

وزهرة السرين : حود الى
والسرو : حزن وحداد فيا
هذي فصول من كتاب الهوى
معاهد الحب بقلب وفي
ريح فصول البان لا تقصني
ملائك الحب الا صني ا
اسوان
امين حدي

ومعنى قلم شياغات المدبرية

باب تدبير المنزل

قد قلنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما يهم أهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والسكن والزينة ونحو ذلك مما يسود بالعلم على كل حال

غش المأكولات والمشروبات

على ذكر سؤال بآله بعضهم في المقتطف عن البيض الاصطناعي وجواب المقتطف عليه بالاختصار اقول اني اطلمت في إحدى المجلات الاجنبية على مقالة عن غش بعض المأكولات والمشروبات وعمل البيض الصناعي فرأيت تاييها لما فيها من الفائدة

اول من جلى في ميدان اصطناع البيض هو الشعب الاميركي فانه في سنة ١٨٨٤ - ١٨٨٥ تأسس معمل في مدينة شيكاغو لهذه الغاية واخرج هذا المعمل كثيراً من البيض الصناعي واما كيفية عمله فاليك بيانا

يعمل صفار البيض من الدقيق المخروط بقليل من اللشام و مواد اخرى وتصب هذه في قوالب خصوصية فتكون بهيئة صفار البيض وحجمه ثم يوثق بالآلة لعمل الزلال حول الصفار ، ويمتل زلال البيض من مواد متعددة اخضا الالبومين ثم يوثق بنشاء رقيق وقشر مصنوع من الجبس له شكل قشر البيض يضعون فيه الزلال والصفار . غير ان هذا القشر يبقى اغاظ من قشر البيض الاعتيادي . وقد قال مخترع طريقة صنع البيض ما معناه :

د ليس من فرق يعتد به بين هذا البيض الاصطناعي والبيض الاصلي فالبيض

الاصطناعي له نكهة البيض الاصلي ومنظره؛ وبما ان قشر هذا البيض الذي اصطنعه
أغفلد من قشر البيض الطبيعي فهو قابل للنقل والحفظ أكثر منه ولذلك ارى انه
سيحوم مقام البيض الاصلي »

غير ان قولة هذا لم يتم حتى الآن لان البيض الاصطناعي لم ينتشر في المعمور
وذلك لان تركيب يياض البيض وصفاره بالطرق الكيماية وان يكن سهلاً الا انه
لا يمكن ان ينارح يياض البيض الاصلي وصفاره تماماً. فالمواد الحيوية الطبيعية
عما لا تقدر ان تأتي الكيماية بتقلها. وعلى ذكر البيض الاصطناعي تذكر شيئاً
عن غش بعض المأكولات والمشروبات فنقول :

البن — هو أكثر المواد الغذائية استعمالاً في العالم كما انه قابل للنش أكثر
من سواه. وينش في الغالب بسرعة صحتة كما ينش بأضافة الماء اليه. ويمزج بالحليب
المفشوش قليل من النشاء والارز والشعير والصفغ الربي وزلال البيض والجلاتين
لكي لا يتغير لونه وتعرف الحيلة التي جرت به . وقد قام الكثيرون في اوربا
بصطنعون حليباً ويتاجرون به بتجارة فاحشة

السن والزبدة — كثر السن المفشوش والزبدة المفشوشة في ايامنا هذه
حتى عدنا لا نعرف جينه من رديئه . فلا يكتفي الترويون اليوم بأحضار السن
الوديء الى الاسواق بل انهم ابتدأوا يخلطونه ببعض المواد الضارة بالصحة وينش
السن او الزبدة غالباً بالمواد الآتية : الطباشير والبطاطس والطحين والجبن
والشحم. وبما ان الأكثرين يميلون الى السن الاخضر اللون فقد اخذ البعض
من مصطنعيه في اوربا ومحتكريه يصنعونه بهذا اللون ترغيباً للمشتريين

الجبن — يغش الجبن بمسحوق البطاطس والطحين وبما انه يتسلط عليه دود
ينتشر في داخله لذلك يفسده بعض الترويين في فرنسا بماء الزرنجخ لاماتته

الحبوب — الحبوب من المواد القابلة للنش الكثير فتخلط بالزمنل لزيادة
ثقلها كما يخلط رديئها بجيدها في قمر الأكياس وتدهن الحنطة ببعض الشموع
ليكون منظرها حناً واثقاً في عيون المشتريين

الفاصوليا — تفش الفاصوليا بعرضها للنار ويكثر هذا النش في الفاصوليا
التديعة فيؤتى بها وتوضع ضمن اناء فيه قليل من الماء ويوضع فوقها قليل من
البوتاس فيصنم حجمها حتى تصير ضمني ما كانت عليه ثم توضع في ماء مغلي ثم في

