

Николас Кульпепер

Указания по приготовлению сиропов, консервов и т.д. и т.п.

Пообещав вам в различных местах этого трактата способ приготовления сиропов, консервов, масел, мазей и т.д. из трав, корней, цветков и т.д., посредством чего вы можете держать их готовыми к использованию в такие времена, когда они не доступны в ином виде, я подошел теперь к выполнению того, что обещал, и вы найдете здесь даже больше обещанного.

Чтобы можно было изложить это систематично, я разделю мои указания на два больших раздела, а каждый раздел – на несколько глав, и тогда вы сможете увидеть это в такой последовательности:

Раздел I.

О сборе, высушивании и хранении лекарственных растений и их соков.

Глава I. О листьях трав и т.д.

Глава II. О цветках.

Глава III. О семенах.

Глава IV. О корнях.

Глава V. О коре.

Глава VI. О соках.

Раздел II.

О приготовлении и хранении составов.

Глава I. О дистиллированных водах.

Глава II. О сиропах.

Глава III. О джулепах.

Глава IV. О декоктах.

Глава V. О маслах.

Глава VI. Об электуариях.

Глава VII. О консервах.

Глава VIII. О пресервах.

Глава IX. О лохоках.

Глава X. О мазях.

Глава XI. О пластырях.

Глава XII. О припарках.

Глава XIII. О таблетках.

Глава XIV. О пилюлях.

Глава XV. Способ приготовления лекарств для смешанных болезней.

Все это по порядку.

Глава I.

О листьях трав или деревьев.

1. О листьях. Выбирайте только такие, кои зелены и полны сока. Срывайте их осторожно и отбрасывайте те, которые сколь-либо увядающие, ибо они

- испортят остальные. Таковая одна пригоршня стоит десятка тех, что куплены в магазине лекарственных трав.
2. Заметьте места, где они больше всего любят расти, и там их собирайте. Ибо буквица, которая растет в тени, гораздо лучше той, что растет на солнце, поскольку она любит тень; также и травы, которые любят расти у воды, да будут собираемы возле нее, хотя вам и может повезти найти некоторые из них на сухой земле. Этот трактат сообщит вам, где любит расти каждая трава.
 3. Листья таких трав, которые достигают семян, не так хороши, когда они цветут, как перед этим (есть немногие исключения, листья которых используются редко или вообще никогда не используются). В таких случаях, хотя невеждам то не ведомо или забыто по небрежению, вам лучше брать верхнюю часть и цветки, чем листья.
 4. Сушите их на солнце, а не в тени, как упомянутые лекари. Ибо если Солнце убирает силу травы, тогда бы и в сене не было полезной силы по той же причине, абсурдность чего показывает опыт всякого фермера.
 5. Тем, кто владеет астрологией (а иные в действительности и не пригодны для врачевания), тем я советую: пусть планета, которая правит травой, будет угловой и чем сильнее, тем лучше. Если возможно, для трав Сатурна, пусть Сатурн будет в Асценденте; для трав Марса, пусть Марс будет в Середине Небес, ибо в тех домах они наслаждаются; пусть Луна апплицирует к ним хорошим аспектом, и пусть она не будет в домах своих врагов. Если вы не можете ждать, пока она будет апплицировать к ним, пусть она апплицирует к планете того же триплицитета. Если вы не можете ждать и этого времени, пусть она будет с неподвижной звездой той природы.
 6. Высушив их хорошенько, положите в оберточную бумагу, сшитую подобно мешку, и прижмите их несильно друг к другу, и храните их в сухом месте рядом с огнем.
 7. Что до срока хранения сушеных трав, точное время дано быть не может, чего бы там не болтали, ибо:
 - 7.1 Те, что растут на сухих землях, будут храниться лучше, чем те, что растут на влажных.
 - 7.2 Те травы, что полны сока, не будут храниться столь долго, как те, что посуше.
 - 7.3 Те травы, что хорошо высушены, будут храниться дольше, чем те, которые недосушены. Однако вы можете узнать, когда они испорчены – они теряют цвет или запах, или и то и другое. И если они испорчены, здравый смысл подскажет вам, что они будут портить тела тех людей, которые будут их принимать.
 - 7.4 Собирайте все травы в час той планеты, которая ими правит.

Глава II. О цветках.

1. Цветки, кои есть прелесть растения, вырастают ежегодно и собираются, когда пребывают в своем лучшем виде.
2. Что до времени их сбора, пусть планетарный час и планета, от которой они происходят, будут таковы, как мы показали в предыдущей главе. Что до времени дня, то пусть это будет, когда Солнце сияет над ними, чтобы они могли быть сухими. Ибо если вы соберете цветки или травы, когда они влажные или покрыты росой, они не будут храниться.
3. Сушите их хорошенько на солнце и храните в бумаге рядом с огнем, как я показал вам в предыдущей главе.

