ميمًا. وتُبنى الصفة ما فوق الثلاثي بناءَ مضارعه مجردًا بزيادة ميم موضع حرف المضارعة مكسورًا ما قبل آخرها للفاعل ومفتوحًا للمفعول الى غير ذلك. فهي في هذه كلها ادنى الى العربية. والحروف في هذه اللغة هي عين الحروف العبرانية باعدادها ومقاطعها. واذا سكنت النون فيها تُدغم فيما بعدها او تُحذف وتُشبع حركة ما قبلها. ولا تثنية فيها الاَّ في اسماء محفوظة لا تجاوز فيها ثلثوا اربعةً. وليس فيها من الصيَغ المختصة بالجمع الاَّ الجمعان السالمان. وكلّ لفظةٍ بُدئت في العربية بالواو فهي فيها بالباء. والسين والشين متعاقبتان بين الفاظها والفاظ العربية الاَّ في النادر. فهي في هذه كلها اقرب الى العبرانية. وفيما بقي من احكامها فهي تارةً تطابق اللغتين جميعًا وتارةً تخالفهما جميعًا وكذلك حالها في الاوضاع والمعاني فهي على الجملة بينَ بين

وقد وقع في الارمية مثل ما وقع في غيرها من تفرّق اللهجة وتباين المنطوق غير انهُ لتزارة المنقول من قديمها لا يتحقق منها الاَّ لغتان احداها الكلدانية والاخرى السريانية الا ان الفروق بينهما يسيرة لا تتعدى في اصل الوضع عددًا قليلاً من الالفاظ على نحو ما مرّ في لغات العرب مع اختلافاتٍ اخرى عارضة من نحو زيادةٍ او نقصٍ في بعض الحروف وتبديلٍ في بعضها مما ليس له كبير وقع. والفصل الاعظم المميّز لكلٍّ منهما اختلافهما في لفظ الألف فان الكلدان ينطقون بها الفًا صريحة فيقولون إلاَهَا مثلاً والسريان يلحنون بها الى الواو فيقولون أُلوهو. وهذه الالف كثيرةٌ في لسانهم يزيدونها فيما خلا جمع المذكّر السالم في آخر كل اسمٍ غير مضافٍ ولا عَلَم بمنزلة التنوين عندنا. وهي لازمةٌ لمصحوبها في حالتي التعريف والتنكير اذ لا اداة للتعريف عندهم وربما اسقطوها عند ارادة النص على التنكير وهو من الغرابة بمكان. ولهذا كان الفرق الذي نذكرهُ بيّنًا في كلامهم كثير الشيوع في الفاظهم حتى لا تكاد تخلو عنهُ جملة

وعلى نحو ما ذكرنا يجري الحكم في سائر اللغات السامية فلا حاجة الى الاطالة باستقرائهنّ على انهُ لم يبقَ منهنّ الا رسومٌ ضئيلة وآثارٌ مجملة وما وُجد منهنّ من الكتابات القديمة لا يخرج عن مماثلة اللغات الباقية مما يشهد بان هذه الهيئة مستقرّةٌ في اصل اللهجة السامية من اقدم عهودها لا تُعرف قبلها هيئةٌ اخرى. وفي كل ما ذُكر كلامٌ لا موضع لهُ في هذا المقام والله سبحانهُ اعلم بالصواب وهو حسبنا ونعم الوكيل

النيلة وكيفية زرعها (تابع ما قبله)

الجنية الثالثة ✻ جميع ما اسلفنا ذكرهُ في الجنيتين الاوليين من عزق الارض وتسميدها وغير ذلك يجري في الجنية الثالثة غير ان عموم الزراع يتركون هذا النبات في الجنية الثالثة حتى تكون بزورهُ ليبيعوها مع ان بزور الجنية الثانية في اجدر بذلك

وبما ان نوع النيلة الهندية هو اجود برًّا واغزر محصولاً من غيره من انواع النيلة فعلى الزارع ان

يترك بعض نباتات منها عند الجزّة الثانية حتى تثمر بزوراً فيدخر منها ما يكفي لحاجة زرعه

في استثمار البزور * لا ينبغي ان تجز النيلة بجزّة انتهاء نضجها بل تترك حتى تظهر فيها البزور فتجدها عند مضي خمسين يوماً حاملة قروناً طولها قيراطان بحمل الواحد منها عدّة بزور من ثلاث الى عشر. وتستدل على نضج البزور باصفرار لون النبات وان تاخذ اوراقه في الاسوداد فيقطع اذ ذاك ويعرض لاشعة الشمس كي يجف ثم من بعد جفافه يقشر ما على البزور من الغلاف وتعرض تلك البزور للشمس مدّة عشرة ايام ليتم جفافها وبعد ذلك تنظف وتوضع في اوعية من فخار موّهة وتسد سدًّا محكمًا

ان البزر الجيد هو ما كان مصفر اللون مائلاً الى السمرة بين الحجم قليل اللمعان وهو الذي ياتي بحاصلات غزيرة ولا يتصف بتلك الاوصاف الاّ بزور الجنية الثانية كما بيّنا

