

لا يلبث المدفع ان يتعطم . وذلك لان المراء الجوي يشغل . كما ان اوسع من المراء السال بنحو ٧٤٨ مرة . ومن الاختبارات التي اجراها الكيمويون انهم غمروا اسفنجية في الهواء السال ثم ادنوها من جمرة نار فتفجرت الاسفنجية درمت بقطع ملتتهبة الى كل الجهات والزئبق يجمد بالدرجة ١١ تحت الصفر اما اذا اُلتي في المراء السال فيتجمد محال ويستحيل الى صباة جامدة يمكن انحاذاها كطرفة لدرق المسامير في الجدران - وكذا الكحول (l'alcool) فإنه يتجمد ايضاً في المراء السال ويصير كالجليد

أما غاز الحامض الكاربونيك الذي ينشأ من احتراق الفحم فإنه يصير سيالاً اذا هبطت درجة حرارته الى ٣٢ تحت الصفر . فاذا اُلتي منه شيء . في المراء السال تراه يتجمد لساعته ويتكوم كالثلج . واذا رُضع شيء منه دهر على هذه الحالة فوق منضدة يتجبر دون ان يجتاز بجامة السيلان . وان اخذت لفاقة من التبغ مرودة وأدنتها من امانه يتضن هواء سيالاً تحول دخان التبغ الى ثلج ويتجمد الحامض الكاربونيك الذي ينتج من احتراق ورق السيكارة والتبغ معاً

ومن الامتعات الغريبة ايضاً ما يروم الناظرين ان المختبر يصنع ثلجاً فوق النار . وذلك ان يوتخذ لحم متجمد فينمن في وعاء مملوء من المراء السال فلا يزال الفحم يتقد في الاكسيجين ولكن ما ينشأ من الحامض الكاربونيك باحتراق الفحم يتعمد ويسيل ثم يتجمد وينظي القعة المتقدة بقلاية يضاء من الصقيع

هذه بعض اختبارات اجراها العلماء . ولا ريب ان المستقبل سيرقنا على ما هو فوق ذلك من الاسرار الطبيعية التي لا تزال بعد مكنونة . فشكراً لخالق الذي ضمن في اجسام البرايا خواص عجيبة يجدينا اكتشافها نافع جمة من شأنها ان توفر لنا الوسائل لرغد حياتنا وهنا عيشنا

حفظ العنب

لجناب الشاب الاديب سلم افندي اصفر

ان كان الناس يسابقون الى اقتناء براكيد الاثمار وينفقون في سبيل الحصول عليها مبالغ وافرة يُندرة وجودها فيصح ايضاً القول ان للاثمار المستبقة بعد اوانها قيمة كبرى

عند من يتأثرون في المآكل ولذلك تراهم لا يضنون بدرامهم لإتباعها . لكن استبقاء
الثمار في هذه الديار قليل الاتهام لا يكاد ارباب الفلاحة السورية يفقهون الوسائل التي
بها يحصل على هذه الناية . ولذلك احببنا ان نفرد مقالة نسط فيها الكلام عن حفظ
احد هذه الاثمار ألا وهو العنب الذي نعدّه من افضل الفواكه واطيبها فضلاً عن ان
انواعه في بلادنا كثيرة كأما حسنة فلا يرم ان استبقاؤه على طريقة محكمة يتكفل بارباح
واثرة لمن يمانونه . وذلك لأنه سهل اتفائه في مدن كبيرة ودمشق ولا يصعب نقله
الى مصر لتأختها لبلاد الشام

والذرائع المتخذة لحفظ العنب في طرقاته متعددة يمكن ردها الى اثنتين اولاهما يستبق
فيها العنب جاف المشوش والثانية يستمر بها مخضر المشوش وفي كلتا الحالتين ينبغي
ان تُعطف العناقيد في تمام نضجها من رأس البغلة او من طبقاتها العليا اذا ما كانت رفوعة
على الدعام وذلك وقت صفا الجوز وخلوه من الندى . ثم تجعل العناقيد في حجرة قليلة
الضوء خالية من الرطوبة بحيث تكون درجة ميزان رطوبتها بين ١٧ الى ٢٢ درجة ولا
يذ ان تكون في منجاة عن التقلبات الجوية . ومع برودة المكان ينبغي ألا تهيط درجة
حرارته دون الصفر ولا بأس اذا ترددت فيه الحرارة ما بين الدرجة الرابعة والثانية عشرة
ان (الطريقة الاولى) التي بها يستبق العنب جاف المشوش تتم على هذا التوالي
بأن تُعطف العناقيد ابان نضجها التام ثم يُجمل بعضها جنب بعض في تحفظ الاثمار او في
حجرة منظفة او ايضاً في هُري مُقفل وتسطح على اطباق مفروشة بالبن او الخشاش
الناشف منظفة فوق بعضها بالتدريج لتسكن الناظر من تفسدها بسهولة من حين الى
آخر . فاذا ما طرأ الفساد على بعض حبوبها فلتُترع بتناية

