باب الزراعة

التفريخ في مصر

لقد كان من رأينا دائماً ان الاساليب الزراعية الجارية في القطر المصري اذا اتقنها اصحابها فهي من خير الاساليب الزراعية فالقمح يبلغ محصول فدانهِ ثمانية ارادب الى عشرة وقد بارى الاستاذ وود رئيس قسم الزراعة في مجمع تقدم العلوم البريطاني بانهم انتقوا نوعاً من القمح واصلحوهُ فبلغ محصول الفدان منهُ في بلاد الانكليز اربعين بشلاً او نحو سبعة ارادب وثلث اردب . ومحصول فدان الذرة يبلغ عندنا احياناً ٢٥ اردباً وهو معها جاد عندهم لا يبلغ ٢٠ اردباً . وفدان القطن يبلغ محصولهُ ١٢ قنطاراً كبيراً وليس لذلك مثيل في بلاد اخرى . ولكن بينما تجد فلاحاً يتقن خدمة ارضهِ حتى تنل هذه الغلة تجد جارهُ يهملها او يسيء خدمتها فلا يزيد محصول الفدان منها على اردبين من القمح او اردبين من الذرة او قنطار من القطن . ولو شاعت الخدمة الجيدة في القطر كلهِ من حيث الحرث والزرع والري والتسميد لتضاعفت المحصولات كلها

هذا وقد وقف المستر كدمن في مجمع تقدم العلوم البريطاني بالامس وشهد ان طريقة تفريخ البيض الجارية في القطر المصري منذ خمسة آلاف سنة هي افضل من الطريقة العلمية المتبعة في اوربا الآن والتي ارادت مصلحة الزراعة ان تدخلها الى القطر المصري . والطريقة المصرية معروفة وهي ان يوضع البيض في غرفة كبيرة على طبقة من التبن ويوقد حوله التبن والجلّة حتى تزيد حرارة الغرفة زيادة كافية لنمو الفراخ داخل البيض . ويقلّب البيض من وقت الى آخر الى ان تخرج الفراخ منهُ . وقد وصف المستر كدمن هذه الطريقة المصرية فقال

« ان المصريين اشتهروا من قديم الزمان بتفريخ البيض ولا يزالون يفرخونهُ بمقادير كبيرة وهم يتوارثون هذه الصناعة خلفاً عن سلف ولذلك هي خاصة ببيوت مخصوصة واصحاب المفارخ لا يفشون معارفهم لغيرهم فجهلها الجمهور ولذلك شاع عند الفلاحين ان الذين يفرخون البيض يخلعون ثيابهم ويرخمون عليهِ كالدجاجة الرقناء لينقف بحرارة ابدانهم . والظاهر ان هذه الخرافة قديمة وقد اشار اليها الامبراطور ادريانوس حيث قال « ان المصريين يفرخون البيض على طريقة اخجل من وصفها »

ثم وصف المستر كدمن المفارخ فقال « ان الوقود الذي يرند لتدفئة البيض مصنوع من التبن وروث البهائم وان الماء يصنعهُ اقراصاً ويجففهُ في الشمس وهو يحترق ببطء ولا ينطفئ من نفسهِ ولا يلزم لكل فرن من الافران التي تحمى بها المفارخ الاَّ قليل من هذا الوقود . ويفرخ البيض في المفارخ مدة اربعة اشهر او خمسة من السنة في الشتاء والربيع وتحمى الافران قبل وضع البيض باسبوع او عشرة ايام ويكون في كل مفرخ نحو سبعة آلاف بيضة فيفرخ ثلثها او اكثر فهي افضل كل وسائل التفريخ من هذا القبيل . ويظهر من تعداد السكان سنة ١٩١١ انهُ كان في القطر المصري تلك السنة ٥١٢ مفرّخاً فاذا فرضنا ان كل واحد منهم يستعمل عشرة افران مدة اربعة اشهر فيكون عدد البيض الذي يستعمل للتفريخ في القطر المصري في السنة ١٨٥ مليون بيضة يفرخ منها ١٢٠ مليوناً . ويندر جداً ان تجد في القطر المصري دجاجة رقناء كأن دجاج القطر المصري فقد سليقة حضن البيض بسبب الاعتماد على التفريخ الصناعي » . ثم قال ان مصلحة الزراعة استشارتهُ في العام الماضي في ادخال المحاضن الاوربية واستعمالها في القطر المصري كله فاثبت لهُ البحث افضلية المحاضن المصرية على المحاضن الاوربية الأحيث يراد الاتجار لتأمين انواع الفراخ . ومن رأيهِ ان اقتباس الاسلوب المصري للتفريخ في اوربا يأتي بربح كبير

