* श्रीः *

॥ व्यंजनपाक प्रदीप ॥

* पांचों भाग *

अर्थात्

व्यंजनप्रकार पाकशास्त्र ।

पाकशास्त्रमें फरारी, दूधघर, पाकादि, अनसखड़ी, सखड़ी, सिद्धकरवेकी (तैयारकरवेकी) विधि विस्तारपूर्वक ।

❀ जिसको ❀

मथुरानिवासी गिरनारायणा ज्ञाति मुखिया रघुनाथजी शिवजी ने बड़े परिश्रम सों मथुरा में तैयार करके ।

बंबई टाइपसे—बाबू किशनलाल के बंबईभूषण यंत्रालय मथुरामें छपवाकर प्रसिद्ध किया।

भादों सुदी ८ सोमवार संवत् १९७०

वी. पी. द्वारा पुस्तक मँगाने का पता

सीताराम पुस्तकालय

विश्राम बाजार, मथुरा मो. 09837654007

ग्रन्थकर्ता के दस्कत वा मुहर बिना की पुस्तक चोरी की समझी जायगी

।। श्री हरिः ।।

।। व्यंजन - पाक - प्रदीप ।।

अर्थात्

व्यंजन प्रकार पाक शास्त्र

(पांचो भाग)

पाक शास्त्र में फरारी, दूध घर, पाकादि,
अनसरवड़ी, सरवड़ी, सिद्ध करवे की एवं
तैयार करवे की विधि विस्तार पूर्वक

जिसको मथुरा निवासी श्रिनारायण ज्ञाति मुरिवया
रघुनाथ जी ने बड़े परिश्रम सों मथुरा में भादों
सुदी अष्टमी सोमवार संवत् १९७० में तैयार किया

न्यौछावर - ७५१/-

॥ श्रीनकुञ्जाबहारणनमः ॥ श्रीगोपीजनबल्लभायनमः ॥

भूमिका ।

❀ शार्दूल विक्रीड़ित छन्द ❀

श्रीमद्वल्लभ राधिका बूज धणी, आनन्द दाता सदा ।
थो वाणी रघुनाथ ने भगवती, टालो सहू आपदा ॥
प्रारंभूं शुभ कार्य आश धरिनें, कोटी प्रयत्नों वडे ।
इच्छा होय कृपालु जो तुजतणी, तो कार्य सेजे सरे ॥ १ ॥
जद्वारी श्रुति धारि पीठ धरिणी, तारी दधीथी मही ।
प्रल्हाद स्तुती सांभली बलि छली, क्षत्रावली संहरी ॥
चोली रावण चंड रोली यमुना, न्होली दया विस्तरी ।
मारी म्लेच्छ अभंग मंगल करो, लावण्य लीलाकरी ॥ २ ॥
धार्यो आश्रय एक टेक मनमा, श्रीबल्लभा धीशनो ।
जे छै दीनदयाल पाल जगनो, शान्ति प्रदा सर्वनो ॥
साष्टांगे पद पंक जे रति धरी, हूं ध्यान तनूं धरूं ।
व्यंजन पाक प्रदीप ग्रन्थ रचवा, सामर्थ्य देजो खरूं ॥ ३ ॥

❀ दोहा ❀

जय जगवन्दन जगपति, यादव वंश वतंस ।
दिनमणि मण्डल ज्योतिमय,मुनिजन मानस हंस ॥ १ ॥
अमल कमल समदग सदा,दनुज मदन घनश्याम ।
प्रति पालक पर वर प्रभू, प्रणमूं पूरण काम ॥ २ ॥
विघ्न विभञ्जन बृजमणी,करिये कुशल कृपाल ।
शिव सुत रघुने यदु पति, दे मन मोद विशाल ॥ ३ ॥

❀ दोहा ❀

मोर मुकुट शिर पर धरो, कर मुरली गुन गान ।
शिवजीसुत रघुनाथ नित, धरत तिहारो ध्यान ॥ १ ॥
जैसे ब्रजवासियन की, प्रति दिन करो सहाय ।
तैसे कृपा कटाक्ष कर, दीजै मार्ग बताय ॥ २ ॥

सिद्धाजी रघुनाथजी शिवजी
सरस्वती भण्डार पुस्तकालय
मथुरा ।

॥ प्रस्तावना ॥

" श्री हरि सेवा वल्लभ कुल जाने " अर्थात् श्री हरि की सेवा को प्रकार श्री मद्वल्लभ सम्प्रदाय में जैसो उत्तम और विधि पूर्वक है तैसो इतर सम्प्रदायादिकन में नहीं है । यह बात सर्व वादी सम्मतहै । तेसें हीं व्यंजन, पाक, पक्वानादि उत्तमो त्तम और सिद्ध करबे की उत्तम रीति सों विधी और कहीं नहीं है. और ये विषय के ग्रन्थ गुजराती और हिंदुस्तानी भाषा के ऐसे केई तरह के छपे होंयगे परन्तु अपने, सम्पूर्ण वैश्नवों भगबदी जन गुजराती काठिया बाडी सम्पूर्ण देशी भाईयों के उपयोगार्थ और कई भाईयों की सूचना से ये ग्रन्थ तैयार करबे में आयो है तथा और जो पुस्तक छपी होयगी तासों यामें बहुत व्यंजन पाकवानादि और सिद्ध करबे की विधी विस्तार पूर्वक था ग्रन्थ में अधिक दाखिल करबे में आई है, ताकी विगत नीचे लिखे हैं हमने (व्यञ्जन पाक प्रदीप) नामक ग्रन्थ के पांच भाग में तय्यार करके छपायो है नीचे प्रमानः ।

प्रथम भाग में एकादशी में उपयोग आवे एसी सामिग्री करबे की विधी राजगरा, (शील) सिंघाडा, कूटू, कच्चे केला, सांव, आलू वगैरह २० तरह की चीज लिखी गई है ॥

दूसरे भाग में दूध घरको प्रकार । जितनी अन सखडी में चीज होय है तितनी खोवा, तवा खीर. दूध, दही, पिस्ता, बदाम, मेवा वगैरह और नारंगी आम वगैरह फल वगैरह सों बने हैं ताकी क्रिया एक से तीस १३७ तरह की हैं ।

तीसरे भाग में पाकादि क्रिया गुलाब पाक, मिलावा पाक, मूसली पाक, सालम पाक, सनाय पाक, सौभाग्य सोंठ, सूरण पाक पेठा पाक, गोखरू, मंथीआ उडदो द्या, अग्नी दीपक, वगैरह चूरण, मसाला क्रिया ३६ हैं ।

चौथे भाग में अनलखडी को प्रकार माहूली सामग्री बहुत करके प्रशिद्ध है और अधिक कैई तरह की एक सो पैसठ तरह की और कई तरह की खीर पूडी और कैई तरह की गांठीआ, सेव, पकौडी, राइता, कचौड़ी, गुझिया, साधाना चटनी, वगैरह कुल बस्तू २५४ तरह की है ।

पञ्चम भाग सखडी को प्रकार पांचों भात, और कई तरह के भात, दार, रोटी कई तरह की, चीला, रोव, कठोर, चूरमा, पापड; कढी ढोकरा, भुजेना, सम्भारीआ द्या कादि, वगैरह कुल चीज १६६ तरह की है । कुल ६१३ तरह की सामिग्री है ।

या प्रकार बहुत परिश्रम सों तैय्यार करबे में आयो है । सो सज्जन पुरुष यामें कुछ भूल चूक होयसो क्षमा करेंगे और मेरे परिश्रम को सफल करेंगे और यह ग्रन्थ सम्पूर्ण सर्व देसी है तासों सब देस में सबन के घर घर में तथा सब मन्दर तथा सज्जन पुरुषों भगबदी वैष्णवोन के घर २ में यह ग्रन्थ रहबे लायक है ।

आपका—

मूखियाजी रघुनाथजी शिवजी

सरस्वती भण्डार पुस्तकालय मथुरा ।

॥ व्यंजनपाक प्रदीप ॥

❀ प्रथम भाग ❀

एकादशीमें उपयोग आवेजैसी सामग्री करनेकी क्रिया

का

❀ सूचीपत्र ❀

विषय	पृष्ठ
राजगरा (सील) की पूड़ी तथा रोटीकी रीत	१
राजगिरा की सेव तथा सीरा	२
राजगिरा के मूगद के लड्डवा	,,
राजगिरा के चून की कढी की रीत	,,
सिंघाडे के चून की पूड़ी तथा सीरा	३
तथा पतोड़ (धेंस)	,,
कूटू की पूडी तथा सीरा तथा रोटी	४
कच्चे कोला की पूडी	,,
सांवा को भात तथा तिधारी लापसी	५
आलू के चकता तथा आलू के खुमण- की सेव आलू के टूक की रीत	,,
आलू के टूक को शाक तथा आलू- को शाक पतरो फरार की खुमण	६ ,,
कांकडी। एकादशी में उपयोग की सामग्री २० तरह की क्रिया	,,

प्रथम भाग समाप्ता ।

भाग दूसरा ।

दूध घर की सामग्री प्रकार का

❀ सूचीपत्र ❀

विषय	पृष्ठ.
तिगाड़ा के मनोर की रीत	७
दहीबड़ा की रीत पिस्ता की जलेबी	८
नारंगी की बरफी की रीत	९
नारंगी की बरफी की दूसरी रीत	,,
नारंगी की तवापूड़ी करबे की रीत	,,
नारंगीकी तवापूड़ीकी दूसरी रीत	१०
नारंगी के सीरा की रीत	११
नारंगी के सीरा की दूसरी रीत	,,
नारंगी की बरफी की रीत	,,
नारंगी के मनोहर की रीत	१२
आंम के रस की बरफी	,,
आंमकी बरफी बनानेकी दूसरीरीत	१३
आंम के रस को सीरा	,,
आंम के सीरा की रीत	,,
कच्ची केरी के सीरा की रीत	,,
कच्ची केरीके सीरा की दूसरी रीत	१४
आंम की तवापूड़ी की रीत	,,
पिस्ता के सीरा करबे की रीत	१५
पिस्ता की बरफी की रीत	
पिस्ता के मोनथार जालीको (मेसूब)	
जाली को मोनथार (मेसूब)	१६
पिस्ताके की दूसरी रीत	,,
वदाम को सीरा करबे की रीत	,,

विषय	पृष्ठ.
बदाम के सीरा की दूसरी रीत	१७
बदाम की बरफी करवे की रीत	,,
बदाम के सीरा की विधि	,,
बदाम के मैसूब की रीत	,,
बदाम के मैसूब की दूसरी रीत	१८
बदाम की जलेबी की रीत	,,
बदाम की रोटी बनाने की रीत	१९
खोवा (मावा) करवे की रीत	,,
बरफी के खोवा की रीत	२०
बरफी करने की रीत	,,
पेड़ा पक्की चासनी के सफेद की रीत	,,
पेड़ा केशरी पक्की चासनीके की रीत	२१
पेड़ा सफेद कच्ची चासनी सफेद	,,
पेड़ा केशरी कच्ची चासनी की रीत	,,
खोवा के सेव के लड्डुआ की रीत	,,
खोवा के ठौर, खोवा के गगन	२२
मन्दिरन में कहूँ नहीं ठौंव है	,,
कपूरनाड़ी खोवा की	,,
खोवा के मगद के लड्डुआ	२३
खोवा के मनोहर	,,
खोवा के गूँझा मिश्री भर के	,,
खोवा के मेवाटी मिश्री भर के	२४
मेवाटी मेवा को महीन रवा भरके	,,
खोवा की सेव	,,
गूँजा ऊपर पिस्ता भीतर मिश्री भ.	२५
गूँजा खोपरा को खुरमण भरके	,,
गूँजा में माखन मिश्री भरके	,,
दूध के लड्डुवा	२६

विषय	पृष्ठ.
कच्चे केला की घारी करवे की रीत	,,
मूँगफरी के मैसूब की रीत	२७
काजू के मैसूब की रीत	,,
सकरकंदी के शीरा की रीत	,,
माधुरी के फूलके सीरा की रीत	२८
गुलाब के सीरा की रीत	,,
बरफी आलू की	,,
कन्द की बरफी की रीत	,,
सूरन की बरफी की रीत	२९
बरफी दही की रीत	,,
बरफी खरबूजा की रीत	,,
घीया को (दूधिया) की बरफी	३०
कच्चे केला के मनोहर करनेकी री.	,,
दही को मनोहर	,,
आलू को मनोहर	३१
अरवी को मनोहर करने की रीत	,,
रताळू को मनोहर करवे की रीत	,,
सूरण को मनोहर	३२
अरवी की जलेबी करवे की रीत	,,
आलू की जलेबी	३३
कच्चे केला की जलेबी	,,
दही की जलेबी	,,
चिरोंजी की तवापूड़ी	,,
खोपरा के खुरमण की घारी पूड़ी	३४
दही वडा की रीति	,,
खुरमा	३५
सुख बिलास	,,
अमृत रसाकला	३६

विषय	पृष्ठ.
अमृत रसावली की दूसरी रीत	,,
गालन बडा	,,
घीया का हलवा	३७
दहीं को मगद	,,
आलू को मगद	३८
रतालू को मगद	,,
सूरण को मगद	,,
पंच धारी के लडुवा	,,
रस गुल्ला	३९
गुलाब जामन	,,
गुप चुप	४०
खीर मोहन	,,
खरबूजा के बीज के लडुवा	४१
चिरोंजी के लडुवा	,,
इलायची दाणा करिवेकी रीत	,,
काजू पागवे की रीत	,,
बादाम पागवे की रीत	४२
पिस्ता पागवे की रीत	,,
चिरोंजी पागवे की रीत	,,
रेव पागवे की रीत	,,
तिन गिनी की रीत	,,
खांड को मेल धोयंवे की रीत	४३
तिल रोटी	,,
रेवडी करवेकी रीत	४४
सेठली	,,
गठली	,,
गजक	,,
दूध पूडी	४५

विषय	पृष्ठ.
मलाई पाक की रीत	४६
मलाई कच्ची ऊपर की रीत प्रमान	,,
दूध की कच्ची मलाई की रीत	,,
राज बीडी	,,
अधोटा दूध की रीत	४७
खुरचन की रीत	,,
दही जमापेव की रीत	,,
बासोंदी करवे की रीत	,,
घीया की खीर	४८
मखाना की खीर	,,
पिस्ता की खीर	,,
बादाम की खीर	,,
छुआरा की खीर	४९
गुलकन्द	,,
सेवती के फुल का गुलकन्द	,,
आंवले के मुरब्बा की रीत	,,
केरी के मुरब्बा की रीत	५०
बेलगिरी के मुरब्बा की रीत	,,
पेठे का मुरब्बा	५१
नासपाती का मुरब्बा	,,
सफर जल का बिलसारु	,,
सरबूजा का बिलसारु	,,
कमरख का बिलसारु	५२
किसमिस का बिलसारु	,,
पक्के केला का बिलसारु	,,
शरबत अन्नाश का करवे की रीत	५३
अंगूर का शरबत की रीति	,,

