

والغار فإنه يبقى مدة طويلة وأفضل السكر البياض
ما صلب منه وصف اللونه وأفضل الأحمر ما كان بهذه
الصفة واردة كل ردي منه ما مال لونه إلى السواد
وطعه إلى الملوحة **الفواكه اليابسة** كالتين والزبيب
والخوخ والعناب والجوز والفسق والوز والبنزق
فإن كثرة استعمالها توجب مع قوتها بها ويستغني
بذلك عن وصفها وأما الفواكه الرطبة فإنه متى
احتيج إلى حفظ شيء منها في الاسفار أو ما يجري
مجرها فأنها إذا جعلت في العسل الخجل تحفظت
اللحم والشحم إذا احتيج إلى اذخار اللحم لإجل
الاسفار والحصار أو ما شاكل ذلك فيجب أن يشترح
ويبقى من العروق والعظام ويجعل عليه ملحاً قليلاً
ثم يعبى على بلاطة ويوضع عليه لوح ويتقل بالمحار
ويترك ست ساعات حتى يتصفى ما فيه من الدم
والمائية ثم ينشر على جبل في الهواء والظل ست
ساعات أيضاً ثم يقطع ويقلى في القدر على النار
بالشحم المسلي الذي قد نزع منه سلاسه والزيت
حتى ينضج ثم يرفع في اواني فخار من غير أن يكون
طرح في الشحم الذي به ملح ولا ابرار الا الدرار
صينتي ويحكم تغطيته وكذلك الشحم إذا جفف
في الظل بعد ان ينقى من العروق والغدد وينشف

حتى

حتى لا يبقى فيه نداوة ويرفع من غير أن يملح فإنه
يبقى مدة وإن سلي الشحم والألية ويسرع في ان
لا يحترق وينزع السلك ولا يجعل فيه ملح ولا ابرار
ويرفع في انا زجاج او فخار مدهون فان ذلك
يبقى مدة كثيرة والحين اليابس يطلى بعكر الزيت
وأما القنبريس فلا يثبت الا في البلاد الباردة
الشديدة البرد **الحطب والفحم والتبن** هذه
الاشياء مما يجب الاعتناء بتحصنها في اباؤها وحفظها
لا سيما اذا كانت الحاشية والدواب كثر فان ذلك
مما يجب ان يصره الاهتمام اليه وان لا يغفل امره
البتة فقد قيل انه حوصر بعض الحصون وامتنع
وكان عند اهله سائر الاقوات فعدمو الحطب
واوقدوا ابوابهم وسقوف بيوتهم فلما نفذ سلعوا
الحصن والقوا بايديهم لعدم الحطب وقيل مكتوب
على باب مدينة قرطاج الحطب الفتح الحطب فجعلوا
الحطب مرتين والفتح مرة واحدة **فضل في**
العقار اما ما يعم جميعه من محمور الصفان فافضله
ما تخلط من الاشرار للراحة من الحصى وما ت
والمناظرات وما ينتج من العداوات وما كانت
اصول ملكة سليمة من الغضب والوقف والخبيس
والحكر وهو من افضل الاموال مع العدل الشامل