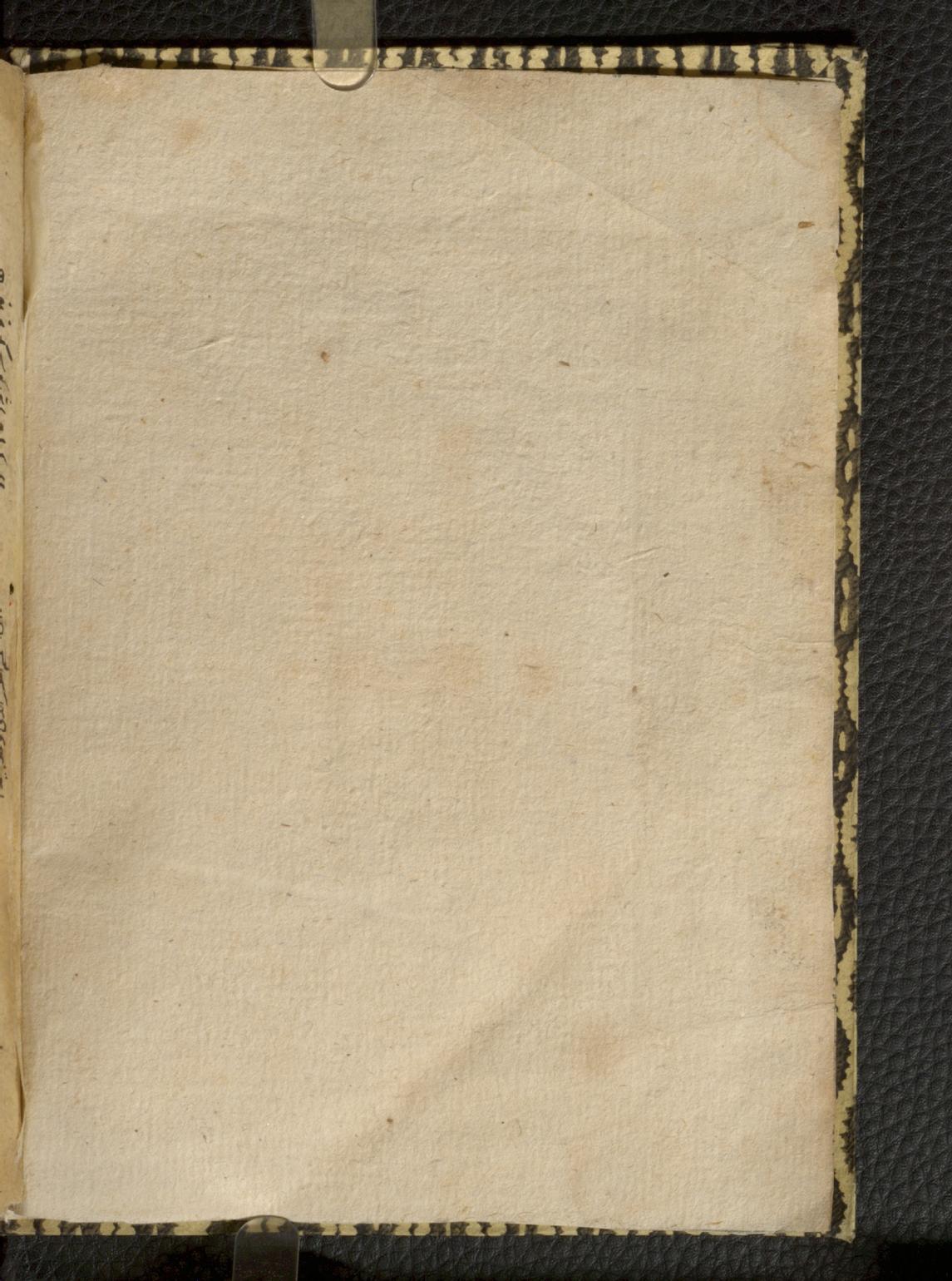


65

Very SCARCE

AL SAMARKANDI
KITAB AL AGHADHIYAT AL MARDI
HERAT, 8 MARCH 1489 AD



في هذا الكتاب

في السمك المشوي الذي لا يذوقه

الطيفة جدا وضرب البوارد التي تقذف من القوع والماسق وتغله الحفا
 بالماسق وجماد الحصرم وجماد الرمان فاذا كانت الطبيعة يابسة فجماد
 الاحاص والترا المندى وجعل فيها من اصول السلق والوعج واللوز
 المقشر والسكر واذا كانت مطلقه فاجب الرمان والحصرم والسنج
 والرياحس واليوت الشامي الخ الائمة والسحاق والانه باريس والرب
 الذي فيه حوضه وعنونه ماء اما السمك الممان بما في كتابه لا غير واذا كانت
 معه قلة في النوم فاسبق سلق المعز من الوجع والسهل والسنق والتظف
 والجماد والحض بما وجب الرمان او اللانبر باريس او الحصرم ومدهن
 بدهن اللوز والخبث **للصداع الحار مع ماء** ان سهل الطبيعة بالاجار
 الرطب او المنقع لو كل منه عشرة الى عشرين ويشرب عليه شربة
 حلاب وتنع ايضا المشس المنقع وان اصبحت افي اسهال اقوى من ذلك
 فليؤخذ من السونبا من قراط الى داني وكل في حلاب او في شراب السنت
 او في السكبان او في رباب البتة او في نفع المشس او في شراب الاجاص
 او الترا المندى او حتى جماد الترجمان او ماء السوجل او رب الرمان او اليوت
 وان كان الصداع اسكن والين والصف والبدن انقص قوة فقد
 يمكن ان يحدى بلم الدراج والطيبوج والنوايح الممولة جماد الحصرم
 والرمان والخل والتفاح والاحاص كان الصداع الحار ماداما او غير ذلك
 والماء الباردي ينفع من الصداع الذي مع حمرة الوجه وامتلاء البروق و
 الاستنفاف من الكثرة والاكثار منه في الطعام وينفع منه السكبيبين وماء

الكتاب ان يقطع الحار المطلقا مع سوطه او اروع غاصبا منه ويطبخ
 حذيقا من اوزانها ينقص لم يبق الحصل او جوز اذات
 من اية غصبا من الماء لم يبق الحاصل او جوز اذات
 غصبا من ماء جوز اذات الحاصل او جوز اذات
 الحاصل او جوز اذات الحاصل او جوز اذات
 الحاصل او جوز اذات الحاصل او جوز اذات

١٠

الطري سوارم

في هذا الكتاب
 في السمك المشوي الذي لا يذوقه
 في السمك المشوي الذي لا يذوقه
 في السمك المشوي الذي لا يذوقه
 في السمك المشوي الذي لا يذوقه

وراسن واسترغاز وبصل وجور وفردل طى وجوجير وكرنس و
نفع وصعتر طب وسذاب ونفسخ في حل استر عار ويصلح لهم
من لهم من الحلواء الناطق الممول بالعسل والدوشاب والجور والفتق
والفايد السبجى **للمالحويا** ينبغي ان يكون اعذيتهم فاضله للبيوس
جيد الحظ طه جدا كالمزاج واكد الرضخ ورقاب الحلمان احمد بابا
والكوع اجدا المطبوخة بالشمع المنشر في السور والزير باجائه الحلو
المعده بالدهان والتدخ وطوم الحلمان والاشاء المتخذة من السمسم
والناكارع وعند حوى المزاج تغدون بماء الشعير والاحاء المتخذة منه
بد من اللوز ويخذ لهم ثقبلا متخذة من الخس والرمق والقوع
والملوجة والبقلة المائية وكوباع البادرجبوتة مطبوخة بالماء من مزوة
بد من اللوز والعسل الصغار غذا جيد لهم ويصلح لهم عند اعطاط
العلة ان لم يكن في بعضهم تقصير واحصلت مقدم ادمعة اخذوا
خصى الدلك المسمنة واكوزيات المتخذة باسكر الابيض والحماس
والسبيد وصفه البيض والغالودجات بد من اللوز والسكر ويصلح
لهم من البقول المفتح والعلجك والبادروج والتمام ويصلح لهم من
الفواكه التين والرنب الابيض واللوز والكشمش وينبغي ان يتم
الابنان الامن كان به المالحويا المرابي وهو لاء الشجاع الحنين وسوء
السحنة واللون وخشاء حامض **سبوس** يصلح في الحمات الحادة والسرد
الشديد والزمان ولين لا ينهم خاصة **يكن السلق** والاسفاناج

ناطفه حلواء متزين اسما الحلمان

الربطية ه
المزقة التي تتخذ من اخل والفواكه
البيانية ويطلب بالزعرور
وتطبخ فيها الفواكه الحلو
مثل الكون وتخلط ببعض
الاشياء الحلوه

