

باب الصحة والعلاج

اللبن

اللبن أكثر السوائل الآيئة قبولاً للفساد فحالما يجب تعلقه الدواية وهي طبقة من القشدة فينزعها اللبانون ويعملون الزبدة منها. وإذا استقبل اللبن في انبوبة مطهرة لا تدخلها الميكروبات وترك ساكناً وهو خالٍ من الجراثيم انفصل من نفسه وترتب في أربع طبقات. السفلى طبقة كثيفة مكونة من راسب فضفاضة مثلث القاعدة. والتي فوقها سائل يخضوي راسباً لطيفاً من الكاسئين (المادة الجينية) الجامد والثالثة سائل مظلم يخضوي الكاسئين الذائب. والرابعة أكثرها كريات مادة سميئة

ومتي طفت الزبدة على وجه اللبن وذلك في مدد متناوتة الطول حمد اللبن ورسبت المادة الزلالية فيه بفعل الحامض اللبنيك الذي يحول سكر اللبن ويصيره حامضاً مثله شيئاً فشيئاً. ويظل هذا التحول متى صارت نسبة الحامض في اللبن الى اللبن كنسبة ٣ او ٣ الى ١٠٠ وذلك من الخمير اللبني الذي اكتشفه باستور

ثم ان اللبن الجديد الذي لم يمزج بالماء لا يجمد بالحرارة. واللبن المغلي يحفظ جيداً أكثر ما يحفظ اللبن غير المغلي بأربع وعشرين ساعة وهو شبيه بغير المغلي إلا ان عطرته أقل وكاسئده يجمد كتلاً صغيرة لا كتلة واحدة كبيرة. ويتأخر جمود اللبن خمس ساعات باضافة جزء من ثاني كربونات الصودا او البوتاسا الى الف جزء من اللبن واذا اضيف اليه مضاعف ذلك من الكربونات امكن حفظه جيداً عشرين ساعة او أكثر ما يحفظ لو ترك لذاته. ويتأخر جمود اللبن ايضاً بالبورق والحامض البوريك والحامض السيليسيك. واذا اضيف جزء واحد من الحامض البوريك الى الف جزء من اللبن حفظ ٢٤ ساعة واذا اضيف جزءان منه الى ١٠٠٠ جزء حفظ اللبن ٧٢ ساعة

ويجمد اللبن حالاً باضافة حامض اليو او باضافة البنفةح إلا ان جموده يكون حينئذ بقوة عظيمة فتحبس المواد الزلالية الاجسام الدهنية فيها حينئذ

وبعد جمود اللبن من نفسه يحصل منه سائل حامض قليلاً تشوبه كدورة وفيه كثير من الاملاح والسكر وقليل من المواد الغذائية وهو مصال اللبن الذي كان يوصف

كثيراً للعلاج في الطب قديماً. وإذا مخض اللبن حتى تفصل زبدته عند بقي بعدها سائل
ايض ضارب الى الزرقة حامض المذاق قليلاً يحنوي من المواد الغذائية أكثر مما يحويه
المصل المذكور آنفاً وهو الخيض الذي اخرجت زبدته
فساد اللبن الذاتي

ينسد اللبن لاسباب كثيرة مثل الطعام الذي تأكله الحلوبة فان بعض الثبات
يجعل طعم اللبن كريهاً وبعضها يكسبه خواص مضرة وبعضها يجعل طعمه مرّاً ومثل الدم
الذي يمازجه من الضروع فيحطه احمر اللون ونحو ذلك من الاسباب غير ان فساد
اللبن يحدث في الغالب من نمو الميكروبات فيه وقد بحث دوكلو في ذلك بحثاً مستوفياً
فوجد في اللبن عشرة انواع من تلك الاحياء الدنيا (مما يعرف بالتيروثر كس) مبهمة
انواع منها من الجنس الذي يعيش بالهواء وثلاثة مما يستغني عن الهواء . وكل نوع منها
يفسد اللبن فساداً خاصاً به مختلفاً عن افساد الآخر له الا ان صفات اللبن تتغير بذلك
فيصير مضراً بشرايه وخصوصاً بالاطفال ويميت كثيرين منهم بالمهضة ودق الاطفال .
غير ان هذا اللبن الفاسد لا ينتقل الامراض المعدية من جسم الى جسم كالالبان التي
بأقي الكلام عليها الآن

اللبن المعدى

قد يحنوي اللبن ميكروبات مرضية عدا الميكروبات البسيطة فينقل حينئذ الامراض
المعدية ومنها

