

ونصب عليها عسل خاد حتى يخل شدة بغير المشرب ويترك
ثلاثة ايام في غصاه ونحو الادوية اليابسة ويجوز شرب
حتى يفسد ثم يؤخذ دهن اللسان ويجعل في طنجير
مع الرز وعلك البطي والعسل ويبخر ويناط حتى يخلط
تعا ويصب على الادوية الاخرى وتدف في لها ووزن ثقل
مرات حتى يسخن ثم يخلطها ثم يخل في بوزن نصفه او
رصاصا وبلغ بقدر ثلثيها ولا يمتلا ويبدأ رأسها بجلد ويشق
كل يوم ساعة وينبجها بعد سنة اشهر لانه ناسه
صفه افواه العسل يؤخذ يصل في ابار حصاد الحطه العسل
ولا يمتلا الكبار جلا ولا الصغار فلبش عجميا ويشوي
في نوري اجزه بقدر ما يشوي العجين ويجرح ويرج
بالعجن وبالاصقه ويوجد ما دخل ذلك ويلق عليه مكانفه
دق الكرمه مستحويه بخوله جبره ويقبل بالدف
مرات حتى يخلط ويخرب شرب ويقصر قد سمع به بدهن
وزد ويجفف على اذكترا ويرجع **صفه** افواه الافاع
يؤخذ افاع اناث وعلاشها ان يكون لها اشر من نابين
فان للذكر نابين فقط ويخارصها ما كان يضرب في الشقوه

وكثرت شرعيه الحركه كذا زرع لها خصه شدة من
العيون عن يضة الرووس اذ بارها بالقرص من الخيط
ونصا دية وسط الربيع والاصا من وسطه ولا يخلط
ولا موضع بقربه ما مال واذا صيد فليقطع على المكان
من وشها واذا نابتها فاذ ربع اصابع واذا قطع منها ذلك
فان كان يخرق ونضرب ويجزي منها دمه كثير فافا
موافقه وان كانت بالصد فلا تشتم لها ثم يشق حلقها
ويقوي بظنها ويرمي به وينطف عشا كماء عذب ويقطع
ويطبخ في برمه نظيفه باو صل وشبث حتى يهزل ويبرا
الحم من العظم ثم يرق العظام ويصفى المرق عن
الحم ولكن نار خفيفة بلوط متابع واعصر اللحم يابيه
من الرطوبة ثم يرد والوق عليه مثل ربهه كعكا قليل
الجيز فيرجمان المطبخ لا يحوضه فيه اصلا جدا الخفيف
مستحوا مثل الكحل ويدق مع اللحم وينزل يشوي من المرق
ويقلب بالذوق حتى يخلط نعا ثم يجلد افواضا
رأفا ويمنع الموص لها اصبعه بدهن اللسان ويجفف
في الظل ويقب كل ساعة ويجوز ان يشق بيت ياش