

وزهرة النرين : حود الى معاهد الحب بقلب وفي  
والسرو : حزن وحداد فيا ربح قصون البان لا تقصني  
هذي فصول من كتاب الهوى ملائكة الحب الا صني ا  
اسوان امين حمدي

ومعنى قلم شياغات المديرية

## باب تدبير المنزل

قد تتعاهد الباب لكي تدرج فيه كل ما يهم أهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام  
واللباس والشراب والسكن والزينة ونحو ذلك مما يسود بالعلم على كل حاجة

### غش المأكولات والمشروبات

على ذكر سؤال بآله بعضهم في المقتطف عن البيض الاصطناعي وجواب  
المقتطف عليه بالاختصار اقول اني اطلمت في إحدى المجلات الاجنبية على مقالة  
عن غش بعض المأكولات والمشروبات وعمل البيض الصناعي فرأيت تاييها  
لما فيها من الفائدة

اول من جلى في ميدان اصطناع البيض هو الشعب الاميركي فانه في سنة  
١٨٨٤ - ١٨٨٥ تأسس معمل في مدينة شيكاغو لهذه الغاية واخرج هذا المعمل  
كثيراً من البيض الصناعي واما كيفية عمله فاليك بيها

يعمل صفار البيض من الدقيق المخلوط بقليل من اللشام و مواد اخرى وتصب  
هذه في قوالب خصوصية فتكون بهيئة صفار البيض وحجمه ثم يؤتى بالة لعمل  
الزالال حول الصفار . ويعمل زلال البيض من مواد متعددة اخضا الالبومين  
ثم يؤتى بنشاه رقيق وقشر مصنوع من الجبس له شكل قشر البيض يضعون فيه  
الزالال والصفار . غير ان هذا القشري يبقى اغاظ من قشر البيض الاعتيادي . وقد  
قال مخترع طريقة صنع البيض ما معناه :

د ليس من فرق يعتد به بين هذا البيض الاصطناعي والبيض الاصلي فالبيض

الاصطناعي له لذة البيض الاصلي ومنظره؛ وبما ان قشر هذا البيض الذي اصطنعه  
أغظظ من قشر البيض الطبيعي فهو قابل للنقل والحفظ أكثر منه ولذلك ارى انه  
سيقوم مقام البيض الاصلي »

غير ان قوله هذا لم يتم حتى الآن لان البيض الاصطناعي لم ينتشر في المعمور  
وذلك لان تركيب يياض البيض وصفاره بالطرق الكيماية وان يكن سهلاً الا انه  
لا يمكن ان يصارح يياض البيض الاصلي وصفاره تماماً. فالمواد الحيوية الطبيعية  
عما لا تقدر ان تأتي الكيماية بتثلها. وعلى ذكر البيض الاصطناعي نذكر شيئاً  
عن غش بعض المأكولات والمشروبات فنقول :

البن — هو أكثر المواد الغذائية استعمالاً في العالم كما انه قابل للغش أكثر  
من سواه. وينش في الغالب بسرقة صمته كما يفش بأضافة الماء إليه. ويمزج بالحليب  
المفشوش قليل من النشاء والارز والشمير والصمغ العربي وزلال البيض والجلاتين  
لكي لا يتغير لونه وتعرف الحيلة التي جرت به . وقد قام الكثيرون في اوربا  
يصطنعون حليباً ويتاجرون به بتجارة فاحشة

السن والزبدة — كثر السن المفشوش والزبدة المفشوشة في ايامنا هذه  
حتى عدنا لا نعرف جينه من رديته . فلا يكتفي الترويون اليوم بأحضار السن  
الوديء الى الاسواق بل انهم ابتدأوا يخلطونه ببعض المواد الضارة بالصحة ويفش  
السن او الزبدة غالباً بالمواد الآتية : الطباشير والبطاطس والطحين والجبن  
والشحم. وبما ان الأكثرين يميلون الى السن الاخضر اللون فقد اخذ البعض  
من مصطنعيه في اوربا ومحتكريه يصنعونه بهذا اللون ترغيباً للمشتريين

الجبن — يفش الجبن بمسحوق البطاطس والطحين وبما انه يتسلط عليه دود  
ينتشر في داخله لذلك يفعله بعض الترويين في فرنسا بماء الزرنجخ لامانته

الحبوب — الحبوب من المواد القابلة للنش الكثير فتخلط بالرمل لزيادة  
ثقلها كما يخلط رديتها بجيدها في قمر الأكياس وتدهن الحنطة ببعض الشموع  
ليكون منظرها حتماً رائقاً في عيون المشتريين

الفاصوليا — تفش الفاصوليا بعرضها للنار ويكثر هذا النش في الفاصوليا  
التديعة فيؤتى بها وتوضع ضمن اناء فيه قليل من الماء ويوضع فوقها قليل من  
البوتاس فيضخم حجمها حتى تصير ضعفي ما كانت عليه ثم توضع في ماء مغلي ثم في

