

من يدع جملون كثيره ثم يجعل الحسب بعضها  
ويخفي الباقي وينبغي ان لا يغرسوا حاله اخراجه  
من النور ولا يوضع في الاواني الرصاص فقد ذكرت  
الاطباء انه يستعمل سما ويا مرون يطبخون تناخيرهم  
بطين جد يدما طاهر فاخرهم ياخذون الطين من الرضي  
صوانتهم وهو مختلط بالدم وذلك نجس فالرعا التاثر منه  
على السوا عند فتح النور فينجس والله اعلم فصل  
واما يا عة الشوا الموضون فمنهم من يضع الماء والحم عند  
في قوع ويجعل عليه قليلا من ماء الليمون ثم يفرق على  
المشترين عند رض الشاوشه عليه وقد يفصل  
من الشوا افضله في لبالي الصيف فيصاح متغيرا  
فيوهو نه يلبا الليمون الصراي يخفي رجه وطعمه على  
المشترين ومنهم من يشترى الروس المغومة عند كسادها  
ثم ينثر لحمها على القرمية ويوضه مع الشوا قليلا  
قليلها وربما رضوا معه الكلد والكد عند عقله المشترين  
وهذا طه تدليس يجب على الحسب ان يعتبره عليهم  
واذا فرغوا من البيع وارادوا الانصراف فيارمهم ان ينثروا  
الملح كما تقدم والله تعالى اعلم الباب الحادي عشر في الحسب  
على الرواسيات يا مرمه سفاقة سمط الروس وتنظيرها  
بالماء السدي الحرارة والمبالغة في تنقيتها الشعر عنها  
ثم بعد ذلك تغسل بالماء البارد غير الذي سمط فيه  
ويقيم

ويقيم اصابعه في الحياشم ويفسل داخله بعدات  
يدق مقدمه ويستزك ما فيه من الاذى والوسخ والرد  
المتولد فيه ولا يخالطون روس المعز بالصان عند البيع  
ويجملون في فواه المعز كراعها ليعر عن الضان ولا يشته  
على الجاهل علامه روس الضان من المعز ان خط المعز  
دقيق من اصله وليس الضان لذلك وربما اسدت عندهم  
الروس فيخالطون بها من الغذاء بالروس الطرية وعلامه ذلك  
ان يسيل المظلم الدقيق الذي في اللبلة المسمى بالشوكه  
ثم يشترى الحينه فان وجدته متغيرا فهو نابت ومنه من  
يشترى دهن الايدان القاطر من الشوايين ويخالطه بطن  
الكارع ويسخر به التردد فيعتبر عليهم الحسب ذلك طه  
ولا يخرج الروس من الخمة حتى ينكامل فيصيرها ويكون عندهم  
الملح والسماق مدقوقين لينثرها عليهم بعد البيع الباب  
الثاني عشر في الحسبة على فلابد السمك يوم مرون  
كل يوم يفسل قفاقرهم ولطبا قمر التي يجملون عليها السمك  
وينثرون عليها الملح المسحوق والصمغ وكذلك موازيتهم  
الخص في كل ليلة فاخرهم ان عفلوا عن غسلها ليلة واحدا  
فاح تنفها وكثر وسخها فاذا وضع فيها السمك الطرب  
تخبرت رائحته وتفسد طعمه وبالفون في غسل السمك  
بعد شقه وتنظيره وتنقيته عن جلده وفلوسه ثم  
ينثرون عليه الملح والدقيق ويتلونه بعد ذلك