

نام کتاب: خواص الاشيا

نويسنده: : حكيم ابوعلی

پیشگفتار

نسخه‌های خطی نشانگر هویت و اعتبار یک ملت است. این آثار گرانسنگ که کارنامه اسلاف ماست، حاوی اندیشه‌هایی شگرف و بن‌مایه تفکرات گوناگون بشری است که همواره حامیان و پاسداران سنگرهای علم و دانش آن را در حل‌جوان پیچیده‌اند و در صندوقچه دیده دل نگاه داشته‌اند تا از تطاول گذر ایام غبار پوسیدگی و گرد تعرض بیگانه بر آن ننشینند؛ اما باز، بسا گنجینه‌های ایرانی و اسلامی که در موزه‌های بیگانگان خفته‌اند و دستیابی بدان بر طالبان علم، مدلول «و لو بالصّین» است.

اثری که پیش روی دارید، با عنوان گنجینه‌های خطی، کوششی است بر احیای برخی کتب و رسائل کوتاه در زمینه‌های مختلف (ادبیات فارسی، پزشکی، نجوم، موسیقی و...) که به حول و قوه الهی به صورت مسلسل انتشار می‌یابد. کتاب حاضر، با عنوان خواص الاشیاء که توسط فردی ابو علی نام، نخست به یونانی نگارش یافته و سپس توسط محمد بن زکریا به فارسی برگردانده شده است.

و من الله توفیق

پاییز 1387

مراغه

خواص الاشیاء، مقدمه، ص: 1

مقدمه مصححین

طب یونانی

تاریخ پزشکی یونانی با نام أبقرراط (هیپوکراتس) از مردم کوس شروع می‌شود، که به سال 257 ق. م.

(و به روایتی 370 ق. م.) از دنیا رفت و کتاب کلمات قصار یا فصول [Aphorismoi] او پیوسته کتاب راهنمای کسانی بوده است که حرفه طبابت داشته‌اند. این مجموعه از جمله نخستین آثار طبّی است که توسط حنین بن اسحاق که زبان یونانی می‌دانست، به زبان عربی ترجمه شد. ترجمه دیگر سریانی نیز از این کتاب در دست است که نام مترجم آن و نیز تاریخ ترجمه معلوم نیست، و به سال 1903 م. در لایپزیگ توسط پونیون انتشار یافت.

در دوره متأخر مدرسه اسکندریه، نوشته‌های طبّی گالن (جالینوس) [Galen] (متوفی در 200 میلادی) بسیار معتبر بود، و منتخبی از رساله‌های وی به عنوان متن برنامه درسی تدریس می‌شد. این برنامه در حمص و جندیشاپور نیز بکار می‌رفت، و ترجمه سریانی آن مورد استفاده دانشجویان سریانی زبان بود. بسیاری از آن ترجمه‌های سریانی توسط سر جیوس رأس عینی صورت گرفته و پس از وی توسط حنین بن اسحاق و یاران او در دار الحکمه بغداد تنقیح شده یا ترجمه‌های جدیدی از این فرهنگستان جای آنها را گرفته است. این ترجمه‌های سریانی بر ترجمه‌های عربی مقدم بود، و پس از پیدا شدن ترجمه عربی تا مدتی هر دو ترجمه سریانی و عربی بموازات یکدیگر

بکار می‌رفت. خود جالینوس در رم طبابت می‌کرد، ولی در ازمیر و کورنت و اسکندریه درس خوانده بود.

مؤلفان مهم دیگر در طب یونانی عبارتند از:

اوریباسیوس [Oribasius] (متولد حوالی 325 میلادی) از دوستان امپراطور یولیانیوس بود، و این امپراطور در بیان عدم رضایتی که از مسیحیت داشت و کوششی که برای احیای بتپرستی قدیم می‌کرد، او را محرم اسرار خود می‌دانست. نامه‌یی که امپراطور در این باره به او نوشته (یولیانیوس، XVII Epist,) محتملاً مربوط به سال 358 میلادی است. در حمله به سرزمین گل همراه آن امپراطور بود، و در لشکرکشی بد عاقبت وی به ایران نیز حضور داشت و هنگام مرگ وی در آن سرزمین به سال 363 در کنار او بود. پس از بازگشت از ایران املاک او را والنتینیانوس و والنس مصادره کردند، و سبب این مصادره به خوبی دانسته نیست. سپس وی را به «سرزمین وحشیان» تبعید کردند، ولی این تبعید چندان طولانی نشد، و در 369 به پایان رسید. از تألیفات طبّی او سه کتاب برجای مانده، که یکی از آنها «موجز» [Synopsis] است مشتمل بر هشت کتاب که آن را به پسر خود ائوستاتیوس اهدا کرده بود.

این کتاب را حنین بن اسحاق به عربی ترجمه کرد، و علی عبّاس [- علی بن عباس مجوسی] از آن با خبر بود. پل آگینایی [paul of Aegina] فقراتی از آن نقل کرده است.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 2

آیتیوس [Aetius] (پایان قرن پنجم) پزشکی بود که در قسطنطینیّه طبابت می‌کرد. از زندگی او هیچ نمی‌دانیم، حتی زمان فعالیت

وی معلوم نیست؛ تنها از این که در آثار خود از کوریل اسکندرانی [Cyril] متوفی در 444 میلادی و پتروس آرخیاتر [Petrus Archuater] طبیب ثئودوریک شاه گتهای شرقی نام برده است، معلوم می‌شود که در اواخر قرن پنجم می‌زیسته است. وی سریانی و از مردم آمد بود.

مجموعه طبّی در شانزده کتاب نوشت که اکنون آنها را به چهار دسته تقسیم می‌کنند. در نوشته‌های او چیزهای ابتکاری فراوان نیست، ولی محتویات آنها را خوب انتخاب کرده است. نخستین پزشک یونانی است که به سحر و تعویذ توجه فراوان داشته است.

پل آگینایی محتملا در اواخر قرن هفتم می‌زیسته است. از حیات او چیزی نمی‌دانیم. سوییداس وی را مؤلف چند کتاب طبّی می‌داند. از این کتابها تنها یکی بر جای مانده است به نام «هفت کتاب پزشکی».

این کتاب توسط حنین بن اسحاق ترجمه شده و در میان اعراب شهرت فراوان داشت؛ مخصوصا از لحاظ فن قابلگی بیشتر به آن رجوع می‌کردند و به همین جهت وی را «القوابل» لقب داده بودند^[1].

اهرن یا هارون [Aaron] کاهن و پزشک اسکندرانی نیز یکی دیگر از کسانی است که اطلاعی از زندگی وی در دست نیست. وی مؤلف مجموعه‌یی است که می‌گویند توسط شخصی به نام گوسیوس [Gosius] به سریانی ترجمه شده بود. این گوسیوس را با گوسیوس پتایوس [G. petaeus] که در روزگار امپراطور زنو [Zeno] (474-491) می‌زیسته یکی شمرده‌اند.

نویسنده متأخرتر سریانی، ابن العبری [Bar Hebraeus] نوشته است که هارون سی کتاب تألیف کرده بود که سرجیوس رأسعینی آنها را ترجمه کرد و دو کتاب از

خود بر آنها افزود، ولسی شتاینشneider] بر آنست که این ملحقات تألیف مترجم عربی کتاب است که یهودی ایرانی بوده و ماسرجویه [Mesirgoyah] نام داشته است. کتابهای هارون در میان اعراب رواج کامل داشته، و طب عربی سخت از آن متأثر شده است^[2].

در میان ایرانیان نیز معدود افرادی بودند که کتب خود را به زبان یونانی می‌نوشتند تا هم تفاخر علمی نمایند و هم انتقال علوم به عالم غیر اسلام بود. شاید مؤلف این کتاب نیز از جمله همین افراد بوده؛ چه همچنان که از نام وی در مقدمه کتاب برمی‌آید، ظاهراً ایرانی مسلمان بوده که کتابی در طبّ به یونانی نوشته است، و بعد از وی توسط زکریای رازی- هرچند جای تردید هست- به فارسی ترجمه شده است.

رازی از دیدگاه اروپاییان

دکتر زیگرید هونکه، در کتاب ارزشمند فرهنگ اسلام در اروپا درباره رازی می‌نویسد:

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 3
«ششصد سال قبل، کتابخانه دانشگاه طب پاریس، کوچکترین کتابخانه دنیا بود. این کتابخانه فقط دارای یک کتاب بود، و این کتاب نوشته یکی از دانشمندان اسلام بود. این کتاب آن قدر برایشان ارزشمند بود که حتی لودویگ یازدهم، که پادشاهی با ایمان و مسیحی بود و می‌خواست این کتاب را به امانت بگیرد، می‌بایست صد سکه طلا و دوازده سکه نقره به ودیعه بگذارد. او این کتاب را کرایه کرد تا اینکه پزشکان خصوصی وی از آن رونویسی کنند و چه در موارد بیماری و چه در دوران سلامتی، به

مثابه یک فرهنگ امراض و دستورات طبی از آن استفاده نمایند.

این کتاب گرچه تمام موجودی این کتابخانه بود، ولی در حقیقت شامل مجموع علوم طب، از دوران یونان قدیم تا سال 925 بعد از میلاد مسیح بود، و چون مدت چهار صد سال بعد از این نیز در اروپای فرانکی تقریباً هیچ فعالیت علمی وجود نداشت، ارزش این کتاب مهم و با عظمت و مترقی، به قلم یکی از فرزندان تمدن اسلامی، هزار بار بیش از مجموع نوشته‌های کم‌بها و خرافاتی مذهبی تمام کتابخانه‌های معابد اروپا بود.

اهالی پاریس برای این گنجینه طبی اهمیت زیادی قائل بودند، به این دلیل که مجسمه نویسنده آن کتاب را به عنوان یادگار در سالن بزرگ تدریس مدرسه عالی پزشکی، برپا داشته‌اند. در حال حاضر هرگاه محصلین مدرسه عالی [Mdecin Ecole de] واقع در بولووار سن ژرمن دوپرس در سالن بزرگ تدریس اجتماع می‌کنند، این مجسمه و مجسمه دانشمند اسلامی دیگری را نیز ملاحظه می‌کنند. نام او در اروپا به «رازس» معروف است. اعراب او را «الرازی» می‌نامند و اسم واقعی‌اش ابو بکر محمد بن زکریاست.

رازی دارای معلومات عمیقی بود، به طوری که از زمان جالینوس به بعد پزشکی نظیر او نمی‌شناسیم.

او به طور خستگی‌ناپذیر بر وسعت معلوماتش می‌افزود، و نه تنها بر بالین بیماران، بلکه موقعی هم که بیمارانش به خواب می‌رفتند، با خواندن کتابها هنگام شب و پرداختن به آزمایشهای شیمیایی و مسافرت‌های علمی دور و دراز به این کار ادامه می‌داد. او با دانشمندان طراز اول

همزمانش رابطه داشت و برخی از ایشان را ملاقات نیز می‌کرد. او ارزش اخلاقی شغل پزشکی را نزد شاگردانش بالا برد و علیه شارلاتان بازی‌های غیر علمی، کتبا و شفاهای مبارزه کرد.

از جوانکی که با موسیقی و صرافی انس گرفته بود، پزشک بشردوستی ساخته شد که مورد احترام امرا و محبوب ملت و پناهگاه فقرا گردید. او اضافه بر این، بی‌بضاعتها را معالجه می‌کرد، با پول خودش نیز به آنان کمک می‌کرد، در حالی که خودش بی‌تجمل و حتی فقیرانه زندگی را می‌گذراند.

رازی در 925 م. در نهایت فقر درگذشت؛ سخاوت بی‌نهایتش او را به تهیدستی محض کشاند.

همکارانش که قلبشان مملو از حسادت بود، و به اندازه کافی بهانه‌های مذهبی و سیاسی علیه آن فیلسوف آزاد فکر در دست داشتند، از او انتقام گرفته، توانستند او را به آسانی، هم در بغداد و هم بعدها در شهر ری، از همه مشاغل بر کنار کنند. خواهرش خدیجه، برادر بی‌بضاعت و کاملاً محتاج شده خود را به خانه خویش برد. به رخم او اسط

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 4

عمرش که در رفاه می‌زیست. او آخر عمر زندگی او اسفناک به نظر می‌رسید. رازی که درد هزاران بیمار را درمان کرده بود، نابینا شد، حاکم خشمگین و بیرحم خراسان، المنصور ابن اسحق با تازیانه‌اش آن‌چنان بر آن دانشمند زده بود که بعدها به کوری وی منتهی شد. بهانه این عمل این بود که یک آزمایش شیمیایی رازی که در حضور المنصور انجام داد، ظاهراً موفقیت‌آمیز نبوده است.

رازی برای امتحان، از پزشکی که می‌خواست چشم او را جراحی کند، پرسید: «چشم دارای چند پوسته است؟» پزشک دستپاچه شد و به لکنت افتاد. رازی گفت: «کسی که این را نداند، نباید وسایل جراحی را در چشم من به کار برد.» احتمال زیادی بود که با عمل جراحی دوباره نور چشمش را بازیابد، ولی رازی به رد آن پافشاری کرد و گفت: «من از دنیا آن‌قدرها دیده‌ام که دیگر دلم را زده است.»

بنابراین عقلش سوی مرگ می‌گراید، در حالی که روح در بدن دارد، و چشمان کورش شاهد اشعاری است که بر کاغذ می‌نویسد:

لعمری ما أدری و قد آذن البلی بعاجل
ترحال الی این ترحالی
و این محل الروح بعد خروجها من الهیکل
المنحل و الجسد البالی

عظمت میراث به جای مانده از او در یک عمر کار ارض‌کننده خستگی‌ناپذیر است. خدیجه به شمارش آنها پرداخت: دویست و سی جلد کتاب مهم^[3] که عبارت‌اند از شرح‌های علمی (مونیوگرافی)، رسالات کوچک و کتابهایی که تنها منحصر به علم پزشکی یا شیمی نیستند- تقریباً نیمی از آنها در مورد فلسفه، مذهب، نجوم، فیزیک، ریاضیات و ... اند- مثلاً جزو اینها کتابی به نام چرا مغناطیس آهن را جذب می‌کند به ضمیمه رساله‌ای درباره خلأ وجود دارد، و «درباره شکل جهان، با اثبات اینکه کره زمین دو نوع حرکت دارد (دارای دو محور حرکت است) و کره خورشید بزرگتر، و کره ماه کوچکتر از کره زمین است»، نقدی بر ادیان، دانش ازل. رازی قایل بر پنج اصل ازل. مؤثر بر جهان بود و کتابی دارد که «اخلاق بدون توجه به مذهب» را اعلام می‌کند و می‌آموزد و خواستار آن می‌شود که بشر باید به

زندگی «آری» گفته، با شجاعت زندگی کند؛ به خاطر زندگی و بقای آن و حفظ جامعه و بهبود آن، نه به خاطر وعده بهشت یا ترس از جهنم. باید هرکس صحیح و غلط یا خوب و بد اعمال خود را بشناسد و برحسب آن عمل کند. همچنین کتابهای پختوپز و کنسرو کردن مواد غذایی و شعر نیز در میان آثار او یافت می‌شوند»^[4].

مؤلفات و مصنفات رازی

مؤلفات و مصنفات رازی بسیار زیاد و شماره آنها از دویست متجاوز است.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 5

وی در زمان خود از دانشمندی بوده که صیت شهرت مؤلفاتش دنیای آن زمان را فراگرفته است.

محمد زکریا در طب و فلسفه و کیمیا و حکمت و نجوم و هیئت و علوم مؤلفات و مصنفات دارد، ولی آنچه که بیشتر از همه در عالم معروف است، طب و شیمی می‌باشد.

ابن الندیم^[5] در کتاب الفهرست، عدّه مؤلفات رازی را بالغ بر یکصد و شصت و هفت کتاب و مقاله و رساله نوشته است.

ابن ابی اصیبعه^[6] صاحب عیون الانباء، عدّه مؤلفات و مصنفات وی را دویست و سی و هشت عدد می‌داند.

ابو ریحان بیرونی^[7] در رساله‌ای که فهرست کتب وی را ذکر می‌کند، عدّه آنها را یکصد و هشتاد و چهار می‌گوید.

بعضی از مؤرخین مؤلفات وی را بالغ بر دویست جلد می‌دانند که در میان جمیع مؤلفین جهان شاید کسی تاکنون بدین پایه نبوده و از این‌رو، یعنی کثرت مؤلفات مفیده وی جودت فکر و علو مقام این دانشمند را می‌رساند.

یکی از دانشمندان اروپایی موسوم به «لانگله دوفرنوا»^[8] در کتاب خود شماره کتب پزشک ایرانی را دویست و بیست و شش عدد می‌داند.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 6

به نظر می‌رسد رازی بیشتر مؤلفات و مصنفات خود را در بغداد تهیه و تدوین نموده است و با وجود زیادی آثار و مؤلفاتش نسخ زیادی از آنها در عالم موجود نیست و علت آن به واسطه نبودن صنعت چاپ در زمان وی و از طرفی حوادث و سوانح ایام نیز بسیاری از آنها را از بین برده از این جهت نسخ کتب گرانبه‌ای وی عموماً از میان رفته و شاید بیش از چهل عدد از مؤلفات وی در عالم نباشد که در کتابخانه‌های جهان (من جمله کتابخانه اسکورال^[9] اسپانی) موجود است. رازی را چند نوع تألیف و تصنیف می‌باشد:

نخست آنهایی که خود شخصاً به اسم کتاب می‌نامند و در آن از یک فن بخصوص مانند معالجات و امثال آن سخن می‌رانند و بخصوص آنکه جنبه تخصصی و فنی بدانها داده است. این دسته کتب مخصوصاً رشته طب با کمال دقت و تحقیق از طرف این دانشمند به رشته تحریر در آمده و اصولاً بسیاری از آنها نتیجه تجربیات و عملیات وی در بیمارستان‌ها می‌باشد؛ مانند کتاب حاوی و منصوره و امثال آنها. محققاً کتاب حاوی که دایرة المعارف طبى است ثمره آزمایشهای شخصی‌اش در بیمارستان می‌باشد. دوم آنهایی که رازی به اسم رساله نام می‌برد که بیشتر از یک موضوع بسیار مختصر صحبت می‌کند و به موجب نگارش ابن‌الندیم در کتاب الفهرست، رازی شخصاً یک سلسله از

مؤلفات خود را رساله نام نهاده و در یک موضوع به‌خصوص و یک مطلب با کمال سادگی و اختصار شرح و بسط آن را می‌دهد؛ مانند: رساله «اطعمة المرضى» و رساله «فصد» و امثال آنها، چنانکه از اسم آنها پیداست در باب غذای بیماران و خون گرفتن می‌باشند.

سوم آن دسته از مؤلفاتش که به اسم مقاله می‌باشد که در آنها از بعضی مسایل و مواضع بخصوص گفتگو می‌کند که مختصرتر از دسته قبل می‌باشد؛ گرچه عده آنها کم است، ولی از مطالعه فهرست آن دقت و تبخّر فوق العاده وی مشاهده می‌گردد؛ مانند: مقاله «شمیه» و مقاله «قولنج» که هر کدام یک مقاله بیشتر نیستند.

چهارم آن دست از کتب وی که ردّ بر اقوال دیگران است. عده آنها بی‌شمار و این دسته از مؤلفاتش باعث شد که مخالفین وی وقت گرانبهای دانشمند را گرفته و برای جواب آنها رازی اوقات زیادی را صرف نماید و بدبختانه گاه اتفاق افتاده که مخالفینش بر کتابش نقض و ردّی بنگارند؛ مانند «کتاب الرد علی ابی القاسم البلخی فی نقض مقاله الثانیة فی العلم الالهی» و «کتاب نقض البلخی لعلم الالهی» و «کتاب مناقضة الجاحظ فی کتابه فی فضیلة الکلام» و امثال آنها که چنانکه از نام آنها برمی‌آید، نقض و ردّ بر موضوعات فلسفی می‌باشد.

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 7

پنجم، یک دسته دیگر از مؤلفات رازی است که ایراد بر اقوال و آرای گذشتگان است که سردسته آنها شکوک وی بر جالینوس است. توضیح آنکه محمد زکریا اشکالات و ایرادات چندی بر آرای دیگران در بسیاری از مسایل عملی و فنی می‌گرفته و آنها را

مورد مطالعه و تحقیق قرار می‌داده و از این رهگذر مؤلفاتی به نام شکوک دارد؛ مانند: کتاب الشکوک علی الجالینوس و امثال آن.

ششم یک دسته از مؤلفات رازی که تلخیص بر مؤلفات دیگران است؛ مانند تلخیصات وی بر کتاب «نبض» و «حیلة البرء» جالینوس و امثال آنها.

غیر از دسته‌های بالا سایر مؤلفات وی در فلسفه و کیمیا و نجوم و هیئت و امثال آنها نیز دسته آخری را تشکیل می‌دهند.

اما باید دانست مؤلفات وی مانند مؤلفات بسیاری از دانشمندان دیگر نیست و تفاوتی با آنها دارد به این معنی که اغلب آنها (مخصوصاً رشته پزشکی) نتیجه تجربیات و کارهایش می‌باشد که در طی دوران عمل به رشته تحریر درآورده است.

و از این بابت فرق بسیار فاحشی با مؤلفات علمای دیگر دارد. این مؤلفات عملیات طبی و جراحی است که در بیمارستان و آزمایشگاه و مطب خود نموده که تمام با دقت کامل و تحقیق آنها را به صورت کتاب درآورده است و هرکس اندک آشنایی به مؤلفاتش داشته باشد، به خوبی می‌فهمد که این مطلب کاملاً صادق و واضح می‌باشد.

مؤلفات وی نه تنها در میان مردم خاور و علمای مشرق مقامی بلند دارد، بلکه در میان ملل باختر و علمای مغرب‌زمین مقام ارجمندی را دارا است و بعضی از آنها به زبان علمی دوران قدیم اروپا یعنی لاتینی ترجمه و طبع شده و برخی دیگر نیز به زبانهای مختلفه ترجمه و چاپ گردیده و در قرون وسطی و اوایل قرون جدید در مدارس اروپا تدریس می‌شده است.

از مزایایی که برای بعضی از مؤلفات طبّی رازی عموم مورّخین متذکر شده‌اند، آنکه به صورت دائرة المعارف طبّی است و

رازی را شخصا «آنسیکوپدист» [10] معرفی نموده اند.

بعضی را عقیده آن است که رازی زبان یونانی را نیز می‌دانسته و هرچه در علوم شیمی و طبی به رشته تحریر درآورده، از کتب یونانی بوده است.

شادروان دکتر قاسم غنی در رساله ابن سینا، ضمن صفحه بیست و پنجم به این نکته اشاره و چنین نگاشته است «که ضمن تألیفاتش کتابی به نام کتاب فی استدارک ما بقی من کتب جالینوس مّا لم یذکره حنین^[11] و همچنین قصیده به نام قصیده فی العظه الیونانیه^[12] موجود می‌باشد و این دو رساله مؤید این موضع است».

همچنین ابن ابی اصیبعه در کتاب عیون الانباء در ذکر کتب رازی قسمت هفتم از کتاب حاوی چنین

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 8

می‌نگارد «القسم السابع فی تفسیر الاسماء و الاوزان و المکائیل التی للعقاقیر و تسمیة الاعضاء و الادواء بالیونانیه و ... الخ»^[13].

خواص الاشیاء رازی

در میان آثار محمد زکریای رازی، از کتابی با عنوان «کتاب الخواص» نام برده اند. ابن ابی اصیبعه از این کتاب به عنوان «در خواص اشیاء» یاد کرده است^[14].

این کتاب مورد استفاده دانشمندان اسلامی قرار گرفته است. چنان که بیرونی از کتاب خواص رازی نقل می‌کند که در مصر کنیسه‌ای است که در آن دو مرده بر تختی هستند که پیوسته از زیر آن زیت بیرون می‌آید^[15]؛ و مقدسی به نقل از رازی در کتاب خواص از کوهی در سرزمین ترک نام می‌برد که وقتی مردم بدان می‌رسند، ناچارند سمّ ستوران

خود را با نمد و پشم ببندند و گرنه از سم آنان گردی برمی‌خیزد که موجب ریزش باران می‌شود^[16].

محمد بن سرخ نیشابوری، دانشمند اسماعیلی در فصلی که تحت عنوان «اندر معنی خاصیت‌ها» آورده، درباره «کتاب الخواص» رازی چنین گفته است: «بدان که محمد بن زکریاء الرّازی کتابی تصنیف کرده است اندر خاصیت چیزها و بسیار سخن اندرو بیآورده است از قوی و ضعیف و فربهی و لاغر»^[17].

در کتاب مؤلفات و مصنفات رازی، در ذیل عنوان «طب الملوکی» و ضمن معرفی این کتاب آمده است:

«این کتاب را رازی برای علی بن وهسودان، حاکم طبرستان تألیف نموده و آن معالجه بیماری‌ها با غذاست، بدون آن که بیمار را کراحت فزاید. محمد زکریا آن را به نام «کتاب الخواص» موسوم ساخته و چنان که از اسم آن برمی‌آید، این کتاب را برای پادشاهان و فرمانروایان تألیف نموده در حقیقت پزشکی‌نامه شاهانه است. در ابتدای آن از بسیاری از مؤلفات خود مانند کتاب «حاوی» که به اسم الجامع الکبیر نامیده و کتاب «تقسیم و تشجیر» و کتاب «منصوری» و کتاب «من لا یحضره الطبیب» و کتاب «ادویة الموجودة بکل مکان» نامبرده است»^[18].

چنان که از قراین برمی‌آید، کتاب الخواص مذکور، تألیف خود رازی است و ترجمه از زبان یونانی نیست. اما آقای دکتر محمود نجم‌آبادی در تکمله کتاب مؤلفات و مصنفات رازی، از کتابی دیگر به نام «خواص الاشیاء» نام می‌برد و می‌نویسد: «این کتاب در حقیقت باید ضمن کتب طبی یا طبیعی رازی بیاید.

برکلمان تحت عنوان:

خواص الأشیاء ، مقدمه ، ص: 9

K. Kawass- al- as? ya)alphabetish nam. 11, 432)
. steinschneider Virchows Archiv 68, p. 221
در ضمیمه اول کتاب خود، چاپ لیدن (از
صفحه 419- 417)، 1937 میلادی از کتاب مزبور
یاد می‌کند.
همچنین در جلد اول برکلمان (صفحه 270)
تحت عنوان:

1-) De proprietatibus; membrorum hebr. 7

ایضا: برکلمان، 1937 میلادی، صفحه: 421

2- De Aegritudinibus praeconum aus Hebr.
zuzammenn mit de proprietatibus membrorum et
utilitatibus et nocummentis animalium Aggregatus ex
. dictis antiquorum S. B. Locatellus Venet. 7941

که ترجمه آن در حقیقت «خواص اشیاء»
می‌باشد، مذکور افتاده است. تحت عنوان
«کتاب الخواص و الاشياء المقومة للامراض»،
به شماره 141 (طب) در کتابخانه تیمور
پاشای قاهره موجود است^[19].

آقای احمد منزوی، در فهرستواره
کتابهای فارسی، به این کتاب اشاره کرده
است و از آن به دو نسخه در کتابخانه‌های
ایران اشاره کرده است؛ وی می‌نویسد: «در
سراغاز آن آمده: کتاب را بو علی (?) به
یونانی نگاشته و محمد بن زکریا به فارسی
برگردانده است (که جور نیست) ...»، و
نسخی از آن در پزشکی ایران، ش 116؛ و
اشکوری، ش 87- 86 / 14 یاد کرده است^[20]؛ و
آغاز و انجام آن را ذکر کرده که همین
کتاب می‌باشد.

استاد عبد الحسین حائری نیز از وجود
یک نسخه از این کتاب در کتابخانه مجلس
اطلاع دادند که گویا از کتب تازه خریداری
شده است که هنوز فهرست نشده است.

در باب چهارم این کتاب به مطلبی اشاره شده است که انتساب کتاب را به زکریای رازی ردّ می‌کند؛ در مدخل «فنداریقون» نوشته است: «نسخه قانون شیخ الرئیس...»، که نشان می‌دهد که این مطلب افزوده کاتبان است که در این صورت باز مسئله انتساب به قوّت خود باقی است؛ وگرنه با توجه به تقدیم و تأخر این دو دانشمند بزرگ (رازی و ابن سینا) و بعد زمانی حدود یک قرن از همدیگر چنین امری محال و ساختگی به نظر می‌آید^[21].

و این احتمال هم به نظر می‌رسد که «محمد بن زکریّا» نامی غیر از زکریای رازی بوده که این کتاب را از یونانی به فارسی ترجمه کرده است.

از آن چه گفته شد، چنین برمی‌آید که رازی به احتمال دو کتاب با عنوان «خواص الاشیاء» دارد که یکی تألیف اوست که با عنوان معروف «کتاب الخواص» شناخته شده و در فهارس مسطور است؛ و دیگری

خواص الأشیاء، مقدمه، ص: 10

کتابی است که گویا حکیم ابو علی نامی (?) آن را به زبان یونانی نگاشته و محمد بن زکریّا آن را به فارسی برگردانده است. در صحّت انتساب ترجمه این کتاب به رازی شک هست و در هیچیک از فهارس کتب رازی و دیگر فهارس کتب خطی صراحتاً به چنین اثری از وی اشاره نشده است.

امّا با توجه به اهمیت کتاب از حیث فرهنگواره بودن آن در زمینه موضوعات عمده طبّی و طبقه‌بندی داروها در آن برحسب داروهای مرکبّه، و وجود برخی اصطلاحات دارویی و طبّی یونانی در آن که به عنوان منبعی از منابع لغات و اصطلاحات طبّی می‌تواند به شمار آید و...، می‌توان آن را مورد نظر قرار داد.

همچنین به عنوان یک اثر ترجمه شده از زبان یونانی به فارسی در مطالعات سنت ترجمه متون از یونانی به زبان فارسی می‌تواند مورد توجه قرار گیرد. درباره چاپ حاضر و نسخه خطی مورد استفاده:

چندی پیش یک نسخه خطی زیبایی با خط نسخ در ابعاد 15*10 با جلد تیماج قهوه‌ای از مراغه یافتیم که تاریخ کتابت نداشت و از قراین برمی‌آمد که مربوط به اواخر دوره صفویه است. با مطالعه کتاب، پی بردیم که یکی از آثار مترجم منسوب به زکریای رازی است که درباره خواص داروهای مرکبه است و در بیست و یک باب تبویب شده است.

با توجه به زیبایی و خوانایی نسخه و کامل و کم غلط بودن آن، برآن شدیم تا با استناد به همین نسخه شخصی موجود، به احیای آن بپردازیم؛ لذا متنی که پیش روی عزیزان است، فقط احیای متن محسوب می‌شود و ادعای هیچ‌گونه تصحیح علمی یا هر نوع تصحیح دیگری بر آن نمی‌رود. تا جایی که در توان بود، سعی کردیم تا با مراجعه به منابع طبّی کهن، صورت درست لغات و اصطلاحات ثبت شود و اگر در مواردی اغلاط سهوی یا مطبعی ملاحظه افتد، امید که خوانندگان فاضل در صورت مشاهده چنین مواردی ما را از دلالت به صواب محروم نسازند.

در آخر بر خود فرض می‌دانیم که از زحمات استاد فاضل و دوست دانشمند، جناب آقای سید صادق حسینی اشکوری، ریاست محترم مجمع ذخائر اسلامی و دیگر عزیزان زحمتکشی که مقدمات چاپ این اثر را فراهم

فرمودند و قبول زحمت نمودند، تشکر و قدردانی نماییم.

خواص الأشياء، متن، ص: 17
تصویر صفحه اول نسخه خطی «خواص
الأشياء» - از مجموعه شخصی
خواص الأشياء، متن، ص: 18
تصویر صفحه آخر نسخه خطی «خواص
الأشياء» - از مجموعه شخصی
خواص الأشياء، متن، ص: 19
[مقدمه مولف]

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي عَلَّمَنَا خَوَاصَّ الْأَشْيَاءِ وَ صَلَّى عَلَيَّ مُحَمَّدٌ وَ آلِهِ وَ عَتَرَتِهِ
الْبِرَّةُ اتَّقِيَاءٌ وَ سَلَّمَ تَسْلِيمًا كَثِيرًا.

اما بعد، بدان که این رساله ای است
مسمی به اسم خواص الاشياء از تصانیف احکم
الحکماء و اعلم العلماء و افضل الفضلاء،
حکیم ابو علی- علیه الرّحمة و الدّعا- که
به تکلیف بعضی از احبّا به زبان یونان
تصنیف کردند؛ و چون مردم از یافتن آن به
زبان یونان عاجز بودند، این فقیر حقیر
بی‌بضاعت، محمّد بن زکریا^[22] - عفا عنهما -
آن را به زبان فارسی بیان نمود؛ و الله
موفق بالخیرات.

باب اوّل: در شرابها
باب سیم: در مربّیات
باب پنجم: در معاجین
باب هفتم: در مفرّحات
باب نهم: در حبوبات
باب یازدهم: در ایارجات
باب سیزدهم: در سعوطات و غیره
باب پانزدهم: در غرغره‌ها و داروی قی
باب هفدهم: در مطبوخات
باب نوزدهم: در دهن‌ها
[باب بیست و یکم: اسامی مرکّبات]^[23].
باب دویم: در لعوقات

باب چهارم: در گوارشها
باب ششم: در اطریفات
باب هشتم: در اقراص
باب دهم: در سفوفات
باب دوازدهم: در شیافات
باب چهاردهم: در داروهای متفرقه
باب شانزدهم: در داروهای چشم
باب هجدهم: در حقنه‌ها
باب بیستم: در مرهم‌ها
خواص الأشیاء، متن، ص: 20

باب اول در شرابها و ربّها

سکنجین:

دفع صفرا بکند و محروران را نافع بود
و تشنگی بنشانند؛ صنعت آن: قند صافی کرده
یک من، سرکه انگوری یک من، پودنه یک
چهار یک، در یکدیگر بجوشانند تا قوام
گیرد و قدری گلاب بر سر آن کنند و فرو
گیرند.

سکنجین بزوری:

سدّه جگر بگشاید و بول براند و مستسقی
را نافع بود؛ صنعت آن:
پوست بیخ کاسنی تازه و پوست بیخ کرفس
از هریک ده درم، تخم کاسنی نیم کوفته
نیم درم، مغز سه تخم از هریک پنج درم،
نیم کوفته کنند و در آب و سرکه خوسانند
یک شبانه‌روز و بجوشانند و بپالایند و یک
من قند اضافه کنند، چنان که رسم است.

سکنجبین بزوری گرم:

سده جگر و معده بگشاید و بول براند، فضول از معده پاک کند و مستسقی را نافع بود و تشنگی کاذب بنشانند. صنعت آن: تخم کرفس و رازیانه و انیسون از هر یک پنج درم، پوست بیخ رازیانه و پوست بیخ کرفس تازه از هر یک ده درم، تخم کاسنی و تخم کشوث از هر یک پنج درم در یک چهار یک سرکه صافی و نیم من آب خوسانند؛ روز دیگر بجوشانند و صافی کنند و یک من قند صاف کرده اضافه کنند.

سکنجبین ریوندی:

یرقان و جگر گرم را نافع بود؛ صنعت آن: تخم کاسنی نیم کوفته بیست درم، ریوند چینی سوده پنج درم، در کیسه کنند و چهل مثقال سرکه صاف و یک من و نیم آب میزنند و زمان زمان کیسه را میمالند تا تمام شیره باز دهد و آبها کم شود و یک من قند صاف اضافه کنند و اگر ده درم تخم شاهترج و تخم کشوث اضافه کنند، بهتر باشد.

نوع دیگر: سده بگشاید؛ تخم کاسنی نیم کوفته بیست درم، ریوند چینی سوده پنج درم، در کیسه کنند و چهل مثقال سرکه صاف و یک من و نیم آب میزنند و زمان زمان کیسه را میمالند تا تمام شیره باز دهد و آبها کم شود و یک من قند صاف اضافه کنند و اگر ده درم

خواص الأشیاء، متن، ص: 21

تخم شاهترج و تخم کشوث اضافه کنند، بهتر باشد.

سکنجبین:

سده را بگشاید درد جگر را سود دهد و طبع نرم کند؛ صنعت آن: ریوند چینی بیست درم، غاریقون پنج درم، تربد سفید پانزده درم، تخم کاسنی نیم کوفته پانزده درم، زنجبیل سه درم، کوفته و بیخته بجوشانند و بپالایند و یک من قند صاف کرده و یک چهار یک سرکه اضافه کنند.

سکنجبین رمّانی:

تبهای محرّقه را سود دهد. صنعت آن: آب انار ترش شیرین نیم من، سرکه صاف یک چهار یک، آب زرشک یک چهار، گلاب یک وقیه، قند یک من، چنانکه قاعده است بپزند؛ و اگر به جای سرکه خرماى هندو کنند، شاید.

سکنجبین سفرجلی:

معدّه را سود دهد و غذا هضم کند. صنعت آن: آب با یک من سرکه یک چهار یک، و قند صاف یک من بپزند و اگر به جای سرکه آب لیمو کنند، بهتر باشد.

سکنجبین سفرجلی حارّ:

ضيق النَّفس و درد پهلو که از سردی بود و فالج و لقوه را سود دهد. صنعت آن: زنجبیل و بادیهانه و انیسون و بیخ انجدان و عاقرقرحا و پودنه و نانخواه از هر یک بیست درم، تخم کرفس و کمون سیاه و قردمانا از هر یک پانزده درم، سداب خشک سی درم، فلفل سیاه ده درم، سرکه عنصل پنج من، مثلث یک من و نیم، انگبین یک من، داروها کوفته و بیخته، ده روز در آفتاب نهند و بعد از آن بپالایند و در

ظرفی زجاجی کنند و نگاه دارند و پیش از
طعام و بعد از طعام سی درم به کاری
می‌دارند.

ساختن خل العنصل:

پیاز دشتی به کارد چوبین پاک کنند و
قصبه‌قصبه کنند، هریک من از این پیاز نه
من خل الخمر به رویش کنند و دو ماه در
آفتاب نهند و بعد از آن به کار دارند.
مضمضه کردن، گوشت بیخ دندان سخت کند و
بوی دهان خوش کند.

سکنجین عنصل:

نوع دیگر خداوند ضیق النفس را سود
دارد. صنعت آن: قند یک من، سرکه عنصل
چهل مثقال، چنان که رسم است، بپزند.

سکنجین عسل:

معتدل بود در سردی و گرمی. صنعت آن:
چون صفت سکنجین ساده باشد.
سکنجین که خداوند سپرز را سود دهد:

ریوند چینی ده درم، تخم کاسنی ده درم،
تخم کشوث ده درم، غافث ده درم، غاریقون
پنج درم، فوه پنج درم، و پوست بیخ کبر و
پوست درخت بید و کزمازج و اف تیمون در یک
چهار یک سرکه و دو من آب خوسانند و روز
دیگر

خواص الأشياء، متن، ص: 22
بجوشانند و بپالایند با یک من قند شربت
پزند.

سکنجبین:

که [24] آبله را سود دهد؛ صنعت آن: خل الخمر یک چهار یک، گلاب نیم چهار یک، برگ گل سرخ سی درم، گلنار ده درم، بجوشانند سه شبانه روز. پس بپالایند و با یک من قند به قوام آرند.

سکنجبین افریمون:

توحش سودایی و صرع را نافع بود؛ صنعت آن: افریمون ده درم، بسفایح فستقی شش درم، گاو زبان پنج درم، حاشا و گل سرخ و کمافیطوس از هریک چهار درم، پر سیاوشان پنج درم، تربد شش درم، بادرنجبویه و تخم بادروج و زرنباد و فرنجمشک و درونج عقربی و بهمنین و سادج و قاقله و سنبل از هریک سه درم و نیم، تخم کشوٹ و تخم کاسنی و بیخ سوسن از هریک پنج درم؛ اجزای جملگی در یک چهار یک سرکه خمر و یک من و نیم آب خوسانند. روز دیگر بجوشانند و بپالایند و با یک من قند شربت پزند.

صنعت جلاب، قند سفید یک من در یک من گلاب بجوشانند تا به قوام آید و نیم درم زعفران در آن حل کنند.

شراب افسنتین:

که معده را پاک کند؛ صنعت آن: افسنتین رومی پنج درم، ورق گل سرخ بیست درم، تربد سفید ده درم، در یک من و نیم آب پزند تا به نیم من آید و با یک من قند به شربت پزند.