موسم القطن الماضي

يحسب موسم القطن المصري انهُ يبتدئ في ١ سبتمبر وينتهي في ٣١ اغسطس من السنة التالية سواء ورد كلهُ الى الاسكندرية في هذه المدة او بقيت منهُ بقية وسواء صدر كلهُ من الاسكندرية او لم يصدر ما بقي في الارياف من الموسم الواحد بعد ٣١ اغسطس يحسب من الموسم التالي

والذي يرد الى الاسكندرية يومياً من الموسم الواحد لا يوزن وزناً مدققاً فلا يعلم مقدار الوارد تماماً الاَّ في آخر السنة حين يعلم مقدار الصادر بالضبط ومقدار الباقي وعليهِ فقد كان الوارد الى الاسكندرية من الموسم الماضي ٧٥٣٢٦٣ قنطاراً

والى بورت سعيد والاسمعيلية والسويس	٤٦ »
وورد الى الاسكندرية بحراً من بورت سودان واسيا الصغرى	٢٤٤ »
وكان في الاسكندرية في ١ سبتمبر سنة ١٩١٢	٣٥٠٠٠٠ »
والجملة	٧٨٨٢٩٢٠ »

وصدر من الاسكندرية في غضون السنة	٧٣٦٧ ٥٩٦ قنطاراً
ومن بورت سودان	٤٦ »
واستعمل في معمل الغزل في الاسكندرية	١٧ ٧٧٨ »
واحترق فيها ثلاث حرائق	٦ ٥٠٠ »
وبقي في الاسكندرية في ٣١ اغسطس الماضي	٤٩١ ٠٠٠ »
والجملة	٨ ٨٨٢ ٩٣٠ »

وعليه فالوارد الى الاسكندرية من الموسم الماضي بلغ ٧ ٥٣٢ ٦٧٦ قنطاراً كما تقدم او اكثر من سبعة ملايين ونصف مليون قنطار

تعليل ضرر الضباب

وفعل الحر والبرد بالمزروعات

المشهور ان الضباب (الشابورة) الذي يتكوّن في الصباح يضرّ المزروعات ولعلّ ذلك صحيح ويمكن تعليلهُ هكذا : —

يبرد الهواء كثيراً في الليل في القطر المصري ولاسيما في الجهات الجنوبية من القاهرة فصاعداً فتحتمل المزروعات هذا البرد لانهُ يحدث رويداً رويداً بعد غياب الشمس . وفي الصباح تشرق الشمس فتحرق الاشعة فتكون حرارتها قليلة وتزيد رويداً رويداً بارتفاعها في قبة السماء فيشتد الحر رويداً رويداً ولا تتأثر المزروعات بذلك لان اشتدادهُ لا يفاجئها مفاجأة ولكن اذا اصبحنا فوجدنا الضباب يحجب الشمس وبقي حاجباً لها الى ان صارت الساعة الثامنة او التاسعة ثم انكشف عنها ظهرت حالة واشعتها تقرب من العمودية فيشتدّ الحر على المزروعات بغتةً فيضرّ بها

وقد امتحن بعضهم ذلك في جنوب افريقية فوضع الترمومتر في الخلاء وغطاهُ حتى لم تقع عليهِ اشعة الشمس من الساعة ½ ٦ الى الساعة ½ ٩ صباحاً فصعد رويداً رويداً من الدرجة ٦ منفرداً الى ان بلغ الدرجة ١٦ وذلك الساعة ½ ٩ ثم كشفهُ حينئذٍ فورا الشمس فصعد حالاً الى الدرجة ٢٨ وبلغ الدرجة ٣٧ عند الساعة ١١ صباحاً وكان حالهُ نبات معرّض لاشعة الشمس فكانت حرارتهُ عند الدرجة ٦ الساعة ½ ٦ فصعدت الى الدرجة ١١ الساعة ½ ٧ والى الدرجة ١٦ الساعة ٨ والى الدرجة ٢١ الساعة ¾ ٨ والى الدرجة ½ ٢٥

