

فهرس الموضوعات

٥	تصديـر
٩	حياة ابن العديم
	القسم الأول
٢١	تاريخ الأطفمة عند العرب
٢٣	مقدمة
	الفصل الأول
٤١	تاريخ الأطفمة عند العرب
	طعام العرب قبل الإسلام
٤٢	حياة بسيطة وطعام بسيط
٤٨	من أطفمة عرب الجاهلية
٥٣	الطعام المذموم والطعام المذموم
٥٧	أهمية التمر واللبن
٥٨	حسن اختيارهم لأنواع الطعام
٥٩	آداب الطعام والضيافة
٦١	الطعام والكرم العربي
٦٤	مدحهم للقرى وذمهم للبخل
٦٩	مدحهم لنار الكرماء وقبورهم
٨٧	عيوب المؤاكلـة
	علم العرب في الطعام

الفصل الثاني

الأطعمة في عصر الرسول و صدر الإسلام

- الإسلام أباح الطيبات
١١٠ زهد النبي والصحابة في الطعام
١١٣ بركته صلى الله عليه وسلم
١١٦ من أطعمة العرب عصر الرسول (ص)
١١٧ مؤاكلة النبي (ص) للمسلمين
١١٩ ولائم الأفراح
١٢٠ آراء في الغذاء الصحي
١٢٢ آداب الطعام
١٢٩ آداب الضيافة
١٣٢ طعام الرسول (ص)

الفصل الثالث

الأغذية والأعشاب وفن المداواة بها عند العرب

- أهمية الغذاء في المداواة
١٣٧ الغذاء في الطب العربي
١٤٠ الطعام هو الدواء
١٤٢ هدي النبي (ص) إلى دفع ضرر الأغذية بما يقوي نفعها
١٥٠ الاستشفاء بالغذاء
١٥٢ بعض المحاذير والوصايا الكلية في الأطعمة
١٥٩ قوى الأطعمة واختلاف طبيعتها
الأطعمة الغليظة
١٦١ الأطعمة المتوسطة
١٦٢ اختلاف الأطعمة باختلاف المناخ وطبيعة الجسم
١٦٣ اختلاف الأطعمة باختلاف الفصول
١٦٥ مضار بعض الأطعمة
١٦٨

وصفة غذائية طبية

١٧١

الشعر والوصفات الغذائية الطبية

١٧٣

الفصل الرابع

أطعمة العرب في العصر الأموي

١٧٧

أثر الاحتكاك الحضاري

١٧٧

أثر الروم والفرس في تطوير أطعمة العرب

١٨١

سيطرة العنصر العربي وغلبة أذواقه

١٨٣

معاوية أول من أدخل الترف على طعامه

١٨٣

الأكلة من الخلفاء الأمويين

١٨٦

ما قيل في ذم الشره

١٨٨

الطعام والطب

١٩١

أطعمة جديدة وعادات جديدة

١٩٢

سخاء الأمويين

١٩٥

التجمل في أصناف الطعام

١٩٦

الفصل الخامس

الأطعمة في العصر العباسي

٢٠١

الحياة الاجتماعية في العصر العباسي

٢٠١

أثر التطور في أطعمة العرب

٢٠٦

تطور الأطعمة وتغني الشعراء بها

٢١١

الدخيل على أطعمة العرب

٢١٧

ترف الخلفاء والوزراء في أطعمتهم

٢٢٢

ترف الطبقات في أطعمتها

٢٢٧

ترف البراءكة في الطعام والشراب

٢٣٣

الخلفاء ومجالس الشراب

٢٣٤

الطبقة الكادحة وافتقارها إلى الطعام

٢٣٨

ازدهار فن الطباخة وصنعتها في العصر العباسي

٢٤٢

٢٥٣	الكتب التي ألفت في الطب
٢٥٧	انصراف الخلفاء إلى معالجة الطب
٢٦١	الأطعمة المطبوخة ووصف الشعراء لها
٢٧٣	الغذاء والطب
٢٧٨	أطعمة البويهيين وتعقيدهم
٢٩٥	الكبدية
٢٩٨	ترف الحياة في مصر وتعقيدها
٣١١	الغذاء والطب
٣١٤	الطعام والشعر

الفصل السادس

٣١٩	الأطعمة في عهد الفاطميين
٣١٩	النماء الاقتصادي
٣٢٤	نهر النيل
٣٢٥	تنوع الأطعمة وكثرتها
٣٣٠	مواكب الفاطميين وأطعمتها
٣٣١	أعياد الفاطميين وموائدهم
٣٣٨	تقاليد الموائد وآدابها
٣٤٢	الحاموي والطياير
٣٤٦	السَّمَاط في اللغة العربية
٣٤٨	عام العرب في طريقة تناول الطعام
٣٥٢	الطعام والتأليف