هذا اذا استبقيت العناقيد في السهول والبقاع . اما الجبال العالية فلا بُد اذا خشي فيها
من الجمد ان تُدفا الحجرة التي فيها الاثمار او تُنقل الى محل تتهي فيه عادية البرد . بيد ان
الرطوبة هي شر بلايا الاثمار المستحفظة تُفسدها باقرب مدة . فان اردت ان تصون العنب
من غائلها التي في الحفظ شيئاً من المرات الحفظة لطوبه المراه الكثرية الامتصاص
للماء نحو كلورور الكالسيوم او حجارة الكلس . فهذه الوسيلة يستبق العنب على طرقاته
الى شهر شباط تقدي الحبوب نضرة رغمًا عن تجفّف الماشيش . ولكن لا تلبث من بعد
هذا الوقت ان تتخض وتذبل فلذلك يجب المبادرة الى اكلها

أما (الطريقة الثانية) لاستيقاظ العنب فهي كما سبق بان تحفظ العنايش مخضرة . وهذا النمط هو الشائع اليوم ومنافه اوفر يد أنه أكثر كلفة . ودأب الذين يعقارون هذه الطريقة ان يختاروا اجود العنايد النامية فوق العرائش مما يردنه اشد مقاسمة للتعفن . فاذا تظفرها جعلوها في موضع حسن البناء بمنزل عن الرطوبة ذي فوافذ تُغلق عند الحاجة اغلاقاً محكماً لأن رفرة الهوا . وكثرة النور لا يصلحان لاستيقاظ الاثمار

ومألوف عادة ارباب الكرم ان يحفظوا عنبهم في مُخدع يتخذونه في بيوتهم واحسن ما يكون موقوفة في وسط ابنية الدار . أما الذين يزاولون هذه الحرفة ليُتجروا بالاثمار المستيقظة فانهم يُفردون لذلك بنايات خاصة

واذا تهيأ لك اختيار الوسائل لحفظ العنب فالاولى اختيار حجرة مُضاعة فواصلها وشبايكها وابوابها . فلي هذا الوجه لا يثر الهوا الخارج في الهوا الداخلي ولا تسهل في هذا عوامل الرطوبة والتقلبات الجوية . وقد سبق أنه لا يسرع ان تزيد حرارة الحفظ على اثنتي عشرة درجة او تهبط الى ما دون الصفر فيكون مدتها بين ست درجات الى ثمانى واذا تجاوزت الحرارة هذا الحد اخمرت الاثمار فيؤدي بها ذلك الى التعفن او اليبس . بيد ان الطريقة هي الذا اعداء الاثمار المستحفظة وانما يُتقى ضررها بوضع اربعة او خمسة من حجارة الكلس المتوسطة الكبر التي ينبغي استبدالها في كل شهر بمثلها . أما تعفن الحبوب والعنايد فانه في الغالب مسبب عن الرطوبة المذكورة . وانضل طريقة لمقاومته ان يُحرق في مخمط العنب عند تفشي المرض نحو ربع قنينة من قنائل الكبريت المستعملة لتطهير التواجيد (الباميل)

أما قطف العنب المطلوب استيقاظه فيتلزم ان يُقطع المنقود مع قسم من زوجونه (الزوجون والحبة قضيب الكرم) يكون فيها فوق المنقود وتحت برعومان او ثلاث . ثم يُترج عن الزوجون ما فيه من الورق تخفيفاً للتجور . وفي اليوم نفسه تُنقل العنايد بجبلاتها الى الحفظ بزيد الاحتراس لئلا تتمرس الحبوب . ثم تُنخل اطراف الزواجين الفليظة في قنن ملاءى ماء الى عنتها . رمل كل قنينة عادة نحو من ١٥٠ غراماً . ويصب في كل قنينة معلقة صغيرة من مسحوق لحم الحطب دفناً للفساد . ويُجمَل في كل قنينة من الزوجنتين الى الاربعة على قند ما يسمح به اتساع قوتها ثم توضع الثاني في قنن مجبرة فوق الزفوف بحيث تبتى العنايد متدلية بالهوا

