

Kitāb Kashf al-niqāb ‘an anwā’ al-sharāb / ta’līf Rashīd Ghāzī ibn Abī ‘Ubayd Aḥmad ibn Sulaymaān al-Şayrafī.

Contributors

Şayrafī, Rashīd Ghāzī ibn Abī ‘Ubayd.

Publication/Creation

Bayrūt : Al-Maṭba‘ah al-Adabīyah, 1306 [1888 or 1889]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/mnn7qch9>

License and attribution


This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

P.B. ARABIC
194

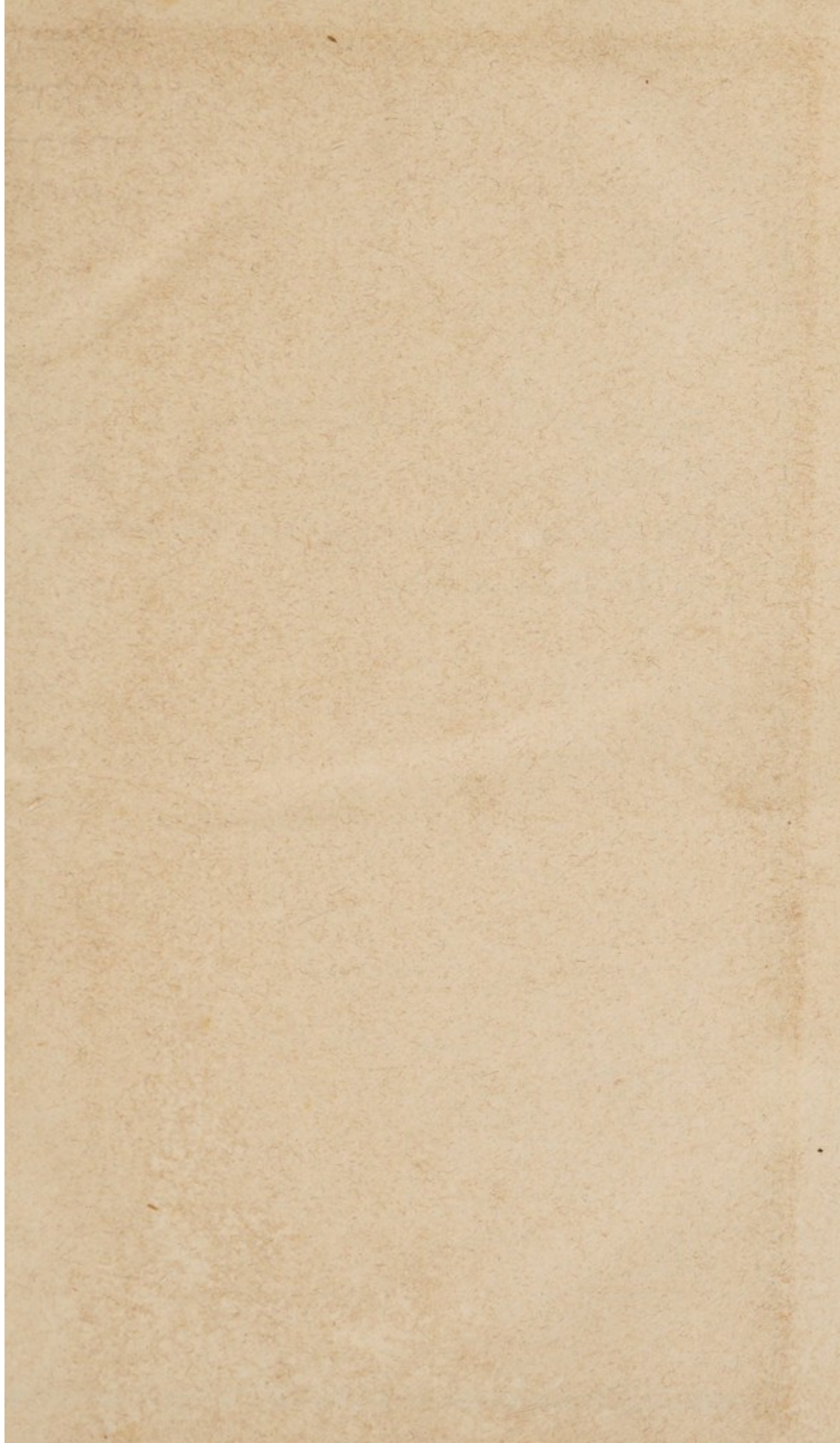


Digitized by the Internet Archive
in 2018 with funding from
Wellcome Library

<https://archive.org/details/b30095347>









يقول جامع هذا الكتاب . اللهم الله الى الرشيد والصواب . هذا ما
 تيسر لنا جمعة بحول الله من مؤلفات وجرائد الدكاترة الاعلام والفضلاء
 الكرام ونجزنا ليه باعانة الله تعالى عشية يوم الجمعة التاسع والعشرين من
 شهر محرم الحرام سنة ست وثلاثمائة والف

— 3008 —

لعب جلد ٦١

٢٥٠
 —
 ٢٠

الدانورة فيه . واوصى بخلاصته في السعال الجاف الشاق والسعال التنسجي
ولكن الدانورة والبلادونا احسن منه في ذلك وتعالج الديدان بكما دات
منه على البطن او بالحقن ففي البلاد المتحدة حيث تكثر الديدان توضع
الاوراق الرطبة المغموسة في الخل على بطن الاطفال

واستعمل (برطون) الاوراق بهاتين الكيفيتين اي كما دات وحقناً
لاجل القىء وسياً في حال التسمم بالافيون وشاهد (فوكيت) ان التبغ المبتل
الموضوع على البطن كما يسبب القىء يسبب نوع هيضة . ومن الاطباء من
استعمل التبغ مقيئاً ومسهلاً فلم يجدوا الا مهيجاً للاعضاء الهضمية ومحرضاً
للقىء او الاستفرغات الثفلية . ونهيج المعى الغليظ هو المطلوب للطبيب
الذي يامر بمطبوخ التبغ حقنة في السكتة والشلل والامراض الموقعة في
سبات خطر ومقصوده بذلك جذب الدم نحو البطن ولكن يلزم الانتباه
لقوته المخدرة فاذا ذهب تاثير الجوهر بالدم الى الاعلى كان مخالفاً لنظر
الطبيب فيزيد في الافات التي يريد مقاومتها . فاذا استعمل شراب
ونبيذ التبغ يصنع بجزء من التبغ و ١٢ من نبيذ اسبانيا والاستعمال
من ١٠ نقط الى ٢٠ في حامل مناسب التبغ في النزلات المزمنة
او الافات التي يظهر فيها لين المنسوج الرئوي واسترخاؤه
وخلوه عن قوته الطبيعية حيث يكون خروج النخامة
عسراً بطياً او اوديميا الرئتين كان المطلوب هو
القوة المهيجة فالناثير الحاصل من حاسة هذا
الشراب لاعصاب السطح المعدي
ينشر بطريق الاشتراك للرئتين
فيصير النفث وقلع النخامة
اطلق واسهل

الماء المغلي ويستعمل ذلك حقنة . وحقنة التبغ تصنع ايضاً بوجه آخر اي
 بأخذ اوقية (طبية) من التبغ ورطل (طبي) من الماء المغلي في الامساك
 الذي هو نتيجة الشلل والمقدار فيها من نصف درهم الى درهم فيحصل بذلك
 استفراغ قوي

وقد ينفع التبغ في الاستسقاءات الناشئة في حالة ضعيفة فاستعمل
 (فولير) في ذلك المنقوع التبغي الكحولي فكان يامر به صبغة تخضر بنقع
 درهمن من التبغ في اربع اواق (طبية) من الماء مدة ساعة ويضاف له
 اوقيتان من الكحول والمقدار منه الى ٤ نقطة تكرر مرتين في اليوم فنتيجة
 ادرار التبغ للبول واضحة لانه يزيد في سيلانه . وفعلت به دلالات على الجلد
 فحصلت ايضاً تلك الخاصة

يستعمل من الباطن منقوعه كمقيء وان كان نادر الاستعمال بمقدار
 من درهم الى درهمن في ستة اواق (طبية) من الماء المغلي ويقسم ذلك
 كميتين . والمنقوع التبغي الكحولي (لوفولير) يصنع باخذ اوقية من التبغ و ١٢
 اوقية من الماء المغلي ثم يصفى ويضاف له اوقيتان من الكحول ومقدار
 الاستعمال من ٢٠ الى ٤٠ نقطة تكرر مرتين في اليوم

واستعمل مطبوخ التبغ في الاوذيا العامة والسيلان الابيض الالتهابي فكان
 ينتج منه ادرار غزير للبول وهو نافع في جميع انواع الاستسقاءات والاوذيا
 ونفع ذلك ايضاً وضع الاوراق الرطبة المغسوسة في الخل

وزيت التبغ يصنع باخذ جزء من التبغ وجزئين من زيت الزيتون
 وذكر (فولير) نجاح ذلك في الاستسقاء الطبلي كما ذكر وانجاحه في
 الاستسقاءات المتكيسة واستعمل احياناً في الصرع والاستيريا اي اخنثاق
 الرحم ونحو ذلك لكون ازعاجه القوي قد ينوع تلك الداءات . وثبتت
 فاعليته في النفث الدموي بسبب تسكينه الدورة والتصريف الذي يفعله
 في الضفائر العصبية المعدية واستعمل التدخين في الربو العصبي كاستعمال

وذكروا نجاح التبغ لقهر التضايق الثقلي في مجرى البول فتدلك
 الشمعات من خلاصته لكن ذلك اضعف فعلاً من دهانها بالخلاصة
 الصمغية اللافيون والبلادونا . واستعمل ايضاً مطبوخ التبغ وضعا على
 البطن في القولنج المعدي ويداوم على ذلك الوضع الى ان يحصل الاستفراغ
 فيوقف قبل ان تطهر الاعراض المغمة ويعطى للمريض حيثئذ المسهلات
 الاعتيادية . وبمثل ذلك عولجت (الدوسنطاريا) اي بالكمادات المصنوعة
 من منقوع ٢ اواق (طبية) من التبغ في ٦ اواق (طبية) من الماء ويساعد
 ذلك ببعض مسهلات لطيفة كزيت الخروع وكبريتات المغنيسيا
 والكلوميلاس وينفخ في بلاد السويد وهولندة دخان التبغ في مستقيم الغرقى
 مصحوباً ذلك بالوسائط الاخر . فالتنبية الشديد الواجد من الدخان
 يؤثر بقوة على الاعصاب المعوية فيتحرك النخاع والصفائر العقدية فيحصل
 التأثير اللازم الذي تفعله هذه المراكز في آلات الحياة

ومن المعلوم ان الامعاء الغلاظ التي اثر عليها التبغ تقبل اعصابها من
 العظيم الاشتراكى المتصلة فروعه بفروع النخاع الشوكي فيحصل في جميع
 الجهاز الشوكي اهتزاز فجائي قد يعيد ممارسة النفس والدورة لحالتها فنقوى
 ظاهرات الحياة بايقاظ قواها الخاملة واتمام وظائفها ويعين على ارجاع
 الحياة اذا لم تكن طفت بالكلية فنخ الهواء الجوي في الرئتين والدلك
 والحرارة واذا ادخل دخان التبغ في الاذن طرد الحشرات التي قد تدخل
 فيها مدة النوم ويقال ان هذا الدخان يقتل الحشرات

واوصى (سيدنام) باستعمال هذا الدخان حقنة علاجاً للقولنج المسمى
 رب ارحم وللنفوق المخنقة . ونفعه في الفسق الخثث متفق عليه وبعضهم ابدل
 دخانه بمنقوع درهم من اوراقه في رطل (طبي) من الماء ومن زاد على
 الدرهم ارتكب خطراً لاحدائه عوارض قتالة ونستعمل ايضاً حقنة واما
 الاستعمال من الظاهر فيعمل له منقوع مركب من جزء من التبغ و ١٢٨ من

لا يسلّمون من هذا الجرب على ان استعمال هذه الواسطة في السعفة اخطر
فقد ذكرت مشاهدات ٢ اطفال ماتوا بالتسمم في ٢٤ ساعة بسبب ذلك
روؤوسهم بطلاء من التبغ استعمال لعلاج السعفة . ومزج هذا الجوهر بالشحم
يستعمل علاجاً (للقليل والقمام) في الراس او العانة وذكر وانّه اتفق
زوال الخراجات الزهرية المسماة عند العوام بالخيردل بالدك بمرهم التبغ
والقيرطي التبغي يصنع باخذ جزئين من كل من عصارة التبغ المأخوذة
بالعصر والشمع وجزء من الراتنج ومقدار كاف من دهن المرو يستعمل
ذلك ذلكاً على القوايى القليلة الالتهاب . ١٠ ايام او ١٢ او ١٥ مع انها
استعصت على الوسائط الاعتيادية . ووصلوا لتحليل احقنات عظيم في
الشددين حصل بعد الولادة بذلك الجزء المريض بمخلوط ملعقة قهوة من
نقيع مسحوق التبغ بكوب من الزيت والعرقى ثم يوضع على الورم مدة الليل
قطعة من الفلانيل مغموسة في هذا السائل فحصل للمريضة بعض غثيان
وكان ذلك علامة الامتصاص ثم في صباح اليوم التالي لم يوجد أثر للمرض
واستعملت هذه الطريقة لتحليل احقنات من طبيعة اخرى . وهناك امثلة
من (التيتنوس) استعمال فيها التبغ من الظاهر حقناً بدخانه . وانفق وضع
التبغ رطباً على عضلات جانب العنق المصابة بالتشنج . وعمل من مطبوخه
كمادات وضادات . والضاد التبغي يصنع باخذ اوقية (طبية) من اوراق
التبغ ومقدار كاف من الماء وذلك لاجل ان يوضع على الخشلة كمقيء على
الجرح الذي نشأ منه الداء (التيتنوسي) ونجح في ذلك ايضاً حقن التبغ
مع حمامات منه . ويختار لذلك نوع من التبغ قليل الحرافة . ومدح استعماله
ندخيناً وحقناً بمنقوعة في احوال من احشباس البول ويكون المقدار للمنقوع
درهمان لاجل رطلين (طبي) من الماء المغلي . ونيلت منافع في ذلك
الاحشباس من وضع ٢٠ نقطة من صبغته في طاس من ماء بزر الكتان
يستعمل في كل ساعة كما استعمال ذلك ايضاً في (البليثوراجيا) اذا عسر البول

المطلب العاشر

في الاستعمال الدوائي للتبغ

التبغ كغيره من الجواهر المخدرة مهيج مسبب وظن بعضهم ان خواصه ترجع لنتيجة واحدة وهي افراط تنبه الدماغ حيث يوصل للاحتقان والسبات وبالجمله استعماله في الآفات الثقيلة والمستعصية ولكن فاعليته القوية لا تسمح باستعماله في التهيجات والالتهابات الا بوصف كونه محولا قويا او مسببا. واذ قد عرفت انه يهيج الجلد المتعري او الاغشية المخاطية اذا وضع عليها عرفت ان من الخطا ما اوصى به بعضهم من وضعه على القروح السائلة وقد يستعمل مسحوقه لا يقاف الدم. ويوضع على بعض لدعات او شقوق خفيفة. ووضعه على الغشاء النخامي بحرض العطاس بتأثيره الاشتراكي على المحجاب الحاجز ويشد ذلك كلما كان الشخص اقل اعتيادا عليه وبالنظر لذلك يكون التبغ معطسا قويا لغير المعتادين عليه

واوصى بوضع اوراقه الرطبة على الجبهة والصدغين في اوجاعهما العصبية وعلى الراس في الشقيقة ونحوها وعلى المفاصل التي فيها اوجاع روماتزمية او نقرسية وعلى الاوجاع المبهمة المحدودة الغير الالتهابية ونستعمل اما مسخنة او مغموسة في الخل. ونفع ذلك بالاكثرا اذا كان الوجع العصبي سطحيا واحسن من ذلك وضع مطبوخه او خلاصته. والخلاصة التبغية مقدارها من قمح الى اربع قمحات. وينفع منه مضامض في اوجاع الاسنان. وتذلك اللثة بخلاصته. وذكروا غسلات من مطبوخه ومراهم من اوراقه الموضوعة لشفاء (الجرب) و(السعفة) كما اوصوا بذلك ازرار (الجرب) بمغليه في الزيت ولكن يلزم ان يكون المطبوخ خفيفا خوفا من حصول الامتصاص بالا زرار المسلوخة فيكفي لتلك الغسلات درهمان (٧ كرام و ٨ سنني كرام) لاجل رطلين (١٠٠ كرام) من الماء وربما عارض ذلك ان العملة في التبغ

كاستعمال السوائل الروحية القوية بل كالأغذية فيسقطون في الغشى والهبوط عند ترك استعماله الوقتي ولا يقدر الطبيب على دفع هذا الاعتياد المغمى المكدر للصحة . وبعض الأطباء شذعن الرأي المجمع عليه فقال انه لا يؤثر تأثيراً مضرًا على العملة المشتغلين فيه وانهم يعيشون زمناً أطول من معيشة غيرهم وذلك لا أصل له . نعم يكن تقليل أخطاره بالنظافة والغسل الكثير للقدم واليدين وباستعمال الحمامات زمناً فزماً والرياضة في الهواء الخالص واستعمال الألبان ونحو ذلك . ويؤخذ من استعمال التبغ علامة نافعة للأطباء . وذلك ان المعتادين عليه يرفضونه في الأمراض الثقيلة . فاذا انقضت شدة المرض تطلبوا استعماله فيكون ذلك دليلاً على الأخذ في الرجوع الى الصحة

وبالجملة خواص هذا الجوهر (ثقيلة) وأخطاره (ثابتة) بمشاهدات كثيرة لأشخاص افراطوا في استعماله فحصلت لهم (سككات) و (شلل) و (عى) و (انزفة باصورية) و (تشنجات) بل حصل ذلك من نوم في محل فرم فيه مقدار كبير منه فمضى شوهد شيء من عوارضه بودر بعلاجه « وعلاج التسمم بالتبغ هو المبادرة بإعطاء مقيء ومشروبات كثيرة ثم تستعمل الملطفات . فاذا كان الاحتقان الحثي أو الرئوي واضحاً استعمل الفصد . ويؤمر بالانزفة كمقوٍ للقلب والمعدة . فاذا كان التأثير قوياً استعملت المسهلات اللطيفة لاجل طرد ما بقي من النبات فهذه هي وسائل التسمم بالتبغ مسحوقاً أو مطبوخاً » وأما التسمات بتدخينه فهي اخناقات حقيقية وتنتج الموت فجأة بحيث لا يبقى زمن للعلاج . فعلاجها علاج الاسفيكسيا اي الاخناقات اي ان يحمل الشخص للهواء الخالص لتمتليء به الطرق الهوائية ويدلك صدره لتنطبع فيه الحركات ويفصد اذا أمكن وتفعل نغمشة في الحلق ونحو ذلك

واما تبغ البلاد الشامية وسيا المشهور بالجبل في هو عطري لذيد الرائحة
مقبول الاستنشاق لا ضرر فيه ولا ينفر منه أحد . ومدح بعضهم منافع
تدخين التبغ في كونه يصير الهواء اقل قبولاً لامساك الامراض المعدية
ولكن ثبت بالتجربات انه ليس فيه شيء مخصوص وانما يؤثر كبقية المخدرات
بتقليله حساسية المنسوجات وقابليتها للعدوى

وطرق التدخين مختلفة والغالب وضع الاوراق في شبق اما وحدها
واما مع جواهر عطرية ويقذف الدخان من الفم او من الخياشيم وقد تلف
الاوراق على نفسها ويسمونها سيكرات (كما سلف) وقد يصنعون آلات
يسمونها شيشة فيها ماء وينفذ الدخان منه بواسطة انبوبة مزدوجة التيار
حيث يحصل في الماء خرب والتبغ الذي يشرب فيها يسمى تنباك وتلك
الآلة مصنوعة لاجل تلطيفه . واما النسعط بالنشوق فيقول المستعملون له
انه مصرف لبعض الاوجاع كالشقيقة والصداع واوجاع الاسنان والاستهواء
والميل للنعاس ونحو ذلك . ولكن الغالب ان استعماله بطالقة وتسلية وتنفوح
من مستعمليه رائحة قوية تبقى في الملابس والمسكن وتكون انفاسهم فاسدة
الرائحة ولحاوئهم وشواربهم موشخة بالمواد المخاطية المسودة السائلة من
خياشيمهم . وبالجملة تكون سحتهم بشعة لعظم تخاطبها وغلاظ انفهم وشفتهم
العليا وذلك في النساء اشنع

واتهموا النشوق بكونه يسبب بوليبوسات الانف والحنق . ومن المحقق
اذهابه حساسية الغشاء النخامي واحداثه تيبسات فيه ومع ذلك قد يكون
نافعا في التدمع الناشئ من تيبس المخاط في الجزء السفلي من القناة الانفية
وقد يستعمل كمصرف نافع في بعض الارماد المزمنة . واما مضغ التبغ فهو
عادة (المتوحشين الغير المتدنين) وهو عظيم الخطر لان عصارتة كثيرا ما
تزدرد وتسبب اعراضا خطيرة والاعنياد على استعمال التبغ باحدى هذه
الكيفيات يقلل الخطر ويسبب التفرج بحيث يصير استعماله عند متعاطيه

فاذا استعمل من الداخل مسحوقا او الماء او الكحول المتحمل لقواعده
 الفعالة تأثرت منه اعضاء الهضم فيسبب اولا غثيانا وقياا وقلقا ثم مغصا
 وانتفاخا في البطن ثم استفراغات ثقلية مصلية بل دموية مع زحير وتعن
 وفي مدة سيره في الطرق المعوية تمتص قواعده الفعالة فينسب لتاثيره على
 المنسوجات العضوية سرعة النبض وارتفاع حرارة الجسم وكثرة العرق
 والبول ونحو ذلك ولكن تاثيره بالاكثر يكون على الاعضاء المخية والضفائر
 العقدية فتحصل الاهتزازات التي يظهرانها دائمة الحصول وثقل الرأس
 والصدر والدوار وانخرام القوى العقلية بل ذهابها مع حركات في الاعضاء
 الرئيسية كالتيء والضجر ونحو ذلك وكل هذا مع تمدد الحديقة والهذيان
 والحركات التشنجية في اليدين والرجلين واحيانا مع زوغان الفم بحيث
 لا يتيسر له الكلام بسبب الانقباضات الغير المنتظمة في اللسان ومع التعاس
 وكذا اذا وضع التبغ على جلد فيه ازرار او قروح صغيرة بحيث كانت
 ادمته متمزقة في بعض محال فان قواعده تنفذ بالامتصاص وتظهر التظاهرات
 المذكورة

واما الاستعمال المدي للتبغ تدخيناً واستنشاقاً ومضغاً فنقول فيه عموماً
 هو مضر للخاف والعصبيين والقابلين للتهيج ومناسب للسان واللينفاويين
 وأنسب للشيوخ من الشبان . فاما التدخين فيقلل حساسية الغشاء المخاطي
 الفمي كما يقلل بعض الاحياجات كالجموع ووضح ذلك باكثره اللعاب
 الذي يسيل وينزل في المعدة أو باضعافه فاعلية الاغشية المخاطية .
 والمفرطون في استعمال التبغ الحار القوي الشدة كتبغ اسبانيا يكونون دائماً
 في حالة عنه مستدام كنصف سكتة وبعضهم بهزل وينحل بسبب كثرة
 البصاق وهذا هو الذي يمتنع استعماله طبياً وشرعاً ولا يتعاطاه الا قليلو التمدن
 كالبحريين والعساكر وهو يخدر الغير المعتادين عليه وسما العصبيين
 والنساء والاطفال ويعرضهم للايوسخندريا والنحول الشبيه بالسل

والمسافر الذي يخوض البحار ويطوي القفار يصادف في دخان غليونه ما يدفع عنه أذى الأهوية المفسودة والابخرة السامة والمياه المختلفة وقال بعضهم ان استعماله من الداخل يحدث حرارة في الحلق والمعدة ويقلص الاوعية الشعرية الجاذبة فيحدث حساسة برد ويزعج الهضم ويفسد الذوق ويغير الصوت وقال بعضهم يولد داء السل وداء السرطان في الشفتين والمعدة وضعف قوة التناسل وهيجان المراكز العصبية الى درجة الجنون وقال الماعلم (جولي) بقوله ان الجنون المسبب في فرنسا من تاثير الدخان في اعضاء الدماغ سيتلف جمهوراً من البشر اكثر من الثلاث ضربات المرسله من الله على عهد داود النبي (عم) التي هي الطاعون والجوع والحرب

وقيل الذين يواظبون الشغل في معامل التبغ انه يسرع الشيب الى شعورهم ويعتري بعضهم ضيقة الصدر وصعوبة التنفس حتى ان كثيرين لا يقدرّون على معاطاة الشغل بالتبغ لعدم احتمالهم سمه نظراً لانهم على استعداد الى اضراره لانه يتصعد في الهواء ويستنشق مع التنفس حتى زعم بعضهم ايضاً ان الدخول الى معمل التبغ بقصد النفّرج مضر . وزاد بعضهم على اضراره ان دخانه يؤثر في اعضاء التنفس فيسبب التهاب الشعب والربو والاذيميا وفي الدورة فيبطئ حركتها ويقلل تاكسد الدم فلا يعود يصلح للتغذية وفي القلب فيورثه الخنقان والاضطراب وفي المعدة فيورثها الزكام وفي الكبد فيقلل افراز الصفراء ويضعف التغذية ويلاشي حدة الذهن ويضعف الاعمال العقلية ويكدر صفاوة الفكر

المطلب التاسع

في نتائج التبغ السمية وفي البنية البشرية
هو لحرافته يهيج المنسوجات التي يلامسها ويؤثر مع ذلك على المخ

اما الجواهر التي تنتج من احتراق التبغ وتكسبه خصائص سامة فهي
أكسيد الكربون والنيكوتين والحامض البروسيكي وهو شبيه بالقلوي ذورائحة
طيبة ولكن نفسه سام كالنيكوتين لانه يقتل الحيوان بجرعة جزء من
عشرين من النقطة . وذكر بعضهم عدة حوامض والكحول قليلك وانواع
سيانور وفنول وكربور الهيدروجين ومواد أخر غير ذلك كثيرة . وقال
بعضهم ان ثلاثة ارباع النيكوتين تتلاشى بالاحتراق وقال غيره ان دخان
التبغ لا يحنوي شيئاً من النيكوتين بل مواد متفرعة منه . وذهب الاكثرون
اليوم على ان الاعراض الناشئة عن التدخين انما سببها أكسيد الكربون

وقد بين (جرهانت) ان المتولد من أكسيد الكربون من احتراق
عشرين جراماً من التبغ كاف لتسميم كلب كبير . وذكر بعضهم لاستعمال
التبغ (سعوطاً) اعراضاً مرضية كالارتجاف والتهاب الحلق المزمن لاستعماله
مضغاً اعراضاً كاعراض الهيضة . وللاشتغال فيه بالمعامل اعراضاً عصبية
كالاعتقال على ان بعضهم يذهب الى ان هذا الاعتقال نتيجة للعمل
المخائنيكي لا للانسمام بمادة التبغ . وذهب بعض علماء الهيجيين الى ان غبار
التبغ له خصائص واقية من الامراض الملارية حتى ان نظارة الصحة في
المانيا استشارت بوجوب استعمال التبغ في الجند في زمن الحروب تطهيراً
للغم والحلقوم وللواء المحيط من السموم الملارية

وقال احد المعلمين الفرنسيين ان استعمال التبغ في بعض الظروف
نافع . لانه يخمد الانفعالات النفسانية ويريح الانسان من الانعاب العقلية
والجسدية فقال ان الصانع الذي يكون قد انهك قواه الجسدية بالانعاب
الشاقة مدة نهاره يجد مساءً في غليونه نوعاً من الراحة وتعويضاً عما فقد
من قواه الطبيعية . ومثله العالم الذي يكون قد صرف نهاره في التبحر في
المسائل الدقيقة واحدودب ظهره وتقر صدره من الانصباب على التأليف
والتسطير يصادف راحة وسلاماً في ظل سحابة دخان غليونه الزرقاء

الجند في حرب الحرية الامير كانية لانهم افرطوا من التدخين سدا للجموع
واشتغالا عن المصائب ثم قال ولا شك ان كثيرين من المدخنين المفرطين
لا يصيبهم خفقان القلب ولكن ذلك لا يؤخذ منه ان التبغ غير مضر بل
انهم غير مستعدين لهذا المرض لان الاستعداد لازم لحدوث كل الامراض
وقال بعضهم ان التدخين من جملة اسباب النزلة الصدرية وهذا غني
عن البيان فان أدلته كثيرة كل يوم

وذكر (فالن) رجلاً كان يعرض له نوب غشي كل ساعتين مع ثقل
في جهة القلب وعسر نفس وبطء نبض وقد اشتبه فيه في اول الامر بانه
مصاب بعلة قلبية ثم تحقق ان هذه الاعراض من تاثير التدخين لانه كان
من المدخنين المفرطين ولما امتنع عن التدخين زالت الاعراض

وقال ان القلب المتأثر بسم التبغ (النيكوتين) يبقى قابلاً للتنبه من
سنة اشهر الى سنتين. وحقيقة هذه الاعراض القلبية الناتجة عن التدخين
لم تنجل الى الآن كما ينبغي والفسولوجيون (الصحيون) مختلفون في تعليلها
ولكنهم متفقون على ان للتدخين في ذلك تأثيراً ظاهراً سواء كان هذا
التاثير في النخاع المستطيل او العظم السمباثوي او في القلب نفسه والصفيرة
العصبية او في الدورة الاكليلية

وقد تحققوا ايضاً ان للتدخين تأثيراً في البصر فيحدث فيه علة تسمى
امبليوبيا التدخين وهي تبتدىء من المركز الى المحيط وبهذا تمتاز عن العلل
الاخرى التي منشأها الدماغ او ضمار العصب البصري فانها تبتدىء من
المحيط الى المركز ومن اعراضها ضعف البصر وفقد ابصار الالوان. واول
ما يفقد ابصار اللون الاخضر ثم الاحمر فالاصفر فالازرق ولا تزال العلة
تتقدم حتى تنتهي بكمية قابلة للشفاء وربما انتهت بضمور العصب البصري
انما ذلك نادر جداً. والعلاج في كل ذلك قائم بالانقطاع عن التدخين
فانه يكفي غالباً

تجلس كل يوم في احدى القهاوي نحو احدى عشرة ساعة حيث الهواء مملوء
دخاناً فما طال الامر عليها حتى ظهرت فيها اعراض تسممية برئت منها
تماماً عند تغيير هذه العادة. وذكر ايضاً حادثة ابنة صغيرة كانت تنام في
غرفة حيث يدخن ابوها واخوها كل ليلة نحو ساعتين فحصل لها تقطع في
ضربات القلب وغشي عليها مرة حتى كادت تفارق الحياة

وذكر (بدروى) ان الجند يكثر فيهم الخفقان وثقل الصدر والميل
للغشي لافراطهم في التدخين وقال انه هو نفسه يعرض له عند الافراط في
التدخين غشي وخفقان القلب ووقوف ضرباته فجأة

وذكر (تريماني) انه كان يعرض له بطء في ضربات القلب ثم خفقان
وربو قلبي ثم انقطع عن التدخين بعد ان كان يدخن كل يوم ثماني
سيكارات كبار فلم يمض عليه ستة اشهر حتى برئ من كل علة

والتدخين عادة منتشرة كثيراً في مدارس اميركا . قال ادورد اوتيس
ان عدد المدخنين من الاولاد الذين سنهم فوق الثانية عشرة يبلغ من ٥٠
الى ٧٥ في المئة وذكر لذلك نتائج سيئة جداً مثل وقوف نمو البدن والعقل
واضطراب حركات القلب وكل الاعراض السابق ذكرها . والاطباء
الذين فحصوا تأثير التدخين في اولاد المدارس متفقون على انه يحدث فيهم
عدم اتقان في افعال العضلات ظاهراً بالارتجاف وعدم اتقان الاعمال
اليدوية كالرسم والتصوير وما اشبه حتى ان بعض اساتذة التصوير كان
يعرف تلامذته الذين يدخنون من تصويرهم (واخبر الفاضلين منشئي
المقتطف احد الاطباء المشهورين) انه لا يعرف جراحاً ماهراً يستعمل التبغ
وسبب ذلك حدوث الارتجاف في ايدي المدخنين

وذكر (اوتيس) من اضرار التدخين في الاولاد الصغار انه يقل معه
سباتهم ويضعف عقلم وتخط ذاكرتهم ويسوء هضمهم ويغلب عليهم المرض
السوداوي . وذكر بعضهم ان عدم انتظام ضربات القلب كثير جداً في

فيهم وحدوث دوار وارق وارتعاش الحنج. وهو مع ذلك عديم المنفعة بالكلية
ولذلك لا يتالك الانسان عن الاسف من كثرة المدخنين من نساء ورجال
واطفال فكثيراً ما دعيت لمعالجة اناس ضعاف البنية مصابين بفقر الدم
وفساد في المعدة وكان سبب ذلك كثرة تدخين التبغ وكانوا يشفون
بالامتناع عن استعماله والمعالجة المناسبة. ولسبب المضار التي تحصل عنه
كما ذكرنا نشير بعدم استعماله حفظاً للصحة ولذاتها ودفعاً للمرض وألمه

قال الدكتور (دكاين) سنة ١٨٦٤ في رسالة قدمها للمجمع العلمي
بباريزيين فيها الاضرار التي تنشأ عن كثرة التدخين. وقال فيها انه قد
يعرض للمدخنين تقطع في ضربات القلب وميل للغشي واسند ذلك الى
نحو مئة حادثة خالية من كل مرض عضوي في القلب وقد برى اكثرها
بالانقطاع عن التدخين. وذكر في رسالة ثانية حصول مثل هذه الاعراض
في اولاد بين التاسعة والخامسة عشرة متعلقين على التدخين مع اعراض
خلورية سية انماوية ونقصان الكريات الحمراء من الدم وعسر الهضم وخمول
العقل. وهذا الضعف في القوى العاقلة يوافق ما ذكره آخرون غيره ممن
اعتنى بمراقبة نتيجة التدخين في اولاد المدارس. وذكر ايضا صعوبة برء
الانيميا الناشئة عن ذلك وزعم انها كانت سبباً لتغشي السل الرئوي في
حادثة واحدة. وقد بين اليوم في رسالة ثالثة ان النساء المدخنات أشد
تأثراً وانفعالاً من الرجال فانه شاهد في ثلاث واربعين امرأة اعراضاً
مختلفة تتعلق بتقطع ضربات القلب وبعدم انتظام الحيض وفي ثمان كان
هذا التقطع واضحاً جداً وقال ان امرأة صبية كانت قد تعودت ان تدخن
كل ليلة مع رجائها فكان قلبها يقف كل ثمانين ضربات او عشر ويغشى عليها
وكانت هذه الاعراض تنقطع كلما انقطعت عن التدخين وتعاودها كلما
عاودته ولكن بعد ثمانية ايام من استعماله وذكر ايضا حصول مثل هذه
الاعراض لغير المدخنين ممن يصل اليهم دخان التبغ قال ان صبية كانت

فعولت على عدم العودة عليه وقال بعضهم قد وجدوا بالامتحان ان في دخان
التبغ مقداراً من الحامض الكربونيك . والحامض الكربونيك سم قاتل
يخنق من تنفسه وقد امتنع ذلك عالم فرنساوي في كلب حصره في مكان
ضابط واشعل فيه اربع سواكير فمات الكلب من دخانها . وقال منشيء
المقتطف ان في التبغ سمّاً زاعافاً يسمى النيكوتين فاذا دخنه الانسان فعل
دخانه بالدماغ فعلاً كالخدر واذا اكثر منه فعل بدماغه وجسده فعل
السموم فيخمد ذكاء عقليه وقد يفقد القوة الذاكرة فقد حكي عن بعض
المدخين انهم فقدوا الذكر تماماً وحكي عن غيرهم من المفرطين في التدخين
انهم ماتوا قتلاً به هذا فضلاً عن جعله الاسنان مصفرة

وقال العلامة الفاضل سعادتلو الدكتور حسن باشا محمود التبغ يقلل
امتصاص المواد الازوتية وتوزيعها وثبت بالمشاهدة ان المشغولين بالتبغ
يكونون عرضة لتمدد الحديقة وامراض عصبية في القلب تبلغ بالفعل
المنعكس الى الاوعية والاوتار فينتج عن ذلك ارتعاش الايدي وضيق
النفس وامراض الصدر وسعال عصبي ودوار والم عصبى معدني واعتقال
في الاطراف . والتسمم البطيء بالتبغ يحصل من بعد مضي عشر سنوات
عادةً ويشاهد ذلك في الذين يفرطون في (تدخينه) واعراضه هي ازدياد
في ضربات القلب يزول بانقطاع تدخينه ثم تعود الضربات عند العود
الى التدخين وهذه الحالة تقرب لغطات القلب من اللغطات التي تسمع في
النهاب التامور . وقد شوهد ايضاً الاستحالة الشحمية للقلب . والشهية المطعام
تفقد ويحدث الم عصبى معدني ثم ارق وفقد القوة المحافظة وضعف في
البصر . فينتج مما ذكر ان مضار التبغ عديدة وخطره شديد وهو سم بطيء
واصله الفعال اقوى السموم النباتية واشدها لان نقطتين منه تقتلان كلباً
متوسط القامة في بضع دقائق وان المفرطين في تدخين التبغ يكونون عرضة
لامراض العين والمعدة والقلب والصدر . فضلاً عن تاثير المجموع العصبي

الطعام لانه يكون عمله حينئذ قويا في المجموع العصبي ويتزع شهوة الطعام
 ويتعرض لوظيفة الهضم خلافا للتدخين بعد الطعام فانه يزيد افراز اللعاب
 وما يزيد هذا الافراز يزيد افراز عصارة المعدة فبأول ذلك الى جودة
 الهضم. قد رأيت من المشاهدة الطويلة ان القليل من الناس لا يباليون
 في التدخين ولا سيما مدة اوائل الشباب فلا يضر ضررا ظاهرا الا بعضهم
 على انه من المحقق الاذى لا يظهر احيانا الا بعد سنين كثيرة وعلى الخصوص
 عند بلوغ الشيخوخة فنرى الانسان يهرم قبل زمنه العادي ومن اسباب
 ذلك الافراط من هذا القليل. ولا ارى ريبا في صحة القول ان من يريد
 شيخوخة خالية من مشاق الهرم العاجل يجب عليه اعتدال العيشة في كل
 الامور وقال بعضهم ان من العوائد المضرة للتدخين في غرف المرضى فطالما
 سمعنا وقرانا بل شاهدنا باعيننا دوائر الدخان كوما كوما في غرف المرضى
 وكل النوافذ مقفلة والذين يهمهم هذا الامر لا يجسرون ان يمنعوه حياء من
 زائر زارهم او مجارة لعادة قيحة تملك بيننا فقد اخبرني احدهم وهو من
 الفقراء ان امرأته كانت نفساء وكان اقاربها يترددون على الدوام الى بيته
 لزيارتها فيضطرون ان يقدم لهم تبغا وتبغا قياما بواجبهم قال وبينما كنا مرة
 جالسين ندخن اخذ الطفل يصرخ صراخا شديدا واصفر لون المرأة حتى
 كاد يغني عليها فجاء في بالي امر الدخان ففتحت شبابيك البيت ورجوت
 الحاضرين منع التدخين فسكت الطفل وراقت نفس المرأة فعولت من
 تلك الساعة على ابطال هذه العادة الوخيمة ومنعت التدخين في بيتي على
 الاطلاق فتوفر علي مبلغ كان يذهب فريسة النيران وياتي بالاضرار
 للعائلة وبضيق الصدر لي واستعنت به على سد احتياجات عائلتي. فنعم
 العمل وقال بعضهم انني عندما كنت ادخن كان عيشي صعبا ورقادي
 متعبا وكاد الأرق بضني جسمي حتى ابطلت التدخين فاعتدلت صحتي
 وكنت عندما اعود الى التدخين يعاودني الأرق وحين اتركه ينقطع عني

وغيره من الاعراض الثقيلة لان النيكوتين يزداد بالاختيار كمية وقوة واما اذا اعتاد عليه الانسان فلا يسبب له عطاساً ولكن يزداد به المفرز النخامي فيفيد آلام الراس وامراض الاذان والعيون المزمنة كمصرف. وكثيراً ما يفيد في ننبه غير المعتاد عليه من الاغماء والاختناق. اما كثرة استعماله فتضر جداً لانها تقلل الشم وتنقص الذاكرة وكثيراً ما تكون سبباً للدوار والشلل. واما استعمال السعوط الداخلي فمنوع على الاطلاق لانه يسبب ذرباً قوياً وغيره من اعراض التسمم واذا وضع قليل منه في الخمر يجعلها مسكراً مهلكاً فليحترز منه

وكثيرون ممن لا تسمح لهم مصالحهم بشرب الدخان كمخفري المعادن ومستخرجي زيت الكازيمضغون اوراقه للتسلي ونسكين البال وكذلك النوتية لمداواة مرض يعترهم وهو الاسكور يوط فمضار هذا المضغ اكثر من ان تعد

المطلب الثامن

في التدخين والمضغ وارااء اطباء والعلماء فيها قال الدكتور يوحنا ورتبات التبغ يستعمل تدخيناً وسعوطاً ومضغاً. واختلف القوم على جواز استعماله وفائده فقال بعضهم هي عادة ردية قدرة ليس فيها شيء من النفع فيجب اجتنابها والاقلاع عنها وقال اخرون ان في استعمالها بالاعتدال لذة وفائدة بلا ضرر فلا يصح تحريمها. وقد ظهر من الخبرة وبمحث المحققين ان التبغ مسكن للبال منبه للعقل معين على التأمل ويسلي الانسان عن هموم الحياة وانشغال الخاطر ولذلك نرى هذه العادة غالبية تقرب ان تكون عامة بين جميع الامم والقبائل غير ان الجميع قد اتفقوا بلا خلاف ان الافراط فيه من الامور التي لا ريب في ضررها وان مضغه مؤذٍ وانه كثيراً ما يؤدي الى الرعشة وضعف البصر وسوء الهضم. وبشروط في استعماله ماعدا الاعتدال التام ان يتجنب عند فراغ المعدة من

كان الانسان لا يستطيع ان يتناع غليوناً جديداً كل مدة فليضع غليونه العتيق في النار مدة حتى تزول منه كل المواد السامة التي امتصها فيصير كالجديد . واحسن الغلايين ما كانت قصبته طويلة حتى يبرد الدخان فيها وترسب منه اكثر المواد السامة قبل ان يصل الى الفم . اما القصبات القصيرة التي تسخن كثيراً فتتهيج الشفتين وتسمك جلدتها . وغني عن البيان انه يجب ان يكون لكل مدخن غليون خاص به وان لا يستعمل احد غليون غيره . وسواء دخن الانسان سيكارة او غليوناً فعليه ان ينتبه جيداً الى هذين الامرين الاول ان لا يفسد الهواء الذي يتنفسه وليعلم ان التدخين في الخارج اقل ضرراً من التدخين في البيت . والتدخين في الغرفة الكبيرة اقل ضرراً من التدخين في الصغيرة ولذلك يجب اطلاق الهواء في غرف التدخين من وقت الى آخر حتى يبقى هواؤها نقياً . والثاني ان ينظف فمه دائماً فيحسن بكل مدخن ان يعتاد على غسل فيه لسانه كلما سحبت له الفرصة وان يتغرغر كل صباح بماء فاتر مطيب بشيء من الطيوب وقال هر كسلن من جملة سموم التبغ الاكسيد الكرونيك والهيدروجين المكبرت والحمض البروسيك والنيكوتين . وقال ان المواد الثلاثة الاولى تطير حالاً فلا تفعل بشارب التبغ فيكون الفعل للنيكوتين وان مقدار النيكوتين يزداد في الدخان الذي يمتصه الشارب بمقدار ما تقصر السيكارة فكما قصرت كثر مقدار النيكوتين في دخانها

النوع الثاني

في السعوط والمضغ

قال بعضهم اذا رطبت اوراق التبغ وغطست في الماء تخنبر فتتحلل ثم تدق حتى تنعم وقد تخلط بغيرها فتصير سعوطاً . وهذا مني دخل الى المنخرين يوتر في غشائها النخامي فيهيجه ويسبب عطاساً وكثيراً ما يحدث دواراً

واقل السواكير ضرراً الجافة لان النيكوتين وهو اشد من مواد التبغ
سما يطير من نفسه فاذا جفت طارا اكثره منها. والتدخين التبغي اقل
ضرراً من السريع لان الفم يمتص من النيكوتين في الاول اقل مما يمتص
في الثاني

والسيكارات وهي التبغ (المفروم) الملفوف بالورق الرقيق اشد ضرراً
في بعض الاحوال من السواكير قال الدكتور (باره) ان الذين يدخنون
سيكارات كثيرة يشعرون بانضغاط على الجانب الايسر وبخفقان القلب.
الى ان قال ان اكثر امراض القلب حادث من تدخين السيكارات.
والذين يدخنون السيكارات يصيهم شيء من التهاب الحلق بسبب بلعهم
للدخان. وبلع الدخان عادة مضرة يجب ابطاها

ويظن كثيرون ان اضرار السيكارات ناتجة عن نوع الورق الذي
تلف به. وقد طال جدال العلماء في هذا المبحث ولم يمكنهم ان يجمعوا على
شيء حتى الآن. والصحيح ان السيكارات الرطبة تضر اكثر من السواكير
للسبب الذي تقدم ولا فرق مها كان نوع الورق

اما الغليون (الحجر) فآلة المدخنين الكبار فالفقير منهم يستعمل غليوناً
رخيصاً من الخزف والغني غليوناً ثميناً من الميرشم (٢) المحرم المرصع بالفضة
والكهرباء والقصب من كليهما احراق التبغ في اناء لا يحترق وايصال قصبة
اليه ليجري فيها الدخان الى الفم. ومهما كان هذا الاناء فلا يحول عن كونه
غليوناً وارضصة اجوده واغلاه ارداه. ولو عدت الغلايين حسب جودتها
لعدت غلايين الخزف الطري اولاً ثم غلايين الميرشم ثم الخزف الصلب
ثم الخزف الصيني ثم المعدن. وذلك لان الخزف الطري يمتص كثيراً من
النيكوتين السام بخلاف المعدن الذي لا يمتص شيئاً منه. ومهما اطنب
الشعراء في وصف الغلايين القديمة الاستعمال فان الناظر الى الصحة يعافها
كلها ويفضل عليها الغلايين الجديدة التي لم تنتشر سبب التبغ. واذا

