

ميمياً. وتبني الصفة ما فوق الثلاثي بناءً مضرّداً بزيادة ميم موضع حرف المضارعة مكسوراً ما قبل آخرها للفاعل ومتوحّحاً للفعول الى غير ذلك. فهي في هذه كلها ادنى الى العربية. والحروف في هذه اللغة هي عين الحروف العبرانية باء نادها ومقاطعها. واذا سكنت النون فيها اندغم فيها بعدها او تحذف وتُشبع حركة ما قبلها. ولا تقيده فيها الآ في اسماء مَحْضُوطَةٌ لا تجاوز فيها ثقلوا اربعة. وليس فيها من الصبغ المخصصة بالجمع الا الجمعان السالمان. وكل لفظية بُدئت في العربية بالواو فهي فيها بالياء. والسين والشين متعاقبان بين الناطق والناظ. العربية الآ في النادر. فهي في هذه كلها اقرب الى العبرانية. وفيما بقي من احكامها فهي تارة تطابق اللغتين جميعاً وتارة تختلفهما جميعاً وكذلك حالها في الاوضاع والمعاني فهي على الجملة بين وقد وقع في الاربعة مثل ما وقع في غيرها من تفرّق اللهجة وتباين المنطوق غير انه لتجارة المنقول من قديمها لا يتخفى منها الالتئان احكامها الكلدانية والاخرى السريانية الا ان الفروق بينها بسيرة لا تعدى في اصل الرّوض عندنا قليلاً من الالفاظ على نحو ما مرّ في لغات العرب مع اختلافات اخرى عارضة من نحو زيادة او نقص في بعض الحروف وتبديل في بعضها ما ليس له كبير وقع. والفصل الاعظم المميز لكنّ منها اختلافهما في لفظ الالف فان الكلدان ينطقون بها الفاً صريحة فيقولون اياهاً مثلاً والسريان ينحون بها الى الواو فيقولون الوهو. وهذه الالف كثيرة في لسانهم يزيدونها فيما خلا جمع المذكّر السالم في آخر كل اسم غير مصانف ولا علم بمنزلة التنوين عندنا. وفي لازمة للمحوها في حالي التعريف والتذكير اذ لا اداة للتعريف عندهم وربما اسقطوها عند ارادة النص على التذكير وهو من الغرابة يمكن. ولهذا كان الفرق الذي نذكره يتأ في كلامهم كثير الشبوح في الفاظهم حتى لا تكاد تخلو عنه جملة

وعلى نحو ما ذكرنا يتشعب الحكم في سائر اللغات السامية فلا حاجة الى الاطالة باستقراءهن على انه لم يبق منهن الا رسم ضئيلة واثار خجلة وما وجد منهن من الكتابات القديمة لا يخرج عن مائة اللغات الباقية ما يشهد بان هذه الهيئة مستقرّة في اصل اللهجة السامية من اقدم عهدها لا تُعرّف قبلها هيئة اخرى. وفي كل ما ذكر كالكلام لا موضع له في هذا المقام والله سبحانه اعم بالصواب وهو حسبنا ونعم الوكيل

النيلة وكيفية زرعها (تابع ما قبله)

النجبة الثالثة * جميع ما سلطنا ذكره في النجبتين الاوليين من عرق الارض وتسميتها وغيرها ذلك يجري في النجبة الثالثة غير ان عموم الزراع يتركون هنا النبات في النجبة الثالثة حتى تكون بزوره ليعبوا بها مع ان بزور النجبة الثانية في اجدر بذلك

وبما ان نوع النيلة الهندية هو اجدد برراً واغزر محصولاً من غيره من انواع النيلة فعلى المزارع ان

بترك بعض نباتات منها عند الحزرة الثانية حتى تنمر بزور أفيد خر منها ما يكفي لحاجة زرع
في استنثار البزور * لا ينبغي ان تجز النيلة بمجرد انتهاء نتيجها بل تترك حتى تظهر فيها البزور
فتجدها عند مضي خمسين يوماً حاملةً قرناً طولها قيراطان يجمل الواحد منها عدة بزور من ثلاث الى
عشر. وتستدل على نضج البزور باصفرار لون النبات وان تاخذ اوراقه في الاسوداد فيقطع اذ ذاك
ويعرض لاشعة الشمس كي يجف ثم من بعد جفافه يقشر ما على البزور من الغلاف وتعرض تلك البزور
لشمس مدة عشرة ايام ليم جفافها وبعد ذلك تنظف وتوضع في اوعية من فخار موهة وتسد سداً محكمًا
ان البزور الجيد هو ما كان مصفر اللون مائلًا الى السمره سمين الحجم قليل اللعاب وهو الذي ياتي
بجاصلات غزيرة ولا يتصف بتلك الاوصاف الأ بزور الحبيبة الثانية كما يتأ

