

باب تدبير المنزل

قد تمتعنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما يهم أهل البيت معرفته من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والمكن والآئنة ونحو ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

التسمم باللبن والجبن

اللبن من المواد الغذائية التي يتطرق إليها الفساد لأقل إهمال لانه أخصب بيئة لنمو المكروبات وتكاثرها . ومع الأسف ان جميع المشتغلين به في بلادنا يجهلون كل الجهل نتيجة تفریطهم في العناية به وشجعهم على التهاذي في ذلك عدم رقابة الحكومة لهم وتفریطها في وضع قوانين تسيطر عليها اسوة بالحكومات الأخرى التي رأيت مع ما بلغت أفرادها من الرقي العلمي والعناية بكل ما يتجرون به ان بين هؤلاء الأفراد من لا خلاق لهم لان مهم الوحيد الأثناء من حيث كان فضيقت عليهم الخناق بوضعها النظمة لسيير عليها من يخالفها يعاقب عقاباً صارماً وبشت عليهم الأرصاء حتى لا يفات منهم احد . اما عندنا فقد قرأنا في إحدى الجرائد ان منطقة من مناطق التطر أصيب سكانها بالتسمم من اللبن ولم تتخذ الحكومة ضد بالميء اى اجراءات كأن التسمم باللبن دون غيره مباح لا تتناوله يد القانون يحدث التسمم لاسباب عديدة بعضها ناتج من امراض تصيب الماشية التي تدبره والبعض الآخر لاهمال اللبن أثناء الحلب وبعده وهذه ام اسبابه وستنكم عنها باختصار فنقول

بالاطلاع على الأبحاث التي اجراها العلماء في اللبن من الوجهتين البكتريولوجية والكيمائية تراها كلها متفقة على ان اللبن اذا ترك مدة طويلة بعد حلبه من غير ان يغلى او يبرد كثير فيه المكروبات والجراثيم حتى يصير في التخمير المكسب منه مشرات الملايين . وقد قلع الأستاذ دلبين Delépine منشتر بعض خنازير غينيا بلبن ترك كما هو مدة بعد حلبه وبلبن يرد لدرجة واطئة بعد حلبه فوجد ان عدداً كبيراً من الخنازير التي لتحت بالنوع الاول ماتت بعد مدة تتراوح من ثلاثة ايام الى عشرة اما اللتحة باللبن المبرد فكانت نسبة الوفيات فيها لا تكاد تذكر .

تبحث في علة ذلك فوجدتها ناشئة عن تسمم اللبن بما افرزته بعض هذه الميكروبات
 من السم. ودليله على ذلك ان اللبن اذا عقم بمد حليو مباشرة ولتحت به الحيوانات
 لا تموت اما اذا ترك حتى تفرز البكتيريا معها ويمد ثلثي سخن لدرجة الغليان فان
 الحرارة تيمت هذه البكتيريا ولكنها لا تؤثر في ممها وفي هذه الحالة يكون
 الغليان عديم النفع. وقد قام الدكتور بارك ببعض تجارب في هذا الموضوع فقال
 انه اذا عومل اللبن معاملة عادية كالتى يقوم بها الاتلاخ وذلك بمد الحرس على
 نظافة الوعاء الذي يحلب فيه بالنسل والتنصيف وعدم غسل الربة ويدي الحلاب
 قبل الحلب قلت هذا اللبن اذا برد وحفظ على درجة ٥٠ فارسيه لمدة اربع
 وعشرين ساعة يكون عدد البكتيريا في كل سنتي منه مائة الف. واذا برد لدرجة
 ٤٠ فارسيه فان السنخي المكعب منه لا يحتوي على هذا العدد الا بمد مضي ٤٨
 ساعة فاستنتج من ذلك انه كلما خفضت حرارته بمد حليو مباشرة قلت به عدد
 البكتيريا ومن ثم كانت نسبة ما تفرزه من السم ضئيلة الى درجة لا تضر
 وهناك نقطة دوما كانت نتيجةها اكثر ضرراً مما سبق وهي انه اذا زاد عدد
 البكتيريا في كمية معينة من اللبن عن الحد الاقصى قلت كمية الغذاء فيها فيحدث
 قتال بين كل نوع من انواع البكتيريا تكون الغلبة للقوي فيبيد الضعيف. ومد
 اربع وعشرين ساعة من حلب اللبن يكون قد تم تنازع البقاء بين هذه الاحياء
 الدنيا فينفرد اقواها بالبقاء وتحمل الحياة العسرة. وهذه الاحياء القوية لحسن
 الحظ اقل خطراً من الضعيفة لان بكتيريا الامراض المعدية هي التي تموت في
 البداية. وينشأ عن هذا التنازع مادتان الاولى نوع من السم ينتج من بعض الحائر
 فيحدث ضرراً كبيراً لمن يتماطاه. والثانية سم آخر يوجد في اجسام بعض الانواع
 الضعيفة التي ماتت في اللبن اثناء المراك الحادث بينها وبين ما ضوقتها قوة. ومد
 ثمان واربعين ساعة من حلب اللبن يفتك ما تكوّن من السم بالاحياء الناقية في
 اللبن فتزداد نسبة السم فيه ويصير مقعولة أشد خطراً على من يتناولونه
 ولتسم اللبن اسباب غير هذا تأتي من زيادة حموضته او وضع مواد سامة
 فيه لحفظه كما يفعل بجميع ما يرسل من اللبن الى بلاد سعيد وسبتت الاشارة اليه
 في المقتطف وغيره او اكل الماشية مواد ضارة ينشأ منها تسمم اللبن وغير ذلك
 من الاسباب التي نراها اقل اهمية مما سبق ولذا تركنا شرحها اكتفاء بما مر

