المنهوش من ساعته مادون الشد قبل ان يسري السم • وان لم يمكن قطع
ذلك العضو شرط الموضع المنهوش ومصه انسان بغاية جهده بعد ان
يتمضمض بزيت ويدهن شفتيه بدهن البنفسج او بالزيت وينصف ما يمتصه
وليحذر الذي يمص ان يكون في فمه علة من العلل او ضرس متاكل • فان كان الذي
يمص صايما فهو ابلغ في نفع الملسوع واخطر في حق الماص • وان تعذر المص فليبادر
بتعليق المحاجم بالشرط او بالنار ومحاجم النار ابلغ لجمعها بين الجذب والكي
ثم يتقيا الملسوع بعد ذلك بالزيت او بالسمن حتى تنقى معدته • ويعطى بعد ذلك
من ترياق الافاعي من ربع مثقال الى مثقال فهو اجل ما استعمل لنهش الافاعي وا
عظم نفعا لاكثر السموم الحديث منه • فان تعذر سقي مثل ذلك من المثرود يطوس فقد
قيل انه يقوم مقام الترياق الكبير في هذا الباب وترياق الاربعة ايضا بالغ النفع
في ذلك اذا سقي منه درهم الى مثقالين وهو اول ترياق ركبته الاوايل للسموم • وترياق
الثوم ايضا بالغ النفع من كل حيوان ذا سم • وصفته يوخذ ثوم مقشر
اربع اواق حنطيانا اوقيه ورق ابيه قاقلا ابيه وفلفل ابيض واسود ودارفلفل
وزنجبيل من كل واحد اوقيه اسطوخودس وغاريقون منخول من كل واحد
نصف اوقيه اوفيون درهمين ينقع الافيون بالشراب حتى يميع ويدق بقية
الادوية ناعما ويعجن الجميع بما يجمعه من العسل المنزوع الرغوه ويستعمل منه من درهم
الى ثلاثة دراهم • ومن المجربات في ذلك ترياق الحلتيت الذي هذه صفته
مر وورق السذاب اليابس وقسط وفوتنج وفلفل اسود وعاقرقرحا من
كل واحد اوقيه حلتيت اوقيتين وينقع الحلتيت بالشراب حتى يميع و
يدق بقية الادويه ناعما ويعجن الجميع بعسل منزوع الرغوه قد اجيد عقده
ويوخذ منه من درهمين الى اربعه دراهم بنقيع الافيون وكل هذه المعاجين
يوخذ بشراب او بطبيخ الانيسون وكلما يوخذ منها ما بين هذين الوزنين الا
قل والاكثر يكون بحسب السن وشدة الاعراض والزمان والبلد فان ا
لمزاج والبلد والزمان البارده يوجب اخذ الزايد القوي والحاره
بالعكس وقيل انه اخذ من انفحة الارنب من نصف درهم الى نصف مثقال
عظم نفعه وكذلك ان شرب من ذكر الايل مجففا مدقوقا ناعما وزن د
رهم بشراب نفع منفعة بينه ومن المفردات بزر الكرفس البري واصل الو
ج واصل الراوند واصل المر والغاريقون ويستعمل اي شي حضر منها وزن مثقا
ل بعصارة الكرات وعصارة الكرفس والترنج اذا سقي في اللبن الحليب

نفع جدا

نفع جدا والحاوشير اذا سقي منه وزن درهمين مع خل خمر عظم منفعته
• ويجب ان يضمد موضع النهشه بعد المص بالفم او بالمحاجم بالاشيا الجاذ
بة للسم من البدن كالفوتنج النهري وزبل الحمام وزبل البط والكبريت والحلتيت
وبعر الماعز والمقل الازرق وملح الطعام والثوم وقفر اليهود ايها وجد يدق
ويعجن بعسل ويطلى به موضع النهشه ومرارة البقر اذا طلي بها نفعت في ذلك •
وبزر الاترج حلوا كان او حامضا اذا دق وضمد به خلص منها وقتل لكل سم
بخاصية عجيبة فيه • والحسن العتيق اذا دق وعجن بالما وضمد به موضع النهشه
نفع ادنو خل وملح وزبل حمام وقرفد وثوم بالسويه يدق الجميع ويضمد به او يوخذ
حلتيت وحنا وسنتر وفوتنج وزبل حمام وقرفد وبعر احمر اسوا يدق الجميع بالزيت
العتيق بعد ان يحل فيه دقيق ويدر عليه الجميع في الهاون حتى يتخذ حلو او يضمد به •
فان اشتد الالم انشعر ازيل عنه الدوا الموضوع عليه ووضع عليه فراخ الحمام
مشقوقة الاجواف وكلما احس بفتور حرارة الفرخ ازيل وجعل مكانه اخر
غيره وان لم يوجد الفراخ فالفراريج او الديوك او الدجاج او الضفادع الحيا
تشق شقا وتضمد به • وقيل ان الارغرير اذا شق وضمد به دائر عظم نفعها كلها
يسكن الالم ويجذب ما بقي من السم فان لم يحضر حيوان من هذه الحيوانات وضع
على الموضع خل خمر مسخن او يضمد بدقيق الحنطه مطبوخا بالزيت فانه مما يسكن الالم
• وليطعم الملسوع الثوم والبصل والكراث والمحل والسذاب والجوز والتين و
الفستق • ويجب اكل اللحوم حملا ولو لحم الطير لان الدم المتولد عن اللحم مهيى للعفن
فيعفن لذلك جميع دمه • ويكثر في طعامه الملح فانه يحرق السم ويجففه • ولا باس
بالعسل ويطعم السرطانات النهريه مشويه منثور عليها شي من الميويزج المدقوق ويطعم
الضفادع مطبوخه اسفيدباجا بشبث ودارصيني ويسقى الشراب الصرف • وقيل
ان ادمغة الدجاج بالطبيعة نافعة لكل منهوش ولكل من تناول سما ويزيد في وجود
دهن الاصل وقشر الليمو اذا كان نفع من السموم كلها • وكذلك ورقه اذا شرب
طبيخه • فاما من كان من الملسوعين يلتهب ويشتد عليه الكرب فليغذا باللبن الحامض
وحده او من يسير من الرب ومص الرمان الحامض والتفاح ويلعق شراب الرمانين
• وان كان التلهب شديدا اطعم العدس والهندبا والحماض ولا يفرط في استعمال ذلك
فاذا انقطع الالم وعلم ان السم قد سكن في البدن سقي الملسوع ماء الثعلب المطبوخ فيه
السرطانات النهريه ويكثر من شرب اللبن والحليب ويوضع العضو المنهوش
في اللبن الحليب ايضا • فان اخذ العضو الملسوع بعفن عولج بالادويه الحاره المذكوره

Copyright © King Saud University

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