

شبح وآبزر مرتك (امراتك) وتنيح
﴿ شتى ﴾

المستقرضات: عند العامة الأيام الثلاثة الاخيرة من شهر شباط والاربعة الاولى من شهر اذار وهي عادة شديدة الشتاء يقع فيها المطر مدرراً وعليه يقولون: في المستقرضات عند جارك لا تبات

لا تقول مضت الشتوية تتخلص المستقرضات المنكية
البراحير: هي الاثنا عشر يوماً بين عيد الصليب في الحساب القربي وعيد الصليب في الحساب الشرقي والعامة تقول:

كل يوم بشهر: اعني انهم ينظرون الى الاحوال الجوية في كل من هذه الأيام الاثني عشر فيستخرجون منها احوال كل شهر من السنة
الجور: باعتقاد العامة ان حرارة الصيف تتأني عن جمار تقع من السماء وهي ثلاث وميعاد وقوعها في ٧ و ١٤ و ٢١ من شهر شباط

الأغذية في سوريت

بحث للدكتور هنري نكر احد اساتذة مكتبة الطبي الفرنسي (تابع)
للحليب وملحقاته

أكل الحليب صرفاً قليلاً في سوريت وهو في الغالب يحوّل الى لبن او يؤكل بصفة حن. ولتحضار اللبن سهل جداً فانك تأخذ مثلاً لقرّاً من الحليب فتغليه ثم يترك حتى يبرد ثم تحميه ١٠ ساعة فيخلط حينئذ بالروبة اي الحليب الطائر على قدر عشرة سنتيمترات سمحه بعد ثم تداف في ملحقة بقليل من الحليب للتلذذ. والروبة بالنسبة الى الحليب كالحميرة بالنسبة الى العجين. ويؤخذ من اللبن المصنوع روبة لاصطناع غيره في اليوم التالي (١)

واذا رويت الحليب جعلته في محل دافئ لا تقل حرارته عن ٢٠ الى ٢٥ درجة من الحرارة فاذا مرت من ست الى ثمانية ساعات طاب وصلح للاكل. ويرى على وجه

(١) راجع مقالة الدكتور نجيب اندي اصفر عن اللبن وخوامصه في المشرق (٤: ٥٥٨-٥٦١)

حينئذ قشرة صفراء من الزبدة (قشطة) تدل على جودته . وتحت هذه القشرة قشرة بيضاء كثيفة متجانسة جامدة كعصير غراء النشا وإذا أكلت طريئة يكون طعمها طيباً فيه بعض حموضة

تحويل الحليب الى اللبن مسبب عن اختباره وفعل هذا الاختبار يختلف شدة وسرعة على حسب اختلاف الحرارة في فصول السنة . وفي فصل الشتاء يتجسد اللبن بعد مدة اطول وتجعل كمية الروبة اوفر ايضاً . ومعدل ما يقتضيه تجسيد لتر من الحليب قدر ملعنة قهوة من الروبة ونحو اربع او خمس ساعات من الزمان . والاهلون في سورية قد اعتادوا ذلك فلا يفلطون قط في قدر الكميات اللازمة

ثم لن اللبن لا يترك في الغالب الأبعد استحضاره بضع ساعات فلو أكل سريعاً كان متقطعاً وفي طعمه حلاوة خفيفة واذا تأخر اكله نشأت فيه دوائر يسببها الحامض الكروميك الذي يدخل في صبرته فتشتد حموضته ويختر . واذا ارادوا حفظه أياماً ملحوه وجعلوه في كيس فيسيل منه مصلاً ويضجى بعد ساعتين كالجبن الابيض وذلك ما يُدعى باللبن المقطوع او اللبنة الذي يبقى عدة أيام دون ان يفسد . ويستخرج عادة من اللبن الرائب نحو نصف ثقله من اللبن المقطوع

واذا لم يكن في يدك روبة لاصطناع اللبن يجوز ان تتخذ شيئاً من عصير الليمون الحامض وتجعله في الحليب فيتحوّل الى حامض ليموني يصلح لاستحثار اللبن . اما سبب اختار الحليب فالظاهر انه ناتج عن الاختار الحليبي الذي منه في الهواء جراثيم عديدة فاذا حصلت هذه الجراثيم في وسط حامض توفرت بكل سرعة

