

سحقا جيدا واصفرا على النار الى اللبان لكي يصف  
اوفية ورده الى الطبخ على النار فاذا لا يتقارب  
الانغقاد الفيت عليه بصفه رهم زججيل  
ومثله فلعل وانزلته ورفغته في نار جاج فاذا  
اردت الاستعمال منه اخذت واد بصفه رهم  
جعلته في فيك فلا تزال بتجامع ما اردت ما دام  
في فيك فاذا اردت قطع ذلك طرخته من فيك  
فاحتفظ بهذه اللبان فانها بحرية **لبان**  
**اخرى** تؤخذ من السنن العصابير  
منقلا تقطعها صغلا وتجعل معها وزن  
اربعة دراهم كندر ودرهم علك العصفور ودرهم  
علك البطم ودرهم مصطكي ودرهم بلسا  
ثم نأخذ عصفورا فتدحه وتثقب بطنه  
وتجعل الجميع فيها وناخذ قدره جديده فتجعل  
العصفور فيها وتجعل عليه من الزيت ما يغمره

ذائق

وتلقى على الزيت مثل بصفه ما وتخذ  
الفرك ساعة ثم تحركه حتى يبرد ثم نأخذ  
من السنن العصابير نحو من اوقية فاذا عوز  
الوزن في ذلك مغزها كما هي من السنننا واطبخها  
بزيت مع كندر فاذا انغقدت فصفيها  
بحرقة واسعد العيون وخذ ما خرج فاصفه  
لتلك العقاقير المعولة في جاج ثم ارفعها على  
النار حتى يتكامل انغقاد الكال وانت تحركه  
بعود من عباد الكرم وان عوز عود الكرم  
فقطعه من عود صغرى مثل نزله ودعه حتى يبرد  
ثم نينده في بناق فاذا اردت استعماله اخذ  
واحدة في فيك وعلكتها وابلعت ريقا فانه  
يجرك الحرارة لغريزة حتى يتمثل لوجبات  
عند ذلك وتزداد فاذا اردت قطع ذلك ترمي  
باللبان من فيك انقطع ذلك **باب**