

باب الزراعة

محاضرة في الفريخ

القيت في قاعة الارشالية الامريكية في ١٣ سبتمبر سنة ١٩١٨

البيضة — معلوم ان كل الحيوانات تقريباً تولد من بويضات فاحياناً تكبر هذه البويضات وتصبح جنيناً يتم نموه داخل بطن الام ثم يولد تاماً كما هو الحال في الدواب واحياناً تحفظ الام هاتيه البويضات داخل وقايات وتشور متينة وتفصلها عن جسمها ولا تنمو الا بالتعرض لحرارة معينة مدة محدودة فينمو الجنين ويخرج من هذه القشرة حياً يتنفس كما هو الحال في الطيور. وهذه الوقايات هي ما يسمى بالبيضة

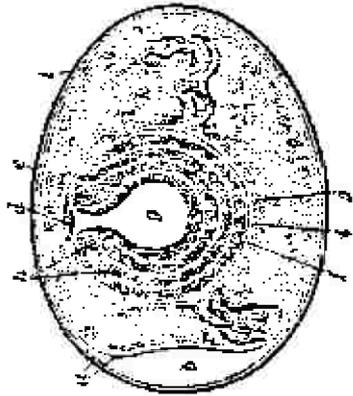
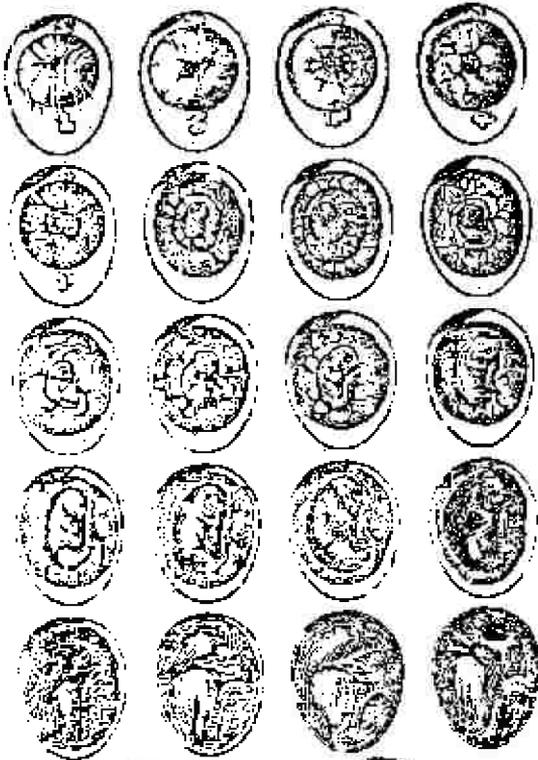
تكرن البيضة — تبدأ حياة بيضة الدجاجة في عنقودها المعلق باطن الجهة اليسرى من ظهرها واول جزء يخلق منها هو الملح الابيض الذي يرى داخل الصفار ثم ينمو حوله الصفار وهو في العنقود لذلك يشاهد في عنقود الدجاجة بويضات كثيرة من الملح الذي لا يتجاوز حجمه رأس الببوس الصغير الى الصفار الكامل. ويوجد كل واحد من هذه في غشاء فاذا بلغ الصفار تمام نموه انتفخ الغشاء حوله فسقط في قناة المبيض ثم يأخذ في حركة دورية فتتكون حوله عوامتان زلايتان تحملانه ثم تتكون طبقة زلاية هي بياض البيضة فملائة مضاعفة فالقشرة الخارجية ثم تغطي هذه بغشاء زلاي وتأخذ هذه العملية من ٦ ساعات الى ١٨ بل ٢٠ ساعة

تركيب البيضة — الجزء الداخلي في مركز البيضة هو الملح الابيض وهو على شكل ابريق راسي الوضع دائماً ويحمل على قته قرصاً هو الغشاء الجرثومي او محل الجرثومة وشكل هذا الغشاء في البيضة الملتحة غيره في البيضة الراضة (عديدة اللقاح) في الاولى عند وضع الصفار تحت عدسة مكبرة يرى بشكل دائرة مبيضة داخلها اخرى شفافة وفي وسطها نقط منتظمة الوضع بينما في الثانية يرى بشكل قرص مبيض فيه نقط غير منتظمة الوضع. والغشاء الجرثومي هو جوهر البيضة الذي ما خلقت باقي اجزائها الا لتقيه وتحفظه. فالملح والصفار الاكامل يرفع الغشاء