الساعة ٩ ق والى الدرجة ٢٨ الساعة ٩ ق ومن ثم صعدت رويداً رويداً الى ان بلغت الدرجة ٣٧ الساعة ١١

اي ان النبات المعرض لاشعة الشمس منذ الصباح صعدت حرارتهُ رويداً رويداً لا كالذي يكون محجوباً ثم يكشف بغتة نحو الساعة التاسعة

ثم ان المزروعات تحتمل الحر الى درجة معلومة والبرد الى درجة معلومة فان زاد البرد او الحر فالغالب ان النبات يبيس . وقد وجد بالامتحان ان اوطأ درجة من الحرارة يحتملها النبات بسهولة هي الدرجة ٧ او ٨ فوق الصفر بميزان سنتغراد واعلى درجة يحتملها من ٣٩ الى ٤٣ فاذا نقص الحر عن الدرجة الاولى او زاد عن الثانية فالغالب ان النبات يضعف ويبيس . وبين هذين الحدين درجة وسطى وهي الدرجة ٣٢ وتسمى بالدرجة الفضلى فنمو النبات يزيد بزيادة الحرارة الى ان تبلغ الدرجة الفضلى وتكون زيادتهُ بطيئة في الدرجات السفلى ثم تزيد رويداً رويداً الى ان تبلغ الحرارة الدرجة ٣٢ وبعد ذلك يقل النمو بزيادة الحرارة الى ان يبلغ اقلهُ متى بلغت الحرارة اشدها

وبهذا يعلل نمو المزروعات في البلدان الشمالية الباردة كما في اسوج ونروج ونضجها باكراً فان الحر يشتد في فصل الصيف الى ان يبلغ الدرجة الفضلى ولا يزيد عليها فيبقى النمو زائداً ولا ينقص كما لو زادت الحرارة على تلك الدرجة فينمو القمح هناك ويحصد في شهرين او ثلاثة . وبه يعلل ان القطن الذي يزرع في مديرية البحيرة مثلاً بعد ما يزرع في المديريات الوسطى بشهر او شهرين يكاد ينضج ويجمع معهُ في السنين التي لا يكثر فيها الضباب لان الحر الشديد في المديريات الوسطى يقلل النمو او يمنعهُ ساعات كثيرة كل يوم

تكبير البيض

ان من يجيء هذا القطر من القطر الشامي او من اوربا يعجب من صغر البيض فيهِ مع انهُ كثير الدجاج وسوق بيضهِ رائجة في اوربا اذ يصدر منهُ كل سنة ما ثمنهُ ١٨٠٠٠٠٠ جنيه واكثرهُ يستعمل في اوربا للصناعة لا للاكل لانهُ غير جيد . ولو اعتني بتربية الدجاج الاعتناء الواجب لكبر بيضهُ وجاد فانهُ لا يندر ان ترى بين البيض الصغير بيضاً كبيراً فاذا اختار القيمون بربون الفراخ البيض الكبير للتفقيس بدلاً من البيض الصغير جاءت الفراخ منهُ كبيرة القد كبيرة البيض ايضاً . ويحسن بالذين يربون الفراخ ان يأتوا بالبيض الجديد الكبير من سورية ويفقسوهُ هنا فتأتي الدجاج منهُ كبيرة قداً وبيضاً . واول بيض الترخة

يكون صغيراً ثم تصير بيضاً كبيراً متى صار عمرها ثلاث سنوات او اربع واذا اتفق ان كبرت بيضة من بيوضها حتى تعذر خروجها فتغط ريشة بالزيت وتدخل في المبيض باعتناء وتدهن جوانب البيضة بالزيت فيسهل خروجها

انواع الزبل

الزبل او السباخ البلدي من اجود الاسمدة للارض ولكنهُ ليس كلهُ على درجة واحدة من القوة في تخصيب الارض بل يختلف باختلاف ما فيهِ من النيتروجين والبوتاس والحامض الفصفوريك كما ترى في هذا الجدول

