

وفي جماتها الكتب التي كنت طبعتها وغيرها تباع بتراب الفلوس وكذا اشياء كثيرة من
نحر آلات الحديد والنحاس والرصاص والنضيات والمرايات والساعات والمفروشات
وغير ذلك وليتها كانت تباع بال نقد في الحال بل كانت الاثمان تؤجل بالآجال
البعيدة وبعضها بأوراق الماهيات ونحو ذلك من انواع التسهيل على المشتري فكان التجار
يربحون فيها ارباحاً همة فلبطالتي واستدانني وكثرة مصروفي مالت نفسي للشراء من هذه
الاشياء والدخول في التجارة ففعلت وعاملت التجار وعرفتهم وعرفوني وكثر مني الشراء
والبيع فربحت واستعنت بذلك على المصروف واداء بعض الحقوق

هذا ما صار عليه حال البلاد من حيث العلوم والفنون وما وصل اليه صاحب
الترجمة لما توفي المرحوم سعيد باشا . وقد تصرفنا بعض التصرف في ما اقتبسناه عنه
اقتباساً صريحاً وتابعناه في سائر ما رويناؤه عنه متوخين تبيان حال البلاد كما يظهر في
ترجمته . وسنوافي القراء ببقية الترجمة في الاجراء التالية



الطعام والكوليرا

لقد اثبت الباحثون في طبيعة الكوليرا وانتشارها انها تنتشر من مكان الى آخر
بواسطة الماء على الاكثر واثبتوا ايضاً انها تنتشر بواسطة مواد الطعام كاللبن والاثمار
والخبز والزبدة ولذلك دعت الحال الى البحث عن المدة التي يمياها ميكروب الكوليرا
على مواد الطعام المختلفة اذا اتصل بها قسداً او عرضاً. واشهر الباحثين في هذا الموضوع
الدكتور دنهام وقد وجد انه اذا وضع ميكروب الكوليرا على اوراق البقول التي تصنع
منها السلطة ووضعت هذه الاوراق في غرفة حرارتها عادية بقي الميكروب حياً عليها
خمسة ايام . واذا وضع على القنبيط المطبوخ بقي عليه حياً ستة ايام الى عشرة . واذا
كان القنبيط غير مطبوخ بقي الميكروب عليه حياً ثلاثة عشر يوماً

وقد يبحث الدكتور فردريك حديثاً في هذا الموضوع وتقلت جريدة ناشر نتيجة
بجته وقالت فيه ان المواد التي يبحث فيها كثيرة تبلغ الخمسين عدداً وتشمل انواعاً مختلفة
من الاثمار والخضر عدا اللبن والشاي والقهوة والكوكو والبيرة والتبذ والكفياري
والبقسماط والملبس والذبيغ والسحوط . فاذا اتصل ميكروب الكوليرا بظاهر المواد فقط
فددة بقائه عليها حياً تنوقف على مقدار رطوبتها او رطوبة ما جاورها لان هذا الميكروب

سريع الموت في الأماكن الجافة . وإذا اتصل بباطن المواد فمدة بقائه حياً تتوقف على ما فيها من الحامض لان الحامض يقصر حياته ولذلك لا يبقى حياً في باطن الاثمار الأمددة وجيزة من ساعة الى ست ساعات . فاذا كان الثمر من الكرز الاحمر الحامض لم يعيش الميكروب فيه ثلاث ساعات ولكنه يعيش على ظاهر قشرته خمسة ايام ناكثراً اذا كان الهواء رطاباً ويوماً او اقل اذا كان جافاً وساعة ونصف ساعة فقط اذا وضع الكرز في الشمس . واذا كان الثمر قليل الحامض كالكثيرى لم يعيش ميكروب الكوليرا فيه طويلاً لانه يجول سكر الاثمار الى حامض ويموت بذلك الحامض .

امام الخضر والبقول كالخيار والتنبيط والكرب والاسباخ فيبقى ميكروب الكوليرا عليها حياً عدة ايام . فقد وُضع على ورق الاسباخ في مكان رطب فيقى عليه حياً حتى اليوم الثاني عشر . ووضِع عليه في مكان جاف فلم يمض حتى اليوم السادس

ووضع هذا الميكروب في الشاي الذي فيه ثلاثة دراهم من اوراق الشاي الصيني الاسود لكل مئة درهم من الماء فبات في اربع وعشرين ساعة . ووضِع في شاي آخر فيه اربعة دراهم من ورق الشاي لكل مئة درهم من الماء فبات في ساعة واحدة . ووضِع في القهوة فوجد انه اذا كان البن ستة دراهم لكل مئة درهم من الماء مات الميكروب في ساعتين من الزمان

ولا يجي ميكروب الكوليرا في البيرة أكثر من ساعة الى ثلاث ساعات . وتطول حياته في البير البيضاء خمس دقائق وفي البير الحمراء عشرتين دقيقة على الأكثر ويتضح من ذلك كله ان أكسل الاثمار والبقول والخضر غير المطبوخة يمكن انتشار الكوليرا لا يتغلون من الخطر وان لا بد من تنظيفها كلها جيداً وتزوع قشورها عنها اذا امكن . ولا بد من ان يقول قائل لو صح ما ذكرتم عن انتشار ميكروب الكوليرا واتصاله بالخضر والاثمار وبقائه حياً عليها وفيها لوجب ان يكون فتكه اعم مما هو الآن . والجواب ان هذا الميكروب لا يفتك بالجمع بل لا بد من ان تكون المعدة والامعاء في حالة صالحة لنموه والا هضم فيها كما يهضم غيره من جراثيم الامراض المعدية التي تتصل بالانسان في كل حين لا تضر به لان جسمه يكون مستعداً لمقاومتها ، لكن الانسان لا يستعد له اذا كان جسمه مستعداً او غير مستعد فعليه ان يتقي الخطر على كل حال

