باب قمر ٭ يوخذ درنج اصفر مصعد مبيض ومثل وزنه ملح
طعام يملول معقود وصب عليه خل مصعد اسبوعة يوم وبالليل
حطه فى قارورة صفيح واشويه حتى يجف جيدا اذا برد اخرجه
العقد واسحقه واسقيه دهن اللوز المر ويكون الدهن مثل وزنه
وتشويه فى الحمايتور رماد وتعود وتسقى وتشوى الى حين ينزع
الزيت ثم جففه جيدا ثم حطه فى اناء واشد الوصل جيدا وغطيه
فى رماد حتى لا يبان واقلب عليه دق فحم واعمل له نار فوقه وتحته
ليله وهكذا يكون عملك فزاله تبدا الى سبع ليال وان بعد ذلك
تجده قد انعقد قرص خذ منه مثقال وعشرة مثاقيل ارب
وعشرة قمر طلع واذيبهم جميع يخرج قمر فى الخلاص ٭

صفة تكليس الاملاح السبعة التى بها قوام الصنعة والتسقيه
٭ تكليس ملح الطعام وهو الحلو ٭
يوخذ ملح قبرصى نقى وجففه فى عضاره او فى زبديه بتجفيف
جيد حتى لا يبقا فيه رطوبه ثم ضعه فى قحمه فخار وحط عليه
غطا او قطعة قرميد وطين عليه وحطه فى نار التصعيد
يوم وليله ثم افتحه وخذ منه مثل حصه واسحقه وحطه فى
صفيحة حديد فى النار رباوقد عليه ثلاث نار على بياضه تزول

انت

انت سر راس الخمر ودعه يوم او خمسة حتى يبلغ وان كان يبقا ابيض ويزول
فقد استوى ثم خذه واتركه فى بول مصعد قدر ما يغوص وحطه على نار
لينه ساعد حتى يحل ثم خذه ورققه وهو حار ثم خذ الماء الذى نزل
صافى حطه فى قرعه وقطره فالماء يزيد جميعه ويبقا الملح المحلول
المعقود وهذا الذى ذكره الفاضل سنه ٭

صفة عمل ملح القلى ٭ يوخذ رطل قلى سيخنه وينخل ثم ضعه على
ستة ارطال ماء وحطه فى مرجل واطبخه حتى يذهب ثلاثة ارباعه ويبقا
قدر رطل ونصف او رطلين فخذ دورقه صافى وخذه الصافى وحطه
فى قدره نحاس واطبخه بنار لينه حتى ياخذ وجهه سير ثم اصعده
فى قدر فخار جديد وحطه فى وسط غضاره ذلك القدر حتى
يملا خرج منه بخمه وتطبخه ثانيه وتلون قدر وضعه فى موضع
بارد وخليه ثلاثة ايام فيجد العقد مثل سكر نبات ثم خذه
وحطه فى غضاره وصفه فى الشمس او على نار رماد لين حتى يذهب
الندوه قليلا قليلا وابراكه حتى يجف ثم خذه وحطه فى قدر
وشد راسه وحطه على نار التصعيد وكلسه فى اول ملح الطعام
وان ردت حله مثل الاول بالبول القطر وتكمله بنار لينه وتزوقه
والصافى تحطه فى قرعه وتقطره مثل ملح الطعام فهذا نهايته حله
وعقده ٭ واما عمل ملح البول ٭ تاخذ البول وتقطره وتاخذ

Copyright © King Saud University

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