اولاً القرمزية . وقد شاع الاعتقاد بذلك في انكلترا حيث اذاع بور وكلين في
وباد من القرمزية انها وجدا قرحة على ضروع البقر يحنوي مفرزها ميكروباً مماثلاً
لميكروب القرمزية . ولكن ثبت لكروكشك وبرون بعد التحقيق ان تلك القروح انما
هي بشور الجدري البقري ورووا ايضاً ان اوبئة خفيفة من القرمزية كان مصدرها بانعي
اللبن وذلك انهم اصابوا بالقرمزية وفي دور التقشير تساقطت القشور عنهم الى اللبن
ففسدته فنقل العدوى الى شرايه . غير ان ذلك كله لم يقطع به حتى الآن

ثانياً الحمى التيفويدية . والحوادث التي انتقلت فيها مع اللبن اثبتت من حوادث
القرمزية والباحثون الذين يؤكدون ذلك كثيرون . وقد ثبت ايضاً ان اللبن تلوث
بجراثيم هذه الحمى من مجرد وضعه في آنية غسلت بماء مشوب بجراثيم الحمى التيفويدية او
من مجرد مزج اللبن بماء ملوث بجراثيمها

ثالثاً الهواء الاصفر . زعم البعض ان اللبن نقل عدوى الهواء الاصفر ولكن ليس بين الحوادث الكلينيكية ما يؤيد هذا الزعم . وقد بحث الدكتور دوغلاس كينهم في مدينة كلكتا يعرف كيف تكون حال الميكروب الضمحي في اللبن النقي واللبن المغلي والمجذب فوجد ان الميكروبات الاعيادية التي تأتي اللبن من الهواء تهلك الميكروب الضمحي بفعل الحامض . على ان ذلك لا يفيد امرأ قطعياً في ما نحن بصدده وانما ذكرناه من باب العلم بالشيء ولا الجهل به

رابعاً الحى الاقنية . هذه العلة تنتقل الى الانسان كما هو معلوم ويكون انتقالها غالباً بواسطة اللبن وذلك امر لا ريب فيه لانه عند الحلب يخاطل اللبن مواد مفرزة من بشور الالف (الفلوع) التي تكون على حلقات ضروع البقر الحلابة خامساً الجفرة . يرحج من اجاث تشمبرلن وموسوان الجفرة قد تنتقل بواسطة اللبن الا انه ليس بين الحوادث الكلينيكية ما يؤيد تجاربها التي جربها في العمل

سادساً التدرن . لا شبهة اليوم في انتقال التدرن بواسطة اللبن ومن المتقرر ان لبن البقر المصابة بالتدرن لا يئشى منه الا اذا كانت الضروع نفسها مصابة بالدرن . غير ان بعض الباحثين تمكن من نقل التدرن الى الارانب وجرذ الهند بلبن بقره متدنة سليمة الضرع . ولما كانت معرفة التدرن في البقرة الحية من الامور العسرة وخصوصاً في الضروع وكان اكثر اللبن الذي يباع مجهول المصدر كان من الحكمة ان يغلى اللبن دائماً قبل شربه

فان اغلاء اللبن يقي من التدرن كما يقي من انتقال الامراض الاخرى المتقدم ذكرها لان الميكروبات المرضية تهلك كلها بالحرارة . على ان قوماً قالوا غير ذلك وذكروا تجارب ابانوا فيها ان التدرن انتقل بالتلقيح الى الارانب بواسطة لبن مغلى . بل قالوا ان من الميكروبات السامة ما يعيش في الماء العالي . ومنهم من زعم ان اللبن لتغير خواصه بعد الفليان ويحسر من مائه وغازاته ونقل صلاحيته للتغذية وعليه فلا بد لنا من امعان النظر في ذلك

لاريب ان من الميكروبات ما لا يهلك بحرارة الفلي فان باشلس الزبدة لا يهلك الا على حرارة ١١٠° او ١٢٠°س فاذا اغلي اللبن الى هذه الدرجة اصفر وصار مرأ الا ان المقصود من اغلاء اللبن هو تنقيته من الميكروبات التي تسده او تنقل الامراض المعدية لا تنقيته من ميكروب الزبدة . واللبن يغلي على حرارة ١٠١°س وباشلس

التدرن وهو الالم في ما نحن بصدده يهلك على حرارة ٧٠° وباقي الميكروبات تموت بما بين حرارة صفر و ١٠٠ فلا حاجة الى بلوغ الغليان درجة اعلى من هذه الدرجة . غير ان اللبن يتغير بالغي في الهواء المطلق فقد تحقق لازاج وشاوان انه يحترس بخروج جرمه ومقداراً من الغازات فيفقد طعمه وصفاته الغذائية ولكن يسهل هضمه وخصوصاً على البالغين اذ اللبن الذي يجمد كله كتلة واحدة عند بلوغه المعدة بخلاف اللبن المغلي فانه يجمد كتلاً صغيرة يسهل تأثير الصارة المعدية فيها