شراب افسنتین نوع دیگر:

که معده ضعیف و جگر و سپرز را سود دهد و طبع فرود آرد. صنعت آن: شراب انگوری کهن سه من، عسل مصفی یک من، در یکدیگر حل کنند، قسط و مرّ و مصطکی و اذخر و سادج و سنبل و گل سرخ و صبر و غاریقون از هریک دو درم، افسنتین هفت درم، زعفران یک درم و نیم، جملگی کوفته، در کیسه کنند و در این شربت بجوشانند و زمان زمان کیسه می‌مالند تا شیره تمام باز دهد و به قوام آید، و بعد از آن به آفتاب نهند ده روز و بیرون آورند و بپالایند و نگاه دارند شربتی یک وقیه.

شراب افسنتین:

معه از صفرا پاک کند و سوء المزاج گرم را مفید بود؛ صنعت آن: ورق گل سرخ هفت درم، و افسنتین رومی پنج درم، شاهترج پنج درم، آلوی سیاه بیست عدد منقی و خرمای هندی از هریک بیست درم، جملگی در دو من آب می‌پزند تا به نیم من آید و نیم من

خواص الأشیاء، متن، ص: 23

قند صاف اضافه کنند تا [25] به قوام آید. شربتی ده درم با صبر سقوطری یک درم نافع بود.

شراب افسنتین:

بادهای روده بشکند و طبع فرود آرد؛ صنعت آن: افسنتین رومی پنجاه درم، سلیخه بیست درم، تخم کرفس سی درم، در دو من آب بپزند و بپالایند و با یک من قند به شربت بپزند.

شراب اسطوخودوس:

از جهت ماده سودا؛ اسطوخودوس پانزده درم، بسفایح نیم کوفته ده درم، اف تیمون در کتان بسته دو درم، بالنگو پنج درم، گاو زبان پنج درم، نیلوفر ده درم، پوست هلیله کابلی پنج درم، عود الصّلیب سه درم، مویز منقی یک چهار یک، جملگی بیخته و پالوده با یک من قند به شربت بپزند.

شراب هلیون:

ریگ از گرده و مئانه پاک کند؛ صنعت آن: هلیون سی مثقال در دو من آب بجوشاند تا به نیم من آید و با یک من قند به شربت بپزند.

شراب خندیقون:

طعام بگذرانند و پیران را و خداوند معده سرد [را] ^[26] سود دهد؛ صنعت آن: شراب کهن پنج من در عسل صافی یک من و نیم بیامیزند، زنجبیل پنج درم، قاقله صغار و کبار از هر یک سه درم، قرنفل و دارچینی از هر یک دو درم، فلفل سیاه یک درم، مشک خالص نیم درم، ادویه‌ها در کیسه کنند و در میان شربت اندازند و زمان زمان

می‌مالند تا شیره تمام باز دهد و به قوام
آید و مشک و زعفران در آن حل کنند.

خندیقون، نوع دیگر:

معهه سرد را و پیران را نافع بود و
قوت باه دهد؛ صنعت آن: شراب کهن شش من،
عسل مصفی سه من، زنجبیل پنج درم، قاقله
صغار و کبار از هریک چهار درم، قرنفل و
دارچینی و فلفل سفید از هریک سه درم،
زعفران دو درم، مشک خوب نیم مثقال،
ادویه‌ها کوفته در کیسه کنند و در میان
شربت اندازند و ده روز در آفتاب نهند و
هر روز می‌روند و کیسه در دست می‌مالند تا
شیره باز دهد بعد از ده روز مشک و
زعفران در آن حل کنند و در ظرفی زجاجی
کنند و هر روز پنجاه مثقال به کار برند.

شراب کاکنج:

کاکنج سی مثقال در دو من آب بپزند تا
به نیم من آید و با یک من قند به شربت
پزند.

میبه:

معهه را قوت دهد و قی و فواق را باز
دارد و درد جگر را سود دهد؛ صنعت آن: آب
خواص الأشیاء، متن، ص: 24
به اصفهانی پنج من، شراب انگوری خوب
ده من، عسل مصفی دو من و نیم، در یکدیگر
بیامیزند و سر آتش نهند و این ادویه‌ها
کوفته در کیسه کنند و در میان دیگ
اندازند و بجوشانند تا به قوام آید و
نیم مثقال مشک خوب و دو درم و نیم
زعفران حل کرده، در ظرف چینی یا زجاجی
کنند و نگاه دارند. ادویه‌ها این است:

زنجبیل و مصطکی و قاقله کبار و صغار و دارچینی و کبابه و قرنفل از هریک هفت درم، در کیسه کنند و زمان زمان می‌مالند تا شیره تمام باز دهد.

میبه نوع دیگر:

آب به ترش و شیرین دو من، شراب انگوری خوب چهار من، قند سیصد مثقال و عسل صد مثقال، کبابه دو درم، قاقله کبار دو درم، قاقله صغار دو درم، سادج دو درم، گاو زبان یک درم، فرنجمشک یک درم، عود سه درم، صندل سفید سه درم، عنبر یک مثقال، مشک نیم مثقال، گلاب پنجاه مثقال.

میفختج:

که در چند تراکیب به کار می‌آید و هاضمه را نیکو بود و گرده و مثنانه را سود دهد؛ صنعت آن: آب انگور چهل من صافی کنند و زنجبیل و قرنفل و دارچینی و عود و قاقله کبار و صغار و مصطکی و زعفران شاخ و سنبل الطیب و جوزبویا از هریک پنج درم، کوفته و نابیخته در کیسه کنند و به دیگ اندازند و زمان زمان کیسه می‌مالند تا شیره تمام باز دهد و به قوام آید و فرو گیرند و نگاه دارند.

میفختج نوع دیگر:

آب انگور صد من در دیگ کنند تا کمتر آن چه خواهند صافی کنند و بجوشانند تا دو بهره برود و یک بماند و در ظرفی زجاجی کنند و نگاه دارند. از برای سینه با شراب خشخاش به کار برند.

شراب سعال:

انجیر سفید چهل عدد، عنصل بیست درم، مویز طایفی سی درم، انیسون ده درم، جملگی در آب و قدری خل الخمر بجوشانند و روز دیگر بجوشانند و بپالایند و یک من عسل به شربت پزند.

شراب انجیر:

گرده و مthane را نافع بود و آب پشت بیفزاید و قوت باه دهد؛ صنعت آن: نخود سفید یک من، در پنج من آب بپزند تا باز دو دانگ آید و انجیر دو من بپزند در پنج من آب تا باز دو دانگ آید و انجیر و طبیخها بر بالای یکدیگر کنند و دارچینی و خولنجان و سنبل و قرنفل و زعفران شاخ از هر یک سه درم در کیسه و در میان دیگ اندازند و زمان زمان در دست می‌مالند تا شیره تمام باز دهد. پس بپالایند با یک من عسل کف گرفته به قوام آورند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 25

شربتی پنج مثقال به کار دارند.

شراب انجیر نوع دیگر:

انجیر پنج من، حلیبه سه من، هر دو در آب خوسانند. دو روز بعد از آن بجوشانند و بپالایند و با دو من انگبین بیامیزند و این داروها در کیسه کنند و در میان دیگ اندازند، چنانچه ذکر رفت، تخم هلیون و تودری سرخ و زرد از هر یک پنج درم، زنجبیل چینی و جوزبویا و بسباسه از هر یک ده درم، شربتی بیست درم مفید باشد.

شراب کدر:

و کادی نیز گویند. خداوند اسهال صفرایی را سود دارد. سرکه و آب انار ترش و آب اترج و آب لیمو و آب غوره و آب پیاز و آب توت و آب هندوانه و آب گشنیز و آب سیب و آب تمر هندی و آب زعرور و آب عدس و عدس و عَنَاب^[27] و لعاب اسفیوش از هر یک رطلی، صندل سرخ و سفید رطلی، کادی قند به قدر حاجت، کافور دو درم، طباشیر سفید بیست درم، کوفته و بیخته در آن حل کنند.

شراب هلیله:

مفاصل و تبهای گرم را سود دارد و طبع فرود آرد؛ صنعت آن: پوست هلیله زرد صد عدد، نیم کوفته کنند و آب بر سر آن ریخته و سه روز در آفتاب نهند، روز سیوم آب از آن باز ریزند و آب تازه کنند و سه روز دیگر رها کنند و بعد از شش روز هر دو آب با سه وقیه ترنجبین صافی کنند و بر سر آتش نهند و بجوشانند تا به قوام آید، فرو گیرند و یک درم سقمونیای مشوی کرده در آن حل کنند. شربتی ده مثقال نافع بود.

شرابی که فواق بنشانند:

زیره و انیسون و فودنه و کندر از هر یک ده درم در دو من آب بپزند تا به نیم من آید، جرعه جرعه می‌نوشند. نوع دیگر: فواق که از سردی معده باشد؛ صنعت آن: رازیانه و فودنه و سعد و تخم کرفس و انیسون، مساوی کوفته، بجوشانند

تا باز دو دانگ آید و بپالایند و جرعه جرعه می‌نوشند.

نوع دیگر: تخم سداب و نانخواه از هریک ده درم، در یک من شراب بجوشانند تا به نصفی آید و بپالایند و جرعه‌جرعه می‌نوشند.

شراب فواکه:

قوت معده بدهد و منع قی بکند؛ آب به و آب سیب و آب انارین و آب مورد از هریک جزوی، آب زرشک و آب سماق و آب غوره و آب زعرور از هریک نیم جزو، آب‌ها بجوشانند تا ثلثی آید و آن مقدار قند که کفاف باشد اضافه کنند و به قوام آورند.

شراب انار ترش:

که قی و صفرا باز دارد و معده را قوت دهد؛ صنعت آن: آب انار ترش دو

خواص الأشیاء، متن، ص: 26

من، نعناع تازه ده شاخه، عود خام و مصطکی از هریک ده درم، پوست بیرون پسته پنج درم، کوفته در کیسه کنند و در آب انار بجوشانند تا شیره باز دهد و یک من قند اضافه کنند و به قوام آورند؛ و اگر ساده خواهد دو من آب انار بجوشانند تا به نیم من آید و یک من قند اضافه کنند.

شراب نعناع:

فواق بنشانند و قی و اسهال باز دارد؛ صنعت آن: انار ترش و شیرین دانه کنند و با شحم بکوبند و آبش بگیرند و قدری آب نعناع داخل هریک من آب انار نیم من قند اضافه کنند و به قوام آورند و فرو گیرند.

شراب آلوی مسهل:

آلوی سیاه صد عدد و عنّاب سی دانه، بنفشه و تربد از هریک بیست درم، خرمای هندی یک چهار یک، بیخته و پالوده، نیم من قند و نیم من ترنجبین اضافه کنند و به قوام آورند و فرو گیرند و یک درم سقمونیا در آن حل کنند.

شراب انار عذب:

ذات الجنب را سود دارد؛ صنعت آن: آب انار شیرین دو من و یک من قند به قوام آورند، و در نسخه دیگر نیم من آب سید شیرین آورده اند.

شراب خشخاش:

نزله و ریش سینه و شش را سود دهد و بی‌خوابی زایل کند و بهتر این بود که با پوست پزند؛ صنعت آن: خشخاش درست با پوست صد عدد کوفته کنند و با پنج رطل آب باران بپزند و بپالایند و با دو من قند بجوشانند تا به قوام آید و اگر از خشخاش بی‌پوست پزند یک وقیه خشخاش نیم‌کوفته کنند و بجوشانند و بپالایند و با یک من قند به شربت پزند.

شراب سیب:

قوت معده بدهد و مفرّج بود دل را و اسهال صفرایی باز دارد؛ صنعت آن: سیب اصفهانی از دانه و پوست پاک کند و به هاون سنگین یا چوبین بکوبد؛ و آب آن بگیرند، ده من بجوشانند تا باز دو من

آید و با یک من قند به قوام آورند؛ و اگر ربّ خواهند، چاشنی نهند.
شراب به:

قوّت دل بدهد و اشتها بازدهد کند و طبیعت ببندد و قوی و غثیان باز دارد و تشنگی بنشانند؛ صنعت آن: چون صنعت سیب باشد؛ و اگر ربّ خواهند، چاشنی نهند.

شراب ریواس:

اسهال صفرایی دفع کند و قوی باز دارد، تشنگی بنشانند و قوّت معده بدهد و دفع خمار بکند؛ صنعت آن: ریواس پخته به کارد چوبین پاک کند و به هاون سنگین بکوبند و آب آن بگیرند و به تخم مرغ صافی کنند و بپالایند و بجوشانند تا باز دو دانگ آید و به مقدار آب قند به قوام آورند و آب داخل کنند. اگر ربّ خواهند چاشنی نهند و ده من آب به دو من آورند و فرو گیرند و در ظرفی زجاجی کنند و نگاه دارند.
خواص الأشیاء، متن، ص: 27

شراب حماض:

صفرا بشکند و قوّت معده و دل بدهد و قطع قوی بکند و مقوی دماغ بود؛ صنعت آن: قند صافی کرده به قوام آورند و فرو گیرند و چهل مثقال آب حماض بریزند؛ و اگر انگشت پنج خواهند بر سر آتش بریزند تا جوش بزند و فرو گیرند.

شراب لیمو:

خواص این به خواص حماض نزدیکتر است و ساختن همان، اما در یک من قند یک چهار یک آب لیمو کنند.

شراب نارنج:

تشنگی بنشانند و قوت دماغ بدهد و درد سر که از گرمی باشد، زایل کند؛ صنعت آن: آب نارنج یک من بجوشانند و کف بردارند تا به نصف آید و دو من قند صاف کرده اضافه کنند و بجوشانند تا به قوام آید.

شراب غوره:

تشنگی بنشانند و قوت دماغ بدهد و صداع که از گرمی باشد کم کند و دفع خمار کند و شکم ببندد؛ صنعت آن: آب غوره یک من صاف کنند به مانند آب ریباس و قند به قوام آورند و آب بر سرش کنند و بجوشانند تا دیگر به قوام آید. اگر ربّ خواهند در ده من آب غوره بجوشانند تا به دو من آید و نگاه دارند؛ اما ربّ انار، آب انار چندان بجوشانند که به قوام آید.

شراب عود:

معهده را سودمند بود، بوی دهان خوش کند و هاضمه [را] ^[28] نیکو بود؛ صنعت آن: عود هندی ده درم، مشک ده درم، سنبل الطیب و قرنفل و مصطکی و جوزبویا از هر یک دو درم، مجموع کوفته در کیسه کنند و در گلاب نیم من بجوشانند تا به یک چهار یک آید و کیسه نیک مالند، با یک من قند به شربت

پزند و فرو گیرند و نیم درم مشک خالص در آن حل کنند.

شراب مورد:

معه را قوت دهد و اسهال باز دارد؛ صنعت آن: حبّ الآس نیم کوفته و امرود قدید از هریک پنجاه درم، قرظ و طرائیث از هریک ده درم، آب و آب سیب و آب انار شیرین از هریک یک من، دواها در هاون کوفته در آن آبها بجوشانند و بپالایند و دیگر باز بجوشانند تا به قوام آید. نوع دیگر: حبّ الآس نیم کوفته کنند یکسر، [یک]^[29] جزو آب و دو جزو شکر سفید بنهند؛ اگر ربّ خواهند، چاشنی نهند و از حبّ الآس تازه بپزند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 28

شراب الورد:

تشنگی بنشانند و تبهای صفرایی را نافع بود؛ صنعت آن: نیم من ورق گل در پنج من آب پزند، بخوسانند، یک شبانه روز به آتش آهسته بجوشانند تا به قوام آید.

شراب گل مکرر:

طبع را فرود آرد و صفرای رقیق را براند؛ صنعت آن: ورق گل تازه نیم من در ده من آب بجوشانند و بپالایند و ثفل آن بیندازند و نیم من آب دیگر به آن آب بجوشانند، چند کرت؛ اگر هفت باشد، بهتر باشد. پس بپالایند و با یک من قند به قوام آورند.

شراب دینار:

طبع را نرم دارد و جگر را قوت دهد و سده بگشاید و مقوی دل بود و حرارت دفع کند و تبها بشکند و درد گرده و مثانه را سود دهد؛ صنعت آن: تخم کاسنی و ورق گل سرخ از هریک بیست درم، فانید^[30] شش درم، بیخ کاسنی چهل درم، نیلوفر و گاوزبان از هریک ده درم، تخم کشوت در کتان به بیست و سه درم بجوشانند و بپالایند و با یک من قند به شربت پزند و پنج مثقال ریوند چینی سحق کرده، در آن حل کنند.

شراب زوفا:

سرفه بلغمی را نافع بود و ضیق النفس را و سینه و شش از اخلاط غلیظ پاک کند؛ صنعت آن: عناب سی دانه، سپستان پنجاه دانه، انجیر سفید بیست دانه، مویز منقی پنجاه دانه، بنفشه چهار درم، گاو زبان پنج درم، پر سیاوشان هفت درم، تخم خیارین و تخم خطمی از هریک پنج درم، اصل السوس خراشیده هفت درم، زوفای خشک ده درم، در بعضی نسخه پنج درم فراسیون می‌کنند. داروها پخته و پالوده و با یک من قند به شربت پزند.

شراب تمر هندی:

طبیعت براند و صفرا بشکند و قوت معده بدهد و دفع حرارت کند؛ صنعت آن: خرمای هندی نیم من شیرهاش بگیرند، با یک من قند بپزند.

شراب صندل:

قوت دل بدهد و خفقان زایل کند و جگر گرم را نافع بود؛ صنعت آن: صندل سفید بسیار خوب بیست مثقال بسایند و در گلاب خوسانند یک شبانه روز و روز دیگر شیره اش بگیرند و با یک من قند به شربت پزند، چنانچه رسم است.

شراب بنفشه:

سرفه را نافع بود و تب و درد پهلو و درد گرده و شش سود دارد؛ صنعت آن: سر بنفشه تازه یک چهار یک اندک جوشی بدهند و فروگیرند و زمانی رها کنند، پس بپالایند و با یک من قند به شربت پزند؛ و اگر تازه نباشد، یک وقیه خشک کنند.

شراب نیلوفر:

سرفه را سود دارد و درد سرکه از گرمی باشد دفع کند و درد ذات الجنب و ذات الریه منفعت دهد؛ صنعت آن: گل نیلوفر بغدادی تازه یک چهار یک و اگر تازه نباشد یک

خواص الأشیاء، متن، ص: 29
وقیه خشک و به دستور بنفشه به شربت پزند.

شراب عَنَاب:

غلبه خواب را و اصحاب ماشری و آبله و حصبه و درد سینه و سرفه را نافع بود؛ صنعت آن: عَنَاب جوجانی یک چهار یک در سه رطل آب بجوشانند تا ثلثی آید و بمالد و بی‌بالغه بپالایند و با یک من قند به شربت پزند.

شراب گاوزبان:

دل را قوت دهد، سودای مزاج را به غایت نافع بود و خفقان را زایل کند؛ صنعت آن: آب گاوزبان تازه یک من بگیرند و با یک من قند بپزند و اگر تازه نباشد یک چهار یک خشک کنند و در وقت فرو گرفتن چهل مثقال گلاب خوشبوی بریزند و فرو گیرند.

شراب بالنگو:

دل را قوت دهد و خفقان سرد را نافع بود و توحش سودایی زایل کند؛ صنعت آن: مقابل گاوزبان باشد؛ و اگر به عسل مصفی بپزند، شاید.

شراب انجبار:

اسهال دموی را نافع بود؛ صنعت آن: عرق انجبار سی درم، خرنوب و طراثیث از هریک بیست درم، نیم کوفته کنند و یک شبانه روز بخوسانند و بجوشانند و بپالایند و با یک من قند سفید صاف کرده به شربت پزند. نوع دیگر: انجبار هفت مثقال، فوط پنج مثقال اجزای آن، قرظ سه مثقال، عرق انجبار هفت مثقال، طباشیر سفید یک مثقال، صندل مقاصری و صندل سرخ از هریک

چهار مثقال، قند ابلوج سفید نیم من،
نبات در دو رطل آب بپزند.

پخته فنجوش:

جهت قوت باه نافع بود: آب انگور
مثقالی صد من در دیگ کنند و صاف کنند و
بیست من گوشت پخته و مرغ بچه‌ها آن چه به
دست آید، مثل کبک و مرغ خانگی و قاز و
تیهو و گنجشک و کبوتر بچه و غیره در
اندازند و به و سیب و ملجی از هریک دو
من؛ و این ادویه‌ها نیم کوفته در کیسه‌ای
کنند و در دیگ اندازند و زمان زمان
می‌مالند تا تمام شیره باز دهد. زنجبیل و
قرفه و قرنفل و خولنجان و زرنباد و
درونج عقربی و بسباسه و جوزبویا و کبابه
چینی و سعد و سنبل و اشنه و اذخر و
مصطکی و قاقله صغار و کبار و بهمنین و
ساج هندی و دار فلفل و انیسون و سلیخه
و پوست اترج و پوست بالنگ و عود خام و
صندل مقاصری از هریک دو درم، کوفته در
سه کیسه کنند و چندان بجوشانند که گوشت
مهرآ شود، و فروگیرند و گوشت‌ها و جرم‌ها
از او دور کنند و یک شب رها کنند. روز
دیگر روغن از روی آن بگیرند و در ظرفی
کنند و چند روزی رها کنند و کیسه‌ها
در اندازند و هر سه چهار روز می‌روند و
کیسه می‌مالند تا طعم آن بگیرد. پس
بپالایند و یک مثقال مشک خالص و یک

خواص الأشیاء، متن، ص: 30

مثقال و نیم زعفران با نیم من گلاب حل
کرده، اضافه کنند و به ظرف زجاجی کنند و
سرش بگیرند و در وقت حاجت به کار برند و
اگر انگشت پنج خواهند، پنج من عسل و دو
مثقال عنبر اشهب و یک مثقال و نیم مشک
خالص و سه مثقال زعفران در آن حل کنند،

زمانی که به قوام آمده باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 31

باب دوم در لعوقات

لعوق سپستان:

جهت خشونت حلق و سینه نرم کند و سرفه ببرد و طبع نرم دارد؛ صنعت آن: سپستان فربه دویست عدد، مویز منقی چهل درم، فلوس خیار چنبر بیست درم، در سه من آب بجوشانند تا به یک من آید و با نیم من قند بجوشانند تا به قوام آید، و اگر پنج مثقال بیخ مهک خراشیده داخل کنند، بهتر باشد.

نوع دیگر: سپستان صد دانه، عناب پنجاه عدد، مویز منقی چهل درم، فلوس خیار چنبر بیست درم، به دستور آن بپزند، بیست درم آرد باقلا سوده در آن بسرشند.

لعوق خیار چنبر:

سرفه کهنه را نافع بود؛ صنعت آن: بنفشه پنج مثقال، عناب بیست دانه، سپستان فربه پنجاه دانه، مویز منقی چهل دانه، اصل السوس خراشیده پنج درم، زوفا پنج درم، خشخاش سفید کوفته بیست مثقال، رازیانه و ایرسا و کتیرا از هریک سه درم، صمغ الود دو درم، پر سیاوشان هفت درم، انجیر سفید بیست دانه، نیک بجوشانند و بپالایند و بیست مثقال مغز فلوس خیار چنبر در آن حل کنند و با نیم من قند بجوشانند تا به قوام آید؛ و مغز تخم خربزه و مغز تخم خیار بالنگ و مغز بادام مقشر و مغز دانه به و حلیمو و گل

خطمی و تخم خبازی از هریک پنج درم، باقلای سفید ده درم، کوفته و بیخته، بسرشند و بیست مثقال روغن بادام اضافه کنند.

لعوقی که سرفه گرم را نافع بود:

مغز تخم خیار و مغز تخم بادرنگ و مغز بادام مقشر و مغز دانه به و کتیرا و نشاسته و ربّ السّوس از هریک سه درم، تخم خطمی و تخم خبازی از هریک پنج درم، سپستان و مویز و ایرسا نیم کوفته بجوشانند و بپالایند و با نیم من قند بجوشانند تا به قوام آید و داروها سحق کرده، در آن بسرشند.

نوع دیگر: همان اخلاطها، پانزده درم مغز فلوس خیار چنبر و پنج درم بنفشه و بیست عدد عنّاب و دو عدد خشخاش با پوست، در وقت سرشتن ده درم آرد باقلا و سی درم روغن

خواص الأشیاء، متن، ص: 32
بادام اضافه کنند.

لعوق زوفا:

سینه از اخلاط بد پاک کند؛ صنعت آن: زوفای خشک و ایرسا و شونیز از هر یک جزوی با شش جزو عسل بسرشند.

لعوق جلغوزه :

از جهت تقویت باه نافع بود: مغز
جلغوزه یک وقیه کوفته با یک چهار یک عسل
بسرشند.
لعوق از جهت درد سینه و ذات الجنب و
خشونت حلق نافع بود:

تخم کتان بریان کرده یک جزو، کندر نیم
جزو، زیره و قردمانا از هریک ربع جزوی،
کوفته با دو برابر انگبین بسرشند.
لعوق جهت درد سینه نافع بود:

کرنب پخته افشرده یک من با نیم من
انگبین بجوشانند تا به قوام آید و مغز
جلغوزه و مغز حبّ القطن و تخم کتان بریان
کرده، حلبه و مغز فستق و آرد باقلا از
هریک بیست درم، کوفته و بیخته به آن
بسرشند. شربتی پنج درم با شیر درازگوش
به کار دارند.

لعوق غاریقون:

ربّ السّوس و پر سیاوشان از هریک هفت
درم، رازیانه و فراسیون و زوفلا و
غاریقون از هریک سه درم، میعه و صمغ
البطم از هریک یک درم، مویز منقّی بیست
درم، مویز و میعه و صمغ در میفختج حل
کنند و با نیم من عسل در یکدیگر بسرشند.
این لعوقها سینه از اخلاط پاک کند.

لعوق بیرزد:

سینه از ریم پاک کند؛ صنعت آن: ربّ السّوس و کتیرا و بیرزد و بادام تلخ و رازیانه از هریک سه درم، بیرزد با روغن گاو و انگبین حل کند، داروها در آن بسرشند.

لعوق حبّ الرّشاد:

سینه از بلغم پاک کند؛ صنعت آن: حبّ الرّشاد ده درم، ربّ السّوس چهار درم، انیسون و بادیان از هریک دو درم، با چهل درم انگبین مصفی بسرشند. شربتی یک مثقال با سکنجبین عنصلی به کار دارند.

لعوق خشخاش:

نزله و ریشهای شش و خون برآمدن از سرفه [را]^[31] نافع بود؛ صنعت آن: صد عدد پوست خشخاش بکوبند و با دو من آب بپزند تا باز نیم آید و بپالایند و با نیم من قند بجوشانند و به قوام آورند و این داروها به آن سرشند. صمغ عربی و کتیرا و نشاسته از هریک پنج درم کوفته و بیخته، اضافه کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 33

باب سیوم در مربّیات

هلیله مربّا:

معدّه را قوّت دهد و طبیعت نرم دارد و بواسیر ببرد و قوّت باصره بدهد؛ صنعت آن: هلیله کابلی بزرگ صد عدد در ظرفی سبز کنند و چندان آب بر سر آن کنند که آن را بپوشانند و پنجاه درم خاکستر بلوط زرد به روی آن کنند و هر سه روز آب و خاکستر بدل می‌کنند تا دوازده روز بگذرد و بعد از آن بجنبد، آب آهسته بشویند، چنان چه پوست از وی جدا نشود و در باتیله کنند و آب بر سر آن کنند و یک مشت جو بجوشانند تا جو کشکاب شود. پس فرو گیرند و بشویند و هر هلیله‌ای ده سوزن بزنند و در ظرفی چینی یا کاشی کنند و آن مقدار عسل که آن را بپوشاند بر سر آن کنند و بیست روز رها کنند و بعد از آن بیرون کنند از آن عسل و دیگر عسل بر سر آن کنند و آن عسل نگاه دارند تا ده روز دیگر بگذرد. بعد از آن، آن عسل اولینه به این هلیله و عسل بجوشانند تا قوام گیرد. این داروها به آن افشانند: قرفه و زنجبیل و قرنفل و جوزبویا و دارچینی و هل و مصطکی و عود از هر یک ده درم و پنج درم، زعفران یک درم، مشک خالص نیم مثقال، و بعد از چهل روز استعمال کنند.

بالنگ مربّا:

قوت معده بدهد: بالنگ بزرگ که آن را دیه خوانند، زردی آن پاک کنند و از ترشی جدا کنند و در دیگ کنند و پاره‌ای عسل و آب بر سر آن کنند و بجوشانند تا نرم شود.

پس فرو گیرند و در آب سرد اندازند و بجوشانند تا شیره به خود کشد؛ و اگر به قند خواهند هم چنین، اما مربّیات مثل بالنگ و هلیله و شقاقل و جوز و گردکان و زنجبیل به عسل نیکوتر بود؛ و آوچه و تمر هندی و به و سید و ملجی به قند بهتر باشد.

شقاقل مربّا:

مجامعت را قوت دهد، باه زیاده کنند و نعوظ تمام آورد و مثنیه را نافع بود؛ صنعت آن: شقاقل تازه بخوسانند یک شبانه‌روز و آب از آن بریزند و آب تازه بکنند و یک شبانه‌روز دیگر رها کنند پس مقشّر کنند و با عسل و قدری آب بجوشانند تا قوام گیرد.

کرز مربّا:

باه را زیاده کند و استسقا را نافع بود و قوت پشت بدهد؛ صنعت آن: کرز بستانند

خواص الأشیاء، متن، ص: 34

و پوست آن بتراشند و پاره‌پاره کنند، مثل انگشت کوچک و چوب اندرون آن بیندازند و در آب عسل بجوشانند تا پخته شود. دیگر باره عسل در رویش کنند و

بجوشانند تا قوام گیرد؛ و تمام مربیات بعد از چهل روز مستعمل بود.

سیب مربّا:

جهت معده و دل به غایت مفید بود؛ صنعت آن: سیب اصفهانی از پوست و دانه پاک کنند و در یک من قند و سه من آب بجوشانند تا به قوام آید.

به مربّا:

قوت این زیاده از سیب بود؛ صنعت این چون صنعت آن، اما در یک من قند و چهار من آب بپزند تا پخته شود.

امرود مربّا:

جهت معده به غایت نیکو بود؛ صنعت آن، چون صنعت به باشد.

آلوچه مربّا:

حرارت بنشانند و طبیعت نرم کند و تشنگی و صفرا کم کند؛ صنعت آن: آلوچه اصفهانی یا بخارایی اول بخوسانند و بعد از آن قند بخوسانند تا به قوام آید.

خرمای هندی مربّا:

محروران را نافع بود و تب زایل کند؛ صنعت آن: تمر هندی تازه بی‌چوب، اگر پیدا نباشد بهتر باشد زمانی در گلاب خوسانند و با قند بجوشانند. باید که خیلی بجوشانند تا تلخ نشود.

قرع مربّا:

سینه را به غایت سودمند بود و شش را و
مثانه را که در وی صلابتی باشد سود دهد؛
صنعت آن: کدوی تازه بستاند و پوست از وی
بخرشد و پاره پاره کند و یک روز در آب و
آهک اندازند و بشویند و در شربت عسل
اندازند و بجوشانند تا پخته شود.

خيار کدو مربا:

دفع حرارت بکند و تشنگی کم کند؛ صنعت
آن: پوست هندوانه از سبزی پاک کنند و سه
شبانه روز در آب و آهک خوسانند و یک
شبانه روز دیگر در آب نمک خوسانند و سه
شبانه روز در آب شیرین خوسانند. بعد از
آن در شربت عسل بجوشانند زمانی و فرو
گیرند و یک روز رها کنند و روز دیگر در
عسل اندازند و بجوشانند تا قوام گیرد.

وج مربا:

قولنج و مصروع و مفلوج را نیکو بود؛
صنعت آن: وج ترکی فربه سه شبانه روز
بجوشانند و بیرون آورند و در شربت عسل
بجوشانند.

گردکان مربا:

جهت معده و گرده سرد را نافع بود و
باه را زیاده کند؛ صنعت آن: گردکان تازه
که هنوز صلب نشده باشد، پوست از وی باز
کنند و در دیگ سنگین [آب کنند] [32]،
چندان که بپوشد و بجوشانند تا قوام گیرد
و فرو گیرند و بعد از چهل روز دیگر
استعمال کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 35

زنجبیل مربّا: گرده و مثنانه [را] [33] نافع بود و معده سرد را نافع و بّاه را برانگیزد؛ صنعت آن:

زنجبیل را بیست روز در شیر آمله کنند [34] و هر سه روز آب بر آن می‌ریزند. بعد از آن بپزند و در دیگ سنگین با عسل و قدری آب بجوشانند تا قوام آید. گل انگبین قند:

قوّت معده بدهد و هاضمه را نیکو بود؛ صنعت آن: بستانند گل سرخ و ورق کنند یک من یا بیشتر یا کمتر آنچه خواهند و با دو من قند بکوبند و در آفتاب نهند در ظرفی و کرباس نو بر سرش ببندند تا از خاک و مور ایمن باشد و هرچند روز قدری قند صاف کرده به قوام آورند و به رویش می‌زنند و یک مچه چوبین در یکدیگر می‌کنند تا چهل روز بگذرد و باید که به هریک من برگ گل، چهار من قند به اوّل و آخر در وی باشد.

گل انگبین عسلی:

سردی معده و استسقا را و سردی جگر و سوء الهضم را نیکو بود؛ صنعت آن: چون صنعت قندی باشد، اما آنجا گل با قند می‌کوبند، اینجا تنها می‌کوبند و در عسل مصفی اندازند و در آفتاب نهند.

گل انگبین سفرجلی:

قوّت دل و دماغ و معده بدهد؛ صنعت آن: چون صنعت گل قند باشد.

گل انگبین لسان الثور:

ادویه قلبی گرفته اند. مادّه سودا دفع کند و خفقان زایل کند و سرفه بلغمی را نافع بود؛ صنعت آن: چون صنعت سفرجلی باشد.

بنفشج مربّا:

سینه را نرم کند و سرفه حرارتی دفع کند؛ صنعت آن: سر بنفشه که دنبالش نباشد هریک من با چهار من قند به دستور گل قند در اوّل و آخر به کار برند.

آملج مربّا:

به جهت معده به غایت مفید بود؛ صنعت آن: آمله پاک کرده یک هفته در آب صاف خوسانند تا فربه شود و در شربت عسل بپزند تا قوام گیرد.

لیمو مربّا:

لیمو پاک کنند از پوست و رگها و دو روز رها کنند تا قدید شود. بعد از آن بجوشانند زمانی و به آب سرد اندازند و پاره ای بفشارند و قند به قوام زیادت آورند و لیمو در اندازند تا قوام گیرد.

نارنج مربّا:

هم به دستور لیمو پزند.
قراصیا مربّا:

آلوبالو^[35] بستانند و از چوب پاک کنند
و به یک آب بشویند و با قند به
خواص الأشیاء، متن، ص: 36
قوام آورند.

انبرباریس مربّا:

از جهت صفرا نافع بود؛ زرشک درست پاک
کنند و سر قند صاف کرده که به قوام
نیامده باشد، ریزند و بجوشانند تا به
قوام آید و فرو گیرند، نافع بود؛ و الله
أعلم و أحکم بالخیر.
خواص الأشیاء، متن، ص: 37

باب چهارم در جوارشات

جوارش:

منفعت کند گرده سرد را و باه را زیاد
کند و نعوظ تمام آورد؛ صنعت آن: تخم
هلیون و تخم پیاز و تخم انجیر و مغز حبّة
الخضرا و لسان العصافر و کنجد مقشّر و
مغز جلقوزه و تخم ترب از هر یک سه درم،
زنجبیل و شقاقل مصری و خولنجان و دار
فلفل از هر یک پنج درم، دارچینی و
جوزبویا و بهمنین سرخ و سفید از هر یک سه
درم، ناف سقنقور پنج درم، خصیة الثعلب
ده درم، قضیب گاو خشک کرده سوده ده درم،
داروها کوفته و بیخته با سه چندان عسل

جوارش زیره :

که کمونی خوانند، سردی معده و تبهای بلغمی و سودایی و فواق که از خواص الأشیاء، متن، ص: 38 کثرت بلغم باشد، دفع کند؛ صنعت آن: کمون سیاه در سرکه خوسانند یک شبانه روز و در سایه خشک کنند و بریان کنند رطلی، فلفل پانزده درم، زنجبیل بیست درم، سداب خشک بیست درم، بوره ارمنی پنج درم، مجموع کوفته و بیخته باشد، با سه چندان عسل بسرشند.

جوارش سفرجلی مسهل:

که آن را جوارش به نرم گویند، قولنج بگشاید و معده را قوت دهد و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: به اصفهانی پاک کرده از پوست رطلی در دو رطل مثلث بجوشانند تا مهرا شود و فروگیرند و بکوبند و از منخل مویی بیرون کنند و با یک من عسل بجوشانند، و این داروها کوفته در آن افشانند: زنجبیل و دارفلفل و دارچینی از هر یک دو درم، قاقله صغار و کبار و زعفران از هر یک سه درم، مصطکی پنج درم، سقمونیای مشوی کرده ده درم، تربد سفید مجوف خراشیده به روغن بادام چرب کرده سی درم، کوفته و بیخته، در آن بسرشند.

جوارش سفرجلی ممسک:

شکم ببندد و معده را قوت دهد و دفع قی بکند و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: به اصفهانی پاک کرده در سرکه بجوشانند تا مهرا شود و بکوبند و با نیم من عسل بجوشانند تا به قوام آید و فرو گیرند، و [این]^[36] داروها به آن بسرشند: زنجبیل و فلفل و دارفلفل از هر یک چهار درم، تخم کرفس و نانخواه از هر یک یک درم، زعفران دو درم، مجموع کوفته و بیخته بر آن افشانند و یک مچه میزنند تا یکسان شود. شربتی چهار مثقال نافع بود.

جوارش تمری:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: زیره کرمانی در سرکه خوسانند، چنانچه ذکر رفت در کمونی، بوره ارمنی و فطراسالیون تخم کرفس جبلی است، بدل او بزر کرفس است، دو وزن او و زنجبیل و فلفل سفید از هر یک دو درم و نیم، سقمونیای مشوی کرده پنج درم، خرمای بی دانه و مغز بادام مقشر بریان کرده و ورق سداب از هر یک ده درم، تمر در سرکه خوسانند یک شبانه روز، کوفته و از غربال بیرون کنند و با عسل بجوشانند و داروها بسرشند.

جوارش شهریاران:

سودمند بود^[37] سردی معده و جگر و قولنج بگشاید؛ صنعت آن: قرفه و قرنفل و دارچینی و سلیخه و سنبل و جوزبویا و قاقله صغار و کبار و مصطکی و حبّ بلسان خواص الأشیاء، متن، ص: 39

و زعفران از هریک چهار درم، سقمونیای
مشوی کرده سه درم، تربد سفید و حبّ النّیل
از هر یک هشت درم، قند سفید به وزن
ادویه کوفته و بیخته با عسل کف گرفته
بسرشند. شربتی پنج مثقال به حسب مزاج به
آب گرم نافع بود.

جوارش اترج:

قوّت معده بدهد و اشتهای طعام بازدید
کند و بوی دهان خوش کند؛ صنعت آن: پوست
ترنج خشک کرده سی درم، قرنفل و جوزبویا
و دارلفل و قرفه و قاقله و خولنجان و
زنجبیل از هریک دو درم، مشک خالص نیم
درم، کوفته و بیخته به عسل مصفیّ بسرشند
و در ظرفی چینی یا زجاجی کنند و استعمال
می‌کنند.

جوارش عود:

از مجرّبات شیخ الرئیس است. بادها
بشکند و خفقان و دلتنگی زایل کند؛ صنعت
آن: عود هندی سه درم، مشک دو دانگ،
کافور دانگی و نیم، بسباسه و نارمشک و
سعد و فرنجمشک و زرنب و زرنباد از هریک
دو درم، دارچینی و فلفل و زنجبیل و
قرنفل و مصطکی از هریک دو درم و نیم،
لسان الثّور پنج درم، بادیان و تخم کرفس
و وج و سنبل از هر یک سه درم، کوفته و
بیخته، به عسل مصفیّ بسرشند.

جوارش عود، نوع دیگر:

معدة و دل را قوت دهد، خاصه پیران را؛ صنعت آن: عود هندی و قرنفل و سادج هندی و زنجبیل و قاقله و فرنجمشک و دارفلفل از هر یک دو مثقال.

نوع دیگر: معده و دل را قوت دهد، خاصه هاضمه را قوت دهد و اشتهای طعام باز دهد کند و بلغم و رطوبت دفع کند؛ صنعت آن: قرنفل سه درم، قاقله کبار دو درم، عود قماری پنج درم، زعفران یک درم، سنبل دو درم، کوفته و بیخته به عسل بسرشند.

