

باب الصناعة

في كشف الفس والتقليد في المصنوعات وغيرها

زيت الزيتون * يغش زيت الزيتون بجزء زيت القطن واحسن الوائط لكشف هذا الفس الوسطة التي عولت حكومة ايطاليا عليها في فحص زيت الزيتون وهي ان يمزج جزءا من الحامض النيتريك بجزئين ونصف نهره من الزيت وتفس شريطة من النحاس الاحمر التنظيف في مزيجها ثم يترك المزيج جيدا بفضيب من الزجاج فان كان الزيت خالصا بقي على لونه وان كان مشوبا بزيت القطن احمر في نصف ساعة من الزمان

الغشم الحيواني * الغشم الحيواني كثير الاستعمال في معامل السكر . ولمعرفة ما اذا كان مغشوشا يسخن ناعما في ماون من الخنزف الصيني وتوزن كمية منه وبعين وزنها ثم تحصى حتى يمتزج كل ما فيها من المواد الآلية فاذا كان الغشم خالصا لم يبق من الكمية المائة غير عشر وزنها واذا كان مغشوشا بقي منها اكثر من العشر بقدر ما فيها من الشوائب . ولمعرفة ما اذا كان هذا الغشم قد استعمل اولم يستعمل يؤخذ قليل منه ويغلى في الماء التي مرارا ثم يجفف ويضاف اليه قليل من هيدرات البوتاسيوم ويسخن الى درجة الغليان ويرشع بعد مدة قصيرة فاذا كان المرشح ملوئا كان الغشم قد استعمل وضعفت قوته والا كان جديدا لم يستعمل

المخل * يغش المخل بالحامض الكبريتيك او الحامض النيتريك او الحامض الطرطريك او الرصاص

فالحامض الكبريتيك يكشف هكذا : يمزج قليل من المخل بنشاء مسحوق ويغلى المزيج مدة نصف ساعة ثم يترك حتى يبرد تماما (وهذا لا يد منه لصحة العمل) وبعد ما يبرد ينظر عليه قطرات من ملووب اليود فاذا ازرق كان مغشوشا بالحامض الكبريتيك والا فلا

والحامض النيتريك يكشف هكذا : يمزج قليل من المخل بمذوب كبريتات البيل فان كان مغشوشا بالحامض النيتريك زال عنه اللون او مال الى الصفرة والا فلا

والحامض الطرطريك يكشف هكذا : يحمى قليل من المخل على النار حتى ييجر ويكاد يجف والباقي منه يستخرج بالكحول (السيرنو) ويرشع ويغلى بمذوب كلوريد البوتاسيوم . فاذا رسب حينئذ رسب ابيض اللون كان المخل مغشوشا بالحامض الطرطريك والا فلا

والرصاص يكثف هكذا: يجمي قليل من الخل في اناء حتى يتغير ولا يبقى منه غير ربع جرمه
الأول ثم يعالج بالحمض الكبريتيك فاذا رسب منه راسب ابيض كان مغشوشا بالرصاص
والآ فلا

الزعفران * يُغسُّ الزعفران في الغالب برهر يشبه ويمزعه بواسطة الحمض
الكبريتيك المركز فان هذا الحمض ياتون سات (سجات) الزعفران بلون كحلي يتحول حالاً الى
لون احمر غامق واحمر ولكنه يلون الزهر الآخر لونا اخضر غامقا يمتاز عن لون الزعفران امتيازاً
واضحاً

الحجر * يذاب قليل من الحجر (الاسفلت) في يسلفيد الكربون ويرشح ويغسل على النار حتى
يجف ثم يجمي الخفف حتى يسهل فته وسفته سخناً دقيقاً في الهاون . وحينئذ يؤخذ جزء من هذا
المحقوق ويوضع في ٥٠ جزءاً من الحمض الكبريتيك ويجمي الحمض على حرارة خفيفة يوماً
بليلاً ثم يجمي كذلك في ١٠٠ جزء من الماء تضاف اليه تدريجاً ويترك حتى يبرد تماماً وحينئذ
يرشح ويخفف باضافة ١٠٠٠ جزء من الماء اليه . فان كان الحجر خالصاً كان هذا المزيج بلا
لون او تلون بلون ضارب الى الصفرة وان كان مغشوشاً بالزفت والثارو ونحوهما كان امراً غامقاً
او اسود اللون

التذهب الصادق والكاذب * يعرف التذهب الصحيح من المتلد هكذا: يخفف
مذوب كاوريد النحاس ويوضع من مذويه الخفف على المناع المذهب فان كان تذهبه صادقا
بقي على ما كان عليه وان كان كاذباً اسود لونه وزال بهاقه

التفضيض الصادق والكاذب * تمزج اجراء متساوية من بيكرومات البوتاس والحمض
النيتريك ويوضع من مزيجها على المناع المتفضض فانما احمر لونه كان تفضيضه صادقا وانما بقي
على حاله لو كان كاذباً

اللبن * يغسُّ اللبن (الحليب) بجزء بالماء وهذا الغسل قديم ويعرف بالتدقيق بواسطة
مقياس اللبن . وهذا المقياس رخيص الثمن يوضع في الماء التي فيغوص فيه الى حد معين
ويوضع في اللبن الصرف فيطنو عليه الى حد معين ايضاً . فاذا وضع في اللبن المزوج بالماء استقر
فيه بين بين فيبعد عن احد الحدتين بحسب كثرة الماء او قلته فيه . ويغسُّ اللبن ايضاً باضافة
النشاء اليه . ويعرف ذلك باضافة الخل الى قليل من اللبن ونزع الخائز منه بمصفاة وترك المصل حتى
يبرد ثم يعالج بمذوب اليود فاذا ازرق كان مغشوشاً بالنشاء والآ فلا . وقد يكفي ان يعالج
اللبن لامهلة على هذه الكيفية . ويغسُّ اللبن بالكبريتين ايضاً ويعرف ذلك من معاينه

