

أحدُ الفرقدينِ من آيِ زعفرانٍ وحسبُ الخنجرِ مجدُّ تُوامٍ
 أي اوصافه أُعدِّدُ والذي أكثرُ بقله في الكلامِ
 بين كرامه وأمانه فيهِ وبين التأبين لم يخنْ عامٌ
 كل تلك الحامدِ الفرِّياتِ واستقرتْ تلك المساعي الجمامِ
 واستعضنا من العيونِ بأثانٍ رِ فلله ما جناه الحامِ

باب تدبير المنزل

قد فهمنا هذا الباب لكني نخرج في كل ما يهم أهل البيت مرفقاً من زينة المنزل وتدبير الطعام والشراب
 لشرب وانسكح والزيوت ونحو ذلك ما سدد بالنع على كبر عاتله

النباتات الاهلية وفوائدها الطبية

الانيسون النجمي *F. Badiane, L. Anisum satellatum* هو شجر شجرة كبيرة في
 الصين كثير الاستعمال في الطب مقوياً للعدة ومضاداً الى التراكيب الدوائية لتحصين طعمها
 البابونج *A. Camomil, F. Camomille, L. Anthemis* عشبة من الفصيلة المركبة
 برية في سورية ومزروعة في اوروبا ذات رائحة عطرية قوية ومقبولة وطعم حاد حريف
 قليلًا كثيرة الاستعمال والنع فتعطى مرفقاً في الحيات وتفيد في المتص والزلزلات الصدرية
 والآلام النسبية من البرد وغير ذلك
 الخجور - انظر لبان

البرتقال *A. Orange, F. Orange, L. Aurantium* شجر شجرة من الفصيلة النارجية
 لديها الطعم جزيل الفائدة فما يقع منه عن امو صغيراً بعد الازهار يحضر منه صبغة عطرية
 مقوية للعدة وحسب ارحصات لتشغيل الكي - ويؤخذ من قشره زيت طيار يفيد في
 تسكين الآلام العصبية ولهذا اذا وضع القشر على الصدغين وكان السطح الاصفر الى الجلد
 سكن ألم الرأس لتسبب عن القرح الجيا او غيرها من اسباب الالم العارضة
 اما الزهر فيستخرج منه بالاستطار الماء المشهور بذكاء رائحته ونفعه في تقوية المعدة

وتخفيف المنص ومفاداة الشنج وبشرايه الذي تعطره به الاشربة الاحية وتصلح به
التراكيب النوائية

واما ورق الشجر فقوة المعدة ومضاد للشنج ويشتمل نقيعاً نسبة ٤ اجزاء منه الى ٥٠٠
جزء من الماء

البرسيم - انظر نقلة الماء

البربريس Berberis وتعرف فصيلة باسمه ثمرة يصلح للاكل اما اوراقه
وجذوره فسامة

بزر الكتان - انظر كتان

Les semences chaudes et
carminatives

البزور الحارة او الطاردة للريح عند القدماء

هي الانيسون والشمر والكراويا والكزبرة

Les semences adoucisantes عند القدماء او الملطفة

هي بزر البطيخ الاحمر وبزر البطيخ الاصفر وبزر اظيار وبزر الترع او الكوسى

البصل الاعيادي A. Onion, F. Oignon, L. Allium من الفصيلة الزنبقية يحثري

على زيت طيار حار هو سبب رائحته الخاصة وفعله المبيح الذي يدمع العيون ويحمر الجلد .
يشتمل مشوية او مسلوقة ضماًداً للحراريج والدمامل ولاسيما الداحس وكثيراً ما يلفظ آلامها
ويتسب اليه بعضهم فعلاً بتسميل الحليض الا ان له فعلاً أكيداً بانفراز البول فهو
يزيده زيادة كبيرة وقد اخذ الاطباء يكثرهون وصفه في المدة الاخيرة وجعلوه من
الادوية الغذائية في امراض الكليتين والكبد ولا محذور من استعماله الا عسر هضمه نيتاً
وخاصته انفراز البول ثقل كثيراً بعد طبيخه ومن فوائدده انه يساعد بعض اصحاب المزاج
العصي على النوم

