باثني عشر ريالاً في ارضه. ويستخرج من قشر طن من البزور ٢٥ رطلاً مصرياً (لهبرة) من الرماد. اما البزور الذي تزعم قشره فيسلق بالبخار ثم يوضع في اكياس من الشعر ويضغط بالمضاعف المائبة التي رسمنا صورها في الجزء الحادي عشر من السنة الماضية. ويقال ان تسعة اعشار زيت الزيتون الذي يباع في الولايات المتحدة الاميركية هي زيت قطن. وكان الاميركيون يرسون زيت القطن العكر الى اوربا فيصنئ ويعاد الى اميركا ويباع باسم زيت الزيتون اما الآن فصاروا يصنونه في بلادهم ويستعملونه عوض الدهن في طبخ الاضعة وقلها

هذا وقد انا سألنا ان الزيت المذكور لا فائده من للارض انا اريد سدها ببزور القطن بل هو مضربها سواء سميت بالبزور نضد او اطعم البزور للماشي ثم سميت الارض بزبلها فيجب استخراجها من البزور. اما الكسب الباقي فيجب اطعامه للماشي لانه مفيد لها ثم تسد الارض بزبلها بعد تفكيروها. ويجوز سدها بالكسب اذا خيّر جيداً لان ما يبقى فيه من اثر الزيت يمتد من الاخلال السريع. وهنا يظهر التدبير فان النائفة من قشر البزور تكاد تكون محصورة في رماده ولذلك يحرق ليشبع بحرارة ورماده. والنائفة من نوى البزور محصورة في كسبه فيعصر ويتنع بزبله ثم يتنع ككسبه مرتين اي في نفثة الماشي وتريل الارض بزبلها

وقد قدرنا ان مقدار البزور الذي نتج باميركا سنة ١٨٨٢ مليوناً طن وثمائة وخمسون الف طن يخرج منها ٤٦٢٨٧٢ طناً تم عمل الزراعة ١٤٦٢٤٢١ فدائماً من الارض فينبى منها ٢٤١٧١٢٨ طناً. وقدروا انها لو عصرت كلها لكان صافي ربحها من ثمن الرماد والزيت والكسب ٢٧٢٩٦٩٦٣ ريالاً

سوس الحبوب

السوس الذي يظهر في الحنطة والنطافى يتولد من بيض صغير جداً بيضه امه على الحبوب الصغيرة فرنس دوناً صغيراً ينقب الحبوب وينم فيها ويتربسوها ولا يزال يفتدي منها ويكبر حتى يبلغ امته بعد ان ينس ويصير سوساً وحشيداً لا علاج له الا قتله للتأبيض على حبوب

أخرى فحوس . وحبوب البذار (التقاوة) قلما تخلو من السوس وقد يكون كاسما فيها لانه لم يبلغ اشدّه فلا يفتنه اليه ولكنه يكون قد أكل قسما من ليها واضعها حتى اذا زرعت كان النبات اللابت منها ضعيفا . فلا بد من قتله وهو ذود صغير قبل ان ياكل لب الحبة . ويتم ذلك بوضع قليل من بي كبريتيد الكربون في قناني زجاجية وسدا بسدادات من اللين فيها مخروق دقيقة ووضعها بين حبوب البذار وضع الحبوب في آنية مسدودة فطيار بخاري كبريتيد الكربون وينشر بين الحبوب ويمت ديدان السوس التي فيها . ولعلم ان بي كبريتيد الكربون هذا سائل طيار سريع الاشتعال فيجب ان يوضع في قناني محكمة السد وان لا يندى من النار ولا يصب من قنينة الى اخرى بقرب الفناديل للسبب المذكور

