

اورغستينوس وأتسع في بيانه في كتاب مدينة الله فوصف هذا العالم كسيدان تجري فيه حرب عران بين مدينتين كبيرتين وهما مدينة الله ومدينة السر والفسخ التي يسوسها الروح الشرير. وما ثورة البرتغال سوى دؤور من هذه الحرب السجال التي تقتناب فيها الحلات فتظفر تارة هذه وتارة تلك على أن الظفر النهائي سرف يكون بلا شك مدينة الله بل قل أن يد الرب ظافرة في كل واقعة. فانظر حفظك الله ما جرى في هذه المدّة الاخيرة من تحامل اعداء الكنيسة عليها كالشرايع المسنونة في فرنسة ضد الدين والاكليروس وكهضة الماسونية بسبب قتل فرر وكدسانس الرئيس كاتاليس ضد الكنيسة في اسبانية وكقرار رئيس بلدية رومية اليهودي والماسوني ثاتان في رومية ضد انكرسي الرسولي وكالاعتصامات النوضوية التي ترداد وتنتشر في كل مكان فان كل ذلك كان دليلاً باهراً على قوة الكنيسة التي تضافت عليها كل اعدائها دون ان يلحقوا بها فشلاً. أفلا ترى دعاءك الله ما يجري في مقابلة هذه الغارات من انتعاش الايمان في قلوب كثيرين ومن آيات الحب والخضوع لخبز الاحبار ومن رجوع الالوف المزلّقة من غير المؤمنين الى حجر البيعة المقدسة. ألا ترى ما جرى في منتريال من المظاهرات الجلية التي قل ما جرى مثلاً في اطوار التاريخ فقال السيد المسيح في سر قربانه الاقدس اكراماً ليس له مثل من نحو مليون من المؤمنين وخذلت المروية وانفضحت مكابدها الجهنمية. ألا يدور لنا بان نصرخ كنريسيا مورير في ساعة وقع مطعوناً بخنجر الماسون فتدوده الماسون البرتغال « ان الله لا يموت » (Dios no muere)

النارجيل او جوز الهند

للاب نظرون رباط البروي

من غرب الاشجار شأنًا واحببها امرًا واكثرها فائدة شجر النارجيل (١) او جوز الهند الذي ينمو في البلاد الحارة فان الشجرة تشبه انخل طولاً وتفصاهما صلابة فيتخذون منها الاعمدة والجسور للسوف ويعتدون بها المراكب فتدوى على الماء سنين

(١) من الفارسية نارجيل ومنها اشتقوا التاركيمة لوعاء شرب التباك

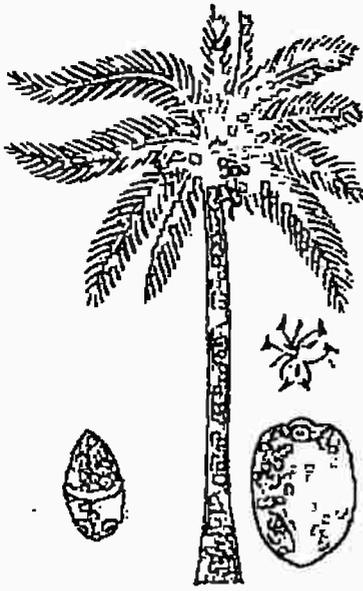
طويلة وللتارجيل سمف ممتد قد يتجاوز سبع اذرع فيضفرون اوراقه زنايل وسلالاً
وخصاناً وفيها من الآية ومن ضلوع تخله كانوا يصنعون القسي . والان يصلون منها
الكراسي والمجالس ويستجون بها البساتين والاحواش والحظائر ومن لينة يصنعون
الحبال للاراكب ويحكون فوطاً من السجاد اللين . لكن جلّ منافع التارجيل قائم
في ثمره . قال ابن السطار في كتاب مفردات الادوية (١٧٤ : ٤) :

« التارجيل وبسّ الرانج وهو جوز الهند . قال ابو حنيفة : هي ثملة طويلة قيل ثمرها حق
تدنيا من الارض لينا . ولها اثناء يكون في التتو الكرم منها ثلاثون تارجيلة »

وزاد ابن بطوطة في رحلته (٢٠٨ : ٢) :