ما المرده التي تتخذ من سوزن اليا

الاعطاط من كالتدخ
انتاج الحنين

والقطف مع مثلها خس ثم يجعل معه كزبرة رطبه وانزار ويلف في عجين
رقيق ويعلى بدس اللوز وان كانت احواره قوته جعل مع الخس بقله
الحمى وشمع **آخري** يبرد ويطنى يطعم القوع ويجعل معه من اللوز الابيض
مقدار الربع مسحوقا وعلقى مع اقل ما يمكن من الانزار اعنى الكزبرة الهامة
والبادرجمبوتة والتمام والمليح بدس اللوز او السيجح وكحشى منه سنوسن
فان ارد ان يحض جعل معه شئ من الساق **للسريام** ينعى ان يكون
عذنه اصحاب السريام في الغاية من اللطافة فقصر في اول الامر على
السكهن وخصوصا المقز فتشور اصول الهندباء ونزرة ثم عدى
بماء الشعير الرقيق اما مفردا ومع السكهن ان لم يكن حال ولا ضعف
في المعدة وان حيف الضعف صاخر **المخض المغبول** والقول **في**
الجبوب البارد كالحس والسق والسق والملوكه والبقله المماز
والبنغلة العمانية والقوع والحمار والقنار والماسس والعديس المطير
والشعير المشتمورة اما سفيد باجه ان كان الرسام صفرا ويا او
مخذا تا اللوكه الحامضة القابضة كالحصرمه والرمانية والرياسيه و
السفرجلية والتفاحيه ان كان دمويا وبالثلثك والاحاص ان كان
الطبع يابس ثم يستعمل منها عند الاخطاط الى الفوايح الرطبة الصغار
تخذ منها بارده وهي ان يدق في ماء الحصرم يسير من الكزبرة ويسير من
اللوز المقشر ويقطع فيها لث الحمار لم يوصل عليها هذه الفوايح
الرطبة المشوهه ويترك ساعة ثم عدى به وان استعمل الحس

مجموعه من اوصاف الادوية
 في الطب الباطني
 في الطب الباطني
 في الطب الباطني

والمندباء في بواردهم فينبغي ان تسعل بعد السلق ليتقل غايلها
 وتو يدعها للرياح ولا تلبس ان تسعل في اعديتهم وانشهم سي من الشجاس
 لما فيه من قوه حبس المادة في الراس وتعليطها فادا احطه العلة فتدلي
 بحصى الاكبره او دمنه احد او ما يحوي هذا الطرى وبلغى ان كذا الناقهات
 من السمام خاصه الاغذنه احارة والحمه اكثر من غيرهم من اصحاب
 الامراض الحاده **زنا و زنا بارد** لو صدر دجاج او لحم دجاج مبيض
 وبياض بيض وقليل صفرة او بيض سلوق نخل وليف رماورد
 مع حسن وكزبرة رطبه ولب اخيار و القنار وقد جعل فيه البصل
 المحلل واما جعل فيه الخمار او الطلع وشمس حل فخره و لكل **لاواع**
العين من الرمذ و احب السبل والحمة يصلح لهم لعليل الغدا
 واكل زبادي اخلط الماء بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم السم المشقه
 بدل الزيت واجر المغبول والغديه الصغراء الحمة المغفول بالجل
 والسكر ويكون طابيره الحلوه لان الحوضه ضاره لصاحب الرمذ
 جدا وكذلك يصلح لهم المزورات المغموله من التفاح والرومان
 والاجاص والعباب ومرة الماش والباقلما وكوحما والمغبول
 المرطبه والقوع بدهن اللوز اخلو وسائر الاغذنه التي تسفع من
 الصداع اكارو وما منع صعود البخار الى الراس مثل بزقطونا
 بالجلاب وسمل ماء الرومان والسونق بالسكر واستغاث الكزبرة
 القياسته مع السكر ومن اللجوم طوم الدجاج والدراج قريضا و

عالم في الصالح الحبيب بالبحر
 الحجاز وهو في الطب والاصح
 حذبه لولا

الاعراض الحاده
 الحجاز والاعراض الحاده

لان الزبادي العذب
 آكله ودرهم ثم كونه دراج
 فورا تديك شيف بعد ان
 صاف كرهه منه ثوب درهم حلا
 يندى به الى كره الحوضه
 جودت
 سوا الضيفه كرسون ر
 انزوسه كذا كرسون يان من
 على كرهه درستهه بلع م
 اره في قديم بارد و دره

الرضي موصى قدس قوم الملك
 والطنون والالاع السلوة
 في حال من النول والنازيو
 حتى يقع من على حذائي

قليل من ورق السذاب ومضع لوز الصنوبر الكبار وعسك في الهم
 ما العسل الكثير الفاوية وكذلك جعل فيه فلفل كثير ويطم الاخصصة
 حارة واكوزيات والفاوذج الذي يعقد بالعسل الكثير والرعرعان و
 من كان حبه الصباغات التي تقع فيها النوم فانها نافعة في هذا الحالة
 والاسفيد باجات الكثيرة التوابل وكوفا واما عند احطاط الحوا
 احادة فالاجزاء المتخذة من ماء الحالة والادقة المخللة والكنك
 يد من اللوز والقول البنية كالاسفانج والجمازي وكوفا وفي
 آخر احوالها الحارة وفي احوالها الباردة يحتاج الى الاصل المنضج
 والحللة مثل المتخذة بالعسل والفاوذج والسكر والبن واصل
 السوس والرنيب والنتا والجمازي والسنه وعناب واليقين و
 دهن اللوز ويصلح لهم لحم صفة البيض والكرنفة **للزكام**
والنزلة يجب ان تحذر الامتلاء من الطعام والشراب ويحذر
 الخوم والرهومات وتقتصر خصوصا في النزلة الحادة على طبع
 البسبب والشعير وشراب **الخشخاش** ^{من الزهره الكلدانية} وماء الشعير يد من اللوز و
 الاجزاء المتخذة من السكر ودهن اللوز وماء الحالة والنتا و
 الخشخاش المسحوق والكثير او الى ما خفت وبرود من يقول كالزهر
 والبقلة البانية والفلوطينة وكوفا وبنفع منها كل الخشخاش ويزيد
 الباقلا بد من اللوز والكرنفة وضع الاطعمة المفوتة تمنع النزلة وبنفع
 منها ومن السعال اليابس الخشخاش وبنفع من النزلة الباردة الاجزاء

في حبه الصباغات التي تقع فيها النوم فانها نافعة في هذا الحالة

سواد الجبل وزر الكفان وغيره

زعيم الهم يوصى بان يكون كذا كذا
 زعيم او اجزاء

والالبان المغفلة لتقويتها نافعة والحمك الرضاصي شديد المنفعة وكذلك
 الحين الطري الخبز الملووح ومن العجان ما كان قليل الدم ياب كالمز
 الشفا والتفانين والدراج مطبوخا في القوابض والعفوصات
 ومن الفواكه السفرجل والتفاح القابضان العفصان والعياب
 الرطب وجب الالاس والحزوب التامى وحمل به اطعمتهم كبريا
 وثنا مقلوبون وعدس مشتمقون وتنقلون بالطين الارملي و
 الصع العربي **البس** واما المسلولون فان اشرف علاجهم و
 غذاهم البس لانهم يجمعون فخذته ورطبها واعدوا الحارط الفاسد وقراءة
 للقرصه بالجديه وجلابها من الصديد والمدة بالماء وفضل الالبان
 لهم لبن التام لبس الا ان لم يمانعوا فامكن ان يزداد ما بين جان
 ترديدت بالماء الشعير والطعام المقتد من دهن اللوز والنشا
 والسكر والحشاش ان لم يحتم الى نقتشني واذا اصبحت الى نقتش
 جعل بدل النشا في الاطعمة كمثل الشعير ولم تتعرض للحشاش واستعمل
 بدله اللوز فانه يجلو واما عند السكبي ومنع النزلة وحلب النوم
 فتعمل الحشاش ودقق الباقلي والنشا ولعاب السفتان
 ولعاب حب السفرجل ومن اعديتهم الحزب الحيد والاطية والحاورسه
 والاحساء المخذة من الادق كدقن الحشاش والكوسه وكومما وما
 الحنطه وما الشعير وما الباقلي وما رطبه الحباري والسلة العائيه و
 والترق والارز نقي وبنبت اللبم وكسك الشعير مغزوق صباع عند

مع نخبه عانه اسود العنق
 قفه

بسم الله الرحمن الرحيم

ان عند كل مرض
 وكل ما ابتلاه من
 نزلت ايات الحكيم
 من الراس فينقلها
 في كتابه

سلس العنق والحارث وهو جود شي يطعم له كل يوم سوطا يدين مع ما الشعير

وطعامه حيص واسفد بل لس وسم حجاج
 ودهن لوز وحبس احدا قنخار الطعام
 على المعده في الارز وطلا والاطمبل
 ودمخ بدهن منيه ورسكوسس باق
 المسلولين خد اعادتهم بالليل على السنتهم