الفصل السابع

٣٥٥	الأطعمة في عهد الأيوبيين والمماليك
٣٥٥	الحياة العامة
٣٦٥	الزهد والتقشف

٣٦٧	الحياة الاقتصادية
٣٧٠	الحروب والنكبات وأثرها على أطمعة العصر
٣٧٦	الحياة الاجتماعية في عهد الأيوبيين
٣٧٧	الزهد والإعراض عن اللهو والترف
٣٧٩	الطعام والشعر
٣٨٣	الطعام والطب
٣٨٨	الطبّاحة
٣٩٠	دخل الدولة ونفقاتها
٣٩١	الأطعمة والأسمطة ونفقاتها
٣٩٩	الأسمطة السلطانية
٤٠٥	أثر الحروب الصليبية في العادات والأطعمة

القسم الثاني

مخطوطة ابن العديم

٤١٥	مقدمة المخطوط
٤١٧	جدول الأوزان والمكاييل
٤٥٣	الرموز المستعملة في الكتاب
٤٥٦	رموز المخطوطات
٤٥٧	صور المخطوطات
٤٧٩	مقدمة المؤلف
٤٨١	١ - باب الطيب
	فصل
	١ - عنبرينا منمسك
	٢ - نوع ثان
٤٨٢	٣ - غيره عنبرينا صندل
	٤ - العود

- ٤٨٢ - ٥ - عود معلا
- ٤٨٣ - ٦ - عود معلا أجود من الأوّل
- ٧ - بخور كان يعمل لابن برمك ينفع من اختلاف الهواء ومن الندى
- ٨ - ندى كان يعمل لابن الأغلب
- ٤٨٤ - ٩ - ندى كان يعمل للخلفاء
- ١٠ - بخور يمّني يصلح في الشتاء وللقرء ماخلا السنجاب
- ٤٨٥ - ١١ - بخور برمكية
- ١٢ - فتايل ندى جيد
- ٤٨٦ - ١٣ - زيادة نوع الفتايل
- ١٤ - صفة أقراص
- ١٥ - أقراص أخرى
- ٤٨٧ - ١٦ - برمكية
- ٤٨٨ - ١٧ - صفة أخرى
- ١٨ - ندى مركّب للبخور
- ٤٨٩ - فصل في الذراير
- ١ - ذريرة
- ٢ - أخرى حارة
- ٤٩٠ - ٣ - ذريرة باردة
- ٤ - ذريرة سعديّة
- ٥ - ذريرة ترنج
- ٤٩١ - ٦ - ذريرة وردية
- ٧ - ذريرة
- ٤٩٢ - ٨ - الزهرية
- ٩ - النسرينية
- ٤٩٣ - ١٠ - البنفسجية
- ١١ - زهرية أخرى
- ١٢ - برمكية

- ٤٩٤ - ١٣ - تلخحة
 ٤٩٥ - ١٤ - دوا العرق الذي لانظير له
 فصل في الأدمان العطرة
 ١ - دهن اللوز
 ٢ - دهن مبخر يعرف بدهن الزفر
 ٣ - دهن يقطع رائحة الزفر
 ٤٩٧ - ٤ - دهن معي ينفع الأرياح الباردة الباغمية وبرد الرأس ووجع الظهر
 ٤٩٨ - ٥ - صفة استخراج دهن البان
 ٥٠٠ - ٦ - صفة ثانية لدهن البان

الباب الثاني

- ٥٠٣ - في الأشربة
 ١ - سرية يمنية
 ٥٠٤ - ٢ - نوع آخر
 ٣ - صفة شش يمي
 ٤ - نوع آخر منه
 ٥ - اكسير اقما
 ٥٠٥ - ٦ - فقاع
 ٧ - فقاع جيد
 ٥٠٦ - ٨ - فقاع خاص
 ٩ - صفة حب رمان ينفع الغثيان ويهضم الطعام
 ١٠ - صفة سكر وليمون
 ١١ - المشمش اللوزي
 ١٢ - مشمش لوزي آخر
 ١٣ - حب رمان
 ٥٠٧ - ١٤ - نارنج
 ١٥ - دواء قرف
 ٥٠٨