विषय	पृष्ठ.
अनार का सरबत	५४
नीबू की सिकन्जी	,,
अवलेह अदरख का	,,
दूधघर की सामग्री ३७तरह की क्रिया	
दूसरा भाग समाप्त ।	

तृतीय भाग ।

❀ पाकादि क्रिया ❀

गुलाब पाक	५९
भिलावा पाक	,,
मूसली पाक	५६
सालम पाक	,,
सनाय पाक	५८
सौभाग्य सोंठ पाक	,,
सूरण पाक	५९
पेठा पाक	६०
पेठा की मिठाई	६१
पीपर पाक	,,
गोखरु पाक	६२
गोखरु का चूरन	,,
मेथिआ लड्डुआ	६३
मेथिआ लड्डुआ दूसरा	,,
उडदीआ लड्डुआ छोटे	,,
उडदीआ लड्डुआ बडे	६४
अग्नि दीपक	६६
अग्नि-दीपक दूसरा	,,
काम दीपक की रीत	६७
बांनरी गुटका	६८
छुहारे के आथवे की रीति	,,

विषय	पृष्ठ.
सूरज मोहन	६९
रति वर्द्धक मोदक	७०
चूरन अमलवेद अग्निमुखी	,,
हिंगुलाष्टक चूरन	,,
हिंगलाष्टक चूरन दूसरा	७१
पाचक मसाला	,,
गरम मसाला	,,
मसाला	,,
पीपर पचाव की	७२
क्षुधा पीपर	,,
द्राक्षायण	,,
छोटी हरड	७३
रुची धनियों	,,
क्षय रोग की अक्षीर दवाई	,,
आंख के पडर आवते होंय ताकी- दवाई	७४
पाकादि क्रिया तीसरेभाग में ३६ तरह की क्रिया समाप्त ॥	

चौथा भाग ।

अनसखडी की सामग्रीकी सूची

ठौर करनेकी रीति	,,
कमती मोनके ठोरकी रीति	७५
ठोरकी तीसरी और चौथी रीति	,,
सकरपारा करनेकी क्रिया ठोरप्रमान	,,
सेवके लड्डुआकी रीति	७६
दहीके सेवके लड्डुवा	,,
आंवके रसके लड्डुवा	,,

विषय	पृष्ठ.
नारंगी के सेव के लड्डुआ	७६
नीबू के रसके सेव के लड्डुआ	७७
अधोटा दूध के सेव के लड्डुआ	,,
मनोर के लड्डुआ की रीत	,,
दही के मनोर की क्रिया	,,
अदरक को मनोर	७८
गीजडी को मनोर	,,
मन मनोर के लड्डुआ	,,
दुगडा को मनोर	७९
तिगडा को मनोर	,,
गीबू के रस को मनोर	,,
सूरन को मनोर	,,
सकरकन्दी को मनोर	८०
आलू को मनोर	,,
कच्चे केला को मनोर	,,
आंव के रस को मनोर	,,
नारंगी को मनोर	८१
खोवा को मनोर	,,
खोवा के मनोर की दूसरी रीत	,,
गगन फी रीत	,,
मेदा की बूँदी के लड्डुआ	८२
बूँदी के लड्डुवा	,,
बूँदी के लड्डुवा की तीसरी रीत	८३
अमरस की बूँदी के लड्डुआकी रीत	,,
नारंगी के बूँदी के लड्डुवा की रीत	,,
बेसन के लाखणसाई लड्डुवा की	८४
बेसन के महीन सेव के लड्डुवा	,,
छूटी बूँदी	,,

विषय	पृष्ठ.
मोतीचूर के लड्डुवा	८५
दहीबड़ा, दीवड़ा की क्रिया	,,
दीवडा की बूसरी रीत	८६
चपटिया खाजा	,,
खाजा गूँथणी के	,,
दहिथरा, तलसाकरी की रीत	८७
माखन बडा की रीत	,,
पपची की रीत	,,
ढेरबडी करिवें की रीत	८८
जलेवी करवे की रीत	,,
इमरती की क्रिया	९०
बेसन को मोनथार	,,
मोनथार दहीके की रीत	९१
मोनथार अमरस को	,,
मोनथार अमरस के की रीत	,,
मोनथार नारंगी के की रीत	९२
नारंगी के की मोनथार की दूसरी	,,
मोनथार खरबूजा को	९३
मोनथार छिले बेंगन को	,,
मोनथार बेंगनकी दूसरी क्रिया	,,
छोला को मोनथार	९४
हरी मकई को मोनथार	,,
मोनथार उरद के चून मोठे को	,,
मूँग के चून की मोनथार	९५
मेदा को मोनथार	,,
चन्द्र उदय चोखा की मोनथार	,,
मोनथार थोडे घीमें करवेकी क्रिया	९६
मोनथार उरद की दार को ताको	
हुलास कहे है	,,

विषय	पृष्ठ.
अमृत शिरोमणी मूँगकी दार की	,,
मूँग की दार के ऊकर के लड्डवा	९७
पानडी आसाटा	,,
पानडी आसाटा की दूसरी क्रिया	९८
घारी की सामग्री	९९
घारी की सामग्री की दूसरी क्रिया	,,
मेवाटी की क्रिया	१००
खोवा बाटी की सामग्री की क्रिया	,,
चन्द्रकला की सामग्री	१०१
केशरी चन्द्रकला	१०२
उपरेटा की सामग्री	,,
उपरेटा केशरी, खाजा गुजराती	,,
खाजा केशरी	१०३
घेवर करने की क्रिया	,,
घेवर की सामग्री	१०४
घेवर दूसरी तरह को	,,
घेवर दूसरी तरह के क्रिया	,,
गूँजा की सामग्री	,,
खोवा के गूँजा की सामग्री	१०५
मेवा को गूँजा	१०६
खोपरा के खुमन के गूँजा	,,
तवापूडी की सामग्री	,,
दूध चना की दार के दूध में बाफ के- करने की क्रिया	,,
चना की दारको जलमें भिगोय के	१०७
तबापूडी की क्रिया की तीसरी रीत	',
तवापूडी चनाके बेसन की चोथी- रीत	१०८
आंव के रस की तवापूडी	,,

विषय	पृष्ठ.
नारंगी तवापूडी की बिगत	,,
तवापूडी खरबूजा की	,,
आलू की तवापूडी	,,
सकरकन्दी की तबापूडी की रीत	,,
सकरीआका तबापूडी	११०
गुड की करवेकी क्रिया	,,
मीठी कचोरी करवे की रीति	१११
शिखोरी की रीति	,,
कपूर नारी कीक्रिया	,,
गुडकी कपुर नाडीकरवे कीक्रिया	११२
खरमण्डा कीरीती	,,
पिरोजमंडा खुरमा करनेकी कीक्रि	११३
मुखबिलास की विधि	११४
मांडाकर नेकी क्रिया	,,
इन्द्रसा करकेकी क्रिया	११५
इन्द्रसा करनेकी क्रिया दूसरी	,,
खीरवडा कीरीतें	,,
सामग्री मीलवाकी रीत	११६
दूधपूवा करने कीरीत	,,
दूधपूवा की दूसरी विधि	,,
गुडकी बून्दी के लडुवा की विधि	,,
बेसनकी गुडकी महीन सेवके लडुवा कीरीत	११७
बेसनकी गुडकी मोटी सेवके लडुवा	,,
गुडकी चीकी गुडधानी जमाय	८११
बेकी रीत	,,
गुडके पूवाकी रीत	,,
गुडके पूवाकी दूसरी रीत	,,
गुडके गुल गुला की रीत	११९

विषय	पृष्ठ
गुडके गुणा की रीत	,,
गुडकी गुल पापडी	,,
करवेकी रीत	,,
गुलपापडी के लडुवाकी दूसरीविधि	१२०
इंद्र मोदक की रीत	,,
रस गुडदा की रीत	,,
कान्ती वडा की क्रिया	१२१
अमृत रसावली	,,
शिकरन बुडकल	१२२
पंचधारीफनी करने की क्रिया	,,
फेनी केशरी	१२३
मगदवसेनको	१२४
मगद चामरको	,,
मूङ्गके मगदकी रीत	,,
उडदको मगद चूरमा के लडवा की रीत	,,
खांडके चूरमा की दूसरी रीत	१२५
गुडके चूरमा की रीत	,,
ढोसाको गुडको चूरमा	,,
घारा लडुवा	,,
लाफसी की रीत	१२६
लाफसी की दूसरी रीत	,,
लाफसी की तीसरी रीत	१२७
घोसा की लाफसी की रीत	,,
थूली की रीत	,,
सीरा खांड को, मैदा को सीरा	१२८
बेसन को सीरा	,,
बेसन के सीरा की दूसरी रीत	१२९
गुड़ को सीरा	,,

विषय	पृष्ठ
खांड पोयवे की क्रिया	,,
बूरा करवे की रीत	१३०
जाली को मोहनथाल	,,
(मैसूब) की क्रिया	,,
मदन मोदक की क्रिया	१३१
मदन दीपक, दीपक मनोहर	,,
चिरोंजी की गुझिया	,,
पिस्ता की गुझिया की विधि	१३२
गुलगुला की विधि	,,
सुरन के लडुवा	,,
बदामी हलवा की क्रिया	,,
सूके हलवाकी की क्रिया	१३३
शीखरन बडी	,,
खीर चोखा की	,,
सेवकी खीर	१३४
मेदाके मनका की खीर	,,
घेंहूके रवा की (संजावकी) खीर	,,
खरखरी की रीत	,,
मोमन की पूडी	१३५
सादा पूडी	,,
सादा सिद्ध पुरिआ पूरी	,,
जीरा पूडी	१३६
मेदाकी मीठी पूडी लुचई	,,
अडबी की पूडी	,,
छुको नीबूके रसकी पूडी	१३७
मेंथीकी भाजी की पूडी	,,
चूका की भाजी की पूडी	,,
भरमा पूडी	,,
दक्षीकी पूडी	१३८

विषय	पृष्ठ
थपडी करवे की क्रिया	,,
फरसी पूडी	,,
वेंगन की पूडी	१३९
चना की पूडी	,,
फीकी बूंदी छूटी	,,
गाठिया की क्रिया	१४०
गहीन सेव वेसन की	,,
मोरसेंकी भाजीके मुठिया	,,
पकोडी की क्रिया	१४१
आंम के रसकी पकोडी	,,
सेरडी (गाडे पोंटा) के रस की पकोडी	,,
वेंगन के भुजेना	१४२
राईता वेंगनको	,,
किसमिस को राईता	१४३
अनसखडी के भरथा के गूजा	,,
हरे चना (बूंट) के गूजा	,,
हरे वटाणा (मटर) के गूंजा	१४४
हरे चौला की गुझिया	,,
भूंगकी दारकी कचौडी	,,
उडद की दारकी कचौडी	१४५
दही वडा	,,
चना फड फडीआ	१४६
चनाकी दार	,,
चनाकी दार	,,
छुके चना तथा दार	,,
संधाने करंब की क्रिया	१४७
जोर	,,
बूंदा [सभारिआ]	,,
बूंदा [लिसोडे] के संधाने की	

विषय	पृष्ठ
दूसरी क्रिया	१४८
टिंडोडा को संधानो	,,
वेर को संधानो	,,
वांस को संधानो	,,
राई केरीको संधानो	१४९
संभारी केरी	,,
इलायची को संधानो	,,
पीपर को संधानो	१५०
पीपर को राई को संधानो(अचार)	,,
हरे जायफल को संधानो	,,
सूरन को संधानो	,,
गुवार फली को संधानो,	१५१
आलूको संधानो	,,
अदरक को संधानो	,,
गोर केरी	१५२
लोंजी केरी	,,
नीबूं को संधानो	१५३
गोर नीबू को संधानो	,,
वंगाली संधानो	१५४
कांकडा को सधा संधानो	,,
करमदा को सधानो	,,
सेलरा को सधानो	१५५
हरी कारी मिरच को संधानो	,,
छुवारे को सधानो	,,
चटनी मीठे नीम की	,,
पित्त शान्ती की चटनी	१५६
मुनक्का की चटनी	,,

विषय	पृष्ठ
सादा चटनी	,,
खुगन पवा (चिडवा)	१५७
आलू पवा	,,
चटनी कोटकी	,,
चटनी सूकी तैलगी	१५८
हरे धनियों की चटनी	,,
इमली के फूलकी चटनी	,,
सूके धनियों की चटनी	,,
सूके धनिया की सूकी चटनी	१५९
खुमन चटनी	,,
सोना मुंखी की चटनी	,,
पाचन चटनी	,,
पापड पवा (चिडवा	,,
दारिया [चना खिले]	१६०
पवा [चना चिडवा]	,,
खुमण काकडी	,,
हरी सालके चिडवा	१६१
चना करनेकी रीत	,,
फूल्या करनेकी रीत	,,

अनसखडी की सामग्री २५ तरह की क्रिया

चौथा भाग समाप्त ।

पंचम भाग ।

सखडी की सामग्री की क्रिया

सखडी को पकार	१६२
खेंगन भात	,,
वडी भात	,,
छोला भात	१६३
मटर भात	,,
हरे चौरा भात	,,
लोंग भात	,,
अदरक भात	१६४
पांचो भात की क्रिया	,,
मेवा भात	,,
शिखरन भात	,,
दही भात	१६५
खटो भात	,,
बडी भात	,,
अमरस भात	,,
नारंगी भात	१६६
घीया भात	,,
केला भात	,,
खरबूजा भात	१६७
खिचडी मूँग की दारकी	,,
खिचडी आखें मूँग की	,,
खिचडी अरहर की दारकी	१६८
खिचडो, खिचडी मीठी	,,
शेटी मैहूँ की, दुपडी रोटी गैहूँकी	१६८
मिसी रोटी, बेजर की रोटी	१६९
मूँग की रोटी	,,
फैला रोटी, भरमा रोटी	०७१
तिगाडा के टिकडा, पूरन पूडी	०७२
वृराकी अरहरकी दार की	१७२
पूरण पूडी	,,

विषय	पृष्ठ.
चावली दार की पूरण पूड़ी	,,
चूरज रोटी	,,
चरबी की पूरण पूड़ी	,,
चिरौंजी टिकड़ा	१७४
चाजेर के परामठे	,,
रोटी बाजरे की	,,
मेंदू की गुड़ की मीठी रोटी	,,
बाटी	,,
रवा की बाटी	,,
गुड़ की मीठी बाटी	१७६
अदरक की बाटी	,,
चीला की रीत	,,
मूंग की दार के चीला	१७७
बेसन के चीला, गुड़ के चीला	,,
चूरे के चीला, बेसन के गठिया	१७८
बेसन के सेव, जझरा की	,,
चौरा फली	१७९
सेव गेदा की (पाठिया की)	,,
कठोर बाल की दार	१८०
दार मूँडकी छुटी	१८१
चनाकी दार छुटी	,,
मूंग की अंकुरी	,,
मोठ के बघारिआ, आखे उरद	१८२
आखे चना बाल तथा मटर	,,
हरे मटर, चौरा मूंग छुटा	,,
(खिचेंमा) दार अरहर की	,,
अरहर की लचकादार और-	१८४
ओसामनदार उरद छडियलदार	,,

