

لأربعين من الاهالي والآن تبث حكومة نيككا في ملافاة هذه الشرور بزيادة الضريبة على الواردات الاجنبية ووضع حد لاستعمال المسكرات

صوف استراليا

صدر من استراليا في السنة المنتهية في ٣٠ يونيو (حزيران) الماضي نحو مليون ومئتين وأربعين ألف باقة من الصوف . ومتوسط ثمن اللبغ من الصوف الجيد المقبول في مدينة سدن في استراليا من ٢٤ الى ٢٨ سنتا . وهذا هو السبب الاكبر لرخص الصوف الشامي في الصين الاخيرة

باب الصناعة

عمل النشا

النشا موجود طبيعاً في النسيج الخاوي من النباتات ويكثر وجوده في الحبوب كالقمح والارز والبطاطي كالمحصر والذول والنايل والجذور كالبطاطا والبيوكا . وهو حبوب دقيقة يختلف شكلها وحجمها باختلاف النبات الذي تستخرج منه وليس من غرضنا الآن ان نصفه وصفاً كما هو بل ان نذكر طرق استخراجها من باب علمي فنقول :
يستخرج النشا عادة من البطاطا والقمح والارز وهو خمس البطاطا وزناً وأكثر من نصف القمح ونحو ثلاثة ارباع الارز

طريقة استخراجها من البطاطا

المواد التي في البطاطا الجديدة	وفي الجفنة
ماء	٧٥
زلال	٢٣
مادة دهنية	٢
سارلوس	٤
املاح	١
نشا	٢١

وطريقة استخراج النشا ان نوضع رؤوس البطاطا في اساطين تدور على محاورها

نحو ٧٠٠ دورة في الدقيقة وفي ذلك الاساطين سكاكين ومناشير تقطع البطاطا ارباً ارباً وتصيرها كالهصبة . ثم توضع في سناخل ويصب عليها الماء حتى تنشر كريات الشا فيه ويترك الماء مدة تنرسب كريات الشا في قاعه وحينئذ ترف بين اسطوانتين من الحديد فيخرج الشا من كرياتو وينصل عن اليانها فيترك ثمانية ايام ثم يتخلل بمخل واسع المخروب ثم بأخر ضيق المخروب فتفصل كل الالياف عنه

ويكون الشا حينئذ سائلاً ايض كاللبن فيترك حتى ييسب من الماء ويتصائب فيكسر قطعاً ويسط على ملاءة توضع على الجدران لكي يتص الماء منه او يوضع في آنية تدار على محاورها حتى يطهر الماء منه بقوة السباعد عن المركز ويوضع بعد ذلك في غرفة حرارتها ٦٠ درجة بميزان ستفراد حتى يجف جيداً

طريقة استخراج النعج من القمح

المواد التي في النعج بحسب تحليل ديبروف

ماء	١٠٠٥	في المنة
رماد	١٠٥	"
صغ	١٤٢٥	"
نشا	٦٥٤	"
الياف دمنية وخشبية	٨٢٤	"

وطريقة استخراج النشا ان يبل النعج بالماء حتى يلين جيداً ثم يترع النعج منه بوضعه في اكياس ودوره فيها او او يصور بالاساطين من الحديد ثم يترج بالماء حتى يصير الماء كاللبن ويترك يوماً فيحض الماء قليلاً ويذوب فيه بعض الصغ فبراق ويبدل بماء جديد ويكرر ذلك مراراً حتى يزول الاختار فيغسل الشا اخيراً ويجفف ولا يزول كل الصغ منه الا بعد عشرين يوماً او اكثر او اقل بحسب اختلاف درجة الحرارة . ثم يوضع في اكياس ويداس جيداً فيخرج الماء منها والشا ويبقى فيه قشر النعج وبقية الصغ ويهر الماء الذي فيه الشا في مناخل دثيفة ويترك حتى يرسب ثم يغسل جيداً ويضاف اليه قبل من اللازورد حتى يصير لونه ايضاً ناصعاً . والآن يجففونه بقوة السباعد عن المركز

ويمكن استخراج النشا بدون اختار وذلك بترج دقيق النعج بالماء مدة جزء من الدقيق لكل اربعين جزءاً من الماء ويترك المزيج من نصف ساعة الى ساعتين ثم يتخلل

بمخل دقيق من السلك وبترك قليلاً فيرسب الشوائب من الماء فيترك في مكان دافئ حتى يبتدىء الاختيار فيه ثم يغسل ويخفف مراراً

