

قليل قليلا ثم اجعلها خاصا فايا من محلس مستويا ثم اجعلها كالبيرة
عليه فاذا رايت الطرف الذي شجبتة تقبلها بلمبره واورد به الى الف
يعدل للجانبين ويصير ثقلها سوي فتكسبها كما تقدم ولكن هذه
الابرة تكسب من الطرفين الطرف الذي فيه شجبتة بكسب من العين المشارة
والاخر بكسب من العين المحسوسة والله اعلم **باب الرابع**
العشرون في معرفة سلك ما يحتاج اليه من دولر المعدن ودولر
النيول ودولر العروض والاكره وكسبها والمهورات ذكر ما يحتاج
اليه من الرمل وصفة التمايب اما معرفة السبك فهو ان تجعل
المحلس في بودرة وتغطيها بشقفه وتسوق عليها وهي في النار الى
ان يدور ورانا قويا فاجعل عليه نظرون مكس وتصب عليه الى ان
يدور قويا ويعرك فاسبكه في الرزك بالرمل بعد ان تصور فيه
الصورة المطلوبه وتحرر على النار وتصبه اما صفة عمل الرمل
الذي تنزل فيه الرزك فله طرق منها ان تاخذ من الرمل الذي هو
في قعر الخيل المحلول بالمطبخ ثم تاخذ له من مرقة العنخ شيا وتجعله
فيها وكسبت ملح ثم تختل الرمل بمخل وريح وريشه بالرمل وترين
الرمل بالما قليلا قليلا وانت تدركه في بعضه حتى يبقى اذ اخذت
منه كسبه باليد يكسب ثم اذا صاوك ذلك فاجعله في حاجن خمار
وعطيه بشقفه على قدره وشده وسطها وبته في الفرن كذلك
مرات اواربع ثم اسحقه بعد ذلك واعلم بالما المحلول الذي قد
جعلت فيه قليلا من الملح الي ان يصير اذا المسته باليد يكسب فاذا
صاوك ذلك فذلك به الرزك واصحبه وساو به ثم خذ الذي تريد
تسبكه مثله واوفنه في الرمل على هيبته ثم عبر عليه بغير الخيم ثم التي
عليه العزده الثانية ودك الرمل المذكور عليه كما قولا ثم بعد ذلك
التي العزده الذي اقيمت عليه بطا من ارض القالب الذي تريد ان
تعمله وتطغ على النار الى ان لا يبقى فيها رطبا الذي يطير به واسبكه

الذي تريد

الذي تريد فعله صفة تقسيمه ان تاخذ مسحة رختار وتجعل فيها قشره خفيفه
ثم تقيدها ثم تجعل فوقها شي لا في الطيب الى ان يصير جميعه فاقلبها
بعد ذلك فاصفد فخمه ان تاخذ شيان من الخي تحتها ناعما وان شئت اجعله
في شي واجعل عليه قليل بريت ان كان ثقله من الخي والا فلا واجعله في
خرقة ومرطبه صغ ونجم به الرزك واقلب فيه ما تريد ومنها ان تاخذ
من صفيان الجير ما تريد فده ناعما واغله من خرقة خفيفة الى ان يصير كالصبا
ثم اعجنه بالرختار وتلك به الرزك وصور فيه ما تريد ثم تبيته في الفرن
الى ان يجف ثم تدور الخي وقلبه فيه ومنها ان تاخذ الشفاة ليجر تفعل كما
لكذلك ومنها ان تاخذ رماو الخوص المحروق وتجنه بعمله كالكافور الذي
والله اعلم **باب الخامس والعشرون** في صفة تقبير الورق وصنعه
مراي نوع كان اما طريقة تقبير الورق ان تاخذ لكل ست ورق اوقية
غرض من غير السمك وتنقع الورق في الماء خفيفا ثم تنقع الغرائف في الماء وبين
وليله المجهين ينكس ثم تقطعه على صفة الخي على الصباح وتقليه في اوقية بقدر
ثلاثة اربال ملرا او اكثر على نار شديده وكلها تقصير الما يزيد ثم تنزله من
على النار وتصب عليه حتى يبرد وتقلبه باليد ثم تصفيه وترك فيه الورق
واستمر على بصر غاب وان رايت الغراء لونه اسمر فصفه الى الاوقية الغراء بعد
صليحه وزعفران الى ان يرضع لونه واما ان اردت اوراق فاصحن النبله
واجعلها على صفة الزعفران وان اردت اسمر تاخذ حنا وتجنه وتحملة كالحك
وبينه في الماء الصباح فتصفى الماء عنه وتبلي فيه الغراء على ما وصف اوله وتعمل
كما تقدم فاذا جف الورق تصفله على اللوح وان اردت صبا عن غير الغراء
واردت اسمر تاخذ بقم اوقية ثلثة ناعما وتبليها في ثلثة اربال ماء وتقلبه
الى ان يبقى قد رالتك فيل الورق فيه بعد تشبيهه وان اردت اصفر تنقع
المنكسه في ماء حلو ليلته حتى يخرج خاصيته فيل فيه الورق بعد تشبيهه
وكذا العمل في عود الخي كالفوان وان اردت اخضر فبا اسفله وتعمل في الماء الورق
بعد تشبيهه ثم تنزله بعد ذلك في حبابية النبله وان اردت اسود فاعلى قشر

وتقريبه