

## عمل البيرا

بقلم جناب سلامة افندي نحاس

البيرا شراب مركب من حشيشة الدينار او زهر الحمل ومن المحبوب النشائية وخصوصاً من الشعير . وكيفية عملها ان تجلب الشعير وتفصله جيداً بالماء حتى يتنزع منه كل ما يشوبه من التراب والنش ويغورها . ثم ضعه في اناء نظيف من الفخار او غيره وصب عليه مقداراً من الماء العذب واتركه هكذا الى ان يفرخ وتنشرف المادة السكرية . ثم انقله الى اناء نحى كالمخصة او ما شابهها ولكن درجة حرارته ٦٠ استكراد بعد ان تريق الماء عنه لاجل منع الاستفراخ واكتساب المرورة واللون ثم انزع الاجزاء النابتة منه بالفرك . ومضى نشفت الحبة تماماً نسيّ ملقاً فنقى الملت ونظفها جيداً حتى يصير صالحاً لعمل البيرا واغلى وقتئذ في ما يكفي من الماء ثم اضف حشيشة الدينار الى السائل الخبيري الناتج من الغليان واجمع هذا السائل بالتبخير وبردّه سريعاً الى درجة ١٢ استكراد وامزج حينئذ الشراب بكمية كافية من خميرة البيرا وضعه في آنية وسدها سداً محكمًا . فلا يمضي من ثم بضعة ايام الا وينور وياخذ في الاختمار ويعلوّ الزبد ولك اذ ذاك مشروب نافع مغذٍ مسهل للمضم ومقوّ لاعضائه ومدد للبول اذ رازاً نافعاً . ويحتوي البيرا على السيترو على كمية قليلة من المادة السكرية والحامض الخليك وخالصة مرة وعظمية وعلى دقيق وخاصة بانية حيوانية غزيرة جداً

وتختلف البيرا وتنوع بحسب درجة وجود السكر فيها ودرجة التخميص وكية حشيشة الدينار او المواد المرة العطرية التي يضعونها اجاباً عرضاً عنها . ويصنعونها في باريس على ثلاثة انواع . الاول ويسمى البيرا الصفيرة (لايبيت بير) وهو مشروب غير صالح للاستعمال . الثاني البيرا المزدوجة (لايبير دو بل) وهي اشد انقباضاً من الاول وتكون ذات لون اصفر صافٍ وذلك لزيادة تخميص المحبوب وغالباً بسبب اضافة السكر المحروق اليها وتعلوها اكاليل الحباب وبعد ان تشبع من حشيشة الدينار تصير من انجر المشروبات واحسنها وقد تستعمل عوضاً عن الماء المستفصر في قسم كبير من الامراض . والثالث البيرا البيضاء (لايبير بلانش) فهذه لا تختلف عن السابقة الا بالاحتياط الذي يتخذونه لمنع تلون الملت واليها تنسب عدة من انواع (الايبل) الانكليزية وبيرا التملك . اما فورو بروكسل فتختلف عن الانواع المذكورة آنفاً باضافة اللبس اليها وهو ما يزيد المادة الكحولية (السيترون) فيها واما مدة النفع لجميع هذه الانواع فهي من يومين الى اربعة . ويحسن ان تكون المواد مجرّاة ومقسومة بالتناسبة فيحصل منها بيرا جيدة

صفة عمل بيرا المتزل \* ان المواد اللازمة لعمل هذا النوع من البيرا هي اولاً شراب او خلاصة الشعير وثانياً حشيشة الدينار وثالثاً جذور شجيرة السنديبان المحدثة او البراعم ذات الاوراق

الطرية او حشيشة الفنتاريون الصغيرة او البايونج الروماني وجميعها يؤخذ زهرها وورقها ورباباً خمية اليربا . فشراب الشعير او مخلوطة وحشيشة المدينا رها من اصناف التجارة . ويستفنى عن اشتراء هذه الحشيشة بحلب بزهرها وزرعها واستغلالها كغيرها من النباتات وتُحْتَفُّ بوضعها في الهواء وفي الظل وليس بواسطة حرارة الشمس المحرقة

ان المعدل المذكور اذناه يكفي لعلل ستة لترات من اليربا . وهو من شراب الدقيق او خلاصة الشعير لترات ومن حشيشة الدينار ٦٠٠ كرام

فتوضع هذه في وعاء بسع عشرة الفار من الماء ويصب عليها قليل منه حتى يغمرا الاعشاب ثم تقطى وتترك هكذا مقدار ساعة ونصف حتى تتفجع تماماً . وغب تصفيتها بمصفاة ضعفا ضمن قطعة من القماش واعصرها جيئاً وبعد ذلك صب عليها اثني عشر لترات من الماء واغلبها حتى يتطابرا البخار عن ذلك الاناء ولا يعود فيسوى عشرة لترات ثم ترشخ هذه الحشيشة وتُعَصَّر بعد تنزيلها عن النار وتزج الشراب الخارج منها بالنقيع الاول ويضاف اليها معا بعد وضعها في اناء واسع ما يكفي من الماء لتكفيها على ستة لترات . ويحرك الكل ويهز جيداً حتى يتجمد الشراب بالنقيع الاول ثم صبه في دن او برميل وضع معه نحو نصف القدح من خميرة اليربا . فبعد ايام قليلة ياخذ في الاخيار ويعلموه الزبد وينض من فاجع حباته الفاتض بوضع او عجة تحت البرميل واحفظه خميرة لعلل ييربا اخرى وحتى تم اخيار هذا المشروب وصفا لونه رونه الى برميل آخر يكون اصغر حجماً من الاول واملاءه بنامو فلنك اذ ذلك ييراجية . وقد يضعون داخل الحنفية بعض قصلات من النش غير انه يفضل وضع انبوبة من الزجاج

اهل اوربا وتلامذتها ومدارسها

عدد اهل جرمانيا ٤٦٠٠٠٠٠٠ وفيها من المدارس ٦٠٠٠٠٠٠٠ ومن التلاميذ ٦٠٠٠٠٠٠٠  
 وسكان بريطانيا الكبرى واراندا ٢٤٠٠٠٠٠٠ ومدارسها ٥٨٠٠٠٠٠٠ وتلامذتها ٢٠٠٠٠٠٠٠  
 وسكان اوستريا وهنكاريا ٢٧٠٠٠٠٠٠ ومدارسها ٣٠٠٠٠٠٠٠ وتلامذتها ٣٠٠٠٠٠٠٠ وسكان  
 فرانس ٢٧٠٠٠٠٠٠ ومدارسها ٧١٠٠٠٠٠٠ وتلامذتها ٤٧٠٠٠٠٠٠ واهل اسبانيا ١٧٠٠٠٠٠٠  
 ومدارسها ٢٠٠٠٠٠٠٠ وتلامذتها ١٦٠٠٠٠٠٠ وسكان ايطاليا ٢٨٠٠٠٠٠٠ ومدارسها ٤٧٠٠٠٠٠٠  
 وتلامذتها ١٢٠٠٠٠٠٠ وسكان روسيا ٧٤٠٠٠٠٠٠٠ ومدارسها ٢٣٠٠٠٠٠٠ وتلامذتها ١١٠٠٠٠٠٠  
 وعلى ذلك لا تلقى سورية اعظم الامم المتقدمة في حب العلم حتى يكون فيها ٢٢٦٠٨٧ تلميذاً بالنسبة  
 الى عدد سكانها وهو نحو ٢٥٠٠٠٠٠ (الشرة)