

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 ليفه باعانة الله تعالى عشية يوم الجمعة التاسع والعشرين من  
 شهر محرم الحرام سنة ست وثلاثمائة والف

— 3000 —

لعبه عبد ٦١

٢٥٠  
 —  
 ٢٠

الدانورة فيه . وأوصى بخلاصته في السعال الجاف الشاق والسعال التنسجي  
ولكن الدانورة والبلادونا احسن منه في ذلك وتعالج الديدان بكمادات  
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 كمادات وحقناً  
لاجل القىء وسيا 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 يجده 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 واسترخاوه  
وخلوه عن قوته الطبيعية حيث يكون خروج النخامة  
عسراً بطياً او اوذما الرئتين كان المطلوب هو  
القوة المهيجة فالناثير الحاصل من هاسة هذا  
الشراب لاعصاب السطح المعدي  
ينتشر 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 الامسك  
 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  
 درهين 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 كقيء وان كان نادر الاستعمال بمقدار  
 من درهم الى درهين في ستة اواق (طبية) من الماء المغلي ويقسم ذلك  
 كيميتين . 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 المغموسة 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 اخنناق  
 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 التقلصي في مجرى البول فتدلك  
 الشمعات من خلاصته لكن ذلك اضعف فعلاً من دهانها بالخلاصة  
 الصغية 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 حينئذ المسهلات  
 الاعتيادية. وبمثل ذلك عولجت (الدوسنطاريا) اي بالكاذات 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 وهولندا دخان التبغ في مستقيم الغرقى  
 مصحوباً ذلك بالوسائط الاخرى فالتنبية الشديد الواجد من الدخان  
 يؤثر بقوة على الاعصاب المعوية فيتحرك النخاع والصفائر العقدية فيحصل  
 التأثير اللازم الذي تفعله هذه المراکز في الات الحية

ومن المعلوم ان الامعاء الغلاظ التي اثر عليها التبغ تقبل اعصابها من  
 العظيم الاشتركي المنصلة فروعاً بفرع النخاع الشوكي فيحصل في جميع  
 الجهاز الشوكي اهتزاز فجائي قد يعيد ممارسة التنفس والدورة لحالتها فنقوى  
 ظاهرات الحية بايقاظ قواها الخاملة واتمام وظائفها ويعين على ارجاع  
 الحية اذا لم تكن طفت بالكلية نفع الهواء الجوي في الرئتين والدلك  
 والحرارة واذا ادخل دخان التبغ في الاذن طرد الحشرات التي قد تدخل  
 فيها مدة النوم ويقال ان هذا الدخان يقفل الحشرات

واوصى (سيدنام) باستعمال هذا الدخان حقنة علاجاً للقولنج المسمى  
 رب ارحم وللنفوق المخبئة. ونفعه في الفشق المخبئ متفق عليه وبعضهم ابدل  
 دخانه بمنقوع درهم من اوراقه في رطل (طبي) من الماء ومن زاد على  
 الدرهم ارتكب خطراً الاحدائه عوارض قتالة وتستعمل ايضاً حقنة واما  
 الاستعمال من الظاهر فيعمل له منقوع مركب من جزء من التبغ و١٢٨ من

لا يسهلون من هذا الجرب على ان استعمال هذه الوساطة 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 (للقمل والقمل) في الراس او العانة وذكر وانهُ انفق  
زوال المخراجات الزهرية المسماة عند العوام بالخيردل بالدك بهرم التبغ  
والقيرطي التبغي يصنع باخذ جزئين من كل من عصارة التبغ الماخوذة  
بالعصر والشمع وجزء من الراتنج ومقدار كاف من دهن المر ويستعمل  
ذلك دلكاً على القواي 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 المريضي بمخلوط ملعقة قهوة من  
نقيع مسحوق التبغ بكوب من الزيت والعرقني ثم يوضع على الورم مدة الليل  
قطعة من الفلانيل مغموسة في هذا السائل فحصل للريضة بعض غشيان  
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 ( طيبة ) من اوراق  
التبغ ومقدار كاف من الماء وذلك لاجل ان يوضع على الخنثلة 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 احنساس البول ويكون المقدار للنتقوع  
درهمان لاجل رطلين (طبي) من الماء المغلي . ونيلت منافع في ذلك  
الاحنساس 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 مسبت وظن بعضهم ان خواصه ترجع لنتيجته واحدة وهي افراط تنبه الدماغ حيث يوصل للاحتقان والنسبات وبالجملة استعماله في الآفات الثقيلة والمستعصية ولكن فاعليته القوية لا تسمح باستعماله في النهيجات والالتهابات الا بوصف كونه محولاً قوياً او مسبتاً. واذ قد عرفت انه يهيج الجلد المتعرى او الاغشية المخاطية اذا وضع عليها عرفت ان من الخطأ 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 المخاطي يمرض العطاس بتأثيره الاشتراكي على الحجاب الحاجز ويشد ذلك كلما كان للشخص اقل اعتياداً عليه وبالنظر لذلك يكون التبغ معطساقوياً لغير المعتادين عليه

واوصى بوضع اوراقه الرطبة على الجبهة والصدغين في اوجاعها العصبية وعلى الراس في الشقيقة ونحوها وعلى المفاصل التي فيها اوجاع روماتزمية او نقرسية وعلى الاوجاع المبهمة المحدودة الغير الالتهابية وتستعمل اما مسخنة او مغموسة في الخل. ونفع ذلك بالاكثرا اذا كان الوجع العصبي سطحياً واحسن من ذلك وضع مطبوخه او خلاصته. والخلاصة التبغية مقدارها من قهقهة الى اربع قهقهات. وينفع منه مضامض في اوجاع الاسنان. وتدللك اللثة بخلاصته. وذكروا غسالات من مطبوخه ومراهم من اوراقه المرصوصة لشفاء (الجرب) و(السعفة) كما اوصوا بذلك ازرار (الجرب) بمغليه في الزيت ولكن يلزم ان يكون المطبوخ خفيفاً خوفاً من حصول الامتصاص بالازرار المسلوخة فيمكنك الغسالات درهمان (٧ كرام و٨ سنتي 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  
المغم المكدّر للصحة . وبعض الأطباء شذعن الرأي المجمع عليه فقال انه  
لا يؤثر تأثيراً مضرّاً على العملة المشتغلين فيه وانهم يعيشون زمناً أطول  
من معيشة غيرهم وذلك لا أصل له . نعم يمكن تقليل أخطاره بالنظافة  
والغسل الكثير للقدم والنخاشيم واليدين وباستعمال الحمامات زمناً فزماً  
والرياضة في الهواء النخالص واستعمال الالبان 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

وبالجملّة خواص هذا الجوهري (ثقيلة) وأخطاره (ثابتة) بمشاهدات  
كثيرة لأشخاص أفرطوا في استعماله فحصلت لهم (سكتات) و(شال) و  
(عمى) و(انزفة باصورية) و(تشنجات) بل حصل ذلك من نوم في محل  
فرم فيه مقدار كبير منه فمتى شوهد شيء من عوارضه بودر بعلاجه «وعلاج  
التسمم بالتبغ هو المبادرة بإعطاء مقيء ومشروبات كثيرة ثم تستعمل  
الملطفات . فاذا كان الاحتقان المخي أو الرئوي واضحاً استعمل الفصد .  
ويؤثر بالآثار كقوى للقلب والمعدة . فاذا كان التأثير قوياً استعملت  
المسهلات اللطيفة لاجل طرد ما بقي من النبات فهذه هي وسائل التسمم  
بالتبغ مسحوفاً أو مطبوخاً» وأما التسمات بتدخينه فهي أختناقات حقيقية  
وتنتج الموت فجأة بحيث لا يبقى زمن للعلاج . فعلاجها علاج الأسفليكسيا  
أي الأختناقات أي ان يحمل الشخص للهواء النخالص لتمتليء به الطرق  
الهوائية ويدلك صدره لتنطبع فيه الحركات ويفصد اذا أمكن وتنفعل  
نغيشة في الحلق ونحو ذلك

واما تبغ البلاد الشامية وسيا المشهور بالجبلي فهو عطري لذيد الرائحة  
مقبول الاستنشاق لا ضرر فيه ولا ينفر منه أحد . ومدح بعضهم منافع  
تدخين التبغ في كونه يصير الهواء أقل قبولاً لامسك الامراض المعدية  
ولكن ثبت بالتجربات انه ليس فيه شيء مخصوص وانما يؤثر كبقية الخدرات  
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 خربير والتبغ الذي يشرب فيها يسمى تنباك وتلك  
الآلة مصنوعة لاجل تلطيفه . واما التسعط بالنشوق فيقول المستعملون له  
انه مصرف لبعض الاوجاع كالشقيقة والصداع واوجاع الاسنان والاستهواء  
والميل للنعاس ونحو ذلك . ولكن الغالب ان استعماله بطالة وتسلية وتفوح  
من مستعمليه رائحة قوية تبقى في الملابس والمسكن وتكون انفسهم فاسدة  
الرائحة ولحاؤهم وشواربهم موشخة بالمواد المخاطية المسودة السائلة من  
خياشيمهم . وبالجملة تكون سمحتهم بشعة لعظم تخاطبها وغاز انفسهم وشفتمهم  
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  
نافعاً في التدمع الناشيء من تيبس المخاط في الجزء السفلي من القناة الانفية  
وقد يستعمل كمصرف نافع في بعض الارماد المزمنة . واما مضغ التبغ فهو  
عادة ( المتوحشين الغير المتمدنين ) وهو عظيم الخطر لان غصارتة كثيراً ما  
تزدرد وتسبب اعراضاً خطيرة والاعنياد على استعمال التبغ باحدى هذه  
الكيفيات يقلل الخطر ويسبب التفرج بحيث يصير استعماله عند متعاطيه



فاذا استعمل من الداخل مسحوقة او الماء او الكحول المتخمل لقواعده  
الفعالة تأثرت منه اعضاء الهضم فيسبب اولاً غثياناً وقياً وقلناً ثم مغصاً  
وانتفاخاً في البطن ثم استفراغات ثقلية مصلية بل دموية مع زحير وتعنٍ  
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 بالاكثير يكون على الاعضاء المخية والضفائر  
العقدية فتحصل الاهتزازات التي يظهرانها دائماً المحصول وثقل الرأس  
والصدر والدوار وانخرام القوى العقلية بل ذهابها مع حركات في الاعضاء  
الرئيسية كالتي في الضجر ونحو ذلك وكل هذا مع تمدد الحدقة والمذيان  
والحركات التشنجية في اليدين والرجلين واحياناً مع زوغان الفم بحيث  
لا يتيسر له الكلام بسبب الانقباضات الغير المنتظمة في اللسان ومع النعاس  
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 المدني للتبغ تدخيناً واستنشاقاً ومضغاً فنقول فيه عموماً  
هو مضرٌ للنخاف والعصبيين والقابلين للتهيج ومناسب للسان واللينفاويين  
وانسب للشيخوخة من الشبان . فاما التدخين فيقل حساسية الغشاء المخاطي  
الفني كما يقلل بعض الاحتماجات كالجموع ووضح ذلك باكثره اللعاب  
الذي يسيل وينزل في المعدة او باضعافه فاعلية الاغشية المخاطية .  
والمفردون في استعمال التبغ الحمار القوي الشدة كتبغ اسبانيا يكونون دائماً  
في حالة عنه مستدام كصف سكتة وبعضهم يهزل وينتخل بسبب كثرة  
البصاق وهذا هو الذي يمنع استعماله طبياً وشرعاً ولا يتعاطاه الا قليلو التمدين  
كالبحريين والعساكر وهو يخدر الغير المعتادين عليه وسيا العصبيين  
والنساء والاطفال ويعرضهم للايبوخندريا 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 ويقاص الاوعية الشعرية الجلدية 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 المعلم (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 حتي ان كثيرين لا يقدرون على معاطاة الشغل بالتبغ لعدم احتمالهم سمية نظراً لانهم على استعداد الى اضراره لانه يتصعد في الهواء ويستنشق مع التنفس حتى زعم بعضهم ايضاً ان الدخول الى معمل التبغ بقصد التفريح مضر . وزاد بعضهم على اضراره ان دخانه يؤثر في اعضاء التنفس فيسبب التهاب الشعب والربو والاوزيما 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 الدهن 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  
 اكسيد 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 فيليك وانواع  
 سيانور وفنول وكربور الهيدر وجين ومواد أخر غير ذلك كثيرة . وقال  
 بعضهم ان ثلاثة ارباع النيكوتين تتلاشى بالاحتراق وقال غيرد ان دخان  
 التبغ لا يحوي شيئاً من النيكوتين بل مواد متفرعة منه . وذهب الاكثرون  
 اليوم على ان الاعراض الناشئة عن التدخين انما سببها اكسيد الكربون  
 وقد بين (جرهانت) ان المتولد من اكسيد الكربون من احتراق  
 عشرين جراماً من التبغ كاف لتسميم كلب كبير . وذكر بعضهم لاستعمال  
 التبغ (سعوياً) اعراضاً مرضية كالارتجاف والتهاب الحلق المزمن لاستعماله  
 مضغاً اعراضاً كاعراض الهیضة . وللاشتغال فيه بالمعامل اعراضاً عصبية  
 كالاعتقال على ان بعضهم يذهب الى ان هذا الاعتقال نتيجة للعمل  
 الميخانيكي لا للانسام بمادة التبغ . وذهب بعض علماء الهيجيين الى ان غبار  
 التبغ له خصائص واقية من الامراض الملارية حتى ان نظارة الصحة في  
 المانيا استشارت بوجود استعمال التبغ في الجند في زمن الحروب تطهيراً  
 للنف 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

المجدد في حرب الحرية الاميركانية لانهم افرطوا من التدخين سدًا للجوع  
 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  
 ستة اشهر الى سنتين . وحقبة هذه الاعراض القلبية الناتجة عن التدخين  
 لم تنجل الى الآن كما ينبغي والفسولوجيون (الصحيون) مختلفون في تعليمها  
 ولكنهم متفقون على ان للتدخين في ذلك تاثيراً ظاهراً سواء كان هذا  
 التأثير في النخاع المستطيل او العظيم السمباثوي او في القلب نفسه والصفيرة  
 العصبية او في الدورة الاكليلية

وقد تحققوا ايضاً ان للتدخين تاثيراً في البصر فيحدث فيه علة تسمى  
 امبليوبيا التدخين وهي تبتدئ من المركز الى المحيط وبهذا تمتاز عن العلل  
 الاخرى التي منشأها الدماغ او ضار العصب البصري فانها تبتدئ 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 بكمنة قابلة للشفاء وربما انتهت بظهور العصب البصري  
 انما ذلك نادر جداً . والعلاج في كل ذلك قائم بالانقطاع عن التدخين  
 فانه يكفي غالباً

تجلس كل يوم في احدى النهاوي نحو احدى عشرة ساعة حيث الهواء مملوءة  
دخاناً فما طال الامر عليها حتى ظهرت فيها اعراض تسمية 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 لا فراطهم في التدخين وقال انه هو نفسه يعرض له عند الافراط في  
التدخين غشي وخفقان القلب ووقوف ضرباته فجأة

وذكر ( تريماني ) انه كان يعرض له بطيء 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 تاثير 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  
المقطف 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 ولذتها ودفعاً للمرض وألمه

قال الدكتور (دكاين) سنة ١٨٦٤ في رسالة قدمها للجمعية العلمية  
بباريزين 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 عشر متعلقين على التدخين مع اعراض  
خلورية سية انياوية ونقصان الكريات الحمر 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 ايضاً 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 رجاها فكان قلبها يقف كل ثمان ضربات او عشر ويغشى عليها  
وكانت هذه الاعراض تنقطع كلما انقطعت عن التدخين وتعاودها كلما  
عاودته ولكن بعد ثمانية ايام من استعماله وذكر ايضاً حصول مثل هذه  
الاعراض تغير المدخنين ممن يصل اليهم دخان التبغ قال ان صبية كانت

فعلت 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 امتحن ذلك عالم فرنساوي في كلب حصره في مكان  
ضابط واشعل فيه اربع سواكير فمات الكلب من دخانها . وقال منشيء  
المقتطف ان في التبغ سماز عافاً يسمى النيكوتين فاذا دخنه الانسان فعل  
دخانهُ بالدماع فعلاً كالخدر واذا اكثر منه فعل بدماعه وجسده فعل  
السموم فيخمد ذكاء عقله وقد يفقد القوة الذاكرة فقد حكى عن بعض  
المدخين انهم فقدوا الذكر تماماً وحكى عن غيرهم من المفرطين في التدخين  
انهم ماتوا قتلاً به هذا فضلاً عن جعله الاسنان مصفرة

وقال العلامة الفاضل سعاد تلو 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 والاورتار فينتج عن ذلك ارتعاش الايدي وضيق  
النفس وامراض الصدر وسعال عصبي ودوار والمُعديّ عصبية 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  
التهاب التامور . وقد شوهد ايضاً الاستحالة الشبيهة للقلب . والشهية للطعام  
تفقد ويحدث الم عصبية معدية 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 يقتلان كلباً  
متوسط القامة في بضع دقائق وان المفرطين في تدخين التبغ يكونون عرضة  
لامراض العين والمعدة والقلب والصدر . فضلاً عن تاثير المجموع العصبية

الطعام لانه يكون عمله حينئذ قويا في المجموع العصبي وينزع شهوة الطعام  
 ويتعرض لوظيفة الهضم خلافا للتدخين بعد الطعام فانه يزيد افراز اللعاب  
 وما يزيد هذا الافراز يزيد افراز عصارة المعدة فيأول ذلك الى جودة  
 الهضم . قد رأيت من المشاهدة الطويلة ان القليل من الناس لا يبالغون  
 في التدخين ولا سيما مدة اوائل الشباب فلا يضر ضررا ظاهرا الا بعضهم  
 على انه من المحقق الاذي لا يظهر احيانا الا بعد سنين كثيرة وعلى الخصوص  
 عند بلوغ الشيخوخة فنرى الانسان يهرم قبل زمنه العادي ومن اسباب  
 ذلك الافراط من هذا القبيل . 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 مغلقة والذين بهمهم هذا الامر لا يجسرون ان يمنعوه حياء من  
 زائر زارهم او مجارة لعادة قبيحة تملك بيننا فقد اخبرني احد هم وهو من  
 الفقراء ان امرأته كانت نفساء وكان اقاربها يترددون على الدوام الى بيته  
 لزيارتها فيضطر ان يقدم لهم تبغا وتبغا قياما بواجبهم قال وبيضا كنا مرة  
 جالسين ندخن اخذ الطفل يصرخ صراخا شديدا واصفر لون المرأة حتى  
 كاد يغني عليها فبجاء في بالي امر الدخان ففتحت شبايك البيت ورجوت  
 المحاضرين 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 جسدي حتى ابطلت التدخين فاعتدلت صحتي  
 وكنت عندما اعود الى التدخين يعاودني الأرق وحين اتركه ينقطع عني



وغيره من الاعراض الثقيلة لان النيكوتين يزداد بالاختمار كمية وقوة واما اذا اعتاد عليه الانسان فلا يسبب له عطاساً ولكن يزداد به المفرز النخاعي فيفيد آلام الرأس وامراض الاذان والعيون المزمنة كمصرفٍ . وكثيراً ما يفيد في ننبية 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 التسميم واذا وضع قليل منه في الخمر يجعلها مسكراً مهلكاً فليحترز منه

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

## المطلب الثامن

في التدخين والمضغ وارااء الاطباء والعلماء فيها

قال الدكتور يوحنا ورتبات التبغ يستعمل تدخيناً وسعوطاً ومضغاً . واختلف القوم على جواز استعماله وفائدته 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 وبمبحث 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 . وبشترط في استعماله ما عدا الاعتدال التام ان يتجنب عند فراغ المعدة من

كان الانسان لا يستطيع ان يتناع غليوناً جديداً اكل مدة فليضع غليونته 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 جلودها . 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 فمه واسنانه كلما سخرت له الفرصة وان يتغرغر كل صباح بماء فاتر مطيب بشيء من الطيوب وقال هر كسلن من جملة سموم التبغ الاكسيد الكربونيك والهيدروجين المكبرت والحامض البروسيك والنيكوتين . وقال ان المواد الثلاثة الاولى نظير حالاً فلا تفعل بشارب التبغ فيكون الفعل للنيكوتين وان مقدار النيكوتين يزداد في الدخان الذي يمتصه الشارب بمقدار ما تقصر السيكارة فكلما قصرت كثر مقدار النيكوتين في دخانها

## النوع الثاني

### في السعوط والمضغ

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

واقبل السواكير ضرراً الجافة لان النيكوتين وهو اشد من مواد التبغ  
سما يطير من نفسه فاذا جفت طارا اكثره منها . والتدخين التبطيء 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 مضره 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 ) المخزم المرصع بالفضة  
والكهرباء والقصب من كليهما احراق التبغ في اناء لا يحترق وايصال قصبه  
اليه ليجري فيها الدخان الى الفم . ومهما كان هذا الاناء فلا يحول عن كونه  
غليوناً وارخصه اجوده واغلاه ارداد . ولو عدت الغلايين حسب جودتها  
لعدت غلايين الخزف الطري اولاً ثم غلايين الميراشم 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 سموم 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 الاكثر 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 الزرنج الذي هو سم قتال فيصير  
شاربة سميماً ذا صدر واسع ومنظر جميل لان الزرنج اذا اخذ على مدة طويلة  
يزيد الهضم ويؤثر في الجلد فيبيضه وفي الرئتين فيقويها ولذلك يعطيه  
البيطرة للخيل المصابة بالربو والنفيفة الابدان الا ان عواقبه وخيمة جداً  
قال الدكتور فلكس برمون يدخن التبغ بالسواكبر والسيكارات  
والغلايين فالسواكبر مضره جداً لانها تباشر عند التدخين. ويخف ضررها  
بوضعها في بزوا حسن البنزاز ما كان من القصب او الخشب فانها يمتصان  
بعض المواد السامة من الدخان وهما رخيصان فيمكن طرحها كلما عنقا  
قليلاً. وادهاها ما كان من المعدن او الكهر باء او الصند او الزجاج او  
العظم. وللبنز فائدة اخرى وهي ان الذين يصنعون السواكبر لا يخالو 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 السواكبر سواكبر  
هاقانا (قاعدة جزيرة كوبا) ولكن ما كل سمراء ثمرة فقد جاء في جرنال  
الهيبيئين ان السواكبر تصنع في اوروپا وترسل الى هاقانا فتدفع فيها وتعاد  
الى اوروپا وتباع كأنها من تبغ هاقانا. وقال مسيو كردون ان السواكبر  
تصنع في همبرغ وفرنكفورت وترسل في البحر فتلقي 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 كثيراً الحرافة مر الطعم وفيه رائحة التبغ . قال ( بوشرده ) وهو لا يذوب في الماء و يذوب في الكحول والأتير ويحضر بان يقطر التبغ جملة مرار مع الماء فيسبج 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 لقتل الحيات . قال الدكتور الماهر صاحب السعادة حسن باشا محمود يحضر النيكوتين بان يقطر التبغ مع محلول البوتاسا الكاوية ثم يشبع المحلول بجمض الكبريتيك وبعده المتحصل ثم يضاف الكحول وبعده ثم تعامل الخلاصة المتحصلة بمحلول البوتاسا الكاوية ويخرج المتحصل بالايثير ويصفي فالباقي هو النيكوتين وانواع التبغ تخنوي على ٢ : ٨ 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 فتنزع كمية وافرة من النيكوتين المتصاعد مع الدخان فيجتمع على باطنها مع الكربون الحادث من احتراق التبغ فتقل مضاره كلما زاد طول القصبة . واما السيكارة فاكثرت 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 تنتشر 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 وتحولت الى املاح حمضية بكيفية الاملاح  
 النوشادرية انتهى . وينال (النيكوتين) بهضم اوراق التبغ المفرومة في الماء  
 المحمض بالحامض الكبريتي وبعد ثلاثة ايام تعصر وتعالج كذلك من  
 جديد حتى تزول الحرافة ثم تبخر 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 فيجئئذ  
 يقطر على الكلس المطفا السائل المركز في وسط تيار من الايدروجين  
 الجفاف 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 هماسة الهوايا ومن الحرارة  
 القوية ولكن فيه بعض تلون فاذا فعل فيه تقطير 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 . والكركثيين الذين يستعملون التدخين كثيراً  
 يصبونهُ 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 . ويزور التبغ تحوي على زيت شمعي عذب قابل  
 للتجمد ما كول فكل رطل منها يحوي على ( ١٠٩ كرام و ٢٧ سنتي كرام )  
 من الزيت المذكور مع انهم يهملون استخراجها واليزور 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 بعدها ( هنري )  
 وغيره ووجدوه في الاوراق المتخمرة والغير المتخمرة للتبغ وهو قاعدة سمية  
 كثيرة الازوتية فيها كربون وايدروجين وليس فيها اوكسجين كذا قال  
 ( سوبيران ) وقال ( بوشرده ) انه لا يحتوي على نوسادر 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 الخلو بلورات صغيرة بيض  
 يعسر اجتنائها لقبولها للميوعة . ولا يوجد لهذا الجوهر رائحة محسوسة اذا  
 كان بارداً وتظهر له رائحة اذا سخن وتتصاعد منه البخرة شديدة الحرافة فيها  
 رائحة التبغ . وطعمه حريف كما ينتج نوع خدر في الفم الخلفي . وهو طيار  
 والضوء يغيره سريعاً ويلونه بالسمنه 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 تدوب في الكحول والماء وتنتفخ اذا سخنت وطبيعتها مجهولة وقاعدة حريرة طيارة عديمة اللون وتدوب 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 واوكسالات وفضفات الكلس واكسيد الحديد وسليسا والقاعدة الحريفة هي التي سماها بعضهم نيقوسين . ثم حلل وكلين التبغ المحضر فوجد فيه جميع ما يوجد في النبات الاخضر وزيادة عن ذلك كربونات النوشادر ومريات الكلس آتيين 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 المرار مع يسير من ( النركوتين ) وبعض املاح وصمغ مع مالات الكلس ورائحة اخضر واثار من رائحة اسمر وجسم ليفي وماء استنبات وغير ذلك . واعلم ان مسحوق التبغ الذي يحفظه الاوروبيون 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 يخنوي الا على جزء من



