

فالدكتور شمين شاعر واديب من قبل ان يكون طبيباً وفيلسوفاً عمراً وسي قرأت كتابه الثاني الذي يصدر من قريب وفيه مفعوة ما كتب في الطب والادب وطلعت على ما فيه من التصورات السامية والمواضيع المختلفة مفرعة في قالب من الانشاء جديد لا يعرف التعقيد ولا التقليد اعجبت بهذا الاقتدار النادر في خلق المعاني وتصورها وتنسيقها وبقست مثلي ان الدكتور شميل قابضة في الشرق لو قدر له ما لعلاء الغرب من مصانع كتابية ومعامل ذبولوجية يقرن بها العلم بالعمل والدرس بالاخبار لكان من المخترعين ولاضاف اسمه الى قائمة الذين يذكروهم في كتابه ويستشهد بهم في جداله ويشي على اثرهم في اقواله

بني لي كلمة في ختام هذا الحديث امرها للقارىء انكريم وهي ان مذهب التحول عم قد تأيدت دعائه والانسان لم يتعمه اصله الحيواني ان يكون كما هو وليس في استطاعة احد ان يترج منه آماله واحلامه. والذي في قلبه ايمان حقيقي لا يتألم اذا عرف انه في زمن من الازمان لم يكن جده يحمل فقط على اكتافه جلد حيران كما يفعل بعض الموثحين اليوم بل كان هذا الجلد لا سقا يدينه. لم يمت الشعر لان الشمس لم تعد تطفح حقيقة من المشرق لم يمت لاننا عرفنا ان الارض تدور حولها والاحساس الذهني انساني بارقي معاني الكلمة فلا تزيله معرفة الانسان تاريخه القديم وما عده المعرفة سوى انتصار للعقل البشري لانه يست من رسم الخييق ذلك الماضي المدفون منذ ملايين من السنين

الدكتور
فقولا فياض

باب تدبير المنزل

قد نلنا هنا الباب لكي ندورج فيوكل ما عم اهل البيت صرفته من فرية اكوزاد وتدبير الطعام واللباس واشتراب والسكن والزينة وغير ذلك ما يعبر بالضع عن كل عائله

القمح وطحينه

قوام الطعام اربعة اصناف وهي : المواد النروجينية كالقمح الحبر والمادة الضمحية في القمح . والمواد الدهنية والزيتية والمواد النشائية والسكرية . والمواد المعدنية كبعض الاملاح . وكلها موجودة في البندوقو كاف للتغذية وجده . اما القمح فتؤلف من ثلاثة اصناف من هذه

المواد فقط ويتقصه الصنف الثالث اي نفواد النشائية والسكرية . واعم المواد التي فيه هي المواد النتروجينية التي يولف منها اللحم الاحمر ثم القويات الدهنية ثم المواد المعدنية وهي املاح البوتاسا والحديد . وسندكر للفرق بين بعض العلامات التي يميز بها اللحم الجيد ثم نورد شيئاً عن طرق تمييزه واختلافها بعضها عن بعض في قائمتها

صفاته

اللون . يجب ان يكون مقداره كافيًا نكهة اذا زاد كثيراً تنقصت المواد النتروجينية وهي قوام العذبة في اللحم . ويجب ان يكون محمماً لا ليناً كالفلانم . وان يكون خالياً من الدم قليل الاصفرار . ويختلف لون الدهن باختلاف نوع الطيف واختلاف من الحيوان فهو ابيض في النجول الصغيرة اسفر في الالبان والثيران

اللحم الاحمر . يجب ان يكون مكثراً مرناً لا رخواً ولا قاصياً صلماً . وهو رطب ضارب الى اليباس في صغار الحيوانات احمر قائم في كبارها واليافه فيها خشنة ضخمة وتزداد هذه الخشونة في الحيوانات التي تشن بالحرث او تسير مسافات طويلة في طلب الكلاء . واذا وضع اللحم الجيد في صحن وترك يشع ساعات جف قليلاً وخرج منه عصير احمر . وهو حلو الطعم تنبعث منه رائحة زكية متى وضع على النار للطبخ