ومن يلقى نظرة على اللبن الذي يباع في مختلف مدن القطر يجد معظمه قياساً على ما مر لا يخلو من السم لأنه يحلب من درة المائية وهي ملوثة بكل انواع الفاذورات المحتوية على أحيات انواع المكروبات فتصلها يدا الحلاب أثناء الحلب وتلصق بها اللبن عند خروجه ويحلب اللبن في آنية غير معقمة وملوثة بلبن سابق فتكون الفضلات الباقية فيها أو في اي خدش بها موطناً لكثير من المكروبات وبذا تكون قد تمت عملية تلقيح اللبن بالمكروبات العديدة فيأخذ البائع هذا اللبن لعرضه على من يريد الشراء وهو معرض لحرارة الشمس من ٨٦ الى ٩٠ في وهي درجة مرتفعة جداً . وقد يستغرق اللبن قبل مشرقه نحو اربع ساعات أو خمس وبذا يكون عرضة لكل عوامل التسمم . والطامة الكبرى ان بعض الفلاحين يتكون اللبن بعد حلبه طول الليل لينزعوا قشدة ويحولوها الى سمن ثم يضيفون اللبن المفصول قشدة الى لبن الصباح ويبعونه حليباً وهذه العملة أشد خطراً من كل ما ذكر لمرور وقت طويل على اللبن وهو معرض لحرارة هذا الفصل التي لا تقل عن ٨٢ درجة ف . ويتلب على ظني ان حادثة التسمم في ضواحي المتصورة مسيبة عن هذا وحده

ربما يقول القارىء كلنا نأكل اللبن بعد تعرضه في الغالب للحالات السابقة ولم نصب بأذى . والرد على هذا الامراض بسيط وهو ان اللبن في الغالب من الاغذية التي لا يتناول السليم منها الا كميات قليلة لا يظهر أثرها الا في حالة بلوغها النهاية انقصوى من التسمم اما الاطفال الرضع الذين يتخذونه غذاءهم الوحيد فنسبة الوفيات فيهم عديدة بسبب اللبن . ولولا الفكرة السائدة عند الجميع الآن وهي وجوب غليان اللبن بمجرد وصوله لكان الخطر أدهى وأمر .

التسمم بالجبن — ظهر في مشيفان من الولايات المتحدة سنتي ١٨٨٣ و ١٨٨٤ وباء اثبت الاستاذ فوغان (Vaughan) ان متشاء التسمم الموضي (ptomaine) الموجود بالجبن وقد ساء tyro-toxicon وهو في نظره متكون من بعض مخار البكتيريا الناتجة من تأثير البكتيريا في جبن اللبن . وقد اثبتت التجارب انها تصيب الانسان والحيوان بالتسمم السريع فاذا كل الطفل قليلاً منها ظهرت عليه امراض المرض واصيب باسهال شبيه بكتوليرا الاطفال

وتظهر هذه المادة السامة بعينها في القشدة والزبدة الحامضة واللبن ومفعولها السام معادل لما في الجبن اذا تساوت المقادير

وقد بين لاحد علماء البكتيريا في لندن من البحث في سبب ظهور وباء فيها سنة ١٩٠١ انه ناتج من اكل جبن هولندي دل تحليله على وجود tyro-toxicum فيه . وكان عدد المصابين ١٧ شخصاً ظهرت عليهم جميعاً اعراض التسمم بعد مدة تراوح بين ساعتين و٨ ساعات من اكل الجبن المذكور . وكانت الاعراض واحدة في الجميع فقد اصبوا بالحم في المعدة وقشعررة وفيه ولكن بسبب المعالجة السريعة لم يمض منهم احد بل زالت عنهم اعراض التسمم بعد ٤٨ ساعة . وقد دل البحث على ان وطأة الاصابة لم تكن بنسبة الكمية المأكولة من الجبن لان اعراض التسمم ظهرت في وقت واحد تقريباً على الذين اكلوا منها قطعاً كبيرة والذين لم يتناولوا غير اليسير

فاذا نظرنا الى الجبن الذي يصنع في بلادنا نجد معروضاً للتسمم العضوي المذكور للاهمال والجهل بصناعتها ، والجبن الذي ورد في الاشهر السالفة وما زال وروده مستمراً من هولندا ورييلندا واستراليا وغيرها لانه في تسمم بعض هذه المادة . فنلت نظر مفتش الصحة لمراقبته وتحليل عينات منه لانقاذ الاحتياطات الواجبة رحمة بالعباد
دمياط محمد مختار الجلال

نصيحة لسقراط

يقال ان سقراط الفيلسوف اليوناني نصح لشبان عصره بان ينظروا الى المرأة حيناً بعد حين ليتحققوا هل هم في صحة وطافية . فان كانوا كذلك فليسموا حينئذ في ترقية مواهبهم الداخلية لتبلغ مستوى منظرهم الخارجي . والا فان كانوا سيئي المنظر وجب عليهم ان يستخدموا مداركهم السامية ليعوضوا بها انفسهم مما فقدوه من محاسن هيئتهم

الآثار

قال ياكون ان الرجل بالآثاره وانتقامه لنفسه من اخيه على بادرة بدرت منه انما يكون مساوية له . فاذا صفع صفة كان اعظم منه