الثانية ثنويًا وما يقطف في الثالثة فحليًا وهو أجودها وما يقطف في الرابعة ترويسة. أما الرووس فيقطفونها ويقطعون معها شيئًا من السوق ويسمونها رووسًا. وتشك 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 تملي الخيطان ينشركل خيط وحدة في مكان معرض للشمس حتى إذا جف جانب قلب لكي يجف الجانب الثاني. وقبل أن تجف الشكوك تمامًا تطوى مبللة 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 تمامًا. ثم يرفع في أوائل الليل أو آخره إذ يكون رطبًا قليلًا ويطوى ويوضع في سلال ويضغط فيها إلى حين الطلب ويحصل من قطعة أرض طولها تسعون ذراعًا وعرضها ثلاثون ذراعًا ١٦٠ أقة مئة منها على الأقل من الفحلي الذي تباع أقاله بنحو ثلاثين أو أربعين غرشًا وما يبقى يباع بأقل من ذلك

وقال الدكتور سليد يعهد الزراع الأميركي في أواسط أيلول إلى كل نبتة من نبات التبغ ويشقها من رأسها إلى فوق الأرض بست قرار يط ثم يقطعها بقرب الأرض ويركبها على حبل أو عصا إلى أن تجف وعند ما تجف يجمعها في يوم رطب ويعلمها حتى تصير على ما تكون في المتجر. غلة التبغ. ذكر في المقتطف كانت غلة التبغ في أميركا في السنة الماضية أكثر من أربع مئة وإثنين وسبعين مليون ليبرة. وبيع منه في فرانس في السنة الماضية (١٨٨٢) ما ثمنه ٢٧١,٢١٧,٤٨٩ فرنكًا ويقدر أن الذي بيع منه هذه السنة (١٨٨٤) سيبلغ . . . ٢٧٢٥٩٠ فرنك (كل هذه الأموال تحرق وتضيع سدى وفي الأرض الوف من البشر يعوزهم القوت الضروري)

بعد قص رؤوسه بأسبوعين ولا بأس من اطالة هذه المدّة وإذا 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.  
قيل اذا اطلق دجاج الحبش في بساتين التبغ قبل زرعه يتلف كثيراً منها  
اكلاً وقنلاً. ثم عند ما تاخذ الاوراق في الاصفرار تقطع السوق حذاء الارض  
وتترك في محلها برهة حتى تجف وأكثر الاوقات مناسبة لقطعها او اخر النهار.  
والغالب في سور يتان 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 بجمرة 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 الحسنة 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 سواكبر

و يفرم التبغ في هذه البلاد بالمنكلة وهي معروفة واما اكثر الافرنج  
فيفرمونه بالآلات كبيرة يديرها الماء او البخار. والتبغ المفروم يدخن في  
الغلابين والسواكبر عند كل شعوب الارض

والعطوس تبغ جفف فيبس فدق او طحن بالآلات. وقد يخلطونه بالملح  
وورق الورد ونشارة بعض الاخشاب وغير ذلك من العقاقير  
والسواكبر 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 يصفر 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 بالاوروبا للاستعمال المدني فهو انهم ياخذون ورقة  
ورقة وبنظفونها بازالة الاجزاء المتغيرة منها ويسمى ذلك العمل  
بالنغلية . ثم يبلون هذه الاوراق الجافة بمخلوط . اجزاء من ملح الطعام  
مع ١٠٠ جزء من الماء ويسمى ذلك بعملية البلل وتكرر هذه العملية  
واحياناً يبدل الملح بعسل اسود يوضع في الماء او بعرق ثم يزال العصب  
المنوسط ثم تخلط الاوراق المختلفة المنوعة ببعضها فينعدل القوي بالضعيف  
وبالعكس ثم يفصل تبغ التدخين عن تبغ النشوق . فالاول يبيل من جديد  
بالماء الخالص . والثاني بالماء المملح ويترك متخمرًا زمناً ما . ثم يفرم فرماً  
غليظاً بالآلات ويوضع على لوح من حديد ويعرض لنار هادية ليتكشر  
وتسمى هذه العملية بالتكشر او التجمد . ثم يلف هذا التبغ المكرش في  
اوراق كاملة من التبغ الجاف ويرم بمركبة ميكانيكية فيتكون من ذلك  
شبه حبيلات تلف على نفسها لتكون بهيئة ادراج . فاذا اريد تحضير التبغ  
للتدخين تقطع الحبال الملفوفة الى صفحات رقيقة تنفصل من الاوراق . واما  
التبغ الذي يراد عمله نشوقاً فيعمل حزمًا . وذلك بان تقطع الادراج قطعاً  
متساوية الطول وتوضع في قوالب اسطوانية من حديد تكبس وتضغط  
فيها بقوة ثم تستخرج منها وتحاط بنحيط 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 يحنوي 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 اسطواني  
 متسع قليلاً نحو قمته ويحمل فرجاً مفطحاً ثنائي الفصوص . والثمر غلاف  
 بيضاوي ينتهي بنقطة وينفتح طبيعة بصفنتين . واما التبغ البري المسمى  
 نيقوسيانا روستيكا فهو كما يقال اول نوع دخل الاوروپا واعناد على الاقاليم  
 التي دخلها وسهل عليه مقاومة تغير الفصول . وساقه تعلو من قدمين  
 الى ٢ وهي متفرعة واوراقه متعاقبة ذنبية بيضاوية محفوفة 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 ويراناس  
 وتبغ الآسيا وساقه واوراقه كالذي قبله . وازهاره باقية متلاشية بسيطة  
 وانبوبة التويج طويلة ضيقة وأصله من البيرو ويخاف من البرد ولذا  
 لا يستتبت الا بالهند وبلاد المشرق اي نحو بلادنا والتبغ الذي يخرج  
 منه لطيف غير شديد الحرافة . واما التبغ المتموج فينتبت بهولاندا الجديدة  
 ويحمل اوراقاً جذرية ضيقة من قاعدتها ومتمسعة 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 وسيها اذا كانت جافة كما توجد في المتجر حيث يكون

التبغ الخشبي الساق ( نيقوسيانا فروتيقوزا ) وهو تبغ الصين ومنها التبغ  
الرباعي الضف ( نيقوسيانا كوادروف ) ومنها التبغ الصغير او تبغ شيلي  
( نيقوسيانا بوريليا ) 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 ويولمه اذا لامسه ونوع يقال له التبغ المتوج (نيقوسيانا  
اوندلانا)

### المطلب الثالث

في بعض صفات التبغ النباتية والطبيعية

هي ان جذره سنوي يعلوه ساق قائمة متفرعة اسطوانية لزجة زغبية  
وتعلو الى ٤ اقدام بل اكثر . والاوراق متعاقبة كبيرة بيضاوية حادة ضيقة  
القاعدة عديمة الذئب زغبية لزجة قليلاً في وجهيها يتصاعد منها كبقية  
اجزاء النبات رائحة مخدرة كريهة جداً . وطول تلك الاوراق قدم بل  
اكثروعرضها من ٢ قرار يطاق الى ٤ والازهار كبيرة وردية بهيئة باقة  
في اطراف الفروع . والكاس انبوبي منتفخ خماسي الشقوق واقسامه حادة  
القامة . والتويج قمعي الشكل زغبى من الخارج وانبوتة اسطوانية اطول  
من الكأس بمرتين ومتسعة من قمتها التي هي كانهانجمية 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 وتنفخ بشق مستطيل .  
وعضوانا مركب من مبيض بيضاوي حاد مقطوع من قاعدته  
وموضوع على قرص سفلي مصفر يتميز بلونه عن الجزء السفلي المبيض .

حملة من ورجيني الى انكليترة قبل ان يدخله ( ينقوت ) الى فرانساً . وقبل ذلك بمائة سنة ذكره ( عابد ) من ( عباد ) الاندلسيين يسمي ( لمبان ) بل ذكر ( موري ) انه كان معروفاً بالاوروپا قبل ذلك . ولكن من طريق المشرقين 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 ( لبيبول ) 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 والتتن ومن انواعه التباك . 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 . وأشهرها نيقوسيانا تباكوم . ومن المعلوم ان التبغ الرطب مسم كربه الراححة حريف الطعم غير مقبول فمن العجب كيف صار استعماله الان عمومياً وحصل منه لارباب الحكم مدخول عظيم الاعتبار

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

ذا خواص دوائية . واما استعمال مسحوقه نشوقاً اي ادخاله في الخياشيم فلم  
 ينتشر الا بعد حمله للاوربا بزمن ما . وكانوا يعتبرون ذلك الاستعمال  
 بدعة خطيرة وكان (فجاس الاول) ملك انكلتيرة في سنة ١٦٠٤ و(اوربين  
 الثامن) احد اليايات روساء ديانة المسيحيين منتصبين لمضادة من يتعاطى  
 التبغ باي كيفية كانت . ومشي على هذا المنع معظم ملوك اوروبا بل  
 و(الفرس) و(الترك) وتجنهد تجار الاوروپيين 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 تمنع 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  
 كهرگا عظيماً بحيث صار فرعاً لمدخول كبير . وكان دخوله فرانسفا في  
 زمن (هزري 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 وراى  
 باقي ملوك اوروبا النفع الذي يمكن تحصيله منه فسمحوا ايضاً في ادخاله  
 عندهم فمكث زمناً طويلاً معدوداً من الفروع المهمة في المتجرين الاميركة  
 الجنوبية والاوروپيا . ولكن اجتهد الاوروپيون حالاً في استنباته بالاماكن  
 التي تناسبه فانتشر استنباته في جميع الاقاليم وصار موجوداً ايضاً في غير  
 الاوروپيا وعرفوا جيداً كيفية مراعاة استنباته وتحضيره للاستعمال . فالماظنون  
 عموماً ان التبغ لم يعرف بالاوروپيا 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 اخرى كالقشطة والجليد والسوائل الروحية والتوابل . وصنع بعضهم شكولا دوائية فاصولها بها في نبيذ مادير لتصير اكثر نقوية . وذكروا ان منهم من يخالطها بالعرفي . 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 استعماله بعض الناس مطبوخاً مضاداً للسعال ومقويًا للمعدة وغير ذلك فيعمل منه مشروب اذا حلي بالسكر كان مقبولاً

## الفصل السادس

في تاريخ التبغ وانواعه وصفاته وتحضير اوراقه وتجليه 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 تباجو بالجيم 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 بزمن انكشاف الاميركة ولكن حصل فيه جملة عوائق ولم يكن في الابتداء معتبراً الا نباتاً



المقطعة للاخلاط بمقدار يسير كالعنصل والقرمز والايبكا كوانا 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 يحنوي كل قرص منها على قحنتين من  
هذه الزبدة . ويصنع منها ايضاً مراهم وأطلية مرخية توضع على الازرار  
التي تظهر بالوجه وعلى شقوق الشفتين وحلحة 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  
الشرح او في عنق الرحم عند الولادة واستعمالها بلنش لتحضير مرهم 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 ويغلوونها 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 وبمشغلب  
اللوز وبغير ذلك مع الاحتراس على ترغيتها في آنية مخصوصة قبل استعمالها  
وبعضهم يضيف لها صفة البيض ويستعملها كثير من ارقاء الناس  
العصبيين الضعاف القليلي الشهية فتنفعهم جيداً . وتعطى الشكولا مع اليباجو  
والسجلب لضعاف الصدور وللخاف ونحوهم فهي لهم دواء مقوم مقبول جداً  
ينال منه نتيجة حميدة لهم ويحصل منها سمن واعادة للقوى وغير ذلك بدون  
ان تحدث تسخيناً او اضطراباً كالتهوة . 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  
 و تحضر بتلك الكيفية الشكولا بالارفروت و بالاتيبيوكا و غير ذلك  
 من انواع الادقة. و بالجملة فالشكولا غذاء جيد خال من الضرر سهل الهضم  
 ( الشكولا الجوز الهندي ) يسحق الجوز الهندي حتى يصير كالطين ثم  
 تضاف اليه طيوب و افاوية للرائحة و الطعم و الفرانساويون يضيفون اليه  
 مسكاً و غيرهم سكرًا. و قد تغش الشكولا بان يضاف اليها طحين حنطة  
 و طحين ارز و نشا و اراروط و عسل و دبس و دهن و مواد معدنية ملونة سامة  
 و غير ذلك من ثقيل الوزن و رخيص الثمن و يضاف كل ذلك الى  
 الشكولا و هي مرتخية القوام ثم توضع في قوالب و تصنع اقراصاً و تباع

## المطلب السادس

### في استعمال زبدة الكاكاو الطبي

هذه الزبدة لها تاثير مرخ و واضح و لذلك تستعمل اذا اريد امتداد  
 المنسوجات الحية او تلطيف تهيج او تعديل جفاف مرضي او نحو ذلك  
 فتستعمل مع النفع في التهابات الطرق الهضمية و الهوائية و البولية و لذلك  
 اشهر كونها ملطفة كباقي الادهان و انها صدرية و مندية و مسهلة للنفث  
 و غير ذلك فتستعمل بالاكثير في السعال اليابس و النزلات و الالتهابات  
 الشعبية و الرئوية في الاسهالات و الدوسنطاريات و احتراق البول و نحو  
 ذلك . و مدحها بعض المشاهير في اوجاع المعدة غير ان ذلك مبهم فان  
 هناك آفات كثيرة يمكن ان تخرض الاوجاع في القسم المعدي و لا يمكن  
 مقاومتها بالزبدة . و جربوها ايضاً في تلطيف الوخزات و الاحتراقات  
 التي نتعب المصابين بسرطانات المعدة و تتكرر فيهم . و تعطي في جميع  
 هذه الاحوال جنوباً اي بلوعات و معجوناً مجنعة 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 ١ 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 فيحنثذ تعرض العجينة جزءًا فجزءًا للمجر السحق الذي سخن ايضاً ثم توضع في هاون من حديد مسخن وتمزج بالباقي من السكر المسحوق ومسحوق القرفة ويعاد الكل للمجر ونقسم الكتلة الى اجزاء كل جزء ١٢٥ كراماً او ٢٥٠ كراماً وتصب كل قطعة في قالب من تنك ونترك لحظات في محل حار لاجل سيولة العجينة ثم يطبع في القوالب وثبات فجائية فاذا صار سطح الشكولا املس تترك لتبرد ثم تخرج من القوالب ويلف كل قرص او مربع بورقة من القصدبر (الشكولا بالوانيلا) تحضر كالشكولا البسيطة وانما يضاف لكل ٥٠٠ كرام من العجينة كرامان من الوانيلا التي سحقت مع جزء من السكر وحفظت كذلك

(الشكولا بالخرز الازلندي) تصنع باخذ ١٠٠٠ كرام من كاكاو كراك ومثلها من كاكاو الجزائر و ١٨٢٠ كراماً من مسحوق السكر و ٧٠٠ كرام من جليدية الخراز الازلندي وتحضر كما قلنا في الشكولا البسيطة بادخال الجليدية الجافة للخرز 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 تدويب الخلاصة المائبة فانه يتحصل منها جرعة شفافة بخلاف الخلاصة الكحولية فان ما يتكون فيها من الراسب يعكس الجرعة (مرهم التحسين) يصنع باخذ جزءاً من كل من الشمع الابيض ودهن اللوز الحلو وزبدة الكاكاو ومرهم ذلك حسب الصناعة . وهو مرهم ملطف جداً يناسب في شقوق حامة الثدي ونحوها

## المطلب الرابع

### في الشكولا

اكثر ما يستعمل بزور اللوز الاميركي اي الكاكاو وهو ان يحضر منها الشكولا وهي تدخل في الاغذية وتستعمل الان 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 والوانيلا 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 والسحاب ونحوها لتصير اكثر تغذية واسهل هضماً وانسب للعدة . وقد تغش بالنشا ودقيق الحنطة والارز والعدس والفول ونحو ذلك ليقل ثمنها . ويستخرج الغشاشون الزبدة من البزور قبل ان يصنعوها شكولا ويضعون الزيت او نحوه بدلها والدقيق يصير مطبوخها اثنى 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 فيعشظ الزبد و يعالج بالسكر ثم يمزج الكحل بالشرابات  
ويستعمل هذا الدواء بالملاعق الصغيرة فيكون دواءً صدرياً ينجح في  
الالتهابات 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 و خلاصة الرتانيا  
ومرهم الكوبا و خلاصة الرتانيا تصنع باخذ ٥٠٠ كرام من جذور الرتانيا  
وكمية كافية من الكحول الذي في ٢٢ درجة و كيفية التجهيز ان تسحق الجذور  
ثم تعالج بالكحول بطريقة التدوير بالتحويل ومتى خرج السائل غير مشحون  
توقف العملية و يؤخذ 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 تخنوي على مادة قابضة تخنوي على مقدار عظيم  
من مادة غير قابلة للذابة 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 و كيفية  
تجهيزها ان يجهز اولاً منقوع بطريقة التدوير بالتحويل ومتى خرج السائل  
غير متحمل بالاصول الفعالة يؤخذ و يصعد على الحرارة حتى يذوب نصفه  
ثم تتم الخلاصة فوق حمام ماريه. وقد امتحن (سوبيران) الخلاصتين فوجد  
انه يرسب في الكحولية من كل مئة جزء اربعون جزءاً من المادة الغير قابلة  
للذابة 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

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

(الاقراص) تصنع اقراص زبدة الكاكاو باخذ ١٢ كراماً من الزبدة  
و١١ كراماً من السكر وكرام ونصف من الكثير و ١٢ كراماً من ماء الورد  
تملك الزبدة بالسكر ثم تعمل اقراصاً بواسطة لعاب الكثير كل قرص  
كرام واحد

(كاكاو الهنديين) يصنع باخذ ٢٥ جزءاً من الكاكاو المحمص المتشر  
و٧٢ جزءاً من السكر و١٢ جزءاً 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 و باقي  
السكر ثم ينخل بمنخل من حرير

(الزبدة الصدرية لطر نشان) 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 و ربع الجزء من بلسم  
الطولو و ٢٢ جزءاً من السكر الابيض و ٢٠ جزءاً من الماء اغل البلسم نصف  
ساعة و اضف ماءً من وقت الى وقت حسب اللزوم بحيث اذا برد المحلول  
يبقى ٦ اثم شرح و اضف السكر و ذوب . يستعمل في البر و نخيش المزمين للتنبيه  
( تنبيه ) ان بلسم الطولو هو دواء مركب من مادة راتنجية و زيت طيار  
و حمض جاويك . والمعروف من خواصه انه منه لاعضاء التنفس عند

تقشر بان تمهرس 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 مسخنتين جداً على ماء مغلي . ويجني الجسم الشحمي الذي ينفصل منها  
فهو الزبدة ( وهناك طريقة اخرى لاستخراجها ) وهي ان توضع البزور  
المسحوقة في الماء المغلي ومحرك 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 ذاتية زمناً ما على حرارة حمام ماريه فينفصل منها العكار بالثبريد  
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 تجهدت فيها وبذلك تحفظ من مماسة الهواء وتمكث  
زماً طويلاً بدون تغير . وتلك الزبدة تذوب كلها في الاثير . وبزور  
الجزائر التي هي ارفع ثمناً من البزور المسماة كراك تجهز دهنها اكثر واحسن  
صفة فتعطي من الدهن نحو اربعة اعشار وزنها ويكثر في هذه الزبدة  
الاستيارين

وتغش في المتجر بالشحم ونخاع العجول ودهن اللوز الحلو والشمع ونحو  
ذلك واكثر ما تغش به هو الاول ويعرف بالترنخ السريع لها وبعدم  
استواء مكسرها وكونها غير مقبولة الطعم و باذابتها 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 تهبز باسماء مختلفة وتنوعها  
ناشئ من تاثير الانبات والاماكن النابت فيها الشجر فمن ذلك البزور في  
كبر الحجم وكثرة الزيتية. ويظهر ايضاً ان اختلاف انواع الشجر له دخل  
في ذلك. وذكر ( اوبليت ) بعض تلك الانواع وسماها باسماء مختلفة.  
والانواع المعروفة الآن بالمتجرهي. اولاً. النوع المسهي كراك واخذ اسمه من  
اسم محل يقال له كركاش ولوزه وشمخ اللون ولكنه احسن لعمل الشكولا  
الجيدة ويقرب منه ما يسمي كاكاو طرينيه وهو من الثمار التي تدفن في  
الارض. وثانياً. النوع المسهي مرجنان ويسمي ايضاً كاكاو باره والبريزيل  
وهو كثير الاستعمال وثمره على النصف ما قبله ويقرب منه ما يسمي كاكاو  
جيوكيل وثالثاً. كاكاو الجزائر ويسمي كاكاو سند منج ومرتينك 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 المسهي باللسان النباتي طيو بروما  
جيانسس 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 بجمارة الجوهي  
المسهي بزبدة اللوز الهندي وزبدة الكاكاو. ولاجل انالته تحمص البزور  
بلطف بحيث يصير غلافها سهل التفتت فبذلك تظهر الرائحة الخاصة بها ثم



