وفي هذا التقرير عدا ما تقدّم تقرير عن درجات الحرارة والرطوبة وجهات الرياح في الاشهر الاربعة مارس وابريل ومايو ويونيو .

والمطّلع على التقارير الزراعية التي ترفع الى دولتلو افندم رئيس مجلس النظار من وقت الى آخر يرى شدة اهتمام دولتو في مصدر ثروة البلاد الحقيقي ويقدر للبلاد مستقبلاً سعيدًا باهتمام دولتو في ظل الحضرة الخديوية الفخيمة

# باب الصناعة

## تعاليل التبغ

تابع لما قبله

ان الامزجة التالية تستخدم لتعاليل الانواع الدنيا من التبغ حتى يجود طعمها ورائحتها وكل مزيج منها يكفي لمئة رطل من التبغ

(١) دق ثماني اواقي وثلاثة ارباع الاوقية من كل من جذر السوسن والزنجبيل وبزر الكزبرة واضف اليها ثلاثة جالونات ونصف من الماء واتركها ٢٤ ساعة ثم اذب رطلين من ملح البارود واربعة ارطال من السكر في جالون ونصف من الماء وامزج هذا المذوب بالمذوب السابق ثم امرث ثمانية اواقي وثلاثة ارباع الاوقية من السنوراكس (صمغ الحوز) السائل في رطلين من روح الخمر القوية في وعاء من القش ورشح ذلك واضف المرشح الى السائل السابق

(٢) دق سبع اواقي من كل من قشر الكسكرلا وجذر الزنجبيل وزهر القرنفل واوقيتين ونصف من كبش القرنفل وصب عليها اربعة جالونات من الماء واتركها اربعًا وعشرين ساعة في مكان دافيء ثم اعصر السائل واضف اليه مذوب رطل ونصف من ملح البارود ورطلين وثلاثة ارباع من عسل السكر وجالونًا ونصف من الماء

(٣) دق سبع اواقي من كل من قشر الكاسيا وجذر السوسن وجذر السوس وجذر الزنجبيل وانقع المزيج في اربعة جالونات من الماء ثم اعصره واضف الى السائل مذوب رطلين من ملح البارود النقي وثلاثة ارطال وربع من السكر الابيض وجالونًا ونصف من الماء

(٤) دق رطلاً ونصفاً من كلٍّ من حب الزنجبيل وورق الغار وورق الجوز وثماني اواقٍ وثلاثة ارباع من البرتقال الاخضر واضف الى المزيج اربعة جالونات من الماء واتركهُ اربعًا وعشرين ساعة في السائل. ودق نصف اوقية من الكهرباء وثلاثة ارطال ونصف من السكر واوقية من زيت الليمون في هاون واذب هذا المذوب في جالون ونصف من الماء واضف اليهِ رطلين من ملح البارود النقي وامزج هذا المزيج بالمزيج الاول ستأتي البقية

## صناعة الجبن

اشرنا مرارًا كثيرة الى وجوب اتقان عمل الجبن في القطر المصري حتى يستغنى عن جلب الجبن من الخارج والارجح ان الجبن المصري مهما أُتقن عملهُ لا يمكن ان يناظر الجبن الاوربي ولا يكون في جودتهِ لان جودة الجبن تقتضي بلادًا باردة ولكن يمكن ان يتقن حتى يستغنى بهِ عن الجبن الاوربي في القطر المصري ومتى كثر مقدارهُ وجادت انواعهُ زاد المستعمل منهُ سنة بعد سنة

والطريقة الشائعة لتجبين اللبن في واحدة في الدنيا كلها تقريبًا وهي ان يسخن اللبن الجديد الى درجة بين ٣٠ و٤٠ سنتغراد ويضاف اليهِ قليل من نقاعة المنفحة ومزج بهِ جيدًا فتجمد المادة الجبنية التي في اللبن فتعصر باليد وينزع المصل منها ثم يضاف اليها قليل من الملح وتقرّص اقراصًا صغيرة وتوضع في قطع من النسيج وتعصر حتى يخرج بقية المصل او توضع على اطباق وتجفف او توضع في قوالب من الخشب ذات ثقوب وتضغط فيها حتى يزول منها بقية المصل ثم تغطس في المصل الحار مرة كل يومين وتمسح حتى تجف وتضغط ثانية في القالب ويكرر ذلك الى ان ينسو سطحها وحينئذٍ يفرك سطحها بالملح وتوضع على رف في غرفة مطلقة للهواء حتى يجف جيدًا وتنضج. فان لم يزل كل المصل منها استحال السكر الذي فيها وقت نضجهِ الى اكتول وحامض كربونيك والحامض الكربونيك يغدد ويبعد دقائق الجبن بعضها عن بعض فتظهر فيهِ ثقاريب كثيرة. والجبن الهولندي خالٍ من هذه الثقاريب لانهم يضغطونهُ شديدًا ويكبسون ملحهُ فيمنع اختمار سكر اللبن الذي فيهِ. وتوقف جودة الجبن على حرارة الغرفة التي ينضج فيها فيجب ان تكون الحرارة واطئة جدًا لا تزيد عن عشر درجات سنتغراد ويغلب في اوربا ان تكون اماكن نضج الجبن منصلة بمغائر تحت الجبال حتى تبقى باردة على مدار السنة.

