

الطريق في اوجه المتخرجين من هذه المدرسة لا يكون من المناسب مزاحمتهم لالوف ليس لهم الا تلك الطريق الضيقة خصوصاً وقد حُرِّموا بايجاد المدرسة من وظائف التدريس بتلك المدارس «

فكان ما ذكرُ باعثاً على عدم رغبة احد من الطلبة الحاصلين في امتحان سنة ١٨٩٦ على شهادة الكفاءة للتدريس في الدخول بالسنة الحامسة . والمدرسة الان خالية من هذه السنة وقتصر الطلبة على وظائف التدريس كما هو الفرض الاولي من المدرسة . ولكي ينطبق اسم المدرسة على الفرض المطلوب منها وعلى رغبة طابقتها تامة الانطباق سُميت بسم المعلمين العربي . وكان عدد الطلبة في سنة ١٨٩٦ ٥٠ طالباً وفي سنة ١٩٠٠ ٦٠ طالباً . ومواد التدريس كما يأتي : تفسير القرآن والفقه والعلم الادبية والتاريخ العام والجغرافيا والحساب والهندسة والكيمياء والطبيعة والثالث والنسخي والرُّقعة

وتَحَققت في هذه المدرسة آمال منشئها وظهرت بالاعمال منافها الكثيرة فيما ابدى المتخرجون منها من سمة المعارف المختلفة ومن البراعة في تلقين الطلبة لا في مدارس الحكومة فقط بل في غيرها ولا يزال عدَّة منهم قاعين فيها بوظيفة التدريس احسن قيام وفي الحتام نَسْنَى لمدرسة الجامع الازهر ألا تقتصر كما في السابق على التعاليم المذهبية ومبادئ المعارف البشرية بل تُضحي كالكليات المنشأة في أهت المدن الاوربية مهلاً يستقي منه الطلبة الشرقيون ما احبوا من العلوم التي تنير العقول وتساعد المرء على ادراك غايته التصوري ومعرفة تملأ وهو خير المتبرين

سلاحفة بيروت البحرية

للاستاذ بطرس غنغ مدرس الصيدلية في مكتبة الطيبة

كتب الميو غنغ هذه التبعة في مجلة « الطيبة » الفرنسية (في ٢٤ تشرين الثاني ١٩٠٠) ثم قدما لمجلة المشرق وزاد عليها بعض الانادات

كنتُ وقتئذ على مقالة حسنة حررتها في مجلة الطيبة العلامة دي كلاث (de Clèves) عن قوة الحياة ونباتها في بعض الحيوانات فأيدني قوله في صحة ما لحظته من قوة الحياة في السلاحفة . ودونك الخبر

كنتُ اوصيت احد الصيادين ان يصطاد لي عند سروح الفرصة سلاحفة بحرية (١)

(١) وهي المفروقة بلسان الماء . بسم خيلونية (Cheloniadæ)

من الصنف الشائع في ساحل البحر بين يافا وبيروت. وإنما طلبت منه ذلك ليس لاختبار علمي بل للطبخ فقط لأذوق طعم لحم هذا الحيوان. قفي تاريخ ٢٦ كانون الأول ١٨٩١ اتاني بساخنة متوسطة الكبر كان ثقلها ١٠ كيار وطولها نحو متر وكان يبلغ طول الرأس ٥٠ سنتيمتراً ودرقتها لا تزال عندي قياسها ٦٦ سم طولاً في ٥٩ عرضاً - وأما اتاني بها الصياد كانت حيّة شديدة القوة رغمًا عن شجّة ادركتها في تعف رأسها فاخبل شي من حركاتها. وكنت اجمل في فهم عصابة قطرها سنتيمتران فتكسره كأنه عصابة التين. وأما لم نجد الطباخ في ١٠. ذلك النهار وقتاً للذبح الحيوان أجل الاسر اللذ



الساخنة البحرية

ألا ان الساخنة لم تمكننا من ذبحها بسهولة فاحتجنا الى رجلين يضبطانها لانها كانت تضرب بقدمتها ضربات شديدة وتحاول عنف من يسكها. فلما رأيتها هدأت بعض الهدر أخذت رسمها بالفوتوغراف كما تراه في الصفحة التالية. ونحو الساعة ١١ سعى الطباخ في تحمها نادخل السكين في عنقها وقطع شرايينها فال دمها عيظاً غزيراً لكن الساخنة لم تمث فامرت بجز رأسها لظني ان الموت يتسارع اليها اذا ما قطع الشرايين

ولما فات وقت الظهر واذا بالطباخ دخل علي فاخبرني ان السلحفاة لم ترل في قيد الحياة فخرجت لالعين الامر فرأيتها تحرك رجلها . وكانت اذا لمناها في احدى رجلها تجذبها الى جسمها . وكان رأسها ايضاً يتحرك بعد ان جعلناه في وعاء مملأه ماء وظل على حركته نحو ساعتين او ثلاث ساعات

