



- * حسن الابتهاج * -

في

(تربية الدجاج)

« ناليف »



(مهندس)

« خبير في فن الزراعة امام عموم المحاكم الاهلية

بشبين الكوم منوفيه

حقوق الطبع محفوظة اليه

سنة ١٩٠٢ افرنكية وسنة ١٣٢٩ هلايه

﴿ شكر اشكر ﴾

لما ارسلنا هذا الكتاب للجمعية الزراعيه بمصر لتبدي رأيا فيه
ولتشفه بما يعن لها من الافكار والملاحظات اذا كان لديها فاطلعت
عليه وبعثته لنا ثانيا بواسطة حضرة الفاضل الكامل والعالم
الزراعي العامل الذي ضحى كل قواه البدنيه والعقلية في خدمة
هذه البلاد ومن شيدت باهليته واستحقاقه خيار الناس جناب
العالم المهذب المستر فودن الذي بعث لنا مع ذلك الكتاب
هذا الخطاب وهو بنصه المستطاب

الجمعية الزراعية الخديوية

مصر في ٦ مايو سنة ١٩٠٢

حضرة المحترم حسن افندي راسم حجازي
وصلاني منذ مدة خطاب ومعه كتابكم المفيد المسمى حسن الابهتاج
في تربية الدجاج وقد اودعته عندي مدة طويله وما ذلك
الا لتعذر المعرض في الاطلاع عليه لانه مكتوباً باللغة العربية
والان اتشرف برده اليكم واومل انجاز طبعه ونشره فتمه
فائدة عظيمة للبلاد وفقكم الله في عملكم
وتفضلوا بقبول فائق احترامي
سكرتير الجمعية الزراعية

الخديوية

فودن

﴿ اهداء الكتاب ﴾

اعلم من بحر فضله يعترف الطلاب . وفاضل فاضت معارفه
على اولي الالباب . من رقى بجده معارج السعادة

(عن تلو افندم حضرة السيد محمود بيك توفيق زاده)

« القاضي بالمحاكم الاهليه حفظه رب البريه »

فاليك يامعدن الآداب . وياعريق الاحساب والانساب .
اهدي كتاباً حوى من حوائج المعاش قسماً كبيراً . ومن
مستلزمات الانسان امراً خطيراً . فانت خير من تهدي
اليه عرائس الافكار . حيث لسا منك ما تحب وتختار .
وحسبنا من اياديك البيضاء فضلاً . ومن افكارك العالية
اصابة ونبالاً . دمت سندا للآداب في هذا الزمن . وملجاء
لذوي الآداب والفظن

اهدي لمحمود الفعال كتاباً ثمر المباحث راق فيه وطابا
فالله يحفظه ويعلي قدره يحيي بوافر علمه الآدابا
ولدم الطائع

بسم الله الرحمن الرحيم
الحمد لله رب العالمين
والصلاة والسلام على
سيدنا محمد وآله الطيبين
الطاهرين



-** بسم الله الرحمن الرحيم **-

الحمد لله الذي جعل الطيور من ابداع ما صنع سبحانه
لا مانع لما اعطى ولا معطى لما منع كرم بني آدم ورزقهم
من الطيبات بها يتعمون وفاكة مما يتخيرون ولحم طير مما
يشتهون والصلاة والسلام على من جاء بالحكمة ووضح
سبيل الحق للامة وعليه واصحابه ذوي الكمال والهمة
اما بعد فاللجاج من اعظم النعم التي من بها علي الامم
وهو سيد الطيور عند الاطباء ووقفها للاقوياء والضعفاء لهذا
جعلت فيه هذا الكتاب نتشع عنه به حجب الجهالة فيتضح
للامامه فوايده الهمه وقد تكلمت فيه علي سبيل الاستطراد
ما في بيضه من المنافع الجمه التي يجربها عامة الناس وهم احوج
اليها خدمة للانسانيه اجابة ان سألوني عنها فمساني ارى
لها قبولاً ممن يعني بهم من رجال هذا العصر الذي
استنارت فيه العقول من ابناء مصر وبالله التوفيق لا حسن طريق

المؤلف

حسن راسم حجازي

- ﴿ الدجاج ﴾ -

الدجاجه بالضم والكسر الواحدة من الدجاج وبالفتح العيال
والكبة من الغزل - وسميت الدجاجه كذلك لكثرة دجهاى
دبها في السير وعدم استقرارها في مكان واحد وقتاً طويلاً -
وكنيتها ام الوليد وام حنصة وام جعفر وام عقبه وام نافع
وغير ذلك من الاسماء - وهي من الطيور الجميله الفصيحه
السهلة الغذاء ومنها كبير وصغير ومنها اهلي يألف البيوت ومنها
بري . قال جرير التميمي

