

ما ويؤذي العناب بعد التله ثم ولا يزال مستحقا حتى يشوق  
الحميا حتى يشرب ما العناب جميعه بعد ذلك حطه في قشره بوضه  
وحط عليها نصف قشره اخرى يكون مناصفة وطين بطين الحكه  
حتى يصير مثل الازهر ودرعه يجف في الشمس جيد ويطبخ في وسط  
قدر فيه رماد ويطبخ على القدر غطا او في قدر تحت بنازير بل في قدره  
ايضا يوم كامل ثم العناب فيه وافتحه تجده في رقطعه خذ منه  
مشقال القلي على هـ مشقال قلع متقا يكون في طلغ

باب قره يوجد زرنج مصعد نوي لا يكون بقا في  
كما ذكرت العلماء في التجربه خذ منه ما سئيت وشل ودره  
طعام محلول معقود واستعملها بما يجيله مثل الرمح ثم حطه  
في انار جاج على نار ماد ثم صب عليه من ذلك الماء اللبن  
مقدار ما يعرفه واطبخه بنازير لينه الحان يقينا الماء ويصير مثل  
الشمس ابيض وكلا شق الماعده انت زيرع فرما يكون عندك  
في انارها اللبن سخن على نار لينه حتى لا تن يد عليه بارد  
ولا تن ان نطبخه بالماء حتى اذا احدث منه وحطيه على  
على النار لا يعمل رجات ثم خذ سمن وقويه ملح طعام محلول  
معقود وقويه ويطبخ عليه ما عذب يستأوق ثم يطبخه

بمسحرات وكله مع جمع السمن بقطعه في انار و تبرد الماء  
وتخطله ما و ملح جديس وتضع عليه السمن هكذا تعمل كل  
حتى يتم المسحرات ثم خذ ذلك اللحم الزرنج الذي يطبخه بما  
اللبن القطر ثم ضعه في انار جاج ويطبخ في قدر فيه رماد  
ما قلب عليه هذا السمن واطبخه بمرات واغزله ثم خذ  
الزبيق معقود وخذ سرب واذبه وتكونه اجزا سواء واذ  
ذاب السرب فصب عليه الزبيق يكون معقود ثم خذوه وضعه  
على بله طره واستحقه بالماء المحلول المعقود بعد ذلك اغده  
بما عذب حتى يخرج ملوحة ودرعه يجف ثم خذ من ذلك  
الزرنج المطبوخ جرين في هذا الزبيق المعقود المطبوخ  
في السرب جرو واستعملها جيد حتى يختلط على الصلاه  
ثم اضعه في انار وطينه بطين الحكه ثم حطه في بنازير ليله ثم خذ  
وخذ منه مشقال القلي على عه مشاقيل زهره مشقا واحد يكون

قر باذن الله  
خذ المصنعه بلده اطنجها بنسب قبل كل شئ ثم اصبغه فانك ان احضرت  
عليه الصبيح لم يزل يذهب  
قال المشفق لهذا الكتاب ان احضرت مائة درهم زرنج