

Türk Tıp Tarihi Arkivi

Cilt 4. No. 14. 1939

TİMURLENK BAYTAR MI İDİ?

Dr. A. SÜHEYL ÜNVER

Konya müzesi kütüphanesinde 2838 numaralı yazma bir baytar-namenin 45, 46, 47 nci varaklarında Türk tarihinde Osmanlı türkle-rine keder verici vukuat ile meşhur olan Timurlengin baytar olduğunun yazılı olduğunu mezkûr müze müdürü sayın Yusuf Akyurt bildirmiş ve mezkûr varakların 6 sahifeden mürekkep resimlerini de göndermek lütfünde bulunmuşdur

Mezkûr sahifeleri okuduk. Çok açık ve güzel bir türkçe ile eser Kenan efendi tarafından yazılmışdır [1]. Muhakkak ki toplama bir eser olacaktır. Yazılış tarihi malûm değildir. Eb'adı 12×18,5 dur. İnce kâğıdı samani aherlidir. Eser harekeli ve usulüne muvafık güzel bir nesih ile yazılmışdır.

Timurlengin baytar olduğunu ortaya koyan bahis :

Varak 45 a, 45 b, 46 a, 46 b, 47 a, 47 b de bu suretle beyan edilmiştir :

(... İlmî baytaride Timurlenk Şeyhülmeşayih menzilesindedir. Hattâ padişahı Buharaya intisabı ve ol hanedapa münasebeti ve Mir-ahurinin Timur gibi bir kaç yüz hademe ve bendesi olup bendesinin edna bir tökeri olmak hîzi imkândan dür ve mehcür iken şayestei niami celilei rahmaniyye rahîm ve gafur olmakla bazı makbul atlara illet arız oldukda etraftan daim taharri ve talep ve baytarı hüner-

[1] Varak 80 a da bu baytarnamei lâtifinin cami' ve müellifi, camişerif sahi-bi Sultan Ahmed bin Mehmed bin Murad... Hattati Kenan efendinin hattı destile olan nüshadan, (Elhac Mehmed bin elhac Aliyyibnilhac Mehmedül Belgradî namın-da güzel nesih yazan bir zat tarafından 1258 (1842) de İstanbulda Süleymaniye camii yakınında bir yerde istinsah etmiştir. Birinci sahife başı tezhiblidir. Kenan efendi eserinin gayet muteber ve memduh bir kitab olduğu, ona tazim ve ihtiram edip gafflet olunmıya diye medholunmaktadır.

Ş AN I Z A D E A T A U L L A H
ELKİTABÜL HAMİS Fİ ZİKİRİL EDVİYE

الكتاب الخامس في ذكر الادويه

III

لشانی زاده محمد عطاالله الطیب

65) Altınotu bazıları dalakotu derler. حشیشه الطحال زنگی دارو
اسقولوبندریا چتراق اسپلنیوم اسقولوبندریوم

Arabide سقولوفندیرون Arabide الماهیه dahi derler. Fransızca
altınotu manasına اردوره dahi derler. Baldırı kara nev'inden bir ne-
battır ki yaprakları besfayic yapraklarına benzer. Lâkin küçük ve ense-
leri kırmızıdır. Çiçekleri ve yemişleri gayet küçüklüklerinden
hurdebinsiz görünmezler. Bu nebat huşunetli ve taşlık yerlerde ve
duvarlar üzerlerinde hususa sıcak memleketlerde biter ve üzerine
güneşin ziyası düştükte altın gibi yalabıdığından altınotu demişlerdir.
الاقسام المستعملة yaprakları kullanılır. طريق الاستعمال nuku ve matbuh olu-
nur. الخواص müfettih ve sadridir. الاستعمال göğüs ve dalak marazlarında
ve sarılıkta kullanılır. مقدار الاستعمال : 2 dirhemi 100 dirhem suda nuku
veya matbuh olunur. İskolofendiryonun kebiri dahi vardır. Farkı
anın eczasının bu zikrolunandan büyüklüğüdür. Lâkin hassada hiç ihti-
lafları yoktur.

66) Altın karnış. Su şeftalisedir. Harfi sâdda zikrolunur.