البطاطس A. Potato, F. Pomme de terre غذاء نافع سهل الهضم وهو من الفصيلة
الباذنجانية تفيد الحروق بحرقه نيتاً فيمكن ألمها وتضعد الحراريج بحرقه مسلوقة لانضاجها

البطيخ A. Water Melon, F. Pastèque من الفصيلة القبطينية وهو مبرد ومدر

البول وبزوه من البزور الاربعة الباردة عند القدماء يحضر من لبه شراب مبرد

القدونس A. Parsley, F. Persil, L. Apium petruselinum من الفصيلة

الصبوانية ومن النباتات الكثيرة الاستعمال في الغذاء فيشتمل مقبلاً وقد استعمل المصير
المركز من بزوه لشفاء الحى المتقطعة فتجمع في سدس الحوادث فقط وهو يحدث سكرآ كسكر

الكينا ويأخذ منه زيت معروف في صف العقاقير الدوائية باسم الإيبولون *Apiol* والايولين *Apioline* شاع استعماله كثيراً لتسهيل العطش ولهذا تستعمل العامة ضحاً من البقدونس على الخالدين لتسهيل العطش المسر وتكسين الألم المسبب عن تأخره وقد يفيد ذلك عصيراً أو قيقع منه

البقلة وتعرف في مصر بالرجلة *A. Purlain, F. Pourpier, L. Portulaca Aleraceo* الفصيلة باسمها وهي من الاغذية المنظفة وورقها مبرد وملطف ومدر للبول

البقم *A. Compeachy wood, F. Campèche, L. Ligneum Cmspechianum* يطلق على الشجر خشبه وهو من الفصيلة القرنية ويستعمل قابضاً لتوقيف الاذفة بنسبة ٣٢ جزء منه الى ٥٠٠ جزء ماء يؤخذ تدريجياً

البلخ *A. Date, F. Datta, L. Palmula dactylus* ثمر شجرة من الفصيلة النخلية مغلي يحتوي على كمية كبيرة من السكر وهو احد الاثمار الاربعة الصدرية البلوط - انظر سندان

البنجر *A. Beet, F. Bette, L. Beta* نبات من الفصيلة السرمقية جذره مغلي يحتوي على كمية كبيرة من السكر وورقه يستعمل لتسهيل الحرارة

البنفج *A. Violet, F. Violetta, L. Viola* الفصيلة باسمه وهو احد الازهار الاربعة الصدرية فيشمل مرقاً ومليئاً للصدر في الرشحات والتزلات الصدرية . اما جذره فقوي ولكن لا يستعمل لهذه الغاية . وشراب الزهر لتذيذ الطعم جميل المنظر واذا اعطي تحضيره بنزع الاوراق الخضراء المتصقة بأسفل الزهر كان لونه ابيض واجمل البن - انظر قهوة

اليلان *A. Elder, F. Sureau, L. Sambucus* الفصيلة باسمه وهو من اشجار الجنان يستعمل منه الزهر والثمر والورق وقشر الجذع

فانزه ذورائحة وطعم مقبولين كشر الفائدة والاستعمال فيؤخذ مرقاً بنسبة ٥ غرامات منه الى ليتر ماء وينيد غسلاً او مكثراً على الجفون في التهابات العين وماؤه المقطر قطرة محلاة وينيد من الخارج في تحليل الالتهاب من اي نوع كان ولاسيما في الحجرة ويستعمل فيها الحلبي المركب اي بنسبة ٣٠ - ١٠٠٠ وفي القرمس على هيئة حمام للرجلين تفضس فيه الرجل الثالثة مدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة فيمكن اُخذها

والثردو عصار احمر حامض يعمل منه معجون يؤخذ مرقاً نسبة ٤ الى ٨ غرامات
ومسهلاً بكمية اكبر
والشركر به ابراشحة يفيد فائدة كبيرة في الاستسقا. لانه سهل طارد ويستعمل منه
القشرة المتوسطة

والزرق يفيد في الحروق والبواسير وكيفية استعماله فيها ان يهرس الزرق ويوضع
مكده عليها ويفعل من الداخل كفعل القشرة المتوسطة ويقوم مقامها اذا طلب فعل
الاسهال الطارد