الجرثومي من ان يرسب نيسر قشرة البيضة فيتلف لدقته . ويشكون الصغار من طبقات كثيفة صفراء منفصل بعضها عن بعض بأغشية زلالية لا ترى بالعين الخردة . والصغار محفوظ في غشاء ذي ثلاث طبقات الاولى مركبة من خلايا صفراء وخلايا زلالية وقرنها غشاء زلالي دقيق ثم غشاء زلالي متين ويتصل هذا الاخير بالعوامتين ووظيفة العوامتين حمل الصغار راسياً ليكون الغشاء الجرثومي في قوته دائماً مها كان وضع البيضة وذلك لوقايتها والعماد بقدر الامكان عن قشرة البيضة . وتتساب العوامتان في طبقة زلالية اقل منه كثافة هي زلال البيضة . وللزلال ثلاث وظائف اولاً وقاية الغشاء الجرثومي شر تتأخر المنف الذي يقاسيه اثناء نقل البيضة من بلد الى آخر لان الزلال مرن ومحم حول الصغار من جميع جهات مما يجعله كوسادة من المطاط حوله . ثانياً بما ان الزلال اعظم كثافة من الصغار يقليل نوره يرفعه دائماً من ان يرسب فيركد الملح الابيض ويمن الغشاء الجرثومي قشرة البيضة فيتلف ولكي تشر الاستفادة من هذه الخاصية يلزم تغيير وضع البيض الممد للرقاد بتقليبه قليلاً جزئياً . ثالثاً وقاية الجنين اثناء عملية التفريخ من تسرب البرد اليه لان الزلال موصل رديء للحرارة وهذه الخاصية تمكن الدجاجة الراحة من مغادرة البيض لتتهدى وتبرئ وتعود بعد مدة لا يتيسر في اثنائها للبرد الوصول الى الجنين من خلال الزلال . وقد جعل ان احد رجاك التفريخ الصناعي بأجملتها اخرج البيض من ماكنة التفريخ لتقليبه فنسيه اثني عشرة ساعة خارج الماكنة وبفضل الزلال لم تسب الاجنة باذى . ويحفظ الزلال غلاتان هما بطانة القشرة الخارجية وبينهما تتوك الغرفة الهوائية جهة الطرف المريض عند تبخر شيء من ماء البيضة . والغرفة الهوائية هي ميزان جدوة البيضة لان البيضة حديثة الرضع ليس فيها أثر لهذه الغرفة وكلما قدمت وتبخر ماؤها اتسعت هذه الغرفة وفوق هاتين الغلاتين قشرة كلية متماسكة مثينة فيها مسام على سطحها كنه ويغطي هذه القشرة غشاء زلالي يبقى عليها ما دامت غضة فاذا قدمت او تمدت بانها زال عنها واضحت عرضة للتبخر ودخول الهواء والمكروبات من خلال المسام . والشكل ١ يبين هذه الاجزاء بوضوح تام

اصنع انبيض للتفريخ - اصلحه للتفريخ ما كان خصباً غصاً منتظماً الشكل قوي الحيوية ما اذا كان في قشرة البيضة تموج او تقع او خشونة زائدة عن الدرجة

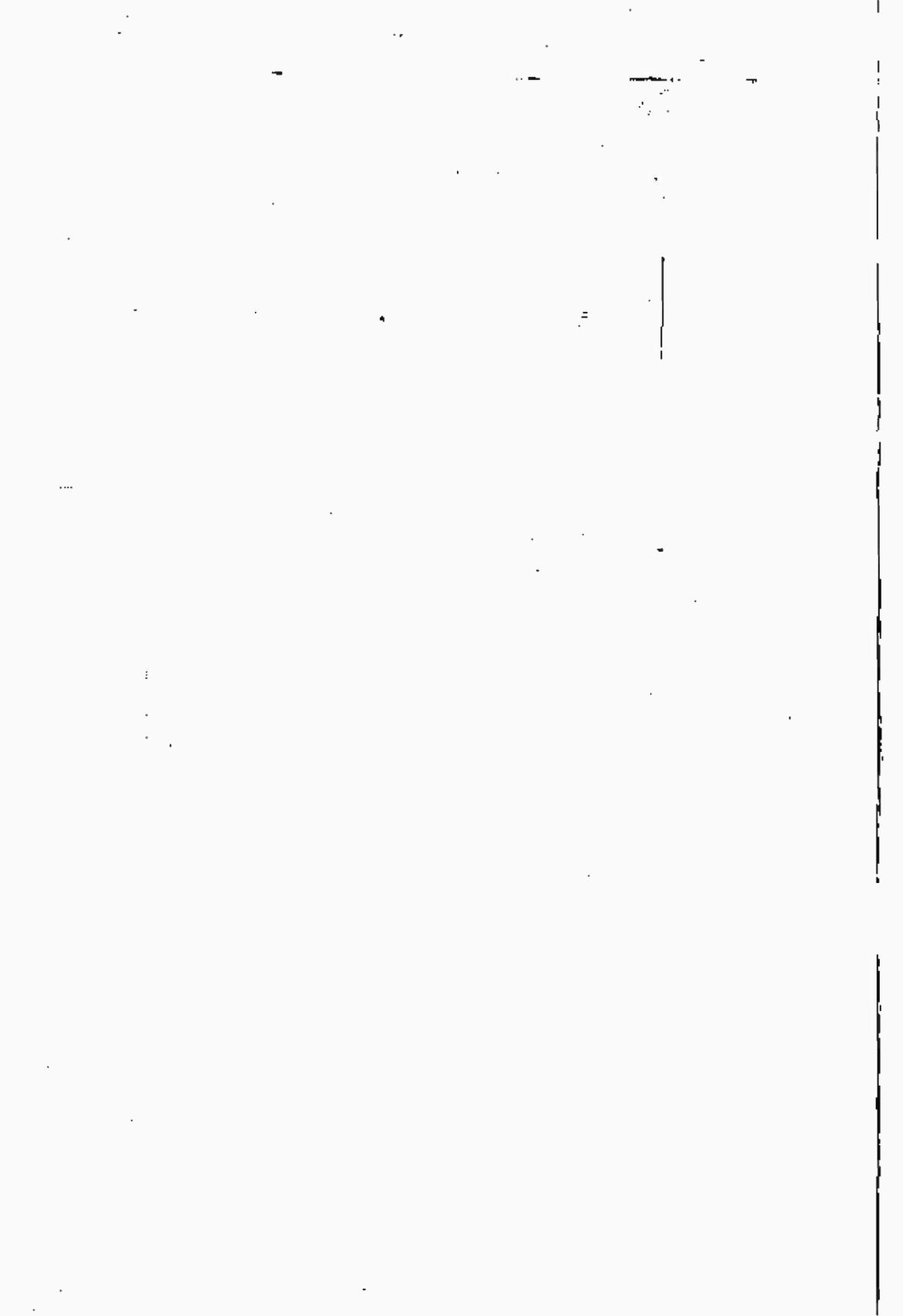
الشكل ٢ - البيض غير الصالح للتفريخ



الشكل ١ - جراب عا



الشكل ٣ - كوز فارغ و... (The text is partially obscured but appears to describe empty or broken eggs)