67) Elma tüffah, siyb, مالوم بووم بووم بووم

الماهیه maruf meyvedir envarı pek çoktur. Bahçıvanlar, her birini sureti,
taamı, cesameti çihetile bir isimle tesmiye etmişlerdir. Hattâ fakirin bos-

tan ve bağçemde kırka yakın nev'i vardır. Ez'ancümle üç nev'i aslisi vardır ki biri müdevver olandır. Ona buralarda tekerlek elma Mehmed elması derler. Birine firenk elması, Sinop elması derler, uzunca olur. Üçüncü nev'i bu ikisinin şeklinde dahi olur lâkin ufacık ve ceviz kadar olup amma pek lâtif rayihalıdır. Buna misket elması derler. Arabide tüffahi şami ve lâtinçe pomom muskatum derler. Cemi elmaların alâsıdır. Bunun en makbulü buralarda Karadeniz sevahilinden gelir. Gerçi Marmara denizi sevahilinde İznikmit (şimdiki İzmit) ve Yalvaç (Yalova ki kaplıcaları ile meşhurdur. Nafiz) semtlerinden bir kebir misket elması dahi gelir. Lâkin ol birine benzemez. طريق الاستعمال elmanın şurubu yapılır ki «şerabı tüffah diye meşhurdur. الخواص pek mürattıbdır. Sadri, kalbi ve hilti sevdayı münaddicidir. Batını mülâyim eder. الاستعمال emrazı sevdaviyede gerek taam ve gerek ilâç olarak kullanılır. Elma ağacı kabuğunun matbuhu kabız olmakla ishalde, gargare için hünnakda kullanılabilir.

68) Anason Enison Raziyaneyi rumi Enisum Enis Enice

المابه bir nebatı seneviyedir ki bazı bostanlara ekerler. Sağı iki karış kadar yükselir. Yaprakları akçıl ve maydanoz yapraklarına müşabihtirler ve rayihalıdır. Tohumları yeşilimtrak ve baharimsı ve lâtif taamlıdır ki cümleinin malûmudur. الاقسام المستعملة Bazı taamı kerih ilâçlar istimal ettikten sonra ağzın lezzetini yerine getirmek için ondan bir miktar çignerler. Süfuf edip şeker karıştırılıp istimal olunur şekerleme yapılır. Suda veya şarapta nuku olunur. Matbuhlara katılır. İmbikle taktir ederek cemi eczası ve havassı ahzolunur. Ana Kuhul anison tabir olunur. Halkın mukattar anasun yağı dedikleridir. Anasun nuku dahi olunur. الخواص Müvakkiz ve kalbî ve midevî ve muhallili riyah ve maniülhadşedir. الاستعمال Emzikli hatunların südünü ikaz ve sevkemek için ve hazme kuvvet vermek ve kulunç rihi tabir olunur karın ağrılarını teskin etmek için vesair emrazı füturiyede kullanılır. مقدار الاستعمال süfufundan 10 buğdaydan yarım dirheme kadar verilir. Nuku için bunun iki misli kullanılır. Anisonçini dahi kariben zikrolunur.

69) **آناغاليس** Etibba indlerinde bu isimle meşhurdur. Gerçi sülük otu dahi derler. **آناغاليس قورقوروس قرابتو** anagallide.

الماميه Bir nebatı seneviyedir ki tarlalarda ve yol kenarlarında biter, envayı çoktur. Lâkin tıbda iki nevi kullanılır. Birine erkek ve birine dişi sülük otu derler. Erkek sülük otunun yaprakları küçük, müdevverimsi, çiçekleri kırmızıdır. Dişi sülük otunun yaprakları anlardan büyücektirler. İkisinin dahi sakları yere yatıyorlar. Amma dişi sülük otunun çiçekleri mavi renklidirler. İkisinin dahi çiçekleri çepçevre dizilmiş beşer varaklardan ibarettirle, sonra morumsu gılaflar içlerinde ufak tohumları hasıl olurlar. Kökleri beyaz, saçaklıdır. **اقسام الاستعمال** Yaprakları kullanılır. **طريق الاستعمال** süfuf olunurlar ve hülâsaları dahi yapılır. Nadir olarak nuku olunurlar. **الحواص** cüzice muhaddiştir yaraları paklayıcı ve onulducudur. **الاستعمال** malihulyada ve sar'ada kullanılır. Kuduz kelp dalamış adamda dahilen verilip haricen ilsak olunurlar. **مقدار الاستعمال** süfufundan günde 4 defa 20 şer buğday kadar verilir. Hülâsasından 8 dirhemden 2 dirheme kadar verilir.

70) **آناقارديا آناقارد آناقارديوم** **حب الفهم** بلاد

الماميه Bazı suretle kuş yüreği şeklinde olduğundan Rumide (rumcada) böyle tesmiye olunmuştur. Küçük kestane kadar ve siyah mücellâ bir meyvedir ki Hintten ve Malaka adasından getirirler. **طريق الاستعمال** etibbayı zaman, hiddetli ve hatarlı olduğundan istimalini terketmişlerdir. Kudema, matbuhunu, bal ile kaynatıp **عسل البلاد** namile o şurubu kullanırlarmış. **الحواص** ziyade müsehhin ve muhaddiş ve murakkiktir. **الاستعمال** Bürudet ve rütubetden olan dimağ marazlarında ve fütürdan olan humk ve nisyanda kullanılır imiş. **مقدار الاستعمال** 1/3 yahut 1 dirhemini 50 dirhem su ile matbuh edip andan tedriç ve ihtiyatla verirlermiş.

