

יתקן בשר הבקר עם הכסבור (كزبرة)<sup>45</sup> היבש והכרכם<sup>46</sup> ימנע החמרים משיזובו אל האצטומכא. וזה המאכל נקרא סכבאג' (شكباغ)<sup>47</sup> בלשון הערב. וגם הבקר כמו כן ימנע המרה הירוקה משתוצק אל המעים. ומרק הבקר עם החומץ והכסבור טוב לשלשול המעים ויפסיק אותו. והבקר הוא רע לקדחת הרביעית (حمى الربع) ואם יתמיד לאכול אותו יוליד הצרעת וחולי השגעון.

בט (بط) אַנֶּט.<sup>48</sup> חם יותר משאר העופות הביתות<sup>49</sup> ורטוב, והוא מזון כבד ומתאחר באצטומכא. ומה שהוא יותר קל ממנו וטוב הם הכנפים. וכשהוא מתעכל יוליד מזון יותר משאר העופות. ושומן הבט ישקיט הכאב מאד. והוא יותר טוב משומן שאר העופות, ויטיב מראה הפנים. ובשרו ישמין הרזה יוסיף בקשוי האבר וירבה הזרע. ואמרו כי כבד הבט הוא מזון טוב החלט וערב וכמו כן מוראתו, והוא הזפק, ערב ויזון הרבה.

## אות הגימל

גזר<sup>50</sup> בערבי ג'זר (جزر), בלעז אֶסְפַּנְיָא. חם בסוף השנית ורטוב בראשונה. והוא קשה להתעכל. והעשוי ממנו מרפא יותר קל להתעכל. ויועיל לנפח הבטן ויעורר קשוי האבר ובלבד זרע הפרדסי ממנו, כי יש בו נפח יותר, ולא יעשה זה זרע המדברי, ויזיל השתן. אבל זרע המדברי הנקרא דוקוא (دوقوا)<sup>51</sup> יזיל אותו יותר. והגזר יועיל לשעול הנושן, ויחמם הכליות, ואינו נאות לבעלי החמימות. ואם ירצו לאוכלו יקחו אותו עם החומץ והמוריס.

גבינה בערבי ג'בן (جبين). הרטוב קר ורטוב בשנית, והמלוח הישן חם ויבש בשנית. והטוב שבגבינה היא הנוטה אל המתקות, והערב והממוצע במלח. וגבינת העז שהיא רועה העשבים הקרים היא טובה מגבינת העז שהיא רועה האשל (أشلى) והפורקדן.<sup>52</sup> והגבינה תנקה, והרטובה מזונה הרבה ותשמין, ויאכל אחריה הדבש. והישנה היא חדה ותזון ותוליד חלט מררי.<sup>53</sup> והמלוחה רעה לאצטומכא, והרטובה טובה לאצטומכא, אבל תוליד אבן בכליות והבועה. ומה שאין בה מלח ירפה הטבע והקום<sup>54</sup> ישלשל המרה הירוקה לסבת

45	גד השרה (Coriandrum sativum).
46	כרכום הגינה (Crocus sativus).
47	בשר מתובל.
48	ברוזה.
49	המבויתות.
50	גזר הגינה (Daucus carota).
51	מין הבר, הוא הגזר הקיפח (Daucus carota sp. maximus).
52	מין טופח (Lathyrus sativus) (משנה, כלאים א, א), וכן ע"ע 'פורקדן'.
53	הפרשות מהקיבה שטעמן מר וחמץ.
54	המים הנוותרים מן החלב לאחר שנחמץ ונהפך לגבינה (משנה נדרים ו, ה).