4. Пока они сохраняют свой цвет и запах, они хороши. Как уйдет что-либо из этого, так и сила уйдет.

Глава III. О семенах.

1. Семена – это часть растения, которая одарена витальной способностью порождать себе подобных и содержит в себе в потенции целое растение.
2. Что до места, пусть они будут собраны в том месте, где любят расти.
3. Пусть они будут полностью созревшими, когда их собирают, и не забудьте об упомянутой прежде небесной гармонии, ибо я нашел на опыте, что их силы вдвое больше в такое время: «Всему свое время, и время всякой вещи под небом».
4. Когда вы собрали их, немного подсушите, и это немного – на солнце, прежде чем положить на хранение.
5. Вам нет нужды столь заботиться, чтобы хранить их вблизи огня, как все упомянутое прежде, ибо они более наполнены духом, а потому не столь подвержены порче.
6. Что до срока их хранения, то очевидно, что они будут храниться многие годы; они наилучшие в первый год, и это я докажу. Они будут расти быстрее в первый год, коли будут посеяны, потому тогда они в своем лучшем состоянии; и их запас легко обновлять ежегодно.

Глава IV. О корнях.

1. Из корней выбирайте те, которые не гнилые и не изъедены червями, но подходящи по вкусу, цвету и запаху, такие, что не слишком мягкие и не слишком жесткие.
2. Позвольте мне немного покритиковать широко распространенное мнение, что сок уходит вниз, в корни осенью и поднимается обратно весной, как люди ложатся в постель ночью и поднимаются утром. И эта пустая лживая болтовня так втемяшилась в головы не только невежд, но и ученых, что человек не может освободиться от нее при помощи одного только здравого смысла. Я молю, пусть эти сокодуры ответят мне на такой аргумент: если сок уходит в корни при опадении листвы и находится там всю зиму, тогда корень должен был бы расти только зимой. Но корень совсем не растет зимой, как учит опыт, а только летом. Поэтому, коли посадите вы яблочное зернышко весной, вы обнаружите корень растущим до определенной длины летом, и он ничуть не станет больше к следующей весне. Что сок делает в корне все это время? Солому щиплет? Полная ерунда. Истина такова, когда Солнце отклоняется от тропика Рака, сок начинает сгущаться в корне и ветвях; когда оно коснется тропика Козерога и поднимается в нашу сторону, он начинает снова постепенно распускаться, как и загустевал. Однако, продолжим.
3. Чем в более сухое время вы собираете корни, тем они лучше, поскольку в них меньше фекальной влаги.
4. Те корни, которые мягкие, вам лучше всего сушить на солнце или подвешивать их на веревке в том углу, где дымоход; те, что жесткие, вы можете сушить где угодно.
5. Те корни, которые большие, будут храниться дольше, чем те, которые маленькие; однако, большинство из них будут храниться год.
6. Те корни, которые мягкие, вам лучше всегда хранить вблизи огня, и примите для них такое общее правило: если в зимнее время вы обнаружите какие-либо свои корни, травы или цветы начинающими увлажняться, то вы сразу подсушите их на

слабом огне (лучше всего осматривать их раз в месяц), а если вы будете хранить их вблизи огня, у вас не будет нужды в этой работе.

7. Пустое сушить корни, которые могут быть получены обычным путем, как то петрушку, фенхель, подорожник и т.д., но собирайте их только для немедленного использования.

Глава V.

О коре.

1. Кора, которую лекари используют в лекарствах, бывает трех видов: плодов, корней, сучьев.
2. Кора плодов (кожура) берется, когда плод совершенно спелый, как то апельсины, лимоны и т.д., но поскольку я здесь не касаюсь экзотики, я оставлю это без дальнейших пояснений.
3. Кору деревьев лучше всего собирать весной, если это дубы или подобные большие деревья, поскольку тогда она легче отделяется. Вы можете засушить ее, если пожелаете, но в действительности лучше собирать всякую кору только для немедленного использования.
4. Что до коры корней, то ее получают так: возьмите такие корни трав, у которых есть мягкая сердцевина, как то петрушки, фенхеля и т.д., сделайте разрез посередине, и когда вы вынете мягкую сердцевину (что вы сможете легко сделать), то оставшееся называется (хотя и неподходяще) корой, и на деле только это используется.

Глава VI.

О соках.

