

ابراهيم بنض في ثلاث مئة رجل من حشمه واستغفد لوطاً ومن معه من يد كدرلا عومراه . واما
كون ذلك القرن هو القرن العشرين فنزير بشهادة الآثار لان اهل التوقيت في تلك الصور
كانوا يورخون من احدى غزوات كدرلا عومركا ورد على بعض الآثار لاشور بانيبال ما
معناه اني استنخت سوزا ودمرتها في القرن الثالث عشر لغزوة كدرلا عومراه . وكان اشور
بانيبال في القرن السابع قبل الميلاد . ولذلك شواهد اخرى لا تطيل باستيفائها

الحبر الملون

الحبر الاحمر : وصفة اولى . ضع اربعة اجزاء من خشب براريل المسحوق و ٢٥ جزءاً
من خل الحمر البيضاء في اناء زجاجي او خزفي مدهون واتركه في مكان دافئ يوماً كاملاً
ثم ضعه على نار خفيفة نحو نصف ساعة واخف اليه نصف جزء من الصغ العربي ونصف جزء
من الشب الابيض فيصير حبراً احمر

وصفة ثانية . ضع جزءاً من مسحوق الدودي في عشرة اجزاء من الماء العجن حتى يغلى
وتنقى برد اخف اليه جزءاً من ماء الامونيا مخففاً بثلاثة او اربعة اجزاء من الماء . وبعد بضعة
ايام ارق السائل فبقية حبراً احمر

وصفة ثالثة . اذب جزءاً من اللعل في نحو سبعة وسبعين جزءاً من ماء الامونيا ثم اخف
الى المذوب نحو جزء من مسحوق الصغ ويمكن ابدال اللعل بجزء ونصف من خلاصة الدودي

وصفة رابعة . اذب درهماً من روح الدودي الاحمر في عشرة دراهم من السيرنو ثم اخف
الى المذوب اثنين من الماء الاعتيادي مع قليل من الصغ العربي
فائدة . قد جربنا اكثر هذه الاحبار فصحت تماماً ولا سيما الاخيرة وطبعناه في دفتر
الكوبيا فكان على غاية الجودة

الحبر الاخضر . وصفة اولى . نستعمل كالتى قبلها من روح الدودي الاخضر وهي مجربة ايضاً
وصفة ثانية . اخف جزءين من الزنجار (خلات النحاس) وجزءاً من زينة الطرطير في
عشرة اجزاء ماء حتى يصير السائل نصف ما كان جرماً ثم رشحه

وصفة ثالثة . اخف ماء مقطراً الى راسب اكسيد الكروم في ماء الامونيا
الحبر الارجواني . ضع قليلاً من الشب الابيض او كلوريد النصدبر في نقاعة خشب
البنم . وكذا البنسجي الا انه اخف منه

الحبر الاصفر. اذبح جزءاً من مسحوق الكموج في خمسة اجزاء ماء سخناً وحينما يبرد المذوب
اضف اليه ثلاثة ارباع الجزء من السينون
اما الحبر الازرق فقد تقدمت كيفية عملها وجه ٢٨٨ و ٢٨٩ من السنة الثالثة

طعام الانسان

قد قدم الشرح علم الابدان على علم الاديان ولو رتب ابواب علم الابدان حسب اهميتها
لتقدم باب التغذية على اكثرها ان لم نقل عليها كلها لان حياة الابدان يعتمد عليها . ومن الغريب
ان بعض الناس يتفاضون عن هذا الموضوع ويتناولونه متزلة دنيئة حتى انك لتسفي ان تذكر
امامهم الماكل والمشرب . واغرب من هذا ان رجال العلم والفلسفة الذين يخوضون في معضلات
المسائل ويضحون حياتهم في طاب خير يعود نفعه على بني نوعهم لا يلتفتون الى هذا الموضوع حتى
الانفاس مع ان راحة البشر وسعادتهم تتوقفان عليه كل التوقف . لان الطعام قد يكون داعياً
الى الصحة او الى المرض الى القوة او الى الضعف الى العفة او الى الخلاعة الى الفتر او الى الفنى
الى الراحة او الى التعب فيجب ان يراعى ملك البلاد اكثر مما يراعى نجاخ اهله وقائد الجيش
اكثر من تنظيم آحاده وربان السفينة اكثر من طاعة ملاحيها ورئيس المدرسة اكثر من تعليم
تلامذتها وقس على ذلك

والغاية من الطعام بناء الجسد بانماء الصغير منه والعويض عما يهلك من الصغير والكبير
بالاعمال العضلية والاشغال الدماغية فاذا لم يكن كافياً لذلك صالحاً لضعف الجسد وصار
عرضة للأمراض والحواض المختلفة بل صار الشقاء طلة وضعفها كما قال بعضهم
يا وبع اجسام الانا م فتم تطيق من الاذى خلقت لتقوى بالعدا وشرها ذاك العدا
فلا بد ان يكون في الطعام من العناصر مثل ما في جسد الانسان وان تكون مقاديرها
كافية لصحة لتغذيته فانه لا يجبا اذا كان طعامه خالياً من النيتروجين مثلاً ولا اذا كان
نيتروجينيه غير مركب تركيباً صالحاً للتغذية . اما العناصر التي في الجسد فهي الاحويين
والهيدروجين والنيتروجين والكربون والكبريت والفسفور والسليكون والكلور والفلور
والبوتاسيوم والصوديوم والمغنيسيوم والحديد وقد بدخله غيرها عرضاً واكثرها لا تكون فيه الا
مركبة غير ان من تراكيبها ما فيه نيتروجين كالعسل ومنها ما لا نيتروجين فيه كالدم .
والاطعمة نفسها كذلك لان منها ما فيه نيتروجين كالنبرين (وهو مادة في اللحم الهيد) والاليون
(في البيض) والاكسين (في اللبن) والكاوتن (في الشع) واللكومين (في النطافى) ومنها ما لا