وفي بادئ الامر يُقتَضَى تنقذ الحفظ عدة مرارٍ وغُص العنب حتى اذا ظهر الفساد في بعض الحبوب تُقَطَّع بمراضٍ صغيرة. ويلزم ايضاً صب الماء في الثاني التي نقص مقدارها عن المقدار الكافي. فملى هذا الوجه يستمر العنب على حاله من الطرءة الى غاية نيسان وهذه الطريقة الثانية التي وصفناها ذريمة اخرى أدت الى نتائج حسنة توصل اليها عام ١٨٩٤ الميوسبيتي (A. Petit) استاذ المكيب الزراعي في فرسايل. وذلك ان المعلم المذكور لاحظ ان انجزة الكحول مانع قوي لانتشار ما يلدق على وجوه الاثمار من التعفُّنات في الاماكن الرطبة. فاذا قطف عناقيد العنب يجمعها في مكان بارد خلو من التقلبات الجوية وهو يبسطها على فرش من نجارة الحشب في اتمونة أحكم قفاهما. ويضع في هذه الأتمونة اربعة واسعة الفوهة ملاءى من الكحول في الدرجة ٩٦ من الحرارة والأصونة التي اتخذها الميوسبيتي لذلك هي مبنية بالآجر ذات شكل مكعب مستطيل يطلها في باطنها بالملاط ويركب لها في احدى جهاتها باباً من خشب. وسعة كل صوان نحو ١٨٠ ديمتراً. وهذه الاصونة توضع كما قلنا سابقاً في مكان بارد لا يتجاوز درجة حرارته ١٢ درجة. ويجوز ان يُختار لهذه الغاية اي محل كان مثل الاقبية والكلارات بشرط ان يكون الوضع بارداً منتظماً البرودة

وربما سائل يسأل هل هو سيان على العنب ان كثرت كميته الكحول او قلت فنجيب ان الاختبار قد اثبت ان لكثي الكحول مقداراً اذا زادت عليه عرضت العنب لاضرار شتى. وطريقة الميوسبيتي لا تفوز بالعرض المقصود الا اذا لم يتجاوز الكحول مقداراً معلوماً فيسي بذلك العنب من التعفن دون ان يضر بطعمها

والمشكل في الامر تحديد قُطْع الانا. المودع فيه الكحول. فينبغي بحسب مقتضيات الاحوال اتخاذ اوعية متفاوتة الحجم والسعة لانه لا بد ان يختلف سطح الكحول التميز على حسب اختلاف الصوان المودع فيه العنب واختلاف مادة جوانبه ونوعيته بغلاقه وقوة السائل الكحولي

يبد ان معرفة الاحوال التي كان الميوسبيتي يبنى عليها اختباراتهِ تُغنيننا عن البحث الطويل في ما نحن بصدده. وكان هذا الاستاذ يدخل في كل صوان سعة ١٨٠ ديمتراً مكعباً مئة سنتيمترٍ مكعب من الكحول ثم يحدد هذه الكميته بعد نحو ٣٠ او ٤٠ يوماً ومن اراد ان يتبع هذه الطريقة التي وقف عليها الميوسبيتي دون كلفة كبيرة

وعنا عظيم ليدخر لثناهِ كميّة من العنب أمكّة ان يتخذ لذلك صندوقاً عادياً فيصيب به المرار

وفي لبنان قومٌ من اهل الزراعة لهم في حفظ العنب ذريّةٌ بسيطةٌ تمسكهم من استبقائه الى غاية كانون الثاني فانهم يلقوا العناقيد باكياس من الخلام . لكن هذه الطريقة فضلاً عن قصورها في حفظ العنب بجالة جيدة لا يمكن استعمالها سوى في دولي العنب المرثّة الغير المرثّة امام الرياح . ومع هذا فان النتيجة لا تكون مقروّة ثابتة . ومنهم من يحفظ العنب في الدبس . ولا تظن ان لهذه الطريقة فائدة حريّة بالذكر الا أننا لم نختبرها بنفسنا والسلام

اسئلتها بحرف

عيد القديسة بربارة في سورية

نبذة للاب لويس شينو اليسوعي

كتب لنا جناب عبد الله بك شرّ ما حرفة: اعتاد السوريون ان يجيروا لية عيد القديسة بربارة باللهم والطرب واكل الاطعمة النفيسة والحلويات المختصة هذه اللية فما هو منشأ هذه العادة وهل هي جارية فقط في سورية ام في سائر البلاد المسيحية ومن اي زمن نشأت في تلك اللية عادة التكحل الشنيفة المضرّة وهل طاراف اولاد الحلة على البيوت قديم ام حديث وما سبب تجليلهم بالملابس المزلية والقبعات المختلفة الالوان والحجم

جواب الشرق

قبل الجواب على ما اتهمه علينا الكاتب الاديب نزي من المناسب ان نصدركلامنا بلخص ترجمة القديسة بربارة التي احتفل بذكرها في الاسبوع الماضي فان بيان خلاصة سيرتها من شأنه ان يميّط القناع عن الموائد الجارية في يوم عيدها فتقول :

ان القديسة بربارة من اعظم الشهداءات السذارى اللواتي يتنخر بين الشرق المسيحي لكتنها قد أصابها ما اصاب كثيراً من مشاهير الرجال الذين اختلوا عقول البشر بصفتهم المنيعة وزواياهم الفريدة وطبقت اخبارهم اقاصي المسورة . فلنظم هيتهم في النفوس ترى الناس يتقولون فيهم الاقاريل الهجينة وينسبون اليهم الامور القريية حتى لا يكاد اصحاب