عندئذ انجى خصوصاً ما سطر طامات والبطيخ قد سهل النفت وافضل
الجاليات ما العسل الكثرة المزاج القليل الحلاوة وما الكرو وبعثا
ما السعير والسكبين الغير الحامض المقدر من العسل والكرو قليل حل
اذ اخرج بالماء يجمع بتيبة ونظيفة **هسؤ** يصلح للعسل والحرارة الكثرة و
يسمن حص مشق ولوبيا اوج مشق وكوكب حمر وسعيد جرش و حط حمر و
مرضوضه وما شمش مشق وشعير ابيض مشق مرصوص مكد كيليمه لوز
مشق وشنشاش ابيض مكد ربيع كيليمه سكو ابيض بقدر الحاجة يستحق
الجمع و لو حزمه كنف و محول حواء فاذا انضج جعل فيه دهن لوز ملو
و حسي و هو ممكن وليكن ذلك في السحر ومن اطعمتهم طوم الدجاج والكاكع
والكلام و الحلو و طوم اكد او السمك و البقول اللينه ليم الماء والادوية
المشوية **لذات الحنبل** العذاء المعول عليه في غذاء اصحاب ذوات
الحنبل في الابداء ماء الشعير ثم الاحشاء المرطبة الفاترة ليعين على
النضج و نعت المادة والاسفناح والقطف وكسك السعير والملابس
المقشرة والحرارة المتخذة من حليب نزل البعنا و الخبار والقوة بالسكو
دهن اللوز فان اصبه الى عذاء اتوي فالسمك الرصاصي وذلك عند انكار
الحمي وكذلك الرزب والسكو ما يخبر فانه يعان على النضج والنفت و يزيد
في القوة والفروج بالاستفناح و دهن اللوز و حسو البيض النيم مرت
ان لم يكن حرارة قوته وكان هناك ضعف و احشاء المتخذ ما لكعك اللوز
المقشرة المقلو اذا كانت الطبيعة لينتة **لون** يصلح للشوصه و وجع

النوم على البطن يعسر على الاستعمال الملعق
على الطعام ويحدو الصم الا انه يكثر الكواش
فما

الحوث ومن به وسيلة ووجع في البطن انه لو حذ قطف او خبازي او اسنان
فيسقي من قضبانه و لو حذ ورو و ليعط البصل والنازار اصفر ما يكون و
يعلى بد من اللوز او السمسم لم يصب عليه الماء و يلقى عليه اي اهل حنظل
فاذا نفع صب عليه ما الكرفس المعصور و يلقى فيه كزبرة و شتى تعليل
من الملح قدر ما يطيب طعمه فقط و ان اريد و ان اريد يلبس البطن
صب فيه ما اسلق المعصور ثم نعت فيه الخبز و يطعم **لحفتان**
اما اصحاب الحفتان الحار فيصلح لهم الاعذية التي تصحح لاصحاب
الالكباد و المعد الحارة كالحكمية و الرياسية و الرمانية و الحامضية
التي يلقى فيه السوجل و التناج و اللاترج المقطع و البادروج و النعنع
و القز و الكزبرة الكثرة و السعل الباردة و مثل الخبز المنقع في ماء
الورد او شراب التناج او اللوز و القز و اللب من التناج
و من البقم خاصة و مصومات المقطرة لعصارات الفواكه الحامضة
كالحكم و التناج الحامض و يصلح لهم من الحبوب طوم الدجاج و الدراج
و الحد و الحنظل الرضيع و السمك الصغار و يتقبلون بالزمان و السوجل
و التناج و حمض اللاترج و قشوره و اما اصحاب الحفتان البارد
الذي معه ذبول و صفار فالاسيد باجات و الغلثا و المطخيات و ماء
اللحم مطبوع بالقرنفل و الدار صيني و العود و السنبيل و المسك و من السوجل
البكار و الحام و النعنع و العليحك و الملوخ **البن** يمنع من الحفتان
و يعقوى الحفدة و يثيب الشهوة يعلى النازار بد من اللوز و يصب عليه

المصوم ان يحشى بطون التناج و يكون ما صالح اليه
من التناج البارد و الحارة مثل الحنظل
و الكزبرة و اللوز و البادروج و النعنع
و حذو ثم يعلى ل اكل حتى ينفع و تخرج

ما الرنح الحامض واضلاع القنار مقطعة وتكث بصلبات مدورة
 ويطبخ حتى ينضج ويطبخ فده بعد ان التبع وورقها من اوراق اللوح
 يطبخ بكرة ودار صيني قليل **لثة اللبن** مما يزيد من لبن الم صفة
 شرب لبن البقر ولبن الماعز منقوعا فيها الرازيح والرنحة الشيت
 والجير والكزنجير كلها رطبة وخاصة بزورما والاخت المجددة
 من كك الشير ودق الحصى والخطه والحلبة باللبن اذا طرح فيها
 شي من زور الرازيح وكذلك الادمغور الصروع من الماعز والصفان
 والسكن الرضراضي وطم الحدي والدرج المسمنة والجارية والفتية
 والترخيس المعقود باللبن وكذلك الساطف الذي يقع فيه زور اللبان
 وزور الرازيح وماء الحصى جدها ودهن السمير بدصل في طهي و
 صفه البيض نافعة لها تسحق هذه على صبر اجها في الحارة و
البرودة طعم لاكلها اللبن قد من طم جوز مرقة يضاد مع سبت
 ويصل كبر وكحل فيه بزور الرازيح وبزور الرطبة **للعلل المعده**
 اكثر امراض المعده انما تحدث من سوء مزاجها واحصاع اطلاق حارة
 او بارده فيها والاطعمة التي تصعب المعده منها التي فالجلية
 بالشت والكتك والماعز من السمك وصبغ الحدال وكاع الكبر وزنون
 الماء والمري والعلل والسكنجان المخذ منه ومن الغايند هذه عند
 امتلاها من البلغم واما عند امتلاها من الصفرا فاعلمتة واللوسا الهم
 وقرقة الاكارع والسمك الطري والسكنجان مع ماء السمير المطبوخ تقسور

هذا هو وصف
 لثة اللبن
 مما يزيد من
 لبن الم صفة
 شرب لبن
 البقر ولبن
 الماعز منقوعا
 فيها الرازيح
 والرنحة الشيت
 والجير والكزنجير
 كلها رطبة
 وخاصة بزورما
 والاخت المجددة
 من كك الشير
 ودق الحصى
 والخطه والحلبة
 باللبن اذا
 طرح فيها
 شي من زور
 الرازيح وكذلك
 الادمغور
 الصروع من
 الماعز والصفان
 والسكن الرضراضي
 وطم الحدي
 والدرج المسمنة
 والجارية
 والفتية والترخيس
 المعقود باللبن
 وكذلك الساطف
 الذي يقع فيه
 زور اللبان
 وزور الرازيح
 وماء الحصى
 جدها ودهن
 السمير بدصل
 في طهي و
 صفه البيض
 نافعة لها
 تسحق هذه
 على صبر
 اجها في
 الحارة و
 البرودة
 طعم لاكلها
 اللبن قد من
 طم جوز
 مرقة يضاد
 مع سبت
 ويصل كبر
 وكحل فيه
 بزور الرازيح
 وبزور الرطبة
 للعلل المعده
 اكثر امراض
 المعده انما
 تحدث من
 سوء مزاجها
 واحصاع
 اطلاق حارة
 او بارده
 فيها والاطعمة
 التي تصعب
 المعده منها
 التي فالجلية
 بالشت
 والكتك
 والماعز من
 السمك وصبغ
 الحدال وكاع
 الكبر وزنون
 الماء والمري
 والعلل
 والسكنجان
 المخذ منه
 ومن الغايند
 هذه عند
 امتلاها من
 البلغم واما
 عند امتلاها
 من الصفرا
 فاعلمتة
 واللوسا الهم
 وقرقة
 الاكارع
 والسمك الطري
 والسكنجان
 مع ماء
 السمير
 المطبوخ
 تقسور

هذا هو وصف
 لثة اللبن
 مما يزيد من
 لبن الم صفة
 شرب لبن
 البقر ولبن
 الماعز منقوعا
 فيها الرازيح
 والرنحة الشيت
 والجير والكزنجير
 كلها رطبة
 وخاصة بزورما
 والاخت المجددة
 من كك الشير
 ودق الحصى
 والخطه والحلبة
 باللبن اذا
 طرح فيها
 شي من زور
 الرازيح وكذلك
 الادمغور
 الصروع من
 الماعز والصفان
 والسكن الرضراضي
 وطم الحدي
 والدرج المسمنة
 والجارية
 والفتية والترخيس
 المعقود باللبن
 وكذلك الساطف
 الذي يقع فيه
 زور اللبان
 وزور الرازيح
 وماء الحصى
 جدها ودهن
 السمير بدصل
 في طهي و
 صفه البيض
 نافعة لها
 تسحق هذه
 على صبر
 اجها في
 الحارة و
 البرودة
 طعم لاكلها
 اللبن قد من
 طم جوز
 مرقة يضاد
 مع سبت
 ويصل كبر
 وكحل فيه
 بزور الرازيح
 وبزور الرطبة
 للعلل المعده
 اكثر امراض
 المعده انما
 تحدث من
 سوء مزاجها
 واحصاع
 اطلاق حارة
 او بارده
 فيها والاطعمة
 التي تصعب
 المعده منها
 التي فالجلية
 بالشت
 والكتك
 والماعز من
 السمك وصبغ
 الحدال وكاع
 الكبر وزنون
 الماء والمري
 والعلل
 والسكنجان
 المخذ منه
 ومن الغايند
 هذه عند
 امتلاها من
 البلغم واما
 عند امتلاها
 من الصفرا
 فاعلمتة
 واللوسا الهم
 وقرقة
 الاكارع
 والسمك الطري
 والسكنجان
 مع ماء
 السمير
 المطبوخ
 تقسور

