٨٥٨
٣/٧

کتاب آوری در باب تب
قیمت ثبت روپیه [illegible] یکعباسی

[illegible]

این مجموعه طب بقیمت
خریدم ۱۲ دستخط شرافالدین
عفی عنه

این کتاب رساله اغذیة المرضی من تصنیف [illegible] قرمز [illegible]
وشنجرف و بغداب و آبی و سیاه و زرد و جدول طلا و [illegible] و هر صفحه مشتمل بر [illegible] سطر
و ورق [illegible]

بسم الله الرحمن الرحيم وبه نستعين

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على خير البرية محمد وآله الطيبين الطاهرين

إن أنفع العلوم التي ينتفع بها الناس هو علم الطب وهو من جملة العلوم الستة

التي هي أشرف العلوم الأسطوانية المحتاج إليها في بقاء نوع الإنسان وقد قل

الاشتغال به في زماننا هذا على عظم قدره وكثرة جدواه لقصور همم الناس عن

تحصيله وإحكامه وعدم بلوغهم إلى ما يمكن في قوة الإنسان بلوغه وما ذلك إلا

لخساسة نفوس المحصلين له المكتسبين به وقصرهم هممهم على نيل ما يفنون به

من عرض الدنيا وإن كان طفيفا نزرا لا تحتاطهم أن يأخذوه ذلة ومرتبة والطلبة

ثمن الطالبين لهم والمحتاجين إليهم وذلك أيضا لخساسة نفوسهم ونحن رأينا

بعد ذلك الطب والحكمة المؤتمنة عليهم فالمتعاطون لهذه الصنعة يكتفون

من تعلمها بعد هذا ما يقدرونه به على غرضهم ويتسوقون عند الناس وهم أعوز

الأعلاء والمرضى يخلون عنهم منال الصحة لقلة احتياطهم وعدم تعليمهم ورأيهم

منهم يزيدون إقبالا وتفضيلا في تحصيل أصول هذه الصناعة وفروعها والذين

يحتاجون إليهم يزيدونهم تذليلا واستخفافا لاستخفافهم لذلك حتى كاد هذا

العلم الشريف النافع بين أولئك وهؤلاء يكون شيئا منسيا أو الفتنة اليوم به

والوسيلة به من ثمة فلما حصلنا من الزمان على ما حصلنا فيه أنفع النافع للناس

من مساعدتهم أغراضهم وتسهيل طريقهم إلى مقصدهم ومبتغاهم أملنا أن

شفاهم الله من مرض النفس والبدن جميعا فيما يقلل مؤنتهم ويغنيهم عن

الزمان

الاشتغال
حبتی

الطبيب في كثير من امراضهم وإما المتطببون المتحاملون بعلم الطب مما قليل
تعلّمهم ويحيض صناعتهم بالعلاج بالاغذية وتجدهما وان كان لا يبلغ كنه المطلوب
من علم الطب فانه ينتفع به انتفاعا كثيرا في حل الامراض مع ما فيه من سياسة
العليل وموافقته هواه بل من الامراض ما يقتصر عليه الطبيب في مداواته
ولا يتعداه فجمعت لجماعة المتطببين هذه الوريقات سميتها بالشفاء الناس لما
يستشفيهم مما يستشفيه منها فانما الموفق للمحاسن بكرمه ولطفه

الصداع
الحار بالارادة ينفع منه ما يوكل ويشرب ماء الشعير وسويق الشعير والحنطة
مغسولين مبردين بالثلج والخبز الحواري المغسول بماء الرمان المز او بالخل
اما ان المحصرم او ماء الذي يطفو فوق الرائب فانه قوي شديد التطفية او حب
بزر الخيار وبزر القرع وبزر الفرفخ ويستف مع مثلها سكر طبرزد والقضبا
المتخذة من الحوامض الباردة كماء الحصرم وماء الرمان والخل ونحوها اذا اطعمت
بها اما الاقفشجات بان يخلط معها السكر وحب لب اللوز ويصب على
فتيت خبز السميد ويجعل عليها دهن اللوز الحلو ويقطع عليها الخيار والخس
وقليل نعنع واما المصوصات بان يحشى الفراريج بالبقلة الباردة ويوضع
فيها سطيبة واما بان تنقع في بعد تطبيبها بالملح والنعنع واللوز ويكلاهما
بالادهان العذبة على الاطرية والاخثة وينفع منه اكل الماست والرائب
الحامض النقع وجميع الفواكه المبردة كالرمان المز والتفاح المز والكمثرى
الصيني والتوت الشامي والبطيخ الهندي والسفرجل مبردة بالثلج والا
بالشمس والتلك ونحوها عند يبس البطن وكذلك ما يلين البطن من البقول
كالاسفاناخ واللبلاب والحماض والسلق والخس والهندباء والطرخشقوق
مسلوقة مصبوبا عليها الماء الاول والقرع مع الماست والبقلة اليمانية
مطيبة بالخل والكزبرة ولب الخيار قوي التطفية جدا وضرب **البوارد**
التي تتخذ من القرع والماست وبقلة الحمقاء بالماست وبماء الحصرم وبماء
الرمان فان كانت الطبيعة يابسة فيها الاجاص والتمر الهندي ويجعل فيها
اصول السلق والقرع واللوز المقشر والسكر واذا كانت منطلقة فيها حب

وتقصير

التلك يقال له بالعربية [illegible] وبالفارسية [illegible]

الماش

البوارد هي الطعام المحمض بالخل او بماء الرمان

الجلوزه [illegible]

الرمان والحصرم والتفاح والريباس والتوت الشامي الفج الاحمر السماق
والانبرباريس والزبيب الذي فيه حموضة وعفوصة تناولا السمك الحامض
فيسجاح لا غير وان كان سهر مع قلة النوم فالسبنوس المتخذ من القرع و
الخس والسلق والقطف والخيار ويحمض بماء حب الرمان او الانبرباريس او
الحصرم ويدهن بدهن اللوز ما التجنب للصداع الحار مع مادة ينبغي ان يلين
الطبيعة بالاجاص الرطب او المنقع حتى يحلل منه عشرة الى عشرين ويشرب على
شربة جلاب ب وينفع ايضا المشمش المنقع وان احتيج الى اسهال اقوى من
ذلك فليسحق من السقمونيا من قيراط الى دانق ويجعل في جلاب او في شراب
البنفسج او في السكنجبين او في ماء البقول او في نقيع المشمش او في شراب الاجاص
او تمر الهندي او يعجن بماء الترنجبين او بماء السفرجل او رب الرمان او
التوت وان كان الصداع اسكن والين واضعف والبدن انقص قوة فقد
يمكن ان يغتذي بلحم الدجاج والطيهوج والفراريج المعمول بماء الحصرم او الرمان
والحل والتفاح والاجاص وان كان الصداع الحار ماديا او غير مادي و
الماء البارد ينفع من الصداع الذي معه حمرة في الوجه وامتلاء العروق والاستفراغ
من الكزبرة والاكل مستفرغ الطعام وينفع منه السكنجبين وماء الرمان و
العدس المقشر ونحوها مما يغلظ الدم ويمنع كثرة البخار ومن اعتاده الصداع
عقيب النوم فليبادر الى الاكل للصداع البارد تصلح لذلك الاسفيدباجات و
المطجنات والقلايا المتوبلة والمادة منه الاغذية الملطفة مما يعمل بالخردل
التوابل والافاويه وصفار البيض النيمبرشت والحلبية وتصلح لهم ماء الحمص بالزيت
والكمون واللحم الاحمر المقلو على الزيت بالفلفل والدارصيني كالعصفور والسهرج ومن كانت
طبيعته يابسة يصلح له ان يقدم قبل طعامه ماء الحمص والسلق المعمول بالخردل
والمري والزيتون الماء والاصطباغ بالمري والتين المنقع بماء العسل على كل
الاحوال بالجلابة في الصداع الحار والعسل او في من السكنجبين لم يكن
مع الصداع عرض آخر يمنع منه والاسفيدباجات اوفق له من سائر
الطبيخ ودهن الزيت اوفق اذا اريد التخفيف وتقليل المادة ودهن الجوز

يعني كهنه وستر كهنه عن كوفته

صداع الحار مع المادة

او

الشامي م

مجوز ٤

صداع البارد

والزيتون

اوفق

ادهن اذا اريد التسخين والحرارة وينفع الذي من اخلاط الغليظ السكنجبين
والحرارة وينفع الذي من الخلط الغليظ السكنجبين العنصلي والماء الحار وينفع
من الصداع الذي من برودة او ريح وكل صداع مع مادة بارده شرب ايارج
ولحوم الصيد اصلح لهم وخاصة لحوم الارانب شواء ومبزرا كبابا ومقددا او لحوم
في طعامهم السذاب والكمون والكرويا ويغذى صاحب الصداع الذي يكون من
الحرارة بالخبز المغسول والبيض النيمبرشت والحس فانه يطفي ويمنع البخارات الكثيرة
نافع والعدس جيد وكذلك القطف والملوخيا والقنبان بقلة الحمقاء والخيار
الرطب والجوزق والقرابيج والسمك الصغار والفقاع المتخذ بكشك الشعير
الفواكه ويغذى صاحب الصداع اليابس البارد بما اغذوا وخف من الاغذية مثل
البيض النيمرشت والكشك والجمان من النشا ودهن اللوز والسكر وماء اللحم
من صدور الفراريج ورقبة الجداء المرشوش عليه ماء السفرجل ويغذى صاحب
الصداع الذي عقيب الجماع لضعف الدماغ بالاغذية التي تغذي البدن
غذاء كثيرا كالهرايس المعروفة باللبن ولحوم الحملان والفراريج المسمنة المشوية
المعمولة اجوافها الفواكه والبقول الطيبة الرايحة ويشقق منه دهن حتى
يتشمم روايحها ويطعم من شحومها ولحومها ويغتذى صاحب الصداع الذي
يحدث عقب السقطة والضربة على ماء الشعير **للعلل الباردة في الراس**
كالصرع والفالج واللقوة والتشنج الحادث بغتة والرعشة والسكتة ونحوها
يجب ان يكون طعامهم القلايا والمطجنات والشواء والكوامخ المالحة الحارة
وكل حريف ومالح من البقول وبخورها العسل ودهن اللوز ودهن الزيت والجوز ولحوم الطيور
الجبلية والعصافير والفستق والجوز والتين ولوز الصنوبر والزبيب و
لحوم الغزلان والارانب وقد يوضع طعم لحوم الماعز لما فيها من التخفيف وقلة
الترطيب الا انها ناقصة الحرارة بالنسبة الى اللحوم الموافقة لهم فينبغي ان يركب
بالتوابل الحارة وتغذية اصحاب السكتة اذا افاقوا يجب ان يكون الطف
من تغذية اصحاب الفالج والاسترخاء فيقتصر بهم في الغذوات على الخبز وحده
ولا باس بان يتبلغوا بالاطعمة المسخنة كالفراخ الناهضة والدراج مطجنا

دراه ح

عند الاكل او عند الفراغ من الطعام صح

كدر نخف

للعلل الدماغية

اشارة

الطاحن والطحين الطاحن بين نعل علي [illegible] صح

نار بعض الشيء بدوا صوانم بعد السابع شرب ماء الاصول ويحقن بالحقن اللينة مع ادنى ... ماء الارواح

[illegible]

المطبوخة بالحمص الاسود ودهن الجوز ودعوة الخردل والاسفيدباج
بالعصافير والقنابر ويجب ان نقتصر بالمفلوج والملقوة اول ما يظهر
المرض على ماء العسل يومين ثلثة او اكثر ان احتملت قواهم ثم نقتصر بهم
على ماء الحمص الاسود المطبوخ مع الفراخ الناهضة والدهن مطيبا بالملح
المكي والشبت من غير ان يطلق طعم اكل الفراخ واكل الحمص ثم يطلق بعد
التنقية اكل النواهض من الفراخ والقنابر والدراريج ولحوم الصيد بالا
فاويه الابازير وصاحب التشنج الرطب ان كان ضعيف القوة لم
يقطع عنه اللحوم ولكن يجب ان يجعل لحمه من اللحوم اليابسة مثل لحم العصافير
والقباج والقنابر والطياهيج وان لم يكن ضعيف القوة جعل غذاؤه الخبز
بالعسل وماء الحمص بالشبت والخردل والمري بالزيت ويجعل فيما يتناوله
الفلفل وينفع من الرعشة خاصة ادمغة الارانب والكرنب والحمص
ولحم البراذين وجميع ما يغلظ الدم وان استخدم مع ذلك كان اجود ويصلح
لهم من الفواكه اليابسة التين والزبيب والنارجيل والفانيذ والفستق
والجوز واللوز والصنوبر والزبيب ولحوم الغزلان والارانب ويصلح
لهم لحوم الماعز لما فيها من التجفيف وقلة الترطيب الا انهما ناقصة الحرارة بالنسبة
الى الجوع والحبة الخضراء وحب الصنوبر الكبار خاصة ولا يصلح لهم الاسماك الا
والماء بجميع هؤلاء حين من الشراب والقراطين الذي بالافاويه صالح لهم
واحتمال الجوع والعطش يحييهم ويجهدهم وضمان يجعل صفرة البيض ودارصيني
واشترغاز وبصل وجوزبوا وخولنجان وجرجير وكرفس ونعنع وسعتر
رطب وسذاب ويمنع خل استرغاز ويصلح لهم من الحلواء الناطف المعمول
من العسل والدوشاب والجوز والفستق والفانيذ السجزي **الماليخوليا**
ينبغي ان يكون اغذيتهم فاضلة الكيموس جيدة الخلط مرطبة جدا كالفراريج
الرطبة والجداء الرضع ورقاب الحملان اسفيدباجات والاكارع المحكمة
بالشيرج المتخذة الشوي والزيرباجات المحلوة العذبة بالدجاج والدراريج
ولحوم الحملان والاحساء المتخذة من السميد المقشر وماء الاكارع وعند

يونضج

[illegible]

حمى المزاج يغتذون بماء الشعير والاحساء المتخذة منه بدهن اللوز
ويجعل طعامهم بقيلات متخذة من الخس والسرمق والقرع والملوخية والبقلة
اليمانية ونحو هائم البارد بحضرة مطبوخة بالماش مزورة بدهن اللوز الحلو
الصفراوية اغذيتهم ويصلح عند انحطاط العلة ان لم يكن به ضعف يوجب تقصير
واحتملت معدهم ادمغة الجداء وحسى الدبرد المسمنة والجوذابات المتخذة
بالسكر لا بعض والخشخاش والسميد وصفرة البيض والفالوذجات بالدهن
اللوز والسكر ويصلح لهم من البقول المفرحة كالبلبهشتك والبادروج النمام
ويصلح لهم من الفواكه التين والزبيب لا بعض واللوز والكشمش وينفع
الكثير الالبان الا ان كان به ماليخوليا المراقي ويهولاء اشفاخ الجنبين
وصعوبة السحن واللوز وجشاء حامض **سنبوسق** يصلح للحميات الحادة الشهر
الشديد والهذيان ولمن لا ينام خاصة يسلق الاسفاناخ والسلق الطف
مع مثلها خس ثم يجعل مع كزبرة رطبة وابزار ويلف في عجين رقيق ويقلى
بدهن اللوز وان كانت الحرارة قوية يجعل مع الخس بقلة الحمقاء وقرع
اخر بترد يطبخ يطبخ القرع ويجعل معه اللوز لا بعض مقدار الربع مسحوقا
ويقلى مع اقل ما يمكن من الابزار على الكزبرة اليابسة والبادروج
النمام والملح بدهن اللوز او الشيرج ويحشى منه سنبوسق فان اريد التحميض
جعل فيه شيء من السماق **السرسام** ينبغي ان يكون تغذية اصحاب السرسام في الغاية
من اللطافة فيقتصر في هذا الامر على السكنجبين خصوصا المتخذ بعسل اهل
الهند بارد به ثم تغذية بماء الشعير الرقيق اما مفردا او مع السكنجبين ان لم
يكن سعال ولا ضعف في المعدة وان خيف الضعف فبالخبز المحمص المغسول
والبقول والحبوب الباردة كالخس والسرمق والملوكية والسلق والبقلة
المباركة والبقلة اليمانية والقرع والخيار والقثاء والماش والعدس المقشرين
والشعير المقشر وقدره اما اسفيذباج ان كان السرسام صفراويا او متخذة بما
لغل كالحامضة القابضة كالحصرمية والرمانية والريباسية والسفرجلية
والتفاحية ان كان السرسام دمويا وبالنانخواه الاجاص ان كان الطبع

يابسا ثم ينتقل بهما عند الانحطاط الى الفراريج الرطبة الصغار محللتهما
باردة ويعن الندين ماء الحصرم بيسير من الكزبرة ويسير من اللوز المقشر
يقطع فيها لب الخيار ثم يصب عليها هذه الفراريج الرطبة المشوية ويترك
ساعة ثم يتحسى به وان استعمل الحمض والعنب بالماء البارد ثم ينبغي ان يستعمل
بعد السلق ليقل غائلتهما وتبريدهما للارواح ولا ينبغي ان يستعملوا اغذيتهم
واشربتهم شيئا من الخشخاش لما فيه من قوة حبس المادة في الراس وتغليظها
فاذا انحطت العلة فيغذى بفروخ الدراريج وادمغة الجداء ما يجري هذا المجرى
وينبغي ان يحذر الناقهون من البرسام خاصة الاغذية الحارة والنبيذ كله
من يخشى عليهم من اصحاب الاورام الحارة زماورد بارد من صدر دجاج او لحم دجاج
مصوصا ويماص بيض وقليل من صفرتها او بيض مسلوق بخل ويتخذ زماورد
مع خس وكزبرة رطبة ولب الخيار بدل الفستق ويجعل فيه البصل الحلاوي
وربما جعل لحماضا اماء الطلع ويغنى خل خمر ويؤكل **لاوجاع العين من**
الرمد والسبل والحمرة يصلح لهم تقليل الغذاء واكل ثريد الخل بالماء
بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم السمسم المقشر بدل الزيت والحصرمية
والعدسية الصفراء المزة المعمولة بالخل والسكر ويكره لهم الحلاوة
لان الحموضة ضارة لصاحب الرمد جدا وكذلك يصلح لهم المزورات
المعمولة من التفاح والرمان والاجاص والعناب ومرقة الماش والبقلة
ونحوهما والبقول المرطبة والقرع بدهن اللوز الحلو وسائر الاغذية التي تقع
من الصداع الحار وما يمنع صعود البخار الى الراس مثل بزر قطونا بالجلنجبين
مثل ماء الرمان والسويق بالسكر واستفاف الكزبرة اليابسة مع السكر
ومن اللحوم لحوم الدجاج والدراج والجداء مرققا ومصوصا واما الارز
العجاجيل لضعف البصر من الرطوبة وابتداء الماء اكل القلايا والمطجنات
والشواء وما يقع فيه الشبث والابازير والعطش على اثرها واجتناب الاطعمة
المرطبة والاغذية التي يقع فيها الحلتيت والمري والعسل موافقة لهم
كذلك جميع ما يجففهم **للرعاف** الاطعمة المبردة على الثلج الفقاع

باردة

زماورد بارد

والجرب
صح

العدس الصفراء
لا يصلح لهم
ان كان فيه
حصرم
زعفران
ع

والمرطبات
مدر

النبيذ

الشيرين والباردة تمنع طباعها كالحصرمية والرمانية والتفاحية والسماقية
والعدسية ونحوها على ان الحوامض ربما اضرت بالمحموم لما فيها من التقطيع
واللطيف فينبغي ان يستعمله المحرورين منهم ويختار منها ما كان فيه
مع الحموضة قبض ويرطب مع برودة والجبن الرطب من الاغذية الملائمة
للمحرورين وكذلك الالبان المطبوخة حتى يغلظ وقيل ان ادمغة الدجاج
من افضل الغذاء لهم بل افضل الدواء لمن به رعاف من سقطة او ضربة
لعلل الفم الحارة من القلاع وبثور الفم الحارة والخوانيق اكل الفواكه
التي قد جمعت حموضة وقبضا كالسفرجل الحامض والحصرم والريباس
والتوت الشامي والنبق والزعرور والتفاح والاطعمة المتخذة من هذه
ومن السماق والفراريج بماء الحصرم والعدسية الصفراء والقريص و
الهلام من العجاجيل والمصوص من الدراج والدجاج وهذه تنفع من الخوانيق
الحارة ابتداءها ومن اوجاع اللثة الحارة وورم اللسان ونحو ذلك
من الاورام الحارة في الفم **وينفع** من وجع الاسنان اذا كان من برودة
مضغ النارجيل والجوز واكل الشيح والجوز مع قليل من ورق السذاب
ومضغ لوز الصنوبر الجاد ويمسك في الفم ماء العسل الكثير الافاوية
ويلبث صبر فيه قليلا كثيرا ويطعم الاخبصة حارة والجوذابات و
الفالوذجات الذي تعقد بالعسل الكثير الافاويه وبالزعفران ومن كان
يجيد الصباغات التي يقع فيها الثوم فانها نافعة في هذه الحالة
والاسفيدباجات الكثيرة التوابل ونحوها واما عند انحطاط الخوانيق الحارة
فالاحساء المتخذة من ماء النخالة والادوية المحللة مثل الكشك بدهن اللوز
والبقول اللينة كالاسفاناخ والخبازي ونحوهما وفي آخر الخوانيق الحارة
وفي الخوانيق البلغمية يحتاج الى الاحساء المنضجة والمحللة مثل المتخذة
بالعسل والفانيذ والسكر واللبان واصل السوس والزبيب والنشا
والخيارشنبر والعناب والتين ودهن اللوز ويصلح لهم حسو صفرة البيض
والكرنبية **للزكام والنزلة** يجب ان يجتنب الامتلاء من الطعام و

المحروري خ

من

للزكام والنزلة

بسبب التعب رعه فامره الثوم في ٩٦٥ الصباغات لهذا الوجع ١٢

صلاح النزلة ... باللحم

الشراب ويحمر اللحوم والرهومات ويقتصر وخصوصا في النزلة الحا
على طبيخ البنفسج والشعير وشراب الخشخاش وماء الشعير بدهن اللوز
والاحساء المتخذة من السكر بدهن اللوز وماء النخالة والنشا والخشخاش
المسحوق والكثيرا والاعلى ما خف وبرد ورطب من البقول كالسرمق والبقلة
اليمانية والملوخية ونحوها وينفع منها اكل الخشخاش وثريدة الباقلا
بدهن اللوز والكرنب وجميع الاطعمة المزلقة تمنع النوازل وينفع منها ومن
السعال اليابس الخشن وينفع من النزلة الباردة الاحساء الحارة الملينة
مثل الاطرية بالعسل ومثل ماء النخالة المحلاة بدهن اللوز والعسل ومثل
الخبز بالشحم المخشخش واستعمال اللعوقات الملينة الحارة وطبيخ التين و
الزبيب السمين العسل الصادق الحلاوة والسلجم والجزر والبصل مسلوقة
ونحوها مما لا تنفض فيه وقد جمعت حلاوة ولينا ويصلح من اللحوم اللحوم
الرطبة كلحوم الجداء والفراريج المسمنة بكشك الشعير ويصلح طعام النشا
المتخذة بلباب الخبز السميد والخشخاش على حسب احتمال المزاج للسعال
قد يصلح للسعال وخشونة الصدر ان يطبخ الباقلا المنبوت المقشر ويصب
من مائه على ثريدة من رغيف سميد ودهن لوز ويترك قليل من الملح والاسفاناخ
والقرع اذا جعل منها اسفيدباجا مع الماش وكشك الشعير ودهن اللوز
وشحم الدجاج والاكارع الا ان شحم الدجاج يصلح وان كانت حمى وكذ
الاكارع واما الدجاج نفسها فلا يصلح اذا كانت حمى ويصلح للسعال اليابس
ايضا اللوزينج الفالوذج الرقيق المتخذ بسكر ودهن لوز وحلوى الخشخاش
الخشخاش والنشا والسكر الطبرزد والحلوى المعمولة من الخشخاش خاصة نافع جدا
من السعال الخشن الذي لا ينفث معه اذا اتخذ بالطف ما يكون او جود ويكون
ايضا كما هو بالسكر او بالعسل عوض ان بالسكر انفع في هذه الحالة وما ينفع
يكون اذا اتخذ سويق الشعير او دقيق مع زبيب حلو صادق الحلاوة منزوع
العجم واتخذ منه كالحساء مثل الحسو فانه علاج نافع للسعال الذي
ينبه ويقلق بالليل والباقلا ماؤه ودقيقه ومطبوخه ومقلوه مما ينفع منه

صفة طبيخ النفخ

بان يطبخ في الماء ويصفى الماء ... السكر

الحلو

واصول السوس والبنفسج الرازي والحلوا بو العوم والزبد والسكر والفانيذ واللوز والتين والزبيب

حلواء

المغنوت

المنبوت هو المنقوع في الماء الى ... حتى تنبت ...

ثريدة الكشك للسعال اليابس

لانها ... عند

حلوى الخشخاش

كماء

جو دو ... رسیان ...

السواد

السعال ويمنع النوازل ويصلح لهذا السعال ايضا الحريرة المتخذة من دقيق
الباقلا ودهن البنفسج وماء الرمان الحلو والحسا المتخذ من الماش المقشر
والباقلا وماء الاكارع ودهنها والمتخذ من لعاب بزر الكتان ولعاب
بزر قطونا والنشا ودهن اللوز والسكر او باللبن الحليب ودهن الشيرج تلك
كذلك الشعير والباقلا وان كان مع السعال نفث كثير لنضج فليقلل الطعام
ويأكل الاسفيذباجات والكرنبية باللحم السمين بالعشي وقليل فلفل و
الكشكية كذلك الحنطة بالفانيذ وقليل من دارصيني والكراثية ويصلح لهم
القلايا والشوا من لحم الارنب والطيور البرية واكل اللوزينج والفانيذ و
العسل والسكر والتين ولوز الصنوبر والبطيخ الحلو المغذي والخبيصة المتخذة
من اللوز والفانيذ ودهن اللوز ولعاب الحلبة وكذلك غذاء اصحاب الربو ويكون
شراب اصحاب السعال الجلاب او شراب البنفسج وماء الرمان الحلو ولمن به مادة
غليظة ماء العسل بالافاويه **حب** ينضج السعال وينفع اليابس منه دقيق
الباقلا ثلث اواق نشا اوقية سكر ابيض اوقيتان فانيذ خراساني اوقية كثيرا
درهمان يحمل منها حبا بماء النخالة المنقوعة نصف اليوم **حب السعال**
مع لين الطبيعة يؤخذ حب كفتين من بزر الخشخاش وثلث اواق كعك
منخول محرق ومن الصمغ العربي ثلثة دراهم ومن اللوز المقشر المحرق
اوقية يجمع ويطبخ مع ماء الخرنوب الشامي ويحرك حتى يصير حسا ويعقد
حتى يصير لعوقا ويتلعق منه دقيق الانذ اذا كان العليل ضعيفا واحتاج
الى فضل قوة وينفع في هذه الحالة اذا اشتهى العليل الحلواء الخبيصة المتخذة
والارز المغسول اذا جعل مع مثله خشخاش وطبخ بلبن البقر واكل بالسكر
او الطبرزد من السكر **حسو** ينفع من السعال القريب العهد والحمى يؤخذ
نبضه من النخالة ويصفى بخرقة ويلقى عليه وهو على النار سبعة دراهم نشا
وعشرة دراهم سكر وخمسة دراهم دهن لوز حلو ومثله دهن الشيرج يحرك
حتى يكاد ايما فاذا انتفخ حسيه والذين طباعهم وعللهم حارة فاجعل
لحم فيضا والذين عللهم باردة او يحتاجون الى نضج خلط غليظ فاجعل لهم قند

حريرة

حسا

لان فيها تحليلا ما والكرنبية لما كان لا يخلو
عن غائلة شرطت طبخه باللحم السمين
ليتلافى غائلته ١٢

[illegible]

خبيص

[illegible]

نصف درهم زعفران في قدر حمصة الحرمل لورث أو يقلع بخشونة الصدر و
السعال ويحتاج بصل يحصل في سفود ويشوى في تنور حتى ينضج ثم يخرج ويقشر
قشره الاعلى والذي يليه ثم يفتح في جام ويؤكل بدهن اللوز او غيره او يؤكل
كما هو وان وضع في صباغ فهو من البوارد لان الشي يذهب حرارته لنفث
الدم كل ما فيه خاصية في تفريج الدم كمرقة الاكارع والاكارع المطبوخة والحلبة
المثرية وصفرة البيض المسلوق وكالاطرية خاصة ما طبخ بالعدس وكالعدس
والعناب وما يتخذ بالنشا والخشخاش ومن البقول البقلة المباركة نحو
مضغها والبنلج ما ثما والباذروج والملوخية والحماض البري وما امكن ان
لا يتغذى بالقروق من الاغذية فعل وليقتصر على ماء الشعير وخصوصا المطبوخ
مع عدس او عناب او سفرجل والخبز المغموس في الماء البارد والالبان المغلاة
لتغريتها نافع والسمك الرضراضي شديد المنفعة وكذلك الجبن الطري
الغير المملوح ومن اللحوم ما كان قليل الدم يابسا كلحوم القطا والسفانج
والدراج مطبوخة في القوابض والمعفوصات ومن الفواكه السفرجل والتفاح
القابضات المعفصات والعناب الرطب وحب الآس والخرنوب الشامي
ويجعل في اطعمتهم كهربا ونشا مقلوين وعدس مقشر مطلو ويتنقلون بالطين
الارمني والصمغ العربي للسل واما المسلول فان اشرف علاجهم وغذائهم
اللبن لانه يجمع تغذية وترطيبا وتعديلا للخلط الفاسد وعونا للقرحة با
لجلبه وجلائها من الصديد والمدة بالمائية وافضل الالبان لهم لبن
النساء لبن الاتان ثم الماعز ما لم يكن الحمى تزيد باللبن فان تزيدت
باللبن فماء الشعير والطعام المتخذ منه مع دهن اللوز والنشا والسكر والخشخاش
ان لم يحتج الى قبض شيء وان احتيج الى قبض جعل بدل النشا الاطرية كذلك
الشعير ولم يعرض الخشخاش ويستعمل بدله اللوز فانه يجلو واما عند التسكين
ومنع النزلة وجلب كشك الضمير للنوم فيستعمل الخشخاش ودقيق الباقلاء
والنشا ولعاب السبستان ولعاب حب السفرجل ومن اغذيتهم الخبز السميد
والاطرية والحاورسية والاحساء المتخذ من الادقة كدقيق الحمص والكرسنة

حاوي نافع لنفث الدم

ومن الحيوانات التي [illegible]
[illegible] السعال [illegible]
التاريخ [illegible]

قبل ما يبو الملح
واين كفيت
حكاوكرت
وقرة بصم [illegible]
وتشديد [illegible]
[illegible]
وبوس حكاوك
وحلات كو [illegible]

ويخرجهما وماء الحنطة وماء الشعير وماء الباقلا وماء طبيخ الجبارزي والبقلة
اليمانية والقرع والاردشتي ونبت اللحم وكذلك الشعير مقشر صالح
عند شدة الحمى خصوصا بالسرطانات والطبيخ قد يسهل النفث وافضل الحار
ماء العسل الكثير المزاج القليل الحلاوة ثم ماء السكر وبعدهما ماء الشعير
السكنجبين العسلي الحامض المتخذ من العسل والسكر وقليل خل اذا امزج بالماء
يجمع تنقية وتطفية **حسو** يصلح للسل والحرارة الكثيرة وليمن حمص مقشر و
لوبيا احمر مقشر وكذلك المخ وسميد جريش وحنطة مجرودة مرضوضة وماش
مقشر وشعير ابيض مقشر من كل واحد كيلجة لوز مقشر وخشخاش ابيض من
كل واحد ربع كيلجة سكر ابيض بقدر الحاجة يطبخ الجميع ويؤخذ منه كف ويجعل
حسا فاذا انضج جعل فيه دهن لوز حلو ويحسى وليكن ذلك في السحر ومن اطعمتهم
لحوم الدجاج والاكارع والخلاليم والجداء ولحوم الجداء والسمك والبقول
اللينة بنحو الماعز والادمغة المشوية **لذات الجنب** الغذاء المعول
عليه في تغذية اصحاب ذات الجنب في الابتداء ماء الشعير ثم الاحساء المتخذة
الفاترة التي تعين على النضج ونفث المادة والاسفاناخ والقطف وكذلك
الشعير والماش المقشر والحريرة المتخذة من حليب بزر القثا والخيار و
القرع بالسكر ودهن اللوز فان احتيج الى غذاء اقوى فالسمك الطري
وذلك عند انحطاط الحمى وكذلك اللوزينج والسكر بالخشخاش فانه معين على
النضج والنفث ويزيد في القوة والفروج بالاسفاناخ ودهن اللوز
وحسو البيض النيمرشت ان لم يكن حرارة قوية وكان هناك ضعف والحساء
المتخذ بالكعك واللوز المقشر المقلو اذا كانت الطبيعة لينة **لون**
يصلح للشوصة ووجع الجوف ومن به دبيلة ووجع في المثانة يؤخذ
قلقاس او جباري او اسفاناخ فينقى من قضبانه ويغسل ورقه ويقطع
البقل والابزار اصغر ما يكون ويقلى بدهن اللوز او السمسم ثم يصب عليه
الماء ويلقى عليه اي هذه حضر فاذا انضج صب عليه ماء الكزبرة المعصور
ويلقى فيه كزبرة وشي قليل من الملح قدر ما يطيب طعمه فقط وان اريد منه

محروسه
ح

الكيلجة اسم لكيل
يسع نصف الرطل

وجع العضلات [illegible]
[illegible]
[illegible]

لذات الجنب

ملس

جرحه

[illegible]
الاكارع [illegible]
[illegible]

تليين البطن صب فيه ماء السلق المعصور ثم تفت فيه الخبز ويطعم

للخفقان اما اصحاب الخفقان الحار فيصلح لهم الاغذية التي تصلح
لاصحاب الاكباد والمعدة الحارة كالحصرمية والريباسية والرمانية و
الحماضية الملقى فيها السفرجل والتفاح والاترج المقطع والباذروج
والنعنع والقرع والكزبرة الكثيرة والبقول الباردة ومثل خبز المنقع
في ماء الورد او شراب التفاح او الدفع وكالقريص والهلام من الفراريج
ومن القبج خاصة والمصوصات المتخذة ببعض عصارات الفواكه الحامضة
كالحصرم والتفاح الحامض ويصلح لهم من اللحوم لحوم الدجاج والدراج
والجداء والحملان الرضع والسمك الصغار ويتنقلون بالرمان والسفرجل
والتفاح وحماض الاترج وقشوره واما لاصحاب الخفقان البارد الذي
معه ذبول وضعف فالاسفيدباجات والقلايا والمطجنات وماء
اللحم مطيبة بالقرنفل والدارصيني والعود والسنبل والمسك ومن
البقول الباذروج والنمام والنعنع والقلنجبين والمفرح مربا زنجبيل **ومما ينفع**
من الخفقان ويقوي المعدة ويشهي الشهوة تقلى الابزار بدهن اللوز و
يصب عليه ماء التفاح الحامض ثم العناب مقطعة وثلاث نصلات
مدقوقة ويطبخ حتى ينضج ويطرح فيه عيدان النعنع وورقتين او ثلاث من
الاترج ويطيب بكربة ودارصيني قليل **لقلة اللبن** مما يزيد في لبن المرضع
زبد لبن البقر ولبن اللوز منقوعا فيه الرازيانج والرطبة والشبث
والجرجير والكرفس كلها رطبة وخاصة بزورها والاحساء المتخذة من
كشك الشعير ودقيق الحمص والحنطة والحلبة باللبن اذا طرح فيها نحو
من بزر الرازيانج وكذلك الادمغة والضروع من المعز والضان و
السمك الرضراضي ولحم الجداء والدجاج المسمنة والحوزية واللفتية و
الترنجبين المعقود باللبن وكذلك الحلو الذي يقع فيه بزر الكتان و
بزر الرازيانج وماء الحمص جيد لها ودهن الشيرج مدخلا في طبيخها وصفرة
البيض نافعة لها يستعمل هذه على حسب احتاجها في الحرارة والبرودة وقطعا

للخفقان الحار والبارد

واكله العرب
خبز السكر عسل
القيح الاهمية
عام الاصحاء
الفواكه
الشتاء والحر ٥
من عصارات

واخلاع م

ابزار
قوي جلاوان
في
السفود دوتاث
كردن واذاكاه او
ريزد كه
دوقه بريزد كوشت

لقلة اللبن

ترنجبين معقود

الخام

لعلل اللثة

لا كان اللبن يتخذ من لحم جزور مرة بصناع شبت وبصل كارو
بصل فيهما بزر الانانايج ويزيد الرطوبة **لعلل المعدة** اكثر امراض المعدة
انما يحدث من سوء مزاج واجتماع اخلاط حارة او بارده فيها والاغذية
التي يصلح لتنقية المعدة منها بالقيء فالمطلية بالشبت والكنكر
المالح من السمك وصباغ الخردل وكامخ الكبر وزيتون الماء والمري
والعسل والسكنجبين المتخذ منه ومن الفانيذ هذه عند امتلائها من
البلغم واما عند امتلائها من الصفرا فالسمك مقلية بالليمو الاحمر ومرقة الاكارع
والسمك الطري والسكنجبين مع ماء الشعير المطبوخ بقشور البطيخ و
اصوله والحلو المتخذ بالترنجبين ودهن الحل والبطيخ النضيج واما الاغذية
التي يصلح لسوء مزاجها وعللها الحارة فالاهالة والقريص لحوم الحملان و
قريص الجدي وقريص السمك الطري وقريص البطون والسكباج بلحم
البقر والهلام ان كان الهضم قويا والا فالحصرمية والرمانية والتفاحية
متخذة او بمثل الدراريج والحجل والفراريج والجداء والحملان الرضع و
خيرها الفراريج فان من شانها ان يسكن حرارة المعدة ومن البقول
الهندبا والكشوث والخس والكزبرة ومن الفواكه التفاح والكمثرى
والسفرجل والخيار ويتبعهم الرايب والمخيض والخل خاصة والعدس بالرمان
والسماقية وان كانت الحرارة مع يبوسة فاللبن وماء الشعير المحكم
النضج والسمك الرضراض واجنحة الطيور الخفيفة اللحوم وخصى
الديوك المسمنة والتي تصلح لعللها الباردة فالمخاء الحمص بالزيت و
الاسفيدباجات الكثيرة التوابل والاقاويه والابزار كالانجدانة
والصعترية والكمونية ومرقة العصافير والقنابر والطباهجات و
المطجنات والقلايا الناشفة والشوا وكل ما من شانه ان يسخن في
المعدة الحارة مثل البيض المشوي والعسل ان كانت مع رطوبة وعند
ما يحمض الطعام في المعدة فالزيرباج صالح لصاحب الوخم وشهوة
الطين وقد تطيب نفوسهم بتمشمش عظام الدجاج والدراج المشوية انا

مزاجها

تنبيه

للوخم وشهوة الطين

وسماه اليونانية فسطاطا

[illegible]

التشنج في [illegible] من العطش [illegible]

سحق الملح والفلفل والهال سحقا ناعما ونثرت عليهما ثم شوي شيئا
يابسا والقديد المتخذ من لحوم العجاجيل وحمار الوحش والسالخ والملح
من غير خل تتوبع عن الطين ويسكن الوجع ايضا والباقلاء المنقوع والشق
المملح والحمص المملح والعنب والخرنوب الشامي ايضا يفعل ذلك
الاغذية المالحة كلها تشهي الطعام وتهضمه وتذهب بالتخم والثوم و
البصل يهيجان الشهوة في المبرودين والخل يضعف المعدة الا ان يكون
معه شي قابض ويكون في جنسه قابضا والاغذية التي تصلح الهيضة
ويقلب النفس الفواكه القابضة الحامضة والفراريج المشوية المنقعة
في ماء الحصرم ومن البقول النعنع والكرفس والهندبا والخس والطرخون
وينفع من الفواق الريحي البقول اللطيفة كالسذاب والنعنع والقلايا
الكثيرة الابازير والافاوية وللفواق اليابس الاحساء الرقيقة
اللينة الدسمة وامساك دهن اللوز في الفم وتجرع الماء البارد جرعا
كثيرة **حساء** يصلح لمن لا يشتهي الطعام وهو ضعيف يسلق الماش
الصحيح سلقة جيدة ثم تغلي بماء عذب ويقطع بصل صغار احدا وكزبرة
رطبة ويقلي بدهن اللوز حتى يحمر وتخرج ريحه وينثر عليه شي من الملح و
يصب عليه ماء ويغلي عليه ويطرح فيه الماش ويغلي حتى ينضج فاذا انضج جعل
فيه كزبرة وكمون قليل وصب عليه ماء الرمان او خل يسيرا بما كان يعجب
الى العليل ويأكل بخبز ويحسى مرقة فيكون نافعا ناعشا للمزاج حرارة الكبد
ويفتح شهوة **للعطش** اما العطش الكاذب فالزيرباجات والسكر
والطلقابيد بدهن اللوز واما الصادق شديد فالاسفاناخية والقرعية و
الكشكية بلحوم الفراريج خاصة والحماض والسماق الصغار ومما يسكن
العطش الكثيرا الصيني والبقلة المباركة والرمانية والريباسية والحصرمية
والبطيخ يسكن العطش في اكثر الامر الا من كان محرورا جدا وكان حلوا في
الغاية والخل وماء الحصرم ومصها ومما يمسك في الفم فالمشمش اليابس و
نقاقه والعسل والتمر الهندي والطعام الدسم الرطب مما تسكن العطش اذا

للتخم والهيضة وتقلب النفس

للفواق الريحي واليابس

والغثيان للانسم

لان في طبعه حصر بالبارد
اذا الحار علاه درين

[illegible]

لعدم شهوة الطعام

للعطش

قال ابو ولا العطش الصادق
هو ان يكون بسبب يبس
الكاذب باعله احدهما
او كلهما

لم يكن حلو ايضا **لعلل الكبد** الاغذية التي تصلح للكبد الحارة ماء الشعير
البقلة المتخذة من الهندبا والكزبرة الرطبة والخس والسلقية والماشية
والقطفية والاسفاناخية والقرعية والعدسية محمضة بالخل والزرشك
وماء الرمان الحامض وغيره محمضة ولب الخيار والريباس الحامض والقريص
والمصوص من التدارج والفراريج والكراريع والهلام من العجاجيل والفراريج
من الجداء والسمك وليست الاطعمة القابضة بجيدة في اوجاع الكبد كلها
في اوجاع المعدة بل المتفردة بالحموضة الخالية عن القبض والعفوصة مثل
الخل وماء الرمان وماء الريباس الحامض لان فيهما تفتيحا للسدد وتقطيعا
مطبوخة
للخلط والكبد يحتاج في اكثر الاحوال الى ذلك والكشوث وعنب الثعلب نافع
لها وكذلك لسان الحمل وهو جميعا يصلح في الطبيخ ويفتح السدد والزرشك
طعام نافع من حمى الكبد ويتقدمهم سويق الرمان وحماض الاترج والسكنجبين
الساذج **واما** للكبد الباردة واوجاعها من البرودة فالطباهجات المسوية
فيها الشراب اللذيذ الريحاني والقلايا المبزرة والمطجنات والشواء من اللحوم الخفيفة
مثل لحوم العصافير والقنابر والدراريج والقباج وبطون الاوز والكراكي
بالكمون والفلفل والدارصيني ونحوها المتطعم عليها الشراب والحلواء
المتخذ من العسل ودهن الجوز والنبيذ ويستعمل في اغذيتهم الهندباء
خصوصا الشديد المرارة والكرفس والجوز واللوز لاسيما ما كان فيه مرارة
ويصلح لهم الاحساء المتخذة من مثل الحلبة والحبوب الحارة والتين يفتح سدد
الكبد والزبيب يقويها ويسمنها وكذلك الفستق والناخواه ينفع الكبد
جدا ومما ينفعها عند الضعف وحرارة المزاج صفرة بيضة قد انقعت
كاملة في خل خمر حتى لانت اذا اكلت بماء الانبرباريس **صوص** يصلح
عند حرارة مزاجها وعند الاسهال الذي يكون بسببها محشي الفروجة او
الدراجة بالانبرباريس وحب الرمان الحامض وكزبرة قد خلط بعضها ببعض
وعنب الثعلب والزيرباج غذا مشترك لاوجاعها الحارة والباردة على
حسب ميله الى الحموضة والحلاوة **للطحال** ينفع من الطحال الهندباء

والماشية

لان القبض يشد افواه العروق الضيقة بالكبد
الكبد فالحموضة يفتحها السدد وفي
يقطع السدد في الطحال

انفع اللحوم المشوية على الكانون
من خبز دهن وماء

الطحال

السلوقة والخل المسلوق والزيرباجة الزهيدة والسكباج وكذلك فتطبخ
فيه كثير كبير والكبر المخلل والتين المنقوع في الخل والخل بالجملة يلطف
غلظ الطحال والاغذية المتخذة منه وكذلك السكنجبين القوي الحموضة
خاصة ان شرب مع القرع المخفف وحب بزر البقلة المباركة والحماض و
بقلة الحماض وقضبان الكرفس المكبوسة في الخل كلها مضادة لحرارة المزاج
والسكنجبين البزوري سريع المنفعة للطحال الغليظ الجاسي والعنب المقشر
ورزيون المكاماحات للطحال وكذلك الجمار والطلع والبسر الذي يصدعه
انقى مرارة والفجل بالخل صالح له والخردل مع السلق واطراف الفجل كذلك
اذا اخللت واطراف الكبر والشلجم المخلل **خبز** نافع لاصحاب الطحال
الغليظ يوخذ من الدقيق من واحد ومن الحرف ثمن مع بزقة ويخلط ويخبز
ويوكل بالخل والباذنجان المخلل نافع للطحال الغليظة وماء المطر ابلغ
المياه للطحال **الاستسقا** يجب ان يوخذ غذاء المستسقي فيكون على اشد ما
ما كان يستدعيه ان كان متوسط الاكل على الشره ان كان كثير الاكل و
الماء الذي يشربه يجب ان يدبر وتدبيره ان يوخذ الماء مائة رطل ويصب
ويشرب منه
عليه رطل من الخل العتيق ويغلى حتى يبقى منه الثلث ثم يبرد ويسقى كل يوم
ثلثة اسمعات الخبز لا يزاد عليه وان نقص كان اجود وخاصة في الاستسقا
البارد يجب ان يكون خبزه مبزرا بالكمون والكرويا والنانخواه ان
كان الاستسقا باردا والاجود له ان يقتصر على الخبز اليابس فقط ان لم
يكن ضعف القوة فان كان ضعف القوة جعل مع ادامه شي من لحم
الطيهوج المكردن والدراج والقبج والعصافير الصغار والدلابيج ومن
اجود ادامه عقل زنب والزيرباج بالسكر ويصلح السكباج الذي تكثر
بدل الزيت
بحر من كثير وسذاب يسير او بلا سذاب على مقدار الحرارة ويصلح لادامه
المدققة بالدارصيني والقلايا والمطجنات بالتوابل ان لم يحدث له
عطشا شديدا وان كان الاستسقا حارا يقتصر من غذائه على اقل ما
يكن من المزورات المتخذة بالخل والسكر وماء الاسفيدباج والعدس المسلوق

وبقلة الحماض

لانه يحل افضل ... على الطحال

[illegible]

حار والطلع والبسر

عسرة الاخلاط

خبز صاحب الطحال

قال مولانا انه يقتل لا ينبغي انه يكون بالعكس منه هذا

طريق الاكل والشرب في الاستسقاء

ادام

موردة بطبخ من الخل ولعلها الزيت بدل الترنج

الاستسقاء الحار

بلغ

د

والهندبا وعلى سفنارها يقيم رمقه ويقوي كبده ويصلح له ماء الشعير
محلولا بالسكنجبين خصوصا ان طبخ فيه السفرجل العطر الحلو فان لم يغذ
ما يحصل في كبده ويجد ثقلا في كبده عند آخر الهضم الثالث اقتصر على
السكنجبين وماء الهندبا والطرحسقوق وماء عنب الثعلب بعد ان تغلى و
يصفى والخل مما يقطع عطش المستسقين ويفتح السدد وينفع الاستسقا
الحار ايضا القريص والهلام والاكارع النحيف الضعيف والزيرباج
ايضا بالطيهوج والابزبازيس على كل حال الحيد **للماء الاصفر** يطبخ دراج
او فروج بابزار وملح وبصل وماء قليل فاذا انضج ملقي عليه ماء القاقلى
وخل ومري وان شئت فالق فيه بيضتين تاقى كما هو وطيبه بابزاره واطعمه
لو له سهل الماء يغسل القنابر والعصافير ويقلى بابزار وملح وزيت وبصل
فاذا نضج صب عليه شي من ماء القاقلى الرطب قدر سكرجتين ومن الخل
والمري من كل واحد نصف سكرجة وياكل العليل بها خبزا ويحسو المرقة
لليرقان ينفع من اليرقان الحمرصيات المبردة والخليات المتخذة با
لابزبازيس وحماض الاترج وحماض الريباس البقلة المشهورة والهندبا والخس السلوقيين
والطرحسقوق والكشوث الرطب ومرقة الفراريج المطبوخة بالرا
والخل بحو علية ومرقة السمك الصغار البيض الرضراضي مطبوخة بالخل
واكل ذلك السمك بعد الانكباب على بخارها عند الطبخ وكذلك الابذ
حية والزيرباجات المزورة والقريص المتخذ من السمك ومن الجداء
والقريص بلحم الدراج والدجاج والسويق بالسكر والرائب والتفاح
الحامض والرمان الحامض والخوخ والقرع والخيار وعنب الثعلب
وسكباج السمك وبطون العجاجيل والاكارع بلحم البقر عظيم النفع لليرقان
وينفع من اليرقان السددي الزيرباجات بالفراريج والبصل والحمص
والسلاخب واللوز وماء الحمص بالسويق والسلق والخل والكرنب وينبغي
ان يعالج بعد التملي من هذه الاطعمة صحويا بالسكنجبين وماء
الشبث ليصير الانتفاع بالقيء سببا لانفتاح السدد والاصطباغ بالحلق

