

شبح وأبدر مرتك (امراتك) وتنبح

﴿ شَتَّى ﴾

المتقرضات: عند العامة الأيام الثلاثة الأخيرة من شهر شباط والاربعه الاولى من شهر لذار وهي عادة شديدة الشتاء يقع فيها المطر مدرلاً وعليه يقولون: في المتقرضات عند جارك لا تبات

لا تقول مضت الشتوية تتخلص المتقرضات المنكية

البواحر: هي الاثنا عشر يوماً بين عيد الصليب في الحساب الغربي وعيد الصليب في الحساب الشرقي والعامة تقول:

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

الأغذية في سوريت

بحث للدكتور هنري نكر احد اماندة مكتبة الطبي الفرنسي (تابع)
الحليب وملحقاته

أكل الحليب صرفاً قليلاً في سوريت وهو في الغالب يحول الى لبن او يؤكل بصفة حن. واستحار اللبن سهل جداً فانك تأخذ مثلاً لترًا من الحليب فتغليه ثم يُترك حتى يبرد ثم تحميه ١٠ فيخلط حينئذ بالروبة اي الحليب الحار على قدر عشرة سنتيمترات سحبه به من تداف في ملحقة بقليل من الحليب للقاتر. والروبة بالنسبة الى الحليب كالحميرة بالنسبة الى العجين. ويؤخذ من اللبن المصنوع روبة لاصطناع غيره في اليوم التالي (١)

واذا رويت الحليب جلتته 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 وجهه

(١) راجع مقالة الدكتور نجيب اندي اصفر عن اللبن وخوامه في المشرق (٢: ٥٥٨-٥٦١)

حينئذ قشرة صفراء من الزبدة (قشطة) تدلّ على جودة . وتحت هذه القشرة صبرة^١ بيضا . كثيفة متجانسة جامدة كعصير غراء النشا . واذا 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 يتجمد اللبن بعد مدة اطول وتُجعل كمية الزوية اوفر ايضاً . ومعدّل ما يقتضيه تجسيد لتر من الحليب قدر ملعحة تهوة من الزوية ونحو اربع او خمس ساعات من الزمان . والاهلون في سوربة قد اعتادوا ذلك فلا يفلطون قطّ في قدر الكميات اللازمة

ثم لنّ اللبن لا يؤكل في الغالب الا بعد استحضاره بضع ساعات فلو أكل سريعاً كان متقطّماً وفي طعمه حلاوة خفيفة واذا تأخر اكله نشأت فيه دوائر يسببها الحامض الكرونيك الذي يدخل في صبرته فتشدد حموضته ويحتر . واذا ارادوا حفظه اياماً مألحوه وجعلوه في كيس فيسيل منه مصله ويضحي بعد ساعتين كاللبن الابيض وذلك ما يُدعى باللبن المقطوع او اللبنة الذي يبقى عدة ايام دون ان يفسد . ويستخرج عادة من اللبن الرائب نحو نصف ثقله من اللبن المتطوع

واذا لم يكن في يدك روبة لا صطناع اللبن يجوز ان تتخذ شيئاً من عصير اللبسون الحامض وتجمعه في الحليب فيتحوّل الى حامض ليموني يصلح لاستحضار اللبن . اما سبب اختار الحليب فالظاهر انه ناتج عن الاختبار الحليبي الذي منه في الهواء جرائم عديدة فاذا حصلت هذه الجرائم في وسط حامض توفرت بكل سرعة

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

٤٠ غراماً من المواد الزلالية (وهي المادّة الجنيبة او الكازين)

٤٠ غراماً من السن (١)

(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 كَوَل الانسان في ٢٤ ساعة :

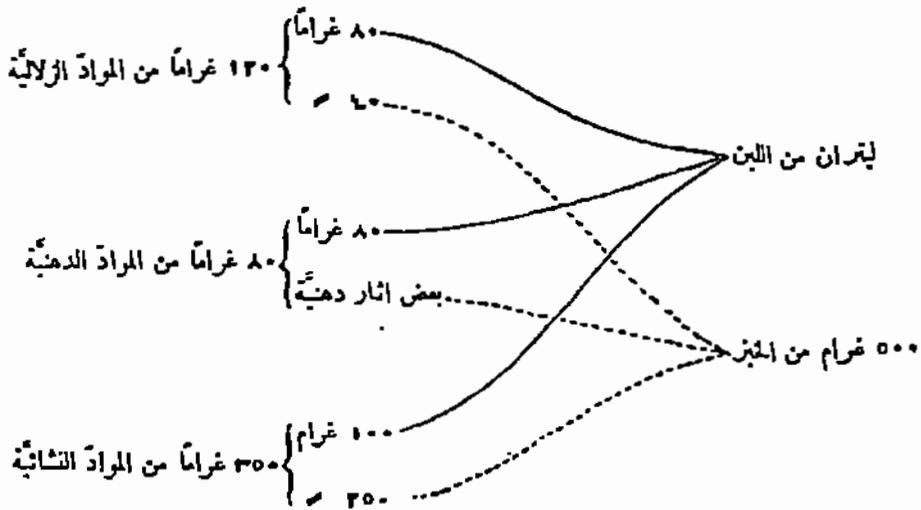
١٢٥ غراماً من المواد الزلالية

٧٠ " " الدهنية

٣٦٠ " " النشائية او الهدروكربورية

فنتج عما تقدم انه يمكن تغذية الانسان في اليوم بكيلاوگرامين او لیترين من

اللبن مع ٥٠٠ غرام من الخبز كما ترى في الجدول التالي :



