

الي الحزقة ويجمد عليه باليد حتى يجمع اجزائه ثم ينقذ عليه من الماء العذب قبله
ويبيع حواسنهم الي ان يقطر فافضل اول قطرة منه **وكون** الماخوذ منه
مضغ تغير او اقل **فاذا** احدث الماصب عليه الماء الرمان الحامض مقدار
او قيه او خل حمض مصعد فيعقد ويصفى عنه الماء كما قد الي ان يبقى جوهرة
فيلقى عليه اذا صار في قوام العسل الصغ الاحمر مقدار ثلث او قيه **فيمسح**
علي بلاطه فاذا اجف ارفع لوقته الحامض **فاذا** اردت استعماله حله بالماء
وشي يسير من الخل ويكتسبه **وقد** يؤخذ العاظم من الراوق فيحط في
قدر من نحاس ويحل على نار لينه حتى يبقى الثلث ويجرب على طفرك فان
كان له قوام كالعسل وصار لونه ذهبيا او قندرية في وقت طبخه فارفعه في
زبد به رجاج **فاذا** احدث اليه اذ منه في الماء والخل **ولو** جيت به في الذهب
والفضة والقصدير يبقى ذهبا عيب **الباب الحادي عشر** في عمل الكاغد
وتوشية الاقلام ونقشها باخذ القنب الجيد الابيض فيتنفضه من قصته
وينبله وتشرح بالمسطح حتى تلبن وتاخذ ماء الجير وتنفضه فيه ليده الي الصبح
ثم يترك باليد ويتسطح في الشمس حتى يجف يبارك كله ثم يعاد الي ماء
الجير غير الماء الاول اللبلة المفضلة الي الصبح حتى يفرجه لير كل الاول
ويتسطح في الشمس تعمل به ذلك ثلاثة ايام او اكثر من ذلك **فان** بدلت
ماء الجير كل يوم مرتين كان اجود **فاذا** اشاهي بياضه قرصه بالمقراض صفارا
ثم انقع في ماء عذب سبعة ايام ايضا تبدل له المائل يوم **فاذا** ذهب منه
الجير وقته في الجاهون دقا ناعما وهو ندي فاذا الان ولم يتبق فيه شي من العنق
تاخذ ما اخر في انما غطيف تحلته حتى يصير مثل الحرس ثم تمد الي قوالب على قدر
سائر معدولة من السماء وتكون على شكل اسل في الشج عرضها وطولها على ما تحب

من تقطيع الورق يكون مفتوحة الحيطان ثم تعمد الي ذلك القنب فنضربها
متديا حتى يتلطي في قشره كبير ويقط ذلك القالب في الماء وتحركه وتسويه
بيدك على وجه الماء لئلا يكون موضعا حينا وموضعا رقيقا **فاذا** احكم
اقمته على قالبه منصوبا حتى ياتي على ما تريد ثم تقلب على القالب على لوح
وتلصقه على حايط نظيف نظس وان تركه حتى يجف ويسقط ثم خذ الدقيق
الناعم الجوازي والنشا الصغين فتمرس الدقيق والنشا في الماء البارد حتى
لا يبقى فيه شي مختلف ثم يغلي ما حتى يغور فاذا اثار صبه على ذلك الدقيق
وحركه حتى يسكن ويرى ثم تعمد الي ذلك الورق فنظف به يدك على قشره
واذا طليت جميع الورق وجفت اظلمها من الوجه الاخر وبرد ه على لوح ورش
عليه الماء ونشفه رقيقا ثم تجهم وترزقه اذا جف وتنقله **سبي الكاغد** المخرار
في طبخه محلي ثم صفيه من حرقه نظفها **ومن** الناس من يطبخ الخالة
ويأخذ ماء ويسقي به **ومنهم** من ينقع الكسرة ويغليها ويسقي بها
صنف يعتيق الكاغد يؤخذ طين نحاس يصب فيه عشرة ارطال
ماء عذب ويحلى على النار ويطبخ فيه نشا نقي جيد ويغلي حتى ينقص من الماء
مقدار اصبعين وازيد وجعل فيه يسيرا من الزعفران بقدر ما يحتاج
اليه من تلونه ويصب في طشت واسع ويجعل فيه الورق عمسا رقيقا
ليلا ينقطع ويشتر على حايط دقيق في الظل وياك ان نصيبه الشمس فيفسد
ويقلب كل ساعة لئلا يلبس فاذا اجف يصقل بمصاقل الزجاج **تعيق** اخر
مشه يؤخذ التبن القوي ينقع في الماء ثلاثة ايام او اكثر من ذلك ويغلي
حتى يذهب نصف الماء ويطبخ فيه النشا على العبار المذكور على الصيفة
الاولي فانه غاية **توشية الاقلام** ونقشها كتابة بيضا في جسد اسود