

قبل ان بزغت اشعتها في بابل واسور وقبل ان انتشر لوثها في وادي النيل او بلغت اخبارها اليونان والرومان فكأن سير المعارف كان من المشرق الى المغرب تابعاً لمسير الشمس . ومن ادرانا انه لا يأتي وقت تعود فيه المياه الى مجاريها فننتقل المعارف الى اميركا ومنها الى اليابان والصين والهند عندها الاول فيقول الشرق هذه بضاعتنا ردت الينا

## الطعام وطبخه

اذا اكتشف الكيماويون مادة تنوم مقام القوة او النيل او الكينا اطبت الجرائد بذكر هذا الاكتشاف وبالغ الخطباء في مدحه وحسب كل احد انه سينتفع به نفعاً عظيماً . وحققة الامر ان النفع الذي يناله كل احد من هذه الاكتشافات الثلاثة لا يساوي بضعة غروش او بضعة عشر غرشاً في السنة لان المنسوجات التي تصنع بالقوة والنيل والادوية التي تدخل الكينا في تركيبها استعمالها محدود ومهما رخصت باكتشاف القوة والنيل والكينا الصناعية لا يزيد رخصها عن شيء قليل من ثمنها . وقصارى الامر ان الثوب المصبوغ بالنيل الصناعي او بالقوة الصناعية يصير اخص من المصبوغ بالنيل الطبيعي او بالقوة الطبيعية بخمسة غروش اوسنة والدواء الذي فيه درم من الكينا الصناعية اخص من الذي فيه درم من الكينا الطبيعية ببضعة غروش لا غير . واذا اكتشف علماء الطبيعة واسطة تزيد فعل البخار او ترخص ثمن الحديد او تسهل طحن الدقيق للحج كل احد بذكرها وعدوها من اكبر فوائد العلم واعمالها نفعاً . والنفع من ذلك كبير لا يتكر وقد يوازي عشر الفئات . واذا اكتشف الاطباء واسطة تقلل المرض وتعيد الصحة عدت من نعم الله التي ينطق بشكرها كل لسان . ولكن علماء الكيمياء والطبيعة والسيولوجيا والطب قد اكتشفوا حقائق كثيرة اذا روعيت قلت نقات جانب كبير من الناس نحو الربع وجادت صحتهم وزادت رفاهتهم وهذه الحقائق متعلقة بكيمياء الطعام والشراب اللذين هما دعائم الحياة

ومن المسلم به ان تسعة اعشار الناس ينفقون نصف دخلهم او اكثر على طعامهم وان اكثر مراد الطعام لا يصلح لتغذية البدن ما لم يعد بالاختار او بالطبخ او بكليهما ليصير مقبول الطعام سهل الهضم . والاختار والطبخ قد يزيدان فائدة الطعام وقد يذهبان بنصفها سدى . ومن الغريب انك ترى في العربية وغيرها كتباً لا تعد في الصرف والنحو والبيان والحساب ولا ترى كتاباً واحداً في علم الطبخ وكمية اعداد الطعام على اساليب علمية تمنع ثلثة وتزيد نفعة

لودق البن وهو اخضر وأغلي وشربت غلاينه لو وجدت خالية من طعم الذبوة العادية وكذا لو زيد تمهيسة حتى احترق ثم دق وأغلي وشربت غلاينه وما ذلك إلا لان الحرارة المعتدلة التي يحس بها البن عادة تولد فيه طعماً خامساً ناتجاً عن فعل كياوي يحدث بواسطة حرارة النار وقس على ذلك كل الاطعمة فان الحرارة المناسبة لما تولد فيها طعماً خاصاً فاذا زادت عن المطلوب او نقصت او طالت مدتها او قصرت تغير الطعم المثار اليه او قسد. ولا يقتصر الضرر على تغير الطعم بل يتناول زوال جانب كبير من الغذاء وإضاعة جانب كبير من الوقود سدى بذلك على ذلك رائحة الطعام التي تنفوح من المطبخ وحرارة النار المنتشرة فيه. والغالب ان هذه الرائحة تدل على ان الطعام قد استحال الى صورة لا يمكن حضمه فيها بل صار مجلبة لسوء الهضم. وتسمة اعشار الزمن الذي يقضى في مراقبة الطعام وهو يطبخ تضيع سدى. وغاية الطبخ ان يصير الطعام سهل الهضم وان يتولد فيه طعم يجعله لذيقاً وذلك كله يتم بتقليل من الحرارة والوقود كما سيجي

