

વડોદરા રત્નો દેવજીભાઈ.

પા. ઠ. શા. સે- ભાગ પહેલો.

અમદાવાદ શ્રીમદ્ભગવાદ ગોપી.

વડોદરા દેશી કેળવણી ખાતું.

પા ઠ શા સ્ત્ર

(ભાગ ત્રણમાં.)

ભાગ પેહેલો.

શ્રીમંત સરકાર મહારાજા સાહેબ સયાજીરાવ
ગાયકવાડ સેના ખાસખેલ સમશેર બહાદુર એમની આજ્ઞાનુ-
સાર મરાઠી સૂપશાસ્ત્રના અંગ્રેજીમાં આપેલા નિરામિષ ભાગ ઉપરથી

તૈયાર કરનાર

છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી, બી. એ.,

આસિસ્ટન્ટ ટુધ ડિરેક્ટર ઓફ વર્નાક્યુલર ઇન્સ્ટ્રક્શન, વડોદરા.

સંવત્ ૧૯૪૬; સને ૧૮૬૩.

સર્વ હક સ્વાધીન રાખ્યા છે.

કિમ્મત બાર આના.

અમદાવાદ-“આર્યોદય”
તથા
બડોદરા-“વીરક્ષેત્રમુદ્રાલય”માં
જાણ્યું.

“He who has merely learnt the principles (of medicine) and received no practical instructions, loses his presence of mind when he sees a patient, just as a coward gets confused in a battle. On the other hand, he who through mere rashness has obtained mere facility in practical work, and knows not the principles of medicine (as taught in books) does not deserve commendation of the learned but punishment from the King. Both these are unaccomplished and unfit to become practitioners, just as a bird with a single wing is unable to fly.”

Sus'ruta.

“ જે પુરૂષે માત્ર વૈદ્યકશાસ્ત્રના તત્ત્વોનોજ અભ્યાસ કર્યો છે, પણ જાતી અનુભવ મેળવ્યો નથી તે જેમ એક બહીકણુ પુરૂષ લડાઈમાં જતાં ગભરાય છે તેમ એક રોગીને તપાસતાં વિભ્રમમાં પડે છે. બીજી તરફ —જે કોઈએ વગર વિચારે ઉપચારો કરવામાં થોડું જ્ઞાન મેળવ્યું છે પણ વૈદ્યકશાસ્ત્રના તત્ત્વોનો અભ્યાસ કર્યો નથી તે વિક્લાનોની પ્રસંસાને પાત્ર થતો નથી પણ રાજ્ય તરફથી શિક્ષાને પાત્ર થાય છે. જેમ એક પક્ષી એક પાંખથી ઉડવા અસમર્થ છે તેમ આ બંને જાણીએ વૈદ્યકનો ધંધો ચલાવવા અપૂર્ણ અને નાલાયક છે.”

સુશ્રુત.

ઉપોદ્ધાત.

માણસના શરીરની રચના અને તેની આ જગતમાં સ્થિતિ ઉપરથી આપણને સ્પષ્ટ સમજાય છે કે, કોઈ પણ કાળ એવો ન હોતો કે તેમાં મનુષ્યના શરીરની સ્વાભાવિક સ્થિતિમાં ફેરફાર થયા છતાં તેનો ઉપચાર કરવામાં નહિ આવતો હોય. ઘણા જૂના કાળથી આર્ય લોકોમાં વૈદ્યવિદ્યા અથવા આયુર્વેદ જાણીતો છે એ વાતને ઘણું પ્રમાણ છે; આર્યોના સૌથી પ્રાચીન ગણાતા વેદમાં વૈદ્યવિદ્યાને લગતા ઉલ્લેખ ઠામ ઠામ કરેલા જોવામાં આવે છે; તેમાં સેંકડો વનસ્પતિઓનાં નામ અને ઉપયોગ કહેવામાં આવ્યા છે; તેમાં વૈદ્યોનાં નામ અને તે સંબંધી અમુક અમુક શોધ કરનારનાં નામ તથા સ્તવન આપવામાં આવેલાં છે; તેમાં શરીરને લગતું વર્ણન તથા શરીરના અવયવોનું વર્ણન આપવામાં આવેલું છે; અને છેવટે વૈદ્યવિદ્યા જ્યારે પૂર્ણ દશાને પોહોતી ત્યારે આયુર્વેદ એ વેદના એક અંગરૂપે જૂદા પણ લખાયો છે.

પશુ પક્ષીઓ પણ પોતાના શરીરમાં થયેલા અમુક વ્યાધિઓનું નિદાન જાણ્યા વગર કે સંપ્રાપ્તિ સમજ્યા વગર તેની ચિકિત્સા કરે છે એમ ઘણી વાર જાણવામાં આવ્યું છે. એ તેમની ચિકિત્સા એટલી સ્વાભાવિક છે કે તેને વૈદ્યવિદ્યા કે ચિકિત્સાનું નામ આપણે આપતા નથી, પણ તેજ સ્વાભાવને અનુસરીને મનુષ્યો જ્યારે ચિકિત્સાના નિયમો ઠરાવે છે ત્યારે આપણે તેને વૈદ્યવિદ્યા કહીએ છીએ. મનુષ્યની પ્રવૃત્તિ એ વિદ્યાના શોધ તરફ કેવી રીતે થઈ તેનું સવિસ્તર વર્ણન એક જૂદા નિયમીતીજ થઈ શકે, તથાપિ આર્યાવર્તમાં વસનાર આર્યોને તેનો શોધ કરવાને ઘણી અનુકૂળતાઓ હતી એ તો સર્વ કોઈના સમજ્યામાં જ આવે એવી છે. વેદમાં પશુઓના યજ્ઞ કરવાના વિધિ કહેવામાં આવ્યા છે તથા તે પશુઓને કેમ કાપવાં કેમ ચીરવાં એ તેમને તે કારણથી વિદિતજ હોવું જોઈએ. આ પ્રસંગથી તેમને પ્રાણીના અંગના જૂદા જૂદા અંતર અવયવો તથા તેનો ઉપયોગ જાણવામાં આવેલો હોવો જોઈએ એટલુંજ નહિ; પરંતુ અંગોનો છેદ ભેદ કરવાને શસ્ત્રો કેવાં જોઈએ તેની બનાવટ પણ સૂઝેલી હોવી જોઈએ. આર્યાવર્ત જૂદા જૂદા પ્રકારની એટલી બધી વનસ્પતિથી ભરપૂર છે કે આર્યો જેવા તીક્ષ્ણ નિરીક્ષા કરનારની દૃષ્ટિ તેમના ગુણદોષ તપાસવા તરફ સહજ દોરાય એ બનવા જેવું છે. જે જે વિષય જેના જેના જાણવામાં આવ્યો તે તે વિષય તે પોતાના શિષ્યોને કહેતો ગયો અને એ-

પ્રમાણે પરંપરાથી ચાલતા આવેલા અનુભવમાં વધારો થતાં થતાં વૈદ્યવિદ્યા એક વખત સંપૂર્ણપણાને પામી ગઇ હતી.

આપણા જૂના વૈદ્યકના ગ્રંથો જેતાં આપણને જાણાય છે કે જે અનુભવ આપણા પ્રાચીન આર્યોએ મેળવેલો છે તે ઘણો છે. એમ છતાં પણ તેમાં સુધારા વધારાનો અવકાશ નથી એમ કહેવાની અમારી મતલબ નથી. હજી તેમાં ઘણો સુધારો વધારો થઈ શકે એમ છે, પરંતુ જેટલો અનુભવ તેમણે મેળવી મૂક્યો છે તે પ્રથમ જાણી ગયા પછીજ તેમાં જે કાંઈ સુધારો વધારો થાય તો થઇ શકે; આ કારણથી વૈદ્યવિદ્યાના પ્રાચીન ગ્રંથોનો શોધ કરી તેનો અભ્યાસ કરવાની સર્વને અગત્ય છે.

વૈદ્યવિદ્યાના ગ્રંથો માત્ર વૈદ્યોનેજ કામના છે એટલુંજ નહીં, પણ તે સર્વને અવલોકન કરવા જેવા છે. કહેવત છે કે “**प्रक्षालना द्विपंकस्य दुरादस्पर्शनंवरम्**”—“કાદવમાં પગ ઝોળીને પછી ઘોઘ નાખવા કરતાં તેમાં પગ નજ ઝોળવો એ સૌથી સાફ છે.” તેમ વૈદ્યક શાસ્ત્રના અજ્ઞાનથી રોગ થવા દેવો અને પછી તેને દૂર કરવાના ઉપાય કરવા તે કરતાં રોગ ઉત્પન્ન થવા ન દેવો એજ શ્રેષ્ઠતર વાત છે. પણ વૈદ્યક શાસ્ત્રના ગ્રંથોનું સામાન્ય અવલોકન પણ કર્યાવિના આ રોગનાં કારણો (હેતુઓ) જાણવામાં આવતાં નથી, તો પછી થનારા રોગથી દૂર તો શી રીતે રહેવાય? કેટલાકનું કહેવું એમ છે કે, વૈદ્યક શાસ્ત્ર જેવા ગહન વિષયનો ગુરૂ પાસેથી બરાબર અભ્યાસ કર્યાવિના શુંકો ગાંગે મળ્યે ગાંધી થઈ બેસવા જેવું કેટલાક કરેછે— વૈદ્યકના ભાષાંતરનો ગ્રંથ હાથમાં લેઈ તેટલા વડેજ વૈદ્ય થઇ જવના જેખમવાળો વૈદ્યકનો ધંધો ચલાવવા મંડી પડેછે એ કેવળ હસવાજેવું અને ધિઃકારવા જેવું કામ છે. આ વાત અમારે પણ સર્વથા માન્ય છે. વૈદ્યકના ગ્રંથોનાં ભાષાંતરો આહાર પાડનારનો કાંઈ એવો હેતુ હોતો નથી કે તે વાંચીને દરેક માણસે વૈદ્ય થઇ પડવું! તેમના હેતુ નિરાળા હોય છે; અને તેમાંનો આ પણ એક હેતુ છે કે સાધારણ માણસ રોગાદિના હેતુ જાણીને રોગની ઉત્પત્તિથી દૂર રહી શકે. માણસ આહાર વિહારના નિયમો જાણે તથા ખોરાક વગેરેના ગુણ અવગુણ જાણે તો બેશક ઘણું દરજ્જે તે પોતાનું અને પોતાના કુટુંબનું હિત કરી શકે. વળી કેટલાક સામાન્ય રોગો ઉપર એવા ઉપચાર હોય છે કે, વૈદ્યની સલાહ લીધા વિના પણ તે ઉપચાર જે વખતસર લાગુ કરવામાં આવે તો તેથી મનુષ્યનો તે રોગ મટી જાય છે અથવા તેમાંથી બીજો ભયંકર રોગ થતાં અટકે છે. કેટલીક વાર મનુષ્યો એવી જગોએ પડેલા હોય છે કે જ્યાં તેમને કાંઈ સારા વૈદ્યની સલાહ લેવાનું બની આવતું નથી; એવે પ્રસંગે તેમણે મેળવી રાખેલું સાધારણ જ્ઞાન બહુ ઉપયોગી થાય

ઉપોદ્ધાત.

૩

છે તથા જે તેમની પાસે કાંઈ ઔષધ તૈયાર હોય છે તો તે લાગુ કરવાને પણ અનુકૂળ પડે છે. વૈદ્યકના ગ્રંથો વાંચવાથી આવા આવા બીજા અનેક ફાયદા છે જે ગણાવવાની અત્રે અમે જરૂર જોતા નથી તથાપિ એટલું તો કહેવુંજ જોઈએ કે સૃષ્ટિની ઉત્પત્તિથી તે આખર-સુધી વૈદ્યવિદ્યા સદાકાળ ઉપયોગી છે. વૈદ્યક જાણનાર ગમે તે સ્થળમાં જાય તો ત્યાં પણ તેનો ખપ છે. એક વિદ્વાન કહે છે કે,

कस्यदोषःकुलेनास्ति, व्याधिनाकेनपीडिताः ।

व्यसनंकेन न प्राप्तं, कस्य सौख्यंनिरंतरम् ॥

અર્થ.—કોના કુળમાં દોષ નથી ? વ્યાધિવડે કોણુ પીડિત નથી ? દુઃખ કોને નથી પડ્યું ? અને કોનું સુખ સદાકાળ એક સરખું ટકી રહ્યું છે ? બધાના જવાબમાં નકારજ આવશે. એમ છે ત્યારે આપણે જાણવું કે કોઈ માણસ કાંઈ ને કાંઈ પણ વ્યાધિના ઉપાધિમાં તો ખરોજ, અને “રોગીનો મિત્ર કોણુ?—વૈદ્ય” એ ન્યાયથી વૈદ્યવિદ્યાનો માહીતગાર ગમે ત્યાં મિત્રતા પ્રાપ્ત કરી શકે છે.

સામાન્ય લોકોના કરતાં વૈદ્યોને વૈદ્યકના ગ્રંથો ઘણા ઉપયોગી છે એ તો નિર્વિવાદ છે; તથાપિ અમારું કહેવું એમ છે કે આ કાળમાં વૈદ્યોને વૈદ્યકનાં ભાષાંતરના ગ્રંથો ઘણા ઉપયોગી છે. હમણા વૈદ્ય નામધારી પુનુષ્યોમાંથી સંસ્કૃત ભાષા જાણનારા ઘણા થોડા પુરુષો છે; ઘણા જણે તો તાગશતમાં પણ માથું માર્યું નથી હોતું. પણ “જો ન મગાય લીખ, તો વૈદું શીખ” એમ કટલાક તો માત્ર સારા રોજગારના અભાવેજ વૈદ્ય થયેલા હોય છે. જેઓ પેઢી દરપેઢીના વૈદ્ય હોય છે તે પણ સારું શીખેલા હોતા નથી. કિં બહુના! ન શીખેલાઓમાં પણ શીખ્યા પુરતુંજ સમજવાની શક્તિવાળા ઘણાક હોય છે. એમ વૈદ્યકના ધંધાની સ્થિતિ છે, તે વખતે તે ધંધો કરનારના હાથમાં જો વૈદ્યકના પ્રાચીન ગ્રંથોનાં ભાષાંતર મૂકવામાં આવે તો અવશ્ય તેઓ પોતાના જ્ઞાનમાં વધારો કરી પોતાનો ધંધો સારી રીતે કરવાને શક્તિમાન થાય. કટલાક એમ માને છે કે એવા અભણ વૈદ્યોને વૈદ્યકનો ધંધો કરતાં અટકાવવાને કાયદો કરાવવો, પણ આ તેમનું માનવું જૂલ ભરેલું છે. કેમકે કોઈ માણસે વૈદ્યકનો ધંધો કર્યો છે કે નહિ, એની મર્યાદા ઠરાવવાનું કામ બહુ મુશ્કેલ છે. પોતાના છોકરાને ચુંક આવવાથી અજમે ફકાવનારી માતાએ; અથવા છોકરાને તાવ આવવાથી કિવનૈન કે કરિયાતું આપનાર પિતાએ, અથવા મિત્રનું માથું દુખવાથી આમોનિયા સુંઘાડનાર કે તાંદળજાતાં મૂળ માથે બંધાવનાર મિત્રોએ વૈદ્યકનો ધંધો કર્યો કહેવાશે ? હુંકામાં આ સંબંધી કાંઈ નિર્બંધ કરવામાં આવે, તથાપિ સામાન્ય વૈદ્યજ્ઞાનનો ઉપયોગ તેથી

લેશ પણ ઘટી શકતો નથી. પ્રત્યેક માણસે જો હંદગી ભોગવવી ઘટે છે તો તેને હંદગીનાં આધારભૂત તત્ત્વો, તેને સ્થિર કરનાર તત્ત્વો, અને તેને લંબાવનાર તત્ત્વો પણ વૈદ્યકના ગ્રંથોમાંથી અવશ્ય જાણવાં ઘટે છે.

વૈદ્યકશાસ્ત્ર ઉપર અભ્યાસુધીમાં અનેક ગ્રંથો સંસ્કૃત પ્રાકૃતભાષામાં લખાયા છે, પણ સંસ્કૃત ભાષામાં રચાયેલા ગ્રંથો પૈકી ચરક, સુશ્રુત અને વાગ્ભટ આ ત્રણ મુખ્ય મનાય છે. એનેજ આયુર્વેદનાં ત્રણ પ્રસ્થાન કહે છે. આત્રેય સંહિતા તેના કરતાં પણ જૂની છે. એમ કેટલાંક પ્રમાણોથી માલમ પડે છે. ઘણા જૂના ગ્રંથોમાં આત્રેય-સંહિતાનો ઉલ્લેખ કરેલો જોવામાં આવે છે. આત્રેય સંહિતામાં એ ગ્રંથના સર્વથી પ્રાચીનપણા વિષે કહે છે કે:—

“અત્રિઃકૃતયુગે વૈદ્યો દ્વાપરે શુશ્રુતોમતઃ ।

કલૌ વાગ્મટનામ્નશ્ચ ગરિમાત્ર મદ્રશ્યતે” ॥

એ ઉપરથી સત્યયુગમાં આત્રેય સંહિતા પ્રમાણે ચિકિત્સા કરવામાં આવતી હતી તો બીજા બધા કરતાં એની પ્રાચીનતા સિદ્ધ થાય છે. એ આત્રેય સંહિતા તેજ હારીત સંહિતા એમ માનવાને પણ કાંઈ વાંધો નથી. કદાચ કોઈના મનમાં આ ગ્રંથવિષે ચરક સુશ્રુતના જેટલું માન ન હોય!! તેને માટે એટલુંજ બોલવું બસ થશે કે જેવી રીતે મહા-મા આત્રેય (પુનર્વસુ) મુનિએ પોતાના શિષ્ય અગ્નિવેશ મુનિએ કહેલા આયુર્વેદનો ગ્રંથ ચરકસંહિતા એ નામથી ઓળખાયા તેવીજ રીતે એજ આત્રેય મુનિએ પોતાના શિષ્ય હારિત મુનિને કહેલા આયુર્વેદનો આ ગ્રંથ હારિતસંહિતા અથવા આત્રેયસંહિતા એ નામથી ઓળખાય છે. જુઓ ગ્રંથના આરંભમાં—

“આત્રેયં बहुशिष्यैस्तुराजितं तपसान्वितम् ।

पप्रच्छशिष्योहारीतः सर्वज्ञान मिदं महत् ॥

ગ્રંથમાં પણ સર્વત્ર લખે છે કે “इत्यात्रेयभाषिते हारीतोत्तरे” એ પ્રમાણે આત્રેય અને હારીત બન્નેનાં નામ એમાં અંકીત થયાથી આ સંહિતાને કોઈ આત્રેય અને કોઈ હારીત એવા નામથી વ્યવહાર કરતા હશે. કેટલાક એમ માને છે કે આત્રેય સંહિતા તો લુપ્તજ થઈ ગઈ છે; કેમકે સંપ્રહ, ભાવપ્રકાશ, વગેરે ગ્રંથોમાં આત્રેયમાંથી લીધેલાં જે વચનો દાખલ કરેલાં છે તે આમાં જોવામાં આવતાં નથી. આ તકરાર ધ્યાન આપવા જેવી છે ખરી; પણ જ્યારે ગ્રંથની પ્રાચીનતા, લેખની અશુદ્ધતા અને પાઠાંતરની પ્રચુરતાઉપર વિચાર કરિયે છિયે ત્યારે પણ અનુમાન થાય છે કે, આ જૂના ગ્રંથમાં એક વખત એક જણને જે

ઉપોદ્ધાત.

૫

શ્લોક હાથ લાગ્યા હોય તે ખીજ વખત હાથ ન પણ લાગે, અને એક વખત જે શ્લોક તેમાં ન જોવામાં આવ્યા હોય તે જોવામાં પણ આવે. ગુજરાતી ભાષાના મહાકવિ પ્રેમાનંદને થઇ ગયે કાંઈ બહુ વર્ષ થયાં નથી, કદાચ ૨૫૦ કે તે લગભગ વર્ષ થયાં હશે; તોપણ તેના ઓખાહુરણની શી અવસ્થા થઈ છે તે જુઓ. એક પ્રત જ્યારે ૯૨ કડવાંની હાથ આવેછે ત્યારે ખીજ પ્રત ૭૨ કડવાંની અને ત્રીજ પ્રત ૬૯ કડવાંની તો ચોથી પ્રત ૪૨ કડવાંની અને વળી પાંચમી પ્રત ફક્ત ૨૭ કડવાંનીજ મળી આવે છે. આ બધામાંથી પ્રેમાનંદ વિરચિત મૂળ પ્રત કયી હશે તે મોટા સંશયની વાત થઇ પડે છે. કોઈ એમ માને છે કે સૌથી ઓછાં કડવાંની પ્રત મહાકવિએ લખેલી હોવી જોઈએ અને પાછળથી ખીજ કવિઓએ તેમાં ઉમેરો કરવાથી કડવાંનો વધારો થયેલો હોવો જોઈએ; કોઈ એમ કહે છે કે ૪૨ કડવાંની પ્રત તેની લખેલી છતાં પાછલા કવિઓએ દોઢ ગાહાપણ કરીને તેમને નીરસ લાગેલાં કડવાં ગાળી નાખેલાં હોવાં જોઈએ; કોઈ કહે છે કે નવ દિવસમાં વંચાઈ રહે તેટલું હુંકું કરવામાટે કેટલાંક કડવાં પાછળથી ખીજ કવિઓએ ઓછાં કર્યાં હશે. જ્યોતિષના બાળબોધ નામે ગ્રંથની પણ એજ દશા છે. આવીજ રીતે કદાચ આત્રેય સંહિતાનું પણ થયું હોય તો કબીર વડના થડની પેડે તે આજના શોધકોને ભમાવનારૂં થાય ખરૂં.

આ ગ્રંથનું ભાષાંતર કરવા માટે વડોદરાના નિવાસી રા. રા. ડાહ્યાજી નરભેરામ ભટ્ટને વિનવતાં તેમણે હારીત સંહિતાની પાંચ પ્રતો એકઠી કરી હતી; જેમાંની એ બંગાળામાં વિનોદલાલસેને એડિટ કરી છપાવેલી હતી. એક પ્રત વડોદરાના વૈદ્ય જગન્નાથ પ્રાણશંકર પાસેથી લખેલી સંપૂર્ણ મળી હતી, તે સંવત ૧૭૪૫ ની સાલમાં કુંદેલા ગામમાં લખાયેલી હતી. ખીજ એ પ્રતો શ્રીમંત ગાયકવાડ સરકારના વૈદ્ય બાપુભાઈ લક્ષ્મીરામના ચિરંજીવ ધનશ્યામ વૈદ્ય પાસેથી મળી હતી; તેમાંની એક પ્રત સંવત ૧૫ ના સૈકામાં લખાયેલી હતી અને ખીજ તૂટક હોવાથી સાલ જાણવામાં આવી નથી તથાપિ તેપણ તેટલીજ જુની હશે એમ તેના લેખ ઉપરથી માલુમ પડતું હતું. વિનોદ લાલસેનની પ્રતો મારી તરફથી મોકલી આપી હતી. તે જો કે અમે સુધારેલી હતી તથાપિ તે ઘણી જગોએ અશુદ્ધજ હતી. વૈદ્ય ધનશ્યામવાળી એ પ્રતો પણ લેખક દોષવાળી હતી તથાપિ વિનોદ લાલસેનની છપેલી પ્રતો કરતાં તે ઠીક હતી. વૈદ્ય જગન્નાથવાળી પ્રત સૌ કરતાં ઠીક હતી તથાપિ અશુદ્ધતા તો તેમાં પણ હતી પરંતુ આમ ચાર પાંચ પ્રતો મળી આવવાથી તે ઉપરથી એક નવી સુધારેલી પ્રત ઉત્પન્ન કરવાને ભાષાંતર કરાંને કેટલીક રીતે અનુકૂળ પડ્યું. મેળવેલી પ્રતોના પાઠ ઘણી જગોએ એક

૬

ઉપોદ્ધાત.

ખીજથી જૂદા પડતા હતા, પણ જ્યાં અર્થનો તફાવત ન હોય ત્યાં તેમણે એક શુદ્ધ પાઠ પસંદ કરી ખીજ છોડી દીધા હતા; પરંતુ જ્યાં અર્થનો તફાવત માલમ પડ્યો ત્યાં જે પાઠ ઘણી પ્રતોમાં મળતો આવ્યો તે રાખી લેઈ ખીજને પાઠ ફૂટ નોટમાં પ્રતપાઠાંતર તરીકે બતાવ્યો છે. પાઠાંતર બતાવવામાં વિનોદલાલ સેનવાળી પ્રત તેમને પ્રથમ મળી હતી માટે તેને તેમણે પેહેલી પ્રત ગણી છે; વૈદ્ય ધનશ્યામવાળી એ પ્રતોમાંથી એકને ખીજ અને ખીજને ત્રીજી પ્રત ગણી છે; તથા વૈદ્ય જગન્નાથવાળી પ્રતને ચોથી પ્રત ગણી છે કેમકે તે ગ્રંથનો પાછલો ભાગ લખાતી વખતે મળી આવી હતી. ભાષાંતર કરવામાં આવા અશુદ્ધ ગ્રંથોને લીધે રા. રા. છોટાલાલ નરભેરામને જે મુશ્કેલી પડી હશે તે માત્ર ‘જળામધ્યે માસા ઝોંપ ઘેતો કેસા ॥ જાવેં ત્યાચ્યા વંશા, તેઠ્ઠાં કઠે’ એ કહેવત પ્રમાણે તેવાં કામ કરનારનેજ તે પૂરતી રીતે સમજાઈ શકશે. કોઈ કોઈ વાર અધી પ્રતોમાં એક પાઠ જૂદી જૂદી રીતે અશુદ્ધ માલમ પડતો સારે તેમના મત સાથે કેટલાક વૃદ્ધ વૈદ્યોનો અનુમત મેળવી તેમને લખવાની જરૂર પડતી. અને આવી રીતે થવાથી ધાર્યા કરતાં કાળક્ષેપ વિશેષ થયો છે. ટુંકામાં હારિત સંહિતાના ગ્રંથને ઘણી પ્રતો મેળવી સંશોધન કરી શુદ્ધ કરવામાં તથા તેનું ભાષાંતર પણ જેમ અને તેમ યથાર્થ કરવા તરફ રા. રા. છોટાલાલ નરભેરામ ભટ્ટે પૂરતી કાળજી રાખેલી છે, જેથી આ ગ્રંથનો સારો ઉપયોગ થવાની આશ રાખવામાં આવે છે.

આ પ્રસ્તાવના પૂરી કરતાં પેહેલાં આવા ગ્રંથો વાંચનારને એ બોલ કહેવા ઉચિત જણાય છે. વૈદ્યવિદ્યાના ગ્રંથો માત્ર વાંચીને વૈદ્ય થવાની આશા રાખવી એ કેવળ હસવા જેવું છે. આવા ગ્રંથો વાંચવાથી વૈદ્ય થવા સિવાય પણ ઘણા ઘણા પ્રકારના લાભ મનુષ્યને મળી શકે છે એ અમે પૂર્વે કહ્યુંજ છે, તથાપિ જેની ઇચ્છા એમજ હોય કે મારે વૈદ્ય થવું છે તેણે તો કોઈ વિદ્વાન વૈદ્ય પાસે આવા ગ્રંથોનો સાઘંત અભ્યાસજ કરવો જોઈએ; કારણ કે વૈદ્યક વગેરેના ગ્રંથોમાં ગ્રંથકાર ઘણી વાર પોતાને અનુભવથી કે અતિપરિચયથી સેહેલો થઈ પડેલો વિષય ખીજને પણ સેહેલોજ હશે, એવા ભ્રમથી ટુંકાવી નાખે છે કે બિલકુલ છોડી દે છે. એવા પ્રસંગે સ્વચ્છિદ્ધી કેવળ પુસ્તક ઉપરથી થયેલો વૈદ્ય ગુંચાય છે અને પ્રસંગ પડતાં ગમે તેવા તર્ક કરી કાંઈને કાંમે કાંઈ કરી બેસે છે. આ હાનિમાંથી બચવાને તેણે શુરદ્વારા જ્ઞાન મેળવવું જરૂરનું છે, અને તેમ કરવામાં તેને આવાં પુસ્તકો અતિ ઉપયોગી થશે.

પ્રસિદ્ધ કર્તા.

પ્રસ્તાવના

શ્રીમંત સરકાર મહારાજ સાહેબ સયાજીરાવ ગાયકવાડ એમની ખાસ ઈચ્છાનુસાર અને આજ્ઞાથી મરાઠી ભાષામાં સૂપશાસ્ત્રના પાંચ ગ્રંથો પ્રગટ થયેલા છે. આ પુસ્તકો તૈયાર કરાવવાનો શ્રીમંત મહારાજ સાહેબ એમનો શુભ ઉદ્દેશ મરાઠી સૂપશાસ્ત્ર અંક ૧ ભાગ ૧ માં આપેલી પ્રસ્તાવનામાં દર્શાવેલો છે, ને તેનું ભાષાન્તર આ પુસ્તકમાં આપેલું છે, એટલે તેનું પુનરાવર્તન આ જગ્યાએ કરવાની જરૂર જણાતી નથી. મરાઠીમાં પુસ્તકો તૈયાર થયા બાદ તે વિષયનું જ્ઞાન ગુજરાતી કેમમાં ફેલાય અને ગુજરાતી વર્ગ તેનો લાભ લે એવા સ્તુત્ય અને શુભ ઉદ્દેશથી શ્રીમંત સરકાર મહારાજ સાહેબ એમણે આજ્ઞા કીધી કે સદર મરાઠી પુસ્તકોનું ભાષાન્તર કરાવવું. પછવાડેથી કેટલાંક કારણથી આમિષ ભાગ છોડી દેઈ નિરામિષ ભાગનું ભાષાન્તર કરાવવાનો નિર્ણય થયો. મરાઠી પુસ્તકોમાં ‘મદ્રાસી ધાટીના,’ ‘તંજોરી રીતના,’ ‘ફારસી જાતના,’ ઇત્યાદિ પદાર્થો પુસ્તકવાર આપેલા છે; પરંતુ આ ગુજરાતી ભાગોમાં ફક્ત નિરામિષ વાનીઓ લીધી છે, તેથી પદાર્થવાર રચના રાખી છે, એટલે અમુક પદાર્થ જૂદી જૂદી રીતે બનતો હોય તો તે બધી કૃતિઓ એકી જગ્યાએ આપવામાં આવી છે.

જૂદા જૂદા પ્રદેશમાં સ્વાદનું ધોરણ જૂદું જૂદું હોવાથી તેમજ મનુષ્ય પ્રાણીની રૂચિ ભિન્ન ભિન્ન હોવાથી આ પુસ્તકમાં આપેલી કૃતિ પ્રમાણે કરેલા પદાર્થો કદાચ બધાને રૂચતા થશે નહીં, પરંતુ જૂદા જૂદા ભાગમાં થતા ખાવાના પદાર્થો કેવા હોય છે તે જાણવાથી ઘણા લાભ છે એ દેખીતું છે. બતાવેલી કૃતિમાં અગર તેને માટે જોઈતા પદાર્થોના પ્રમાણમાં જરૂર પૂરતો ફેરફાર કરવાથી પોતપોતાની રૂચિ પ્રમાણે વાની તૈયાર થઈ શકશે.

(૪)

ગુજરાતી જમવાની વાનીઓ મુકાબલે થોડી જાણવામાં છે. જૂદે જૂદે ઠેકાણે બનતા પદાર્થોમાંથી જે સ્વાદિષ્ટ અને ગુણ-કારક હોય તે જાણવા જોઈએ. સુધરેલા દેશોમાં રસોઈને પણ શાસ્ત્રનું મહત્વ અપાયું છે, તેથી ત્યાં નવી નવી સેંકડો બલકે હજારો વાનીઓ ઉપજાવવામાં આવે છે. સંસ્કૃત ભાષામાં પાક-શાસ્ત્ર સંબંધી પુસ્તકો રચાયેલાં છે, તેમાંથી એક નાના પુસ્તકને આધારે ગુજરાતીમાં માત્ર એક પુસ્તક ઘણા વર્ષો પછી બહાર પડેલું છે, અને એક પુસ્તક થોડી મુદત ઉપર મુંબઈમાં એક પારસી ગૃહસ્થે છપાવેલું છે; તેમ છતાં પણ ગુજરાતી ભાષામાં એવાં પુસ્તકોની બહુ ખોટ છે, તેથી આ પુસ્તકો ગુજરાતી પ્રજાને થોડાં ઘણાં પણ ઉપયોગી થઈ પડ્યા વગર રહેશે નહીં, ને તેમ થશે તો શ્રીમંત સરકાર મહારાજ સાહેબ એમનો શુભ હેતુ ઘણે અંશે પાર પડ્યો ગણાશે. બીજા કામની સાથે ભાષાન્તર કરવાનું કામ પણ મને સોંપવામાં આવ્યું છે, તેથી એ કામમાં મદદ કરવા માટે રા. દામોદર અંબાઈદાસને નિમવામાં આવ્યા હતા, તેમણે આ કામમાં સારી મદદ કરી છે.

તા. ૧ લી જુન ૧૮૯૩. ઇગ્નલાલ ઠાકોરદાસ મોદી.

મરાઠી સૂપશાસ્ત્ર અંક ૧ લો ભાગ ૧ લાની

પ્રસ્તાવના.

સુખ મેળવવાની ખાખતમાં મનુષ્ય માત્રના પ્રયત્ન હમેશાં ચાલતા હોયછે, અને તે મળવું તેની શરીરસંપત્તિ ઉપર આધાર રાખેછે. જે પ્રમાણમાં શરીર નિરોગી અને સુદૃઢ હોય તે પ્રમાણમાં માણસને ઓછું વસ્તુ સુખ મળેછે. જેનું શરીર નિરોગી અને બળવાન હોતું નથી તેનું જીવવું વ્યર્થ છે. શરીરસંપત્તિ સારી રાખવી એ મનુષ્યનું પેહેલું કર્તવ્ય છે. જે લોકો આ કર્તવ્ય તરફ દુર્લક્ષ કરેછે તેઓ બાણીબુજીને પોતાનું નુકસાન કરી લેછે. આટલા માટે દરેક માણસે આ મુખ્ય કર્તવ્ય તરફ લક્ષ આપી પોતાના શરીરનું પોષણ કયી રીતે સારું થશે તે સંબંધી વિચાર કરવો જોઈએ અને તેની સાથે આપણા ખાવાના પદાર્થ પૌષ્ટિક તથા પાચન થવાને રૂચિકર હોવા જોઈએ. પદાર્થ રૂચિકર હોય તો ખાતી વખતે મોંમાં પાણી છુટેછે, અને તેથી કરીને ખાધેલું અન્ન સારી રીતે પાચન થાયછે. જે પદાર્થ આપણને ભાવે નહીં તે ખાવા નહીં, કારણ જે પદાર્થના સેવનથી મનને સંતોષ મળતો નથી તે ખાવાથી તેનું પરિણામ ઇષ્ટ થતું નથી. ખાવાના પદાર્થ રૂચિકર હોવાની સાથે ભિન્ન ભિન્ન તરેહના હોવા જોઈએ. એકજ પદાર્થ રોજ ખાવામાં આવવાથી તેનાપર અપ્રીતિ થાયછે. તેમજ જે પદાર્થનો અભાવ થયો ન હોય તે ખાવાથી સંતોષ અને સુખ થાયછે. મીઠા, ખાટા, તીખા વગેરે ખટરસવાળા પદાર્થ આપણા ખાધામાં આવવા જોઈએ.

અન્નને લીધે શરીરમાં બે પ્રકારનાં કાર્યો બનેછે. એક શરીરનું પોષણ અને બીજું શરીરમાં ઉષ્ણતા. જે પદાર્થને આપણે અન્ન ગણી ખાઈએ છિયે તેમાં આ બન્ને ગુણો હોયછે. માત્ર

।।।

में शीर्ष

न्य वान्

(૬)

કેટલાકમાં પોષક ગુણ વધારે હોયછે, અને કેટલાકમાં ઉષ્ણતા ઉત્પન્ન કરવાનો ગુણ વધારે હોયછે. જેમકે ઘઉં, ચણા, અડદ, વાલ વગેરેમાં પોષક ગુણ વધારે હોયછે; અને ઘી, તેલ, ખાંડ ઇત્યાદિ પદાર્થમાં ઉષ્ણતા પેદા કરવાનો ગુણ વધારે હોયછે. માણસનું અન્ન કેવળ પોષક કિંવા કેવળ ઉષ્ણતાજનક હોય તો તે અન્ન ઉપર તેનાથી વધારે રહી શકાશે નહીં. તેનું અન્ન ખન્ને ગુણથી યુક્ત હોવું જોઈએ. ખાદ્યાવસ્થામાં મનુષ્યની શારીરિક વૃદ્ધિ જાસ્તી હોયછે તો તે વખતે હલકો અને જેમાં પોષક દ્રવ્ય વધારે હોય તેવો ખોરાક તેને આપવો જોઈએ; અને ચૈવનાવસ્થામાં પણ તેવી વૃદ્ધિ હોય છેજ માટે તે વખતે તે વૃદ્ધિના પ્રમાણમાં જેમાં પોષક દ્રવ્ય વધારે હોય તેવોજ તેનો ખોરાક હોવો જોઈએ. થંડા દિવસોમાં અને થંડા પ્રદેશોમાં શરીરનું રક્ષણ થવા માટે શરીરમાં વધારે ઉષ્ણતા હોવી જોઈએ; આટલા માટે તે વખતે થંડીના પ્રમાણમાં અન્નમાં ઉષ્ણતા ઉત્પન્ન કરનારા પદાર્થ જાસ્તી હોવા જોઈએ. તેમજ ઉષ્ણ પ્રદેશોમાં અને ઉન્હાળાના દિવસોમાં ઉપરના પદાર્થ કમી ખાવા. વર્ષાઋતુમાં શરૂઆતમાં પાચનશક્તિ મંદ હોવાથી ભૂખ કમતી લાગેછે; માટે તે વખતે જડાન્ન અને ખાદીકારક પદાર્થ ત્યાગ કરવા, અને જેમ જેમ ભૂખ વધતી જાય તેમ તેમ જડાન્નનો ભાગ વધારતા જવો. માણસ આજારી હોય છે તે વખતે તેની પાચનશક્તિ કમી થયલી હોયછે, માટે તે વખતે હલકો ખોરાક ખાવો. ઘી, મલાઈ ઇત્યાદિ જડ પદાર્થ તાવ જેવા આજારમાં કદી પણ ખાવા નહીં. કારણ તેથી કરીને જઠરાગ્નિ મંદ થાયછે, અને તેમ થવાથી અન્ન જોઈએ તેવું પાચન થતું નથી.

ખાધેલું અન્ન ઉત્તમ રીતે પાચન થવા માટે ભોજન નિયમિત વખતે કરવું જોઈએ. કારણ નિયમિત વખતે ભોજન કીધાથી તે જેવી ઉત્તમ રીતે પાચન થાયછે તેમ અનિયમિત રીતે કરેથી થતું નથી. તેજ પ્રમાણે ઉત્તમ રીતે પાચન થવા અન્ન સારી રીતે ચાવવું

(૯)

તીરે તથા કાલંડ નદીને કાંઠે પકવેલી ડાંગર લાવી તેને પાણી-માં પલાળી, બાર કલાક પછી પાણીમાંથી નિતારી કાઢવી. પછી માટલામાં ભરી ચૂલાપર સિજવા મૂકવી. ડાંગરનાં મ્હોડાં ફાટ-તાંજ માટલું નીચે ઉતારી અંદરની ડાંગર કાઢી તેને સુકવવી. પછી તેને ખાંડી, ચોખા છડી પાણીથી સ્વચ્છ ધોવા, અને પછીથી તેને આધરણના પાણીમાં ઓરી ભાત કરી ખાવો. ગુણુ:—આ ભાત ખાધાથી ઉષ્ણતા અને શોષ પડેછે, અને અદ્ય રક્તવૃદ્ધિ થાયછે. આ ભાત બહુ ભાવે તેવો નથી. બળહીન, નબળા કોડાના તથા રોગી માણસને, તેમજ નાનાં છોકરાંને ગુણુકારક છે. એની અંદર પૌષ્ટિક ગુણુ થોડો છે, તેથી એ દૂધ તથા ઘી સાથે ખાવો.

શંખાનેલ^૧:—ભરતખંડમાંના અણુકાઊર, તિરૂ-ઓટ્ટીર, કાવેરીનો પ્રદેશ તથા કાંચીક્ષેત્ર એટલી જગ્યામાં પાકતી આ જાતની ડાંગરના ચોખાનો ભાત કરી ખાવો. ગુણુ:—શીતોષ્ણતા અને શોષ સરખાં પડેછે; ખાવામાં રૂચિ-કારક અને બળવર્ધક છે. શરીરમાં સૌન્દર્યતા અને મજબુતાઇ લાવી તેજદાર કરેછે.

કાર્નેલ ડાંગર^૨:—ઉપર જણાવેલા પ્રદેશોમાંથી આ જાતની ડાંગર લાવી તેના ચોખાનો ભાત કરી ખાવો. ગુણુ:—શીત લાગીને શોષ પડશે; વધારે ખાવો ગમશે નહીં; શરીરમાં તેજ માલમ પડશે; જઠર મોટું થશે; પેટમાં બળ્ય થઇ તે દુખવા લાગશે; તેમજ વાયુ પણ દાખલ થશે. ઉપાય:—કુદનાની ચટણી વાટીને ખાવી.

પૌંઆ—પેહેલી રાતે ડાંગરને પાણીમાં પલાળી મૂકી બીજે દિવસે તેને નિતારી કાઢી માટલામાં નાખી ભુજવામાં આવેછે. પછી તેના ઘાણ લાકડાની ખાંડણીમાં નાખી ખાંડ-વામાં આવેછે, એટલે પૌંઆ તૈયાર થાયછે. પછી તેને ઝા-

૧ (મદ્રાસી).

૨ (મદ્રાસી).

૨

(૧૦)

ટકી નાખવામાં આવેછે, ને ગરમ પાણીમાં પલાળવામાં આવે છે. પલળે એટલે તેમાં મરચાં નાખી ખાવામાં આવેછે. તેમજ આ પૌંઆ બે કલાક સૂધી પલાળી પછી પાણી કાઢી નાખેછે. ત્યાર પછી ચૂલા ઉપર પેણી ચઢાવી તેમાં ઘી પૂરેછે; ઘી ઉનું થાયછે કે તરત તેમાં સૂકાં મરચાં અને અડદની દાળ નાખેછે; તે લાલચોળ થતાંજ ઉપર બતાવેલા પૌંઆ વધારમાં નાખેછે, અને તેમાં મીઠું નાખી તબેથાવતી હલાવ હલાવ કરી ઉતારી નાખવામાં આવેછે. વળી ઉપર કહ્યા મુજબ પૌંઆ પલાળી તેમાં દહીં અને મીઠું નાખી કાલવીને ખાય છે.

લોટ—ચોખા શેકીને દળીને રાખવામાં આવે છે. ઉનાળામાં ત્રણ માસ સૂધી, ચોમાસામાં પંદર દિવસ, અને શિયાળામાં બે મહિના આ લોટ રાખી મૂકવાથી બગડતો નથી. રાત્રે વાળુ કરવાને બદલે આ લોટમાં ઘી, અને ખાંડ, અથવા મીઠું, મરી અને આમલી એકઠું કરી ખાવામાં આવે છે. આના એટલા બધા પદાર્થ બને છે કે બધા અત્રે લખી શકાય તેમ નથી.

રાજમાન્ય ભાત.

સારી જાતના ચોખા લાવી તે સારા ખાંડીને રાખી મૂકવા; પછી બે મહિના બાદ તે ફરીથી ખાંડી પાણીએ ઘણી વાર ધોવાથી તેમાંથી સ્વચ્છ પાણી નિકળવા માંડે એટલે તેને નિતરતા મૂકવા. પછી જેટલા ચોખા હોય તેના કરતાં ત્રણગણા ચોખા જેમાં માય એવું એક તપેલું ચૂલા ઉપર મૂકી તેમાં સુમાર પ્રમાણે પાણી રેડવું, ને તેની નીચે સારો તાપ કરવો. પાણીમાં આધરણ આવે કે તેમાં પેલા ધોયલા ચોખા ઓરી દેવા; પછી ઉભરો આવે એટલે બે ત્રણ વાર હલાવવા. હાથની આંગળીએ ચપાય એવો ભાત થાય ત્યારે તેમાં થોડું દૂધ અથવા ઘી નાખી તપેલા

(૧૧)

ઉપર કકડો ખાંધી એને ઓસાવી કાઢવો, ને થોડુંક પાણી અં-
દર રહેવા દઈ ચૂલામાંના અંગારા થોડા બહાર કાઢવા. આ
અંગારા ઉપર ભાતનું તપેલું ઉતારીને મૂકવું ને તેના ઉપર
ઢાંકણું ઢાંકવું. થોડીક વાર પછી કકડીનો ઢાંડો ભાતમાં ઘાલી,
તેમાં ઓસામણ રહ્યું નથી, તથા તે છુટો ને સુવાળો થયો છે
એવું જણાય ત્યારે તપેલું નીચે ઉતારી તેમાંથી ભાત પીરસવો.

નીચે જણાવેલા અવગુણ કરનારા આઠ પ્રકારના ભાતથી આ
ભાત ભૂદો પડે છે ને નિરોગી છે, તેથી એને રાજ્યમાન્ય ભાત
કહે છે.

આઠ પ્રકારના ભાત અને તેના અવગુણ.

૧. આસટ ભાત:—(જેમાંથી ઓસામણ નિકળતું નથી
તેવો ભાત) આ ભાતમાં ઓસામણ વધારે હોય છે; એ ખાવાથી
આમ રોગ થાય છે.

૨. કણુકીનો ભાત':—આ ભાતના દાણા આખા હોતા
નથી. આ ખાવાથી ગુદ્મ રોગ થાય છે.

૩. ચેળ વગેરે જીવડાં અથવા વાળવાળો ભાત:—
આથી ઘણી ગરમી ઉત્પન્ન થાય છે અને તેથી મ્હોડામાંથી લાળ
ગળે છે.

૪. કાચી કણીવાળો ભાત:—એવો ભાત ખાવાથી
શ્વાસ થાય છે.

૫. અર્ધો ચઢેલો ને અર્ધો નહીં ચઢેલો એવો ભા-
ત:—આનાથી લોહીવિકાર થાય છે.

૬. તળે પોપડી બાઝેલો ભાત:—આ ભાતથી ધાતુ-
વિકાર થાય છે.

૭. સૂકો, કઠણ, અને બેઠેલો ભાત:—આવા ભાતથી
વીર્ય નાશ પામે છે.

૧ પિચ્છેલા ભાત (મરાઠી).

(૧૨)

૮. ટાઢો ભાત:—આ ખાવાથી સુસ્તી આવે છે, તથા શરદી થાય છે.

ખિચડી—કૃષ્ણા, ગોદાવરી અને તુંગભદ્રા નદીઓને કાંઠે, **બજવાડા, કાંધીનાડા** વગેરે ગામમાં પાકતી ડાંગરના ચોખા અને પશ્ચિમ તરફના પર્વતની તળેટી આગળ આવેલાં ગામમાં થતી તુવેરની દાળ, ચણાની દાળ, કાંદા અને લસણ લાવવાં. ઉપર જણાવેલા ચોખામાંથી ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર લેવા ને દાળ દોઢ શેર લેવી. આ બંનેની ખિચડી પાણીએ સ્વચ્છ ઘોઘ નાખવી. પછી ચૂલાપર એક વાસણ મૂકી તેમાં પોણું શેર ઘી નાખી તે ઉતું થાય કે તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર સમારેલા કાંદા તથા સાડાસાત રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ નાખી લાલ-ચોળ થાય કે તે નીચે ઉતારી મૂકવું. પછી ચૂલા ઉપર એક તપેલામાં પાણી ભરી તેમાં આધરણ આવે કે ઉપર જણાવેલી ખિચડી ઓરી દેવી. પછી તે સિજવા આવે કે તેમાં પેલું ઘી બધું રેડી દેઈ ખિચડી તબેથાવતી હલાવી તેના ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું; ને પછી ઉપર નીચે અંગારા નાખી બાફ નિકળતાં ખિચડી સુવાળી ને છુટી થાય કે તે કાઢીને ટાઢી પડે એટલે ખાવી.

ગુણ:—સમશીતોષ્ણ, લોહી વધારનારી, ખાવામાં સ્વાદિષ્ટ, પુષ્ટિ આપી તથા ધાતુ વધારી અંગ મજબુત કરનારી છે. ઘોડા ઉપર બેસનારાને તે ઘણું ગુણ કરે છે.

પુલાવ:—ઉપર કહ્યાં તે ગામમાં પાકતા ચોખા ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર તથા દાળ સવા એકત્રીસ રૂપિયા ભાર, એ બેને એકઠાં કરી તે ખિચડી પાણીએ સાફ ઘોઘ રાખવી. પછી પાણી ભરીને એક તપેલું ચૂલા ઉપર મૂકવું. પાણીમાં આધરણ આવે કે સાડાસાત રૂપિયા ભાર ગરમ મસાલો એક સ્વચ્છ કકડામાં બાંધી તેની પોટલી ઉપર જણાવેલા આધરણના પાણીમાં નાખવી. પાણી બદબદ થાય એટલે તે પોટલી કાઢી નાખી તે પાણીમાં તૈયાર રાખેલી ખિચડી ઓરવી. એક

(૧૩)

ખીજા ચૂલા ઉપર એક તપેલી ચઢાવી તેમાં પોણા શેર કા-
નુની દાળ, પંદર રૂપિયા ભાર સમારેલા કાંદા, સાડાસાત રૂપિયા
ભાર છોલેલું લસણ અર્ધા રૂપિયા ભાર હળદર એટલી વસ્તુ
અંદર નાખી, તથા સુમાર પ્રમાણે તેમાં પાણી રેડી બરે-
બર સિજવા દેવું. પછી ઉપર કહેલી બિચડી તૈયાર થાય કે
તેમાં તે નાખી દેવું; અને બિચડીપર એક શેર ને પાંચ રૂપિયા
ભાર તાનું ચોખું ઘી નાખી તૈયાર થયેલા પુલાવને એક સરખો
હલાવવો, ને તરતજ તે ઉપર એક ઢાંકણું ઢાંકી બાફ આવે કે
પછી પુલાવ કાઢી પીરસવો. ગુણુ:—એ સમશીતોષ્ણ, લોહી
વધારનાર, ખાવામાં સ્વાદિષ્ટ, અને કોઠામાં કૈવત લાવનાર છે.
ધાતુની વૃદ્ધિ થઈ શરીર પુષ્ટ બને છે. ભોઈ લોકોને આ પદાર્થ
ઘણો ગુણુકારક છે. ધાતુ નષ્ટ થવા માંડી હશે તો આ ખાધાથી
તે નષ્ટ થશે નહીં. હૃદયકમળ તથા ગુદામાં તાકાદ આવશે. આ
પુલાવને લીધે માથું દુખવા આવે છે, ચક્કર આવે છે ને શોષ
પડે છે; એવા વિકાર એનાથી થાય છે. ઉપાય:—ગરમ પાણીમાં
કાગદી લિંબુનો રસ કાઢી સાકર નાખી પીવો.

ચોખાની ભાખરી^૧:—ભરતખંડમાં આવેલા આણ-
કાઉર, તિરૂઓટ્ટીગિર, કાવેરીના પ્રદેશ તથા કાંચીપુર વ-
ગેરે પ્રદેશમાં પાકતી ડાંગર લાવી તેના ચોખા ખાંડી તેના લોટ-
ની ભાખરી કરીને ખાવી. ગુણુ:—શીતળ છે છતાં શોષ પડશે;
ખાવાને કંટાળો આવશે; તનની મેહેનત કરનારાને ગુણુકારક છે;
પરંતુ પેટમાં ભાર લાગે છે, ને તેથી સુસ્તી આવે છે; પેટમાં
કંઈક દુખાવો થાય છે. ઉપાય:—કુદનો અને જીરું ખાવું.

ચોખાની કણુકીની કાંજી^૨:—ચોખાની કણુકી લઈ તે
ઝાટકી તથા વીણી નાખી પાણીએ સ્વચ્છ ધોઈ નાખવી. પછી
આધરણના પાણીમાં તેને ઓરી સિંજે એટલે તેમાં મીઠું અથવા

૧ અગ્ની સ્ટ્રી (મદ્રાસી).

૨ પૂનૂ કંજી (મદ્રાસી).

(૧૪)

ખાંડ નાખી હલાવી તે તૈયાર થયેલી કાંજ પીવી. ગુણુ:—જીવ ચુંથાતો રહેછે; ખાવામાં રૂચિવાળી છે; ગરમી કમી થાય છે; શરીરની કાન્તિ વધારેછે; અપવાસ કરનારાને ઘણીજ ગુણુકારક છે.

૨. ઘઉં.

ઉત્તર દેશમાં એટલે મુ'બઈ, બંગાળા વગેરે પ્રાંતોમાં ઘઉં પાકેછે. ગુણુ:—સમશીતોષ્ણુ, ખાવાને ગમે તેવા, બળ વધારનાર, ધાતુ વધારનાર, શરીરની કાન્તિ વધારનાર છે; પરંતુ તેથી પેટમાં દુખાવો થાયછે, ને તેમાં ભાર રહેછે.

નાટુ ગોધુમૈ^૧ :—સાધારણ ગામમાં પાકતા ઘઉં ખાવાથી થતી અસર:—થંડી લાગી શોષ પડશે; ગરમી કમી લાગશે, શરીરની કાન્તિ વધશે ને કોઠો મજબુત થશે; ઝાડા ઘણીવાર થતા હશે તો તે હદમાં રહેશે; ને વાયુ પ્રકૃતિવાળાને બંધકોષ થશે.

ઘઉંના લોટની રોટલી:—ઉત્તર દેશમાં બંગાળા અને મુ'બઈ વગેરે પ્રાંતોમાં તથા મહારાષ્ટ્ર દેશમાં પાકતા ઘઉંના લોટની રોટલી કરી ખાવી. ગુણુ:—આ સમશીતોષ્ણુ, લોહી ઉત્પન્ન કરનાર, અને રૂચિકર છે. આને લીધે શરીરનું તેજ વધી, તથા પાચનશક્તિ વધી ધાતુની વૃદ્ધિ થાયછે; પરંતુ શરીરમાંના મૂત્રાશયમાં પથરી ઉત્પન્ન થઈ વાયુનો વિકાર થાયછે. ઉપાય:—સર્કો અને મધ ખાવાં.

ટાઢી રોટલી^૨ :—ઉપર કહેલા ઘઉંની ટાઢી રોટલી ખાવાથી થતી અસર:—ગરમી થવાથી તથા શોષ પડવાથી નઠારૂં લોહી ઉત્પન્ન થાયછે. ખાવામાં એ સ્વાદ લાગતી નથી. એ પચી શકેછે. કોઠામાં કંઈ શરદીનો ભાગ હશે તો તે નહીં જેવી થઈ

૧ ગોધુમૈ (મદ્રાસી).

૨ પઢયે રૂઢી (મદ્રાસી).

(૧૫)

શોષ પડશે, અને પેટમાં ગરમી લાગવાથી તેનાથી દુખાવો થશે. ઉપાય:—ઘી અને ખાંડ ખાવાં.

ઘઉંના ખાટા કરેલા લોટની રોટલી^૧:—ઘઉંનો લોટ પાણીમાં પલાળી ખાટો કરી તેની રોટલી કરી ખાવી. ગુણુ:—આ સમશીતોષ્ણ, ખાવામાં રૂચિકર, કેઠો સાફ કરનાર છે, તેથી શરીરને સુખ લાગે છે. શરીરમાં કાન્તિ અને બળ વધારે છે, અને અંદરનો મળ ઓછો કરે છે. તેમજ રાત્રે બરોબર પાચન થાય છે; પરંતુ ગરમ પ્રકૃતિવાળાના શરીરમાં વધારે ગરમી પેદા કરે છે. ઉપાય:—ઘી અને ખીર ખાવાં.

રવાની રોટલી^૨:—ઉપર જણાવેલા ઘઉંના રવાની રોટલી કરીને ખાવી. ગુણુ:—સમશીતોષ્ણ, ખાવામાં રૂચિકર, ચોખ્ખું લોહી પેદા કરનાર છે, અને શરીરમાં કાન્તિ તથા તેજ લાવે છે, પરંતુ કંઈક ગરમી કરે છે. ઉપાય:—બદામનો મગજ નાખી દૂધની ખીર ખાવી.

સાધારણ ગામડામાં પાકતા ઘઉંના લોટની રોટલી:—બદ્ધારી, બંગલોર વગેરે ગામમાં પાકતા ઘઉંની રોટલી ખાવી. ગુણુ:—થંડી લાગીને શરીરમાં ભુસ્સો આવે છે; ખાવામાં રૂચિકર છે. ગરમ પ્રકૃતિવાળાને માફક આવે છે. ગરમીથી જેનું મોઢું આવ્યું હોય તે જો આ રોટલી ખાય તો મોઢાંનો વિકાર દૂર થઈ શોષ પણ મટે છે; પરંતુ પેટમાં ભાર થાય છે ને શરીરમાં વાયુનું ભેર વધે છે. ઉપાય:—કેરીનો રસ ખાવો.

ગામડાના ઘઉંના રવામાં દરાબ મેળવી કાંજ કરવાની રીત:—બદ્ધારી અને બંગલોરની પાસે આવેલા પર્વતની તળેટી આગળ આવેલા પ્રદેશોમાં પાકતા ઘઉં લાવી તે દળી તેમાંનો રવા કાઢવો; પછી ચૂલા ઉપર એક તપેલું ચઢાવી

૧ ગોધુમૈ પુઝિત રુટી (મદ્રાસી).

૨ ગોધુમૈ નુર્ફ રુટી (મદ્રાસી).

(૧૬)

તેમાં સુમાર પ્રમાણે આધરણતું પાણી રેડવું ને પછી તેમાં રવો ઓરવો. પછી સુમાર પ્રમાણે દરાખ લાવી તેને છોલી નાખી તેને સ્વચ્છ ઘોઘ ઉપર કહેલી કાંજમાં નાખવી. પછી તૈયાર થાય એટલે તે રાખડી ઉતારવી અને ટાઢી થયા પછી પીવી. ગુણુ:— આ ઠંડક કરનારી હોવાથી શરીરમાં જીરુસો લાવે છે; એ ખાવામાં રૂચિકર, કરી પાળવામાં ઉપયોગી, માથું દુખતું હોય તો તે વખત ગુણુકારક, બંધકોષ દૂર કરનાર અને શરીરમાં ક્રાન્તિ લાવનાર છે.

૩. **તુવેર'** :—તુવેર લાવી, તડકો ખવડાવી શેડી તેનાં છોડાં કાઢી નાખીને તૈયાર થયેલી દાળ ખાવી; તેજ પ્રમાણે, તુવેર ભરડી તેની દાળ સ્વચ્છ કરી તે દળી તેનો લોટ રાખી મૂકવો. આ લોટ ઘણા કામમાં ઉપયોગનો થઈ પડે છે. આ લોટ પંદર દિવસ સારો રહી શકે છે અને તેના ખાવાના પદાર્થ કરવામાં આવે તો તે સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

૪. **ચણા**^૨ :—પશ્ચિમ અને ઉત્તર તરફના પ્રદેશોમાં ચણાનો પાક ઘણો થાય છે. ચણાને તડકો ખવડાવી ભરડીને ઝાટકી, તેની દાળ કરવામાં આવે છે, અને શાક વગેરે પદાર્થોની સાથે તેની મેળવણી કરવામાં આવે છે. તેજ પ્રમાણે આ દાળના પુષ્કળ પદાર્થો બનાવે છે. કરી પાળવી હોય તેને આ ઉપયોગી નથી.

ચણાના લોટની રોટલી^૩ :—પુના સતારા તરફથી ચણા લાવી ભરડી તેની દાળ થાય તે દળાવી તેના લોટની રોટલી બનાવીને લોકો ખાય છે. ગુણુ:—સમશીતોષ્ણ અને ખાવામાં રૂચિકર હોવાથી આ દાળના પદાર્થો વધારે ખાવાનું મન થાય છે. શરીરમાં તેજ ને કૌવત આવી ધાતુની વૃદ્ધિ થાય છે. મજાસુત

૧ તુવેર (મદ્રાસી).

૨ કઢલૈ (મદ્રાસી).

૩ કઢલૈ માવિન રુદ્ધી (મદ્રાસી).

(૧૭)

બાંધાના માણસને તે ગુણ કરેછે; એથી સુસ્તી લાગે છે; કોઠામાં વાયુ પેદા થાયછે, અને કલેબનુ' કૌવત કમી થાયછે.

૫. મગ'.

મગ લાવી તેને તડકો ખવડાવી, ભરડી, તેની દાળ કરવી. પછી તેને શેકી નાખી દળી તેનો લોટ રાખી મૂકવો, ને બેઠ્ઠાએ તે વખતે તેમાં ઘી ને ખાંડ નાખી આવો. તેમજ આ લોટ પલાળી ભાત સિજતો હોય તેમાં નાખી આવો. આ લોટના જેવો ગુણુ-કારક ખીન્ને પદાર્થ એકે નથી. કારણ શરીરમાંથી ગરમી કાઢી નાખી તે પિત્તને સમાવી દેછે. કાળા મગ શુભ કાર્યમાં વપરાતા નથી. લીલા મગ લાવી થોડું તેલ દઈ તેને તડકો ખવડાવવો. પછી તેને ભરડી ખાંડી ઉપરનાં છાલાં વગેરે ઝાટકી નાખી તેની સ્વચ્છ દાળ કરવી, ને પછી તે શેકીને દળી તેનો લોટ રાખી મૂકવો. આ લોટમાં તાજું ઘી તથા ખાંડ મેળવી તેના લાડુ કરી આવા. એથી શરીરનો બાંધો મજબુત થાય છે.

મગની અથવા અડદની દાળની કાંજી:—પશ્ચિમ દિશામાં બંગલોર, બદલારી, કડાખ્યા, શિત્તુર વગેરે જીલ્લાનાં ગામોમાં પાકતા મગ અથવા અડદ લાવી તેને ભરડી સ્વચ્છ દાળ કરવી. પછી તેને ચોખાની સાથે ભેળી કાંજી કરીને પીવી.
ગુણ:—થંડી લાગવાથી શરીરમાં જીરો આવે છે. ખાવામાં રૂચિ પેદા કરે છે, અને ગરમી દબાવે છે. શક્તિ કમી થઈ હોય તેને, ગરમ પ્રકૃતિ વાળાને તથા તાપથી પીડાતાં માણસને તે ગુણુકારક છે. તેમજ વળી આ કાંજીમાં કાજુ નાખ્યા હોય તો તે વધારે યૌષ્ઠિક થાય છે.

૬. અડદ'.

અડદ લાવી તેને તડકો ખવડાવી ભરડી નાખવામાં આવે

૧ પયર (મદ્રાસી).

૨ ઝાંડુદ (મદ્રાસી)

(૧૮)

છે. પછી ખાંડણી વતી તેને ખાંડી સૂપડે ઝાટકી સ્વચ્છ કરવામાં આવે છે. ત્યાર પછી તે દળીને તેના લોટના ખાવાના પદાર્થો બનાવે છે. આ પદાર્થ કરી પાળનારાને કામના નથી.

અડદના લોટની રોટલી :—પશ્ચિમ દિશામાં આવેલા બંગલોર, બદ્વારી, કડાપ્પા વગેરે જીલ્લાઓનાં ગામોમાં પાકતા અડદના લોટની રોટલી ખાવી. **ગુણુ** :—થંડી લાગી શરીરમાં જીરુસો આવે છે; રૂચિકર છે; શરીરની કાન્તિ વધે છે; શરીરમાં જોર તથા ધાતુનો વધારો થઈ ગુદા પણ મજબુત થાય છે; પરંતુ અગ્નિ મંદ થવાથી પેટ ચઢે છે અને વાયુનું જોર વધે છે. **ઉપાય** :—કુદનો અને જીરું ખાવું.

૭. કળથી.

કળથી લાવી શેકીને દળવી. શીતજ્વર વાળાને આ લોટ ઘણો ગુણુકારક છે. આ લોટમાં મીઠું તથા માખણમાંથી કાઢેલું તાજું ઘી મેળવી રોગીને ખાવા આપવાથી તેને ફાયદો થાય છે. આ ધાન્ય કરી પાળવામાં ખવાય તેવું નથી. છ તોલા કળથી લઈ તે એક માટલામાં નાખી, તેમાં ત્રીસ તોલા પાણી રેડી ત્રણ કલાક સૂધી ઘીમે તાપે તેને સિંજવા દેવી. પછી તે બીજા વાસણમાં ગાળી કાઢવું, અને તે ગળેલા પાણીમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર મરી, થોડું મીઠું, અને થોડું આમલીનું પાણી રેડી દઈ તે વાસણ ચૂલાપર મૂકવું, ને નીચે ઘીમે તાપ કરવો. પછી કડછી તપાવવા મૂકી તે તપે એટલે તેમાં એક રૂપિયા ભાર તાજું ઘી નાંખવું. ઘી ઉનું થાય કે તેમાં ત્રણ માસા રાઈ નાખી તે વધાર ઉપરના પદાર્થને દેવો. આ પદાર્થ દરરોજ સવારના પહોરમાં કરીને ખાવો, એટલે તેથી શીતજ્વર દૂર થશે.

૧ ઉઠુંદ માવિન રુટ્ટી (મદ્રાસી).

૨ કોઝ (મદ્રાસી).

(૧૯)

૮ ચોળા^૧.

પુરટ્ટાશી એટલે ભાદરવા મહિનામાં સાધારણ અથવા રેતાળ જમીનમાં આ ધાન્ય ચોરવામાં આવેછે. રેતાળ જમીનમાં એનો પાક ઘણોજ સારો થાય છે. કરી પાળનારાને આ ધાન્ય નિરૂપયોગી છે. બૂદ્ધા બૂદ્ધા શાકની સાથે પણ ચોળાની મેળવણી કરવામાં આવેછે.

૯. બાજરી^૨.

બાજરીના લોટના રોટલા^૩ :—પશ્ચિમમાં આવેલા **સેલેમ** અને **શિતુર** જિલ્લાનાં ગામોમાં પાકતી બાજરી લાવી, ખાંડી દળવી. આ લોટના રોટલા ખાવાથી થતી **અસર** :—થંડી લાગી શોષ પડેછે; આ રોટલા ખાવાનું મન થતું નથી; શૈત્ય, ગતિભંગ, મંદતા, મળનો વધારો, અને સુસ્તી એવા વિકારો થાયછે; ચક્કર આવેછે અને માથું ભારે થાયછે. **ઉપાય** :—કુદનાની ચટણી ખાવી.

બાજરીની ઘુધરી^૪ :—પશ્ચિમમાં આવેલા **સેલેમ** અને **શિતુર** જિલ્લાનાં ગામોમાં પાકતી બાજરી લાવી તડકો ખવડાવી ખાંડીને ઝાટકી નાખવી. આવી બાજરીની ઘુધરીના **ગુણ** :—શીત હોવાથી શોષ પડેછે; ખાવામાં રૂચિકર નથી; શરીરમાં શરદી લાવે છે; શક્તિ કમી થાયછે ને મળ વધેછે; ચક્કર આવેછે ને સુસ્તી લાવેછે. **ઉપાય** :—આદુ, મરી અને કુદનો એટલી ચીજ વાટીને ખાવી.

૧ કારામળી (મદ્રાસી).

૨ કંબુ (મદ્રાસી).

૩ કંબુ માવિન રુદ્ધી (મદ્રાસી).

૪ કંબુ શાદં (મદ્રાસી).

(૨૦)

૧૦ મકૈ'.

મકૈના લોટની રોટલી^૧:—ઉત્તર દેશમાંના નેદુર જીલ્લામાં પાકતા મકૈ લાવી પાણીમાં પલાળી રાખવા. પલજ્યા પછી બારીક ખાંડી નાખી તેની રોટલી કરી ખાધાથી થતી **અસર**:—કંઈક ગરમી લાગી શોષ વધારે પડેછે, રૂચિકર હોવાથી વધારે ખાવાનું મન થાયછે, સુખદાયક, બળવર્ધક, ધાતુપુષ્ટ, થંડી પ્રકૃતિ વાળાને ગુણકારક છે, ને ગુદામાં કૌવત લાવેછે, પરંતુ શરીરમાં માંદગી—મંદતા લાગેછે. **ઉપાય**:—માખણ ખાવું અથવા દૂધ પીવું.

મકૈનો ભાત^૨:—ઉત્તર દેશમાંના નેદુર જીલ્લામાં પાકતા મકૈનાં કણસલાં લાવી તેના દાણા કાઢી ખાંડવા. પછી સૂપડે વતી ઝાટકી નાખી તેનો ભાત કરી ખાધાથી થતી **અસર**:—સમશી-તોણુ છે; રૂચિકર નથી; આ ખાવાથી પેટ મોટું થાય છે; શરીર પર અળઈ થાયછે ને ખજવાળ આવેછે; શરીરમાં ગરમી કરેછે ને આમ પડેછે. **ઉપાય**:—દૂધ અને ઘી ખાવું.

૧૧. જુવાર'.

જુવારનો ભાત^૩:—ઉપર જણાવેલા પ્રદેશોમાં પાકેલી જુવાર લાવી ઉપર કઢ્યા સુજળ તૈયાર કરી તેનો ભાત કરીને ખાવાથી થતી **અસર**:—ગરમી કરેછે; શોષ પડેછે; ચાખણું લોહી ઉત્પન્ન થાયછે; ખાવામાં આ રૂચિકર નથી.

૧ શોઝ (મદ્રાસી).

૨ શોઝ માવિન રુટ્ટી. (મદ્રાસી).

૩ મુત્તુશોઝ (મદ્રાસી).

૪ મુત્તુશોઝ શાદં (મદ્રાસી).

૫ શોઝશાદં (મદ્રાસી).

(૨૧)

૧૨. કોદ્રા^૧.