لما تذكرت بالديرين أرقني * صوت الدجاج وضرب بالنواقيس
والوانها كثيرة منها السوداء والحمراء والبيضاء والصفراء وغير ذلك
ولها منقار صلب تنكت به الارض اللينة والتراب للبحث عن
الغذاء ولو كانت شبعانة وتلك عادة طبعت عليها على حد ما جاء
في المثل العامي « الدجاجه تنقر دائماً فلا تغير كارها ولو قطعت
منقارها » ، والدجاجه لا تخاف من الوحوش الكاسرة اذا مرت
ولكنها اذا نظرت ابن آوى سداً نحوها من بعيد ولو لم
يراها فرجما وقعت اليه عن الجدار من خوفها فياكلها هنيئاً مريئاً
والدجاجه مشهورة بقله النوم وسرعة الالتباه وذلك لشدة
جبنها فانها ان كانت نائمة تنبه لاقبل حركة وتلتفت اليها
كأنها يقظانة دائماً وهذا من غريب عاداتها - وهي تأكل
كل ما يقدم اليها من لحم او حبوب فهي بهذه الصفة

مشاركة بين آكلة اللحم وآكلة النبات ومن صفات الدجاجة
انها تطيع الديك اذا ألفتها كما تطيع المراه رجلاها وربما كان
للديك عشر زوجات او اكثر فالغيرة غير معروفة عندها خلافا
لكثير من الطيور واخصها الحمام - وقد تصيح صياحا شديدا
متتابعاً اذا باضت حتي يصم صياحها الاذان

ومن الدجاج ما يصيح صياح الديك فيتشائم منه العامة
ويذبحونه - وقد يبلغ الجبن بالدجاجة انك اذا طاردتها لامساكها
وقفت مرخية الجناحين خرقاً فتقبض عليها

وهي شديدة الخصام للدجاجة الغربية التي تأتي بعدها كما
انها شديدة الخنوع على فراخها تؤثرها على نفسها وتدافع عنها
ضد الهر والكلب والطيور الكاسرة مع انها ضعيفة بالنسبة
اليها ولذلك ضرب المثل بجنوها واينارها

واشتهرت في العرب دجاجة هذيل مرة وتسمى دجاجة
هذيل يضرب بها المثل في حماقة الامتان - وذلك انه اهداها
الى احد الرؤساء فكان يقول : كان ذلك في الوقت الذي
اهديتك فيه تلك الدجاجة . وهذا حسن مثل تلك الدجاجة
التي اهديتك اياها ونحو ذلك فضجر الرئيس منه وارسل اليه
قفصاً من الدجاج وفيه تلك الدجاجة ايضاً . فذهبت مثلاً
في حماقة الامتان - وطول الدجاجة ١١ ونصف الى ١٤ قيراطا
ضخمة الجسم كبيرة الرأس والمنقار والعينين وعيناها بعيدتان عن

الجهة الامامية فحذاها قصيرتان يغطيهما الريش حتي الركبه اصابعها مشقوقة حتي قاعدتها جناحها قصيران مستديران اصابعها كبيره غلب الابهام الخافي قصير جدا طول منقارها قيراطان ونصف قيراط والقسم الفوقى اطول من التحتي ذنبها قصير اعلاه مدبج بلون مصفر رمادي ومصفر ضارب الي الحمرة واسود وفي الجهة الخلفيه من الرأس ثلاثة خطوط سوداء متقاطعة تحازيها ثلثة مثلها صفرا محمرة تضرب الي البياض ومن عينها الي المنقار خط مسمر وخط تحت العين والقسم التحتي محمر يضرب الي البياض والديك اقدم الطيور التي تميل للدخول تحت عناية الانسان ولا يعلم وقت ادجانه وهو حريص على زوجاته حتي انه اذا وجد طعاماً استدعاها اليه وتركه وفي زمن حكم الدرويدين وهم كهنة بريتانىة وفلاسفتها الاقدمون كان لحم الديوك محرماً ومن الديوك من هو ذو بطش وجراءة بالنسبه لغيره والديك معروف بقوته وشبهوته واذا كان خصياً فيكون مرغوباً لاحتوائه على مواد مغذيه بكثرة والديك طير مفتخر يمشي بعجب كانه عالم بقوته العظيمة وهو شفوق يصون عائلته من الاعداء ويدعوها الي التغذيةه قبل ان ينقد حبة اكتشفها وهو شديد الميل الى الخصام منذ الصغر لا ينازل الا الديوك يسفد وقت بلوغ الثلثة اشهر ولا تأخذ قوته بالضعف الا بعد ثلاثه سنوات وربما عاش عشر

سنوات ويكفيه خمس اوست عشر دجاجة وهو نظيف جدا
 يصرف زمنا طويلا من وقته في ترتيب ريشه وصوته
 غير لطيف ولا مطرب لكنه رنان واضح

