

لماذا كانت السيارات القريبية امرع في افلاكها

ان اصل السيارات هو الرجم والنيازك التي لم تنقط على الشمس بل بقيت دائرة حولها ففتت في طوال الدهور بما يسقط عليها من الدقائق المادية حتى اذا بلغت درجة كبيرة من العظم اشتد دفعها للشمس واشتد دفع الشمس لها فاخذت تبعد عنها رويداً رويداً وهي تدور حولها واما مرعة حركتها في فلكتها وهي قريبة من الشمس فلانها هبطت اليها في اول امرها من مكان قصي فاكتسبت بهذا الهبوط البعيد المدى سرعة كبيرة وكالت الغاية من هبوطها السقوط على الشمس لولا تحوّل الشمس من مكانها في فلكتها حول شمس الشمس قبل وصولها اليها فاستمرت في وجهتها مع تغيير طريقها المائل الى الشمس بسبب دوام اندفاعها اليها فتركبت المركبتان وتولدت منها الحركة الفلكية . واما اذا ابعدت السيارة بدفع الشمس الكهربي فان حركتها في فلكتها نشاطاً لان حركتها عند الابتعاد معارضة بدفع السماء

بفداد

جميل صدقي الزهاوي

السم في الدسم

يحدث أحياناً كثيرة ان يأكل الانسان طعاماً بتطبيقه فتصيبه منه أعراض كاعراض السم حتى لا يرتاب هو ولا الذين حولهُ ان السم دَسُّ لهُ في الدسم . وقد اتفق لنا مرة ان اكلنا جيناً طرياً نحن وجماعة كبيرة فاصابنا كلنا اعراض تشبه اعراض السم من دوار وصداع وغثاء وفيه متواصل وألم شديد في المعدة والامعاء والمخاطات عام . ودامت هذه الاعراض يوماً او يومين على كثرة الاطباء حركنا واسعانا بالعلاج . وكان رأيهم ان ما اصابنا حصل من املاح الفخاس السامة وانها اتصلت بالجبن من الآتية الفخامية التي صنع الجبن فيها . ولكن ترجح لنا بعد ذلك انهم اخطأوا في حكمهم وان السم حدث من مادة كبريتية سامة تولدت في الجبن لا من املاح الفخاس

ثم اتبينا لحوادث كثيرة وأبنا فيها الضرر واضحاً من أكل الطعام الفاسد . ولعلّ كثيرين سمروا من اكلهم اطعمة مثل هذه وظن ذووهم ان اعداءهم دسوا لهم السم فقتلهم وما قتلهم الا طعام فاسد آكوه

وقد اطلق العالم سبلي الايطالي على السموم التي تولدت في الاطعمة من فسادها اسم

التوماين Ptomaine وهي كلمة يونانية معناها الرمة . ولا يرى لنا سبيلاً لابتداء هذا الاسم بغيره لأنه شاع في كل اللغات الأوروبية وعند كل العلاء

والتوماين انواع مختلفة وكلها سريعة الانحلال وتولد في الاطعمة من اتصال ميكروبات الفساد بها او من الاحاليب المتعادلة لصلاحها كما في عمل الجبن فان الجبن لا يطيب الا اذا حل به نوع من الفساد وهذا الفساد يتولد منه توماين سام اذا تجاوز الحد الصالح . ولكن اكثر انواع التوماين تتولد حينما يقع الانحلال في الطعام وقتئذ يتولد الفساد فيه فلا يستدل عليها براحة خبيثة ولا بطعم كريه

واعراض السم بالتوماين مختلفة ويطلب فيها ألم المعدة والامعاء والتي والاصهال او الاساك والمخاط القوي . وفي اكثر الحوادث تظهر اعراض الاضطراب في المراكز العصبية فيضطرب البصر ويصف الدم والحلق ويسرع النبض وقد يحدث التشنج وعسر التنفس والهذيان والطفح

والعلاج الراقي من السم بالتوماين يقوم بمنح الميكروبات من الوصول الى الاطعمة وافسادها فالحم واللبن وكل ما يطبخ بالحم ويصنع من اللبن معرضة كلها لنمو ميكروبات الفساد فيها فيجب ان توقي منها على قدر الامكان