المألوفة فلا يجوز توقيدها لان هذه العيوب فضلاً عن انها دليل على خلل في مبيض الدجاجة فانها تمنع الجنين احياناً من كسر القشرة فيمرت داخلها كذلك يلزم ابعاد البيض اذا كان طرفاه عريضين بشكل واحد لان هذا دليل على كبر حجم الصفار وكون الزلال اصغر من الحجم الطبيعي المطلوب للجنين وتبعد البيضة يساً اذا كانت اكبر او اصغر من الحجم المعتاد في بيض الدجاجة نفسها لانها لم تكبر او تصغر الا نتيجة خلل في جهاز المبيض . والشكل نمرة ٤ بين البيض غير الصالح للتفريخ

ومما يؤثر في خصوبة البيض سن الديك الموجود مع مرب الدجاج فيجب ان لا تقل سنة عن سنة او تزيد عن سنتين وان لا تقل سن الدجاجة عن سنة ولا تتجاوز الثلاث سنوات ويجب ان يمكث الديك مع الدجاج تسعة ايام ثم يبدأ باخذ بيض منها للتفريخ واذا تزوج الديك من بين الدجاج امشرت تبيض بيضاً خصباً تسعة ايام الى اثني عشر يوماً

ومما يؤثر في حيوية الجنين سعة المسرح الذي تميش فيه الدجاجة او ضيقه ونوع الغذاء الذي تأكله فالدجاجة المستعمل بيضها للتفريخ يجب ان تمضي نهارها في مسرح واسع فيه من الاتربة والقش ما يشغل وقتها بالحركة ولا تمضي يوماً واقفة على رجل واحدة ويلزم ان يحتوي غذاؤها على نسبة عظيمة من البروتين وان يقدم لها اللبن والحضر عثارة واعتدال

التفريخ الطبيعي — اذا تركنا للدجاجة بيضها الذي تبيضه باضت عدداً محصوراً ثم ارتفعت درجة حرارتها ووقدت عليه لقسه واذا اخذنا منها البيض اولاً فاولاً تبيض عدداً اكثر مما لو كانت قد تركت وشانها ثم ترتفع درجة حرارتها الى ٣٩ سنتجراد وتصبح صياحاً متقطعاً بشكل خاص فتؤخذ وبها لها العش والبيض لحضانتها . وهناك دجاج اصح من غيره لعملية الحضانة فالعصية الوحشية المطلق لا تصلح طبيعاً لهذه المهمة اما الهادئة الساكنة التي ترى بفرزتها طبيعة الامومة فهذه تؤخذ ويرش جسمها باي مسحوق ضد الحشرات . وفي اليوم الاول لا يقدم اليها البيض المعد للرقاد بل يوضع عدد قليل من اي بيض آخر او بيض صناعي من القل او الطيب او الصيني او الجسر او يوضع عدد قليل من الباطس فاذا سكنت ابيد وضعت تحت جسمها عتقارها يوضع تحتها البيض

المطرب فقد وتمذي الماء الحضانة بحجم مرة كل ٢ ساعة. ولا ينس وضع
 الحبوب مما أمنه ويمنع عنها الغذاء المعجون لأنه يسبب اسهالاً ينقص حرارة
 جسمها. ويراعى في العش الذي ترقد عليه أن يكون ليناً وواسعاً ومجوفاً باعتدال
 والبيض موضوعاً فيه بنظام. ولتكن تحت القش طبقة من التراب المندي بالماء حتى
 إذا ما سخن تبخر الماء وغواض بعض ما يتبخر من البيضة. ويرش العش بسحق
 ضد الحشرات او بسحق الدخان

