

قبل ان بزغت اشعتها في بابل واسور وقبل ان انتشر لوثها في وادي النيل او بلغت اخبارها اليونان والرومان فكأن سير المعارف كانت من المشرق الى المغرب تابعا لمسير الشمس . ومن ادرانانا لا يأتي وقت تعود فيه المياه الى مجاريها فننقل المعارف الى اميركا ومنها الى اليابان والصين والهند عندها الاول فيقول الشرق هذه بضاعتنا ردت الينا

الطعام وطبخه

اذا اكتشف الكيماويون مادة تنوم مقام النوة او النيل او الكينا اطبت الجرائد بذكر هذا الاكتشاف وبالغ الخطباء في مدحه وحسب كل احد انه سينتفع به نفعاً عظيماً . وحققة الامر ان النفع الذي يناله كل احد من هذه المكتشفات الثلاثة لا يساوي بضعة غروش او بضعة عشر غرشاً في السنة لان المنسوجات التي تصنع بالنوة والنيل والادوية التي تدخل الكينا في تركيبها استعمالها محدود ومهما رخصت باكتشاف النوة والنيل والكينا الصناعية لا يزيد رخصتها عن شيء قليل من ثمنها . وقصارى الامر ان الثوب المصبوغ بالنيل الصناعي او بالنوة الصناعية بصير ارحص من المصبوغ بالنيل الطبيعي او بالنوة الطبيعية بخمسة غروش اوستة والدواء الذي فيه درم من الكينا الصناعية ارحص من الذي فيه درم من الكينا الطبيعية ببضعة غروش لا غير . واذا اكتشف علماء الطبيعة واسطة تزيد فعل البخار او ترخص ثمن الحديد او تسهل طحن الدقيق للحج كل احد بذكرها وعدوها من اكبر فوائد العلم واعمالها نفعاً . والنفع من ذلك كبير لا يتكر وقد يوازي عشر الثقات . واذا اكتشف الاطباء واسطة تقلل المرض وتعيد الصحة عدت من نعم الله التي ينطق بشكرها كل لسان . ولكن علماء الكيمياء والطبيعة والسيولوجيا والطب قد اكتشفوا حقائق كثيرة اذا روعيت قلت ثقات جانب كبير من الناس نحو الربيع وجادت صحتهم وزادت رفاهتهم وهذه الحقائق متعلقة بكيمياء الطعام والشراب اللذين هما دعائم الحياة

ومن المسلم به ان تسعة اعشار الناس يفتقون نصف دخلهم او اكثر على طعامهم وان اكثر مراد الطعام لا يصلح لتغذية البدن ما لم يعد بالاختار او بالطبخ او بكليهما ليصير مقبول الطعم سهل الهضم . والاختار والطبخ قد يزيدان فائدة الطعام وقد يذهبان بنصفها سدى . ومن الغريب انك ترى في العربية وغيرها كتباً لا تعد في الصرف والنحو والبيان والحساب ولا ترى كتاباً واحداً في علم الطبخ وكمية اعداد الطعام على اساليب علمية تمنع ثلثة وتزيد نفعه

لودق البن وهو اخضر وأغلي وشربت غلايته لو وجدت خالية من طعم الذبوة العادية وكذا لو زيد تمهيسه حتى احترق ثم دق وأغلي وشربت غلايته وما ذلك إلا لان الحرارة المعتدلة التي يجس بها البن عادة تولد فيه طعماً خاصاً ناتجاً عن فعل كياوي يحدث بولحظة حرارة النار وقس على ذلك كل الاطعمة فان الحرارة المناسبة لما تولد فيها طعماً خاصاً فاذا زادت عن المطلوب او نقصت او طالت مدتها او قصرت تغير الطعم المثار اليه او قسد. ولا يقتصر الضرر على تغير الطعم بل يتناول زوال جانب كبير من الغذاء واضاعة جانب كبير من الوقود سدى بذلك على ذلك رائحة الطعام التي تنفوح من المطبخ وحرارة النار المنتشرة فيه. والغالب ان هذه الرائحة تدل على ان الطعام قد استحال الى صورة لا يمكن هضمه فيها بل صار مجلبة لسوء الهضم. وتسمة اعشار الزمن الذي يقضى في مراقبة الطعام وهو يطبخ تضيق سدى. وغاية الطبخ ان يصير الطعام سهل الهضم وان يتولد فيه طعم يجعله لذيقاً وذلك كله يتم بقليل من الحرارة والوقود كما سيجي