٥٠٨

١٦ - الأترج

١٧ - نسوع آخر

١٨ - صفة لعوق يقطع الغثيان والقيء

١٩ - صفة أقسما

٥١٠

٢٠ - صفة سفرجل مطبوخ بسكر

٢١ - صفة الشراب المسمى صرمار

الباب الثالث

٥١٣

في المياه وصنعتها وكيفية العمل بها والخل واستقطاره

١ - النوع الأول ماء الحصرم

٥١٤

٢ - النوع الثاني ماء حصرم شمسي

٣ - النوع الثالث ماء ليمون للشراب

٤ - النوع الرابع ماء النارنج

في صفة تذييل النارنج

٥١٥

٥ - النوع الخامس ماء السماق

٦ - صفة خل أبيض

٧ - صفة أخرى

٨ - صفة أجود مما قبلها

الباب الرابع

٥١٧

في صفة سلي الألية

١ - النوع الأول

٥١٨

٢ - النوع الثاني دهن ألية أحمر

٣ - النوع الثالث دهن ألية أخضر

أطراف الطيب

الباب الخامس

في أنواع الدجاج المحلي والممتزج وما يجري مجراها

٥١٩

١ - النوع الأول المشوي

٢ - النوع الثاني دجاج مسمن

٣ - النوع الثالث

٤ - النوع الرابع

٥ - النوع الخامس

فصل في المطيب

١ - الأول

٢ - النوع الثاني

٣ - النوع الثالث

٤ - النوع الرابع

٥ - النوع الخامس

٦ - النوع السادس

- نوع آخر

- نوع آخر

- نوع آخر

٧ - النوع السابع

٨ - نقل ملبح

٩ - جوذابة تباله

١٠ - دجاج مدققة

٥٢٠

٥٢١

٥٢٢

٥٢٣

٥٢٤

٥٢٥

٥٢٦

فصل في عمل دجاج يعمل من جلده سخاتير

على هيئة الدجاجة من لحم الدجاج وغيره

١ - الأول

٢ - النوع الثاني

- ٥٢٦ ٣ - النوع الثالث بحثى عجة
- ٥٢٧ ٤ - النوع الرابع
- فصل في المصوص
- ١ - الأول
- ٥٢٨ ٢ - نوع آخر
- ٣ - نوع آخر بماء الحصرم
- ٥٢٩ ٤ - عمل الدجاج المصاوق على ما ينبغي
- ٥ - مطيب فستق ساذج
- ٦ - نوع آخر
- ٥٣٠ ٧ - صفة كردية
- ٨ - صفة كامانية
- ٩ - عمل حرقاة الشيرج المنعمنة في المساليق
- ٥٣١ ١٠ - صفة ليمونية
- ١١ - نوع آخر
- ١٢ - نوع آخر
- ١٣ - نوع آخر
- ٥٣٢ ١٤ - نوع آخر
- ١٥ - صفة الفلاحية
- ٥٣٣ ١٦ - صفة طبيخ حب رمان
- ١٧ - نوع آخر
- ١٨ - نوع آخر من الحب رمان
- ٥٣٤ ١٩ - نوع آخر
- ٢٠ - ثريد رطبة
- ٥٣٥ ٢١ - صفة كزبرية
- ٢٢ - نوع آخر أجود منه
- ٢٣ - صفة طبيخ تمر هندي
- ٥٣٦ ٢٤ - صفة طبيخ أمير باريس

٥٣٦	٢٥ - طبيخ ريباس
	٢٦ - نوع آخر
	٢٧ - نوع آخر
٥٣٧	٢٨ - نقل مليح يؤكل لساعته
	٢٩ - فصل آخر
	٣٠ - نوع آخر ، لحم دجاج مدققة
٥٣٨	٣١ - طبيخ سفرجل
	٣٢ - نوع آخر
٥٣٩	٣٣ - نوع آخر
	٣٤ - نوع آخر منه
	٣٥ - زيرباج
	٣٦ - نوع آخر
	٣٧ - فصل قطر السماق
٥٤٠	٣٨ - نوع آخر
	٣٩ - طبيخ بقدونس
	٤٠ - طبيخ نارنج
	٤١ - كشكاة الدجاج
٥٤١	٤٢ - نوع من طبيخ النارنج
	٤٣ - مدققة كافورية
٥٤٢	فصل في أنواع حلاوة الدجاج
	١ - صفة فستقية
٥٤٣	٢ - صفة بندقية
	٣ - صفة لوزية
	٤ - صفة خشخاشية
	٥ - ست النوبة
٥٤٤	٦ - لبابية
	٧ - طبيخ ورد مربى

- ٥٤٤ - ٨ - عقيمية
 ٥٤٥ - ٩ - نوع آخر
 - ١٠ - خوخيصة
 - ١١ - جرجانية
 ٥٤٦ - ١٢ - توت شامي بدجاج
 - ١٣ - قراصيا بلدية
 - ١٤ - خووخ دب
 - ١٥ - دجاج معرقة
 ٥٤٧ - ١٦ - طببخ أرز