1. Соки выжимайте из трав, когда они молодые и нежные, из некоторых стеблей и нежных верхушек трав и растений, а также из некоторых цветков.
2. Собрав траву, вы заготовите ее сок; когда она очень сухая (ибо иначе соку цена невелика), растолките ее хорошенько в каменной ступке деревянным пестиком, затем, положив в парусиновый мешок (я имею в виду траву, а не ступку, ибо та маловато даст вам сока), сильно сожмите ее под прессом, затем соберите сок и очистите его.
3. Способ очистки таков: поместите его в горшочек или котелок или какую-нибудь подобную посудину и поставьте на огонь; и когда поднимается пена, снимайте ее; пусть остается на огне, пока не перестанет подниматься пена. Когда вы очистили свой сок, выбросьте пену, как вещь ненужную.
4. Когда вы так очистили сок, у вас есть два способа сохранить его на целый год.
 - 4.1 Когда он холодный, поместите его в стеклянную банку и налейте сверху столько масла, чтобы оно покрыло сок на толщину двух пальцев. Масло будет плавать поверху и таким образом предохранять от проникновения воздуха и порчи. Когда вы намерены использовать сок, вылейте его в миску, и если часть масла выйдет с ним, вы можете легко удалить его ложкой. А неиспользованный сок вылейте обратно в банку, он быстро уйдет под масло. Таков первый способ.
 - 4.2 Второй способ немного труднее, обычно так сохраняют сок плодов. Когда вы его очистили, варите на огне, пока (будучи охлажденным) он не станет густоты меда. Это обычно используется при болезнях рта и называется Roba или Saba. Сказанного достаточно для этого раздела, переходим ко второму.

Раздел II.

Способ приготовления и хранения всех необходимых составов.

Глава I.

О дистиллированных водах.

До сих пор мы говорили о лекарствах, которые состоят из своей собственной природы, кои авторы обычно называют простыми, хотя иногда и неподходяще, ибо на самом деле ничто не является простым, кроме чистых элементов, все вещи состоят из них. Мы подошли теперь к разговору о рукотворных лекарствах, во главе которых (поскольку надо же с чего-то начать) мы поместим дистиллированные воды.

1. Есть дистиллированные воды трав, цветков, плодов и корней.
2. Мы не будем говорить о крепких водах, но о холодных, как действующие по Галену, а не по Парацельсу.
3. Травы должны быть дистиллированы, когда она в наивысшей силе, так же и цветки.
4. Простой способ дистилляции, который используют люди, поскольку не знают лучшего – в оловянном перегонном кубе. И хотя дистиллированные воды являются слабейшими из рукотворных лекарств и приносят мало пользы, кроме смешения с другими лекарствами, но они слабее в несколько раз, чем если бы были дистиллированы в песке. Если бы я не считал невозможным научить вас дистиллированию в песке, я бы попытался.
5. Когда вы дистиллировали воду, поместите ее в стеклянную банку, закрытую сверху бумагой с множеством дырочек, так чтобы фекальные и горячие пары могли выйти, которые вызывают тот осадок в дистиллированных водах, что называют матерью, что портит их; затем плотно закройте банку и храните до использования.
6. Закупоривание дистиллированных вод пробкой делает их пахнущими плесенью, и то же делает бумага, если она коснется воды. Лучше всего закупоривать их пузырем, который сперва кладут в воду и надевают на верх банки.

Те холодные воды, которые дистиллированы в оловянном перегонном кубе (если хорошо хранятся) будут пригодны в течение года. Те, что дистиллированы в песке, поскольку они вдвое сильнее, то и хранятся вдвое дольше.

Глава II.

О сиропах.

1. Сироп – это лекарство в жидкой форме, сделанное из настоя, декокта или сока. И 1) для более приятного вкуса, 2) для лучшего хранения с добавлением определенного количества меда или сахара, после чего сваренное до густоты меда.
2. Вы сразу видите, что этот афоризм разделен на три ветви, которые заслуживают отдельного обсуждения, а именно: сиропы из настоя, сиропы из декокта, сиропы из сока. О каждом из них (ради наставления вас, любезные сельские жители и жительницы), я скажу одно-два слова.
 - 2.1 Сиропы из настоев обычно изготавливаются из цветков, причем таких, которые быстро теряют свой цвет и силу при варке, как то розы, фиалки, цветки персика и т.д. Они делаются так: собрав и очистив цветки, на каждый их фунт добавьте три фунта или три пинты, как пожелаете (ибо это одно и то же), кипятка из ключевой воды. Сперва положите цветки в оловянную кастрюлю с крышкой и залейте их водой; затем закройте кастрюлю и поставьте на огонь, держа ее горячей двенадцать часов; отфильтруйте (в тех сиропах, которые для очищения, как то дамасской розы, цветков персика и т.д., обычный и лучший способ - повторить настаивание, несколько раз добавляя свежие цветки в тот же настой, чтобы он стал