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

والثمر يكون شكله بعد ٤ اشهر كالحيار 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  
 محال قشري يصير فيها بعد خشبياً ويغطي جديناً كبيراً مقطعة فلقتهاه  
 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  
 لتنفصل البزور من الجواهر المحيط بها وتموت النطفة . وذكر ( او بايت )  
 انه اذا خمر الجواهر الخالص 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 للمتجر . وفي بعض الجزائر الاميركية لا يدفن الثمر  
 وانما تستخرج منه حالاً البزور وتجفف في الهواء قبل ان تدخل في المتجر .  
 وتلك البزور في حجم حبة اللوبيا الكبيرة ولونها وسخ محمر معتم من الظاهر  
 وينسجي من الباطن وهي عديمة الرائحة وطعمها مر اذا كانت جافة وشكلها  
 زيتوني منضغط وزاوية طرفيها منفرجة . و بزور 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  
( كرتيبر ) مع جزء من شاي اسخولنج 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 منبه للاعصاب يحدث قلقاً  
وخفقان القلب واعراضاً اخر عصبية ويوقف استحالة 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 ورنبات المادة الفاعلة في الشاي الشائين المركبة مع الحامض  
التنيك وهي تختلف في الكمية بحسب نوع الشاي . واما عملها في الجسد فقلما  
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 متجهد 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 منبه لا ينبغي الافراط فيه و يكون مناسباً  
للسمان واللينفا وبين والاكسالى الثقيلة ابدانهم والمقلين من استعمال الرياضة  
مع الاكثار من استعمال الماكل الدسمة والدهنية واللزجة ويكون مؤذياً  
للموصوفين بعكس ذلك وبالامزجة المخالفة لذلك سيما اذا اكثر و 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 ينتهى حالة بانلاف حساسية الاعصاب ونسب بعضهم اخطاره  
لكثرة الماء الحار في منقوعاته لانها تتعب المعدة وغير ذلك وناقض هذا  
(كولان) وراى نسبة ذلك للمورق نفسه لا لكثرة الماء انتهى ميره وقال في  
الذيل اتمهوا استعماله اي الافراط منه بانه يسبب العمق 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 يمرض  
الاسقاط ونسبوا ايضاً لافراط استعماله رخاوة صفات الصينيين وقلة  
تشجعهم وانثاقع الوانهم وترهل لحومهم . (المقدار وكيفية الاستعمال) العادة  
ان يكون المقدار درهماً لكل . . ٥ كرام من الماء المغلي فيلقى عليه الماء  
الاول ويترك بعض لحظات ليزول منه الغبار الذي عليه وحموضته وباقي  
حرافته وغير ذلك . و بصرح 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 و احياناً على شاي المساء  
والمقدار منه عند (بوشرده) من كرامين الى ١٠ لاجل . . ٥ 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 اعتبره كثير من المولفين دواء قابضاً  
 فامروا به في الفيضانات الريحية والدوسنطاريا ونحو ذلك. وكذا امروا  
 بمطبوخه علاجاً للتسمم بالزرنيخ كما يعطى في ذلك الكينا والعنص واعنبروه  
 ايضاً مضاداً للتشنج. ومن المؤكد يقيناً ان له تأثيراً واضحاً على الاعصاب  
 لانه ينهبها حتى يسبب اضطراباً وسهراً ونحو ذلك ولكن اذا كانت الافات  
 العصبية التي اعطي فيها ناتجة من تشبه فيها فانه لا يكون نافعاً لها. وانما  
 يكون مضرّاً فلا ينبغي اعطاؤه الا في الافات الناشئة عن ضعف تلك  
 الاعصاب وخمودها. وشاهد شفاء وجع الفواد به واعنبروه اهلاً لمنع تكون  
 الحصى ولاذابتها اذا كانت متكونة ولذا أكد الطيب (تريين) انه لم يشاهد  
 اصلاً حصى مثانية في الياپونيا وذكر (كهنير) 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  
 واعنبروه ايضاً دواء جيداً لضعف (البصر) والوجع (العصي) في العين  
 ولتعلم ان الصينيين يعتبرون له خواص اخر فيرون انه دواء عام قلبي  
 للغاية مقوياً للمعدة والقلب مثير للحرارة مزيل لاجاع الراس مانع للسدر  
 والدوار مبرىء للاسنتقاء والاسنهواء والنزلة وامراض (الكبد) (والطحال)  
 و(القولنج) ويصير 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 للمارسة  
 خواصه المقوية والقابضة ثم مع المبالغة في خواصه ومنافعه الحقيقية ذكروا  
 له اخطاراً واضحة. فاذا استعمل بمقدار كبير فانه يوتر على الاعصاب ويثير

وأما مقدار ما يستعمل منه في البلاد فذكروا أنه 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 (٤٢٢٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠ كرام) وقال (بوشرده) قوبلت مقادير 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 وأما فرنسا فلم ياتها الا ٤٩٨, ١٢٤ كيلو جراماً وفي الحقيقة لم ينزل هذا الاستعمال اخذاً في الزيادة بفرنسا اخذاً سريعاً لانه في سنة ١٨٤٢ وصل المقدار الى ١٨١, ٢٢١ كيلو جراماً. وأما استعماله بهذه السنين الاخيرة قد تضاعف كثيراً في بلاد اوروپا وغيرها. والصينيون يضيفون احياناً للشاي رملاً حديدياً لينزيد وزنه وقد يتشوه الشاي بتشوهات معيبة وقد توجد فيه اوراق غريبة عنه من بلاده او من بلاد اجنبية عنها كاوراق التوت الشائي (فراز پيراتيئوئيد) واوراق من ارطيسيا

## المطلب الحادي عشر

### في استعمال الشاي الطبي

لا يعطى منقوع الشاي الا لتسهيل الهضم فيلتجأ اليه لادنى تكدر في تلك الوظيفة واستعماله في تلك الحالة عامي عند العامة في المنازل ففي سوء الهضم تشبع المرضى من الشاي الخفيف ويوتر ماء المنقوع ايضاً كتاثير الاوراق عند الصينيين ويحصل منه في التلبكات الغذائية التي في المجموع المعوي منافع جليلة بتخليصه الاحشاء بسبب فعله المنبه من زيادة التحمل الغذائي ويعطي الشاي ايضاً كدواء معرق وتلك خاصة فيه وان كانت

في الاوروا نحو وسط القرن السابع عشر العيسوي حيث راول استعمال الصينيين له فاخذوا لهم المريمية واستعوضوها بالشاي حيث انها مشهورة عند القدماء بخواصها الدوائية . واول من تكلم على الشاي من المؤلفين (طليوس) ثم شحنت المؤلفات بذكره واخذ استعماله في الانتشار شيئاً فشيئاً فاولاً بهولنده وانكليتره وشمال الاوروا ثم فرانساً ثم باقي العالم القديم حتى صار الآن كثير الاستعمال كمشروب غذائي او دوائي مرغوب عند الناس يستعمل في الجامع وغيرها ويكثر استعماله عند المنعمين المتلذذين بالسعة وسياً في البلاد الباردة التي يكثر فيها الغيم والرطوبة . واوراق الشاي الجديدة 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 الانكليز بين كذلك . وما يتعجب منه ان اليابونيين يستعملون مسحوقه ويزددونه بالماء الحار ولا ينكر ان منقوعه الخفيف المحلى وسياً 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 نافعاً في بعض احوال من الصحة ولبعض امزجة ويوضع في بلاد الصين على الماء الاعتيادي لما اشتهر ان الشاي منقوله ويفعل مثل ذلك في الهند والاميركا الجنوبية فيضعونه في الماء قبل تعريض هذا الماء للسفر وبذا يمكن صيرورته مقبولاً للشرب حتى المياه المالحة . والشاي المحضر تخضيراً مناسباً يسبب ثواراناً خفيفاً في التصورات بتاثيره على المخ ويزيد في القوى الجنونية 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 بيلجوت التيين هي ان يضاف لمنقوع  
 الشاي الحار مقدار يسير من تحت خلاص الرصاص ثم النوشادر ويغلى ذلك  
 زمناً ثم يغسل بالماء المغلي مع الانتباه الراسب الرصاصي المنال على  
 المرشح. فاذا عولج السائل المرشح بتيار 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 تخفيفها في  
 الهواء الجاف. والسائل الذي كان مع التيين يخدم لتنقية بلورات التبلور  
 الثاني. واذا فعل في ماء الام هذه البلورات الاخيرة تبخير ينل من ذلك  
 تبلور جديد. واستخرج (بيلجوت) ايضاً من الشاي مادة ازوتية غذائية وهي  
 القازئين اي الجبينين انتهى. وقال (سوبران) الدهن الطيار للشاي اصفر  
 في قوام الزبد وهو اخف من الماء ورائحته قوية بل مسكرة انتهى. واملاح  
 الحديد والچلاتين 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 و الاميركا فمئج الشاي عظيم  
 الاهتمام متسع ولذلك استنبت في اماكن من الاوروبا وجربت زراعتها  
 في جزائر انتيلة ومرتينك ونج هناك جيداً ودخلت زراعتها 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 ١ دقائق الى ١٠ واكثر والتحرس بان يلقي 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 الشابين

استخرج ( ادوري ) من الشاي جوهرًا ساهُ تيئين اي شابين ثم عرف فيما بعد انه مماثل لما يسمى قافئين اي بنين وهو قاعدة القهوة وطريقته في استخراجِه ان ينقع ١٢ ١/٢ جزءاً من الشاي في ممتين جزء من الماء البارد الذي اذيب فيه ثلاثة اجزاء من ملح الطعام وبعد ٢٤ ساعة بنجر السائل الى الجفاف ثم يعالج الباقي في الكحول الذي ٩١ من مقياس ( جيلوسال ) ثم بنجر من جديد وتذاب الخلاصة الكحولية في الماء ويهضم المحلول مع المغنيسيا النقية ثم يرشح السائل وينجر 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 ١ 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 تركيبه ويترك بعد فحماً واما المقدار من التيينين الذي ناله ( ييلجوت ) 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 ساوتشون 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 ( سويران ) 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 ويحتمل 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 والابتذال وحينئذ يلزم ان لا يترك في الماء اكثر من دقيقة واول كأس يشرب من منقوعه هو الاقبل 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 فحينئذ لا يتحمل كثيراً من القواعد المرة الحريفة القابضة وأما النخرس بوضع

بشمن غال وهو وان كانت حباته صغيرة الا ان الاوراق الاتي منها اكبر  
وتشبه 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  
لالوروپا في صناديق مكعبة من خشب ابيض . والثاني (شاي كمنفو) وهو  
مكون من احسن اوراق شاي بوى . وتلك الاوراق طرية كاملة متوسطة  
الكبر . والثالث (شاي ساوتشاون) وهو نوع مقبول مركب من اوراق  
مجنية من الازرار الجديدة وملتفة مع غاية الانتباه . والمشاهد منه بالاوروپا  
كما قال (ميره) مسمر ومائل للمنفسية 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 البارييت ولا من اوكسالات النوشادر و يتكون فيه من  
 نترات الرصاص راسب مبيض ومن نترات الفضة راسب اسود او ابيض  
 ثم يتحول الى اسود بتقسيم الفضة و يحول كذلك محلول الذهب ومحلول  
 اول نترات الزئبق وذلك يدل على انه يوجد في هذا الشاي قاعدة لها  
 شهه 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 واسمه ماخوذ من شكله الذي يقرب لان يكون مستديراً فاوراقه  
 اكثر التفافاً على نفسها بحيث يقرب شكلها للكروية وهي اصغر سناً وارق من  
 شاي هايسوين ولذا كانت رائحتها اكثر قبولاً ولونها اخضر واكثر سمرة  
 وشكلها المستديرات من كون الاوراق بعد التفافها في اتجاه طولها ثمثني على  
 نفسها في اتجاه عرضها فتختلف عن الشاي السابق بشكلها المتراكم على نفسه  
 كانها مستديرة وبلونها الاكثر سمرة ومع ذلك فيه سنجايية . 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 ينقى ورقة ورقة من شاي هايسوين والشاي اللؤلؤي .  
 واوراقه صغيرة ملتفة الى حبات صغيرة بحيث تشبه حبوب البارود في  
 الغلظ . وهذا الصنف رائحته لطيفة كطعمه ايضا فهو مقبول جداً يرغب فيه

والصينيون يعطرونه احياناً ببعض العطور وهم يغشونه كثيراً وكذلك  
الانكليز فان لهم في جوارلندن معامل لحاطه 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 وسبباً 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 الجني الاخير وعرضت الى بخار الماء  
المغلي قبل التخميص وهي اكثر خلواً من قواعدها الحريفة الرخمة واقل  
تهييجاً وغير ذلك واقبل 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 ارخص 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 هايسونكين) 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 الطبيعي وقال (ميره) اوراقه  
غير متساوية في اللون وردية الالفاف ورائحتها قوية لكن غير ذكية قال  
(جيبور) فاذا نقع هذا الصنف في الماء نمت الاوراق وصارت طولها من

مختاراً فيوضع مكردساً في صناديق او علب يحفظ فيها نحو شهرين ثم يخرج منها لاتمام تجفيفه في محل دفيء لتزول منه جميع رطوبته فحينئذ يكون اهلاً للاستعمال او للارسال في المتجر بعد وضعه في صناديق مبطنه باوراق الرصاص ومحاطة باوراق عريضة من نباتات تلك البلاد بعد ان يعطر احياناً بازهار النبات المسمى عندهم لان - هوا آ ويسيه (لينوس) اوليا فرجرنس و بازهار النبات الذي سماه ( لينوس ) فييليا سينزوكا والذي سماه ايضاً منغولياولان وزيت جالوجا او يقال غالوجا ونقل (ميره) عن (ريشار) في مبحث 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 يخليه من حرافته الاعيادية كما يفعل ذلك تحميمه.

وقال بعضهم الشاي نوعان اسود واخضر وكلاهما يستخضران من صغار الورق وانما الفرق بينهما كيفية الاستخضر. فالاسود يستخضر 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 وتفتل بكف اليد حتى تتجمد 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 فيستخضر باجماع الاوراق على نار الحطب بعيد جمعها ثم تفتل بالايدي كما تقدم وبعده تجفف بسرعة وهو احد من الاسود وازكى طعماً واما الاسود فاحلى منه واكثر ما يستعمل الشاي في اوروبا واميركا مصبوغاً بصباغ.

## المطلب الثالث

## في اجتناء الشاي

يجني الورق من سن ٢ سنين الى ٧ سنين و يقلم جذع الشجيرة لاجل ان ينتج الورق بعد ذلك بكثرة واول اجتناء يكون في شهر اذار عند ما تنمو الاوراق وقبل ان يتم كمالها وقد يجني الشخص في اليوم من ١٠ ارطال ( ٥٠٠٠ كرام) الى ١٥ رطل ( ٧٥٠٠ كرام) وان التزم ان يجني ورقة وورقة و الاجتناء الثاني يكون بعد ذلك بشهر عند ما يتم ظهور اغلب الاوراق فحينئذ يخنار 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 يجني الا الاوراق التي يحصل منها الشاي الغليظ المخصوص بالعوام وبعض الزراع انما يجني جنيتين محادلتين للجني الثاني والثالث اللذين ذكرناهما

## المطلب الرابع

## في تحضير الشاي

توجد عمارات مصنوعة في تلك البلاد لتحضير تلك الاوراق وبها افران يحمل كل منها تنورا 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 كافٍ 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 اسبانياً في الورقة الواحدة تكون ايديهم ملوثة بعصارتها 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 الذنب 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 قاتم واوراق الاغصان الجديدة الصغيرة السن طرية وزغبية قليلاً  
والازهار بيض ابطية 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 والاعصاب 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 بذرة ونادراً على بذرتين 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 ويزرعه 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 والقبيل 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  
المشاي غير الالكحولية في العالم . اما النبات السوري المقول عنه انه  
الشاي فهو نوعان احدهما ( اللاذنم الوبري ) وهو المسمى في لغة العامة  
الغبقة وهو كثير الوجود وازهاره تشبه ازهار الورد البري الاحمر واوراقه  
مغضنة اهليلجية 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 يوخذ  
ملعقة صغيرة ثلاث مرات كل يوم) فشفيت وقال الدكتور شيل  
شميل البنين (قهوئين) 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 (قهوئين) ١ كرام  
كل سنتيكرام مكعب من هذا السائل يحنوي 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 الانات واسمه  
آت من لغة الصين حيث يسهونه بجملة اسماء مثل نا وتياوتين واليابونيون  
يسهونه تسجا او غير ذلك وهذا الجنس يشتمل على نوعين او ٢ اصلها  
من الصين وقوشنشين وهي شجيرات اوراقها متناحية جلدية خالية من  
الاذينات والازهار بيض كبيرة ابضية وأحد هذه الانواع يستحق مزيد  
الاعتبار حيث انه هو الذي يتكون منه بمصر ما يسمى بالشاي الصيني  
ويحضر 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 بسبب العقم  
 ولا اصل لذلك لان الانرى الهولنديين الذين يستعملونه بمقدار كبير اقل  
 تناسلاً من غيرهم من الاوربيين . وذكروا نفعه في النقرس لكن قال  
 (ميره) قد راينا في انفسنا انه بوقظ 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 قلندوا الجزء  
 الفحمي من البن حيث انه واحد في جميع الاجسام النباتية المحرقة وقل ان  
 يوجد في غيره العطر اللذيذ والطعم الغريب للبن كجذر الشكوريا و بزور  
 مشيشة البن المسماة ايريس فسود و أقوروس و بزور شرابة الراعي المسماة  
 اكي فوليوم و بزور هليينطوس أنو ووم و بزور العنب والشعير والشيلم والذرة  
 وغير ذلك من جواهر كثيرة

## المطلب العاشر

في الاستعمال الدوائي للبنين (قوفيين)

قال الدكتور الماهر جورج بوست قد يحقن بالبنين تحت الجلد  
 لشفاء النشرا الحيا ولمضادة التسميم بالافيون (ويحضر للحقن 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 بعللة الصداع المستعصي  
 (الميكرا نيا) من مضي اربع سنوات في البنين (خذ بنين درهم وكبريتات  
 الكينا . ٤ قمحة وفليريانات الزنك . ٢ قمحة و خلاصة البنج . ١ قمحات  
 و خلاصة الثايريانا . ٢ قمحة امزج تسهل ثمانين حبة يؤخذ عدد ٦ حبات  
 كل يوم ايضاً هذه تستعمل مع الاولى خذ برومير البوناسيوم ٤ دراهم

قطعت اسنعاله رجع الداء ثانياً . ومدحوا البن في الربو الذاتي الذي  
 نوبه 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 . ومسجوقه يؤخذ من كرام الى كرامين في كل ساعة تعمل حبوباً او  
 بلوغاً 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 الطيب  
 (فلوايبر) الذي كتب رساله في الربو الذي كان مكدراً 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 وبرىء بذلك كثير من المرضى وكان مع واحد منهم ابتداء غمامة على  
 القرنية فزالت بما ذكر . وظن كثير من الاطباء والكياو بين 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  
 اشهر استعماله في التسمم بالافيون وبالنفط وغيره من السموم المخدرة اذا  
 كان هناك سبات وكذا في التسمم بالحامض 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 التهيجية  
 والالتهابية كغيره من الجواهر المنبهة . قال (ميره) ونحن نرى انه  
 اهل لازالة الميل الى (السكته) لازالة السكته نفسها لانه يقوي الخ

الذي جفف في محل دفيء ثم سحق وصب عليه ٤ اواق (١٢٥ كراماً) من الماء المغلي فبعد ٨ ايام صارت النوب اندر واقل شدة حتى شفيت بالكلية. والخاصة التي يؤثر بها البن في المخ هي كونه منبهاً محرصاً لقوة عقلية كثيرة الظهور فلذا يكرر اعطاء منقوعه في الافات المنومة وفي خمود الاحساسات وضعف وظائفها . وكذا يستعمل كذلك للمحزونين المصابين بالمالخوليا والايبوخندريا ونحو ذلك في غير اوقات الاكل جملة مرات في اليوم مع نجاج 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 واختر ان يستعمل على التعاقب المشقوق بمقدار كرام والمطبوخ بمقدار اوقية (٢١ كراماً و ٢٥ سنتي كرام) في ١٨ اوقية (٥٦٢ كراماً و ٥ سنتي كرام) من الماء حتى ترجع الى ٦ اواق (١٨٧ كراماً و ٥ سنتي كرام) وظن ايضاً ان البن الفج فيه خاصة مضادة الحمى اكثر وجهاز في اوان من حديد خلاصة منه اعطاها كدواءً مقوٍ بكيفية اعطاء الكينا ونيل شفاء حتى مزدوجة التثليث باستعمال ٢ اوقيتين (٦٢ كراماً و ٥ سنتي كرام) من البن الفج يؤخذ منه كرام في كل ٢ ساعات ولكن رجع الداء مرات كثيرة وما شفي شفاءً تاماً الا بالكينا . وشوهد استعماله مع المنفعة مجتمعاً مع الافيون في حالة حمى متقطعة مسببة خبيثة ونقل بعض الاطباء ان المصريين يستعملونه مدرراً 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 الخول الناشء 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 وقلّة 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 الاتي اطعم كلب ثمانين قحمة من السكر مع مئتي قحمة من طعام اخر وبعد ست ساعات قتل وشقت معدته فوجد غشاؤها المخاطي احمر مملوا بالدم ولم يوجد فيها الا قليل من الطعام . ولو اطعم هذا الكلب ٢٠٠ قحمة من الطعام بلا سكر وشقت معدته بعد ست ساعات اوجد فيها نحو مئة قحمة من الطعام غير منهضبة 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 الاوروبيون المقيمون بتلك البلاد فيكون عندهم دواء منزلياً مستعملاً كل يوم . اما بالاوروپا 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 في انواع الصداع يستعمل البن منقوعاً مائياً محلي بالسكر او غير محلي 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 اينيبيًا. فكيف يقتنع الكثيرون  
 من المعتادين على شرب القهوة انها تعين على الهضم حال كونها تسبب  
 اينيبيًا الغشاء المخاطي واحتقان الدم الوعائي عوضاً عن اسرعه وتوقف  
 افراز العصارة المعدية. فان اكلة واحدة ثقيلة تنجح 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 الديسبسيا لانه حالاً تجدد اينيبيًا الغشاء  
 المخاطي وحينئذ يحصل الاحتقان الدموي الذي يسبب الديسبسيا. اما  
 السكر فهو من العناصر التي تعين على الهضم خلافاً لظن بعض الاطباء ولا  
 يجب ان يغفل عنه في علاج الديسبسيا. فانه قد ظهر بالامتحان ان هضم  
 اللحم يتم باكثر سرعة اذا اضيف اليه قليل من السكر. هذا والقهوة تفعل  
 فعلين احدهما موضعي بسبب التينين الذي تتضمنه والآخر عام بتتهيجهما  
 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 اذا 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  
 امارت 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 منهضبة. وقد قل هضم المعدة

جزءاً من الكربون و ١ ( ٢٨ ) من الازوت و ا و ٥ من الايدروجين و ٢ و ١٦  
من الاوكسجين و زيادة على ذلك جوهر فرد من الماء فاذا اخذ . ٥ 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 . ١ و من بن سند و منج ١٥ و ٠ و الحمض البني ( اسيد قافنيك )  
ظنه بعضهم حمضاً عنصياً 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 المحمص و يوجد هذا الحمض في الراسب الذي  
يكونه خلات الرصاص في مطبوخ البن فيعمل تركيب هذا الراسب  
بالايدروجين الكبريتي ثم يرشح و يبخر السائل حتى يكون في قوام الشراب  
ثم يخاط 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 .  
والمادة التينينية في البن من نوع المادة التينينية التي تكون الاملاح الحديدية  
بالخضرة 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 تعجبه 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 يتصاعد بدون أن يبقى فضلة . والماء البارد يذيب منه  $\frac{1}{5}$  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 فان اذابة الجوهـر فيه تكون اعظم . والاتيـر وزيت التـر بنـتينا يـذبان بالعسر آثاراً منه . والحوامض والقلويات تساعد على ذوبان الماء ولكن لا يظهر انها تتحد به ولا يحصل منها فيه تغيير بل أكد ( بغاف ) ان الحمض الاوزتي والمغلي لا يتسلط عليه ولا يحصل فيه راسب بمنقوع العفص ولا باملاح النحاس ولا بنحلات الرصاص المتعادل او القاعدي

