د. بحها حتى تبرد ويجوز الذكاة بكل شى الا السن
والظفر لما روي عن رسول الله صلي الله عليه وسلم
انه نهى عن ذلك قيل ويكره نفخ الشاة لان نكهة الادمى
ربما غيرت من ريح اللحم اذا اثرت في طعمه اولسبته
زفره ومنهم من يشق اللحم بين السفاقيت وينفخ فيه
الما ولهم امكنة يعرفونها لذلك فينبغي للعريف ان يراعيهم
في غيبة المحتسب في ذلك كله ومن تدليسهم انهم يشهرون
في الاسواق البقر ويذبحون غيرها فصل ويمنعهم من خروج
توالي اللحم من حد مساطبهم وحوانيتهم وانما تكون
داخلة في المسطبة والركنيف ليلا يلاصقها ثياب
الناس فيتضررون فيها ويلزمهم ان يفردوا لحوم المعز
من لحوم الضان ولا يخلطوا بعضها ببعض وينقطوا
لحوم المعز بالزعفران لتتميز عن غيرها وتكون اذناب
المعز معلقة بلحومها الي اخر البيع ليعرف لحوم المعز ايضا
ببياض شحمها ودقة اضلاعها ولا يخلطوا شحوم المعز
بشحوم الضان ولا اللحم السمين بالهزيل ويعرف بين شحوم
المعز وشحوم الضان باعتبار ان شحم الضان يعلوه صفار
وشحم المعز يعلوه بياض ساطع وصفا ويلزمهم بيع الاوايا
مفردة عن اللحم ولا يخالطها جلد ولا لحم فاذا فرغ من البيع
واراد الانصراف اخذ ما بقي مسقوفا وملح على الوضميه
التي يقصب عليها اللحم ويكب عليها شقفة كبيرة

ليلا

ليلا يلغ فيها الكلاب او يدب عليها شي من الهوام فان
لم يجد ملحا فاشنان ويكره ان يشارك بعضهم بعضا
ليلا يتفقوا علي سعر واحد ويمنعهم من بيع اللحم بالحيوان
وهو ان يشتري الشاة بارطال لحم معلومة ويدفع
اليه كل يوم ما يتفقان عليه من اللحم لان رسول الله
صلي الله عليه وسلم حرم ذلك فصل اذا اشكل المحتسب
في الحيوان احي هو ام ميت ام ذبيح القاه في الما فان رسب
فهو مذبوح وان طفى فهو ميته وكذلك البيض يرسب
والمذرة تطفو علي وجه الما ويميز ذلك علي غيره ويعتبر
ذلك على صيادين العصافير فان اكثرهم قليل الدين
وربما مات معهم شي فيلقوه مع المذبوح والله تعالى اعلم
بالصواب

الباب العاشر في الحسبة على الشوايين

ينبغي للمحتسب ان يزن عليهم اللحمان قبل انزالها في
التنور ويكتبه في دفتره ثم يعيده الي الوزن بعد اخراجه
فان كان قد نقص منه الثلث فقد تناها نضجه وان كان
دون ذلك رده الي التنور ويعتبر عند وسمه اولا ليلا
يدسوا سيخ الحديد او مثا قيل يدخرونها لذلك وعلامة
نضج الشوا ان يشق الورك فان ظهر عروق حمر ونزل
منها مثل ما اللحم فانه لم ينضج ومنهم من يدهن
اللحمان بالعسل ثم ينزلها في التنور فانها تحمر سريعا
ويظهر فيها نفخ فيظن الراى انها قد نضجت ومنهم

Copyright © King Saud University