- فصل إذا طبخ الدجاج المسمن في قدر

- صفة أوساط بدجاج

٥٤٩ - صفة

- المقلّي الإسكندري

٥٥٠ - صفة مقلّي يسمّى جاني ماني

- صفة مقلّي يسمّى جان بابا

- صفة مقلّي ساذج

الباب السادس

٥٥٣ في الأطعمة المنشفات والسنبوسك وما يجري مجراها

- السنبوسك

١ - الأول

٢ - نوع آخر

٣ - نوع آخر

٤ - نوع آخر

٥٥٤

٥٥٤

- فصل في الشرائح المصرية

١ - الأول

- ٥٥٥ - نوع آخر
- ٥٥٦ - نوع آخر لذيد
- ٥٥٧ - نوع آخر
- ٥٥٨ - نوع آخر
- ٥٥٩ - نوع آخر وهو الشواء الإفريقي
- ٥٦٠ - نوع آخر شرائح كردية
- ٥٦١ - نوع آخر
- ٥٦٢ - نوع آخر
- ٥٦٣ - نوع آخر تعانیه العرب
- ٥٦٤ - نوع آخر وهو شواء الراهب
- ١٤ - مخ مصنوع
- ١٥ - حشو الشواء المطيب
- النوع الأول
- النوع الثاني بسماق
- النوع الثالث
- فصل في الملوخية
- ١ - النوع الأول
- ٢ - نوع آخر
- ٣ - نوع ثالث ملوخية يابسة
- ٤ - نوع آخر
- فصل الباذنجان
- ١ - الأول بورانية
- ٢ - النوع الثاني
- ٣ - النوع الثالث بورانية
- ٤ - النوع الرابع كبريتية

- ٥٦٥
- ٥٦٦
- ٥٦٧
- ٥٦٨
- ٥٦٩
- ٥٧٠
- ٥٧١
- ٥٧٢
- ٥٧٣
- ٥ - النوع الخامس
- ٦ - النوع السادس باذنجان يمشى
- ٧ - النوع السابع مدفونة
- ٨ - النوع الثامن
- ٩ - صفة مقبلى
- فصل في العجورية
- ١ - الأول
- ٢ - النوع الثاني
- ٣ - النوع الثالث
- ٤ - النوع الرابع
- ٥ - نوع آخر
- فصل في القلقاس
- ١ - النوع الأول المتوكلية
- ٢ - النوع الثاني ست الشنع
- ٣ - النوع الثالث
- ٤ - النوع الرابع
- ٥ - النوع الخامس
- فصل في القنبيط
- ١ - النوع الأول
- ٢ - النوع الثاني
- ٣ - النوع الثالث
- فصل في الإسفاناخ
- ١ - الأول منها
- ٢ - النوع الثاني
- ٣ - النوع الثالث
- ٤ - النوع الرابع

- ٥٧٣ - ربيعية
- كزبرية
١ - الأول
٢ - النوع الثاني
- ٥٧٤ - فصل طبيخ الثوم
١ - الأول
٢ - النوع الثاني
- ٥٧٥ - فصل الريباس
١ - الأول
- فصل نرجسية
١ - الأول
٢ - النوع الثاني
٣ - النوع الثالث
- صفة دينارية
- ٥٧٦ - ١ - الأول
٢ - النوع الثاني
٣ - النوع الثالث
- صفة دينارية
- ٥٧٧ - ١ - الأول
٢ - النوع الثاني
٣ - النوع الثالث
- ٥٧٨ - فصل في البصل
١ - الأول بصلية
٢ - النوع الثاني
٣ - النوع الثالث
- ٥٧٩ - ٤ - صفة مقلى
٥ - صفة مقلى آخر
- ٥٨٠ - فصل في الكرنب
١ - الأول

- ٢ - النوع الثاني
- ٥٨١ -
- ١ - الأول
- ٢ - النوع الثاني
- ٥٨٢ -
- ٣ - النوع الثالث
- ٥٨٣ -
- ٤ - النوع الرابع حصرمية كذآبة
- ٥ - النوع الخامس يسمى البداية والنهاية
- ٥٨٤ -
- ١ - صفة لبنية رومية
- ٢ - صفة المعقوية
- ٥٨٥ -
- ١ - الأول
- ٢ - النوع الثاني
- ٣ - النوع الثالث
- ٥٨٦ -
- ١ - الأول
- ٢ - النوع الثاني
- ٣ - النوع الثالث ويسمى مدفونة
- ٤ - النوع الرابع ويسمى فاخية
- ٥ - النوع الخامس
- ٦ - النوع السادس
- ٥٨٧ -
- ٥٨٨ -
- ٥٨٩ -
- ١ - فصل في اللوباء