لدفع عطش المستسقين

نافع له بالاثان

الا والاجود [illegible] في تلبيس المزاج [illegible] في ابتداء الاستسقاء

لليرقان

باب الاطعمة السمك الحي لليرقان

القوشر

[illegible] الشراب [illegible]

موضع نظر من تجويز السمك و[illegible] والبطون [illegible] مع النعل والابازير [illegible]

[illegible]

السحق نافع لهذا النوع من اليرقان وللقطف خاصية في النفع من اليرقان
وكذلك الهندباء للاسهال اما الاسهال الصفراوي فسويق الشعير
مع الصمغ والطباشير بماء التفاح او ماء الرمان المز والزيرباج المسوى
المطبوخ بالحديد المحمى مع الكعك المجفف المسحوق والصباغات المتخذة
من الانبرباريس وحب الرمان والسماق وماء الحصرم ولب اللوز والجوز
المقليين بخبز سماق والعدسية الصفراء والزرشكية والحصرمية والرمانية
والريباسية والسماقية بلحم الدجاج المطبوخ من ثمن ويلقى فيها سفرجل مقطع
او تفاح وكزبرة كرم ويكون الملح دايما مقلوا والاسفاناخ والرمان
اصلح ما يكون اذا كانت المرارة تتحلب الى المعدة من الكبد والسماق والخل
ونحوهما اذا كانت المرار تتولد في المعدة وكذلك الريباس ويصلح الجاورس
المقشر المدقوق المطبوخ بالماء المصفى وحده او مع بلوط سقلي بخل اذا
اتخذ بنجم كل الماء ونثر عليه شيء من السماق واللوز المحمص المسحوق ويصلح
من البقول بقلة الحماض والزرفين اذا طبخت وحمضت ببعض تلك الحموضات
ويصلح لزلق الامعا بعد الحما البشريك ماء السويق والاغذية المبردة كالقطف و
الهندباء المسلوق والخس والمزورات المتخذة بالخل وماء الحصرم والسماق
اذا لم يكن شرب الحموضة ويوخذ سكرجة من سويق الشعير ومثل نصفه
من الجاورس المقشر ويطبخ كما يطبخ ماء الشعير ثم يصفى ويقطر عليه من
دهن الورد الخالص قطرات ويسقى او يوخذ الكعك المحمص المسحوق ويجعل
منه حسوة ينجم كل الماء ثم يصب الملح ويلقى عليه سفوف حب الرمان
ويوكل او يسحق حب ماء السماق وينقع فيه الجاورس المقشر يوما وليلة ثم
يخرج ويجفف ويدق حتى يذوب ثم يقلى بالنار حتى يحمص ويطعم فانه يعقل
ويقوي المعدة ويسكن حرارة المزاج واما للاسهال البلغمي وزلق الامعا
الطويل فكل طعام يجفف كالاسوقة مثل سويق العنب وسويق حب الرمان
وسويق الخرنوب الشامي وسويق النبق والكعك المقلوة وسويق التفاح
الحامض وسويق السفرجل القابض الحامض والسماق الملوح بالنار و

للاسهال

ربما احتيج الى الصمغ
يطبخ بالخل
من الزعفران

لزلق الامعا

للاسهال البلغمي

ربط
حلق
سل

الملوح صوابه المحمص
قيل لابن بري
حرره

نحو

الحمص وبزر الحماض والكزبرة الجبلي وسويق حب الآس وسويق الكمثرى
القابض وسويق الحنطة والشعير والكعك المجفف في التنور والقاتر و
اللوز والبندق المقليين تعشّ بما سحوقين اذا اكلت كلها بعض الربوب
القابضة وكالجاورس المقشر المقلو والارز المقلو غير المغسول خصوصا
الاحمر منه اذا اتخذ منه كل الناعر والمطجنات والقلايا المتخذة من اللحمان
الخفيفة والاجود ان يستعمل ما فيه الثرد ويجتنب مرقها [illegible] لم يكن
بُدٌّ من اللحم فالجفوف المخللة المبزرة والمجبرية المشوية وكل منها الجلود
وما اشتد بجسمه ويجتنب السمين والرطب ويكثر عليهما من الكزبرة والنعنع
والدراج والطيهوج المكردنة المشوبة بالسماق وايضا القنابر العصافير
بعد ان سلقت وصبّ عنها ماءها واكلت بصباغ ماء النخير من حب الرمان
والزبيب المدقوقين بحبهما ويصلح من البقول الكرفس والكرنب والكزبرة
والنعنع والفوتنج والرازيانج والشبث والسذاب وكل ما يدر البول و
من الفواكه البسر والنبق وحب الآس والخرنوب الشامي والتين اليابس ومن
الابازير السنبل والكمون والنانخواه والخردل والجبن المسلوق المشوي
والجوز المشوي وحلة تذهب هذا النوع من الاسهال والجوع والعطش
والزيادة في الشرب واستعمال النقوع مع الكمون في الخل يعقل الجوف وإما
للسحج فالاغذية اللزجة القابضة كالارز والجاورس تتخذ كل الغذا
واللوز المقلو وانفع منه ان يتخذ بالبندق المقلو وكالبيض النيمبرشت
بلا ملح والمسلوق في الخل سلقا يتعقد به عن النيمبرشت ويخلط عن الشبث
القرعة والاكارع المطبوخة بالارز المقلو والحسو المتخذ من سويق
الشعير والنشا المقلو واللوز والخشخاش المحمرين بماء ولبن قليل يحم
كل بلعز وكزبرة يابسة مقلوة وسيبين كون منقوع في الخل مقلو و
ينفع من السحج قطع الطين اللزج العتيق الرملي ويصلح لاسهال الدم كل
سبة ويحتمل من هذه القوابض مثل الجنبي المعجون دقيقة بالخل الممزوج
الى القطورة ومثل العدس المطبوخ في ماءين يصبّ ان يغلي ويطبخ في الثالث

ماء السماق

اسهال الدموي

قطر الخمر

الى بلبل الالاجية

ويحمض حموضة غير مؤذية بالسماق وحب الرمان او لا يحمض ومثل
الصباغ المتخذ من الزبيب الذى الى الحموضة والعفوصة اذا دُق بحبه
مع حب الرمان واكل مع الكعك المجفف فى التنور او ماجف بيبس من
ظهره عند خبزه وماء الشعير على صفة الشعفة نافع من الاسهال الكائن
الكبدى خاصة وصوانى حمص كشك الشعير ويجرش ويطبخ مع الحماض
اليابس وحب الرمان الحامض والخرنوب النبطى ويلقى فيه صمغ يهنا
طباشير وعصارة الامبرباريس وقليل ريوند كلها محمصة ومزورة
الامبرباريس وحب الرمان والسماق كلها نافعة عند الحمى وحرارة المزاج
ويطبخ القبج والدراج والطيهوج وبعضها نقلا للمزورات ويقتصر على
مرقتها عند عدم الحمى ويقتصر الخبز بماء الحصرم يجفف ويحمض ويثرد
فى اللبن المطبوخ بالرضف او الماست المنشف مائيته والمحموض
الحديد المحمى واللحوم كلها ردية للسحج واختلاف الدم فان لم يكن
منها بد فلحوم الطيور الخفيفة بعد ان يسلق ويصب ماؤها والاكارع
والبطون والمصارين اصلح لهم من اللحوم ولاسيما اذا طبخت بالخل
الثقيف الذى معه قبض ما واذا لم يكن بد من اللحوم فحبوب الجبن المخللة و
ليكن عليها من الكزبرة والقبج المكردن المشرب ماء السماق جيدا
اكل صباغ متخذ من حب الرمان والزبيب عند عدم الحمى والحمى فلما
عند حرارة المزاج وسخونة الدم فلا شئ اضر من اللحوم وعند ذلك ينتفع
بالربوب المجموعة انتفاعا عظيما وهى رب الريباس ورب الحصرم و
رب التفاح والسفرجل ورب الآس ورب الرمان ورب الليمو ورب
الحماض فيقتصر عليها وعلى ماء الشعير المذكور والمزورات المتخذة من
السماق وحب الرمان ونحوهما والمصوصات بالحموضات القابضة نافعة
اذا لم يكن حمى لو أُصلح للخلفة والزحير ويقوى المعدة نقل . الابازير
ويكون الكزبرة الرطبة اكثر بدهن اللوز ويلقى فيه بقلة الحماض و
كف سماق فاذا انفج طيب بكزبرة وكمون وملح قليل ويفت فيه خبز

صمغ السمر النافع لاسهال الدموى

الشركى الصحراوى والنبط قيلة
يكونه البطائخ والسماكى

ارمص
بلیک داغ کردن

تحذير

للخلفة والزحير وتقوية المعدة

محاد

١

حوادي **لون** ينفع من الاسهال الصفراوي الذي من الكبد تقلى الابزار
ويصب عليها الماء ويلقى عليها الامبرباريس وحب الرمان الحامض
نصفين ويرسل عليها قضبان غلاظ من قضبان بقلة الحمقاء ويطبخ
ويطيب بالكزبرة ويغرف **لون** يصلح لمن افرط عليه الخلفة وضعف ينقع
القمح او القنابيط او الفراريج والقباج خيرها ثم القنابر ويصب الماء
ويضاف اللحم ينزف بالسكين كما يدق للسنبوسق ثم تقلى الابزار فاذا نضج
طرح فيه ماء حب الرمان والزبيب المدقوقين على حسب الشهوة الى الحموضة
او الى الحلاوة وطرح اللحم معه وطبخ حتى ينضج ويطيب بالكزبرة اليابسة كثيرة
ويكون قليل دخل خبز يبيد **خانج** بيوم ويسكن الخلفة يوخذ شحم كلى ماعز
وكزبرة يابسة فيدق ويخلط ويعجن بدقيق الحواري مع يسير من الملح ويخبز
رقاقا نا الاحرف هذا ويوكل حارة **اخر** تسكن الخلفة يوخذ من البيض
والسمن اخر اسوده فيضرب وينثر عليه شيء من الملح ويعجن بدقيق الحواري
ويخبز ويكون يعجنه عجنا بالابكار ويطعم حارا **مصوص** للمبطون ووجع
الكبد يطبخ حريرة من امبرباريس وحب الرمان الحامض ومن احب ان يكون
اي يوخذ فرخ من الطيور
حبيبا ولم يجب ان يأكل شوربه لغلبة الرز عليه فليأكله مصوصا بامراق
او ينقع بحموضة ماء الحصرم **للسحج** الذي يصيب في الشتاء بسبب البرد ينداب
الالية ويطرح عليها شرائح كبد ولا يبالغ في القلي ثم تنزل عنها ويوكل
منها سبعة ايام ويحاذر المالح ويجتنب كل المالح **للقولنج** اما القولنج البارد
ضجر الطعام والشراب الى ان يحل القولنج وبعد الحلال له ايضا ما نذر عليه
واقل ذلك يوم بليلة ويبتدي بالامراق دون جرم اللحم والخبز ويقتصر
عليها والامراق التي يصلح لذلك امراق الاسفيدباجات الدسمة
المالحة من القنابر والعصافير والوراشين والفراخ ونحوها الحلاوة
وماء الحمص وماء اللحم بالتوابل ومرقة الكرنب مع صباغ خردل او مري
ومرقة الديك الهرم وامراق القلايا والمطجنات مطيبة بالزيت
والمري والكراث والثوم والبصل مفوهة بالدارصيني والزنجبيل

للاسهال الصفراوي الكبدي

ويغرف ينقع
يعرف نقع ان
بردا

لون في الطعام

خبز للخلفة

مزاج رالويه
الرطب
الى الصحيح

الدواء ح

للقولنج

لضعف القوة بالبرد ولا سيما الغذاء
ضعيفة لتولد الرطوبات ورياح
للغضب
عن الريح

بلم

السعتر والكمون والشونيز والملح الكثير فلذا جاوزنا الامراق الى الخبز
فيجب ان يكون الخبز خبز خشكار محكم الخمير نضيجا رخصا عليه سمسم وملح
مبزرا بالكمون والنانخواه والكرويا والشونيز والاحسا المتخذة من
الفاذنج ونبات القرطم والفانيذ والحلبة موافقة وكذلك البيض النيمبرشت
والعسل والسمن اذا احميا وسخنا ويجرع المري قبل الطعام ومن الفواكه
التين والجوز واللوز والتمر العلك والنارجيل والحبة الخضراء ولوز
الصنوبر والفانيذ والزبيب الابيض ومما ينفع من كثرة الرياح الفوذنج
والكرويا والكمون والصعتر والسذاب خاصة واما **للقولنج** الحادث
عن يبس الثفل فالامراق الدسمة التي دسومتها غذية جيدة مثل امراق الحملان
الرضع والخرفان والدجاج والفراريج المسمنة ودهن اللوز والشيرج و
امراق البقول المزلقة الملينة كالاسفاناخ والقطف والبلاب والسلق
والخبازى والبقلة اليمانية والحرشف والهليون ونحوها ودهن النارجيل
بالسكر ومن الاشربة شراب التين وشراب البنفسج وماء السكر
المطبوخ وشراب الاجاص **صفة** مرقة الديك الهرم يختار الديك
الهرم ما كان الى السواد ويعدى حتى يسقط ولا يبقى له قوة ثم يذبح ويقطع
ويكسر عظامه عليه ويطبخ بالشبت والكمون والنانخواه والبسفايج والملح و
الحمص حتى يتهرا ويصب عليه دهن الخروع او دهن القرطم ويحسى المرق او
لا يؤكل اللحم **صفة** شراب التين يؤخذ التين الابيض فينصب عليه عشرة
امثاله ماء ويطبخ حتى يتهرا ثم يترك ليلة ويصفى الماء عنه ويلقى عليه نصف
نصفه فانيذ ويطبخ حتى يصير في قوام الجلاب ويرفع وللقولنج الحار يطبخ
بالسكر ويجعل بدل التمر الهندي بقدر ما يكسر حلاوته **للديدان**
ينفع اصحاب الديدان والحيات في البطن الاغذية اليابسة القليلة
الفضول الكثيرة التوابل كالقلايا الناشفة والمطجنات بالمري و
كامخ الكبر والصعتر والاسفيذباجات ولحوم الصيد والنمكسود والمقدد
بالابازير ولحوم الحمام والقطا وكذلك ماء الحمص الكثير الملح وجميع

وان يكون في النخالة
لينفعه اخفانا ويخ
الحدار

لانه يخالطه السمن الكثب
حرارة وقلة رطوبة

مرقة الديك

شراب التين

للديدان والحيات

الكوامخ

الكواميخ والسمحناة والكرنبية وكل غذاء سلطف وجميع البقول الحارة
والحريفة كالفجل والخردل والسذاب وجميع الابازير والحبوب الحارة كا
لكرنبيا والخل الثقيف والمري والجوز والنارجيل وشرب الماء المالح
والماء الكبريتي والنحاسي نافعة لهم **للبواسير** اغذية اصحاب البواسير يجب
ان يكون بخلاف ما علية اصحاب الدبيلة فينفعهم كل غذاء مرطب مسمن
ولذي سما عنا كالاسفيدباجات الدسمة باللحوم الرخصة من الضان و
الحملان والجرفان والفرج والفراريج السمان وصفرة البيض والحوابات
الرقيقة والاسفاناخيات والمطبوخات بدهن اللوز والشيرج والسمك الرضراض
وينفعهم خاصة الكراث المسلوق سلقتين اذا اتخذ منه بقلية بالحم السمين
او عجة بالسمن اذا لم يكن بهم حرارة وكذلك سمن البقر ودهن الجوز و
الفانيذ والحلبة والبصل ينفع من البواسير والثوم يفتحها ومرقة الدجاج
الهدوم نافعة لهم وينفعهم قلة شرب ماء بارد واذا كان بهم استطلاق
وسيلان مفرط فالاغذية والرمانية ينفعهم بالزيت **للحصاة** ماء الحمص
ولا سيما الاسود منه وماء الباقلى الزيرباج والشورباج والكشكية
والمطجن بنقيع الماء والكبد المخلل ومخ الكبش واللوز المر والحلو و
لب الصنوبر والفستق والفانيذ والسكر والتين الاصفر والبطيخ وبزر
الهليون والحرشف والشونيز والحلتيت وحب المحلب وورق الفجل و
ماؤه والفجل نفسه خصوصا الريحي منه واللقيون والقنابري **طبيخ للحصاة**
فذروها خلق كثير من الحصاة وعسر البول يوخذ فراخها
الناهضة فينظف ويلقى في قدر نحاس ويصب عليها دهن لوز حلو وبصل
وانزا رد حمص مرضوض وملح ويطبخ ثم يصب عليها ماء كرفس معصور
قدر نصف سكرجة ثم يلقى فيها بيضان نيمبرشت كزبرة ودارصيني وخولنجان
فانه عجيب **لحرقة البول وقروح المثانة** كشك الشعير وماؤه
والنيمرشت والاسفاق الدسمة والارز باللبن والجوذاب باللبن واللبن
الغليظ نفسه اذا اتخذ منه شيء والانفع فيه الجبن السمين والطباهج

ابيضاء ابن

للبواسير
كان مادة الدبيلان رطب ومادة
البواسير يابس سوداوي فمخالف مادة
الدبيلان فيجب ايضا ان يخالف غذاءها

حب الجلان والجرفان
[illegible]

الحصاة

ودهن بنفشه

سبزه گوشنیز ۱۲

حرقة البول

والبيض م

بلغ

بلحوم الطيور والالبان والفرعية والماشية والاسفاناخية والبقلة
المباركة والبقلة اليمانية والحبارى ونحوها اما بمثل دهن اللوز المخنج
واما بالفراريج والدجج المسمنة والسكر ودهن اللوز واللوز المقشر وما
يتخذ بها مع النشا وحليب الشعير وحليب الحنطة والخشخاش ومن الاشربة
الجلاب وشراب البنفسج **لبول الدم** السمك الطري المكبب والاكارع
والعدس والفالوذج اذا لم يكن كثير الزعفران وكان بالسكر والاطرية
والعصيدة بدقيق الارز وبعد نقائها آ القارورة من الدم والامن من
عوده يصلح القوابض والحوامض مثل السماقية والرمانية والحصرمية
مع بعض تلك الاغذية المغرية **للذيابيطس** جميع ما يتخذ منه سويق وفرني
مثل سمك الطري المحمض وعين المحمض والاكارع والسماقية والحصرمية
والجبن سيما رديئها والربوب المتخذة من الفواكه القابضة والرايب
الحامض والبقول الباردة مع الادية مثل الخس والخشخاش وينبغي ان يتقي
بالطين والعدس المقلو وشرب الماء بالرايب الحامض وماء التفاح و
تجنبا السفرجل الادرار ويصلح له القرابيص بالاكارع **لسلس البول**
اذا كان سلس البول مع حرقة اكل اسفيدباجات بالدجج السمينة
ورجلها باتها وجوذابا البط ودهن اللوز وقليل من توابل التذرو و
شرب الجلاب واجتنب الحامض والقابض والحريف وان لم يكن حرقة
اكل اسفيدباجات بالتوابل ولحوم الصيد وشرب شراب العسل **للحصر**
الاغذية التي من شانها ان تقدم قبل الطعام لين البطن مثل زيتونا الماء
والبيض النيمرشت والقلية المطروح في دهن حل وساق المحمض بجوز
حلو وكامخ الكبر ومخ المرق والعسل ومرقة الفجل والنخيل **للاسهر** الماء
حمض والطيلون والجزر والبصل والثوم واللوبيا والحبة الخضرا وتذيدة
البطن بالاشياء الباردة كالحمضيات والخس وبالاشياء الممسكة للبطن
مثل حب الاس والسفرجل الجاورس **للمحموم** الكرنب واللفت يطبخ
اللفت الرطب كما يطبخ الكرنب باللحم السمين والنانخواه وبزر الكرفس

لذيابيطس

ذ كلام المصنف ظ الاه
الاولى ان يذكر الحصرم
التفاح

لعسر البول

والرازيانج يدر البول والماء الحار يدر البول **لتقطير البول** اكل الكراث
اليابس والزبيب والشقل بحب الصنوبر والتادم بدهن الجوز والاسفيذباجات
الكثيرة التوابل واكل الثوم والبصل والكراث وادمان الحمام واستنقاع
البطن والكبد **لتقطير البول** امر الباه انما يتم باجتماع ثلثة اشيا
المني والشهوة والانتشار فان كان نقصان الباه من جهة قلة المني و
الشهوة والانتشار وجماعها عند الامساك الطويل فاجتماع المني با
لاغذية المكثرة للمني هي التي تجمع ثلث خلال كثرة الغذاء وتولد الرياح
والحرارة الملائمة لجوهر المني فمنها ما يحوي خلال الثلث كالحمص والشلجم
والجزر ومنها ما يحوي الاثنين منها كالباقلى فينبغي ان يؤكل مع الزنجبيل
او الشقاقل ليفيده الحرارة المناسبة فيتم الثلث وكالبصل يؤكل مع
اللحم الحولي من الضان ليفيده كثرة الغذاء وكحب الصنوبر يؤكل مع عقيد
العنب ليفيده النفخ وعلى هذا المثال ينبغي ان يكون تاليف الاغذية الباهية
فمنها المثمولة بلحم الحولي مع البصل والحمص والبيض والدارصيني ومنها
البصل التي اذا اكل مع السمك الطري والكباب الحار والجزر اذا
اتخذ بلحم السمين فاما التي من الجزر فانه يزيد في الانعاظ اكثر مما
يزيد المني والباقلى المبنوت اذا لم ينعم طبخه واكل مع اللحم وقليل نعنع
وملح وهو حار والعصافير اذا اخرج ما في بطونها وحشيت بالحمص
والكرفس وقليت على الطاجن بالزيت والفراخ السمينة والبط اذا علفت
على الجوذابات المتخذة من خبز سميذ واللبن وماء النارجيل او
السمن مع لحم الاسقنقور كالدارصيني والهريسة باللبن الحليب
وماء النارجيل وشحم البط والثريدة المتخذة من ماء حمص يتخذ من زبيب قد
ربيت بالحمص والباقلى واللوبيا مطيبة بالابازير الموافقة والعجة المتخذة
من صفرة البيض والبصل واللفت والنعنع والهريسة وخصوصا الهريسة
بسبع طبخ جيد الحم ولذلك من اكل طبيخ العصافير وشرب عليها اللبن كان
الماء لم يزل منتشرا كثير المني **ومن مفرداتها** العنب والهليون والفستق والبندق

المثمولة

للباءة

فصل

المبنوت
اي المصبوغ
...
بنبت

نقانخ

محمد عاصم زاده [illegible] الحويير

الادوية المفردة الباهية

طلع

والنارجيل وحب الزلم وحب القلقل وحبة الخضراء واللوز الحلو و
لوز الصنوبر والفانيذ وخصى حمار الوحش وقضيب العجل من البقر اله
خصى الديوك وبيض العصافير وبيض السمك والتين والعسل ومن البقول
الجرجير والجزر وماؤه مطبوخا بالعسل حتى تموقا والكراث والنعنع
فانه يقبضه ويقوي آلات المني والرطبة الا انها حادة جلابة للمني ومما
يجري مجرى الاقاوية والابازير بزر الجزر والشلجم والزعفران وبزر الكتان
والحرف والزنجبيل والبوزيدان ولسان العصافير والتودريان والبهمنان
والخولنجان ولب القرطم ولب حب القطن وحب الرشاد وهذه الادوية
انما يحتاج الى خلطها بالاغذية لادرار المني اذا كان سبب قلة المني برد
المزاج وجمود المني ويعرف ذلك بعسر خروجه وغلظه فاما اذا كان سبب
نزارة حرارة المزاج وشدة الطبخ والنضج كما يعرض بعد الامراض الحادة
ويعرف ذلك بسهولة خروجه مع الغلظ والقلة وصفرة اللون وحرافته فتستعمل
له الاغذية الرطبة والبقول الرطبة حتى الخس والفواكه الرطبة حتى
الخيار والبطيخ والعنب الحديث والرمان الاملسي ولحوم الرضع و
الدجاج والسمك الطري والبيض النيمرشت واللبن الحليب مع السكر و
الخبز السميد والتمر المنقع في اللبن الحليب والفروج المعمولة باللوز و
والسكر الطبرزد والخشخاش واللوز المقشر والترنجبين المطبوخ باللبن
ان يغلظ وحليب بزر البقلة وبياض البيض كثير النفع لهم يكثر المني و
ادمغة الحيوانات وامخاخها ولحمان الجداجيل والضان واللبن لو كان
والارز باللبن وان كان نقصان الباه من عدم الشهوة فالشهوة
تعدم وتنقص اما لآفة في الاعضاء الرئيسة اما المعدة ويعرف ذلك بفعلها
وامراضها وتداركه ويقوى بالاغذية والادوية الخصوصة بها واما السكون فيها
المني وقلة الذهن ويعرف ذلك بصحة تلك الاعضاء الرئيسة وقوتها
وثبات افعالها وكثرة المني مع قلة الشهوة فيستعمل من تلك الاغذية
والبزور والافاوية ما فيه حدة يسخن المني ويحركه وان كان نقصان

الباه

الباه من ضعف الانتشار فذلك اما يكون من جنس الفالج وضعف
الحس والحركة وذهاب العضو الى الضمور والهزال فيعالج بعلاج الفالج و
اما من قلة النفخة في تلك النواحي ويعرف ذلك بان لا يكون الانتشار
باطلاً اصلاً بل كان ينتشر عند استعمال الاغذية النفخة وعند امتلاء البطن
من الرياح وينبغي ان ينظر فان كان عدم النفخ لعدم الفاعل وهو الحرارة و
يعرف ذلك بان ينتشر عند الجوع والحركات واستعمال الاشياء المسخنة اختير
من تلك الاغذية ما كان احر وان كان لنقصان المادة وهي الرطوبة ويعرف ذلك
بان ينتشر عند الامتلاء من الطعام والشراب والسكون والدعة استعمل
الاشياء المرطبة استعمل من تلك الاغذية ما كان ارطب وانفخها **دوا**
ينفع انعاظاً قوياً ويكثر المني يوخذ عصير بصل ابيض ويطبخ جزو منه مع
جزاين من عسل بنار لينة الى ان يذهب ماء البصل ويوخذ منه لذلك العسل
ملعقتان عند النوم ولا ينبغي ان يستعمل اذا كان حرارة وحدة **اخر** يوخذ
عصير بصل وفانيد سجزي من كل جزو لبن بقر حليب ستة جز ثم يطبخ
الجميع حتى يغلظ ويشرب منه اوقية وهذا اعدل من الاول واكثر توليدا للمني
اخر حمص ينقع حمص ابيض في ماء جرجير حتى يوم ثم يجفف في
الظل ويسحق ويعجن بدهن الحبة الخضراء وفانيد ويوخذ منه عند الغداة
بعد السحق قدر البندقة ويشرب عليه ثلاثة اواق نبيذ **اخر** يربى
الحمص اليابس المسحوق بماء الجرجير الرطب الغض حتى يتشرب ثلاثة اوزانه
ثم يسقى منه ثلاثة دراهم باوقية لبن وربما نقع فيه قليل زنجبيل فيكون
عجيبا **اخر** يوخذ الباقلى والحمص واللوبيا مبقوة كلها والبصل والجل
في القدر ساف ومن اللحم المخرج ساف ومن فوقه الحمام والعصافير
ساف ويذر عليها ملح الاسقنقور والدارصيني والقرنفل ويصب
عليها ماء الجزر وحده او مع شيء من الماء ويطبخ شمتاه ثم يفقص عليها
صفرة البيض **لتقليل المني** كل بارد رطب كبقلة الحمقى والهندباء وبارد
يابس كالعدس والبلوط والجاورس وكل حامض بارد يابس كالحصرم

طريق ضعف

اللبن و

[illegible]

والرمان الحامض والخل ونحوها **لادرار الطمث** الطمث مما
يدر الطمث اللوبيا اذا نقع وشرب ماؤه واذا طبخ ذلك بالكرفس
وشي من السذاب والحرمل وماء الحمص بالزيت اذا كان الحمص اسود
على انه الابيض ينفع منه وطبيخ الحلبة مع التمر اذا شرب والزنجبيل
المربى **لعسر الولادة** ينفع من عسر الولادة ايضا طبيخ الحلبة والتمر و
تحتمى مرقة الاسفيداج كثيرة الدسم من شحم الدجاج ودهن اللوز
واخبصة الصنوبر الجا مع الفانيذ والحلوا المتخذ بالسكر ودهن اللوز
وشرب دهن اللوز المسخن والعصيدة المتخذة من التمر ويحمل ماء الفا
الحلبة ويحمل فيها شي من قوة الصبغ والكبريت جيد للنفسا وكذلك
يجوز على ماء اللحم والارز والحمص والابازير وحشيش البقر **خبيص** ينفعهن تقصص خبيصا بات
ويحمل فيها قندا ورقيقين سمن وشي من ملح وينثر عليها دقيق الحوارى ويخبز
عجينا ويخبز **للنزف** الاشيا الباردة اليابسة مثل العدس ولحم
الماعز حصرمية والاشيا الحامضة من غير حدة ولا حرارة فان وجبت
تبقيا فيهن خصوصا يكون واذا اجتمعت حموضة وعفوصة فهي ملائم له مثل
الحصرم والعفص والسماق وان كانت حرارة فالافشرجات والبوارد و
الابلحم القبج والطيهوج وان كانت القوة ضعيفة فبلحوم الصيد
المغذي قلايا وسلحبات بالابازير وبالكزبرة الكثيرة والنبيذ ان
ينفعهم وان لم يكن قابضا من الاصل فلينقع عجم الزبيب المدقوق
فيه فانه نافع جدا لمثل هذه الاحوال وانفع ما يكون تحته قادنا
اذا نقع فيه مع عجم الزبيب خبث الحديد وقشور الكندر والسك ويحبس
الطمث ودم البواسير اكثر البلحات ويحسن اللون ويذهب الصفار و
رمان
ابتدا الاستسقا وينفع المطحولين اذا شربوا منه على الريق **لاوجاع
المفاصل** اما الاوجاع المفاصل الحارة فالعدسية الصفراء والقريص
والاهال والخل زيت وما يتخذ بالحصرم والسماق والريباس ونحوها
يصيبا طعم من لحم البقر سكباج ومن البابا وسمك بخل او بماء رمان **وامثا**

لادرار الطمث

بالزنجبيل الم

لنزف الدم

قادب

قادب

ع

للبارده

خاصم

للبارده الكاينة من خلطٍ فاما حمض واسراق الطيابيجات المبزرة
والمطجنات وكلما ليس بكثير الغذا ويجب ان يحمّا اصحاب وجاع المفاصل
والنقرس اللحم فان كان ولا بد فلحم الطير الجبلي والارانب والغزال وكل لحم
قليل الفضول لان ملاك علاج هذه العلة تقليل الغذاء والجوع والتوز
فقران النقرس حبقا **للجرب** ينفع من الجرب الاغذية النفهة من البقول
البارده الرطبة والاحساء الدسمة والاسفيدباجات القليلة التوابل
والسويق وكشك الشعير والحامضة كالسكباج والاكارع من الدسم و
سيما من صن التسم واللوز والسمن ونحوها ما ليس فيه كيفية حادة
وكثرة الشرب من الماء العذب **للحميات** اما الحميات المحرقة الحادة
من الصفراء والدم فتمم الغذاء ماء الشعير فانه يطفي اللهيب ويعدل العليل
ويسكن الدم العكر الذي فيه ويقمع الصفراء وينفع المبرسمين والمارقين
والرئة والصدر والمثانة ومن السعال القديم والحديث ويرطب الدماغ
ويمنع عنه البخار الحار الصاعد اليه ويقطع العطش ويسقى منه اصحاب العطش
والحميات الحادة بجلاب قد دخل ولاقة سنه والجلاب اوقية ونصفه لمن
على عليه المرار بماء الرمان المز وان كان البطن يابسا فبسكر وبا
لبنفسج المربى وان كان سهال الطبيعة فسعد عناب وسپستان وان كان مسهل
فبالسرطلين المبزرة وبحرقة المثانة ايضا بالسرطلين ولليرقان الكبد
بالسكنجبين ولمن به اسهال يجعل معه ماء سويق الشعير مع طباشير وصمغ
ماء الحبيز
ان كان بينه سنا فضل فاصل فيا الجلنجبين وان القيت عليه شيئا يسيرا
من الملح وهو حار وحركته وشربت عليه سكرا كان ناقضا طيبا للنافخ
والرعف وان شربه نارة جاء احمر وينبغي ان لا يسقى العليل في وقت
شدة الحمى في وقت الحر فان ذلك يكربه بل ينبغي ان تغذيه في كل ساعة
فان ذلك يكسر قرقرة ويفتحه ومن الحميات التي في غاية القصوى من
الحدة تسمى التي لا يجاوز بحاريتها الرابع فينبغي ان يمنع من الغذاء اصلا
لتتوفر القوة بكليتها على النضج مادة الحمى اوسقا وبنهما ولا شوع بينها

سان عفرتيج في وجع المفاصل

للجرب

للحميات

منافع ماء الشعير

المارقين مثله
علة المراق

قمر
م

من التغذية في الحميات التي في غاية القصوى

فيكون
الغا
في النضح
صح ٣

وبين هضم الاغذية اذ لا يخاف عليها الضعف في هذه المدة وفي التي
دونها يقتصر فيها على الاشربة الغذائية كالجلاب وماء الشعير و
ماء الرمان وماء القرع وماء الخيار والسكنجبين الساذج والربوب الفواكه
والفواكه نفسها كالتفاح والرمان والاجاص ونحوها والتي تتمادى في
ذلك ايضا في الحمى يطعم العليل فيها ماء الشعير الغليظ وكشك الشعير بقند
والحسا والبقول الباردة الرطبة مثل الاسفاناخ والبقلة الحمقا
واليمانية ونحوها والخبز المغسول والقثاء المنقوع في الماء البارد والحما
او سماق الفواكه او في السكنجبين والخل والزيت ببعض اللوز في التي ادون
من تلك المرتبة يطعم السمك الصغار جدا وافخاخ الطياهيج والدراريج و
الفراريج مطبوخة مع كشك الشعير والماش المقشر والعدس والباقلى
المقشر ونحوها مع تلك البقول الباردة الرطبة محمضة وغير محمضة و هذا
اينا اغذية المدقوقين والمسلولين ليحفظ عليهم قوامهم والادهان تحفظ
بطيب ريتهم بها المرطبات اقواها واغذاها الية الحملان ثم المائع
ثم السمن البقري ثم المرزي ثم دهن اللوز ثم دهن البنفسج واما الحميات
المتطاولة الازمان المتباطئة البحران الداخلة في حدود الازمان
الغليظة المواد كالنائبة والربع فلا يحتمل القوة فيها تلطيف الغذاء الكلي
مدة بقائها على الجوع والنوم على الجوع والرياضة عليه ان لم تضعف في
في المنفعة من تحقيق الحميات واذا كان الغذاء انما يراد لبقاء القوة
فيجب ان يتلطف في اسقاطها التدبير بالغذاء ليبقى القوة محفوظة ولا تجوز
في تلك المدة تقوية مادة المرض ثم بعد يختلف تلك الحميات في مراتب تغليظ
التدبير بحسب اصناف موادها واعراضها وقوة العليل وضعفه فمن
يقرب تدبيرهم من التدبير اللطيف حتى يطعمون الخل والزيت مع قليل من
والماء الحمص بكرنب وشبت وبوارد متخذة من السلق والمري وتارة تغلظ
بطعوم نقانق الحملان زيرباجا وسماقا وحمص بكرنب وشبت وطبيخا او ماجة
فلا بد لهم من الاغذية الملطفة على حسب شدة الحرارة وقلتها ونوعها

الرقيق

اشارات

بيان اغذية المدقوقين
في الحميات
[illegible]
[illegible]

اغذية اصحاب حميات المزمنة

لا تجوز
الا التهون ١٢

الخلط

مقطعات

الخلط وغلظها ولطافتها يحتاج في بعض الحميات النائبة وفي الربع والخمس
والسدس والنهبهرية الى مقطعات مثل الخل والخردل والمري وكامخ الكبر
والصعتر والاغذاء في الشبث والحلتيت ونحوها وفي بعضها الى ما لان و
رخص من لحوم الطيور كالدراج والفراريج والى ما خف واعتدل كالطياهيج
والدراريج والى ما هو اقوى منها مثل الدجاج والجداء والحملان قال
القرشي الاغذية الرطبة توافق جميع المحمومين لا سيما الصبيان ومن قد
اعتاد ان يغتذي بالاغذية الرطبة يعني بها تضاد الحمى التي هي حرارة
نارية يابسة وتشاكل كل رطب اللحم من المحمومين بالطبع او بالعادة فينفعهم
من وجهين فالاشياء المحققة التي تدخل في اغذية اصحاب الحميات العتيقة
من الملطفات مثل الكواميخ ونحوها انما يدخل من جهة التقطيع والجلاء
لا لاجل التخفيف والاغذية الحارة باعتدال النافذة في الرطوبة فهي نافعة
جدا لاصحاب البلغم خصوصا اذا اريد تعديل حرارتهم في الابتداء فاما في
آخرها فلا بد من الملطفات المقطعة والتربياجات التي هي الى الحلاوة
بمرقة الديك الهرم مما ينفعهم والاجود لهم ولاصحاب الحميات البلغمية
ان ياكلوا المقطعات والملطفات والصباغات الحارة والاسفيذباجات
المتوبلة يوما بعد يوم على العلاج وفي سائر الايام يغذيه بالغذاء الحسن
الكيموس مثل الجداء الحملان والدجاج ونحوها اسفيذباجا وزيرباجا وبما
وافقهم من الحبوب والبقول الجيدة الخلط والابازير القلبية بعد
ما يطيب الغذاء باردة تقلع الحمى وتطفي القرع والسلق يسلقان
ويعصران ويجعلان ثخينا في المري والخل والزيت وقد يجعلان ايضا في
اللبن الحامض مع دهن لوز حلو عند فرط الحرارة وكذلك يعمل باصول
السلق وبقلة الحمقاء والبيانية ونحوها التفاحية الحامضة تصلح
للناقهين واصحاب المرة تطبخ الدراريج والفراريج بملح وابزار وحمص حتى
بلغ ثم يلقى عليها التفاح الحامض المقشر المنقى المطبوخ في ماء التفاح
الحامض ايضا ويلقى بعده خرنوبة صغيرة او فودنج وكرفس ونعنع ويقطع
من كل

ملطفات

فائده

والخل والزيت

بلغ

فيه خيار وبصل وقرع وكزبرة رطبة **لون** يصلح لتليين الطبيعة
واطفاء المرة وتسكين حدة الدم يوخذ اجاص خريفي حامض فيغلى بالماء
ويصفى ماؤه بخرقة بعد ان يمرس ثم يصب عليه ابزار مقلوة بدهن لوز او
شيرج ويذر عليه كزبرة وشونيز وكذلك يعمل بالحصرم ويقطع في هذا الطبيخ
لب الخيار والقرع **عدسية** نافعة للمحرورين يوخذ عدس مقشر فيغسل ثلث
غسلات بالماء ثم يقلى الابزار بدهن اللوز او السمسم فاذا فاحت رائحته
يلقى عليه العدس ويطبخ حتى يقارب النضج فان اريد مطلقا فاجعل
فيها قرعا او قضبان سلق او رقاق المشمش المقدد وصب فيه ماء سلق
معصور وشيئا من السكر وان اريد عاقلا فاجعل فيها حماض الاترج وصب
عليه الخل او ماء الرمان وشيئا من سويق حب الرمان وشيئا يسيرا
من كمون وكزبرة وقليلا من زعفران **زيرباجه** مزورة تصلح للمحرورين يوخذ
بصل وابزار رطبة فيقطع ويدق في الهاون حتى يصير مثل العجين ويقلى بدهن
اللوز حتى يخرج ريح الابزار وينضج ثم يصب عليه ماء ثم يغلى غليانين
ويصب فيه من خل الخمر والسكر الابيض ما يعتدل طعمه وشيئا يسيرا من الكر
ولا ينبغي ان يحصل فيها لحما ويطيب بكرويا وكمون قليل **لون** نافع للمحموم مع
استطلاق البطن واوجاع المفاصل الحارة يقلى البصل والابزار الرطب
ويلقى عليها العدس المقشر المطبوخ وتعدل بالسكر والخل ويلقى فيه
بقلة الحمقا والحماض وسويق حب الرمان وربما صب فيه مكان الخل
ماء الرمان الحامض ولم يطرح فيه سكر وكان اعقل للبطن لا سيما اذا
كان طبع العليل مايلا الى الحموضة وربما عمل بفتيخ او دراج او بلحم الجدي
فان اردت من العدسية الصفراء ان لا يعقل البطن بل تطلقه صبت
فيها ماء السلق المغلي بدل الماء القراح وجعل فيها اوراق بقلة الحمقاء خل
وسكر وطيب بكزبرة وكمون وزعفران مقدار [illegible] ويصلح ان يوكل حارة و
باردة والباردة انفع تمت جملة من المثل والدستورات في الاطعمة المحمضة ولما
كان طبايع الاغذية فيها محال ومتسع يولف جميعا ويستخرج منها ما يوافق كل

[illegible]

كزبرة
مقصرة
ارت

مرض من الامراض الجزئية والاورام والبثور والقرحية وكل مزاج من الامزجة وكل حال من حالات البدن ووقت من اوقات السنة وسن من الاسنان وعند غلبة كل خلط من الاخلاط وفقنا الله تعالى بما هو اكثر نفعا واعم فائدة وانتهى بنيا تنا الى اخلص النيات وباعمالنا الى احسن الاعمال انه هو المسدد للصواب تم بعون الله تعالى في يوم الخميس في شهر شوال سنة

على يد الضعيف الفقير
الحقير عبد [illegible]
الكاتب

غاية

المراد

غسل الشمع يذاب الشمع ويصب في الماء الذي يخرج كوره في الماء ويبقى الكدر غسل الكلس يبقى الكلس من عشرة ويسحق ويصب عليه ماء عذب ويحرك في الهاون ثم يصفى ويسقى بخل ويرمي الثفل الذي يبقى في المنخل ويترك الماء الصافي الى ان يصفو جيدا ويرسب ثفله ثم يصب الماء عن الثفل قليلا قليلا ويحل الى الثفل الراسب مثل الاول ويجفف في الظل ويرفعه في الزجاج ويستعمل فان لم يبق الكلس من الثفل نقاء تاما فاعد صب الماء المغلي عليه ثانيا واعمل كما عملت **صنعة** دهن الشمع يؤخذ مقدار درهم من الشمع المصفى ويلقى على الهاون ويصب عليه ستة دراهم دهن الورد او البنفسج او غيرهما ثم يلقى عليه قطع من الجمد ويضرب ضربا جيدا ويرفع فاذا ذاب الجمد وطفا فوقه الدهن صب عنه **استخراج** دهن الفار يغلى الفار بالماء غلية خفيفة ثم يجففه ثانيا ثم [illegible] عليه الماء الفاتر ويجعل بحيث [illegible] فان الدهن يسيل منه **عمل الزوفا** الرطب يؤخذ الصوف الذي يكون في افخاذ الكباش السمان ويلقى في قدر ويصب عليه ماء كثيرا ويطبخ حتى يرتفع الدسم فوق الماء ثم يتركه حتى يبرد الماء فاذا برد اخذ الدسم الطافي فوق الماء فهو الزوفا **استخراج** لبن الشيرج اذا لم يوجد يؤخذ قشور الحديد الحديثة الجيدة فيغسل بماء بارد [illegible] ثم يصب عليه [illegible] في الشمس [illegible] الماء [illegible] باليد [illegible] في جام زجاج في الشمس [illegible] **اصلاح** التوتيا الهندي حتى يقوم مقام الصيني يؤخذ الفارسي فينقع بماء حار عشرة ايام ثم يصفى [illegible] ثم يؤخذ [illegible] في هذا الماء في الشمس ابدا حتى يبقى منه التوتيا [illegible] **استخراج** دخان الكندر [illegible] السراج [illegible] المرجة تحت طست مكبوب [illegible] **تكليس** جبن الحديد يحمى في النار الى ان يصير مثل الجمر ثم يلقى في خل ثقيف [illegible] ذلك سبع مرات ثم يجفف [illegible] ويسحق مثل الكحل [illegible] **حرق** الزجاج يؤخذ من قلي الاشنان رطل [illegible] ارطال ماء ثم يحمى الزجاج بالنار [illegible] حتى [illegible] **حرق** السرطان يؤخذ السرطانات وهي احياء ويلقى في قدر نحاس ويحرق حتى يصير رمادا **احراق** [illegible] في كور [illegible] الحكمة في [illegible] وكذلك السرطان والزجاج ايضا **احراق** الياقوت والعقيق [illegible] ماء بارد حتى [illegible] **استعمال** الدقيق اذا اردت استعمال الادوية [illegible] الحارة [illegible] المقرب [illegible] بالعسل [illegible] الادوية فان كانت الادوية يابسة فاغسل [illegible] بدهن السمسم او الزيت واخلطه مع الادوية ۶

كتاب اغذية المرضى لنجيب الدين السمرقندي

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على نبينا المصطفى محمد وآله اجمعين ان الله تعالى لما خلق نوع الانسان اعدل امزجة من جميع الحيوانات وجعل ذلك الاعتدال عريضا غير محصور في حد معين ولذلك اختلفت صورهم وطبايعهم وامزجتهم واخلاقهم بخلاف ساير اصناف الحيوانات ويجب ان يكون اغذيتهم مختلفة كثيرة الاصناف مختلفة الطبايع بخلاف ما عليه غذا ساير الحيوانات باصنافها ليصادف كل انسان ما يوافق مزاجه الاصلي و العرضي الحادث كل وقت من دون سبب يعرض له لمطاوعة مزاجه وتاثره سريعا مما يرد عليه فيحتاج كل وقت الى غذاء دون غذاء من اغذيته موافق لحالة شهوته ان لم يراع ذلك ولم ينل مشتهاه ادى ذلك التاثر اليسير منقادا الى الاكثر حتى اشرف على المرض ولذلك قالت الحكماء ان التخليط في زمن الصحة كالتدبير في زمن المرض وليس المراد من التخليط الجمع بينهما في اكلة واحدة اذ من المحال ان يوافق الصنفان من الاغذية معا في حالة واحدة والحاكم في اختيار الاغذية في كل وقت شهوة الصحيح وعلمه بحالات بدنه وطبايع اغذيته فوجب على كل من هو الطف طبعا واشد تاثرا من الموثرات الغير الطبيعية له وبالضرورة هو الاعقل من الناس والمخصوص بخصايص الانسانية دون اصحاب الطبايع الكثيفة ان يعرف طبايع الاغذية والاشربة وخواصهما واصناف يختار منها كل وقت ما هو اصلح لمزاجه واوفق لحاله فيدوم له كمال الصحة

وهو

[illegible]

این کتاب اغذیه [illegible] من تصنیف نجیب الدین محمد سمرقندی

لوح طلا و لاجورد و تحریر و شنجرف [illegible]

جدول طلا و [illegible] در صفحه [illegible]

[illegible]

ويعوذ بنفعها عاجلا آجلا وقد جمعت كلام جالينوس وابقراط وشارحي
كلامهما في الاغذية وجميع ما تناوله الافاضل وذهبوا فيها ومنافعها ورجحت
كل واحد منها وما وجدت شيئا لم اثبته في هذه الجملة ليكون الناظر
فيها مطلعا على اكثر ما قالته الاوائل في الاغذية والاشربة ولا يتوقف على
شيء منهما وما توفيقنا الا بالله الموفق **اقول** ان الغذاء الحقيقي يقوم
مقام ما يتحلل من جواهر اعضاء البدن ويصير شبيها لها ولذلك يكون من تلك
الاغذية المستحيلة اسمها من ذلك نصيب ومنها ما كان الذي في ثاني الحال بعد
مفارقة اجزائها التي لا تصلح للغذاء فيصير الاعضاء غليظة وهي التي اذا
جزء العضو يكون ذلك الجزء صلبا قويا عسير التحلل وبالضرورة ان يكون
هذا الجنس من الاغذية غليظة عسرة الانهضام ويصلح لاصحاب الكد والتعب
ليصير اعضاؤهم امتن واصلب واقوى ولئلا يتحلل بعضهم ويذوب سريعا
لكثرة الحركات ويكون هضمها عليهم اسهل لقوة حرارتهم ومنها لطيفة وهي
التي اذا صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء متخلخلا قوامه ولطيف جوهره
اسرع تحللا وبالضرورة ان يكون هذا الجنس من الاغذية لطيفة سريعة
الانهضام رديئة ويصلح للمترفين واصحاب الدعة للطافة اعضائهم
ليتها وعدم الاسباب المحللة من الكد والتعب وحدة هضمها فيهم ايضا
ولا يصلح هذا الجنس من الاغذية لاصحاب الكد والتعب لانهم لا يتقوون
عليها ويتحلل عنهم بسرعة كما قال ابقراط كل ما يغذو سريعا دفعة فخروجه
ايضا يكون سريعا اي خروجه بالتحلل لانه المنعقد منه اللين واضعف
قواما كما لا يصلح الاغذية الغليظة لاصحاب الدعة والمترفين لعدم
احتياجهم اليها وقصور هضمها فيهم ومن الاغذية حارة وباردة ورطبة
ويابسة على قياس ما قيل في الغليظة واللطيفة اي اذا استحالت الى
الاعضاء وصارت غذاء حقيقيا يكون تلك الكيفيات باقية فيها الى
حين وللاغذية افعال سوى التغذية من التسخين والتبريد والترطيب
والتجفيف والقبض والاسهال والادرار والنفع لعضو والمضرة لآخر

