النوعين الطعم مرتين في السنة فلا يزال اهله ياكلون منه في الشتاء والصيف
واوان اضافة التفاح الى غيره من الشجر الثمر تشرين الاول هذا اذا قصد
الى اضافته في الخريف وان قصد الى اضافته في الربيع فاوان ذلك في النصف
الثاني من اذار وفي اوايل نيسان فاعلم ذلك **الباب الثاني**
والعشرون في الاحتيال للتفاح حتى يكون فيه حمرة وذلك
اذا صب في اصله في السنة اربع مرات من ١٥ ايلول الى اخر قدر ما يميل ما
تحت الارض من اصله شيرا او ورثه وذلك حمرة ويقال ان ما مجرة
به التفاح ان يغرز تحت شجرته ورد احمر فانه يحمر لذلك واذا كان غرس
التفاح في اماكن باردة باعتدال رائحة احمر تفاحه مثل البلاد التي في احوال
اواخر الاقليم الثالث وفي الاقليم الرابع وفي الخامس وفي اوايل السادس
واما الاقليم السابع فيكاد ان لا يوجد فيه التفاح وكذلك اكثر السادس
الباب الثالث والعشرون كيف يحتال للتفاح الاحمر
حتى يكون فيه كمائه صفرا وذلك بان يعجل الشمع فيذاب ويصنع منه بما يميل
حروفا وتنقش ويلصق على التفاحة وهي خضر قبل احمرارها وتبيع الشمع كثيرا
ويكتب به عليها قبل احمرارها فاذا انتهت بقي ما تحت الشمع منها اصفر واحمر
منها ما شوى ذلك **الباب الرابع والعشرون**
في صيانة التفاح واذخاره وذلك اذا عمد الى التفاح وهو بعد مستحصف
مسلحه

شديد غير منهشم فيجعله بطين حر ثم يجفف في الظل في موضع فرش بورق
الرمان فانه ينفي ذلك التفاح غضا الشتا كله وزاده ذلك طيبا **ومما**
يصان به التفاح ان يلف كل تفاحة في ورق الجوز ثم يدفن في الشعير
فانها تبقى لذلك وتطيب **ويصان** التفاح ايضا بان يطرح في دردي الشراب
فانه يزداد بذلك طيبا ويطول مدته وان كان في ذلك لوعا الذي فيه
الدردي يشرب بزيادة التفاح طيب رائحه واذا فعل بالتفاح مثل ما ذكرنا
في صيانه العنب في الجر الذي قيل هذا كان ذلك لتفاح بزيادة ذلك العنب
في البقاء **ومما يصان به** التفاح ان يطلي اسفله واعلاه بالدوا الذي يسمى
بالرومية اسطاريون فانه لا يعفن ولا يفسد لذلك **الباب**
الخامس والعشرون في اوان غرس الزعرور
اعلم ان اوان غرس الزعرور هو اوان غرس التفاح فان الزعرور هو تفاح بري
طعمه مرور رائحته اشد طيبا من رائحة التفاح واذا اتخذ الزعرور في البساتين صلح
وزادت احواله في الجوده على البري لاجل الشمام والشعي والعراق وشمامه كشمام
التفاح بسواء ويدرك ثمر الزعرور في شهر آب وتتغير رائحته الى نشر والباقي
فاذا اردت تقديده وخزنه للتصرف فيه فاتركه على شجره حتى يتغير طيبا واجنه
برفق وضعه في التمر بعد تشقيقه واتركه حتى يتشف واخزنه في اماكن باردة
سالمة من البدان **الباب السادس والعشرون في مواضع غرس**