

فصفات الحديد والأكينا والاستركين في الحامض العنقريك المختلف ثم اضف السكر وازج الكل
بلا حرارة. فيكون في قسمة من فصات الحديد وقسمة من فصات الأكينا و $\frac{1}{3}$ قسمة من فصات
الاستركين لكل درم فيعطى منه درهم اي ملعقة صغيرة كل يوم ثلاث مرات

اذا كانت المعدة ضعيفة يعطى كربونات الحديد مع السكر او مزيج الحديد المركب حسب
الاقربادين او حسب كربونات الحديد او شترات الحديد والامونيا

اذا اقتضى استعمال الحديد مدة طويلة كما في انيميا التيك المولم او انواع اخر من النقرس الجيا فالبروع
الافضل هو الاكسيد الملتطيسي ما بين ٥ قسحات و ٣ قسمة كل يوم مرتين او ثلاث مرات في ماء او
الحديد الخول بهندروجين ما بين قسمة واحدة وخمس قسحات منه ثلاث مرات كل يوم مستوحا ان
حبا ويناسب ايضا شترات الحديد او شترات الحديد والأكينا

اذا حدث قرفزائد او حي ينتضي رفع هذه الانواع وتسهل مغاطس ماء مع حامض هيدروكلوريك
وفي كل الاحوال اذا كانت الامعاء قابضة تلين يجب الصبر والمراعاة وبرنامج ارسال الليل الى
بنايع مياه حديدية لكي يستعملها شرابا واستحماما

النشأة

النشأة جسم مركب من الكربون والهيدروجين والاكسجين وعبارته الكيماوية (كرب. ه. ا. ا.) اي
ان فيوست دقائق من القم متحدة بمخمس دقائق من الماء. واكثره يخرج من البطاطا والمخضبة
والارز ونشاء البطاطا سهل الاستخراج لان اكثر المادة الجامدة في البطاطا نشأة كما يظهر من هذا
الجدول التالي على مواد البطاطا خضراء وجافة

في كل مئة جزء من البطاطا الجافة على ١٠٠	في كل مئة جزء من البطاطا الطرية
	ماء ٧٥
٠٩٢٦	اليومون نباتي ٣٢
٠٠٢٨	مادة زيتية ٠٠٢
٠١٢٧	الياف خشبية ٠٠٤
٨٣٢٨	نشأة ٣١٢
٠٤٢١	مواد معدنية ٠١٢
١٠٠٠	١٠٠٠

ويستخرج نشاء البطاطا على هذه الطريقة. تقطع الرؤوس قطعاً صغيرة وتندق حتى تصبح كالعصيدة فيجعل في قنخل معدني ويصب عليها الماء حتى يصير يتدل من القنخل صافياً فيجعل الماء كل النشاء وتبقى الألياف في القنخل. ثم يترك الماء الذي فيه النشاء حتى يرسب كل النشاء منه فيبراق ويصب على النشاء ماءً جديداً ويترك حتى يرسب نشاءه ويكرر العمل حتى لا يعود الماء يتلون. ثم يزوج النشاء بقليل من الماء ويصفى بمخلل شمري ضيق الخروب ليتبقى من كل الشوائب التي تخلطه ويراق الماء عنه ويحذف في الهواء ثم على نار خفيفة. هذه طريقة استخراج النشاء من البطاطا وهي سهلة جداً كما يظهر وليس كذلك طريقة استخراجها من المحطة لأن في المحطة جوامد كثيرة يسهل نزعها كما يظهر من الجدول التالي التال على تركيب المحطة