في كيفية تجزيمها * بعد كل حزة تجزم النيلة حزمًا حرمًا بحيث تكون دائرة كل حزمة ست اقدام
(وكذلك يعملون بالهند) وينقل على النور الى محل التجفيف فتوضع في دنان الخبز فلو زادت دائرة
الحزمة عن ست اقدام لانفركت الاوراق بضغط بعضها بعضاً فيذهب صبغها ويلزم ان تجهز النيلة قبل
جفاف الاوراق لانها لا تفتح الا ان كان الورق رطبًا والا وان الموائج للجز هو من الساعة ٣ الى الساعة ٦
افرنجية لازيادة للتأخف الاوراق

في تجهيز النيلة * ان تجهيز النيلة طريقتين النقع والطبخ فيستعملون في البلاد الطريقة الاولى
بان تجز النيلة متى تم نتيجها وتوضع في دن كبير عملاً ماء ولا بد من ان ثقل حوافي الدن لتكون الاوراق
دائمًا راسية تحت الماء وبعد ذلك باربع وعشرين ساعة او اقل يسري فيها التغيير ثم يصفى الماء في
دن آخر ويؤخذ في ضربه الا ان ما يستعملونه في شان ضربه مضر بالصنع فانهم يضربونه بايديهم
والذي نراه ان الطبخ اسهل وافيد ولا يستغرق زمانًا طويلاً

في الخفض * بعد وضع الماء في الدنان يؤخذ في محضه بآلة ذات عميل يدير حركتها انسان ان
حومان او القوة البخارية ولا بد من وجود تلك الآلة وان يكن نطاق الزراعة غير متسع وذلك تسهلاً
للاشغال كتنزيح الابعية في بعضها وغير ذلك مع انها لا تستدعي كبير مصرف اذ يستعمل للوقود فضلات
الدواب وما يتفصل من نباتات النيلة

ان محض النيلة لا يستغرق اكثر من ساعة اذا كان بالقوة البخارية وعندما ياخذ ماء التثوج في
ان يسود وتظهر له رغوة فلا يكف عن الخفض بل يستمر فيه حتى تظهر للماء رغوة اخرى فتاقبها اصغر
حجمًا من فتاقع الاولى تعبر الماء لونا لامعًا

فهنالك يلزم عمل تجرته بخبرتها يحتاج الخفض بان يوضع شيء من الصبغ على صحن ابيض فترى
عند ذلك الجامد منه يتصب قطعاً ذات لون اسود والسائل ياخذ لونا اصفر ثم بعد مضي عشرين

دقيقة ينبغي إعادة تلك العملية مرة أخرى . وحين ذلك لو وضع شيء من ذلك الصغ في صحن ايض
كما مر لرأيت المواد المتجمدة تجمعت وتحييت . واذا حرك الصحن ذات اليمين وذات الشمال يضطرب
الحب وينفصل من قاع ذلك الصحن ويكون لون المواد المائتة اصفر فاتحاً

ان عملية الخفض ذات اهمية عظيمة فلو كانت غير مستوية تبقى الصبغة مشربة بالماء بدلاً عن ان
ترسب في قعر الدن او كانت مجاوزة حدها فتتجبب الصبغة لكثرة الخفض وتستحيل تراباً وسانياً ويتأخر
رسوب الصبغة وترى ان لا فائدة في وضع قاعدة لعملية الخفض ان لم نقل ان هنا من المستحيل علينا وانما
نقول ان ليس للوقوف على تلك العملية الا التدرّب فيها ومعرفة انتهائها ان يظهر للصغ رغوة وان يمكن
لونه بعد اصفراره فيكف اذ ذاك عن الخفض

ان كثيراً من الزراع يستعملون مواد كيمياوية لترسيب الصبغة لكن لا ينشأ عن ذلك الا وهنها وقد
يريد بعضهم بذلك زيادة في ثقل جرمها غشاً للتجار

ان احسن ما يجيد محصولها ان يكون النبات قوياً بمعنى بشان ترسيبها ونقل رطباً الى محل
التجهيز وان يكون الماء الطنج والخض نقياً ويلزم ان يراعى في عملية الخفض ما تقتضيه ثورتها لتتمكن
الصبغة من استنشاق المياه فيخلط الاوكسيجين مع الماء فيحصل عن ذلك تجمد الاجراء المهدية التي
لو تركت وشأنها لاحدثت وهنا في الصغ باختلاطها مع اللزجة عناصرها

وبعد انتهاء العملية كما اثرتنا نترك النيلة مدة ساعتين لا يقرب اليها يادني عمل حتى يهدأ وتسنثر
الصبغة ثم تفتح حنيت الدن واحدة بعد اخرى ليتصرف منها الماء ثم تفتح الثانية والثالثة وهم جراً فاذا
حدث في خلال العمل امر عكس الماء يكف عن العمل حتى يروق

