

المتدسة يفهم جيداً ما اقوله . ان ذبيحة اسحق كملت بدون سفك الدم لانها كانت صورة قربان مذبذبنا »

ليت شعري ترى كيف يستطيع الانسان ان يتعاضد تجاه هذا النور الساطع فوا اسنأ على من افضى به روح الغرض والكبرياء والحسد الى نكران حقيقة قد اضحت اجلى من الشمس في رابعة النهار فهل مثل هولاء يعشرون الأ نفوسهم هذا وفي الحتام اريد ان تلاحظ ايها القارئ انه لما قام في آخر الزمان أقوام اخذوا يتطاولون على كنية الله ناسين الى نفوسهم التسك بالتقدمية والكنيسة الزينان عنها كانت العناية الصدايقية قبل ذلك بجمعة عشر جيلاً قد اعدت تحت الارض تنفيذاً وخزياً لهم باآثار وبراھين رضية مبرمة ولم تر جأت حكمتها ان تبرزها الى عالم الوجود الأ في جيل يعيل فيه البشر الى حب الفحص والتتقيب على التقدمية عينها لعلمهم يردون

وغلاصة الكلام قد حصلت اليوم الكنيسة الكاثوليكية على علم لاهوت جديد يثبت واحدة واحدة من عقائدها ويفهم من ينكرها افهاماً قاطعاً ولا بأس ان سئنته . لاهوتاً حجرياً بما ان براھينه ليست من الكتب المقدسة ولا من شهادة آباء الكنيسة ولا من تحديدات الجامع ونحوها بل من شهادة صغور ومعادن صماء تنطق بلسان حالها فيسرع لما والحالة هذه ان تضع على جانب تلك الرايين الاعتيادية وتحتاج اختصاصها بما قاله المسيح لليهود معانديه (لوقا ١١ : ٤٠) : « اقول لكم انه ان سككت هولاء صرخت الحجارة » والسلام

## مصفاة لصفق زيت الزيتون

لجناب الاديب الفاضل سليم افندي انصر

ان في الزيتون كمية وافرة من الماء لا يُد من افرازها بعد عصره . ولكن فصل الماء عن الزيت ربما كان بطيئاً مع ما يوجد بينهما من الفرق في الثقل النوعي . ولا نجعل ان البعض ينالون فصلاً تاماً رسبرياً بين المنصرين وذلك بان يستحون معجون الزيتون بعد خروجه من تحت الرحي او وضعه في المعصرة يد ان ذلك يخس الزيت قدوه

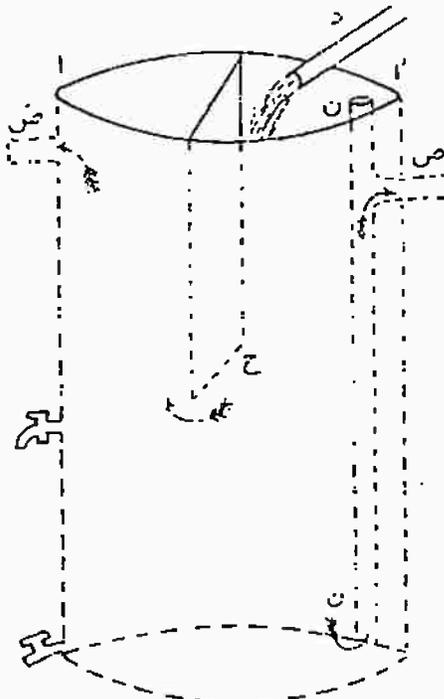
ويقتض ثمة با يولييه من الذوق التغه المعروف بذوق السجاج  
ومن اراد ان يستخرج له زيتاً طيباً من الصنف المسى الزيت البكر ينبغي له  
ان يصبر الزيتون عصراً معتدلاً دون احمايه . لكن هذه الطريقة تفقده قسماً صالحاً  
من الزيت الذي يبقى ممزوجاً بآنية الثمرة فيقتضى استخراجها منها . وكان ارباب الزراعة  
اخرعوا لهذا الحلال وسائل عديدة منها ساذجة بسيطة كما في بلادنا ومنها متكررة  
ذات جهاز حسن كما ترى في اقطار اوردية الجنوبية حيث يكثر الزيتون وكل هذه  
الاختراعات مبنية على خاصية الفرق بين ثقل الزيت والماء .

