

مرق مع العسل فإنه جيد **لحم الابل** بارد رابح ثقيل  
ردي بالنسبة **لحم الضأن** و**باني النحر** كالمصيد مثل  
والاوعال والارباب ونحوها كاله باردي رابح ردي بالنسبة  
**اليها لحم الخروف** اخف من لحم الالعام وغربها وجو  
لحم القز ربيح والسمان حارة رطبة معتدلة وبارقيها بالنسبة لها  
ردي **السمك** بارد رطب واجوده الطري اذا طبخ بالسمن  
والبصل والكوامج الحارة والمريمية اعتدل وزاد في الباه غايه  
والمالح احرون الطري وباريس والده اعلم **البيض** لا يبار  
رطب وصفقته حارة رطبة لا يصلح الا كونه الاصفر منه واما الل  
فردى فاذا طبخت الصفرة بالسمن مع السكر زاد فالباه وفي  
جوه الدماغ والبصر والمخي **الفوكه** المحلوه الجود والقواك  
القالونج العسلية والسكرية تزيد في العقل وجوه الدماغ  
والبصر وتزيد في الباه وتدين الطبيعة وتقوي المفاصل

المفاصل والاعضاء ولا توجلا الاعاصي طعام فاما اذا اكلت على البز  
وجذبتها الآت الهضم سرعت قبل الفضاخ لشدة شهوة الكبد  
اليها فيقع منها سدة في مجاري الغلا فتصل منها ربح السلا د  
للفعلة والعسلية تصلح للكهوك والشبيح والسكرية تصلح  
للتشباب ولا تصلح للموه للصبيات الا في اوقات بعيدة  
فيلا يسوع مرة او مرتين وثلاثة قدر يسعون السكرية  
فقط والفانيد اجود لهم من القالونج والله اعلم **الفانيد**  
هو السكر الخالص المعسول على النار وهو حار رطب يتيه يصبت  
الروية ويصلح الصوت ويلين الصدر وينفع من السعال  
السكر مثل الفانيد الا انه اقل حرارة وان غسل بما حار واعتبر طاره  
وشرب فعل الفانيد وكان لينا بلغ **العنب** اجوده ما كان  
ناعما حار شحا وهو حار رطب وسم يزيد في الباه ويقوي الاعضاء  
ويهدئ اللحم ويولد غلا صالحا جيدا **الزبيب** لحم حار رطب وسم