

التي منه اللحم او يخرج ما يراى فيضحه اسرع في انضاجه
 وان اكثر الخردل في بيته من ذلك اوابه وفسده وكذلك
 السمنع الحار اذا جعل منه قدير القولة في قدير اللحم اسرع
 انضاجها وكذلك لعروق المصري وهو النطرون اذا وضع
 في اي طبع كان اسرع نضجه **الباب الثالث**
والمشرون فيما يسلم به ما كان مطبوخا من الحب
 من الاوقات وذلك اذا عبد الي قطعه من حب السدر
 ودرسته ورضت رضانا الفام جمعت وجعلت كيله ودرست
 في الدقيق فانه يسلم بذلك من الفساد وكذلك اذا عبد
 الي الكبريت والملح فذوا جيبا واتخذت منه كيل ودرست
 في الدقيق فانه يسلم بذلك الدقيق ايضا من الفساد وكذلك
 جوز السدر ونشر الصوب اذا رضت بها كان عمل منه
 كيل على قدير الجوز ودرست في الدقيق فانه يسلم من الفساد
 والباع **الباب الرابع والعشرون** في زينة
 ما بين الخبز والبر **قال اومرس** اذا عبد الي البر الحجد
 الذي الطيب تغسل ثم تشف وطحن وعجن لبانه وخبز خبز
 نصيبا لم ينقص البندل يزيد اذا كان البر المصنوع منه ذلك

الحج

الخبز على اصنافه للبر الحجد حتى اذا كان البر عشر اوطال
 بعد التقية كان الخبز الحاصل منه اثني عشر رطلا لان ما
 يشرب من الماء حال العجن اكثر مما يخرج منه بالخل من
 النخاله وعجزها واذا كان البر المصنوع منه ذلك الخبز دون
 البر الذي على اصناف البر اعلى من الوسط كان وزن خبز
 يزيد على وزن بر العنق حتى اذا كان البر عشر اوطال
 كان الخبز النضج الحاصل عن لبانه احد عشر رطلا لان
 ما يشرب من الماء حال العجن اكثر مما يخرج منه بالخل من
 النخاله واذا كان البر وسطا كان الخبز المصنوع منه كوزنه
 واذا كان دون الوسط كان خبز ينقص عن وزن بر
قال قسطوس هذا القياس الذي ذكره اومرس
 لا يعرفه في بلاد الروم اما لان البر الذي ذكره اومرس ليس
 كبر الروم واما لان العجين لان الذي اعتبره اكثر
 ما من المعتاد في الروم في بلادنا والذي صح عندنا في بلادنا
 ان الا نساك اذا اخذ من البر الطيب الكامل الاوصاف
 اثني عشر رطلا بعد التقية والعنق والعرك والستف
 فطه طحنا رقيقا ومجته مجتا بالفا وخبز خبز انضيجا وخقه