

والطبيعية . ويكفي للدلالة على أهمية ما كشفه باستير أنه كان الأساس الذي بنى عليه بحث من أجل البحوث في الكيمياء العضوية ، وهو ما قام به في تحضير السكريات أميل فيشر الكيميائي الألماني الشهير .

وقد خصصت أكاديمية العلوم جلسة كاملة يوم ١٨٥٣/١/٣ لبحوث باستير في حامض الطرطريك وأملاحه وما تفرع عن ذلك . وعلى أثر إتمامه هذه البحوث عاد باستير إلى أربوا حاملا لوسام اللجيون دونير من طبقة فارس .

٤ — باستير يعين عميداً لكلية العلوم في ليل Lille

بدء بحوثه في التخمر (١٨٥٤ — ١٨٥٧)

نحن الآن في سبتمبر سنة ١٨٥٤ وعمر باستير ٣٢ سنة . وقد عين أستاذاً في كلية العلوم الجديدة في ليل وعميداً لها . وليل مدينة في الشمال الشرقي من فرنسا ، مشهورة بزراعة البنجر والحبوب وتقطير الخمر . وفي هذه المدينة بدأ بحوثه العظيمة في التخمر .

ولقد رأى أن تساهم كلية العلوم في ليل بنصيب في إحياء

الصناعات التي تعتمد عليها هذه المدينة : فأجاب داعي رجال المال وأرباب النقود من ذوى الأعمال الذين جاءوه يقولون : -

« نريد تعاونا بين العلم والصناعة ، يزيدنا ثمنا وازدهارا .
فبقدر ما تؤدي إلينا في هذه الناحية من خدمات ، يكون ما تدره
المدينة عليك وعلى معاملك من رعاية وخيرات . »

استمع باستير لهذا النداء وأجاب داعي المدينة ، وعفى
بموضوع التخمير .

جاءه ذات يوم رجل من أهلى ليل ، ممن كانوا قد استمعوا إلى
محاضرات له فى التخمير . وكان هذا الرجل واسمه ييجو ممن يشتغلون
بتقطير الكحول من سكر البنجر الخمر ، وقال لباستير : النجدة
ياسيدى ، فانى فى حرج من صناعتى ، فاختمار البنجر لا يتم على
ما أريد ، وخسارتى من ذلك عظيمة . فملا مددت إلى يد المعونة
وأنقذتنى . ولم يخيب باستير رجاء الرجل ، وكان أباً لأحد تلاميذه
فى كلية العلوم ، فذهب إلى مصنعه وأخذ عينات مما فى الأحواض
التي لا تعطى نتائج طيبة ، وكذلك أخذ عينات مما فى الأحواض
الملئية بالسائل المختمر السليم . واختبر هذه العينات جميعا فى معمله .
وبدأ بعينات الأحواض السليمة ، فوضع قطرة منها تحت المجهر
واختبرها فوجدها مليئة بكريات صغيرة صفراء فى جوفها جسيمات
تتحرك كأنما هى ترقص . ودقق النظر فاذا بعض هذه الكريات

فرادى ، وإذا بطائفة أخرى منها تتصل بعضها ببعض كالعنقود ، وإذا بطائفة ثالثة وحداتها متقاطرة . فأيقن أن هذه الخمائر حية ، وأنها هي التي تحول السكر إلى الكحول . ثم جاء دور العينات التي أخذها من الأحواض الفاسدة ، فاختبرها ولكن القطرات في هذه الحالة لم يكن فيها شيء من السكريات التي رآها من قبل . أخذ يفكر في الذي شاهده وفي معناه . ودقق النظر في السائل الذي أخذ منه هذه القطرات ، فرأى فيه بقعا صغيرة غامقة اللون لاصقة بجدار القارورة ، وبقعا أخرى مثلها تطفو على سطح السائل . وهذه البقع لا توجد في القوارير التي بها عينات السائل السليم حيث وجد الخمائر والكحول .

وكانت خطواته التالية أن أخذ شيئا من هذه البقع ، ووضعها في ماء نقي ، ثم فحصه بالمجهر فلم يجد في هذا السائل كريات الخمائر ، ولكنه وجد شيئا جديدا ، وجد أحياء كثيرة متزاحمة كالعصى بمضها فرادى وبعضها متصل متقاطر . وهي جميعا أصغر كثيرا من الخمائر .