نوع دیگر: معده سرد را گرم کند و اشتها باز کند و هاضمه را نیکو بود؛ صنعت آن: قرنفل دو درم، سنبل الطیب یک درم، عود خام پنج درم، نبات یک من به قوام آورند و تیز بزنند و داروها بر آن افشانند و به روی سنگ ریزند.

نوع دیگر: عود خام پنج درم، پوست ترنج دو درم، مصطکی دو درم، نبات یک من و نیم به آن دستور بریزند.

جوارش آمله:

معدة را به صلاح آورد و اشتها باز دهد کند؛ صنعت آن: آمله در شیر جوشانیده بیست درم با یک من قند به روی سنگ ریزند.

جوارش آمله، معه اضافه:

آمله ده درم، مصطکی دو درم، عود ده درم و نیم، زرشک بی دانه سه درم، پوست اترج سه درم، گشنیز خشک دو درم، قند یک من.

خواص الأشیاء، متن، ص: 40

جوارش عنبر^[38]: خفقان و سردی معده و بدی هضم و اوجاع رحم را نافع بود و از جهت پیران به غایت مفید بود؛ صنعت آن: قاقله صغار و کبار، بسباسه، دارچینی از هریک چهار درم، زنجبیل، دارفلفل از هریک ده درم، مصطکی، عنبر اشهب از هریک دو درم، قرفه، قرنفل، زعفران از هریک دو درم، جوزبویا، مشک یک درم، کوفته و بیخته، قند برابر ادویه و عسل دو برابر بسرشند. قند سفید یک من به قوام آورند و فرو گیرند و یک مثقال عنبر اشهب دراندازند و حل کنند و به روی سنگ ریزند.

جوارش مصطکی:

سردی معده و جگر و باد و بلغم دفع کند؛ صنعت آن: قند یک من به قوام آورند با چهل مثقال گلاب خالص و سه مثقال مصطکی بر آن پاشند و به روی سنگ بریزند. شراب عنبر:

قند سفید یک من به قوام آورند و فرو گیرند و یک مثقال عنبر اشهب در اندازند و حل کنند و به روی سنگ ریزند.

جوارش مصطکی:

سردی معده و جگر و باد و بلغم دفع کند؛ قند یک من به قوام آورند با چهل مثقال گلاب خالص و سه مثقال مصطکی بر آن پاشند و به روی سنگ ریزند.

جوارش مشک:

بادهای معده بشکند و خفقان و باد ناسور را سود دارد؛ صنعت آن:

خیربوا و قاقله، قرنفل، جوز الطیب و زنجبیل و فلفل و دارفلفل از هر یک ده درم، دارچینی سه درم، عود هندی بیست درم، زعفران دو درم، مشک نیم مثقال، قند سوده به وزن ادویه، عسل به وزن همه بسرشد و به کار دارند.

جوارش کافور:

اسهال صفراوی باز دارد؛ صنعت آن: زرشک بی‌دانه ده درم، گل سرخ شش درم، طباشیر چهار درم، بزر الحماض بریان کرده هفت درم، کهربا چهار درم، حبّ الآس شش درم، شاه بلوط پنج درم، پسته ده درم، سیب ده درم، انار دانه بریان کرده پانزده درم، عنبر ده درم، کافور دو درم، زعفران سه درم، فوفل چهار درم، نیلوفر پنج درم، به شراب ترنج یا حماض بسرشد، شربت‌ی دو درم.

جوارش کندر:

اسهال بلغمی باز دارد و معده باز دارد و معده گرم کند؛ صنعت آن: کندر دریایی سفید شصت درم، فلفل و دارفلفل از هر یک ده درم، زنجبیل و خولنجان از هر یک هفده درم، جوزبوا و قرنفل و قاقله کبار و از هر یک پنج درم، مشک نیم درم، قند سفید شصت

خواص الأشیاء، متن، ص: 41
[درم] [39] به انگبین بسرشد.

جوارش حبّ الآس:

[40] هلیله سیاه و بلبله و آمله و گل سقرا از هریک ده درم، فلفل و دارفلفل و زنجبیل از هریک پنج درم، مصطکی و قردمانا و کرویا و انیسون و زیره و سنبل و سلیخه و قاقله و قسط از هریک سه درم، جوزبوا و تخم کرفس و نانخواه از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند.

جوارش جوزی:

طعام بگوارد و اسهال باز دارد و سپرز بگدازد، و کسی را که بیم استسقا بود، سود دهد؛ صنعت آن: قسط و قرفه و سنبل و حبّ بلسان و سلیخه از هریک ده درم، جوزبوا پنج عدد، قاقله و قرنفل و انیسون و نارمشک و اکلیل الملک و شیطرچ از هریک چهار درم، بسباسه و درونج از هریک سه درم، ریوند چینی و زراوند و اشنه از هریک پنج درم، هلیله سیاه و هلیله کابلی از هریک بیست درم، به روغن زیت بریان کنند. هلیله و بلبله ده عدد و حبّ الآس به وزن همه ادویه کوفته و بیخته، دو وزن آن شکر طبرزد به قوام آورند، داروها به آن بسرشند. بعد از دو ماه شربتی مقابل یک مازو نافع.

جوارش خوزی:

دانه مویز که از سرکه بیرون کنند بیست درم، حبّ الآس به وزن پنجاه درم، ادویه کوفته، خرنوب و گلنار و کزمازو و نانخواه از هریک دو درم کوفته و بیخته با عسل بسرشند.

جوارش طباشیر:

اسهال صفراوی باز دارد؛ صنعت آن: طباشیر سفید و گل سرخ از هر یک ده درم، بزر الحماض و صمغ عربی از هر یک هفت درم، گلنار و سماق و عصاره لحيۃ التّیس از هر یک شش درم، زعفران و افیون و حبّ الآس از هر یک دو درم، نیم کوفته، به شراب سید بسرشند، شربتی سه درم.

جوارش سماق:

اسهال صفراوی باز دارد؛ صنعت آن: سماق بیست درم، حبّ الآس ده درم، انار دانه پنج درم، صمغ عربی از هر یک پنج درم، کوفته و بیخته با منقی بکوبند، شربتی سه درم. نوع دیگر: تب صفراوی ببرد و تشنگی بنشانند؛ صنعت آن: سماق سی درم، بیست جو هسته سید و کندر بغدادی، خرنوب شامی و طباشیر از هر یک پنج درم، کوفته و بیخته به

خواص الأشیاء، متن، ص: 42
شراب سید بسرشند.

جوارش زیره کبیر:

جهت نفخ معده و اشتها نافع بود؛ زیره کرمانی مدبّر رطلی، فلفل پانزده درم، زنجبیل بیست درم، سداب بیست درم، بوره ارمنی پنج درم، سلیخه و دارچینی و قرفه و حبّ بلسان و سنبل الطیب و مصطکی از هر یک چهار درم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند.

جوارش زیره، نوع دیگر:

قولنج بگشاید و آروغ ترش زایل کند؛ صنعت آن: زیره مدبر ده درم، زنجبیل ده درم، فلفل پنج درم، اف تیمون بیست درم، بوره ارمنی پنج درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند.

جوارش انجدان:

بادها بشکند و قولنج بگشاید و آروغ ببرند؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل از هر یک پنج درم، ایرسا و زنجبیل از هر یک شش درم، انیسون و رازیانه و مصطکی از هر یک دو درم، انگدان ده درم، کوفته و بیخته، با انگبین بسرشند.

جوارش عطایی:

منی بيفزاید و مجامعت را قوت دهد، گرده و مغز را قوی گرداند؛ صنعت آن: شقال مصری و قاقله صغار و خولنجان و دارفلفل و دارچینی و زنجبیل از هر یک پنج مثقال، بهمنین و تودرین و تخم اسپست و مغز تخم خربزه و تخم خیار^[41] چنبر و تخم پیاز و تخم حماض و تخم انجره و تخم هلیون و تخم شلغم و تخم کرفس از هر یک سه مثقال، کوفته و بیخته باشد، مقداری ترنجبین یک شب در شیر گاو خوسانند، روز دیگر در دست بمالند و صافی کنند و بجوشانند تا سبز شود و داروها به آن بسرشند و در ظرف چینی یا کاشی کنند. شربتی سه مثقال با شیر گاو تازه مفید باشد.

جوارش عنبری:

دل را قوت دهد و مجامعت را زیاده کند
و باه را بیفزاید؛ صنعت آن:
قاقله کبار و بسباسه و لبان از هریک
پنج درم، زنجبیل و دارفلفل از هریک ده
درم، قرفه و قرنفل و انیسون و بزر البنج
و مشک ترکی از هریک یک درم، عنبر اشهب
دو درم، روغن بلسان بگدازند به وزن
داروها و قند سفید به وزن داروها به عسل
مصفی بسرشند؛ و از این جوارش محروران را
نیم مثقال و مرطوبان را یک درم تا یک
مثقال شاید.

جوارش عنبر:

خفقان و سوء الهضم و اوجاع ارحام را
نیکو بود؛ صنعت آن: قاقله کبار و صغار و
بسباسه از هریک چهار مثقال، اشنه دو
درم، قرفه و قرنفل و زعفران و مصطکی از
هر

خواص الأشیاء، متن، ص: 43

یک پنج درم، جوزبوا پنج عدد، عنبر
اشهب و سنبل الطیب از هریک دو درم، مشک
ترکی یک درم، کوفته و بیخته، عنبر در
عسل بگدازند و داروها به آن بسرشند،
شربت‌ی یک مثقال. ^[42]

خواص الأشیاء ؛ متن ؛ ص43

جوارش اسقف:

اخلاط فاسد را فرود آرد و طبع نرم گرداند؛ صنعت آن: سقمونیای مشوی سه مئقال، قاقله کبار و دارچینی و آمله و قرنفل و بسباسه و جوزبوا از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، با یک رطل آب ترنجبین صاف کرده به قوام آورند، بسرشند، شربتی سه مئقال تا چهار مئقال.

جوارش کافوری:

ضعف معده و بلغم‌های غلیظ دفع کند؛ صنعت آن: فلفل و جوزبوا و زنجبیل و بسباسه و دارچینی و نارمشک و قرفه و قرنفل و فلفل مویه و فرنجمشک و کافور قیصوری و زعفران از هریک دو درم باشد، [سه]^[43] چندان عسل مصفی بسرشند.

جوارش ملکی:

باه را قوت دهد، شهوت زیاده کند، در مجامعت قوتی عظیم دارد؛ صنعت آن: قرنفل و جوزبوا و بسباسه و لسان العصافیر و بیخ اذخر و زنجبیل و دارچینی و مصطکی و عود و زعفران از هریک سه درم، قاقله کبار و لبان از هریک دو درم، اشنه سه مئقال، مشک نیم درم، قند ده مئقال، گلاب دو مئقال، عسل در وزن قند، عسل و گلاب به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

جوارش جلالی:

منی زیادت کند و مجامعت را قوت دهد و معده را قوی کند و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: سنبل و قرفه و قرنفل و

دارچینی و قاقله کبار و صغار از هریک سه
درم، انیسون و تخم کرفس از هریک مثقالی،
زیره و مصطکی و نعناع و عود از هریک پنج
درم، فلفل دو مثقال، حسک دو درم، مشک
ترکی نیم درم، قند سفید پنج مثقال، عسل
مصفی دو وزن همه.

جوارش بسباسه:

بواسیر و سردی معده را نافع بود؛ صنعت
آن: بسباسه و قرفه و قاقله و زنجبیل و
دارفلفل اسارون دو درم، قند سفید بیست
درم، عسل سه وزن ادویه.
جوارش بلادر:

نسیان را نافع بود و ذهن صافی کند و
لون نیکو کند؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل،
هلبله کابلی و بلبله و آمله و جند
بیدستر از هریک چهار درم، عسل بلادر،
قسط، شکر طبرز و حب الغار و سعد از هریک
پانزده درم، کوفته، به روغن گاو بسرشند
و بعد از شش ماه استعمال کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 44

جوارش حبة الخضرا:

بواسیر را نافع بود و سردی معده ببرد؛
حبة الخضرا و عسل بلادر و سمس مقشر از
هریک بیست درم، شکر طبرزد و هلبله کابلی
و بلبله و زنجبیل و دارفلفل و سادج و
شیطرج از هریک چهار درم، قرنفل و
مرزنجوش و بسباسه از هریک دو درم، کوفته
و با سه مقدار عسل و بیست درم روغن گاو
بسرشند. شربتی یک مثقال با روغن مفید
بود.

جوارش مقلیائا :

زحیر و بواسیر را نافع بود؛ صنعت آن :
خوفری بریان یک جزو، کمون مدبر بریان
کرده نیم جزو، مصطکی سه جزو، کوفته و
بیخته، به گلاب بسرشند.

جوارش سمس :

لون را صافی کند و زنان آبستن را نیکو
بود؛ صنعت آن : زرنباد و تخم کرفس و
نانخواه از هریک دو درم، کندر سه درم،
کمون کرمانی دو درم، کنجد بنفشه ده
مثقال، و زنجبیل و فلفل و دارفلفل و
قاقله و دارچینی از هریک سه درم، کوفته
و بیخته با دو مقدار شکر طبرزد گداخته،
به گلاب بسرشند.

جوارش منیمن :

بواسیر را نافع بود و هضم طعام بکند و
باه را قوت دهد؛ صنعت آن :
زنجبیل ده درم، دارفلفل سی درم، فلفل
ده درم، جوز مقشر و کنجد مقشر و فانید
از هریک پنجاه درم، کوفته و بیخته، با
دو وزن عسل بسرشند، شربتی سه درم.

جوارش نانخواه :

پیچیدن شکم و ضعف معده را سود دهد و
بادها را بشکند؛ صنعت آن :
نانخواه و تخم کرفس و شونیز از هریک
ده درم و زنجبیل دو درم، کوفته، به عسل
بسرشند.

جوارش کندر:

سردی معده را نافع بود؛ صنعت آن: فلفل و فودنج و شونیز و کاشم و سنبل و نانخواه و انیسون از هریک پنج درم، کندر سی درم، جلنار ده درم، کوفته، به عسل بسرشند.

جوارش تفّاحی:

قوّت معده بدهد و اشتهای طعام بازدید کند؛ صنعت آن: تفّاح شامی شیرین یا اصفهانی دانه بیرون کرده چهار رطل زاید در شراب ریحانی کهن خوسانند و دو روز بپزند تا مهرًا شود و عصب آن بگیرند و در دیگ کنند و بپزند تا نیمه آید و هم وزن آن عسل اضافه کنند و چندان بپزند که منعقد شود و زنجبیل و قاقله کبار و قرنفل و دارچینی و عود از هریک سه درم، زعفران یک درم مشک ترکی یک درم، کوفته و بیخته، به آن بسرشند. شربتی پنج درم به کار برند.

جوارش هندی:

خداوند قولنج و وجع مفاصل و نقرس و ضعف معده را سود دهد؛ صنعت آن: شیطرج و سادج از هریک چهار درم، جوزبوا و نانخواه از هریک دو استیر، فلفل و دارفلفل از هریک چهار استیر، زنجبیل و هلیله سیاه از هریک سه استیر، بسباسه پنج درم،

خواص الأشیاء، متن، ص: 45

فانید ده استیر، شربتی چهار درم با شراب کهن بیاشامند. جوارش فلافل:

وجع معده و بادهای غلیظ و سردی را نافع بود؛ صنعت آن: فلفل ابیض و اسود و دارفلفل از هر [یک]^[44] یک وقیه، عود و بلسان نیم وقیه، حماما و سنبل الطیب از هریک پنج درم، زنجبیل و سلیخه و تخم کرفس و سیسالیوس و اسارون از هریک دو درم، راسن یک درم، کوفته و بیخته، شربت‌ی دو درم به آب فاتر به ناشتا بیاشامند.

فند ادیقون:

نسخه قانون^[45] شیخ الرئیس اوجاع جگر را نافع بود^[46]؛ صنعت آن: زنجبیل و فلفل و سنبل از هریک شش درم، مصطکی و نانخواه و انیسون از هریک چهار درم، تخم کرفس و نعناع از هریک پنج درم، کمون مدبر و حبّ بلسان و سلیخه و عاقرقرحا از هریک دو درم، سادج یک درم، کوفته و بیخته، به سه وزن عسل کف گرفته بسرشند.

جوارش الملوک:

ناسور و سردی و درد مفاصل را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و بلیله از هریک سی و شش مثقال، شونیز بیست و چهار درم، فلفل و اشق و زنجبیل و دارفلفل و فلفل مویه از هریک دو مثقال، کبابه چینی و عسل بلادر از هریک شش مثقال، کوفته و بیخته، با سیصد مثقال فانید به قوام آورند و بسرشند و بندقه سازند هریک به وزن دو مثقال و دست به روغن زید چرب کنند و بندقه می‌سازند، شربت‌ی یک بندقه با گلاب مفید بود.

جوارش خسروی:

اشتها پدید آورد و رنگ روی را سرخ کند و گرده سخط کند و قوت باه بیفزاید و نشاط آورد؛ قاقله کبار و صغار و بسباسه از هریک چهار درم، زنجبیل و دارفلفل از هریک هشت مثقال، اشنه دو درم قرفه یک درم، قرنفل و زعفران از هریک سه درم، جوزبوا پنج درم، سنبل و مصطکی و عنبر از هریک دو درم، مشک و بزر البنج و افیون از هریک یک درم، عسل سه وزن ادویه، شربتی به حسب مزاج.

جوارش کرویاء:

وجع معده را نافع بود؛ صنعت آن: کرویاء و نانخواه و تخم کرفس و زنجبیل و سیسالیوس و تخم کرز از هریک سه درم، مغز بادام تلخ شش درم، منقی پنج درم، به عسل بسرشد، شربتی یک بندقه باشد.

جوارش مسیحی:

تقویت باه بکند و نشاط آورد و گرده سخط کند. ترکیب مولانا مرحوم
خواص الأشیاء، متن، ص: 46
حکیم الدین اسمعیل- علیه الرحمة و المغفرة: اشنه دو درم، بهمینن و بسد دو [درم]^[47]، تودرمین و تخم شلغم و تخم کرز و تخم ترب از هریک ده درم، اسارون و گاوزبان و قرنفل و مصطکی و سنبل از هریک شش درم، کندر و بالنگو و شقاقل از هریک هشت درم، قرفه و زرنب و زعفران و بسباسه و فرنجمشک و کهربا و قاقله کبار و صغار و ورق گل سرخ از هریک چهار درم، عود قماری ده درم، عنبر اشهب دو درم، مشک یک

درم، صندل سرخ و سفید از هریک سه درم، بادرنجبویه مثقالی، خصیة الثعلب پنج مثقال، جزو اعظم خوب آزموده از سه نوع سیصد درم، شیر تازه دو رطل، نبات دو رطل، عسل مصفی دو رطل؛ نبات در شیر بگدازند و با عسل به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

جوارش خولنجان:

نافع بود سردی جگر و هضم طعام [را] [48]؛ صنعت آن: خولنجان و فلفل ابیض و قاقله صغار و دارچینی و نارمشک از هریک سه درم، دارفلفل شش درم، زنجبیل هشت درم، تخم کرفس و انیسون و کمون و کرویا و طالیسفر از هریک دو درم، فانید و شکر دو وزن ادویه، شربتی دو درم.

جوارش لؤلؤ:

از مفرده ریحانی که زنان آبستن را مفید بود و باد رحم کند و بچه نگه دارد؛ صنعت آن: لؤلؤی ناسفته و عاقرقرحا از هریک دو درم، زنجبیل و مصطکی از هریک چهار درم، زرنباد و درونج عقربی و تخم کرفس و وج و شیطرچ و قاقله صغار و کبار و جوزبوا و بسباسه و قرفه از هریک دو درم، فلفل و دارفلفل از هریک سه درم، دارچینی پنج درم، شکر به وزن همه ادویه، شربتی یک بندق به شراب ممزوج نافع بود. اگر عوض شراب، ماء العسل کنند، شاید نافع بود؛ و الله أعلم و أحکم.

خواص الأشیاء، متن، ص: 47

باب پنجم در معاجین و تریاقات

تریاق فاروقی:

سودمند بود گزندگی جانوران و مجموع
زهرها و ادویه‌های کشنده، شربتی از آن
مفید بود به قدر حاجت و مزاج. اندک آن
یک طسوج و بسیار یک مثقال، و بر موضع
گزندگی ضمد کنند، سود دهد و قوت دل
بدهد و جمیع مرض‌های سرد را نافع بود؛ و
اگر به خواص نوشتن مشغول شویم دراز
گردد؛ صنعت آن: اقراص عنصل چهل و هشت
مثقال، اقراص افاعی و فلفل سیاه و افیون
از هر یک بیست و چهار مثقال، ورق گل سرخ
و تخم شلغم برّی و ثوم برّی و ایرسا و
غاریقون و ربّ السّوس و روغن بلسان از
هر یک دوازده مثقال، دارچینی بیست و چهار
مثقال، مرّ صافی و زعفران و زنجبیل و
ریوند چینی و فنطافیلون^[49] و فودنج و
فراسیون و قسط تلخ و فطراسالیون و
اسطوخودوس و فلفل سفید و دارفلفل و کندر
و مشکطرامشیع و فقّاح ذکر اذخر و صمغ
البطم و سلیخه و سنبل و جعدده از هر یک شش
مثقال، لبنی و تخم کرفس و سیسالیوس و
خرف و کمادریوس و نانخواه و کمافیطوس و
عصاره لیحة التّیس و ناردین اقلیطی و شیخ
جبلّی و سادج هندی و مو و جنطیانای رومی
و رازیانج و طین مختوم و زاج محرق که
تمام نسوخته باشد و حماما و وج و حبّ
بلسان و فوه و غاریقون و صمغ عربی و
قردمانا و انیسون و اقاقیا از هر یک چهار
مثقال، درقو و قنّه و مقل الیهود و
جاوشیر و قنطوریون باریک و زراوند مدحرج
و سکبینج از هر یک دو مثقال، جند بیدستر
دو مثقال، عسلی که از گل حاشا بود ده
رطل، شراب کهنه خوب هشت رطل؛ و صمغ‌ها و

عصاره‌ها در شراب حل کنند و عسل بر سر آن کنند و یک شبانه‌روز رها کنند و بجوشانند. بعد از آن ادویه کوفته و بیخته به روغن بلسان بمالند و با عسل بسرشند و در ظرفی چینی^[50] کنند، و باید که ظرف پر نباشد، و بعد از پنج سال استعمال کنند و تا شصت سال قوت داشته باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 48

مثر و دیطوس:

که هم از تریاقات شمرند، سودمند بود زهرهای مختلف و گزندگی جانوران و سگ دیوانه و قولنج و فالج و لقوه و سده جگر بگشاید و ورم‌های صلب نرم کند و سینه را از اخلاط پاک کند و قوت باه بدهد و اشتهای طعام بازدید کند و سنگ مثانه بریزد و بچه در رحم نگاه دارد و ذهن صاف کند و جوانی نگاه دارد و دفع همه دردها کند؛ صنعت آن:

زعفران و مرّ صافی و غاریقون و زنجبیل و دارچینی و کتیرا و علك البطم از هریک ده درم، سنبل و کندر و خردل سفید و اذخر و عود بلسان و قسط و اسطوخودوس و سیسالیوس و کمادریوس و قند و دارلفل و عصاره لیحة التیس و راتینج و جند بیدستر و جاوشیر و میعه و سادج از هریک هشت درم، سلیخه و فلفلان و جعده و سورنجان و سقوردیون و دوقو و اکلیل الملک و جنطیانا و روغن بلسان و قلفدفیون^[51] و مقل از هریک بیست درم، سداب دو درم، تخم سداب دو درم، اشق و ناردین و مصطکی و صمغ عربی و فطراسالیون و قردمانا و افیون و رازیانه و ورق گل سرخ و مشکطرامشیع از هریک پنج درم، انیسون و

وج و مو و فو و سكبینج و اسارون از هریک سه درم، غاریقون و اقایا و سرّه سقنقور از هریک چهار درم و نیم، شراب ریحانی چهار رطل، عسل پنج رطل، چنان چه تریاق فاروق ذکر رفت، بسازند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

تریاق اربعه:

پیش از تریاق فاروق ساخته، از جهت گزندگی عقرب و جانوران سودمند بود و اگر زنی دیر حمل نهد یک مثقال فرو برد که زود بار نهد؛ صنعت آن: مرّ صافی و جنطیاننا و حبّ الغار و زراوند طویل، اجزا مساوی، عسل سه وزن ادویه.

تریاق الطّین:

کسی را که زهر داده باشند این تریاق بدهند که قی می‌آورد چندان که خلاص شود و بدین توان دانست که چیزی داده‌اند یا نه، اگر قی نیارد هیچ نداده‌اند؛ صنعت آن: گل مختوم و حبّ الغار مساوی کوفته به روغن گاو چرب کنند و به عسل مصفی بسرشند و به کار دارند.

معجون تریاقی:

صنعت شیخ الرئیس است- علیه الرّحمة- از برای نفخ معده و تقویت معده نیکو بود؛ صنعت آن: قسط و حبّ بلسان و مرّ صافی و جنطیانای رومی و دارچینی و فلفل سفید و عود هندی و فطراسالیون از هریک دو درم، مشک ترکی سه درم، جند بیدستر نیم درم، به عسل مصفی بسرشند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 49
معجون هرمس:

خداوند نقرس را و اوجاع معده و قروح
 امعا و استسقا و تریاقان را سود دارد و
 فالج و لقوه بلغمی را منفعت دهد؛ صنعت
 آن: غاریقون و اسارون و وج و قردمانا و
 فرفیون و تخم سداب و زوفا و فو از هریک
 دو درم، زراوند طویل و بیخ عرطنیثا از
 هریک بیست درم، نانخواه و قرنفل و
 جنطیانا از هریک شصت درم، حاشا و تخم
 کرفس از هریک بیست درم، قنطوریون باریک
 هشتاد درم، سلیخه و مرّ از هریک سی درم،
 سنبل و فطراسالیون و کمادریوس و
 اسقولوقندریون از هریک هشتاد درم، کوفته
 و بیخته به عسل بسرشند. شربتی دو درم یا
 سه درم در وقت بهار به کار برند.
 معجون شجرینا [52]:

مزاج سرد و بادهای غلیظ و قولنج را و
 درد دندان را فایده دهد؛ صنعت آن: جند
 بیدستر و افیون و دارچینی و اسارون و فو
 و مو دوقو از هریک یک درم، فلفل و
 دارفلفل و قنّه و قسط از هریک شش درم،
 زعفران نیم درم، با انگبین بگدازند و
 ادویه به آن بسرشند و بعد از شش ماه
 استعمال کنند، شربتی نیم مثقال به آب
 گرم.

امروسیا:

جگر و سپرز را سود دهد و سده بگشاید و
 در ابتدای استسقا به کار برند و سنگ
 گرده و مثنانه بریزاند؛ صنعت آن: دوقو و
 زیره و عود و بلسان و سلیخه و قردمانا و
 فقّاح اذخر و تخم کرفس از هر [یک] [53] یک
 درم، قسط و فلفل و دارفلفل از هریک نیم
 درم، حبّ الغار ده عدد، وج و زعفران از
 هریک دو درم، کوفته و بیخته، به عسل

بسرشند، شربتی یک بندق در آب گرم به کار دارند.

انقرادیا:

معجون بلادر است. سستی عصبها را ببرد و صرع و فراموشی و سودا و بلغم و همه بیماری که سبب سردی باشد سود دهد؛ صنعت آن: سنبل و سادج و مرّ و سلیخه و زعفران از هریک ده درم، ریوند و حبّ البان و اف تیمون و اذخر و حبّ بلسان و قرنفل از هر یک هفت درم و نیم، غاریقون سه درم، بیخ سوسن آسمان گون ده درم، عسل بلادر پنج درم، پوست بیخ بادیان نیم رطل در دو رطل سرکه خوسانند، روز دیگر بجوشانند تا سرکه برود و عسل بماند و داروها به آن بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

انقرادیای کبیر:

که آن را بلادری بزرگ گویند، فالج و لقوه و صرع [را] ^[54] نافع بود و ذهن تیز کند و قوت حافظه نگاه دارد و دفع نسیان بکند؛ صنعت آن: عاقرقرحا و شونیز و قسط و

خواص الأشیاء، متن، ص: 50

فلفل و دارفلفل و وج از هریک دو درم، ورق سداب و جنطیانای رومی و حلتیث و زراوند مدحرج و حبّ الغار و جند بیدستر و خردل و شیطرچ از هریک پنج درم، عسل بلادر چهار مثقال و نیم، داروها کوفته و بیخته به روغن گردکان چرب کنند و با سه چندان عسل کف گرفته بسرشند. بعد از شش ماه استعمال کنند.

انقرادیای صغیر:

بلادری کوچک گویند و خواص این نزدیک است به کبیر؛ صنعت آن: هلیله سیاه و بلیله و آمله از هریک ده درم، سعد کوفی و کندر و وج و فلفل سیاه و زنجبیل و عسل بلادری از هریک پنج مثقال، داروها کوفته و بیخته به روغن گردکان چرب و با عسل بسرشند. بعد از شش ماه استعمال کنند.

فند ادیقون:

معه گرم کند و باد بشکند و درد معده و سردی زایل کند؛ صنعت آن: زعفران و انگدان و تخم کرفس و تخم سداب و زنجبیل و حاشا و مغز جلقوزه از هریک شش درم، کندر و مغز بادام تلخ از هریک دو درم، فلفل هشت درم، کوفته و بیخته با عسل بسرشند.

شربت‌ی دو درم.

نوع دیگر: زنجبیل و فلفل و سنبل از هریک شش درم، مصطکی و نانخواه از هریک چهار درم، زیره و سلیخه و حبّ بلسان و عاقرقرا از هریک دو درم، تخم کرفس کوهی و فودنه کوهی از هریک چهار درم، سادج یک درم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند.

شربت‌ی دو درم باشد.

اثناسیای بزرگ:

بیماری جگر و سپرز معده را که از بلغم و سودا بود و بادهای غلیظ که در احشا و رحم باشد و تنگی نفس [که] ^[55] از بلغم بود و سودا بود و اسهال بلغمی و درد گرده و

مثانه سود دهد؛ صنعت آن: مرّ و افیون و زعفران و جند بیدستر و بزر البنج و قسط و قردمانا و خشخاش و غافت و سرون [56] بز سوخته و جگر گرگ خشک کرده، کوفته و بیخته، با سه مقدار عسل بسرشند و بعد از شش ماه به کار دارند، شربت‌ی یک درم.

فلونیای رومی:

که همه دردها ساکن کند، خاصه قولنج و چون که در قی بود اسهال، چون که اسراف حیض و شیصه باز دارد؛ صنعت آن: فلفل سفید و بزر البنج از هریک بیست مثقال، افیون مصری ده مثقال، زعفران پنج مثقال، تخم کرفس چهار مثقال، سادج و سلیخه و

خواص الأشیاء، متن، ص: 51

حبّ بلسان و عاقرقرحا و فرفیون مصری از هریک یک مثقال، دوقو چهار مثقال، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند و بعد از شش ماه به کار برند. شربت‌ی نیم مثقال، به جهت قولنج در طبیخ جعده، و از جهت درد معده در طبیخ انیسون، و از جهت درد سپرز سکنجبین، و از جهت گرده و مثانه در طبیخ بادیان تازه باشد بهتر، و از جهت باز داشتن خون در طبیخ سماق دهند.

فلونیای پارسی:

استفراغ^[57] هر نوع باز دارد و باد رحم بنشانند و بچه نگاه دارد؛ صنعت آن: فلفل سفید و بزر البنج از هریک بیست درم، افیون و گل مختوم از هریک ده درم، زعفران پنج درم، فرفیون و عاقرقرحا و سنبل از هریک دو درم، زرنباد و درونج عقربی و مروارید از هر یک یک درم، مشک

نیم درم، کافور دانگی و نیم، کوفته و بیخته، با سه وزن ادویه عسل بسرشند.

دواء الکرکم کبیر:

ترکیب جالینوس بیماری‌های جگر و سپرز که از سردی بود، سود دارد، گرده و مthane و استسقا را نافع باد؛ صنعت آن: زعفران دو درم، فو، مو، انیسون، دوقو و اسارون و فطراسالیون و ریوند چینی از هریک چهار درم، سنبل شش درم، سلیخه و حبّ بلسان و قسط و فقّاح اذخر از هریک یک درم، توت دو درم، جعده و ربّ السّوس و غافت از هریک سه درم، روغن بلسان پنج درم، مرّ صافی چهار درم، و در بعضی نسخه‌ها مصطکی آورده، و به جای حبّ بلسان، حبّ البان، کوفته و بیخته، به سه وزن عسل بسرشند.

دواء الکرکم کبیر:

منافع این و منافع آن نزدیک است؛ صنعت آن: لک مغسول هشت درم، مغز بادام تلخ مقشّر و دارچینی و سادج هندی و قرنفل از هریک پنج درم، کمافیطوس و مرّ صافی و فو و مو و زوفّا از هریک دوازده درم، فطراسالیون و دوقو و تخم کرفس و کمون و زنجبیل از هریک هفت درم، جنطیانای رومی و زراوند مدحرج از هریک پنج درم، زعفران سه درم، اسارون هفت درم، فوه پانزده درم، جعده و اذخر از هریک سه درم، فلفل سیاه و قسط از هریک ده درم، سیسالیوس سه درم، روغن بلسان سه درم و نیم؛ روغن در شراب حل کنند و به انگبین بسرشند، و در بعضی نسخه‌ها صبر سی درم، دارفلفل و زراوند و کندر از هریک ده درم آورده‌اند.

دواء الكركم صغير:

منفعت این همان است؛ صنعت آن: زعفران و سلیخه و مرّ و دارچینی خواص الأشیاء، متن، ص: 52 و فقاح اذخر و سنبل مساوی کوفته یک شبانه روز به شراب تر کنند، روز دیگر به عسل بسرشند.

دوالک صغیر:

منافع دو دواء الكركم و دو دوالک یکسان است؛ صنعت آن: ریوند چینی سی مثقال، لک مغسول و قسط و مرّ و فقاح اذخر و حبّ الغار و ترمس و فلفل سیاه از هر یک بیست مثقال، کوفته و بیخته، در انگبین بسرشند و با طبیخ افسنتین به کار برند.

کلکانه مروزی:

استسقا و خداوند معده سرد را سود دهد و سرفه بلغمی و ضیق النفس و قولنج و صرع را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله کابلی و بلیله و آمله از هر یک هفت درم، فلفل و دارفلفل و زنجبیل و نمک هندی سرخ و نمک سیاه و نمک اندرونی و نمک طبرزد و نمک خمیر و لسان العصافیر و شیطرچ هندی و سعد و خیربوا و قرفه و قرنفل و سعتر و بزیک کابلی و شونیز و حبّ الثیل و کمون کرمانی و سادج هندی و تخم کرفس و گشنیز خشک از هر یک پنج درم، مویز منقّی نیم من، شیرامله نیم من، تربد صد و پنجاه درم، فلوس خیال چنبر سی درم، مویز و آمله در آب بجوشانند و بپالایند و خیار چنبر در آن آب حل کنند و سه رطل فانید هم در آن آب بگدازند و نیم من روغن کنجد

با وی بیامیزند و داروها به آن بسرشند، شربت‌ی پنج‌درم تا هفت‌درم با شیر شتر به آب‌عنب‌الثعلب به کار دارند.

کلکلانه سرد:

مازریون و غاریقون و هلیله زرد از هریک پنج‌درم، عصاره افسنتین سه‌درم، بیخ سوسن و گل سرخ و تخم کاسنی و مغز تخم خربزه و ربّ السّوس از هریک دو‌درم، ترنجبین و فلوس‌خیار چنبر و فانید از هریک پانزده‌درم، در یکدیگر بگدازند و صافی کنند و به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

معجون قمری:

قولنج بگشاید و باز گرفتن بول نیز؛ صنعت آن: بوره ارمنی و زیره کرمانی و زنجبیل و فطراسالیون و فلفل سفید از هریک دو‌درم و نیم، سقمونیا پنج‌درم، خرما‌ی هیرون بی‌دانه و مغز بادام مقشّر و برگ سداب خشک از هریک دو‌درم؛ خرما در سرکه خوسانند یک شبانه‌روز و جداگانه بکوبند و با یکدیگر بیامیزند و به عسل بسرشند شربت‌ی سه‌درم یا پنج‌درم.

معجون ترب لاشه:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: خیربوا و قرفه و سادج و فلفل و دارفلفل و زنجبیل و برنک و آمله و قرنفل از هریک مثقالی، تخم کرفس و سنبل و زعفران و مصطکی از هریک نیم مثقال به انگبین بسرشند. شربت‌ی چهار‌درم یا شش‌درم شاید.

خواص الأشیاء، متن، ص: 53
معجون تربدی:

قولنج بگشاید و درد پشت و درد همه
 اعضا سود دارد؛ صنعت آن:
 سقمونیا ده درم، تربد سفید صد درم،
 قاقله کبار و صغار و زنجبیل و دارچینی و
 قرفه و نارمشک و قرنفل و فلفل از هریک
 پنج مثقال، شکر صد مثقال، با صد مثقال
 انگبین بگدازند و داروها بسرشند شربت
 پنج مثقال یا هفت مثقال.
 نوع دیگر: محروران را شاید؛ سقمونیا
 دو درم و نیم، تربد سفید ده درم، مغز
 تخم خربزه و مغز تخم کدو از هریک پنج
 درم، گل سرخ و طباشیر از هریک دو درم،
 ترنجبین پنجاه درم، به آب حل کنند و
 بپالایند و به قوام آورند. این جمله ده
 شربت است.

معجون لوزی:

صفرا و بلغم فرود آرد؛ صنعت آن: مغز
 معصفر و مغز بادام شیرین از هر یک ده
 درم، سقمونیا ده درم، زعفران یک درم،
 شکر طبرزد بیست و پنج درم، شکر در گلاب
 بگدازند و داروها به آن بسرشند. شربت
 دو درم یا سه درم نافع باشد.

معجون اسود:

خداوند زحیر^[58] و اسهال کهن را سود
 دارد؛ صنعت آن: جند بیدستر و افیون و
 میعه رطب و بزر البنج سفید و زعفران و
 اسارون و مرّ و تخم کرفس و سلیخه و
 انیسون و سنبل و گل ارمنی و گلنار،
 مساوی کوفته با سه چندان عسل بسرشند.
 شربت دو درم به آب مورد یا به آب آبی
 مفید باشد.

معجون حجر الیهود:

سنگ گرده بریزاند؛ صنعت آن: مغز سه تخم و مغز دانه کدو و حبّ کاکنج از هریک پنج درم، حجر الیهود سحق کرده به انگبین بسرشند، شربتی سه درم.

معجون عقرب:

سنگ مٹانه بریزاند و پاک کند؛ صنعت آن: عقرب محرق سه درم و نیم، جنطیانا یک درم و نیم، زنجبیل یک درم، فلفل و دارفلفل از هریک دو درم، بیخ کاکنج پنج درم و نیم، جندبیدستر چهار درم، کوفته، به انگبین بسرشند. شربتی دانگی در آب کرفس مفید باشد.

معجون کاکنج:

خداوند ریش مٹانه و گرده و بول خون را سود دارد؛ صنعت آن: بزر البنج و تخم کرفس و بادیان از هریک هفت درم، مغز تخم خربزه پنج درم، تخم حماض و افیون و مغز جلقوزه بریان کرده و مغز بادام تلخ بریان کرده و زعفران از هریک سه مٹقال، کاکنج بیست و پنج عدد، کتیرا چهار درم، کوفته با میفختج بسرشند. شربتی یک درم با ماء العسل به کار دارند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 54

معجون مرّ:

که حیض بگشاید و بچه مرده را بیرون آورد و زادن سهل کند؛ صنعت آن: مرّ صافی و دارچینی از هریک دو درم، سداب و فودنه و قردمانا و مشکطرامشیع و فوّه و حلتیث و سکبینج و جاوشیر از هریک سه درم، ابهل ده درم، کوفته، به انگبین بسرشند. شربتی سه درم در طبیخ خرما یا روغن کنجد تازه.

معجون حلتیث:

خداوند تب سرد و تب ربع را سود دارد و ماده تب را بریزاند و مضرت زهر کژدم باز دارد؛ صنعت آن: حلتیث و مرّ صافی و برگ سداب مساوی کوفته، به انگبین بسرشند، شربتی یک درم، خداوند تب پیش از تب با سکنجبین، و کژدم زده با ماء العسل یا شراب نیم گرم.

