

طبقة فوق اخرى ورش على كل طبقة من طبقاتها واتركه من المساء الى الصباح. وفي  
الصباح انتفض من الملح وضعة في اناء من خزف وضع معه قطعاً من القليظة الحمراء ثم صب  
عليه خلاطاً بارداً واتركه يوبين ثم صف الخل عنه واغله بعد ان تنقع في كل ثلاث  
اوقات من فنجاناً من السكر وجوزتين من جوز الطيب وملعقة كبيرة من بزر الكبربرة وملعقة  
من بزر الخردل ويجب ان توضع هذه البهارات في كيس رقيق يوضع في الخل ويغلى  
الخل وما فيه من البهارات خمس دقائق ويصب على القليط وهو مغال ويكرر اغلاء  
الخل على هذه الصورة ثلاثة اسابيع مرة كل اسبوع وتوضع صحفة على وجه القليط حتى  
يبقى كلة تحت وجه الخل ويجب تنقذ هذا الخلل مرة كل اسبوع فانما ظهرت فيه علامات  
الامتراء او الاختيار ينزع الخل عنه ويغلى ثم يرد اليه ثانية سناتي بالية

## باب الزراعة

### امراض المواشي

الحكيم من منع الامراض قبل حدوثها لا من حاول شفاؤها بعد حدوثها ولا سيما  
امراض المواشي فان التوقي منها اسلم عاقبة من علاجها. والتوقي من الامراض يقوم  
اكثر باطعام المواشي علناً جيداً خالياً من التصاد وارتوائها من الماء الصافي التي وزر بها في  
مزارب نظيفة خالية من العنونة. وقد ثبت من مباحث الاطباء الباحثين في امراض  
المواشي ان داء التدرن الذريع يصيب البقر من زربها في مزارب رطبة فاسدة الهواء  
او من اقامتها في اراضي رطبة ومزج علفها بمواد فاسدة. وما يصدق على هذا الداء  
يصدق على كثير غيره من الامراض فكذلك يمكن التوقي منها بالنظافة  
ومن المرح الآن ان التدرن والسراجة ونحوها من الامراض التي تصيب المواشي  
تولد من انواع صغيرة من الميكروبات وان الاحوال التي تضر بصحة المواشي توافق نمو  
هذه الميكروبات وتكاثرها كالعلف الفاسد والماء الآسن  
ومن المنزّر ايضاً ان الاعتناء بالمواشي في طعامها وشرابها وهوائها متبذ لها سواء  
قصد به وقايتها من الامراض ام لم يقصد. وكل ما يبي الحيوان من المرض ينجم وينتج  
ايضاً. وكلما جادت صحة الحيوان وحسن هضمه قل العلف الذي يفتدي به بالنسبة

الى الغذاء الذي يُخَرَّم في بدو

### غلة التمح

قال الاستاذ سبن الاميركي لقد اتمت سنوات عديدة في ديوان الزراعة بولاية مسوري والتفت الى تقارير غلة التمح سنة بعد اخرى فראيت ان الفلاحين نهاملوا اولاً في زراعة التمح واعتلوا بتريه البقر ثم رخص عن البقر كثيراً فعادوا الى الاعتناء بالتمح فكانت غلة الفدان اولاً اقل من ثلاثة ارانب فصارت اكثر من ستة ارانب وما ذلك لان الفلاحين غيروا التقاوي او الارض ولا لان الاحداث الجوية تغيرت بل لانهم اتبعوا طرق المحرث والزرع

### المحرث والصرف

لا يعيش النبات في الارض ولا يتبع ما لم يقتدر منها. ومواد الغذاء موجودة فيها وفي الهواء وقد تكون في الماء ايضاً ولكن المواد التي في الارض لا تكون كلها في حالة صالحة للغذاء كما ان مواد الطعام لا تكون كلها صالحة للاكل ما لم تطبخ او تتد على اسلوب آخر. وكل مواد الغذاء التي في الارض والزبل لا يتضع النبات منها ما لم تدب في الماء بمونة الحامض الكربونيك الذي فيه جذور النبات تنمو. فالماء حامل يحمل الغذاء من الارض الى جذور النبات. والمواد الجامة التي لا تدرب في الماء كالحمص وحبوب الرمال تئيد النبات بنمكيه في الارض ونهمل الطرق لسخول الهواء اليها وبما ان النبات يفتدي من المواد التي تدرب في الماء المحاوي قليلاً من الحامض فتميت تلك المواد بغذاء النبات وهي الجزء النعمان من الارض وما سواها فتغير ذقاب او غير فعال ومن ام اعمال التلاح ان يجعل المواد غير المتغلة فتالة بمعدة لتغذية النبات وهذا من الممكنات واتقان التلاحة يتكفل به. والمساعد له على ذلك هو الهواء الذي بواسطته قد تفتت الصخور الارض وتكونت اترتها