ذهب إلى مصنع بيجومرة أخرى وأخذ عينات من قاع أحواض مريضة لم يكن أخذ منها شيئا من قبل . واختبرها فوجد أن جميع السوائل في الأحواض المريضة تحتوي حامض اللبن وليس بها كحول . فخطر له عند ذلك خاطر ، وهو أن هذه العصى حية ،

وأنها هي التي تصنع حامض اللبن ، وأنها قد تكون اقتلت مع الخمائر
فقضت عليها فلم يظهر الكحول . كان هذا الخاطر ظناً ، ولكن
باستير اطمأن إلى هذا الظن ، وخيل إليه أنه قد أصاب الحقيقة ،
ووقف على تفسير ظاهرة التخمر التي أشكلت على الكثيرين من قبله .
فرسم خططا كثيرة لاختبار هذا الظن ، وما زال يعمل ويجهد
دون أن تثبط همته خيبة حتى وصل إلى كنه هذه الحقيقة .

ابتدع مرقا صافيا يكون غذاء طيبا لهذه العصي ، وصنعه بأن أخذ
شيئا من خميرة جافة فأغلاه بالماء ثم صفاه ، وأضاف إلى هذا المرق
الرائق قليلا من كربونات الكالسيوم ، ليعادل ما فيه من حموضة ،
ثم وضع فيه ما علق بآبرة غمسها في البقع الدكناء بالأحواض
المريضة ، فحمل بذلك إلى المرق بعض العصي الصغيرة التي مر ذكرها ،
وترك المرق بما فيه في محضن دافئ ، وأخذ يرقب ما يحدث .
وبعد انتظار طويل مضاه في قلق واضطراب ، رأى بعض فقاعات
صغيرة غازية تصعد متقاطرة في القارورة من البقع الداكنة ، وقد
أخذ عدد هذه الفقاعات يتزايد شيئا فشيئا . وفحص قطرة من السائل
بمجهره فرآها مليئة بالعصي . وأعاد التجربة فأخذ قطرة من هذا
السائل ولقح بها عينة جديدة من المرق الخالي من العصي فما لبث
أن وجد المرق يعج بتلك العصي . وكان كلما وجد العصي وجد
معهما في السائل حامض اللبن .

لقد وجد باستير السبب في الصعوبة التي لاقاها بيجو في مصنعه ، وكانت سببا في تلف عملية وفي كساد تجارته . ان هذه العصي الحية تقضى على الخمائر التي تصنع الكحول من السكر المتخمر ، فينتج بدلا منه حامض اللبن . وسر باستير بما كشف فأعلنه ، وكتب فيه مقالا بعث به إلى أكاديمية العلوم .

واستمر باستير في هذه البحوث بدقته المعهودة ونشاطه المعروف فكان عوناً لصناعة الخمر . وما وافق سنة ١٨٥٧ إلا وكان قد نشر رسالة صغيرة الحجم كبيرة الأثر ، أحدثت انقلا باخطير في الآراء الخاصة بالتخمير وأسبابه ، والعوامل التي تساعد على حدوثه . وفيها يلي بيان عن هذه الآراء وعمّا وصل إليه باستير من بحوثه .

من المشاهدات المعروفة منذ الأجيال الغابرة أن عصير الفواكه والمحاليل السكرية ، إذا تركت زمنا في الهواء العادي يتغير طعمها وتصبح كحولية ، وقد يزيد التحول فيكتسب المحلول طعما حريفا حامضيا . كذلك الحال ، بوجه عام ، في اللبن وفي كثير من المواد المألوفة . وكان الوصف الشامل لهذه الظواهر أن يقال إن المادة حدث لها تخمر (Fermentation) . وهذه الكلمة الانجليزية لها نظير في اللاتينية ، فهي مشتقة من كلمة *Forvere* ومعناها يغلي إشارة إلى ما يحدث في كثير من عمليات التخمر ، إذ يتصاعد منها غاز . والغاز الذي يتصاعد في تخمر الفواكه والسكريات ، هو غاز ثاني

أكسيد الكربون المعروف .

كل هذا كان معروفا لا جدال فيه ، ولكن الذى لم يعرفه الناس ، حتى الذين سبقوا باستير من العلماء أو عاصروه ، هو سبب هذا التخمر والعوامل التى تساعد على حدوثه .