وقد كان محبوبا عند اليونان والرومان القدماء حتي انهم صوروه على
 نقودهم وجعله الحكماء رمزا الي ابلون والمرنج ومارس واسكولا بيوس
 وظنوه من الضحايا المقبولة عند معبوداتهم - وكان يظن
 صياح الديك مبعدا للارواح الصالحة والشريفة عن مشاهدة البشر
 وهو زوج ووالد غيور على زوجاته واولاده . والديك
 المتخصي يزول من قلبه حب الخصام والنفاد فيسمن ويبيض لحمه
 ويطرى فيصير لذيذا ك لحم الدجاجة ويضعف صوته ويصبح مهانا
 من الديوك والدجاجات فلا بد من وقايته ليا كل ويشرب وينام

وتعلم الديوك التخصيه اعمال الاناث فتخفض البيض وتربي
 الفراخ . وقتال الديوك يستعمله اليونان والرومان القدماء وادخله
 الرومان الي انكلترا وهو من الملاحمي المحبوه في بلاد الهند
 وامريكا -- ويقص ريش ديك القتال الكبير ليخف فلا يقدر
 العدوان يمسه منه - ورجلاه مسلختان بمهازين يقدران
 ان يجرح بهما جراحا بليغة - ولما كان قتال الديوك من
 الملاحمي المحبوه عند الملوك اعتنوا بتوليدها وتربيتها كما يعتني
 الان بها في بلادنا المصريه

والدجاجة اذا هزمت قل جسمها ويبيضها ايضا ولا يكون

له صفار « مح » وحينئذ لا يصلح للحضانه لانه لا يخلق منه فراخ
 واذا احسن غذاؤها تبيض في السنه مائتي بيضه الا في

شهرين شتويين ويتم خلق البيض في عشرة ايام

والبيض ينمو الى حد معلوم في المبيض اي في العضو الذي

ينفرز منه ثم يستعد للنزول في القناة التي تسمى بالقناة البيضية

وعند انفصال البيضة من المبيض لا تكون الا حويصة بسيطة

غشائية مملوءة بسائل وتحتوي على اصل الجرثومة ساجدة في

سائل معتم محبب هو « الوتيلوس » اي مح البيضة ويوجد

خارج المح خيطان مستعرضان يسميان بالخيطان المعلقين وهما

يتصلان بالجرثومه والمح هو الذي يلزم ان يستعمل غذاء لها

وهذا المح له غشاء خاص به رقيق شفاف هو « الوتيلين »

اي غشاء المح ثم تظهر فقاعه صغيرة مبيضة تحت نقطه من

سطح المح وهي اصل الاثره الصغيره اي اصل الجرثومه الحقيقيه

ومتى مر المح مع الحويصه الباطنيه للجرثومه في القناة البيضية

فانه يتغطى فيها على التعاقب بغلافات تسمى بالعارضيه « الاول »

غلاف زلالي يسمى بزلال البيض يتكون في الجزء العلوي

من القناة « والثاني » غشاء سميك يغلف البيضة تمامها يسمى

بالغريء « والثالث » قشرة اي غلاف حجري جيري يغطي

هذا الغشاء وهذان الغلافان يتكونان في الجزء السفلي من

القناة ثم تخرج البيضة

والمح يحتوي على مادة زلاله وهي السبب في تجمده
بالحرارة جهودا اقل من الزلال بسبب انه يحتوي على زيت
ومادة مخاطية سمراء مختلطتين مع المادة الزلاله

والغشاء الرقيق الموجود تحت قشرة البيضه وهو المسمى
بالفرقيء مكون من ماده زلاله متجمده وقليل من الاصول
الثابته التي توجد في القشره ويحتوي على الكبريت ايضا ويذوب
في البوتاسه بسهولة - وقشر البيض مركب من كربونات
الجير الذي يكون اغلبه من كربونات المغنيسيا وفوسفات الجير
وقليل من اوكسيد الحديد وماده حيوانيه طبيعتها مخاطيه تنفع
لانضمام اجزاء القشر ببعضه وهي تحتوي على كبريت يتصاعد على
حالة ايدروجين مكبرت متي عومل قشر البيض بالحوامض
وقشر البيض مسامي ولذا يطراء عليه الفساد اذا مكث كثيرا
ويحصل ذلك بتصاعد الماء الباطني من خلال القشرة فيكون
داخلها فضاء في احد طرفيها يسمى بالخزانة الهوائية فاذا نضج
زالال بيضة ليست حديثه يرى فيها بعد نزع قشرتها انبعاث
في احد طرفيها وهو الاكثر غلظا

والدجاجه تحضن في السنة مرة واحدة وربما مرتين
متعاقبتين ومن الاعتناء بها يمكنها اداء واجباتها بكل صبر وجلد
واذا سمعت وقت الحضانه صوت مدفع او رعد اضطربت
وفسد بيضها لانها لا تجد صبرا علي حضانه فزعا من تلك

الاصوات الخفية ويفسد البيض من تركها له وفي هذه الحالة يجب ابعاد الدجاج المسبب للغوغاء والمربدة عنها