التبغ A. Tobacco, F. Tabac, Tabac المنخوة من Tabaco وهي بلدة من
اميركا اكتشف الاسبانيون فيها حثيثة الدخان . والنيكوتين وهو المادة الفعالة في التبغ
.أخوذ من nicot اسم سفير فرنسا في البورتغال سنة ١٥٦٠ الذي جلب التبغ الى اوربا
شاع التدخين بالتبغ فعم العالم ولم في تحضيره واستعماله اساليب كثيرة وينسبون اليه
خاصة تنبيه القوى العقلية على ان المحققين على خلاف ذلك لان الدخان من الحدرات التي
تحدث وناه في الاعصاب والمراكز الدماغية واذا فعل فيها فعلاً شهاً تكمل جعل جرعة المكر
في مدن المكرات (انظر المتطف مجلد ٢٤ صفحة ١٥٥) اي ان الدخان الجديد يحجز
النيكوتين التجمع في القلب الذي تحاول الطبيعة طرده فيحدث افرازه خفقاناً ودواراً فتعود
الوظيفة الى حالتها الطبيعية فنسب اليه الفائدة بمنع الخلل

يحدث التدخين نوعاً من السكر الخفيف يظهر بكون الافكار والشعور اللذيذ وهي
ظواهر خداعة تقوم بالتركرار الى الزناء والخمول الذين يحولان دون العمل العقلي ويزولان
موقتاً بالتدخين فنسب اليه الفائدة كما ذكر . وهو يفعل في صفاء الذهن واتساع الفكر
عكس ما تعلمه القهوة والشاي اذا اخذا بمقادير معتدلة وموافقة لمزاج الشخص

ومن الثابت ان الدخان يبيد التدد الاعايب فيساعد المقصم في بداهته الا ان هذه الفائدة
لا توازي فائدة القهوة والشاي

والدخان لا يفيد حقيقة الا اصحاب الاشغال اليدوية المتعبة لانه يقلل الشعور بالتعب
والضجر ونظير فائدته بنوع خصوصي اذا كانت الاشغال في جو بارد او رطب او ميسمي الخ
ومن خواصه انه يبيح شهية العين ويضرب بطبقاشها ولاسها بالقرنية وقد يحدث لبعض
المكثرين منه ان يروا ذباباً طائراً امام اعينهم (سنادير)

ومن شوائب رائحة النفس الكريهة وعشاً يحاول بعضهم اخفائها باستعمال الاقراص او

الحبوب المنعطرة ولا تضطرر الى البسوق وهو عادة سيئة ومعرفة . وهو فوق ذلك لا حاجة طبيعية اليه والندة الوقتية به تقول احياناً ان مصدر تعب وأذ لانه اذا حصلت منه عوارض مرضية كالتهاب الحلق او الشعب واضطر المدخن الى الافلاج عنه شق عليه ذلك كثيراً .
 اما استعماله الفضي فكان كثيراً في السابق وقد اتخذوا فعله المنبه والمهيج وسيلة للتداعي به في احوال كثيرة فاستعمل لتبب الاورام الباردة المتشاقلة غسولاً بنسبة ٨ غرامات منه الى ليتر ماء او رضية من ورقه واستعمل مسحوقاً او مرهم منه لقتل قمل الرأس او العانة واستعمل حقنة بمقدار ٤ الى ٨ كرامات لمعالجة القبض الناتج عن شلل الامعاء او لمعالجة الفتق الخشنق واستعمل مرهماً لمعالجة سعة الرأس الخ . واما الطب الحديث فقد اهمل استعماله لسببين اولهما الاستغناء عنه بمقاوير عديدة الضرر وأكثر منه فائدة وثانياً ظهور اعراض التسمم في الاحوال التي استعمل فيها ولاسيما اذا كان الجلد معرّياً او كانت فيه جرح او نقاط
 الدكتور امين ابو خاطر