اصطمخیقون^[59]:

تباهی مزاج و درد معده را سود دهد؛ صنعت آن: قسط و مرّ و حماما و سنبل و سلیخه و مصطکی از هریک دوازده درم، زراوند طویل و فلفل سیاه و تخم شبت و تخم کرفس و انیسون و نانخواه و زیره و دوقو و فطراسالیون و کاشم و اسارون و افسنتین رومی و انجدان سیاه و فودنه دشتی و نعناع از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند.

معجون فلافلی:

درد معده سرد و آروغ ترش و شهوت کلبی و باد غلیظ ببرد؛ صنعت آن: فلفل سفید و فلفل سیاه و دارفلفل از هریک سی درم، عود بلسان ده درم، حماما و سنبل از هریک دو درم، زنجبیل و تخم کرفس و سیسالیوس و سلیخه و اسارون و راسن از هریک یک درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند. یک درم به آب گرم نافع بود.

معجون مبدل المزاج:

خداوند مزاج سرد را و لقوه و فالج و رعشه و برص را نافع بود؛ صنعت آن: زنجبیل و عاقرقرحا و حبة السودا و قسط و وج از هریک ده درم، سداب خشک و حلتیث و زراوند و جنطیانا و شیطرچ و حب الغار و جند بیدستر و خردل از هریک پنج درم، عسل بلادریسی درم، به انگبین بسرشند. شربتی یک مثقال مفید باشد.

معجون حب الغار:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: سداب خشک پنج درم، نانخواه و زیره و شونیز و کاشم و سعتر و فطراسالیون و کرویا و مغز بادام تلخ و فلفل و دارفلفل و فودنه و وج و حب الغار و جند بیدستر از هریک دو درم، جاوشیر سه درم، سکبینج چهار درم؛ صمغها به شراب حل کنند و تمام به انگبین بسرشند، شربتی دو درم.

خواص الأشیاء، متن، ص: 55

معجون باذمهره :

بادها بشکند؛ صنعت آن: هزار اسفند و حلبه از هریک سه درم، درونج و عاقرقرحا و فلفل و دارفلفل و سلیخه و اسارون و قسط و زنجبیل و زعفران از هریک دو درم، کوفته، به انگبین بسرشند، شربتی سه درم.

معجون زراوند:

خداوند ضیق النفس را و سرفه بلغمی را سود دهد؛ صنعت آن: زراوند مدحرج و قردمانا و فلفل و تخم سفندان سفید و تخم انجره و مغز بادام تلخ از هریک پنج درم، ربّ السّوس و زوفا و پرسیاوشان از هریک دو درم، به انگبین بسرشند، شربتی سه درم در طبیخ زوفا به کار برند.

معجون ابهل:

ماده سرد را و بادها را تحلیل کند؛ صنعت آن: ابهل و نانخواه و کندر و دارچینی و وج مساوی کوفته، به انگبین بسرشند، شربتی دو درم تا دو مثقال.

معجون گل:

خداوند آماس جگر را سود دارد؛ صنعت آن: گل سرخ چهار مثقال، بیخ سوسن هفت مثقال، ریوند چینی، لک مغسول از هریک مثقالی و نیم، مرّ و زعفران و سلیخه از هریک سه درم؛ مرّ و زعفران در سرکه حل کنند و به عسل بسرشند، شربتی نیم مثقال در طبیخ زوفا به کار دارند.

معجون راحة:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل و زنجبیل و زیره و خولنجان و سداب و قرفه و از هریک ده درم، سقمونیا هفتاد درم، انگبین صد و هشتاد درم؛ شربتی یک مثقال.

معجون تربد:

که به وقت ضرورت دهند جهت قولنج؛ صنعت آن: تربد سفید پنج درم، سرگین گرگ چهار درم، تخم کرفس و انیسون از هریک سه درم، فانید پانزده درم، بگدازند و داروها کوفته، به آن بسرشند، شربتی، و سرگین گرگ در معجون کنند، باید که سفید باشند.

معجون زوفا:

خداوند زکام و نزله سرد را سود دارد؛ صنعت آن: ربّ السّوس و زوفا و پرسیاوشان از هریک ده درم، قردمانا و فلفل از هریک پنج درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند و یک هفته به کار دارند و بعد از [آن] [60] قی کنند.

معجون وج:

فرو آمدن آب از چشم باز دارد؛ صنعت آن: وج و سعد و زنجبیل و بادیان مساوی کوفته، به عسل بسرشند.

معجون سقنقور:

باه را قوت دهد و نشاط آورد، دل و دماغ و گرده و پشت را قوت دهد و خواص الأشياء، متن، ص: 56

نعوظ تمام آورد؛ صنعت آن: شقاقل و بهمین و سورنجان و بوزیدان و بسباسه از هریک پنج درم، تودرین از هریک چهار درم، سره سقنقور پانزده مثقال، خصیه الثعلب پانزده درم، کبابه چینی سه درم، قرنفل و قضیب گاو سوده و مغز حبّ زلم و مغز جلقوزه و مغز حبه الخضرا و نارگیل و خولنجان و لسان العصافیر و قاقله کبار و تخم شلغم و دارلفل از هریک پنج درم، زنجبیل سه درم، نارمشک و فرنجمشک و سندلین و خشخاش سفید و ورق گل سرخ و بادرنجبویه و تخم هلیون و اسارون و قرفه و درونج و خیربوا و گل قرفه و قرنفل و جوزبوا و اشنه از هریک پنج درم، زعفران پانزده درم، سعد هندی و زرنب و تخم بادرنجبویه و زرنباد و مصطکی و کرنب و تخم اسپست از هریک سه درم، عود خام پانزده درم، عنبر اشهب دو درم، مشک خالص یک مثقال و نیم، سنبل و سادج از هریک پانزده درم، لعل یک درم و نیم، یاقوت زرد و حجریشب سه درم، مروارید ناسفته پنج درم، کهربا سه درم، بسد سه درم، زر محلول سه درم، نقره محلول سه درم، جزو [61] اعظم خوب آزموده صد درم، عسل به قدر حاجت.

معجون لبوب کبیر:

منی بیفزاید و گرده و پشت را قوت دهد و مٲانه را پاک کند، بلغم و ریگ و نعوظ تمام آورد و دل و دماغ را قوت دهد و نشاط آورد؛ صنعت آن: مغز پسته و مغز فندق و مغز جلقوزه و مغز بن^[62] و مغز حبّ الزلم و مغز گردکان و مغز حبّ قلقل و نارگیل و کنجد مقشّر از هریک ده درم، خصیة الثعلب ده مثقال، خشخاش سفید پنج درم، خولنجان سه مثقال، دارچینی پنج مثقال، شقاقل و بهمنین سرخ و گاو زبان از هریک پنج مثقال، بهمنین سفید ده درم، لسان العصافیر دو مثقال، مغز دماغ گنجشک نر پنج مثقال، قضیب گاو سوده سه مثقال، بوزیدان سه مثقال، بیخ بابونه پنج مثقال، فرنجمشک پنج درم، مرّ صافی پنج مثقال، زرنباد و زرنب و زنجبیل و قرنفل و بسباسه و تخم بادرنجبویه از هریک سه درم، عنبر اشهب پنج مثقال، مشک خالص پنج درم، زعفران دو درم، مصطکی دو مثقال، لعل دو درم، یاقوت کبود یک مثقال، زر محلول ده مثقال، قند صافی کرده یک من، عسل نیم من، با یکدیگر به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

لبوب کبیر، نوع دیگر:

دل و دماغ را قوت دهد و منی بیفزاید و گرده و پشت را محکم کند و قضیب سخت کند و مٲانه و گرده از ریگ پاک کند؛ صنعت آن: مغز بادام و فستق و فندق و خواص الأشیاء، متن، ص: 57
مغز گردکان و نارگیل و جلقوزه و حبّة الخضرا و حبّ الزلم و حبّ قلقل و کنجد

مقشّر و خشخاش سفید و تودریین و بهمنین و تخم کدو و اسپست و شلغم و پیاز و انجره و لسان العصافیر و زنجبیل و دارفلفل و کبابه و دارچینی و خصیة الثعلب و قرفه و شقاقل و خولنجان و تخم هلیون، اجزا مساوی کوفته و بیخته باشد، چندان عسل بسرشند.

لبوب، نوع دیگر:

که همان خواصّ دارد؛ صنعت آن: مغز پسته و فندق و جلقوزه و زنجبیل از هریک پنج درم، مغز بادام و کنجد مقشّر از هریک ده درم، لسان العصافیر و حبّ الرّشاد و تخم اسپست از هریک دو درم، زنجبیل و دارفلفل و کبابه و کندر از هریک مثقالی، بهمنین و تودریین از هریک چهار درم، حسک^[63] و مرّ صافی و تخم کدو و شلغم و پیاز و انجره از هریک دو درم، عسل سه وزن ادویه.

معجون اسرار الاطباء:

نسخه مولانای اعظم، مسیح الزّمان، شمس الملة و الدین، هلال اردبیلی؛ خواصّ این بسیار است، اما مخصوص است به چند چیز: باه را زیاده کند و مجامعت و دل را و دماغ قوت دهد و نشاط آورد و قضیب محکم کند و لون نیکو کند و بعد از مجامعت استعمال می‌کنند تا از نقصان عرق النسا ایمن باشد؛ صنعت آن: شقاقل و خولنجان و خصیة الثعلب و بهمنین و تودریین و وج و لسان العصافیر از هریک سه درم، سرّه سقنقور مثقالی، حبّ بلسان و فلفل سفید و مغز سه تخم و تخم خیار چنبر و تخم کرز و گندنا و پیاز و شلغم و اسپست و دوقو و تخم هلیون و حسک و مرّ صافی از هریک دو درم، دارچینی و قرنفل و سنبل و بسباسه و

اسارون و کبابه چینی و سعد و دارفلفل و جوزبوا و عود خام و نارمشک خالص نیم درم، مغز نارگیل و پسته و بادام و صنوبر و مغز حبّة الخضراء و مغز القطن و کنجد و مغز حبّ الزّلم از هریک هفت درم، زنجبیل و بوزیدان و قسط شیرین و درونج از هریک دو درم، جزو اعظم خوب سی مثقال؛ ادویه‌ها با هم بکوبند و مغزها با هم، و مشک و زعفران با هم حل کنند و عنبر در سه وزن اینها عسل بگدازند و با یکدیگر بسرشند.

معجون سقراط:

این معجون را مفرّج محزون خوانند و این نسخه از زبان یونانی [به] [64] عربی کرده‌اند و به پیش مأمون خلیفه فرستاده. امراض بلغمی و سودایی و ضعف و جنون و نسیان و وسواس فکر و سعال قدیم و سل و دق و صرع و برص و ضعف دماغ و نقرص خواص الأشیاء، متن، ص: 58

مفاصل و درد معده و غب و صداع و بواسیر و زحیر و درد جگر و تاریکی چشم دفع کند؛ صنعت آن: جنطیانا و قردمانا و نارمشک و بزر پنج انگشت و حبّ الغار و زراوند طویل از هریک دو درم، انیسون و جند بیدستر و حبّ بلسان و عود بلسان و اسارون و سلیخه و مصطکی از هریک نیم درم، مزّ مکی و وج ترکی و درونج عقربی و زرنباد و تخم کرفس از هریک سه درم، بادرنجبویه پنج درم، صبر سقوطری ده درم، تربد سفید بیست درم، زعفران سه درم، عود خام ده درم، جوزبوا و قرنفل و دارچینی و ریوند چینی و قاقله کبار و اشنه و سنبل و بسباسه از هریک سه درم، ورق گل سرخ پنج درم، سعد و حبّ تحلب از هریک چهار درم، هلیله سیاه و بلبله و آمله از هریک

شش درم، تخم خیار چنبر و پیاز و گندنا از هریک دو درم، زرنب و شیطرج و اشقیل بریان کرده از هریک سه درم، کوفته و بیخته، به روغن بادام تلخ چرب کنند و به سه وزن عسل بسرشند و در ظرفی چینی یا زجاجی کنند و شش ماه در اندرون جو بنهند و بعد از آن استعمال کنند، شربت چهار درم تا هفت درم شاید.

معجون لؤلؤی:

ترکیب جالینوس است و از جمله هفت منافع می‌گوید: قضیب را سخت کند، و اوعیه بگشاید، و اعصاب را قوت دهد، و شهوت زیاده کند، و در خون تغییری عظیم پیدا کند، و نعوظ بسیار کند، و دوستی مرد در دل زن پیدا کند؛ صنعت آن: مروارید ناسفته و بسد از هریک مثقالی، انیسون و بهمنین سفید از هریک درمی، کاکنج و بیخ لبلاب از هریک نیم مثقال، فقّاح اذخر و سعد و کزمازو از هریک نیم درم، سلیخه و دارچینی و اسارون و مصطکی از هریک دو دانگ، صمغ عربی و کتیرا از هریک دانگی و نیم، کوفته و بیخته، با ده مثقال عسل بسرشند. در وقت خواب یک شربت به آب فاتر بخورد، و این جمله ده شربت است.

معجون عطایی:

این ترکیب از آن مولانای مغفور، صدر الملة و الدین، عطای تبریزی- علیه الرحمة- است و این معجون جهت سرعت انزال نظیر ندارد؛ صنعت آن: لبان و علک رومی و جفت بلوط و بزر القنب مساوی کوفته و بیخته، با سه مقدار عسل بسرشند.

معجون کندر:

همین خواصّ دارد؛ صنعت آن: گلنار و بلوط و حبة السّودا و لبان از هریک ده درم، پوست هلیله زرد و آمله و هلیله سیاه از هریک سه درم، گشنیز خشک ده درم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند و به شبانگاه می‌نوشند.

معجون خواجه رشید:

منع تقطیر بول کند و در دفع سرعت انزال نظیر ندارد؛ صنعت آن: خواصّ الأشياء، متن، ص: 59 کبابه چینی و فوفل و قرنفل و سنبل و نانخواه و مصطکی و خصیة الثعلب از هریک سه درم، وزن ادویه غذا کباب یا زرده نیم برشت.

معجون بزوری:

این معجون در مجامعت نظیر ندارد؛ صنعت آن: تخم کرز و شلغم و پیاز و تخم سپست و جرجیر و هلیون و مغز جلقوزه و مغز حبّ قلقل و مغز حبّ الزلم و بوزیدان و قسط شیرین و تودرمین و لسان العصافیر و شقاقل و بهمنین و دارلفل و حبّ الرّشاد و حلتیث و قرفه از هریک شش درم، کوفته و بیخته با سه چندان عسل بسرشند. شربتی سه درم با شیر و شکر یا با شراب نو شیرین بنوشند.

برشعنا:

نسخه شیخ الرئیس- علیه الرّحمة- درد دندان ساکن کند، قطع خون رفتن وجع‌ها بکند، جهت قولنج نیم درم چون فرو گیرد، و زکام و نزله را نافع بود؛ صنعت آن: فلفل سفید و بزر البنج از هریک بیست مثقال، افیون ده درم، زعفران پنج مثقال، سنبل و عاقرقرحا و فرفیون از هریک مثقالی، مجموع کوفته و بیخته، با سه چندان غسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال.

برشعنا، نوع دیگر:

نسخه حکیم ابو البرکات، مرض‌های قلبی را سودمند بود و درد معده که [از] ^[65] باد گرم و سرد بود و وسواس و مالخولیا و استسقا را نافع بود و درد چشم و درد گوش و درد دندان را سودمند بود و بی‌خوابی زایل کند و نقرس و صرع و فالج مفاصل را دفع کند و سرعت انزال را نظیر ندارد؛ صنعت آن: فلفل سفید و فاشرا و فرنجمشک و فو و بزر البنج کبود از هریک ده درم، زعفران و زراوند طویل و جنطیانای رومی و بصل الفار مشوی و جدوار از هریک چهار درم، حب الغار و افیون و مرّ صافی از هریک هفت درم، عاقرقرحا و سنبل و ناردین از هریک دو درم، جند بیدستر و فرفیون از هریک درمی، مجموع کوفته و بیخته، با سه چندان غسل بسرشند و دیگر در هاون کنند و نیک بمالند و بعد از آن شش ماه استعمال کنند.

معجون انفع:

این معجون از جمله مفرحات است و بعضی از تریاقات شمرده‌اند، از بس که خاصیت دارد؛ صنعت آن: قرنفل و فوفل و زنجبیل و سنبل الطیب و دارلفل و خیربوا و جوزبوا و قاقله کبار و شیطرچ هندی و لسان العصافیر و لسان الثور و درونج و بادرنجبویه و خولنجان و مصطکی و فرنجمشک و مروارید ناسفته و صندل سفید و زراوند مدحرج و

خواص الأشیاء، متن، ص: 60

سلیخه و ورق گل سرخ و یاقوت رمانی از هریک دو درم، بسباسه شش درم، پوست اترج سه درم، بلبله یک درم، بهمنین دو درم، زعفران دو درم، عنبر اشهب یک درم، مشک خالص نیم درم، کوفته و بیخته، به عسل بسرشند.

معجون زرعونی:

قوت باه و قوت پشت و گرده بدهد و منی بیفزاید و نعوظ تمام آورد و دل و جگر را قوت دهد؛ صنعت آن: تخم کرفس و تخم کدو و تخم شبت و نانخواه و مغز خیارین و رازیانه و بیخ کرفس از هریک پنج مثقال، بسباسه و قرنفل و فلفلمویه و کبابه و عاقرقرحا از هریک سه درم، قرفه و زعفران و کندر و مصطکی و عود از هریک چهار درم، تخم هلیون و شقاقل و بوزیدان و بهمنین و لسان العصافیر از هریک پنج درم، زنجبیل و تخم شلغم و تخم اسپست و تخم جرجیر و تخم پیاز و حبّ الرشاد و انجره و تخم گندنا و خولنجان و جوزبوا و گل قرفه و دارلفل از هریک سه درم، بصل الفار مشوی

کرده یک درم، مغز حبّ القلقل و حبّ الزّلم و نارجیل و جلقوزه از هریک پنج درم، خصیة الثّعلب و قضیب گاو سوده و مغز دماغ گنجشک نر و حسک و مربّبا و گشن خرما از هریک مثقالی، عنبر دو درم، مشک خالص نیم درم، مجموع کوفته، با سه چندان عسل بسرشد؛ شربتی گرم مزاج را دو درم، و سردمزاج را پنج درم. گرم مزاج را یک کاسه شیر تازه گاو، ده درم شکر از عقب معجون باز خورد، و سردمزاج را یک کاسه ماء العسل بیاشامند.

معجون جنطیاننا:

جهت سپرز و جگر سده را بگشاید و درد معده و دردهای گرده و مئانه و تبهای کهن زایل کند؛ صنعت آن: جنطیانای رومی و فلفل سیاه از هریک دو درم، قسط و وج هندی و سنبل و ریوند چینی از هریک هفت مثقال، کوفته و بیخته، با سه وزن عسل بسرشد شربتی دو درم به آب سداب نافع بود.

معجون حبّ الغار:

وجعها ساکن کند؛ صنعت آن: سداب خشک پنج درم، نانخواه و حبّة السّودا و کمون سیاه و سعتر و کرویا و فطراسالیون و بادام تلخ و فلفل و وج و دارفلفل و فودنه از هریک سه درم، جند بیدستر و سکبینج و جاوشیر از هریک دو درم، حبّ الغار هشت درم، کوفته و بیخته، با سه وزن عسل بسرشد. شربتی دو درم نافع باشد.

معجون افسنتین:

نافع بود جهت درد معده و جگر که از سردی بود؛ صنعت آن: انیسون و تخم کرفس و اسارون و افسنتین و بادام تلخ از هریک ده درم، کوفته و بیخته، با سه وزن عسل بسرشند. شربتی ده درم باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 61

معجون سنبل:

جهت معده و جگر نافع بود؛ صنعت آن: سنبل الطیب و فقّاح اذخر و مویز منقّی و قصب الذریره از هریک چهار مثقال، زعفران و مرّ صافی و انیسون و فلفل و دارفلفل از هریک درمی، مقل دو درم، سلیخه پنج درم، کوفته و بیخته، مقل و مویز در مثلث خوسانند و با عسل بسرشند.

معجون قی:

سرفه را سودمند بود و درد جگر و معده و درد سینه و آواز صافی کند و بول براند و درد سپرز زایل کند؛ صنعت آن: مویز منقّی و کشمش بیست و پنج درم، زعفران و سنبل و سلیخه و دارچینی و دارشیشعان از هریک درمی، قصب الذریره و فقّاح اذخر و مقل و علك البطم از هریک دو درم و نیم، مرّ صافی چهار درم؛ صمغها و مویز در مثلث بگدازند و با عسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

معجون قباد الملک:

مفاصل و نقرس ساکن کند و درد سپرز و تبهای کهن و ضیق^[66] النفس و سرفه کهن و ریش روده و تاریکی چشم و درد گلو همه را نیک بود. هرکه سه روز بیاشامد از این زحمتهای ایمن باشد و قوت این تا سه سال باقی باشد؛ صنعت آن:

جنطیانای رومی و اسطوخودوس و قردمانا و جاوشیر و کمافیطوس و تخم سداب و فراسیون و اسقوردیون و میعه سایله از هریک پنج مثقال، مرّ و زعفران و قسط و فلفل سفید و اذخر و سنبل و فرفیون و پوست بیخ لقاّح و اشق و فودنه و رازیانه و دوقو و ورق گل سرخ و ناردین و حبّ بلسان از هریک سه مثقال، سلیخه شانزده مثقال، قنه و عصاره غافت و تخم حندقوق و صمغ بادام از هریک چهار مثقال، فرفیون و بزر البنج سفید از هریک شش مثقال، صمغها و عصاره در مثلث خوسانند و با سه چندان عسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند.

معجون قیصر:

خفقان را و صرع را و درد معده که از سردی باشد و سده بگشاید و در خون تغییری عظیم پیدا کند و هاضمه را قوت دهد و فواق زایل کند؛ صنعت آن: جند بیدستر و ربّ السّوس و سلیخه و قسط و فلفل سیاه و افیون و میعه و زعفران و سنبل از هریک سه درم، جاوشیر یک درم، زرنباده و مروارید ناسفته و درونج از هریک نیم درم، مشک خالص دو دانگ، با سه چندان عسل بسرشند، شربتتی مقابل یک نخود.

معجون نجاح:

مسهل سودا و بلغم بود؛ صنعت آن: هلیله سیاه و بلیله و هلیله کابلی و آمله خواص الأشیاء، متن، ص: 62 و اف تیمون از هریک دو درم، اسطوخودوس و بسفایج و تربد از هریک پنج مثقال، غاریقون سه درم، حجر لاه اتروود^[67] و حجر ارمنی مغسول از هریک دو درم و نیم، سقمونیای مشوی کرده سه درم، کوفته و بیخته با صد و پنجاه درم عسل بسرشند. شربت پینج درم یا هفت درم شاید.

معجون بزوری:

به جهت قوت باه نظیر ندارد؛ صنعت آن: تخم کرز و تخم شلغم و تخم اسپست و تخم هلیون و حب صنوبر و حب الزلم و فلفل و بهمنین و بوزیدان و تودری سفید و قرفه و لسان العصافیر و دارفلفل و زنجبیل و قسط و شقاقل و تخم پیاز، جملگی مساوی کوفته و بیخته، با سه مقدار عسل بسرشند. شربت پینج دو مثقال نافع بود.

معجون نانخواه:

معدده را پاک کند و اشتها بازدید کند و باه را قوت دهد و نعوظ تمام آورد و قضیب سخت کند؛ صنعت آن: سعتر جبلی و زوفا و نانخواه و نعناع و شونیز و زیره کرمانی و زیره عراقی از هریک پنج مثقال، رازیانه و انیسون و وج و زنجبیل و بسپاسه و جوزبوا و تخم کرفس از هریک سه مثقال، حاشا دو مثقال، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند و به کار دارند.

معجون مسیح:

درد پشت و گرده و درد پا را سود دهد و قوّت باه بدهد و معده را پاک کند از اخلاط بد و موی را نگاه دارد که دیر سفید شود. سودا را ببرد و درد مفاجات، و در مجامعت فعلی عجب پیدا کند؛ صنعت آن: ورق گل سرخ و عاقرقرحا و سعد هندی و قرنفل و سنبل و مصطکی و زرنباد و زعفران و قاقله کبار و صغار و جوزبوّاء، مساوی کوفته و بیخته، جزو اعظم خوب سی مثقال، عسل سه وزن ادویه، و از ترشی و سفیدی احتراز باید کرد. غذا کباب و قلیه و پیازه و زرده نیمبرشت باید.

معجون گیائی:

بوی دهان خوش کند و اشتهای طعام پیدا کند و وقت خوش کند و در مجامعت ذوقی عظیم پیدا کند و فرح پیدا کند و نشاط افزون کند و حافظه^[68] نگاه دارد و منی زیاده کند؛ صنعت آن: زعفران و بزر البنج و عاقرقرحا و فرفیون و خولنجان و قاقله کبار و صغار و دارلفل و جند بیدستر از هریک دیناری، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند.

معجون شهریاری:

درد گرده ببرد و قوّت و شهوت پیدا کند؛ صنعت آن: قرفه و قرنفل و

خواص الأشیاء، متن، ص: 63

دارچینی و زنجبیل و سلیخه و سنبل و جوزبوّاء و مصطکی و حبّ بلسان و قاقله کبار و صغار و زعفران از هریک پنج درم،

سقمونیا و تربید و حبّ النّیل از هریک
درمی، کوفته با عسل بسرشند.

معجون سیر:

که وصف ندارد؛ صنعت آن: سیر نیم من با
شیر گاو بجوشانند تا مهراً شود و سه چهار
یک عسل و سه وقیه روغن گاوی بر آن
بریزند و بجوشانند تا به قوام آید و این
داروها به آن حلّ کنند: قرفه و جوزبوا و
بسباسه و فلفل و مصطکی و قاقله کبار و
صغار و هلیله کابلی و دارچینی و زنجبیل
از هریک ده درم، کوفته و بیخته، به روی
آن افشانند و سرد مزاج را شاید که خورد
شربتی پنج مثقال.

معجون خیار چنبر:

مسهل صفرا و بلغم بود؛ صنعت آن: تربید
سفید مجوف خراشیده به روغن بادام چرب
کرده چهل درم، بنفشه خشک سی درم، نمک
هندی و ربّ السّوس از هر یک هفت درم،
انیسون و رازیانه و مصطکی از هر یک پنج
درم، سقمونیای مشوی کرده ده درم، عسل
خیار چنبر صد درم، روغن بادام چهل درم،
داروها کوفته و بیخته، با روغن بادام
چرب کنند و به عسل خیار چنبر بسرشند و
صد درم عسل و صد درم شکر به قوام آورند
زیادت و بر سر آن کنند و باید که عسل
خیار چنبر آتش ندیده باشد، شربتی هفت
مثقال، و این ترکیب رأس^[69] و باه را قوّت
دهد.

معجون سورنجان:

مخصوص است به مفاصل و نقرس و عرق النسا و بلغم و صفرا؛ صنعت آن: سورنجان مصری شش درم، ماهی زهره و زیره کرمانی و پوست بیخ کبر و شیطرچ از هریک دو درم، پوست هلیله زرد هفت درم، تخم کرفس و نمک هندی و ورق چنار و کف دریا از هریک مثقالی، ورق گل سرخ و سقمونیای مشوی کرده از هریک سه درم، تربد سفید مجوف و فلفل سفید و رازیانه و سعتر از هریک مثقالی، بوزیدان ده درم، کتیرای خشک سه درم، روغن بادام چهار مثقال و نیم، عسل کف گرفته صد و پنجاه درم، شربت پنبج مثقال یا هفت مثقال مفید باشد.

نوع دیگر: سورنجان شش درم، بوزیدان دو درم، ماهی زهره دو درم، پوست بیخ کبر دو درم، زیره کرمانی دو درم، شیطرچ هندی دو درم، هلیله زرد هفت درم، تخم کرفس درمی و نیم، تخم رازیانه درمی و نیم، فلفل سفید درمی، سعتر دو درم، نمک هندی و ورق حنا درمی و

خواص الأشیاء، متن، ص: 64

نیم، گل سرخ سه درم، کنجد سه درم، تربد سفید پانزده درم، زنجبیل سه درم، سقمونیا سه درم، عسل کف گرفته صد و پنجاه درم، روغن بادام شش درم.
معجون ثیادریطوس:

نافع بود از جهت تباهی مزاج سرد و درد جگر و معده و سپرز و درد گرده و رحم و حیض که بسته باشد و قولنج بگشاید و مسهلی است بی‌مشقت و مرض‌های کهنه را^[70] که از بلغم غلیظ بود زایل کند و بدن را از اخلاط فاسد پاک کند و قوت دهد و فربه

گرداند و بادهای موذی بشکنند و سده جگر و سپرز را بگشاید و درد سینه و ضیق نفس را زایل کند و کسی که رنگ او زرد باشد مفقود کند و استسقا و درد سر و جذام و برص را نافع بود و اخلاطی که در گرده و مthane باشد بگدازد و لقوه و رعشه و فالج و خناق و صرع زایل کند، و جالینوس گفت که این ترکیب پیش از من ساخته‌اند به اسم ملکی که در زمان [پیش]^[71] بوده است از ملکان یونان و اسم آن ملک ثیادریطوس بوده است؛ صنعت آن: صبر سقوطری بیست و پنج درم، غاریقون بیست درم، زعفران و وج و دارچینی و مصطکی و روغن بلسان و فرفیون و فلفل ابیض و اسود و دارفلفل و جنطیانا و مرّ و فقّاح اذخر و فو و حماما از هریک دو درم، قسط و کمادریوس و افتیمون و اسارون و سلیخه و سقمونیا از هریک دو درم، سنبل الطیب سه درم و نیم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل کف گرفته بسرشند، شربت‌ی چهار مثقال. قوت این تا چهار سال باقی باشد.

معجون مشک:

درد جگر و ضعف معده و سردی و سده جگر بگشاید و تحلیل ورم‌ها بکند؛ صنعت آن: مشک و سلیخه و سنبل و سادج و لک منقی و ریوند چینی و جنطیانا از هریک دو درم، نانخواه و زعفران و تخم کرفس و مصطکی از هریک سه درم، عود هندی و مرّ صافی و قرنفل از هریک نیم درم، کوفته و بیخته با سه چندان عسل بسرشند. شربت‌ی سه درم به آب گرم نافع بود.

معجون فلاسفه :

که آن را مادّة الحيوّة گویند و این معجون منسوب است به فیلسوفان. بلغم دفع کند و قوّت هاضمه بدهد و اشتها بازدید کند و حفظ بیفزاید و ذهن تیز گرداند و سردی و چکیدن بول دفع کند و بادها را بشکند و منی بیفزاید و قضیب محکم دارد و مفاصل و درد پشت را سود دارد و هر زحمت که از سردی باشد زایل کند؛ صنعت آن: فلفل و دارفلفل

خواص الأشیاء، متن، ص: 65

و زنجبیل و دارچینی و پوست بلبله و هلیله و خصیة الثعلب و زراوند مدحرج و شیطرچ هندی و بیخ بابونه و آمله و نارگیل و جلقوزه ده درم، بابونه پنج درم، مویز منقّی سی درم، عسل سه وزن ادویه.

معجون نوشدارو:

آن را جوارش و مفرّج خوانند و مفرّج کندری نیز گویند و از معاجین هندی است، پیش از طعام شاید خوردن. معده و جگر را قوّت و غذا هضم کند و رنگ روی سرخ گرداند و بوی دهان خوش کند و قوّت بدن بدهد؛ صنعت آن: ورق گل سرخ شش درم، سعد پنج درم، قرنفل و مصطکی و اسارون از هریک سه درم، قاقله کبار و صغار و بسباسه و جوزبوا و قرفه و زعفران و سنبل و زرنباد از هریک دو درم، شیر آمله رطلی، آمله در نه رطل آب بجوشانند تا باز سه رطل آید و فرو گیرند و در دست بمالند، از منخل مویین بیرون کنند و با یک من فانید بجوشانند تا به قوام آید و داروها به آن

بسرشند و قدری مشک اضافه کنند و بعضی
فرنجمشک و مروارید ناسفته و سادج هندی
از هر [یک]^[72] دو درم اضافه می‌کنند، نافع
باد؛ **إِنْ شَاءَ اللَّهُ - تعالی.**

معجون فودنج:

جهت اختلاج و ضعف بدن؛ صنعت آن: سداب و
فودنج و فلفل و نانخواه و کرویا و کاشم
و زنجبیل و دارچینی و دارفلفل، کوفته به
عسل بسرشند، نافع باد؛ **إِنْ شَاءَ اللَّهُ - تعالی -**
و **اللَّهِ أَعْلَمُ وَ أَحْكَمُ.**
خواص الأشیاء، متن، ص: 66

باب ششم در اطرینفلت

اطرینفل:

بواسیر را نافع بود و لون نیکو کند و
باه زیاده کند و معده را قوت دهد؛ صنعت
آن:
پوست هلیله کابلی و پوست بلیله و
هلیله سیاه و آمله مقشّر و فلفل و
دارفلفل از هریک سی درم، زنجبیل و
بوزیدان و بسباسه و شیطرچ هندی و شقاقل
و تودرمین و لسان العصافیر و مغز حبّ
قلقل و کنجد مقشّر و خشخاش سفید و بهمنین
و قند سفید از هریک ده مثقال، مجموع
کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند
و بعد از دو ماه استعمال کنند. قوت وی
تا سه سال باقی باشد.

اطریفل کوچک:

جهت استرخای معده و رطوبت آن و بواسیر را دفع کند و ذهن را نیکو کند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلیلله و پوست هلیله زرد و هلیله سیاه از هریک ده مثقال، و آمله مقشر کوفته و بیخته، به روغن بادام چرب کند و به عسل بسرشند. [نوع دیگر]:

جهت استرخای معده و رطوبت آن و بواسیر را دفع کند و ذهن را نیکو کند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلیلله و پوست هلیله سیاه و زرد و آمله مقشر، کوفته و بیخته، به روغن بادام چرب کنند و به عسل بسرشند.

اطریفل گشنیزی:

قوت معده بدهد و درد سر که از بخار معده بود، زایل گرداند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلیلله و پوست هلیله سیاه و زرد و آمله و گشنیز خشک مساوی کوفته، به روغن بادام چرب کنند و به عسل بسرشند.

اطریفل:

جهت بواسیر نافع بود؛ صنعت آن: پوست هلیله زرد و آمله زرد و مقشر از هریک ده درم، مقل در آب بگدازند و شصت درم عسل کف گرفته به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

اطریفل دیدان:

کرم‌های بزرگ و کوچک را و حبّ القرع را دفع کند؛ صنعت آن: برنک کابلی مقشرده درم، حبّ النّیل و تربد سفید و قسط تلخ از هریک پنج درم، قنبیل و ترمس و خواص الأشیاء، متن، ص: 67

افسنتین و شیخ ارمنی و درمنه ترکی و افتمون و نمک قسطی و خردل و شحم حنظل و سعد هندی و راسن خشک از هریک سه درم، کوفته و بیخته، با دو چندان عسل بسرشند، شربتی چهار مثقال.

اطریفل شاه ترچ:

پوست هلیله سیاه و آمله و سنای مگی از هریک ده درم، شاه‌ترچ سی درم، ریوند چینی و چوب‌گز از هریک دو درم، مجموع کوفته و بیخته، به روغن بادام چرب کنند و به وزن دو ادویه کشمش به آن بکوبند، اول ادویه بکوبند، دیگر با کشمش بکوبند.

اطریفل افتمون:

جهت ماده سودایی عظیم نافع بود؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی و پوست بلبله و آمله از هریک ده درم، سنای مگی و تربد سفید و افتمون از هریک پنج درم، شیطرچ هندی سه درم، بسفایح فستقی یک درم، انیسون و نمک هندی از هریک دو درم، کوفته و بیخته، با سه چندان عسل بسرشند. نوع دیگر: طبع را نرم دارد و معده از صفرا و بلغم پاک کند؛ صنعت آن: هلیله زرد و هلیله کابلی و بلبله و آمله از هریک ده درم، بیخ سوسن پنج درم، تربد بیست درم، زنجبیل سه درم، شیطرچ هندی سه

درم، خیربوآ و گل قرفه و دارچینی از هریک دو درم، شاهترج ده درم، گل سرخ پنج درم، کوفته و بیخته، به عسل بسرشند، شربت‌ی پنج درم.

اطریفل غرور:

خداوند خناق و خنازی را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله سیاه پانزده درم، بلبله و آمله و تربد از هریک هفت درم، اف تیمون ده درم، سنای مکی و بسفایج فستقی و اسطوخودوس از هریک پنج درم، شیطرچ و زرنباد و غاریقون از هریک سه درم، انیسون و مصطکی و خیربوآ و قرنفل و جوزبوآ و سنبل از هریک دو درم، نوشادر سه درم، غدنه که در گردن گوسفند می‌باشد خشک کرده پنج درم، کوفته و بیخته، به عسل بسرشند.

اطریفلی:

که خداوند بهق و برص سفید و بیماری بلغمی را سود کند؛ صنعت آن: هلیله کابلی بیست درم، بلبله و آمله از هریک ده درم، برنک کابلی پانزده درم، شیطرچ و سعد و زنجبیل از هریک سه درم، سادج هندی و بسفایج و اسطوخودوس و غاریقون از هریک شش درم، قسط سه درم، کندر و انیسون و مصطکی و قرنفل و خیربوآ و جوزبوآ از هریک دو درم، فلفل و دارفلفل و نارمشک از هریک چهار درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند.

اطریفلی:

که خداوند گر و خارش و سعفه را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله زرد چهل درم،

هليلة كابلې سى درم، بليله و آمله از هريك بيست درم، سنای مگى بيست درم، ريوند چيني ده

خواص الأشياء، متن، ص: 68
درم، كوفته و بيخته، با عسل بسرشند.
اطريفلى:

كه خداوند عرق مدينى را سود دهد و اگر ده روز پيوسته به كار دارند ماده علت پاك كند؛ صنعت آن: هليلة كابلې و بليله و آمله و تربد سفيد و زنجبيل و قنبيل مساوى كوفته و بيخته، به روغن بادام چرب كنند و به انگبين بسرشند.

تمام اطريفلات بعد از دو ماه استعمال بايد كرد.

خواص الأشياء، متن، ص: 69

باب هفتم در مفرّحات

مفرّح معتدل:

خفقان و وسواس و ضعف دل زایل كند و نشاط آورد؛ صنعت آن: مرواريد ناسفته و بسد از هريك پنج درم، كهربا دو درم و نيم، صندلين و آمله و طباشير سفيد از هريك چهار درم، گاوزبان پنج درم، تخم كاسنى دو درم و نيم، زرنباد دو درم، درونج عقربى يك درم، افتيمون و ورق گل سرخ از هريك سه درم، سادج دو درم و نيم، بالنگو و فرنجمشك از هريك دو درم و نيم، زعفران و عنبر اشهب از هريك، يك درم، كافور نيم درم، عود خام پنج درم، گشنيز خشك دو درم و نيم، خشخاش و گل ارمنى و بنفشه از هريك دو درم، زر محلول و نقره محلول از هريك درمى، لعل نيم مثقال

مجموع کوفته و بیخته، مشک خالص نیم درم، جواهر تمام تراکبب باید که صلایه کنند و الا هیچ خواص ندهد و به صد و هشتاد مثقال شراب سبب و حماض بسرشند.
مفرّج^[73] سرد:

خفقان گرم را سود دهد و قوّت دل بدهد؛ صنعت آن: ورق گل سرخ و طباشیر سفید از هریک دو درم، گشنیز خشک بریان کرده و صندل مقاصری از هریک دو درم، مغز تخم خیارین و مغز تخم کدو از هریک چهار درم، تخم تورک پانزده درم، بهمن سفید و گاوزبان از هریک دو درم، زرشک بی‌دانه شش درم، مروارید ناسفته و بسد و کهربا از هریک [یک]^[74] درم، کافور نیم درم، زعفران دانگی، داروها کوفته و بیخته، به نبات مصری صد درم به عرق بید بگدازند و به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

مفرّج گرم:

خفقان و ضعف دل که از سردی بود، سود دارد؛ صنعت آن: گاوزبان و بالنگو و بهمنین از هریک هشت درم، آمله در مثلث خوسانیده و خشک کرده و بریان کرده بیست درم، تخم فرنجمشک هشت درم، عود قماری ده درم، گل مختوم و مروارید ناسفته از هریک خواص الأشیاء، متن، ص: 70
[یک]^[75] مثقال، زعفران یک درم، بسد و کهربا و قرنفل و زرنب و گشنیز خشک از هریک دو درم و نیم، کبابه سه درم، ورق گل سرخ و صندل مقاصری از هریک پنج درم، یاقوت و زر محلول از هریک درمی، دارچینی دو درم، زرنباد سه درم، درونج عقربی یک درم و نیم، منقّی نیم من، عسل هلیله چهار یکی، کهربا و بسد باید که سوخته باشد،

قند نیم من؛ قند و عسل و شیره مویز در یکدیگر به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

مفرّح سرد:

خفقان و ضعف دل که از گرمی بود زایل کند؛ صنعت آن: طباشیر سفید دو درم، گاوزبان ده درم، شیره آمله سی درم، عصاره زرشک ده درم، صندل مقاصری پنج درم، بهمنین پنج درم، درونج عقربی سه درم، گشنیز خشک و ورق گل سرخ پنج درم، و پوست بیرون پسته و مروارید ناسفته و کهربا و بسد و ابریشم محرق از هریک دو درم، زعفران نیم درم، یاقوت یک درم، زر محلول و نقره محلول از هریک مثقالی، آب سیب ترش چهل درم، آب حماض چهل درم، قند سفید یک من به قوام آوردند و آبها بریزند و به قوام آورند و داروها بسرشند.