نمو الجنين — يبدأ نمو الجنين بمجرد سقوط الصغار في قناة المبيض اذ يصل
 التقاح الى المبيض في هذه اللحظة فيستمر في النمو مع اعادة حرارة جسم الدجاجة الى
 ان توضع البيضة وتبرد الحرارة حوطاً فيتوقف الجنين عن النمو الى ان يعرض ثانية
 لحرارة درجتها ١٠٣ فارنهایت او ٣٩ و ٤٠ ساعة يمكن رؤية واس الجنين وعروق دموية
 وتتكون اجزائه تدريجياً فبعد ٤٨ ساعة يمكن رؤية واس الجنين وعروق دموية
 ممتدة لآخر مدى الصغار ويظهر بحل السلسلة الفقرية وآثار منابت الاجنحة. وفي
 اليوم الثالث يشتمل اذينا القلب ويبدأ نمو الجنين وعيناه في النمو وترى الاوردة
 والشرايين اي يرى بالبيضة جنين حقيقة. وفي اليوم الرابع ترى الحدقتان وينمو
 الراس بوضوح ويتشكل الجناحان والصفدان ويحدد البطن والامعاء والكبد.
 وفي آخر هذا اليوم تلاحظ حركة التنفس. وفي اليوم الخامس تظهر عضلات
 الرئتين ويتحدد البطن ويتحرك القلب. وفي السادس ترى الكبد بوضوح اكثر
 ويزيد نمو السلسلة الفقرية. وفي السابع يبدأ ظهور الجلد وخلايا الريش ويحدد
 شكل المنقار. وفي الثامن تأخذ الاجنحة والمخ والارجل شكلها الطبيعي ويزيد
 اذينا القلب وضوحاً لكنهما لا يكونان قد تحجداً تماماً. وفي التاسع تتشكل
 العظام ويظهر لون بعضها وتظهر المفاصل واجزاء البطن. وفي العاشر تم عضلات
 الاجنحة ويزيد نمو خلايا الريش. وفي الحادي عشر ترى الشرايين جلية متصلة
 بالقلب ويحدد المظهر ويتم شكل الجنين بصورة فرح صغير. وفي الثاني عشر
 والثالث عشر تتمدد الاوردة والشرايين حاملة الدم الى اجزاء جسم الجنين. وفي
 الرابع عشر يرى نمو الريش بوضوح وتنمو الاعضاء الداخلية ويكون الجنين قادراً
 على الحركة واذا وضعت عنه القشرة يأتي بحركة يحاول بها التنفس ويتحرك الجسم
 والرأس. ومن اليوم الرابع عشر الى الحادي والعشرين تقفم البيضة بنمو الجنين

بشكل لا يسمح برؤية شيء ويستمر الجنين في النمو من اليوم الخامس عشر الى التاسع عشر ويتغذى في اثناها من صفار البيضة المتصل بالحبل السري . وحينما تفرغ المواد الغذائية من الصفار يأخذ هذا بما بالزال الى ان يتداخل كله في غلاف الصفار ثم في جسم الجنين . وتم هذه العملية وابتدئ جسم الجنين في اليوم العشرين . وفي اليوم الحادي والعشرين يدير الجنين جسمه داخل البيضة بتحرك رجليه ثم يحرك راسه وجناحيه ويضغط على القشرة بنقطة صلبة باعلى منقاره فيكسرها فتسقط منها شظايا صغيرة ويستمر انكسر بشكل دائري حول الطرف العريض من البيضة (لان رأس الجنين دائماً في جهة هذا الطرف) حتى اذا تمت استدارة انفصل جزء البيضة وخرج الفرج . وتأخذ هذه العملية من الفرج القوي ست ساعات والوقت العادي طواتنا عشرة ساعة واذا كان الجنين ضعيف الحيوية اخرج منقاره ووقف عن الحركة فيتصق جسمه بالقشرة وغالباً يموت . والشكل مرة ٣ يظهر هذا النمو يوماً فيوماً

التفريخ الصناعي — التفريخ الصناعي هو اعانة حرارة الدجاجة بحرارة صناعية في درجاتها ولتعمل لذلك في مصر معامل التفريخ اما في اوربا وامريكا فيستعملون ما كينات التفريخ

التفريخ الصناعي عند قدماء المصريين — التفريخ الصناعي قديم جداً عند المصريين وقد اختلفت نظرات المؤرخين في انساب الذي دفعهم للبحث عنه والجري وراءه فهم من رأى ان سبب ذلك عدم نجاحهم في التفريخ الطبيعي (بواسطة الدجاجة) ومنهم من رأى ان كهنة المصريين اهتموا بكل حاجيات الحياة وشغفوا ضمناً باكتشاف علم الطير فسمعوا وراء هذه الطريقة . ومنهم من قال ان التماسيح والنعام تدفن بيضها في الرمل ليقتس بواسطة حرارة الشمس فتعلم المصريون من ذلك ان يضموا بيض الطيور الدجاجة في روث الخيل . ولم يكن التفريخ الصناعي قاصراً على قدماء المصريين فان الصينيين اشتغلوا به قبل التاريخ لكن طريقتهم تختلف عن طريقة المصريين وقد عرفت الرومان ايضاً لكن لم يثبت انهم استعمالوه في كميات كبيرة من البيض . نقل عن العالم الطبيعي بلينيوس ان بعض نساء الرومان كن وقت حملهن تحمل الواحدة منهن بيضة في صدرها فاذا فقت البيضة تتعالت بان سيكون المولود ذكراً او انثى حسب فقس البيضة . وقد تكلم

انكاتب نسبة على طريقة الافران ولم يذكر بهي قطر كانت لكن معلوماته الواسعة عن مصر تدت انه قصد الافران المصرية خصوصاً . وفي ذلك العصر لم تكن في الدنيا الا الافران المصرية . وعند زيورده ديودوروس الصقلي لمصر في آخر ايام البطالسة اشار الى طريقة الافران في مصر وكانت هذه الصناعة محاطة بالكتمان حذار اذاعة سرها حتى ان انكاهن المصري عند وصفها لديودوروس وصفها بهذه الجملة المهمة : بدل فتر البيض بواسطة الطيور التي باضتها فتم بصيرهم يقتسونها بان يدقوها بأيديهم ، ويستخرج من بعض كتابات ديودوروس ان المصريين كانوا يقتسون بهذه الطريقة بيض الأوز وذلك لرغبة الكهنة في اكثار لحم هذا الطير . والآثار القديمة المنقوشة عليها هذه الطيور تؤيد هذه المشاهدات