કોદ્રાનો ભાત^૨ :—પશ્ચિમમાં આવેલા કડાપ્પા, શિતુર અને સેલેમ જિલ્લાઓમાં પાકતા કોદ્રા લાવી તેને ભરડી તેના ભાત કરી ખાવાથી થતી **અસર :**—ગરમી કરે છે; શોષ પડે છે; ખાવામાં રૂચિકર નથી; ગરમ હોવાથી પેટ ઉપર અળઈ થાય છે ને ચેળ આવે છે. **ઉપાય :**—દૂધ, દહીં અને ઘી ખાવું.

૧૩. નાચણ્યા^૩.

નાચણ્યાનો ભાત^૪ :—ઉપર કહેલા જિલ્લાઓમાં પાકતા નાચણ્યા લાવી તેને ભરડીને ઝાટકી નાખી તેનો ભાત કરીને ખાવાથી થતી **અસર :**—ખાવામાં રૂચિકર છે, તેજ લાવનાર તથા બળવર્ધક છે; પેટ ચઢ્યું હોય છે તો તે ઉતરી જાય છે; પરંતુ ગરમી કરે છે ને તેથી શોષ પડે છે, તેમજ પેટમાં ચૂક નાખે છે. **ઉપાય :**—ગાયનું દૂધ, છાશ, માખણ અને ઘી ખાવાં.

નાચણ્યાની રોટલી^૫ :—ઉપર કહેલા પ્રદેશોમાં પાકતા નાચણ્યા લાવી તેના લોટની રોટલી કરી ખાવાથી થતી **અસર :**—ગરમી દાખવે છે, ને તેથી શોષ પડે છે; ખાવામાં રૂચિકર, બળવર્ધક તથા તેજ વધારનાર છે; ગરમી વધવાથી હાડજવર હોય તો તે પણ વધી જાય છે. **ઉપાય :**—ઘી ને માખણ ખાવું.

૧ વરઘ અરશી (મદ્રાસી).

૨ વરઘ અરશી શાદં (મદ્રાસી).

૩ કેલ્લવરઘ (મદ્રાસી).

૪ કેલ્લવરઘ રૂટ્ટી (મદ્રાસી).

૫ કેલ્લવરઘ શાદં (મદ્રાસી).

(૨૨)

૧૪. સામો^૧.

સામો:—નેટલુર જીલ્લામાં વંગોળ, કુંડૂર વગેરે ગામોમાં પાકતો અથવા પર્વતની તળેટી આગળ પાકતો સામો લાવી તેને ખાંડી ઝાટકવો ને પછી તેનો ભાત કરી ખાવો. **ગુણ:**—થંડી લાગી શોષ પડેછે; ખાવામાં રૂચિકર નથી; પચી જાયછે, ને તેથી શક્તિ આવેછે; કરી પાળવામાં ઉપયોગી છે; આ ધાન્ય ખાવામાં આવેથી છાતીમાંથી સૂકો કફ નાશ પામેછે; પરંતુ પેટમાં ચૂંક નાખેછે. **ઉપાય:**—ઘી, દૂધ અને ખાંડ ખાવાં.

૧૫. કાંગ^૨.

કાંગ:—તિરવાણુગામલઈ દેશમાંના રાનમાં તથા ગામમાં પાકતું આ ધાન્ય લાવી તેનો ભાત કરી ખાવાથી થતી **અસર:**—ગરમ હોવાથી શોષ પડે છે; ખાવામાં રૂચિકર છે; શરીરમાં શીત છુટતું હશે તો તે બંધ થાય છે, રસ અને ધાતુમાંના રોગ નાબુદ થઈ બળની વૃદ્ધિ થાય છે, ને પાચનશક્તિ વધે છે; જ્વરવાળાને ગુણુકારક છે; કમ્મરમાંથી દુખાવો જતો રહે છે; હેડકી આવતી હોય તો તે બંધ પડે છે; પરંતુ ગરમી, મંદતા તથા પિત્ત વિશેષ થવાથી ઉબ્બવાત થાય છે. **ઉપાય:**—ઘી, દૂધ અને ખાંડ ખાવાં.

૧૬ તલ^૩.

તલ લાવી પાણીમાં પલાળી તેની ઉપરનાં છોડાં કાઢી નાખવાં.

૧ શામૈ (મદ્રાસી).

૨ તિન્નૈ અરસી (મદ્રાસી).

૩ યેલ્લ (મદ્રાસી)

(૨૩)

પછી તેને શેકીને દળી નાખવા. આ લોટ ભાત અથવા કોઈ શાક સાથે મસળીને ખાધાથી ઘણો સ્વાદિષ્ટ લાગેછે. તેમજ એ લોટ ઘઉંના લોટમાં ભેળી તેમાં પાણી નાખી પલાળવો.

આજ પ્રમાણે તલ લાવી ઘાણીમાં પીલી તેનું તેલ કઢાવવું. આ તેલ અનેક જાતના કામમાં આવેછે. કરી પાળનારને તે નકામું છે.

ગાય ભેંસ અને બકરી એનાં દૂધ, દહીં, માખણ, તથા છાશ.

૧. દૂધ^૧.

ગાયના દૂધના સામાન્ય ગુણ^૨.

૧. સફેત ગાયના દૂધના ગુણ:—છોકરાંને, વૃદ્ધ માણસને, પુરાણ વાંચનારને, અને જેને ઘણો શોષ પડવાથી રોગ ઉત્પન્ન થયો હોય તેને આ દૂધ ગુણકારક છે; પરંતુ એ પિત્ત કરેછે ને ક્રોધ ઉત્પન્ન કરેછે.

૨. લાલ રંગની ગાયના દૂધનો ગુણ:—આથી વાયુ થાયછે.

૩. કાળી ગાયના દૂધનો ગુણ:—કફરોગ જતો રહેછે.

૪. કપિલા (કાળો અને પીળો એ બેના મિશ્રિત સોનાના જેવા રંગવાળી) ગાયના દૂધનો ગુણ:—એથી ત્રિદોષ નાશનો રોગ જાયછે.

ગાયના દૂધના ગુણ:—નેત્રરોગ, ક્ષય તથા રગતપિત્ત રોગ જાયછે.

૬. અધાપશુ^૩:—આ ગાયના દૂધનો ગુણ સામાન્ય છે.

૧ પાલ (મદ્રાસી).

૨ પસુવિન પાલ પદુગુણ (મદ્રાસી).

૩ મદ્રાસી.

(૨૪)

પૈદર^૧:—ગાયનું તરત દોહેલું દૂધ સવારમાં પીવાના ગુણુ:—છોકરાંઓને તથા અનેક પ્રકારના કફના રોગ વાળાને ગુણુકારક છે. આ દૂધથી પેટની અંદર ગરમી નરમ પડે છે.

ધર^૨:—પસુવિન ગાયને સવારમાં દોહવાને બદલે એક વખત રાત્રેજ દોહી તે દૂધ રતાશ પકડે ત્યાંસૂધી ઉનું કરી જમતી વખતે પીવાના ગુણુ:—શરીરમાંની ગરમી, કફ રોગ, શ્વાસ, પિત્ત, ક્રોધ, નેત્રના રોગ, ધાતુમાંના વિકાર વગેરે સર્વ રોગ નાશ પામે છે. શરીરની કાન્તિ વધે છે, ને કરી પાળનારને એ ઉપયોગી છે.

ચુનાની ગાયનું દૂધ પીવાના ગુણુ:—સમશીતોષ્ણ હોવાથી શરીરમાં જુસ્સો આવે છે; પીવામાં ઉત્તમ, બળવર્ધક તથા શરીરની કાન્તિ વધારનાર છે; શરીરની રૂક્ષતા કમી કરી નાખી મગજની શક્તિ વધારે છે, ને મગ સાફ કરે છે. દૂધ ફાટી જાય (દૂધ ઉકળતું હોય તેમાં દહીં નાખવાની સાથે તે ફાટી જાય છે) પછી તેમાંનું પાણી રોગથી પીડાતા માણસને આપ્યું હોય તો શોષ નરમ પડે છે; અને પથરી તથા ગુદા તેમજ તલ્લીનું જોર કમી થાય છે. **ઉપાય:**—મધમાં ખાંડ નાખી કાલવી ચાટવું.

ગાય વિયાય ત્યાર પછી દસ દિવસનું દૂધ^૩:—આ દૂધના ગુણુ:—શીત હોવાથી શરીરમાં જુસ્સો આવે છે; ભાવે તેવું તથા શરીરમાં કૌવત લાવનાર છે; પરંતુ તેથી સુસ્તી લાગે છે અને પથરીનો રોગ થાય છે. **ઉપાય:**—ખાંડ ખાવી.

દૂધભાત^૪:—ઉત્તર દેશમાં જમના, નર્મદા, સરસ્વતી, ત્રિવેણી અને તુંગભદ્રા આ પ્રસિદ્ધ નદીઓના પાણીથી પાકેલા મકે અને બાજરીના સાંઠા તથા કપાસિયા ખાઈને પુષ્ટ થયેલી ગાયનું દૂધ લાવી રતાશ પડતું થાય ત્યાં સૂધી ઉકાળી ભાતની

૧ મદ્રાસી.

૨ મદ્રાસી.

૩ પસુવિન સીપાલ (મદ્રાસી).

૪ પસુવિન પાલશાદં (મદ્રાસી).

સાથે ખાવામાં તેના ગુણુ:—સમશીતોષ્ણુ, ચોખું લોહી વધારનારૂં, ખાવામાં રૂચિકર, છાતીમાં તથા ફેફસામાં કૌવત લાવનારૂં છે. આવો ભાત ખાવાથી છાતી ઉપર થયેલા ફેફસા બચે, અને ઉધરસ મટે છે. થંડી પ્રકૃતિવાળાને કેટલેક દરજ્જે સલેખમ થાય છે. ઉપાય:—આ દૂધમાં ખાંડ વધારે નાખી તે પીવું.

દૂધની કાંજી^૧:—સારા ઉત્તમ જાતના ચોખા લાવી ભરડીને તેની કણકી કરવી. પછી એક વાસણમાં આઘણુનું પાણી મૂકી તેમાં પેલી કણકી ઘોઈને ઓરવી. થોડીક સિંજે એટલે તેમાં દૂધ રેડી રાખડી તૈયાર થાય કે ઉતારી લેવી અને થંડી પડે એટલે પીવી. ગુણુ:—થંડી લાગી શરીરમાં જીરુસો આવે છે; પીવામાં રૂચિકર, શરીરમાંની ગરમી કાઢી નાખનાર અને બળવર્ધક છે; પરંતુ જઠર અને કલેબને બાધ કરનાર છે. ઉપાય:—ખાંડ અથવા સાકર ખાવી.

ભેંસનું દૂધ^૨:—તરત હોંડેલા તથા ગરમ કરી પીધેલા આ દૂધના ગુણુ:—થંડી લાગી શરીરમાં જીરુસો આવે છે. કંઈક પિત્ત પણુ થાય છે. પીવામાં રૂચિકર તથા બળવર્ધક છે; એ પીવાથી શરીરમાં સ્ફુરતા અને શક્તિ આવે છે; વળી આ દૂધ ગરમ કરી તેમાં સાકર નાખી પીવાથી હુરસનો રોગ સારો થાય છે.

બકરીનું દૂધ^૩:—ઉત્તમ દેશમાં અનેક પ્રકારની વનસ્પતિ ખાનારી બકરીના દૂધના ગુણુ:—થંડું અને રૂચિકર લાગી શરીરમાં જીરુસો આવે છે; કંઈક ગરમી પણુ કરે છે; જીર્ણીકર તથા છાતીપર થયેલા ફેફસા સારા થઈ ગરમી ઓછી થાય છે; ઘાંટો બેઠો હશે અગર હેડકી આવતી હશે અથવા જીભમાં કંઈ વિકાર થયો હશે તો તે સઘળા વિકાર આ દૂધના કોગળા કરવાથી દૂર

૧ પાલકંજી (મદ્રાસી).

૨ ચેરુમૈ પાલ (મદ્રાસી).

૩ વિઝ્યાટ્ટિન પાલ (મદ્રાસી).

(૨૬)

થશે; આ દૂધના જેવું ગુણુકારક દૂધ બીજું કંઈ નથી. સગર્ભા સ્ત્રીને, જેનું કલેબુ અશક્ત થયું હશે તેને, અને અપરમાર રોગ જેને થયો હોય તેને આ દૂધ નિરૂપયોગી છે. ઉપાય:—મધમાં ખાંડ નાખી ચાટવું.

સામાન્ય બકરીનું દૂધ^૧:—ઉત્તર દેશમાંની બકરીનું દૂધ પીવાના ગુણુ:—સમશીતોષ્ણુ, પીવામાં રૂચિકર, મગજની શક્તિ વધારનાર તથા છાતીમાંના વિકાર નાબુદ કરનાર છે; વળી ગરમીને લીધે થયેલી ઉધરસ એનાથી જાય છે; પરંતુ આંખની શિરાઓને તે હરકત કરતું છે. ઉપાય:—મધમાં ખાંડ નાખી ચાટવું.

દહી^૨.

ગાયના દૂધનું દહી^૩:—ગાયનું દૂધ દોહી ઉનું કરી પછી ટાડું પડે એટલે તેમાં આદ્રણ નાખી ઢાંકી મૂકવું. બીજે દિવસે તે દહીં તૈયાર થાય છે. ગુણુ:—થંડી લાગીને શરીરમાં જીરસો આવેછે; પકવાશયમાંની ગરમીનું જોર કમી થાય છે; પરંતુ વાયુ કરેછે, અને બરડાની પીઠ ફુગે છે. ઉપાય:—આદુ અને કુદનો વાટીને ખાવો.

ગાયના દૂધનું ખાટું દહીં^૪. ગુણુ:—શરીરમાં શીત-ળતા તથા રૂક્ષતા થાય છે; ખાવામાં રૂચિકર છે; ગરમી નરમ પડેછે; અન્ન પચાવેછે; પરંતુ એથી અવાળું આવેછે. ઉપાય:—મધ ને પાણી એકઠું કરીને પીવું.

દહીં ભાત^૫:—ઉત્તર દેશમાં જમના, નર્મદા, ત્રિવેણી અ-

૧ શમ્મરી યાદિન (મદ્રાસી).

૨ તયર (મદ્રાસી).

૩ પસુવિન પુલિતયર (મદ્રાસી).

૪ પસુવિન તયર (મદ્રાસી).

૫ પસુવિન તયર શાદં (મદ્રાસી).

(૨૭)

ને તુ'ગલદ્રા આ પ્રસિદ્ધ નદીઓના કાંઠાના મકે અને બાજરીના સાંઠા તથા કપાસિયા ખાઈ પુષ્ટ થયેલી ગાયનું દૂધ કાઢી, ઉનું કરી તેમાં આઘ્રકણ નાખી ઢાંકી મૂકવું. બીજે દિવસે તેનું થયેલું દહીં ભાત સાથે ખાવું. **ગુણ:**—થંડી લાગીને ગરમી થશે; શરીરમાં અગન ઉઠતી હશે તો તે નરમ પડશે; દહીં ખાઈું હોય તો સાડું પાચન થાયછે; પરંતુ એથી શીતજ્વર આવેછે, અને ગલરાટ લાગીને માથું દુઃખે છે. **ઉપાય:**—કાંઠા ખાવા.

દહીંની કાંજ^૧:—ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે કાંજ કરી તે થતી હોય તે વેળાએ તેમાં સુમાર પ્રમાણે દહીં નાખી બરો-બર તૈયાર થાય એટલે પીવી. આવી કાંજના **ગુણ:**—શોષ પડેછે ને થંડી લાગે છે; વધારે પીવી ગમતી નથી; ગરમ પ્રકૃતિ વાળાને ફાયદો કરેછે; પરંતુ એથી આમ પડે છે. **ઉપાય:**—મધ આટવું.

છાશ^૨.

ગાયનાદૂધની છાશ^૩:—ગાયનું દૂધ ગરમ કરી આઘ્ર-કણ નાખી દહીં થાય તેની છાશ કાઢવી. એ છાશ પીવાથી લાગતો **ગુણ:**—થંડી લાગી શરીરમાં જુસ્સો આવે છે; ખાવામાં રૂચિકર અને ગરમ પ્રકૃતિ વાળાને ઘણીજ ગુણકારક છે; શરીરમાંની ગરમી શાંત પડી રૂક્ષતા જાય છે; પરંતુ ચક્કર-ઘેન આવે છે. **ઉપાય:**—આદાનો મુરખો કરી ખાવો.

છાશ ભાત^૪.

ઉત્તર દેશમાં જમના, નર્મદા, સરસ્વતી, ત્રિવેણી અને તુ'ગ-

૧ તયર કંજી (મદ્રાસી).

૨ મોર (મદ્રાસી).

૩ પસુવિન મોર (મદ્રાસી).

૪ મોર શાદં (મદ્રાસી).

(૨૮)

ભદ્રા એ પ્રસિદ્ધ નદીઓનાં પાણીથી પાકેલા મકૈ અને બાજરીના સાંઠા ખાઈ પુષ્ટ થયેલી ગાય, ભેંસ, અથવા બકરીનું દૂધ કાઢી, લાલ થાય ત્યાં સૂધી ઉતું કરી તેમાં આધ્રકણ નાખી ઢાંકી મૂકવું. ખીજે દિવસે તે દહીં વડોવી તેમાંથી માખણ કાઢી લઈ રહેલી છાશ સાથે ભાત ખાવાના ગુણુ:—થંડી લાગી શરીરમાં બુસ્સો આવે છે; પેટમાં ગરમી નરમ પડીને પિત્તાંશ કમી થઈ શરીરની અંદર લાગતો દાહ શાંત પડે છે; આંખમાં થંડક લાગી પિત્તને લીધે આવતા ચક્કર બંધ પડે છે; તરસ છીપે છે; થાક ઉતરે છે; ગરમ પ્રકૃતિવાળાને ઘણી ગુણુકારક છે; શરીરમાંનો તાવ અને માથું દુખતું નરમ પડે છે; સગર્ભા સ્ત્રીને અને નાનાં છોકરાંને અવગુણુ કરે છે. ઉપાય:—લોઢું તપાવીને છાશમાં બોળવું અને તે છાશ પીવી.—ગાય, ભેંસ, બકરી અને ઉંટણી એના દૂધની છાશના ગુણુ અવગુણુ ઉપર પ્રમાણે સમજવા.

છાશની કાંજ ^૧:—સારા ચોખ્ખાની કાંજ સિજતી હોય તે વખતે તેમાં સુમાર પ્રમાણે છાશ નાખી કાંજ થાય કે તે પીવી. ગુણુ:—થંડી લાગી શરીરમાં બુસ્સો આવે છે; શરીરમાંની ગરમી નરમ પડે છે; બંધકોષ જતો રહે છે; પેટ ચઢ્યું હોય તે ઉતરે છે; કોઠામાંની ગરમી જતી રહી તે મજબૂત થાય છે; થંડી પ્રકૃતિવાળાને તે નિરૂપયોગી છે. ઉપાય:—આદું અને કુદનો ખાવો.

મલૈ ^૨.

ગાયના દૂધની મલૈ ^૩:—ગાયનું દૂધ કાઢી ગરમ કરી તેના ઉપર બંધાતી તર જેને મલૈ કહે છે તેના ગુણુ:—સમશી-તોળણુ અને રૂચિકર છે; શરીરમાં કૌવત આવે છે ને તેથી કાન્તિ

૧ મોર કેંજી (મદ્રાસી).

૨ પાલાઢૈ (મદ્રાસી).

૩ પમુવિન પાલાઢૈ (મદ્રાસી).

(૨૬)

વધેછે; ગરમીની ઉધરસ નરમ પડેછે; હેડકી આવતી બંધ પડેછે; પરંતુ માંધ (મંદતા) આવેછે. ઉપાય:—મધ અને આદાને મુરખો કરી આવો.

પનીર.

ગાયના દૂધનું પનીર:—ગાયનું દૂધ ઉકળવા માંડે કે તેમાં મીઠું નાખવું; એટલે તે કાઠી જશે; પછી તેમાંનાં ચોસલાં કાપી કાઢી તે એક થાળીમાં મૂકવાં. આવા પનીરના ગુણ:—શરીરમાં કંઈક ગરમી તથા રૂક્ષતા કરેછે; ખાવામાં રૂચિકર છે; શરીર સતેજ થાયછે; પરંતુ મંદતા થવાથી શરીરની ઉષ્ણતા વધારે થાયછે. ઉપાય:—પનીરમાં કંઈ ખાટી ચીજ મેળવીને ખાવી.

લંડન શેહેરની ગાયના દૂધના પદાર્થ અથવા દૂધનું પનીર ખાવાથી થતી અસર:—શરીરમાં ગરમી તથા રૂક્ષતા આવે છે. ખાવામાં રૂચિકર, બળવર્ધક, અને દીપન કરનાર છે. પેટ, પીઠ તથા ગળું મજબૂત થાય છે; પરંતુ પેટમાં દુખે છે. ઉપાય:—મધ અને કુદનો ખાવાં.

માખણ.

ગાયના દૂધનું માખણ:—ગાયના માખણના ગુણ:—સમશીતોષ્ણ તથા ખાવામાં રૂચિકર છે; એ ખાધાથી ગરમી ઓછી થાયછે; શરીર સતેજ થાય છે; કોઠો મજબૂત થાય છે; છાતીમાંની રૂક્ષતા જાયછે; હેડકી બંધ પડે છે; આંખમાં થંડક લાગવાથી થયેલા વિકાર નાશ પામે છે; અને ઝાડો સાફ આવે છે, પરંતુ પેટમાં ભાર થાયછે. ઉપાય:—ખાંડ અથવા સાકર ખાવી.

૧ ઉપુકલંદ ક્ષિનકટી (મદ્રાસી).

૨ વેળૈ (મદ્રાસી).

(૩૦)

ધી^૧.

ગાયત્રી^૨ ધી:—સારી ગાયત્રી દૂધ કાઢી, ગરમ કરી તેને આધ્રકવું. બીજે દિવસે વલોવીને માખણ કાઢવું; અને તે માખણમાંથી તપાવીને ધી કાઢવું. આ ધીના ગુણ:—સમશીતોષ્ણ, ખાવામાં સ્વાદિષ્ટ, અને ગરમી સમાવનારું છે; શરીરમાંથી રૂક્ષતા જાય છે; શરીર સતેજ થાય છે; આંખમાં થંડક લાગે છે; આ ધી નાખીને કરેલા પદાર્થ ભાવે તેવા થાય છે ને શરીરની કાન્તિ વધારે છે; ગરમ પ્રકૃતિવાળા માણસની છાતીમાં લોહી બગડે છે. **ઉપાય:**—ધી મારેલું ખાવું અથવા ગરમ કરીને પીવું.

સ્ત્રીના દૂધના ગુણ અવગુણ.

લક્ષ્મી, અરૂંધતી જેવી કુળવાન ને રૂપવાન સ્ત્રીઓના દૂધના ગુણ:—આ સમશીતોષ્ણ, છોકરાંઓને પીવામાં ઘણુંજ ઉત્તમ, અને પૌષ્ટિક છે; આડા વધારે થતા હોય તો તે બંધ થાય છે; પિત્ત વધે છે; જેના શરીરમાં થંડક હોય છે અને જેને ઉધરસ થઈ હોય છે તેવાને ગુણ કરે છે; શરીરની અંદર ગરમી હોવાને લીધે મ્હોંમાં છાલાં પડ્યાં હોય તે તથા શોષ દૂર કરે છે; પીશાબ બંધ થઈ ગયો હોય તો તે થવા લાગે છે; નાનાં છોકરાંઓને આ દૂધ શિવાય ગુણ કરે તેવો બીજો કોઈ પણ પદાર્થ નથી. છોકરાંની માના અથવા ધાવના દૂધમાં તેલ મેળવી છોકરાને પાવામાં આવે છે, તેથી અથવા આ દૂધમાં કકડો ભીનો કરી, તે કકડાને ધીમાં બોળી છોકરાનું માથું દુબતું હોય તો તેના ઉપર બાંધે છે તેથી, માથું દુબતું રહી જાય છે.

નાનાં છોકરાંને સ્ત્રીનું દૂધ પાવાથી સન્નેપાત, વાત, પિત્ત, તથા કફથી આવેલો તાવ અને ત્રિદોષ જતા રહે

૧ પસુવિન વેળ્યૈ (મદ્રાસી).

૨ પસુવિન ન્યૈ (મદ્રાસી).

(૩૧)

છે. વળી આ દૂધ ઔષધના અનુપાન તરીકે ઘણું ઉપયોગી થઇ પડે છે.

કાળા વર્ણની સ્ત્રીનું દૂધ આંખનું ઔષધ કરવામાં કામ આવેછે. બીજા કોઇ ઔષધમાં આ દૂધ નિરૂપયોગી છે.

ગૌરવર્ણની સ્ત્રીના દૂધથી વાતાદિ ત્રિદોષ જાય છે.

ભાજણી, મેથીનો ભૂકો ઇત્યાદિ પદાર્થ^૧.

ભાજણીનો લોટ^૨ :—આઠ રૂપિયા ભાર સારા છડેલા ચોખા લાલ થાય ત્યાં સૂધી એક પેણીમાં શેકવા. પછી એક નાની ઠીબમાં ઢોઢ રૂપિયા ભાર મરી, ત્રણ રૂપિયા ભાર મરચાં, અને મીઠા લિંબડાની બે ડાંખળીનાં પાંદડાં એ ત્રણ વાનાં જૂદાં જૂદાં શેકી ઉપર કહેલા ચોખામાં મેળવવાં. પછી આ ભાજણી દળીને રાખી મૂકવી, અને જોઈએ ત્યારે શાકમાં નાખી તેનો ઉપયોગ કરવો.

મેથીનો ભૂકો :—પોણા ચાર રૂપિયા ભાર હળદર, બાર રૂપિયા ભાર મેથી, પાંચ સૂકાં મરચાં, અને એક રૂપિયા ભાર જીરું, એટલા પદાર્થ એક થાળીમાં જૂદા જૂદા મૂકી, તે થાળી એક કલાક સૂધી તડકે મૂકવી. પછી આ પદાર્થો જૂદા જૂદા શેકવા. પછી તે સઘળા એકઠા કરી તેમાં એક મૂઠી ભરીને મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં નાખી સઘળું ઝીંણું વાટી નાખવું. આ ભૂકો મીઠું દીધેલી કાચલીમાં અગર આમંદીના કોળાંબુમાં નાખવામાં આવેછે.

તેલંગી ભાજણી^૩ :—ત્રણ રૂપિયા ભાર ચોખા, ત્રણ રૂપિયા ભાર ચણાની દાળ, અને ચાર રૂપિયા ભાર લીલા મગની

૧ કરિમાવપડલં (મદ્રાસી).

૨ કરિમાવ (મદ્રાસી).

૩ તેલંગુ કરિમાવ (મદ્રાસી).

(૩૨)

દાળ, એટલા પદાર્થને જૂદા જૂદા તડકામાં સૂકવવા. વળી એક રૂપિયો ને દોઢ માસા ભાર મરી, ત્રણ રૂપિયા ભાર મરચાં અને એક મૂઠી મીઠો લિખંડો એ ત્રણ વાનાં એક ઠીબમાં નાખી, ધી-મે તાપે તે સઘળી જણુસ લાલ થાય ત્યાં સૂધી શેકવી; પછી તરતજ ઉપર જણુવેલાં ત્રણ જાતનાં ધાન્ય જૂદાં જૂદાં શેકવાં; ને તેમાં ઉપરનો મસાલો નાખી વાટી તે સઘળાનો ઝીણું ભૂકો કરી રાખવો. ચોમાસાના દિવસમાં આ ભૂકાને કોઈ કોઈ દિવસ તડકો ખવડાવવો અથવા નાની ઠીબમાં નાખી ચૂલા પાસે મૂકવો. આ ભૂકો સઘળી જાતના શાકમાં નાખવામાં આવે છે.

બીજો પ્રકાર:—આઠ રૂપિયા ભાર મકાઈના દાણા ખાંડ-ણીમાં ખાંડી, ઝાટકી એક ઠીબમાં નાખી શેકવા. પછી તેને દળી રાખવા. એક રૂપિયો અને દોઢ માસા ભાર મરી, અને ત્રણ મરચાં શેકી ઝીણું વાટી તેનો ભૂકો ઉપર જણુવેલા લોટમાં ભેળવી દેવો. આ ભૂકો જ્યાં મરી વગેરે મસાલો મળતો નથી ત્યાં આગળ શાકમાં અથવા કોળાંબુમાં નાખવામાં આવે છે.

દક્ષિણી ચાલની ભાજણી^૧:—પાંચ રૂપિયા ભાર ઝીણા ચોખા અથવા ઘઉં, અને ચાર રૂપિયા ભાર મકાઈના દાણાનો ભરડો એ બે વાનાં દસ કલાક સૂધી તડકામાં સૂકવવા મૂકી એકજ ઠીબમાં જૂદા જૂદા શેકી લેવા. એક રૂપિયા ભાર મરી અને એક હળધરનો ગાંઠિયો એ બે વાનાં શેકી ઉપરના ધાન્યમાં ભેળવવાં; પછી આ બધાનો ભૂકો કરી રાખી શાકમાં નાખે છે.

દક્ષિણી ચાલની આમલીના કોળાંબુમાં નાખવાની ભાજણી^૨:—પોણાચાર રૂપિયા ભાર હળદર, દોઢ રૂપિયો ને દોઢ માસા ભાર મેથી, તેટલાંજ મરચાં, તેમજ તજ, લવંગ, એલચીદાણા, જાયફળ, જવંત્રી, અને જીરૂ એ દરેક પોણાચાર રૂપિયા ભાર લઈ તે સઘળા પદાર્થને તડકો ખવડાવી,

૧ મહારાષ્ટ્ર કરિમા (મદ્રાસી).

૨ મહારાષ્ટ્ર પુઠ્ઠી કોઠ્ઠું કરિમા (મદ્રાસી)

(૭)

જોઈએ, અને લોજન વખતે મન આનંદમાં રાખી તે લોજન શિવા-
ય ખીજ કોઈ વિચારમાં ગુંથાયલું હોવું ન જોઈએ. લોજન વખતે
સુસ્વર વાદ્ય શ્રવણ કરવાં અને આનંદદાયક તથા વિનોદની વાતો
સાંભળવી. લોજન નિરાંતે કરવું જોઈએ. જમતા પેહેલાં નિદાન
અડધો કલાક અને પછી એક કલાક સૂધી કોઈ પણ પ્રકારનો
વિશેષ શ્રમ કરવો નહીં. લોજનના પદાર્થ તૈયાર કરવામાં તથા
પીવામાં જે પાણી વાપરવાનું હોય છે તે નિર્મળ અને પાચન
કરવામાં ઉત્તમ હોય એવું જોઈએ. પાણી ખરાબ હોય તો તેથી
કરીને સંગ્રહણી, પથરી વગેરે જાતના રોગ થાય છે. ભૂખ કંક-
ડીને લાગે અને ખાધેલું અન્ન પાચન થાય, તેમજ શરીર નિરોગી
રહે તેટલા માટે વ્યાયામની ઘણી અગત્ય છે. ફરેક માણસે
પ્રાતઃકાળે અને સાયંકાળે થાક ન લાગે અને ઘણું શ્વાસ ન
ચઢે એવો વ્યાયામ હમેશ કરવો.

ખાદ્યાવસ્થામાં માણસની શારીરિક વૃદ્ધિ અધિક હોય છે.
જે પ્રમાણમાં વૃદ્ધિ જાસ્તી હોય છે તેજ પ્રમાણમાં ભૂખ અને
પાચનશક્તિ પણ જાસ્તી હોય છે, માટે ખાદ્યાવસ્થામાં છોક-
રાંને વખતોવખત વયના પ્રમાણમાં દિવસમાં ચાર પાંચ વાર
ખાવાનું આપવાની જરૂર પડે છે. ચૈવનાવસ્થામાં તે વૃદ્ધિ કિં-
ચિત કમી હોય છે, તેટલા માટે તે વખતે એટલે સુમારે ખારથી
ચોવીસ વર્ષની ઉંમર સૂધી નિદાન ત્રણ વખત ખાવાની જરૂર છે.
તે પછીની ઉંમરથી પંચાવન વર્ષ સૂધી બહુધા બે વાર લોજન
કરવું હોય તો ખસ થાય છે. પરંતુ જેને પ્રાતઃકાળે તથા ત્રીજા પહે-
રે ભૂખ લાગતી હોય તેણે અવશ્ય અદ્ય આહાર (નાસ્તો) કર-
વો. પંચાવન વર્ષની ઉંમર પછી માણસની ભૂખ કમી થતી જાય
છે; ત્યારે તેણે એક વખત જમવાનું રાખવું સુખરૂપ લાગે તો
તેમ કરવું. સારાંશ કમી જાસ્તી વખત ખાવું અથવા લોજન કરવું
એ માણસે પોતાની ભૂખ અને પાચનશક્તિ ઉપર અવલંબીને
રાખવું જોઈએ. જેમકે થંડા પ્રદેશોમાં થંડીના વખતમાં ભૂખ

(૮)

વધારે પ્રદીપ્ત હોયછે, તેટલા માટે તેના પ્રમાણમાં તે સમયે અન્ન જાસ્તી, ખાવું જોઈએ.

પદાર્થ સારા અને રૂચિકર કેમ તૈયાર કરવા એ સમજવા હાલમાં હોવાં જોઈએ તેવાં સાધન નથી. જૂઠ્ઠા જૂઠ્ઠા દેશોમાં કેવા કેવા પદાર્થ તૈયાર કરાયછે તેપણુ જાણવાને હાલમાં સાધન નથી. જૂઠ્ઠા જૂઠ્ઠા દેશોમાં પદાર્થ તૈયાર કરવાની રીતી એકાદ પુસ્તકદ્વારા આપણા લોકોના સમજવામાં આવે તો તેથી ઘણું ફાયદો થશે.

આ સૂપશાસ્ત્રમાળા (પાકશાસ્ત્રમાળા) અમુકજ જાતના લોકોના ઉપયોગ માટે છે એમ નથી, પણ સર્વથી પોતપોતાની અનુકૂળતા પ્રમાણે તેનો ઉપયોગ થઈ શકશે. તેમજ શ્રીમંત અને પૈસાદાર લોકોનેજ આથી ફાયદો થશે એવી ખોટી સમજ થવાનો સંભવ છે; પરંતુ આ માળાના અંકોમાં આપેલા ઘણાંઓ પદાર્થ એટલા થોડા ખર્ચમાં થઈ શકે એવા છે કે ગરીબ સ્થિતિના માણસ પણ તે પોતાને ઘેર તૈયાર કરી શકશે.

સંસ્કૃતમાં આ શાસ્ત્ર ઉપર ઘણા ગ્રંથો થયાછે; તેપૈકી જે ઉપયોગી હોવા છતાં પ્રસિદ્ધ થયા નથી તે આ માળામાં દાખલ કરવામાં આવશે. પેહેલાં આ શાસ્ત્રમાં પ્રવીણ એવા રસોઈઆ પુષ્કળ મળતા હતા; પરંતુ કાળપરત્વે હાલ તેવા મળી આવવા મુશ્કેલ થઈ પડ્યું છે, ને તેની સાથે લોકની પણ આ શાસ્ત્રની માહિતી નહીં સરખી થવા લાગીછે. કદાચિત હજી બીજાં ઘણાં વર્ષ આ ઉપયોગી શાસ્ત્ર તરફ લોકોનું દુર્લક્ષ થતું જશે તો જે લોકોએ પરિશ્રમ લઈ સૂપશાસ્ત્ર ઉપર ગ્રંથો લખ્યાછે તેનો આપણે કંઈજ ઉપયોગ કર્યો નહીં એમ થશે, અને તેથી આપણું પોતાનું મણુ નુકસાન થશે એવી ધાસ્તી મનમાં લાવી, તથા આપણા દેશમાંના સૂપશાસ્ત્ર ઉપરના ગ્રંથો હૈયાતિમાં રહે એમ ધારી, આ સૂપશાસ્ત્રમાળા મરાઠી ભાષામાં પ્રસિદ્ધ કરવાનો આરંભ કર્યોછે.

ખહારના દેશોમાં જે પ્રમાણે બીજાં શાસ્ત્રમાં સુધારણા થા-

(૯)

યછે તેજ પ્રમાણે આ શાસ્ત્ર ઉપર ઉત્તમ ગ્રંથ થયલા હોવાથી તેનો આ માળામાં સમાવેશ કરવાનો વિચાર છે.

આ શાસ્ત્રની માહિતી સ્ત્રીઓને હોવાની જરૂર છે, અને ન હોય તો તે કરી આપવી એ વાત જરૂરની છે. આપણા લોકોની રૂઢી પ્રમાણે સ્ત્રીવર્ગનેજ રસોઈનું કામ સોંપેલું હોવાથી પદાર્થ કેમ તૈયાર કરવા એ તેમણે જાણવું એ ઇષ્ટ છે. હાલમાં ઘણી છોકરીઓને લખતાં વાંચતાં આવડવા લાગ્યું છે. તેમને આવાં પ્રકારનાં પુસ્તકદ્વારા પાકશાસ્ત્રની માહિતી મળવાથી રસોઈ કરતાં ન આવડવાને લીધે સાસરામાં તેમને પડતું દુઃખ અટકશે, અને એકંદરેજીએ આગળ તેમના કુટુંબને લાભ થશે તે કહેવાની તો જરૂર નથી. કન્યાશાળાઓમાં જે વિષયો શીખવવામાં આવે છે તે બધામાં આ વિષયની જેટલી આવશ્યકતા છે તેટલી બીજા કોઈ પણ વિષયની નથી; તેથી કન્યાશાળામાં આ પુસ્તકની બને તેટલી વહેલી શરૂઆત થાય તો સારું.

અમારા આ હેતુને અનુસરી જે કોઈ ગૃહસ્થ પાસે આજ સૂધી ન છપાયેલું એવું પાકશાસ્ત્રનું પુસ્તક હોય તે અમારા તરફ મોકલશે અને અમને તે પસંદ પડશે તો અમે તે છાપવાની તજવીજ કરીશું, અને તેની છાપેલી એક પ્રત તથા મૂળ હસ્તલિખિત ગ્રંથ તેને પાછો આપીશું. આપણા લોકમાં નળ, બીમ ઇત્યાદિ મોટમોટા રસોઈના કામમાં પાવરધા પુરૂષો થઈ ગયા છે અને હાલ પણ પુષ્કળ થાય છે; પરંતુ તેની રસોઈ કરવાની ખરી ખૂબી લખી રાખવા તરફ લોકોનું દુર્લક્ષ થયેલું હોવાથી રૂચિકર પદાર્થ કેમ તૈયાર કરવા એ સમજવાને સાધન રહ્યું નથી; તથાપિ હજી પણ જેમને પદાર્થ તૈયાર કરવાની હથોટી બેસી ગઈ છે તેઓ તે તૈયાર કરવાની રીતી ખુલાસાવાર લખી અમારા તરફ મોકલશે તો અમે તે છાપીને પ્રસિદ્ધ કરીશું.

(૧૦)

ઉપરની પ્રસ્તાવનામાં દર્શાવેલી સૂપશાસ્ત્રમાળા શ્રીમંત સ-
રકાર સયાજીરાવ મહારાજ ગાયકવાડ એમની આજ્ઞાથી મરાઠી-
માં તૈયાર કરવામાં આવેલી છે. આ માળાપૈકી અંક ૧ લો ભાગ ૧
લો, અંક ૧ લો ભાગ ૨ જો, અંક ૨ જો, અંક ૩ જો ભાગ ૧ લો,
અને અંક ૩ જો ભાગ ૨ જો, એ ગ્રંથો મદ્રાસી, ઇંગ્રેજી, તંજો-
રી, યુનાની, અને મુસલમાની રીતના પદાર્થ બાબતના છે, અને તે
રા. રા. બળવંતરાવ રામચંદ્ર મરાઠે, હુબ્બૂર કામદાર કચેરીના
ચીટણીસે તૈયાર કરેલા છે; અંક ૪ થો જે ફારસી રીતના પદાર્થ
બાબતનો છે તે રા. રા. વડોદરા વતસલ છાપખાનાના માલીક
ભરદ્વાજી છપાયલો છે.

સૂચના.

આ પુસ્તકમાં જે વજનનો ઉપયોગ કર્યો છે તેનું કોષ્ટક
નીચે પ્રમાણે છે.

વજનનું કોષ્ટક.

૮ ગુંળ	બરોબર	૧ માસો.
૧૨ માસા	,,	...	૧ કલદાર રૂપિયા ભાર.	
૪૦ કલદાર રૂપિયા ભાર	,,	૧ શેર.

અનુક્રમણિકા.

વિષય.	પૃષ્ઠ.
સામાન્ય સમજૂતી.	૧-૫૦
રસોડું... ..	૧
રસોઈ કરનાર.	૨
ધાતુ અને માટીનાં વાસણના ગુણ દોષ.	૨-૪.
રસાઈનાં વાસણ... ..	૩
ધાન્ય.... ..	૧-૨૩
ગાય, ભેંસ, અને બકરી, એનાં દૂધ, દહીં, માખણ	
તથા છાશ.	૨૩-૩૦
ઝીના દૂધના ગુણ.	૩૦
ભાજણી, મેથીનો ભૂકો ઇત્યાદિ પદાર્થ.	૩૧-૩૪
પદાર્થ સાફ કરવાની રીત.... ..	૩૪
ફળ મેવા.	૩૫-૩૮
શાક—ફળ તથા શાક.	૩૯-૪૬
કંદમૂળ.	૪૬
ભાજી.... ..	૪૭-૫૦

૧. અથાણાં.

(મદ્રાસી રીતનાં.)

(તાબાં ખાવાનાં.)

૧. રીંગણાનું અથાણું.	૫૧
૨. પંડોળાનું અથાણું.	૫૧

(૧૨)

કારેલાંનું અથાણું--પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૫૨
(લાંબી મુદત રહી શકે તેવાં).	
૩. કેરીનું અથાણું.	૫૩-૫૬
પેહેલો પ્રકાર (રાઇંતી કેરી). ...	૫૩
બીજો પ્રકાર (મેથિયા કેરી). ...	૫૪
પ્રકાર ૩ થી ૬.... ...	૫૫-૫૮
૪. આમળાનું અથાણું--પ્રકાર ૧ થી ૫. ...	૬૦-૬૩
૫. કાગઢી લિંબુનું અથાણું--પ્રકાર ૧ થી ૫... ...	૬૩-૬૬
૬. કાચી આમલીનું અથાણું. ...	૬૭
૭. ચિંચોરટીનું અથાણું.... ...	૬૭
૮. પાસલીની ભાજીનું અથાણું. ...	૬૮
૯. હરડેનું અથાણું. ...	૬૮
૧૦. સૂકાં મરચાંનું અથાણું. ...	૬૮

(મુસલમાની રીતનાં).

૧૧. કેરીનું અથાણું--પ્રકાર ૧ થી ૪... ...	૬૬-૭૩
૧૨. કાકડીનું અથાણું--પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૭૩-૭૫
૧૩. કુંવારનું અથાણું. ...	૭૫
૧૪. ખજૂરનું આસણીદાર અથાણું.... ...	૭૬
૧૫. ચિકોત્રાનું અથાણું. ...	૭૬
૧૬. દ્રાક્ષનું અથાણું. ...	૭૭
૧૭. ભોંયકંદનું અથાણું. ...	૭૭
૧૮. દુધીનું અથાણું. ...	૭૮
૧૯. લસણનું અથાણું. ...	૭૮
૨૦. વેગણનું અથાણું--પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૭૯-૮૦

(યુનાની રીતનાં)

૨૧. કાગઢી લિંબુનું અથાણું--પ્રકાર ૧ થી ૩. ...	૮૧-૮૨
---	-------

(૧૩)

૨૨. કેરીનું અથાણું. પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૮૩

(ઇંચેજી રીતનાં.)

૨૩. કેરીનું અથાણું ૮૪

૨૪. લિંબુનું અથાણું. ૮૫

૨૫. લાલપાલાનાં અથાણું. (Vegetable ... ૮૬

pickles).

૨. ચટણીઓ.

(મદ્રાસી રીતની.)

૧. બિરિયાની ચટણી.—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૮૭

૨. કોથમીરની ચટણી. ૮૭

૩. આદાની ચટણી. ૮૮

૪. મીઠા લિંબડાની ચટણી. ૮૮

૫. આમળાંની ચટણી.—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૮૮-૮૯

૬. આમળાં ને કાંડવેલની ચટણી. ૮૯

૭. આમળાં અને દાડમના પૂલની ચટણી. ... ૯૦

૮. ખાટાં કાચાં દાડમની ચટણી. ૯૦

૯. કોઠાંની ચટણી. ૯૧

૧૦. ચણાની દાળની ચટણી. ૯૧

૧૧. તુવેરની દાળની ચટણી—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૯૨

૧૨. અડદની દાળની ચટણી—પ્રકાર ૧ થી ૩. ... ૯૨-૯૩

૧૩. મગની દાળની ચટણી—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૯૩

૧૪. કલથીની સાદી ચટણી—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૯૪

૧૫. અળવીની ચટણી. ૯૪

પેહેલો પ્રકાર—સાદી. ૯૪

બીજો પ્રકાર—ધી નાખીને. ૯૫

૧૬ સૂરણની ચટણી. ૯૫

પેહેલો પ્રકાર—સાદી. ૯૫

(૧૪)

ખીજો પ્રકાર—આમલી નાખીને.	...	૬૫
ત્રીજો પ્રકાર—ઘી નાખીને.	...	૬૫
૧૭. કેળાંની ચટણી—પ્રકાર ૧ તથા ૨.	...	૬૬
૧૮. કેળના ગાલાની ચટણી.	...	૬૬
૧૯. કેળના પૂલની ચટણી—પ્રકાર ૧ તથા ૨...	...	૬૭
૨૦. કાચી આમલીમાં કેળના મૂળના ગડા નાખી કરવાની ચટણી.	...	૬૭
૨૧. કેળાંની ચટણી.	...	૬૮
૨૨. કાચી આમલીની ચટણી.	...	૬૮
૨૩. પાકેલી નવી આમલીની ચટણી...	...	૬૮
૨૪. કોથમીરની ચટણી.	...	૬૯
૨૫. આમલીના વધારવાળાં લીલાં મરચાંની ચટણી.	...	૬૯
૨૬. પાકાં કોઠાંની ચટણી.	...	૧૦૦
૨૭. કાચાં કોઠાંની ચટણી.	...	૧૦૦
૨૮. તુરિયાંની ચટણી.—પ્રકાર ૧ તથા ૨.	...	૧૦૦-૧૦૧
૨૯. કાકડીની ચટણી.	...	૧૦૧
પેહેલો પ્રકાર.	...	૧૦૧
ખીજો પ્રકાર—આમલી નાખીને.	...	૧૦૧
ત્રીજો પ્રકાર—કાચી આમલી નાખીને.	...	૧૦૨
૩૦. લીલા કોપરાની ચટણી.—પ્રકાર ૧ તથા ૨.	...	૧૦૨
૩૧. સૂકા કોપરાની ચટણી.	...	૧૦૨
૩૨. કાચી કેરીની ચટણી.	...	૧૦૩
૩૩. નારંગીની ચટણી.	...	૧૦૩
૩૪. કાંડવેલની ચટણી.—પ્રકાર ૧ તથા ૨.	...	૧૦૩
૩૫. ચિકાખાઈના પાલાની ચટણી.	...	૧૦૪
૩૬. પાસલીની ભાજીની ચટણી.	...	૧૦૪
૩૭. આમલીનાં કુમળાં પાંદડાંની ચટણી.	...	૧૦૫
૩૮. નાના માટની ભાજીની ચટણી.	...	૧૦૫

(૧૫)

૩૬. કોકમની ચટણી. ... ૧૦૫

૪૦. કડવા લિંબડાનાં કુમળાં પાંદડાંની ચટણી.... ૧૦૬

(યુનાની રીતની).

૪૧. કેરીની ચટણી. ... ૧૦૬

(ઇંગ્રેજી રીતની).

૪૨. કેરીની ચટણી. ... ૧૦૭

૪૩. કુદનાની ચટણી. ... ૧૦૭

૪૪. કાશ્મિરી ચટણી. ... ૧૦૭

૩. પાપડ. (મદ્રાસી રીતના)... ૧૦૬

૪. વડી. (મદ્રાસી રીતની)... ૧૦૬-૧૨

૧. કેળાની વડી. ... ૧૦૬

૨. મેથીની વડી. ... ૧૧૦

૩. કોથમીરની વડી. ... ૧૧૦

૪. ચોખાના લોટની વડી. ... ૧૧૦

૫. કોથમીર ને ચોખાની વડી. ... ૧૧૧

૬. અરશી માવુ' વાળત'ડું' શેર'દ વરધ'. ... ૧૧૧

૭. દુધીની વડી. ... ૧૧૧

૮. વાલના લોટની વડી. ... ૧૧૨

૯. પાપડીના લીલવાની વડી. ... ૧૧૨

૧૦. અડદની વડી.... ૧૧૨

૫. સાર. ... ૧૧૩-૨૭

(મદ્રાસી રીતના).

૧. મરીનો સાર. ... ૧૧૩

પેહેલો પ્રકાર—આમલી નાખીને. ... ૧૧૩

બીજો પ્રકાર—કાગદી લિંબુ'નો રસ નાખી કરેલો

સાર. ... ૧૧૩

પ્રકાર ૩ તથા ૪... ૧૧૪

(૧૬)

૨. ચિકાખાઈ તથા મરીનો સાર. ...	૧૧૫
૩. કેરીનાં આંખોજિયાંનો મરી નાખી કરેલો સાર. ૧૧૫	
૪. મહારાષ્ટ્ર કસંખા. ...	૧૧૬
(તંબવરી રીતના).....	૧૧૭-૧૮
૫. ઓસામણ—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૧૧૭-૧૮
૬. મરીનો સાર. ...	૧૧૯
૭. કલથીનો સાર... ..	૧૨૦
૮. સાર—વેરાગી લોક કરેછે તે. ...	૧૨૧
૯. સિસાર. ...	૧૨૨
૧૦. અથાણા કેરીઓના ગોટલાનો સાર. ...	૧૨૩
૧૧. તિળવણીના મૂળાનો સાર. ...	૧૨૪
૧૨. ચિકાખાઈનાં પાંદડાંનો સાર. ...	૧૨૫
૧૩. અગથિયાનાં પાંદડાંનો સાર—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ૧૨૬-૨૭	

૬. કેળાંબુ.

(મદ્રાસી રીતનાં).

૧. તળેલાં કેળાંબુ કેળાંબુ. ...	૧૨૮
૨. મલયાળ દેશમાં મરી નાખી કેળાંબુ કેળાંબુ કરવાની રીત. ...	૧૨૯
૩. મોટાં કારેલાંબુ કેળાંબુ. ...	૧૨૯
ખીજે પ્રકાર—ચણાની દાળ ભેળવીને. ૧૩૦	
૪. નાનાં કારેલાંબુ કેળાંબુ... ..	૧૩૧
૫. ભિંડાંબુ કેળાંબુ. ...	૧૩૨
પેહેલો પ્રકાર—દહીં નાખીને. ...	૧૩૨
ખીજે પ્રકાર—આમલી નાખીને. ...	૧૩૩
૬. ગુવારની શિંગોંબુ આમલી નાખેલું કેળાંબુ... ૧૩૪	
૭. ફણસનું કેળાંબુ. ...	૧૩૪
૮. વેગણનું કેળાંબુ. ...	૧૩૫
૯. મહારાષ્ટ્ર રીત પ્રમાણે છાશનું કેળાંબુ. ...	૧૩૬

(૧૭)

૧૦. છાશનું તેલંગી કોળ'બુ. ...	૧૩૭
૧૧. સૂરણમાં મરી નાંખેલું કોળ'બુ. ...	૧૩૭
૧૨. અળવી ને મરીનું કોળ'બુ. ...	૧૩૮
૧૩. ઝીણું શકરિયાં ને છાશનું કોળ'બુ. ...	૧૩૯
૧૪. દહીં મેથીનું કોળ'બુ. ...	૧૩૯
૧૫. વડીનું કોળ'બુ. ...	૧૪૦
૧૬. પકવાડાનું કોળ'બુ. ...	૧૪૧
૧૭. પન્નીરની વડિયોનું કોળ'બુ. ...	૧૪૨

૭. પંચામૃત. ... ૧૪૩

૧. મીઠા લિંબુનું પંચામૃત. ...	૧૪૩
૨. નારંગીનું પંચામૃત. ...	૧૪૩
૩. અડદના વડાનું પંચામૃત. ...	૧૪૩
૪. કેરીનું પંચામૃત. ...	૧૪૪
૫. પંચામૃત....	૧૪૪

૮. કાચલી. ... ૧૪૬

૯. રાયતાં. ... ૧૪૭-૧૫૦

૧. કેળના વચલા ગરનું રાયતું. ...	૧૪૭
૨. કેળાનું રાયતું. ...	૧૪૭
૩. કોથમીરનું રાયતું. ...	૧૪૭
૪. લીલા મરચાંનું રાયતું. ...	૧૪૮
૫. કાકડીનું રાયતું—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૧૪૮
૬. આદાનું રાયતું—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૧૪૯
૭. કોપરાનું રાયતું—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૧૪૯
૮. કચનાલાનું રાયતું. ...	૧૫૦
૯. દુધીનું રાયતું. ...	૧૫૦

(૧૮)

૧૦. શીખ (સફરજન) નું રાયતું... ..	૧૫૦
૧૧. પંડોળાનું રાયતું—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૧૫૨
૧૨. કોપરાનું રાયતું—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૧૫૩
૧૩. કોથમીરનું રાયતું... ..	૧૫૩
૧૪. કેળની અંદરના ગરલ (ગાલાનું) રાયતું.	૧૫૪
૧૫. મૂળાનું રાયતું... ..	૧૫૪

૧૦. ભરત. (મદ્રાસી રીતનાં)... ૧૫૬-૬૦

૧. વેંગણનું ભરત—પ્રકાર ૧ થી ૪. ...	૧૫૬-૫૭
૨. કોઠાનું ભરત.	૧૫૭
૩. લિંડાનું ભરત.	૧૫૭

(મુસલમાની રીતનાં)

૪. કાચાં કેળાનું ભરત.	૧૫૮
૫. વેંગણનું ગુજરાતી ભરત.—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ૧૫૮-૫૯	

(ફારસી રીતનાં).

૬. ગુજરાતી ભરત.—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ...	૧૫૯-૬૦
૭. કાચાં કેળાંનું ભરત... ..	૧૬૦

૧૧. ઘેઝર. ૧૬૧

૧૨. ખાજાં. ૧૬૨

પ્રકાર ૧-૨ (મદ્રાસી રીત.) ... ૧૬૨

પ્રકાર ત્રીજો (મુસલમાની રીત.)... ૧૬૩

સાઠો. (ખાજાંને લગાડવા માટે.)... ૧૬૪

૧૩. જલેબી. ૧૬૬

૧. પહેલો પ્રકાર. (મદ્રાસી રીત.). ... ૧૬૬

(૧૬)

(મુસલમાની રીત.)

૨. ઇમર્તી જલેખી.	૧૬૭
૩. ઘઉંના નિશાસ્તાની જલેખી.	૧૬૮
૪. મેદાની જલેખી.	૧૬૮

૧૪. મલીદો. (મુસલમાની રીત). ૧૬૯

૧. અકમ પસંદ મલીદો.	૧૬૯
૨. મેદાનો મલીદો.	૧૬૯
૩. ગુજરાતી મલીદો.	૧૭૦
૪. મગનો મલીદો.	૧૭૧
૫. રવાનો મલીદો.	૧૭૧

૧૫. લાડુ. (મદ્રાસી રીત). ... ૧૭૩-૮૨

૧. બુંદીનો લાડુ—પ્રકાર ૧ થી ૬.	૧૭૩-૭૫
૨. પુરી વેળાંગાય (લાડુ)—પ્રકાર ૧ તથા ૨.	૧૭૫
૩. તલના લાડુ.	૧૭૬
૪. કાબુનો લાડુ.	૧૭૬
૫. ચણાના લોટનો લાડુ.	૧૭૬
૬. શેવખંડાનો લાડુ.	૧૭૬
૭. ચોખાના લાડુ (કુલેર)—પ્રકાર ૧ તથા ૨.	૧૭૭-૭૮
૮. મગના લાડુ.	૧૭૮
૯. રવાનો લાડુ.	૧૭૯
૧૦. કોળાના મગજના લાડુ.	૧૭૯
૧૧. તુવેરના લોટના લાડુ.	૧૭૯
૧૨. તુવેરની દાળના લાડુ.	૧૮૦

(મુસલમાની રીત.)

૧૩. મોતીચુરના લાડુ. (બુંદીના અથવા કળીના લાડુ.) ૧૮૦

(૨૦)

૧૬. મોઢક. (મદ્રાસી રીત.)

૧. ચોખાના લોટના મોઢક—પ્રકાર ૧-૩. ... ૧૮૨-૮૩

૧૭. હલવો. ૧૮૪-૨૧૬

(મદ્રાસી રીત.)

૧. અકબર પ્રિય હલવો. ૧૮૪

૨. નિસીસદા હલવો. ૧૮૫

૩. ઘઉંના રવાનો હલવો—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ૧૮૫-૮૬

૪. રવાનો બદામી હલવો—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ૧૮૬-૮૭

૫. દુધીનો હલવો. ૧૮૮

(મુસલમાની રીત.)

૬. આદાનો હલવો. ૧૮૮

૭. કેરીનો હલવો—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૧૮૯-૯૦

૮. ઇસ્પાહાની હલવો—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૧૯૦-૯૧

૯. કશેરૂનો હલવો. ૧૯૨

૧૦. ખજૂરનો હલવો. ૧૯૨

૧૧. ખાસ હલવો. ૧૯૩

૧૨. ઘઉંના પોંખનો હલવો. ૧૯૪

૧૩. ઘઉંના નિશાસ્તાનો હલવો. ૧૯૪

૧૪. ઘઉંના મેદાનો હલવો. (કાળા રંગનો)... ૧૯૫

૧૫. ગાજરનો હલવો. ૧૯૬

૧૬. છીણેલી ગાજરનો હલવો. ૧૯૬

૧૭. તરૂ હલવો. ૧૯૭

૧૮. ચોખાનો હલવો. ૧૯૭

૧૯. તજનો હલવો.—પ્રકાર ૧ થી ૩. ... ૧૯૮-૯૯

૨૦. દૂધનો હલવો.—પ્રકાર ૧ તથા ૨. ... ૧૯૯-૨૦૦

૨૧. ધાતુ પૌષ્ટિક હલવો.... ... ૨૦૧

(૨૧)

૨૨. નમશ હલવો.	૨૦૨
૨૩. નિશાસ્તાનો હલવો.	૨૦૨
બીજો પ્રકાર—મેકરાણ.	૨૦૨
૨૪. કોળાનો હલવો.	૨૦૩
૨૫. શેકેલા ચણાનો હલવો.	૨૦૪
૨૬. બદામનો હલવો.—પ્રકાર ૧ તથા ૨.	૨૦૪-૨૦૫
૨૭. મધનો હલવો.	૨૦૬
૨૮. માફૂતી હલવો.	૨૦૬
૨૯. મગનો હલવો.	૨૦૭
૩૦. મગ અથવા અડદનો હલવો.	૨૦૭
૩૧. મેકરાણ હલવો.	૨૦૮
૩૨. મેદાનો હલવો.	૨૦૮
૩૩. રતાળુનો હલવો.	૨૧૦
૩૪. વિલાયતી હલવો.	૨૧૦
૩૫. શેખનો હલવો.	૨૧૧
૩૬. સકરપારાનો હલવો.	૨૧૨
૩૭. સાફ હલવો.	૨૧૨
૩૮. સુઠનો હલવો.	૨૧૩
૩૯. સોણનો હલવો.	૨૧૩
૪૦. ચણાનો હલવો.	૨૧૬



પાકશાસ્ત્ર.

(મદ્રાસી રીતીના સૂપશાસ્ત્ર અંક ૧ લા ભાગ ૧ લા ઉપરથી.)

સામાન્ય સમજૂતી.

રસોડું.

રસોડું આસરે ૫૦ હાથ લાંબું અને સાડાબાર હાથ પહોળું રાખવું જોઈએ; અને તેમાંથી ધુમાડો નિકળી જવા સારૂ ધુમાડિયું જોઈએ. પૂર્વ દિશા તરફ જમીનમાં નવ ગ્રહની સોનાની મૂર્તિ દાટી, તે ઉપર પશ્ચિમ તરફનું મ્હોં રાખી ચૂલો થાપવો. એનો આકાર ગૌપુચ્છાકૃતિ એટલે ગાયના પુછડાના ઘાટ જેવો રાખવો. આ ચૂલો એકલી માટીનો અથવા ઇંટ અને માટીનો કરી તેની અગાડી ચૂલાના પ્રમાણમાં એક નાની એટલી થાપવી. વળી આ એટલી ઉપર શાક મૂકવાને માટે અથવા જે વાસણમાં ભાતનું એસામણ એસાવી કાઢવાનું હોય તે મૂકવાને માટે એક ખાડો કરવો અથવા તે બરોબર રહે તેવી સઘવડ રાખવી.

ઉપર જણાવેલા ચૂલામાં દેવતા નાખવો હોય તો રસોડામાં લાવી પહેલાં તેને અગ્નિ દિશામાં મૂકવો, પછી ચૂલામાં નાખવો. લાકડાં, સુપડું, સાવરણી દક્ષિણ દિશામાં રાખવાં. પાણી નૈઋત્ય દિશામાં રાખવું. વાયવ્ય દિશામાં ખાંડણિયો દાટવો. ઇશાન દિશામાં મુસળું, ખાણી દાંડો, નિસા અને નિસાતરો, તથા શાક તરકારી રાખવાં; તથા પૂર્વ બાજુએ ચૂલાની પાસે રસોઈનાં વાસણ મૂકવાં.

(૨)

રસોઈ કરનાર.

રસોઈ કરનાર માણસ સ્વદેશમાં જન્મેલો હોવો જોઈએ. તે ચપળ, ઠરેલ, વિચક્ષણ, બુદ્ધિમાન, પાપકર્મથી ડરનારો, આચાર-વિચારવાળો, અને સદાચારી હોવો જોઈએ. પાંચે ધાતુનાં લક્ષણ જાણવાં, દેશ ને કાળનો વિચાર કરી વર્તવું, મનમાં લેશ ભાર પણ દ્વેષ કે ક્રોધ ન લાવવો, સ્વાદિષ્ટ અને રૂચે તેવા પદાર્થ ખનાવતાં આવડવું,—એ ગુણો પણ તેનામાં હોવા જોઈએ.

આવા રસોઈયાએ નાહી ધોઈ, ધોયલાં વસ્ત્ર પહેરી, નિત્યકર્મ કરી, ચોટલીની ગાંઠ વાળી, હાથ પગ ધોઈને લુછી, હાથ તથા વાસણ લુછવા માટે એક સ્વચ્છ રૂમાલ કે કકડો લઈ રસોડામાં દાખલ થવું. રસોઈ કરતી વેળાએ બેસવાને સાડ ચૂલા પાસે એક પાટલો માંડેલો હોવો જોઈએ. સવારનાં તથા સાંજના રસોડાની જમીન છોખ ધવાળી હોય તો પાણીથી ધોયલી હોવી જોઈએ, અને મટોડાની થાપવાળી હોય તો છાણથી અઘોટ કરેલી ને લિપેલી હોવી જોઈએ, જમીન કેરી થયા પછી રસોઈ કરનારે રસોઈની શરૂઆત કરવી. શાક થયા પછી તે ઉનું રહે તેટલા માટે તે જે વાસણમાં હોય તેપર ઢાંકણું ઢાંકવાં. જમવા વગેરેનું કામ સઘળું આટોખ્યા બાદ રસોડું ધોઈ નાખવું જોઈએ.

ધાતુ અને મારીનાં વાસણના ગુણ દોષ.

૧. ધાતુનાં વાસણ.

૧. તાંબાના વાસણમાં રાંધેલું અનાજ ખાવાથી વાત, ગુદમ વગેરે રોગ જતા રહે છે; તેજ પ્રમાણે વખત બે વખત જેને કંઈ પિત્ત પડતું હોય કે શોષ પડતો હોય તેવા માણસને આવું અન્ન ખાવાથી ફાયદો જણાય છે.

(૩)

૨. સોનાના વાસણમાં રાંધેલું અનાજ ખાવામાં આવે તો તેથી વિષપંડુ તથા ક્ષય રોગ નાશ પામે છે. તેથી વીર્યવૃદ્ધિ થાય છે ને શરીર પુષ્ટ બને છે. તેમજ વળી મેઘવાત વગેરે રોગ જતા રહે છે.

૩. ચાંદીના વાસણમાં રસોઈ કરી તેમાંનું અન્ન ખાવાથી શ્લેષ્મ અને પિત્ત દૂર થાય છે.

૪. કલાઈના વાસણમાં અનાજ રાંધી ખાવાથી લોહીના વધારો થાય છે. વળી શરીરની ચામડી સારી રીતે સખત થઈ પિત્ત દબાય છે.

૫. લોઢાના વાસણમાં રાંધેલું અનાજ ખાધું હોય તો તેથી પંડુ અને ક્ષય રોગ જતો રહે છે.

૬. કાંસાના વાસણમાં ભાત કર્યો હોય તો તે ખાવો ગમે છે અને તેથી ત્રિદોષ નામનો રોગ નાશ પામે છે.

૨. માટીનાં વાસણ.

૧. ચિકણી માટી (નદી અથવા તળાવને તળિયે હોય છે તેવી) ના વાસણમાં ભાત કરી ખાધો હોય તો શરીરમાં તેજ આવે છે, બળની વૃદ્ધિ થાય છે ને સુખ થાય છે.

૨. ભૂરા રંગની માટીનાં વાસણમાં રાંધેલું અનાજ ખાધા પછી થંડી લાગે છે, ને રક્તપિત્ત અને કફનું જોર નરમ પડે છે, અને નાકમાં છોડ બાજયું હોય તો તે સાફ થાય છે.

૩. સફેદ ચિકણી માટીના માટલામાં ભાત કરી ખાધો હોય તો કંઈક શરદી થાય છે.

૪. લાલ માટીના વાસણમાં ભાત રાંધી ખાવાથી પિત્ત તથા શોષ પડતો હોય તો તે બંધ થાય છે.

૫. કાળી માટીના માટલામાં અનાજ રાંધી ખાવાથી ક્ષય રોગ તથા પંડુ રોગ જાય છે.

૬. પીળી માટીના વાસણમાં રાંધેલા પદાર્થ ખાવા ઘણા ગુણકારક છે.

(૪)

૭. સામાન્ય જમીનની માટીના વાસણમાં અનાજ રાંધી તેનું સેવન કરવાથી બળની વૃદ્ધિ થાય છે ને શરીરમાં તેજ આવે છે.

રસોઈનાં વાસણ.

રાંધવાનાં વાસણ ચિકણી માટીનાં, તાંબાનાં, સીસાનાં, સાધારણ માટીનાં, પથરાનાં, લાકડાનાં, લોઢાનાં તથા પિત્તળનાં બને છે. આમાં શાક કરવાને માટે મુખ્યત્વે કરીને માટીનાં વાસણ કામમાં લેવામાં આવે છે. લોઢાનાં કે પિત્તળનાં વાસણમાં શાક કરવામાં આવે તો તેમાંથી કાટ ઉતરે છે, અને તેમાં નાખેલા પદાર્થમાં તેનો કંઈક અંશ જવાથી પિત્તવિકાર થાય છે. આવાં કારણને લીધે માટીનાં વાસણમાં શાક વગેરે કરવાનું ઉત્તમ ગણેલું છે. કોઈકોઈ વાર માટીના વાસણમાં શાક કરી લોઢાના કે પિત્તળના વાસણમાં તે કાઢી રાખવામાં આવે છે; પરંતુ આમલી વગેરે ખાટા પદાર્થ તેમાં નાખેલા હોય છે તો તે વાસણમાં કાઢેલાં શાક કંઈ સારાં રહેતાં નથી.

૧. **ચાટવો** અથવા **કડછી**:—આના ખામણાનો પરીઘ (ઘેરાવો) બાર આંગળ તથા હાથો (દાંડો) ચોવીસ આંગળ રાખવો જોઈએ. આવી કડછી સોનું, ચાંદી, લોહું વગેરે ધાતુની બને છે, ને ચાટવો લાકડાનો બને છે. પ્રવાહી પદાર્થ હલાવવાને માટે અથવા તેમાં વધાર દેવાને માટે એની જરૂર પડે છે.

૨. **ખાંડણી**:—આ પથ્થરની અથવા લાકડાની બને છે. એ આસરે ચાર વેંત ઊંચી રાખવી. તેની ઉપરની ખામણનો પરીઘ એ વેંત જોઈએ ને એક સોળ આંગળ ઉંડો એવો તેની વચમાં ખાડો રાખવો. આ ખાડાનો વ્યાસ સાત આંગળ રાખવો. વળી ખાંડતાં કંઈ ભાગ બહાર ઉડી ન પડે તેટલા માટે ખાંડણી કરતાં ચાર આંગળ ઊંચું ને ગોળ પથ્થરનું કે લાકડાનું ખામણું કરી તેમાં તેને બેસાડવામાં આવે છે.

(૫)

૩. **સુપકુ:**—એ હાથીના કાનના આકારનું હોય છે. એ અનાજ વગેરે ઝાટકવાના કામમાં આવે છે.

૪. **ચાળણી:**—એ વાંસ વગેરેની બનાવવામાં આવે છે. એના નીચલા ભાગમાં ઝીણું કાણું હોય છે. ઘઉં વગેરેનો લોટ તેમજ બીજા પદાર્થ એમાં નાખી ચાળવામાં આવે છે તો તેમાંનો કચરો, થુલું વગેરે ચાળણીમાં રહે છે, અને તેથી ચળાયેલો ભાગ સ્વચ્છ નિકળે છે.

૫. **નિસા અને નિસાતરો:**—આ બંને વાનાં કાળા પથ્થરનાં હોય છે. એના ઉપર મસાલો, ચટણી વગેરે પથરાવડે વાટવામાં આવે છે.

