هريسة البر لجودها ما اتخذ باللحم اللطيف والبر النقي وهي حارة رطبة تنفع الباه والمني وهو من اعدل الاغذية
لبدن الانسان المعتدل المزاج الجيد الهضم وهي كثيرة الغذا توافق اصحاب الكد والرياضة وفي غيرهم بطي هضمها وتضر بالمعدة
الضعيفة وتولد السدد او الحصا وخاصة ما عمل منها باللبن وتولد الدود وتصلحها المري والكمون والفانيذ بعدها وصنعتها ان
ينقى الحنطة ويغسل بما حار ثم بما بارد ويترك ساعة ليسيل ثم يدق ويغسل بما حار ثم يجفف في الظل ثم تغسل دفعات ويجفف
ويفرك فركا شديدا ثم ينسف ليزول قشورها ويوخذ منه خمسة ارطال من لا يه ويتبعه من الما واعواد الكبار من الدارصيني
ثم يغلى ويوخذ رغوته ثانيا ثم يدلى الى التنور ويراعي ثم يضرب يسيرا او ليكن الى السلاسة فان شدة الانعقاد
عيب فيها وقد يعوضها قوم شيئا من لبن حليب والتي تكون على الديك ان يكون باللحم صغير سمين ودجاجة سمينة وشحم دجاج ويكون
حنطتها محشوة ويشاق في القادير السابقة المذكورة واذا نشطت رغوتها اطبق راس القدر وادير فيما
بين الطبق والقدر عجين ويشد عليها بقدر ما يعلم انها قد نضجت فانها تنضج في ست ساعات ثم يفتح ويضرب ويسقى
الدهن ولا ينبغي ان يسلا للهريسة دهن على حده فانه يجي فيه زفرة بل يقطف من راسها دهنها ويعاد اليها بعد ضربها
هريسة الارز اجودها ما اتخذ بلحم لطيف وارز جوهري وهي معتدلة الحر رطبة وهي اقل غذا من هريسة الحنطة
واسرع هضما وصنعتها ان يوخذ اللحم ويلقى فيه عود من دارصيني ويسير من ملح وغمره دفعة ونصف ما ثم يوقد تحته
حتى ينضج ويتهرا ثم يخرج ثم يطبخ ارز بلبن كثير فاذا انضج القي عليه اللحم المشرب ويضرب حتى يخرج البخار ويسقى ثم يعرق ويجعل
عليها دهن الفالوذج او دهن اللوز وان كانت بصدور الدجاج فليكن دهنها من شحم الدجاج ودهن اللوز هزارجشان
ويسمى هزار قشان وقيل انه الفاشرا وهو الكرمة البيضا ثمرها يشبه العنا قيد يستعمله الدباغون والذي عند الصيادلة
منها هو قطع خشبية بقدر المخوخ في اول مضغه ثم يظهر منه مرارة وهو حار يابس في الدرجة الثانية
يرقق ويلطف [illegible] حار يابس ينفع من الاورام اذا طلي عليها [illegible] وهو حار هشت زمان هو عود هندي معروف
حار يابس في اول الدرجة الثالثة خاصته النفع من النقرس [illegible] بارد يابس في الثانية يحبس البطن وهو حشيشة هليون هو ورق
دزر ويظهر عليه لبن [illegible] جدا واجوده البستاني الغض المنعطف وهو حار رطب وقيل معتدل والصخري الحرارة وقيل

بل الصخري فيه جلا من غير اسخان بل يبرد برودة قوية وهو يفتح سدد الحشا ويحلل وينفع من عرق النسا مطبوخا وقيل انه
يعقل وقيل بل ينفع من القولنج البلغمي والريحي وهو ينفع من عسر البول ويزيد في الباه وينفع من عسر الحبل ومن لدغ الرتيلا
مطبوخا بالشراب وقيل ان طبيخه يقتل الكلاب وهو يضر بحمل المعده وينبغي ان يسلق ويطبخ باللحم ويضاف اليه المري والزيت
[illegible] هو مرق السكباج المبرد المصفى من الدهن وهو كالمصوص [illegible] منه بري ومنه بستاني وهو صنفان
عريض الورق ودقيق الورق وهو كالخس الا انه دونه في خصاله وهو افضل من الخس في تفتيح السدد وقد يشتد مرارته
في الصيف فيميل الى قليل حرارة لا يوثر واجوده الرطبة العذبة البستانية وافضلها الشامية ويسمى انطونيا وهي بارده
في اخر الدرجة الاولى رطبة في اخرها ايضا وقيل يابسة في الثانية والبرية يسمى طرخشقوق وهي اقل رطوبة من البستانية
وهي تفتح سدد الكبد والعروق وفيها قبض ليس بشديد وهي تبرد مع اسفيداج الرصاص طلا ويضمد بها النقرس وينفع
من الرمد الحار ضمادا ويضمد بها الخفقان مع دقيق شعير وتسكن الغثيان وهيجان الصفرا وحرارة المعدة
وتعقل البطن وينفع من حمى الربع ولسع العقرب والهوام والزنابير والحية وسام ابرص ضمادا مع السويق ولبن
البري يجلو بياض العين والهندبا بطيه الهضم ويصلح بالرشاد [illegible] هو الداذي الرومي وقيل هو حب البلسان
وهو قضبان وزهره وحب اصفر الى الحمرة شبيه في شكله بالسماق الا انه ليس في حمرته ولا جودته يستعمل من ثمرته ولا
يقتصر على نوره وحده وهو حار في الدرجة الثانية يابس في اخرها ملطف محلل للاورام ضمادا او ورقه ينفع من حرق النار
واذا طبخ نفع من عرق النسا شربا وبالشراب اربعين يوما متوالية ويدر البول والحيض وثمرته يسهل المرة ويسقط الاجنة
ويبدل بمثله اصل الكبر ومثله من [illegible] عصارة نبات يعرف بلحية التيس وقد مضى ذكرها في العين هو
[illegible] هو سرابيه وقد ذكر في اليم [illegible] هو خشن الحماد وهو بارد رطب وفيه يسير تسخين وتجفيف وقبض
هوا اعدله النقي الصافي اللطيف اللذيذ الرائحة لا يخالطه بخار ولا بسبب بارد يقشعر منه البدن ولا حار يعرق معه
سريع التغير الى الحر عند طلوع الشمس عليه ويعود الى حاله الاولى عند غروبها عنه وما كانت هذه صفته يعدل
الامزجة ويقوي الابدان ويصفي الاخلاط والارواح ويعين على جودة الهضم فان خرج عن الاعتدال الى حر او برد او رطوبة

Copyright © King Saud University