

باب الصناعة

جين غروير — Gruyères

مشاهدة على عباتا

جين غروير أو غرافير من اجود انواع الجبن والطيبا طعاما واغلاها ثننا . والذي يصنع منه في صويسرا مشهور بجودته وطيب ظممه . وقد قصدنا معملا من معاملهم وهو معمل الميسو ديري في مقاطعة التو بسويسرا بقرب سانت سرك ورأيناه يصنع فيه واستعلمنا عن كل ما يتعلق به وهاك بيان ذلك بالتفصيل

تخلب مئة وستون لترا من اللبن صباحا وتوضع في آنية خشبية مستديرة قريبة القمر شكلها كشكل الفرايل الا ان قعرها خشب وتترك الى الساعة السادسة مساء حتى تطفو القشدة على وجهها فتتزع ويستخرج منها ثمانية ارطال (ليبرات) من الزبدة الجيدة . وتخلب مئة وستون لترا اخرى حينئذ وتمزج بلبن الصباح الذي تزعت قشدة . ويقع نصف معدة عجل (البغفة) في لترين من الماء الفاتر ويضافان الى اللبن كله بعد

ان يوضع في مزجل كبير من النحاس يسع ٣٦٠ لترا وهو معلق برافدة من الخشب متصلة برافدة اخرى عمودية تدور على نفسها كصائر الباب . فيختر اللبن حالا ويصير كاللبن الرائب اي تجمد المادة الجبنة التي كانت ذائبة فيه . ويمسك صانع ريشا من

الخشب كالرفش الذي توضع فيه النقود في البنك الا انه منبسط كالمروحة ويرفع اللبن من جهة الى اخرى في المزجل قليلا قليلا ويدوم على ذلك نصف ساعة وتكون حرارة اللبن حينئذ ٢٣ درجة بميزان رومر (تعادل $\frac{28}{5}$ بميزان سنغراد) كما يعرف من ثرمومتر معلق فوق المزجل ويشتم الرجل عن ساعديه ويحرك اللبن بيديه قليلا ويوقد صانع آخر النار في موقد الى جانب المزجل وتدار الرافدة المعلق بها المزجل فيصير فرق النار تماما

ويأخذ الرجل الاول محركا من الخشب (وهو قضيب طوله نحو متر فيه قضبان اخرى دقيقة منحنية كالانفوس ومحمكة به من طرفيها) ويحرك اللبن حركة دائمة مدة نصف ساعة

وتكون حرارة الجبن حينئذ ٣٦ درجة بميزان رومر (تعادل ٤٥ درجة بميزان سنغراد) ثم تدار الرافدة فيعود الرجل الى موضعه الاول بعيدا عن النار ويدام تحريك ما فيه

بالمحرك حتى يصير الجبن حبوباً كحبوب البرغل ويرسب الى قعر المرجل ويتم ذلك في نحو ربيع ساعة او عشر دقائق . وحينئذ ياتي اثنان بملاءة من الكتان ثخينة اطيوط سخيطة النسيج كالجنيفس (الخشيش) ويفترق احدها طرفها في المرجل من احد جوانبه تحت الجبن الذي فيه ويرفعه من الجانب الآخر فيصير الجبن كله فيها ويرفعها الاثنان من طرفيها فلا يبقى في المرجل الا المصل وحنانة الجبن التي خرجت معه من خروب الملاءة او لم تدخل فيها وتوضع هذه الملاءة بما فيها من الجبن على لوح حوله اطار كبير كاطار الشغل قطره نحو ٧٢ سنتيمتراً وعلوه عشرة سنتيمترات ويوضع عليها لوح آخر ويوضع فوق اللوح عمود من الخشب ويضغط عليه بمخل معلق في السقف ويزاد الضغط رويداً رويداً مدة اربع وعشرين ساعة وحينئذ يخرج المصل كله من الجبن وينزل بميزاب هناك الى اثناء موضوع تحت

