

وفي هذا التقرير عدا ما تقدم تقرير عن درجات الحرارة والرطوبة وجهات الرياح في الاشهر الاربعة مارس وابريل ومايو ويونيو .  
 والمطلع على التقارير الزراعية التي ترفع الى دولناو اقدم رئيس مجلس النظار من وقت الى آخر يرى شدة اهتمام دولو في مصدر ثروة البلاد الحثيثي ويتندر للبلاد مستقبلاً سعيداً باهتمام دولو في ظل الحضرة الحديوية الخيرة

## باب الصناعة

تعليل التبغ

تابع لما قبله

ان الامزجة التالية تستخدم لتعليل الانواع الدنيا من التبغ حتى يحود طعمها ورائحتها وكل مزيج منها يكفي لثقة رطل من التبغ

(١) دق ثمانتي اواقية وثلاثة ارباع الاوقية من كل من جذر السوسن والزنجبيل وزهر الكزبرة واضف اليها ثلاثة جالونات ونصف من الماء واتركها ٢٤ ساعة ثم اذب رطلين من ملح البارود واربعة ارطال من السكر في جالون ونصف من الماء وامزج هذا المذروب بالمذروب السابق ثم امزج ثمانية اواقية وثلاثة ارباع الاوقية من الستوراكس (صغ الحوز) السائل في رطلين من روح الخمر القوية في وعاء من النش وشرح ذلك واضف المربح الى السائل السابق

(٢) دق سبع اواقية من كل من قشر الكركلا وجذر التيجل وزهر القرفة واوقيتين ونصف من كرش الزرنكل وضف عليها اربعة جالونات من الماء واتركها اربعة وعشرين ساعة في مكان دافئ ثم اعصر السائل واضف اليه مذروب رطل ونصف من ملح البارود ورطلين وثلاثة ارباع من عدل السكر وجالوناً ونصف من الماء

(٣) دق سبع اواقية من كل من قشر الككيا وجذر السوسن وجذر الحوس وجذر التيجل واطع المزيج في اربعة جالونات من الماء ثم اعصره واضف الى السائل مذروب رطلين من ملح البارود الذي وثلاثة ارطال وربع من السكر الابيض وجالوناً ونصف من الماء

(٤) دق رطلًا ونصفًا من كلٍّ من حب الزنجبيل وورق الفار وورق الجوز وثلاثي اوقي وثلاثة ارباع من البرنتال الاخضر واذف الى المزيج اربعة جالونات من الماء واثركه اربعًا وعشرين ساعة في السائل . ودق نصف اوقية من الكهرباء وثلاثة ارطال ونصف من السكر وارقية من زيت الليمون في هاون واذب هذا المذوب في جالون ونصف من الماء واذف اليه رطلين من ملح البارود النقي وامزج هذا المزيج بالمزيج الاول  
ستأتي النبة

### صناعة الجبن

اشدنا مرارًا كثيرة الى وجوب اثنان عمل الجبن في النظر المصري حتى يستغنى عن جلب الجبن من الخارج والارجح ان الجبن المصري مما اثن عالم لا يمكن ان ينظر الجبن الاوربي ولا يكون في جودته لان جودة الجبن تقتضي بلادًا باردة ولكن يمكن ان يتفنن حتى يستغنى به عن الجبن الاوربي في النظر المصري وفي كثير منقاره وحادت انواعه زاد المستعمل منه ستة بعد سنة

والطريقة الشائعة لتحسين اللبن في واحدة في الدنيا كلها تقريبًا وهي ان يسخن اللبن الجديد الى درجة بين ٣٠ و ٤٠ ستفرد وبضاف اليه قليل من نفاة الشبقة وفزج به جيدًا فتجيد المادة المحببة التي في اللبن فتعصر باليد وينزع المصل منها ثم يضاف اليها قليل من الملح وتترص اقراصًا صغيرة وتوضع في قطع من النسيج وتعصر حتى يخرج بقية المصل او توضع على اطباق وتجنف او توضع في قوالب من الخشب ذات ثنوب وتضغط فيها حتى يزول منها بقية المصل ثم تغط في المصل الحار مرة كل يومين وتفتح حتى تجف وتضغط ثانية في القالب ويكرر ذلك الى ان ينسو سطحها ويحتد بفرك سطحها بالملح وتوضع على رف في غرفة مطلقة للهواء حتى يجف جيدًا وتضج . فان لم يزل كل المصل منها استحال السكر الذي فيها وقت تفجوه الى الكبول وحاض كربونيك والحامض الكربونيك بعدد ويعد دقائق الجبن بعضها عن بعض فتظهر فيه تخاريب كثيرة . والجبن الهولندي خالٍ من هذه التخاريب لانهم يضغطونه شديدًا ويكثرون ملحًا فيبيع اختبار سكر اللبن الذي فيه . وشوق جودة الجبن على حرارة الغرفة التي يضج فيها فيجب ان تكون الحرارة واطنة جدًا لا تريد عن عشر درجات ستفرد وبقلب في اوربا ان تكون اماكن تضج الجبن متصلة بمغائر تحت الجبال حتى تنفي باردة على مدار السنة .