البرقي

وحار الوحس بالباغواء والملح من غرضل منوب عن ويسكن الوم ايضا
 والباقيل المنقوع والبنتق الملح والحصل الملح والغنية او الحروب السلي
 النضابنعل ذلك والاعذنه الماطه كلها سهي الطعام والضمه ويدرب
 بالحجم والثوم المضل تبعثان السهوه في المبرودين واحل بصفت
 المعده الا ان يكون معه شئ قانص او يكون في حبه قابصا والاعذنه
 التي يصلح للبيضة وتغلب النفس الفواكه الحامضه القاضه والوارح
 المشونه المنقعه في ماء الحصرم ومن البقول النعنع والكرفس والهنديا
 والحنس والطرخون وبتبع من الفوايق الرخي البقول اللطيفه كالسند
 والنعنع والعلما بالكثر الامازير والافاويه وللغوايق اليماس الاحا
 الرقيقه اللينه الدسنة وامساك دهن اللوز في العوم ويحج الماء البارد
وصف لمن لا يشتهي الطعام وهو ضعيف سلق
 الماش الصحه سلته جيد ويصب باؤه لم يعلى بما عذت ويفطخ
 يصل صغار جدا وكثيره رطبه وعلى دهن اللوز حتى يحتر ويحج ركه و
 ينثر علته سبي من طه وصب عليه ماء وتغلى عليه ويطح فيه الماس
 ويعلى حتى يبيض فاد النض جعل فيه كزبره ويكون قليل وصت عليه
 ماء الرمان او خل لسبير اذا كان احبب الى العليل وماكله رجه
 وتحس قته فتكون نافعا عشا لمن به جواره وسقوط سهوه
لعطش اما للعطش الكاديت فالزرباج ماسكر او الفانيد
 دهن اللوز واما للصادق منه فالاسفاماجيه والترغيه والسكينة

الطين
 صفة لمن لا يشتهي الطعام وهو ضعيف سلق

وصف لمن لا يشتهي الطعام وهو ضعيف سلق

التي تسمى الحماض الرقيق

بالحوم الزاوي خاصة و الحدا و السمك الصغار و مما يسكن العطش
الكثير الصيني و البقلة المباركة و الرمان و السمرة و الحنظل و
البطيخ يسكن العطش في اكثر الامر الا ان كان محورا احد او كان حلوا
في العائنه واكل و ماء الحصرم و كوكبا و مما يسكن في الهم المسمى بالناس
ورقاقه المصل و التمر هندي و الطعام الدسم الرطب مما يسكن العطش
اذا لم يكن حلوا ايضا **عسل الكبد** الاخذة التي تصلى للكبد الحار
الشمس و البقلة المتخذة من الهند و الكزبرة الرطبة و الحنظل
و السلق و الماسية و العطفية و الاسبغناخية و القوية و العبدسية
المحضة بالحل و الزر سكر و ماء الرمان الحامض او غير محضه و لب الحار
و الزايب الحامض و القوي و المصوص من التدايح و الدرايح
و التوايح و اللطام من الحماض و التوايح من الحدا و السمك و السمك
اللطيفة العافية تجود في اوجاع الكبد كذا في اوجاع المعدة بل المتزده
بالمحوضه الحامضه عن القيص و العفوصه مثل الحل و ماء الرمان و ماء
الزايب الحامض لان فيها تسبها لث و تعطيق الحماض و الكبد
كحاج الى ذلك في اكثر الاحوال و الكسوث و العيب الثقيل ما يصح
لها و كذلك سوان الحبل و هذها جميعا يصلح في الطيب و نفتح السدد
و الراسية طعام ما يصح من عي الكبد و سحرهم من الزمان و حاض الاثني
و السكبين الساذج و اما للكبد الباردة و اوجاعها من البروده
فالطما بجات المصوب فيها الزايب المنه الريحاني و التلما يا

الطما بجات المنه الريحاني و التلما يا
مدق النعم و ما في اوجاع
الذو السكك الرطوب و
تدق على الطماض
مدق السكك

الحامس الصليب

في اكل كلها عند حرارة المزاج والسكنجيين البرد في شدي المنفعة
 للطحال الغليظ الحامسي واجبة الخضراء ورتوب الماء صالحا للطحال و
 كذلك الحار والطلع والبسر الذي فيه بعد اذ في حرارة والنجل بالخل صالحا
 له وارجل بالسق واطراف التفحكت اذا خللت واطراف
 الكبر والشمج المخلل **حزني** نافع لاصحاب الطحال الغليظ لو حذر الدقيق
 من واحد ومن الحرف عن من يدق ويخل ويخلط ويخز ويوكل بالخل
 وبما ذنجان المخلد نافع للطحال الغليظ وما المطا افضل المياه للطحال
لاستسقاء يجب ان يورن غذا المستقي فيكون على السدس
 مما كان معتده ان كان متوسط الاكل وعاش عشرة ان كان كثير الاكل
 والماء الذي يشربه يجب ان يتبره ويديره ان لو حذر من الماء مائة
 رطل ويصعب عليه رطل من اكل القيق ويغلي حتى يستقي منه الثلث
 ثم يبرد ويستقي كل يوم ثلثة اصعاف الحجر لا يزد عليه وان نقص كان
 اجود وخاصة في الاستسقاء البارد ويجب ان يكون جفنه منزرا بالكلو
 وانما خواه والكرويا ان كان الاستسقاء بارذا او الوجود له ان ينقص
 على اجزء الياس فقط ان لم يكن ضعيف القوة فان كان ضعيف
 القوة جعل مع ادمه شي من طوم الطهوج المكردن والقهم والعصائر
 الصغار والتدريج ومن افضل ادمه اكل زيت والزرنيح بالسكر
 ويصلح له السكياح الذي قد جعل يكرس كثير وسذاب لسبه او ملا
 سذاب عما مقدار الحرارة ويصلح لادامه الطدقة ايضا بالدارصني

ن
 السراج طعام يطبخ بالدم يتي به
 البزنجية والفسانق السفتان رطب
 البوز وكحش وخال والسكر
 وان جعل حليب اللوز
 سحر رابا عرا قيا به

اجود

والقلبا والمطخات بالتوابل ان لم يذب له عطش شديد و
 ان كان الاستسقاء حار انتصر من غذائه على اقل ما عين من المذوق
 المتخذ ما كل السكر و ماء الانبرباريس و الحنظل المسقوق و الهندباء و
 على مقدار ما يفتح ريقه و يقوى كبده و يصلح له ماء السبعه مخلوطا بالسكران
 خصوصا ان فتح فيه السوجل العطر اخلو فان لم يفتح ما تحصله كبده و
 يحد ثقلها في كبده عند او او الهمم الثاني ان يصير على السكران و ماء الهندباء
 او الطرخشقون و ماء غيب العلب بعد ان يعلى و يصعد و اخل مما قطع
 العطش المستسقين و يفتح السدد و ينفع الاستسقاء الحار ايضا
 العريض و الامال ان حيف الضعف و الزرنيخ ايضا ما يطهوج و
 الانبرباريس على كل حال جيد **الحساء الاصفر** يطبخ دراج او وروج بانزار
 و ملح و يصل و ماء قليل فاد انضج لمن عليه ماء القاقلي و حل و رمى
 و ان شئت فالتق فيه قضايا قاقلي كما هو و طيبه بانزار و اطعمه
لوب سهل الماء بفضل القباير او العصاير و يعلى بانزار و ملح و ريب
 و يصل فاد انضج عليه شي من ماء القاقلي الرطب قدر سكر جبين
 و من اخل و البري مكد نصف سكرية و ما كل العليل بها خبزه و تحبب البرية
للثبات تنفع من الرقان الحمر منات المبردة و الحليات و
 المغذة بالانبرباريس و محاض الاريج و الحاض البري و الهندباء و الحنظل
 المسقوقين و الطرخشقون و الكسوث الرطب و مرقة الفوايح
 المطبوخة بالرايب و اخل مجموعين و مرقة السمك الصفار البيض الرصاص