## المطلب السابع

### في استخراج البنين

البنين هو بلورات حريرية منشورية . كيفية استخراجها ان يغلي البن مراراً بعد تحميمه وسحقه ثم تجمع مياه الغلي ويصب في مجموعها خلالات الرصاص ثم يرشح وينفذ في المترشح غاز الكبريت ايدريك لاجل ترسيب ما زاد فيه من الخلات ثم يرشح ثانياً ويركز المترشح بالتسخين فيتبلور البنين بالبرودة لكن يلزم تبلوره ثانياً لاجل انقائه فيكون جوهراً مبلوراً ببلورات ابرية حريرية المنظر خفيفة المرار اذا سخنت حتى 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 . ٥ مرة من الماء البارد ويزوب 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 الايتير ولا 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 وبلهين مع آثار من مركب كبريتي ودهن  
 طيار ورائحة البن يظهر ان فيه خواص الكلور وقيل والمادة الخلاصية للبن  
 تحتوي على شبه مادة تينية يرسب منها راسب اخضر باملاح بروتوكسيد  
 الحديد او بيروكسيد الحديد ويتجهز منها املاح النحاس راسب بسير 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 البوتاس ومع حمض مخصوص سماه ( بيان )  
 بالحمض كلورجينيك فكلورجينات البوتاس . والبنين يتبلور فاذا كان  
 جافاً في ١٠٠ فوق الصف صا شديداً المرونة من ادنى حرك و يتحلل تركيبة  
 في ١٨٥ فوق الصف ويكاد لا يقبل الاذابة في الكحول الخالي من الماء  
 ويزوب 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 السمنى المخضرة فاذا ازيد على المحلول نوسادر فان تحليل التركيب يحصل  
 من تاثير الماء فيصير السائل اصفر ثم اخضر ثم اخضر مزرقاً ثم بعد ٢٤ ساعة  
 يصير اسمر ومن تحليل تركيبه يكون البنين خالصاً . واما الحمض كلورجينيك  
 فانه يتحول الى حمض اسمر يبقى متحداً مع البوتاس انتهى . وقال ( بوشرده )  
 البنين هو احد القواعد المهمة القريبة في البن واستكشفت ( رنج ) ثم درسه  
 جيداً ( ارويكيت ) ويتبلور الى ابرييض حريري قليلة المرارة متعادلة اي  
 ليست حمضية ولا قلووية ويفقد تقريباً ٨ اجزاء من الماء في حرارة ١٠٠  
 ويفقد 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 منها على شكل نصف يضاوي وفي وجه المسطح شق كبير . وقوام البزرة ومنظرها قرني وصلابتها واضحة وان كان فيها بعض لين . والبن الفج عديم الطعم نقر يبا قبل التحميص وكذا الرائحة وان استشعر 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 حبوبه حان جناه فان لم يجن حينئذ تناثرت . والعرب حين جمعها يفرشون تحت الشجرة حصراً ويهزون الساق والاغصان فيتساقط الحب فينشرونه في الشمس حتى يببس ثم يدرسونه و يعزلون 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 سبيران بنين (قافئين) وكلوروجينات مزدوج للبوتاس والبنين ودهن طيار متجد ومادة لعابية وشمع اسمر ودهن اصفر سائل ودهن شمعي صلب رائحة كالكاو ومادة خلاصية وابوتيم وليجومين وحمض خاليس (جاليك) وفي بوشده انه وجد فيه دهن طيار متجد ولعاب ورائحة ودهن شمعي صلب رائحة 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 البزر انتهى  
والحبة بالتخميص يزدوج حجمها وتفقد تقريباً ربع وزنها . اما اذا اشتد  
حرقها فانها تفقد جزءاً من صفاتها الجليدة 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 يسي ذلك طاساً يكون لونه احمر  
مسمراً 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  
قديماً 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 بعضها 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 صفاءً . وهناك اشخاص  
من عوام اورو پا يقلدون العرب والتركي في تركهم في القهوة ثقل البن  
و يشربون من فوقه الجزء السائل وهناك امر يفعله بعض الاوروبيين من  
اللازم تركه لكونه خطراً او هو ان يلقى في القهوة عند الغلي قطعة من النحاس  
لاجل صفائها وذكر (ديجنيت) الذي جاء مع الفرنسيات الى مصر سنة ١٢١٢  
عربية ان ذلك يعمل ايضاً بمصر كذا نقل (ميره) مع انه غير صحيح وقال  
ايضاً ان العرب والتركي قد يضعون احياناً في قهوتهم افيوناً مع ان ذلك  
ليس من عوائد اهل بلادنا وانما المولعون بازدراد الافيون يشربون بعد  
نعاطيه 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 محبسة  
لامسك 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 الذّ طعماً من المطحون

واعلم ان تحميص البن يغير طبيعته بالدلية فكما اثرت النار فيه حصل  
فيه اتحادات جديدة كما وية 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 اعناد معظم الناس  
 بالاوربا ذكورا واناثا على التغذية في الصباح بالقهوة الممزوجة 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 التفت لما ذكره داود الانطاكي من موافق 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 وانهموا 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 بدونيه. ومدحوه 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

لذيد الطعم . ومتى دخل في المعدة سبب فيها حرارة لطيفة توصل لجميع  
 الجسم لذة وراحة وهو مضم للغاية مقوي 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 للطافة  
 والظرافة وهو عند المشرقين كبلادنا مساعد على تفریح 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 البيضي  
 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 . وذكر وان ذلك تحقق  
 عند رئيس دهر ببلاد العرب حيث راي غنماً تنغذى من اوراق البن وثمر  
 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 بسهولة 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 وقصد هم 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 الاورويون فزعموا  
 ان السكر يزوج عطرينها . وقال اطباءنا 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 الزمنين  
 بحيث تبقى مزينة في جميع الازمنة بالازهار الذكية الرائحة ومتجملة ايضاً  
 بالثمار التي هي جوزية تنضج بعد التزهير باربعة اشهر وتجنى مع الاحتراس  
 كلها نضجت بدون ان يؤذى ما يجاورها من الثمار الغير النضيجة

## المطلب الثاني

### في انواع البن

انواعه في المتجر كثيرة تختلف باختلاف البلاد التي تجنى فيها فاولاً بن  
 مخا الذي ياتي من قسم اليمن وحبه صغير مصفر وغالباً 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 بعد بن مخا . وثالثاً بن بريون  
 المستنبت هناك ويجنى هذا في جزيرة فرنسا وجزيرة مسقرينو وحبته غليظة  
 مصفرة واكل استدارة من بن مخا وعطريته قوية ولا يشتهه عليك هذا بين ان  
 ينبت طبيعة بهذه الجزيرة ويسمى هناك بن مارون وهو الذي سماه لمرقوفيا  
 مورسيانا وجوزته مستطيلة منتهية قاعدتها بنقطة . والبررة مستطيلة ايضاً  
 تنتهي بنقطة وفي طرفها بعض انحناء قرني . وطعمها مروفيه بعض تغشية .  
 ورابعاً بن مرتنيك وحبته متوسطة ولونها مخضروهي مغطاة بغلال فضية  
 تنفصل عنها بالتهيض والشق المستطيل واضح جداً مفتوح والرائحة ظاهرة  
 واضحة والطعم كطعم الحنطة

## المطلب الثالث

في الاستعمال المدني للبن وتحضير القهوة وتحميص 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 ألبين 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 بالاوروب 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 غلوثمه ومع تخويف اطباء منه ثم اجتهدوا في انالة هذا  
 النبات الثمين وانتشار زراعته والهولنديون هم اول من وصل لذلك فاخذوا  
 شجيرات من مخا وحملوها الى بطاقيا وسورنام وفي سنة ١٧٢٢ استنبت  
 موثجرون في بلاده اشجاراً من البن تزيد عن الالف وسيا في كيان  
 بالاميركا وفي سنة ١٧٢٠ نقل وقلبوس الى مرتنيك شجرتين من بستان  
 السلطان ثم من تلك الاشجار الاخيرة انتشرت زراعتها في باقي جزائر انثيلة  
 وفي سنة ١٧٢٦ لم يكن في مرتنيك الا نحو ٢٠٠ شجرة مثمرة مع ان هذا  
 الاقليم هو الذي صار اعظم مجهز للبن لاجل الاوروب 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 يابا وبعد ذلك زرع في الهند الشرقية وفي سنة ١٦٦٩ زرع في  
 فرنسا وبعد سنتين زرعه الانكليز 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 ( ٢٥٠ كرام ) وتنتج



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

## الفصل الرابع

في البن وانواعه واستعمال المدن وتحضير القهوة وتحميم  
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 انها كانت معروفة ببلاد الحبشة وتسمى شجرة البن وكذا عند اليونانيين والعبانيين وهي تنبت طبيعة بالاقليم الحارة من النوبة وبلاد العرب وسيا اليمن على شواطئ البحر الاحمر وماحوالي مخا فجنسه 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 الاورور ويا ومن هناك الى الاميركا الجنوبية . والاصل الاولي للبن ببلاد الحبشة فكان فيها من زمن قديم واخذه العرب من هناك من زمن قديم لا يمكن تحديده بالضبط وانما اكثر في اليمن وسياحوالي مخا وحسنت زراعته هناك وصار هو احسن بن يخرج في الدنيا وكثر استعماله في البلاد الشرقية ومن المحقق عند الاورور وبين 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 تنبيهًا اقوى مما يحدثه الجوهر  
 نفسه اذا استعمل مسحوقه سعوطاً وربما كان التنبيه اقل شدة مما يحدثه  
 الافيون و يظهر ان ظاهراته الصحية تختلف اخلافاً محسوساً عن ظاهرات  
 سكر الصينيين بالافيون ونوابع سكر الحشيش يبعد كونها مخزنة كتوابع  
 السكر الافيوني وان كان نقيراً الاخلاق الادابية واحداً في الحالتين «والنتائج  
 المهولة» 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 خطأً 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. فاذن 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 والفاظه خاصة به وقوته الطبيعية نقل رويداً رويداً كقوته العقلية

والصين) يستعملون هذا النوع او ذاك من المكيفات فبعضهم يستعمل التبغ وبعضهم يستعمل الحشيش او الافيون و بعضهم يستعمل المسكرات على انواعها. وكل ذلك متلف للجسم مضر بالصحة الجسدية والعقلية. والحشاشون يستعملون الاستحضارات غير الطبية التي ذكرناها آنفاً لكي يحصل لهم شيء من التخدير والسرور واذا اخذ الانسان مقداراً قليلاً من الحشيش فقلما يوتر فيه واذا اخذ مقداراً كافياً يشعر بفرح وراحة ويتصور تصورات 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 حبالاً لمائة او نحو ذلك. ومنهم من يتصور انه يسبح على وجه الارض في ضوء القمر ظناً منه ان الارض بجزر 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 قوةً ويحصل صداع وضجر وتهوع وقيء واخلاج في الاطراف وخوف ثم يعود المصاب الى حواسه بعد اربع وعشرين ساعة. ومضادات التسمم به الاستركنين والكهر بائية 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 الظاهرات الصحية الواصفة لسكر الحشيش بعض خصوصيات لا تخلو عن ثمره 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 ينجع الارجوتين . واستعمل (هنواي) الحشيش في  
 الثينوس ومدح او بردوس استعماله في الطاعون والتهيفوس بمصر .  
 وامتن (مورودونور) فعله بالمجانين في بيمارستان باريس فشفي به سبعة  
 من المصابين بالمجنون الهيجاني . قال بعضهم أفلا يمكن بهذا الجوهر تنويع  
 حالة المجانين المصابين بالخطا والضللال بتعويض حالتهم الدائمة بحالة  
 وقتية بحيث يمكن ان يوصل ذلك للشفاء . والدكتور (شوجيني سي) شفي  
 به الثينوس . والدكتور (بوتيه) استعمل الاصل الفعال في الصرع فافاد حيث  
 لم يفد غيره من كل الادوية الموصوفة لهذا الداء . والدكتور (رومن) عالج به  
 شخصاً مصاباً بالالم العصبي الوجهي فشفي . والاصل الفعال يستعمل لمعالجة  
 الهیضة في بلاد الهند وقد استعمل في مصر ايضاً استعماله الدكتور (فيلمن)  
 وكان قد اصيب بالهیضة ووصل الى حالة الياس فاخذ ثلاثين نقطة من  
 الصبغی 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 ومخدر يستعمل في النفرانجيا والسعال  
 الاعنقالي كالشبهة والربو وفي الثنوس والكلب ونادراً يستعمل للتنويم

### المطلب الثالث

في تأثير الحشيش في البنية البشرية

لا يستغرب استعمال الحشيش لان اكثر الناس (في مصر والهند

مراراً وجففة في الشمس وهو اصل الحشيش الفعال ويسمى بالحشيشي  
 فاذا كان طبقة رقيقة فلونه اخضر زاهٍ جميل واذا كان طبقة سميكة  
 فلونه اخضر داكن . ويدوب في الكحول والاثير ويؤثر في الانسان  
 اذا اخذ منه من قحمة 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 التماضير فيعطى من الاصل الفعال . الحشيشين . راجع المطلب  
 الاول من الفصل الثالث من ٥ سنتيجمات الى ١٥ سنتيگراماً ومن  
 الخلاصة . خلاصة الحشيش الكحولية استحضارها . يضاف الكحول المغلي  
 الذي على ٢٦ درجة الى قيم الحشيش المدقوقة وتنقع فيه ٢٤ ساعة ثم يصفى  
 المنقوع وتعامل القيم مرة ثانية بالكحول ويرشح المنقوعان معاً ويقطر مرشحهما  
 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 الخلاصة من ٢٠  
 سنتيگراماً الى ٤٠ جراماً . ومن الصبغة الكحولية صبغة الاصل الفعال  
 اي الحشيش يؤخذ جزء من الحشيش و٥ من الكحول من نقطة الى ٤ وكذا  
 من الصبغة الاثيرية ومن الشراب الكحولي الشراب الكحولي . يصنع  
 بتدويب ٢٠ 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 الحدار والالام العصبية ولتسهيل الولادة وفي داء الكلب وفي الشيفوس  
 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 كهربي الورد والزعفران والزنجبيل والقرنفل والقرفة وغير ذلك .  
وكلها تصنع بغلي رطل من السكر في الماء واطافة ثلاث اواقي من دهن  
الحشيش وثلاثة دراهم من المادة التي يسمي المرابي باسمها . وثن الدرهم من  
هذه المركبات كلها نحو عشرين باراً . اما الشيرة فليست الا قيم الزهر الجاف  
تدق وتنخل وتدعك وقد تخرج بقليل من العسل وتشرب كالدخان في  
الجوزة والسيجارة والشبقي وما اشبهه . وربع درهم من الشيرة كافٍ لحدوث  
فعل الحشيش المعتاد وثمانه عشرون باراً في مصر . وعندهم نوع آخر من  
الحشيش واوراقه وهو مستعمل في قماوي الحشيش بمصر

## الفصل الثالث

في الحشيش والاستعمال العلاجي للحشيش وتأثيره في البنية البشرية

وتأثير استعماله المهولة

## المطلب الاول

في الحشيش

عالج كمية من قم النبات بالكحول المغلي الى درجة ٢٦ واتركه مدة  
١٢ ساعة ثم صف المغلي بمخرقة وكرر العمل مراراً حتى لم يعد لون  
الكحول يتغير . ثم اجمع السوائل المتحصلة ورشحها معاً واغلبها في حمام ربا  
حتى لم يبق الا رابعها 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 وهوان يؤخذ من العسل الابيض رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن  
الدهنة خمسة اواق (١٤٦ كراماً و٢٥ 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 فحريكاً جيداً حتى يبرد  
ويوضع في اواني من صيني او بلور والمقدار للاستعمال ٦ دراهم للمعتاد  
ونصفها لغير المعتاد

## المطلب السادس

في المعجون الرومي

وهوان يؤخذ من العسل الاسود رطلان (١٠٠٠ كرام) ومن ورق  
المحشيش ستة اواق (١٨٧ كراماً و٥٠ سنتي كرام) يجهز الورق في طوة  
من حديد على نار هادئة فتتغير خضرته الى السواد ثم يبعد عن النار ويترك  
حتى يبرد ثم يدق وينخل من منخل شعر ثم يوضع العسل في طنجير على النار  
ويغلى حتى يصير قوامه كسابقه ثم يبعد عن النار ويوضع عليه المحشيش  
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 لئلا 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 ونقويته  
والعامة تستعمل من القوي ٤ دراهم ومن الخفيف ٦ دراهم

### المطلب الثالث

#### في المعجون الهندي

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

### المطلب الرابع

#### في المعجون الجراوش

وهو ان يؤخذ من السكر رطلان ( ١٠٠٠ كرام ) ومن الدهنة ستة  
اواق ( ١٨٧ 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  
ويحرك 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 للتفریح والكيف والانسباط وقوتها تختلف باختلاف ما فيها من الجزء الراتنجي المسمى عندهم بالدهنة حتى انهم يستخرجون تلك الدهنة نفسها ويدخلونها في ملبسات وحلاوات ومتفكيات لذيدة يستعملونها للطرب ويسمونها 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 فنقشط 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 والبنديق 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 ويغلي 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 الانايب بمنزلة التبغ اي التبن وقد تخلط بالتبن نفسه و يحضر منها  
هناك سائل مسكر مخدر . وقد تخلط 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 . و يصنع منها بلوعات ومطبوخات  
وحلاويات وسكريات مسميات باسماء كثيرة مختلفة . و يستعملونها 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 التفرج اولاً الا انه فيما بعد يخذل  
ويكسل ويبلد ويضعف الحواس وينتن رائحة الفم ويضعف الكبد والمعدة  
بتبريده فيوقع في الاستسقاء وفساد الالوان ( والحلاوات ) تقوي فعلة  
( والحموضات ) تفسده وتصحى آكله وزعم شعاطوه انه يقوي الجماع ولعل  
ذلك في المبادي والا فهو يجل العصب ببرده . وبالجملة فساده كبير كثير .  
فينبغي لمن يتعاطاه ان يتعهد نفسه بالقيء واستفراغ البدن بالمسهلات  
الخفيفة



## الفصل الثاني

في استحضارات الحشيش الغير الطبية كالدهنه ودواء المسك والمعجون  
الهندي والجراوش ولسان العصفور والرومي والحبوب والاقراص  
والشيرة

جداً اذا تناول الانسان منه وزن درهم او درهين فان اكثر منه أخرجه  
الى حد الرعونة وربما قتل ورأيت الفقراء يستعملونه على انحاء شتى فيمنهم من  
يطبخ الورق طبخاً بليغاً ويدعكه باليد دعكاً جيداً حتي ينعجن ويعمله  
اقراصاً . ومنهم من يجففه قليلاً ثم يحمسه ويفركه باليد ويخاط به قليل  
سسم وسكر ويستفه ويطيل مضغه فيطربون عليه ويفرحون كثيراً ومن  
يسكرهم يخرجون به الى الجنون او قريباً كما قدمنا

### المطلب الثالث

في القنب المستنبت بالاوروپا

القنب الكبير استنبت بالاوروپا لتعمل من خيوطه منسوجات بان  
تغزل اليافه المغطيه لسوقه السنويه وتنسج اقمشة ومطبوخ اوراقه مر الطعم  
يعمل منها ضهاد محمل واما البزور المستخرجه من القنب (شرانق) فتستعمل  
غذاء للطيور ويعمل منها مستحلبات يقال انها مدرّة للطحث ملطفة مسكنة  
قليلاً فتعطى في الجنور يا و الازهار البيض والنهابان مجرى البول .  
ويستخرج منها زيت شحمي ثخين يؤكل اذا كان جديداً ويخدم في الصنائع  
والاستصباح . ويستعمل محملاً اوضاعاً او حقناً في قولنج المصورين ويصنع  
من تلك البزور المدقوقة ضادات محملة واهراً (سلفيوس) يرقاناً بهذه  
البزور المطبوخة في اللبن واما النوع الاوروي فميزه (لمرك) عن النوع  
السابق باختلاف تركيب منسوجه وكيفية تعاقب اوراقه ولكن اعتبره  
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 بالاورو يا والهندي

#### المطلب الاول

في القنب ( او الحشيش او شهدانج )

القنب المسي ايضاً بالشهدانج و بالحشيس 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 و يستخرج بالندق كالكتان وهذا هو القنب  
 البستاني الحقيقي وصغير له 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  
 واقل سواداً وزهرة الى الحمرة . اصله من بلاد الصين والهند ونقل الى  
 بلاد العجم وزرع فيها واستعمله الاعجم 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 وارىد احياء قوتها وكانت حالتها لا تسبح بادخال المركبات الكحولية في باطنه لان هذا القسم فيه بورة عظيمة من الحيوية اذ هو المركز الاصيل للعصب المحشوي الثلاثي فالكحوليات في هذا المحل تصادف قوة لا توجد في غيره . قال بربير قد وضعت في الحميات الضعيفة مع النجاش غسلات من الكحول على القسم الخلي 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 وسمياً اذا ضم له الكافور



بقماش مصمغ لمنع التطير. ولا يصح استعمال الكحول ولو ضعيفاً في الحميات  
لكون الاجهزة العضوية حينئذٍ في حالة غير طبيعية مع تهيجات بل  
التهابات في القنوات الهضمية فهو يزيد في تلك الحالة ولا يناسب متى كان  
في الجسم منسوج او عضوفيه عمل التهايي ومع ذلك قد تشاهد اشخاص اذا  
شربوا كوباً من الكحول المدوداي العرقي سكنت فيهم الجذبات  
والاعنقالات المعدية والقىء العنيف والقولنجات والفواق ونحو ذلك بل  
تنقطع بالكلية. وكذلك اذا كانت المعدة مصابة باستحالة سرطانية حيث  
يمس صاحبها في كل صباح بالآم في القسم المعدي و يصعد لفيه مياه حمضية  
مع كريهة الطعم مع كرب زائد. ففي هذا قد تنقطع تلك العوارض باستعمال  
كوب او كويين 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 ينزم لتعمل المعدة المتسرطنة ملائمة هذا السائل ان  
يكون السرطان مغطى بالغشاء المخاطي المعدي واما السرطانات المتفرحة  
فيحس فيها من ازدراد الكحول باحتراق وتمزق في القسم المعدي وتصدر من  
المعدة مياه حريفة الى آخر ما قلنا. والكحول يستعمل في الامراض  
الخنزيرية 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 لتخريص  
احنقان دموي مخي فيحدث عنه استرخاء عضلي ينفع في رد الخلع كما قلنا في  
التهبيد وقد تستعمل وضعيات من الكحول فتندى به الاعين في ضعف  
الابصار او يصب منه بعض نقط في تعبير اليدين 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 وحموظ  
في العينين مع خفض الاجفان والسحنة البهيمية والاختلاط الغريب وسيما في  
البصر والسمع ثم نعاس شاق وانزعاج واحنياج 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 الخ محرضة من التأثير المرضي العصبي وتغير في الفم 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 وانبساط 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 ثخين قوي الحيوية  
هكذا . ومن العظيم الاعتبار ان الكحول قد لا يقدر على اخداث الاحتقان  
الدموي في الخ ولا على توليد الزمن الثاني للسكر اذا كان النصفان الخيان  
في الحالة الراهنة متنبهين تنبهاً شديداً

