باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما يهم أهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والمسكن والزينة ونحو ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

التسمم باللبن والجبن

اللبن من المواد الغذائية التي يتطرق اليها الفساد لاقل اهمال لانهُ اخصب بيئة لنمو المكروبات وتكاثرها . ومع الاسف ان جميع المشتغلين بهِ في بلادنا يجهلون كل الجهل نتيجة تفريطهم في العناية بهِ وشجعهم على التمادي في ذلك عدم رقابة الحكومة لهم وتفريطها في وضع قوانين للسير عليها اسوة بالحكومات الاخرى التي رأت مع ما بلغهُ افرادها من الرقي العلمي والعناية بكل ما يتجرون بهِ ان بين هؤلاء الافراد من لا خلاق لهم لان همهم الوحيد الاثراء من حيث كان فضيقت عليهم الخناق بوضعها انظمة للسير عليها من يخالفها يعاقب عقاباً صارماً وبثت عليهم الارصاد حتى لا يفلت منهم احد . اما عندنا فقد قرأنا في احدى الجرائد ان منطقة من مناطق القطر اصيب سكانها بالتسمم من اللبن ولم تتخذ الحكومة ضد بائعيهِ اي اجراءات كأن التسمم باللبن دون غيرهِ مباح لا تتناولهُ يد القانون

يحدث التسمم لاسباب عديدة بعضها ناتج من امراض تصيب الماشية التي تدرهُ والبعض الآخر لاهمال اللبن اثناء الحلب وبعدهُ وهذه اهم اسبابهِ وسنتكلم عنها باختصار فنقول

بالاطلاع على الابحاث التي اجراها العلماء في اللبن من الوجهتين البكتريولوجية والكيماوية نراها كلها متفقة على ان اللبن اذا ترك مدة طويلة بعد حلبهِ من غير ان يغلى او يبرد كثرت فيهِ المكروبات والجراثيم حتى يصير في النتمتر المكعب منهُ عشرات الملايين. وقد لقح الاستاذ دلبين Delépine عنشستر بعض خنازير غينيا بلبن ترك كما هو مدة بعد حلبهِ و بلبن برد لدرجة واطئة بعد حلبهِ فوجد ان عدداً كبيراً من الخنازير التي لقحت بالنوع الاول ماتت بعد مدة تتراوح من ثلاثة ايام الى عشرة اما الملقحة باللبن المبرد فكانت نسبة الوفيات فيها لا تكاد تذكر.

فبحث في علة ذلك فوجدها ناشئة عن تسمم اللبن بما افرزتهُ بعض هذه المكروبات من السم. ودليلهُ على ذلك ان اللبن اذا عقم بعد حلبهِ مباشرة ولقحت بهِ الحيوانات لا تموت اما اذا ترك حتى تفرز البكتيريا سمها وبعدئذٍ سخن لدرجة الغليان فان الحرارة تميت هذه البكتيريا ولكنها لا تؤثر في سمها وفي هذه الحالة يكون الغليان عديم النفع. وقد قام الدكتور بارك ببعض تجارب في هذا الموضوع فقال انهُ اذا عومل اللبن معاملة عادية كالتي يقوم بها الفلاح وذلك بعدم الحرص على نظافة الوعاء الذي يحلب فيهِ بالغسل والتصفية وعدم غسل الدرّة ويدي الحلاب قبل الحلب فان هذا اللبن اذا برد وحفظ على درجة ٥٠ فارنهيت لمدة اربع وعشرين ساعة يكون عدد البكتيريا في كل سنتي منهُ مائة الف. واذا برد لدرجة ٤٠ فارنهيت فان السنتي المكعب منهُ لا يحتوي على هذا العدد إلاَّ بعد مضي ٤٨ ساعة فاستنتج من ذلك انهُ كلما خفضت حرارتهُ بعد حلبهِ مباشرة قلت بهِ عدد البكتيريا ومن ثم كانت نسبة ما تفرزهُ من السم ضئيلة الى درجة لا تضر

وهناك نقطة ربما كانت نتيجتها اكثر ضرراً مما سبق وهي انهُ اذا زاد عدد البكتيريا في كمية معينة من اللبن عن الحد الاقصى قلت كمية الغذاء فيها فيحدث تقاتل بين كل نوع من انواع البكتيريا تكون الغلبة للقوي فيبيد الضعيف. وبعد اربع وعشرين ساعة من حلب اللبن يكون قد تم تنازع البقاء بين هذه الاحياء الدنيا فينفرد اقواها بالبقاء وتحمل الحياة المصرة. وهذه الاحياء القوية لحسن الحظ أقل خطراً من الضعيفة لان بكتيريا الامراض المعدية هي التي تموت في البداية. وينشأ عن هذا التنازع مادتان الاولى نوع من السم ينتج من بعض الحاثر فيحدث ضرراً كبيراً لمن يتعاطاهُ. والثانية سم آخر يوجد في اجسام بعض الانواع الضعيفة التي ماتت في اللبن اثناء العراك الحادث بينها وبين ما يفوقها قوة. وبعد ثمانٍ واربعين ساعة من حلب اللبن يفتك ما تكون من السم بالاحياء الباقية في اللبن فتزداد نسبة السم فيهِ ويصير مفعولهُ أشد خطراً على من يتناولونهُ