૬. **વેલણુ:**—રોટલી, પોળી, પાપડ વગેરે વણવાને સાડુ એ લાકડાનું બનાવવામાં આવે છે. એ બે વેંત લાંબું હોય છે. અને એનો વચગાળાનો ભાગ જડો હોય છે.

૭. **પેણી:**—એ લોઢાની અથવા પિત્તળની બને છે. એને બે બાજુએ બે કડાં હોય છે. પેણી ગરમ થઈ ગઈ હોય છે ત્યારે એને કડા આગળથી ઝાલી નીચે મૂકવામાં આવે છે. વળી આવી પેણી ચિકણી માટીની અથવા પથરાની બનાવવામાં આવે છે; તેનો આકાર તગારા જેવો હોય છે. કેટલીક પેણીઓ કડાં વગરની પણ હોય છે. પેણી પૂરી વગેરે તળવાના કામમાં આવે છે.

૮. **ઝારો:**—આનો દાંડો આસરે એકાદ હાથ લાંબો હોય છે. તેના આગલા ભાગમાં કાણું પાડેલું પતરું હોય છે. પેણીમાં તળવામાં આવતા પદાર્થ આવા ઝારાવતી બહાર કાઢવામાં આવે છે. આવા ઝારાનો ઉપયોગ કળી પાડવામાં પણ થાય છે.

૯. **વિળી:**—વેંત દોઢ વેંત લાંબા લોઢાના પતરા ઉપર અથવા લાકડાના પાટિયા ઉપર એક બાજુએ પાળી જેવી ધારવાળું ગોળાકાર દાતરડા જેવું બેસાડેલું હોય છે. એના ઉપરના છેડા તરફ લીલું નાળિયેર ખમણવાની ખમણી હોય છે. આ વિળી સમારવાના કામમાં આવે છે.

(૬)

૧૦. છીણી:—લોઢાના અથવા પિત્તળના નાના પતરામાં આડાં કાણાં પાડી તેને લાકડા અથવા લોઢાના ચોકઠા ઉપર બેસાડવામાં આવે છે, તે આખાને છીણી કહે છે. કોપરું, કાકડી, મૂળા, વગેરે પદાર્થ છીણવા માટે આ ઉપયોગની છે.

ધાન્ય. *

ડાંગર અથવા ભાત.

જમીનમાંથી અનેક પ્રકારનાં ધાન્ય ઉત્પન્ન થાય છે, તેમાંનું આ એક છે, અને તે ઘણું ઉપયોગી છે. ગુજરાતમાં આ ધાન્યને ડાંગર અથવા ભાત કહે છે. † ડાંગરની એકંદર જાતોનાં મદ્રાસી નામો નીચે જણાવ્યા મુજબ છે.

૧. ઇલુપેપુશ'બા.

૩. આડીશાશ'બા.

૨. ભરીશ'બા.

૪. કલિંગશ'બા.

* નેલ્લ (મદ્રાસી).

† ગુજરાતમાં થતી ડાંગરની જાતોનાં નામ નીચે પ્રમાણે છે:—

૧. આંબામ્હેર.	૧૪. ડોળકી.	૨૮. માલવણ.
૨. ઈલાવચી.	૧૫. હુંદણી.	૨૯. માળવી.
૩. કડા.	૧૬. તુરશઉ.	૩૦. રાજસાલ.
૪. કડો.	૧૭. ત્રાંબાસાળ.	૩૧. રામભોગ.
૫. કમોદ.	૧૮. ધોળ.	૩૨. રામસાલ.
૬. કમોદડી.	૧૯. ધાણુસાળ.	૩૩. વધેરડું.
૭. કવચી.	૨૦. નમાર.	૩૪. વાંકલો.
૮. કાસીપટની.	૨૧. પંખાળી.	૩૫. સાગ.
૯. કાળીસાલ,	૨૨. પાણીસાળ.	૩૬. સાળિયું.
(કૃષ્ણસાત્ર).	૨૩. ખંગાળિયું	(૧. સુતરસાળઉં.
૧૦. કોલમ.	૨૪. બારેળ.	૨. ભૂસાળીઉં.
૧૧. ચડુલી.	૨૫. મહુડી.	૩. ગોધાસાળીઉં.)
૧૨. જીરાસાલ.	૨૬. માંજરવેલ.	૩૭. સુખવેલ.
૧૩. ડાંગીરા.	૨૭. મારેસાલ.	૩૮. સુતરસાલ.

(૭)

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| ૫. કનગશ'બા. | ૩૩. અન્નચ્ય'બા. |
| ૬. કલપુશ'બા. | ૩૪. કાલાપાત્તવાલાબપસંદ. |
| ૭. કમ્બ'શ'બા. | ૩૫. પિશાલૈઅરશી. |
| ૮. કાઉકળુતાનશ'બા. | ૩૬. કાર્તિધૈક્કાર. |
| ૯. કુંડુચ્ય'બા. | ૩૭. શિતિરૈક્કાર. |
| ૧૦. શૈવલ્લિચ્ય'બા. | ૩૮. મુદૈક્કાર. |
| ૧૧. કોડ'શ'બા | ૩૯. મણુકતૈ. |
| ૧૨. સૈશ'બા. | ૪૦. કરૂમોસનં. |
| ૧૩. સન્ન'શ'બા. | ૪૧. વેજૈમોસનં. |
| ૧૪. સિન્નચ્ય'બા. | ૪૨. વાલમોસનં. |
| ૧૫. શિરૂમણિશ'બા. | ૪૩. પોરચાલી. |
| ૧૬. જિરઘશ'બા. | ૪૪. અરનજોંદી. |
| ૧૭. સુરક્કાયશ'બા. | ૪૫. ઈરંગમાટાન. |
| ૧૮. સૂરદાશશ'બા. | ૪૬. ઈસુરક્કોવૈ. |
| ૧૯. શ'બાજૈશ'બા. | ૪૭. પિચ્યવારીશ'બાજે. |
| ૨૦. સૂર્યશ'બા. | ૪૮. કલ્લુંડેઅરશી. |
| ૨૧. તિરૂવરંગશ'બા. | ૪૯. કરૂપુપુટરશી. |
| ૨૨. તુપમલ્લિધૈચ્ય'બા. | ૫૦. વેળપુટરશી. |
| ૨૩. પાલનશ'બા. | ૫૧. કુળિપીઅરશી. |
| ૨૪. પેરૂ'શ'બા. | ૫૨. કુચ્ચિલડીઅરશી. |
| ૨૫. પેવેકલૈશ'બા. | ૫૩. કોળરિક્કુગઅરશી. |
| ૨૬. પૈઘોશ'બા. | ૫૪. સલિધપુવલૃઅરશી |
| ૨૭. મંગ'શ'બા. | ૫૫. શિદ્ધિધાનરશી. |
| ૨૮. મણુલવારિચ્ય'બા. | ૫૬. શિંગડીકન્નઅરશી. |
| ૨૯. મલૈકુલુકિચ્ય'બા. | ૫૭. શોરણપુરઅરશી. |
| ૩૦. માવરંજૈચ્ય'બા. | ૫૮. સોલાઅરશી. |
| ૩૧. નિળધૂશ'બા. | ૫૯. તવિટ્ટઅરશી. |
| ૩૨. મુનૈવેળજૈશ'બા. | ૬૦. તાસરીઅરશી. |

(૮)

૬૧. તિરુમુદ્લૈવાસલુઅરશી. ૬૯. મુત્તુપેટ્ટૈઅરશી.
 ૬૨. તોડમુડાઅરશી. ૭૦. અઘરાયપટ્ટણુઅરશી.
 ૬૩. પશુનાલઅરશી. ૭૧. મોટાઅરશી.
 ૬૪. પાલૈસુરઅરશી. ૭૨. રશિંગઅરશી.
 ૬૫. પાધરકંજઅરશી. ૭૩. લાડીઅરશી.
 ૬૬. પરાણીઅરશી. ૭૪. લાલાકુટલઅરશી.
 ૬૭. કિંડીઅરશી. ૭૫. વિશાધપટ્ટણુઅરશી.
 ૬૮. પૈઆકુડઅરશી. ૭૬. વેળ્ળચોદ્વાઅરશી.

શંખાપચ્ચરશીશાદં (ભાત) —ઉત્તર દેશમાંના કાઘી-નાડા અને બજવાડી નામના પ્રાંતોમાં કૃષ્ણા, ગોદાવરી અને તુંગભદ્રા નામની નદીઓનાં પાણીથી પાકતા શંખાપચ્ચરશી નામના ચોખા લઈ પાંચ છ વખત પાણીથી ઘોવા; પછી ચૂલા ઉપર એક વાસણમાં આધરણુનું પાણી મૂકી તેમાં તે ચોખા ઓરી તેનો ભાત ખાવો. ગુણુ—આ ભાત સમશીતોષ્ણુ, લોહી વધારનાર, ભાવે તેવો હોય છે. તેમજ તેથી શરીરની કાન્તિ વધે છે. પાચનશક્તિમાં વધારો કરી ધાતુવૃદ્ધિ કરનારો છે, પરંતુ તેથી પેટમાં ભાર થાય છે તેજ પ્રમાણે થંડી પ્રકૃતિવાળામાં તેથી વાયુ ઉત્પન્ન થાય છે. આવાં કારણુને લીધે ઉપર બતાવેલા ચોખા સ્વચ્છ ધોઈ ભાત કરીને ખાવામાં આવે તો કંઈ નુકશાનકર્તા નથી.

કારપચ્ચરશીશાદં—ભરતખંડમાંના કાંચીપુર, આણુક્કાગિર, તિરુઓટ્ટીગિર, આ પ્રાંતોમાં કાવેરી અને પાલાર નદીના પાણીથી ઉપર જણાવેલી જાતના ચોખા થાય છે. ગુણુ—આ ચોખા નવ વાર પાણીથી ધોઈ તેનો ભાત કરી ખાધો હોયતો શીત લાગે છે, ને શોષ પડે છે; લોહી બગાડે છે; ખાવામાં ભાવે તેવો છે, ને શરીરમાં તેજ લાવે છે; પેટમાં ભાર થવાથી અંધકોષ થાય છે, ને વાયુ પેદા કરે છે. ઉપાય.—જૂઝ અને મરી ખાવાં.

ખાણેલા ચોખાનો ભાત.*—ચોળ દેશમાં કાવેરી

* પુલુંગઅરશીશાદં (મદ્રાસી).

(૩૩)

તેમાં સુમાર પ્રમાણે મીઠો લિંબડો મેળવી તે સઘળાનો ભૂકો કરી રાખવો. આમલીનો સાર (રસ), દહીં અને છાશ આ પ્રત્યેક પદાર્થમાં સુમાર પ્રમાણે આ ભૂકો નાખી તેનો ઉપયોગ કરવો. આ ભૂકો એક અઠવાડિયા સૂધી સારો રહે છે.

કાનડા દેશમાંની ભાજણી:—અઢી રૂપિયા ભાર ચોખા, બે રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ, દોઢ રૂપિયો ને દોઢ માસા ભાર મરી, તેટલાંજ મરચાં, પોણા ચાર રૂપિયા ભાર હળદર, તેટલુંજ જીરું અને મૂઠી ભરી મીઠા લિંબડાનાં સૂકાં પાંદડાં, એ સઘળા પદાર્થ શેકી તેનો ભૂકો કરી શાકમાં નાખે છે. આવા મસાલાથી શાક ઘણું સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

મરીના સારમાં નાખવાની તુવેરની ભાજણી:—સાડા ચાર રૂપિયા ભાર મરી, સવા બે રૂપિયા ભાર જીરું, બે રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ, સવા રૂપિયા ભાર ધાણા, અને બે મૂઠી મીઠો લિંબડો, એ સઘળા પદાર્થને શેકી તેનો ભૂકો કરી રાખે છે. આ ભૂકો આઠ દિવસ સૂધી સારો રહે છે.

આમલીવાળા મરીના શાકમાં નાખવાની ભાજણી:—અઢી રૂપિયાને દોઢ માસા ભાર હળદર, એક રૂપિયો ને દોઢ માસા ભાર મેથી, તેટલાંજ મરચાં, તેટલુંજ જીરું અને એક મૂઠી ભરી મીઠા લિંબડાનાં સૂકાં પાંદડાં, એ સઘળા પદાર્થ જૂદા જૂદા શેકી તેનો ભૂકો કરવો; પછી આ બધાને એકઠો કરી રાખવો.

મરીનો સાર અને પોરિચ્ચ કોળંબુંમાં નાખવાની દ્રાવિડી ભાજણી:—સવા બે રૂપિયા ભાર મરી, એક રૂપિયો ને દોઢ માસા ભાર મરચાં, પોણા રૂપિયા ભાર જીરું, એક મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં સૂકાં પાંદડાં, એ સઘળી વસ્તુ એકઠી

૧ મિલ્લનીર તુવરૈ પોરિમા (મદ્રાસી).

૨ પુલ્લિરસં શેરંદ મિલ્લનીર પોરિમા (મદ્રાસી).

૩ મિલ્લનિર પોરિચ્ચ કોળંબું ઇયૈ હલ્લક ઉપયોગ પંડુ તામિલ પોરિમા (મદ્રાસી)

૫

(૩૪)

કરી ઝીણી વાટી મૂકે છે. આવા પ્રકારની લાજણી મલયાળ અને ત્રાવણકોર દેશમાં કરે છે.

પદાર્થ સાફ કરવાની રીત'.

છાશ બનાવવાની રીત:—સવા છ શેર ગાયનું દૂધ ચાર કલાક સૂધી ઉતું કરી ટાઢું પડવા દેવું. ઠંડું પડ્યા પછી એમાં છાશ અથવા સોપારી જેટલી આમલી અથવા અર્ધું લિંબુ, એ ત્રણમાંથી એક પદાર્થ તેમાં મેળવી તે ઢાંકી રાખવું. બાર કલાક પછી તે દહીંમાં સાડા બાર શેર પાણી રેડી રવૈવડે વલો વવું એટલે છાશ થશે. દ્રાવિડ દેશમાં છાશનો ઉપયોગ ઘણો કરવામાં આવે છે.

ખાંડ ધોવાની રીત:—ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર ખાંડ એક પહોળા તપેલામાં નાખી તેમાં સવા એકત્રીસ રૂપિયા ભાર પાણી રેડવું. પછી તપેલું ચૂલાપર ચઢાવી નીચે તાપ કરવો. ત્યાર પછી દૂધ અને પાણી એકઠું કરી તેને ઉપર જણાવેલા ખાંડના પાણીમાં ફીણ આવે ત્યાં સૂધી ઉપરા ચાપરી છાંટ્યા કરવું; એટલે મેલ ઉપર તરી આવશે. આ મેલ તળેથા અથવા કડછીવતી તેમાંથી કાઢતા જવો. આ પ્રમાણે ખાંડનું પાણી સ્વચ્છ ને નિર્મળ થયા પછી જોઈએ તે પકવાન માટે ઉપયોગ કરવો.

મીઠું સ્વચ્છ કરવાની રીત:—ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર મીઠું એક કોરા માટલામાં નાખી તેમાં પાણી રેડી તે માટલું એમનું એમ એક રાત રહેવા દેવું. બીજે દિવસે તેમાંનું અધું પાણી ગાળી ચૂલા ઉપર મૂકી નીચે તાપ કરવો. પછી પાણી જાડું થઈ સ્વચ્છ મીઠું તળિયે જોસે તે કાઢી શાક વગેરેમાં નાખવું.

૧ શરક શુદ્ધિ શૈયું પઢલં (મદ્રાસી).

૨ શરકૌ અલક પેઢકિર મુરૈ (મદ્રાસી).

૩ ઉપ્પિલ્ અલુકિડુ કિડ્મુરૈ (મદ્રાસી).

(૩૫)

રાતાં મરચાંનો ભૂકો કરવાની રીત^૧:—સૂકાં મરચાં મીઠા તેલમાં અગર તાજા ઘીમાં મેળવી લાકડાની ખાંડણીમાં ખાંડવાં. મરચાં ઝીણાં ખંડાયા પછી પથરાના કે માટીના વાસણુ શિવાય ગમે તેના વાસણુમાં ભરી ભૂકવાં, અને જરૂર પડે ત્યારે શાક વગેરેમાં નાખવાં.

કાંદા પકવવાની રીત^૨:—કાંદા ઉપરની છાલ કાઢી નાખી તેનાં ગોળ ચીરિયાં કરવાં. પછી એક પેણીમાં ઘી પૂરી તે ગરમ થાય એટલે તેમાં પેલા કાંદાનાં ચીરિયાં નાખી તેમાં પાણીનો અંશ માત્ર રહે નહીં ત્યાં સૂધી તળવાં, અને પછી એક વાડકી કે થાળીમાં કાઢવાં. તાંદળજાની અને માટની ભાજી શિવાય બીજી સઘળી જાતની ભાજીમાં આ ચીરિયાં નાખવામાં આવે છે, અને ઉપરની બે જાતની ભાજીમાં ફક્ત લસણુ તળીને નાખે છે. તળેલા કાંદાને આમલીનું કોળખું, કોકમનો સાર અને ચટણી, એમાં નાખી તેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે.

ફળ મેવા^૩.

મીઠી દ્રાક્ષ^૪:—બંગાળા પ્રાંતમાં અને એક વગેરે ગામમાં દ્રાક્ષ ઘણીજ ઉત્પન્ન થાય છે. દ્રાક્ષના ગુણ:—થંડી હોવાથી સ્વાદિષ્ટ અને ખાવામાં ઘણી ઉત્તમ છે; એ ખાવાથી શરીરમાંની ગરમી ઘણી ઓછી થાય છે; અરૂચિ જતી રહે છે; શરીર પુષ્ટ થાય છે; પિત્ત વિકાર નરમ પડે છે; શરીરમાં તેજ આવે છે; સૂકી દ્રાક્ષ કેટલાક ઔષધમાં ખપ આવે છે; તેથી બળની વૃદ્ધિ થાય છે, પરંતુ કાળજીને અને તલ્લીને ધન થાય છે; તેમજ કોઈ કોઈ વાર અશુભ પણ થાય છે. **ઉપાય:**—જરૂર ખાવું.

૧ મુઠવાય તુલસૈયુ (મદ્રાસી)

૨ વેંગાય પકલં (મદ્રાસી).

૩ પલ્લવૈ પલ્લં (મદ્રાસી).

૪ કોલી મુંદિરી પલ્લં (મદ્રાસી).

(૩૬)

ખાટી દ્રાક્ષ^૧ :—ઉપર જણાવેલી જગ્યાએ પાકતી ખાટી દ્રાક્ષના ગુણુ :—શીતળતા તથા રક્ષતા કરેછે; સ્વાદિષ્ટ લાગતી નથી; આ ખાવાથી શરીરમાં તેજ આવે છે, અને ઝાડાનો કબજે થતો હશે તો તે દૂર થાયછે; પરંતુ સુસ્તી લાગી કેટલીક વાર તાવ પણ આવે છે. **ઉપાય** :—મધ અને આદુ ખાવું.

દ્રાક્ષ^૨ :—એક વગેરે ગામમાં પાકતી દ્રાક્ષ ખાવાના ગુણુ :—એ સમશીતોષ્ણ તથા ખાવામાં રચિકર છે; એનાથી ગરમી કમી થાય છે; મળની શુદ્ધિ થાય છે ને તેથી શરીર સતેજ બને છે.

અંજીર^૩ :—યુરોપમાં અંજીર ઘણાંજ થાય છે. એના ગુણુ :—સમશીતોષ્ણ, ખાવામાં રચિકર, જેને પેટનો રોગ હોય તેને આ ફળ વિશેષ ગુણુકારક છે. ઝાડા નિયમિત થઈ રસ ને ધાતુનો વધારો કરે છે; ગરમી કમી કરે છે; શરીરમાં તેજ ને કૌવત આવે છે; હૃદયમાંનો રોગ નાશ પામે છે; અને છાતી તથા ગળામાંની રક્ષતા બળ છે.

મૂકાં અંજીરના ગુણુ :—સમશીતોષ્ણ અને ખાવામાં સ્વાદિષ્ટ છે. આ ખાવાથી છાતી અને ગળામાંની રક્ષતા દૂર થઈ તક્ષીને ઘણા ગુણુ કરે છે.

બેઠાણા^૪ :—ગુણુ :—સમશીતોષ્ણ અને ખાવામાં બે-સ્વાદ છે; એથી શરીરમાં તેજ આવે છે ને મળની શુદ્ધિ થાય છે. હરસ અને ઉધરસ વાળાને તથા ઘાંટો બેઠો હોય તેને ગુણુ કરે છે; પરંતુ ઉદર રોગવાળાને બાધક છે. **ઉપાય** :—આમલી ખાવી.

૧ પુલ્લિપ્પુ કોઢી મુંદિરી ચંપઝં (મદ્રાસી).

૨ દ્રાક્ષપઝં (મદ્રાસી).

૩ સીમૈ અત્તિપઝં (મદ્રાસી).

૪ કિશ મિશ (મદ્રાસી).

(૩૭)

મીઠાં દાડેમ' :—પશ્ચિમમાં ઉત્તકુડિયાર(ત્રિચન્નાપ-
હી)વગેરે ગામોનાં ઝાડ ઉપરજ પાકી ફાટેલાં દાડેમના ગુણુ:—
શીતળ અને શરીરમાં ભુસ્સો લાવનારાં છે; એ વધારે ખાવાનું મન
થાય તેવાં નથી; એથી હૃદયમાંની રૂક્ષતા જાય છે; મગજમાં
કૌવત આવે છે; તેમજ પિત્તનું જોર નરમ પડે છે; પરંતુ ઘાંટો
બેશી જાય છે. એના દાણાના કૂચાસુદ્ધાં ખાવામાં આવે તો અન્ન
પાચન થતું નથી. **ઉપાય:**—ખાંડ અથવા સાકર ખાવી.

ખાટાં દાડેમ' :—ઉપર જણાવેલા પ્રદેશમાં પાકતાં ખાટાં
દાડેમના ગુણુ:—ખાવામાં બેસ્વાદ છે; શીતળતા અને રૂક્ષતા
કરે છે; ગરમી કમી થાય છે; જેને ઝાડા ઘણી વાર થતા હોય, અથ-
વા ઝાડા વખતે લોહી પડતું હોય, અથવા આમ પડતું હોય, તે
જે નાનાં કાચાં દાડેમ ખાય તો તે વિકાર જતો રહે છે; પરંતુ કોઈ
કોઈ વાર સુસ્તી લાગે છે; કાળજીનું કૌવત કમી થાય છે અને થંડી
પ્રકૃતિવાળાને ઇજા થાય છે. **ઉપાય:**—આદાનો મુરખો ખાવો.

મીઠી કમરક' :—ઉપર જણાવેલા પ્રદેશની પશ્ચિમમાં
આવેલાં પળણી, તિરૂપતુર ઇત્યાદિ ગામોમાં આ ફળ પુષ્કળ
થાય છે. ગુણુ:—એ ખાવામાં શીતળ તથા લહેજત આપનારી
છે; એ ખાવાથી પકવાશય મજબૂત થાય છે; એથી શરીરમાં
તેજ આવે છે; એથી પિત્તોષ્ણ સમે છે ને પીનસ સાફ થાય છે;
પરંતુ પેટમાં વાયુ થાય છે. **ઉપાય:**—સુઠ અને મધ ખાવાં.

ખાટી કમરક' :—ઉપરનાં ગામોની ખાટી કમરકના
ગુણુ:—શીતળતા તથા રૂક્ષતા કરે છે; ખાવામાં રુચિકર નથી;
પકવાશય અને કાળજીમાં કૌવત આવે છે; દીપન કરે છે; કોઠા-

૧ ફાનિપ્પુ માધુલે પલ્લ (મદ્રાસી).

૨ પુલ્લિપ્પુ માધુલે પલ્લ (મદ્રાસી).

૩ ફાનિપ્પુ તમ્બરત્તે પલ્લ (મદ્રાસી).

૪ પુલ્લિપ્પુ તમ્બરત્તે પલ્લ (મદ્રાસી).

(૩૮)

માંની ગરમી કમી થાય છે; પરંતુ બંધકોષ થાય છે. ઉપાય:—
મધ ખાવું.

આમળા^૧:—તિરવાલુર પ્રદેશના પશ્ચિમમાં નદીણુ,
પરાળ^૨ ઇત્યાદિ ગામોમાં થતા આમળાના ગુણુ:—શીતળતા
તથા રક્ષતા કરે છે; ખાવામાં સ્વાદિષ્ટ નથી; પેટમાંનું આમાંશ
નાશ પામે છે; ગરમી નરમ પડે છે; પિત્તને લીધે ચક્ષર આવતાં
હોય અને શોષ પડતો હોય તો તે બંધ થાય છે; પરંતુ ઝાડો
બંધ થાય છે; આમળાનું અથાણું અને ચટણી માંદા માણસ
ખાય તો તેને લાગતી અરુચિ જતી રહેછે; પકવાશય અને
હૃદય મજબૂત થાય છે; દીપન થાય છે ને ઉલટી આવતી હોય
તે બંધ પડેછે; પરંતુ તલ્લીને કામના નથી અને પેટમાં કંઈક
વાયુ ભેદેછે. ઉપાય:—મધ ખાવું.

ઈનિપ્પુ પિલ્લિયન્ પળ^૩:—ઉત્તર હિંદુસ્તાનમાં અને
અરબસ્તાનમાં આ ફળ ઉત્પન્ન થાયછે. એના ગુણુ:—શાંતતા
લાગેછે; ખાવામાં રુચિકર છે; એ ખાવાથી પકવાશય, હૃદય અને
મગજમાં કૌવત આવેછે; આ ફળના ઠળિયા ને કૂચા ખાવા
નહીં, કેમકે તે ખાવાથી પેટમાં ગાંઠ બંધાય છે. ઉપાય:—
જમ્યા પહેલાં મધ ખાવું.

પુળિપ્પુ પિડિટાન્નુ^૩ પળ:—આ ખાટાં ફળના
ગુણુ:—શીતળતા અને રક્ષતા થાય છે; ખાવામાં રુચિકર નથી;
પિત્તોષ્ણુ સમે છે; આ જાતનાં મીઠાં ફળ ખાવા કરતાં ખાટાં
ફળ ખાવાથી વિશેષ કૌવત આવે છે, પરંતુ ઉધરસ થાયછે.
ઉપાય:—મધ ખાવું.

૧ નેલિકાય (મદ્રાસી).

૨ મદ્રાસી.

૩ મદ્રાસી.

(૩૬)

શાક.

ફળ તથા શાક'.

કેળાં^૧:—નીચે જણાવેલી દશ જાતનાં કેળાં થાયછે, અને તે બાગમાં, ખેતરમાં તથા પર્વત ઉપર પાકેછે.

૧. મોંદન વાળકાચ^૨:—સાધારણ કેળાં કરતાં આ કેળાં વધારે લાંબાં, અને જાડી છાલનાં હોયછે. એને ત્રણ બાજુ (પા-સા) હોયછે. જમીનમાં કેળ રોપ્યા પછી એક વર્ષે તેને કેળાની લૂમ ખાજેછે. દરેક લૂમમાં સત્તરથી પંચોતેર કેળાં હોયછે. ઉત્તર દેશમાં નદી, તળાવ ઇત્યાદિને કિનારે સાધારણ રીતે કેળ વાવવામાં આવેછે. આ કેળાંના જૂદા જૂદા પ્રકારના પદાર્થ બનાવેછે. એને બાકીને અગર તળીને ખાધાં હોય તો ઘણું સ્વાદિષ્ટ લાગેછે.

૨. રેતાળિકકાચ (કાચાં સોનકેળાં)^૩:—એનું શાક કરેછે અને એને પકવી ખાધાં હોય તો ઘણું સરસ લાગે છે. એના ઉપર કાળી છાંટ હોયછે.

૩. નેતિરવાળે^૪:—પશ્ચિમ તરફના મલબાર પ્રાંતમાં તથા દક્ષિણ તરફના દેશોમાં આ કેળાં પાકેછે. ઉપર જણાવેલાં કેળાં કરતાં આ ક'ંઈક મોટાં હોય છે, તેથી પાકે છે ત્યારે ઘણું સ્વાદિષ્ટ થાય છે; આ કેળાં કાચાં હોયછે ત્યારે ઉની રાખમાં મૂકી સેકી (ભુ'ણ) તૈયાર થાય છે ત્યારે તેનું શાક કરીને ખાયછે. દક્ષિણ તરફના ભાગોમાં જમીન ક્ષારવાળી હોવાથી તેમાં રોપેલી કેળને ઘણું કેળાં આવતાં નથી.

૧ કાયધરી પઢલં (મદ્રાસી).

૨ વાલ્લપ્પલં (મદ્રાસી).

૩ (મદ્રાસી).

૪ (મદ્રાસી).

૫ (મદ્રાસી).

(૪૦)

૪. સોન કેળાં^૧.૫. લીલા રંગનાં પાકેલાં કેળાં^૨.૬. લાલ કેળાં^૩.૭. નિળ—આસમાની રંગનાં કેળાં^૪.૮. પુદિમેાંદ વાળે^૫ :—આ કેળાં મોટાં હોય છે. એને પાસા હોતા નથી.૯. કોટ્ટેવાળે^૬ :—આ કેળાંની અંદર બિયાં હોય છે.૧૦ પેવાળે^૭ :—આ કેળાં હાથની આંગળી જેવડાં મોટાં હોય છે ને દરેક લૂમમાં એક હબ્બર સૂધી બાજે છે.

લાંબાં કારેલાં^૮ :—આ કારેલાં બાગાયત જમીનમાં તેમજ ખેતરમાં થાય છે. જેઠ અને કાર્તિક મહિનાની આખરે એમ વર્ષમાં બે વાર જમીન ખોદી કચારા કરી તેમાં ખાતર નાખી બી નાખે છે, ને દરરોજ પાણી પાયછે. તેના છોડ થવા માંડેછે એટલે કચારા ઉપર માંડવા બાંધી તેના ઉપર વેલા ચઢાવવામાં આવે છે. આ વેલા પર પંદરથી વીસ આંગળ લાંબાં કારેલાં લાગે છે. એના પાક કેટલીક વાર વધારે અને કેટલીક વાર કમી થાય છે. કારેલાં કડવાં હોય છે તેથી તેનું શાક કરતી વેળાએ તેમાં આમલી નાખે છે તેથી કરીને તેની કડવાશ કંઈક ઓછી થાય છે.

૧ પુવાન પાઠકાય (મદ્રાસી).

૨ પંચૈવાલૈ (મદ્રાસી).

૩ શેવ્વાલૈ (મદ્રાસી).

૪ કરીવાલૈ (મદ્રાસી).

૫ (મદ્રાસી).

૬ (મદ્રાસી).

૭ (મદ્રાસી).

૮ કોંબુપાવકાય (મદ્રાસી).

(૪૧)

૩. **નાનાં કારેલાં**^૧:—સાધારણ જમીનમાં અથવા રેતીમાં અથવા નદીકિનારે એ વાવવામાં આવે છે. તેમજ બાગાયત જમીનમાં પણ રાપે છે. ઉનાળા શિવાય બધી ઋતુમાં એ થાય છે. આના વેલા જમીન ઉપરજ લાંબા ને લાંબા પથરાય છે, એમાં કડવાશ કમી હોય છે અને બિયાં પુષ્કળ હોય છે. એનું શાક કરતી વખતે એમાં કોઈ જાતની ખટાશ નાખવામાં આવે છે. તેથી તે સારાં લાગે છે.

૪ **તુરિયાં**^૨:—ચોમાસામાં તથા શિયાળામાં ઉત્તર તરફના પ્રદેશોના ખેતરમાં, બાગમાં અને બાગાયત જમીનમાં એ શાક સામાન્ય રીતે વાવવામાં આવે છે. જમીનમાં એનાં બી નાખ્યા પછી ચાલીસ અથવા પીસતાળીસ દિવસમાં તેના વેલા થાય છે ને ફેલાય છે, અને તેને વેંત દોઢ વેંત લાંબાં તુરિયાં લાગે છે. એના બહારના ભાગમાં છોલ ને નસો હોય છે. એનું શાક ધીમાં અથવા પાણીમાં કરવામાં આવે છે.

૫. **ગલકાં**^૩:—ચિકણી માટીવાળી જમીનમાં ચોમાસાની શરૂઆતમાં એ વાવવામાં આવે છે. ગલકાંના વેલા ઝાડ ઉપર ચઢ્યા જાય છે, અને તેને છ મહિના સૂધી ગલકાં લાગે છે. એનો પાક ઘણો થતો નથી; તેમજ તેને તુરિયાં જેવી નસો હોતી નથી પણ તદ્દન સાફ હોય છે. ધીમાં અથવા પાણીમાં એનું શાક કરે છે. આ શાકમાં આમલી નાખવાની જરૂર નથી.

૬. **પંડોળાં**^૪:—આની^૫ એટલે જેઠ અને મારગણી^૬ એટલે માગશર માસમાં જમીનમાં ક્યારા તૈયાર કરી તેમાં એનાં

૧ મિધી પાવક્કાય (મદ્રાસી).

૨ પિરકંગાય (મદ્રાસી).

૩ નુરૂ પિરકંગાય (મદ્રાસી).

૪ પુઢલંગાય (મદ્રાસી).

૫ (મદ્રાસી).

૬ (મદ્રાસી).

(૪૨)

ખી નાખે છે, અને વેલા થાય છે ત્યારે તે ક્યારા ઉપર માંડવા બાંધી તેના ઉપર વેલા ચઢાવે છે. આ વેલા ઉપર ત્રણ મહિના સૂધી પડોળાં આવે છે. આમાં કેટલાંક લાંબાં ને કેટલાંક નાનાં હોય છે. એનું શાક ધીમાં અથવા પાણીમાં કરે છે; તેમજ આમલી નાખી એની ચટણી બનાવે છે.

૭. ભીંડા^૧:—જેઠ મહિનામાં ચિકણી માટીની જમીન શિવાય બીજી સઘળી જાતની જમીનમાં અથવા બાગાયત જમીનમાં પહેલાં ખાતર નાખીને બરોબર ખાતર જમ્યા પછી તેમાં ભીંડાની રોપણી કરે છે. બી નાખ્યા પછી ૪૦ અગર ૪૫ દિવસની અંદર ઝાડ થઈ તેપર પુષ્કળ ભીંડા આવે છે. ભીંડામાં બિયાં ઘણાં હોય છે. ધીમાં અગર પાણીમાં, તેમજ દહીંમાં અગર આમલીના પાણીમાં એનું શાક કરે છે.

૮. વાલોળ^૨:—એની બે જાત હોય છે. એક કુરૂખવ-રડકાય^૩ એટલે આસમાની રંગની શિંગ; બીજી વેળખેયવ-રડકાય^૪ એટલે ઘોળા રંગની શિંગ. જેઠ માસમાં બાગાયત જમીનમાં એની વાવણી કરવામાં આવે છે. ત્યાર પછી એના વેલા થઈ ફેલાવા માંડે છે એટલે માંડવો બાંધી તેના ઉપર તે ચઢાવવામાં આવે છે. શિયાળામાં એનો પાક ઘણો થાય છે. મહા મહિનામાં એનો ફાલ પૂરો થાય છે. એનું શાક ધીમાં અથવા પાણીમાં અથવા આમલીના પાણીમાં કરવામાં આવે છે; પરંતુ એકલા દહીંમાં કરતા નથી.

૯. ગુવારશિંગ^૫:—જેઠ મહિનામાં બાગાયત જમીનમાં એની રોપણી થાય છે. એનાં ઝાડ નાનાં નાનાં હોય છે, ને બીજે

૧ વૈદિકાય (મદ્રાસી).

૨ અવરકાય (મદ્રાસી).

૩ (મદ્રાસી).

૪ (મદ્રાસી).

૫ કોત્તવરંગાય (મદ્રાસી).

(૪૩)

મહીનેથી તેને શિંગ લાગવા માંડે છે. છ મહિના સૂધી એનો ફાલ ચાલે છે. કુમળી શિંગ તોડીને પાણીમાં બાફી, પછી તે પાણી કાઢી નાખી, તેમાં ગમે તે જાતની દાળ મેળવી તેનું શાક કરવામાં આવે છે. આ શાક પિત્તકારક છે.

૧૦. દૂધી^૧:—એમાં નાની ને મોટી એવી બે જાત છે. જેઠ માસમાં બાગાયત જમીનમાં એની રોપણી કરે છે. પછી વેલા થાય છે એટલે બેક માસમાં દૂધી આવવા લાગે છે. એનો ફાલ ચાર અથવા છ મહિના સૂધી રહે છે. કુમળી દૂધી લાવી, તે સમારી તેમાં લાજણીનો ભૂકો અથવા દાળ મેળવી તેનું શાક કરવામાં આવે છે. આ શાક થંડું છે.

૧૧. ભુરું કહોળું^૨:—આના વેલા થયા પછી તે માંડવા ઉપર ચઢતા નથી પણ જમીન ઉપરજ પથરાય છે. એનો ફાલ છ મહિના સૂધી ચાલે છે. સાદા પાણીમાં અથવા આમલીના પાણીમાં સિઝવી એનું શાક કરવામાં આવે છે. એનાં લાંબાં લાંબાં ચીરિયાં કરી, તડાકામાં સૂકવી કાચલી કરી રાખે છે, અને જે વખત શાક મળતું નથી તે વખતે એનું શાક બનાવે છે. આ શાક વાયડું છે.

૧૨. કાશીફળ^૩:—જેઠ માસમાં બાગાયત જમીનમાં અને નદી અથવા તળાવને કિનારે એની વાવણી કરે છે. એના વેલા જમીન ઉપર પથરાઈ નેવું દિવસે કાશીફળ લાગે છે. કાશીફળ વેલા ઉપરથી તોડતાં હાથમાંથી સરી પડે છે તો ફાટી જાય છે, અને તેમાંનાં બિયાં ચારે તરફ ઉડી વેરાતાં પડે છે, અને તેના વળી નવા વેલા થાય છે. એનું શાક કરે છે અથવા તો તેને સમારી લોટ અને સાંબારાનો મસાલો મેળવી સિઝવે છે. પછી તેની વડિયો પાડી તડાકામાં સૂકાયા પછી ઘી અથવા દિવેલમાં તળી

૧ શુરકાય (મદ્રાસી).

૨ પૂશનિકાય (મદ્રાસી).

૩ કલ્યાણીપૂશનિકાય (મદ્રાસી)

(૪૪)

બપોરે અગર રાત્રે જમતી વખતે ખાવામાં આવે છે. આથી મેઘરોગ નાશ પામે છે.

૧૩. **ફળસુ**^૧:—આ ઝાડ બાગમાં રાનમાં તથા પર્વતની તળેટી આગળ, તેની બખોલમાં, અને તેના શિખર ઉપર થાય છે. **સિતરૈ** એટલે ચૈત્ર માસમાં આ ઝાડને નાનાં નાનાં ફળ લાગે છે, ને જેઠ માસમાં તે મોટાં થઈ પાકે છે. નાનાં હોય છે ત્યારે આ ફળનું શાક થાય છે. કુમળાં ને નાનાં ફળસુ લઈ તેની ઉપરના કાંટા નાઢી નાખી તેમાંનો ગર કાઢવામાં આવે છે. આ ગર પાણીમાં બાફી સુમાર પ્રમાણે આમલી ને ખાંડ નાખી તેનું શાક કરવામાં આવે છે. પાકેલા ફળસુનું શાક કરવામાં આવેછે તો તેમાં ફક્ત આમલીજ નાખે છે. આ ફળ સઘળાને ભાવે છે. આ ખાધા પછી તરત મીઠું તેલ અગર ઘી પીવું, એટલે ચાંટ રહે નહીં, ગરમ પડે નહીં, ને જલદીથી પાચન થાય.

૧૪. **વેગણ**^૨:—આની ત્રણ જાત છે. ૧ **મણલવારી કત્તરિક્કાય**^૩. આજાતનાં વેગણ રેતાળ જમીનમાં પાકે છે. એની અંદર ખિયાં હોતાં નથી. ૨ **નિર કત્તરિક્કાય**^૪. આ પાણીના ભાગ હોય તેને કાંઠે થાય છે. ૩ **કર્પૂર કત્તરિક્કાય**^૫. (ઘોળાં વેગણ) —બાગાયત જમીનમાં તથા ખેતરમાં સામાન્ય રીતે એની વાવણી કરે છે. મોર આવ્યા પછી ચાળીસ અથવા પચાસ સાઠ દિવસમાં પુષ્કળ વેગણ થાય છે. તેમાં વળી પહેલા ફાલનાં વેગણ ઘણાં સ્વાદિષ્ટ લાગે છે. સાદા પાણીમાં, આમલીના પાણીમાં અથવા ઘીમાં એનું શાક કરે છે. આ શાકના પુષ્કળ

૧ પલાકાય (મદ્રાસી).

૨ કત્તરિક્કાય (મદ્રાસી).

૩ (મદ્રાસી).

૪ (મદ્રાસી).

૫ (મદ્રાસી).

(૪૫)

પ્રકાર છે. એનાં ચીરિયાં કરી તડકામાં સૂકવી સૂકવણી કરી રાખે છે ને શાક ન મળતાં હોય તે વખતે એનું શાક બનાવે છે.

૧૫. શેકટાની શિંગ^૧:—એનાં ઝાડ સઘળી જાતની જમીનમાં થાય છે. એનાં ઝાડ ઉછેરવાને બહુ મહેનત પડતી નથી. સિતરૈ^૨ એટલે ચૈત્ર માસમાં અને પુરટ્ટાશી^૩ એટલે ભાદરવા માસમાં એને શિંગ આવે છે અને દરેક ઝુમખો પાંચ છ શિંગનો હોય છે. આ શિંગ સુમારે એક હાથ લાંબી હોય છે અને ઘણી સ્વાદિષ્ટ લાગે છે. કુમળી શિંગનું પોરિયલ^૪ (કોરૂં શાક) કરે છે.

૧૬. કાકડી^૫:—આવણી અને પુરટ્ટાશી એટલે અષાઢ અને ભાદરવા માસમાં ખાગમાં એની વાવણી કરે છે. વાવ્યા પછી સુમારે પચાસ દિવસે કાકડી લાગે છે. આમલી નાખીને એનું શાક બનાવે છે ને તે ઘણું સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

૧૭. કોઠિમડાં^૬:—મકૈ અથવા ખાજરીના ખેતરમાં એની વાવણી થાય છે. પછી વેલા થાય છે એટલે પુષ્કળ ફળ ખાજે છે. કુમળાં હોય છે ત્યારે આ ફળનું અથાણું કરે છે. વળી એમાં મીઠું તથા મેથીનો ભૂકો નાખી એને તડકામાં સૂકવે છે અને તે સૂકવણી ઘીમાં અથવા તેલમાં તળે છે. આ ખાવાથી મેઘ રોગ નાશ પામે છે.

૧૮. ડોરલી વેગણું^૭:— રવૈયા.

૧ મુલંગકાય (મદ્રાસી).

૨ (મદ્રાસી).

૩ (મદ્રાસી).

૪ (મદ્રાસી).

૫ વેલરિકાય (મદ્રાસી).

૬ શુકંગાય (મદ્રાસી). ચિંચોરટી (મરાઠી).

૭ મુલ્લુકત્તરિકાય (મદ્રાસી).

(૪૬)

૧૯. એક પ્રકારનું શાક^૧.૨૦. રાય આમળાં અથવા હરપરેવડી^૨.૨૧. નાળિયેર^૩.૨૨. લીલાં મરચાં^૪.૨૩. ઉમેડાનાં ફળ^૫.૨૪. કાંગોણ્યા^૬.કંદ મૂળ^૭.

૧. સૂરણ^૮:—ખાગાયત જમીન અગર ચિકણી માટી-વાળી જમીનમાં સૂરણ થાય છે. ભાદરવા મહિનામાં અને કેટલીક જગ્યાએ માગશર મહિનામાં જમીનમાંથી સૂરણની ગાંઠ ખોદી કાઢે છે. એક સફેદ જાતનું સૂરણ આવે છે તે ઘણું રૂચિકર હોય છે ને તે વવળતું નથી. સૂરણ ખાવાથી હરસ જાય છે, તેમજ ઉલટી બંધ થાય છે.

૨ અળુના કંદ^૯:—આનો પાક ખેતરમાં તળાવને કાંઠે અને જ્યાં કૂવાની આસપાસ પાણી એકઠું થયા કરે છે ત્યાં થાય છે. ઉપર જણાવેલી જગ્યા આગળની જમીન ખોદી તેમાં ખાતર

૧ તૂદવલંગાય (મદ્રાસી).

૨ અરિનેલિકાય (મદ્રાસી).

૩ તૈંગાય (મદ્રાસી).

૪ પચ્ચમુલ્લય (મદ્રાસી).

૫ અત્તિકાય (મદ્રાસી).

૬ મળત્તકલિકાય (મદ્રાસી).

૭ કિલંગવઘૈ પઠલં (મદ્રાસી).

૮ કરુણૈકિલંગ (મદ્રાસી).

૯ શોપંકિલંગ (મદ્રાસી).

(૪૭)

નાખી જેઠ મહિનામાં આ કંદ વાવવામાં આવેછે, ને પોષ મહિનામાં તે ખોદી કાઢે છે. આ કંદ ખાવાથી વાયુ ને શરદી ઘણી થાય છે.

૩. શકરિયાં^૧:—આગમાં, આગાયત જમીનમાં, અગર ચિકણી માટીવાળા ખેતરમાં જમીન ખોદી, ખાતર નાખી શકરિયાંની ખેતી કરવામાં આવે છે, અને સુમારે બાર મહિના પછી એના કંદ કાઢી લેછે. આ ખાવાથી ધનુરવા થાય છે.

૪. રતાળુ^૨:—જેઠ માસમાં રતાળ જમીનમાં એ વાવવામાં આવેછે ને પછીના માગશર ને પોષ માસમાં તે ખોદી કાઢે છે. ઘોળા રતાળુ કરતાં રાતો રતાળુ મોટો હોય છે. રતાળુ ખાવાથી વાયુ થાય છે.

૫. બટાટા^૩:—એની વાવણી ગમે તે ઋતુમાં પર્વત ઉપર રાતી જમીનમાં અને લેજવાળી જમીનમાં કરે છે; વાવણી પછી છ મહિને બટાટા ખોદી કાઢે છે. બટાટા વાયુ કરનારા છે.

ભાજ^૪.

૧. વેલખોંડી^૫:—આના વેલા આગાયત જમીનમાં અથવા ચિકણી કાળી માટીવાળી જમીનમાં થાય છે. પોસ માસમાં એનાં બી રોપાય છે. વેલા થયા પછી જોઈએ તે વખતે તેનાં પાંદડાં તોડી તેનું શાક કરે છે. ચોમાસામાં એની વાવણી થતી નથી. આ ભાજ ખાવાથી હુરસ બળ્ય છે.

૧ અલ્લવલ્લી કિલંગ (મદ્રાસી).

૨ શરકૈર વલ્લી કિલંગ (મદ્રાસી).

૩ ઉરુલ્લે કિલંગ (મદ્રાસી).

૪ કીરૈવઘૈ પડલં (મદ્રાસી).

૫ વસલૈ કીરે (મદ્રાસી).

(૪૮)

તાંદળજાની લાજ^૧:—આ લાજ ખેતરમાં થાય છે. ચો-
માસા શિવાય બીજી ઋતુમાં એની વાવણી થઈ શકે છે. આ લા-
જને ખેતરમાં નહેર બાંધીને પાણી પાવામાં આવે છે, તેથી કરી
ને તે જલદીથી વધે છે, અને જોઈએ તે વખતે તોડીને એનું શાક
કરે છે. આ લાજથી શરદી થાય છે.

૩. નાની અને મોટી માટની લાજ^૨:—આ જાત-
ની લાજ બારે માસ સઘળી જાતની જમીનમાં થાય છે; પરંતુ
રેતાળ જમીન હોય છે તો તેમાં પહેલું ખાતર નાખે છે ને પછી
વાવણી કરે છે. આ લાજ થંડી હોવાથી શરીરને આરોગ્ય રાખે
છે. પરંતુ એથી શરદી થાય છે.

૪. મેથીની લાજ^૩:—ચોમાસા શિવાય બીજા દિવસોમાં
બાગમાં એની વાવણી કરે છે. ખાવા લાયક થાય ત્યારે ગમે તે
વખતે તોડીને એનું શાક કરે છે. મેથીની લાજની કુમળી ડાંખ-
ળી, પાંદડાં, અને બી એટલે મેથી એ સર્વે ઉપયોગમાં આવે છે.
આ લાજ ખાવાથી એકવીશ જાતના મેઘ રોગ નાશ પામે છે.

૫. સરગવાના પાંદડાંની લાજ^૪:—આ લાજ તોડી
લાવી તેનું શાક કરે છે. તેજ પ્રમાણે સરગવાની શિંગ તથા
પૂલનું પણ શાક કરે છે.

૬. અગરતાની લાજ^૫:—ઘોળી અને રાતી એવી એની
એ જાત છે. બાગની આસપાસ એનાં ઝાડ વાવે છે. એ ઊંચાં
વધે છે. જોઈએ તે વેળાએ એની લાજ તોડી લાવીને શાક કરે છે.
ચોમાસામાં તે ઘણીજ સ્વાદિષ્ટ લાગે છે. આ લાજથી ખાધેલા
ઔષધનો ગુણ બરોબર લાગતો નથી.

૧ આરે કિરૈ (મદ્રાસી).

૨ મુલ્લ કિરૈ વ તંડકિરૈ (મદ્રાસી)

૩ વ્યંધ્ય કીરૈ (મદ્રાસી).

૪ મુરંગ કીરૈ (મદ્રાસી).

૫ અઘત્તી કીરૈ (મદ્રાસી).

(૪૯)

૭. પોત્રાંગણી કીરૈ—એક પ્રકારની ભાજી:—એને ઘોળાં પૂલ આવે છે. નદી કે નહેરને કાંઠે અથવા પાણી એકઠું થતું હોય તેવી જગ્યાએ ઉનાળા શિવાય બીજા દિવસોમાં તે એની મેળે ઉગે છે. આ ભાજી આંખના વિકાર ઉપર ઘણીજ શુભકારક છે, ને તેથી આંખો સતેજ થાય છે.

૮. પાસલીની ભાજી^૧:—ખેતરમાં અથવા બાગમાં જેઠ માસમાં એની વાવણી થાય છે, અને શ્રાવણ માસમાં તોડીને એનું શાક કરે છે. કોઈ કોઈ વાર કાર્તિક અને પોષ માસમાં એની વાવણી કરે છે. આ ભાજીને મઠે અગર ચણાના ખેતરમાં વાવે છે. એની ચટણી પણ કરે છે. આ ભાજી ખાવાથી બંધ-કોષ થાય છે.

૯. ઉકિરડા^૨:—એનાં બી ઉનાળાના દિવસમાં પાણીથી ચિકાર થયેલી જમીનમાં ઓરેછે, ને તેને ફૂવાતું પાણી પાયછે. ચોમાસામાં આ ભાજી એની મેળે ઉગેછે. શરીરની ઉષ્ણતા એનાથી કમી થાયછે; પરંતુ રસગંધપાષાણ (ઔષધીની એક જાત) નો શુભ લાગતો નથી.

૧૦. મીઠા લિંબડા^૩:—આવા લિંબડાનાં ઝાડ બાગમાં ઉગેછે, અને તેને અનેક ડાળીઓ પૂટે છે. આ ઝાડ સાધારણ જમીનમાં ઉગ્યા પછી તેમાં ખાતર નાખી તથા પાણી પાંદ તેને મોટાં કરેછે. આનાં લીલાં પાંદડાંમાં વાસ પુષ્કળ હોયછે અને તે જૂદી જૂદી જાતનાં શાકમાં નાખવામાં આવેછે. એના જેવાજ બીજા જાતના મીઠા લિંબડા રાત્રીમાં ઉગેછે, ને તેનો ઉપયોગ પણ ઉપર પ્રમાણે થાયછે. આ બન્ને પ્રકારના મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં ખાવાથી પિત્તનું જોર નરમ પડેછે.

૧ કાશલી કીરૈ (મદ્રાસી).

૨ શિરકીરૈ (મદ્રાસી).

૩ કરિવેપિલૈ (મદ્રાસી).

(૫૦)

૧૧. ખાટી ભાજી^૧૧૨. ડુઢનો^૨.૧૩. કરમકદ્દો, ડુલાવર, નોલકોલ^૩ ઇત્યાદિ ભાજી.૧૪. પાલકની ભાજી^૪.૧૫. અંબુશીની ભાજી^૫.

૧ શુકાંકીરૈ (મદ્રાસી).

૨ પુધિના કીરૈ (મદ્રાસી).

૩ કોવિસી કીરૈ (મદ્રાસી).

૪ પરપ્પ કીરૈ (મદ્રાસી).

૫ પુલિયોરૈ કીરૈ (મદ્રાસી).

(૫૧)

૧. અથાણાં.

મદ્રાસી રીતનાં.

(તાજ ખાવાનાં અથાણાં)

૧. રીંગણાનું અથાણું.^૧

લાંઠાં કાળાં વીસ રીંગણાં લાવી દરેક રીંગણાંનું દીટાં સૂ-
ધી ચચ્યાર ચીરિયાં કરવાં. પછી છ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ
અને ત્રણ રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાંના કકડા, બાર રૂપિયા ભાર
ધીમાં તળી તેમાં દસ ધાણા ભાર હિંગ અને મીઠા લિંબડાનાં
દસ પાંદડાં નાખી આ મસાલો નિસા ઉપર વાટવો; પછી તેમાં
એક રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો અને ચાર માસા મીઠું નાખી
દરેક રીંગણાંમાં થોડો થોડો મસાલો ભરવો. પછી ચૂલા ઉપર
એક વાસણ મૂકી તેમાં છ રૂપિયા ભાર ઘી નાખવું. ઘી કકડતાંજ
તેમાં ઉપરનાં રીંગણાં નાખી તેના ઉપર પાણીનું ભરેલું છીબું
કે કથરોટ મૂકી નીચે ધીમે તાપ કરવો. રીંગણાં ચઢે એટલે
નીચે ઉતારવાં.

એક કલાઈવાળા તપેલામાં પાણી નાખી તેમાં બાર રૂપિયા
ભાર આમલી નાખી ઘોળવી; અને તે પાણીમાંથી કૂચા કાઢી
નાખી તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું અને છ માસા મેથીનો
ભૂકો નાખી હલાવી વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકવું. પાણી ઉકળે
એટલે તેમાં ઉપરનાં રીંગણાં નાખી દેઢ લે ચઢી તૈયાર થાય
એટલે નીચે ઉતારવાં. આ અથાણું ચાર દિવસ સૂધી સાફ
રહે છે.

પંડોળાનું અથાણું^૨:—એ પંડોળાના એકેક તસુ
જેવડાં પીતાં કરી તે ત્રણ રૂપિયા ભાર ઘીમાં સાંતળવાં. પછી

૧ કત્તીરકાય વરલ (મદ્રાસી).

૨ પુઢલંગાય મજ્જી (મદ્રાસી).

(૫૨)

પાંચ રૂપિયા ભાર આમલીમાં દસ રૂપિયા ભાર પાણી નાખી ઘોળી તેમાંથી કૂચા કાઢી નાખવા. પછી તે પાણીમાં દસ માસા મીઠું નાખી વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકવું. પાણી ઉકળે એટલે તેમાં ઉપરનાં પીતાં નાખી જે જોસ આવે એટલે આ અથાણામાં એક રૂપિયા ભાર ઘી, જે માસા ૭૩, ચાર મરચાંના કકડા અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં એનો વધાર કરવો.

૨. કારેલાંનું અથાણું.

પહેલો પ્રકાર.

જે લાંબાં કારેલાંનાં પાંતળાં પીતાં કરી, ચૂલા ઉપર હાંદલી મૂકી, તેમાં તે નાખી હલાવવાં. પછી ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલીમાં છ રૂપિયા ભાર પાણી નાખી ઘોળી અંદરના કૂચા કાઢી નાખવા, અને તે પાણીમાં છ માસા મીઠું, ઉપરનાં શેકેલાં પીતાં અને છ માસા મેથીનો ભૂકો નાખી અથાણું ચૂલા ઉપર મૂકવું. જે જોસ આવે એટલે તેને એક રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, જે માસા ૭૩, ચાર સૂકાં મરચાંના કકડા, અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરવો.

બીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે જે કારેલાંનાં પીતાં કરી તેને જે રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળવાં. પછી તેમાં ત્રણ કાગદી લિંબુનો રસ, જે રૂપિયા ભાર ગોળ અને છ માસા મીઠું નાખી વાસણ ચૂલા પર મૂકવું, અને તેમાં એક રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, જે માસા ૭૩, અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરવો.

૧ પાવરકાય ચટણી (મદ્રાસી).

(૫૩)

(લાંબી મુદત રહી શકે તેવાં).

૩. કેરીનું અથાણું.

પેહેલો પ્રકાર.

ક. રાઈતી કેરી.

૧૦૦ સો કેરી.

૬૧ શેર કુલ મીઠું

અગર સ્વચ્છ મીઠું.

૩ રૂ. ભાર સૂકાં મરચાં.

૧૫ રૂ. ભાર મેથી.

૧૫ રૂ. ભાર ઘી.

૧૫ રૂ. ભાર હુળદર.

૩ શેર મીઠું તેલ.

૧૧૧ શેર રાઈ.

૧૫ રૂ. ભાર લસણ.

૧ રૂ. ભાર ઘી.

૩ રૂ. ભાર લવિંગ.

૩ રૂ. ભાર હિંગ.

૩૧ શેર મરી.

૩ રૂ. ભાર જવત્રી.

૩૧ શેર ચણાનો લોટ.

૧૧૧ રૂ. ભાર શુગળ.

(વેસણ).

પાકપર આવેલા આંખાની તરત ઉતારેલી સો કેરીઓને એક મોટી ચાદરની ગાંસડીમાં બાંધી, તે ગાંસડી કુવામાં અગર વહેતા નાળામાં નાખી એક કલાક રાખી પછી બહાર કાઢવી. પછી તેમાંની કેરીઓ સ્વચ્છ ઘોઘ નાખી અડધા કલાક સૂધી તેને વા ખાતી નાખવી. પછી દરેક કેરીની ચચ્ચાર ઉભી ચીરિયો કરી અંદરથી ગોટલી કાઢી નાખવી.

છ કલાક સૂધી તડકે મૂકેલું સવાઈ શેર મીઠું લેવું. ત્રીસ રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાં, પંદર રૂપિયા ભાર મેથી, અને તેટલીજ હુળદર, એ ત્રણ જણસો પંદર રૂપિયા ભાર ઘીમાં સાંતળી ઝીણી ખાંડી તડકે મૂકવી. પછી તે તથા ખાંડેલી દોઢ શેર રાઈ, એ બે વાનાં ત્રણ શેર મીઠા તેલમાં મેળવી રહેવા દેવું. તેવીજ રીતે એક રૂપિયા ભાર ઘીમાં, ત્રણ રૂપિયા ભાર સાંતળીને ખાંડેલી હિંગ, બાર રૂપિયા ભાર જવત્રી તથા લવિંગનો ભૂકો, સવાત્રણ

૧ માંગાયરઘાય (મદ્રાસી).

(૫૪)

શેર ચણાનો લોટ ને તેટલોજ મરીનો ભૂકો, એ બધી ચીજોને એકસાન કરી તે મસાલો સદર કેરીઓમાં ભરવો.

બધી કેરીઓ માય તેવડું મોટું માટલું લાવી, તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ગુગળની ધુણી દેઇ તેમાં કેરીઓ ભરવી, અને તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર તેલ રેડી માટલાનું મોટું એક સ્વચ્છ લુગડાના કકડાથી બાંધવું. પછી આ માટલું એક ઊંચી માંચી ઉપર મૂકી ચાર અઠવાડિયાં સૂધી દરરોજ તડકામાં મૂકવું, એટલે અથાણું તૈયાર થશે તે કાઢી દહીંભાત સાથે ખાવું.

ખીજો પ્રકાર.

મેથીયાં કેરી.

૧૦૦ ગળવા આવેલી કેરી. ૬ શેર સ્વચ્છ સફેત મીઠું.

૭ શેર મેથી. ૧૧૧ શેર હળદર.

૩ રૂ. ભાર સૂકાં મરચાં. ૧ શેર મીઠું તેલ.

૩ રૂ. ભાર હિંગ. ૧ રૂ. ભાર ઘી.

૬ રૂ. ભાર છોલેલું લસણ. ૩ શેર મીઠું તેલ.

૪ રૂ. ભાર જીરું. ૪ રૂ. ભાર જાયફળ.

૪ રૂ. ભાર લવિંગ. ૧૧૧ રૂ. ભાર ગુગળ.

ઉપર પ્રમાણે ગળવા આવેલી સો કેરીઓ પાણીમાં ધોઈ નાખી કાપી તેના દાખડા કરવા. પછી સવા શેર સફેત સ્વચ્છ મીઠું તડકે સૂકવી દળી નાખવું. ત્રણ શેર મેથી, દોઢ શેર હળદર, અને ત્રીસ રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાં, એ ત્રણ જણસો એક શેર મીઠા તેલમાં બૂદી બૂદી સાંતળી કાઢી ખાંડી તે તથા એક રૂપિયા ભાર ઘીમાં સાંતળીને ખાંડેલી ત્રણ રૂપિયા ભાર હિંગ, એ બે વાનાં એકસાન કરી ત્રણ શેર તેલમાં મેળવવાં. તેવીજ રીતે છ રૂપિયા ભાર છોલીને કચરેલું લસણ, ચાર ચાર રૂપિયા ભાર ખાંડેલું જાયફળ, ખાંડેલાં લવિંગ તથા ખાંડેલું જીરું એ ચાર રૂકમો એકઠી કરવી. પછી ઉપરનો ખાંડેલો મસાલો આ કેરીઓમાં ભરવો. પછી એક મોટા માટલાની અંદર દોઢ રૂપિયા ભાર

ગુગળની ધુણી દેઇ તેમાં કેરીઓ ભરવી અને તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર તેલ રેડી માટલાનું મોઢું કકડાથી ખાંધી લેઇ ચાર અઠવાડિયાં સૂધી તડકામાં રાખી મૂકવું એટલે અથાણું તૈયાર થશે. આ અથાણું ગરમ છે માટે તે ચોમાસામાં ખાવું.

ત્રીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે સો કેરીઓના ગોટલા સુકાં દાખડા કરી બપોરના વખતે તડકામાં સૂકવવા. પછી સવાછ શેર ધોયલું સ્વચ્છ મીઠું, સવાછ શેર ખાંડેલી મેથી, અને આ બે રકમો શિવાય બાકીનો તૈયાર કરેલો ઉપર બતાવેલો સઘળો મસાલો, એ ત્રણ વાનાં એકઠા કરીને તે મસાલો કેરીઓમાં ભરવો, અને તે કેરીઓ કલાઈવાળા એક મોટા તપેલામાં ઘાલી તેમાં ત્રણ શેર દહીં અગર છાશ રેડવી. પછી આ અથાણામાં એક શેર મીઠું તેલ, પાંચ રૂપિયા ભાર રાઈ, તેટલુંજ જીરું અને બે મૂઠી લિંબડાનાં પાંદડાં, એનો વધાર કરવો, અને તે તપેલું દરરોજ તડકામાં મૂકવું, એટલે અથાણાને મીઠું લાગ્યાથી સારી રીતે રહી શકશે.

ચોથો પ્રકાર.

ગળવા આવેલી સો કેરીઓ સ્વચ્છ ધોઈ બે કલાક સૂધી વા ખાતી નાખવી. પછી એક મોટા માટલાની અંદર દોઢ રૂપિયા ભાર ગુગળની ધુણી દેઈ, તેમાં સવાછ શેર વાટેલું મીઠું નાખી, તેમાં ઉપરની બધી કેરીઓ ભરવી, અને સવાછ શેર લીલાં મરચાં દીટાં સુદ્ધાં કેરીઓ ઉપર નાખી, માટલાનું મોઢું કકડાથી ખાંધી દેઈ, આઠ દિવસ સૂધી અથાણું અથાવા દેવું. પછી માટલું એક એક દિવસને આંતરે તડકામાં મૂકતા જવું, એટલે અથાણું તૈયાર થશે તે કાઢીને ખાવું, અને જોઈએ તો અથાણામાંનાં મરચાં કાઢી તેલમાં અગર ઘીમાં તળીને ખાવાં.

(૫૬)

પાંચમેા પ્રકાર.

ગળવા આવેલી સો કેરીઓ સ્વચ્છ ધોઈને ઉપરની છાલ છોલી નાખવી. પછી તેને કાપી તેના ગોટલા કાઢી નાખી નાના કકડા કરવા, અને આ કકડા સવાછ શેર દળેલા મીઠામાં મસળવા. પછી છ રૂપિયા ભાર તળેલાં સૂકાં મરચાં અને સાડાચાર રૂપિયા ભાર મેથી. એ બે રકમો ખાંડણીમાં ખાંડી તે તથા ત્રણ શેર પાંચ રૂપિયા ભાર લીલાં ઝીણાં સમારેલાં મરચાં, એમાં ઉપરના કકડા મેળવવા. પછી એ અથાણું ઉપર પ્રમાણે મોટા માટલામાં ભરવું, અને તેનું મ્હોં બંધ કરવું. અથાણું અથાય એટલે તે કાઢી આવું.

છઠ્ઠો પ્રકાર.

૧૦૦ ગળવા આવેલી કેરી.	૬૧ શેર ધોયલું મીઠું.
૧૮ સૂકાં મરચાં.	૯ રૂ. ભાર મેથી.
૧૨ રૂ. ભાર હળદર.	૧૨ રૂ. ભાર જીરું.
૨૦ રૂ. ભાર ઘી.	૬ રૂ. ભાર હરડે.
૧ રૂ. ભાર હિંગ.	૪૧૧ શેર મીઠું તેલ.
૨ રૂ. ભાર જાયફળ.	૧૧૧ શેર મરી.
૨ રૂ. ભાર એલચી.	૨ રૂ. ભાર જાવંત્રી.
૪૧૧ રૂ. શેર લીલા ચણાની	૧૨ રૂ. ભાર લસણ.
છોતરાં કાઢેલી દાળ.	૩૦ રૂ. ભાર ઘી.
૩ રૂ. ભાર લસણ.	૩૦ રૂ. ભાર મીઠું તેલ.
૩ રૂ. ભાર જીરું.	૩ રૂ. ભાર રાઈ.
૧ મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.	૩ રૂ. ભાર મેથી.
૧૧૧ શેર મીઠું તેલ.	

ગળવા આવેલી સો કેરી નીચે પડવા ન દેતાં હાથે તોડી લેવી,

(૫૭)

અને તે વહેતા નાળામાં બે કલાક સૂધી એમને એમ રહેવા દેવી. પછી તે ત્યાંથી કાઢી પોણા કલાક સૂધી વા ખાતી રહેવા દેવી, અને સૂકાઈ જાય એટલે તેનાં દોઢાં સૂધી ચીરી દાખડા કરી અંદરની ગોટલીઓ કાઢી નાખવી.

સવાનવ શેર સ્વચ્છ ધોયલું મીઠું બે કલાક સૂધી તડકે સૂકવી ઝીણું વાટવું. અરાઠ રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાં, નવ રૂપિયા ભાર હળદર, અને છ રૂપિયા ભાર હરડે, એ સર્વે જણસો વીસ રૂપિયા ભાર ઘીમાં જૂદી જૂદી સાંતળી ખાંડી પોણાપાંચ શેર મીઠા તેલમાં મેળવી દેવી. એક રૂપિયા ભાર હિંગ, દોઢ શેર મરી, અને બપ્પે રૂપિયા ભાર જાયફળ, જાવંત્રી તથા એલચી, આ રકમોનો ઝીણો ભૂકો કરી રાખવો. તેવીજ રીતે બાર રૂપિયા ભાર કચરેલું લસણ, અને પોણાપાંચ શેર લીલા ચણાની છોડાં કાઢી નાખેલી દાળ લેવી. પછી એ સર્વે જણસો એકઠી કરીને એ મસાલો ઉપરની કેરીઓમાં ભરવો. ભરતાં મસાલો જે બાકી રહે તે પણ અંદર નાખી દેવો.

ચૂલા ઉપર મોટું કલાઈવાળું તપેલું મૂકી તેમાં ત્રીસ રૂપિયા ભાર ઘી અને તેટલુંજ મીઠું તેલ નાખવું. ઘી તથા તેલ કકડચું એટલે તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર છેલેલું લસણ, ત્રણ રૂપિયા ભાર રાઈ, તેટલુંજ જીરું તથા મેથી અને એક મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં નાખી તેના ઉપર કંઈ વાસણ ઢાંકવું. આ વધાર થાય એટલે તેમાં ઉપરની કેરીઓ નાખી દેવી. પછી વળકો વળે એટલે તે અથાણું એક મોટી સ્વચ્છ બરણીમાં ભરી, ઉપર ઢાંકણું બરોબર ઢાંકી તે ઉપર સ્વચ્છ રૂમાલના કકડાથી તેનું મેઠાં બાંધી દેવું. પછી તે બરણી તડકામાં ચાળીસ દિવસ સૂધી મૂક્યાં કરવી. પછી તે બરણીનું મેઠાં ઉઘાડી તેમાં તેલ માલમ પડતું ન હોય તો દોઢ શેર મીઠું તેલ કેરીઓ ઉપર રેડવું, અને બરણીનું મેઠાં પહેલાંની માફક ફરીથી બંધ કરી ચાળીસ દિવસ સૂધી તેને તડકામાં મૂક્યાં જવી. ત્યાર પછી તે અથાણાનો ઉપયોગ કરવો.

(૫૮)

સાતમે પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે સો કેરીઓ પાણીના વહેતા નાળામાં પલાળી મૂકી વા ખાતી નાખી સૂકવવી. પછી દરેક કેરીના દીટા સૂધી બળ્બે ફાડો કરી, મેથી તથા જીરું એ શિવાય બાકીનો સર્વ સામાન ઉપર કદા પ્રમાણે તૈયાર કરીને તે મસાલો કેરીમાં ભરી દેવો, અને ભરતાં બે મસાલો વધે તે તેના ઉપર નાખી દેવો. પછી ઉપર પ્રમાણે તપેલામાં વધાર કરી, તેમાં તે કેરીઓ નાખી, વળકો વળે એટલે બરણીમાં ભરી દેવી. પછી ચાળીસ દિવસ સૂધી તડકામાં રાખીને તેનો ઉપયોગ કરવો.

