

## باب الصناعة

في كشف الفش والتقليد في المصنوعات وغيرها

زيت الزيتون \* يغش زيت الزيتون بهزج بزيت القطن واحسن الواسط لكشف هذا الفش البلاطة التي عولت حكومة ايطاليا عليها في فحص زيت الزيتون وهي ان يمزج جزءا من الحامض النيتريك بجزئين ونصف نهزه من الزيت وتغمس شريطة من النحاس الاحمر التظيف في مزيجها ثم يحرك المزيج جيدا بقضيب من الزجاج فان كان الزيت خالصا بقي على لونه وان كان مشوبا بزيت القطن احمر في نصف ساعة من الزمان

القمح الحيواني \* القمح الحيواني كثير الاستعمال في معامل السكر . ولمعرفة ما اذا كان مغشوشا يسخن ناعما في ماءون من الخرف الصيني وتوزن كمية منه وبعين وزنها ثم تحصى حتى يحترق كل ما فيها من المواد الآلية فاذا كان القمح خالصا لم يبق من الكمية المائة غير عشر وزنها واذا كان مغشوشا بقي منها اكثر من العشر بقدر ما فيها من الشوائب . ولمعرفة ما اذا كان هذا القمح قد استعمل اولم يستعمل يؤخذ قليل منه ويغلى في الماء التي مرارا ثم يجفف ويضاف اليه قليل من هيدرات البوتاسيوم ويسخن الى درجة الغليان ويرش بعد مدة قصيرة فاذا كان المرشح ملوثا كان القمح قد استعمل وضعفت قوته والا كان جديدا لم يستعمل

المخل \* بفش المخل بالحامض الكبريتيك او الحامض النيتريك او الحامض الطرطريك او الرصاص

فالحامض الكبريتيك يكشف هكذا : يمزج قليل من المخل بنشاه مسحوق ويغلى المزيج مدة نصف ساعة ثم يترك حتى يبرد تماما ( وهذا لا بد منه لصحة العمل ) وبعد ما يبرد ينظر عليه قطرات من بلور اليود فاذا ازرق كان مغشوشا بالحامض الكبريتيك والا فلا

والحامض النيتريك يكشف هكذا : يمزج قليل من المخل بمذوب كبريتات النيل فان كان مغشوشا بالحامض النيتريك زال عنه اللون او مال الى الصفرة والا فلا

والحامض الطرطريك يكشف هكذا : يحمى قليل من المخل على النار حتى ييجر ويكاد يجف والباقي منه يستخرج بالكحول (السيرنو) ويرش به المخل بمذوب كلوريد البوتاسيوم . فاذا رسب حبيبات راسب ابيض اللون كان المخل مغشوشا بالحامض الطرطريك والا فلا

والرصاص يكثف هكذا: يجمي قليل من الخل في اناء حتى ينجف ولا يبقى منه غير ربع جرمه  
الأول ثم يعالج بالحمض الكبريتيك فاذا رسب منه راسب ابيض كان مغشوشا بالرصاص  
والآ فلا

**الزعفران \*** يغش الزعفران في الغالب بزهر يشبه ويمر عنه بواسطة الحمض  
الكبريتيك المركر فان هذا الحمض ياتن سات (سجات) الزعفران بلون كحلي يتحول حالآ الى  
لون احمر غامق واحمر ولكنه يلون الزهر الآخر لونا اخضر غامقا يمتاز عن لون الزعفران امتيازآ  
واضحا

**الحمر \*** يذاب قليل من الحمر (الاسفلت) في يسلفيد الكربون ويرشح ويغسل على النار حتى  
يجف ثم يجمي الخفف حتى يسهل فته وسفته سخنا دقيقا في الهاون . وحينئذ يؤخذ جزء من هذا  
المحرق ويوضع في ٥٠ جزءا من الحمض الكبريتيك ويجمي الحمض على حرارة خفيفة يوما  
بليوم ثم يجمي كذلك في ١٠٠ جزء من الماء تضاف اليه تدريجآ ويترك حتى يبرد تماما وحينئذ  
يرشح ويخفف باضافة ٢٠٠ جزء من الماء اليه . فان كان الحمر خالصا كان هذا المزيج بلا  
لون او تلون بلون ضارب الى الصفرة وان كان مغشوشا بالزفت والثارو ونحوهما كان امرا غامقا  
او اسود اللون

**التذهب الصادق والكاذب \*** يعرف التذهب الصحيح من المتلد هكذا: يخفف  
مذوب كاوريد النحاس ويوضع من مذويه الخفف على المناع المذهب فان كان تذهبه صادقا  
بقي على ما كان عليه وان كان كاذبا اسود لونه وزال بهاقه

**التفضيض الصادق والكاذب \*** تخرج اجراء متساوية من بيكرومات البوتاسا والحمض  
النيتريك ويوضع من مزيجها على المناع المتضض فانما احمر لونه كان تفضيضا صادقا وانما بقي  
على حاله لو كان كاذبا

**اللبن \*** يغش اللبن (الحليب) بجزء بالماء وهذا الغش قديم ويعرف بالتدقيق بواسطة  
مقياس اللبن . وهذا المقياس رخيص الثمن يوضع في الماء التي فيغوص فيه الى حد معين  
ويوضع في اللبن الصرف فيطنو عليه الى حد معين ايضا . فاذا وضع في اللبن المزوج بالماء استقر  
فيه بين بين فيبعد عن احد الحدين بحسب كثرة الماء او قلته فيه . ويغش اللبن ايضا باضافة  
النشاء اليه . ويعرف ذلك باضافة الخل الى قليل من اللبن ونزع الخاتر منه بمصفاة وترك المصل حتى  
يبرد ثم يعالج بمذوب اليود فاذا ازرق كان مغشوشا بالنشاء والآ فلا . وقد يكفي ان يعالج  
اللبن لامهلة على هذه الكيفية . ويغش اللبن بالذكسرين ايضا ويعرف ذلك من معالجته



