لا يخالطه شي من الشمع ويكون طيب الرايحة غير حاد الطعم ثم يغلي الى ان يرتفع رغوته
وتنزع تلك الرغوة منه ان احتيج لذلك ويوخذ لكل واحد من الادوية المدقوقة
ثلاثة امنا له من العسل ان كان الوقت شتا وان كان صيف فللواحد اثنان
ونصف ثم تلقى العسل على الصموغ المحلولة بالشراب ان كان في ذلك الدوا
ويضرب حتى يستوي ثم يذر عليه الادوية المدقوقة في الهاون وهو يصب عليه
الما والشراب او غيره مما يحتاج ان يعجن به قليلا قليلا ويدق دقا جيدا او يضرب
بالدكشاب حتى يختلط الجميع جيدا ويرفع في انا عصارا بينه وضيقه ان امكن
ولا يملا الانا بل يكون ناقصا منه قدر اربع اصابع فانه قد يغلي المعجون ويرتفع
فلا يجد موضعا يتنفس منه فيفسد ومع ذلك فيجب ان يكشف الانا في كل يوم
ساعة ليخرج بخار الدوا ويتنفس الى ان يكمل علاجه بالعليا نيه واما عمل الا
قراص فيجب ان يلقى فيه الادوية المدقوقة في الهاون ويصب عليها الما او الشراب او
وغيره مما يحتاج ان يعجن به قليلا قليلا ويدق دقا جيدا حتى يليم ويستوي
ويمكن ان يقرص فيقرص عند ذلك على حسب ما يحتاج اليه ويجفف في الظل ويقلب
عليه في عشية وصبح الى ان يجف جفافا تاما ويحذر ان يرفع وفيها ندا وقد
ح ويفسد وما غسل الملك ان احتيج الى استعماله في الاقراص فيجب ان يدق وينخل
من خشبه ويغسل بما قد طبخ فيه الورد او نيل واصل الاذخر وذلك بان يصب عليه
من ذلك قليل ويحرك بيد ستج الهاون ويصفى بمنخل صفيق على مهل ويوخذ ما بقي
في المنخل ويصب عليه من ذلك الما ايضا ويسحق ثانية ويصفى بالمنخل ويجمع مع الما الا
ول فاذا رسب صب عنه الما قليلا قليلا ويحرك ويترك حتى يجف ويعنب ذلك
يسحق ويوخذ منه ما يحتاج اليه واما عمل الحبوب فان كان فيه شي من الصموغ
حلت تلك الصموغ بالعصارة او بالشراب او بالخل او بالما او بها وصف ليعجن ذلك
الحب فاذا انحل الصمغ دعك بالدستج في الهاون حتى يلتئم ثم يلقى عليه الادوية اليا
بسه بعد سحقها ويدق الجميع حتى يعجن ويلتئم ثم يحبب على قدر ما يحتاج اليه ويجفف
في الظل واما عمل شيافات العين فيجب ان يكون سحق ادويتها في غاية
النعومة وبعد ذلك يلقى عليها الما قليلا قليلا ويدق ليختلط خلطا جيدا
ويسحق بعد ذلك ويشيف ويجفف في الظل لئلا ينحل قوة الدوا التي السمن واما
عمل المطبوخات المسهلة فيجب ان يطبخ بنار لينة لان كثرة النار عليه تضعف
قوتها وان كان في المطبوخ افتيمون فلا يطبخ مع الادوية بل يلقى على المطبوخ

بعد الفراغ

بعد الفراغ من طبخه ويصب عليه قليلا ثم يمرس لئلا يضعف قوته وكذلك ان
وقع في المطبوخ زهر بنفسج او نيلوفر او ورد طري فيجب ان لا يلقى مع الادو
ية من اول الطبيخ الا قرب نزولها عن النار ليبقى قوتها محفوظة وان وقع في
المطبوخ خيار شنبر فيجب ان لا يلقى مع الادوية لئلا يذهب قوته وكذ
لك الترنجبين لكن يصفى المطبوخ عليهما ويمرسان ويصفيان دفعة ثانية واما
الاضمدة المعمولة بالدهن والشمع فيجب ان يلقى في الشتا على كل اوقية دهن وزن د
رهمين شمع وفي الصيف وزن ثلاثة دراهم ويذوب الشمع بالدهن ويترك
حتى يبرد وبعد ذلك يلقى عليه الادوية بعد سحقها ناعما قليلا قليلا ويضرب حتى يستوي
والقيروطي يحتاج ان يلقى الدهن والشمع بعد خلطهما على النار في الهاون ويلقى عليها
العصارات قليلا قليلا ويضرب بدستج الهاون حتى يستوي ويكون ما يلقى من الشمع
في القيروطي من درهم ونصف الى درهمين في وزن عشرة دراهم من الدهن واما
السفوف المستعمل بالبرود والمحمصة فيجب ان يحمى قدرا او مقلى حرف او حجارة ويبز
ل عن النار ويلقى فيها البزور ويقلى مقدار ما يفوح رايحتها ولا يستقصى قليها فيحترق
وينكسر قوتها فهذه صفة تدبير الادوية المفردة وكيفية القاءها في الدوا المركب
واذ قد فرغت من ذلك الان في صفة كل واحد من الادوية المركبة المنتفع بها في كل
واحد من الامراض ولم اذكر منها الا ما كان مختارا وقد وقعت عليه التجربة في شفا الا

الفصل الثاني من المقالة الخامسة في ذكر عمل الاشربة والربوب والمربيات واللعوقات

عمل الاشربة

اما الاشربة فالقانون في عملها اما المتخذ
منها من الازهار كالبنفسج والنيلوفر والورد ونحو ذلك اذا كانت يابسة فهو ان
يوخذ اربع اواق من الزهر منزوع الاقماع فيغمر في ما حار ويعطى الى ان يخرج
قوته ويصفى ويضاف الى كل اربع اواق من الزهر رطل واحد من السكر يحل وينزع
رغوته ويرفع قوامه ويضاف اليه ما الزهر بعد ان يصفى عن الزهر ويطبخ بنارها
دية الى ان يصير له قوام ويرفع واما المتخذة من عصارة الفواكه كالتفاح والسفرجل
والرمان وما يجري هذا المجرى فهو ان يدق الفاكهة في هاون حجر ويعصر ماؤها
ويغلى على النار وينزع رغوته ويصفى ويرفع ويوخذ لكل اربع اواق عصارة رطل
السكر محلول منزوع الرغوة مقوم ويضاف اليه ويقوم كقوام العسل واما الفواكه
التي لا يمكن استخراج ماءها الا بالطبخ كالاجاص والعناب والقراصيا وما اشبه ذلك
فيجب ان يطبخ في غمرها من الما حتى ينضج ويتهرا وبعد ذلك يبرد ويمرس ويبزل من غربال
ويضاف للماء الرايب المصفى وزنه سكر محلول منزوع الرغوة مقوم ويطبخ بنار هادية