فالماء يخلل الارض حانلاً معه جانياً من اكسجين الهواء ويتروجبه والحامض الكربونيك الذي فيه ويشرع في اذابة عناصرها اعداداً لها لتغذية النبات ولذلك تجد الارض الطيبة التي مرّت عليها السنين تسمى بالماء ويخللها الهواء كثيرة الغذاء ينمو فيها النبات سنة بعد اخرى ولا يعثره الذبول. وكلما سهلنا السبل لدخول الماء والهواء الى الارض كثرت فيها المواد المغذية فيكون ذلك بمثابة اتياع ساد للارض. فعلى التلاح ان

يساعد الهواء والماء ما السمكة ليختللا الارض

اما الطرق التي يستعملها الفلاح لذلك فهي اولاً حرث الارض . قابل بين قطعتين من الارض واحدة حرثت جيداً قبل زرعها وواحدة لم تحرث جيداً فترى فرقاً عظيماً بين مزرعتهما

وثانياً اتزاح المياه او صرفها من الارض . والذي يرى المياه تترح من الارض قد يظن ان النائة متوقفة على خروج المياه منها كأن الضرر حاصل من وجودها في الارض والحقيقة ان النائة تحصل من دخول الهواء الى المكان الذي كان الماء فيه فانه لا يخرج الماء من الارض ما لم يدخل الهواء لينوم مقامه وهذا واضح عند من له اقل الملم بمبادئ الطبيعات وبموجب ذلك يكون صرف المياه من اسفل الارض بمثابة ادخال

الهواء اليها وهنالك العملان اي الحرث والصرف من افيد اعمال الزراعة وللحراثة فائدة اخرى غير ما تقدم وهي تحويل الحوامض الآتية المضرّة الى حامض كربونيك . والحامض الكربونيك من ارفع المواد للزراع . وتحويل اكسيد الحديد الاصفر المضر بالنبات الى مركب آخر تافع . وفي الهواء غاز الامونيا وهو من ارفع المواد ايضاً . وغلايه المواد يتوقف على كثرة وجود الامونيا فيه وهي مع ذلك موجودة في الهواء وتصل منه الى الارض بلائمن ولا تنفق وعليه فالحرث والصرف بمثابة اضافة المواد الى الارض

### فائدة الاعشاب البحرية

من المعلوم ان البحر ينفذ اعشاباً كثيرة على شاطئه تنبعث منها روائح خفيفة حتى يضيق الناس بها ذرعاً . وقد شاهدنا هذه الاعشاب مراراً واشتمنا رائحتها الخفيفة على بعد مئات من الامتار . وبلغنا انها كثيرة في جوار الاسكندرية حتى اضطرت الحكومة ان تنفق على ازاليتها . وما هي اول مرة اضطرت ان تنخر على ما كان يمكن ان تحمي منه نفقاً كبيراً . فالاعشاب البحرية المذكورة ماد من اجود الاسمات لبعض المزروعات كالبطاطا والهلين وما اشبه ففي البطاطا ٧٥ في المئة ماء و ٢٥ مواد جامدة وفي كل سنة درهم من هذه المواد الجامدة ٦٢ درهماً من النشا و ١٥ من السكر والصمغ و ٩ من مركبات البروتابين التي تكون اللحم و ١ من الدهن و ١ من النسيج الخلوي و ٤ من المواد الحامضية . ومركبات البروتابين اهم هذه المواد كلها والاعشاب البحرية غنية بالبروتابين فيها من ٢٠ الى ٢٥ في المئة منه . والحمل من هذه الاعشاب يفيد الارض مثل الحمل من اجود انواع الزيل .