١ - الأول

٢ - النوع الثاني

- الحرصنين الخضراء

- نوع آخر

فصل في الأرز

١ - الأول المهلبية

٢ - النوع الثاني أرز أبيض بردويلي

٣ - النوع الثالث الرخامية

٤ - النوع الرابع الرز المفلفل

٥ - النوع الخامس أرز مفلفل أصفر

٦ - النوع السادس رز مفلفل رزة بيضاء ، ورزة صفراء

٧ - النوع السابع أرز بخوخ الدب

٨ - النوع الثامن الفايزية

٩ - النوع التاسع كشكية الحادم

١٠ - صفة الأرز الخاتوني

١١ - الأرز باللبن

١٢ - صفة أرز هندي

١٣ - نوع من طبيخ الأرز

فصل في التمهجية

١ - الأول

٢ - الثاني

- الكشكاة

- الكشك

١ - الأول

٢ - الثاني

فصل في طبيخ الحبل

١ - الأول الحبيشية

- ٥٩٧ - النوع الثاني زيرباج (نوعان)
- ٥٩٨ - النوع الثالث (لوفان)
- ٤ - النوع الرابع المصوص
- ٥ - النوع الخامس سكباج محلى
- ٥٩٩ صفة النارجية
- ١ - الأول
- ٦٠٠ - النوع الثاني
- ٦٠٠ فصل في طبیح ماء ليمون (لوفان)
- ٦٠١ ١ - الأول
- ٢ - النوع الثاني قرطمية (لوفان)
- ٦٠٢ ٣ - النوع الثالث
- فصل السفرجل
- ٦٠٣ ١ - الأول
- ٢ - النوع الثاني
- فصل التفاح
- ١ - الأول
- ٢ - الثاني
- ٦٠٤ ٣ - الثالث
- ٤ - الرابع
- فصل الرازيانج الأخضر
- ٦٠٥ ١ - الأول
- ٢ - الثاني
- فصل العلس
- ١ - الأول (لوفان)
- ٦٠٦ ٢ - الرابع ويسمى مجلدرة

- ٦٠٦ فصل في الرشتا
- ٦٠٧ فصل تبالسة
- ٦٠٨ فصل في الكسكو
١ - الأول شعيرية
٢ - الثاني الكسكو المغربي
المعشوقة
- ٦٠٩ البديعية من أطعمة المغاربة
- ٦١٠ نوع آخر كسكو
- فصل في الممش
- ١ - الأول
- ٦١١ ٢ - النوع الثاني ممش بابس
- فصل في المور
- ٦١٢ ١ - الأول
٢ - الثاني
٣ - الثالث
- ٦١٣ رطبية
الحماضية
- ١ - الأول
- ٦١٤ ٢ - حماضية أخرى عال
- ٦١٥ الكماء
- ١ - الأول
٢ - الثاني

الباب السابع

- ٦١٧ في الحلوات والمخبوزات وما يجري مجراها
- ١ - الأول

- ٦١٨
- ٦٢١
- ٦٢٣
- ٦٢٤
- ٦٢٥
- ٦٢٦
- ٦٢٧
- ٦٢٨
- ٦٢٩
- ٦٣٠
- ٢ - النوع الثاني وتسمى الخاتونية
- ٣ - النوع الثالث وتسمى طراطير التركمان
- ٤ - النوع الرابع المكشوفة
- ٥ - النوع الخامس في المامونية (٣ ألوان)
- ٦ - النوع السادس هريسة الفستق (٣ أنواع)
- هريسة فستق
- ٧ - النوع السابع معمول من التمر
- ٨ - النوع الثامن المريس
- ٩ - النوع التاسع الخنوقة
- ١٠ - النوع العاشر ناصرية
- صنف آخر مثاه
- ١١ - النوع الحادي عشر
- ١٢ - النوع الثاني عشر الكاهين
- صنف منه آخر
- ١٣ - النوع الثالث عشر جلد الفرس وهو الملبن
- ١٤ - النوع الرابع عشر كنافة مماوحة
- صنف آخر منها
- صنف آخر منها
- صنف آخر منها
- صنف آخر وتعرف بالأخميمية
- ١٥ - النوع الخامس عشر القطايف (الأول ، الثاني ، الثالث مقاوة)
- الرابع المطبوخة
- صنف آخر مقاوة
- الجمالية
- صنف آخر يقال له أبولاش
- صنف آخر يقال له كل واشكر
- صنف آخر منه

- ١٦ - النوع السادس عشر
 ٦٣١ - النوع السابع عشر
 ٦٣١ - النوع الثامن عشر بسيسة بصراوية
 النوع التاسع عشر حلاوة كشك
 ٦٣٢ - النوع العشرون حلوى طيبة
 - صنف آخر

- ٦٣٣ زيادات في الحلوى ليست من الكتاب
- ١ - جواذب الحبز
 ٢ - جواذب القطايف
 ٣ - جواذب الموز
 ٦٣٤ ٤ - خبز القطايف
 ٥ - جواذب الحشخاش
 ٦٣٥ ٦ - خبيص اللوز
 ٧ - جواذب التمر
 ٨ - سميدية
 ٩ - لوزينج
 ٦٣٦ ١٠ - خبيص القرع
 ١١ - المخبقة
 ٦٣٧ ١٢ - الراوندي
 ١٣ - خسية
 ١٤ - خلود الأغاني
 ٦٣٨ ١٥ - أسيوطية
 ١٦ - ناطف
 ١٧ - حلوى بزر بقلة
 ١٨ - شيزرية
 ٦٣٩ ١٩ - حلوى يابسة
 ٢٠ - حلوى تمرية

