الرايحة جدا السهل الانحلال في الماء الحار ويحل في الشمس ويكون هشا وهو ابيض
مايل الى حمرة يسيرة وفي طعمه مرارة وقبض يحل بماء ويصفو فان بقي منه ثفل كان
مغشوشا واما الاصفر الضعيف الرايحة الضايع للماء الصافي اللون فانه مغشوش
ويغش بالماميثا وبلبن الخس البرى وبالصمغ والمغشوش بالصمغ يكون براقا صافيا
جدا ويغش المقل الازرق بالصمغ القوى ومعرفة غشه ان الهندى له رايحة ظاهرة
ومنهم من يغش قشور اللبان بقشور شجر الصنوبر ومعرفة غشه ان القى في النار
فان التهب وفاحت له رايحة فهو خالص وان كان بالضد فهو مغشوش ومنهم من
يغش الزعفران الشعر بلحم الدجاج او لحم البقر بعد سلقه بالماء ثم ينشره ويجففه
ثم يخلطه فيه وعلامة غشه ان ياخذ منه شيئا وينقعه في الخل فان تقلص فهو
مغشوش باللحم وان لم يتقلص فهو خالص ويغش المطحون بابو مليح او الجريش والاظهار(?)
غشه ان يذوب منه شي وينزل من خرقة فيبقى فيها شي لا ينزل وفي مطحنة فتوته(?)
واذا اصبغت منه بشي كان صبغه مايل الى الخضرة ورايحته ضعيفة وايضا يوخذ
منه شي فيذوب في الماء فما رسب كان مغشوشا واجود الزعفران الطرى الجنس
واللون الشديد الحمرة الذكى الرايحة ومنهم من يخلط الجنبرى مع الكيلانا ويبيعه
جنبرى والمعسل بالكيلانا ويبيعه جنبرى ومنهم من يغش المسك بالراوند التركي
اودم الاخوين وذلك الفاظ يعمل في نافجة ومعرفة غشه انه اذا سحق في ماء ورد
فان الماء يحمر والراوند يطفو على وجه الماء ودلالة خشب والمسك الطاهر اذا سحق
توبت(?) ريحه ورسخ ومنهم من يغش المسك فانهم يعملون نافجة المسك من قشور الابلج(?)
والشيلاج الهندى وعليها سادروان ويعجنوه بماء صنوبر ويجعلونا من هذا وغلفها مسك
ويحشون به النافجة ويسدون راسها بالصمغ ثم يجففونها على راس تنور ومعرفة
غشها وساير غشوش النوافج ان يفتحها ويلمسها كالمجتني للشي فان طلع الى فك
المسك حده كالنار فهو فحل لا غش فيه وان كان بالضد فهو مغشوش ومعرفة غش
انواع المسك ان يضع شيئا في فيك ثم تنفله على قميص ابيض ثم تنفضه فان انتفض
ولم يصبغ فلا غش فيه من دم ولا غيره وان صبغ ولم ينفض فهو مغشوش ومنهم من يسحق
بدم الغزال ثم يجلسه في مدارها ومنهم من يغشه بالجبر المحروق ومنهم من يغشه بالكبد
المجففة ومنهم من يغش الماء ورد الدمشقي وصفة غشه يجعل في عشرة ارطال ماء يسير
من شحم حنظل ونشب حتى يعطى عفوصة ومرارة ويظهر غشه بالذوق وغش العنبر المعجون

كذا في الاصل

٣٥

اذا اضيف اليه الشمع يحمى مسلة وتسك في الخرزة فان سال على المسلة فهو شمع وان
كسرت الخرزة وبان فيها غشا خضرا فهو شمع ويغش ايضا بشي يقال له حب العصفور
ومعرفة غشه ان يحمل على النار وتصلب فهو لسان عصفور وان عمل في ماء واخل فهو
لسان عصفور ومنهم من يغش الزبد بالظفر المحلول فان اعطت جادا فهو من الظفر
وان اعطيت بغزية في اليد وريح قوية فهي زبدة خالصة والعود غشه الدفون الصبوغ
يخلط في السيلى وغشه يظهر ريحه على النار والعنبر الجادى يضاف اليه العنبر السيلى
وغشه ان السيلى يطلع كالدخان والجادى ريحه كالعود واذا اضيف اليه الرمل وطحن
معه فان بالذوق يظهر وغش الهليلج المربا ان يعمل في طبخة عصرا بالغة يوم واحد
فاذا لان يضاف اليه العسل النحل والرب خروب ومعرفة غش ذلك بطعمه ولونه فان
على الهليلج اسود ولحمه عززه(?) فهذا يكون لحمه خفيف ولونه حايل وفي طعمه قوة واما العنبر
فان فيهم من يعمله من زبد البحر والصمغ الاسود والشمع الابيض والصندروس والعود
والسنبل ويجمعه ويخلطه بمسك ومعرفة غشه ماذكرنا ومنهم من يغش العود الهندى فياخذ
الصندل يبرده حتى يصير مثل العود وينقعه في مطبوخ الكرم العتيق ثم يروحه ويخلطه
في العود الهندى فياخذ الصندل ومعرفة غشه ان يلقى في النار فيفوح رايحة الصندل
ومنهم من يعمله من قشور خشب يقال له الامشن(?) فينقعه في ماء الورد المدبر بالمسك
والكافور اياما ثم يخرجه ويغليه ويدرجه ومنهم من يعمل هذه الصفة من خشب الزيتون
ومعرفة غشه ان يلقى منها شيئا في النار فلا يخفى غشه واما الكافور فمنهم من يعمله من نخالة
الخراطين المدبر ومنهم من يعمله بلحاء من حجارة النوشادر ويكسره صغارا ثم يخلطه به ومنهم
من يعمله من نوى البلح يدقه حتى يصير مثل الزبد ويجعل عليه مثله كافورا ثم يعجنه بماء الكافور
وسطه دقيقا مثل الكافور ومعرفة غشوش الكافور التي ذكرناها وما لم نذكرها هو ان يلقى
منها شي في الماء فان رسب فهو مغشوش وان طفا فهو خالص وايضا يلقى منه شي على خرقة
ثم يجعلها على النار فان طار ولم يلبث فهو خالص وان احترق وصار رمادا فهو مغشوش
واللازورد الخالص اذا عمل على النار يعطى زرقة ولم يسود واذا كان فيه غش تصعد
واحترق ومعرفة غشه الزجاج المغربي والنيل الهندى او الجير الرخامي مشوى شي لطيف
والنيل الهندى ويظهر ذلك بالنار وغش المحمودة بلبن اليتوع ويغش ايضا بدقيق
الكرسنة ويعمل ايضا من نشارة القرون المحروقة ويعجن بماء الصمغ يعمل له في هيئة
المحمودة الانطاكية الرقيقة والجيدة منها ماكان رقيقا كلون الغرى وماكان منها يجد

كذا في الاصل

كذا في الاصل

Copyright © King Saud University