## المطلب الخامس

### في الاستعمال العلاجي للكحول

يستعمل الكحول لتنبية الجسد في بعض احوال الضعف الشديد ويستعمل  
من الخارج ممزوجاً بماء للتبريد في الوتأة والرض والالتهاب وللتنبية في  
الغنغرينا والقروح البليدة والحلثة 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 والكنياك والجن والهويسكي الصحي كثيرا ما تؤدي الى امراض الكبد وعلى الخصوص في البلاد الحارة كمصر والهند

### المطلب الرابع

في نتائج الكحول في البنية البشرية

الكحول الخالي من الماء اذا وضع على الجلد أحدث في اوعيته الشعرية تنبهاً شديداً به يصير ذلك الجلد احمر ضاراً فاذا ترك في الفم زمناً ما استشعر فيه باكلان يتغير سريعاً الى حس احتراق ويظهر ان هذا الفعل الاول ناشيء من كونه اخذ الماء الخاص بالمنسوجات الحية اخذاً قوياً . وقد يشتد هذا الفعل بحيث يطفىء حياة هذه الاجزاء . ثم بعد هذا الفعل الاولي يزيد الافراز المخاطي زيادة عظيمة . فاذا ادخل الكحول النقي في المعدة مقدار ١٠ الى ٢٠ جراماً صارت حالاً مجلساً لالتهاب شديد فيحس فيها باحتراق ويمتد تنبهاً الشديداً سريعاً الى اعضاء اخرى وسيا المخ بل المخيخ على حسب مشاهدات فلورنس . فاذا كان مقدار الكحول المزرد اكبر مما ذكر كان الالتهاب اشد وادوم والتنبه المخيخ اثقل وخطر ويحصل هذيان وسبات سكتي بل ربما كان الموت عاقبة افراط استعمال الكحول النقي وسيا للشخص الذين لم اعنياد على هذا الاستعمال والكحول الممدود بالماء المثلج تلطيفاً مناسباً اذا استعمل بمقدار كبير بسبب جملة من الظاهرات عظيمة الاعتبار وهي المعروفة بالسكر . فاذا حدث حالاً من استعمال مقدار كبير وجد في الجثة الرمية جميع علامات الاسفكسيا واضحة وجميع الاعضاء محقونة بالدم الاسود . فاذا ادمن على استعمال المشروبات الكحولية زمناً طويلاً شوهد تعاقب افات الاسكار المسماة بالهذيان الاضطرابي



التغذية وتخفيف العطش وشهوة الطعام المفرطة

### المطلب الثالث

في تأثير الاشرية 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 وتثلاً العينان وقد تحمران وتنشط العقلية وتنسى ويتسهل التكلم وتشد العواطف ولا سيما الالهواء البشرية الثانية . درجة السكر وهي تفقد الوظائف العقلية نظامها فيحصل هذيان وغشيان وتي وميل شديد الى النوم وعرق غزير وعندما يستيقظ السكران يشكو صداعاً وتنافراً من نوال الطعام وعطشاً واسترخاءً ويكتسي لسانه فروة ويصير بقة لزجاً

الثالثة . درجة السبات او السكته وهي ان يتباطأ النبض والتنفس وتنقبض الحدقمان او تنتشران 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 الاشرية الروحية بوقت قصير وفضلاً عن هذه النتائج الحالية يحدث الالكحول في المعتادين على استعماله ( الهذيان المرتجف ) و ( الجنون ) و امراض ( الكبد والمعدة ) ومرض ( بريت )

واذا تأملنا بهذه النتائج المحزنة الحاصلة من الافراط باستعمال الاشرية 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 حدّاً لان

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

وقال بعضهم ان لانواع الكحول مثلاً فوائد كثيرة منها تنشيط التغذية فاذا دخل هذا النوع الى تمثله 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 بالانغماء والنهور والحميات والديسبيسيا الضعفية والسل الرئوي وانواع القروح وما اشبه. وكم من الفوائد العظيمة الثرايوتيه للافيون كتسكين الالم ورفع الاعنتال ومضادة التشنج وتسكين الآلام 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 اكثرها ويتركب هيدروجينها مع اكسجين الجسم فيولد ماءً والقسم الاخر يتحول الى الحامض الخليك الذي ينحل ويولد الحامض الكربونيك والماء فلذلك يتحول بعض اكسجين الجسم عن وظيفته اي تطهير الدم واغذاء الانسجة الى ما ذكر. وتوثر بنوع خصوصي في الجهاز الدوري والعصبي والدماغ فيؤدي الامر الى الالوع الشديد بالمسكرات ومع انها في البداية تفعل في الاعمال العقلية كالتكلم فتنهبا وفي الالهواء والعواطف فتحركها 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 فيتروخ 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 ويزر 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 القتالة

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 ايضاً فساد الذوق فان السكرين لا يلندون الا بالماكل الحريفة المتنة وقد صدق فيهم قول بعضهم ( ان

الامر قبل تربية العادة يا باهً 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 مضرة غالباً ولو افادت في شذوذ الاحوال وبعض الامراض . وقال ومن المحقق ايضاً ان هذه المشروبات لا تمنع مضار شديد البرد والحرق 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 الاشربة الروحية التي نهج بشر بها 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 وان لا باس من تعودها على الكيفية  
المذكورة وبني الفريقان قولهما على قضايا صحيحة ومشاهدات كثيرة في  
الصحة والمرض لا محل لذكرها هنا ولا سيما لانها ادت الى نتائج متضادة بين  
علماء من الرتبة الاولى واذا رفعنا المسئلة الى حكم عامة البشر حسب ما  
يمكن التوصل اليه من الاختبار الطويل وجدنا اخلافاً بين حكم اهل  
البلاد الشمالية وحكم اهل البلاد الحارة فاننا كلما قطعنا المخطوط الطويلة  
من الارض نحو الشمال راينا عادة الشرب والسكر تشتد بين الناس  
وكذلك المدافعة عنها وبالعكس اذا قطعناها من الشمال الى الجنوب  
حتى اننا لا نرى والحمد لله من هذه العادة الا القليل في البلاد المعتدلة  
والحارة ولا نرى الدفاع عنها الا ضعيفاً محصوراً بين المولعين بالشرب  
وربما كان الصواب بين القولين وهو ان ليس له فائدة في اصحاب الاجسام  
الصحيحة وانه مفيد في بعض الامراض والضعف الذي يعقب الامراض  
المنهكة وضعف الشيوخ وانه مضر في اوائل العمر قبل ظهور العجز وان  
الافراط منه مهلك بالاخلاف

وان الاعتدال منه في مدة الشباب غير لازم وكثيراً ما يؤدى الى قبائح  
السكر والخراب الذي يجلبه لا محالة على الذين يقعون في عاداته وان الاسلام  
للانسان اجتنابه الا اذا دعت اليه الضرورة وشاربه الطيب . واما  
منفعة في الامراض فمن الامور المقررة الثابتة عند اطباء الذين يعدونه  
من اجود المقويات والمنبهات التي لا يقوم مقامها شيء في بعض العلل  
كالحميات الخبيثة الضعيفة

ومن الامور التي ينبغي لها التامل بهذا الشأن ان اكثر شعوب الارض  
قد اصطلموا على بعض المشروبات المسكرة فرأى البعض في ذلك دليلاً  
على طلب الطبيعة لها وعلى عدم الضرر منها للصحة. ويرد على ذلك بان هذا  
الطلب اكتسائي لا طبيعي اصلي لان الذي لا يغصب نفسه عليه في اول

ليرة انكليزية ومن الخمر الانكليزية ماثمة ٧١٩. ٢١٧٣. ٢ ليرة انكليزية  
ومن الخمر الاجنبية ماثمة ٢٨١. ٨٠. ١٤ ليرة انكليزية ومن باقي الاشربة  
الاجنبية ماثمة ١٨١٤٣١٨ ليرة انكليزية ومجموع ما انفقته على المسكرات  
٧٤٤٦. ٠٧٢٧ 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 مشيخان ( 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 ( فتامل )

## الفصل الثالث

في الاشربة الروحية والاطباء والسهموم 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  
الجديثة على كون هذه المشروبات مفيدة او مضره . فقال جماعة انه لا  
شيء فيها من القوة للجسد او من دفع المرض والفائدة فيه او من دفع  
مضار البرد والحرق وانه قد تحقق من التجارب ان الجيوش تحتمل مشاق الحروب  
بدونها وان استعمالها يودي الى الجرائم . وانه 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  
وانه اذا استعملت بالاعتدال لا يشاهد لها ضرر بل فائدة في تحسين

وقد يعرض الموت في السكر فجأة احياناً وعند التشریح الرمي لا توجد في  
البدن سوى علة التننوس في القلب

فعلى مدمن الخمرة ان يتعظ فقد جاء نذير العلم بجذره ولقد حان  
للمحكومات ان تنبه لعله قد سرت في عروق جسم الهیئة الاجتماعية واوشكت  
ان تقطع اوصاله وتخمد انفاسه وتضع حدًا لغش اولئك المخامرین الذين  
يتاجرون بحياة البشر بیعونهم 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  
تعرف اضرار المسكر في العمران فاعلم انه سبب لقلة الموالید والضعف  
الاولاد وكثرة (الصرع والبله وسائر الامراض العصبية والسل) واذا  
عرفت مدمني الخمرة لا يعبر اولادهم وينظفون نسلمهم 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 نيو يورك ان ما انفقته البلاد المتحدة منذ  
عشر سنوات على المسكرات يبلغ قيمته جملةً ثلاث مليارات فرنك وان  
السكر خرب بالحريق ما ثمنه خمس ملايين فرنك وسبب لعشرة آلاف  
شخص ان يقتلوا نفوسهم واهلك بلبيبه ثلاثمائة الف نفس ورمي مئتي الف  
امراة ويتم الف الف ولد فالترتبت الحكومة ان تقوم بمعاش مئة الف ولد  
منهم وكان باعثاً الى ايداع مئة وخمسين الف نفس السجن وغير ذلك  
من الاضرار

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

البشري بالبوارج . و بعد البحث الكيماوي والتجارب الصحية قرر ان اكثر هذه الاضرار ناشية عن ان اكثر الاشربة الروحية مصطنع مغشوش وان من المواد التي يصطنع منها ما هو سم قاتل « وثبت رسمياً في باريس انه يوتى بالكحول الذي يستخرج من البطاطا فيعالج فيها على اسلوب خاص ويبيع كيناكاً » فلا يخفى انهم كانوا في السابق يصطنعون الاشربة الروحية من الخمر الحماوي بعض المواد العطرية الدائمة فيه . واما اليوم فيصطنعونها باضافة ارواح أخر الى الكحول ومزجها بالماء والسكر . فمن هذه الارواح ما لا ضرر منه ومنه ما هو سم قاتل . فروح كثير جداً في فرانس عدد المولعين بشرب الالبسنت وهو مشروب الكحولي مسكر جداً يصنع من الافسنتين وامن البحث في هذا الامر حديثاً طبيب فرانسوي فاكد ان العادة المشار اليها تجلب على صاحبها اضراراً بليغة جسدية وعقلية منها ضعف المجموع العضلي وارتجاف الاطراف وعلل مزمنة عضوية في الجهاز الهضمي لا سيما المعدة والكبد وحياناً كثيرة ملغوليا او نوع آخر من الجنون ولا تنتهي مضار هذا السم في شارب به بل تتجاوز الى اولاده فقلما يخلو نسل المولع بالالبسنت من علة جسدية خلقية او نقص خلقي ( الافسنتين ) او ( الالبسنت ) هو من المشنجات القوية جداً ويحدث في الكلب نوباً صرعية حقيقية . والروح الذي يغش به اصطناع ( الثرموت ) و ( البتر ) يدخل في تركيبه ( الالدهيد السليسيكيكي ) وهو ايضاً يحدث التشنج ولذلك كان مدموشرب الالبسنت و ( الثرموت ) و ( البتر ) معرضين ( للصرع ) وقد يدخل ( سليسيلات المثيل ) 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 يحنوي شيئاً من مادة تعرف ( بالبنزوونتريت ) ومادة اخرى تعرف ( بالالدهيد البنزويكي ) وهما تحدثان التنبوس .



من الغليان مقدار كافٍ لان يصير في قوام الحسوبان تكون كثافته ٦٢ من الار يوميتر 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 فيتخمر في ثلاثة ايام ويتحصل من ذلك نحو ٢٠ رطلاً من العرق الذي كثافته ١٩ درجة من الار يوميتر. وكما يتحصل من البطاطس يتحصل من الخنطة والشعير ونحوهما بان يجرش الحب ويخلط بمثل عشره من المالت ثم يصب عليه الماء المغلي ويترك في محل درجة حرارته ٦٢ درجة ثم يعهل 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 شهيل ان مسالة المسكر قد شغلت في ايامنا بال. الحكماء ورجال الاقتصاد السياسي والاطباء لما رأوا من زيادة اقبال 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 المجمع الطبي الفرنسي ان يكلف اثنين من العلماء للبحث عن اوجه هذه الاضرار التي تلم بالجسد والعقل والاخلاق وتهدد مستقبل الاجتماع

## المطلب الرابع

### في استخراج العرق

خذ تفل العنب او غنم المستخرج منه النبيذ وضعه في الانبيق وضع  
فوقه ماء الى ان يصل قرب اربع اصابع من قم الانبيق وغط الانبيق  
في قبتيه وطين اطراف شفثيه بالعجين وامرر انبوتته في برميل موضوع تحت  
مجرى ماء ثم ضع تحت قم الانبوبة سطلاً واشعل تحت الانبيق النار الى ان  
يبتدىء بالغليان ويقطر من الانبوبة فحينئذ اعدل النار وداوم العمل الى ان  
ينقطع القاطر فعند ذلك اسحب النار من تحت الانبيق واختم العمل

## المطلب الخامس

### في استخراج الماصطكا

خذ ١٢٠ درهماً باديانا و ٥٥٠ درهماً انيسون و ٤٠ درهماً مصطكي  
و ٤٠ قرفة و ٦٠ درهم كزبرة ودق كل واحد على حدته (المصطكي يجب  
تنعيمها وتذويبها بالكحول) ثم خذ ٦٠ اقة عرقني (الاقه ٤٠٠ درهم) وضعه في  
الانبيق وضع فوقه الاشياء المدقوقة والمصطكة المذوبة بالكحول واستنظره  
كما مر بالعرقني وخذ من اول القاطر ٥٠ درهماً وضع فوقه ٢٠ درهماً زيت  
يانسون ثم خذ ٦٠٠ درهم سكر مدقوق وضع عليه قليلاً 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 خميرة 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  
بومييه ٤٢ درجة ومقياس الكحول الموجود بالمنجر من ٢٢ الى ٢٤ 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 المزر 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 فاكثر 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 يسخنه البخار المذكور ومن  
الاناء الثاني المذكور يتصاعد البخار ويذهب الى اناء ثالث يكون فارغاً  
فيجتمع 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 لذبها حار الطعم شفافاً  
صدفي 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 تدوب فيه فان ذوب فيه ملح من املاح الاسترونسيان كان لهبة  
فرفورياً وان كان من املاح النحاس كان لون لهبه اخضر ضارباً الى  
البرتقالي . وان ذوب فيه ازونات البوتاس كان لون لهبه اصفر او وردياً او  
كلورايدرات 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 رق رقيق فمن حيث ان  
جزئيات بخار الماء اقل كثافة من جزئيات الكحول تنفذ من مسام الغطاء  
ويبقى الكحول نقيًا . 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 الحليك 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 وصلت  
بها لهذه الدرجة . ومنذ سنين جمد الكحول الذي كثافته ٢٢ درجة من  
الازيومتر في كرة صغيرة من زجاج رقيقة الجدران جداً محاطة بقطن ثم

## القسم الثاني

في الاشربة الروحية

### الفصل الاول

في الكحول واورصافه واستحضاره واستحضار العرقي والمصطكا  
وعرقي البطاطى وغيره

### المطلب الاول

في الكحول

هذا الجوهـر قد ظهر في القرن الثالث بعد الهجرة على يد الصيدلاني  
الماهر المسي ارنولد فيلونوف الفرنسي وان كان العرقي الذي هو  
اصل الكحول من مخترعات العرب في مدة اقامتهم بالاندلس وقال بعضهم  
ان العرقي استنبطه الهنود ويستخرج الكحول من المزر المسي بالبوزة ومن  
النبيد سواء كان نبيذ عنب او تفاح او كثرى او غيرها ومن كل شراب  
حاصل بالتخمير الكحولي وهذا التخمير لا يكون الا اذا كان الجوهـر المخمر  
محمولاً على السكر والجلوتين وبتفاعل احدهما في الاخر مباشرة كالعنب  
والكرز والتفاح وانواع الحبوب كالبر والشعير والبول واللويبا واي فرة  
وتفاح الارض المعروف بالقلناس 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 الجوهـر الذي يستخرج منه تركيباً اضافياً  
وقد لا يركب وتختلف اسماؤه قبل نقاوته فالمستخرج من العنب او الزبيب  
يسمى (عرقياً) والمستخرج من قصب السكر يسمى (روماً) او طافياً والمستخرج

مغنمة بشرط ان يكون هذا النبيذ خالياً بالترشيح من الرسوب الذي يحصل  
 فيه بعد تحضيره بزمن 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 يلازم 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  
ولحفظ فاعلية الاعضاء التي تضعفها على الدوام تلك البطالة وترك الرياضة  
واعلم انه واسطة علاجية قوية لعيوب وظيفة الهضم كفقده 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 او ضعف 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 ملحة  
ينقع ١٢ يوماً ثم يصفى ويرشح او يصنع كما قال نيمان في اقر باذينه باخذ  
جزئين من البصل الطري و ٤ اجزاء من نبيذ ملحة وتركيب بلبير السويسي  
يقرب كثيراً من تركيب نيمان ويلزم ان يكون دواءه اقوى وهو ان  
يؤخذ 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 ملحة تدق البزور وتنقع في النبيذ  
مدة ٨ ايام ثم يصفى ذلك مع العصر ويرشح . ويقال ان نتائج هذا النبيذ  
الطف و اكد 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 يوصل اليها  
تدريجاً وبتدأ بمقدار من ٦٠ الى ٧٠ نقطة بدون ان يخاف من توابع

من درهم الى درهين

( نبيذ 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 نبيذي الطعم  
يمكن أن يستخرج منه بالتقطير عرقي حب العرعر الذي هو مر قليلاً حريف  
وعلى الخصوص راينيجي ومع ذلك يشرب في بعض القرى وسيا ببلاد  
الالمان حيث يكون هناك موضوعاً لتجر 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 سنتيكراماً من  
كل من الزعفران والبسباسة والقرفة ثم يرشح ويجلي 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 الشار والكرابيا يعطن ذلك مدة يومين او  
ثلاثة في ١٦٩٠ كراماً من النبيذ ثم يقطر على حمام ماريه وهذا التركيب  
مأخوذ من اقرا باذين ايدمبرغ

( نبيذ قشر العنبر ) يصنع باخذ ٢ كرامات من قشر العنبر و ٢٢ كراماً  
من النبيذ الابيض و ٢٢ كراماً من السكر والمقدار منه من ١٠ الى ٢٠ كراماً  
و يصنع النبيذ على وجه ثان ياخذ ٦ اجزاء من قشر العنبر و ٤ اجزاء من  
قشر البرنقان و ٥٤ كراماً من السكر والمقدار من ١٠٠ كرام الى ٢٠٠ كرام  
ويستعمل في الحميات الضعيفة ليكون ذلك مقوياً للمنسوجات العضوية  
وموفراً لقوتها الموثرة

( نبيذ الكاسيا ) يصنع باخذ جزء من الكاسيا وجزء من الكحول  
الذي في ٢١ درجة من الكثافة و ٢٢ 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 راس الاناء الذي هو فيه ستة اشهر ويصفي ويفرغ في اناء اخر ويرفع هذه من الطرق القديمة المهجورة قال واذا استعمله من ليس به حصى وكانت معدنه وجعة نفعه 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 للقوقلياريا وحرف العيون واطر يفل 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 القوقلياريا 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 القوقلياريا 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 القوقلياريا 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 الجديد الرطب ومن كل من خلاصة العاقول وخلاصة قشر العنبر وخلاصة القنطريون الصغير وخلاصة الجنطيانا وخلاصة المر درهين ومن النبيذ الاسبانيولي ٢٨٨ درهماً . واعلم انه قد اختلف غالب الاقرباذنيين في طرق تركيب هذا النبيذ واحسنها ما ذكرناه وهو من الانبذة الطيبة الجيدة المقوية النافعة للمعدة ويستعمل

## كرامات كمقو للعدة

( نبيذ القرفة ) يصنع باخذ ٣٠ 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 اقر باذين لوندرا يصنع باخذ جزء من عرق الذهب و ٢٠ جزءاً من نبيذ ملحة و يفعل ما تستدعيه الصناعة وذلك النبيذ غير مستعمل بفرنسا و المقدار المقيء منه ١٠ كرامات في كل ٤ ساعات وقد يصنع باخذ جزء من الجواهر و ١٦ من نبيذ اسبانيا و استعماله منبهاً و معرقاً يكون بمقدار من ٢٠ نقطة الى ٤٠ و يكرر جملة مرار في اليوم وقد يصنع باخذ جزء من عرق الذهب المرجوض و ٢٠ من خمر الشرى يعطى منفثاً من ٥ الى ٤٠ ممياً و مقيئاً من ١٠ الى ٢٠ كراماً

( نبيذ البصل المدّر ) يصنع باخذ بصلتين و ٢٨٨ درهماً من النبيذ و يعطن البصل بعد تجزئته في النبيذ ثم يصفى و يستعمل وهو من المدرات ( نبيذ المدّر المرّ ) يصنع باخذ من كل من الكينا و من قشر الونتيرا و من قشر الليمون و من بصل العنصل و من حشيشة الملاك و من حب العرعر و من بسباسة جوز الطيب ٦ دراهم و من كل من ورق الافستين و من ورق الريجان ١٢ درهماً و من النبيذ الابيض ١١٥٢ درهماً فيعمل ما تستدعيه الصناعة و هذا 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 فينتقع ثم يصفى مع العصر و يرشح و يستعمل هذا النبيذ بالاكثير من الظاهر و زروقاً اذا كان هناك استرخاء في المنسوجات و نحو ذلك و هذا 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 و يرشح و يستعمل هذا النبيذ صباحاً بمقدار من ٢٠  
كراماً الى ١٠٠ كرام في الاستسقاء المصاحب لضعف شديد وهذا دواء  
كثير الاستعمال

( نبيذ الجنطيانا لسوييران ولبوشرده ) يصنع باخذ جزء من جذر  
الجنطيانا وجزئين من الكحول الذي في ٢١ و ١٤ جزءاً من النبيذ الاحمر او  
كما قال بوشرده باخذ ١٢ كراماً من الجذرو ٢٥٠ كراماً من الكحول  
الذي في ٢١ و ٤ النار من النبيذ الاحمر فيكسر الجذر تكسيراً رقيقاً ثم  
يصب عليه و يترك الكحول ملامساً له مدة ٢٤ ساعة ثم يضاف اليه النبيذ  
و يترك كل ذلك منقوعاً مدة ٨ ايام و المقدار منه للاستعمال من ٥٠ الى ١٠٠  
كرام و يستعمل مضاداً للحصى و الحميمات اليومية الربيعية و الثلثية  
المزدوجة و غير ذلك. و يمكن ان يساعد على نجاح طرده للحصى حالة الفصل  
او التدبير الغذائي او سبب اخر مجهول

( نبيذ الجنطيانا المرث لبرمنتيير ) يصنع كما قال بوشرده باخذ لتر من  
النبيذ 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 و المقدار من ذلك النبيذ المر من ٢٠ الى ٥٠ كراماً و يستعمل  
مضاداً للحميمات المارة الذكر

