

طُرْف في تركيب الانسان .

بفلم السيدة يانوت صروف

في الطعام وكيفية تطبخه * قلت في النبذة المتقدمة في الجزء الماضي ان الجانب الأكبر من جسد الانسان مركب من اربعة عناصر فقط وينت هناك وظائف بعض الاعضاء والآن اقول ان تركيب جسد الانسان وان كان متفناً الى الغاية التصوي بحيث لو اجتمع علماء الارض قاطبة ما قدروا على تركيب عضوة فهو مع ذلك سريع الاخلال ويحل جانب منه كل يوم بل كل لحظة حتى قدر بعضهم انه لا تعضي سنة واحدة على جسد حي وتبقى فيه ذرة من ذراته الاولى . واذ كان الامر كذلك فلا بد من ان يستعض الجسد بالاكل والشرب عما يخل منه يوماً وليلة ليحتمل كله في زمن يسير . وهذا التعويض من الاعمال التي يجزعن اجرامها بل عن ادراك كنهها علماء الارض ومع ذلك فدقائق الجسد تجري به بنفسها ولا مرشد لها ولا معين سوى تلك القوة السرمدية المطلقة على الكون اجمع

والاطعمة على انواعها تُقسم الى قسمين كبيرين قسم لانتروجين فيه كالنشاء والسكر والدهن والزيت وقسم فيه نتروجين كاللحم والحليب والبيض وكتوتن الحبوب . فمن اطعمة القسم الاول تتولد الحرارة الحيوانية ويتكون الدهن ومن اطعمة القسم الثاني يتكون العضل (المهر)

فالحرارة ضرورية لقيام الحياة وهي لا تتولد الا من اتحاد اكسجين الهوا الذي تنفسه بدقائق اللحم التي في اجسادنا . وهذا اللحم ياخذ الجسد من الاطعمة النشائية والسكرية والدسنية ولذلك كان الناس اميل الى هذه الاطعمة شتاء لاحتياجهم حينئذ الى الحرارة بسبب برود الهوا . وهم يعلمون بالاختبار انهم تدفئهم فيعتدون عليها كثيراً

والدهن ضروري ايضاً لانه يرسم بين الجلد والعضلات فيسهل حركتها ويملأ الفضون التي بينها ويحفظها من البرد ولذلك ترى اعضاء السمان مدورة خالية من الفضون الا عند المفاصل ولا تبرد كثيراً في الشتاء . فاذا زاد السمن كثيراً حتى منع سهولة الحركة وشوه القامة وجب تقليل اكل الحلو والدهن بدلاً من تضييق الاثواب الذي يرتكبه الجسد ارتياحاً

والعضل او المهر هو المعتمد عليه في الحركة العضلية ولما كان جانب منه يهلك بكل فعل عضلي فلا بد من ان يكون في الطعام ما يقوم مقام المالك

هذا من قبيل الحرارة والدهن والعضل واما ما بقي من الجسد وهو العظام والاعصاب ففيها مواد اخرى لا توجد في الاطعمة المتقدم ذكرها بل في الاثمار والحبوب والخضر فكل هذه الاطعمة ضرورية لقيام الجسد بشرط ان يوكل الجزء المنيد منها . وهذا امر لا يليق الاضراب عنه وهو ان اكثر المترضين

المتفرين يطرحون الجزء النافع وبالكون القليل النفع فانهم يظنون الطحين حتى لا يبقى منه الا النشأه
تريباً ويطرحون الغائاة مع ان العظام والاعصاب والعضلات تغذي من النخاله لا من النشأه .
ويشرون الخضر والنواكه مع ان النشأه يحتوي قسماً كبيراً من الغذاء

وقد ظهر من امتحانات الاستاذ لسكانت الروسي ان نسبة النشأه في الطعام
الكافي للانسان كسبه ١ الى ٤٥ وان ٧٥٠ كراماً من الطعام تكفي الانسان في اليوم ويجب ان تكون
حاوية من المواد الآتية كما ترى في هذا الجدول

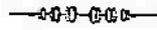
مواد السيمينية	١٥٠	كراماً
دهن	١٠٠	
مواد هيدروكربونية	٤٧٥	
املاح مخففة	٠٢٥	
	٧٥٠	

وان العامل يحتاج كل يوم ٦٠٠ كرام من اللحم على الاقل
وليست الاطعمة على نسبة واحدة من جهة ما فيها من الغذاء فقد حلل الدكتور كنن الجرماني
اطعمة كثيرة فوجد الغذاء فيها على ما تراه في هذا الجدول