حديث عن اللبن الزائب

اللبن المختصر او الزائب معروف من عهد بعيد جداً يمتد الى ما قبل التاريخ وهو كثير الاستعمال في اسيا الوسطى وافريقية وروسيا والنمسا ويكاد يكون الغذاء الوحيد للعرب الرحل . ويحضر في مصر من لبن الجاموس والبقرة وفي سورية من لبن النعم والمزى والعرب تفضل لبن الترق

يحضر بنحصر اللبن الحليب بمخمرة من اللبن الزائب نفسه تسمى في سورية روبة . ينلى اللبن الحليب أولاً ثم يترك الى ان يبقى فاتراً فيضاف اليه كمية صغيرة من اللبن الزائب وتخرج يد جيداً ثم يغطى الالائه ويحفظ في مكان دافئ فيعدت ساعات يتخثر ويصير صالحاً للاكل وعلى هذه الطريقة يحضر ويستعمل في الجزائر ومصر وسورية والبلاد المجاورة وهو غذاء جيد وضمه خلوا مقبول الى حموضة خفيفة

عرف الاطباء الوطنيون من عهد بعيد فائدة اللبن الزائب في تغذية المرضى واثبت متخرجو القصر العتيق وبعدم متخرجو كلية الامر يكن فائده في الالتهابات المعوية وكانوا يصفونه في كل حالة ينجر فيها ندرىض من أخذ اللبن الحليب وبمصر فيه هضمه وكانوا يلقون معارضة شديدة من الاطباء الاجانب الا القليل منهم جازاهم باستعماله واختبر فائده ومفائده

ولما أخذ السوربون مهاجرون الى اميركا تقفرا اللبن الرائب اليها فانكروا الاميركان
 اولاً ثم القوة وتهاجروا عليه واثار اطباؤهم باستعماله في الاحوال التي تستدعي استعمال
 اللبن الحليب وشرع طيب منهم بتحضيره على طريقة السوربين فكان يحضّر اللبن الحليب
 اولاً بالحامض الكشيك ثم يأخذ روبة من الخثرة ويروّب بها حليباً ثانياً ثم ثالثاً
 الى ان تزول الحموضة فيضع اللبن المخضر في آنية محتومة ويبيها بأثمان غالية فانرى ثروة
 كبيرة . ومع انه حصل بهذه العملية على لبن رائب فكان يبيد العمل للحصول عليه كل
 مرة . وقد طنطنت جرائد اميركا بهذا الاكتشاف واستلقت الجمجمة انظار أحد
 السوربين فتصد معمل اللبن وشاهد فيه عمالاً وحركة كبيرة فقابل الطيب وافهم ان
 تخمير اللبن لا يستدعي كل هذا الاهتمام واطلمة على كيفية تخميره في سورية وعلى انه
 غذاء عادي للسوربين وانذره بنشر مقالة في الجرائد بين فيها تطفلة فطلب منه
 الطيب ان لا يفعل

لبن سموات كثيرة تختلف طعماً من حلاوة خفيفة الى حموضة قليلة الى حموضة شديدة
 ومن قوام تخين الى قوام سائل وتختلف فائدته باختلاف اشكاله وتنوعاته وكية الحامض
 اللبنيك الذي فيه . ومن انواعه الكثيرة الاستعمال في الطب الاهلي في سورية وعند العرب
 اللبن المخضر بعد أخذ القشدة من الحليب أو اللبن بعد استخراج الزبدة منه وكلاهما حامض
 حسن الطعم يعطي غذاء مبرداً في الحيات

وقد اشتهروا في اوربا الى فائدته بعد ان سرحت عليه التون في الشرق وشرعوا
 يستعملونه دراء ويشيرون به غذاء ويقول اساتذتهم الآن عن البيورت انه غذاء لطيف
 حسن الطعم وسهل الهضم تحتمل المدة بسهولة ويضاد الفساد ويبرئ البول ويلين الامعاء
 تليناً خفيفاً وما البيورت الا اللبن التركي المخضر على طريقة اللبن السوري او المصري
 بشوع قليل