- крепче); отфильтровав, поместите в оловянный горшок или глиняный, но хорошо глазированный, и на каждую пинту настоя добавьте два фунта сахара, который, будучи расплавлен над огнем, без варки и снятия пены произведет желаемый вами сироп.
- 2.2 Сиропаы из декокта обычно делаются из составов, но любая простая трава так может быть превращена в сироп: возьмите траву, корень или цветки, которые вы хотите превратить в сироп и растолките их немного, затем варите в соответствующем количестве ключевой воды. Чем больше воды, тем слабее будет сироп. Пригоршня травы или корней соответствует пинте воды; варите, пока не испарится половина воды, потом пусть стоит, пока не станет почти холодной, и отфильтруйте через шерстяную ткань, давая течь свободно, без отжима. К каждой пинте этого декокта добавьте один фунт сахара и варите на огне, пока не превратится в сироп, о чем вы можете узнать, если то и дело будете проверять, беря немного ложкой и охлаждая. Во время варки снимайте пену, а когда достаточно сварится, пока горячее, опять отфильтруйте через шерстяную ткань, но не отжимайте. Так вы получите сироп.
 - 2.3 Сиропаы из соков обычно делаются из таких трав, которые полны сока, и их действительно лучше превращать в сироп этим способом, чем каким-либо другим. Операция такова: потолочь траву в каменной ступке деревянным пестиком, отжать сок и очистить его, как вы научены прежде про соки. Затем пусть сок варится, пока не испарится около четверти его. К пинте полученного добавьте фунт сахара, и когда сварится, отфильтруйте через шерстяную ткань, как мы учили прежде, и храните до использования.
 3. Если вы делаете сироп из корней, которые несколько жесткие, как то петрушка, фенхель и корни трав и т.д., когда вы истолчете их, положите их на какое-то время вымачиваться в ту воду, в которой вы намерены их варить, чтобы сила лучше выходила наружу.
 4. Храните свои сиропаы в стеклянных или каменных горшках и не закупоривайте их ни пробкой, ни пузырем, если только не хотите разбить стекло и потерять сироп, только завяжите бумагой вокруг горлышка.
 5. Все сиропаы, если хорошо приготовлены, хранятся год, однако у тех, что приготовлены из настоев, срок хранения меньше.

Глава III. О джулепах.

1. Джулепы были впервые изобретены, как я полагаю, в Аравии, поскольку слово «джулеп» - это арабское слово.
2. Оно обозначает всего лишь приятное зелье, которое обычно используется больными, нуждающимися в помощи, или здоровыми, не жалеющими денег ради утоления жажды.
3. Ныне они обычно используются:
 - 3.1 Чтобы подготовить тело к очищению.
 - 3.2 Чтобы открыть закупорки и поры.
 - 3.3 Чтобы удалить грубые гуморы.
 - 3.4 Чтобы смягчать горячие расстройства и т.д.
4. Простые джулепы (ибо я ничего здесь не буду говорить о составных) приготавливаются так: возьмите пинту такой дистиллированной воды, которая способствует лечению вашего расстройства, что в избылии покажет вам этот трактат, к этому прибавьте две унции сиропа, способствующего тому же (я дам вам правила для этого в следующей главе), смешайте их и пейте залпом в свое

удовольствие. Если вы любите кислые вещи, то добавьте десять капель купоросного масла на пинту и взболтайте, и это даст великолепный вкус.

5. Все джулепы приготавливаются для немедленного использования, поэтому пустое говорить об их хранении.

Глава IV. О декоктах.

1. Вся разница между декоктами и сиропами, приготовленными из декоктов, такова: сиропы сделаны для хранения, декокты – только для немедленного использования, ибо вы вряд ли сохраните декокт неделю в любое время года, а если погода будет жаркая, то и вполтину не так долго.
2. Декокты приготавливаются из листьев, корней, цветков, семян, плодов или коры, подходящих для лечения той болезни, для которой вы делаете декокт. Приготавливаются тем способом, как мы показали вам в сиропах.
3. Декокты, приготовленные на вине, хранятся дольше, чем те, что приготовлены на воде. И если вы принимаете декокт для очистки мочевыводящих путей или открытия закупорок, вам лучше всего приготовить их на вине вместо воды, поскольку они проникающие.
4. Декокты прежде всего используются при таких болезнях, которые лежат в проходах тела, как то желудке, кишках, почках, мочевыводящих путях, мочевом пузыре, поскольку декокты быстрее достигают тех мест, чем какое-либо другое лекарство.
5. Если вы пожелаете подсластить свой декокт сахаром или каким-либо подходящим сиропом, можете сделать это, вреда не будет.
6. Если в декокте вы варите вместе корни, траву, цветки и семена, пусть сперва поварятся корни, поскольку они дольше удерживают свою силу, затем следуйте такому порядку, а именно, 1) кора, 2) трава, 3) семена, 4) цветки, 5) пряности, если вы какие-либо намерены положить, поскольку их силы быстро выходят наружу.
7. Такие вещи, которые при варке вызывают вязкость декокта, как то инжир, семя айвы, льняное семя и т.д., вам лучше всего после толчения завязать в парусиновую тряпку, как вы завязываете телячьи мозги, и так варить их.
8. Храните все декокты в стеклянной, плотно закупоренной банке, и храните их в холодном месте; чем дольше они хранятся, тем кислее они будут.

