والمتانة. لك نكرس روحنا ونفسنا وجسدنا بل كل ما لنا » (١ « لا شيء يلذ لي كالعذراء ام الله. فهي اسرت روحي وغلبت منطقي. بآثرها هذيذي ليلًا ونهارًا » (٢ «فؤادي يا عذراء يحبكِ حبًا مضطرمًا وفي خدمتك هواي. انتِ رجاء سروري الوحيد. انت مديرة حياتي وملاذها انت الوسيطة لمبدك لدى ابنك الالهي. انت عربون خلاصي الاكيد» (٣. ليت هذه العواطف في قلوب المسيحيين اجمعين فتكون اعظم فاعل للحياة المسيحية

الكاشو

بقلم جناب عبد الله افندي مخائيل رعد العبدلي القانوني في بلاد الحبشة

الكاشو شَجَيرَةٌ يُعنى بغرسها اهل الحبش في انحاء بلادهم وطولها في اقليم هرار على علو يختلف بين ١٢٠٠ و ٢٠٠٠ متر فوق سطح البحر لا يزيد على مترين اما في جهات شُوا وكوجام فانها تبلغ ثلاثة امتار ونصف بنيّف على ما اكّدهُ لي قوم من تلك البلاد ومن ثمّ تكون اوراقها اعظم

ومع شيوع هذه الشجرة في نواحي الحبش لم اجد لها ذكرًا في ما راجعتُ من تآليف اصحاب الرحل التي حصلتُ عليها كهوغ لو رو (Hugues le Roux) ونيافة الكردينال ماسّيا رسول هذه البلاد ولودلف وايزنبر الآب دي سلفياك (P. de Silviac) والرحّالة موندون (Mondon) مدرّس اللغة الحبشيّة حالًا في مكتب اللغات الشرقيّة في باريس فانهما اشارا اليها اشارةً خفيفة قال الاوّل: الكاشو نباتٌ يتّخذهُ الحبشة لتخمير ما يشربونهُ من « السكنجبين » وقال الثاني في معجمهِ : « الكاشو يُدعى باللسان العلمي العرعر الفينيقي» (Juniperus phœnicoea) وهو قول ضعيف كما سترى من وصفنا لهذا النبات قريبًا فانّ الكاشو لا يدخل البتّة في عداد الاشجار المخروطة الثار (coni-fères) كالعرعر. والصواب ما قالهُ في ذلك النباتيّ هوخست (Hochst) انّ الكاشو من فصيلة الينبوت (Rhamnées) ولسمهُ العلميّ الينبوت القليل الزهر (Rhamnus pauciflora)

١) مين ٩٦ : ٧٩١ ٢) مين ٩٦ : ٦٧٨,٧٠٤ ٩٦ : ٦٨٩

والامثلة التي اتخذتها لدرس خواصّ الكاشو انّما اجتنيتها من بستان هو ملك للراس مكونين في قرية تدعى جينلّا على مسافة ثلاثة كيلومترات من هرار وموقع المكان على منعطف جبل هاكين الغربيّ في علوّ ١٩٥٠ مترًا فوق سطح البحر ليس بعيدًا من ترعة السقي . وتربة المحلّ معدنيّة يدخل في تركيبها الحديد ويكثر فيها الصلصال

