

الودجين والمريه واكلقوم ولا يشترى في السليخ بعد الذبح حتى يبرد الشاة وتخرج
منها الروح لانه المرحوم علم من اقطاب رضى سعد امر مناديا ينادي في المدينة لا
تسلخ شاة مذمومة حتى تبرد ويحترق الذكاة بكل شيء الا السن والطرف فاما رسول الله
صلى الله عليه وسلم من الذكاة بها وينزل المحسب عما نزع جلد الشاة عند السليخ لانه
نكهة الا وهي تغير اللحم وزوفه ومنهم من يثقب اللحم الساقين وينزع في الماء قبل عظم
المحسب عند غيبة العريف ومنهم من يشترى في الاسواق اللحم السماء ثم يذبح غيرها
وهذا قد ليس **فصل** واما الفصا بوبه فيمنعهم المحسب عند غيبة العريف
من اخراج دوا في اللحم من حد مصاطب دكا كيتها بل يشترى محسنة في الدخول على
حد المصاطب والركنين للادلاء صدم ثياب الناس فيضربوا بها ويامرهم ان يذروا
لحوم الفصا عن العرف ولا يخلطوا بعضها ببعض وينظفوا لحوم العرف بالاعتراف
ليتمزجها غيرها وتكون اذ ناب العرف حلقه على لحمها الى اخر البيع ويمنع لحم
العرف بياض شتر وورقه صلعه ولا يخلطون شحم العرف بشحم غيرها ولا اللحم
المتنجس بالحم الطيب ويمنع شحم العرف بياضه وصفنا في شحم الفصا بوجوه
صفره ويامرهم ببيع الالبية مفردة عن اللحم ولا يخلطوا حله ولا لحم واذا وقع
من البيع واراد الانراف ياخذ على مسكوقا وينثره على القرصية التي يعصب
عليها اللحم لكيلا يلحمها الكلاب او يدب عليها ويبيد هوام الارض فاما لم يجد
ملحاً فاشتنا مسكوقا فانه يقوم مقامه والذي تغضيه لصلحها لا يشترك
بعضه بعضها الا لا يتفعل على سعر واحد وينعمهم ببيع اللحم بالحم وهو
ان يشترى اللحم الشاة با رطل لحم معلومة ويقع اليه كل يوم ما يتفقا عليه
من اللحم لانه النبي صلى الله عليه وسلم نهى عن ذلك واذا اشك المحسب في لحمه بل هو
مبيد او مذكي القاه في الماء فانه يسكب هو مذبوغ وان لم يصب فهو مبيد
وكذلك ايضا اذا طرح في الماء فانه مذبوغ ولو يطعموا كما صحها في سب
ويعتبر على صلا دين العصاة في وسائر الطيور وما ذكرنا فانه اكثرهم لا يدرى له
ورما اخففنا معهم شيء من الطيور ليمتدحها عوه مع المدبوع **باب العاش**

في الحسية

الحسية على الشاة يعني المحسب ان يذبح عليهم بحمله قبل انزال الهامة التنوير
ولكنه في ذبته ثم يعيده الى الكوز لا بعد اخر اجبا فانه نفس منه الثلث فقد تباى
نفسه وان نفس دونه ذلك اعاده الى التنوير ويعتبره عند وزنه لحا الملا يتفقوا
قد صنع الحريد وتنا قبل الرصاص وعلا من نفعه الشيء ان يجذب الكلف بسعة
فان اجازت فقد انتم في النسيج وايضا يشق المورك فانه ظن في امره ووقه حرم منزل
منها ما هو اللحم بنفج ومنهم من يذبح الحيلان بالعسل ثم ينزلها في التنوير فانه
في حال بحر ونظير فيها تضع في كل واحد ايضا قد نضجت ومنهم من يذبح حلالا
كثيرة ثم يحل بعضها الى المحسب ويحني الباقى وينزع ابدا ليعلم الشاة حاله اخرجه
من التنوير ولا يوضع في اواني الرصاص وهو حار فذ فلعل عن الاطباء انه
يسحق حيا ويامرهم ان يطبقوا تنا يذبحهم بطين مدقوق قد عجن بماء طاهر
فانهم ياخذون الطين من الارض حول بيوتهم وهو مختلط بالدم والفرث وذلك نجس
ورما انزل على الشاة من شيء عند فخذ التنوير فينجس **فصل** واما اذا
باع الشوي من صنعه فممنه يوضع الماء والمخزق قد حرم عندهم ويجعل عليه قليلا
من اللبون ثم يترك على المشا ترين عند رض الشوي ويرش عليه ووا يفضل
منه فضلة في ليا في الصيف فيصبح متغيرا من الدهن الذي يقطر عليه فيترقى
بالدموبه الطري فيخفى رحيه ويطهر على المشوي ومنهم من يشترى الرأس
المغزى عند كسادها ثم يشترى لها على القرعة ثم يرضه مع الشوي قليلا ورمما
رضوا عليه الكلا والجوز على غفلة من المشترى وكذا هذا قد ليس نجس على
المحسب يعتبره عليه واذ فرغوا من البيع وارادوا الانراف ينثرون على
قروم الملح كما قلنا في الفصا **باب** **الحادي عشر** في الحسية على
الرواقين يامرهم بنظا فذ صمط الرأس والكارع بالماء الشديدا الحارة وجوه
ففي الشعر عنما تم يغسل بعد ذلك بالماء البارد غير الذي سمط فيه ويضم اصبعه
في احتيا شيم ويغسل داخله بعد ان يدق مقدمه وينزل ما فيه من المذاق والوسم والورد