	نيتروجين	بوتاس	اكسيد الفصفور
زبل البقر	٠٫٢٠ في المئة	٠٫١٠ في المئة	٠٫١٧ في المئة
بول البقر	٠٫٥٨ »	٠٫٤٩ »	— »
زبل الخيل	٠٫٤٤ »	٠٫٣٥ »	٠٫١٧ »
بول الخيل	١٫٥٥ »	١٫٥٠ »	— »
زبل الغنم	٠٫٥٥ »	٠٫١٥ »	٠٫٣١ »
بول »	١٫٩٥ »	٢٫٣٦ »	٠٫٠١ »
زبل الخنازير	٠٫٦٠ »	٠٫١٣ »	٠٫٤١ »
بول »	٠٫٤٣ »	٠٫٨٣ »	٠٫٠٧ »
غائط الانسان	١٫٠٠ »	٠٫٢٥ »	١٫٠٩ »
بول »	٠٫٦٠ »	٠٫٢٠ »	٠٫١٧ »

ولكن هذه المواد تختلف باختلاف ما تأكلهُ هذه الحيوانات وباختلاف سنها وبكثرة الماء في زبلها وقلتهِ. اما البول فالفصفور قليل فيهِ او غير موجود ولكن النيتروجين والبوتاس فيهِ اكثر منهما في الزبل

والردم الذي يوضع تحت البهائم يمتص البول ويختلط مع ما يقع عليهِ من فضلات العلف فتتحلل وتزيد المواد الآلية الحلة في السماد

وقد حسب الاميركيون ان وزن زبل الفرس في اليوم ٢٨ رطلاً وزبل الثور ٧٣ رطلاً وزبل الخروف نحو اربعة ارطال

ثمن الزبل

زبل الثور في السنة يساوي من ٢٥٠ غرشاً الى ٣٠٠ غرش وزبل الفرس يساوي ١٣٠ غرشاً الى ١٥٠ وزبل الخروف يساوي ٢٥ غرشاً الى ٣٠ غرشاً

ثمن السماد

يقدَّر ثمن السماد بما فيهِ من النيتروجين والفصفور والبوتاسيوم . ويشترط ان تكون هذه العناصر فيهِ قابلة للذوبان في الماء فالنيتروجين يجب ان يكون امونيا او نيترات الصودا او ما اشبه والفصفور يجب ان يكون الفصفات الاعلى او فصفات الجير الهيدراتي الذي يسهل ذوبانهُ اذا وجد في الارض حامض

والقيمة التجارية تختلف ولكن متوسطها هو ان الواحد من الامونيا يساوي ٤٥ غرشاً ومن الفصفات الذي يذوب في الماء بنفسهِ ١٢ غرشاً ومن الفصفات الذي يذوب بواسطة حامض ٧ غروش ومن البوتاس ١٧ غرشاً فاذا وجد سماد في الطن منهُ ٥ من الامونيا و١٥ من الفصفات الذوَّاب و٧ من الفصفات العسر الذوبان و٣ من البوتاس فثمنهُ هكذا

الامونيا	٥ × ٤٥ =	٢٢٥
الفصفات الذواب	١٥ × ١٢ =	١٨٠
« غير الذواب	٧ × ٧ =	٤٩
البوتاس	٣ × ١٧ =	٥١
والجملة		٥٠٥

اي ان الطن منهُ يساوي خمسة جنيهات وخمسة غروش

ما تأخذهُ المزروعات من الارض

تقسم المزروعات الى ثلاثة انواع

الاول المزروعات التي تزرع لاجل حبوبها وثمرها كالقمح والتفاح

والثاني المزروعات التي تزرع لاجل جذورها او ثآليلها كالجلجزر والبطاطس

والثالث المزروعات التي تزرع لاجل اغصانها واوراقها كالبرسيم

فالنوع الاول يشمل الحبوب على انواعها اي القمح والشعير والذرة والرز . والقطاني على

انواعها كالفول والعدس والحمص وفول الصويا والترمس واللوبياء ويدخل تحتها القطن والكتان والقنب والسمسم. ويشمل ايضاً الاشجار المثمرة كالمشمش والتفاح والخوخ والكمثرى والسفرجل والليمون على انواعه والعنب والموز والبطيخ . وهاك كلاماً وجيزاً عن كل نوع من هذه المزروعات وما تأخذهُ من الارض

القمح

القمح كثير المواد النيتروجينية فانها فيهِ من ٨ الى ١٠ في المئة وتتوقف جودتهُ على كثرتها فيهِ . وهاك متوسط ما في القمح وتبنهِ من المواد الكيماوية