ويقول الاوربيون بنوع خصومي على الكفير وهو كذلك لبن شرقي يحضر في
 القوقاس بتحضير حليب البقر يخمير خصوصية تباع في الصيدليات في اوربا ومصر كذلك
 جامدة مرنة جلاتينية يضاء مصفرة مستديرة او مخروطية بحجم الفضة . يضمون هذه
 الكتل في قربة من جلد ويكون فونها اللبن الحليب ويحمر كونه من وقت الى آخر وبعد
 ٢٤ ساعة يصير صالحاً للشرب . واما في اوربا ومصر فينقعون كتل الكفير اولاً في الماء
 القاتر نحو ست ساعات حتى تنتفخ ثم يسلونها جيداً بالماء البارد ويضيفون اليها اللبن الحليب

على درجة ٣٠° ويحفظونه ٢٤ ساعة على درجة ٢٠° فيتم الاختيار في شهرين انماثل ويضعونه في زجاجات مسدودة سدًا محكمًا معدة للاستعمال - فاذا طالت مدته في الزجاجات صار غزيرًا لخصون الاختيار الكحولي فيه وزادت فيه كمية الحامض اللبنك فيتبرح فعله بهذا التبرح في اليوم الاوّل يكون ملبّنًا وفي الثاني لا فعل له وفي الثالث قابضًا - ويعدونه علاجًا سيّئًا الزكامات المدية والاسهال السبب عن سوء هضم والعلل المزمنة التي يراقتها سوء تغذية وفي بعض الالتهابات الكحولية وفي القاعمة من الامراض الثقيلة - ومن تدبير واسعن حكم ان الكفير ليس الا لبنًا رائبًا وان ما يحصل فيه في الزجاج من تبرح الاختيار هو نفس ما يحصل في اللبن الرائب الا ان هذا يفضل عليه بحسن ظممه ورخص ثمنه

اما الكومس فله الآن عند الافرنج مقام لا يقل كثيرًا عن مقام الكفير وهو لين يحضر في روسيا من حليب اظليل يخميرة تسمى كاتيك و يتكون لبن البقر حتى يتخثر من نفسه فيأخذون الخثرة ويمزجونها بلبن الفرس مزجًا جيدًا ويضيفون اليه كل يوم لبنًا جديدًا ويحفظونه دائمًا على درجة ٢٥° في اليوم الرابع او الخامس يتم الاختيار فيأخذون قدرًا من هذا اليبال المخمر ويمزجونه بقدر معين من اللبن الحليب ويحفظونه على درجة ٢٢-٢٥ ثلاث ساعات يضره بعدها في زجاجات ويحفظونها ثلاث ساعات أخرى على درجة ١٥-١٨ ثم ثلاثًا أخرى على درجة ٦-٧ فيحصل الكومس الخفيف وبعد ١٢-١٨ ساعة يحصل الكومس المعتدل وبعد ٣٥-٤٠ ساعة يحصل الكومس القوي فهو اذا لبن رائب حصل فيه الاختيار اللبني اولًا والاختيار الكحولي ثانيًا

ولبعض الفلاحين في سورية طريقة في تحضير لبن من هذا النوع يسمونه القبريسة يستعملونه مائلًا مبردًا وملبّنًا ويستعملونه في الغذاء جافًا وجامدًا

يتولد في الاختيار اللبني ميكروبات تولد الحامض اللبنك وأخرى تولد الدياستاز الذي يذوب المادة الجينية وأخرى تحول سكر اللبن الى كحول ويحصل هذا التفاعل على السواد في اللبن الرائب واليفورت والكفير والكومس الا ان اللبن الرائب الوطني او اليفورت التركي افضلها لبساطة تحضيره وسهولة الحصول عليه وحسن ظممه ورخص ثمنه

وقد أخذوا أخيرًا باشارة العلامة مشيكوف بتخصير عقاقير دوائية من الميكروبات اللبنية راجت تجارتها الدوائية ايام رواج كالكثوباسيلين لشنيكوف والبلغارين والاكراز والكتاز والكتاكول وغيرها مما يتنافس به الكيماويون ويستدر به الارباح اصحاب المعامل واللبن الرائب يثني عنه طيب

الخراجات الحادة وعلاجها

الخراج دمل فيه قيح او صديد . وقد يكون صغيراً وهو البثرة وقد يكون كبيراً واسعاً وهو الحفرة . وقد يكون حاداً او مزمناً . والخراجة الحادة قد تشكل في ايام قليلة او بتسهي تكونها بضعة اسابيع