لكن هل كانت الطريقة المتبعة عندهم هي طريقة اليوم نفسها . عرف عنهم انهم استعاضوا حرارة الرمل (مع النعام والتخاسيح) بحرارة السبلة (الروث) . فما المراد بحرارة السبلة . هل المراد الحرارة الطبيعية الكامنة فيها او حرقتها والاستفادة من حرارتها . لقد حاول العالم الطبيعي ريبوس Beauvois ان يقتس البيض بواسطة حرارة السبلة الطبيعية ووضع مؤلفاً خاصاً بتجاربه في هذا الموضوع فلم يعجل الى نتيجة مرضية الا بعد ان صنع رائحة السبلة من ان تصل الى البيض كلية . وقد كتب ارسطو مائيس وهو اقدم من كتب في فن التفرخ الصناعي بمصر فقال ان المصريين لم يقتسوا البيض بواسطة حرارة السبلة الطبيعية . وايد هذا الرأي اتيحيون الذي عاش بعد ارسطو باجيال وبلينيوس المؤلف الذكر . فمن ذلك يستنتج ان النظرية التي كانت مستعملة عند قدماء المصريين هي اساس طريقة اليوم عينها وكل ما يمكن احتمال ادخاله من التغيير هو بعض التحسينات السطحية ولا ينتظر ادخال تحسينات عليها ما لم ترتق طبقة البرماويين الذين يجازسون ويشاورون مهنة التفرخ . والشكل عمرة ٤ رسم تخيلي يظهر اول ادوار التفرخ عند قدماء المصريين التفرخ الصناعي بمصر بواسطة المعامل — المعمل كما في الشكل عمرة ٥ بناء مستطيل الشكل في صفتان متقابلان من الغرف المربعة بينهما ممر . هذا هو الجزء الاساسي في المعمل ويضيق به مخزن للبيس ومساكن لذكور . وطول ضلع الغرفة نحو مترين ونصف وارتفاعه نحو ثلاثة امتار وثبتت ارتفاعها بيني شبه سقف في وسطه فتحة نسع مرور رجل . وهذا السقف يقسم الغرفة الى قسمين الواحد فوق الآخر

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

2. It then goes on to describe the various methods used to collect and analyze data, including surveys, interviews, and focus groups.

3. The next section details the results of the study, highlighting the key findings and their implications for practice.

4. Finally, the document concludes with a discussion of the limitations of the study and suggestions for future research.

5. The overall goal of this document is to provide a comprehensive overview of the research process and its findings.

6. It is hoped that this information will be helpful to anyone interested in conducting similar research.

7. Thank you for your attention and interest in this work.

8. Sincerely,
[Name]

9. [Address]
[City, State, Zip]

10. [Phone Number]
[Email Address]

وفي كل منها فتحة مطاة على الحصر لتدخل الهواء وخروج الدخان. تقسم الاسفل بمحصر
لوضع البيض المعد للتفريخ والاعلى فيه قناتان متوازيتان تصق جدارين متقابلين
لوضع حجر الخلة و بين القنول فيهما ويسقف هذا التقسم بشبه قبة في وسطها فتحة
لمخروج الدخان وحفظ الحرارة وعدد غرف كل معمل يتراوح بين ٨ غرف و ٢٥
غرفة او فرناً (عرض عند القاء هذه المحاضرة نموذج من الورق المقوي يري
شكل غرفة من غرف المعمل)

