



التصوير الحديث

النَّلْمُ أَوِ الرَّقُ

التصوير الشمسي في جبيل مفید لم تكشف اسراره ولا عرفت مزاياه حتى اواسط القرن الماضي. وهو كائن الاختراعات والمبتدعات لم يميز باختراعه واحد ولا باكتشافه رجل فرد بل كثبت ايدي المجرمين فيه وتابعت اكتشافاتهم الواحد بعد الآخر فجعلوا يطامرون على خصائصه رويداً ويقفون على حقائقه تدريجياً حتى وصلنا اليوم فإذا به في ارق درجاته وغاية ما يمكن الوصول اليه من التقدم والانفاق

وقد توالى عليه كذاك اكتشافات والتغييرات والتحسينات وهي لا تزال آخذة بجريها غير ان الاولى بالذكر منها ما اجري على الالواح السليمة الخامسة . فقد كان المصورون في سابق الزمان يحسون الزجاج قبل تصويرهم مباشرة بطلاوه المراد التصوير عليه بالكارديون وهو محلول من قطن البارود والايثير والخلول ثم يضيغون اليه برويداً او يرددواً واخيراً يتمسنه في نشرات الفضة فيصير حساساً وينقل الى الحامل حيث يعرض في الآلة ثم يرجع الى الغرفة المثلثة وينظر حسب الطرق المعروفة

ولا يخفى ان ما كان يقايسه المصور من الصوريات في منزج المواد المحسنة واقام طلاء الزجاج المراد استعماله في ظلام لا يتبرأ سوى اشعة نور احر ضئيل جعل الكثيرون يتجهون عن الاقبال على اعلم هذا الفن فالذين به افراد قلائل كان لهم منه رزق واسع وبقي الحال على هذا التروال الى ثلاثين عاماً او ما يقاربها حين دخل التصوير الشمسي في عهد قرب اليه الناس فاتسل كثيرون على تعلمه وازداد عدد المصورين كثيراً وكان ذلك نتيجة اكتشاف مادة تقوم مقام الكلوديون وهي جلاتين يشرب مواد حساسة تعلق به الالواح الزجاجية وتبق صالحة للاستعمال الى اجل طويلاً من غير ان يتعريها افساد وقد دعي هذا العيد بعهد الالواح الجافة الجلاتينية وهي نفس ما يستعمله المصورون الان في جميع البلدان ولم يتم

اتشارها حتى سنة ١٨٧١ . وقد تفنن كثيرون في كيفية طلي الزجاج على طرق مختلفة ولكن المبدأ واحد

اخيراً دخل التصوير في عصر جديد هو العصر الحالي عصر الرق (بالإنكليزية فام بالفرنسية بالكل) وهو رق كالورق لينًا ورقة لكنه شفاف كالزجاج أحد سطحيه مطلي بالمادة الجلاتينية المساعدة التي تعطي بها الألواح الزجاجية فيقوم الرق المساعد مقام الزجاج المساعد بحيث أن ما يصور على الزجاج يصور على الفلم بلا فرق ظاهر في الصورة . والعلم أبا ان يدخل إلى الحامل فيستعمل فيه كلوج زجاج حساس وأما ان يستعمل في هيئه ملف كما في الآلات الصغيرة المساعدة كوداك التي يحملها السياح ويجهلون مصورين ما يحملون لهم من الماظر . والملف يكرة طويلة من الخشب ملفوف عليها قطعة طويلة من الورق الاسود حين عرضها طول الصورة التي يمكن الآلة تصویرها على سطحها الداخلي قطعة من الفلم عرضها مثل طول الصورة وطولها مثل عرض ست صور او اثنى عشرة صورة من الصور التي يمكن تصویرها بذلك الآلة . اي اذا كانت صورة الآلة 9×12 سنتيمترًا كان عرض الفلم 12 سنتيمترًا وطوله 45 سنتيمترًا (لسن صور) او 10.8 سنتيمترات (لاثني عشرة صورة) . والآلة التي يستعمل فيها الفلم الملف مختلف تركيئاً عن الآلات الأخرى اذ لا حاجة فيها للحامل ولا لزجاجة ممتنة يحكم الصورة عليها فان الملف يدخل الى قسم خاص يدفي جنب الآلة ثم ينفك اول الورقة السوداء من الملف ويرهي بباب الآلة من الوراء حيث تكون الزجاجة المشاشة في الآلات الأخرى وتسحب وترتبط الى البكرة الفارغة في الجنب الآخر المقابل وهي معدة لذلك . ثم ينفلغ غطاء الآلة الخلقى (ليحجب النور عن الدخول الى الفلم) وتبعد البكرة الفارغة يفتح خصوصي من الخارج فتدور وتلتف الورقة السوداء عليها وحالما يصل الفلم الملتصق بها الى امام العدسة يظهر رقم صغير في فتحة صغيرة خلف الآلة يعدل منه على وصول الفلم الى مرآته واستعداداً للتصوير . وكما صررت الآلة منظراً يريم المفتاح ليسحب قبأً جديداً من الفلم الى مرآته وبق العمل متواصلاً على هذا التوالى الى ان تنتهي الصور في الملف ثم يرفع غطاء الآلة الخلقى وتخرج البكرة التي كانت فارغة وقد ثُفَّت عليها الورق الاسود وداخلها الفلم المصوّر وتكتشف في الغرفة المظلمة كالزجاج تماماً