تاركا جانبا عظيماً من سمه فيه فضلاً عن ان التنبك الطف من التبغ فلا
يجعل طعم الفم كريهاً ولا يحدث تهيجاً في الشعب والقصبه واما خواصه
المخدره فمثل خواص التبغ وقد ذكر التنبك خواص اخرى وهي انه منفث
يفرز البلغم فيسكن الزكامات الرئوية المزمنة بشرط ان لا يشرب اكثر
من مرتين او ثلاثاً في النهار. واما الاكثار منه فمضر جداً لانه يزيد السعال
وقد يسبب امفيسيا الرئة الذي لا دواء له. هذا وفي كثير من انحاء الصين
يشرب التبغ مخلوطاً بمواد كثيرة ولا سيما الزرنخ الذي هو سم قاتل فيصير
شاربه سميماً ذا صدر واسع ومنظر جميل لان الزرنخ اذا اخذ على مدة طويلة
يزيد الهضم ويؤثر في الجلد فيبيضه وفي الرئتين فيقويهما ولذلك يعطيه
البياطرة للخيال المصابة بالربو والنفيسة الابدان الا ان عواقبه وخيمة جداً
قال الدكتور فلكنس برمون يدخن التبغ بالسواكير والسيكارات
والغلايين فالسواكير مضره جداً لانهما تباشر عند التدخين. ويخف ضررها
بوضعها في بزوا حسن البزاز ما كان من القصب او الخشب فانها يمتصان
بعض المواد السامة من الدخان وهما رخيصان فيمكن طرحهما كلما عنقا
قليلاً. وارجاها ما كان من المعدن او الكهرباء او الصفد او الزجاج او
العظم. وللبر فائدة اخرى وهي ان الذين يصنعون السواكير لا يخلو بعضهم
من الداء الزهري الخبيث وهم يقرضون طرف السيكار بفهم فلا يحسن ان
يدخن ما لم يوضع في بز يبعد طرفه من الفم (١) واحسن السواكير سواكير
هاقانا (قاعدة جزيرة كوبا) ولكن ما كل سمراء ثمرة فقد جاء في جرنال
الهيبيئين ان السواكير تصنع في اوروپا وترسل الى هاقانا فتدفع فيها ونعاد
الى اورپا وتباع كأنها من تبغ هاقانا. وقال مسيو كردون ان السواكير
تصنع في همبرغ وفرنكفورت وترسل في البحر فتلتقي بالسفن آتية من كوبا
فتعود معها وتدخل الكمرك فيدفع عليها الرسم المعتاد كأنها آتية من
هاقانا وتوضع عليها سمة الحكومة ثم تباع بعشرة اضعاف

صلباً كثير الحرافة مر الطعم وفيه رائحة التبغ . قال (بوشرده) وهو لا يذوب في الماء و يذوب في الكحول والاتيرو ويحضر بان يقطر التبغ جملة مرار مع الماء فيسج الزيت على سطح الماء المقطر . وفاعلية هذا الجوهر قوية مهلكة ايضاً وسموه (كافور التبغ) وقمحة منه تسبب السدد والدوار فهو أحد السموم القوية المعروفة . فاذا وضعت منه قطرة او قطرتان على لسان هرة او كلب او حقنت في المستقيم مع الماء مات ذلك الحيوان ولذلك تستخدمه الهوتنتونيون لقنل الحيات . قال الدكتور الماهر صاحب السعادة حسن باشا محمود يحضر النيكوتين بان يقطر التبغ مع محلول البوتاسا الكاوية ثم يشبع المحلول بمحض الكبريتيك و يصعد المتحصل ثم يضاف الكحول و يصعد ثم تعامل الخلاصة المتحصلة بمحلول البوتاسا الكاوية ويخرج المتحصل بالايثير ويصفى فالباقي هو النيكوتين وانواع التبغ تحتوي على ٨ : ٢ في المئة من النيكوتين

المطلب السابع

في استعمال التبغ المدني وهو على نوعين

النوع الاول

في التدخين

قال بعضهم ادوات التدخين ثلاثة القصبة والسيكارة والاركيلاء وافضلها الاولى والاخيرة اما القصبة او الشبق فتتزع كمية وافرة من النيكوتين المتصاعد مع الدخان فيجتمع على باطنها مع الكربون الحادث من احتراق التبغ فتقل مضاره كلما زاد طول القصبة . واما السيكارة فاكثر ضرراً من غيرها لان دخانها يصل الى الفم والرئتين سخناً ومشبعاً بالنيكوتين السام ولا سيما الطرف الدقيق منها فانه يحمل كمية عظيمة من النيكوتين . واما الاركيلاء فدخانها اخف ضرراً مما سواه لانه يمر على ماء بارد فيتلطف

الايدروجينية فاملاحه البسيطة يعسر تبلورها لانها تشترب الرطوبة
 واملاحه المزدوجة التي تحصل منه ومن معادن مختلفة تتبلور احسن .
 وجميع هذه الاملاح لاتذوب في الاثير انتهى . وقال (سويران) ان
 املاحه قابلة للتبلور وتذوب في الماء والكحول والاثير واذا سخنت محلولاتها
 فقدت جزءاً من قاعدتها وتحوّلت الى املاح حمضية بكيفية الاملاح
 النوشادرية انتهى . وينال (النيكوتين) بهضم اوراق التبغ المفرومة في الماء
 المحمض بالحمض الكبريتي وبعد ثلاثة ايام تعصر وتعالج كذلك من
 جديد حتى تزول الحرافة ثم تجر السوائل الى نصفها ويقطر ذلك على الكلس
 فاذا حرك ناتج التقطير مع الاثير اخذ بذلك جزءاً من النيكوتين ثم يعاد
 السائل المائي للانيق ويداوم على التقطير ومعناه ان المقطر على الكلس
 يجذب معه جزءاً من النيكوتين فيحرك مع الاثير الذي ياخذ جزءاً منه
 ويعالج الباقي من جديد بالتقطير بماء التقطير الاول حتى لا يبقى شيء من
 حرافته فينال بذلك محلول اسمر من النيكوتين في الاثير فيفصل منه الاثير
 والماء وجميع الاجسام الغريبة التي هي اكثر تصاعداً من النيكوتين بحفظه
 مدة ١٥ يوماً في درجات من الحرارة تاخذ في التزايد الى ١٤٠ فينثذ
 يقطر على الكلس المطفا السائل المركز في وسط تيار من الايدروجين
 الجاف في معوجة موضوعة على حمام مسخن الى ١٦٠ تقريباً وعنق المعوجة
 مقوس دقيق مغموس في قنينة صغيرة جافة ليتكاثف فيها النيكوتين ويكون
 بذلك محفوظاً من التغيرات التي تحصل فيه من مماسة الهواء او من الحرارة
 القوية ولكن فيه بعض تلون فاذا فعل فيه نقطير جديد كان نقياً عديم
 اللون . وهذا الجوهر شديد السمية بحيث ان الكلب المتوسط القامة اذا
 وضع على لسانه منه نقطة صغيرة تبلغ في الوزن اقل من خمس ميليكرام فانه
 يهلك . واما النيكسيانين فهو زيت طيار ايضاً يخرج من التبغ بالتقطير وهو
 غير الدهن الشياطي الخارج من الشبق وغير النيكوتين ويكون ابيض

هذا الزيت مع اننا رأينا ان درهماً من ذلك الزيت ربما قتل انساناً ولو
معتاداً على التدخين . والكروبيبيون الذين يستعملون التدخين كثيراً
يصبونه مع النجاح في الجروح السمية . فاذا لم يكن موجوداً يصبون فيها من
عصارة الاوراق الرطبة وقد يضعون الاوراق نفسها على هذه الجروح التي
هي كثيرة في جزائر انثيلة . وبزور التبغ تحوي على زيت شمعي عذب قابل
للتجمد ما كول فكل رطل منها يحتوي على (١٠٩ كرام و ٢٧ سنتي كرام)
من الزيت المذكور مع انهم يهملون استخراجها والبزور في هذا النبات كثيرة
ولو انتبهوا لاستخراجها لا جننوا منه مقداراً عظيماً ينتفعون به

المطلب السادس

في التبغين (النيكوتين) واستحضاره

التبغين اول من درسه (بوسيل) و (ريمان) ثم بعدهما (هنري)
وغیره ووجدوه في الاوراق المتخمرة والغير المتخمرة للتبغ وهو قاعدة سمية
كثيرة الازوتية فيها كربون وايدروجين وليس فيها اوكسجين كذا قال
(سويران) وقال (بوشرده) انه لا يحتوي على نوشادر لانه اذا عولج
بمحلول الكلور لم يحصل منه ادنى اثر من الازوت انتهى وهو في العادة سائل
شفاف زيتي عديم اللون يرسب فيه بالتبخير في الخلوط بلورات صغيرة بيض
يعسر اجتنائها لقبولها للميوعة . ولا يوجد لهذا الجوهر رائحة محسوسة اذا
كان بارداً وتظهر له رائحة اذا سخن وتتصاعد منه بخرة شديدة الحرافة فيها
رائحة التبغ . وطعمه حريف كاو ينتج نوع خدر في الفم الخلفي . وهو طيار
والضوء يغيره سريعاً ويلونه بالسمرة واذا اذيب في مثل نصف حجمه من
الماء كان محلوله شفافاً فان كان مقدار الماء اكبر من ذلك تكدر المحلول
وهو شديد الازابة في الكحول . قال (بوشرده) وهو كقلوي ثابت فيتحد
بالحوامض مع تصاعد حرارة وكذا مباشرة بالادراسيد اى الحوامض

المطلب الخامس

في تحليل التبغ وخواصه الكيماوية

حلل وكلين التبغ العريض الاوراق فوجد في عصارته مادة حمراء
تذوب في الكحول والماء وتنتفخ اذا سخنت وطبيعتها مجهولة وقاعدة حريفة
طيارة عديمة اللون وتذوب في الماء والكحول ويظهر انها مخصوصة بجنس
نيقوسيانا ولا تشبه شيئاً من المواد النباتية المعروفة ورائحتها اخضر يشبه
الموجود في كل الاوراق ومقداراً كبيراً من الزلال وجسماً ليفياً خشبياً
وحمضاً خلياً ونترات ومريات الپوطاس ومريات النوشادر ومالات الكلس
الحمضي واوكسلات وفصفات الكلس واكسيد الحديد وسليسا والقاعدة
الحريفة هي التي سماها بعضهم نيقوسين . ثم حلل وكلين التبغ المحضر فوجد
فيه جميع ما يوجد في النبات الا خضروز زيادة عن ذلك كربونات النوشادر
ومريات الكلس آتين يقيناً من تحليل تركيب مريات النوشادر
وكربونات الكلس في بعضها حيث يزيدونها ليعطيا لهذا الجوهر شحنة .
واشتهر عن قريب من بعض الكيماويين تحليل جديد لاوراقه الرطبة
فوجد فيها جوهر لزج سموه (نيقوسين) وزيت طيار يشبه الكافور ظنوه
(النيقوسيانين) الذي ذكره بعضهم ومادة خلاصية قليلة المار مع يسير
من (التركوتين) وبعض املاح وصمغ مع مالات الكلس ورائحة اخضر
واثار من رائحة اسمر وجسم ليفي وماء استنبات وغير ذلك . واعلم ان
مسحوق التبغ الذي يحفظه الاوروپيون احياناً في اوراق من الرصاص
يظهر فيه بالتحليل شيء من املاح الرصاص وذلك يصير مضرًا والزيت
الذي يخرج من التبغ بالتقطير هو الجوهر الشديد السمية المسمى
(نيقوسيانين) وهو غير الزيت الشياطي الذي يخرج من الشبق قال ميريه والماء
الاشقر الذي يخرج من الشبقات مدة التدخين لا يحتوي الا على جزء من

الثانية ثنوباً وما يقطف في الثالثة فحلياً وهو أجودها وما يقطف في الرابعة
ترويسة. أما الرؤوس فيقطفونها ويقطعون معها شيئاً من السوق ويسمونها
رؤوساً. ونشك أوراق كل قسم من الأقسام المذكورة بخيط من قنب أو
شعر حال قطافها ومحل الشك في الضلع قبل طرفه باصبع وآلة الشك
مسلة عادية. وحينما تمتلي الخيطان ينشركل خيط وحده في مكان معرض
للشمس حتى اذا جف جانب قلب لكي يجف الجانب الثاني. وقبل ان تجف
الشوك تماماً تطوى مبلة بالندى أو بالماء وتضغط أوراق كل شك وحده
بكلتا اليدين حتى تبرم أوراقه ثم يوضع بعضه فوق بعض في سلال ويضغط
بعض الدقائق ثم يرفع ويوضع في الشمس ثانية ويترك حتى يجف تماماً. ثم
يرفع في أوائل الليل أو أواخره اذ يكون رطباً قليلاً ويطوى ويوضع في
سلال ويضغط فيها الى حين الطلب ويحصل من قطعة ارض طولها
تسعون ذراعاً وعرضها ثلاثون ذراعاً ١٦٠ اقة مئة منها على الأقل من
الفحلي الذي تباع اقله بنحو ثلاثين أو اربعين غرشاً وما يبقى يباع باقل
من ذلك

وقال الدكتور سليد يعمد الزراعة الاميركي في واسط ايلول الى كل
نبته من نبات التبغ ويشقها من راسها الى فوق الارض بست قرار يبط ثم
يقطعها بقرب الارض ويركبها على حبل او عصا الى ان تجف وعند ما
تجف يجمعها في يوم رطب ويعملها حتى تصير على ما تكون في المتجر. غلة
التبغ. ذكر في المقتطف كانت غلة التبغ في اميركا في السنة الماضية اكثر
من اربع مئة واثنين وسبعين مليون ليبرة. ويبيع منه في فرانس في السنة
الماضية (١٨٨٣) ما ثمة ٢٧١,٢١٧,٤٨٩ فرنكاً ويقدر ان الذي بيع
منه هذه السنة (١٨٨٤) سيبلغ ٢٧٢٥٩٠٠٠ فرنك (كل هذه الاموال
تحرق وتضيع سدى وفي الارض الوف من البشر يعوزهم القوت الضروري)

بعد قص رؤوسه بأسبوعين ولا بأس من اطالة هذه المدة واذا ظهر في ابط
الاوراق اغصان صغيرة كما هو الغالب فلا بد من نزعها والحذر من
الديدان التي تسطو عليه وملاشاتها هي وبيضها مهما اقتضت عناءً وتعباً.
قليل اذا اطلق دجاج الحبش في بساتين التبغ قبل زرعه يتلف كثيراً منها
اكلاً وقتلاً. ثم عند ما تاخذ الاوراق في الاصفرار تقطع السوق حذاء الارض
وتترك في محلها برهة حتى تجف واكثر الاوقات مناسبة لقطعها او اخر النهار.
والغالب في سوريا ان ينزعوا الاوراق خضراء عن السوق ويشكوها بخيوط
ثم يحففوها واما الافرنج فالغالب عندهم ان يشقوا الساق شطرين من راسها
الى قرب كعبها ثم يركبونها على عيدان قوية طولها نحو خمس اقدام
وينشرونها هكذا في بيت شرح حتى تجف او يحففونها بحرارة النار ولما
تنشف جيداً يرفعونها عن الاعواد في يوم رطب وينزع بعضهم كل ما
كان منها بالياً او ما كولاً بعضه ويلفه وحده ويعطيها لغيره فينتخب هذا
كل الاوراق الكبيرة المحسنة اللامعة ويلفها وحدها ويعطي ما بقي لثالث
فيلفه وحده. ثم ينقلون التبغ الملفوف الى المعامل الكبيرة حيث يصنعونه
اقراصاً ويفرمونه او يدقونه عطوساً او يلفونه سواكير

ويفرم التبغ في هذه البلاد بالمنكلة وهي معروفة واما اكثر الافرنج
فيفرمونه بالآلات كبيرة يديرها الماء او البخار. والتبغ المفروم يدخل في
الغلايين والسواكير عند كل شعوب الارض

والعطوس تبغ جفف فيبس فدق او طحن بالآلات. وقد يخلطونه بالملح
وورق الورد ونشارة بعض الاخشاب وغير ذلك من العقاقير

والسواكير تلف من تبغ مفروم بقرطاس رقيق او باوراق التبغ نفسه
وهو عمل كبير يعمل به الوف من الافرنج انتهى

وقال بعضهم حينما يشرع ورق التبغ بصفر يقطف ما اصفر منه ويكرر
ذلك اربع مرات ويسمى ما يقطف في المرة الاولى تكعية وما يقطف في

طعمها حريفاً عطرياً وفيها ابتداء تخمر مغير لطبيعتها ولونها حينئذٍ اسمر
داكن ورائحتها عطرية نفاذة وطعمها شديد الحرافة

المطلب الرابع

في تحضير الاوراق المدني واجنائها وغلة التبغ

تحضير الاوراق بالاوروپا للاستعمال المدني فهو انهم ياخذون ورقة
ورقة وبنظفونها بازالة الاجزاء المتغيرة منها ويسمى ذلك العمل
بالغلية . ثم يبلون هذه الاوراق الجافة بمخلوط . ١٠ اجزاء من ملح الطعام
مع ١٠٠ جزء من الماء ويسمى ذلك بعملية الببل وتكرر هذه العملية
واحياناً يبدل الملح بعسل اسود يوضع في الماء او بعرق ثم يزال العصب
المنوسط ثم تخطط الاوراق المختلفة المتنوعة ببعضها فينعدل القوي بالضعيف
وبالعكس ثم يفصل تبغ التدخين عن تبغ النشوق . فالاول يبل من جديد
بالماء الخالص . والثاني بالماء المملح ويترك متخمرًا زمناً ما . ثم يفرم فرماً
غليظاً بالآلات ويوضع على لوح من حديد ويعرض لنار هادية لينكش
وتسمى هذه العملية بالتكرش او التجمد . ثم يلف هذا التبغ المكرش في
اوراق كاملة من التبغ الجاف ويرم بحركة ميخانيكية فيتكوّن من ذلك
شبه حيالات تلف على نفسها لتكون بهيئة ادراج . فاذا اريد تحضير التبغ
للتدخين نقطع الحبال الملفوفة الى صفحات رقيقة تنفصل من الاوراق . واما
التبغ الذي يراد عمله نشوقاً فيعمل حزمًا . وذلك بان نقطع الادراج قطعاً
متساوية الطول وتوضع في قوالب اسطوانية من حديد تكبس وتضغط
فيها بقوة ثم تستخرج منها وتحاط بخيط يشد بقوة وتلك الحزم هي التي تفرم
بطرق مختلفة وتحول الى مشحوق يسمى بالنشوق . فهذه كيفية تحضير التبغ
للتدخين والتنشيق

وقال الفاضلان منشئاً المقتطف بشرعون في قطافه (اي التبغ)

وذلك المبيض ذو مسكنين يحوي كل مسكن على عدد كثير من بزور
 صغيرة تغطي جميع سطح مشيمتين بارزتين وهي محدبة مرتبطة نحو المحور
 بحامل ضيق . والمهبل يقرب لطول الذكور وهو خال من الزغب اسطواناني
 متسع قليلاً نحو قمته ويحمل فرجاً مفرطحاً ثنائي الفصوص . والثمر غلف
 بيضاوي ينتهي بنقطة وينفتح طبيعة بصفيتين . واما التبغ البري المسمى
 نيقوسيانا روستيكا فهو كما يقال اول نوع دخل الاوروپا واعناد على الاقاليم
 التي دخلها وسهل عليه مقاومة تغير الفصول . وساقه تعلق من قدمين
 الى ٢ وهي متفرعة واوراقه متعاقبة ذنبية بيضاوية مخفوفة الزاوية جداً
 مقورة يسيراً كالقلب من قاعدتها . وازهاره كبيرة خضر بالكلية على هيئة
 باقة اي يختلف خروج حواملها من المحور العام ويتساوي علو ازهارها
 التي هي انتهائية متفرعة . ويسمى هذا النوع بالتبغ المونث وتبغ المكسيك
 المستدير الاوراق . واما التبغ الباقي فيسمى تبغ البريزيل وتبغ ويرناس
 وتبغ الآسيا وساقه واوراقه كالذي قبله . وازهاره باقية متلاشية بسيطة
 وانبوبة التويج طويلة ضيقة وأصله من البيرو ويخاف من البرد ولذا
 لا يستنبت الا بالهند وبلاد المشرق اي نحو بلادنا والتبغ الذي يخرج
 منه لطيف غير شديد الحرافة . واما التبغ المتموج فينبت بهولاندة الجديدة
 ويحمل اوراقاً جذرية ضيقة من قاعدتها ومتسعة من قمته والاوراق
 الساقية حادة لينة زغبية . وانواع هذا النبات بالشام كثيرة وتنسب للاماكن
 التي تنبت فيها وربما كان تنوعها ناشئاً عن طبيعة الارض ومزاج البلاد
 وغير ذلك والمستعمل من تلك الانواع في الطب هو الاوراق . وهذه
 الاوراق اذا كانت رطبة كانت رائحتها مخدرة كريهة زهية اما اذا كانت
 محضرة وكابدت درجة مناسبة من التخمر فانها تكون قوية الرائحة لذاعة
 مقبولة جداً لمن اعناد على استعمالها ومع ذلك يكون فيها ايضاً حرافة
 عظيمة وطعم مر وسيما اذا كانت جافة كما توجد في المتجر حيث يكون

التبغ الخشبي الساق (نيقوسيانا فروتيقوزا) وهو تبغ الصين ومنها التبغ
 الرباعي الضنف (نيقوسيانا كوادرولف) ومنها التبغ الصغير او تبغ شيلي
 (نيقوسيانا بوريل) ولكن المعروف كثيراً في المتجر هو التبغ العريض
 الورق اي تبغ فلوريد هو نيقوسيانا تباكوم والضيق الورق وهو تبغ ورجيني
 وهو نيقوسيانا فروتيقوزا والتبغ الصغير وهو نيقوسيانا روستيكا ومن
 الانواع نوع يسمى باللسان النباني نيقوسيانا اورنس يتميز بوبره الدقيق
 الذي يلذع الجلد ويؤلمه اذا لامسه ونوع يقال له التبغ المتموج (نيقوسيانا
 اوندلانا)

المطلب الثالث

في بعض صفات التبغ النباتية والطبيعية

هي ان جذره سنوي يعلوه ساق قائمة متفرعة اسطوانية لزجة زغبية
 ونعلو الى ٤ اقدام بل اكثر . والاوراق متعاقبة كبيرة بيضاوية حادة ضيقة
 القاعدة عديمة الذنب زغبية لزجة قليلاً في وجهيها يتصاعد منها كبقية
 اجزاء النبات رائحة مخدرة كريهة جداً . وطول تلك الاوراق قدم بل
 اكثر وعرضها من ٣ قرار يبط الى ٤ والازهار كبيرة وردية بهيئة باقة
 في اطراف الفروع . والكاس انبوي منتفخ خماسي الشقوق واقسامه حادة
 القمة . والتويج قمعي الشكل زغبى من الخارج وانبوبته اسطوانية اطول
 من الكأس بمرتين ومتسعة من قمتها التي هي كانهانجية وذات اقسام
 قليلة التعمق عريضة حادة . والذكوره بطول الانبوبة من عند نحو
 وسط ارتفاعها والاعصاب مخرازية زغبية في جزئها السفلي . والخشبات
 بيضاوية محفوفة الزاوية ثنائية الشفق ذوات مسكنين وتنفتح بشق مستطيل .
 وعضواناث مركب من مبيض بيضاوي حاد مقطوع من قاعدته
 وموضوع على قرص سفلي مصفر يتميز بلونه عن الجزء السفلي للمبيض .

حملة من ورچيني الى انكليتره قبل ان يدخله (ينقوت) الى فرانس . وقبل ذلك بمائة سنة ذكره (عابد) من (عباد) الاندلسيين يسمى (لمنبان) بل ذكر (موري) انه كان معروفاً بالاوروپا قبل ذلك . ولكن من طريق المشرقيين لانه ظن انه ينبت طبيعة بفارس . وفي الحقيقة ذكر (شردان) في رحلته لبلاد الفرس سنة ١٦٦٠ ان التبغ طبيعي في بلاد فارس منذ اربعمائة سنة بل زعم (ليبول) ان التبغ الصغير اي التبغ البري طبيعي بالاوروپا فقبل كشف الاميركة كان موجوداً في اقليم اردن لكن هذا غير مقبول عند الطبيعيين

المطلب الثاني

في التبغ وانواعه

اشتهر في بلادنا الدخان والتبن ومن انواعه التبناك . والتبغ يسمى بالافرنجية تباك ونيقوسيان وهو اصله من الاميركة واستنبت الان بالاسيا ومعظم الاوروپا . واعظم انواعه الان ما يكون بالشام واستنبت بمصر كثيراً الا انه ادنى رتبة من التبغ الشامي . وجمسه نيقوسيانا خماسي الذكور احادي الاناث من الفصيلة الباذنجانية . وانواعه كثيرة وهي نباتات حشيشية سنوية اوراقها كاملة وازهارها على هيئة عناقيد او باقات ومعظمها زغبي لزج . واشهرها نيقوسيانا تباكوم . ومن المعلوم ان التبغ الرطب مسم كريبه الرائحة حريف الطعم غير مقبول فمن العجب كيف صار استعماله الان عموماً وحصل منه لارباب الحكم مدخول عظيم الاعتبار

(انواعه) فمنها النوع الشهير الكثير الاستعمال وهو نيقوسيانا تباكوم ومنها التبغ البري او الوحشي (نيقوسيانا روستيكا) ينبت كالذئب قبله بالمكسيك ومنها التبغ الباقي نسبة لباقه الزهر (نيقوسيانا نيقولانا) ينبت بالبيرو ومنها التبغ الدبق (نيقوسيانا جلوتينوزا) ينبت بالبيرو ايضاً ومنها

ذا خواص دوائية . واما استعمال مسحوقه نشوقاً اي ادخاله في الخياشيم فلم
 ينتشر الا بعد حمله للاوربا بزمن مّا . وكانوا يعتبرون ذلك الاستعمال
 بدعة خطيرة وكان (فجاس الاول) ملك انكلتيرة في سنة ١٦٠٤ و (اوربين
 الثامن) احد البابايات روساء ديانة المسيحيين مننصبين لمضادة من يتعاطى
 التبغ باي كيفية كانت . ومشى على هذا المنع معظم ملوك اوروبا بل
 و (الفرس) و (الترك) وتجهد تجار الاوروبيين في ادخاله عندهم وهم يبالغون
 في الزجر حتى هددوا بقطع (انف) من يتعاطاه بل (بقتله) وهذا كله لم
 ينفر التجار عن ادخاله في المتجر ولم تمتنع الاشخاص الذين ابتدا عندهم
 الاستشعار بلذته عن استعماله تدخيناً او انتشاقاً واول من لاحظ المنافع
 التي تحصل منه للملكة حاكم فرانسفا فسمح بادخاله بلاده ولكن وضع عليه
 كمركا عظيماً بحيث صار فرعاً لمدخل كبير . وكان دخوله فرانسفا في
 زمن (هنري الرابع) على يد قنصله بالبرتغال المسمى (نيقون) وذلك هو
 منشأ تسميته عندهم (نيقوسيان) فعند عود هذا القنصل لفرانسفا حمل
 معه (نشوقه) للملكة (مارية) ومن ذلك سمي بحشيشة الملكة ومسحوقه
 بنشوق الملكة حتى كان مسمى بذلك في زمن (لويس) الرابع عشر ومن
 ذلك ايضاً نشأت تسميته بحشيشة القنصل غير انه في ذلك الزمن لم يكن
 استعماله منتشرًا . ولما سوح بدخوله فرانسفا انتشر استعماله سريعاً ورأى
 باقي ملوك اوروبا النفع الذي يمكن تحصيله منه فسمحوا ايضاً في ادخاله
 عندهم فمكث زمناً طويلاً معدوداً من الفروع المهمة في المتجربين الاميركة
 الجنوبية والاوروبا . ولكن اجتهد الاوروبيون حالاً في استنباطه بالاماكن
 التي تناسبه فانتشر استنباطه في جميع الاقاليم وصار موجوداً ايضاً في غير
 الاوروبا وعرفوا جيداً كيفية مراعاة استنباطه وتحضيره للاستعمال . فالماظنون
 عموماً ان التبغ لم يعرف بالاوروبا الا سنة ١٥٦٠ حيث نشر ذكره
 الاندلسيون والبرتغال . ولكن القبطان البحر الانكليزي المسمى (دراك)

وهناك أشخاص تحسن حالتهم اذا اكلوا الشكولا الجافة . ويستعمل هذا المركب ايضاً على هيئة قراقيش او ملبسات او فطائر او نحو ذلك ضدًا للسعال وجفاف الحلق وعسر قلع النخامات وشبه ذلك . وكذا تستعمل باشكال اخر كالفشطة والجليد والسوائل الروحية والتوابل . وصنع بعضهم شكولا دوائية فاوصلوا بها في نبيذ مادير لتصير اكثر نقوية . وذكروا ان منهم من يخلطها بالعرق . وبعض الدجالين ادخل السليمان في صناعتها لتكون شفاء للداء الزهري . ويصنعونها ايضاً مع الحزاز الازلندي او العنبر او المسك او الزباد او القرنفل او غير ذلك لتصير صدرية او مقوية للباه او منبهة او غير ذلك . وغلاف البزور الذي يفصله التحييص عنها استعمله بعض الناس مطبوخاً مضاداً للسعال ومقوياً للمعدة وغير ذلك فيعمل منه مشروب اذا حلي بالسكر كان مقبولاً

الفصل السادس

في تاريخ التبغ وانواعه وصفاته وتحضير اوراقه وتحليله والتبغين واستعماله المدني والتدخين والسعوط والمضغ والتدخين والاطباء ونتائج التبغ واستعماله الدوائي

المطلب الاول

في تاريخ التبغ

لما دخل الاندلسيون الاميركة اول مرة وجدوا التبغ حول المدينة المسماة نياجوا بالجميم كما هو في كتب الجغرافيين لا بالكاف وهي احدى جزائر انتيلة فسموه باسم تلك المدينة ومنه اخذ الالفنج اسم تباك . وقبائلنا يسمونه التبغ واخبر الثقات ان اسمه في بلاد السودان كذلك . واسمه عند اهل مدينة بيتون فادخال التبغ في الاوروا مورخ تقريباً بزمان انكشاف الاميركة ولكن حصل فيه جملة عوائق ولم يكن في الابتداء معتبراً الا نباتاً

المقطعة للاخلاط بمقدار يسير كالعنصل والقرمز والايكاكوانا ونحو ذلك
 ويعمل منها مربات ولعوقات ونحو ذلك مع السكر والصمغ والشرابات
 وغيرها وكثيراً ما يضر لها مقدار ثمنها من مسحوق جذور الخطمية ويصنع
 ذلك اقراصاً او حبوباً بان يوضع معها السكر مع جوهر لزوج والاقراص
 التي توجد منها في بيوت الادوية يحتوي كل قرص منها على قحنتين من
 هذه الزبدة . ويصنع منها ايضاً مراهم وأطلية مرخية توضع على الازرار
 التي تظهر بالوجه وعلى شقوق الشفتين وحلقة المراضع والشرح وسلوخ البواسير
 وتكون حينئذ هي الاجود استعمالاً كما قالوا وكثيراً ما يصنع منها فتائل
 لمقاومة امسك البطن ولا سيما الامسك الناشئ من القحولة التقلصية في
 الشرج او في عنق الرحم عند الولادة واستعملها بلنش لتحضير لمرهم الزئبقي

المطلب السابع

في استعمال الشكولا

الشكولا كثيرة الاستعمال تستعمل في اقاليم كثيرة من الاوروا
 كغذاء ويعملون منها مستحضرات كثيرة ويستعملونها قليلة السكر بل
 ياخذونها من الاميركيين من غير سكر ويغلونها جملة ساعات على نار
 هادية او فحم حار . وهي لهم بالاكثير مشروب لا غذاء ولذلك لا تقطع الحمية
 فاذا حضرت بالماء كانت سهلة الهضم وقد تمزج باللبن والزبد وبمشعلب
 اللوز وبغير ذلك مع الاحتراس على ترغيتها في آنية مخصوصة قبل استعمالها
 وبعضهم يضيف لها صفرة البيض ويستعملها كثير من ارقاء الناس
 العصبيين الضعاف القليلي الشهية فتشبعهم جيداً . وتعطى الشكولا مع اليباجو
 والسجلب لضعاف الصدور وللخاف ونحوهم فهي لهم دواء مقوّر مقبول جداً
 ينال منه نتيجة حميدة لهم ويحصل منها سمن واعادة للقوى وغير ذلك بدون
 ان نمحدث تسخيناً او اضطراباً كالقهوة . ويقال انها معرقة ومفتحة .

و ١٥ كرام من مسحوق السحلب فتلين الشكولا في هاون مسخن و يمزج بها مسحوق السحلب ثم توضع في قالب بالكيفية الاعيادية
وتحضر بتلك الكيفية الشكولا بالارفروت وبالتيبوكا وغير ذلك
من انواع الادقة. وبالجمل فالشكولا غذاء جيد خال من الضرر سهل الهضم
(الشكولا الجوز الهندي) يسحق الجوز الهندي حتى يصير كالطين ثم
تضاف اليه طيوب وافاوية للرائحة والطعم والفرانساويون يضيفون اليه
مسكاً وغيرهم سكرًا. وقد تغش الشكولا بان يضاف اليها طحين حنطة
وطحين ارز ونشا و اراروط وعسل ودبس ودهن ومواد معدنية ملونة سامة
وغير ذلك من ثقل الوزن ورخيص الثمن ويضاف كل ذلك الى
الشكولا وهي مرتخية القوام ثم توضع في قوالب وتصنع اقراصاً وتباع

المطلب السادس

في استعمال زبدة الكاكاو الطبي

هذه الزبدة لها تاثير مرخ واضح ولذلك تستعمل اذا اريد امتداد
المنسوجات الحية او تلطيف نهيج او تعديل جفاف مرضي او نحو ذلك
فتستعمل مع النفع في التهابات الطرق الهضمية والهوائية والبولية ولذلك
اشتهر كونها ملطفة كباقى الادهان وانها صدرية ومندبة ومسهلة للنفث
وغير ذلك فتستعمل بالاكثير في السعال اليابس والنزلات والالتهابات
الشعبية والرئوية في الاسهالات والدوسنطاريات واحتراق البول ونحو
ذلك. ومدحها بعض المشاهير في اوجاع المعدة غير ان ذلك مبهم فان
هناك آفات كثيرة يمكن ان تضرر الاوجاع في القسم المعدي ولا يمكن
مقاومتها بالزبدة. وجربوها ايضاً في تلطيف الوخزات والاحتراقات
التي نتعب المصابين بسرطانات المعدة وتكرر فيهم. وتعطي في جميع
هذه الاحوال حبوباً اي بلوعات ومعجوناً مجتمعة في الغالب مع الجواهر

المطلب الخامس

في انواع الشكولا ونراكيبها

(شكولا الصحة) تصنع باخذ ستة كيلو كرامات من كاكاو كراك ومثلها من كاكاو مرجنان و ١٠ كيلو كرام من السكر المسحوق سحقاً خشناً و ٦٠ كراماً من مسحوق القرفة فيدق لوز الكاكاو ويحص (راجع المطلب الثاني) كما قلنا ثم يحول الى مسحوق غليظ بواسطة طاحون بعد فصل غلافه والنطف والاجزاء المتغيرة باليد ثم يدق مسحوق الكاكاو في هاون من حديد سخن قبل ذلك على الفحم حتى يصير ذلك اللوز عجينة رخوة فيضاف لها مثل اربعة اخماسها سكرًا ويداوم على السحق حتى يكون الخلط مستويًا فحينئذ تعرض العجينة جزءًا فجزءًا للحجر السحق الذي سخن ايضا ثم توضع في هاون من حديد مسخن وتمزج بالباقي من السكر المسحوق ومسحوق القرفة ويعاد الكل للحجر ونقسم الكتلة الى اجزاء كل جزء ١٢٥ كراماً او ٢٥٠ كراماً وتصب كل قطعة في قالب من تنك وتترك لحظات في محل حار لا جل سيولة العجينة ثم يطبع في القوالب وثبات فجائية فاذا صار سطح الشكولا امس تترك لتبرد ثم تخرج من القوالب ويلف كل قرص او مربع بورقة من القصد بر (الشكولا بالوانيلا) تحضر كالشكولا البسيطة وانما يضاف لكل ٥٠٠ كرام من العجينة كرامان من الوانيلا التي سحقت مع جزء من السكر وحفظت كذلك

(الشكولا بالحزاز الازلندي) تصنع باخذ ١٠٠٠ كرام من كاكاو كراك ومثلها من كاكاو الجزائر و ١٨٢٠ كراماً من مسحوق السكر و ٧٠٠ كرام من جليدية الحزاز الازلندي وتحضر كما قلنا في الشكولا البسيطة بادخال الجليدية الجافة للحزاز مع السكر (الشكولا بالسحلب) تصنع باخذ ٥٠٠ كرام من الشكولا البسيطة

المائة اقوى فعلاً وذلك لعدم النقص الذي يحصل فيها لقلة الراسب الذي ذكرناه سيما اذا اريد تذويب الخلاصة المائية فانه يتحصل منها جرعة شفافة بخلاف الخلاصة الكحولية فان ما يتكون فيها من الراسب يعكر الجرعة (مرهم التحسين) يصنع باخذ جزءاً من كل من الشمع الابيض ودهن اللوز الحلو وزبدة الكاكاو وتمرهم ذلك حسب الصناعة . وهو مرهم ملطف جداً يناسب في شقوق حلمة الثدي ونحوها

المطلب الرابع

في الشكولا

اكثر ما يستعمل بزور اللوز الاميركي اي الكاكاو وهو ان يحضر منها الشكولا وهي تدخل في الاغذية وتستعمل الآن كثيراً واسمها ماخوذ من اسم شراب مكسيكي اي معروف في بلاد المكسيك بالاميركة يكون هذا اللوز قاعدة له . وتصنع على هيئة اسطوانات وقطع مستديرة ومفرطحة ومتشكلة باشكال مختلفة وقد تعمل منها ملابسات واقراص ونحو ذلك ويضاف لها العطريات كالقرفة والوانيليا اي خرنوب الاميركة وغير ذلك اذا اريد والعطريات التي تضاف عليها تسهل هضمها ويبعد كونها تؤذي الهضم اذا كان مقدارها مناسباً كجزء من خمسين جزء كما ترى ذلك العامة التي تسميها شكولا الصحة لمن كان سليماً ويضاف ايضاً للشكولا بعض ادقة مثل الساجو والسحلب ونحوها لتصير اكثر تغذية واسهل هضماً وانسب للمعدة . وقد تغش بالنشا ودقيق الحنطة والارز والعدس والفول ونحو ذلك ليقبل ثمنها . ويستخرج الغشاشون الزبدة من البزور قبل ان يصنعوها شكولا ويضعون الزيت او نحوه بدلها والدقيق يصير مطبوخها اثخن ويظن من رآه انه احسن ولمثل ذلك يوضع عليها السكر الخام بدل السكر النقي

انتهاء مرض السعال وفي النزلة المزمنة المعروفة بالسعلة الخشنة المتسبب عنها عسر التنخم فيقشط الزبد و يعالج بالسكر ثم يمزج الكل بالشرابات ويستعمل هذا الدواء بالملاعق الصغيرة فيكون دواء صدرياً ينجح في الا التهابات الشعبية الحادة

(فتائل زبدة الكاكاو) تصنع بان تذاب الزبدة على حرارة لطيفة وتصب في قراطيس صغيرة من الورق فتبرد فيها حافظة لشكلها المخروطي. وقد تمزج الزبدة في الفتائل بادوية فعالة كالافيون وخلاصة الرتانيا ومرهم الكوباو خلاصة الرتانيا تصنع باخذ ٥٠٠ كرام من جذور الرتانيا وكمية كافية من الكحول الذي في ٢٢ درجة وكيفية التجهيز ان تسحق الجذور ثم تعالج بالكحول بطريقة التدويب بالتحويل ومتى خرج السائل غير مشحون توقف العملية ويؤخذ السائل الخارج و يصعد فوق حمام ماريه بعد اخذ ما زاد من الكحول بالتقطير ومتى تجهزت الخلاصة بحسب الصناعة تؤخذ وتحفظ

(تنبيه) تجهيز هذه الخلاصة بهذه الكيفية هو ما ذكر في القانون الاقر باذيني لكن الخلاصة المجهزة بها كما نحتوي على مادة قابضة تحتوي على مقدار عظيم من مادة غير قابلة للاذابة توجد في الرتانيا. ولذلك كان استعمال الخلاصة المائية احسن من استعمال الكحولية. خلاصة الرتانيا المائية تصنع باخذ ٥٠٠ كرام من جذور الرتانيا المسحوقة وكمية كافية من الماء القراح المغلي وكيفية تجهيزها ان يجهز اولاً منقوع بطريقة التدويب بالتحويل ومتى خرج السائل غير متحمل بالاصول الفعالة يؤخذ و يصعد على الحرارة حتى يذوب نصفه ثم تتمم الخلاصة فوق حمام ماريه. وقد امتحن (سوييران) الخلاصتين فوجد انه يرسب في الكحولية من كل مئة جزء اربعون جزءاً من المادة الغير قابلة للاذابة المذكورة وان الراسب في المائية لم يزد عن عشرة اجزاء في كل مئة جزء فينتج من ذلك انه لو استعمل من الخلاصتين مقادير متساوية كانت

المطلب الثالث

في مركبات زبدة الكاكاو

(المحبوب) تصنع حبوب زبدة الكاكاو باخذ ثمانية اجزاء من الزبدة
وجزاء واحد من الخطمية ويعمل ذلك حبوباً كل حبة ٢٠ سنتي كرام
والمقدار منها الى ١٢ حبة

(الاقراص) تصنع اقراص زبدة الكاكاو باخذ ١٢ كراماً من الزبدة
و٨٨ كراماً من السكر وكرام ونصف من الكثير و١٢ كراماً من ماء الورد
تمسك الزبدة بالسكر ثم تعمل اقراصاً بواسطة لعاب الكثير كل قرص
كرام واحد

(كاكاو الهنديين) يصنع باخذ ٢٥ جزءاً من الكاكاو المحمص المقشر
و٧٢ جزءاً من السكر و٢ اجزاء القرفة ويضاف لكل كيلو كرام من المسحوق ٨
كرامات من الوانيل و ٦٠ سنتي كراماً من العنبر و ٢٠ سنتي كراماً من
المسك فيدق الكاكاو على البارد ويضاف له الوانيل المقطعة المدقوقة مع
قليل من السكر ثم يضاف لذلك على التوالي مع سحق العطريات وباقي
السكر ثم ينخل بمنخل من حرير

(الزبدة الصدرية لطرشان) تصنع باخذ ٢٢ كراماً من زبدة
الكاكاو و ١٦ كراماً من السكر و ٢٢ كراماً من كل من كزبرة البير و شراب
بلسم الطولو شراب بلسم الطولو . يصنع باخذ جزء وربع الجزء من بلسم
الطولو و ٢٢ جزءاً من السكر الابيض و ٢٠ جزءاً من الماء اغل البلسم نصف
ساعة و اضف ماء من وقت الى وقت حسب اللزوم بحيث اذا برد المحلول
يبقى ٦ اثم شرح و اضف السكر وذوب . يستعمل في البر و نحيثس المزمّن للتنبيه
(تنبيه) ان بلسم الطولو هو دواء مركب من مادة راتنجية و زيت طيار
و حمض جاويك . والمعروف من خواصه انه منبه لاجزاء التنفس عند

تقشر بان تهرس على غربال معدني واسع العيون لينفصل منها ذلك الغلاف
وتنفصل ايضاً بعض اجزاء النطف ثم تطحن او تدق في هاون مسخن حتى
تصير ناعمة ثم يوضع عليها قدر عشر اللوز المستعمل من الماء المغلي حتى
تصير عجينة فتوضع في خرق من كتان وتعرض للعصر بين صحيفتين من
حديد مسختين جداً على ماء مغلي . ويجنى الجسم الشحمي الذي ينفصل منها
فهو الزبدة (وهناك طريقة اخرى لاستخراجها) وهي ان توضع البزور
المسحوقة في الماء المغلي وبحرك المخلوط فيذوب الدهن اي الزبدة ويعلى
على سطح السائل المائي فيؤخذ ويوضع بعد التبريد في قناني مسدودة
بسدادات من جنسها فيكون قوامها كالشحم ولونها اصفر مبيضاً . واذا عنقت
ايضت وتترنخ ببطء ورائحتها وطعمها كالبزور المحمص . وتنقى هذه الزبدة
بان تحفظ ذائبة زمناً ما على حرارة حمام ماريه فينفصل منها العكار بالتبريد
ثم تعرض للهواء موضوعة على ورقة غير منشاة لينفصل منها الماء ثم تذاب
من جديد وترشح في اقناع مسخنة بالبخار . وذكر (هنري) و (جيبور) انها اذا
وضعت في قناني طيبة تجمدت فيها وبذلك تحفظ من مماسة الهواء وتمكث
زمناً طويلاً بدون تغير . وتلك الزبدة تذوب كلها في الاثير . وبزور
الجزائر التي هي ارفع ثمناً من البزور المسماة كراك تجهز دهناً اكثر واحسن
صفة فتعطي من الدهن نحو اربعة اعشار وزنها ويكثر في هذه الزبدة
الاستيارين

وتغش في المتجر بالشحم ونخاع العجول ودهن اللوز المحلوق والشمع ونحو
ذلك واكثر ما تغش به هو الاول ويعرف بالتزنج السريع لها وعدم
استواء مكسرها وكونها غير مقبولة الطعم وبازابنها في الاثير وغير ذلك

يختار من البزور ما هو جديد نقي ثقيل غير متسوس من الظاهر ولا من
الباطن. وتتنوع تلك البزور الى اصناف كثيرة تميز باسماء مختلفة وتنوعها
ناشئ من تاثير الانبات والاماكن النابت فيها الشجر فمن ذلك البزور في
كبر الحجم وكثرة الزيتية. ويظهر ايضاً ان اختلاف انواع الشجرة دخل
في ذلك. وذكر (اوبليت) بعض تلك الانواع وسماها باسماء مختلفة.
والانواع المعروفة الآن بالمتجرهي. اولاً. النوع المسمى كراك واخذ اسمه من
اسم محل يقال له كركاش ولوزه وشخ اللون ولكنه احسن لعمل الشكولا
الجيدة ويقرب منه ما يسمى كاكاو طرينتيه وهو من الثمار التي تدفن في
الارض. وثانياً. النوع المسمى مرجنان ويسمى ايضاً كاكاو باره والبريزيل
وهو كثير الاستعمال وثمره على النصف مما قبله ويقرب منه ما يسمى كاكاو
جيوكيل وثالثاً. كاكاو الجزائر ويسمى كاكاو سند منج ومرتنيك وجودلوب
وغير ذلك وهو اقل اعتباراً وثناً من السابق وتعمل منه الشكولا
العامة الرخيصة الثمن. ورابعاً. كاكاو كيان ولوزه صغير يختلف جداً عن
بقية الاصناف الاخر وطعمه مدخن بحيث صار بذلك غير مرغوب فيه
ويقرب للعقل انه ات من النبات المسمى باللسان النباتي طيوروما
جياننس اي الجياني نسبة لحيان. وخامساً. كاكاو مكيبو نسبة للمحل الاتي
منه. وهناك ايضاً اصناف اخر مثل كاكاو بريش وسورنام وغير ذلك
واكثر ما يحضر من هذه البزور شيئان زبدة الكاكاو والشكولا

المطلب الثاني

في زبدة الكاكاو (زبدة اللوز الاميركي او الهندي)

يستخرج من انواع هذا اللوز زيت ثابت تخين يشهد بحرارة الجو وهو
المسمى بزبدة اللوز الهندي وزبدة الكاكاو. ولاجل انالته تحص البزور
بلطف بحيث يصير غلافها سهل التفتت فبذلك تظهر الرائحة الخاصة بها ثم

فأخذ الاوريسيون نصف اسمه فقط وقالوا كاكاو ويسى ايضاً بالافرنجية
 كاكوپيرو وهو ينبت بالاماكن الرطبة من المكسيك وجيان والجزائر
 القريبة منهما واستنبت بجزائر انثيلة واماكن اخر كثيرة من الاميركة وسيا
 شواطئ نهر الامزون والسفح الشرقي للاند

والثمر يكون شكله بعد ٤ اشهر كالخيار اي بيضاوي مستطيل واحياناً
 يكون حلبي القمة وقد ينتهي كل من طرفيه بنقطة حادة ويكون معلقاً بعنق
 قصير خشبي . وفي هذا الثمر ١٠ حوز مستطيلة وسطحه غير مستوي
 خشن وهو اخضر او اصفر او احمر على حسب الاصناف . والغلاف الظاهر
 للثمر ثخين متين لا ينفخ وتجويفه الباطن بسيط بعد زوال الحواجز الموجودة
 فيه بحيث توجد البزور متراكمة في مركز الثمر وعددها من ٢٥ الى ٣٠
 وشكلها بيضاوي وهي محاطة في الثمر بلب مائي حمضي ومركبة من غشاء
 محمل قشري يصير فيها بعد خشبياً ويغطي جنيناً كبيراً مقطعة فلقناه
 الى جملة فصوص متثنية بدون انتظام

