

ما هذب بامروقا ويقوم كاذكر نالوا ويرفعه **صفه شراب**
سليخين سفرجل يوخد من مال السفرجل ما اردت ^{احبت} يور
ويرش عليه يسا من حل خم فيكون اسرع لتحليله ويوضع في مسكن الخفقان يوخد من الجاهز الاتريج فيقطع بسكين
انا مشكوف معطى بخرقه رفيعة في الشمس عشرة ايام ثم ينزل من خشب ويخرج حبه وينزع شعيره من اعشيشه على قليل
الشمس ويوضع في الظل عشرة ايام فانه يجي خلا حاد فاجعل من الجلاب ان املن والا على سكر حتى لا يقررو ويضاف الي كل عشرة
عشرة ارطال من الكركثة ارطال وثلاث وانا عملته وجا مليا حينئذ ارطال من السكر النقي المحلول كما تقدم ذكره من ذلك الجاهز من
وذكر انه يقوي المعدة اكثر من الذي يخل **صفه سليخين** لثلاثة ارطال وثلاث الى اربعة ارطال وان خشيت عليه ان يغير
اما السليخين العقيده فان الذي يعمل في السوق لكل ارطال يصف من مائه واطرح الما قبل اعني الما الحاض واتركه يغلي عليها
او فيه خل وليمونه وما يمكن ان يعملون اكثر من ذلك لئلا يتغير في اخذ قوام الشراب ثم الق عليه الشعير الدصغيتة واعليه
وربما احرق واما انا فاني عملته على غير هذه الصورة ولعمري يكون لينة واحدة وارفعه وابل ان تغليه النار وتخلبه في
قدر يسير ان يظلمه خاصته ادق من السكر ارطال واحدا واضيف الدست فيتغير لونه وطعمه واسكبه في مواخير حتى
الي اربع اواق خل خم واتركه في قدر برام على نار جرم حتى ياخذ برده واولعه وهو اذا طرحت عليه ما الجاهز يفور فرش
قوام العقيده واسكبه في جرد خام مدهون بدهن لوز واليه من دهن اللوز يسيرا باصبعك ان امكنك والاشراج
حتى يبرد ويح ما يتأدق الموضه ولا يتغير لونه ولا طعمه والانه يسكن لوقته ثم من يطيبه بسك و ثم من لا يطيبه بسك
صفه عسل التمهدي نقلته عن القاضي في الدين وهو ان
تاخذ من التمهدي اوقية تنقع في ماء وتستعمل ويوخد من ^{عمله في اوجيته} واتركه تحت السماء اياما يجرد ويبيض
حلمه الجاهز اوقية سكر وعجوة قدر برام على نار هادئة

ت