والعبد من ذلك الاجزي بمقدار زاد او نقص ويغلى
على نار لين ويطبخوا وكلما نشف الخل تزيده
خل حار اجزا الى ستة ساعات ولا تزال تفعل
كذلك الى ان تنتهي الاجزي ثم بعد الوقت المعين
تزيد عليه من الخل وتكشف على العبد فان رايته
عقد مثل الجبن تخرجه وتعصره من خرقه وت
عيد الذي ما عقد الى المغرفه كالاول الى ان ينعقد
الجميع فيكون قد تم فلفله مثل الجوزه المدوره
ثم بعد ذلك تحفه ملح ناعما ويحط في قعر البوط
وتوضع العبد المعقود فوق الملح وتغطي فو
قه من ذلك الملح وتربص الملح فوق العبد
محكم ثم بعد ذلك تدمسه في نار لينه مثل الحار
الى ست ساعات فقد تم اخرجه من تلك
البوط تراه مثل اليدم احمر ثخ خذ ثقله من الفضه
العالوذ وبها والقي العبد المعقود فوقها
حتى يخلط جيدا فرغه سبيكه ثم بعد ذلك اوزن
شها مثقال من الشيخ لحصه مثقال
جمع بينهم بالسبك يخرج سبعمائه مثقال
باذن الله تعالى

قال جابر تدبير مختصر للحجر الاعظم يوخذ
لطيفا طريا لا يخالطه غريب وقرضه رقيق
حتى تعرف لطيفه بوزنه الكثيف ويخلطان
ويجعلان في اناية زجاج وعفنه ثمانيني يوم
ثم يخرج من التعفين بعد ان يخلط ويقطر
بعد التعفين ثم يقطر بالرفق والرطوبه
ويطبخ بنار كحضانة الطير للبيض شهرا
حتى يصير ماء مختلطا وتحكم رو راس الاناء
ويوضع في الشمس اوان الصيف من اول
ايار الى عشر من تشرين الاول حتى يبيض
فاذا ابيض قطر وقاطر عليه وطبخ حتى
يحمر وقد تم وفي التقطير يقطر بالرطوبه بالين
نار تلون والي طاووسي وهو ب فتطلب منه شي
فلم تجده وتجعل في الحمام اليابسه بالسطل
في نار كحضانة الطير فاذا اكلت الارض
فما اها اطلع في القرعة واد بنيق بناد

copyright © king saud university

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