مفرّح گرم:

خفقان و ضعف دل که از سردی بود زایل کند؛ صنعت آن: زرنباد و درونج و گاوزبان از هریک شش درم، بادرنجبویه سه درم، کوفته و بیخته با شراب سیب بسرشند و یک شب رها کنند، روز دیگر چهل مثقال عسل به قوام آورند و به آن بسرشند.

مفرّح جواهر:

این مفرّح منسوب است به خواجه رشید الدین، خفقان و وسواس و ضعف دل را سود دهد و جگر و گرده و مغز را قوت دهد و لون نیکو کند و نشاط تمام آورد؛ صنعت آن: یاقوت سرخ دو مثقال، یاقوت زرد چهار

مثقال، یاقوت کبود چهار مثقال، یاقوت سفید چهار مثقال، لعل سه مثقال، فیروزج سه مثقال، زمرد یک مثقال و نیم، عقیق چهار مثقال، حجریشب سه مثقال، مروارید ناسفته چهار مثقال، بسد و کهربا از هریک دو مثقال، حجر لآژود دو مثقال، ابریشم محرق و ورق قرنفل از هریک سه مثقال، پوست بیرون پسته چهار مثقال، تخم فرنجمشک پنج مثقال، آمله دو مثقال، پوست هلیله کابلی ده مثقال، بادرنجبویه ده مثقال، گل نیلوفر و صندلین و تخم بادرنجبویه و تخم بالنگو و قرنفل و دارچینی و کبابه چینی از هریک سه درم، گاوزبان پنج مثقال، عصاره زرشک پانزده مثقال، عود قماری چهار مثقال، بادروج دو مثقال، طین ارمنی دو مثقال، طین مختوم چهار مثقال،

خواص الأشیاء، متن، ص: 71

طباشیر سفید پنج مثقال، عنبر اشهب چهار مثقال، مشک خالص مثقالی و نیم، زر محلول و نقره محلول و گل دارچینی از هریک چهار مثقال، درونج و بهمن سفید از هریک چهار مثقال، کافور قیصوری نیم مثقال، زعفران یک درم و نیم، قاقله کبار سه مثقال، سنبل و سادج و بهمن سرخ از هریک دو مثقال، آب سیب و آب به یک من، آب حماض یک چهار یک، گلاب و عرق بید یک من، نبات مصری یک من و نیم، عسل یک چهار یک؛ نبات در عرق بگدازند و به آبها به قوام آورند و آب حماض در وقت بریزند و داروها به آن بسرشند. شربتی یک مثقال نافع بود.

مفرّح یاقوت معتدل:

ضعف دل و وسواس سودایی و خفقان زایل کند و دل را قوّت دهد و نشاط آورد؛ صنعت آن: مروارید ناسفته سه درم، بسد یک درم و نیم، کهربا یک درم، لعل مثقالی، یاقوت زرد نیم مثقال، یشب مثقالی، قرنفل و بهمن سفید و سرخ و کبابه چینی از هر یک دو درم، زرنباد یک درم، تخم بالنگو سه درم، سادج و درونج و بادرنجبویه از هر یک درمی، پوست بیرون پسته سه درم، پوست اترج سه درم، گاوزبان پنج درم، صندلین از هر یک سه درم، گشنیز خشک دو درم، ورق گل سرخ سه درم، دارچینی دو درم، تخم فرنجمشک سه درم، طباشیر سفید دو درم، عود خام دو درم، کافور قیصوری نیم درم، زعفران دانگی، عنبر نیم مثقال، مشک دانگی و نیم، زر محلول و نقره محلول از هر یک نیم مثقال، کوفته و بیخته به نیم من شراب سیب و بیست مثقال شراب بسرشند.

مفرّح دلگشای گرم:

پوست اترج و ورق گل سرخ و بادرنجبویه و مغز تخم خیارین و گاوزبان از هر یک پنج درم، بهمنین از هر یک دو درم و نیم، هلیله سیاه سه درم، زعفران دو درم و نیم، مغز بادام حلوا و خشخاش و کنجد مقشّر از هر یک سه درم، تخم کرفس یک درم، مشک خالص نیم مثقال، روغن بادام پنج مثقال، نبات مصری نیم من، ترنجبین نیم من، با نبات به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

مفرّج دلگشای معتدل:

خفقان و ضعف دل زایل کند و نشاط آورد؛ صنعت آن: بهمن سرخ و سفید و طباشیر از هریک پنج درم، پوست هلیله کابلی پنج درم، گاوزبان چهار درم، بسد و کهربا و مروارید ناسفته از هریک درمی، صندل سفید و گشنیز خشک از هریک دو درم، تخم تورک هشت درم، زرشک بی‌دانه دوازده درم، زر محلول و نقره محلول از هریک نیم مثقال، پوست بیرون پسته درمی، قند صد و پنجاه مثقال، تربد پنجاه مثقال، به قوام آورند

و

خواص الأشیاء، متن، ص: 72
داروها به آن بسرشند.

مفرّج سرد، دواء المسک بارد:

ضعف دل و خفقان که از گرمی بود به غایت مفید باشد؛ صنعت آن: مروارید ناسفته و کهربا و بسد سوخته و گاوزبان و گل ارمنی از هریک دو درم، طباشیر سفید دو درم، مشک خالص نیم درم، قند سفید سی درم، عرق بید بیست مثقال، گلاب چنان چه رسم است، ترتیب کنند.

مفرّج مسیحی:

قوّت دل و دماغ و معده و جگر بدهد و قوّت پشت و گرده زیاده کند و نعوظ تمام آورد و باه را قوّت دهد و اشتها بازدهد کند؛ صنعت آن: قرفه پنج درم، خولنجان و کبابه و قرنفل و جوز و سنبل و قاقله صغار و کبار و جوزبوا و تخم فرنجمشک و ورق قرنفل از هریک سه درم، گاوزبان و بادرنجبویه از هریک پنج درم، اشنه و

سنبل از هریک چهار درم، زعفران سه درم،
 بهمن سفید و سرخ از هریک چهار درم،
 مصطکی سه درم، سادج هندی دو درم، زنجبیل
 و دارلفل از هریک درمی، پوست اترج و گل
 سرخ از هریک چهار درم، سعد هندی دو درم،
 خصیة الثعلب ده درم، لسان العصافیر و
 بسباسه از هریک سه درم، عنبر اشهب دو
 درم، مشک خالص نیم درم، لعل یک درم،
 مروارید ناسفته دو درم، کهربا و بسد از
 هریک یک درم، زر محلول و نقره محلول از
 هریک نیم مثقال، جزو اعظم خوب سی مثقال
 کوفته و بیخته، با دو وزن عسل بسرشند و
 اگر به قند خواهند دو وزن قند و نیم وزن
 عسل تا خشک نشود.

مفرّج، نوع دیگر:

همان خواص دارد؛ صنعت آن: قرنفل سه
 درم، خولنجان سه درم، قرفه چهار درم،
 بسباسه سه درم، جوزبوا پنج درم، قاقله
 کبار و صغار و سنبل و اشنه و ورق قرنفل
 و گاوزبان و زنجبیل و بهمنین از هریک
 پنج درم، خصیة الثعلب خوب ده درم،
 نارمشک و فرنجمشک از هریک چهار درم،
 عاقرقرا یک درم، مصطکی سه درم، ورق گل
 سرخ پنج درم، مروارید ناسفته سه درم،
 کهربا و بسد از هریک درمی، عنبر اشهب دو
 درم، مشک خالص نیم درم، لعل یک درم،
 یاقوت کبود نیم درم، زر محلول و نقره
 محلول از هریک نیم مثقال، پوست اترج سه
 درم، سعد دو درم، جزو اعظم خوب از سه
 نوع پنجاه درم، قند سفید نیم من، عسل
 نیم من، چنان چه ربّ بسازند.

مفرّج رشیدی:

این نسخه منسوب است به خواجه رشید الدین و خواصّ این آن کس بداند که تواند ساخت به تحقیق که اسم او دانسته است؛ صنعت آن: لعل پنج مثقال، بسد پنج

خواصّ الأشیاء، متن، ص: 73

مثقال، زعفران سه مثقال، جزو اعظم خوب ده مثقال، قند سفید پنجاه مثقال، اگر به عسل خواهد کف گرفته سی مثقال.

دواء المسک حارّ:

ضعف دل و بادهای سودایی را سود دارد و صرع و بادهایی که در زن حامله پیدا شود؛ صنعت آن: مروارید ناسفته و بسد و کهربا و ابریشم مقرض و زرنباد و درونج عقربی از هریک مثقالی، بهمنین و سنبل و قاقله کبار و قرنفل و سادج و اشق از هریک دو درم، جند بیدستر یک درم، مشک خالص نیم درم، کوفته بیخته با سه چندان عسل آتش ندیده بسرشند.

دواء المسک مرّ:

خفقان و ورم و رطوبت معده را مفید است؛ صنعت آن: سنبل الطیب و مرّ صافی و مشک خالص و سادج هندی از هریک یک درم، زعفران و نانخواه و تخم کرفس از هریک چهار درم، صبر سقوطری و افسنتین رومی از هریک هشت درم، ریوند چینی شش درم، جند بیدستر یک درم و نیم، کوفته و بیخته، به غیر از مرّ که آن را خوسانند و با دو وزن و نیم عسل به قوام آورند و داروها به آن بسرشند.

دواء المسك تلخ، نوع دیگر:

جهت سودایی و صفراوی نیکو بود؛ صنعت آن: مصطکی و زعفران و عود خام و مشک خالص از هریک یک درم، فقّاح اذخر و افسنتین رومی و بادرنجبویه و افتیمون از هریک درمی و نیم، زرنباد و درونج دو درم، لؤلؤ و کهربا و بسد و ابریشم از هریک سه درم، صبر سقوطلری بیست و چهار درم، عسل سه وزن ادویه باشد.

دواء المسك حارّ، نوع دیگر:

ترکیب فقیه محمود الیاس است- علیه الرّحمة؛ صنعت آن: لؤلؤ ناسفته و کهربا و بسد و ابریشم مقرض و زرنباد و درونج از هریک یک درم بهمینین و سادج و فرنجمشک و نارمشک و سنبل و قاقله صغار و کبار از هریک چهار درم، جنید بیدستر دو درم، زنجبیل و دارلفل از هریک یک درم، مشک خالص نیم درم، کوفته و بیخته با عسل شهد بسرشند، نافع باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 74

باب هشتم در اقراص

قرص طباشیر:

که طبع را نرم دارد و تبهای محرقه و ماده را نافع بود و سرفه و خشونت سینه را سود دهد و تشنگی بنشانند؛ صنعت آن: طباشیر سفید دو درم و نیم، ترنجبین سه درم، مغز خیارین دو درم، مغز تخم کدو یک درم، نشاسته و صمغ عربی و خشخاش سفید و کتیرا از هریک نیم درم، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند و در سایه خشک کنند.

قرص طباشیر:

جهت تبهای صفرایی و شکم ببندد و خون باز دارد؛ صنعت آن: صمغ عربی و تخم حماض و نشاسته از هریک ده درم، ورق گل سرخ پانزده درم، سماق و زرشک بی‌دانه از هریک هفت درم، مجموع کوفته و بیخته و بریان کرده، و طباشیر سفید هفت درم، گل ارمنی ده درم به گلاب بسرشند و قرص سازند.

قرص طباشیر معتدل:

سودمند بود جهت تبهای محرقه و تشنگی بنشانند؛ صنعت آن: زرشک بی‌دانه و طباشیر سفید و ورق گل سرخ از هریک یک درم و نیم، مغز خیار بادرنگ و تخم کاسنی و مغز دانه کدو و تخم کاهو و تخم تورک از هریک نیم درم، سندل سفید یک درم، کافور دانگی، کوفته و

بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص بسازند و در پشت غربال خشک کنند.
نوع دیگر: نافع بود تبهای محرقه و تبهای دق و سرفه گرم و تشنگی بنشانند و حرارت کم کند؛ صنعت آن: طباشیر سفید و ورق گل سرخ و صندل مقاصری و تخم کاسنی و تخم خیار زرد و گل ارمنی و تخم کاهو و تخم تورک از هریک یک مثقال، کافور دانگی، کوفته به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند.

قرص کهربا:

جهت خون رفتن شکم سودمند بود؛ صنعت آن: کهربا و بسد و مروارید و تخم تورک از هریک پنج درم، شاخ بز کوهی سوخته و پوست تخم مرغ سوخته و صمغ

خواص الأشیاء، متن، ص: 75

عربی و کتیرا از هریک سه درم، گشنیز خشک بریان کرده و خشخاش سفید و سیاه از هریک شش درم، وزغ سوخته و بزر البنج از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند.

قرص گلنار:

خون شکم ببندد؛ صنعت آن: سلیخه رومی و گل ارمنی و صمغ عربی از هر یک چهار درم، گل سرخ و گلنار و اقاقیا از هریک سه درم، کتیرا دو درم، کوفته و بیخته، به آب گلنار بسرشند و قرص سازند، نافع باشد.

قرص زرشک بزرگ:

نافع بود تبهای بلغمی کهن و ورم معده [را]^[76]؛ صنعت آن: عصاره زرشک و مغز تخم خیارین از هریک سه مثقال، ورق گل سرخ و ترنجبین از هریک شش مثقال، تخم کشوث و ربّ السّوس و طباشیر و تخم کاسنی و سنبل و مصطکی و عصاره غافث از هریک ده درم، فوه و لک منقّی و ریوند چینی و سنبل از هریک دو درم، زعفران یک درم، کوفته و بیخته، به آب ترنجبین بسرشند و قرص سازند.

قرص زرشک کوچک:

زرشک بی‌دانه پانزده درم، تخم کاسنی پانزده درم، تخم تورک و مغز تخم خیار بادرنگ از هریک سه درم، ورق گل سرخ پنج درم، ریوند چینی و سنبل از هریک یک درم، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند و قرص سازند.

قرص ریوند چینی:

نافع بود جهت تبهای کهن و صلابت جگر و سکون ورم و آن ضربه‌ای که واقع شود در ایشان؛ صنعت آن: ریوند چینی شش درم، فوه و لک منقّی از هریک سه درم، تخم کرفس و انیسون و عصاره غافث از هریک درمی، کوفته و بیخته به آب صافی بسرشند.

قرص خشخاش:

جهت ریشهای سینه نافع بود و شش و وجع آن؛ صنعت آن: ورق گل سرخ و صمغ عربی از یک چهار درم، نشاسته و کتیرا و ربّ السّوس از هریک دو درم، خشخاش ابیض و اسود از

هریک سه درم، زعفران نیم درم، طباشیر سفید پنج درم، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و قرص سازند و با شراب خشخاش به کار دارند.

قرص گل:

درد معده و تبهای بلغمی را سود دارد؛ صنعت آن: ورق گل سرخ شش درم، ربّ السّوس چهار درم، سنبل یک درم، طباشیر دو درم، عصاره غافث چهار درم، کوفته و بیخته، به میفختج بسرشند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 76
قرص گل، نوع دیگر:

جهت تب غب مفید بود؛ صنعت آن: ورق گل سرخ پنج درم، سنبل و زعفران و مصطکی و لک و انیسون از هر یک دو درم، عصاره غافث و افسنتین از هر یک دو درم، فقّاح اذخر و هلیله زرد از هر یک درمی، کوفته و بیخته، به لعاب نیکو قرص سازند، نافع باشد.

قرص غافث:

تب ربع و یرقان و درد جگر و سپرز را نافع بود؛ صنعت آن: عصاره غافث بیست درم، سنبل الطّیب ده درم، طباشیر سفید چهار درم، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و قرص سازند.

قرص کاکنج:

نافع بود جهت ریش گرده و مثانه و خون که از قضیب آید؛ صنعت آن: مغز تخم خیار بادرنگ و مغز تخم کدو و حبّ کاکنج و مغز بادام مقشّر و ربّ السّوس و نشاسته و صمغ عربی و کتیرا و خون سیاوشان و کندر از

هریک درمی،^[77] تخم کرفس ده درم، افیون درمی، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و قرص سازند.

قرص بنفشه:

مسهل صفرا و بلغم بود و سر را از اخلاط پاک گرداند و درد چشم را نافع بود و سر را از اخلاط پاک گرداند و درد چشم را نافع بود و تاریکی ببرد؛ صنعت آن: بنفشه دو درم، تربد یک درم، ربّ السّوس نیم درم، پوست هلیله زرد نیم درم، محموده نیم دانگ و دو حبه کوفته به آب صافی بسرشند و نگاه دارند تا سحرگاه و ده درم شکر در آب گرم حل کنند و قرص به آن آب حل کرده بازخورند و تتمّه آب که مانده باشد از عقب بازخورند و این یک شربت است و شرط آن است که آن روز که خورند ترتیب کنند و سحرگاه به کار دارند.

قرص گل، نوع دیگر:

خداوند درد معده را سود دارد و خداوند تب بلغمی را فایده بخشد؛ صنعت آن: گل سرخ بیست درم، سنبل و بیخ سوسن از هریک ده درم، کوفته و بیخته، به مثلث بسرشند. قرص گل، نوع دیگر:

گل سرخ شش درم، بیخ سوسن چهار درم، اکلیل الملک و بابونه و اذخر از هریک سه درم، سنبل دو درم و نیم، مصطکی و کهربا از هریک دو درم، به آب عنب الثعلب بسرشند و قرص سازند.

قرص مقل:

که آماس معده که کهنه باشد، ببرد؛
صنعت آن: گل سرخ ده درم، سنبل الطیب دو
درم، زعفران درمی، قسط درمی و نیم،
مصطکی دو درم، بادام تلخ درمی و نیم،
مقل سه

خواص الأشیاء، متن، ص: 77
درم، با شراب انگوری حل کنند و داروها
به آن بسرشند.

قرص کافور:

خداوند تب گرم و یرقان را سود دهد؛
صنعت آن: زرشک بی‌دانه و طباشیر ابیض و
گل سرخ از هریک هفت درم، تخم کاهو و تخم
خرفه و تخم کاسنی از هریک سه درم، مغز
تخم خربزه و مغز دانه کدو از هریک پنج
درم، صندل ابیض دو درم، کتیرا سه درم،
ربّ السّوس دو درم، کافور یک درم، کوفته و
بیخته، به لعاب نیکو بسرشند.
قرص کافور، نوع دیگر:

که اندر تب محرقه و دق را سود دارد؛
صنعت آن: طباشیر ابیض پنج درم، تخم کاهو
پنج درم، تخم خرفه و تخم کاسنی از هریک
پنج درم، مغز تخم خربزه و مغز دانه کدو
از هریک هفت درم، ربّ السّوس سه درم، صندل
سفید سه درم، ترنجبین پاک کرده ده درم،
کافور نیم مثقال، کوفته به لعاب دانه به
بسرشند و قرص سازند.
قرص زرشک:

خداوند آماس جگر را مفید بود؛ صنعت
آن: زرشک پاک کرده بی‌دانه پنج درم، مغز

تخم خربزه و طباشیر ابیض از هریک سه درم، مصطکی و لک منقی و ریوند چینی از هریک یک درم، زعفران درمی، سنبل و ربّ السّوس و ترنجبین از هریک سه درم، کوفته و بیخته، به آب ترنجبین بسرشند و قرص سازند.

قرص شیره:

خداوند استسقا را و قی سود دارد؛ صنعت آن: شیره و هلیله زرد مساوی کوفته و بیخته به سکنجبین قرص سازند، شربتی دانگی و نیم با میفختج یا سکنجبین به کار دارند.

قرص لک:

که در استسقای لحمی سود دارد و سده بگشاید؛ صنعت آن: لک مغسول و ریوند چینی از هریک سه درم، اسارون و زراوند و جنطیانا و سنبل و مصطکی و تخم کرفس و انیسون و نانخواه و اذخر و ابهل و قسط و مغز بادام تلخ و فوه و افسنتین و عصاره غافث از هریک دو درم، فلفل و زنجبیل از هریک درمی، کوفته و بیخته، قرص سازند.

قرص برنکی:

خداوند جرب را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله کابلی و بلبله و آمله و برنک کابلی از هریک جزوی، تربد سفید دو جزو، کوفته، فانید به قوام آورند و بسرشند. قرص افسنتین:

که خداوند درد معده که از پس طعام پیدا شود تا قی نکند، خلاص نشود؛ صنعت آن: افسنتین رومی و تخم کرفس و انیسون

از هریک پنج درم، سلیخه بیست درم، مرّ و فلفل و جند بیدستر و افیون از هریک دو درم، کوفته، به بادیان قرص سازند.

قرص کبر:

سپرز را سود دهد و بادها را دفع کند؛ صنعت آن: پوست بیخ کبر و اشق از هر خواص الأشیاء، متن، ص: 78
یک چهار درم، پنج انگشت و فلفل از هریک شش درم، زراوند طویل دو درم، اشق را به خل الخمر کنند و داروها به آن بسرشند، شربت‌ی یک مثقال با سکنجبین.

قرص انیسون:

خداوند تب بلغمی را سود دهد و جگر ضعیف را مفید بود؛ صنعت آن:
انیسون چهار درم، سادج و اسارون از هریک سه درم، مغز بادام تلخ و سنبل و صبر از هریک چهار درم، افسنتین و عصاره غافث سه درم، مصطکی یک درم، تخم کرفس یک درم، تخم شبت یک درم، کوفته و بیخته، با طبیح افسنتین بسرشند و قرص سازند.
قرص ایرسا:

که به جهت سپرز گداختن مجرب است؛ صنعت آن: ایرسا چهار درم، فلفل سفید و اشق از هریک دو درم؛ اشق را به سرکه حل کنند و داروها به آن بسرشند و با سکنجبین به کار برند، شربت‌ی دو مثقال.

قرص پنج انگشت:

سپرز بگدازد؛ صنعت آن: تخم کاسنی و تخم خرفه و تخم پنج انگشت و تخم کدو

مساوی کوفته و بیخته، اندر سکنجبین
بسرشند.

قرص فوه :

سپرز را بگدازد؛ صنعت آن: فوه دوازده
درم، پوست بیخ کبر و زراوند و ایرسا از
هریک دو درم، کوفته و بیخته، به طبیخ
انیسون بسرشند و با سکنجبین به کار
دارند.

قرص خردل:

درد سپرز که از باد خیزد، سود دهد؛
صنعت آن: حبّ الرّشاد ده درم در سرکه
خوسانند شبانه روزی، روز دیگر پنج درم
سداب کوفته با وی بسرشند و در تنوری گرم
سخت کنند تا بریان شود، پس بکوبند نرم و
هر بامداد دو درم در سکنجبین بسرشند و
به کار دارند، نافع بود.

قرص عود:

که هیضه باز دارد و قی؛ صنعت آن: عود
خام و سنبل و قرنفل از هر یک یک درم،
طباشیر سه درم، کبابه چینی و سک بغدادی
از هر یک دو درم، کندر سه درم، گل سرخ سه
درم، کوفته، شربتی سه درم با ماء العسل
یا ماء اللّحم یا شراب سیب به کار برند.
قرص عود، نوع دیگر:

عود خام چهار درم، مصطکی و قرنفل و
کبابه و سنبل از هر یک دو درم، قند سفید
دوازده درم، شربتی دو درم.

قرص کندر:

قی و هیضه را باز دارد؛ صنعت آن: کندر سه درم، گل قرفه پنج درم، کبابه چینی و قاقله کبار و سک از هریک دو درم، کافور دانگی، مشک دانگی، قرنفل نیم درم، شربتی یک مثقال با شراب نعنای مفید بود. نوع دیگر: طباشیر سه درم، کافور دانگی و نیم، مصطکی یک درم، قرنفل یک درم، سک خواص الأشیاء، متن، ص: 79 دو درم، کوفته، با شراب به کار دارند. قرص دم الاخوین:

که خون با سرفه باز دارد؛ صنعت آن: کندر و دم الاخوین از هریک سه درم، شبّ یمانی دو درم، سادج هندی پنج درم، گل مختوم ده درم، کهربا پنج درم، گلنار سه درم، افیون دو درم، صمغ عربی سه درم، دارچینی دو درم، خشخاش سه درم، شربتی سه درم با عصاره برگ خرفه.

قرص راسن:

قی و هیضه باز دارد و خواب آرد؛ صنعت آن: قرنفل ده درم، سک درمی، قرفه دو درم، راسن یک درم و نیم، مصطکی و افیون و پوست بیخ تفاح از هریک درمی، این است.

قرص الآس:

اسهال و قی باز دارد؛ صنعت آن: حبّ الآس و سماق و کزمازو و گل ارمنی و بلوط و نشاسته بریان کرده از هریک ده درم، قرنفل نیم درم، مقل یک درم، نارپوست و مازو از هریک پنج درم، شربتی دو درم با ربّ به به کار برند.

قرص بسد:

بر انداختن خون که به سرفه آید و قی باز [دارد]^[78]؛ صنعت آن: بسد مغسول ده درم، کندر و اقاقیا و گلنار از هریک چهار درم، صمغ عربی چهار درم، کتیرا و گل مختوم از هریک سه درم، دارچینی درمی و اگر به عوض دارچینی ریوند چینی کنند، شاید.

قرص سرمه:

که همان خواص دارند؛ صنعت آن: سرمه اصفهانی و شادنج مغسول و دم الاخوین از هریک سه درم، گلنار و مازو از هریک دو درم، شاخ بز کوهی سوخته و اقاقیا از هریک یک درم، لادن و زعفران از هریک نیم درم، پر سیاوشان یک درم و نیم، به آب لسان الحمل به کار برند.

قرص الطین:

بول خون باز دارد و قرحه مثانه را سود دهد؛ صنعت آن: گل مختوم و کتیرا و طباشیر و صمغ پارسی و تخم خربزه و تخم خیار بادرنگ، مساوی کوفته و بیخته، به میفختج بسرشند. اگر حرارت غالب باشد به لعاب نیکو بسرشند.

قرص بزور:

خداوند جرب را سود دارد؛ صنعت آن: مغز تخم خیارین چهار درم، مغز دانه کدو و تخم خطمی و مغز بادام حلوا و کتیرا و نشاسته و خشخاش و ربّ السّوس و گل ارمنی و تخم کرفس از هریک دو درم، کوفته، به

لعاب نیکو بسرشند و با شراب بنفشه به کار برند.

قرص اسارون:

گرده و مthane را پاک کند و بول گرفته باز بگشاید؛ صنعت آن: اسارون و فطراسالیون از هریک چهار درم، فو و فرّو و ج از هریک شش درم، دوقو هفت درم، انیسون

خواص الأشیاء، متن، ص: 80

و تخم کرفس و حبّ بلسان از هریک چهار درم، مغز سه تخم از هریک پنج درم، کتیرا دو درم، به آب کرفس یا به آب ترب به کار برند.

قرص بنفشه، نوع دیگر:

که قولنج بگشاید و در تب محرقه به کار دارند؛ صنعت آن:

بنفشه ده درم، تربد سفید پنج درم، ربّ السّوس چهار درم، سقمونیای مشوی کرده سه درم، مصطکی درمی و نیم، کتیرا درمی، کوفته و بیخته، شربتی یک درم به کار برند.

نوع دیگر: سرفه و طبع خشک را سود دهد؛ صنعت آن: بنفشه ده درم، مغز بادام حلوا و مغز تخم خربزه از هریک پنج درم، کتیرا و ربّ السّوس از هریک چهار درم، شربتی دو درم با شراب بنفشه به کار برند.

قرص سنبل:

آماس صلب را که اندر جگر و معده باشد، ببرد؛ صنعت آن: سنبل و فقّاح اذخر و سلیخه و ریوند چینی و قصب الذریره از هریک سه درم، زعفران و مرّ و انیسون و قسط و فلفل از هریک درمی، مقل و مصطکی از هریک دو درم؛ اشق و مقل را به مثلث حل کنند و داروها به آن بسرشند.

قرص زرنیخ:

که قروح^[79] امعا بدان حقه کنند و روده پاک کنند؛ صنعت آن: زرنیخ زرد و سرخ از هریک [یک]^[80] و قیه، آهک آب نارسیده چهار یکی، قرطاس سوخته چهار یکی، اقاقیا نیم و قیه، کوفته، به آب لسان الحمل بسرشند و قرص سازند تا به وقت حاجت به کار آید. نوع دیگر: آهک و اقاقیا و مازو و زرنیخ مساوی، پنج روز در سرکه خوسانند و خشک کنند و دیگر بسایند و قرص کنند. نوع دیگر: زرنیخ زرد و نان میده و قرطاس سوخته از هریک پانزده درم، زرنیخ سرخ بیست و پنج درم، عصاره لحيّة التّیس و مرداسنگ از هریک سه درم، ربّ غوره و سفیداج از هریک پنج درم، آهک ده درم، به آب صافی کند، نافع بود.

خواص الأشیاء، متن، ص: 81

باب نهم در حبوبات

حبّ ایاره:

دماغ از فضولی بلغم پاک کند و صرع و سخته و درد چشم را نافع بود؛ صنعت آن: ایاره فیکرا یک درم، تربد سفید یک درم، حبّ النّیل و غاریقون از هریک نیم درم، تخم حنظل و نمک هندی از هریک دانگی و نیم، انیسون نیم درم، کوفته، به آب رازیانه بسرشند و حبّ سازند. این جمله یک شربت است.

حبّ صبر:

مفاصل و نقرس و فالج و لقوه را نافع بود و معده از اخلاط پاک کند؛ صنعت آن: صبر اسقوطری مثقالی، تربد سفید درمی و نیم، حبّ النّیل و غاریقون جوف خراشیده به روغن بادام چرب کرده از هریک نیم درم، تخم حنظل و نمک هندی از هریک دانگی و نیم، مقل و کتیرا و انیسون از هریک دانگی، کوفته، به آب کرفس حل کنند. آن کس که این حبّها و تراکیب و غیره سازد، باید [بداند]^[81] که هر چیز، درجه و محل چگونه به کار می‌باید کرد.

حبّ سورنجان:

مفاصل و نقرس و عرق النّسا را نافع بود؛ صنعت آن: صبر سقوطری یک درم، تربد سفید و سورنجان از هریک درمی و نیم، ماهی زهره درمی، حبّ النّیل نیم درم، کتیرا دانگی، تخم حنظل و نمک هندی از

هریک دانگی و نیم، کوفته، به آب کرفس حبّ سازند.

حبّ شبیار:

درد معده ببرد و قوّت باصره بدهد و تاریکی چشم زایل کند؛ صنعت آن: صبر سقوطری سه درم، هلیله زرد و ورق گل سرخ و مصطکی و تربد ابیض از هر یک درمی، سقمونیا و کتیرا نیم درم، کوفته و بیخته حبّ بسازند. شربت‌ی یک مثقال در وقت خواب فرو برند.

حبّ قوقایا:

حبّ جالینوس است. درد سر و درد چشم و فضله‌های عظیم غلیظ از بدن بیرون آورد؛ صنعت آن: صبر سقوطری و عصاره افسنتین و مصطکی از هر یک مثقالی، تخم حنظل و سقمونیا از هر یک نیم درم، کوفته و بیخته، به آب کرفس حبّ سازند، شربت‌ی مثقالی.

خواص الأشیاء، متن، ص: 82

حبّ السّعال:

سرفه بلغمی را نافع بود؛ صنعت آن: ربّ السّوس و کشمش از هر یک سه درم، کتیرا و نشاسته و صمغ عربی و مغز دانه کدو از هر یک یک درم، کوفته و بیخته، با نیم وزن نبات مصری به لعاب نیکو حبّ سازند.

نوع دیگر: که سرفه گرم را نافع بود؛ صنعت آن: مغز بادام مقشّر و مغز چنارین و نشاسته و صمغ عربی و خشخاش ابیض از هر یک دو درم، ربّ السّوس ده درم، باقلای مقشّر پنج درم، کوفته به لعاب دانه به حبّ سازند.

نوع دیگر: که سرفه سرد را سود دارد؛
صنعت آن: پوست بیخ رازیانه و تخم کرفس و
پر سیاوشان و مغز بادام تلخ مساوی کوفته
و بیخته، به لعاب نیکو بسرشند [و حبّ] [82]
سازند.

نوع دیگر: که سرفه خشک را نافع بود؛
صنعت آن: نشاسته و صمغ عربی و ربّ السّوس
و تخم خبازی و تخم خطمی و دانه به،
جملگی کوفته، به لعاب اسبغول حبّ سازند.

حبّ المسک:

بوی دهان خوش کند و بوی بد زایل کند؛
صنعت آن: سنبل و قرنفل و فرنجمشک و
نارمشک و زنجبیل و کبابه چینی و فوفل و
سعد و خولنجان و قاقله کبار و صغار و
جوزبوا و بسباسه و دارچینی و سادج از
هریک درمی، پوست ترنج و ورق ترنج از
هریک دو درم، مشک چهار دانگ، کوفته، به
آب به و گلاب و لعاب صمغ عربی حبّ سازند.

حبّ ممسک:

طبیعت را ببندد و خون باز دارد؛ صنعت
آن: سماق دو درم، مازو یک درم، نارپوست
نیم درم، دانه مورد ده درم، دانه مویز
سه درم، مجموع کوفته به آب به و لعاب
صمغ حبّ سازند. شربتی دو درم به آب مورد
به کار برند.

حبّ غاریقون:

سدّه بگشاید و استسقا و بیماری‌های جگر
را سود دهد؛ صنعت آن:
افتیمون و صبر از هریک شش درم،
غاریقون چهار درم، انیسون و فطراسالیون
و تخم کرفس و دوقو از هریک دو درم،

سقمونیای مشوی کرده یک درم، کوفته و بیخته، به آب صافی بسرشند و حبّ سازند. شربتی دو درم نافع بود.

حبّ عشره :

فالج و لقوه و قولنج و مفاصل و نقرس که از سردی باشد دفع کند و حیض براند؛ صنعت آن: سکبینج و اشق و جاوشیر و مقل و حرمل و تخم حنظل و صبر سقوطری و تربد سفید و پوست هلیله زرد و انزروت، مساوی صمغها در آب حل کنند و باقی کوفته بر آن بسرشند و حبّ کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 83

حبّ اصطمخیقون:

تن از سودا و بلغم پاک کند؛ صنعت آن: پوست هلیله کابلی شش درم، آمله و غاریقون و افسنتین رومی از هریک سه درم، اسارون و انیسون و تخم کرفس از هر یک دو درم، تربد ابیض هفت درم، اف تیمون پنج درم، ایاره فیقرا نه درم، قرنفل یک درم، فانید چهار درم، در آب بگدازند و سقمونیا دو درم در آن حل کنند و داروها به آن بسرشند و حبّ سازند مثل فلفل؛ شربتی دو درم.

حبّ ذهب:

خداوند درد سر و درد چشم را سود دهد؛ صنعت آن: صبر سقوطری بیست درم، پوست هلیله زرد ده درم، مصطکی و کتیرا و سقمونیا و زعفران از هریک سه درم، گل سرخ پنج درم، جملگی کوفته و بیخته، به گلاب بسرشند و حبّ سازند.

نوع دیگر: صبر ده درم، تربد هشت درم، گل سرخ و مصطکی از هریک دو درم و نیم، زعفران درمی و نیم، پوست هلله زرد پنج درم، سقمونیا سه درم؛ شربت‌ی دو درم. نوع دیگر: که همان خواصّ دارد: ایاره فیقرا ده درم، تخم حنظل سه درم و نیم، سقمونیا دو درم و نیم، تربد سفید مجوف پنج درم، اسطوخودوس پنج درم، کوفته و بیخته، این جمله ده شربت است.

حبّی:

که خداوند داء الثعلب و مرطوب صفرایی را فایده بخشد؛ صنعت آن: افتیمون چهار مثقال، بسفایج فستقی سه مثقال، تخم حنظل و سقمونیا و نمک هندی و افسنتین از هریک دو مثقال، صبر ده مثقال، انزروت سه مثقال، تربد دوازده مثقال؛ شربت‌ی سه درم.

حبّ سکینج:

قولنج بگشاید و بادها بشکند و رطوبت فرود آرد؛ صنعت آن: سکینج و تخم حنظل از هریک ده درم، سقمونیا سه درم، به آب سداب حبّ سازند؛ شربت‌ی دو درم.

حبّ زبل:

قولنج بگشاید؛ صنعت آن: زبل الذئب چهار درم، تربد پنج درم، تخم کرفس و انیسون از هریک سه درم، کوفته و بیخته، حبّ سازند. حبّ غاریقون، نوع دیگر:

که استسقا را مفید بود و سده بگشاید؛ صنعت آن: افتیمون و صبر از هریک شش درم،

فطراسالیون و سیسالیوس و انیسون و تخم کرفس و دوقو از هریک دو درم، غاریقون چهار درم، سقمونیا سه درم، کوفته و بیخته، حبّ سازند.

نوع دیگر: که خداوند استسقا و قی را سود دارد؛ صنعت آن: غاریقون پنج درم، ریوند چینی و عصاره غافث از هریک دو درم، شکر طبرزد ده درم، حبّ سازند و هر روز یک درم به کار برند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 84
حبّی:

که سینه از اخلاط پاک کند غاریقون چهار دانگ و نیم، تخم حنظل دانگی و نیم، عصاره قثاء الحمار دانگی، ربّ السّوس نیم درم. این تمام یک شربت است.
حبّی:

که بادها را بشکنند و آماس خایه و فتق ببرد؛ صنعت آن: تخم کرفس و هزار اسفند و انیسون و مصطکی و زعفران از هریک درمی، هلیله کابلی و آمله از هریک درمی و نیم، کوفته، به آب سداب حبّ سازند و هر روز درمی به کار دارند.

حبّ مادرینون:

استسقا و قی را سود دهد؛ صنعت آن: ریوند چینی و عصاره غافث و تخم کرفس از هریک سه درم، غاریقون پنج درم، مادرینون ده درم، کوفته و بیخته، شربتی یک درم.
حبّی:

که دفع کرم دراز و حبّ القرع کند؛ صنعت آن: تخم حنظل و بوره ارمنی از هریک دو دانگ، غاریقون و نشادر از هریک دانگی و

نیم، کوفته، به زهره گاو بسرشند. این جمله یک شربت است.

نوع دیگر: که همین خواص دارد: تربد و قنبیل و پودنه و برنک از هریک دو درم، شیخ ترکی ده درم، قردمانا هشت درم، کوفته و بیخته، به طبیخ شبت بسرشند؛ شربتی سه درم.

حب خیزران:

علت خنازیر زایل کند؛ صنعت آن: ایاره فیقرا سه درم، غاریقون سه درم و نیم، تخم حنظل درمی و نیم، انزروت چهار درم، تربد سفید هفت درم، جاوشیر مثقالی، نشادر و سقمونیا مثقالی، کوفته و بیخته، به آب حب سازند. هر روز به اندازه قوت از نیم درم تا چهار دانگ به کار برند. حب و اصلی:

که در خنازیر مفید بود و آماس زایل کند؛ صنعت آن: سنبل و سلیخه و حب بلسان و عود بلسان و اسارون و دارچینی و مصطکی و زعفران از هریک درمی، صبر شانزده درم، اسطوخودوس و تخم حنظل از هریک پنج درم، تربد سفید هفت درم، نمک هندی دو درم، سقمونیای مشوی کرده چهار درم؛ شربتی دو درم و نیم.^[83]

خواص الأشیاء؛ متن؛ ص 84
حب خربق:

خداوند بهق و برص و صرع را سود دارد؛ صنعت آن: ایاره فیقرا پنج درم، اف تیمون ده درم، حجر لاجورد هفت درم مغسول کرده، سقمونیا و تخم حنظل و خربق سیاه از هریک

درمی، به آب کرفس حبّ سازند؛ شربت‌ی دو
درم و نیم.

