

والسكر واللبان  
والصندل واللبان  
والصندل واللبان  
والصندل واللبان

في طبائع الاغذية والادوية ومنها فاعها **فصل في الاغذية**  
الحبوب **الحنطة** حارة رطبة ثقيلة ملتصقة للطبيعة دقيقتها  
مع اكله حلال الاورام الصلبة ويوقر تام السكر يلين الصدر  
وزيد في جوف الرماح والصرم ويقوي الباءة ويشد الاعضاء  
الضعيفة وفضها ثقيل وحمها معتدل جيد للقاء **الرز** حار رطب  
معتدل يلين خفيف لطيف واذا طبخ باللبان الحامض التزوق الزبد يقص  
اطلاق البطن **الزرد** باردة يابسة معتدلة سريعة الهضم جيدة  
مع سويقها ينفع من الارضين ويطفي الحرارة التي في الجوف وفضها اذا اكل  
مع حليب البقر والسكر يقوي الاعضاء **الشعير** بارد رطب قابض فاخ  
ثقل سوية يقصن طلاق البطن واذا رضع وطبخ وعصر ماء  
وشرب مع السكر اطفا الحرارة التي في الجوف خيرة ثقيل على المعدة  
فاضد في ضره ان يؤكل مع العسل والسكر وصرق الفراء **الذرة**  
بارد يابس ثقيل على المعدة يطفي الهضم يريح العلال السودوية لا يصلح  
اكله الا للهلل والذرة اذا اكلت خيرة يابس اكله مقلق قصص طلاق  
البطن **العدس** بارد يابس ثقيل على المعدة كالذخن في الفعل وسوته  
يقصن طلاق البطن **اللوبيا** حار بارد يثقيل يهيج السوف  
وقهرا ليز حار خفيف اذا شرب مع السمز والسكر ليز البيوسا  
التي في الصدر والعروق والاعضا **الاقسط** حار يابس خفيف  
اذا طبخ باللبان والسمز حار رطب يلين الصدر والعروق  
المفاصل **الباقلا** بارد يابس ثقيل يدي دفع ضره ان ياكل مزوج  
القشر مع السكر **الحمص** حار رطب اذا اكل مع السكر فقتت حمصا  
وزاد في الباءة **الوز** حار رطب دسم اذا اكل بالسكر زاد في جوف الرماح  
والصرم يقوي الباءة **السمسم** حار يابس دسم يهيج المعدة  
يصنعها ويقل شهوة الطعام دفع ضره ان لا يؤكل منه الا قليلا  
مع

والصندل واللبان  
والصندل واللبان  
والصندل واللبان  
والصندل واللبان

اعظم ما في الاغذية  
فكل زنة حار باردة  
كل سلقه حار باردة  
كل سلقه حار باردة  
كل سلقه حار باردة

مع السكر **اللبان** لين المقارحود اللبان وحليب  
المقادير اشرب من تحت الضرع مع السكر الابيض اخضب  
باللبان وصق اللون وزاد في الباءة ولين الطبيعة واد في  
قوة الاعضاء الضعيفة فاذا نفع كان باردا رطبا ثقيلا  
دفع ضره ان يركب على النار حتى تذهب المائية عنه يتم  
يسهل كبادر واللبان المنزوع التزبد الحامض بارد يابس  
قابض **لبان الصنان** حار رطب خفيف لين الطبيعة و  
سمنها كذا وكذا لوزها كذا الا ان لبن البقر اكثر وسومة و  
انفع المسوسيات **لبان العن** بارد رطب خفيف اذا شرب  
من تحت الضرع ينفع المصن والاصح او كان تحت جمع الابدان  
واذا طبخ وجعل فيه حب الرشاد طرد السم من البدن و  
يشد المعدة ويفتح شهوة الطعام **لبان ابر** حار رطب اذا  
اشرب مع ابوالهائم تحت الضرع قطع الوبا من البطن والحضن  
منه بارد يابس ثقيل قابض واذا طبخ على النار حتى ينقلب  
يسهل اطلاق البطن **الجبن** بارد يابس قابض صمد لاطلاق  
البطن **التزبد** حار رطب ملين اذا جمع مع السكر وجعل عليه  
لبن البقر وشرب من تحت الضرع لين الطبيعة اليابسة وازوب  
الجرب وقطع الحرارة والخاز الذي يظهر في البدن ويقطع العلال  
السودوية والسمز خيرة من الزبد واليسر اذا نقص صفة تنقيصه  
ان يضاف اليه مثله ماء ويجعل على النار ويحرك حتى يذهب جميع الماء  
عنه فاذا فعل به ذلك زال ريسه وكان انفع من الزبد لما ذكرناه  
فيه وهو اصح ما دخل الجوف واللمع من جميع الادوية والله تعالى  
اعلم **الحوم** اجودها لحم الصنان واجوده لحم البقر الحوم وهو  
حار رطب اذا شرب مرقه مع السمز والحلوان كل حبه لين العروق

فايد في التنقيح الطاب  
على الرطبة الكه لا يطبخ  
عسل الرطبة الكه لا يطبخ  
عسل الرطبة الكه لا يطبخ  
عسل الرطبة الكه لا يطبخ