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

ليت شعري ترى كيف يستطيع الانسان ان يتعامى تجاه هذا النور الساطع فوا اسفاً على من افضى به روح الغرض والكبرياء والحقد الى نكران حقيقة قد اضحت اجلى من الشمس في رابعة النهار فهل مثل هؤلاء يغشون الا نفوسهم

هذا وفي الختام اريد ان تلاحظ ايها القارئ انهُ لما قام في آخر الزمان أقوام اخذوا يتطاولون على كنيسة الله ناسبين الى نفوسهم التمسك بالقدميَّة وللكنيسة الزيغان عنها كانت العناية الصدانيَّة قبل ذلك بخمسة عشر جيلاً قد اعدَّت تحت الارض تغتيداً وخزياً لهم بآثار و براهين رضيَّة مبرمة ولم تزَ جأت حكمتها ان تبرزها الى عالم الوجود الا في جيل يميل فيهِ البشر الى حب الفحص والتنقيب على القدميَّة عينها لعلَّهم يرعوون

وخلاصة الكلام قد حصلت اليوم الكنيسة الكاثوليكيَّة على علم لاهوتي جديد يثبت واحدة واحدة من عقائدها ويفحم من ينكرها افحاماً قاطعاً ولا بأس ان سمَّيتهُ . لاهوتاً حجريًّا بما ان براهينهُ ليست من الكتب المقدسة ولا من شهادة آباء الكنيسة ولا من تحديدات المجامع ونحوها بل من شهادة صخور ومعادن صماء تنطق بلسان حالها فيسوغ لها والحالة هذه ان تضع على جانب تلك البراهين الاعتيادية وتحاج خصامها بما قالهُ المسيح لليهود معانديهِ (لوقا ١٩ : ٤٠) : « اقول لكم انهُ ان سكت هؤلاء صرخت الحجارة » والسلام

مصفاة لصفق زيت الزيتون

لجناب الاديب الفاضل سليم افندي اصفر

انَّ في الزيتون كميَّة وافرة من الماء لا بُدَّ من افرازها بعد عصرهِ . ولكن فصل الماء عن الزيت ربَّما كان بطيئاً مع ما يوجد بينهما من الفرق في الثقل النوعي . ولا نجهل انَّ البعض ينالون فصلاً تامًّا وسريعاً بين العنصرين وذلك بان يسخنوا معجون الزيتون بعد خروجهِ من تحت الرحى او وضعهِ في المعصرة بيد ان ذلك يبخس الزيت قدره

ويُنقص ثمنهُ بما يوليهِ من الذوق التفه المعروف بذوق الستاج

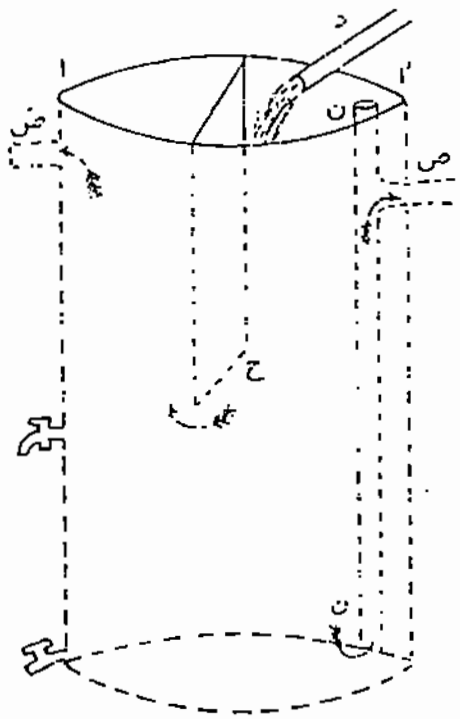
ومن اراد ان يستخرج لهُ زيتاً طيباً من الصنف المسمَّى الزيت البكر ينبغي لهُ ان يعصر الزيتون عصراً معتدلاً دون احمائهِ. لكنَّ هذه الطريقة تفقدهُ قسماً صالحاً من الزيت الذي يبقى ممزوجاً بمائية الثمرة فيقتضي استخراجهُ منها. وكان ارباب الزراعة اخترعوا لسدّ هذا الخلل وسائط عديدة منها ساذجة بسيطة كما في بلادنا ومنها معتكرة ذات جهاز حسن كما ترى في اقطار اوربة الجنوبيَّة حيث يكثر الزيتون وكلُّ هذه الاختراعات مبنيَّة على خاصة الفرق بين ثقل الزيت والماء.