حبّ شیطرچ کبیر:

خداوند عرق النساء و درد گردن را سود
دهد؛ صنعت آن: سکبینج و مقل و جاوشیر و
فرفیون از هریک درمی و نیم، زراوند
مدحرج و قنطوریون باریک و جند بیدستر از
هریک دو درم، زیره و نانخواه و زنجبیل و
دارفلفل و انیسون و تخم کرفس و مرّ و
خواص الأشیاء، متن، ص: 85

زعفران از هریک چهار دانگ، هلیله زرد
و ماهی زهره و سورنجان مصری از هریک ده
درم، خردل و شیطرچ و تخم حنظل و وج و
نمک هندی از هریک چهار درم، کوفته و
بیخته، به آب کرفس حبّ سازند؛ شربت‌ی دو
درم و نیم، و اگر به آب کاکنج حبّ سازند،
بہتر باشد.

حبّ شیطرچ صغیر:

که خواص این نزدیک است به آن: پوست
هلیله زرد ده درم، صبر اسقوطری بیست
درم، زنجبیل دو درم، فلفل و دارفلفل از
هریک درمی، خردل سه درم، شیطرچ هندی و
نمک هندی و تخم حنظل از هریک دو درم،
فانید چهار درم، در آب بگدازند و داروها
کوفته و بیخته، به آن بسرشند؛ شربت‌ی دو
درم تا سه درم.

حبّ غافث:

یرقان و درد جگر را سود دهد؛ صنعت آن: صبر و غافث و پوست هلیله زرد مساوی کوفته، به آب کرفس حبّ سازند.
حبّ شاهترج:

جرب را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله زرد و هلیله سیاه از هریک پنج درم، صبر اسقوطری هفت درم، سقمونیا دو درم و نیم، کوفته و بیخته به آب شاهترج حبّ سازند؛ شربت‌ی سه درم.

نوع دیگر: که جرب را سود دارد: صبر درمی، هلیله زرد درمی، ورق گل سرخ دانگی و نیم، کتیرا دانگی، سقمونیا دانگی و نیم، به آب شاهترج حبّ سازند.

حبّ مقل:

خداوند شقاق را طبع نرم دارد و محرور را موافق بود؛ صنعت آن: هلیله کابلی بیست درم، مقل دو درم، کتیرا پنج درم، انجیر سی عدد در آب بپزند تا مهرا شود و بپالایند و مقل و کتیرا در آن حل کنند و هلیله به آن بسرشند و هر شب دو درم به کار برند.

حبّ مقل، نوع دیگر:

که درد مقعد و درد بواسیر را ببرد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و بلیله و آمله از هریک جزوی، و مقل برابر همه، مقل در آب حل کنند و داروها به آن بسرشند؛ شربت‌ی دو مثقال.
حبّ مقل:

که خون ناسور را باز دارد؛ صنعت آن: هلیله کابلی و بلیله و آمله از هریک ده درم، بسد و کهربا و صدف سوخته و شاخ بز کوهی سوخته از هریک پنج درم، شبّ یمانی سه درم، مقل بیست درم، مقل در آب کنند تا حل شود و داروها به آن بسرشند؛ شربت‌ی هر صبح دو درم.

نوع دیگر: همان خواص دارد: هلیله کابلی به روغن گاو بریان کنند سی درم، کهربا ده درم، مقل چهار درم، در آب کنند تا حل شود و داروها به آن بسرشند.
خواص الأشیاء، متن، ص: 86

حبّ الغایه:

بادها بشکند و آروغ برآرد و طبع فرود آرد و قولنج بگشاید؛ صنعت آن: زنجبیل و قرنفل و دارچینی و فلفل و دارفلفل و نارمشک و مصطکی از هریک مثقالی، سقمونیا هفت مثقال، با شکر هفت مثقال حبّ کنند مقابل نخودی، هر نخودی یک مجلس بیاورد.
حبّ کزمازو:

که اسهال خون باز دارد؛ صنعت آن: مازو و کزمازو و افیون مساوی کوفته به آب صمغ حبّ کنند. شربت‌ی دو دانگ مفید بود.
حبّ المسک:

که اسهال بلغمی باز دارد؛ صنعت آن: مرّ و قرفه و جند بیدستر و افیون مساوی کوفته، حبّ سازند مقابل یک فلفل؛ شربت‌ی هفت عدد.

حَبّ المسك، نوع دیگر:

بوی دهان خوش کند و بوی چیزی که خورده باشد، ببرد؛ صنعت آن: جوزبوا و قرنفل و فوفل و قاقله کبار و صغار و دارچینی و خولنجان از هریک یک درم کافور نیم دانگ، مشک نیم درم، حبّها کنند مقدار یک فلفل. کسی که سیردلی غالب باشد کافور نکند و به جای آن زنجبیل و کبابه و بسباسه درافزایند و به آب به و گلاب و صمغ حبّ کنند؛ و اگر پیوسته دهان او رطوبت بود یک مازو بی‌سوراخ و نیم درم نمک هندی در افزایند.

حَبّ بهرامی:

که استسقای لحمی را سود دهد؛ صنعت آن: صبر دوازده درم، افیون شش درم، سقمونیا چهار درم، سنبل و سلیخه و تربد ابیض و مصطکی از هریک دو درم، زعفران ورقی و غاریقون سه درم، حماما نیم درم، حبّ سازند چنان چه رسم است. شربتی دو درم مفید است. امید که نافع بوده باشد. إن شاء الله - تعالی.

خواص الأشیاء، متن، ص: 87

باب دهم در سفوفات

سفوف طباشیر:

دل گرم را مفید بود؛ صنعت آن: گل سرخ و طباشیر از هریک سه درم، گشنیز خشک دو درم، بسد و مروارید و کهربا از هریک نیم درم، کافور دانگی؛ شربتی دو درم با سکنجبین به به کار دارند، و اگر گشنیز یک شب در سرکه خوسانند و خشک کنند و بریان کرده به کار دارند، آروغ دردناک زایل کند.

سفوف درونج:

دل سرد را سود دهد؛ صنعت آن: درونج عقربی و لسان الثور از هریک شش درم، زرنباد دو درم، کوفته و بیخته، شربتی یک مثقال با شراب به کار برند.

نوع دیگر: کهربا و جند بیدستر از هریک درمی، پوست ترنج و فرنجمشک از هریک نیم درم؛ شربتی یک مثقال در شراب کهن با ماء العسل به کار دارند.

سفوف عود:

معهده سرد و تر را سود دارد؛ صنعت آن: قرنفل و کبابه از هریک پنج درم، مصطکی و سنبل از هریک سه درم، عود خام بیست درم، شکر به وزن همه با دو درم گلشکر مفید باشد.

سفوف قاقله:

آرزوی گل خوردن و آرزوهایی که زنان حامله داشته باشد، ببرد؛ صنعت آن: قاقله کبار و صغار و کبابه مساوی کوفته و بیخته، شکر به وزن همه؛ شربتی دو درم به آب گرم، در نسخه دیگر بسباسه آورده اند.

سفوف خمار:

که مخموران را سود دارد؛ صنعت آن: تخم کرسنه و تخم کرنب و زرشک بی‌دانه و سماق و عدس و گل سرخ و طباشیر مساوی کوفته و بیخته، با یک طسوج کافور به آب انار.

سفوف کرنب:

مستی باز دارد؛ صنعت آن: تخم کرنب و مغز بادام حلو و مغز بادام و فودنه مساوی، و نانخواه و نمک و سداب و زیره از هریک ثلث آن، کوفته و بیخته به آب انار.

سفوف انیسون:

بادهای معده بشکند و اخلاط غلیظ پاک کند؛ صنعت آن: نانخواه و تخم خواص الأشیاء، متن، ص: 88 کرفس از هریک پنج درم، مصطکی سه درم، کندر چهار درم، فقّاح اذخر و قسط از هریک سه درم، انیسون ده درم، سفندان سفید سی درم، کوفته و بیخته، شربتی سه درم با فانید بسرشند.

سفوف جوز:

اسهال بلغمی باز دارد؛ صنعت آن: جوز بریان کرده سه درم، نانخواه یک درم، کندر نیم درم. این یک شربت است، به آب گرم بدهند.

سفوف حبّ الرّشاد:

پیچیدن شکم و بواسیر را سود دارد؛ صنعت آن: سفندان سی درم بریان کرده، زیره و تخم کتان از هریک ده درم بریان کرده، مصطکی سه درم، پوست هلیله کابلی به روغن گاو بریان کرده هفت درم، هلیله و مصطکی و زیره بکوبند و باقی ناکوفته شربتی سه درم بر روی آن بیاشامند.

سفوف بسیاری بول:

که از سردی بود و ضعیفی مثانه مفید باشد؛ صنعت آن: بلوط پنجاه درم، کندر سی درم، گشنیز خشک بریان کرده و صمغ عربی و گل ارمنی از هریک ده درم، گلنار و کزمازو از هریک پنج درم؛ شربتی سه درم به روی آب سرد.

سفوفی:

که سیلان منی بی‌مراد و چکیدن بول باز دارد؛ صنعت آن: تخم کاهو و تخم سداب و بلوط و کندر و سعد از هریک چهار درم، تخم خرفه و گل سرخ و گلنار از هریک شش درم، انیسون و زیره و بزر البنج از هریک دو درم، فانید به وزن همه کوفته، اگر هلیله و بلیله و آمله از هریک شش درم بر

او اضافه کنند، بهتر باشد؛ شربت‌ی پنج درم.

سفوف نمک:

معهده و جگر و مفاصل و هر بیماری که از امتلا باشد، سود دهد؛ صنعت آن: نمک طعام سی درم، نشاسته ده درم، مقل ابیض بیست درم، فلفل سیاه ده درم، انیسون هفت درم، جرجیر و فودنه از هر یک ده درم، زنجبیل پانزده درم، کوفته؛ شربت‌ی دو مثقال به آب گرم.

سفوف هلیله:

که در آماس جگر با شیر شتر دهند؛ صنعت آن: هلیله سیاه و هلیله کابلی از هر یک چهل درم، تخم کرفس و انیسون و بادیان از هر یک پنج درم، کوفته و بیخته؛ شربت‌ی دو درم تا سه درم.

سفوف هلیله^[84]، نوع دیگر:

هلیله زرد ده درم، تخم کشنه و تخم کشوث و تخم خیارین از هر یک ده درم، لک مغسول و ریوند از هر یک درمی، سقمونیا نیم درم.

سفوف افسنتین:

ادرار بول بکند و خداوند آماس جگر را سود دارد؛ صنعت آن: مغز سه خواص الأشیاء، متن، ص: 89 تخم از هر یک پنج درم، تخم کشنه و تخم کشوث از هر یک سه درم، تخم کرفس و انیسون و بادیان از هر یک دو درم، عصاره زرشک

چهار درم، ریوند چینی مثقالی، ربّ السّوس دو درم، لک مغسول چهار دانگ، زعفران و سنبل و مصطکی و افسنتین از هریک درمی، کافور دو دانگ؛ شربت سی سه درم.

سفوف فربهی:

نخود سفید پنجاه درم در سرکه خوسانند و خشک کنند و برنج شسته خشک کرده پنجاه درم، نان میده خشک کرده سی درم، مغز بادام مقشّر شصت درم، کشک جو و کشک گندم و خشخاش ابيض از هریک سی درم، شکر طبرزد نیم من، جملگی کوفته، شربت سی درم به آب یا با شیر تازه بیاشامند.

سفوف انار دانه:

ضعف معده و اسهال مراری را سود دهد و تشنگی بنشانند و قی باز دارد؛ صنعت آن: انار دانه بریان پانزده درم، زیره کرمانی در سرکه خوسانیده و آب او خشک کرده و بریان کرده و تخم مورد و سماق و بلوط و پوست کنار و پوست سنجد و گشنیز خشک بریان کرده و خرنوب شامی و نبطی از هریک پنج درم، و دانگی عود خام کوفته و بیخته، استعمال کنند.

سفوف نشاسته:

اسهال مراری را نافع بود؛ صنعت آن: نبک و تخم ریحان و مرّ و زرشک و صمغ عربی و نشاسته و گل ارمنی و طباشیر سفید و تخم حماض مساوی بریان کرده، سه تخم اوّل بکوبند و باقی کوفته به گلاب تر کنند و به روغن گل بادام چرب کنند و فرو برند. سفوف مقلیّا:

اسهال کهن و تزخّر و ضعف معده و بواسیر را نافع بود؛ صنعت آن: تخم سفندان بریان کرده سه جزو، زیره کرمانی مدبر یک جزو، تخم گندنا و هلبله سیاه و هلبله کابلی از هریک نیم جزو، مصطکی هشت یک جزوی، هلبله زرد در روغن زیت بریان کنند، جملگی کوفته و سحق کرده و تخم اسفندان نکوبند.

سفوف زرشک:

ضعف معده را نافع بود و شکم ببندد؛ صنعت آن: سماق و نانخواه و زنجبیل و انار دانه ترش بریان کرده و زرشک بریان کرده بی‌دانه و پوست کنار از هریک دو درم، نبات مصری بیست درم، کوفته و بیخته؛ شربت‌ی دو درم.

سفوف سماق:

تشنگی بنشانند و اختلاج [85] را نافع بود؛ صنعت آن: سماق ده درم، حبّ الآس و انار دانه ترش بریان کرده از هریک پنج درم، خرنوب و صمغ عربی از هریک دو درم، کوفته

خواص الأشیاء، متن، ص: 90
و بیخته؛ شربت‌ی دو مثقال.

سفوف سورنجان:

نقرس و مفاصل و عرق التّسا را نافع بود؛ صنعت آن: سورنجان مصری ده درم، سنای مکی هفت درم، پوست هلبله زرد و مغز بادام مقشّر از هریک سه درم، زعفران نیم درم، سقمونیا یک درم، قند سفید سی درم؛ و اگر مادّه بلغمی بود، تربد [به] [86]

سفوف مجوف خراشیده چرب کرده، پنج مثقال اضافه کنند.
سفوف سرطان:

مسلول را نافع بود؛ صنعت آن: سرطان جویی سوخته پنج درم، طرقریوس^[87] و صمغ عربی و خشخاش ابیض و سیاه و مغز تخم خربزه از هریک پنج درم، کوفته و بیخته. شربتی یک مثقال با شراب انار یا شراب خشخاش دهند.
سفوفی که سنگ از گرده و مئانه اطفال بیرون کند:

مغز تخم خربزه و صمغ عربی ذرو صمغ آلو و قلت از هریک پنج درم، کوفته؛ شربتی یک درم.

سوختن سرطان:

تنوری بتابند از هیزم رز و چند سرطان در شیشه ای که به گل حکمت گرفته باشند، در آنجا کنند یا ظرفی رویین، و در تنور نهند و سر تنور بگیرند، روز دیگر بیرون آرند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 91

باب یازدهم در ایارجات

ایارج لوغادیا:

داروی نافع است. بادهای بد از تن بیرون آورد و اسهال بیرنج بود و [در]^[88] دیوانگی و استرخا و سکتی به کار آید؛ صنعت آن: تخم حنظل پانزده درم، بصل الفار هشت درم، غاریقون ده درم، سقمونیا

پانزده درم، خربق ده درم، کمادریوس و اسقوردیون از هریک پنج درم، اف تیمون ده درم، صبر پانزده درم، حاشا دو درم، سلیخه و فراسیون از هریک هفت درم، فلفل سیاه و دارفلفل و سنبل و زعفران و مرّ صافی و دارچینی و فطراسالیون از هر یک چهار درم، جاوشیر سکبینج و عصاره افسنتین و اسطوخودّوس از هریک پنج درم، بسفایج هفت درم، جند بیدستر و زراوند و زنجبیل و جنطیانای رومی از هریک سه درم، کوفته و بیخته، به انگبین بسرشند و بعد از شش ماه به کار برند. شربتی چهار درم با یک درم نمک در طبیح اف تیمون، و این نسخه معتمد است.

ایارج ارکانیس:

نسخه معروف است. همه بیماری‌های بلغمی و سودایی و ابتدای آب فرود آمدن باز دارد و تنگی نفس و گرفتگی آواز ببرد و معده و شکم و رحم اندر طبیح سداب سود دارد، خاصّه اگر با سه قیراط جند بیدستر دهند و گزند سگ دیوانه با یک درم سرطان سود دارد؛ صنعت آن: تخم حنظل ده درم، فراسیون و اسطوخودّوس و خربق سیاه و کمادریوس و فلفل ابیض از هریک بیست درم، بصل الفار و فرفیون و صبر و زعفران و جنطیانا و فطراسالیون و اشق و جاوشیر از هریک پانزده درم، جعده و دارچینی و سکبینج و مرّ و سنبل و اذخر و فودنه کوهی و زراوند مدحرج از هریک دو درم، سقمونیا ده درم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند. شربتی چهار مثقال نافع بود.

ایارج جالینوس:

منافع این از آن هر دو تمامتر است. لقوه و فالج و تشنج و استرخای مثنیه را سود دارد؛ صنعت آن: تخم حنظل و غاریقون و بصل الفار و اشق و خربق سیاه و خواص الأشیاء، متن، ص: 92

سقمونیا و فو و غاریقون و فرفیون از هریک شانزده درم، بسفایج و افتیمون و مقل و کمادریوس و سلیخه از هریک هفت درم، مزّ و سکبینج و زراوند طویل و مدحرج و فلفل سیاه و سفید و دارفلفل و دارچینی و جاوشیر و جند بیدستر و فطراسالیون از هریک چهار درم، زعفران و صبر از هریک سه درم و نیم، کوفته و بیخته، با عسل بسرشند و بعد از شش ماه استعمال کنند؛ شربتی چهار مثقال.

ایارج فیکرا:

که مشهور است، به زبان یونانی فیکرا تلخ باشد؛ صنعت آن: سنبل و سلیخه و مصطکی و دارچینی و اسارون و حبّ بلسان و زعفران از هریک جزوی، صبر دو وزن ادویه، شربتی دو درم؛ و اطبّا از برای هر بیماری در این ایارج تصرّفی کرده‌اند و چیزی درافزوده‌اند و چیزی به عوض چیزی نهاده‌اند: از برای خداوند صداع گرم و غثیان و قی به عوض زعفران گل سرخ نهاده‌اند و به عوض اسارون کبابه تا لطیفتر آید و فقّاح اذخر درافزایند تا سحج که از جهت صبر و قند به هم رسد باز دارد، و بعضی از جهت مردم محرور صبر مغسول کنند و بعضی ایارج به انگبین بسرشند و بعضی عصاره غافث درافزایند به

جهت پاک کردن جگر، و بعضی اسطوخودوس به جهت پاک کردن دماغ، و بعضی قرنفل و بسباسه و جوز به جهت اخلاط غلیظ، و در چند جای به کار رود، نافع باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 93

باب دوازدهم در شیافات

شیاف دمج:

سبل و جرب کهن و سلاق و سوختن چشم و سفیده و موی فزونی را زایل کند؛ صنعت آن: صمغ عربی و کتیرا و گلنار و اسفیداج ارزیز و مرّ و صبر و زنگار و زرنیخ سرخ و قلقطار سوخته و مس سوخته و دارلفل و فلفل سفید و سیاه و شادنج عدسی و نشاسته و زردچوبه و سکر العشر از هریک درمی، انزروت درمی و نیم، دم الاخوین و اقاقیا از هریک نیم درم، توتیا و حضض و مازوی سوخته از هریک چهار دانگ، تمام سوده، نیم درم بیرزد با آب سداب حل کنند و قدری ترشی ترنج و داروها به آن بسرشند.

شیاف اخضر:

که سبل و جرب و سفیده بردارد؛ صنعت آن: زنگار سه مثقال، قلیمیا و اشق و صمغ و اسفیداج از هریک دو درم، نرم سوده به آب سداب بسرشند، صمغ و اشق اول حل کنند.

شیاف احمر:

سلاق و آخر رمد را سود دارد؛ صنعت آن: شادنج مغسول ده درم، مس سوخته هشت درم، بسد و مروارید و سادج از هریک چهار درم،

صمغ عربی و کتیرا و مرّ از هریک یک درم،
به شراب انگوری بسرشند و شیاف سازند.
شیافی:

که جرب و سبل و کمنه را ببرد؛ صنعت
آن: شادنج عدسی مغسول شش درم، صمغ عربی
پنج درم، مس سوخته دو درم، افیون نیم
درم، صبر نیم درم، زنگار دو درم و نیم،
زعفران و مرّ از هریک دانگی و نیم، نرم
بسایند و به شراب کهن بسرشند.
شیاف اسود:

بادها تحلیل کند و آماس طبقه ملتحمه
زایل کند؛ صنعت آن: مس سوخته یک درم و
نیم، زعفران نیم درم، مروارید و بسد از
هریک یک درم، افیون درمی و نیم، اقاقیا
پنج درم، شیاف مامیثا نیم درم به آب
باران بسرشند و طلا کردن و کشیدن شاید.

شیاف ابیض:

ریش‌های چشم را سود دهد؛ صنعت آن:
اسفیداج هشت درم، افیون و انزروت و
کتیرا از هریک یک درم، صمغ عربی چهار
درم، کندر نیم درم به آب باران بسرشند
خواص الأشیاء، متن، ص: 94
و شیاف سازند.

شیاف روشنایی:

توتیای هندی و قلیمیای ارزیز و
مروارید از هریک دانگی.
شیاف:

مخصوص است به منفعت جرب؛ صنعت آن:
قلیما و قلقطار از هریک دو درم، زعفران

یک درم، فلفل دو درم، زرنیخ سرخ یک درم و نیم، نوشادر نیم درم، صمغ عربی ده درم؛ به شراب کهن بسرشند، شیاف سازند.

شیاف سماق:

که جرب و خارش و سوزش و برهم گرفتن پلک و بیرون خواستن چشم را سود دهد؛ صنعت آن: سماق به آب باران بپزند و بپالایند و باز بجوشانند تا سبز شود و سفیداج به قدر حاجت به آب غوره بمالند و به کار دارند.

شیاف برء یوما:

که ماده از چشم باز دارد و ضربان و خلیدن بنشانند و زحمت چشم در روز به اعتدال و درستی؛ صنعت آن: شیاف مامیثا و انزروت از هریک هشت درم، زعفران دو درم، کتیرا یک درم، افیون نیم درم، به آب باران بسرشند و شیاف سازند، به وقت حاجت به سفیده تخم مرغ حل کنند و به کار دارند.
شیافی:

که همین خواص دارد: برگ گل سرخ تازه پانزده درم، زعفران هفت درم و نیم، افیون و سنبل از هریک دو درم، صمغ عربی هشت درم، نرم سوده به آب باران بسرشند.

شیاف احمر، نوع دیگر:

درد چشم گرم و ظفره را ببرد؛ صنعت آن: قلیمیای زر و مس سوخته از هریک دو درم، دم الاخوین و بسد و مروارید از هریک چهار درم، کتیرا و مرّ و زعفران و نشاسته و زردچوبه و اقاقیا از هریک دو دانگ،

زرنیخ سرخ و قند سفید از هریک نیم درم،
ساییده، به آب باران بسرشند.
شیاف طوقی:

بادها را بشکند و آماس را زایل کند؛
صنعت آن: مس سوخته سه درم، اقاقیا دو
درم، کتیرا و صمغ عربی و زعفران و سنبل
از هریک درمی، نرم سوده به آب باران
بسرشند.

شیاف دینارگون:

سبل رقیق بردارد؛ صنعت آن: زردچوبه و
شادنج و صبر مغسول و شیاف مامیثا مساوی
کوفته، به آب باران بسرشند و شیاف
سازند.
شیافی:

که ریش‌هایی که بر طبقه ملتحمه افتد،
سود دارد؛ صنعت آن: قلیمیای زر و
اسفیداج ارزیز و مس سوخته و سرمه
اصفهانی و صمغ عربی و کتیرا و سرب سوخته
مغسول از هریک هشت درم، مرّ صافی و افیون
از هریک درمی، نرم بسایند و به آب باران
بسرشند.

شیاف مرارات:

زهره کلنگ و زهره باز و زهره انسان و
زهره بز و زهره عقاب و زهره
خواص الأشیاء، متن، ص: 95
شبوط و زهره کبک مساوی، از هر ده درم
از این زهره‌ها دو درم فرفیون و یک درم
تخم حنظل و یک درم سکبینج، همه در آب
بادیان بسایند و بسرشند و شیاف سازند.
شیاف مسهل:

که قولنج بگشاید؛ صنعت آن: سکبینج و مقل و جاوشیر و اشق و نمک هندی و تخم حنظل و بوره و تربد و حبّ النّیل و سقمونیا مساوی، صمغ‌ها به آب سداب حل کنند و داروها به آن بسرشند.

شیاف زحیر:

که درد بی‌قرار بنشانند: زعفران و حضض و کندر و مرّ از هر یک دو درم، افیون یک درم و نیم، کوفته.
نوع دیگر: صمغ عربی و دم الاخوین و کندر و زعفران و مرّ و افیون و میعه، مساوی کوفته، شیاف سازند مثل دانه عبیر یا بزرگتر.
شیافی:

که درد پشت که از سردی بود [سود دارد] ^[89]: صنعت آن: سکبینج و مقل و اشق و جاوشیر و زنجبیل و سورنجان و شقاقل و تخم حنظل و تخم کرفس و تخم بادیان و انیسون و نمک هندی و انزروت و جند بیدستر و زرنباد و قسط و سعد و ماهی زهره و سداب خشک، مساوی کوفته، با صمغ‌ها به آب سداب حل کنند و داروها به آن بسرشند.
شیافی:

که حیض باز دارد؛ صنعت آن: سرمه و گلنار و تنکار زرگران، مساوی به آب مورد تازه بسرشند و پشم پاره‌ای به آن آلوده کنند و بردارند؛ و اگر اقاقیا و مازو و شبّ یمانی در افزایند، بهتر باشد.
شیافی:

که حیض بسته بگشاید؛ صنعت آن: مرّ صافی و فودنه کوهی از هریک چهار درم، مویز منقّی دو درم، کوفته، به زهره گاو بسرشند.
شیافی:

که بچه مرده بیرون آورد؛ صنعت آن: مرّ و جاوشیر و خربق سفید، مساوی به زهره گاو بسرشند.

شیاف خیار چنبر:

که مسهل صفرآ و بلغم بود: بنفشه دو درم، خطمی سه درم، سنای مکی پنج درم، نمک هندی یک درم، عسل خیار چنبر ده درم، شکر طبرزد ده درم بسرشند و شیاف سازند.

شیاف کنگری:

تخم حنظل و بوره ارمنی از هریک پنج درم، کنگر سی درم، خطمی بیست درم، کوفته، با پنجاه درم شکر سرخ بسرشند.
خواص الأشیاء، متن، ص: 96
شیاف علایی:

توتیا پنج درم، زنجبیل پنج درم، پوست هلیله زرد ده درم، حضض پنج [درم] [90]، زعفران یک درم، صمغ عربی ده درم، مامیران دو درم، توتیای هندی سه درم، سحق کرده به گلاب شیاف سازند، نافع بود.
خواص الأشیاء، متن، ص: 97

باب سیزدهم در سعوطات و نطولات

سعوطی:

که خداوند دماغ گرم و خشک را سود دارد؛ صنعت آن: آب کاهو و روغن نیلوفر مساوی با دو مقدار شیر زنان می‌آمیزند و به بینی چکانند و برکشند.
سعوطی:

که درد سر گرم را سود دارد؛ صنعت آن: روغن بادام تلخ و روغن زردآلوی تلخ و آب مرزنگوش بیامیزند و به کار دارند.
طلای صداع و سرسام گرم را:

بگیرند صندل سرخ و سفید و نیلوفر و گل سرخ و تخم کاهو از هریک سه درم، افیون و بیخ تفاح از هریک یک مثقال، زعفران یک درم، مامیثا دو درم، کوفته و بیخته، به آب کاهو بسرشند و قرص سازند و در وقت حاجت به گلاب بسایند و طلا کنند.
نوع دیگر: بنفشه و بابونه و شبت و سبوس گندم و تخم خطمی و تخم کتان و آرد جو و حلبه و آرد گندم مساوی بجوشانند تا سبز شود و طلا کنند.
ضمادی:

که آماس معده را سود دهد؛ صنعت آن: بنفشه و آرد حلبه از هریک پنج درم، گل سرخ سه درم، مصطکی و سنبل از هریک دو درم، خطمی و آرد جو از هریک چهار درم، سعد و اذخر و قصب الذریره از هریک دو درم، کوفته و بیخته، به لعاب کتان بسرشند و بر معده طلا کنند.
ضمادی که هیضه باز دارد:

آرد جو و آب مورد تازه طلا کنند.
نوع دیگر: نان خشک کوفته با سرکه طلا کنند.

نوع دیگر: اقاقیا و پوست انار ترش و
عصاره لحية التيس از هریک پنج درم، سماق
و پوست جو از هریک ده درم، در آب مورد و
به و سیب بسرشند.
ضمادی که جگر گرم را سود دهد:

صندل سفید و بنفشه و بیخ خطمی و
نیلوفر و آرد جو از هریک سه درم، زعفران
و کافور از هریک نیم درم، موم سه درم،
روغن گل چندان که
خواص الأشیاء، متن، ص: 98
کفاف باشد.
ضمادی:

که معده و جگر ضعیف را مفید بود و
اسهال کبدی باز دارد؛ صنعت آن: علك [91]
بغدادی چهار درم، مصطکی و افسنتین و
کندر از هریک دو درم، مرّ و صبر و قصب
الذریره و عود و اقاقیا از هریک درمی،
لادن دو درم، آبی پاک کرده در شراب بیخته
ده درم، خرمای قصب پنجاه عدد، موم روغن
گل چندان که کفاف باشد.
ضمادی:

که سپرز بگدازد؛ صنعت آن: اشق در سرکه
خوسانند و پشک گوسفند بسایند و در آن
بسرشند.

نوع دیگر: خاکستر گلخن و پشک برگرفته
در سرکه بسرشند و طلا کنند.
نوع دیگر: مرّ و اشق و کندر مساوی به
سرکه بسرشند و طلا کنند.

[نوع دیگر]^[92]؛ صنعت آن: اشق و انجیر سیاه در سرکه خوسانند و سداب خشک کوفته در آن بسرشند و طلا کنند.
ضمادی:

که خداوند استسقا و قی را سود دارد؛
صنعت آن: شبرم و تخم حنظل و حبّ التّیل و سقمونیا و صبر و میعه و بیخ خطمی از هریک دو درم، تربد و مقل و بیخ سوسن آسمانگون و سرگین گاو و از هریک پانزده درم، زهره گاو و قثاء الحمار و مویزج و صمغ صنوبر و پوست بیخ کبر از هریک ده درم، قردمانا و حماما و فرفیون و بوره و نمک اندرانی از هریک پنج درم، پیه مرغ خانگی و پیه بط از هریک ده درم، موم بیست درم، روغن کنجد چندان که کفایت باشد.
ضمادی:

که اسهال صفرایی باز دارد؛ صنعت آن: برگ مورد و برگ سیب و برگ گل سرخ و گلنار و برگ صندل سفید و مازو و سنگ و رامک و لادن و سماق و اقاقیا و حضض مساوی کوفته به آب به در سر معده طلا [کنند]^[93].
طلای صداع:

صندل سفید و سرخ و انزروت از [هریک]^[94] درمی، افیون دو دانگ، به آب گشنیز تازه بسرشند و طلا کنند.
ضمادی:

که در ابتدای سرسام به کار دارند؛
صنعت آن: روغن گل و گلاب از هریک ده خواص الأشیاء، متن، ص: 99

درم، خلّ الخمر پنج درم، بیامیزند و روز اوّل به کار دارند، روز دوم و روز سوم سرکه عنصل کنند و قدری جند بیدستر. ضمادی:

که در بیماری حارّه وقت هذیان به کار دارند؛ صنعت آن: آرد جو ده درم، و سبوس گندم پنج درم، خطمی و بنفشه از هریک هفت درم، کوفته و بیخته، به آب برگ بید و روغن گل و سرکه ضماد کنند و اگر برگ بید نباشد عرق بید کنند.

طلای صداع:

مازو و گلنار و اقاقیا و سنگ از هریک جزوی، صبر و زعفران از هریک نیم جزو، با گلاب بسرشند و بر صدغ و پیشانی طلا کنند. ضمادی:

که معده ضعیف را قوّت دهد؛ صنعت آن: لادن و افسنتین و مصطکی از هریک جزوی، صبر دو جزو، خرمای قصب و گل سرخ از هریک جزوی و بیست درم آبی در شراب بیخته کنند و در یکدیگر بسرشند و ضماد کنند در معده زمانی که خالی باشد.

ضماد صداعی:

که از زخمی تولّد کند؛ صنعت آن: مورد و برگ سرو بپزند و بکوبند نرم، اکلیل الملک و قصب الذریره و شبّ یمانی و گل ارمنی کوفته و بیخته و قدری لادن در روغن سوسن گداخته، همه با یکدیگر آمیخته کنند و طلا کنند.

دوای حبّ القرع:

وظیفه آن که سه روز، هر روز صباح شیر گوسفند چهار یکی، شکر سرخ ده مثقال باز خورد. غذا نخود آب و مرغ فربه، روز چهارم این داروها کوفته و بیخته و بر سر شیر شکر کنند و بنوشند؛ صنعت آن: تربد یک درم ترمس یک درم، قنبیل سرخس نیم درم، برنک کابلی مقشّر نیم درم، حبّ النّیل نیم درم، مقل ازرق از هریک دانگی، به دستوری که قلمی شد به عمل آورند، میانه روز قدری سرکه کهن به آب گرم از عقب داروها به همان دستور بخورند. تربد یک درم، ترمس یک درم، قنبیل یک درم، سرخس یک درم، برنک کابلی مقشّر یک درم، حبّ النّیل نیم درم، قسط تلخ نیم درم، نارجیل کهن یک درم، کوفته و بیخته بر سرشیر شکر بازخورد و بعد از آن قدری کشک و سیر بلیسد، امید که نافع بود.

ضمادی:

که درد ذات الجنب را بنشانند، ناف و تهیگاه و کمرگاه را و پهلو بدان طلا کنند؛ صنعت آن: بنفشه دو درم، خطمی و حلبه کوفته و قدری روغن بنفشه به یکدیگر بپزند و طلا کنند.

طلای نقرس:

مغاث و خطمی و آرد جو و تخم مرّ و سورنجان و زرده تخم مرغ و روغن گل مساوی، اگر مادّه صفراوی و رطوبت بود حضض و صبر و مرّ و صندل و مامیثا و زعفران از خواص الأشیاء، متن، ص: 100

هریک دو جزو، کرنب پخته چهار جزو، به آب عنب التَّعلب بسرشند؛ و اگر ماده بلغمی بود، بابونه و اکلیل الملک و حلبه و تخم کتان و هزار اسفند و برگ کرنب و مغاث و علك البطم مساوی با میفختج بسرشند؛ و اگر مقل و اشق و جاوشیر و پیه مرغ و مغز ساق گاو و پیه گرده بز و روغن گاو و انگبین و سرکه قدری موم روغن سازند، مفید بود.

طلایی که قضیب را قوت دهد:

عاقرقرحا و مویزج و فرفیون و مشک سوده، با روغن یاسمین بمالند.
طلای برص و بهق و کلف:

صابون رقی بیست درم، و سیماب چهار درم، گوگرد ده درم، ریوند چینی، جمله کوفته و بیخته و سیماب کشته با عرق بید بمالند.

طلای داء التَّعلب:

فرفیون و خردل و حبّ الغار از هر یک شش درم، گوگرد و خربق سفید از هر یک دو درم، به روغن زیت طلا کنند.

طلایی که ریختن موی نگاه دارد:

لادن و پر سیاوشان و افسنتین و حبّ الغار، کوفته و بیخته، بپزند و قدری مورد به رویش ریزند و در محلی که موی برمی آید، بمالند.

طلای ریش سر اطفال:

خبث الفضّه و مرداسنگ و اسفیداج از هریک چهار درم، گلنار و دم الاخوین و قنبیل و حنا از هریک دو درم، زراوند طویل و مغز بادام تلخ سوخته از هریک درمی، نرم سوده و به سرکه تر کنند و به روغن گل حل کنند و بمالند. اگر قدری زردچوبه اضافه کنند، بهتر باشد.

طلای گر و خارش:

سیماب کشته پنج درم، کندش دو درم، زراوند طویل هفت درم، در یکدیگر می‌آمیزند و به روغن گل حل کنند و سه روز بمالند.

نوع دیگر: مغز زردآلوی تلخ و تخم ریواس از هریک بیست درم، نمک طعام دو درم، سیماب کشته دو درم، به سرکه تر کنند و مقدار پنج درم در چغرات به حمام برند و بر خود مالند.

نوع دیگر: کندش دو درم، زراوند طویل چهار درم، خبث الفضّه پانزده درم، زردچوبه سه درم، سیماب کشته دو درم، به سرکه و روغن گل در حمام بمالند. نوع دیگر: تخم حنظل بجوشانند و در خود مالند.

نوع دیگر: مویزج و زرنیخ و سیماب کشته مساوی کوفته، به روغن زیت طلا کنند، دو شب و روز دیگر به حمام روند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 101
طلای:

بهق و برص سفید و سیاه؛ صنعت آن: فوه و کندش و شیطرچ و خردل و ترب و مازریون و تخم حنظل و خربق سفید و مویزج و سقمونیا از هریک جزوی، شقایق دو جزو، کوفته به سرکه طلا کنند.

نوع دیگر: شیطرچ و فوه و نیل و شبّ
یمانی و گل سرخ کوفته، به سرکه طلا کنند.

طلای کلف:

تخم ترب و تخم خربزه و آرد باقلا به
سرکه تر کنند و قسط و مغز بادام تلخ و
کتیرا و اکلیل الملک، مساوی کوفته، به
سرکه حل کرده، طلا کنند.
طلایی که اثر زخم که بر پوست باشد
ببرد:

اشاره

تخم ترب و زرنیخ و سنگ و فلفل از هر
یک سه درم، کندر درمی، به آب گشنیز تازه
طلا کنند.
ضمادی دیگر:

کوفتگی و آزردهگی را سود دهد؛ صنعت آن:
مغاث مقشّر و ماش از هریک ده درم، اقاقیا
و صبر و گل ارمنی از هریک سه درم، آرد
ده درم، به گلاب و آب مورد طلا کنند.
طلایی: که آسیب معده و جگر را نافع
بود؛

صنعت آن: ماش مقشّر و لادن و گل ارمنی
از هر یک ده درم، صبر و مرداسنگ و
زعفران از هریک سه درم، به گلاب و آب
مورد بسرشند و طلا کنند.
نوع دیگر: سیب شیرین در شیب آتش پخته
کنند پنجاه درم، گل سرخ ده درم، اقاقیا
و برگ مورد و سنبل از هریک پنج درم،
مصطکی و جوز سرو و صبر از هریک درمی، به
گلاب بسرشند، و اگر حرارت باشد ده درم
آرد جو، نیم درم کافور، نیم درم زعفران
اضافه کنند.

ضمادی: که همه دردها تحلیل کند؛

صنعت آن: موم نو یک جزو روغن شبت شش جزو، در یکدیگر بگدازند و قدری بابونه در آن بسرشند.
ضمادی: که ماده را از موضع آمدن باز دارد؛

صنعت آن: صندل سرخ و شیاف مامیثا و فوفل و اقاقیا به آب عنب الثعلب طلا کنند.
ضمادی: که دفع گزیدن جانوران زهرناک بکند؛

صنعت آن: جند بیدستر و سکبینج و گوگرد و حلتیث و سرگین کبوتر و فودنه دشتی و مشکطرامشیع، مساوی به روغن زیت طلا کنند.
ضمادی: که درد بواسیر بنشانند؛

صنعت آن: مقل و مغز زردآلوی تلخ و میعه و زردچوبه و کوهان اشتر و مغز ساق گاو و زرده تخم مرغ و روغنی که پیاز در آن جوشیده باشد، در یکدیگر طلا کنند.
خواص الأشیاء، متن، ص: 102

طلایی: که آماس بواسیر بنشانند؛

صنعت آن: بابونه و اکلیل الملک از هریک بیست درم بجوشانند، زرده تخم مرغ دو عدد، زعفران و افیون از هریک نیم درم، تخم کتان و حلبه و خطمی از هریک هشت درم، مقل سه درم در یکدیگر آمیخته، برگ چغندر به روغن پیه مرغ چرب کنند و ضمادی به روی آن می‌کنند و به موضع درد می‌نهند.
ضمادی: که آماس قضیب و خایه که از گرمی باشد ببرد؛

صنعت آن: آرد جو و آرد عدس و آرد باقلا
از هریک دو درم، عنب الثعلب و آب کاکنج
و آب کاسنی و روغن گل و یک زرده تخم مرغ
آمیخته کنند و طلا کنند.
نوع دیگر: آرد باقلا و آرد حلبه و زیره
کرمانی با مویز منقّی بکوبند و پیه بط و
روغن بابونه و موم نو، موم روغن سازند و
طلا کنند.