واعلم ان الاجانب اذا قصدوا بلاد الشام لم يستظموا اللبن ووجدوا في طعمه تفاهة لكنهم لا يلبثون ان يتادوا اكله فيقبلون عليه بشهوة . والحق يقال لن اللبن غذاء صالح له خواص ممتازة فانه فضلاً عن ادراره للبول يوافق المعدة وهضمه سهل واسرع من هضم الحليب . واذا حلت كيلوغراماً منه تحميلاً كميائياً وجدته متراكباً من الاصول التالية :

٦٠ غراماً من المواد الزلالية (وهي المادة الحبيبة او الكازئين)

٦٠ غراماً من السن ()

(١) اعلم ان تركيب الحليب كيميائياً كبير الاختلاف فهو منوط بأحوال الحيوان من سنه

٥٠ غراماً من السكر

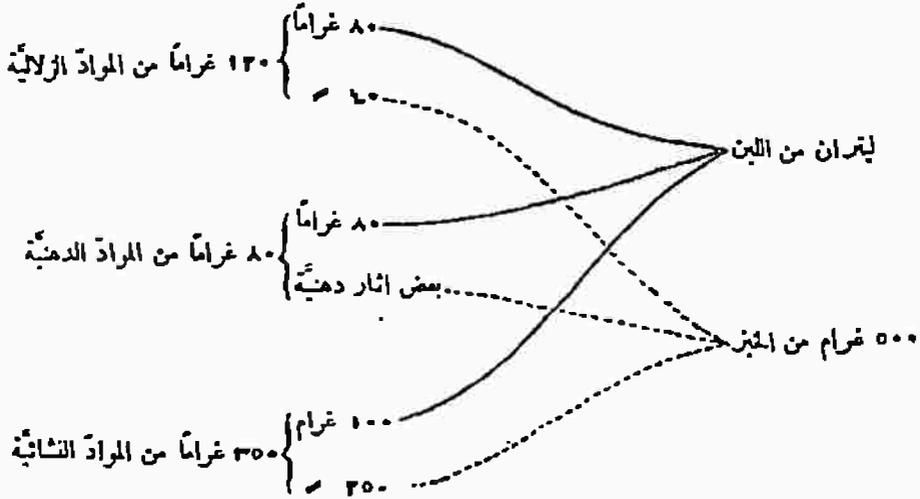
وقد سبق (ص ٨٥) ان معدل ما كُول الانسان في ٢٤ ساعة :

١٢٥ غراماً من المواد الزلالية

٧٠ " " الدهنية

٣٦٠ " " النشائية او الهدروكربورية

فيتج عمّا تقدّم انه يمكن تغذية الانسان في اليوم بكيلاوگرامين او ليترين من اللبن مع ٥٠٠ غرام من الخبز كما ترى في الجدول التالي :



تري من ثمّ لنّ الخبز واللبن يحتويان من المواد اكيومية غاية ما يحتاج اليه الانسان لطعامه اليومي . وزد على ذلك لنّ الخبز واللبن طعامان خالصان لا يدسّ فيهما ذرو المطامع مواد ضارة او مزورة

وزمن تاجع ونوع حلقه ووقت حليه وغير ذلك ما لا يسمع لنا بضبط كية السن الداخلة في تركيب الحليب . على أنّنا نعتبر هنا الحليب المتوسط دون اعتبار الحيوان من بحر او مزي او تلاج لانّ تركيب حليها لا يختلف كثيراً

الجبن

إنَّ الجبن السوري لا يستحقُّ الثناء - الطيب الذي خصصنا به اللبنَ وذلك حُلل في استحضاره كما سترى - والجبن في سورية لا يُتخذ إلا من حليب الماعز وتجيئته بالانفحة (المسرة) . وبينما ترى كلَّ بيتٍ يعطنح لبنه لمتطوعته ترى الجبن يصطنعه المازون على طريقة بالغة في السذاجة بأن يصفى الرائب وينشف ثم يُعجن بالأيدي ويحمل مدة اشهر في الماء المالح ومن بعده في الزيت حيث يُحفظ سنين عديدة دون ان يفسد على ما يقال