لا يتقوون

ومن ذلك اما الخواص الاغذية واختلاف الطباع بها واما الاختلاف
امزجة الابدان والاعضاء واستعدادها لبعض تلك الاعراض دون بعض
واما الاجتماع بعض الاخلاط في آلات الغذاء منها المفسدة لها والمزلقة
اياها واما الاختلاف صنعتها واما لسوء ترتيب اكلها في المقادير
والاوقات ولذلك قد يكون الغذاء الواحد ضارا نافعا مسهلا ممسكا
كالعسل مثلا فانه يهضم في الابدان الباردة ويصير في الابدان
اليابسة يستحيل صفراء وهو ايضا شيء وجد من الاحشاء فضل قوة على جذب
الغذاء الى البدن ونقصت في الدفع عاوق الغذاء في النفوذ فزاد البطن
يبسا حتى وافي البطن على خلاف ذلك اطلق ومثل الكرنب والعدس
لانهما مركبا الاجزاء فيهما قوتان متضادتان فماء بهما مسهل وجرمهما
قابض ومتى اكلا مع مائهما فان وجدا البطن سريع الانطلاق بالطبع
اطلقا وان وجدا على خلاف ذلك امسكا لان احدى كيفيتيهما اذا اعانت
بها اخرى شيئا من البدن قوي وتمّ وغلبت الاخرى وكذلك فقد يجب
غذاء واحد يصح لبدن ويمرض لاخر مثل من كان خرج مزاجه عن الاعتدال الى
الى ثلث درجات من الحر من قبل الطبع او السن او غير ذلك ينبغي ان
يكون غذاؤه ما يخرج عن الاعتدال الى ثلث درجات من البرد حتى اذا اعانت
في حرارة القوية فصار غذاء بالفعل الخارج عما له من البرد وصار حارا
مشاكلا لجوهره لان حفظ الصحة بالمثل ولو اغتذى به صاحب
المزاج البارد لاضر به واسقمه ببرده ولو اغتذى هو بهذا الحار تبدل
حرارة مزاجه لصار غذاءه بعد هضمه وعمل حرارته القوية فيه احر مما كان
وخرج عن مشابهة مزاجه فالاغذية انما يعتبر حالها في مشابهة للابدان
او مضادة لها عند مصيرها غذاء بالفعل وعند تغيرها عن حالاتها
المغيرة لها والعوارض اللاحقة بها ويحكم على الغذاء عند ما اضيفت الى
المعتدل المزاج الفاضلة التركيب النقية من الفضول الحافظة للدرب
ولا يثبت الحكم ولا يطلق القول باضافتها دون ذلك والاغذية التي يغتذي

مسئلة نافعة

سائرها

بها الانسان ستة انواع الحبوب واللحمان والالبان والثمار
والبقل والبقول واولاها فى الرتبة اولاها بالمثابرة عليها الحبوب
واولها
اى المداوم
وهى اسهل استمراء وهضما للمعدة من اللحمان واجود الحبوب انواعها
اتمها ادراكا واسمنها واكثرها امتلاء واشدها اكتنازا وابعدها عن
ذلك بنباتها وكثرة دقيقها واسرعها انتفاعا واشفها فى الماء وانقاها
حديثة
ما ينبت منها ويجتنب منها من الحبوب الطرية القريبة العهد بالحصاد
لوجود الرطوبة الفضلية فيها ولا بعيدته لتحلل الرطوبة الطبيعية عنها فان
اجود ما يكون الحبوب كلها من بعد ان يحصدها ستة اشهر والى تمام السنة
وما كان اعتق من ذلك فهو اسرع انهضاما ما بعد ان لا يكون قد عفن الا ان
غذاءه يكون اقل وما كان دون الستة الاشهر فهو اعسر انهضاما وغذاؤه
ثقيل الرخ كثير الفضل ويصلح كل واحد منها بما يجب ان يصلح به فالانقاع
يكسبها رطوبة وبردا والتقلى يذهب ببرودتها وعفونتها والقلى يذهب بلينها
ويحيلها اليبس والغلظ ويذهب عنها النفخ والرياح والطحن يجعلها اسرع
تغيرا فى المعدة وانهضاما واسهل نفوذا فى البدن والتقشير يجعلها ابطا انهضاما
الا انه يجعلها اقوى واكثر غذاء واشد ملائمة لمزاج الانسان فان الله
جل وعز لما جعل الانسان لباب الحيوان جعل له من كل ما يغتذى به لبه
والحيوانات التى هى بمنزلة القشور قشره والنقع يكسر حرارتها ويفيدها
بردا والتمليح يذهب عنها النفاخ ويجعلها ذا طعم ويلطفها والتبزير
يذهب نفخها ويفيدها نفوذا الى الكبد والتخمير يجعلها الطف واسرع
نفوذا وابعد عن احداث السدد والخبز يجعلها اخف والذ وامرء
والحنطة اشبه الحبوب بالطبيعة الانسان واوفقها لهم واحمدها
غذاء لانها مقاربة للاعتدال الى الحرارة ما هى وحرارتها مشابهة لحرارة
الانسان واجودها المتوسطة فى الصلابة والسخافة فى البياض والحمرة و
اكثرها واغلظها غذاء ارزنها واشدها تلززا وحمرة وما كان منها
ابيض وخفيف الوزن فهو الطفها واقلها غذاء الخبز وافضل الخبز

من الحوارى وهو الذى
ينخل ويقشر

السميد هو ما يطحن اولا قبل الدق
ثم يتميز

الحوارى هو منسوب من الساحر
كبياض العين فى سواد
سواد سوادها
سده كى شه

الحنطة ما اتخذ من الحوارى وبولغ في عجنه وتنقيته وجعل فيه من الملح
البورق والخمير مقدار معتدل وخبز تخبيزا جيدا والخبز في التنور
معتدل لانه غلظه ورقته وما اتخذ منه من الدشيش وهو الدقيق الذي
لم يخرج منه ما فيه من اللباب والسميذ فهو سريع التحلل لانه اقل غذاء
واسرع انحدارا وما اتخذ من السميذ فهو اكثر غذاء وابطأ انحدارا وما
اتخذ من دقيق لم ينخل لبابه من نخالته فهو الخشكار وهو متوسط بينهما واردأ
ولد السوداء وسريع الانهضام وما اتخذ من دقيق الحوارى وهو ما ينقى بالغ
في الغسل والنخل فهو اوفق غذاء من خبز السميذ واقل حرارة لاكتسابه رطوبة من
الماء واقل توليدا للسدد لقلة غلظه ولين عجنه لانه قد انقلب من الارضية
الى الهوائية يستدل عليه بخفته وانه لا يغوص في الماء فقوته قريبة من
قوة النشا وما اتخذ من دقيق قريب العهد بالطحن كان اسخن لبقاء الحرارة
النارية فيه والخبز الفتيت المغسول وهو الذي فتت ونقع في الماء وصب
عليه مرارا حتى يبلغ غاية الانتفاخ ينفع من ضعف المعدة مطلق للبطن
لا يحتمله الا اصحاب الامزجة الملتهبة الحارة وفي الاحوال والازمان
الحارة واحمد الفتيت ما اتخذ من الخبز المختمر المخبوز في التنور وجفف
في الظل حتى يكون كهيئة السويق ويلت بدهن اللوز فاما الفتيت اليابس
المجفف خبزه في التنور فانه ردي بطيء الانهضام يحدث في التنور عطشا
شديدا والخبز الفطير عسر هضمه وبطيء الانحدار ويسرع منه اوجاع
البطن والسدد واما المختمر فيسلم من هذه الخلال الا انه اقل وانقص
غذاء والخبز اللين اكثر غذاء واشد ترطيبا واسرع انحدارا واليابس على
خلاف ذلك وكلما كان الخبز اسخن وارق كان اقل غذاء واشد حبسا
للبطن لان النار تقوى عليه فتفنى رطوبته والخبز الذي من الحنطة
الحديثة يسمن بسرعة والخبز الجاورسي يخرج من التنور بطيء الانحدار
لمكان الانجرة فيه تحدث للعطش الحرارة العرضية التي فيه ولا ينفع الخبز في
التي خبز ما اكل بعد خبزه من الغد الى اخر النهار من اليوم الثالث فاذا اصلب

السميذ ما نقي ونخل قبل ثم
يطحن ويسمى ايضا خبز الحوارى

للعطش

البطا

المُلّة الرماد الحار

رشته

نظير

وسوى ان ما يبقى في الارئة من النشا ثلثه الى المال
بالريق حتى يصير بحار يبطل بالسعال وللتشكلات

الطابق المعتاد ولم يكن اكله بحمى وخبز التنور اوفق في سرعة الهضم والخروج
وخبز الرُّبّة والطابق ردئ عسر الهضم الا انه كثير الغذاء والفطير ينحيه
عن خبز التنور يصلح لاصحاب الكد والتعب وخبز الملة ردئ لانه لما
يخالطه من الرماد وربما طبخ على الطابق بالدهن ردئ بطئ اثقل من
الخبز الفطير ايضا لان الدهن يمنع تخليل النار اياه فلذلك يعقل البطن
ويولّد السدد وربما عجن بدهن او لبن غليظ وذخم لكنه كثير الغذاء **والاطرية**
باردة رطبة عسرة الانهضام يولد خلطا لزجا لانها تتخذ من عجين وغذا
اذا استمرأت غذاء كثيرا وكذلك اللاخشه **سويق** الحنطة اغذا والين
واعدل من سويق الشعير الا انه بطئ الانحدار كثير النفخ لا بدّ من
تحلّله وغسل بالماء الحار حتى يزيل نفخه واما السويق المتخذ من الحنطة
المسلوقة المقلوة فسبيل الشكوى فهو اقل رياحا واسخن واغذا من النقيع واما
النشا فهو بارد رطب لزج وهو من اوفق الاغذية لمن كان به سعال من
خشونة الحلق وقصبة الرئة واما الحنطة المطبوخة فنفاخة ثقيلة عسرة
الانهضام وما يتولد منه في غاية اللزوجة والغلظ لا سيما اذا كانت الحنطة
جيدة والحنطة المهروسة المطبوخة بالماء اغذا من النشا واكثر
تلبينا للطبيعة واسيما ناعيها انها مولدة لخلط غليظ لزج فينبغي ان يجاد طبخها
ويطال الايقاد تحتها واما النخالة ففيها حرارة وجلاء وتنقية وتحليل
والحسا الذي يتخذ من مائها ينفع من السعال الرطب ويلين الحلق و
التكميد بها نفسها تحلل الرياح وكذلك الحنطة تغذى باللبن والحنطة
ينفع الاورام والدماميل اذا ضمد بها ممضوغة وضماد الخبز ايضا من
ضماد الحنطة فسبيل الملح والخمير يجذب الاخلاط من القعر ويحللها وينضجها
والشعير مثل الحنطة في جودة الغذاء وغذاؤه اضعف وانفع من غذاء
الحنطة الا انه اسرع انحدارا عن المعدة للاذى لمن يجد وغلظا واجوده
ما كان ابيض كثيفا املسا ثقيلا ممتليا والتلبث نوع منه بلا قشر وهو
اقرب الى الحنطة من سائر اصناف الشعير ويسمى شعير العاري وماء

ارطب والشعير نفسه بارد يابس في الدرجة الاولى اما انه مبرد فلانه
يزول عنه وكلما عمل به يزيد برده واما تخفيفه فعلى اختلاف صنعته
فربما لطف وربما رطب وربما لم يلطف ولم يرطب وذلك انه
قلي وعمل منه السويق زاد تخفيفه زيادة كثيرة واذا عمل منه كشك
وطبخ بالماء ذهب عنه يبسه واستفاد من الماء رطوبة ويرطب
البدن ترطيبا بينا واذا اتخذ منه خبز لم يخفف تخفيفا بينا ولم
يرطب ترطيبا بينا وقشره جلاء اذا لم يذهب عنه والخبز المتخذ من الشعير
منفخ يبرد يولد دما مايلا الى السوداء صالح للمحرورين ولمن يريد ان
ينقص لحمه وينفع من ضرر الحلاوات والدسومات والتوابل واما
سويقه فابرد من سويق الحنطة بمقدار ما الشعير ابرد منها واكثر
ترطيبا للمزاج وسويق الشعير وان كان ابرد من سويق الحنطة
فسويق الحنطة بكثرة ما تشرب من الماء يبلغ من تطفيته وتبريده
للبدن مبلغا اكثر ولاستمالة ترطيبه فيكون ابلغ نفعا لمن يحتاج
الى ترطيب وسويق الشعير اجود لمن يحتاج الى التطفية والتخفيف
واصلاحهما ان يغليا بالماء غليا جيدا ثم يبسطا على خرق صفيقة
ليسيل عنهما الماء ويعصرا حتى يصيرا كبة ثم ليشربا بالسكر والماء البارد
فيقل نفخهما ويسرع انحدارهما وينفعان المحرورين والملتهبين
ويعقلان البطن ومن اجود ما دبر به سويق الشعير ان يغسل
بالماء الحار مرارا ليذهب نفخه ويكون ذلك منه مقام طبخه ثم يغسل
بالماء البارد مرارا ليعود اليه برده والنقيع من السويق اسرع
انحدارا عن المعدة من المطبوخ الا ان المطبوخ اقل نفخا والنقيع
اصلح للمحرورين واقطع للعطش وان احتاج احد جافا عن رطوبة تنشف
بلة المعدة من الرطوبة اذا لم يشرب على اثره ماء وان طبخ سويق الشعير
مع ماء ولبن قليل وخشخاش مقلو مسحوق وعمل منه شبيه بالحسو
نفع من به سحج في الامعاء وذلك انه يسكن ما يهيج ويلجئ الى كثرة

الكتبة العلمية
جامعة [illegible]
2650

أخذ

[illegible]

اي يقع ما يلجئ الى كثرة
القيام

القيام

مطلب طبيعة ماء الشعير

القيام ويجلب النوم وكشك الشعير المطبوخ بالماء رطب وماء ما شئت
تبريدا وترطيبا وجعلته موافقة للمحمومين ولاصحاب المزاج الحار الذين
كان يجد عطشا وذلك لما فيه من الخلال المحمودة التي ليست في سائر الحبوب
غيره اذ الحبوب لان مزاجه بعد الطبخ بالماء رطب باعتدال مضاد لحرارة
الحميات المطبقة منضج للاخلاط المرارية طارد سكن للعطش يبرد ويرطب
ولانه ذو مادة لزجا فليس بمخرج نفسه لزوجا لكنه جلاء منصار سريع
نفوذه الى سائر الاعضاء ويخرج عن المعدة والامعاء سريعا وينضج
معه الاخلاط المحترقة والدليل على جلائه ينظف الوسخ من الجلد
ويستفرغ بالقي اخلاطا لزجة وفيه قوام وملاسة بها يسكن حدة
الاخلاط ولذعها وفيه زلق اذا مر بالمري والمعدة نفذ عنهما بجلائه
ولم يلتصق منه شي كما يلتصق غيره من الاحساء ويبس ويجفف حرارة
الحمى ويحدث للمريض كربا وعطشا وفيه اتصال وملاسة بهما سارت
المعدة تقوية عملا مستوفيا وهو مع ذلك في طعمه حلاوة ولذاذة لا
يكرهه شاربه ولا يحدث عنه تهوع وليس يحدث رياحا كما يحدث ماء
الحمص الحباب اذا احكم صنعته وهو ان يوخذ منه رطل واحد منقى
فيدق بماء نظيفة ويصب عليه من الماء العذب القراح خمسة عشر
رطلا ويطبخ بنار معتدلة الى ان يبقى رطلان ويحرك دائما كي
حتى يختلط اختلاطا جيدا ثم يصفى بالمصفاة فذلك ماء كشك الشعير
في علل الكبد والطحال لا يوافق صاحبهما ان يخلط بشيء من ماء الكشك الشعير
عسل او سكر لان هذه الاعضاء تنقط عند استعمال الاشياء الحلوة و
كشك الشعير ادر للبول من كشك الحنطة وبدقة اللبن اذا طبخ مع بزر
الرازيانج وينفع من الحميات الباردة اذا طبخ مع اصول الكرفس و
الرازيانج ومن شطر الغب اذا اخذ مع السكنجبين السكري ودقيق
الشعير غير المقشر ينفع من به حمى حادة ويحتاج الى تليين لطيف و
ان يلين بطنه ويدر بوله وينبغي ان يتخذ على هذه الصفة يوخذ الشعير

فيغسل ويصب عليه ماء ويوضع على النار فاذا اسخن الماء صب عنه و
القي عليه ماء غيره سخن ويطبخ حتى ينفطر ثم يصفى ذلك الماء ويترك
ويلقى عليه سكر ويشرب وغذاء كشك الشعير ليس ينقص عن غذاء
الخبز الجيد كثير نقصان ويولد الدم الجيد ودقيق الشعير يضمد به مع
السفرجل والخل على النقرس فينفع سيلان الفضول الى المفاصل ثم الذي
يليه الارز وهو حب خفيف الغذاء حين حسن الاستمراء يصلح
لاكثر الطبائع عامة الاوقات وهو افضل غذاء من الحنطة واما طبعه فقد
اتفقوا على يبسه وانه يابس في الدرجة الثانية واختلف في حرارته
وبرودته فقيل انه بارد في الدرجة الاولى وقيل انه حار في الدرجة الاولى و
وقيل هو قريب من الاعتدال وزعم قوم انه يسخن ابدان المحرورين وهذا
هو المعقول لمن تصله تجربة وقياسا وذلك بسبب لزوجته ويبسه فانه
اذا لحقت عنه الحرارة القوية في ابدان المحرورين ازداد لزوجته ويبسا
ويسخن مزاجه لان الاشياء اللزجة من القليلة الرطوبة واليابسة
سريعة التسخن والاحتراق من الحرارة القوية كما نشاهد من حالها على
النار مثل الناطف ونحوه من الاطعمة اللزجة والغليظة جدا اذا لم يسخن بالكثرة
الحرارة في تلك المضايق بلزوجته ويحول بين الماء وبين الكبد فيسخن الجسم
بالذات وبالعرض معا واما في المبرودين المرطوبين فيقل يبسه ولزوجته
لانغماسه في الرطوبات فيميل مزاجه عن الاعتدال الى البرودة او
ابرد مما كان على احد الرايين فيبرد واوفق ما يكون الارز اذا كان
الهواء رطبا وكانت المعدة شديدة الشهوة للطعام وهو بطيء الانحدار
ويحبس الطبيعة حبسا معتدلا ومما يعين على انحداره الدسم الكثير والملح
وان ينقع في ماء النخالة ليلة او يطبخ بماء القرطم ومما يعين على امساكه
يقويه ويشده ان يتخذ منه غير مغسول ويطبخ بسمنه الاحمر ويقلى ويخلط به
الجاورس ويتجنب بعده الماء فاما ما يكون الارز ابيض وطبخ بعد ان
غسل غسلا جيدا فانه يفارق عنده ما كان يخالطه من القشر بعض اللون

شتر

فايدة في نقش الشعر

المواد

وجه احداث حرارة الارز

او السمن او الشيرج او الالية لم يكن له ضرر في حبس الطبيعة واذا طبخ بالماء
واللبن الحليب يصير غذاء جيدا كثير الغذاء معتدلا في الرطوبة واليبس
لان رطوبة اللبن يختلط بيبس الارز فيحصل معتدلا ويزيد حينئذ في المني
ويخصب البدن ونضارة اللون وخاصة اذا اكل بالسكر ويصفي اللون
اللازوردي لمن يتاذى بالقولنج والسدد نافع للسحج الصفراوي وقروح
الامعاء وعند ذلك ينبغي ان يغلى ويطبخ حتى يتهرى او يصير بمنزلة ما كشك
الشعير ويحمى بقليه كل الارز المطبوخ بالسماق ويحمى للقصد الى عقل
البطن ومع الرايب في بعض الاحوال للنطفية وتسكين العطش وذلك
بعد جودة طبخ الارز نفسه وقد يطلى الارز بماء البطيخ على الكلف
واما خبز الارز فهو اعسر هضما وابطا خروجا من خبز الحنطة ولذلك قد
وقف الناس منه بالتجربة على ذلك فلذا ياكلونه الا مع المالح والدسم
الكثير او اللبن او مع الشونيز وذلك انهم متى لم ياكلوه مع هذه الاشيا
عظم ضرره وكان منه القولنج الثفلي والريحي وليس يجترى احد منهم
على ان ياكل مع ماء الحصرم او مع المضيرة ونحوها وهو سريع الى توليد
السدد في الكبد والطحال وما يمنع ذلك ان ادم بكامخ الكبر والكرفس و
السذاب **في الجاورس** واما الجاورس والدخن والذرة فكلها باردة في
الدرجة الاولى يابسة في اخر الثانية الى الثالثة قليلة الغذاء بطيئة
الهضم عاقلة للبطن مخففة للبدن والدم المتولد عنها يابس يحوج
انما يحتاج اليها من يحتاج الى تجفيف معدته وتنشيفها وليس يحتاج
الى غذاء كثير وقد يحتاج اليها متى كان الهوا رطبا وكانت شهوة الطعام
في المعدة كثيرة وينتفع بها حيث يراد عقل الطبيعة وتجفيف البدن
ويمكن ان يغتذى به المستسقون والمترهلون واجود ما يؤكل
للاصحاء اذا طبخت بالدسم والزيت واذا طبخت باللبن كان اجود وان
طبخ باللبن وماء النخالة والسميذ ودهن اللوز الحلو صار غذاء محمودا
وقل تيبيسه للطبيعة وان اخذ الجاورس وهو بارد فيحمى ويكمد

بالماء وصفي ثم طبخ كان اسرع انهضاما وعقل البطن لا محالة وان
طبخ وهو صحيح كما هو عادة اكثر الناس كان اعسر انهضاما وكثيرا ما يطلق
البطن ولا يعقله ويخرج في البراز ولم ينفذ كثير نفيق والجاورس
افضل في جميع حالاته من الدخن وذلك انه الذ واقل لطافة في الانهضام
وحبسا للطبيعة واكثر غذاء ويدر البول مع برده ويبسه وفي ذلك خاصية
فيه ولا يبعد ان يكون ذلك لشدة امساكه للبطن وحبس الجاورس في
الاسهال الحادث بخلاف جميع ما فيه من المائية وقيل في تقدير الماء الذي يطبخ
به الجاورس انه ينبغي ان يكون يطبخ الرطل من الجاورس بعشرة ارطال
ماء والدخن اقوى قبضا واقل غذاء من الجاورس والخبز المتخذ من
الجاورس اشد امساكا للبطن منهما نفسهما واقل غذاء من حيث سايما الحب التي
يتخذ منهما الخبز لبرده تهما مع تخلخلهما وعدم اللذعة والدسومة اللزجة فيها
وان كمد بالجاورس في كيس على المواضع التي تحتاج الى التجفيف من غير
لذع نفع غاية النفع **العدس** واما العدس جرمه وخيم وكثيف ماهو
فيولد الدم الغليظ الاسود ويورث ادمانه الامراض السوداوية وهو
بطيء الانهضام مولد للرياح يري احلاما ردية ويضر بالاعضاء
العصبانية وهو ايضا قليل الغذاء عديم اللذة نوا للدسومة واللزوجة
يخفف البدن ويقطع الباءة ويسكن الدم ويغلظه ويطفيه ويبرده
فلذلك يقل الطمث ويمسكه ويدر البول الحادث من الحرارة وهو
قابض وقشره مسهل وفيه ايضا قوة مخالطة للقوة القابضة مضادة
لها ولذلك ماؤه يسهل وجرمه يحبس واما طبعه فبارد في الاولى و
يابس في الثانية وقيل معتدل في الحرارة والبرودة وقيل في قشره حرارة و
حدة ويمكن ان يكون سبب اسهال مائيته تلك الحدة والحرارة التي تنحل
في الماء ولا مدخل لقشره في التغذية واجوده ما يلين بسرعة ولم يكن
عريضا في تشكله واذا انقع لم يسود الماء ونوع من العدس يدعى عنبيا
احمر اللون تام الحرارة يقال له العدس المر وهو يدر البول والطمث و

نافع من الماشرا الكبد ويخرج السوداء
كان الشتاء والسهلة نقل
البول ع ازال الكليتين
وانواع صح هو

فائده

عدس المر

ان يفوتو الوصيز

مصلحات العدس

اجود ما يصلح به العدس ان يطبخ مع كشك الشعير لمضادته اياه في
خشونته اذا القرح فيه صحته ويمنع لينزل فيخرج ويسرع انهضامه وقد يطبخ
مع السلق لمضادته ايضا ولافادته سرعة الانحدار ومع الخبازى و
القثا والقرع وينبغي اذا طبخ مع كشك الشعير ان يكون الكشك اكثر
منه لانه ينفخ ويطلق اذا ما تجاوز العدس ويطبخ ايضا مع العنا
والخل ليقوي تغليظه للدم وقد يطيب بماء ملح ومري وزيت لين يزيد
تليينه للبطن وقد يقوي قبضه وامساكه للبطن بان يقلى ويغلى في
الماء ويصب عنه الماء مرتين ثم يطبخ بالخل او الكزبرة والسفرجل و
الزعرور ونحوها او بماء الرمان المز وماء الحصرم والسماق او بقلة
الحمقا والعدس يحتاج اذا طبخ ان يلقى على الرطل منه سبعة ارطال ماء ثم
من اسوء ما اتخذ منه لحم المملح لانه يزيد غلظه ويبوسته فاما اللحم الكثير
السمين فجيد معه وهو من اوفق الاغذية لاصحاب الذرب والخلفة
التي من رقة الامعاء ومن ابلغ الاشياء في حبس الطمث ويصلح لبثور
الفم وليس يوافق العدس الا من كان في دمه حدة صفراوية فاما من كان
يابس البدن نحيفا مائلا الى السوداء او كان دمه غليظا فهو ارد الاشيا
له لانه يولد الامراض السوداوية سريعا وهو يضر العصب الصحيح لتجفيفه
وينفع البصر اذا كانت به افة من رطوبة ولا ينبغي ان يطبخ العدس بشي
حلو لانه يزيده غلظا **في الباقلى** ان جوهر الباقلى ليس بكثيف لكن جوهره
سخيف خفيف الوزن ولذلك ليس يتولد منه لحم من يغتذيه جلدا وثيق
الحذار والدم المتولد منه ليس برديء ولا يحدث منه سدد وهو من
الاغذية التي تحفظ الصحة وتزيد في اللحم وتخصب البدن وهو ينفخ الا
شيء من الحبوب في ذلك ولا يزول نفخه بكثرة الطبخ كما يزول نفخ الشعير
وليس تنفخه مقصورا على المعدة والامعاء بل يحدث كثيرا ويمتد الى
جميع البدن ويسدد ويثقل الراس ويري احلاما مشوشة ومما يقل نفخه
ان يطبخ نضجا فوتنجا بالابازير والفلفل والنعنع ويوكل وهو حار

بلغ

وهو اغلظ واعسر انهضاما من كشك الشعير وكذلك
غذاوه اكثر من غذاء كشك الشعير
صح

[illegible]
[illegible]

باقلى الرطب

الخصلتين
ح

شيء مما يسخن ويلطف وهو بيرقة ويخفف مثل الشمس الا انه صابين
المختلفين قريب من الاعتدال والباقلى الرطب الطرى بارد رطب في الدرجة
الاولى وغذاوه اقل والحذاره اسرع ونفخه اكثر يكثر البلغم في المعدة و
الامعا ويهيج منها الرياح وفيه شيء من المرارة والقبض بهما ينقي الفم ويخشن
الحلق ويحدث الحكة والباقلى ردى لمن يتاذى بالقولنج الريحي والقشر و
قشرها نافع من صداع الشيخ المطبوخ بقشره في خل ممزوج من الذرب والحو
اما جرمه فلما فيه من الجلاء فلا يعين على نفث الرطوبة من الصدر والرئة
ان اكل بعين ملحها وشرب ماء وينفع اصحاب السعال ويلين الحلق ويمنع
النوازل الرقيقة التي ينزل من الراس فيكون عنها السعال المقلق
بالليل من ترطانيه والجلادة ايضا يلقي الكلف ولما حنبا فتنفخ حد الكبد
الصعود الى الراس يشغل لمن كان ميتهيج الرياح فالاجود ان لا يقربه
فان اضطر الى اكله فمع الاباريق الدسمة وضع الكرويا والكمون والصعتر
السذاب لكسر نفخه والدسومات يسهل خروجه من البطن ويقلل من
صعود بخاره الى الراس وربما يسرع بخروجه ويمنع ايضا من نفخه اكله بالملح
الكبيت والاضطجاع بالرز من جيدة لكن المدافعة لشرب ماء البارد عليه
وضماد دقيق الباقلى بالخل العسل ينفع من الفسوخ الجافقة في الاعضا
وشويق الشعير ينفع من الاورام الحادة من الضربة وهو مع بعض الضما
البادرة ضماد نافع من الاورام الحارة الحادة في الانثيين والثديين
في الحمص الحمص المقشر عن الانضمام كثير الغذاء والدم المتولد
منه ليس بجيد ونفخه ليس بدون نفخ الباقلى وفيه من قوة الجلاء اكثر
مما في الباقلا حتى انه يدر البول والطمث ويلين البطن وينقي الكبد
الطحال والصدر والكلى ويعين على خروج الجنين ويفتت حصى الكلى
والمثانة وفيه جوهران مختلفان لذاذة الطبع فانه قاه وصالحة الملح احدهما
حلو يدر البول والاخر مالح يلين الطبع ويمكن ان يكون هذا المعنى
سببا لفاسد الفضل ومع اللحم ولذلك قيل ان الحمص بعفونة اللحم ليغلط

ملين البطن
ح

لحمه

الخميرة في العجين والخمر في الارض والماء المطبوخ فيه الحمص مع الكمون والدارصيني

والشبث يكون مسخنا ملطفا مقطعا للاخلاط الغليظة مفتتا للحصى نافعا

من الاوجاع البلغمية والرياح الغليظة ووجع الظهر ومن اراد اكله سلقه

من غير حاجة الى الباءة قليا كله بالسعتر والملح والفوتنج ونوع من الحمص تفتت

الحجارة التي في المثانة والكلى وهذا النوع منهما اسود وصغير والاجود ان يحسى

المآء الذي طبخ فيه فقط وخاصة اذا طبخ معه الكرفس والفجل ويصب عليه

دهن اللوز وهو اشد حرارة من الابيض والحمص الابيض حار في اخر الدرجة

الاولى رطب في وسطها ورطوبته ممازجة لجرمه ممازجة تعسر على هضم حرارة

المعدة تمييزها وحلها حتى يصير رياحا فلهذا السبب يكون اكثر نفخة في الوقت

ولذلك يهيج شهوة الجماع ويزيد في المني واللبن ويحسن اللون ويسمن خاصة اذا

خلط بالباقلى واذا نقع بالماء واكل على الريق نيا يحدث الانعاظ ويرقق ويحلل

الاورام الحادثة في الاذنين والبيضتين اذا صلبت ويحلل الجرب والقوبا والكلف

ونخالته افضل من كل شي لشدة اختلاط رطوبته باجزائه وغيره تحللها

مع غلظه وكثرة غذائه وينحدر على القلب فيصل الى الرية صايرا على تلك الحرارة

حافظا لرطوبته فيغذو الرية غذاء رطبا قويا ولذلك ينفع الحسا المتخذ

منه ومن اللبن من جفاف رية وقصبة والمقلو منه ومن الباقلى اقل نفخا وا

ابطا انحدارا واشد غلظا والرطب منه منفخ بطي الهضم من كل المفولات في المعدة

والامعاء ولا ينبغي ان يشرب عليه الماء ساعة يوكل لئلا يكثر نفخه واذا حبس

بطي الانهضام جدا لا يكاد ينزل ولذلك ينبغي ان يكثر ملحه او يوكل بالملح

الكثير ويطرح في امراق الاسفيدباجات اما الحمص المقشر جدا فانه متى لم يبل

ذلك ملآ وجاء لنا المعدة صعب وينفذ الثقل بعسر خروجه والم

الكلى والامعاء وقد قيل انه لا ينبغي ان يوكل الحمص قبل الطعام ولا بعده لكن

في وسطه منه واظن ذلك لاجتماع الخلال الثلث فيه رداوة الدم المتولد

منه وعدم اسباب الانحدار وعدم اسباب التعقيد كالقبض والامساك

والتليين والازلاق لان القوة الجالية التي فيه يفاد به عند الطبخ ودهن

والخمر جمع الخمرة وهي الخميرة

ما

اي كمال الهضم فيها

اي حرارة القلب

الحمص يذهب بالقوبا **في الماش** الماش محمود الكيموس خصوصا المقشر وهو
قريب من الباقلي الا انه لا ينفخ نفخ الباقلي وليس معه من قوة الجلاء ما
للباقلي ولذلك هو ابطأ انحدارا منه وغذاؤه اقل من غذاء الباقلي ويتخذ من
الماش حسو يصلح لاصحاب النزلات والسعال كما يتخذ من الباقلي وهو بارد
في الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة واليبس عند قوم الى اليبس اقرب وخاصة
غير مقشر لان قشره عفوصة وبرودة دون برد العدس وماء الماش
ملين الطبيعة وجرمه يحبس وخاصة اذا طبخ مرتين وطيب بالخل الحاذق و
السماق او بحب الرمان او بماء الحصرم وهو غذاء خفيف جيد للمحمومين اذا
طبخ بدهن اللوز الحلو مع البقول الموافقة لذلك وافضل اوقات استعماله
الصيف وهو صالح للمحرورين ومن يحتاج الى تدبير لطيف لانه يبرد ويغذو غذاء
ليس بالكثير واصلاحه للمبرودين ان يطبخ بماء القرطم وهو ضماد نافع على
الوثي والفسخ والوهن **في الترمس** اما الترمس فانه قبل التطييب مر لا
المقالة الثانية
غذاء فيه لكن انه يقتل الديدان واذا نقع وصبّ ماؤه مرات او طبخ بالماء والملح
حتى يذهب مرارته كان احد الحبوب التي يتغذى بها وهو غذاء غليظ عسر
الانهضام بطيء الانحدار لان جرمه صلب لكنه يتولد منه خلط غليظ خام
ان لم يستحكم هضمه فاذا انهضم كان غذاؤه غذاء كثيرا ولذلك ما اوفقه
لاصحاب الكد والتعب ومما يعين على هضمه ان يطبخ بالماء والملح والصعتر
والانجدان والعوسنج ويصب عليه المري والزيت وليس الدم المتولد منه
رديء فهو بهذا افضل من العدس وبان يوجد اقل من يحبه وهو مما لا يعين
على اطلاق البطن ولا على حبسه وان ترك فيه مرارة يسيرة ولم يبالغ في تنقيعه
اسرع في الانحدار عن المعدة وقتل الديدان التي في الامعاء وهو حار في الاولى
يابس في الثانية واذا اكل نيئا بمرارته يدر البول والطمث ويسقط الاجنة نيئا
وحمولا ويخرج الحيات وحب القرع لعوقا مع العسل وضمادا على البطن وينقي
السود من الوجه والكبد والطحال وماؤه ابلغ في هذه الافعال من جرمه لا
سيما مع السذاب والفلفل ويحلل الخنازير والصلابات اذا وضع عليها مطبوخا

بالخل

بالخل والعسل وينفع من حرقة النار والجرب والبهق والأكلة ويفتح افواه
البواسير **في اللوبيا** ان اللوبيا كثير الرياح والنفخ ونفخه اقل من نفخ الباقلي
وقريب الماش وانحداره من البطن وخروجه اسرع من خروج الماش الا ان
رطوبته كثيرة والدم المتولد منه اقل جودة من الدم المتولد من الماش و
اغلظ واقرب من البلغم وهو حار رطب في الدرجة الاولى يجفف ويهيج الباه
ويدر البول والطمث وخاصة اللوبيا الاحمر لان فيه حرارة وتلطيفا
يلطف الاخلاط بعض التلطيف ويلين البطن ويسدد الرأس ويري احلاما
ردية واللوبيا اليبس يضر بالمعدة ويقيء ويبخر ولذلك ينبغي ان يوكل بالخل و
الخردل ويذهبان ايضا بما فيه من نفخه ويطيبانه ويدفعان اذاه عن الطبيعة
ويعينان باخراجه من البطن والسذاب يكسر نفخه ورياحه وان اكل اللوبيا
طريا مع غلفه كما هو عادة اكثر الناس كان غذاؤه اقل الا ان انحداره و
خروجه اسرع لاسيما اذا اكل حارا مع المري ومما يعين على هضمه ويقلل نفخه
الملح والصعتر والفلفل واستعمال الاحمر منه في الفتيات لتنقيته وتغليبه الطمث
وتلطيفه للاخلاط بعض التلطيف **في الجلبان** الجلبان يجفف قليل
كرسنه
الغذاء ردي الدم مولد خلطا سوداويا وآذيته بالعصب وهو يابس في الدرجة
الاولى يابس في الثانية فان اضطر الى ادمان اكله او خبزه فليلاحق مضرته
بالاكثار معه من الحلواء والدسم وبتنقية البدن من السوداء وبمسح خرز العنق
والظهر ومخارج الاعصاب بالادهان الحارة العطرة المقوية والاستحمام
بالماء العذب الفاتر ثم الوقوع بعقبه في الماء البارد ليسلم من مضرته للعصب
وتغليظه للحواس وتوليده للسوداء **في البلوط** وقد يتخذ من البلوط خبز و
هو عاقل للطبيعة جدا وليس يسلم وخاصة من لم يعتده من مضرة ادمانه الا
بالاكثار من الدسم والحلو والاشربة الحلوة وهو بطيء الانهضام منفخ في
البطن الاسفل وطبعه بارد في الاولى يابس في الثانية والشاهبلوط اكثر
غذاء لما فيه من الحلاوة واسرع خروجا بالاضافة الى البلوط واكثر رياحا
منه وهو حار يابس في الاولى يمنع النزف ويعقل البول وعسى ان يكون لقبضه

والسذاب والمري فان الملح يمنع تبخره
الى الرأس ويولده الغثي والمري
والخردل صح م

تقول له بالفارسية ملك
وبلسان ماوراء النهر [illegible]
شك

وبلسان الخنابه
مزك

الاذه

بلع

تتخذ

وامساكه للبطن كما ذكر في الجاورس **في الحبوب والبزور والتي**
منها الخبز منها الحلبة وهي مصدعة معفنة لا سيما ان اكلت بغير خبز و
ليس الخلط المتولد منه بمحمود وفيها سفنجية ملينة وفيها جلاء ينفع الاسهال
للدفع وماؤها المغلي المصفى اذا خلط بالعسل القليل وشرب فاترا يحدر
جميع الاخلاط الردية التي في الامعاء ويحدر الطمث ويدر النفاس وان طبخت
مع التين والتمر واخذ ماؤها وقوم بالعسل ولعق فانه يصفي الصوت و
يلين الحلق ويحلل البلغم الغليظ وينفع السعال العتيق والربو والمبتوتة منها
اذا اكلت وحدها قبل الطعام مع مري وخل اعانت على اطلاق البطن و
ان اكلت مع الخبز على طريق ما يأدم به كان تليينها للبطن اقل وهي حارة
في الدرجة الثانية يابسة في الاولى فاذا نبتت نقصت في هاتين الخلتين
جميعا وتغذيتها قليل لانه تنبت وتحلل وهي ايضا تصدع اذا اكثر
منها الا انها تنفع المعدة التي فيها عفن والحلبة تحلل الاورام الصلبة
والبلغمية وتنقي الخراز وتمكن ناحية البدن **ومنها السمسم** وهو اكثر البزور
دهنا والصحيح منه لا ينهضم النبذ والمدقوق انجح بطيء الانهضام يرخي ويرخي
المعدة ويسقط الشهوة ويبخر النكهة ويولد خلطا غليظا لزجا واصلاحه
ان تقلى او يؤكل بالعسل وهو حار في الاولى رطب في الثانية يسمن البدن
وغير المقشر منه اسرع انحدارا والمقشر اكثر تسمينا ودهنه يسكن
حرقة المعدة وحدة الاخلاط ويلين تشنج الاعصاب وينفع الشقاق و
الخشونة والحكة الا انه يرخي المعدة **ومنها الخشخاش** يقوي التبريد وقليل
يبس ولذلك ينوم منقوعا منه لا قصدا ومطبوخا وينفع من تحلب مواد نازلة
رقيقة حادة ويسكن السعال الحادث من الحرارة وليس يصل منه الى البدن
كثير غذاء والاجود ان يؤكل مع العسل او السكر وهو بطيء الانهضام بارد في
الثانية يابس في الاولى ينفع من نفث الدم ويحبس البطن ومع العسل يزيد
في المني ويشبه ان يكون ذلك لما تندرجه مع دسم فيه ويغلظ المني ويخثره
حتى لا يتحلل بسرعة فيزيد فيه بالعرض اكثر مما يزيد فيه بالذات ونباته ابرد

شبليلة

ويقال للمطحون الغير المنزوع الدهن
الرهشي وبالفارسية
ارده
محمد

كرنبا

[illegible]

يدر ادرارا درخش ومنها القرطم وهو ملين
للبطن مسهل للبلغم اذا اخذ منه اوقية بالماء و
العسل صح

كثيرا
متوجه ومنها بزر الحماض وهو ردي للمعدة عسر الانهضام نفاخ وما ينال البدن
منه من الغذاء يسير والمقلو منه يعقل البطن ويدر البول وينفع مع
العسل من السعال البلغمي يجلو وينفع ويعين على النفث وهو حار في الدرجة
الاولى معتدل في الرطوبة واليبس يعين على الباءة اذا اكل منه مقدار
كثير مع العسل والفلفل وهو ردي للعين مسكن للاوجاع نافع من
الاطفال المتشققة والمبيضة ضمادا مع الموم والعسل ومنها
الشهدانج وهو عسر الانهضام ردي للمعدة مصدع يبخر بخارا قويا ويرتفع
منه الى الراس بخار حاد دخاني يظلم البصر الا انه يلطف ويدر البول و
يحلل النفخ والرياح وهو حار في الثانية يابس في الثالثة يجفف المولدة
بسببه والدم المولد منه ردي ويدفع مضرته اللوز والخشخاش والسكر و
السكنجبين ان شرب بعده ودهنه يشفي البلة التي تنتج من الاذن وعصارة
ورقه ينفع من وجع الاذن الحادث من البرودة وسقي الهزاد ويطلق الشعر
يستعمل او معجونا بالتين او مدقوقا في مرقة الديك العتيق او مطبوخا في
اسفاناخ ونحوه وما ينال منه البدن من الغذاء يسير وهو حار في الثانية
يابس في الاولى ردي في المعدة ومنها بزر القثاء والقند والبطيخ وهذه
البزور تلين البطن وتدر البول وتنفع السعال الحادث من الحرارة وما
ينال منه البدن من الغذاء يسير ومنها بزر الفنجنكشت وقد يأكل
بعض الناس هذا مقلوا يريد به تسكين شهوة الجماع وما ينال منه البدن
من الغذاء يسير يجفف المني محلل للرياح بقوة وهذه الاسباب كلها
يصلح لمن يتعفف عن الجماع وليس بمصدع كما يصدع الشهدانج لا سيما اذا قلي
والمقلو اكثر تحليلا للرياح وهو حار يابس في الدرجة الثانية وقيل ملطف
وفيه ايضا قبض فلذلك يصلح للسدد في الكبد والطحال لان الخلط المسدد
اذا لطف وذاب يحتاج الى قوة الاعضاء لتدفع عن نفسها والقبض يقوي الاعضاء
ويعينها ومنها القنب وهو حار رطب نافع في الجماع ولا سيما اذا خلطا
لزراليا الحلبي
بسمسم وعجن بالعسل الطبرزذ والفانيذ وليس بمصدع ولا خلط الذي

ولذعه رديئ وان قلّ كان احمدها الاكثار منه سُخم تهيّيج بهذه الحبوب بالنخ
بعيدي هم الانسان في اللحمان فاما اللحوم فانها اقوى انواع الاغذية غذاءً و
ولذلك صار الحيوانات التي يتغذى منها اقوى واشد صولة واهولها فضائل
وتضاده وكذلك الامم التي جرت عادتهم من الناس بالاستكثار منها
غير ان هضمها يصعب الا من كانت القوة الهاضمة منه قوية ولذلك يمنع
المرضى وخاصة المحمومون منها لعجز قواهم عن هضمها وتزايد حمياتهم بها و
عدم حاجتهم الى الغذاء القوي ايضا ويومرون بالاحتماء منها وهي من اغذية
الاصحاء الاقوياء واصحاب الكد والتعب ولا يحتمل ادمانها غيرهم لانه
يتولد منها دم صحيح متين كثير وذلك لان اللحم متركب من الدم وهو مما
فاذا قويت القوة الهاضمة على هضمه واستمرائه عاد اكثره دما وقلت
الفضلة اليابسة التي تخرج منه لان عامة مادة اللحم يصير غذاء بخلاف الحبوب
ولذلك قيل اللحم اثقل الطعام بجوهر اللحم وكلها حارة رطبة تختلف بحسب اختلاف
اجناس الحيوانات وازمانها واسنانها وهزالها وسمنها وكثرة حركتها وقلتها
واختلاف اعضائها فلحوم الحيوانات الكبيرة الجثة اغلظ واعسر هضما
ولحوم الحيوانات الطيبة الرايحة من المواشي والطيور قريبة من طبيعة
الانسان ملايمة لها والخصيان منها اوفق من الفحولة والاناث فان الفحولة
لمكان سخافتها يكون لحومها اعضل اعسر هضما نسجا والاناث لمكان ولادها يكون
معروضة للرطوبة التي منها يوخذ الغذوية والدسومة وذلك لان الولادة
في الاناث يفعل فعل الشفاء في الذكورة فان كلا من المعنيين ياخذ من
اجساد الحيوانات ولباب اعضائها الذي يكون سبب خصبها ولحوم الحولي
من الحيوانات صلبة عضلية بطيئة الانهضام قليلة الغذاء سخيفة الطعم
في اغلبها لعدم الدسومة والرطوبة التي تطيبها ولحوم الصغار جدا
كثير الفضول قليلة الغذاء بلغمية الا انها يخدر سريعا عن المعدة و
الاجنة التي تستخرج من بطون الحيوانات الحاملة رديئة الاحتيز في اكلها
وما دامت الحيوانات في النمو كانت لحومها اجود من التي ولّت وصارت

متولد

منها زادسم

اجنة الحيوانات

[illegible]

ذكرت
اي رجعت

ے

في النقصان وكلما كان الحيوان الطري فلحمه ارطب وكلما كان اسن
فلحمه ايبس وكلما كان اكله وشربه اقل فهو اجف من قليله والمواضع
والذكر اجف من الانثى والفحل اجف من الخصي والاسود اجف من
الابيض والكثير الشعر اجف من قليله والمواضع من جميع الحيوانات
ارطب لحما واحرى بان يطلق البطن وان يستكمل ابطا انحدارا واكثر غذاء
والحيوان الوحشي كله اجف لحما من الاهلي وكل حيوان طبعه يميل الى اليبس مثل
البقر والماعز والظبا وما دام فتيا كان لحمه اجود في الاسن استمراء وغذاء
لان رطوبته من قبل صغر السن تعدل ناحيته وكل حيوان ارطب من المعتدل
فاذا استكمل كان لحمه اجود في الاستمراء والغذاء لان فضل رطوبته الطبيعية
تجف بعض الجفوف من اجل كبر السن وتعتدل فاما لحم الحيوان الهرم فان
كان ذلك الحيوان في طبيعته رطبا فانه دون الاسن في الدم والغذاء وان
كان من الحيوان رطبا فذكره خير من انثاه والمستكمل سنه خير مما لم
يستكمل بعد واذا كان يابسا فانثاه خير من ذكره وما لم يستكمل سنه خير
مما قد استكمل ولحم الحيوان الجيد الغذاء الموافق جيد وخلاف ذلك ردي
ولحم الحيوان الصحيح ولدته ما اجود من لحم الحيوان السقيم ومزاج الحيوان
الاهلي ارطب من مزاج الحيوان البري لرطوبة الهواء وقلة حركته وما يتغذى
من الحيوان بغذاء اجف افضل مما يتغذى بغذاء ارطب ومما يستنشق هواء
على خلاف ذلك وكل حيوان له حركة ورياضة افضل مما ليست له حركة و
لا رياضة وما كان من الحيوان في الجبال ففضوله اقل ليبوسة الهواء وكثرة الحركة
ولحمه اصلب وشحمه اقل وهو اجود كثيرا مما ياوي الى البطون او يرتعي في الكن
ولحم الحيوان الذي يرتعي في المواضع الجافة جاف لا فضول فيه والذي يرتعي
في الاجام والمواضع الرطبة رطب كثير الفضول صعب النضج ولحم الحيوان المعتدل
في السمن اجود من لحوم الحيوانات التي لا سمن لها او هي مفرطة السمن ولحم الحيوان
المفرط السمن اذا ميز من سمنه واكل وحده فهو اجود من لحوم الحيوانات
التي لا سمن لها واوفق الحيوان للتمليح ما كان لحمه صلبا والرطوبة البلغمية فيه