وهذه البزور هي المستعملة في الطب وتنال من الثمار فتدفن تلك
 الثمار في الارض مدة ٣٠ او اربعين يوماً حتى تكابد فيها نوع تخمر
 لتفصل البزور من الجواهر المحيط بها وتموت النطفة . وذكر (او بليت)
 انه اذا خمر الجواهر الخاص للبزور في الماء صح ان يشرب هذا الماء وان
 يستخرج منه الكحول بالتقطير ثم بعد تلك المدة يجفف اللوز وينقى قبل ان
 يستعمل او يعرض للشمس . وفي بعض الجزائر الاميركية لا يدفن الثمر
 وانما تستخرج منه حلاً البزور وتجفف في الهواء قبل ان تدخل في المنجر .
 وتلك البزور في حجم حبة اللوبيا الكبيرة ولونها وسخ محمر معتم من الظاهر
 وبنفسجي من الباطن وهي عديمة الرائحة وطعمها مر اذا كانت جافة وشكلها
 زيتوني منضغط وزاوية طرفيها منفرجة . وبزور الجزائر التي لا يدفن في
 ارضها الثمر ليست وسخة اللون وتكون دائماً حريفة الطعم . ويلزم ان

المغلي وإذا قطر ثمانية اجزاء من الكحول الذي كثافته ٢١ من مقياس
(كرتير) مع جزء من شاي استخولج ينل من ذلك كحولات الشاي الذي
اذا مزج اجزاء متساوية منه ومن السكر حصل من ذلك سائل الشاي
المقبول جداً . ويصنع ايضاً شراب الشاي وروح الشاي للمسافرين
ويحضر منه سوائل روحية للموائد مقبولة

المطلب الثاني عشر

في استعمال الشائين

قال الدكتور جورج پوست الشائين منه للاعصاب يحدث قلقاً
وخفقان القلب واعراضاً اخر عصبية ويوقف استجابة الانسجة ويقاوم فعل
المنومات ويخفف نوب الربو الاعنقالي والشهقة وبعض الامراض المتقطعة
والجرعة منه ٠.٥ كرام يحقن به تحت الجلد او يعطى من الباطن وقال
الدكتور يوحنا ورتبات المادة الفاعلة في الشاي الشائين المركبة مع الحامض
التنيك وهي تختلف في الكمية بحسب نوع الشاي . واما عملها في الجسد فكلما
يختلف عن عمل القهوة

الفصل السادس

في الكاكاو وزبدته ومركبات زبدته والشكولا وانواعها واستعمال زبدته

الكاكاو والشكولا

المطلب الاول

في الكاكاو (اللوز الاميركي)

هذا اللوز يستخرج منه دهن متجمد ابيض مصفر عذب الطعم يسمى
زبدته الكاكاو او زبدته اللوز الاميركي الذي يؤخذ من نبات يسمى
بلسان بلاده كاكاو ونحن نسميه بالعربية شجر الكاكاو او شجر اللوز
الاميركي وفي الحقيقة يسمى هذا الشجر عند اهالي المكسيك كاكاو وكويل

الدورة ويزيد في حرارة الجسم ويسبب سهراً وحركات تشنجية في
الاطراف ونوع سكر ونحو ذلك فهو منه لا ينبغي الافراط فيه ويكون مناسباً
للسمان واللينفا وبين والكسالى الثقيلة ابدانهم والمقلين من استعمال الرياضة
مع الاكثار من استعمال المأكلة الدسمة والدهنية واللزجة ويكون مؤذياً
للموصوفين بعكس ذلك وبالا مزجة المخالفة لذلك سيما اذا اكثروا من
استعماله او استعملوا منقوعه الكثير التحمل ومن المشاهد في الصين ان
المكثرين من الشاي يكونون نحفاء ضعفاء والوانهم رصاصية واسنانهم
مسودة ويقعون في ديايطس ونحوه . وزعم (سميت) ان الافراط من
الشاي ينهي حالة بانلاف حساسية الاعصاب ونسب بعضهم اخطاره
لكثرة الماء الحار في منقوعاته لانها تتعب المعدة وغير ذلك وناقض هذا
(كولان) وراى نسبة ذلك المورق نفسه لا لكثرة الماء انتهى ميره وقال في
الذيل انهموا استعماله اي الافراط منه بانه يسبب العقم ونظن ان ذلك
ضعيف الاساس لانه يستعمل بكثرة في الصين وهولنده وانكثيره وغير
ذلك مع انهم لا يزالون اخذين في كثرة العدد على الدوام بل بعضهم ذكر
خلاف ذلك اي انه يكثر التناسل وان ما يحصل بكثرة استعمال مشروبه
من استرخاء المنسوجات يسهل الولادة بل زعم (دنكان) وغيره انه بحرض
الاسقاط ونسبوا ايضاً لافراط استعماله رخاوة صفات الصينيين وقلة
تشجيم وانشقاع الوانهم وترهل لحومهم . (المقدار وكيفية الاستعمال) العادة
ان يكون المقدار درهماً لكل ٥٠٠ كرام من الماء المغلي فيلقى عليه الماء
الاول ويترك بعض لحظات ليزول منه الغبار الذي عليه وحموضته وباقي
حرافته وغير ذلك . و يصح ان يوضع عليه ثانياً نصف وزن ذلك الماء من
ماء جديد اذا كان النقع الاول لم يطل زمانه والعادة ان يضاف على
منقوع الشاي لبن اذا استعمل كغذاء في الصباح وحياناً على شاي المساء
والمقدار منه عند (بوشرده) من كرامين الى ١٠ لاجل ٥٠٠ كرام من الماء

ضعيفة لكن اقله ان يضاف لها حرارة ماء المنقوع وسيما اذا شرب منه كثير.
 واستعمل ذلك المنقوع في ابتداء بعض آفات جلدية وفي الوجع الروماتزمي
 المزمن ولوجود خاصة القبض في الشاي اعنبره كثير من المؤلفين دواء قابضاً
 فامروا به في الفيضانات الريحية والدوسنطاريا ونحو ذلك. وكذا امروا
 بطبوخه علاجاً للتسمم بالزرنيخ كما يعطى في ذلك الكينا والعنص واعنبروه
 ايضاً مضاداً للتشنج. ومن المؤكد يقيناً ان له تأثيراً واضحاً على الاعصاب
 لانه ينهها حتى يسبب اضطراباً وسهراً ونحو ذلك ولكن اذا كانت الافات
 العصبية التي اعطي فيها ناتجة من تنبه فيها فانه لا يكون نافعاً لها. وانما
 يكون مضراً فلا ينبغي اعطاؤه الا في الافات الناشئة عن ضعف تلك
 الاعصاب وخمودها. وشاهد شفاء وجع الفواد به واعنبروه اهلاً لمنع تكون
 الحصى ولا ذابنها اذا كانت متكونة ولذا اكد الطبيب (تشرين) انه لم يشاهد
 اصلاً حصى مثانية في اليابونيا وذكر (كسفير) انه لم يشاهد حصى ولا
 نقرساً في المكثرين من شرب الشاي ولكن يشاهد عكس ذلك في
 الاوروپا اي ان المصابين بذلك هناك كثيرون فهذا راي غير مختار
 واعتبروه ايضاً دواء جيداً للضعف (البصر) والوجع (العصي) في العين
 ولتعلم ان الصينيين يعتبرون له خواص اخرفيرون انه دواء عام قلبي
 للغاية مقوي للمعدة والقلب مثير للحرارة مزيل لاجاع الراس مانع للسدر
 والدوار مبرئ للاستسقاء والاستهواء والنزلة وامراض (الكبد) (والطحال)
 و (القولنج) وبصير الجسم قوياً وغير ذلك ولكن الوثوق بهذا قليل وذكر
 (ميره) في الذيل ان (لوريت) اعطاه مع النجاح لقطع الاسهال المزمن
 من المجانين بمارستانهم حيث هلك منهم كثيرون بهذا الداء وهنا يلزم ان
 لا يستعمل الا المنقوع القوي كما في معظم الاحوال التي يضطر فيها للممارسة
 خواصه المقوية والقابضة ثم مع المبالغة في خواصه ومنافعه الحقيقية ذكروا
 له اخطاراً واضحة. فاذا استعمل بمقدار كبير فانه يؤثر على الاعصاب ويثير

واما مقدار ما يستعمل منه في البلاد فذكروا انه يستعمل منه كل يوم الف رطل (٥٠٠٠٠٠ كرام) تقريباً بانكليتره ومثلها بالبلاد المنضمة من الاميركا وكذا بالروسيا وهولندة وفرنسا بدون ان يعرف ما يستعمل منه بالصين وباقي الآسيا نعم قدروا ما يستعمل منه بالصين شرباً فبلغ ١٤٦ مليوناً من الارطال (٤٢٢٠٠٠٠٠٠٠٠٠ كرام) وقال (بوشرده) قوبلت بمقادير الشاي المستعمل شرباً بانكليتره وهولندة وفرنسا فوجد على مقتضى القوائم المحضرة سنة ١٨٤٠ عيسوية انه حمل لانكليترا ١٤ مليون كيلو جراماً من الشاي وللبلاد المنضمة ٩ ملايين وهولندة ٤٩٨، ٤٥٠ كيلو جراماً واما فرنسا فلم ياتها الا ٤٩٨، ١٢٤ كيلو جراماً وفي الحقيقة لم يزل هذا الاستعمال اخذاً في الزيادة بفرنسا اخذاً سريعاً لانه في سنة ١٨٤٢ وصل المقدار الى ١٨٠، ٢٢١ كيلو جراماً. واما استعماله بهذه السنين الاخيرة قد تضاعف كثيراً في بلاد اوروپا وغيرها. والصينيون يضيفون احياناً للشاي رملاً حديدياً ليزيد وزنه وقد يتشوه الشاي بتشوهات معيبة وقد توجد فيه اوراق غريبة عنه من بلاده او من بلاد اجنبية عنها كاوراق التوت الشائي (فراز بيرانيثويد) واوراق من ارطيسيا

المطلب الحادي عشر

في استعمال الشاي الطبي

لا يعطى منقوع الشاي الا لتسهيل الهضم فيلنجا اليه لادنى تذكر في تلك الوظيفة واستعماله في تلك الحالة عامي عند العامة في المنازل وفي سوء الهضم تشعب المرضى من الشاي الخفيف ويوتر ماء المنقوع ايضاً كتأثير الاوراق عند الصينيين ويحصل منه في التلبكات الغذائية التي في المجموع المعوي منافع جلية بتخليصه الاحشاء بسبب فعله المنبه من زيادة التحمل الغذائي ويعطى الشاي ايضاً كدواء معرق وتلك خاصة فيه وان كانت

في الاوروپا نحو وسط القرن السابع عشر العيسوي حيث ، او استعمال
الصينيين له فاخذوا لهم المرمية واستعوضوها بالشاي حيث انها مشهورة
عند القدماء بخواصها الدوائية . واول من تكلم على الشاي من المؤلفين
(طليوس) ثم شجنت المؤلفات بذكره واخذ استعماله في الانتشار شيئاً فشيئاً
فاولاً بهولنده وانكليتره وشمال الاوروپا ثم فرانساً ثم باقي العالم القديم حتى
صار الآن كثير الاستعمال كمشروب غذائي او دوائي مرغوب عند الناس
يستعمل في المجامع وغيرها ويكثر استعماله عند المنعمين المتلذذين بالسعة
وسميا في البلاد الباردة التي يكثر فيها الغيم والرطوبة . واوراق الشاي
المجددة حريفة مرة والتخضير الذي يفعل فيها ببلاد الصين يزيل جزءاً
من صفاتها المذكورة ومع ذلك منقوعها الغير المحلى شديد القبض غالباً
كره للشرب لا مقبول مع ان الصينيين يستعملونه هكذا بل بعض
الانكليزيين كذلك . وما يتعجب منه ان اليابانيين يستعملون مسحوقه
ويزدردونه بالماء الحار ولا ينكران منقوعه الخفيف المحلى وسما المخلوط
بقليل من اللبن او الزبد مشروب مقبول . واعتبروه مهضماً للغاية مقوياً
للمعدة منبهاً يتوجه تأثيره بلطف الى الجلد وغير ذلك . قال السرر سدن بنت
ان الشاي لا يسهل الهضم ولا يحسن شربه مع الماكل اللحمية بل مع
الخبز والاطعمة النشائية . ولا يحسن شربه الا بعد الطعام بساعتين او
اكثر او عند ما تكون المعدة فارغة انتهى . ويكون بالاكثير نافعا في بعض
احوال من الصحة وبعض امزجة ويوضع في بلاد الصين على الماء الاعتيادي
لما اشتهر ان الشاي منق له ويفعل مثل ذلك في الهند والاميركا الجنوبية
فيضعونه في الماء قبل تعريض هذا الماء للسفر وبذا يمكن صيرورته مقبولا
للشرب حتى المياه المالحة . والشاي المحضر تخضيراً مناسباً يسبب ثواراناً
خفيفاً في التصورات بتاثيره على المخ ويزيد في القوى الجنوبية زيادة وقتية
ويسبب راحة واطمئناناً ولكن بدرجة اقل وضوحاً مما يحدث عن القهوة .

٥٠ و ٢٠ ومن مخلوط الشاي البارودي وشاي هايسون الملوكي وشاي بيكو
 ٧٠ و ٢٠ والطريقة التي استخرج بها يلجوت التيين هي ان يضاف لمنقوع
 الشاي الحار مقدار يسير من تحت خلاص الرصاص ثم النوشادر ويغلى ذلك
 زمناً ما ثم يغسل بالماء المغلي مع الانتباه الراسب الرصاصي المنال على
 المرشح . فاذا عولج السائل المرشح بشيار من الايدروجين المكبرت اي لاجل
 تخليصه من الرصاص وفصل المقدار المفرط من الرصاص وركز على حرارة
 لطيفة السائل الذي تخلص من كبريتور الرصاص ينل بالتبريد من هذا
 السائل بلورات كثيرة من التيين القريب من النقاوة . واذا ركز ماء الام
 بالحرارة تجهز منه مقدار جديد من البلورات . فاذا عولج تيين التبلور
 الاول بالماء الحار ينل حينئذ ابراً جميلة حريرية نقية توزن بعد تجفيفها في
 الهواء الجاف . والسائل الذي كان مع التيين يخدم لتنقية بلورات التبلور
 الثاني . واذا فعل في ماء الام هذه البلورات الاخيرة نجير ينل من ذلك
 تبلور جديد . واستخرج (يلجوت) ايضاً من الشاي مادة ازوتية غذائية وهي
 القازئين اي الجبينين انتهى . وقال (سويران) الدهن الطيار للشاي اصفر
 في قوام الزبد وهو اخف من الماء ورائحته قوية بل مسكرة انتهى . واملاح
 الحديد والجلاتين وماء الكلس والاواني المعدنية لا تتوافق معه

المطلب العاشر

في استعمال الشاي المدني

استعمال الشاي مشهور سواء في الآسيا الشرقية حيث يكون منقوعه هو
 المشروب الاعتيادي هناك او في الاوروبا او الاميركا فنجبر الشاي عظيم
 الاهتمام متسع ولذلك استنبت في اماكن من الاوروبا وجربت زراعته
 في جزائر انتيلة ومرتينك ونج هناك جيداً ودخلت زراعته ايضاً في كيان
 حتى طلبت لها صينيون يباشرونها والهولنديون هم اول من أدخل الشاي

ماء ثانياً على الشاي فرديء لانه لا يكون فيه اذ ذاك عطر ولا يكون فيه
الا الخلاصة التي تؤثر قواعدها وتكدر المجموع العصبي . وهذا مثل ما
اذا بقي الماء الاول من ٨ دقائق الى ١٠ وأكثر والتحرس بان يلتقي اولاً
قليل من الماء المغلي على الشاي كانه لاجل غسله قبل ان يصب عليه ماء
النقع رديء ايضاً لان هذه الكمية اليسيرة من الماء تاخذ دائماً جزءاً من
عطر الاوراق

المطلب التاسع

في الشايين

استخرج (ادوري) من الشاي جوهرًا سماه تيئين اي شايين ثم عرف
فيما بعد انه مائل لما يسمى قافئين اي بنين وهو قاعدة القهوة وطريقته في
استخراجه ان ينقع ١٢ ١/٢ جزءاً من الشاي في مئتين جزء من الماء البارد
الذي اذيب فيه ثلاثة اجزاء من ملح الطعام وبعد ٢٤ ساعة ينجز السائل
الى الجفاف ثم يعالج الباقي في الكحول الذي ٩١ من مقياس (جيلوسال)
ثم ينجز من جديد وتذاب الخلاصة الكحولية في الماء ويهضم المحلول مع
المغنيسيا النقية ثم يرشح السائل وينجز الى درجة ما من التركيز فيرسب فيه
بلورات من التيينين فالمغنيسيا المعالجة بالكحول تساعد على ترسيب كمية
من الجسم المذكور فعلي ما قال (ادوري) يستدعي التيينين لاجل اذابته
مقدار من ٢٥ الى ٤٠ من الماء الذي في ١٠ درجات من الحرارة فهو يتبلور
في هذا السائل الى منشورات منتظمة رقيقة عديمة اللون ويزوب باي
مقدار كان في الكحول ولكن هذا المحلول يجهز بلورات غير منتظمة فاذا
سخن هذا الجوهر ماع . فاذا وصلت حرارته الى درجة ارفع تحلل تركيبة
ويترك بعد فمآ وإما المقدار من التيينين الذي ناله (سيلجوت) من (١٠٠ جزء)
من الانواع المختلفة للشاي فمن شاي هايسون ٤٠ و ٥ ومن شاي البارودي

الملتفة في جهة طولها التفافاً متلاشياً . ولاجل الاستعمال الاعتيادي يخلط غالباً ثلث من شاي سوشون مع ثلثين من شاي اخضر ومنقوعة أكثر تلوناً واقل حرافة والرابع (شاي بيكا) وهو مكون من اوراق لم يتم نموها من شاي ساوشون مغطاة بزغب . وتلك الاوراق صغيرة ملتفة ومبيضة الطرف ويندر ان لا يكون مخلوطاً بغيره والذي يكون جيد الصفة يكون في غاية اللطافة ولكن ليس جيداً لحفظ لعطريته ويستعمله الروسيون كثيراً . وقال (ريشار) هو يختلف قليلاً عن شاي سوشون ولونه وطعمه مثله ورائحته اذكي ويظهر انه مكون من اوراق اصغر سناً ومغطاة بزغب كثير ويوجد فيه كما في شاي سوشون قطع صغيرة من الاغصان الصغيرة

المطلب الثامن

في تحليل الشاي وخواصه الكيماوية

ذكر (سوبيران) على سبيل الاجمال ان الشاي يوجد فيه بالتحليل قافئين اي بنين وهو العنصر الذي في البن ودهن طيار ومادة تنينية ومادة خلاصية ومادة ملونة وحمض مخصوص وصمغ وراتنج وشمع وكلورفيل وزلال نباتي . وقال (بوشرده) وجد في الشاي بالتحليل الكيماوي راتنج يذوب في الكحول ويحتوي على رائحة الشاي المقبول جداً . والماء المغلي يتحمل كثيراً من قواعد الشاي . فاذا اريد تحمله قليلاً منها لزم ان لا يترك الشاي فيه الا زمناً يسيراً . والعادة ان لا يستعمل الشاي الا للتعطر والالتذاذ وحينئذ يلزم ان لا يترك في الماء اكثر من دقيقة واول كأس يشرب من منقوعه هو الاقل والاخف والاقل تنبيهاً . والاشخاص الذين يستطيعون الاغذية والاشربة لا يتركون استعماله بل ايضاً من اللازم ان ينقل منقوع الشاي الذي بقي فيه دقيقة او دقيقتان لانه ثاب يشرب منه حاراً فيحينئذ لا يتحمل كثيراً من القواعد المرة الحريفة القابضة وأما النخرس بوضع

بشمن غال وهو وان كانت حباته صغيرة الا ان الاوراق الاتي منها اكبر
ونشبه اوراق شاي هايسوين ولكنهم يقطعونها بالعرض قبل الالتفاف
الى ٢ قطع او ٤ وذلك هو السبب الوحيد في صغر حباته ومنقوعه يشبه
بالكلية منقوع الشاي اللؤلؤي . والسادس (شاي طيبولان) وهذا الشاي
يشبه بالكلية في الصفات الطبيعية وخواص منقوعه شاي هايسوين وانما
الفرق ان رائحته اذكي وتنتقل لمنقوعه ولذا كان اقبل استعمالاً وهو قليل
في المتجر ولا يوضع الا في علب او صناديق صغيرة والسابع (الشاي الملكي)
وهو يصنع من الازرار التي تكاد تكون غير منفحة من شجيرة الشاي وبعد
تجفيفه يكون مجروشاً وهو مخصوص بالملوك اوروساء الرجال بالصين .
ولا يشاهد منه شيء بالاوروپا

المطلب السابع

في اصناف الشاي الاسود

الاول (شاي بوى) وهو الاكثر وجوداً واستعمالاً . ويظهر انه مخلوط
من اوراق جملة اصناف وهو قليل الالتفاف ومتكسر ومملوء بغبار ويصل
للاوروپا في صناديق مكعبة من خشب ابيض . والثاني (شاي كمفو) وهو
مكون من احسن اوراق شاي بوى . وتلك الاوراق طرية كاملة متوسطة
الكبر . والثالث (شاي ساوتشاون) وهو نوع مقبول مركب من اوراق
مجنبة من الازرار الجديدة وملتفة مع غاية الانتباه . والمشاهد منه بالاوروپا
كما قال (ميره) مسمر ومائل للنفثجية ومكون من اوراق مرنة ثقيلة معطرة
ورائحتها تقرب من رائحة البطيخ . وهو مقبول عند السويديين والدانمركيين
وياتي في صناديق ملونة بنقش جميل يدل على صناعة النقش الذي يعمل
ببلادهم كذا في (ميره) وقال (ريشار) هو اسمر مسود ورائحته وطعمه
اضعف من اصناف الشاي الاخضر عموماً ومكون من الاوراق الجديدة

قيراط الى قيراطين وعرضها من ٦ خطوط الى ٩ واشتدت خضرتها .
 والسائل يكون اصفر شفافاً وطعمه مرّاً يحمر صبغة التورنسول ولا يرسب
 راسباً من نترات الباريت ولا من اوكسالات النوشادر ويتكون فيه من
 نترات الرصاص راسب مبيض ومن نترات الفضة راسب اسود او ابيض
 ثم يتحول الى اسود بتقسيم الفضة ويحول كذلك محلول الذهب ومحلول
 اول نترات الزئبق وذلك يدل على انه يوجد في هذا الشاي قاعدة لها
 شره للاوكسيجين . والثاني (شاي سنجلو) وهو اقل اعتباراً من السابق
 واوراقه كبيرة رديئة الالتفاف ولونها اخضر سنجاي مخلوط بصفرة وغبار
 ومنقوعه مصفر وبهذا يتميز عن السنجلو الكاذب الذي هو مخضر . والثالث
 (شاي هايسوين) وهذا ادق انواع الشاي الاخضر واوراقه جيدة الالتفاف
 كبيرة ولونها اخضر سنجاي وهي كاملة بدون غبار ورائحتها ذكية ويلزم ان
 تكون ثقيلة . الرابع (الشاي اللؤلؤي) وليس هذا الا الاوراق الصغيرة لشاي
 هايسوين واسمها ماخوذ من شكله الذي يقرب لان يكون مستديراً فاوراقه
 اكثر التفافاً على نفسها بحيث يقرب شكلها للكرية وهي اصغر سناً وارق من
 شاي هايسوين ولذا كانت رائحتها اكثر قبولاً ولونها اخضر واكثر سمة
 وشكلها المستديرات من كون الاوراق بعد التفافها في اتجاه طولها تنثني على
 نفسها في اتجاه عرضها فتختلف عن الشاي السابق بشكلها المتراكم على نفسه
 كانها مستديرة وبلونها الاكثر سمة ومع ذلك فيه سنجاية . فاذا نقع هذا
 الشاي في الماء كان نفوذ الماء فيه ونموه اعسر . واذا نمت اوراقه في الماء
 كانت شبيهة باوراق هايسوين الا انها تكون اصغر منها . ومنقوعها يكون
 فيه بعض قتامة وتكدر والخواص في الجميع واحدة . والخامس (الشاي
 البارودي) وهو ينقي ورقة ورقة من شاي هايسوين والشاي اللؤلؤي .
 واوراقه صغيرة ملتفة الى حبات صغيرة بحيث تشبه حبوب البارود في
 الغلط . وهذا الصنف رائحته لطيفة كطعمه ايضا فهو مقبول جداً يرغب فيه

والصينيون يعطرونه احيانا ببعض العطور وهم يغشونه كثيرا وكذلك
الانكليز فان لهم في جوارلندن معامل لخلطه باوراق الشاي التي استعملت
وفقدت خواصها

المطلب الخامس

في صفات الشاي الطبيعية

الشاي الجيد الصفات يلزم كونه جديداً نقياً متساوياً ليس عليه غبار
وثقيلاً ونشم منه رائحة البنفسج وليس فيه حرافة ولا رائحة قوية وسيما اذا
كان جيد الجفاف ونقسم اصناف الشاي الموجودة بالمتجر الى قسمين
كبيرين محضرين في الصين شاي اخضر وشاي اسود وكل منهما له اصناف
والاصناف السود محضرة من اوراق الجنى الاخير وعرضت الى بخار الماء
المغلي قبل التخميص وهي اكثر خلواً من قواعدها الحريفة الرخمة واقل
تهيجاً وغير ذلك واقل عند اهالي البلاد الشمالية. واصناف الشاي الاخضر
على العكس من تلك الصفات وتتميز بلونها الاخضر الواضح الذي يظهر
انه ناشيء من بلوغ الاوراق الى تمام نضجها وهي عموماً ارفع ثمناً مع انه
يستعمل مقدار كبير بفرانسا وانكليتة وغيرها ومن اللازم ان نذكر
الاصناف الرئيسة لكل من هذين القسمين كما في ميره وغيره

المطلب السادس

في اصناف الشاي الاخضر

الاول (شاي هاسونكين) وهو من الاصناف الجيدة الكثيرة الاستعمال
بفرانسا ولونه اخضر مزرق او مسود واوراقه كبيرة ملتوية في جهة طولها
ورائحتها مقبولة وطعمه قابض كذا في القاموس الطبيعى وقال (ميره) اوراقه
غير متساوية في اللون وردية الالتفاف ورائحتها قوية لكن غير ذكية قال
(جيبور) فاذا نقع هذا الصنف في الماء نمت الاوراق وصار طولها من

مختاراً فيوضع مكرساً في صناديق او علب يحفظ فيها نحو شهرين ثم يخرج منها لاتمام تجفيفه في محل دفيء لتزول منه جميع رطوبته فيجئئذ يكون اهلاً للاستعمال او للارسال في المتجر بعد وضعه في صناديق مبطنة باوراق الرصاص ومحاطة باوراق عريضة من نباتات تلك البلاد بعد ان يعطر احياناً بازهار النبات المسمى عندهم لان — هو آ ويسيه (لينوس) اوليا فرجرنس و بازهار النبات الذي سماه (لينوس) فيليا سيزنكا والذي سماه ايضاً منغوليا لولان وزيت جالوجا او يقال غا لوغا ونقل (ميريه) عن (ريشار) في مجت الشاي من قاموسه في التاريخ الطبيعى انه يمكن ان يكون شاي الصين معطراً من الورد الشائى الذي هو صنف من ورد بنقاله . وهذا ليس قريباً للعقل لان هذا الورد رائحته وقتية لا تدوم الا زمناً يسيراً وتزول بالتجفيف كما يؤكد ذلك في بسايننا حيث يوجد فيها الان هذا الورد بكثرة فالشاي في الحالة الطبيعية عديم الرائحة وغمسه في الماء يخلطه من حرافته الاعيادية كما يفعل ذلك تحبيصة

وقال بعضهم الشاي نوعان اسود واخضر وكلاهما يستحضران من صغار الورق وانما الفرق بينهما كيفية الاستحضر . فالاسود يستحضر بجمع الاوراق الصغيرة ونشرها في الهواء حتى يتصاعد عنها جانب من مائها ثم توضع في طبق من حديد على نار خفيفة نحو خمس دقائق فيجف جانب كبير من مائها ثم تنقل الى مصفاة وتقتل بكف اليد حتى تجعد وتصير في الشكل المعهود . وبعد ذلك تنشر على شعريات وتعرض للهواء في مكان ظليل يومين او ثلاثة ثم توضع ثانية في طبق كبير وتجفف على نار معتدلة محرقة حركة دائمة لكيلا تحترق . واما الاخضر فيستحضر باحماء الاوراق على نار الحطب بعيد جمعها ثم تقتل بالايدي كما تقدم وبعده تجفف بسرعة وهو احدث من الاسود وازكى طعماً واما الاسود فاحلى منه واكثر ما يستعمل الشاي في اوروپا واميركا مصبوغاً بصباغ .

المطلب الثالث

في اجتناء الشاي

يعني الورق من سن ٢ سنين الى ٧ سنين ويقلم جذع الشجيرة لاجل ان ينتج الورق بعد ذلك بكثرة واول اجتناء يكون في شهر اذار عند ما تنمو الاوراق وقبل ان يتم كمالها وقد يعني الشخص في اليوم من ١٠ ارطال (٥٠٠ كرام) الى ١٥ رطل (٧٥٠٠ كرام) وان التزم ان يعني ورقة ورقة والاجتناء الثاني يكون بعد ذلك بشهر عند ما يتم ظهور اغلب الاوراق فحينئذ يختار من الاوراق ما يكون ارطب واجود حفظاً واحياناً ارق الاوراق والطفها ويخلط مع اوراق الاجتناء الاول ثم يفعل اجتناء ثالث نحو شهر حزيران (جوين) ولكن لا يعني الا الاوراق التي يحصل منها الشاي الغليظ المخصوص بالعوام وبعض الزراع انما يعني جنيتين محادلتين المجني الثاني والثالث اللذين ذكرناهما

المطلب الرابع

في تحضير الشاي

توجد عمارات مصنوعة في تلك البلاد لتحضير تلك الاوراق وبها افران يحمل كل منها تنوراً من حديد فاولاً نغمس الاوراق المجنية نحو نصف دقيقة في الماء المغلي ثم تخرج وتترك لتتقط وتجف ثم تلف بالاصابع ورقة ورقة وتلقى في التنور المسخن مع برمها برماً شديداً باليدين حتى يحكم بان جفافها كاف ثم تؤخذ منه وتوضع على حصير وتلف من جديد حينما تكون حارة وتعطى لعملة تعرضها للشمس لتساعد على تبريدها الذي سرعته تحقق للاوراق التفافاً مستداماً. والاشخاص المخصوصون بهذا العمل السريع المتكرر احبباً في الورقة الواحدة تكون ايديهم ملوثة بعصارته التي قد تكون رائحتها كريهة. فما كان من الشاي جيد الالتفاف والجفاف كان

المطلب الثاني

في صفات الشاي

هو شجيرة اذا تركت ونفسها جاز ان ترتفع من ٢٥ قدماً الى ٢٠ ولكنها
 في حال الزراعة والفلاحة يندران تزيد على ٥ او ٦ أقدام وتحمل اوراقاً
 متنايلة قصيرة الذئيب عديمة الزغب بيضاوية مستطيلة منتهية قممها بطرف
 دقيق وطولها تقريباً من قيراطين الى ٢ وعرضها قيراط وهي خشنة
 جلدية مسننة قليلاً تسنيناً منشارياً في جوانبها وفيها بعض لمعان ولونها
 اخضر قائم واوراق الاغصان الجديدة الصغيرة السن طرية وزغبية قليلاً
 والازهار بيض ابضية متراكمة على بعضها وعددها من ٢ الى ٤ في آباط
 الاوراق وهي محمولة على حوامل عديمة الزغب ثخينة القمة طولها من ٤
 خطوط الى ٥ والكأس قصير جداً ذو خمسة اقسام مستديرة منفرجة الزاوية
 وتغطي بعضها بجوانبها وذلك الكأس مستدام والتويج اكبر من الكأس
 ومكون من ٥ اهداب او ٦ او عدد كثير وهي غير متساوية ومستديرة
 ومقعرة جداً وكثيراً ما تكون مقورة من قممها ومنفرشة والذكور عديدة
 جداً تبلغ نحو ١٠٠ وهي اقصر من التويج وتنضم وتتقارب نحو مركز
 الزهرة وتندغم حول قاعدة المبيض والاعساب مخرازية دقيقة بيض
 والحشقات مستديرة مزدوجة المسكن والمبيض مستدير كانه ذو ٢ جوانب
 وسائب وقاعدته متسعة ومرصع بوبر خشن قائم وهو ثلاثي المسكن ويحتوي
 كل مسكن على بذرتين مرتبطتين بالمحور المركزي والمهبل بسيط في نصفه
 السفلي وثلاثي الاجزاء من الاعلى وعديم الزغب وكل من اقسامه منه
 بفرج يعسر تمييزه. والثمر كم في حجم البندق ذو ٢ مخازن واحياناً ذو مخزين
 بل مخزن واحد يحتوي على بزررة ونادراً على بزررتين وينفتح بشق يحصل في
 جزئه العلوي

لكثرة استعمال اوراقه بعد ان تكابد تحضيراً مخصوصاً والعامه تسمي تلك
 الاوراق شاي كالشجر نفسه وقال بعضهم شاع انهم وجدوا قرب طرابزون نوعاً
 جديداً من شجرة الشاي كالشاي الذي ينبت في بلاد الصين وان الفلاحين
 يقطفون اوراقها ويحفظونها ويرسلون مقادير عظيمة منها الى بلاد العجم حيث
 تعتبر اعتباراً زائداً وقال بعضهم اكتشف احد قناصل الانكليز في
 الصين ان في حدود الصين الغربية نوعين من الشاي احدهما حلو
 الطعم وبزرعه الرهبان في احاديث جبل اومي والاخر طعمه كالزبد
 وينبت برياً على ارتفاع ٦٠٠٠ قدم فوق سطح البحر فما فوق ويبلغ
 ارتفاع شجرته ١٥ قدماً وثخنها ٤ عقد وتستعمل كلها ما عدا جذرها وقال
 الدكتور جورج پوست لقد كثر القال والقليل بخصوص نبات الشاي في
 سوريا فزعم البعض انه ينبت غريباً فيها الا ان ذلك غير صحيح اذ
 يرجح ان وطنه كوريا وهي بلاد واقعة الى الشمال الشرقي من مملكة الصين
 وقد انتقل الى الصين ويابان حيث كثر زرع ونجح نجاحاً عظيماً وصار
 ورقه المجفف عمدة تجارة بلاد الصين ومنقوع ورقه اكثر استعمالاً من جميع
 المشاريب غير الاكحولية في العالم . اما النبات السوري المقول عنه انه
 الشاي فهو نوعان احدهما (اللاذنم الوبري) وهو المسمى في لغة العامة
 الغبة وهو كثير الوجود وازهاره تشبه ازهار الورد البري الاحمر واوراقه
 مغضنة اهليجية او بيضية مقلوبة مستطيلة . قيل ان منقوعه منبه للاعصاب
 كمنقوع الشاي . واما النوع الثاني فهو الستاخس الاكريتي وهو ايضاً
 كثير الوجود في جبال لبنان الشرقية والغربية وفي فلسطين وهو من
 الرتبة الشفوية وربما يكون منقوعه منبهاً للغشاء المخاطي المعدي لما في
 تلك الرتبة من الزيت العطر الطيار المنبه

هيدرات الكلورال ٢ درهمين شراب قشر البرتقال ١٢ درهم يؤخذ
ملعقة صغيرة ثلاث مرات كل يوم (فشفيت وقال الدكتور شيل
شميل البنين (قهوتين) مدر للبول ونافع جداً في امراض القلب حيث
لا يمكن استعمال الديجيتال ويستعمل اما مذوباً في الماء او يعطى على
صورة حبوب او يحقن تحت الجلد وجرعته من ٢٥ الى خمسين سنتيكراماً
وفي النادر اكثر من ذلك وهذه وصفة جيدة لاستعماله حقناً تحت الجلد
خذ ماء مقطر ٢ كرامات بنزوات الصودا ١ كرام بنين (قهوتين) ١ كرام
كل سنتيكرام مكعب من هذا السائل يحوي ٢٥ سنتي كراماً من البنين

الفصل الخامس

في الشاي وصفاته واجنائه وتحضيره وصفاته الطبيعية واصناف

الاخضر والاسود وتحليله وخواصه الكيماوية

والشائين واستعمال الشاي المدني والطبي

واستعمال الشائين

المطلب الاول

في الشاي

الشاي يسمى بالافرنجية تيه وهو كثير الذكور احادي الاناث واسمه
آت من لغة الصين حيث يسمونه بجملة اسماء مثل تا وتياوتين واليابونيون
يسمونه تسجا او غير ذلك وهذا الجنس يشتمل على نوعين او ٢ اصلها
من الصين وقوشنشين وهي شجيرات اوراقها متناوبة جلدية خالية من
الاذينات والازهار بيض كبيرة ابضية وأحد هذه الانواع يستحق مزيد
الاعتبار حيث انه هو الذي يتكون منه بحصر ما يسمى بالشاي الصيني
وبحصر منه المنقوع المستعمل عموماً. وهذا النبات ينبت بالصين واليابونيا
وقوشنشين وعموماً في شرق آسيا واستنبت بكثرة في تلك الاماكن

و يمنع الاستعداد الدموي الذي يتضح من نواتر الدورة المخية فيبعده بوصف
 كونه هاضماً جيداً لان التلبك في وظائف المعدة هو احد الاسباب
 الكثيرة لهذا الداء وما اتهموا به البن في البلاد المشرقية كونه يسبب العقم
 ولا اصل لذلك لاننا لا نرى الهولنديين الذين يستعملونه بمقدار كبير اقل
 تناسلاً من غيرهم من الاوربيين . وذكروا نفعه في النقرس لكن قال
 (ميره) قد راينا في انفسنا انه يوقظ الم النقرس فيلزم تركه لمن معه
 ذلك الداء كغيره من الآفات التي يصحبها ظاهرات تهيج او التهاب
 ثم انهم اجتهدوا في وجدان بدله فلم يصلوا لذلك ونهايته انهم قلدوا الجزء
 الفحشي من البن حيث انه واحد في جميع الاجسام النباتية المحرقة وقل ان
 يوجد في غيره العطر اللذيذ والطعم الغريب للبن كجذر الشكوريا وبزور
 مشيشة البن المسماة ايريس فسود وأقوروس وبزور شرابة الراعي المسماة
 اكي فوليوم وبزور هليمنتوس أنو ووم وبزور العنب والشعير والشيلم والذرة
 وغير ذلك من جواهر كثيرة

المطلب العاشر

في الاستعمال الدوائي للبنين (قوفيئين)

قال الدكتور الماهر جورج بوست قد يحقن بالبنين تحت الجلد
 لشفاء النقرس الجيا والمضادة التسميم بالافيون (ويحضر المحقن بتذويب جزء منه
 في ٥ اجزاء من كل من الكحول والماء المقطر والجواب ٢٠ ممناً تكرر اذا لزم)
 وقال الدكتور حبيب شحلاوي عالجت امرأة مصابة بعلة الصداع المستعصي
 (الميكرا نيا) من مضي اربع سنوات في البنين (خذ بنين درهم وكبريتات
 الكينا ٤٠ قمحة وفليريانات الزنك ٢٠ قمحة وخلاصة البنج ١٠ قمحات
 وخلاصة الثاليريانا ٢٠ قمحة امزج تسهل ثمانين حبة يؤخذ عدد ٦ حبات
 كل يوم ايضاً هذه تستعمل مع الاولى خذ برومير البوتاسيوم ٤ دراهم

قطعت استعمله رجع الداء ثانياً . ومدحوا البن في الربو الذاتي الذي
 نوبة دورية ليلية فيعطى منقوعاً . منقوع البن يصنع باخذ مقدار من البن
 المحمص من ٢٠ كراماً الى ١٠٠ كرام لاجل ٥٠٠ كرام من الماء المغلي وشرابه
 يستعمل بمقدار من ٢٠ كراماً الى ١٠٠ كرام واما البن الغير المحمص فمنقوعه
 ومطبوخه يصنعان باخذ مقدار منه من ٢٠ الى ٦٠ كراماً لاجل ٥٠٠ كرام من
 الماء . ومسحوقه يؤخذ من كرام الى كرامين في كل ساعة تعمل حبوباً او
 بلوعاً او تعلق في قليل من الماء . البن الجيد المحمص قريباً بدون سكر ولا
 ثفل ويكرر ذلك في كل نصف ساعة حتى يحصل التخفيف حتى ان الطبيب
 (فلوايهر) الذي كتب رسالة في الربو الذي كان مكرراً به مدة خمسين سنة
 استعمله بكثرة في آخر حياته وحصل له من ذلك تخفيف كبير ومدح بعضهم
 بخار البن المحمص علاجاً للرمد المزمن مع غسل العين ايضاً بمطبوخ البن
 الفج وبري بذلك كثير من المرضى وكان مع واحد منهم ابتداء غمامة على
 القرنية فزالَت بما ذكر . وظن كثير من الاطباء والكيميائيين بمقتضى
 ما علم من القواعد المركبة للبن انه قد ينفع في بعض تسممات واخذوا من
 خاصة قطعة فعل السكر الحاصل من السوائل الكحولية انه يستعمل لمقاومة
 فعل الافيون اي لمقاومة النعاس والاعراض العصبية . ويظهر كما
 ذكر (اورفيلا) انه وان لم يحلل تركيب الافيون في المعدة يقلل عوارضه
 بل يقطعها اذا كان استعماله قريباً لتعاطي الافيون . وبالجملة
 اشتهر استعماله في التسمم بالافيون وبالفطر وغيره من السموم المخدرة اذا
 كان هناك سبات وكذا في التسمم بالحمض ادروسيانيك لكن قال (اورفيلا)
 لم ينفع في هذا الحمض وهو لا يناسب الدمويين ولا الصفراويين ولا
 العصبيين والخاف ونحو ذلك ويكون مضاداً للدلالة في الآفات التنهيجية
 والتهابية كغيره من الجواهر المنبهة . قال (ميره) ونحن نرى انه
 اهل لازالة الميل الى (السكنة) لازالة السكنة نفسها لانه يقوي الخ

الذي جنف في محل دفيء ثم سحق وصب عليه ٤ اواق (١٢٥ كراماً) من الماء المغلي فبعد ٨ ايام صارت النوب اندر واكل شدة حتى شفيت بالكلية. والخاصة التي يؤثر بها البن في الخ هي كونه منبهاً محرضاً لقوة عقلية كثيرة الظهور فلذا يكرر اعطاء منقوعه في الافات المنومة وفي خمود الاحساسات وضعف وظائفها. وكذا يستعمل كذلك للمحزوين المصابين بالمالنخوليا والايبوخندريا ونحو ذلك في غير اوقات الاكل جملة مرات في اليوم مع نجاح عظيم ويستعمل البن في الحميات الدائمة كدواء مقوٍ وقتي اذا كانت طبيعتها ضعيفة او غير منتظمة وهذا اكثر الاستعمال. ونجاحه في الحميات المتقطعة أكد مما في الدائمة ولذا اعطاه (جرنديل) لثمانين مريضاً في كيلينك مارستانات ببلاد الروسيا فشفي جميعهم الا سبعة منهم واختار ان يستعمل على التعاقب المسحوق بمقدار كرام والمطبوخ بمقدار اوقية (٢١ كراماً و ٢٥ سنتي كرام) في ١٨ اوقية (٥٦٢ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) من الماء حتى ترجع الى ٦ اواق (١٨٢ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) وظن ايضاً ان البن الفج فيه خاصية مضادة الحمى اكثر وجهاز في اوان من حديد خلاصة منه اعطاها كدواء مقوٍ بكيفية اعطاء الكينا ونيل شفاء حتى مزدوجة التثليث باستعمال ٢ اوقيتين (٦٢ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) من البن الفج يؤخذ منه كرام في كل ٢ ساعات ولكن رجع الداء مرات كثيرة وما شفي شفاء تاماً الا بالكينا. وشهد استعماله مع المنفعة مجتمعاً مع الافيون في حالة حمى منقطعة مسببة خبيثة ونقل بعض الاطباء ان المصريين يستعملونه مدرّاً للطبث وقال بعضهم لا نعلم الان احداً يستعمله لذلك. واتفق ان البن اوقف اسهالات مستعصية كما ينفع ايضاً في الاسهالات المصلية المحفوظة بضعف الاغشية. وكذا في النحول الناشئ عن ضعف المعدة وذلك لما فيه من خاصة التقوية والتنبيه وقال (ميره) شاهدنا امرأة كانت موضوعة لنوب استيرية فازالها البن فلما

بسبب انقباض الاوعية الدموية وقلة الدم في الغشاء المخاطي الذي منع
افراز العصارة المعدية فاذا كان هذا فعل القهوة في المعدة ففعلها في الراس
خلاف ذلك لانها تزيد ورود الدم اليه . اما فعل السكر فتبين من الامتحان
الاني اُطعم كلب ثمانين قمحة من السكر مع مئتي قمحة من طعام اخرو بعد
ست ساعات قتل وشقت معدته فوجد غشاؤها المخاطي احمر مملوا بالدم
ولم يوجد فيها الا قليل من الطعام ، ولو اطعم هذا الكلب ٢٠٠ قمحة من
الطعام بلا سكر وشقت معدته بعد ست ساعات اوجد فيها نحو مئة قمحة من
الطعام غير منهضمة فالسكر يعين الهضم بحسب هذا الامتحان والقهوة تضعفه

المطلب التاسع

في الاستعمال الدوائي للبن

اهالي البلاد التي استنبت فيها البن اليمني يستعملونه فيها استعمالاً
علاجياً لكثير من الامراض والانخرامات في الصحة وكذا يستعمله
الاوروپيون المقيمون بتلك البلاد فيكون عندهم دواء منزلياً مستعملاً كل
يوم . اما بالاوروبا فلا يستعمل بوصف كونه دواء ولكن ربما كان من
الغلط تركه بالكلية من مجت العلاج حيث انه منه مخي معدي يمكن ان
يوجد له محال في الاستعمال ففي انواع الصداغ يستعمل البن منقوعاً مائياً
محلّى بالسكر او غير محلّى فيزيلة في بعض الاحيان سريعاً نعم كثيراً ما
يضطر لاستدامة استعماله لاجل الوصول لتلك الغاية . وينفع ايضاً هذا
المنقوع في الشقيقة اذا كانت خفيفة غير بنية اي ناشئة من البنية حيث
تسمى بذلك شقيقة مستعصية طويلة المدة كثيرة الحصول لبعض الاشخاص
ولبعض العائلات فقد ذكر في جرنال او فلند مشاهد شقيقة شفيت بمطبوخ
البن الفج في سنة ١٨٢٦ عيسوية على يد (رودلفي) فاستعمل المريض مدة
شهرين مطبوخ نصف اوقية (١٥ كراماً و ٦٢ سنتي كرام) من البن الفج