Наконец, обычная разовая доза – две, три, четыре или пять унций, согласно возрасту и силе пациента, времени года, силе лекарства и качеству болезни.

Глава V. О маслах.

1. Оливковое масло, которое обычно называется салатным маслом, я думаю, это потому, что его обычно едят с салатом те, кто его любит, если оно выжато из спелых оливок, согласно Галену является умеренным и не содержащим в чрезмерности ни одного качества.
2. Среди масел некоторые простые, а иные – составные.
3. Простые масла такие, которые приготавливаются путем отжима плодов или семян, как масло сладкого и горького миндаля, льняного семени и рапсовое масло и т.д., о чем смотрите Фармакопею.
4. Составные масла такие, которые приготавливаются из оливкового масла и других трав, цветков, корней и т.д.
5. Способ их приготовления таков: истолките траву или цветки, из которых вы собираетесь сделать масло, положите их в глиняный горшок и на две или три

пригоршни их налейте пинту масла, закройте горшок бумагой, выставьте его на солнце примерно на две недели или около того, согласно теплоте солнца; затем, нагрев хорошенько на огне, отожмите траву и т.д. очень крепко и еще добавьте столько же травы к тому же маслу; истолките (траву, я имею в виду, а не масло) и поставьте на солнце прежним образом; чем чаще вы это будете повторять, тем сильнее будет масло. Наконец, когда вы решите, что оно достаточно сильное, сварите вместе траву и масло, пока сок не испарится, что вы можете узнать по его пузырению, а трава станет хрупкой; тогда отфильтруйте, пока еще горячее, и храните в каменном или стеклянном сосуде до использования.

6. Что до химических масел, мне нечего о них сказать.
7. Обычно эти масла используются при болях в конечностях, грубости кожи, чесотке и т.д., а также для мазей и пластырей.
8. Если вам придется использовать их при ранениях или язвах, в двух унциях масла разведите пол унции живицы, жар огня быстро это сделает. Ибо само по себе масло слишком агрессивно для ран, а живица смягчает его.

Глава VI. Об электуариях.

Лекари говорят об электуариях в два раза больше, чем это необходимо. Я укажу лишь один общий способ их приготовления. Что до составляющих, то вы можете изменять их по своему желанию и согласно случаю посредством последней главы.

1. Чтобы приготовить электуарии, когда в них есть необходимость, требуется, чтобы вы хранили в своем доме готовые сушеные травы, корни, цветки, семена и т.д., чтобы вы готовы были взбить их в порошок, как только понадобится.
2. Лучше хранить их целиком, чем искрошенными, поскольку искрошенные они скорее теряют свою силу, потому что воздух быстро проникает в них.
3. Если они будут недостаточно сухими, чтобы превратить их в порошок, когда появится нужда, подсушите их на слабом огне.
4. Взбив их, просейте хорошенько, чтобы никаких больших кусочков не оказалось в электуарии.
5. На одну унцию порошка добавьте три унции очищенного меда – количество, которое я считаю достаточным. Если вы ходите сделать больше или меньше электуария, соответственно изменяйте пропорцию.
6. Смешайте их хорошенько в ступке; и запомните, сколько бы ни смешивали, слишком не будет.
7. Способ очистки меда: поставить его на огонь в подходящей посуде, пока не поднимется пена; и когда пена убрана, мед очищен.
8. Обычная доза сердечного электуария – от половины драхмы до двух драхм, очищающих электуариев – от половины унции до унции.
9. Хранят их в горшке.
10. Время их приема либо утром натощак и не есть в течение часа после их приема, или на ночь, отправляясь спать, через три или четыре часа после ужина.

Глава VII. О консервах.

1. Способ приготовления консервов двойственен – один из трав и цветков, другой из плодов.
2. Консервы из трав и цветков приготавливаются так: если вы делаете консервы из трав, как то из полыни, руты и подобных, возьмите только листья и нежные верхушки (ибо вы скорее сотрете свое сердце, чем сотрете до мелких частиц

- стебли) и сотрите их, взвесьте их и на каждый их фунт добавьте три фунта сахара; сколько бы вы не терли, вы не сможете слишком сильно истереть их.
3. Консервы из плодов, как то барбариса, терновника и подобного, так приготавливаются: сперва ошпарьте плоды, затем протрите мякоть через мелкое волосяное сито, сделанное для этих целей и называющееся мякотное сито; вы можете делать это обратной стороной ложки. Затем возьмите так приготовленную мякоть и добавьте к ней равное количество сахара, и не более. Поместите в оловянный сосуд и поставьте на угли; помешивайте, пока сахар не растворится и ваши консервы не будут готовы.
 4. Таким образом, у вас есть способ приготовления консервов, а способ их хранения – в глиняных горшках.
 5. Доза – обычно с мускатный орех утром и вечером или (если они очищающие) когда пожелаете.
 6. Из консервов некоторые хранятся многие годы, как консервы из роз, другие лишь год, как консервы из огуречника аптечного, воловика, примулы и подобного.
 7. Заботьтесь о консервах сразу с того момента, как их приготовили; осматривайте их раз в день и помешивайте их.
 8. Вы можете узнать, что ваши консервы почти испорчены по такому признаку: жесткая корка на них с мелкими дырками, как будто поеденная червями.

