

المشهورة والاقربا دنيا المروفة مثل اقربا دين ساور والكني والقاف
 وغريه مما وثق به وعليها يتقي الله عز وجل ويحتمى اليوم الآخر الهوا
 والنزبط باوزانها وان يدخل عليها ما ينبتا فيا ويسلمها خاصيتها مثل
 العسل العصب المدبر باللبن الحليب والحل والاسفيداج فانه هذا يعمل
 منهم فيخرج صافي اللون طيبا الطعم والرائحة فيركب منه الاثرية والمعاجين
 بدلا من السكر والعسل الخلل فيحلهم المحل فيحلون لانه يضر بالامزج
 وينسدها ومعرفة غشها انه لا يدان برجع الى السواد اذا اصنف في غيره من الاثرية
 ويظهر عليه رائحة كحل اذا مضت عليه مدة واذا طرب منه شي في وسطه الرحة
 ويقطر عليه الماء فيجعله بالماء باصبعه فانه الخلل العسل يبيض مثل اللعائيد
 ويتغير بغيره ويغير عليه الاثرية في اس كل شرفا ووجده منها حامض الطاول
 المدة عليه او متغيرا فليس لها صوابه ان يعيد وان الطبخ لفساد مزاجها ونحو
 طبعها سوا شرب اللورد والبنفسج فانه يتغيرها يكون سريعا ووردها
 الى الطبخ يزدها قوة ونفعا للمعدة والسكنجيين البزوري متى كان
 لونه ما يلا الى السواد فهو مفسوس بعسل العصب المذكور ولذا المعاجين
 اذا تغيرت في البراقى ومحضت او نبتتا يكون مفسوسا كزنا وينبغي
 للصايغ ان يتوي عقد جميع الاثرية حتى يصيرها قواما واذا اعتدلت العتاب
 شربا فانه يكثر في فية لانه يزداد تغلية للدم ومنهم من يهيى على كحل يدلس
 وشاد روان ثم يفرسه وينسعه على انه عصارة بر باريس وان سجا ان علم
الباب التاسع عشر في الحسبة على السمايين يعتبر عليهم الكمايل
 والموازين والارطال على ما قدمنا ذكره في بابها وينهب عن خلط البضاعة
 الرديئة بالجيدة اذا اشرب كل واحدة منها على انزادها بسع وعما خلط اعتق
 التمر والبيب الجيد وان لا يرتفع الماء على التمر والبيب ليوطيه ويزيد
 في وزنه وان لا يدخنوا الزبيب بالزيت ليصفى لونه ويحسن منظره ومنهم
 من يمزج عسل العصب بالماء الحار ويرشه على الرطب ومنهم من يغش الزبيب

بعد

بعد ففانه يدهم القرح ومعرفة غشها ان يتوك في السراج فاذا نزل على النار
 يكون له حانه عظيم يخفق ومنهم من يخلط الشيرج ومنهم من يمزج الزيت الذي
 قد نزل فيما جبن في حولي في كزيت الصانع ومعرفة غشها ان يتوك في السراج ويكون
 ايضا زفرا واكثرهم يغش كحل بالماء ومعرفة غشها ان يخالص اذا صب منه شي
 على الارض نش والمشوب بالماء لا ينش ويخلط بالماء واللبن بالماء ويظهر غشها
 بالمهردي فانك اذا طرستها فيه هذه الحشيشه فصلت بين الماء واللبن
 والاضا يعرف غش اللبنة الحليب باه تغشيه شعرة ثم تعلق فاما علق عليها
 اللبنة وتكونك فوهما الص وان لم يعلق عليها شي من اللبنة يكون مغشس بالماء
 ويعتبر عليهم الحلل على اختلاف اجناسه اذا طرح الكزنج فكلما كان محس
 يا يسا قويا اعيد الى الخلل الشقيق وكلما كان محس رعي به فانه قد فسد ومنه
 محضت عليهم الكزنج يدمر باراقها خارج البلد فانه لا تصح بعد محضتها
 وكلما تغير عندهم او قد ودود من الجبن في الخوازي المسودة والشحور و
 الادبانه فلا يهيى لهم بيعه لما في حه الضرر بالناس وكذلك الكبو اذا ود
 في حفاويه وينبغي ان ينعم من عمل المرى المطبوخ على النار فانه يورث الحذام
 ومنهم من يعمل مرغا يبيعه في يومه ويهرب الخوف او عسل العصب والكمون
 والكراويا والشماق وليت اجمع بدقيما الشيعر وهذا ايضا كثير المضرة فيهم
 من علمه وقد يخلطون الابازير ببعضها ببعض ومنهم من يخلط الكراويا بنور
 حشيشه يقال عين الحيرة تشبه الكراويا في اللون الا انه حيا الكبر قليلا
 ولا رائحة لها فيعتبرونك عليهم وقد يعطون الدبس الجلبكي بدقيما الحارة
 والذواذ ومعرفة غشها انه اذا جعلت شي في الماء وسب الحارة في اسفل
 الاثاء ورتما يسي للماء رغوقة فاذ تفرهم من حوب العسل الخلل بالماء وعلاصة
 غشها ان يتوي في زمة الشتاء محببا كالسميد وفي زمة الصيف يكون حارعا
 دقيقا ومنهم من يدق قشور الرمان ويغش به الكركم وقد يغشوا اخا بالمل
 والخطمي ومعرفة غشها ظاهرة وقد يخطون الزين بوزق العصب وبالرمل