

السم في الدسم

لا نريد بقولنا "السم في الدسم" المعنى المجازي الذي يتبادر الى الذهن بل المعنى الحقيقي
الوضعي اي تكون السم في الطعام وصيرورته ساماً بضره آسكليد او يميهم . وقد كتبنا في
هذا الموضوع مراراً وابتأ بالشواهد الكثيرة ان المواد السامة تتولد في الطعام من غير ان
يدسها فيه احد وانما نحن اصنام مرة بهذا السم المتولد من نفسه فاننا اكلنا جيتاً طرياً فكاد
يؤدي بنا وبكثيرين من الذين اكلوا منه معاً . وحادثة مثل هذه تنتج عنها نتائج وخيمة في
هذا القطر فتهم المرأة بسم زوجها والزوج بسم امرأته والاخ بسم اخيه والجار بسم جاره
وترفع الدعوى وتطول المناكبات ويؤخذ البري ظملاً والتهمة باطلة والورم على الميكروبات
المنتشرة في الهواء او المخالطة لثاء فانها قد تصل الى الطعام وتكون فيه مواداً سامة ولو لم يتغير
ضعفه ولا ريمه وقد تكون لاصقة بآنية الطعام فيكون الورم على الذين يضعونه فيها من غير
ان ينظفوها ويظفروها . واكثر ما يحدث ذلك في آنية اللبن الذي يستقى منه الاطفال فتولد
فيه سموم ترضعهم او تبتهم واكثر موت الاطفال صيفاً ناتج عن ذلك
وقد رأينا الآت مقالة في هذا الموضوع لعالم فون استاذ علم تدبير الصحة في مدرسة
مشيخان الجامعة باميركا فاعتمدنا على حقايقها في كتابة الطور التالية عسى ان يكون منها فائدة
لقراء فيحدروا من اكل السم في الدسم . وقد بين الكاتب ان السم يدخل الطعام على اسلوب
من الاساليب الستة التالية

الاول ان تصاب الحبوب التي يصنع منها الخبز ببعض المواد الفطرية السامة كما يحدث
من غو الارجوت في الحنطة واكثر ما يشاهد ذلك في جنوبي روسيا واسبانيا . وقد شاهدنا
الارجوت في حقول الحنطة في هذا القطر واخبرنا اصحابه بمضارهم فوجدناهم لا يحسبون له اقل
حساب الا من حيث تسويده الحبوب الحنطة والظاهر انه قليل جداً فلا تكون منه
مضرة يشعر بها والا لاتجهوا لتعلمه

الثاني ان تأكل الحيوانات مواد سامة لاتفعل بها ولكنها تفعل بالانسان الذي يأكل
لحمها او يشرب لبنها ومن قبيل ذلك اكل الخنازير للزرنج ولا تميمون واكل بعض الطيور لغار
الجبل فان لحمها يصير ساماً بسم الانسان الذي يأكله اما هي فلا تصاب بمكروه . وهذا ايضا
فليس لا يعلق عليه شأن كبير

الثالث ان تتكون مواد سامة في اجسام بعض الحيوانات بفعل حيوي في اوقات مخصوصة فيصير لحمها سائماً كما في بعض انواع السمك فان لحمها يصير سائماً وقت المزاوجة لكي توفى من فك غيرها بها حينئذ حفظاً لسلها

الرابع ان تنتقل جراثيم الامراض المعدية بمواد الطعام خصير سامة كما اذا دخلت جراثيم من التيفويد الذين من ماء يخرج به وهو مشوب بها وقد اصاب الاستاذ تندرل بالتيفويد مرة من شربه لبتاً وقع في الماء مضمول بماء مشوب بميكروبات التيفويد واصبنا نحن بالتيفويد من شربنا ماء اتصلت به ميكروباته وشعرنا بتضرر طعام الماء حالاً شربناه ولكن سبق السيف المذلل، واصيب مئات من اهالي بيروت بالتيفويد ايضاً من وصول ميكروباته الى مائها
الخامس ان تصاب الحيوانات بمرض ثم تدبج وتؤكل فتنتقل جراثيم هذا المرض الى الذين يأكلون لحمها وهكذا ينتقل الال احياً من القرالى البشر
السادس ان تنتقل بعض الجراثيم التي تتكون منها مواد سامة بالاطعمة قبل اكلها او بعده فتتكون منها سموم تسم آكلها وهذا كثير الحدوث