في الطنج * وبعد ذلك تغسل الصبغة الراسبة في قعر الدن بماء تقي بارد وتوضع في وعاء تطنج
فيه وتوفير الزرمن تفتح الحنيتة التي من الجهة الاخرى للدن (وهي اكبر الحنيتات) وتفرغ الصبغة منها في
دن آخر ليسهل نقله من موضع الى موضع وتصفى فيه بمصفاة او الاولى مخروقة من كتان فانه لا ينفذ منها
الرمال او مواد اخر عكرة لا يخلو الماء من وجودها عالياً

يجب على رب الزرع ان ينفذ غاية الالتفات الى جميع عمليات تجهيز النيلة مثلاً عند انتهاء عملية
الخفض تغلب الصبغة حالاً في دنان الطنج بعد تصريف الماء منها خيفة ان يسري فيها التخمير فيضربها
وينبغي ان تناط ملاحظة الطنج برجال متدرّبين فيقف كل واحد على دن بلا حظة بان يحرك
الصغ كلما ارغى شيئاً يلصق بجوانب الدن فيخترق فيفسد لونه

وقد جرت العادة نجيهاً لهذه العملية بان يغلى الماء اولاً ثم تغلب عليه النيلة وتترك حتى تغلي غلياناً
متابعاً فتتجمد المياه ويبقى الصغ . والدليل على نجاح تلك العملية استبدال رائحة النيلة الرقيقة برائحة

عملية ثم فتح الحفريات التي في قعر الدن لتصفية ما فيه الى حياض من خشب
 في الحياض * ينبغي ان يكون قطر الحياض سواء كانت من خشب او من آجر او غيرها
 كقطر الدن الذي تطبخ فيه البيلة وينبغي ان يكون في جوانبها مثابك تشبك فيها قطعة من قماش
 قوية تخفض البيلة بها ثم تجمع اطرافها مع بعضها وتشبك في مشبك واحد فيجتمع في وسطها الصيغ ويترك
 على هذه الحالة مدة من اثني عشرة ساعة الى اربع وعشرين ثم يوضع تحت المعصرة
 في العصر والمعصرة * يلزم ان تكون آلة العصر على شكل مربع وثقب الواحد من كل جانب
 ثغورا كثيرة سهلا لا استخراج الصبغة واكبيلا تخرج من تلك الثغوب نغشي الالواح بقطعة من قماش فلا
 يكف عن العصر الا بعد ثمن خروج الماء ولا يكون بدون انتظام فيجل شكل البيلة عن التريخ
 في كيفية قطع الاقراص وتخزينها * ينبغي ان يعمل لتقطيع البيلة بوزن من خشب منقسم الى عيون
 صغيرة اعلاها واحد واسفلها ضيق يبلغ مربعها ٢ قراريط ويلزم ان يكون الغطاء الذي تضغط به
 مقفوشا طبع علامة الفاربنه

وقد يحدث في بعض الاقراص كسور فتطرق فيها بيل نواحي الكسور وهناك طريقة يلزم ندها
 وهي ان تمتت الكسور وتبل وتعصر ثم تجعل اقراصا فان ذلك يغير لون صبغها والذي اراه حسنا ان
 تباع الاقراص المكسورة فان التجار لا تاتي ابناعيها

اطباق التجفيف * بعد ان تقطع الاقراص توضع على اطباق مغطاة بمخرق وورق (نشا)
 الماء وينبغي ان يوضع ما بقي فيها من البنص كل قرص بعدئذ عن الآخر بمقتار اربعة قراريط وتترك
 مدة من ثلاثة ايام الى اربعة وبعد ذلك تلب باعنائها وتوضع في رفوف مكشوفة وتترك فيها حتى يتم
 جفافها وتفي مدة من الزمن حافظلة لرائحتها المسلية ويجدر من نقلها قبل الجفاف كي لا تنحصر في وسطها
 الرطوبة الموجودة فيها وينبغي ان تكون الحال المدة لتجفيف البيلة واسعة نيرة لا يتقطع عنها الهواء لتجف
 البيلة جفافا تاما وعلوها غمضا ابيض يجلبها من الفناء يمكن وعند جفاف اقراص البيلة تنظف بفرشة
 صغيرة مع الالتفات الى عدم اتلاف ذلك الفشاء وغاية ما يلزم لجفاف البيلة ووضعها في الصناديق
 لتصدرها شهر واحد

في وضع اقراص البيلة في الصناديق وتصدرها للبيع * يلزم اجتناب اسباب التكسير في اقراص
 البيلة اذ ان المكسور منها يباع ثمن ينقص وقبل وضعها في الصناديق ينشط احد جانبيها لاطهار جودة
 اللون ويفرش في قاع الصندوق قطن ليحصل الانتظام التام في وضع الاقراص فلا تنكسر سيما اذا
 كانت آلة القطع مستوفية الاوصاف الكالية لما
 رئيس قلم الرراة

بيثل