

يجعله بكون نبات و ثم يجعله سكر و عمل خل مغلض منين
بالسوية و يشمس و يرفع **اس مرتيا يوخد** حب الاس
الا سكندر من او المصري ايها شئت لكار طرار طلين سكر
ببيض نقي ولا يخلطها فان كل واحد منهما يصلح لمرض
مخصوص على قدر ما يصنفه الطبيب و التدبير فيه كالتدبير
في الورد المر **احاص مرتيا يوخد** في الاجاص الكبار
السالم من العفن و التسوييس يغسل جيدا و ينقع في غمر ماء
يوما و ليلة او ما توفران ادعت ضرورتك لا ذلك و يحط في
ذلك الما حتى يبيض ثم يرفع من ذلك الما الباق و تحل فيه سكر
حتى يرجع قوام الجلاب و تسلبه على الاجاص في وعا و لا ترفعه
على النار اصلا فان كان ترسخه رفعت على النار تكومش
و تضلب و تنزكه حتى يبرد ثم يصنع الجلاب عنه و تعيد
على النار الجمر حتى يوخد قواما كالقوام الاول المتقدم و
وتزله على الاجاص و تنزكه حتى يبرد تفعل به ذلك مرارا
حتى تجد الجلاب قد داخله و انعقد و لا يرجع يرخي ما بينه
فتجعله في او عية و ترفعه لوقت الحاجة **قراصيا مرتيا**
التدبير فيها كالتدبير في الاجاص **تفاح مرتيا يوخد**
التفاح المز البالغ السالم الرداة فتقشره و تنضفه من وجه
و تغليه على النار جمر حتى ينضج و تصفيه من ماء و تجعل فيه
سكرا و تنزله على التفاح و وعا تفعل ذلك مرارا حتى لا يعود
يرخي ما بينه و ينعقد الجلاب على التفاح و ترفعه و ان
اضفت اليه في حال عمله قليل ما ورد جا طيبا عطرا

سفرجل

سفرجل مرتيا التدبير فيه كالتفاح و الله اعلم **انزع مرتيا**
يوخذ قشر فيقشر بالابيض الذي فيه ولا يخرج قشر عليه بل
اتركه فيه من اللحم الابيض سيرا فانه ينعو من القوي و النسا
و الفساد على النار فتقطع حسب ما تريد كجارا او صفارا
و تنقعه في ماء ملح اياما و انت تغير عليه الما حتى يجلو او سوف
اذكر تحليته في غير ما و ملح في ساعة واحدة ان شاء الله
في مكان يصلح له و يرتا بالجلاب كما تقدم من غير ان يرفع على
النار فانك اذ ارفعت على النار تنظف ثم يضاف اليه
زعفران مذاب بما ورد مسحوق فيه مسك و تنزله في جلاب
بعد فواغه حتى يبرد و يرفع في او عية و يستعمل **الجاب**
الخامس في المعاجين و عجنها بمجون سفرجل
قايض يوخد سفرجل فيمسخ ظاهره بخرقة صوف و ينصف
باطنه و يسلق في ماء صهر او ماء خل جمر على نار هاديه
حتى ينضج و يهرس في جوف مانع او رخام حتى ينعم و ينزل
في غزال و يجعل عليه لثك كل رطل رطلين على خل
منزوع الرغوة و يجرك حتى يوخد قوام المعاجين و يرفع
فانه نافع بحرب **مجون سفرجل** ينشف الرياح
البارده يوخد سفرجل مقشر الظاهر من نصف الباطن
يسلق في جمر ثم يخلو خل جمر حتى ينضج و يهرس
في جوف رخام و ينزل في غزال و يضاف اليه كل رطل رطلان عسل
خل منزوع الرغوة قد اخذ قوامه و يضاف اليه عند نزوله عن