الرايحة ولا يخرجون السمك المقلي حتى ينتهي نضجه من غير سلق ولا احراق واما السمك المشوي فيلزمهم ان يعملوا جراحة بحضرة من يثق اليه على ما جرت به العادة بعد غسله و تنظيفه كما ذكرناه وان لا يخرجه من الفرن حتى يكمل نضاجه واما السمك الذي يحمل من البلاد البعيدة او يكبس في المخازن ولا ينقض فلوسه عنه حتى يوثق الملح سيما رؤوسه و خياشيمه فان الدود اول ما يتولد فيها ومتى مدد السمك المجلوب او المكسور رمى به في المزابل خارج البلد

الباب الثاني والعشرون في الحسبة على قلايين الزلابية

ينبغي ان تكون مقلاة الزلابية من النحاس الاحمر الجيد فاول ما يحرق في النحاس ثم يدلكه بورق السلق اذا برد ثم يعاد الى النار ويجعل فيه قليل عسل ويوقد عليه حتى يحترق العسل ثم يجلى بعد بورق الخرف ثم يغسل ويستعمل فانه ينقي وسخه ويكون الدقيق من اجود ما يكون من العلامة فانه اذا كان دقيق الزلابية من اعلا الدقيق زادت بياضا واجود ما قليت به الشيرج وياخذ عليهم ان لا يقلوها بغيره ويمنعون من القلي بالزيت القرطم وهو الحلو ويسمى عندهم الدهن ولا يشرع في قليها حتى يختمر عجينها وعلامة اختماره انها تطفو على وجه الشيرج والفطير منها يرسب في اسفل المقلاة والمختمر ايضا يكون مثل الانابيب واذا جمعتها في كفك انجمعت واذا ارسلتها عادت كما كانت والفطير يكون مرضوضة وليس فيها تجويف ولا يجعل في عجينها ملح ولا نطرون بل البورق اولا ويعمل اليسير منه فانها تذكل بالحلاوة فتغثي النفس واما سواد الزلابية فقد يكون من وسخ المقلاة وقد يكون من دقيقها او يكون مقلوة بالزيت المعتاد وربما جارت عليها النار لسوء الصنعة فيعتبر عليهم جميع ذلك

الظاهر فتغثي النفس

الباب الثالث والعشرون في الحسبة على الحلاويين

الحلوا انواع كثيرة مختلفة ولا يمكن ضبطها بصفة وعيار اخلاطها على قدر انواعها مثل النشا واللوز والفستق والخشخاش وغير ذلك فقد يكون كثيرا في نوع وقليلا في نوع آخر وانما يرجع في ذلك كله الى العرف ونذكر ما اشتهر منها وهي المقرضة والسكب والصابونية واللوزية والخشخاشية والفستقية وخبيصة اليقطين والقاهرية والمشبك والزلابيع والمصطبغة والقطايف المقلي والعاصمية ورؤوس العصفور وساق الخادم والكعك والبادوا لابنية افرنجية [illegible] والطلوا وتالفة وعاصمية والنعيبة ولقيمات القاضي وخدود الزنب وخدود الاغاني احمية واسيوطية لبابية وردية مكشوفة [illegible] اليقطين مجرودة [illegible]

في الحلو [illegible] معدودة [illegible]

الدجاج

الدجاج هريسة الورد جوارش عود جوارش عنبر جوارش مصطكا جوارش ناريج كشك الهوا اقراص ليموا انف فستق بلاط وصفة بندق وتعقد عقيدا سكنجبين خشكنانج شامي ومصري بسنده ودسناش كعب غزال هياجي سابوري لوزينج رطب وفول اوساط وصفه حشو الشعبية الكاهي وقاووت بقسماط وصفة تاليف الخشكنان كل وا انكر ولالات بنت الصالح امشاط سكري وينبغي ان تكون الحلوا تامة النضج غير نية ولا محترقة ولا يبرح المذبة في يده يطرد عنها الذباب ويعتبر عليهم ما يغشون به الحلوا فانه كثير فمنهم من يعمل الحلوا المقرضة بغير العسل النحل وهذا غش ومنهم من يغش المشبك والقاهرية بالقند عوض العسل النحل وقد يغشون الخبايص الناعمة والرطبة والصابونية بالنشا الخارج عن الحد المعتاد وعلامة غشها انها تتفتت واذا باتت حمضت ومنهم من يغش الحلوا بالدقيق ومنهم من يغش الخشكنان بالدقيق الزايد على المعتاد وله ضرايب معروفة منها ان ضريبة الحلوا المقرضة والصابونية وخبيصة اليقطين لكل عشرة ارطال سكر رطلين نشا ورطل قلوبات والطيب الجيد والخشكنان فضريبته لكل قنطار بالمصري سكر له خمسون رطلا دقيق يعمل في تاليفه وشقال مسك عراقي وخمسة ارطال ماء ورد شامي وقلب الفستق على ما جرت به العادة ويكون قشره دهن بالشيرج الكثير واما المنفوش فضريبته ان يعمل في كل عشرة ارطال دقيق خمسة ارطال نشا ويخبز ويقلى بالشيرج الطري ويخبز على الطاخة فان فيهم من يعمل القند عوض السكر ويقول هو سكري ويامرهم بقلة زبش البيض وكثرة الطيب حتى يقطع زفرته وجميع غشوش الحلاوة لا تخفى في نظرها فيعتبر عليهم جميع ذلك

الباب الرابع والعشرون في الحسبة على الشرابيين

تدليس هذا الباب كثير لا يمكن حصر معرفته على التمام لان العقاقير والاشربة مختلفة الطبايع والامزجة والتداوي على قدر امزجتها فمنها ما يصلح لمرض ومزاج فاذا اضيف اليها غيرها اخرجها عن مزاجها فاضرت بالمريض لا محالة فالواجب عليهم ان يراقبوا الله تعالى في ذلك فينبغي للمحتسب ان يخوفهم ويعظهم وينذرهم العقوبة والتعزير ويعتبر عليهم اشربتهم وعقاقيرهم في كل وقت على حين غفلة بعد ختم حوانيتهم من الليل ويشترط عليهم ان لا يطبخوا الاشربة الا من السكر الطيب النقي المصري ولا يطبخوا شيئا من الرانيق ولا من حلاوة المرسل وان يقرر عليهم ما هو في دستور الطب وهو لكل عشرة ارطال سكر ثلاثة ارطال وثلث من ماء الفاكهة وان لا يكسروا شراب التفاح ولا شراب الانجبار ولا البنفسج

Copyright © King Saud University