

فهذه صفة عمل اقراص الافاعي واما صنعة عمل اقراص العنصل فهذه
المستعمل في الترياق فهو ان تتخذ من العنصل الطين الابيض شيئا ليس
بالكبار ولا بظلي البصله بالطين كما يفعل بعض الاطباء ليلا يوسجها وكر
الطين بالخمير واسنوها في القدر شيئا او على طابوق من الطوباق يخبز عليه
الخبز فاذ شويت فخذ من جوفها اللين ما يقدر عليه منه فاسحقه ناعما
واخلطه مع دقيق الكرسنة جزين واما مع حس كان يفعل خلاف ذلك
فيلقي جزين من العنصل وجزا من الكرسنة واما دمقراطيس فكان يجمع
جزين متساويين واما انت فاعمل على مقدار ما تري من قوه العنصل
وضغيفه وقل من قبل الكرسنة وادعلم انه يحتمل ثم اسحق العنصل
الدقيق سقنا ناعما واعمل من اقراص رفاق وادهن اصابعك بدهن
وجفف تلك الاقراص واحتفظ بها كاحتفاظك باقراص الافاعي والله اعلم
وهذه صفة اقراص الندر وخورون المستعمل في الترياق واما
اقراص المسماة اندر وخورون فانها تتخذ بصفة مختلفة في مقدار ادوية
وفي مقدار الاقراص التي للادوية الا انها عن نصفها هذا ثم تكمل
واكملها وهي التي وجدنا ادويتها معتدلة المقادير في ادويتها وهي صفة
السنخ ناخذ من اصول دار شيبان ستة مثاقيل ومن قصب الدردار
وقنطاريان بلسان اسارون والمو والحمام والاقحوان والوصف

والنو

والفوسل ذلك الوزن بعينه من قفا في الاذخر عشرون مثقالا ومن
الروند الصيني والسليخ والدارصين مثل هذا المقدار بعينه من سنبل
الطيب ستة عشر مثقالا ومن الساج مثل ذلك ومن المو الغايق اربعة
درهم وعشرين مثقالا ومن الزعفران ثمانية عشر مثقالا وكذلك جملة الادوية
وعدها ثمانية عشر وادبق كل واحد من هذه الادوية وتخل بحرين
عديده ثم يبوخذ من المقدار الذي حددناه بالميزان ثم يخلط الجميع في
الماون ويمن شراب طيب الرحيمة عتيق يضرب الي جلاوه ويتخذ منها اقراص
وتجفف في الظل ويحفظ به كما تحفظ باقراص الافاعي واقراص العنصل والبايع
صفة الدرباق وهي اجود السنخ واكلها واحضلها او هو ان تتخذ
من الاقراص المتخذة بالعنصل ثمانية واربعون مثقالا فان اردت وما حسي
ومن بعده من الاطبا كانوا يلقون من هذه الاقراص هذا المقدار خلا
دمطربوش المتطب الذي كان على عهد جالينوس فانه كان ينقص من
هذا المقدار مثقالين ويبوخذ من الاقراص المعروفة بالمو وخورون ومن
الغندر الاسود والاقصون من كل واحد اربعة وعشرين مثقالا واما
الدارصيني فيجمع بقون منه اثنا عشر مثقالا الا ان يبحث للتطب