تري من ثم ان الخبز واللبن يحتويان من المواد الكيومية غاية ما يحتاج اليه الانسان لطعامه اليومي . وزد على ذلك ان الخبز واللبن طعامان خالصان لا يدس فيهما ذرو المطامع مواد ضارة او مزورة

وزمن تاجه ونوع خلفه ووقت حليه وغير ذلك ما لا يسمع لنا بضبط كية السن الداخلة في تركيب الحليب . على انا نعتبر هنا الحليب المتوسط دون اعتبار الحيوان من بحر او مري او نجاج لان تركيب حليبها 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 لمتطوعيته ترى الجبن يصطنعه المازون على طريقة بالغة في السذاجة بأن يصفى الزائب وينشف ثم يُعجن بالأيدي ويُجمل 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 يفتت بسهولة لطول تجفيفه

وما هو اخطر من ذلك ان هذا الجبن يعرض آكله للتسمم فانَّ كلاً مناسم ما طرأ على بعض العيال بعد اكلها هذا الجبن طارئاً من الاسهال وأعراض الهیضة - فتري ما هو سبب ذلك فانَّ البعض ينسبونه الى الآئنة النحاسية التي يعطنح فيها الجبن فتكون مزججورة فيتسم بها الجبن اذا لم تجل حسناً . ومنهم من يملل ذلك بما يحدث في الجبن من الاختبارات السيئة . وقد ذهب غيرهم الى ان سبب هذا التسمم ناتج عن الاعشاب التي يراعها الماعز . ولعلَّ هذه الاسباب كلها تحدث في الجبن البلدي تلك للفاعيل الضارة - فانَّ بعض المأزین بعدهم عن المدن او طعماً في المال يتركون آئتهم زمناً طويلاً لا ينظفها الجراد (المبيض) فاذا اصطنع فيها عشرة كيلوغرامات من الجبن تسست بثلاثة او اربعة غرامات من الزنجار اعني ثلاثة او اربعة سنتغرامات في مئة غرام من الجبن . على اننا نقرُّ بأنَّ العلماء في عهدنا لا يتفقون رأياً في ذلك فمنهم من يقرر صحة الامر ومنهم من ينكره فينسبون التسمم بالنحاس الى اوهام العامة ويمتجنون بكونهم ابتلعوا كميات كبيرة من املاح النحاس دون ان يلحق بهم سوا اذى . ومن ثم لا يمكننا ان نجزم بالامر ونبت فيه حكماً وعلى كل حال نرى ان التسمم بالزنجار وحده قليل اذا ثبت حدوثه

وليس الامر كذلك في الاختبارات فانها اذا حدثت في اللبن افسدته وسبته دون ان يستدل الآكل على آفتها اماً بالطعم واما بالرائحة. فينشأ في اللبن لاسياً العتيق منه سم يُدعى بسم الجبن (tyrotoxine). ألا ان هذا السم وحده ليس بكاف لتعليل الاعراض المرضية التي لحظها الاطباء. في آكلي الجبن والغالب انه يختلط بهذا السم سموم أخرى لم يمكن العلماء حتى الآن افرازها وتعرفها. وعدم النظافة في استحضار الجبن مما يسهل نشو هذه السموم فان الجبن التنظيف الطيب لا يزال الأبالنية 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 التعليل 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 حليها إسهاًلاً قوياً. وذلك امر شائع يرفة بأمة اللبن اماً المشترون فكثيراً ما مجهلون 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 اماً 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 الا في المدن او الامكنة الحافة بالسكان والزبدة السوربة لو احسن عملها تكون غاية في الجودة لكنّها في الغالب لا يحكم عملها ولا بدّ لذلك من اتخاذ بعض الادوات التي يجملها بعد الاملاون كآلة لتشط الزبدة (écrémeuse) وآلة لتحريكها وخالطها (baratte) وغير ذلك من الآلات الشائعة اليوم في اوربة ويتج عن هذا الخلل ان الزبدة البلدية لم تُصف عن ما بها تصفية كافية وبعد يوم او يومين تفسد

فيقول انكلام على الزبدة المذوبة اعني السنة فان اهل سوربة لا يصكادون يستعملون في الطبخ غيرها . والسنة على قول الباعة هي سنة الضان وهي تباع على هيئة زيت الزيتون وجموده اذا تجمد بالبرد . والبعض يقول ان السنة تستحضر ايضاً من حليب النوق . واذا سألت الباعة تحممت انهم يترددون في اقوالهم كمن ليس له علم اكد يصدر السنة الميعة وانما يطرون ستهم ويزعمون انها اخضر واطيب لانها اغلى ثمناً ولعل هزلاً . الباعة لم يفحصوا الامر فحصاً مدقماً مكتفين باقوال السابقين ومما لا ينكر ان السنة اذا حطت في الطعام فاح منها رائحة الشحم وناهيك بذلك دليلاً على تزويره ولا نشك ان اصحاب القم يتخذون قسماً من شحم اذاتها فيمزجونه 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 مدقماً وازلنا كل شبهة (السنة لعدد آخر)

ادوات طبعية جديدة

لتوفير نسخ المخطوطات والرسوم

نبذة للاب اميل رينو اليسوي

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