

وتركه الى ان يسكن حرانار عنه فان مرته هذا الخبز
 الحاصل عن ذلك الميز يكون تسعة عشر رطلا فقد نقص عن
 ثمان مائة رطل وان يقل نقصان وزن الخبز عن وزن بره اذا
 كان بره جيد الكرم ما يصيب فيه ويشرب من الماء عند العجن
 فيقارب زادته لذلك مرته ما يخرج عنه من خالته ويجوز
 نقصان ما بين لباب البر المتحول وبين الخبز الحشكار غير
 المتحول على حسب ما بين الخبز الحار وبين الحشكار

الباب الخامس والعشرون

فيها يقدم مقام الخبز وما يطيب الخبز **قال قسطنطين**
 اذا جعل البورق الرومي في العجين عوض الملح سد مسده
 الملح وبين الخبز وطيبه وما يطيب الخبز ان يجعل في العجين
 الباخا والسونير والشمل والبستون فان هذه الخبوس
 تطيب الخبز وتنع ان يحدث عنه في الامعاء فتح ويقطع السدد
 ويعين على الهضم واذا نفع الزبيب يوما وليلة فاما بعدة
 من المائ ثم عصر وترك عصيره في الماء الى ان يثبت ما فيه
 من العكر واخذ ما صفي منه وجعل في العجين طيب الخبز
 وكان عوضا من الخبز واذا ابد الا حدان يعمل خمرا يكفبه

منه عام فليعد الي عصير الحب الحلو اذا مضى اليه يوم او يومين
 حتى يغلي في وعاءه فيأخذ من زبده ويحشى به ويصق جاوره
 ثم يقطعه قطعاً طويلاً كل قطعة منها على قدر اصغر الا سناً
 ويستطاب ويرفعها في مكان لا يصيبها منه نداقاً ابداله ان يحشى
 جعل في العجين من تلك لقطع عوضاً من الخبز فانه يعق
 مقام الخبز مع ما في ذلك من المنفعة في المباحة واذا جرد
 الخبز واطيبه وانفعه خبز التنقر الذي يملصق في جوانبه
 ويتلوه في الجوده ما خبز في ارض السونير ثم خبز الفرك
 واروي الخبز ما خبز معكوتنا يكون ناعم من فوطة الخبز
 النساب والملة اما خبز النساب فهو بطي الا حدان عن
 المعده واما يعمل في بلادنا اهل البراري والفقر وذلك الهضم
 يجمعون فيه بين شغلين الطبخ والخبز باراً حد الشغلين
 وذلك الصمغ يكون في ارض الكاكون اية من الفخار الذي
 لا يتكسر للماء مستوية القعر فاقبه الجوانب على هيئة المغلي
 ويهندونه ويغدونها على الملح ويجعلون حولها الملح ويخزون
 لها غطاس الفخار ثم يخبون القدر فوفها فاما يتم طبخ
 ما في القدر الا وقد حشيت تلك لانيه وصارت بحيث ينضج