विषय	पृष्ठ.
उडदकी छिलकनकी दार	१८५
बेबटी दार मूंग की छडियलदार	,,
मूंग की छिलकन की दार	१८६
मेथी चना की दार	,,
कढी	१८७
पतर बेलिया की कढी	१८८
तीन कुडा चूरमा	,,
चूरमा की दूसरी क्रिया	०८९
बरफी चूरमा थूली (रवो की)	,,
मूडकी दार की वड़ी	१९०
उड़द की बड़ी	,,
तिलबड़ी छेवरी	,,
बड़ा उडद की दार के	१९१
मगौंडा, कचौरी मूँगकी दारकी	,,
कचौरी उडद की दारकी	१९२
पापड उदड की दार के	१९३
पापड मूँग की दारके, पापड ढोकरा	,,
मूँग की दार के ढोकरा	१९४
चना की दार के खुमण ढोकरा	,,
बेसन के ढोकरी, बेसन के ढोकरा	,,
मीठे खेडरा	१९६
बेसन और मेथी की भाजी	,,
(पत्ती) के मुठिआ	,,
घीया के मुठिया	,,
भुजेना प्रकार	,,
बैंगन के भुजेना	१९७
मुरिया के भुजेना	,,

विषय	पृष्ठ.
पके केला के भुजेना	१९८
बेरपेमदी पकेके भुजेना	,,
कोलाके भुजेना	,,
छांमके भुजेना	,,
पांनके भुजेना	१९९
बेंगन के भरमा संभारिआ	,,
टिंडोरा के संभारिआ	,,
परवल के संभारिआ	२००
कच्चे केला के संभारिआ	,,
आलू के संभारिआ	२०१
करेला	,,
भिंडी	,,
तोरई [तुरिया]	,,
शाकादि क्रिया	,,
शाक अरगजी	,,
बेंगन बडीका शाक	२०२
बेंगन आलूका शाक	,,
बेंगन रतालूका शाक	,,
बेंगन मेथीका शाक	,,
बेंगन गाठिआ का शाक	,,

विषय	पृष्ठ.
बेंगन और चनाकीदार का शाक	,,
सेमबेंगन का शाक	,,
बेंगन डुबकी का शाक	२०३
बेंगन ढोकरी का शाक	,,
बेंगन के शाक में दही डारके	,,
बेंगन का भरता	,,
बेंगन के भूंजा	२०५
आलूका शाक	,,
आलूकी सेव	,,
सकरकन्दी को शाक	२०६
सकरकन्दी को एतरो शाक	,,
गुवारकी फली को शाक	,,
ग्वार कोलाको शाक	२०७
ग्वार तोरई का शाक	,,
चौरा की फलीका शाक	,,
सरगवा की सींगका शाक	,,
सेमका शाक	२०८
सूरण का शाक	,,
दूसरी रीति	,,
अरवी को शाक	,,

❀ इति व्यंजनपाक प्रदीप की अनुक्रमणिका समाप्त ❀

❀ केश कल्पद्रुम ❀

इस पुस्तक में खिज़ाब करने अर्थात् बालों को काला लाल हरा करने के १०० नुस्खे बहुत सी अंग्रेजी हिन्दी डाक्टरी पुस्तकों से लिये गये हैं। आम के आम गुठली के दाम का दृष्टान्त इसी पुस्तक में चरितार्थ है अर्थात् सफ़ेद बालों को काला करके बूढ़े से जवान बनना हो तो इस पुस्तक को खरीदिये और धनी बनना हो तो इस पुस्तक में से नुसखे तयार कर करके बेचिये और लाभ उठाइये। पुस्तक के गुण के सामने मूल्य ।) आना कुछ भी नहीं है।

❋ डाक्टरी चिकित्सासार ❋

इस पुस्तक में डाक्टरी मतानुसार रोगका निदान लक्षण और इलाज बहुतसी डाक्टरी पुस्तकों से संग्रह करके लिख गये हैं, जहांतक होसका है सबही आवश्यकीय विषयों को इकट्ठा करने का यत्न किया गया है। पुस्तक के अन्त में औषधों के अंग्रेजी हिन्दी नाम उनके गुणागुण और मात्रा की एक छोटी सी तालिका दीगई है इसका चिकित्सक के लिये बहुत उपयोगी होना संभव है। यह पुस्तक चिकने मोटे कागज पर सुवाच्य अक्षरों में करीब २०० पृष्ठके छपकर तयार है मूल्य भी ॥=) है।

अष्टांगहृदय (वाग्भट] भाषाटीका वैद्यक ग्रंथः।

यह ग्रन्थ वृद्धत्रयी में से एक है यह ग्रन्थ चरक, सुश्रत, संहिता, आश्विकुमार संहिता, ब्रह्म संहिता, भारद्वाज संहिता भेड़ इत्यादि अनेकग्रन्थों का सार लेकर महर्षि वाग्भटने रचाहै इसकी हजारों प्रति छप २ कर बिक गई परन्तु इसकी टीका बहुत शुद्ध तथा सरल है ऐसा वाग्भट ग्रन्थ कहीं नहीं छपा ज्यादह तारीफ व्यर्थ है कीमत ८ आठ रुपये मात्र ॥

पुस्तक मिलने का पता—

मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी
सरस्वती भण्डार पुस्तकालय
मथुरा।

श्रीनिकुञ्जविहारिणेनमः ।

॥ व्यञ्जनपाक प्रदीप ॥

अर्थात

व्यञ्जनप्रकार तथा पाकशास्त्र

श्रीकृष्णायनमः । श्रीगोपीजनवल्लभायनमः ॥

❋ प्रथम भाग ❋

एकादशीमें उपयोग आवे जैसी सामग्री करनेकी क्रिया ।

राजगरा (सील) की पूडी तथा रोटी ।

राजगरा को चून सेर ५१ घृत सेर ५१

राजगरा (सील) के चूनकों जल डेढपावकों चूल्हे पर चढावे जल खदके जब चून तीनपाव वामें पधराय के बाफनो फिर उतारकें बाकी को पावभर चून मिलावनों और करडो होयजाय तो जलको हाथ देनो और घीको हाथ देके नरमाय कोमल कर के लोवा ४० करके ऊपर गीलो कपडा ढांकदेनो पाछे राजगराके चूनके लोवाकों थोडो२ पलोयन लगाय के पूडी बेलनी पाछे सूक्ष्म आंचसों घीमें तलनी परिपक्व होय जब निकासलेनी और झर-झरा (पोना) में नितारकें वासनमें धरनी ॥ और जो एकसेर चूनकी पूडी पावसेर घीमें करनी होय तो पहले गरम जलमें चून कों मांडनो फिर ऊपर प्रमाण पूडी बेलके तलके निकासलेनी और जो रोटी करनी होय तो चूनको बाफके ऊपरकी विधी प्रमान बेलके रोटी को सेकलेनी फिर घी चुपडनों ॥ १ ॥

२ राजगरा की सेव

राजगरा को (सीलको) चून सेर ऽ१ घी सेर ऽ१

राजगरा (सील) के चूनकों ऊपरकी बिधि प्रमाण बाफनों पाछे घी तथा जलको हाथ देके नरमावनों पाछे झरझरा (पोना) में सेव पाडनी, मन्दी २ आँचसों सिकजाय तब झरझरा (पोना) सों निकासकें नितरवेदेनी अब जो फीकी करनी होय तो काली मिरच तथा जीरा तथा सेंधो नोन खूब महीन पीसकें भुरकावनों और जो मीठी करनी होय तो सेर ऽ१ बूराकी चासनी करके छूटी बूंदी प्रमान पागदेनी, अथवा खांडकी चासनीकर पागदेनी. २

३ राजगरा को सीरा

राजगराको चून सेर ऽ१ घृत सेर ऽ१ बूरा सेर ऽ१॥

राजगरा (सील) के चूनकों घीमें खूब सेकनों पाछे वामें जल सेर ऽ१॥ पधरावनों जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड पधरावनी और हलावते जानो कोंचा तथा कडैयामें चोंटि नहीं तब उतार लेनो ॥ ३ ॥

४ राजगरा के मगद के लड्डुआ

राजराको को चून सेर ऽ१ घी सेर ऽ॥। बूरो सेर ऽ१

राजगरा के चून कों घीमें भूनके बूरा मिलायके लड्डुवा बांधे जितने बडे बांधने होंय तापमान बांधे ॥ ४ ॥

५ राजगरा के चूनकी कढी

राजगराको चून सेर ऽ— जीरा तोला पाव, मठा सेर ऽ१॥

मिरचकारी पिसी तोलो १।) सेंधो नोन तोला २॥) घी तोला १

मठा में राजगरा को चून और पिसी मिरच डारके घोर करनो फेर कडैया में घी डारके छोंक जीराको करनों जीरा लाल होवे

तब घोरकों छोंकदेनों हलावनों कड़छीसों तीन चार खदका (उफान) आवे ता पीछे उतारलेनी पाछे सेंधानोन पिस्यो डार के हलावनो प्रथम देखलेनी जो गाढी होय तो जल पधराय के खदका दिवाय फिर उतारलेनी पीछे नोंन डारनो ॥ ५ ॥

६ सिंघाड़ेके चून की पूड़ी ।

सिंघाड़ा को चून सेर ऽ१ घृत सेर ऽ= डेढपाव,

सिंघाड़े के चूनकों गरम जलसों माँडनो फेर घीको जरा हाथ देके सम्हारनों फेर सिंघाड़े के चूनके पलोथन सूं पूड़ी बेलके तलनी ॥ ६ ॥

७ सिंघाड़े को सीरा ।

सिंघाड़े को चून सेर ऽ१ घी सेर ऽ॥ बूरा सेर ऽ१॥

सिंघाड़ेके चूनकों घृतमें भूननों फिर जल गरम सेर ऽ२॥ वामें पधरावनों हलावनों जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड पधरावनी और हलावनो कड़ाई तथा कोंचामें लगे नहीं तब उतारलेनो भोग धरनों ॥ ७ ॥

८ सिंघाड़े को पतोड़ घेंस ।

सिंघाड़े को चून सेर ऽ१ कारीमिरच पिसी तोला ३) मठा सेर ऽ२॥ जीरा भुन्यो तोला १) सेंधोनोंन तोला ४) पिस्यो

सिंघाड़े के चूंन को मठामें घोर करनों फेर कढैया में डारके बाफनों सीरा जैसो होय तब उतारलेनो फिर वामें कारीमिरच पिसी तथा भुन्यो जीरा और सेंधोनोन पिस्यो पधरायके मिलाय के एक थार पीतरके में घी चुपड़ के जमाय देनों कटोराते बराबर करके फिर चक्कूते चौकोर टूक करले ॥ ८ ॥

९ कूट्टू की पूडी ।

कूट्टू को चूंन सेर ऽ१ घी सेर ऽ।=

कूट्टू के चूनको ऊपर की रीत प्रमाणे बाफनो ऊपर की रीत प्रमाणे घीको हाथ देके लोवा करके पूडी बेलके तलनी पलोथन सों बेलनी ॥ ९ ॥

१० कूट्टू के चूनको सीरा ।

कूट्टू को चूंन सेर ऽ१ को घी सेर ऽ॥। में भूनके गरम जल सेर ऽ२॥ पधरावनो जल सोखजाय तब बूरा अथवा खांड सेर ऽ१॥ पधरावनी खूब एकरस होजाय तथा कडैईया में कौंचामें लगे नहीं तब उतार लेनो ॥ १० ॥

११ कूट्टू की रोटी ।

कूट्टू को भूँन सेर ऽ१ घी सेर ऽ=

कूट्टू के भूँनको बाफके लोवा करके पलोथन सों बेलके सेकनी फुलावनी फिर घी चुपडनी.

कूट्टू की कडी भी ऊपर प्रमान होय है और पतोड (घेस) भी ऊपर के प्रमान होय है ॥ ११ ॥

१२ कच्चे केलाकी पूडी ।

कच्चा केला सेर ऽ२ घृत ऽ।= कालीमिरच तोला १॥) जीरा तोला ॥) राजगरा को चूंन सेर ऽ।=

कच्चे केलाको छिलका समेत जलमें बाफने फिर छिलका उतारके पीसने फिर वामें राजगराको चूंन सेरपाव मिलावनो फिर वामें पिस्यो जीरा तथा पिसी कारीमिरच मिलाय लोवा बाडके राजगरा को चूंनको पलोथन सों पूडी बेलके घीमें तलनी ॥ १२ ॥

१३ सांवाका भात ।

सांवा सेर ऽ१ घृत सेर ऽ॥

सांवाको जलको अधेन खूब होय तब ओरदेनों भात माफ़क होय जाय कणीं नाहिं रहे तब उतारलेनो और घी पधराय देनों ॥ १३ ॥

१४ सांवा की अधारी लापसी ।

सांवा सेर ऽ१ बूरा सेर ऽ१ घी सेर ऽ– छटांक,

सांवा की जलको अधेन धरके वामें बूरा अथवा खांड सेरऽ१ डारकें खदके तब सांवा और देनों होय चुकें तब वामें घी पधरायके एक थालमें जमाय देनों फिर चाकूते टूक करने ॥ १४ ॥

१५ आलू के चकला ।

आलू सेर१ ऽ घी. सेरपाव. सेंधोनोंन पिसो तोला २) कारी मिरच पिशी तोला १) आलूके छिलका उतार के चकती करनी फिर घीमें तलनी लोंन मिरच भुरकायदेनों ॥ १५ ॥

१६ आलू के खुमणकी सेव ।

आलू सेर ऽ१। घी सेरपाव सेंधोनोन पिसो तोला २। कारी मिरच पिसी तोला १) आलूकों छीलके खमणी में, खमणकें.जल में तारलेनी फिर चालनीमें धरके नितार लेनी. फिर घीमें तलनी घीमें थोडी २ थोडी झुरझुरी तलनी. फिर वामें नोंन मिरच भुरकाय देनो ॥ १७ ॥

१७ आलू के टूक ।

आलू सेर ऽ१ हरीमिरच नग ५। घी सेरपाव । जीरा तोलो १) सेंधानोंन तोलो २) पिसो कारीमिरच तोला १) पिसी,

आलू को छीलकें चार चार टूक अथवा बडेके आठ आठ टूक करने फेर घीको वघार धरकें वामें हरीमिरच तथा जीरा डार के वघार देने और घीमें खूब सड सडवे देनें खूब सीज जाय तब उतार के नोन और मिरच पिसी भुरकदेनी ॥ १७ ॥