اما الاطعمة التي تكون سامة في بعض الاحياء فيها الحمار البحري وانواع الحيوانات البحرية الرخوة كالاخطبوط والصيدج والظاهر ان ابدانها تمتص السموم من المياه القذرة اذا عاشت فيها مدة فتصير سامة ولذلك يجب على الحكومة ان تمنع بيع ما يصاد من المياه القذرة محاراً كان او سمكاً او ما اشبه وان تمنع ايضاً بيع كل ما يفسد من ذلك او ما تخفي عليه بضع ساعات بعد صيدو في اشهر الصيف لانه انواع البكتيريا تنح عليه حينئذ وتنفوي وتفسد وتكون فيه مواد سامة

ومنها السمك السام فان من السمك ما فيه مواد سامة طبعاً حتى بها نفسه من اعدائه وهو ينفض السم من انايب دقيقة في زقاقه فيفعل مثل سم الافاعي ومنه ما في جسمه مادة سامة تسم من يأكله ولو لم ينفضها نفضاً ولكن الغالب ان يصير السمك سائماً اذا غدا او عثق ولو قليلاً لو اذا قعد او ملح وصعد حاصل في كل هذه الاحوال من فساد يخل فيه

ومنها اللحم وهو تنتقل بعض الامراض من الحيوان الى الانسان كاللثدرن والبثرة الخبيثة والتهاب الرئة والتورميجينوسس والتيرب المغاطبي وافك هذه الامراض كلها اللثدرن او المل وهو يكون في البقر وقد ينتقل منها الى الانسان الذي يأكل لحمها اذا لم يحسن نجفة واسلم طريقه للوقاية مدان لايركل لحم الحيوان المصاب بهذا الداء والحكومة المصرية تراقب ما يدبج في الناصحة حتى اذا كان مصاباً باللثدرن منعت بيع لحمه وكذلك لئن البقر المصابة بالبثرة الخبيثة فانه

بمدي شاربته بها ومراقبة ذلك صعبة جداً

أما اللحم المقدد فكثيراً ما يكون فيه ميكروبات سامة تتولد بفساد بعض أجزائه فيكون مثل اشد السموم ولا سيما إذا أكل نيئاً. ولحم الخان والطير وكل اللحم التي تبيت فيتدى فيها الفساد تصير سامة ومن هذا التيل كل انواع اللحم المحفوظة في آنية من العنبر فان الفساد قد يحل بها قبل فتحها او بدها فتصير سامة

ومنها اللبن وهو أكبر حامل للجراثيم الامراض والايضة ولا سيما اذا مزج بماء مشرب بهذه الجراثيم وزد على ذلك انه تتولد فيه سموم تسمى سموم اللبن وهي السبب في موت أكثر الاطفال الذين يربون على اللبن وهي تتولد من انواع مختلفة من الميكروبات التي تقع فيه او تنصل به من الآنية التي يوضع فيها فانها تتفويده ويتكون منها مواد سامة تسبب الاسهال الذي يصيب الاطفال في فصل الصيف وتسبب التي أيضاً وكثيراً ما يعقبها الموت . نعم ان بين لبن البقر ولبن البشر فرقاً في مقدار العناصر التي يتركب اللبن منها ولكن هذا الفرق لا يسبب الضرر المذكور وانما الضرر من هذه الميكروبات التي تقع في لبن البقر انكشوف للواء او تصيبة وقت حلبه او تنصل به من الاتاء الذي يوضع فيه . ويكثر ذلك في شهور الحر لان الحرارة لازمة لتفوت تلك الميكروبات ولذلك فاسلم طريقة لتغذية الطفل ان يرضع اللبن من ثدي امه او ثدي مرضع اخرى صحيحة البنية جيدة اللبن . وتلجها امانة الجراثيم من اللبن بتخفيفه على طريقة باستور اي يوضع في قناني تد وتوضع سعة اذاه كبير فيه ماء ويسخن هذا الماء حتى تبلغ حرارته الدرجة ٦٩ او ٧٠ بميزان ستغراد وتترك القناني فيه وهو على هذه الدرجة من الحرارة نحو ربع ساعة او ثلث ساعة فيبوت ما فيه من ميكروبات الامراض وجراثيم الاختار وكل ما يضر بالرضع وتوضع القناني بعد ذلك في مكان بارد حتى يبرد لبنها وهي مدودة ثم تحض قليلاً قبلما يستاه الطفل ولا تقفح الأحياء يواد سقية لبنا (انظر الكلام على البسترة في الصفحة ٨٥٦ من المجلد الثامن عشر من المتطوف)