ذكر الشهير لينغ ان مكاناً من هذه الأماكن انشئ على بنائو ٤٨٠ جيهاً فيبع بثمانية آلاف  
وسبعة جبه لثمة مناسبو لانضاج الجبن . وقد وجدنا ان المغائر في جبل لبنان على نحو  
ارسة آلاف او خمسة آلاف قدم عن سطح البحر لا تزيد حرارتها عن ١٠ او ١٢  
درجة . مستغراد على مدار السنة فيمكن ان تستعمل لانضاج الجبن كما تستعمل كهوف اوربا  
اما في النظر الماعري فلا سبيل الى تبريد هذه الأماكن صيفاً الا بالخارج الصناعي  
واهالي سويسرا يستخرجون قنطاراً من الجبن الجيد من كل سبعة لتر من اللبن  
ولون الجبن الجدد او غير الناضج ابيض ثم يصير رويداً رويداً وقد يصير شفافاً  
شمعي القوام . وتركيب الجبن الغالب كما يأتي تقريباً

|     |            |
|-----|------------|
| ٤٠  | ماء        |
| ٢٠  | مواد دهنية |
| ٢٨  | مادة حنية  |
| ٠.٢ | املاح      |

١٠٠

وهذه المواد تزيد وتنقص حسب انواع الجبن فقد يبلغ الماء نحو ستين في المئة وقد  
لا يكون اكثر من عشرة في المئة وقد تبلغ المواد الدهنية اربعين في المئة وقد لا تزيد  
عن عشرة في المئة وقد تبلغ المادة الحنية ٤٥ في المئة وقد لا تزيد عن ١٨ في المئة  
وكذلك الاملاح قد تبلغ ستة ونصفاً في المئة وقد لا تزيد عن نصف في المئة . ويتوقف  
نوع الجبن وطعمه على دسم اللبن الذي يصنع منه ومقدار ما فيه من السمن او ما يضاف  
اليه من السمن ومقدار ما يبقى فيه من المصل وما يضاف اليه من الملح والمواد الملونة  
والمغيرة لطعمه والمكان الذي يخزن فيه وكيفية خزنه والوقت الذي يمر عليه لانضاجه  
وكل امر من هذه الامور يؤثر في نوع الجبن وطعمه تأثيراً شديداً

### العاج الصناعي

امزج ثمانية اجزاء من اللك و ٢٢ جزءاً من الامونيا الذي ثقله النوعي ١٩٥ وحرك  
المزيج مدة خمس ساعات على حرارة ١٩٥° ف يذوب اللك كله في الامونيا اضف الى  
المذوب اربعين جزءاً من اكسيد التوتيا وامزجها جيداً باليد ثم اطحن المزيج في المطحنة  
التي نطحن بها الاصباغ واحمر المزيج قليلاً حتى تطير الامونيا منه وجفف الباقي على الراح

من زجاج واطمئة ناعماً جداً رضعه في قوالب واضغطه بضاغطة قوة ضغطها طن على كل  
عنفة مربعة ويجب ان تكون الحرارة حيثئذ من ٥٠° الى ٤٠° ف فيكون من ذلك  
مادة يضاء صلدة كالعاج

### نازعات الفرق

زيت الزيتون اشهر المواد المستعملة لتزجق فرك الآلات ولكن قد يستعاض عنه بمواد  
أخرى اغلاء ثم من ذلك المزيج الفرنسي وهو مركب من الف جزء من البنزوليم وثمانية  
وثمانين جزءا من الغرافيت وثلاثة اجزاء من شمع العسل ونسعة من الشمع وثلاثة من  
الصودا الكاوي تخرج على درجة الغليان والمزيج اللطبي وهو يصنع من ثلاثين جزءا من زيت  
النارجيل واثني عشر جزءا من الشمع تذاب على النار ويضاف اليها تسعة اجزاء من مذوب  
الصودا رويداً رويداً وحينما يشرع المزيج يحمى يضاف اليه عشرة اجزاء من الماء رويداً  
رويداً وبحرك مدة ساعة ويوضع في اناء ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليه ١٢٠ جزءا من  
الماء وبحرك جيداً مدة ساعتين

مزيج آخر \* اغل ستين جزءا من زيت القرطم واخف البها ثلاثة اجزاء ونصف  
من اكسيد الرصاص الاحمر فبصفو الزيت ويطفو اكسيد الرصاص على وجوه ويكرر  
لونة فيتزجق ويصير الزيت صالحاً لتزيت الآلات بدل زيت الزيتون

## باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيوكل ما هم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس  
والدراب والمسكن والزينة وغير ذلك ما يعود بالنفع على كل عائلة

### تنظيف الزجاج

بري احبانا على الواح الزجاج في المخازن الكبيرة مادة يضاء يدهن بها الزجاج ثم  
تمح عنه فينظف جيداً واحسن ما تصنع منه هذه المادة مكنس المغنيسيا يجيل بالزيت التي  
ويوضع في قناني زجاجية سداداتها من زجاج وحينما يراد استعماله يوضع قليل منه على كرة  
من الفظن ويدهن الزجاج به ويمكن تنظيف المرايا على هذه الصورة