اللون وغشاءها المخاطي فاقدًا الدم واوعية اغشيتها الخارجية كلها متقلصة
 وبالاجمال كان منظر الجهاز الهضمي كله اينيمياً. فكيف يقتنع الكثيرون
 من المعتادين على شرب القهوة انها تعين على الهضم حال كونها تسبب
 اينيميا الغشاء المخاطي واحتقان الدم الوعائي عوضاً عن اسرعه وتوقف
 افراز العصارة المعدية. فان اكلته واحدة ثقيلة تنتج في الضعيف الهضم انزعاجاً
 في القوى العقلية واضطراباً في الفكر وهكذا تفعل القهوة كما تبين من التجارب
 التي جربت بالمادة الجبنية المعروفة بالكاسين. اذا شربت القهوة بعد امتلاء
 المعدة فهي من اعظم اسباب الديسپيسيا لانه حالاً تجدد اينيميا الغشاء
 المخاطي وحينئذ يحصل الاحتقان الدموي الذي يسبب الديسپيسيا. اما
 السكر فهو من العناصر التي تعين على الهضم خلافاً لظن بعض اطباء ولا
 يجب ان يغفل عنه في علاج الديسپيسيا. فانه قد ظهر بالامتحان ان هضم
 اللحم يتم باكثر سرعة اذا اضيف اليه قليل من السكر. هذا والقهوة تفعل
 فعلين احدهما موضعي بسبب التين الذي تتضمنه والاخر عام بتهييجها
 الجهاز العصبي والعضلي معاً وهي تبطل الهضم ولكن لها نتيجة واحدة حسنة
 وهي انها تزيل الفتور الذي يحصل بعد الاكل ويمكن ان تقاوم اضرارها في
 وظيفة الهضم بتخليتها بالسكر لكي تتوازن نتائجها في الغشاء المخاطي اذ ما
 يفسده الضرر الواحد يصلحه الاخر فان تحلية القهوة بالسكر لا تفيد تحسين
 الطعم فقط بل الاعانة على الهضم ايضاً. وقال بعضهم الاراء مختلفة في فعل
 القهوة بالهضم فمن الباحثين من يقول انها مفيدة ومنهم انها مضرّة. وقد
 امتحن مسيوليون الامتحان الاتي فتبين له منه انها مضرّة بالهضم وذلك انه
 مزج ثلاثين كراماً من القهوة بمئة وخمسين كراماً من الماء وسقاها لكلب ثم
 اमत الكلب بعد ثلاث ساعات وشقّه فوجد غشاء معدته المخاطي اصفر
 خالياً من الدم والاوعية الدموية في ظاهر المعدة وباطنها منقبضة. ووجد
 في المعدة ١٤٥ كراماً من مزيج القهوة غير منهضه. وقد قلّ هضم المعدة

جزءاً من الكربون و ٨ (٢٨) من الازوت و ١٥ من الايدروجين و ٢ و ١٦
 من الاوكسجين و زيادة على ذلك جوهر فرد من الماء فاذا اخذ . ٥٠ كرام
 من انواع البن المختلفة فانها تجهز من البنين مقادير مختلفة . فمن بن مرتنيك
 يتجهز ٧٩ (١) كرام و من بن اسكندرية ٢٦ و ١ و من بن جاوة ٢٦ و ١ و من
 بن كيان ١٠ و ١ و من بن سند و منج ١٥ و ١ و الحمض البني (اسيد قافنيك)
 ظنه بعضهم حمضاً عنصرياً و بعضهم حمضاً كنيكياً و الذي عرف صفاته (بغاف)
 فاذا اذيب في الكحول و ترك المحلول للتبخير الذاتي فان الحمض ينفصل الى
 صفائح سمر لا تمنع نفوذ الضوء و اذا حلل تركيبه بالتقطير الجاف انتشرت
 منه الرائحة العطرية للبن الحمض و يوجد هذا الحمض في الراسب الذي
 يكونه خلاص الرصاص في مطبوخ البن فيحلل تركيب هذا الراسب
 بالايديروجين الكبريتي ثم يرشح و يغير السائل حتى يكون في قوام الشراب
 ثم يخلط مع مقدار مساو له من الكحول النقي فيتكون حينئذ راسب ابيض
 خفيف فيعالج بالماء المغلي الذي يذيب الحمض البني و ذلك الحمض مركب
 من ١ (٢٩) من الكربون و ٩ و ٦ من الايدروجين و ٦٤ من الاوكسجين .
 و المادة التينينية في البن من نوع المادة التينينية التي تكون الاملاح الحديدية
 بالحضرة و لم يستخرج (بغاف) من ١٥٠٠ كرام من البن الا ٢٠ كرام من
 تلك المادة

المطلب الثامن

في تاثير القهوة و السكر في المعدة و الهضم

قال الموسيوليثان طالما يزعم العامة ان القهوة من المواد التي تعين
 على الهضم و تعجله و قد وجدت بالامتحان ان الامر عكس ما يزعمون
 و ذلك اني سقيت كلباً ٢٠ كراماً من القهوة في ١٥٠ كراماً من الماء و قتلته
 بعد خمس ساعات و نصف من شربه لها فوجدت معدته ضعيفة مصفرة

شفاف ثم ينصاعد بدون أن يبقى فضلة . والماء البارد يذيب منه $\frac{1}{50}$ من وزنه . والماء المغلي يذيب منه أكثر من ذلك بحيث أن السائل يصير بالتبريد كتلة بلورية . وقابلية ذوبانه في الكحول الخالي من الماء ضعيفة . أما إذا كان ممدوداً بمثل $\frac{1}{4}$ أو $\frac{1}{2}$ وزنه من الماء فإن اذابة الجوهـر فيه تكون اعظم . ولا تيروزيت التربينينا يذيان بالعسر آثاراً منه . والحوامض والقلويات تساعد على ذوبانه المائي ولكن لا يظهر أنها تتحد به ولا يحصل منها فيه تغيير بل أكد (بغاف) أن الحمض الاوزني والمغلي لا يتسلط عليه ولا يحصل فيه راسب بمنقوع العفص ولا باملاح النحاس ولا بخلات الرصاص المتعادل او القاعدي

المطلب السابع

في استحضار البنين

البنين هو بلورات حريرية منشورية . كيفية استحضاره ان يغلي البن مراراً بعد تحميمه وسحقه ثم تجمع مياه الغلي ويصب في مجموعها خلات الرصاص ثم يرشح وينفذ في المترشح غاز الكبريت ايدريك لاجل ترسيب ما زاد فيه من الخلات ثم يرشح ثانياً ويركز المترشح بالتسخين فيقبلور البنين بالبرودة لكن يلزم تبلوره ثانياً لاجل انقائه فيكون جوهراً مبلوراً ببلورات ابرية حريرية المنظر خفيفة المزار اذا سخنت حتي وصلت الى مئة درجة + . فقدت من كل مئة جزء ٨ اجزاء من الماء فبذلك تفقد البلورات لمعانها ومرونتها وان سخن البنين ذاب بسهولة ثم تساماً ولا يذوب الجزء منه الا في مثل وزنه ٥٠ مرة من الماء البارد و يذوب اكثر من ذلك في الماء المغلي ثم يتبلور بالبرودة . وهذا الجوهـر قليل الذوبان في الكحول المركز جداً وكثيره في المخفف بمثل ربع وزنه او ثلثه من الماء . ولا يذوب منه في الايتيرولا في روح الترمينينا الا شيء يسير جداً وهو مركب من ٨ (٤٩)

واليه تنسب رائحة البن الفج بل انكر بعضهم وجوده والدهن الاصفر الثابت
يوجد بكثرة وفيه طعم البن الاخضر ورائحته ويحتوي البن منه على ثمن وزنه
تقريباً وهو مركب من اوليين وبلين مع آثار من مركب كبريتي ودهن
طيار ورائنج البن يظهر ان فيه خواص الكلور وقيل والمادة الخلاصية للبن
تحتوي على شبه مادة تنينية يرسب منها راسب اخضر باملاح بروتوكسيد
الحديد او بيروكسيد الحديد ويتجهز منها املاح النحاس راسب يسير جداً
يعسر الاحساس به ولكن اذا اضيف اليها قلوي حصل فيها راسب اتحادي
لونه اخضر جميل وقد يحصل تغير في جزء من المادة الخلاصية للقهوة
فيقوم من ذلك ابوتيم غير قابل للاذابة في الماء والبنين (قافئين)
قال (سوييران) يوجد في البن جزء منه في حالة خالصة وجزء منه
في حالة اتحاد اي ملح مزدوج مع البوناس ومع حمض مخصوص سماه (بيان)
بالحمض كلورجينيك فكلورجينات البوناس والبنين يتبلور فاذا كان
جافاً في ١٠٠ فوق الصفر صار شديد المرونة من ادنى حك ويتحلل تركيبه
في ١٨٥ فوق الصفر ويكاد لا يقبل الاذابة في الكحول الخالي من الماء
ويذوب احسن من ذلك في الكحول الماء الكثير الامتداد بالماء والماء يذيب
منه مقداراً كبيراً واذا عرض محلوله المائي للهواء فانه يتلون الى الصفرة ثم
الى السمرة المخضرة فاذا ازيد على المحلول نوشار فان تحليل التركيب يحصل
من تاثير الماء فيصير السائل اصفر ثم اخضر ثم اخضر مزرقة ثم بعد ٢٤ ساعة
يصير اسمر ومن تحليل تركيبه يكون البنين خالصاً. واما الحمض كلورجينيك
فانه يتحول الى حمض اسمر يبقى متحداً مع البوناس انتهى. وقال (بوشرده)
البنين هو احد القواعد المهمة القريبة في البن واستكشفت (رنج) ثم درسته
جيداً (ارويكيت) ويتبلور الى ابريض حريرية قليلة المرارة متعادلة اي
ليست حمضية ولا قلووية ويفقد تقريباً ٨ اجزاء من الماء في حرارة ١٠٠
وفقد مع ذلك لمعانه وقابليته للاثثناء ويميع بسهولة ويتحول الى سائل

الغلافات والقشور تخدم ببلاد العرب لتحضير قهوة السلطنة وهي كريمة كما قال موري . وعدد البزور في الجوزة اثنان وكل منهما على شكل نصف بيضاوي وفي وجه المسطح شق كبير . وقوام البزرة ومنظرها قرني وصلابتها واضحة وان كان فيها بعض لين . والبن الفج عديم الطعم تقريباً قبل التحميص وكذا الرائحة وان استنشعرا الحس فيه ببعض رائحة اما بعد التحميص فيظهر ان ظهوراً واضحاً . ومنقوع البن الغير المحرق يكون ايضاً عديم الطعم ولونه مخضر واما ان كان النقع بارداً وطال نحو ٤٨ ساعة

(جناوة) يشمر البن بعد سنتين من نبتته ومتى اسودت قشور حبويه حان جناؤه فان لم يحن حينئذٍ تناثرت . والعرب حين جمعها يفرشون تحت الشجرة حصراً ويهزون الساق والاغصان فيتساقط الحب فينشرونه في الشمس حتى يبس ثم يدرسونه ويعزلون القشور ويجففونه (مصارفه) قيل انه بصرف على شرب القهوة في اوروبا كل سنة نحو مئة وعشرين مليون رطل بن منها في جزائر بريطانيا نحو سبعة ملايين رطل وفي فرنسا ثلاثين مليون رطل وقس على ذلك الباقي

المطلب السادس

في تحليل البن الكيماوي

اشتغل بتحليل البن كثيرون فكانت نتيجة ذلك انه وجد فيه كما في سيران بنين (قافئين) وكلوروجينات مزدوج للبوتاس والبنين ودهن طيار متجهد ومادة لعابية وشمع اسمر ودهن اصفر سائل ودهن شمعي صلب رائحته كالكاو ومادة خلاصية وابوتيم وليجوميين وحمض خاليس (جاليك) وفي بوشرده انه وجد فيه دهن طيار متجهد ولعاب ورائنج ودهن شمعي صلب رائحته كالكاو ومادة خلاصية وابوتيم وزلال نباتي وبنين ومادة تنينية انتهى والجزء القرني للبن مركب من تجهدات خشبية والدهن الطيار للبن قليل

هو الحمض البني وعلى رأي اخرين هو المادة القرنية التي في البزرا انتهى
والحبة بالتخميص يزدوج حجمها وتفقد تقريباً ربع وزنها . اما اذا اشتد
حرقها فانها تفقد جزءاً من صفاتها الجليظة و يتغير معظمها بل كلها الى فحم
وتكتسب مرارة قوية ودهنها الشياطي يعطيها حرافة كريهة فلاجل يحصل
المنافع المرادة من الحب يلزم ان يصل تخميصه الى ان يعطيه لوناً اشقر
ومنقوع البن المحمص المسحوق الحاصل من (١٥ كراماً و ٦٢ سنتي كرام) من
البن لاجل (٢٥٠ كراماً) من الماء المغلي حيث يسمى ذلك طاساً يكون لونه احمر
مسمرًا قائماً اذا شوهد في مقابلة الضوء اما في نفس ضوء النهار الواضح فيكون
اللون اصفر كصفرة الذهب وتكون عطريته اذكي اذا حصلت العملية في
اواني مغطاة فلاجل ضعف جميع صفات البن ما امكن يلزم ان يحمص
ويطحن وينقع حالاً ويستعمل حاراً لان عطريته ولطافته يفقدان اذا
مضت مدة طويلة بعد غليه او طحن من مدة ايام ويلزم ان لا يكون البن
قديمًا جداً لانه اذا مكث مدة طويلة يفقد جزءاً من صفاته اللطيفة نعم بن
الجزائر لا ينبغي استعماله اذا كان جديداً لمرارته بل ينتظر اقله سنة حتى
يكون اقل زيتية لكن اذا طال اكثر من ذلك فانه يفقد صفاته

المطلب الخامس

في صفات البن واجتنائه ومصارفه

البن الذي نستعمله انما هو بزر جوزه البن وحجم تلك الجوزه ولونها
كالكرز الصغير ثم بالجفاف والحك يفصل الجزء اللعابي المحوي في القشرة
اي الغلاف الخارج الذي هو صلب محيط بالبزر . ويسمى حينئذ بالبن ذي
القشرة . والحبوب نفسها ايضاً بغلاف مخصوص بها نفسها وهو شبه مشيمة
يسمى بها بعضهم ازهار البن ويعرى الحب عنه ايضاً ولكن يوجد له اتصال
بالثنيات الباطنة للبزرة وحينئذ يسمى بالبن المقشور . ويقال ان تلك

القهوة) واما تحضير القهوة من البن فعموماً يفعل ذلك بالنقع في الماء المغلي و بعض الناس بالغلي اي الطبخ غير ان هذا الغلي يصعد عطره اللطيف و يعطي للقهوة لوناً اسود ومرارة خلاف كونها اقل صفاء . وهناك اشخاص من عوام اورو يا بقلدون العرب والترک في تركهم في القهوة ثقل البن و يشربون من فوقه الجزء السائل وهناك امر يفعله بعض الاوروبيين من اللازم تركه لكونه خطراً و هو ان يلقى في القهوة عند الغلي قطعة من النحاس لاجل صفائها وذكر (ديجنيت) الذي جاء مع الفرنسيين الى مصر سنة ١٢١٢ عريية ان ذلك يعمل ايضاً بمصر كذا نقل (ميره) مع انه غير صحيح وقال ايضاً ان العرب والترک قد يضعون احياناً في قهونهم افينوفاً مع ان ذلك ليس من عوائد اهل بلادنا وانما المولعون بازدراد الافيون يشربون بعد تعاطيه القهوة لاجل تخفيف اعراضه وهذا لا باس به

المطلب الرابع

في تحميص البن

(تحميص البن) ان تحميص البن مكشوفاً على ما جرت به العادة في هذه البلاد وغيرها ليس بحسن فانه يذهب بجانب كبير من لذة طعمها بتصاعد الزيت العطر منه عند تحميصه . وقد اخترع رجل انكليزي محمصة لاسماك هذا الزيت وهي عبارة عن وعاء مسدود يحمص فيه البن و تقع يصعد به الزيت العطر منه الى وعاء اخر فيه بن مدقوق بارد فيمتصه وقد وجدوا ان البن المدقوق الذ طعمها من المطحون

واعلم ان بتحميص البن يغير طبيعته بالكلية فكما اثرت النار فيه حصل فيه اتحادات جديدة كيمياوية فينتشر العطر و يظهر الطعم و يتصاعد دهن عطري يوصل عطريته للبزر و يشاهد منه نقط على سطح البزر . قال (بوشرده) ولم يعلم الى الان بالتحقيق الجزء المولد له من اجزاء البن فعلي رأي بعضهم

ودفع مضارها فليكثر من اكل الحلو ودهن الفستق انتهى. وهذه القهوة تناسب
 بالاكثير اصحاب الامزجة اللينفاوية والباردة والاشخاص البطيئة حركاتهم
 والسمان الخامدين الثقال الدهان الكسالى المعد الذين هضمهم عسر شاق
 وتكون اكثر تناسبا للشيوخ وللرجال منها للنساء. وقد اعتاد معظم الناس
 بالاوربا ذكورا واناثا على التغذي في الصباح بالقهوة المزوجة بالحليب
 ويفضلون هذا الغذاء على غيره ويستعملونه مع لقيات من الخبز فيكون
 ذلك مقبول الطعم والرائحة سهل الاستمرار والانحدار وقد ينتج ذلك تلينا
 لطيفا ولا التفات لما ذكره داود الانطاكي من مولفي العرب في تذكرته مما
 يخالف ذلك حيث قال وقوم يشربونه اي البن بالحليب وهو خطأ يخشى
 منه البرص انتهى مع ان الاوروبيين المستعملين لذلك لا تجد فيهم احدا
 مريضا بالبرص واتهموا هذا النوع من القهوة بانه يسبب السيلان الابيض
 ويقلل فاعلية المنسوجات ويضعفها وغير ذلك وهذا غير اكيد ولا دليل
 عليه

وقال العلامة يوحنا ورتبات مشروب القهوة فائدته عظيمة في تنبيه
 المجموع العصبي فاذا اكثر منه سبب الرعشة. وهو يزيد قوة النبض وسرعته
 ويزيل حاسة التعب من الرياضة ويفيد سوية في البرد والحر. وقد اطلب
 الجميع في مدحه في تنبيه القوة العاقلة وازالة التعب بعد المجهود العقلي
 والعضلي بحيث ان الانسان يستطيع ان يجد عقله بعد تناوله على درجة
 لا يستطيعها بدونه. ومدحه جدا في الصباح للعساكر ومدة انعاب السفر
 وقال (هموند) كثيرا ما راقبت العساكر يدخلون خيامهم بعد التعب الشديد
 وعلامات الكدر على وجوههم ثم اذا تناولوا القهوة زال كل ذلك وعادوا
 الى صفاهم الاعتيادي. غير انه من المعلوم ان الاكثار منه يسبب الارق
 في الليل وربما زاد كمية البول. كثيرا ما يغش البن المسحوق في اوروبا
 بمواد اخرى وعلى الخصوص بالشكوري ويعرف ذلك بالماكرسكوب (تحضير

لذيذ الطعم . ومتى دخل في المعدة سبب فيها حرارة لطيفة توصل لجميع
الجسم لذة وراحة وهو مضم للغاية مقوى للمعدة مثير للدورة مظهر للقوى العقلية
مساعد على التنفيس الجلدي والافراز سار مفرح للنفس منعش للروح
مخلق بالاحساسات الجميلة ملطف للاخلاق مهيج لقوى الجسم مفيد للطاقة
والظرافة وهو عند المشرقين كبلادنا مساعد على تفريج حواسها وطربها .
وهو مشروب الكتاب والمدارسين والمطالعين للكتب والمعلمين للعلوم
الادبية والصناعية والشعراء واهل الادب . فاذا استعمل في آخر الاكلات
الكبيرة كما هو الكمال لها عادة فانه يقوي الهضم ويعارض البخار النبيذي
ويمنع السكر وتوابعه . ويناسب بالاكثير سكان البلاد الرطبة والمغنية
والمعتدلة وغير ذلك . ومنقوع البن يشاهد انه يضر بعض الناس وقد يرغب
به اخرون لكونه يمنع عنهم النوم اقله من ٦ ساعات الى ٨ بعد ازدراده عقب
الاكلات الخفيفة في الاشخاص الغير المعتادين عليه . وذكرنا ان ذلك تحقق
عند رئيس دهر ببلاد العرب حيث راي غنماً تنغذى من اوراق البن وثمره
فكانت نشب وتلعب اكثر من العادة فاعطى هذه القهوة لرهبان الدبر لاجل
منع النوم عنهم وقيامهم بوظائف الخدم الديانية فكان الامر كذلك . وهذا
امر مشاهد عندنا حيث نرى اشخاصاً يستعملونها لسهولة ممارسة اشغالهم
العقلية بحيث لا يحصل لهم تعب من مزاحمة النوم فيلزم ان تتوافق ان البن
دواء ثمين في هذه الحالة لانه ينال منه انكشاف للتصورات ونورانية في
التعقلات وراحة تعين على سهولة الاشتغال وشوهد من العلماء واهل
الادب من العرب والاوروبيين من كان يستعمل هذا المشروب جملة
مرات في اليوم وقصدهم بذلك دوام قوة حافظتهم . ومع ذلك لم يحصل لهم
شيء من العوارض التي زعمها بعض الناس مثل قولهم انها سم بطيء ومعظم
اهالي بلادنا بل كلهم يستعملون القهوة بدون سكر . واما الاوروبيون فزعموا
ان السكر يزوج عطرينها . وقال اطباؤنا من اراد شربها للنشاط ودفع الكسل

التمر ٢٠ او ٤٠ سنة بالاوروپا . وجمال تلك الشجرة هو ان مرتي اجنائها
يكونان في الربيع والخريف ومع ذلك لم ينقطع طرحها بين هذين الزميين
بحيث تبقى مزينة في جميع الازمنة بالازهار الذكية الرائحة ومتجملة ايضاً
بالثمار التي هي جوزية تنضج بعد التزهير باربعة اشهر وتجنّى مع الاحتراس
كلما نضجت بدون ان يؤذى ما يجاورها من الثمار الغير النضيجة

المطلب الثاني

في انواع البن

انواعه في المتجر كثيرة تختلف باختلاف البلاد التي تجني فيها فاو لا بن
مخا الذي ياتي من قسم اليمن وحبه صغير مصفرو غالياً مستدير لان الحبة
منه احدى حبتين محويتين في جوزة لم يتم كمالها . وهذا النوع هو الاغلى ثمناً
والاقبل لانه يوجد فيه الطعم اللذيذ والعطرية اللطيفة . وثانياً بن كيان
وهو قليل بالمتجر ويظهر انه اقبل من غيره بمد بن مخا . وثالثاً بن بريون
المستنبت هناك ويعني هذا في جزيرة فرنسا وجزيرة مسقرينو وحبته غليظة
مصفرة واقل استدارة من بن مخا وعطريته قوية ولا يشتهه عليك هذا بين ان
ينبت طبيعة بهذه الجزيرة ويسمى هناك بن مارون وهو الذي سماه لمر كوفيا
مورسيانا وجوزته مستطيلة منمنية قاعدتها بنقطة . والبرزة مستطيلة ايضاً
تنتهي بنقطة وفي طرفها بعض انحناء قرني . وطعمها مروي فيه بعض تغشية .
ورابعاً بن مرتنيك وحبته متوسطة ولونها مخضروهي مغطاة بغلال فضية
تفصل عنها بالتخييص والشق المستطيل واضح جداً مفتوح والرائحة ظاهرة
واضحة والطعم كطعم الحنطة

المطلب الثالث

في الاستعمال المدني للبن وتحضير القهوة وتخميص البن
منقوع القهوة اذا فعل جيداً وحلي بالمناسب كان مشروباً مقبولاً جداً

سليم مصر وحمل البن معه الى القسطنطينية حيث لم يكن بها اذ ذاك محال
 عمومية ولم تحدث القهاوي هناك الا سنة ١٥٥٢ ثم شرح أليين نباته شرحاً
 نباتياً سنة ١٦٤٠ في كتابه الذي الفه في النباتات المصرية ثم في سنة ١٦٤٥
 ابتدي في تجهيز قهاوي عامة بايطاليا وفي سنة ١٦٥٢ بلوندره وفي سنة ١٦٧١
 برسيليا وفي سنة ١٦٧٢ بباريس ثم انتشر الامر بعد ذلك بالاوروبا بعد
 اخذهم له من مصر وتعينت سفينتان لحمله من مخا الى مرسيليا في سنة ١٧٠٩
 واول من استعمل البن في فرنسا لويس الرابع عشر سنة ١٦٤٤ ومن حينئذ
 انتشر استعماله مع غلوثه ومع تخويف الاطباء منه ثم اجتهدوا في انالة هذا
 النبات الثمين وانتشار زراعته والهولنديون هم اول من وصل لذلك فاخذوا
 شجيرات من مخا وحملوها الى بطاويا وسورنام وفي سنة ١٧٢٢ استنبت
 موثجرون في بلاده اشجاراً من البن تزيد عن الالف وسما في كيان
 بالاميركا وفي سنة ١٧٢٠ نقل وقلبوس الى مرتنيك شجرتين من بستان
 السلطان ثم من تلك الاشجار الاخيرة انتشرت زراعتها في باقي جزائر انتيلة
 وفي سنة ١٧٢٦ لم يكن في مرتنيك الا نحو ٢٠٠ شجرة مثمرة مع ان هذا
 الاقليم هو الذي صار اعظم مجهز للبن لاجل الاوروبا بعد سند ومنج وبنه
 هو اعظم من بعد بن مخا وبربون. وقال بعضهم لم يزرع البن في اليمن الا
 في اوائل القرن الخامس للميلاد واول من زرعه هناك الشيخ جمال الدين
 ابن ابي الفخر مفتي عدن وبعد مئتي سنة زرعه الهولنديون في بتافيا في
 جزيرة ياول وبعد ذلك زرع في الهند الشرقية وفي سنة ١٦٦٩ زرع في
 فرنسا وبعد سنتين زرعه الانكليزي في بلادهم والفرنساويون في الهند الغربية
 ومنذ اربع قرون تقريباً كان لا يستعمل للغلي الا قشر البن ولم يزل كذلك
 في بلاد اليمن وفي ارض الحجاز واما الان فلا يستعمل بسورية ومصر
 وبغيرها الا فصوص البن لا قشره. وشجرة البن انما تحمل اذا كان سنهما من
 سنتين الى ٥ ويحني منها مرتين في السنة نحو ٥ ارطال (٢٥٠٠ كرام) وتنتج

ويميل الى النوم . واكثر الحشاشين مصاب بالنزلات الشعبية المزمنة واغلبهم مصاب بالبله . فليجنب العاقلون وليبتل الجاهلون المصرين على جهلهم

الفصل الرابع

في البن وانواعه واستعمال المدن وتحضير القهوة وتحميص
البن وصفاته واجنائه ومصارفه وتحليله الكيماوي
واستحضار البنين وتأثير القهوة والسكر في المعدة والهضم
واستعماله الدوائي واستعمال الدوائي للقافئين

المطلب الاول

في البن

البن هو شجرة صغيرة تسمى بالافرنجية قافيه وهو شجيرة يظهر انهما كانت
معروفة ببلاد الحبشة وتسمى شجرة البن وكذا عند اليونانيين والعبرانيين
وهي تنبت طبيعة بالاقاليم الحارة من النوبة وبلاد العرب وسيا اليمن على
شواطئ البحر الاحمر وما حوالي مخا فجنسة قوفيا من الفصيلة الفوية خماسي
الذكور احادي الاناث وانواعه نحو ثلاثين وكلها اشجار وشجيرات تحمل
اوراقا متقابلة مع اذينات متوسطة بينها وازهارا ابطية بيضاء غالبا وكلها
من الاقاليم الحارة من العالم القديم والجديد واهمها لنا باعتبار المتجر
والاستعمال المدني النوع الذي نحن بصدده الذي ينبت ببلاد العرب وسيا
اليمن وانتقل من ذلك الى الهند ثم الى الاوروپا ومن هناك الى الاميركا
الجنوبية . والاصل الاول للبن ببلاد الحبشة فكان فيها من زمن قديم واخذه
العرب من هناك من زمن قديم لا يمكن تحديده بالضبط وانما كثر في اليمن
وسيا حوالي مخا وحسنت زراعته هناك وصار هو احسن بن يخرج في الدنيا
وكثر استعماله في البلاد الشرقية ومن المحقق عند الاوروبيين انه كان مستعملا
ببلاد فارس سنة ٨٧٥ من التاريخ المسيحي ثم في سنة ١٥١٧ اخذ السلطان

فالسكر الذي تنتجه مختلف الدرجات ويكون غالباً اقوى كلما كان مقدار
 القاعدة الفعالة الراتنجية للحشيش اعظم قدرًا. ويوجد هناك مشروب
 يسمونه جنجه ينتج حالة مخصوصة تخرج الشخص عن طور العالم ولا تحصل منه
 ظاهرات تشجية وإنما ينبه المجموع العصبي تنبيهاً اقوى مما يحدثه الجوهر
 نفسه اذا استعمل مستحوقة سعوطاً وربما كان التنبه اقل شدة مما يحدثه
 الافيون ويظهر ان ظاهراته الصحية تختلف اختلافاً محسوساً عن ظاهرات
 سكر الصينيين بالافيون وتوابع سكر الحشيش يبعد كونهما مخزنة كتوابع
 السكر الافيوني وان كان نقهراً الاخلاق الادابية واحداً في الحالتين «والنتائج
 الموهلة» الحاصلة من ذلك تتشابه تشابهاً تاماً. وشارب هذا المشروب
 يرجع لاشغاله الاعتيادية مع البلادة والاهمال اللذين هما من صفات الهنود
 ومع طيش ودوخان فتكون حركات الشخص رديئة الثبات ولكن يبقى
 حافظاً لجميع فاعليته الادبية. وقد فعل ايضاً ليوتود بهذا الجوهر جملة
 تجربات في الحيوانات استنتج منها ان الفعل المسكر للحشيش يظهر باعراض
 غير مبهمه وغير مختلفة في الحيوانات الاكلة للحم وفي الاسماك واما الاكلة
 للنبات فيظهر انها لا تشعر به مهما كان المقدار الذي تاكله. ونتج ايضاً من
 تجربات (مورو) طبيب المجانين ان الحشيش يحدث نوب حى لكن ليس
 هذا من افعاله الاعتيادية كما هو واضح وإنما ينتج خطأ وضلالاً في الاخلاق
 الادابية كالطبيعية ايضاً فيشاهد الشخص ما هو موجود مشاهدة رديئة او
 يشاهد شيئاً ليس بموجود (كما ذكرنا آنفاً) ويحكم حكومة رديئة على كائن
 من الكائنات بنوع اخر او كائن الان او سيكون فسكر الحشيش يقوم منه
 حالة جنون تلحق صاحبه بالمجانين لشبهه لهم. فاذا ن الحشيش يضر بالانسان
 ضرراً لا مزيد عليه وذلك بتاثيره في حواسه وجسمه وعقله. ويعرف
 الحشاش بانه يكون اصفر اللون جاحظ العينين مسبول الاجفان يتكلم
 ببطوء والفاظة خاصة به وقوته الطبيعية ثقل رويداً رويداً كقوته العقلية

والصين) يستعملون هذا النوع او ذاك من الكمكفات فبعضهم يستعمل
التبغ وبعضهم يستعمل الحشيش او الافيون وبعضهم يستعمل المسكرات
على انواعها. وكل ذلك متلف للجسم مضر بالصحة الجسدية والعقلية.
والحشاشون يستعملون الاستحضارات غير الطيبة التي ذكرناها آنفا لكي
يحصل لهم شيء من التخدير والسرور واذا اخذ الانسان مقداراً قليلاً من
الحشيش فقلما يؤثر فيه واذا اخذ مقداراً كافياً يشعر بفرح وراحة ويتصور
نصورات مسرة واذا زادت الكمية عن ذلك يرى رؤى غريبة خارقة العادة
ثم يحصل له هيجان يعقبه سكون وثقل في الراس ونعاس منقطع واحلام مسرة
والغالب ان لا ينسى الحشاش ما حوله ولا يغيب عن الوجود كما يحصل
من تعاطي المسكرات. وقد يتصور انه يرى حيوانات غريبة الشكل تطوف
حوله او رجالاً طول الرجل منهم شبر او شبران او حبلاً لماعة او نحو
ذلك. ومنهم من يتصور انه يسبح على وجه الارض في ضوء القمر ظناً منه
ان الارض بمر الى غير ذلك مما يطول شرحه. وكثيراً ما يحدث من
الحشيش ثوران وهيجان يصلان الى درجة الجنون وقد يحصل منه اعراض
تسهم فتزيد ضربات القلب قوة ويحصل صداع وضجرونهوع وفي
واختلاج في الاطراف وخوف ثم يعود المصاب الى حواسه بعد اربع
وعشرين ساعة. ومضادات التسمم به الاستركنين والكهربائية المتقطعة

المطلب الرابع

في نتائج استعمال الحشيش المهولة

وشاهد نتائج الصحة جملة من الاطباء في الهند ومن جملتهم الطبيب
ليوتود الذي مكث بالهند الصيني نحو سنتين فشاهد في المظاهرات الصحية
الواصفة لسكر الحشيش بعض خصوصيات لا تخلو عن ثمة وذلك ان
المستحضرات التي يكون هذا الجوهر قاعدة لها ليست متساوية الفاعلية

وقد استعمل (ماكنزي) خلاصة الحشيش في آلام الراس العصبية .
 و (دونوثن) استعمل استحضارات الحشيش في النزف الذي يعقب النفاس
 واستعمل الصبغة حيث لم ينفع الارجوتين . واستعمل (هنواي) الحشيش في
 الثنينوس ومدح او بردوس استعماله في الطاعون والقيفوس بمصر .
 وامتنح (مورودونور) فعلة بالمجانين في بيمارستان باريس فشفي به سبعة
 من المصابين بالجنون الهيجاني . قال بعضهم أفلا يمكن بهذا الجوهر تنويع
 حالة المجانين المصابين بالخطا والضلال بتعويض حالتهم الدائمة بحالة
 وقتية بحيث يمكن ان يوصل ذلك للشفاء . والدكتور (شوجينيبي) شفي
 به الثنينوس . والدكتور (بوتيه) استعمل الاصل الفعال في الصرع فافاد حيث
 لم يفد غيره من كل الادوية الموصوفة لهذا الداء . والدكتور (رومن) عالج به
 شخصاً مصاباً بالالام العصبي الوجهي فشفي . والاصل الفعال يستعمل لمعالجة
 الهیضة في بلاد الهند وقد استعمل في مصر ايضاً استعماله الدكتور (فيلمن)
 وكان قد اصاب بالهیضة ووصل الى حالة الياس فاخذ ثلاثين نقطة من
 الصبغة وشفي . وقد اثبت الدكتور (مورو) (والدكتور لوجرو) نجاح
 الحشيش في الهیضة . وكان (لوجرو) يستعمل جرعة فيها (٩٠ جراماً)
 من غلاية القرفة السخنة و ٢٠ جراماً من الشراب البسيط و ٢٠ جراماً الى
 ٥٠ جراماً من صبغة الحشيش . وقد استعمل الحشيش الدكتور (حسن
 باشا محمود) في بعض الامراض العصبية فافاد وقال الدكتور (جورج
 پوست) الحشيش مضاد للتشنج وتخدر يستعمل في النفراحميا والسعال
 الاعنقالي كالشهقة والربو وفي الثنينوس والكلب ونادراً يستعمل للتنويم

المطلب الثالث

في تاثير الحشيش في البنية البشرية

لا يستغرب استعمال الحشيش لان اكثر الناس (في مصر والهند

مراراً وجففته في الشمس وهو اصل الحشيش الفعال ويسمى بالحشيشي
فاذا كان طبقة رقيقة فلوته اخضر زاه جميل واذا كان طبقة سميكة
فلونه اخضر داكن . ويزوب في الكحول والاثير ويؤثر في الانسان
اذا اخذ منه من قمحة الى اثنين ولا سيما اذا كان مذاباً في الكحول

المطلب الثاني

في الاستعمال العلاجي للحشيش

ان المستعمل من الحشيش هو الاصل الفعال والقيم الزهرية ومنها
تصنع بقية التخاضير فيعطى من الاصل الفعال . الحشيشين . راجع المطلب
الاول من الفصل الثالث من ٥ سنتيجمات الى ١٥ سنتيگراماً ومن
المخلصة . خلاصة الحشيش الكحولية استحضارها . يضاف الكحول المغلي
الذي على ٢٦ درجة الى قيم الحشيش المدفوقة وتنقع فيه ٢٤ ساعة ثم يصفى
المنقوع وتعامل القيم مرة ثانية بالكحول ويرشح المنقوعان معاً ويقطر مرشهما
في حمام ماريا ليؤخذ منه كل ما يمكن اخذه من الكحول لكي يستعمل في
عملية اخرى ثم يخمر ما يبقى من التقطير حتى يصير بقوام المخلصة من ٢٠
سنتيگراماً الى ٤٠ جراماً . ومن الصبغة الكحولية صبغة الاصل الفعال
اي الحشيش يؤخذ جزء من الحشيش و ١٥ من الكحول من نقطة الى ٤٠ وكذا
من الصبغة الاثيرية ومن الشراب الكحولي الشراب الكحولي . يصنع
بتذويب ٣٠ سنتيگراماً من الحشيشين في ٢٠ نقطة من الكحول الذي
درجته ٤٠ ويضاف الى ذلك ٢٠ جراماً من الشراب البسيط . ويمكن
ان يستعاض الكلورفورم عن الكحول لاستحضار الشراب فيكون بلا لون
٢٠ جراماً ومن الشراب الكلورفورمي ٢٠ جراماً . وهذه المركبات تستعمل
في الحذار والالام العصبية ولتسهيل الولادة وفي داء الكلب وفي الثيفوس
وفي الامراض التي يتعذر استعمال الافيون فيها

المطلب السابع

في حبوب وملبس واقراص وشيرة الحشيش
يصنع من دهن الحشيش ايضاً حبوب وملبس واقراص ونسخ وكلها
تصنع من رطل (٥٠٠ كرام) من السكر واوقيتين او ثلاث (٦٢ كراماً و ٥٠
سنتي كرام او ٩٢ كراماً و ٧٥ سنتي كرام) من الدهن . و يصنع منه ايضاً
مريبات كمر بي الورد والزعفران والزنجبيل والقرنفل والقرفة وغير ذلك .
وكلها تصنع بغلي رطل من السكر في الماء وإضافة ثلاث اواقي من دهن
الحشيش وثلاثة دراهم من المادة التي يسمى المر بي باسمها . وثن الدرهم من
هذه المركبات كلها نخوعشرين بارة . اما الشيرة فليست الاقم الزهر الجاف
تدق وتنخل وتدعك وقد تمزج بقليل من العسل وتشرب كال دخان في
الجوزة والسيجارة والشبق وما اشبه . وربع درهم من الشيرة كافٍ لحدوث
فعل الحشيش المعتاد وثنه عشرون بارة في مصر . وعندهم نوع آخر من
الحشيش واوراقه وهو مستعمل في قم اوي الحشيش بمصر

الفصل الثالث

في الحشيش والاستعمال العلاجي للحشيش وتأثيره في البنية البشرية
وتأثير استعماله الممولة

المطلب الاول

في الحشيش

عالج كمية من قم النبات بالكحول المغلي الى درجة ٢٦ واتركه مدة
١٢ ساعة ثم صف المغلي بخرقه وكرر العمل مراراً حتى لم يعد لون
الكحول يتغير . ثم اجمع السوائل المتحصلة ورشحها معاً واغلبها في حمام ماري با
حتى لم يبق الا ربعها فضعه في اناء واضف اليه كمية من الماء البارد
فيرسب الاصل الفعال في قعر الاناء في مدة خمسة ايام او ستة فاغسله

من منخل حرير وتحرك ثم توضع العطر ويحرك ايضاً حتى يتم الامتزاج ثم
يصب على الرخامة كالسابق ويقطع قطعاً حسب المطلوب ومقدار التعاطي
للمعتاد عليه ٢ دراهم ودرهم لغير المعتاد

المطلب الخامس

في معجون لسان العصفور

وهو بسيط لا شيء فيه من لسان العصفور ولكن اخبروا بشهرته بهذا
الاسم وهو ان يؤخذ من العسل الابيض رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن
الدهنة خمسة اواق (١٤٦ كراماً و ٢٥ سنتي كرام فيوضع العسل على النار
في طنجير حتى يكون في قوام الخلاصة ثم توضع عليه الدهنة وهو على النار
ويحرك بعض حركات ثم يبعد عن النار ويحرك تحريكاً جيداً حتى يبرد
ويوضع في اواني من صيني او بلور والمقدار للاستعمال ٦ دراهم للمعتاد
ونصفها لغير المعتاد

المطلب السادس

في المعجون الرومي

وهو ان يؤخذ من العسل الاسود رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن ورق
الحشيش ستة اواق (١٨٧ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) يحمص الورق في طوة
من حديد على نار هادية فتتغير خضرته الى السواد ثم يبعد عن النار ويترك
حتى يبرد ثم يدق وينخل من منخل شعر ثم يوضع العسل في طنجير على النار
وبغلي حتى يصير قوامه كسابقه ثم يبعد عن النار ويوضع عليه الحشيش
المنخول ويحرك حتى يمتزج امتزاجاً جيداً ويحفظ في اواني كسابقه ومقدار
التعاطي ٤ دراهم للمعتاد ودرهم لغير المعتاد

الكل على النار بملعقة ولا يترك على النار مدة طويلة ائثلا يسمر لونه ثم يبعد
عن النار ويداوم على تحريكه حتى يبرد فاذا وجدت العجينة يابسة وضع
عليها بعض دراهم من ماء الورد وتحرك على البارد وقانون عجنته كعجينة
الخبز ثم يوضع له ثمان قمحات من المسك او العنبر لاجل تعطيره وتقويته
والعامة تستعمل من القوي ٤ دراهم ومن الخفيف ٦ دراهم

المطلب الثالث

في المعجون الهندي

وهوان يؤخذ من السكر رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن الدهنة اربع
اواق (١٢٥ كراماً) ومن عطر الورد ثمان قمحات يوضع السكر في طنجير
مقصر مع رطل (٥٠٠ كرام) واحد من الماء على النار حتى يكون في قوام
الشراب الثخين ثم يبعد عن النار وتوضع فيه الدهنة وبحرك بملعقة حتى
يمتزج الكل امتزاجاً جيداً ثم يعطرو ويحرك جيداً ايضاً حتى يتم امتزاج الكل
ثم يفرغ وهو حار على رخامة ملساء مدهونة بالسمن و يترك حتى يبرد ثم
يقطع قطعاً بقدر المطلوب ومقدار التعاطي للمعتاد عليه اربع دراهم ونصفها
لغير المعتاد

المطلب الرابع

في المعجون الجراوش

وهوان يؤخذ من السكر رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن الدهنة ستة
اواق (١٨٢ كراماً و ٥٠ سنتي كرام) ومن عطر الورد ثمان قمحات ومن كل
من حب الهال والقرفة والقرنفل والكبابية الصينية ٦ دراهم ٢٢ كراماً و ٤٢
سنتي كرام) يوضع السكر في طنجير مع رطل (٥٠٠ كرام) من الماء على النار
حتى يكون الكل في قوام الشراب الثخين ثم توضع فيه الدهنة وهو على النار
وبحرك بعض حركات ثم يبعد عنها وتوضع عليه البهارات المدقوقة المنخولة

المطلب الاول

في دهنه الحشيش

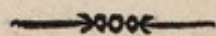
ان التراكيب التي يكون الحشيش قاعدة لها كثيرة ببلادنا وكلها تستعمل للتفريح والكيف والانبساط وقوتها تختلف باختلاف ما فيها من الجزء الراتنجي المسمى عندهم بالدهنة حتى انهم يستخرجون تلك الدهنة نفسها ويدخلونها في ملابس وحلاوات ومتفكهات لذينة يستعملونها للطرب ويسمونهم معاجين وغير ذلك وتستخرج من الاوراق التي تنقع في مقدارها مرتين من الماء العذب ثم توضع على النار حتى يرجع الماء لنصفه ثم يوضع قدر الاوراق من السمن النقي ويغلى الكل نحو ١٢ ساعة ولا يبعد عن النار حتى يخضر لون السائل فذلك علامة نضجه وكلما نقص السائل وهو على النار يوضع بدله من الماء شيئاً فشيئاً ثم يصفى ويعصر الورق عصراً جيداً في خرقة من قماش الكتان وتترك العصارة حتى تبرد فتجهد الدهنة على سطح الماء فتقشط وتحفظ هذه هي الدهنة الفعالة التي تدخل في معاجين الحشيش

المطلب الثاني

في معجون دواء المسك

معجون دواء المسك كيفيته يوخذ من السكر الابيض رطل (٥٠٠ كرام) ومن العسل الابيض نصف رطل (٢٥٠ كراماً) ومن كل من اللوز والبندق والصنوبر اوقية (٢١ كراماً و ٢٥ سنتي كرام) ومن الدهنة اربع اواق (١٢٥ كراماً) ويقلل مقدار الدهنة اذا اريد التخفيف مثل ثلاث اواق ٩٢ كراماً و ٧٥ سنتي كرام فيوضع السكر في طنجير نظيف مع نصف رطل من الماء فاذا اخذ في الغلي وضع عليه العسل ويغلى الكل حتى يصير في قوام الشراب الثخين فتوضع عليه الدهنة والمسكرات المدقوقة ويقلب

فتسمى ذكوة. وهذا الهندي يستعمل في الهند عموماً فتمضغ اوراقه ويشدخن
 بها من الاناييب بمنزلة التبغ اي التتن وقد تخط بالتتن نفسه ويحضر منها
 هناك سائل مسكر مخدر. وقد تخط احياناً بالافيون والفوفل والسكر.
 وتستعمل بالهند علاجاً للاسهال ومنقوعها الزيتي علاجاً للبواسير المؤلمة.
 ويقال ان سودان البريزيل يتدخنون بها ايضاً كالهنود وكذا اعوام مصر
 حيث يسمى ذلك بمصر بالشيرة. ويصنع منها بلوعات ومطبوخات
 وحلاويات وسكريات مسميات باسماء كثيرة مختلفة. ويستعملونها لينالوا
 منها احلاماً لذينة عندهم ولتزول عنهم احزانهم فاذا زادوا في المقدار
 سقطوا في سبات مصحوب بعوارض عصبية. ويشاهد من افراط المقدار
 هذيان يؤدي الى فزع وخوف مهول بل الى الموت ومع ذلك لا يستنبت
 هذا النبات بالهند ولا بمصر الا لاجل ذلك الاستعمال وقد ذكر اطباؤنا
 قديماً نتائجهم فقالوا انه وان حصل منه التفرجح اولاً الا انه فيما بعد يخذل
 ويكسل ويبلد ويضعف الحواس وينتن رائحة الفم ويضعف الكبد والمعدة
 تبريده فيوقع في الاسهال وفساد الالوان (والحلاوات) تقوي فعله
 (والمحوضات) تفسده ونصي آكله وزعم شعاطره انه يقوي الجماع ولعل
 ذلك في المبادي والا فهو يحل العصب بيرده. وبالحملة فساد كبير كثير.
 فينبغي لمن يتعاطاه ان يتعهد نفسه بالقيء واستفراغ البدن بالمسهلات
 الخفيفة



الفصل الثاني

في استحضارات الحشيش الغير الطيبة كالدھنة ودواء المسك والمعجون
 الهندي والجراوش ولسان العصفور والرومي والحبوب والاقراص
 والشيرة

جدا اذا تناول الانسان منه وزن درهم او درهين فان اكثر منه أخرجه
الى حد الرعونة وربما قتل ورأيت الفقراء يستعملونه على انحاء شتى فمنهم من
يطبخ الورق طبخا بليغا ويدعكه باليد دعكا جيدا حتي ينعجن ويعمله
اقراصا . ومنهم من يحفقه قليلا ثم يحمسه ويفركه باليد ويخلط به قليل
سمسم وسكر ويستفه ويطيل مضغه فيطربون عليه ويفرحون كثيرا ومن
يسكرهم يخرجون به الى الجنون او قريبا كما قدمنا