فقد لاحظ كانيارد لاتور Cagniard Latour العالم الفرنسى ، واشفان Schwann العالم الألماني ، كل منهما على حدة وفي وقت واحد ، أن البيرة تحتوى جسيمات دقيقة مستديرة هى الخميرة ، وأن هذه تزداد بالتوالد والانقسام وفرض كل منهما — دون أن يقيم أى دليل عملي — أن هذه الجسيمات تعمل بحيويتها فى المادة النشوية أو السكرية فتخمرها ، ولكن لم يذهب أى منهما أبعد من ذلك .

ثم جاء لافوازييه الكيميائى الفرنسى الشهير ، الذى كشف الأكسجين ، فلاحظ أن التخمر الكحولى انحلال للمادة النشوية أو السكرية الى الكحول وثانى أكسيد الكربون ، ولكنه لم يعرض بشئ إلى الخميرة^(١) وكيفية تأثيرها . وجاء دور

(١) خميرة البيرة فطر وحيد الخلية يضى الشكل يتكاثر بالتبرعم .

وتخمّر المواد النشوية الى الكحول يتم على خطوتين رئيسيتين ففى الأولى تتحول المادة النشوية الى مواد سكرية قابلة للذوبان فى الماء ، وفى الخطوة الثانية تتحول هذه المواد الى الكحول وثانى أكسيد الكربون وبعض أنتاجة أخرى .

ليبيج^(١) العالم الألماني وشيخ الكيميائيين ، وكان معاصرا
لباستير فاتخذ له رأيا مخالفا لآراء هؤلاء . فهو لم ينكر وجود
هذه الخـمائر الدقيقة ، ولكنه نفى حيويتها ، كما نفى دخل هذه
الحيوية في إحداث التخمر . وكان رأيه أن الخـمائر أجسام زلالية
ميتة ، تنحل فيحدث انحلالها هزة عفيفة ، ينتقل تأثيرها إلى الوسط
الموجودة فيه ، فتحدث في المواد الأخرى الموجودة في هذا الوسط
انحلالا يظهر أثره فيما يصفه الناس بالتخمر .

أما باستير فقد أقام الدليل العملي على أن الخـمائر كائنات حية ،
وأنها تعمل عملها لأنها حية ، وأن لكل تخمير خمائر خاصة به ،
فالخميرة التي تحول المواد السكرية إلى الكحول وثاني أكسيد
الكربون غير التي تحولها إلى الخل ، وهذه غير التي تحول اللبن إلى
حامض اللبنيك Lactic Acid . وزاد على ذلك بأن برهن عمليا على
خطأ ما ذهب إليه ليبيج وشيخ الكيميائيين وأميرهم ، من أن وجود

(١) هو جوستس فون ليبج (Justus von Liebig) الكيميائي الألماني
الشهير ومخترع المكثف البسيط المعروف باسمه ، والمستعمل في كل معمل . وقد ولد ليبيج
سنة ١٨٠٣ ببلدة دارمشطاط بألمانيا ، ودرس في باريس على جاي لوساك ، ثم عين في سنة
١٨٣٦ أستاذا للكيمياء في جامعة جيسن بألمانيا ، فأدخل فيها تدريس الكيمياء العملية ، فصارت
بجوده أشهر مدرسة للكيمياء في العالم اذ ذاك . ثم تركها في سنة ١٨٥٢ ليشغل كرسى الأستاذية
في ميونيخ ، وقد توفي بها سنة ١٨٧٤ . وله بحوث قيمة ، ولاسيما في الكيمياء العضوية والزراعية
فهو من واضعي أسسها الحالية .

الزلايلات أمر لا بد منه لحدوث هذه التغيرات .

فلما تم له ذلك ، أصبح داعية للميكروبات ، يحرص على أن يعلم الناس قدرها وخطورتها . كيف لا وهذه الخلائق الصغيرة الدقيقة تستطيع أن تعمل مع حقارتها ما لا تستطيعه العماقة ، فملايين الجالونات من خمر فرنسا ، وملايين الجالونات من بيرة ألمانيا ، لا يصنعها في الواقع عمال من البشر ، وإنما يصنعها عمال آخرون هم هذه الخلائق الدقيقة التي تعمل ليل نهار دون كلل أو ملل .

وأكبر الناس باستير ، وغمره دumas وغيره من أساتذة السابقين بالمدح والثناء ، وكافأته أكاديمية العلوم اعترافا بفضله وعلمه ، إذ منحته في ١٨٦٠/١/٣٠ جائزة الفسيولوجيا العملية .