

٧٩  
الوصل لا يخرج الكبريت ثم اجعل الزاوية كالفون كسلك  
واوقد على الحطب لثلاثة ايام بلبا الزاوية فتطبخ ويصير تريا  
فيوم سلك في باقي المدة واحسن الرأس تحت في حمة النحاس  
فاعلم ذلك وافرهما صفة عمل المذكت وهو ان تاخذ في الرصاص  
الهور ما شئت وصفه صفائح رقيقة ثم خذ في الكبريت الاصفر نصف  
وزن الرصاص ثم احم الكبريت تحمجا جيدا واخلطه بالفل والطنخ  
به الصفائح ثم اجعلها في اناء مطين احمي مضمون في طبخ  
الحكمة ثم غطي ذلك الزاوية لفظا فكل وقت الوصل حمة اوتيا  
وادخله الكافون ثم اعمل له قالي في الرصاص على قدرها  
تريد في علط او رقة حتى اصغر الزاوية كالفون كسلك  
ورخي في القالب واصيد عليه حتى يجمد تجده خالقا نارا  
منه لما حلتك صفة عمل الاسفنداج وهو ان تاخذ الرصاص ما  
شئت وتصفه صفائح ثم خذ في كل من ابيضه وزن الصفائح وحم  
نخل حار والطنخ به الصفائح ثم اجعلها في كاس في اناء  
وخذ وطه واجعله بغير حمة في الفرن كما يلي جهش النار  
ثم

ثم اخضره وافقه بعد ان يبرد والكلس اذله وخذ ما في  
نخل الزاوية تجده اسفنداجا جليا صفة عمل الكافون  
وهو ان تصنع ما شئت من الرصاص وخذ في الكبريت ما شئت  
وزاوية الزاج كذلك وزنا ثم جمعها نخل حار والطنخ  
به الصفائح واجعله في اناء كما تقدم وخذ وطه حمة  
لان الكبريت روي صاعده ثم ادخل الزاوية في الفرن بعد  
الجمد كما تقدم في صفة الاسفنداج ثم اخضره بعد  
ان يبرد الكبريت وافقه وابعد ما على وجهه وخذ ما في  
نخله تجده سلقونا وجبه في الزاج والنخل فان لم  
صفت على الزنجار وهو نوعين احدهما عراقي  
وهو قرصي فحطوه يميل الى البياض وهو مشين يعلم  
للشدة والساني ثم يد القدر وقاله له زنجار الجبل  
اما الاول وهو العراقي تاخذ في الرأس تحت  
٩١