اسباب الخراجات — كان المظنون قبلاً ان الخراجات تحدث مما يضعف المكان الذي تولد فيه من الجسم كالبرد والماهات المختلفة . اما الآن ثبت ان سبب الخراجات المباشر انواع من الميكروبات وان الآفات المباشرة التي تضعف الجسم عن مقاومتها هذه الميكروبات . وقد تحدث الخراجات من اسباب اخرى غير الميكروبات مثل زيت حب الملوك والامونيا والترينيتا اذا حتن بها تحت الجلد ومثل وجود جسم غريب متحرك تحت الجلد كالرماس او ملامسة بعض النباتات السامة كالليلاب السام فان هذه كلها تولد خراجات في الجسم

والميكروبات التي تولد الخراجات مختلفة كما تقدم واكثرها فعلاً ميكروب الصديد المعروف باسم ستربتوكوكس وهو يوجد عادة على جلد الانسان او في غدده . ويتوقف فعله اولاً على الدور والهواء والغذاء ووجود ميكروبات اخرى وثانياً على حالة الجسم ومقدرته على مقاومة الميكروبات لان قدرته تختلف كثيراً باختلاف احواله من الصحة والمرض والقوة والضعف وبمختلف المرض المشتمل عليه . ثم ان الجسم الذي يتغذى غذاء جيداً ويترويض ورياضة كافية ويعيش في الهواء النقي المطلق يقوى على مقاومة هذه الميكروبات فلا تفعل به . وهي تنتقل بالعدوى من جرح الى آخر ولكنها تكون ايضاً في النيار والهواء والماء وتدخل الجسم غالباً من جرح وقد تدخله من الفشاء المخاطي الذي يبطن الثم او الانف او المستقيم او المسالك الهوائية او البولية او تدخل الجلد مباشرة من مسامه

وعني دخلت الجسم ولاسيما من جرح ثقب وتكاثر بسرعة وتولد مواد حريفة او سامة تخرج ما حولها فتسرع او عتمة الدموية وتقل سرعة جريات الدم فيها وتغليها منها لتندبه ما حولها وتجمع اخلايا البيضاء من الدم حول المكان المصاب بالميكروبات وتعمل تأكلها وتفسدها او تفرز مادة تسميتها . واخلايا البيضاء نفسها تصاب حينئذ بالحرول الدهني وتموت وتكون الصديد او القيح الذي يكون في البثور متى نضجت . ويفصل الخراج حينئذ عما حوله بانسداد الاوعية الدموية او التفاعلية لثموت اجزائه وتأكلها خلايا البيضاء ولا يزال

العمل جارية إلى ان تزول كل الميكروبات . وقد بسخن بعضها وعاء دموياً ويسير فيه إلى نقطة اخرى بسبب فيها خراجاً آخر

وعلامات الخراجات معروفة وهي الاحمرار والالتهاب والورم واللام والذائب ان يصحبها حمى وبمران وتبلغ حرارة الجسم من ٣٧ درجة وسبعة أعشار إلى ٤٠ درجة ستفراد ومنى انضجت الخراجة جيداً يورق رأسها ويصير لامعاً اذا كانت صمغية او ينتفخ ويحمر اذا كانت غائرة وقد ترم الغدد المتجاورة المجاورة . واذا انضجت الخراجة حينئذ اوقفت من نفسها خرج الصديد او التيج منها وزال الالم وانخفضت الحرارة بسرعة حتى تعود طبيعية وتسير الخراجة نحو الشفاء . ولكنها اذا انضجت إلى تجوف في داخل الجسم كالامعاء والثانة فقد تشفى ببطء ولكن امتصاص الجسم لميتها قد يسوء ويضعفه زمناً طويلاً

العلاج - حينما تدلّ الظواهر ان الصديد قد تكون في الخراجة فاعلم ان الطبيعة قد تغلبت عليها بجعلها خلايا الدم البيضاء تأكل الميكروبات . ويمكن تخفيف الالم وضع اتلاف مالا فائدة من اتلافه من انسجة الجسم بواسطة بط الخراجة ويجب الاتجاه إلى البط حالما ثبت وجود القيح من مس الخراجة . ويمكن تعجيل فعل الخلايا البيضاء بالترق السخنة او التيج المقاومة للفساد من الحامض الكربوليك