ففي بلاد الشام اذا عُصر الزيتون سال العصير من المعصرة في الحوض من الحجر. وهناك يروق مدَّة حتى يطفو الزيت فيُقطف بالكيلة وهي اناء اسطواني من التنك يجيلونها على سطح الماء منحنية فيجمعون الزيت. ومنهم مَن يقطفهُ بملاعق مستوية من الخشب او التنك وهذه الطريقة افضل من قطف الكيلة. واذا لم يُعد يمكنهم ان يقطفوا شيئاً من الزيت صبوا الماء الباقي في غاية مثقوبة في علوّ ١٠ سنتيمترات من قعرها ثم يخضونهُ ويدعونهُ سبعة ايَّام او ثمانية حتى يصفو ويتصاعد الزيت فوق المائع. فيفتحون اذ ذاك الثقب الاسفل فيجري منهُ الماء وهم يراقبونهُ فاذا رأوهُ تكدَّر ولم استدلُّوا بذلك على وجود الزيت فيهِ فسدُّوا الثقب (١ وسكبوا المائع في قدر فيجعلونهُ على النار ويحركونهُ حتى يغلي ثمَّ يُصفُّونهُ ويقطفون ما طفا فوقهُ من العكر (الدخم) وما يبقى في القدر يدعونهُ الدردي وهو لا يُؤكل لكنهُ يصلح للصنائع كعمل الصابون والإنارة الى غير ذلك. وقد لحظتُ انَّ اهل بلادنا من دأبهم ان يجعلوا في اسفل الاناء اقراصاً (tourteaux) الغاية منها ان تسهِّل مجرارتها افراز المائعين وفصلهما وذلك بما يحصل في هذه الاقراص من الاختمار

فترى ممَّا سبق ما تقتضيهِ هذه الطريقة التي وصفناها من طول الزمن وتوالي المعالجات. ومن نقصانها انَّ قسماً كبيراً من الزيت يكون بحسب القدر قليل المنفعة. فسعى كثيرون من ارباب الخبرة ان يستدركوا هذا الخلل بوضع آلات مختلفة لتصفيق الزيت وانما فاق عليها جميعاً جهاز جديد اخترعهُ في الجزائر الزراعي الفاضل توما دي ازازغا

١) والماء المسكوب يُجعل في جورة حُفرت في الارض فاذا صفا وراق قطفوا من وجهه ما تضمنهُ من الزيت

(d'Azazga) واستحسنهُ كل من فحصهُ فحصاً مدقّقاً. والراووق المذكور ما كاد يعرف زرّاع الزيتون تركيبهُ حتى استعملوهُ لتصفية زيتهم وفضّلوهُ على سواه. ومن خواصهِ انهُ رخيص الثمن سهل التجهيز والنقل لا كلفة في تنظيفهِ فتراهُ احسن ما يمكن استعمالهُ في معاصر زيتنا كبيرة كانت ام صغيرة. وهو مبنيٌّ على مبدإ فرق الثقل الموجود بين الزيت والماء. وهاك تعريب وصفهِ كما ورد في مقالة وضعها مخترعها حيث قال (١):



تتركّب هذه المصفاة من إناء قابل (ا ا) علوّهُ متر وقطره ٦٠ سنتيمترًا وفي هذا الاناء انبوب (ن ن) مملوء ماء الى علوّ فوهة مصبّهِ (ص) يتّصل طرفهُ الاسفل بقعر الاناء. اما فوهة مصبّهِ فبعدها عن الطرف السافل ٨٠ سنتيمترًا

هذا والفوهة التي يسيل منها الزيت (ص) تكون على علوّ ٨٤ سنتيمترًا ويملأ الاناء ٤٠ سنتيمترًا ماء و ٤٤ سنتيمترًا زيتًا بحيث يوازن مجموعها عمود الماء الذي في الانبوب (ب) ويصير المائعان على سواء المصبّين (ص ص) لاختلاف ثقليهما. 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 طرفهُ الى ٤٥ سنتيمترًا من القعر بحيث يبقى تحتهُ خمسة سنتيمترات زيتًا. وهناك ينفصل العنصران ويجري كلٌّ منهما من جهتهِ بنوع متواصل من المصبّين (ص ص). واذا اردتَ تنظيف الاناء فتحتَ الحنفيّتين السفليين

فهذا الجهاز كما ترى في غاية البساطة يسهل تركيبهُ وفيهِ من توفير الوقت واقتصاد النفقات ما يرغّب في استعمالهِ كلَّ من اطّلع عليهِ والسلام

١) راجع مجلة الزراعة الجزائرية (ص ٦٥٨)