٦٤٠	٢١ - حاوى وردية
٦٤١	٢٢ - صابونية
٦٤٢	٢٣ - حاوى عال
٦٤٣	٢٤ - لوزينج
٦٤٤	٢٥ - صنف آخر منه
٦٤٥	٢٦ - أصابع زينب
٦٤٦	٢٧ - فالودج
٦٤٧	٢٨ - فالودج يابس
٦٤٨	٢٩ - المكفن
٦٤٩	٣٠ - مكفن أجود منه
٦٥٠	٣١ - مشبك
٦٥١	٣٢ - قاهرية
	٣٣ - حاوى عجمية
	٣٤ - سمك وأقراص
	٣٥ - صفة اللوزينج المش
	٣٦ - زلاية محشية
	٣٧ - هريسة فستق
	٣٨ - أقراص مكحلة
	٣٩ - قطايف محشية
	٤٠ - الشهادة
	٤١ - أقراص مكررة
	٤٢ - أقراص مكحلة
	٤٣ - أقراص ساذجة
	٤٤ - لقم القاضي
	٤٥ - الدنف
	٤٦ - كبا موصل
	٤٧ - قاهرية عال
	٤٨ - أرنين

- ٦٥٢ - ٤٩ - رطب معسل
- ٦٥٣ - ٥٠ - رطب في غير أوانه
- ٦٥٤ - ٥١ - نوع آخر منه
- ٦٥٥ - ٥٢ - تمر ملوز
- ٦٥٦ - ٥٣ - شوابير مقلي
- ٦٥٧ - ٥٤ - بسيسة
- ٦٥٨ - ٥٥ - قاروت
- ٦٥٩ - ٥٦ - خشكناج وبسندود
- ٦٦٠ - فصل في المخبوزات من الكتاب
- ٦٦١ - ١ - الكعك (٣ ألوان)
- ٦٦٢ - ٢ - النوع الثاني خبز تنوري (صنفان)
- ٦٦٣ - ٣ - الثالث خبز فرني مرقد
- ٦٦٤ - ٤ - الرابع خبز ببيض
- ٦٦٥ - ٥ - نوع آخر
- ٦٦٦ - ٦ - نوع آخر
- ٦٦٧ - ٧ - خبز طيب نادر
- ٦٦٨ - ٨ - نوع آخر بقسماط بسكر
- ٦٦٩ - فصل في العمايد
- ٦٧٠ - ١ - الأول
- ٦٧١ - ٢ - الثاني
- ٦٧٢ - فصل في الأرز باللبن الحليب
- ٦٧٣ - عصيدة الخلفاء
- ٦٧٤ - نيدة الخلفاء

الباب الثامن

٦٧٥ - في المخللات والملوحات وصفة صنعها

- الفت

٦٦٥ - الفت الأبيض وغيره يعمل للسنة الكاملة

٦٦٦ ١ - الصنف الأول يتقزم شهراً

٦٦٧ ٢ - الصنف الثاني يؤكل في أيام يسيرة

٦٦٨ ٣ - النوع الثالث لفت أبيض محلي

٦٦٩ ٤ - الصنف الرابع لفت رومي

٦٧٠ ٥ - الصنف الخامس لفت أصفر

٦٧١ ٦ - السادس لفت عشي ويسمى المقورة

٦٧٢ ٧ - الصنف السابع (لفت عجمي . لفت عجمي آخر . لفت عجمي ثالث

٦٧٣ لفت رابع)

٦٧٤ ٨ - الصنف الثامن (لفت أبيض بحميرة . لفت آخر بحب رمان)

٦٧٥ - النوع الثاني الباذنجان

٦٧٦ ١ - الأول (٣ لوان)

