رسالة في الربع المجيب

اجود الالبان لقوله صلى الله عليه وسلم عليكم بالبان البقر فان لبنها شفا وسمنها دوآء ولحمها داء وحليب البقر اذا شرب
من تحت الضرع مع السكر خصب البدن واصفى اللون وزاد في الباه ولين الطبيعة وزاد في قوة الاعضا
الضعيفة واذا انقع كان باردا رطبا ثقيلا يرفع ضرره ان يركب على النار حتى تذهب المائية عنه ثم ليستعمل كما
ذكرنا واللبن الحامض المنعقد بارد رطب يدفع الحرارة ويسكن الوصيح الذي في الجوف ويمسك اطلاق الدم الاحمر
والرايب المنزوع الحامض بارد يابس قابض اذا جعل على الخوخ ذرة حامض واطلع على النار واكل مارا قبض البطن
وامسك الاطلاق الابيض لبن الضان حار رطب خفيف مليح الطبيعة وسمنها كذلك ولحمها كذلك الا ان لبن البقر
اكثر دسومة وانفع لليبوسات لبن المعز بارد رطب خفيف اذا شرب تحت ضرعه نفع المرضى والاصحا وكان صحة
لجميع الابدان واذا طبخ وجعل فيه حب الرشاد طرد الريح عن البدن وشد المعدة وفتح شهوة الطعام لبن الابل
حار يابس اذا شرب مع بولها من تحت الضرع قطع الردا من البطن المسترخي والحامض منه بارد يابس ثقيل قابض
اذا طبخ على النار خف ثقله وامسك اطلاق البطن وسائر الالبان تمسك اطلاق البطن الجبن بارد
قابض يابس يمسك اطلاق البطن الزبد حار رطب ملين اذا جمع مع السكر وحلب عليه لبن البقر وشرب من
تحت الضرع زاد في جوهر الدماغ وجوهر البصر ولين الطبيعة اليابسة واذهب الجرب وقطع الحرارة التي دوا القوبا
تظهر في البدن وقطع جميع العلل السوداوية والجزاز وهو القوبا المعروف الذي يظهر على البدن وقطع جميع العلل
السوداوية والسمن احر من الزبد وايبس فاذا نقص وصفة التنقيص ان يضاف اليه مثله ماء ويجعل على النار
ويحرك حتى يذهب جميع الماء عنه زال يبسه وهذه صفته وكان انفع من الزبد كما ذكرناه وهو افتح شيء دخل
الجوف وابلغ من جميع الادوية والله اعلم اللحوم لحم الضان اجودها واجوده لحم الكبش الحولي حار رطب اذا شرب مرقه
مع السمن واكل لحمه لين العروق والمفاصل والاعضا وزاد في القوة وانبت اللحم الجديد لحم المعز بارد رطب
بالنسبة الى لحم الضان يشد البدن وينبت اللحم ويصلح اكله في الصيف لحم البقر بالنسبة الى لحم الضان بارد يابس
ثقيل ردي يهيج العلل السوداوية دفع ضرره ان يطبخ بالثوم الكثير والفلفل والزنجبيل والكوامخ الحارة الحريفة
ويشرب مرقه مع العسل فانه حينئذ جيد لحم الابل بارد يابس ثقيل ردي بالنسبة الى لحم الضان وباقي اللحوم لحوم
الصيد مثل الظبي والاوعال والارانب ونحوها بارد يابس ردي بالنسبة الى لحم الانعام لحم الطيور اخف من لحم
الانعام وغيرها واجوده لحم الفراريج والدراريج والسمان حاره رطبه خفيفه معتدله وباقيها بالنسبة اليها بارد
والله اعلم السمك بارد رطب اجوده الطري اذا طبخ بالسمن والبصل والكوامخ الحاره الحريفة اعتدلت وزاد
في الباه والمالح احر من الطري وايبس البيض زلاله بارد رطب وصفرته حاره رطبه وما يصلح منه للاكل الا صفرته
واما الزلال فردي فاذا طبخت الصفرة بالسمن الكثير والسكر زادت في المني وفي جوهر الدماغ والبصر والله اعلم
فصل في الفاكهة الحلوي اجود من الفواكه واجودها الفالوزج العسليه والسكرية تزيد في العقل وفي جوهر الدماغ
والبصر وتزيد في الباه وتلين الطبيعة وتقوي المفاصل والاعضا ولا تؤكل الا على الطعام اما اذا اكلت على
الريق فتذهب الالات الهضم بسرعة قبل النضج لشدة شهوة الكبد اليها فيقع منها سدة في مجاري الغذا فيحصل
ريح السدد المنعقدة في الجوف والعسلية تصلح للكهولة والشيوخ والسكرية تصلح للشباب ولا تصلح الحلوي
للصبيان الا في اوقات سعيدة متفرقة في الاسبوع مرة او مرتين او ثلاث مرار مع يسير من السكرية فقط والفانيد
اجود الحلوى من الفالوزج والله اعلم الفانيد هو السكر الخالص المعسول على النار وهو حار رطب خفيف ينقي قصبة
الرئة ويصلح الصوت ويلين الصدر وينفع من السعال قصب السكر مثل الفانيد الا انه اقل حرارة منه فاذا قشر
وغسل بماء حار وعصر ماؤه وشرب فعل كالفانيد وكان لينه ابلغ العنب اجوده ما كان بالغا حلوا نضيجا

King Saud University 1957
Copyright © King Saud University

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