الصفراء تغفل الإغلاء بالكحول والماء وماء الكلس (المجبر) وتبقى على ما هي عليه. واثبتها اصفر النورة وإقلها شيئاً أصفر الانطو واصفر الكركم \* والاصباغ الزرقاء لا تلون الكحول بلون احمر ولا تغفل باغلاها مع الحامض الهيدروكلوريك \* والاصباغ الأرجوانية مؤلفة من النيل والدودة طرجواني النورة<sup>(١)</sup> \* والاصباغ البرتقالية لا تلون الماء البارد او الحار ولا الكحول ولا الحامض الهيدروكلوريك بلون اخضر \* والاصباغ السمراء لا يزول لونها اذا وضعت مع الكحول او أغلقت في الماء \* والاصباغ السوداء اذا كان النيل قاعدتها اخضرت او ازرقمت عند اغلاها مع كربونات الصودا. واذا كان العنص اصلها احمرت حيثئذ. واذا كان خشب البقم اصلها ولم يكن النيل قاعدتها احمرت عند اغلاها مع الحامض الهيدروكلوريك وفي قليلة الثبوت. وان كان النيل قاعدتها ازرقمت اذ ذاك

### نبد صناعية

لجناب رنغلو رشيد انندي غازي

### صنع الصوف الاحمر القالي البلغاري

يغسل الصوف او السجج الصوفي جيداً ثم يؤخذ ٧٥ درهماً من الشب الابيض و٥ دراهم من ملح الليمون لكل افة من الصوف وتعمل في خافين وينقع الصوف فيها ثم يغسل بماء نقي وينشف. ويؤخذ ٢٥ درهماً من القرمز الجيد و٥ دراهم من ملح الليمون و٧ من الزرديجان (صغ اصفر) وتلقى سحقاً ناعماً جداً. ثم يؤخذ ٢٠ درهماً من الحامض النيتريك و ١٠ دراهم من القصدير و ٦٠ درهماً من الماء وتوضع في قنينة وتترك اربعاً وعشرين ساعة ثم تصب في الخلقين ويوضع المحقوق المتقدم ذكره فيها وتصرم النار حتى يشرع السائل في الغليان فيوضع الصوف فيه ثم يغسل ويشرحني يجف. واستعمال ملح الليمون غير مطرد فان بعض البلغاريين لا يستعملونه

### صنع الطرايش الاحمر البلغاري

يؤخذ ٢٠ درهماً من الحامض النيتريك و ١٠ من القصدير و ٦٠ من الماء وتوضع في قنينة وتترك ٢٤ ساعة. ثم يؤخذ ٢٠ درهماً من القرمز و ٥ من ملح الليمون و ١٠ من الزرديجان وتلقى سحقاً ناعماً. ويوضع ماء في خافين ويضاف اليه هذا المحقوق ويغلي جيداً ثم يضاف اليه المحلول الاول ويغلي وتوضع الطرايش فيه بعد ان تكون قد غسلت وجفت جيداً. وتغلى فيه ثم تخرج منه وتغسل وتنشف. ويمكن الاستغناء عن ملح الليمون

(١) هو صبغ جميل اللون يستخرج من النقة واحة الانغريسي (purpurin)

## صنع الشياك ( نسج الصوف ) النبي

يفسل نسج الصوف وينشف ويؤتى بروث الخيل الطري ويوضع في صندوق حتى تكون فيه طبقة منه سمكها سبعون سنتيمتراً ويوضع النسج فوقها ويغطى بالروث ايضاً ويترك كذلك اربعاً وعشرين ساعة . ويفبر الروث ويكرر العمل ثلاث مرات ثم يفسل الصوف فيكون لونه قد صار بيئاً

## باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما يهم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والسكن والزينة ونحو ذلك بما يعود بالنفع على كل عائلة

## حفظ البيض

اذا كان عدد البيض المراد حفظه قليلاً يتمس في مذوب سلكات البوتاسا ثم يجفف بوضع كل بيضة وحدها على ورقة منفصلة تماماً سواها لئلا تلتصق بغيرها متى جفت فلا تنصل عنه الا بكسر قشرتها . ومتى جفت السلكات على قشر البيض صار كالزجاج عليه فينظ البيض به من السواد الى ما شاء الله . والبيض يحفظون البيض بطهره وهو جديد في عصابة اليادر بعد وضعها في اوعية من الخمر فيبقى البيض فيه طيباً من فصل الى فصل

والطريقة التي يعول عليها عند المتاجرين بالبيض لحفظ الكثير منه هي ان تصدم كل بيضة بأخرى فيترك المصدوع ويرصف الصحيح بعضه فوق بعض في اوعية من البلاط بوضع راسه الدقيق الى الاسفل حتى تمتلئ الاوعية ثم يطن الكلس ( الجير ) بالماء على نسبة ٧ او ٨ غرامات من الكلس لكل لتر من الماء وبصّب لبن الكلس الحاصل من ذلك على البيض الذي في الاوعية حتى يمتلئ ما بينه من الخلاء وتوضع الاوعية في محل بارد كغارة او دهليز او نحوها ويختار من هزها فيحمد لبنت الكلس على وجهها حتى يصير شبيهاً بالزجاج ويترك على حاله ستة اشهر فيبقى البيض كل تلك المدة كما كان حين رصوه . ولا يتلف بهذه الطريقة غير ١٠ بيضات او احدى عشرة بيضة في الالف على ما روته جريدة الكهوس