٦٧٧ ٢ - النوع الثاني

٦٧٨ ٣ - الثالث

٦٧٩ - النوع الثالث الليمون المالح

٦٨٠ ١ - الأول

٦٨١ ٢ - الثاني

٦٨٢ ٣ - الصنف الثالث

٦٨٣ - صفة كبس الليمون والليمون المالح

٦٨٤ - النوع الرابع السفرجل

٦٨٥ ١ - الأول

٦٨٦ ٢ - الصنف الثاني

٦٨٧ - الليمون المراكبي الكبار

٦٨٨ - النوع الخامس في الزيتون

٦٨٩ ١ - الأول

- ٦٧٧ - الثاني ريتون أخضر مرصوص
- ٦٧٨ - الثالث الزيتون المكلس
- ٦٧٩ - النوع السادس القبار
- ٦٨٠ - الأول القبار بخل
- ٦٨١ - الثاني قبار بسماق
- ٦٨٢ - الثالث الصنف الثالث قبار بلبن
- ٦٨٣ - النوع الرابع قبار موصل
- ٦٨٤ - الصعتر
- ٦٨٥ - الحرفرف
- ٦٨٦ - النوع السابع القرع
- ٦٨٧ - الأول
- ٦٨٨ - الثاني الصنف الثاني
- ٦٨٩ - النوع الثامن في الزبيب
- ٦٩٠ - الأول
- ٦٩١ - الثاني الصنف الثاني
- ٦٩٢ - النوع الثالث زبيب جوزاني
- ٦٩٣ - النوع التاسع في الخيار
- ٦٩٤ - الأول
- ٦٩٥ - الثاني الصنف الثاني
- ٦٩٦ - الثالث الصنف الثالث
- ٦٩٧ - نوع آخر
- ٦٩٨ - النوع العاشر في العنب
- ٦٩٩ - الأول
- ٧٠٠ - الثاني الصنف الثاني الأبيض البادي
- ٧٠١ - النوع الحادي عشر الجوز الأخضر

٦٧٨ - النوع الثاني عشر البصل

١ - الأول

٢ - الثاني

٦٨٨

٣ - الصنف الثالث

٤ - نوع مليح منه

٦٨٩

- النوع الثالث عشر في الكرفس

- النوع الرابع عشر في القنبيط

- النوع الخامس عشر كباد مراكي

٦٩٠

- النوع السادس عشر الورد

٦٩٠

- النوع السابع عشر صحناء كذابة

٦٩٢

- صفة خلط بيسانى

- النوع الثامن عشر أخلاط مطيب

٦٩٣

- النوع التاسع عشر في الجزر

- النوع العشرون في الشمر الأخضر

١ - الأول

٢ - الصنف الثاني

٦٩٤

- النوع الحادي والعشرون صير مطيب

٦٩٤

١ - الأول

٢ - الصنف الثاني

٦٩٥

٣ - الصنف الثالث

- النوع الثاني والعشرون عصفور مالح مطيب

١ - الأول

٦٩٦

٢ - الصنف الثاني

٦٩٦

- نوع آخر صحناء إسكندرانية مطيبة

١ - الأول

٢ - الصنف الثاني

١٧ - النوع الثالث والعشرون كامخ ريجال بغدادي

٦٩٧ - النوع الرابع والعشرون في الصلص وما يجري مجراه

٦٩٨ - الأول

٢ - الصنف الثاني أسود

٣ - الصنف الثالث أبيض

٦٩٩ - الصنف الرابع أحمر

٥ - الصنف الخامس بنفسجي

٦ - الصنف السادس أخضر

٧ - الصنف السابع مغبر النون

٧٠٠ - الصنف الثامن

٩ - الصنف التاسع صلص بماء حصرم

١٠ - الصنف العاشر

٧٠١ - الصنف الحادي عشر صلص طيب عال

-- النوع الثامن والعشرون في العجور

١ - الأول

٧٠٢ - الصنف الثاني

٣ - الصنف الثالث

- النوع السادس والعشرون في اللوبياء

٧٠٣ - الأول لوبيا ساذجة

٢ - الصنف الثاني

٣ - الصنف الثالث

٤ - الصنف الرابع

٥ - الصنف الخامس

٧٠٤ - الصنف السادس

-- النوع السابع والعشرون في الباذنجان

- ٧٠٥ - النوع الثامن والعشرون القرمح
- ٧٠٦ - النوع التاسع والعشرون في القرمح

- ٧٠٧ - النوع الأول
- ٧٠٨ - النوع الثاني
- ٧٠٩ - النوع الثالث
- ٧١٠ - النوع الرابع

- ٧٠٨ - النوع التاسع والعشرون في القرمح
- ٧٠٩ - النوع الأول
- ٧١٠ - النوع الثاني

- ٧٠٩ - النوع الأول
- ٧١٠ - النوع الثاني
- ٧١١ - النوع الحادي والثلاثون في القرمح

- ٧١٠ - النوع الثاني والثلاثون في القرمح
- ٧١١ - النوع الأول
- ٧١٢ - النوع الثاني
- ٧١٣ - النوع الثالث
- ٧١٤ - النوع الرابع