الذي يحج في رطل ^{المستسقى}

مطبوحة في اخل واخل تلك السمك والاشجاب على بخارها عند الطبخ
 وكذلك اتملاء عما حيه والزباجات المرورة والنوع المتخذ من السمك
 ومن اخل او المصوص بلحم الدجاج والدرج والسوق بالسكر والوا
 والماست الحامض والرومان الحامض والحجج الاقوع والحجاره ومن
 الثعلب وسكياج السمك ويطون النجا حيل والاشبال بلحم البقر
 عظم النفع لليرقان وشفق من اليرقان السدي الزباجات بالزجاج
 والبصل والحصى والذنبات واللوز وماء الحصى الرقيق والسلي
 والخل والكرب وبنغلي ان يتغلى بعد الغلو من هذه الاطعمه وبعد
 ان يترسب السكجنين وماء الثبت ^{الاشبال} ليصير الزجاج مائتي سبعا
 لا يتفتح السد والاضطجاع فاخل المسخن يافع لهذا النوع من الزرق
 وللقطف حاصيه في النفع من اليرقان وكذلك الهنداء الاسهال
 اعالا سهال الصواوي صوتق السعير مع الصمغ والطباشير ماء التفاح
 او ماء الرومان المز والزبيب المصني او المطبوخ تاخذد الحصى مع الكوك
 الخشب المسحوق والصباغات المتخذة من الالين باريس والرومان
 والسحاق وماء الحصرم ولب اللوز والحوز المتكلمين لغرضها والعده
 الصواء والزركيمه والحصرميه والرومانيه والزيثيه بلحم الدجاج
 المطبوخ مرتين وبنغلي فيها سوجل مقطع او تفاح وكثيره وكثيره
 ويكون الملع ^{دراينا} متقوا والالين باريس والرومان الصالح ما يكون
 اذا كان المرار يخلب الى المعده من الكبد والسحاق وكوجها اذا كان

منسوب الى
 اسد اسود الى الصفر
 المراد اشباع التورم

وان لكل باقة من البند باد
 من مدهم من الملع كل عدده
 الكند والمعالج
 الحاده العنونه
 من

حب
 واسباقيه

حلوا يقبض اعلى الفوق الربط
 ويصني وعل من ذلك الحار حلوا بالرض
 والسكر ١٢

المرار تولد في المعدة وكذلك الربايع يصلح الحار ورس المقشر المدقوق
 المطبوخ بالماء المصفي وحده او مع بلوط على خل اذا اخذ بجم كلى الماء و
 نشر عليه حتى من الساق واللوز الحصى المسحوق ويصلح من البقول بقلة
 الحامض والعرفين اذا طبخت وحفت بعض تلك المحضات ويصلح
 لزلق الامعاء البتورى ماء السويق والاعذية المبردة كالعطف و
 الهندباء المسلوقة والخس والمزورات المتخذة بالخل وماء الحصرم
 والساق اذا لم يكن شديدا المحضه و لو حدس كرحمة من سويق السعير و
 مثل نصفه من الحار ورس المقشر ويطبخ كما يطبخ ماء السعير ثم يصفى ويغلى
 عليه من دهن البورد الخالص قطرات ويسقى او لو حدس الكعك المحض
 المسحوق ويغلى منه جريرة بجم كلى ماء غلى ثم يصفى الملح ويلقى عليه سفوف
 جب الزمان و لو كل او استخرج ماء الساق و يتق منه الحار ورس المقشر
 لو ما و ليلة لم يرس مر ساسد احتى مذوب ثم يغلى بالماء حتى
 يسخن ويطبخ منه فانه يعقل و تقوى المعدة و سكن حده المراح و اما
 للاسهال السالحي و زلق الامعاء الرطوبى وكل طعام مخفف كالا سقوة مثل
 سويق العبيد او سويق جب الزمان و سويق الخروب السامى و
 سويق الشق و الكزبرة المقلوبة و سويق التفاح الحامض و سويق
 السفرجل الحامض و الساق الملوخ بالبار و السلوط الحصى و نرز
 الحامض و الزعور الجبلى و سويق جب الاسب و سويق الكزبرة السالحي
 و سويق الحنطة و السعير و الكعك المحض و التنور الناعم و اللوز و البند

البلوط

في
 القابض

الميليين

المقلون يقرها مسجوقين اذا اكلت كلها ببعض الربوب القابضة و
 كالحا ورس المقلو المقلو والارز المقلو غير المقلو خصوصا الاخر منه
 اذا اخذ سم كل الماء والمطبخات والعلمايا المعده من جان حيفته
 والاخودان سعل ام اتماني الرثه وحبب اللوم وان لم يكن يدر من اللحم
 فاجنوب الخلكه المزرة المشويه وكل منها الخلود وما استديس وحبب
 السمسم والرطب والنكه عليها من الكزبرة والبقع والدرج والظهور
 المخرقة المشويه مار الساق وانما القنار والمصاير والعصافير بعد
 ان سلت وصب ماؤها وقلت بصياح معده من حب الزمان و
 الزبيب المدقوقان يجرهما وصب من البول الكرفس الكراث و
 الكزبرة والنعناع والفوج والرازبلج والسنت والذباب
 وكل ندر البول من الفواكه البسه والقرب وحب الالسن والربوب
 الشامي والعبير او من الالازر السنبل والكون وما خواه والحدول
 والخس الملقوق المشوي والخبز المشوي وحمله يدبر هذا
 النوع من الالسهال الشجع والتعطس والرماده في الشعب والباقي
 المنقوع مع الكون في الحار يعقل الرطب **واما للسخ** فالاعديه
 الريحه البايضة كالارز والحاورس سم كل الحدي والكوز المقلو و
 اتبع منه ان يخذ بالسندق المقلو والابيض النيم رشت بلانج والمسلوق
 بالحل سلقا ترفع به عن العيمه رشت ونحط عن المشقه العوي والاماع
 المطبوخة بالارز المقلو والحساء المقلو من سونق الشعير والنش

طورها
 والخجيرة منه
 ان الارطاج فيه
 حب الزمان
 طمط عليه بالسواحل او كده
 السمان او كده السمان
 الكافور او كده السمان
 طمط عليه بالسواحل او كده
 طمط عليه بالسواحل او كده

واخره

البيوتيه

يمكن يد من اللجوم جنوب الجبل وبتكثر عليها من الكزبرة والبق
 من المشر ما الساق جيد اذا اكل صباحا يتخذ من حب الرمان
 والزيت عند عدم الحى والحى فاما عند حواره المزاج وسحونه الدم تلاميضى
 اضر من اللجوم وعند ذلك ينفع بالربوب المجموعه انتفاعا عظيما وهى
 رب اليناس ورب الحصرم ورب التفاح والسوجل ورب
 الالاس ورب الرمان ورب اللجوم ورب الحاص يتصرف عليها وعلى
 ما الشيعه المذكور والمزورات المقذرة من الساق وحب الرمان و
 حوا والمصوبات بالجموضات القابضة ما نفعه اذ لم يكن محي **لون**
 يصلح للحلقة والزجير وتقوى المعدة تغلى الابرار ويكون الكزبرة الرطبة
 اكثر يد من اللوز وتلقى منه نغلة الحاض وكفى ساق فاذا انضج طيب
 كزبرة ويكون فلع قليل وبعث منه خبر حواري **لون** ينفع من الاسهال
 الصواوى الذى من الكبد تغلى ابرار ويصب عليها الماء ويكفى عليها
 الانبر باريس وحب الرمان الجامض الصغين ودرسل فيها قضبان
 علاظ من قضبان نعله الحما ويطعم ويطيب كزبرة ويعرف **لون**
 يصلح لمن افترط عليه الحلقة والصف سلق القمح او القنابر او الفواج
 والقناب خير تام القنابر ويصب عنه الماء ويوجد اللحم فيدق السكين
 كما يدق للسبوسق لم تغلى الابرار فاذا انضج طح منه ما حب الرمان
 والزيت المدقوقين على حب المشهور الى الحوضه او الى الخلاه
 وطح اللحم معه وطح حتى يبيض وطيب بكربرة يابسة كثير ويكون قليل