ضمادی: که بول خون باز دارد؛

صنعت آن: گل ارمنی و گل مختوم و صمغ
عربی و تخم خرفه و کتیرا و گل سرخ و
گلنار و شاخ بز کوهی سوخته و عصاره لیحه
التّیس از هریک دو درم، مازو یک درم،
کوفته به آب برگ مورد بسرشند و طلا کنند.
طلایی: که ترابیدن آب از قضیب و خارش
که در خایه باشد،

زایل کند؛ صنعت آن: شیاف مامیثا و
اقاقیا از هریک یک درم و نیم، صبر و
نوشادر از هریک چهار دانگ، زعفران
دانگی، اشنان جامه شوی پنج درم، کوفته و
بیخته با روغن یاسمین طلا کنند.
ضمادی: که خداوند فتق را سود دهد؛

صنعت آن: جوز سرو و سعد و برگ مورد و
مرزنگوش و مازو و اقاقیا و کندر و صمغ
عربی و سداب خشک و مغاث و انزروت و
گلنار و حوض و صبر و سریش و دم الاخوین و
نانخواه و حبّ الغار کوفته و بیخته به
سریشم ماهی یا به آب صمغ بسرشند و بسته
دارند تا خود بیفتد. کودکان را مقل و مزّ
به سرکه حل کنند و ببندند.
ضمادی: که آماس پستان را سود دهد؛

صنعت آن: نان گندم خشک کوفته و آرد جو و آرد باقلا و حلبه و خطمی کوفته از هریک جزوی، زعفران نیم جزو به زرده تخم مرغ بسرشند.

ضمادی: که شیر زنان کمتر کند؛

صنعت آن: اکلیل الملک کوفته و آرد جو و آرد باقلا و فودنه و سداب خشک کوفته، به درد سرکه بسرشند.
ضمادی: که نگذارد که پستان بزرگ شود؛

صنعت آن: کندر و ودع سوخته از هریک جزوی، آرد جو دو جزو به سرکه بسرشند و در ماهی سه یوم همچینین طلا کنند.
خواص الأشیاء، متن، ص: 103

ضمادی: که اختناق رحم زایل کند؛

صنعت آن: علك رومی و علك البطم و سنبل از هر یک دو درم، فلفل و سلیخه و فودنه از هر یک پنج درم، اکلیل الملک پنج مثقال، روغن شبت و روغن سوسن از هر یک بیست درم، شاهدانه و عاقرقرحا از هر یک هفت درم، داروها کوفته و علك دو تا در روغن بگدازند و در یکدیگر بسرشند و شکم و ناف و کمرگاه بدان طلا کنند.
نطول: که خداوند سرسام گرم را و کسی که خواب نیاید، مفید بود؛

صنعت آن: تخم کاهو و بنفشه از هریک پنج درم، پوست خشخاش و گل سرخ و نیلوفر و تراشه کدوی تازه و بابونه از هر یک سه درم، در آب بپزند تا به نیمه آید و سر به بخار آن بدارند.
نطول صداع:

بابونه رومی و اکلیل الملک از هریک ده
درم، شبت و مرزنگوش از هریک شش درم،
بپزند و سر به بخار آن بدارند.

نطول دیوانگان:

بنفشه تازه و بنفشه خشک و نیلوفر و
تخم خطمی و برگ بید و کشک جو و برگ کاهو
و تراشه کدوی تازه و برگ عنب الثعلب و
برگ خبازی و برگ بزرقطونا مساوی، سپستان
فربه هشتاد عدد، خشخاش سفید و بابونه و
گل سفید جملگی پخته کنند و یک وقیه روغن
بنفشه به رویش ریزند؛ آن زمان که پالوده
باشد، سر به بخار آن بدارند و بر سر
میچکانند.

نطول صداع سودایی:

بنفشه و نیلوفر و بابونه و اکلیل
الملک و برگ سوسن و بادرنجبویه و کشک جو
و سادج هندی و قرنفل، جملگی مساوی،
کوفتنی کوفته و بیخته و سر به بخار آن و
سر به آن بشویند.

نطول صداع بادناک:

بابونه و اکلیل الملک و برگ کرفس و
تخم بادیان و زیره و سعتر و مرزنگوش و
شبت و سداب، جملگی بپزند و سر به بخار
آن بدارند.

نطول صداع سرد و خشک:

سر و پاچه بره و بابونه و حلبه و
اکلیل الملک و شبت نیک پخته کنند و سر
به آن بدارند.

خواص الأشیاء ، متن ، ص: 104

باب چهاردهم در داروهای متفرقه

دارویی که گنده بینی زایل کند:

مرّ و پوست انار ترش از هریک دو درم ،
بنگ و قصب الذریره از هریک چهار درم ،
قلقطار و قرنفل از هریک درمی و نیم ،
کوفته و بیخته فتیله در شراب تر کنند و
به دارو فرو کنند و به بینی بنهند .
دارویی که ریش بینی گنده را سود دارد

؛ صنعت آن: زاج سبز و مرّ و شبّ یمانی و
مازو و توبال و مس سوخته از هریک دو
درم ، زراوند سه درم ، کندر پنج درم ،
جملگی کوفته و بیخته ، در دو من آب بپزند
و بپالایند و دیگر چندان بجوشانند تا به
قوام انگبین آید و فتیله بدان آلوده
میکنند و به بینی نهند .

دارویی که خون از بینی باز دارد:

صنعت آن: قرطاس سوخته و پوست تخم مرغ
سوخته و اقاقیا و مازوی سوخته و پوست
انار ترش و کندر و صدف سوخته و شادنج
مغسول و کافور ، بیخته بر عصاره بادروج
به بینی درکشند .
دارویی که سده بینی بگشاید

؛ صنعت آن: سبوس در سرکه بجوشانند و
سر به آن دارند .
نوع دیگر ، به جهت خون بینی: سرگین
حمار یا گاو در زمان که بیندازد بفشارند
و آب آن به بینی کشند .

نوع دیگر، که سده بگشاید: باقلا به سرکه تر کنند و در آتش کنند.
نوع دیگر: گل سرخ و شکر سرخ به آتش اندازند و سر به آن دارند.
دارویی که درد گوش برد:

افیون یک درم، شیاف ابیض سه درم، روغن گل چهار درم، خلّ الخمر سه درم، در یکدیگر بمالند و قطره‌ای به گوش چکانند؛ و جوانان و شراب خواره را شاید، پیران را نشاید.

دارویی که ریم از گوش آمدن باز دارد:

انگبین هشت درم، خلّ الخمر هفت درم، زنگار دو درم، انگبین و سرکه بجوشانند تا به قوام آید و زنگار سوده بر آب نشانند و به فتیله آلوده در خواص الأشیاء، متن، ص: 105 گوش نهند.

دارویی که درد گوش ببرد:

زهره گاو تازه ده درم، روغن خیری پنج درم، در یکدیگر بجوشانند تا تری زهره ببرد و روغن بماند، قطره‌ای در گوش می‌چکانند.
دارویی که ریم از گوش پاک کند:

دم الاخوین و صبر و انزروت و مرّ و کندر و خبث الحديد و زنگار از هر یک دو درم، کوفته، فتیله به انگبین آلوده کنند و دارو به آن پاشند و در گوش نهند.
دارویی که گرانی گوش ببرد

؛ صنعت آن: خردل ابيض بکوبند و انجیر بشکافند و تخم عسل از وی دور کنند و بوره و قردمانا در آن بسرشند و به سان فتيله راست کنند و در گوش نهند.

نوع ديگر: تخم حنظل سه درم، بوره ارمني یک درم، جند بيدستر و زراوند و افسنتين رومی از هریک یک درم و نیم، فرفیون و قسط از هریک یک درم کوفته به زهره گاو بسرشند و شیاف سازند. در وقت حاجت در روغن بادام تلخ حل کنند و به گوش چکانند.

دارویی که گرم گوش بکشد:

برگ شفتالوی تازه کوفته و فشارده و آب فودنه و آب ترب از هریک پنج درم، خربق سفید و بوره و سقمونیا و افسنتين و زراوند از هریک درمی، بدان آبها بسرشند و خشک کنند و به وقت حاجت بسایند و به گوش چکانند.

دارویی که سفیدی که بر ناخن افتد، ببرد:

زرنیخ و شبّ یمانی و گوگرد از هریک یک جزو، زفت رومی دو جزو، زفت در سرکه و انگبین بگدازند و دارو به آن بسرشند و طلا کنند و ببندند.

دارویی که پوستها که بر ناخن برخیزد، باز دارد:

صنعت آن: مصطکی سه درم، در روغن گل بگدازند و دو درم نمک به آن بیامیزند و بر آن موضع نهند و ببندند.

دارویی که گرانی و سستی زبان ببرد:

نشادر و فلفل و عاقرقرحا و خردل ابيض
مساوی، کوفته و بیخته، هر روز چند بار
به شیب زبان می‌مالد.

دارویی که دمیدگی دهان ببرد:

صنعت آن: طباشیر و تخم گل و لسان
الحمل و هلیله زرد و گلنار و برگ زیتون
و کزمازو و شب‌یمانی و شیاف مامیثا،
کوفته و بیخته در دهان می‌افشانند.
دارویی که دهان سیاه شده باشد،
پراکند:

برگ زیتون و اقایا از هر یک ده درم،
شب‌یمانی چهار درم، قلقطار چهار درم،
بیخ سوسن سی درم، سعد هندی چهار درم،
زعفران

خواص الأشیاء، متن، ص: 106

درمی، کوفته و بیخته در دهان
می‌افشانند.

نوع دیگر، که خون آمدن باز دارد: مز و
نشادر و بیخ سوسن و زرنیخ سرخ و
عاقرقرحا، مساوی کوفته، در بن دندان
ریزند.

دارویی که دندان که سیاه شده باشد،
بزداید:

صنعت آن: قنبیل ده درم، فلفل سیاه
چهار درم، حماما سه درم، سادج دو درم،
مازوی بی‌سوراخ سوخته هشت درم، کوفته و
بیخته در دندان می‌مالد.

سنونی: که دندان بزداید و بوی دهان
خوش کند و رطوبتها از بن دندان ببرد؛

صنعت آن:

زبد البحر دو درم، نمک بریان کرده دو درم، عود هندی سوخته پنج درم، جوی سوخته و سفال چینی و کزمازو و گلنار و عاقرقرحا و قرنفل و سادج و سعد و گل سرخ و سماق از هر یک پنج درم، سعتر و زراوند طویل از هر یک سه درم، سک و حبّ الآس از هر یک چهار درم، کوفته و بیخته، در دندان نیک بمالند و روز دیگر به سرکه و گلاب می‌شویند.

دارویی: که بهق سیاه و سفید را مفید است؛

صنعت آن: مروارید صلایه کنند و با سرکه می‌مالند.
اگر آب در گوش رفته باشد:

پیاز و آب ترب در یکدیگر بجوشانند و در گوش می‌چکانند.
اگر ریگ مthane باشد:

تخم ترب نیم کوفته با شیر بجوشانند و سه روز باز خورند.
اگر گوش سنگین باشد:

سیر نیم کوفته، در زهره گاو بجوشانند و در گوش چکانند.
اگر باد در خایه افتد:

چهل درم به آب پیاز و چهل درم سرکه آمیخته کنند و به سه نوبت بخورند، مفید بود.

زبد البحر مقدوح:

جفت و گلنار و جوز سرو و کاغذ سوخته کوفته بیفشانند.

نوع دیگر: سرمه و اقاقیا و مازو کوفته
بیفشاند.

اگر آب چشم رود:

آب پیاز در چشم کشند.
اگر در گوش آماس باشد:

آب گشنیز و کافور در یکدیگر بسایند و
به گوش چکانند.

اگر شکم آسیب بگیرد:

سیر پاک کرده در شیب شکم آسیب دود
کند. اگر آسیب ریش شود، استخوان گاو
سیاه بسوزانند و بسایند و بر او پاشند.
اگر کسی ریش باشد:

پوست انار و گشنیز خشک و مرّ و زردچوبه
و هلیله سوخته بسایند با روغن گاو
بمالند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 107
کسی را درد معده باشد:

سداب تازه با مویز سیاه بکوبند و در
دندان گیرند درد ساکن شود.
اگر حیض بسته باشد:

سداب بجوشانند و یا پاره‌ای مویز سیاه
بخورند گشاده شود.
کژدم گزیده باشد:

ترخون بجاوند و به سر زخم نهند درد کم
شود.

نوع دیگر: برگ سداب با برگ انجیر با
مغز جوز بکوبند و بخورند درد ساکن کند.
اگر کسی شب کور باشد:

آب سداب و آب گشنیز بجوشانند تا به نیمه آید و چند بار در چشم کشند نیک شود.

اگر کسی را سپرز باشد:

اشاره

برگ سداب به آب سداب در سرکه بجوشانند و بر پهلو می‌اندازد که گداخته شود. اگر سداب و روغن زیت در یکدیگر بجوشانند و با عسل بخورند مردی بیفزاید. اگر شغلم پخته به ناشتا بخورند آواز نیک باشد.

داروی دیگر [95]:

مرّ و سک و کف دریا و شفترب سوخته و اشق سوخته و برنج با نمک می‌مالند، امید که مفید بود.

خواص الأشیاء، متن، ص: 108

باب پانزدهم در غرغره و داروی قی

غرغره ای که دماغ پاک کند:

عاقرقرحا و زنجبیل و دارفلفل و سعتر و خردل و زوفا و ایاره فیکرا مساوی به سرکه عنصل تر کنند و به آبکامه و قدری عسل غرغره کنند.

نوع دیگر: بیخ سوسن آسمانگون و مویزج و مرزنگوش و فودنه دشتی از هریک دو درم، نشادر سه درم و پوست بیخ کبر از هریک دو درم، انار دانه ترش بریان کرده ده درم، کوفته با سکنجبین عنصلی غرغره کنند. خداوند فالج و لقوه و صرع را سود دارد. غرغره جهت آماس گرم:

آب عنب الثعلب و آب کاسنی و آب عدس به کار برند.

غرغره ای که فرود آمدن زکام باز دارد:

انار ترش و مازو و سماق مساوی کوفته و بیخته، در شیر گاو خوسانند یک شبانه روز و بپالایند و غرغره کنند.

غرغره فرود آمدن زکام که از تری باشد:

سماق پنج درم، شبّ یمانی بریان کرده سه درم، نمک طبرزد سه درم، گل سرخ و تخم گل از هریک دو درم، کوفته و بیخته با شراب خرنوب به کار دارند.

نوع دیگر، که در خناق گرم به کار آید: لسان الحمل و آب عنب الثعلب بیست درم، از هر [یک]^[96] یک وقیه، روغن گل نیم وقیه، غرغره کنند.

نوع دیگر: ربّ توت ده درم، فلوس خیار چنبر پنج درم، آب عنب الثعلب بیست درم به کار دارند.

نوع دیگر: خمیر ترش و آب انار حل کرده غرغره کنند.

نوع دیگر: خمیر ترش و آب خرفه و طبیخ سماق غرغره کنند.

غرغره ای که مادّه خناق باز دارد:

مرّ و شبّ یمانی و زعفران و گلنار و عاقرقرحا و گل سرخ و مامیران و نشادر و بیخ سوسن و شیاف مامیثا و عصاره لحيّة التیس و سماق و دارفلفل

خواص الأشیاء، متن، ص: 109

و قصب الذریره و اقاقیا و معصفر و پوست انار ترش، مساوی به آب توت به کار برند.

غرغره ای که ماده آن سرد باشد:

تخم هزار اسفند و عاقرقرحا و خردل
ابیض و تخم ترب و مرّ و حلتیث و نظرون و
نشادر و فلفل و فودنه و رماد الخطاطیف،
مساوی به انگبین غرغره کنند.
غرغره پزاینده:

شیره انجیر پنجاه درم، روغن گاو و
انگبین از هریک ده درم، در آب گرم به
کار دارند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 110

باب شانزدهم در داروهای چشم

سرمه ای که دمعه باز دارد و خارش
بنشانند:

توتیای مغسول کرده ده درم، هلیله و
دارفلفل و صبر و زردچوبه از هریک پنج
درم، کوفته و بیخته سحق کرده به کار
دارند.

دارویی که خارش و خیرگی ببرد:

قلیمیای زر ده درم، مس سوخته پنج درم،
اسفیداج و نمک اندرانی از هریک دو درم،
نشادر و جعده و فلفل و زبد البحر و
قرنفل و اشنه از هریک درمی، کوفته و سحق
کرده به کار دارند.

نوع دیگر: فرود آمدن آب و دمعه باز
دارد؛ صنعت آن: شادنج مغسول و سرمه و
ساج و سرطان بحری و توتیا و مس سوخته و
صبر و زعفران از هریک دو درم، فلفل و
دارفلفل و نشادر از هریک درمی، کوفته و
سحق کرده به کار دارند.

توتیای غوره :

که سلاق و مو و جرب و سبل را سود دهد؛
صنعت آن: توتیای کرمانی یک وقیه،
زردچوبه نیم وقیه، هلیله زرد و زنجبیل
از هر یک پنج درم، دارلفل و مامیران از
هر یک دو درم و نیم، نمک هندی درمی،
کوفته به آب غوره پیورند، چند روز دیگر
خشک کنند و سحق کنند.

توتیایی که در علت وردینج سود دارد:

توتیای کرمانی و شنج سوخته از هر یک ده
درم، شکر طبرزد سفید پنج درم، کوفته و
سحق کرده به کار دارند؛ و اگر به جای
شکر، نبات کنند، بهتر باشد.

دارویی که در وردینج به کار دارند:

انزروت و نشاسته و صمغ عربی و نبات
مساوی کوفته و سحق کرده به کار دارند.
كحل الجواهر:

سرمه اصفهانی و توتیای هندی از هر یک
ده درم، سرطان بحری و مروارید از هر یک
شش درم، مرقشیثا و مرجان و دهانه فرنگی
و عقیق و شیخ سوخته و ذهب و فضّه و
مامیران و فلفل ابیض و دارلفل و
اقلیمیا و روی سوخته و شادنج مغسول از
هر یک

خواص الأشیاء، متن، ص: 111

چهار درم، یاقوت سرخ لاجورد و زعفران و
توبال مس سوخته از هر یک دو درم، سحق
کرده به کار دارند.

توتیایی که وردینج را مفید بود:

نبات و نشاسته از هر یک درمی، کف دریا
نیم درم، به کار دارند.

ذرور نیمانیم:

که در همه انواع رمد سودایی سود دارد؛
صنعت آن: ذرور ملکایا که ذکر رفت نیم
درم، ذرور اصر که ذکر خواهد رفت نیم
درم، با یکدیگر آمیخته به کار دارند.

ذرور اصر:

انزروت هشت درم، شیاف مامیثای رهبانی
دو درم، صبر و اف تیمون و نشاسته و تخم
گل از هر یک نیم درم، زعفران سه درم، مر
صافی دانگی و نیم.
داروی مغسل:

به جهت علت جرب به کار دارند: صبر
سوخته جزوی، نشادر نیم جزو، انگبین مصفی
دو وزن.

داروی طرحماطیقان:

کمنه و جرب و سبل و استرخا را مفید
باشد: صنعت آن: شادنج مغسول دوازده درم،
زنگار پنج درم، قلقطار سوخته پنج درم،
مس سوخته چهار درم، صمغ دو درم، افیون و
زعفران از هر یک درمی، با شراب کهن یا به
آب بادیان بسرشند و شیاف کنند و در وقت
حاجت به آب بادیان می‌مالند و می‌کشند.

داروی مغسل، نوع دیگر:

سرمه اصفهانی مغسول و قلیمیا و زراوند
از هر یک بیست درم، مس سوخته چهار درم،
صبر دو درم، مر و اقایا از هر یک دو
درم، افیون درمی، کوفته و بیخته، به
سفیده تخم مرغ و قدری انگبین بسرشند و

شیاف سازند. در وقت حاجت به شیر زنان
بمالند و به کار دارند.

داروی ابیض:

که در اوّل رمد به کار برند: قلیمیای
سیم و اسفیداج و صبر از هریک دو درم، گل
ابیض تازه شصت درم، نشاسته سی درم،
افیون ده درم، کتیرا بیست درم، صمغ عربی
چهل درم، کوفته و سحق کرده، به آب
بادیان شیاف سازند تا به وقت حاجت به
کار آید.
کحل اصفر:

که دمعه باز دارد: زعفران مثقالی،
کافور نیم دانگ، نرم سوده به کار دارند.
نوع دیگر: که دمعه باز دارد و عضله‌های
چشم را قوت دهد؛ صنعت آن: توتیا هشت
درم، سرمه درمی، شادنج مغسول یک درم و
نیم، قلیمیای زر چهار درم، کوفته و سحق
کرده، به آب هلیله زرد و آب غوره و آب
سماق و قدری آب مورد بپزند و خشک کنند،
دیگر بار سحق کنند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 112

باب هفدهم در مطبوعات

مطبوخ هلیله:

اسهال صفرا دفع کند؛ صنعت آن: هلیله
زرد شش درم، خرمای هندی بیست درم، آلوی
سیاه بیست عدد، عتاب بیست دانه، سیستان
سی دانه، بنفشه سه درم، تخم کشوث دو
درم، برگ عنب الثعلب دستجه‌ای، پخته و
پالوده و پانزده درم مغز خیار چنبر و

پانزده درم شیر خشت در آن حل کنند و بازخورند.

نوع دیگر، به جهت محرووران: هلیله سیاه و زرد از هریک پنج درم، بنفشه و گل سرخ از هریک پنج درم، عَنَاب و آلوی سیاه سی دانه، خرمای هندی پانزده درم، شیر خشت در آن حل کنند و بازخورند.

نوع دیگر: هلیله زرد شش درم، آلوی سیاه سی دانه، خرمای هندی بیست درم، شاهترج هفت درم، سپستان فربه، پخته و پالوده، پانزده درم شیر خشت در آن حل کنند و باز خورند.

نوع دیگر، به جهت معتدل مزاج: هلیله زرد و سیاه و کابلی از هریک پنج درم، بنفشه و گل سرخ از هریک پنج درم، شاهترج و سنای مکی و مویز منقی سی دانه، تخم کشت و انیسون و بادیان از هریک دو درم، برگ کرفس و برگ عَنَاب و برگ عنب الثعلب از هریک پانزده درم، فلوس خیار چنبر ده درم، غاریقون نیم درم، تربد نیم مثقال، سقمونیا نیم دانگ، ترکیب کنند و فرو برند و جلاب از عقب بازخورند.

نوع دیگر: سودا و بلغم را سود دارد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و زرد و کابلی و بلبله از هریک سه درم، افسنتین چهار درم، اسطوخودوس سه درم، افتیمون هفت درم، سنای مکی پنج درم، آلوی سیاه و مویز منقی از هریک سی دانه، به جلاب بازخورند.

[نوع دیگر]^[97]:

غاریقون نیم درم، تخم حنظل و نمک هندی و صبر از هریک دانگی و نیم، حب سازند و فرو برند و جلاب از عقب بازخورند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 113

مطبوخ افسنتین:

خداوند معده گرم و ضعف را سود دهد و معده را پاک کند؛ صنعت آن: افسنتین رومی پنج درم، گل سرخ تازه دو مثقال، خرمای هندی بیست درم، ترنجبین در آن حل کنند، به یک درم ایاره فیکرا حبّ سازند و فرو برند و جلاب از عقب بازخورند.

مطبوخ افتیمون:

خداوند مالیخولیا و قوبا و جرب و بهق را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله سیاه و کابلی از هریک پنج درم، بسفایج فستقی چهار درم، افتیمون هفت درم، سنای مگی پنج درم، اسطوخودوس پنج درم، تربید نیم درم، کوفته، سه درم لسان الثور و بادرنجبویه و غافث از هریک چهار درم، مویز منقی سی دانه، تخم فرنجمشک و انیسون از هریک دو درم، غاریقون یک درم، به پشت غربال ببیزند و با قدری عسل بسرشند و سی درم شکر در جلاب حل کنند با غاریقون و بازخورند.

مطبوخ خیار چنبر:

اخلاط سوخته فرود آورد؛ صنعت آن: هلیله زرد هفت درم، خرمای هندی پانزده درم، عتاب و آلوی سیاه و مویز منقی از هریک سی دانه، گل سرخ و بنفشه سه درم، نعنا سه شاخ، پخته و پالوده، بیست درم فلوس خیار چنبر، پانزده درم شکر در آن حل کنند و بازخورند.

مطبوخ سورنجان:

جهت درد مفاصل نافع بود: هلیله زرد و کابلی از هریک پنج درم، شاه‌ترج هفت درم، سنای مکی پنج درم، تخم کرفس و بادیان و انیسون و سورنجان و مصطکی و اسارون و بوزیدان و ماهی زهره از هریک دو درم، پخته و پالوده، سی درم ترنجبین در آن حل کنند و بازخورند، ایاره فیکرا یک درم، تربد ابیض چهار دانگ، غاریقون دو دانگ، حبّ سازند و فرو برند و جلاب از عقب بازخورند.

مطبوخ قنطوریون:

قنطوریون باریک سه درم، تربد و بسفایج فستقی نیم کوفته از هر یک سه درم، مویز منقی چهل درم، پخته و پالوده، یک مثقال ایاره فیکرا فرو برند و جلاب از عقب بازخورند، [آب]^[98] فرود آمدن از چشم باز دارد.
نقیع هلیله:

خداوند درد سرگرم را سود دهد؛ صنعت آن: هلیله زرد کوفته ده درم، آب آلیوی سیاه صد درم، در هاون چندان بمالند که آب آلو قوت هلیله بستاند، و اگر به عوض آب آلو، خرمای هندی کنند، شاید؛ با بیست درم جلاب بازخورند.

نقیع الفواکه:

مسهل صفرا بود: هلیله زرد کوفته ده درم، آلیوی سیاه بیست درم، سپستان خواص الأشياء، متن، ص: 114

سی دانه، بنفشه پنج درم، فلوس خیار
چنبر ده درم، همه در آب گرم خوسانند،
روز دیگر بپالایند و بیست درم ترنجبین و
ده درم شکر در آن حل کنند و بازخورند.
نقیع صبر:

خداوند درد سرگرم را مفید بود؛ صنعت
آن: آب کاسنی هشتاد مثقال و چهار دانگ
صبر در آن حل کنند و در شیشه کنند و سه
روز در آفتاب نهند و شب در جای گرم
نهند، روز سیم بپالایند و بازخورند.
نوع دیگر: درد سر بلغمی را سود دهد؛
صنعت آن: سعد و افسنتین و فقّاح اذخر و
تخم کرفس و بادیان و نانخواه و زیره از
هریک کفی، در یک من و نیم آب بپزند تا
به نیم من آید، بپالایند و بیست درم صبر
در آن حل کنند و سه روز در آفتاب نهند و
فرود آرند؛ شربتی سی درم باشد با سه درم
روغن بید انجیر.

ماء الاصول:

خداوند فالج و لقوه و صرع را سود دهد
و استسقا و سنگ گرده و مثانه و مفاصل و
سده جگر و سپرز را بگدازد؛ صنعت آن:
پوست بیخ کرفس و پوست بیخ بادیان از
هریک ده درم، بیخ کبر پنج درم، تخم کرفس
و انیسون و بادیان و بیخ اذخر از هریک
چهار درم، حبّ بلسان و اسارون از هریک دو
درم، عود بلسان و بوزیدان از هریک سه
درم، سلیخه سه درم، جنطیاننا دو درم،
هزار اسفند سه درم، مویز منقی بیست درم،
در دو من آب بپزند تا باز یک من آید،
بپالایند. شربتی یک وقیه با دو درم روغن
بید انجیر و پنج درم روغن بادام تلخ به
کار دارند.
از جهت استسقا:

فَقَّاحِ اذْخِرْ وَ سَنْبِلِ وَ غَافِثِ وَ كَمَا فَيْطُوسِ وَ
كَمَا دَرِيُوسِ وَ اَفْسَنْتِيْنَ رُومِيْ اَزْ هَرِيْكَ سَه
دَرْمِ، زَرْشَكِ دَهْ دَرْمِ دَر اَفْزَايَنْدِ.
جَهْتِ صَرَعِ وَ فَرُودِ اَمْدَنِ حَيْضِ:

زَرَاوَنْدِ طَوِيْلِ وَ مَدْحَرَجِ وَ قَنْطُورِيُونِ بَارِيْكَ
اَزْ هَرِيْكَ سَهْ دَرْمِ دَر اَفْزَايَنْدِ.
جَهْتِ سَنْگِ گَرْدَه:

عَنْبِ الثُّعْلَبِ وَ پَرِ سِيَاوِشَانِ اَزْ هَرِيْكَ چَهَارِ
دَرْمِ، تَخْمِ خَرْبَزَهْ نِيْمِ دَرْمِ، كُوفْتَهْ، دُوْ دَرْمِ
اَنْجِيْرِ خَشَكِ، دَهْ عَدْدِ اسْبَغُولِ وَ قَنْطُورِيُونِ سَهْ
دَرْمِ دَر اَفْزَايَنْدِ.

از جهت نقرس:

پُوسْتِ حَنْظَلِ وَ شَيْطَرَجِ وَ قَنْطُورِيُونِ وَ
نَاَنْخَوَاهِ وَ سُوْرَنْجَانِ وَ بُوْزِيْدَانِ وَ مَاهِيْ
زَهْرَهْ اَزْ هَرِيْكَ پَنْجِ دَرْمِ دَر اَفْزَايَنْدِ.
شَرَابِ اَصُوْلِ:

بَسْفَايِجِ نِيْمِ كُوفْتَهْ سَهْ دَرْمِ، بِيْخِ مَهَكِ نِيْمِ
دَرْمِ، پُوسْتِ بِيْخِ رَاْزِيَاْنَهْ دَهْ دَرْمِ، پُوسْتِ بِيْخِ
كَبْرِ پَاَنْزَدَهْ دَرْمِ، رَاْسَنِ نِيْمِ كُوفْتَهْ هَفْتِ
دَرْمِ، سِيْسَالِيُوسِ پَنْجِ دَرْمِ، عَاَقْرُقْرَحَا وَ
خَوَاصِ الْاَشْيَاءِ، مَتْنِ، ص: 115

اِيْرَسَا وَ فُوَهْ وَ اَنْيَسُوْنِ اَزْ هَرِيْكَ پَنْجِ
مَثْقَالِ، اَنْجِيْرِ اَبِيْضِ بِيْسْتِ عَدْدِ، كَشْمِشِ پَنْجَاهِ
دَرْمِ، جَمَلَهْ رَاْ دَر دَهْ رَطْلِ اَبِ بِيْزَنْدِ تَاْ بَاْزِ
سَهْ رَطْلِ اَيِدِ. پَسْ بَمَالَنْدِ وَ بِيْپَاْلَايَنْدِ، وَرَقِ
سَدَابِ وَ جَعْدَهْ وَ اَفْتِيْمُوْنِ وَ اسْطُوْخُوْدُوْسِ وَ
اَفْسَنْتِيْنِ وَ مَشْكَطْرَامِشِيْعِ وَ فَرَاْسِيُوْنِ وَ
بَابُوْنَهْ وَ بَاْدَرَنْجَبُوِيَهْ اَزْ هَرِيْكَ دَهْ دَرْمِ،
نَمَامِ وَ خَنْدِيْقُوْنِ وَ فُوْدَنْجِ اَزْ هَرِيْكَ پَنْجِ
دَرْمِ، پَرِ سِيَاوِشَانِ بِيْسْتِ دَرْمِ، دَرِ اَبِ

خوسانند و یک شبانه روز رها کنند. پس دو سه جوش بدهند و بپالایند و با مثل آن شکر سفید پنجاه درم و مغز فلوس خیار چنبر به قوام آورند. شربتی پانزده درم مفید باشد؛ الله أعلم.

خواص الأشیاء، متن، ص: 116

باب هجدهم در حقنه‌ها

حقنه نرم:

که ثفل خشک را فرود آورد؛ صنعت آن: انجیر ده عدد، بیخ سوسن نیم کوفته ده درم، سپستان سی دانه، کشک جو نیم کوفته یک کف، بنفشه پنج درم، نیلوفر پنج درم، بابونه یک کف، در سه من آب بجوشانند تا باز یک من آید و بپالایند و یک وقیه لعاب اسفیوش و بیست درم روغن بنفشه و ده درم آبکامه و دو درم بوره ارمنی و بیست درم شکر سرخ و نیم درم نمک اضافه کنند و نیم گرم به سه نوبت عمل کنند.
حقنه:

که خداوند قولنج بلغمی را و خداوند درد پشت و سرین و بادهای غلیظ را مفید بود؛ صنعت آن: حلبه و تخم کتان و قنطوریون و بابونه خشک و خطمی از هریک یک کف، انجیر سه عدد، سبوس گندم دو کف، عتاب و سپستان از هریک سی دانه، برگ کلم و چغندر و سداب از هریک دسته‌ای، سکبینج و مقل و جاوشیر از هریک سه درم، مغز تخم معصفر کوفته بیست درم، پخته و پالوده، چنان چه رسم است، و یک درم نمک هندی، دو دانگ تخم حنظل و بیست درم آبکامه و بیست

درم شکر سرخ، ترکیب کنند و به کار دارند.

حقنه تیز و تند:

قولنج که از بلغم سرد بود و باد غلیظ بگشاید؛ صنعت آن: تخم کرفس و تخم بادیان و انیسون و تخم شبت از هریک چهار درم، در دو من آب بپزند تا دو بهر برود و بپالایند و هفت درم بوره و بیست درم شکر سرخ و ده درم روغن شیره برافکنند و به کار برند.

حقنه تیز:

که خداوند سرسام سرد را سود دهد؛ صنعت آن: تخم حنظل و اف تیمون و بسفایج از هریک ده درم، پودنه کوهی یک کف، بپزند و بپالایند و بیست درم شکر سرخ و روغن بابونه اضافه کنند.

حقنه:

که ریش روده و اسهال صفرایی را باز فرود آرد؛ صنعت آن: برگ خرفه و آب لسان الحمل از هریک دو وقیه، تخم مرغ یک عدد به روغن گل آمیخته، قرطاس سوخته یک درم، اقاقیا نیم درم، دم الاخوین چهار دانگ، اسفیداج یک درم، کهربا و بسد و گل مختوم از هر

خواص الأشیاء، متن، ص: 117

یک یک درم، بیامیزند و به کار برند.

حقنه:

که قروح امعا را و اسهال را سود دارد؛ صنعت آن: کشک جو و برنج شسته و پیه گرده بز از هریک پنج درم، اسپرزه^[99] پخته و پالوده، اسفیداج و نشاسته و اقاقیا و گلنار از هر یک نیم درم، زعفران و شیاف

ابیض از هریک یک درم، زرده تخم‌مرغ یک عدد، به روغن گل حل کنند و در آن مطبوخ بیامیزند و به کار دارند، مفید باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 118

باب نوزدهم در روغن‌ها

روغن قسط:

فالج و لقوه را سود دارد؛ صنعت آن: قسط ده درم، فلفل سه درم، عاقرقرحا چهار درم، فرفیون سه درم، جند بیدستر دو درم و نیم، مجموع کوفته در دو من آب بپزند تا باز نیم من آید و با نیم من روغن کنجد بجوشانند تا آب برود و روغن بماند؛ و در نسخه دیگر سه درم سلیخه گفته اند.

روغن قسط بزرگ:

سودمند بود در معده و جگر سردی و مفاصل؛ صنعت آن: قرنفل ده درم، میعه و قصب الذریره و سنبل و سادج و بیخ سوسن و قرفه و اشنه و قسط از هریک بیست درم، سلیخه و راسن و عبیثران^[100] و بلسان از هریک ده درم، مرّ پنج درم، مجموع کوفته و بیخته، در سه من آب بپزند تا یک من آید و نیم من روغن کنجد اضافه کنند و بجوشانند تا باز آب رود و روغن بماند.

روغن قسط کوچک:

نافع بود سردی جگر و معده چون بیاشامند، محلی که موی رفته باشد باز آرد و چون طلا کند اعصاب محکم کند؛ صنعت آن: قسط تلخ صد درم، مربّای جوز چهل مثقال،

سلیخه شش درم و نیم، کوفته، در شراب کهن خوسانند یک شبانه روز، بجوشانند و بپالایند و سه چهار یک روغن زیت به رویش کنند و بجوشانند تا آب رود و روغن بماند.

روغن حبة السوداء:

فالج و لقوه و تشنج را سود دهد؛ صنعت آن: سیاه دانه و مغز بادام تلخ، مساوی کوفته و نرم کرده، مثال بادام، روغن از آن بکشند.

روغن افسنتین:

معه و همه اندام را قوت دهد؛ صنعت آن: روغن زیت با روغن بادام تلخ نیم من، افسنتین رومی تازه دو سیر و نیم، در شیشه کنند و چهل روز در آفتاب نهند. روغن فرفیون:

همه دردی که از سردی بود زایل گرداند و فالج و استرخا را سود دهد؛

خواص الأشیاء، متن، ص: 119

صنعت آن: قسط ده درم، جند بیدستر پنج درم، فودنه کوهی دوازده درم، عاقرقرحا هفت درم، کندش چهل درم، مویزج سه درم و نیم، جملگی در چهارصد درم شراب خوسانند تا دو بهر رود، نیم من روغن خیری اضافه کنند و بجوشانند تا شراب برود و روغن بماند. پس در ده درم روغن دو درم فرفیون تازه درافکند و دو جوش بدهد و فرو گیرد.

روغن سوسن:

سردی و اختناق رحم را سود دهد و گرده و مthane سرد را گرم کند؛ صنعت آن: سلیخه

و قسط و حبّ بلسان از هریک ده درم، قرفه و قرنفل از هریک ده درم، مصطکی پنج درم، گل سوسن سی عدد زردی از وی جدا کرده و داروها کوفته در شیشه کنند با نیم من روغن کنجد و نزدیک آفتاب بنهند چهل روز.

روغن بید انجیر:

فالج و لقوه و سده جگر و سپرز و قولنج را سود دهد؛ صنعت آن:

نانخواه و سعتر و فودنه و تخم کرفس و بادیان و انیسون و مصطکی و اسارون از هریک بیست درم، بیخ کرفس و بیخ بادیان و بیخ اذخر و بیخ سوسن و راسن از هریک پنج درم، سکبینج و جاوشیر از هریک سه درم، زنجبیل و دارچینی و کبابه و قاقله و خیربوا و دارلفل و جوزبوا و بسباسه و شونیز و قسط و کرویا از هریک چهار درم، زرنباد و درونج عقربی از هریک سه درم، همه نیم کوفته بخوسانند یک شبانه روز، روز دیگر بجوشانند و بمالند و بپالایند و با صد و پنجاه درم روغن بید انجیر در دیگ کنند و بجوشانند تا روغن بماند.

روغن بید انجیر:

مسهل بلغم بود، اعصاب از رطوبت پاک کند و در حقنه‌ها استعمال کنند؛ صنعت آن: کنه تخم بریان کنند و خرد بکوبند و به آب می‌جوشانند و کف برمی‌دارند تا چندان که زرد و صافی بماند و آن آب بریزند و کفها در دیگ کنند و بجوشانند که روغن صافی پیدا می‌شود.

روغن ترب:

مانند روغن زیت بود و گرم‌تر از روغن بید انجیر باشد، نافع بود درد گوش‌ی را که سبب آن سردی باشد؛ صنعت آن: ترب سه جزو، روغن کنجد یک جزو، به آتش نرم بجوشانند تا آب برود و روغن بماند.

روغن حسک:

عسر البول را عظیم نافع بود؛ صنعت آن: حسک ده درم، زنجبیل چهار درم، در یکدیگر نیم کوفته کنند و بجوشانند و بپالایند و یک چهار یک روغن کنجد به رویش کنند. روغن کدو:

سرسام و مالیخولیا را نافع بود، بوییدن و مالیدن: کدوی تازه بستانند و پوست او بخراشند و آب آن بگیرند پنج من و یک من روغن کنجد اضافه کنند و بجوشانند تا آب

خواص الأشیاء، متن، ص: 120
برود و روغن بماند.