( نبيذ الراوند ) يصنع باخذ ٢٠ كراماً من الراوند و ٤ كرامات من  
القرفة و كيلو كرام من نبيذ ملحه فيعمل ما تستدعيه الصناعة وهو مقو  
شديد جيد ومنبه و ملين خفيف ممدوح في الايبيوخندريا بمقدار من ٥٠  
الى ١٠٠ كرام

( نبيذ الصبر ) يحضربان يهضم في ١٠٠٠ كرام من نبيذ اسبانيا ٢٠  
كراماً من الصبر السقطري و ٤ كرامات من كل من الهالي الصغير و الزنجبيل  
فيكون مسهلاً منبهاً فيستعمل بمقدار من ٢ الى ٢٠ كراماً كسهل و بمقدار ١٠

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

(نبيد 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 النبيد  
الايض الحمضي ١٠٠٠ كرام ويترك ذلك معطوناً ١٨ ايام ثم يصفى والمقدار  
منه ١٠٠ كرام في اليوم لمقاومة الحميات المتقطعة

(نبيد بزور الداتورا) يصنع باخذ ٢٠ كراماً من البزور و ١٠٠ كرامات  
من الكحول المنقى و ١٠٠ كراماً من نبيد ملجهمزج حسب الصناعة و يستعمل  
ذلك مقوياً للباه من ٦ الى ٢٤ نقطة على حسب امر الطبيب الماهر

(نبيد يودور الحديد) يصنع باخذ ٢٧ كراماً من كبريتات الحديد  
و ٢٦ كراماً من يودور البوتاسيوم و ١٠٠ كرام من النبيد الابيض فيمزج  
الملحان معاً ثم يضاف اليها النبيد ويرش الكل و يستعمل ملعقة صغيرة في  
الصباح واخرى في المساء وخاصيته ادرار الطمث وقطع السيلان الابيض  
وهو نافع لداء الخنازير وجميع احوال الضعف و يصنعها بعضهم باخذاربعة  
دراهم من ايدرو يودات الحديد و ١٤٤ درهماً من نبيد البردو و يجهز بحسب  
الصناعة و يستعمل كما مر ذكره

(النبيد العنصلي المر) يصنع باخذ ٦٠ كراماً من كل من قشر الكينا  
وقشر و ندير وقشر الليمون و ١٥ كراماً من كل من جذر الاسقليبياس  
والانجليكا والعنصل و ٢٠ كراماً من اوراق الافسنتين والمليسا اي الباذر نجويه  
و ١٥ كراماً من حب العرعر والبسباسة و كيلو كرام من النبيد الابيض  
فتحوّل الجذور والقشور والاوراق والبسباسة الى مسحوق غليظ وتوضع في  
مترس مع حب العرعر الكامل ثم يصب عليها النبيد 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 النيذ  
فيتقوى بالكحول ويزوب الاصول الفعالة و يبقى مدة لا يتغير وبهذا علم  
ان الطريقة اجود واحسن من الاولى ( تامة ) لا بد من ترشيح النيذ 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 النيذ الطبي  
مطلقاً بسيطاً كان او مركباً

### المطلب الثالث

في استحضار بعض الانبيذة الدوائية

( نيذ الافستين ) يصنع باخذ ثلاثين كراماً من الافستين و كيلو  
كرام من النيذ الابيض العام و ٢٠ كراماً من الكحول الذي في ٢١  
درجة من مقياس الكثافة . فيقطع الافستين و يصب عليه الكحول  
و بعد ٢٤ ساعة يضاف اليه النيذ 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

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

( نيذ الكينا ) يوخذ من كينا قالز يا ١٢٥ كراماً و من قشور الانجستور  
الصادقة ١٥ كراماً 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 النيذ الابيض البرجوني

## المطلب الثاني

في النبيذ ( الخمر ) الطبي وتجهيزه

النبيذ الطبي هو الذي يحتوي على اصل طبي او اصول . والانبذة 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 الابيض 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 سريرة الفساد ( في تجهيزه ) اعلم ان لتجهيز النبيذ الطبي طريقتين ( 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 فيتحال تركيبها بحيث  
انها بعد استعمال ٢ كميات او اربع منها توجد بصفة غير التي كانت عليها  
فيانزم تحديد المقدار المحضر عند طلب الاستعمال ولذلك هجر الان معظمها  
بعد ان كانت كثيرة الاستعمال وتحضر بالتخهير كنيذ سيجان الذي يحضر  
بتخهير قشور الكينا في النبيذ الحلو ابي عصير العنب . وكثيراً ما تحضر  
بالنقع البارد وبالنقع الحار . وهذه الاخيرة هي الايسط والاحسن وذكر  
( برمنتير ) طريقة رابعة وهي ان يضاف على النبيذ الصبغات الكحولية  
المنسوبة للجواهر التي نقعت فيه وهي طريقة انفع للمحفظ وان كان يحصل منها  
دواء كحولي وصبغة لا يستعمل منها الا مقدار يسير وكحولها هو المؤثر بالاكثير  
لا النبيذ . ومهما كان فالنبيذ يؤخذ من الجواهر النباتية او المعدنية  
او الحيوانية المتنوعة فيه بعض موادها الكيماوية ويحلها ويخدم معها فتجتمع  
فيه مع خاصته خواص تلك الجواهر . فالانبيذة تقبل من المقويات  
القابضات المادة التنينية والحمض العنصي والمواد الخلاصية والجواهر  
القلوية وغير ذلك . فتوجد في تلك الانبيذة قوة مزدوجة وهي تقوية  
المنسوجات واثارة حرركاتها ومن المنبهات الدهن الطيار والراتنج والحمض  
الجوازي ونحو ذلك فتكون في تلك الانبيذة خاصة التنبيه وخاصة السائل  
الحامل ويدل على ذلك النتائج الفيسولوجية التي تظهر منها وبذلك تعلم  
انه يمكن عمل انبيذة مسهلة وانبيذة مقيئة ثم ان تلك الانبيذة منها ما هو بسيط  
كنيذ الكينا الاعنيادي ونبيذ الافستين والنبيذ العنصلي والنبيذ المقيء  
وغير ذلك . ومنها ما هو مركب كلودنم سيدنام والنبيذ المر العنصلي  
والنبيذ المضاد للمخمر وتنقسم الى وقتية ومدخرة وفي جميع الاحوال تكون  
الانبيذة البسيطة افضل منها لان صفة النبيذ يكون في العادة احسن

## المطلب السادس

في فعل انواع الخمر وقوتها المسكرة

قال العلامة الفيلسوف الدكتور فانديك ان فعل انواع الخمر وقوتها المسكرة متوقفة على مقدار الكحول فيها فالخمر الحامضة الخفيفة فيها ٩ اجزاء الكحول للمئة والشبانيا فيها ما بين ٥ اجزاء و ١٥ جزء الكحول للمئة والمديرا والقبسية وما يشبهها فيها ١٨ و ٢٤ جزء الكحول للمئة والبيرا فيها ١٠ اجزاء الكحول للمئة والكونياك والروم والوسكي والجن فيها ما بين ٤٠ و ٥٠ جزء الكحول للمئة ويختلف بعضها عن بعض بالعقاقير والمواد الملونة المضافة اليها او بالمواد الممنمة 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 تتضمنه 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 للمزر ولشراب التفاح والكمثرى وغيره

قال بعضهم البيرا احسن المشروبات فانها تسكن العطش وتنبه المعدة وتغذي الجسم غذاءً 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 تحوي اكثر من جزئين او ثلاثة في المئة وقال الدكتور ورتبات البيرا تنبه شهوة الطعام وتقوي الهضم وتزيد سمن الذين يستعملونها المزر اي البوزة الافرنجية المزوجة بمشيشة 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 كمهدات فتكون محملة وليست خضرم منها انواع طبية كالانبيذة. وشراب الكمثرى 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 وكما عنق خف وصار الذ طعمياً واكثر غذاءً. وشراب التفاح المسماة بالمحسنة تحتوي على قليل من الكحول وحمض الكربوليك وسميت محسنة لانها فقدت قابلية التخمر واكتسبت لونا كهر بائياً جميلاً وهي مقوية مغذية منبهة قليلاً واما الاشرية المخمرة كشراب الكرز والبرقوق والارز فخواصها بحسب ما فيها من الكحول

من تأثيره في الاجهزة العضوية . وهناك احوال من الحميات يستعمل فيها  
النييد 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 النييد يعطى دواء في  
الحميات المتقطعة فر بما اوقف سيرها فجأة اذا استعمل منه قبل النوبة  
ببعض ساعات مقدار كاف لان يمرض تداوياً عاماً وظهوراً واضحاً لقوى  
الحياة . فاذا طالت الحمى وسببت انحطاطاً في الجسم وكانت في بلاد  
اجامية اكتفي باعطاء النييد بمقادير يسيرة كل يوم لا يقاظ القوى العضوية  
في المنسوجات . وكما يكون النييد 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 النييد يندران توجد فيهم ديدان معوية وان استعماله  
يبعد العدوى والفعل الموزي الآتي من التصعدات المهلكة والابخر الرديئة  
والاماكن الرطبة الاجامية . ويستعمل النييد استعمالاً جراحياً فمدحوا  
الاحمر المتحمل لكثير من القواعد الطرطيرية والملحية بائنة قابض يستعمل  
زرقاً بطبيعته في مجرى البول علاجاً للجنور يا الجديدة ويمنع استعماله في اليوم  
الثاني وهكذا . فهذا الانتظام ينقطع الداء . ويزرق ايضاً في الجروح  
الناصورية والقنوات المسترخية والغشاء الغمدي لشفاء القبلة المائية شفاءً  
تاماً . ويعطى حقناً في القولنج الرصاصي . وتغسل الجروح الضعيفة بالنييد  
الحار لتقوى بذلك وتنظف . وتوضع رفائد مبتلة منه على الرضوض  
والاكدام والارتشاحات الخلوية كعمل «واوصوا باسكار الاشخاص الذين  
معهم خلع فيه مقاومة عضلية قوية لاجل رده» وتغسل الاطفال الذين  
ولدوا (ضعافاً . نحافاً) بالنييد الحار لئلا يمتنع 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 النبيذ في العلاج اذا  
 لزم ازدياد فاعلية الاعضاء ازدياداً نافعاً فتونه الدوائية هي شدة تأثيره على  
 الاجزاء الحية المريضة . وضعف هذا التأثير يضعف القوة الدوائية . فاذن  
 لا يكون النبيذ دواء لمن ( اعناد ) على شربه كل يوم . اما من لا يتعاطاه  
 فيكون له دواء زائد الفاعلية . وكثيراً ما يكفي وحده لازالة الآفة المرضية  
 فيكون نافعاً في الضهور واللين النخاعي للمنسوجات العضوية وخمور  
 الاعضاء الحاصل من نقص التأثير العصبي وكذا في الاوذيا والاستسقاء  
 فيكون مدرّاً وسيما النبيذ الابيض . وكذا ينفع في الانصبابات المفصلية  
 والانتفاخات الريحية في المعدة وغيرها لا في ضخامة المنسوجات وتبسها  
 والتهيجات وبعض الالتهابات والتقرحات والمخرجات 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 النبيذ للريحية النبيذ المرحة يوخذ جزء من المرحة و ٦ اجزاء  
 من النبيذ الاحمر ثم ينقع . فيوخذ من هذا المنقوع النبيذ من ٢٠ الى ١٠٠ .  
 جرام غسلات وزرورات ويلزم غسل الاوراق قبل استعمالها لازالة ما  
 عليها من الغبار وغيره لان اسطحها يسهل تغطيتها بذلك لا لاجل ما عليها  
 من الحيوانات الصغيرة التي لا تشاهد ويستعمل ايضاً لرداءة الاخلاط  
 المسماة كاكوشيميا والاستحالات والتحليلات الاخلاط 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 يعتره من شربه 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  
وكرمل 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  
والاو پورتو والكلارت والشرى فلذلك يجب على الطبيب السوري ان  
يفضل هذه الخمر على ما كان ربما يوزي عليه من الخمر المزورة  
المصطنعة في خمارات بيروت وغيرها من الاساكل وقال الدكتور رينات  
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 صداً وسكراً. الخمر الجيد الاحمر هو الدواء  
الاكيد لزيادة القوى التي ضعفت بالمرض الطويل او بعيب من عيوب  
التغذية لانه غذاء محض لا يحتاج للقوى المثانة التي للجهاز الهضمي. والعامه  
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 مهلكاً وتحقيق ذلك انه اذا حصل  
البرد الابتدائي الذي يعلن بالمرض ولم تظهر اصابة عضو من الاعضاء  
الرئيسية ولم يحصل الى الآن تنوع في الدم فان الخمر الجيد يكون منبهًا قوي  
الفعل فينبه جميع البنية ويزيد في فاعلية الاعضاء المفترزة لتنقي الدم وتمنع  
الاحتقانات الموضعية فتزيل الداء الذي ابتداءً ظهوره. اما اذا استشعر

كثيرة

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 رخوياً لا يبقى لديه اشتياق لشي  
من المعالي الحقيقية والمعارج العالية وتتناقص شهواته الحقة والخلاصة  
يقبل عقله ويضعف جسمه ولا يبقى من قواه العقلية سوى زخارف الخيلة  
التي تحدث الخيالات الحسية وتوصل السكر الى هذيان دائم . ومن نتائج  
الخمر المضرة الجنة السكرية وهي نوعان (الاول) الصرعة السكرية وهي  
عبارة عن اختلال وظائف الدماغ والاعصاب وتستلزم الهذيان ورجفة  
الاطراف والخيالات الحسية وغير ذلك (والعرق) يوجب 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 المحواس مخنلة وبالجملته يسهل تنظيم استعماله الصحي بالتعقل  
والتجربة فتستعمله الشيوخ والضعاف واللينفاويون ومن حركات اعضائهم  
ضعيفة تستدعي التقوية ويتحمله جيدو الصحة الذين يطلبونه للتفرج  
والالتذاذ المقبول ولكن استعماله يستدعي التلطيف ولاجل الحكم بسمح  
استعماله كمشروب يومي يلزم معرفة حالة الاجهزة الرئيسية فاذا كانت المعدة  
والامعاء شديدة القابلية للتهدج او كان في تلك الاعضا شدة حساسية امكن  
بدون خطر تحمل التأثير القابض الذي في هذا السائل فان كان في الراس  
تلبك اعنيادي واستعداد للاحتقانات الدموية وصداع ونحو ذلك مما ينشا  
من انخرام وظائف المخ او النخاع الشوكي او المستطيل او الضفائر العقدية  
بمحيط 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 صفات  
 الاعصاب العقدية بالنفريج والاخلاق الجميلة وطلاقة الوجه وحيوية  
 الاعين . 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 الا الفرح والسرور والضحك فيكون  
 العقل اوسع والذهن احد ولكن حالاً يتوجه الدم بقوة نحو الراس فيملا  
 الاوعية المخية ويمدها ويقف فيها فينتج من ذلك احقان دموي يرم منه  
 منسوج النصفين الكريين وينضغطان في الجمجمة فتتكرر افعالها 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 وسواء 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 الانحرافات المخية ضعف في وظيفة التغذية لتعب  
 سير التأثير العصبي وافراط تنبه الخ مدة الاحقانات المخية وضعف في وظيفة  
 التغذية لتعب سير التأثير العصبي وافراط تنبه الخ مدة الاحقانات الدموية  
 فيصيرون نحافاً مهزولين او كان سمنهم انتفاخ عام فيحصل في دهم واعضاءهم  
 الرديئة التركيب فساد تدريجي ويكونون عديمي اللون مهيين لامراض

جزءٌ منها ببياض البيض او بغراء السمك فيقل الطعم اللذاع الذي في  
السائل فاذا استعمل هذا النبيذ مع مرقة في زمن يسير حصل في المعدة  
اتحاد كيماهوي فهلام المرقة 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) كنبذ بردو كثيرآ ما تحدث امساكاً

(والانبذة الرغوية) فعلمها على المخ سريع ولكنه وقتي فاذن يلزم

لصيرورة النبيذ نافعاً لمثل الشيوخ والضعاف والجدي الصحة والمريدين  
للتفرج ان تتوافق فيه القواعد كالتى في انبذة برجونيو التي لها خمس سنين

وانبذة بردو والتي لها عشر سنين حيث يوجد فيها الشروط اللازمة وتوضيح  
تلك الظاهرات ان النبيذ ينبت اولاً المعدة فيحس بالحرارة بعد ازدراده حالاً

فاذا استعمل منه مثلاً من ٢٢ الى ٦٤ درهماً ظهر تآثيره في جميع

الجسم وذلك بان يتحول التآثير 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 فتشدد حركات القلب والقنوات

الوعائية فيقوى النبض ويسرع ويزيد احمرار الوجه وحيويته وتقوى الدورة

الشعرية ويكثر التنفيس الجلدي وتشتد الحرارة الحيوانية ويتضح تآثير

النبيذ في الجهاز المخي الشوكي . فاولاً في النصفين الكريين بسعة القوى

العقلية وشدة فاعليتها فتشتعل قوة الاختراع وتقوى المحافظة . وثانياً في

النخاعين المستطيل والشوكي بالشدة والقوة التي يكتسبها التآثير العصبي

امتصاصاً قوي الفعل 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 بيكر بونات 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 تشتد القوى ويكون الشخص قابلاً لفعل  
 افعال عنيفة كبيرة بدون مكابدة تعب كما ستراه فالي الان اعلمنا ان الكحول  
 كانه منعزل مع انه في النييد منظم ببيطرطرات البوتاس وبالحوامض  
 الآلية والمواد الاخر الالية. وتلك الحوامض الخالصة توثر كمعدلة فتلطف  
 فعله فيقل التعب على المعدة فاذا شبع جزء منها قلوبه الدم صار فساد  
 الكحول ابطاً واقل دواماً وتكون من ذلك املاح متعادلة قاعدتها الصود  
 تتحول ايضاً الى كربونات. فاذا كان يكون تاثير النييد اقل سرعة من الكحول  
 المهدود بالماء ولكن تبيجه الطف وادوم

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

( 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

(والانبذة الزائدة السكرية) تكدر الهضم والانبذة الكثيرة التحمل من  
 الكحول لا تحتوي على مقدار منضبط من الحمض ولا من الكحول فتوجد فيها  
 اخطار الكحول

(والانبذة المحنوية على مادة تينية) كنييد اليقنت توثر في المنسوجات  
 الحية تاثيراً قوياً تكون شدته على حسب كثرة هذه القاعدة فيه وتنقى بازالة



## المطلب الثاني

في الامراض التي تحدثها الخمر

الخمر تخرس الاعضاء الهاضمة وتوجب التهاباً والتهاب 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 (تشمع الكبد) وداء (بريت) و (احتقان الدماغ) و (نزغ) 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 ينضح 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 المبادي الفكرية في هذا الشأن. وعلم ان مسألة احتراق الانسان نفسه تحت تأثير الخمر هي مسألة ذات اهمية. ثم ان كثرة استعمال الخمر لها تاثير سيّئ على الذرية لانها توجب الضنانة والعقر 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 ابتداءً امتصاصه حالاً

لغالب الشعوب فالخمر البوطة ونبيد التفاح المستعملة في الاقاليم المعتدلة  
 قابلة للتغير والغش الذي هو على حسب طبيعته وحسب كثرة استعمال  
 هذه المشروبات يكون ضرره عائدًا للصحة العمومية واكثر هذه المشروبات  
 التي تعرض للغش هو الخمر فاذا ن يجب ان يتنبه للخمر الذي يباع في مخازن  
 التجار ليتدارك الغش الناشيء من طبع 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) وملح  
 البارود وجوهر ملون فانواع الغش هذه يجب منعها مطلقًا لانه يحصل منها  
 السكر وتعكر الهضم وتوثر خطرًا في الصحة حقيقة لكن ببطيء وقد يوجد  
 الغش ما يكتسب منه الخمر خواص مميّنة كالكبريت اذا كان بكمية  
 كبيرة والبتوتاسا والكلس والشب ومحضرات الرصاص وغير ذلك (والكيميا  
 تظهر لنا بسهولة جميع انواع هذا الغش) وكل من البوطة وخمر التفاح يمكن  
 ان يحصل فيه غش كالذي ذكر في الخمر فيجب الانتباه للبوطة خصوصًا مع  
 كونها غير مستعملة بالمقدار الذي تستعمل به المشروبات المخمرة لا سيما  
 واستعمال جزء ولو قليل منها يمكن ان يصير منه خطر 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 والاسطر امونيوم ليصير اكثر نكهة وطعمًا وازيد سكرًا  
 والشب ليفيده حلاوة في الطعم وقبضًا فكل من انواع هذا الغش مضر  
 للصحة ولا سيما الذين يستعملونه كثيرًا 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  
نقع او شرب الشراب من القدح الذي اتخذ منه وورق القنب والزعفران  
كذلك اذا تنقل بها او نفعت في الشراب. فهذه كلها نسكسريعاً للخاصية  
والصورة النوعية اسكاراً غير مفرط 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 يجنه المريض في  
الصحة وذلك لاجل قطع عضو عن متأكلا او لاجل كي او نحو ذلك  
(الاشياء المذهبة لرائحة الشراب) الاشياء المذهبة لرائحة الشراب بالخاصة  
الكزبرة اليابسة والراسن والدارصيني والزرنباد وخصوصاً اذا ركبت  
اقراصاً من الجميع ومسكت بالفم. وافضل ما يمزج به الشراب الماء لانه  
الطف وقد يمزج بماء لسان الثور ليزداد تفرجه وكذلك اذا نقع لسان  
الثور في الشراب لانه مفرح معتدل والشراب بذلك المزج يسر 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 المرققة مفردة  
فيه الى العروق وتنشبه بالدم ويقوم بدل المتحلل فيمزج الشراب بالمرق  
حتى يسرع نفوذه ويحصل منها الرمق

## الفصل السابع

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

### المطلب الاول

في المخمر المغشوشة

المشروبات المخمرة صارت بواسطة الاعنياد 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 واقوى بل  
 قد يحنج الى التنقل باقراص الكافور كما يفعل بالمدقوقين فان المدقوق قد  
 يرخص له الشراب الابيض المزوج للتقوية وتنقلة باقراص الكافور ويمنع  
 عنه هيب الاعضاء وخصوصاً اشتغال القلب واما المبرود فقد ينتفع  
 بجوارشن التفاح والسفرجل والجلبجبين وبالتمر والفسق والمربوب قد ينتفع  
 بالاشياء المنشفة المجففة كالتنقل بالحمص المشوي وزيتون الماء اي الزيتون  
 الفج المنتفع في الماء والملح وبالفسق واللوز المملوحين

### المطلب الثامن

في الاشياء المبطة والمسرة والمذهبة لرائحة السكر

(الاشياء المبطة بالسكر) الاشياء التي تبطن بالسكر هي مثل  
 التنقل باللوز وخصوصاً المر وابطاوه بالسكر اما بالخاصة واما لانه مدر  
 للصفراء والمراقوى في ذلك. ونقل عن جالينوس ان خمسين لوزة منه قبل  
 الشراب تمنع السكر او تبطن به قالوا وليس هذا على اطلاقه فان المزاج  
 الصفراوي لا يتحمل هذا القدر من اللوز المر لانه يصدعه ويلهب الكبد  
 والمعدة. وما يبطن السكر ايضاً الثقيل بيزر القنبيط المملح وهو صنف من  
 الكرنب رومي لانه يخفف البخار المتصاعد الى الدماغ. وكذلك الكمون  
 والناخواه في المرطوب المزاج. وكذلك اكل القنبيطية والكرنبية قبل  
 الشراب بسبب الغاظ يخفف البخار. وكذلك استعمال المدرات لانها تدر  
 الرطوبات المتنجرة وكذلك الثرائد الدهنية لكنها تمنع كثرة الشراب لان  
 الاشياء الدهنية من شأنها الطفو على الماء فتطفو تلك الثرائد في المعدة  
 وتمنع كثر الشرب