આઠમે પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે કેરીઓના દાબડા કર્યા પછી સવાનવ શેર ઘોચલું મીઠું તડકે નાખી દળવું. એકવીસ રૂપિયા ભાર સૂકાં સરયાં, છ રૂપિયા ભાર મરી, એક શેર ચૌદ રૂપિયા ભાર રાઈ, પંદર રૂપિયા ભાર હુળદર, તેટલીજ મેથી અને તેટલુંજ જીરું, એ સામાન ઘીમાં સાંતળી ખાંડી તેલમાં મેળવી રાખવો. તેનીજ રીતે સવા-છ શેર ચણાનો લોટ, અને ચાર મૂઠી કોથમીર અને પાંચ મૂઠી કુદનો, નવ રૂપિયા ભાર છોલેલું આડું અને છ રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ, એ સર્વ જણસો કચરી એકઠી કરી તેમાં ઉપર જણાવેલું મીઠું તથા મસાલો મસળી ભેળવી દેવો. પછી આ તૈયાર થયેલો મસાલો કેરીઓમાં ભરી તેમાં ઉપર પ્રમાણે વધાર દીધા પછી કેરીઓ બરણીમાં ભરવી. પછી તે બરણીપર ઢાંકણું ઢાંકી દેઈ ચાળીસ દિવસ સૂધી તડકામાં રાખી આ અથાણાનો ઉપયોગ કરવો.

નવમે પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે સો કેરીઓ આંખા ઉપરથી તોડી લાવી વહે-

(૫૯)

તા નાળામાં પલાળી મૂકવી. પછી તે કાઢી લુછી નાખી તેને છોલી નાખવી. ત્યાર પછી તેને ચીરી ગોટલીઓ કાઢી નાખી ચીરિયાંના કકડા કરવા. પછી આઠ શેર મીઠું લેઈ તેમાંથી કાંકરા, માટી વગેરે કાઢી નાખી બે કલાક તડકે ખવડાવ્યા પછી તેને ઝીણું વાટી રાખવું. તેવીજ રીતે ચોવીસ રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાં, છ રૂપિયા ભાર મરી, પંદર રૂપિયા ભાર રાઈ, બાર રૂપિયા ભાર જીરું, સાડાતેર રૂપિયા ભાર મેથી, ત્રણ ત્રણ રૂપિયા ભાર હળદર, બાય-ફળ, બાવંત્રી તથા એલચી, દોઢ રૂપિયા ભાર લવિંગ, દોઢ રૂપિયા ભાર કેસર, આ જણુસો હળદર અને કેશર શિવાય અચ્છેર ઘીમાં જૂદી જૂદી સાંતળી ખાંડી ઝીણી વાટવી, અને તેમાં હળદર અને કેસર વાટી મેળવ્યા પછી તેમાં સવાચાર શેર લેગ વગરનું ચોખ્ખું તલનું તેલ મેળવી તેમાં ઉપરનું મીઠું પણ મેળવવું. પછી આ મસાલો ઉપર કહેલી કેરીઓના કકડામાં મેળવવો.

ચૂલા ઉપર કલાઈવાળું મોટું તપેલું મૂકી તેમાં દોઢ શેર ઘી નાખવું. ઘી કકડતાં તેમાં છ રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ, સાડાચાર રૂપિયા ભાર જીરું, તેટલીજ મેથી અને બે મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં નાખી ઉપર વાસણ ઢાંકવું. થોડી વાર પછી તે કાઢી અંદરનું લસણ જીરું વગેરે લાલ થયેલું જણાય એટલે તે વધારમાં ઉપર જણાવેલા મસાલાવાળા કેરીના કકડા નાખી દેવા, અને તેને હલાવી ઉપર વાસણ ઢાંકી દેવું. પછી વળકે વળ્યા પછી તે એક મોટી ખરણીમાં ભરી તેનું મ્હેં બંધ કરવું, ને ખરણી આઠ દિવસ સૂધી તડકામાં રાખવી. ત્યાર પછી આ અથાણાનો ઉપયોગ કરવો. આ અથાણાને પંદર પંદર દિવસને આંતરે તડકામાં મૂકતા જવું.

(૬૦)

૪. આમળાનું અથાણું.

પહેલો પ્રકાર.

૨૫ શેર આમળાં. ૬૧. શેર મીકું.

૬૧. શેર લીલાં મરચાં.

કાર્તિક અથવા ચૈત્ર માસમાં પચીસ શેર સરસ આમળાં લાવી ગરમ પાણીમાં એક કલાક સૂધી પલાળી રાખવાં. પછી એક મોટા માટલામાં સવાછ શેર મીકું અને તેટલાંજ લીલાં મરચાં નાખી તેમાં ઉપરનાં આમળાં લુછીને નાખવાં અને બધું એકસાન કરવું. પછી માટલાના મ્હોં ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી લુગડાથી તે બાંધી લેઈ આઠ દિવસ સૂધી રાખી મૂકવું. એટલે અથાણું તૈયાર થશે. પછી તે કાઢી દહીંભાત સાથે ખાવું.

બીજો પ્રકાર.

૩ શેર આમળાં.

૧૩. ભાર મીકું.

૧૫ ૩. ભાર તાળુ ઘી અગર

૩ માસા ભૂંડ.

મીકું તેલ.

૫ રતી હિંગ.

૩ માસા રાઈ.

૧૦ મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

૨ માસા મેથી.

૧૦ ૩. ભાર કળી ચૂનો.

ત્રણ શેર સારાં આમળાં દસ રૂપિયા ભાર કળી ચૂનાના નિતરેલા પાણીમાં વીસ મિનિટ સૂધી પલાળી રાખવાં. પછી તેમાંથી કાઢી પંદર રૂપિયા ભાર તાળુ ઘીમાં અગર મીઠા તેલમાં પોચા પડે ત્યાં સૂધી સાંતળી કાઢવાં. અને તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીકું મેળવી રાખવું. પછી તળતાં વધેલા ઘીમાં ત્રણ માસા રાઈ, તેટલુંજ ભૂંડ, બે માસા મેથી, બે રતી હિંગ, અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં નાખી વધાર થતાં ઉપરનાં આમળાં તેમાં નાંખી દેવાં, અને તેને થોડીક વાર હલાવી હેઠે ઉતારવાં ને ખાવામાં લેવાં.

૧ નેલકિયાં ડર્યાય (મદ્રાસી).

(૬૧)

ત્રીજો પ્રકાર.

૬૧ શેર આમળાં.	૬૧ શેર લીલાં મરચાં.
૬૧ શેર મીઠું.	૩૦ ૩. ભાર મેથીનો ભૂકો.
૧૫૧ ૩. ભાર લાલ મરચાં.	૧ ૩. ભાર હિંગ.
૧૫ ૩. ભાર ભાર ઘી.	૧૧ ૩. શેર સાડ મીઠું તેલ.

ચૈત્ર માસમાં સવાછ શેર સારાં આમળાં લાવી, ગરમ પાણીમાં નાખી ચાર કલાક સૂધી પલાળી રાખવાં. પછી તેમાંથી કાઢી લઈ ખાડણિયામાં જરાક કૂટવાં, અને અંદરના ઠણિયા કાઢી નાખવા. પછી એક કલાઈના વાસણમાં સવાછ શેર લીલાં મરચાં અને તેટલુંજ મીઠું તથા ઉપરનાં આમળાં નાખી, એ સર્વ એક સાન કરવું; અને તે વાસણનું મ્હેં બંધ કરી દેઈ આઠ દિવસ સૂધી એમને એમ રહેવા દેવું.

સદરહુ અથાણું અથાય એટલે તેમાં ત્રીસ રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો, સાડાપંદર રૂપિયા ભાર લાલ મરચાં, અને એક રૂપિયા ભાર હિંગ, એ ત્રણ પદાર્થ પંદર રૂપિયા ભાર ઘીમાં સાંતળી એકસાન કર્યા પછી તે અથાણા ઉપર દોઢ શેર સાડ મીઠું તેલ ઉતું કરીને રેડવું; અને તે વાસણનું મ્હેં બંધ કરી દેઈ મૂકી છાંડવું.

ચોથો પ્રકાર.

૪ શેર ધોયલું મીઠું.	૧૨ ૩. ભાર સૂકાં મરચાં.
૪ ૩. ભાર મેથી.	૪ ૩. ભાર હળદર.
૪ ૩. ભાર જીરું.	૨૫ ૩. ભાર મીઠું તેલ.
૬ ૩. ભાર રાઈ.	૨૫ શેર મોટાં પાકાં આમળાં.
૧૯ શેર છાશ.	૯ માસા જીરું.
૧૫ ૩. ભાર ઘી.	૩ ૩. ભાર રાઈ.
૧૧ ૩. ભાર લસણ.	૯ માસા મેથી.

(૬૨)

ચાર શેર ધોયલું મીઠું, બાર રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાં, અચ્યાર રૂપિયા ભાર મેથી, ૭૩, અને હળદર, છ રૂપિયા ભાર રાઈ, એટલી જલુસો જૂદી જૂદી ખાંડીને પચીસ રૂપિયા ભાર મીઠા તેલમાં મેળવી રાખવી. પછી સુડતાળીસ શેર એકલું પાણી અગર ઓગણીસ શેર છાશ અને સોળ શેર પાણીનું મિશ્રણ, આ બેમાંથી એકમાં પચીસ શેર મોટાં પાકાં આમળાં નાખી ચૂલા ઉપર ચઢવા દેવાં, અને ચોવીસ મિનિટ પછી તે કાઢી નાખી લુછી નાખવાં. પછી તે આમળાંમાં ઉપરનો ખાંડેલો મસાલો મેળવવો. પછી ચૂલા ઉપર એક મોટું કલાઈવાળું તપેલું મૂકી તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર ઘી નાંખવું. ઘી કકડતાં તેમાં બે રૂપિયા ભાર છેલેલું લસણ, નવ માસા ૭૩, નવ માસા મેથી, અને ત્રણ રૂપિયા ભાર રાઈ, એટલી જલુસો નાખી તેનો વધાર થતાં તેમાં ઉપરનાં મસાલો ભેરવેલાં આમળાં નાખવાં, અને તેને ઉછાળીને અગર હલાવીને તેના ઉપર કંઈ વાસણ ઢાંકી દેવું. વળકે વળ્યા પછી એક મોટી બરણીમાં ભરી મ્હેં બંધ કરી આઠ દિવસ સૂધી અથાણું દરરોજ તડકામાં મૂક્યા પછી તેનો ઉપયોગ કરવો.

પાંચમે પ્રકાર.

૨૨ શેર છાશ.

૨૫ શેર આમળા.

૨૧ રૂ. ભાર રાઈ.

૭૦ રૂ. ભાર મેથી.

૬ રૂ. ભાર ૭૩.

૬ રૂ. ભાર સૂકાં મરચાં.

૬ રૂ. ભાર મરી.

૨૫ રૂ. ભાર મીઠું તેલ.

૩ રૂ. ભાર હળદર.

૯ રૂ. ભાર ઘી.

૩-૩૬ ત્રણ શેર છત્રીસ

૨૧ રૂ. ભાર મીઠું તેલ.

રૂપિયા ભાર મીઠું.

૧૦ રૂ. ભાર ૭૩.

૧૦ રૂ. ભાર મેથી.

૨ મૂઠી લિંબડાનાં પાંદડાં

૩ રૂ. ભાર છેલેલું લસણ. ૧૦ માસો હિંગ.

ખાવીસ શેર છાશમાં તેલું પાણી રેડી તેમાં પચીસ શેર

(૬૩)

આમળાં નાખી ચૂલા ઉપર બાફવા મૂકવાં. સુમારે એક કલાક પછી એક આમળાને કાઢીને જોવું. તે આંગળીથી દબાવાય એવાં થયેથી બધાં આમળાં કાઢીને થંડા પાણીમાં નાખી તે છુંદાઈ ન જાય એવી રીતે હળવેથી ધોવાં. પછી દરેક આમળાના ચચ્ચાર કકડા કરી અંદરના ઠગિયા કાઢી નાખવા.

એકવીસ રૂપિયા ભાર રાઈ, સાડા સાત રૂપિયા ભાર મેથી, છછ રૂપિયા ભાર જીરું, સૂકાં મરચાં તથા મરી, અને ત્રણ રૂપિયા ભાર હળદર, એ સઘળી ચીજો પચીસ રૂપિયા ભાર મીઠા તેલમાં જૂદી જૂદી સાંતળી એકઠી કરી તેને ખાંડી ભૂકો કરવો. પછી તેમાં ત્રણ શેર છત્રીસ રૂપિયા ભાર મીઠું મેળવી, તે ઉપરનાં આમળાંમાં ભેળવવો.

ચૂલા ઉપર એક મોટું કલાઈવાળું તપેલું મૂકી તેમાં નવ રૂપિયા ભાર ઘી અને એકવીસ રૂપિયા ભાર મીઠું તેલ નાખી તે કકડતાં વાર તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર જીરું, તેટલીજ મેથી, બે મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં, ત્રણ રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ અને દોઢ માસો હિંગ નાખવી. વધાર થાય એટલે તેમાં ઉપરનાં આમળાં નાખી દેઈ ઉપર વાસણ ઢાંકી દેવું. વળકો વળે એટલે તે અથાણું ખરણીમાં ભરી દઈ મ્હેં બંધ કરી તે આઠ દિવસ સૂધી તડકામાં મૂકવી. અને પછી તેનો ઉપયોગ કરવો. આ અથાણાથી પિત્ત બેશી જાય છે.

૫. કાગદી લિંબુનું અથાણું.

પહેલો પ્રકાર.

૧૦૦ કાગદી લિંબુ.

૧૧ શેર મીઠું.

૩૧ ૩. ભાર મેથીનો ભૂકો.

૭૧ ૩. ભાર લાલ મરચાં.

૧ ઇલિંબીચં ગાય ઝર્ગાય. (મદ્રાસી).

(૬૪)

૩૦ રૂ. ભાર આઠું.

૩૦ રૂ. ભાર લીલાં મરચાં.

૩૦ રૂ. ભાર મીઠું તેલ.

૩૦ રૂ. ભાર લીલાં મરચાં.

સો કાગદી લિ'ખુ ઉના પાણીમાં એક કલાક રાખીને પછી વીસ મિનિટ સૂધી વા ખાતાં મૂકવાં. આ પ્રમાણે સૂકાયા પછી તેની દીટાં સૂધી ચાર ચીરિયો કરવી. પછી પોણાબશેર મીઠું, સવાએકત્રીસ રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો, સાડાસાત રૂપિયા ભાર લાલ ખાંડેલાં મરચાં, ત્રીસ રૂપિયા ભાર આદાના ઝીણું કકડા, અને તેટલાંજ લીલાં મરચાંના કકડા, આ સર્વ જણુસો એકઠી કરી તે મસાલો ઉપરના લિ'ખુમાં ભરવો. પછી તે લિ'ખુ એક માટલામાં ભરી તેમાં વધેલો મસાલો નાખી દેવો. પછી આ અથાણુ ઉપર ત્રીસ રૂપિયા ભાર મીઠું તેલ, અને તેટલાંજ લીલાં મરચાં નાખી, માટલાનું મ્હોં બંધ કરવું; અને તે માટલું આઠ આઠ દિવસે તડકે મૂકવું. લિ'ખુ અથાય એટલે તે ખાવામાં લેવાં.

બીજો પ્રકાર.

૩૦ કાગદી લિ'ખુ.

૩૦ રૂ. ભાર ઘી.

૪૫૫ રૂ. ભાર લાલ ખાંડેલાં
મરચાં.

૪ રૂ. ભાર મેથીનો ભૂકો.
૯ રૂ. ભાર મીઠું.

ત્રીસ કાગદી લિ'ખુને ઉના પાણીમાં એક કલાક રાખીને પછી વીસ મિનિટ સૂધી વા ખાતાં મૂકવાં. પછી ત્રીસ રૂપિયા ભાર ઘી ચૂલા ઉપર પેણીમાં મૂકી, ઘી કકડે એટલે તેમાં ઉપરનાં લિ'ખુ તળી કાઢવાં, અને તેનાં દીટાં સૂધી બજબે ચીરિયાં કરવાં. પછી સાડાચાર રૂપિયા ભાર લાલ ખાંડેલાં મરચાં અને ચાર રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો ઉપરના તળેલા ઘીમાં સાંતળી કાઢી, તે મસાલામાં નવ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી ઉપરના લિ'ખુમાં ભરવું. પછી આ અથાણુ એક કલાઈના વાસણમાં ભરી મૂકવું, અને અથાય એટલે તે ખાવામાં લેવું.

(૬૫)

ત્રીજો પ્રકાર

૧૦૦ કાગદી લિંબુ.	૪૧૧૧ શેર ઘોચેલું મીઠું.
૧૨ રૂ. ભાર સૂકાં મરચાં.	૩ રૂ. ભાર મરી.
૯ રૂ. ભાર રાઈ.	૯ રૂ. ભાર મેથી.
૨૦ રૂ. ભાર મીઠું તેલ.	૬ રૂ. ભાર જીરું.
૧૧ શેર લીલાં મરચાં.	૧૫ રૂ. ભાર આદાનો રસ.
૩૦ રૂ. મીઠું તેલ.	૩૦ રૂ. ભાર મીઠું તેલ.
૧૧૧ રૂ. ભાર જીરું.	૬ રૂ. છોલેલું લસણ.
૧૧૧ રૂ. ભાર મેથી.	૧ મૂઠી મિઠો લિંબડો.

એક મોટું તપેલું ચૂલા ઉપર મૂકી તેમાં બાવીસ શેર પાણી ફેડવું ને નીચે તાપ કરવો. પાણી ઉકળે એટલે વાસણ નીચે ઉતારવું; અને તેમાં સો કાગદી લિંબુ નાખવાં, ને એક મિનિટ પછી દરેક લિંબુની દીઠા સૂધી ચચ્ચાર ચીરિયો કરવી.

પોણાપાંચ શેર મીઠું તડકે નાખી દળાવવું. તેવીજ રીતે બાર રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાં, ત્રણ રૂપિયા ભાર મરી, નવ રૂપિયા ભાર મેથી, તેટલીજ રાઈ અને છ રૂપિયા ભાર જીરું, આ સર્વે જણસો વીસ રૂપિયા ભાર મીઠા તેલમાં સાંતળી કાઢી ઝીણી વાટી રાખવી. આદાનો પંદર રૂપિયા ભાર રસ અને સવા શેર ઝીણાં સમારેલાં લીલાં મરચાં એકઠાં કરી, તેમાં ઉપરનું મીઠું અને મસાલાનો ભૂકો મેળવી, એ બધો મસાલો ત્રીસ રૂપિયા ભાર તેલમાં ભેળવી દેઈ ઉપરના લિંબુમાં ભરવો.

ચૂલા ઉપર એક વાસણ મૂકી તેમાં ત્રીસ રૂપિયા ભાર મીઠું તેલ નાખવું. તેલ કકડે એટલે તેમાં છ રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ, દોઢ રૂપિયા ભાર જીરું, તેટલીજ મેથી અને એક મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં નાખી, વઘાર થાય એટલે તેમાં ઉપરનાં લિંબુ નાખી ઉછાળીને તે ઢાંકી દેવું. અથાણાને વળકે વળે એટલે તેને એક બરણીમાં નાખી દઈ મ્હોં બંધ કરી તે બરણી

(૬૬)

વીસ દિવસ સૂધી દરરોજ તડકે મૂક્યા કરવી, અને તે અથાય એટલે ખાવું.

ચાથો પ્રકાર.

સો કાગદી લિંબુ ઉપર પ્રમાણે આધરણના પાણીમાં પલાળી કાઢી લુગડાથી લુછી નાખવાં. પછી તેને બરણીમાં ભરી, તેમાં પોણાઆઠ શેર મીઠું નાખી, તેના ઉપર પચીસ કાગદી લિંબુને રસ અને સવાએકત્રીસ રૂપિયા ભાર દ્રાક્ષ અગર શેરડીનો સરકો રેડી બરણી હલાવવી. પછી તે બરણીનું મેહું આંધી દેઈ, સાઠ દિવસ સૂધી તે દરરોજ તડકામાં મૂકી, પછીથી અંદરનું અથાણું ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું. પછી દર અઠવાડિયે એક વાર આ અથાણું તડકે ખવડાવવો.

પાંચમો પ્રકાર.

સો કાગદી લિંબુ ઉપર પ્રમાણે આધરણના પાણીમાં નાખી, બે મિનિટ પછી કાઢી લેઈ લુગડેથી લુછી નાખવાં. પછી સાડા-દસ રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાં, સાડાચાર રૂપિયા ભાર મરી, અને છ છ રૂપિયા ભાર મેથી, જીરું, રાઈ ને છેલેલું લસણ, એ સર્વે રકમોને ખાંડવી. તેવીજ રીતે નવ રૂપિયા ભાર ઝીણું સમા-રેલાં લીલાં મરચાં અને સવાએકત્રીસ રૂપિયા ભાર ચણાનો લોટ, એ બે પદાર્થ એકઠા કરી, તેમાં ઉપરની ખાંડેલી સર્વે જથ્થોસો મેળવી દેઈ, આ મસાલો નવ રૂપિયા ભાર ઘી અને છત્રીસ રૂપિયા ભાર મીઠા તેલમાં મેળવવો. પછી ઉપરના દરેક લિંબુની દીટા સૂધી ચચ્ચાર ચીરિયો કરી, તેમાં ઉપરનો મસાલો ભરવો; અને ઉપરના ત્રીજા પ્રકારમાં કહ્યા પ્રમાણે વધાર કરી, તેમાં આ લિંબુ નાખી દેઈ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. વળકે વળે એટલે અથાણું બરણીમાં ઘાલી મેહું બંધ કરી વીસ દિવસ સૂધી દરરોજ તેને તડકામાં મૂકવું, અને અથાય એટલે તે કાઢીને ખાવામાં લેવું.

(૬૭)

૬. કાચી આમલીનું અથાણું.

૨૫ શેર કાચી આમલી.

૨૫ શેર પાકી આમલી.

૬૧ શેર મીઠું.

૪૧ રૂ. ભાર મેથીનો ભૂકો.

૬૧ શેર લીલાં મરચાં.

૨ રૂ. ભાર હિંગ.

૩ શેર મીઠું તેલ.

પચીસ શેર કાચી અને તેટલીજ પાકી આમલી એકઠી કરી ભાગી તેમાંથી કચુકા કાઢી નાખવા. પછી આ આમલીના ગોળા કરી તે એક માટલામાં ભરવા; અને તે માટલાનું મ્હોં બંધ કરી એક અગર બે દિવસ એમનું એમ રાખી મૂકવું. પછી સવાછ શેર મીઠું, તેટલાંજ લીલાં મરચાં, ચાર રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો, એ ત્રણ રકમો એકઠી કરી ઉપરના માટલામાં નાખવી. તેવીજ રીતે તેમાં ત્રણ શેર મીઠું તેલ અને બે રૂપિયા ભાર ખાંડેલી હિંગ નાખવી. પછી તે માટલાનું મ્હોં બંધ કરી એક મહિના સૂધી રાખી મૂકવું, પરંતુ વચ્ચે વચ્ચે દર અઠવાડિયે તેને તડકે મૂકતા જવું.

૭. ચિંચોરટીનું અથાણું.

માગશર અને પોષ મહિનામાં સો ચિંચોરટી લાવી ઉના પાણીથી ધોઈ નાખવી. પછી તે દરેકની દીટા સૂધી ચચ્ચાર ચીરિયો કરી, તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર મીઠું, ત્રણ રૂપિયા ભાર અજમે અને તેટલીજ મેથી, એ ત્રણ જણસો વાટી તેનો ભૂકો ભરવો (દાખી દેવો). પછી તે ચિંચોરટી ખરણીમાં ભરી તેનું મ્હોં બંધ કરી રાખી મૂકવી. આ અથાણું અથાય ત્યારે કાઢીને દહીં ભાત સાથે ખાવામાં લેવું.

૧ પુલિંગાય તોફ (મદ્રાસી).

૨ શકુગાય ડર્ચાય (મદ્રાસી).

(૬૮)

૮. પાસલીની ભાજનું અથાણું^૧.

પચીસ શેર પાસલીની ભાજ લાવી સારી રીતે ચોખી કરી ખાંડી માટલામાં ભરવી; અને તે માટલાનું મ્હોં બંધ કરી છ મહિના સૂધી રાખી મૂકવું. પછી તેનું મ્હોં ઉઘાડી તેમાં સવાછ શેર મીઠું, તેટલાંજ લીલાં મરચાં, ત્રણ રૂપિયા ભાર હિંગ, સાડા ચાર રૂપિયા ભાર લસણ, આ સર્વે જણસો ખાંડીને નાખવી; અને તે અથાણાની સાથે એકઠું કરી હલાવી મ્હોં બંધ કરી પંદર દિવસ સૂધી રાખી મૂકવું. અથાણું અથાય એટલે કાઢીને ખાવું. જોઈએ તો આ અથાણું તાજ ધી અગર મીઠા તેલમાં તળીને ખાવું.

૯. હરડેનું અથાણું^૨.

હરડેનાં કાચાં નાનાં ફળ પચીસ શેર લાવી ખાંડણિયામાં ઘાલી ખાંડવાં; અને તેમાંના ઠણિયા કાઢી નાખવા. પછી સવાછ શેર ઘોચેલું મીઠું ઉપરની હરડેમાં મેળવી દધ તે હરડે એક માટલામાં ભરવી; અને તેનું મ્હોં બંધ કરી એક મહિના સૂધી રાખી મૂકવું. પછી જોઈએ તે વખતે તે માટલામાંથી થોડું અથાણું કાઢવું, અને બે રૂપિયા ભાર તાજ ધીમાં ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એ જણસો નાખી આ અથાણામાં તેનો વધાર કરવો. પછી આ અથાણું ચટણી માફક વાટીને ખાવું.

૧૦. સૂકાં મરચાંનું અથાણું^૩.

પચીસ શેર સૂકાં મરચાં અને પંચોતેર શેર ચણાનો ઓસ, એ બે જણસો એકઠી કરી તેમાં સવાછ શેર ઘોચેલું મીઠું મેળ-

૧ કાશલી કીરૈતોક્ (મદ્રાસી).

૨ કહ્કાય ચટણી (મદ્રાસી).

૩ મૂઝવાય ચટણી (મદ્રાસી).

(૬૯)

વી, આ અથાણું એક મોટા માટલામાં ભરવું. પછી આ માટલાનું મ્હોં બંધ કરી હમેશાં તડકામાં મૂકવું. અથાણું અથાય એટલે તે કાઢીને ખાવું. ચોમાસામાં જે દિવસે તડકો પડે તે દિવસે આ અથાણું તડકામાં મૂકવું જોઈએ.

અથાણું (અચાર).

(મુસલમાની રીતનાં)

૧૧. કેરીનું અથાણું.

પહેલો પ્રકાર.

૫ શેર જીણ ન ખાઝેલી

૦૧૧ શેર મીઠું.

હોય તેવી કેરી.

૪૧૧ ૩. ભાર વરિયાળી.

૪૧૧ ૩. ભાર અજમો.

૪૧૧ ૩. ભાર છોતરાં કાઢી

૧ ૩. ભાર લવિંગ.

નાખેલા ધાણા.

૦૧ શેર લસણ.

૩૧૧ ૩. ભાર કલોંજ.

૪ ૩. ભાર એલચી દાણા.

૪૧૧ ૩. ભાર શહાજીરું.

૨ ૩. ભાર મરી.

૭ ૩. ભાર સત્વાસુંઠ.

પાંચ શેર કેરીને છોલી નાખી તેના લાંબી બંને ફાડના દાબડા કરવા, અને તેમાંથી ગોટલીઓ કાઢીને જૂદી રાખી મૂકવી. પછી તે કેરીઓમાં પોણા શેર મીઠું ભરી પહોળા મ્હોંની બરણીમાં તેને ભરવી. પછી તેના ઉપર એક સ્વચ્છ ઘોચેલો પથરો મૂકી, તેનું મ્હોડું એક લુગડાના કકડાથી બાંધી, તેને એક દિવસ રહેવા દેવી. બીજે દિવસે લુગડાનો કકડો છોડી, પેલા પથરાપર બીજો એક પથરો દબાવીને મૂકવો, અને બરણીનું મ્હોડું પાછું લુગડાના કકડાથી બાંધી લેવું; એટલે એક દિવસમાં તે કેરીઓનું બધું પાણી

૧ લોળવી (મરાઠી).

(૭૦)

નિકળી જઈ ઉપર આવશે તે કાઢી નાખવું. પછી તે ઝરણી એક દિવસ તેમની તેમ રહેવા દેવી, અને બીજે દિવસે તેમાંની બધી કેરીઓ કાઢી લઈ વા ખાતી મૂકવી. કેરીઓમાંની કાઢી રાખેલી ગોટલીઓ ઝીણી વાટી તેમાં સાડાચાર રૂપિયા ભાર વરિયાળી, તેટલોજ અજમો, તેટલાંજ છોડાં કાઢી નાખેલા ધાણા, એક રૂપિયા ભાર લવિંગ, પાશેર છોલેલું લસણ, સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર કલોંજ, ચાર રૂપિયા ભાર એલચીના દાણા, સાડાચાર રૂપિયા ભાર શહાજીરું, સાત રૂપિયા ભાર સત્વાસુંઠ અને બે રૂપિયા ભાર મરી, એ બધો મસાલો વાટી એકઠો કરવો. પછી આ મસાલો ઉપરની કેરીઓમાં થોડો થોડો ભરી તેને સૂતરથી લપેટવી. પછી ઉપરની ઝરણીમાંથી કેરીઓનું કાઢી નાખેલું પાણી તેમાં પાછું રેડી દઈ તેમાં ઉપરની કેરીઓ મૂકવી, અને તે ઝરણીનું ઢાંકણું ઢાંકી, તેના ઉપર લુગડાનો કકડો ખાંધી, તેના ઉપર માટીથી લિપી લેવું. પછી આ ઝરણી દરરોજ તડકામાં રાખતા જવી, અને તેને રોજ તજે ઉપર હલાવવી. પછી તેમાંનું પાણી સૂકાઈ જઈ કેરી કેરી પડે એટલે અથાણું ખાવાના કામમાં લેવું.

બીજો પ્રકાર.

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| ૫ શેર કાચી કેરી. | ૦૧૧ શેર મીઠું. |
| ૨ શેર કાચી કેરીઓ છોલીને | ૦૧૧ કાબુલી ચણા. |
| છીણી નાખી કરેલો ગોળો. | ૨ રૂ. ભાર એલચી. |
| ૩ રૂ. ભાર કલોંજ. | ૦૧ શેર છોલેલી બદામ. |
| ૦૧ શેર બેદાણા. | ૦૧૧ શેર આદું. |
| ૦૧ શેર છોલેલું લસણ. | ૬ માસા નારંગીની છાલને સૂ |
| ૦૧ શેર નારંગીનો ગર. | કવી ખાંડી, તેના કરેલો ભૂકો. |
| ૫ રૂ. ભાર મરી. | ૪ ખાટલીઓ અંચુરનો (લીલી |
| ૦૧ શેર સરસિયું. | દ્રાક્ષનો) સરકો. |

(૭૧)

૦૧ શેર મીઠું.

૫ રૂ. ભાર મીઠું.

૫ રૂ. ભાર કુદનાનાનાં પાનાં.

પાંચ શેર કાચી કેરીઓ છોલી તેના બખ્ખે ફાડના દાખડા કરવા; અને તેમાંની ગોટલીઓ કાઢી નાખી તેમાં પોણા શેર મીઠું ભરવું; પછી એ કેરીઓને એક બરણીમાં ભરી, તેને ઢાંકી દઇ, પાંચ દિવસ સૂધી રાખી મૂકી તેને દરરોજ હલાવતા જવું, એટલે કેરીઓને મીઠાનું પાણી લાગી નરમ થશે. પાંચ દિવસ પછી કેરીઓ કાઢી લેઇ કકડાથી લુછી નાખી કેરી કરવી, અને તેને સૂકાઈ જાય ત્યાં સૂધી છાંયડામાં વા ખાતી રહેવા દેવી. આ કેરીઓમાં કાંઈ ભિનાશનો ભાગ રહ્યો હોય તો તેને ફરીથી સૂકવી છેક કેરી કરવી.

પછી કાચી કેરીઓ છોલીને છીણી નાખવી. પછી તેમાંની બશેર છીણનો ગોળો કરી રાખવો. પછી પાંચ રૂપિયા ભાર કાબુલી ચણા, બે રૂપિયા ભાર એલચી, ત્રણ રૂપિયા ભાર કલોંજ, પાંચર છોલેલી બદામ, તેટલીજ સાફ ઘોચેલી બદાણા દ્રાક્ષ, તેટલુંજ છોલેલું લસણ, અચ્છેર છોલેલું આદું, પાંચર નારંગીનો ગર, નારંગીની સૂકવેલી છ માસા છાલ ખાંડી તેનો કરેલો ભૂકો, અને પાંચ રૂપિયા ભાર મરી, એ જણસો પાંચર સરસિયામાં સાંતળી ખાંડવી. પછી તેમાં પાંચર મીઠું અને પાંચ રૂપિયા ભાર કુદનાનાં પાનાંનો ખેમો^૧ એ બે વાનાં નાખી તે બધો મસાલો ઉપરના છુંદાના ગોળામાં મેળવી, દરેક કેરીમાં થોડો થોડો ભરવો, અને પછી કેરીઓને સૂતરના દોરાથી લપેટવી. પછી તેને બરણીમાં ભરી તેનું મ્હોડું બંધ કરી દેઇ તેને દરરોજ કેટલાક દિવસ સૂધી તડકામાં મૂકતા જવી, એટલે અંદરની કેરીઓ નરમ થશે. પછી ચાર ખાટલી અંશુરના (લીલી દ્રા-

૧ ખેમો—જે પદાર્થનો ખેમો કરવાનો હોય તેને પાટલા ઉપર મૂકી છરીથી છુંદી છુંદી છેક ઝીણું કરવું.

(૭૨)

ક્ષના) સરકામાં પાંચ રૂપિયા ભાર મીકું નાખી તે આ કેરીઓ-
ના ઉપર રેડી દેવો, અને તે બરણીનું મ્હોડું બંધ કરી રાખવું,
એટલે અથાણું ઘણું સરસ થશે.

ત્રીજો પ્રકાર.

૩ શેર જીણ વગરની કેરીઓ. ૧ બાટલી અંગુરી સરકો.
૨ બાટલી અંગુરી સરકો. ૧ રૂ. ભાર કલોંજ.
૫ રૂ. ભાર સરસિયું. ૭૫ રૂ. ભાર મીકું.

૨ રૂ. ભાર કુદનાનાં પાનાં.

ત્રણ શેર કેરીઓને એક શેર અંગુરના સરકામાં રાખી મૂક-
વી, અને તે અડધી પોચી થાય એટલે તેને તેમાંથી કાઢી લેવી.
પછી તેને બે બાટલી અંગુરના સરકામાં નાખી તેમાં એક રૂપિયા
ભાર વાટેલી કલોંજ, સાડાસાત રૂપિયા ભાર મીકું, પાંચ રૂપિયા
ભાર સરસિયું અને કુદનાનાં પાનાંનો બે રૂપિયા ભાર ખેમો,
એ જણસો નાખી તે રાખી મૂકવું, ને કેરીઓ અથાય એટલે
કાઢીને ખાવી.

ટીપ—વાંસનાં ફણગાનું અથાણું આજ રીતે થાયછે.

ચોથો પ્રકાર.

(આસણીદાર અથાણું).

૧૦૦ કાચી કેરીઓ. ૦૫૫ શેર લસણ.
૦૫૫ શેર આદું. ૧૨ શેર ગોળ.
૧ શેર મીકું. ૧૦ શેર શેરડીનો સરકો.
૬ બાટલી અંગુરી સરકો. ૬ શેર ખાંડ.

પાતળા છોડાંવાળી સો કાચી કેરીઓની ઊભી બખબે ચીરિયો
કરવી, અને અકેક ચીરીમાંથી ગોટલીઓ કાઢી લેઈ બીજી ચીરી-
માંની ગોટલી એમની એમ રહેવા દેવી. આ પ્રમાણે બધી કેરી-

(૭૩)

ઓની અકેકી ચીરીમાંથી ગોટલી કાઢી લેઈ તેને છીણી નાખવી, અને તેના છુંદામાં પોણું શેર છોલેલું લસણ અને તેટલું જ છોલીને છીણેલું આદું નાખવું. પછીએ મસાલો ગોટલીઓ કાઢી લીધેલી ચીરિયોમાં થોડો થોડો ભરી, તે ચીરી ગોટલીવાળી કેરીઓપર બેસાડી, એક મોટી લાખોટેલી ખરણીમાં બાર શેર ગોળમાંનો એક થર અને તેના ઉપર કેરીઓનો એક થર એ પ્રમાણે થર પર થર મૂકી, તે ખરણીનું મ્હોડું બંધ કરી દેઈ તેને બાર દિવસ સૂધી રહેવા દેવી. તેરમે દિવસે તે ખરણીમાં એક-શેર મીઠું નાખી, તેનું મ્હોડું ફરીથી બંધ કરી દેઈ, તેને આઠ દિવસ સૂધી દરરોજ તડકામાં રાખતા જવી. નવમે દિવસે આ ખરણીમાંથી કેરીઓ કાઢી લેઈ, શેરડીના દસ શેર સરકામાં નાખી, તે ખરણીનું મ્હોડું બંધ કરી દેઈ વીસ દિવસ સૂધી રહેવા દેવી. એકવીસમે દિવસે તે કેરીઓને કાઢી લેઈ છ ખાટલી અંગુરી સરકામાં નાખવી. અંગુરી સરકો ન હોયતો શેરડીના બાર શેર સરકામાં છ શેર ખાંડ નાખી તેની સારી આસણી કરવી, ને તે ઉની ઉની હોય તે વખતે કેરીઓપર રેડી દેઈ, તે ખરણીનું મ્હોડું બંધ કરી, તેને એક મહીના સૂધી તેમની તેમ રહેવા દેવી; એટલે અથાણું ઘણું સાફ થશે.

૧૨. કાકડીનું અથાણું.

પહેલો પ્રકાર.

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ૧ શેર ચિકન કાકડી. | ૦૧૧ શેર સરકો. |
| ૧ શેર સરકો. | ૧૧૧૧ રૂ. ભાર મીઠું. |
| ૧ રૂ. ભાર કુંદનાનાં પાનાં. | ૬ માસા કલોંજ. |
| ૨ રૂ. ભાર મીઠું. | ૦૧૧ સરસિયું. |

એક શેર ચિકન કાકડી છોલી તેના મોટા મોટા કડકા કરી તેને બે રૂપિયા ભાર મીઠું ચોપડવું, અને તેને છરીની અણીથી

(૭૪)

ટોચી તડકામાં મૂકવી એટલે તેમાંથી પાણી નિકળી જઈ તે જરા ચિમળાશે. પછી તેને એક શેર સરકામાં નાખી તેમાં એક રૂપિયા ભાર કુદનાનાં પાનાંનો ખેમો* પોણાબે રૂપિયા ભાર મીકું, છ માસા કલોંછ અને અચ્છેર સરસિયું નાખી આ અથાણાને એક બરણીમાં નાખવું. પછી તેના ઉપર ઢંઢાણું બેસાડી, તેને આશરે પાંચ દિવસ સૂધી તડકામાં રાખી અથાણું તૈયાર થાય એટલે ખાવું.

બીજો પ્રકાર.

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| ૧ શેર નાની કુમળી કાકડી. | ૨ રૂ. ભાર મીકું. |
| ૬ માસા કલોંછ. | ૨ કાગદી લિંબુ. |
| ૩ માસા રાઈ. | ૧ રૂ. ભાર ખાટા અનારના દાણા. |
| ૬ માસા વરિયાળી. | ૬ માસા અજમો. |
| ૧ રૂ. ભાર ધાણા. | ૧ માસો હળદર. |
| ૪ રતી ભાર હિંગ. | ૨ માસા રાતાં ખાંડેલાં મરચાં. |
| ૬ માસા સૂંઠ. | ૬ માસા પિપેર. |
| ૨ રૂ. ભાર મીકું. | ૮ કાગદી લિંબુ. |
| ૨ રૂ. ભાર સરસિયું. | ૫ રૂ. ભાર કાગદી લિંબુનો રસ. |

૦૧ શેર ખાંડ.

એક શેર નાની નાની કુમળી કાકડીઓને છોલી તેનાં દીટાં તરફનો ભાગ જરાક ચીરી ખાઈ લેવો. તેને કડવી ન હોય તો તેને દીટાં સૂધી ઊભી ચીરી તેમાં બે રૂપિયા ભાર મીકું ભરવું. પછી સોયની અણીથી તેને ટોચી, તેમાં મીકું પસરે એટલે તેને છાંયડામાં રાખી, આશરે બે પહોર પછી તેને એક કકડામાં નાખી નિચોવવી, અને તેમાંનું પાણી બધું નિકળી જાય એટલે તેના ઉપર બે કાગદી લિંબુનો રસ નિચોવી ચોળી રાખવી. પછી તેના ઉપર છ માસા કલોંછ આખી નાખી તેના ઉપર ખાટા

* પાન ૭૧ જુઓ.

(૭૫)

અનાર (દાડમ) ના દાણા, ત્રણ માસા રાઈ, છ માસા વરિયાળી, તેટલોજ અજમો, એક રૂપિયા ભાર ધાણા, એક માસો હળદર, ચાર રતી ભાર હિંગ, બે માસા રાતાં ખાંડેલાં મરચાં, છ માસા સૂંઠ, તેટલીજ પિપેર અને બે રૂપિયા ભાર મીઠું, એ બધી જાણસો ઝીણી જૂદી જૂદી વાટી લેગી કરવી, અને એ મસાલો ઉપરની કાકડીમાં થોડો થોડો ભરી તેને સૂતરથી લપેટી રાખવી.

ઉપરની કાકડી ઉપર આઠ કાગદી લિંબુનો રસ, અને બે રૂપિયા ભાર સરસિયું નાખી, આ અથાણાને એક બરણીમાં ભરવું, અને તેનું મ્હોડું બંધ કરી દેઈ તેને ત્રણ દિવસ સૂધી તડકામાં મૂકવી. પછી તેનું મ્હોડું ઉઘાડી અંદરના અથાણા પર કાગદી લિંબુનો પાંચ રૂપિયા ભાર રસ, અથવા પાશેર સરકો અને પાશેર ખાંડની ચાસણી કરી રેડવી. પછી બરણીનું મ્હોડું પહેલાં પ્રમાણે બંધ કરી દેઈ એક અગર બે દિવસ સૂધી તેને તડકામાં રાખવી, એટલે અથાણું અથાઈ સાફ થશે.

૧૩. કુંવારનું અથાણું.

૨ શેર કુંવારનો ગર. ૨૫ શેર ચૂનાતું નીતરું પાણી.
૧ બાટલી અંશુરી સરકો. ૫ રૂ. ભાર મીઠું.

કુંવારનો બશેર ગર પાણીમાં નાખી ચાર દિવસ સૂધી રાખી મૂકવો, અને તેમાંનું પાણી સાંજ સવાર બદલતાં જવું, એટલે તેમાંથી કડવાશ નિકળી જશે. પછી તેને પાણીમાંથી કાઢી લેઈ, ચૂનાના અઢી શેર નીતરા પાણીમાં નાખી, ચાર પહોર સૂધી પલાળી રાખવો, અને તે પલળે એટલે તેને કાઢી લેઈ ચોખા પાણીથી ધોઈ નાખવો. પછી તેમાં સાદું પાણી નાખી બાફી તે વાસણ એક તરફ ઢળતું મૂકવું એટલે ગરમાંથી બધું પાણી નિકળી જશે. પછી આ ગરના નાના નાના કકડા કરી, તેને એક બાટલી અંશુરના સરકામાં નાખવા, અને તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી અથાણાને બરણીમાં ભરવું.

(૭૬)

આ અથાણું ગળ્યું કરવું હોય તો ઉપર પ્રમાણે સરકો ન નાખતાં, તે સરકામાં બશેર સાકર અગર ખાંડ નાખી તેની ચાસણી કરવી અને તે ચાસણીમાં કુંવારના ગરના ઉપર પ્રમાણે કકડા અને અઢી રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી અથાણાને બરણીમાં ભરી રાખવું.

૧૪. ખજુરનું ચાસણીદાર અથાણું.

૮ કાગદી લિંબુ.	૨ રૂ. ભાર મીઠું.
૧ શેર ખજુર.	૧ રૂ. ભાર તજ.
૬ માસા લવિંગ.	૧ રૂ. ભાર અજમો.
૧ રૂ. ભાર મરી.	૧ રૂ. ભાર પિપેર.
૧ રૂ. ભાર મીઠું.	૧૧ રૂ. ભાર અંશુરી સરકો.
૧ શેર ખાંડ.	

આઠ કાગદી લિંબુનો રસ કાઢી, તેમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું ભેળવી, તેમાં એક શેર સાફ ખજુર નાખવું, અને તે પલળી નરમ થાય એટલે કાઢી લેઈ તેમાંથી ઠળિયા કાઢી નાખવા. પછી તેને કકડાથી કોરૂ કરી દરેક પીશીના પેટામાં, એક રૂપિયા ભાર તજ, છ માસા લવિંગ, એક રૂપિયા ભાર અજમો, તેટલાંજ મરી, તેટલીજ પિપેર અને તેટલુંજ મીઠું, આ જણસોને બારિક વાટી કરેલો મસાલો થોડો થોડો ભરવો, અને આ બધી પીશીઓને સૂતરથી લપેટી રાખવી.

ઢોઢ શેર અંશુરના સરકામાં એક શેર ખાંડ નાખી તેની ચાસણી કરવી, અને તેને એક બરણીમાં રેડી, તેમાં ઉપરની ખજુરની પીશીઓ નાખી, ચાસણી પી રહે એટલે અથાણું તૈયાર થયું ગણવું.

૧૫. ચિકોત્રાનું અથાણું.

૧ શેર લીલાં ચિકોત્રાં.	૧ શેર અંશુરી સરકો.
------------------------	--------------------

(૭૭)

૦૥૥ શેર ખાંડ.

૧ રૂ. ભાર મીઠું.

૩૥૥ રૂ. ભાર કુંદનો.

એક શેર લીલાં ચિકોત્રાં લેઈ તેના નાના નાના કડકા કરી તેને ઉકાળવા; અને તેમાંનું પાણી કાઢી નાખી રહેવા દેવા. પછી એક શેર અંગુરી સરકો, પોણા શેર ખાંડ, અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું, એનો પાક કરી તેમાં ઉપરના કડકા નાખી દેવા, અને તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર કુંદનાને ઝીણા સમારી તેમાં નાખી ઉકાળવા દેવું. પછી તે કુંદનો કાઢી નાખી અથાણું બરણીમાં ભરી રાખવું.

૧૬. દ્રાક્ષનું અથાણું.

૧ શેર અંગુરી સરકો.

૧ શેર દ્રાક્ષ.

૧ શેર ખાંડ.

૬ માસા મીઠું.

ત્રણ શેર અંગુરના સરકામાં એક શેર દ્રાક્ષ નાખી તેને એક રાત્રી પલાળી રાખવી, અને પછી તેને સવારે કાઢી લેઈ તે સરકામાં એક શેર ખાંડ અને છ માસા મીઠું નાખી તેની ચાસણી કરવી. ચાસણીનો ઉભરો આવે એટલે તેમાં ઉપરની દ્રાક્ષ નાખી દેવી, અને તે આંગળીએ ચોંટવા લાગે એટલે નીચે ઉતારી લેઈ ટાઢું પડે એટલે અથાણું બરણીમાં ભરી રાખવું.

૧૭. ભોંયકંદનું અથાણું.

૦૥ શેર આમલીનાં પાનાં.

૧ શેર ભોંયકંદ.

૧૥૥ રૂ. ભાર રાઈ.

૩ રૂ. ભાર મીઠું.

૧ શેર સરસિયું.

આમલીનાં પાશેર પાંદડાં અને એક શેર ભોંયકંદના કડકા એક કલાઈવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી બાફવા. તે બફાઈ નરમ થાય એટલે ભોંયકંદના કડકા કાઢી લેઈ આમલીનાં પાંદડાંવાળું પાણી ફેંકી દેવું. પછી આ કડકાને છોલી નાખી તે ટાઢા પડે એટલે પોણાબે રૂપિયા ભાર રાઈ અને ત્રણ રૂપિયા

(૭૮)

ભાર મીઠું, એ બે ભેગાં વાટીને તેમાં ચોળવાં. પછી તે કકડા એક ચિનાઈ બરણીમાં ભરી કેટલાક દિવસ સૂધી રહેવા દેવા, એટલે તેને ખટાશ લાગશે. પછી આ અથાણામાં એક શેર સરસિયું નાખી ખાવું.

૧૮. દુધીનું અથાણું.

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ૧ શેર દુધીના કકડા. | ૫ રૂ. ભાર દ્રાક્ષ. |
| ૧ રૂ. ભાર તજ. | ૬ માસા લવિંગ. |
| ૧ રૂ. ભાર મીઠું. | ૧ શેર સરકો. |
| ૬ માસા મીઠું. | ૧૧૧ શેર સરકો. |

૧ શેર ખાંડ.

દુધીને છોલી તેમાંનાં બિયાં કાઢી નાખી તેના ચોખંડા કકડા કરી, તેમાંથી એક શેર કકડા લેવા. પછી તેને છરીની અણીથી ટોચી, પાંચ રૂપિયા ભાર દ્રાક્ષ, અને છ માસા લવિંગનો ભૂકો તે દરેક કકડાપર નાખી, એક કકડાપર બીજા કકડા બેસાડવો, અને આ બે કકડાને એક રૂપિયા ભાર તજના લાંબા લાંબા અને પાતંગા કકડા કરી, તેનાથી ટોચી બેડી દેવા. એવી રીતે બધા કકડા તૈયાર થાય એટલે એક શેર સરકામાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી તેમાં તે કકડા નાખી આઠ દિવસ સૂધી દરરોજ તડકામાં રાખતા જવું. પછી તે પલળી નરમ થાય એટલે તેને કાઢી લેઈ, બીજા દોઢ શેર સરકામાં છ માસા મીઠું અને એક શેર ખાંડ નાખી, તેની સારી ચાસણી કરી, તેમાં ઉપરના કકડા નાખી દેવા; પછી તે જરાક નરમ થાય એટલે આ અથાણું બરણીમાં ભરી રાખી, તેને એક બે દિવસ તડકામાં રાખી અથાણું ખાવું.

૧૯. લસણનું અથાણું.

- ૩૧૧ રૂ. ભાર સત્વાસૂંઠ. ૩૧૧ રૂ. ભાર પિપર.

(૭૬)

૩૫૩ ૩. ભાર પિપળીમૂળ.

૧ ૩. ભાર મીઠું.

૧ ૩. ભાર કોકણી મીઠું.

૧ શેર લીલું લસણ.

૨ શેર આદું.

૦૫૫ શેર સરસિયું.

૩૫૩ ૩. ભાર મરી.

૩૫૩ ૩. ભાર કલોંજી.

૭ ૩. ભાર રાઈ.

૧ ૩. ભાર લાહોરી મીઠું.

-(સિંધવ).

૧ ૩. ભાર વરાગડું મીઠું.

સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર સત્વાસૂઠં, તેટલીજ પિપર, તેટલાંજ મરી, તેટલાંજ પિપળીમૂળ, તેટલીજ કલોંજી, સાત રૂપિયા ભાર રાઈ, એક રૂપિયા ભાર મીઠું, તેટલુંજ લાહોરી મીઠું, (સિંધવ), તેટલુંજ કોકણી મીઠું અને તેટલુંજ વરાગડું મીઠું, એ બધું એકઠું કરી ખાંડી કપડછાણ કરી મસાલો તૈયાર કરવો. પછી તેમાં એક શેર લીલું લસણ અને તેટલુંજ છોલેલું આદું, એના નાના નાના કકડા કરી નાખવા. પછી એક લાખોટેલી બરણીમાં પોણા શેર મીઠું નાખી, તેમાં ઉપરના કકડા મસાલા સહ નાખી દેવા, અને તે બરણીને બરોબર ઢાંકી દેઈ, તેનું મ્હોડું લુગડાના કકડાથી ખાંધી દેવું. પછી એ બરણીને જમીનમાં ઢાટી તેના ઉપર પાંચ દિવસ (રાત્રિ દિવસ) દેવતા પાથરવો એટલે અથાણું તૈયાર થશે. છઠ્ઠે દિવસે તે બરણી બહાર કાઢીને અથાણું ખાવામાં લેવું. આ અથાણાની લિંબુ જેવડી ગોળીઓ કરી શિયાળાના દિવસોમાં દરરોજ જમતા પહેલાં ખાવાથી ઘણો ફાયદો થાયછે.

૨૦. વેગણું અથાણું.

પહેલો પ્રકાર.

૧ શેર કુમળાં વેગણું.

૨ ૩. ભાર આદું.

૬ માસા કલોંજી.

૧ ૩. ભાર લસણ.

૬ માસા વરિયાળી.

૨ માસા મીઠું.

૧૫૫ શેર અંગુરી સરકો.

(૮૦)

એક શેર કુમળાં વગર બિયાનાં નાનાં વેગણુ છોલી, તેની બખ્ખે ચીરિયો કરી, તેમાંનો થોડો થોડો ગર કાઢી નાખવો. પછી એક રૂપિયા ભાર લસણુ, અને બે રૂપિયા ભાર આદુ, એના ઝીણા ઝીણા કકડા કરી તે, છ માસા વાટેલી વરિયાળી, તેટલીજ વાટેલી કલોંજ અને બે રૂપિયા ભાર મીઠું, એ બધાનો મસાલો ભેગો કરી, ઉપરનાં વેગણુની બખ્ખે ચીરિયોમાં ભરિ, તેને વાંસની સળીઓ લગાડી સૂતરથી વિંટાળવી. એ પ્રમાણે બધાં વેગણુ તૈયાર થાય એટલે તેને દોઢ શેર અંગુરના સરકામાં નાખી તે પોચાં પડે એટલે અથાણું તૈયાર થયું સમજવું.

કેરીઓના દિવસ હોય તો કેરીઓ છોલી વાટી, ઉપર લખેલા મસાલામાં ભેળવી, તે મસાલો વેગણુમાં ભરવો એટલે અથાણું ઘણું સરસ થશે.

બીજો પ્રકાર. (ચાસણીદાર અથાણું).

- | | |
|---------------------|--------------------|
| ૧ શેર કુમળાં વેગણુ. | ૫ રૂ. ભાર દ્રાક્ષ. |
| ૧ રૂ. ભાર તજ. | ૩ માસા લવિંગ. |
| ૬ માસા મીઠું. | ૨ શેર સરકો. |
| ૨ શેર સરકો. | ૧ શેર ખાંડ. |

ઉપર પ્રમાણે એક શેર વેગણુ છોલી, તેની દીટાં સૂધી ચચ્યાર ચીરિયો કરવી; અને પાંચ રૂપિયા ભાર દ્રાક્ષ, એક રૂપિયા ભાર તજ, ત્રણ માસા લવિંગ અને છ માસા મીઠું, એ જણુસો વાટી તેનો મસાલો ઉપરનાં વેગણુમાં થોડો થોડો ભરી, તેને સૂતરથી લપેટી રાખવાં. એ પ્રમાણે બધાં વેગણુ તૈયાર થાય એટલે તેને બશેર સરકામાં નાખી એકવીસ દિવસ સૂધી દરરોજ તડકામાં મૂકવાં, એટલે તે પોચાં પડશે. પછી બીજા બશેર સરકામાં એક શેર ખાંડ નાખી, તેની સારી ચાસણી કરી, તેમાં ઉપરનાં વેગણુ સરકામાંથી કાઢી લેઈ નાખવાં. આ અથા-

(૮૧)

જાને ચાર દિવસ સૂધી દરરોજ તડકામાં મૂક્યા પછી ખાવામાં લેવું.

(યૂનાની રીતનાં અથાણાં).

૨૧. કાગદી લિંબુનું અથાણું.

પહેલો પ્રકાર.

૨ શેર કાગદી લિંબુ.

૧૦ રૂ. ભાર મીઠું.

૪ રૂ. ભાર સિંધવ.

૬ માસા ખાંડેલાં રાતાં મરચાં.

૬ માસા રાઈ.

૩ માસા જીરું.

૩ માસા સૂંઠ.

૨ કાગદી લિંબુ.

ખશેર કાગદી લિંબુની ચચ્ચાર ચીરિયો કરી તેમાં દસ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખવું. પછી તેને એક ખરણીમાં ભરી, ખરણીને સાત દિવસ સૂધી એમને એમ રહેવા દેવી. પછી તે ચીરિયોને એક કકડાથી લુછી નાખી, તેમાં ચાર રૂપિયા ભાર સિંધવ, છ માસા ખાંડેલાં રાતાં મરચાં, તેટલીજ રાઈ, ત્રણ માસા જીરું અને તેટલીજ સૂંઠ, એટલી ચીજો જૂદી જૂદી વાટી, ભેગી કરી નાખી દેવી. પછી એ અથાણાને એક ખરણીમાં ભરી, તેના ઉપર બે કાગદી લિંબુનો રસ નિચોવી, તેને એક અગર બે દિવસ તડકામાં રાખી મૂક્યા પછી અથાણું ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું.

બીજો પ્રકાર.

૨ શેર કાગદી લિંબુ.

૧૦ રૂ. ભાર મીઠું.

૨ કાગદી લિંબુ.

૫ રૂ. ભાર સરકો.

૫ રૂ. ભાર મીઠું.

૬ માસા મરીનો ભૂકો.

ખશેર કાગદી લિંબુ પથરાપર ગુંદી પોચાં કરવાં. પછી તેને એક ખરણીમાં ઘાલી, તેમાં દસ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી, ઘણીવાર સૂધી હલાવ હલાવ કરી, બે અગર ત્રણ દિવસ એમને એમ

(૮૨)

રહેવા દેવાં. પછી તેમાંથી જે પાણી છૂટે તે કાઢી નાંખવું. પછી તેને કકડાથી લુછી સાફ કોરાં કરી, તેને એક બરણીમાં નાખી, તેના ઉપર જે લિંબુનો રસ નિચોવવો. તેમજ પાંચ રૂપિયા ભાર સરકો, તેટલુંજ વાટેલું મીઠું, અને છ માસા મરીનો ભૂકો, એ તેમાં નાખવાં, અને જે દિવસ સૂધી તડકામાં રાખ્યા પછી તૈયાર થયે અથાણું ખાવામાં લેવું.

ત્રીજો પ્રકાર.

૨ શેર કાગદી લિંબુ.	૫ રૂ. ભાર મીઠું.
૨ રૂ. ભાર મરી.	૬ માસા મરી.
૬ માસા પિપેર.	૧ માસો હિંગ.
૩ માસા જીરું.	૨ રૂ. ભાર મીઠું.

૨ કાગદી લિંબુ.

એક શેર કાગદી લિંબુને એક બરણીમાં ઘાલી, તેના ઉપર પાંચ રૂપિયા ભાર મીઠું અને જે રૂપિયા ભાર મરી વાટીને નાખવાં. પછી બરણીને ઘણી વખત હલાવ હલાવ કરી, ચાર દિવસ સૂધી રહેવા દેવી. પછી અંદરનાં લિંબુ કાઢી લઈ, કકડાથી લુછી તડકામાં મૂકવાં. કેટલીક વાર પછી લિંબુ કોરાં થાય એટલે ઉપરની બરણીને પાણીથી સાફ ધોઈ નાખી તેમાં નાખવાં. પછી છ માસા મરી, તેટલીજ પિપેર, એક માસો હિંગ, ત્રણ માસા જીરું અને જે રૂપિયા ભાર મીઠું, એને જૂડું જૂડું વાટી લેણું કરી, બરણીમાંનાં લિંબુપર નાખી દેવું. તેમજ તેના ઉપર જે કાગદી લિંબુનો રસ નિચોવી, બરણીને ઘણી વખત હલાવ હલાવ કર્યા પછી, કકડાથી તેનું મ્હોં ખાંધી લેવું. આ અથાણું ઘણું દિવસ રાખી ખાધું હોયતો તેથી ખાધેલું પાચન થાયછે.

(૮૩)

૨૨. કેરીનું અથાણું.

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| ૧ શેર કાચી કેરી. | ૧૦ રૂ. મીઠું. |
| ૧૦ કાગદી લિ'બુ. | ૨૦ રૂ. ભાર સરકો. |
| ૫ રૂ. ભાર આદું. | ૧૦ નાગરવેલનાં પાન. |
| ૫ રૂ. ભાર કુંદનો. | ૧ રૂ. ભાર લસણ. |
| ૨ રૂ. ભાર મીઠું. | ૬ માસા ખાંડેલાં રાતાં મરચાં. |

બશેર કાચી કેરીને છોલી નાખી, દીટાં સૂધી ચીરી અંદરથી ગોટલીઓ કાઢી નાખવી. પછી તેને દસ રૂપિયા ભાર મીઠામાં ચોળી, તડકામાં ઢળતી મૂકવી એટલે તેમાંથી પાણી છૂટશે ને નિતરી જશે. પછી તે પાણી કાઢી નાખી કેરીઓને ચોળી તેમાંનું પાણી પણુ ફેંકી દેવું. પછી દસ કાગદી લિ'બુનો રસ, વીસ રૂપિયા ભાર સરકો, છોલીને ઝીણી કરચો કરેલું આદું નાગરવેલના પાનનો ખેમો પાંચ રૂપિયા ભાર કુંદનાનો ખેમો, એક રૂપિયા ભાર છોલીને ઝીણી કરચો કરેલું લસણ, બે રૂપિયા ભાર વાટેલું મીઠું અને છ માસા ખાંડેલાં રાતાં મરચાં, એટલી જણસો ભેગી કરી, તે એક બરણીમાં નાખવી. પછી એ બરણીનું મ્હોં બાંધી લેઈ તેને ત્રણ દિવસ સૂધી તડકામાં મૂકવી. પછી તેને વચ્ચે વચ્ચે તડકામાં મૂકતા જવી એટલે અથાણું બગડશે નહીં.

બીજો પ્રકાર.

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| ૨ શેર કાચી કેરીઓ. | ૫ રૂ. ભાર મીઠું. |
| ૧ રૂ. ભાર લસણ. | ૫ રૂ. ભાર આદું. |
| ૨ રૂ. ભાર કલોંજી. | ૧૦ રૂ. ભાર મુકતર સરકો (સર- |
| ૨૦ રૂ. ભાર સરસિયું. | કાનો અર્ક). |

૨ રૂ. ભાર મીઠું.

(૮૪)

અશેર કાચી કેરીઓને છોલી તેની દીટાં સૂધી ઊભી ચીરિ-
યો કરવી. પછી તેને પાંચ રૂપિયા ભાર મીઠું લગાડી, તડકામાં
મૂકી, બે પહોર સૂધી રહેવા દેવી. પછી તેમાંનું પાણી કાઢી
નાખી કકડાથી લુછી નાખી કોરી કરવી. પછી એક રૂપિયા ભાર
છોલીને ઝીણી કરચો કરેલું લસણ, પાંચ રૂપિયા ભાર છોલીને
ઝીણી કરચો કરેલું આદું, અને બે રૂપિયા ભાર કલોંજનો ઝીણો
ભૂકો, એટલી જણસો ભેગી કરી, કેરીઓમાં તે મસાલો ભરી
તેને દોરાથી બાંધવી. પછી તેને એક બરણીમાં ભરી, તેના
ઉપર દસ રૂપિયા ભાર સરકાનો ચર્ક, વીસ રૂપિયા ભાર સરસિયું,
અને બે રૂપિયા ભાર વાટેલું મીઠું, એટલી ચીજો ભેગી કરી
નાખી દેવી. પછી એ બરણીનું મ્હોંડું કકડાથી બાંધી લેઈ તેને
ત્રણ દિવસ સૂધી તડકામાં રાખી મૂકવી.

(ઇંગ્રેજી રીતનાં)

અથાણાં. (Pickles).

૨૩. કેરીનું અથાણું.

૧૦૦ કાચી કેરી.	૧૧ પૌંડ સિંધવ. (White salt).
૫ શેર લીલાં મરચાં.	૫ શેર લસણ.
૫ શેર આદું.	૫ શેર રાઈ.
૦૧૧ શેર દળેલી હળદર.	૧ શેર ખાંડ.
૧ શેર સિંધવ.	૨ પાઈન્ટ વિલાયતી તેલ.
૫ બાટલી સરકો.	(Salad Oil)
(Vinegar)	૫ રૂ. ભાર મરી.
૦૧ શેર મીઠું.	

સો કાચી કેરીઓને છોલી તેની દીટાં સૂધી બખ્ખે ફાડ કરી
તેમાંની ગોટલીઓ કાઢી નાખવી. પછી તેમાં સવા શેર સિંધવ
ભરી તેને માટલામાં ઘાલી અથાવા દેવી. પછી પાંચ શેર લીલાં

(૮૫)

મરચાં, તેટલુંજ ફેલેલું લસણ, તેટલુંજ છેલેલું આદુ, તેટલીજ રાઈ, અચ્છર દળેલી હળદર, એક શેર ખાંડ અને એક શેર સિંધવ, એટલી જણસો ખાંડી એકઠી કરવી. પછી એ પાઈન્ટ વિલાયતી તેલ (Salad Oil) ગરમ કરી ઉપરના મસાલામાં નાખી, તે મસાલો કેરીઓમાં થોડો થોડો ભરી, તેને દોરાથી બાંધી રાખવી. વળી પાંચ બાટલીઓ સરકો લઈ, તેમાં પાશેર મીઠું અને પાંચ રૂપિયા ભાર મરી નાખી એકસાન કરી તે સરકો પેલી કેરીઓ ઉપર રેડવો. પછી તે કેરીઓ એક મોટી બરણીમાં ભરી, તેનું મહોંડું કકડાથી બંધ કરી, બરણી વીસ દહાડા સૂધી તડકામાં મૂકી, કેરીઓ અથાથ એટલે ખાવાના કામમાં લેવી.

૨૪. લિંબુનું અથાણું.

૧૦૦ કાગદી લિંબુ.

૧૧ શેર સિંધવ.

૧૫ કાગદી લિંબુ.

૫ રૂ. ભાર અંગ્રેજી બાટલીનું મીઠું.

૧૦ રૂ. ચીનીકબાલા.

૧ શેર આદુ.

(Tail pepper) ૧ શેર લસણ.

૧૧ શેર લીલાં મરચાં.

સો કાગદી લિંબુની દીટાં સૂધી ચચ્ચાર ચીરિયો કરવી. પછી તેમાં સવા શેર સિંધવ ભેળવી તેને ત્રણ દિવસ સૂધી અથાવા દેવાં. ચોથે દિવસે પંદર કાગદી લિંબુનો રસ, પાંચ રૂપિયા ભાર અંગ્રેજી બાટલીનું મીઠું, દસ રૂપિયા ભાર ચીનીકબાલા, એક શેર છેલેલું લસણ, એ બધાને એકઠું ખાંડી ઉપરનાં લિંબુમાં થોડું થોડું ભરી બરણીમાં તેને ભરી રાખવાં, અથવા એક શેર છેલીને કકડા કરેલું આદુ, તેટલાંજ ભલાં ચીરેલાં લીલાં મરચાં, અડધો શેર સિંધવ, એક શેર ખાંડ અને અડધો શેર દળેલી હળદર, એ બધું એકઠું કરવું. પછી એ બાટલી વિલાયતી તેલ ઉનું કરી તેમાં ઉપરનો મસાલો એકઠો કરી તે લિંબુમાં થોડો થોડો ભરી તેને બરણીમાં ભરી રાખવાં.

(૮૬)

૨૫. વેજટેબલ પિકલ. (Vegetable Pickle).

ભાજી પાલાનાં

અથાણાં.

નાના પ્રકારના ભાજીપાલાને ચોખ્ખો કરી તેમાં સુમાર પ્રમાણે સરકો, મીઠું અને પાણી નાખી બાફવો. તે બફાય એટલે તેને નિચોવી નાખી તડકામાં સૂકવવો. પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે મસાલો નાખવો, અને તેલ તથા રાઈનો વધાર કરી તેના ઉપર રેડી દધ તે બરણીમાં ભરી મૂકવો.

(૮૭)

૨. ચટણીઓ.

મદ્રાસી રીતની.

૧. બિરિયાની ચટણી.

પહેલો પ્રકાર.

ત્રણ રૂપિયા ભાર છેલેલું આદું, તેટલાજ શેકેલા ચણા, દોઢ રૂપિયા ભાર છેલેલું લસણ, તેટલોજ કુદનો, સાડા સાત રૂપિયા ભાર કોપરું, છ રૂપિયા ભાર ખસખસ, અને બે રૂપિયા ભાર ધાણા, એ જણસો જૂદી જૂદી વાટીને એકઠી કરી તેમાં છ રૂપિયા બાર ઝીણા સમારેલા કાંદા, ઝીણાં સમારેલાં ચાળીસ લીલાં મરચાં, અને છ રૂપિયા ભાર મીઠું મેળવવું. પછી તેમાં નવ રૂપિયા ભાર તર સાથેનું મોળું દહીં નાખી ચટણી બનાવવી. તેમાં દસ કાગદી લિંબુનો રસ મેળવી તે પુલાવ વગેરે પદાર્થની સાથે ખાવી.

બીજો પ્રકાર.

ત્રણ રૂપિયા ભાર કુદનો, તેટલીજ ખસખસ, ચાર રૂપિયા ભાર કોપરું, ત્રણ માસા આદું, તેટલુંજ લસણ અને અરાઢ લીલાં મરચાં, એ સર્વ જણસો જૂદી જૂદી વાટીને એકઠી કરી તેમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું મેળવવું. પછી આ ચટણીમાં એક કાગદી લિંબુનો રસ ભેળવી હલાવીને પીરસવી.

૨. કોથમીરની ચટણી.