ويعرف الديك من الدجاجة من البيضة قبل الحضانه وذلك

اذا كانت البيضة مستطيله مدبديه الاطراف فيخرج منها دجاجة

واما اذا كانت مستديرة عريضة الاطراف فيخرج منها ديك

وربما تبيض الدجاجة بيضة ذات «معين» اذا حضنت

خرج منها فرخان كما ظهر من التجارب العديده

والدجاجة اذا سممت سمته زائده لا تبيض واذا باضت

فلا يكون بيضها كثيرا - وغذاء الدجاج يختلف باختلاف

اعدادها للبيض او للسمه

فالغذاء الذي يعطى للاولى يجب ان يكون من المأكولات

المدفئة التي لا يدخلها من الحبوب الدقيقية

ويعطى للاخري الحبوب الدقيقه والمعاجين الفطيريه واحسن

الحبوب التي تعطي لها القمح والارز والدره والحنطة السوداء والشوفان

وفي زمن البيض يعطي لها ورق الحميض فيكون البيض

ذو قشره صلبة أكثر من العادة

وفي زمن الصيف تكون السلطات اغذية مرطبة لها وفي

الشتاء يعطي لها عجينة البطاطس المسلوقة المخبوزه مع دقيق

الارز او الشعير او الحنطة السوداء والارز المسلوق - وحجز

الدجاج في قفص مما يساعدها على السمته

ولا يجب تسمين الدجاج الصغير جداً ولا الكبير لان ذلك مضر به
والبيض هو من اعظم الاطعمه المغذيه موافق للضعفاء
لانه سهل الهضم رخيص بالنسبة لما فيه من الغذاء لان الرطل
من البيض فيه من الغذاء ما في رطل من اللحم الجيد ويحسن
اكله مسلوفاً اي (نيمبرشتا) فانه مقو ومفيد ولا يجب اكل البيض
القديم لانه مضر بالصحة ولا المشوي المتجمد زلاله لانه عسر الهضم
وهو اول غذاء تأمر به الاطباء للناقين وللذين تهضم

معدتهم اللحوم والاطعمة المعتادة بعسر

والبيضة الواحدة تحتوي على نحو ١١٠ قححات من المادة
التروجينية واغلبها في زلاله « بياضه » و ٨٢ قحه في المادة
الدهنية اي في « صفاره » و ١١ قحه من الاملاح المختلفه
وكل ١٠٠ جزء من زلال البيض مكون ١٥٥ جزء
من مادة زلاليه و ٥٥ جزء اجزاء من مادة مخاطيه و ٨١ جزء
من ماء محتوي على بعض املاح صودا

والمح مركب تقريباً من ١١ م ١٢ من جوهه دهني و ١ م ١٢
من جوهه شحمي ثم من ماده ملونه والماده الازجة فيه صابون
نشادري مكون من الحامض الدهنيك والمرغاريك وفصفور
غليسريك منضمة بروح النشادر ومخاطه بماده حيوانية مهمة جداً
لأنها تحتوي بالاكثر على فصفور البيض وهي نصف شفافه
رخوة صفراً برتقانيه رائحتها كرائحة البيض اليابس ويوجد

فيه ٦ ر ٥١ من الكربون و ٢٣ ر ٧ من الهيدروجين و ١٥ من الأذوت و ٢٤ من الأكسجين و ١٧ ر ١ من الكبريت و ٢ ر ١ من الفسفور ومواده الملونه نوعان وهي مادة حمراء تحتوي على حديد وهي تشبه المادة الملونه للدم ومادة صفراء تشبه على الظاهر المادة الملونه للصفراء

ويعرف البيض الجيد من احواله بين العين والتور فان كان شفافاً فهو جيد والا كان قديماً لا يجب تعاطيه لان النفس لا تقبله والبيضة الحديثة اذا هزت هزاً لطيفاً على حسب اتجاه طولها لا يسمع منها ادنى ترجرج باطني والعقيق بعكس ذلك تسمع منه صدمة لطيفة ناشئة عن تغيير محل المواد الموجودة فيها او تذاب ١٢٠ جراماً من ملح الطعام في لتر واحد من الماء في اناء وتوضع البيضة به فاذا كانت بنت يوماً غطست حتى قاعه واذا كان عمرها ٣ ايام عامت فيه وان زاد عمرها عن ذلك طفت على وجه الماء وكلما كانت قديمة اكثر عامت على سطح السائل

ومتى صار البيض قديماً يسترخي الرباطان المعلقان للحمق فلا يصير لهما قدرة على تعليقه في وسط البيضة فيسقط في الجزء السفلي لها بسبب ثقله النوعي ويسرف ذلك بروية البيض امام شمعة متقدة او امام الشمس وشكل البيض من الاشكال الهندسية ويعبر عنه بالبيضي

والبيضاوي خطأ وهو عبارة عن سطح مستو يحيط به قوسان
متساويان مختلفان تحديداً كل منهما اصغر من نصف دائرة
وكل دجاجة يلحقها ديك يكون في بيضها جنين اللجاج
وهو الجرثومة الحية التي يتولد منها الفرخ