المطلب الثالث

في القنب المستنبت بالاوروپا

القنب الكبير استنبت بالاوروپا لتعمل من خيوطه منسوجات بان
تغزل اليافة المغطية لسوقه السنوية وتنسج اقمشة ومطبوخ اوراقه مر الطعم
يعمل منها ضماد محلل واما البزور المستخرجة من القنب (شرانق) فتستعمل
غذاء للطيور ويعمل منها مستحلبات يقال انها مدرة للطمث ملطفة مسكنة
قليلا فتعطى في الجنور يا والازهار البيض والنهابات مجرى البول .
ويستخرج منها زيت شمعي ثخين يؤكل اذا كان جديدا ويخدم في الصنائع
والاستصباح . ويستعمل محلا لأوضاع اوحقنا في قولنج المصورين ويصنع
من تلك البزور المدقوقة ضمادات محلبة وبرا (سلفيوس) يرقانا بهذه
البزور المطبوخة في اللبن واما النوع الاوروي فميزه (لمرك) عن النوع
السابق باختلاف تركيب منسوجه وكيفية تعاقب اوراقه ولكن اعنبره
كثير من النباتيين صنفاً من الشهدانج العام الذي يخرج منه القنب وفي
الحقيقة يوجد لكل منها هيئة مخصوصة

المطلب الرابع

في الشهدانج الهندي

هو الذي اشتهر تسمية اوراقه في مصر بالحشيشة . واما الاوراق الرومية

القسم الثالث

في بيان الاكثر استعمالاً من المخدرات والمنبهات

الفصل الاول

في الحشيش المستنبت بمصر و بالاوروپا والهندي

المطلب الاول

في القنب (او الحشيش او شهدانج)

القنب المسمى ايضاً بالشهدانج و بالحشيش يسمى بالافرنجية شنفر
 واطباء العرب ذكروا للقنب نوعين كبير بطول نحو قامتين عريض
 الاوراق كان الواحدة كف اليد باصابعها ووسطه فارغ ولحاؤه هو القنب
 الذي تعمل منه الحبال والخيوط ويستخرج بالدق كالكتان وهذا هو القنب
 البستاني الحقيقي وصغيرة اوراق صغار وعروق ضعيفة فلا يعلو كالاول
 وهذا هو الذي يسمى ورقه بالحشيشة وحبه بالشرانق وهذا هو الشهدانج
 واجود هذا النبات الزنجي فالهندي فالرومي والمستعمل في الطب الثمار
 فقط . واما نوع البري فله قضبان تشبه الخطي الا انها اشد سواداً واصغر
 وطولها نحو ذراع وورقها شبيه بورق القنب البستاني الا انه اخشن منه
 وقل سواداً وزهرة الى الحمرة . اصله من بلاد الصين والهند ونقل الى
 بلاد العجم وزرع فيها واستعمله الاعجام مسكراً كما استعمله الهنود من
 قبلهم . ثم نقل الى مصر في القرن الخامس للهجرة وزرع فيها

المطلب الثاني

في القنب المستنبت بمصر

يزرع القنب في بساتين مصر و يسمى عندهم بالحشيشة ايضاً هو مسكر

السائل على القسم المعدي اذا كان هناك ضعف في المعدة واريدها
 قوتها وكانت حالتها لا تسمح بادخال المركبات الكحولية في باطنه لان هذا
 القسم فيه بورة عظيمة من الحيوية اذ هو المركز الاصلي للعصب الحشوي
 الثلاثي فالكحوليات في هذا المحل تصادف قوة لا توجد في غيره . قال بريبير
 قد وضعت في الحميات الضعفية مع النجاح غسلات من الكحول على القسم
 المخلي لمقاومة احتباس البول الناشيء عن خمود وشلل في المثانة .
 وقد تستعمل القوابل تلك الطريقة لاعطاء الرحم زيادة فاعلية .
 ويزرق هذا السائل الممدود بالماء في الرحم علاجاً للانزفة
 الدموية وتغطي محال الحرق الجديد بالكحول المركز
 فيتسبب عن تصعده السريع ذهاب الحرارة فيسكن
 الوجع واذا كرر هذا الوضع جملة مرات حفظ المحل
 من الالتهاب ومن ارتفاع البشرة والتقرحات
 التابعة لذلك . ويستعمل ايضاً
 ضدًا للعفونة وسياً اذا ضم
 له الكافور



بقماش مصمغ لمنع التطير. ولا يصح استعمال الكحول ولو ضعيفاً في الحميات
 لكون الاجهزة العضوية حينئذ في حالة غير طبيعية مع تهيجات بل
 التهابات في القنوات الهضمية فهو يزيد في تلك الحالة ولا يناسب متى كان
 في الجسم منسوج او عضويه عمل النهائي ومع ذلك قد تشاهد اشخاص اذا
 شربوا كوباً من الكحول الممدود اي العرقي سكنت فيهم الجذبات
 والاعتقالات المعدية والقيء العنيف والقولنجات والفواق ونحو ذلك بل
 تنقطع بالكلية. وكذلك اذا كانت المعدة مصابة باستحالة سرطانية حيث
 يحس صاحبها في كل صباح بالآم في القسم المعدي و يصعد لفيه مياه حمضية
 مرة كريهة الطعم مع كرب زائد. ففي هذا قد تنقطع تلك العوارض باستعمال
 كوب او كوبين من العرقي مع قليل خبز ويوضح ذلك بالتاثير الشديد
 الذي يفعله على اعصاب السطح المعدي فكانه ينتج شبه خدر وقتي في جميع
 الياف المعدة فتسكن هذه الاجام كما تسكن اوجاع (سن متسوس) اذا
 وضع عليه ولكن يلزم لتعمل المعدة المتسرطنة ملامسة هذا السائل ان
 يكون السرطان مغطى بالغشاء المخاطي المعدي واما السرطانات المتفرقة
 فيحس فيها من ازدراد الكحول باحتراق وتمزق في القسم المعدي وتصدر من
 المعدة مياه حريفة الى آخر ما قلنا. والكحول يستعمل في الامراض
 الخنازيرية حاملاً للمواد المقوية المنبهة كما في صبغة الجنطيانا ونحوها.
 وربما كان لهذا الحامل ايضاً تاثير قوي في العقد اللينفاوية وغيرها مما
 يظهر فيه الداء وصناعة الجراحة تستخدم الكحول الضعيف اي العرقي لتحريض
 احثقان دموي محلي فيحدث عنه استرخاء عضلي ينفع في رد الخلع كما قلنا في
 النبيذ وقد تستعمل وضعيات من الكحول فتندى به العين في ضعف
 الابصار او يصب منه بعض نقط في تقعر اليد التي تقرب حالاً للعين
 فالوخز الناتج من بخاره الصاعد للملتحمة يوقظ حساسية الابصار وتلك
 الاصداغ وما حول الانف به لازالة الغشا. وتوضع رفادة مبتلة من هذا

او الرعشة الكحولية أفينضح في الشخص ظاهر تان الهذيان واضطراب الاطراف
والعلامات الدالة على تلك الحالة المرضية هي تلون وانتفاخ في الوجه وجموظ
في العينين مع خفض الاجفان والسحنة البهيمية والاختلاط الغريب وسيماني
البصر والسمع ثم نعاس شاق وانزعاج واحتياج لتغيير المحل وانقباضات
تشنجية في عضلات الوجه واهتزاز واضح في الاطراف وسقوط بحيث لا يقدر
الشخص على الوقوف ووثبات وحركات فجائية في اجزاء من الجسم خارجة
عن ارادة المخ محرضة من التأثير المرضي العصبي وتغير في النغ وفقد للشهية
وقيء وقوة في النبض ولا يوجد الم في الرأس ولا على طول الظهر وإنما يحس
بحرارة باطنة اذا وضعت اليد على الجبهة ولا تكون تلك النتائج واحدة في
جميع الاشخاص فقد يتسلط السائل بالاكثر على الراس فيحصل تلون في
الوجه واحتراق في الجبهة وانسباط غريب وشدة في القوى العقلية . وفي
بعض آخر يكون التأثير على الدورة اكثر فنقوى اعراضها . وفي بعضهم
يحصل عرق غزير وهكذا وربما علم من ذلك ان مخ الاول جيد التغذية
كبير الحجم متسلطن على غيره في تركيب البنية وان قلب الثاني فيه ضخامة
ومجموعه الشرياني زائد النمو وان جلد الثالث متين شخين قوي الحيوية
هكذا . ومن العظيم الاعتبار ان الكحول قد لا يقدر على احداث الاحتقان
الدموي في المخ ولا على توليد الزمن الثاني للسكر اذا كان النصفان المخيان
في الحالة الراهنة متنبهين تنبهاً شديداً

المطلب الخامس

في الاستعمال العلاجي للكحول

يستعمل الكحول لتنبيه الجسد في بعض احوال الضعف الشديد ويستعمل
من الخارج ممزوجاً بماء للتبريد في الوتأة والرض والالتهاب والتنبيه في
الغثغرينا والقروح البليدة والحمة المشققة وغير ذلك واذ ذاك تغطي الاساوة

كثيرين من السكران قد تعودوا على مناولة المسكرات منذ شرعوا في استعمالها حسب مشورة طبيب . وقال الماهر الدكتور يوحنا ورتبات الارواح كالعرق والكينياك والجبن والهوبسكي الصحي كثيرا ما تؤدي الى امراض الكبد وعلى الخصوص في البلاد الحارة كهصر والهند

المطلب الرابع

في نتائج الكحول في البنية البشرية

الكحول الخالي من الماء اذا وضع على الجلد أحدث في اوعيته الشعرية تنبها شديدا به . يصير ذلك الجلد احمر ضاربا فاذا ترك في الفم زمنا ما استشعر فيه باكلان يتغير سريعا الى حس احتراق ويظهر ان هذا الفعل الاول ناشيء من كونه اخذ الماء الخاص بالمنسوجات الحية اخذا قويا . وقد يشتد هذا الفعل بحيث يطفىء حياة هذه الاجزاء . ثم بعد هذا الفعل الاول يزداد افراز المخاطي زيادة عظيمة . فاذا ادخل الكحول النقي في المعدة مقدار ١٠ الى ٢٠ جراما صارت حالا مجلسا لالتهاب شديد فيحس فيها باحتراق ويمتد تنبها الشدید سريعا الى اعضاء اخرى وسيا الخ بل المخنج على حسب مشاهدات فلورنس . فاذا كان مقدار الكحول المزدرد اكبر مما ذكر كان الالتهاب اشد وادوم والتنبه المخي اثقل واطور يحصل هذيان وسبات سكتي بل ربما كان الموت عاقبة افراط استعمال الكحول النقي وسيا للأشخاص الذين لهم اعتياد على هذا الاستعمال والكحول الممدود بالماء الملطف تلطيفا مناسبا اذا استعمل بمقدار كبير بسبب جملة من الظاهرات عظيمة الاعتبار وهي المعروفة بالسكر . فاذا حدث حالا من استعمال مقدار كبير وجد في الجثة الرمية جميع علامات الاسفكسيا واضحة وجميع الاعضاء محقونة بالدم الاسود . فاذا ادمن على استعمال المشروبات الكحولية زمنا طويلا شهد تعاقب افات الاسكار المسماة بالهذيان الاضطرابي

التغذية وتخفيف العطش وشهوة الطعام المفرطة

المطلب الثالث

في تأثير الاشربة الروحية في البنية البشرية

قال الدكتور الماهر جورج بوست . تنقسم نتائج المسكرات الحالية الى ثلاث درجات

الاولى . درجة التنبيه وهي ان يتهيج المجمع العصبي والدوراني فيسرع النبض ويحمر الوجه وتتلأأ العينان وقد تحمران وتنشط العقلية وتنسى ويتسهل التكلم وتشتد العواطف ولا سيما الاهواء البشرية الثانية . درجة السكر وهي تفقد الوظائف العقلية نظامها فيحصل هذيان وغشيان وقيء وميل شديد الى النوم وعرق غزير وعندما يستيقظ السكران يشكو صداعاً وتنافراً من نوال الطعام وعطشاً واسترخاءً ويكتسي لسانه فروة ويصير ريقه لزجاً

الثالثة . درجة السبات او السكته وهي ان يتباطأ النبض والتنفس وتنقبض الحدقمان او تنقشان واحياناً يحصل تشنج ويقع السكران في رقاد ثقيل قد يمكن ايقاظه منه وقد لا يمكن ذلك . واذا مات يحصل ذلك غالباً من شلل عضلات التنفس او انقباض مزجة المزمار . وتحدث هذه الدرجة غالباً من تناول مقادير مفرطة من الاشربة الروحية بوقت قصير وفضلاً عن هذه النتائج الحالية يحدث الاكحول في المعتادين على استعماله (الهذيان المرتجف) و (الجنون) وامراض (الكبد والمعدة) ومرض (بريث)

واذا تأملنا بهذه النتائج المحزنة الحاصلة من الافراط باستعمال الاشربة الروحية رأينا ما يحذر الطبيب من وصفها بدون سبب كاف وما يجهله الى نهي العليل عن استعمالها الدائم او بغير قانون ولا سيما اذا كان حدثاً لان

السكيرين عبيد شهواتهم) وقائلو نفوسهم فبشرهم بعذاب اليم اما اختلال العقل فكثير بين هؤلاء حتي زعم بعضهم ان شرب الخمرة ضرب من الجنون وقد وجد بالاسنقراء ان اولاد السكيرين سكارى ومائلون الى الاختلال والامراض العقلية بالوراثة

وقال بعضهم ان لانواع الكحول مثلاً فوائد كثيرة منها تنشيط التغذية فاذا دخل هذا النوع الى تمثيله الانسجة ثم تاكسده فتكتسب منه حرارة وقوة حيوية كما يكتسب من السكر والنشا مثلاً وهو افضل من غيره من الاطعمة المغذية (حسب قول بعضهم) لانه يسهل الهضم والامتصاص ولا يلتزم تغييراً خصوصياً بعده للتمثيل اعني انه غني عن السوائل الهاضمة بخلاف غيره من الاطعمة وعدا عن ذلك ينشط القوى العقلية وينسي الانسان همومه ويهيج فيه قوى التكلم والشجاعة والاقدام على الامور وجميع هذه من فوائد في الاصحاء. وكم له من الفوائد العظيمة في المرضى ايضاً كالمصابين بالاعغاء والنهور والحميات والديسبسيا الضعفية والسل الرئوي وانواع القروح وما اشبه. وكم من الفوائد العظيمة الثرايوتيه للافيون كتسكين الالم ورفع الاعنتال ومضادة التشنج وتسكين الالام الشديدة كالم مرور الحصى في الحالب. وتسكين السعال الحاصل من التهاب بليوراوي او تهيج اعصاب الشعب او القصبة. ويتنوع المرضى في بعض انواع الجنون الحاد. وتنبيه الدماغ والقلب في الجنون السوداوي وفائدته اذ ذاك ازالة الاوهام والاحزان الحاصلة في ذاك المرض. وله فائدة خصوصية ايضاً في التهاب البريتون الذي قلما يشفى منه عليل. وبه تنوقف حركة المعدة اذا استعصى القيء. وكم له من الفوائد في العمليات الجراحية لاجل سهولة التخدير بالكلوروفورم وتقليل الخطر منه حسبما نقرر من التجربة في هذه الايام. وكم له من النفع في الديايت بتقليله كمية البول واذا كان من النوع السكري بتقليله كمية السكر فيه واعانتة على اصلاح

المختلفة ومتى دخلت ينحل أكثرها ويتركب هيدروجينها مع أكسجين الجسم فيولد ماء والقسم الآخر يتحول الى الحامض الخليك الذي ينحل ويولد الحامض الكربونيك والماء فلذلك يتحول بعض أكسجين الجسم عن وظيفته اي تطهير الدم واغذاء الانسجة الى ما ذكر. وتوثر بنوع خصوصي في الجهاز الدوري والعصبي والدماغ فيؤدي الامر الى الوله الشديد بالمسكرات ومع انها في البداية تفعل في الاعمال العقلية كالتكلم فتنبهها وفي الاهواء والعواطف فتحرکها مع ذلك تضعف بها قوة الارادة والاستدلال والحكم. ثم بعد ذلك يؤثر في مركز الحس الخاص والعام ولا سيما في الاعصاب الموردة وفي نظام الحركة فيتريح السكران. واذا كانت الكمية الماخوذة وافرة يحصل نعاس قد يبلغ درجة السبات لضغط الدم على المراكز العصبية واذا مات الانسان فمن شلل القلب او عضلات التنفس او كليهما ويزيد خطر الاشربة الروحية اذا استعملها ذوو الامزجة العصبية ومع ان الكحول يفعل في التغذية ويغذي فهو في الوقت نفسه سم فعال لانه يقلل نشاط الاعمال الحيوية ويضر بالتغذية العمومية ودليله قلة التاكسد والثور في الانسجة فنقل كمية الحامض الكربونيك واليوريا في المبرزات ويكثر دهن النسيج الخلوي وتجمع بعض المبرزات في الدم ويبرز بعض الكحول بالكليتين والرئتين والجلد فيعوقها عن ابرازاتها ويبقى بعضه في الكبد والدماغ فيسبب كروسس الكبد وتصلب الدماغ والحبل الشوكي وحوول الشرايين وغيرها من العلل الفتالة

وقد وجد العلماء بالتجربة ان الكحول يخفض الحرارة الحيوانية واما حاسية الحر والدفء المنسوبة اليه فهي في ظاهر الجسد والاطراف فقط لتوارد الدم اليها

ومن اضرار الاشربة الروحية ايضا فساد الذوق فان السكرين لا يلتذون الا بالماكل الحريفة الممتنة وقد صدق فيهم قول بعضهم (ان

الامر قبل تربية العادة يا بآه ويكرهه ويؤذى منه . فغاية ما يقال في هذا الامر ان الانسان يطلب بالطبع المنبهات فلم يرض بالطبيعي السليم بل اركن الى القوي منها وافرط فيه الي ان شهد الجميع بضرره وحرمة بعض الاديان . وقد ثبت ان المرتكب عادة الشرب ينال القصاص لا محالة ولو تاخر فان كان ذنبه يسيراً كان عقابه كذلك وان كان كثيراً فشرور السكر تكتنفه بلا شفقة

وقال العلامة (باركس) ان خلاصة ما نعلمه من الخبرة من حيث استعمال المشروبات الكحولية في ما يتعلق بالصحة ان البيرا والخمور الضعيفة اذا شربها الانسان بالاعتدال لا تسبب المرض او الميل اليه او القصر في الحياة بل ربما زادت شهوة الطعام وحسنت التغذية في بعض الناس . ولكننا نعلم من الخبرة ايضاً ان الانسان قد يتمتع باجود الصحة ونشاط الجسد والعقل وطول العمر بدونها كما يشاهد في بعض الامم الشرقية الذين ليس الشرب من عوائدهم او هو محرم عليهم . واما المشروبات الروحية فقد ثبت من الخبرة انها مضرّة غالباً ولو افادت في شذوذ الاحوال وبعض الامراض . وقال ومن المحقق ايضاً ان هذه المشروبات لا تمنع مضار شديد البرد والحرّ والمشاqq التي تنعرض لها الجيوش في الحروب واسباب الامراض (كالملاريا والهواء الاصفر) ولا تأول الى دقة نظام العساكر ونشاطهم وثباتهم

المطلب الثاني

في السموم الخفية (اي سموم المسكرات)

قال بعضهم من السموم الخفية الاشرية الروحية التي نهج بشرها الاغشية المخاطية التي تلامسها فتحدث الاماً محرقة واذا افرط بها يلتهب الغشاء المخاطي المعدي من حيث تمتص الى الدورة وتحدث اعراض السكر

الصحة وزيادة القوة وتنبيه العقل وإن لا بأس من تعودها على الكيفية المذكورة وبني الفريقان قولها على قضايا صحيحة ومشاهدات كثيرة في الصحة والمرض لا محمل لذكرها هنا ولا سيما لأنها أدت إلى نتائج متضادة بين علماء من الرتبة الأولى وإذا رفعنا المسئلة إلى حكم عامة البشر حسب ما يمكن التوصل إليه من الاختبار الطويل وجدنا اختلافاً بين حكم أهل البلاد الشمالية وحكم أهل البلاد الحارة فأننا كلما قطعنا الخطوط الطويلة من الأرض نحو الشمال رأينا عادة الشرب والسكر تشتد بين الناس وكذلك المدافعة عنها وبالعكس إذا قطعناها من الشمال إلى الجنوب حتى أننا لا نرى والحمد لله من هذه العادة إلا القليل في البلاد المعتدلة والحارة ولا نرى الدفاع عنها إلا ضعيفاً محصوراً بين المولعين بالشرب وربما كان الصواب بين القولين وهو أن ليس له فائدة في أصحاب الأجسام الصحيحة وأنه مفيد في بعض الأمراض والضعف الذي يعقب الأمراض المنهكة وضعف الشيوخ وأنه مضر في أوائل العمر قبل ظهور العجز وإن الإفراط منه مهلك بلا خلاف

وإن الاعتدال منه في مدة الشباب غير لازم وكثيراً ما يؤدي إلى قباج السكر والخراب الذي يجلبه لا محالة على الذين يقعون في عاداته وإن الأسلم للإنسان اجتنابه إلا إذا دعت إليه الضرورة وإشارته الطبيب . وإما منافعه في الأمراض فمن الأمور المقررة الثابتة عند الأطباء الذين يعدونه من أجود المقويات والمنبهات التي لا يقوم مقامها شيء في بعض العلل كالحميات الخبيثة الضعيفة *

ومن الأمور التي ينبغي لها التأمل بهذا الشأن أن أكثر شعوب الأرض قد اصطلمحو على بعض المشروبات المسكرة فرأى البعض في ذلك دليلاً على طلب الطبيعة لها وعلى عدم الضرر منها للصحة. ويرد على ذلك بأن هذا الطلب اكتسابي لا طبيعي أصلي لأن الذي لا يغضب نفسه عليه في أول

ليرة انكليزية ومن الخمر الانكليزية مائتة ٧١٩. ٢٨٧٢٠ ليرة انكليزية
ومن الخمر الاجنبية مائتة ٢٨١. ٨٠. ١٤٠ ليرة انكليزية ومن باقي الاشربة
الاجنبية مائتة ١٨. ٤٢١. ٩٩٥ ليرة انكليزية ومجموع ما انفقته على المسكرات
٧٤٤٦. ١٢٧ اي اكثر من مئة وسبعة وعشرين مليون ليرة انكليزية
وفي بلاد الانكليز نحو سبعة ملايين بيت فتكون نفقة كل بيت اكثر من
١٨ ليرة انكليزية في السنة غنيهم مع فقيرهم وقس على ذلك بقية البلاد
(الجرائم والمسكرات) قد قرر حاكم مشيغان (ولاية اميركية) ان اكثر
من تسعة اعشار الجرائم التي ترتكب في تلك الولاية مسبب عن شرب
المسكرات وظهر بالاستقراء ان اولاد السكيرين يكونون عرضة لمرض
الصرع ولا ارتكاب الجرائم اكثر من غيرهم (فتأمل)

الفصل الثالث

في الاشربة الروحية والاطباء والسموم الخفية وتأثير الاشربة الروحية
ونتائج الكحول في البنية البشرية واستعمال الكحول الصحي

المطلب الاول

في الاشربة الروحية والاطباء

قال الدكتور الماهر يوحنا ورتبات قد وقع جدال شديد في الازمنة
الحديثة على كون هذه المشروبات مفيدة او مضرّة . فقال جماعة انه لا
شيء فيها من القوة للجسد او من دفع المرض والفائدة فيه او من دفع
مضار البرد والحر وانّه قد تحقق من التجارب ان الجيوش تحتل مشاق الحروب
بدونها وان استعمالها يوءدي الى الجرائم . وانّه بناء على ذلك يجب
اجتنابها على الاطلاق الا في ما ندر من الاحوال المرضية . وخالفهم
آخرون وقالوا ان جميع مضار المشروبات الروحية ناشئة من الافراط
وانّه اذا استعملت بالاعتدال لا يشاهد لها ضرر بل فائدة في تحسين

وقد يعرض الموت في السكر فجأة أحياناً وعند التشریح الرمي لا توجد في
البدن سوى علة التنفوس في القلب

فعلى مدمن الخمرة ان ينعظ فقد جاء نذير العلم يحذره ولقد حان
للمحكومات ان تنبه لعله قد سرت في عروق جسم الهيئة الاجتماعية واوشكت
ان تقطع اوصاله وتخمد انفاسه وتضع حداً لغش اولئك المخامرين الذين
يتاجرون بحياة البشر يبيعونهم الموت غالباً ويشترون منهم النفوس
رخيصة ولا حرج عليهم ولا نثر يب كان القتل لا يعد قتلاً الا اذا حصل
عنفاً ولا يعتبر جنایة اذا كان باذخال السم في الدسر . وان شئت ان
نعرف اضرار المسكر في العمران فاعلم انه سبب لقلة المواليد ولضعف
الاولاد وكثرة (الصرع والبله وسائر الامراض العصبية والسل) واذا
عرفت مدمني الخمرة لا يعمر اولادهم وينطفئ نسلهم في احفادهم علمت
حينئذ ان هذا الخطر على العمران جسيم واستغربت ايضاً (كيف يسعى
في جنون من عقل)

المطلب الثاني

في ضرائر وجرائم وعلل المسكرات

قال الدكتور مارمون في نيويورك ان ما انفقته البلاد المتحدة منذ
عشر سنوات على المسكرات يبلغ قيمته جملة ثلاث مليارات فرنك وان
السكر خرب بالحريق ما ثمنه خمس ملايين فرنك وسبب لعشرة آلاف
شخص ان يقتلوا نفوسهم واهلك بلبهيه ثلاثمائة الف نفس ورمي مئتي الف
امراة ويتم الف الف ولد فالتزمت الحكومة ان تقوم بمعاش مئة الف ولد
منهم وكان باعثاً الى ابداع مئة وخمسين الف نفس السجن وغير ذلك
من الاضرار

وانفق الانكليز في سنة ١٨٨١ من البيرة ما ثمنه ٩١٤٢ ٧٢٨٠ مليون

البشري بالبوار . وبعد البحث الكيماوي والتجارب الصحية قررنا ان اكثر
هذه الاضرار ناشئة عن ان اكثر الاشربة الروحية مصطنع مغشوش وان
من المواد التي يصطنع منها ما هو سم قاتل « وثبت رسمياً في باريس انه يؤتى
بالكحول الذي يستخرج من البطاطا فيعالج فيها على اسلوب خاص ويباع كيناكاً »
فلا يخفى انهم كانوا في السابق يصطنعون الاشربة الروحية من الخمر
الحماوي بعض المواد العطرية الذائبة فيه . واما اليوم فيصطنعونها باضافة
ارواح أخر الى الكحول ومزجها بالماء والسكر . فمن هذه الارواح مالا
ضرر منه ومنه ما هو سم قاتل . فروح كثر جداً في فرانس عدد
المولعين بشرب الابسنت وهو مشروب الكحولي مسكر جداً يصنع من
الافسنتين ومعن البحث في هذا الامر حديثاً طبيب فرنساوي فاكد ان العادة
المشار اليها تجلب على صاحبها اضراراً بليغة جسدية وعقلية منها ضعف
المجموع العضلي وارتخاف الاطراف وعلل مزمنة عضوية في الجهاز الهضمي
لا سيما المعدة والكبد وحياناً كثيرة ملغوليا او نوع آخر من الجنون
ولا تنهي مضار هذا السم في شارب به بل تتجاوز الى اولاده فكلما يخلو نسل
المولع بالابسنت من علة جسدية خلقية او نقص خلقي (الافسنتين) او
(الابسنت) هو من المشنجات القوية جداً ويحدث في الكلب نوباً
صرعية حقيقية . والروح الذي يغش به اصطناع (القرموت) و(البتر)
يدخل في تركيبه (اللد هيد السليسيكيكي) وهو ايضاً يحدث التشنج ولذلك
كان مدمونو شرب الابسنت والقرموت والبتر معرضين (للصرع) وقد
يدخل (سليسيلات المثل) في اصطناع الشرايين الاخيرين وهو ايضاً
من المشنجات الا ان التشنج الذي يعرض عنه يكون به التيبس والرجفة
معاً ولا يشبه في شيء نوبة للصرع . ومن هذه الارواح ايضاً الداخلة
في تركيب بعض الاشربة ما يحتوي شيئاً من مادة تعرف (بالبنزو نتريت)
ومادة اخرى تعرف (باللد هيد البنزو يكي) وهما تحدثان التشنوس .

من الغليان مقدار كافٍ لان يصير في قوام الحسوبان تكون كثافته ٦٢ من الار يوميتير ثم يترك للهدونحو ساعتين ثم يضاف اليه ماء فاتر حتى يصير السائل نحو ٤١٠ رطل طبي اذا كان اصل المقدار المستعمل من البطاطس ١٠٠ كيلو جرام ثم يضاف اليه مقدار مناسب من خميرة المزر التي هي البوزة ويجعل في محل درجة حرارته ٢٠ فاكثر الى ٢٢ فيتخمّر في ثلاثة ايام ويتحصل من ذلك نحو ٢٠ رطلاً من العرق الذي كثافته ١٩ درجة من الار يوميتير. وكما يتحصل من البطاطس يتحصل من الحنطة والشعير ونحوهما بان يحرش الحب ويخلط بمثل عشره من المالت ثم يصب عليه الماء المغلي ويترك في محل درجة حرارته ٦٢ درجة ثم يعمل فيه كما ذكرنا في استحضار عرق البطاطس وعرق ماء التفاح او الكمثرى او الكرز الصغير او عصارة القصب او الارز انما هو سائل روي ينال بتقطير ما تخمر من هذه المواد

الفصل الثاني

في اضرار المسكر المغشوش وجرائمه وعمله

المطلب الاول

في اضرار المسكر المغشوش

قال الدكتور الماهر شبلي شميل ان مسألة المسكر قد شغلت في ايامنا بال. الحكماء ورجال الاقتصاد السياسي والاطباء لما رأوا من زيادة إقبال الناس عليه يوماً عن يوم وزيادة اضراره فيهم كذلك ولقد حسبوا في بعض المستشفيات نسبة الامراض الناشئة عنه الى سائر الامراض فوجدوها كنسبة ٢٥ الى ١٠٠ وهي نسبة عالية جداً وبالنظر الى ذلك رأى الجمع الطبي الفرنسي ان يكلف اثنين من العلماء للبحث عن اوجه هذه الاضرار التي تلم بالجسد والعقل والاخلاق وتهدد مستقبل الاجتماع

المطلب الرابع

في استحضار العرق

خذ نفل العنب او غيره المستخرج منه النيذ وضعه في الانبيق وضع
فوقه ماء الى ان يصل قرب اربع اصابع من قم الانبيق وغط الانبيق
في قبة وطين اطراف شفتيه بالعجين وامرر انبوبة في برميل موضوع تحت
مجرى ماء ثم ضع تحت قم الانبوبة سطلا واشعل تحت الانبيق النار الى ان
يبتدىء بالغليان ويقطر من الانبوبة فحيث اعدل النار وداوم العمل الى ان
ينقطع القاطر فعند ذلك استحب النار من تحت الانبيق واختم العمل

المطلب الخامس

في استحضار الماصطكا

خذ ١٢٠ درهما باديانا و ٥٥ درهما انيسون و ٤٠ درهما مصطكي
و ٤٠ قرفة و ٦٠ درهم كزبرة ودق كل واحد على حدته (المصطكي يجب
تنعيمها وتذويبها بالكحول) ثم خذ ٦٠ اقة عرق (الاقة ٤٠ درهم) وضعه في
الانبيق وضع فوقه الاشياء المدقوقة والمصطكة المذوبة بالكحول واستقطره
كما مر بالعرق وخذ من اول القاطر ٥ درهما وضع فوقه ٢٠ درهما زيت
يانسون ثم خذ ٦٠ درهم سكر مدقوق وضع عليه قليلا من الماء واخلطها
ثم ضعها فوق المقطر بالتدريج

المطلب السادس

في عرق البطاطس وغيره

وكيفيته ان يطبخ البطاطس على البخار ويخلط مع المالت (المذكور في
المطلب الاول في خمرة البيرا والبيرا) بان يوضع لكل مئة رطل من
البطاطس ثلاثة ارطال من المالت ثم يصب عليها من الماء الحار القريب

غمست في حمض الكبريتوز الخالي من الماء ثم وضعت حالاً في فضاء الآلة
المفرغة لكن الى الان ما امكن جمود الكحول الخالي عن الماء بهذه الطريقة
بل غاية الامر انه صار لزجاً. وثقله الخاص ٧٩٢ و. وكثافته في مقياس
بوميه ٤٢ درجة ومقياس الكحول الموجود بالمنجر من ٢٢ الى ٢٣ كما ان
عربي المنجر المتساوي فيه مقدار الماء والكحول عادة من ١٨ الى ٢٢

المطلب الثالث

في استحضار الكحول والعربي

يستحضر الكحول بتقطير النبيذ او شراب التفاح او المزهر المعبر عنه
بالبوزة ونحو ذلك في انبيق لكن الكحول المتحصل بهذه الكيفية يكون له طعم
مخصوص بحسب المادة التي استخرج منها ويحتوي على كثير من الماء ومتي
كان كذلك فهو الشراب المعروف بالعربي او يحتوي على ما يقرب من
نصفه من الماء وحينئذ ان كانت كثافته ١٩ درجة فاكثرا الى ٢٢ سي
بالعربي (ويسمى العربي بالافرنجية بما معناه روح الحياة) وان زادت عن
ذلك سي بالكحول او روح النبيذ وان كانت في ٢٢ درجة سي بالروح
المثلث وهو الكثير عند التجار. فاذا اريد تحصيل الكحول المركز بوضع
النبيذ في اناء او قرعة ذات قبة ويسخن الى ان يغلي ويكون في القبة
انبوبة توصل البخار الى اناء ثان فيه نبيذ ايضاً يستخذه البخار المذكور ومن
الاناء الثاني المذكور يتصاعد البخار ويذهب الى اناء ثالث يكون فارغاً
فيجمع فيه البخار كله ويدام تسخينه على حرارة خفيفة فيبقى معظم الماء في
هذا الاناء ويذهب الكحول في اواني آخر موضوعة بعد الاناء الاخير وكلها
متصلة ببعضها بواسطة انابيب وهذه الطريقة مؤسسة على ان الكحول
اكثر تطايراً من الماء ولذلك يتصاعد وان كانت الحرارة منخفضة

من الكرز الاسود او الصغير يسمى (كرشا) والمستخرج من الارز يسمى
(ركا اوراكا)

المطلب الثاني في اوصاف الكحول

من اوصاف الكحول ان يكون قوي الرائحة لذيدها حار الطعم شفافاً
صدي اللون سيالاً اذا ترك للهواء يتطاير واذا شم احد بخاره سكر واذا
لمس بجسم متقد النهب وصار له لب ابيض ويمكن تنويع لونه بواسطة
جواهر تذوب فيه فان ذوب فيه ملح من املاح الاسترونسيان كان لهبة
فرفورياً وان كان من املاح النحاس كان لون لهبه اخضر ضارباً الى
البرتقاني . وان ذوب فيه ازونات البوتاس كان لون لهبه اصفر او وردياً او
كلور ايدرات الجير كان لون لهبه احمر او حمض البوريك كان لهبة
اخضر . وهو يغلي في ٤١ و ٧٨ درجة + . ونسبة ثقل بخاره لثقل الهواء
كنسبة ٦١٢ و ١ ولثقل الماء يكاد ان يكون ٦١٢ و ١ ولذلك يمكن خلوه
من الماء وتركه من نفسه كما اذا وضع في اناء وسد فمه بقطعة مثانة رطبة
متوترة ولصقت عليه التصاقاً محكمًا او بقطعة من ورق رقيق فمن حيث ان
جزئيات بخار الماء اقل كثافة من جزئيات الكحول تنفذ من مسام الغطاء
 ويبقى الكحول نقياً . واذا مر بخار الكحول في انبوبة من صيني مسخنة الى
الدرجة الحمرا تحلل تركيبه الى ايدروجين مكرين واوكسيد الكربون
وحمض الكربونيك وماء وفحم وقليل من حمض الخليك وزيت طيار .
وان عرض لبرد صناعي تكون درجة ٦٨ - . لا يجمد وادعى المعلم
(هوتن) الكيماوي انه جمده في ٧٩ درجة - . لكن لم يبين الكيفية التي وصله
بها لهذه الدرجة . ومنذ سنين جمد الكحول الذي كثافته ٢٢ درجة من
الاز بوميتري في كرة صغيرة من زجاج رقيقة الجدران جداً محاطة بقطن ثم

القسم الثاني

في الاشربة الروحية

الفصل الاول

في الكحول واصنافه واستحضاره واستحضار العرقى والمصطكا

وعرقى البطاطى وغيره

المطلب الاول

في الكحول

هذا الجوهر قد ظهر في القرن الثالث بعد الهجرة على يد الصيدلاني الماهر المسمى ارنولد فيلونوف الفرنساوي وان كان العرقى الذي هو اصل الكحول من مخترعات العرب في مدة اقامتهم بالاندلس وقال بعضهم ان العرقى استنبطه الهنود ويستخرج الكحول من المزر المسمى بالبوزة ومن النبيذ سواء كان نبيذ عنب او تفاح او كمثرى او غيرها ومن كل شراب حاصل بالتخمير الكحولي وهذا التخمير لا يكون الا اذا كان الجوهر المخمر مضموجاً على السكر والجملوتين ويتفاعل احدهما في الاخر مباشرة كالعنب والكرز والتفاح وانواع الحبوب كالبر والشعير والفلو واللوييا واي فرة وتفتح الارض المعروف بالقلقاس الافرنجي والبنجر والتمر ونحو ذلك لكن لا يتحصل نقياً من اول مرة من الجواهر المذكورة وبمختلف طعمه باختلاف الجواهر التي يستخرج منها وهذا الاختلاف ناشئ عن وجود زيت طيار وقد يركب لفظ الكحول مع اسم الجوهر الذي يستخرج منه تركيباً اضافياً وقد لا يركب وتختلف اسماؤه قبل تفاوته فالمستخرج من العنب او الزبيب يسمى (عرقياً) والمستخرج من قصب السكر يسمى (روماً) او طافياً والمستخرج

مغمة بشرط ان يكون هذا النبيذ خالياً بالترشيح من الرسوب الذي يحصل
 فيه بعد تحضيره بزمان ما فيصيره قوياً بحيث ان اقل مقدار منه
 يلهب ويقرح اغشية المعدة و يصير النبض غير منتظم وغير ذلك .
 فعلى رايه يقطع هذا النبيذ سريعاً نوب النقرس او اقله
 ان يصيرها اندر وقال (لنيومر) ان نقرساً التزم
 صاحبه ان يلزم سريره مدة ما فبرىء باستعمال
 ملعقة قهوة ونصف من نبيذ القلشيك
 في ماء النعنع كل يوم وذهبت بعد
 زمن يسير وتيسر للمريض
 ركوب الخيل بعد ان
 كان لا يقدر على
 ذلك



النبيذ كواسطة صحية للأشخاص الذين صناعتهم تلزمهم بالجلوس الدائم
 والبطالة وقلة الرياضة لاجل مقاومة النتائج المضرة المحاصلة من الراحة
 والحفظ فاعلية الاعضاء التي تضعفها على الدوام تلك البطالة وترك الرياضة
 واعلم انه واسطة علاجية قوية لعبوب وظيفة الهضم كفقد الشهية وحسن
 الثقل بعد الاكل وبطء الهضم المعدي والرياح المعوية والبراز الكثير او
 المتعوق او نحو ذلك فهذه تشفي شفاء اكيذا اذا تقدم على هذه العوارض
 لين الاغشية المعدية المعوية وضعفها المادي اضعف التأثير العصبي المقوي
 الذي تقبله من المراكز العصبية فيعطى المريض ملعقة صغيرة من هذا النبيذ
 (نبيذ القلشيك) يصنع بجزء من البصل الجاف و ١٦ من نبيذ ملحه
 ينقع ١٢ يوماً ثم يصفى ويرشح او يصنع كما قال نيمان في اقر باذينه باخذ
 جزئين من البصل الطري و ٤ اجزاء من نبيذ ملحه وتركيب بلبير السويسي
 يقرب كثيراً من تركيب نيمان ويلزم ان يكون دواؤه اقوى وهو ان
 يوخد من البصل الطري ١٢ جزءاً ومن النبيذ ٦ اجزاء ومن الكحول جزءاً
 واحد ينقع مدة ٨ ايام ومن المهم معرفة ان هذه الادوية لا يقوم بعضها
 مقام الاخر فيلزم ان يعين الطبيب مع غاية الانتباه التركيب الذي يريد
 استعماله ومقادير الانبذة من ٢٠ الى ٥٠ نقطة مع مراعاة القوة والضعف في
 النبيذ ويكرر المقدار مرات في اليوم (نبيذ بزور القلشيك) يصنع بجزء
 من تلك البزور و ١٦ جزءاً من نبيذ ملحه تدق البزور وتنقع في النبيذ
 مدة ٨ ايام ثم يصفى ذلك مع العصر ويرشح . ويقال ان نتائج هذا النبيذ
 الطف واكد من نتائج نبيذ البصل ويعطى منه في الصباح والمساء من ٨
 الى ١٠ نقط في طاس من الشاي ويزاد المقدار تدريجاً ويستعمل في
 الروماتزمي الحاد والنقرس . واستعمله (هوم) في نفسه مدة ١٧ شهراً فعلى
 رأيه يصح ان يعطى نبيذ القلشيك لجميع المرضى بمقادير كبيرة بوصول اليها
 تدريجاً وابتداء بمقدار من ٦٠ الى ٧٠ نقطة بدون ان يخاف من توابع

من درهم الى درهمين

(نبيد العرعر) يصنع باخذ من ٤ الى ٨ دراهم من حب العرعر
ولتر من النبيذ الابيض العام . واذا دقت هذه الثمار ونقعت في الماء مع
حرارة لطيفة حصل في هذا المخلوط تخمر فيحصل منه سائل نبذي الطعم
يمكن أن يستخرج منه بالتقطير عرقي حب العرعر الذي هو مر قليلاً حريف
وعلى الخصوص رائحته ومع ذلك يشرب في بعض القرى وسيا ببلاد
الامان حيث يكون هناك موضوعاً لتجرب كبير . والسائل الروحي للعرعر
يصنع بان يهضم في لتر من الماء النبيذ اي العرقي وهو الكحول الضعيف ١٢٥
كراماً من الحبوب الخضر للعرعر وكراماً واحداً وثلاثين سننيكراماً من
كل من الزعفران والبسباسة والقرفة ثم يرشح ويجلى بقدر ٧٥٠ كراماً من
شراب السكر وهذا السائل مقبول جداً ومقوٍ للمعدة جيداً وفي بعض
المؤلفات يصنع الروح المركب للعرعر باخذ ١٩٠ كراماً من حب العرعر
و٨ كرامات من كل من الشمار والكرأويا يعطن ذلك مدة يومين او
ثلاثة في ١٦٩٠ كراماً من النبيذ ثم يقطر على حمام ماريه وهذا التركيب
ماخوذ من اقرا باذين ايدمبرغ

(نبيد قشر العنبر) يصنع باخذ ٢ كرامات من قشر العنبر و٢٢ كراماً
من النبيذ الابيض و٢٢ كراماً من السكر والمقدار منه من ١٠ الى ٢٠ كراماً
ويصنع النبيذ على وجه ثان ياخذ ٦ اجزاء من قشر العنبر و٤ اجزاء من
قشر البرتقان و٥٤ كراماً من السكر والمقدار من ١٠٠ كرام الى ٢٠٠ كرام
ويستعمل في الحميات الضعيفة ليكون ذلك مقوياً للمنسوجات العضوية
وموفراً لقوتها الموثرة

(نبيد الكاسيا) يصنع باخذ جزء من الكاسيا وجزء من الكحول
الذي في ٢١ درجة من الكثافة و٢٢ جزءاً من النبيذ الابيض فيعمل ما
تستدعيه الصناعة . والمقدار من ٢٠ كراماً الى ٢٠٠ كرام . او صواباً بهذا

من سنته مدقوقاً من المن الرومي ١٦٠ درهماً ويشد في خرقة ويلقى في ٢٠ قسطاً القسط الرومي يقرب من المن من عصير العنب ويسد رأس الاناء الذي هو فيه ستة اشهر ويصفى ويفرغ في اناء اخر ويرفع هذه من الطرق القديمة المهجورة قال واذا استعمله من ليس به حصى وكانت معدته وجعة نفعة وان كان لا يهضم الطعام وشربه بعد الطعام نفعة وينفع من الاسهال ومن حرقة الامعاء

(النبيذ المضاد للحفر) يصنع باخذ ٢٢ كراماً من جذر الفجل الطري و ١٨ كراماً من كل من الاوراق للفوقلياريا وحرف العيون واطريفل الماء و ١٦ كراماً من بزور الخردل الاسود و ٨ كرامات من ادروكلورات النوشادر و ١٠٠٠ كرام من النبيذ الابيض العام و ١٦ كراماً من كحولات الفوقلياريا المركب فيقطع الفجل قطعاً رقيقاً وتغسل اوراق النباتات الاخر وتكسر بزور الخردل ويوضع الكل مع ملح النوشادر في مترس اي دورق من زجاج ويضاف اليه النبيذ وكحولات الفوقلياريا ويحفظ الاناء مغطى جيداً منقوعة فيه تلك الاجزاء مدة ٨ ايام ثم تصفى من خرقة وترشح كذا في الدستور فالمادة الحريفة التي في الجواهر الصليبية تخدم للنبيذ كتابل من التوابل وماء النباتات يضعف ذلك كما ان كحولات الفوقلياريا لا يغنيه عن الكحول . وهذا النبيذ كثير الاستعمال للحفر بمقدار من ٦٤ كراماً الى ١٢٥ كراماً في الآفات الخنازيرية والحفرية

(النبيذ المجهز بالخلاصة وهو المسمى باكسيد هوفمان) يصنع باخذ ٤ دراهم من قشر النارج المجديد الرطب ومن كل من خلاصة العاقول وخلاصة قشر العنبر وخلاصة القنطريون الصغير وخلاصة الجنطيانا وخلاصة المر درهمين ومن النبيذ الاسبانيولي ٢٨٨ درهماً . واعلم انه قد اختلف غالب الاقرباذينيين في طرق تركيب هذا النبيذ واحسنها ما ذكرناه وهو من الانبذة الطبية الجيدة المقوية النافعة للمعدة ويستعمل

كرامات كمقو للمعدة

(نبيذ القرفة) يصنع باخذ ٢٠ كراماً من القرفة و ١٢٠ كراماً من الكحول واربعة ألتار من النبيذ الاحمر فيعمل ما تستدعيه الصناعة . يعطى بالملاعق الصغيرة لا يقاظ القوى الحيوية

(نبيذ عرق الذهب) الموجود في اقرباذين لوندرا يصنع باخذ جزء من عرق الذهب و ٢٠ جزءاً من نبيذ ملحة ويفعل ما تستدعيه الصناعة وذلك النبيذ غير مستعمل بفرنسا والمقدار المتقي منه ١٠ كرامات في كل ٤ ساعات وقد يصنع باخذ جزء من الجوهر و ١٦ من نبيذ اسبانيا واستعماله منبهاً ومعرفاً يكون بمقدار من ٢٠ نقطة الى ٤٠ ويكرر جملة مرار في اليوم وقد يصنع باخذ جزء من عرق الذهب المرجوض و ٢٠ من خمر الشرى يعطى منفثاً من ٥ الى ٤٠ منماً ومقيئاً من ١٠ الى ٢٠ كراماً