قال الدكتور انكصن وهو من اشهر علماء الاقتصاد انه طبخ طعاماً لسنة عند شخصاً بالفرن المعروف بفرن آلدين الآتي وصفه ولم يوقد تحته إلا قنديلاً واحداً من قناديل الغاز العادية وكان الطعام اربعة ارطال من السمك اقتضى طبخها ساعة وستة ارطال من فخذ الضأن اقتضى طبخها ساعة وثلاثة ارباع الساعة وثلاث بطات اهله اقتضى طبخها ساعة وكوسا اقتضى سنته ثلاثة ارباع الساعة وطاطم ( بندوره ) ممشوة اقتضى طبخها ثلاثة ارباع الساعة. وحلوى التفاح اقتضت ساعة. ولكن هذه الالوان لم تطبخ كلها فيو دفعة واحدة بل كان بعضها يطبخ قبل بعض على هذه الصورة: أحمر القرن أولاً ثم وضع فيو قدر اللحم وقدر الكوسا ثم قدر السمك. ولما نجحت كلها وضع فيو قدر البط وقدر الحلوى ودام الطبخ فيو اربع ساعات وكان مقدار الزيت الذي اوقد نحو مئة وخمسين درهماً وثمنا نحو خمسة ملات لا غير. وقد دعا اصدقاءه لتناول الطعام معه فاجمعهم طبخة وطعمة. وكل من يأكل ليستفيد من الطعام وينتبه الى ما يأكل يرى ان طعم المأكّل يختلف كثيراً باختلاف طبخها فقد يكون نافعاً لا طعم له وقد يكون لذيقاً يشوق الأكل وهو لون واحد ولم تختلف مواد ولا توابله ولا نوع طبخه بل اختلفت كيفية الطبخ او درجة الحرارة

وقال انه كثيراً ما يطبخ تسعة الوان من الطعام دفعة واحدة في فرن واحد موضوع في غرفة المائدة ولم يحمى إلا بتبديل واحد ولم يكن يضع الالوان في قدر من النحاس بل في صحاف من الخزف الصيني ويأتي بها الى المائدة تراً بعد ان ينضج الطعام فيها ولم يكن طعم

اللون الواحد يؤثر بطعم اللون الآخر. والفرن الذي استعمله هذه الغاية مصنوع من المعدن ومبطن بطبقة مملوءة بنشارة الخشب وفيه امانة كالفلنسة له جداران يوضع الماء بينهما ويوضع الفنديل تحته حتى تقع مدخنته تحت تجويف هذا الاناء. وفوق الاناء رف فيه ثنوب كثيرة وباب الفرن في اعلاه فيفتح وتوضع صحائف الطعام على الرف ويوقد الفنديل فيسخن الماء الذي في الاناء ويحى الفرن به حرقاً معتدلاً ولا تزول حرارته لان نشارة الخشب التي بين جدرانها غير موصلة للحرارة. واذا علمت المدة التي ينضج فيها كل لون من الطعام والحرارة اللازمة لتصبغ ووضع الطعام في الفرن ورفعت فتيلة الفنديل حتى تولد منه الحرارة المطلوبة وأغلق بابها وترك الطعام فيه المدة المطلوبة يوجد الطعام عند انقضاءها ناضجاً جيداً. ويصلح هذا الفرن لخبز الخبز وعمل الحلوى على انواعها وقد حسب الدكتور أكسجن انه لو استخدمه كل اهالي الولايات المتحدة في خبز خبزهم لاقتصدوا في السنة مبلغ مئتي مليون جنيه

### الأكسجين في الاغواء

منذ سنة من الزمان كان التيطان سياتريني يملأ بالون في حديقة الازبكية من غاز الضوء بشهد جم غفير من اهالي العاصمة. وكان الغاز يدخل ثم البالون من انبوب زجاجين وينفخه فيرتفع عن الارض رويداً رويداً كأنه قبة معبد كبير دفعنها النور المحبوبة من الارض فتمت نورا تراه الباصرة وتحرق فيه البصر. وكان صاحب البالون يخاف من قوة انتشار الغاز التي تنزل لها الارض وتنجبر منها البراكين فاحاط بالونيه بالحديد المتينة وعلق بها اكياس الرمل الثقيلة. وفيما الاحداق محدقة به كأن عليه من حديق لظناً والعملة يخرجون من تحتها واحداً بعد الآخر ليستشفوا الهواء وهم متنعمو الوجوه لكثرة ما تنسوه من غاز الضوء وما مزجه من الغازات السامة اذا بواحد يقول "اخرجه فقد مات". وللحال اخرجوا من تحت مطاوي البالون رجلاً لا حراك به فطرحوه على الارض واخذ واحد منهم يدخل العبدان في مخربو زاعماً انه يريد فضله ولعل فائدة ذلك تهييج الفعل المعكس لاعادة التنفس. فاسرعنا اليوم مع اثنين او ثلاثة من الحضور وابدنا الناس عنه واستملنا لهم بالندس الصناعي ولم يقض زمن طويل حتى استناق راولم بتدراك على هذه الصورة لنقض شهة لامحالة وقد اصاب سعد الله باشا سفير الدولة العلية ببلاد النمسا ما اصاب هذا الرجل فانه سم بالسنشق غاز الضوء ولكنه كان ضعيف الجسم ولم يتدرك بالمعالج ففضى شهة كما هو