ومتى بدأ فيه الاضمحلال او الفساد سهل فصل اليافه بعضها عن بعض وايبس وتغير قوامه فصار رخواً ليناً . ويجب الانتباه الى معرفة الفرق بين اللحم في اول ظهور الاضمحلال وبين لحم صغار الحيوانات قائم فيها ليناً ضارباً الى اليباس كما مر . ويعرف الاضمحلال ايضاً في اول ظهوره باوخال سكين فيه فاذا كان اللحم جديداً كانت مقاومته واحدة واذا كان الاضمحلال قد بدأ فيه صارت بعض اجزائه رخوة فتكون اقل مقاومة من غيرها وفي اللحم ٧ الى ٢٠ في المئة من العظم ونسبة الى اللحم نقل في الحيوانات الصغيرة وتزيد في الحزيلة

الكبد والطحال والرتنان والكليتان . يجب فحصها جيداً لتلا يكون فيها وديدان او درن واذا كان الطحال مشغياً وجب الامتناع عن اكله

الامراض التي تصيب الانسان من اللحم

اللحم الفاسد قد لا يؤذي آكلة مطلقاً لكنه في بعض الاحيان يسبب هضةً وانحطاطاً شديداً . وبعض انواع اللحم المحفوظ في الثلب يسبب اعراضاً كهذه بسبب تولد نوع من السم فيه . والحيوانات تصاب بامراض كثيرة وقد يكون لها سبباً لانتقال هذه الامراض الى

الانسان كالديدان والثرة الخبيثة. والتدرون وغيرها على ان الاطباء مختلفون في بعض هذه
الامراض والافضل الانتفاع عن اكل لحوم الحيراثات المسابة بانها داء كان

طبخ اللحم

الطبخ يجعل الطعام للديدان الطعم سهيل المضم ويذبل منه بعض المواد المؤذية كالجرانيم
المرضية ويفقد قوامه وتركيبه فيسهل منشفة وهضمه . فاذا طبخنا قطعة من اللحم مثلاً جمد
الزلال التي فيها وتحول النسيج الخلوي الذي بين العضلات الى مادة جلايينية نينة
وتفككت اجزائها فسهل مضغها وهضمها . وطبخ اللحم يسهل الى ستة انواع رئيسية وما بقي
بجرح منها وهي السلق والتخمير (الروستو) واليخنة والشوي والقلي والطبخ بالفرن

السلق . والغاية منه اما حفظ المواد الغذائية في اللحم او استخراجها منه الى المرق . فاذا
اريد الاول وجب قطع اللحم قطعاً كبيرة ووضعيها في الماء العالي دفعة واحدة فجمد المواد
التروجينية على سطح اللحم ويكبرن بذلك طبقة جامدة تمنع خروج المواد التي فيه ثم تخفف
النار بعد بضع دقائق ويترك اللحم في الماء على نار خفيفة الى ان ينضج

اما اذا اريد المرق الجيد المذاقي فيجب قطع اللحم قطعاً صغيرة جداً فتكثر بذلك سطوحه
التي تتصل بالماء ثم يرضع في ماء بارد حتى لا تجمد المواد التروجينية التي فيه ويوضع على نار
خفيفة فنخرج منه اكثر كمية يمكن اخراجها من المواد الغذائية وتخرج بالماء

اليخنة . يختلف عمل اليخنة عندنا وعند الانرچ فمن نحرر اللحم قليلاً قبل وضعه مع
الخضر وهم يضمونه بلا تخمير فالليخنة عندهم نوع من السلق فيخرج من اللحم بعض المواد التي
فيه وعندنا نوع من التخمير مع السلق حتى اكثر المواد في اللحم

