في الايجات والمربيات عمل الجلنجبين بالسكر والعسل يوخذ ورد احمر جوري طري وينزع اقماعه وينشف
من نداوته ويضرب بخيط نوته الى اخراجه حضرا وصيتى فركا جيدا ويلقى على كل منا ورد منا سكر طبرزد ويفرك
ايضا بالسكر فركا جيدا حتى يدبل ورقه ويوضع في الشمس ويغطا بمنخل ويحرك في كل يوم ما غدوة وعشية
فاذا اردته قد نشف فذوب له سكر بماء قليل ويلقى عليه ويحرك يفعل به ثلثين يوما الى اربعين يوما فان
اردته بالعسل فالق عليه مكان السكر عسلا منزوع الرغوة **صفة البنفسج المربا** النافع من السعال والخشونة في
الحنجرة يوخذ بنفسج جيد طري طيب الرايحه فتنزع من اقماعه ويلقى عليه سكر طبرزد مدقوق للواحد اثنين ويفرك
فركا جيدا ويوضع في الشمس ويحرك اياما فان نشف فذوب له سكر طبرزد ويصب عليه ويفعل به كما فعل بالجلنجبين
اهليلج المربا الدابغ للمعدة المقوي لها المعين على الهضم المجفف للرطوبة الملين للطبيعة النافع من الرياح البواسير
ومن المرة السوداء المتولدة من احتراق البلغم لاسيما ان عمل بالافاوية يوخذ اهليلج كبار كابلي مائة عدد ويصير في اجانة
خضراء ويصب عليه رماد الكرم خمسين درهما ويترك عشرة ايام ويغير الماء والرماد في كل ثلثة ايام ثم يغسل الاهليلج
بعد ذلك ويلقى في طنجير ويصب عليه من الماء ما يغمره ويلقى عليه كف شعير مقشر مرضوض ويطبخ حتى تنضج الشعير ثم
يخرج ويمسح مسحا رفيقا بالثلاث بمنشفة وينقب كل اهليلجة عشر نقب بمسلة ويجعل في برنيه صيني او خضراء ويلقى
عليه من عسل الطبرزد ما يغمره بعد ان ينزع رغوته ويترك عشرين يوما ويغير عليه العسل مرارا ويغلى في كل
مرة غلية كلما ارخاه ماء حتى لا يبقى فيه مائية ثم ينشف ويلقى عليه عسل جيد منزوع الرغوة ما يغمره فان اردت
ان يلقى عليه من الادوية شيا فالق عليه دارصيني وزنجبيل وقرنفل وهال وجوزبوا مكلا جزء ويكون لكل مائة
اهليلجة مكيل من الافاوية او فيه مدقوق ناعما مسك نصف دانق ويرفع في اناء ويستعمل **الزنجبيل المربا** النافع للكلى
والمثانة والمعدة الباردة وبدر البول جيد للحمى الناقض يوخذ زنجبيل صيني يقطع كبارا وينقع في اناء عشرين
يوما وينشف من الماء ويلقى ماء وعسل ما يغمره ويصير في قدر حجارة ويغلى غليانا جيدا ثم يخرج من ذلك الماء
والعسل ويقطع صغارا ويلقى عليه عسل منزوع الرغوة وافاوية مثل التي على الاهليلج المربا ويستعمل **الشقاقل المربا**
يزيد في الباه يوخذ شقاقل كبار خمسة ارطال وينقع في ماء عذب عشرة ايام ثم يلقى في قدر حجارة ويصب عليه
من الماء ما يغمره ويغلى غلية خفيفة ويخرج ويقشر ثم يرد الى القدر ثانية ويصب عليه ماء وعسل ما يغمره ويغلى
جيدا ثم يخرج من ذلك الماء والعسل ويرد الى القدر نظيفا ويلقى عليه من عسل الطبرزد ما يغمره ويغلى عليه
خفيفا ويصير في برنيه خضراء ويتعاهد عسله ويلقى افاوية وزعفران **الراسن المربا** النافع من اصحاب
المزاج البارد والمفلوجين والكلى الباردة وبدر البول ويسخن الظهر وهو ان ياخذ عشرة ارطال راسن يقطع على مقدار
صبع اصبع ويقشر وينقع في ماء وملح عشرين يوما ويغير الماء عليه في كل ثلثة ايام او خمسة مرة ثم يصير في قدر

