فصفات الحديد والكينا والاستركنين في الحامض الفصفوريك المخفف ثم اضف السكر وامزج الكل بلا حرارة. فيكون في قمحة من فصفات الحديد وقمحة من فصفات الكينا وقمحة من فصفات الاستركنين لكل درهم فيعطى منه درهم اي ملعقة صغيرة كل يوم ثلاث مرات

اذا كانت المعدة ضعيفة يعطى كربونات الحديد مع السكر او مزيج الحديد المركب حسب الاقرباذين او حب كربونات الحديد او شرابات الحديد والاسوبا

اذا اقتضى استعمال الحديد مدة طويلة كما في انيميا النيك المولم او انواع اخر من النقرانجيا فالنوع الافضل هو الاكسيد المغنطيسي ما بين ٥ قمحات و ٣ قمحة كل يوم مرتين او ثلاث مرات في ماء او الحديد المحوّل بهيدروجين ما بين قمحة واحدة وخمس قمحات منه ثلاث مرات كل يوم مسحوقًا او حبًا ويناسب ايضًا شرابات الحديد او شرابات الحديد والكينا

اذا حدث قرفة زائد او حمى ينتضي رفع هذه الانواع وتستعمل مغاطس ماء مع حامض هيدروكلوريك وفي كل الاحوال اذا كانت الامعاء قابضة تليّن بحب الصبر والمرّ مساء ويوافق ارسال العليل الى ينابيع مياه حديدية لكي يستعملها شربًا واستحمامًا

النشاء

النشاء جسم مركب من الكربون والهيدروجين والاكسجين وعبارته الكيماوية (كر٦ ه١٠ ا٥) اي ان فيه ست دقائق من الفحم متحدة بخمس دقائق من الماء. واكثرهُ يستخرج من البطاطا والحنطة والارزّ ونشاء البطاطا سهل الاستخراج لان اكثر المادة الجامدة في البطاطا نشاء كما يظهر من هذا الجدول الدال على مواد البطاطا خضراء وجافة

	في كل مئة جزء من البطاطا الطرية	في كل مئة جزء من البطاطا المجففة على ١٠٠°
ماء	٧٥°١	
البيومن نباتي	٢°٣	٩٦°٠
مادة زيتية	٠٠°٣	٠٠°٨
الياف خشبية	٠٠°٤	٠١°٧
نشاء	٢١°٠	٨٣°٨
مواد معدنية	٠١°٠	٠٤°١
	١٠٠°٠	١٠٠°٠

ويستخرج نشاء البطاطا على هذه الطريقة. تقطع الرؤوس قطعاً صغيرة وتدق حتى تصير كالعصيدة فتجعل في منخل معدني ويصب عليها الماء حتى يصير بترل من المنخل صافياً فيجعل الماء كل النشاء ويبقى الالياف في المنخل. ثم يُترك الماء الذي فيه النشاء حتى يرسب كل النشاء منه فيراق ويصب على النشاء ماء جديد ويترك حتى يرسب نشاؤه ويكرر العمل حتى لا يعود الماء يتلون. ثم يزج النشاء بقليل من الماء ويصفى بمنخل شعري ضيق الخروب ليتنقى من كل الشوائب التي تخالطه ويراق الماء عنه ويجفف في الهواء ثم على نار خفيفة. هذه طريقة استخراج النشاء من البطاطا وهي سهلة جداً كما يظهر وليس كذلك طريقة استخراجه من الحنطة لان في الحنطة جوامد كثيرة يعسر نزعها كما يظهر من الجدول التالي الدال على تركيب الحنطة

	في كل مئة جزء من الحنطة
ماء	١٢٫١
البيومن نباتي	٠٣٫٠
مادة زيتية	٠١٫١
الياف خشبية	٠١٫٥
نشاء	٦٨٫٦
دكسترين وسكر	٠٥٫١٠
كلوتن	٠٥٫١٠
مواد معدنية	٠٥٫٠١
	١٠٠٫٠

