

المطرب على الملح واللب المذكور على نار لينة في نار هاج ندية
للمحال ثم خزنه وضعه في صينية او طاسة وحذر ان يهوى
سقام فوق صفائح رقاق وتحميه وتحميه في هذا الما عشرة
لرات وكله تغير له الماء وكذلك الاسرب والله نك نذاب ويغلي
نذلك الماء ويغير له الماء كل يوم الى تمام عشر مرات والحديد يحمى
ويقوى به فينقيه وينصفه

باب تفتيح الالك اطعمه زجاج شامى واجهه نار في حبه
في الكور فاذا اب فالقى عليه رمل حكي ووضع في النار فانه
ينقى ويبيض فاجعل عليه لكل عشرة دراهم منه درهم ونصف
قروا عمل منه ما شئت . وكذلك افضل باله والامع الجمله
فاذا اردت ان تقيم الالك على الحمايه استحق تركه في ربيع
اصفر واستحق اجلسوا واشويها في كوز مطين ليده
والتي واحد على عشره انك متقاديب جيد بالغ
عمل يطيق به الاقحاح . خذ الطين الحجر جردين وبن
الملح جرد ودمقا وانماها واخلطها دقائق تيق اذ نزل
او رمل وطيق به وجفت
باب تكليس الطلق ناضن منه ما شئت واجعله باو ملح

حتى

حتى يبقا ثم يقرظ بالمقاص ناعم وصره مجدده وخذ له قدر طويل
مثل الوعد او قدر بغير ريقاوين وخط فيه بيسار باقلاد وضع عليه
الماء وخط عليه غطار يكون فيه ثقوب ويخط فيه الصم ويكون
خطه من الثقب الذي في العطار تربطه حتى يتق الصم معلق في اقل
له يصل الى البسار ويكون في الغطاء ثقوب حتى كلما تقص الماء
عنه تزيد بانين به تكون عندك واذا زدت يكون الماء سخن حتى
لا تقبل عليه باردا وقد له يوم كامل الغد خذ وخذ حصا
اربعه حبه وخطهم في الصم مع الطلق وخطه في ما عا ردا ركه
بيدك حتى تجلب فاذا برد الماحول الى ما اخر جارد اذ عا هكذا
تعمل حتى تجمل جميعه وسيتا الحما وحده ودرهم كثر وصفي عنه
الماء ثم خذ النفل ودرعه نحيف جيد ثم خذ ملح طعام مخلوط معقود
وسب عليه بول مقطر او خل مطر حتى يجمل واستحقه على بله
واسقيه هذا الما يوم كامل في شمر جاره ثم درعه نحيف جيد وخطه
في تجرد فخار وشد الوصل بطين الحكمة وخطه في كور الصعيد
ليله الغد اخر جرد واستحقه واسقيه طول النهار عمل هذا البدين
ه حرات بالنهار استحق وتسمى وبالليل تخطه في الكور قوت
صفتة تكليه فاذا اردت تحله ما صنعته على بله طه

140

141