

واول قد عليه بناد لينة الى ان ينهدم وينهر به اجعل
 في خرقة رقيقة واعصر ماؤها وادعي التفل ثم تجر
 الماء بالعلقة ثم تغيرة صب عليه بناد لينة جدا حتى
 يتعسل افرغه على دامة او على اناء مدهوت
 مانع ثم تاخذ مثقال عنبر ودرهمين جاوري وجزء
 مسك اسحقا الجميع بالغار وثلثهم من خرقة واجعل
 في الدور المذكور واجعل في قرن ضايق ويدفنت في
 الزبل السبعة ايا او يضاف درهم على او قينة يا تحي
 غايه انتهى **صفة عمل زبد يوقد رطل سيرج**
 يرمي فيه وقتين باسدين ويغلي الى ان يزوب
 فيه ثم يرمي فيه نصف رطل طغور يغلي الى ان
 يزوب وادعي فيه وقية شمع وربع وقية لادن
 عنبري وربع وقية صمغ عربي ثم يصفى ووهى
 حار ويعصر ويرمي تغله ويعيد الدهن الى النار
 ثم ترمي فيه نصف وقية مستكى وتغلي حتى يزوب
 فيه ارمي فيه ثلاث دراهم زعفران وعشر دراهم
 حصلبان وبعد نزوله عن النار ترمي فيه
 الحاصلبان وخمس دراهم عود وادعي تحركه
 بعد ثم صفيه ووهو حار ثم يغلى في ظرف جديد
 ويلطخ

ويلطخ بدرهم فجل ودرهم فوق وجهه وشد وصله
 وادفنه في الزبل السبعين ثم تجر به وتعمله
 في قرن ضايق وتعمل على وجبه درهم ثم يباع
 فانه غايه انتهى **صفة عمل ماء ورد يوقد**
 رطل زرد ودرهم من الزعفران ودرهمين من قوش
 اي رحيان صيفي ونصف وقية كافور وثلث رطل
 دراهم سنبل وثلث دراهم مرسين اي اس
 يستحقوا الجميع ويصفوا من خرقة صفيقة
 ويعملوا في قدر من حديد ويعمل عليها دوا وورد
 عراقي ويغلي على النار الهاديه ثم يبرد ويصفى
 في زجاجة ويسدلسها بقطنة وتعلقها في الشمس
 بعد ذلك تجعلها في قبة من خشب عليه بشع ثم
 تاخذ من الماء الصافي الكلو تغليه عشرة عليات
 وتزده مهمالان من الغلي تاخذ قدر ربعه ماء
 ورد خالص تصفيوا اليه من تلك الحوايج لكر عشرة
 ارجال خمس دراهم ثم تخلط فيه قطعه شنبه يائي
 او قطعة سكر وتختصم الى ان يختلطوا ثم يعاد في
 قبة من خشب فانه غايه انتهى **صفة صمغ البلور**
 كاليافوت اعلم ان البلور صنفين مغري وهندي