ويخرج قرص الجبن بعد اربع وعشرين ساعة اي حينما يراد عمل قرص آخر ويوضع على رف في غرفة اخرى ويلقى بملاءة جديدة ويترك في الاطار ويوضع عليه لوح وسجران ثقل كل منهما نحو ثلاثين رطلاً . وفي اليوم التالي ينزع من الاطار ويدمن بنحو خمسة غرامات من الملح الناعم ويوضع على رف في الغرفة الكبيرة التي تحفظ فيها اقراص الجبن ويمسح من الملح الساعة العاشرة ثم يقلب في اليوم التالي الساعة الثالثة بعد نصف الليل وينذر عليه نحو خمسة غرامات من الملح ويمسح من هذا الملح الساعة العاشرة ويكرر قليحه ومسحه من الملح مدة اربعة اشهر متوالية الا انه يملح في الشهر الاول كل يوم وفي الشهر الثاني وما بعده كل يومين

ويضع من كل ٣٢٠ لترًا من اللبن قرص من هذا الجبن قطره ٧٠ سنتيمتراً وعلوه ١٠ او ٩ سنتيمترات وثقله ٥٥ رطلاً ويضع من الحنانة الباقية في المصل قرص آخر من الجبن المسمى سيّري Gères ثقله عشرون رطلاً وهو مستطيل الشكل قائم الزوايا طوله نحو اربعين سنتيمتراً وعرضه نحو ٢٥ سنتيمتراً وعلوه نحو ٧ سنتيمترات . والمصل الباقي من اللبن يطعم لاثني عشر خنزيراً فيكني لفظائها وتسميتها وهي يضاء كبيرة لا تكاد تستطع المشي لسنها . ولا بد لكل قرص من لبن ستين بقرة هذه الستة لجذب المراعي وقلة الدر واربعة رجال يصنون بها ويجلبونها صباحاً مساءً ويصنون الزبدة والجبن ويظفون الخنازير . وقد رأينا كل الاعمال المتقدمة عياناً . وفصل لنا مدير هذا المعمل تفقات العمل هكذا

صنيم فرنك

٤٠ ٣٨ ثمن ٣٣٠ لترًا من اللبن سعر ١٢ صنيمًا القتر

فرنك

٣٣ ثمن قرص الجبن الغرويير (وزنه ٥٥ رطلاً وسعر الرطل ٦٠ صنيمًا)

٠٤ ثمن قرص الجبن الميرى (وزنه ٣٠ رطلاً وسعر الرطل ٢٠ صنيمًا)

٤٩ ١٢ ثمن ٨ ارطال الزبدة سعر الرطل ١٥٠ فرنك

٦٠ ١٠ فيكون الرجب من كل حلبة عشرة فرنكات و ٦٠ صنيمًا

اما اجرة العمال فيحصل من ثمن الخنازير ٠ ولا بد لصاحب هذا العمل من ان يدفع الى اهالي القرية التي يرعى بقره في حماها ويوقد ناره من حطب حراجها اجرة نحو ثلاثين جنيمًا في السنة يعطيهم اياها جنبًا وزبدة ولكن يربح ذلك من اجرة رعاية البجول التي يعتني بها رجالة مع بقره وهي لاهل القرية يأخذ على العجل منها نحو جنينه في فصل عمل الجبن وهو من ٢٥ مايو الى آخر سبتمبر فالربح الباقي له من ذلك قليل لا يذكر ولكن هذه السنة لا يقاس عليها لان المراعي قليلة الكلال بسبب قلة المطر فلم يغر لبن البقر ولولا ذلك لكان لبن اربعين بقرة كافيًا لعمل القراص المذكور من الجبن الغرويير وعمل القراص الآخر وتربية الخنازير ثم ان ثمن الجبن المذكور آتقًا اي ٦٠ صنيمًا الرطل رخيص جدًا ولكن التجار لا يتاعونه بأكثر من ذلك جملة واحدة واما اذا امكده يبعه بالتفريق فيبيع الرطل بفرنك او أكثر