१८ आलू के टूक को शाक ।

आलू सेर ऽ१ घी तोला ४) जीरा तोला १।) लूण तोला २) सेंधोनोंन पिसो, मिरचकारी तोला॥) पिसी दही सेरपाव बूरा तोला ४) हरी मिरच नग २ आलूको छिलका उतारके शाक जैसे समार कै जीरा और मिरचसों छोंकदेने घीमें खूब सीजजाय तब दही और बूरा और पिसी मिरच पधरायदेनी फिर उतारलेनो ॥

१९ आलू को शाक पतरो ।

आलू सेर ऽ१ घी तोला २ जीरू तोला १। नोंन सेंधो तोला२ मठा सेरऽ१ बूरो तोला २) मिरचहरी २ आलू को छिलका उतारे के छोटे २ टूक समारे फिर जीरा और मिरच को वगार देके छोंकदे शीजजाय तब मठ पधराय देनों दो एक खदका आय जाय तब उतार लेनों नोंन पिसो पधराय देनो ! येही प्रमान सूरण, तथा अरवी, रतालू, सकरकंदी, कांकडी, तुरीआं, चौराई, अथवा खरबूजा वगैरह का शाक याही प्रमान होयहै, एकादशी में हलदी नहीं पडे ।

२० फरारकी खमण कांकडी ।

कांकडी नरम सेर ऽ१ नारियल हरयो १ को खुमण. जीरू तोला ४)। नोंन सेंधो तोला १०)। मूँगफरी के बीज सेर ऽ॥ हरी मिरच तोला ५ अथवा कारी मिरच तोला १० पिसी कांकडी के छोटे २ टूक चनाकी दारकी बरोबर करने पाछे वामें

नोन सेंधो पिस्यो तोला १० मिलायके मिसलके एक कपडामें बांधके ऊपर कुछ बोझ धरनों जासूं जल खूब नितरजाय सूकेहोयजाय तब खोपरा कों खमण, तथा मूँगफरी के बीज भूनके कूटके बारीक करकें वामें मिलावनों, जीरा भूनके कूटके, तथा मिरच कूटके वामें मिलावनों हरी मिरच नहीं डारनी होंयतो ताके ठिकाने कारी मिरच पीसके पधरावनी, और जो काँकडी में सों जल बहुत निकसगयो होय नोन निकसगयो होयतो थोडोसो नोंन सेंधो पिस्यो पधरावनों । फरारी सामग्री में नोंन सेंधोई पधरावनों ॥ २० ॥

इतिश्री व्यंजनपाक प्रदीपे फरारी सामग्री की क्रिया मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी रचित प्रथम भाग समाप्ता ॥

भाग दूसरा ।

* दूधघर की सामग्री को प्रकार *

१ त्रिगडा के मनोरकी रीति ।

खोवा सेर ऽ।– सवापा, केला सेर ऽ॥ कच्चे, घी सेर ऽ१ तवा खीर सेर ऽ।– सवापाव, बूरो वा खांड सेर ऽ२॥ मिसरी को रवा सेरऽ। पाव. जायफल तोला १ केशर तोला ॥ *

(विधि) केलाको भूसरमें गाढके ऊपर थोडीसी आंच धर देनी. पाछे बफजाय तब काढके छिलका उतारकें पीसके खोवा मिलावनों पाछे तवाखीर मिलायकें घी सेर ऽ– और दही सेर ऽ– खूब मिलावनों पाछे घीकों कढैया में चढायके घी ठोर लायक होय तब झझरा चणां जायें सों निकसजाय ऐसे झझरा में सेक

पाडनी सो सिकजाय तब काढकें एक छबडामें धरतेजानों । पाछे खांडकी चासनी सेर ऽ३॥ की बूंदी के जैसी करकें. केशर पधराय के उतारलेनी पाछे मनोरकी जो सेवहै सो वामें पधराय कें वामे मिसरी को रवा पधराय देनो, ठंडो बांधवे लायक होय तब वामें सुगन्धी जायफल पधराय मेवा पधरावनी होय तो पधराय नग बांधने ए बिधि ।

२ दहीबडा करवेकी विधि ।

दही भैंसके दूधका सेर ऽ१ घी सेर ऽ।॥ खांड सेर ऽ१॥
तवाखीर सेर ऽ=

(बिधि) दही सेर ऽ१ को रातको एक कपडा में बांधके खूँटीपे लटकायदेनों जल नितरजाय फिर सबेरे काढकें वामें तवाखीर में मोण देके दही में मिलायके खांड की चासनी बूंदी की जैसी करके तैयार राखनी पाछे बडा करके तलने काढके परबारे चासनी में पधरावने होयचुके पाछे सब रस पीजाय तब निकासके दूसरे बासनमें निकासलेने । २ ।

३ पिस्ताकी जलेबी की रीति ।

पिस्ता सेर ऽ॥= दही सेर ऽ।= तवाखीर सेर ऽ= आधपाव
खांड सेर ऽ३ घी सेर ऽ१।

(बिधि) पिस्ताको बाफकें छिलका उतार डारने फिर मशीन पीसके ऐसे छानने के छन्नामें से निकसे, पाछे तवाखीर में थोडो मोण मिलायके पिसेहुये पिस्तामें मिलायके खूब मथे, मथवे में करडो रहे तो दही और मिलावे, पाछे एक कपडा दोवडा सीटनको लंबा चौडा, सवा २। बिलस्तका लेके वाके बीचमें चना के बरोबर छेद करके कोरकों तुरफ लेनो. पाछे तवी

अथवा परात में घी पूरके पाछे छन्नामें घोर को भरकें हाथकी मुट्ठी सों दाबके जलेबी की रीतसों जलेबी पाडनी. प्रथम खांड की चासनी बूंदी की सों जरा तेज लेनी तामें जलेबी डारते जानों ॥

४ नारंगीकी बरफीकी रीति ।

नारंगी नग २० खांड ढाईसेर घी पाव सेर केशर आधा तोला कस्तूरी २॥ रत्ती

(विधि) नारंगी नग २० का जीरा काढके वाको मावा करनों तामें चार तोला घी डारके हलावनो, पीतरके कोंचा सों हलावते जानो, जब सीरासो नरम रहे तब उतार लेनों पाछे ढाईसेर खांड की चासनी बतासे के जैसी करकें वामें केशर मिलायके वासें नारंगी का मावा पधराय के उतारलेनी, फेर मिलायके धरदेनी जरा ठण्डी होय कन्द पडे तब सुगन्धी कस्तूरी की मिलाय जमायदेनी थारी में घी चुपडके ।

५ नारंगी की बरफीकी दूसरी रीति ।

नारंगी नग ४ घी तोला ४ खोवा सेर पाव, कस्तूरी, अथवा बरास रत्ती १॥ केशर आधा तोला खांड १॥ सेर

(विधि) खांड सेर १॥ की चासनी में नारंगी के जीरा कों पधरायके चासनी मोहनथार के जैसी सों जादा लेनी तैयार होयके तुरत नीचे उतारनी वामें केशर पधराय के खोवा मिलावनों एकरस होयजाय जमायवे लायक तब जमाय देनी कतली करनी ।

६ नारंगी की तवापूडी करवेकी रीत ।

नारंगी नग १० बडी, मिश्री आधपाव पिसी, कस्तूरी न मिले

तो जावित्री आधा तोला घी पावसेर खोवा तीनपाव
खांड सवा सेर केशर आधा तोला

(विधि) नारंगियों कों छीलकें, ताको जीरा काढनो, फेर वाकों चूल्हा पर चढ़ाय के खोवा करनों, फेर तामें घृत डारनों जितनों समावे, फिर नीचे उतारनों, पाछे खांड सवा सेर की चासनी गोली बन्ध करनी तामें केसर मिलावनी, नीचे उतार के तेठरे तब नारंगी को मावा मिलावनों ठंडो होय तब सुगंधी मिलायके लडुआ बांधे । चासनी करडी होय तो नारंगी को रस थोडो सो पधरावे, पाछे सोवा कूं कढाई में डारके बूरा तोला १० पधरायके कुन्दा करे हाथमें चोंटे तब उतारले, फिर नारंगी के लडुआ को लेके बूरा धरकें खोवाको दाबके लडुआ को लपेट कें हथेली में दाबके तवापूडी जैसी दाबके करले ।

७ नारंगी की तवापूडी की दूसरी रीत ।

नारंगी १० बडी खोवा पावसेर जावित्री तोला आधा घी सेर ढाइपा केशर तोला आधा तवाखीर तीन छटांक खांड सेर१।
कस्तूरी रत्ती १। केला नग ४ कच्चे.

(विधि) नारंगी को जीरा काढके ऊपरकी रीत प्रमान खोवा करनों तामें खोवा पावभर जो है वो पधरावनों तामें घी पधरावनों तैयार होयजाय तब उतारनो, पाछे सवासेर खांडकी चासनी गोली बंध करनी तामें वो खोवा मिलाय पाछे तामें केशर कस्तूरी सुगन्धी मिलायके तैयार करके लडुआ बांधने, पाछे केलाकों छिलका समेत भूमर पै बाफकें छिलका उतारकें पीसने पाछे तवाखीर में चार रुपैया भर मोणदेके पिसे भये

केलामें मिलायके मिसलके लोवा करके तवाबीर के पलोथन सूं पूडी बेलनी पाछे पुडी में लड्डुआ भरके संध मिलायके तवा पूडी बेलनी पाछे पुडी जैसे घीमें जारा ऊपर धरके घीमें चार पांच झबका देके छबडा में धरते जानों ॥ ये बिधि ॥

८ नारंगी के शीराकी रीति ।

नारंगी नग १० कस्तूरी रत्ती २ केशर सवातोला खांड सवासेर खोवा पावसेर घी आधपाव,

(विधी) नारंगी नग १० बडीको जीरा काढ के मावा करे फिर कढैया में चौंटे तो घृत पधरावनो, फिर शीरा जैसो होय तब खोवा पधरावनो, जब खूब मिलजाय तब खांडकी चासनी पधरावनी केशर मिलाय के जराठंडो होय तब कस्तूरी मिलाय के भरके पधरावनो यह १५ दिन ताईं नहीं बिगडे । और मगज को तर करता है ॥ ८ ॥

९ नारंगी के शीराकी दूसरी रीति ।

नारंगी नग १० का जीरा खांड सवासेर केशर तोला १) इलायची तोला १)

[विधी] खांडकी चासनी तेज लेके जीरा पधरायदेवो, चासनी चौतारी आवे जब केशर पधरायदेनी उतार के सुगंधी पधरायदेनी ॥ ९ ॥

१० नारंगीकी बरफीकी रीति ।

नारंगी नग १० का जीरा खांड डेढसेर, कस्तूरी अथवा जावत्री आधा तोला घी आधपा दूध १ सेर,

[विधी] इन नारंगियोंमें सों एक नारंगी को जीरा, अलग धरनो बाकी को जीरा घीमें सेकनों, शीरा जैसो होय तब उतार

लेनों । पाछे दूध सवासेर को खोवा करनो, शीरा में मिलावनों। पाछे खांडकी चासनी गोली बंध करनी गोली बन्ध होय तब एक नारंगी को जीरा धर्यो सो पधराय दैनों, केशर पधराय के उतार लेनी, फिर जरा ठेरके वामें शीरा तथा खोवा मिल्यो तैय्यार है सो मिलाय देनों, जमाय वे लायक होय तब सुगंधी मिलाय जमाय देनों ॥ १० ॥

११ नारंगिके मनोहर की रीति ।

नारंगी नग १० का जीरा, खोवा आदपा खांड सवासेर घी आधपा तवाखीर आधपाव केसर आधा तोला कस्तूरी रत्ती २ अथवा जावित्री आधा तोला,

[विधी] नारंगी के जीराको घी १ छटांक में भूनके शीरा करनो, पाछे तवाखीर में घी रु.२) भर को मोण देके, तामें शीरा और खोवा मिलावनो गाडो रहे तो जरा दही मिलावनो । पाछे याकी सेव झझरासों काडनी पाछे याकी चासनी चोतारी होय जाय तब केशर मिलाय उतार लेनी सब पधराय देनी सुगंधी पधराय लडुवा बांधवे लायक होय तब लडुवां बांधने ॥ १४ ॥

१२ आंबके रसकी बरफी ।

आंबको रस २ सेर खांड २ सेर कस्तूरी रत्ती ॥ अथवा जावित्री आधा तोला घी डेढपा केशर आधा तोला,

[विधी] एक पीतल के वासन [कढाई] में घी चुपडकें, रस डार के चूल्हा पै चढाय के लकडी के कांचा सों हलावते जानों, और घी, चईये तेसें डारते जानों, हलावते हलावते शीरा जैसो होय तब उतार लेनों । फिर चासनी गोली बंध लेके केशर पधराय उतार लेनी, जमाय वे लायक होय तब आंबके

रसको शीरा मिलाय, सुगंधी मिलाय थार में जमायदेनो॥ १२॥

१३ आमकी बरफी बनायबेकी दूसरी रीति।

आंम नग २ [हाफूस] खांड १ सेर केसर आधा तोला
जाबित्री आधा तोला,

(विधी) हाफूस आंम २ को छीलके कतला दो दो आंगुलके करे, पीछे चासनी करडी बूरा जेसी करके उतार, केशर डारके, तामें, आंमके टूक पधरायके फिर भट्टी पै धरनी, खदको आय जाय तब उतार लेनी, कन्द पडे तब सुगन्धी मिलाय के जमाय देनो।

१४ आम के रसको शीरा।

[विधी] तेपण आबाके रसकी बरफी की न्याई थोडीसी नरम चासनी करके करनों॥

१५ आम के शीराकी रीति।

आंबका रस १ सेर घी पावभर खांड १॥ सेर केशर १ तोला
कस्तूरी २ रत्ती

(विधी) आंबको रस १ सेर पीतल के वासण में चूला ऊपर चडावनो, पाछे लाकडी के तवीथे (कोंचा) सों हलावनों गाडो होतो जाय तैसे घी डारते जानों, चौटे नहीं जब शीरा प्रमाण गाडो होय जाय तब उतार लेनों, पाछे चासनी बूरा जेसी लेनी. केशर पधराय के तुरतही उतार लेनी, पाछे जरा घोट के शीरा पधराय के मिलाय के ठंडा होय तब सुगन्धी मिलाय के वासन में भरदेनो।

१६ कच्ची कैरीके शीराकी रीति।

कच्ची केरी आधसेर चिरोंजी ४ तोला खांड १ सेर घी पावसेर

(विधी) कच्ची केरी आधसेर को भूसर में गाडके बाफनी आंचमें, पाछे, वाको मगज काड के धीमें भूननी, थोडी भुने तब उतार लेनी; पाछे चासनी गोली बन्ध लेके उतार के मगज भुन्यो भयो पधराय के फेर चिरोजी पधराय के वासन में भर देनो ।

