

ففي الحاراة القوية يجعل الخل ثلاثين وفي اللينة يجعل نصفاً وفي
 البلقمية والمركبات من احميات يجعل السكر ثلاثين يلقى
 السكر في القدر ويوضع على الجمر مصبو باقيه الخل ثم يصب
 الماء بعد الحاجة ويغلي ويؤخذ رغوته وان جعل بزور يا
 فللحرارة الباردة من البرزور كبز الهندبا و بزور الحيارين و بزور
 البطيخ من كل واحد خمسة دراهم ومن اصل الهندبا درهمان
 لان الاصل اقوي من البرزور والبرودة الحارة كبز الرازيانج واصله
 و بزور الكرفس واصله والايسون من كل واحد خمسة
 دراهم الا من الاصيلين فانهما درهمان درهمان وان جعل زيوندا
 اضيف اليه منه درهمين ثدق البرزور والاصول وينقع في الخل
 ثم يطبخ مع السكر وان جعل بسك نجينيا سفر جليا لسوء
 الاستمراء اضيف اليه ماؤه ومضاد السكجيين الاسهال والسحج
 والترد والزكام والسعال والصدرا خشن والرعيشة وتقطير
 البول والغثيان وعلل الاعصاب ومنها شراب الرومان المنفع
 للفتيان والقيء الصفراوي يطبخ ماء الرومان المزج مع السكر ويصب
 عليه ماء النعناع او تليقي فيه طاقات ويصفي ويلقى فيه قليل من
 قشور فستق ومنها شراب الخشخاش للصدر والدماع الحالتا
 والسهر وتغليظ المواد يرض الخشخاش مع بزرة وينقع في الماء ورد
 ليلة ثم يصفي ويطبخ مع السكر ومنها شراب الورد من برد
 ملين وخصوصا مع الثلج واذا اراد الاسهال القوي كره هوانث
 يغلي الورد ويصفي ثم يلقى ورد اخر ويصفي الي خمس مرات
 وكذا

وكما كرر كان اقوي ثم يطبخ مع السكر ومنها شراب البنفسج
 معتدل ملين ومطرب مبرد ومرح للمعدة يغلي البنفسج الطري
 ويصفي ويطبخ بالسكر ومنها شراب النبيذ مبرد نافع للصدر
 والسعال والدماع ضار من الباه يغلي الاوراق ويصفي ويطبخ بالسكر
 ومنها شراب الزوقا لتنقية الصدر من الاخلاط القليظة يؤخذ
 اصل الكرفس والرازيانج والكبر من كل واحد ثلاثة دراهم
 زوقا درهمة درهم بفي ويصفي ثم يطبخ بالسكر ومنها شراب
 الصندل لتقوية القلب والنفقان يبرد الصندل بالمبرد ثم ينقع يوما
 ليلة بالماء والخل ثم يمرس ثم يطبخ بالسكر ومنها الجلاب معتدل
 وقيل بارد وقيل حار مبرد مقوم ملين ضار من الذرب واسهال مقوي
 والسحج يطبخ من السكر والماء ورد نصفين ومنها ما العسل ملين
 مسخن يطبخ بالماء والعسل ومنها شراب التفاح بارد يابس مقو
 يدق التفاح ويعصر ويطبخ بالسكر ويجعل فيه قليل من المسك
 والعود والمصطكي ومنها شراب الاس منج الاسهال والتزف
 يرض حب الاس وينقع في الماء سبعة ايام ويرفع ويطبخ بالسكر
 الفصل الثاني في الجوارش جوارش الكمون ينفع من البرد والرباع
 ينقع الكمون في الخل يوما ثم يجفف في الظل ثم يدق ومعه نجيل
 وفلفل وسنبل ومصطكي ويضاف مع السكر جوارش السقنقوا
 بزرهليون و بزور البصل و بزور اللفت و بزور الرطبة و بزور الكراث
 و بزور الجرجير ولسان العصا فيمن كل واحد ثلاثة دراهم دراهم
 جوزنوا من كل واحد درهمان سرة السقنقو خمسة دراهم