ثم اعقده وعد عليه العمل الاخر تجعل به عشرة دراهم ثم اجعله على الزيت المغمور
عندك واجعل به كما فعلت بالعاي ويكون على النار حتى يثبت ويكفي الحمرة
ويبقى على الصفيح الحديد وابسخن ثم تاخذ من الزيت المغمور ثلاثة
اواق وزن ستة من الكبريت واقشر الثوم الذي في الخمر
خمسة وعشرين صنفا راجع ثم فطره يا الفاطر تجعل به سبعة دراهم
جاوشير عضيض قال الشمعة به الجزاير اور الان يثبت ويجيء على الصفيحة
ثم تاخذ من الزاج الحمر بعد الجزاير الصحراوي واجعله في موضع البارد
من الحديد واجعل فوقه من جزاير الصحراوي الثابت ثم غطيه بالاناء ذي
الجمر الثابت ثم خوضه ثلاثة ايام من الزاوق الجمر الصافي ثم حرش من اعمالك
واجعل فوقه الزاوق ثم غطيه بالنصف الاخر من الجزاير واجعله على النار
البينة حتى ان الزاوق ينعقد في خمسة ايام وياثبت يوم الاربعاء الرابع
والسابع فاذا الطبخ بعد الجزاير بالكبريت والجاز بالشب
والعذاب الاحمر بالعرفاب الابيض ما كل لون يبيض الا لوان بياض
الشعير يعني الاحمر الاشقر والابيض الاقمح اما كريف الحمرة بلغا
على الوصف الحمر بالتحاس ثم يبقى على الحديد واما الاحمر يف الصفة
يبقى على الحديد وعلى النحاس وعلى الخزير هذا اذا ان الصبغ وقتون
في كريف البياض الكبريت والزاج والنشادر الاحمر يف الشمس
والزرنيخ الصبغ والشب الاحمر يف الفي وصفة ما يصلح
يسمونه بالبن العذرة وهو من اعظم الذخاير الذي خمسة وهو يعملون
ويعقدون به وهو ما يعد له شيء قال تاخذ من فشور العظم الدجاج
واغسله بالماء والملح وزوال الرطبة الحمراء الذي داخل القشرة ثم تاخذ
الكبريت قدر الجميع وبيض ثم اغسله بالماء تاخذ من غير ظهر
ثم اغسله بالماء السخن وملح غسل جيد ثم فتشه واسحقه نعيما
ثم اجعله في قدرة واوضعه في الفرن الجير او كوة شبة او وضعه على النار

قدر