१७ कच्ची केरीके शीराकी दूसरी रीति ।

कच्चीकेरी नग ४ खांड १। सेर घी पावसेर केशर आधा तोला
इलायची आधा तोला चिरोजी २ तोला

(विधी) केरीको आंचमें बाफनी ऊपर सों छिलका काढ साफ करकें भीतर सों मावा काढके घीमें भूननों पाछे खांड की चासनी चौतारी कर केशर पधराय के उतार लेनी तामें मावा चिरोजी सुगन्धी पधराय माटीके वासन में निकाश लेनी ।

१८ आंबाकी तवापूडी की रीति ।

आंबका रस २॥ खांड १॥ घी आधसेर खोवा तीनापा मिश्री
अथवा बूरो पावसेर

(बिधी) आंबके रसको चूल्हा पर चढाय लकडी के कोंचा सों हलावनों गाडो होतो जाय तेसेही घी डारते जानों खूब रवा रवा होय जाय तब उतार लेनो फेर चासनी खूब तडा का बंद होय जाय तब वामें पधरावनो शीरा जैसो होय जाय तापीछे खोवा भट्टी ऊपर चढाय वामें मिश्री अथवा बूरा तीनपा खोवा में पधरावनों बराबर एक रस होय तब उतार लेनों पाछे खोवा करके पूडी वेल के तामें पुरण को सीरा भीतर भरके बूरा वा मिश्री के हाथसों तवापूडी कीसी नाहीं दाबदेनी यह आंबकी तवापूडी ।

१९ पिस्ताकी सामग्री दूध घरकी १ पिस्ताको शीरा करवेकी रीति ।

पिस्ता पावभर, घी पावभर, खांड आधसेर, इलायची १ तोला

(बिधि) पिस्ता पावभर कों जलमें डारकें आंचपै धरनों, जब छिलका उतरवे लायक होयजाय तब उतारके छिलका उतारने पाछे वाकों पीसकें घीमें मन्दी२ आंचसों भूननों आधो भुने तब उतारलेनों, पाछे चासनी ठोरकी सों तेज लैनी पाछे चासना जरा ठंडी होय तब पिस्ताको भावा तथा सुगन्धी मिलाय देनी ।

२० पिस्ताकी बरफी की रीत ।

पिस्ता १ सेर खांड डेढसेर घी आध सेर इलायची १ तोला

(बिधि) पिस्ता १ सेर को जलमें दो घंटा भिजोयके पाछे कपडामें धरकें, मिसलके छिलका उतारके महीन पीसने, पाछे घीमें भूनने आधे कच्चे जैसे उतारने, पाछे चासनी मोहनथार जैसी लेनी फिर कंद पडे और जमायवे लायक होय तब मगज मिलाय सुगंधी मिलाय जमायदेनों । और सूके पिस्ताको महीन कूटके भी होयहै । ऐसेही बादामकी भी बरफी होयहै ।

जालीको मोहनथार पिस्ताको (मेसूब)

२१ पिस्ताको मेसूब ।

पिस्ता पावभर खांड डेढपाव घी ढाईपा

(बिधि) पिस्ताको कूटके महीन चूरा करके चून छानवेकी चालनी सों छाननों, पोले हाथसों छाननों. पाछे कढाई में जल तीन छटांक को आसरो धरके खांड पधरावनी खांड की तिन

तारी चासनी होय तब पिस्ताको सूको पधरावनों तामें घी पधरावते जानों, जलवे न देनों चारों तरफसे हलावते जानों, घी सोखजाय तब फडारते जानों जब घी छोडे तब और खुले और ऊपर चढे तब रंग देखनों, बोहोत करडो न होय, ऊपर चढे तब परात में ठलाय देनों फेर चम्चूसों खत करने जितने बडे करने होंय और मेसूब को घाण करनों होय तब आधासेर से कम नहीं करनों, कंढैया अथवा हलवाई में करनों ।

२२ जाली को मोहनथार पिस्ताकेकी दूसरी रीत ।

पिस्ता पावभर खांड डेढपाव घी तीनपाव

(बिधि) पिस्ताको गरम जलमें डारके छिलका उतार के खूब महीन पीसने लगदी करके घीमें सेकनों और आधो सिके छूटो पडे दाणो पडे तब तीनतारी चासनी करके डारे तामें घी छोडते जानों जब खिलजाय घी छोडे तथा चढे तब डार देनों निघा कूं राखनी करडो न होयजाय येही ऊपर की रीति सों करनों ।

२३ बदामको सीरा करवे की रीत ।

बदाम पावभर खांड आधसेर घी पावसेर कस्तूरी २ रत्ती केशर डेढ मासा इलायची १ तोला

(बिधि) बदाम पावभर लेके गरम जलमें बाफे, फिर छिलका उतार के पीसकें घी में भूलनी, पाछे खांडकी चासनी जरा तेज करकें केशर पधरायके उतारलेनी कन्द पडे तब भुनी भई बदाम पधराय देनी, जरा ठंडी होय तब सुगन्धी मिलावनी और बढती गरम होय तो जरा दूध छिडकनों शीरा की जैसी तर राखनी ।

२४ बदामके शीरा की दूसरी रीत ।

बदाम पावसेर घी पावसेर दूध आधसेर मिश्रीको रवा तीनपाव
केशर डेढ मासा सुगंधी इलायची १ तोला

(विधी) बदाम पावसेर, जलमें गरम करके छिलका उतार के महीन पीसकें घीमें सेकनी, भुनजाय तब वामें दूध आधसेर पधरावनों, पीछे कोंचासों हलावते जानों, दूध औंटजाय तब वामें मिश्रीको रवा तीनपाव पधरायदेनों, खदको आय जाय तब उतार लेनो केसर पधराय देनी जरा ठण्डो होय तब सुगन्धी मिलावनी ये शीरा चार दिन रहे है ।

२५ बदाम की बरफी करवे की रीत ।

बदाम एक सेर केशर १ तोला खांड डेढसेर इलायची २) तोला

(विधी) बदामको गरम जल करके आगले दिन मिजोय के छिलका उतारके महीन पीसके घीमें बोहोत आछी भुननी भुनवे पै आवै तब दूध रुपीया दोभर को छींटा देकें उतारलेनी पाछे चासनी होय तब केशर पधरायके उतार लेनी जरा गाढी होय तब भुन्यो भयो मावा पधरावनो, जरा ठंडो अंगुली सेतो होय तब सुगन्धी पधरायके जमायदेनी ।

२६ बदामके शीरा की विधी ।

(विधी) बदाम की बरफी कीनी ता परमान करनो, और चासनी जरा नरम राखनी ।

२७ बदामके मेसूब की रीत ।

बदाम पावसेर खांड डेढ पाव घी ढाई पाव

(विधी) बदामको कूटके महीन चूरो करै, पाछे हलके हाथ सों चालनी में छानें, रवो तैय्यार करके, खांड डेढपाव को छोटी

कढाई में जल तीन छटांक डारकें चासनी तीन तारी होय तब वामें बदाम को खा पधरावै, पाछे वामें घी पावसेर डारकें हला वते जानों, जरबेकी खबर राखनी, चारचों तरफ हलावते जानों घी सोख जाय तब दूसरो घी पधरावनों; ऐसेही घी डारते २ घी छोडे तब खिलें और ऊपर चडे तब रंग देखनों बोहोत तेज न होय, तब एक परात में दा: देनों, जब जरा ठंडो होय तब चक्कूते खत करने जितने बडे टूक करने होंय आँका मिल न जाय ऐसो ठंडो होय तब करने और जाली को मोहनथार(मेसूब) बोहोत करनों होय तब आधसेर से ज्यादा न करे कारणके आध सेर से कमती में लज्जित नहीं आवे है और बिगडे तोभी बोहोत नुकसान नहीं होय और मेसूब कढाई अथवा हलबाईमें करनो ।

२८ बदाम के मेसूब की दूसरी रीत ।

बदाम पावसेर खांड डेढपाव घी तीनपाव

(बिधी) बदामको गरम जलमें डारके छिलका उतारने, पाछे खूब महीन बारीक पीसके घीमें सेकनी आधी सिकी होय रबा खिलजाय तब त्रण तारी चासनी में पधराय के हलावते जानों और घी डारते जानों घी छोडे सिले तब जमाय देनो ।

२९ बदामकी जलेबी की रीत ।

बदाम एक सेर तवाखीर पावसेर घी डेढ सेर खांड दो सेर दूध तीन छटांक केशर आधो तोला

(बिधी) बदामकों जलमे बाफ के छिलका उतारके महीन पीसनी; पीछे तवाखीर में घी एक छटांक मिलाय के पिसी भई बदाम में मिलावनों; पीछे तामें दूध पोंन पाव मिलायकें आधो करे पीछे जलेबी पाडे प्रथम एक घेरा डारे जो फैल जाय तो

तवाखीर दो तोला मिलावे और दूध पौन पाव डारवे सो बोहोत नरम होय तो दूध थोडो पधरावनो ।

३० बदाम की रोटी की रीत ।

बदाम पावसेर मिश्री पावसेर केशर आधे तोला इलायची १ तोला

(बिधी) बदामको गरम जलमें छिलका उतारकें पीसकें तामें मिश्री सुगन्धी तथा केशर सब मिलायकें, पीसकें लोवा नग ४ करने, पाछे चकला, अथवा थारी पै कागद धरके लोव। धरके थापडने पूडीकी बराबर होय तब तथा बाजरे की रोटी प्रमान मोटी रहे पाछे ताके नीचे ऊपर कागद धरके धीरे धीरे बेलण फेरनों पाछे अंगीठी में खूब आंच करिके अंगीठी नीचे ते थारी राखनी, ते अंगीठी को पेंदो थारी सों दो तीन अंगुल ऊंचो रहे ऐसे राखनों फेर देखते रहनों, चूंदडी पडवे लगे तब फिरावनो, परुडनो नीचेको कागद चोंट्यो होय सो उखाड लेनों और दूसरो पलट देनों, खूब चूनडी (चुमकी) पडे तब निकास लेनी । या प्रमान जितनी करनी होय तितनी करलेनी या प्रमान मूंगफली की बी होय है ।

३१ खोवा (मावो) करवे की रीत ।

दूध चार सेर भैंसको

(बिधी) दूध चार सेर कों एक कढाई दस सेर दूध समावे इतनी बडी लेकें खूब ईंटसों मांझकें सुपेत झक करे, वा एक पत्राकी कढाई होय सो साफ सुपेत झक होय तामें दूध चार सेर डारके भट्टी ऊपर चढावे और कोंचासों हलावते जानों कही चोंटबे देनों नहीं हलावते २ गाडो होय जाय पाछे नरम शीरा जैसो होय जाय तब दो छटांक बूरा मिलाय उतार लेनों फिर दो तीन मिनट

हलावनों, पाछे कोंचासों कढइया में चारों तरफ चोंटाय देनों पीछे ठंडो होय जाय तब उखाड लेनो यह खोवा कुन्दाको कहा जाताहै और चार सेर दूधको मावा एक सेर उतरे तब दूध आछो जाननों ।

३२ बरफी के खोवा की रीत ।

बिधि–ऊपर की रीत प्रमाण खोवा जब राव जैसों होय तब बामें आधो नीबूँ निचोड देनों, और चार तोला, खटो दही डारनो, जब बामें दाणा पडजाय तब ऊपरकी रीत प्रमाण करनों यह रवा पडजाय एसो खोवा बरफी करवे मेंही आवै है; तासों बरफी रवादार होय है, ये फटे दूध को खोवा बहोत करके बरफी मेंहि काम आवे है; और दूसरी कोई सामग्री में यह खोवा काम आवे अेसो कोई पकवान होयगो तो वहां लिखेंगे ।

३३ बरफी करवे की रीति ।

खोवा एक सेर चिरोंजी ढाई तोले खांड सवा सेर इलायची एक तोला बरास दो रत्ती

बिधि–ऊपर लिखे प्रमाण रवादार खोवा एक सेर लेके पाछे खांड सवा सेर की चासनी गोली बन्ध बतासे जैसी उतार के दो घोटा देके जरौठेर के खोवा मिलाय सुगन्धि मिलाय जमाय के ऊपर चिरोंजी पधराय देनी ।

३४ पेड़ा पक्की चासनी के सपेद की रीत ।

खोवा एक सेर बूरा सवा सेर इलायची १ तोला बरास ३॥ रत्ती

बिधि–खोबा को कढैया में डारके बुरा एक सेर पधरावनों, फिर भट्टी ऊपर चढाय के हलाये जानो फिर अँगुली पर लेते सूकोसो होय जाय तब उतार लेनो; कढैया में चास्यो और

लगाय देनो, पाछे चारयो तरफ सों इकट्ठो करके हथेरीमें मिसल के सुगन्धि बरास की मिलावनी इलायची पधराय के पेडा जैसे गाटके बांधने होय तैसे गाटके बांधने "फिरकनी" गाट तथा चपटे, गोल, इत्यादि ।

३५ पेडा केशरी पक्की चासनी के की रीति।

खोवा एक सेर बूरा सवा सेर इलायची एक तोला केशर पौन तोले बरास ढाई रत्ती

विधि-खोवा करती बखत केसर पधरावे, अथवा बूरो डारते बखत केशर नाखे, और क्रिया ऊपर प्रमान होय यह केशरी पेडा पक्की चासनी के ये पेडा छः महिना ताईं नहीं बिगडे सरोता सों टूक करलेओ।

३६ सपेद पेडा कच्ची चासनी के की रीति ।

खोवा कुन्दा को एक सेर बूरा सवा सेर इलायची एक तोला बरास ढाई रत्ती

बिधि-खोवा को भून के नीचे उतार के ठण्डा होय तब बूरा मिलाय सुगन्धि मिलाय पेडा बांधने जैसे गाट के बांधने होय तैसे बांधने ।

३७ पेडा केसरी कच्ची चासनी के की रीति।

खोवा कुन्दा को एक सेर बूरा सवा सेर इलायची एक तोला केसर पौन तोला बरास तीन रत्ती

बिधि-खोवा करती बखत केशर डार के खोवा करे, पाछे ऊपर की रीति सो पेडा करे सुगन्धि मिलाय के ।

३८ खोवाको सेव के लड्डुवाकी रीत।

खोवा एकसेर तवाबीर आधपाव खांड डेढसेर दही तीनछटांक

घी तीनपाव इलायची आधा तोला

(विधि) खोवाकों पीसके तवाखीर मिलावनी और वामें दहीको छिडको देके मिलायके हाथसों सेव बटनी पाछे घी में तलनी जो बिखरी जाय तो आंच जरा तेज करनी, और धीरे सों काढनी, पाछे चासनी चौतारी लेनी कन्द पडे तब सेव पधरावनी सुगन्धी पधरावनी धीरे २ हलावनी ठण्डी होय तब लडुआ बांधने ।