Глава VIII. О пресервах.

Есть разные виды пресервов, и приготовление их немного различается, мы их все рассмотрим по-отдельности. Это пресервы с сахаром: 1) цветков, 2) плодов, 3) корней, 4) коры.

1. Из цветков пресервы делают редко. Насколько помню, я их никогда не видел. Хранят только цветки примулы, и это было в большой моде в Суссексе, когда я был еще мальчиком. Они приготавливаются так: возьмите неглубокую стеклянную посудину, насыпьте слой чистого сахара, на него слой цветков, на них еще слой сахара, потом еще слой цветков, и так пока посудина не будет полной; затем оберните это бумагой и через короткое время у вас будут замечательные и приятные пресервы.
Есть другой способ приготовления пресервов из цветков, а именно, с уксусом и солью, так маринуют каперсы, но у меня в этом мало умения, я не могу учить вас.
2. Плоды, такие как айва и т.д., превращаются в пресервы двумя способами:
 - 2.1 Хорошенько сварите их в воде, а потом пропустите их мякоть через сито, как мы показали вам прежде. Затем с равным количеством сахара варите ту воду, в которой варились плоды, до состояния сиропа, а именно, фунт сахара на пинту воды. К каждому фунту этого сиропа добавьте четыре унции мякоти. Затем варите это на очень медленном огне до правильной консистенции, что вы можете легко узнать, если капните это на плоскую доску – если достаточно, то после охлаждения не будет прилипать к пальцам.
 - 2.2 Другой способ превратить плоды в пресервы таков: прежде всего, очистите от кожуры; затем разрежьте пополам и выньте сердцевину; затем варите их в воде, пока не станут мягкими, если вы знаете, когда говядина бывает достаточно сварена, то вы легко можете узнать и когда они. Затем варите воду, в которой они были с равным объемом сахара до состояния сиропа; поместите сироп в горшок и положите туда же сваренные плоды в том виде, как они варились, и оставьте до тех пор, пока не представится случай их использовать.
3. Корни превращаются в пресервы так: прежде всего, оскоблите их очень чисто и освободите их от мягкой сердцевины, если таковая будет, поскольку у некоторых

корней ее нет, как у синеголовника и т.д. Варите их в воде, пока они не станут мягкими, как мы показывали прежде про плоды. Затем сварите воду, в которой вы варили корни, в сироп, как мы показали прежде. Затем храните корни целиком в этом сиропе до использования.

4. Что до коры, через наши руки прошло очень немного, и те, насколько я помню, из апельсинов, лимонов, цитронов и внешней коры грецких орехов, эти я могу вспомнить, если есть еще какие-либо, причислите их к этому ряду.
Способ приготовления пресервов из этого не тот же, что у различных авторов, поскольку некоторая кора горькая, а некоторая пряная. Ту, что горькая, говорят авторы, должно вымочить в теплой воде, часто ее меняя, пока не улетучится ее горький вкус. Но мне не нравится этот способ, и основание для этого у меня такое: я сомневаюсь, как бы с горькостью не ушла и сила. Я тогда указываю один общий способ, а именно, тот же, что и прежде, то есть сперва варить ее целиком, пока не станет мягкой, затем сделать сироп из сахара и той воды, в которой вы варили, и хранить кору в сиропе.
5. Они хранятся в стеклянных банках или глазированных горшках.
6. Пресервы из цветов будут храниться год, если вы их не съедите; из корней и коры гораздо дольше.
7. Это впервые было придумано в качестве лакомства, но потом стало с успехом применяться во врачевании, ибо 1) так лекарства становятся приятными для больных и чувствительных желудков, которые иначе не вынесли бы их; 2) так они долгое время предохраняются от порчи.

Глава IX. О лохоках.

1. То, что арабы называют лохоками, греки – eslegma, латиняне – linctus, а на понятном английском это обозначает не что иное, как вещь, которую облизывают.
2. Они по консистенции гуще сиропа, но не столь густы, как электуарии.
3. Способ их употребления – часто берут немного лакричной палочкой и глотают на досуге.
4. Их легко приготовить таким способом: сделайте декокт грудной травы, этот трактат снабдит вас всем необходимым, и когда вы его отфильтруете, сварите лохок с двойным объемом меда или сахара; если вам досаждают избыток флегмы, то мед лучше, чем сахар, а если вы добавите к этому немного уксуса, вы сделаете хорошо, а если нет, я думаю, сахар будет лучше, чем мед.
5. Их хранят в горшках, и можно хранить год и дольше.
6. Они прекрасно помогают при грубости дыхательного горла, воспалениях и язвах легких, затрудненности дыхания, астме, кашлях и истекании гуморов.