والبيض اذا حضن تنمو فيه الجرثومة على شرط ان يكون
ذلك على درجة مناسبة من الحرارة مقدارها ٣٨ درجة مئئية
واذا زادت او انخفضت عن درجتها المناسبة ماتت تلك الجرثومة
وفسد البيض - واللجاجة تميل الى الحضانة في فصل الربيع
وتظهر ذلك بصراح مخصوص وتقوم بذلك خير قيام اذا
تعدت على الحضانة وتصبح عند اقتراب ايسه انسان
او حيوان منها وترفع اجنتها بدون ان تنارق البيض

وقد يمكن اخراج الفراخ بواسطة الحرارة الصناعية كما في
المعامل المختصة لهذا العمل ويلزم ان تكون الحرارة مناسبة
والافسد البيض - وفي زمن التفريخ يسبح المح بحيث يشغل جزء
البيضة العلوى والاثرة الصغيره تستعد الى ان تكون موضوعة
دائماً فوق المح ايا كانت وضع البيضة وبعد التفريخ ببعض
ساعات تنمو الاغشية الخاصة بالجنين وهي تماثل اغشية جنين
ذوات الثدي وكلما تكونت احشاء الحيوان الصغير يتمص المح
والزلال ويلتصق بطن الجنين المتصله معه بالسرة وبقرب
من اخر التفريخ يتغذى الحيوان بامتصاص المح فيه في معائه

بتمامه ومتي قرب خروجه يكثر قشرته بواسطة سن صلب جدا يوجد
في طرف منقاره

والفرخ يخرج من البيضة كاسيا ظريفا سريع الحركة
يدعي فيجيب - وكلما مرت عليه الايام حمق ونقص
حسنه وزاد قبحه فلا يزال كذلك حتي ينسلخ من جميع ما
كان فيه الي ان يكتسي ريشا جديدا لطيفا

وقد لوحظ مع غاية الدقة نمو بيض الدجاج فترى فيه
بعد ست ساعات نقطة حمراء هي قلب الفرخ ويذهب من
هذه النقطة شععات عديدة من اوعية وخط صغير سنجابي
يحيط بالنقطة الصغيرة الحمراء هو اثر النخاع الشوكي الذي يتفتح
من الامام لتكوين المخ وعماقليل من الزمن تتميز الراس
مصحوبة بعينين كبيرتين ثم تنمو الرجلان والجناحان والاحشاء
بعد ذلك وبعد مضي ثلاثين ساعه تم الاعضاء وان كانت
على حالة رخاوة عظيمة ومدة التفريخ احد وعشرون يوما

والفرخ عند ظهوره من البيضة يسعى في طلب ما يتغذى
به ولكن لايجب اعطاه شيء في الاربع وعشرين ساعه التالية
لظهوره وبعدها يعطى اليه اربعة اكلات في كل يوم وفي
مدة الخمسة عشر يوما الاول يعطى اليه « فتافيت » اية
لباب الخبز الناشف المخلوط بقطع من الخضراوات والبيض
المسلوق او نخاله مضاف عليها عجين دقيق الشعير والحنطة

السوداء وبعدها عجينة مصنوعة من البيض والارز ثم القمح
والاذرة المدشوشة - ويجب تغير ماء المساقى مرارا في اليوم
ووضع قطع من الحجارة النظيفة بها لكي لا تفرق الفراخ
الصغيرة في الماء - واذا تأثرت الكتاكت من اي
الم فاعطي لها ما كولات مقوية كالخبز المغسوس في النبيذ
او فطيرة مصنوعة بالحممة المفرومة ومجمونة بمرقة لحم وقليل
من مسحوق الكينا

والكتاكت الصغيرة يكون اسهل اقيامها ناعم وعليه
قشور رفيعة مائة وتحت اجنحتها زغب طويل ناعم لا يجده
الانسان في الدجاج الذي يبلغ عمره اكثر من سنة
وبعد هذا السن لا يمكن رؤية العروق التي تكون تحت
الجلد لانه يبدل ان يكون رفيعا مشربا بحمرة يصير جافا
ومتغير اللون بقرب ملامسه من الدقيق والدجاج الكبير جلدها
جامد وصلب وظفر الاصبع الخلفي مستهلك تقريبا

ولما كان حفظ البيض من الفساد امرا مهما حيث يكون
قليل الوجود في ازمان معلومة ويمكن ان يصحبه المسافر معه
من جملة زاده وواسطة الوصول الى ذلك سد مسام القشرة
بأي طريقة كانت لان المادة الموجودة في باطن البيض
تتصاعد من المسام بخارا فيجعل الهواء الظاهري محله ويفسده
ويحفظ البيض في الشتاء اذا وضع في وسط التبن

وفي الصيف اذا وضع في وسط النخالة
او تيمده من ملامسة الهواء ثم تصفه طبقات في صندوق
او قدر حيثما اتفق بدون ان يلمس البيض بعضه ابي يوضع
في اسفل الصندوق طبقة من الرمل او الردة « السن »
او نشارة الخشب ويصف البيض وهكذا الى نهاية الصندوق
ثم يغطى ويترك في محل جاف ولا يجب ان يكون الطرف
الاعلى من الاسفل بل يكون من الاعلا ولا يكون مضغوطا
ولا متماسا لان ذلك مما يفسده