لا تبخل على المواشي فلا تبخل عليك

قيل ان بفرة مشهورة من بقر الانرغ اسمها ملكة برنت استخرج من ليها ٧٤٦ رطلا مصرابا من الزبدة في السنة وكان طعامها البومي مخورع مد من الخثالة وربع مد من دقيق المرطاب وسدس مد من دقيق الذرة ونصف مد من الجزر وكل ما تستطيع أكله من الحشيش اليابس كالبرسيم ونحوه . ومعلوم ان هذا المقدار من الزبدة واربعه اضاعف الزبدة المستخرجة عادة من لبن بفرة واحدة لاناكل الأعشاب اخضر صيفا وحبشبا اياسا شتاء . فالزيادة في ثمن العلف هي خمس ريال كل يوم او نحو ٧٣ ريالاً في السنة ولكن الزيادة في الزبدة نحو ٥٦ رطلاً في السنة وثمنها نحو ١٧٣ ريالاً فيكون الربح من تكثير العلف لا اقل من ثمة ريال في السنة هذا فضلا عن ان العلف الجيد الكافي يمتن البقر ويحسن منظرها فتباع بشئ جيد ويجيد نتاجها ايضا . وكلما امعنا نظرنا في تربية المواشي وقرانا ما يكتبه الانرغ فيها يزيد تعجبنا من اهل اهالي بلادنا لها واحترام للمعتين بها

تبييض البندورة (الطماطم)

اصبحت البندورة من الخضرا اللازمة حتى بكاد لا يُطبخ طعام بدونها . ولما كانت لا توجد خضراء في كل فصل من فصل السنة احوال الناس على تقديدها او تجنبها لكي يستمرواها عند ما لا توجد خضراء . ولاهل الشام طرفتان مشهورتان في ذلك . الاولى ان تقطع وبرش عليها قليل من الملح وتترك كذلك يومين او ثلاثة ثم تعصر وتنزج عصارتها بالملح الكثير وتغلى حتى يشتد قوامها فتوضع في آنية واسعة وتجفف في الشمس حتى تصير بنوام الزبدة فتوضع في آنية

الى حين الاستمال . والثانية ان تقطع وبترع بزرها ويندر عليه كثير من الملح وتجفف في الشمس ثم تنظم (تفك) في حيط وتحتفظ الى حين الحاجة . وقد قرأنا الآن عن طريقة لاهل ايطاليا نظمتها افضل من الطريقتين المذكورين لعدم استعمال الملح فيها . لان الملح الكثير يغير طعم البندورة وقد يزيد على ما يحتاجه الطعام الذي تخرج به . اما الطريقة الايطالية فهي ان تعصر البندورة الناضجة جيداً في أكياس ناع خروج البزر مع الرب ثم يسط الرب على آتفة او الراح او آنية واسعة ويوضع في الشمس حتى يجف فيدق ويحفظ دقيقاً الى حين الحاجة اليه . وعند ما يراد استعماله يُنقع في ماء سخن بضع ساعات ثم يستعمل كما تستعمل البندورة الخضراء

أكبر كرمه في الدنيا

قيل ان في بلد من البرتوغال كرمه حلت حبلها الاول سنة ١٨٠٢ واستخرج من عنبها سنة ١٨٦٤ نحو ١٦٥٠ رطلاً مصرياً من الخمر وهي تظلل ارضاً مساحتها ٥٢١٥ قدماً مربعة . ويحيط سائرهما متران فهي اكبر كرمه في الدنيا على ما قيل

باب الصناعة

صنع الفرو

لابد لانتان صنع الفرو من المزاولة والاخبار والاصباغ التي يصنع بها فهي خشب البقم للون الاسمر وخشب البتم والزاج للون الاسود ونصف ليرة من سموق خشب برازيل و٤ دراهم من الدودة و ٤٨٠ درهماً من الماء للون الاحمر . ويحضر هذا اللون الاخير بان ينقى سموق خشب برازيل في الماء ساعة ثم تضاف اليه الدودة ويغلى ربع ساعة . ويمكن صبغه باصباغ الازولين على انواعها ولا اشكال في كيفية صبغها

تفريجة الجلد على الحديد

يفرى الجلد على الحديد بطرق شتى ابسطها واشهرها الطريقة التالية : يدمن الحديد بدهان السبازج والصابون حتى يغطي بطلاء مصنوع من الفراء والتربتينا وذلك بان