لاصح لوخذ زر الكزبرة
 المتكويه وحب الالاس
 المسحوق ويترت
 فخره

عرقه ارب باليت
 اشبهت

البياض المحيطة من النخالة وبسبب الرطوبه والغايبه والحلبيه موافقه وكذلك
 بيض السمك والعلل واليمن اذا جمعوا معاً ويحج المرى قبل
 الطعام ومن الفواكه اليان والحوزة التمر العلك والتارجمل والحبة
 الحضة اولوز الصنوبر والرنبت الابيض والغايبه وما يقع
 من كثرة الرياح الفتوح والكرويا والكول والسعتر والذاب خاصة
 و**امت** للقولنج الحار ولسن الثقل فالاحراق الدمعه التي دسوها
 عنده حيد مثل امراق الحلال الرضع والحزبان والدمج والفراخ
 السنه ودهن الوز والشيخ وامراق البقول الكركمه الطليينه كالاسحمان
 والعطف والحباري والبلباب والسفن والبتقه العائيه و
 البليون والكشيف وكوما ودهن الشيخ بالسكر ودهن الاسر به
 شراب التين وشراب البنفسج وقار السكر الطنج وشراب الارجان
صنفه مرقة الدلك العتيق يوجد من الدلك الدم ما كان الى السواد
 وتعدى حتى سقط ولا يبقى له قوة ثم تدح ويقطع ويكره على عظام
 ويطعم بالثنت والكول والناكواه والشفاع والمخ والخص حتى
 تهوى ويصب عليه دهن الخروع او دهن الوطم وكس المرز ولا تولى
 الدم **صنفه شراب التين** يوجد من البيض فيصبت عليه عشرة امانال
 ماء ويطعم حتى تهوى لم تترك ليله ونصف الماء عنه وبلغ عليه مثل نصفه
 فانيد ويطعم حتى يصيبه في قوام الحلاب ويرفع للقولنج الحار يطعم بالسكر
 وكحل معه التمر الهندي مقدار ما كسر شدة حلاوته **للديدان** مع الحجاب

على الناس خذوا ما زادوا من افراسها حتى يداستبا
 حتى يخالطكم صهرها الذي يزرهم جوده والبرج من شتا و
 ارجح حتى يزر الشبت ثم يزره واستخدمه في وجوه
 لم خذوا ان الشرا ما حار حتى يجر اوجه فاعلموا به
 ورواه ناسك بن شيبه بالاسمعه عليه السلام

والصنوبر

الصفحة ان يصفى الحما الصغار البوز والاربا
 ح الماء والملح في الصنفية حتى يورث لم ي
 منه ما يقا 12 اذ يشرب الا بالارز و هو الصا
 صفة 600 به 70

الصفحة ان يصفى الحما الصغار البوز والاربا
 ح الماء والملح في الصنفية حتى يورث لم ي
 منه ما يقا 12 اذ يشرب الا بالارز و هو الصا
 صفة 600 به 70

الدمان والحما في البطن الا عذنه اليابسة القليلة الفصول
 الكثرة التوابل كالقلايا الناشفة والمطبخيات ما لم ي وكاح الكبر
 الصوية والاحمدان وطوم الصيدو والفكسود والحدو بالانارير وطوم
 الحمام نافع لهم وكذلك ماء الحصى الكثير الملح وجمع الكواجم والصفواء و
 الكرنية وكل غذاء لطيف وجمع البقول الحارة الحريقة كالنخل والورد
 والنداب وجمع الانارير واللبوب الحارة كالكرويا والحل الثقيف
 والمري والحوز والنارجيل وشرب الماء المالح والماء الكبيرتي و
 النجاس مع اهم **البواسير** اعذنه اصحاب البواسير يجب ان يبول
 خلاف اعذنه اصحاب الدمان فيتعلم كل غذاء مرطب مضمحل يولد
 وما عذ ما كالا سفيد اجات الدسمة بلجوم الرخصة من الضمان
 والحلمان والحرفان والدمج والفراخ والسماق وصفو البيض والجوديا
 الرقيقة والاسفيداجات الدسمة والملوكيبا بد من اللوز و
 السبيح والشحوم الناضلة وينفعهم خاصة الكراث السلوق سلقا
 اذا اكل منه بقلية بالحم السمين او عجة بالسمن اذا لم يكن لهم واره
 وكذلك سم البقر ودمن الحوز والغايدو والكلبة والبصل سبع من
 البواسير والثوم يضرته ومرق الدلك الهم نافع لهم وينفعهم قلة
 شرب الماء البارد واذا كان لهم استطلاق وسيلان فمزط
 فالاربية والراينة بالزيت ينعونهم **لحصاة** ما الحصى ولا سحاما
 منه وما الباقلا والزراخ والشورباخ والكبرية والمطبخون زيتون

الماء
 و اوقى الا درهم ام 600
 الهم اذا نزل في وطه
 السعال والاضيق
 اسهل جلد

الماء والكبر الخلد وكالح الكبر واللوز المر والخلو ولوز الصنوبر و
 العتق والفايد والسكر والبن الاصفر والبيجم وبزده ودهن بزده
 والهليون والحرف والسوية والحليت وحب الخلد ووردق
 النخل وماؤه والنخل نفسه خصوصا الرقيق منه الدقيق والقناري **طبيع**
الخطا طيب قد يربها حلق كثير من الحصى وعسر البول ويحذ
 فراجهما الناضجة فينطف ويبنى في قدر صحاها ويصف عليها دهن
 لوز حلو ويصل وابتزار وحب صوف وبع ويضع في نصص عليها
 ما ذكر من موصوف قدر نصف سكر ثم يلقى فيها بعد ان يصفى كزبرة
 ودار صيني وحاو لثا فانه يفت **خرقة البول وقرح المتانة** كك
 السعي وماؤه والبيض السمست وامراق الدسمه والارز باللبن
 واكوداب باللبن والبن العليط نفسه اذا اخذ منه بيض روعن
 وانقع منه جنز الحيد والريه بلحوم الطيور والابنان والقزعة و
 الحاشية والاسفاجيه والبقلمه المباركة والنعلة النامية والكار
 وكوباها اما عتل دهن اللوز والخبثه وانما يانم ارجح والدرج المسخنة
 والسكر ودهن اللوز واللوز نفسه وما يتخذ بها مع الفستق وجلب
 الشعير وجلب الحطه والحنشاش ومن الاسه له الحلابه سراج
البنت **لبول الدم** السمك الطين المكيب والاكارع والعصلو والمانج
 اذا لم يكن نثره الرغفران وكان بالسكر والاطره والعصيدة يدق في الارز
 ويعد نفاة القاروره من الدم والاسن من حموده يصلح الصوابل الجواص

الحشيش
 بال واره
 فرستوك

وهو ياب الخلد في اللبن
 ويحصل الدسم ورائع منه
 في حبه الجيد
 صفي شتره على

وحب انيسون
 عدو حلاب
 وماه الرمان
 البصل
 فنادل الخلد شتره

واستغاف السلوط والكندر **لعن البول** الكربنة واللقية بطعم
الذفت الرطب كما يطعم الكرب ناليم السمين والناخواه ونزركرس
والنازناخ نذر البول والماء الحار نذر البول **للبيه** امر الباه
انما يتبع باصحاء ثلثة اشياء المنى والشهوه والاقربان فان كان
تقصان الباه من حرمة قلته المنى والشهوه والاقربان بحالها عند الاكل
الطويل واحصاء المنى فلا عذبة المكثرة المنى هي التي يحس خلال كونه
العذوة وتويد الزواج والحارة الملائمة طوصر المنى فبها ما يحس اطلاق ^{حصول}
الذفت كالحص والسليم والحز وفبها ما يحس التناسل منها كالما على
فمنه ان يوكل مع الزنجبيل او الاستنقال لتفيدة الحارة المناسبة
الذفت وكالمصل يوكل مع اليخ الحولى من الرضام لتفيدة كثر الغذاء
الحلوه وكب الصنوبر يوكل لتفيدة العذب لتفيدة النجوع وعلى هذا
المقال يسمى ان يكون تاليف الاغذية الباهية فبها المحولة ليحل الحولى
مع البصل والحاولحان والدارصبي ومنها البصل الباهي اذا اكل مع
السك الطرى والكناب الحار والحزاد الحذ ناليم السمين فاما التي
من الحز فانه يرضى الانعاط اكثر مما يرضى المنى والباقي المنبوت
اذ لم ينتم طعمه واكل مع اللحم وقليل يعنى ويطعم وهو حار والعصافير
اذا اصرح ما يرضى بطونها وحشيت ما يحس من السكر وقليت على
الطالبق رطب والفراخ السمينه والبطا اذا اعلقت على الحوز ابا
المحذ برغنان السعيد واللبن وماء النار حبل والبيض السمعت

فراج

اكله

حبل

مع الملح الاستمقور والدار صيني والهيرت تالين الحليب ومار الحار
 وحج الط و التريده المتخذة من ماء الحنظل متخذ من الحنظل
 بالحصى والباقلي واللوبيا مطبوخة بالابازير المواقفة والجمجمة المتخذة
 من صفة النصف والبصل والنعنقة والبهنظ والجوزة وخصوصا
 الجوزة بعد طعم حديد الحنظل وقالبون ثم العصارة وشرب علمها لمن
 مكان المار لم يزل منته الكثرة الصخر المنى ومن مزجها بالنعنق و
 والهيلون والتشق والبنديق والنار حبل وجب الزم وحب التليل
 وجب اخضر او اللوز الكلبو ولوز الصنوبر والعايد وحبى حذر
 الوحش وقصيب الخجل من البوم وحبى الدوكول ونصف العصافير
 ونصف السمك والسمن والتسل ومن القبول الحوجير والحسك وماؤه
 مطبوخا بالنعنق صمى تقوم لعوقا والكراش والنفع فانه يقبضه
 ينقى الآت المنى والوطية الا انها جاز جدا بذر المنى وما حوى
 حوى الافاقه والابازير فير الجوز والشحم والزعنوان ونزر
 اللتان والحرف والرحمىل والبوزيدان كوسان العصافير
 والتورزيان والصفهان والحوحان وبناب العظم ولب جب
 القطن وجب الرساد وهذه الادوية انما يحتاج الي خلطها بالاعانه
 لادار المنى اذا كان بسبب قلة المنى برد المزاج وجمود المنى و
 يعرف ذلك بعسر حروجه وغلظه واما اذا كان بسبب ترازته ارققته
 قله حاره المزاج وشده الطم والنضج كما يعرض بعد الامراض الحاره