الصفراء نخل الإغلا* بالأكحول والماء وماء الكلس (المجبر) وتبقى على ما هي عليه. واثبتها اصفر الثوة وإقلها ثبوتاً اصفر الانطو واصفر الكركم* والاصباغ الزرقاء لا تلون الكحول بلون احمر ولا تنحل باغلاها مع الحامض الهيدروكلوريك* والاصباغ الارجوانية مؤلفة من النيل والدودة طرجواني الثوة^(١)* والاصباغ البرتقالية لا تلون الماء البارد او الحار ولا الكحول ولا الحامض الهيدروكلوريك بلون اخضر* والاصباغ السمراء لا يزل لونها اذا وضعت مع الكحول او أغليت في الماء* والاصباغ السوداء اذا كان النيل قاعدتها اخضرت او ازرقمت عند اغلاها مع كربونات الصودا. واذا كان العنص اصلها احمرت حيثئذ. واذا كان خصب البثم اصلها ولم يكن النيل قاعدتها احمرت عند اغلاها مع الحامض الهيدروكلوريك وفي قليلة الثبوت. وان كان النيل قاعدتها ازرقمت اذ ذاك

نبد صناعية

لجناب ونغلو رشيد اندي غازي

صبغ الصوف الاحمر القالي البلغاري

يغسل الصوف او السجج الصوفي جيداً ثم يؤخذ ٧ درهماً من الشب الابيض و ٥ درام من ملح الليمون لكل اقة من الصوف وتخل في خاتين وينقع الصوف فيها ثم يغسل بماء نقي وينشف. ويؤخذ ٢٥ درهماً من الترمز الجيد و ٥ درام من ملح الليون و ٧ من الزرديجان (صبغ اصفر) وتلقى سخناً ناعماً جداً. ثم يؤخذ ٢٠ درهماً من الحامض النيتريك و ١٠ درام من الفصدبر و ٦٠ درهماً من الماء وتوضع في قنينة وتترك اربعاً وعشرين ساعة ثم تصب في الخلقين ويوضع المحقوq المتقدم ذكره فيها وتصرم النار حتى يشرع السائل في الغليان فيوضع الصوف فيه ثم يفعل ويشرح حتى يجف. واستعمال ملح الليون غير مطرد فان بعض البلغاريين لا يستعملونه

صبغ الطرايش الاحمر البلغاري

يؤخذ ٤٠ درهماً من الحامض النيتريك و ١٠ من الفصدبر و ٦ من الماء وتوضع في قنينة وتترك ٢٤ ساعة. ثم يؤخذ ٤٠ درهماً من التروزو و ٥ من ملح الليون و ١٠ من الزرديجان وتلقى سخناً ناعماً. ويوضع ماء في خاتين ويضاف اليه هذا المحقوq ويغلي جيداً ثم يضاف اليه المحلول الاول ويغلي وتوضع الطرايش فيه بعد ان تكون قد غسلت وجذبت جيداً. وتغلى فيه ثم تخرج منه وتغسل وتنشف. ويمكن الاستغناء عن ملح الليون

(١) هو صبغ جميل اللون يستخرج من الثوة واحة الانرغبي (purpurin)

صنع الشياك (نسيج الصوف) النجى

يفسل نسيج الصوف وينشف ويؤتى بروث الخيل الطري ويوضع في صندوق حتى تكون فيه طبقة منه سمكها سبعون سنتيمتراً ويوضع النسيج فوقها ويغطى بالروث ايضاً ويترك كذلك اربعاً وعشرين ساعة . ويفير الروث ويكرر العمل ثلاث مرات ثم يفسل الصوف فيكون لونه قد صار بيئاً

باب تدبير المنزل

قد تجدنا هنا الياب لكي ندرج فيوكل ما يهم اهل البيت معرفة من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والمسكن والزينة ونحو ذلك بما يعود بالنفع على كل عائلة

حفظ البيض

اذا كان عدد البيض المراد حفظه قليلاً يتم في مذوب سلكات البوتاسا ثم يجفف بوضع كل بيضة وحدها على ورقة منفصلة تماماً سواها لئلا تاصق بغيرها متى جفت فلا تنصل عنه الا بكسر قشرتها . ومتى جفت السلكات على قشر البيض صار كالزجاج عليه فينظ البيض به من السواد الى ما شاء الله . والبيض يحفظون البيض بطهره وهو جديد في عصابة الجادر بعد وضها في اوعية من الخجر فيبقى البيض فيه طيباً من فصل الى فصل

والطريقة التي يعول عليها عند المتاجرين بالبيض لحفظ الكثير منه هي ان تصدم كل بيضة بأخرى فيترك المصدوع ويرصف الصحيح بعضه فوق بعض في اوعية من البلاط بوضع راسه اللدقيق الى الاسفل حتى تملأ الاوعية . ثم بطناً الكلس (الجير) بالماء على نسبة ٧ او ٨ غرامات من الكلس لكل لتر من الماء وبصه لبن الكلس الحاصل من ذلك على البيض الذي في الاوعية حتى تملأ ما بينه من الخلاء وتوضع الاوعية في عمل بارد كغارة او دهليز او نحوها ويختص من هزها فيحمد لبن الكلس على وجهها حتى يصير شبيهاً بالزجاج ويترك على حاله ستة اشهر فيبقى البيض كل تلك المدة كما كان حين رصوه . ولا يتلف بهذه الطريقة غير ١٠ بيضات او احدى عشرة بيضة في الالف على ما روت جريدة الكومون