

لانهم يفضلون اللذة التي يجدها في تجميدها في نبتهم نفساً من الموت على لذة الجسد وهم حبا باوطانهم  
يسفكون دماءهم ارحياً بالحق او حفظاً على العهد او الوداد يضحون نفوسهم واملاكهم على مذبح الرفاه  
ويضحون المولات والشذائد فرحين وكل ذلك من خيرة اللذة العقلية فخفا ان اللذة العقلية افضل  
من الجسدية وهي لذة الحياة المنهنية واما تلك فدونها بمراحل . سبحان من قد زين الحياة بها كتبها

### سكر الشندور

سنة ١٧٤٧ اكتشف مرغران الكياوي البرازيلي بلورات سكر في جفرا الشندور الاحمر فتحكم  
بامكان استخراج السكر منه ثم لما حكم نيبوليون الاول برفض سكر النصب من اسواق فرنسا بذل  
الناس الجهد في استخراج سكر الشندور فنجحوا بعد تعب كثير

للشندور اشكال كثيرة تدرج تحت نوعين كبيرين هما الابيض والاحمر والابيض مفضل على  
الاحمر لغزارة سكره وسهولة تبيضه . اما استخراج سكره فعلى الصورة الآتية وهي يغسلون الجذور  
جيداً باليد او بالآلة واشهر الآلات المستعملة لذلك آلة شيمونج تدور نحو ٢٠ دورة في الدقيقة وتعمل  
نحو ٤٠٠٠٠ ليبرا في اربع وعشرين ساعة . ثم يحسرونها برسها في معاصر مثل معاصر الزيتون  
او في آلات متفنة سريعة العمل اشهرها آلة تيرمي ثم يضغطونها كما يضغط الزيتون لاستخراج الزيت  
وكثيراً ما يضغطونها بمضغ مائي كالمضغ الذي ادخل حديثاً الى سورية لعصر الزيت ولكن  
الغالب استخراج العصير بالآلة مبنية على قوة التباعد عن المركز ولا عمل اشرحها هنا

وبعد ما يخرجون العصير بغلونه في آنية نحاسية ذات طبقتين الواحدة فوق الاخرى مع قليل  
من الكلس الرائب على نسبة ١٠٠ رطل من العصير الى ما بين رطل ورطلين من الكلس فيتركب  
الكلس مع بعض المواد الموجودة في العصير ثم ينصل العصير بضغطه بمضغ ذي مصفاة . الآلة  
لا يخرج منها شيئاً بل يبقى في كلس سكري وبوتاسا وصودا وامونيا ومواد آتية تروجينية وحموض  
آتية واملاح فلوية فينتو اما بتصنيته بالخم او باضافة الحموض الكربوليك اليه والحموض  
الاكساليك او الفسفوريك او الزينيك او الستباريك او السليسيك الهيدراتي او الهيدروكلوريك  
او الكبريتوس او كبريتات الفينوسيا والغرض منها ان تفقد بالكلس وبالأكدار وتفصلها عن السكر  
اما تنقيته بالخم فاشهر وكانوا يستعملون لذلك الخم الباني وقد بدلوه بالخم المحبوبي (راجع  
وجه ٢٧٦ من السنة الثانية) لانه يزيل ما فيه من الكلس والاملاح على ما ذهب اليه بعضهم  
واستعملوه اولاد قبحاً ناعماً ولكنهم يستعملونه الآن قطعاً صغاراً وذلك بان تضعوه في مصفاة لها حوض  
من اعلاها وحوض من اسفلها وبينها انابيب او اكياس من انكثان كالانابيب فيضعون الخم في

المحوض الاعلى وفي الانابيب وبصون العصور في المحوض فيخترق ويترسل في الانابيب الى المحوض  
الاسفل صافياً فينتقلون الى خلاطين كبيرة ويغلوون فيها. وهي اما ان تكون مكشوفة او مغطاة والمكشوفة  
اما ان تكون مستقرة على المرقد او معلقة فوقه بسلسلة متينة على بكرة لكي ترفع بها حالاً عن النار  
ويفرغ ما فيها دفعة واحدة لانه اذا زاد اغلاؤه عن المطلوب يفسد. والمغطاة اما ان تحمي بالنجار  
او بالهواء الحار او تحمي والهواء مفرغ من فوقها ولكل من ذلك آلات متينة متنوعة لا يسعنا شرحها.  
اما اغلاؤه على النار المكشوفة فسهل ويمكن استعماله في هذه البلاد. وبعد ان يغلي العصور اغلاؤه كافيًا  
(ولا يعرف ذلك إلا الماهر في هذا العمل) يصفي ثانية بالثلم المحواني ثم يغلي ايضاً حتى يبلغ درجة  
يتبلور (اي يجهد جاد السكر الابيض المعروف) فيها اذا برد فيفرغ في قوالب خترف او حديد  
مقنونة من اسفلها فيتملأ فيها ويترس ما لا يتبلور فيغلي ايضاً ويذرع في قوالب اخرى وما ترس منه  
يغلي ايضاً ويفرغ في قوالب ثالثة وما ترس من هذا يبقى ديبساً. وقد حسبوا ان منه رطل من جذور  
الشمندور يخرج منها سكر من النوع الاول ٨٠ من الرطل ومن النوع الثاني ٢٥ ومن النوع  
الثالث ٨٠. وديس وغيره ٦٥ وجملة ذلك ١٢٥٠. ويخرج السكر من القوالب بسكين  
ويوضع في غرفة درجة حرارتها ٢٥ ستيكراد ثم تزد حرارتها تدريجاً الى ان تبلغ ٥٠ فينشف  
جيداً ويباع. وقد حسبوا سنة ١٨٧٠ ان مقدار السكر المستخرج من الشمندور سنوياً نحو  
٢٠٠٠٠٠٠ لبراً وأكثر من ثلث ذلك من فرانساً

