عينه في الكتاب المقدّس . وذلك موافق كل الموافقة لما قرّرهُ العلماء المتاخرون في مباحثهم المختصّة بعلم تاريخ الانسان الطبيعي مع ان الكتاب المقدس اوضح هذا المبدأ قبل ايجاد المباحث المذكورة باجيال عديدة وهو مع ذلك يضاد كل المضادّة بتعليمهِ وحدانية الله تعالى تعاليم الاديان القديمة الشرقية او الوثنية كما انهُ يضادّ معتقدات الفلاسفة القدماء الفارغة . فاي تعليم اكد واسى واسط من تعليمهِ ان الله تعالى قد خلق الانسان آخر الخلق وانهُ قد سلّطهُ على جميع مخلوقاتهِ باعتبار كونهِ شخصاً ادبيًّا وله المزية عليها والنتيجة من ذلك صحة ما يعلمنا الكتاب المقدس كما قال الاناء المصطفى في خطابهِ وسط ديوان آريوس باغوس في اثينا " وصنع من دم واحد كل امّة من الناس يسكنون على وجه الارض "

السكّر

كان السكّر معروفًا في الهند والصين من عهدٍ بعيد ولم يشع استعماله في اوربا وغربي اسيا حتى ايام الاسكندر . ولما قام العرب وفتحوا سورية ومصر وجزائر البحر وصفالم الزمان شرعوا في تعمير البلاد التي استولوا عليها فنقلوا قصب السكر الى قبرص ورودس وكريت وصقلية واسبانيا مع ما نقلوهُ اليها من مواد الزراعة والصناعة وكان القصب يزرع في سورية ايام الصليبيين ويستخرج سكرهُ في طرابلس على ما رواهُ الراهب البرت اكونيس المؤرخ . وليس المراد في هذه المقالة استقراء تاريخ السكر بل تفصيل طريقة عمله اجابةً للسائلين فنقول . لم في استخراج السكر طرق ابسطها ان يُرَضّ القصب او يُعصر بمعصرة ذات ثلاثة دواليب حديد مركبة على شكل نقط الثاء او بمعصرة من اي نوعٍ كان بشرط ان تُخرج كل العصير او اكثرهُ . وفي كل مئة رطل من القصب تسعون رطلاً من العصير فيها نحو عشرين رطلاً من السكر ولكنهم لا يستطيعون ان يجرّدوا من ذلك اكثر من عشرة . (وقد استنبطوا حديثًا طريقة كيماوية يجرّدون بها كل السكر ولا يرخّص باستعمالها الاّ للكيماوي المجرب لانهُ قد تتولد بها مواد سامّة لا يعرفها ولا يعرف ملافاتها ونزعها الاّ الكيماوي فلم نرَ وجيهًا لذكرها) . ثم يؤتى بالعصير من تحت المعصرة الى بيت فيهِ خمسة آنية من نحاس او حديد (والحديد اسلم عاقبة) ويوضع في واحدٍ منها مع لبن الكلس (وهو كلس راتب بقوام اللبن) ويضعون لكل ١٥٠٠٠ درهم من العصير ما بين خمسة وتسعة دراهم من الكلس ولدى اغلاء العصير تطفو عليهِ رغوة خضراء كثيفة فتنزع عنهُ ثم يُنقل نصفهُ الى الاناء الثاني ويغلى الاثنان بنار خفيفة . فان تجمع في اولها زبد ينزع ايضًا وبعد قليل يشتد قوام العصير ويصير كله زبدًا وحينئذٍ تقوّى النار فيسيل ويعدم لونهُ

فيؤتى به الى اناء خشب وسمع يُسمّى المبرّد له طبقتان الواحدة فوق الاخرى وبينهما حاجز خشبي مسامي كالمصفاة فيوضع في العليا اربعًا وعشرين ساعةً فيتبلور اكثرهُ وما لا يمكن تبلورهُ يسقط الى السفلى وهو دبس . والعصير المتبلور يجمد في برهة ستة اسابيع وحينئذٍ يسمّى بالسكر الرطب الندي او المسكوفادو واما الدبس فيُنقل الى اناء واسع يبقى فيه اسبوعين فيصير صالحًا للبيع . ويوضع السكر في صناديق مغطاة بالترميد ويؤتى به من مزارع السكر الى فرنسا وانكلترا وغيرها حيث يستخرجون منهُ السكر الخالص الموارد الينا في المتجر . وكيفية ذلك انهم يذيبونهُ بالماء ويتركونهُ هكذا حتى ترسب منهُ الاوساخ التي تخالطهُ ثم يغلونهُ في اناء واسع بعد ان يضيفوا اليهِ دمًا خاثرًا (او زلال البيض) وماء الكلس وحامضًا كبريتيكًا وفحمًا حيوانيًا ويحنونهُ الى درجة الغليان محركين اياهُ دائمًا فيطفو عليهِ زبد مكدر يجب نزعهُ في الحال . ثم يضعونهُ في انابيب حديد قائمة على الانبوب منها من عشر اقدام الى خمسين قدمًا يملأونها فحمًا حيوانيًا جديدًا وهو عظام مكلّسة . ويقضي لكل مئة رطل من السكر ما بين رطل واربعة ارطال من هذا الفحم فيترك السائل منهُ صافيًا في الاول ومتى اخذ في الاكدرار يصفّونهُ بمصفاة اخرى . وتسهيلاً لذلك يجرون هذه الاعمال في بناء له ست طبقات او اكثر . ثم يغسلون الفحم من السكر ويكلسونهُ ثانيةً وكلما تكلّس مرّةً قلّت فائدتهُ حتى يمسي عديم الفائدة . وثمن مائة العظام في بلاد الانكليز نحو سبعين بارة وهذا يزيد ثمن السكر كما لا يخفى . ولا يصفّى السكر في مزارعهِ لقلة وجود العظام فيها ولتعذّر نقلها اليها . ثم يغلى السائل في آنية مفرّغة من الهواء بآلات خاصة وعند ما يأخذ في التبلور تخفف الحرارة وبعد ذلك يُصبّ في آنية مخروطية راسها الى اسفل وقاعدتها الى اعلى وفي راسها ثقب وبعد عشر دقائق يجمد قليلاً ويجري منهُ شراب مخضر وبعد اثنتي عشرة ساعة يُخرج من القوالب فلا يكون مصقول الجوانب فيدهنونهُ بقطر تلي ويشفونهُ في مكان حرارتهُ ٣٥° س وهو اذ ذاك قوالب السكر التي ترد في المتجر . ولهم في تصفيتهِ طريقة اخرى وهي ان يُذاب في آنية كبيرة ويضاف اليهِ ماء الكلس ودم الثيران الفحن فالدم يلتصق بالاوساخ ويطفو بها على وجه السائل فيرفع بمنشل وبعد ان يصعد كثير من السائل بخارًا ويقوى قوامهُ يصفّى بقماش الصوف او بفحم العظام ثم يغلى ايضًا ويصب في قوالب . وكانت هذه الطريقة مستعملة في اوربا قديمًا ونظن انهُ يحسن استعمالها في هذه البلاد ولو لم يخرج السكر بها خالصًا كالسكر الافرنجي . والنجاح موكول الى الصبر والاجتهاد

ذواء البحر * قال في الدانتال كوسموس افضل علاج للبحر مخلوق الفحم يوخذ منهُ ملعقتان او ثلاث كل اسبوع في كاس ماء قبل النوم