

عن الحبة ثم اخرجها بجدها كما قلنا فخرجت من صدرها ما دون الله
تنقية اللؤلؤ الأسود الذي لم يربق نأخذ الكافور فتسحق وتصفى
في حرقه فظن جديد ثم تصير الحبة فيه مدفونة وتطرح في حرقه عليها مدورا
ثم نأخذ من القسطر فندق حتى نعلمه مثل العجين ونعجنه بياض البيض ويزين
الخرفه التي فيها الحبة في ذلك وورق كالبساق وورق حبه في معرفة
جديد نظف او قدر برام صغيرة ويعلق حوز البندفة في القدر قليلا
كفي يصيرها حارة القدر ثم صب عليها ما دهن الخرخ باج الغنم او قد حترها برفق
حتى ينضج ذلك العجين ويحار قدر اربع ساعات ثم اخرج الالبندق ووجدها
على حالها حتى يبرد جيدا ثم اخرجها على الحبة من الكافور واسمها منقولة
كثان ولا تسمى ببيدك ثم انظر اليها فان اعلمك لونها فذلك ما تريد وان
لم يعلمك زددها الى العلكا وضعتنا فانها تخرج ذلك كما يجب ان شاء الله
باب في تنقية اللؤلؤ الحذر نأخذ الحبة فتلبسها موصلا اصغرا
سرا رق ما يقدر عليه ثم نضعها في حوض الاترج يوما وليلة ثم اخرجها
من الغدوا غسلها بما عذب وتركبها ناعما وان حدثتها يتقلع
ثم صيرها كما هي في حوض الاترج يوما وليلة ثم اخرجها من الغدوا
اغسلها بما عذب وتركبها فيه تصفق يوم ثم اخرجها بجدها ما يجب
انشاء الله **باب** تنقية اللؤلؤ الفاسد نأخذ بوشاد
وزن قيراط وحمل القلي وزنه ثلاث حبات تترك في الحوض ناعما ويجعل في
معرفة جدد وتصيب عليه خل من قيق قدر حشوة ثم يقلى عليه عليه
شديدة ثم نأخذ المغرقه ويضعها في ماء بارد من غير ان يدخلها
ماء فاذا برد فالق فيوزن حبتين على اندرا نيا مسوقا ناعما ساعة
ثم تخرجها عن الماء ونأخذ من هذا الدواء براحتك وتركل الحبة كما جيد
والا اعد عليها من ذلك الدواء والركل اغسلها بالماء العذب فانها
يخرج كما يجب ان شاء الله **باب** اخرف في اللؤلؤ نأخذ بلسن
البيض

البيض الذي وصفنا لك فيما تقدم ثم نأخذ ماء البيض وذلك ان ينجى بياض البيض
وجه ثم تجعد في قربة وابتيق ثم نأخذ القاطر منه ثم نأخذ من هذا الماء فتعجن
به ذلك الكلس ثم نأخذ من الحبة فيه ثلاث ايام ثم تخرجها وتكون قد تلبست
لها من البورق الكروي بالعلقة وتنشقت البراق حتى عاد كما لم يور
تهاون في كنهه من الغبار في ايام التدرج وخدمنا داخل حيت الحبة في
ومن على البورق جزوا وتبلع بما بيننا من البياض البيض الكلس
وتلحق اللؤلؤ بهذا الحطب والكلس والبورق حتى يتغير كالعجين و
تلحق به اللؤلؤة ونأخذها نضعها في قرحص عجين تحتها ونضعها في القرحص
الذي يكون غير مسنون بل فيه قليل برودة وان ترك القرحص كي يستوي او
في شنور فانتهى وتركه فيه حتى ينضج ذلك العجين ثم اخرجها وتركبها
ان تغني المرعيق وهو حار فتكلس اللؤلؤة اذا اخرجتها لا غسلها بيدك بل يدعها
في صندبل وان تركه حتى يبرد ناعما فانك تجدها كما يجب وهذا الباب هو بابين
انا جعلتهم لان ما قاس عقلنا ان بياض البيض وقشره وحملنا ان بياضه والسلام
باب في عمل الحطب وذلك ان نأخذ من الحلبه جزوا ومن القوم جزوا ويكون
عشر اقدارهما جميعا حتى يصير مثل العجين ثم نأخذ من اللؤلؤ الصغار ما يجب
فاجمع في حوض هذا الدواء ثم اجعلها في قارورة وضعها في شتر خارة احد
وعشرين يوما فانه يخل مثل العسل يتعفن مثل السطح في مدة عشرين جزوا
ومن الزينق المقتول جزوين ومن الطلق المحلوب ناعما ثلاث اجزاء يحق
كل واحد وحدة ثم اجمع الجميع بالسحق ناعما ثم نأخذ بياض بيض فاده وخرى
اسمها الصافي العجن به ناعما ثم اخرجها قدر ما تريد ثم تغرب بشعرة فتريد
ثم حبه في قارورة نظيفة وشد راسها ناعما وضع في الشمس وليكن حارة
حتى يجف ثم اخرج حوي سكة بعد تنسل وبنضيف النفاوه وترد الى بطن
اسمكة وتغرف في تنور حتى ينضج وارجحها وتردها ناعما ثم اخرجها
جيدا **باب** في عمل اللؤلؤ حذا النوم العتيق فرفق ناعما و
اخلطه مع من على القلي جزوا ثم حذ من اللؤلؤ الصغار فرفق في حوزا الدواء