ففي بلاد الشام اذا عصر الزيتون سال العصير من المعصرة في الحوض من الحجر .  
وهناك يروق مدة حتى يطفر الزيت فيقطف بالكيفية وهي انا . اسطواني من التلك  
يحولونها على سطح الماء متخية فيجبرون الزيت . ومنهم من يقطفه ببلاتق مستوية من  
الحشب او التلك وهذه الطريقة افضل من قطف الكية . واذا لم يمد يمكنهم ان يقطفوا  
شيتاً من الزيت صبراً الماء الباقي في خاية . مثقوبة في علو ١٠ سنتيمترات من قمرها ثم  
يخضونه ويدعونه سبعة ايام او ثمانية حتى يصفو ويتصاعد الزيت فوق المانع . فيفتحون  
اذ ذاك الثقب الاسفل فيجري منه الماء . وهم يراقبونه فاذا رآه تكدر ولع استدلوا  
بذلك على وجود الزيت فيه فسدوا الثقب (١) وسكبوا المانع في قدر فيجعلونه على  
النار ويجركونه حتى يسلي ثم يصفونه ويقطفون ما طافا فوقه من العكر (الدخم) وما  
يبقى في القدر يدعونه الدردي وهو لا يؤكل لكنه يصلح للصانع كمثل الصابون  
والإثارة الى غير ذلك . وقد خلطت ان اهل بلادنا من دأبهم ان يجعلوا في اسفل الاناء  
اقراصاً (tourteaux) الغاية منها ان تسهل مجراتها افراز المائين وفصاها وذلك بما  
يحصل في هذه الاقراص من الاختار

وترى مما سبق ما تقتضيه هذه الطريقة التي وصفناها من طول الزمن وتوالي  
المالحات . ومن نقصانها ان قسماً كبيراً من الزيت يكون نجس القدر قليل النغمة .  
فسي كثيرون من ارباب الخبرة ان يستدركوا هذا الحلل بوضع آلات مختلفة لتصفيق  
الزيت وانما فاق عليها جميعاً جهاز جديد اخترعه في الجزائر الزراعي الناخذل توما دي ازاغا

(١) والماء المسكوب يُحمل في جورة حُفرت في الارض فاذا صفا ورقا قطفوا من وجهها  
تصفته من الزيت

(d'Azazga) واستحنته كل من فحصه فحاصاً مدققةً. والراورق المذكور ما كاد يعرف ذراع الزيتون تركيبه حتى استعماله لتصفية زيتهم وفصله على سواء. ومن خراجه انه رخيص الثمن سهل التجهيز والنقل لا كلفة في تنظيمه فتراه احسن ما يمكن استعماله في معاصر زيتنا كبيرة كانت ام صغيرة. وهو مبني على مبدأ فرق الثقل الموجود بين الزيت والماء. وهالك ترتيب وصفه كما ورد في مقالة وضعها بختبرها حيث قال (١):



ترتكب هذه المصفاة من إنا. قابل (أ) علوه متر وقطره ٦٠ سنتيمتراً وفي هذا الاناء انبوب (ب) مملوء ماء الى عار فوهة مصبه (ص) يتعل طرفه الاقل بتمر الاناء. اما فوهة مصبه فبمدا عن الطرف السافل ٨٠ سنتيمتراً

هذا والفوهة التي يسيل منها الزيت (ص) تكون على علوه ٨١ سنتيمتراً ويملا الاناء ١٠ سنتيمتراً ماء و ١١ سنتيمتراً زيتاً بحيث يوازن مجموعها عمود الماء الذي في الانبوب (ب) ويصير المائمان على سواء المصبين (ص ص) لاختلاف ثقلهما. فاذا ثبتت الموازنة على هذه الصورة وجرى في الاناء من الانبوب (د) عصير الزيتون اي مزيج الزيت والماء انهبط في

الاناء من جهة الحاجز الجزئي (ح) الذي يبلغ طرفه الى ١٥ سنتيمتراً من القعر بحيث يبقى تحته خمسة سنتيمترات زيتاً. وهناك يفصل المنصران ويجري كل منهما من جهته بنوع متواصل من المصبين (ص ص). واذا اردت تنظيف الاناء فتحت الحنيتين السفليتين فهذا الجهاز كما ترى في غاية البساطة يسهل تركيبه وفيه من توفير الوقت

واقصاد النفقات ما يرغب في استعماله كل من اطلع عليه والسلام