حجارة

حجارة ويصب عليه من الماء ما يغمره ومن عسل النحل ثلثة ارطال ويغلى عليه خفيفة حتى يلين ثم يخرج من الماء والعسل
ويعاد الى القدر ثانية ويصب عليه من عسل النحل ما يغمره ويغلى عليه جيدة ويصير في برنيه خضراء ويتعاهد
عسله في كل خمسة ايام يغلى عليه ويرد عليه ثم يوخذ زنجبيل ودارصيني وهال وجوزبوا وقرنفل ودارفلفل
يدق دقا جريشا ويصير في خرقة متخلخلة ويجعل في البرنية **الاترج المربا** جيد للصدر والحلق مقوي للمعدة سيما
اذا عمل بقشره الخارج نذلك اليه ويصير في قدر حجارة ويصب عليه من الماء ما يغمره ويلقى عليه من العسل ثلثة
ارطال ويطبخ بنار لينة حتى يلين ويخرج من القدر ويلقى عليه من العسل قدر ما يغمره ويغلى عليه خفيفا ويصير
في برنيه ويتعاهد غسله وينظر فان ارخى ماء فيغير عليه العسل ويغلى عليه ويترك ولا يزال يفعل به ذلك حتى
يرى العسل كهيئته لم يرخ فيه الاترج شيا من الماء ثم يلقى عليه الافاوية والتي ذكرناها انفا ويندس برنيه ويستعمل
الدسنبوية المربا المقوي للمعدة يوخذ خمسون دسنبوية ويخرج حماضها وينقع في الماء والملح عشرة ايام ويغير
عليها الماء والملح ويعمل في سائر ما يحتاج اليه مثل ما عمل بالاترج المربا **الجزر المربا** يزيد في الباه وهو جيد للصلب
والظهر يوخذ جزر طري ويقشر ويسل جوفه ويوخذ منه عشرة ارطال ويلقى عليه من الماء ما يغمره ويغلى غلية
خفيفة ويصير في برنيه ويتعاهد عسله الا ان يكون فيه ارخاء **القرع المربا** بارد لطيف جيد للصدر والرية
والمثانة اذا كان فيهما صلابة وحرارة وهو لين يوخذ قرع حلو طري رطب فيقشر خارجه وينقى داخله ويقطع
على مقدار اصبعين ويصير في قدر حجارة ويصب عليه من الماء ويغلى عليه خفيفا فانه لا يحتمل النار ثم
يلقى في قدر اخرى ويلقى عليه ماء وعسل ما يغمره ويغلى عليه ثم يخرج عن ذلك الماء ويرد ثانية الى القدر ويلقى
عليه عسل الطبرزد ما يغمره ويغلى غلية خفيفة ويصير في برنيه خضراء ويتعاهد غسله الا ان يكون قد
ارخى الماء فيغير عليه العسل ومن اراد ان يلقي عليه افاوية فليفعل **الجوز المربا** يزيد في الباه يوخذ جوز طري
ما لم يصلب ويقشر من القشرة الخارجة وان كان قشره الداخل صلبا قشر عنه ايضا ويصير في
قدر حجارة ويصب عليه عسل الطبرزد وما يغمره ويغلى عليه ويصير في برنيه زجاج ويتعاهد عسله **التفاح المربا**
يوخذ تفاح الشامي صحيح غير معيوب خمسون تفاحة مقشر من قشرها ويصير في قدر حجارة ويلقى عليه عسل
الطبرزد وما يغمره ويغلى عليه خفيفة ويصير في برنيه زجاج ويتعاهد غسله في كل ثالثة الا يرخى فاذا نشف
من مائه فيلقى عليه شيء من زعفران **السفرجل المربا** وهو اقوى من تفاح المربا في تقوية المعدة يوخذ سفرجل
مليحي عشرين سفرجلة وينقى داخلها ويقطع قطعا معتدلة ويصير في قدر حجارة ويلقى عليه عسل الطبرزد
ما يغمره وغلية جيدة ويصير في برنيه خضراء ويتعاهد غسله الا يرخى ماء فيغير عليه العسل حتى ينشف الماء
ويعاد اليه السفرجل ويرفع ويستعمل **الكمثرى المربا** يوخذ كمثرى حلو لم ينضج ماؤه ويصير في قدر حجارة:

Copyright © King Saud University

Created with PDFsharp 1.2.1269-g (www.pdfsharp.com)