Глава X. О мазях.

1. Способы приготовления мазей, которые авторы оставили потомкам, различны, кои я не включаю, а даю только один, который проще всего, а потому и самый полезный для людей, которые невежественны в медицине, ибо для таких я и пишу это. Делается это так:
Истолките ту траву, цветки или корни, из которых вы хотите сделать мазь, и на две пригоршни истолченной травы добавьте фунт свиного сала высушенного или очищенного от кожи, смешайте это хорошенько в каменной ступке деревянным пестиком, затем положите в каменный горшок (я имею в виду траву и сало, а не ступку), покройте бумагой и выставьте на солнце или поставьте в какое-нибудь

теплое место на три, четыре или пять дней, чтобы сало могло растаять; затем выньте и немного поварите; затем, пока еще горячее, отфильтруйте, очень сильно отжав на прессе; к этому салу добавьте еще столько же травы, сколько добавляли прежде; так же дайте этому выстояться, затем варите, как делали прежде. Если вы думаете, что мазь еще не достаточно сильна, вы можете повторить это в третий и четвертый раз. Однако, вот что я вам скажу, чем полнее соком ваша трава, тем быстрее мазь станет сильной. Когда вы варите это в последний раз, варите, пока трава не станет хрупкой и не потеряет сок, тогда отфильтруйте, сильно отжав на прессе, и на каждый фунт мази добавьте две унции живицы и столько же воска, поскольку сало слишком агрессивно для ран, как и масло.

2. Мази, как широко известно, хранятся в горшках, и сохраняются свыше года, некоторые и свыше двух лет.

Глава XI. О пластырях.

1. Греки делали свои пластыри из различных лекарственных растений и в большинство из них клали металлы, если не во все; ибо истерев металлы в порошок, они смешивали их с той жирной субстанцией, из которой состоит остальной пластырь, пока он горячий, постоянно помешивая, иначе металл опустится на дно, поэтому постоянно помешивали, пока не загустеет; затем они делали из этого катышки, которые они снова могли расплавить на огне, когда понадобится использовать.
2. Арабы делали их из масла и жира, который не надо так долго варить.
3. Греческие пластыри состояли из следующих ингредиентов: металлов, камней, разного вида земли, испражнений, соков, отваров, семян, корней, трав, воска, канифоли, смол.

Глава XII. О припарках.

1. Припарки – это то, что латиняне называют *cataplasmata*, а наши ученые, которые, если умеют читать по-английски, называют это катаплазмой, поскольку эту абракадабру мало кто понимает; это действительно очень хорошее средство для излечения болячек.
2. Они делаются из трав и корней, подходящих для поразившей болезни и пораженного органа, которые мелко рубят и варят в воде почти до состояния желе; затем добавляют немного ячменной муки или муки люпина и немного масла или грубого свежего нутряного сала, что я считаю лучшим, намазывают на ткань и прикладывают к больному месту.
3. Их используют, чтобы облегчить боль, убрать болячки, уменьшить воспаление, смягчить затвердения, сгустить гуморы и разогнать опухоли.
4. Я заклинаю вас, помните всегда это предупреждение: не используйте припарки (если вы можете ими помочь), которые обладают исцеляющей природой, до того, как вы сперва очистите тело, поскольку они обладают свойством притягивать к себе гуморы из всех частей тела.

Глава XIII. О таблетках.

1. Латиняне называют их *placentula* или маленькие лепешки, а греки – *prochikois*, *kukliscoi* и *artiscoi*; обычно это маленькие круглые плоские лепешки, но если пожелаете, можете сделать их и квадратными.
2. Их впервые придумали, чтобы порошки, так хранящиеся, могли сопротивляться проникновению воздуха и таким образом дольше храниться.
3. Кроме того, их легче возить в карманах тем, кто путешествует, поскольку многие (например) вынуждены путешествовать, у кого желудок слишком холоден или хотя бы не столь горяч, как должно, что более верно, поскольку желудок у человека никогда не холоден, пока он не умрет; в таком случае лучше возить таблетки полыни или каланга в бумаге в кармане, чем возить с собой аптечную банку.
4. Они изготавливаются так: вечером, когда вы отправляетесь в постель, возьмите две драхмы хорошей трагакантовой камеди, положите в аптечную банку и налейте восьмую часть пинты какой-либо дистиллированной воды, подходящей для тех целей, для которых вы делаете таблетки, чтобы покрыть камедь; на следующее утро вы найдете там такое желе, которое лекари называют мякотью. С помощью этого вы можете (с малыми усилиями) превратить порошок в пасту, а ту пасту в лепешки, называемые таблетками.
5. Сделав их, высушите в тени и храните в горшке до использования.