છ રૂપિયા ભાર કોથમીર, દોઢ રૂપિયા ભાર કોપરું, અને

૧ કોત્તિમિશ્રી ત્વચલ (મદ્રાસી).

(૮૮)

તેટલીજ ખસખસ, એ બધું એકઠું વાટી તેની ચટણીમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું અને ચાર કાગદી લિંબુનો રસ નાખવો.

૩. આદાની ચટણી'.

છ રૂપિયા ભાર છોલેલું આદું, એક રૂપિયા ભાર કુદનો, સાત રૂપિયા ભાર કોથમીર, બજબે રૂપિયા ભાર લીલાં મરચાં, કોપરું અને ખસખસ, દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું અને તેટલાજ કાંદા, એ સર્વ જણસો એકઠી કરી ઝીણી વાટવી, અને તેમાં દ્રાક્ષનો અગર શેરડીનો સરકો અગર ચણાનો ઓસ આ ત્રણમાંનો ગમે તે એક ખાટો પદાર્થ સુમાર પ્રમાણે નાખવો, અને ચટણી તૈયાર કરવી.

૪. મીઠા લિંબડાની ચટણી'.

બે રૂપિયા ભાર મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં, એક રૂપિયા ભાર છોલેલું આદું, એકેક રૂપિયા ભાર કોપરું, ખસખસ અને કાંદા, છ માસા છોલેલું લસણ, અને અરાઢ લીલાં મરચાં, એ સર્વ જણસો એકઠી વાટવી. પછી આ ચટણીમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર મીઠું અને કાગદી લિંબુનો રસ અથવા દ્રાક્ષનો સરકો અગર ખાટા દાડમનો રસ, એ ત્રણ પૈકી એક પદાર્થ એક રૂપિયા ભાર નાખી તે ચટણી તૈયાર કરવી.

૫. આમળાની ચટણી'.

પહેલો પ્રકાર.

પંદર આમળાં શેકી તેમાંથી ઠળિયા કાઢી નાખવા. પછી

૧ ર્જી ત્વયલ (મદ્રાસી).

૨ કરિવેપિલ્લે ત્વયલ (મદ્રાસી).

૩ નલ્લિક્કાય ત્વયલ (મદ્રાસી).

(૮૯)

એક રૂપિયા ભાર કોથમીર, તેટલુંજ કોપરું, બે રૂપિયા ભાર મીઠું, છ માસા છોલેલું લસણ, તેટલાજ કાંદા અને બાર લીલાં મરચાં, એ જણસો એકઠી કરી વાટવી. પછી તેમાં ઉપરના ત્રણ ખાટા પદાર્થમાંથી એક સુમાર પ્રમાણે નાખી ચટણી બનાવવી.

બીજો પ્રકાર.

ભાર અઝર પંદર આમળાં શેકી તેમાંથી ઠળિયા કાઢી નાખવા. પછી બે રૂપિયા ભાર મીઠું, એક રૂપિયા ભાર કોથમીર, છ માસા કુદનો, ત્રણ માસા કોપરું, અને તેટલીજ ખસખસ, એ સર્વ જણસો એકઠી વાટી તેમાં ઉપરના ખાટા રસ પૈકી એક રૂપિયા ભાર રસ નાખી ચટણી બનાવી તૈયાર કરવી.

૬. આમળાં ને કાંડવેલની ચટણી'.

પંદર આમળાં શેકી તેમાંના ઠળિયા કાઢી નાખવા. પછી પંદર રૂપિયા ભાર કાંડવેલ (હાડ સાંકળ) એક કલાક સૂધી પાણીમાં પલાળી તેને બાફવી; પછી તેનું પાણી કાઢી નાખી લુછીને કોરી કરવી. ત્યાર બાદ એ બે પદાર્થ એકઠા કરી તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર મીઠું, પંદર લીલાં મરચાં, બે રૂપિયા ભાર કોપરું, એક રૂપિયા ભાર કોથમીર, છ માસા ખસખસ, તેટલુંજ છોલેલું લસણ અને તેટલાજ કાંદા, એ સર્વ જણસો એકઠી કરી વાટવી. અને તેમાં ઉપરના રસ પૈકી ગમે તે એક રસ નાખી ચટણી બનાવવી.

સદરહુ ચટણીમાં જોઈએ તો બે રૂપિયા ભાર ઘી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, ત્રણ માસા રાઈ, ચાર માસા સૂકાં

૧ નેલિક્કાય પેરન્દૈ શેરંદ ત્વયલ (મદ્રાસી).

(૯૦)

મરચાના કકડા અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરવો, અને ફરીથી તેને વાટીને ખાવી.

૭. આમળાં અને દાડમનાં ફૂલની ચટણી^૧.

દાડમનાં વીસ ફૂલ તથા તેનું જેટલું વજન થાય તેટલાં આમળાં લાવવાં. પછી ચૂલા ઉપર એક વાસણ મૂકી, તેમાં ઉપરનાં ફૂલ નાખી ધીમે ધીમે હલાવવાં. પછી તે કાઢી લેઈ તે વાસણમાં ઉપરનાં આમળાં નાખી તેને શેકી અંદરના ઠગિયા કાઢી નાખવા. પછી ફૂલ અને આમળાં ભેગાં કરી, તેમાં પોણાચાર રૂપિયા ભાર મીઠું, એકવીસ લીલાં મરચાં, છ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં, એકેક રૂપિયા ભાર કોપર, કોથમીર, કુંદનો, અને છોલેલું આદું, છ માસા છોલેલું લસણ અને તેટલાજ કાંદા, એ સર્વ પદાર્થ ભેગા કરી વાટવા. પછી ચૂલા ઉપર પેણીમાં છ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડતાંજ તેમાં ઉપરની ચટણીનો સામાન નાખીને તળી કાઢવો.

૮. ખાટાં કાચાં દાડમની ચટણી^૨.

સાતઆઠ કાચાં ખાટાં દાડમ લાવી, દરેક દાડમનો ઉપરની તથા નીચેની બાજુનો થોડોક ભાગ કાપી નાખવો. પછી તે દાડમ, અગિયાર લીલાં મરચાં, છ માસા કોથમીર, તેટલાજ કુંદનો, દોઢ રૂપિયા ભાર છોલેલું કોપર, બે રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ, છ માસા ખસખસ અને એક માસા છોલેલું આદું, આ સર્વ જણસોમાં એક કાગદી લિંબુનો રસ નાખી તેને ખારિક વાટવી, અને આ ચટણીમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું અને ચટણી ઘટ્ટ રહે તે પ્રમાણે જોઈએ તેટલાં કાગદી લિંબુ નિચોવી પિંડો કરી

૧ માદલં પુલ્લિકાચં શેરંદ ત્વચલ (મદ્રાસી).

૨ પુલ્લિ માદલં પિંજી ચટણી.

(૯૧)

રાખવો. આ ચટણી આઠ દિવસ સૂધી સારી રહેછે, અને ત્રણ દિવસ પછી વધારે રૂચિકર લાગે છે.

૯. કોઠાંની ચટણી^૧.

કોઠાં ભાગી તેના ગરમાંથી બિયાં કાઢી નાખવાં, અને તેવો છ રૂપિયા ભાર ગર લેઈ તેમાં દસ લીલાં મરચાં એક એક રૂપિયા ભાર કોથમીર, કુદનો અને છોલેલું આદુ^૨, છ માસા ખસ-ખસ, તેટલાજ શેકેલા ચણા, એક રૂપિયા ભાર છીણેલું કોપરું અને બે રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ, આ સર્વ જણસો એકઠી કરી તેમાં બે કાગદી લિંબુનો રસ નાખી બારિક વાટવી. પછી આ ચટણીમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું અને જોઈએ તે પ્રમાણે કાગદી લિંબુનો રસ મેળવી ઘટ્ટ ગોળો કરી રાખી મૂકવો.

ટીપ—હરેક જાતની ચટણી કેટલાક દિવસ સૂધી ચાલે એવી ઇચ્છા થાય તો તેમાં પાણીને બદલે કાગદી લિંબુનો રસ નાખી વાટી રાખવી.

મૂળા, પંડોળાં, અને વાલોળ એ ત્રણ જણસો ઘણીજ કુમળી લાવી તેપૈકી પંડોળાં અને વાલોળ શેકી એ ત્રણ જણસો એકઠી કરવી. પછી ઉપર પ્રમાણે તેમાં સામાન મેળવી તેની ઉપર કહેલી રીત પ્રમાણે ચટણી બનાવવી.

૧૦. ચણાની દાળની ચટણી^૨.

પાંચ રૂપિયા ભાર ચણાના લોટમાં પાણી નાખી કાલવીને તેમાં એક કાગદી લિંબુનો રસ, ત્રણ માસા મીઠું અને ત્રણ માસા રાતાં ખાંડેલાં મરચાં મેળવવાં. પછી ચૂલા ઉપર પેણીમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું, ત્રણ લીલાં

૧ વિઝાંગાય ચટણી.

૨ કઢલૈ પરુપ્પ તુવેલ.

(૬૨)

મરચાંના ઝીણા કકડા અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી તેમાં ઉપર બતાવેલો હોટ નાખી હુલાવી નીચે ઉતારવો.

૧૧. તુવેરની દાળની ચટણી'.

પેહેલો પ્રકાર.

ચાર રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ અને દસ સૂકાં મરચાં, આ બે જથ્થાસ ત્રણ રૂપિયા ભાર ધીમાં તળી તેમાં ચાર માસા મીઠું મેળવવું. પછી તેમાં થોડું પાણી મેળવી વાટીને તે ચટણી ભાત સાથે ખાવી.

બીજો પ્રકાર.

સામાન અને બનાવવાની રીત ઉપર પ્રમાણે જાણવી. માત્ર આ પ્રકારમાં સાડાચાર માસા આમલી નાખીને તે વાટવી. આ ચટણી ખાધાથી અરુચિ જાય છે.

૧૨. અડદની દાળની ચટણી'.

પેહેલો પ્રકાર.

સાડાચાર રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા, દોઢ રૂપિયા ભાર ધીમાં તળી તેમાં ચાર માસા મીઠું નાખવું. પછી આ ચટણી વાટી ભાતમાં નાખી ખાવી. આ પ્રમાણે પણ તુવેરની દાળની ચટણી કરે છે.

૧ તુવરં પરપ્પુ ત્વયલ (મદ્રાસી).

૨ ડલ્લતં પરપ્પુ સાધા તુવેલ (મદ્રાસી).

(૯૩)

બીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે અડદની દાળ અને સૂકાં મરચાં ધીમાં તળી, તેમાં કાગદી લિંબુનો દોઢ રૂપિયા ભાર રસ, ચાર માસા મીઠું, મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં અને બે રતી હિંગ નાખી ઝીણી વાટીને ચટણી કરવી.

ત્રીજો પ્રકાર.

છ રૂપિયા ભાર અડદની દાળનો લોટ બાર રૂપિયા ભાર દહીંમાં મેળવી, તેમાં એક કાગદી લિંબુનો રસ, આઠ માસા મીઠું, અને એક રૂપિયા ભાર રાતાં ખાંડેલાં મરચાં નાખવાં. પછી બે રૂપિયા ભાર ધીમાં ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું, અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં તળી ઝીણું વાટી તે સઘળું ઉપરની ચટણીમાં મેળવવું. આ ચટણી રાત્રે જમતી વખતે ખાવી.

૧૩. મગની દાળની ચટણી'.**પહેલો પ્રકાર.**

એક રૂપિયા ભાર ધીમાં બે રતી હિંગ, બે રૂપિયા ભાર મગની દાળ, અને દસ સૂકાં મરચાંના કકડા નાખી તળવાં. પછી તેમાં ચાર માસા મીઠું મેળવી થોડું પાણી નાખી ચટણી વાટવી.

બીજો પ્રકાર.

સાડાચાર રૂપિયા ભાર મગની દાળ, અને વીસ સૂકાં મરચાંના કકડા બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળવા, અને તેમાં છ માસા આમલીનું પાણી, તેટલુંજ મીઠું અને મીઠા લિંબડાનાં દસ

(૬૪)

પાંદડાં નાખી તેની ઝીણી ચટણી કરવી. આ ચટણી ટાઢા ભાતની સાથે ખાવી.

૧૪. કલથીની સાદી ચટણી'.

સાડાચાર રૂપિયા ભાર કલથી અને દસ સૂકાં મરચાં, બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળી તેમાં ત્રણ માસા મીકું મેળવવું. પછી તેમાં થોડું પાણી નાખી વાટીને ચટણી કરવી. આ ચટણી ટાઢા ભાતની સાથે ખાવી.

બીજો પ્રકાર.

આઠ રૂપિયા ભાર કલથી અને પાંચ સૂકાં મરચાં, બે બે જણસ બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળી, તેમાં આઠ માસા આમલી અને પાંચ માસા મીકું મેળવવું. આ ચટણીથી ખાધેલા ઓસડ-નો ગુણુ લાગતો નથી, પરંતુ સ્ત્રીઓને અને નાનાં છોકરાંઓને લાભકર્તા છે.

૧૫. અળવીની ચટણી'.

પહેલો પ્રકાર—સાદી.

છ રૂપિયા ભાર અળવી ખાદી તે ઉપરનાં છોતરાં કાઢી નાખવાં. પછી બે રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને ચાર સૂકાં મરચાં-ના કકડા એક રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળી ઉપરની અળવીમાં નાખવા. તેમજ તેમાં ત્રણ માસા મીકું અને થોડુંક પાણી નાખી ચટણી વાટવી.

૧ કોઝ્કુ સાધા ચટણી.

૨ શેપંકિલંગ તુવૈય્યલ.

(૯૫)

બીજે પ્રકાર—ધી નાખીને.

ઉપર પ્રમાણે અળવી બાફી તેના ઝીણા કકડા કરવા. પછી એક વાસણુ ચૂલા ઉપર મૂકી તેમાં છ રૂપિયા ભાર ધી નાખવું. ધી કકડે એટલે તેમાં દસ સૂકાં મરચાંના કકડા, બે રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને ઉપરના અળવીના કકડા નાખી તળવા. પછી તેમાં ચાર માસા મીઠું અને તેટલીજ આમલી મેળવી, નિસા ઉપર કેરી ચટણી વાટવી. એ ચટણી વાત અને પિત્તનો નાશ કરે છે.

૧૬. સૂરણની ચટણી'.**પહેલો પ્રકાર—સાદી.**

ત્રણ રૂપિયા ભાર સૂરણ લેઈ પાણીમાં બાફી ઉપરનાં છોતરાં કાઢી નાખવાં. પછી દોઢ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને ત્રણ સૂકા મરચાંના કકડા બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળી તેમાં ઉપરનું સૂરણ અને ત્રણ માસા મીઠું નાખી ઝીણી ચટણી વાટવી. આ ચટણી રાત્રેએ વાળુ કરતી વખતે ખાવી.

બીજે પ્રકાર—આમલી નાખીને.

સામાન અને કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણેજ સમજવી, તથાપિ બાફવાને બદલે શેકવું. તેમજ આ ચટણીમાં ચાર માસા આમલી મેળવીને વાટવી.

ત્રીજે પ્રકાર—ધી નાખીને.

છ રૂપિયા ભાર સૂરણના ઝીણા કકડા કરવા. પછી છ રૂપિયા ભાર ધીમાં બે રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, પાંચ સૂકાં મરચાં,

(૯૬)

મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં અને સૂરણના કકડા તળી, તેમાં ચાર માસા આમલી અને તેટલુંજ મીઠું મેળવી ચટણી કેરી વાટવી.

૧૭. કેળાની ચટણી^૧.

પહેલો પ્રકાર—સાદી.

—ચાર અગર પાંચ કાચાં કેળાંલેઈ ચૂલામાં શેકવાં. પછી તેની છોલ કાઢી નાખી તેમાં બે રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, અને ત્રણ સૂકાં મરચાં બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળી નાખવાં. પછી તેમાં ચાર માસા મીઠું નાખી નિસા ઉપર વાટી ચટણી બનાવવી.

બીજો પ્રકાર—આમલી નાખીને.

ઉપર પ્રમાણે કેળાં શેકી તેની છોલ કાઢી નાખી, તેમાં હોઠ રૂપિયા ભાર આમલી અને ત્રણ માસા મીઠું નાખવું. પછી એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, અને પાંચ સૂકાં મરચાં, એનો બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં વધાર કરી તેમાં નાખવાં. પછી એ ચટણી વાટી રાત્રે વાળુ કરતી વખતે ખાવી. આ ચટણી વાયુ ઉત્પન્ન કરનારી છે.

૧૮. કેળના ગાભાની ચટણી^૨.

પચાસ રૂપિયા ભાર કેળના ગાભાને ઝીણા ચીરી ખાંડ-ણીમાં નાખી ખાંડવો. પછી તેમાં પાણી નાખી લાકડીથી હલાવવું, અને તેમાંથી કચરો દોરા વગેરે કાઢી નાખવા. પછી તે નિચોવીને તેમાં એક રૂપિયા ભાર આમલી, આઠ માસા મીઠું અને છ માસા મેથીનો ભૂકો મેળવવો. પછી બે રૂપિયા

૧ વાલક્કાય ત્વલય.

૨ વાલતંડ ત્વલય.

(૬૭)

ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, અને બે માસા જીરું, એનો વધાર કરી ચટણી ઉપર રેડીને એકડું કરવું.

૧૬. કેળના પૂલની ચટણી'.

કેળનાં પૂલ સાફ કરી તેમાંનાં ઢાંડી તથા સફેદ પડ કાઢી નાખવાં. પછી સાફ કરેલાં પૂલમાંથી સાડાભાર રૂપિયા ભાર પૂલ લઈ ઝીણું સમારી તેમાં ત્રણ માસા મીઠું મેળવવું. પછી તેને ખાડણીમાં નાખી ફૂટવાં. પછી કાઢી લઈ તેમાં પાણી નાખી ઘોવાં. પછી તે નિચોવી કાઢી એક થાળીમાં પાથરી દઈ થોડી વાર સૂધી રાખી મૂકવાં. પછી તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર મીઠું મેળવીને, બે રૂપિયા ભાર ઘી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને પાંચ સૂકાં મરચાં, એનો વધાર કરી તેના ઉપર રેડવો. પછી આ ચટણી નિસા ઉપર થોડું પાણી નાખી વાટવી. આ ચટણી ખાધાથી આમનો નાશ થાય છે.

બીજો પ્રકાર—આમલી નાખીને.

સામાન અને કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે જાણવી. માત્ર વધારમાં બે રતી હિંગ નાખવી. તેમજ આ ચટણી વાટતા પહેલાં તેમાં એક રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી મેળવવું. રાત્રે વાળું કરતી વખતે એ ચટણી ખાવી.

૨૦. કાચી આમલીમાં કેળના મૂળના ગડા નાખી

કરવાની ચટણી'.

ખાર રૂપિયા ભાર કાચી આમલી લાવી તેમાં દસ લીલાં મરચાં, એક માસો દળેલી હુળદર, અને છ માસા મીઠું મેળવી,

૧ વાલેપુ ત્વલય (મદ્રાસી).

૨ પુલિયંકાય વાલકાય શેરંદ પચ્છી (મદ્રાસી).

(૬૮)

વાટવી. પછી કેળના ઝાડના મૂળના ગડા અગર કેળના થ'લની અંદરના વચલા ભાગના કકડા કરી ખાંડી પાણી નાખી ઘોઈ નાખવા, અને તે નિચોવી કાઢી, તેમાંથી સુમાર પ્રમાણે લઈ ઉપરની ચટણીમાં મેળવવુ. પછી બે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડાનો તેમાં વધાર દેઈ તે ચટણી ફરીથી વાટવી. આ ચટણી એક અઠવાડિયું સારી રહે છે. આ ચટણી ખાધાથી શરદી થાય છે.

૨૧. કેળાની ચટણી'.

પાંચ પાકાં કેળાં છોલા નાખી તેનાં પીતાં કરી રાખવાં. પછી એક રૂપિયા ભાર આમલીના પાણીમાં છ માસા મીઠું અને એક માસો દળેલી હળદર મેળવી તે પાણી ઉપરના પીતાંમાં નાખવું, અને લાગલોજ તેના ઉપર બે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, અને બે માસા જીરું, એનો વધાર કરી રેડવો અને હલાવી નાખવું; એટલે ચટણી તૈયાર થાય છે.

૨૨. કાચી આમલીની ચટણી'.

બાર રૂપિયા ભાર કાચી આમલી લાવી તેમાં આઠ માસા મીઠું નાખવું. તેમજ તેમાં એક રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, પાંચ સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી રેડી દેઈ ચટણી વાટવી.

૨૩. પાકેલી નવી આમલીની ચટણી'.

ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલી નિસા ઉપર મૂકી તેમાં ચાર

૧ વાઢૈપ્પલ ત્વયલ (મદ્રાસી).

૨ પુલ્લિયં પિંજી ત્વયલ (મદ્રાસી).

૩ સાબારણ માન પુલ્લી ત્વયલ (મદ્રાસી).

(૬૯)

માસા મીઠું નાખવું; અને જે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, જે માસા જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી તેના ઉપર રેડી ચટણી વાટવી. પછી તેમાં જે કાગદી લિંબુ નિચોવવાં.

૨૪. કોથમીરની ચટણી'.

ચાર રૂપિયા ભાર કોથમીરમાં દોઢ રૂપિયા ભાર આમલી, ચાર માસા મીઠું અને એક માસો દળેલી હળદર મેળવી સઘળું નિસા ઉપર મૂકવું. પછી તેમાં જે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, જે માસા જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર રેડી ચટણી વાટવી. આ ચટણી એક દિવસ રહે છે.

૨૫. આમલીના વધારવાળાં લીલાં મરચાંની ચટણી'.

ત્રણ રૂપિયા ભાર લીલાં મરચાં દીટા સૂધી ઊભાં ચીરી તેમાં ચાર માસા મીઠું અને એક માસો હળદર ભરી મૂકી છાંડવાં. પછી ચૂલા ઉપર પેણીમાં જે રૂપિયા ભાર ધી નાખી તે કકડતાં તેમાં જે રૂપિયા ભાર રાઈ, એક માસો જીરું અને એક માસો મેથી નાખી વધાર થતાંજ તેમાં ઉપરનાં મરચાં નાખી હલાવવાં. પછી તે ઉપર એક રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી અને આઠ માસા સમારેલી કોથમીર નાખી ઢાંકી દેવું. થોડી વાર પછી તે કાઢી ફરીથી હલાવી મરચાં ચઢી તૈયાર થાય એટલે ઉતારી લેવાં.

૧ કોત્તિમિત્તી ત્વચલ (મદ્રાસી).

૨ પચ્ચ મુલઘાયં પુલ્લિયં શેરંદ ત્વચલ (મદ્રાસી).

(૧૦૦)

૨૬. પાકાં કોઠાંની ચટણી^૧.

ચાર અગર પાંચ પાકાં કોઠાં લાગી, તેના ગરમાં આઠ માસા મીઠું અને ત્રણ માસા મેથીનો લોટ ભેળવી, તે સઘળું નિસા ઉપર મૂકવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર ઘી, બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર રેડી સઘળું વાટી નાખી ચટણી બનાવવી.

૨૭. કાચાં કોઠાંની ચટણી^૨.

પાંચ કાચાં કોઠાં શેકી તેમાંનો ગર કાઢી તે ગરમાં આઠ માસા મીઠું, બાર લીલાં મરચાં, મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં અને આઠ માસા કોથમીર નાખી ચટણી વાટવી. પછી આ ચટણીમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, બે માસા રાઈ અને એક માસો જીરું, એનો વધાર કરી હલાવીને ખાવી, અથવા કોઠાંના ગર શિવાય બાકીની સર્વ જણુસો બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળી ગરમાં ભેળવી ચટણી વાટવી. આ ચટણી ખાધાથી ચક્કર આવતા હોયતો બંધ પડેછે.

૨૮. તુરિયાની ચટણી^૩.

પહેલો પ્રકાર.

બે તુરિયાને છોલી નાખી તેના એકેક તસુ જેવડા કકડા કરવા. પછી ચૂલા ઉપર પેણીમાં એક રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડડાંને તેમાં એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા અને બે ચોખા ભાર હિંગ નાખી, તેના વધારમાં ઉપરના શાકના કકડા નાખી દેવા; અને તેમાં આઠ માસા મીઠું

૧ વિકાં પલં ત્વયલ (મદ્રાસી).

૨ વિકાંકાય ત્વયલ (મદ્રાસી).

૩ પિરંકાય ત્વયલ (મદ્રાસી).

(૧૦૧)

નાખી, થોડીવાર હલાવ્યા કરી, પછીથી તેના ઉપર ક'ંઈ ઢાંકી દેવું. તે કકડા તેના પોતાના પાણીથી ચઢે એટલે ફરીથી હલાવી નિસા ઉપર મૂકી તેની ચટણી વાટવી.

બીજો પ્રકાર—આમલી નાખીને.

ઉપર પ્રમાણે તુરિયાંના કકડા કરી કરેલા વધારમાં નાખી તેના ઉપર ક'ંઈ ઢાંકી દઈ ચઢવા દેવા. પછી તેને નિસા ઉપર મૂકી તેમાં છ માસા આમલી અને આઠ માસા મીઠું નાખી ઝીણી ચટણી વાટવી. વધારમાં અડદની દાળને બદલે બે માસા રાઈ નાખવી.

૨૯. કાકડીની ચટણી'.

પહેલો પ્રકાર.

બે નાની કાકડીને છોલી નાખી તેના કકડા કરવા. પછી ચૂલા ઉપર પેણી મૂકી, તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી પૂરી, તે કકડાતાંજ તેમાં છ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા નાખી, તેનો વધાર થતાંજ તેમાં ઉપરના કકડા નાખી હલાવી ઢાંકી દેવા. કકડા સેજ ચઢે એટલે નિસા ઉપર મૂકી તેમાં આઠ માસા મીઠું નાખી ચટણી વાટવી. આ ચટણી ખાધાથી પિત્ત બેસેછે.

બીજો પ્રકાર—આમલી નાખીને.

ઉપર પ્રમાણે કાકડીના કકડા કરી નિસા ઉપર મૂકવા. પછી તેમાં છ રૂપિયા ભાર આમલીમાંથી ચિચુડા કાઢી નાખી તે આમલી અને આઠ માસા મીઠું નાખવું. પછી આ કકડા ઉપર બે રૂપિયા ભાર ઘી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર રેડી ચટણી વાટવી.

૧ વિઝ્ઞરિકાય ત્વયલ.

(૧૦૨)

ત્રીજો પ્રકાર—કાચી આમલી નાખીને.

દસ કાકડી છોલી નાખી તેનાં ઊભાં ચીરિયાં કરવાં. પછી પચીસ રૂપિયા ભાર કાચી આમલી નિસા ઉપર ફૂટી નાખી તેમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું નાખવું; અને તરતજ કડછી તપાવી તેમાં એક રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે તપતાં વાર તેમાં બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, એક માસો દળેલી હળદર અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા નાખી તે વધાર ચટણી ઉપર રેડી ખારિક વાટવી. આ ચટણી સાથે પેલા કાકડીના કકડા ખાવા.

૩૦. લીલા કોપરાની ચટણી'.

પહેલો પ્રકાર—સાદી.

એક લીલું નાજિયેર ભાગી તેમાંનું કોપરું કાઢી ખારિક વાટવું; અને તેમાં છ માસા મીઠું નાખવું. પછી બે રૂપિયા ભાર ઘી, છ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને એક રૂપિયા ભાર સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર કરી કોપરા ઉપર રેડી ચટણી વાટવી. આ ચટણી ઉના ભાત સાથે ખાવી.

બીજો પ્રકાર—આમલી નાખીને.

ઉપર પ્રમાણે લીલું નાજિયેર વાટી તેમાં છ માસા મીઠું અને તેટલીજ આમલી નાખવી. પછી બે રૂપિયા ભાર ઘી, બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી ઉપરની ચટણીમાં રેડી તે વાટી નાખવી.

૩૧. સૂકા કોપરામાં આમલી નાખીને કરેલી ચટણી'.

સૂકા કોપરાની બે કાચલીના ઝીણા કકડા કરી તેને એક રૂપિ-

૧ તૈંગાય ત્વયલ (મદ્રાસી).

૨ તૈંગાયું નેયું પુલ્લિયું ચેરંદ ત્વયલ (મદ્રાસી).

(૧૦૩)

યા ભાર ઘીમાં મેળવી કે સાંતળી કાઢી નિસા ઉપર મૂકવા. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું અને એક રૂપિયા ભાર આમલી નાખવી. પછી એક રૂપિયા ભાર ઘી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને ત્રણ સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર કરી તે કકડા ઉપર રેડી ચટણી વાટવી. આ ચટણી ત્રણ દિવસ સૂધી સારી રહે છે.

૩૨. કાચી કેરીની ચટણી^૧.

દસ કેરીને છોલી અંદરના ગોટલા કાઢી નાખી તેના ઝીણા કકડા કરવા. પછી બે રૂપિયા ભાર ઘી અગર તેલ, બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી તેમાં ઉપરના કકડા નાખી સારી રીતે હલાવવા. પછી તેને નિસા ઉપર મૂકી, તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી ચટણી વાટવી.

૩૩. નારંગીની ચટણી^૨.

બે અગર ત્રણ નારંગી છાલ સુદ્ધાં બારિક સમારી, તેના કકડા ઘીમાં તળી કાઢી, તેમાં એક માસો દળેલી હળદર અને છ માસા મીઠું નાખી હલાવવા. પછી તેમાં છ માસા ઘી, બે માસા રાઈ અને એક માસો જીરું, એનો વધાર કરવો અને ચટણી હલાવી ખાવામાં લેવી.

૩૪. કાંડવેલની ચટણી^૩.

પહેલો પ્રકાર.

છ રૂપિયા ભાર કુમળી કાંડવેલ લેઈ તેના ઝીણા કકડા કર-

૨ માંગાય ત્વયલ (મદ્રાસી).

૧ કિચિલીકાય ચટણી (મદ્રાસી).

૨ પિરંદૈ ત્વયલ (મદ્રાસી).

(૧૦૪)

વા. પછી એક વાસણમાં બે રૂપિયા ભાર ધી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને પાંચ સૂકાં મરચાં નાખી, એનો વધાર થાય એટલે તેમાં ઉપરના કકડા નાખી દેવા. પછી એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી નિસા ઉપર ચટણી વાટવી. આ ચટણી ખાધાથી અજીર્ણ થયેલું હોયતો તેનો નાશ થઈ જઠરાગ્નિ પ્રક્રિય થાયછે, અને શરીરમાં તેજ આવેછે.

બીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે કાંડવેલના કકડા કરી બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળવા. પછી એક રૂપિયા ભાર ધી, બે માસા રાઈ, મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં અને એક માસો દળેલી હળદર, એનો વધાર કરી સઠર ચટણીમાં નાખીને તે વાટવી. આ ચટણી ટાઢા અન્ન સાથે ખવાય છે.

૩૫. ચિકાખાઈના પાલાની ચટણી^૧.

છ રૂપિયા ભાર ચિકાખાઈનો પાલો બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળી તેમાં એક રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું, અને પાંચ સૂકાં મરચાં, એનો વધાર કરવો. તેમજ તેમાં છ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી ચટણી નિસા ઉપર વાટવી. આ ચટણી ખાધાથી શરીરમાં તેજ આવે છે.

૩૬. પાસલીની ભાજની ચટણી^૨.

ચોવીસ રૂપિયા ભાર પાસલીની ભાજ વીણી ચોખી કરી તેમાં ત્રણ લીલાં મરચાં ઝીણું સમારી નાખી બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળવી. પછી તે નિસા ઉપર મૂકી તેમાં એક રૂપિયા ભાર

^૧ શિવકા ફર્લઈ ત્વયલ (મદ્રાસી).

^૨ કાશિલી કીરઈ ચટણી (મદ્રાસી).

શ્રી મહાવાર જન આરાધના કમ્પ કાવ્યા

(૧૦૫)

આમલી, વીસ લીલાં મરચાં અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી, તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી ચટણી વાટવી.

૩૭. આમલીનાં કુમળાં પાંદડાંની ચટણી^૧.

આમલીનાં બાર રૂપિયા ભાર કુમળાં પાંદડાં લાવવાં. પછી એક વાસણમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી અગર તેલ, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી ઉપરનાં પાંદડાં તેમાં નાખવાં, અને તે હલાવી તેમાં છ માસા મીઠું નાખી નિસા ઉપર ચટણી વાટવી.

૩૮. નાના માટની ભાજની ચટણી^૨.

બાર રૂપિયા ભાર નાના માટની ભાજ ચોખ્ખી કરી પાંચ વખત ધોવી. પછી એક વાસણમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી ઉપરની ભાજ નાખી હલાવી નિસા ઉપર મૂકવી. પછી તેમાં આઠ માસા મીઠું નાખી ચટણી વાટવી.

૩૯. કોકમની ચટણી^૩.

છ રૂપિયા ભાર સારાં કોકમ પચાસ વખત ઊના પાણીમાં ધોઈ, છ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં બે કલાક સૂધી પલાળી રાખવાં. પછી તે નિસા ઉપર મૂકી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો મેથી, મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી રેડવો. પછી તેમાં છ માસા મીઠું નાખી ચટણી વાટવી.

૧ પુઠ્ઠી ફલઈ ચટણી (મદ્રાસી).

૨ મૂલકીરૈ ચટણી (મદ્રાસી).

૩ અમસૂલ-ચટણી (મદ્રાસી).

(૧૦૬)

૪૦. કડવા લિંબડાનાં કુમળાં પાંદડાંની ચટણી'.

એકેક રૂપિયા ભાર આમલીનાં, કોઠીનાં, કાગદી લિંબેણુના તથા નારંગીના ઝાડનાં કુમળાં પાંદડાં અને આઠ રૂપિયા ભાર કડવા લિંબડાનાં કુમળાં પાંદડાં, એ સર્વે એકઠાં કરી તેમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું અને એક રૂપિયા ભાર અજમે નાખી ચટણી વાટવી. પછી તે બે દિવસ વા ખાતી રાખવી, ને પછી કાંજ અને ભાત સાથે ખાવી. આ ચટણી પાંચ દિવસ સૂધી સારી રહેછે.

(યૂનાની રીતની).

૪૧. કેરીની ચટણી.

૫ શેર કાચી કેરી.

૫ રૂ. ભાર આદું.

૫ રૂ. ભાર મીઠું.

૬ માસા લવિંગ.

૧ રૂ. ભાર મરી.

૧ રૂ. ભાર ધાણા.

૬ માસા જયફળ.

૧ રૂ. ભાર તજ.

૬ રૂ. ભાર મુક્તાર સરકો.

૦૧૧ શેર સાકર.

(સરકાનો અર્ક).

પાંચ શેર કાચી કેરીઓને છોલી, તેને છીણી નાખવી. પછી તે છુદ્દામાંથી પાણી ન કાઢતાં તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છોલીને ઝીણી કરચો કરેલું આદું નાખવું. પછી પાંચ રૂપિયા ભાર મીઠું, છ માસા હિંગ, એક રૂપિયા ભાર મરી, તેટલાજ ધાણા, છ માસા જયફળ અને એક રૂપિયા ભાર તજ, એ બધી જણસો જૂદી જૂદી વાટી ઉપરના છુદ્દામાં નાખવી. તેમજ તેમાં છ રૂપિયા ભાર સરકાનો અર્ક અને અડધો શેર ખાંડ નાખી, પંદર દિવસ સૂધી તડકામાં મૂકી, પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

૧ વેપિલૈ કદી (મદ્રાસી).

(૧૦૭)

(ઇંગ્રેજી રીતની).

૪૨. કેરીની ચટણી.

એક શેર છોલીને કકડા કરેલી કાચી કેરી, તેટલુંજ લીલા નાળિયેરનું કેાપડું, અડધો શેર છોલેલું લસણ અને તેટલુંજ છોલેલું આદુ, એ બધી જણસોને કૂટી રાખવી. તેમજ પાશેર રાઈ અને તેટલાંજ મરી, એ બન્નેને પાશેર સરકામાં નાખી વાટવાં. તેજ પ્રમાણે એક શેર સૂકાં મરચાં, તેટલીજ ખાંડ, અડધો શેર મીઠું અને એક શેર દ્રાક્ષ તથા ઉપલી જણસો એકઠી કરી તેમાં છ શેર સરકો (Vinegar) મેળવવો. પછી એ ચટણી એક મોટી બરણીમાં ભરી રાખવી.

૪૩. કુદનાની ચટણી.

દોઢ શેર કુદનો, અડધો શેર છોલેલું આદુ અને પાશેર છોલેલું લસણ, એટલાં બાનાંને વાટી નાખવાં. પછી તેમાં એક શેર ખાંડ, તેટલીજ ખિયાં કાઢેલી દ્રાક્ષ, પાશેર સિંધવ અને તેટલાંજ ખાંડેલાં રાતાં મરચાં નાખવાં. તેમજ એક શેર નવી આમલી એક શેર સરકામાંથી થોડો રહેવા દઈ બાકીનામાં ચોળી, તેમાંના કૂચા કાઢી નાખી, તેનું પાણી ઉપરની ચટણીમાં નાખવું. પછી તેમાં રહેવા દીધેલો સરકો નાખી બરણીમાં ઘાલી પછી તેને ઢાંકણું દેઈ વીસ દિવસ સૂધી તડકામાં રાખ્યા પછી તેને બાટલીમાં ભરી રાખવી.

૪૪. કાશિમરી ચટણી.

એક શેર વિલાયતી રિંગણું (ટામેટો), તેટલીજ કેરી, તેટલાંજ વિલાયતી આલુ (Plums), તેટલાંજ લીલાં મરચાં, અડધો શેર છોલેલું લસણ, તેટલુંજ છોલેલું આદુ અને તેટ-

(૧૦૮)

લીજ છોલેલી બદામ, એ બધી જણસો ખાંડી રાખવી. પછી તેમાં એક શેર ખાંડ, પાશેર મીઠું અને તેટલીજ રાઇનો ભરડો નાખવો. પછી આ ચટણીમાં બે પાઇન્ટ વિલાયતી તેલ અને એક બાટલી સરકો (Vinegar) નાખી તે ચટણીને બાટલીમાં ભરી રાખવી.

(૧૦૬)

(મદ્રાસી રીતના).

૩. પાપડ.

સવા શેર અડદની ઘોચેલી દાળનો લોટ પાણીમાં ખાંધી પાંચ મિનિટ સૂધી એમનો એમ રહેવા દેવો. પછી તે લોટમાં છ રૂપિયા ભાર ઘોચેલું મીઠું, ત્રણ રૂપિયા ભાર જીરું અને ત્રણ રૂપિયા ભાર મરી એ બેનો ભરડો, તથા ત્રણ માસા હિંમ ભેળવી, પાટલા ઉપર તેલ પાણીનો હાથ વખતો વખત લગાવી તે ખાંડવું. પછી એના લાંબા વાટા કરી તેનાં નાનાં નાનાં ગુદ્દાં કરી વણવાં. પછી તે પાપડને થોડો વખત રહેવા દેઈ ઘીમાં અગર તેલમાં તળીને ખાવા; અથવા તે તડકામાં સૂકાયા પછી અગારાપર મૂકી શેકીને ખાવા. લગ્નકાર્યમાં પાપડનો ખાસ ઉપયોગ થાય છે.

૪. વડી.

(મદ્રાસી રીતની)

૧. કોળાની વડી'.

પોણાખશેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ એક રાત્રી પાણીમાં પલાળી રાખી બીજે દિવસે વાટી નાખવી. વળી એક કોળું લાવી તેને છોલી નાખી અંદરનાં બિયાં કાઢી નાખવાં. પછી તેના નાના નાના કકડા કરી તેમાં વાટેલી દાળ મેળવવી. પછી તેમાં સુમાર પ્રમાણે રાતાં ખાંડેલાં મરચાં, જીરું, મરીનો ભૂકો અને એક રૂપિયા ભાર હીંગ મેળવી, તે સઘળું એકસાન

૧ કલ્યાણે પુશ્તિકાવ વઢવં (મદ્રાસી).

(૧૧૦)

કરી ચાદર ઉપર તેની વડીઓ પાડવી; અને તેને બે દિવસ તડકામાં સૂકવી ધીમાં તળીને ખાવી.

૨. મેથીની વડી^૧.

પચીસ રૂપિયા ભાર મેથી પાણીમાં એક રાત્રી પલાળી રાખવી. પછી બીજે દિવસે તે કાઢી લેઈ ખાંડી, તેમાં બે રૂપિયા ભાર જીરું, ત્રણ રૂપિયા ભાર લાલ ખાંડેલાં મરચાં, બે રૂપિયા ભાર મીઠું, એક મૂઠી મીઠા લિંખડાનાં પાંદડાં અને કાગદી લિંખુનો બેઈએ તેટલો રસ, એ રકમો વાટીને મેળવવી. પછી તેની વડીઓ પાડી તડકામાં સૂકવી ધીમાં તળીને ખાવી.

૩. કોથમીરની વડી^૨.

કોથમીરની જૂડીઓ લાવી તેમાંથી સારી કોથમીર ચોખ્ખી કરીને લેવી. પછી તે કોથમીર ફૂટી તેમાં સુમાર પ્રમાણે મરચાં અને મીઠું મેળવી તેની વડી પાડવી, અને તડકામાં સૂકવી ધીમાં તળીને ખાવી.

૪. ચોખાના લોટની વડી^૩.

સવા શેર ચોખા પચીસ રૂપિયા ભાર છાશમાં પલાળી પંદર દિવસ સૂધી રાખી મૂકવા. પછી તેને પથ્થરના ખાડણિયામાં નાખી ખાંડવા. કોથમીરની પંદર જૂડીઓમાંથી સારી કોથમીર વીણી, ફૂટીને ઉપરના લોટમાં ભેળવી દેવી, અને બખ્ખે રૂપિયા ભાર મીઠું, તલ અને ખાંડેલાં લાલ મરચાં ઉપરના લોટમાં ભેળવી દેઈ તેની

૧ વ્યંદીય વઢવં (મદ્રાસી).

૨ કોત્તિમહિં ફલેઈ વઢવં (મદ્રાસી).

૩ અરશી માવ વઢવં (મદ્રાસી).

(૧૧૧)

વડી પાડવી. પછી તેને તડકામાં સૂકવી રાખવી, અને જોઈએ ત્યારે ધીમાં તળીને જમતી વખતે ખાવી.

૫. કોથમીર ને ચોખાની વડી^૧.

સવા શેર ડાંગર (સાલ) શેકી ખાંડી તેના ચોખા કરવા, અને તે પચીસ રૂપિયા ભાર છાશમાં એક રાત્રી પલાળી રાખવા. બીજે દિવસે કોથમીરની જૂડીઓમાંથી સુમાર પ્રમાણે સારી ચોખી કરેલી કોથમીર લઈ ઉપરના ચોખામાં ભેળવવી. તેમજ તેમાં સુમાર પ્રમાણે મીઠું મરચું મેળવી તે બધું વાટવું; અને તેની ઉપર પ્રમાણે વડી પાડી ધીમાં અગર તેલમાં તળીને ખાવી.

૬. અરશી માવું વાળતંડું શેરંદ વરધ^૨.

ચોખાનો સવા શેર લોટ પચીસ રૂપિયા ભાર દહીંમાં આગલી રાત્રે પલાળી મૂકવો. બીજે દિવસે કેળનાં થંભમાંથી આખો ગરભ લાવી તેના પીતાં કરી ખાંડણીમાં ઘાલી ખાંડવાં; અને તેમાંથી પાણી નિચોવી કાઢવું. પછી તે ખાંડેલાં પીતાં દહીંમાં પલાળેલા લોટમાં મેળવી, સુમાર પ્રમાણે તેમાં મીઠું મરચું નાખી તેની વડી પાડવી. પછી તે વડિયો સૂકવી ધીમાં અગર તેલમાં તળીને ખાવી.

૭. દુધીની વડી^૩.

જે અથવા ત્રણ દુધી લાવી તેને છોલી નાખવી. પછી તેના ઝીણા કકડા કરવા. પચીસ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ પહેલી રાત્રીએ પાણીમાં પલાળી મૂકી બીજે દિવસે વાટી નાખવી. પછી આ દાળમાં ઉપરના દુધીના કકડા, તથા સુમાર પ્રમાણે મરચાં,

૧ વસ્ત્ર નિહ્તુ કોત્તિમઝી શેરંદ વરધં (મદ્રાસી).

૨ શુરકાય વરધં (મદ્રાસી).

(૧૧૨)

મીઠું, જીરું અને હિંગ નાખી તેની વડી પાડવી. અને તે સૂકાયા પછી ધીમાં અગર તેલમાં તળીને ખાવી.

૮. વાલના લોટની વડી^૧.

પચીસ રૂપિયા ભાર વાલનો લોટ અને તેટલોજ અડદનો લોટ એકઠો કરી, તેમાં સુમાર પ્રમાણે મીઠું મરચું નાખી પાણી નાખી પલાળવો. પછી તેને ગુદીને તેની વડી પાડવી, ને તે સૂકાયા પછી ધીમાં તળીને ખાવી.

૯. પાપડીના લીલવાની વડી^૨.

પચીસ રૂપિયા ભાર પાપડીના લીલવા અડદની દાળમાં મેળવીને તેમાં પાણી નાખી પલાળી, તેની ઉપર પ્રમાણે વડી પાડી તળીને ખાવી.

૧૦. અડદની વડી^૩.

પચીસ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ પાણીમાં આગલી રાત્રે પલાળી ખીજે દિવસે તેને નિસા ઉપર વાટવી. પછી તેમાં સુમાર પ્રમાણે મીઠું મરચું, તથા ઘોઘને સાફ કરેલા તલ મેળવી તેની વડી પાડવી. પછી તે બે દિવસ તડકામાં સૂકવી ધીમાં તળીને ખાવી.

૧ મોચ્ચકોટ્ટે માવિન્ વઢઘં (મદ્રાસી).

૨ પચ્ચેમોચ્ચે પરુપ્પ વઢઘં (મદ્રાસી).

૩ ડલુંદ વઢઘં (મદ્રાસી).

(૧૧૩)

૫. સાર.

(મદ્રાસી રીતના).

૧. મરીનો સાર'.

પહેલો પ્રકાર આમલી નાખીને.

૪ રૂ. ભાર મરી.	૪ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.
૨ મીઠા લીંબડાની.	૨ રૂ. ભાર ઘી.
ડાંખળીઓ	૪ રૂ. ભાર આમલી.
૧૥ રૂ. ભાર મીઠું.	૩ માસા રાઈ.
૨ રૂ. ભાર ઘી.	૪ સૂકાં મરચાં.

૧ માસો મેથી.

ચાર રૂપિયા ભાર મરી ને તેટલીજ તુવેરની દાળ અને બે મીઠા લીંબડાની ડાંખળીનાં પાંદડાં, એ ત્રણ જણુસો બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળી નિસા ઉપર વાટી તેનો ઝીણો ભૂંડો કરવો. આ ભૂંડો, દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું, અને ચાર રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી એ ચાર શેર પાણીમાં નાખી, તે પાણી ચૂલા ઉપર ઉકળવા મૂકવું. સાર બળીને તૈયાર થાય એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો મેથી, ચાર સૂકાં મરચાં, એનો વધાર દેવો. આ સારથી ખાવાની રૂચિ થાય છે.

બીજો પ્રકાર.

કાગદી લીંબુનો રસ નાખી કરેલો સાર.

૨ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.	૧ મૂઠી મીઠા લીંબડાનાં પાંદડાં.
૧૥ રૂ. ભાર ઘી.	૩ માસા રાઈ.

૧ મિઠ્ઠનીર (મદ્રાસી).

૧૫

(૧૧૪)

૪ કાગદી લિંબુ.	૨ માસા જીરું.
૨ રૂ. ભાર ઘી.	૪ સૂકાં મરચાં.
૧ માસો મેથી.	૨ રૂ. ભાર મરી.
૧ રૂ. ભાર મીઠું.	

જે રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ અને તેટલાંજ મરી દોઢ રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળીને ત્રણ શેર પાણીમાં નાખી તે પાણી ચૂલા ઉપર મૂકવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું, ચાર કાગદી લિંબુનો રસ અને એક મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં નાખી નીચે સારો તાપ કરવો. સાર ઉકળીને તૈયાર થાય એટલે તેમાં જે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો મેથી, જે માસા જીરું અને ચાર સૂકાં મરચાંના કકડા, એ સઘળાનો વધાર કરવો.

ઉપરનો સાર વધારે સ્વાદિષ્ટ કરવો હોય તો તેમાં સરગ-વાની શિંગોના નાના નાના કકડા અગર (કરવંડી) કોઠાનો ગર સાર ઉકળતી વખતે નાખવો. આ સાર કાનડી લોકો કરે છે.

ત્રીજો પ્રકાર.

ત્રણ રૂપિયા ભાર મરીનો ભૂકો અને આઠ રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ ચાર શેર પાણીમાં નાખી, તે પાણી એક પહોર સૂધી ઉકાળવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર આમલી તથા છ માસા મીઠું નાખી, એક રૂપિયા ભાર ઘી, જે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર ફેવો.

ચોથો પ્રકાર.

મહારાષ્ટ્ર સાર.

ત્રણ રૂપિયા ભાર મરી અને જે રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ

(૧૧૫)

એક રૂપિયા ભાર ધીમાં તળીને નિસા ઉપર વાટી તેનો ભૂકો કરવો. આ ભૂકો અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું, એ બે જણુસો એક શેર પાણીમાં નાખી તે પાણી ચૂલા ઉપર મૂકવું. આસરે બે કલાક ઉકળ્યા પછી તેમાં આઠ રૂપિયા ભાર ચણા બૂદા બાફી નાખવા. પાંચ મિનિટ પછી તે સારને એક રૂપિયા ભાર ધી, બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, બે માસા ધાણા, બે રતી હિંગ અને મીઠા લિંબડાની એક ડાંબળીનાં પાંદડાં, એનો વધાર દેવો.

૨. ચિકાખાઈ તથા મરીનો સાર'.

૧ રૂ. ભાર મરી.

૧ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.

૪ સૂકાં મરચાં.

૧ મીઠા લિંબડાની ડાંબળી.

૬ રૂ. ભાર ચિકાખાઈના પાંદડાં.

૨ રૂ. ભાર મીઠું.

૩ માસા રાઈ.

૨ રૂ. ભાર ધી.

૨ માસા જીરું.

૧ માસો મેથી.

એક રૂપિયા ભાર મરીને તેટલીજ તુવેરની દાળ, ચાર સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાની એક ડાંબળીનાં પાંદડાં, એ ચાર જણુસો વાટીને સવાઈ શેર પાણીમાં નાખી તે પાણી ચૂલા ઉપર ઉકળવા મૂકવું. પછી તેમાં ચિકાખાઈના છ રૂપિયા ભાર પાંદડાં નાખી ત્રણ ઉલરા આવ્યા પછી તે સારમાં બે રૂપિયા ભાર મીઠું નાખવું. પછી બે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું અને એક માસો મેથી. એનો વધાર દેવો, અને તે હલાવી પિરસવું. એ સારથી પિત્ત બેશી જાય છે.

૩. કેરીનાં આંખોળયાંનો મરી નાખી કરેલો સાર'.

૬ રૂ. ભાર કેરીના આંખોળિયાં. ૧ રૂ. ભાર મરી.

૫ સૂકાં મરચાં.

૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

૧ તિયેક્કા ફલ્ડ મિઝઘનીર (મદાસી).

૨ માંગાય મિઝઘનીર (મદાસી).

(૧૧૬)

૨ ૩. ભાર ધી.

૧૧ ૩. ભાર મીઠું.

૨ ૩. ભાર ધી.

૩ માસા રાઈ.

૧ માસો મેથી.

૧ માસો હિંગ.

૧ મીઠા લિંબડાની ડાંખળી.

પાકપર આવેલી સો કેરીની સાખો લઈ, તેને છોલી નાખી દરેક કેરીનાં ચચ્યાર ચીરિયાં કરી, તે તમામ ચીરિયાંને તડકામાં સૂકવવાં, અગર એક દોરીમાં પોરવી પંદર દહાડા ટાંગી મૂકવાં. પછી તે કાઢી એક દિવસ તડકામાં મૂકી સૂકાયા પછી વાસણમાં ભરી મૂકવાં. પછી તે આંખોળિયાંમાંથી છ રૂપિયા ભાર લઈ તે ત્રણ શેર પાણીમાં પલાળવાં. આંખોળિયાં પલળે એટલે પાણી સાથે ચૂલા ઉપર મૂકવાં. પછી એક રૂપિયા ભાર મરી, તેટલીજ અડદની દાળ, પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા, એ જણસો બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળી, તેનો ઝીણો ભૂકો કરી, તે ભૂકો અને દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું ઉપરના સારમાં નાખવાં. તે સારી પેઠે ઉકળે એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો મેથી, એક માસો હિંગ, મીઠા લિંબડાની એક ડાંખળીનાં પાંદડાં, એનો વધાર કરવો. આ સારથી પિત્ત બેશી બાય છે.

૪. મહારાષ્ટ્ર કસંખા'.

૨૪ ૩. ભાર આમલી.

૬ ૩. ભાર ચણા.

૨૧ શેર વેગણ.

૬ માસા મેથીનો ભૂકો.

૧ ૩. ભાર ચોખાનો લોટ.

૧૧ ૩. ભાર મીઠું.

૨ માસા જીરું.

૨ ૩. ભાર ધી.

૫ સૂકાં મરચાં.

૧ માસો હિંગ.

એવીસ રૂપિયા ભાર આમલી પાંચ શેર પાણીમાં ચોળીને

૧ મદ્રાસી.

(૧૧૭)

આમલીના ફૂલા કાઢી નાખવા. પછી તે પાણીમાં છ રૂપિયા ભાર ચણા અને અઢી શેર વેગણના કકડા નાખી તે ચૂલા ઉપર મૂકવું. ચણા અને વેગણના કકડા બફાય એટલે તેમાં છ માસા મેથીનો ભૂકો, એક રૂપિયા ભાર ચોખાનો ઝીણો લોટ, અને દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી, ત્રણ ઉભરા આવ્યા પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, બે માસા જીરું, પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા, એક માસો હિંગ, એનો વધાર કરવો. પછી તે કસંબો હલાવીને પિરસવો.

રીપ—ઉપરના બધા સારમાં કોથમીર નાખી હોય તે સ્વાદિષ્ઠ થાયછે.

(તંબવરી ચાલના)

સાર કરવાની રીત.

૫. આસામણ.

૧૨૫ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.	૧ રૂ. ભાર મરી.
૬ માસા સૂકાં મરચાં.	૩ રૂ. ભાર નવો ગોળ.
૯ રૂ. ભાર આમલી.	૩ રૂ. ભાર મીઠું.
૧ માસો હિંગ.	૩ રૂ. ભાર ઘી.
૧ માસો અડદની દાળ.	૪ માસા રાઈ.
૪ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.	૮ માસા કોથમીર.
૨ મીઠાં લિંબડાની ડાંખળીઓ.	

એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર ચોખાની કરેલી તુવેરની દાળ સાડાબાર શેર પાણીના આધરણમાં નાખી, તે બરાબર ચઢે અને એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર આસામણ બાકી રહે એટલે વાસણ નીચે ઉતારવું. પછી એક રૂપિયા ભાર મરી અને છ માસા મરચાં, એ બે જણસો ઘીમાં તળી નિસા ઉપર બૂદી બૂદી

(૧૧૮)

ઝીણી વાટી ઉપરના ઓસામણમાં નાખવી. પછી ત્રણ રૂપિયા ભાર નવો ગોળ ઓસામણમાં ઓગાળી, તેને ચૂલા ઉપર ઉકળવા મૂકવું. ઉકળતી વખતે તેમાં નવ રૂપિયા ભાર આમલી પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી, તેનું પાણી ઓસામણમાં રેડી, તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર મીઠું અને એક માસો હિંગ નાખવી. બે ઉભરા આવે એટલે તે નીચે ઉતારી લેવું. પછી કડછી દેવતામાં તપાવી તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તેમાં એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, ચાર માસા રાઈ અને ચાર માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં નાખવાં. અડદની દાળ લાલ થાય એટલે ઉપરના સારમાં તેનો વધાર કરવો. પછી તેમાં આઠ માસા કોથમીર અને મીઠા લિંબડાની બે ડાંખળીઓ નાખી, ફરીથી સાર ચૂલા ઉપર મૂકી, એક ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી મૂકવો.

બીજો પ્રકાર.

૧૨૫ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.	૬ માસા સૂકાં મરચાં.
૧ રૂ. ભાર મરી.	૪ માસા જીરું.
૪ માસા લસણ.	૪ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૬૧ રૂ. ભાર જૂની આમલી.	૩ રૂ. ભાર મીઠું.
૩ રૂ. ભાર ઘી.	૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.
૮ માસા લસણ.	૪ માસા રાઈ.
૨ માસા જીરું.	૪ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૧ માસો હિંગ.	૮ માસા કોથમીર.

એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર ચોખ્ખી તુવેરની દાળ સાડાચાર શેર આધરણના પાણીમાં ઓરી, ઉપર પ્રમાણે એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર ઓસામણ રહે એટલે ઉતારી લેવું. પછી છ માસા સૂકાં મરચાં અડધાં પડધાં શેડી નિસા ઉપર બારિક વાટી તે તથા એક રૂપિયા ભાર મરી અને ચાર માસા જીરું, એને નિસા ઉપર અદખોખરાં

(૧૧૬)

કરી ઓસામણમાં નાખવાં. તેવીજ રીતે ચાર માસા લસણ અને તેટલાંજ મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં ઓસામણમાં નાખવાં. પછી જૂની આમલી સવાછ રૂપિયા ભાર (અને નવી હોયતો સાડા-સાત રૂપિયા ભાર) લેઈ, પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી, તેમાંનું પાણી ઉપરના ઓસામણમાં રેડી દેવું. પછી તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી નીચે સારો તાપ કરવો. જે ઉભરા આવે આવે એટલે તે નીચે ઉતારી લેવું; અને બીજું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકી, તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે તપે એટલે તેમાં એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, આઠ માસા ફૂટેલું લસણ નાખી તે લાલ થાય એટલે ચાર માસા રાઈ, જે માસા જીરું, ચાર માસા મીઠાં લિંબડાનાં પાંદડાં અને એક માસો હિંગ, એ બધી જણસો નાખી વધાર બરાબર થાય એટલે સાર તેમાં રેડી દેઈ, આઠ માસા કોથમીર તેમાં નાખી વાસણ નીચે ઉતારવું.

૬. મરીનો સાર.

૪ માસા સૂકાં મરચાં.

૮ માસા મરી.

૪ માસા જીરું.

૪ માસા લસણ.

૨ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

૩ રૂ. ભાર આમલી.

૩ રૂ. ભાર ઘી.

૨૧ રૂ. ભાર મીઠું.

૮ માસા લસણ.

૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

૨ માસા જીરું.

૪ માસા રાઈ.

૧ માસો હિંગ.

૪ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

૮ માસા કોથમીર.

એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચાર માસા સૂકાં મરચાં અડધાંપડધાં શેકી ઝીણાં વાટી નાખી દેવાં. આઠ માસા

(૧૨૦)

મરી અને ચાર માસા ૭૩, એને નિસા ઉપર અદકચરાં વાટી, તે ઉપરના પાણીમાં ચોળી દેવાં. ચાર માસા લસણ અને બે માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં જરાક કૂટી તે પણુ તેમાં નાખી દેવાં. પછી ત્રણ રૂપિયા લાર આમલી પચીસ રૂપિયા લાર પાણી-માં ચોળી તેમાંનું પાણી ઉપરના સારમાં રેડી દેવું. પછી તેમાં અઢી રૂપિયા લાર મીઠું નાખી, ચૂલા ઉપર મૂકી એકસરખું હલાવવું, 'અને એક ઉભરો આવે એટલે તે ઉતારી લેવું.' પછી બીજું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકી, તેમાં ત્રણ રૂપિયા લાર ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં એક રૂપિયા લાર અડદની દાળ અને આઠ માસા કૂટેલું લસણ નાખી, તે લાલ થાય એટલે ચાર માસા રાઈ, ચાર માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને એક માસો હિંગ, એટલી જણસો નાખી કડછીથી હલાવી, વધાર ખરો થાય એટલે તેમાં ઉપરનો સાર રેડી દેવો; અને એક ઉભરો આવે એટલે તેમાં આઠ માસા કોથમીર નાખી વાસણ નીચે ઉતારવું.

૭. કલથીનો સાર.

૧પા રૂ. લાર કલથી.

૪ માસા સૂકાં મરચાં.

૮ માસા ૭૩.

૪ માસા ૭૩.

૪ માસા લસણ.

૨ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

૩ રૂ. લાર આમલી.

૨૫ રૂ. લાર મીઠું.

૩ રૂ. લાર ઘી.

૧ રૂ. લાર અડદની દાળ.

૮ માસા લસણ.

૪ માસા રાઈ.

૨ માસા ૭૩.

૪ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

૧ માસો હિંગ.

૮ માસા કોથમીર.

સાડાપંદર રૂપિયા લાર કલથીને શેકી ઝીણી વાટી નાખી તેનો લોટ એકસો પચીસ રૂપિયા લાર પાણીમાં કાલવવો. ચાર માસા સૂકાં મરચાં જરાક શેકી ઝીણું વાટી ઉપરના પાણીમાં

(૧૨૧)

ચોળવાં. પછી આઠ માસા મરી અને ચાર માસા જીરું એનો ભરડો, જરા જરા ફૂટેલાં, ચાર માસા લસણ અને બે માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં એ સઘળી જણસો ઉપરના પાણીમાં એકસાન કરવી. ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલી પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી, તેમાંનું પાણી ઉપરના સારમાં રેડી દેવું. પછી તેમાં ચઢી રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી સારનું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકવું. એક ઉભરો આવે એટલે વાસણ નીચે ઉતારી લેઈ બીજું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકી, તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, ઘી કકડે એટલે તેમાં એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને આઠ માસા લસણ જરાક ફૂટીને નાખી, તે લાલ થાય એટલે ચાર માસા રાઈ, બે માસા જીરું, ચાર માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને એક માસો હિંગ, એ સઘળી જણસો નાખી, વધાર થાય એટલે ઉપરનો સાર તે વધારમાં રેડી દેઈ કડછીથી હલાવવો; અને એક ઉભરો આવે એટલે તેમાં આઠ માસા કોથમીર નાખી વાસણ નીચે ઉતારવું.

૮. સાર—વેરાળી લોક કરે છે તે.

૬૧ શેર તુવેરની દાળ.	૧ રૂ. ભાર મરી.
૬ માસા સૂકાં મરચાં.	૪ માસા જીરું.
૮ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.	૨ માસા હિંગ.
૬૧ રૂ. ભાર આમલી.	૩ રૂ. ભાર મીઠું.
૩ રૂ. ભાર ઘી.	૮ માસા રાઈ.
૪ માસા જીરું.	૪ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૧૧૧ રૂ. ભાર કોથમીર.	

ચોખ્ખી કરેલી સવાછ શેર તુવેરની દાળ પચીસ શેર પાણીમાં ચઢવા મૂકવી; તે ચઢ્યા પછી બાકી સાત શેર ને સાડીબત્રીસ રૂપિયા ભાર ઓસામણ બાકી રહે એટલે વાસણ નીચે ઉતારી

(૧૨૨)

એ કલાક સૂધી તેમને તેમ રહેવા દેવું. પછી એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર દાળવું એસામણ એક ખીજા વાસણમાં હળ-વેથી રેડવું. એક રૂપિયા ભાર મરી, છ માસા સૂકા મરચાં અને ચાર માસા જીરું, એટલી ચીજો ધીમાં તળી નિસા ઉપર જાડી વાટી ઉપરના એસામણમાં ચોળવી. આઠ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં, એ માસા હિંગ અને છ રૂપિયા ભાર આમલી પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી તેવું પાણી અને ત્રણ માસા મીઠું ઉપરના એસામણમાં નાખવું; પાછી એસામણવાળું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકી નીચે સારો તાપ કરવો, અને ચાર ઉભરા આવ્યા પછી કડછી તપાવી તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં આઠ માસા રાઈ, અને ચાર માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં નાખી, વધાર થાય એટલે ઉપરના સારમાં તે વધાર કરવો. પછી તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર કોથમીર નાખી વાસણ નીચે ઉતારવું.

૯. સિસાર.

(કરી પાળતી વખતે લેવાનો સાર.)

૪ માસા સૂકાં મરચાં. ૮ માસા મરી.

૪ માસા જીરું. ૪ માસા લસણ.

૨ માસા મીઠા લિંબ- ૧૧ રૂ. ભાર મીઠું.
ડાનાં પાંદડાં.

એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચાર માસા સૂકાં મરચાં અડધાંપડધાં શેકી ખારિક વાટીને ચોળવાં. આઠ માસા મરી અને ચાર માસા જીરું એનો ભરડો, તથા ચાર માસા લસણ અને એ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં એને જરાક કૂટી તે, તથા દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું, એ સર્વ જણસો ઉપરના સારમાં ચોળી ચૂલા ઉપર મૂકી એક ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારવો.

(૧૨૩)

૧૦. અથાણાની કેરીઓના ગોટલાનો સાર.

૫ કેરીના ગોટલા.	૨ માસા લાલ મરચાં.
૪ માસા મરી.	૨ માસા જીરું.
૨ માસા લસણ.	૧ માસો મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૧ રૂ. ભાર આમલી.	૬ માસા અગર એક રૂપિયા ભાર
૧૧ રૂ. ભાર ઘી.	મીઠું.
૪ માસા લસણ.	૬ માસા અડદની દાળ.
૧ માસો જીરું.	૨ માસા રાધ.
૦૧ માસો હિંગ.	૨ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

૪ માસા કેથમીર.

અથાણાની કેરીઓના પાંચ ગોટલાં લઈ, તેને એક કલાક સૂધી પાણીમાં પલાળી રાખવા. પછી તેને સ્વચ્છ ઘોઘ તેનાં મ્હોડાં ફાડવા માટે તેને જરાક ફૂટવા; પરંતુ અંદરની ગોટલીઓ કાઢી નાખવી નહીં. પછી એક વાસણમાં એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર પાણી અને પાંચ ગોટલા નાખી તેને ચૂલા ઉપર મૂકવું. તેમાંનું નીમે પાણી બળી જાય એટલે વાસણ નીચે ઉતારી લેઈ તેમાંનું પાણી ગાળી લેવું. બે માસા સૂકાં મરચાં અડધાંપડધાં શેકી ખારિક વાટી તે, ચાર માસા મરી અને બે માસા જીરું એનો ભરડો, બે માસા લસણ અને એક માસો મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં એ બન્ને વાનાં જરાક ફૂટીને તે, એક રૂપિયા ભાર આમલી સા-
દાખાર રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી તેનું પાણી, એ સર્વ જણસો ઉપરના સારમાં નાખી દઈ, કેરીના ગોટલા મીઠું દીધેલા (ખારા કરેલા) હોય તો છ માસા મીઠું તેમાં નાખવું નહીં તો એક રૂપિયા ભાર મીઠું તેમાં નાખવું. પછી તે સાર ચૂલા ઉપર મૂકી તેને એક ઉભરો આવે એટલે તે નીચે ઉતારી લઈ, બીજું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકવું, અને તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં છ માસા અડદની દાળ અને ચાર માસા કચરેલું લસણ નાખી, તે

(૧૨૪)

લાલ થાય એટલે બે માસા રાઈ, એક માસો જૂઝું, બે માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને અડધો માસો હિંગ, એટલી જળુસો તેમાં નાખી કડછીથી હલાવી, વઘાર તૈયાર થાય એટલે ઉપરનો સાર તેમાં રેડી દેવો; અને તેને એક ઉભરો આવે એટલે તેમાં ચાર માસા કોથમીર નાખી વાસણુ નીચે ઉતારવું.

૧૧. તિળવણીના મૂળાનો સાર.

૨ તિળવણીના મૂળા	૨ માસા સૂકાં મરચાં.
૪ માસા જૂઝું.	૨ માસા જૂઝું.
૨ માસા લસણુ.	૪ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૧૫ ૩. ભાર આમલી.	૧ ૩. ભાર મીઠું.
૪ માસા લસણુ.	૬ માસા અડદની દાળ.
૧ માસો જૂઝું	૨ માસા રાઈ.
૧૫ ૩. ભાર ઘી.	૨ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૧૫ માસો હિંગ.	૪ માસા કોથમીર.

તિળવણીના બે મૂળાને ઘોઈ નાખી તેને એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં બાફવા મૂકવા. બાફાઈને અડધું પાણી બળે એટલે વાસણુ નીચે ઉતારવું. પછી બાકી રહેલા અડધા પાણીમાં બે માસા સૂકાં મરચાં જરાક શેકી બારિક વાટીને નાખવાં. ચાર માસા મરી, બે માસા જૂઝું, બે માસા કચરેલું લસણુ, ચાર માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને દોઢ રૂપિયા ભાર આમલી સાડાબાર રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી તેનું પાણી, એ સર્વ જળુસો તે સારમાં નાખી વાસણુ ચૂલા ઉપર મૂકવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી તેને હલાવી એક ઉભરો આવે એટલે તે નીચે ઉતારવું; ને ચૂલા ઉપર બીજું વાસણુ મૂકી, તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં છ માસા અડદની દાળ અને ચાર માસા કચરેલું લસણુ નાખી, તે લાલ થાય એટલે બે માસા રાઈ, એક માસો જૂઝું, બે માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને અડધો

માસો હિંગ, એટલી જણુસો નાખી કડછીથી હુલાવી, વધાર થાય એટલે તેમાં ઉપરનો સાર રેડી દેવો. સારને એક ઉભરો આવતાં તેમાં ચાર માસા કોથમીર નાખી વાસણુ નીચે ઉતારવું.