في كل مئة جزء من المحطة

١٢٠

ماء

٠٣٠

اليوم من نباتي

٠١٠

مادة زيتية

٠١٥

الياف خشبية

٦٠٨

نشاء

١٠٥

دكستريين وسكر

١٠٥

كلوتين

٠١٥

مواد معدنية

١٠٠٠

ولاستخراج النشاء من المحطة طريقتان مشهورتان الأولى طريقة الاختار وهي المعمول عليها في بلادنا والثانية الطريقة الاثريجية الحديثة وهي المعمول عليها الآن في بلاد الافرنج لانها أكثر ربحاً. فالطريقة الأولى هي ان يبل القمح بالماء ويترك حتى يلين فيوضع في أكياس ويداس حتى ينفصل عن قشره ثم يترك مقدار يوم فيسند الكلوطن الذي فيه ويخمر به السكر وبعض النشاء فيكون من اختارها حامض خليك وحامض لبنيك وهذان الحامضان يذيان ما بقي من الكلوطن. ثم يغسل بالماء مراراً كثيرة مدة عشرين يوماً حتى يبطل الاختار ويوضع في أكياس وتضغط فيخرج منها الماء كاللبن حاملاً النشاء معه ويصب الماء الذي فيه النشاء في مناخل دقيقة يغسل جيداً فيبقى او يصب في حياض واسعة ويترك حتى يبرد فتكون الطبقة العليا من الراكد نشاء صرقاً والوسطى نشاء ممزوجاً بقليل من الصمغ وتكون السفلى حاوية قليلاً من النشاء. ثم يضاف الى هذا النشاء قليل من اللازورد حتى يضرباونه الى الزرقة

والطريقة الثانية ان يذاب كلون القمح مذوب قاوي فينبى النشاء على حاله واكثر استعمال هذه الطريقة في استخلاص النشاء من الارز. وتركيب الارز هو كما ترى في هذا الجدول

في كل ١٠٠ جرم من الارز

١٥٠	ماء
٨٣	نشا
٠٦	كلون
٠٤٨	الياف خشبية
٠١	سكر وكستين
٠٠٤	مادة زبينة
٠٠١	مواد معدنية
<u>١٠٠</u>	

فيبل الارز بماء فيه $\frac{1}{3}$ من وزنه من الصودا الكاوي مدة اربع وعشرين ساعة ثم يغسل ويغتن ويل بماء فيه قليل من الصودا مدة يومين او ثلاثة. ثم يراق الماء عنه ويترج بماء جديد ويصب في اناء آخر عند ما ترسب منه الالياف الخشبية ويفرك حتى يرسب. ثم يجفف على ما تقدمه بلون يتليل من اللازورد

ونشا الحنطة ونشا البطاطا ونشا الارز متماثلة كلها في بنائها الكيماوي ولكنها تختلف في شكل حيوها وجرمها لان حبوب نشا الحنطة صغيرة مستديرة وحبوب نشا البطاطا كبيرة مستطيلة عليها دوائر متراكزة وحبوب نشا الارز صغيرة جداً ذات زوايا وقطر الاولي $\frac{1}{100}$ من القيراط وقطر الثانية $\frac{1}{100}$ وقطر الثالثة $\frac{1}{100}$ ولذلك لا ترى الا بالمايكروسكوب

والماء البارد لا يوتر في النشاء ولكن اذا وُضع النشاء في الماء وتغز الى درجة ٤٠ فانشفت حيوته وانثفت وصار الماء به سائلاً لرجاً كما هو معلوم وذلك ما يجعل النشاء صالحاً للتغذاء لان النشاء الذي لا تنفجر حيوته لا يضم بل يخرج من الامعاء كما هو بخلاف النشاء المطبوخ اي المنفجر الحبوب فانه يضم جيداً كما يظهر من اطعام الاولاد التيوكا والارروط وما نشاءه صرف يطبخ قليلاً حتى تنفجر حيوته

من حذر حيوياً لا خيراً كان حنفة نيه * من قال ما لا ينبغي سمع ما لا يشتهي * من افسد بين اثنين فعلى بدنها هلاكه * مجلس العلم روض من رياض الجنة * نصر الحق شرف ونصره الباطل سرف * يعمل النشاء في ساعة فتة شهر