وكل الفلاحين على شطوط اوربا يستعملونها ساداً لاراضهم والغالب ان يزرع الحمل منها  
بحمل من الزبل والاولى ان تخمر قبل تعميد الارض بها

### منى تتقى التقاوي

الغالب ان الفلاح لا يتقى التقاوي بل يزرع ما يصل اليه منها كما كان نوعه واذا  
انتم بامرها اختارها ما جادت غلته وهذا جهد ما يبلغ اليه من انتقامها. ولكن اذا كان  
لا بد من التقاوي فعلى م لا يهتم بامرها باكر ان يزرع قطعة صغيرة من ارضه لاجل التقاوي  
خاصة ويعتني بمرتها وزرعها وخدمتها اعتناء خاصاً ثم يضع غلتها وحدها لكي يزرع  
ارضه منها

### العنب في مصر

أبصدق ان اهالي لبنان يبيعون افة العنب باقل من عشرين بارة واهالي مصر  
يتاعونها بمئة وعشرين بارة والبعد بين البلادين يضع مئات من الاميال مع ان العنب  
ينقل في اوربا واميركا الرقاً من الاميال ولا يبلغ لئنه هذا الحد من الغلاء. والسبب  
في ذلك ان اهالي اوربا واميركا يعرفون كيف يقطفون العنب ويحفظونه قليلاً حتى  
تجف عاينته وقشرته ويسهل نقله من بلاد الى اخرى فيصل سليماً واهالي لبنان لا  
يعرفون ذلك فلا يصل عنب زحلة مثلاً الى بيروت وهي على نحو عشرين ميلاً منها  
الأبعد ان يتلف جانب منه ثم لا يقيم في بيروت يومين او ثلاثة حتى يتلف كله .  
اما اهالي اميركا فيتركون العناقيد حتى تنضج جيداً ثم يقطفونها ويضعونها على اطباق  
المواحد بجانب الآخر ولا يضعون فوقها عناقيد اخرى ثم يضعونها في مركبات ذات زبركات  
لكي لا ترشح وينقلونها الى غرفة فيها صقالة معدة لها ويضعون الاطباق على الصقالة ويجب  
ان تكون الغرفة بحيث يمكن التحكم بما يدخلها من الهواء والنور فلا يمضي وقت طويل  
حتى تجف العناقيد وتتمك الثمرة قليلاً ويصير ثقل العنب اسهل مما كان قليلاً .  
فيؤخذ كل عنقود على حده وتترع منه جميع الحبوب المبرثة والمتنوفة بمقراض معدة  
لذلك وتوضع العناقيد في السلال او الصناديق المعدة لها وترسل الى الجهات فيصل  
اكثرها سليماً

## العجول في فرنسا

الفرنسيون امهر الناس بتربية العجول ولم العجل عندهم ايض طري. دسم جداً  
وسبب ذلك انهم لا يطعمون العجول الا لبناً فاذا بلغ العجل ثلاثة اشهر صار وزنه من ثلثه  
ليرة الى اربع مئة ليرة. ويبسعون العجل من مئة العجول تسعة جنيهات الى ١٥ جنيهاً  
لسبب جودة لحمه

## باب الصناعة

طبخ الصابون  
تابع ما قبله

الصابون الاصفر او صابون القلونة. القلونة تدوب بسهولة في القلويات ولكنها لا  
تحوّل الى حوامض كالادهان ولذلك لا تصير صابوناً بنفسها وكلما اشتدت قلوية القلوي  
قل نبات المركبات التي تتركب منه ومن القلونة. وبما ان القلونة لا تعدل القلوي تبقى  
حرقاة القلوي في الصابون اذا كان قليل المواد الدهنية او الزيتية فيصير استعماله بالصوف  
اذا غسل به ويجلد الانسان ايضاً وبكل الالياف الجيرية. ويقال ان الشحم الرخ يعني  
رائحة القلونة اكثر من غيره من المواد ولذلك ولا اعتبارات اخرى يفضل ان تضاف القلونة  
الى الصابون حتى يكاد ينتهي طبخه ويجب دق القلونة قبل اضافتها الى الصابون ليسهل  
ذوبانها فيه. والمقدار الذي يضاف منها الى الصابون هو غالباً مقدار ثلث الشحم وابدان  
الظليان بعد ذلك ويضاف الى الطبخة قليل من القلوي. ويعلم ان الصابون استكمل  
حتى من الطبخ تبريد قليل منه فاذا جمد جيداً ولم يبق منه بقية لرجة على المجلد اذا  
اديب في الماء فقد صار جيداً ويحفظ بحسب السائل من تحت الصابون بالميزل ويضاف  
اليه سائل درجة ٤ بومه ثم سائل آخر درجة ٢ بومه ويزال الزبد عن وجه الصابون  
ويحفظ الطبخة اخرى. والغالب ان يستعمل قليل من زيت النخل في طبخ هذا الصابون  
لكي تطيب رائحته وبصنولونه وهو اذا احسن طبخة اصفر بلون شمع العسل يكاد يكون  
شفافاً من زواياه وبدوب في الماء بسرعة ويرغى ولو كان الماء قاسياً  
وقد حلل العلامة بور انواعاً مختلفة من الصابون فوجد تركيبها على ما ترى