به على قبقاب او علبه او غيره تاخذ من الصندروس المحلول العاده كما
سياتي في الدهان فانه يصير كالذهب في الصفا والرونق واللون والجلا

الفصل الثالث في استخراج عكر العصفر وهو ان تاخذ من القلي المليح
تدقه اولا ناعما وتنقعه في ماء عذب ثلاث امثاله وتضربهما باليد الى ان
ينحل القلي في الما وتتركه مغطى يومين او ثلاثة وتروقه وتجره بالمعلقه
ثم تاخذ الرايق وتغليه على النار وتكون نارهم هاديه وتقد عليه حتى
ينعقد ملحه ابيضا فان جا فيها الدوره فعد عليه العمل ثاني واعقده
فانه ياتي في غاية البياض ثم تاخذ العصفر الجديد السالم من السوس
وتنقعه في ما عذب يوم كامل ثم اعصره ورده في البحر الى البير وصفته
ترديده ان تجعله في مزير صفيق وتربطه بخلخلا ولا تشد عليه وتدله
في الما وحركه باليد حتى تخرج الصفره وتخرج جميعا ولا يبقى منها شيا
وتعصره بيدك بالغا ثم عد على المزير وحركه كما فعلت به اولا والا
دوسه برجلك دوسا لطيفا في المزير حتى لا يبقى فيه شيا من الحمره
ولا من السواد ولا من الصفره وتعصره فيضحى حتى لا يبقى ما يخرج منه
ابيضا رايقا فهنالك قد بلغت ترديده ثم ابسطه على المزير وانشره في
الظل ليله حتى ينشف ثم خذ من القلي واضف اليه من ملح القلي الذي
غسلتها لكل رطل عصفر سبع دراهم ملح مسحوق كالهبا واخلطه جيدا
واجعله في جرن حجر صوان ممسوح نظيف ودقه فيه حتى تاخذ حده ثم
ويختلط جميع اجزايه ثم انشره على قفص ثم اجعل ذلك العصفر على المزير
بيدك حتى ينفش ويتخلخل وتكون قد سخنت له ما رايق ثم
اسكب عليه من ذلك الما شيا قليلا قليلا وطول روحك عليه حتى
يخرج الصبغ اوله واخره وكل واحد وحده ثم تاخذ لكل رطل عصفر
عشر ليمونات وتعصر الليمون وتصفيه من حبه ثم تسكبه على الصبغ
وتخليه يبات ليله بلا تحريك فاذا اصبح تصبح عليه علقه تبان نزوج
الما عنه بلطافه وخفه حتى لا يبقى نقطه منه شي فخذ العكر واجعله في

خرقه

خرقه صوف وعلقه ودعه يقطر حتى يتصفى منه الما كله ثم خذ الصمغ
تدقه ناعما كالهبا واخلطه على العكر كما ينبغي واضربه ضربا جيدا والطخ
منه على قصب فارسي او قش نظيف وضعه حتى يجف واقلعه واحتفظ
به انتهى

الباب السابع في معرفة تصويل اللازورد وغسله
وتنضيفه وهو صناعه يعيش بها من عملها وقد رايت في ذلك ثلاث
طرق الطريقة الاولى وهو ان تاخذ اللازورد المعدني الخالص المختبر
بالنار واختباره بها انه كلس تكليس ومكث فيه النار فصع له بعد
تسحقه ناعما خميره وهي راتنج علك صنوبر جزو وكندر جزو وتجعله
في المذابا ضعه على نار لينه حتى يذوب ثم تعجن اللازورد وتحركه
حتى يختلط الجميع باصطام من صفر ثم يغمر بالما العذب فانه يجمد
فتقوي ناره بلطف حتى يذوب ثانيا ثم تحركه بالاصطام المذكور
فان خرج جوهر اللازورد فهو جيد عتيق كثير الجوهر وان لم يخرج
جوهره بهذا العمل والا فالق عليه من زيت الزيتون ايهما اخضر فان
اللازورد يعرف صبغه وجوهره حتى لا يبقى في الارض منه شي فصفي
الما عنه ثم صفه في الاواني الزجاج او الصيني او الفخار المحكم الدهان
واصبر عليه حتى يرسب جميع ما فيه من صبغ اللازورد وجوهره فروق
الما عنه وتنشفه وتستعمله فيما تريد وانه ينقص بهذا العمل الثلث
او اكثر او اقل بحسب جودته ورداوته واحكام الصبغه في اخراج
جوهره كما ذكروا الطريقة الثانية ان تاخذ من اللازورد الطيب
ما شيت واسحقه ناعما اولا وثانيا وتمتحنه بلسانك ثم تاخذ من علك
الصنوبر اربعة اواق وحصا لبان ذكر واسحقهما ناعما والقي عليهما
وزنهما مرتين لازورد الطيب المسحوق ولتهم جميعا بالعسل النحل
قدر الكفايه حتى يصير ذلك كالمعجون او الكسب ثم تاخذ شي من النحاس
الاحمر السالم من التصدير وتجعل المكتوب فيه وتجعل الدست
على نار فحم وتحركه بملعقه خشب واحذر من الحديد الى ان ينحل جميعه

Copyright © King Saud University

Created with PDFsharp 1.2.1269-g (www.pdfsharp.com)