

في قياشته واهون قورها بزيت طيب والامس زيب الكنان
ثم ابعده في فرن حتى تدور الرزاق وينقطع الدهان كثر
القياسية تجر الرزاق فقط ابيضاً كحرف مع ثلثه زبيب
ملفوف بحرف على مطهر وادس يوماً وليلة واسبكه في
واحد من على عشر زهر مطهر ليعوم غداً غداً
ناخذ اوقية قلع مطهر تلمز باوقية زبيب ثم احف
على نصف اوقية ربع وشده علم وربع قمع كل حتى يصير
شياً واحداً ثم خذ قمع خمر وحل في اوقية ملح وحق
بأ الملقح سقياً وكفاً وتسمعا حتى يشرب كل جميع
جعلهم في انا مذهون وادس في الوقت لشده افرج
واسبلا تنزل تحميد واحد من على عشر ظهر مطهر
يكون لروهم والرضا فربا ربع واحد على ابيضه
الساب في قسرها
خذ من المعانيج زحل الاملح وحقها بحم الاطاب
وقفاً

وتقعا له ويا له له يد لينة لينة من مؤلف لكون بينه
المصاير والمذوق والانس افضل ما مؤلف بينهما ليقاب
وهو بيبض لحم وفيه وهو كيش وله نذكر من ذلك
اشرفاً وقصداً فمن انة ناخذ زهر البهية مائتة واخمس
جدة ثم احفها في انا فدهون وارسل في النار القوية افرج
برده وحقه وارسل هلهذا حتى يصير كالمائل الى الصفرة
ايضا ثم خذ من القصاب الاربعة البلوري مائتة حتى
وطاه بياض واتركه ليلا بعد ان تحركه وجزر بالبركة
واخفقه بالنار اقل به ذلك عند اوقات ثم خذ جزء
بجفة ثمانية الكلس المذوق وارسله ليلا في نار
لينة ثم اخفضه اذا برده ثم اوزنه وكل نصفه
القصاب وارسله في النار اقل به ذلك حتى يتم الوزن
خذ في بطنه الفرس اوقية النة اوقية الملقح اوقية