التخمير (الروستو) . وهو الموهول عليه عند الانكليز . واللحم المحمر اصعب هضمًا من
المسلوق لكنه يفرقه في لغة الطعم فان اكثر موادها تبقى فيه لانه يقطع قطعاً كبيرة فيشكلون على
سطحه طبقة متجمدة من المواد التروجينية تمنع خروج شيء منه

الشوي والطبخ بالفرن . يشبهان التخمير في البلد لكن اللحم في الشوي يقطع قطعاً صغيرة
القلي . ويعمل عليه كثيراً في بلادنا فيقطع اللحم قطعاً صغيرة تقي بالدهن او السمن

فيخللان جميع اجزائه ويحمله عسر المضم لاسيما وان الدهن والسمن يغليان على درجة
فوق درجة غليان الماء فيعرضان اللحم بذلك الى درجة مرتفعة من الحرارة فيصير هضمه اسيراً
ولكن اذا اكل القليل منه اذاما مع الكثير من الخبز فانه ييجزأ بالمشح ولا يعود هضمه اسيراً
لاسبب وان مقداره في الطعام يكون قليلاً

ازالة النمش

لنمش اددية كثيرة تزيله ثم يعود في غالب الاحيان . وبعض هذه الادوية بل أكثرها سام للسحول السليمانى فيها لكن لا بأس بامتثالها مع الانتباه . وهناك بعضها والمقادير بالتوازن الانكليزية

١٢ قمحة	سليمانى
٣ دراهم	حامض هيدروكلوريك نقي
أوقية ونصف	لوز مر
أوقية	فيسرين
درهمان	صبغة الجذور الجاروي
كبة كافية	ماء زهر النارنج

اليد السليمانى في ثلاث ايام من الماء والخلط في اليد السليمانى فيسرين وكوريك وضعة جانباً . ثم خذ اللوز المر واقشره واسحقه في حاون صيني واضف اليه الفيسرين وامزجه يد جيداً فيصير بقرام العجين . ثم اضف اليه وانت تحركه يد المادون سع اواني من ماء الزهر فيصير مستحلباً فاضف اليه صبغة الجذور نقطة نقطة ثم يحول السليمانى المذكور آنفاً ثم كبة كافية من ماء الزهر حتى يصير كله ستة عشر اوقية طيبة

يدهن الوجه بهذا السواء كل مساء قبل النوم

غيره	سليمانى	ست قححات
	حامض هيدروكلوريك نقي	درهم
	ماء مقطر	أربع اواني
امزج واضف اليه	سبيرتو مصحح	اوقيتين
	ماء الورد	اوقيتين
	فيسرين	اوقية

غيره وهو غير سام

كلوريد الشادر	درهم
ماء	٧ اواني
ماء الكولونيا	درهمان

غيره	سلفوكربولات الزنك	جزآن
	غيسرين	٢٥ جزء
	ماء انورد	٢٥ جزء
	سيرتو	٥ اجزاء

يدعم الوجه به مرتين في اليوم ويترك نحو ساعة ثم يغسل بالماء

وقال دارد الانطاكي في تذكرته توبله الاطية بكل حار مثل الدفني والاملاح ولب
البطيخ والاسنن واللوژ المر- والنوشادر مع الودع المظني في حامض البيون ويؤد الفجل
والكرنب وثلاه الحار ايها اتفق طلاء وغسلاً بطيخها

