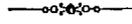


محترقى الهليلجي ويسمع احدهما الآخر ولا يسمع القائمون بينهما شيئاً
واللصدي احكام شتى تراعى في بناء المعابد والمجتمعات بين تحديد
اشكال السطوح التي تنعكس الاصوات عنها واختيار المواد التي تُصنع منها
تلك السطوح الى غير ذلك مما ليس من غرضنا استيفاءه في هذا المقام .
ومن الطف ما جاء في الصدى قول ناصح الدين الأرجاني

سأل الغصى عنه وأصغى للصدى كما يجب فقال مثل مقاله
نادادُ اين ترى محط رحاله فاجاب اين ترى محط رحاله



—o—o—o—o—o— السمن النباتي

جاء تحت هذا العنوان في احدى المجلات الفرنسية ما يأتي قالت
المراد بالسمن النباتي مادة تُستخرج من النارجيل اي جوز الهند
وهو اللفظ الذي اطلقه على هذه المادة الدكتور هونر احد الكيماويين
الالمان . ومعلوم ان الجوز المذكور من المواد الدهنية وله زيت مشهور
يستعمل في طبخ الصابون وتزيت آلات المعامل وغير ذلك لكنهم في هذه
الايام قد توصلوا الى معالجته على وجه مخصوص بحيث يستخرجون منه
ضرباً من السمن لا يفضلهُ السمن الحيواني

وقد ظهر لهم بالتحليل ان زيت النارجيل هو اقرب جميع الزيوت
النباتية من تركيب السمن الحيواني فانه يشتمل على نحو ٧ في المئة من
الحوامض القابلة الانحلال وهذا المقدار لا يوجد في شيء من انواع الزيوت
الاخر والحوامض المذكورة هي التي تكسبه الرائحة العطرية وما فيه من طعم

الجوز الاصلي

اما تحويل هذا الزيت الى سمن فيكون بان يُنزع منه ما فيه من الحوامض الدهنية والطيارة وسائر المواد العطرية بواسطة روح الخمر (السيروتو) والاسود الحيواني فيكون الباقي منه بعد ذلك كتلة بيضاء في قوام السمن المعروف ذات طعم لذيد . وهذه المادة تذوب على ٢٥ درجة من الحرارة وهي تشتمل من المواد على ما يأتي

مواد دهنية ٦٣٢ ، ٩٩

مواد معدنية ٠ ، ١١

ماء ٣٥٧ ،

والمقدار المذكور من الماء لا يزيد على ١ من ٢٥ او ٣٠ من الماء الذي يوجد في السمن الحيواني واذ ذلك يمكن ان يبقى مدة ١٥ الى ٢٠ يوماً ولا يظهر فيه طعم حموضة فهو بهذا الاعتبار يفضل السمن الحيواني ولا سيما في صنع الحلويات الجافة من انواع الخبزات

واما بالاعتبار الصحي فانه يُعد من المواد المقاومة للفساد فلا يعيش فيه شيء من الجراثيم المرضية حالة كون السمن الحيواني يُعد من اصباح المواد لاستنبات تلك الجراثيم وتربيتها . ثم انه قد امتحن في المستشفى المركزي في فيينا فوجد انه من المواد السهلة الهضم وكرر هذا الامتحان في بعض مستشفيات سويسرا فوجد كذلك . انتهى تحصيلاً