١ (اوصاف الكاشو النباتيّة) (ا) انّ جذور هذه الشجيرة كثيرة التشعّب وهي متوسّطة الكبر ليس لها خاصّة تميّزها . (ب) امّا اوراقها فانّها بيضويّة الشكل محدّدة الرأس طولها بين اربعة سنتمترات الى عشرة بسيطة التركيب قصيرة القسم وهي على جانبي الساق متفاوتة الوضع مسنّنة الاطراف ووجهها الخارجيّ شديد الخضرة لامعٌ يبلغ تنسيق ورقه (cycle foliaire) في الغالب الثلثين ويوجد منهُ ما لا يتجاوز النصف . (ج) وازهاره خنثى متلاصقة صغيرة صفراء تضرب الى الخضرة طويلة الساق تُرى متجمعةً من ثلاثة الى خمسة عند منبت الاوراق العليا . وبرعومهُ الخارجيّ متميّز عنها وهو نابتٌ تحتَ المبيض (hypogyne) يتركب من كُمّ ذي خمسة اوراق متلاحمة بعضها على طولها تقريباً تنتهي في اعلاها بخمسة اطراف مسنّنة وكذلك دائرتها المحيطة بادواتها التوليديّة مخمّسة الاطراف ملتحمة الورق في اسفلها . امّا الزهرة الداخليّة فذات خمسة طلوع وكلُّ طلع ذو فلقين وهي تنبت في جدار الورق في خلال الاسنان . والمبيض مثلّث الفلق ذو معاليق جداريّة يملوها قضيب بسيط مثلّث الزوايا ينتهي بثلثة اطراف (د) امّا الثمر فعبارة عن حبّة مستديرة مكتنزة على كبر الحصة الصغيرة لها ذنب اقصر قليلًا من ذنب القراصيا وهي تحمرُّ اوّلًا ثمّ تصير الى لون بنفسجيّ مُشبع اذا نضجت وفي طعمها مرارة . وفي وسطها بزرتان او ثلاث يزور على شكل القلب في طعمها حرافة تشبه بزور العنب وفي وسطها كشبه الاخدود

٢ (تركيبها) في الشجرة كلها مرارة . لكنّ قلّة الادوات لم تسمح لي بتحليلها تحليلًا تامًّا . وهذا ما امكنني تحقيقهُ اجمالًا . (ا) انّ في الثمر شيئاً قليلًا من مادّة الغلوكوز . فاني قد جمعت من عصير عشر حبّات ما يكفي لتحليل شيء من شراب فيهلنك ذي البوطاسا الممزوج بالنحاس فحصل من هذا التحليل راسبٌ احمر خالص الحمرة . وفيه ما خلا هذه المادّة الحلوة مادّةٌ اخرى مرّة يستشفُّها الذوق ثمّ مادّةٌ صابغة تصبغ الاصابع التي تعصرها بصبغ احمر . (ب) وعلى ظنّنا انّ في البزرة مادّةً حريفة

بنسبة معدودة واذا مضغت هذه البزور بعد غسلها شعرت بحرافة قويّة تحرّك الى التقيّؤ

(ج) واذا حلّلت الاوراق والاساريع على الطريقة المعهودة للبحث عن القلويّات (وقد فضّلتُ طريقة الحامض الكلوردريك) امكنك ان تفرز مادّتين قلويّتين بكميّة زهيدة وهما اوّلًا مادّة مرّة تتبلور على شكل الابر الرفيعة تتحلّل في الكحول والاثير والكلوروفرم. واذا سلطّت عليها الحامض الازوتيك الممزوج بالنطرون تلوّنت بلون مخضرّ اوّلًا ثمّ يتحوّل الى لون احمر كلون الصلصال والقرميد بعد ٢٤ ساعةً اذا عُرض للنور وللهواء. وثانيًا مادّة أخرى تخميريّة لم يمكني حتّى الآن اثبات خواصّها الّا اني جعلتها في قليل من الماء الممزوج بالعسل درجة حرارته ٢٥ من المقياس المئوي بعد تعقيم المزيج فنتج عن ذلك تخمير كحولي بعد ثمانية ايّام حرارتهُ تختلف على اختلاف حرارة الهواء بين ١٥ درجة نهارًا و ٢٥ ليلًا. فان صحّ امتحاني وكان لهذا التخمير اصل دعوت هذا المبدأ الاختمار كاشين

٣ (منافع الكاشو) انّ الحبش يتّخذون الكاشو ليستحضروا منهُ مشروبين كحوليين احدهما التاج (le tedje) والآخر (التلاّ) (le talla)

واعلم انّ «التاج» للحبش بمثابة الخمر لغيرهم. وهذا المشروب ضربٌ من السكنجبين واذا ارادوا اصطناعهُ عمدوا الى عسل يدوفونهُ بالماء ثمّ يضيفون اليهِ ورقًا يابسًا من الكاشو بكميّات مختلفة على حسب ذوق الشاربين وخاطر المستحضرين. فالكاشو يخمّر هذا المزيج تخميرًا كحوليًّا ظاهرًا بسرعة. وربّما بلغ الاختمار الى حدّ اختمار الخلّ او السمن اذا لم يكن العسل طيبًا.