(نبيذ البصل المدّر) يصنع باخذ بصلتين و ٢٨٨ درهماً من النبيذ ويعطن البصل بعد تجزئته في النبيذ ثم يصفى ويستعمل وهو من المدرات (نبيذ المدّر المرّ) يصنع باخذ من كل من الكينا ومن قشر الونثيرا ومن قشر الليمون ومن بصل العنصل ومن حشيشة الملاك ومن حب العرعر ومن بسباسة جوز الطيب ٦ دراهم ومن كل من ورق الافستين ومن ورق الریحان ١٢ درهماً ومن النبيذ الايض ١١٥٢ درهماً فيعمل ما تستدعيه الصناعة وهذا النبيذ يستعمل مدرّاً في علاج الاستسقاء الزقي من ١٢ الى ٤٨ درهماً في اليوم

(نبيذ المورد) يصنع بجزء من الورد و ١٦ من النبيذ الاحمر فينقع ثم يصفى مع العصور ويرشح ويستعمل هذا النبيذ بالاكثير من الظاهر وزروقاً اذا كان هناك استرخاء في المنسوجات ونحو ذلك وهذا النبيذ المورد هو الذي سماه ايضاً ديسقوريدس شراب الورد كما نقله عنه ابن البيطار من اطبائنا حيث قال صنعة شراب الورد ان يوخذ من الورد الاحمر اليابس

ايام ثم يصفى مع العصر ويرشح ويستعمل هذا النيذ صباحاً بمقدار من ٢٠ كراماً الى ١٠٠ كرام في الاستسقاء المصاحب لضعف شديد وهذا دواء كثير الاستعمال

(نيذ الجنطيانا لسوييران ولبوشرده) يصنع باخذ جزء من جذر الجنطيانا وجزئين من الكحول الذي في ٢١ و ١٤ جزءاً من النيذ الاحمر او كما قال بوشرده باخذ ١٢٠ كراماً من الجذرو ٢٥٠ كراماً من الكحول الذي في ٢١ و ٤ التار من النيذ الاحمر فيكسر الجذر تكسيراً رقيقاً ثم يصب عليه ويترك الكحول ملامساً له مدة ٢٤ ساعة ثم يضاف اليه النيذ ويترك كل ذلك منقوعاً مدة ٨ ايام والمقدار منه للاستعمال من ٥٠ الى ١٠٠ كرام ويستعمل مضاداً للحصى والحشيات اليومية الربيعية والثلاثية المزدوجة وغير ذلك. ويمكن ان يساعد على نجاح طرده للحصى حالة الفصل او التدبير الغذائي او سبب اخر مجهول

(نيذ الجنطيانا المر لبرمنتير) يصنع كما قال بوشرده باخذ لتر من النيذ الابيض مضافاً اليه ١٠٠ كرام من صبغة مركبة من ٦٠ كراماً من الجنطيانا و ١٥ كراماً من قشر النارج و ١٥٠٠ كرام من الكحول الذي في ٢١ والمقدار من ذلك النيذ المر من ٢٠ الى ٥٠ كراماً ويستعمل مضاداً للحشيات المارة الذكر

(نيذ الراوند) يصنع باخذ ٢٠ كراماً من الراوند و ٤ كرامات من القرفة و كيلو كرام من نيذ ملجه فيعمل ما نستدعيه الصناعة وهو مقوٍ شديد جيد ومنبه وملين خفيف مدوح في الايوخنديا بمقدار من ٥٠ الى ١٠٠ كرام

(نيذ الصبر) يحضربان يهضم في ١٠٠٠ كرام من نيذ اسبانيا ٢٠ كراماً من الصبر السقطري و ٤ كرامات من كل من الهالي الصغير والزنجبيل فيكون مسهلاً منها فيستعمل بمقدار من ٢ الى ٢٠ كراماً كمسهل وبمقدار ١٠

العام ولكن يكون حمضياً ويعطن الكل مدة شهر مع التحريك له زماناً فرماً
ثم يصفى تصفية جيدة والمقدار منه لمضادة الحمى من ٥٠ الى ١٠٠ كرام
وكدواء مقوٍ من ٢٠ الى ٥٠ كراماً

(نبيذ الكينا والوالريانا) يصنع باخذ ١٠٠ كرام من الكينا الصفراء
الملكية المكسرة و ٥٠ كراماً من جذور الوالريانا مكسرة و يصب على ذلك
من الكحول الذي في ١٥ من مقياس جيلوساك ٢٠٠ كرام ومن النبيذ
الايض الحمضي ١٠٠٠ كرام ويترك ذلك معطوناً ٨ ايام ثم يصفى والمقدار
منه ١٠٠ كرام في اليوم لمقاومة الحميات المتقطعة

(نبيذ بزور الداتورا) يصنع باخذ ٢٠ كراماً من البزور و ١٠ كرامات
من الكحول المنقى و ٨٠ كراماً من نبيذ ملجه فتمزج حسب الصناعة و يستعمل
ذلك مقوياً للباه من ٦ الى ٢٤ نقطة على حسب امر الطبيب الماهر

(نبيذ يودور الحديد) يصنع باخذ ٢٧ كراماً من كبريتات الحديد
و ٢٦ كراماً من يودور البوتاسيوم و ١٠٠ كرام من النبيذ الابيض فيمزج
المحان معاً ثم يضاف اليهما النبيذ ويرشح الكل و يستعمل ملعقة صغيرة في
الصباح واخرى في المساء وخاصيته ادرار الطمث وقطع السيلان الابيض
وهو نافع لداء الخنازير وجميع احوال الضعف و يصنعه بعضهم باخذ اربعة
دراهم من ايدرو يودات الحديد و ١٤٤ درهماً من نبيذ البردو و يجهز بحسب
الصناعة و يستعمل كما مر ذكره

(النبيذ العنصلي المر) يصنع باخذ ٦٠ كراماً من كل من قشر الكينا
وقشر ونير وقشر الليمون و ١٥ كراماً من كل من جذر الاسقليباس
والانجليكا والعنصل و ٢٠ كراماً من اوراق الافسنين والمليسا اي الباذرنجبويه
و ١٥ كراماً من حب العرعر والبسباسة و كيلو كرام من النبيذ الابيض
فتحوّل الجذور والفشور والاوراق والبسباسة الى مسحوق غليظ وتوضع في
مترس مع حب العرعر الكامل ثم يصب عليها النبيذ ويترك ذلك منقوعاً ٤

منه الا قدر الحاجة (الثانية) طريقة تجهيزه بالصبغات الكحولية بان
تغمر الجواهر في مقدار من الكحول الذي في ٢٢ درجة ثم يضاف النبيذ
فيتقوى بالكحول ويزوب الاصول الفعالة ويبقى مدة لا يتغير وبهذا علم
ان الطريقة اجود واحسن من الاولى (تامة) لا بد من ترشيح النبيذ الطبي
سواءً جهز بالطريقة الاولى او الثانية ثم وضعه في زجاج و يسد عليه سداً
محكماً و يوضع في محل رطب وما ذكرناه من الشرح يجري في النبيذ الطبي
مطلقاً بسيطاً كان او مركباً

المطلب الثالث

في استحضار بعض الانبذة الدوائية

(نبيذ الافسنتين) يصنع باخذ ثلاثين كراماً من الافسنتين و كيلو
كرام من النبيذ الابيض العام و ٢٠ كراماً من الكحول الذي في ٢١
درجة من مقياس الكشافة . فيقطع الافسنتين و يصب عليه الكحول
و بعد ٢٤ ساعة يضاف اليه النبيذ الابيض و يترك كذلك يومين ثم
يصفى مع العصير و يرشح و المقدار منه خمسون كراماً الى ١٠٠ كرام في جرعة
مناسبة (خواصة) من اجود المقويات للمعدة

(نبيذ الكينا) يصنع بأخذ ٦٤ كراماً من كينا لوكسا السنجابية
و ١٢٥ كراماً من الكحول الذي في ٢١ درجة من مقياس كريتيير و ١٠٠٠
كرام من النبيذ الاحمر يفعل ما يستدعيه الصناعة و يستعمل كمقوٍ للمعدة
بمقدار من ٦٤ الى ١٢٥ كراماً

(نبيذ الكينا) يؤخذ من كينا قالازيا ١٢٥ كراماً و من قشور الانجستور
الصادقة ١٥ كراماً و تكسر القشورتان و يصب عليهما من الكحول الذي في ٢١
درجة من مقياس كريتيير ٢٥٠ كراماً و يترك ملامساً لهما في اناء مسدود
مدة ٢٤ ساعة ثم يضاف الى ذلك ١٠٠٠ كرام من النبيذ الابيض البرجوني

المطلب الثاني

في النبيذ (الخمر) الطبي وتجهيزه

النبيذ الطبي هو الذي يحتوي على اصل طبي او اصول . والانبة التي تستعمل في الطب كثيرة واحسنها ثلاثة . النبيذ الاحمر والايض والروحي فاما الاحمر فانه يحتوي على ماء وكحول وحمض طرطريك وحمض خليك وطرطرات البوتاس الحمضي وطرطرات الجير واصل فعال ومادة تنينية ومادة صابغة صفراء واخرى صابغة بالزرقة تستحيل بواسطة الحوامض الى حمرة تبقى ممتزجة مع السائل بواسطة الكحول كما انه يوجد في هذا النبيذ زيت عطري مخصوص تظهر به رائحة النبيذ . ومادة نباتية ازوتية وملح الطعام وكبريتات البوتاس . واما النبيذ الايض فكالاحمر في التركيب الا ان كلاً من المادة النينية والمادة الصابغة ضعيف فيه واما النبيذ الروحي فيستخرج من العنب الكثير الحلاوة لانه يحتوي على كثير من الكحول وقليل من الطرطرات والسكر . وفي تجهيز هذا النبيذ ينقطع التخخير قبل زوال المادة السكرية . ولكل من هذه الثلاثة طعم ورائحة خاصان به وعلامة الجيد منها ان يوجد في كل مائة جزء منه ما يقرب من ثلاثين جزءاً من الكحول الخالص ومن اراد معرفة ما هو محتو عليه في تركيبه وتحليله وتحقيق ذلك ومعرفة نقيه من مغشوشه فعليه بكتب الكيمياء (تنبيه) ينبغي ان تكون الجواهر التي توضع في النبيذ يابسة لان الرطوبة تضعفه الا اذا خيف من ضياع خواصها بالتجفيف فلا بأس ان توضع رطبة لكن اذ وضعت كذلك يجب استعمالها عقب التجهيز على الفور لانها سريعة الفساد (في تجهيزه) اعلم ان لتجهيز النبيذ الطبي طريقين (الاولى) طريقة التعطين وهي ان تجزأ الجواهر لتكثير اسطحها ثم يوضع عليها النبيذ الجيد النقي لكن النبيذ المجهز بهذه الطريقة سريع الفساد فينبغي ان لا يجهز

هي ادوية قابلة للفساد مع الزمن اعني بعد بعض اشهر فيتحلل تركيبها بحيث
 انها بعد استعمال ٢ كميات او أربع منها توجد بصفة غير التي كانت عليها
 فيلزم تحديد المقدار المحضر عند طلب الاستعمال ولذلك هجر الان معظمها
 بعد ان كانت كثيرة الاستعمال وتحضر بالتخمير كنيذ سيجان الذي يحضر
 بتخمير قشور الكينا في النيذ الحلو اي عصير العنب . وكثيراً ما تحضر
 بالنقع البارد و بالنقع الحار . وهذه الاخيرة هي الا بسط والاحسن وذكر
 (برمنتير) طريقة رابعة وهي ان يضاف على النيذ الصبغات الكحولية
 المنسوبة للجواهر التي نقعت فيه وهي طريقة انفع للحفظ ولكن يحصل منها
 دواء كحولي وصبغة لا يستعمل منها الا مقدار يسير وكحولها هو المؤثر بالاكثير
 لا النيذ . ومهما كان فالنيذ يؤخذ من الجواهر النباتية او المعدنية
 او الحيوانية المنقوعة فيه بعض موادها الكيماوية ويحلها ويتحد معها فتجتمع
 فيه مع خاصته خواص تلك الجواهر . فالانبذة تقبل من المقويات
 القابضات المادة التنينية والحمض العنصي والمواد الخلاصية والجواهر
 القلوية وغير ذلك . فتوجد في تلك الانبذة قوة مزدوجة وهي تقوية
 المنسوجات واثارة حركاتها ومن المنبهات الدهن الطيار والراتنج والحمض
 الجاوي ونحو ذلك فتكون في تلك الانبذة خاصة التنبه وخاصة السائل
 المحامل ويدل على ذلك النتائج الفيسولوجية التي تظهر منها وبذلك تعلم
 انه يمكن عمل انبذة مسهلة وانبذة مقيئة ثم ان تلك الانبذة منها ما هو بسيط
 كنيذ الكينا الاعنيادي ونيذ الافستين ونيذ العنصلي ونيذ المقيء
 وغير ذلك . ومنها ما هو مركب كلودنم سيدنام ونيذ المر العنصلي
 ونيذ المضاد للحفر وتنقسم الى وقتية ومدخرة وفي جميع الاحوال تكون
 الانبذة البسيطة افضل منها لان صفة النيذ يكون في العادة احسن

المطلب السادس

في فعل انواع الخمر وقوتها المسكرة

قال العلامة الفيلسوف الدكتور فاندريك ان فعل انواع الخمر وقوتها المسكرة متوقفة على مقدار الاكحول فيها فالخمر الحامضة الخفيفة فيها ٩ اجزاء الكحول للمئة والشبانيا فيها ما بين ٥ اجزاء و ١٥ جزءا الكحول للمئة والمديرا والفبرسية وما يشبهها فيها ١٨ و ٢٤ جزءا الكحول للمئة والبيرا فيها ١٠ اجزاء الكحول للمئة والكونياك والروم والوسكي والجن فيها ما بين ٤٠ و ٥٠ جزءا الكحول للمئة ويختلف بعضها عن بعض بالعقاقير والمواد الملونة المضافة اليها او بالمواد المذمنة التي هي منها وقال العلامة الماهر يوحنا ورتبات ان المادة الفاعلة في انواع المسكرات جميعها واحدة وهي الكحول ولا يختلف بعضها عن بعض الا من وجهين الاول الكمية النسبية التي تتضمنها من المادة المذكورة مع الماء والثاني بعض انواع الاثير المحلولة فيها التي تكسيها طعماً خاصاً وتكيف عملها في الشارب

الفصل الثامن

في الانبذة الدوائية والنيذ الطبي وتجزئه واستحضار الانبذة الدوائية

المطلب الاول

في الانبذة (الخمر) الدوائية

هي مستحضرات دوائية يكون حاملها هو النيذ ويختار لها الانبذة الاكثر كحولية ثم الانبذة الدوائية عموماً قابلة للتغير بسبب القواعد الكيماوية المحلولة فيها ولا سيما المادة الخلاصية والمخاطية فيلزم حسب الامكان ان لا يدخل في تركيبها جواهر تكون تلك القواعد كثيرة فيها . ولا يختار للنفع فيها الا الجواهر الجافة لانها اكثر خلواً من المواد البلغمية . وتحفظ تلك الانبذة في محال رطبة وفي اوان جيدة السد . ومع هذه الاحتراسات

المطلب الخامس

في الاستعمال العلاجي للمزروولشراب التفاح والكثيرى وغيره
قال بعضهم البيرا احسن المشروبات فانها تسكن العطش وتنبه
المعدة وتغذي الجسم غذاء قليلاً ومنها نوعان القوية والخفيفة فالاولى
تعمل في انكلترا وتحتوي في كل مئة جزء على ستة اجزاء من الكحول على ان
احسن البيرا الفرنسية لا تحوى اكثر من جزئين او ثلاثة في المئة وقال
الدكتور ورتبات البيرا تنبه شهوة الطعام وتقوي الهضم وتزيد سمن الذين
يستعملونها المزراي البوزة الافرنجية المزوجة بمحشيشة الدينار (البيرا)
لانها مغذية مقوية منبهة ومن ادمن شربها يخصب بدنه ويسمن وقد ينشا
عن الاستكثار منها سائل مخاطي خفيف يسيل من اعضاء التناسل لكنه
مامون العاقبة. وتستعمل كمكدرات فتكون محللة وليست تضر منها انواع طيبة
كالانبة. وشراب الكثيرى واكثر الكحولات من شراب التفاح وخواصه
تقرب من خواص النبيذ الابيض لكن الظاهر انه اقل منفعة للصحة منه.
وشراب التفاح قال بعضهم شراب التفاح يحتوي كثيراً من الحامض وقليلاً
من الكحول وان شربه غير المعتاد شربه اصيب بالاسهال لا سيما اذا كان
مصنوعاً من ثمار ليست بناضجة كمال النضج فانه يتلي بالدسوتاريا. ان كان
جديداً يكون مسهلاً عسر الهضم وكلما عتق خف وصار الذ طعمياً واكثر
غذاءً. واشربة التفاح المسماة بالمحسنة تحتوي على قليل من الكحول وحمض
الكر بونيك وسميت محسنة لانها فقدت قابلية التخمر واكتسبت لوناً كهر بائياً
جميلاً وهي مقوية مغذية منبهة قليلاً واما الاشربة المخمرة كشراب الكرز
والبرقوق والارز فخواصها بحسب ما فيها من الكحول

من تأثيره في الاجهزة العضوية . وهناك احوال من الحميات يستعمل فيها
النبيذ وذلك اذا كانت ضعيفة بحيث ظهر في المريض ضعف عام وانتفاع
لون وبرودة جسم . فاستعمال ملاعق منه ممدوداً بسائل مائي ينتج نتيجة
حميدة فتولد منه القوى وتحفظ في اتجاه جيد . وكان النبيذ يعطى دواء في
الحميات المتقطعة فرما اوقف سيرها فجأة اذا استعمل منه قبل النوبة
ببعض ساعات مقدار كاف لان يمرض تداوياً عاماً وظهوراً واضعاً لقوى
الحياة . فاذا طالت الحمى وسببت انحطاطاً في الجسم وكانت في بلاد
اجامية اكتفي باعطاء النبيذ بمقادير يسيرة كل يوم لا يقاظ القوى العضوية
في المنسوجات . وكما يكون النبيذ نافعاً جداً في الافات الحفرية يكون
كذلك ايضاً في الخنازير وبعض الامراض الزهرية المستعصية التي
وصلت لفساد عميق في البنية وكذا في ديابيطس وذكروا ان الاطفال
الذين يستعملون النبيذ يندران توجد فيهم ديدان معوية وان استعماله
يبعد العدوى والفعل الموزي الاكثي من التصعدات المهلكة والابخرة الرديئة
والاماكن الرطبة الاجامية . ويستعمل النبيذ استعمالاً جراحياً فمدحوا
الاحمر المتحمل لكثير من القواعد الطرطيرية والمخية بانه قابض يستعمل
زرقاً بطبيعته في مجرى البول علاجاً للجذور الجديدة وينع استعماله في اليوم
الثاني وهكذا . فهذا الانتظام ينقطع الداء . ويزرق ايضاً في الجروح
الناصورية والقنوات المسترخية والغشاء الغمدي لشفاء القيلة المائية شفاءً
تاماً . ويعطى حقناً في القولنج الرصافي . وتغسل الجروح الضعيفة بالنبيذ
الحار لتقوى بذلك وتنظف . وتوضع رفائد مبتلة منه على الرضوض
والاكدام والارنشاحات الخلوية كمثل «واوصوا باسكار الاشخاص الذين
معهم خلع فيه مقاومة عضلية قوية لاجل رده» وتغسل الاطفال الذين
ولدوا (ضعافاً . نحافاً) بالنبيذ الحار لتنبه فيهم ممارسة الوظائف الحيوية
فيعمل منه لذلك حمام وتوضع رفائد مبتلة منه على القسم الشراسيفي

بالحصى او كان هناك احتقان واضح او تغير في الدم فان عوارض الداء
 تزيد باستعماله . ثم ان اطباء كل عصر يذكرون قوة النيذ في العلاج اذا
 لزم ازدياد فاعلية الاعضاء ازدياداً نافعاً فتقوته الدوائية هي شدة تأثيره على
 الاجزاء الحية المريضة . وضعف هذا التأثير يضعف القوة الدوائية . فاذن
 لا يكون النيذ دواء لمن (اعتاد) على شربه كل يوم . اما من لا يتعاطاه
 فيكون له دواء زائد الفاعلية . وكثيراً ما يكفي وحده لازالة الآفة المرضية
 فيكون نافعاً في الضمور واللين النخاعي للمنسوجات العضوية وخمور
 الاعضاء الحاصل من نقص التأثير العصبي وكذا في الاوذيا والاستسقاء
 فيكون مدرراً وسيما النيذ الابيض . وكذا ينفع في الانصبابات المفصلية
 والانتفاخات الريحية في المعدة وغيرها لا في ضخامة المنسوجات وتيبسها
 والنهيجات وبعض الالتهابات والتقرحات والخراجات والاستحالات
 السرطانية والدرنات . ويعطى ايضاً في الضعف الطبيعي او المكتسب
 بعد النزف مطلقاً وسيما الانزفة القوية والاسهالات والسيلانات البيض
 والباسورية . وهو ايضاً يوقف العرق وذلك معروف للسياحين الذين
 يعتبرهم ذلك في البلاد الحارة في الصيف ولذا امر (ونزتين) لذلك
 بالمنقوع النيذي للمريحية نيذ المريحية يوخذ جزء من المريحية و ٦ أجزاء
 من النيذ الاحمر ثم ينقع . فيوخذ من هذا المنقوع النيذي من ٢٠ الى ١٠٠
 جرام غسلات وزروقات ويلزم غسل الاوراق قبل استعمالها لازالة ما
 عليها من الغبار وغيره لان اسطحها يسهل تغطيتها بذلك لاجل ما عليها
 من الحيوانات الصغيرة التي لا تشاهد ويستعمل ايضاً لرداءة الاخلاط
 المسماة كاكوشيميا والاستحالات والتحليلات للاخلاط كما في الحفر . فالقوة
 التي يعطيها للالياف والاعوية المنجزة والماصة تكفي احياناً لارجاع وظيفتي
 التبخير والامتصاص اللذين انخرامهما احدث هذه الآفات . ويمنع استعماله
 في الحميات المجمع فيها جملة آفات فانه يزيد في اعراضها ويخاف حينئذ

اعراض دموية كمن يعتريه من شر به سعال متعب وكذا من معه اعراض
قلبية او امتلاء واعراض ناشئة من المجموع البولي او الجلدي

المطلب الرابع

في الاستعمال العلاجي للخمر

قال الدكتور جورج بوست الخمر الشرقية كخمر لبنان والقدس
وكرممل فتؤثر على اكثر الخمر المسماة اجنبية المبيعة في بلاد سورية لانها
نقية غالباً مصطنعة من عصير العنب وليس فيها شيء من الصباغ او
الستركين او المواد الاخر التي يستعملها مصطنعو الخمر الاعتيادية
والاوپورتونوالكلارت والشرى . فلذلك يجب على الطبيب السوري ان
يفضل هذه الخمر على ما كان ربما يوذى عليه من الخمر المزورة
المصطنعة في خمرات بيروت وغيرها من الاساكل وقال الدكتور رتبات
خمر لبنان جميعها من النوع القوي وهي خالية من اشياء كثيرة مضافة الى
خمر اوروپا فهي نقية لانها تصنع من عصير الكرم الصافي ولكنها قوية
نسبب ثقلاً في الراس واحياناً صداعاً وسكراً . الخمر الجيد الاحمر هو الدواء
الاكيد لزيادة القوى التي ضعفت بالمرض الطويل او بعيب من عيوب
التغذية لانه غذاء محض لا يحتاج للقوى المثالة التي للجهاز الهضمي . والعامة
كثيراً ما يستعملون الخمر الحار في ابتداء الامراض الحادة كالالتهاب
الرئوي والبلوراوي لاجل ان يحصل منه عرق غزير يمنع ظهور الداء ويقطع
سيره وهذا الاستعمال قد يكون مضرًا مهلكًا وتحقيق ذلك انه اذا حصل
البرد الابتدائي الذي يعلن بالمرض ولم تظهر اصابة عضو من الاعضاء
الرئيسة ولم يحصل الى الآن تنوع في الدم فان الخمر الجيد يكون منبهاً قوي
الفعل فينبه جميع البنية ويزيد في فاعلية الاعضاء المفترزة لتنقي الدم وتمنع
الاحتقانات الموضعية فتزيل الداء الذي ابتداءً ظهوره . اما اذا استشعر

قال بعضهم اذا اعتاد المرء شرب الخمر تبدلت افعاله بعد مدة وجيزة
وحيث يصير متردداً في حركاته عديم الثبات بطيء الفهم والادراك وتخل
قوته المحافظة والمتصرفه ويصبح جباناً دنياً رخوآ لا يبقى لديه اشتياق لشي
من المعالي الحقيقية والمعارج العالية وتتناقص شهواته الحققة والخلاصة
يقل عقله ويضعف جسمه ولا يبقى من قواه العقلية سوى زخارف الخيلة
التي تحدث الخيالات الحسية وتوصل السكر الى هذيان دائم . ومن نتائج
الخمر المضررة الجنة السكرية وهي نوعان (الاول) الصرعة السكرية وهي
عبارة عن اختلال وظائف الدماغ والاعصاب وتستلزم الهذيان ورجفة
الاطراف والخيالات الحسية وغير ذلك (والعرق) بوجب حصول هذا
المرض بغاية السرعة اكثر من النبيذ وهذا الداء يكون غالباً في الشبان
الذين يشربون فوق ما تتحمله اجسادهم (والثاني) جنة الصياسين الحارة
وهي ايضاً عبارة عن اختلال في الدماغ وتظهر بميل لكسر كل شيء او
تخريبه وتكون الحواس مخنلة وبالجملته يسهل تنظيم استعماله الصحي بالتعقل
والجربة فتستعمله الشيوخ والضعاف واللينفاويون ومن حركات اعضائهم
ضعيفة تستدعي التقوية ويتحمله جيدو الصحة الذين يطلبونه للتفريح
والالتذاذ المقبول ولكن استعماله يستدعي التلطيف ولاجل الحكم بسماع
استعماله كمشروب يومي يلزم معرفة حالة الاجهزة الرئيسية فاذا كانت المعدة
والامعاء شديدة القابلية للتفحيج او كان في تلك الاعضا شدة حساسية امكن
بدون خطر تحمل التأثير القابض الذي في هذا السائل فان كان في الراس
تلك اعيادي واستعداد للاحتقانات الدموية وصداع ونحو ذلك مما ينشا
من انحرام وظائف المخ او النخاع الشوكي او المستطيل او الضفائر العقدية
بحيث تدل تلك الاعراض على ان تلك المراكز معرضة لتغيير حالتها
الطبيعية والدخول في حالة مرضية منع استعمال هذا السائل وكذا من معه

فيحصل في الاحشاء وعضلات الاطراف اشتداد عظيم فيضطر الشخص للرياضة ويصبر على التعب بدون قلق فيفتش على من يلاعبه ويكون هو اكثر الناس لعباً واجهرهم صوتاً والذهم طرباً . وثالثاً في ضفائر الاعصاب العقدية بالتفرج والاخلاق الجميلة وطلاقة الوجه وحيوية العين . فاذا استعمل منه مقدار رطل او رطلين (طبي) او اكثر كانت الظاهرات اقوى واشد وتضرب الشرايين كحالة الحمى وتسرع جميع وظائف الحياة ويزيد تنبه النصفين المخيين فتشدد قوى النفس اشتداداً غريباً ولا يظهر في هذا الزمن الاول الا الفرح والسرور والضحك فيكون العقل اوسع والذهن احدث ولكن حالاً يتوجه الدم بقوة نحو الراس فيملأ الاوعية المخية ويمدها ويقف فيها فينتج من ذلك احنقان دموي يرم منه منسوج النصفين الكريين وينضغطان في الحجمة فتتكرر افعالهما بل تنقطع بالكلية فيعرض هذيان ودوار وانزعاج وعدم استمساك في الوقوف وعدم تحرك في المجموع العضلي ونعاس وفقد للحس والحركة وهذه هي الدرجة الاخيرة لتلك الحالة المرضية المسماة بالسكر غير ان القدر اللازم لانتاج تلك الظاهرات لا يمكن تحديده بالضبط بل يختلف باختلاف السن والعادة والقوة والتركيب

فقد تحصل تلك الظاهرات القوية من مقدار يسير منه وسياً اذا كان الخ مجلساً لالتهاب مخي جزئي او انصباب دموي في اللب المخي او او تيبس موضعي او نحو ذلك مع ان المدمنين على استعمال مقدار كبير منه يحصل لهم ما عدا هذه الانخرامات المخية ضعف في وظيفة التغذية لتعب سير التأثير العصبي وافراط تنبه الخ مدة الاحنقانات المخية وضعف في وظيفة التغذية لتعب سير التأثير العصبي وافراط تنبه الخ مدة الاحنقانات الدموية فيصرون نحافاً مهزولين او كان سمنهم انتفاخ عام فيحصل في دهمهم واعضاءهم الرديئة التركيب فساد تدريجي ويكونون عديمي التلون مهيين لامراض

جزء منها ببياض البيض او بغراء السمك فيقل الطعم اللذاع الذي في
السائل فاذا استعمل هذا النبيذ مع مرقه في زمن يسير حصل في المعدة
اتحاد كيهوي فهلام المرقه ينضم بدافع النبيذ وتكون من ذلك الغلائل
البنفسجية الكريمة التي يخرجها المريض بالقيء ويظن الحاضرون احياناً
انها علامات تغير عضوي في المعدة

(والانبذة المتحملة لاجزاء حمضية) تنتج نتائج ناشئة عن حمضيتها

(والانبذة القاسية) كنبيذ برودو كثيراً ما تحدث امساكاً

(والانبذة الرغوية) فعلها على المخ سريع ولكنه وقتي فاذن يلزم
لصيرورة النبيذ نافعاً لمثل الشيوخ والضعاف والجدي الصحة والمريدين
للتفريح ان تتوافق فيه القواعد كالتي في انبذة برجونيو التي لها خمس سنين
وانبذة برودو والتي لها عشر سنين حيث يوجد فيها الشروط اللازمة وتوضح
تلك الظاهرات ان النبيذ ينبه اولاً المعدة فيحس بالحرارة بعد ازدراده حالاً
فاذا استعمل منه مثلاً من ٢٢ الى ٦٤ درهماً ظهر تأثيره في جميع
الجسم وذلك بان يتحول التأثير المنبه الذي استشعرت به اعصاب المعدة
وقت الازدراد الى المراكز العصبية اي النخاعين وضمائر العصب الاشتراكي
فتصير اكثر حيوية وتحمل اعصابها المنسوجات الجسم مقداراً كبيراً
من قواعد الحياة فينتج من ذلك احساس فجائي في الجسم

فهذه هي النتيجة الاولى العامة للنبيذ فاذا امتصت اجزائه ونشرها الدم
في جميع الجسم اثرت على جميع الاعضاء فتشتد حركات القلب والقنوات
الوعائية فيقوى النبض ويسرع ويزيد احمرار الوجه وحيويته وتقوى الدورة
الشعرية ويكثر التنفيس الجلدي وتشتد الحرارة الحيوانية ويتضح تأثير
النبيذ في الجهاز المخي الشوكي . فاولاً في النصفين الكريين بسعة القوى
العقلية وشدة فاعليتها فتشتعل قوة الاختراع وتقوى الحافظة . وثانياً في
النخاعين المستطيل والشوكي بالشدة والقوة التي يكتسبها التأثير العصبي

امتصاصاً قوياً للفعل ويدخل مباشرة في الدورة الكبيرة بواسطة الاوعية
القصيرة والطحالية فالكحول من تاثير الاوكسيجين الممتص في عمل التنفس
يتحول الى حمض خلي يتحد بالصود الذي يوجد في حالة بيكربونات في
الدم ثم يتحول حالاً خلاص الصود بنفسه الى حمض كربوني وماء ويمكن
ان يتلف جزءاً من الكحول بدون ان يتحول الى حمض خلي وجزءاً اخر لكنه
يصير يندفع بالرئتين وذلك هو الطريق الوحيد الذي يخرج منه الكحول
بطبيعته ثم في مدة تغيير الكحول نشد القوى ويكون الشخص قابلاً لفعل
افعال عنيفة كبيرة بدون مكابدة تعب كما ستراه فالي الان اعطينا الكحول
كانه منعزل مع انه في النبيذ منظم ببيطرطرات البوتاس وبالحوامض
الآلية والمواد الاخر الآلية. وتلك الحوامض الخالصة تؤثر كمعدلة فتأطف
فعله فيقل التعب على المعدة فاذا شبع جزءاً منها قلوية الدم صار فساد
الكحول ابطأ واقل دواماً وتكون من ذلك املاح متعادلة قاعدتها الصود
تتحول ايضاً الى كربونات. فاذا كان يكون تاثير النبيذ اقل سرعة من الكحول
الممدود بالماء ولكن تيجنه الطف وادوم

والتاثير المنبه على المجموع العصبي من حيث انه يكون رديئاً اذا خرج
عن حده يكون الخوف منه اقل مما في الكحول الممدود

(واما الانبذة الرديئة) فبسبب ما فيها من المقدار المفرط من زبدة
الطرطير والحوامض يمكن ان يحصل منها اما تاثير مسهل واما تاثير معدل
لكن زائد الحد فتضعف المعدة ولا تعطي قوة للجسم

(و الانبذة الزائدة السكرية) تكدر الهضم و الانبذة الكثيرة التحمل من
الكحول لا تحنوي على مقدار منضبط من الحمض ولا من الكحول فتوجد فيها
اخطار الكحول

(و الانبذة المحتوية على مادة تنينية) كنيذاليقنت تؤثر في المنسوجات
الحية تاثيراً قوياً تكون شدته على حسب كثرة هذه القاعدة فيه وتنقي بازالة

المطلب الثاني

في الامراض التي تحدثها الخمر

الخمر تخرس الاعضاء الهاضمة وتوجب التهاب الاعضاء التابعة لها كالكبد وغيره وهذا التخرس يوجب ايضاً امراضاً قنالة مولة مثل داء (السرطان) و (عسر الهضم) والخمر تحدث تغيرات مضرّة شبيهة بالتسمم وتحدث ايضاً (الامراض الدرنية) لاسيما مرض (سل الرئة) و (نشمع الكبد) وداء (بريت) و (احتقان الدماغ) و (نزغب) و (السقور بط) و (الصرع) وله تأثير عظيم في داء (النقرس) و (الحصاة). وقد كان يظن منذ القديم ان من الممكن ان شراب الخمر يحترق طوعاً في بضع دقائق الا انه ظهر اخيراً ان الانسان يحترق من تلقاء نفسه تحت تأثير الخمر ويجب لوقوع وجود مادة نارية قرب المريض واذ ذاك يكون الاحتراق بواسطة البخار الذي ينضج من غشاء الرئة وفي سنة ١٨٥٠ حصلت دعوى في المانيا ظهر فيها هذا الفكر وهي ان قتلت احدى الكونتيات وادعي انها احترقت من تلقاء نفسها وظهرت الحقيقة بعد التحري والتحقيق وبعد ذلك تحولت المبادئ الفكرية في هذا الشأن. وعلم ان مسألة احتراق الانسان نفسه تحت تأثير الخمر هي مسألة ذات اهمية. ثم ان كثرة استعمال الخمر لها تأثير سيّئ على الذرية لانها توجب الضنانة والعقرو وقد لا تعيش ذرية مدمني الخمر وعلى الاكثر اذ تكون معرضة لامراض كثيرة كلين العظام وداء الخنازير وغير ذلك

المطلب الثالث

في نتائج الخمر في البنية البشرية

الخمر العتيق الجيد الصفات اذا استعمل بمقدار متوسط فانه يكون مشروباً غذائياً مناسباً للبنية فاذا وصل للمعدة ابتداء امتصاصه حالاً

لغالب الشعوب فالخمر البوطة ونبذ التفاح المستعملة في الاقاليم المعتدلة
قابلية للتغير والغش الذي هو على حسب طبيعته وحسب كثرة استعمال
هذه المشروبات يكون ضرره عائداً للصحة العمومية واكثر هذه المشروبات
التي تعرض للغش هو الخمر فاذا ن يجب ان يشبه للخمر الذي يباع في مخازن
التجار ليتمدرك الغش الناشيء من طمع التجار ويمنع بيعه ومن الغش ما
ليس مضرًا للصحة كاضافة الماء الى الخمر ومنه ما فيه ضرر قليل او كثير
كاضافة العرقى الى الخمر ليفيد الخمر قوة او كوضع بعض جواهر ملونة
اذا اريد تلوين الخمر او عمل خمر من الماء وروح العرقى (الكحول) و ملح
البارود وجواهر ملون فانواع الغش هذه يجب منعها مطلقاً لانه يحصل منها
السكر وتعكر الهضم وتوثر خطراً في الصحة حقيقة لكن ببطيء وقد يوجد
الغش ما يكتسب منه الخمر خواص مميّنة كالكبريت اذا كان بكمية
كبيرة والبوليتاسا والكلس والشب ومحضرات الرصاص وغير ذلك (والكيميا
نظهر لنا بسهولة جميع انواع هذا الغش) وكل من البوطة وخمر التفاح يمكن
ان يحصل فيه غش كالذي ذكر في الخمر فيجب الانتباه للبوطة خصوصاً مع
كونها غير مستعملة بالمقدار الذي نستعمل به المشروبات المخمرة لا سيما
واستعمال جزء ولو قليل منها يمكن ان يصير منه خطراً على الصحة من التغيرات
التي تحصل فيها من ذاتها ومن التغيرات التي تصنع فيها فيجب الانتباه في
عمل هذه المشروبات . والغش المعتاد للعرقى يكون باضافة جواهر حادة
ومخدرة كالفلفل والاسطرارمونيوم ليصير اكثر نكهة وطعمًا وازيد سكرًا
والشب ليفيده حلاوة في الطعم وقبضاً فكل من انواع هذا الغش مضر
للصحة ولا سيما الذين يستعملونه كثيراً فاذا ن يجب منعها

(جائزة) قد عينت الحكومة الفرنسية جائزة خمسين الف فرنك
لمن يكشف طريقة يعرف بها غش الخمر . وقد ثبت الآن ان الفرنسيين
يلونون الخمر بالوان الانيلين وان هذه الالوان قد تكون سامة

(الاشياء المسرعات للاسكار) الاشياء المسرعات للاسكار هي التقليل
 بجوز الطيب او نفعه في الشراب وكذلك العود الهندي ان تنقل به او
 نفع او شرب الشراب من القدح الذي اتخذ منه وورق القنب والزعفران
 كذلك اذا تنقل بها او نفعت في الشراب . فهذه كلها تسكر سريعاً للخاصية
 والصورة النوعية اسكاراً غير مفردة كانت او مجموعة . واما البنج
 واللفاح والافيون فمفرطة في الاسكار وهذه بالخاصة . وانما يستعمل الذي
 يسكر بالافراط لمن يريد الطيب ان يعالجه بما لا يجهله المريض في
 الصحة وذلك لاجل قطع عضو عن متأكّل او لاجل كيّ او نحو ذلك
 (الاشياء المذهبة لرائحة الشراب) الاشياء المذهبة لرائحة الشراب بالخاصة
 الكزبرة اليابسة والراسن والدارصيني والزرنباد وخصوصاً اذا ركب
 اقراصاً من الجميع ومسكت بالفم . وافضل ما يمزج به الشراب الماء لانه
 الطف وقد يمزج بماء لسان الثور ليزداد تفريجه وكذلك اذا نفع لسان
 الثور في الشراب لانه مفرح معتدل والشراب بذلك المزج يسرّ سروراً
 عظيماً . وقد يمزج بماء الورد فيقوي المعدة والقلب اكثر مما اذا لم يمزج به .
 وقد يمزج بامراق الفراريج واللحم لمن غشي عليه او ضعف وخيف بسبب
 الضعف القوي ان لا تطول مدة الحياة الى الوقت الذي تصل المرقعة مفردة
 فيه الى العروق وتنشبه بالدم ويقوم بدل المتحلل فيمزج الشراب بالمرق
 حتى يسرع نفوذه ويحصل منها الرمي

الفصل السابع

في غش الخمر والامراض التي تحدثها الخمر ونتائج الخمر الصحية في البنية البشرية

المطلب الاول

في الخمر المغشوشة

المشروبات الخمرية صارت بواسطة الاعتياد مشروبات ضرورية

والكبد وتمنع من الالتهاب ومن انصباب الصفراء الى المعدة فلا يعرض
 للمحرور المتنقل بها خمار ولا صداع وبها ينتفع المبرود ايضاً ولا سيما عند
 شرب الخمر القوية العتيقة لكن نفعها في المحرور المزاج اظهر واغوى بل
 قد يحتاج الى التنقل باقراص الكافور كما يفعل بالمدقوقين فان المدقوق قد
 يرخص له الشراب الايض المزوج للتقوية وتنقلة باقراص الكافور ويمنع
 عنه هيب الاعضاء وخصوصاً اشتغال القلب واما المبرود فقد ينتفع
 بجوارشن التفاح والسفرجل والجلبجبين وبالتمر والفسق والمطوب قد ينتفع
 بالاشياء المنشفة المجففة كالتنقل بالحبص المشوي وزيتون الماء اي الزيتون
 الفج المنتفع في الماء والملح وبالفسق واللوز المملوحين

المطلب الثامن

في الاشياء المبطة والمسرعة والمذهبة لرائحة السكر

(الاشياء المبطة بالسكر) الاشياء التي تبطي بالسكر هي مثل
 التنقل باللوز وخصوصاً المر وابطاؤ بالسكر اما بالخاصة واما لانه مدر
 للصفراء والمر اقوى في ذلك. ونقل عن جالينوس ان خمسين لوزة منه قبل
 الشراب تمنع السكر او تبطي به قالوا وليس هذا على اطلاقه فان المزاج
 الصفراوي لا يتحمل هذا القدر من اللوز المر لانه يصدعه ويلهب الكبد
 والمعدة. ومما يبطي السكر ايضاً الثقيل ببزر القنييط المملح وهو صنف من
 الكرب رومي لانه يخفف البخار المتصاعد الى الدماغ. وكذلك الكمون
 والنانخواه في المطوب المزاج. وكذلك اكل القنييطية والكرنية قبل
 الشراب بسبب الغلاظ يخفف البخار. وكذلك استعمال المدرات لانها تدر
 الرطوبات المتنجرة وكذلك الترائد الدهنية لكنها تمنع كثرة الشراب لان
 الاشياء الدهنية من شأنها الطفو على الماء فتطفو تلك الترائد في المعدة
 وتمنع كثر الشرب

الصرف العتيق القوي محرق للدم مفسد لمزاج الدماغ لتصعيده الابخرة
الحاصلة من احتراق الاخلاط اليه ولمزاج الكبد لان اكثر الاحتراق فيها
(اي على مقتضى مذاهم) ومعنى الصرف البحت غير الممزوج

المطلب السابع

في المسطار (ضرب من الشراب)

المسطار هو الخمر اذا احتمضت وهذا المسطار يخاف منه الدوسنطار يا
لنفخه واسهاله فان كان المراد بلفظ دوسنطار يا السجج المعوي فظاهر لان
الخمر من شأنه تجريد الامعاء اذا كثر مروره بها وان كان المراد به
القيام الكبدي . اي الاسهال الكبدي فلان الشراب الحامض لا يهضم جيداً
فيتولد عنه القيام الكبدي . ويمكن ان يكون المراد بالمسطار الشراب
الحديث كما قاله الشيخ بالقانون الشراب الحديث ضار بالكبد مؤدي الى
القيام الكبدي لنفخه واسهاله والسكر المتواتر يوهن قوى الدماغ والعصب
لانه يملأ الدماغ ابخرة رديئة كثيرة فيرخي الاعصاب الحاملة للارواح
والقوى . والسكر لمن لا يتحاشاه لا باس به في الشهر مرتين لراحة قوى
الدماغ لان القوى حالة السكر لا تشتغل بالادراكات والافعال مثل التخيل
والتفكر والتذكر فتستريح منها . والفصل والبلد الباردان يحملان كثرة
الشراب وقوته بخلاف الفصل والبلد الحارين فانها لا يحملان الا القليل
الابيض الممزوج . واما التنقل على الشراب فتركه اولى لان الشراب بانفراده
اسرع انهضاماً ونفوذاً في الاعضاء ونهيماً ونحريكاً للروح الى الخارج فيؤدي
ذلك الى النشاط والفرح . ولكن المحرور قد ينتفع بالتنقل بمثل السفرجل
والتفاح والرمان والكمثرى والزعرور واقراص الليمون وحمض الاترج
وشراب حمض الاترج . واما شراب قشر الاترج فهو يصلح للمبرودين لان
امثال هذه المذكورات تمنع الابخرة من الصعود الى الدماغ وتقوي المعدة

القوي الدماغ فيصفو ذهنه صفاء لا يصفو مثله بغيره فلذلك قوي الدماغ لا يسكر بسرعة لان الدماغ القوي لا ينفعل عن تلك الابخرة بسهولة فمن سرعة السكر وبطئه تعلم قوة الدماغ وضعفه

المطلب السادس

في منافع الشراب البدنية

منافع الشراب البدنية اي المختصة بالبدن فانها وان امكن استفادتها من المعاجين الكبار كتر ياق الفاروق والمركبات العظيمة المنفعة كمثرو ديطوس فبعض مفرداتها مفقود في هذا الزمان . وتلك المنافع هي تحسين اللون وانارته واشراقه بسبب توليده الدم اللطيف المشرق وتقوية الحرارة الغريزية وانعاشها وانضاج الرطوبات الفضلية وازلاقها وتفتيح المجاري وازالة سددها اذا كان الشرب بعد الهضم التام وتقوية الهضم وتكثير الروح وتلطيفها وانارتها واثارة الدم وتنقيته عن المخالط الرديئة وانضاج البائس وتلطيفه حتى يصير بعضه دماً ويندفع الباقي . وادرار الصفراء وترطيبها وكسرها عن سورة اليبوسة وتعديل مزاج السوداء وازالة اذيتها وخراجها بالتليين ونفع الشراب في القوى الطبيعية والحيوانية اكثر منه في القوى النفسانية لان الشراب بواسطة التبخير ربما يضر الدماغ الضعيف فتضرر الافعال الدماغية ولذا ادامته تبلى الذهن وترخي العصب وتورث الرعشة والتشنج وبالجمله الامراض العصبية وذلك لوجهين احدهما ان الشراب الكثير المتواتر يملا الدماغ ابخرة رطبة مبلدة وينفذ تلك الرطوبة في الاعصاب وثانيهما ان الشراب الكثير يتخلل في المعدة ويفسد ومن مشاركته للدماغ يضر الاعصاب ويحدث امراضها . وكثيراً ما يموت السكران بالسكته دفعة وذلك لامتلاء بطون الدماغ من الفضلات فلا يكون الارواح مجال للحركة فتعطل القوى وتبطل الافعال . وادامة الشراب

مجلس الشراب بالنظر اللذيذ للازهار والمحبيين من الناس والاراييح
 اللذيذة الطيبة - والسماع المطرب وقد ازيل كل ما يغم ويقبض النفس
 من الوسخ والصنان واللباس القذر. ويشرع في الشراب بعد غسل البدن
 والاطراف وليس من الثياب وتسريح الراس والحمة لتندفع البخارات المحتقنة
 في الراس والخييين وبعد تقليم الاظافر. وليكن المجلس واسعاً فسيحاً بقرب
 المياه الجارية ومع الظرفاء من الاصدقاء. وذلك لان الشراب يحرك قوى
 النفس ويثير كل الشهوات فاذا لم تجد كل قوة مطلوبها تاذت وانقبضت
 فلا تقبل النفس على الشراب كل القبول ولا نتصرف النصرف الواجب
 فيقل نفعه وربما فسد في المعدة او العروق وكان شرراً اكثر من نفعه