في كيفية تحزيمها * بعد كل جزة تحزم النيلة حزمًا حزمًا بحيث تكون دائرة كل حزمة ست اقدام (وكذلك يعملون بالهند) وتنقل على الفور الى محل التجهيز فتوضع في دنان الطبخ فلو زادت دائرة الحزمة عن ست اقدام لانفركت الاوراق بضغط بعضها بعضًا فيذهب صبغها ويلزم ان تجهز النيلة قبل جفاف الاوراق لانها لا تنبخ الاّ ان كان الورق رطبًا والا وان الموافق للجزّ هو من الساعة ١٣ الى الساعة ٦ افرنجية لازيادة لخلوّ تجفّ الاوراق

في تجهيز النيلة * ان لتجهيز النيلة طريقتين النقع والطبخ فيستعملون في البلاد الطريقة الاولى بان تجز النيلة متى تم نضجها وتوضع في دن كبير يملأ ماء ولا بد من ان تثقل حوافي الدن لتكون الاوراق دائمًا راسية تحت الماء وبعد ذلك باربع وعشرين ساعة او اقل يسري فيها التخمير ثم يصفّى الماء في دن آخر ويؤخذ في ضربه الاّ ان ما يستعملونه في شان ضربه مضرٌّ بالصبغ فانهم يضربونه بايديهم والذي نراه ان الطبخ اسهل وافيد ولا يستغرق زمنًا طويلاً

في المخض * بعد وضع الماء في الدنان يؤخذ في مخضه بآلة ذات عجل يديره حركها انسان او حيوان او القوة البخارية ولا بد من وجود تلك الآلة وان يكن نطاق الزراعة غير متسع وذلك تسهيلاً للاشتغال كتفريغ الاوعية في بعضها وغير ذلك مع انها لا تستدعي كبير مصرف اذ يستعمل للوقود فضلات الدواب وما ينفصل من نباتات النيلة

ان مخض النيلة لا يستغرق اكثر من ساعة اذا كان بالقوة البخارية وعندما ياخذ ماءه التنوع في ان يسودّ وتظهر له رغوة فلا يكف عن المخض بل يستمر فيه حتى تظهر للماء رغوة اخرى فقاقيعها اصغر حجمًا من فقاقيع الاولى تعير الماء لونًا لامعًا

فهناك يلزم عمل تجربة يختبر بها نجاح المخض بان يوضع شيء من الصبغ على صحن ابيض فترى عند ذلك الجامد منه ينصب قطعًا ذات لون اسود والسائل ياخذ لونًا اصفر ثم بعد مضي عشرين

دقيقة ينبغي اعادة تلك العملية مرة اخرى . وحين ذلك لو وُضع شيء من ذلك الصبغ في صحن ابيض كما مرّ لرأيت المواد المتجمّدة تجمعت وتجيبت واذا حُرّك الصحن ذات اليمين وذات الشمال يضطرب الحب وينفصل من قاع ذلك الصحن ويكون لون المواد السائلة اصفر فاقعاً

ان عملية المخض ذات اهمية عظيمة فلو كانت غير مستوفية تبقى الصبغة مشوبة بالماء بدلاً عن ان ترسب في قعر الدن او كانت مجاوزة حدها فتتعجب الصبغة لكثرة المخض وتستحيل تراباً وسافياً ويتاخر رسوب الصبغة وترى ان لا فائدة في وضع قاعدة لعملية المخض ان لم نقل ان هذا من المستحيل علينا وانما نقول ان ليس للوقوف على تلك العملية الاّ التدرُّب فيها ومعرفة انتهائها ان يظهر للصبغ رغوة وان يدكن لونه بعد اصفراره فيكفُّ اذ ذاك عن المخض

ان كثيراً من الزراع يستعملون مواد كيماوية لترسيب الصبغة لكن لا ينشا عن ذلك الاّ وهنها وقد يريد بعضهم بذلك زيادة في ثقل جرمها غشًّا للتجار

ان احسن ما يجيد بحصولها ان يكون النبات قويًّا معتنى بشان تربيته ولن ينقل رطباً الى محل التجهيز وان يكون الماء للطبخ والمخض نقيًّا ويلزم ان يراعى في عملية المخض ما تقتضيه شؤونها لتتمكن الصبغة من استنشاق الهواء فيختلط الاوكسيجين مع الماء فيحصل عن ذلك تجمر الاجزاء الحديدية التي لو تُركت وشانها لاحدثت وهنًا في الصبغ باختلاطها معه للزاجة عناصرها

وبعد انتهاء العملية كما اشرنا نترك النيلة مدّة ساعتين لا يقرب اليها بادنى عمل حتى تهدأ وتستقر الصبغة ثم تفتح حنفيات الدن واحدة بعد اخرى ليتصرف منها الماء ثم تفتح الثانية والثالثة وهلمّ جرًّا فاذا حدث في خلال العمل امر عكر الماء يكف عن العمل حتى يروق