	القمح	التبن
رطوبة	١٠٫٥	٩٫٦
رماد	١٫٨	٤٫٣
الياف	١٫٨	٣٨٫١
كربوهيدرات (كالنشا)	٧١٫٩	٤٣٫٤
بروتين	١١٫٩	٣٫٤
دهن	٢٫١	١٫٣
والجملة	١٠٠٫٠	١٠٠٫٠

وام هذه المواد للغذاء البروتين والدهن والكربوهيدات . وتبن القمح لا يخلو من الغذاء كما ترى من الجدول ويزيد غذاؤهُ اذا حصد القمح باكراً قبلما يزيد جفافهُ . ويقلُّ اذا تأخر حصد القمح الى ان يصير اكثر الغذاء من التبن الى الحب . ولا بدَّ من ان تكون الارض التي يزرع فيها القمح وجيود صلبة نوعاً قليلة الرمل والتخلخل ولذلك يجب تزحيف الارض ورصها بعد حرثها اذا زرعت قمحاً

الشعير

الارض الكثيرة السماد النيتروجيني لا تصلح لزرع الشعير . وتبن الشعير اسهل هضماً من تبن القمح . ودقيق الشعير اقل مادة صمغية (غلوتن) من دقيق القمح ولذلك يكون اقل خيلاً منهُ وهاك متوسط ما في الشعير وتبنهِ من المواد الكيماوية

	الشعير	تبنهُ
رطوبة	٩٫١٠	١٤٫٢
رماد	٢٫٤	٥٫٧
الياف	٢٫٧	٣٦٫٠
كربوهيدرات	٦٩٫٨	٣٩٫٠
بروتين	١٢٫٤	٣٫٦
دهن	١٫٨	١٫٥
والجملة	١٠٠٫٠	١٠٠٫٠

ويظهر من ذلك ان البروتين في الشعير اكثر منهُ في القمح فاذا هضمتهُ المعدة كما تهضم القمح فهو اكثر غذاء من القمح ولذلك يفضل الفلاحون خبز الشعير على خبز القمح ويقولون انهُ يقيم معهم اكثر ويقويهم اكثر مما يقويهم خبز القمح ويظهر لنا انهم مصيبون في ذلك ولهذا السبب تعاف الدواب شعيراً ولا تعاف قمحاً لا لان القمح اغنى من الشعير بل لان الشعير يغذيها اكثر من القمح

الارز

الارز طعام فريق كبير من الناس يعتمدون عليهِ كما نعتمد نحن على القمح . والمستعمل عندنا الرز المقشور وهاك جدول ما في الارز وقشورهِ من المواد

	الارز	قشرهُ
رطوبة	١٢٫٤	٨٫٢
رماد	٠٫٤	١٣٫٢
الياف	٠٫٢	٣٥٫٧
كربوهيدات	٧٩٫٢	٣٨٫٦
بروتين	٧٫٤	٣٫٦
دهن	٠٫٤	٠٫٧
والجملة	١٠٠٫٠	١٠٠٫٠

وعند قشر الارز يخرج منهُ ايضاً دقيق كدقيق القمح كثير المواد الهيدروكربونية والدهنية والبروتين وقشور مسحونة تسمّى نخالة الارز وهي مثلهُ كثيرة المواد الهيدروكربونية

والذهنية والبروتين . وقد يمزج هذان الدقيقان معاً ويباعان باسم دقيق الارز . وقد وجد حديثاً ان الذين يعتمدون في طعامهم على الارز المقشور يصيبهم منهُ مرض عسر الشفاء لان في القشر مادة لا غنى لهم عنها

زرع الحبوب

خطب الاستاذ بولي الاميركي في هذا الموضوع امام قسم الزراعة في جامعة وسكونسن باميركا في ٢٠ يوليو الماضي وافتتح خطبتهُ بقول ثودا العالم النباتي « ان الامة الغنية هي الامة التي تكثر من زرع الحبوب » . ثم قدّم المقدمات التالية وهي

(١) ان الهواء والماء وخصب الارض هي كل ما يلزم لخصب المزروعات

(٢) انهُ اذا قل محصول ارض فعلّة قلتهِ ليس في الارض بل في الزراعة نفسها اي انها تكون قد اصيبت بآفة من الآفات فيجب ان لا نقول ما علة الارض بل ما علة الزراعة