૧૨. ચિકાખાઈનાં પાંદડાંનો સાર.

૬૧ રૂ. ભાર ચિકાખાઈનાં	૨ માસા સૂકાં મરચાં.
પાંદડાં (પાલો).	૨ માસા જીરું.
૪ રૂ. ભાર મરી.	૧ માસો મીઠા લિંબડાનાં
૨ માસા લસણુ.	પાંદડાં.
૧૧ રૂ. ભાર આમલી	૧૧૧ રૂ. ભાર ઘી.
અને મીઠું (બન્ને	૪ માસા લસણુ.
મળીને).	૧ માસો જીરું.
૬ માસા અડદની દાળ.	૧૧૧ માસો હિંગ.
૨ માસા રાઈ.	૪ માસા કોથમીર.

૨ માસા મીઠા લિંબડાનાં
પાંદડાં.

સવાછ રૂપિયા ભાર ચિકાખાઈનાં પાંદડાં (પાલો) ને એકસો પચીસ રૂપિયા ભાર પાણીમાં નાખી તેને ચૂલા ઉપર બાફવાસાડૂ મૂકવાં. તે બાફાઈને નીચે પાણી રહે એટલે નીચે ઉતારી તેમાં બે માસા સૂકાં મરચાં અડધાંપડધાં શેકી બારિક વાટીને નાખવાં. ચાર માસા મરી, બે માસા જીરું, બે માસા કચરેલું લસણુ, એક માસો મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને સવા રૂપિયા ભાર આમલી તથા મીઠું, એ સર્વ જણુસો સારમાં નાખી, ચૂલા ઉપર મૂકી એક ઉભરો આવે એટલે તેને નીચે ઉતારવું. પછી બીજું વાસણુ ચૂલા ઉપર મૂકવું; અને તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં છ માસા અડદની દાળ અને ચાર માસા કચરેલું લસણુ નાખી, તે લાલ થાય એટલે બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, બે માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં

(૧૨૬)

અને અડધો માસો હિંગ, એટલી જણસો નાખી કડછીથી હલાવી,
વઘાર ખરો થતાંજ તેમાં ઉપરનો સાર રેડવો. પછી તે સારને
એક ઉલરો આવે એટલે તેમાં ચાર માસા કોથમીર નાખી નીચે
ઉતારવો.

૧૨. અગથિયાનાં પાંદડાંનો સાર.

૧૨ા ૩. ભાર અગથિયાનાં પાંદડાં.	૩૧ા ૩. ભાર ભાતનું ઓ- સામણ.
૪ા ૩. ભાર કાંદા.	૪ માસા જીરું.
૨ માસા સૂકાં મરચાં.	૪ માસા મરી.
૨ માસા જીરું.	૨ માસા લસણ.
૧ માસો મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.	૧૪ માસા મીઠું અને આ- મલી (બન્ને મળીને).
૧ા ૩. ભાર ઘી.	૬ માસા અડદની દાળ.
૪ માસા લસણ.	૨ માસા રાઈ.
૧ માસો જીરું.	૨ માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૪ ગુંબ હિંગ.	

૪ માસા કોથમીર.

સાડાબાર રૂપિયા ભાર અગથિયાનાં પાંદડાંને બશેર ને
પોણાચૌદ રૂપિયા ભાર પાણી અને સવાએકત્રીસ રૂપિયા ભાર
ભાતનું ઓસામણ, એ બન્ને એકઠાં કરી તેમાં નાખવાં. પછી
સાડાચાર રૂપિયા ભાર કાંદા અને આઠ માસા જીરું તેમાં નાખી
ચૂલા ઉપર બાફવા મૂકવાં. બાફીને અડધું પાણી બળી જાય
એટલે તે નીચે ઉતારી તેમાં બે માસા રાતાં મરચાં જરાક શેકી
ઝીણું વાટીને તે તથા ચાર માસા મરી, બે માસા જીરું, બે
માસા કચરેલું લસણ, એક માસો મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને
ચૌદ માસા આમલી અને મીઠું; એ સર્વ જણસો ઉપરના પાણી-
માં નાખી હલાવવી. પછી તે વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકી, તેમાં દોઢ

(૧૨૭)

રૂપિયા ભાર ધી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં છ માસા અંડદની દાળ અને ચાર માસા કચરેલું લસણ નાખી, તે લાલ થાય એટલે બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, બે માસા મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં અને ચાર ગુન્જા હિંગ, એ જણસો નાખી કડછીથી હલાવી, વધાર થતાંજ તેમાં ઉપરનો સાર રેડી દેવો; અને ઉભરા આવવા લાગે એટલે તેમાં ચાર માસા કોથમીર નાખી વાસણ નીચે ઉતારવું.

મીઠા પ્રકાર.

ઉપર જણાવેલી આમલી અને મીઠું નાખ્યા પહેલાં ઉપર કહ્યા પ્રમાણે સર્વ જણસો નાખી સાર તૈયાર કરવો. પછી તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર આમલી સાડાબાર રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી તેનું પાણી સારમાં રેડી તેમાં સવા રૂપિયા ભાર મીઠું નાખવું. પછી તેને ચૂલાપર મૂકી એક ઉભરા આવે એટલે વાસણ નીચે ઉતારી લેવું, અને એક બીજું વાસણ ચૂલાપર મૂકવું; અને તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ધી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં છ માસા અંડદની દાળ અને ચાર માસા કચરેલું લસણ નાખી, તે લાલ થાય એટલે બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું, બે માસા મીઠા લિંબડાના પાંદડાં અને અડધો માસો હિંગ, એ જણસો નાખી કડછીથી હલાવી, વધાર થાય એટલે તેમાં સાર રેડી દેવો; અને એક ઉભરા આવે એટલે તેમાં ચાર માસા કોથમીર નાખી વાસણ નીચે ઉતારવું.

(૧૨૮)

૬. કોળ'બુ.

(મદ્રાસી રીતનું.)

૧. તળેલાં કેળાંનું કોળ'બુ.

૧૦ કાચાં કેળાં.	૧૫ રૂ. ભાર ધી.
૨૦ સૂકાં મરચાં.	૯ માસા ધાણા.
૩ રૂ. ભાર આમલી.	૧૧૩ રૂ. ભાર મીઠું.
૧૦ રૂ. ભાર ધી.	૭૧૧ રૂ. ભાર લસણ.

૩૦ રૂ. ભાર કાંદા.

દસ કાચાં કેળાંને છોલી નાખી તેના એક એક આંગળ જાડા કકડા કરવા. પછી તેને થોડો વખત પાણીમાં પલાળી સ્વચ્છ ઘોઈ નાખવા. પછી ચૂલા ઉપર પેણી મૂકી, તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર ધી નાખી તેમાં તે કકડા તળી કાઢવા. પછી વઘેલા ધીમાં વીસ સૂકાં મરચાં, તથા નવ માસા ધાણા, એ બે જણસો જૂદી જૂદી તળવી. અને તેને નિસા ઉપર વાટી તેનો ભૂકો, ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી તથા દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું, એ ત્રણ રકમો એકઠી કરી તેમાં દોઢ શેર પાણી નાખી હલાવવું.

ચૂલા ઉપર એક કલાઈવાળું વાસણ મૂકી તેમાં દસ રૂપિયા ભાર ધી નાખવું. ધી કકડે કે તરત તેમાં સાડાસાત રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ તથા ત્રીસ રૂપિયા ભાર સમારેલા કાંદા નાખી લાલ થાય ત્યાં લગી હલાવવું. પછી તેમાં ઉપર કહેલા કેળાંના કકડા નાખી હલાવી તેમાં મસાલાનું પાણી રેડવું, અને નીચે તાપ કરવો. થોડો વખત ઉકળ્યા પછી કોળ'બુ આંખટી જેવું થાય એટલે નીચે ઉતારવું.

(૧૨૬)

૨. મહાયાજ દેશમાં મરી નાખી કેળાંનું કોળ'બુ

કરવાની રીત.

૧૦ કાચાં કેળાં.	૪ રૂ. ભાર મરી.
૩ રૂ. ભાર ઘી.	૧ મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં
૧ રૂ. ભાર મીઠું.	પાંદડાં.
૩ રૂ. ભાર આમલી.	૨ રૂ. ભાર ઘી.
૫ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.	૬ માસા મીઠું.
૧૦ સૂકાં મરચાં.	૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

ઉપર પ્રમાણે દસ કાચાં કેળાંના કકડા કરીને સ્વચ્છ ઘોઘ નાખી, તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું અને જોઈએ તે પ્રમાણે પાણી નાખી ચઢાવવા. પછી ત્રણ રૂપિયા ભાર ઘીમાં ચાર રૂપિયા ભાર મરી અને એક મૂઠી મીઠો લિંબડો, એ જણુસો પાણી નાખી વાટવી, અને તે સવાળશેર પાણીમાં કાલવી, તે પાણીમાં ઉપરનાં કેળાંના કકડા નાખી તે ચૂલા ઉપર મૂકવું. ત્રણ ઉભરા આવતાં તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર તુવેરની ચઢેલી દાળ, ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી, અને છ માસા મીઠું નાખી આંખટી પ્રમાણે ચઢવા દેવું; અને આ કોળ'બુને બે રૂપિયા ભાર ઘી, દસ સૂકાં મરચાંના કકડા અને એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, એનો વધાર દેવો.

૩. મોટાં કારેલાંનું કોળ'બુ.

૧૧૧ શેર કારેલાં.	૧ રૂ. ભાર મીઠું.
૧૦ રૂ. ભાર ઘી.	૨૧૧ રૂ. ભાર આમલી.
૬ માસા મીઠું.	૨ રૂ. ભાર ઘી.
૨ માસા છરું.	૧ માસો મેથી.

૧૦ સૂકાં મરચાં.

દોઢ શેર કારેલાં સમારી તેનાં પીતાંમાં એક રૂપિયા ભાર

(૧૩૦)

મીઠું નાખી ચોળી મૂકવાં. પછી હાથવતી તેને નિચોવી, તેમાંથી પાણી કાઢી નાખવું; અને તે પીતાં દસ રૂપિયા ભાર ધીમાં તળી નાખવાં. પછી દોઢ શેર પાણીમાં અઢી રૂપિયા ભાર આમલી ચોળી, તેમાં નવ માસા મીઠું નાખવું; અને તે પાણીમાં ઉપરનાં પીતાં નાખી ચૂલા ઉપર મૂકવું. પીતાં ચઢે એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો મેથી, બે માસા જીરું અને દસ સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર કરવો.

બીજો પ્રકાર.

ચણાની દાળ લેળવીને.

૩૦ રૂ. ભાર કારેલાં.

૫ રૂ. ભાર છાશ.

૩ રૂ. ભાર ધી.

૧૦ સૂકાં મરચાં.

૩ રૂ. ભાર આમલી.

૭૧ રૂ. ભાર ધી.

૧ મીઠા લિંબડાની

ડાંખળી.

૧ રૂ. ભાર મીઠું.

૧૫૧ રૂ. ભાર ચણાની દાળ.

૧ મૂઠી ધાણા.

૬ માસા મીઠું.

૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

૩ રૂ. ભાર લસણ.

૧ પાણીછલું (પાણીચું) નાળિયેર.

૧૫ રૂ. ભાર કાંદા.

૫ રૂ. ભાર ધી.

ત્રીસ રૂપિયા ભાર કારેલાં સમારી તેનાં પીતાંમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું તથા પાંચ રૂપિયા ભાર છાશ નાખી, ચૂલા ઉપર મૂકી ચઢવા દેવું; અને થોડી થોડી વારે હલાવતા જવું. પાણી બળી જાય એટલે બીજા વાસણમાં તે પીતાં કાઢી લેવાં. તેમજ સાડાપંદર રૂપિયા ભાર ચણાની દાળ બાફી રાખવી. પછી ત્રણ રૂપિયા ભાર ધીમાં દસ સૂકાં મરચાં અને એક મૂઠી ધાણા સાંતળી નાખી વાટીને કરેલો ભૂકો, ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી

(૧૩૧)

અને છ માસા મીઠું, એ ત્રણ જણસો દોઢ શેર પાણીમાં મેળવી-
ને રહેવા દેવી.

ચૂલા ઉપર કલાઈનું એક વાસણ મૂકી, તેમાં સાડા સાત રૂ-
પિયા ભાર ઘી નાખવું. ઘી કકડતાં વાર તેમાં એક રૂપિયા ભાર
અડદની દાળ અને મીઠા લિંબડાની એક ડાંખળીનાં પાંદડાં ના-
ખી, તે વધારમાં પંદર રૂપિયા ભાર સમારેલા કાંદા તથા ત્રણ
રૂપિયા ભાર છોલેલું લસણ નાખી હલાવવું, ને લાલ થતાંજ
તેમાં ઉપરનું આમલીનું પાણી રેડવું, અને તરતજ ઢાંકણું ઢાં-
કી દેવું. પછી ઉભરો આવે એટલે વાસણ નીચે ઉતારવું. ત્યાર
પછી ચૂલા ઉપર બીજું વાસણ મૂકી, તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર
ઘી નાખી, તેમાં કારેલાંનાં પીતાં નાખવાં. પછી તેને હલાવી તેમાં
ચઢાવી રાખેલી ચણાની દાળ નાખી ફરીથી હલાવવું. પછી તેમાં
ઉપરનું કોળંબુ રેડી, એક ઉભરો આવતાં તેમાં પાણીછલા
નાખિયેરનું હ્રદ કાઢી નાખવું, ને પછી તેને હલાવી પિરસવું. આ
કોળંબુ ખાધાથી ઝાડો સાફ ઉતરે છે.

૪. નાનાં કારેલાંનું કોળંબુ.

૩૦ રૂ. ભાર કારેલાં.	૧ રૂ. ભાર મીઠું.
૩ રૂ. ભાર આમલી.	૧૫ રૂ. ભાર મેથીનો ભૂકો.
૬ રૂ. માસા મીઠું.	૧ રૂ. ભાર ચોખાનો લોટ.
૨ રૂ. ભાર ઘી.	૨ માસા જીરું.
૧ માસો મેથી.	૧૦ સૂકાં મરચાં.

૧ મીઠા લિંબડાની ડાંખળી.

ત્રીસ રૂપિયા ભાર નાના કારેલાંનાં દીટાં કાઢી નાખી, તેમાં
દોઢ શેર પાણી અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી સિઝવા દેવાં.

૧ મિઠી પાવરકાય કોઝંબૂ (મદ્રાસી).

(૧૩૨)

કારેલાં સિંહે એટલે તેમાંથી પાણી નિતારી કાઢવું. પછી કલાઈના તપેલામાં પોણાબશેર પાણી રેડી, તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલી ચોળી, ચૂલા ઉપર દસ મિનિટ ઉકળવા દેવું. પછી તે પાણીમાં પેલાં કારેલાં નાખી દસ મિનિટ ચઢવા દેવાં. પછી તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો, છ માસા મીઠું અને એક રૂપિયા ભાર ચોખ્ખાનો લોટ નાખી કોળ'બુ ચઢવા દેવું; અને તેમાં એ રૂપિયા ભાર ઘી, બે માસા જીરું, એક માસો મેથી, દસ સૂકાં મરચાંના કકડા અને મીઠા લિંબડાની એક ડાંખળીનાં પાંદડાં, એનો વધાર કરી કડછીથી હલાવી પિરસવું. આ કોળ'બુ પિત્ત નાશ કરનારું છે.

૫. લિંડાનું કોળ'બુ.

પહેલો પ્રકાર—દહીં નાખીને.

૫૦ કુમળા લિંડા.	૧૫ શેર દહીં.
૩ રૂ. ભાર ઘી.	૧૦ સૂકાં મરચાં.
૬ માસા મેથીનો ભૂકો.	૧ રૂ. ભાર મીઠું.
૨ મીઠા લિંબડાની	૨ રૂ. ભાર ઘી.
ડાંખળીઓ.	૩ માસા રાઈ.

૨ માસા મેથી.

પચાસ કુમળા લિંડા લાવી સમારવા. પછી તેમાં સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી ચઢવા દેવા. તેમાં દોઢ શેર દહીં નાખવું, અને કડછીથી હલાવવું. પછી એક કલાઈના વાસણમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, ચૂલા ઉપર મૂકી, ઘી કકડે એટલે તેમાં દસ સૂકાં મરચાંના કકડા નાખવા. પછી તેમાં ઉચરનું કોળ'બુ

૧ વૈદિકાય કોઝંબું (મદ્રાસી).

(૧૩૩)

નાખી, તેમાં છ રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂંકો, એક રૂપિયા ભાર મીઠું અને મીઠા લિંબડાની બે ડાંખળીઓ નાખવી. કોળખુ બરાબર ચઢી તૈયાર થાય એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, બે માસા મેથી અને ત્રણ માસા રાઈ, એનો વધાર કરવો, અને તે હલાવીને પિરસવું.

બીજો પ્રકાર.

આમલી નાખીને.

૫૦ કુમળા લિંડા.

૨૪ રૂ. ભાર નવી આમલી.

૨ રૂ. ભાર ચોખાનો લોટ.

૨ રૂ. ભાર મીઠું.

૨૦ લીલાં મરચાં.

૬ રૂ. ભાર ગોળ અગર રાતી

૨ રૂ. ભાર ઘી.

ખાંડ.

૨ માસા મેથી.

૩ માસા રાઈ.

૧૦ સૂકાં મરચાં.

૨ મીઠા લિંબડાની ડાંખળીઓ.

પચાસ કુમળા લિંડા સમારીને કકડા કરવા. પછી ચોવીસ રૂપિયા ભાર નવી આમલીમાં સવાબશેર પાણી રેડી, આમલી ચોળી અંદરના કૂચા કાઢી નાખવા, અને તે પાણી લિંડાના કકડામાં નાખી વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકવું. ઉભરો આવે એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર ચોખાનો લોટ, તેટલુંજ મીઠું, નવ રૂપિયા ભાર ગોળ અગર રાતી ખાંડ, અને દીટાંથી મધ્ય ભાગ સૂધી ઊભા ચીરેલાં વીસ લીલાં મરચાં નાખી કોળખુ બરાબર ચઢવા દેવું. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા મેથી, દસ સૂકાં મરચાંના કકડા અને મીઠા લિંબડાની બે ડાંખળીનાં પાંદડાં નાખી તેનો વધાર કરવો. પછી કોળખુ કઢીથી હલાવી પિરસવું.

(૧૩૪)

૬. ગુવારની શિંગોનું આમલી

નાખેલું કોળંબુ.

૨૦૦ ગુવારની શિંગો.	૧ રૂ. ભાર મીઠું.
૧૦ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.	૧૦ રૂ. ભાર આમલી.
૨ રૂ. ભાર ઘી.	૧૧ રૂ. ભાર મીઠું.
૧૦ સૂકાં મરચાં.	૨ રૂ. ભાર અડદની દાળ.
૨ માસા જીરું.	૧ મીઠા લિંબડાની ડાંખળી.
૨ રૂ. ભાર ઘી.	૭ સૂકાં મરચાં.

૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

ગુવારની ખસો શિંગો ઘોઘ નાખી તેના કકડા કરવા. તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું અને સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી ચઢવા દેવી. ગુવાર સિંઝે એટલે તેમાંથી પાણી નિતારી કાઢવું. તેમજ દસ રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ બાફી રાખવી. પછી સવા-બશેર પાણીમાં દસ રૂપિયા ભાર આમલી ચોળી અંદરના ફૂચા કાઢી નાખી, તેમાં ઉપરનું શાક તથા દાળ નાખી, વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકવું. કોળંબુ ઉકળતી વેળા તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખવું. પછી બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં બે રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, દસ સૂકાં મરચાંના કકડા, બે માસા જીરું અને મીઠા લિંબડાની એક ડાંખળીનાં પાંદડાં સાંતળી ઝીણાં વાટી તેનો ભૂકો થાય તે તેમાં નાખવો. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, અને સાત સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર કરવો, અને કોળંબુ તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારવું.

૭. ફણસનું કોળંબુ.

૧ નાનું કુમળું ફણસ.

૨ રૂ. ભાર ઘી.

૧ કોત્તવરંગાય પુઢી કોઢંબું (મદ્રાસી).

૧ પલાકાય કોઢંબું (મદ્રાસી).

(૧૩૫)

૧ રૂ. ભાર મરી.

૧ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.

૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

૫ સૂકાં મરચાં.

૧૦ મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં. ૧ રૂ. ભાર મીઠું.

૨ રૂ. ભાર ઘી.

૧૦ લીલાં મરચાં.

૧ માસો હિંગ.

૧૦ મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

એક નાતું કુમળું ફળુસ લાવી, તેના ઉપરના કાંટા તથા છાલ છોલી કાઢવી. પછી તે ચીરી અંદરના ઠળિયા કાઢી નાખવા; અને તેના નાના કકડા કરી રાખવા. પછી એ રૂપિયા ભાર મરી, એક રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ, તેટલીજ અડદની દાળ, પાંચ સૂકાં મરચાં અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, આ જળુસો જૂદી જૂદી તળી એકઠી કરી ઝીણી વાટી તેનો ભૂકો અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું ઉપરના કકડા સાથે મેળવવાં; અને તરતજ તેમાં બથેર પાણી રેડી, વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકી, નીચે બળતું કરવું. કકડા ચઢી કોળંબુ તૈયાર થાય એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, દસ સમારેલાં લીલાં મરચાં, એક માસો હિંગ અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર દેવો. પછી તે કકડા છીથી હલાવી, પાંચ મિનિટ ચૂલાપર રાખી નીચે ઉતારવું. આ કોળંબુ વાયડું છે.

૮. વેગણનું કોળંબુ.

૨૦ વેગણ.

૩ રૂ. ભાર ઘી.

૮ રૂ. ભાર મરી.

૧૦ સૂકાં મરચાં.

૨ મીઠા લિંબડાની ડાંખળીઓ.

૧૧ રૂ. ભાર મીઠું.

૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

૨ રૂ. ભાર ઘી.

૧૦ સૂકાં મરચાં.

વીસ વેગણ સમારીને સુમાર પ્રમાણે પાણી લઈ તેમાં નાખી

૧ કત્તરી કાય કોલંબૂ (મદ્રાસી).

(૧૩૬)

ચઢવા દેવાં. પછી ત્રણ રૂપિયા ભાર ધીમાં આઠ રૂપિયા ભાર મરી, દસ સૂકાં મરચાંના કકડા, અને બે મીઠા લિંબડાની ડાંખળીનાં પાંદડાં તળીને ઝીણાં વાટી તેનો ભૂકો દોઢ શેર પાણીમાં નાખી મસળી નાખવો, અને તે પાણી ચૂલા ઉપર મૂકવું. આ પાણીના ત્રણ ઉભરા આવે એટલે તેમાં ઉપરનું શાક અને દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખવું. પછી આ કોળખુમાં બે રૂપિયા ભાર ધી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને દસ સૂકાં મરચાંના કકડા, એટલાનો વધાર કરવો; અને કોળખુ તૈયાર થતાં જ નીચે ઉતારવું.

૯. મહારાષ્ટ્ર રીત પ્રમાણે છાશનું કોળખું.

૧ શેર ખાટી છાશ.	૧૫ રૂ. ભાર ચણાનો લોટ.
૧૫ વેગણના અગર કાકડીના કકડા.	૫ રૂ. ભાર ચણાની દાળ.
૧૦ માસા મેથીનો ભૂકો	૧૦ માસા મીઠું.
૨ રૂ. ભાર ધી.	૩ માસા રાઈ.
	૮ માસા કોથમીર.

૨ માસા જીરું.

એક શેર ખાટી છાશમાં પંદર રૂપિયા ભાર ચણાનો લોટ મેળવી તેને ચૂલા ઉપર ચઢવા દેવું, અને તેમાં વેગણ અગર કાકડીના પંદર કકડા અને પાંચ રૂપિયા ભાર ચણાની દાળ, આ બે જણસો જૂદી જૂદી ખાદી મેળવવી. પછી કોળખુમાં દસ માસા મેથીનો ભૂકો અને તેટલું જ મીઠું નાખી ત્રણ ઉભરા આવ્યા પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, અને બે માસા જીરુંનો વધાર કરવો, અને તેમાં આઠ માસા કોથમીર નાખી કોળખુ નીચે ઉતારી હલાવી પિરસવું.

૧ મહારાષ્ટ્ર મોર કોઝંબું (મદ્રાસી).

(૧૩૭)

૧૦. છાશનું તેલંગી કોળ'બુ'.

૪ રૂ. ભાર ચોખા.	૧૧ રૂ. ભાર ઘી
૧ રૂ. ભાર મેથીનો ભૂકો.	૨ માસા જીરું
૧૦ કાકડીના કકડા.	૪ સૂકાં મરચાં.
૩ માસા રાઈ.	૨૫ રૂ. ભાર ખાટી છાશ.
૯ માસા મીઠું.	

ચાર રૂપિયા ભાર ચોખા પાણીમાં પલાળી વાટવા, અને તે હોટમાં પચીસ રૂપિયા ભાર ખાટી છાશ નાખી ચૂલા ઉપર ચઢવા દેવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો, નવ માસા મીઠું અને કાકડીના બાફેલા દસ કકડા, એ જણસો નાખવી. ત્રણ ઉભરા આવ્યા પછી એ કોળ'બુમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું, અને ચાર સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર કરીને કોળ'બુ કડછીથી હલાવી પિરસવું.

૧૧. સૂરણમાં મરી નાખેલું કોળ'બુ'.

૨ રૂ. ભાર મરી.	૧ રૂ. ભાર તુવેરની દાળ.
૨ રૂ. ભાર ઘી.	૪ રતી હિંગ.
૧ મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.	૨ રૂ. ભાર અડદની દાળ.
૧ રૂ. ભાર ઘી.	૩૦ રૂ. ભાર સૂરણ.
૧ રૂ. ભાર મીઠું.	૧૧ રૂ. ભાર ઘી.
૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.	૧ મૂઠી મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.

બે રૂપિયા ભાર મરી, એક રૂપિયા ભાર તુવેરની દાળ, મીઠા લિંબડાનાં એક મૂઠી પાંદડાં અને ચાર રતી હિંગ, આ ચાર

૨ તેલંગુ મોર કોલંબૂ (મદ્રાસી).

૧ કરુણે ફિલંગ કોલંબૂ (મદ્રાસી).

૧૮

(૧૩૮)

જાણુસોને બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળીને ઝીણી વાટવી; અને તે ભૂકો ત્રણ શેર પાણીમાં મેળવવો. તેમજ બે રૂપિયા ભાર અડદની દાળ એક રૂપિયા ભાર ધીમાં તળીને ઉપરના પાણીમાં મેળવી, તેને ચૂલા ઉપર ચડવા દેવી. ઉકળતી વખતે તેમાં ત્રીસ રૂપિયા ભાર સૂરણના કકડા બૂદા બાફી તે તથા એક રૂપિયા ભાર મીઠું તેમાં નાખી બરાબર તૈયાર થવા દેવું. પછી આ કોળખુમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ધી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, અને એક મૂઠી લિંબડાનાં પાંદડાં, એનો વધાર કરવો, અને પછી તે નીચે ઉતારવું.

૧૨. અળવીને મરીનું કોળખું.

૧૥૫ શેર અળવી.	૨ રૂ. ભાર મરી.
૨ રૂ. ભાર અડદની દાળ.	૧૦ મીઠા લિંબડાનાં પાંદડાં.
૨ રૂ. ભાર આમલી.	૨ રૂ. ભાર ધી.
૩ રૂ. ભાર ધી.	૧૫ રૂ. ભાર મીઠું.
૪ સૂકાં મરચાં.	૪ રૂ. ભાર અડદની દાળ.

૨ મીઠા લિંબડાની ડાંખળી.

પોણાબશેર અળવી બાફીને, તેના ઉપરના છોતરાં કાઢી નાખવાં. પછી બે રૂપિયા ભાર મરી, તેટલીજ અડદની દાળ અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, આ જાણુસોને બે રૂપિયા ભાર ધીમાં તળીને વાટી નાખી તેનો ભૂકો કરી મૂકવો. પછી છ શેર પાણીમાં બે રૂપિયા ભાર આમલી ચોળી, તેના પાણીમાં દોઢ રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી તેને ચૂલા ઉપર મૂકવું. પાણી ઉકળે એટલે તેમાં ઉપરની અળવી અને તૈયાર કરેલા મસાલાનો ભૂકો નાખી કોળખું તૈયાર થતાંજ તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ધી, ચાર રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, ચાર સૂકાં મરચાંના કકડા અને મીઠા લિંબડાની બે ડાંખળીનાં પાંદડાં, એનો વધાર કરી તે નીચે ઉતારવું.

૧ શેપ ફિલ્લંગ કોલ્લં (મદ્રાસી).

(૧૩૯)

૧૩. ઝીણા શકરિયાં ને છાશનું કોળંબુ

૪ શેર છાશ.	૧૫ ૩. ભાર ચોખાનો લોટ.
૯ માસા મેથીનો ભૂકો.	૨૫ ૩. ભાર ઝીણાં શકરિયાં.
૧૧ ૩. ભાર ચોખ્ખું મીઠું.	૨ માસા જીરું.
૨ ૩. ભાર ઘી અગર માખણ	૧ માસો મેથી.
૬ રતી ભાર હિંગ.	૯ માસા મીઠા લિંબડાનાં
	પાંદડાં.

ચાર શેર છાશમાં પંદર રૂપિયા ભાર ચોખાનો લોટ, નવ માસા મેથીનો ભૂકો, દોઢ રૂપિયા ભાર ચોખ્ખું મીઠું અને પચીસ રૂપિયા ભાર શકરિયાંના ઝીણા કકડા, એ જણસો નાખી તેને ચૂલા ઉપર ચઢવા દેવી. કોળંબુ ચઢીને તૈયાર થાય એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી અગર માખણ, બે માસા જીરું, એક માસો મેથી, છ રતી ભાર હિંગ અને નવ માસા મીઠો લિંબડો, એનો વધાર કરવો. આ કોળંબુ વાયડું છે.

૧૪. દહીં મેથીનું કોળંબુ^૧.

૨૫ ૩. ભાર દહીં.	૧૧ ૩. ભાર મેથીનો ભૂકો.
૬ માસા મીઠું.	૧૧ ૩. ભાર ઘી.
૩ માસા રાઈ.	૨ માસા જીરું.
૪ સૂકાં મરચાં.	૧ મીઠા લિંબડાની ડાંખળી.

પચીસ રૂપિયા ભાર દહીંમાં દોઢ રૂપિયા ભાર મેથીનો ભૂકો અને છ માસા મીઠું નાખી ચૂલા ઉપર ચઢવા દેવું. કોળંબુ તૈયાર થાય એટલે તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું, ચાર સૂકાં મરચાંના કકડા, અને મીઠા

૧ વઢ્ઢી કિલંગ મોર કોલંબુ (મદ્રાસી).

૨ વ્યંચયમું પુલિત તયરું શેરંદ કોલંબું (મદ્રાસી).

(૧૪૦)

લિંબડાની એક ડાંખળીનાં પાંદડાં, એનો વધાર કરવો. આ કોળખુ બપોરે ભાતની સાથે ખાવું.

૧૫. વડીનું કોળખું.

૧૫ રૂ. ભાર મગની દાળ.

૫ લીલાં મરચાં.

૧૦ રૂ. ભાર ઘી.

૫ સૂકાં મરચાં.

૩ રૂ. ભાર આમલી.

૩ રૂ. ભાર ઘી.

૩ રૂ. ભાર લસણ.

૨ રૂ. ભાર ઘી.

૨ માસા જીરું.

૧૫ રૂ. ભાર કાંદા.

૬ માસા મીઠું.

૨ રૂ. ભાર ઘી.

૧ રૂ. ભાર ધાણા.

૧ રૂ. ભાર મીઠું.

૧૫ રૂ. ભાર કાંદા.

૧ લીલું નાળિયેર.

૩ માસા રાઈ.

૧ મીઠા લિંબડાની ડાંખળી.

પંદર રૂપિયા ભાર મગની શેકેલી દાળ પાણી લઈને વાટવી. પછી પંદર રૂપિયા ભાર કાંદા અને પાંચ લીલાં મરચાં, આ બે જણસો ઝીણી સમારીને તે અને છ માસા મીઠું ઉપરની વાટેલી દાળમાં નાખી તેનું વડું કરવું. પછી એક તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી રેડી, તે તપેલી ઉપર રૂમાલ કે લુગડાનો કકડો બાંધી તે ચૂલા ઉપર મૂકવી. આ રૂમાલ ઉપર તૈયાર કરેલું વડું મૂકી તેને ઢાંકી દેવું. વડું ચઢીને તૈયાર થાય એટલે તે કાઢી તેના એકેક તણુ અગર ઈંચ જેવડા સરખા કકડા કરવા, અને તે દસ રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળી રાખવા.

બે રૂપિયા ભાર ઘીમાં પાંચ સૂકાં મરચાં અને એક રૂપિયા ભાર ધાણા સાંતળીને તેમાં થોડું પાણી નાખી વાટીને ગોળી કરવી. પછી આ ગોળી, ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું, એ ત્રણ જણસો દોઢ શેર પાણીમાં નાખી

૧ શિરાળં વડી કોઢંબં (મદ્રાસી).

(૧૪૧)

મૂકવી. પછી એક કલાઈવાળું તપેલું ચૂલા ઉપર મૂકી તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ધી નાખવું. ધી કકડે એટલે તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર સમારેલા કાંદા અને ત્રણ રૂપિયા ભાર છોલીને સમારેલું લસણ નાખી હલાવી લાલ રંગના થાય એટલે તેમાં ઉપરના કકડા (વડી) અને મસાલાનું પાણી રેડવું, અને હલાવી નીચે તાપ કરવો. કોળ'બુ ઉકળીને તૈયાર થાય એટલે તેમાં એક લીલા નાળિયેરનું દૂધ નાખવું. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ધી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું અને મીઠા લિંબડાની એક ડાંખળીનાં પાંદડાં, એનો વધાર કરવો. અને હલાવીને નીચે ઉતારવું.

૧૬. પકવાડા કોળ'બુ.

૧૫ રૂ. ભાર ચણાની દાળ. ૧૦ લીલાં મરચાં.

૬ માસા મીઠું. ૩૦ રૂ. ભાર ધી.

૧૫ રૂ. ભાર કાંદા.

પંદર રૂપિયા ભાર ચણાની દાળ પાણીમાં પલાળવી. પલળે એટલે તેને કાઢીને ઝીણી વાટવી. પછી પંદર રૂપિયા ભાર કાંદા તથા દસ લીલાં મરચાં, એ બન્નેને ઝીણું સમારીને તે તથા નવ માસા મીઠું ઉપરની વાટેલી દાળમાં નાખી, થોડું પાણી નાખી ઘોળી એકસાન કરવું. પછી ચૂલા ઉપર પાણીમાં ત્રીસ રૂપિયા ભાર ધી નાખી, તે કકડે એટલે ઉપરની દાળનાં વડાં બનાવી તેમાં તળવા મૂકવાં અને તળાય એટલે બહાર કાઢવાં.

પહેલાં સૂરણ અને અળવી એનું કોળ'બુ કરવાની કૃતિ અને તેમાં જોઈતી વસ્તુઓ બતાવી છે તેજ પ્રમાણે કોળ'બુ કરીને, તેમાં સૂરણ અને અળવીને ઠેકાણે ઉપરનાં વડાં નાખી કોળ'બુ કરવું. આ કોળ'બુ ખાધાથી ઝાડો સાફ ઉતરે છે.

(૧૪૨)

૧૭. પત્રીરની વડિયોનું કોળંબુ.

૬૧ શેર લેંસનું દૂધ.

૧૫ રૂ. ભાર દહીં.

સવાછ શેર લેંસનું દૂધ ચૂલા ઉપર મૂકી, ઉલરો આવે ત્યારે તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર દહીં નાખવું, એટલે તે ફાટી જશે. પછી તે ખાધીના સ્વચ્છ કકડામાં નાખી બાંધીને ખીંટીએ નવ કલાક સૂધી ટંગાવી મૂકવું. તેમાંનું બધું પાણી નિતરી જાય ત્યારે કકડામાંનો લોચો કાઢી લઈ તેની નાની નાની વડિયો કરવી, અને ઉપર પ્રમાણે કોળંબુ કરીને તેમાં તે નાખી કોળંબુ તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારવું.

૧ પાલકરી કોઝંબું (મદ્રાસી).

(૧૪૩)

૭. પંચામૃત.

(મદ્રાસી રીતનું).

૧. મીઠા લિંબુનું પંચામૃત'.

મીઠા લિંબુના નાના નાના કકડા કરી, ચૂલા ઉપર પેણીમાં ચાર રૂપિયા ભાર ધી નાખી, તેમાં તે કકડા લાલ થાય ત્યાં સૂધી તળવા. પછી તેમાં ચાર રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી અને પંદર રૂપિયા ભાર ગોળ છ રૂપિયા ભાર પાણીમાં નાખી હલાવવાં. પંચામૃત તૈયાર થાય એટલે તે નીચે ઉતારી, બીબું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકી, તેમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ધી નાખવું. ધી કકડે એટલે તેમાં દસ લીલાં મરચાંના કકડા તળી કાઢી તે તથા આઠ માસા મીઠું ઉપરના પંચામૃતમાં નાખવું, અને તરતજ વધેલા ધીમાં એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, એક માસો મેથી, બે માસા જીરું, એક માસો હિંગ અને મીઠા લિંબુડાનાં દસ પાંદડાં નાખી વધાર થાય એટલે તેમાં ઉપરનું પંચામૃત રેડી હલાવી નીચે ઉતારવું.

૨. નારંગીનું પંચામૃત.

પાંચ નારંગી લાવી તેનું ઉપર પ્રમાણે પંચામૃત કરવું. પરંતુ તેમાં ગોળ ન નાખતાં બે કાગદી લિંબુ નિચોવવાં.

૩. અડદના વડાનું પંચામૃત'.

અડદનાં દસ વડાં કરવાં. પછી પંદર રૂપિયા ભાર આમલીમાં સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી તેની અંદરના કૂચા કાઢી નાખવા.

૨ નારતંગાય પુઝી ગાજુ (મદ્રાસી).

૨ કિચ્છિલીકાય ગોજુ (મદ્રાસી).

૧ ડલતંવડે ગોજુ (મદ્રાસી).

(૧૪૪)

પછી તે પાણીમાં પંદર રૂપિયા ભાર ગોળ મેળવી ચૂલા ઉપર મૂકી ઉનું કરવું, અને તેમાં ઉપરનાં વડાં અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી પંચામૃત થાય એટલે નીચે ઉતારવું; અને તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, બે માસા જીરું, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો મેથી, ત્રણ લીલાં મરચાં ના કકડા અને એક માસો હિંગ, એનો વધાર કરવો, અને તે હલાવી ઉપયોગમાં લેવું.

૪. કેરીનું પંચામૃત.

સામાન અને કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે જાણવી. માત્ર વડાંને બદલે દસ કેરીને છોલી નાખી તેના ઝીણા ઝીણા કકડા કરી તે, ગોળ આમલીમાં નાખવા.

ટીપ—દસ કેરીને બદલે ત્રણ કાકડી લઈ તેનું પણ ઉપર પ્રમાણે પંચામૃત કરવામાં આવે છે.

૫. પંચામૃત.

(તંબવરી રીત).

૬૧ રૂ. ભાર લીલાં મરચાં.	૬૧ રૂ. ભાર મીઠું તેલ.
૮ રૂ. ભાર આમલી.	૬૧ રૂ. ભાર ગોળ.
૮ માસા મીઠું.	૧૧૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.
૨ માસા રાઈ.	૧૧૧ રૂ. ભાર ઘી.
૧ રૂ. ભાર અડદની દાળ.	૧ માસો મેથી.
૨ માસા રાઈ.	૧ માસો હિંગ.

૧ મીઠા લિંબડાની ડાંખળી.

સવાછ રૂપિયા ભાર લીલાં મરચાં દીટાંથી મધ્ય ભાગ સૂધી બિલાં ચીરી તેને સવાછ રૂપિયા ભાર તેલમાં તળી રાખવાં. પછી

૨ માંગાય ગોજુ (મદ્રાસી).

(૧૪૫)

આઠ રૂપિયા ભાર આમલી સવા શેર પાણીમાં ચોળી તેનું પાણી, સવાનવ રૂપિયા ભાર ગોળમાં પચીસ રૂપિયા ભાર પાણી નાખી તે પાણી અને આઠ માસા મીઠું, એ ત્રણે એકઠાં કરી ગાળી નાખી, તેમાં ઉપરનાં મરચાં નાખી ચૂલા ઉપર ઉકળવા મૂકવું. પછી આશરે સવા શેર પાણી બાકી રહે એટલે વાસણ નીચે ઉતારી લેવું. પછી દોઢ રૂપિયા ભાર અડદની દાળ શેકી તથા બે માસા ચેજસાજ શેકેલી રાઇ ઝીણી વાટી તેનો ભૂકો ઉપરના પાણીમાં નાખી દેવો.

પછી ચૂલા ઉપર એક વાસણ મૂકી તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે તપે એટલે તેમાં એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ તથા એક માસો મેથી નાખી, દાળ લાલ થાય એટલે તેમાં બે માસા રાઇ, એક માસો હિંગ તથા મીઠા લિંબડાની એક ડાંખળીનાં પાંદડાં નાખી વધાર ખરો થાય એટલે તેમાં ઉપરનું પંચામૃત રેડવું, અને પછી હલાવીને નીચે ઉતારવું.

બીજેરૂં (મહાકુંજ) મીઠાં લિંબુ, ઇંડ લિંબુ (રૂઢિલિંબુ) અને આમળાં, એમાંથી ગમે તે એક લઇ બાફીને પાણી નિતારી નાખવું. પછી તેને સમારી ઉપર પ્રમાણે પંચામૃત કરી તેમાં તે કંકડા નાખવા.

(૧૪૬)

મૂકવણી (પાલા ભાણ સિવાય)**તળી શકાય તેવી.**

(મદ્રાસી રીતની).

૬. કાચલી'.

પંડાળાં, લિંડા, વાલોળ, કારેલાં, વેગણુ, કોળુ, કાકડી અને ચિંચોરટી, આ શાક પૈકી ગમે તે શાક પચીસ રૂપિયા ભાર લાવી તેના કકડા કરવા, અને તેને તડકામાં સૂકવ્યા પછી પચીસ રૂપિયા ભાર છાશ અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું તેમાં નાખી, એક રાત્રી રાખી મૂકવા. બીજે દિવસે તે કાઢી તડકે સૂકવી રાખવા. પછી તે કાચલીઓ જોઈએ ત્યારે ઘી અગર તેલમાં લાલ થતાં સૂધી તળી ઉની ઉની ખાવી. દ્રાવિડ લોક સૂકવણી રોજ ખાય છે તેમ તૈલંગી લોક ઘણું કરીને તે ખાતા નથી.

૧ કાચર્યા (મરાઠી).

(૧૪૭)

૯. રાયતાં^૧

(મદ્રાસી રીતનાં).

૧. કેળના વચલા ગરનું રાયતું^૨

પચીસ રૂપિયા ભાર કેળના થ'લના બારિક કકડા કરી વચલા ગરલનાં પીતાં કરી ખાંડણીમાં ઘાલી ફૂટવાં. પછી તે ફૂટેલા કકડા નિચોવી નાખી પાણીમાં ધોવા, ને તે પાણી નિચોવી નાખવું. પછી તેમાં અચ્છેર ખાટું દહીં, એક રૂપિયા ભાર મીઠું અને છ માસા મેથીનો ભૂકે નાખવો. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર કરી રાયતું એકસાન કરી હલાવવું.

૨. કેળાંનું રાયતું^૩.

પાંચ પાકાં કેળાંનાં પીતાં કરી તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર દહીં મેળવવું. પછી આ રાયતામાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો મેથી, બે માસા જીરું, અને એક માસો દળેલી હળદર નાખી તેનો વધાર કરી હલાવી નાખવું.

૩. કોથમીરનું રાયતું^૪.

છ રૂપિયા ભાર દહીંમાં પાંચ રૂપિયા ભાર કોથમીરનાં ઝીણાં સમારેલાં પાંદડાં, ચાર માસા મીઠું અને એક માસો વાટેલી વરિયાળી નાખી બધું હલાવી નાખવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર

૧ કોશિબિરી (મરાઠી).

૨ વાલતંદ કુજમીર (મદ્રાસી).

૩ વાલેપ્પલં પચ્ચડી (મદ્રાસી).

૪ કોલિપ્પલી દલે તગરુ મોરંદ પચ્ચડી (મદ્રાસી).

(૧૪૮)

ધી, જે માસા જીરું અને ત્રણ સૂકાં મરચાંના કકડા, એનો વધાર કરવો.

૪. લીલાં મરચાંનું રાયતું.

બાર રૂપિયા ભાર દહીંમાં ત્રણ રૂપિયા ભાર ઝીણાં સમારેલાં લીલાં મરચાં, આઠ માસા કેથમીર અને આઠ માસા મીઠું નાખી બધું હલાવવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર ધી, જે માસા રાઇ, એક માસો મેથી, એક માસો જીરું, ચાર ધાણા ભાર હિંગ અને એક માસો દળેલી હળદર, એનો વધાર કરી હલાવવું.

૫. કાકડીનું રાયતું.

પહેલો પ્રકાર.

એક કાકડીને છોલી નાખી તેને ઝીણી સમારવી. પછી તેમાં સાડાબાર રૂપિયા ભાર દહીં અને ચાર માસા મીઠું નાખવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર ધી, જે માસા રાઇ, એક માસો જીરું, જે માસા લાલ ખાંડેલાં મરચાં અને દળેલી હળદર, એનો વધાર કરી હલાવી નાખવું.

બીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે એક કાકડી છોલી સમારી તેમાં એક લીલા નાળિયેરનું કેપડું છીણીને નાખવું. પછી તેમાં દસ રૂપિયા ભાર દહીં, છ માસા મીઠું, ત્રણ માસા લાલ ખાંડેલાં મરચાં અને એક રૂપિયા ભાર ખાંડ નાખી રાયતું હલાવવું.

૧ પચ્ચમૂલ ઘાય તયરુ શેરંદ પચ્ચડી (મદ્રાસી).

૨ વેલ્લરિકાતયક શેરંદપચ્ચડી (મદ્રાસી).

(૧૪૯)

૬. આઠાનું રાયતું^૧.**પહેલો પ્રકાર.**

છ રૂપિયા ભાર આઠું છોલી કૂટી તેમાં બાર રૂપિયા ભાર દહીં, આઠ માસા મીઠું, બે માસા મેથીનો ભૂકે અને એક રૂપિયા ભાર કેથમીરનો રસ નાખી હલાવી નાખવું. પછી તેમાં એક રૂપિયા ભાર ઘી, બે માસા રાઈ, એક માસો જીરું અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધારું કરવો.

બીજો પ્રકાર.

છ રૂપિયા ભાર છોલેલું આઠું અને બે રૂપિયા ભાર આમલી, એ પદાર્થ નિસા ઉપર બારિક વાટવા. પછી તેમાં થોડું પાણી નાખી હલાવી તેમાં આઠ માસા મીઠું નાખવું. પછી આ રાયતામાં એક રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ અને એક માસો જીરું, એનો વધારું કરવો.

૭. કોપરાનું રાયતું^૨.**પહેલો પ્રકાર.**

એક લીલું નાળિયેર ફેાડી તેમાંનું કોપરું ખમણવું. છીપ તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર દહીં અને પાંચ રૂપિયા ભાર ખાંડ નાખી રાયતું હલાવવું.

બીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે લીલા નાળિયેરનું કોપરું ખમણી તેમાં આઠ માસા કેથમીર, છ માસા લીલાં ખાંડેલા મરચાં, ચાર માસા

૧ રૂંજિયું પચ્ચઢી (મદ્રાસી).

૨ તૈંગાય કુજમીર (મદ્રાસી).

(૧૫૦)

મીકું અને એક રૂપિયા ભાર પલાળીને વાટેલી ચણાની દાળ ના-
ખી રાયતું બનાવવું.

(મુસલમાની રીત).

૮. કચનાલાનું રાયતું.

૧ શેર કચનાલાનાં

૫ રૂ. ભાર રાઈ.

કુલની કળિયો.

૪ રૂ. ભાર મોળું ચક્રતાંવાળું

૩ રૂ. ભાર મીકું.

દહીં.

કચનાલાનાં કુલની એક શેર કળિયોને પાણીમાં બાફી
કાઢી ચઢવા દેવી. પછી પાંચ રૂપિયા ભાર રાઈમાં પાણી નાખી
વાટી તે પાણીને ગાળી લેવું. પછી ચાર શેર મોળા ચક્રતાંવાળા
દહીંને કપડછાણ કરી તેમાં ઉપરની રાઈતું પાણી નાખી દેવું,
અને તેમાં બાફેલી કળિયો નાખી દેઈ એક ઘડી સૂધી રહેવા
દેવું. રાયતાને રાઈ ચઢી ખટાશ આવે એટલે તેમાં ત્રણ રૂપિયા
ભાર મીકું નાખી ખાવામાં લેવું.

૯. દુધીનું રાયતું.

દુધીના એક શેર ગરના કકડા કરી અગર તેને છીણી નાખી
પાણીમાં બાફવા. પછી તેમાં ઉપરની રીત પ્રમાણે ચીજો નાખી
રાયતું કરવું.

કાકડીનું રાયતું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

૧૦. શેખ (સફરજન)નું રાયતું.

૫ રૂ. ભાર ચણાની

૧ પૈસા ભાર દહીં.

દાળનો લોટ.

૨ માસા મીકું.

૧ માસો તજ.

૧ માસો લવિંગ.

૧ માસો એલચી.

૬ માસા આદું.

૫ રૂ. ભાર ઘી.

(૧૫૧)

૨૥૩. ભાર ચણાની દાળ.

૭૩. ભાર ગોળ અથવા

સાકર.

૧ માસો તજ.

૧ માસો એલચી.

૧૩. ભાર મીઠું.

૧૫૫. શેર મોળું ચક્રતાંવાળું

દહીં.

૧૫૩. ભાર શેખરજી-

(સફરજન).

૫૩. ભાર ઘી.

૫૩. ભાર બેદાણા.

૧ માસો લવિંગ.

૧૫૩. ભાર આદું.

૪ માસા કેસર.

ચણાના પાંચ રૂપિયા ભાર લોટમાં એક રૂપિયા ભાર દહીં, એ માસા મીઠું, એકેક માસો તજ, લવિંગ અને એલચી, અને છ માસા આદું, એનો વાટેલો મસાલો, એ જણુસો નાખી પાણી રેડી તે લોટને મધ જેવો પાતળો કાલવવો. પછી ચૂલા ઉપર પેણી મૂકી, તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર ઘી ગરમ કરી, તેમાં તે લોટની આરાથી ખુદી પાડી તળવી.

પછી પંદર રૂપિયા ભાર સફરજનને છોલી તેના ચણાના જેવડા કકડા કરવા. તેમજ ચણાની દાળને બે ઘડી સૂધી પાણીમાં પલાળી રાખવી. પછી એ બે જણુસો પાંચ રૂપિયા ભાર ઘીમાં જૂદી જૂદી તળી રાખવી. તેમ તળવાના ઘીમાં સાફ ધોયેલા બે દાણા અધકચરા તળી રાખવા.

પછી સાત રૂપિયા ભાર ગોળ અથવા સાકરની ચાસણી કરી, તેમાં સફરજનના કકડા નાખી દેઇ, એક ઉભરો આવે એટલે તેમાંથી તે કકડા કાઢી લેવા. પછી તે ચાસણી તારવાળી થાય ત્યાં સૂધી તેને ઉકળવા દેવી, ને પછી તેમાં કકડા પાછા નાખવા એટલે તે ચાસણી પી જશે. પછી દોઢ શેર મોળું ચક્રતાંવાળું દહીં કપડછાણ કરી, તેમાં ઉપરના સફરજનના કકડા, ચણાના લોટની ખુદી, તળેલી દાળ અને બેદાણા નાખી દેઇ, તેમાં એકેક માસો તજ, લવિંગ અને એલચી, એનો વાટેલો મસાલો, સવા રૂપિયા ભાર આદાના કકડા, એક રૂપિયા ભાર મીઠું

(૧૫૨)

અને ચાર માસા ખલ કરેલું કેસર, આ બધી જાણુસો તેમાં નાખવી. પછી આ રાયતાને બે દિવસ સૂધી રહેવા દેઇ ખાવામાં લેવું.

૧૧. પંડોળાનું રાયતું.

૨૫ રૂ. ભાર પંડોળાં.

૮ માસા મીઠું.

૩ માસા રાઇ.

૨૫ રૂ. ભાર મોળું ઘટ્ટ દહીં.

૧૧૧ રૂ. ભાર ઘી.

૨ માસા અડદની દાળ.

૨ માસા રાઇ.

૪ માસા કોથમીરના પાંદડાં.

૧૧ માસો હિંગ.

પચીસ રૂપિયા ભાર પંડોળાનાં પીતાં કરી, તેમાં સવા શેર પાણી નાખી આઠ માસા મીઠું નાખવું. પછી તેને ચૂલા ઉપર મૂકી, પંડોળાના પીતાં ચઢે એટલે તેમાંનું પાણી નિતારી કાઢવું. પછી તે પીતાંમાં ત્રણ માસા રાઇ બારિક વાટી લગાડવી. તેવીજ રીતે પચીસ રૂપિયા ભાર ઘટ્ટ દહીંમાં પીતાં બરાબર કાલવી રાખવાં. પછી ચૂલા ઉપર એક વાસણ મૂકી તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં બે માસા રાઇ, બે માસા અડદની દાળ તથા એક માસો હિંગ નાખી, દાળ લાલ થાય એટલે ઉપરના રાયતામાં તે વધાર કરવો. પછી ચાર માસા કોથમીરનાં પાંદડાં તેમાં નાખી રાયતું હુલાવીને ઉપયોગમાં લેવું.

પચીસ રૂપિયા ભાર વેગણ, પચીસ રૂપિયા ભાર કારેલાં, પચીસ રૂપિયા ભાર ગવારની શિંગો, પચીસ રૂપિયા ભાર કોળું, પ્રંચોતેર રૂપિયા ભાર કાચાં કેળાં અને પચીસ રૂપિયા ભાર કાકડી, એ બધામાંથી દરેકનું રાયતું કરવા માટે સામાન તથા કરવાની રીત ઉપરના રાયતા પ્રમાણે સમજવી.

બીજી રીત.

ઉપરનાં શાક વગેરે પૈકી પચીસ રૂપિયા ભાર ગમે તેને

(૧૫૩)

ઝીણું સમારી રાખવું; તથા આઠ રૂપિયા ભાર મગની દાળ પાણીમાં પલાળી મૂકી, પછી તે કાઢી લેઈ ઉપરના શાકમાં નાખવી. પછી આઠ માસા મીઠું તથા એક કાગદી લિંબુનો રસ નાખવો. બીજો સામાન તથા કરવાની કૃતિ ઉપરના પંડોળાના રાયતા પ્રમાણે સમજવી. જોઈએ તો રાયતામાં મગની દાળ ન નાખતાં સાડાપંદર રૂપિયા ભાર ચણાની દાળ શેકી જરાક બાફીને નાખવી. તેવીજ રીતે કાકડીના રાયતામાં ચોસલાંવાળું દહીં કિંવા આમલી સુમાર પ્રમાણે નાખી રાયતું કરવું.

૧૨. કોપરાનું રાયતું

એક પાણીચું નાળિયેર ભાગી ખમણીને, તેમાં સુમાર પ્રમાણે ચોસલાંવાળું દહીં તથા મીઠું નાખી રાયતું કાલવવું. પછી તેમાં ઉપરના રાયતા પ્રમાણે વધાર કરી બરાબર કાલવી ઉપયોગમાં લેવું.

બીજી રીત.

એક પાણીચા નાળિયેરને ખમણી, તેમાં સવાછ રૂપિયા ભાર રાતી ખાંડ તથા ચાર માસા એલચીનો ભૂકો નાખી કાલવીને ઉપયોગમાં લેવું.

૧૩. કોથમીરનું રાયતું.

૬૧ રૂ. ભાર કોથમીર.	૧૬ માસા લીલાં મરચાં.
૮ માસા મીઠું.	૧૨૧ રૂ. ભાર ખાટું દહીં.
૮ માસા ઘી.	૪ માસા અડદની દાળ.
૪ માસા રાઈ.	૧૧ માસો હિંગ.

સવાછ રૂપિયા ભાર કોથમીર તથા સોળ માસા લીલાં મરચાં, એને ઝીણું સમારી તેમાં આઠ માસા મીઠું નાખી, તેને મસળી નાખવાં. પછી તેમાં સાડાબાર રૂપિયા ભાર ખાટું દહીં

(૧૫૪)

નાખી કાલવવુ. પછી કડછી તપાવી તેમાં આઠ માસા ઘી નાખી, તે કકડતાંજ તેમાં ચાર માસા અડદની દાળ, ચાર માસા રાઈ તથા દોઢ માસો હિંગ નાખી વઘાર બરાબર થાય એટલે તે રાયતામાં રેડી દઈ એકસરખું કાલવવુ.

૧૪. કેળની અંદરના ગરલ (ગાલા)નું રાયતું.

૧૧ શેર કેળનો ગરલ.	૪ માસા મીઠું.
૧૨૧૧ રૂ. ભાર ખાટું દહીં.	૮ માસા કોથમીર.
૮ માસા ઘી.	૪ માસા અડદની દાળ.
૪ માસા રાઈ.	૨ સૂકાં મરચાં.

૧૧૧ માસો હિંગ.

સવા શેર કેળના ગરલ (ગાલા)ને બારિક સમારી, તેમાં ચાર માસા મીઠું નાખી મસળી નાખી, તેમાં સાડાબાર રૂપિયા ભાર દહીં તથા આઠ માસા કોથમીર નાખી કાલવી રાખવું. પછી કડછી તપાવી તેમાં આઠ માસા ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં ચાર માસા અડદની દાળ, ચાર માસા રાઈ, બે સૂકાં મરચાં અને દોઢ માસો હિંગ નાખી, વઘાર થતાંજ તેને રાયતામાં નાખી દઈ એક સરખું કાલવવું.

૧૫. મૂળાનું રાયતું.

૭૫ રૂ. ભાર મૂળા.	૮ માસા મીઠું.
૨૫ રૂ. ભાર ખાટું દહીં.	૮ માસા કોથમીર.
૮ માસા ઘી.	૪ માસા અડદની દાળ.
૪ માસા રાઈ.	૧ સૂકું મરચું.

૧૧૧ માસો હિંગ.

પંચોતેર રૂપિયા ભાર મૂળાને ઝીણા સમારી, તેમાં આઠ માસા મીઠું નાખી તેને સારા મસળવા. પછી તેમાં પચીસ રૂપિયા ભાર ખાટું દહીં અને આઠ માસા કોથમીર નાખી રાય-

(૧૫૫)

તાને કાલવી રાખવું. પછી કડછી તપાવી તેમાં આઠ માસા ઘી નાખી તે કકડે એટલે તેમાં ચાર માસા અડદની દાળ, ચાર માસા રાઈ, એક સૂકું મરચું અને દોઢ માસો હિંગ નાખી વધારે ઘાય એટલે તેને રાયતામાં રેડી એકસરખું કાલવવું.

(૧૫૬)

૧૦. ભરત.

(મદ્રાસી રીતનાં).

૧. વેગણુનું ભરત.

પહેલો પ્રકાર.

ચાર કાળાં લાંબાં વેગણુને દેવતામાં ભારી બફાય એટલે તેના ઉપરની છાલ કાઢી નાખવી. પછી તેને છૂંદી તેમાં છ માસા મીઠું નાખવું. પછી ચૂલાપર પેણી મૂકી, તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં બે રૂપિયા ભાર અડદની દાળ અને ચાર સૂકાં મરચાંના કકડા નાખી, વધાર થાય એટલે તેમાં ઉપરનું ભરત નાખી દેઈ થોડી વાર હલાવી નીચે ઉતારવું.

બીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે વેગણુ ભારીને છોલી તે છૂંદી નાખવાં. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર આમલીનું પાણી અને છ માસા મીઠું નાખવું; પછી આ ભરતમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, એક માસો જીરું, ચાર સૂકાં મરચાંના કકડા અને મીઠા લિંબડાનાં દસ પાંદડાં, એનો વધાર કરી હલાવી નાખવું.

ત્રીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે વેગણુ ભારી છોલી છૂંદી નાખવાં, અને તેમાં અડધો શેર સાડું દહીં અને છ માસા મીઠું નાખવું. પછી તેમાં દોઢ રૂપિયા ભાર ઘી, એક રૂપિયા ભાર અડદની દાળ, છ માસા લાલ ખાંડેલાં મરચાં અને ચાર રતી ભાર હિંગ, એનો વધાર કરવો. પછી ભરત એકસાન કરી ઉપયોગમાં લેવું.

૧ કત્તરિકાય મજી (મદ્રાસી).

(૧૫૭)

ચોથો પ્રકાર.

ત્રણ લાંબાં કાળાં વેગણુ ભારી છોલી છૂંદી નાખવાં, અને તેમાં દસ લીલાં મરચાં, એક રૂપિયા ભાર મીઠું, ત્રણ રૂપિયા ભાર કોથમીર, બે રૂપિયા ભાર કાંદા અને એક રૂપિયા ભાર લસણુ, એ સર્વ જણુસો વાટીને નાખવી. પછી આ ભરતમાં દ્રાક્ષનો અગર શેરડીનો સરકો, અગર ચણાનો ચોસ, આ ત્રણ પદાર્થ પૈકી એક પદાર્થ દોઢ રૂપિયા ભાર નાખી ભરત હલાવવું.

૨. કોઠાનું ભરત*.

ચાર અગર પાંચ કાચાં કોઠાં ભારીને ભાગી નાખવાં; અને તેમાંનો બધો ગર કાઢી લેઈ તેમાં અચ્છેર દહીં, એક માસો દંબેલી હળદર અને એક રૂપિયા ભાર મીઠું નાખી હલાવવો. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, બે માસા જીરું અને પાંચ સૂકાં મરચાંના કકડા નાખી વધાર કરી એકસાન કરવું.

૩. લિંડાનું ભરત*.

પચીસ રૂપિયા ભાર કુમળા લિંડા સમારી તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું અને સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી બફાવા દેવા. પછી તે પાણી કાઢી નાખી કકડામાં અચ્છેર દહીં અગર ત્રણ રૂપિયા ભાર આમલી ખાર રૂપિયા ભાર પાણીમાં ચોળી તે નાખી છૂંદી નાખવા. પછી ભરતમાં એક રૂપિયા ભાર મીઠું, એક માસો હળદર અને છ માસા લાલ ખાંડેલા મરચાં નાખી તેને હલાવવું. પછી તેમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી, ત્રણ માસા રાઈ, અને બે માસા મેથી, એનો વધાર કરી હલાવી નાખવું.

૧ વિઝાંગાય તયરુ શેરંદ પચ્ચઢી (મદ્રાસી).

૨ પંઢકાયં પુઢિયું શેરંદ પચ્ચઢી (મદ્રાસી).

(૧૫૮)

(મુસલમાની રીતનાં).

૪. કાચાં કેળાંનું ભરત.

૫ કાચાં કેળાં.	૧૦ રૂ. ભાર દહીં.
૧ રૂ. ભાર મીઠું.	૧ રૂ. ઝીણું સમારેલું આદું.
૧ રૂ. ભાર કોથમીરનાં પાંદડાં.	૫ રૂ. ભાર કાંદા.
૫ લીલાં મરચાં.	૪ ગુંજ ભાર લવિંગ.
૧ માસો મરી.	૧ માસો એલચી.
૫ રૂ. ભાર કાંદા.	૫ રૂ. ભાર ઘી.

પાંચ કાચાં કેળાં બાફી તેની છોલ કાઢી નાખવી. પછી તેને છૂંદી તેમાં દસ રૂપિયા ભાર દહીં, એક રૂપિયા ભાર મીઠું, તેટલુંજ ઝીણું સમારેલું આદું, તેટલાંજ કોથમીરનાં પાંદડાં, પાંચ રૂપિયા ભાર કાંદાનો ખેમો* અને તેટલાંજ લીલાં મરચાંનો ખેમો, એ બધી જણસો નાખી તેને કાલવવું. તેમજ તેમાં ચાર ગુંજ લવિંગ, એક માસો એલચી, અને તેટલાંજ મરી, એ મસાલો વાટીને નાખવો. પછી આ ભરતમાં પાંચ રૂપિયા ભાર ઘી અને તેટલાંજ કાંદાનાં પીતાં, એનો વધાર કરી તે હલાવીને ખાવામાં લેવું.

૫. વેગણનું ગુજરાતી ભરત.

૧ શેર કુમળાં લાંબાં	૧ રૂ. ભાર આદું.
કાળાં વેગણ.	૫ રૂ. ભાર ખેદાણા દ્રાક્ષ.
૫ રૂ. ભાર કાંદા.	૨ માસા તજ.
૦૧ શેર ચોસલાંવાળું દહીં.	૨ માસા એલચી.
૨ માસા લવિંગ.	૦૧ શેર ઘી.
૨ માસા મરી.	

* (પાતું ૭૦ મું જુઓ).

(૧૫૯)

૧ રૂ. ભાર મીકું.

૫ રૂ. ભાર કાંદા.

એક શેર કાળાં લાંબાં કુમળાં વેગણુને દેવતામાં ભૂંજી છેલ કાઢી નાખી છૂંદી નાખવાં; અને તેમાં એક રૂપિયા ભાર મીકું, તેટલુંજ ઝીણું સમારેલું આદું, પાંચ રૂપિયા ભાર કાંદાનાં પીતાં, તેટલીજ સાફ ઘોચેલી બેદાણા દ્રાક્ષ અને અચ્છેર ચોસલાંવાળું દહીં નાખી કાલવવું. તેમજ તેમાં બે માસા તજ, તેટલાંજ લવિંગ, તેટલીજ એલચી અને તેટલાંજ મરી, એ મસાલો વાટી નાખવો. પછી એક કલાઈવાળા વાસણમાં પાશેર ઘી અને પાંચ રૂપિયા ભાર કાંદાનાં પીતાંનો વધાર કરી તેમાં ઉપરનું ભરત નાખી દેવું; અને તેને હલાવ હલાવ કરી તેમાંનું પાણી બળી બચ એટલે વાસણ નીચે ઉતારી લેવું.

બીજો પ્રકાર.

એક શેર વેગણુનાં દીટાં કાઢી નાખી તેને એક હાંદલીમાં દીટાંના ભાગ તરફથી બેલાં મૂકી ઢાંકી દેવાં. પછી આ હાંદલીને ચૂલાપર મૂકી નીચે બળતું કરવું. વેગણુ ચઢી જઈને પોચાં પડે એટલે બહાર કાઢી લઈ, તેના ઉપરનાં છોતરાં કાઢી નાખી, તેને છૂંદી તેમાંના રેસા અને બિયાં કાઢી નાખવાં. પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે સામાન નાખી ઉપરની બતાવેલી રીતે ભરત તૈયાર કરવું.

(ફારશી રીતનાં.)

૬. ગુજરાતી ભરત.

૧ શેર કુમળા રિંગણાં.

૨ માસા મરી,

૦૧ શેર ઘી.

૧૦૦૦ તોલા આદું.

૦૦૧ શેર ખડખાવાળું દહીં.

૩૦૦ તોલા મીકું.

૨ માસા તજ.

૦૧ શેર કાંદા.

(૧૬૦)

૨ માસા લવિંગ.

૨ માસા એલચી.

પ્રથમ રિંગણુંને દેવતામાં શેકી તેની છોલ કાઢી નાખી અંદરનાં બિયાં અને નસો કાઢી નાખવાં. પછી તેમાં મીઠું ચોળી ઘીમાં વધારવાં, અને કાંદા તથા આદાનો કૂટો ઘીમાં સાંતળી તે અને દહીં નાખી તેને ચઢવા દેવાં. દહીંનું પાણી બળી જાય એટલે ઉપર થોડું ઘી અને વાટેલો મસાલો નાખી ભેશું કરી થોડી વાર રહીને ચૂલા ઉપરથી વાસણ નીચે ઉતારી લેવું, અને એક થાળીમાં તેને સિજવા દેવું. પછી તેમાં નવટાંક દ્રાક્ષ તથા નવટાંક એદાણા કાંદાના વધાર સાથે નાખવા, અને દહીં તથા બીજો મસાલો નાખી ભેશું કરવું, એટલે ઉત્તમ મોગલાઈ ભરત થાય છે.

બીજો પ્રકાર.

આશરે એક શેર વેગણનાં દીટાં કાઢી નાખી તેને હાંફીમાં ઉંધાં ઊભાં મૂકી નીચે બળતું કરવું. પછી તે રિંગણું બકાઈને નરમ થાય એટલે કાઢી લેઈ તેનાં છોતરાં અને નસો કાઢી નાખી ગુજરાતી ભરત પ્રમાણે ભરત કરવું.

૭. કાચાં કેળાંનું ભરત.

કાચાં કેળાંનાં છોતરાં કાઢી નાખી તેને પાણીમાં બાફવાં. પછી તેમાં દહીં અને મસાલો નાખી થાળીમાં ભરત કરવું.

(૧૬૧)

૧૧. ઘેબર.

૨૫ રૂ. ભાર ચણાનો કિંવા ૧૦ રૂ. ભાર ઘી.
 ચોખાનો લોટ અથવા ૨૦ રૂ. ભાર દૂધ.
 દળેલો રવો. ૨૫ રૂ. ભાર ઘી.

૧૧ શેર ખાંડ.