ولتسمم اللبن اسباب غير هذا تأتي من زيادة حموضتهِ او وضع مواد سامة فيهِ لحفظهِ كما يفعل بجميع ما يرسل من اللبن الى بور سعيد وسبقت الاشارة اليهِ 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 مرّ

ومن يلق نظرة على اللبن الذي يباع في مختلف مدن القطر يجد معظمهُ قياساً على ما مر لا يخلو من السمّ لانهُ يحلب من درة الماشية وهي ملوثة بكل انواع القاذورات المحتوية على أخبث انواع المكروبات فتحملها يدا الحلاب اثناء الحلب وتلقح بها اللبن عند خروجهِ 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 لعرضهِ على من يريد الشراء وهو معرض لحرارة الشمس من ٨٦ الى ٩٠ ف وهي درجة مرتفعة جدًّا . وقد يستغرق اللبن قبل مشتراهُ نحو اربع ساعات أو خمس وبذا يكون عرضة لكل عوامل التسمم . والطامة الكبرى ان بعض الفلاحين يتركون اللبن بعد حلبهِ طول الليل لينزعوا قشدتهُ ويحولوها الى سمن ثم يضيفون اللبن المفصولة قشدتهُ الى لبن الصباح ويبيعونهُ حليباً وهذه العملية أشد خطراً من كل ما ذكر لمرور وقت طويل على اللبن وهو معرض لحرارة هذا الفصل التي لا تقل عن ٨٢ درجة ف . ويغلب على ظني ان حادثة التسمم في ضواحي المنصورة مسببة عن هذا وحدهُ

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

التسمم بالجبن — ظهر في مشيغان من الولايات المتحدة سنتي ١٨٨٣ و١٨٨٤ وبناء اثبت الاستاذ فوغان (Vaughan) ان منشأ التسمم العضوي (ptomaine) الموجود بالجبن وقد سماهُ tyro-toxicon وهو في نظرهِ متكون من بعض خمائر البكتيريا الناتجة من تأثير البكتيريا في جبنين اللبن . وقد أثبتت التجارب انها تصيب الانسان والحيوان بالتسمم السريع فاذا كل الطفل قليلاً منها ظهرت عليهِ اعراض المرض واصيب باسهال شبيه بكوليرا الاطفال

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

وقد تبين لاحد علماء البكتيريا في لندن من البحث في سبب ظهور وباء فيها سنة ١٩٠١ انهُ ناتج من اكل جبن هولندي دل تحليلهُ على وجود tyro-toxicon فيهِ . وكان عدد المصابين ١٧ شخصاً ظهرت عليهم جميعاً اعراض التسمم بعد مدة تتراوح بين ساعتين و٨ ساعات من اكل الجبن المذكور. وكانت الاعراض واحدة في الجميع فقد اصيبوا بألم في المعدة وقشعريرة وقيء ولكن بسبب المعالجة السريعة لم يمت 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 نجدهُ معرضاً للتسمم العضوي المذكور للاهمال والجهل بصناعتهِ . والجبن الذي ورد في الاشهر السالفة وما زال ورودهُ مستمرًّا من هولندا وزيلندا واستراليا وغيرها لا نشك في تسمم بعضهِ بهذه المادة . فنلفت نظر مفتش الصحة لمراقبتهِ وتحليل عينات منهُ لاتخاذ الاحتياطات الواجبة رحمة بالعباد دمياط محمد مختار الجمال

نصيحة لسقراط

يقال ان سقراط الفيلسوف اليوناني نصح لشبان عصره بان ينظروا الى المرآة حيناً بعد حين ليتحققوا هل هم في صحة وعافية . فان كانوا كذلك فليسعوا حينئذٍ في ترقية مواهبهم الداخلية لتبلغ مستوى منظرهم الخارجي . والاَّ فان كانوا سيئي المنظر وجب عليهم ان يستخدموا مداركهم السامية ليعوضوا بها انفسهم مما فقدوهُ من محاسن هيئتهم

الإيثار

قال يا كون ان الرجل بإيثاره وانتقامهِ لنفسهِ من اخيهِ على بادرة بدرت منهُ انما يكون مساوياً لهُ . فاذا صفح عنهُ كان اعظم منهُ