

لدى نقيا اسفل التوجه ويخففه جيد حتى يذهب رطوبته وتقطعه في
 فجده وتدرسه وتقطعه في نار التصفية ايام بلبا ليها حتى
 يصيد وحده مثلهما ذكرنا في الاول بالبول القطر منه واصل كاعلمت
 بالاول له غير **واما عمل الملح الرماد** فخذ رماد بلوط
 وانخله في منخل ربيع وحط عليه مثله ما آتت رات واظفجه حتى يتقا
 من الماربعه ثم روقه ينزل صا في نزل روقه رقيق اوله ثم خذ
 لما الصافي واظفجه كما طبخت ملح القلي حتى يصير على الوجه مثل
 سير ثم حطه في قدر حديد واوضعه في موضع بارد فيصير ملح
 كما فعلت اوله ثم خزنه وحقفه واعلم مثل ملح القلي في التكرار
والحال والعقد سوار **عمل ملح السب**
 تاخذ السب تسحقه وحطه في فجده ويكون مقداره في الفجده في
 ثمن القدر وباقي القدر فارغ وسداسه وطبق عليه وحطه في
 نار قويه مقدار ثلاث ساعات في الحال يرتفع على الفجده الى
 الراس فاخرجه ويعد بيرو وكسره مثل الورس ثم حطه في القدر
 وسداسه وحطه في ذلك النار القويه يوم وليله بعد ذلك
 افنجه وخذ القطع بيده ان كان ثقيل فهو جيد قد صار كلس ان
 كان خفيف فغيره الى النار ويعد كلس ثم خذ بول مقطر صا
 ان كان غثيق هو جود واقل عليه السب مثله اربع مرات وهو

في

في فنيته زجاج اثال في نار رماد وعلى نار لينه حتى ينحل ثم اخرج
 سحق وروقه وحطه في قعه وقطعه حتى يخرج الماص في ريقنا
 السبا سفلى ملح ففما ذكرته الفلاسفة في عمله
 عمل الملح الا ندراني تدبيره انك ايضا تجفنه ونقل كما عملت ملح
 القلي وهكذا عمل ملح الزرور

باب طين الحلة يؤخذ كست حديد رقيقه واتحله واخطه قدر
 سدسه رماد حطب البيلوط وملح ناعم واجبله في بيض البيض
 وروقه في الهاون حتى يقوارطين به وحقف جيد وطوي
 فوقه بطين رهاوي وحقفه وطين عليه جيد روعه ورتج
 ففما ثمانية **واما تطيق الاقراج** يؤخذ قوارير شاميه
 قدر ما تريد ثم خذ فرقة مثل عصا به واظفها بخيطي ودقيق
 شعير ثم اظفها على الوصل بين القدرين ثم طين جسمهم بهذا
 الطين والذي وصفه لك قبل وحقف في الشمس فاذا يبس
 جيد اوضعا في رماد في جوف القدر كما وصفنا حتى تتم شي
الاكبر في القدرين **باب تبيض المرنك**
 يؤخذ مرنك مما شئت فسمه مثل ملح روتسحق الجميع في هاو
 ثم اجعله في اجازة وانسله حتى يعيد - تفعل ذلك حتى
 يبيض مثل النوره وان صبقته في الشمس الحاره كل ايام