وقد اشتهر معمل ايتمان في بلاد الانكليز واميلاً بصنع آلات الكوداك الصغيرة التي يسهل استعمال الفلم فيها فاقبل الناس على مشتراها واصبح اسمها معروفاً . وحجم الواحدة منها مقلقة لا يزيد عن حجم كتاب اعيادي طولاً وعرضًا وسمكاً . والسياح الذين يزورون مصر

في الشتاء لا يذهبون إلى سكان الأودعهم كدك يخلدون به على سطح الفلم صور الماظر التي يسخنونها ليرووها لذوهم بعد رجوعهم إلى أوطانهم والمصورون فريقاً فريق يفضل اللحم على الزجاج وفريق يفضل الزجاج على اللحم والفريق الأول يفضل اللحم للأمور الآتية وفي :

أولاًً أن اللحم يسهل حمل مقدار كبير منه في مساحة صغيرة

ثانياً أنه أخف من الزجاج وغير قابل الانكسار

ثالثاً أن المصور باللحم يستطيع تصوير مناظر عديدة في مدة قصيرة جداً ولا يمكن للصور بالزجاج أن يسابقه

رابعاً يمكن للصور ان يغير الملف كلما انتهى منه ويرتب ملفاً آخر ولو كان في نور الشمس والمعارضون في استعمال اللحم يبحرون لذلك

أولاًً أن الزجاج لم يهل تداوله بالآيدي عند كشفه في الغرفة المظلمة

ثانياً أن كل لوح يكشف على حدته وأما اللحم فلا يمكن كشف صورة وترك الصور الأخرى إلا بصعبوبة كلية

ثالثاً أن اللحم أغلى من الزجاج مرتين

هذا ما يسمح لي به المقام من الشرح العملي والتفسير الموجز

اسكندر مكاريوس

لحم للزجاج والصيني

(١) ضع جزئين من صحن اللوك وجزءاً من التربتينا البندق في إناء من الحديد على النار حتى يذوب اللوك في التربتينا - ولا بد من ان تقطي الاناء جيداً حتى لا يصل اللوب اليه لأن التربتينا سريعة الانهاب . ثم انركه حتى يبرد قليلاً واصنع منه قضاياً كقضبان شمع انضم . فهذه القضبان تستعمل للحم الزجاج والصيني . ان تصر قليلاً قرب النار وبلع بها ما يراد حممه

(٢) لام آخر للزجاج لا يذيبة الماء - تذاب ثانية اجزاء من الجلاتين الجيد في مائه جزء من الماء ويضاف الى المذوب عشرة في المائة من مذوب في كرومات البوتاسي المشبع ومحفظ المزيج في الطعام وحيينا يستعمل للحم الزجاج يفعل النور بشربة الجلاتين فتصلب وتتمك قطعى الزجاج المصلحين بها

(٣) ويصنع لام جيد للزجاج والصيني من جزئين من غراء السمك ينفعان في الماء حتى

ينتفخا ثم يصب الماء عن الغراء ويذاب في الانكحول على تار خفيفة . ويدبب جزء من المصطكي في ثلاثة اجزاء من الانكحول ويضاف مذوبه الى المذوب الاول ثم يضاف اليه جزء من صنع الامونياك ويbxir المرجح حتى يصير قوامه كقوعان الغراء . ولا بد من تجفيف القطع التي تقسم به قبل طها

(٤) وبصنع خام رخيص من خمسة اجزاء من سحق حجر اخنان وجزء من التربتينا وجزئين من اللث

(٥) خام شفاف — اذب جزءا من الصحن الشندي في ٦٤ جزءا من الكلوروفورم واضف الى المذوب ٢٠ جزءا من مسحوق المصطكي وانركه يومين وانتبه من وقت الى آخر . وتدهن به قطع الزجاج بقلم من الشعر

الزجاج على المعدن

يطلي المعدن بطلاء زجاجي هكذا : خذ ٢٥ اجزاء من قطع الزجاج الصوانى و ٢٠ جزءا من كربونات الصودا و ١٢ جزءا من احامض البوريليك واصهر الجميع معًا وصب المادة على سطح بارد من الرخام او المعدن ودقها دفأً ناعماً حتى يبرد . ثم امزج الدقيق بذوب سلكات الصودا واطل المعدن به ووضعه في فرن فيذوب عليه ويطليه بطلاء زجاجي

باب تدبر المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما يهم اهل البيت معرفته من زرية الازاد وتدبر الطعام واللباس والشراب والمسكن والزينة وغير ذلك مما يعود بالفائدة على كل عائلة

الاطعمة والخفاف

تختلف المادة التي تهضم بها الاطعمة المختلفة من ساعة الى خمس ساعات حسب اختلافها في بعضها يتم هضمها في ساعة واحدة بعد اكله وبعضها لا يتم هضمها الا في سبع ساعات وقد يحيث الاستاذ بويه لينرد في هذا الموضوع بحثاً مدققاً مزيداً بالتجارب فوصل الى النتائج التالية .