المطلب الخامس

في منافع الشراب النفسانية

منافع الشراب النفسانية اي ما اختص بالنفس فلا يمكن ان يساويه فيها
 غيره وذلك ثابت بالاستقراء. وتتبع خواص المتناولات من الاغذية
 والاشربة وذلك كالسرور وتبسط النفس ونفسيح اي توسيع املها وتشجيعها
 وازالة البخل والغم والفكر الفاسد. وهذه كلها لاحداث الشراب مادة الحرارة
 والارواح والتشجيع وايضاً فان الغم والفكر الفاسد سببها الابخرة الرديئة
 السوداوية الموحشة للارواح والشراب يزيلها ولذا كان انفع الاشياء
 للأنخوليا لتفريجة المضاد الغير المجانس لهذا المرض السوداوي لكونه يحلل
 السوداء ويحسن الظن والخلق ويقوي قوى الدماغ فدماع الشارب لا
 ينفع عن ابخرة الشراب بل عن حره اللطيف. فلا يقال ان الشراب
 مبخر مولد للابخرة المنصاعدة الى الدماغ فيكون مضعفاً لا مقوياً. لانا
 نقول ان دماغ الشارب القوي الدماغ لا ينفع عن تلك الابخرة بل عن
 الحر اللطيف المحاصل عن الشراب المعتدل فهو بذلك يقوي دماغ الشارب

اسكاراً لسرعة نفوذه في العروق واسرع تحملاً للطافته . والغليظ ابطا
 اسكاراً وتحملاً وادوم خماراً لكنه يسمن البدن ويخصبه لانه اكثر غذائية
 وخصوصاً الحلو ولكن شارب هذا الصنف على حذر من تسديده ويختار
 للشبان والمحرورين الابيض المزوج قبل شربه بنحو ساعين او ٢ بماء
 كثير وخصوصاً في الصيف . ويختار للشايخ والمبرودين الاصفر العتيق
 القوي القليل المزج او عديمه فان اريد به الاغذاء والسمن فالاحمر يختار
 على الاصفر لانه اسرع استحالة الى الدم المعتدل الغازي بخلاف الرقيق
 الابيض والاصفر . واما الصبيان فيجتنبون الشراب لانه يكون لهم كنار على
 نار ويلزم للشبان تعديله في الكمية والكيفية بان يكون قليلاً ممزوجاً
 وانما يشرب الشراب عند انحدار الغذاء من المعدة اما في خلال الاكل
 او عقبه فضرار لتنفذه الغذاء على فجاجته اي الغير المنهضم وتوليد السدد
 في الماساريقا والكبد على ان المعتاد عليه قد ينتفع منه باستعمال ما يعين
 على الهضم لا بمقدار ما يتقوى به على التنفيذ كقدحين او ٢ اقداح ومادام
 السرور يتزايد واللون يحسن والبشرة تلين والجلد يربو والحركات نشيطة
 والذهن سليماً لم يخف من افراطه وهذا لمن يشرب بعد انحدار الغذاء من
 المعدة فهذه العلامات تدل على ان الشرب ليس بمفرط بل بمعتدل فاذا
 اخذ النعاس يغلب والغثيان يقوى وكل من البدن والدماغ يثقل والذهن
 يتشوش والحركة تسترخي فقد وجب الترك وحينئذ يجب القيء حتى يندفع
 الامتلاء المثلث . وكأن هذا الافراط انما جوز ليسهل القيء ولذا كان
 القيء على القليل منه ردياً لانه عسره ياخذ معه من البدن ما يتبعه
 وهو الكيلوس الجيد الحاصل من الهضم الجيد . والشراب من الاقداح
 الصغار خير لان الكبار تثقل على المعدة والتبغيد بين الاقداح لينهضم
 الاول قبل ورود الثاني افضل والا كان في حكم الادخال لان تقرئب
 الاقداح لبعضها في حكم الادخال . واعنادوا لاجل الاتحاف على تزيين

المطلب الثالث

في الفقاعات

الفقاع المتخذة من الشعير فردى الخلط يفتى ويضر العصب ويصرع
الراس وإذا شرب على الطعام عفن سريعاً وفسد الطعام وهو موزن للمعدة لانه
يوهنها ويهيج النفخ والقراقر فيها ويذر البول ويطفىء نائرة الدم والخمار.
وإذا جعلت فيه الافاوية صار حاراً يابساً على قدر حرافته وحدته. والفقاع
الحامض بارد على قدر حموضته. والمتخذ من الارز قريب منه الا انه ايبس
واقل نفخاً. والمتخذ من العسل حار يابس. والمتخذ من السكر دون ذلك.
وينبغي ان يتخذ الفقاع من الخبز الحواري ويطرح فيه شيء من الكرفس
والنعنع ويشرب على الريق. واجود من ذلك المتخذ من ماء الرمان
والنعنع والكرفس فان هذا النوع يقوي المعدة ولا ينفخ ولا يصدع ولا يعفن
من الغذاء ولا يضر العصب وهو نافع خاصة للمحرورين

المطلب الرابع

في خيرة الشراب المسكر

خير الشراب ما طاب طعمه وعطرت رائحته وصفا لونه واعتدل
قوامه وزمانه في العتاقة والحدائة. فبالجملة اجود المعتدل القوام
الشفاف الاشقر اللون المائل طعمه الى حلاوة يسيرة ومرارة. فاذا استعمل
هذا مع الشروط التي سذكرها حفظ الصحة وقوى القوى والهضم وانهمض
شهوة الجماع وزاد في الدم وادر الصفراء وضاد السوداء ولطف البلغم وسخنة
وانعش الحرارة الغريزية وفرح النفس وحفظ القوى والارواح والعلامة
الجيدة للشراب الجيد الخالي من الغش انه اذا ترك المقدار القليل منه في
ظرف جيد مدة طويلة لم يفسد وبقدر طول المدة تعرف جودته فكلما
طالت مدته وهو في ظرفه ولم يفسد كان اجود. والريق اللطيف اسرع

المطلب الثاني

في الخمر المأخوذ من الزبيب والتمر وغيره

النبيذ المتخذ من الزبيب . اذا كان غير رقيق القوام ولا كثير الماء
مركب الطعم من الحلاوة والعفوصة فهو بسبب حلاوته يلين البطن .
وبسبب عفوصته يورث الخشونة في الصدر واليبس في العصب . وبسبب
حرارته الفاترة يولد الرياح والقراقرز . وما يزيد تلييناً للبطن وتوليداً للرياح
انه يسبب غلظه وقلة لطافته يكون اقل نفوذاً فيبقى اكثره في الامعاء
ويفعل الافاعيل المذكورة . وهو بمجملة جوهره اقل حرارة من الشراب
المتخذ من عصير العنب وذلك لما خالطه من الماء وامتزج به من قوة العجم
وغداؤه اقل من غذاء شراب العنب . وكما ان النبيذ العنب يدر البول
كذلك النبيذ الزبيب يلين البطن

النبيذ المتخذ من التمر والبسر كثير الغذاء اذا قيس بنبيذ الزبيب الساذج
وهو يفسد الدم ويغلظه ويجعله سوداويًا ويفسد الاسنان واللثة ويولد
البواسير ويزيد في المني ويلين البطن . ونبيذ البسر ابرد وايبس منه قابض
يشد المعدة ويعقل البطن ويثقل الراس ويصدع بما فيه من الرطوبة
الفجة . وبالمجملة نبيذ الزبيب والتمر يذهبان مذهب شراب العنب الاسود
الا انها اقل اسناناً للبدن واَقوى قبضاً منه . والمعسل والمشمس والمعتق
كلها تسخن اسخانا قويا وتنقي الكلى وتنفع من اوجاع المفاصل . فاما نبيذ
العسل فحار لطيف للمعدة صالح للمشايخ والمرطوبين مضر بالمحرورين . ونبيذ
السكر حار لطيف واذا عنق صار يابساً نافعاً من الرياح العارضة في
المعدة والامعاء . ونبيذ الدبس الين من نبيذ الزبيب ملين للبطن . ونبيذ
الفانيد والتين ايضا كذلك . ونبيذ الارز قابض حار يابس . ونبيذ الجزر
نفاخ مدر للبول

ويحلل من البدن ابطاء . والشراب العتيق يضر الراس والحواس اللهم الا
 ان يكون قد انكسرت سورتة . والشراب الحديث نافخ عسر الانهضام يولد
 اخلاطاً رديئة الا انه اكثر غذاء واعون في تليين البطن من العتيق .
 والمتوسط بينهما ليست فيه مضرة واحد منهما ولذلك يصلح لاكثر الناس في
 اكثر الاحوال . والشراب الابيض الرقيق سريع الانهضام والنفوذ .
 والاحمر الناصع يولد دماً كثيراً وكلما اشتدت حمرة وغلظه كان اكثر
 توليداً للدم . والشراب الحلو الغليظ بطيء التحلل موزي للمعدة والامعاء
 مطلق للبطن نافع للكلية والامانة . والشراب العفص يشد البطن ويدر
 البول ويصدع الراس ويطيل السكر وهو اقل غذاء من الاحمر والايض
 والشراب الذي فيه قبض يسير معتدل سريع النفوذ مقوي للمعدة مهيج لشهوة
 الطعام صالح للغذاء جالب للنوم محلل لنفخ البطن . والشراب العطر اكثر
 غذاء مما لا عطرية فيه وانضج وانفذ في البدن . واصلح الاشربة لتوليد الدم
 ما كان احمر غليظاً . وبعده المائل الى السواد اكثر . وبعده الاسود الغليظ
 الخاثر . واما الايض اللطيف المائي فانه يغذي ولكن يدر البول . والشراب
 الحلو اسرع انهضاماً ونفوذاً الا انه اذا انهضم جيداً كان اكثر غذاء . ووفق
 الاشربة للبدن الضعيف وللناقه الشراب الحلو ووفقها لمن في عروقه
 خلط غليظ الشراب اللطيف الرقيق فان كانت الاخلاط مع غلظها باردة
 فوفق الاشربة له ما كان حاداً عتيقاً وما كان من الشراب طيب الرائحة
 فالدم المتولد منه اجود . والرقيق اللطيف اكثر ادراكاً للبول والغليظ
 الكريه الرائحة رديء . وكذلك العفص يولد دماً رديئاً فالواجب ان لا
 يشربه من لا يتحاشاه الا عند الحاجة الى عقل الطبيعة . والاصفر الحلو
 الطيب الرائحة جيد للابدان الباردة البلغمية في الاوقات الباردة ومضر
 بالابدان الحارة وفي الازمان الحارة وما عتق من الشراب حتى صار مرارديئاً
 لفرط حرارته ولدعه . وكذلك الحديث جداً ردي لانهُ عديم الاسخا

يظهر في الابدان الباردة اليابسة وفي الابدان الضعيفة التي نقصت حرارتها
الغريزية كابدان المشايخ وادمان الشراب يضعف الدماغ ويفسد العقل
والحس والحركة وذلك انه يملأ بطون الدماغ بخارات فيفسد بذلك القوى
العقلية والحسية ونحدر تلك البخارات والفضلات الرطبة. وتنشرف في
الاعصاب والعضلات فتحدث الرعشة والاضطراب وكما يضعف ادمانه
الدماغ يضر به وبالكبد والعصب ويورث التشنج والفالج والسكتة ويغير
النكهة الى الفساد ويجعل طعم الفم شبيهاً بطعم من اكل لحمًا عفنًا او سمكًا
منفناً. وكذلك يغير اللون الى الرداءة ويضعف القوى والافعال وبالجمله
الاكثر منه يفعل ضد ما يفعله القصد منه. والصرف القليل المزاج منه ينفع من
يعتريه رياح غليظة في بطنه ومن بطنه وكبد باردان. والكثير المزاج المروق
ينفع من يشتد عليه صداعه وخماره ويهيج النخ في البطن والشراب القوي
المر الاصفراً سخناً اصنافه وليس بجملته الا المزاج البارد. والمطبوخ بنار لينه
معتدلة الذ والطيب ووافق للبدن واقل لذعاً واكثر عذاءً وذلك ان
الصرف القوي المر لا يكاد يغذي البدن بفرط حرارته الا ان المطبوخ
اكثر خماراً واطول سكرًا. وذلك انه يرتبك في العروق ويطون الدماغ
اكثر ولا ينهضم ولا ينفذ ولا يتحلل الا بمدة اكثر. والصرف ارق واكثر
مائية والمطبوخ بضده. والذكي الرائحة اللذيذ الطعم من الشراب اكثر
غذاء للبدن وابطأ سكرًا واخف على الدماغ واقل خماراً وذلك انه
لطيب رائحته وطعمه ينفع الدماغ والمعدة ولا يغير النكهة مع ذلك بل
يطيبها. فاذا الرقيق الصرف اسرع نفوذًا واسكارا وصحواً وافساداً للنكهة
وتغييراً للعقل والحس والحركة واقل غذاء. والمطبوخ بالضد من ذلك.
فان انضاف الى كل واحد منها طيب الرائحة كان ايداً في الدماغ اقل
وتغذيته البدن اندر وتحلله من البدن اسرع. والمطبوخ الصافي الطيب
الرائحة ينفذ في البدن ويسخنه ابطأ ويغذي اكثر ويؤدي الدماغ اشد

وضعه بكيس شعر وعصرة أو أكبسه ثم ضع ذلك العصير في برميل (البرميل)
يجب ان يكون مغسولاً ومبخرًا في الكبريت ومعطرًا بماء الورد) وسد عليه
سدًا محكمًا واتركه سنة ثم انقل صافيه لغير برميل واتركه سنة ثانية
وبعدہ يستعمل

الفصل السادس

في ما قاله اطباء العرب القدماء في الخمر

المطلب الاول

في فائدة الشراب المسكر

الفائدة في الشراب اثنتان احدها السرور والنشاط والاخرى منفعة
البدن فاما السرور فهو اخص بالشراب من منفعة البدن وذلك انه يوجد
من الاغذية والادوية المفردة او المركبة ما ينفع منفعة الشراب وليس
يوجد منها شيء يوءكل او يشرب ينوب منابه في ايهاج النفس وبعث
السرور ودفع الاحزان فاما منفعة البدن فهو انه يغذي غذاء كثيرًا حتى
ان من ادمن منه استغنى عن كثير من الطعام ويعين في نفوذ الطعام
والشراب الى اعماق البدن ويقوي الحرارة الغريزية ويزيد فيها ويسخن
المعدة والكبد ويزيد في الدم واللحم ويقوي الطبيعة على افعالها الخاصة
بها فتجود بذلك الهضوم ودفع الفضول كلها فيصير سببًا لدوام الصحة والخصب
وابطاء الهرم ويحسن اللون لتوليد الدم المجهود الصحيح وينفذ الغذاء
بلطافة جوهره الى اطراف البدن في المجاري الضيقة ويسخن الاعضاء
بحرارة مزاجه ويزكي الحرارة الغريزية ليجود بذلك هضم الغذاء ويزيد
بلطافته الاخلاط الغليظة ويدرها بالبول وينقي البدن من الاوساخ
والفضول التي يحملها بقوة حرارته الغريزية وبالجملة يقوي الطبيعة على
افعالها الخاصة بها من جودة التغذية والهضم ودفع الفضول واكثر منافعها

الخمر وتمزج بالخمر جيداً فترسب منها المواد المسببة للزوجة ثم تصب في القناني . ومنها الحموضة وسببها تحول بعض الالكحول الى حامض خليك بسبب نوع من النبات الفطري على ما بينه العلامة باستور . اما السبب في نمو هذا الفطر في الخمر فهو اما قلة الالكحول فيها او اشتداد الحرارة في المكان الذي توضع فيه او كشفها للهواء فاذا اشتدت حموضتها فلا علاج لها والا حسن ان تصنع خللاً واذا اعتدلت الحموضة فعلاجها اضافة السكر . ويمكن توقيف الاختمار ببخار الكبريت . ومنها المرارة وهي تصيب الخمر المعتقدة او الموضوعة في مكان حار ودوائها الكلس الراوي يضاف منه نحو ثلث كرام الى كل ليتر من الخمر . ومنها التعفن وفيه تظهر قشرة رقيقة بيضا على وجه الخمر وسببها قلة الالكحول ودوائه نزع تلك القشرة واستعمال الخمر حالاً ليلاً نصير خللاً . ومنها العفوصة وسببها استحالة بي طرطرات البوتاسا الى كربونات البوتاسا الذي يغير لون الخمر ويجعل حموضتها وعلاجها اضافة قليل من الايثير (الكبريتيك) عند اول ظهور العفوصة واكرار اللون . ومنها اكتساب الخمر طعماً من البرميل القديم وسببها تكون مادة زيتية في البراميل التي تركت مدة طويلة فارغة بعد استعمالها . وعلاجه ان يضاف الى الخمر قليل من زيت الزيتون فيمتزج بزيت البرميل ويطفو به على وجه الخمر . او تصفى الخمر بنحم جديد . هذا هو العلاج الشفائي . واما العلاج المنعي فهو ان تنقع كل البراميل والدنان التي كانت فارغة في الماء مدة طويلة قبلها يراد استعمالها ثانية

المطلب الثالث

في خمر الليزمنو

خذ من العنب الذي لم ينزل عليه شتاء وهو في الكرم وضعه على حصير في محل مهوي مقدار اربعين يوماً ثم خذ منه ما تريد وامرسه بيدك جيداً

اكتشاف جديد في عمل الخمر لما قل استخراج الخمر من فرنسا بسبب ما فعلته الفلكسرا بكر ومها حاول صانعوا الخمر ان يصنعوها من مادة اخرى غير العنب فذهب مسيو دلويل وهو من اعضاء مجمع الزراعة الفرنسي ان يكتشف استخرج خمر جيدة من جذور الشهندور وقد استخرج منها فعلاً خمرًا جيدة كخمر العنب . يعصر العنب عصرًا لطيفاً ويوضع العصير على النار حتى يغلي ثم يمزج وهو يغلي بما يبقى من العنب بعد عصره مدة ثلاث دقائق او اربع فيستخرج ما فيه من الاجسام الملونة والطرطير وطيب الطعم وغير ذلك من الاجسام النافعة ثم يصفى العصير عن فضلات العنب هذه فيبقى فيها خواص طيب الخمر الضعيفة (وهي الخمر المعصورة من الاثمار) وكل سائل سكري بالاجمال اذا وضعت فيه . واذا عصر العنب الاسود ومزج العصير بالفضلات على ما تقدم يصير لونه احمر غامقاً ضارباً الى الزرقة في بضع دقائق . ويستخرج من فضلات العنب قبل ان يخمر من ثلاثة اضعاف الى سبعة اضعاف ما يكتسبه من اللون بعد ان يخمر ثلاثة اشهر من الزمان بدون هذه الفضلات . وما قيل في الخمر الحمراء يقال ايضاً في الخمر البيضاء . ومن مزايا هذا الاكتشاف الجديد انه اذا اغليت قشور العنب بمزجها بالعصير كما سبق او بدونه حتى زالت حموضتها ثم جففت وهي سخنة تصح لان تستعمل خميراً يخمر به العصير والخمر الحلوة جديدة كانت او عتيقة

المطلب الثاني

في ادواء الخمر

يعتري الخمر ادواء كثيرة منها وهو اشهرها داء اللزوجة الذي لم يعرف احد سببه حتى قام احد العلماء و بين انه مسبب عن انحلال سكر العنب وقال ان علاجه الحامض التنيك يضاف منه ١٥ كراماً الى كل ٢٢٠ ليتراً من

الخواري وبضاف اليه خميرة بوزة جيدة فيخمر السائل بعد قليل من الزمن
ومتى اخذ التخمر في النقص يصب السائل في الدنان ويكشط الزبد الطافي
على سطحه ويحفظ لعملية اخرى ثم يروق السائل بغراء السمك فمتى لم يتكون
على سطحه شيء من الزبد تسد الدنان ومع ذلك يوجد تخمر خفيف يتولد
منه حمض الكربونيك ويبقى في السائل ويكسبه طعماً حمضياً خفيفاً

الفصل الخامس

في سبب جودة الخمر وفي الاكتشاف الجديد في عمل الخمر
وفي ادواء الخمر

المطلب الاول

في سبب جودة الخمر واكتشاف جديد في عملها
سبب افضلية النبيذ القديم على الحديث . في النبيذ الحديث اجسام
غروية وسكرية واجسام اخرى ذائبة فيه مثل فصفات الكلس وكبريتات
الكلس وزبدة الطرطير وطرطرات المغنيسيا وكبريتات البوتاسا وحوامض
آلية مختلفة فاذا عتق تحولت الاجسام الغروية والسكرية الى الكحول
ورسبت بقية الاجسام لانها اقل ذوباناً في الكحول منها في الماء فكلما
عتقت الخمر زادت صفاء برسوب هذه المواد منها ولذلك ترى القناني
التي طالت اقامة الخمر فيها موشخة من داخل بما رسب عليها من الجوامد
التي كانت ذائبة في الخمر الجديدة . وزد على ذلك انه يتكون في الخمر على
طول الزمان انواع كثيرة من الاثير عطرية الرائحة والطعم وهذه الاثيرات
تتكون من الحوامض الآلية في الخمر فتقل الحوامض بكونها ثم ان تكون
الاثيرات العطرية وانحلال الحوامض الآلية وتركبها مع مواد اخرى افعال
كيمياوية بطيئة لا تتم الا بمرور الزمان الطويل ولكن ما لا يستطيعه الزمان
الا اذا طال كثيراً نستطيعه الصناعة في ساعة او ساعتين

المذكورين فينزل عن النار ويترك حتى يبرد فيتحصل من ذلك سائل
 حلوا الطعم احمر الى الدكنة لا رائحة له الا كرائحة شيء ناري وبعد برودته
 يوضع في اواني ضيقة الافواه بشرط ان يكون قد وضع في كل منها قطعة
 خميرة من عصيدة الزراع ثم تسد افواه الاواني وتترك كذلك مدة ثلاثة ايام
 في محل دافئ ففي صبيحة اليوم الرابع اذا فتح اناء منها نشاهد الفواق على سطح
 السائل كلون الدر على الذهب او نفزات تنفز منها قطرات متوالية ترتفع
 عن فم الاناء بما يقرب من الشير ثم ترجع فيه فتري شيئاً جميلاً لان القطرات
 المتصاعدة تنصاعد بقوة على الاستقامة وعند هبوطها تهبط بانحراف على
 وسط الاناء فيتمكنون من ذلك تياران من لولوء على ارض من المرجان
 ويشم منها رائحة التخمر النبيذي ويكتسب طعمها حدة ولذعاً فكثير من
 الناس من يشربها بهذه الكيفية وبعضهم يضع في كل اناء مقداراً من
 العسل كما ذكرنا ويسد عليها يوماً وليلة فاذا فتح الاناء بعد ذلك يسمع
 للسائل نشيش كنشيش الافعى فاذا ترك يوماً خامساً انقطع النشيش واستحال
 لون السائل من الحمرة الداكنة الى اصفرار قليل وكلما مكثت زادت
 حسناً لكن التي يضاف اليها العسل وان طال مدتها تخلخل وتصبح
 حامضة الطعم غير مقبولة عندهم ولا يلتذ شاربها

المطلب الرابع

في خمر المزر

كيفية عمل المزر الذي هو البوزة في بلاد فرنسا ان يبل الشعير حتى
 يزرع ويستحيل ما فيه من النشاء الى سكر ثم يجفف ويطحن وما يتحصل من
 الدقيق يسمى مالت فيؤخذ ويمزج بماء حرارته ١٠٠ درجة + ٠ ويمرس جيداً
 ثم يصفى فيحتوي السائل حينئذ على السكر والمادة الدبقة ثم يسخن على النار
 ويوضع على كل ٦٠ رطلاً منه ٤ ارطال من حشيشة الدينار ثم يصب في

النار تؤخذ و يذر عليها دقيق الزراع من فوقها ومن اسفلها ومن جوانبها
وتحفظ في مكان دافئ وتغطي بغطاء جيد مدة يومين وفي اليوم الثالث يكشف
عليها فيشاهد فيها ابتداء التخمير فحينئذ تؤخذ العصيدة وتذوب في ماء
بحيث لا يكون السائل رقيقاً جداً ولا خائراً وبعد مرس العصيدة في
الماء يوءى بمصفاة منسوجة من خوص الدوم على هيئة كيس اسفله واسع
واعلاه ضيق فيصفي السائل من المصفاة المذكورة بالعصر فبالتصفية يخرج
من العصيدة ثقل كالنخالة فيرمى ثم يوتى بالخميرة . وهي عصيدة معمولة من
دقيق الزراع وتوضع في الانية التي يراد حفظ المريسة فيها لكن يوضع في
كل اناء ما يناسبه من المقدار ثم تملأ الاواني وتسد سداً محكماً وتترك كذلك
مدة اربعة ايام او خمسة ان كان الوقت بارداً كفصل الشتاء وان كان
حاراً لا تزيد عن ثلاثة ايام فيوجد السائل قد تخمر وصار في طعمه حدة
تميل الى المرار واذا فتح اناؤه تظهر على سطحه فواقع كبيرة كفواقع رغوة
الصابون فمنهم من يشرب منه على تلك الحالة وهو اكثرهم ومنهم من يضع
في كل اناء مقدارا من غسل النخل ويتركه بعد ذلك ٢٤ ساعة ثم يتناول
منه وكلما طالت مدته زاد حدة ومرارة وهذا اقل شيء منه يسكر ومثل هذه
المريسة يشربها واسط الناس وبعض الاكابر .

المطلب الثالث

في خمرام بلبل

كيفية عملها ان يعمل زراع كثير كما ذكرنا في المطلب الثاني ثم بعد
جفافه يؤخذ ويوضع على النار في زجاجة او خابية ويصب عليه ماء كثير
ثم يوقد عليه بالنار حتى يفقد نصف الماء فيؤخذ منه بالملعقة ويداق طعمه
فان كان حلو كالعسل وفيه لزوجة ينزل عن النار وان كانت حلاوته
قليلة ولزوجته كذلك يترك ويوقد عليه حتى يكتسب السائل الوصفين

يغمر الاعشاب ثم تغطى وتترك هكذا مقدار ساعة ونصف حتى تنتفع تماماً .
وغب تصفيتها بمصفاة ضعتها ضمن قطعة من القماش واعصرها جيداً وبعد
ذلك صب عليها اثني عشر ليتراً من الماء واغلاها حتى يتطاير البخار عن ذلك
الاناء ولا يعود فيه سوى عشرة لترات ثم ترشح هذه الحشيشة وتعصر بعد
تنزيلها عن النار ويمزج الشراب الخارج منها بالنقيع الاول ويضاف اليها
معاً بعد وضعها في اناء واسع ما يكفي من الماء لتكفيها على مئة لتر . ويحرك
الكل ويهز جيداً حتى يمتزج الشراب بالنقيع الاول ثم صب في دن او برميل
وضع معه نحو نصف القدح من خميرة البيرا . فبعد ايام قليلة ياخذ في
الاختمار ويعلوه الزبد و يفيض منه فاجمع حينئذ الفائض بوضع او عية
تحت البرميل واحفظه خميرة لعمل بيرا اخرى ومتى تم اختمار هذا المشروب
وصفا لونه روقه الى برميل اخر يكون اصغر حجماً من الاول واملاه بتمامه
فلك اذ ذاك بيرا جيدة . وقد يضعون داخل الحنفية بعض قصلات من
القش غير انه يفضل وضع انبوبة من الزجاج . وقد تعمل البيرا من الحنطة
ايضاً وتكون جيدة الا ان غلا الحنطة هو المانع لذلك

المطلب الثاني

في خمر المرسية

يؤخذ الحب سواء كان من الذرة او الدخن او الارز ويغمر بماء ليس
بكثير ولا بقليل مدة ١٢ ساعة ثم يؤخذ من الماء ويحفله في الارض
شبه مطمورة وتفرش الحفرة بورق العشر ويوضع الحب عليه ويغطى بورق
العشر ايضاً ويترك كذلك ليلتين وفي صبيحة الثالثة يخرج فيوجد انه زرع
وخرجت اذناؤه كاذناب الفول النابت او الحلبة بمصر وهذا عند هم يسى الزراع
فيؤخذ وينشر حتى يجف وبعد جفافه يطحن ويؤخذ دقيقة ثم يوتي بدقيق
آخر من الدخن او الذرة ويعمل عصيدة متقنة وبعد نضجها ونزولها عن

وتختلف البيرا وتنوع بحسب درجة وجود السكر فيها ودرجة التحميص
وكمية حشيشة الدينار او المواد المرة العطرية التي يضعونها احيانا غوضاً
عنها . و يصنعونها في باريس على ثلاثة انواع . الاول ويسمى البيرا الصغيرة
(لاپيت بير) وهو مشروب غير صالح للاستعمال . الثاني البيرا المزدوجة
(لابيير دابل) وهي اشد انقباضاً من الاول وتكون ذات لون اصفر صافٍ
وذلك لزيادة تحميص الحبوب وغالباً بسبب اضافة السكر المحروق اليها .
وتعلوها اكاليل الحباب وبعد ان تشبع من حشيشة الدينار تصير من
افخر المشروبات واحسنها وقد تستعمل عوضاً عن الماء المستحضر في قسم
كبير من الامراض . والثالث البيرا البيضاء (لابيير بلانش) فهذه لا
تختلف عن السابقة الا بالاحتياط الذي يتخذونه لمنع تلون الملت واليها
تنسب عدة من انواع (الاييل) الانكليزية وبيرا الفلمنك اما فورو بروكسل
فتختلف عن الانواع المذكورة آنفاً باضافة الدبس اليها وهو ما يزيد المادة
الكحولية فيها واما مدة النقع لجميع هذه الانواع فهي من يومين الى اربعة .
وبحسن ان تكون المواد مجزاة ومقسومة بالمناسبة فيحصل منها بيرا جيدة
(بيرا المنزل) ان المواد اللازمة لعمل هذا النوع من البيرا هي اولاً
شراب او خلاصة الشعير وثانياً حشيشة الدينار وثالثاً جذور شجرة السنديان
الحديثة او البراعم ذات الاوراق الطرية او حشيشة القنطار يون الصغيرة
او البابونج الروماني وجميعها يؤخذ زهرها وورقها ورابعاً خميرة البيرا .
فشراب الشعير او محلوله وحشيشة الدينار هما من اصناف التجارة . ويستغنى
عن اشتراء هذه الحشيشة بحباب بزرها وزرعه واستغلالها كغيرها من
النباتات وتجنف بوضعها في الهواء وفي الظل وليس بواسطة حرارة الشمس
المحرقة . ان المعدل المذكور ادناه يكفي لعمل مئة لتر من البيرا وهو من
شراب الدقيق او خلاصة الشعير لتران ومن حشيشة الدينار ٦٠ كرام .
فتوضع هذه في وعاء يسع عشرة التار من الماء ويصب عليها قليل منه حتي

وعلى ما تقدم تصنع خمر المشمش ايضاً

الفصل الرابع

في خميرة البيرا او البيرا والمريسة وام بلبل والمزر

المطلب الاول

في خميرة البيرا والبيرا

خميرة البيرا . خذ خمسة اجزاء من العسل وجزءاً من مسحوق الطرطير و١٦ جزءاً من ملت الشعير والقمح توضع كلها في ماء حرارته ١٢٢° ف وتحرك ثم توضع في مكان حرارته على درجة الاختمار فيحصل الخمير بذلك عمل البيرا . كيفية عملها ان تجلب الشعير وتغسله جيداً بالماء حتى ينتزع منه كل ما يشوبه من التراب والقش ونحوها . ثم ضعه في اناء من الفخار وغيره وصب عليه مقداراً من الماء العذب واتركه هكذا الى ان يفرخ وتنشرف فيه المادة السكرية . ثم انقله الى اناء محمي كالحمص او ما شابهها ولتكن درجة حرارته ٦٠° سنكراد بعد ان ترقيق الماء عنه لاجل منع الاستفراخ واكتساب المرورة واللون ثم انزع الاجزاء النابتة منه بالفرك . ومتى نشفت الحبة تماماً تسهي ملئاً فنق الملت ونظفه جيداً حتى يصير صالحاً لعمل البيرا واغله وقئذ في ما يكفي من الماء ثم اصف حشيشة الدينار الى السائل الخميري الناتج من الغليان واجمع هذا السائل بالشجر وبرده سريعاً الى درجة ١٢° سنكراد وامزج حينئذ الشراب بكمية كافية من خميرة البيرا وضعه في آنية وسدها سداً محكمًا . فلا يمضي من ثم بضعة ايام الا ويفور وياخذ في الاختمار ويعلوه الزبد ولك اذ ذاك مشروب نافع مغذٍ مسهل للهمضم ومقوي لا عضائه ومدر للبول ادراراً نافعاً . وتحتوي البيرا عدا الكحول على كمية قليلة من المادة السكرية والحامض الخليك وخلاصة مرّة وعطرية وعلى دقيق وخاصة نباتية حيوانية غزيرة جداً

الزبد بلء الدنان شيئاً فشيئاً كل يوم ومتى انتهى التخمر والهياج يكشط
الزبد الطافي على سطحه . ثم يروق السائل بغراء السمك فمتى لم يتكون على
سطحه شيء من الزبد تسد الدنان وتحفظ . واعلم انه يتولد في هذين الشرايين
مقدار من حمض الكربونيك فلذلك كل منهما يدفع السداد الذي يسد به
فم الاناء لا سيما شراب التفاح . ويمكن عمل الاشربة الكحولية من جميع
الثمار التي يوجد فيها السكر والمادة الدبقة كالبرقوق والكرز وحب العرعر

المطلب الخامس

في خمر الدراق والمشمش

قطع ثنائي اواقي من الدراق الكثير العصير الجيد النوع وانزع النوى
منها ثم ضعها في ١٦ اوقية من الماء الناعم واطفئ اليها خمس اواقي من السكر
مكسراً كسراً صغاراً . واكسر النوى واستخرج لبه ودقه وضعه في وعاء
نظيف . ثم ضع الدراق المضاف اليه السكر في وعاء آخر واغله وانزع عنه
ما يطفو عليه من الزبد حتى ينقطع . ثم صبه في مصفاة حتى ينزل مرشحاً
صافياً الى الوعاء الذي فيه لب النوى المدقوق وحركه وغطه جيداً
واتركه حتى يبرد . وبعد ما يبرد اضف اليه قطعة كبيرة من الخبز المحمص
مغطاة بخمير البيرة الجديد حتى يختمر . ورشحه بعد الاختار الى برميل
صغير او دن وما شاكل واطفئ الى مرشحه قنينة من الخمر الممسكة واتركه
نصف سنة من الزمان . ثم املا كاساً عن وجهه فان لم تجده صافياً فذوب
ثمانية دراهم من مسحوق الصمغ العربي في ٩٦ درهماً منه على نار خفيفة
واضف اليها ثمانية دراهم من مسحوق الطباشير وصب الكل في البرميل
وحركه بقضيب تحريكاً خفيفاً مع الاحتراس من ان يبلغ القضييب قعر
البرميل فيثير ما رسب فيه من التمال . وبعد ما نتركه كذلك ثلاثة ايام
صبه في قناني فيكون صالحاً للشرب بعد نصف سنة اخرى من هذا الحين .

المطلب الرابع

في الخمر العطرة والبقرطي وخمر التفاح والكمثرى

خمر العطرة . نقي العنب الجيد الصحيح الناضج مع العماشيش ثم ضعه في منخل كبير من الشعر واعصره بيدك حتي ينزل العصير في وعاء نظيف من الخشب واضف لكل اوقيتين من العصير اوقية من الزبيب مقطعا قطعاً صغيرة واتركه كذلك اثني عشر يوماً وانت تحركه مرتين او ثلاثاً كل يوم . ثم رشحه الى برميل او دن ولا تسد عليه الا بعد ثلاثة ايام من ترشيحه واتركه كذلك ثمانية اشهر ثم صبه في قناني . وان لم يكن حينئذ صافياً فاضف الى ٩٦ درهماً منه ٨ دراهم من مسحوق الصمغ العربي و٨ دراهم اخرى من مسحوق الطباشير وخرقه فحرىكاً خفيفاً وبعد ثلاثة ايام او اربعة صبه في القناني . واذا عنقت هذه الخمر ثلاث سنوات فاقت ماسواها بلذة طعمها وطيب رائحتها خمر البقرطي . ضع اوقيتين من احسن انواع الخمر في وعاء . ثم اسحق في هاون درهمين من القرفة وجوزتين من جوز الطيب و١٢ قشرة من قشر جوز الطيب وملعقة صغيرة من بزور الكزبرة وامزجها كلها معاً واضفها الى الخمر . وزد عليها القشور الصفراء الرقيقة من اربع ليمونات حامضة وعصير هذه الليمونات واربع اواقي من سكر القوالب . ثم غط الوعاء جيداً واتركه اسبوعاً من الزمان او اكثر ورشح السائل بعد ذلك بكيس من الكتان وصبه في قناني

خمر التفاح والكمثرى . وكيفية تجهيزها ان تؤخذ الثمار بعد تمام نضجها بحيث تكاد ان تسقط على الارض ثم تخبص وتخلط بقليل من الماء ليصير عجينة ثم تعصر عجينة بمصرة وحال العصر يجعل طبقات بين كل طبقتين طبقة من قش القمح ويعصر وتلقى العصارة في مناخل من سبب الخيل ثم يصب في دنان فبعد ثلاثة ايام او اربعة يبدأ التخمر ويستعان على خروج

المطلب الثالث

في الخمر ذات الحبيب (شيمانيا)

يعصر العنب الاسود الناضج حال قطفه و يوضع العصير الاول في
 آنية واسعة و يترك فيها من ٢٤ ساعة الى ٢٦ ساعة فترسب منه المواد الترابية
 ثم يوضع في آنية الاختار و يترك فيها ١ يوماً و ينقل بعد ذلك الى برميل
 و يسد عليه جيداً و قد يضاف جزء من البرندي الى كل مئة جزء منه
 حينئذ . ثم يصفى في شهر كانون الاول بالهلام على ما تقدم في تصفية الخمر
 و يصفى مرة ثانية في شهر شباط و يوضع في القناني في اوائل نيسان . و يجب
 ان تكون قناني الشيمانيا من زجاج نقي خالية من الشقوق ثقل الواحدة منها
 نحو ٩٠ كرام . و تغسل قبل وضع الخمر فيها بسائل مصنوع من ١٥٠ جزءاً
 من سكر النبات الابيض و ١٢٥ جزءاً من الخمر و ١٠ اجزاء من الكنيك
 و يترك فيها قليل من هذا السائل ثم تملأ بالخمر الى ما تحت سداتها
 بقيراطين او ثلاثة و تسد بفليسة جيدة سداً محكماً و الفرنسويون يدخلون
 الفليسة بالمطرقة و يكونونها بسلك معدني . و توضع هذه القناني افقية على
 رفوف في بيت تعتيق الخمر و تترك الى الشتاء القادم حتى يرسب ما فيها من
 الكدر و حينئذ تهز جيداً و تقلب على رؤوسها فينزل الراسب و يستقر على
 الفليسة فتفتح الفليسة فيقع الراسب من القنينة . ثم يضاف اليها قليل من الخمر
 و تسد و توضع منحنية على زاوية ٢٠ درجة و يزداد انحناءها رويداً رويداً
 حتى تصير عمودية و حينئذ تحرك الفليسة حركة خصوصية حتى يخرج بعض
 الغاز من القنينة و يدفع الراسب معه و يكرر ذلك مراراً عديدة حتى تصفو
 الخمر جيداً فهي اذ ذاك الشيمانيا او الخمر ذات الحبيب و يقتضي لعمل
 هذه الخمر من عشرين الى ثلاثين شهراً . و ينكسر في عملها نحو ثلث القناني
 و يهراق ما فيها ولذلك كانت غالية الثمن

خفيفاً . فان كان سكر العصير كثيراً ومواد النيتروجينية قليلة
كانت الخمرة حلوة وان كان سكره قليلاً ومواد النيتروجينية كثيرة كانت
الخمر تفهة . قلنا انه عند وضع الخمر في الدنان تخمر اختاراً اخر واذا
طالت مدة هذا الاختمار فقد نصير به الخمر خلاً ودفعاً لذلك نوضع في
دنان كما سبق حال انتهاء الاختمار الاول حتى تكاد الدنان تمتلي ونسد
سداً غير محكم ثم تملأ تماماً بعد يوم او يومين ونسد . ولا تروق الخمر
تماماً الا بعد شهر او شهرين فاذا كانت كثيرة الكحول امكن
ابقاؤها في البراميل حتى تروق تماماً والا لزم ان توضع في القناني وان
يسد عليها لانها تخلل في الهواء . والخمر الفرنسية تفهة لان كل سكرها
قد استحال الى الكحول وحامض كربونيك بخلاف الخمر الحلوة المسماة
(شرباً) فانه يبقى فيها كثير من السكر اما من قلة المواد الاليومينية
فيها وقلة الاختمار المسببة عن ذلك او من توقيف الاختمار بالبرد الشديد
واختلاف اللون ناتج من مادة زرقاء تكون في العنب الخمرى والاسود
ومادة خمرية تكون في العنب الابيض ومن الحامض الطرطريك فالمادة
الخمرية تكون في الخمر البيضاء والصفراء وهي تلونها والمادة الزرقاء
تستحيل الى لون احمر بواسطة الحامض التنيك وتلون الخمر المصنوعة
من العنب الاسود او المزوجة بعصيره . وفي الخمر الفرنسية الحمراء
نحو ١٢ في المئة من الكحول جرماً وفي خمر برغندي نحو عشرة في المئة في
الشهبانيا نحو ١١ في المئة وفي المداريا نحو ٢٠ في المئة . وفي كل الخمر
مواد اخرى كثيرة تبلغ العشرين عدداً وكلها لا تزيد عن جزئين او ثلاثة
في المئة حتى يصح ان يقال ان في كل مئة درهم من الخمر نحو تسعين درهماً
من الماء وثمانية دراهم من الكحول ودرهمين من السكر وغيره من المواد

نفسه يترك معه بعض العماشيس لاجل حامضها المذكور . وتنزع الحبوب
 باليد او بآلة كالغربال تدخل حبوب العنب في ثقبها وتحرك
 فتنزع الحبوب او بغير ذلك من الالات . ثم توضع في جرن وتختبط
 بمخايط خشبية لعصر العصير منها وتترك برهة وتختبط مرة اخرى وبعد
 ذلك يوضع العصير والقشور والبزور في اناء له ثقب في جوانبه فيترشح
 العصير منها الى جرن الاختمار . واذا كان العنب ابيض قليل السنين
 توضع معه بعض العماشيس والا فيصير لزجا والزوجة غير ممدوحة في
 الخمر كما سيجي . وهذه العماشيس تسهل تصفية الخمر بزلال البيض او
 بهلام السمك وعندهم معاصر مختلفة الانواع لعصر العنب منها المعصرة ذات
 اللولب وهي من خشب او حديد ويخرج بها سبعون رطلا من العصير
 من كل مئة رطل من العنب الناضج . والعصير الذي يخرج بضغط قليل
 هو الاجود ويسمى الخمر الاولى وهو السلافة ثم يتلوه جودة الذي يخرج
 بضغط اكثر من الاول ويسمى العصير ويتلوها الذي يخرج باشد الضغط
 بقوة الابتعاد عن المركز . وقد لا تستعمل المعصرة الا بعد خروج السلافة
 ولون الخمر حاصل من مادة في قشر العنب وطعمها ورائحتها من مادة في
 عجمه (بزوره) وتختلف كمية السكر التي في الخمر بحسب انواع العنب
 ونضجه وبحسب السنين ففي بعض السنين يكون السكر كثيرا وفي بعضها
 قليلا . وفي عصير العنب مادة اخرى اسمها بي طرطرات البوتاسا او ملح
 الطرطير وهذه ترسب في قعر الاناء الذي فيه العصير مدة اختماره . ويقع
 الاختمار في العصير من مجرد تعرضه للهواء اي بدون ان توضع فيه خميرة
 ويسرع الاختمار بشدة الحر ويبطي بالبرد او باضافة الحامض الكبريتوس
 الى العصير او مادة فيها كبريت مثل زيت الخردل . وبتزايد مدة ثم
 يتناقص ويزول في نحو اليوم العاشر فتصفو الخمر وترسب الاكدار التي
 كانت فيها فتوضع في البراميل او الدنان وقد تختمر حينئذ اختمارا اخر

المطلب الاول

في الخمر البلغاري والمثلث

يضعون العنب في التكنات (ادنان كالبراميل ولكنها اكبر)
ويتركونها ثلاثة ايام ثم يعصرونه بالاقدام كل يوم على خمسة عشر يوماً
ويجركونه تحريكاً تاماً كل يوم . ثم يفتحون الحنفيات التي في اسفل
التكنات ويتلقون العصير في اوعية من الفخار والنجاس وينقلونه الى البراميل
ثم يتركونه مقدار شهر فيكون صالحاً اذ ذاك للشرب وافقر اهل البلغار
يسمون من هذا النبيذ مئين او ثلثمائة اقة في السنة

« النبيذ المثلث البلغاري » ياخذون شيرة العنب ويضعون عليها
خردلاً مدقوقاً (مائة درهم خل الى خمس اقات شيرة) ويغلونها الى ان
تنقص النصف ثم يضعونها في القناني ويتركونها في الشمس شهراً ونصف
شهر فهي الخمر المثلثة ويجب ان توضع القناني في الشمس غير مسدودة لئلا
تشقق . اما شيرة العنب فتستحضر بعصر العنب بالاقدام في التكنات
المذكورة وارقة العصير الصافي بواسطة الحنفية فهذا العصير هو الشيرة

المطلب الثاني

في الخمر الفرنساوي

لا يخفى ان العنب يكون حامضاً وهو حصرم ثم ياخذ بحلو وترداد
حلاوته حتى تبلغ اشدّها ثم يذبل او تعرض له آفات اخرى اذا لم يقطف
وهذه الحلاوة حاصلة من تولد نوع من السكر فيه . وكلما كثر السكر في
العنب الاكحول في خمره ولذلك لا يقطف العنب لعمل الخمر الا عندما ينضج
تماماً اي عندما يصير الابيض منه اصفر والاحمر اسود . وحينئذ يقطف وتنزع
الحبوب من العماشيش وهو الاكثر او تبقى عليها وهو الاقل لان في العماشيش
كثيراً من الحامض التنيك . الا انه اذا كان هذا الحامض قليلاً في العنب

الزائد بمسحوق الطباشير والحواري او بنزع الماء منها بالتبريد او بمسحوق
 الجبسين او باضافة الكحول او الكليسرين . واطافة السكر الى عصير
 العنب كانت معروفة عند اليونان والرومان ولكنهم لم يكونوا يعرفون
 سكر الفصب فكانوا يضيفون العسل عوضاً عنه . ومقدار السكر اللازم
 هو خمسة ارطال من السكر لكل مئة رطل العصير اذا اريد زيادة
 الاكحول الذي يتولد فيه من ٧٥ في المئة الى عشرة في المئة ولكننا لا نظن
 ان عنب بلادنا يحتاج الى شيء من السكر لان سكره كثير جداً الا في
 السنين التي يكثر ضبابها وغيمها ويقل اشراق الشمس فيها . ومقدار
 الطباشير اللازم لتعديل الحامض هو خمسون درهماً من الطباشير لكل
 ٦٠ درهماً من الحامض واذا اريد التدقيق في ذلك فلا بد من معرفة
 مقدار الاكحول والحامض في الخمر بالضبط . والخمر تجود بالتبريد لانها
 اذا بردت كثيراً جمد ماؤها ورسب منها بعض المواد التي تذوب فيها على
 درجة الحرارة العادية مثل زبدة الطرطير والمادة الملونة وبعض المواد
 النيتروجينية فتصير اطيب مما كانت واقوى ولا تعود قابلة للاختار الثاني
 الذي يحولها خلاً . والفرنسويون يضيفون نحو خمس لترات من البراندي
 الى كل مئة لتر من الخمر التي يصدرونها من بلادهم لكي يزيدوا الكحولها
 بشرط ان لا يزيد مقدار ما يصير فيها من الكحول عن ٢١ في المئة .
 وسنة ١٨٦٥ اشار (شيل) باضافة الكليسرين الى الخمر القليلة السكر
 بعد اختارها ولكن ذلك لم يشع كثيراً اغلاء الكليسرين مع ان مقدار ما
 يضاف منه نحو لترين لكل مئة لتر من الخمر