ماء بارد لتصبح كالجديدة غير ان حفظها لا يكون طويلاً فتفسد رائحتها متى
تخمرت قليلاً . وهذا النوع من الفاصوليا مضر بالصحة جداً . وتنش البازلاء
بهذه الطريقة نفسها

الطحين — ينش الطحين كثيراً وخصوصاً في روسيا واغلب غشه يكون
بالبطاطس والارز والشعير والعدس والبازلاء وكذلك بمحوق العظام والطحاشير
وكبريتيت النحاس وغير ذلك من المواد المضرة وقد ينشه الخبازون اذا لم ينشه
التجار المختكرون وينش طحين البطاطس بمحوق الطباشير وبمض المواد
المعدنية والنباتية

الملح — للملح نصيب من النش كنصيب الطحين فينشه المختكرون بكبريتيت
الكلس والتراب والرمل وحجر الشب وغير ذلك

التقلل — يصطنع اليوم في اوربا نوع من التقلل يشابه التقلل الطبيعي تماماً
غير انه مضر بالصحة ويعمل هذا التقلل في الاكثر من التليغله والخردل ويسمى
عند الانرئج (فلفل ليون) وفي انكلترا اليوم نوع من التقلل يسمى (فلفل كايان)
يصنع حياً كالتقلل الاعتيادي وينب هذا النش في التقلل المحروق الذي يباع
في الاكياس ويأتينا من اوربا . وربما كان الاوربيون انفسهم لا يستعملونه

السكر — ينب النش في السكر الناعم المصري وينش سكر البنجر بالطحاشير
والرمل وانواع الطحين وينش العسل بهذه الطريقة نفسها . غير انه ينب في العسل
ان ينش بالككتنا ومحوق الفاصوليا ونوع من الصمغ ويعمل ايضاً عمل
اصطناعي لا يفرق عن العسل الطبيعي منظرأ وطعماً

الخل — اخل سائل يقبل النش كثيراً ويضر اخل المشوش بالصحة ضرراً
عظيماً اما عتة فيكون غالباً مزججه بالماء . واما اخل الخنثيف العظم فينش بمزججه
بروح الليمون وحامض الطرطير ويزادعليه قليل من الخردل ليصير حارالطعم قوية
الزيت — كثر اليوم جداً في اوربا الزيت المشوش ويمشونه بالمشخاش
والمسل (لتلطيف طعمه) والشحم المذاب

البييد — النش في البييد كثير مختلف معروف منذ العصور الاولى . ويصرب
البييد كثيراً في اوربا فترى الفقير يضع على مائدته انواع الشراب قبل ان يهّم

عواد الطعام وأكثر الخمر ونفس بالسيرتر وحمض الطرطير والشب وكبريتيت الحديد والملح. ونفس خر التفاح كغش التبيذ

البيرا — قلما تكون البيرا غير ممشوشة ونفس بمسوق الهندباء وقشر البيض وماء الكلس وقد تمزج ببعض المواد السامة

الشاي — لو فرضنا ان الشاي الذي يستعمل في كل اقطار العالم غير ممشوش لوجب ان يكون خمس مساحة الارض حقولا زرعه. ونفس السيفيون الشاي كثيراً وبعض انواع غشه مكروه كغشه بالاوساخ التي تخرج من دود الحرير. وافضل الشاي الذي نستعمله هو الشاي الروسي. لانه هل فرض كونه ممشوشاً فلا يقع غشه بتلك المواد السكرية.

القهوة — نفس القهوة اكثر من الشاي كما تعلم اليوم قهوة اصطناعية لا فرق بينها وبين القهوة الاصلية. ويقلب النفس في القهوة المسحوقة ونفس بالهندباء ومسحوق البطاطس والشعير والحنطة والبنجر وقد تصنع القهوة من التين الاسود اليابس. وقد قامت قهوة التين مقام قهوة الهندباء الاصطناعية في النمسا وبلانيا وغيرها من اوربا الوسطى وبدأت تادة استعمال قهوة التين تدخل فرنسا عوضاً عن قهوة الهندباء لانه يدخل تلك الجمهورية من هذا النوع كل سنة ما يزيد عن ٥٠٠٠٠ كيلو غرام

اما كيفية اصطناعها فاليك بيانها:

يؤتى بالتين ويغطف على النار جيداً ثم يؤتى بطاحونة القهوة المحصوية ويطن كما تطن حبوب القهوة الاعتيادية ويجب ان تحفظ في محل بعيد عن الرطوبة ويقول الالباء ان هذه القهوة اتقع من قهوة الهندباء

وقد اثبت بعض اطباء فرنسا ان قهوة التين فوائد عظيمة فضلاً عن كونها غذاء مفيداً ويستخرج من كل ١٠٠ افة من التين ٧٥ افة من القهوة

وحبذا لو ينتبه الى ذلك زراعتنا وخصوصاً في سوريا لاصطناع قهوة من التين تستعمل عوضاً عن القهوة الممشوشة التي تأتي من اوربا

تقولا شكري

الاسكندرية