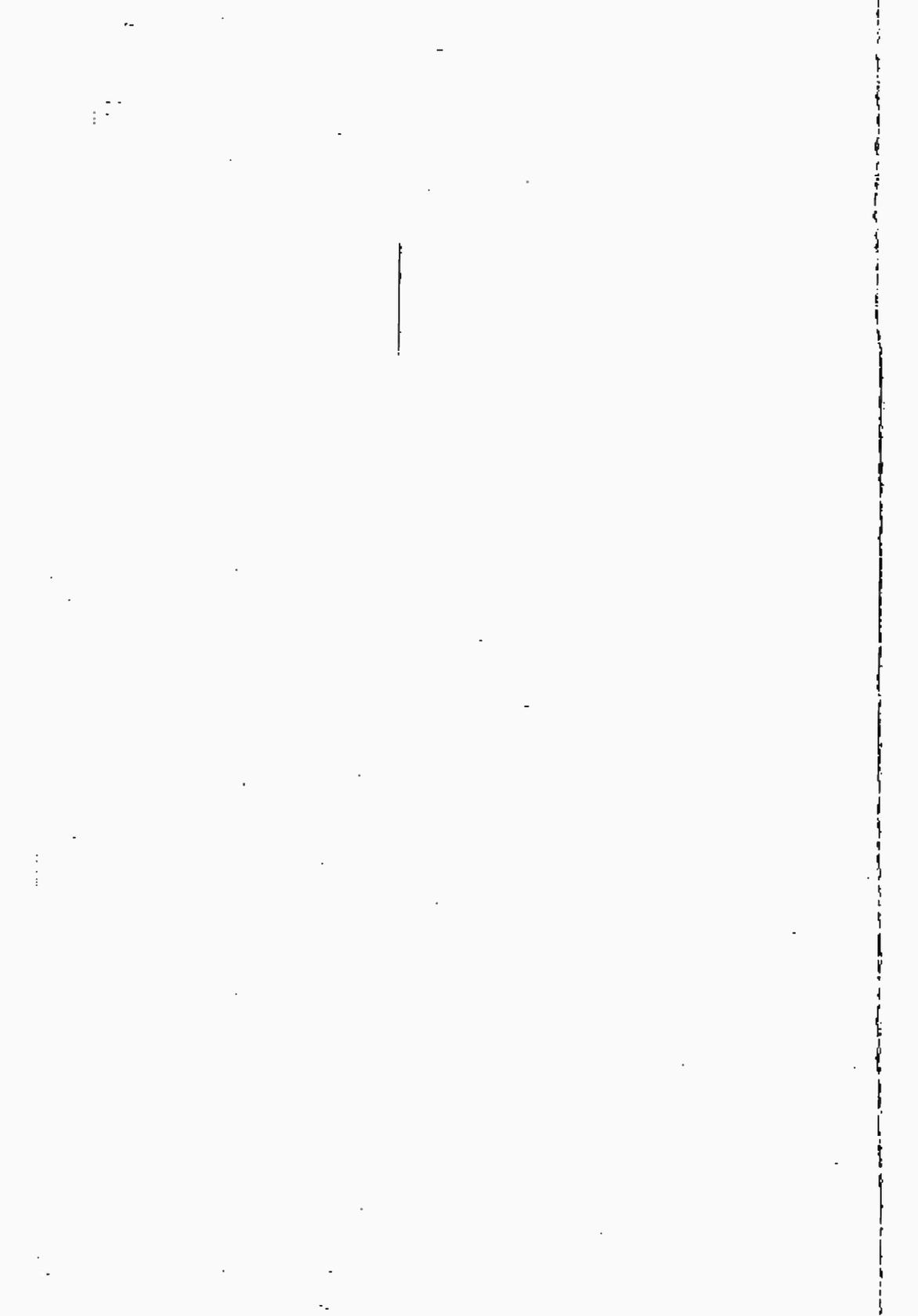
طريقة العمل في المعمل — يشغل المعمل من اربعة الى ستة شهور في الشتاء
والربيع وقبل بدء العمل ينحو شهر يحس من جميع اجزائه بان يحرق بين القنول
في المر وكل الغرف ويبقى كذلك بين شهر وعشرين يوماً فتسخن جميع جدرانها
وهذه العملية وتسمى التمسحة تساعد على عدم تسرب البرد الى البيض المرقد .
وتبقى درجة الحرارة في الغرف او الحجرة متعادلة ولو انخفضت قوة النار الموضوعة
فيها . ثم ينظف المعمل وتوضع النار بالاقسام العليا في الحال الممدة لها وتقرش
الاقسام السفلى بالنقش او الحصير ويكون فيها البيض اكراً مستطيلة وتصح كل
غرفة تسعة آلاف بيضة وتحفظ درجة الحرارة بان يدخل النخال القسم الاسفل
رجلة نصف غار ويفتح او يغلط الفوهة العليا ويضع بيضة من المرقد على جنبه
فيعرف اذا كانت الحرارة معتدلة او محتاجة الى حفظ اكثر . ثم يأخذ في قلب
البيض بان يغير موضعه من تحت قناتي النار الى الجانبين المتجاورين لها ليأخذ كل
البيض نصيبه من قوة الحرارة وضعها . على زعمه . والحقيقة ان قلب البيض
ليس له فائدة الا لمنع الجنين من الرسوب ومنه لتقشرة . وفي اليوم الرابع تبدأ
عملية فرز البيض بمساعدة فتيلة او شمعة وذلك بان يضع البيضة ازاء شعاع الشمعة
فتشفت التقشرة ويرى الجنين في البيضة الخصبة محاطاً بخيوط دموية ممتدة الى
آخر الصغار فهذه يبقها بالقرن واذا ظهر الجنين بشكل كتلة سوداء ليس حولها
خطوط او الخيوط حولها مقطعة ومشبكة بشكل غير منتظم فهذا دليل على موت
الجنين لسبب ما وهذه البيضة لا تصلح لشيء . واذا ظهرت البيضة راتحة شفافة
كانت عديعة التفاح من الاصل وهذه ترد الى السوق باسم (بيض لياحه) وتصاح
للاكل مطبوخة . وفي اليوم الحادي عشر الى الثالث عشر تقام النار من فوق
البيض ويكتفى بحرارة الافران المتجاورة وبعد ان يبرد السطح العلوي الى درجة

