

الحار وتدك منه الربريزك وتصور فيه ما تريد ثم يبيت في العرف بعد عده الى ان يسخن تدور الحاس واقلب فيه **ومنها** ان تاخذ من صرمان الحبر ما تريد فتدقه دقا ناعما وتخله من خرقة صفيقة الى ان يصير كالحب لتتجمنه بالزيت الحار وتدك به الربريزك وتصور فيه ما تريد بعد ان يسخن تدور الحاس واقلب فيه **ومنها** ان تاخذ الشاف الحمر تفعل بها كذلك **ومنها** ان تاخذ زباد الحوض المحروق وتجمعه بما الغه كما اوله فاطعم ذلك وتدبره ثم **اباب الخامس والعشرون في تفرية الورق من اي نوع كان** وصفه صباغة وصفه عمل الغر المتخذ من السمك اما تفرية الورق فطريقة ان تاخذ كل سنة ورق اوتيه من غرا السمك وتنقع في المايوم وليله الى ان يتسل ثم يقطع منه اللحم على الصاج وتغلي الاوتيه بقدر رطلين او ثلاثة ما او اكثر غليا ناسديدا جيدا وكلما نقص الماي زاد ثم يزل من على النار ويصبر الى ان يبرد وتقبله اليد ثم تصفيه وتزلفه الورق ويثرب على غاب وان رايت الغر الوتة الي غيره فضف اليه الى اوتيه الفراغ الغلي درهمين نشا **واما صباغة** مع الغرافان ارددت نار حتى يصف الى الغراف حقة زعفران حتى يرضك لونه **فان اردته**
ازرق

ازرق تخلط النبالة وتخلطها على هيسة الزعفران **وان اردته** امر تاخذ خناقل تفتح وتعمل كسكة وتبيت في الماي ليله الى الصباح ثم تصفي الماي عليها وتسل منه الغر الحما وصف اوله ثم تفعل كما تقدم فاذا جف الورق يصقل على نوع التتالك وان اردت صباغة من غير غرا فاذا اردته امر تاخذ البسم اوتيه تدتها وتبليها في ثلاثة اربال ماء ويغلي الى ان يبقى تدرا اللث فقط فيه الورق بعد تسيبه **وان اردته** اعطرا تتقع القيسية في ما حول ليله وتغلي حتى تخرج حاصيتها فتنظف فيها الورق بعد تسيبه وكذلك العمل يعود الجا كلون **وان اردته** غا سق فرد على الرطل القيسية نصف اوتيه تلي وان اردته اخضر تاغلي اليليم وتنظف فيها الورق بعد تسيبه ثم تقطه بعد ذلك في خابية النيل من غير تسيب وان اردته ازرق تقطه في خابية النيل من غير تسيب وان اردته اسود تغلي قشر الرمان وعط فيه الورق ثم تقطه ثم خذ من الولكن ما سبت ثم خذ لكل رطل اوتينين زيت وعمك به الولكن في ان انا خرد وتعمله على النار وتقلبه ثم تاخذ حطبة موقوده من النار وتجمعها في الاغلية فان الولكن حرق وانزل تحكوه حتى تسكن اجزوه ثم تصبه في رعا فيه ما يارد