ماء بارد لتصبح كالجديدة غير ان حفظها لا يكون طويلاً فتفسد رائحتها متى  
تخمرت قليلاً . وهذا النوع من الفاصوليا مضر بالصحة جداً . وتفسد البازلاء  
بهذه الطريقة نفسها

الطحين — ينش الطحين كثيراً وخصوصاً في روسيا واغلب غشه يكون  
بالبطاطس والارز والشعير والمدس والبازلاء وكذلك بمحقوق العظام والطحاشير  
وكبريتيت النحاس وغير ذلك من المواد المضرة وقد يفشه الخبازون اذا لم يفشه  
التجار المختكرون وينش طحين البطاطس بمحقوق الطباشير وبعض المواد  
المعدنية والنباتية

الملح — للملح نصيب من النش كنصيب الطحين فيفسه المختكرون بكبريتيت  
الكلس والتراب والرمل وحجر الشب وغير ذلك

التقلل — يصطنع اليوم في اوربا نوع من التقلل يشابه التقلل الطبيعي تماماً  
غير انه مضر بالصحة ويعمل هذا التقلل في الاكثر من التغليفه والخردل ويسمى  
عند الانرئج (فلفل ليون) وفي انكلترا اليوم نوع من التقلل يسمى (فلفل كايزان)  
يصنع حياً كالتقلل الاعتيادي وينظ هذا النش في التقلل المحسوق الذي يباع  
في الاكياس ويأتينا من اوربا . وربما كان الاوربيون انفسهم لا يستعملونه

السكر — ينظ النش في السكر الناعم المصري وينش سكر البنجر بالطحاشير  
والرمل وانواع الطحين وينش العسل بهذه الطريقة نفسها . غير انه ينظ في العسل  
ان ينش بالككتنا ومحقوق الفاصوليا ونوع من الصمغ ويعمل ايضاً عمل  
اصطناعي لا يفرق عن العسل الطبيعي منظرأ وطعماً

الخل — اخل سائل يقبل النش كثيراً ويضر اخل المشوش بالصحة ضرراً  
عظيماً اما غنة فيكون غالباً بمزجه بالماء . واما اخل الخنثيف العظم فينش بمزجه  
بروح الليمون وحامض الطرطير ويزاد عليه قليل من الخردل ليصير حار الطعم قوية  
الزيت — كثير اليوم جداً في اوربا الزيت المشوش وينشونه بالخشخاش  
والعسل ( لتلطيف طعمه ) والشحم المذاب

النبيد — النش في النبيد كثير مختلف معروف منذ العصور الاولى . ويشرب  
النبيد كثيراً في اوربا فترى الفقير يضع على مائدته انواع الشراب قبل ان يهّم

مواد الطعام وأكثر الخور تمش بالسيرتو و حامض الطرطير والشب وكبريتيت الحديد والملح . وتمش خر التفاح كمش النبيذ

البيرا — قلما تكون البيرا غير ممشوشة وتمش بمسحوق الهندباء وقشر البيض وماء الكلس وقد تخرج ببعض المواد السامة

الشاي — لو فرضنا ان الشاي الذي يستعمل في كل اقطار العالم غير ممشوش لوجب ان يكون خمس مساحة الارض حقولا لزرعه . ويمش الصينيون الشاي كثيراً وبعض انواع غشه مكروه كغشه بالاوساخ التي تخرج من دود الحرير . وافضل الشاي الذي نستعمله هو الشاي الرومي . لانه على فرض كونه ممشوشاً فلا يقع غشه بتلك المواد الكريمة .

القهوة — تمش القهوة اكثر من الشاي كما تعمل اليوم قهوة اصطناعية لا فرق بينها وبين القهوة الاصلية . ويقلب المش في القهوة المسحوقة وتمش بالهندباء ومسحوق البطاطس والشعير والحنطة والبنجر وقد تصنع القهوة من التين الاسود اليابس . وقد قامت قهوة التين مقام قهوة الهندباء الاصطناعية في النمسا وبلانيا وغيرها من اوربا الوسطى وبدأت تادة استعمال قهوة التين تدخل فرنسا عوضاً عن قهوة الهندباء لانه يدخل تلك الجمهورية من هذا النوع كل سنة ما يزيد عن ٥٠٠٠٠ كيلو غرام

اما كيفية اصطناعها فاليك بيانها :

يؤتى بالتين ويغنف على النار جيداً ثم يؤتى بطاحونة القهوة المخصوصية ويطن كما تطن حبوب القهوة الاعتيادية ويجب ان تحفظ في محل بعيد عن الرطوبة ويقول الالمباء ان هذه القهوة اتقع من قهوة الهندباء

وقد اثبت بعض اطباء فرنسا ان لقهوة التين فوائد عظيمة فضلاً عن كونها غذاء مفيداً ويستخرج من كل ١٠٠ افة من التين ٧٥ افة من القهوة

وحبذا لو ينتبه الى ذلك زراعتنا وخصوصاً في سوريا لاصطناع قهوة من التين تمتثل عوضاً عن القهوة الممشوشة التي تأتي من اوربا