في الارز ٦ وفي الذرة الصفراء ٢٦٠٢٠ وفي القمح ٢٠ وفي المهرطان ٢٢٣٧ وفي الفول اليابس
٢٤٢٠٢٠ واللوبيا اليابسة ٧٤٠٢٠ والبطاطا ٦٧٢٠ والحليب ٦٧٢٠ والسنن ٢٠٢٠ والمجن ٧٠٢٠
والبيض ١٢٠٢٠ ولحم البقرين ٢٧٠٢٦ حسب نوعه والكبد ٦٤٠٢٦ والكلى ٤٦٠٢٢ والقلب
٢٤٠٢٦ ولحم الخنزير بين ٢٤٠٢٤٠ والمثلوث ٢٤٠٢٤٠ والسباخ ٥٢٠١٠ والهلجون ٧٨٠٢٠ . ولكن هذه
المقادير غير ثابتة بل تختلف قليلاً باختلاف الاقليم والتربة . وظهر من امتحانات غيره ان المواد الغذائية
في اللحم يختلف مقدارها بحسب كونه معلقاً او غير معلق ففي المثلث درهم من اللحم المعلق ٢٧٠٢٨ ماء
و٢٣٠٨٧ دهنًا و٢٦٠٢٥ هبرًا و١٠٥٠١٠ رماداً وفي غير المعلق ٦٨٠٥٢٠ ماء و١٠٧٠٢٠ دهنًا و٢٠٠٨١٠
هبرًا و٤٤٠١٠ رماداً فلو بيع الرطل من غير المعلق بعشرة غروش لوجب ان يباع الرطل من
المعلق بخمسة عشر اوسنة عشر غرشاً

هذا من جهة انواع الاطعمة وما فيها من الغذاء اما صحتها فبالقلي والتي والمثلث . فالقلي اقلها نفعاً
على ما ظهر بالامتحان وان كان الذها طبعاً لان الاطعمة المقلية عسرة الهضم حتى قالت الدكتور ستدلي
ان قلي الاطعمة بالدهن او السنن او الزيت كغليتها بخلاف من المجلد واكثر امراض المعدة ناتج من اكل
المقلبات والمعدنات بالسكر . والتي ليس مضرًا كالقلي ولكنه ليس نافعاً كالسلق . والصلق اضعف طرق

الضخ وهو اما ان يقصد به اخراج الغذاء من المسلوقات الى الماء الذي تملق فيه او ابقائه فيها فاذا اريد الاول وضع ما يراد سلقه في الماء البارد وأغلي بالدرج زماماً طويلاً فينتقل كل الغذاء او اكثره الى الماء واذا اريد الثاني وضع ما يراد سلقه في الماء غالياً فينضج ويبقى الغذاء فيه . ولا يخفى ان ذلك يصدق على اللحم اكثر مما يصدق على الخضراوات لانها متزومة فلا تدخل تحت قانون واحد اما الخبز فيجب ان لا يُغلى طهيته كثيراً وان لا يوكل الا بعد خبزه باربع وعشرين ساعة على الاقل والاطعمة اما ان تضر بذاتها كالبجن العتيق والحليب المتفنن والحليب الحمض وكل الاطعمة المحمضة والتي تخرج غير مهضومة واما ان تضر بكميتها ككل الاطعمة اذا اكل منها اكثر من الاقتضاء فانها تضر ضرراً بليغاً ولو كانت من افضل المغذيات



الدكتور تتر

ارتاب البعض في صحة صوم الدكتور تتر اربعين يوماً إما لانه قد تقرر في عقولهم عدم امكان ذلك اولاهم صدقوا ما اتعاه بعض الجرائد من ان الدكتور ترك ان يقات مدة صومه بوسائط خفية . وبما اتنا نحن بالجرائد التي نقلنا عنها خبر صومه رأينا ان تثبت صحة بالادلة معتدين في ذلك على جرادة من اشهر الجرائد العلمية فنقول

الجسد مؤلف من عناصر مركبة تراكيب كيمياوية اكثرها سريع الانحلال فاذا اخلل ولم يعوض عنه بالطعام والشراب والتنفس او اذا لم يكن مقداره كافياً في الجسد لم يلبث الجسد صحياً بل اخلل نظامه وامسى في خطر جسم . وهذه المركبات السريعة الانحلال على ثلاثة اقسام . قسم يتغلب فيه الكربون وقسم يتغلب فيه النتروجين وقسم يتغلب فيه الفسفور . فالقسم الاول يصر في توليد الحرارة الحيوانية باتحاد كربوتو باكسجين الهواء وهذا الاتحاد ليس الا اشعاعاً لا بطيقاً مستمراً في كل الجسد مدى الحياة . وقد جرد الدكتور تتر من ثباته عندما شرع في الصوم لظهور بنية جسده ويطهر ان ليس تحت ثباته شيء من الطعام ولا ما يوصل الطعام اليه فاذا جسمه مغطى بطبقة من الدهن تكفي للحرارة اكثر من اربعين يوماً فلم يكن خطر على حياته من هذا التيبال اذا صام اربعين يوماً عن الطعام

والقسم الثاني اي الذي يتغلب فيه النتروجين يحل من الالياف العضلية دائماً في اليقظة والنمائم اي ما دام شيء من عضلات الجسد يتحرك فيجلى الدم الى الكليتين وهما ترعاونه منه وشرراؤه مع البول . ومقدار ما يفرز منه في ٢٤ ساعة في البالغ من ٢٥ كراماً الى ٣٥ كراماً كاتين بالامتحانات الكثيرة . ولما شرع الدكتور تتر في الصوم كان مقدار المترز منه من هذه المادة في ٢٤ ساعة ٢٩ كراماً وكان المتظرارة