Tenbih: Bu ilâcın ziyadecesi yahut mahrurülmizaç ve genç adamlara verilmesi ekseriya ihtirakı dem gibi, yübuseti dimağ ve seher ve bersam gibi emrazi mühlikeyi mucib olduğundan burada zikrolunmasına aşıl sebep, mizacını anlayıp terketmek yahut bizzarur lâzım

olduğu halde dahi anı bir hazik tabibin re'yini istihsal etmek elzem olduğunu ifade gazezidir.

71) آناماس (Kenarda kırmızı mürekkeple yazılmış, lâkin izah edilmemiştir. Nasih)

72) آنبرباريس Bazılar ayınla anberbaris derler ve türkii kadimde kadın tozluğu derler. Enber Baris, Epine - Vinette, oxyantus, Berberrg, zirişk.

اللابيه Bir küçük ve dikenli çalıdır ki ağacının kabukları sarıdır ve yaprakları uzunca, yumuşak, ekşi taamlıdır. Çiçekleri salkım salkım açılırlar. Sarı, ufacıktırlar sonra yine salkım tarzında müctemi ve pek ufacık ve beyziyüşşekil, iptidada yeşil, kemal buldukta bir koyu al renk peyda eder, sulu, ekşi yemişleri hasil olur. Bu çalı, ormanlarda, metrük yerlerde biter. Bahçelere dahi dikerler. Fakirin bahçemde çoktur. الاقسام المستعملة yemişleri, bazan çekirdekleri, ağacının kabukları, salata ile karıştırılıp taze yaprakları kullanılır. طريق الاستعمال Yemişlerini sıkıp usaresini bir mikdar hayagı su ile karıştırdıktan sonra kifayet miktarı toz şekeri yahut sade şurub yani kesdirilmiş şeker ilâvesile andan bir güzel şerbet yaparlar. Kezalik yemişlerini su ile kaynadıp bezden süzdükten sonra, şeker, mülâyim ateş üzerinde toprak veyahut gümüş tencerede kıvam verip şurup yaparlar. Bu yemişlerin mürebbasını yani şekerli reçelini dahi yaparlar. Çekirdeklerini döğüp çıkın içine koyduktan sonra ılıcak suda anı sıkıp oğarak lübbünü alırlar. Ana cüz'ice şeker katıp sübye ederler. Ağacının kabuklarını kaynadıp matbuhunu alırlar. الخواص Susamağı katedici, tazeleyici, kabız edici, safranın hiddetini, ahlâtın hareketinin şiddetini teskin edici, müfettih, taama iştiha getiricidir. الاستعمال yemişlerinin usaresi safravî hiddetli hummalarda, sair bu makule emrazda, harareten olan za'fı kalbde kullanılır. Çekirdekleri hararetili ishallerde kullanılır. Ağacının kabukları hiddetli madde ile olan sarılıkta kullanılır.

73) انجدان رومی [1] Bu dahi ismi arabidir, türkii kadimde مندك derler. انكدان رومی كاشم رومی séséli Levisticum Ligusticum Liveche الماهيه Bir nebatı müstemirredir ki sakı adam boyunca yükselir. Yaprakları kereviz yapraklarına benzerler. Lâkin anlardan büyüktürler. Dallarının tepelerinde müctemi ve şemsiye tarzında beyaz, ufacık çiçekler açar. Tohumları raziyane tohumlarına benzer. Lâkin büyüktür, uzun, derin olukludur. Bu tohumlara horoz gözü derler. Kökü parmak kadar uzun, kalın, beyaz, buruşuktur. Bir ağır kokulu, hâr, baharsı taamlı nebattır ki sıcak yerlerde, dağlarda biter. Bu nebata arabide, yunaniden me'huz olarak سياليوس, keزالik ligostigon dahi derler. طريق الاستعمال kökü, tohumları kullanılır. Nuku ve sufuf olunurlar. Süfufu şekerle karıştırılır, yahut sair baharsı süfuflarla karıştırılır الحواس müvakkiz ve müfettih, rihleri tahlil edicidir. havassı mezkûreye müteallik emrazı füturiyede kullanılır. Bu makuleden olan za'fı hazımda, ihtibası bevl ve hayizde dahi kullanılır. مقدار الاستعمال 1/2 dirhemi 60 dirhem kadar kaynar suda nuku olunur. Süfufundan 10 buğdaydan 25 buğdaya kadar verilir.

