

الزفة ومرتج به وحفظ اعني شربه قليله عن المايا ما كثيرة
وهو من ذخاير من يدعي الصوف والدرع وهو الحيف وقد
حصى بعدد هاب وفضيله وضرر اكثر من نفعه وقد تقدم
البحث في اللبن والسمين واما الماييه فتستعمل على حدتها ما تجالها
المع ولم تكثر اكثر من يوم من العلكة والورب الخاربي وسدد الطال
والكبد وتدر البول وتولد رجا كثيرا وسو صمغ ويصلحها الاسبون
واللبا هو الماحد عقب الولادة الي ثلاث ويطيخ بعشر امانم
من اللبن الحليب وهو شهي ليين ولكن ردي جدا ويسمي بمصر
سوسوب واللبن يطلق لان عليه عصارة الخشخاش عرفا
ويكون السودا هو الزبيون لانه صنع بجهول كما تقدم **لبان**
القدر **لبني** المبيعه السائلة **حجم** ذكرت مفرداته مفرقة
في ابوابها والمطلوب هنا ذكر قوائمه فنقول العجوة على الاطلاق
افضل الاغذية لما سببها المزاج لان المتناول اما نبات او
حيوان والاول اما اصول او غارالي عندها من الاجزا السفة
وكلا غير الحب والتمر والاشك في احتياجها الي تحليل واستخالة
وتفريق وعقد وتغديه ونشبيه وادخال هذه سبعة اعمال
تنوالي على الطبيعة وذلك منقب واما الحيوان فالمتناول
منه اما البان او بيوض او لحم ولا شك في احتياج اللبن الي
هضم وتمييز وعقد ونشبيه وادخال فقد سقط فيه اثنان
واما البيض فيسقط فيه مع ما سقط في اللبن التميز فهو اقرب
واما اللحم فليس فيه من السبعة الا التميز والادخال مخلص
من ذلك انه اجود غذا وافضله واجلبه للقوي والارواح
لهذه لذلك والحيوان اما طيور وانسها العاجز القوي الصغير
وحدها الدجاج قما دون ولذوي الكد ما فوق ذلك او موالي
واقضها الضان ثم الجلام ثم ما لم يجاوز السنه من الجاجيل
واما الغنوة من حيث الاطلاق فالاجلي الراعي لمقسه بالنبات
الطيب الراجحة كالشبع والبيصوم الذرا افضل من غيره مما يقض
شرطا من هذه وقتي الفاضل خير من غيره وصغير كل ردي
خير ما فيه وفيل صغير العجل خير مما جاوز الراجحة من

سنة ٨

الضان

الضان وما استخرج من البطن ردي جدا لعدم استكماله والبريخ
نفسه خارطب واما التفاوت بين انواعه في الدرغ فنقول ان
البريخ يابس بالنسبة الي الضان ولا الي العرس مثلا وهكذا ثم
احر كطعم الحوم الاسد فالكلب فالابل فالضان فالعز فالبق
ومنه الجاموس كما مر واحر الطيور الشح فالشفتين فالهوام فالجم
فيراعي في اكلها المناسبة فيعطي احواها نحو مقلوج وارطرس
لن احرق عنده الخلط اوبه سل وافضل ما اكلها المرطوب والصوم
مشويه والناقة مزايله في الوفة وذوا الكبد نحو العريسة وان
تجاد وطبخ غليظها وتقطع سهو كته بنحو البورق والبدور وان
تذبح ويصبي منها فان الميت ومن اصيب فيه ذبحة يجازع كالمصا
ردي موح مخورث للامراض بنحو حيون ومقدم الحيوان افضل
ويسار يارد المزاج ويمن محرورة الالبان مطلقا والاسود في
الالوان افضل والاحمر اعدل والابيض اروي وكذا الكشي
الدهن لان السوم والادهان تدخي والجم الاحمر يقوي جيد
البصر ويذهب احتجاب الحوم المعجم في البلاد الحارة مقلعا
والباردة اذا كانت للمحارة وقد يرضخ في ذلك الي العادة فان
نحو الصند وكيلان يتضررون بالحوم مع الصفة ونحو مصد
يتضررون بتركها والقانون في طبها مختلف على اختلافها
وتكن الضبط في النهي والطبخ فالاصح والمبرودين والمرطوبين
ومن السنا يكون التي بها البق بشرط حسن الخطب والتار
والاستوا وغير من ذكر ما يطبخ اوفي ويهي للناقذين
ومن اراد به السمن والقوة وخصب البدن فليوي مضه
الكعك واللوز وليقل ملكه ما امكن ويحسب للوامض
معه وما يكف فوفه الحلو ومن اراد الفزال فليسلك ذلك وقد
يقنصر لسنا فظ الفرة على ما به بان يقلي على مسل ليدوب هو
فيؤخذ منه وينول ولا يبرس الحور ولا من يريد السميت
ولا بسوة بغرغل ولا يبرس والمبرودين بالعكس وقد يتخذ الحوم
ذوا كالفخ في العالج والحمام البري في الحذر والكران ومعت
الحوم ما يكون نهما كالجوررات والورق والباري اذا اذابت مطبوخة

٤٥١٥