الصرف العتيق القوي محرق للدم مفسد لمزاج الدماغ لتصعيده الابخرة  
 المحاصلة 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 احتضمت وهذا المسطار يخاف منه الدوسنطار يا  
 لنفخه واسمه اليه 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 وود الى  
 القيام الكبدي لنفخه واسمه اليه والسكر المتواتر يوهن قوى الدماغ والعصب  
 لانه يملأ الدماغ ابخرة رديئة كثيرة فيرخي الاعصاب الحاملة للارواح  
 والقوى . والسكر لمن لا يتجاشاه 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 فانهما لا يحملان الا القليل  
 الابيض الممزوج . واما التنقل على الشراب فتتركه اولى لان الشراب بانفراده  
 اسرع انهضاماً ونفوذاً في الاعضاء ونهيجاً ونحركاً 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 كثر وديطوس 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 وازلاقتها وتفتيح المجاري وازالة سددها اذا كان الشرب بعد الهضم التام وتقوية الهضم وتكثير الروح وتلطيفها وانارتها واثارة الدم وتنقيته عن المخالط الرديئة وانضاج الباطن وتلطيفه حتى يصير بغيضة دماً ويندفع الباقي . وادرار الصفراء وترطيبها وكسرها عن سورة اليبوسة وتعديل مزاج السوداء وازالة اذيتها واخراجها 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 تبلد 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 يتحلل في المعدة ويفسد ومن مشاركته للدماغ يضر الاعصاب ويحدث امراضها . وكثيراً ما يموت السكران بالسكته دفعة وذلك لا متلاء بطون الدماغ من الفضلات فلا يكون الارواح مجال للحركة فتعطل القوى وتبطل الافعال . وادامة الشراب

مجلس الشراب بالنظر اللذيذ للازهار والمحبو بين من الناس والارايح اللذيذة الطيبة - والسمع 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 والحية لتندفع البخارات المحتقنة في الراس واللحيين 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 تتصرف النصرف الواجب فيقل نفعه وربما فسد في المعدة او العروق وكان شره 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 امها وتشجيعها وازالة البخل والغم والفكر الفاسد. وهذه كلها الاحداث الشراب مادة الحرارة والارواح والتشجيع وايضاً فان الغم والفكر الفاسد سببها الابخرة الرديئة السوداء والموحشة للارواح والشراب يزيلها ولذا كان انفع الاشياء للانخوليا لتفريجه المضاد الغير المجانس لهذا المرض السوداءي لكونه يملل السوداء ويحسن الظن والخلق ويقوي قوى الدماغ فدماع الشارب لا ينفع عن ابخرة الشراب بل عن حره اللطيف. فلا يقال ان الشراب مبخرمولد للابخرة المنصاعة الى الدماغ فيكون مضعفاً لا مقويا. 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 يسهن البدن ويخصبه لانه اكثر غذائية  
 وخصوصاً الحلو ولكن شارب هذا الصنف على حذر من تسديده ويختار  
 للشبان والمحرورين الابيض المزوج قبل شربه بنحو ساعتين 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 استجابة الى الدم المعتدل الغازي بخلاف الرقيق  
 الابيض والاصفر . واما الصبيان فيحذرون الشراب لانه يكون لهم كئار 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 لتنفيذه الغذاء على فجاجته اي الغير المنهضم وتوليد السدد  
 في الماسار بقا 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 بمعندل فاذا  
 اخذ النعاس يغلب والغثيان يقوى وكل من البدن والدماغ يثقل والذهن  
 يتشوش والحركة تسترخي فقد وجب الترك وحينئذ يجب القيء حتي يندفع  
 الامتلاء المثلث . وكان هذا الافراط انما جوز ليسهل القيء ولذا كان  
 القيء على القليل منه رديئاً لانه عسرة ياخذ معه من البدن ما يتبعه  
 وهو الكيلوس الجيد الحاصل من الهضم الجيد . والشراب من الاقداح  
 الصغار خير لان الكبار تثقل على المعدة والتبعيد بين الاقداح لينهضم  
 الاول قبل ورود الثاني افضل والا كان في حكم الادخال لان تقرب  
 الاقداح لبعضها في حكم الادخال . واعنادوا لاجل الانحاف على تزيين



## المطلب الثالث

### في الفقاعات

الفقاع المتخذة من الشعير فردي الخاط يفتي ويضر العصب ويصرع  
 الراس وذا شرب على الطعام عفن سريعاً وفسد الطعام وهو موز للعدة لانه  
 يوهنها ويهيج النفخ والقراقرفيها ويذر البول ويطفىء نائرة الدم والنخار.  
 واذ جعلت فيه الافاوية صار حاراً يابساً على قدر حرافته وحدثه . والفقاع  
 الحامض بارد على قدر حموضته . والمتخذ من الارز قريب منه الا انه ايبس  
 واقل نفاً . 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 وصفالونه واعتدل  
 قوامه وزمانه في العتاقة والحداثة . فبالجملة اجود المعتدل القوام  
 الشفاف الاشقر اللون المائل طعمه الى حلاوة يسيرة ومرارة . فاذا استعمل  
 هذا مع الشروط التي سنذكرها حفظ الصحة وقوى القوى والمضم وانرض  
 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 فكلمها  
 طالت مدته وهو في ظرفه ولم يفسد كان اجود . والريق اللطيف اسرع

## المطلب الثاني

في الخمر الماء خوذ من الزبيب والتمر وغيره

النبيد 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 والقراقر . وما يزيد تلييناً للبطن وتوليداً للرياح  
انه يسبب غلظه وقلة لطافته يكون اقل نفوذاً فيبقى اكثره في الامعاء  
ويفعل الافاعيل المذكورة . وهو بحملة جوهره اقل حرارة من الشراب  
المتخذ من عصير العنب وذلك لما خالطه من الماء وامتزج به من قوة العجم  
وغذاؤه اقل من غذاء شراب العنب . وكما ان نبيد العنب يدر البول  
كذلك نبيد الزبيب يلين البطن

النبيد المتخذ من التمر والبسر كثير الغذاء اذا قيس بنبيد الزبيب الساذج  
وهو يفسد الدم ويغلظه ويجعله سوداويًا ويفسد الاسنان واللثة ويولد  
البواسير ويزيد في المنى ويلين البطن . ونبيد البسر ابرد وايبس منه قابض  
يشد المعدة ويعقل البطن ويشغل الراس ويصدع بما فيه من الرطوبة  
النجمة . وبالجملة نبيد الزبيب والتمر يذهبان مذهب شراب العنب الاسود  
الا انها اقل سخاناً للبدن واَقوى قبضاً منه . والمعسل والمشمس والمعتق  
كلها تسخن سخاناً قوياً وتنقي الكلي وتنفع من اوجاع المفاصل . فاما نبيد  
العسل فحار لطيف للمعدة صالح للمشايخ والمرطوبين مضر بالمجرورين . ونبيد  
المسكر حار لطيف واذا عنق صار يابساً نافعاً من الرياح العارضة في  
المعدة والامعاء . ونبيد الدبس الين من نبيد الزبيب ملين للبطن . ونبيد  
الفانيد والتين ايضاً كذلك . ونبيد الارز قابض حار يابس . ونبيد الجزر  
نفاخ مدر للبول

و يتخلل 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 موزٍ للمعدة والامعاء  
 مطلق للبطن نافع للكلية والمثانة . والشراب العفص يشد البطن ويذر  
 البول ويصدغ 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 . واصح الاشربة لتوليد الدم  
 ما كان احمر غليظاً . وبعده المائل الى السواد اكثر . وبعده الاسود الغليظ  
 الخاثر . واما الابيض 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  
 خايط غليظ الشراب اللطيف الرقيق فان كانت الاخلاط مع غلظها باردة  
 فاوفق الاشربة له ما كان حاداً عنيقاً وما كان من الشراب طيب الرائحة  
 فالدم المتولد منه اجود . والرقيق اللطيف اكثر ادراراً 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 البالغية في الاوقات الباردة ومضر  
 بالابدان الحارة وفي الازمان الحارة وما عنق من الشراب حتى صار مرارديئاً  
 لفرط حرارته ولذعه . وكذلك الحديث جداً ردي لانة عديم الاستحسان

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 ونجد تلك البخارات والفضلات الرطبة. وتنتشر في  
 الاعصاب والعضلات فتحدث الرعشة والاضطراب وكما يضعف ادمانه  
 الدماغ يضر به وبالكبد والعصب ويورث النشيج والفالج والسكتة ويغير  
 النكهة الى الفساد ويجعل طعم الفم شبيهاً بطعم من اكل لحمًا عفنًا او سمكًا  
 منتنًا. وكذلك يغير اللون الى الرداءة ويضعف القوى والافعال وبالجملة  
 الاكثر منه يفعل ضد ما يفعله القصد منه. والصرف القليل المزاج منه ينفع من  
 يعتريه رياح غليظة في بطنه ومن بطنه وكبده باردان. والكثير المزاج المروق  
 ينفع من يشتد عليه صداعه وخماره ويهيج النفخ في البطن والشراب القوي  
 المر الاصفرا سخن اصنافه وليس يجهله الا المزاج البارد. والمطبوخ بنار لينه  
 معتدلة الذ والطيب ووفق للبدن واقل لذعا واكثر عذاءً وذلك ان  
 الصرف القوي المر لا يكاد يغذي البدن بفرط حرارته الا ان المطبوخ  
 اكثر خمارةً 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 وابطا سكرًا واخف على الدماغ واقل خمارةً 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 ايداءة الدماغ اقل  
 وتغذيته البدن اندر وتحلله من البدن اسرع. والمطبوخ الصافي الطيب  
 الرائحة ينفذ في البدن ويسخنه ابطاً ويغذي اكثر ويؤدي الدماغ اشد

وضعه بكيس شعر واعصره او اكبسه ثم ضع ذلك العصير في برميل (البرميل)  
يجب ان يكون مغسولا 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 احدهما 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 للبدن 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 افاعيلها الخاصة  
بها فتجود بذلك الهضوم ودفع الفضول كما في صيرسبياً لدوام الصحة والخصب  
وابطاء الهرم ويحسن اللون لتوليد الدم المحمود 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 ويديرها بالبول وينقي البدن من الاوساخ  
والفضول التي يحملها بقوة حرارته الغريزية وبالجملة يقوي الطبيعة على  
افاعيلها الخاصة بها من جودة التغذية والهضم ودفع الفضول واكثر منافعه

الخمر وتمزج بالخمر جيداً فترسب منها المواد المسببة للزوجة ثم تصب في  
 القناني . ومنها الحموضة وسببها تحول بعض الألكحول الى حامض خليك  
 بسبب نوع من النبات الفطري على ما بينة العلامة باستور . اما السبب في  
 نمو هذا الفطر في الخمر فهو اما قلة الألكحول 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  
 المعتقة او الموضوعه 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 الألكحول ودوائه نزع تلك القشرة واستعمال الخمر  
 حالاً لئلا يصير خللاً . ومنها العفوصة وسببها استحالة بي طرطرات البوتاسا  
 الى كربونات البوتاسا الذي يغير لون الخمر و يعجل حموضتها وعلاجها  
 اضافة قليل من الايثير (الكبريتيك) عند اول ظهور العفوصة واكدرار  
 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 تصفي الخمر بنحم جديد . هذا هو العلاج الشفائي . واما  
 العلاج المنعي فهو ان تنقع كل البراميل والدنان التي كانت فارغة في الماء  
 مدة طويلة قبلها براد 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 خدمته 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 الفرنساوي انه يمكن استخراج خمر جيدة من جذور الشهندور وقد استخرج منها فعلاً خمرًا جيدة كخمر العنب . يعصر العنب عصرًا لطيفاً و يوضع 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 الكهراء 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 نصح لان نستعمل خيراً بخمر به العصير والخمر الحلو جديدة كانت او عنيقة

## 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

الخوالي ويضاف اليه خميرة بوزه جيدة فيخمر السائل بعد قليل من الزمن ومتى اخذ التخمر في النقص يصب السائل في الدنان ويكشط الزبد الطافي على سطحه ويحفظ لعناية 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 دائبة فيه مثل فصقات 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 فكلمها 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 دائبة في الخمر الجديدة . وزد على ذلك انه يتكون في الخمر على طول الزمان انواع كثيرة من الايشير عطرية الرائحة والطعم وهذه الايشيرات تتكون من الحوامض الآلية في الخمر فتقل الحوامض بتكونها ثم ان تكون الايشيرات العطرية وانحلال الحوامض الآلية وتركبها مع مواد اخرى افعال كيمائية 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  
 حلو 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 تشاهد الفواقع على سطح  
 السائل كلون الدر على الذهب او نقرات تنقر 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 فيتكون من ذلك تياران من لولوء على ارض من المرجان  
 ويشم منها رائحة التخمير النبيذي ويكتسب طعمها حدة واذعاً 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 الافرعي 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 طالت مدتها تتخلل وتصير  
 حامضة الطعم غير مقبولة عندهم ولا يلتذ شاربها

## المطلب الرابع

### في خمر المزر

كيفية عمل المزر الذي هو البوزة في بلاد فرنسا ان يبيل الشعير حتى  
 يزرع ويستجبل 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 فيحنوي السائل حينئذ على السكر والمادة الدبقة ثم يسخن على النار  
 ويوضع على كل ٦٠ رطلاً منه ٤ ارطال من خشيشة الدينار ثم يصب في

النار توخذ و يذر عليها دقيق الزراع من فوقها ومن اسفلها ومن جوانبها  
وتحفظ في مكان دافئ وتغلى بغطاء جيد مدة يومين وفي اليوم الثالث يكشف  
عليها فيشاهد فيها ابتداء التخمير فحينئذ توخذ العصيدة وتذوب في ماء  
بجيث لا يكون السائل رقيقاً جداً ولا خائراً وبعد مرس العصيدة في  
الماء يوءتى بمصفاة منسوجة من خوص الدوم على هيئة كيس اسفله واسع  
واعلاه ضيق فيصفي السائل من المصفاة المذكورة بالعصر فبالتصفية يخرج  
من العصيدة ثفل كالنخالة فيرمى ثم يوتى بالخميرة . وهي عصيدة معبولة 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 الا 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 مقداراً 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 اواسط الناس وبعض الاكابر .

## المطلب الثالث

### في خمرام بلبل

كيفية عملها ان يعمل زراع كثير كما ذكرنا في المطلب الثاني ثم بعد  
جفافه يوخذ ويوضع على النار في زجاجة او خابية ويصب عليه ماء كثير  
ثم يوقد عليه بالنار حتى يفقد نصف الماء فيوخذ منه بالمعلقة ويذاق طعمه  
فان كان حلوّاً كالغسل 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 تنتقع تماماً .  
وغب تصفيتها بمصفاة ضعها ضمن قطعة من القماش واعصرها جيداً وبعد  
ذلك صب عليها اثني عشر ليتراً من الماء واغلبها 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 لتكميلها على مئة لتر . ويحرك  
الكل ويهز جيداً حتى يمتزج الشراب بالنقيع الاول ثم صبهُ في دن او برميل  
وضع معه نحو نصف القدح من خميرة البيرا . فبعد ايام قليلة ياخذ في  
الاختمار وعلوه الزبد و يفيض منه فاجمع حينئذ الفائض بوضع اوعية  
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 الكنفة 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 خمير المرسية

يؤخذ الحب سواء كان من الذرة او الدخن او الارز ويغمر بماء ليس  
بكثير ولا بقليل مدة ١٢ ساعة ثم يؤخذ من الماء ويحفر له في الارض  
شبه مطبورة وتفرش الحفرة بورق العشر ويوضع الحب عليه ويغطي بورق  
العشر ايضاً ويترك كذلك ليلتين وفي صبيحة الثالثة يخرج فيوجد انه زرع  
وخرجت اذنا به كاذناب الفول النبات او الحلبة بمصر وهذا عند هم يسمى 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 عوضاً  
عنها . و يصنعونها في باريس على ثلاثة انواع . الاول ويسمى البيرا الصغيرة  
(لاپنيت بيرا) وهو مشروب غير صالح للاستعمال . الثاني البيرا المزدوجة  
(لابيير دو بل) وهي اشد انقباضاً من الاول وتكون ذات لون اصفر صافٍ  
وذلك لزيادة تحميص الحبوب وغالباً بسبب اضافة السكر المحروق اليها .  
وتعلوها اكاليل الحباب و بعد 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 بالاحنياط الذي يتخذونه لمنع تلون الملت واليها  
تنسب عدة من انواع (الاييل) الانكليزية و بيرا 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 .  
ويحسن ان تكون المواد مجزأة 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 وتجفف 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 و يصب 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  
 و ١٦ جزءاً من مالت الشعير والقمح توضع كلها في ماء حرارته ١٢٢ ف  
 وتحرك ثم توضع في مكان حرارته على درجة الاختيار 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  
 وتنتشر فيه المادة السكرية . ثم انقله الى اناء محبسي كالمحصنة 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 واغليه وقتئذ في ما يكفي من الماء ثم اضف حشيشة الدينار الى  
 السائل الخميري الناتج من الغليان واجمع هذا السائل بالنخرو و برده 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 الاختيار ويعلوه الزبد ولك اذ ذاك مشروب نافع مغدٍ مسهل  
 للضم ومقوي لاجزائه ومدر للبول ادراراً نافعاً . وتحتوي البيرا عدا الكحول  
 على كمية قليلة من المادة السكرية والحامض الخليك وخالصة من وعطرية  
 وعلى دقيق وخاصة نباتية حيوانية غزيرة جداً

الزبد بملء الدنان شيئاً فشيئاً كل يوم ومتى انتهى التخمير والهياج يكشط  
الزبد الطافي على سطحه . ثم يروق السائل بغراء السمك فمتى لم يتكون على  
سطح 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 وحسب العرعر

## المطلب الخامس

في خمر الدراقن والمشمش

قطع ثمانى اواقى من الدراق الكثير العصير الجيد النوع وانزع النوى  
منها ثم ضعها في ٦ اوقية من الماء الناعم واضف اليها خمس اواقى 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 البيرا الجديد حتى يختمر . ورشحه بعد الاختيار الى برميل  
صغير او دن وما شاكل واضف 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 تجريكاً خفيفاً مع الاحتراس من ان يبلغ القضيب قعر  
البرميل فيثير ما رسب فيه من الثمال . وبعد ما نتركه كذلك ثلاثة ايام  
صبه في قناني فيكون صالحاً للشرب بعد نصف سنة اخرى من هذا الحين .

## المطلب الرابع

في الخمر العطرة والبقراطي وخمر التفاح والكمثرى

خمر العطرة . نقي العنب الجيد الصحيح الناضج مع العماشيش ثم ضعه في  
منخل كبير من الشعر واعصره بيديك حتى 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 تحريكاً خفيفاً وبعد ثلاثة ايام او اربعة صبه في القناني .  
واذا عنقت هذه الخمر ثلاث سنوات فاقت ماسواها بلذة طعمها وطيب رائحتها  
خمر البقراطي . ضع اوقيتين من احسن انواع الخمر في وعاء . ثم اسحق  
في هاون درهين 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 تنبص وتخلط بقليل من الماء ليصير  
عجيناً 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 يتبدأ 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 فتترسب منه المواد الترابية  
 ثم يوضع في آنية الاختار و يترك فيها ١٥ 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 بفلينة جيدة سداً محكماً و الفرنسويون يدخلون  
 الفلينة بالمطرقة و يمكنونها بسلك معدني . و توضع هذه القناني افقية على  
 رفوف في بيت تعتيق الخمر و نترك الى الشتاء القادم حتى يرسب ما فيها من  
 الكدر و حينئذ تهز جيداً و تقلب على رؤوسها فينزل الراسب و يستقر على  
 الفلينة فتفتح الفلينة فيقع الراسب من القنينة . ثم يضاف اليها قليل من الخمر  
 و تسد و توضع منخية على زاوية ٢٠ درجة و يزداد انخاؤها رويداً رويداً  
 حتى تصير عمودية و حينئذ تحرك الفلينة 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 و لذلك كانت غالية الثمن



خفيفاً . فان كان سكر العصير كثيراً ومواده النيتروجينية قليلة  
كانت الخمرة حلوة وان كان سكره قليلاً ومواده النيتروجينية كثيرة كانت  
الخمر تفهة . قلنا انه عند وضع الخمر في الدنان تخمر اختاراً اخر واذا  
طالت مدة هذا الاختار فقد نصير به الخمر خلاً ودفعاً لذلك نوضع في  
دنان كما سبق حال انتهاء الاختار الاول حتى تكاد الدنان تمتلي وتسد  
سداً غير محكم ثم ثلاً تماماً بعد يوم او يومين وتسد . ولا تروق الخمر  
تماماً الا بعد شهر او شهرين فاذا كانت كثيرة الالكحول امكن  
ابقاؤها في البراميل حتى تروق تماماً والا لزم ان نوضع في القناني وان  
يسد عليها لانها نخلل في الهواء . والخمر الفرنسية تفهة لان كل سكرها  
قد استحال الى الكحول وحامض كربونيك بخلاف الخمر الحلوة المسماة  
(شراياً) فانه يبقى فيها كثير من السكر اما من قلة المواد الاليومينية  
فيها وقلة الاختار المسببة عن ذلك او من توقيف الاختار بالبرد الشديد  
واختلاف اللون ناتج من مادة زرقاء تكون في العنب الخمرى او الاسود  
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 المائة من الالكحول جرماً وفي خمر برغندي نحو عشرة في المائة في  
الشهبانيا نحو ١١ في المائة وفي المداريان نحو ٢٠ في المائة . وفي كل الخمر  
مواد اخرى كثيرة تبلغ العشر بين عدداً وكلها لا تزيد عن جزئين او ثلاثة  
في المائة حتى يصح ان يقال ان في كل مئة درهم من الخمر نحو تسعين درهماً  
من الماء وثمانية دراهم من الالكحول ودرهمين من السكر وغيره من المواد

نفسه يترك معه بعض العماشيس لاجل حامضها المذكور . وتنزع الحبوب  
 باليد او باآلة كالغربال تدخل حبوب العنب في ثقبها وتحرك  
 فتنزع الحبوب او بغير ذلك من الالات . ثم توضع في جرن وتخبط  
 بخنايط خشبية لعصر العصير منها وتترك برهة وتخبط مرة اخرى وبعد  
 ذلك بوضع العصير والقشور والبزور في اناء له ثقب في جوانبه فيترشح  
 العصير منها الى جرن الاختار . واذا كان العنب ايض قليل التين  
 توضع معه بعض العماشيس والا فيصير لزجا واللزوجة 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 رطلاً 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 كثيراً وفي بعضها  
 قليلاً . 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 الكبير يتوس  
 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 تخمر حينئذ اختماراً اخر

## المطلب الاول

في الخمر البلغاري والمثلث

يضعون العنب في التكنات ( ادنان كالبراهيل 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 والنيحاس وينقلونه الى البراهيل  
ثم يتركونه مقدار شهر فيكون صالحاً اذ ذاك للشرب وافقر اهل البلغار  
يشهون من هذا النبيذ مئتين او ثلاثمائة 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 مجلو 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  
الالكحول 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 وغيماها 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 الالكحول والحامض في الخمر بالضبط . والخمر تجود بالتبريد لانها  
اذا بردت كثيراً جمد ماؤها ورشب 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 للاختبار الثاني  
الذي يحولها خلاً . والفرنسويون يضيفون نحو خمس ليترات 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 اختبارها ولكن ذلك لم يشع كثيراً لغلاء الكليسرين مع ان مقدار ما  
يضاف منه نحو لترين لكل مئة لتر من الخمر

### الفصل الثالث

في الخمر البلغاري والمثلث والفرنساوي وذات الحبيب والعطري  
والبقراطي وخمر التفاح والكمثري 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 كالتهليل 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  
ويسمى 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° وتزد 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 كالمعتقة  
ويمكن تعتيق كل خمر على هذه الصورة

