الريزك واقلب فيه ماتريد ومنها ان تاخذ من صرفان الجير ماتريد
فتدقه دقاناعما وتنخل من خرقة صفيقة الي ان يصير كالهبا تعجنه بالزيت
الحار وتدك فيه الريزك وتصور منه ماتريد ثم تبيته في الفرن الي ان
يتحجر فدور النحاس واقلب فيه ومنها ان تاخذ السقافا الحمر
تفعل بها كذلك ومنها ان تاخذ رماد الخوص المحترق وتعجنه بما
الغمة كالاول فاتم ذلك والله اعلم الباب الخامس
والعشرون في صفة تغرية الورق من اي نوع كان وصفة صباغه وصفة
عمل الغرا المتخذ من السمك اما تغرية الورق فطريقه ان تاخذ لكل
دست ورق اوقية من غرا السمك وتنقع في الما يوما وليلة الي ان تبتل
ثم يقطع علي صفة اللحم علي الصاج وتغلي الاوقية بقدر رطلين او ثلاثة ما
او اكثر غليا شديدا جيدا وكلما نقص الما يزاد ثم ينزل من علي النار ثم يصبر
عليه الي ان يبرد وتقبله اليد تصفيه وتنزل فيه الورق ثم تنشره علي غاب
وان رايت الغرا لونه الي غبرة فضف الي الاوقية الغرا مع الغلي درهمين نشا
واما صباغه من الغرا فان اردته نارنجي فضف الي الغرا بعد طبخه زعفران
الي ان يرضيك لونه وان اردته ازرق تسحق النيلة وتسحقها علي هيئة
الزعفران وان اردته احمر تاخذ حنا فتبل تعجن وتعمل كعكه وتبيت في
الماليلة الي الصباغ ثم تصفي الما من عليها وتبل فيه الغرا كما وصف
اولا ثم تفعل كما تقدم فاذا جف الورق يصقل علي لوح الصقال وان اردت
صباغه من غير غرا واردته احمر تاخذ من البقم اوقيه تدقها وتبلها في ثلاثة
ارطال ما ويغلي الي ان يبقي قدر الثلث يغط فيه الورق بعد تشبيبه
او يغط في رايق العصفر وان اردته اصفر تنقع القيسة في ما حلو
ليلة ويغلي حتي تخرج خاصيتها تغط فيها الورق بعد تشبيبه او تغطه في مصرة
العصفر وكذا العمل بعود الكاد الجاكلوب وان اردته غامق فرد

بيعا

علي الرطل القيسة نصف اوقية قلي وان اردته اخضر تغلي البليجة
وتغط فيها الورق بعد تشبيبه ثم تغطه بعد ذلك في خابية النيل وان
اردته ازرق تغطه في خابية النيل من غير تشبيب وان اردته
اسود فاغلي قشر الرمان وغط فيه الورق ثم تنشفه ثم خذ من الولكن
ماشيت وخذ لكل رطل اوقيتين زيت تمعك به الولكن في انا فخار
وتجعله علي النار وتغله ثم تاخذ حطبة موقودة من النار وتجعلها
في الانا عليه فان الولكن يحترق ولا تزال تحركه حتي تسكن اجزاوه ثم
تصبه في وعا فيه ما بارد ثم تغط الورق المعمول بقشر الرمان في ذلك
فانه يكون غاية في السواد وفيه ايضا ان تاخذ الورق تبله في ما
الشب ثم تجففه فان اردته احمر اصبغه في ما البقم والاصفر في ما
الزعفران وما السلق المروق اوما ما قشر البصل اوما العصفر
المزر والاحمر اوما النيلة اوما قشر حطب الصنط الاخضر المغلي
كل ذلك الي ان يعتدل قوامه ويصفي وتغمر فيه وينشر في الظل علي حطب
املس او قصب فارسي ثم جففه في الظل واصقله واما صفة
عمل الغرا المتخذ من السمك فطريقته ان تاخذ من عند السماك لبانه
السمك واجودها لبانه فرخ السمك البياض وهي التي يعوم بها السمك
اذا نفخها وهي تشبه الجلود تبل في الما مدة يومين او يوم وليلتين
ثم تقلع قشرتها التي عليها وتغسلها بالما والملح الي ان تنظف تدقها
بمطرقة بعد نشوفتها الي ان تتشقق او قصها بالمقص بمقدار الجوزة
وان قصيتها ووقيتها كان اجود وابلغ ثم تجعلها في انا وتملاه عليها
ما وتغليها الي ان تذوب في الما فصفه من عفشه واقلبه في الطباق من
نحاس اوما يقوم مقامها واصبر عليه حتي يتقارب الجمود شقفه
بسكين واجعله الواحا وعلقه في خيط وجففه في الظل والهوي

Copyright © King Saud University