Глава XIV. О пилюлях.

1. Они называются *pilulae*, поскольку похожи на маленькие шарики; греки называют их *catapotia*.
2. Мнение современных лекарей таково, что сей способ приготовления лекарств был придуман только для того, чтобы обмануть вкус, чтобы проглатывая их целиком не ощутить горечь лекарства или, по крайней мере, чтобы она была терпимой; и действительно, большинство из их пилюль, хотя и не все, очень горькие.
3. Я придерживаюсь на этот счет другого мнения. Я скорее полагаю, что они были сделаны в такой жесткой форме для того, чтобы могли дольше перевариваться; и мое мнение опирается на здравый смысл, а не на фантазию или слухи. Первое применение пилюль было для очищения головы. Итак, как я уже говорил вам прежде, те болезни, которые лежат в проходах тела, лучше всего убирать декоктами, поскольку они быстрее доходят до пораженных частей. Так и здесь, если болезнь находится в голове или другой удаленной части, лучший способ – использовать пилюли, поскольку они дольше перевариваются, а потому более способны призвать к себе причиняющий болезнь гумор.
4. Если бы я рассказал вам тут большую историю про лекарства, действующие по симпатии и антипатии, вы бы ни слова не поняли. Никто из современных лекарей не знает, что относится к симпатическому лечению, знают не более, чем петух о бемолях и дизехах, но следуют обычному пути и называют это скрытым качеством, поскольку это скрыто от глаз болванов, и действительно, никто не может это объяснить, кроме астрологов, а врачевание без понимания смысла, что пудинг без жира.
5. Способ приготовления пилюль весьма прост, ибо с помощью пестика и ступки и небольшого усердия, вы можете превратить любой порошок в пилюли при помощи сиропа или желе, о чем я вам говорил прежде.

Глава XV.

Способ смешения лекарств согласно причине болезни и пораженным частям тела.

Это действительно является ключом к работе, здесь я буду несколько усерднее. Я буду излагать так: 1) для простонародья, 2) для тех, кто изучает астрологию или изучает врачевание астрологически.

1. Для простонародья. Любезные, мне жаль, что вас постигло такое несчастье – столь долго обучаться в такой тьме египетской, что ее можно даже потрогать. Вульгарный путь врачевания – это не мой путь, поэтому я еще более неспособен дать вам совет. Я теперь опубликовал маленькую книгу «Искусство врачевания Галена», которая полностью наставит вас не только в знании своего тела, но и в подходящих лекарствах, чтобы вылечить любую его часть, коли поражена. Тем временем примите эти несколько правил, чтобы сберечь свои желудки.

Для болезни обращайтесь внимание на причину и пораженную часть тела. Например, женщина страдает выкидышами из-за газов, делайте так:

Ищите выкидыши в таблице болезней, и там вы узнаете, какие травы предотвращают выкидыши. Ищите газы в той же таблице, и вы увидите, сколько из тех драв отводят газы. Это и есть лечебные травы для вас.

Во всех болезнях укрепляйте пораженную часть тела.

В смешанных болезнях есть некоторая трудность, ибо иногда две части тела поражены противоположными гуморами, как иногда печень бывает поражена желчью и флегмой, как когда у человека водянка и желтуха; это обычно смертельно.

Предположим, мозг слишком холодный и влажный, а печень будет слишком горячей и сухой, поступайте так:

Держите голову снаружи теплой. Окружите себя запахами пряных трав. Принимайте пилюлю, которая согревает голову, когда вечером отправляетесь в постель. Утром принимайте декокт, который остужает печень, ибо он быстро достигнет желудка и мгновенно будет в печени.

Не след вам думать, любезные, что я потрачу время, давая вам примеры всех болезней. Этого достаточно, чтобы дать вам увидеть столько света, сколько вы можете воспринять без искусства. Если бы я дал вам смотреть на Солнце, то выжег бы ваши глаза, и вы бы ослепли.

2. Для тех, кто изучает астрологию, кои являются единственными людьми, насколько я знаю, способными к изучению врачевания, врачевание без астрологии подобно лампе без масла. Вы люди, которых я чрезвычайно уважаю, и таковы указания, кои сейчас мой мозг может вам дать. Их и даю:

Укрепляйте тело травами природы господина Асцендента, в этом случае не имеет значения, будет он счастливой или несчастливой.

Пусть ваше лекарство будет в некоторой степени антипатично господину шестого.

Пусть ваше лекарство будет в некоторой степени природы восходящего знака.

Если господин десятого силен, используйте его лекарство.

Если это не так, используйте лекарства светила времени.

Никогда не забывайте укреплять больную часть тела симпатическими лекарствами.

В отношении сердца, всегда его укрепляйте, поскольку Солнце – источник жизни, и потому универсальные лекарства *Augum Potabile* и Философский Камень излечивают все болезни, укрепляя сердце.