

اورغستينوس وأوسع 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 تقتارب 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 المدة الاخيرة من تحامل اعداء الكنيسة عليها كالشرايع المسنونة في فرنسة ضد الدين والاكليروس وكهنة 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 الموزلة من غير المؤمنين الى حجر البيعة المقدسة. ألا ترى ما جرى في منتريال من المظاهرات الجلية التي قل ما جرى مثالا 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 فتدده الماسون البرتغال « ان الله لا يموت » ( Dios no muere )

## النارجيل او جوز الهند

للاب نظرون رباط البروي

من غرب الاشجار شأناً واحببها امراً 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 فتدري على الماء سنين

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

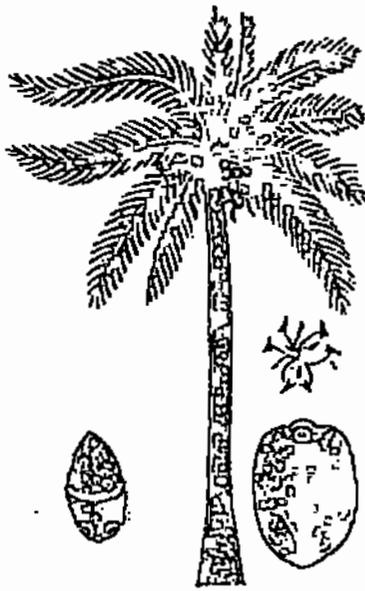
طويلة وللتارجيل سمف ممتد قد يتجاوز سبع اذرع فيضفرون اوراقه زنايل وسلافاً  
وخصاناً وفيها من الآنية ومن ضلوع تحله كانوا يصنعون القسي . والان يصلون منها  
الكراسي والمجالس ويستجون بها البساتين والاحواش والحظائر ومن ليفه يصنعون  
الحبال للاراكب ويحكون فوقاً من السجاد اللتين . لكن جلّ منافع التارجيل قائم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

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

وزاد ابن بطوطة في رحلته ( ٢٠٨ : ٢ ) :

« ومن خواص هذا الموزة تقوية البدن وإسراع السيّن وزيادة في حمرة الوجه . . . ومن  
عجائبه انه يكون في ابتداء امره اخضر ثم تقطع بالكين قطعة من قشره وتقع رأس الموزة  
شرب منها ماء في النايبة من الحلاوة والبرودة ومزاجه حار 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 التمام وينفذ بي . ومنه كان غذائي ايام اقامتي بجزائر ذببة المبل  
مدّة اكثر من عام ونصف عام . ومن عجائبه انه يصنع منه الزيت والحليب والفسل . فاما كيفية  
صناعة (السل) منه فان شدّام النخل منه ويسون انقازانية يصدرن الى النخلة قدورا وعشياً  
اذا ارادوا أخذ ما فيها الذي يصنعون منه السل وم يسونن الاطراق فيقطعون العذق الذي يخرج  
منه الثمر ويتركون منه مقدار اصبعين وبربطون عليه قدراً صلبة فينظر فيها الماء الذي يسيل  
من العذق . فاذا ربطها غدوة صعد اليها عشياً وسه قدحان من قشر الموزة المذكور احدهما مملؤ  
ماء فيصب ما اجتمع من ماء العذق في احد القدحين وينسله بالماء الذي في القدح الآخر وينجر من  
العذق قليلاً ويربط عليه القدر ثانية ثم يغلى غدوة كغله عشياً فاذا اجتمع له الكثير من ذلك  
الماء طبخه كما يطبخ ماء العنب اذا صنع منه الرب فيصير عسلاً عظيماً انفع طبياً فيشتربه تجار  
الهند واليمن والصين ويملونه الى بلادهم وينشرون منه الملاء . واما كيفية صنع (الحليب) منه  
فان بكل دار شبه الكرسي تجلس فوقه المرأة ويكون بيدها عصاً في احد طرفيها حديدية مشرفة  
يفتحون في الموزة مقدار ما تدخل تلك الحديدية ويمرشون ما في باطن الموزة وكل ما يتزل  
منها يجتمع في صحفة حتى لا يبقى في داخل الموزة شيء . ثم يمرس ذلك الجريش بالماء فيصير  
كلون الحليب بياضاً ويكون طعمه كطعم الحليب ويأقدهم به الناس . واما كيفية صنع (الزيت)  
فانهم يأخذون الموزة بعد نضجها وسقوطه عن شجره فيزبلون قشره ويقطعونها قطعاً ويجعل في  
الشمس فاذا ذبل طبعوه في القدور واستخرجوا زيتها ويصبغون ويأقدهون ويجعل  
النساء في شمروهن وهو عظم النعم »

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



التارجيل وزمره وثمره

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

وكيفية ذلك هو انهم

يلعنون مادة الجوز طحناً بالآلات الى ان تصبح مجزأة يخلوئه فيتدفق منه مانع زيتي يزيدون تفتيته وتصفيته من المواد الدهنية والزيتية فيتجدد سناً غاية في البياض والنظافة ولا رائحة له ولا طعم خاص يذوب في ادرجة ٢٦ من المياس النووي ويحتوي على تسعين بالمائة من الدهن النباتي على مثال السن الطبيعي. وقد دعوه لذلك كوكوز (Cocose) اشارة الى استخراجهم من ثمر التارجيل وقد فحصه الدكتور هوزر 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 فوائده ان لا بأس من استحضار الاطعمة بهذا السن الصناعي في اوان الصوم بدلاً من الزيت الذي لا يستطيع كثيرون من اكله. فترى 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