

عمل البيرا

يتم جناب سلامه افندي نحاس

البيرا شراب مركب من حشيشة الدينار او زهر الحمل ومن المحبوب النشابة وخصوصاً من الشعير . وكيفية عملها ان تجلب الشعير وتغسله جيداً بالماء حتى يتنزع منه كل ما يشوبه من التراب والنش وغمرها ثم ضعها في اناء نظيف من الفخار او غيره وصب عليه مقداراً من الماء المذنب واتركه هكذا الى ان يفرخ وتنفش فيه المادة السكرية . ثم انقله الى اناء نحى كالخضعة او ما شابهها ولكن درجة حرارته ٦٠ ستكراد بعد ان تريق الماء عنه لاجل منع الاستراخ واكتساب المرورة واللون ثم اترع الاجزاء النابتة منه بالترك . ومعى تضاف الحبة تماماً لتسمى ملقاً فنقر الملت ونظفها جيداً حتى يصير صالحاً لعمل البيرا واغسله وتغسله في ما يكفي من الماء ثم اضف حشيشة الدينار الى السائل المتبقي الناتج من الفليان واجمع هذا السائل بالتبخر وبردّه سريعاً الى درجة ١٢ ستكراد وامزج حينئذ الشراب بكمية كافية من خميرة البيرا وضعة في آنية وسدها سداً محكمًا . فلا يضي من ثم بضعة ايام الا ويغور وباخذ في الاختيار ويعطوه الزبد ولك اذ ذاك مشروب نافع مغذٍ مسهل للهضم ومفيد لاعضاء ومدر للبول اذ رازاً نافعاً . ويحتوي البيرا على السيترو على كمية قليلة من المادة السكرية والحامض الحليك وخلاصة مرة وعطرية وعلى دقيق وخاصة نابتة حيوانية غزيرة جداً

وتختلف البيرا وتنوع بحسب درجة وجود السكر فيها ودرجة التحميص وكية حشيشة الدينار او المواد المرة العطرية التي يضعونها احياناً عوضاً عنها . ويصنعونها في باريس على ثلاثة انواع . الاول ويسمى البيرا الصفيرة (لايت بير) وهو مشروب غير صالح للاستعمال . الثاني البيرا المزدوجة (لايبر دو بل) وهي اشد انقباضاً من الاول وتكون ذات لون اصفر صافٍ وذلك لزيادة تحميص المحبوب وغالباً بسبب اضافة السكر المحروق اليها وتعلوها اكاليل الحباب وبعد ان تشبع من حشيشة الدينار تصير من انحر المشروبات واحسنها وقد تستعمل عوضاً عن الماء المستحض في قسم كبير من الامراض . والثالث البيرا البيضاء (لايبر بلانش) فهذه تختلف عن السابقة الا بالاحتياط الذي يتخذونه لمنع تلون الملت واليها تنسب عدة من انواع (الابل) الانكليزية وبيرا التملك . اما فورو بروكسل فتختلف عن الانواع المذكورة آنفاً باضافة الدبس اليها وهو ما يزيد المادة الكحولية (السيبرنو) فيها واما مدة النفع لجميع هذه الانواع فهي من يومين الى اربعة . ويحسن ان تكون المواد مجزأة ومقسومة بالمناسبة فيحصل منها بيرا جيدة

صفة عمل بيرا المنزل * ان المواد اللازمة لعمل هذا النوع من البيرا هي اولاً شراب ان خلاصة الشعير وثانياً حشيشة الدينار وثالثاً جذور شجيرة السند بان الحديثة او البراعن ذات الاوراق

الطرية او حشيشة الفنتاريون الصغيرة او البابونج الروماني وجميعها يؤخذ زهرها وورقها ورأسها خبيرة البيرا . فشراب الشعير او معلولة وحشيشة الدنيارها من اصناف التجارة . ويستغنى عن اشتراء هذه الحشيشة بحلب بزهرها وزرعها واستغلالها كغيرها من النباتات ونجف بوضعها في الهواء وفي الظل وليس بواسطة حرارة الشمس المحرقة

ان المعدل المذكور ادناه يكفي لعلل ستة لترات من البيرا . وهو من شراب الدقيق او خلاصة الشعير ليران ومن حشيشة الدنيار ٦٠٠ كرام

فتوضع هذه في وعاء بسع عشرة الفار من الماء ويصب عليها قليل من حتى يغمر الاعشاب ثم تقطى وتترك هكذا مقدار ساعة ونصف حتى تتخف غامقا . وغب تصفيها بمصفاة ضما ضمن قطعة من القاش واعصرها جيدا وبعد ذلك صب عليها اثني عشر لترا من الماء واغليا حتى يتطاير البخار عن ذلك الاناء ولا يعود فيسوى عشرة لترات ثم ترشح هذه الحشيشة وتعتصر بعد تقربها عن النار وتخرج الشراب الخارج منها بالنفيع الاول ويضاف اليها معا بعد وضعها في اناء واسع ما يكفي من الماء لتكفيها على ستة لترات . ويحرك الكل ويهرج جدا حتى يمتزج الشراب بالنفيع الاول ثم صبه في دن او برميل وضع معه نحو نصف القدح من خبيرة البيرا . فبعد ايام قليلة ياخذ في الاخيار ويعلو الزبد وينفص منه فاجمع حباته الفائض بوضع او عجة تحت البرميل واحفظه خبيرة لعلل بيرا اخرى وحتى تم اخيار هذا المشروب وصفا لونه رونا الى برميل آخر يكون اصغر حجما من الاول واملاؤه بنماو فلك اذ ذاك يبراجدة . وقد يضعون داخل الحنفية بعض قصائد من القش غير انه يفضل وضع انبوبة من الزجاج

اهل أوروبا وتلامذتها ومدارسها

عدد اهل جرمانيا ٤٦٠٠٠٠٠ وفيها من المدارس ٦٠٠٠٠ ومن التلاميذ ٦٠٠٠٠٠٠
وسكان بريطانيا الكبرى وراوند ٢٤٠٠٠٠٠ ومدارسها ٥٨٠٠٠ وتلامذتها ٢٠٠٠٠٠٠
وسكان اوستريا وهنكاريا ٤٧٠٠٠٠٠ ومدارسها ٢٠٠٠٠ وتلامذتها ٥٠٠٠٠٠٠
فرانسا ٤٧٠٠٠٠٠ ومدارسها ٧١٠٠٠ وتلامذتها ٤٧٠٠٠٠٠ واهل اسبانيا ١٧٠٠٠٠٠٠
ومدارسها ٢٠٠٠٠ وتلامذتها ١٦٠٠٠٠٠ وسكان ايطاليا ٢٨٠٠٠٠٠ ومدارسها ٤٧٠٠٠٠٠
وتلامذتها ١٦٠٠٠٠٠ وسكان روسيا ٧٤٠٠٠٠٠٠ ومدارسها ٢٣٠٠٠ وتلامذتها ١١٠٠٠٠٠
وعلى ذلك لا تلقى سورية اعظم الامم المتقدمة في حب العلم حتى يكون فيها ٢٢٦٠٨٧ تلميذا بالنسبة الى عدد سكانها وهو نحو ٢٥٠٠٠٠٠ (الشرة)