74) آنجلية Meşhur olan ismi budur. Türkiide melâike kökü derler. Miris, Angelica, Archangelica, Angélique

الماهيه Bazı su ile dolu çukurlar, pınarlar kenarlarında, sair rütubetli yerlerde biter. Bahçelere dahi dikilir. İki sene kadar muammer olur bir nebattır ki 3 - 4 karış yükseklikte, kalın, kırmızımtrak bir sak sürer. Yaprakları büyücek, dişli birer sap üzerlerinde karşılıklı dizilmişlerdir ki sapın tepesindeki bir yaprakla tamam olmuşlardır. Çiçekleri sakın tepelerinde müctemian şemsiye tarzında açılırlar. Her birerleri beşer adet, çepçevre dizilmiş beyaz varaklardan ibarettirler. Sonra ufacık gılaflar içlerinde ikişer ikişer, ince, uzunca, yuvarlak, arkaları oluklu tohumları hasıl olurlar. Kökü baş gibi yumruca, sa-

[1] Encüdan, merdüman vezninde engüdan muarrebidir ki baldırgan dedikleri nebattır. Hiltit ağacı dahi derler. Hiltit tabir olunan zamg bundan hasıl olur. Maruf baldırganın gayridir. Burhan Katı' Liasım efendi. Tab' İslâmbol 1214. S. 102. (Liltabi')

çaklı, taşrası siyah, içerisi beyaz, taamı baharsı, bir lâtif acımtırak, miskî rayihalıdır. الاقسام المستعملة kökü, yaprakları, tohumları kullanılır. طريق الاستعمال Kaynar suda, yahut kuhul tabir olunur mükerrer ruhda nuku olunur. Kökünün reçeli dahi yapılır. الخواص Müvakkızdır mi'devi, dimağî, muhallildir. الاستعمال rihlerde, za'fı hazimde, redae'tli-hümmalarda, iskorbutda kullanılır. Lâkin zamanımızda nadir kullanılır. مقدار الاستعمال 1 dirhemden 2 dirheme kadarı 100 dirhem kadar suda nuku olunur.

75) انجیر Tin, Encir, Ficus, Figu, Figue.

المالهه Bir maruf meyvedir. Buralarda levni, hacmi, şekli cihetlerle farkolunur. Pek çok nevi vardır. Bu meyve sıcak, mu'tedil memleketlerde olur. Zira ağacı yumuşak ve çok özlü olduğundan şedit soğukda donup kurur. الاقسام المستعملة Meyvesinin güneşte kurutulmuşu sehlülhazim olmakla tıbda kuru incir kullanılır. Lâkin nadirülistimaldir. طريق الاستعمال matbuh olunur. Bazılar süt ile matbuhunu yaparlar. الخواص Hararet ve rütubette i'tidale kariptir. Yumuşadıcı, ahlatı ihata birle hadşeye mani olucudur. الاستعمال Zükkâmda, göğsün yanmasını teskin etmek için, batını mülâyim etmek için, hünnakda gargare için kullanılır. Çibaneları yumuşatmak, pişirmek, az vakitte irinlendirmek için zumad olunur. İnciri çok yemek rihler ihdas eder. İncir yaprağının südü bir keskin, yakıcı, kabardıcı nesnedir.

76) آندز Rasen, Zencebili Şami, Helenium, Aster, Aunée, Auné Elecampane.

Bir nebatı müstemirredir ki kökünden çıkan yaprakları yere yatarlar. Sığır kuyruğu otunun yapraklarından enli, uzundurlar. Sivri uçlu, buruşuk kenarlıdır. Orta yerinden 4 - 5 karış yükselir, kırmızımtırak, doğru tüylü, içi boş, bazan sapsız yapraklarla donanmış bir kaç dallı bir yahut birkaç sak sürer. Saklarının, dallarının tepelerinde ufacak, birer yerlere müctemi sarı çiçeklerden ibaret top top çiçekler açar, sonra yassıca başlar peyda olup içlerinde uzunca, ince, birer dikenli tohumları hasıl olurlar. Kökü uzun, kalın, semiz, lüablıdır. Taşrası karamtık içi beyaz, çok rayihalı, baharsı, acı taamlı