وسى او يد بط الخراجة يتب إلى ثلاثة أمور الاول ان لا يتلف جزء مهم مجاور للخراجة كالشرابين والثاني ان يكون البط بعيداً على قدر الامكان عن مكان تسهل العدوى منه كالنم والمستقيم والثالث ان يكون الشق كبيراً منتظماً وموضوفاً بحيث يفرغ القيح كله منه . واما اذا كان في الشق جيوب فقد بقي شيء من القيح فيها وتدعو الحال إلى فتح اماكن اخرى لخروج القيح كله وبعد شق الخراجة واخراج القيح منها يوضع عليها رفادة (غيار) بسيطة من نسالة الكتان وتغطى بنشاد من الكونايروخا والقطن المنذوف لامتناسص بقية القيح وتربط وتغير الرفادة يومياً وقد تدعو الحال إلى ادخال انبوب ينزع القيح به

انواع خاصة من الخراجات = اذا كانت الخراجة في القسم الخرفني من البطن فالغالب ان سببها التهاب الزائدة السودية واذا كانت في القسم القطني فقد تكون عن التهاب الزائدة الدودية ايضاً متجهاً إلى الوراء او من التهاب السنج المحيط بالكبد . واذا كانت في اعلى البطن فقد يكون سببها قرحة في المعدة او الامعاء او خراج في الكبد . وكلها حالات شديدة الخطر وقد يكون الخراج في العظام او الثدي او الدماغ او الفك او الرئة او البلبورا وفي كل من ذلك كلام خاص

فوائد منزلية

إذا سافت التفاح لتعقده بالمسكر فاضف اليه حيناً نشفة قليلاً من الملح فينضج جيداً
لا تضع البقدونس في الماء لتفظه طويلاً من يوم الى آخر لانه يثاق حينئذ بسهولة
بل ضعه في اذناك من الزجاج او الصفيح وسده سدّاً محكماً يمنع دخول الهواء اليه فيبقى
طويلاً مدة طويلة

البترول يقتل الصراصير ويميت بيضها فصبه على الالواح التي تجتمع الصراصير عليها
تزول دبورخ الحديد عن الثياب البيضاء بفركاها بغلاية الزاوند

اذا وضع قليل من القطن المندوف في رأس كل اصبع من اصابع كفوف الجلد او
الحرير طال استعمالها من غير ان لتزق من اطراف اصابعها لان القطن يقيها من ردوس الاظافر
اذا اردت تنظيف الموقد من الرماد فامزج الرماد اولاً بأوراق الشاي من ابريق الشاي
فتمزج به وتسهل نزعها وتتمتع نظايره في المواد

اذا اردت تنظيف مداخن التناديل فامسكها فوق اناة فيه ماء غالي حتى يدخلها بخار
الماء ثم امسحها بمسحة ناشفة لتنظف وذلك اسلم عاقبة من غسلها بالماء الساخن لانها
تقا تنكسر حينئذ

اذا اردت ان تحقق قشدة اللبن حتى تصير كالرغوة ولم تحق بسهولة فاضف اليها
نقطاً قليلة من عصير الليمون فيسهل خفقها ولكن لا تكثر عصير الليمون لئلا تجبل القشدة وتنفرد
يسهل نزع البطان من الكشمش (الزيب الصغير الحب) يوضعه في مصفاة مع قليل
من الدقيق وفركه باليد فان عيدانه تدخل ثقوب المصفاة وتفرغ منه

اذا غسلت ائشة غيفة الالوان وخفت ان تزول الوانها بالنسل فاضف الى الماء قليلاً
من الملح الانكليزي ملققة شاي الى كل ثلاث اقات من الماء فلا تزول الوان الاقشة حينئذ
اذا عصت اللواب (البراغي) حتى تعثر عليك فكها فصب عليها قليلاً من الزيت وادرن
منها شمعة مشتعلة حتى تسخن فيصير فكها سهلاً