نقيا افضل مما يتنفس هواء
صح

اغذ

كثيرة فاما اليابسة الاجسام والرخصة اللحوم فلا يصلح لذلك الا

الا في بعضها كالجلود المدبوغة الاخر بعد ان ترطب وتنقع واللحم المملوح

وان كان في الاصل رطبا فانه يجفف اشد من تجفيف كل لحم و

غذاؤه قليل وكل قديد ومكسود فمناسب اللحم الطري الذي منه بعلة

ان المملح يريد نفوذ يبس وحر وبطؤ الانهضام واما النقد فينفذ في

مع الكيفية بحسب التوابل والابازير التي طرحت عليه والمخلل منه المتخذ

بالكزبرة اقل حرا واسرع هضما والطف وخاصة اذا انقع في الخل بل

واقل الجهان عفونة اقل سخنا واليبسه جوهرا وكل ما كان من اللحوم اصلب

فيبقى او رطب مما ينبغي بالرطوبة البلغمية فانها اذا جففت وتركت زمانا

لان منها ما كان صلبا ويجف منها ما كان رطبا او صارت كلها اسرع

انهضاما واذا كانت ناشفة او معتدلة في الرطوبة او جامدة تركها ابقيت فان

اللينة تصلب والمعتدلة الرطوبة تجف والجامدة تزداد جفافا ويبسا فيصير

كلها عسر الانهضام واللحوم التي تحفظ بالثلج تبقى على احوالها في جميع الوجوه

خلا انها تفيد الين وارخص مما كان والتي تحفظ بالخل تستفيد بردا

ويبسا واكثر عقلا للبطن والتي تحفظ بالملح يستفيد حرا ويبسا اكثر

ويصير اصلب مما كان الا انها تطلق البطن والاحمر من اللحوم اكثر غذاء

واقل فضولا وابطا نزولا والسمين اقل غذاء واكثر فضولا واسرع

نزولا والمجموع فيما بينهما والاعضاء الكثيرة الحركة القليلة الشحم واللحم اقل غذاء

واخف مما هو اقل تعبا والغليظ من اللحوم يصلح لمن يكثر تعب واللطيف

لمن عادته بالضد ومقاديم الحيوان ما يلي الصدر والاضلاع الى الراس احق

واسمن لمكان القلب والكبد وما حينئذ اثقل وابنه وباطن القوائم افضل

من ظاهرها لان حركات القوائم الى باطنها اكثر واقوى والاعضاء الظاهرة

كلها افضل من الباطنة لانها اكثر تحللا وما يلي الظهر منها افضل مما يلي البطن

لان عظم القلب اتم الحركة والبطن دائم السكون والصدر ايضا اكثر

لدوام حركته بالتنفس والصوت وما كان من الاعضاء في السمن اكثر كان

ابوى

هو الكتاب الفند كوز بعضه احمر وبعضه سينا ركون نبيه سح دسبيد

المجموع الى الشحم والركب بالجوالدين بعال كذا با عوذي

الشح

الشحم

منه اسرع وما كان فيه اللحم اكثر كان الشحم منه ابطأ ووقوفه في المعدة
اكثر والذي فيه السمن اكثر كالقطعة التي فوق العظام اكثر الا ان انحداره
عن البطن اسرع وما كان من اللحم لاصقا بالعظام اسرع هضما مما كان بعيدا
منه لانه يتعب من تحريك العظام اكثر مما يتعب ما بعد منها والجانب
الايمن افضل من الجانب الايسر لقربه من الكبد واتساعه في الغذاء
الجيد واللحم اسرع انهضاما من سائر الاعضاء واعدل غذاء وافضل لحما
المواشي العضل لانها اكثر تعبا لا سيما وسطها لان الغالب على الاطراف
العصب وهي اسرع انهضاما واقل حرارة الا انها تولد مائية لزجة ولحما
الحيوانات كلها كثيرة الفضول عسرة الانهضام ردية الاخلاط مختلفة الطبع
لانها ادوية والات بالحقيقة لا لحمان خالصة وكذلك الرؤس لان
الاعضاء التي فيها مختلفة المزاج اختلافا شديدا فبعضها لزجة كثيرة
الرطوبة وبعضها جلد كثيرة اليبوسة والاعضاء العصبانية كلها فالمخلط
المتولد منها مائل الى البرد والنهوة يحتاج الى زمان طويل حتى يستحكم هضمه
ويصير محمودا **الجلد** بارد يابس اقسى من اللحم وهو عسر الانهضام
يسير الغذاء لرقته ويبسه ولانه عصبي يولد مائية لزجة تولد السدد
واحمد الجلود جلد الرضيع لغلبة الرطوبة عليه فاذا تجاوز الرضاع غلظ
جلده وعسر انهضامه **الاطراف** التي هي بعض المرضى والناقهين وهي
الاكارع والشفاه والاذان يسير الغذاء قليلة الحرارة لان الغالب
عليها الجوهر العصبي والجلد الا انه لما كانت حركتها اكثر كان انهضامها
اسرع من سائر ما في البدن كله من العصب والجلد وفيها لزوجة الحبيب
في لزوجتها جوهر العصب والجلد لان هذه الجوهرية اذا انهضم صار لزجا والدم
المتولد منها وان كان لزجا فليس بغليظ ولذلك غذاؤها يسير لبعدها
عن المعدة والامعاء سريع انهضامها لقلة غذائها فلهضمها وقلة اللحم والشحم فيها
واما سرعة انحدارها فللزوجتها ونبوها فيه من الامساك الحار خاصة
اذا انهضم مع كثرة الشحم **الرئة المشوية** غليظة كثيرة الغذاء مسخنة لا ينحج

النهوة
خام بودن

ان يوكل الا في الزمان البارد وكثيرا ما يهيج منها الحمى والقولنج لكنها في
غاية التقوية وتزيد في المني والدم ان انهضم **الدماغ** بارد رطب مغثي
ملطخ للمعدة ثقيل لزج بطيء الانحدار سريع الفساد ينبغي ان يوكل قبل سائر
الطعام الا اذا عزم على القي فيصلح لاصحاب الامزجة الحارة لانه يتولد منه كيموس
بارد لزج والمشوي منه ابطأ نزولا واقل لطخا للمعدة وينبغي ان يوكل
مع الكواميخ والابازير **مخ العظام** الذي في الدماغ والدسم وهو قريب من
الاعتدال الا انه مايل الى الحرارة يزيد في المني ويرخي المعدة ان اكثر منه
الشحم حار رطب الا انه اقل رطوبة من السمين يرخي المعدة ويذهب
الشهوة **مخ الفقار** بارد يابس اذ هو مخ العظام بطيء الانهضام ليس بجيد كما
مثل الدماغ وغذاؤه اغلظ من غذاء الدماغ لانه اصلب وخاصة ما بعد
عن الدماغ **الضروع** باردة رطبة بسبب اللبن غليظة مولدة للبلغم كثيرة
الغذاء بطيئة الهضم صالحة لاصحاب المعدة والاكباد الحارة وكذلك
الخصى الا انها اقل غذاء واكثر زهومة وابطأ انهضاما [illegible]
منها اقل جودة وسائر اللحوم الرخوة شبيهة باللحم الا انها الذ واكثر
واشد ابطاء يتولد منه البلغم **واما العين** ففيها حرارة بسبب دسمها
فاما الاغشية التي فيها فباردة يابسة تبين ضارة للمعدة لدسمها بطيء الانهضام
لعصبيتها فينبغي ان يوكل بالابازير **الانف** بارد يابس للعضروفية التي
فيه عسر الانهضام وان سلقت المخاطيم بالملح والماء تطيب واعان
ذلك على هضمها **واما الشفتان** فاغلظ من المخاطيم **واما الاذنان** فباردتان
يابستان للعضروفية التي فيهما عسرة الانهضام **واما اللسان** فهو اخف اعضاء
الراس لانه مركب من العضل ومن اللحم الرخو فغذاؤه متوسط بين ما يولده اللحم
الرخو وبين ما يولده العضل الا ان فيه غلظا وان كان كثير الحركة لاجتماع
الرطوبة فيه والغلصمة عسرة الانهضام **والحنجرة** باردة يابسة بطيئة وعسرة
بسبب الغضروفية **والاكارع** قليل الغذاء والفضول تولد دما باردا لزجا
صالحة للمحمومين ومن يحتاج الى غذاء قليل ولمن به نفث الدم او سحج الامعاء

ردها لاستمرار وهذا لكاد الى تحقيق بعيد
زمان طويل من اكلها والكل السفرجل قبلها ينفع
منها لك لاجل [illegible] عند اصحاب الكلى [illegible]
والتيس ومن [illegible] انه ينفع الى [illegible]
ذلك [illegible] الى [illegible] اللحم

ترى

الدم منافيا لها البواسير وبالجملة لمن يحتاج الى تقوية وتشديد وتوليدا كثيرا
بتجفيف عظم مكسور واما الكروش والامعا فقليل الغذاء صلبة عسرة
الانهضام والدم المتولد منها ردى مايل الى البرد تتولد غذاء دمائها
بلاغم كثيرة اما الاكباد فجيدة الغذاء لا سيما اكباد الحيوانات المختارة
كالجداء والحملان والدجاج والدراج السمينة ومزاجها حار رطب وغذاؤها
اكثر من اللحم وساير الاحشاء الا انها بطيئة الانهضام فلا ينبغي ان يكثر منها
ويختار المكبب على الجمر نضيجا رشيشا بالملح والدارصيني او مطجنة
بالمرى والزيت واما الطحال فان الدم المتولد منه دم اسود غليظ ولا
يؤمن على مدمنيه الامراض السوداوية وهي من الحيوان الخصيب المهزول اردى
وان اخرج منه عروقه وقد دق مع السمين وطبخ في المصادير جاد غذاؤه وقل
توليده للسوداء واما الكلى فهي باردة يابسة ردية الغذاء عسرة الهضم بطيئة
منتقل ما بيته البول وتولده دما غليظا ولا ينبغي ان توكل كلى الحيوانات
العظام فان اكل الجدا فليوكل مشويها مع الملح والفلفل وكذلك كلى الحملان
اما الرية فقليلة الغذاء بالنسبة الى الكبد سريعة الهضم بحسب فضل سخافتها
ورخاوتها ولا يصلح ان تطبخ نية لفرط رطوبتها وقد تصلح بان ينقع في الخل
والكرويا وتشوى ويختار رية الحملان لا غير ويصلح التطبيب بها لغير
المحمومين ومن يشتهي ان ياكل لحما ولا يجوز له ذلك فليتخذ امثال هذه
الريات ويكلون من اطرافها ومما انشوى ويبس ويجتنبون الرطب
منها واما التي يستعملها الترك نية مصبوبا فيها الرايب وبعض الاشياء
الحارة فسبيلها سبيل الكوامخ والقباغات واما القلب فجوهر صلب
بطي الانهضام جدا الا انه اذا استحكم انهضامه غذى غذاء قويا كثيرا
ليس بالردي واما الشحم فحار رطب والشحم اقل حرارة ورطوبة من السمين
واميل الى اليبس ولذلك كان اسرع جمودا منه وهما جميعا يولدان
بلغما رخوا لزجا ويرخيان المعدة والسمين يستحيل في المعدة الحارة
الى المرار سريعا ويورث جشاء دخانيا وغثيانا سيما اليبس والدم المتولد منهما

[illegible] الجاحة ٢

ويكثر غذاها
بلسانه ١٢

ليس بجيد الالية حارة رديئة للمعدة متخمة تولد الصفراء وانما يصلح منها ومن
الشحم والسمين قدر يسير يعتدد ما يؤكل ويطيب الطعام ولا يصلح ان يغتذي
بها لانها رديئة الغذاء واما لحم العنق فمحمود سريع الانهضام لكثرة
حركته والعضوات من الحيوان الساكن لا ينهضم والذنب صلب ولهذه سائر
حالاته على حسب فضل صلابته اعني حالات انهضامه وغذائه الآلات العضل
فيه ليست بجيدة لكثرة حركته وهذه الاعضاء يتبع الحيوانات في الغلظ ثم
اللطافة وسرعة الهضم وبطوءه وقلة الغذاء وكثرته وجودة الخلط ورداءته
بحسب اجناسها وانواعها وصغرها وكبرها وغير ذلك من احوالها المذكورة
قال جالينوس اني لا احمد صحة البدن الذي لا يحتمل صاحبه الفضل ما بين هذه
الاشياء واما الادلة التي فيحقق بذلك واما لحوم المواشي من الحيوان فاقربها
مزاجا واشدها ملائمة لطبيعة الانسان لحم الضان ومرتبته في اللحوم كرتبة
الحنطة في الحبوب فتشاكل كل منهما المزاج الانسان ولان مزاجه حار رطب
قريب من الاعتدال ولذلك صار المختار للاكثر من الناس وصار الانسان لا
يتبشم منه على الدوام اكله كما يتبشم من غيره من اللحمان اذا واظب على اكله
الا ان يتغير هذا الحكم بالعادة فان هذا من فضيلته والدليل على صلاح
مزاجه وكذلك من فضيلته انه يصلح ويطيب اسفيدباجا وشيّا ثم ان نوع يتخذ
من الاطعمة والباجات وليس كذلك سائر اللحمان فان منها ما يطيب شويه ولا
يطيب طبخه ويطيب بعضه ولا يطيب باجزائه ولم يكن توجد هذه الفضيلة فيه
الا لاعتدال مزاجه وقربه من الاعتدال والحرارة والرطوبة صار نافعا لا
صحاب السوداء ويزيد في المني ويهيج شهوة الباه ويقرب منه لحم المعز الا ان لحم
الضان اكثر غذاء من لحم المعز واكثر اسخانا وترطيبا واكثر فضولا لان الدم
المتولد منه امتن والزج ولكنه اسخانا واسخن من الدم المتولد من لحم المعز
فلذلك لحوم المعز اوفق لاصحاب الابدان الملتهبة والقليلة الرياضة وابطا
عن حركات الامتلاء والحميات ويصلح في الاوقات والازمان والبلدان
الحارة ولمن لا يحتاج الى كثرة قوة ولحم الضان اوفق لاصحاب الامزجة المائلة

لا يمله دا

تبشم بفتح بشين منقوطه
ملول شدن وناگوار شدن
وتخمه پیدا کردن
كنز اللغه

عن

عن الاعتدال الى الحر ومن يعتريهم الرياح وفي الازمان والبلدان الباردة
ولمن يكد بدنه كدا شديدا ويحتاج الى قوة وجلد وعلى الجملة فلحم الضأن
اوفق للاصحاء من لحم المعز ومصلحه بان يلين البطن ويصلح لحم الضأن
بالخل في حال يحتاج مع التلطيف الى التبريد وبالمري حتى يحتاج الى تلطيف
فقط وسرعة اخراج وبالمصل والرائب والكشك والسماق وحب الرمان
ونحوها حيث يحتاج الى تبريد فقط ويشرب بعده من الاشربة ما يبرد ويجفف
ويكون ذلك من الفواكه ويصلح لحوم المعز باجتناب الا السمين منها وبصنعتها
بالبصل والزيت والحمص واللفت والجزر ويضاف اليها من الاشربة والفواكه
ما يسخن ويرطب **واما لحوم الجداء والحملان** فلحم الجدي موافق لجميع الناس ممن
يجوز له ان ياكل اللحم لانه معتدل بريء من كل ذم سوى انه ضعيف معتدل لا غليظ
لا يصلح لمن يكثر كده وتعبه ولا ينبغي ان يختار عليه من حاله قد صحة الحال
فانه ليس يبلغ من ضعفه ان يسقط القوة ويهدها البتة ولا يبلغ من كثرة تغذيه
ومن غلظه الى امتلاء البدن او تولد فيه دما غليظا بل المتولد منه بين الرقيق
والغليظ والحار والبارد والرطب واليابس ولحم الحملان اغلظ من لحم
الجدي واقوى واسخن ولكنه فضولي وهو تال للحم الجدي في الجودة الا انه انقص
من المعتدل واحرى بان تولد البلغم والفضول الكثيرة في البدن **واما لحم
العجاجيل** فمثل لحم الضأن في جودة الغذاء واعتدال الدم المتولد منه ويصلح
لجميع الاصحاء **فاما لحم البقر** فبارد يابس اذا قيس الى لحم الغنم بعيد وغذاه
غليظ ويولد دما عكرا اسود ارضيا وهو بطيء الانهضام ويحدث ادمانه امراضا
سوداوية وخاصة للمستعدين لها ولا يصلح الا لمن يكثر كده وتعبه لانه يمده
غذاء كثيرا ولا يتحلل بسرعة وقد ينتفع المحرورون واصحاب الامزاج الحارة
بالسكباج المتخذ بلحم البقر ولا سيما بمرقة المبردة المصفاة عن دسمه المسماة
الاهال فان هذه المرقة تبلغ الى ان تذهب باليرقان اذا ادمن مع الحياد
ويحمى منه فاما المبرودون فينبغي ان يصلحوا لحم البقر بعد التهرئة بالثوم
الكاشم والسذاب والجرجير والخردل وان يقللوا شرب الماء عليه حتى يجف

والخروف في الحمل من الجدا حكما نيا
بين حكم الجدي وبين السخل

الحملان جمع الحمل والدال البرق
والسخلة اسم الولد الغنم

١٧١١

البطن ثم يشرب عليه ماء العسل ولحم التيوس رديء الخلط بطيء الانهضام
لصلابته ويبوسته مولد للمرة السوداء وكذلك لحم اناث المعز وهي الاناث
اجود من لحوم التيوس بكثير ومن بعده لحم النعاج لانه يولد مائية بلغميا دما ل
من قبل انه ازيد رطوبة من اللحم المعتدل ولحم الكباش اجود من هذه الثلثة
كلها انهضاما والدم منه اجود من الدم المتولد من جميعها واما لحم
الجزور فسخنة سهكة مع غلظ كثير ويصلح ان يأخذها من يعتريه الرياح
والالام من البادرة تنفذ واخرها وكذلك لحوم الخيل والحمر الاهلية فان
الدم المتولد منهما غليظ غاية الرداوة يؤول عاقبته الى السوداء وهي عسرة
الانهضام رديئة للمعدة واما لحوم الصيد من الوحوش فلحم الغزلان اصلحها والذها
واقربها الى الطبيعة وهو مخفف للبدن بقياسه الى لحم الماعز الاهلي فضلا عن
لحوم الضان فلذلك يصلح للابدان الكثيرة الفضول والرطوبات ولا يصلح
ان يتغذى به من يحتاج الى خصب بدنه وحفظ قوته وهو خفيف سريع الهضم
ليس بكثير الغذاء وليس لاتخاذه بالخل وجه لانه لا يحتاج الى التلطيف
وتخفيف وبطء الاغذية نزوله ويقل غذاؤه واما لحوم الارانب فحارة يابسة تولد دما
غليظا عكرا سوداويا ما سيما وتعقل البطن وتدر البول وهي موافقة لمن يحتاج
الى التدبير المجفف وليست بموافقة لمن يحتاج الى التدبير الملطف واصلاحها
ان يديم تدسيمها كثيرا وان شويت فليشو على جفالة الماء ودماغ الارانب اذا
شوي نافع من رعشة لا سيما مع الفلفل والخردل واما لحوم الحيوانات
فقليلة خصب وسخنة واكل السمين من لحومها وتحتمي مرقتها مطيبة بالابازير
والافاويه نافع لمن يشكو وجع المفاصل والرياح الغليظ واما لحوم
الايايل فالاجود ان يجتنب وخاصة ما كان حديث العهد بالقتيبة وما كان يؤكل
في زمان حار ولم تتزبب ما كثيرا فانها اذا اكلت الحيات وتعطش عطشا شديدا
وتمنع من شرب الماء خوفا من الذيوب السم فيه فان لحومها ربما قتلت في
هذه الاحوال وهي غليظة رديئة الخلط ينبغي لمن يصلح فسده البهرمز والتدبير
ويقرب من هذه اللحوم الكباش الجبلية وهي اغلظ واقرب الى السوداوية ولحم

لحم الجزور وهو ما يجزر من الابل

صيد
امر كان

الطير

الثعلب شبيه بلحم الارنب في اليبوسة ودماغه يعين على نبات الاسنان
ولحم في السباع عسر الانهضام ثقيل يحدث المغص ولحم اليربوع رديء الضباع
الضباع مر
الغذاء يلين البطن ولحم القنفذ مر طيب نافع من الجذام والسل والتشنج
ووجع الكلى لاسيما اذا جفف وشرب وهو الى الدواء اقرب منه الى الغذاء
وبالجملة فلحوم الوحش كلها ردية الغذاء واقلها رداءة لحوم الغزلان لانها
قليلة الفضول الا ان الدم المتولد منها يميل الى السوداوية ومن بعدها لحم
الارانب الا ان مرقها اخف واجود من الاهلي في اللذاذة وكثرة الغذاء في كل
سائر الوحوش في لحوم الطير واما لحوم الحيوان الهوائي من الطير فهو اخف من
لحوم المواشي واقل دما واقل فضولا بالحكم الاعم فاما بالحكم الاخص فانه
ربما وجد منها ما يثقل لحمه على الطبيعة وطبايعها ايضا مختلفة وبعضها اخف
من بعض واما الطيور المائية فلحومها اغلظ وزهومة وابطأ انهضاما ولا
يكثر نفضها ولا يكونها اخف من الطيور الهوائية لان الصفات التي تلزم
الارض والماء والهواء في الخفة والثقل يقع على الحيوانات المنسوبة اليها وما
منها فما كان من الطيور اغلظ واكثر غذاء فهو اوفق لاصحاب التعب والرياضة
الكثيرة والالطف والاقل غذاء اوفق لاصحاب الابدان الضعيفة ومن
لا يرتاض وما لابس واوفق لمن يعتريهم الامراض الرطبة كالمستسقين ونحوهم
والارطب انفع للمحمومين والنحفاء ومن يعتريهم الامراض اليابسة كالدق و
نحوها والنوع من الطير اخف من الحشرات واوفق الابدان التي يحتاج من
الغذاء الى مقدار اكثر وافضل الطيور ما سمن في الربيع واردؤها ما سمن
الناس لان الذي يعلف يتعب ويغتذي باعتدال والذي يعلف ساكن و
يغتذي بغذاء مجاوز للمقدار ولحوم الطيور الجبلية كلما كانت اشد حمرة
وسوادا فهو اشد اسخانا واميل الى ان يتولد دما سوداويا وما كان منها
من طيور الماء والاجام له رايحة كريهة فانه ما يتولد منه من الدم رديء ولا
ينبغي ان يوكل الا نيئا والحكم في اعضاء الطير كالحكم في اعضاء ذوات الاربع
من ان بعضها اخف من بعض واسرع انهضاما فقوانص الطيور غليظة د

لذلك هي بطيئة الانهضام الا انها اذا انهضمت غذت غذاء كثيرا
ومنها ما هو لذيذ جدا مثل فراخ الاوز وبعده فراخ الدجاج المسمنة
واما اكباد الاوز الذي يسمن بعد ان يعجن باللبن فان الكبود اكثرها
غذاء واجودها غذاء والطف جزء منها في البطن بعسر واجنحة الوز ايضا
صالحة في الهضم والغذاء واجود منها اجنحة الدجج وبالجملة فان اجنحة
من جميع الطير سريعة الانهضام لكثرة حركتها وكذلك رقاب الطير ايضا
سريعة الانهضام الا ما كان من الطيور كبير السن مهزولا فاجنحته
ورقابه بطيئة الانهضام لا خير فيها لغاية جفافها وصلابتها والخصى من
الطير محمودة لا سيما خصى الديوك المسمنة وخاصة اذا علفت بعد ان عجن
باللبن فانها عند ذلك يولد غذا محمودا وتنهضم سريعا والادسم من
الطير اجود منها من المواشي لا سيما ما كان من الطير اوى في مواضع جا
والتدرج منها لطيف كثير الغذاء لحركتها ودسومتها واسرع جميع الطير
الحضرى انهضاما واصلح للغذاء الفراريج المذكورة حين يبتدي بالصياح
والدجاج قبل ان تبيض ومرقتها اذا اتخذت سادجة يصلح التعديل الفتور
الردية ولمن يحتاج في سعة من النهاب بتليين الطبيعة وهي تولد دما محمودا
ويقوي الشهوة اذا شويت وخاصة اذا حشيت بعد الشي بقطع التفاح
السفرجل وحب الرمان والكزبرة والنعناع والدجاجة المسمنة كثيرة الغذا
وربما بلغت ان يكون كثيرة الفضول على حسب تسمينها وعلفها وتوسعها
وهي تربي الجسد وتخصبه على مقدار تسمينه وغير المسمن ايضا من الدجاج
فانها يغذو الدماغ غذاء كثيرا ويصلح ويحسن اللون ويزيد في الدماغ
وخاصة ادمغة الدجاج فانها يغذو الدماغ غذاء كثيرا ويصلح حال
من خف عقله والديوك العتيقة اذا طبخت في الماء انحلت منها في الماء
قوة بورقية فلذلك مرقتها تحتسى لاطلاق البطن لا سيما اذا طبخت مع
كثير دكرنب ولب الحب وحقوق وشبت وبسفايج مرضوض ولباب القرطم
فانها اذا طبخت كذلك احدرت من البدن فضلا غليظا بلغميا ونفعت

الأوز

لحم الديك غذاؤه ردي [illegible]
لحم الدجاج غذاؤه جيد [illegible]
[illegible]

الا جيدا واشد ترطيبا للبدن من سائر
الطيور الوحشية ويزيد في المني وتلحم
ولحمه ملايم للبدن المعتدل الذي للمكمور
كما شهد به ويحسن اللون ويزيد في الدماغ
وخاصة ادمغة الدجاج صح

من القولنج والحيات العتيقة وللربو والرعشة ونفخة المعدة ووجع
المفاصل وسلوا الدجاج في جودة الغذاء التدارج الا انها اكثف غذاء منه
تذرو
احسن الطيور الوحشية كلها واجودها لحما لمن يريد ان يلطف تدبيره
الطيهوج ولحم الدراج تالي له في ذلك وهو ايضا قليل الفضول ليس بكثير
الاسخان ويتلوها فراريج الدجاج ثم التدارج ولحم القبج اغلظ من هذه كلها
وهو قوي الغذاء ويمسك البطن وهذه كلها جيدة الغذاء الا انها لا يصلح
ان يدمنها الاصحاء ويعتمدوا عليها لاسيما من يكد ويتعب منهم ومن هو قوي
المعدة جيد الهضم واما الضعفاء والمرضى من يحتاج الى تلطيف تدبيره
فلا شئ اوفق لهم منها وينبغي ان تصنع للمحرورين بالخل وماء الحصرم ونحوه
ولمن ليس بملتهب البدن بالزيت والمري مطجنا ولمن يريد تجفيف بدنه
بالشواء والكردناك وكلها يخفف الطبع فاما القنابر فانها وان كانت
سريعة الانهضام فغير صالحة الغذاء وهي اذا طبخت الطبيخ الساذج الذي
يقال له اسفيدباجة نفعت اصحاب القولنج والاجود ان يقتصر على
كبوتر صحرايي
مرقها الا ان لحمها يمسك البطن شديدا واما ما عظم جسمه من الحمام الراعية الا
انها اخف من فراخ دواتي الهادي وفراخه احر وارطب بالرطوبة الفضلية
يتولد منها دم مشتعل يسرع الى الحميات لاسيما ما يربى منها في البيوت
ويصلحها الخل في حال الطبخ بالماء والملح والحمض في اخرى وعند ما يؤكل
خروجه من البطن هذا للمبردين وذلك للمحرورين ولحوم العصافير حارة يابسة
تهيج الباءة وتهيج الانعاظ ولاسيما ادمغتها وفراخها اذا اتخذت
منها عجة بصفرة البيض والزيت ولا يوافق المحرورين وتوافق المبردين و
المطجنة منها اسرع خروجا والمشوية تعسر الخروج وينبغي ان يُنحى منقارها
او يجاد طبخها ودقها لئلا يبقى فيها قطع العظام الحادة فيحدث خشونة وخدشا
في مريها وامعائها يلين البطن ومرقها يعقله واما الفواخت والورشان
فانها حارة يابسة قليلة الغذاء وكذلك الشفانين وهي جميعا صلبة اللحم
عسرة الانهضام عاقلة للبطن فينبغي ان يترك بعد ذبحها يوما حتى يصير

زخمة ولحم القطا بارد يابس مولد للسوداء ولحم الكركي صلب
ليفي عسر الهضم غليظ تولد دما سوداويا ينبغي ان يترك بعد الذبح يومين و
كذلك لحوم الطواويس صلب غليظ وهو عسر الانهضام ايضا ثم القريب
الشبه بالليث ولحم النعام صلب كثير الفضول زهومته رديء للمعدة
ولحم البط والاوز شديد الحرارة والرطوبة كثير الفضول بطيء الهضم زهم
سريع الى حد بعض الحميات وليس هو باكثر غذاء من لحم الدجاج ولحمه يحلل
الاورام الباردة وما كان من البط بريا فهو افضل من الاهلي ولحم الحمام
افضل لحوم طيور الآجام الاخضر ولا ينبغي ان يوكل حين يصاد لانه ان اكل
حين يصاد كان لحمه قليل اللذاذة وولد دما ايضا مولدا للسوداء ولحوم الحبارى
حارة شديدة التجفيف غذاؤه غليظ ينفع المبرودين ومن يشتكي الرياح
واذا طبخ بالماء والملح وصب عنها دهن اللون صلحت بعض الاصلاح ولحم
السلوى عسر صالح في الانهضام وفي الغذا ولحم الشقراقات كاسر
للرياح واما السودانيات فاردا لحما من القنابر واقل غذاء وينبغي ان
يصلح بالدهن الكثير فان في لحمها حدة كثيرة لما ياكل من الجراد وساير الحشرات
وما كان من هذه سمينة بالطبع فهو اسرع نزولا ولا ينبغي ان يوكل منها ما لم
تجر العادة باكله فان في اكلها ضررا لان فيها عصافير كل اللحوم السمينة و
اكثرهن جبلية وقلما يكون في المروج ولحومها روايح والوان منكرة في السمك
واما الحيوان المائي الذي جرت العادة باكله هو جنس السمك وانواعها
كثيرة وطبايعها في الخشونة والثقل والطيب والزهومة مختلفة بحسب اختلاف
اجسادها في العظم والصغر واختلاف مواضع تولدها من البحار والاودية النقية
والانهار الصغار والكبار والقريبة من الآجام والمناقع والغذاء الذي يغتذي به و بحسب
صنعتها من الشي والقلي والطبخ والتمقير والتمليح والعظيم الجثة اكثر غذاء
واكثر فضولا واعسر هضما والصغير الذي ياوي المواضع الصخرية من شطوط
البحار افضل جميع السمك وبعده اللحمي الذي ياوي اللجج من البحار في جودة
الدم وسرعة الهضم الا انه اصلب والدم المتولد منه اغلظ ثم الذي يكون في انهار

موش خرما
سنگخواره
کورکور
کوسیز
طیر اصفر
من العالم
اخضر اللون

[illegible]

في لحوم السمك

والخواص

المناقع

ماؤها كثير عدو وجريتها حادة يجري على الرضراض او على الرمل وهي بعيدة
من المدن نقية المياه صافية مكشوفة للرياح ذات حشائش جيدة محمودة
الغذاء وهي اذا اصيدت لا تعفن سريعا بعد اخراجها من الماء وليست بهكة
منتنة الرايحة ولا قليلة اللذاذة ويجب بنقصان سمك الانهار عن سمك
البحر في سرعة الانهضام وجودة الغذاء نقصان سمك البحيرة عن سمك الانهار
وسمك الاجمة عن سمك البحيرة واجود السمك الذي وافق سهوكه صغارا كبيرة و
اردا السمك الكثيرة السهوكة المنتنة الرايحة القليلة اللذاذة ويجب نقص
الاحمر عن سمك البحر لسوء الرايحة النتن والتعفن وما اصغر منها او اسود و
سمك الاجام والمياه التي تنشف الغاية القصوى من الرداءة والمعرطل السمين
اللزج اللحم ردي وما كان منها في الانهار التي ماؤها قليل وجريتها ضعيفة
او تمر بمدن عظام يقع فيها اقذار الناس واوساخ المدينة او مازارها
كذا او الحماة فيها كثيرة فهي بطيئة الانهضام ردية كثيرة اللزوجة والمخاطية
وعامة انواع السمك موصوفة بالبرودة والرطوبة ولا خير فيها وطيء لاصحاب
الابدان الباردة الرطبة الثمينة الكثيرة اللحم لانها يكسبها زيادة برودة
ورطوبة بلزوجتها ورطوبتها ويتولد منها في مثل الابدان بلاغم غليظة ردية
يتولد منها امراض خبيثة الا ان يجري بذلك العادة من نشو يكون السمك
اكثر غذائهم من سكان سواحل البحار وجزايرها وغيرهم واما اصحاب الحرارة
واليبس فربما انتفعوا بالطري منها وكان لهم كالعلاج لانه يتولد منه دم
بلغمي يرطب البدن ويزيد في المني وينفع اصحاب الصفراء على انه في الجملة يسيء
الغذاء ولان يطفئ الصفراء خير من الاطعمة حين داصبح لانه لا يعدم مع طول
الوقوف في المعدة وجمع اللزوجات ردية في البدن يتولد منها ضرب الامراض
الباردة ولكله عند الهضم بطيء الوقوف معطش طرية وما لحه وقد يصلح السمك
مشكيجا للمحرورين والمحمومين وينفع اصحاب اليرقان والاكباد الحارة واوفق
ما يكون السمك لاصحاب الامزجة الباردة والمعدة الباردة البلغمية و
ينبغي ان يصلح بالقلي والشي بدهن اللوز ويأكلوه حارا بالفلفل ونحوه

او رائحته على طرحها

ويصيبه العطش والثقل ايضا ممّا يصلح اذا اخذ عليه ويجلو لاخرة وهيئة
مزاجه لاسيما وان كان مستخرجا من الاقاديد وربما كان الخل ودقق منه فيه لملا
وانا له تمطيطية بعض الامزجة وافضل ما يؤكل السمك سفيدباجا بماء وزيت
وملح وشبت وكراث والمكبب على الجمر اخفّ على المعدة من المقلي في الدهن على
انه ليس جيدا ايضا للامزجة والمشوي اغذى وابطأ نزولا والمطبوخ بالصعتر
افضل لحمه ان يطبخ الماء حتى يغلي ثم يلقى فيه وهي فيه ملينة للبطن وما طرحت
في الدقيق وقلي بالدهن وخم جدا كثير الاعطاش بطيء النزول والمارماهيج
اقل برودة من جميع انواع السمك واوفق للباه فاما المملّح فهو حار
يابس محرق للدم كثير الضرر معطش جدا وهو قديمه والمقددة من لحم السمك
ومن كل لحم ردئ لانه هو الشيء الذي قد ذهب صفوه ولطافته وبقي الثقل و
اغلظ ما فيه والاشياء المقددة من لحم حكم كل منها حكم العفن الفاسد فلذلك
يجب تجنبها الا ان السمك المالح من جهة انه مقطّع ملطف يصلح ان يؤكل
منه يوما او يومين على الملاح او يستعمل منه القليل بقدر ما يستعمل الكوامخ
بحاله او ممقورا عند اكل الاغذية الدسمة ليطري الشهوة وكذلك جميع الكوامخ
الذي يتخذ من السمك انما يستعملها من يستعملها لتنقية المعدة وجلاء
من البلغم وتجفيفها وتطييب النكهة وازالة البخر المتولد عن البلغم الفاسد في
المعدة وتنبيه الشهوة الساقطة لوخامة الاطعمة الدسمة البشعة ولا
يصلح ان يعتمد عليها واحدها في التادم بها والخل يكسر من عادية هذه كلها
واعطاشها ويعادل جميع الكوامخ المالحة حكم في البيض اما البيض فا
غذا يجانس اللحم لانه جزء من الحيوان بل حيوان بالقوة وذلك لان بياض البيض
للفرخ بمنزلة المني للجنين في كينونة الاعضاء الاصلية منه والصفرة كدم
الاقراء في تغذيته وكما ان تشريع الدم ومقسّم الغذاء في بدن الجنين من
الوسط الى الاطراف لورود الدم من كبد امه الى كبده بطريق السرة وانتشاره
منها الى جميع اعضائه فكذلك لما حلت الصفرة وسط البيض يجتمع اليه الغذاء
اعضاء الفرخ ويغتذي منها الى ان يقوى بذلك ويقوى على طلب الغذاء ويخرج

والمارماهيج
النزول صح

اى لو لم يغربه القدح

وكان ذلك ولادة له ولما جعلت صفرة البيض غذاء حيوان ضعيف الحرا
عدم منافذ الفضلات جعلت معتدلة المزاج الى الحرارة لطيفة سريعة
الاستحالة الى الدم وقلة الفضل بل عدمها فاجتمع فيها ثلث معان سرعة
الاستحالة الى الدم وقلة الفضل الذى لا يستحيل منها اليه وكون الدم
الذى يتولد منها مجانسا للدم الذى يغتذى به القلب خفيفا يندفع اليه بالعجلة
فلذلك كانت اوفق ما يتلافى به عادية الامراض المحللة لجوهر الروح المقللة
لمادته التى هى دم القلب وينوب عن اللحم فى بعض الاحوال واجود البيض بيض
الطيور المحمودة اللحم كالدجاجة والتدرج والدراج والقبج وكان طريا لم يأت
عليه زمان ولم يكن من طير المواضع الحارة ومن بعدها بيض البط على الر
ردى الغذاء واما بيض الاوز والنعام وما شاكل ذلك فثقيل وخيم سهك بطى
الانهضام وبيض الدجاج التى ليست معها ديكة اقل غذاء من بيض الدجاج
التى معها ديكة وبياض البيض بارد لزج عسر الهضم ليس بجيد الدم والبيض السلوق
المشتد كثير الغذاء الا انه عسر الهضم بطئ النزول والرقيق سريع الغذاء و
النزول والنيمبرشت متوسط بينهما وافضل ما كان من البيض ما سلق فى الماء
ولم ينضج النضج التام حتى ينعقد بل ينضج نصف النضج وهو الذى يقال له النيمبرشت
يحتسى صفرته ويؤكل بياضه فان ذلك يكون اسرع انهضاما واجود غذاء و
العجة ثقيلة ردية بطيئة النزول وخاصة ان كانت على سمن وعلى الزيت اخف
وامرأ وكلما كانت العجة ارطب كان اسرع نزولا والاجود ان لا يستعمل فى
العجة من البيض الا صفرته فقط وبيض العصافير خاصة يهيج الباه اذا
اتخذت منه عجة على السمن والبصل وليس يصلح ان يداوم ذلك على سبيل غذاء
بل على سبيل علاج وما يحتسى من البيض يكون اقل غذاء الا انه اسرع انحدارا
ويملس خشونة الحلق والرئة ويسكن اللذع والحرقة الحادثة فى المثانة ومع
النزلات وابطأ البيض انحدارا واغلظه ما دفن فى الرماد الحار وترك
حتى يشتد واما ما غلظ على الطابق فهو ارداء البيض غذاء وينقلب فى المعدة
الى البخار الدخانى ويفسد بفساده سائر الطعام وقد ينقص البيض على [illegible]

ويروى ويقرب ويطبخ ذاتا مضاعف حتى يتحلل تحللا معتدلا وبرفع وكان
اسرع هضما واجود غذاء واذا شويت صفرة البيض كانت اكثر تجفيفا و
اكثر تلكيا للمعدة واذا سلق البيض بالخل واكل عقل البطن وجميع البيض بطيء في
الباه ومزاج البيض في جملتها اعني بياضها وصفرتها يميل الى البرد قليلا
وخاصة المسلوق منه لاصحاب الامزاج الباردة والمعد الضعيفة فان
اضطروا الى ادمان اكله فليأكلوه بالملح والفلفل والمري والخل وان
ذلك يلطفه ويجتنبوا البياض خاصة فانه يتولد منه بلغم غليظ لزج ولا
يأكلوا بياضه بالخل فانه يصلبه الى ان يذهب بما فيه من الرطوبة واللزوجة ويجففه
ولذلك متى سلق بالخل عاد حابسا للبطن على ان في الخل حرارة وبرودة فاذا
جمع مع بياض البيض اجتمع البردان وانطفى الحرارة بينهما فصار بياض
البيض ابرد مما كان واعصى على القوة الهاضمة واما الصفرة فان الخل
يحللها حله لانها هشة تغوص الخل في جميع اجزائها على السواء ويلطفها فان
آثر موثر اكل البياض فليأكله بالملح والمري والزيت فان ذلك مما يصلح
مزاجه ويقطعه ويخرجه سريعا وينبغي ان يجتنب البيض اصحاب القولنج وبعض
السمك عسر الانهضام ليس بسريع الانحدار واذا استحكم انهضامه غذى
غذاء كثيرا وبياض البيض لبرودته ولزوجته نافع لاصحاب الاوجاع اللازمة
والاحتقانات الحادثة عن المواد الحارة والقروح الشديدة التسكين
اذا وضع عليها وعلى الاورام الحارة وبياض السلحفاة البرية مجرب لسعال
الصبيان **في اللبن وما يتخذ منه** والذي يغذو البعض من اجزاء الحيوان
هو اللبن لان الدم متين قريب استحالة بعضه الاستحالة لا ورتبة قليلة حتى تشابه
مزاج الام الى ان تشابه مزاج الولد فخلع صورة الدم وصار ارطب منه
وارق واقل حرارة فيكون اشد مناسبة لمزاجه واسرع استحالة بحرارته الى
الدم الذي يناسب اعضاءه في الرقة واللطافة ولذلك اذا قيس اللبن الى
مزاج المتكلمين يكون ابرد وارطب من المعتدل الا انهم اذا شبهوه وكان قال
اصحاب القوى انما ستولت عليه حرارة فاضلة ودقيقة الى طبيعة الدم المعتدل

[illegible]

جزم

برهة فاغتذوا به غذاء حسنا واما اصحاب امزجة الباردة والبلغميين
ونقصان حرارتهم لا يحيلها الى الدموية كما ينبغى واما هم فتستعمله قليلا لا
تقربوا منها فيزيد برودتهم ورطوبتهم واما اصحاب الامزجة الحارة
اليابسة فينتفعون به غاية النفع لانه مع ما فضل وهو غذاء دما محمودا
يبلغ فيهم مبلغ الدواء النافع لهم اذا لم يكن في معدهم صفراء وتحلله
تفسده وكل لبن فهو مركب من جواهر مختلفة فيها قوى متضادة لانه مركب
من ثلثة جواهر وهي الماء والجبن والدسم فالمائية التي فيها ملطفة للاخلاط
الغليظة مطلقة للبطن لحدة فيها وبورقية مستفادة من الدم الاول
والجبنية مولدة للخلط الغليظ والسدد في الكبد والحجارة في الكلى والمثانة
عاقلة للبطن لغلظها وبرودتها والدسمية الزبدية قريبة من الاعتدال
الى الحرارة والرطوبة وكلما كانت المائية فيه اكثر فهو آمن من السدد في
الاحشاء والحجرية المعدة الا انه اقل غذاء واشد اطلاقا للبطن وما كانت
الجبنية فيه اكثر فهو اكثر غذاء الا انه غير مأمون العاقبة عند الاكثار منه وقد
بين الالبان اختلاف في ذلك على حسب اختلاف اجناس الحيوانات وع
اختلاف الاوقات واختلاف غذاء الحيوان اما على حسب اختلاف اجناس
الحيوان فان لبن البقر اغلظ الالبان واكثرها جبنية وادسمها واقلها
مائية ولذلك غذاؤه اكثر والحدار ابطا واما لبن **اللقاح** فهو ارق الالبان
كلها واكثرها مائية واقلها دسما وجبنية ولذلك غذاؤه اقل واطلاقه
للبطن اكثر من جميع الالبان واما لبن **المعز** فمتوسط فيما بين هذين
معتدل لان هذه الجواهر الثلثة فيه على اعتدال واما لبن **النعاج**
فهو بين لبن المعز ولبن البقر الا ان الجبنية على لبن النعاج اغلب من
الدسم فهو الى تقليد البلغم اميل واما لبن **الاتن** ولبن **الخيل** فيما بين
لبن المعز ولبن اللقاح الا ان لبن الاتن الى لبن المعز اقرب ولبن
الخيل الى لبن اللقاح اقرب فلبن الاتن والخيل اعون على اطلاق البطن
واقل غذاء ولبن البقر والنعاج اكثر غذاء واعون على امساك البطن ولبن

اللقاح اخر يطلق البطن اكثر وينفع من الاستسقاء وصلابة الطحال
وسدد الرحم ولبن الرماك جيد للطمث واما اختلاف الالبان على
حسب اختلاف الاوقات ففي الربيع وعند قرب العهد بالولادة بعد
ما اللبن الثخين الذي طال لبثه في الضرع عند وقت الحمل باستحكام نضجه
وغلظه حتى جاوز الاعتدال وهو اللبا فاللبن ارق ما يكون واعون
على تليين البطن ثم لا يزال كلما تمادى به الزمان يغلظ قليلاً قليلاً حتى
يشتد ثم لا يزال يتزايد غلظه الى ان ينقطع ولذلك كلما امعن القيظ في
الخريف امعن اللبن في الغلظ واما الاختلاف بحسب غذاء الحيوان
فالذي يرعى الحشيش الغض الطري ارطب وارق واعون على تليين البطن
والذي يرعى العيدان اليابسة القابضة اقل تليينا للبطن واوفق للمعدة
ولذلك صار لبن المعز اوفق وامسك للبطن لانه يرعى ذلك والذي
يرعى حشائش مسهلة ومشتهيات يصير لبنها مسهلا بالضد والذي
يرعى من الحشائش الخفاف الطيبة الروائح يتحلل لذلك ويجود
لبنه اجود والطف من لبن الحيوان الذي يربط ويعلف في البيوت ولا
سيما الكسب حب القطن فانه يصير لبنه عند ذلك في غاية الغلظ و
كثرة الفضول والنفخ وافضل الالبان واسلمها لان يتولد منه دم محمود
ما كانت من الحيوان الصحيح المعتدل اللحم ولبن السقيم والمهزول كما
ان لحمهما ردي واذا اخرج اللبن من الضرع فعلى حسب طول لبثه ينقص
من جودته ومما يستدل على صحة اللبن ان لا يجد فيه مرارة ولا حموضة
ولا يكون له رائحة وان كانت طيبة ويكون شديد البياض لذيذ
الطعم كان فيه حلاوة ويكون مستوي الغلظ ان تقطر منه قطرة على
الظفر بقيت مجتمعة قائمة من اللبن كثير المنافع جدا مخصب البدن مرطب
يدفع عنه القشف والامراض اليابسة كالجرب والحكة والسل ونحوها
ويحفظ رطوبات البدن الاصلية فيطول مدة البقاء وهو صالح
للصدر والرئة وما يليهما احمرها صالح للراس والعينين والمعدة الا

تسرع اليها النفخة نافع للسعال اليابس وحرقة البول نافع للنوازل الحادة
مسكن لحدة الاخلاط الحريفة دافع لغائلة السموم الحادة والبيخ وهو
افضل غذا الابدان اليابسة يميل بها الى الاعتدال ويخصبها خصوصا ان اخذ
منه المهازيل والبالغين الشيب ويغذو ويزيد في الدم والمني ويهيج الجماع حتى
اللبن الحامض والماست في الابدان الحارة المزاج بما ينفع وربما يرطب
المزاج وينفع من قروح الرحم اذا احتقن به ومن الرمد الكاين من المواد
الحادة اذا ضرب مع بياض البيض ووضع في العين والفرزجة باللبن ينفع
من وجع اللوزتين واللهاة والاقتصار على اللبن غير محمود للاصحاء الا لمن
جرت عادتهم من الامم بذلك وعامة الالبان موصوفة بلطف التركيب
وسرعة الاستحالة الى كل خلط يغلب على المعدة من البلغم والصفرا ينفع
وينفذ الا ان يصلح اذا اما او يقع في الطبخ فان طبيعته تمتزج عند ذلك
بطبيعة ما يكون مخلوطا بها والحليب المراد منها هو الموصوف للعلاجات
والمحمود في الغذاء الذين يومرون بتناولها والمذموم منها هو الذي
يابانه الحليب الحامض الشديد الحموضة لان الحموضة من اللبن نشا
عن العفونة لكن المعدة الحارة طبعا او عرضا تهضمه وتنتفع به ولبن
الاتن ينفع اصحاب الدق والسل اذا شربوه حليبا حين يخرج من الضرع
اذا لم يكن حمام شديد وارق الالبان وانفعها هو لبن النسا الشواب
الصحيحة ثم الابدان الجيدات الغذاء وادمان اللبن مضر بالاسنان
واللثات وذلك انه يعفن اللثة ويرخيها ويعين على سرعة تاكل الاسنان
ومضر باصحاب الحمى والصداع وغلظ الاحشاء والرياح ودفع غائلته
على ابدان المرار واذا نزعت عنه المائية بالطبخ او بالقاء الحجارة او
الحديد فيه صار حابسا للبطن وان صب عليه ما احر لان قوة الا
في تلك المائية الذاهبة وان فعل مثل هذا بالحليب يصير اعقل للبطن
لذهاب الزبدية والمائية عنه معا وتفصل اللبن خلاف هذا
اعون ان يسرع عنه الزهومة والحمية بالانفخة او بالسكنجبين وغيره

ذلك حتى يبقى المائية مفردة وهي التي تسمى ماء الجبن وهو يلطف
الاخلاط الغليظة ويرقق الاحشا وينقيها ويسهل الفضول المحترقة
والعفنة شرب او احتقن به من غير لذع بل يسكن اللذع ويسقى الور
ويبرء بها وينفع اصحاب اوجاع الكبد واليرقانات واصحاب الامراض
الصفراوية والسوداوية واللبن الذي ينزع عنه الزبد فقط وهو
المخيض يكون موافقا لاصحاب الامزجة الحارة وللخلقة الصفراوية
ولمن قد غلب على معدته الحرارة واليبوسة مع هزال البدن ولاصحاب الغب
لمن قد اشتد عطشه والذي ينزع زبده ويصفى ماءه ايضا حتى يبقى منه الجزء
الغليظ الجبني فقط ويحمض ويسمى حينئذ **الدوغ** هو جيد للبدن غذا
صالحا وينفع اصحاب المعدة الحارة واصحاب الاسهال المزمن لا سيما ان
كان من لبن اغلظ الا ان المعدة الباردة لا تهضمه واللبن الحليب
يحمض ويتجبن ايضا في مثل هذه المعدة فينبغي ان يحمى اصحاب المعدة البارد
اللبن وما يتخذ منه ويحذروا منها اشد الحذر ويدفع ضرر اللبن عن
الامزجة البارد العسل والابازير وعن الامزجة الحارة المرارية بشرب
الفواكه الحامضة ويدفع ضرره عن الاسنان واللثات التمضمض بعده
بما يجلوها او الملح والعسل مما يمنع تجبن اللبن في المعدة ويسرع بالحل
والطبخ يزيل نفخه واشد الالبان تجبنا في المعدة اكثرها [illegible]
ان شربت وحدها وينبغي لمن شرب اللبن على سبيل التداوي ان يشربه حا
كالحليب ولا يتبعه شيئا حتى ينهضم ويتحدر وان شربه للاستمشا فينبغي ان
يكون شربه الكثير وان يمشي مشيا رقيقا وتسكين اخره حتى يخرج
وان شربه مطبوخا للاغتذاء للدق والسحج وغير ذلك فينبغي ان يحتال لان
يبقى في المعدة طويلا كيلا يحترق ويفسد بان تحركه دائما في القدر بعود وبعض كان
يحركه من جميع النواحي ويمسح ما علا على شفة القدر بخرقة خشنة نظيفة
ولا يرده الى القدر لئلا يفسد اللبن بفساده ويفعل به هكذا الى ان يغلظ
غلظا مستويا واللبن الذي يحلب من الحيوان الذي قد ولد يغلظ