ذكر الشهير ليبغ ان مكانًا من هذه الاماكن انتق على بناتو ٤٨٠ جبنًا فبيع بثمانية آلاف وستمئة جبه لشدة مناسبتهِ لانضاج الجبن . وقد وجدنا ان المغائر في جبل لبنان على نحو اربعة آلاف او خمسة آلاف قدم عن سطح البحر لا تزيد حرارتها عن ١٠ او ١٢ درجة ستنغراد على مدار السنة فيمكن ان تستعمل لانضاج الجبن كما تستعمل كهوف اوربا اما في القطر المصري فلا سبيل الى تبريد هذه الاماكن صيفًا الاَّ بالثلج الصناعي

واهالي سويسرا يستخرجون قنطارًا من الجبن الجيد من كل ستمئة لتر من اللبن ولون الجبن الجديد او غير الناضج ابيض ثم يصفر رويدًا رويدًا وقد يصير شفافًا شمعي القوام . وتركيب الجبن الغالب كما يأتي تقريبًا

| | |
|---|---|
| ماء | ٤٠ |
| مواد دهنية | ٢٠ |
| مادة جبنية | ٢٨ |
| املاح | ٠٣ |
| | ١٠٠ |

وهذه المواد تزيد وتنقص حسب انواع الجبن فقد يبلغ الماء نحو ستين في المئة وقد لا يكون اكثر من عشرة في المئة وقد تبلغ المواد الدهنية اربعين في المئة وقد لا تزيد عن عشرة في المئة وقد تبلغ المادة الجبنية ٤٥ في المئة وقد لا تزيد عن ١٨ في المئة وكذلك الاملاح قد تبلغ ستة ونصفًا في المئة وقد لا تزيد عن نصف في المئة . ويتوقف نوع الجبن وطعمهُ على دسم اللبن الذي يصنع منهُ ومقدار ما فيهِ من السمن او ما يضاف اليهِ من السمن ومقدار ما يبقى فيهِ من المصل وما يضاف اليهِ من الملح والمواد الملونة والمغيرة لطعمهِ والمكان الذي يخزن فيهِ وكيفية خزنهِ والوقت الذي يمرُّ عليهِ لانضاجهِ وكل امرٍ من هذه الامور يؤثر في نوع الجبن وطعمهِ تأثيرًا شديدًا

## العاج الصناعي

امزج ثمانية اجزاء من اللك و ٣٢ جزءًا من الامونيا الذي ثقلهُ النوعي ٩٩٥° وحرك المزيج مدة خمس ساعات على حرارة ٥° ٩٩ ف فيذوب اللك كلهُ في الامونيا اضف الى المذوَّب اربعين جزءًا من اكسيد التوتيا وامزجها بهِ جيدًا بالهد ثم اطحن المزيج في المطحنة التي تطحن بها الاصباغ واحمِ المزيج قليلاً حتى تطير الامونيا منهُ وجفف الباقي على الماء

من زجاج واطحنه ناعمًا جدًّا وضعهُ في قوالب واضغطه بضاغط قوة ضغطها طن على كل عقدة مربعة ويجب ان تكون الحرارة حينئذٍ من ٥٠٠° الى ٥٤٠° ف فيكون من ذلك مادة بيضاء صلبة كالعاج

## نازعات الفرك

زيت الزيتون اشهر المواد المستعملة لنزع فرك الآلات ولكن قد يستعاض عنهُ بمواد أُخرى لغلاء ثمنهِ من ذلك المزيج الفرنسوي وهو مركب من الف جزء من البترولیوم وثمانية وثمانين جزءًا من الغرافيت وثلاثة اجزاء من شمع العسل وتسعة من الشحم وثلاثة من الصودا الكاوي تمزج على درجة الغليان. والمزيج الطبي وهو يصنع من ثلاثين جزءًا من زيت النارجيل واثني عشر جزءًا من الشحم تذاب على النار ويضاف اليها تسعة اجزاء من مذوَّب الصودا رويدًا رويدًا وحينما يشرع المزيج يجمد يضاف اليهِ عشرة اجزاء من الماء رويدًا رويدًا ويحرك مدة ساعة ويوضع في اناء ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليهِ ١٢٠ جزءًا من الماء ويحرك جيدًا مدة ساعتين

مزيج آخر * اغلِ ستين جزءًا من زيت القرطم واضف اليها ثلاثة اجزاء ونصف من اكسيد الرصاص الاحمر فيصفو الزيت ويطفو اكسيد الرصاص على وجههِ ويكدر لونهُ فينزع ويصير الزيت صالحًا لتزييت الآلات بدل زيت الزيتون

# باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيهِ كل ما يهم اهل البيت معرفتهُ من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والمسكن والزينة ونحو ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

## تنظيف الزجاج

يُرى احيانًا على الواح الزجاج في المخازن الكبيرة مادة بيضاء يدهن بها الزجاج ثم تمسح عنهُ فينظف جيدًا واحسن ما تصنع منهُ هذه المادة مكلس المغنيسيا يجبل بالبنزين النقي ويوضع في قناني زجاجيَّة سدادتها من زجاج وحينما يراد استعمالهُ يوضع قليل منهُ على كرة من القطن ويدهن الزجاج بهِ ويمكن تنظيف المرايا على هذه الصورة