## كشف النضة

يقول قوم ان في سورية والبلاد المجاورة لها معادن فضية غنية وتصدق ذلك وان كنا لم نتيقن  
الى الآن. وقد سمع الينا كثير من معادن حديد زاعين انها فضة قرأنا ان نضع هنا طريقة بسيطة  
لمعرفة وجود النضة في معدن بظن وجودها فيه املاً بان يتفع بها كثير من .. خذ المعدن واصحته  
بين حجرين حتى يصير دقيقاً ناعماً وضع معه نحو عشرة ملتحاً ونحو نصف الملح زاجاً (كبريات الحديد)  
وامزجها مزجاً جيداً وضعها في قلى حديد مطين بالطين واشويها على النار وانت تحركها بسلك نحين  
من الحديد وادم الشيء هدياً وما دامت رائحة الكبريت تفوح منها ولا تزد الحرارة عن درجة الحمرة  
المعتمة. ولما ينقطع دخان الكبريت زيد الحرارة حتى الاحمر الفاتح بحيث لا يذوب المعدن وانت  
تحركه بسلك الحديد فتصير رائحة غير رائحة الكبريت وتمتاز عنها بسهولة فينتفخ المعدن ويصير  
صوفياً لزجاً ويكفي لذلك بضع دقائق. ثم ضع المعدن وما معه على بلاطة وصب عليه شيئاً من الماء  
والمح حتى يصير كالطين وشك فيو سبر نحاس نظيفاً وبعد عشر دقائق اترعه منه (ولا تفسطه

الذي كان في المعدن) وأعمل الوحل عنه بماه نقي فان كان في المعدن فضة تظهر على السبر غشاء ابيض وبما انه لا يوجد معدن آخر ينشي الخناس غشاء ابيض في هذه الاحوال الا النضة فهو دليل قاطع على وجودها . وسلك الغشاء يكون بالنسبة الى مقدار النضة واما اذا كانت النضة كثيرة جذا فتكون الفشاوة رمادية خشنة

### فوائد مجربة

لجناب جرجس اندي طنوس عون الصيدلاني مؤلف كتاب الدر المنكون في الصنائع والفنون

المضافة اليه وحرك المزيج جيداً ودعه يختم في محل معتدل الحرارة ١٨ ساعة مع الاعتناء بان تغطي الوعاء بحرام اذا كان الوقت بارداً ورطباً ثم املي به برميلاً واتركه مكشوقاً ثلاثة ايام ثم غطه وبعد ١٥ يوماً تحصل على بيرا من اجود الانواع

#### واسطة لطرد الدودة الوحيدة

خذ خمسة رؤوس نوم واشويها بطورها في رماد سخن ثم دقها واجعلها بحليب واعلمها لصوقاً وضعها على قم المعدة قبل ان تنام وفي صباح الغد خذ عشرة رؤوس نوم وثلاث مثه درم حليب وقشر النوم واغله بالحليب الى ان يشجر نصف الحليب المستعمل ودعه يبرد واشربه دفعة واحدة

#### تريه دجاج الحبش

سبب قلة وجود هذا الطير في هذه النواحي مرض يعترى الفراخ ويمنعها ولعدم معرفة ما ينشأ قد عدل البعض عن تربيتها مع ما فيها من الريح . فحياً بلذة طعمها واملاً تخفيض سعرها نرشدكم الى واسطة تهيئها وتشفيها وهي ان تحتفظ

#### عمل البيرا

خذ ٧ اقات من الشعير الجيد وضعها في فرن او في محصة معرضاً اياها لحرارة لطيفة وانت تحركها حتى تتغير رطوبتها بالتمام ( اياك وان تحرقها ) ثم رض الشعير في جرن واسكب فوقه ١٧ اقة ماء سخن على درجة ٨٠ متيكراد واتركه متفوقاً ٢ ساعات وارق الماء عنه واذف اليه ١٤ اقة ماء سخناً ايضاً على درجة ٢٠ وحركه واتركه متفوقاً ساعتين وارق الماء عنه واذف اليه ١٤ اقة ماء بارداً وحركه واتركه ساعة ونصف متفوقاً ثم ارق الماء عنه واذفه الى الماء الاول والثاني . ثم ذوب ٦ اقات دبس عب في ٢٠ اقة ماء فاتراً وامزجها بمنقوع الشعير الذي حضرته واذف اليه ٢٥٠ درهماً من حبشة الدبنار وحرك الجميع الى ان تفرق الحبشة ولا تعود تظنوع على سطح السائل وبعد ساعتين من ذلك وعندما يكون المزيج باقياً بجمرة الحليب المحلوب حديثاً واذف اليه ٢٠٠ درم من خيرة البيرا محلولة بكمية من السائل