في الطبخ * وبعد ذلك تغسل الصبغة الراسبة في قعر الدن بماء نقي بارد وتوضع في وعاء تطبخ فيه ولتوفير الزمن تفتح الحنفية التي من الجهة الاخرى للدن (وهي اكبر الحنفيات) وتفرغ الصبغة منها في دن آخر ليسهل نقلها من موضع الى موضع وتصفى فيه بصفاة او الاولى بخرقة من كتان فانه لا ينفذ منها الرمل او مواد اخر عكرة لا يخلو الماء من وجودها غالباً

يجب على رب الزرع ان يلتفت غاية الالتفات الى جميع عمليات تجهيز النيلة مثلاً عند انتهاء عملية المخض نقلب الصبغة حالاً في دنان الطبخ بعد تصريف الماء منها خيفة ان يسري فيها التخمير فيضرّ بها وينبغي ان تناط ملاحظة الطبخ برجال متدرّبين فيقف كل واحد على دن بملاحظة بان يحرك الصبغ كلما ارغى لئلاّ يلتصق بجوانب الدن فيحترق فيفسد لونه

وقد جرت العادة تجهيزاً لهذه العملية بان يغلى الماء اولاً ثم تقلب عليه النيلة وتترك حتى تغلي غلياناً متتابعاً فتتبخر المياه ويبقى الصبغ . والدليل على نجاح تلك العملية استبدال رائحة النيلة الزنخة برائحة

عسلية ثم تفتح الحنفيات التي في قعر الدن لتصفية ما فيه الى حياض من خشب

في الحياض * ينبغي ان يكون قطر الحياض سواء كانت من خشب او من آجر او غيرها كقطر الدن الذي تطبخ فيه النيلة وينبغي ان يكون في جوانبها مشابك تشبك فيها قطعة من قماش قنوية فتصفى النيلة بها ثم تجمع اطرافها مع بعضها وتشبك في مشبك واحد فيتجمع في وسطها الصبغ ويترك على هذه الحالة مدة من اثنتي عشرة ساعة الى اربع وعشرين ثم يوضع تحت المعصرة

في العصر والمعصرة * يلزم ان تكون آلة العصر على شكل مربع وتثقب الواحها من كل جانب ثقوبًا كثيرة تسهيلاً لاستخراج الصبغة ولكيلا تخرج من تلك الثقوب تغشى الالواح بقطعة من قماش فلا يكف عن العصر الاَّ بعد تيقن خروج الماء ولا يكون بدون انتظام فيخل شكل النيلة عن التربيع

في كيفية قطع الاقراص وتخزينها * ينبغي ان يعمل لتقطيع النيلة بروازمن خشب منقسم الى عيون صغيرة اعلاها واسع واسفلها ضيق يبلغ مربعها ٣ قراريط ويلزم ان يكون الغطاء الذي تضغط به منقوشًا عليه علامة الفابريقه

وقد يحدث في بعض الاقراص كسور فتفرق فيها بين نواحي الكسور وهناك طريقة يلزم تبذها وهي ان تنتت الكسور وتبل وتعصر ثم تجعل اقراصًا فان ذلك يغير لون صبغها والذي اراهُ حسنًا ان تباع الاقراص المكسورة فان التجار لا تأبى ابتياعها

اطباق التجفيف * بعد ان تقطع الاقراص توضع على اطباق مغشاة بخرق وورق (نشاش) الماء وينبغي ان يوضع ما بقي فيها من التحص كل قرص بعيدًا عن الآخر بمقدار اربعة قراريط وتترك مدة من ثلاثة ايام الى اربعة وبعد ذلك تقلب باعتناء وتوضع في رفوف مكشوفة وتترك فيها حتى يتم جفافها وتبقى مدة من الزمن حافظة لرائحتها العسلية ويحذر من تقليبها قبل الجفاف كي لا تحصر في وسطها الرطوبة الموجودة فيها وينبغي ان تكون المحال المعدة لتجفيف النيلة واسعة غير لا ينقطع عنها الهواء لتجف النيلة جفافًا تامًا ويعلوها غشاء ابيض يجعلها من النفاسة بمكان وعند جفاف اقراص النيلة تنظف بفرشة صغيرة مع الالتفات الى عدم اتلاف ذلك الغشاء وغاية ما يلزم لجفاف النيلة ووضعها في الصناديق لتصديرها شهر واحد

في وضع اقراص النيلة في الصناديق وتصديرها للبيع * يلزم اجتناب اسباب التكسير في اقراص النيلة اذ ان المكسور منها يباع بثمن بخس وقبل وضعها في الصناديق يقشط احد جانبيها لاظهار جودة اللون ويفرش في قاع الصندوق قطن ليحصل الانتظام التام في وضع الاقراص فلا تتكسر سيما اذا كانت آلة القطع مستوفية الاوصاف الكمالية لها

رئيس قلم الزراعة
ميشيل