واما اذا اريد حفظ البيض للحضانة فيطلى بطلاء مركب
من جزء من سمع اللك مذاب في مقدار عظيم من السبيرتو
بواسطة غمسه ويترك قليلا في الهواء حتي يجف المركب
ويحفظ في نخالة او نشارة خشب ناعمه كما تقدم وقبل حضائه
او استعماله للتفريخ الصناعي او الأكل يفسل في اناء به كمية
من السبيرتو فيزول عنه الطلاء المذكور

ويحفظ البيض زمانا طويلا اذا وضع في جرة بها محلول
مركب من جزء من الجير مذاب في عشرة اجزاء من الماء
وتسد سدا محكما لوقت الاحتياج اليه

ويمكن حفظه اكثر من عام بدون تلف اذا وضع في
جرة بها محلول سليكات الصوداء وسد عليه لوقت اللزوم
وكذلك اذا طلى البيض بطبقة من زيت الكتان

او من البرافين « وهي مادة بيضاء تستخرج من الحجارة
الاسفلتية وتصلح للاستصباح »

ويحفظ البيض على هيئة رماد مدة طويلة بلا تلف
وذلك ان يضرب الزلال مع الملح حتي يمتزجان معاً ثم
يسط طبقات رقيقة على لوح من الصيني او الزجاج وتعرض
الالواح المذكوره في مكان جاف يمر منه الهواء او توضع امام
نار هادئة ليحف البيض ومني جف جيداً يقشط ويسحق
على هيئة رماد ويترك ثانياً على الالواح ليحف أكثر ثم يوضع
بعد ذلك في قنن محكمة السد وتحفظ في مكان جاف

ويشوى البيض بدون نار اذا وضع في مقلاع وادير
بشدة بدون انقطاع في الشمس وقتاً غير قصير
وكذلك اذا وضعته في اسطوانه مسدودة ووضعت
فيها جيرا حيا « كلسا » وصيبت عليه ماء

واذا اريد ان تبيض الدجاج كثيراً في فصل الشتاء وجب
ان تطعم من صغار الأنجزة « وهي حثيشة القريص »
مسلوقة ومخلوطة بالبطاطس او الارز او الذره او التخاله او
اي غذاء اخر وربما باضت الدجاج عندئذ قبل مياعدها
او تسقى ماء اللبن دون سواه من المياه اذا كان واقرا
وتطعم في كل اسبوع جانباً من اللبن الرائب

— ﴿ فوائد عظيمة ﴾ —

إذا اريد استعمال قشر البيض في الاجزاخانات يفسل ويجرد عن غشائه الباطني ما أمكن ثم يجفف ويحرق في هاون وينخل ثم يسحق على حجر الساق بواسطة الماء ويستعمل في الطب مجففاً وتصنع منه اقمام مجففة ايضاً

ويستعمل زلال البيض لترويق الاشربة وعدة سوائل اخرى وهذا الاستعمال موعس على الخاصية الموجودة في المادة الزلالية اي كونها تتجمد بالحرارة بحيث انه متى خلط زلال البيض المنفوق في الماء بسائل في حالة الغليان او قريب من ابتداء الغليان فان الجزئيات الزلالية متى تجمدت وانقبضت على نفسها تكون شبكة تحيط بالاوساخ الموجودة في السائل وترفعها على سطحه

إذا حرك زلال البيض صار سائلاً لزجاً ذا رغوّة
زلال البيض اذا تجمد بالحرارة اكتسب منظراً صمغياً
ولا يكون قابلاً للذوبان

وزلال البيض المحلول في الماء والمضروب فيه ذو فعل قوي في علاج العوارض الناشئة عن السليمانى الأكال
وزلال البيض رطب ملين

ارذراد زلال البيض نيباً علاج جيد لنهش الأفعى
وإذا كان نيبيرشتا اي نصف مطبوخ كان نافعاً في

امراض الطرق البولية وقيء الدم
 واذا ذلك به حرق النار فيسكن الالم في الحال وهو مما
 يسكن اوجاع العين - ويستعمل الملح احيانا منعزلا في صناعة الطبخ
 وتجمد المادة الزلايه بالسوائل الكحولية والحضوية والنبذ
 يحدث ترويق السوائل المذكوره ايضا . نعم الفرق ان المادة
 المتجمدة بدل ان تملو سطح السائل بالفليان بسبب تمدد الهواء
 المتخلل بين جزء ياتها تسقط في قاع السائل المروق
 ويستعمل الماء الزلاي في التسمم بالاستحضارات الزئبقية
 والنحاسيه - واذا علق مح البيض في الماء تتجزأ فيه اصوله المختلفه
 فتكون سائلا اصفرا استحصلاييا متي حلي وعطر يتكون عنه
 سائل ملطف يستعمل لتعليق الكافور والزيوت والرتينجيات في الماء
 اذا دق قشر البيض دقا ناعما ومرج بالعسل الابيض
 وذلك به عضوا وارما زال عنه الورم
 وقشر البيض مسحوقا اذا ذر على جرح يلحمه وكذلك
 القرع القديمه - واذا عجبن مسحوق قشر البيض بزلاله
 ولحم به اناء صيني كان شديد الالتصاق
 واذا مرج زلال البيض بدقيق يحلل الاورام والخراجات
 وينفع القوابي - وكذلك اذا مرج زلاله بمرم بسيط يلحم
 الجروح - وأكل الملح بالزعفران يسكن الضربان
 واذا خلط الملح بدهن الورد يضيع قشف اليدين وينعم البشرة