رفاد

ويجود نه زمان يسير اذا وضع على ورم حار وهو اللبا وهو عسر الانهضام
بطي الانحدار الى الخروج لا سيما اذا لم يخلط معه عسل الا ان البدن قد
يتغذى به كثيرا **الزبد** حار باعتدال يمرخ ملين ينفع من السعال اليبس
على النفث ويذهب بالعوارض والخشونة من البدن ويلين الطبيعة و
يسقط شهوة الطعام ويذهب بوخامته المالح والجبن الحريف وقد يذهب
بذلك ايضا العسل اذا خلط به واما **الجبن** فالرطب متوسط في الغذاء
وفي الانحدار بين اللبن وبين الجبن اليابس لبقية المائية التي فيه
وهو بارد رطب في الباردة يزيد في الخصب ويكره هيب المعدة وهو اقل توليدا
للخلط الغليظ واذا اكل قبل الطعام اسهل البطن بتمامع العسل لانه يلطفه
ويزلقه وهو غير صالح للمبرودين والمبلغمين واما الجبن اليابس فانه
ضد واغذاه كثيرا قويا لان اقوى ما في اللبن يصير جبنا الا انه يحيل
المعدة الى الاحتراق والدخانية لعدمها الحدة التي استفادها من الانفحة
وعدم ما يكسر الحدة بعدمها من المائية التي في الجبن الرطب ويعقل البطن
لغلظه ويبسه لا سيما ان سلق وعطر او شوي وهو اعسر انهضاما والذي
غذاء والملطفات تزيد شره او المملوح الغير العتيق بين الجبن الرطب
واليابس في قلة الغذاء وكثرته وبطوء الانحدار وسرعته واما الجبن العتيق
فيختلف حاله بمقدار عتقه والحريف منه حار ملهب معطش رديء الغذاء
غرائه يتفرق في المعدة اذا اكل منه بعد الطعام ويذهب التخم والوخامة
التي تحدثها الاغذية الحلوة الدسمة وفي اصناف الجبن اختلاف كثير كثيره مع
حسب اختلاف طبايع الحيوانات التي يتخذ من البانها واختلاف سنها وعلى
حسب ما مر عليها من الزمان ويتعرف جودتها ورداءتها من جهة قوام الجبن
ومن طعمه ومن الجشاء الذي يتجشاه اكله بعد اكله اما من جهة قوامه
فاجوده ما صلب والمتخلخل الرخو المنتفخ اجود من الكثيف المكتنز الكثير
والمتوسط بين اللين العلك واليابس الخشن السريع التفتت اجوده واما من
قبل الطعم فاللذيذ الذي يضرب طعمه الى الحلاوة افضل من سائر الطعوم فوق و

والمنزل الملح افضل من كثير الملح وعتيقه واما من الحشا فما كان طعمه
يوخذ من الحشا بعد اكله قليلاً قليلاً ثم ينقطع عنه او جوع وربما يجيء طعمه
الحشا اصلاً فليس بجيد لان ذلك يدل على عسر استحالته وبطوء انهضامه
لان الطعام اذا انهضم فلا ينبغي ان يتجشى منه كل طعم به **الانفحة** لطيفة محللة
حارة يابسة في الثانية تحلل الدم واللبن الجامدين في المعدة وتجمد
كل ذائب وان احتملت اعانت على الحبل وان شربت سقطت الحبل ونفعت
من القرع **الماست** ابرد من اللبن الحليب ويطفي الحرارة ويصلح ان يوكل
قبل الطعام في يوم شديد حر **الرايب** ابرد من الماست كثيرا واسرع نفوذا
اشد لطيفة ولكنه يصير اراوفق المعدة الحارة والمحرورين غيره انه ردي للعصب
والعلل البارد **السمن** مرخ للمعدة ملين للصلابات اذا اصيبت به نافع من
يبس الافاعي والسموم الحارة الحريفة ويهيج من ادمانه الامراض البلغمية
وهو اقوى الادهان واغلظها وابعدها كلها **اللور** ثخين ثقيل لا يبعث الشهوة
كما يبعث الجبن لكنه اسرع نزولا واقل تسديدا ولا يعطش وهو ادسم من الجبن
واللبن **المصل** ترياقه مسكن للعطش مطفي للصفراء ردي للعصب و
الامراض البارده **والرخبين** دون هذه الخلال وهو اقل برداً منه **الاقط**
هو جبن يتخذ من الرايب فيه قوة محللة وهو اقل ضرراً بالمعدة من الجبن الحريف

في الفواكه والثمار ان الفواكه والثمار قليلة الغذاء بالنسبة الى لحوم
ولحوم الحيوانات واخواتها وانما خلقت للتفكه بها والتداوي لمن يعانيها
ويكرهها فاجتمعت فيها خلال ثلث التفكه والتبلغ في التغذية ان اوثر
احدهما واستعملت بعد اجلها على شريطة موافقة للطبع والمزاج كانت الثنتان
معاونين ومتمشي بها فلذلك صارت المداواة بهذه التغيرات القليلة
والعوارض السهلة مثل التسخين والتبريد والتخفيف والترطيب للاستمالة
ولا استرسال ونحوها اخف على الطبع والجمع بعد ما امر المعالجون بان لا
يعدلوا عنها الى البقول الا بالضرورة ولذلك ان تفكه المتفكه بما بائنا
مزاجه منها يوافق حاله لكان لذيذ الملاح ايضا وبعض التغذية وهكذا

وهو الماست الحامض كلاهما [illegible] من نزع الدسم
اما اللبن المنزوع الدسم فالفائدة لفظة الرايب [illegible]
وقيل الفرق بين الماست والرايب ان الماست [illegible]
لان الماست [illegible] والرايب هو [illegible]
ـه
الجامدة

[illegible]

المنقو

فلذلك يضر باصحاب الامزجة الحارة والمستعدين للحميات والصداع و
الرمد والقلاع والخوانيق فاما البارد والمزاج السليم الاحشا فانهم
يخصبهم ويزيد في الدم والمني فيهم ومما يدفع به ضرر الرطب والتمر السكنجبين
ومار الرمان الحامض والبوارد ومن اصلح ما يوكل معه اللوز والخشخاش
ويدفع مضرتهما عن الاسنان والمشمش جدا اكلهما بالخل والسكنجبين
واما القسب فهو قريب من العبس وهما جيدان للمعدة حابسان
للطبيعة حرارتهما اقل من حرارة الرطب **واما** التمر الهندي فبارد يابس
في الثانية يقمع الصفرا ويسهلها ويقبض المعدة المسترخية ويقطع الغثيان
المري وينفع الحميات الصفراوية ويسكن العطش **في التين** افضل النضيج
بستاني اكثر مما في ساير الفواكه لانه كلما كان ابعد من النضج كان جوهره
ابرد والرطوبة اللبنية التي فيه احد واجف لان التين له في نفسه طبع و
لا ورادة بنوعيته فهو عند النضج قريب من الاوراق ولذلك اذا وضع التين
الفج على الخيلان والثواليل قلعها اسل ما يفصل لبن شجر التين وعصارة ورقها
واجوده الابيض ثم الاحمر ثم الاسود والطري منه المستحكم النضيج يتولد
منه دم اجود واكثر تغذية مما يتولد من ساير الثمار الرطبة وينحدر عن
المعدة سريعا وينفذ في البدن كله نفوذا حسنا ويخرج عنه وذلك
لان فيه جلاء قويا فلسرعة انحداره وخروجه وقوة جلائه كان اقل ضررا من
ساير الفواكه وربما ينقي مجاري البول وقصبة الرئة ويطلق البطن وله نفخة
الا انها قليلة اللبث وهو حار رطب في الدرجة الاولى واليابس منه حار في
الثانية معتدل في الرطوبة واليبس وهو اكثر غذاء ويسخن ويعطش ويميل الى الدما
وفيه قوة ملطفة وقطاعة مع تغذية ما بها يحيح الطحال للاستطلاق و
ينقي الامعاء والكلى والصدر وادمانه يقمل ويورث الحكة لدفعه الرطوبات
المتعفنة من الاحشا الى ناحية الجلد او لتوليده الدم الردي في الابدان
التي يبطو نفوذه فيها ويحلل بعضها والحمصي اسرع نفوذا والطف نفخا الا انه
ردي للمعدة واسرع الى الغثي وفيه قوة جذب وتحليل واصلاح التين

كلها حتى يخف قليلا ثم يوكل واشبه الفواكه بالغذا التين والعنب الحلو
النضيج والتمر لسرعة نفوذهما الى البدن وصداقتهما للكبد والقوة الغاذية
بحلاوتهما ولذلك تجامع ما بينهما من الشائة في القوام فيتبعهما ثمر النخل لانها ثمرة
الشجر واعلاها مرتبة ومن ثمرها الجمار والطلع والبلح والبسر والرطب والتمر
والقسب اما الجمار فبارد يابس في الاولى يعقل الطبيعة ويقمع المرة الصفرا
والدم الحريف الحاد وهو بطي الانحدار عن المعدة وغذاه يسير جدا فان اكثر
منه يكثره فليشرب بعده ماء العسل المطبوخ واما الكفرى وهو الطلع فانه يبس
الغالب عليه وبرده كبرد الجمار وهو بطي الانحدار عاقل للطبيعة يورث الكثرة
منه وجعا في المعدة وقولنجا فلذلك ينبغي ان يوكل مع الاغذية الدسمة
والابازير واما البلح فبارد يابس في اوسط الثانية دابغ للمعدة و
اللثة والفم يدق للمصفر والنيّ الخشن الجافه بطي في المعدة صعب غذاؤه
يسيرا ضعيفا فاذا صار بسرا وحلو وعذب صار حارا في الاولى يابسا
في الثانية يدل على ذلك حلاوته وعفوصته ولذلك كان نافعا للفم واللثة
والمعدة عاقلا للبطن ويولد القراقر والنفخ اذا شرب على اثره الما ومضه
والقابض فعله احمد من اكله واما الرطب فحار في الثانية رطب في الاولى
مطلق للمعدة ملين للطبيعة وهو اقل حرارة من التمر وخاصة المحرق و المفتق
منه وهو اكثر مضرة منه وتوليدا للخلط الفاسد وخاصة في البلاد التي
لا يصيب فيها ولا ينضج تمام النضج وجالينوس يمدح الرطب القليل
الرطوبة الخفيف الذي فيه عفوصة يسيرة كالقسب لان ما كان كذلك
كان دابغا للمعدة واحمد الرطب الهيرون وما اشبهه واصناف التمر
كثيرة واردها اغلظها جرما واغلظها ورداءة منها واشدها حرارة
اصدقها حلاوة وانفعها اشدها امساكا واعذبها احلاها وجميع اصناف
التمر عسرة الانهضام وما يتغذى منها البدن من الغذاء فهو لا محالة غليظ
وربما كان لزجا اذا كان التمر لحيما واذا اجتمع في الغذاء الغلظ و
اللزوجة والحلاوة ولدت مما غليظا حادا واحدث سدده او غلظا في الاحشا

لحديث النبي صلعم اكرموا عمتكم النخلة فانها
خلقت من طين ادم وليس شي من الشجر يلقح
الاثار والتلقيح وعلاجها من قطع [illegible]
من الحيض وريحها [illegible]
شفاء له م

المتقدم الذي ليست له حاجة الى كثير غذاء وان اخذها على سبيل ملاقية
المناسبة لمزاجه اثرت له المداواة والتفكه والتشمم بها احسنا فيلطف الاخلاط
بهذه الاعراض الثلثة ويتعلل بها ولا يستكثر منها كما يستكثر من الاغذية المطلقة
لان الملطف منها عرضة للدم والغليظة بلغمية لم تستحيل للبدن والفواكه
الرطبة انما يوافق المتعبين الذين تاذيهم والمحرورين لانها ترطب ابدانهم و
تزيل ما ناهم من اليبس والتحلل ويبردهم ايضا تبريدا معتدلا خاصة ان اكلوها
مبردة الا ان الاستكثار منها يجعلهم عرضة للحميات العفنة لان كل ما
يولد الدم مائيا يغلي في البدن فيعفن لا سيما ان اصابه حر خارج وقد يصير تلك
المائية صديدية اذا لم يتحلل وتبقى في العروق وكل ما يولد المائية
والخلط النيء والمالح من الفواكه الرطبة النفخة والحامضة والحلو والحريف
فانها تحدث الحميات لتعفين المائي منها للدم وتوليد اللزجة والغليظة
منها للبحراني وتجنب الزارعة منها للبدن لحدة الدم المتولد منها هذا
اذا انهضمت في المعدة ولم يفسد فيها واما اذا عفنت في المعدة وعفنت لحبث
مزيده اتماما واستحالتها الى الكيفيات الردية الى ان يقارب السم وينبغي
ان يكون القصد منها اللبابها ويجتنب قشورها فانها لا تنهضم فتضر وتلتصق
بالمعدة والامعاء وان يجتنب منها التي لم تدرك ولم تنضج فان فضل
ما انضج من جميع الثمار على ما لم ينضج ليس باليسير والتي قد عفنت او
قاربت العفونة ايضا ردية ويجتنب ايضا الفاسد منها المزاج من طعمها فان
حكمها في هذا الباب حكم اللحمان والحبوب بل حكم الاشربة والزبيب و
الثمار الرطبة اللينة سريعة الانحدار سريعة النفوذ في البدن كله سريعة
الاستفراغ بالبول والتحلل من الجلد ولذلك صارت قليلة الغذاء و
المجاسة الغليظة منها لطفها على خلاف ذلك وكل ما كان منها اسرع انحلالا
ولا ان البطون احمد ما بطوا انحداره وما كان منها الين فهو اجود مما كان
اصلب وما يمكن ان يحرز من جميع الثمار ونبقى نضجه وما كان يسرع
الى الفساد خارجا فهو في البدن ايضا كذلك وينبغي ان يتناول الفواكه

تحللها

تحدر
احمد

كإصلاح التمر وإذا أكل التين اليابس مع الجوز واللوز ولد كيموساً جيداً وينبغي أن يقشر الرطب منه ويؤكل لأن قشره عسر الانهضام والتين المطبوخ يحلل الأورام الصلبة ضماداً بدقيق الشعير ودقيق الحنطة بنقيعهما **في العنب** إن العنب شبيه بالتين في قلة رداءة الدم المتولد منه وأفضل من الرطب إلا أنه أقل غذاء من التين وهو بريء مما يولده التمر من السدد يسرع في الانحدار ويغذو غذاء متوسطاً إذا صادف الحلاوة ويطلق البطن لا سيما ما كان منه رقيقاً كثير الماء ويخصب البدن سريعاً وينفخ ويزيد في الأخلاط وهو حار رطب في الأولى والحرارة أغلب عليه من الرطوبة وأما الذي يعتريه حموضة فإنه لا يسخن بل ربما أطفأ إذا غسل بالماء البارد وأكل قبل الطعام إلا أنه ليس يصلح للاغتذاء ويلين البطن والاسترخاء والنفخ في البدن وأجود العنب لا سيما الرقيق القشر الكثير الماء وأكثر العنب غذاء ما بقي في الشتاء لأن ذلك يدل على قلة رطوبته وكثرة لحمه إلا أنه بطيء الانحدار عن المعدة وإذا أكل العنب حين يقطف يحوج البطن ويطلقه ويحدث نفخة فإن علق زماناً صالحاً نقصت هذه الأشياء منه والأجود أن يمتص العنب ويبلع ماؤه ليسرع هضمه وانحداره فإن عجمه بارد يابس قابض يجوز من أعضاء الغذاء كلها ولم يحدث فيه تغير محسوس وكذلك قشره بارد يابس بطيء التفتيت في المعدة إلا أن غذاء العنب بحاله الأكثر وعصيره أكثر نفوذاً وانحداراً **وأما الزبيب** فإن نسبته إلى العنب نسبة التين اليابس إلى الطري وأفضله ما كان لحيماً رقيق القشر كثيراً وهو أغذى من العنب الأولى أن يؤكل بعد نزع عجمه وهو أقل جلاء وتليينا للبطن من التين اليابس إلا أنه أوفق للمعدة منه ولا يسدد كما يسدد التمر إلا أن التمر أقوى غذاء منه وهو نافع للصدر والرئة إذا كان فيهما رطوبة لا للخواص الخشنة من التقدد للكلى والمثانة وينفع من السعال الحادث من البرودة ويعين على نفث ما يجتمع في الصدر والرئة ويزيد في الباه والمني ويدر البول ويسخن الكلى وأما الصغار ذوات الإصلاح الصلاب القشور فهو أشد بالأدوية شبهاً بالغذاء

والزبيب صديق

يحكم انهضاما يتولد منها اخلاط بلغمي غليظ يورث امراضا بلغمية وماؤها
يجلو العين والقطوس من انواعها وفيه اصناف ثلاثة بكيفية ردية يستفيدها
مما يجاورها عند نباتها وهو ان ذلك يلي بها من الحرة والقطوس ويرى لجنها
المنكر ولزوجتها وسرعة عفونتها ونباتها عند احجار الهوام والاشجار
الردية والمختار الجيد منه الشديد البياض بارد جدا ايضا يقرب به من
برد الادوية القتالة ويعرض من اكله الذبحة والخوانيق والهيضة
الصعبة وبرد الاطراف وعسر البول فلذلك للبالغ كم احد من الشرخول وسبب
فضل البكاء على القطوس قلة الرداوة ان البكاء ينبت في المواضع الرملية
قليلة الرطوبة والقطوس ينبت في المواضع الندية واما الغوشنة فهي ضرب
من البكاوة باردة رطبة وهي اقل بردا واصلاحه والزبيب منقي للمعدة والكبد خاصة
مقويهما خصوصا ما كان فيه قبض واكل بعجمه ينفع من وجع في المعدة و
يحبس البطن والمبختج وهو عصير العنب الذي قد ذهب ثلثاه بالطبخ ينفع
من السعال والربو ووجع الكلى والمثانة واما الحصرم بارد يابس قابض
نافع من العطش والخلفة الصفراوية والغثي والحماض قامع للدم والصفراء نافع
للمعدة والكبد الحارتين والحبلى والجنين وفساد الهواء والعلل الحارة مانع
للقي الكشمش شبيه بالزبيب الا انه الين تبصنا واسهل خروجا في
التوث ان التوث اذا ورد المعدة وهي خالية من الطعام نقية من
الاخلاط اسرع الانحدار عنها وطرق لسائر الاطعمة ولم يولد خلطا رديا الا ان
يكثر منه فان لم يصادف المعدة خالية نقية فسد بينهما فسادا عجيبا وفيه
جلاء وقوة اسهالية مستفادة من قشر شجرته وما ينال البدن من الغذاء
منه يسير بمنزلة ما يناله من البطيخ وهو حار رطب ملطخ للمعدة و
مصدع للمحرورين ويدفع ضرره السكنجبين والاجود ان يغسل قبل ان يوكل
واما التوث الشامي بارد معتدل في الرطوبة واليبس ينفع للمعدة
الملتهبة ويشهي الطعام ويمنع انواع التحلب وينفع الذبحة والاورام الحارة
في الفم والفج الاحمر بارد يابس قابض كالسماق والمجفف منه يقوم مقام

المبختج

الرمان ويقمع الصفراء ويحبس البطن **في المشمش** ان الرطوبة الوثيقة منه
النضيج رطب جدا سريع الفساد والدم المتولد منه مائي رديء للمعدة
سريع العفونة فلا ينبغي ان يوكل بعد الطعام لانه يفسد ويطفو في المعدة
وهي باردة رطبة يرخي المعدة ويطفئ نارها ويتولد من اكثارها الحميات
العفنة وربما اما اصحاب المعدة الحارة والبخار الدخاني فكثيرا ما ينتفعون
بها خاصة في يوم تعب وحر وهو يطلق البطن ويقمع الصفراء ويذهب بالبخر
الكاين من حرارة المعدة والشديد الحلاوة منها اسرع فسادا وعفونة
وينقلب الى المرار سريعا خصوصا في المعدة الحارة المرارية والمشمش اليابس
اذا نقع بالماء وشرب الماء المنقع نفع من الحميات الحادة ويسكن العطش وهو
نوع المشمش حار يابس في الثانية ينفع من البواسير **الخوخ** وهو بارد
رطب في الثانية غليظ بطيء الانحدار عسر الاستحالة الى الدم يتولد منه بلغم كثير
لزج يورث الحميات البلغمية الا انه لا يفسد في المعدة كالمشمش وهو
اوفق للمعدة الملتهبة من المشمش ويشهي الطعام وما كان رخوا يخرج منه
نواه بسهولة فهو اسرع انهضاما وانحدارا عن المعدة وما كان ملتصقا
نواه وهو صلب مندمج فهو اغلظ وابطا انهضاما وينبغي ان يوكل الخوخ
قبل الطعام ليصادف من المعدة حرارة تعين على هضمه ولا يوكل عليه الاغذية
الحامضة ولا يشرب عليه ماء الثلج وهو نافع للمحمومين في وقت صعود الحمى
اذا كانت غبا خالصة ومحرقة وان دق ورقه وضمد به وعصر وشرب اسهل
حب القرع والديدان وكذلك ان وضع على السرة او قطر في الاذن **في**
الرمان الرمان قليل الغذاء جيد والحلو منه معتدل في الحرارة والبرودة
رطب في الاولى موافق لمزاج الروح بلطفه وحلاوته خصوصا روح الكبد ويحدر
الطعام عن فم المعدة اذا امتص بعد جودة مضغه وينفع الا ان فيه نفخة يسيرة
الخفقان وكثيرا ما يفتر اصحاب الحميات الحادة لانه ينقلب فيهم الى المرار
سريعا وحبه يعقل البطن وماؤه يطلق ويلين الحلق والصدر الا انها
تنقص شهوة الطعام والنوع الاملسي اللين الحب ينفع من السعال الحاد

ووجع البطن والوركين والكلا
[illegible]

من تقويم الابدان [illegible]
الرمان ثلثة [illegible]

من

من حرارة والمز منه من وجع الفؤاد الحادث من خلط لاذع لفم المعدة خاصة
ماء مع سويق الشعير وهو معتدل الى البرد نافع لمن اعتدلت طبيعته لحفظها
على حالها وعجمه قابض وشحمه مسهل بالعصر فعلى حسب خلطهما يصير قابضا
ومسهلا و **اما** الحامض فهو لطيف قوي البرد معتدل في الرطوبة واليبس
يخشن الصدر ويقوي المعدة والكبد خاصة ويطفئ نائرة الصفراء والدم
ويكسر البخار ويمنع القئ ويمنع شهوة الباءة للمبرودين وجميعه ينفع الخفقان
وحب الرمان الحامض اذا جفف عقل الطبيعة ومنع المواد الصفراوية
من الانصباب الى البطن وكذلك سويقه اذا اخذ بماء بارد وفي جميع اجزائه
قبض وابقض اجزائه الاقماع **في السفرجل** ان السفرجل هو من اصلح الاشيا
لتقوية البطن كله وحبس الطبيعة وانهاض الشهوة والعون على هضم الطعام
وهو لا يكاد يفسد في معدة المريض فضلا عن معدة الصحيح وغذاؤه كثير
انه يبطئ الانهضام واذا انضج كان اسهل انهضاما وانضاجه ان ينقى من
الحب ويقشر ويطبخ في ماء العسل وهذا يشد المعدة لكن يحبس البطن كثير
حبس او ينقى من حبه ويلقى مكانه عسل ويطبق ويلبس عجينا ويدفن في
رماد حتى يحترق العجين وهذا مما ينبغي ان يعمل بالسفرجل العفص
ليصير الين واخف وانفع فاما اليسير القبض منه فلا انضاج له
التي يضيع عنه جميع ما فيه من القبض وهو بارد في الاولى يابس في
الثانية الا الحلو منه فانه معتدل المزاج في الحر والبرد واقل قبضا واشد
قبضا اشد امساكا ومآؤه اشد تقوية وحبه اشد حبسا وشرابه
ايضا قابض وكذلك دهنه وحبه ملين بلا قبض وهو يسكن العطش و
السفرجل يمنع النزف ويقطع البخار والاكثار منه يولد القولنج وينبغي
ان يحذر ما لم ينضج منه تمام النضج لانه وان كان كريم الكيموس فانه يكون
حينئذ باردا غليظا ويولد دما رديا واما المستحكم النضج المخزون وذلك
الشتاء والربيع فكثير الاشتغال في الامراض ينفع اصحاب القئ المرارى
ونفث الدم والذرب وعقل الاسهال واوفق ما يستعمل في ضعف المعدة

الحادث عن الحرارة والرطوبة العفص بل القابض واما الحامض فينفع
حيث يكون في المعدة خلط غليظ لبس بالبارد وجميعه يشد المعدة
ويعقل البطن ويشهي الشهوة ويقطع القيء حتى الرائحة منه ويكثر البول ا
لعرض كسائر الاغذية القابضة للبطن ويعقل اذا اكل قبل الطعام فاما
اذا اكل بعد الطعام فانه يلين البطن بعصر المعدة الا ان يتناول منه اليسير
فانه يدفع الطعام عن راس المعدة ويمنع البخار عن الدماغ **في التفاح**
التفاح مقو للقلب لخاصية فيه سيما جيده وعطريته ويصلح
لمزاج الروح وفضل التفاح للقلب والسفرجل للمعدة والرمان للكبد هو
جيد ايضا لفم المعدة مقوية غير انه يبلد المعدة لرطوبات لان الغالب
على جوهره رطوبة فضلية وغذاؤه اقل من غذاء السفرجل والكمثرى و
اكثر من غذاء الرمان وهو مقاوم للسموم كلها وطبعه بارد واجوده
احمضه وافضله الا ان الحلو النضيج منه معتدل في الحرارة والبرودة
والذي يستعمل منه في الربيع يولد الدم والعفص يولد خلطا لطيفا
معتدلا والحلو يولد خلطا الى الحرارة جيدا لمن يكون معدته باردة و
مالم يكن له طعم فالرطوبة غلب عليه يولد البلغم وكلها بطي الانهضام و
الانحدار ومالم ينضج منه على شجره رديء جدا وكذلك من جميع الفواكه
لانه بطيء الانهضام ولا يسلك في العروق بسهولة ويولد خلطا جاسيا صلبا
والمز والعفص منه قابض نافع من القيء المتولد من المرة الصفراء وكذلك
سويقه والرب المتخذ منه يحبسان الطبيعة ويمنعان الصفراء وهما باردان
يابسان في الاولى وان كان يبوسة السويق الى اخر الاولى والاكثار من
التفاح ضار للعصب خصوصا الحامض منه وفيه نفخ وخاصة فيما ليس
بنضيج وعصارة ورقه يستعمل في ادمال الجراحات ويمنع التحلب قال
بعض الاطباء ان من خاصيته ايراث النسيان ويمكن ان يكون ذلك مخصوصا
بالعفص والحامض منه لتوليدهما الخلط البارد لا لخاصية **في الاترج**
ان الاترج مختلف المزاج على حسب اختلاف اجزائه وفيها جميعا تفريح

خلطا باردا والحامض يولد خلطا باردا
لطيفا وهو موافق للمحرورين والحلو يولد
خلطا صح

خ
العفص

وترياقية اما قشوره فلها مدخل في الغذائية لحلاوتها وصلابتها
ومدخل في الدوائية لعطريتها وحرافتها وهي حارة قريبة من الاعتدال
الى الدرجة الاولى يابسة في الثانية مقوية للمعدة والكبد الباردتين مصلحة
للعفن مطيبة للنكهة لطيفة محللة للرياح معينة على الهضم ما لم يكثر فان
اكثر منها لا ينهضم لصلابتها والمحرورون يجب ان يأكلوها بشيء من
لحم او حماضة ويشرب بعدها قدحة وفقاعه ومربا الطف منها ولبها اما
لحمه فبارد رطب في الاولى غليظ بطيء الانهضام لصلابته لا ينال البدن منه
اذا انهضم غذاء كثير الا انه ردي للمعدة منفخ مولد للقولنج يولد اخلاطا غليظا
ولذلك يؤكل بالعسل ويطيب طعمه ايضا واما حماضه فليس فيه غذاء وحكمه
من المقويات للقلب الحار المزاج وهو بارد يابس في الثالثة قامع للصفرا
حابس للطبيعة مشهي للطعام فيه تقطيع وجلاء يذهب القوبا والكلف
ويزيل اليرقان اذا اكتحل به وحده لا يصلح للاكل وهو حار يابس في الثانية محلل
مخفف مقاوم للسموم شربا وضمادا ودهنه ينفع من البواسير والدهن الكائن
المتخذ من قشور الاترج ينفع امراض العصب ولسع العقارب وماء الاترج نافع
لشهوة الحبالى ويجب ان يؤكل الاترج مفردا لا مخالطا للطعام قبله ولا بعده
حتى ينهضم وذلك لغلظه وصلابته ورائحته ينفع الوبا ويصلح **في**

الكمثرى الكمثرى كثير الغذا بالقياس الى التفاح والسفرجل سيما ما
كان منه عظيما حلوا ولذلك يدخر ويؤكل في الشتا وقيل انه احمد خلطا
من التفاح واسرع هضما منه وفيه ايضا خاصية ملذة تفرح القلب
بجمعها عطريته وقبضه ومتانة جوهره ويقوي المعدة ويقطع العطش
ويسكن الغثي ويقمع الصفرا لا الكثير النفخ بطيء النزول عاقل للبطن
الا ان يؤكل بعد الطعام فيسرع في احداره للثقل ثم يكون عاقبته عقل
البطن وهو بارد في الاولى يابس في الثانية مختلف الطعم كاختلاف التفاح
فمنه الحامض وهو بارد لطيف ومنه العفص وهو بارد غليظ ومنه الحلو
اللين وهو اقرب الى الحرارة والرطوبة الحامض منه والعفص يخلط في الاغذية

التي يراد بها دفع الفضول المنحدرة الى الاعضاء وعقل الطبيعة والاستمسا
اذا طبخ بالخل والمقدود منه اذا طبخ مع حب الآس وحمل فى ذلك الاستكثار
منه يولد القولنج وماء العسل يدفع ضرره وخاصة المقوّة والاكل على
الطعام يمنع البخار عن الراس ويشهي فجيده اقله حلاوة والحلاوة والتفجير
اسرعه تركا واقله منفعة الا انه ليس يخلو على حال وان كان فى الحلاوة
والتضجير من نفخ وطول وقرقرة **فى الاجاص** الاجاص خاصيته تبريد المعدة
وترطيبها وتليين الطبيعة لما فيه من اللزوجة والرطوبة وهو ردي
للمعدة مسقط للشهوة خاصة الحلو منه وليس يصل الى البدن من الغذاء
منه الا اليسير والرطب منه ابلغ فى الاطلاق وخاصة الحلو اللين الا
ان الحامض منه يطلق البطن ايضا بالتقطيع والتلطيف كسائر الاشيا
الحامضة الصرفة اذا صادفت فى المعدة والامعا فضلة فاما اذا صادف
المعدة نقية فهو الى ان يحبس البطن اقرب على ان المعدة النقية من الفضول
كالنادر ولذلك يسهل الحامض منه ايضا لمحوضته ولزوجة الجوهر ورطوبته
ايضا وربما كان منه صغيرا صلبا قابضا فهو ردي وذلك انه غير لذيذ
وليس يطلق البطن وماء العسل يعين على الحلاوة ويدفع ضرره عن المعدة
الباردة وهو بارد فى الاولى رطب فى الثانية والحامض اشد تبريدا واقل
تليينا يطفي الصفرا ويسكن العطش والاجاص اليابس ان طبخ بالماء
ودهن وشرب بالسكر او الترنجبين او العسل كان ابلغ فى تليين الطبيعة
وينبغي للمحرورين ان يتناولوا الاجاص قبل الطعام ولا يبادروا الى الطعام
حتى ينحدر ويطفي الحرارة ويسهل المرة الصفرا والابيض منه بطي الانحدار
ليس يسهل كغيره من الاجاص ويوكل للتفكه لا للعلاج والاجاص
المز موافق يسكن التهاب القلب **فى الزيتون** الزيتون يسمى الغذاء و
خاصة الاخضر الفج الذي يجعل فى الماء والملح ويسمى زيتون الماء
وهذا الزيتون اعنى الفج الاخضر يقوي المعدة وينهض الشهوة لان
الغالب عليه الجوهر القابض وهو بارد يابس فى الاولى وهو انفع للمعدة واذا

جعل في الخل كان اقوى وابلغ في هذه الافاعيل واما زيتون الزيت فهو اغذى لان الغالب عليه الجوهر الدسم والحديث منه الذي يضرب الى الحمرة يعقل البطن ويدبغ المعدة والاسود النضيج سريع الفساد مرخ للمعدة مصدع ضار للعين وهو حار يابس في الاولى والزيتون اذا اكل في وسط الطعام استجلب شهوة الطعام وقل ابطاؤه في المعدة وان اكل ما عظم منه بالمري اطلق الطبيعة واما زيت الانفاق فهو المتخذ من الزيتون الاخضر على سبيل الاستعجال للانفاق فبارد يابس في الدرجة الاولى مضاد للسموم دابغ للمعدة مقو لها صالح للمحرورين ولا سيما ان كان مغسولا واما الزيت المتخذ من الزيتون المدرك وهو الذي يسمى الزيت الركابي لانه يحمل على الابل فحار رطب في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس نافع من البلغم والبرد ويجب على المحرورين اجتنابه واحره اكثره لذعا واشده ريحا والعتيق منه حار يابس في الثانية جلاء محلل ولذلك يستعمل بدل دهن الخروع وورق الزيتون ينفع من القروح في الفم ويقوي اللثة والعمور اذا امضغ او مضمض بمائه

في الجوز الجوز قليل الغذاء بطيء الانهضام الا انه يولد دما محمودا لطيفا اذا لم يكن عتيقا وهو حار في الدرجة الثانية يابس في الاولى وفيه رطوبة غريبة اذا عتق ذهب عنه وفي قشره الداخل قبض يسير فهو لذلك يحبس البطن بعض الحبس وخاصة المقلو منه ويضر بالسعال والجوز ردي للمعدة الحارة لانه ينقلب فيها سريعا الى الدخانية والمرار لكثرة دسمه و اما المعدة الباردة فتهضمه ويضر بها وما عتق منه فلا يصلح للاكل لانه يستحيل عند ذلك الى اللطافة والدسم فيسرع استحالته الى المرار و ينتن الفم ويصدع ويحدث العطش والجوز الطري اقل رداءة للمعدة وادفع لتليين البطن لا سيما اذا اكل مع المري وما لم يستكمل من الجوز ولم يجف ففيه رطوبة لم يستحكم نضجها كما في سائر الثمار قبل بلوغها اذا قشر الجوز من قشره الرقيق ذهب عنه اكثر مضرته للفم والحلق ويسهل قشره مما يلقى مع نخالة الحوارى على طابق ويغلى قليلا طويلا رفيقا فان النخالة

عرق ذلك القشرة الرقيقة ثم يجفف او يسقف فينقى من ذلك القشر فيصير
اصلح ودهنه احد منه وهو سريع الحرارة فيه التحليل والرطب منه اقل
اسخانا وهو اسرع تزلقا من المعدة واوفق لها من الجوز اليابس وذلك
لرطوبة جرمه وفضل حرارته على اللوز والمقشر من الطرى اذا اكل مع السكر
عقد غذاء كثيرا ويسمن البدن ويزيد في المخ والمني والدماغ والجوز
مع التين والسذاب دواء لجميع السموم ومع البصل والملح ضماد على عضة
الكلب الكلب وغيره واذا اكل الجوز على الريق اعان على القيء واذا اكثر
منه اخرج حب القرع وعصارة قشره تنفع من الخناق والاورام الحادة
في الفم وكذلك الخل **في البندق** ان البندق مع انه قليل الغذاء فهو اغذى من
الجوز لكثافة جرمه وتلذذ من قلة الدهنية وكثرة الارضية التي تغلب
عليها فيقبضه الا ان الجوز اسرع انهضاما واقل رداءة للمعدة منه واذا
قشر اسرع انحداره عن المعدة والامعاء وهو حار يابس في الدرجة الثانية
الاسافل وتصلح ويقاوم السموم اذا اكل مع التين والسذاب وينفع من
لدغ العقرب **في اللوز** ان اللوز شبيه بالجوز الا انه ابطأ انهضاما
منه ولذلك غذاوه اغلظ وابقى من غذاء الجوز فالحلو منه دهنية وفيه مرارة
خفيفة وحلاوة بهما يجلو وينقي الاحشاء ويفتح سددها فيعين على
النفث ويفيد ايضا ترطيبة لذلك الحلق ويسكن حرقة البول وهو معتدل في
الحرارة والبرودة رطب في الاولى وقد لما ليس فيه يتغص تمه فما زاد من القشر
منه لانهم قالوا انه يسيغ من بلة المعدة ويدخنها ولاشك انه اذا لبس بقشره
في قشره وكيف لا وقد عفوصة وخشونة فاذا اكل بقشره كان ادفع للمعدة
والقشر فيه المغلق ويتابليس البطن خاصة ان اكل مع التين واذا اكل
مع السكر الطبرزد او الفانيذ غذى غذاء كثيرا وسمن البدن وزاد في
المني خاصة الرطب منه ودهنه احف والطف من جرمه وطبعه اسهل
الا عند الحيد للصدر والرئة ويفتت حصاة الكلى ومثانة وهو يطلق البطن والمر
اللوز المر احر منه والطف والمملح المشوي منه يصلح لتحليل النفس عند

الجمع

الجوع الكاذب واما الاوز المر فانه يشهى كالدواء لا كالغذاء وهو
حار يابس في الثانية جلاء يفتح السدد وينفع من القولنج والحصى في الكلى و
المثانة وينفع من الكلف والنمش اذا طلى به ويعين على نفث الاخلاط الغليظة
اللزجة من الصدر والرئة **في الفستق** ان الفستق قليل الغذاء صالح لمن
يحتاج الى الغذاء بما الطف من المبردين وفيه مرارة قليلة وقبض مع عطرية
فلذلك يصلح لتقوية الكبد ويفتق الاخلاط التي قد تمكنت في مجاريها في
الصدر والرئة وبين الاطباء الاقدمين خلاف في انه هل ينفع المعدة ام لا
فالظاهر انه ينفع المعدة للقبض والعطرية التي فيه وخاصة المقشر منه
ينبغي ان يوكل بعد الطعام لما فيه من القبض وهو حار يابس في الثانية و
قشره الخارج ينفع من القيء والفواق وقشره الداخل ينفع من سدد الكبد
ورماده هنه فانه ينفع من وجع الكبد الحادث من رطوبة ومن لسع الهوام
في النارجيل انه حار في الثانية رطب في الاولى وهو بطيء الانهضام
والاكثار منه يغذو غذاء كثيرا جيدا ويزيد في المني ويسخن الكلى ووجعها
والمختار منه الحديث الابيض الذي فيه الماء العذب وينبغي لآكله
ان يقشر اعلاه ويأكل الابيض منه بالفانيذ او بالطبرزد ليسرع انهضامه
واكل العتيق منه يخرج حب القرع والديدان والادهان المتخذة منه
نافع من رياح الافرسه والبواسير رطبا ويزيد في الباه **في العناب**
ان القدماء لم يتكلموا فيه كلاما مشبعا سوى انه عسر الانهضام قليل
الغذاء فانه حجة امر على المتاخرين وقال بعضهم هو حار رطب في الاولى
نافع من السعال والربو وخشونة الحلق ووجع الصدر والكلى والمثانة
ملين للطبيعة وقال بعضهم هو بارد رطب مولد للبلغم مطفي يبرد مسكن
لثائرة الدم على حلاوته مطفي للصفراء كاسر للذع والحدة العارضين في
الاحشا مقلل للمني مضعف للانعاظ وتحذلقوا ايضا في ذلك فقال
من قال انه حار هو رطب في وسط الدرجة الاولى والحرارة فيه اغلب من
الرطوبة يسكن الدم ولكن ليس يسكن للدم الغالب عليه الرطوبة اذا هاج

وقال من قال انه بارد هو بارد الى الاعتدال معتدل في الرطوبة واليبوسة و
هو الى قليل رطوبته وقال ينفع حدة الدم الحار لتغليظه وتلزجه اياه
فليت شعري كيف يبرد على شدة حلاوته او كيف يغلظ التغليظ باللزوجة
وهو مايل عن الاعتدال ينتهي الى الدرجة الاولى من البرودة لانه انما
يكون غليظ الدم سببا وعلة لتنقصه من حدة الدم كالخشخاش وانما يفعل
الخشخاش ذلك لبعده وشدة برده وهو رطب قليل البرودة ونحن لا نشك
ان الشي الرقيق الحار اذا صار غليظا لزجا من غير تبرد فانما صار
ما كان مثل العسل اذا صار فاطئا ولهذا الرعاف اذا صار رشوحا
والبول اذا صار لحما بل كاللبن اذا انعقد في كرش الفصيل وصار
نفحة فليتهم اعملوا ارايهم كما اهمله المتقدمون واذعنوا لهم انهم هم
الموفقون بنفوذ ذلك وقال جالينوس انما وجدت للعناب يحفظ الصحة
الصحيح ولا رده على السقيم كثير عمل **في الغبيرا** هو بارد يابس في الثانية نفعه
غذاء يسير يخيل الطبيعة ويقوي المعدة وسويقه اقوى في ذلك اذا لم يكن
معه كرخاخة اذا استف مع سويق التفاح ويسكن القي وهو غذاء موافق
للاطفال لانه يعدل هيجتهم ويسكن العطش من الصفراء وينفع من السعال
الحادث من الحرارة ومن البيع **في الحبة الخضرا** غذاوها يسير جدا ردي مدمم
بطيئة الانهضام حارة يابسة في الدرجة الثانية ينفع اصحاب البلغم والرطوبة
ويعقل البطن وينفع الطحال الا انها ردية للمعدة ورقها قوة ملطفة يدر
البول والطمث ويبخر الفم ويصدع ويذهب بشهوة الطعام ويحرق
الكلى ونواحيهما ويمتنها ردية على الباه وينفع من نهش ذوات السموم
صمغها يطلق البطن ويخرج الاثفال اذا احتقن بها مثل البندقة ورقها
ينفع من الاورام الباردة وورقها يطول الشعر **في حب الصنوبر** الذهب
الصنوبر يولد دما محمودا الا انه غليظ وغذاؤه كثير وليس بسريع الانهضام
والكبار منه الرقيق القشر الاحمر الطاول الشكل الابيض اللب الذكي
بوسه من الهند حار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس فيه تسكين وتقوية

[illegible]

يما

يهما القوة مختلفة من عفوصة وحرافة ومرارة ان لم شفع في الماء الحار حتى يزول
عنها تلك الكيفيات لم يصد بالبدن غذا محمودا وهي حارة يابسة في الثانية نفخ
السحنا ثويا ومعدة البارد ويسخن الكلى جدا ويكثر الرياح ولا ينبغي للمحرور
ان يقربوها فاما المشايخ والمبرودون فينتفعون بها في السعال ادامانهم و
قلع ملازمانهم ومثاناتهم من البلاغم وحشيشه اذا طبخ بالخل وتمضمض به نفع
من وجع الضرس ودخان حشيشه يحبس الاستفراغ في النبق رطب منه الرطبة
الاولى مولد للبلغم الحلو منه اقل بردا اما المايل الى الحموضة اشد بردا وفيه قبض يمس
بعقل البطن وغذاؤه يسير واليابس منه بارد يابس في الاولى مسكن للصفراء مقو
للمعدة دابغ لها حابس للطبيعة ونخالته سويقه ونورقه وجميع اجزائه قابض مشد
اصول الشعر حتى لا يتناثر في الزعرور ان الزعرور شديد القبض جدا يعقل
وطبوخه وحواشيه بالادوية منه بالاغذية واقبض من الغبيرا كثيرا الا
ان الغبيراء اللذ منه والجبلي منه اصغر المايل الى الحموضة يسيرا بارد في
الاولى يابس في الثانية يشد المعدة ويقويها ويقمع الصفراء والدم ويقطع
القيء وفيه عطرية بها يقوى المعدة والكبد الحارتين واما الزعرور
الاحمر فبارد رطب مولد للبلغم هذا ما قيل فيه واما نحن فلم نجد في زعرور
بلدنا الاصفر والاسود قبضا يعتد به ولان عند الاحمر والابيض ليفيق من
انواعه طعما اشبه بما قرانا الا انهما الى اليبوسة اقرب من الرطوبة لقوة
قبضهما في السبستان مزاجه بارد رطب كثير الرطوبة واللزوجة مسكن
للحدة ملين للطبيعة بلا زرجنة قليل الغذاء مولد للبلغم نافع للحلق و
الصدر وللسعال الحادث من الحرارة نافع للعطش في الموز الموز كثير
الغذاء محمود الخلط بطيء الانحدار عن المعدة الاكثار منه مولد التخم وهو
حار رطب في الدرجة الاولى ردي للمعدة معفن سريع الاستحالة الى الصفرا
يسقط الشهوة ويلين البطن ويذهب خشونة الحلق ويزيد المني و
يوافق الكلى والمثانة ويدر البول في حب الآس حب الآس بعضه غذاء
يسيرا وهو بارد يابس مقو للمعدة حابس للطبيعة بالعفوصة التي فيه ما

لنفث الدم نافع للسعال الحلاوة فيه وكذلك ربه وشرابه وليس في
الاشربة شي يحبس الطبيعة وينفع السعال الاشربة وشراب الخشخاش
في الخرنوب الشامي انه ردي المعدة ردي الغذاء عسر الانهضام بطي
الانحدار لانه خشبي وهو حار في الاولى يابس في الثانية الرطب منه يطلق
البطن واليابس يعقله وهو اوفق للمعدة من الطري ويدر البول وهو غير
صالح للمعدة لرطوبته الحلاوة **في البطيخ** انه جوهر البطيخ على اختلاف اجناسه
بارد مع رطوبة كثيرة وهو في رطوبته في الدرجة الثانية الا انه في المعدة
الحارة خصوصا اذا صادف هذا العضو حادا او كان شديد الحلاوة
جيدا النضج والاكل منه مما يلي بذره ولم يوصل منه الى ناحية القشر يستحيل
صفرا خصوصا اذا اكل على جوع شديد ولم يتبع بطعام واذا اتفق لفقد
هذه الاسباب وهو الاكثر يستحيل بلغما لانه سيال سريع الاستحالة
الى الصفرا او الى البلغم اذا لم يتبع على ما ينبغي وهو سريع الانحدار عن المعدة و
الامعاء الجلاء ولذلك يدر البول ويقلع الوسخ والكلف والبهق الى تنقيه
ويزيد اجله من جرمه حتى انه ينقي الكلى والمثانة من الحصى الصغار المتولدة
فيهما والبطيخ ردي للمعدة سهل لانه اذا اكثر منه تولد الهيضة الردية ينبغي
للمحرورين ان يتبعوه بالسكنجبين او يتجرعوا عليه الخل والمبرودين بما يسخن
المعدة ويجلو البلغم عنها واصل البطيخ من مقيئات الصفرا والبطيخ الشلجم
الحامض الذي يكون من القثا اذا اكبر وتفتح فانه لا يستحيل الى الصفرا وينتفع
به المحمومون والملتهبون لانه مع حموضته لانه من جلاء وبرد **واما**
البطيخ الهندي فانه قوي الترطيب والتطفئة نافع لاصحاب الحميات المحرقة
ولمن يحتاج ان يتولد فيه بلغم رطب خاصة من كان حادا ردي الكيفية
قليل الكمية لا يحتاج الى الاسهال وبدنه ضعيف نحيف فانه وان كان يكره
ان يبدل مزاج ذلك المراض بالاشياء الحامضة فان النفع في هذا اكثر
اوفق اذ كانت الحوامض اكثر من تقطيع وتلطيف ومثل هذا البدن لا يحتمل
ذلك فان ادام عليه السكنجبين زاده هزالا واضعف قوته واوهن معدته

ددبا

وربما هيج اسهاله وان ادمن عليه الحوامض التي معها قبض لم يخل من تكثيف
ذلك الخلط والزيادة في الشدة ان كانت في كبد او مثانة ولم يرطب ايضا
لان القابض الحامض يجفف ولا يرطب واما التفه ولا سيما اذا غلظ
جرمه مع ادنى حلاوة كما عليه البطيخ الهندي فانه يرطب ويبدل مزاج المرار
ويولد في الكبد سددا ما يصلح برداءة الدم المراري في المرهق اذا امتزج
به وفي البطيخ انواع قريبة من البطيخ الهندي في قلة الحلاوة وسهلة الاستحالة
الى الصفراء وتبريد البدن وترطيبه الا انها لا يبلغ شأوه في لطافة الجوهر وشدة
الترطيب سوى ان المحرور لا يحتاج الى اصلاحها واما **المشمش** فردي
عن الانهضام ولا سيما ما صلب وكبر واما الصغار والرطب منه [illegible]
واذا اكثر منه اورث النفخ وهيج الحمى **في القثاء والخيار** هما باردان رطبان
في الدرجة الثانية يسكنان العطش ويبردان المعدة ويقمعان الصفراء ويدران
البول الا انهما بطيئا الانحدار فيولدان سددا في المرهق والاكثار خلط غليظ
يتولد منه حميات والخيار منهما ما صغر جثته وجرمه واحمد ما فيهما اللباب
وليس سائرهما بمحمود لعسر انهضام ذلك ويغلظ وهما من طعام المحرورين ويضران
بالمبرودين والخيار اعني القثاء به من اجل ان القثاء اعسر استمراء وشمه صالح
للغشي الحادث من الحرارة وبزر القثاء خير من بزر الخيار وهما يدران البول
وينفعان من السعال الحادث من الحرارة ويلينان الصدر ويطفيان حرارة المعدة
واصل الخيار اذا طبخ بالماء وتمضمض به سكن وجع الاسنان **في القرع** القرع
بعيد السدد غذاؤه بارد رطب يسير جدا فلذلك يصلح للمحمومين ولمن به عطش
وهو سريع الانحدار للزوجته ورطوبته نافع من السعال وهو ايضا سريع
الفساد في المعدة اذا ابطا فيها او كان بفضل ردي واحمد ما اتخذه اصحاب
المرة الصفراء او ابعد من الاستحالة الى ان يتخذ بماء الحصرم او بماء الرمان
او الخل ودهن اللوز وان عمل بالسفرجل وان خلط معه او اصلح ما عمل للمحرورين
واصحاب السعال ان طبخ مع كشك الشعير والماش المقشر ولا ينبغي ان
يسلق القرع لئلا يزداد رطوبته والمشوي منه والمقلو يذهب عنه كثير

[illegible] لا يبلغ هذا المحتاج
[illegible] تعالى [illegible]