ومما يستحقُّه هذا الجبن البلدي من الملامة انه : أولاً لا يُجمل في قوالب بل يكون على هيئة قدر غريبة الشكل كقطع الحجارة . وثانياً انك ترى خارجه ارمد مسود وفي ذلك دليل ظاهر على ان ايدي كثيرة تناولته فتدركت عليه آثار وسخها وان كان باطنه ابيض . ومن الأدلة على قلة نظافته بقايا شعر الماعز التي تظهر فيه . وثالثاً ان هذا الجبن قليل الدسم يتفتت بسهولة لطول تجفيفه

وما هو اخطر من ذلك ان هذا الجبن يعرض آكله للتسمم فانَّ كلاً منا سمع ما طرأ على بعض العيال بعد اكلها هذا الجبن طارئاً من الاسهال وأعراض الميضة - فتري ما هو سبب ذلك فانَّ البعض ينسبونه الى الآئنة النحاسية التي يعطنح فيها الجبن فتكون مزججوة فيتسمم بها الجبن اذا لم تُجَلَّ حسناً . ومنهم من يملأ ذلك بما يحدث في الجبن من الاختبارات السيئة . وقد ذهب غيرهم الى انَّ سبب هذا التسمم ناتج عن الاعشاب التي يراعها الماعز . ولعلَّ هذه الاسباب كلها تحدث في الجبن البلدي تلك اللناعيل الضارة - فانَّ بعض المأزبن لبعدهم عن المدن او طمعاً في المال يتركون آئنتهم زمناً طويلاً لا ينظفها الجراد (المبيض) فاذا اصطنع فيها عشرة كيلوغرامات من الجبن تسست بثلاثة او اربعة غرامات من الرنجار اعني ثلاثة او اربعة سنتغرامات في مئة غرام من الجبن . على اتنا نقرُّ بأنَّ العلماء في عهدنا لا يتفقون رأياً في ذلك فمنهم من يقرر صحة الامر ومنهم من ينكره فيتسبون التسمم بالنحاس الى اوهام العامة ويمتحنون بكرههم ابتلعوا كميات كبيرة من املاح النحاس دون ان يلحق بهم سوا اذى . ومن ثمَّ لا يمكننا ان نجزم بالامر ونبت فيه حكماً وعلى كل حال نرى انَّ التسمم بالرنجار وحده قليل اذا ثبت حدوثه

وليس الامر كذلك في الاختبارات فانها اذا حدثت في اللبن افسدته وسبته دون ان يستدل الآكل على آفتها أما بالطعم وأما بالرائحة. فينشأ في اللبن لاسياً العتيق منه سم يُدعى بسم الجبن (tyrotoxine). ألا ان هذا السم وحده ليس بكافٍ لتلليل الاعراض المرضية التي لحظها الاطباء. في آكلي الجبن والغالب انه يختلط بهذا السم سموم أخرى لم يمكن العلماء حتى الآن افرزها وتعريفها. وعدم النظافة في استحضار الجبن مما يسهل نشو هذه السموم فان الجبن النظيف الطيب لا يُنال إلا بالعناية الطوية والتدقيق في العمل باتخاذ ادوات الوزن والحرارة وتعيين الساعة ولولا ذلك اضحى الجبن ضاراً جالباً للآفات بدلاً من النفع. ونحن نشير على اهل كل بيت ان يصطنعوا جبنهم كما يصطنعوا لبنهم فلا يتاعوا جبناً لا يعرفون اصله وتركيبه ويرضوا بنفوسهم لخطر التسمم به.