المذكورة الصابات بلاكربيل

رثا تقدم حيايات النساء

توفيت بالامس المذكورة الصابات بلاكربيل في السنة الثمين من عمرها وهي اول امرأة
نالت الشهادة الطبية القانونية - كان مولعها في بلاد الانكلترا لكنها اقامت سنوات كثيرة في
انزولات المتحدة - ولما بلغت السنة السادسة والعشرين من عمرها طلبت الدخول في جامعة
جنيفا بولاية زيوريك فتردد الاساتذة في قبولها وتركوا المسألة رأى التلامذة فقبلها هو لاه
ياجماع الآراء وتعهدوا ان لا يأتوا امرأة يريحها مدة اقامتها بينهم - ولما اتمت دروسها منحت
الشهادة الطبية باحتفال حضره خلق كثير - وعادت الى بلاد الانكلترا سنة ١٨٤٩ فكان
الاطباء يمشون الظن بها ويتفرون منها على ان السرجيس باجت الجراح المشهور اذن لها
في التردد الى مستشفى مار برتولوماس في لندن والدخول الى كل اقسامه الا قسم المختص
بامراض النساء - ثم انتقلت الى باريس ولازمت الدروس في مستشفى النساء سنة

وامسيت هناك بمرور مديدي انتقل اليها من احدى المريفات في المستشفى فقعدت
احدى عينها ولم يعد لها امل ان تخصص بالجراحة كما كانت تشتهي - وعادت الى الولايات
المتحدة سنة ١٨٥١ واشتهرت هناك بصناعة الطب - وكانت تميل كثيراً الى التطبيب في
المستشفيات فانتأت صيدلية مولتها تدريجاً الى مستشفى وهو الآن مستشفى النساء في نيويورك
ولا يطبب فيه الا النساء - ولما زارت بلاد الانكلترا مرة أخرى سجل اسمها بين الاطباء
المصرح لهم بالتطبيب في انكلترا وهي آخر من سجل اسمها من الاطباء الذين يعملون بشهادات

اجتية فان البرلمان من نظاماً بعد ذلك منع به قيد اسماء الاطباء الذين لم يتسولوا سيرة مدارس الكتيرية

ثم عادت الى نيويورك وعينت استاذة لعم حفظ الصحة في مدرسة النساء الطبية بمدينة نيويورك - وانتقلت بعد ذلك الى بلاد الانكليز ولما أُنشئت مدرسة النساء الطبية في لندن عينت استاذة لأمراض النساء فيها وبقيت في وظيفتها هذه الى ان شاخت وقضت قواها

باب الزراعة

الرخاء عام لولا الدين

كيفما جلت الآن في القطر المصري تجد دلائل الرخاء فيه فالحيل في المدن والبادر والجراسين بكاد عرضها يساوي طولها وصاتر المواشي طرحت العجف الذي كان باوياً طليبا منذ سنتين وهي الآن متلفة البدن لان البرسيم كان جيداً جداً والشعير والقول رخيصاً كثيراً فاكلت وشبعت ومتمت

ولقد كانت المحصولات جيدة بنوع عام من قول وشعير وقمح وذرة حتى زادت على حاجة البلاد وصدر بعض القبول وبعض الذرة وبعض القمح أيضاً وبلغ الصادر من القبول الى ١٧ يونيو ٢٣٦٧٢ اردنياً ومن الذرة ٣٨٨٥٠ اردنياً ومن القمح ١٣٦ اردنياً ولو اضني بطحن القمح البلدي حتى يأتي دقيقة ايضاً كالدقيق الرومي او الفرنسي لاستغنت البلاد عنهما وكل ذلك مما يرغى ويسر لولا الدين

ما دام الفلاح يستغل حيزه من ارضه فلا فرق لثديه بلع من اردب الحنطة جنيتها او او جنيتها ولكن اذا كان مضطراً ان يدفع عشرة جنيات لصاحب الطين اجرة الفدان واذا كان صاحب الطين مضطراً ان يدفع مال الحكومة واقساط الدين جنيات مدفودات فالفرق كبير جداً بين ان يكون اردب القمح يجيد او يجنيهين لانه اذا كانت خمسة ارداب بعشرة جنيات فهي تكفي ايجار الفدان فيوفى منها مال الحكومة وقسط الدين ويبقى المالك شيء من الربح ولكن اذا كانت الخمسة الارواب بخمسة جنيات فقط فلا تكفي نصف ايجار الفدان ولا يستطيع المالك ان يوفى منها مال الحكومة وقسط الدين