ويوزن

ويعرف ذلك بسهولة فخروجه مع العلقه والقلة وصفه اللون والحركة
 فصلة الاعنه المرطبه والقول الرطبه حتى الحس والفواكه الرطبه
 حتى الحمار والبطيخ والخبث والحديث والرومان الالميني وطوم الرض
 والوروج والسمك الطري والبيض المبرست والبن الحليب مع السكر
 والحبه السميد والتمر المنقع في اللبن الحليب والقزوع المعهول باللوز
 ودرسنه والسكر الطبرزدو الحشيش واللوز المقتشر والتركيان المطبوخ
 باللبن الى ان يغلط وحليب نزر القله وبياض البيض كمنه المنع لهم
 مكثه للمني وادمعة الحوانات واما حيا واطمان الحيا جيل والضمان
 والبلبلست والارز باللين وان كان نقصان المياه من عدم الشهوه
 فالشبهه لعدم ونقص اما لآفه في الاعضاء الرسه او المعالج
 ويعرف هي بجلها وامراضها وداوي وتقوى بالادويه والاعده
 المخصوصه بها واما لسكون استباح المنى وقلة لذعه ويعرف
 ذلك بصحة تلك الاعضاء الرسه وقوتها ونباتات انفعالها و
 كثره المنى مع قلة الشهوه وتثقل من ملك الاعده والبروز
 الا فاوه ما فيه حده يسخن المنى ويذسه وحركه وان كان نقصان
 المياه من ضعف الانتشار فقدلك يكون من حسن الفاعله واما من
 قلة النسخ في ملك النواحي ويعرف ذلك بان لا يكون الايسار باطلا
 اصلا وان يمتد عند استعمال الاعده المنعته وعند امتلاء
 البطن من الرياح ويبين ان نطفه فان كان عوز النسخ لعدم العائل

والدجاج ٦

الماست

وصف الحس والحركة ودياب
 العضو الى الضور والتمزال
 ويعالج بعلاج الناح ١٥

سعال

و هو الحار و يعرف ذلك بان ينشئ عند الجوع و الحركات و الكسبات
 المسخنة استعمل من تلك الاعدية ما كان احر وان كان يعوز المادة
 وهي الرطوبة و يعرف ذلك بان ينشئ عند الامتلاء من الطعام و السرا
 و السكون و الدعة و اسعال الالاشياء المرطبة استعمل من تلك
 الاعدية ما كان اربط و ازند نجح **لون** ينغظ انبساطا توها و يكون
 المنقوع و حذ عصير بصل ابيض و يطبخ جزء منه مع جزئين غسل نيار لينة
 الى ان يذهب ماء البصل و يوجد من ذلك العسل لمعتقنين
 عند النوم و لا ينبغي ان يستعمل اذا كانت حارة و حذ **آف**
 يوجد عصير بصل و فانيد بنوني جزءين و جزئين و جزئين
 يطبخ الجميع حتى يغلي و يترك منه او يده و بهذا اعذل من الاول
 و اكثر تولد المنقوع **اف** جيد ينقع حمص ابيض كبار في ماء حار حتى
 يربو ثم يصفى في الطل و سحق و يحن يد من اجبه الحفرة او
 و فانيد و يوجد منه عند القداء و عند النوم قدر البيضة و يشرب
 عليه ثلث اواق يبيد **اف** من احك اليا بس المسحوق بما و احك
 الرطب في السمح حتى يتشرب ثلثه او زانه ثم سقى منه ثلثه و اجمع
 ما و قه لبن و رجا انتع فيه قليل رجيل فيكون عيبا **اف** يوجد الباك
 و الحصى و اللوبيا منبوتة كلها و البصل و كحل منها في الصدر سياف و من
 البقم الخبيث سياف و من ادمعة العصفور و الحام سياف و ينشر
 عليه ما لم الاستغفور و الدار صيني و القنفذ و يصب عليه ماء الحار

الاثر في الحركات الرغوان في اصطلاح اللطباء
 لربما انفسه شدة و اراهم و حذ اسعال
 اربط و يصفى

و حل

وحده اوسع شي من الماء ويطبخ فتحة ثم تقصص عليها من البيض
تستلين التي كل بارد ورطب كبر الخس والهندباء وماز دبابس
 كما لعس والبوط والنحاس وكل حامض بارد يابس الحار
 والمان الحامض والحل وكو **لا دار العلف** جلد الطير
 البويبا اذا نفع وشرب ماؤه واذا طعم ذلك بالكرنفس واليسيه
 من التذاب والجدل والماء الحار بالزيت اذا كان الحار
 اسود على ان الياض تنفع منه وطبخ الحلبه مع القه اذا شرب
 والوجيل المرني وتنفع من غير الولاده ايضا طبخ الحلبه والتمر
 وكسني مرقة اسفيد باح كثير الدسم من سح اللوح ودهن اللوز
 واخذ حب الصبور الكبار مع القانيد والحلواء المقوي بالسكر وذل
 اللوز المسحق والعصيدة المقده من التمر وكحل ماؤها على الحلبه
 وكحل فيها سمن من قوه الصبغ والكرنفس جيد للنفاس وكذلك
 الحز علياء اليخ والارز والحصى والابزار **حزين** تقصص
 خمس رضات وكحل معها قدر او قمتين سمن وشي من ملح
 وينثر عليها دقيق ايجوري ويختم عينا ويحرق **النفز** الاسباب
 الباردة اليابسة مثل العوس ويطم الماء حصرته والاسرار
 الحامضة من غير حده ولا حاره فان جمعت مصفا في خبز ما يكون
 واذا جمعت غفوصه وجوفه فهي ملاكه مثل الحصرم تقصص
 والساق فان كانت حاره فالاشرحات والبوارد والافطيم

وشرب دهن اللوز المسحق

الزفر هو نفاذ الشمس في حال
 زفر الدم مع منه دم كثير
 حتى تصنف ٢٥

طاب الامر وطاب ما في
 ويحذر عليه ١٤

التمع والطيور وان كانت القوة ضعيفة فيلجوم الصيد والماعز
 ولما ومطبخات بلما ابا زبرونا كزبرة الكثرة والنبيد القاص
 يتفهم فان لم يكن قابضا من الماصد فلينتقم ع الزبيب المدقوق
 فيه فانه نافع جدا في مثل هذه الاحوال واسع ما يكون حتى انه قارب
 الدواء اذا اتفق فيه مع ع الزبيب خبز الحديد ومسور الكندر
 والسك فتجرب الطشت ودم الوانثير واكثر السبلانات وخن
 البون ويذهب الصغار وابتداء الاستسقاء وشفع المطحون
 اذا اشربوا منه على الرق **لا وجاع المناصل** اما لا وجاع المعامل
 الحارة فالعذسية الصوا والقرصن والامال واخذ زيت وما
 تحدد بالحصر والحق والرياس وكحوما وقد هيأ لهم من لم
 البتر كبحاج ومن ياقلي وشمك حله او ماور يا واما للباردة
 الكاينة من حلط خام فالماء الحصى وامراق الطيا سيات البرزة
 والمطبخات وكل ما ليس بكثرة العذا ويجب ان يجر اهاب
 اوجاع المعامل والنقرس اليم فان كان لا بد فليم الطير الجبلي و
 الارنب والغزال وكل لم قتل الفصول لان ملاك معالج هذه
 العلة العذا و الحوز واللوز بشر ان النقرس جدا **الحوب** شفيع
 من الحرب الاعدنه التقرنه من القول الباردة الرطبة والاسه
 الدسمة والاسفيد باجات التقليلة التوابل والسويق وكل الشربة
 والحامضة كالسكباج والاكثر من الدم ولا سيما من دهن السم