أما التلليل الثالث اعني طعام الماعز فانه من الاسباب التي لا يُنكر قودها في جودة الجبن او سوء خواصه. ومما يثبت بالاختبار ان الحليب ينال من خواص مراعي الحيوان ليس فقط من حيث طيب رائحته لكن ايضاً من حيث خواصه السهلة وغيرها فان رعت المعزى مثلاً التبويع (euphorbe) احدث حليبها إسهاًلاً قوياً. وذلك امرٌ شائع يرفقه باعة اللبن اما المشترون فكثيراً ما يجهلون الامر

وخلاصة الكلام ان سألنا السائل ان نقل السموم التي تُرى في الجبن اجبتا ان السبب الاكبر انما هو الاختبارات الضارة التي تحدث في الجبن. ودونه الاعشاب التي تختلف بها الماعز اما زنجار الآنية فان التسمم به نادر الزبدة والسمن

دعنا الآن نتكلم عن الزبدة في سوربة. ومما يجب ملاحظته لن استعمال الزبدة في هذه البلاد ضيق النطاق وهي تصطنع من لبن البقر ولا تُرى إلا في المدن او الامكنة الحافة بالسكان والزبدة السودبة لو احسن عملها تكون غاية في الجودة لكنّها في الغالب لا يحكم عملها ولا بدٌ لذلك من اتخاذ بعض الادوات التي يجهلها بعد الاماكن كآلة لتشط الزبدة (écrémeuse) وآلة لتحريكها وخالطها (baratte) وغير ذلك من الآلات الشائعة اليوم في اوربة ويتبع عن هذا الخلل ان الزبدة البلدية لم تُصف عن ما بها تصفية كافية وبعد يوم او يومين تفسد

فيقول الكلام على الزبدة المدوّبة اعني السنة فان اهل سوربة لا يصحون
يستعملون في الطبخ غيرها . والسنة على قول الباعة هي سنة الضان وهي تباع على
هيئة زيت الزيتون وجمودها اذا تجمّد بالبرد . والبعض يقول ان السنة تستحضر ايضاً
من حليب التوق . واذا سألت الباعة تحمّمت انهم يترددون في اقوالهم كمن ليس له علم
اكيد بمصدر السنة المبيعة وانما يطربون ستمهم ويزعمون انها اخضر واطيب لانها اغلى
ثمناً ولعل هزلاً . الباعة لم يفحصوا الامر فحصاً مدقّقاً مكتفين باقوال السائين
ومعاً لا ينكر ان السنة اذا جملت في الطعام فاح منها رائحة الشحم وناهيك
بذلك دليلاً على تروره ولا نشك ان اصحاب القم يتخذون قسماً من شحم اذناها
فيسرجونه في السنة ولعلمهم يزيدون فيها ايضاً شيئاً من المارجرين . ونحن نتظر آلة
جديدة تمكناً من تحليل السنة وبيان ما يدخل فيها من العناصر القريبة فاذا وصلت
فحصنا الامر فحصاً مدقّقاً وازلتنا كل شبهة (السنة لعدد آخر)

ادوات طبعية جديدة

لتوفير نسخ المخطوطات والرسوم

نبذة للاب اميل ريتواليسوي

ليس من شيء يوزدي بالكاتب الى السأم من ان يعود الى كتابة خطها مرة اولي
بيده ليأخذ صورتها من جديد . ذلك فضلاً عن وقت ثمين يضيعه بالنسخ الملل . وربما
احتاج الى نسخين وثلاث نسخ وما فوق ذلك فيزيد الملل والتعب او تريد النسخات
التي يتكلفتها في توفير هذه النسخ المتعددة . ولعلها ياقف من هذا العمل ويضرب عنه
مع شدة حاجته الى هذه النسخ لا يناله في ذلك من اللصّب . لاسيما اذا اراد طبع
رسوم او بعض لشكال هنسية فان تعداد نسخها يقتضي زمناً طويلاً واتعاباً شاقاً
أجل ان الكاتب يمكنه ان ياتجى الى الطابع العمومية من حجرية وغيرها لكن
ذلك يقتضي مبالغ وافرة من الدراهم التي لا يصرقها الانسان الا اذا كانت حاجته فقط
الى مشة نسخة او متين لمنفعة الخاصة . فما العمل اخن ؟ عليه ان يستعين حينئذ