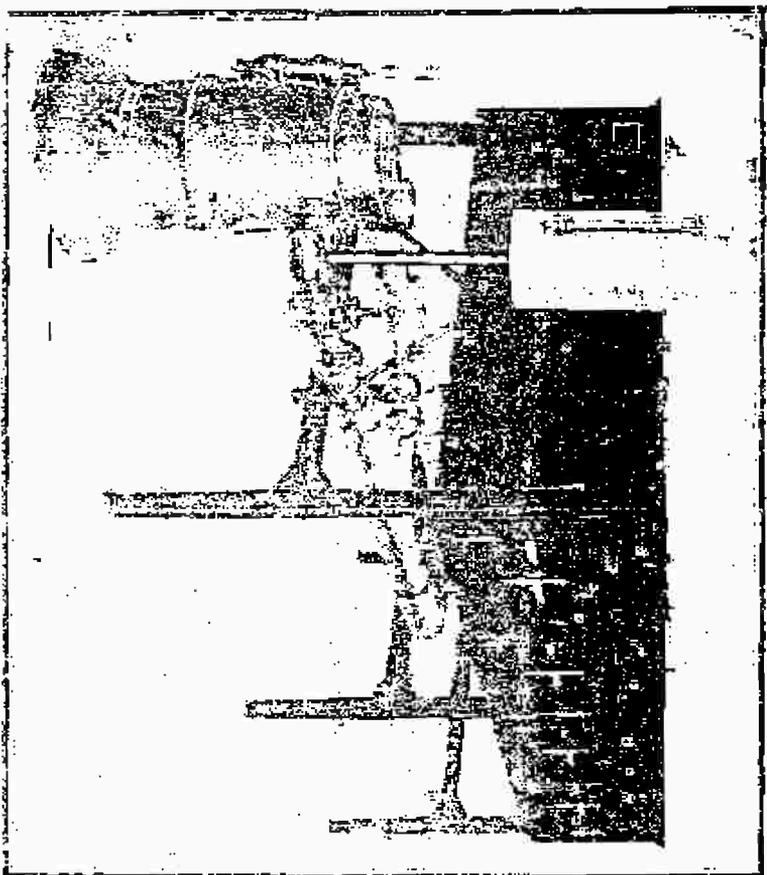
التسمم الاسفل ينقل اليه جزء من البيض وتتم عملية التقليب الى ان تخرج الافراخ. وما تبقى من البيض بدون فقس يفرز مرة ثانية وذلك بان يضع الصانع البيض على اذنيه واحدة بعد الاخرى فان لم يسمع حركة في البيضة علم ان الجنين قد مات فيلقي البيضة خارج الثورق . وبعد فقس الافراخ يبقى في المر الذي بين الغرف الى ان تعرض لتبضع . هذه هي طريقة المعامل التي تخرج لنا سنويًا الملايين من الافراخ واذ حاولنا ادخال التحسينات الآتية عليها احسن حال الدجاج في مدة لا تتجاوز الثلاث سنوات . اما التحسينات فهي :

اولاً يجب منع الدخان من ان يصل الى حجرة البيض وهذا من اسهل الاشياء في كل الاجهزة التي نوقد فيها نار لا يمر الدخان بغير المر المعد له . ثانياً يجب استعمال الترمومتر . حقيقة ان الصانع يعرف الدرجة المناسبة للتفريخ بدون ترمومتر لكن ذلك بعد ان يترن سنتين في المعمل . ثالثاً يحسن محاولة ادخال عملية التبريد بالدجاجة الراحة تغادر البيض لتتغذى وتريض وتعود على الاقل مرة كل اربع وعشرين ساعة . وفي ماكانت التفريخ الافرنجية يجب تبريد البيض مرتين كل يوم وهذه العملية تقوي الجنين فان افراخ المعامل تكون دائماً ضعيفة ويموت منها عدد ليس بقليل بعد فقسها بايام قليلة . رابعاً معاملنا لا تشتغل الا في الشتاء مع ان الماكينات الاجنبية والدجاجة تفقس البيض شتاءً وصيفاً وهذا المعجز في المعمل نتيجة بساطة تركيبه وعدم احتوائه على آلات ولا اجهزة بالمرّة . سادساً يلزم فرز البيض قبل مباشرة عملية التفريخ . وملاحظة الامور السابق ذكرها هنا فان رجال المعامل لا يفرزون البيض الا لافراخ المذرمنة وامامنا عداة فيقبل . سابغاً يجب تأسيس مفرخة بجانب كل صمل او تأسيس معمل بجانب كل مفرخة ترس لتوريد البيض الخصب الذي ينتج افراخاً قوية

العنق الصناعي بالخارج - تستعمل في اوربا وامريكا ماكانت التفريخ وتصل الحرارة الى داخلها عنى طريقتين طريقة توزيع الحرارة diffusion وهذه تدفأ بالغاز او الكهرباء او البترول (كالمآكنة التي كانت معروضة اثناء اللقاء المحاضرة ومبينة صورتها هنا بشكل ٦) وطريقة اشعاع الحرارة radiation وهذه تدفأ بالماو الحار بواسطة مرجح او انابيب

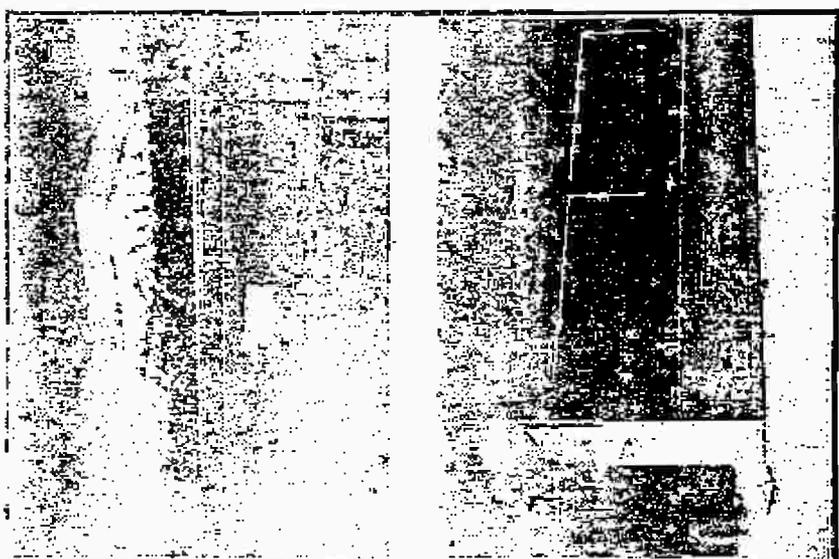
ويشوع الحرارة المدين في الشكل هو لمبة بترول معلقة بجهاز مثبت بجانب