تليل

واللوز

واللوز واليمن وكحوا جاليس فيه كينه حادة وكثرة الشرب من الماء العذب
النجيمات اما النجمات المحرقة احادته من الصفراء والدم فتع الغذاء
 ما السعير فانه يطحن اللبيب ويعد العليل وسكن الدم والعكر الدجلى
 وتقع الصفراء وتنفخ المبرسمين والمأزوفين والبرية والصدور والمخانة و
 ومن السعال القديم والحديث ورطب الدماغ وتمنع عنه التجارح والصلد
 اليه ويقطع العطش ويستقي منه اصحاب العطش والنجيمات الحارة حلايب
 قد رحمته او ابق منه والحلايب اوقية ونصف ولتن علب عليه المرار
 فبحاء الرمان المزوان كان البطن يابس فبالسكر والبنفسج المزني وان كان
 سعال فيقطع معه سنستان وعتاب وان كان سعالا رطبا
 النهريه وطوقه المسانه بالراطين انضاه عليه فان والكبد بالسكر
 ولتن به اسهال يحمل معه ماء سوتق الشعيرة مع طباشير وضع وان كان
 بعتره نافض فاجعل فيه الجلبين وان التقت عليه شياريسير
 من الملح وسو حار وحركته ونشرت عليه سكر اكان نافعا طبيا للتأهيل
 والمرضى وان شذذ نار جارة الحمر وسعي ان لا يعدي العليل
 شدة الحرج وقد اخرج فان ذلك يكره والسعي ان يعدي في كل ساعة
 فان ذلك كثر غراعة وتنفخ في النجمات التي هي في غاية التقوى
 من الحدة وهي لا تتجاوز بها الرابع بمعنى ان تمنع من الغذاء
 ليتوفر القوة كحليتها على نضج ماله الحرج ومساومتها ولا يتوزع
 يبرها وبين اسضم الاغذيه اذ لا يخاف عليها الضعف في سلة

ط
 والمدقوقين

التي

المدد وفي النبي دونها تقصر فيها على الاشارة الغذائية كالحلابة وماء الشعيرة
الرقيق وماء الرمان وماء القوقع وماء الخبز والسكنجبين الساج والروب
والفواكه نفسها كالسناج والرمان والاحاصيص وكحويلا والتي مر بها دون
ذلك ايضا في الحدة بطعم العليل فيها ماء الشعيرة العليل وكذلك الشعيرة والاحاصيص
والبقول الباردة الرطبة مثل الاستناخ ونقطة الحنظل والبنانيه وكحويلا
والجوز المفصول والبقية المنقوع في الماء البارد والحلابة او مياه الفواكه
او في السكنجبين والحل زنب يدبس القوز وفي التي ادون من تلك الممتدة
بطعم السمك الصفار جدا او اوجحة الطيا بهج والدرارح والفرارح مطبوخة
مع كل الشعيرة والماسس المنقوشة والعديس والباقلما المنقوشة وكحويلا ومع
لك البقول الباردة الرطبة محضه وعشر محضه وهذه ايضا هي اعده
المدقوقين والمسلولين يخطط عليهم قوام والادمان التي يطيب
ويدهن بها المزورات اقوسها واعدها اليه الجلمان وسج الماعز
ثم عن البتوي ثم المغزى ثم دهن اللوزم دهن القوقع **والبحيا المطبوخة**
الارمان المتباعدة الجوان الداخله في حدود الازمان العليقة المواد
كالنابية والربع فلا تختمل القوة فيها لطيف الغذاء لطول مدتها على
ان الحوج والنوم على الحوج والرياضة عليه ان لم تصف غاية في المنفعة
من هذه الحيات واد كان الغذاء انما يرا دلبقاء القوة فيجب ان
يغلظ في امناتها التدرس بالغذاء ليس في القوة محفوظه ولا يجوز في تلك
المدد وتقاوم المرض ثم تختلف تلك الحيات في مراتب يغلظ

بعده

التدبير حسب اصناف موادها واعراضها وقوه العليل وضعفه فمارة
يقرب تدبيرهم من التدبير اللطيف حتى يعطون اكل زيت مع قليل
مري والماء الحصى يكون وشيت و يوارد متخذة من الساق والمري و
سارة غلط حتى يعطون رقاب الخيلان زير ما حا وماء حصى يكون وشيت
ومطبخ سب وبالحلقة فلما بدتهم من الاغذية الملطقة على حسب سدة
الحارة وقلتها وتزوجه الخلو وعلطها واطاقتها فتجرح في بعض الحما
النيية وفي الربيع وفي الخس والسدس والزمردية الى مقطعات
مثل اكل وجرادل والمري وكالح الكبر والصورة والاشمال والشيت و
الكلب وكولا وفي بعضها الى مالان ورخص من طوم الطيور
كالقذارج والوارح والى اخف واعتدل كما لطياهم والذرايح
والى ما هو اقوى منها مثل الدج و الجدا و الخيلان قال سراط الاعدية
الرطبة توافق مع الجوهرين لاسما الصبيان ومن قد اعتاد
ان يعتدي بالاعدية الرطبة يعني انها تضاد الحمى التي هي حارة
بارية يابسة ويشاكل رطب اللحم من الجوهرين بالطبع او بالعاده
قيوا قوتهم من وجهين فالاشياء الخفيفة التي تدخل في اعدتها هي
الحجيات العميقة من الملطقات مثل الكوايح وكولا انما يدخل
من جهة التقطيع والجلد للاجل الخفيف والاعدية الحارة
باعتدال الريادة في الرطوبة فهي بافقه حد الاصحاب الربيع
خصوصا اذا اريد تعديل حاراتهم وفي الابداء وانما في حارة

والمطفات والصناعات
الحارة والاسفد باجا
المقوله ص

فلا بد من المطفات المقطوع والزير باجات التي هي الى الحلاوه ومرقة
الدنك الريم مما يفتنهم والباحه ولهم والاصحاب الحيات البلعمية ان ياكلوا
المقطعات يوم لوزمون على العلاج وفي سائر الايام يجوزون بالعداء
الحسن الكيموس مثل الحدا والحلمان والدرج وكوبلا اسفيد باجا ووزير باجا
وبما وافقهم من الحبوب والبقول الحثيه الحلط والابارير الثقيلة
تقدر ما يطيب القدر **باردة** يصلح البهي ونظي، الفوخ والسلق يستعمل
ويجوز ان وكحلان جميعا في المري والحل والزيت وقد حمله ايضا
في اللبن الحامض مع دهن لوز حلو عند فرط الحرارة وكذلك يعمل باصول
السلق ويقلد الحقا، والعمانية وكوبلا **الستاجية** الحامضة يصلح للناس
والاصحاب المرة يطعم الدراريح والنوارح على ويزرار وحصص حتى
يبلى لم يلقى عليها الصالح الحامض المقشر المنقى المطبوخ في ماء التفاح
الحامض الصاوي منقوعه صغيرة من فويج وكرفس وجمام وتقطع
فيه جيار ويصل ووزع وكزبرة رطبة **لون** يصل لتلين الطبيعة و
اطفاء المرة وكسرة الدم لوخذ اجاص حريشي حامض فيغلي بالما
ويصفى فاه حرقه بعد ان يترس ثم يصب عليه ابزار متعلقه من
لوز او سيج وينثر عليه كزبرة وينثر كذلك يعمل بالحصرم ويعطخ
في هذا الطبخ لب الجيار والوقع **عدسية** ناعمة للجو من لوخذ عدس
مقشر يغسل ثلاث غسلات بالما ثم يغلي بالابزار بدس اللوز
او السمسم فاذا افاجت راكتة يغلي عليه العدس ويعطخ حتى يوار

البنفسج فان اردته مطلقا فاجعل فيه قوعا او قضمنا ن سلق اوراق المشمش
المبتددة وصب فيه ماء السلق المعصور وشيئا من السكر وان اردته
عائقا فاجعل فيه جوار النخل وصب عليه اكل او ماء الرمان وشيئا من
سوتوق جب الرمان وشيئا يسيرا من كيون وكزبرة وعليلما من
رغران **ريب باجية** هم قزرة يصلح للحميين يؤخذ بصله وابتزاره يطيب
فيقطع ويدق في الماهون حتى يصير مثل العجين ويغلي بدم من اللوز حتى
يخرج ربح اللبزار وينقع ثم يصب عليه ماء ويغلي غليتين ويصير
من حل الحمر والسكر اللابيض ما يعادل قطعه وشيئا يسيرا من اليربي و
لا سعي ان يحلته مائي ويطيبه بالكرويا ويكون قليل **لوب** نافع للحم مع
اسطلاق البطن واولجاء المغاصل الحارة يعلى البصل والالبزار
الرطب وبلقي عليها العذس المقتطوع المطبوع ويعلى بالسكر واكل
وبلقي فيه بقله الحنفي وحماض وسوتوق جب الرمان وزعاجصت فيه
مكان اكل ماء رمان حامض ولم يطح فيه سكر وكان اعتقل للبطن
لا سيما اذا كان طبع العليل مائلا الى الكوضه سور بما عمل نعيم او ذراع
او نيم الحدي وان اردت من العدييه الصغواء ان لا يعتقل
البطن بل يطلقة صب فيها ماء السلق المغلي بدل الماء القراح و
جعل فيها اوراق بعلة الحنفاء وخل وسكر وطيب كزبرة ويكون **الخالص**
ورغران مقدار اناق ويصلح ان لوكل حارة وباردة وبالباردة
انفع فهذا هي المتئل والدستورات في اطوه المرض وللعالمة