فظننت اني اخيف ارجاع هذه الذبيحة المكيئة بترع الغضاريف التي تغطي صدرها واخراج قلبها وآلات حياتها الداخلة لكن القوائم لم تكف عن الحركة . ثم شرع الطباخ في تقطيع لحمها بمد تجريده من الجلد وانزع القوائم الاربع قطعها ايضاً الا واحدة بقيت الى الساعة ٩ مساءً فكانت الحركة فيها ظاهرة وهي تتشج عند الوكر . وخلاصة القول ان الحياة او شبيها بقيت بارزة في كل عضو من اعضاء السلحفاة الى ان يبرد اللحم عن العظام

اماً دم الحيوان فجرى منه بكثية وافرة بلغت على ظني عشرة لترات . وقد طلبه مني بعض الجيران وجعل فيه يديه رجاء ان يشفى بذلك على حسب اعتقاد العامة من شلل اصايبها

وكان لحم السلحفاة وردياً شبيهاً بلحم العجل داعياً لشهوة الطعام . ولما عالج الطاهي بالطبخ وقدمه لنا قطعاً رقيقة لم نكد نفرز بينه وبين لحم العجل بيد ان طعمه كان كطعم سمك الترن (thon) لا شيء . فيه من التفاهة

وهذه السلاحف البحرية كثيرة في بحر الشام والصيدون لا يباون بصيدها قلماً يكون في بيروت واذا ما وقعت في شباكهم رموها الى البحر

اما درقتها فلا علم لي بشأنها . والدرقة التي ترعتها عن سلحفاة حنة النظر ولعل اهل الصنائع يستفيدون منها لو اشتغلوا (٢)

والطباخون في اوربة يجيزون لحم السلحفاة فيخذون منه ضرباً من المأكول . وهالك ما قرأته في احد كتب الطبخ :

« بعد نحر الحيوان وانقطاع دمه تُترع منه صفيحة الغضروفية السفلى وتخرج الاحشاء . ثم يُفصل لحم الجسم مع القوائم عن الدرقة . والقوائم مع العظام تصلح لحساء

(٢) يرف عندنا عظم السلحفاة بالباقة الصنة في بلادنا يتخذون منه طباً للمسوط وانعاباً للمدى وغير ذلك (المشرق)

طُيَّب كحساء اللحم ولكن تضاف اليه التوابل والافاويه . والاميركيون بأكلونه مع لحم الفراخ او قديد لحم الخنزير وشي . من الحمر وغير ذلك مما يزيد في لذة الحساء . اما لحم السلحفاة فيُجمل في قليل من الخل مع بقرل وتوابل فاذا تحلَّل بعد مدة طُبخ بنار خفيفة «

فمَّا تقدم يظهر للقراء ان لحم السلحفاة من المآكل الطيبة المريثة وان الصيادين يبندها لا يُحسِنون الدمل بل الادلى بهم ان يطادروها فيبيعونها للقراء باثمان بخسة اذا لم يرد غيرهم اكلها

حصار المرسلين

في دار اسقفية پاكين

مرتب عن الجريدة اليومية التي حررها السيد فائيه اسقف پاكين (لاحق سابق)

(الجمعة ٢٢ حزيران عيد قلب يسوع الاقدس) اليوم اضحى حصارنا تاماً فلم يبق لنا وسيلة للخابرة احد خارجاً عن حيتنا بيتنغ - هذه قائمة الاشخاص الموجود عليهم : السيد فائيه وثانبه السيد بولن ثم ٦ لمارزون و ٦ اخوة مرييون و ٢٢ راهبة و ٨ اخوات الحبة ٨ منهن وطنيات ثم ٣٠ جندياً من بحارة السفينة دنتركستو (d'Entre-casteaux) تحت امرة الخابط بولس هنري ثم ١٠ من البحارة الايطاليين يأمر عليهم الضابط اولياري ثم ١١ داواً اكليريكيّاً ثم ١٠٠ صيني التجأوا الى حيتنا ثم ١٨٠٠ امرأة صينية مع اولادهن ثم ٤٥٠ ابنة من اليتامى او الدارسات ثم ٥١ طفلاً لقيطاً المجموع ٣٢٢٦ شخصاً - اما موتنا فكتمنا لشهر بنيف قليل اللهم اذا لم يسطر كل شخص سوى نصف كيلو (١٥٦ درهماً) كل يوم - اما اسلحتنا فهذا مجملها ٤٠ بدقية في ايدي البحارة يضاف اليها سبع او ثمانى بدقيات أخرى مختلفة الاجناس في ايدي الصينيين ثم ٥٠٠ رمح او بالحري ٥٠٠ عصاة مستنة ليس الا . اما السور الذي ينبغي لهولاء . الدفاع عنه فتبلغ دائرته ١٣٦٠ متراً

كنت اصدرت ساجتاً امرأ قردت بموجبه تكريس نيابة پاكين الرسولية الى قلب يسوع الاقدس في هذا النهار . فاجتمعنا الساعة ٦٤ في الكنيسة لتلاوة فعل التكريس