

اذ اجف من نذوقه ولا يخاطون السمك البابت
بالعري وعلامة الطري ان خيا شيمه محرة وينبغي
للعريف ان يتفقد المقل كل ساعة اذا غاب المحسب
ليلا يقوله بدهن السمك المستخرج من بطون السمك
ويوهون بشرط طيب ما يكون من الزيت ولا يخرج
السمك من المقل حتى يتفحم واما السمك الذي يحمل
الى البلاد ويخزن في الخازن فلا تقشر فابسه عنه
ويوثق بالملح سباحيا شيعة فان الدواول ما يتولد فيه
ومتى مزر السمك المكسود وجب ان يرمى به خارج
البلد وينبغي للمحسب ان يتخذ له سوقا مفردا بحيث
لا يفتقر الناس بدخانته ووسا حرمه وراجه صنعتهم
وانه اعلم الباب الثالث عشر في الحسية على الطباخين
ينبغي للمحسب ان يجعل دأبه امر الطباخين فانه اعظم
مهماته والرعية اخرج ما يكون الى التفوقيه فان تدليسهم
حقى فاول ما يعنى به ويا مرهم به تفضية او انيهه من
الذباب وحفظها والاحتراز عليها من هوان الارض
بعد غسلها بالجار والاشنان ويجب على المحسب
ان يدرك عليهم وياخذهم بالتسامية وان لا يطبخوا
لم العزم مع لحم الضان ويتفقد العريف في عينة
المحسب عند اقامة نفسه الطعام ولا يطبخوا اللحم القدر
مع لحم الزبل لئلا ياكله نافر من الارض فيكون سببا لنكسته

ويعتبر

ويعتبر عليهم كثرة الدهن وقلة اللحم فان منهم من يسلى
الدهن ويجعله في القدر فيطفو اعالى وجهه فقطر
به الناس ويطنونه من كثرة وعلامة لحم المعرف في القدر
سواده وزهومته ودقة عظامه ويعتبر عليهم ما
يفشون به الا طعمة فانهم يفشون المضرة بالرفيق
فان يزدجوا ووزنها ومنهم من يعقدها بدقيق الارز
والسميد الناعم ومنهم من يفش النهمطه بالقلقا وعلامة
ذلك ميل الطعام الى السمرة ولو كان اخاف ان ليه
من لاديت له على غش الاطعمة لذكرت من ذلك
اشيا كثيرة وقد ذكر الخدي في رسالة المعروفه بكمان
الاطعمة ~~لكن~~ صياح من غير لحم وعجلا
من غير بطن وجلوا من غير غسل ولا سكر ولا يهتدي
اليها الطباخون فاسكت عن ذكرها خوفا من لم يخف
الله عز وجل الباب الرابع عشر في الحسية على الهريسيين
اعلم ان الهريسية اقبل للفش من غيرها فينبغي للمحسب
ان يصرف اليها همه ولا يعين من علمها الامن بشرت
ديانته من الطباخين واسط عيار الهريسية من غير
حييف على الهريسيين ولا يعتبر على الناس لكل صاع
من الهريشان اواق من اللحم الضان ورجل من لحم
البقر يكون لحم الهريسية سمينا فتبا نقيها من الدك
والغرد والعروق والاعصاب طريا وينبغي ان يحمل