وأكل البيض بلا شوي يصلح الصوت ويسكن العطش
 وحرقة البول وبالكندر يذهب السعال في أيام الشتاء
 وإذا أكل البيض بالجرجير يكون مقوياً ومسخماً
 وإذا طلي القرس بدهن البيض سكن وجهه في الحال
 وما يساعد على تحليل الاورام - ويستخرج دهن البيض
 بطريقة بسيطة وهي ان يشوي البيض جيداً ويقشر ويؤخذ
 صفاره « اي معه » وتوضع صنية من الخشاس على نار ثم
 يفرك الملح ويحرك فينشف كلما سخن ويخرج منه الدهن ويتجمع
 في احد اركان الصنية وهي عميله سهله جدا لمن يارسها
 — (الباب لطيفه) —

ضع بيضه في اناء فيه خل قوي مدة اربع وعشرين
 ساعه فتصير لينة مره فانزلها متانياً في فم زجاجة وبعد
 نزولها صب عليها ماء فجمد قشرتها وتكون على كبرها وضيق
 فم الزجاجة ملحاً وفكاهة - اغسل بيضة جيداً وامسحها واكتب
 عليها ما شئت بدهن سائل ثم اغمسها في خل ابيض او في
 حامض كبريتيك مخفف « مخلوط بالماء » وابقها فيه ساعتين
 ثم اخرجها منه واغسلها بالماء البارد فتظهر الكتابة بارزة
 ويكون ما حولها منخفضاً عنها - اذا اردت ان تمشي البيضة
 على طبق او مائدة فاكسر احد طرفيها كسراً خفيفاً ثم
 افرضها تماماً وضع فيها صرصورا صغيراً وسد الكسر بقطعه

من الشمع الابيض حتى لا يظهر اثره وضع البيضة على طبق حار قليلا فتمشي البيضة في الحمال عند ما يشمر الصرصور الذي داخلها بالحرارة - قال خريستوف كولومب عند عودته من اكتشاف اميركا لمن كانوا يدعون عليه انه لم يصنع امرا عظيما - من منكم يستطيع ايقاف هذه البيضة على احد طرفيها فلم يقدر منهم احد على ذلك - فاخذها وكسر الراس وركزها عليه قائلا - نعم ان اميركا موجودة ولكن الفطنة اكتشفتها كما ان الفطنة هي التي اوقفت هذه البيضة قائمة على رأسها - ولكننا نستطيع جعل البيضة قائمة على عقبها بدون كسرهما كما صنع خريستوف كولومب وذلك اننا نثقبها من رأسها ونفرغها وندخل فيها قليلا من الرمل وتجعلها قائمة بين قوائم تسندها ونصب فوق الرمل صمغا حتى يتماسك وهكذا رويدا رويدا الي ان يتلي ثلث البيضة فيسد الثقب بالشمع الابيض فيكون قد اصبح مركز الثقل في عقب البيضة فتقف عليه قائمة بكل سهوله - ولا خلاف في ان هذا الامر يقتضي ايضا فطنة كما قال خريستوف كولومب - وكذلك اذا خضت البيضة حتى ينتزج بياضها بمحها امتزاجا تاما وركزت على سطح مستو صقيل كالزجاج مثلا ثبتت واقفة على عقبها وذلك لاجتماع كل ما فيها الى الاسفل وفراغ قسمها الاعلى منه فيحدث ثقله

توازننا حول نقطة المقب فترتكز - وقد وجدنا من البيض في الارض الطوفانية بمدغشكر في سنة ١٨٥٠ بيض طائر يظن الان بانه انقرض وفي اكادمية فرنسا بيضتان منه قياس احدهما ١٣ قيراطا ونصف في اطول قطرها و ٨ قيراط ونصف في اقصره وسمك القشرة نصف قيراط وتجويفها نحو (٦) اضعاف بيضة النعام (و ١٤٠) ضعف بيض الدجاج -
 «^٥ امراض الدجاج وعلاجها » -