३९ खोवा के ठोर ।

खोवा एकसेर घी आधसेर, खांड सवासेर

(विधि) खोवा कों भट्टी के ऊपर चढायकें तामें बूरा पाव भर मिलावनों एक रस होयजाय तब उतारलेनों ठंडो होय तब तवाखीर को पलोथन लगाय ठोर बेलने, फिर झारा ऊपर धरकें तलने. पाछे खांडकी ठोर के जैसी चासनी लेके घोटके धीरे २ पागने, और बिना तले भी होयहै ।

४० खोवा के गगन, मन्दिरन में कहूं नहीं होंयहैं ।

खोवा कुन्दाको एकसेर खांड तीनपाव

(विधि) खोवाको जरा सेकके बूरा आधपाव मिलावनों खूब मिलजाय तब उतार लेनों, करडो होयजाय तब सेब करके सुकायदेनी सूकजाय तब खांडकी चासनी करके पागलेनी ।

४१ कपूरनाडी खोवाकी ।

खोवा आधसेर मिसरी पिसी आधसेर बरास १॥ रत्ती घी एक तोला लोंग एक तोला

(विधि) खोवाकों चूल्हा ऊपर चढायके वामें मिसरी पिसी आधपाव मिलाय एक रस होयजाय तब उतारलेनों, बरास

मिलावनों, पाछे मिसरी में घी मिलाय पाछे खोवाकी पूडी कर के वामें मिसरी भरके कचूरनाडी करके वामें लोंग खोसने।

४२ खोवाके मगद के लड्डुआ।

खोवा एकसेर घी डेढपाव बूरा डेढसेर इलायची एक तोला बरास ३ रत्ती

(विधि) स्वादार खोवा करके तामें घी डेढपाव पधराय के सेकनो घी छोडे और बादामी रंग स्वादार होय तब उतारलेनो पाछे तामें बूरा डेढ सेर मिलाय बरास बूरा में मिलाय के मिसल के मिलाबनो पाछे सुगन्धि मिलाय पाछे जितनो बडो लड्डुआ बांधने हो तैसे बांधने।

४३ खोवा को मनोहर।

खोबा मीठो एक सेर तबाखीर एक सेर घी डोढ सेर खांड दो सेर केसर एक तोला इलायची डेढ तोला बरास तीन रत्ती

विधि-खोवामें तबाखीर तथा घी आद सेर मिलाय मिसलनो पाछे केशर मिलाय. पाछे मनोरनी सेव छांटनी, जो बिखेरे तो जरा जल को छींटा देनों खांड की चाशनी पहले सेही करी राखनी तामें डारते जानो पाछे बांधवे लायक होय तब सुगन्धि मिलाय लड्डुआ बांधने।

४४ खोवा के गुझा मिश्री भरके।

खोबा एकसेर लाना, मिश्री पाव सेर बूरा पाव सेर बरास २ रत्ती

विधि-दूध चारसेर भैंस का अथवा गैया का लेके खोवा करे प्रथम दूंध पावभर राख्यो होय सो जब दूध अधोउ होय तब पधराय देके खोवा करनो, पाछे नीचे उतार लेनो जब तक कढैया गरम रहे तहां तांई हलावनों, पाछे कढैया में चारों तरफ

चौंटाय देनो पाछे उखाड के इकठो करके वामें बूरा पाव भर पधराय भट्टी पै चढाय हलावनो जब जरा करडो होय जाय तब उतार लेनो कढैया की चारयो तरफ चौंटाय देनों पाछे उखाड लेनों पाछे हथेरी सो खूब मिसलनो पाछे हथेरी में पूडी जैसे दाब के तामें मिश्री बरास मिली भरके दोवडता करनों गुन्जा प्रमाण गोंठ नों फि मिश्रीके स्वामें बोरके धरते जानो याही प्रकार जो केशरी करने होय तो खोवा करती बखत, अथवा बूरा डाग्ती वखत केसर पाव तोले डारनी ॥

४५ खोवा की मेवावाटी मिश्री भरके ।

खोवा १ सेर लासा मिश्री पिसी)। सेर बूरा)। सेर बरास २ रत्ती

बिधि-ऊपर प्रमाणे केसरी वा सुपेद खोवा करके खोवा हथेरी मे छोटी पूडी जेसी टिकिया करके बामे बरास मिली मिश्री भरके ऊपर दूसरी टिकिया धरके कोर चारो तरफ मिलाय के गोंथे पाछे मिश्री में बोर के धरते जाय ।

४६ मेवाटी मेवाको महीन खवा भरके ।

खोवा एक सेर बदाम आद पाव पिस्ता आद पाव मिश्री आद पाव इलायची एक तोला

बिधि-खोवा कों ऊपर के प्रमान बदाम, पिस्ता, मिश्री, बारीक पीस के वामें इलायची के बीज आखे मिलाय के ऊपर प्रमाणे भरके करे ।

४७ खोवा की सेव ।

खोवा एक सेर बूरा पाव सेर

विधि-खोवा एक सेरको मधी ऊपर धरके बूरा पावभर मिलाय के हलावनो करडो होय जाय तब कढइया के चारयो ओर चिप-

७१ आलू की जलेबी।

आलू एक सेर तवाखीर ऽ। सेर खांड दो सेर घी डेढ सेर केशर तोला १)

(विधि) आलू एक सेर भूमर में बाफके छिलका उतारके मिशल के छनामें छांन डारे पाछे तवाखीर में घी ऽ॥ को मोन देके मिलाय देवे पाछे ऊपरकी रीत प्रमाण जलेबी पाडनी।

७२ कच्चे केलाकी जलेबी।

कच्चा केला एक सेर तवाखीर ऽ। सेर खांड दो सेर घी डेढ सेर केशर तोला ॥)

(विधि) कच्चे केलाको भूमर में बाफके छिलका उतारके मिशल के कपडा में छांन लेनों, पाछे तवाखीर में घी ऽ॥ को मोन देके मिलाय के ऊपर के प्रमान जलेबी करनी।

७३ दही की जलेबी।

दही एक सेर तवाखीर डेढपा घी डेढ सेर खांड दो सेर केशर तोला ॥)

(विधि) दही एक सेर को छन्नामें अगले दिन बांध राखनो, पाछे, तवाखीर में घी पौनपा को मोन देके दहीमें मिलाय देनो कठन होय तो दही वा दूध मिलावनो और केशर आधी मिलावनो आधी चासनी में मिलावनो पाछे ऊपर प्रमान छन्ना में करके जलेबी करनी विखराई जाय तो तेप्रमाण मोन अथवा तवाखीर मिलावनी ऊपर की रीति प्रमाण।

७४ तवापूडी चिरोंजीकी।

चिरोंजी तीनपा खोवा तीनपा खांड एक सेर घी डेढपा मिश्री पावसेर इलायची तोला ॥)

(विधि) चिरोंजी कों भिजोय के कपडा में डारके मिसल के छिलका उतार के पीस डारे पाछे घी में भूनके खांडकी चासनी मोनथार जेसी लेके तामें मिलावे पाछे खोवा को भट्टीपै चढाय के वामें मिसरी पिसी पौनपा डारके एकरस होय जाय तब उतार कें पूड़ी वेलकें तामें चिरोंजी को पूरण सुगन्धी मिल्यो पूडीमें भरके हाथ सों दाबदे तवापूडी जैसी करे। याही प्रकार बदाम तथा पिस्ता को सीरा भरकें वी तवापूडी होय है।

७५ खोपरा के खुमडकी घारी पूरी।

खोपराको खुमण आधसेर खोवा एक सेर खांड एक सेर घी एक सेर पिस्ता के चीरिया आदपा बरास रत्ती ३ मिसरी ऽ≡

(विधि) खोपरा (गिरी) खुमण हरे नरियल को करनों, खुमण में खोवा पावसेर मिलाय, चूल्हा पै चढाय, खांड मिलाय सेकनों एकरस होय तब उतार सुगन्धी मिलाय पाछे खोवा तीनपाव चूल्हा पै चढाय तामें मिसरी पौनपा मिलाय, एकरस होय तब उतार लेनो, पाछे हाथसों पूडी करके पूरण भरके दाब देनी बाटीकी जेसी करके ताके ऊपर घीकों जरा गरम करके डारनो ये जमजाय तब फेर डारे एसे दो चार वखत डारे जमजाय तब पिस्ता के चीरिया ऊपर दाब देवे॥

७६ दहीवडा की रीति।

दही दो सेर तवाखीर पौनपा घी आधसेर खांड सवासेर इलायची तोला ॥)

(विधि) भैंसके दूधको रात्रको कपडा में बांध राखनो सवेरे दहीको पीसकें तवाखीर में मोण देके मिलावनों ताके वडा करके तेज घीमें उतार ने उतरतेही चासनी बूंदीकी जेसी

तीन तारी में डारने दूसरो घांण उतारे तब पहले को निकाश के दूसरा घांण डारनो याही प्रकार करने ॥

७७ खुरमा ।

छुवारा एक सेर खोवा डेढसेर दूध तीन सेर खांड तीन सेर घी पावसेर मिसरी पावसेर पिसी इलायची आधा तोला ॥)

(विधि) छुवारा को बारीक कूटना, पाछे ताको दूध में डारके खोवा करनो, पाछे तामें घी पावसेर डारके खोवा भूननो खुल्लो होय जाय तब खांड २ सेर की चासनी करके मिलाय सुगन्धी पधरायके, पाछे खोवा डेढसेर को कड़ाई में डारके वामें, मिसरी पिसी डारके एक रस होय जाय तब उतार के, पाछे लोवा करके लोवा हाथ में लेके दाबके पूडी जेसी करके वामें चासनी में कियो मावा भरके तिकोना वारके दाबदे पाछे कूँर पड जांय तब एक सेर खांडकी चासनी कर गोटके वामें पागदे, छुवारे को मावा पीतलकी कढाई में करे ।

७८ मुख विलास ।

बदाम पावसेर घी पावसेर खोवा तीनपा मिसरी पिसी पौनपा खांड॥)सेर केशर॥)तोला बरास डेढरत्ती लवङ्ग आधा तोला ।

(विधि) बदाम को रातको भिजोय सवेरे छिलका उतार महीन पीसके घी पावसेर में सेकनी पाछे खांड आधसेर की चासनी करके उतार लेनी कंद पडे तब बदाम को मावा, डार देनो सुगंधी मिलाय राखनी, पाछे खोवा तीनपा को कढैया में चढाय के पिसी मिसरी मिलावनो एक रस होय तब उतार के मिसरी को पलोथन लेके पूडी बेलनी, तामें बदाम को सीरा भरके तिकोनो पानवाट को मोडके वामें लवंग खोसने ॥

७९ अमृत रसावली ।

खोवा चौदह छटांक खांड दो सेर दूध दो सेर की बासोंदी
तवाखीर दो छटांक दही एक छटांक घी तीन पाव
इलायची एक तोला

(विधि) खोवा चिकनों करके वामें तवाखीर और दही मिलाय के मथनों जरा जलको छींटा देकें छरणा में छेद करके तुरफ के वामें जलेबी पाडे जो बिखरजाय तो जरा दही अथवा तवाखीर मिलाय मथे जैसे अच्छी होय तैसे करनी खांड डेढ सेर की चासनी जलेबी की सों जरा तेज लैनीं तामें जलेबी पधरावनी पाछे काढके बासोंदी में पधरावनी और बासोंदी में घूरो जो आधो सेर है सो पधरावनों सुगन्धी मिलावनी ।

८० अमृत रसावली की दूसरी रीत ।

चिरोंजी डेढ पाव दही आधपाव खोवा डेढ पाव खांड दो सेर
घी एक सेर तवाखीर एक छटांक दूध दो सेर इलायची
एक तोला ।

(विधि) चिरोंजी को भिजोय के पाछे छिलका उतार के पीस डारे तामें खोवा डेढ पाव तवाखीर छटांकभर और दही आधपाव चारों वस्तू को मिलायकें मथडारे पाछे ऊपरकी क्रिया प्रमाणे जलेबी कर चासनी में पागके बासोंदी में डारे ।

८१ मांखन बडा ।

राजगरा को चून एक सेर घी सवा सेर खांड एक सेर माखन
पाव सेर बरास एक रत्ती

(विधि) राजगराके चून कों जल एक सेर कूँ ओटाय के थाफे करडो होय जाय तब उतार लेनों बोहोत करडो होय जाय

तो जलको हाथ देके मालण आवपाव मिलावनों खूब टूपनों पाछे बडा करने वामें अँगुलीया सों छेद करनों पाछे मंदी मंदी अंच सों तलने और जो करडे होंय तो और मांखन आधपाव मिलावनों मोंन देनों पाछे बडा काडके बूरामें सुगन्धी मिलाय के बडा पै सुरकाय देनों।

८२ घीया को हलवा।

घीया एक सेर खोवा एक सेर चिरोंजी दो छटांक बदाम दो छटांक पिस्ता एक छटांक खांड दो सेर

(विधि) घीया को छीलकें खुभण करनों पाछे पीतल के बासनमें बाफनों पाछे छन्ना में करके जलको बिलकुल निचोड डालनों पाछे खांड को रस करके वामें घीया डारके गट्टी पै चढाय के हलावते जानों जल जल जाय मोंहनथार सों जरा तेज चासनी लेनी पाछे उतार लेनो जरा ठण्डो होंय तब खोवा मिलाय देनों पाछे चिरोंजी, तथा पिस्ता, बदामके चिरिया मिलाय देने।

८३ दही को मगद।

दही दो सेर घी एक सेर बूरा दो सेर इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) दही को अगले दिन कपडा में बांध राखे दूसरे दिवस खोलकें पीतल के लोया में दही को सेकनों करडो पडे चौंटें तब घी एक सेर डारके सेकनों रवा रवा खिलजाय बदामी रंग होय जाय तब उतारके बूरा मिलाय सुगन्धी मिलाय लड्डवा बांधे।

८४ आलूको मगद ।

आद्ध एक सेर घी एक सेर बूरो डेढ सेर बरास तीन रत्ती इलायची आधा तोला

(बिधि) आलूको भूमर में बाफ कें छिलका उतार कें पीसने पाछे घीको हाथ देके लोया में भूननो खिलजाय तब घी डार देनो बराबर होय खुलो और बदामी रंग तब उतार लेनो पाछे सुगन्ध बूरो मिलाय लड्डवा बांधने आलूको भूनने तब दूध एक छटांक की धार देनी ।

८५ रतालू को मगद ।

रतालू एक सेर घी तीन पाव बूरा डेढ सेर इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती

(बिधि) रतालू को भूमर में बाफ के छिलका उतार के पीस डारने फिर दूध एक छटांक की धार देके ऊपर की क्रिया प्रमाण करनों ।

८६ सूरण को मगद ।

सूरण एक सेर बूरा दो सेर घी एक सेर इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती

