

بيضاء اللابيه فتمطر منها شيء ويحلق شعره راعيه للابيه في
 العجين واذا سخن في النار فليكن عنده انسان بيده مذبذبة يطرح عنه الذباب
 ويمنع الصانع ان يشربها شيئا هذا كله بعد التحلل الدقيق بالمناخل الصفيقة
فصل ويعتبر عليهم ما يغشون به الخبز من الجلبان والبيار
 فانها جوز دان وجه الخبز ومنه ما يغش به دقيق الحنظل ودقيق الارز
 فانها جوز دان ونجى اب ومنه ما يغش كاشكا راودقيق الشعير والدقيق
 المدود ثم يطبخ به الخبز الخاص عند نقاشه وجميع ذلك لا يخفى على وجه الخبز في
 منظره ومكسره وينعمهم ان يضعوا فيه نظرونا فان مضرا ايضا غير انه يحسن
 الخبز من الجلبان والبيار ولا يخبر حتى يتغير فاما العطر فيقبل في العوز والمعدده
 وذلك اذا كان كثير الملح فيمنعهم الحنظل مما ذكر فانهم يقصدونه لاجل
 رزاقته في الميزان وينبغي لهم ان ينترروا على وجه الخبز الابرار الطيبة الصالحة
 له مثل الخبز الابيض والسونيز والسهم وعذوقه ولا يخرج وجه الخبز من
 النور حتى يتغير حتى يتغير في غير اراق فيه والمصلح ان يجعل على كراقرق
 وظيفه وسما الخبز ومنه كل يوم وللاختلاف البلد عند قلة الخبز والابيض
 ذلك ان امتنعوا عنه والله سبحانه اعلم **البا**
 على الكزانيين يعرفهم الحنظل على الدروب والمحال واطراف البلد لما فهم من المرفق
 وعظم حاجة الناس اليهم ويا مرهم باصلاح الملاحن وتنظيف بلاط الفرن
 بالنس في كل ساعة من اللباب المحترق والشرا المنظار والوا والمنقور للاب
 بلصق في اسفل الخبز منه شيء ويجعل بين يديه اجازة نضيفة للماء فاذا فرغ
 من الخبز اراق ما بقي فيها لانها اذ بقي فيها تغيرت رائحتها ثم يغسلها ماء
 العذ ويصا بعد جرد الدف الذي بين يديه لان العجين بلصق عليه واذا
 كثر عليه لاطبا ق العجين للناس اخرجه جنز كل واحد منهم بعلامه يميز
 لها على غير ذلك لا تخلط الجميع فلا يعرف وينبغي ان يكون مخبز واحد الخبز
 والاخر السمك ويجعل السمك بجزل من الخبز للابيه لئلا يسيل شيء من دهنه على الخبز
 ولا ياخذ

ولا ياخذ من العجين زيادة عما جعله فقد يكون الدف الذي بين يديه مشغوبا ويكون
 قطعين وبينهما فحبة هاذ الخبز دقيق الناس تخننه باصا بوجه فينزله كدقيق
 الى اجازة بين يديه فيراعي الحنظل وينعمه من ذلك ويكون على انهم واهل اكرم صيانا
 ووجه البلوغ لانهم يدخلون به موت الناس **البا**
 صناع الرابيه ينبغي ان يكون مقلد الرابيه من الخناس الاحمر الجيد فاول ما يخرج فيه
 الخالة ثم يدلكه بوق الصلوق اذا برد ثم يصار الى النار ويجعل فيه قليل من صل و
 يوقد عليه حتى يحترق العسل ثم يخلا بعد ذلك حتى يهدى ويسبح بالمزق ثم يغسل
 ويسجل فانه يتقوى من وجع وزخاره **فصل** ويكون ذلك الرابيه ناعما
 ولثناه سمدا اختفيا شيئا لانه اذا كثر فيه السميد زادت الرابيه بيضا وخفة
 في العوز وتضج على السميد يشرب من الزيت اكثر من الناعم فلهذا يكون من وجع
 ما قلت به الكشورج فانه لم يكن فالزيت الصافي والابيض غرضه ان يحمي من
 عجينها وعلامة اختارها الحفا تطفن على وجه الزيت والقطيرة بها يربسب
 في اسفل العلاة والخنز ايضا يكون مثل الانابيب واذا جمعتهما في كوكبا جمعت
 والقطيرة تكون موصولة وليس فيها عذوق ولا يجعل في عجينها الملح لانها لو دخل
 بالخلابة وتفغى النفس اذا كان الملح واما سعادتها فقد يكون من سواد
 المغلاة وقد يكونا دقيقتا ناعما لا السميد فيه او تكون مقلوبة بالزيت المعاد
 وهو الذي قد تلى به وقد تكونا فطير فنسوج ورمما جارت عليها النار لسوء
 الصنعة فيعتبر الحنظل منهم جميع ذلك وينبغي ان يكون سلا سلا صغارا لطافا
 كل راجين منها رطل ومتى حشمت عجينها جعله مخبز والله اعلم **البا**
الناس في الحنظل على اجزائين والقصا بين يستعمله يكون اجزائا بالغامسلا
 عاقلا بذكر اسم الله تعالى على الذبيحة وانيسة قبل العيلة وان يغير الابرار معتولة و
 يذبح البقر العنقر مضطجحة على الجنب الايسر جميع ذلك وردت به السنة عن
 النبي صلى الله عليه وسلم انه قال لا يذبح احدكم الشاة يجز برجلها جرحا عسيفا
 ولا يذبح بسكين كالتلابة في ذلك تعذيبا للحمار ويلزم من الذبح ان يتطعم