



في المطبورة التي بنشتها من ورق قبل علمه وهو مفتوح
 الفم تركيبه على نار محموم من فوق ومن تحته
 اثنتين ومن فوقه أقمه ومن تحته اقمه ومن جواربها
 وفيها مفتوح وهي على النار حتى تذهب نصف النار وانتهت
 تنظر اليه من بنشت المطبورة حتى يبيض ويصير كالجبر
 ويتشقق العمل من وسط المطبورة مثل الشعير المطبورة
 سالمه واذا اظهرت هذه الاشارة يعني قد تشقق هو
 علامة بلوغه في الطبخ واذا اظهرت هذه الاشارة
 يحتاج الى نار ثانيه وتجب ان تكون حاضرين
 قبل العمل وعند ما تنزل من على النار تحركه من
 بنشت المطبورة بمسما حديد او سنج حديد عاجلا
 حتى لا يجف وتفترقه بالعمل بالمكحلة وتسمى فمهم قوي
 بالقطن وعند ما يبرد يسير اسبوك عليه الشمع ليلا
 يبرد ويصير البروي فيعطل العمل ويفسد وعند
 حاجتك اليه اذا اردت ان تكوني احد قبله في ريفك
 موضع ما تكونه وتفترغه فوق المبلول قدر الحصى وتشد
 فم المكحلة عاجلا ليلا يبرد ونهيه عليه قدر ساعه ونصف
 او ازيد بقدر ما يكونه وبعدة شغله بالحصه قبل الناس
 ولونه يصير ابيض يعني العمل وهذا الكي الذي فتحته
 بهذا الري