(٣) اذا كان الامر كذلك فقلة خصب المزروعات ليس من قلة المواد المغذية في الارض بل من مرض اصاب الزراعة . وما تعاقب المزروعات حينئذٍ الاَّ واسطة صحية لازالة الادواء التي اصابت الزراعة

(٤) القمح لا يجود في ارض تكثر فيها بقاياهُ لا لانهُ يسم الارض ولا لانهُ يقلل خصبها بنزعهِ ما يلزم لهُ من مواد الغذاء بل لان البقايا التي تبقى منهُ في الارض تكون فيها جراثيم المرض الذي امرضهُ وقلّل خصبهُ وهو من الامراض الخاصة بهِ

(٥) الحرث والتسميد بالسماد الطبيعي والصناعي يفيدان في تقديم الغذاء للمزروعات ويفيدان ايضاً فائدة كبيرة من باب صحي للزراعة

والتفت الخطيب بعد هذا التمهيد الى علماء الزراعة والذين يؤلفون الكتب والكراريس فيها وقال ان علمهم نظري غير مقرون بالتجربة والامتحان وان الاسباب التي يقدمونها لا تقنع الفلاح فلا يتبعها لانها ليست الاسباب الاصلية ولكنها اسباب فرعية كقولهم ان تعاقب المزروعات افضل من الاستمرار على زراعة واحدة في الارض الواحدة لان هذا التعاقب يريح الارض او لانهُ يزيد خصبها . فان الواقع لا يؤيد ان التعاقب يريح الارض او يزيد خصبها . ولو عرفنا السبب الحقيقي لفائدة تعاقب المزروعات وهو تخليصها من الآفات التي تعتريها لرأى الفلاح صحتهُ وجرى على هذا التعاقب . وكيفما كانت الحال فالامتحان خير مرشد واكبر مقنع ويجب ان يجري في غيطان الزراعة نفسها امام الفلاحين وبمساعدتهم . فان تحليل الارض

الكيماوي ومعرفة العناصر التي فيها لا بكفيان لمعرفة كونها خصيبة وانما درجة خصب الارض تعرف من مقدار الغلة التي تنتج منها اذا خدمت خدمةً معلومة من حيث الحرث والري والصرف . لا لان المواد الكيماوية غير لازمة لخصب الارض بل لانها وحدها لا تكفي لخصب فانها قد تكون في الارض ولا يخصب الزرع فيها ولا يأتي بغلة وافرة . فقد تكون الارض من الاراضي المعروفة بخصبها ومع ذلك لا يأتي القمح فيها بغلة وافرة بل ينقص محصولهُ سنة بعد سنة فما سبب ذلك

ثم ان الاراضي الجديدة اي الحراج التي تقطع اشجارها وتحرث وتزرع والاراضي البور التي تنقب وتقصب وتزرع تأتي بغلة وافرة في السنين الاولى ثم تقل غلتها رويداً رويداً مع ان موادها الكيماوية لا تتغير

ثم قال ان الشكوى من النقص في محصول القمح ومن قلة جودته عامةٌ تسمع من كل مكان في اوربا واميركا وليس لها سبب كيماوي ظاهر لا من حيث تركيب الارض الكيماوي ولا من حيث خدمة الارض

واسهب الخطيب في هذا الموضوع جداً وابدهُ بادلة كثيرة واستنتج اخيراً ان السبب لقلة الخصب صحي لا كيماوي اي انهُ يعتري البذار والارض امراض تقلل غلة القمح وجودتهُ والى ذلك يجب انتباه الفلاحين والعلماء الباحثين . وان كل ما قيل عن الميكروبات ونحوها لا يشفي غليلاً ولا يبين السبب الحقيقي لضعف الارض وقلة المحصول

باب التقريظ والانتقاد

تاريخ مصر

الف هذا الكتاب السيدة الفاضلة هند عمون كريمة الاصولي الكبير والكاتب الشهير اسكندر بك عمون وهو تاريخ مختصر للقطر المصري من اول ظهور العمران فيهِ الى الآن وقد وقع احسن وقع لدى نظارة المعارف واللجنة المعدة لاختيار الكتب المدرسية فقرّرت تدريسهُ في مدارسها ولا غرابة في ذلك لانهُ من حيث الاقتصار على امهات الحوادث من خيرة كتب التاريخ لهذا القطر وكذا من حيث بلاغة الانشاء كما ترى في الفصل الذي نقلناهُ منهُ في هذا الجزء