

المتولد له كان هنالك شيء ولا يتخلط ورؤس المعز بالقضاء عند السبع ويحبلوا في افواه  
 رؤس المعز كما عرفت بالية في عود العنقاء والاشتباه على الجاهل علامة رؤس الضان  
 ان تحت كل عين ثقباً وليس تحت عيون المعز شيء وايضا فان خرطوم المعز في وقت  
 من اصله وليس كذلك الضان وربما كسدت عندهم الرؤس الطرية وعلامة البايث  
 انك السمك العظم الدقيق الذي على الملح المسمى بالشوكية ثم قسمه الى ثمانية فاق  
 كما تستعمل في بياض ومنهم من يشترى دهن الابواب الفاطرية الشوي ويخلطه  
 بدهن الاكارح ويسقي بها الوجه فيعتبر عليهم المحسب جميع ذلك ولا يخرج الرؤس  
 من السمكة حتى ينهي فيضجها ويكون عند الملع والمكون كسوتين لينثره عليها  
 بعد السبع **البايث** **الثالث عشر** في كسبة على قلايين السمك في وقت  
 كل يوم يغسل قفاخه واطباقه التي يحلونها فيها السمك وينثرها فيها  
 الملح المسحوق كل ليلة بعد الغسل كذلك يفعلون بجلزتهم حتى لا تنم  
 اذا غفلوا عنها ضلها فاتح نعيمها وكثيرا ستمها فاذا وضع فيها السمك الطري  
 تغيرت رائحتها وفسد طعمه وبياضه في غسل السمك بعد شقة وتظيفه  
 ونهية من جلده وفضله ثم ينثره عليه الملح والدقيق ثم يقلونه بعد  
 ان يجف من نقاوتة ولا يتخلط بالسمك البايث بالطري وعلامة البايث بياض  
 خياشيمه وعلامة الطري ان خياشيمه محمرة وينبغي للعرف ان يتفقد  
 المغلي كل وقت وساعة في غيبة المحسب لئلا يلقوه بالشمخ المخرج في بطون السمك  
 ويخلطون هذا الدهن بالزيت عند قليه ولا يلقوه بالزيت المعاد اذا كان  
 متغير الرائحة ولا يخرج السمك المغلي حتى يتم نهيته عن صلف ولا احتراق  
 واما السمك الذي يجل الى البلايا وليكيد في الحجاز فلا يشترى اقلوسه ويوقف  
 بالمح خصوصاً خياشيمه فانه الدرداء او ما يتوار منها وقتي من السمك وليطبخ  
 وجب ان يرمى على المنزلة خارج البلدة والله اعلم **البايث** **الثالث عشر**  
 في كسبة على الطباخين يؤمره بتغليته وان يهرم وصفها من الذباب وهن المرواح

بدر

بعد غسلها بالماء الحار والاشنان وان لا يطبخ المعز مع لحم الضان ولا الملح الا بل  
 مع لحم البقر لئلا ياكلها انا قديمه من قديم سبب الكسبة ويعبر عليهم كسرة  
 الا ادم وقله اللحم فانه اكثره يسون الدهن وينزعون في القدر فيضفون عليه  
 الطعام فيغزونه الناس ويلفونه كثرة اللحم وعلامة لحم المعز في القدر سويها  
 وزهوها ورفق عظامها ويعبر عليهم ما يغشوه به الاطعمة فانه يغشون  
 المضرة بالدقيق فانه يزيد في زهوها ويعقد فيها ومنهم من يعقد بالارز  
 والسميد الناعم ومنهم من يعقد البسطة بالانفاس وعلامة ذلك كسبة الطعاق  
 الالسة ومنهم من يعقد البنية بالكب والنشأ ولولا ان اخاف من لادين له  
 على غش الاطعمة لذكرت من ذلك جملة كثيرة في اختلاف الاشياء غير عناصره وكفي  
 اعرضت عما ذكرها مخافة من تعلمها ويعلمها الناس وقد ذكر بعض الكندي  
 في رسالته المعرفة بكيمياء الطباخ الوالحم يطبخ فيه لحم وقلد ياكل في غير كسبة  
 ونخ في نخ وبقا في وطرد من غير لحم وعجده في غير بعض وجواز في غير الرز  
 وحلاوة في غير عسل والاسكر والوان كثيرة من غير عناصر يطول شرحها فيغزير  
 عليهم ذلك لئلا يكون احد يعرف **قائمة** في عود باوسط عيار الهريسة  
 من غير حيف على الهريسة ولا تعتبر على الناس لكل صانع في القمح ثمانية اواق من لحم  
 الضان ودرهم من لحم البقر ويكون لحم الهريسة مسمما فنيا فنيا من الدرداء والعقد  
 والعروق والاعصاب طرية غث ولا متغير الرائحة وينبغي ان يجعل في الماء  
 والملح ساعة حتى يخرج ما في باطنه من الدم ثم يخرج فيغسل بها فيغزير كسبة ينزل  
 في القدر بحضور العريف ثم يخبث عليها بخاتم المحسب فاذا كان وقت السحر حضر  
 العريف وكسرت خاتم دروسها بحضور ثلث نساء في القدر ثم يعيدوه اليها  
 في القدر فاكثرت فيفضل كذا في المخبث على القدر ومنهم من يغش الهريسة بالانفاس  
 المدبر ومنهم من يتابع الرؤس المعروفة عند كسادها حصة ثم ينسل عليها في  
 الهريسة ومنهم من يصلق لحم البقر او لحم الحمل فيجففه ويدفنه عنده فاذا اكله