પચીસ રૂપિયા ભાર ચણાનો કિંવા ચોખાનો લોટ અથવા
 ઝીણો દળેલો રવો લઈ, તેમાં દસ રૂપિયા ભાર ઘી નાખી
 મસળવો, ને થોડું પાણી નાખી ઘટ્ટ ખાંધી એક દિવસ દ-
 ખાવી મૂકવો. ખીજે દિવસે તે લોટમાંથી થોડો થોડો લોટ કથ-
 રોટમાં લઈ તેમાં દૂધ નાખી તાર આવતાં સૂધી સારી પેઠે
 ફીણવો. પછી જેમાં ત્રણ ઉંડા ખાડા હોય એવા ઘેબર કરવાના
 વાસણને ચૂલ ઉપર મૂકી, તે ત્રણ અર્ધો અર્ધ ભરાય તેમ પચીસ
 રૂપિયા ભાર મીમાંથી ઘી નાખવું. અને તે તપે એટલે એક
 કડછીમાં ઉપરનો ફીણેલો લોટ લઈ દરેક ખાડા આગળ કડછી
 રાખી લોટની ધાર રેડતાં રેડતાં હાથ ધીમે ધીમે ભ્રમણ કરતાં
 જવો, એટલે ઉભરાઈને ઉપર આવશે નહીં. કદાપિ ઉપર આવ્યું
 તો ધાર લગાર બંધ રાખી ફરી રેડવી. એવી રીતે ઘેબર પાડી તેને
 ફેરવી ઉંધું પાડવું. પછી દોઢ શેર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં
 તેને બોળવું, અને ચાસણી સારી ભરાય એટલે તે કાઢી લેવું.

(૧૬૨)

૧૨. ખાખ.

(મદ્રાસી રીત).

પહેલો પ્રકાર.

૨૫ રૂ. ભાર પરસુદ્દી.

૪ રૂ. ભાર ધી.

૧૨૫ રૂ. ભાર છાશ.

૧૨૫ રૂ. ભાર માખણ.

૨૦ રૂ. ભાર ધી.

૧૫ રૂ. ભાર ખાંડ.

પચીસ રૂપિયા ભાર પરસુદ્દીમાં ચાર રૂપિયા ભાર ધીનું મોણુ નાખી તેને મોહી સાડાબાર રૂપિયા ભાર છાશ નાખી પલાળવો. પછી તેને ખૂબ ખાંડીને તેના સોપારી જેવડા લુવા પાડી પાપડ જેવા પાતળા વણી નાખવા. પછી સાડાબાર રૂપિયા ભાર માખણ લેઈ તેમાંથી સુમાર પ્રમાણે દરેક વણેલા લુવાપર ચોપડવું. એ રીતે સાત પડ એક પર એક મૂકી વેલણથી તેની રોટલીની માફક વણવી. પછી તે દરેકના ચોખ'ડા ચાર ચાર આંગળ જેવડા છરીથી કકડા કરી તેને ફરી વણી નાખવા. પછી ચૂલાપર પેણી મૂકી, તેમાં વીસ રૂપિયા ભાર ધી નાખી, તે તપે એટલે તેમાં ઉપરના વણેલા ચિરોટા નાખી તળી કાઢવા, ને તે દરેક ચિરોટાપર પંદર રૂપિયા ભાર ખાંડમાંથી થોડી થોડી ખાંડ લલરાવવી.

બીજો પ્રકાર.

૧૦ રૂ. ભાર ચોખા.

૧૧ શેર સાકર.

૩૨ રૂ. ભાર દૂધ.

૩૫ = ત્રણ શેર નવટાંક રવો.

૧૦ રૂ. ભાર ધી.

૨ રૂ. ભાર માખણ.

૨૫ શેર ધી.

૧૦ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

દસ રૂપિયા ભાર ચોખા ત્રણ દિવસ સૂધી પલાળી મૂકવા. પરંતુ તેમાંથી પાણી વખતો વખત નિતારી કાઢી બદલતા રહેવું. એટલે ચોખા ખાટા થશે નહીં. તેજ પ્રમાણે બીજે દિવસે રાત્રે

(૧૬૩)

ત્રણ શેર ને નવટાંક રવો બત્રીસ રૂપિયા ભાર દૂધમાં પલાળી મૂકવો. ત્રીજે દિવસે પેલા ચોખા કાઢી કોરા કરવા, ને તેને ખાંડી છેક ઝીણા લોટ કરી કથરોટમાં નાખવો. પછી તે લોટમાં સત્તાવીસ રૂપિયા ભાર માખણ નાખી બે ઘડી સૂધી એકસરખો ફીણવો, ને ખીરું ખીજી કથરોટમાં કાઢી નાખવું. ઉપર પ્રમાણે પલળેલો રવો કાઢી, ઢીમચાપર મૂકી, ઊભા રહીને સાંબેલા વડે ભેરથી ખાંડવો, પછી ઢીમચા ઉપર તથા સાંબેલાની સાંમને છ રૂપિયા ભાર ધીમાંનું થોડું થોડું ઘી લઈ ચોપડવું, એટલે કણેક તેને ચોટશે નહીં, તેમજ તેને ખાંડતી વખતે કામ કરનાર માણસે પણ હાથે ઘી ચોપડતા જવું, ને કણેકનો પિંડો વખતો વખત ફેરવ્યા કરવો. એ રીતે એક ઘડી સૂધી કણેકને ખાંડી તેના ગોળા કરવા. તે રવાના ગોળાના આંગળા જેવડા લુવા કરી આખળિયાપર તથા વેલણપર ઘીનો હાથ લગાડી તે લુવા કાંદાના પડ જેવા પાતળા વણુ ને તે વણાયલી રોટલીની બન્ને પાસે થોડું થોડું ખીર લગાડી એક ઉપર એક એ રીતે સાત અથવા દસ રોટલી મૂકવી. પછી તે રોટલીઓ ભેગી વણી તેના ચોરસ ચાર ચાર આંગળ જેવડા કકડા છરીથી કાપી તેને વણવા. પછી ચૂલાપર પેણી મૂકી તેમાં અઢી શેર ઘી નાખી તે તપાવવું. તે તપે એટલે તેમાં ઉપરના ચિરોટા દર વખતે ત્રણ ત્રણ નાખી તળવા, ને તળતી વખતે પેણીમાંનું ઘી ચમચા કે કડછી વતી પેલા ચિરોટાપર નાખતા જવું, ને તળાઈ રહે એટલે કાઢી લેવા. બધા ચિરોટા તળાઈ તૈયાર થાય કે તેના ઉપર દસ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ છાંટી, તેના ઉપર સવા શેર વાટેલી સાકર ભભરાવવી.

(મુસલમાની રીત).

ત્રીજો પ્રકાર.

૧ શેર ઘઉંની પરસુદી.
૧૦ રૂ. ભાર ઘી.

૨ રૂ. ભાર ચોખાનો લોટ.
૧૧ શેર ખાંડ.

(૧૬૪)

૮ રૂ. ભાર ધી.

૨ રૂ. ભાર ચોખાનો.

૧ શેર ધી.

લોટ (ઝીણા).

એક શેર ઘઉંની પરસુદ્ધીમાં બે રૂપિયા ભાર ચોખાનો લોટ અને દસ રૂપિયા ભાર ધી નાખી પાણી રેડી તેને ગુંદી રાખી મૂકવો. એક કલાક પછી તેને ઢીમચાપર મૂકી સારી પેઠે ફૂટવો. પછી તેની પેંડા જેવડી ગોળિયો વાળી, આખળિયા ઉપર થોડો કોરો લોટ લલરાવી તેના ઉપર પેલી ગોળી મૂકી કાંદાના પડ જેવડી પાતળી વણવી. પછી આ પૂરીઓ ઉપર એક સ્વચ્છ રૂમાલ ઢાંકી મૂકવો. પછી બે રૂપિયા ભાર ચોખાનો લોટ અને આઠ રૂપિયા ભાર ધી ભેગું ફીણી તે પૂરીઓને ચોપડી ત્રણ ત્રણ પૂરીઓ એક ઉપર એક મૂકી, પછી ફરીથી પેલા ધીનો હાથ દઈ તેનો વિંટો કરવો. પછી તે વિંટાના નાના નાના કકડા કરી કરી તેનાં નાનાં નાનાં ગોળ ખાળાં વણવાં. પછી દરેક ખાળાની વચમાં આંગળીથી કાણું પાડવું. એ રીતે બધાં ખાળાં તૈયાર થાય એટલે ચૂલામાં ધીમે તાપ કરી એક શેર ધીમાં ધીરે ધીમે તળવાં; અને ઢોઢ શેર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં તેને ના મી દઈ ચાસણી પી રહે એટલે તેને કાઢી લેવાં. રંગ બેરંગી ખાળાં કરવાં હોય તો પલાળેલા મેદામાં કેસર અથવા હિંગળોક સુમાર પ્રમાણે નાખી ઉપર પ્રમાણે ખાળાં કરવાં-

(મુસલમાની રીતનો)

સાઠો. *

(ખાળાંને લગાડવા માટે).

ઘઉંની પરસુદ્ધીમાં પાણી નાખી તેને પલાળી ખાંધી તેને ઘટ્ટ ગોળો કરવો, અને તેમાંથી લુવો લઈ તેની ભાખરી કરવી.

* (મદ્રાસી).

(૧૬૫)

પછી ચૂલાપર કઢાઈમાં ધી નાખી તે તપે એટલે તેમાં ઉપરની ભાખરી ચાર વખત ડાબી કાઢવી, અને તેનો ફરીથી ગોળો કરી તે જરા ટાઢો થાય એટલે તેમાંથી લિંબુ જેવડો લુવો લેઈ તેની ભાખરી કરી તેને આરાપર રાખી પાંચ વખત ધીમાં ઘોળવી, અને તેને થીજેલા ધીમાં નાખી તેને એકજીવ કરી તે દરેક ખા-જાને ચોપડતા જવું.

(૧૬૬)

(મદ્રાસી રીતની).

૧૩. જલેખી.

૧. પહેલો પ્રકાર.

૩-૩૬૧ ત્રણ શેર સવાછત્રીસ
રૂપિયા ભાર ચોખા.૪-૨૭૧ ચાર શેર સાડીસત્તા-
વીસ રૂપિયા ભાર ધી.

૬૧ શેર ખાંડ.

૨૦ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

ત્રણ શેર સવાછત્રીસ રૂપિયા ભાર છડેલા ઉત્તમ જાતના ચોખામાં પહેલા દિવસની પહેાર રાત્રીએ પાણી રેડી ઢાંકી મૂકવા. બીજે દિવસે સવારમાં તેને ખાંડી ઝીણું લોટ કરવો. પછી તે લોટમાં દોઢ શેર ચઢી રૂપિયા ભાર પાણી નાખી બધું એકત્ર કરી ત્રણ ઘડી સૂધી મૂકી છાંડવું. પછી સવાછ શેર ખાંડની ચાસણી તૈયાર કરી રાખવી, ને ચૂલાપર કથરોટ મૂકી, તેમાં ચાર શેર સાડીસત્તાવીસ રૂપિયા ભાર ધી નાખવું. ધી ઉતું થાય ત્યાં સૂધી પેલો લોટ ફીણવો. જો તે કઠણ હોય તો તેમાં થોડું પાણી નાખીને સારી રીતે ફીણવો, તે એવી રીતે કે ઉચકતાં તેના તાર દૂટી ન જાય એટલી તે લોટમાં ચિકાશ આવવી જોઈએ. પછી ચૂલાપર ધી તપે એટલે જલેખીના વાસણમાં ઉપરનો લોટ ભરી તેના નીચેના કાણાને આંગળીથી દબાવી દેવું. પછી પેણીમાં દરેક જલેખીના ત્રણ ત્રણ વાળા થાય ત્યાં સૂધી ધાર કરીને છેલ્લે વચ્ચે ગાંઠ મારી કુંડાળું બંધ કરવું, ને તે વાળા એક બીજા સાથે જોડેલા રાખવા. એવી રીતે કથરોટમાં પાંચ છ જલેખી થાય એટલે તેને ઉથલાવી બહાર કાઢી તૈયાર કરી મૂકેલી ચાસણી હોય તેમાં ઝખ-કોરવી, ને તેનાં નાળાંમાં ચાસણી ભરાય કે કાઢી લેવી. પછી જલેખીનાં બધાં ચક્કરપર વીસ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ છાંટવું.

(૧૬૭)

બીજો પ્રકાર.

દોઢ શેર ઝઢી રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાંથી મેલ કાઢ્યા પછી તેમાં પચીસ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ નાખવું. પછી દોઢ રૂપિયો ને બે માસા ભાર એલચી, ચાર માસા કેસર અને બે રતી કસ્તુરી, એ ત્રણ રકમો બે રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ખલ કરી ઉપરની ચાસણીમાં મેળવવી, અને ઉપર જણાવેલી રીતે જલેથી કરી તે આ ચાસણીમાં ઝબકોળી કાઢવી, ને તેનાપર નવ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ છાંટી અરાઢ રૂપિયા ભાર સાકરનો ભૂકો તેનાપર ભભરાવવો.

(મુસલમાની રીતની).

૨. ઈમર્તો જલેથી.

૧ શેર મગની છોડાં
વગરની દાળનો
ચાળેલોલોટ.

૧૦ રૂ. ભાર દહીં.
૧૧ શેર ખાંડ.
૧ શેર ઘી.

મગની એક શેર છોડાં વગરની દાળના વસ્ત્રગાળ કરેલા લોટમાં દસ રૂપિયા ભાર દહીં, અને સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી મધના જેવું પાતળું કરી ફીણવું. પછી તેનું એક ટીપું પાણીમાં નાખી જલેવું. જો તે તરે તો લોટ બરોબર તૈયાર થયો એમ સમજવું; તેમ ન થાય તો તે લોટને ફરીથી ફીણવો.

ચૂલાપર પેણી મૂકી તેમાં એક શેર ઘી પૂરવું. ઘી તપે એટલે પેલા ફીણેલા લોટને એક ચોખ્ખા રૂમાલમાં નાખી તેની નીચે એક કાણું પાડી તેમાંથી ઉપરની પેણીમાં જલેથી પાડવી; અને તે તળાય એટલે કાઢી લેઈ દોઢ શેર ખાંડની ચાસણીમાં નાખવી. જલેથી સઘળી ચાસણી પીળાય એટલે તેને કાઢી લેવી.

જલેથી જો રંગવાળી કરવી હોય તો લોટમાં દહીં અને

(૧૬૮)

પાણી નાખતી વખતે તેમાં જરા હિંગળોક અથવા ચાર માસા ખલ કરેલું કેસર નાખવું.

અડદના લોટની જલેબી કરવી હોય તો તેના લોટમાં દહીં નહીં નાખતાં તે એકલા લોટની કરવી.

૩. ઘઉંના નિશાસ્તાની જલેબી.

૧ શેર ઘઉંનો નિશાસ્તો.

૩૥૩. ભાર સમુદ્રકીણુ.

૧૥૥ શેર ઘી.

૨ શેર દહીં.

૧૥૥ શેર ખાંડ.

ઘઉંના એક શેર નિશાસ્તામાં સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર ઝીણું વાટેલું સમુદ્રકીણુ, અશેર દહીં, અને અચ્છેર પાણી નાખી લોટ કાલવવો. પછી તેને ચાર ઘડી સૂધી એમને એમ રહેવા દઈ તેની ઉપર જણાવેલી કૃતિ પ્રમાણે દોઢ શેર ઘીમાં જલેબી તળી તેટલીજ ખાંડની ચાસણીમાં નાખવી. જલેબી સઘળી ચાસણી પી રહે એટલે તેને કાઢી લેવી.

૪. મેદાની જલેબી.

૦૧ શેર મેદો.

૧ શેર મેદો કિંવા નિશાસ્તો.

૧૥૬ શેર ઘી.

૧૥૬ શેર ખાંડ.

કલાઈવાળી તપેલીમાં પાશેર મેદો અને સુમાર પ્રમાણે પાણી રેડી લોટ પાતળો કાલવવો. પછી તે તપેલી ઉપર રૂમાલ બાંધી લેઈ ગરમ જગ્યામાં બે દિવસ સૂધી રાખી મૂકવી. પછી તેમાંનું ખીરું એક શેર મેદો કિંવા નિશાસ્તામાં નાખી, તેમાં પાણી નાખી સઘળું કાલવવું, અને તેમાં પરપોટા આવે ત્યાં સૂધી ફીણવું. બે ઘડી પછી આવા ખીરાની જલેબી દોઢ શેર ઘીમાં તળી તેટલીજ ખાંડની ચાસણીમાં નાખી, તે પી રહે એટલે કાઢી લેવી.

ઘણીક વાર રૂમાલથી જલેબી ન પાડતાં જલેબી પાડવાનાં

(૧૬૬)

ખાસ વાસણુ, લોટા અથવા ચડવાની તળિયે કાણુ પાડી તેમાં ખીરૂં ભરી તે વડે જલેળી પાડે છે.

૧૪. મલીદો.

(મુસલમાની રીતનો).

૧. અક્રમ પસંદ મલીદો.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૧૦ રૂ. ભાર ધી.

૦૧ શેર દૂધ.

૦૧ શેર ધી.

૦૧૧ શેર ખાંડ.

૪ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.

૨ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

ઘઉંના એક શેર મેદામાં દસ રૂપિયા ભાર ધીનું મોણુ નાખી તેને હાથથી ખૂબ મસળવો. પછી તેમાં અચ્છેર દૂધમાંથી સુમાર પ્રમાણે દૂધ નાખી પલાળીને મસળીને તેનો ઘટ્ટ ગોળો કરવો. પછી તેના ત્રણ ભાગરા વણી કલેડા ઉપર ખરા થાય તેવી રીતે શેકવા. શેકેલા ભાગરા ટાઢા પડે એટલે તેને ખાંડીને તેનો ભૂકો કરવો. પછી તેમાં અચ્છેર ધી અને પોણો શેર ખાંડ નાખી મસળવો; અને તેમાં ચાર રૂપિયા ભાર છોલીને સમારેલી બદામ અને બે રૂપિયા ભાર છોલીને સમારેલાં પસ્તાં નાખી તૈયાર થયેલો મલીદો ખાવામાં લેવો.

૨. મેદાનો મલીદો.

૧ શેર ખુમાચાનો ભાગરો.

૦૧ શેર ધી.

૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૦૧ શેર ખાંડ.

એક શેર ખુમાચાનો ભાગરો છાંયડામાં ત્રણ દિવસ સૂકવી બન્ને હાથ વડે ચોળવો એટલે તેનો દૌણાદાર ભૂકો થશે. પછી

(૧૭૦)

તેમાં પાશેર ધી નાખી પાણીમાં નાખી ધીમે તાપે શેકવો; અને શેકતી વખતે તેમાં એક રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ છાંટવું, ને તે સારો શેકાય એટલે નીચે ઉતારી લઈ તેમાં પોણા શેર ખાંડ ભેળવવી.

૩. ગુજરાતી મલીદો.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.	૧૦ રૂ. ભાર ધી.
૦૧ શેર ધી.	૦૧ શેર ધી.
૦૧૧ શેર ખાંડ.	૦૧ શેર ધી.
૩૧ રૂ. ભાર સાકર.	૩ માસા એલચી.
૩૧ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.	૩૧ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.
૩૧ રૂ. ભાર બેદાણા દ્રાક્ષ.	૩૧ રૂ. ભાર ચિલગોજનાં
૩૧ રૂ. ભાર શેકેલા તલ.	બિયાં.
૧૧૧ રૂ. ભાર તજ.	૩૧ રૂ. ભાર કોપરું.

એક શેર મેદામાં દસ રૂપિયા ભાર ધી અને અચ્છેર દૂધ નાખી મસળી તેનો ઘટ્ટ ગોળો કરવો. પછી તેમાંથી બખ્ખે પૈસા ભાર લોટ લઈ મૂઠિયાં વાળી તેને અચ્છેર ધીમાં લાલ થાય ત્યાં સૂધી તળવાં, અને ટાઢાં પડે એટલે ખાંડીને તેનો દાણાદાર ભૂકો કરવો. પછી તેમાં પાશેર ધી અને પોણા શેર ખાંડ નાખવી. તેમજ ત્રણ માસા વાટેલી એલચી, સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર સાકરના ગાંગડા, સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર છોલીને સમારેલી બદામ તથા પસ્તાં તથા તેટલાંજ ચિલગોજનાં ખાંડેલાં બિયાં, તેટલીજ સાફ ધોયેલી બેદાણા દ્રાક્ષ, તેટલુંજ છીણેલું કોપરું, તેટલાજ શેકીને છોતરાં કાઢી નાખેલા તલ અને પોણાબે રૂપિયા ભાર તજનો ભૂકો, એ બધી જણસો ઉપરના મલીદામાં નાખી હલાવીને તે ખાવામાં લેવો.

(૧૭૧)

૪. મગનો મલીદો.

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| ૧ શેર લીલા મગનો | ૫ ૩. ભાર ધી. |
| ઝીણા ચાળેલો લોટ. | ૦૧ શેર ધી. |
| ૦૧૧ શેર સાકર. | ૫ ૩. ભાર છોલેલી બદામ. |
| ૨૧ ૩. ભાર છોલેલાં પસ્તાં. | ૦૧ શેર બેદાણા દ્રાક્ષ. |

લીલા મગના એક શેર ઝીણા ચાળેલા લોટમાં પાંચ રૂપિયા ભાર ધી અને સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી મસળી તેનો ઘટ્ટ ગોળો કરવો. પછી તેના બે અગર ત્રણ ભાખરા કરી શેકવા. પછી તે જરાક ટાઢા પડે એટલે તેને મસળી નાખી ખાંડીને તે બધાનો દાણાદાર ભૂકો કરવો. પછી તેમાં અચ્છેર ધી, પોણા શેર ખાંડ અને પાંચ રૂપિયા ભાર છોલીને સમારેલી બદામ, અઢી રૂપિયા ભાર છોલીને સમારેલાં પસ્તાં અને પાશેર સાદુ ધોયેલી બેદાણા દ્રાક્ષ એટલાં વાનાં તેમાં નાખવાં, અને હલાવી તે તૈયાર થયેલા મલીદાનો ઉપયોગ કરવો.

૫. રવાનો મલીદો.

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| ૧ શેર ઘઉંનો રવો. | ૫ ૩. ભાર ધી. |
| ૪ માસા મીઠું. | ૦૧ શેર ધી. |
| ૦૧૧ શેર ખાંડ. | ૫ ૩. ભાર છોલેલી બદામ. |
| ૨૧ ૩. ભાર છોલેલાં પસ્તાં. | ૫ ૩. ભાર બેદાણા દ્રાક્ષ. |
| ૧ ૩. ભાર ગુલાબજળ. | ૧ જવ ભાર કસ્તુરી. |

ઘઉંના એક શેર રવામાં પાંચ રૂપિયા ભાર ધી, ચાર માસા મીઠું અને સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી મસળીને તેનો ઘટ્ટ ગોળો કરવો. પછી તેના ત્રણ ભાખરા કરી બન્ને બાબુએ અંગારા-પર સારી રીતે શેકવા, ને તે ટાઢા પડે એટલે તેને ખાંડી, તેનો દાણાદાર ભૂકો કરી, તેમાં અચ્છેર ધી, પોણા શેર ખાંડ, પાંચ રૂપિયા ભાર છોલીને સમારેલી બદામ, અઢી રૂપિયા ભાર છોલીને,

(૧૭૨)

સમારેલાં પસ્તાં, પાંચ રૂપિયા ભાર સ્વચ્છ ઘોચેલી બેદાણા
 દ્રાક્ષ અને એક જવ ભાર કસ્તુરી ઓગાળી નાખેલી એવું એક
 રૂપિયા ભાર ગુલાબ જળ, એટલી ચીજો તેમાં નાખીને બધું
 હલાવી મલીદો ખાવામાં લેવો.

(૧૭૩)

૧૫. લાડુ.

(મદ્રાસી રીતના).

૧. બુંદીનો લાડુ.

પહેલો પ્રકાર.

૩-૫ ત્રણ શેર પાંચ રૂપિયા ભાર ૧૫ રૂ. ભાર ખાંડ.
 ચણાની દાળનો લોટ. ૩૧૧ રૂ. ભાર દહીં.
 ૬૧ શેર ઘી. ૧૫ રૂ. ભાર સાકર.

૩ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

ચણાની દાળને એક દિવસ તડકે નાખી, પછી તે દળી તેના લોટને ચાળી, તે લોટમાંથી ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર ઝીણો લોટ ચાળીને લેવો. પછી તેમાં સવાએકત્રીસ રૂપિયા ભાર દહીં મેળવી, પાણી રેડી કડછી ઉતાર સર્વ એકત્ર કરી એક રાત વાસી રાખવું, ને બીજે દિવસે તે ખીરાને ફીણવું. પછી ચૂલા ઉપર પેણી મૂકી તેમાં સવાછ શેર ઘી પૂરવું. ઘી તપે કે કળી (બુંદી) પાડવાનો આશ પેણી ઉપર હાથમાં રાખી તેના પર પેલું ખીર વાડકીથી રેડવું, અને તે આરાના ડાંડાપર હાથ ઠોકતા જવો, એટલે તેમાંથી ખીર પેણીમાં પડી દાણાદાર બુંદી થશે. પછી એક બીજા આરાથી બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરી તે બુંદી તપેલા ઉપર મૂકેલી એક ચાલણીમાં નાખવી, એટલે બુંદીમાંનું ઘી તપેલામાં નિતરી જશે. પછી તે બુંદી કથરાટમાં નાખી તેના ઉપર પંદર રૂપિયા ભાર ખાંડેલી સાકર ને પંદર રૂપિયા ભાર ખાંડ ભભરાવી, તેના પર ત્રણ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ છાંટી બધું હલાવી નાખી તેના લાડુ વાળવા.

બીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે અઢી શેર બુંદી પાડી પેણી ચૂલાપર મૂકી તેમાં

(૧૭૪)

ધી નાખી તે તપે એટલે તેમાં તે ખુંદી નાખી ફરી તળી કાઢવી. પછી પચીસ રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં ખુંદી નાખવી, ને તે હલાવી કથરોટમાં નાખી ટાઢી પડવા મૂકવી. પછી પચીસ રૂપિયા ભાર સાકરનો ભૂકો કરી ખુંદીપર ભભરાવવો, તેમજ બાર રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ તેનાપર છાંટવું, ને પછી તેના લાડુ વાળવા.

ત્રીજો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે ખુંદી પાડી તેનાપર પંદર રૂપિયા ભાર પાણીમાં આઠ માસા કેસર ખલ કરીને છાંટવું, તેમજ તેપર બશેર ને સવા રૂપિયા ભાર સાકરનો ભૂકો ભભરાવી એકસરખું હલાવી તેના લાડુ કરવા.

ચોથો પ્રકાર.

ઉપર પ્રમાણે ખુંદી પાડી, આઠ માસા કેસર, બે માસા કર્તુરી ને છ માસા સોનાના વરખ, એટલાં વાનાં પંદર રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ઘુંટી નાખીને તેનાપર છાંટવું, ને પછી લાડુ વાળવા. સોનાના વરખને બદલે ચાંદીના વરખ વાપરવા અડચણ નથી.

પાંચમો પ્રકાર.

અડદની દાળના લોટની ઉપર મુજબ ખુંદી પાડી ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે જૂદી જૂદી રીતે તેના લાડુ કરવા; પરંતુ આ પલાળેલો લોટ એક રાત ને બીજા દિવસના દસ વાગતાં સૂધી રાખી પછી તેનો ઉપયોગ કરવો.

(૧૭૫)

છઠ્ઠો પ્રકાર.

૧૨૥ ૩. ભાર ચણા. ૩ માસા ભાર મીઠું.

૧૦ ૩. ભાર ઘી.

સાડાબાર રૂપિયા ભાર ચણા પાણીમાં પલાળી તેના પરનાં છોડાં કાઢી નાખવાં. પછી તેમાં ત્રણ માસા મીઠું નાખી નિસા ઉપર ઝીણા વાટી તેના ખીરામાં થોડું પાણી નાખી કડછી ઉતાર એકત્ર કરી દેવું. પછી ચૂલા ઉપર પેણી મૂકી તેમાં દસ રૂપિયા ભાર ઘી નાખવું. ઘી તપે એટલે પેણીપર ઝારો રાખી તેનાપર પેલું ખીરું નાખી ઝારાના ડાંડા ઉપર હાથ ઠોકતા જવો, એટલે તેમાંથી ખીરું પડી દાણાદાર બુદ્ધી તૈયાર થશે. પછી આ બુદ્ધીના ઉપરની કોઈ પણ રીતે લાડુ કરવા.

૨. પુરી વેળાંગાય* લાડુ.**પહેલો પ્રકાર.**

૧૨૥ ૩. ભાર ખાંડ. ૬ ૩. ભાર કોપરું.

૬ ૩. ભાર તુવેરની કે મગની દાળ. ૬ ૩. ભાર ઘી.

છ રૂપિયા ભાર કોપરાનાં ઝીણા ઝીણા કકડા કરી છ રૂપિયા ભાર ઘીમાં સાંતળી કાઢવા. તેમજ તળતાં બાકી રહેલા ઘીમાં છ રૂપિયા ભાર તુવેરની કિંવા મગની દાળ તળવી. પછી સાડા-બાર રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં કોપરું ને દાળ નાખી થોડી વાર સૂધી રહેવા દઈ તેના લાડુ વાળવા.

બીજો પ્રકાર.

૧૨૥ ૩. ભાર ખાંડ. ૬ ૩. ભાર તુવેરની કે મગની દાળ.

સાડાબાર રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણી કરી, તેમાં છ

* મદ્રાસી.

(૧૭૬)

રૂપિયા ભાર તુવેરની કિંવા મગની શેકેલી દાળ નાખી, તે ઠંડુ પડ્યા પછી તેના લાડુ કરવા.

૩. તલના લાડુ.

૦૧ શેર તલ.

૦૧ શેર ગોળ.

અર્ધો શેર તલ શેકી તેમાં અર્ધો શેર ગોળનો પાક કરી મેળવવો, ને ઠર્યા પછી તેના લાડુ કરવા.

૪. કાબુનો લાડુ.

૦૧ શેર કાબુની દાળ.

૦૧ શેર ખાંડ.

પાશેર કાબુની સ્વચ્છ દાળ લઈ, અર્ધો શેર ખાંડની ચાસ-ણી કરી તેમાં મેળવવી, ને ઠર્યા પછી તેના લાડુ કરવા.

૫. ચણાના લોટનો લાડુ.

૨૫ રૂ. ભાર ચણાની દાળ.

૧૮ રૂ. ભાર ઘી.

૧૨૧ રૂ. ભાર જીરાનો લોટ.

૧૨૧ રૂ. ભાર ખાંડ.

પચીસ રૂપિયા ભાર ચણાની દાળ શેકીને દળવી. પછી ચૂ-લાપર પેણી મૂકી, તેમાં અરાઠ રૂપિયા ભાર ઘી પૂરવું. ઘી ઉતું થાય કે તેમાં પેલો લોટ નાખવો, ને તે શીરા પ્રમાણે શેકી, તેમાં સાડાબાર રૂપિયા ભાર જીરાનો લોટ ને તેટલીજ ખાંડ નાખી તળે ઉપર હલાવી પેણી નીચે ઉતારવી, અને પછી તેના લાડુ વાળવા.

૬. શેવખંડાનો લાડુ.

૨૫ રૂ. ભાર ચણાનો કિંવા

૩ રૂ. ભાર ઘી.

ચોખાનો લોટ.

૨૫ રૂ. ભાર ઘી.

૨૫ રૂ. ભાર ખાંડ.

પચીસ રૂપિયા ભાર ચણાના કિંવા ચોખાના લોટમાં ત્રણ

(૧૭૭)

રૂપિયા ભાર ધીનું મોણુ નાખી તે એક દિવસ પલાળી મૂકવો. પછી તેમાં પાણી નાખી તેનું કઠણ ખીરું કરવું. પછી ચૂલાપર પેણી મૂકી તેમાં પચીસ રૂપિયા ભાર ધી તપાવવું. પછી નીચેના ભાગમાં ત્રણ કાણું હોય એવું જલેખી પાડવાના વાસણ જેવું એક વાસણ લઈ તેની નીચે આંગળી રાખી તેમાં પેણું ખીરું રેડવું. પછી તે પેણી આગળ ધરી તેમાં ચક્કર પાડવાં, અને તે તળાઈ રહે એટલે બાહાર કાઢી, તેના નાના નાના કકડા કરી, તેને પચીસ રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણીમાં નાખવા, ને ઠંડા પડ્યા પછી તેના લાડુ કરવા.

૭. ચોખાના લાડુ (કુલેર).

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| ૧૥ શેર સાકર. | ૨ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. |
| ૧ રતી ભાર કસ્તુરી. | ૦૧ શેર ઘી. |
| ૧ શેર ચોખાનો લોટ. | ૫ રૂ. ભાર બદામનો |
| ૨૧ રૂ. ભાર ઘી. | છેલેલો મગજ. |
| ૫ રૂ. ભાર બદામનો છેલેલો | ૫ રૂ. ભાર સદર. |
| મગજ. | ૫ રૂ. ભાર સદર. |
| ૩ માસા અળતો. | ૭૧ રૂ. ભાર ઘી. |
| ૩ માસા કેસર. | ૦૧ શેર છેલેલાં પસ્તા. |

દોઢ શેર ખાંડમાં અચ્છેર પાણી રેડી ચૂલાપર મૂકી તેની ચાસણી કરવી. પછી બે રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં એક રતી કસ્તુરી નાખી તે પાણી ઉપરની ચાસણીમાં નાખી દેવું, અને તેને ચૂલા ઉપરથી નીચે ઉતારવી. પછી એક શેર ચોખાનો લોટ અચ્છેર ઘીમાં શેકવો; અને પાંચ રૂપિયા ભાર બદામનો મગજ અઢી રૂપિયા ભાર ઘીમાં સાંતળી ઝીણું વાટી ઉપરના લોટમાં નાખી, તે લોટ ઉપરની ચાસણીમાં નાખવો. તેમજ બદામનો સમારેલો સાદો, ત્રણ માસા અળતા વડે રંગેલો અને ત્રણ માસા કેસર વડે રંગેલો, પાંચ પાંચ રૂપિયા ભાર મગજ, અને પાંચેર

(૧૭૮)

છોલીને સમારેલાં પસ્તાં, એટલો મેવો સાડાસાત રૂપિયા ભાર
ધીમાં સાંતળી ઉપરની ચાસણીવાળા લોટમાં નાખવો, ને બધાને
ટાઢું પડતાં સૂધી હલાવી તે દાણાદાર થાય એટલે તેના લાડુ
વાળવા.

બીજો પ્રકાર.

૧ શેર ચોખાનો લોટ.

૦૧ શેર ઘી.

૧ શેર ખાંડ.

એક શેર ચોખાનો લોટ અચ્છેર ધીમાં સાંતળવો. પછી
એક શેર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં તે નાખી દેવો. પછી તેને
નીચે ઉતારી ટાઢો પડતાં સૂધી એકસરખો હલાવી તેના લાડુ
વાળવા.

૮. મગના લાડુ.

૧ શેર મગની દાળ.

૦૧ શેર ઘી.

૧૧ શેર સાકર.

૦૧ શેર ગુલાબજળ.

૩ માસા કેસર.

૨ રતી ભાર કસ્તુરી.

૦૧ શેર બદામનો મગજ.

૦૧ શેર છોલેલાં પસ્તાં.

૧ રૂ. ભાર એલચી.

૦૧ શેર બેદાણા.

૦૧ શેર ઘી.

એક શેર મગની દાળ પાણીમાં પલાળી, પલળે એટલે તેને
ચોળી તેનાં ઉપરનાં છોડાં કાઢી નાખી ચોખ્ખી કરવી. પછી તેને
કકડાવતી લુછી કોરી કરી અચ્છેર ધીમાં તળવી. પછી તેમાં
અચ્છેર પાણી નાખી ચૂલાપર મૂકી બળતું કરવું, અને દાળ
ચઢે એટલે નીચે ઉતારી તેને નિસા ઉપર વાટી નાખવી.

પછી પંદર રૂપિયા ભાર પાણી અને પાશેર ગુલાબજળમાં
ત્રણ માસા કેસર તથા બે રતી ભાર કસ્તુરી ઓગાળી તેમાં દોઢ શેર

(૧૭૬)

ખાંડ નાખી ચૂલાપર મૂકી તેની ત્રણતારી ચાસણી કરવી. પછી તેને નીચે ઉતારી લઈ હુલાવી ટાઢી પડે એટલે તેમાં ઉપર જ-ણાવેલી મગની વાટેલી દાળ, પાશેર બદામનો છોલી સમારેલો મગજ, તેટલાંજ છોલીને સમારેલાં પસ્તાં, તેટલાજ સાફ ધોય-લા બેદાણા અને અચ્છેર ધી, એટલી ચીજો નાખી તબેથા વડે એકસરખું હુલાવી દાણું પડે એટલે તેના લાડુ વાળવા.

૯. રવાનો લાડુ.

૨૫ રૂ. ભાર રવો.

૨૫ રૂ. ભાર ધી.

૨૦ રૂ. ભાર ખાંડ.

૪ માસા એલચીનો ભૂકો.

પચીસ રૂપિયા ભાર રવો તેટલાજ ધીમાં શેકી, તેમાં વીસ રૂપિયા ભાર ખાંડ ને ચાર માસા એલચીનો ભૂકો મેળવી તેના લાડુ વાળવા.

૧૦. કોળાના મગજના લાડુ.

૧૨૫ રૂ. ભાર કોળાનો મગજ. ૬ રૂ. ભાર ધી.

૧૨૫ રૂ. ભાર ખાંડ.

એક કોળું લાવી તેમાંથી બિયાં કાઢી છોલી નાખવાં. પછી તે બિયાંમાંથી સાડાખાર રૂપિયા ભાર મગજ લઈ છ રૂપિયા ભાર ધીમાં તળવો, અને પછી સાડાખાર રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં તે મગજ નાખી લાડુ વાળવા.

૧૧. તુવેરના લોટના લાડુ.

૧૨૫ રૂ. ભાર તુવેરની

૧૨૫ રૂ. ભાર ખાંડ.

દાળનો લોટ.

૧૨૫ રૂ. ભાર ધી.

સાડાખાર રૂપિયા ભાર તુવેર શેકી તેની સ્વચ્છ દાળ કરવી.

(૧૮૦)

પછી તે દળી તેમાં સાડાબાર રૂપિયા ભાર ખાંડ ને તેટલુંજ ઘી નાખી લાડુ કરવા.

૧૨. તુવેરની દાળના લાડુ.

૧ શેર તુવેરની દાળ.

૧ શેર ગોળ.

તુવેર શેકી તેની સ્વચ્છ દાળ કરવી, ને તેમાંથી એક શેર લેવી. પછી એક શેર ગોળમાં થોડું પાણી નાખી તેનો પાક કરી તેમાં તે દાળ મેળવી લાડુ કરવા.

(સુસલમાની રીત પ્રમાણે).

૧૩. મોતીચુરના લાડુ.

(ખુંદીના અથવા કળીના લાડુ).

૧ શેર ચણાની દાળ.

૦૧ શેર દહીં.

૧ શેર ઘી.

૨ શેર ખાંડ.

૦૧ શેર ગુલાબજળ.

૪ માસા કેસર.

૨ રૂ. ભાર ઘી.

૦૧ શેર બેદાણા.

ચણાની એક શેર દાળ પાણીમાં પલાળી, પલળે એટલે તેને કાઢી લેઈ નિસાપર ઝીણી વાટવી. પછી તેને કકડામાં નાખી નિચોવવી એટલે તેમાંનું પાણી નિકળી જશે. પછી આ વાટેલી દાળમાં બે રૂપિયા ભાર ઘી અને પાશેર દહીં નાખી, તે ચાર ઘડી સૂધી હાથથી ફીણી એક ઘડી સૂધી રહેવા દેવી. પછી ચૂલાપર પેણી મૂકી તેમાં એક શેર ઘી નાખી તે તપે એટલે તેમાં ઉપરની વાટીને ફીણેલી દાળની ઝીણાં કાણાવાળા ઝારાથી ખુંદી (કળી) પાડવી, અને તે તળાય એટલે તેને કાઢી લેવી.

(૧૮૧)

પછી બશેર ખાંડની સારી ચાસણી કરી, તેમાં પાશેર ગુલાબ
જળ અને ચાર માસા ખલ કરેલું કેસર નાખવું. પછી તેમાં
ઉપરની કળી અને પાશેર ઘોચેલા સાફ બેદાણા નાખી તેના
લાડુ વાળવા.

(૧૮૨)

૧૬. મોદક.

(મદ્રાસી રીતના)

૧. ચોખાના લોટના મોદક.

પહેલો પ્રકાર.

૨૫ રૂ. ભાર ચોખાનો લોટ. ૨ રૂ. ભાર ઘી.
 ૨૫ રૂ. ભાર ગોળ. ૨૫ રૂ. ભાર તુવેરની અથવા
 ૧૧ શેર સારા ખાંડેલા ચોખા. ચણાની દાળ.

સવા શેર સારા ચોખા પાણીમાં પલાળી મૂકવા. પલળે એ-
 ટલે બહાર કાઢી લુગડાપર નાખી પાથરવા, ને કોરા પડવા દેવા.
 પછી તેનો લોટ દળી ચાળણી વતી ચાળી નાખી તેમાંથી પચીસ
 રૂપિયા ભાર લોટ લેવો. આ લોટમાં એ રૂપિયા ભાર ઘીનું મોણ
 નાખી તેમાં સુમાર પ્રમાણે ઉનું પાણી રેડી લોટ કઠણ બાંધવો,
 ને તે લોટની વાડકીની આકૃતિ જેવડી હાથથી પૂરીઓ વણવી.

પછી પચીસ રૂપિયા ભાર તુવેરની અથવા ચણાની દાળ બાફી
 તેમાં પચીસ રૂપિયા ભાર ગોળ ભેળવી નિસા ઉપર તેને ઝીણું
 વાટી પુરણ તૈયાર કરવું. પછી સુમાર પ્રમાણે તેમાંનું પુરણ
 પેલી પૂરીઓમાં ભરી મોઢું બંધ કરી મોદક કરવો, ને તે દરેક-
 પર રેવડીના જેવડી પેહેલ પાડવી. પછી ચૂલાપર એક તપેલું
 મૂકી તેમાં અર્ધે સૂધી પાણી ભરી તેનાપર એક કકડો બાંધવો,
 ને પાણીનું આધરણ થાય કે તે કકડાપર માય તેટલા મોદક
 મૂકી વરાળ બહાર ન જાય તેને માટે ઉપર એક ઢાંકણું ઢાંકી દે-
 વું. મોદક બકાઈ તૈયાર થાય એટલે કકડાપરથી લઈ ઉના ઉના
 પિરસવા.

બીજો પ્રકાર.

૨૫ રૂ. ભાર ચોખાનો લોટ. ૬ માસા ભાર મીઠું.

(૧૮૩)

૧૮૩. ભાર શેકેલી દાળ.

પચીસ રૂપિયા ભાર ચોખાના લોટમાં છ માસા ભાર મીઠું નાખી, આધરણુ આવેલું પાણી રેડી તે લોટ પલાળવો, ને તેની ઉપરના પ્રકારમાં બતાવ્યા પ્રમાણે પૂરીઓ વણવી. પછી અરાઠ રૂપિયા ભાર શેકેલી ગમે તે પ્રકારની દાળ લઈને, તેને જડી વાટી ઉપરની પૂરીઓમાં થોડી થોડી ભરી તેનાં મોદક કરવા, ને ઉપર પ્રમાણે બાફીને ઉના ઉના પિરસવા.

ત્રીજો પ્રકાર.

૧૨૥ રૂ. ભાર ચોખાનો લોટ.

૬ રૂ. ભાર અડદનો લોટ.

૩ રૂ. ભાર મગનો લોટ.

૬ માસા ભાર મીઠું.

૧૫ રૂ. ભાર શેકેલા ચણાનો લોટ.

૧૫ રૂ. ભાર ખાંડ.

૪ માસા ભાર એલચીનો ભૂકો.

સાડાબાર રૂપિયા ભાર ચોખાનો લોટ, છ રૂપિયા ભાર અડદનો લોટ, ત્રણ રૂપિયા ભાર મગનો લોટ અને છ માસા ભાર મીઠું, એ બધું એકઠું કરી ઉના પાણીથી પલાળી તેની કણેક બાંધવી. પછી હાથેથી તેની જડી પૂરીઓ વણવી. પછી પંદર રૂપિયા ભાર શેકેલા ચણાનો લોટ, પંદર રૂપિયા ભાર ખાંડ અને ચાર માસા એલચીનો ભૂકો એકઠો કરી તેમાંથી થોડું થોડું પુરણ ઉપરની પૂરીઓમાં ભરવું, ને મોદક કરી ઉપર પ્રમાણે બાફી પિરસવા. આ મોદક માખણ કે ઘીની સાથે ખાવા.

(૧૮૪)

૧૭. હલવો.

(મદ્રાસી રીતના).

૧. અકબર પ્રિય હલવો.

૧-૨૨૥ એક શેર સાડીબાવીસ રૂપિયા ભાર કાકડીનો મગજ.	૧-૨૨૥ એક શેર સાડીબાવીસ સ રૂપિયા ભાર ખડ- બુચાનો મગજ.
૧-૨૨૥ એક શેર સાડીબાવીસ રૂપિયા ભાર દુધીનો મગજ. ૬૧ શેર ખાંડ.	૬ રૂ. ભાર ખસખસ. ૩૧૧ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.
૧૫૫૫ શેર ઘી. ૮ માસા કેસર. ૨ માસા કસ્તુરી. ૪ માસા સોનાના વરખ.	૨૫૫ શેર ગાયનું ,ચોખ્ખું દૂધ. ૧૫૫ રૂ. ભાર ગુલા- બજળ.

કાકડીનાં બિયાં, ખડબુચાનાં બિયાં, ને દુધીનાં બિયાં સૂ-
કવી છોલી સાફ કરેલો દરેકનો એક શેર સાડીબાવીસ રૂપિયા
ભાર મગજ, સવાએકત્રીસ રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ ને છ
રૂપિયા ભાર ખસખસ, એટલી ચીજો ગાયના અઢી શેર ચોખ્ખા
દૂધમાં વાટીને ગોળો કરી મૂકવો. પછી સવાછ શેર ખાંડની ચા-
સણી કરી તેમાં તૈયાર કરેલો ઉપરનો મગજ વગેરેનો ગોળો
મસળી નાખવો. પછી ચૂલાપર એક વાસણ મૂકી તેમાં પોણા-
અશેર ઘી નાખવું. ઘી ઉતું થાય એટલે તેમાં પંદર રૂપિયા
ભાર ગુલાબજળ, આઠ માસા કેસર, બે માસા કસ્તુરી ને ચાર
માસા સોનાના વરખ ચોળીને નાખી બધું હલાવવું. પછી તેમાં
ઉપરની મગજ વાળી ચાસણી નાખી હલાવવું, એટલે હલવો
તૈયાર થશે, તે નીચે ઉતારી ટાઢો પડયા પછી ખાવો.

(૧૮૫)

૨. ' નિસી સદા ' હલવો.

૧૫-૨૫ પંદર શેર ને પચીસ ૩-૫ ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા
રૂપિયા ભાર ઘઉં. ભાર ખાંડ અથવા સાકર.

૩૦ રૂ. ભાર ઘી. ૧ રૂ. ભાર એલચીનો ભૂકો.

૯ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. ૪ માસા કેસર.

પહેલી રાત્રે પંદર શેર ને પચીસ રૂપિયા ભાર ઘઉં પલાળી
મૂકવા. પછી બીજે દિવસે તે બહાર કાઢી પથ્થરની ખાંડણીમાં
નાખી ખાંડવા, અથવા નિસાપર વાટવા. પછી એક કલાઈવાળા
તપેલા ઉપર એક સ્વચ્છ સફેદ કકડો ખાંધી તેનાપર પેલા વાટી
નાખેલા ઘઉં નાખીને ચોળવા, એટલે તેમાંથી સત્વ નિકળશે.
પછી બાકી રહેલા કૂચામાં ફરી પાણી નાખી ચોળવા. એ રીતે
બધું સત્વ કાઢી લઈ કૂચા ફેંકી દેવા. પછી કકડો છોડી તેને
ચોટેલું સત્વ કાઢી લઈ, બીજો કકડો તે તપેલા ઉપર ખાંધી, તે
આઠ દિવસ તેમનું તેમ મૂકી છાંડવું. આઠમે દિવસે કકડો છોડી
તે માવામાંથી ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર સત્વ કાઢી લેવું.

પછી ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર સાકર અથવા ખાંડની
ચોખ્ખી ચાસણી કરી તેમાં પેલો માવો, પાણી શેર તાબું ઘી,
નવ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ, ચાર માસા ખલ કરેલું કેસર ને
એક રૂપિયા ભાર એલચીનો ભૂકો, એટલી ચીજો નાખી વાસણ
ચૂલાપર મૂકી સઘળું હલાવવું. આ પ્રમાણે કરતાં હલવો તૈયાર
થાય એટલે નીચે ઉતારી ટાઢો પડ્યા પછી ખાવો.

૩. ઘઉંના રવાનો હલવો.

૨ શેર દૂધ.

૧ શેર રવો.

૨ શેર ખાંડ.

૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૧૦ રૂ. ભાર એટલે ૦૧ શેર ઘી.

બશેર દૂધમાં અર્ધો શેર પાણી રેડી ચૂલાપર મૂકવું. દૂધ ઉક-
૨૪

(૧૮૬)

જાવા આવે એટલે તેમાં એક શેર રવો નાખવો, અને તે ચઢીને ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં બશેર ખાંડની ચાસણી કરીને રેડવી, ને તે પછી તેમાં દસ રૂપિયા ભાર ઘી ને એક રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ રેડી, હલાવી સર્વ એકત્ર કરવું. પછી તેના પર ઢાંકણું ઢાંકી વચ્ચે વચ્ચે હલાવતા જવું, ને હલવો તૈયાર થાય કે નીચે ઉતારવો.

બીજો પ્રકાર.

૦૧ શેર રવો.

૦૧ શેર ઘી.

૧૬ રૂ. ભાર દૂધ.

૦૧ શેર ખાંડ.

અર્ધો શેર રવો જસતના વાસણમાં લાલ થાય ત્યાં સૂધી શેકવો. પછી તે ઘુટી નાખી એક વાસણમાં ભરીને ચૂલા પર મૂકવો. પછી તેમાં અર્ધો શેર ઘી રેડી હલાવી, સોળ રૂપિયા ભાર દૂધ ને પાશેર ખાંડ તેમાં નાખવી, ને ફરીથી હલાવી તૈયાર થાય એટલે તે હલવો નીચે ઉતારી ઠંડો પડ્યા પછી ખાવો.

૪. રવાનો બદામી હલવો.

પહેલો પ્રકાર.

૪-૨૭૧ ચાર શેર ને સાડી સત્તા-

૧-૨૨૧ એક શેર ને સાડીબા-

વીસ રૂપિયા ભાર દૂધ.

વીસ રૂપિયા ભાર રવો.

૧૦ રૂ. ભાર દૂધ.

૧૫ રૂ. ભાર બદામ.

૬ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૧૫૧ રૂ. ભાર ઘી.

૩-૩૬૧ ત્રણ શેર ને સવાછત્રીસ રૂ. ભાર ખાંડ.

ચાર શેર ને સાડીસત્તાવીસ રૂપિયા ભાર ચોખ્ખું દૂધ એક વાસણમાં ભરી તે દૂધમાં પંદર રૂપિયા ભાર પાણી રેડી ચૂલા પર મૂકવું. પછી એક શેર ને સાડીબાવીસ રૂપિયા ભાર રવો તે દૂધમાં નાખી તે બફાવા દેવો, અને પછી તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર બદામ ઉના પાણીમાં પલાળી, છોલીને દસ રૂપિયા

(૧૮૭)

ભાર દૂધમાં વાટીને નાખવી, અને બધું કડછીથી હલાવવું. પછી ત્રણ શેર ને સવાછત્રીસ રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં છ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ ને સાડાપંદર રૂપિયા ભાર ઘી નાખી એકત્ર કરવું. પછી તેમાં પેલો હલવો નાખી હલાવવો ને તૈયાર-થાય કે નીચે ઉતારવો.

બીજો પ્રકાર.

૩-૫ ત્રણ શેર ને પાંચ

રૂપિયા ભાર બ-
દામ.

૩૧૧ રૂ. ભાર રવો.

૪ માસા કેસર.

૬ રૂ. ભાર ગુલાબ-
જળ.

૧ શેર દૂધ.

૩-૫ ત્રણ શેર ને પાંચ રૂ-
પિયા ભાર દૂધ.

૩૧૧ રૂ. ભાર રવો.

૧ રૂ. ભાર એલચી.

૩-૩૬૧ ત્રણ શેર ને સવાછત્રી-
સ રૂપિયા ભાર ખાંડ.

ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર બદામ ઉના પાણીમાં ના-ખવી, ને પલળે એટલે કાઢી છોલી એક શેર દૂધમાં વાટી નાખ-વી. પછી ત્રણ શેર ને પાંચ રૂપિયા ભાર દૂધ ચૂલાપર ઉકળવા મૂકી, તેમાં સવાએકત્રીસ રૂપિયા ભાર રવો નાખવો, ને તે રવો ચઢે એટલે તેમાં પેલી વાટેલી બદામ નાખી, વચ્ચે વચ્ચે હલાવી, ધીમે તાપ કરી ચૂલાપર તેમનું તેમ રહેવા દેવું.

પછી ત્રણ શેર સવાછત્રીસ રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં સવા એકત્રીસ રૂપિયા ભાર રવો, છ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ, ચાર માસા ખલ કરેલું કેસર ને એક રૂપિયા ભાર એલચીનો ભૂકો, એટલી ચીજો એકઠી કરી ઉપરના હલવામાં નાખવી. પછી નીચે સારો તાપ કરી, હલાવતા જવું તથા હલવો તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારવો, અને ઠંડી પછી ખાવો.

(૧૮૮)

૫. દુધીનો હલવો.

૨ દુધી.

૬૧ શેર દૂધ.

૯ રૂ. ભાર બદામ.

૩૦ રૂ. ભાર ઘી.

૧૧ શેર સાકર.

૯ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૪ માસા કેસર.

એ દુધી લાવી તેને છોલી નાખી, તેના ચાર લાંબા કકડા કરી, તેમાંથી બિયાં ને પોચો ભાગ કાઢી નાખી, ફક્ત ગરભના નાના નાના કકડા કરવા. પછી સવાછ શેર ચોખ્ખું દૂધ એક તપેલામાં રેડી ચૂલાપર મૂકવું. ને તે દૂધમાં એક શેર ને સાડી-બાવીસ રૂપિયા ભાર પાણી રેડી નીચે સખત તાપ કરવો. દૂધ ઉકળવા આવે એટલે તેમાં ઉપર જણાવેલા દુધીના પોણાચાર શેર કકડા નાખી, સુમારે દોઢ ઘડી સૂધી ચઢવા દઈ, તે એકજીવ થાય એટલે તેમાં નવ રૂપિયા ભાર બદામ વાટીને નાખવી, ને પછી હલાવી તેમાં ત્રીસ રૂપિયા ભાર ઘી, સવા શેર વાટેલી સાકર, નવ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ ને ચાર માસા ખલ કરેલું કેસર, એટલી ચીજો નાખી દેવી, ને હલવો તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠર્યા પછી ખાવો.

(મુસલમાની રીતના).

૬. આદાનો હલવો.

૧ શેર આદુ.

૧૫ રૂ. ભાર ઘી.

૩૧ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો.

૫ રૂ. ભાર ઘી.

૨ માસા કેસર.

૧૧૧ શેર ખાંડ.

૫ રૂ. ભાર છેલેલાં પસ્તાં.

૫ રૂ. ભાર છેલેલી બદામ.

એક શેર આદુ છોલી પાણીમાં નાખી બાફવું; પછી નિસા-પર છૂંદી તેમાં બાફેલું પાણી નાખી ઝીણું વાટવું. પછી તે ૫-

(૧૮૬)

દર રૂપિયા ભાર ધીમાં તળી રાખવું. પછી ઘઉંનો સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર મેદો પાંચ રૂપિયા ભાર ધીમાં સાંતળી ટાઢો પડે એટલે તેને આદામાં ભેળવવો. પછી અચ્છર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં બે માસા ખલ કરેલું કેસર તથા ઉપરનું આદું ભેળું કરી દેવું. પછી તેને ચૂલાપર મૂકી વારે વારે હલાવતા જવું. પછી પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ અને તેટલાંજ છોલેલાં પસ્તાં એ બેને સાંતળીને ખાંડી નાખીને, અથવા તેને સમારી નાખીને ચૂલા ઉપરના હલવામાં નાખવાં, અને તે બધું મળી જઈ ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી થાળી કે કથરોટમાં પાથરી ઠરે એટલે કકડા કરવા.

૭. કેરીનો હલવો.

પેહેલો પ્રકાર.

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| ૧ શેર આકુસની પાકી કેરીનો ગર. | ૫ રૂ. ભાર ધી. |
| ૨૧૧ રૂ. ભાર સાકર. | ૧૦ એલચી. |
| ૨ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. | ૭૧૧ રૂ. ભાર સાકર. |
| ૨ રતી ભાર કસ્તુરી. | ૨ માસા કેસર. |

૨૧૧ રૂ. ભાર બેદાણા દ્રાક્ષ.

આકુસની પાકી કેરી છોલી ચીરી તેનો એક શેર ગર લેવો. પછી એક કલાઈવાળી તપેલી ચૂલાપર મૂકી તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર ધી નાખવું, ને તે તપે એટલે તેમાં દસ એલચીના દાણા તથા ઉપરનો ગર નાખવો. પછી બધું હલાવી ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં સાડાસાત રૂપિયા ભાર વાટેલી સાકર, અઢી રૂપિયા ભાર સાકરનો ભૂકો, બે માસા કેસર તથા એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી રાખેલું બે રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ, એટલી જણસો નાખી હલાવવું, અને તે તૈયાર થાય એટલે તેમાં અઢી રૂપિયા

(૧૯૦)

ભાર સ્વચ્છ ધોયેલા બેદાણા નાખી નીચે ઉતારવો, અને ઠંડો પડે એટલે તેના ઉપર પ્રમાણે કકડા કરવા.

બીજો પ્રકાર.

- | | |
|--------------------|------------------------|
| ૧ શેર તાબુ' ધી. | ૧ રૂ. ભાર એલચીના દાણા. |
| ૧ શેર ઘઉં'નો મેદો. | ૦૧૧ શેર સાકર. |
| ૫ રૂ. ભાર ગુલાબજળ | ૨ માસા કેસર. |
| અગર કેવડાનું પાણી. | ૧ શેર કેરીનો ગર. |

ચૂલાપર એક કલાઈવાળી તપેલી મૂકી, તેમાં એક શેર તાબુ' ધી નાખી, તે તપે એટલે તેમાં એલચીના એક રૂપિયા ભાર ખોખરા કરેલા દાણા નાખી, ધી કકડે એટલે તેમાં ઘઉં'નો એક શેર મેદો નાખી ધીમે તાપ કરી તબેથાથી ધીમે ધીમે હલાવી શેકવો; અને જરાક સુરખી આવે એટલે નીચે ઉતારી લેઈ ટાઢા પડતાં સૂધી હલાવવો. પછી ઉપર પેહેલા પ્રકારમાં કહ્યા પ્રમાણે કેરીઓના એક શેર ગરમાં અચ્છેર વાટેલી સાકર, અને બે માસા કેસર ખલ કરેલું પાંચ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ અથવા કેવડાનું પાણી નાખી દેવું. પછી તે ગર ઉપરના ટાઢા પડેલા મેદામાં નાખી દેઈ અંગારાપર મૂકી, ધીમે ધીમે હલાવ હલાવ કરી, હલવો તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ઉપર મુજબ કકડા કરવા.

૮. ઈસ્પાહાની હલવો.

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| ૧ શેર ખાંડ. | ૫ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. |
| ૧ રતી ભાર કસ્તુરી. | ૨ શેર ઘઉં'નો મેદો. |
| ૨૧૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. | ૨૧૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. |
| ૪ શેર દૂધ. | ૧૧ શેર ધી. |
| ૧ રૂ. ભાર ધી. | ૦૧૧ શેર છોલેલાં પસ્તાં. |
| ૦૧૧ શેર છોલેલી બદામ. | |

(૧૯૧)

એક વાસણમાં એક શેર ખાંડ તથા પાંચ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ અને બાકીનું સાદું પાણી નાખી ચૂલાપર મૂકી ચાસણી કરવી. પછી તે ટાઢી પડે એટલે એક રતી ભાર કસ્તુરી અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ખલ કરી તે પાણી તેમાં નાખી તે રહેવા દેવી.

પછી ઘઉંના એક શેર ચાળેલા મેદામાં ચાર શેર દૂધ નાખી ચૂલાપર મૂકી તેની પાતળી રાખડી કરવી, ને તેમાં અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ નાખી એક ઉભરે આવે એટલે એક થાળીમાં એક રૂપિયા ભાર ઘી ચોપડી તેમાં રાખડી રેડી દેઇ પાથરવી. પછી તે ઠરી જાય એટલે તેના નાના નાના કકડા કાપી તેને સવા શેર ઘીમાં તળી ઉપરની ચાસણીમાં નાખી દેવા, અને તે ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં અચ્છેર છોલેલાં પસ્તાં ખાંડી નાખવાં, અને ઉપર મુજબ તેના કકડા કરવા.

બીજે પ્રકાર.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૦૧ શેર ઘી.

૦૧ શેર છોલેલી બદામ.

૦૧ શેર છોલેલાં પસ્તાં.

૦૧ શેર ઘી.

૨૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ

૧ રતી ભાર કસ્તુરી.

૨૧ રૂ. ભાર દૂધ.

ઘઉંનો એક શેર મેદો અચ્છેર ઘીમાં શેકી તેને જરાક સુરખી આવે એટલે તેને નીચે ઉતારી લેઇ ટાઢો થવા દેવો. પછી પાશેર છોલેલી બદામ અને તેટલાંજ છોલેલાં પસ્તાં પાશેર ઘીમાં સાંતળી ખાંડી નાખવાં, અને પછી તે ઉપરના મેદામાં નાખી દેઇ તે રહેવા દેવો. તેજ પ્રમાણે અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં એક રતી ભાર કસ્તુરી ઘાળી નાખી તે તૈયાર કરી રાખવું.

પછી એક શેર ખાંડમાં પંદર રૂપિયા ભાર અગર સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી તે વાસણ ચૂલાપર મૂકવું, અને ચાસણી

(૧૯૨)

થવા આવે એટલે અઢી રૂપિયા ભાર દૂધ અને તેટલુંજ પાણી લેગું કરી તેમાં નાખવું, અને મેલ ઉપર આવે તે કઢી નાખવો. પછી ચાસણી તૈયાર થાય એટલે તેમાં ઉપરની કસ્તુરીનું પાણી નાખી નીચે ઉતારવી, અને તેને તબેથાથી હલાવી ટાઢી પડે એટલે તેમાં ઉપરનો મેદો નાખી દેઘ એક થાળીમાં રેડી પાથરી દેવો. પછી હલવો ઠરે એટલે તેના છરીથી કકડા કરવા.

૬. કશેરૂનો હલવો.

૧ શેર કશેરૂનાં ફળ.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૧૫ રૂ. ભાર ઘી.

૦૧૧ શેર ખાંડ.

૨ ભાર ગુલાબજળ.

૬ માસા કેસર.

કશેરૂનાં એક શેર ફળ છોલી નિસાપર ઝીણું વાટી તેમાંનો રસ કાઢી રાખવો. તેમજ ઘઉંનો એક શેર મેદો પંદર રૂપિયા ભાર ઘીમાં શેકી તેને જરાક સુરખી આવે એટલે તેને એક થાળીમાં કાઢી ટાઢો થવા દેવો. પછી પોણા શેર ખાંડમાં પાશેર અગર સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી તેની ચાસણી કરવી, ને તૈયાર થવા આવે એટલે છ માસા કેસર ખલ કરેલું એ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ તેમાં નાખવું. પછી તેમાં કશેરૂનો રસ નાખી તેમાં ઉપરનો મેદો પણ થોડો થોડો નાખી ચાસણી હલાવતા જવી. પછી તે ઘટ્ટ થવા આવે એટલે થાળીમાં રેડીને પાથરવો, અને ઠરે એટલે તેના છરીથી કકડા કરવા.

૧૦. ખજૂરનો હલવો.

૬ રૂ. ભાર ખજૂર.

૨૧૧ રૂ. ભાર છોલેલી ખદામ.

૧૫ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો.

૧૫ રૂ. ભાર ખાંડ

૧૫ રૂ. ભાર ઘી.

૧ માસા કેસર.

૨ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૧ રતી ભાર કસ્તુરી.

છ રૂપિયા ભાર ખજૂર અને અઢી રૂપિયા ભાર છોલેલી

(૧૬૩)

બદામ એ બંનેને એક હાંદીમાં ભરી તેમાં પાશેર પાણી-
રેડી તેનું મોઢું લુગડાના કકડાથી બાંધી લેઈ તેને ઘરના
છાપરાપર અગર અગાસીમાં મૂકી એક રાત્રી રહેવા દેવું.
સવારે તેમાંનું બજુર કાઢી તેમાંના ઠળિયા કાઢી નાખી તે બ-
જુર અને બદામ એ બંનેને હાંદીમાંનું પાણી નાખી ઝીણું
વાટવાં. પછી ઘઉંનો પંદર રૂપિયા ભાર મેદો તેટલાજ ઘીમાં
સાંતળી તેને જરા સુરખી આવે એટલે થાળીમાં કાઢી લેઈ ટાઢો
થવા દેવો. પછી પંદર રૂપિયા ભાર ખાંડમાં પોણું શેર પાણી
રેડી તેની પાતળી ચાસણી કરી તેમાં ઉપરનો મેદો નાખી
દેવો. પછી તેમાં વાટેલાં બજુર અને બદામ નાખી તેને ચૂલાપર
મૂકી હલાવવી. ચઢી તૈયાર થાય એટલે બે માસા કેસર અને
એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તૈયાર કરેલું બે રૂપિયા
ભાર ગુલાબજળ તેમાં નાખી હલાવીને તે નીચે ઉતારી લેવું.
પછી તે હલવો ટાઢો પડે એટલે તેને એક ચિનાઈ વાસણમાં
ભરી રાખવો, અને સાત દિવસ સૂધી દરરોજ પ્રાતઃકાળે આવો
એટલે તેથી ખાલી પડી ગએલું મગજ તર થશે અને તેને
પુષ્ટિ પણ મળશે.

૧૧. ખાસ હલવો.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૦૧૧ શેર ઘી.

૧ શેર ખાંડ.

૦૧ શેર ઘી.

૫ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.

૫ રૂ. ભાર છોલેલાં

૦૧ શેર ઘી.

પસ્તાં.

ઘઉંનો એક શેર મેદો પોણું શેર ઘીમાં દાઝી પોપડા ન બં-
ધાય એવી રીતે શેકવો. પછી એક શેર ખાંડમાં. દોઢ શેર પાણી
નાખી તેની પાતળી ચાસણી કરી તેમાં મેદો નાખી દેવો. પછી
તેના ઉપર અચ્છેર ઘીમાંથી થોડું થોડું ઘી નાખી તળે ઉપર હલાવી
નીચે ધીમું બળતું કરવું, ને તેમાંનું ઘી બધું સોસાઈ બંધ

(૧૬૪)

એટલે તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર બદામ અને તેટલાંજ પસ્તાં
પાશેર ધીમાં સાંતળી, તેને સમારીને નાખી તે હલવો નીચે
ઉતારી ટાઢો પડે એટલે ખાવો.

૧૨. ઘઉંના પોંખનો હલવો.

૧ શેર ઘઉંનો પોંખ.

૧ શેર ધી.

૧ શેર ખાંડ.

ઘઉંની ઊંખીઓ લાવી તેને શેકી તેનો પોંખ પાડી, તેને
હાથ વડે અથવા કામળામાં નાખી ચોળીને સાફ કરવો. પછી
તેમાંથી એક શેર પોંખ લઈ તેને ખાંડી તેનો દાણાદાર રવો કરીને
એક શેર ધીમાં સાંતળવો. પછી એક શેર ખાંડની ચાસણી કરી
તેમાં ઉપરનો પોંખ નાખી દેઈ કડછીથી એકસરખો હલાવવો,
અને તેમાંથી ધી છુટું પડવા માંડે એટલે તેને ચૂલા ઉપરથી ની-
ચે ઉતારવો. આ હલવામાંથી દરરોજ થોડો થોડો લઈ તેમાં
એક રતી ભાર કસ્તુરી નાખી ખાવો, એટલે તેથી ઘણો ફાયદો
થશે.

૧૩. ઘઉંના નિશાસ્તોનો હલવો.

૧ શેર નિશાસ્તો.

૪ શેર દૂધ.

૧ શેર ધી.

૧૧૧ શેર ખાંડ.

૪ માસા કેસર.

૪ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૦૧ શેર છોલેલી બદામ.

૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

૩૧૧ રૂ. ભાર અખોડનો છોલેલો મગજ.

એક શેર નિશાસ્તો ચાર શેર પાણીમાં નાખી ખૂબ હલાવી
તેને કેટલીક વાર સૂધી તેમને તેમ રહેવા દેવો, એટલે નિશાસ્તો
નીચે બેશીને પાણી ઉપર રહેશે. આ નિતરાણુનું પાણી ગળીના
રંગ જેવું થાય ત્યારે તેને કાઢી નાખવું. એ પ્રમાણે બે ત્રણ
વખત પાણી નાખી નિતરાણુ કાઢી નાખવું. પછી આ નિશાસ્તાને

(૧૬૫)

રૂમાલથી ગાળી લેઈ એક કલાઈવાળી તપેલીમાં નાખવું, અને તેમાં ચાર શેર દૂધ નાખી ચૂલાપર મૂકી, નીચે બળતું કરી એક ઉભરો આવે એટલે તેમાં દોઢશેર ખાંડ નાખવી, અને ફરીથી તેને એક ઉભરો આવે એટલે તેમાં એક શેર ઘી થોડું થોડું નાખી કડછીથી એકસરખું હલાવતા જવું. પછી હલવો ઘટ્ટ થાય એટલે ચાર માસા કેસર ખલ કરેલું ચાર રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ તેમાં નાખવું. તેમજ પાશેર છોલેલી બદામ તથા પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલાં પસ્તાં સમારી, અને અખોડના સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર મગજના નાના નાના કકડા, એ બધામાંથી અર્ધો અર્ધ જૂદું રાખી, અડધો ભાગ હલવામાં નાખી તેને એક થાળીમાં કાઢી સરખો પાથરવો. પછી તુરતજ તેના ઉપર જૂદાં રાખેલાં બદામ, પસ્તાં અને અખોડ છાંટી, તે ઠરે એટલે છરીથી તેના કકડા કરવા.

