

بين الرقة و الثخانة لبؤن تسكيره وقد صار يعمل في هذا الزمان
 لكل رطل من الجلاب اربعة اواقي من ما اللينوف المستقطر في
 احسن و اظهر طعما و اصفي لو تأمن ذلك للقدم ذكره و يرفع في
 اينة لا يكون ملاح حتى يبرد و ينبغي ان يكون قوامه في الصيف
 اعظم ليلا يفضد سريعا و في الشتاء رقيق حتى لا يثبت **ما**
صفة عمل شراب لينوف اخ للذاري يوخذ من ورق
 اللينوف رطل يغلي بأربعة ارطال ما حتى ينقص الثلث و يصعب و يصفى
 لكل رطل من ذلك ماء من سكر نقي و ترفع رغوته و يستعمل
صفة شراب الورد الطري
 يوخذ لكل رطل من الجلاب المروق المذكور اولا من خميرة
 الورد اربعة اواقي وان كانت مها مكرمة فاقبل من هذا الفيد
 على قدر التكرار و يهيا قوام شراب اللينوف المذكور و يرفع
صفة شراب الورد الازهار العراقي يوخذ من الورد العراقي
 لاج السالم من التسويين ثينقان طينة و مما يحالطة من غيره
 ثم يرض بافاعة وان اريد بقليل قبضه فليزغ من قاعه
 وينفع في المائلة كاملة ثم يغلي على نار حمر او هاد به حتى يخرج
 قوته و يعمل على كل رطل من الجلاب المذكور اوقيتين من الورد

تعريف
الورد

المغلي

من القلندر و في الانية

صفة