النوع الثالث والثلاثون القنبيط

١ - الأول

٢ - الصنف الثاني

٣ - الصنف الثالث

٤ - الصنف الرابع

٥ - الصنف الخامس

٦ - الصنف السادس

٧١٢

النوع الرابع والثلاثون الباقي

١ - الأول

٢ - الصنف الثاني

٣ - الصنف الثالث

٧١٣

النوع الخامس والثلاثون في الحس

النوع السادس والثلاثون في الخزر

١ - الأول

٢ - الصنف الثاني

٧١٤

النوع السابع والثلاثون الهليون

١ - الأول

٢ - الصنف الثاني

٣ - الصنف الثالث

٧١٥

النوع الثامن والثلاثون في البيض والعجاج

١ - الأول البيض المزعجل

٢ - الصنف الثاني

٣ - الصنف الثالث بلا لحم

٧١٦

٤ - الصنف الرابع عجة بياقلي أخضر أو حمص أخضر

٥ - الصنف الخامس عجة حامضة

٦ - الصنف السادس عجة في قناني

٧١٧

- ٧١٨ - النوع التاسع والثلاثون حمص أخضر كسًا
 ٧١٩ - بوارد الكمامة
 - نوع آخر منها
 - صفة تقديد الكمامة
 - صفة تقديد لحم (عمل الروم)

الباب التاسع

٧٢١ في أنواع الأشنان والصابون المطيب

- الأشنان المطيب

- ١ - الأول
 ٢ - الثاني (عن الحموري أيضاً)
 ٣ - الثالث (كان يعمل للمأمون رحمه الله)
 ٤ - الرابع ملوكي (ذكره علي بن ربن الطبري في كتاب فردوس الحكمة)
 ٥ - الخامس ملوكي (من كتاب محمد بن العباس الحلبي)
 ٦ - السادس (عن ابن عباس)
 ٧ - الصنف السابع (عن ابن عباس)

٧٢٢
 ٧٢٣
 ٧٢٤ - فصل في الصابون المطيب ، صابون أصفر مطيب

الباب العاشر

٧٢٧ في تصعيد المياه وتنطيب رائحة الفم

- الأول المختت

- ١ - النوع الأول ورد طري أحمر عذني
 ٢ - الثاني تصعيد ماء الورد الرطب (من كتاب العطر المؤلف للمعتصم)
 ٣ - النوع الثالث
 ٤ - النوع الرابع ماء ورد أزرق
 ٥ - النوع الخامس تصعيد ماء ورد أحمر

- ٧٣٠ - النوع السادس ماء ورد أحمر
- ٧ - النوع السابع الأصفر
- ٨ - النوع الثامن تصعيد ورد يابس
- ٧٣١ - النوع التاسع ماء ورد من ورد يابس
- فصل تصعيد الزعفران
- ٧٣٢ - الأول (على ما ذكر عجب في الطيب)
- ٢ - النوع الثاني (عن ابن عباس)
- تصعيد المسك بماء الورد
- ٧٣٣ - صفة ماء الكافور
- صفة تصعيد العود
- ٧٣٤ - صفة تصعيد الصندل
- تصعيد ماء السنبل
- صفة القرنفل الساذج
- ٧٣٥ - ١ - الأول
- ٢ - النوع الثاني
- ٣ - النوع الثالث
- ٧٣٦ - صفة ماء القرفة
- صفة ماء النمام
- ٧٣٧ - صفة المرزنجوش
- صفة قشور الأترج
- ماء التفاح
- ٧٣٨ - صفة الآس
- صفة زهر النارنج
- صفة ماء الطلع

- ٧٣٩ - صفة ماء النسرين الأبيض
 - صفة الريحان والحيار
 - صفة الزيزفون
 صفة الياسمين المصري الأبيض
 - فصل فيما يطيب النكهة
- ٧٤٠ ١ - الأول
 ٢ - النوع الثاني
 ٧٤١ ٣ - النوع الثالث
 ٧٤٣ - هوامش النسخ
 ٧٤٥ أ - نسخة س
 - صفة دوا عرق
 - سفوف نافع للفؤاد
 ٧٤٧ ب - نسخة ل
 ٧٤٩ ج - نسخة ح
 - عمل سمك كزبرية
 - صفة سمك مصلوق
 - صفة سماك يسمى متمر
 ٧٥٠ - نوع آخر ملاوخية
 - صفة مقلى
 - صفة طبيخ فريكية
 ٧٥١ - صفة طبيخ فريكية
 - صفة عمل سمك سكباج
 - الرطب في غير وقته

- ٧٥٢ - عيار المأمونية
 - نوع آخر (من المأمونية)
 - نوع آخر (من المأمونية)
- ٧٥٣ - خلطة الملبن
 - حلاوة تسمى مسحش
 - صفة حلاوة تسمى أفروشية
- ٧٥٤ - حاوى تسمى الصلف
 - نسخة سنبوسك اسمه فضيل
- ٧٥٥ - الركنية
 - عمل سلفندان
- ٧٥٦ - صفة ليمون أكلته عند بعض البغاددة مابح
- ٧٥٧ د - نسخة ط
 - زيتون يقيم سنة
- ٧٥٧ - لطيفة
- ٧٥٩ - تراجم الأعلام التي وردت في نص المخطوط
- ٧٦٧ شروح وتعاليقات
- ٩٠١ الفهارس