૧૪. ઘઉંના મેદાનો હલવો. (કાળા રંગનો).

૦૧ શેર ઘઉંનો મેદો.	૦૧ શેર ઘી.
૩૦ રૂ. ભાર તજ.	૧૧ રૂ. ભાર લવિંગ.
૧૧ રૂ. ભાર ખાળેલાં સોપારી.	૩૦ રૂ. ભાર એલચીદાણા.
૧ રૂ. ભાર સલીખા.	૫ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.
	૧ શેર સાકર.

૫ રૂ. ભાર ખનુર.

ઘઉંનો અચ્છેર મેદો પાશેર ઘીમાં શેકી રાખવો. પછી સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર તજ, દોઢ રૂપિયા ભાર લવિંગ, તેટલાંજ ખાળેલાં સોપારી, સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર એલચીદાણા અને એક રૂપિયા ભાર સલીખા, એ બધી જણસો જૂદી જૂદી ખાંડી લેગી કરી ચાળી રાખવી. તેમજ પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ સમારી અને ઠળિયા કાઢી નાખેલું પાંચ રૂપિયા ભાર ખનુર એ જણસો તૈયાર રાખવી. પછી એક શેર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં

(૧૯૬)

ઉપરનો મેદો, ચાળી રાખેલી જણસો, બદામ અને બનુર, એ ચીજો નાખી હલાવ હલાવ કરી હલવો તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારવો, અને આગળ બતાવ્યા પ્રમાણે થાળીમાં ઠરવા દેવો.

૧૫. ગાજરનો હલવો.

૧ શેર ગાજર.	૦૧ શેર ઘી.
૩૫૩ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો	૫ રૂ. ભાર ઘી.
૫ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.	૦૫૫૫ શેર ખાંડ.
૨ માસા કેસર.	૨ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૧ રતી ભાર કસ્તુરી.

એક શેર ગાજર છોલી તેના કકડા કરી પાણીમાં બાફી તેને ઝીણી વાટી પાશેર ઘીમાં તળવી. તેમજ ઘઉંનો સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર મેદો, પાંચ રૂપિયા ભાર ઘીમાં શેકી રાખવો. પછી પોણા શેર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં ઉપરની બન્ને જણસો નાખી, કડછીથી વારે વારે હલાવતા જવું. પછી ચાસણી ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ ઝીણી વાટીને નાખવી. તેજ પ્રમાણે બે રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં બે માસા કેસર અને એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરીને તે હલવામાં નાખી તે નીચે ઉતારવો, ને થાળીમાં નાખી ઠરવા દેવો.

૧૬. છીણેલી ગાજરનો હલવો.

૧ શેર ગાજર.	૫ રૂ. ભાર ઘી.
૧ શેર ખાંડ.	૪૫૫ રૂ. ભાર છોલેલી
૪૫૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.	બદામ.

એક શેર ગાજર છોલી છીણી નાખવી. પછી તેને પાણીમાં નાખીને બાફવી. પછી તે નરમ થાય એટલે તેમાંનું પાણી નીચેથી કાઢી તેને પાંચ રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળવી. પછી એક શેર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં ઉપરની ગાજર નાખી કડછીથી વારે

(૧૬૭)

વારે હલાવતા જવું, ને તે ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં સાડાચાર
રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ અને તેટલાંજ છોલેલા પસ્તાં એ
મેવો ખાંડીને અગર તેને સમારીને નાખવો. પછી તેને હલાવી
નીચે ઉતારી ટાઢો પડે એટલે ખાવો.

૧૭. તર્ફ હલવો.

૦૧ શેર ખાંડ.

૩૦૧ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો.

૫ રૂ. ભાર ઘી.

૨૦૧ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

૨૦૧ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ. ૫ રૂ. ભાર ઘી.

પાશેર ખાંડમાં પાશેર અગર સુમાર પ્રમાણે પાણી નાખી
તેની ચાસણી કરવી. પછી ઘઉંનો સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર મેદો
પાંચ રૂપિયા ભાર ઘીમાં શેકી ઉપરની ચાસણીમાં નાખવો. પછી
આ ચાસણીને ઘણીવાર હલાવતા જવું, અને ઘટ્ટ થવા આવે એ-
ટલે અઢી રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ અને તેટલાંજ છોલેલાં
પસ્તાં, આ મેવો સમારી પાંચ રૂપિયા ભાર ઘીમાં સાંતળી ઉપ-
રના હલવામાં નાખી તેને નીચે ઉતારવો.

આ હલવો કેસરી રંગનો કરવો હોય તો બે રૂપિયા ભાર
ગુલાબજળમાં બે માસા કેસર ખલ કરી તે હલવામાં નાખી દેવું.

૧૮. ચોખાનો હલવો.

૦૧૧ શેર ચોખાનો મેદો.

૦૧૧ શેર ઘી.

૧ શેર ખાંડ.

૫ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૫ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.

૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

૦૧ શેર ઘી.

અચ્છેર ચોખાનો મેદો અચ્છેર ઘીમાં ખરો શેકી રાખવો,
અને એક શેર ખાંડમાં પંદર રૂપિયા ભાર પાણી નાખી તેની ચા-
સણી કરી, તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ નાખી ઉભરો
આવે એટલે તેમાં ઉપરનો મેદો નાખી કડછીથી એકસરખો

(૧૬૮)

હુલાવ્યા કરવો. મેદો ચઢી જઈ ધી નિતરવા માંડે એટલે વાસણું નીચે ઉતારવું. પછી તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ અને તેટલાંજ છોલેલાં પસ્તાં એ બે વાનાં પાશેર ધીમાં સાંતળી ખાંડી-ને નાખવાં.

આ હુલવો પીળો કરવો હોય તો બે માસા કેસર બે રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ખલ કરીને તે હુલવામાં નાખી દેવું, ને જો લાલ કરવો હોય તો હિંગળોડ અથવા પોથીનો રંગ સુમાર પ્રમાણે નાખવો.

૧૬. તજનો હુલવો.

પેહેલો પ્રકાર.

૨ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો.

૫ રૂ. ભાર ખાંડ.

૨ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.

૧ રૂ. ભાર તજ.

૫ રૂ. ભાર ધી.

૧ માસા ભાર કેસર.

ઘઉંનો બે રૂપિયા ભાર મેદો પાંચ રૂપિયા ભાર ધીમાં સાંતળી, પાંચ રૂપિયા ભાર ખાંડની ચાસણીમાં નાખી, તેમાં બે રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ નાખવી. તેમજ તેમાં એક રૂપિયા ભાર તજ ઝીણી ખાંડી નાખી, તે બધાને કડછીથી એકસરખું હલાવવું, અને તે ચઢી તૈયાર થાય એટલે તેમાં એક માસા ભાર ખલ કરેલું કેસર નાખવું.

બીજો પ્રકાર.

૧ શેર ખાંડ.

૭૫ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૩૫ રૂ. ભાર તજ.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૧ શેર ધી.

૨૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

૫ રૂ. ભાર ધી.

એક શેર ખાંડમાં સાડાસાત રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ નાખી તેને ગરમ કરવું, અને પછી તેમાં સાડાત્રણ રૂપિયા

(૧૯૯)

ભાર તજ વાટીને નાખવી. પછી ઘઉંનો એક શેર મેદો એક શેર ધીમાં સારો શેકી તેમાં નાખી, કડછીથી બધું એકસરખું હલાવી, વાસણુને ચૂલા ઉપરથી નીચે ઉતારી લેવું. પછી તે હલવો એક થાળીમાં કાઢવો. પછી ચઢી રૂપિયા ભાર છોલેલાં પસ્તાં પાંચ રૂપિયા ભાર ધીમાં સાંતળી તેની છેક ઝીણી કાતરી કરી તેને હલવાપર છાંટી દેવી.

ત્રીજો પ્રકાર.

૧ શેર ખાંડ.

૦૧ શેર ધી.

૦૧૧ શેર ધી.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૩૧૧ રૂ. ભાર તજ.

એક શેર ખાંડની ચાસણી કરી, તેમાં પાશેર ધી નાખી કડછીથી હલાવવી, ને તે બમ્મે એટલે તેને ધીમી આંચ આપવી, એટલે તે ચઢી તૈયાર થશે. પછી પોણા શેર ધીમાં એક શેર ઘઉંનો મેદો સારી રીતે શેકી તે તથા સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર ઝીણી ખાંડેલી તજ, એ બન્ને ચીજો ઉપરની ચાસણીમાં નાખી દેઇ કડછીથી હલાવ હલાવ કરી તેને એક થાળીમાં નાખવો, એટલે તે બરફી પ્રમાણે બમ્મી જશે. પછી તેના છરીથી નાના નાના કકડા કાપી તે દરરોજ સવારે ખાવાનું રાખવું.

૨૦. દૂધનો હલવો.

૧ શેર લેંસનું દૂધ.

૦૧ શેર ખાંડ.

૭ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.

લેંસનું એક શેર ચોખ્ખું દૂધ ચૂલાપર મૂકી તેનાપર તર બાજે નહીં તેટલા માટે એકસરખી રીતે હલાવતા જવું. પછી તે ઉકળતાં પાશેર રહે એટલે નીચે ઉતારી રાખવું. પછી તુરતજ પાશેર ખાંડની ચાસણી કરી તેને ઉપરના દૂધમાં નાખવી, અને તેમાં સાત રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ બે રૂપિયા ભાર

(૨૦૦)

પાણી સાથે ઝીણી વાટી તેમાં નાખવી. પછી એ વાસણુને ચૂલા-
પર મૂકી, તેમાંનો હલવો હલાવી કઠણ થાય એટલે નીચે ઉતારી
લેવો.

બીજો પ્રકાર.

૧ શેર લે'સનું' દૂધ.

૧૫ રૂ. ભાર ધી.

૦૧ શેર સાકર.

૬ માસા એલચીના દાણા.

એક શેર લે'સનું' તાબું ચોખ્ખું દૂધ ચૂલાપર મૂકી ઉક-
ળતાં અડધું રહે એટલે તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર તાબું ધી નાખી,
તેને કડછીથી એકસરખું હલાવવું. પછી તેમાં અચ્છેર સાકર
ઝીણી વાટીને નાખી તેને ફરી ચૂલાપર મૂકી બાળવું. તે બહુ
થાય એટલે તેમાં છ માસા એલચીના દાણા અધખોખરા ખાંડીને
નાખવા.

ત્રીજો પ્રકાર.

૧ શેર લે'સનું' દૂધ.

૦૧ શેર ખાંડ.

૫ રૂ. ભાર ધી.

૧૧૧૧ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.

૧૧૧૧ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

૧૧૧૧ રૂ. ભાર અખોડનો છોલેલો

૧૧૧૧ રૂ. ભાર ચિલગોજનાં છો-

ગર.

લેલાં બિયાં.

૨૧૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૧૧૧૧ રૂ. ભાર લીલું કોપર.

૧ રતી ભાર કસ્તુરી.

૧ માસો કેસર.

લે'સનું' એક શેર તાબું ચોખ્ખું દૂધ બાળી, પાશેર રહે એ-
ટ લે તેમાં પાશેર ખાંડ નાખવી, અને તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર ધી
નાખી હલાવી, તે ઘણું બહુ થઈ ન બાય ત્યાં સૂધી ઉંનું કરવું.
પછી તે હાથે ચોટવા આવે એટલે તેમાં પોણાબે રૂપિયા ભાર
છોલેલી બદામ, તેટલાંજ છોલેલાં પસ્તાં, તેટલાંજ ચિલગોજનાં
બિયાં, તેટલોજ છોલેલો અખોડનો ગર અને તેટલુંજ લીલું

(૨૦૧)

કોપડું, એ બધી જણસો ઝીણી વાટીને નાખવી. તેમજ અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં એક માસો કેસર અને એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી, તે પાણી ઉપરના હલવામાં નાખી દેઇ, તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારવો.

૨૧. ધાતુ પૌષ્ટિક હલવો.

૧૧ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.	૧૧ રૂ. ભાર અખોડનો છોલેલો.
૧૧ રૂ. ભાર છોલેલા ચિચુડા.	ગર.
૧૧ રૂ. ભાર છોલેલાં ખ- ડખુચાનાં બિયાં.	૧૧ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.
૦૧ શેર ઘી.	૧૧ રૂ. ભાર છોલેલા તલ.
૨૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.	૧૧ રૂ. ભાર છોલેલાં ચિલગો- જનાં બિયાં.
૦૧ શેર ઘઉંનો મેદો.	૧ શેર ખાંડ.
૨ રતી ભાર કસ્તુરી.	૪ માસા કેસર.

બદામ, અખોડનો ગર, ચિચુડા, તલ, ખડખુચાનાં બિયાં અને ચિલગોજનાં બિયાં, એ દરેક ચીજ છોલીને તે દોઢ દોઢ રૂપિયા ભાર લેઇ, સઘળીને નિસાપર ઝીણી વાટવી. પછી ઘઉંનો પાશેર મેદો અચ્છેર ઘીમાં સારો ખરો શેકવો. પછી એક શેર ખાંડમાં પંદર રૂપિયા ભાર પાણી નાખી તેની ચાસણી કરવી, અને તેમાં ઉપરનો મેદો અને વાટી રાખેલો મગજ નાખી કડછીથી હલાવી નીચે બળતું કરવું. હલવો ચઢે એટલે અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ચાર માસા કેસર અને બે રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી તેમાં નાખી દેવું, અને ઘી માંહેથી નિતરવા માંડે એટલે વાસણ નીચે ઉતારી લેવું. પછી હલવો ટાઢો થાય એટલે એક ચિનાઈ વાસણમાં ભરી રાખવો, અને દરરોજ સવારે એક અગર બે પૈસા ભાર ખાવાનું રાખવું.

(૨૦૨)

૨૨. નમશ હલવો.

૦૧ શેર ગુલાબજળ.

૩ માસા કેસર.

૧ શેર ખાંડ.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૦૧૧ શેર ઘી.

૧૫ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ.

પાશેર ગુલાબજળમાં ત્રણ માસા કેસર ખલ કરી, તેનું પાણી એક શેર ખાંડમાં નાખી તેની ચાસણી કરી રાખવી. પછી ઘઉંનો એક શેર મેદો અચ્છેર ઘીમાં શેકી ઉપરની ચાસણીમાં નાખવો, અને એ વાસણ ચૂલાપર મૂકી તેમાંનો હલવો એક-સરખો હલાવી તેને છેક કોરો કરવો. પછી પંદર રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ શેકી તેને ઝીણી સમારી તે હલવામાં નાખી દેઇ, હલવો નીચે ઉતારી ટાઢો થાય એટલે એક વાસણમાં ભરી રાખવો.

૨૩. નિશાસ્તોનો હલવો.

૧ શેર સૂકવેલો

૨ શેર ઘી.

નિશાસ્તો.

૨ શેર ખાંડ.

એક શેર સૂકવેલો નિશાસ્તો ઝીણો વાટી, ચાળણીથી ચાળી તેને બશેર ઘીમાં શેકી રાખવો. પછી એક તપેલીમાં ચાર શેર પાણી ફેડી તેનું આધરણ આવે એટલે તેમાં બશેર ખાંડ નાખવી, અને તેમાં ઉપરનો શેકી રાખેલો નિશાસ્તો નાખી કડછીથી એક-સરખો હલાવી ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો.

બીજો પ્રકાર—મેકરાજ.

૨ શેર દૂધ.

૦૧ શેર નિશાસ્તો.

૦૧૧ શેર ખૂરું.

૦૧ શેર ઘી.

૦૧ શેર ખૂરું.

૫ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૨૧૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૨ માસા કેસર.

(૨૦૩)

૧ રતી ભાર કસ્તુરી.

૦૧૧ શેર છોલેલી બદામ.

૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

બશેર દૂધમાં પાશેર નિશાસ્તો નાખી ચૂલાપર મૂકી ચઢવવો, અને એક ઉભરો આવે એટલે તેમાં પોણું શેર ખૂંડું અને પાશેર ઘી નાખી તેનો શીરો તૈયાર કરવો. પછી પાશેર ખૂંડામાં પાંચ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ અને તેટલુંજ પાણી રેડી તેની ચાસણી કરી જૂદી રાખી મૂકવી, અને અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં એ માસા કેસર અને એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી તૈયાર રહેવા દેવું. તેમજ અચ્છેર છોલેલી બદામ અને પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલાં પસ્તાં એ મેવો ખાંડી રાખવો. પછી ઉપરના શીરામાં ચાસણી, ગુલાબજળ, અને મેવો નાખી, ચૂલાપર મૂકી કડછીથી વારે વારે હલાવતા જવું. આ હલવો જામે એટલે તેને થાળીમાં ઠાલવી દેઘ સરખો પાથરી તેના ઉપર પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલાં પસ્તાં છેક ઝીણું સમારી ભભરાવવાં.

૨૪. કોહોળાનો હલવો.

૧ શેર કોહોળું.

૩૧૧ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો.

૧૫ રૂ. ભાર ઘી.

૧ શેર ખાંડ.

૨૧૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૪ માસા કેસર.

૫ રૂ. ભાર છોલેલી

૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

બદામ.

કોહોળાને છોલી તેના કકડા કરી તેમાંથી એક શેર કકડા લેઈ તેમાં પાણી નાખી ખાડવા. પછી તેમાંથી પાણી કાઢી નાખી તેને નિસાપર ઝીણા વાટી, તેમાં સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર મેદો લેગો કરી તેને પંદર રૂપિયા ભાર ઘીમાં તળવા. પછી એક શેર ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં ઉપરનો ગર નાખી, અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ચાર માસા કેસર ખલ કરી તેનું પાણી પણ

તેમાં નાખી દેવું. પછી હલવો કડછીથી એકસરખો હલાવી કોરો પડવા આવે એટલે નીચે ઉતારી લેઇ, તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છેલેલી બદામ અને તેટલાંજ પસ્તાં ઝીણું સમારીને નાખી, ટાઢો પડે એટલે તેને વાસણમાં ભરી રાખવો.

દુધી, કારીંગડુ અને ભૂરા કોહોળાનો હલવો પણ ઉપર પ્રમાણે થાયછે.

૨૫. શેકેલા ચણાનો હલવો.

૨ શેર ઘી.	૫ રૂ. ભાર છેલેલાં પસ્તાં.
૧ શેર શેકેલા ચણાનો લોટ.	૧ રૂ. ભાર એલચીદાણા.
૨ શેર દૂધ.	૨ શેર ખાંડ.
૨૫ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.	૪ માસા કેસર.
	૫ રૂ. ભાર છેલેલી બદામ.
	૬ માસા તજ.

ચૂલાપર એક કલાઇવાળી તપેલી મૂકી તેમાં બશેર ઘી નાખવું. ઘી તપે એટલે તેમાં એક રૂપિયા ભાર એલચીના દાણા નાખી ઘી કડકે એટલે તેમાં શેકેલા ચણાનો એક શેર લોટ નાખી શેકવો, અને તરતજ તેમાં બશેર દૂધ નાખી કડછીથી એકસરખો હલાવવો. ઉભરો આવે એટલે તેમાં બશેર ખાંડ અને ચાર માસા કેસર ખલ કરેલું અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળ રેડી કડછીથી હલાવવું. તેમજ તેમાં છ માસા ખાંડેલી તજ, પાંચ રૂપિયા ભાર છેલેલી બદામ અને તેટલાંજ છેલેલાં પસ્તાં સમારીને નાખી કડછીથી હલાવ હલાવ કરી હલવો તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો.

૨૬. બદામનો હલવો.

૧ શેર છેલેલી બદામ.	૧૫ શેર ખાંડ.
૧ રૂ. ભાર એલચીના દાણા.	

એક શેર છેલેલી બદામ નિસાપર છેક ઝીણી વાટી તેને ગોળો કરી રાખવો. પછી દોઢ શેર ખાંડમાં પંદર રૂપિયા ભાર પાણી રેડી તેની ચાસણી કરી તેમાં બદામ નાખી દેવી. પછી તે વાસણુને ચૂલાપર મૂકી તેમાં એલચીના એક રૂપિયા ભાર દાણા નાખી આ હલવાને કડછીથી હલાવ્યા કરવો, ને તે તૈયાર થાય એટલે તેને નીચે ઉતારી લઈ ટાઢો પડે એટલે ખાવો.

પસ્તાં, ચિલગોજ, અખોડ, અને ખીજ મેવાનો હલવો ઉપર પ્રમાણે થાયછે.

ખીજે પ્રકાર.

૦૧ શેર બદામગીર.

૫ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો.

૧૫ રૂ. ભાર ઘી.

૧ રૂ. ભાર એલચીદાણા.

૦૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૦૧૧ શેર ખાંડ.

૨૧૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૨ માસા કેસર.

પાશેર બદામને પાણીમાં પલાળી તેને છેલી નાખવી. પછી તેને કકડાવતી કેરી થાય એટલે પાંચ રૂપિયા ભાર ઘઉંના મેદામાં નાખી, દાઝી ન જાય એ રીતે ખરી શેકવી. પછી તે સૂકાય એટલે તેને મેદામાંથી કાઢી લેવી. પછી તેને કકડાથી લોહી નાખી ટાઢી પડે એટલે ઝીણી ખાંડવી. તેજ પ્રમાણે પંદર રૂપિયા ભાર તપાવેલા ઘીમાં એક રૂપિયા ભાર એલચીના દાણા નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં પાશેર મેદો નાખી, કડછીથી હલાવ હલાવ કરી સારો શેકાય એટલે તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર ઉના પાણીમાંથી થોડું થોડું પાણી નાખી કડછીથી હલાવ હલાવ કરી તે ઠરે એટલે નીચે ઉતારી લેવો.

પછી અચ્છેર ખાંડની સારી ચાસણી કરી તેમાં અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં બે માસા કેસર ખલ કરી નાખી દેવું. પછી તેમાં ઉપર ખાંડી રાખેલી બદામ અને મેદો નાખી કડછીથી હલાવ હલાવ કરી, હલવામાંથી ઘી છુટું પડી તે ઘટ્ટ થવા

(૨૦૬)

આવે એટલે નીચે ઉતારી લેવો, અને ટાઢો પડે એટલે તેને ચિનાઈ વાસણમાં ભરી રાખવો.

૨૭. મધનો હલવો.

૨૧૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. ૩ માસા કેસર.
 ૨ રતી ભાર કસ્તુરી. ૧ શેર ઘોળું મધ.
 ૦૧ શેર ઘઉંનો મેદો. ૦૧૧ શેર ઘી.

૫ રૂ. ભાર છેલેલી બદામ.

અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ત્રણ માસા કેસર અને બે રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી એક શેર સફેદ મધમાં નાખવું, અને ઘઉંનો પાશેર મેદો અચ્છેર ઘીમાં શેકી રાખવો. પછી ઉપરનું મધ ચૂલાપર મૂકી તેને એક ઉલરો આવે એટલે તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છેલેલી બદામ સમારીને નાખી નીચે ઉતારવો.

૨૮. માફૂતી હલવો.

૫ રૂ. ભાર નિશાસ્તો. ૫ રૂ. ભાર ખાંડ.
 ૨ માસા કેસર. ૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.
 ૨ રૂપાના વરખ. ૧ રતી ભાર કસ્તુરી.

પાંચ રૂપિયા ભાર નિશાસ્તો અચ્છેર પાણીમાં પલાળીને હલાવી કપડછાણ કઠ્ઠી પછી તેને ચૂલાપર મૂકી, લાહીના જેવો ઘટ્ટ થાય ત્યાં સૂધી ચઢવા દેવો. પછી પાંચ રૂપિયા ભાર ખાંડમાં તેટલુંજ પાણી નાખી તેની ચાસણી કરી તેને ચૂલાપર નિશાસ્તાની લાહીમાં નાખવી. પછી એક રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં બે માસા કેસર અને એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી ઉપરની લાહીમાં નાખી દેઈ હલાવ હલાવ કરી હલવો ચઢે એટલે તેને એક ચિનાઈ રકાબીમાં કાઢી રાખવો. વળી તેના ઉપર રૂપાના

(૨૦૭)

એ વરખ ચોટાડવા, અને ટાઢો પડે એટલે તેના છરીથી કકડા કાપી ખાવામાં લેવા.

૨૬. મગનો હલવો.

૧ શેર મગની છોડાં વગરની દાળ. ૧ શેર ઘી.

૧ રૂ. ભાર એલચી દાણા. ૨ શેર ખાંડ.

મગની એક શેર દાળને ઝીણી દળી રાખવી, અને ચૂલાપર તપેલીમાં એક શેર ઘી નાખી, તે તપે એટલે તેમાં એલચીના એક રૂપિયા ભાર દાણા નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં ઉપરનો લોટ નાખી દેઈ, તબેથાથી હલાવ હલાવ કરી સારો શેકાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. પછી બશેર ખાંડમાં અચ્છેર પાણી રેડી તેની ચાસણી કરી, તેમાં ઉપરનો લોટ નાખી દેઈ તેને કડછીથી હલાવ હલાવ કરી, ઘટ્ટ થાય એટલે થાળીમાં ઠાલવી લઈ પાતળો થાપવો. હલવો ઠરી જાય એટલે તેના છરીથી નાના નાના કકડા કાપી તેને કલાઈવાળા ડબામાં ઘાલી રાખવા.

૩૦. મગ અથવા અડદનો હલવો.

૧ શેર મગની અગર અડદની ૩ શેર દૂધ.

છોડાં વગરની દાળ. ૦૧૧ શેર ઘી.

૧૧૧ શેર ખાંડ. ૨ રૂ. ભાર એલચીદાણા.

૫ રૂ. ભાર છેલેલાં પસ્ટાં.

મગની અથવા અડદની એક શેર છોડાં વગરની દાળ સંધ્યા-કાળે ત્રણ શેર દૂધમાં પલાળી એક રાત રાખી મૂકવી. બીજે દિવસે તેને કાઢી લેઈ તડકામાં સારી પેઠે ખરી સૂકાવા દેવી. પછી ચૂલાપર એક કલાઈવાળી તપેલી મૂકી, તેમાં દાળ નાખી દેઈ ઘણી લાલ ન થાય ત્યાં સૂધી શેકી, નીચે ઉતારી લેઈ નિસાપર ઝીણી વાટી કપડછાણુ કરવી. પછી ચૂલાપર કલાઈવાળી તપેલી મૂકી

(૨૦૮)

તેમાં અચ્છેર ધી નાખી, તે તપે એટલે તેમાં એક રૂપિયા ભાર એલચીદાણા નાખી, તે કકડે એટલે તેમાં ઉપરનો લોટ નાખવો, ને તબેથાથી હલાવ હલાવ કરી સારો શેકાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. પછી દોઢ શેર ખાંડની બે તારી ચાસણી કરી, તેમાં તે લોટ નાખી દેઢ હલાવતા જવું, અને તે ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેને એક થાળીમાં ઠાલવી લેઈ હાથથી સરખો થાપવો. પછી તરતજ પાંચ રૂપિયા ભાર છેલેલાં પસ્તાંને છેક ઝીણું સમારી તેના ઉપર ભભરાવી તે ઠરી જાય એટલે છરીથી તેના કકડા કરવા.

૩૧. મેકરાજી હલવો.

૧ શેર સફેદ મધ.	૦૧૧ શેર ખાંડ.
૧૫ રૂ. ભાર નિશાસ્તો	૦૧૧ શેર દૂધ.
(સૂકવેલો).	૦૧ શેર નિશાસ્તો.
૧૫ રૂ. ભાર ધી.	૬ માસા એલચીના દાણા.
૧૫ રૂ. ભાર નિશાસ્તો.	૬ માસા એલચીના દાણા.
૧૫ રૂ. ભાર ધી.	૫ રૂ. ભાર છેલેલાં પસ્તાં.

એક શેર સફેદ મધ અને અચ્છેર ખાંડ ભેગી કરી તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર નિશાસ્તો અને પંદર રૂપિયા ભાર પાણી નાખી, ઝીણા વેહુની ચાળણીથી ગાળી લેઈ ચૂલાપર મૂકી, વારે વારે અમચા કે કડછીથી હલાવતા જવું. આ ચાસણી તૈયાર થઈ ઘટ્ટ થવા આવે એટલે અચ્છેર દૂધમાં પાશેર સૂકવેલો નિશાસ્તો નાખી તે દૂધ ઉપરની ચાસણીમાં રેડવું, એટલે તે સફેદ થશે. પછી તાપ ધીમે પાડી ચાસણી જરા ઘટ્ટ થવા આવે એટલે બીજા ચૂલાપર કલાઈવાળી તપેલી મૂકી, તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર ધી નાખી, તે તપે એટલે તેમાં એલચીના છ માસા દાણા નાખી તે કકડે એટલે તેમાં પંદર રૂપિયા ભાર સૂકવેલો નિશાસ્તો નાખી શેકી તરતજ તે નિશાસ્તો ઉપરની ચાસણીમાં નાખી દેવો, અને પંદર

(૨૦૬)

રૂપિયા ભાર ઘી ગરમ કરી તેમાં છ માસા એલચીના દાણા નાખી તે કકડા એટલે તેમાંથી થોડું થોડું ઘી ઉપરની ચાસણીમાં નાખી કડછીથી હલાવતા જવું. આ પ્રમાણે કરતાં હલવો ઠરી જાય એટલે તેને એક થાળીમાં ઠાલવી લેઈ એકસરખો પાથરવો, અને તેના ઉપર પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલાં પસ્તાં છેક ઝીણું સમારી ભભરાવી ટાઢો પડે એટલે તેના કાપીને કકડા કરવા.

૩૨. મેદાનો હલવો.

૧ શેર ઘઉંનો મેદો.

૦૧ શેર ઘી.

૫ રૂ. ભાર નિશાસ્તો.

૫ રૂ. ભાર ઘી.

૪ શેર દૂધ.

૧ શેર સાકર.

૫ રૂ. ભાર ઘી.

૩૩ રૂ. ભાર ગુલાબજળ.

૨ રતી ભાર કસ્તુરી.

૨ માસા લવિંગ.

૪ માસા જાયફળ.

૦૧ શેર છોલેલી બદામ.

ઘઉંનો એક શેર મેદો પાશેર ઘીમાં તેમજ પાંચ રૂપિયા ભાર નિશાસ્તો તેટલાંજ ઘીમાં સાંતળીને ટાઢો પાડવો. પછી ચાર શેર દૂધ ચૂલાપર મૂકી તે ઉકળવા માંડે એટલે તેમાં ઉપરનો ટાઢો પડેલો મેદો અને નિશાસ્તો એ બંને જણસો નાખવી, અને તુરતજ તેમાં એકશેર ખાંડ નાખી કડછીથી એકસરખું હલાવતા જવું. દૂધ ઉકળે એટલે તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર ઘી નાખવું. પછી સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં બે રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી તથા બે માસા લવિંગ અને ચાર માસા જાયફળ ઝીણું વાટી નાખી વારે વારે હલાવતા જવું. પછી તે હલવો ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં પાશેર છોલેલી બદામ ઝીણી વાટી અગર તેને સમારી તેમાં નાખવી, અને પછી તેને એક થાળીમાં ઠાલવી લેઈ ઠરે એટલે તેના નાના નાના કકડા કાપી તે એક ચિનાઈ વાસણમાં ભરવા.

(૨૧૦)

૩૩. રતાળુનો હલવો.

૧ શેર રતાળુ.	૦૧ શેર ઘી.
૬ માસા એલચી.	૦૧ શેર ઘી.
૬ માસા એલચી.	૩૫૩. ભાર ઘઉંનો મેદો.
૧ શેર ખાંડ.	૫૩. ભાર છેલેલાં પસ્તાં.
	૫૩. ભાર છેલેલી બદામ.

એક શેર રતાળુ છેલી નાખી પાણીમાં બાફીને તેનો છુંદો કરવો. પછી ચૂલાપર કલાઈવાળી તપેલી મૂંઝી તેમાં પાશેર ઘી અને છ માસા એલચીના દાણા નાખી, તેનો વધાર કરી તેમાં રતાળુનો છુંદો નાખી તળવો. તેજ પ્રમાણે પાશેર ઘી અને છ માસા એલચી, એનો વધાર કરી તેમાં ઘઉંનો સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર મેદો નાખી સાંતળવો. પછી એ બન્ને જણુસોને ભેગી કરી રાખવી.

પછી એક શેર ખાંડમાં અચ્છેર પાણી નાખી તેની ચાસણી કરી તેમાં ઉપરની બન્ને જણુસો નાખી દેઈ તે એકસરખી રીતે હલાવતા જવું. પછી તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છેલેલી બદામ અને તેટલાંજ છેલેલાં પસ્તાં સમારી નાખવાં, અને હલવો ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારવો.

૩૪. વિલાયતી હલવો.

૦૫૫ શેર મધ.	૦૫૫ શેર સાકર.
૩૫૩. ભાર નિશાસ્તો.	૧ શેર ઘી.
૬ માસા એલચી.	૫૩. ભાર છેલેલી બદામ.
	૫૩. ભાર છેલેલાં પસ્તાં

અચ્છેર મધ અને તેટલીજ વાટેલી સાકરમાં પાશેર પાણી નાખી તેની ચાસણી કરવી. પછી સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર નિશાસ્તોમાં પાંચ રૂપિયા ભાર પાણી નાખી, તેને કપડછાણ કરી,

(૨૧૧)

થોડી વાર પછી તેમાં ચિકાશના તાર થવા માંડે એટલે તેને ઉપરની ચાસણીમાં નાખી દેવો. પછી પાકને વારે વારે હલાવ હલાવ કરી તે ઉકળવા માંડે એટલે આંચ ધીમી કરવી, અને એક શેર થી ઉંનું કરી, તેમાં છ માસા એલચી નાખી, ઘી કકડે એટલે તે ઉપરના પાકમાં રેડવું. પછી હલવાને વારે વારે હલાવ હલાવ કરી ચઢી તૈયાર થાય એટલે તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છેલેલી બદામ અને તેટલાંજ છેલેલાં પસ્તાં સમારી નાખી વાસણ નીચે ઉતારી લેવું, અને હલવો ટાઢો પડે એટલે તેને એક ચિનાઈ વાસણમાં ઘાલી મૂકવો.

૩૫. શેખનો હલવો.

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| ૧ શેર સાકર. | ૦૧ શેર ગુલાબજળ. |
| ૧ રૂ. ભાર ગુલાબજળ. | ૧ રતી ભાર કસ્તુરી. |
| ૧ શેર શેખફળનો ગર. | ૦૧૧ શેર ઘી. |
| ૫ રૂ. ભાર છેલેલી બદામ. | ૧ રૂ. ભાર એલચી. |
| ૫ રૂ. ભાર છેલેલાં પસ્તાં. | |

એક શેર સાકરમાં પાશેર ગુલાબજળ નાખી તેની ચાસણી કરવી, અને એક રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી તે ચાસણીમાં નાખી દેવું. પછી એક શેર શેખફળનો ગર પાણીમાં પલાળી રાખી નરમ થાય એટલે તેને કાઢી લઈ ઝીણો વાટવો; અને પછી અચ્છેર ઘી અને એક રૂપિયા ભાર એલચીના દાણાનો વધાર કરી, તેમાં વાટેલો ગર સાંતળી તુરતજ તેમાં ઉપરની ચાસણી થોડી થોડી નાખી તબે-થાથી એકસરખો હલાવવો. એ પ્રમાણે બધી ચાસણી નાખી દઈ હલવો તૈયાર થાય એટલે તેમાં પાંચ રૂપિયા ભાર છેલેલી બદામ અને તેટલાંજ છેલેલાં પસ્તાં ઝીણું સમારી તેમાં નાખી વાસણ નીચે ઉતારવું.

(૨૧૨)

૩૬. સકરપારાનો હલવો.

- ૧ શેર ઘઉંનો મેદો. ૨૥૩. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.
 ૧૥૥ શેર ખાંડ. ૦૥૥ શેર ગુલાબજળ.
 ૧૩. ભાર ગુલાબજળ. ૧ શેર ઘી.
 ૧૭૥૥ ૩. ભાર છોલેલાં પસ્તાં. ૨ રતી ભાર કસ્તુરી.

૨૥૩. ભાર છોલેલી બદામ.

ઘઉંનો એક શેર મેદો તેટલાજ ઘીમાં સાંતળવો, અને જ-
 રાક રતાશ પડતો થાય એટલે તેને નીચે ઉતારી લઈ ટાઢો પડવા
 દેવો. પછી દોઢ શેર ખાંડમાં અચ્છેર ગુલાબજળ નાખી એક તા-
 રી ચાસણી કરવી, અને એક રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં બે રતી
 ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી તે ચાસણીમાં નાખી દેવું.
 પછી તેને ચમચાથી વારે વારે હલાવ હલાવ કરી, નીચે ધીમી
 આંચ કરી, ચાસણી બે તારી થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી, અને
 તેને એકસરખી હલાવ હલાવ કરી સફેદ અને રવાદાર થઈ સેજ
 ઉની હોય ત્યારે તેમાં ઉપરનો મેદો અને સાડાસત્તર રૂપિયા
 ભાર છોલેલાં પસ્તાં સાંતળી ખાંડીને નાખવાં. પછી આ હલવાને
 એક પરાતમાં કાઢી લઈ, તેને એકસરખો પાથરી, તેના ઉપર
 અઢી રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ અને તેટલાંજ છોલેલાં પસ્તાં
 ઝીણું સમારી ભભરાવવાં, ને તે બરોબર ઠરી જાય એટલે તેના
 ચોખૂણે તિરકસ કકડા કાપી તે એક ચિનાઈ વાસણમાં ભરી રા-
 ખવા, અને તેમાંથી દરરોજ એકેક અગર બખબે કકડા ખાવા.

૩૭. સાફ હલવો.

- ૦૥૥ શેર ખાંડ. ૧૫૩. ભાર મધ.
 ૨૥૩. ભાર ગુલાબજળ. ૩ માસા ભાર કેસર.
 ૧ રતી ભાર કસ્તુરી. ૦૧ શેર લોટ.

(૨૧૩)

૧ શેર પસ્તાં.

૦૧ શેર બદામ.

અચ્છેર ખાંડમાં પંદર રૂપિયા ભાર મધ અને પાશેર પાણી રેડી તેની સારી ચાસણી કરવી, અને પછી તેને એક કલાઈવાળી પરાતમાં રેડવી. પછી તરતજ અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ત્રણ માસા કેસર અને એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તેનું પાણી ઉપરની ચાસણીમાં નાખી દેવું. વળી અચ્છેર બદામની મીઠો અને એક શેર પસ્તાં પાશેર ઘઉંના લોટમાં શેકી કાઢી, તેને ઝીણું સમારી ઉપરની ચાસણીમાં નાખી દેવાં. પછી થાળીમાં તેને એકસરખો પાથરી ઠરે એટલે તેના બદામની આકૃતિ જેવા કકડા કાપી કાઢવા અને દરરોજ ખાવા.

૩૮. સુંઠનો હલવો.

૪ માસા કેસર.

૨ રૂ. ભાર સુંઠ.

૫ રૂ. ભાર છોલેલી બદામ. ૫ રૂ. ભાર છોલેલાં પસ્તાં.

ઘઉંનો એક શેર મેદો તેટલાજ ઘીમાં શેકી, તે રતાશ પડતો થાય એટલે તેને નીચે ઉતારી લઈ ટાઢો પડવા દેવો. પછી એક શેર ખાંડની ચાસણી કરી, અઢી રૂપિયા ભાર ગુલાબજળમાં ચાર માસા કેસર ખલ કરી તેનું પાણી તેમાં નાખવું, અને તુરતજ તેમાં ઉપરનો મેદો અને બે રૂપિયા ભાર ખાંડેલી સુંઠ નાખી, ચમચાવડે હલાવ હલાવ કરી, હલવો ચઢી તૈયાર થાય એટલે એક કલાઈવાળી થાળીમાં ઠાલવી લેવો. પછી તેને ચમચાથી એકસરખો પાથરી તેના ઉપર પાંચ રૂપિયા ભાર છોલેલી બદામ અને તેટલાંજ છોલેલાં પસ્તાં ઝીણું સમારીને ભભરાવી, ઠરે એટલે તેના કકડા કાપી ખાવામાં લેવા.

૩૯. સોજનો હલવો.

૫ રૂ. ભાર સાલમમિશ્રી.

૫ રૂ. ભાર સફેદ ગુંદર.

૫ રૂ. ભાર ચુનીઓ ગુંદર.

૫ રૂ. ભાર સમુદ્રશોષ.

(૨૧૪)

- ૭ રૂ. ભાર મોચરસ
(સોપારીનાં પૂલ.)
૫ રૂ. ભાર ઉંટીગણીનાં બીજ.
૨ પૈસા ભાર કાળી મુસળી.
૭ રૂ. ભાર મીઠા ઈંદ્રજવ.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર લાલ તોદ્રી.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર સફેદ તોદ્રી.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર ચિનીકબાલા.
૭ રૂ. ભાર એલચી.
૩૧ રૂ. ભાર તજ.
૫ રૂ. ભાર મરી.
૭ રૂ. ભાર પીપળીમૂળ.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર કપુરકાચલી.
૫ રૂ. ભાર બવંત્રી.
૩૧ રૂ. ભાર લવિંગનાં પૂલ.
૧ શેર મધ.
૫ રૂ. ભાર ચાંદીના વરખ.
૫ શેર ખાંડ.
૧ શેર ઘઉંનો મેદો.
૩ શેર ઘઉંનું સત્વ.
૦૧ શેર સતાવરી.
- ૭ રૂ. ભાર બલબીજ.
૨ પૈસા ભાર ઘોળી મુસળી.
૩૧ રૂ. ભાર લવિંગ.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર પીળી તોદ્રી.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર પાનની જડ.
૭ રૂ. ભાર મોટા એલચી
દાણા.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર એખરો.
૫ રૂ. ભાર આસન.
૫ રૂ. ભાર ચોખચીની.
૧૧ માસા સુંઠ.
૫ રૂ. ભાર બચકજ.
૧૧૧૧ રૂ. ભાર નાગકેસર.
૦૧૧ શેર છોલેલા તલ.
૦૧ શેર સફેદ ખસખસ.
૦૧ શેર અખોડનો ગર.
૨ રૂ. ભાર સોનાના વરખ.
૭ રૂ. ભાર બદામનું તેલ.
૦૧ શેર નિશાસ્તો.
૨ શેર ઘી.
૦૧ શેર કાસનીનાં બિયાં.

૦૧ શેર ખુરફાનાં બિયાં.

પાંચ રૂપિયા ભાર સાલમ, પાંચ શેર સતાવરી, પાંચ રૂપિયા ભાર ચુનીઓ ગુંદર, સાત રૂપિયા ભાર મોચરસ, પાંચ રૂપિયા ભાર સમુદ્રશોષ, તેટલાંજ ઉંટીગણીનાં બીજ, સાત રૂપિયા ભાર મીઠા ઈંદ્રજવ, સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર લવિંગ, પોણાબે રૂપિયા ભાર પીળી તોદ્રી, તેટલીજ લાલ ને તેટલીજ ઘોળી તોદ્રી, તેટલીજ પાનની જડ, તેટલાજ ચિનીકબાલા, સાત રૂપિયા ભાર

(૨૧૫)

મોટા એલચીદાણા, તેટલીજ એલચી, પોણાબે રૂપિયા ભાર એ-
ખરો, સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર તજ, પાંચ રૂપિયા ભાર આસન, તે-
ટલાંજ મરી, સાત રૂપિયા ભાર પીપળી મૂળ, પાંચ રૂપિયા ભાર
ચાખચીની, પોણાબે રૂપિયા ભાર કપુરકાચલી, અગિયાર મા-
સા સુંઠ, પાંચ રૂપિયા ભાર જાયફળ, તેટલીજ જવંત્રી, પોણા-
બે રૂપિયા ભાર નાગકેસર, સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર લવિંગનાં પૂલ,
અચ્છેર છોલેલા તલ, તેટલીજ ખસખસ, એક શેર છોલેલી બ-
દામ, અચ્છેર છોલેલાં પસ્તાં અને તેટલોજ અખોડનો ગર, એ
બધી જણુસો જૂદી જૂદી ઝીણી વાટી કપડછાણ કરી ભેગી કરવી,
અને તેમાં અશેર મધ, બે રૂપિયા ભાર સોનાના વરખ, પાંચ રૂપિ-
યા ભાર ચાંદીના વરખ અને બદામનું સાત રૂપિયા ભાર તેલ નાખી,
એ બધાનો એક ઘડી સૂધી ખલ કરવો. પછી પાંચ શેર ખાંડમાં
પાણી રેડી તેની એક તારી ચાસણી કરવી, અને ઘઉંનો એક શેર
મેદો, અચ્છેર નિશાસ્તો, અને ત્રણ શેર ઘઉંનો સત્વ*, એ ત્રણે
જણુસો ભેગી કરી તેમાં બાર શેર પાણી નાખી ચૂલાપર મૂકી આ-
શરે ચાર ઘડી સૂધી ચઢવા દેવો. અને તે સારો ચઢે એટલે તેમાં
અશેર ઘી અને ઉપરની ચાસણી નાખી દઈ તેને ફરીથી બે ઘડી
સૂધી વારે વારે હલાવી ચઢવા દેવો. પછી પાંચેર કાસનીનાં બિયાં
અને તેટલાંજ ખુરફાનાં બિયાં, એ બંને જણુસોને એક શેર
પાણીમાંથી થોડું થોડું પાણી નાખી ઝીણી વાટવી, ને તે બાકી
રહેલા પાણીમાં નાખી તે પાણી ગાળી લેઈ તેને ઉપરના હલ-
વામાં રેડી દેવું. પછી નીચે તાપ ઓછો કરી તે થોડીવાર ચઢે
એટલે તેમાં ખલ કરી રાખેલો ઉપરનો મસાલો નાખવો, અને
આ હલવો તબેથાથી હલાવ હલાવ કરી, ચઢી તૈયાર થાય એટલે

* ઘઉંને પાંચ દિવસ સૂધી પલાળી રાખવા, અને તેને ફણગા પૂટે એ-
ટલે તેને તડકામાં સૂકવવા. પછી તેને ઝીણા વાટી અગર દળી તેનો લોટ
કપડછાણ કરવો તે ઘઉંનો સત્વ કહેવાય છે.

નીચે ઉતારવો, ને તે ટાઢો પડવા આવે એટલે તેનાં નાનાં નાનાં ચપટા ગોળા કરવા, ને બરોબર ટાઢા થયા પછી તેને એક કલાઈ-વાળા વાસણમાં ઘાલી તે દરરોજ માફકસર ખાવાનું રાખવું.

૪૦. ચણાનો હલવો.

૦૧ શેર ઘી.

૧ રૂ. ભાર એલચી.

૩૧ રૂ. ભાર ઘઉંનો મેદો.

૧ શેર ચણાનો લોટ.

૪ માસા કેસર.

૧ શેર ખાંડ

૧ રતી ભાર કસ્તુરી.

૦૧ શેર છોલેલાં પસ્તાં.

અચ્છેર ઘી ગરમ કરી તેમાં એલચીના એક રૂપિયા ભાર દાણા નાખી, ઘી કકડે એટલે તેને નીચે ઉતારી લેવું. પછી આ ઘીમાંથી પાંચ રૂપિયા ભાર ઘીમાં ઘઉંનો સાડાત્રણ રૂપિયા ભાર મેદો સાંતળવો, ને બાકી રહેલા ઘીમાં ચણાનો એક શેર લોટ સારી રીતે સાંતળવો. પછી પાશેર પાણીમાં ચાર માસા કેસર અને એક રતી ભાર કસ્તુરી ખલ કરી તે પાણી એક શેર ખાંડમાં નાખી તેની ચાસણી કરી તે જાડી થવા આવે એટલે તેમાં ઉપરનો મેદો, ચણાનો લોટ, અને પાશેર છોલીને ખાંડેલાં પસ્તાં નાખવાં. આ હલવાને કડછીથી વારે વારે હલાવી ઘી નિતરવા માંડે એટલે તેને નીચે ઉતારવો, અને ટાઢો પડે ત્યારે એક ચિનાઈ વાસણમાં ભરી રાખવો.

વાંચનારને બે બોલ.

શ્રીમંત ગાયકવાડ સરકાર તરફથી પુસ્તક પ્રસિદ્ધિના કામમાં થતા પ્રયત્ન.

વાંચનારાઓની આગળ આવતાં આ પુસ્તકો શ્રીમંત ગાયકવાડ સરકાર એમના હુકમથી તૈયાર થયેલાં છે, તેથી ભાષાની વૃદ્ધિ કરવાના કામમાં શ્રીમંત સરકાર મહારાજ સાહેબ એમના તરફથી જે પ્રયત્ન ચાલે છે તે લોકોમાં મહાશૂર થાય એ ઇષ્ટ જાણાયાથી નીચે દર્શાવવામાં આવે છે.

૧. પુસ્તક સાફ હોય તો તેને આશ્રય આપવાના નિયમ શાળાખાતા તરફથી ઠરેલા છે તે પ્રમાણે તે આપવામાં આવે છે.

૨. શ્રીમંત મહારાજ સાહેબ એમની સ્વારી કડી પ્રાંતમાં ગઈ હતી, તે વખતે પાટણમાં સંસ્કૃત ગ્રંથ ભંડાર તેમના જોવામાં આવ્યો. તે ઉપરથી તેમાંના ઉપયોગી ગ્રંથોની ખસંદગી કરવી, અને સારા માણસ પડે તેના જ્ઞાનનો લાભ જે લોકોને સંસ્કૃત આવડતું ન હોય તેમને સહજ મળી શકે, એવા હેતુથી (૧) ઇતિહાસ, (૨) શાસ્ત્ર, (૩) નાટક, (૪) ધર્મ, આ ચાર વિષયો ઉપર, સંસ્કૃતમાંથી ભાષાંતર કરાવવાનો હુકમ કરવામાં આવ્યો, તે અન્વયે તે તૈયાર થયાં, અને હજી બીજાં પુસ્તકોનાં ભાષાંતર કરવાનું કામ ચાલે છે. શ્રાવણ માસની દક્ષિણા સરખા ફંડમાંથી નવીન પુસ્તકો અને નિબંધો તૈયાર કરવાની તજવીજ થયેલી વાંચનારને માણસ હશેજ.

૩. આ રાજ્યનાં બૂદ્ધાં બૂદ્ધાં ખાતાંને ઉપયોગમાં આવે તેવાં પુસ્તકો ઇતર ભાષામાંથી તરજુમા કરી કિંવા નવીન તૈયાર કરી

(૨)

છાપવામાં આવે છે, અને હવે પછી તેવાં બીજાં તૈયાર કરવાને માટે હુકમ આપવામાં આવ્યો છે.

૪. નિયમ રૂપે છાપવામાં આવતાં કેટલાંક પુસ્તકો જૂઠાં જૂઠાં ખાતાં માટે કરવામાં આવ્યાં છે, તથાપિ તેનો પણ મુખ્ય ઉદ્દેશ એવો છે કે તેથી કરીને લોકોને પદ્ધતસર કામ કરવાની ટેવ પાડવી. આ પ્રકારે પદ્ધતસર કામ કરવાની ટેવની આપણામાં કેટલી ખામી છે, તે કહેવાની જરૂર નથી. સરકારવાડા સંબંધી થયેલાં પુસ્તકોનો પણ ઉદ્દેશ એવો છે.

૫. સેક્રેટરીની મારફત જે પુસ્તકો આશ્રય માટે આવે છે, તેમાંથી કેટલાંકને ખાનગી ખાતામાંથી સવડ પ્રમાણે આશ્રય આપવામાં આવે છે.

૬. આ પ્રમાણે જૂઠાં જૂઠાં ખાતાંના નિયમ અન્વયે તૈયાર થતાં પુસ્તકો ઉપરાંત શ્રીમંત સરકાર મહારાજ સાહેબ વખતોવખત વિશેષ હુકમ આપી તથા નવીન સૂચના કરી પોતાની દેખરેખ નીચે પોતાની હજુરમાં રહેનાર માણસો પાસે પુસ્તકો લખાવી છપાવે છે. આ રીતે હાલમાં ભાષા વિષય, ઇતિહાસ, શાસ્ત્રીય વિષય, પાકશાસ્ત્ર, ગૃહશાસ્ત્ર, કાયદા, કીડાશાસ્ત્ર, અશ્વકળા વગેરે વિષયો ઉપર પુસ્તકો પ્રસિદ્ધ કરવાનો ક્રમ ચાલે છે. સામાન્ય વિષયોપર જરૂરની માહિતીવાળા ગ્રંથ **મહારાષ્ટ્ર ગ્રંથમાલા** નામની માળામાં પ્રસિદ્ધ થાય છે, અને તે ઉપરાંત **રાષ્ટ્ર કથામાલા** નામની બીજી એક ઐતિહાસિક ગ્રંથોની માળા પ્રસિદ્ધ થાય છે. ‘ઇન્ટર્નેશનલ સાયન્ટિફિક સીરીઝ’ નામની માળામાંના અંગ્રેજી ગ્રંથોના નમુના પ્રમાણે જૂઠા જૂઠા શાસ્ત્રીય વિષયો ઉપર સહેલાં સહેલાં પુસ્તકો જે તે વિષયોમાં પ્રવીણ ગૃહસ્થો પાસે લખાવવાનું કામ કલાભવન નામની શિક્ષણશાળાના મુખ્ય ગુરૂને

(૩)

સોંપેલું' છે. આ કામને માટે એક મોટી રકમ ખર્ચ કરવાનું સરકારે ઠરાવેલું છે; તેજ પ્રમાણે પાકશાસ્ત્ર ઉપર પણ દેશી ભાષામાં ગ્રંથો લખવાનું કામ ચાલે છે. આ વિષયની ગ્રંથમાળામાં મરાઠી, હિંદુસ્તાની, ફારસી, મદ્રાસી અને અંગ્રેજી વગેરે પાકક્રિયાના ગ્રંથોનો સમાવેશ કરેલો છે. આપણી સ્વદેશી રમતોનો પ્રચાર બંધ ન પડે તેટલા માટે તેનો એક મોટો સંગ્રહ છપાય છે, અને જરૂરના અંગ્રેજી ખેલોના સંગ્રહ છપાયા છે. ઉર્દુ ભાષામાં પણ કેટલાક ગ્રંથો છાપવાનું કામ ચાલે છે. આ સર્વ પુસ્તકો ગુજરાતી તથા મરાઠી, એ બન્ને ભાષામાં પ્રસિદ્ધ કરવા બાબત સરકારનો હુકમ છે. આ ઉપરથી શ્રીમંત મહારાજ સાહેબ એમની સમદૃષ્ટિ કેટલી છે, અને દરેક ઉપયોગી વિષયનું લોકોને શિક્ષણ આપવા તરફ તથા ભાષાની અભિવૃદ્ધિ કરવા તરફ તેમનું કેટલું લક્ષ છે તે સ્પષ્ટ સમજાય છે.

શ્રીમંત સરકાર મહારાજ સાહેબ એમને દ્રવ્યની અનુકૂળતા હોવાથી આવાં કામ કરવાનો હુકમ કીધો એટલે બસ, તે ઉપરાંત બીજો કાંઈ શ્રમ મહારાજ સાહેબને લેવો પડતો નથી, એવું કદાચ કોઈનું ધારવું હોય તો તે ભૂલ ભરેલું છે. કોઈપણ માણસ એકાદ કામ પોતાને માથે લઈ તે કરવા માંડે એટલે તેમાં સેંકડો પ્રકારની ભાંજગડના સવાલો કેવી રીતે ઉઠે છે, તે તો તે પોતે જ જાણી શકે છે. શ્રીમંત મહારાજ સાહેબનો આ હેતુ આજ ઘણા દિવસનો છે, અને તે પાર પાડવાના કામમાં તેઓ પોતે પુષ્કળ શ્રમ લે છે, તોપણ તે હજી જોઈએ તેટલે દરજ્જે ફળિભૂત થયો નથી. શ્રીમંત મહારાજ સાહેબ એમનો વખત અત્યંત અમૂલ્ય હોવાથી તેઓ આવા વિષયો તરફ આટલું બધું લક્ષ આપે છે, એજ વિશેષ છે. શ્રીમંત મહારાજ સાહેબના આ ઉદ્યોગનો

(૪)

ઉપયોગ સઘળાઓએ કરી લીધો, એવું એમને માલમ પડશે એ-
ટલે પોતાના શ્રમ અને પૈસાનું સાર્થક થયું એવું તેઓ માનશે.

આ ઉદ્યોગ સંબંધી વધારે લાભી વાંચકવર્ગનો વખત લેવો
બરોબર નથી; તેમાંના ગુણદોષ જોવાનું કામ વાંચકવર્ગનું છે, તે
તેઓ પોતાના સારા ભાવથી બજાવશે તો શ્રીમંત સરકાર મહા-
રાજા સાહેબ એમને ઘણો સંતોષ પ્રાપ્ત થશે.

શ્રીમંત સરકારના હુકમથી તૈયાર થયેલાં અને તૈયાર થતાં
ઉપર જણાવેલાં કેટલાંક પુસ્તકોની યાદી આ સાથે આપવામાં
આવે છે.

(२)

पुस्तकनुं नाभ.	अंथकृतौनुं नाभ.	किंमत				उपाक्षपर्व.	
		रु.	पि.	पि.	रु.	पि.	रु.
जर्मनि	रा. हरि सदाशिव बेलवलकर, बि. ए.	१	१२	०	
असिरीया	रा. शिताराम रामचंद्र गायकवाड. (तैथार थाय छे.)	
भरही.							
रोम	रा. विनायकराव कोंडदेव ओक.	
राशिया	सर्जन मेजर कीर्तिकर	
राजधर्म, (Machiavelli's Prince.)		२. महाराष्ट्र ग्रंथमाला. (छपाई तैथार.)					
(भरही)		रा. गोविंद सखाराम सरदेसाई, बि. ए.	०	१०	०	१ ६
(शुजरती)		रा. छगनलाल ठाकोरदास मोदी, बि. ए.	०	१०	०	१ ६
भरही.							
विचार रत्नाकर (Bacon's Essays)		रा. वासुदेव नरहर उपाध्ये.		२	०	०	३ ०
इंग्लंड देशाचा विस्तार (Expansion of England)	रा. गोविंद सखाराम सरदेसाई.....	२	०	०	४ ६

(७)

मार्कस ऑरेलियोस वादशाहची बोध वचने. (Meditations of Marcus Aurslius)	मि. सिमियन बेजामिन.	१ १२ ० ० २ ०
म्राच्य व पाश्चात्य देशांतील ग्रामसंस्था (Maine's Village Communities)	रा. महादेव राजाराम बोडस, एम. ए. (छाया छ.)	१ १२ ० ० २ ०
रोम व कार्थेज (from Epochs of Ancient History)	रा. गणेश अनंत लेले, बी. ए.	
शुद्दिणी शकानिरसन (Housewife's Reason Why)	रा. केशव बाळकृष्ण परांजपे.	
घरवत्याच्या भोवतालची जागा (House and its surroundings)	रा. भानु केशव गांगनाईक.	
गुन्हा व त्याची कारणे (Crime and its causes)	रा. रामचंद्र हरि गोखले, बि. ए, एल.एल. बी.	

(<)

ସମସ୍ତଙ୍କୁ ନମସ୍କାର.

	0	0
	2	2
	0	0
	0	0
	0	0
	7	7
.....

66

४. क्रीडामाला.

(આપણે તૈયાર.)

(१९१६)

कमान चेंडूचा खेळ (क्रिकेट Croquet.)
चेंडू दांडूचा खेळ (क्रिकेट Cricket.)
कुबडी चेंडू अथवा डांगचेंडू (गॉल्फ Golf.)
झेल चेंडू (लॉन् टेनिस Lawn Tennis.)
चौरंग गोठ्यांचा खेळ (बिलियर्ड्स Billiards.)

रामचंद्र सखाराम आठवले, एम. ए.

55

26

27

7;

(٤)

0	0	0
2	3	2
0	0	0
	0	
	2	
	0	
	.	

u	u	u	u	0
o	o	o	o	2
o	o	o	o	0
o	o	o	u	o
2	2	2	2	2
o	o	o	o	o

(१०)

पुस्तकनुं नाम.	अथकृतोनुं नाम.	किंमत.		टपावपये.	
		रु.	पै.	रु.	पै.
पाट नांवाचा पत्यांचा खेळ (बिझिक Beziue.)	रा. गोविंद सखाराम सरदेसाई.	०	३	०	०
मुद्रा परिवर्तन अथवा उलटापालटीचा खेळ (Reversi.)	"	०	१	०	०
अंधक (मगिन्स Muggins.)	"	०	०	०	०
उताणा, रुपाया (Pitch and Toss.)	"	०	०	०	०
(गुजरती)					
कमान दडानो खेळ (क्रोके Croquet.)	रा. छगनलाल ठाकोरदास मोदी, चि, ए.	०	४	०	०
दडीमारनी रमत (क्रिकेट Cricket.)	"	०	२	०	०
गेडीदडानी रमत (गॉफ Golf.)	"	०	३	०	०
जाळदडानो खेळ (लानटॅनिस Lawn Tennis.)	"	०	१	०	०

વિશ્વિક નામની પાનાની રમત (વિશ્વિક | રા. હગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી, વિ. ઇ. ૦ | ૩ | ૦ | ૦ | ૦ | ૬
Bezique.)

૫. હર્દ.

મુસાકા કિરસા (દેવનાગરી લિપીમાં.) | પરીફુદીન વલદે હકીમ મૌલવી શાકી સાહેબ. | ૦ | ૧ | ૦ | ૦ | ૦ | ૧ | ૬

‘ ઇન્ટરેન્શનલ સાયન્ટિફિક સીરીઝ ’ નામની અંથમાળાના નમુના પ્રમાણે શ્રીસયાજી
જ્ઞાનમંજુષા એ નામની નવિનઅંથમાળા તૈયાર કરવાનું કામ ચાલે છે.

ઉપર જે પુસ્તકોના શુજરાતી તર્જુમા થયા નથી તેના તે ભાષામાં તર્જુમા કરવાનું કામ
ચલાવવાનું છે.

(૧૧)

દેશીકેળવણીખાતા મારફત તૈયાર થયેલાં અને તૈયાર થતાં પુસ્તકો.
સરકારી પુસ્તકો.
(મળવાનું ઠેકાણું—વડોદરા સરકારી કિતાબખાનું.)

પુસ્તકનું નામ.	અંશકર્તાનું નામ.	કિંમત.		રૂપાલખર્ચ.	
		રૂ.	પાંખોલ	રૂ.	પાંખોલ

છપાઇ તૈયાર થયેલાં પુસ્તકો.

ગુજરાતી.

નીતિ વાક્યામૃત.	૧૦	૦	૧	૫
ગોરક્ષશતકે	રામકૃષ્ણ હર્ષજી શાસ્ત્રી.	૪	૦	૦	૫
તર્કભાષા.	મણિલાલ નલ્લભાઇ દ્વિવેદી.	૪	૦	૦	૫
લોન્ગ્રમ્ 'ધ.'	"	૦	૦	૦	૫
બુદ્ધિસાગર.	"	૧	૦	૦	૫
અનુભવ પ્રદીપિકા	"	૦	૦	૦	૫
સમાધિશતક...	"	૦	૦	૦	૫
શ્રુતિ સારસમુદ્ધરણ.	"	૦	૦	૦	૫
શિશુશિક્ષણ (કિન્ડર્ગાર્ટન પદ્ધતિ સં- બંધી.)	(ભાષાન્તર કરનાર) મિસિસ ટોમસ. (સુધારનાર) છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી.	૪	૦	૦	૫
ઉત્તમ વિષે નિબંધ.	છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી.	૧	૦	૦	૫

(૧૨)

સ્ત્રીશિક્ષણ.	છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી.	...	૦	૪	૦	૦	૬
બાળવિવાહ ઉપર વ્યાખ્યાન.	છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી.	...	૦	૨	૬	૦	૬
કૃત્યાશ્રય.	મણિલાલ નલુભાઈ દ્વિવેદી.	...	૧	૮	૦	૩	૦
પરદર્શનસમુચ્ચય.	”	...	૧	૪	૦	૨	૬
પાકશાસ્ત્ર—(મુસલમાની તંજેરી મદ્રાસી ચાલીના મરાઠી સૂપશાસ્ત્ર ઉપરથી નિરામિષ ભાગ. ભાગ ૧ લો.)...	છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી.	...	૦	૧૨	૦	૦	૦
			મરાઠી.						
નીતિવાક્યામૃત.	નારાયણ ધોંડદેવ ખાંડેકર.	...	૦	૧૦	૦	૦	૧
કાવ્યકલ્પલતા...	પંડિત વામનશાસ્ત્રી ઇસલામપુરકર.	...	૨	૮	૦	૦	૬

(૧૩)

છાપવાને મોકલેલાં પુસ્તકો.

દેશી રમતો—સચિત્ર.	છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી તથા જીભાઈ ગોકળદાસ.
કુમારપાળપ્રબંધ.	મગનલાલ ચુનીલાલ વૈદ્ય.
વિક્રમચરિત્ર	મણિલાલ નલુભાઈ દ્વિવેદી.
નરસિંહ મેહિતાનું મામેરું.	પ્રા. મૌલાબક્ષ મારફત.
ભગવંત ગરબાવળી.	”
ગાયનનું પુસ્તક બીબું.	”

(૧૪)

પુસ્તકનું નામ.	અંચકર્તાનું નામ.	કિંમત.		ઉપલબ્ધિ.	
		રૂ.	પાણી	રૂ.	પાણી
ગાયનનું પુસ્તક ત્રીબ્ધ:
” એથુ:
” પાંચમું:
” છઠું:
સંગિત પારિબત.
	પ્રો. મૌલાયશ મારફત.
	”
	”
	”
	કૃષ્ણશાસ્ત્રી યજ્ઞેશ્વરશાસ્ત્રી.
તૈયાર થતાં પુસ્તકો.					
ચતુર્વિંશતિ પ્રબંધ.
ગુજરાતનો ઇતિહાસ—(સંસ્કૃત પુસ્તકોને આધારે)
ગિવિક્રમચરિત્ર.
નીતિદર્પણ.
નવરત્ન.
પાકશાસ્ત્ર—(સુસલામાની, તંબેરી, મદ્રાસી વ્યાલીના મરાઠી સૂપશાસ્ત્ર ઉપરથી
	મણિલાલ નભુભાઈ દ્વિવેદી.
	”
	વાસુદેવ નરહર ઉપાધ્યે.
	છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોદી.
	”
	”

[illegible]

આનગી માલકીનાં પૈસ્તકો.

આસ મદદ આપી તૈયાર કરાવેલાં પુસ્તકો.

(मणवानुं हेडाणुं—वरोहरामां सरकारी किताअभानामांथी तथा इत्ता तरइथी).

પુત્રીશિક્ષા.	છગનલાલ ઠાકોરદાસ મોહી.	૦	૪	૦	૦	૬
નીતિશોધ.	નારાયણ ભાસ્કર પંડિત.	૦	૬	૦	૦	૬
સ્ત્રીભૂષણ.	હરગોવિંદ દ્વારકાદાસ કાંટાવાળા.	૦	૪	૦	૦	૬
એ બેહેનો.	ઈચ્છારામ સૂર્યરામ દેસાઈ.	૦	૧૨	૦	૧	૬
સવિતાસુંદરી.	છગનલાલ લલ્લુભાઈ શાહ.	૦	૪	૦	૦	૬
શિવાજી અને રાજશુદ્ધ કોંડહેવ.	હતાત્રય દાજી.	૦	૩	૦	૦	૬
અધવિમોચન.	જેહુરાય કપિલરાય મુનશી.	૦	૨	૩	૦	૬
બાલશિક્ષણમાલા.	પરમાનંદ લોળાભાઈ પારેખ	૦	૨	૦	૦	૬
સૃષ્ટપદાર્થનિયમ અને સુધારણા	પ્રો. મૌલાયક્ષ મારફત.	૦	૧૨	૦	૧	૬
સંગિતાનુભવ.	૧	૦	૦	૦	૬

(૧૬)

પુસ્તકનું નામ.	અંશકર્તાનું નામ.	કિંમત.			
		રૂ.	પાણી	પાણી	પાણી
ગાયનની ચીજોનું પુસ્તક. ...	પ્રો. મૌલાબક્ષ મારફત.	૧૨	૦	૧૦
સિતાર શિક્ષક. ...	"	...	૪	૦	૧૦
તાલપદ્ધતિ... ..	"	...	૧	૦	૧૦
આલાસંગિતમાલા (ગુજરાતી).	"	...	૦	૫	૦૬
આલાસંગિતમાલા (મરાઠી)...	"	...	૦	૫	૦૬
સંગિતાનુસાર છંદોમંજરી. ...	"	...	૦	૧૨	૧૬

ખાસ મદદ માટે તૈયાર થતાં પુસ્તકો.

અબલોન્નતિ લેખમાલા ભાગ ૧ લેા. ...	ચુનીલાલ આપુલ મોદી.
સંસાર માર્ગીપદેશિકા. ...	દામોદર અ'આઈદાસ પારેખ...
જ્ઞાપાનનું વર્ણન. ...	વાસુદેવ નરહર ઉપાધ્યે.
છોટા વેપારી. ...	ગણપતરામ મુગટરામ.
વધુઓથ ...	દામુભાઈ ડાહ્યાભાઈ મહેતા.
સ્ત્રીહિતશિક્ષા. ...	નારાયણ હેમચંદ્ર.

