

بالشعر فيها حصص بكونها جارية فهذا هو سبب انحصارها
ايام بالبحر اربعة وثلاثون ايام
ويقطع البصل بسكين على عدة غير كيف تقطع اللحم
واما الملح فقد عرفت انه من اجل التوابل والقانون في استعماله
ان لا يرمي اول الطبخ فان يطبخ به ويصلب اللحم ولا يوحى
اليه الاخر فان قد لا يصل اليه جميعا هذا اللحم فيلزم في وط
النضج واما الحمص فيستعمل مستورا مفضضا وهو الطف
وعيون مستورا وهو الكف والاولى ان تقطع القدوس
بقفا مستورا ليخرج البخار ولا ينكس اليه الطعام فيكسبه
تغلا

ينبغي ان لا يكثر من التوابل في الطعام لانها تعلق المعده
من الغذاء فيبطل الادوية وورجها ذلك سبب الاثر
سبحا بعد ان في الكيموس كيفية ضار من الخواص ونحوها
والقانون في القاتل التوابل والاباز وما حصف من المياه
ونحو ذلك هوان يقدم منها ما عسر هضمه ونضج على
ما سهل نضجه فيطبخ اوله ومالحات من الاباز بابي
المزاج يطبخ اول الطبخ والرطب اجزه وما له كيفية
سريعه الزوال في الاخر منها ما يلج بعد عرفه وكثيرها
في الكواردينج واما المياه الحامضة كما الحصر ونحوه فنفذ
والعائضه والحلوه توخر

وهما ينضج في صنع اللحم ان ينوي منه مالحات رطبا شيا
حيدا مثل السمك والجمالات كمنقذ رطوبته جانيا له
من الجفيف بالكي حتى قيل ان المستوي رطوبان

مفولة

مفولة فيها عاف الرطوبات الاصلية الفريضة والسلوك
زالت رطوبات الاصلية وازادت به الرطوبات الفريضة يطبخ
من اللحم مالحات يا بساوي بسوي على بخار الماء وان مثل لحم
البقر والحموم البرنج تركه بعد ذلك بحماز ما نا حيا قليلا
وتكطف ثم تستعمل وكذلك بعض الطيبه الفصلية الصلبة
اللحم كدر الجذ ونحوها واما الاسماك فافضل ما املت مسوية
وليد المقلي على انه ذمه بعض معق الاصليا مقليا ومطبوخا
بالما واجوده ما سوي حيا صيده من عيون بوشرا الا
يقدر بنظفه وتلجه ثم غسله مرارا بماء باردا والرماد
ثم تشيئه وكبسه فينضج ثم يشيه بعد ذلك وما بهوي لحم
الطير وسائر الحيوانات ويذهب بعض فضلاها الرديه
رياضتها بالحر كالمفريه قبل ذبحها وينضج البوق في خلوق
الافز ونحوه وما بهوي اللحم الغليظة ايضا ان يطبخ
فيها بعد الغليان الكثير شي من قسور الطبخ وقضيه
الخبث في ذلك افضل واذا اردت طبخ الكبي مويين لا سيما
اللحم فيجب تهدات لالقاء عند مضارقه اما الاول لاهوا
اولا ما بارد لانها يكسبها كيفية رديه ثم اذا علمي اللحم
واخذ الزفره مما صلح موي في القدر شي من المصطكي
والبصل والسيب ومن الملح والبرنج ثم ينجم الملح بعد
نصفه طمخه ونضجه ولا يرمي البصل قبل الزفر ولا يعمل
امر اليه الاخر فان مضرينهما ما قبله فان يتصنف ودرج
البر والراجه الكريهه قبل الغليان فيخير بذلك كيفية الضما
وليسه المفولة واما بعده فلان المنفعة الموجودة فيه