dır. Bu nebat gölgelik, sert topraklı dağlarda, çayırda biter. **الاقسام المستعملة** süfuf olunur. Kahul tabir olunur mükerrer ruhda nuku olunur, hülâsası yapılır, bazı matbuhlara katılır. **الحواصل** Müvakkiz, maniülhadşe, öğüldücü, yumuşadıcı, hülâsası solucanları helâk edicidir. **الاستعمال** süfufu za'fı hazımda, barsakların za'f ve füturdan naşi olan marazlarında kullanılır. Bu hususlara nukuu da cüz'ice su ile karıştırılarak kullanılır. Matbuhu balgamlı diki nefesde, muhatı, yapışkan maddeli basurda, akciğer yaralarında kullanılır. Hülâsası solucanları katl ve ihraç etmek için kullanılır. Uyuzda, gıcikte hariçten dahi kullanılır. **مقدار الاستعمال** kökünün süfufundan 1/2 dirhemden 2 dirheme kadar verilir. Taze kökünden matbuhlara 4 dirheme kadar katılır.

77) **Enzerot** **عزروت** (kâfı arabî ile **کنجدك** dahi **لؤگاتیر** **ساروقولا** (لظابع، sarcocolla

الماهی : Ufalanmış akgünlüğe benzer bir zamkdir ki Acemistan ve Arabistandan dahi gelir. **الحواصل** Sıkıcı, pakleyici, pişirici, onulducu, muhkem edicidir. **الاستعمال** Haricen kullanılır. Göze müteallik marazlarda kullanılır. Bu sebepten arabide ana kahlifars ve «tiryakulayn» dahi derler. Lâtince «sarkokola, et yetiştirici demektir. Zira yaralar yetiştirir onultmak için olan zumadlara, merhemlere de katılır.

78) **انكرک** Efı Mâri tiryak vipra viper vipre.

الماهی Engerek yılanı sair nevi yılanlar gibi yumurtadan çıkmayıp, anasının karnından diri çıkar bir nevi hayyedir ki boyu takriben bir arşın kadar, kalınlığı iki parmak kadardır. Ağzının içindeki sair ufacık dişlerinden başka iki yanlarında iki uzun, egrice, bazan uçları çatal iki azı dişleri dahi vardır ki soktuğu vakitte anlarla sokar. Derisi parlak günagün renklerle donanmıştır. Dili uzun iki çataldır. **الاقسام المستعملة** Başından, kuyrugundan birer mikdarı kesilip barsakları ayıklanıp atıldıktan sonra gövdesi, içyağı, karaciğeri, yüreği kullanılır. **الحواصل** Matbuhu, süfufu, kursu, tuzu yapılır. Gövdesi zehiri kateder, kanı ıslah ve tasfiye eyler. Ahlatın hareketini arttırmakla ter getirir. İçyağı kezalik terledicidir, muhallil, müsekkindir; dahi-

len, hariçen istimal olunur. Karaciğerini, yüreğini kurutup süfuf ederler. Bu süfufa, «padzehri hayvanî» derler. Bunun dahi hassası anların süfufunun yani kurutulup sehk olunmuş engerek etinin hassası gibidir. Lâkin andan çok ziyade kuvvetlidir. Engereğin ödü munakki ve muhallildir. الاستعمال Eti uyuz ve iskorbut gibi kanın fesadından naşi olan marazlarda kullanılır. Ödü göz perdesinde haricen kullanılır. مقادير الاستعمال Bir adet engerek yılanının baş tarafını, kuyruk tarafını keserler ve derisini sıyırlar, barsaklarını atarlar. Badehu yüreği, karaciğeri ile beraberce gövdesini boğazlanıp ayıtılanmış bir küçük arık, yağsız piliç ile bilece kan yudan ot, yabancı hindiba, sarı maydanoz, marul herbirinden bir kabze alıp yıkarlar, ufacık doğradıktan sonra lâyıki kadar su ile kifayet mikdarı bir iki içimlik matbuh kalacak kadar hamam maride yani bir şişeye cümlesini doldurup şişeyi bir başka su ile dolmuş tencereye oturtup kaynatırlar. Kanı ıslah için marize sabahları aç karnına bir iki defada içirirler. Hergün, ya iki günde bir böyle taze yapıp on beş gün kadar verirler. Başlamazdan mukaddem ve tamam olduktan sonra marize birer müşhilce matbuh yahut müşhil haplar verirler. Adetçe anların matbuhu budur. Ahvale münasip ecza ilâvesi dahi mümkündür. Engerek süfufunun mikdarı istimali 8 buğdaydan sülûsan dirheme kadardır. Engereğin iç yağından 1 katreden 6 katreye kadar verirler. Karaciğerinin, yüreğinin süfufundan 6 buğdaydan 1/2 dirheme kadar verilir.

- Arkası var -