من الرطوبة وليس فيما يسقى منه قوة قوية وإذا طبخ مع اللحم كان من أسرع
الأشياء وأجودها انهضاماً ومتى طبخ وحده كان أعسر انهضاماً ويجب
أن يطيب بالتوابل الحارة لتقل رطوبته وعذوبته ويصيبه في الطعم فيقبله
المعدة ويشتهيه وهو بارد رطب في الدرجة الثانية يطلق البطن ويدر
البول ودهنه بارد رطب عالي المنزلة جيد للحكة والبهق **في الباذنجان** الباذنجان
حار يابس في أخر الدرجة الثانية ودليل حرارته مرارته وحرافته وهو يولد
دماً الغالب عليه الحرافة والحدة ويستحيل بعد وقت يسير إلى سوداء ويولد
منه فساد اللون والأمراض السوداوية والعصبية ودم الدم المتولد منه إلى
المرة السوداء ومال به إلى أحداث الأمراض السوداوية قال بعض الأوائل
إنه بارد يابس وإذا أكل الباذنجان نيئاً كما هو عادة أهل العراق فمن أجله
بأن ينشر الفم ويسخن الدم ويجرحه ويعسر تولد منه المضار فما أكل منه
مشوياً بلا دهن وبعده المشوي بالدهن لأنه لا يبقى فيه من الحدة إلا اليسير
ولا يمتنع من ذلك إلا أنه يحكم منه لأنه غذاء مألوف لذيذ حسن الطعم
فيقبل عليه ويجيد هضمه ويشفى عنه ما لا يصلح للبدن وأما إذا سلق الباذنجان
أولاً سلقة خفيفة بعد أن ينقع ويقشر ثم يعمل منه البوراني بدهن عذب
كدهن اللوز ودهن الحلو ويرشه ضرعون بربان لا يقبي البتة لذهاب الحدة
عنه وأولى بأن لا يتولد منه الأمراض السوداوية وهو جيد للمعدة التي
يفرق الطعام دايما ودواء العين والراس ويفتح سدد الكبد والطحال
وإذا طبخ بالخل ذهب عنه أضراره بالراس ونفى تفتيح السدد والمشوي منه
أصلح للمعدة والمطبوخ بالخل وفق للمحرورين وأصحاب الأكباد الحارة و
الأخلاط الغليظة حتى أنه ينفعهم نفعاً بيناً والحديث منه أجود من العتيق و
أقل حرارة وليس له بانفراده نسبة إلى عقل البطن وإمساكه وأما الحقنة
في الغار لغة من البواسير نثوراً وطلاء ويجو **في الكماة و الفطر** هي عديمة الطعم
يقبل جميع الطعوم باردة رطبة غليظة الجوهر عسرة الانهضام ينبغي أن يؤكل
بالأبازير والمري لأنها أن انهضمت فليس الخلط المتولد منها ردي وإن لم

نحها

لم يستحكم انهضامها تولد منها خلط بلغمي غليظ يورث امراضا بلغمية
وماؤها يجلو العين والفطر من انواعها وفيه اصناف قاتلة بكيفية ردية
يستفيدها مما يجاورها عند منابتها فرق ذلك بلونها من الحمرة والتطويد
ورايحتها المنكرة ولزوجتها وسرعة عفونتها ومنابتها عند احجار الطوم
والاشجار الردية والمختار الجيد منه الشديد البياض بالعجلا ايضا
يقرب برده من برد الادوية القتالة ويعرض من اكثاره الذبحة والخوانيق
والحيفة الصعبة وبرد الاطراف وعسر البول فلذلك تركه احد من الترك
له وسبب فضل الكماة على الفطر في قلة الرداوة ان الكماة ينبت في المواضع
الرملية قليلة الرطوبة والفطر ينبت في المواضع الندية واما الغوشنة
فهي قسم من الكماة باردة رطبة وهي اقل بردا منه واصلح وفيها بورقية
وملوحة تفارقها عند السلق ويصلحها السلق وليس له من الغلظ
واللزوجة ورداوة الخلط ما للكماة وهي تؤكل بالمحمضات ولذلك كلة
العصافيف واما الكشنج وهو من جنس الكماة لمن زجحتم يعظم
الحلية واكثر محزر والروس من اكبرها عير النحاذير بعض الاصول ينبت
في الرمال النبات الكماة للذين يكثر ببلاد ما وراء النهر وخراسان ايضا
هو اصلح هذه في ماتيها واقلها لمضرتها ولم يسمع قط انه ضر احدا
مضرة الفطر والكماة واصلاحه يكون بالمرى والزيت والملح والصعتر
في الريباس الريباس بارد يابس في الثانية عاقل للبطن مطفي للحرارة
مسكن للصفراء والدم قاطع للعطش مقو للمعدة مانع للغثيان و
القيء الحادث عن حرارة المعدة وينفع من الحصبة والجدري والطاعون
والوبا الدقيق مقامه الاترنج والحصرم **في قصب السكر** قصب السكر حار
رطب باعتدال يلين الحلق والصدر والرية ويجلو الرطوبة التي تجمع
من السعال ويدر البول ويذهب بالحرقة الكاينة عند خروجه ويصنع
رياح فمن اراد ان يقل نفخه فليقشره ويغسله بالماء الحار ويمصه ٥
فانه يقل نفخه وفيه معونة على القي والصمغ الذي يوجد عليه كالملح يجلو

العين واما الاجاص اليابس وثمرة العليق اذا اكل وهو بين النيء والنضج
عقل البطن **حب القمند** حار يزيد في الباه ويسخن وكذلك **حب
الزلم** واما البلوط والشهدانق والسمسم والخشخاش وحب
القلقل فقد ذكرت في الحبوب والبزور **في العسل** العسل طل كالندى
خفي يقع على الزهر وعلى غيره فيلتقطه النحل ويجمع في حوصلته ثم يضعه
في كوره للادخار لان ذلك غذاؤه فيجتمع منه الكثير وقد ياتي من حرارة
مزاجه ونضج وتسخين سخونة قوية وقد يختلف العسل في مزاجه ولونه وطعمه
ورائحته على حسب ما يقع عليه ويجنى منه فما سقط منه على ورق النبات
الحار اليابس مثل الصعتر فهو اسخن واحر والمجنى من الافسنتين مر و
فيوجد منه رايحة الافسنتين والمجنى من الازهار الطيبة طيب الرايحة و
اجوده الاحمر الناصع الطيب الرايحة الصادق الحلاوة الصافي الذي ينفذ
فيه البصر لصفائه وهو من اشد حريفه للذيذة فاذا رفع بالاصبع امتد الى
الارض فلم ينقطع لتساوي اجزائه والغليظ كثير الموم والرقيق كثير الفضول
والربيعي اجود من الصيفي وكله حار يابس في الثانية الا ان ما منه ردي
سميكا حريفا جدا حتى ان شربه يعطش واكله يورث ذهاب العقل والعسل
الذي لطيف جلاء لمخارج البلغم وفيه تحليل وجلاء يطلق البطن ويهيج القي
وينقي القروح الوسخة وينال منه البدن غذاء اقل مما ينال من المطبوخ
لانه يخرج قبل ان ينهضم ويصل الى البدن ويولد نفخة في المعدة والامعاء و
اذا طبخ العسل ذهبت عنه حدته وقلت حلاوته ولا سيما اذا صب عليه ماء
كثير ونزعت رغوته فعند ذلك لا يهيج البطن ولا ينفخ بل ينفذ الى البدن
بسرعة ويدر البول وينفع السعال ويكون غذاؤه الكثير وهو من اوفق الاشياء
للابدان الباردة من قبل السن او من قبل مزاجها الطبيعي لانه ينهضم فيها
ويصير دما وفي الابدان الحارة اليابسة يستحيل الى الصفراء قبل ان يصير
دما فاذا اغلبت الحرارة لم يكن استعماله ويدفع مضرته عن الشبان
المحرورين الخل او الرمان الحامضة والعسل يخفف ويزيد اذا اخلط بالماء

لطف

يرطب لان العسل ينفذ رطوبة الماء الى الاعضاء فيصل اليها وترطبها و
يدر البول لمصالحة السبب واذا تناول العسل من الغالب على بدنه المرة
المطلق بطنه لان العسل يسرع استحالته في بدنه فيهيج البطن واذا تناوله من الغالب
على بدنه البلغم عقل بطنه من قبل نقصان حدته ومن قبل انه يعيد الرطوبة
البلغمية التي فيه مسددة حلاوة فاذا حلت دعت الكبد الى اجتذابها انفذت
اليها والى سائر البدن **في السكر** ان السكر شبيه القوة بالعسل في الجلاء
والتحليل الا ان حلاوته اقل من حلاوة العسل فلذلك لا يعطش ولا يسخن
اسخان العسل وحرارته في الدرجة الاولى وكذلك رطوبته والعتيق الى
اليبس ما هو وغذاؤه اكثر من غذاء العسل وهو لا يضر المعدة كما يضر العسل
الا المعدة المرارية لتهييجه اياها وهو ملين للطبيعة لجلائه الا حرارة في
ذلك وليس الطبرزد ملين للطبيعة وهو ابرد الانواع واجودها يسكن
السعال ويلين الصدر وينفع المثانة والكلى واما سكر العشر وهو طل
يقع على العشر بالحجاز كقطع الملح وكالمصطكي وفيه عفوصة ومرارة جيد ينفع الاستسقاء
اذا شرب مع لبن اللقاح ويحد البصر اذا اكتحل به واما الفانيذ فالسجزي
منه يلين البطن ويكسر الرياح ويسخن اسخانا بينا والخراساني دونه في الاسخان
والفانيذ يلين البطن والصدر وينفع السعال ويسخن المثانة والكلى **في**
الترنجبين واما الترنجبين فهو الى الحرارة رطب في الاولى قريب من السكر
يلين الحلق ويسكن السعال ويسهل بالخاصية ويعرض الترطيب للاو
ويضعف المعدة واجوده الطري الابيض والشيرخشت اقل حرارة منه
واقوى اسهالا **في البقول** ان البقول كلها لا تنال البدن منها الا اقلها
يكون من الغذاء والذي ينال منها ما يتولد منه دم رديء يثقل الاشخاص ببرودته
يكاد يتهضم ما يتناول منها غير المطبوخ وذلك انها قد عدمت في
طباعها النضج والبلوغ بل يوجد تحتها من اول منبتها الى ان تجتث خلا
انها يكون في اول منبتها الطف واطرأ ثم تصير باخرة اصلب
وكذلك اصول النبات كلها ردية الغذاء لان الحريف منها مولدة للمرار

السواد بالطبع نوع من السكر الشديد
الباقي في الصلب

من نوع في العشر احد النباتات

والتي لا حرافة لها ولا تلذيع فانها مولدة للبلغم حتى السلق مع بعده عن
توليد البلغم للبورقية التي فيه وسرعة خروجه من البطن وجميع النبات الغض
الذي يؤكل كالسعتر والفوذنج والنعنع والسذاب فانها ما دامت طرية في
النشو تكون ناقصة القوى لكثرة ما فيها من الرطوبة فلذلك تقصد و
غذاء كالاغذية الملطفة فاما اذا ابيضت اشتدت كيفياتها واشتغلت
عن ان يكون غذاء وصارت دواء لا تصلح الا لتطييب الطعام ومن النبات
ما حل جوهره في اصله ما كثر تقصد طبيعته تغذية الاصل وتنميته وتنفذ
ما لم يستحكم جوهره في الاصل الى الورق والقضبان فلذلك صار اصله
اقوى واعظم من قضبانه كالجزر والبصل والسلجم وما اشبهها وتقصد
الطبيعة في الحيوان كذلك الذي يستحيل ايضا افضل غذائه في تكوين اعضائه
ليس بها منظر ايتها كالقرن والشعر وما اشبههما وكذلك كل نبات يؤكل
اصله وبزره وقضبانه لا يكاد يؤكل وكل نبات يؤكل بزره او ثمره فلا
يكاد يؤكل اصله وجميع اصناف البقول ما كان منها بريا وخشنا شديد يبسا
فلذلك يكون اقل غذاء واشبه بالدواء وما كان منها بستانيا فهو اكثر
رطوبة وما ينبت في المشرقة والمواضع العطشة اقوى مما في ماء والبقل
الذي هو صلب في طبعه اذا طبخ لان فصار اسرع انهضاما والبقل الذي هو
طبعه لين اذا طبخ صار كالشيء وصار اعسر انهضاما كالكراث اذا طبخ
ولما كانت البقول اقرب الى الدوائية من الفواكه والثمار كثيرا فينبغي
ان يتناول منها ما يدعو اليه الشهوة شيء قليل ويتحرى ان يكون ما
يتحكم منها وما يقتضيه المزاج والحال والوقت الحاضر **في الخس** الخس
افضل البقول كلها والدم المتولد منه اجود من الدم المتولد من جميع
البقول وهو سريع الانهضام لا يحبس البطن لانه لا قبض فيه ولا يطلقه
لانه ليس فيه حدة ولا ملوحة ولا حلاوة وهو بارد رطب في الدرجة الثانية
والمسلوق منه اكثر غذاء وهو موافق للمعدة لا سيما في اول نباته والخس
لما فيه من الحرارة اليسيرة وطيئ يبرد لا سيما اذا اكل بالخل يعد يطفي

المحرورين

المفصودين والمحتجمين اياه لذلك وما لم يتولد فيه لبن فهو ابرد يجلب
النوم ويزيد في اللبن ويسكن العطش وعنبه المغسول منه اجود لان الغسل
يزيد في رطوبته وادمانه يورث ظلمة البصر وهو قاطع للباءة وخاصة بزره
ودق فيما يلتمس من باب الباه من الكثرة والتمكن والنجابة ضار جدا
لمن في صدره خلط يحتاج ان ينفث نافع لاصحاب السعال اليابس والنزلة
الرقيقة كان جالينوس ياكل كل ليلة بقيلة من خس ويقول اني شيخ
منوم ينفعني النوم **في الهندباء** انه في الهندبا قوى مختلفة يدل عليها الطعوم
المختلفة فيه من المرارة والقبض والتفه والغالب عليه الجوهر البارد و
خاصة البستاني وكلما كان اشد مرارة كان الدم المتولد منه اقل
جودة واوفق ما يوكل ان يسلق ويوكل بمري وزيت واذا سلق وقلي با
لخل حبس البطن وهو قريب من الخس غير انه اقل بردا ورطوبة وليس معه
من التطفئة والترطيب وتسكين العطش ما هو مع الخس وخاصيته فتح سدد
الكبد والنفع من اوجاعها الحارة والباردة واقواه في ذلك اشده مرارة
ولا يخلو ذلك عن حرارة ما وهو مقو للمعدة وخاصة البري وطبعه بارد
يابس في الاولى والبستاني بارد في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة صالح
للمعدة والكبد الملتهبتين نافع بعد الفصد والحجامة اذا اكل بالخل ليس
بموافق لاصحاب السعال والمبرودين وان اتخذ ضماد منه ومن سويق الشعير
وماء الهندبا نفع من الخفقان وجميع الاورام الحارة واصله ينفع من لسع
العقارب واذا غرغر بمائه مع الخيارشنبر نفع من اورام الحلق وخاصة
الطرخشقوق فاليبس اغلب وهو مقو للمعدة حتى دائم لها نافع من لسع
العقرب ضمادا او شربا من مائه **في الملوكية** وهي خبازى البستانية ان
هذه البقلة من الرطوبة واللزوجة ما ليس للخس ولذلك تسمى مزلقة
الا انها جيدة الغذاء سيما اذا اكلت مع زيت ومري وكمون وغير ذلك
مما يقطع لزوجتها وينقص رطوبتها وهي في الانهضام على حال متوسطة
والدم المتولد منها وان كان لزجا ليس بغليظ ولا ردي الا انه مائل الى

البلغم وما ينال منه البدن من الغذاء اكثر مما ينال من سائر البقول و
غير ملينة للبطن الا انها نافعة للاسهال والمثانة زائدة في اللبن نافع
للسعال ملينة المحشوة قصبة الرئة والصدر بنفعها واوراقها اذا دقت
ووضعت على لسع الزنبور حللت الورم وهي باردة رطبة في الاولى وقيل
معتدلة في الحر والبرد رطبة وقال جالينوس هي جيدة من البقل بل فيها
شيء من زيبقية لذيذة **في السلق** انه في السلق رطوبة بورقية تحلل جلاء
وربما يهيج البطن للسلق للانطلاق ويلذع المعدة ولذا للمحرورين من الاغذية الردية
للمعدة وماؤه يطلق البطن وجرمه يعقل ويولد البلغم وغذاؤه غذاء يسير
ليس بالجيد لكنه اسرع خروجا من البطن من جميع البقول وهو بارد
رطب في الاولى ولا اجل انه مركب القوة قال بعضهم انه حار رطب وفيه
تلطيف ويفتح سدد الكبد والطحال لا سيما اذا اكل مع الخردل والاقل
من ان يوكل مع الخل ويصلح للمحرورين اذا اتخذت منه باردة مع الماش
او طرح في الطفيل اذا لم يكن معه الحمص والبصل والخردل والافاويه و
اصوله اسهل قليلا واكثر نفخا ورداءة للمعدة من قضبانه ويصلح للمبرودين
بالمري والافاويه والابازير وقيل ان الاسود منه يعقل البطن والابيض
يطلقه وماء اصوله ينفض فضول الدماغ اذا استعط وينقي الابرية ويحسن
بالاخراج الشعر والسلق قد يضمد به الاورام مسلوقا وغير مسلوق ويحلل
في الاسفاناخ غذاؤه جيد حميد وهو سريع الانحدار جيد للحلق والرئة
نافع للسعال وفيه قوة جالية غسالة لهذا يلين البطن وهو بارد رطب في
الدرجة الاولى نافع للصفراء والدم وقيل معتدل في الحر والبرد ولذلك
يوافق المحرورين والمبرودين الا انه الاوفق ان يتخذ للمحرورين بكشك
الشعير ودهن اللوز فيكون نافعا من الحمى والسعال مع يبس البطن
واما المبرودون فيتخذ لهم باللحم السمين والابازير مع الافاويه ولا يكون
لهم ما يكون لاكثر البقول من النفخ وكثرة البلغمية في الدم **في الحماض**
ان البقلة الشبيهة بالهندباء المدعوة بالحماض باردة يابسة في الدرجة

البارد طعام يحمض بالخل
وماء الرمان

الاولى قابضة والحامضة منها اقوى برداً وتقبضاً تدبغ المعدة وتقطع الغثي
والعطش وتعقل البطن خاصة ان طبخ بماء السماق وماء الرمان والانبج
واما التي ليست بحامضة فهي تولد خلطاً محموداً لان قوتها مركبة من قوة تحلل و
قوة تشد وهي شبيهة الطعم والقوة بالسلق الا ان السلق الطيب منه وفيها
رطوبة لزجة ليست بجاذبة بها تطلق البطن اذا طبخت بالماء ودهن اللوز
او اللحم السمين وربما ينفع السحج العارض في الامعاء من المرة الصفراء لانها
ازالتها وتغريتها للسحج بلزوجتها وبردها باردة في الاولى يابسة في الثانية
تحبس البطن وتنفع من اليرقان واصولها مع الخل نافع من الجرب والقوابي
ضماداً او طبيخ اصولها نافع من الحكة نطولاً **في الكرنب** ان الكرنب يختلف المزاج
بالرطوبة التي فيه يجلو ويسهل الحدة فيها ويجرد لما فيه من قوة التجفيف يعقل
البطن وهو من الاغذية الملطفة نعم غذاءه يسيراً ويولد دماً ردياً ليس بمحمود
يتولد عن ادمانه المرة السوداء وان طبخ باللحم السمين او الدجاج قلت
غائلته وهو نافع من ظلمة البصر التي من الرطوبة ضار للبصر الصحيح ليبسه ويكسر
عادية الخمار ويخفف السكر وينفع الرعشة ومرقته يدر البول والطمث ويلين
الحلق والصدر ومحتى مرقته يسرع باخراج جرمه من البطن وينفع من وجع
اللثة العتيق ووجع الركبة وهو حار يابس في الاولى يشوش الاحلام ويعطش
المعدة وبزره يقتل الديدان وينقي الكلف ويفسد المني اذا احتمل وقضبانه
اذا احرقت تجفف وتحلل تجفيفاً وتحليلاً قوياً وعصارته تدر الطمث واصل
الكرنب اصلح للمعدة وادر للبول واما الكرنب النبطي وهو القنبيط فهو اكثر
غذاء وابطأ في المعدة واكثر توليداً للسوداء الا انه اقل حرارة **في القطف**
ان القطف وهو السرمق بارد في الاولى رطب في الثانية جيد الغذاء وغذاؤه
بارد رطب صالح للمحرورين والمحمومين وهو مع ذلك سريع الانحدار لتزلق
البدن بلزوجته ورطوبته لا يبوسة فيه ولا حدة وفيه مع هذا شيء
من التحليل يلين الطبيعة وينفع من اليرقان الحادث بسبب سدد الكبد **في**
البقلة اليمانية هي باردة رطبة في الثانية ولذلك يكون الدم المتولد منه

منه اقل جودة من الدم المتولد من القطف واقل موافقة للمعدة الا انه انفع
للمحرورين وانفع للسعال الحادث من الحرارة والعطش الحادث من الصفرا
ويبس الطبيعة وينفع اصحاب الحميات المحرقة واليرقان **في البقلة الحمرا**
هي البقلة الحامضة الشبيهة اسداقها باوراق الكرنب النبطي تعقل الطبيعة
وتطفي حدة الدم والصفرا وهي باردة في الاولى يابسة في الثانية تنقي الشهوة
الفاسدة من قبل الحرارة وتصلح المحرورين **في البقلة الحمقا** هي التي تسمى الفرفخ
والفرفخ والرجلة وبقلة الزهرا وبقلة المباركة والبقلة المطلقة عندنا
الرطب ولا موصوف بصفة هي باردة رطبة وغذاها يسير ومحمودة برودتها
في الدرجة الثالثة ورطوبتها في الثانية وخاصيتها انها تنفع وهي تنفع من القروح
ومن نزف الدم ونفثه ومن السحج وتطفي الالتهاب والعطش وتقطع الحكة
الاخلاف الكاين من الصفرا وتسكن اللذع والحرقة التي تكون في المعي والمثانة
وتقطع شهوة الباه وتقطع القي المراري وتضعف الشهوة وبالجملة هو من طعام
المحرورين اذ القوة تنوع طبيعتهم المبرودة كالخمرية والمعيرة ولا يصلح للمبرودين
الا ان يخلط بالنعناع والكرفس وهي تنفع من التهاب الكبد والمعدة شربا
وضمادا وعصارتها تنفع من الصداع الحار والاورام الحارة الحادة طلاء
وبزرها ايضا يسكن العطش وينفع السحج ويقطع النزف والنفث وهو بارد
في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة واذا قلي يصير يابسا في الدرجة
الاولى والبقلة للزوجتها وفيها قبض تصيبها يطلق البطن ويمسك
على حسب استعداد الابدان لذلك **في الجرجير** ان الجرجير يسخن اسخانا قويا
جدا ويلطف ولذلك لا ينبغي ان يوكل وحده لانه يصدع ويسدد ويظلم العين
ولكن يخلط الخس والهندبا فيعتدل وهو مهيج للباه فان اكل مع الحلاوة
وشرب عليه السكنجبين قل تجفيفه الى الراس وذهب ما يهيج من الانعاظ وهو
ليس مع حرارته بموافق من ميته من النفخ والرياح لانه منفخ وهو حار رطب في الثالثة
في الاولى يلين الطبيعة ويهضم الطعام ويصفي اللون **في الباذروج** ان هذه
البقلة رديئة الغذا جدا ضارة للمعدة عسرة الانهضام الا انها يحلل

عواد

غذاء الاغذية الملطفة وهو حار يابس فى الدرجة الاولى وفيها رطوبة
ليست بطبيعية ولكن من جنس الفضل ولذلك تظلم البصر ان اكثر منها
وفيها خاصية التفريح وعطرية وقبض يعينها الا ان عاقبة تفريحها
ليست بجودة ان استكثر منها لانها تولد دما رديا سوداويا وتجفف
الصدر والرية وهى سريعة الفساد تنقلب الى الخلط سريعا وتولد نفخة
للرطوبة الفضلية التى فيها وتدر البول واللبن وتطلق البطن وقال بعضهم
هى فى طبيعتها حابسة للبطن ويشبه ان يكون فيها قوتان متضادتان
كما فى الكرنب فمتى عاونت البطن وما يتفق فيه القوة المطلقة التى فيها اطلقت
البطن ومتى عاونت القوة الحابسة حبس البطن وزعم بعض المتاخرين انها
تجفف المنى واللبن وتقوى المعدة اما تجفيفها المنى واللبن فلا يكاد يكون
لان حرارتها لا تجاوز الدرجة الاولى وفيها رطوبة فضلية كثيرة فهى بان تزيد فيهما
اولى من تجفيفهما كما ذكر المتقدمون الا ان يراد بذلك ان ادمانها
يولد خلطا سوداويا مضادا لمزاج اللبن والمنى فيجففهما واما
تقويتها لفم المعدة فليست بجيدة للقبض الذى فيها وهى تنفع من لسع
الزنابير اذا دقت وبردت ووضعت على موضع اللسع وتسكن العطاس
اذا شم وماؤها يجلو العين اذا اكتحل به ومع الخل والكافور يقطع الرعاف
اذا وضع على الانف بقليله ودقاقه افتق المعدة من بزره وبزره نافع من القرح
واسل البول **فى النعناع** هو الطف البقول الماكولة جوهرا وهو حار فى الثانية
يابس فى الاولى وحرارته ابين من حرارة الفوتنج النابت على الانهار وفيه
رطوبة فضلية ولذلك ينفخ نفخا يسيرا بالكسر ويهيج الانعاظ ويسكن الفواق
الحادث من البلغم والفواق ويحتقن به فيسكن الهيضة ويشد اوعية المنى و
يقتل الديدان **فى الطرخون** حار يابس فى الثانية يطرق المعدة عن الانهضام
يجفف الرطوبات ويحدث وجع الحلق جيد للقلاع فى الفم اذا مضغ وامسك
فى الفم زمانا طويلا **فى البادرنجبويه** حارة يابسة فى الثانية يقوى المعدة و
يعين على الهضم ويفتح السدد فى الدماغ ويصفى الذهن وينفع من الخفقان

فى البادرنجبو

والهم والوحشة وعلل القلب الباردة ويفرح القلب ويقويه بخاصية
فيهما عطريته ولطيفه وقبضه وينفع من جميع العلل البلغمية و
السوداوية ويطيب النكهة **الرشاد الحرف** حاران يابسان حريفان رديان
للمعدة يسخنان المعدة والكبد ويقطعان ويلطفان الاخلاط الغليظة
ويخرجان الديدان ويحركان شهوة الباءة ويفتحان الرئة ويحللان رطوبة
بلغمية بضاءة الى المثانة اذا اكثر من اكلهما حتى انه يحدث منهما كثيرا
تقطير البول ولا يصلحان لاصحاب الامزجة الحارة البتة **في الكرفس** ان الكر
ان اكل نيا او مطبوخا يلطف ويدر البول والطمث واللبن وهو الذ
للمعدة من سائر البقول النيئة كلها وعلى طريقته الا انه اضعف منه
والحذار ليس يستبع على ما فيه من الحرارة وليس ينبغي ان يقدم على اكله
لذلك وهو حار يابس في الثانية يحلل الرياح ويفتح سدد الكبد والطحال
ويضر اصحاب الصرع والحبالى والمرضعة لانه يورث المرضع صرعا وهو صالح
للمعدة مسكن الغثي محرك للجشاء بتحليله نافع من المغص وينبغي ان يجتنب
اكله اذا خيف من لدغ العقرب لان نكايته عند ذلك اشد وذلك لتفتيح
سدد الاحشاء حتى ينفذ السمية الى جوف البدن لخاصية فيه **في الكر**
الرطبة هي بقلة اشبه بالدواء منه بالغذاء وليست مما يؤكل
والقليل منها يعمل ما يعمله الكثير من الحس من التنويم والتخدير وغيرها
لانها ترطب وانما يصلح ان يقع في الطبيخ لتطييب الطعام ومنع بخاره عن
الصعود الى الراس وتقوية المعدة حتى يتم هضمه وذلك من خاصيتها
لذلك ينفع اصحاب زلق الامعاء والاسهال ونزف الحيض بعده على
الطعام وخاصة اذا اكلت مع السماق وهي مركبة القوى والغالب عليها
البرودة واليبوسة وفيها قبض ولذلك ينفع ماؤها من الرعاف و
القلاع وبثور الفم وهي يحلل الاورام الحارة ويسكن ضربانها والاكثار منها
يظلم البصر ويخلط الذهن واما اليابسة وهي المجلوبة فشديدة اليبوسة
تقوي المعدة وتعقل البطن وتقطع النزف اذا قليت وتنفع من الخفقان

الحار

الحادث ويمنع القيء وطبيها ويابسها يكسر قوة الباءة ويجفف المني

القنابري وهو البرعيشه حار يابس في الاولى لطيف جلاء نفاع مطلق للبطن مفتح لسدد الكبد والطحال وينبغي ان ياكله المبرودون اسفيدباجا وكذلك من يريد اطلاق الطبيعة واما المحرورون فليسلقونه ثم يتخذونه بالخل والمصل ونحو ذلك وفيه جلاء وقوة يجلو البهق والكلف وماء اصله اذا استعط به يخرج الرطوبات الغليظة من الدماغ

في الهليون وهو المسمى مارجوبه حار في الاولى معتدل في الرطوبة و اليبس والبستاني ارطب واكثر غذاء يولد المني ويحرك شهوة الباءة و يدر البول وغذاؤه متوسط في الكثرة والقلة وفيه بعض الجلاء ولذلك يفتح السدد ويلين البطن وينفع من وجع الظهر ويسخن الكلى وينبغي انه صالح للصدر والرية وهو يوكل مطبوخا باللحم ومطجنا بالزيت والمري ويتخذ منه عجة ومن كان محرورا فليطرح منه في المضيرة ونحوها

في اللفت وهو الشلجم اصله اذا اكل مطبوخا فليس شيء مما هو من جنسه من النبات اصلح منه الا ان غذاءه اغلظ من المعتدل فلذلك ينبغي ان يصلح بجودة الطبخ والدم المتولد منه متوسط فيما بين الجيد والردي وهو مما ينفخ ويغلظ ويزيد في المني ويصلح لمن يريد ان تخصب ابدانه وفيه قوة ملطفة بها يدر البول وهو حار في اول الدرجة الثانية رطب في الاولى يلين الحلق والصدر ويسخن الكلى والظهر وينفع من ضعف البصر الحادث من الرطوبة وليس مما يوافق المحرورين الا الخل منه قضبانه الرخصة ان اكلت مسلوقة ادرت البول وماء اللفت نافع من الحكة الحادثة في الاطراف من البرد ومن النقرس ووجع المفاصل نطولا وبزره نافع من السموم

في البصل ان البصل مسخن ملهب حاد ملطف الاخلاط الغليظة اللزجة ويقطعها ويفتح السدد وهو قليل الغذاء يسيرا ان طبخ مرتين فاما قبل الطبخ فليس بغذو بل يصدع ويضر الراس والعين الا انه يصلح لمن قد ذهب شهوته ببلغم كثير في معدته فان طبخ

ذهبت حدته و ولد البلغم وكان صالحاً للسعال وخشونة الصدر و
هو حار في آخر الدرجة الرابعة يابس في الثانية وفيه رطوبة كثيرة
فضلية ونفخة بها تحرك شهوة الباه وتزيد في المني ولذلك كلما كان ابقى
كان اقل توليداً للرياح والطويل منه اشد حرافة من المدور والاحمر
من الابيض واليابس من الرطب والنيّ من المطبوخ وهو يفتق الشهوة
حتى منه ويطيب الطبيخ ويذهب بزهومة اللحم ويلين البطن ويحسن اللون
ويحدّ البصر اذا اكتحل بمائه مع العسل ولا يصلح للمحرورين الا ان يصلح بالخل
والمخلل لا يغثي الراس وله خاصية في دفع ضرر المياه ودفع السموم
اكلاً ويقال ان اكثار الاكل منه يولد خلطاً رديّاً ويفسد العقل والدلك
به ينبت الشعر في داء الثعلب وبزره يذهب البهق اذا اطلي به مع الخل وماؤه
ينفع من ثقل السمع اذا اقطر فيه ويفتح افواه البواسير اذا احتمل وينفع
من عضة الكلب الكلب اذا اطلي به **في الثوم** ان الثوم اشد حرارة
ويبساً واقوى فعلاً من البصل الا انه يسخن البدن اسخاناً شبيهاً بالفربيون
وهذه افضل خاصة فيه معونة الهضم ويحلل الرياح ويفشها حتى انه ينفع
من القولنج الريحي اذا ادمن ويطلق البطن ويدر البول ويجفف المني
ويعطش الا انه يقطع العطش الكاذب الحادث من البلغم المولد في المعدة
وينفع من وجع الظهر والورك العتيق ويحمر اللون ويرقق الدم ويفتح
السدد ويلطف الاغذية الغليظة الباردة وينفع من العين ويضعف البصر
اكثر من البصل لقوة تحليله وشدة تجفيفه وغذاؤه [illegible] وهو اشبه
بالدواء منه بالغذاء واذا طبخ ذهبت عنه الحرافة وغذى غذاء صالحاً
ليس برديء وهو حار يابس في الرابعة يدق الراس والاكل يخرج حب القرع
ويلين البطن وينفع السعال المتقادم وينفع من جميع الاعلال الباردة
وداء الثعلب ووجع الاسنان من البرودة وهو يقوم مقام الترياق
في لسع الهوام وينفع من عرق النسا اذا احتقن بمائه ومن عضة الكلب الكلب
اذا ضمد به **في الكراث** الكراث اقل اسخاناً وتصديعاً واظلاماً للبصر من

[illegible]

الثوم والبصل ويحن هو حار في الثالثة يابس في الثانية بطئ الهضم ردى
للمعدة مولد كيموسا رديا وفيه قبض قليل به يقطع الدم الجارى و
تلطيف وتقطيع للاخلاط اللزجة وتحليل للرياح الغليظة فلذلك
ينفع لاصحاب البواسير اذا اسلق في الماء مرارا ثم جعل في ماء بارد وطبخ ينفع
بزيت وينفعهم ايضا ضمادا وعصارته مع الخل وتراب الكندر
يقطع الرعاف ويزيده اذا اقل وخلط مع حب الاس نفع من الزحير
واختلاف الدم الحادث من قبل المعدة واذا طبخ الكراث مع الشعير
نفع من الربو الحادث عن الاخلاط الغليظة وهو يحرك شهوة الجماع و
سعط ويعين على الانحدار منه ويقوى شهوة الطعام الا ان ادمانه يفسد
ويظلم البصر ويرى احلاما ردية ويمنع من ذلك الخل وسائر ما يمنع
صعود البخار الى الراس وهو يدر البول والطمث وينفع من قروح الكلى
والمثانة ويقطع الجشاء الحامض وزبره يقتل الدود في الاسنان اذا
بخر به مع القطران والحلو في طبيخ نافع لصلابة الرحم والكراث
الشامى اقل حدة وبشاعة من النبطى **في الفجل** الفجل حار غليظ طويل البقا
في المعدة بطئ الانحدار عنها فلذلك ينفخ ويطفى ما يلقى من الطعام ويحدث
الغثيان والجشاء المنتن واذا اكل قبل الطعام مع المرى ليّن البطن و
غذاه غذاء ردى لان الغالب عليه الحرافة وبتلك الحرافة يقطع مادة
البلغم الذى في المعدة ويذيبه ويتقيه بالقى ويدر البول وينقى الكلى
والمثانة وورقه يفضل في المأكل ما يفضل اصله الا انه اهضم للطعام
من جرمه وابعث للشهوة وقيل بل هو امرا من جرمه وليس ولا واحد منهما
يهضم الطعام وليت الفجل يهضم نفسه والقنابرات الرسيحى الثقيل
الجسم الحاد الحريف منه يهضم الطعام كسائر البقول المطلقة والحريف
العظيم الجرم الذى يدخر الشتاء لا يعين على هضم الطعام لقلة حدته وكثرة
رطوبته والسوق التى تخرج له في الربيع اذا اكلت مسلوقة بالزيت
والمرى تغذو اكثر مما تغذو الفجل الذى اكل نيا على ان غذاه قليل والفجل

قال ابقراط الفجل نافع للبلغم
بحرافته وهو ردى لاصحاب
الفالج

المطبوخ نافع لاصحاب السعال المتقادم ويتولد منه رياح غليظة
نافخ جدا ولا سيما مع الاغذية الغليظة كالكشكية ويحرضها ويولد
قمل وربما حال في اسفل البدن بل في اعلاه ولذلك قيل ان ادمانه يعمي الحواس
وذلك للتجبن الحاره بخنه يلطف بعض التلطيف وورقه يفتح سدد
الطحال ويزيل اليرقان الحادث منه ويحد البصر وينفع من وجع الاذن
الحادث من البرودة ويزيل الخضرة الحادثة من العرق وبزره اقوى
منه ويزيل البهق الاسود اذا طلي به مع الكندش ولحم الفجل مادق ولم
يقطر والاكثار منه يحدث الغشي ودهنه حار لطيف محلل ينفع من
وجع الاذن الذي من البرد والريح الغليظة: **في الجزر** ان الجزر يؤكل
بار مطبوخا وغذاؤه اقل من غذاء الشلجم ويسخن اسخانا بينا وهو حار في
الثانية رطب في الاولى عسر الانهضام يدر البول ويحدر الطمث وبزره اقوى
في ذلك وفيه قوة نافخة يهيج الجماع والبري اقوى والبزه في تحريك الباه والجزر
ليس بضار للصدر والرئة وليس بموافق للمحرورين وهو كثير النفخ بطيء الهضم
ينقي الكلى وله مرارة يسيرة ينبغي ان يسلق مرارا ويوكل بالخل والمري والخل
اسفيذباج بالتوابل يصلح للمبرودين **في الحرشف** وهو الكنكر قيل انه حار
احتق من الهليون والطف واقل رطوبة وقيل معتدل في الحرارة والبرودة رطب في
الثانية وقيل حار في الاولى وقيل بارد رطب وقيل بارد يابس ولا يبعد ان يكون
اصنافه مختلفة الطبائع بحسب اختلاف البلاد والبقاع والبقلة التي تسمى
عين نافع باى الفه من انواع الحرشف والمشهور من افعال الحرشف انه
منفخ زايد في الباه مدر للبول مصحح الكلى منضج لثفل العرق مخرج للريح
من الحلوة الغليظة والاكثار منه يولد الصداع ووجع الفرس
السذاب الرطب منه حار يابس في الثانية وهو اجود البقول كلها للريح
وانفعها للامعاء السفلى ولمن صحته العقرب غير انه ليس بجيد للمعدة و
لمن يسرع اليه الصداع ومن خاصيته تخفيف المني ويسكن شهوة الجماع لشدة
جفوفه ومذهبه مذهب الادوية لا مذهب الاغذية وهو يدر البول والطمث

خ البطن

ويقاوم الادوية القتالة اذا اكل بقلها ويحد البصر ويذهب برايحة الثوم
والبصل ويحلل الاخلاط الغليظة اللزجة **في الكبر** الكبر قوة ملطفة
قوية ويوافق الحاجة منه الذي يسمى قثاء الكبر ويقتضبانه الرخصة وما يناله
البدن منه من الغذاء يسير جدا وهو يطلق البطن لا سيما المتخذ بالخل و
ينهض الشهوة اذا ضعفت او بطلت ويحلو ويقطع البلغم من المعدة والامعاء
ويفتح سدد الكبد والطحال خصوصا المتخذ بالخل وفيه مرارة وحرافة بها يلطف
ويقطع وقبض به يقوى ويزداد حلاوة وينقص على حسب الحامض التي يبيت
فيها وما عمل منه بالملح ففيه فانه يطلق البطن ويعطش وهو للمعدة ارداء مما
عمل بالخل فهو اقل اطلاقا وتوليدا للعطش واصلح للمعدة **في الشبت** حار جيد
لوجع الظهر والرياح اذا وقع في الطبيخ الا انه يصدع الراس ولا يصلح للمحرورين
وهو ردي للمعدة سهوك يزيد اللبن ويلين البطن وينضج الاورام الباردة
ويحللها ورطبه اشد انضاجا ويابسه اشد تحليلا وفي رماده تجفيف ورماده
نافع من القروح التي مثل الكثيرة الصديد وخاصة في اعضاء التناسل
في الراسن يسخن البدن ويكسر الرياح ويطردها ويهضم الطعام ويحشى
يفتح سدد الكبد والطحال وهو جيد للمعدة ويكسر من حدة وحرافة
الخل وهو يطول في المعدة لحموضة والخشبية التي فيه والمحمود منه المربى والاكثار
منه يورث الصداع ويفسد الدم ويقلل المني وخاصيته تنقية المتخلخل
المتخلخل من الرطوبة الكائنة وحماد ويقوي المثانة والامعاء على نفث الاخلاط
الغليظة **في الشحر** والنبت المسمى عندنا كاكرجار يابس يقطع المعدة
طارد للرياح ضار للراس جيد لاصحاب الصرع ولا يصلح للمحرورين
بتة ويجلب الحمى معا **حندقوقى** وهو المسمى ديوسبست حار مصدع
مغثي ضار للمحرورين جدا نافع من وجع الظهر والورك ويبرد المثانة
ويقطع البول واوجاع الارحام **في الصعتر** يابس جميع اصنافه حار
يسخن البدن ويطرد الرياح وهو من بقول المبردين ويعين على
الهضم ويلطف الاطعمة الغليظة ويسرع بانهضامها ويدر البول

هضم الطعام

والطمث ويحد البصر ولذلك ينبغي ان يوكل مع الباذروج لان الباذروج
يظلم البصر ويدفع ضرره في الكشوث فيه مرارة وعفوصة وهو حار في الاول
يابس مقوي للمعدة والكبد ويفتح السدد ويدر البول ويخرج الفضول
العفنة من العروق وينفع الحميات المتقادمة وينبغي ان لا كله المحرور
بالخل اللبلاب بارد ردي للمعدة يطلق البطن ويغثي ويكرب الخنبيل
حار لطيف كالنعنع بقلة الحلبة حارة منفخة مصدعة في باقي
البقول البرية والبستانية ان البقول البرية لا يصلح ان يغتذى بها لكن
يستعمل على طريق الدواء اما عنب الثعلب فبارد يابس في الدرجة الثانية
في نهاية يدر البول ويفتح الكبد والكلى والمثانة والشاهترج يقوي المعدة
لا سيما اذا اكل مع الخل وينهض الشهوة وفيه قبض يخالطه مرارة بينة في
وليت حرارة بينة وهو مخفف واما القولنج النهري فيدر البول ويقطع
القي وان اكثر من اكله اذاب اللحم حتى يسيل ومنع من الانتفاخ وضعف
البدن والقنبيط البري يطلق البطن والقنبيط الجبلي يحلل البلغم ويخرجه
وكذلك الصعتر والخبازى يطلق البطن ويدر البول ويحدر الفضل البلغمي
وكذلك الزوفا ويفيقان من ظلمة البصر وفيها لا يذن النفث ورق الفرنجمشك
وهو الاجترة اذا طبخ واكل الان البطن واذهب النفخ وادر البول وان طبخ
مع كعك الشعير اعان على نفث ما في الصدر والرازيانج على الانهضام ويدفع
الغذاء الاثنية ويدر البول في التوابل والابازير والكواميخ
والرواسير والمخللات والمربيات والانبجات
ان سبب استعمال التوابل والابازير في الاطعمة والقا بها في الغذاء لاجل امور
خمسة اما لفاهة الطعام ليحسله ذا طعم فيقبله الطبيعة وتلتذه وتقضمه واما
لزهومة الطعام وكراهة الطبيعة فتطيبه وتحببه الى الطبع واما لبرودة
مزاج الطعام فيخالطه لتسخنه وتصلحه وتردّه الى الاعتدال واما لغلظة
وعسر انهضامه فتلطفه ليسهل انهضامه واما لتصيير الطعام لطيفا
ملطفا ايضا للاخلاط البلغمية والفضول النية والتوجه معنى للتحلل

نخ
الخبيل

نخ
الابازير

الرواسير مثل البصل والثوم الا انها اصول البقول والكواميخ مثل
المربيات الا انها مخففة بالعسل والشراب معفنة بالسكر والتوابل البزور
القطعية وكذلك الابازير الا الابازير الطيبية فبالاستعمال
بانه نقل من خط المصنف

جابا

جالبًا لها ولذلك يصلح لمن كان يجتمع في بدنه فضل بلغمي غليظ لزج فقط ولذلك
ينبغي ان يكون استعمالها على حسب هذه الاغراض الخمسة ولا يستكثر منها فانها
ان غلبت على الاطعمة لذعت آلات الغذاء التي تمر بها واحدثت في الكيموسات
كيفية حادة حريفة وربما كانت سببًا للقروح والاورام والامراض
الصعبة وذلك لان الذي يفعله كيفية الدم باستحالته عن طبيعته وقوامه
اضر بالانسان مما يفعله بكميته اذا ادمت على الغذاء فهذه الاشيا
للعلاج اصلح منها للغذاء الا بقدر ما يصلح به هذه الاغراض والغرض الاخر
منها اشبه بالعلاج فالذي يوافقه الاغذية الملطفة اشبه بالمرضى منه
بالاصحاء فلذلك لا يكون استعمالها في هذا الغرض اكثر واما الكوامخ فليس
يصلح ان يعتمد عليها للادام بها لكن يستمتع بها على المائدة بعد الطعام الحلو
والدسم فيقل الوخامة ويفتق الشهوة فاما ادمانها فيضعف البدن ويخفف
له ويفسد الدم ويضر بالعين والراس **الملح** هو حار يابس في الثانية
جلاء محلل قابض وهو يجفف تجفيفا قويا بالتحليل والتنقية ويمنع اسراع
العفونة الى اللحم ويعين على هضم الطعام ويذهب وخامة الطبيخ ويلطفه
ويهيج الشهوة ويشحذها والاكثار منه يحرق الدم ويضعف البصر ويقلل المني
ويورث الجرب والحكة وهو موافق لاصحاب الابدان الرطبة جدا سيما
للشيوخ وهو انواع كثيرة اشدها حرارة اكثرها مرارة والمحرق اشد
تحليلا من غير المحرق والمعدني احد من غيره والدراني اكثر حرارة ويبسا النفطي
اسخن منه واكله يسهل خروج الثفل والغذاء الطعام ويعين على القي وحقنًا
النفطي فانه اجود في القوة في اخراج البلاغم والمائية الحقن واما الاسود
الشديد السواد الهندي فهو اجود في اسهال البلغم والسوداء ويمنع ضرر
الملح المسمومات والجلاءات والاستحمامات الرطبة **الخل** هو مركب
من جوهرين مختلفين حار وبارد والجوهر البارد اكثر فيه من الجوهر الحار
وكلاهما لطيفان لان الحموضة برد ما لطيف وهو قوي التجفيف ولذلك ويجفف
يضر بالاعصاب ولحموضته الخالصة يمنع انصباب المواد تام

للدم سطوح للصفرا ملطف مقطع يلطف الاطعمة اذا اعمل به ويصلح اصحاب
الطبايع السوداوية والامزجة الباردة واصحاب السعال وضعف
العصب ويهزل البدن ويقلل المني ويضعف الانتشار ويتدارك
ضرره بالحلو والاسفيدباجات الدسمة **المري** حار يجفف ينشف بلة
المعدة ويلطف الاغذية الغليظة ويقطع اللزوجات ويمنع من اجتماع
البلغم الغليظ في المعدة والامعا ولذلك ينفع من يعتريه القولنج او يتولد
فيه الديدان ويسهل البطن ويشوق الشهوة ويطيب النكهة غير انه يحدث الحكة
وعطش وليس بموافق لمن في صدره خشونة ولمن به حكة وهو اشبه ويجلي
الملح بل هو اقوى والطف منه وخاصية النفع من وجع الورك حقنا
وشربا **الفلفل** قوي الحرارة واليبس يقوي المعدة والكبد ويهضم الاطعمة
ويمنع من تولد الفضول الغليظة فيهما ويخرج ما في صدور اصحاب الربو
والسعال الرطب ويسخن الدم ويرققه حتى يحمر اللون ويذهب بالجشا الحامض
ويقطع كل غذاء غليظ ويعين الهضم ويكسر الرياح غير ان اسخانه قوي فمن
اجل ذلك ضار للابدان الحارة لا سيما في الصيف ويدفع ضرره بالخل
الفواكه الحامضة وشربها وماء الثلج وان اكثر منه حمى لافساد المني ومنع
الذرع **والدار فلفل** مذهب مذهب الفلفل الا انه اقل اسخانا **الدارجيني**
حار يابس لطيف في غاية اللطافة وليس بحار في غاية الحرارة يجفف تجفيفا
قويا بلطافة جوهره ويلطف الاغذية الغليظة ويعين هضمها ويقوي
المعدة وينفع الكبد اوجاعها وينفع سدد الكبد ويدر البول والطمث
ويحد البصر وينفع من الربو واخلاط غليظة في الصدر ولين يسخن الكلى
وليس ينفع من كسر الرياح ما يبلغ الفلفل والخولنجان ويحتمل ان ينفع
قليلا اذا وجد الرطوبات او خلط بطعام رطب ولذلك يعين على الامعا
ويمكن ان يكون ذلك للطافة جوهره ونفوذه في العروق واحالته الرطوبات
هناك رياحا فانه مخرج الاخلاط واما قرفة الدارجيني فكانها دارجيني
ضعيف ضعيف وله عطرية وخاصية التفريح **الخولنجان** هاضم للطعا

