

ملح حقد حانه ينجل ويصير ما احل  
 ثم خذ في عمل المتركه \* وعلا منه انك اذا طبخته وصفته ثم خذ  
 الدرهم في نخل مثل السم وليس له بقا وتديره ان تاخذ من المتركه  
 وقيد وفر الزرنيخ الاصفر ثلاث اواق وفر النوره التي لم يصبها  
 ثلاث اواق وتجعل في قرح مطين ونصب عليه ثلاث امانه  
 ما ويعلو غلوتين ويرفع \*  
 ثم خذ في صنعة المصفه الحرا \* وعلا منها ان تاخذ منها مثل  
 السممه وتجعل على درهم وتخي في كوزه ما حوون الرطاب احمر مثل  
 الذهب فاذا استد عليه يذهب ويجمع الدرهم ايضا اذا  
 بل بالزيتق والحيد واحي يجمع في لون الذهب وتذير  
 ان تاخذ في بيض ما سبيت فتضعه فاذا صعد ماوه  
 ودهنه تاخذ القل وتسقيه الما وتقرن اذا رقت في  
 الزيل كان اجود واسلم \*  
 ثم خذ في صنعة الغوريطين \* وهو المرقشيا وعلا منه  
 فعمله انك تكتب منه على سيف او على راة بجليه فراه  
 اسود ثم اسح ذلك السواد فيرى ما تحته مثل لون  
 الذهب المطلي \* وصفته انك تاخذ من المرقشيا الجيد

الاصفر

لا صفه ما سبيت وتسخن بالخل الصاعد يوما وتجفف  
 وتجعل في قرحه وتقطر ماوه ويرفع \*  
 ثم خذ في صنعة تدبير الزيتق \* وعلا منه اذا حلتته ثم  
 الطبخ على صفيحه قرحا حتى يخرج مثل السم يتقيا الما يربوب  
 تلك الصفيحه وتذير عمله ان تاخذ من القلقدس زيتين  
 وفر الكبريت الاصفر جزر ويصبع عليه خل سنا اجود ويطلع  
 حتى يخرج طعمه ولونه ثم يصفا ويسقي به الزيتق المصعد  
 والجوز فر وشوا حتى تراه مثل لون الذهب تحت طه  
 بالجرم والصفه ثم اسحقه واجعل معه القلقت الحول  
 ثلاث اواق لكل رطل من الزيتق واجعله في قاروره  
 واجعله في زيل رطب حتى ينجل ما احمر مثل الحرا \*  
 صفة حل القلقت \* وهو ان تلت به صفرة البيض  
 وتجعله في كوز خرف شقوب الاسفل فليط عليه دهنه  
 قابله وتشد الوصل وتذنه في الزيل حتى ينجل وينزل  
 في القنح ما احمر ويخرج ويضع على ما دان ردت عقده  
 وان لم تقفه يجود \* ثم خذ في تسقيه المياه ويجمع