وكثيراً ما يكون اللحم المحفوظ في العلب مصدراً للتوماين وذلك لانه لا يعقم دائماً التحميم الكافي قبل سد العلب التي يوضع فيها فاذا بقي في العلب زمناً طويلاً قبل استعمالها غت الميكروبات فيه وولدت سموم التوماين . وكل علبه فيها طعام اذا وجد فيها شيء من الغاز وقت فتحها يجب ان تطرح . ولا يؤكل شيء منها

ولا ينبغي ان السمك والحمار سريعاً الفساد فاذا اخذ الفساد فيهما فالمرجح انه يتولد معه توماين سام فيجب ان لا يؤكل السمك الفاسد ولا الذي اجدها فيه الفساد وقس على السمك كل الحيوانات البحرية

والحرارة الشديدة تقتل الميكروبات ولكنها قتلها تكفي لقتل المواد السامة التي تتولد منها والغالب ان حرارة الطبخ لا تكفي لازالة سم التوماين فاذا دب الفساد في السمك ثم سلق او قلى فالسليق او القلي لا يزيلان ضرره

وكما يتولد التوماين في الطعام قبل طبخه يتولد فيه بعد طبخه بل الطعام المطبوخ اصح لتولده من غير المطبوخ وحسبنا يفعل الذين لا يأكلون طعاماً بائناً اذا كان مطبوخاً بالحم او

بالسمن لانه معرض لتولّد المواد السامة . واذا اريد ابقاء الطعام المطبوخ من وقت الى آخر
سائلاً من الفساد وجب ان يوضع في مكان شديد البرد وان يرق من وقوع الميكروبات فيه
وان يصب في آنية ليس فيها آثار اطعمة قديمة فاسدة اي لا بد من البرد والنظافة لحفظ
الاطعمة من الفساد . والبرد لا يقتل الميكروبات ولكنه يمنع تكاثرها . ويجب ان تكون
اخزائن الباردة التي تحفظ الاطعمة فيها نظيفة تماماً لانه اذا كان فيها اثر لطعام قديم فاسد
انتقل الفساد الى الطعام الجديد الذي يوضع فيها . ووضع الطعام كمشوقاً في الهواء المطلق
خير من وضعه في خزانة غير نظيفة وهذا يطلق على الطعام المطبوخ وعلى غير المطبوخ كاللحم
والسمك فانه كله يسرع الفساد اليه اذا وضع في خزانة غير نظيفة ولو كانت شديدة البرد
واذا كانت البلاد حارة كالعظمى المصري والعظمى السودانية يجب ان تكون الوقاية فيها
على اشدها لان الحر الشديد يزيد نمو الميكروبات . ولكن اذا كان الهواء جافاً نقياً فلا خير
منه لحفظ الاطعمة من الفساد حتى ان اللحم المشور فيه يتقدّم ويبس ولا يفسد والجروح
تندمل فيه من غير ان يجل فيها الفساد

والتدليج يقتل الميكروبات ولكنه قد لا يمنع الفساد ولذلك نجد بعض الاطعمة الملححة
فاسدة الطعم لا يسلم من اكله الا الذين القوه قتل فعله بهم

وغاية ما نشير به ان لا يؤكل طعام فاسد مشن معها كان ولا طعام ابتداءً الفساد فيه
ولو كان هذا الفساد قليلاً وان لا يوضع اللحم والسمك وغيرهما من مواد الطعام في قفص او
اماء فيه اثر لحم فاسد او طعام فاسد ولا يمس بسكين او اداة اخرى فيها اثر فاسد لان ذلك
الاثر يكون حادياً لميكروبات الفساد فتنتقل الى اللحم والطعام وتفسدهما وتولّد فيها
التوماهين السام

اما اكل بعض الناس للاطعمة الفاسدة المنتنة من غير ان يصيبهم اذى من اكلها
فسببه انهم اعتادوها من صغورهم فانفثتها اجسامهم وصارت لحي نفسها منها وهذا يحدث في
بعض السموم العادية ايضاً كالزنجفر فان المرء قد يعتاده بتناول المقدار القليل منه اولاً ثم
بالاكثار منه رويداً رويداً وتكن ذلك لا يؤخذ دليلاً على ان تناول الاطعمة الفاسدة
سليم العاقبة