طريقة استخراج من الارز

يخرج من الارز في انكثرا وفرنسا وبلجيكا وذلك بوضعه في محلول خفيف من الصودا فيه ٢٨٧ غراماً من الصودا الكاوي لكل مئة لتر من الماء فيبعد اربع وعشرين ساعة يلين فيطحن بين اسطوانتين او تحت حجر كحجر الرحي ويوضع في منخل وينقل فيخرج الماء والشا فيخفف ويغسل مراراً حتى يتدف جيداً

الطلي بالبلاتين

اشار الاستاذ سلفانوس طامن الانكليزي بالطريقة الآتية لطلي المعادن بالبلاتين والايريديوم والبلاديوم . وذلك بان يصنع كلوريد من المعدن الذي يراد الطلي به ويذاب في الماء المقطر ويضاف اليه مذوب صفات الصودا ويغلى ويضاف اليه ملح النشادر او ملح الطعام او برويد الصوديوم ثم يغلى ثانية ثم يهدل اذا كان حامضاً بكربونات الصودا واذا كان قلوياً بي كربونات الصودا ويحس المزيج الى درجة بين ٦٠ و ٢٠ سنتغراد ويطلى به المعدن الآخر بالكهربائية بحسب طرق الطلي العادية . ويجب ان يكون مقطس البلاتين مؤلفاً من جزئين من كلوريد البلاتين و١٦ جزءاً من برويد الصوديوم و١٦ من كربونات الصوديوم و٢ من ملح النشادر و١٥٠ من الماء

تظيف الفرو

امزج الدقيق بالماء وسخنة وانت تحركة جيداً حتى لا تعود اليد تخمل حرارته ثم ابسطه على صوف الفرو وافركه به ونظفه بعد ذلك من الدقيق بفرشاة نظيفة او اضربه بيده حتى يزول الدقيق عنه فيظف ويعود اليه لمعانه الطبيعي

نقل الصور المطبوعة الى الزجاج

بل الصورة بالماء وادمن الزجاج بيلس كندا واتركه حتى يكاد يجف ثم الصق الصورة به حتى يالصق الجانب المطبوع بالزجاج واتركها عليه حتى تجف جيداً . ثم بل اصبعك بالماء وافرك الورق حتى يزول فيبقى حبر الصورة لاصقاً بالزجاج ويحس حينئذ ان تدمن بالفريش

عمل البيرا

البيرا شراب معروف وتعرّيبها بالجمعة فيه سماح لان الجمعة خالية من حشيشة الدينار والبيرا بشرط فيها ان تكون معالجة بحشيشة الدينار والآ فلها اسم آخر . وأكثر استخراج البيرا من الشعير والتج وقد تستخرج من الارز والذرة والبطاطا وسكر النشا ولا يستعمل فيها التظهير كغيرها من الارواح . وفيها عناصر المحبوس التي تستخرج منها محلولة وتتكوّن منها عناصر أخرى كالكستروس والكحول والحامض الكربونيك والكليرين . ولا بدّ لعمل البيرا من اربعة اشياء وهي المحبوس التي تستخرج منها وحشيشة الدينار والتخدير والماء اما المحبوس فالشعير اكثرها استعمالاً لان فيه من النشا والسكر الماندير الانسب لتوليد الاكحول . وقد استعمل بعضهم البطاطا والارز والذرة والكليرين وسكر البطاطا وسكر النشا ولكن الشعير افضلها

واما حشيشة الدينار فتستعمل زهورها الاناث لجعل طعم البيرا مرّاً بما فيها من المبدأ المرّ وفيها حامض تنيك يرسب المادة الزلالية التي في الشعير فتذوق البيرا بذلك ونوع البيرا يتوقف على نوع حشيشة الدينار التي تستعمل في استخراجها . وقد حاول بعضهم التعويض عن حشيشة الدينار بنشر بعض انواع الصنوبر والكواسيا وورق الجوز والافستين وخلاصة الصبر والحامض البكريك . وكان المصريون القدماء يمزجون جمعهم بالترمس وغيره من النباتات المرّة ولكنهم لم يعرفوا حشيشة الدينار

واما الماء فيستعمل لبل الشعير واجود المياه لعمل البيرا المياه الناعمة التي يرغى الصابون بها كياه الانهر والغالب ان يرشّ الماء بالمحصى والرمل والغم قبل استخدامه في عمل البيرا

واما التخدير او خميرة البيرا فعلى نوعين اما ان تؤخذ من الزبد الطافي على وجه السائل الخضر او من الكدر الراسب منه . والزبد يستعمل في البيرا البافارية فيمنظها من الاختار اذا عرضت للهواء

ويتناول عمل البيرا اربعة اعمال وهي انبات الشعير ومزجه بالماء وتخديره وحفظه وسياتي الكلام على كل ذلك بالتفصيل

فعال الصمغ الهندي

صنع بعضهم فعلاً من الصمغ الهندي وقال الذين استعملوها انها اجود من فعال الحديد