ولاستخراج النشاء من الحنطة طريقتان مشهورتان الاولى طريقة الاختمار وهي المعوّل عليها في بلادنا والثانية الطريقة الافرنجية الحديثة وهي المعوّل عليها الآن في بلاد الافرنج لانها اكثر ربحاً. فالطريقة الاولى هي ان يبل القمح بالماء ويترك حتى يلين فيوضع في اكياس ويُداس حتى ينفصل عن قشره ثم يترك مقدار يوم فيفسد الكلوتن الذي فيه ويختمر به السكر وبعض النشاء فيتكون من اختمارها حامض خليك وحامض لبنيك وهذان الحامضان يذيبان ما بقي من الكلوتن. ثم يغسل بالماء مراراً كثيرة مدة عشرين يوماً حتى يبطل الاختمار ويوضع في اكياس وتضغط فيخرج منها الماء كاللبن حاملاً النشاء معه ويصب الماء الذي فيه النشاء في مناخل دقيقة ويغسل جيداً فيتنقى او يصب في حياض واسعة ويترك حتى يركد فتكون الطبقة العليا من الراكد نشاء صرفاً والوسطى نشاء ممزوجاً بقليل من الصمغ وتكون السفلى حاوية قليلاً من النشاء. ثم يضاف الى هذا النشاء قليل من اللازورد حتى يضربه لونه الى الزرقة

والطريقة الثانية ان يذاب كلوتن القمح بمذوب قلوي فيبقى النشا على حاله واكثر استعمال هذه الطريقة في استخلاص النشاء من الارز. وتركيب الارز هو كما ترى في هذا الجدول

	في كل مئة جزء من الارز
ماء	١٥٫٠
نشا	٨٣٫٠
كلوتن	٠٫٦
الياف خشبية	٠٫٨
سكّر ودكسترين	٠٫١
مادة زيتية	١٫٠
مواد معدنية	١٫٠
	١٠٠٫٠

فيبل الارز بماء فيه $\frac{1}{50}$ من وزنه من الصودا الكاوي مدة اربع وعشرين ساعة ثم يغسل ويطحن ويبل بماء فيه قليل من الصودا مدة يومين او ثلاثة. ثم يراق الماء عنه ويمزج بماء جديد ويصب في اناء آخر عند ما ترسب منه الالياف الخشبية ويترك حتى يرسب. ثم يجفف على ما تقدم ويلوّن بقليل من اللازورد

ونشا الحنطة ونشا البطاطا ونشا الارز مماثلة كلها في بنائها الكيماوي ولكنها مخالفة في شكل حبوبها وحجمها لان حبوب نشا الحنطة صغيرة مستديرة وحبوب نشا البطاطا كبيرة مستطيلة عليها دوائر متراكزة وحبوب نشا الارز صغيرة جدًّا ذات زوايا وقطر الاولى $\frac{1}{1000}$ من القيراط وقطر الثانية $\frac{1}{300}$ وقطر الثالثة $\frac{1}{600}$ ولذلك لا ترى الاّ بالمكرسكوب

والماء البارد لا يؤثر في النشاء ولكن اذا وُضع النشاء في الماء وسُخّن الى درجة ١٤٠ ف انتفخت حبوبه وانشقت وصار الماء به سائلاً لزجًا كما هو معلوم وذلك ما يجعل النشاء صالحًا للغذاء لان النشاء الذي لا تنفجر حبوبه لا يهضَم بل يخرج من الامعاء كما هو بخلاف النشاء المطبوخ اي المنفجر الحبوب فانه يهضم جيدًا كما يظهر من اطعام الاولاد الحليب كالارروط وهو نشاء صرف يطبخ قليلاً حتى تنفجر حبوبه

مَنْ حفر حفيرًا لاخيه كان حتفه فيه ✻ مَنْ قال ما لا ينبغي سمع ما لا يشتهي ✻ مَنْ افسد بين اثنين فعلى يديه هلاكه ✻ مجلس العلم روض من رياض الجنة ✻ نصرة الحق شرف ونصرة الباطل سَرَف ✻ بعمل النمّام في ساعة فتنة شهر