يوم ومساؤه واحفظه ولا تنسه والله الموفق للصواب

الباب الثاني

صفة شراب الورد المعروف بالجلاب

في الاشربه وعملها وما يصلحها اذا فسدت

اصل جميع الاشربه السكريه المتعارفه الجلاب المعروف سنا على عشرة ارطال في زماننا هذا فانه كالهيولا والمادة لجميعها والعالمه كالصوره والربيبين ودرهم الا لها فاذا اتخذته فصوره اي صورة شئت وكيفية عمله تذكره ان شاء الله تعالى

فصل وهو ان تأخذ من السكر التي عشرة ارطال فتكسره وتوضع في دست صيني وتغمره بماء قد ضربت فيه بياض بيضه وبجلي وتذوب وتطلع على نار هادية ويضرب في وعاء اخر ما وبياض بيضة ثانية مضروبة حتى يختلط ويعمل على الجلاب كما علي وقار قليلا من ذلك الماء فانه يسكن ويجتمع زبده فيقشط ذلك الزبد حتى ينقي من زبده وعلامة نقايه تبيض رغوته ولا يبقي فيها تغير ولا يزال كذلك حتى تنقطع الرغوه فروقه من رهوق راووق صوف واعده الي الدست وخذله قوام العقيد او المشاش علي قدر الفاكهه التي تنزلها عليه واجعل عليه الفاكهه التي تريد واتركه يغلي حتي ياخذ قوام الاشربه

التي

التي يومن عليها الفساد وارفعه عن النار واتركه حتى يسكن ثم اوعه في وعائه ولا تملاه كثيرا فانه يغير لونه ولا تغطه وهو سخنا فانه يفسخ ويغير لونه والله اعلم

صفة شراب الجلاب

المسكن للصفرا ومعناه شراب ما الورد

المستقطر وهي لفظة فارسيه مركبه من جل وآب لان جل هو الورد **واب** هو الماء يوخذ من الجلاب المقدم ذكره خمسة ارطال يعمل عليها رطل واحد من ماء الورد المستقطر فانه يرد الحراره ويقمع الصفرا نافع ان شاء الله تعالى

صنعة شراب النيلوفر

النافع من الحميات ويليق الطبيعه ومن الارشاد يوخذ النيلوفر فيقشر قشره الاخضر لاغير ويقطع ساقه ويجعل في اناء ويصب عليه ماء حار ويهتا كما يهتا شراب الورد ولم يذكر له كمية وهذا القول ينبغي لمن ان يقال لطبيب يعمله كما شا قليلا او كثيرا بل من يريد عمله ويبيعه في السوق اعني دكانه فينبغي ان يجعل لكل رطل اوقيتين ونصف من ذلك النيلوفر المقشر اوثلثة او اربعة كما ذكر الشيخ ويوخذ له قوام متوسط

Copyright © King Saud University