

لماذا كانت السيارات القريبة امرع في افلاكها

ان اصل السيارات هو الرجم والنيازك التي لم تسقط على الشمس بل بقيت دائرة حولها ففتحت 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 تحول 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 ابعد اليار بدفع الشمس الكهربي فان حركته في فلكتها نشاطاً لان حركته عند الابتعاد معارضة بدفع السماء

بنفاد

جميل صدقي الزهاوي

السم في الدسم

يحدث احياناً كثيرة ان يأكل الانسان طعاماً بتظية فتصيبه منه اعراض كاعراض السم حتى لا يرتاب هو ولا الذين حولوه ان السم دس له في الدسم . وقد اتفق لنا مرة ان اكلنا جناً طرياً نحن وجماعة كبيرة فاصابنا كلنا اعراض تشبه اعراض السم من دوار وصداع وغثاء وفيه متواصل وألم شديد في المعدة والامعاء وانحطاط عام . ودامت هذه الاعراض يوماً او يومين على كثرة الاطباء حركنا واسعافنا 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 رأينا فيها الضرر واضحاً من اكل الطعام الفاسد . ولعل كثيرين سموا من اكلهم اطعمة مثل هذه وظن ذووم ان اعداءهم دسوا لهم السم فقتلهم وما قتلهم الا طعام فاسد اكلوه

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

التوماين Ptoomaine وهي كلمة يونانية معناها الرمة . ولا يرى لنا سبيلاً لابتدال 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 المعتادة 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 وانحطاط القوى . وفي اكثر الحوادث تظهر اعراض الاضطراب في المراكز العصبية فيضطرب البصر ويخف الدم والحلق ويسرع النبض وقد يحدث التسنج وعسر التنفس والهذيان والطفح

والعلاج الواقي من السم بالتوماين يقوم بمنع 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 التحقيم الكافي قبل سد العلب التي يوضع فيها فاذا بقي في العلب زمناً طويلاً قبل استعمالها نمت 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 والحار 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 يزالان ضرره

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

بالسمن لانه معرض لتولّد للمواد السامة . واذا اريد ابقاء الطعام المطبوخ من وقت الى آخر
سائماً 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 مكشوراً 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 كالعصر المصري والعصر السوداني وجب 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

والتعليق 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 مثن معاً كان ولا طعام ابتداءً الفساد فيه
ولو كان هذا الفساد قليلاً وان لا يوضع اللحم والسمك وغيرهما من مواد الطعام في قفص او
اياه 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
التوما بين السام

اما اكل بعض الناس للاطعمة الفاسدة المنتنة من غير ان يصيبهم اذى من اكلها
فسببه انهم اعتادوها من صغورهم فالتفتها اجسامهم وصارت لتي نفسها منها وهذا يحدث في
بعض السموم العادية ايضاً كالزنجفر فان المرء قد يعتاده بتناول المقدار الضليل منه اولاً ثم
بالاكثار منه رويداً رويداً ولكن ذلك لا يؤخذ دليلاً على ان تناول الاطعمة الفاسدة
سلم العافية