ومنها الجبن ونحوه مما يصنع من اللبن كالتشدة والزبدة . فان كل سم يتكون في اللبن يصل الى ما يصنع منه . ويتكون في الجبن ونحوه سموم اخرى انتك من السموم التي تتكون في اللبن ويقتصر ضررها على الاطفال . ولذلك نسمع كثيراً عن اناس ممنوا باسكل الجبن السام وماتوا به او تالموا كثيراً الى ان خرج السم من ابدانهم وزال فعله بهم وقد استخرج الاستاذ فون مادة سامة من الجبن السام سبها تيروتك يكون تسبب الضئيان والتي والاسهال وتضعف القلب والنبض واذا لم يكثر التي وحدث قبض في الامعاء فهناك

الخطر الشديد من فعل هذا السم ولذلك يجب ان يهوى الاسهال بكل الوسائل لاجراج السم من البدن . ثم وجد في الجبن السام مواد اخرى من انواع الميكروبات السامة وقيل ان أكثر الذين يسمون باكل الجبن انما سبهم من هذه المواد لا من المادة الاولى . ولا صحة لما يدعيه البعض من ان الجبن يصير ساماً من عملهم في آنية نحاسية بائصال املاح النحاس به او ان ذلك تادرجداً

ومنها الطعام المحفوظ ويراد بالطعام المحفوظ ما يبرد من أوروبا وأميركا في علب من الصنخ سواه كان لبناً او لحماً او ثماراً او بقولاً . وهي كلها تبقى سليمة اذا دقت صانعوها في كيفية وضعها في العلب وحفظها فيها وتعبير سامة اذا حل فيها اللدسم . اما اللبن فيحفظ على نوعين الواحد خالي من السكر والاخر بمزج به . والمزوج بالسكر اسلم عاقبة من لطالي منه لان السكر يحفظه من اللدسم . واما الخالي منه فقد تتولد فيه كل السموم التي تتولد في اللبن والجبن عادة . ويظهر ما اذا كانت السموم قد تولدت في العلبه من انتفاخ طرفيها لان تولد المواد السامة فيها يولد منها غازات تنتفخ العلبه بها

والحم اللذي يوضع فيه العلب يطبخ جيداً قبل وضعها فيوت ما فيه من الميكروبات الضارة . ولكنه لا يوق من وقوعها فيه ثانية . فيوضع في العلب وتطلق ولحم الأثقباً صغيراً منها وتسخن ثانية حتى يعتم ما فيها اي يموت ما فيه من الميكروبات بالحرارة ثم يغم هذا اللدسم . فاذا مات كل ما فيها من الجراثيم الحية بقيت على حالها والا تتولد فيها غاز من نمو الجراثيم فيها فانتهت به فان كان اصحاب المعمل من الذين يجاسيون ذمتهم ويحترمون سمعتهم طرحوا كل العلب التي من هذا القبيل والا تزعموا اللدسم عن اللدسم واخرجوا الغاز منها وعمهوها ثانية ولحمها ولكن السم يكون قد تولد فيها من نمو تلك الجراثيم ولا تزيله حرارة التعقيم فبقي سامة . وقد لا تتولد فيها مواد سامة لان ليس كل الجراثيم الحية مما يولد مواد سامة ولكن ذلك لا يتلم الا بعد اكل ما فيها فاسلم الطرق ان تتلف المعامل كل العلب التي تولد فيها غازات بعد لحها اول مرة

اما اللدسم والامار التي تحفظ بالسكر نقلاً لتكون فيها مادة سامة . وكذلك ما يحفظ من غير سكر كجرب البرلة نظراً لان تكون فيه مواد سامة وقد يوضع فيه وقت حفظه قليل من الحامض السيليك وهو يفسد بالغم اذا كان كثيراً وبغير ذلك لا ضرر من هذه الحظير ولا سيما لانها تطبخ جيداً قبل اكلها