وما يجب ذكره ان كل آنية عمل الجبن والزبدة نظيفة الى الدرجة القصوى والصناع يفسونها دائما بالماء الغالي وهم نظاف الابدان والنياب والنظافة شرط لازم في كل اعمالهم الا ان خارج العمل قدر بسبب الخنازير ولولا ذلك لكانت النظافة تامة داخلًا وخارجًا . وصاحب العمل من الاغنياء . وهو يراقب جميع الاعمال بنفسه . واجرة الصناع الاربعة نحو ٣٢ جنيمًا مدة الاربعة الاشهر اجرة الاول منهم ١٢ جنيمًا والثاني ٨ وكل من الثالث والرابع ستة جنيمات و ثمن الخنازير نحو اربعين جنيمًا بطرح منه ثمنها خنايص وما بقي يساوي اجرة الصناع

حبر ينقش الزجاج

يمزج ٤٠٠ جزء من الفليسرين و ٢٠٠ جزء من الماء و ١٠٠ جزء من مسحوق فلوريد الكالسيوم الناعم و ١٠٠ جزء من الشمع و ٥٠ جزء من البورق و ٥٠ جزء من

الساج فيكون من ذلك حبر يكتب به على الزجاج ثم يصب عليه قليل من الحامض الكبريتيك فينولد الحامض الميدر فلوريك من الحبر ويأكل الزجاج حيث الكتابة

روح الجنطيانا

الجنطيانا نبات يشبه العنصل (بصل النار) إلا أن أوراقه أقصر وعرض فيبلغ طول الرقعة من ٢٠ إلى ثلاثين سنتيمتراً وعرضها من ١٠ سنتيمترات إلى ١٥ سنتيمتراً. وهي جلدية مأللة بارزة الاضلاع من الاسفل. وجذره غليظ متفرع شديد المرونة وازهاره صفراء تحيط بساق الزهر طبقات بعضها فوق بعض في كل طبقة منها ضمتان متقابلتان. والجذر مر كثير المادة النشوية ويستخرج منه روح مسكر طيب الطعم والمرائحة وذلك بان تقلع الجذور وتقطع قطعاً صغيرة وتقع في برميل كبير فتخمر ويكثر صعود فقاقيع الغاز منها ويتم اختارها في نحو شهر من الزمان وحينئذ يطل صعود فقاقيع الغاز منها فتوضع في انبيق كبير من النحاس كالانبيق الذي يستعمل لاستقطار ماء الزهر ويناف الى كل ستة ارطال منها رطل من الماء وتستقطر ثم يستقطر السائل المستقطر منها مرة ثانية. فالسائل المستقطر اخيراً هو روح الجنطيانا او عرق الجنطيانا. وقد رأينا كل ذلك عياناً في جبال سويسرا

المناظرة والمراسلة

قد رأينا بعد الاختبار وجوب فتح هذا الباب ففتناه مرغياً في المعارف وانهاضاً اللهم ونسجداً للادمان. ولكن الهبة في ما بدرج فيو على اصحابه فليس المراد منه كلو. ولا تدرج ما خرج عن موضوع المقتطف ونراعي فيه الادراج وهدمو ما ياتي: (١) المناظر والنظير مشتقان من اصل واحد فمنظر ك نظيرك (٢) انما الفرض من المناظرة التوصل الى الحقائق. فاذا كان كائنه اغلاط غير عقيباً كان المعترف باغلاطه اعظم (٣) حور الكلام ما نقل ودل. فالملات التوافقية مع الايجاز تسخر علم المطبقة

تحريف الاعلام

حضرة نشئي المقتطف القائلين

ذكرتم في الجزء الاخير من المقتطف في الكلام على مؤلفات حضرة احمد افندي زكي انه الف كتاباً في تحرير الاعلام الجغرافية ووردها الى اصولها المعتبرة المعروفة عند