(बिधि) सूरण की कपड मट्टी करके बाफनों छिलका उतार के पीस डारनों फिर दूध छटांकको धोबा देकें ऊपर प्रमाण करकें लड्डवा बांधने ।

८७ पंचधारी के लड्डवा ।

बदाम पाव सेर पिस्ता पाव सेर खोवा पाव सेर घी आदसेर खांड सवा सेर केशर आधा तोला इलायची आधा तोला बरास तीन रत्ती

(विधि) खोवा को घी डारके भूननों खुलो होय जाय तब बदाम पिस्ता पिसे भये डारके भूननों सिकजाय तब खांड की चासनी मोनथार कीसी करके वामें डारके मिलावनो वामे पिस्ता बदाम के चिरिया वामे से राखे होय सो तथा सुगन्ध पधराय के मिलाय के लड्डवा बांधने और कच्ची खांड डारके बी लड्डवा बँधे हैं ॥

८८ रसगुल्ला ।

दूध एक सेर तवाखीर तीन तोला खांड दो सेर नींबू दो नग इलायची के बीज आधे एक तोला,

(विधि) दूधको ओटावनों, अधोट होय तब वामें नींबू निचोड़नो फट जाय तब उतार के छन्नामें डारके जल सगरो निचोड लेनो पाछे वाकूं पीसनो खूब बारीक वामें खोवा दोतोला मिलाय, पीसनों पाछे वामें तवाखीर तीन तोला तथा दही दो तोला मिलाय के खूब मथनो, पाछे वामें सों थोडा थोडा लेके वाके बीचमें इलायची का दाण धरके गोल बेरकी बराबर गोली बांधते जानों पाछे अँगाठी के ऊपर चासनी धरके वामें डारनी गोली चासनी में सिकजाय बदामी रंग होय जाय तब उतार लेनी, पाछे तामें गुलाबजल दो तोला तथा गुलाबनो अतर पाव तोला मिलाय के रस सुद्धा भोग धरबे में आवे ॥

८९ गुलाब जामन ।

खोवा १ सेर चीठा, खांड दो सेर मिसरीपिसी दो तोला तवाखीर आधपा घी डेढसेर दही ढाई तोला,

(विधि) खोवा एकसेर को पीसनों पाछे वामें तवाखीर आदपा तथा दही दो तोला मिलाय के खूब मिलाय के गोल लम्बे

जाबु जैसे करके मंदे मंदे घीमें तलने आधे तले होय तब निकास लेने फिर वामें सूआ सों आरपार छेद करके फिर तलने सिकजांय तब निकास के चासनी तीन तारी कर राखी होय तामें पधरावने ॥

९० गुपचुप ।

खोवा एक सेर चौठो खांड दो सेर तवाखीर आधपा घी डेढ सेर दही ४ तोला मिसरी पिसी दो तोला, महीन रवा चिरोंजी दो तोला इलायची के बीज एक तोला;

(विधि) खोवा चौथो एकसेर को पांसके तवाखीर आधपा मिलाय वाको गुलाब जामन के जैसे करके वाके बीचमें इलायची के बीज तथा मिसरी पिसी के रवा तथा चिरोंजी भरके गोली करके गुलाब जामन को माफक तलके चासनी में डारने ॥

९१ खीर मोहन ।

भैंसको दूध एक सेर खोवा खादार पांच तोला तवाखीर पांच तोला इचायची एक तोला नीबू दो नग दही दो तोला खांड दो सेर,

(विधि) दूध को भट्टी के ऊपर चढावनो खदको आवे तब वामें नीबू निचोड़नो, दूध फटजाय तब उतार के छन्नामें छान लेनो जल निकस जाय तब वाको खूब पीसके तवाखीर तथा दही मिलाय के मथनो, फिर वामें खोवा तथा इलायची भरके गोली करनी, गोली को चासनी में छोडते जानो, गोली बदामी रंग होय जाय तब चासनी उतार लेनी चासनी तेज होती दीखे तो जरा छींटा देनों ॥

९२ खरबूजा के बीज के लड्डवा ।

(बिधि) बीज एक सेर को छिलका उतार के भीतर की मिंगी को कड़ईया में मंदी मंदी आंच सों सेकनी उतार के परात में खुले कर देने, पाछे चासनी खांड दो सेर की मोहन थार सों तेज लेके जरा घोटनी पाछे बीज पधराय सुगन्ध बरास दो रत्ती मिलायके लड्डवा बांधने ।

९३ चिरोंजी के लड्डवा ।

चिरोंजी एक सेर खांड दो सेर बरास चार रत्ती ।

(बिधि) चिरोंजी को जरा सेकनी पाछे हाथ सों जरा मिशल के छिलका उतार के फटक लेनी पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके बरास मिलायके लड्डवा बांधने ।

९४ इलायची दाणा करिवे की रीत ।

खांड एक सेर इलायची के बीज दो छटांक ।

(बिधि) खांड की ठौर जैसी याने तीन तारी चासनी करके दूसरी कढ़ईया में इलायची के बीज डारके एक जनों कढ़ईया के कड़ा पकड़ के हलावतो जाय दूसरो डोईया सों चासनी डारतो जाय, गाठो न बंधे तैसे हलावते जानों ऐसे रस डारते जानों हलावते जानों गाठो बंधे तो कोंचा सों बी हलाय देनों, धार करते जानों और हलावते जानों ऐसे खांड सब पिलाय देनी पाछे बी कढ़ईया जितनी हलाओगे तितनी सुपेताई जादा आवेगी ॥

९५ काजू पागवे की रीत ।

खांड एक सेर काजू पाव सेर ।

(बिधि) काजू को कड़ाई में जरा गरम करके छिलका

उतार डारने पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे चासनी करके करने जरा कड़ईया को ज्यादह हलाओगे तैसेही सुपेताई आवेगी ।

९६ बदाम पागवे की रीत ।

बदाम छै छटांक खांड एक सेर ।

(विधि) बदाम को गरम जलमें जरा चाफ के छिलका उतार डारने पाछे एक परात में जरा गरम करके जासूं जलकी हवा उडजाय जल सों गीली होय तो खांड चौंटे नहीं तासूं पाछे ऊपर कीं रीत प्रमाणे पागने ।

९७ पिस्ता पागवे की रीत ।

पिस्ता आदसेर खांड एक सेर ।

(विधि) पिस्ताको ऊपर कीं रीत प्रमाणे पागने ।

९८ चिरोंजी पागवे की रीत ।

चिरोंजी एक सेर खांड एक सेर ।

(विधि) चिरोंजी को जरा सेक के हाथ सों मिशल के छिलका फटक देने, पाछे ऊपर की रीत प्रमाणे हलावते जानों और चासनी धारते डारते जानों ॥

९९ नेजा पागने की रीत ।

नेजा छै छटांक खांड एक सेर ।

(विधि) नेजा को जरा सेकके कढाई में डारके थोडीसी चासनी डारके हलावते जाय और चासनी डारते जाय ऊपरकी बदाम की रीत प्रमाणे करै ॥

१०० तिनगिनी की रीत ।

खांड आदसेर कारी मिरच दरडी आद तोला ।

(विधि) खांड की चासनी मन्दी आंच सों चीठी करनी

गोली बन्द चासनी होय तब उतार लेनी तामें दो तीन बूंद नीबू के रसकी डारनी पाछे फेर भट्टी पै चड़ावनी मन्दी आंच सों गोली बन्ध करके एक परात में घी चुपड के ठलाय देनी एक मिनिट पाछे वामे कारी मिरच दरडी भुरकाय देनी, परात के नीचे जरा जल करदेनो जासूं जलदी ठण्डी होय जाय खूब चौडी होय तब एक गागर के मोडा ऊपर धरके चारयों तरफ खेंच लेनी ठण्डी होय जाय तब उतार लेनी ।

१०१ खांडको मैल धोयवे की रीत ।

[बिधि) खांडके मैलमें थोडो सो दूध और जल डारके भट्टी पै चढावनी, खदको आय जाय तब एक तपेला पै काठकी माचीसी धरके वापे एक टोकरा धर तामें एक झिर झिरा छन्ना सल पाडके विछावे पाछे मैलको डोइया सूं धीरे धीरे छन्ना में रेडते जानों पाछे टोकरा के ऊपर परात ढांक देनी धीरे धीरे सब खांड नितर जायगी, ताजा मैल होय तो चईये जो सामग्री में पधराओ चीठी करनी होय तौ वामें नीबू को रस दो चार बूंद डारके मंदी मंदी आंच सों करे । रेंडी, सटेली, की चीठी करनी, और दो तीन बेर चढावनी उतारनी दूसरो रस दो चार तोला डारनों, यह रीतसों करै तो चीठी आछी होय है ॥

१०२ तिल रोटी ।

तिल दो छटांक चीठे रस खांड को एक सेर घी एक तोला

[बिधि] रसकी चासनी मन्दी मन्दी आंच सों गोली बन्ध करनी, पाछे एक परात में घी चुपड के ठलाय देनी पाछे जरा जल परात के नीचे डार देनो जासूं जरा ठंडी होय, बो-होत ठंडी होयवे न देनी पाछे गरम गरम मेली करके लोहेकी

खूंटी पर घी चुपड के हाथ में घी चुपड के लोवाको ऊपर धर के खेंचनों ऐसे चडावते जानों और खेंचते जानों जैसे जलदी जलदी खिचे तैसेही सुपेत होय कन्द पडवे न देनों । लोंदा बेलवे लायक होय तब एक चकला ऊपर तिल बिछाय के तिल के पलोथन सों अलट पलट के बेलनी, खूब जोर सों बेलनों जितनी बढे तितनी बढावनी । ये तिल रोटी ॥

१०३ रेवडी ।

खांड एक सेर तिल दो छटांक ।

[विधि] चासनी ऊपर प्रमाणे करके खेंचिके आंगुल जैसे मोटे खेंचिके पाछे वाके छोटे २ टूक एक तवी के किनारे पै धर के एक हाथ सों सरकावतो जाय और एक हाथ सों छुरी ऊपर मारतो जाय या प्रमान टूक करके तिलको जरा गरम करके वामें टूक डारके कढाई के कडा पकड के हलावते जानों ऐसे टूकके ऊपर तिल चोंट जांयगे पतली और गोल होती जायगी यह रेवडी या प्रमान गुड की रेवडी बी होय है ।

१०४ सठेली ।

खांड एक सेर घी एक तोला ।

(बिधि] चासनी ऊपर प्रमान करके खेंचके अंगुली जैसे मोटे और एक बिलस्त के लम्बे टूक करनो । यह सठेली ॥

१०५ गठेली ।

खांड एक सेर घी एक तोला तिल दो छटांक ।

(बिधि) चासनी ऊपर प्रमान करके खेंचिके गुँछरा जलेबी जैसे करके तिलमें दाव देनों ॥

१०६ गजक।

गुड एक सेर तिल आदसेर घी एक तोला।

[विधि] गुड में जल डारकें चासनी रेवडी जैसी करके उतार लेनी, परात में घी चुपड के ठलाय देनी खेंचवे लायक होय तब खेंचनी खूब सुपेत होय पाछे तिल धुवे भये होंय ताको सेक लेने पाछे वामें खूब मिलाय के मोघरी सों कूटने एक रस होय जाय तब लोवा पन्दरह बीस करके चकला ऊपर बेलनी तरा ऊपर रखते जानों। यह गजक है।

१०७ दूध पूडी।

दूध पांचसेर मिश्री को रवा १० तोला बरास दो रत्ती इलायची दो तोला।

[विधि] दूध पांच सेर एक कढाई में चढाय के दो उफान आय जाय तब नीचे सों लकडी काढ लेनी, और दूधकों डोइया सों उछारनों, तासु ऊपर झाग से आय जाय पाछे काठको ढकना गोल वामें चनाकी बराबर छेद होय पन्दरे बीसेक जामें सों बरार निकसती रहे ऐसो ढकना ढांक देनों, पाछे नीचेकी आंच ऐसी राखनी के मन्दी मन्दी आंच लगती रहे बाकी आंच दाब देनों ऐसे आंच लगवे सों दूधके ऊपर गुलाबी रंगको पूडा बंध जाय ऐसे चार पांच कलाक में पूडा बंधजाय पाछे ढकना खोल के एक कोंचा सों चारों बगल सों खुरच के उखाड लेनों पाछे झारा सों संभाल के धीरे सों लेके परात पीतल की औंधी करके बापे डारनों दूधकी तरफ को ऊपर रहे दूध नितर जाय ठंडो होय जाय तब मिश्री में बरास सुगन्धी मिलाय के ऊपर भुरकाय देनों, पाछे जितनी बडी करनी होय तितनी बडी कटोरी लेके

काटतेजानों, और कोरके टूक होय सो दूध में मिलाय बूरोमिला बनों सुगन्धी मिलाय देनी यह अधोटा दूध कह्यो जाय अथवा

१०८ मलाई पाकी

[बिधि] दूधपूडी के कोरके टूक अथवा याही प्रमान दूध पूडी कराके तामे घा दो तोला बूरा डेढ पाव बरास दो रती इलायची दो तोला मिलाय आंच ऊपर धर के एक खदका आय जाय तब यह पकी मलाई की रीत है ॥

१०९ मलाई कच्ची ऊपरकी रीत प्रमान

(बिधि) ऊपरकी रीत प्रमाण मलाई उतार कें हाथ सों जरा मिशलकें बूरा, सुगन्धी मिलाय मिशलनी ये कच्ची मलाई है

११० दूधकी कच्ची मलाई

(बिधि) दूध कों और उपयोग के ताई औटायो होय ताको खूब दो खद का देके नीचे उतार लेनों पाछे कलाक अेकमें तार बन्ध जाय ताकों बिना हलाये उतार लेनो, तामें बूरा तथा इलायची छै रती डारके मिलाय देनी ॥

१११ राज बीडी ।

दूध पांच सेर लौंग एक तोला बदाम दो तोला पिस्ता दो तोला मिश्री दो तोला इलायची के बीज दो तोला

(विधि) दूध पांच सेर की ऊपर की रीत प्रमाण पूडी करके तामें पिस्ता, बदाम, मिश्री; इलायची के छोटे २ टूक करलेने मूंगकी दारके बरोबर सबको इकट्ठे करके पूडी में भरके कपूर नाडी की सी नांई मोडके लौंग खोंस देने । या प्रमाण करनी ॥

११२ अधोटा दूध ।

दूध पांचसेर खांड तोनपाव इलायची एक तोला बरास दो रत्ती

[विधि] दूध कों भटी ऊपर चढायके हलावनों, हलावते हलावते पांचसेर में सों अढाई सेर रहे तब उतार के बूरा सुगन्धी मिलाय देनीं ॥