اما «التلاّ» فهي صنفٌ من الجعة (البيرة) البلديّة. وهم يتّخذون لاستحضاره الجاورش (sorgho) يحتصونهُ على اطباق حديديّة يستعملونها لخبز اقراص خبزهم ثمّ يدقونهُ في مدقّ من الخشب ويجعلون الدقيق في الماء البارد مع الكاشو الى ان يختمر

ومشروب «التاج» اذا احكم لستحضارهُ وكان نظيفًا صافيًا طيّبٌ للذوق وبعض الاجانب يتّخذونهُ لمشروبهم على الطعام بدلًا من الخمر الذي يباع في بلاد الحبش باسعار غالية تبلغ ثلاثة فرنكات في اللتر في هرّار واربعة فرنكات ونصف في اديس ابابا. لمّا مشروب «التلاّ» فطعمهُ سيّ فيهِ رائحة قويّة من السمن

٤ (الخواصّ الطبيّة) انّ ما يدخل في الكاشو من المادّة المرّة يجعلهُ في عداد

الادوية المنعشة للجسم المقوية للمعدة الدافعة للحميات . ولذلك ترى التطيين بين الاحباش يصفون للمرضى الذين تدهمهم نوبات الحمى شرب منقوع ورق الكاشو . وكان ذلك سراً بينهم وهو اليوم شائع بعد ان اشتراهُ منهم بمبلغ من المال احد تجار الهنود اسمهُ « كولام علي » وقد لاح لي ان هذا العلاج يشبهُ ما شاع في بلادنا من استعمال قشر الصفصاف

٥ (غرسهُ) يُغرس الكاشو في بلاد الحبش في الحقول والاهلون يعدُّون التربة لذلك ثمَّ يزرعون اثمار الكاشو اليابسة على مسافة ذراعين او ثلاث اذرع من بعضها . والذراع هنا نحو نصف المتر وهم يحصدون في كل سنة ما غا من النبات دون جذرهِ فيأتي باغصان جديدة يقطعونها بعد نضوج الثمر وهلمَّ جرًّا . وحصادهم غالباً في شباط او اذار على اختلاف مواقع البلاد . الا ان كثيرين منهم اذا احتاجوا الى الكاشو قطعوهُ في عامَّة سنتهم على حسب الحاجة . وربَّما استغلُّوا منهُ في سنة اربع او خمس غلات على انَّ الغلات الاخيرة لا تكون في حسن الاولى وطيبها . وبعد ذلك يقتلعون الجذور ويفلحون الارض ليزرعوا فيها زرعاً جديداً

الابرشيات المارونيَّة وسلسلة اساقفتها

بقلم جناب الاديب الشيخ سليم خطَّار الدحداح

٢ ابرشية دمشق

ذكر العلامة الدويهي تسعة اساقفة دعاستة منهم باسم اساقفة الشام وثلاثة باسم دمشق وكانت عادةً ابرشية المقامين على الشام تمتدُّ على كافة الموارنة الموجودين خارج لبنان ولهذا جاز لحضرة الفاضل القس جرجس منش ذكر بعضهم في سلسلة اساقفة حلب كما ترى في الجزء الذي طُبع مؤخَّراً من كتاب « برنامج اخوية القديس مارون » لحضرة الفاضل يوسف افندي خطار غانم ولكنني قد آثرت ذكر هؤلاء الاساقفة الستة في سلسلة مطارين دمشق وذلك بالنظر للاصطلاح العامِّي الذي لا يفرق بين لفظتي دمشق والشام

الاوَّل المطرانُ انطون . ارسلهُ البطريرك موسى العكَّاري سنة ١٥٢٧ الى رومية