روغن ریحان:

نافع بود در زانو و درد همه بندها مفید بود؛ صنعت آن: ریحان برگ کنند و بکوبند و آتش بگیرند سه جزو و یک جزو روغن کنجد اضافه کنند.

روغن شقایق: [101]

خواص الأشیاء ؛ متن ؛ ص120
ایق برگ کنند و در شیشه کنند و سرش
بنهند و در آفتاب آویزند یک روز، روز
دیگر روغن به رویش کنند و یک ماه رها
کنند و روغن گل سرخ و گل سفید و بابونه
و زنبق و خیری و نرگس و یاسمین و گل
گنجشک و سداب و دیگر نباتات و ازهار
بدین صورت گیرند.
روغنی که درد گوش که از گرمی بود،
زایل گرداند:

روغن گل ده درم، روغن بادام پنج درم،
خلّ الخمر سی درم، بیامیزند و به آتش
بجوشانند تا سرکه برود و روغن بماند.
روغنی که درد گوش که از سردی بود،
ببرد:

صبر و مزّ و مصطکی و حضض و جند بیدستر
و زهره گاو از هریک درمی، کندر پنج درم،
روغن بادام تلخ بیست درم، شراب کهن بیست
درم، داروها نیم کوفته با روغن و شراب
بجوشانند و با روغن بمالند.

روغن مصطکی:

سستی معده را سود دهد؛ صنعت آن: دیگری
پر آب کنند و آتش در شیب آن کنند و در
شیشه سنگ نیم من روغن زیت، بیست و پنج
مئقال مصطکی کنند و در میان دیگ
درآویزند، چندان که گداخته شود، نیم گرم
در معده می‌مالند.
روغن مورد:

موی را نگاه دارد و آنچه ریخته باشد، باز آید؛ صنعت آن: آب برگ مورد بگیرند با سه جزو روغن کنجد بجوشانند به آتش آهسته تا نزدیک آن که آب برود و قدری لادن دراندازند تا بگدازد و فروگیرند. روغنی که موی را نگاه دارد:

مازو و هلیله کابلی و برگ مورد از هریک جزوی، همه در شراب ریحان خوسانند یک شبانه روز، روز دیگر بجوشانند و صافی کنند و نیم چندان روغن کنجد برافکنند و بجوشانند تا نزدیک که شراب برود و روغن بماند و از هر نیم من روغن ده درم لادن برافکنند، چنان که رفت.

روغن آبی:

معه را قوت دهد و عرق آمدن باز دارد و اگر به کشکاب اندازند و بخورند نفع بینند و اسهال بازبندد؛ صنعت آن: آب به و آب مورد یک جزو، روغن گل یک جزو، بیامیزند و بجوشانند.

روغن مازیون:

که در استسقا به کار برند؛ صنعت آن: برگ مازو یک چهار یک در سه من خواص الأشیاء، متن، ص: 121
آب بجوشانند تا باز نیم من آید و یک چهار یک روغن بادام درافکنند و بجوشانند تا آب برود. شربتی یک درم با شیر شتر اعرابی دهند.

روغن بنفشه:

سرد و تر بود، بر چرب مالیدن سود کند و صلابت مفاصل بنشانند و دفع بی‌خوابی کند؛ صنعت آن: مغز بادام شیرین که هیچ تلخ نباشد سفید کنند و نیمه کنند و خشک کنند و هر دو من بادام، یک من بید مشک دراندازند یک هفته و بعد از آن از بیدمشک جدا کنند و چهار نوبت بنفشه تازه که هیچ علف نباشد به رویش کنند و چند روز در شیب جامه خواب نهند و بعد از آن معلق درآویزند تا هشتاد روز بگذرد و روغن از او بکشند و بنفشه نگاه دارند که به کارها می‌آید.

روغن گل بادام:

معتدل بود در برودت و گویند سرد بود و سودمند بود حرارت دماغ را و فهم بیفزاید و اسهال مراری باز بندد؛ صنعت آن: مغز بادام ابيض کنند و خشک کنند و هر ده من بادام سه من برگ گل سرخ اضافه کنند و در کیسه کنند تا نیک بوی گل بگیرد و هرچند روز در دست می‌گردانند تا گل خراب نشود. روغن بادام را به دستوری که مشهور است، روغن حنا برگ یک چهار یک در دو من آب بپزند تا باز نیم من آید و بپالایند و یک چهار یک روغن کنجد اضافه کنند و بجوشانند.

روغن سیب:

آفتابی گیرند.
روغن سورنجان:

مفاصل را سود دهد: گل سورنجان در شیشه کنند و روغن به رویش کنند و در آفتاب بیاویزند و اگر گل سورنجان نباشد بیست درم سورنجان و ده درم قصب الـذّریره، کوفته، یک شبانه روز بجوشانند و روز دیگر بجوشانند و بپالایند و یک چهار یک روغن کنجد اضافه کنند، چنان چه ذکر رفت؛ و اگر روغن گل بکنند، صواب باشد.

روغن کراث:

ناسور را گرم کند و بواسیر را مفید بود.

روغن آجر:

آب گندنا یک من، روغن کنجد نیم من، در یکدیگر بجوشانند و ده درم مقل اول در آب کنند تا حل شود و بعد از آن بجوشانند که آن را دهن المبارک خوانند و خواص بسیار دارد و گرم تر از نفت سفید بود و لطیفتر و هر امراضی که سبب آن سردی باشد، دفع کند و به جهت سمّ عقرب و کسی که افیون و بزر البنج خورده باشد سود دهد؛ صنعت آن: بستانند آجر سرخ نو و بادام بادام کنند و در میان آتش اندازند تا سرخ شود و به انبر بیرون می آورند و در میان روغن زیت اندازند. بعد از آن بیرون آورند و زمانی رها کنند تا روغن از

خواص الأشیاء، متن، ص: 122

آن بپالایند و خرد کنند و در شیشه کنند که به گل حکمت گرفته باشند و سرش به موی اسب بگیرند، واژگونه در قلکی^[102] نهند و فحم نو در آنجا کنند و آتش کنند که به قدرت الله- تعالی- روغن از آن می چکد. روغن جو و گندم و زرده تخم مرغ:

چنین گیرند: زرده تخم مرغ بریان کرده و در دست بمالند و هر ده زرده یک مثقال نوشادر سوده در آن پاشند و در شیشه کنند.

روغن لادن:

موی دراز کند و سیاه: سادج و حماما و حضض هریک پنج درم، لادن سه درم، آمله پنج درم، کوفته، در سه رطل آب بجوشانند تا باز نیم آید و با چهار یکی روغن کنجد بجوشانند و اول سه مرتبه به آب کنجد و چغندر می شویند و روغن می مالند.

روغنی که ناسور را به صلاح می آورد:

مغز ساق گاو و پیه مرغ و کوهان شتر و روغن گل مساوی در یکدیگر بگدازند و با قدری موم صافی در هاون کنند و با قدری افیون نیک نیک می مالند تا مرهم شود و به کار دارند، امید که نافع بود.

خواص الأشیاء، متن، ص: 123

باب بیستم در مرهمها

مرهم شادنج:

جهت بواسیر و شقاق مقعد سود دارد: صنعت آن: روغن بنفشه و روغن گل بادام از هریک ده درم، عصاره لحيۃ التّیس و طین رومی و طین ارمنی و شادنج مغسول از هریک سه درم، افیون نیم مثقال، موم ابیض پنج درم، زعفران درمی، سفیداج دو درم، موم با روغنها بگدازند و افیون در شیر زنان خوسانند و در هاون نیک بمالند.

مرهم شحوم:

که همان خواصّ دارد؛ صنعت آن: پیه بط و پیه مرغ و پیه گرده و پیه کبوتر و مغز گاو و کوهان شتر مجموع بگدازند و روغن آن بردارند و قدری افیون و قدری خون کبوتر، که در هاون نیک بمالند.

مرهم کافور:

طرقیدن لب و مقعد و سوختگی و سوزش ناسور را سود دهد؛ صنعت آن: مرداسنگ سفید و سفیداب ارزیز در روغن گل بگدازند و در هاون کنند با یک سفیده تخم مرغ و در یکدیگر بمالند.

مرهم داخلیون:

آماس را نرم کند و ریشها پخته کند؛ صنعت آن: مرداسنگ زرد پنج استیر چون سرمه ساینند، روغن زیت یک چهار یک در پاتیله کنند و مرداسنگ بجوشانند تا رنگ بگرداند و لعاب کتان و لعاب اسفیوش و اقاقیا و خطمی از هر یک چهار درم، در پاتیله کنند بر سر روغن و مرداسنگ به آتش آهسته میجوشانند تا جملگی مهرًا پذیرد و در هاون بمالند.

مرهم دشلیخی:

که به تازی مرهم الرسل گویند، این مرهم دوازده اجزا است، دوازده پیغمبر ساخته‌اند. آماس‌های سخت، نرم کند و خنازیر و ناسور را به صلاح آورد؛ صنعت آن:

مقل سه جزو، اشق پنج جزو، جاوشیر و اذخر و کندر سه جزو، مرّ و هیرزما^[103] از هریک دو جزو، موم صافی بیست جزو، مرداسنگ چهار جزو، ایرسا بیست و چهار جزو، زنگار دو

خواص الأشیاء، متن، ص: 124

جزو، زراوند سه جزو، صمغ‌ها به سرکه حل کنند و بیرزد^[104] در صد و بیست و چهار جزو روغن زیت بگدازند و در هاون نیک بمالند.

مرهم باسلیقون:

آماس می‌راند و از ریم پاک کند و گوشت برویاند؛ صنعت آن: موم صافی بیست درم، زفت پانزده درم، مرّ و راتیانه و علک البطم از هریک ده درم، روغن زیت شصت درم، و در نسخه دیگر مرّ بیست درم و قدری پیه گاو آورده‌اند.

مرهم سرخ:

ریش‌های گرم که بر همه اندام برآید، سود دهد؛ صنعت آن: مرداسنگ زرد دو جزو، زردچوبه جزوی، به سرکه تر کنند و به روغن گل بسرشند و بمالند.
مرهم زنگار:

ریش‌های کهن خشک کند و گوشت فزونی بخورد؛ صنعت آن: زنگار دو درم، موم و علك البطم و راتیانه از هریک پنج درم، با روغن زیت بگدازند و بمالند.

مرهم رویاننده:

مرداسنگ وقیه‌ای، روغن زیت سه وقیه، کندر و پرز و دم الاخوین و انزروت، سوده، و باقی در روغن زیت بگدازند و در هاون بمالند.

مرهم سرنج:

در سرطان و خنازیر سود دهد؛ صنعت آن: مرداسنگ پنج درم، علك البطم و سرنج از هریک شش درم، در آن چه توان سحق کرد^[105] و آن چه نتوان کرد در روغن زیت یا روغن گل بگدازند و بمالند.

مرهم سیاه:

گوشت مرده ببرد و گوشت نو بیاورد؛ صنعت آن: مرداسنگ نیم رطل، روغن زیت نیم من، موم ربع رطلی، زفت بیست درم، علك البطم پنج درم، مقل پنج درم، زفت و علك بگدازند و مرداسنگ سوده درافکنند، و امّا مقل باید خوسانید.

مرهم توتیا:

ریش‌های قضیب و هر ریش که در اسافل بدن باشد، سود دهد؛ صنعت آن: موم زرد بیست درم، روغن گل پنجاه درم، توتیا بیست درم، سوده، موم روغن بگدازند و توتیا بر آن افشانند.

مرهم سلطانی:

مرداسنگ و زردچوبه و انزروت و راتیانه و چشمک از هریک سه درم، صبر درمی و نیم، موم نو بیست درم، روغن چندان که کفاف باشد.

مرهم مصری:

به جهت ریش گوش که ریم آید، سود دهد؛ صنعت آن: سرکه هفت درم، انگبین هشت درم، بجوشانند تا سرکه برود و یک درم زنگار سوده در آن پاشند.

خواص الأشیاء، متن، ص: 125

مرهم سوختگی:

مرداسنگ و خبث الفضّه و اسفیداج و اقلیمیا و آهک مغسول و روغن گل و سفیده تخم مرغ در یکدیگر بمالند، چنان چه رسم است؛ صنعت آن: زفت ده درم، انزروت دو درم، زنگار سه درم، زردچوبه مثقالی، موم چهار مثقال، روغن گوسفند پانزده درم، زهره گاو دو مثقال، مرهم سازند.

مرهم خل:

گوشت برویاند و ریش خشک کند؛ صنعت آن: مرداسنگ ده درم، کوفته و بیخته، با چهل درم پیه و روغن زیت و دو درم زردچوبه و اسفیداج پنج درم، توتیا پنج درم، نیک بمالند و مرهم سازند.

مرهمی که خنازیر نرم کند:

آرد باقلا و جو و پیه بط و بیخ حنظل و
بیخ سوسن و شبّ یمانی از هریک جزوی، زفت
نیم جزو، زفت و پیه در روغن زیت بگدازند
و داروها با آن حل کنند و مرهم سازند،
امید که نافع باشد.

خواص الأشیاء، متن، ص: 126

[باب بیست و یکم] اسامی مرکبات

[106]

اشاره

سکنجبین، اشربه^[107]، لعوقات، مربّیات،
جوارشات، معاجین، تریاقات، اطریفلات،
مفرحات، اقراص، حبوبات، سفوفات،
ایارجات، شیاف، طلاها، داروهای، غرغره،
داروهای چشم، مطبوخات، روغن‌ها، مرهم‌ها.

صفت دواء الملوک:

که جهت سکندر رومی ساخته اند: بگیرند
پوست هلبله و بلبله و آمله و هلبله سیاه
از هر یکی سی و شش مثقال، سیاه دانه
بیست و چهار مثقال، فلفل گرد و فلفل
دراز و پلپلمویسه و زنجبیل از هریک
دوازده مثقال، کبابه چینی و بلادرسر از
وی دور کرده از هر یکی شش مثقال، نارمشک
و قاقله صغار و مشک زمین از هر یکی
جداجدا دو مثقال بکوبند، بیاورند سیصد
مثقال فانید یعنی شکر سفید خوب و در دیگ
رویین یا سنگین کنند و قدری آب بر آن
ریزند و در زیر آن آتش نرم کنند، چنان
که شکر بگدازد و بعد از آن داروها را
کوفته و بیخته در وی اندازند و خوب
بیامیزند و به عدد روزها از سال هر روز

بامداد به ناشتا از آن یک غلولة بخورد و قدری آب شیر گرم از پس آن بخورد؛ و هر که بر خوردن این معجون مداومت نماید در ماه اول موی سفید شده او اعادت کند که سیاه شود و آنچه سیاه باشد سفید نشود؛ و در ماه دوم روشنایی چشم او زیاده شود؛ و در ماه سیم زبان او در فصاحت زیاده شود و در هر عضو او که خلی [باشد]^[108] به اصلاح آید؛ و در ماه چهارم رگهای او گشاده گردد و گوشت او سخت شود و درد شانه به اصلاح آورد؛ و در ماه پنجم به کلی غم اندوه از دل برود و عیش خوش گردد؛ و در ماه ششم عقل او زیادت کند و حفظ او زیادت گردد؛ و در ماه هفتم علت بواسیر و جذام و نقرس و برص از او برود؛ و در ماه هشتم دنبلهها و باد که در تن او باشد به کلی دفع شود؛ و در ماه نهم هر چه بشنود یاد گیرد و فراموش

خواص الأشیاء، متن، ص: 127

شده باز خاطر آید؛ و در ماه دهم جمله دردها از اعضای او برود؛ و در ماه یازدهم اخلاط جنون و دیوانگی از او دفع شود، و اگر او را صد کنیزک باشد به یک هفته به همه تواند رسید، و چشم او مثل ستاره بود و افروخته گردد؛ و فایده این معجون نهایت ندارد؛ و الله أعلم.

اگر خواهد که موی سفید سیاه شود، بیاورد پوست آمله و هلیله و بلبله و قند برابر بساید و با قند غلولة کند هر روز مقدار درمی بخورد تا سه هفته تمام موی سفید سیاه گردد، به اذن الله تعالی.

ترکیب فخر السّرور:

فلفل یک سیر، دارفلفل یک سیر، دارچین
یک سیر، زنجبیل یک سیر، سادج یک سیر،
زعفران یک سیر، مصطکی یک سیر، مشک سه
غلوله، نارجیل یک سیر، چوب فرنگ ده سیر،
سنبل^[109] یک من.

[تَمَّت] [110].

خواص الأشیاء، متن، ص: 128

[111]

[1] (1). به گفته جورج سارتن (مدخل، ج 1، ص 479) رساله قابلیت پل مفقود شده و این که مؤلف کتاب لقب «القوابل» [- ماماها] را برای حنین آورده است با ترکیب زبان عربی سازگار نیست. القوابل به این صورت نمی‌تواند نام شخص باشد، شاید نام کتابی بوده است.

[2] (2). انتقال علوم یونانی به عالم اسلام، دلیسی اولیری، ترجمه احمد آرام، ج 2، تهران، جاویدان، 1356، صص 58-55.

[3] (1). برای اطلاع بیشتر از آثار رازی به: فهرست کتابهای رازی و نامهای کتابهای بیرونی، از دکتر مهدی محقق، (انتشارات دانشگاه تهران، 1366) مراجعه شود.

[4] (2). فرهنگ اسلام در اروپا، دکتر زیگرید هونکه، ترجمه مرتضی رهبانی، تهران، دفتر نشر اسلامی، بی‌تا، صص 241-237.

[5] (1). ابن الندیم - ابو الفرج محمد بن اسحق (385-297 ه ق. 999-909 م) صاحب تألیف نفیسی است به نام «الفهرست» یا «فهرس العلوم» که در آن از فنون مختلفه مانند لغت- مذهب- نحو- اخبار- آداب- طب و کیمیا- انساب سیر- شعر- کلام- فقه- فلسفه و امثال آن و دانشمندان این فنون را با شرح حال و عقاید و کتب و مؤلفاتشان با بیانی بسیار سلیس و عبارتی شیرین به عربی نگاشته که سند بسیار محکم و متقن برای عموم مراجعه‌کنندگان و تذکره‌نویسان می‌باشد.

کتاب الفهرست در مصر و لیپزیک آلمان [Leipzig] به چاپ رسیده است.

[6] (2). ابن ابی اصیبعه - نامش احمد پدرش قاسم ملقب به موفق الدین مکنی به ابو العباس و مشهور به ابن ابی اصیبعه می‌باشد و از پزشکان مائه هفتم هجری قمری و در طب و حکمت و فلسفه و تاریخ دستی بسزا داشته است. وی را کتابی است بسیار نفیس و سودمند به نام «عیون الانباء فی طبقات الاطباء» که سرگذشت همه پزشکان و حکما از پیدایش طب تا دوران خود می‌باشد و یکی از بزرگترین سندهای تاریخی می‌باشد- این کتاب در دو مجلد در مصر به سال 1299 هجری قمری مطابق با 1883 میلادی چاپ شده است. وفات ابن ابی اصیبعه به سال 668 هجری قمری مطابق با 1269 میلادی می‌باشد.

[7] (3). بیرونی- ابو ریحان بیرونی فیلسوف و منجم و ریاضی‌دان معروف ایرانی است- تولدش به سال 362 هجری قمری مطابق 972 میلادی در خوارزم و وفاتش به سال 440 هجری قمری مطابق 1048 میلادی در غزنین اتفاق افتاده است.

وی را مؤلفات بسیار معتبر می‌باشد که مهمترین آنها کتاب «آثار الباقیه عن القرون الخالیه» و «ماللهند» می‌باشد.

به علاوه رساله مخصوصی در باب کتب و رسالات محمد زکریای رازی تألیف کرده است که به سال 1936 میلادی تحت عنوان: «رساله للبیرونی لفهرست کتب محمد بن زکریای الرازی»

Epitre de Beruni, Contenant des ouvrages de Muhammad B. Zakariya Ar- Razi

با شرح و حاشیه از طرف پاول کراوس P. kraus در پاریس به چاپ رسیده است. به نظر می‌رسد این کتاب اولین بیبلیوگرافی است که دانشمندی از دانشمند دیگر به صورت کتاب یا رساله مخصوص به رشته تحریر درآورده است.

[8] (4).

() Lenglet Dufresnoy) Histoire de la philosophie herme? tique

[9] (1). Escutial - کتابخانه مشهور اسپانیا (غیر از کتابخانه مادرید) که در شهری به همین اسم می‌باشد و خارج شهر در شصت کلیومتری مادرید واقع شده این نقطه همان جایی است که چندی قبل محل نزاع و کشمکش بین اسپانیاییها بود و بدبختانه ممکن است بسیاری از نفائس و کتب قیمتی و غیره در طی این گیرودار و نزاع از بین رفته باشد.

[10] (1). Encyclope ?diste - سردسته آنها Freind فرند است. رجوع شود به کتاب « زندگی علمای مشهور».

Vies des Savants illustres

تأليف L. Figuiet .

- [11] (2) . رجوع شود به کتاب الفهرست و عیون الانباء و رساله بیرونی.
- [12] (3) . رجوع شود به کتاب الفهرست.
- [13] (1) . نقل از: مؤلفات و مصنفات ابو بکر محمد بن زکریای رازی، با تصحیحات و حواشی دکتر محمود نجم آبادی، تهران، دانشگاه تهران، 1371، مقدمه، صص 5-1.
- [14] (2) . عیون الانباء، ص 423.
- [15] (3) . الجماهر فی معرفة الجواهر، ص 72.
- [16] (4) . البدء و التاريخ، ج 4، ص 94؛ نقل از فهرست کتابهای رازی، ص 155.
- [17] (5) . شرح قصیده خواجه ابو الهیثم جرجانی، ص 50؛ نقل از: فهرست کتابهای رازی، ص 155.
- [18] (6) . مؤلفات و مصنفات رازی، ص 64؛ نیز، ر ک: همان، ص 190.
- [19] (1) . مؤلفات و مصنفات رازی، صص 327-328.
- [20] (2) . فهرستواره کتابهای فارسی، احمد منزوی، ج 5، تهران، انجمن آثار و مفاخر فرهنگی، 1380، ص 3441.
- [21] (3) . ر ک: خواص الاشیاء (متن کتاب حاضر)، ص 27، باب چهارم، فننداریقون.
- [22] (1) . س: ذکریا.
- [23] (2) . به قیاس افزوده شد.
- [24] (1) . س: + جهت.
- [25] (1) . س: و؛ به قیاس اصلاح شد.
- [26] (2) . به قیاس افزوده شد.
- [27] (1) . س: اناب.
- [28] (1) . به قیاس افزوده شد.
- [29] (2) . به قیاس افزوده شد.
- [30] (1) . س: زانید.
- [31] (1) . به قیاس افزوده شد.
- [32] (1) . به قیاس افزوده شد.
- [33] (1) . به قیاس افزوده شد.
- [34] (2) . س: شبرمله. (؟)
- [35] (3) . س: الوابالو.
- [36] (1) . به قیاس افزوده شد.
- [37] (2) . س: + و.
- [38] (1) . س: عنبی.
- [39] (1) . به قیاس افزوده شد.
- [40] (2) . س: + درم.

- [41] (1) .س: خر؛ به قیاس اصلاح شد.
- [42] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا،
خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ:
اول، 1388 ه.ش.
- [43] (1) .س: قیاس افزوده شد.
- [44] (1) .س: قیاس افزوده شد.
- [45] (2) .س: قارون.
- [46] (3) .س: یا این مطلب افزوده کاتبان است؛ یا
این که اگر نوشته مؤلف یا مترجم باشد، نشانگر ردّ
انتساب این کتاب به زکریای رازی است؛ چرا که تولّد
و وفات ابن سینا بعد از رازی است و حدود یک قرن
از هم فاصله زمانی دارند.
- [47] (1) .س: قیاس افزوده شد.
- [48] (2) .س: قیاس افزوده شد.
- [49] (1) .س: ققطافلون.
- [50] (2) .س: ظرف یا چینی.
- [51] (1) .س: قلیفیون.
- [52] (1) .س: سنجرسنا.
- [53] (2) .س: قیاس افزوده شد.
- [54] (3) .س: قیاس افزوده شد.
- [55] (1) .س: قیاس افزوده شد.
- [56] (2) .س: غافث سروبن.
- [57] (1) .س: استفراق.
- [58] (1) .س: زحر.
- [59] (1) .س: اصطقیقون.
- [60] (1) .س: قیاس افزوده شد.
- [61] (1) .س: کذا؛ در متون طبّی یافت نشد؛
شاید «جزر» (هویج) باشد (?).
- [62] (2) .س: کذا؛ همچنان یافت نشد.
- [63] (1) .س: خشک.
- [64] (2) .س: قیاس افزوده شد.
- [65] (1) .س: قیاس افزوده شد.
- [66] (1) .س: زیق.
- [67] (1) .س: کذا؛ یافت نشد.
- [68] (2) .س: حفظ.
- [69] (1) .س: رانش.
- [70] (1) .س: + متلا.
- [71] (2) .س: قیاس افزوده شد.
- [72] (1) .س: قیاس افزوده شد.
- [73] (1) .س: معجون.
- [74] (2) .س: قیاس افزوده شد.
- [75] (1) .س: قیاس افزوده شد.

- [76] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [77] (1) . س: دکر .
- [78] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [79] (1) . س: اندمروح .
- [80] (2) . به قیاس افزوده شد .
- [81] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [82] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [83] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا،
خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ:
اول، 1388 ه.ش.
- [84] (1) . س: بلبله .
- [85] (1) . س: اختلاف .
- [86] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [87] (2) . س: طبرقیوسی .
- [88] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [89] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [90] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [91] (1) . س: کعک .
- [92] (2) . به قیاس افزوده شد .
- [93] (3) . به قیاس افزوده شد .
- [94] (4) . به قیاس افزوده شد .
- [95] (1) . س: بیادم (?).
- [96] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [97] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [98] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [99] (1) . س: اسبزه .
- [100] (1) . س: عبیدان .
- [101] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا،
خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ:
اول، 1388 ه.ش.
- [102] (1) . س: کلکی .
- [103] (1) . س: نیرزا .
- [104] (1) . س: بیرز .
- [105] (2) . س: + خیر .
- [106] (1) . به قیاس افزوده شد .
- [107] (2) . س: + دیها (?).
- [108] (3) . به قیاس افزوده شد .
- [109] (1) . س: سل .
- [110] (2) . به قیاس افزوده شد .

[111] ابوعلی - مترجم: رازی، محمد بن زکریا،
خواص الأشیاء، 1جلد، مجمع ذخائر اسلامی - قم، چاپ:
اول، 1388 ه.ش.

فهرست مطالب

2	پیشگفتار
3	مقدمه مصححین
3	طب یونانی
6	رازی از دیدگاه اروپاییان
10	مؤلفات و مصنفات رازی
20	باب اول در شرابها و ربها
20	سکنجبین:
20	سکنجبین بزوری:
21	سکنجبین بزوری گرم:
21	سکنجبین ریوندی:
22	سکنجبین رمانی:
22	سکنجبین سفرجلی:
22	سکنجبین سفرجلی حار:
23	ساختن خل العنصل:
23	سکنجبین عنصل:
23	سکنجبین عسل:
24	سکنجبین ایتیمون:
24	شراب افسنتین:
25	شراب افسنتین نوع دیگر:
25	شراب افسنتین:
26	شراب افسنتین:
26	شراب اسطوخودوس:
26	شراب هلیون:
26	شراب خندیقون:
27	خندیقون، نوع دیگر:
27	شراب کاکنج:
27	میبه:
28	میبه نوع دیگر:
28	میفختج:
28	میفختج نوع دیگر:
29	شراب سعال:
29	شراب انجیر:
30	شراب کدر:
30	شراب هلیله:
30	شرابی که فواق بنشانند:

31	شراب فواکه :
31	شراب انار ترش :
31	شراب نعناع :
32	شراب آلوی مسهل :
32	شراب انار عذب :
32	شراب خشخاش :
32	شراب سیب :
33	شراب ریواس :
33	شراب حماض :
34	شراب لیمو :
34	شراب نارنج :
34	شراب غوره :
34	شراب عود :
35	شراب مورد :
35	شراب الورد :
35	شراب گل مکرر :
36	شراب دینار :
36	شراب زوفا :
36	شراب تمر هندی :
37	شراب صندل :
37	شراب بنفشه :
37	شراب نیلوفر :
38	شراب عتاب :
38	شراب گاوزبان :
38	شراب بالنگو :
38	شراب انجبار :
39	پخته فنجوش :
40	باب دوم در لعوقات
40	لعوق خیار چنبر :
41	لعوقی که سرفه گرم را نافع بود :
41	لعوق زوفا :
42	لعوق جلغوزه :
42	لعوق غاریقون :
43	لعوق بیرزد :
43	لعوق حبّ الرّشاد :
43	لعوق خشخاش :
44	باب سیوم در مربّیات
44	هلیله مربّا :
45	بالنگ مربّا :

45	شقاقل مربّا :
45	كرز مربّا :
46	سيب مربّا :
46	به مربّا :
46	امرود مربّا :
46	آلوجه مربّا :
46	خرمّاي هندی مربّا :
47	خيار كدو مربّا :
47	وج مربّا :
47	گردكان مربّا :
48	گل انگبين عسلى :
48	گل انگبين سفرجلى :
49	گل انگبين لسان الثور :
49	بنفشج مربّا :
49	آملج مربّا :
49	ليمو مربّا :
50	نارنج مربّا :
50	انبرباريس مربّا :
50	باب چهارم در جوارشات :
51	جوارش زعفرانى :
51	جوارش جالينوس :
52	جوارش زيره :
52	جوارش سفرجلى مسهل :
53	جوارش سفرجلى ممسك :
53	جوارش تمرى :
53	جوارش شهرياران :
54	جوارش اترج :
54	جوارش عود :
55	جوارش عود، نوع ديگر :
55	جوارش آمله :
55	جوارش آمله، معه اضافه :
56	جوارش مصطكى :
56	جوارش مصطكى :
56	جوارش مشك :
57	جوارش كافور :
57	جوارش كندر :
58	جوارش حبّ الآس :
58	جوارش جوزى :
58	جوارش خوزى :

59	جوارش طباشیر:
59	جوارش سماق:
59	جوارش زیره کبیر:
60	جوارش زیره، نوع دیگر:
60	جوارش انجدان:
60	جوارش عطایی:
61	جوارش عنبری:
61	جوارش عنبر:
62	جوارش اسقف:
62	جوارش کافوری:
62	جوارش ملکی:
62	جوارش جلالی:
63	جوارش بسباسه:
63	جوارش حبة الخضرا:
64	جوارش مقلیثا:
64	جوارش سمس:
64	جوارش منیم:
64	جوارش نانخواه:
65	جوارش کندر:
65	جوارش تفاحی:
65	جوارش هندی:
66	فندادیقون:
66	جوارش الملوک:
67	جوارش خسروی:
67	جوارش کرویا:
67	جوارش مسیحی:
68	جوارش خولنجان:
68	جوارش لؤلؤ:
69	باب پنجم در معاجین و تریاقات
70	مثرودیطوس:
71	تریاق اربعه:
71	تریاق الطین:
71	معجون تریاقی:
72	امروسیا:
73	انقرادیا:
73	انقرادیای کبیر:
74	انقرادیای صغیر:
74	فندادیقون:
74	اثناسیای بزرگ:

75	فلونیای رومی:
75	فلونیای پارسی:
76	دواء الکرکم کبیر:
76	دواء الکرکم کبیر:
77	دواء الکرکم صغیر:
77	دوالک صغیر:
77	کلکلانه مروزی:
78	کلکلانه سرد:
78	معجون قمری:
78	معجون ترب لاشه:
79	معجون لوزی:
79	معجون اسود:
80	معجون حجر الیهود:
80	معجون عقرب:
80	معجون کاکنج:
81	معجون مرّ:
81	معجون حلتیث:
82	معجون فلافلی:
82	معجون مبدل المزاج:
82	معجون حبّ الغار:
83	معجون باذمهره:
83	معجون زراوند:
83	معجون ابهل:
83	معجون گل:
84	معجون راحة:
84	معجون تربد:
84	معجون زوفا:
84	معجون وج:
85	معجون سقنقور:
86	معجون لبوب کبیر:
86	لبوب کبیر، نوع دیگر:
87	لبوب، نوع دیگر:
87	معجون اسرار الاطباء:
88	معجون سقراط:
89	معجون لؤلؤی:
89	معجون عطایی:
90	معجون کندر:
90	معجون خواجه رشید:
90	معجون بزوری:

91	برشعثا:
91	برشعثا، نوع دیگر:
92	معجون انفع:
92	معجون زرعونی:
93	معجون جنطیانا:
93	معجون حبّ الغار:
94	معجون افسنتین:
94	معجون سنبل:
94	معجون قی:
95	معجون قباد الملک:
95	معجون قیصر:
96	معجون نجاح:
96	معجون بزوری:
96	معجون نانخواه:
97	معجون مسیح:
97	معجون غیائی:
97	معجون شهریاری:
98	معجون سیر:
98	معجون خیار چنبر:
99	معجون سورنجان:
100	معجون مشک:
101	معجون فلاسفہ:
101	معجون نوشدارو:
102	معجون فودنج:
102	باب ششم در اطرینفلات
102	اطرینفل:
103	اطرینفل کوچک:
103	اطرینفل گشنیزی:
103	اطرینفل:
104	اطرینفل دیدان:
104	اطرینفل شاه ترچ:
104	اطرینفل افتیمون:
105	اطرینفل غرور:
105	اطرینفلی:
105	اطرینفلی:
106	باب ہفتم در مفرحات
106	مفرح معتدل:
107	مفرح گرم:
108	مفرح سرد:

108	مفرّح گرم:
108	مفرّح جواهر:
110	مفرّح یاقوت معتدل:
110	مفرّح دلگشای گرم:
111	مفرّح دلگشای معتدل:
111	مفرّح سرد، دواء المسک بارد:
111	مفرّح مسیحی:
112	مفرّح، نوع دیگر:
113	مفرّح رشیدی:
113	دواء المسک حارّ:
113	دواء المسک مرّ:
114	دواء المسک تلخ، نوع دیگر:
114	دواء المسک حارّ، نوع دیگر:
115	باب هشتم در اقراص:
115	قرص طباشیر:
115	قرص طباشیر:
115	قرص طباشیر معتدل:
116	قرص کهربا:
116	قرص گلنار:
117	قرص زرشک بزرگ:
117	قرص زرشک کوچک:
117	قرص ریوند چینی:
117	قرص خشخاش:
118	قرص گل:
118	قرص غافث:
118	قرص کاکنج:
119	قرص بنفشه:
119	قرص گل، نوع دیگر:
120	قرص مقل:
120	قرص کافور:
121	قرص شیره:
121	قرص لک:
121	قرص برنکی:
122	قرص کبر:
122	قرص انیسون:
122	قرص پنج انگشت:
123	قرص فوه:
123	قرص خردل:
123	قرص عود:

124	قرص کندر:
124	قرص راسن:
124	قرص الآس:
125	قرص بسد:
125	قرص سرمه:
125	قرص الطین:
125	قرص بزور:
126	قرص اسارون:
127	قرص سنبل:
127	قرص زرنیخ:
128	باب نهم در حبوبات:
128	حبّ ایاره:
128	حبّ صبر:
128	حبّ سورنجان:
129	حبّ شبیار:
129	حبّ قوقایا:
129	حبّ السّعال:
130	حبّ المسک:
130	حبّ ممسک:
130	حبّ غاریقون:
131	حبّ عشره:
131	حبّ اصطمخیقون:
131	حبّ ذهب:
132	حبّی:
132	حبّ سکبینج:
132	حبّ زبل:
133	حبّ مادریون:
134	حبّ خیزران:
135	حبّ شیطرچ کبیر:
135	حبّ شیطرچ صغیر:
136	حبّ غافث:
136	حبّ مقل:
136	حبّ مقل، نوع دیگر:
137	حبّ الغایه:
138	حبّ المسک، نوع دیگر:
138	حبّ بهرامی:
139	باب دهم در سفوفات:
139	سفوف طباشیر:
139	سفوف درونج:

139	سفوف عود:
140	سفوف قاقله:
140	سفوف خمار:
140	سفوف کرنب:
140	سفوف انیسون:
141	سفوف جوز:
141	سفوف حبّ الرّشاد:
141	سفوف بسیاری بول:
141	سفوفی:
142	سفوف نمک:
142	سفوف هلیله:
142	سفوف هلیله ^[84] ، نوع دیگر:
142	سفوف افسنتین:
143	سفوف فربھی:
143	سفوف انار دانه:
143	سفوف نشاسته:
144	سفوف زرشک:
144	سفوف سماق:
144	سفوف سورنجان:
145	سوختن سرطان:
145	باب یازدهم در ایارجات
145	ایارج لوغاذیا:
146	ایارج ارکاغانیس:
147	ایارج جالینوس:
147	ایارج فیکرا:
148	باب دوازدهم در شیافات
148	شیاف دمج:
148	شیاف اخضر:
148	شیاف احمر:
149	شیاف ابیض:
149	شیاف روشنایی:
150	شیاف سماق:
150	شیاف برء یوما:
150	شیاف احمر، نوع دیگر:
151	شیاف دینارگون:
151	شیاف مرارات:
152	شیاف زحیر:
153	شیاف خیار چنبر:
153	شیاف کنگری:

154	باب سیزدهم در سعوطات و نطولات
154	سعوطی:
157	طلای صداع:
157	ضماد صداعی:
158	دوای حبّ القرع:
158	طلای نقرس:
159	طلایی که قضیب را قوت دهد:
159	طلای داء الثعلب:
159	طلایی که ریختن موی نگاه دارد:
159	طلای ریش سر اطفال:
160	طلای گر و خارش:
161	طلای کلف:
162	طلایی: که آماس بواسیر بنشانند:
163	ضمادی: که بول خون باز دارد:
164	ضمادی: که شیر زنان کمتر کند:
164	ضمادی: که اختناق رحم زایل کند:
165	نطول دیوانگان:
165	نطول صداع سودایی:
165	نطول صداع بادناک:
165	نطول صداع سرد و خشک:
166	باب چهاردهم در داروهای متفرقه
166	دارویی که گنده بینی زایل کند:
166	دارویی که خون از بینی باز دارد:
167	دارویی که ریم از گوش آمدن باز دارد:
167	دارویی که درد گوش ببرد:
168	دارویی که کرم گوش بکشد:
169	دارویی که دمیدگی دهان ببرد:
169	دارویی: که بهق سیاه و سفید را مفید است:
170	
172	باب پانزدهم در غرغره و داروی قی
172	غرغره‌ای که دماغ پاک کند:
173	غرغره‌ای که مادّه خنّاق باز دارد:
174	باب شانزدهم در داروهای چشم
174	دارویی که خارش و خیرگی ببرد:
176	ذرور اصفر:
176	داروی طرحماطیقان:
176	داروی مغسل، نوع دیگر:
177	داروی ابیض:
177	باب هفدهم در مطبوخات

177	مطبوخ هليله:
179	مطبوخ افسنتين:
179	مطبوخ افتيمون:
179	مطبوخ خيار چنير:
180	مطبوخ سورنجان:
180	مطبوخ قنطوريون:
180	نقيع الفواكه:
181	ماء الاصول:
182	از جهت نقرس:
183	باب هجدهم در حقنه ها
183	حقنه نرم:
185	باب نوزدهم در روغن ها
185	روغن قسط:
185	روغن قسط بزرگ:
185	روغن قسط كوچك:
186	روغن حبة السوداء:
186	روغن افسنتين:
186	روغن سوسن:
187	روغن بيد انجير:
187	روغن بيد انجير:
188	روغن ترب:
188	روغن حسك:
188	روغن ريحان:
189	روغن شقايق:
189	روغن مصطكى:
190	روغن آبي:
190	روغن مازريون:
191	روغن بنفشه:
191	روغن گل بادام:
191	روغن سيب:
192	روغن كراث:
192	روغن آجر:
193	روغن لادن:
193	روغنی که ناسور را به صلاح می آورد:
193	باب بيستم در مرهم ها
193	مرهم شادنج:
194	مرهم شحوم:
194	مرهم كافور:
194	مرهم داخليون:

195	دشلیخی:	مرهم
195	باسلیقون:	مرهم
195	سرخ:	مرهم
196	رویاننده:	مرهم
196	سرنج:	مرهم
196	سیاه:	مرهم
196	توتیا:	مرهم
197	سلطانی:	مرهم
197	مصری:	مرهم
197	سوختگی:	مرهم
197	خل:	مرهم
198	که خنازیر نرم کند:	مرهمی
198	[باب بیست و یکم] اسامی مرکبات:	
198	دواء الملوک:	صفت
200	السُرور:	ترکیب فخر
206	مطالب:	فهرست