« ومن خواص هذا الموز تقوية البدن وإسراع السيّن وزيادة في حمرة الفرج . . . ومن
عجائبه انه يكون في ابتداء امره اخضر ثم تقطع بالكين قطعة من قشره وتقع رأس الموزة
شرب منها ماء في النهاية من الحلاوة والبرودة ومزاجه حارٌ فاذا شرب ذلك الماء اخذ قطعة
القشرة وجعلها شبه الملقحة وجرّد ما في داخل الموزة من الطعم فيكون طعمه كطعم اليضف
اذا شويت ولم يتم نضجها كلّ التام وينظف بي . ومنه كان غذائي ايام اقامتي بجزائر ذببة المبل
مدّة اكثر من عام ونصف عام . ومن عجائبه انه يصنع منه الزيت والمليب والسكّل . فاما كيفية
صناعة (السل) منه فان سخّام التخل منه ويسّون اتقازانية يصدرون الى النخلة قدورا وعشياً
اذا ارادوا اخذ ما نال الذي يصنعون منه السل وم يسّونوه الاطراق فيقطعون البذق الذي يخرج
منه الشرّ ويتركون منه مقدار اصبعين ويربطون عليه قدراً صلبة فينظر فيها الماء الذي يسيل
من البذق . فاذا ربطها غدوة صعد اليها عشياً ومنه قدحان من قشر الموز المذكور احدهما حلو
ماء فيصب ما اجتمع من ماء البذق في احد القدحين وينسأه بالماء الذي في القدح الآخر وينجر من
البذق قليلاً ويربط عليه القدر ثانية ثم يغلى غدوة كغله عشياً فاذا اجتمع له الكثير من ذلك
الماء طبخه كما يطبخ ماء النبق اذا صنع منه الربّ فيصير عسلاً عظيماً انفع طبياً فيشتربه تجار
الهند واليمن والصين ويملونه الى بلادهم ويصنعون منه الحلاوة . واما كيفية صنع (المليب) منه
فان بكلّ دار شبه الكرسي تجلس فوقة المرأة ويكون بيدها عصاً في احد طرفيها حديدية مشرفة
يفتحون في الموزة مقدار ما تدخل تلك الحديدية ويمرّشون ما في باطن الموزة وكل ما يتزل
منها يجتمع في صحفة حتى لا يبقى في داخل الموزة شيء . ثم يمرّس ذلك الجربش بالماء فيصير
كلون الحليب بياضاً ويكون طعمه كطعم الحليب ويأقدهم به الناس . واما كيفية صنع (الزيت)
فانهم يأخذون الموز بعد نضجه وسقوطه عن شجره فيزبلون قشره ويقطعون قطعا ويجعل في
الشمس فاذا ذبل طبخوه في القدور واستخرجوا زبته ويصبون ويأقدهون ويجعل
النساء في شمروهن وهو عظم النفع »

على ان التارجيل الطري الاخضر لا ينفع منه الا الاهلون ولا يصدرونه الى الخارج



الأبعد فضجيه وهو المروف في البلاد. وقد راجت تجارته في هذه السنين الاخيرة بعد ان اعتاد اهل مرسيلية ان يستخرجوا منه الواد الزيتية ويستعملونها في صنع صابونهم الممتاز فورد منه الى جمرك مرسيلية نحو من ١٢,٠٠٠ طن (وكل طن الف كيلو) . ومنذ عشر سنوات زادت انكسبة قبلفت ١٢٠,٠٠٠ طن وذلك لرواج السن الصناعي الذي استخرج منه

التارجيل وزمره وثمره

وكيفية ذلك هو انهم

يلعنون مادة الجوز طحناً بالآلات الى ان تصبح . مجزأة يظلمه فيتدفق منه مائع زيتي يزيدون تقيته وتصفيته من المراد الدهنية والزيتية فيتجدد سناً غاية في البياض والنظافة ولا رائحة له ولا طعم خاص يذوب في ادرجة ٢٦ من المياس الموي ويحتوي على تسعين بالمائة من الدهن النباتي على مثال السن الطبيعي . وقد دعوه لذلك كوكردز (Cocose) اشارة الى استخراجهم من ثمر التارجيل وقد فحصه الدكتور هزير فحسباً . دققاً فلم يجد فيه شائبة وطعمه يشبه السن الطبيعي في كثير من الاطعمة وان كان لا يضاهيه ذكاً . لكن الكثيرين قد اقبوا عليه لهواة اسماؤه وخلوصه من كل مضرة فأرسل منه نحو من عشرين مليون كيلو من معال مانيان في مرسيلية في السنة الماضية . وقد اخذ اهل الشام يستعملونه في اطعمتهم . ومن فوائدهم ان لا بأس من استحضار الاطعمة بهذا السن الصناعي في اوان الصوم بدلاً من الزيت الذي لا يستطيع كثيرون من آكله . قدي كيف تسهل الاكتشافات الجديدة كل يوم للانسان قضاء حاجاته فيحقق له الشكر لذلك الذي اردع في الطبيعة وسائل لا تُعصى تمينه على ادراك غايته في عالمه ليزيد نشاطاً في طلب غايته القصرى