قال الدكتور اتكنسن وهو من اشهر علماء الاقتصاد انه يطبخ طعاماً لسنة عند شخصاً بالفرن المعروف بفرن آلدين الآتي وصفه ولم يوقد تحته إلا قنديلاً واحداً من قناديل الغاز العادية وكان الطعام اربعة ارطال من السمك اقتضى طبخها ساعة وستة ارطال من فخذ الضأن اقتضى طبخها ساعة وثلاثة ارباع الساعة وثلاث بطات اهله اقتضى طبخها ساعة وكوسا اقتضى سنته ثلاثة ارباع الساعة وطاطم (بندوره) ممشوة اقتضى طبخها ثلاثة ارباع الساعة. وحلوى التفاح اقتضت ساعة. ولكن هذه الالوان لم تطبخ كلها فيه دفعة واحدة بل كان بعضها يطبخ قبل بعض على هذه الصورة: أحمر القرن أولاً ثم وضع فيه قدر اللحم وقدر الكوسا ثم قدر السمك. ولما نضجت كلها وضع فيه قدر البط وقدر المحلوي ودام الطبخ فيه اربع ساعات وكان مقدار الزيت الذي اوقد نحو مئة وخمسين درهماً وثمنا نحو خمسة ملات لا غير. وقد دعا اصدقاءه لتناول الطعام معه فاجمعهم طبخة وطعمة. وكل من يأكل ليستفيد من الطعام وينتبه الى ما يأكل يرى ان طعم المأكّل يختلف كثيراً باختلاف طبخها فقد يكون نافعاً لا طعم له وقد يكون لذيقاً يشوق الأكل وهو لون واحد ولم تختلف مواد ولا توابله ولا نوع طبخه بل اختلفت كيفية الطبخ او درجة الحرارة

وقال انه كثيراً ما يطبخ تسعة الوان من الطعام دفعة واحدة في فرن واحد موضوع في غرفة المائدة ولم يحمى إلا بتبديل واحد ولم يكن يضع الالوان في قدر من النحاس بل في صحاف من الخزف الصيني ويأتي بها الى المائدة تراً بعد ان ينضج الطعام فيها ولم يكن طعم

اللون الواحد يؤثر بطعم اللون الآخر. والفرن الذي استعمله هذه الغاية مصنوع من المعدن ومبطن بطبقة مملوءة بنشارة الخشب وفيه امانة كالفلدسوة له جداران يوضع الماء بينهما ويوضع التنديل تحته حتى تنبع مدخنة تحت تجويف هذا الاناء. وفوق الاناء رف فيه ثنوب كثيرة وباب الفرن في اعلاه فيفتح وتوضع صحاف الطعام على الرف ويرقد التنديل فيسخن الماء الذي في الاناء ويحى الفرن بوجوه معتدلاً ولا تزول حرارته لان نشارة الخشب التي بين جدرانها غير موصلة للحرارة. واذا علمت المدة التي ينضج فيها كل لون من الطعام والحرارة اللازمة لتصبغ ووضع الطعام في الفرن ورفعت فتيلة التنديل حتى تنولد منه الحرارة المطلوبة وأغلق باب وترك الطعام فيه المدة المطلوبة يوجد الطعام عند انقضاءها ناضجاً جيداً. ويصلح هذا الفرن لخبز الخبز وعمل الحلوى على انواعها وقد حسب الدكتور أكسجين انه لو استخدمه كل اهالي الولايات المتحدة في خبز خبزهم لاقتصدوا في السنة مبلغ مئتي مليون جنيه

الأكسجين في الاغواء

منذ سنة من الزمان كان التيطان سياتريني يملأ بالون في حديقة الازبكية من غاز الضوء يشهد جم غفير من اهالي العاصمة. وكان الغاز يدخل في البالون من انبوب زجاجين وينفخ فيرتفع عن الارض رويداً رويداً كأنه قبة معبد كبير دفعها النور المحبوبة من الارض ففتت نورا تراه الباصرة وتحرق فيه البصير. وكان صاحب البالون يخاف من قوة انتشار الغاز التي تترارل لها الارض وتنجبر منها البراكين فاحاط بالونيه بالحديد المنجبة وعلق بها اكياس الرمل الثقيلة. وفيما الاحراق محذقة به كأن عليه فن حذق لطاقاً والعملة يخرجون من تحت واحد بعد الآخر ليستشفقوا الهواء وهم متنعمو الوجوه لكثرة ما تنسوه من غاز الضوء وما مزجه من الغازات السامة اذا بواحد يقول "اخزجوه فقد مات". وللحال اخرجوا من تحت مطاوي البلون رجلاً لا حراك به فطرحوه على الارض واخذ واحد منهم يدخل العبدان في مخربو زاعماً انه يريد فصد ولعل فائدة ذلك تهييج الفعل المعكس لاعادة التنفس. فاسرعنا اليوم مع اثنين او ثلاثة من الحضور وابدنا الناس عنه واستملنا لهم بالنفس الصناعي ولم يقض زمن طويل حتى استفاق وأولم يتدرك على هذه الصورة لنقض شهة لامحالة وقد اصاب سعد الله باشا سفير الدولة العلية ببلاد النمسا ما اصاب هذا الرجل فانه سم بالسنشاق غاز الضوء وأكته كان ضعيف الجسم ولم يتدرك بالمعالج فنقض شهة كما هو