1919

الشيخ محمد بن عبد الله



الشيخ محمد بن عبد الله

المآكنة عمرة ١. وهذا الجهاز متصل بأبوية تحترق المآكنة الى الخشب المتدبر لكن لا تنفذ منه فاذا ما سخن الهواء داخل الجهاز تداخل فيما بالانبوية ومنها الى النصف الاعلى من المآكنة بواسطة تقويبي الاقوية. والنصف الاعلى (المكتوب عليه اسم المصنع) له قاع من الخيش يفصله عن النصف الاسفل (وهو المتوج بالمآكنة عمرة ٢) فيسقط الهواء الحار من خلال الخيش بواسطة عملية التوزيع فيمر بادراج من السلك يصف بها البيض ثم يخرج من اربع فتحات بقاع المآكنة وتقف المآكنة على اربع قوائم ارتفاعها ٩٠ سنتيمتراً

ويدخل المآكنة ترمومتر وجهاز من الصلب يسمى ترموستات يعتمد اذا زادت الحرارة عن الدرجة المطلوبة فيشد بتمده سلكاً نافذاً من اعلى المآكنة ومتصلاً بذراع (يسمى منظم الحرارة) يرتكز على نقطة ارتكاز فوق المآكنة ويمتد الى الجهاز الذي فوق السبة حيث يملق بطرفه غطاء يد فوهة في قبة الجهاز (كما ترى في الشكل) فاذا زادت الحرارة بالمآكنة تحرك منظم الحرارة فارتفع الغطاء وتسرب جزء من الهواء الحار في المآكنة وبذلك تبقى درجة الحرارة معتدلة والمآكنات التي تدفأ بالغاز لا تختلف عن هذه الا في كون يسوع الحرارة فيها يأتي بواسطة جهاز غاز استصباح بدل لمية البترول . والتي تدفأ بالكهرباء سطحها العلوي يفتح ويتلق كغطاء الصندوق وفي داخله لمبات كهربائية

وما كانت الماء الحار فيها مرجل عملا بالماء الساخن ويفر كل اثنتي عشرة ساعة وتسمى المآكنات المائية واول ما استعملت في فرنسا ثم في انجلترا ثم استعملها الامريكيون سنة ١٨٧٩

والتي تدفأ بانابيب الماء الحار الموضحة في الشكل عمرة ٧ يجرى الماء الحار فيها من مرجل بجانب المآكنة الى المواسير العليظة الموضحة في الرسم ومنها الى اخرى رفيعة متفرعة منها ومثبتة فوق ادراج البيض واحياناً فوقها وتحتها فاذا برد الماء عاد الى المرجل حيث يسخن ويدور دورته ويمكن تركيب سلسلة من هذه المآكنات بعضها لعق بعض وايقال الانابيب اليها

طريقة العمل بها — يشعل البنوع الحراري وتضبط الحرارة على درجة ١٠٣ فارنهايت او ٣٩ — ٤٠ سنتيجراد ثم يوضع البيض في ادراج وتبقى المآكنة وبعد يومين تبدأ عملية تقليب البيض كل ١٢ ساعة تلقياً جزئياً (كتقليب

الدومينو، وذلك بخروج الأدرج خارج الماكينة. وقائدة ذلك عدم وسوب
 الجنين. ومن اليوم الرابع إلى السابع يفوز البيض لمعرفة الخصب من الرائق (العقيم)
 وهناك عملية التبريد وهي ليست معروفة في ماملنا في الأسبوع الأول يكتب
 تبريد البيض أثناء عملية التقليب. وفي الثاني تترك الأدرج خارج الماكينة نحو ١٠
 دقائق مرة كل يوم. وفي الثالث تطول مدة التبريد أكثر من ذلك. ومن اليوم الثامن
 عشر لا يقلب البيض ولا يبرد. وفي آخر يوم وهو الواحد والعشرين تخفض
 درجة الحرارة إلى ١٠٠ فهرنهايت ويستعد لخروج الأدرج
 هنا ترى الفرق العظيم بين ما كنتهم ومعاملنا. ولا أقصد إبدال هذه بتلك
 لكن يجب ادخال كل ما يمكن من التحسين على المعامل والتعرض بها إلى مستوى
 ارق مما هي عليه الآن
 اسماعيل برعي
 د بوم في تربية الطيور الداجنة

باب تدبير المنزل

قد وجدنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما هم أهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام
 واللباس والشراب والمكن والزينة ونحو ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

غذاء الطفل

لا تزال آراء الاختصاصيين بأمراض الاطفال متناقضة في كيفية تبديل غذاء
 الطفل الذي كتب له ان يعيش على الرضاعة الصناعية او على لبن غير لبن امه. وهم
 فشان مدة تناول انه يجب ان يعادل اللبن (الحليب) على نسبة قيمته الغذائية وما
 يتولد عنه من الحرارة الى ثقل الجسم. والنسبة الثانية تقول بل يجب تعديله على
 نسبة حمر الطفل الى كمية اللبن التي تعطى له فاذا كان حمره اسبوعاً نعلم انه يكتب
 ٣٦٠ غرامات الى ٤٦٠ غراماً كل ٢٤ ساعة

وإذا كان حمره شهراً كانت الكمية التي يشربها ٧٧٥ الى ١٠٩٠ غراماً كل