

سؤال

هل نسي احكام مشور نظارة الداخلية على الجرائد الالكترونية بحسب بطارد من خدمة الحكومة كل من يكتب فيها اي مبحث علي واذا اجيب بالاسم فما في الضمانة على اعتبار الم gioab وما يومها ان الاعمال تتحقق ان الم gioab ايجابي

احد المشتركون

الناشرة

باب الصاغم

التنك الاسود بدل لوح المحر

يصنع الافرنج الواح معدنية يكتب عليها بالقلم المحر كا يكتب على الواح الحجر السوداء وقد سُلِّمَ عن كيفية عملها مذكورة ولم نعثر عليها الا آلة وهي : يُزَجَّ ٦ جرام من مسحوق حجر المغناطيس و ١٢ جرام من محوّل الفم المحببي و ١٠ اجزاء من الكاونتشوك النفي و ٥ اجزاء من الكبريت و يصنع المرجع رققاً ، ثم يوضع لوح من التنك على مائنة ويوضع عليه طبقة ورق وعلى طبقة الورق رق من هذه الرقائق ثم لوح من التنك قطامية ورق فرق من هذه الرقائق وهم جراماً . وبضغط ددا الرصيف ووضع في خليتين حرارةها بن ٢٦٦ درجة فارنهيت الى ٢٨٥ من ساعتين ونصف ثم يضغط كل لوح وحدة باسمارو وين صنعين من الحديد مجاهاين بالغار ويجب ان يكون مقطى من جانبيه بطيئي الورق وبعرض بعد ذلك للحرارة المذكورة فوق ساعتين اخريين وحينها يبرد ينعم بمحجر المخان

القلوفي بدل زيت الكتان

امزج منه جزء من القلوفي وخمسين جزءاً من الصودا المبلارة بخمسين جزءاً من الماء ثم خفف المرجع بستين وخمسين جزءاً من الماء و ٣٤ من الامونيا الكاوية فيحصل من ذلك مرتع غروي نفاث الى الاوان واستعمل بدل زيت الكتان وزيت الترسينا فتحف اسرعه ويمكن دهنها بالترشيش . ولا تؤثر في الرطوبة ولا تغيرات حرارة الماء

تصنيف الألحوان وبقية الأشربة

ضع عدراة أرطال مصرية من الفم الجبوني في إناء ورطها بالماء حتى يعلو الماء عليها بضعة قوارير ثم ضب فوق الماء عدرين درهما من الماء من الكبريتيك النوي وحرثك المرجع جيداً وإنزكه ليلة . وفي الصباح زل الماء عن الفم ثم ضب عليه ماء جديداً وأغسله به وكرر غسله بالماء حتى لا يبقى في الماء شيء من الماء ويعرف ذلك بورق اللثнос الأزرق . ثم ضع الفم الجبوني هذا في إناء التصنيف ويجب أن يكون في قعرو ثوب كثيرة مقطأة بالش وضع فوق الفم أو حاماً من الخشب ذات ثوب وعليه مزيجاً من رطل مغببها و ٣ رطلان من فم الخشب وفوق هذا طبقة من الشن ثم صفة طافحة لها ثوب ضئلة جداً توضع عليها طبقة بيضاء من رمل الانهار النظيف جداً . ثم اخفت إلى السائل الذي يراد تصنيفه ثانية درام من روح الأمونيا كل ٦٠ أوقية منه وإنزكه بضعة أيام ثم ضب فوق المرشحة . ويمكن استعمال هذه المرشحة سنة كاملة

مجون الدقيق

براد بالمعجون ما يقال له بالفرنسوية (بيه ماشه) وهو الذي تصنع منه براوز الصور الشبيهة بالخشب . امزج دقيق الحنطة بفرنيش زيت بذر الکنان وأفرغه في الفوالب وحاجها بعثج جيداً عصطاً في زيت بذر الکنان حتى يشرب منه جيداً ثم ادبه بهذوب الالك واصنفه

مزج لسن المواسي

امزج ١٨ جرام من رب الورق الناعم بثلاثة أجزاء من السننادج الناعم وجروين من الشنا وابسط المرجع على الجلد (التابش) الذي تسن عليه المواسي . وقد يمتاز عن السننادج بأكيد المدبب أو أكيد الرصاص

لحام للجديد

الطريقة الأولى * امزج ٦٠ جراماً من خراطة الحديد وجروين من ملح الشادر وحرثاً من زهر الكبريت وأجل المرجع بالماء واستعمله حالاً

الطريقة الثانية * امزج ٦٠ جراماً من الكلس الماهر و٦٠ من الزيل و٣ من المردستك وتعجنها بسبعة أجزاء إلى عشرة من زيت بذر الکنان العتيق في ماون

الابنوس الصناعي

يرى في مخازن الظاهرة سوداء تشبه الابنوس مثالية نامة ونفاع كائناً ابنوس طبيبي وفي ابنوس رخيص الثمن . ونافع هنا الابنوس بان تعالج الاعشاب البرية بالمحامض الكبريتيك الحنفي حتى تنصير كل قلم ثم تجفف وتدق ويترسج سبعون جزءاً من دقيقها بعشرة اجزاء من الغراء السائل وخمسة اجزاء من الكتابير خارج زرني ونصف من الكارتشوك بعد مزج الكتابير خارج الكارتشوك بنطران القلم حتى يصبرا كالغراء . وبضاف الى المزيج عشرة اجزاء من قطران القلم وخمسة من الكبريت الناعم وجراهان من الشب الايبس الناعم وخمسة من القلوتي الناعم ويجري كل ذلك الى درجة ٢٠ فارنهيت حتى يرد يكون منه مادة سوداء تشبه الابنوس الاسود تماماً وهي قابلة الصفال اكثار من الابنوس الخبني

اللحم الانكليزي للخرف الصيني

لنفع درهماً من غراء السمك في الماء ثم صب عليه كمية من الانكشول كافية انعروه واتركه حتى يذوب فيها بعد ان تضعه في مكان دافئ ثم اذبه نصف درهم من المصطكي في اوقية سائمة من روح المسكر المركزة فامزج السفين معًا واضاف الى مزيجها نصف درهم من الرشق ويغمر المزيج في الاناء الذي يذاب فيه الغراء حتى يشتد قوامه ووضعه في فنية الى حين الاستعمال . وحيثما يراد استعماله توسيع النسبة في ما ياخذ فيرثني قوام اللحم وتلمس يوشف المخرف بعد ان تُسخن قليلاً

لحم لانايب البخار

امزج جزرين من المردستك وجزءاً من الكاس الناعم وجزءاً من الرمل ونغمها كلها جيداً واعجنها بكمية كافية من فرنيش زيت بذر الكتان الحسن . وهذا اللحم يجب ان يُعمل وهو جيد بحقن وقد شامت الآن طريقة لحم الحديد بالكهرباء

لحم لوارين الزجاج

امزج ٥ درهماً من برادة الحديد و٩ اجزاء من المتشووارية اجزاء من جرين بكاريس وخمس جزء من ملح الشادر وعشرون جزء من الكبريت الناعم وسبعة اجزاء من الخل واعجن المزيج جيداً . والاناء المثوم بهذه اللحم يجب ان لا يعرض للرطوبة