ومن رطوبة المعدة التي بسبب اكل الفواكه الرطبة ويقرب منه الدار فلفل يجتمع من
في المزاج وفي النفع من الامراض الباردة الرطبة **الشونيز** حار يابس في الثالثة
حريف مقطع للبلغم محلل مذهب للنفخ قاتل للديدان وان طلي على البطن نافع
من انتصاب النفس ممتنئ الحرارة مدر للطمث نافع من اللقوة اذا نقع
في الخل وجفف وسحق واستنشق **في الكوامخ** الاصل والجيد منها الكوامخ
ان يتخذ جرادة من دقيق الشعير فطيرا ويدهن في الشمس اربعين يوما حتى
يتكرج ثم ينقع في اللبن وبرونة الشمس ويضاف اليه ما يراد من التوابل والابازير
فيكون طبيعتها طبيعة ما يخلطها وينسب اليه ككامخ الكبر وكامخ الانجدان يخلط
والشونيز والبادروج والفلفل وغير ذلك ويكتسب ايضا من الملح والعفونة
فضل يبس وحرارة وحدة وكلها يقطع ويلطف ويشهي الطعام ويرفع
الفضول الى اسفل لكنها معطشة ملهبة ضارة للعين اذا ادمنت فاما ما
يقع فيه الخل فهو مثل الصحناة والهلاب اللبنية او في للمحرورين واما الرواصير
والبوارد وهي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة كالخل
ماء الحصرم والسماق وماء التفاح والريباس والماست ونحوها فهي تخالف
طبيعة تلك البقول والحموضات وكلها مطفئة مبردة يصلح للمحرورين وفي
الازمان والاوقات الحارة والمتخذة منها بالخل يبرد ولا يغلظ والمتخذة مما
الفواكه الحامضة تبرد وتغلظ وتطفئ المرة والدم وتعقل البطن وتهيج الرياح
وتضر الصدر والرئة والمثانة والارحام **واما الخلالات** فانها يكتسب من الخل
فضل لطافة وتبرد وهي اما بقول واصول بقول واما لحوم لطيفة رطبة كالفراريج
والاكارع ولحوم الحملان الصغار مطبوخة في الخل مع البقول والابازير
ثم ينعقد اذا بردت ويسمى القريص وهي يصلح لاصحاب الامزاج والاكباد
الحارة وفي البلدان والاحوال الحارة ويطفئ المرة والدم ويقطع البلغم
ويضر باصحاب السوداء او ضعف العصب وخشونة الصدر واما لحوم
غليظة كلحوم البقر والجواميس موضوعة في الخل بعد طبخها في الماء وتجفيفها
عن المائية مع بعض البقول والابازير ويسمى الهلام وهو ليس بمبرد كثير تبريد

يسيرة محاكية تعين في الاسقاط ويسخن الكلى ونواحيها ولا ينبغي ان
يتجنب منها كلا النضج لانه في الثالثة فيها رطوبة غريبة تفضل بها تلك البخة
واما الدارچيني فلسوة كطانته بعوض وسعة في الاعضاء العرهف ويحلل
ما هناك من الرطوبة ويسخن الاعصاب ويقاوم السموم وينفع من اوجاع
المفاصل الحادث من البرودة ويجذب المواد الى ناحية الجلد جذبا
قويا اذا وضع على البدن من خارج وكذلك اصله المسمى المحروث و
بالفارسية ولانه قريب منه في القوة واعسر انهضاما واضر بالمعدة من
الحلتيت **كاشم** هو بزر المحروث الرومي حار يابس في الثالثة وطرد الرياح
ويفتح السدد ويدر البول والطمث ويهضم الطعام ويلطف اللحوم الغليظة
ويقل سخانه اذا وقع مع الخل ولا ينبغي ان يوكل من تلك اللحوم بعد غليها
الا بعد سويعة لينفشي عنها بخار الكاشم لانه كثيرا ما يصدع اصحاب الروس
الحارة **نانخواه** حار يابس في الثالثة ينفع من بلة المعدة خاصة اذا نقع
في الخل وجفف ويسكن الغثيان ويقلب النفس وهو جيد المعدة والكبد
الباردتين ويحلل الرياح الغليظة ونفخة الجوف ويفتح الكلى والمثانة ويدر
الطمث ويحلل المغص الحادث من الريح ومن البلغم والاكثار منه يصفر اللون
ايضا مثل الكمون **الشبث** حار يابس في الثانية نافع من المغص الحادث من
الرياح ومن البلغم ومن الفواق المتولد من الامتلاء ويجلب النوم ويحلل الاورام
المعتدلة وينفع التشنج البدني **زعفران** حار في الثانية يابس في الاولى
هاضم للطعام دافع للمعدة للعفونة اليسيرة التي فيه مقو للكبد يبس
محرق للدماغ مذهب لشهوة الطعام فلذلك لا ينبغي ان يقلل منه وخاصيته
تحسين اللون واذهاب عسر النفس وتقوية القلب وتفريحه **اشترغاز**
حريف يعين الهضم ويدبغ المعدة وخله يجلو المعدة ويرققها ويفتح الشهوة وهو حار
يابس في الثالثة **زنجبيل** حار في الثالثة يابس في الثانية فيه رطوبة فضلية
لذلك ينبغي كل ولا يحلها ان يزيد في شهوة الباه وهو ملين للطبيعة هاضم للطعام
ملطف للمواد الغليظة طارد للرياح نافع من ظلمة البصر الحادثة من الرطوبة

انجدان الخراسان

كاسر للرياح لطيف موافق لمن يكثر به القولنج الريحي والجشاء الحامض
وهو حار يابس في الثانية يطيب النكهة ويقوي المعدة ويعين على الباءة
الكزبرة اليابسة باردة يابسة شانها ان ترتفع الغذا في المعدة حتى
يتم هضمه ولذلك ينبغي ان لا يكثر منها في الاغذية الغليظة ويكثر منها
من يتوطا طعامه ويطرح مع الافاوية المسخنة الملطفة ليقلل منها في
طعام من به حمى ويحتاج ان ينفث شيئا من صدره ومن به بلادة ونسيان
واما هي باردة في الدماغ ولا ينضر بها بل يطرح معها التوابل الملطفة وهي
عاقلة للبطن مسكنة لالتهاب المعدة ذايبة لها يحبسها **كرويا** حار يابس
في الثالثة يطرح الرياح ويدر البول ويشف رطوبة المعدة ويقويها ويعينها
على هضم الطعام ويلطف الاغذية الغليظة واذا وقع مع الخل قل اسخانه
ويعقل الطبيعة وانقص بطيفه واصلح اكثر الاغذية المنفخة وهو يقتل الديدا
ويحب القرع ويحبس الطبيعة **الكمون** حار في الثانية يابس في الثالثة ملطف
طارد للرياح محش هاضم للطعام مدر للبول مذهب للنفخ يجفف المعدة
الطبيعة المستطلقة من الرطوبة خصوصا المنقوع في الخل الخمر ويقطع التر
والرعاف وينفع المغص ويحلل ورام الانثيين وينفع من عسر النفس
الحادث من الرطوبة والاكثار منه يصفر اللون وغسل الوجه بماءه يفعل
ذلك ايضا وهو لا يوافق الخل ولا يلايمه ملايمة الكرويا بل الاجود النقيذ
وانما حنفى والنبت **الصعتر** حار يابس في الثالثة مري جدا باعث للشهوة
طارد للرياح مشهي للطعام منق للمعدة والامعاء من البلاغم الغليظة
ملطف الاغذية الغليظة واذا وقع مع الخل لطف اللحوم الغليظة و
كبها افضل الذاذة وشئ يهضم ويدر البول والطمث وينفع من وجع
الورك **الانجدان** حار يابس في الثالثة غليظ الجوهر بطي النفوذ يحش
المعدة يجفف الرطوبة ويلطف الطعام ويدر البول ويحدر الطمث معين الحيز
الهم ينبغي ان يستعمل منه خله وقد يتخذ منه ومن الداحيني والزنجبيل
والاسنة نافع في تحليلها لفتح الاغذية النافخة وترتيدها من انها نفخة

القريص ولا يوافق المحرورين موافقته وهو اغلظ من الزيرباج غير موافق
لاصحاب الامزاج والامراض الباردة ولا ينفع الدم والتي تقع التربيل اما
فراخ مطبوخة كذلك محشوة بالبقول الحارة او الباردة ويسمى المصوص
وهو قريب من القريص لكن انما الخل نضاح [illegible] او اكثر في حسنه
من الثوم والسذاب وليس المصوص من طعام المفردين والخل العفص من
هذه يبقي الاسهال وهذه جميعا من اغذية المحرورين والمسهرين
ومن يفسد الطعام في معدته ويحترق بحرارة مزاجها والاخلاط صفراوية فيها
ولاصحاب الاكباد الحارة ولذهاب شهوة الطعام من الحرارة على حسب قوة
الهضم وضعفها وكثرة الحرارة وقلتها واما البقول واصول البقول
فالكبر المخلل يلطف الطحال ولا يسخن ولا يعطش الا قليلا ويفتح السدد
الخيار المخلل بسرعة سطحي جدا لا يفسد رخوه منه وعتيقه الا انه طويل
الوقوف في المعدة **البصل المخلل** باعث للشهوة جدا واذا استوفي الخل
لم يكن له صعود الى الراس ولا اعطاش وكذلك **الثوم المخلل** يصلح لمن يبلد
نفسه من المبرودين الا ان هذا الجنس من المخللات وكذلك البصل النيّ
الا انه بطيء التنفيذ **السلجم المخلل** بارد لا ينفخ ولا يطفي الحرارة **والباذنجان المخلل**
مذهب مذهب الكبر المخلل **واليانات** ردي الخلط لاجتماع الحرارة والحموضة
فيه ضار للعصب منفخ الا انه قد يقوي الشهوة بعض الشيء **والكراث** ردي [illegible]
منتن مفسد الجشاء والنكهة **والاشترغاز** المخلل مسخن معين على الهضم وكل الوان
المالحة والمخللات ضارة لمن في حلقه خشونة والمالحة منها خاصة تورث لمن
يعتريه الجرب والحكة والسعفة وعرض سائر الامراض الكائنة عن احتراق الدم و
الكثير
فساده واما الجراد فغير المالح منه يسخن وهو ردي الغذاء والمالح منه يسخن
ويعطش ويحرق الدم والزيتونات اما الزيتون الماء فانه يطلق البطن ويذهب
بزهامة الطعام الدسم ويقوي المعدة والزيتون الزيت ردي ذلك هذه
الافعال الا انه اقل اعطاشا **في الكوامخ والانجبات** الانجبات ما التي
اختلطت عند التربية بالعسل واتخذت به والمربيات ما لم يتخذ به فمنها ما

يسخ تحلل من ماء المخلل وقليل
فلفل ودار صيني [illegible] كل
مع البرنجاسف ودد

والملح

يستعمل لتقوية المعدة ومنها ما يستعمل لتنقيتها من الفضول والرطوبات التابعة
عن الغذاء المتقدم ومنها ما يستعمل لتطييب النكهة وتقوية الباه ومنها
يستعمل اللذة لا غير **الجلنجبين** صالح للمعدة التي فيها رطوبات اذا اخذ
على الريق واجيد مضغه ولا يصلح للمحرورين وخاصة في القيظ فانه يحميهم
ويعطشهم والمتخذ بالسكر انقص نفعاً منه في تقوية المعدة وتنقيتها من
الرطوبات الا انه لا يسخن اسخانا وخاصة الطري منه **الهليلج المربى** دابغ
للمعدة مقو لها مقطع عنها الفضول الرطوبية المتخلفة عن الهضم الناقص من
الغذاء المتقدم ولذلك ادمانه يبطئ بالشيب ويحسن اللون وينفع من الجنون
واصحاب السوداء المتولدة من البلغم ولذلك يفعل **الاملج المربى** الا انه
اضعف من فعل الهليلج والاطريفل الصغير اقوى والبليلج هذه الافاعيل كلها
الا انه يقلل المني **الاترج المربى** معين على الانهضام بطيء في المعدة وان كان العسل
لطيفا واذهب عنه الكيفية فلطفه الا انه يجعل فيه افاويه لطيفة فيسخن المعدة حينئذ
ويحللها اي ما فيها من الرطوبة ويهضم الطعام ويشهي ويطيب النكهة وينفع من
وجع المعدة **الزنجبيل المربى** قوي الحرارة يسخن المعدة والكبد ويعين على
الاستمراء ويلطف ويهضم الطعام ويحلل وينفع من الهموم والبلغم الغالب على
البدن **الشقاقل المربى** حار رطب اقل حرارة من الزنجبيل وهو ضخم ينشط
الشهوة وعنها انه يزيد في المني زيادة كثيرة اذا ادمن **الجوز المربى** ينفع
من ضعف الكلى ويزيد في الباه وكذلك اللفت المربى **القرع المربى** لذيذ
الطعم ليس فيه من الحرارة ما يقوى به على الهضم وتسخين المعدة ولا من البرد ما
يقوى به على تطفئة الحرارة فلذلك يستعمل اللذة لا للمنفعة **السفرجل**
المربى يقوي المعدة ويذهب بالقيء وهو جيد للهيضة ويمنع القذف
العارض من ضعف فم المعدة وكذلك **التفاح** يقوي المعدة والقلب
البنفسج المربى يلين الحلق ويسهل السعال ويلين البطن غير انه يرخي المعدة
ويسقط الشهوة **الوج المربى** يزيد في الحفظ وينفع الفالج واللقوة **الهليمو**
المربى تطييب النكهة ويقمع الصفراء ويذهب بوخامة الغذاء ويعين على

التفاح المربى
البنفسج المربى
الوج المربى

الهضم وكذلك جميع المربيات انما يفعل ما يفعله قبل التربية بعينه مفرداً
الا انه يكتسب من العسل او الاقلاوية قوة على حسب ما خلط به **صفة الطعا**
وانواع الطبيخ ان العناية بصنعة الطعام حتى يكون من تمام النضج
وطيب الطعم والرائحة على غاية ما تشتهيه الطبيعة ويميل اليه مما يجب ان يكون
في جملة كثيرة الغناء عظيمة الجدوى وخاصة في الاصحاء والمرضى وذلك ان جودة
الصنعة امتن بالغذاء من زيادة الجوهر لان الردي الجوهر الجيد الصنعة
الشهي قد يقبل عليه الطبيعة لطيبه ولذاذته فتهضمه وتفصله وتستوعبه
الزيادة ويغتذي البدن باجود ما فيه وتشمئز عن الطعام الكريه ولا تميل
اليه ولا تقبل عليه ويحل بينهما محل الادواء وان كان فاضل الجوهر حسن الكيموس وانما
صارت الصنعة بالعناية اكمل من جوهره في الانسان ولا يحتاج اليها
سائر الحيوانات الاخرى للطافة مزاج الانسان وبعد تركيبه واعتدال
حرارته الغريزية واحوج الناس الى تفقدها واستعمال النيقة منها اكثرهم
طبعاً والطفهم حواساً من الملوك واهل النعمة الذين جرت عادتهم بتناول الطعام
الطيب الجوهر الجيد الصنعة لانهم متى ما احسوا بادنى فساد ورداءة في الاطعمة
انقبضت انفسهم عن تناولها فانهم ان تناولوا على كره منهم لم يحكموا استمراءها
ولم يأمنوا استحالتها بخلاف اوساط الناس وعوامهم **واصلاح** الاطعمة
ان الآلة الكيفيات المتضادة للمذاقية عنها كالمرارة والعفوصة والحموضة
والملوحة بالسلق والانقاع والقاء الابازير والدسومات فيها حتى لا
يكون لشيء منها طعم قوي او رائحة قوية وتدقيقه ما تقدم من تدبيرها بحبوب
واتخاذ الجيد منها واجادة ذلك واصلاح البقول والالبان والبيض فيه
كفاية ويبقى الآن صنعة اللحم **وملاك** الامر جودة صنعة ان يبالغ في
انضاجه فان اعظم آفات ما يصنع من اللحمان ما يبقى فيه نهوه فيصعب لذلك
هضمه واستمراؤه الا على اصحاب المعد القوية والحرارة الكثيرة المزاجية
للحال الشاقة على ان الانضاج الشديد يذهب قوة اللحم كما ان الخوار
العجين يقلل من قوته ومما يجب العمل به في صنعة اللحم الا يشوى ما كان منه

تنفر

في النسخ ارفع
النيقة نسخة
الحمل

عم
حواشي

دطبا

رطبا شيئا جيدا كالسمك والصغار من الجرفان لتعدل رطوبته
بالتجفيف الذي يناله من التشوية ويطبخ ما كان منه يابسا كلحوم المسنة
من الحيوانات واليابسة الامزجة سيما والمهزولة او يشوى فوقه الما ليعدل
يبوسته برطوبة الطبخ وبخار الماء الا لمن يراد تجفيف بدنه وتقوية غذاء
وامساك بطنه فان الطبيخ ازيد في رطوبة البدن ولين البطن من القلية
والشوي واجود الشوي التنوري ناله لان الحرارة تصل اليه برفق ولا يناله
من التغيم ما ناله الصنوبري والمسموط مما يشوى من الجرفان والجدا احمد من
المسلوخ لان الحرارة تصل اليه من وراء وقاية فلا تحرقه ولا تجففه ولا
تاخذه من سطحه وما يعمل بالكانون من اللحم هو اخف مما يعمل بالتنور وذلك
ان الذي يعمل بالكانون يخرج منه بخاراته ويتنفس فيقل لذلك ثقله و
الذي يعمل في التنور لم يتراجع اليه البخار الذي يخرج منه فيكسبه ذلك
ثقلا ورخاوة وصعوبة استمرا وحرارة واذا طبخ لحم فيه زهومة وابتدا
عفونة فينبغي ان ينزع عنه عظامه فان مخ العظام يعفن ويتغير الجلد
قبل سائره في اللحم ولحوم الحيوانات البرية ولحم البقر يحتاج الى ان يترك
بعد الذبح زمانا حتى يلين وكذلك بعض الطيور العضلة الصلبة
اللحم فاما السمك فينبغي ان يشوى وهو بعد يتحرك فانه لا يحتمل اللبث والحركة
الشديدة قبل الذبح ترقق لحوم الطير وساير الحيوانات واذا اريد ان يطبخ
الشحم بلبن فلا ينبغي ان يلقى عليه عند مفارقته الماء الاول الا صلا بعد الا ماء
بارد فانه ان فعل به لم يتم نضجه بعد ذلك غاية التهري وينبغي ان يقصد الى ما
يحتاج اليه لتطييب الغذاء وتقصدا لتحريرها وسياقها دون احرامها في
بذلك الغاية مما يتخذ من ثقل الحبوب والبقول والافاويه ويقلل منها
بحيث لا يغلب على الطعام لان الغذاء الصالح الحقيقي للصحة الذي
يتهيا طعم ان يغذو على كلها صار المعتدل العذب الطعم الذي لا يغلب
عليه شيء من الطعوم الدالة على غلبة كيفية من الكيفيات والعذب
الطعم كالخبز واللحم هو من جنس الحلو لان هذا النوع من الحلاوة هو نفسه

من الصحاح
يقال سمطنا الجدي اذا نظفته من
الشعر بالماء الحار لتشويه ويطبخ

اول بوابتهما فلذلك لا يميل في حاسة المذاق ما يميله الحلواء المفرط الحلاوة
ومما يدخل في باب جودة صنعة الطعام من جهة الاسباب الغذائية اي يجتنب
اكل الطبيخ الحار الذي صرف بقية من غليانه فانه كالشي الذي لم يتم له بعد
لانه لم يفارق الاجزاء النارية التي تلهب فيه ولم يسكن اجزاؤه ويجب ان
لا يوكل ايضا باردا او لا غاثا فان البارد جدا يطفي حرارة المعدة فيفسد
لذلك الهضم ويقل الغذاء البدن منه والغاث منه كالشي العفن وارفق
النار بجميع ما يطبخ او يشوى النار الهادية الساكنة المستوية الاسفيدباج
اما الاسفيدباجة المطلقة وهي الشوربا ج صنف صالح وهو يصلح في اكثر
الاحوال والاوقات ولجميع الاسنان والامزاج والطبيخ للصحيح السليم
المعتدل المزاج اوفق منه وذلك انه ليس بحار جدا ولا بارد ولا فيه
طعم قوي من حرافة وحموضة وغيرهما يكسب الدم كيفية رديئة ولذلك لا
يحتاج الى اصلاح صنعة الا للملتهبين جدا في الاوقات الحارة ويكفيهم
الماء الصادق البرد جدا واما ساير الاسفيدباجات الاخر فانها لبعدها عن
الاعتدال الى الحرارة تعتدل بما يقع فيها من التوابل والابازير الحارة وهو
من اغذية الشتا اعني بها للبدن وغذاؤها اكثر من ساير الطبيخ ويزيد
في الدم والمني ويقوي الجسد ويرطبه ويحسن لونه ويكسبه خصبا وجلدا
الا انها في الصيف وخمة مسخنة خالية للحمى السكباج السكباج وما عمل
بالخل فانه ينقص من حرارة اللحم ويكسبه بردا ويبسا ويقمع الصفراء والدم
ويصلح الاكباد الحارة ولاصحاب اليرقان والسدد والمحمومين وللمتقشفين
ولا يصلح لشاربي الدواء ولمن به علة في العصب وللحصا لانه ملطف
مقطع مع تبريده فلذلك ينفع بعض البلغميين وهو جيد في الازمان والبلدان
الحارة ولاصحاب اللحوم والدماء الكثيرة واكثر مضرته لاصحاب السوداء
وخشونة الصدر والسعال والبحح وضعف المعدة والارحام والمثانة
والقولنج ووجع الظهر المزمن والولادة ويدفع مضرته بالحلاوات و
الفالوذجات الرقيقة الزيرباج هو ايضا من الاغذية اللطيفة الجيدة

بلام هو قوي السكباج
البرد المصنع ما الدسن
وهو كالعصوص سكباج

السنا

العدس بالقياس الى الاسفيدباج ولذلك لا يصلح ان يديمه ويدمنه
الاصحاء ويصلح للمحمومين حمى شطر الغب والنائبة ولمن ليس من الاصحاء تبقى
الصحة وذلك انه يطفئ المرة ويقطع البلغم ويفتح السدد وهو صالح لاصحاب
الاكباد الحارة وليس يوافق اصحاب الرياح والامراض الباردة وقد ينفع
ويكون للمحرورين والمبلغمين على حسب ميله الى الحموضة والحلاوة وفي الجملة
فانه يذهب مذهب السكنجبين **المضيرة** كثيرة الغذاء باردة المزاج عسرة
الهضم غليظة موافقة للمحرورين والنحفاء ولاصحاب المعدة الملتهبة وفي الاكباد
الحارة رديئة لاصحاب الامراض الباردة والرياح الغليظة الا ان يصلح
بكثرة الفوتنج والسذاب والصعتر ولا ينبغي ان يتخذ من لحوم الطيور
ولا من لحم الهزيل من لحم الضان والحملان لتقل بردها **الكشكية** كثيرة
التسمين مبرقة مسخنة صالحة للمحرورين في الابدان الحارة وهي اكثر نفعا
من المضيرة والمصلية وليجتنب شرب الفقاع عليه واكل الفواكه قبلها
ومما يدفع ضررها ويزيل نفخها الشونيز والسذاب والفوتنج **والمصلية**
تذهب مذهب المضيرة واما الطيجنة وهي ان يقطع اللحم ويشوى على الطيجن
والطباهجة وهي ان يقطع ويشوى في اي دهن كان والقلية وهي ان
يقطع ويطبخ في الماء حتى يذهب الماء ثم يقلى فكلها قريبة بعضها من بعض
وكلها قليلة الغذاء بالاضافة الى الالوان التي فيها ثرود وامراق وهي
يصلح للذين يشكون الرطوبات ويريدون تخفيف ابدانهم خاصة ما عمل منها
بالخل والمري والكرويا لانها تجفف المعدة الرطبة وتقويها وهي اسرع
انهضاما من القلايا الساذجة وما عمل منها بالمري من غير خل فانها
اشد حرارة ويبسا وتلين الطبيعة والمقلاة بالشحم والسمين من القلايا
حارة رطبة كثيرة الغذاء بطيئة الانهضام وما كان منها مقلوا بالزيت
فان غذاءه كثير ايضا الا ان انهضامه اسرع وكلاهما تولدان الدم كثيرا
ويخصبان البدن ويصلحان لاصحاب الامزجة الباردة وما قلي منها في
الشحم السمين كان رخجا بطيء النزول قوي الغذاء وما قلي منها بالية الزيت

الطيجن تابه ورويين وسلفة الطاجن
بالعجم [illegible]

طباهجات معربة معتدلة الحرارة تنفع للمعدة الحارة والتي يتولد فيها بلغم وصفراء والعوارض منها ما يلحق المعدة تمسك الطبع والتي فاتها [illegible] يضعف الشهوة ويقرض العصب التي تصل وتصلح طعوم الالكر [illegible] ويقطع [illegible] تنفع ويقطع [illegible] وتنفع الجرب الاليه القديمة وتنفع عليها [illegible] وكلاهما [illegible]

[illegible]

كان اخف وامرا وبالجملة هي اغذية حميدة يصلح في اكثر الاحوال والاوقا
ويحفظ الصحة لانها لا تغلظ وتسدد ولا تنفخ البطن ولا تتخم وليست
من كثرة الغذاء في حد ما يملا البدن ولا من لطافته في حد ما يضعفه وما
عمل منها بالجزر والبصل فحارة رطبة تنفع البارد والفالج اليابس يصلح
لمن يحتاج اجساد حاسفة **الحصرمية** باردة قامعة للصفراء والدم مسكنة
للبطن تصلح لانها الا لطيفة ولا تفتح السدد كما يفعل السكباج ويولد رياحا في
الامعاء والمعدة لانها من ثمرة لحصرم لم ينضج **السماقية** باردة يابسة نافعة للحرق
مقوية للمعدة الحارة وهي اصلح للمعدة واعقل للبطن من الحصرمية نافعة
لنزف الدم وقيئه ويصلح للمحرورين خاصة وينبغي لمن لا يريد بها حبس البطن
ان يطبخ فيها السلق والاسفاناخ ومن اراد بها حبس البطن ان يطبخ فيها
ورق الحماض وعيدان بقلة الحمقا **الزرشكية** نظيرة للسماقية في جميع
افعالها الا انها اصلح للكبد الحارة **اما الريباسية والرمانية** ويلحق
نحوها من الفواكه فتبرد وتعقل للبطن وتصلح للمحرورين ومن به حدة صفراوية
وفي البلدان والازمان الحارة وهي والحصرمية ونحوها من اغذية الصيف
اذا اجل فيها الفرخ والجداء ونحوهما وتضر المبرودين واصحاب النفخ و
القولنج وضعف المعدة وينبغي لهم ان لا ياكلوا قبلها الفواكه الرطبة وياكلوا
بعدها الاسفيدباجات الدسمة والحلو العسلي **المضيرية** كثيرة الغذاء جدا
يتولد منها دم متين يصلح لمن يريد ان يخصب بدنه ويعبل لا سيما اذا اتخذ
باللبن الا انها غليظة بطيئة الانهضام لا يصلح الا لاصحاب الكد والرياضة
وفي الاوقات الباردة وادمانها لمن لا يصلح كثيرة غليظة يتولد منها الحصى
في الكلى والمثانة والحميات واوجاع المفاصل والجراحات والاورام واما
ما طبخ منها بالارز فهو اقل غذاء واسرع انهضاما وهو صالح للصدر
والرئة **الكرنبية والقنبيطية** مذهبهما مذهب الاسفيدباجات غير ان ادمانهما
تولد دما اسود والكرنبية خاصيتها ان تلين البطن وتسهل خروج الرياح
خاصة منها والقنبيطية خاصيتها ان تثقل الراس وتظلم البصر وترى احلاما

[illegible] كلّها

الحسية
صالحة لخشونة الصدر واصحاب السعال
موافقة للمزاج ومقيها ملينة للطبيعة صح

الارز باللبن

الجوذابات ما وضع تحت
الشواء من الارز وغيره

مشوية ويدفع ضرر ذلك ان يوكل بالاصباغ المتخذة من الخل ويشرب بعده السكنجبين
اللفتية والجزرية كلاهما منفخة كثيرة الغذاء مهيجة للباءة الا
ان اللفتية اكثر غذاء والجزرية اشد تهييجاً للانعاظ ومن طبخهما مذهب
الاسفيدباجات واللفتية صالحة للكلى والمثانة وليس بجيد باصحاب
القولنج ومضرة الجزرية انه لا يصلحان جميعاً للمبرودين ولاذا الادوان الحارة
الاسفاناخية معتدلة الحرارة مطلقة ملينة للطبيعة وما عمل منها
بالعدس المقشر والخل فانه يصلح لغلبة الدم ويحبس الطبيعة **العدسية**
كثيرة الغذاء مقوية للبدن نافعة لمن استفرغ منه الدم ولمن استكثر
من الباءة ويديمها وهي من اطعمة الناس **المشمشة** غذاؤه معتدل
بين اليبس والرطوبة مايل الى البرد مغذ للبدن غذاء كثيرا وهو سريع الانهضام
اذا اكل بالسكر غير موافق لاصحاب السدد والحصى **الجوذابات** اما المتخذ
منها بالخبز فغذاؤها غذاء محمود والدم المتولد منها دم جيد لانها معمولة من خبز
نضيج وهي ملينة للطبيعة نافعة من خشونة قصبة الرية وان كانت باللبن و
السكر وماء النارجيل وعلقت عليها بطة سمينة او دجاجة مسمنة زادت
في الباءة زيادة كثيرة والمعمولة بالحنطة غليظة بطيئة الهضم حارة معطشة
والمعمولة بالارز مثله ونهاية هذه الجلالات كلها كثيرة الغذاء بطيئة النزول وينبغي
ان يستعان على هضمها بطول النوم وان لا يوكل منها الا على جوع صادق ولا يوكل
بعدها ايضا الا على جوع صادق **الشواء** حار معتدل في الرطوبة واليبس
غليظ كثير الغذاء قوية بطيء الهضم لا يستمريه الا المعدة القوية الحارة
ممسك للبطن وخاصة ما كان منه مهزولا ولم يوكل منه السمين و
الجوذاب والشواء معا مضادة لمن يعتريه القولنج وينبغي ان لا يسرع في شرب
الماء البارد عليه وهو صالح للمرطوبين واصحاب الرياضة وينبغي ان يوكل
النضيج منه او يقدم الثمين على اللحم الاحمر منه فان ذلك يسهل خروجه
اللقانق كثير الغذاء صعب الانهضام والخروج من البطن فلا ينبغي
ان يفرط في اكل ما يوكل منه بالتوابل ويشتهان بالنضيج والنور بعده

ويشرب عليه السكنجبين [illegible]

يحلل الصادين الجشا واذا
شرب كثيرا كان

نسخة البزماورد وضبطه
بتشديدها بالميم وتخفيفه
رفعها ... اللغة السرياني المعروف بالعجم
اصل اللغة
وغيره م

البزماورد طعام غليظ عسر موافق لمن يعتريه القولنج والرياح الغليظة
ينبغي ان يتخذ من ارخص ما يكون من اللحم ومن صفرة البيض والبقول الملطفة
الكاسرة للرياح ويوكل بالخل الثقيف والمري والمحرورون يتخذونه من صدور الدجاج
والمصوص وصفرة البيض والحصرم والكزبرة **السنبوسق** غليظ طويل الوقوف
في المعدة معطش يحدث الى الراس ينبغي ان يوكل بالخل والمتخذ منه بالخشخاش
والكزبرة ويعجنها بدهن اللوز فهو دون القراسيع يرطب الدماغ ويكون من
حرارته **الجاورس** بطي الهضم طويل الوقوف في المعدة كثير الغذاء ومعتدله اصلح
من ابلاج جميعه الا ان يكون محمارا حسنا جدا وهو يقوي البدن ويفيده
برودة ويصلح لمن استفرغ بدنه غيره ثم لبطوء هضمه لا يكاد يستوي على الهضم عن
اخذ ... منه بادرة سريعة الى غذاء البدن ويبقى كثيره غير منهضم ان
يقع بالحلق ثم كيث كان اسرع هضما ولا ينبغي ان يبادر بشرب الماء البارد عليه
ايضا الا ان يمتص ويخرج ان لم يكن منه بد **الكردناك** هو عسر الهضم الخروج
ايضا يصلح لمن يريد تخفيف البدن وينبغي ان يمنعه بعده اخراجه من البطون بان
يسطبع عليه بالمري ولا يبادر بشرب الماء البارد عليه **الخل زيت** يذهب
مذهب الزيرباج وهو لطيف معطش يصلح للمحرورين ولمن يبادر فيه الحر الشديد
ان يقدمه قبل الطعام ولا يكون ان يعتمد عليه ويمنعه اصحاب الابدان الصحيحة
وصوابه ان يتخذ بالزيت المغسول او بدهن اللوز او البنفسج او السكر طبرزد
والخل الثقيف والقي عليه الحمص والجبن ورعما اشد ذلك وطيب ... من
نفاع **ماء اللحم** المتخذ من جرم اللحم نفسه دون ان يخلط به غيره من الماء
بان يجعل في قدر ويغطى الراس ثم يعصر منه ويطبخ صالح يحلل من الخلط
ويقوي شهوة للعصارة وعرضه له وهو انفع شي لضعف القلب **ماء
الحمص** غذاء معتدل لطيف اذا اتخذ بدهن اللوز او البنفسج ينفع من ضعف
الكلى ويعين على الباه ويدر الطمث والبول ويحسن اللون فاما اذا اتخذ
باللحم فمضرات **الاطرية** غذاء صالح لمن كان حار المزاج ويحتاج الى غذاء
متين وهي تنفع من السعال اذا لم يكن معه خلط **واما المزورات** و

الاطعمة التي لا يكون فيها شيء من اللحوم وانما اتخذت بالادهان فهو اغذية
المرضى فمنها المتخذة بالبقول الباردة الرطبة وهي تصلح للامراض الحارة
اليابسة وتنفع من علل الصدر والمثانة ومنها الاحساء المتخذة من
الادقة والحبوب وحليب اللوز والخشخاش والنشا وغيرها محلاة بالسكر
وغير محلاة لمثل تلك العلل والاحساء كلها سريعة الانهضام في المعدة
سريعة الفساد فيها ان ابطات في النزول عنها والبقول وخصوصا اذا
كانت محمضة بالحموضات الباردة القابضة كانت كحب الرمان والسماق والحصرم
او مطلقة كالتمر الهندي والاجاص وامثال ذلك فانها بعيدة عن الفساد
في المعدة مطفئة للصفراء والدم الا انها غير صالحة لعلل الصدر والكلى
والمثانة لنكاية الحموضات بتقطيعها وتخشينها اياها **في الحلوا** ان
الحلو اذا انهضم فانه نضج وغذاء كثيرا جيدا لان الحلاوة هو طعم الغذاء
الحقيقي دون غيرها من الطعوم والحلو بالجملة مسخن للبدن زائد في الدم
والمرة صالح للصدر والرية مطلق للطبيعة والشيء الحلو اذا كان من الاشياء
الاصلية كالتمر والعسل كان اشد تسخينا واحراقا للدم والحلواء الدسم
كالفالوذجات والاخبصة وما اشبهها فانها يكون اقل غائلة من شرر
الحرارة لان الدسومة التي تقع فيها تكسر الحرارة وتمنع سورتها وحدتها الا
ان هذا النوع من الحلواء يكون اثقل على المعدة لمكان الدسومة التي فيه
اذا استنقع الماء يشرب عليه لم يؤمن ضرره لقلة مداخلته ومازجته و
وكسر حرارته بخلاف الحلو الذي لا يوجد فيه دسومة ولذلك ربما اعقبت التخمة
وانواعا من الضرر وكل طعام حلو فيه دسم فهو تشبع سريعا من تناول اثر يسير
وينتفخ فيصير من اليسير منه مقدار كثير فيملأ البطن لذلك ولجذب
قوى الطبيعة ايضا اياه بسبب محبتها له وشوقها اليه فيدعو القوة
الجاذبة الى السكون والاطعمة التي لها طعوم اخرى تهيج الشهوة بعضها
لعذوبة هذه الخلال وبعضها لتفتيح افواه العروق وتلطيف الاغذية و
تخفيفها وكل غذاء غليظ لزج اذا خالطه حلاوة فهو سريع الاحداث

للسدد والكبد والطحال خصوصاً ان كان بهما ورم او صلابة وتهيج
جذب القوى الطبيعية له لاجل هضمه لطيبه ولذاذته وينفع من وجع الكبد عند
المرار وتشعب باب الكبد الملائمة لشعب العرق الطالع ويقدر يولد
الرمل والحجارة في الكلى والمثانة خصوصاً ما اتخذ بالدقيق والنشا ويعقل
البطن ايضاً وما اتخذ منه بالعسل فهو اقل ضرراً لمن كانت احشاؤه
سليمة من السدد الا انه يسخن اسخاناً قوياً وما عمل بالسكر الطبرزد و
اللوز المقشر فهو اقل اسخاناً **الفالوذج** صالح للمعدة والرئة وليس بصالح
للمعدة وهو كثير الغذاء بطيء النزول لا سيما المعقد منه والمتخذ بالسكر و
دهن اللوز معتدل يصلح لمن يريد خصب بدنه وادمانه يورث السدد في الكبد
والسكنجبين يمنعه من توليد السدد واما الشائخ والمرطوبين فالعسلي انفع
لهم ولا يحتاجون الى اصلاح **الخبيص** اقل لزوجة من الفالوذج واقل
غذاء وابعد من توليد السدد واجود للمعدة واذا كان نضيجاً جيد النضج لم
يكن له كثير رخاوة ويقوي فم المعدة والمحرورون ينبغي ان يتمصصوا بعده
الرمان الحامض **العصيدة** اما المتخذة بالتمر ودقيق الارز فكثيرة الغذاء
بطيئة النزول مولدة للحصى واوجاع المفاصل ان ادمنت ولا ينبغي ان يؤكل
على الاطعمة القابضة الحامضة كالحصرمية ونحوها ولا على الكثيرة الغذاء
والبطيئة النزول كالرؤوس والسواد واما المتخذة من دقيق الحنطة والسكر
ودهن اللوز فاقل في الغلظ واللزوجة وابعد من السدد **القطايف** غليظ وهي
كثير الغذاء والمعمول بالجوز نوعه صنف مسخن مبثر للفم الا ان يقشر جوزه وهو
اسرع نزولاً واوفق للشائخ والمبرودين من المتخذ باللوز واللوز اوفق
للمحرورين **اللوزينج** صالح للصدر والرئة وحشوه وهو في نحو القطائف عسر
الا انه اخف منه كثيراً **الزلابية** اما العسلية منها فقوية الاسخان والسكرية
اسكن حرارة الا ان العسلية اذا بدئ في انضاجها وخلطها من العسل غذاؤ
كثير قليل البطء في الانحدار وتولد ما يخلط من لطيف وغليظ ويكون
للكبد والطحال والكلى اذا كانت صحيحة اوفق مما يتخذ من غير العسل لعظم

والاكثار منها يحكم القطايف
سخنة بعد تحليل

هو

هذه الاشياء كلها ضررًا لما اتخذ منها من دقيق قوي اللزوجة والنشا
الحريرة المتخذة من الدقيق والنشا بالسكر ودهن اللوز نافعة لاصحاب
علل الصدر والرئة والسعال الا لمن كان منهم في رئته سدد والمتخذة من
حليب كشك الشعير ودهن اللوز والترنجبين والنشا موافقة لاصحاب
الملاح الحادة ولمن به سعال من حرارة واذا اتخذت بحليب بزر الخشخاش
وبزر القرع والسكر الطبرزد من نافعة لمن به قرحة في صدره ورئته ولاصحاب
النزلات **البهطة** وهي الحلو المتخذ من دقيق الارز كثير الغذاء تقوى
للبدن جدا زائدة في الدم والمني خصوصا ان اتخذ باللبن ملين للصدر عن
انه سحر تجفا وغذاء رشاد وبطوء الانحدار ينبغي ان يطال النوم بعده ولا يوكل
على الحمر غليظة حامضة **الناطف** ما عمل منه بالجوز والعسل فهو شديد الحرارة
يصدع ويولد الصفرا ويضر الشبان واصحاب الامزجة الحارة ويوافق
المشايخ واصحاب الامزجة الباردة وما كان معمولا باللوز فهو اقل حرارة
ويوافق اصحاب السعال من رطوبة وما عمل منه بالسكر فهو اوفق لاصحاب
السعال من حرارة وما عمل منه بالفستق والعسل فانه موافق لمن في رئته و
صدره خلط بلغمي ولمن به سدد في هذه المواضع الا انه يحدث انحلالا قويًا
وما عمل منه بالسمسم فهو اكثر غذاء وفيه وخامة وثقل نافع من السعال
الصدر والرئة ومرخي للمعدة والمتخذ من عقيد العنب ليس له كثير انحدار
والمعمول من حب الصنوبر اكثر غذاء وان كانت القوة قوية استحكم انهضامه
ويتولد منه دم محمود وكلها اسرع نزولا واقل غذاء من سائر ضروب
الحلاوى التي فيها دهن وخبز ودقيق ويصلح لمن لا يحتاج الى غذاء كثير
ولا حلو كثير الغذاء ولا يحتاج الى ان يبطي خروجها من البطن **الخبيص**
الخبيص يتخذ من السمن والكعك والتمر كثير الغذاء بطيء النزول ولا ينبغي
ان يوكل على طعام غليظ ويعين سرعة هضمه واخراجه عن البطن بالنوم
الطويل والمتخذ منه بالزبد اللين واعدل **الخشخاشية** جالبة للنوم جيدة
للسعال وحرقة البول زائدة في الباه **الشكرينك** يسير الغذاء وهو قليل

الحزن يا علي الخشن البقلانية
يجي من الحلاوات م

لفظ عندي وسناوشنه ام الاولى الملح

[illegible]

اللوزينج والقطايف فليكن لك هو اصلح الحلاوى لمن يعتريه السدد ولمن به ضعف
المعدة **الاخبصة الفارسية** اليابسة تشبهه في ذلك وما طول الوقت في المعدة
يصلح ذلك منها شرب الجلاب عليها **الخشكنانج والروغن جوشك**
والباكند والخلدت كلها يسخن ويعطش ويسدد لانها نطيئة
العجين ويورث المحشي الدخاني والمحشو منها باللوز والسكر اقل اسخانا من
المحشو بالفانيد والتمر والجوز الا انه اكثر غذاء واكثر توليدا للدم الغليظ
وبالجملة فجميع الحلاوات زايدة في الدم والمني مسمن للبدن ردي للكبد والطحال
المتهيئين للسدد والدسم جيد الحلق وما اللوزي منها زايد في المخ والدماغ وما
اتخذ منها بالسكر كان اقل حرا من المتخذ بالعسل واصل الادهان التي
يستعمل فيها دهن اللوز واما المتخذ من العسل والنارجيل والفستق
والجوز فمفرط الحرارة **في الاشربة وما يشاكلها** اما الخمر منها فقد اسقطت
الشريعة من شربها عنا كما اسقطت من الاغذية لحم الخنزير ومن ابى الا شربها
فعليه بكتب اليهود والنصارى ومن يجري مجراهم على ان جميع الاطبا المتقدمين
منهم والمتاخرين ممن اتقنوا الصنعتين الجليلتين اللتين هما لغاية
من مطالب الناس في هذه الدنيا من الحظوة بالحيوة الدنيا والاطمانينة بها وهما
منفعة الجسد من الصحة والقوة ومنفعة النفس من السرور و
النشاط فقد اتفقوا على ان الكثير منها الى حد السكر ضار لجميع الناس
وان القليل منها دون السكر نافع لا لجميع الناس بل لصنف منهم دون
صنف ولا ايضا لجميع ذلك الصنف بل لشخص دون شخص ومزاج دون
مزاج وفي حال دون حال ووقت دون وقت وبمقدار منها دون مقدار
ويشترطون لذلك شروطا اخرى فقل من يستقل بمراعاتها والوفا بها ولو
كان طبيبا حاذقا ولو وجد واحد من الناس عالما بتلك الشرايط محصلا
لتلك القوانين ولا يشغله شغل عن مراعاتها وكان في جبلته ومزاجه من
يوافقه الخمر وكان ضابطا لنفسه قادرا عليها فاستعملها فاتر عند
الاندفاع اليها والحرص عليها لا يقدر على ضبط نفسه ولا الاكتفاء بالقدر

هو المتخذ من الدقيق
والسمن والسكر محشوا
كالاترج [illegible]

[illegible]

في شربها

النافع

فی مزاجه لان القليل من الخمر يدعوا الى الكثير ولا يوخذ شئ من الاطعمة و
الاشربة الا وقله ما يتناول منه يكون احسن من اخذه الا الخمر فان كل جرعة
تاخرت منها افادت صاحبها فضل لذة على الجرعة الاولى فيقدم شاربها
على تتابعها حرصًا عليها وكلفا بها وشغفا بشربها لا انها ان شربت باعتدال
ولدت روحًا كثيرة معتدلة المزاج والقوام شديدة النور انيسة ساطعة
فلذلك استعدت الفرح وبعثت بادنى سبب من الاشياء المفرحة ويكون
تاثيرها من الاسباب النافعة في الحاجة والوقت اكثر من تاثيرها من الاسباب
النافعة في المستقبل وتاثيرها من النافعة في اللذة اكثر من تاثيرها من النافعة
في الجميل ومن الذي يكون بحسب الظن اكثر من الذي يكون بحسب العقل والسبب
في ذلك ان القوى النفسانية التي في الدماغ يحتاج ان يكون لدماغه
في الرطوبة لتطيع لحركة الفكرة واستعمال العقل وعند الانتشاء تكون شديدة
الرطوبة فلا تذعن للعقل ومع ذلك يكون شديدة التموج والاضطراب لما
يتصعد اليها من البخارات المتطيرة فلرطوبتها لا تذعن للتصريف اللطيف الروحي
بل للقسري الجسماني ولاضطرابها لا تذعن ايضا للتشكيل الروحاني بل للتشكيل
القسري الجسماني فيضعف على الفكرة الحقيقية استعمالها فيعرض للقوة
العقلية اعراض يشبه مقتضى حالها عنها بحيث ما يعتدل مزاجها ويسكن
تموجها فيتمكن عند ذلك اللذات الحسية لان الحس اقرب للروح الباطن
واقوى على تحريكه من العقل واذا كان كذلك قل تاثير المفرحات المستقبلة
والجميلة العقلية في نفس الشارب واستولى عليه تاثير المفرحات اللذيذة
والطيبة وخصوصا الوقتية فامعن في شربها ظنا منه انه كلما ازداد منه شربا
ازداد فرحه حتى يذهل عن مصالح بدنه ونفسه ودنياه ودينه واول ما يقع فيه
زوال العقل الذي اذا ذهب سلطانه استوت حال من يفقده وحال
المجنون المسلوب العقل بل يوجد اسوء حالا منه والانسان قد يوازي
سوأته بالثياب ويستحيي ان يرى عريانا والسوات الباطنة من الصفات
البهيمية والسبعية في الانسان اكثر قبحا من السوات الظاهرة والخمر يكشف

الاسباب
الحاضر

الانتشاء بدو ما يعرض للشارب

عن جميع ذلك ثم بطلان الحواس التي تظهر بها الافعال الحيوانية من السمع
والبصر وما سواهما واعتقال اللسان الذي هو آلة البيان والنطق اللذين
بهما فضل الله تعالى الانسان على ساير الحيوان ثم عدم منفعة التسوى والنا
من اليدين والرجلين حتى يصير جثة ملقاة من الخمر لا يعقل ولا يسمع ولا يبصر ولا
يدري شيئا ولا يخاف ولا يهاب ولا يوجد من عنده دفع ولا انصاف ولا انتصاف
ولا انصاب ولا انتصاب ثم يتولد منه الخمار واعراضه من وبلادة
الفهم وكلال الحواس وفتور الشهوات وتنقص اللذات وكدورة اللون وذهاب
اشراقه وبهائه حتى يصير صاحبه بصورة من حملت به علة مضنية ثم
عند تكرر شربها وادمانها تعرض الخلل في قوى نفسه من الذهن والفهم
والذكاء وفي قوى بدنه من ضعف الهضم وساير آلات الغذاء وسوء الاستمراء
وفتور الشهوة للطعام واستحالة اللون الى القبح والكمودة والرعشة المستولية
على الاعصاب وتعطل حاسة الجوارح والاندفاع في آخر ذلك الى الامراض الصعبة
المتلفة من السل والدق والاستسقاء وما اشبهها ان لم يحدث امر عظيم
وموت وحي قبل ذلك في خلال شربها من سكتة عظيمة وخناق قبلي وحمى حادة
ونحوها ولما كان القليل من الخمر داعيا الى الكثير ومؤديا الى هذه الآفات
والى الصد عن ذكر الله تعالى والى حدوث العداوة والبغضاء وتولد الاحن
والمحارب وفساد الدنيا وخراب الآخرة حرم الله تعالى قليلها وكثيرها ليكون
الامتناع عنها رأسا وسيلة الى حسم باب الكثير الداعي الى فساد الدنيا والدين
وخرابهما من هنا فسر قول الله سبحانه وتعالى ومنافع للناس بالمنافع البدنية وقد
قال الله تعالى واثمهما اكبر من نفعهما فان منفعة بدنية في الميسر حتى
عدت المنفعة فيهما لا منافع الخمر مثل منافع الميسر عند تعاطيهما من اجتماع الناس
عليهما والتفات بعضهم ببعض هذه حال الخمر جميع الاشربة المسكرة وهي
اشبه امرها فلنتأمل احوال المتعاملين لطلب المدوختين لشربها في الماء
قد جرت العادة بان يسمى كل ما يشرب شرابا والشراب بالحقيقة هو النقيع
الذي اذا طبخ لم ينعقد منه شي وصار جيدا مخالفا ولم يكن له طعم او كيفية اخرى

