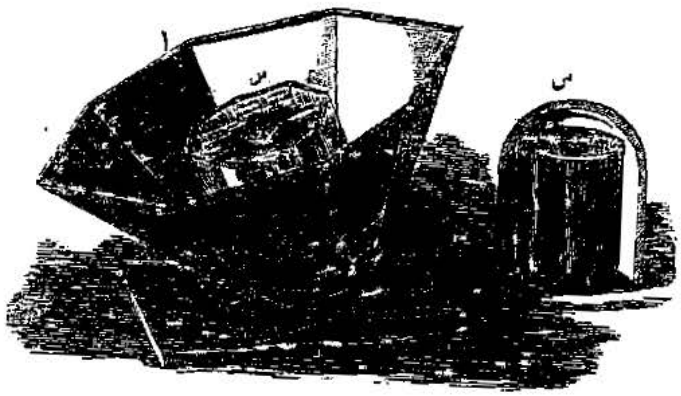
الطبخ بحرارة الشمس



ذكرنا في نبذة وردت في الجزء الاوّل من هذه السنة انهم قد افلحوا في طبخ الاطعمة بحرارة الشمس بلا وقود وتركنا تفصيل ذلك حتى يهيأ لنا تفصيله الآن مقرونًا بصورة تسهّل فهمهُ وتجربتهُ لمن يشاء التجريب وقبل ان نشرع في وصف آلة الطبخ نقول ان الشمس اذا نفذت اشعتها من نافذة زجاج يشعر بحرارتها كما لو لم تنفذها واما النار فلا تنفذ حرارتها الزجاج ولا يشعر بحرارتها اذا اعترضها حاجز من زجاج ولذلك تعرف حرارتها عند العلماء بالحرارة المظلمة وعلى هذا الحكم مدار الطبخ بحرارة الشمس. اما اناء الطبخ المخترع لذلك فهو قدر من نحاس اسطوانية الشكل ب (عن يمين الصورة) مرتكزة على ارجل علوها نحو اربعة قراريط عن الارض . وقبّة من زجاج س اعلى منها بخمسة قراريط واوسع بثيراطين توضع فوقها كما ترى في الصورة ويصح ان تصنع هذه القبة من الواح من زجاج الشبابيك او اقسام من هذه الالواح مضموم بعضها الى بعض حتى تصير كما ترى عند س في داخل الوعاء ا وعمل هذه القبة قليل النفقة . ثم توضع القدر وقبتها داخل وعاء مثل الوعاء ا وهو عبارة عن حوض من الخشب مبطن بزجاج منضض كزجاج المرايا يوضع على خشبة شبه الاسفين حتى يكون وضعهُ مائلاً بحيث تستقبل القدر شعاع الشمس وكل ذلك موضح جيدًا في الصورة . ويدار الحوض مع ما فيهِ كل نصف ساعة من الزمان حتى يستقبل الشمس في سيرها

اما الطبخ بهذه القدر فمثل الطبخ بغيرها فبعد ان توضع القدر في الوعاء وتقع اشعة الشمس عليها ينفذ بعض منها قبة الزجاج راسًا وبلامس جدران القدر وينعكس البعض الاخر عن باطن الحوض ا ثم ينفذ قبة الزجاج ويلامس القدر ايضًا . فيحمى الهواء المحصور بين القدر وقبتها الزجاجية لان

ما ينفذ اليه من حرارة الشمس يتحول حينئذٍ الى حرارة مظلمة ويبقى محصورًا بين القدر والقبة عاملاً عمل وقود الفحم او الحطب حتى ينضج ما في القدر من اللحم والخضر ونحوها . قال مخترعها ادمس انهم يطبخون بها طعام سبعة جنود من لحم وخضر في ساعتين من الزمان في مدينة بومباي في شهر كانون الثاني ابرد شهور السنة وان طبخها الذ من طبخ القدور المعروفة وان جماعة من اهل بومباي طبخوا بها فصح الطبخ معهم اجمعين . وانهُ يمكن ان يشوى اللحم بها شيًا او يطبخ ببرقهِ فتغني عما لا تغني عنه القدر على النار . ومن مزايا هذا الاختراع ان الاطعمة تبقى سخنة في القدر مدة طويلة بعد رفع القدر من نور الشمس قال مخترعها رفعت القدر من الشمس العصر ثم لففتها بخرقة وبعد اربع ساعات لم اطق مسكها بيدي لشدة حموها

ولم ينقصر مخترعها على طبخ الاطعمة بل تجاوز منهُ الى ادارة الآلات البخارية بحرارة الشمس بدلاً من الفحم الحجري جاريًا على هذا المبدإ عينهِ اعني عكس حرارة الشمس عن مرايا وجمعها في بقعة وقد حسب انهُ ان استتب لهُ ذلك اغنى اهل الهند عن ربع ما يصرفونهُ سنويًا من الوقود . وينتظر لهذا الاختراع فوائد عميمة ولا يبعد انهُ يسهل اكثر الاعمال الآلية فربما كان منّةً منهُ تعالى تسكينًا لمخاوف الذين شرعوا يشكون خوفًا من نفاد الفحم الحجري ووقوف ما يتوقف عليهِ من الاعمال العظيمة فيا حبذا لو جرب اهل بلادنا هذا الاختراع فان عملهُ سهل ونفقتهُ زهيدة وفائدتهُ كبيرة لا سيما وان شمسنا تجود علينا بحرٍّ لا تجود بهِ على غيرنا فلنحول حرّها لنفعنا ولنأخذ بثار ابداننا من فتكها بتهيئة اطعمتنا على نفقتها

من المدرسة الكلية السورية

كان احتفال منح الشهادات للذين اكملوا دروسهم الطبية والعلمية هذه السنة ليلة الاربعاء في السابع عشر من تموز فالذين نالوا الرتبة الدكتورية ونالوا الشهادة المدرسية في الطب والجراحة هم الافندية اسعد بشير . وبطرس ناصيف . وظاهر الزعني . وعبدو موسى . ويعقوب ملاط . ويوسف عجوري . ويوسف كحيل . ونالَ بطرس افندي شكر الله شهادة الصيدلة . والذين نالوا رتبة بكلوريوس في العلوم ونالوا الشهادة المدرسية الافندية ابرهيم صليبي . واسكندر دبّاك . وجرجس نصّار . وخليل خبر الله . وسليم صبدح . وشاكر الدبغي . ووهبة صليبي . ويوسف سليم . وكلهم من الشبّان النجباء الذين يؤمَّل منهم النفع للبلاد فانهم ما زالوا يجمعون من فوائد المدرسة الكلية السورية حتى صار يحقّ للوطن ان يعتمد عليهم ويحق لهم ان يتوجوا اعمالهُ فابن الوطن احق من الاجنبي بخدمتهِ اذا كان بهِ من الاهلية ما بالاجنبي