الفصل الثالث

في الخمر البلغاري والمثلث والفرنساوي وذات الحبب والعطري
 والبقرطي وخمر التفاح والكثيرى والدراقن والمشمش

دل ذلك على ان مرارتها غير طبيعية بل مصطنعة باضافة الحامض
الكبريتيك او الجبسين « تعتيق الخمر » قد بين موسيو (باستور)
منذ نحو ١٨ سنة ان اكثر امراض الخمر كالنخيل والمرارة والانحلال حادثة
من نحو نباتات خميرية لا تخلو الخمر منها وقال انه يجب امانة هذه النباتات
بالحرارة لكي تسلم الخمر من شرها . ثم بين ان اغلاء الخمر مباشرة للهواء
يفسد طعمها قليلاً لانها تكتسب طعماً غير مقبول عند العارفين بها
ويسى عند الفرنسيين بطعم الطبخ . ثم اشار بتسخين الخمر في آنية
مسدودة الى درجة ٦٠ سنتراد وذلك بوضعها في برميل معدني له في
قعره اناء نحاسي كالقمع المقلوب يوضع فيه ماء ويسخن على النار فيسخن
الماء الذي فيه ويسخن الخمر التي في البراميل او توضع الخمر في قناني
ويسد عليها بفلينات طويلة تدخل فيها حتى تنصل بالخمر ثم توضع
القناني في غرفة حرارتها ٤٥° وتتراد حرارتها بالتدريج حتى تبلغ مئة درجة
فتتمدد الخمر في القناني وتدفع الفلينات قليلاً ولكنها لا تخرجها منها .
ثم تخرج القناني من الغرفة بعد ان تترك فيها ساعة او ساعتين وتوضع في
مكان حتى تبرد وتدفع فلييناتها حتى تعود الى مكانها . وحينئذ تكون
النباتات الخميرية قد ماتت ولون الخمر وطعمها قد تحسنا فصارت كالمتعقة
ويمكن تعتيق كل خمر على هذه الصورة

المطلب التاسع

في تطيب الخمر

ان بعض الخمور جيدة طبعاً لجودة عنيتها واحتواء عصيره على كل
المواد اللازمة للخمر الجيدة بمقاديرها المطلوبة وبعضها يكون عصيره قليل
السكر او كثير الحامض فلا تكون الخمر المصنوعة منه جيدة ولكن يمكن
تطيب هذه الخمر بان يضاف اليها ما ينقصها من السكر ويعدل حامضها

واسطة وذلك عام في الخمور القليلة السكر واما الخمور الكثيرة السكر فلا
تصفو من نفسها لانها تكون خثة نوعاً فتحتاج الى تصفية خاصة وهي تصفى
باضافة مادة تلتصق بالاكدار وتنزل بها الى قاع الدن كزالال البيض او
دم الثيران او الحليب او مزيج منها وقد يضاف الى الخمر قليل من الجبسين
لكي يحسن لونها ويتحد باملاح الپوتاسا التي تكون ذائبة فيها فتترسب في قاع
الدن «ترويق الخمر» لترويق ٢٢٠ كاساً من الخمر انقع اوقية (طبية)
من غراء السمك في كاس من الماء البارد الصافي ليلة واحدة ثم ذوب هذا
الغراء على نار خفيفة حتى يرنخي كله واتركه يبرد وامزجه بثلاث كووس
من الخمر في وعاء من الخشب واخفقه بمكنسة او نحوها حتى يرغي ثم صبه في
الخمر الذي تريد ترويقه وانت تحركه تحريكاً دائماً وعلق الوعاء الذي فيه
الخمر ٤٨ ساعة فيجذب الغراء كل ما في الخمر من الشوائب وتروق الخمر
جيداً «والطعم التي تكتسبها الخمر من وضعها في براميل بقيت فارغة مدة
من الزمان واحسن علاج لذلك ان يوضع في الخمر ملعقة من الزيت
(زيت الزيتون) وتمزج مدة فيتركب الزيت الطيار الذي يحصل منه هذا
الطعم بالزيت الثابت و يصعد الى الوجه ويطير»

المطلب الثامن

في جعل الخمرة مرة ونعتيقها

ان باعة الخمور يستعملون طرقاً كثيرة لجعل الخمر الحلوة مرة ولكن
طرقهم كلها مضرة والطريقة الوحيدة التي لا تضر هي الطريقة التي وصفها
(ميتووليمس) وهي ان يضاف زلال البيض او غراء السمك الى الخمر
الحلوة فيستحيل سكرها بعد مدة الى الكحول ونصير مرة ويظهر انه قلما
توجد خمر من الخمور الا فرنجية المرة غير مغشوشة ويمكن ان يتأكد ذلك
بقليل من مذوب كلوريد الباريوم يضاف الى الخمر المرة فان تعكرت كثيراً

المطلب السادس

في تكوين الخمر

يداس العنب في خواي كبيرة وبعد اربعة ايام او خمسة يحصل تخمر
 نهيجي فيضطرب وتحدث فيه حرارة ويتلون السائل ويقل طعمه السكري
 ويتأكل وبعد ستة ايام يضعف التخمر ويسكن ويهيج تحريك السائل
 وباليدوس على العنب مرة اخرى بدوسات طويلة من خشب او بالارجل .
 ثم من اليوم العاشر الى الثالث عشر يسكن الهياج . ثم ينقل العنب من
 الخواي الى الادنان فيتم تخمر خفياً مدة اشهر لكن يمكن ايقاف التخمر
 بالتكبرت ومنع عوده بترويق النبيذ بزال البيض المخفوق بالماء او بغراء
 السمك . ونتيجة هذا العمل ان النبيذ مخلوط مكون من الكحول والماء
 والصمغ وحمض الطرطريك والماليك وطرطرات البوتاس . وحينئذ يكون
 السكر والمادة الدبقة اضمحلا وفي البلاد التي ينضج عندها حتى تقوى سكرية
 يكون النبيذ زائد الكحول عن غيره وينبغي لزيادة التخمر ان يداس
 بعناقيد وذلك لاجل ان يزيد فيه مقدار المادة الدبقة بخلاف عنب البلاد
 الشمالية فانه يضاف عليه السكر او دبس العنب واما لونه فانه ينشأ من
 لون العنب ومن احسن انواع النبيذ النبيذ المسعى بالشانباتي نسبة للبلد التي
 يستحضر فيها وهو نبيذ ابيض يؤخذ بعد عصره ويوضع في قناني من زجاج
 وتسد ويربط على السداد بالسلك قبل ان يتصاعد منه حمض الكربونيك
 لانه دائماً يميل الى الانتشار فتمنى ازيل السداد تظهر منه فقائيع الغاز المتصاعد
 واذا صب منه في كأس يشاهد جريان الفقائيع وتولد منها رغو كثيرة خفيفة

المطلب السابع

في تصفية وترويق واصلاح الخمر

اكثر الخمر تصفو من نفسها اي تركد الاكدار منها في قعر دنها بلا

فلا اعتبار لها (انظر بوشردة)

المطلب الخامس

في تركيب الخمر الكيماوية

قال بعضهم يتركب النبيذ من الماء والكحول والسكر الذي لم يخول الى كحول والصمغ وحوامض الخل والتان والكربون وناطرطيريت البوتاس وطرطيريت الكلس والحديد والامومين والبوتاس وكلورور الصوديوم والتان ومادة ملونة حمراء ومادة ملونة زرقاء ومادة ملونة صفراء واثر النبيذ الذي يعطي رائحة خصوصية للنبيذ ومادة غرائية ان تركيب العصير الكيماوي يختلف اختلافاً يسيراً بحسب اختلاف العنب وهذا تركيب العصير لنوع من العنب الكبير حلله العلامة (نيوبور) وهو في كل مئة جزء من العصير ١٨٠.٦ من السكر و٤٢ من الحامض المفلت و٢٢ من المواد الالبومينية و٤٧ من المواد المعدنية كالبيوتاسا والحامض الفسفوريك الخ و٤١ من الحوامض الآلية المركبة وغيرها و٧٢، ٧٦ من الماء ثم انه متى تعرض العصير للهواء تساقط عليه ما في الهواء من الجراثيم المحدث للاختمار فيتمكون منها ومن المواد الالبومينية التي في العصير فطر هو فطر الخمير ويحصل الاختمار في العصير فتظهر عليه فقائيع من الحامض الكربونيك ويطفو عليه الزبد وتصبح رائحة الكحولية وهذا الاختمار الاول والاعظم ثم يخمر اختماراً ثانياً فيصير خمراً واذا حلل حينئذ وجدت فيه اجزاء لم تكن في العصير اخصها الكحول ثم مجانسات وهما الكحول (البروبيلك) والكحول (البتيلاك) والايثر الخليك والايثر الانثيك الذي منه طعم الخمر والكليسرين والحامض الكربونيك والحامض الخليك والحامض اللبنيك والحامض السكسينيك وهذه كلها تحصل من الاختمار الاول

وتحديد مقدار الكحول في الانبذة له جملة طرق مذكورة في الموءلفات مع
 جدول للانبذة المعروفة في المتجر ومقادير كحولاتها ونهاية ما نقول هنا في غش
 الانبذة انها قد تكون حمضية فيعدلونها بالطباشير او بالقلويات ويسترون
 طعمها المر الغريب باضافة الكحول اليها فاذا نجرت ومزجت بالحمض
 الكبير يتي تصاعد كثير من الحمض الخلي وغش النيذ بالمرد اسخ له عوارض
 ثقيلة ويكشف بان يصب فيه محلول كبريتور الكلس في الحمض الطرطيري
 الممدود فيرسب الرصاص في النيذ في حالة كبريتور اسود ويعرف غش
 النيذ بماء الكمثرى بتخير النيذ الى قوام الشراب البسيط فبعد رسوب جميع
 الطرطير نتضع رائحة ماء الكمثرى وتظهر بالاكثر اذا لقي على الفهم المتقدم
 وتعرف اضافة المواد السكرية على النيذ بان يخرثم مزج الفضلة بالكحول
 ثم يخر من جديد ومع ذلك كله فالممارسة هي اعظم حاكم على ذلك غير ان
 مزج الانبذة ببعضها او الاحمر بالايض او مزجها بالماء او بجواهر ثقيلة
 مختلفة عسر التمييز وانما التجربات بالمقابلة تبين شيئاً من ذلك «فاولاً»
 يؤخذ نموذج من نيذ معروف الصفة ليقابل به غيره ويقابل ذوقه بذوق
 النيذ الاحمر المراد تبين صفته «وثانياً» تؤخذ كثافة النيذ بن قبل التفطير
 «وثالثاً» يعين مقدار الكحول بطريقة (جيلوساك) «ورابعاً» تحول فضلات
 التفطير الى الحجم الاول للنيذ وتؤخذ كثافة السائلين ويستنتج بواسطة
 جدول الكثافة مقدار الجواهر الصلبة المحوية في الانبذة او يعين هذا المقدار
 بعملية خاصة «وخامساً» اذا كان النيذ احمر عملت التجربة بمساعدة طريقة
 (نيس) المعروفة فلا يبقى الا ازالة لون النموذج النيذ بن بواسطة الكلور
 واطافة مقدار مفرط من او كسلات النوشادر في السائلين ويعتبر مقدار
 او كسلات الكلس الراسب وهذه الكيفية لها اعتبار عظيم في الانبذة التي
 لها زمن اقله سنتان من وقت الجني لان املاحها الكلسية يرسب منها في
 هذا الزمن مقدار كبير في حالة طرطرات الكلس اما في الانبذة الجديدة

اختلاف عظيم في المقادير النسبية التي يتركب منها عنب كل بلد وتوجد هذه الاختلافات في التركيب الخاص بعد التخمير فكل اقليم وكل موضع وكل ارض يحصل من عنبه نبيذ له عطرية وطعم وصفات تميزه عن غيره ويعرف بها والعنب الاسود الذي عصر مع غلافه الاسود يخرج منه نبيذ احمر والعنب الابيض او الاسود الذي ازيل منه غلافه يخرج منه نبيذ ابيض فيه ميل كثير او قليل للصفرة ثم ان الانبذة باعتبار خواصها يصح ان تقسم الى ثلاث رتب رئيسية فالاولى الانبذة القابضة او اليابسة كنبيد (اليقنت) و (بردو) و (برجوينو) و (اكسريس) و (مادير) ونحو ذلك حيث انها تحتوي على بعض من المادة التينينية التي تعطي لها طعماً قاسياً والثانية الانبذة السكرية كنبيد (ملجة) و (وروتا) و (لونيل) ونحو ذلك حيث انها تحتوي على مقدار كبير من السكر فزمن التخمير والثالثة الانبذة المرغية اي ذات الرغبة كنبيد (شبنانيا) الموضوع في قناني قبل ان يهبط تخميره حيث تحتوي على مقدار كبير من غاز الحمض الكربوني محلولاً فيها

المطلب الرابع في صفات الخمر الكيماوية

اختلاف طبيعة الانبذة وتركيبها لها كما عرفت تأثير عظيم على خواصها والقواعد الداخلة عموماً في تركيب الانبذة الخمرية هي الماء والكحول وايننتين (اي قندولين) ومادة صحفية ومادة تينينية ومادة نباتية حيوانية ومادة ملونة صفراء ومادة ملونة زرقاء تكتسب لوناً احمر بالحوامض واثيرايننتك يعطي للنبيذ ذكوة الشراب وحمضي طري وخلي وتفاحي وبيطرطرات البوطاس وطرطرات الكلس والحديد وطرطرات الالومين والبوطاس وكبريتات البوطاس وكلورور الصوديوم والانبذة البيض يقرب تركيبها من ذلك وتحتوي على قليل من المواد الملونة وكثيراً ما نعدم منها المادة التينينية بالكلية

المطلب الثاني

في الخمر والنبيذ

هو المشهور عند الاطباء وفي العرف بالخمر و يسمى بالافرنجية (وان)
وهو السائل الكحولي الناتج من تخمير عصارة العنب وذلك ان هذه العصارة
يبتدأ فيها مكابدة التخمير اللازم في المطامير ويتم تخميرها في الدنان ومقدار
الزمن الاول من يومين الى ٨ او ١٠ على حسب نضج الثمار وحرارة الزمن
وحرارة المحل التي اقلها من ١٢ درجة الى ١٥ وعلى حسب المقدار المجنى
والاواني التي يحصل فيها ذلك ومقدار الزمن الثاني من ٢٠ الى ٢٠ يوماً
ثم تسد الدنان وفي ابتداء البرد تفرغ في غيرها و يفعل ذلك في كل سنة
مع الاحتراس على امتلائها وصفة تخمر العصارة في الزمن الاول ان يشاهد
فيها حركة قوية فتسخن و يتكون فيها من كل موضع فقاقيع و يتصاعد منها
الحمض الكربوني ففي مدة هذا الاضطراب يتخلل تركيب السكر والمواد
الآخر التي في العنب فتتفرق القواعد عن بعضها و يتكون منها الكحول
فيصير السائل حينئذ مخالفاً بالكلية لما كان فيتغير لونه وطعمه ورائحته
وبقية صفاته

المطلب الثالث

في صفات الخمر الطبيعية

الخمر تختلف صفاتها باختلاف البلاد الاتية منها فيكون لاستنبات
النوع وطبيعة الارض النابت فيها ذلك الشجر وارتفاعه عن الارض ودرجة
عرض البلاد وغير ذلك تأثير محسوس على الصفات والتركيب الكيماوي
ولذا ليس مقدار السكرية واحداً في جميع الاصناف فان عنب الروم
وايطاليا وجنوب فرنسا يحتوي على سكر اكثر مما في عنب الاقاليم الشمالية
واما الحوامض فبالعكس فتكون اكثر في الاقاليم المذكورة ويوجد ايضاً

المعدة الى كيموس غير ان هذه العصارة عسرة الهضم قليلة التحمل للمواد
 الطرطيرية والملحية والملونة فكثيراً ما تكدر فعل المعدة وتمر في الامعاء
 قبل ان تكابد نضجاً في المعدة فيحصل منها استفراغات ثقيلة ولذا يقال انها
 مليئة اي مسهلة بلطف وعملة باريس معتادون على استعمالها في الصباح
 قبل تعاطي الاشغال مع ان ذلك ردي على صحتهم فان اكثر ما يوجد من
 استيروس المعدة في هولاء العملة ناشيء من تلك العادة الرديئة اي شربهم
 تلك العصارة على الخول وتستعمل تلك العصارة لتحضير بعض الادوية
 المدخرة والعنبريات وغير ذلك بان تقصر على النار ويضاف لها مياه ثمار
 اخر كالكمثرى والتفاح والسفرجل ونحو ذلك ثم تعطر بالقرفة او القرنفل
 او نحوها ويصح ان تخالط ببعض من الكحول ثم تستعمل كالنييد الاعيادي
 ومن المعلوم ان نييد الكينا (التيجان) يحضر بنخير قشور الكينا في النييد الحلو
 وتستعمل تلك العصارة ايضاً لتجهيز بعض مستحضرات اقربا دينية لكن
 بشرط تخميرها لانها لا تبقى في حالة السكرية الا يوماً او يومين فاذا لم تكابد
 العصارة الا بعض تخمير اعني اذا بقيت حافظة لحلاوتها مع ابتداء لذع فيها
 فذلك هو المسمى بالنييد القاسي والعادة حصول مثل ذلك في النييد
 الابيض وهو مرغوب عند بعض الناس ويوجد بهذا النييد جميع اخطار
 النييد الحلو فيكون مسهلاً مثله عسر الهضم مكثراً للرياح والمشغوفون
 باستعماله يزعمون انه مدّر للبول محلل مفتوح وغير ذلك فاذا وضع في قناني
 مسدودة اشبه بنييد شنبانيا اي يقرب منه في الصفات فاذا كان في اواني
 مفتوحة تم تخميره وانتقل لحالة النييد الاعيادي ولكن مع ذلك يكون رديئاً
 لانه لم يجتزى دوار التخمير بانتظام في الازمنة المتتابعة اللازمة

اللغابي السكري واضحاً جداً في مدة التجفيف تحصل حركة باطنة بين مواده
الكيمياوية فيزيد مقدار السكر وينقص مقدار القواعد الحمضية ويركب
من الزبيب مطبوحات لغابية فتحتوي على خاصة الارخاء ويعمل مطبوخه
من اوقية الى اوقيتين لاجل رطل من الماء وتستعمل تلك المشروبات
محلولة بالسكر بالمناسب لتلطيف السعال وتسهيل اخراج النخامات في
التهابات الطرق الرئوية ويوصى باستعمالها في الالتهاب البلوراوي وتقطير
البول ومع ذلك يلزم ان يعتبر هذا المشروب مرخياً خفيفاً مع انه يبعد
احنواؤه على قوة مرخية او ملطفة مماثلة لقوة مغلي الخطمية او الخبازي او
بزر الكتان ونحو ذلك ونقول انه يحتوي دائماً على قواعد حمضية ولذا كان
في طعمه حموضة ولكنها قليلة فلذلك يعطى في الاستهواء والنزلة واحتراق
الصدر او المعدة او الامعاء ونحو ذلك ويدخل الزبيب في اغلب
الشرابات والمغليات الصدرية والملطفة ويضم للصمغ والازهار المضادة
للسعال والسكر والعسل ولذا كان احد الثمار الاربعة الصدرية التي هي
هذا الزبيب والتين والبلح والعناب

الفصل الثاني

في عصير وتكوين وتصفية وترويق واصلاح وتخبر وتعنيق ونطيب الخمر

المطلب الاول

في عصير العنب

اذا هرس العنب خرجت منه عصارة سكرية لزجة متكدرة تسمى
بالعصير وتسمى بالافرنجية مست او يقال مستوم ويوجد في العصير حينئذ
جزء عظيم من السكر ومادة مخصوصة كثيرة الاذابة في الماء وقليل من
مادة لغابية وجواهر ملحية وقد يشرب في تلك الحالة ويسى بالنبيذ
الابيض او بالنبيذ المحلو وتكون طبيعته حينئذ غذائية ويحول بالقوى

المطلب الخامس

في الزبيب

ذكر في المقتطف ان الزبيب يصنع بقص قليل من عنق العنقود
 الناضج وتركه معلقاً على الكرمة حتى يجف في الشمس فيصير زيباً من نفسه
 وقد اشتهرت كاليفورنيا في هذه الايام بزبيبها وهو يصنع بلا زيت ولا رماد
 ولذلك يفضل على زبيب بلادنا . وهذه كيفية عمله . تقطف عناقيد العنب
 الناضجة جيداً وتبسط على اطباق من القصب او العيدان وتوضع في الشمس
 مائلة الى الجنوب قليلاً وتترك حتى يجف وجه العناقيد المتجه الى الشمس
 ثم نقلب وكيفية قلبها ان يوضع طبق فارغ على طبق العنب ويقلب الاثنان
 معاً حتى يصير الطبق الفارغ اسفل طبق العنب فيقع العنب عليه مقلوباً .
 ثم يوضع الطبق الذي وقع العنب عنه على طبق آخر ويقلبان فيقع العنب
 عليه وهلمّ جرّاً . ويجب ان يقلب العنب في الصباح قبل ان يجف الندى
 عنه . وعند ما يجف العنب جيداً ويصير زيباً تنزع منه الحبوب التي
 بقيت خضراء وتوضع في صناديق وتبسط ورقة سميكه تحت كل عشر
 اقات منه وتوضع ايضاً الصناديق في بيت نحو اسبوعين فتلين حبوب
 الزبيب وتقسو عما شيشه ثم يحزم حزمًا مرّبعة بشرائط من الحديد ويوضع
 في صناديق اخرى ويبعث الى الجهات . هذا ونظن انه يمكن عمل الزبيب
 في بلادنا على هذا الاسلوب ايضاً ولا يخفى انه يكون في اوروبا اثمن من
 زبيبنا العادي

يجفف العنب بواسطة الحرارة ليحفظ زمناً طويلاً فيصير زيباً ولاجل
 ذلك ينتظر تمام نضجه فيعرض لشمس قوية او محل دفيء على شبكات من
 الصفصاف وفي بعض البلاد يغمس اولاً في الماء المغلي قبل ان يجفف ثم
 اذا جفف يعرض للمتجر ومن المعلوم ان العنب اذا جف كان جزوءه

في فرنسا دهن بحيث ان كل قنطار منها يحوي من ذلك الدهن على مقدار من ١٢ الى ٢٠ رطلاً طيباً كما ذكر وقال ان هذا الدهن جيد للاستصباح وثالثاً الغلالة الخارجة للعنب اي الجلد الملون في العنب الاسود هي ينبوع لون النبيذ الاحمر والاشهل وتكون مخضرة في العنب الابيض ومن الناس من يطرحها عند اكل العنب وذلك جيد وان لم تكن مؤذية لانها تنتفخ في المعدة والامعاء بحيث لا تنضم كالبرور ايضاً ورابعاً حوامل الحبوب التي ترمى في بعض البلاد لظنهم انها تضر النبيذ وبعضهم يبقونها مع العصير وهي تزيد في خضرة الناتج وغضاضته ويلزم حفظها مع البرور في السنين الحارة لتعطي للنبيذ قوة وبدونها يصير منقوع اللون اما في السنين الباردة فتكون مضره لانها تزيد في القواعد الحمضية والمخية وهذه الاجزاء الثلاثة الاخيرة اعني البرور والغلالة الخارجة وحوامل الحبوب يتكون منها ما يسمى بدردي النبيذ المحوي تقريباً على ربع وزنه من البرور ويحوي ايضاً على اجزاء من العفونة لم يقدر العصر على استخراجها ولذا قد يسخن زمناً ما فيتكون من ذلك مشروب للفقراء ويحرق الدردي ايضاً لينال منه كحول فاذا ترك ليسخن جافاً دخل في الحمامات الدردية التي يومر بها في الامراض الروماتزمية المزمنة والشلل غير المخي والاعوجاج العتيقة والخنزير والارتشاحات الباردة ونحو ذلك وتستدعي تلك الاستحمامات غمس الجسم فيها الى العنق ولتكن في اماكن معرضة للهواء فان بدون ذلك يحصل الاختناق وتلك الحمامات مقوية بالذات لكونها تطبع في الجسم حرارة او يقال بسبب الابخرة الكحولية التي تتصاعد من الدردي وتؤثر تأثيراً منبهاً منتشرًا وضعياً وباقي ما يخرج من العنب كالعصير والنبيذ والكحول سندكره بما ياتي

وزلال وجلوتين اي مادة دبقه ومادة تيننية ويطرطرات البوطاس
وطرطرات الكلس وفصفات المغنيسيا ومريات الصود وكبريتات
البوطاس وحض طرطيري وليموني وتقاحي (وخواصه) والعنب الجيد ثمر
مرطب جيد للصدر معدل لاحتراق المعدة والامعاء وتغذيته قليلة والاكثر
منه يلين اي يسهل بلطف واحياناً يحصل منه امساك مستعص وذلك نادر
والعنب الاسود احلى اي اعظم سكرية من الابيض واوصوا باستعمال العنب
غذاء في الامراض العصبية والالتهابات والحميات المحرقة والآفات المزمنة
وامراض الجلد والطرق البولية والحفر ونحو ذلك وسيا في البلاد الحارة
بسبب صفاته الملطفة المعدلة ويناسب ايضاً اصحاب الامزجة الحارة
والصفراوية واليابسة والمعرضة للالتهابات والانزفة بل شوهده ان الاكثر
منه يبرىء من احنقانات الاحشاء البطنية والاستسقا والافراط منه يسبب
الاسهال والقولنجات والدوسنطاريات بل شوهده اجداته نوع تيننوس

—o—o—o—

المطلب الرابع

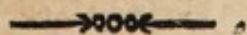
في الاشياء الموجودة في العنب

فاولاً سكر العنب وذلك ان طعم العنب يفيد وجود السكر فيه لكن
لم تيسر انالته مخبياً لا مبلوراً ولذلك بطلت معامل سكر العنب التي كانت
بالاوروپا عند ما ظهرت معامل سكر البنجر وظهرت منها محصولات اكثر
واعظم تبلوراً كسكر القصب وارخص ثمناً فان جرامين ونصفاً من سكر
العنب انما تعادل في الحلاوة جزءاً من سكر القصب وثانياً دهن الزور
فبزور العنب الموجودة في وسط عصارة حبويه استخراج منها في ايطاليا ثم

المطلب الثاني

في حفظ العنب زمناً طويلاً

ولاجل حفظ ذلك الثمر زمناً طويلاً يحنى في زمن حار يابس قبل تمام نضجه بيسير ثم يوضع على التبن في مخزن مغلق او يعلق في حبال بعد تقطيعه الى عناقيد متوسطة العظم لكن غير ملرزة لبعضها مع الانتباه لتجديد الهواء في الازمنة اللطيفة وبذلك يحفظ جملة اشهر في المطامير والمكدونيون يحفظون العنب من الفساد لغير ايامه « هكذا يضعون عناقيد العنب بعد تنقيتها من الحبوب الفاسدة في حفر مصنوعة لها في الارض عمقها متر او اكثر قليلاً مفروش في قعرها طبقة من ورق الدالية النظيف سمكها ست سنتيمترات ويصفون العناقيد صفاً مرتباً الواحد بجانب الاخر ويجعلون فوق كل صف من العنب طبقة من الورق المذكور وهكذا حتى تمتلي الحفرة ويكون فيها نحو خمس طبقات متوالية من العنب وورقة ثم يقفلون الحفرة بلوح كبير من الخشب يغشونه بسماكة سنتيمتر من التراب وبرشون عليه الماء مرة في كل يومين ومتى ارادوا استخراج العنب يرفعون لوح الخشب بلطف وياخذون ما يحتاجون اليه ثم يعيدونه الى حيث كان وبهذه الطريقة يحفظ العنب مدة ستة اشهر او اكثر وبعد هذا التاريخ يكون منظر العنب وطعمه كأنه مقطوف عن الدالية وهذه الطريقة كثيرة الشيوخ في مكدونيا وكثيرون يتخذونها مهنتهم فيتجرون بالعنب في غير اوانه



المطلب الثالث

في تحليل العنب الكيماوي وحفظه

والعنب علم انه يحنوي بالتحليل الكيماوي على ماء وسكر ولعاب وهلام

كان لها خواص مشهورة وهي صافية عديمة الرائحة والطعم حللها ديبوس فوجد فيها مادة نباتية حيوانية محلوقة في الحمض الخلي وخلات الكلس وتنغير بسهولة وتعفن ومدحوها مدرة للبول وكانوا يامرون بها في امراض الجلد كالقوباء ونحوها ونسبوا لها شفاء السكر والان قل استعمالها واوراق الكرم متمزقة اصبعية ذنبية كبيرة قطنية وسيما في الوجه الاسفل وتدخل في اغذية الناس والحيوانات وكانوا يستعملون عصارتها كالقوابض في الاسهال والدوسنطاريا وانزفة الرحم وازهار الكرم عناقيد مخرضة اللون صغيرة والكاس صغير خماسي الاسنان والتويج صغيرا يضا خماسي الاهداب والذكور خمسة والمبيض يتحول الى عنبة مستديرة عسارية مختلفة اللون وفيها من بذرة الى ٤ بل ٥ وثمر الكرم المسمى بالعنب يقال له باللطينية أ وفا وهو لعطريته وطعمه اللذيذ ولونه ولطافته اقبل الثمار وانفعها في جميع البلاد وسيما الاوروپا وذلك الثمر قبل نضجه يسمى بالعربية حصرما وبالافرنجية ورچوس ويكون شديد الحمضية يستعمل لتحبيض الامراق والاطعمة ولتحضير شراب مرطب وغير ذلك وعصارتها المستخرجة منه تحفظ بالمطامير في زجاجات جيدة السد وتغطي بالزيت بعد ان تنقى وترشح وهي قابضة منبهة تعطى في فقد الحس والحركة وتستعمل غراغر في الخوانيق وتعد من ادوية الجروح وكان القدماء يصنعون منها مع العسل شرابا يستعملونه في اوجاع الحق ولكنه لا ينفع الاشخاص اللطيفة صدورهم او المتهيجة معدتهم (عناقيد العنب) قد تكون كبيرة بحيث يكون منها ما يبلغ وزنه من ٢٠ الى ٤٠ رطل مصري وذلك بالشام ونحوه اما في الاوروپا فلا يبلغ الا رطلا او رطلين والغالب كونه اقل من ذلك

القسم الاول

في الخمر

الفصل الاول

في الكرم وعناقيد وحفظ وتحليل وخواص وزيب العنب

المطلب الاول

في الكرم

شجر العنب يسمى نباته بالكرم وباللسان النباني ويطس وينفيرا وهو شجيرة او شجر يقول الاورويون ان اصله من الآسيا واستنبت في جميع الاماكن وشجر العنب يالف التلول المكشوفة المعرضة للجنوب والبلاد المعتدلة والاراضي الخفيفة الجافة الرملية السليسية ويعيش سنين كثيرة حتى ذكروا انه قد يمكث ستمائة سنة في الاراضي الجيدة ويتسع ويعظم جداً حتى شوهده منه ما حمل اكثر من اربعة الاف عنقود وخرج منه اكثر من ملء دن كبير من النبيذ ولكن يعسر اناله مثل ذلك من المستنبت الان سواء ترك ليعلو او طرح على الاشجار والمدة المتوسطة لشجر العنب في المزارع الان ٢٠ سنة في الاراضي الخفيفة ومزدوج ذلك في الاراضي القوية واذا ترك ونفسه في الجبال البرية كان ثمره عضاً حامضاً لا ينضج فاذا استنبت غلظ ثمره وصار سكرياً لذيد الماكل واصنافه كثيرة وخشبه مسامي اسفنجي خفيف يتشقق اذا جف وهو مغطى بقشرة ذات عروق ويسهل فصلها منه واغصانه تقطع كل سنة وتنفع للحرق فتخرج منها شعلة واذا قطعت اغصانه في زمن متأخر عن الزمن الاعتيادي للقطع كاثناء شهر نيسان او ابتداء شهر ايار خرج من محل القطع عصارة كثيرة تسمى دموع الكرم

- المطلب الاول في تاريخ التبغ ١٤٣
- الثاني في التبغ وانواعه ١٤٥
- المطلب الثالث في بعض صفات التبغ النباتية والطبيعية ١٤٦
- الرابع في تحضير الاوراق المدني ١٤٨
- الخامس في تحليل التبغ وخواصه الكيماوية ١٥١
- السادس في التبغين (النيكوتين) واستحضاره ١٥٢
- السابع في استعمال التبغ المدني وهو على نوعين ١٥٤
- النوع الاول في التدخين ١٥٧
- النوع الثاني في السعوط والمضغ ١٥٨
- المطلب الثامن في التدخين والمضغ وارااء الاطباء والعلماء فيهما ١٦٥
- التاسع في نتائج التبغ السمية في البنية البشرية ١٦٩
- العاشر في الاستعمال الدوائي للتبغ

- المطلب الاول في الشاي ١١٨
- " الثاني في صفات الشاي ١٢٠
- المطلب الثالث في اجتناء الشاي ١٢١
- " الرابع في تحضير الشاي ١٢١
- " الخامس في صفات الشاي الطبيعية ١٢٢
- " السادس في اصناف الشاي الاخضر ١٢٢
- " السابع في اصناف الشاي الاسود ١٢٥
- " الثامن في تحليل الشاي وخواصه الكيماوية ١٢٦
- " التاسع في الشايين ١٢٧
- " العاشر في استعمال الشاي المدني ١٢٨
- " الحادي عشر في استعمال الشاي الطبي ١٢٠
- " الثاني عشر في استعمال الشائين ١٢٢
- الفصل السادس . في الكاكاو وزبدته ومركبات زبدته والشكولا
وانواعها واستعمال زبدة الكاكاو والشكولا
- المطلب الاول في الكاكاو (اللوز الاميركي) ١٢٣
- " الثاني في زبدة الكاكاو (زبدة اللوز الاميركي او الهندي) ١٢٥
- " الثالث في مركبات زبدة الكاكاو ١٢٧
- " الرابع في الشكولا ١٢٩
- " الخامس في انواع الشكولا وتراكيبها ١٤٠
- " السادس في استعمال زبدة الكاكاو الطبي ١٤١
- " السابع في استعمال الشكولا ١٤٢
- الفصل السابع . في تاريخ التبغ وانواعه وصفاته وتحضير اوراقه
وتحليله والتبغين واستعماله المدني والتدخين والسعوط والمضغ
والتدخين والاطباء ونتائج التبغ واستعماله الدوائي

- ٩٦ " السادس في المعجون الرومي
- ٩٧ " المطلوب السابع في حبوب وملبس واقراص وشيرة الحشيش
- الفصل الثالث . في الحشيش والاستعمال العلاجي للحشيش وتأثيره في
البنية البشرية ونتائج استعماله الممولة
- ٩٧ " المطلوب الاول في الحشيش
- ٩٨ " الثاني في الاستعمال العلاجي للحشيش
- ٩٩ " الثالث في تأثير الحشيش في البنية البشرية
- ١٠٠ " الرابع في نتائج استعمال الحشيش الممولة
- الفصل الرابع . في البن وأنواعه واستعمال المدن وتحضير القهوة
وتحميم البن وصفاته واجتنائه ومصارفه وتحليله الكيماوي واستحضار
البنين وتأثير القهوة والسكر في المعدة والهضم واستعماله الدوائي للقافئين
- ١٠٢ " المطلوب الاول في البن
- ١٠٤ " الثاني في انواع البن
- ١٠٤ " الثالث في الاستعمال المدني للبن وتحضير القهوة
- ١٠٧ " الرابع في تحميم البن
- ١٠٨ " الخامس في صفات البن واجتنائه ومصارفه
- ١٠٩ " السادس في تحليل البن الكيماوي
- ١١١ " السابع في استحضار البنين (قافئين)
- ١١٢ " الثامن في تأثير القهوة والسكر في المعدة والهضم
- ١١٤ " التاسع في الاستعمال الدوائي للبن
- ١١٧ " العاشر في " " للقافئين (البنين)
- الفصل الخامس . في الشاي وصفاته واجتنائه وتحضيره وصفاته
الطبيعية واصناف الاخضر والاسود وتحليله وخواصه الكيماوية والشائين
واستعمال الشاي المدني والطبي واستعمال الشائين

الفصل الثاني . في اضرار المسكر المغشوش وجرائمه وعمله

المطلب الاول في اضرار المسكر المغشوش ٧٨

المطلب الثاني في ضرائر وجرائم وعلل المسكرات ٨٠

الفصل الثالث . في الاشربة الروحية والاطباء والسموم الخفية وتأثير

الاشربة الروحية ونتائج الكحول في البنية البشرية واستعمال الكحول الصحي

المطلب الاول في الاشربة الروحية والاطباء ٨١

" الثاني في السموم الخفية اى سموم المسكرات ٨٢

" الثالث في تأثير الاشربة الروحية في البنية البشرية ٨٦

" الرابع في نتائج الكحول في البنية البشرية ٨٧

" الخامس في الاستعمال العلاجي للكحول ٨٨

القسم الثالث في بيان الاكثر استعمالاً من المخدرات والمنبهات

الفصل الاول . في الحشيش المستنبت بمصر وبالاوروبا والهندي

المطلب الاول في الحشيش (او القنب او الشهدانج) ٩١

" الثاني في القنب المستنبت بمصر ٩١

" الثالث في " " بالاوروبا ٩٣

" الرابع في الشهدانج الهندي ٩٣

الفصل الثاني . في استحضارات الحشيش الغير الطبية كالدھنة ودواء

المسك والمعجون الهندي والجراوش ولسان العصفور والرومي والحبوب

والاقراص والشيرة

المطلب الاول في دھنة الحشيش ٩٤

" الثاني في معجون دواء المسك ٩٤

" الثالث في المعجون الهندي ٩٥

" الرابع في معجون الجراوش ٩٥

" الخامس في معجون لسان العصفور ٩٦

- ٥٠ " السابع في المسطار (ضرب من الشراب)
- ٥١ " الثامن في الاشياء المبطئة والمسرعة والمذهبة لرائحة السكر
- الفصل السابع . في غش الخمر والامراض التي تحدثها الخمر ونتائج
الخمر الصحية في البنية البشرية
- ٥٢ المطلب الاول في الخمر المغشوشة
- ٥٤ " الثاني في الامراض التي تحدثها الخمر
- ٥٤ " الثالث في نتائج الخمر في البنية البشرية
- ٥٩ " الرابع في الاستعمال العلاجي للخمر
- ٦٢ " الخامس " " للمزرو لشراب التفاح والكمثرى وغيره
- ٦٢ " السادس في فعل انواع الخمر وقوتها المسكرة
- الفصل الثامن . في الانبذة الدوائية والنبذ الطبي وتجهيزه
واستحضار الانبذة الدوائية
- ٦٢ المطلب الاول في الانبذة (الخمر) الدوائية
- ٦٥ " الثاني في النبذ (الخمر) الطبي وتجهيزه
- ٦٦ " الثالث في استحضار بعض الانبذة الدوائية
- القسم الثاني في الاشربة الروحية
- الفصل الاول في الكحول واصافه واستحضاره واستحضار العرق
والمصطكا وعرق البطاطى وغيره
- ٧٤ المطلب الاول في الكحول
- ٧٥ " الثاني في اوصاف الكحول
- ٧٦ " الثالث في استحضار الكحول والعرق
- ٧٧ " الرابع في " العرق
- ٧٧ " الخامس في استحضار الماستكا
- ٧٧ " السادس في عرق البطاطس وغيره

الفصل الثالث . في الخمر البلغاري والمثلث والفرنساوي وذات
الحبيب والعطري والبقرطي وخمر التفاح والكمثرى والدراقن والمشمش

المطلب الاول في الخمر البلغاري والمثلث ٢٨

الثاني " " فرنساوي ٢٨

الثالث في الخمر ذات الحبيب (شهبانيا) ٢١

الرابع في الخمر العطرة والبقرطي وخمر التفاح والكمثرى ٢٢

الخامس في خمر الدراقن والمشمش ٢٣

الفصل الرابع . في خميرة البيرا او البيرا والمريسة وام بلبل والمزر

المطلب الاول في خميرة البيرا والبيرا ٢٤

الثاني في خمر المريسة ٢٦

الثالث " " ام بلبل ٢٧

الرابع في خمر المزر ٢٨

الفصل الخامس . في سبب جودة الخمر وفي الاكتشاف الجديد في عمل
الخمر وفي ادواء الخمر

المطلب الاول في سبب جودة الخمر واكتشاف جديد في عملها ٢٩

الثاني في ادواء الخمر ٤٠

الثالث في خمر الليزمنو ٤١

الفصل السادس . في ما قاله اطباء العرب القدماء في الخمر

المطلب الاول في فائدة الشراب المسكر ٤٢

المطلب الثاني في الخمر الماخوذ من الزبيب والتمر وغيره ٤٥

الثالث في الفقاعات ٤٦

الرابع في خميرة الشراب المسكر ٤٦

الخامس في منافع الشراب النفسانية ٤٨

السادس " " البدنية ٤٩

فهرست الكتاب

- القسم الاول في الخمر
الفصل الاول في الكرم وعناقيد وحفظ وتحليل وخواص وزيب العنب
المطلب الاول في الكرم ١٢
" الثاني في حفظ العنب زمناً طويلاً ١٤
" الثالث في تحليل العنب الكيماوي وحفظه ١٤
" الرابع في الاشياء الموجودة في العنب ١٥
" الخامس في الزيب ١٧
الفصل الثاني . في عصير وتكوين وتصفية وترويق واصلاح وتحضير
وتعتيق وتطيب الخمر
المطلب الاول في عصير العنب ١٨
" الثاني في الخمر او النبيذ ٢٠
المطلب الثالث في صفات الخمر الطبيعية ٢٠
" الرابع في صفات الخمر الكيماوية ٢١
" الخامس في تراكيب الخمر ٢٣
" السادس في تكوين الخمر ٢٤
" السابع في تصفية وترويق واصلاح الخمر ٢٤
" الثامن في جعل الخمر مرق وتعتيقها ٢٥
" التاسع في تطيب الخمر ٢٦

الحميدة كالصبح للعيون . السلطان بن السلطان السلطان الغازي
 عبد الحميد ابن السلطان الغازي عبد المجيد بن السلطان
 الغازي محمود خان أيد الله خلافته مدى الدوران وحفظ
 وكلاء عظمته الفخام . واركان دولته الكرام . وكل قائم
 بصدق العبودية وصادق بخدمة الدولة العلية .
 خصوصاً الوزير الصادق الافخم والمشير
 الياور الاكرم . صاحب الدولة حسين
 فوزي باشا بلغه الله من الخير ما
 شاء . وهذا اوان الشروع
 بالمقصود . بعناية
 الملك المعبود

والمخدرات والمنبهات وبقية انواع المشروبات . من بسطة وروحية .
ومدنية وطينية . فمنهم من يبدي الفوائد ويمدح . ومنهم من يظهر المضار
ويقدح . ومنهم من سهل طرق ارتكابها . ومنهم من انذر بلزوم اجتنابها .
ولم اظفر بكتاب جامع لانواعها . ومبين لمضارها وانتفاعها . وباحث عن
اصولها وفروعها لكنني وجدت ما رمت متفرقا في كتب عديدة من علمية
وطبية وجرائد مفيدة كالمقتطف الاغر وغيره من الصحف الاخبارية التي
هي من اكبر عون على انتشار المعارف بهذه الاعصار واقوى سبب لانساع
دائرة الافكار فاحسبت ان اجمع شواردها . واين كير مضراتها وقليل
فوائدها . واصنع ذلك ضمن كتاب يشتمل على اقسام وفصول ومطالب
لتسهيل مراجعتها على الراغب والطالب . ونطقت على هذا الميدان . وان
لم اكن له من الفرسان . لعلمي ان الكرام تستر العورات . وتغض الطرف
عن القصورات والعثرات

يا صاحبي لا تنقل في السكر منفعة قطعاً ولا انه فيه مسرات
فبالبداهة يبدو انه ضرر محض وان به للجسم علات
كفاه من جهة التحقير ان به للعقل حجب والمقدار حطات
وكل ما خامر العقل المنير فلا يجوز عقلاً له يوماً اباحات
تالله ما حرم الشرع الشريف له الا لان به اثم وافات
ان تمنع الطرف في حظر المحارم كم تلقى لها حكماً دقت وحكمات

وسميته (بكشف النقاب عن انواع الشراب) فاستعين بحوله . واستمد من
قوته وطوله . ملازماً لالتهال والضراعة بحفظ بدر هذا الوجود المتم الذي
نشر المعارف في ممالكه وعم . وشيد اركان العدل على احكم بنا . فترعت
جميع رعاياه بساحات السرور والهناء . سيدنا ومولانا السلطان الاعظم
والخليفة الاعلى الارحم . من افتخر به الزمان . وشهد بحكمة طبعه العيان .
وشيد بحسن السياسة دعائم ملكه المصون . وظهرت ما اثر حسن نواياه

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

حمداً لمن أسكر أحياءه بشهي خمر ذكره . وسقام شراباً طهوراً أجزاء
لقيامهم بشكره . وحرّم بحكمته خمر الدنان . واحرم مدمنيها خمر الجنان .
وشكراً لمن ابرز هذا الوجود على مقتضى ارادته الازلية . وجعل قوامه
بامثال اوامره واجتناب نواهيه الشرعية . ونبه من شاء من خليقته للتفكر
في عجائب مصنوعاته . وغرائب مخترعاته ومبتدعاته . وحكم محلات شرعه
ومحرماته . فاهتدوا بانوار منقولاته لاسرار معقولاته . فتلك النصوص القطعية
والادلة العقلية . اظهرت لذوي العقول السليمة . اسرار اوامره ومنهياته .
واهلنهم لادراك مكنون حكمه وآياته . وصلاة وسلاماً على من اوضح طرق
السلامة للخليفة وبين . واظهر لهم سبل الاستقامة بانور برهان واين . سيدنا
محمد المرسل للخاص والعام . القائل من جوامع كلمه (كل مسكر حرام)
وعلى جميع الانبياء واسطة الدلالة والهداية . ومحاة الضلالة والغواية . خصوصاً
ذلك الختام الانور . الذي بين اوامره مولاة غاية التبيان واظهر . فوجب
امثال اوامره واجتناب نواهيه . حيث جأت على نسق تالفة العقول
وترتضيه فهو المحمود طبعاً وسيرة . والطاهر اصلاً وخلقاً وسريرة . وعلى آله
الناجين نهج المستقيم . وصحبه السالكين سبيل القويم . اما بعد فيقول فقير
لطف مولاة الخفي . رشيد غازي بن ابي عبيد احمد بن سليمان الصيرفي .
من ابناء سوريا وخدمة الدولة العلية . بكتابة احد طواير المعسكر الخامس
من الجنود المظفرة العثمانية . انني لما رايت كثرة القيل والقال . واتساع
الجال والمقال . بين فضلاء الاعصار . ودكاترة الامصار بخصوص المسكرات

كتاب

كشف النقاب

عن

انواع الشراب

وهو مجموع فوائد عامة تتعلق بانواع وفروع واستحضار
ومنافع ومضار الخمر والمسكرات والمنبهات البسيطة
والروحية والمدنية والطبية وغير ذلك

تأليف

الفقير الى لطف مولاه الحفي . رشيد غازي بن ابي عبيد
احمد بن سليمان الصيرفي من ابناء سورية كاتب
طابور رديف طرطوس المقدم المنسوب
للعسكر الخامس من الجنود
المظفرة العثمانية



P. B. Arabi 194



22500860100