## المطلب التاسع

### في تطيب الخمر

ان بعض الخمور جيدة طبعاً لجودة عنبها 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 خثرة نوعاً فتنحاج الى تصفية خاصة وهي تصفى  
بإضافة مادة تلتصق بالأكدار وتنزل بها الى قاع الدن كزلال البيض او  
دم الثيران او الحليب او مزيج منها وقد يضاف الى الخمر قليل من الجبس  
لكي يحسن لونها ويتحد باملاح البوتاسا التي تكون ذائبة فيها فتسب 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 يرتخي كله واتركه يبرد وامزجه بثلاث كووس  
من الخمر في وعاء من الخشب واخفقه بمكنسة او نحوها حتى يرتخي ثم صب 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 فيتربك الزيت الطيار الذي يحصل منه هذا  
الطعم بالزيت الثابت و يصعد الى الوجه ويطير»

## المطلب الثامن

في جعل الخمرة مرة وتعتيقها

ان باعة الخمور يستعملون طرقاً كثيرة لجعل الخمر الحلو 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  
الحلو فيستحيل سكرها بعد مدة الى الكحول وتصير مرة ويظهر انه كلما  
توجد خمر من الخمور الافرنجية 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 خوي كيرة و بعد اربعة ايام او خمسة يحصل تخمر  
 نهيجي فيضطرب و تحدث فيه حرارة و يتلون السائل و يقل طعمه السكري  
 و يتاكل و بعد ستة ايام يضعف التخمر و يسكن و يهيج بتحرك السائل  
 و بالدوس على العنب مرة اخرى بدوسات طويلة من خشب او بالارجل .  
 ثم من اليوم العاشر الى الثالث عشر يسكن الهياج . ثم ينقل العنب من  
 الخوي الى الادنان فيتخمر تخمراً خفيفاً مدة اشهر لكن يمكن ايقاف التخمر  
 بالتكبرت و منع عوده بترويق النبيذ بزلال البيض المخفوق بالماء او بغراء  
 السمك . و نتيجة هذا العمل ان النبيذ مخلوط مكون من الكحول و الماء  
 و الصمغ و حمض الطرطريك و المالك و طرطرات البوتاس . و حينئذ يكون  
 السكر و المادة الدبقة اضعفلا و في البلاد التي ينضج عنها حتى تقوى سكرية  
 يكون النبيذ زائد الكحول عن غيره و ينبغي لزيادة التخمر ان يداس  
 بعناقيد و ذلك لاجل ان يزيد فيه مقدار المادة الدبقة بخلاف عنب البلاد  
 الشمالية فانه يضاف عليه السكر او دبس العنب و اما لونه فانه ينشأ من  
 لون العنب و من احسن انواع النبيذ النبيذ المسى بالشانباتي نسبة للبلد التي  
 يستحضر فيها و هو نبيذ ابيض يؤخذ بعد عصره و يوضع في قناني من زجاج  
 و تسد و يربط على السداد بالسلك قبل ان يتصاعد منه حمض الكربونيك  
 لانه دائماً ميل الى الانتشار فمتى ازيل السداد تظهر منه فقاع الغاز المتصاعد  
 و اذا صب منه في كأس يشاهد جريان الفقاع و تتولد منها رغوة كثيرة خفيفة

## المطلب السابع

### في تصفية و ترويق و اصلاح الخمر

اكثر الخمر نصفون نفسها اي تركد الاكدار منها في قعر دنها بلا

فلا اعتبار لها (انظر بوشردة)

## المطلب الخامس

في تراكيب الخمر الكيماوية

قال بعضهم يتركب النبيذ من الماء والكحول والسكر الذي لم يخول الى كحول والصنغ وحوامض الخل والتانن والكربون وناطرطيريت البوتاس وطرطيريت الكلس والحديد والامومين والبوتاس وكلورور الصوديوم والتانن ومادة ملونة حمرا ومادة ملونة زرقا ومادة ملونة صفرا واثر النبيذ الذي يعطي رائحة خصوصية للنبيذ ومادة غرائية ان تركيب العصير الكيماوي يختلف اخلافاً 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 و١١٤ من الحوامض الآلية المركبة وغيرها و٧٢،٧٦ من الماء ثم انه متى تعرض العصير للهواء تساقط عليه ما في الهواء من الجراثيم المحدثه للاختمار فيتكون منها ومن المواد الالبومينية التي في العصير فطر هو فطر الخمير ويحصل الاختمار في العصير فتظهر عليه فقاقيع من الحامض الكربونيك ويطفو عليه الزبد وتصير 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 (البتيك) والايثراخليك والايثراالانشيك الذي منه طعم الخمر والاكليسرين والحامض الكربونيك والحامض الخليك والحامض اللبنيك والحامض السكسينيك وهذه كلها تحصل من الاختمار الاول



وتحديد مقدار الكحول في الانبذة له جملة طرق مذكورة في الموهلفات 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 النبيذ بالمرد اسخ له عوارض  
 ثقيلة و يكشف بان يصب فيه محلول كبريتور الكلس في الحمض الطرطيري  
 الممدود فيرسب الرصاص في النبيذ في حالة كبريتور اسود و يعرف غش  
 النبيذ بماء الكثرى بتبخير النبيذ الى قوام الشراب البسيط فبعد رسوب جميع  
 الطرطير تضح رائحة ماء الكثرى وتظهر بالاكثر اذا القي على الفحم المتقد  
 وتعرف اضافة المواد السكرية على النبيذ بان يخرثم تمزج الفضلة بالكحول  
 ثم يخر من جديد ومع ذلك كله فالممارسة هي اعظم حاكم على ذلك غير ان  
 مزج الانبذة ببعضها او الاحمر بالابيض او مزجها بالماء او بجواهر ثقيلة  
 مختلفة عسر التمييز وانما التجربات بالمقابلة تبين شيئاً من ذلك «فاولاً»  
 يؤخذ انموذج من نبيذ معروف الصفة ليقابل به غيره ويقابل ذوقه بذوق  
 النبيذ الاحمر المراد تبين صفته «وثانياً» تؤخذ كثافة النبيذ من قبل التقطير  
 «وثالثاً» يعين مقدار الكحول بطريقة (جيلوساك) «ورابعاً» تحول فضلات  
 التقطير الى الحجم الاول للنبيذ وتوخذ كثافة السائلين ويستنتج بواسطة  
 جدول الكثافة مقدار الجواهر الصلبة المحوية في الانبذة او يعين هذا المقدار  
 بعملية خاصة «وخامساً» اذا كان النبيذ احمر عملت التجربة بمساعدة طريقة  
 (نيس) المعروفة فلا يبقى الا ازالة لون انموذج النبيذ من بواسطة الكلور  
 و اضافة مقدار مفرط من اوكسلات النوشادر في السائلين ويعتبر مقدار  
 اوكسلات 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 (اكريس) و (مادير) ونحو ذلك حيث انها تحتوي على بعض من المادة التينينية التي تعطي لها طعماً قاسياً والثانية الانبذة السكرية كنبيد (ملجة) و (ورتا) 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 تاثير عظيم على خواصها والقواعد الداخلة عموماً في تركيب الانبذة الخمرية هي الماء والكحول وايننتين (اي قندولين) ومادة صمغية ومادة تينينية ومادة نباتية حيوانية ومادة ملونة صفراء ومادة ملونة زرقاء تكتسب لوناً احمر بالحوامض واثيرايننتك يعطي للنبيذ ذكابة الشراب وحمضي طري وخلي وتفاحي ويظطر طرات 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 او النبيذ

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 تخمير 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  
الاخر التي في العنب فتتفرق القواعد عن بعضها و يتكون منها الكحول  
فيصير السائل حينئذٍ مخالفاً بالكلية لما كان فيتغير لونه وطعمه ورائحته  
و بقية 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 والمحمية والملونة فكثيراً ما تكدر فعل المعدة وتمر في الامعاء  
 قبل ان تكابد نضجاً في المعدة فيحصل منها استفراغات ثقيلة ولذا يقال انها  
 مليئة اي مشهولة 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 وتستهمل تلك العصارة لتحضير بعض الادوية  
 المدخرة والعنبريات وغير ذلك بان تقصر على النار ويضاف لها مياه ثمار  
 اخر كالكثيرى والتفاح والسفرجل ونحو ذلك ثم تعطر بالقرفة او القرنفل  
 او نحوها ويصح ان تخاط ببعض من الكحول ثم تستعمل كالنييد الاعيادي  
 ومن المعلوم ان نييد الكينا (لتيجان) يحضر بتخثير قشور الكينا في النييد الحلو  
 وتستهمل تلك العصارة ايضاً لتجهيز بعض مستحضرات اقرباذية لكن  
 بشرط تخثيرها لانها لا تبقى في حالة السكرية الا يوماً او يومين فاذا لم تكابد  
 العصارة الا بعض تخثير 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 مدر للبول محلل مفتوح وغير ذلك فاذا وضع في قناني  
 مسدودة اشبه بنييد شبنانيا اي يقرب منه في الصفات فاذا كان في اواني  
 مفتوحة تم تخثيره وانتقل لحالة النييد الاعيادي ولكن مع ذلك يكون رديئاً  
 لانه لم يجتري دوار التخثير بانتظام في الازمنة المتتابعة اللازمة

اللعمالي السكري واضحاً جداً ففي مدة التجفيف تحصل حركة باطنة بين مواد الكيماوية فيزيد مقدار السكر وينقص مقدار القواعد الحمضية ويركب من الزبيب مطبوخات لعابية فتحتوي على خاصة الارحاء ويعمل مطبوخه من اوقية الى اوقيتين لاجل رطل من الماء وتستعمل تلك المشروبات محلاة 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 احناؤه على قوة مرخية او ملطفة ماثلة لقوة مغلي الخطمية او الخبازي او بزر الكتان او نحو 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 او نحو 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 والين والبلج والعناب

## الفصل الثاني

في عصير وتكوين وتصفية وترويق واصلاح وتخثير وتعتيق 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 لعابية وجواهر ملحية وقد يشرب في تلك الحالة ويسمى بالنبيذ الابيض او بالنبيذ الحلو وتكون طبيعته حينئذ غذائية ويتحول 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 كليفورنيا في هذه الايام بزيبها 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 تقرب وكيفية قلبها ان يوضع طبق فارغ على طبق العنب ويقرب الاثنان  
معاً حتى يصير الطبق الفارغ اسفل طبق العنب فيقع العنب عليه مقلوباً .  
ثم يوضع الطبق الذي وقع العنب عنه على طبق آخر ويقربان فيقع العنب  
عليه وهلمّ جرّاً . ويجب ان يقرب العنب في الصباح قبل ان يجف الندى  
عنه . وعند ما يجف العنب جيداً و يصير زيباً تنزع منه الحبوب التي  
بقيت خضراء وتوضع في صناديق وتبسط ورقة سميكة تحت كل عشر  
اقات منه وتوضع ايضاً الصناديق في بيت نحو اسبوعين فتلين حبوب  
الزبيب وتقسو عما شيشه ثم يحزم حزمًا مربعاً 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 اوروباطن من  
زيبنا 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 جزوءة

في فرنسا دهن بحيث ان كل قنطار منها يحنوي 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 المملون 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 كالبنور ايضاً ورابعاً  
 حوامل الحبوب التي ترمى في بعض البلاد لظنهم انها تضر النبيذ وبعضهم  
 يبقيها مع العصير وهي تزيد في خضرة الناتج وغضاضته ويلزم حفظها مع  
 البنور في السنين الحارة لتعطي للنبيذ قوة وبدونها يصير منقوع اللون اما  
 في السنين الباردة فتكون مضره لانها تزيد في القواعد الحمضية والمليحة وهذه  
 الاجزاء الثلاثة الاخيرة اعني البنور والغلالة الخارجة وحوامل الحبوب  
 يتكون منها ما يسمى بدردي النبيذ المحنوي تقريباً على ربع وزنه من البنور  
 وحنوي ايضاً على اجزاء من العفص لم يقدر العصر على استخراجها ولذا  
 قد يسخن زماً 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 الروماتيزمية المزمنة والشلل غير الحني والوجاع العتيقة  
 والخنزير والارنشاحات 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  
 وتؤثرناثيراً منبهاً منتشرًا وضعياً وباقي ما يخرج من العنب كالعصير  
 والنبيذ والكحول سندكره بما ياتي

وزلال وجلوتين اي مادة دبقه ومادة نينية وبيطرطرات البوطاس  
 وطرطرات الكلس وفصفات المغنيسيا ومريات الصود وكبريتات  
 البوطاس وحمض طرطيري وليموني وتفاحي (وخواصه) والعنب الجيد ثمر  
 مرطب جيد المصدر معدل لا حترق المعدة والامعاء وتغذيته قليلة والاكثر  
 منه يلين اي سهل باطف واحياناً يحصل منه امساك مستعص وذلك نادر  
 والعنب الاسود احلي اي اعظم سكرية من الابيض واوصوا باستعمال العنب  
 غذاء في الامراض العصبية والالتهابات والحميمات المحرقة والآفات المزمنة  
 وامراض الجلد والطرق البولية والحفر ونحو ذلك وسيا في البلاد الحارة  
 بسبب صفاته المملطفة المعدلة ويناسب ايضاً اصحاب الامزجة الحارة  
 والصفراوية واليابسة والمعرضة للالتهابات والانزفة بل شوهد ان الاكثر  
 منه يبرىء من احنقانات الاحشاء البطنية والاستسقا والافراط منه يسبب  
 الاسهال والقولنجات والدوسنطاريات بل شوهد احدائه نوع نيتنوس



## المطلب الرابع

في الاشياء الموجودة في العنب

فاولاً سكر العنب وذلك ان طعم العنب يفيد وجود السكر فيه لكن  
 لم تيسر انالته مخبياً لامبلوراً 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 البزور  
 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 يجنى 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 ملززة لبعضها مع الانتباه لتجديد الهواء في الازمنة اللطيفة و بذلك 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 و يصفون العناقيد صفاً مرتباً الواحد بجانب الاخر و يجعلون فوق كل صف من العنب طبقة من الورق المذكور وهكذا حتى تمتلي الحفرة و يكون فيها نحو خمس طبقات متوالية من العنب وورقه ثم يقفلون الحفرة بلوح كبير من الخشب يغطونه بساكة سنتيمتر من التراب و يرشون عليه الماء مرة في كل يومين و متى ارادوا استخراج العنب يرفعون لوح الخشب بلطف و ياخذون ما يجناجون اليه ثم يعيدونه الى حيث كان و بهذه الطريقة يحفظ العنب مدة ستة اشهر او اكثر و بعد هذا التاريخ يكون منظر العنب و طعمه كأنه مقطوف عن الدالية و هذه الطريقة كثيرة الشبوع في مكدونيا و كثير من يتخذونها مهنتهم فيجرون 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 ديوس فوجد  
 فيها مادة نباتية حيوانية محلولة 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 وسيا في الوجه الاسفل وتدخل في اغذية  
 الناس والحيوانات وكانوا يستعملون عصارتهما كالتوابض في الاسهال  
 والدوسنطاريا وانزفة الرحم وازهار الكرم عناقيد مخفضة اللون صغيرة  
 والكاس صغير خماسي الاسنان والتويج صغيرا ايضا خماسي الاهداب والذكور  
 خمسة والمبيض يتحول الى عنبية مستديرة عصارية 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 الثار وانفعها في جميع البلاد  
 وسيا الاوروپا وذلك الثمر قبل نضجه يسمى بالعربية حصرماو بالا فرنجية  
 ورجوس ويكون شديد الحمضية يستعمل لتحبيض الامراق والاطعمة  
 ولتحضير شراب مرطب وغير ذلك وعصارته المستخرجة منه تحفظ بالمطامير  
 في زجاجات جيدة السد وتغلى 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 الاور وبيون ان اصله من آسيا واستنبت في جميع الاماكن وشجر العنب يالف التلول المكشوفة المعرضة للمجنوب والبلاد المعتدلة والاراضي الخفيفة الجافة الرملية السليسية ويعيش سنين كثيرة حتى ذكروا انه قد يمكث ستمائة سنة في الاراضي الجيدة ويتسع ويعظم جداً حتى شوهد 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 لذيذاً 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

- ١٤٣ المطلب الاول في تاريخ التبغ
- ١٤٥ الثاني في التبغ وانواعه
- ١٤٦ المطلب الثالث في بعض صفات التبغ النباتية والطبيعية
- ١٤٨ الرابع في تحضير الاوراق المدني
- ١٥١ الخامس في تحليل التبغ وخواصه الكيماوية
- ١٥٢ السادس في التبغين (النيكوتين) واستحضاره
- 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 واراء الاطباء والعلماء فيها
- 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  
 ١٣٠  
 الثاني عشر في استعمال الشائين  
 ١٣٣  
 الفصل السادس . في الكاكاو وزبدته ومركبات زبدته والشكولا  
 وانواعها واستعمال زبدة الكاكاو والشكولا  
 المطلب الاول في الكاكاو ( اللوز الاميركي )  
 ١٣٣  
 الثاني في زبدة الكاكاو ( زبدة اللوز الاميركي او الهندي )  
 ١٣٥  
 الثالث في مركبات زبدة الكاكاو  
 ١٣٧  
 الرابع في الشكولا  
 ١٣٩  
 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 المطلب السابع في حبوب وملبس واقراص وشيرة الحشيش  
الفصل الثالث . في الحشيش والاستعمال العلاجي للحشيش وتأثيره في  
البنية البشرية ونتائج استعماله المهولة
- ٩٧ المطلب الاول في الحشيش
- ٩٨ " الثاني في الاستعمال العلاجي للحشيش
- ٩٩ " الثالث في تأثير الحشيش في البنية البشرية
- ١٠٠ " الرابع في نتائج استعمال الحشيش المهولة
- الفصل الرابع . في البن وانواعه واستعمال المدن وتحضير القهوة  
وتحبيب البن وصفاته واجنائه ومصارفه وتحليله الكيماوي واستحضار  
البنين وتأثير القهوة والسكر في المعدة والهضم واستعماله الدوائي للقافئين
- ١٠٢ المطلب الاول في البن
- ١٠٤ " الثاني في انواع البن
- ١٠٤ " الثالث في الاستعمال المدني للبن وتحضير القهوة
- ١٠٧ " الرابع في تحبيب البن
- ١٠٨ " الخامس في صفات البن واجنائه 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 واجنائه وتحضيره وصفاته  
الطبيعية واصناف الاخضر والاسود وتحليله وخواصه الكيماوية والشائين  
واستعمال الشاي المدني والطبي واستعمال الشائين

الفصل الثاني . في اضرار المسكر المغشوش وجرائمه وعلمه

المطلب الأول 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 الأول 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 الأول - في الحشيش المستنبت بمصر و بالاوروبا والهندي

المطلب الأول في الحشيش (او القنب او الشهدانج) ٩١

" الثاني في القنب المستنبت بمصر ٩١

" الثالث في " " بالاوروبا ٩٢

" الرابع في الشهدانج الهندي ٩٢

الفصل الثاني . في استحضارات الحشيش الغير الطبية كالدهنة ودواء

المسك والمعجون الهندي والجراوش ولسان العصفور والرومي والحبوب

والاقراص والشية

المطلب الأول في دهنة 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 " " للمزج ولشراب التفاح والكمثرى وغيره
- ٦٣ " السادس في فعل انواع الخمر وقوتها المسكرة
- الفصل الثامن . في الانبذة الدوائية والنبيد الطبي وتجهيزه  
واستحضار الانبذة الدوائية
- ٦٣ المطلب الاول في الانبذة (الخمر) الدوائية
- ٦٥ " الثاني في النبيد (الخمر) الطبي وتجهيزه
- ٦٦ " الثالث في استحضار بعض الانبذة الدوائية
- القسم الثاني في الاشربة الروحية
- الفصل الاول في الكحول واوصافه 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 والبقراطي وخمر التفاح والكمثرى والدراقن والمشمش

المطلب الاول في الخمر البلغاري والمثلث ٢٨

الثاني " " الفرنسي ٢٨

الثالث في الخمر ذات الحبيب (شهبانيا) ٢١

الرابع في الخمر العطرة والبقراطي وخمر التفاح والكمثرى ٢٢

الخامس في خمر الدراقن والمشمش ٢٣

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

المطلب الاول في خميرة البيرا والبيرا ٢٤

الثاني في خمر المريسة ٢٦

الثالث " " ام بلبل ٢٧

الرابع في خمر المنزر 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 وتحرير  
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  
٢٢  
" السادس في تكوين الخمر  
٢٤  
" السابع في تصفية وترويق واصلاح الخمر  
٢٤  
" الثامن في جعل الخمر مرة وتعتيقها  
٢٥  
" التاسع في تطيب الخمر  
٢٦

المحببة كالصبح للعيون . السلطان بن السلطان السلطان الغازي  
 عبد الحميد ابن السلطان الغازي عبد الحميد 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 الأفخم والمشير  
 الياور الأكرم . صاحب الدولة حسين  
 فوزي باشا بلغة الله من الخير ما  
 شاء . وهذا اوان الشروع  
 بالمقصود . بعناية  
 الملك المعبود

والمخدرات والمنبهات وبقية انواع المشروبات . من بسطة وروحية .  
ومدنية وطبية . 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 كالمتطف الاغر وغيره من الصحف الاخبارية التي  
هي من اكبر عون على انتشار المعارف بهذه الاعصار واقوى سبب لاتساع  
دائرة الافكار فاحسبت ان اجمع شواردها . واين كبير مضراتها وقليل  
فوائدها . واصنع ذلك ضمن كتاب يشتمل على اقسام وفصول ومطالب  
لتسهل مراجعته على الراغب والطالب . وتطلمت على هذا الميدان . وان  
لم اكن له من الفرسان . لعلمي ان الكرام تستر العورات . وتغض الطرف  
عن القصورات والعثرات

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

وسميته ( بكشف النقاب عن انواع الشراب ) فاستعين بحوله . واستمد من  
قوته وطوله . ملازما الابتهاال والضراعة بحفظ بدر هذا الوجود المتم الذي  
نشر المعارف في ما لكه وعم . وشيد اركان العدل على احكم بنا . فرنعت  
جميع رعاياه بساحات السرور والهنا . سيدنا ومولانا السلطان الاعظم  
والخليفة الاعدل 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 واجناب 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 للخليقة وبين . واظهر لهم سبل الاستقامة بانور برهان وابين . سيدنا  
محمد المرسل للنخاص والعام . القائل من جوامع كلمه ( كل مسكر حرام )  
وعلى جميع الانبياء واسطة الدلالة والهداية . ومماعة الضلالة والغواية . خصوصاً  
ذلك الختام الانور . الذي بين اوامر مولاة غاية التبيان واظهر . فوجب  
امثال اوامره واجناب نواهيه . حيث جات على نسق تالفة العقول  
وترتضيه فهو المحمود طبعاً وسيرة . والطاهر اصلاً وخلقاً وسريرة . وعلى آله  
الناهجين نهضة المستقيم . وصحبه السالكين سبيلة القويم . اما بعد فيقول فقير  
لطف مولاة الخفي . رشيد غازي بن ابي عبيد احمد بن سليمان الصيرفي .  
من ابناء سور يا وخدمة الدولة العلية . بكتابة احد طواير المعسكر الخامس  
من الجنود المظفرة العثمانية . اني لما رايت كثرة القيل والقال . واتساع  
المجال والمقال . بين فضلاء الاعصار . ودكاترة الامصار بخصوص المسكرات

# كتاب

## كشف النقاب

عن

## انواع الشراب

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

—

## تأليف

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

—><—

طبع في بيروت بالمطبعة الادبية سنة ١٢٠٦



P. B. Arabu 194







22500860100