وعليه فاعلاء اللبن كافي للبالغ ولكنه ليس كذلك على ما يظهر للاطفال الذين ليس لهم غذاء سواه والذين تتأثر اعضاءهم الهضمية اكثر من تأثر اعضاء البالغين . ويذهب ريشمان الى ان اللبن المغلي لا يوافق في الاشهر الاربعة الاولى من العمر ويقول الدكتور لوران انه يحدث اضطرابات معوية من جنس الدسبسيا اي عسر الهضم او يحدث ايضاً التهاباً في القناة الهضمية يدل عليه المغص والتقيؤ الكثير وعدم انتظام البراز وفساده والاسهال من وقت الى آخر

وقد ادى ذلك الى البحث عن وسائل اخرى تهلك الميكروبات من اللبن وتبقي صفاته الغذائية فيدها تهدي الباحثون الى طريقة يجعلون اللبن فيها بحيث لا تنمو الميكروبات فيه . ولما كانت هذه الطريقة من الفائدة بمكان فربما فصلناها في جزء تال ان شاء الله

السالاسيتول

الاسيتول من العقاقير الطبية النافعة جداً ولكنه يتحلل في القناة الهضمية فيتكون منه الحامض الكربوليك السام ولا سيما في الاطفال ولذلك رغب الاطباء في وجود مركب آخر من مركبات الحامض السيليسيليك لا يتولد منه حامض كربوليك في القناة الهضمية فوجدت مادة اسمها سالاسيتول مركبة من الحامض السيليسيليك والاسيتول وهي مسقوقة ايضاً متبلور لا يذوب في الماء . اذا بلغ القناة الهضمية انحلت الى حامض سيليسيليك واسيتول . اما الاسيتول فيفرز بعد ان يتحلل . واما الحامض السيليسيليك فيفعل الفعل المطاوب في مضادة الفساد . ويزيد فعل السالاسيتول باعطائه مع زيت الخروع هكذا

سالاسيتول غرامان الى ثلاثة }
زيت الخروع ٣٠ غراماً }
جرعة واحدة صباحاً

ولا ضرر من هذا العقار للأطفال فان الطفل الذي عمره سنة يستطيع ان يتناول
منه نصف غرام كل يوم

المناظرة والمراسلة

قد رأينا بعد الاختبار وجوب فتح هذا الباب ففتناه ترغيباً في المعارف وانهاضاً للهمم وتشجيعاً للاذهان .
ولكن الهدية في ما يدرج فيو على اصحابه ففمن بر الامنة كلوه . ولا ندرج ما خرج عن موضوع المنقطب ونراعي في
الادراج وعدم ما ياتي : (١) المناظر والنظير . مشتقان من اصل واحد فمناظرك نظرك (٢) انما
الغرض من المناظرة التوصل الى المحقائق . فاذا كان كاشف اغلاط غيره عظيماً كان المعترف باغلاطه اعظم
(٣) خير الكلام ما قل ودل . فالملامات الرافية مع الالفاظ تسخر على المطالعة

تحريف الاعلام

حضرة منشي المتقطف الفاضلين
اكمالاً لرسائلي التي تفضلتم بنشرها في الجزء الماضي جئتم اليوم راجياً التكرم بطبع
هذه الاسطر الوجيزة لزيادة الايضاح

قلت اثناء كلامي على تحريف طليطلة عن توليدو *Toledo* عند الافرنج ارت
اللاتينيين يسمون هذه المدينة توليم *Toletum* وقلت ” وربما كان للتسمية العربية التي
فيها لام زائدة اصل في اللغة القوطية واني لا ازال ابحت عن ذلك للآن ” فلما كتبت
لكم رسائلي المذكورة وقفت في اثناء ابجائي على بيان واضح لهذه التسمية في القاموس
العربي الاسباني الذي جمعه العلامة الاسبانيان لرتشدي وسمونيت والحقاء بمجموعة
القطع العربية التي اتخاها من كتابات الاندلسيين . وهذه ترجمة عبارتهما

” طليطلة — هي مدينة توليدو عاصمة اسبانيا قديماً وباللاتينية توليم (انظر توليطه)
واسمها في القرون الوسطى توليتلا (بالضمير) — طليطي نسبة اليها ”

ثم اني لا ارى بأساً من زيادة الايضاح فيما يتعلق بكلمة الاذفونش فاقول ان العرب
اوردوا هذا الاسم على صور شتى وكيفيات متنوعة فقالوا ” اذفنش واذفونش واذفنش
واذفونش والقفونش ” كما يعرفه كل من مارس كتب الاندلسيين وهذه الاسماء كلها مشتقة
من اللغة القوطية حيث وردت فيها هكذا *Alfonso, Adefonso* وباللاتينية *Ildefonsus*