اى شديد حرارة

الحبس القطع

ونه

وشانه ان يرقق الطعام ويصيره مزجا كالماء فاما ما يحتاج ثقلا وينعقد
منه شئ الا الملح او له كيفية تهوّل الطعام اقرب منه الى الشراب فهو بالدواء
اشبه منه الماء كالالبان وربوب الفواكه ومياهها وما يتخذ من الحبوب
المثار دوان كان شي منها يسد مسد الماء في بعض الاحوال ويقوم مقامه فاما
الماء فهو اصل الاشربة كلها وسماه الله تعالى شرابا وجعله قواما لكل ما
في هذا العالم وهو شراب مشترك لجميع الحيوان لا يستغني عنه شي منها ذو
حياة والحاجة اليه مقترنة بالحاجة الى الطعام ولا يقوم احدهما ولا يكمل فعله
الا بالاخر لان الطعام عامته جسم ارضي يحتاج الى ما يرقق اجزاءه ويهيئه
للقوة الهاضمة حتى تقبل عملها فيه ويسلمه الى الكبد فيصيره ثم تغذو الكبد
بذلك الدم جميع الجسد ويستمر الحاجة الى الماء من لدن ورود الطعام الى المعدة
الى ان يصل الى اقاصي البدن ويتصل بكل عضو وجزء عضو منه فاذا وصل فاتها
فحينئذ ينفصل عنه بعضه فيتحلل بخارا خفيا وبعضه محسوسا هو العرق وبعضه
يعود فيترقى الى الكبد فيندفع منها الى الآلات البول ولذلك يصبغ بلون الخضب
بالحنا البين في الماء مع مخالطة اطراف الاعضاء وانقطاعه وانفصاله عنه فلذلك
وجب ان يكون الشراب الذي يوافق هذا الغرض اعني تسييل الغذاء وترقيقه
وينفذه نافذا الى العروق هو الماء القراح لا غير وبعد هذه المنفعة
الشريفة منافع اخر وهي حفظ الرطوبات الاصلية على البدن ونضارة اللون
ورطوبة اللحم وتبريد البدن خصوصا ان كان باردا وترطيبه وتسكين العطش
وحرارة الاحشاء وتلطيف الحميات ومنع العفونة بغسله العروق وتكثيف المعدة
وجمعها حتى تهضم الطعام وغير ذلك من المنافع ولكن الاستكثار منه
والافراط فيه يرهل البدن ويبرد العصب ويورث الرعشة والامراض البارده
فالاقلال منه والتقصير فيه عن مقدار الحاجة يجفف البدن ويوهن جميع الشهوات
ويضعف البصر وجميع الحواس ويسرع بالهرم والذبول واما اختيار المياه
فانما يحكم عليها ويوثق بجودتها بعد الدلائل الجودة الموجودة فيها بالتجربة عند
شربها ووجدان صفاته الاعلى تفضيلها وهو العذوبة واللذاذة وسهولة

نخ
جميع اناسه

الاساغة وسرعة الانحدار من اعالي البطن واما اختبارها بالدلايل
الدالة على جودتها خلوها من الطعوم والروايح كلها وصفا اللون وخفة
الوزن وسرعة التبرد والتسخن وسرعة تهريه وما يهريها وتنضيج ما يطبخ فيه
يكون من عيون حرة الارض او حرية المنبع جارية بعيدة المبدا طيبة المسلك
مكشوفة للشمس والشمال متوجهة الى احدهما سريعة الجريان والمياه التي تنبع
من عيون في الجبال ثم تنحدر وتجري على الرضراض والحجارة جريا قويا وتادي
حملة من الثلوج الكثيرة الغزيرة السليمة كالاودية العظام فانه يوجد
فيها اكثر تلك الصفات المحمودة وخاصة ما كان منها مشرقا من احد وجه
ان كانت كدرة فهي مصفوة فان سيسيل لطافتها فهي افضل المياه واصحها ماء
المطر فهو خفيف سريع النزول وهو ارق المياه ولخفتها ورقتها واجودها والطفها
واغذيها الا انه من بخارات مياه واجسام رطبة بخرت الشمس الطف ما فيها ولذلك
اجود ما يكون ما كان قطره كثيرا قليلا وهو على صدقه لان ذلك يدل على غاية
لطافة البخار المحلل له واعتدال تاثير حرارة الشمس وقلة تشويشها للرطوبات
التي فوق الارض ولطف تحليلها حتى تصعد الطف ما فيها ولذلك الطف ما
يكون ماء المطر هو الذي يجي بقبل الربيع ثم الذي ينزل مع رعد فهو اجود
من الذي مع زوبعة ورياح عاصفة الا ان لماء المطر خصلة واحدة لولاها
لفاق المياه كلها جودة وصلاحا وهي سرعة التعفن وذلك لشدة لطافته
ورقته فيتاثر عن المفسد الارضي والهوائي بسرعة واذا ابتدا يعفن يحدث
من شربه البحوحة والسعال وثقل الصوت ويصلحه تغليته سيما التعفن فانه
يحدث الحمى للمتهيئين لها وخاصة في الخريف ويدفع ضرره بان يشرب السكنجبين
الحامض ومياه الثلج بالقياس الى مياه العيون رديئة لانها مستحيلة جدا
قاسية الا انها اجود من مياه الابار وحكمها ما ماء الثلج اردا من ماء
البير لان ماء البير يستحق بنزوعه بالثلج واما ماء الثلج فهما اطول ترددا
في مناقع الارض المعفنة ارداء المياه مياه الاجام والبطايح والمياه التي
يجري فيها اقذار المدن واوساخها لان فيها حرارة وغلظا تفسد الاحشاء

فى المواضع التى ينبع منها المياه

ينتج اللون ويولد الحميات والمياه الجليدية والثلجية غليظة والمياه الراكدة
تولد سدد الكبد وحرارة في الكلى وذلك لتغلظها واختلاط الارضية
بها والمكشوفة للشمس منها اردأ وحكم المنتزحة من العيون قريب من حكم
الراكدة العفنة المكشوفة للشمس والتصعيد بالقرع والانبيق والترويق
بالراووق مما يحسن المياه الردية ويلطفها ويذهب بكيفياتها ومما يعلم ان
منبعيان استخرجا من الطبيعة لما شوهد من انتفاع البحارة والحجاج من
المياه المالحة الردية كالبحار والمستنقعات والآجام ونحوها حفرا عن آبار من
حفر الآبار بجوار البحار وقرب المياه الراكدة العفنة ووجدان ماء العذبة
الصافي فيها المنصبي اليها والماء المقطر سريع التحلل الا انه سريع التبخر
الى الراس ولذلك نحتض من تلى رؤسهم سريعا وتظلم عينهم ويسرع اليهم
الزكام والطبخ يلطف الماء بان الا الكثيف البرد وبترسيب الخليط الخالط
لو يذهب نفخه ويسرع بالحرارة والمخض ايضا مما يلطفه اذ فلطيف **الماء**
البارد الصادق البرد اما المبرد بالثلج والجمد يقوي المعدة والكبد الحارة
ويجود الهضم ويحسن اللون ويحمر ويزيد في شهوة الطعام ويمنع الوقوع
في الحميات والامراض الحادة وهو نافع يختص بها الشبان والمحرورين
وذوو الالوان المحمرة اللحوم الكثيرة وينفع هؤلاء الماء الحار لانه لا يسكن
عطشهم فيضطرون الى الاكثار منه فيصيبهم استسقاء لترهل ابدانهم وفساد
مزاجهم ومضرة الماء البارد انما تكون لاصحاب الامزجة الباردة والابدان
النحيفة والمشايخ والذين لا يزال يعتريهم الامراض الباردة ولمن يفرط
في الاستبانة منه لاستلذاذهم اياه وهم الذين اذا ذكروا لذة الماء البارد
استلذوه وشربوا منه واكثروا ولم يكفهم الى ذلك عطش صادق فيحدث
الماء البارد في هؤلاء امراضا باردة ردية في الاعضاء العصبية و
الدماغ وفي من كان به ورم في احشائه يحتاج ان ينضج ويضر ضررا شديدا
باصحاب الربو والسعال ويمنع نضج الزكام ويفسد الطمث من النساء حتى
ينقل ويولد في المفاصل اخلاطا غليظة لزجة ولهذا الماء الصادق البرد اذا اخذ

سيما بعد الرياضة صرفة وعقيب الحمام الحار جداً وعقيب الحركة العنيفة و
البدنية فليجتنب فعله مضرة عظيمة في تبريد الكبد وتادية ذلك الى الاستسقا
وينبغي ان يجتنب ايضا من شربه صادق البرد دفعة مقدارا كثيرا قبل الطعام
بعده لانه يطفي حرارة المعدة في خلال الاكل وبعد ان يتم الاكل ساعة ولا
ينبغي ان يشرب في الوقت بل يجرع جرعا الا ان الماء اذا اكثر في هذا الوقت منع
المعدة عن الاحتواء على الطعام وولد النفخ والقراقر واساء الهضم وربما
اورث انطلاق البطن وقلة الشرب على المائدة والامتناع عنه محمود الا ان صاحب
الحار المعدة اذا احتمل العطش عند ذلك تشيط الطعام في معدته وتسلح
الجشا الدخانية ولذلك يكون اصلح له ان لا يحتمل العطش تحملا شديدا ولا يعطي
نفسه ريها لكن يسكن نائرة العطش بالتجرع قليلا قليلا ما دام لم يأكل وبعد ذلك
بساعة او اكثر الى ان يرى اعالي المعدة قد خفت وترك الطعام عنها ثم يشرب
من الماء ما يدعو اليه نفسه وبالجملة الصبر على العطش بعد ان يصاب بعد
الماء قليل يوهن العطش ويكسره فانه يذهب البتة حتى كانه لم يطلب
الماء كما يذهب الجوع عن الشهوة بالسعال وعن الحك بالحكة واما تبريد
الماء بالثلج والجمد فسواء اذيب فيه او برد بهما من خارج اذا كان الثلج والهوا
على الاراضي الصلبة الطينية او على الرمال التي تنحرز والجمد من ماء عذب
جيدا الا ان المبرد بان اذيبهما فيه يكون ابطأ انحدارا عن فم المعدة واصلح
لمن يضره الماء البارد وانما يضطره اليه الشهوة ولا يمكنه ان يشرب غير
الصادق البرد لانه لا يبلغ تبريد الماء بهما من خارج ما يبلغ باذابتهما فيه
فاما اذا كان الجمد من ماء ردي والثلج مكتسبا كيفية ردية فلا ينبغي ان
تذاب في الماء بل يبرد بهما من خارج واذا كان الماء غير جيد والجمد من ماء
جيد والثلج نقيا فاذابتهما في الماء بالاكثار منهما اصلح وقيل ان الثلج
مضرة بالشيوخ عاجلا وبالشبان آجلا والغالطة في ذلك في اصحاب الامزجة
البادرة فكم رأينا من شيخ محرور لا ينهضم طعامه وان كان حامضا الا بشرب
الماء البارد عليه وذلك من حرارة المزاج ومن الاعتياد ايضا فان منعنا

العادات تغيير الاحكام فانها كثيرا ما يقلب احكام الطبايع حتى يجعل
الشيء النافع في الحكم ضارا والضار في الحكم نافعا ولذلك قال نبينا صلى الله عليه
وسلم عودوا كل نفس ما اعتادت والماء الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه ينفخ
البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغا ويسقط الشهوة ويرخي الجسد والماء
الفاتر يغثي والماء الحار اذا تجرع على الريق غسل المعدة من فضول الغذاء
المتقدم وربما اطلق البطن بحرارته الشديدة واستعماله يحلل المعدة ويوهنها
ويرخي الجسد واما اصناف المياه الغير العذبة وهي التي لها كيفيات
رديئة ومياه المعادن والحمامات فانها متروكة الشرب الا عند الاضطرار
لفقد الماء المشروب او للمداواة اما المالح فانه يجفف البدن ويولد
الجرب والحكة ويطلق الطبيعة لمن لم يعتده ثم انه يعقلها عند الادمان و
الاعتياد لتجفيفه بعد جلاء ما في المعدة والامعاء من الرطوبات ويشقق
الجلد ويهزل البدن ويفسد الدم ويحرقه واصلاحه يكون بان يخلط بالطين
الحر او الكعك او السويق الجيد الغلي ويروق ان يلقى فيه قطاع الفواكه الحامضة
او يقطر من جانب رجل انا رقيقة او يصفى ومما يدفع مضرته الادهان و
السكنجبين ورب الفواكه الحامضة وقد ينتفع بهذا الماء من به رهل في
المعدة والبدن ومن به دود كثير وريح واما الماء القابض فهو الذي فيه شيء او
زاجي او كانت شبا الطا او انحى فيها خرنوب كيف ويعد من الانجاس الخالص
وهو نافع من استطلاق البطن ورهل البدن وكثرة النزف وينفع بعلة الطمث
وامساك البطن ويمنع نزول فضول المعدة وسدة المسام وتجفيفه للحم لقلة
نفوذه الى الاعضاء واضراره بالمثانة والنفس بتجفيفه قصبة الرية ويدفع
هذه المضرات باكل العسل وشرب ما جزل الحلو على نقيع الزبيب وتدسيم
الغذاء وادمان الحمام والشبي منه ينفع من النزوف ونفث الدم وحيض التشديد
الاباره الحرج الابدان المستعدة لها واما الكبريتي يهيج الصداع وظلم العين
ويضعف المعدة ويحرق الجلد الا انه يسكن الرياح وينفع من به وجع العصب
والمفاصل والقروح العتيقة والجرب والحكة شربا او استحماما وبه ينفع

مضرة بان لا تشرب وتشعرفه بل بعد وتستطول وبعد صبه من اناء
الى اناء وخصوصا من اواني خزفية جديدة او صبه على طين حر وتصفيته
عنه وشربه مع مياه الفواكه الحامضة واما المياه النفطية والقيرية
في الصاحاب الكبريتية والحمئية ثقيلة رطبة رديئة للمعدة جدا واما التي
والزرنيخات فانها تطلق البطن اذا شربت او طبخ فيها او حقن بها واما الحارة
التي تنتن وشبه ذلك فانها تحلل القولنج وتفش الرياح الغليظة التي تسكن في
الاعضاء وتنضج الرطب والماء المر ينفع من تفتيح السدد وللطيفة الا
الاثر يفسد الدم ويهلك الابدان لكثرة الاسهال ولذلك ينبغي ان يصلح
بالسكر والعناب والبر والخرنوب الشامي وحب الآس والماء المالح
مضرته تعفين الدم وتوليد الحكيات ويدفع ضرره الماء ورد والافاويه و
اصلاح الماء الغليظ يكون بالتقطير والطبخ والتصفيه وراوقه [illegible]
الثمين المحلولة في الادوات اضطر الى شربه مثل اصلاح [illegible]
سدد الكبد وينفع مجاري الكلى والمثانة وكذلك ماء الاهاني يصلح بالطبخ
الطويل والتصفية البليغة ويشرب مع الفواكه الحامضة والمخللات و
هذه المياه انما يضر الابدان الضعيفة والمشتاقة لما يتولد منها فاما
الابدان الزكية الصحيحة القوية فلا يكاد يحدث فيها اذية وربما ينفع هذه الابدان
والمريضة التي امراضها مضادة لما يحدث من هذه المياه فانها ينتفع بها لانه
ينتفع كما مر اذا خلطت المياه بالخل والبصل المنقوع فيه فاما المياه الحارة
على المعادن النحاسية ينفع من ريح القولنج الصعب الشديد ويجفف
رطوبات البدن وينفع من فساد المزاج ويتولد [illegible]
المعاد وينفع من مضرتها الاغذية المعزية والادوية النافعة من السحج
واما الحديدية فتاخذ من استرخاء المعدة وضعف المعدة وتزيد في الانعاظ
الا انها مياه قابضة حامضة فينبغي ان يصلح بما يصلح به الماء القابض
واما الرصاصية فتولد النفخ الشديد وحبس البول ولذلك ينبغي ان يستعمل
بما يدر البول ويسهل البطن والتي حصل لها من الاذى الرصاص فغذ ياخذ

القداح ويطلق عند [illegible] على الماء المعتبر
من زهر النارنج وبعض [illegible] الورد
وهو [illegible] نافع من الصداع
البارد مقو للمعدة [illegible] للنفس
[illegible] للصداع البارد [illegible]
على الباه ويفتح سدد [illegible]
[illegible]
نفع من سائر [illegible] الرأس [illegible]
في العصب [illegible]
التشنج ويقطع الاسهال [illegible]
اذا طرح على الرأس [illegible] ١٣٥٠

قال صاحب [illegible]

شيا من قوة الرصاص واما الذهبية فدونها النحاسية في البرودة
وينفع من الخفقان والتوحش لما فيها من يبسها وكذلك المياه الموجودة في
معادن الفضة فانها دون الرصاصية في مضرتها وينفع من الخفقان
في سائر الاشربة ان الانسان بعد المشاركة لساير الحيوان في الحاجة الى
الماء مخصوص باشربة سوى الماء يتخذها بصنعته وتدبيره اما التي في
الماء الذي يشرب على الطعام اذا كان كريه الطعم او وخيم المزاج لان
الماء وان كان به حيوة كل حي فان في اصنافه ما يوجد كريه الطعم وخيم
المزاج لا يحتمله طبيعة الانسان احتمال ساير الحيوان فلا يستغني عن ما
بما يصلحه واما التي يلطف مزاج الماء ليدفع ضرر برده ورطوبته عن
المشايخ والمبرودين والمرطوبين فانهم ربما تاذوا بشرب الماء الكثير
واحتاجوا الى مزجه بما يصلحه ويقلل برده ورطوبته واما المطلب اللذاذة في
نيل مشرب الانسان اشهى واطيب في المذاق واما العلاج ومداواة
الاسقام والخصوص بكثرة الاستعمال وكثرة المنافع السكنجبين وهو موافق
لجميع الانسان وجميع الطبايع من ساير الاشربة يحفظ على الابدان الصحة
الوثيقة لانه يفتح جميع السدد والمجاري الضيقة حتى لا يحتبس في شي منها
شي من الفضول الغليظة اللزجة ويطفي الصفراء والدم ويكسر العطش اذا
لم يكن مفرط الحلاوة وكان سكريا ويقطع مع ذلك البلغم ويلطف ويحلل
ويدر البول والعسلي اقوى من السكري بما زاد السكنجبين لاجله لقوة
جلاء العسل وشدة تلطيف الخل اللذين بهما صار افضل المعالجات
ولان الخل والعسل هما اللذان بهما يدفع اعراض العفونة والفساد عما يقبل
استبقاؤه من الاغذية والادوية كالمصوصات والمربيات لئلا يستولي عليه
اسباب العفونة والفساد العاجل والسكنجبين ان يمال به الى الحلاوة
وتارة الى الحموضة وتارة الى المرارة بحسب اختلاف الامزجة وفصول
السنة فالحلو نافع لاصحاب البلغم ولمن كان مزاجه باردا والمر نافع لمن اعتدل
مزاجه والحامض نافع لاصحاب المرة الصفراء ولذلك صار من افضل الاشربة

المعمولة ويمكن ايضاً ان يتخذ من السكر وماء الهندبا المعصور وماء
الورد ويغلي فيه لب بزر القثاء والقثد فيكون انفع لاصحاب الحرارة في
البلدان والازمان الحارة وان يتخذ مع ذلك باصول الهندبا وبزره فيكون
شراباً نافعاً عجيباً للمحرورين واصحاب السل منهم وسوء المزاج الحار في
الكبد ويمكن ان يتخذ من العسل فيكون نافعاً من الامراض المركبة من الصفرا
والبلغم وفساد المزاج والاستسقاء ويعين على نفث البصاق من الصدر
الرديء من غير ان يحتج كثير اسخان ويمكن ان يتخذ بالعسل مع الاصول
والبزور الحارة المدرة فيكون اصلح لاصحاب الرطوبة وفي الشتاء والبلدان
البادرة واشد تقطيعاً للبلغم الغليظ اللزج ويكون علاجاً لانواع اخر من
الامراض البلغمية ويحلل الرياح وينفع الحميات المزمنة ذوات النوافض
ومضرة السكنجبين انما يكون لاصحاب المعدة الضعيفة الباهة والبطون
المنطلقة والصدور الخشنة والنزلة والزكام والسعال اليابس الذي
لا يحتاج الى قلع شيء من الصدور واصحاب السحج والمشرفين على الوقوع فيه
الاسهال وقروح الصدر والرئة واصحاب الرعشة وضعف العصب واوجاع
الارحام وتقطير البول وعند الغثيان وتقلب النفس ومتى كان الحمض فيه
اضر بالعصب واضعف شهوة الباه والمتخذ من خل العنصل ينفع من السكتة
والفالج واللقوة ويعين على نفث الفضول الغليظة من الصدر والسفرجلي
منه مع ما يقطع بلغم المعدة ويخرج عنها الصفراء فانه يقوي المعدة وينفع
من ذهاب شهوة الطعام وينفع القيء والغثيان ويصلح للناقهين من المرض
لتقوية اعضائهم واثارة شهوتهم وقد يتخذ رمانيا وتفاحيا على مثال السفرجلي
لتقوية الكبد والقلب ومراعاة حالهما عند استعمال السكنجبين فيما يراد له
الجلاب معتدل ويميل الى البرد ما هو ويميل الى الحرارة ولا شك انه ينبغي ان يكون
ان يكون سبيل الجلاب فيه اختلاف اصناف السكر في البياض والحمرة وشدة
الحلاوة وقلتها واختلاف انواع ماء الورد في المرارة والعفوصة والحموضة و
التفاهة فالمتخذ من السكر في غاية البياض واللطافة وقد اكثر فيها ماء الورد النقي

[illegible]

د ١

اما الحامض والقابض حتى فلت حلاوته جيدًا ولم يبعد ان تبرّد المعدة
والكبد ويرطب البدن سيما ان اتخذ خاما وشرب مبردا بالثلج ففيه
تلك الحلاوة القليلة الشبيهة بحلاوة البطيخ الهندي سيالة سوية
الورد فيبرد الاعضاء ويرطبها فلذلك لما يشتد ويطفى حرارة المعدة والكبد
ويقويهما للقوة الوردية فيها ويكسر حدة الحمى وحرقة المثانة ويصلح للصداع الرديء
بتلك الحلاوة ويمكن ان يتخذ من سكر احمر ويقلل فيه من الماورد ويكون
مع ذلك ماردًا اي فيجتمع الحلاوة الصادقة والمرارة فيميل مزاجه الى الحرارة
ولذلك كثيرا ما سكن اوجاع المعدة البادرة ان شرب حارا والمحرورين
يجتنب عنها بعد الغذاء في الطبيعة والتبخج والزحير والبواسير لحلاوته فانه
واما العسل الثاني وهو القرابطي فانه شراب فاضل حار نافع اذا سقي في
العلل البادرة ملين للطبيعة مدر للبول ردي لاصحاب المرار ومن كان في
احشائه ورم فاما ما عمل بالافاويه والزعفران فانما يليق صنعته للامراض
البادرة الرطبة ولا يحتمله الا البلغميون والمبرودون واصحاب المعدة الكثيرة
الرطوبة **الفقاع** قد يختص رسم اتخاذ الفقاع عما كان في القديم لانهم قد اتخذوه
من خبز الحوارى ومن الانيسون ومن دقيق الشعير فاما ان اكثر واشبه من الافاويه
والفلفل ولذلك وصف تركيبه في رسم المكتوبة بانه حار يابس يولد الكيموس الردي
والجذام محرق لمواد البدن اذا اشرب كثيرا ويولد النفخ والقراقر مهيج للقيء ومدر
نحو تغيير الاشربة المتخذة من الحنطة والذرة والارز وادقتها مما يسري
بجبن وبحشيش ونحو اذ استحالتها الى احوال قرضية وحدة مع انها يكون مسكرة
بحيث يخيل البخار الصاعد منها متى اضيفت اليها الافاويه الكثيرة وجعلت في
الكوان الفقاع واستوثق رأسها بحيث لا يتنفس ولا يخرج بخارها البتة بل ترد
فيها وتنعقد على نفسها مع ما فيها من الافاويه الحارة فاستعداد ينقلب الى
مزاج يتولد منها بسبب ذلك المزاج الكيموس الردي ويحرق اخلاط البدن
ويولد القراقر والنفخ للرطوبة والريحية المحتقنة فيها الممتزجة بالمادة ويهيج
القيء لفسادها ورداءتها وقد يفتحها المعدة بجذبها اياها ودفعها الى اعالي المعدة

قيل وبعض الحكما ان الفقاع والجو وما الخندس
وتقوعن الحرارة وبما الانريان والنفخ والكرش
لا تنقون العيدة ولا ينفخ ولا يقرر ولا يصدع ولا
يقيق الغذا ۲

بالرجية التي فيها ووصف بعضهم بانه مبرد للمعدة ضار للعصب منفخ
يصلح عند التهاب المعدة والعطش الشديد من خمار كان ذلك او طول
عهد بالطعام والشراب ويكسر حدة الحرارة ولا شك ان هذا الفقاع المعمول
بالافاويه فيها ولا التخمير هذا الفقاع وخصوصا المتخذ من الشعير المسمى
دستُه باردة رطبة واكتسب بالعفونة اليسيرة والافاويه القليل حدة
ما دامت ضارة للعصب محدثة رياح وغرضها كالخل سريعة مطفئة منفخ للريح
التي فيها واما الفقاع المتخذ في زماننا ببلادنا فليس الفتيل الاول ولا من
الفتيل الثالث الا انه يتخذ من حنطة تتم على مرة واحدة تخذ بطيب الاكل نفخ
بالنعنع ثم يهمل فتعفن ما يصيب فيها وتعتبر ما الافاويات سعد فقاع يتخذ
الفقاع من الزبيب فلا يكون له تلك الحدة ورداءة الجوهر ولا تلك البرودة بل
هو متوسط بينهما وهو قريب من الجلاب المنقع وقربه منه وبعده عنه بحسب
شدة الحلاوة ونقصانها وكثرة الافاويه وقلتها الا انه لا يعدم النفخ و
الاضرار بالعصب وتوليد السدة والامعاء وامتلائها وتثوير الابخرة و
الصعود الى الراس كل ذلك لاستحالته الى عفونة ما وعدم خروج البخار عند
حدوث حدة ولذع فيه ولذلك يضر المبطونين ولو اتخذوه من التفاح ما
يكون من الاشربة المتخذة من ماء الرمان يطفي الحرارة ويسكن العطش و
ينفع اصحاب الصفراء واما الاشربة التي تتخذ اتخاذ الفقاع على جهة التفنين
واحداث الحدة فيها فهي قريبة من الفقاع وبعضها اردأ وبعضها اصح بحسب
المواد التي تتخذ منها وهي ضارة للدماغ والعصب مثقلة للراس مغثية للمعدة
ومنزلة الفقاع من الاشربة منزلة الكواميخ من الاغذية الميفختج و
الدبس وغيرهما والرباب الحلو المتخذ بالسكر الذي يستعمله كثير من الناس و
يتخذونه تارة من العصير وتارة من الزبيب وتارة ساذجا وتارة بالافاويه كا
لخولنجان والسنبل فانها تنفخ وتطلق البطن ولذلك ينبغي ان يجتنب منها عند انطلاق
البطن والرياح ومحمودها من يسرع اليه الصلابة في كبده وطحاله وان كان
متخذة بالافاويه فانها تقوي الكبد والميفختج خاصة ينفع من خشونة الصدر

وترتيبها [illegible]

والمثانة وتقطير البول و سلسه **شراب البنفسج** معتدل الى البرد رطب
جيد للحمى والرية يسهل الصفراء مرقق جميع الامراض الحارة وينفع من سعال
الصدر والكلى والمثانة من الحرارة والحميات التي معها سعال ويلين الطبيعة
ردي للمعدة ملين للبطن محمود في ذات الجنب والشوصة وهو اوفق لصاحب
ذات الجنب من الجلاب لمعوضة ماء الورد المجعول فيه **شراب العناب** قيل انه
بارد رطب مطلق الطبيعة ويلين الصدر ويمنع السعال وينفع من حرقة المثانة
ويسكن غليان الدم ويقمع حدة الصفراء ويمنع كون الجدري والبثور القروح
والدماميل والقول الحق فيه ما قال جالينوس في العناب **شراب الخشخاش**
الساذج مبرد معتدل في اليبس والرطوبة لان برودة الخشخاش الحار في الدرجة
الاولى فيعتدلها رطوبة السكر التي هي في مثل تلك الدرجة وهو نافع للنزلات
وزوح الصدر ويغلظ المواد الرقيقة ويسكن الحدة وينفع من الهوى من
ترزح المثانة والكلى جربناه ويذهب بحدة الاخلاط وليس بمطلق بل ربما يمسك
الاسهال الكائن من نزلة فليس معوقة شي في علاج المسلولين الذين بهم
السعال والخلال الطبيعة **شراب النيلوفر** مبرد رطب نافع من السعال الحادث
من الحرارة وللمحمومين اذا كان بهم خشونة في الصدر وسعال من مواد لذاعة
تنصب الى الصدر والرية **شراب حماض الاترج** مبرد مطفي نافع من الحميات
الحادة الدموية والصفراوية مسكن للعطش والقي مقو للشهوة نافع الخفقان
الحادث الا انه مضر بالصدر والرية لحموضته **شراب الورد** مبرد مجفف مسهل للطبيعة
يخرج الصفراء اذا شرب بالسكنجبين والثلج وينفع من الحمى والتم والحر في
المعدة ويقوي المعدة ويسكن الحرارة والعطش **شراب السفرجل** بارد يابس قامع
للصفراء مسكن للقي وخصوصا السفرجل الحامض انه يابس يعقل البطن ويقوي
المعدة ويسكن الحرارة والعطش **شراب الرمان** بارد يابس قامع للصفراء مسكن
للقي الصفراوي لاسيما ما عمل بالنعناع ويعقل البطن جيد للخمار والغشي
والصداع الذي مع الخمار ويسكن العطش وينفع من اوجاع فم المعدة الحادث
من المرار **شراب التفاح** بارد يابس مقو لفم المعدة نافع من الخفقان مقوي

نسخة

هو ما لا يكون فيه السقمونيا وما [illegible] وتي من
المضافة اليه كما ذكره ذكرنا باردة في الاعراض

للنفس مسكن للقي حابس للبطن وما كان منه الطيب الحلو يزيد قوة في
تقوية القلب شراب الريباس مبرد مطفئ للحرارة مقوي للمعدة الصفراوية حابس
للطبيعة نافع للمحرورين شراب الحصرم ينفع من حرارة المعدة ويقويها و
يدبغها ويقطع الاسهال والقي الكائنين من المرة الصفراء ويسكن الغم الحادث
منها وينفع من الاورام التي يكون من فساد الهواء ويقطع العطش الذي عن
حرارة وخصوصا للحوامل يمنع تحلب الفضول الى رحمهن ويقوي ارحامهن
والجنين ويمنع من الاسقاط اذا كان من الحرارة وينفع من الحميات الحادة
ويقمع الصفراء والدم شراب التمر الهندي مبرد مطفئ قامع للصفراء مسهل لها ملين
للطبيعة مقو للمعدة مسكن للقي والعطش شراب الليمو بارد يابس ويقمع حرارة
ما بسبب ما ينادي الحرو منه من توقد وقامع للصفراء نافع من الحميات
الصفراوية مقو للمعدة قاطع للقي منهض للشهوة مجود للهضم شراب الاجاص
٥ يطفئ الدم والصفراء ويسهل البطن وينفع من الحميات الصفراوية اذا كان
الطبيعة محتبسة ولا يصلح للحلق والصدر وكثير الضرر بالمعدة الاجاص وعكر
القبض والعفوصة فيه شراب الكر بارد يابس مقوي المعدة حابس للطبيعة
واذا كان لينا مع سعال فينفع من كليهما نافع من نزيج الصدر والرئة رب
التوث بارد مسكن للحرارة نافع من اورام الاذنية فيه بعض التحليل مع القبض
رب الكمثرى عاقل للطبيعة دابغ للمعدة قاطع للاسهال العارض من
المرة الصفراء رب الجوز حار يابس نافع لاوجاع الحلق اذا كان من رطوبة
وعلل الخوانيق الكائنة منها وجميع الربوب على طبيعة الفواكه التي يتخذ منها وهي
اقوية بابها من اشربتها الا ان الاشربة الطف منها في الرياحين والطيب ان
المشمومات الطيبة والروائح العبقة من الرياحين والطيب بسبب الطافة تقوي
الروح وتغذيها وذلك لان الغذاء الاكثف والاغلظ الذي منه بناء الاعضاء
هو الطعام وهو الشيء الارضي ثم ما يليه الاشربة وهي مائية والطف منها
والبخة ذات الروائح وهي هوائية الطف من الماء كما ان الماء الطف من
الارض والماء المحض لا يغذو وانما هو مركب الطعام فاما الاشربة

[illegible]

الماء

بالأ
الان

المادة فانها يغذو بها غذاء لطيفا وهو مما يختلف في قدر الغذاء لان ما كان
منها ارق في قوامه واقرب الى المائية الصرفة كان اقل غذاء وما كان اغلظ
في قوامه كان اكثر غذاء فكذلك المشمومات هي من جنس الهواء والهواء المحض
لا يغذو كما ان الماء البحت لا يغذو فاما روائح الاشياء الطيبة الفائحة
فانها تغذو غذاء يسيرا اقل مما يغذو الاشربة والروائح تتولد من اشياء
الصنعة ومائية ونارية وهوائية وان لم يكن ظاهرة بالبصر فلذلك
راى الاطباء الذين يعنون بحفظ الصحة واعادتها بالمشمومات و
للمشموم تاثير عجيب في الابدان والانفس غذاء كان وهو ما يستلذه حاسة
الشم ويستمتع براحته وهو ما يكرهه وينفر منه بل على ذلك فعل الاثر
التي تسلك براحتها اذا شمها الانسان او نشقته او تقصده بحسب مزاجها
اذا اضرت يكون منفعتها اذا نفعت ومعونتها الطبائع الضعيفة
اذا قويت بها في الامراض الحادة في الميل الى تقويته طبيعته بالروائح
الطيبة احوج من الصحيح وذلك عند عجزه من الاخذ بالحظ من اغذية
المطاعم والمشارب ليقوم بعض غذائها في تقويته والصحيح اذا استعملها
فلا ينبغي ان يدمن استعمالها بل الاصلح ان يجعل استمتاعه بها غبا لعلتين
احدهما ان المشمومات كلها ذوات قوى معترضة تؤثر في الدماغ وقوى ذات
تاثير يعود بالعقوبة عليه وخصوصا ما لم يوافق مزاجه منها في الحر والبرد
كمضرة شم المسك باصحاب الحرارة وشم الكافور باصحاب البرودة والاخرى ان
حاسة الشم اذا انغمست في الروائح الطيبة كلت وزالت اللذة منها وصار
الانسان كالاخشم الذي لا يجد الرائحة البتة فنظيره لذلك حال العطارين
المزاولين لصنعة الطيب المدمنين لبيعها وذلك لالف الحاسة بها وجري
ما جهات سائر تلك الروائح واستقرار كيفيتها فيها واتحادها بها اتحاد
المثل من المثل فاذا استعمل الانسان الطيب غبا كان انمى له والذ من فعله
وهكذا حال جميع المحسوسات اللذيذة والاصلح في استعمال الطيب ان يجري به
المجلس او الثياب ولا يدني الانسان شيئا منها الى انفه ادناء كثيرا يغوص

ويسلم عن ثقل كيفيته وان يركب منها اصناف متضادة مزج حارة وباردة فانه
عند ذلك اشد اعتدالا واصلح لجميع اصحاب الطبايع المختلفة فان
الطيب المفرد انما يجب استعماله اكثر في العلاجات فاما عند استعماله للذة
والاغتذاء فافضله ما كثر تركيبه ووقعت فيه الاخلاط المتضادة فيكون
شبيها بحال الاطعمة اللذيذة والطيب وعند كثرة التركيب يجل الادوية
المركبة في الشرف وكثرة المنافع لاصحاب الطبايع المختلفة والاصلح ايضا
في استعمال الرياحين ان تشم اصنافا مجموعة ذوات طبايع مختلفة حارة وباردة
ليعدل بعضها بعضا فيستعد لتغايرها ويصلح لكل طبيعة واجناس المشمومات
مختلفة فمنها رطبة كالرياحين وانوار النبات وغيرها ومنها يابسة
كالمسك والعنبر والكافور وغيرها وكذلك مقابل هذه الاشياء الطيبة
اشياء منتنة والاجود من الصنفين معا والطيب منها يدخل في باب الغذاء اللذة
والمنتن لا يدخل الا في باب الدواء والترطيب من المشروبات يجاري لحال
الرطوبة واليابس يجاري لحال اليبوسة **الشاهسفرم** مايل الى الحرارة واليبوسة
قليلا بحيث اذا رش عليه الماء ورد اولا لما قيل برده واداه الى الشام فيه قوة
تحلل النوم وخاصة العتيق الطري منه وهو لذيذ المتنشق مسكن محلا
لما يحدث في الدماغ من البخار ويقوى خاصة اذا كثر ورده **الآس** اما
جرمه فالاغلب عليه البرد واليبس ولذلك كان مركبا من قوى مختلفة واما ماؤه
فليل الغالب عليه البرد يعرف ذلك بالقياس وهو ان فيه اجزاء حارة وما
يصل الى حاسة الشم لا بد وان يكون من الطف اجزاء المشموم واحرها وبالجملة
وهو حادة ليحنه وقلة التذاذ النفس به وسكونها اليه كما يلتذ بشم الرياحين
الباردة وراحته رطبة يمكن ان يكون الا عند القوي للدماغ ويدفع عنه
البخارات الحادة ودهنه مقو للشعر مسود له مشدد للاعضاء ويقرب منها **الورد**
فيه ايضا قوى مختلفة والغلبة للبرودة واليبوسة ورائحته التي يستكن
من قبلها الآس فيه تحليل فيما ابرد منها يقوي الدماغ ويجففه ويقويه ويسكن
الصداع الحار والخمار ويدفع البخارات الحادة التجفيف العارض من الدم والصفرا

الحادة

دو

وهو يهيج للعطاس والزكام وقيل في سببه ذلك انه تضرر باصحاب الادمغة
البارده فيجلب لهم عطاسًا وزكامًا ولو فضل الورد هذا الفعل ببرده لكان
ما هو ابرد منه واخذ كالنيلوفر واللفاح اولى بذلك بل الورد انما يهيج
العطاس وخصوصًا بمن هو حار الدماغ بتنبيه البخار الحار فيه لحرارته
بيبسه وقبضه ودهنه قريب من الاعتدال الغالب ما هو جيد للدماغ والعلل
الحارة فيه مقوٍ لجميع الاعضاء **[illegible]** حار لطيف فتاح يحلل ما في الدماغ
من الرياح ويلطف ما فيه من الرطوبة ويفتح سدده وينفع الصداع الذي
يكون من البرودة ومن اللقوة خاصة وجميع العلل الباردة في الدماغ
الشمام حار يابس قوي التحليل لما يكون في الدماغ من الفضول البلغمية
وينفع الصداع البلغمي والشقيقة العارضة من السوداء او البلغم وهو اقوى
من المرزنجوش **الياسمين** قوي الحرارة واليبس حاد نافع من الرطوبة والبلغم
صالح للمشايخ ومن كان بارد المزاج نافع من الصداع العارض من البلغم و
المرة السوداء المتولدة من عفونة البلغم اللزج ومن الرياح الغليظة منق
للدماغ نافع من جميع الامراض البلغمية في الراس الا انه يصدع ويرعف المحرورين
ودهنه نافع للامراض الباردة في العصب وللمشيخ **النرجس** حار لطيف
قريب من الاعتدال في الحر واليبس نافع للدماغ ملطف يحلل ما في الدماغ
من الرطوبة ودهنه يلين العصب ينفع من وجع الارحام **السوسن الابيض**
حار يابس لطيف ملطف لما يكون في الدماغ من الفضل الريحي والفضل
البلغمي والاسمانجوني اقل حرارة منه ودهنه يحلل الاورام الحادثة من
البرودة في الجهات المستبطن للاصداغ اذا مزج الصندلية والحب ينفع
من اوجاع الرحم والمثانة **البنفسج** بارد رطب يذهب بالصداع الحادث
من المرة الصفراء والدم المحترق ويجلب النوم وينفع من حرارة الدماغ ويبسه
شمه والتضميد به ودهنه ينفع من السهر ويبس الدماغ ويرطب البدن ويعدل
الاخلاط الغليظة الحارة **الخيري** الاصفر حار لطيف يحلل باعتدال
ينفع من كان مزاجه معتدلا وينفع السدد العارضة في الراس وهو الطف من

المرزنجوش

[illegible] لان الخبز غذاء البدن [illegible]

روي ان بصل النرجس
او قطع فقطعها
[illegible]

راقمه فالملتجی [illegible] نور الله الحسینی اللطیف [illegible] جان یک ایاغ از [illegible] کردیده به از بهشت باغ از [illegible] بجرام [illegible] تا به [illegible] پرن حوض سید حمد [illegible]

[illegible]

تحليلا من الاحمر واما الابيض فليس بصالح لضعفه وغلبة المائية عليه
حار لطيف ملين محلل وخاصة الاصفر منه **التفاح** بارد رطب يبرد الدماغ
ويرطبه وينوم ويثقل الراس ويشد **النيلوفر** شبيه بالبنفسج في قوته و
منفعته الا انه ابرد وارطب ويسكن الصداع العارض من حرارة ويحلل النزلة
ودهنه ابلغ واقوى من دهن البنفسج **الفلنجمشك** حار لطيف قوته قريبة
من قوة المرزنجوش الا انه دونه في اليبس جيد للخفقان والوحشة **البهرامج**
معتدل المزاج طيب لذيذ المستنشق خفيف على النفس ينفع من الرياح الخفيفة
العارضة في الدماغ **التفاح والسفرجل** رائحتهما مبردة مقوية للدماغ
والقلب ودهن السفرجل قابض يمنع العرق **الاترج** رائحته حادة ينفع الدماغ
الذي قد ناله البرد ويحلل الرياح العارضة فيه **النارنج** رائحته حارة
يابسة وهي الطف من رائحة الاترج **الليمو** شبيه بالاترج في رائحته
وفعله في الدماغ **الخلاف** بارد مقو للدماغ نافع للحميات الحادة **النسرين**
حار لطيف يصدع المحرورين سريعا وهو نافع من وجع العصب **المرماحوز**
حار يابس اكثر من المرزنجوش وفعله اقوى من فعله يحلل الرياح
الغليظة من الدماغ وينفع من جميع الاعلال الحادثة في الراس من رطوبة **الاذخر**
حار يثقل الراس ويشتت **الشيح** حار يابس جيد للسدد في المبرودين و
كذا القيصوم والحبق **الماورد** بارد لطيف يسكن الصداع الحار والخمار و
الغشي والاكثار منه يبيض الشعر **في الطيب** المسك حار يابس لطيف مقو للروح
من اصحاب المزاج البارد ويصدع المحرورين سريعا وينفع من العلل الباردة
في الراس جيد للغشي وسقوط القوة والسعوط به مع الزعفران ينفع الصداع البلغمي
العنبر حار مقو للدماغ والقلب وفعله قريب من فعل المسك الا انه دونه
في القوة **الزباد** حار في الدرجة الثانية معتدل في الرطوبة **القرنفل** حار
يابس ينفع رائحته الدماغ البارد الضعيف والذي قد غلبت عليه السوداء
ويقوي النفس والقلب **الصندل** الابيض بارد في الدرجة الثانية يابس في الثانية
ينفع من الصداع العارض من الحرارة ويبرد حرارة الدماغ وهو جيد للاورام

الكافور

[illegible]

الحارة شما وطلاء وان طلي به البدن في الحمام او درش حكه **الكافور** بارد
لطيف ينفع من الصداع والاورام الحادثة في الراس وجميع البدن ويبرد
الدماغ الحار ويقوي النفس اذا كان ضعفها من حرارة واذا استعط سعوطا قطع
الرعاف والاكثار من شمه يسهر **البنك** حار يابس يقوي الدماغ الذي
قد ناله البرد ويقطع ريح العرق الردي والنورة **العود** حار يابس ينفع
من الرطوبة التي تجري في الدماغ وغيره من الاعضاء ويقوي الدماغ **البان**
لطيفة وفيها حرارة يسيرة **سنبل الطيب** حار يابس فيه قبض وحدة ينفع في
يجفف الدماغ الذي قد ناله علة من برودة ورطوبة ويحبس المواد التي
تحدر من الدماغ **المسك** حار يابس قابض مصدع للراس حابس للطبيعة
اذا احتقن به البطن **القسط** حار يابس ينفع من استرخاء المفاصل والعصب
وسم الهوام جيد للزكام اذا تبخر به الراس والبخور لا ينفع من الصداع الحادث
الحرارة **الزعفران** حار يابس ينفع من ظلمة البصر مغثي مصدع يثقل الراس ويجلب
النوم **المحلب** حار يلين الاعصاب التي غلظت من ضربة **الميعة** حار
يثقل الراس ويسبت **اظفار الطيب** حار يثقل الراس ويصدع **السعد**
حار يابس جيد للبخر وللمعدة المثقلة الرطبة وبالجملة فاكثر الرياحين في
الطيب حارة الا ما اختص بمعنى الشم مع الالتذاذ يسكن النفس اليه كالخلاف
والنيلوفر والورد والكافور والصندل والماورد وما كان لروايح
الحشائش مدخل في تغذية الروح وتقوية القلب كما ذكرنا فلا يخفى بقوة
النفس والروح والبدن واشباهها روايح الاطعمة الشهية اللطيفة
المناسبة لجميع الناس البعيدة من الدوائية والكيفيات القوية فينبغي ان
يكون استعمالها والفزع اليها عند الحاجة الى تقوية القلب والدماغ وعند
الضعف والغشي اكثر واشد من استعمال ساير الروايح الطيبة ولا سيما اذا
كان المريض محتاجا الى التغذية واما اذا لم يكن كذلك فروايح الفواكه الزكية
العطرة مثل السفرجل الحلو والكمثرى والتفاح والاترج وغيرها مما فيه
تفريح وطيب ريحه وطعم ابلغ في ازالة الضعف من روايح الاطعمة

فليكن الطبيب حينئذ
بما هو اوفق واثبت
لذلك
تم

بیان منفعة [illegible]
اثنی [illegible] مخلصه [illegible]
بعدی [illegible] زیت [illegible]
و بکرات [illegible] مخلصی در نزول افعات [illegible]
مخلصه بار [illegible] اخراج کرده
بود [illegible] صد نوبت [illegible]
ما در [illegible]
کو بنامه دیگری نیز [illegible]
افعی [illegible] دیگر بود
[illegible] کاه [illegible] حوه [illegible]
[illegible] مخلصه
[illegible] کرده
و این تحقیق [illegible]
مخلصه یعنی خلاص
کننده از زهرها
و فایده مادر زهر
حیوانی نیز [illegible]
المخلصه است
و مار و افعی [illegible]
غذای این [illegible]
مخلصه است و مار و
افعی [illegible] الکلام
فی المخلصه ۵

مخلصه
در بن رو [illegible]
[illegible] جاره [illegible]
مادر [illegible]
در محل [illegible]
مورد ۵

طریق [illegible] مادر زهر

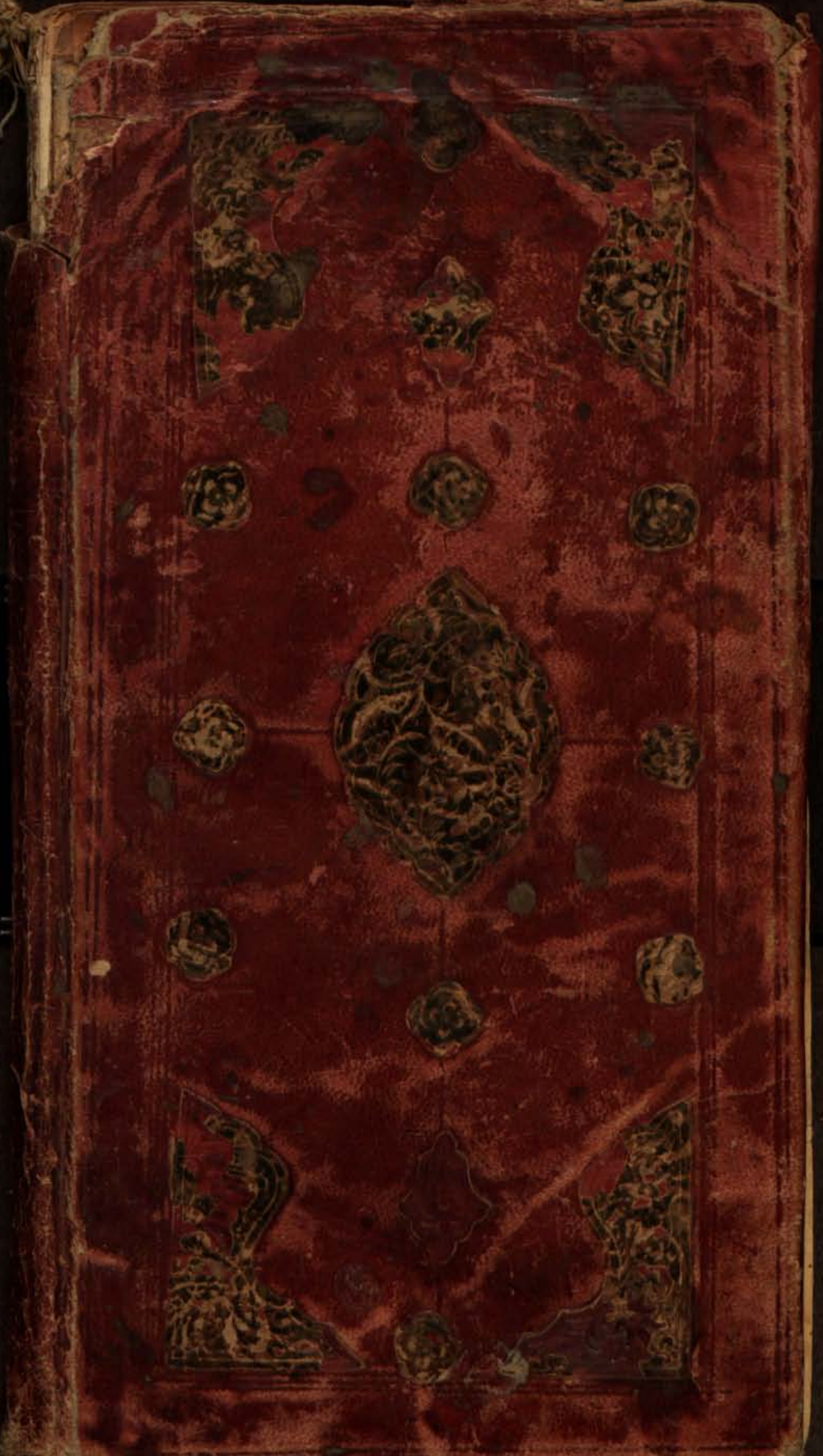
[illegible] مادر [illegible] طریق صوری [illegible]

[illegible]

طریق دیگر

[illegible]

در اثنای خوردن مادر زهر [illegible] و در دوم [illegible]

[illegible]