مراعاة قوانين الصحة مما يساعد على عدم حصول الامراض الاية «^٥ الدفتريا » - اي الخناق وهي من اشد الامراض خطرا وعند حدوثها ضع الدجاج المصاب بها في مكان جاف وبلعه حبوب مصنوعة من الخبز المعجون بالزبدة ومضاف عليه زيت الخروع - ثم خذ على طرف فرشاة قليل من صبغة اليود وامسح بها حلقه واغسل الاعين المصابة بماء زهرة البيلسان - واذا كان الدجاج يميل الى الاكل فاعطي له اغذية صحية واضف على مشروبه جرامين من حمض الكبريتيك في كل لتر من الماء وتعهد مكانه بالنظافة والتطهير «^٥ الزكام » - يعالج بنسل العيون مرارا وغسل الانف بمحلول مركب من اربعين جرام من كبريتات النحاس ولتر من الماء «^٥ الكوليرا » - سبب حدوث هذا المرض عدم موافقه امكنة الدجاج للصحة ووساخة المشروبات واشتداد الحر فيها ولما لجته

اعطى الدجاج ماء مضافا عليه (٥٠) جراما من كبريتات الحديد وغذاء كثيرا صحيا لا يدخله الخضراوات واعطيه باطراف اصابعك جزءا من هذا المحرق

« ٣٠ » جراما من الكينا « و ٤٠ » جراما من الزنجبيل « و ٣٠ » جراما من الجتيانا الصفرا - وذلك دفعة واحدة في كل يوم وقت الظهر وتهد مكانه بالتطهير

« الاسهال » - هو مرض كثير الحدوث عند الكتاكيت ولعالمته يلزم تنظيف فتحة دبرها ويضاف على مشروبها عشرة جرامات من كبريتات الحديد في كل لتر من الماء وتوضع في مكان جاف حار ويعطى لها ايضا مسلوقا ولحما مشويا مفروما مضافا عليه قليل من المحرق المذكور في مداواة الكوليرا ويمكن مداواتها باعطائها شربة زيت خروع

« القشرة » - « هي قشرة بيضاء تكون على رأس لسان الدجاج تمنعه عن الاكل والشرب والتصويت » تحدث من تقريح غضروف موضعه في طرف اللسان ولعالمتها تكوى بفرشاة منخسة بعصارة الليمون او بواسطة مسها بحجر سليفات النحاس

« السعال » - يعطى للدجاج شربة من زيت الخروع ومغلي الحشائش المرة او خشب المر « الاكاسيا »

« القطه . الكسح » - اذا اصيب بعض الدجاج باحد هذين المرضين يجب عزله في الحال في محل جاف

« الرمد » - اغسل الدجاج المصاب ولا تعطه سوى المعاجين الساخنة ويستحسن ان تكون سائلة ولعلاجه اغسل راسها وعنقها كل يوم مرتين بالماء المسكن وهو مركب من

« ٥٠ » جرما من محلول النوشادر

« ١٠ » جرامات من الكثول الكافوريه

« ٣٠ » جراما من الملح البحري

« وليتر » واحد من الماء المقطر

يجب خلط الكثول في النوشادر وتذويب الملح في الماء وترشيح كل منهما والاجماع بين السائلين

« سيلان الانف » - علاجه مثل الرمد وهو معدي للغاية

ومن عوارضه ان تسيل اخلاط من الانف

« الامسك » - انزع الريش الذي حول الدبر وادهنه بالزيت

الطيب واعطى الدجاج حقن ملينة وتكون المشروبات حمضية

والمأكول من الخضراوات واعطه معاجين مكونة من دقيق

الحنطة والاعسل وجرامين من طرطرات البوتاسا الحمضية

ولمنع هذا المرض عن الدجاجة الفقاسه يعطى لها

الخضراوات والسن البلول

« الجرب » - ادلك المحل المصاب بغاز البترول النقي والزيت

هذا مرة وذاك اخرى فان هذا يقتل حيوان الجرب ويلزم

عند الدجاج المصاب بهذا المرض

« نف الريش » - داء طبيعي في بعض الدجاج حيث
ينتف ريش بعضه ويعالج باعطائه سن فخبوز في دم او دماً
مشوياً ويمكن خلط المعاجين التي تعطى اليها بزهره الكبريت
« السود الاحمر » - هو مرض يسبب ظهور دود غريب
يلتصق بانصبه المخيري من الدجاج وعند حدوثه يجب عزل
الدجاج المصاب به في محل جاف واعطه شراباً محتويماً على
جرامين من سلسيلات الصودا في ليتر من الماء وتطهير ارض
المحل بمسحوق كبريتات الحديد ويعالج باعطائه في المعاجين
التي يتغذى منها ثوماً مقدوقاً او تبليعه كل يوم جراماً من
مسحوق مركب من الخلتيت والجانتيانا الصفراء اجزاء متساوية
« عسر الهضم » - - داء الدجاج المصاب بهذا المرض في
الهواء الطلق واعطه كل يوم ملعقة من الماء الملح

هذا ما يسره الله في هذا الموضوع وارى فيه الكفاية لليب
وقام البيان للنجيب نفع الله به النفع العام والحمد لله في البداء والختام