११३ खुरचन ।

दूध चारसेर मिश्री को रवा पावसेर गुलाबको अतर चार रत्ती

[रीत] दूधकों भटीके ऊपर चढाय तर (मलाई) आवे तब कढाईके आस पास चोंटावते जानों जब सब तर होयके चोंटाई जाय तब पाछे थोडा गाढो दूध रहे तब निकास लेनों और चारयों वगल मलाई लगी है सो सूकजाय तब खुरच लेनी, पाछे वामें मिश्री को रवा तथा अतर मिलाय देनों । ये खुरचन ।

११४ दही जमायवे की रीत ।

[रीति] दूध पांच सेर को गरम करनों उफान आवे तब उतार लेनों, पाछे ठण्डो होय जाय तब जमावनों, गरमीमें जरा गरम रहे तब और शीतकाल में जरा बडती गरम राखनों, दही आदे तोले को पाहिले कोरे कुलडा पै रख देनों जासूं जलको परस रहे नहीं पाछे आदे दही को दूधमें हाथ सों मिलाय देनों और आदो दही दूध में बीचमें रखदेनों पैंदे में पाछे ढकदेनों जमावनों ठीकरा के बासन में ॥

११५ बासोंदी करबे की रीत ।

[रीति] दूध चार सेर को कढैया में चढायकें, एक उफान आवे तब आंच जरा हलकी करनी पाछे ऊपर तर आती जाय तैसे कढैया की आजू बाजू इकट्ठी करके चोंटाते जांय, जब

औटते औटते दूध गाडो होय जाय तब तर खुरच के मिलाय देनी मिलजाय तब उतार लेनी, पाछे खांड अथवा बूरो तीन पाव तथा सुगन्धी इलायची एक तोला पीसके तथा बरास दो रत्ती अथवा केशरीया करनी होय तौ केशर एकतोला मिलावनी।

११६ घीया की खीर ।

दूध एकसेर खांड आदसेर घीया पावसेर इलायची आदतोला

[रीति] घीया को छिलका उतार के खुमण करके बाफनी पाछे छन्ना में रखके खूब निचोडनी पाछे दूध आंच पै चढायके उफान आवे तब खूमन पधराय देनों थोडी देर ठेर के उतर लेनी बूरो तथा सुगन्धी मिलाय देनी ।

११७ मखाने की खीर

दूध एकसेर बूरो आदसेर मखाना एक छटांक इलायची आदतोलो

[रीति] मखाना को कूटके दूध में उफान आवे तब गेर देने पाछे जरा ठेरके उतार लेनी तामें बूरा तथा सुगन्धी मिलाय देनी ॥

११८ खीर पिस्ता की

[रीति] दूध एक सेर को उफान आवे तब पिस्ता एक छटांक को कूट्यो खा डार देनों जरा ठेरके उतार लेनी सुगन्दी और बूरा आदसेर मिलाय देनो ॥

११९ बदाम की खीर

बदाम एक छटांक बूरा आदसेर ईलायची आद तोला

(रीति) बदाम एक छटांक को जलमें गरम करके छिलका उतार कूटके खाकर के दूध एकसेरको भट्टीपै चढा उफान आवे तब पधराय जरा ठेरके उतारके बूरा आदसेर सुगन्दी मिलादेनी।

१२० छुआरा की खीर।

दूध सेर १ खांड सेर १ छुआरा १ छटांक इलायची आधे तो.

विधि–छुआरा को कूट के खाकर दूध में उफान आवे तब डार दें जब होय जाय तब उतार के सूरा सुगन्धी मिलाय देवै।

१२१ गुलकन्द।

मिश्री सेर पांच गुलाव के फूल नग ५०० ।

बिधि–मिश्री कों कूटकर महीन खा कर राखनों, पाछे कांच की अथवा चीनी वा मिट्टी की लाख बढाई भई (अमृतवान) अथवा जस्त की बरनी मे सों हरकोई तरह की तामें मिश्री मेंसो आठमो हिस्सा डारनो तामें ऊपर फूल ५० की पंखडी बिछाय के डारनी फेर मिश्री डारके फूलको ढांक देनों, ऐसेही धर देते जानो और भर देनी, पाछे ढकना देके पाछे कपडा बांध के डोरा बांध देनी, पाछे धूप में वरणी को बारे महिना रहबे देनी तो गुलकन्द बहुत गुण करै, अथवा गरमी में चार महिना रहे तो भी गुणदायक है।

१२२ सेवती के फूल को गुलकन्द।

मिश्री सेर पांच सेवती के फूल ६००

विधि--मिश्री को महीन खा करके ऊपर गुलाव के गुलकन्द की रीत प्रमाण करके उष्णकाल तथा दो महिने चौमासे में राखनो, और बीच में दो महिने पाछे भी भोग धरके लेने में दोऊ गुलकन्द आवेंगे ॥

१२३ आंवले के मुरब्बा की रीति।

हरे आंमरे एक सेर खांड तीन सेर इलायची एक तोला।

विधि--आमरे को सुआ सों गोदने पाछे मट्टी के बासन में

बाफने आधे बफजाय तब उतार लेने पाछे एक टोकरा में भर देने पाछे जल नितर जाय तब खांड में सो एक सेर खांड की चासनी गोली बन्ध होय तब वामें आमरे डार देने फिर एक खदका आवे तब उतार कर ठण्डे करके, बरणी में भर देने, पाछे और खांड बाकी की रही सो चार दिन पाछे, चासनी करके पधरावे, कारण कि दो बखत चासनी करवे सोंबामेंझाग न आवे, और ऐसे जितने बरस जादा रहे जितनो हि गुण बढती होय, वेसेही बहुत गुणदायक है ।

१२४ केरी के मुरब्बा की रीति

केरी (आंमी) के गूदे की लम्बी चीर एक सेर, केसर २ मासा, खांड ढाई सेर, इलायची डेढ मासा ।

विधि--केरी कों छीलके चीर करनी गुठली निकास के पाछे सुईयों से गोदनो, पाछे माटी के बासन में बाफने अधकच्चे बफे तब छवडा में निकास डारने जल नितर जाय तब खांड की चासनी गोली बन्ध करके बामें डार देने पाछे दो खदका आय जाय तब उतार लेने केशर पधराय देनो ठण्डी होय जाय तब सुगन्दी मिलाय बरणी में भर देनों ॥

१२५ बेलगिरी (बीली) के मुरब्बा की रीति ।

बीली पक्की एक सेर, मिश्री डेढ सेर ।

बिधि- बीली के टूक करके ऊपर प्रमाण चासनी गोली बँध करके बामें डार के एक खदका देके उतार के ठण्डो होय तब बरणी में भरदे, ये मुरब्बा पुरानो होय तेसे बहुत गुण बढे हे, और दस्त तथा संग्रहणी बारे कूँ बहुत गुणदायक है ॥

१२६ पेठे का मुरब्बा ।

पेठा १ सेर खांड १।। सेर केशर ३ मासा इलायची आधे तोला

विधि--पेठा कें छिलका उतार के दो २ अँगुल के चोरस टूक करके सूईयों से गोदनो पाछे बफानो पाछे छवडा में भर देनो जल नितर जाय पाछे खांड की चासनी तीनतारी करके वामें डार देबे, पाछे डारके एक खदका देके जलेवी जैसी होय तब उतार लेनी पाछे केशर सुगन्धी मिलाय के बरणीमें भरदेवे।

१२७ नासपाती को मुरब्बा ।

नासपाती एक सेर खांड दो सेर केशर आधा तोला, इलायची आधा तोला,

(विधि) नासपाती को छिलका उतार कें लम्बी चीरें करनी पाछे थोडीसी बाफनी, जल नितरजाय पाछे चासनी तीनतारी होय तब पधराय देनी पाछे खदक के बूंदी जैसी होय तब उतार लेनी केसर मिलाय ठंडी होय तब सुगन्ध मिलाय बरणी में भरदेनी ।

१२८ सफरजल को बिलसारु ।

सफरजल एक सेर खांड १॥ सेर इलायची आधा तोला, केशर डेढ मासा,

(विधि) सफरजल को छिलका उतार के लंबी चीरें करनी, फिर चासनी धरके तुरत डारने चासनी जलेबी जैसी होय तब उतार लेनी फिर केशर तथा सुगंध मिलाय देनी ।

१२९ खरबूजा को बिलसारु ।

खरबूजा एक सेर खांड १॥ सेर इलायची)॥ तोला, केशर सवा मासा,

(विधि) खरबूजा के दूक आंगुल दोदों के करके चासनी गोली बन्ध लेके पधराय देनो, फिर चासनी जलेबी जेसी होय तब उतार लेनी केशर सुगंधी मिलाय देनी ।

१३० कमरख को बिलसारु ।

कमरख एक सेर खांड तीन सेर केसर आधा तोला, इलायची आधा तोला,

(विधि) कमरख के छिलका उतार के चिरिया करनी, खांड एक सेर की चासनी में डारने सो मन्दी मन्दी आंच सो खदको देनो गलजाय तब उतार के कमरक निकास लेने. पाछे वाकी खांड दो सेर तीनतारी चासनी कर डार देनो पाछे उतार के केशर सुगन्धी मिलाय देनी. यह विलशारु पन्दर दिवस रहे. और ते पेहेलो रस बीजी कोई बस्तू में गिष्टान डारनो होय तामें डारनो ।

१३१ किसमिस को बिलसारु ।

किशमिश एक सेर, खांड डेढ सेर. इलायची आधे तोले, केशर आधे तोले ।

बिधि-किसमिश एक सेर को साफ करके जलमें डारके गरम करके फूलाय लेनी जल निकास के खांड की चासनी बूँदी की जेसी करके वामें पधराय देनी, एक खदको देके उतार के केसर मिलाय सुगन्धी मिलाय वरणी में भर देनी, वहुत दिवस नहीं विगडे ॥

१३२ पक्के केलाको बिलसारु ।

पक्के केला एक सेर, खांड डेढ सेर, इलायची आधे तोला, केसर डेढ मासा ॥

विधि-केला के छिलका उतार के टूक करके चासनी तीन तारी करके पधरावै खदको आवै जब उतार के केसर सुगन्धी मिलाय बरणी में भर देनों ॥

१३३ शरबत अन्नास को करवे की रीति ।

अन्नास बड़े सींगापुरी के पक्के भये नग एक रस जितनो होय तासों आधी मिश्री लेनी ।

विधि-अन्नास कों छीलका तथा पत्ता कांटा वगेरः निकास के साफ करनो पाछे चांदी की थारी अथवा पीतल की कलई दीनी भई में खुमणी धरके खुमण करनो, पाछे एक गाढ़ो अथवा धोतर कों छन्ना लेके जल में भिजोय निचोड के वामें खुमण भर के बासन में निचोड लेनो. खूब निचोड लेनो, रस खुमण में रहजाय तो कूट के फिर निचोड लेनो, पाछे रस होय तितनी मिश्री कूटकर डारनो अंगीठी के ऊपर चढाय के ओटावनो, पाछे ऊपर मेलआवे सो निकास डारनो और जब चौथे हिस्सा जल जाय तब उतार लेनो भर के धर देनो ॥

१३४ अंगूर के सरबत की रीत ।

अंगूर (हरिद्राक्ष लम्बी) डिब्बा में आवे है; सो, लेनी मिश्री ढाई पाव रस एक सेर में डारनी ।

विधि-अँगूर को रस एक सेर काढ के मिश्री ढाई पाव, पिसी डारके आंच पै ओटावे, आद पाव घटे तब उतार लेनों ठण्डा होय तब कांच के बासन में भर देनो, बूच लगाय कपडा सो मोढो बांध देनो, गुण पीवे सों, छाती के जलन मिटै, दस्त खुलके आवे, मगज को तर करे, भूख लगे, या उपरान्त और बहुत गुन है ॥

१३५ अनार को सरबत ।

अनार को रस एक सेर तामें मिश्री आद सेर अनार मशकती होय तो और गामठी होय तो मिश्री तीन पाव लैनी । किया ऊपर प्रमाण करनो ।

१३६ नीबूकी सिकञ्जी करवे की रीत ।

नीबू को रस एक सेर इलायची एक तोला बंशलोचन एक तोला मिश्री तीन पाव चांदीके बरख डेढमासा

(विधि) नीबूके रसको और मिश्री पिसी को आंचपर चढाय ओटावनों आधो जल जाय दही से पतला होय जाय तब उतार लेनो ठण्डो होय जाय तब वामें बंसलोचन इलायची चांदी के बरख मिलाय देने, बासन में भर देनों, इनके गुण, अजीरण, पित्त, तथा अरुची पर बोहोत फायदा बन्दहै । और बी सरबत नारंगी बगैर की यही क्रिया है ॥

१३७ अवलेह आदाको (अदरख) को ।

अदरख को रस दो सेर पुरानो गुड आदसेर नागकेसर एक तोला इलायची एक तोला तज एक तोला पत्रज एक तोला लोंग एक तोला सोंठ एक तोला मिरच काली एक तोला छोटी पीपर एक तोला

(विधि) यह आठ तोला कों महीन पीसके कपड छान करके पाछे गुडको अदरक के रस में चासनी थोडी थोडी आंच सों करनी, चासनी पतली राखनी तामें आठ तोला पिसे भये मिलाय देने, पाछे एक तोला नित्य चाटे तो राज रोग जाय, मन्दाग्नि, कांस स्वास, खांसी, अरुची, यह सब रोगको मिटावेहै

इतिश्री व्यञ्जनपाक प्रदीपे दूध घरकी सामग्री क्रिया सुखिया जी रघुनाथजी शिवजी विरचित द्वितीयभाग समाप्त

व्यञ्जनपाक प्रदीपिका पाकादि क्रिया

तृतिय भाग ।

१ गुलाब पाक ।

गुलाब चैत्री सच्चे के फूल नग ५० की पखडी मिश्री एकसेर

(विधि) मिश्री की चासनी ठौर जैसी लेके वामें, गुलाब की पखडी डारके जरा घोटनी तासूं सुपेत होय, पाछे जमाय देनों, पाछे जितने मोटे राखने हों तैसे बासन में जमावनों, पाछे जितने बडे टूक करने होंय तितने बडे खत करदेने, यह गरमी के दिन में बोहोत फायदा करे है ॥

२ मिलामां पाक ।

मिलामां पावसेर सुपेत मूसली चार तोला सालम चार तोला कौंचके बीज दो तोला मिरच सुपेत दो तोला केशर एक तोला इलायची एक तोला चांदीके बरख नग १०

घी ढाईसेर दूध पांचसेर मिश्री चार सेर

(विधि) मिलामाँ को तीन दिन भेंस के गोबर में राखने गोबर नित्य बदलनों, तीन दिन पाछे निकास के धोय के चार चार टूक सरोंता सों करने, पाछे कपडा में बांधके दूध तीन सेर चूल्हा पै चढाय के वामें पोटली डारकें खोवा करनों, खोवा होयवे पै आवे तब पोटली निकास लेनी, पाछे मूसली सालम कौंच के बीज तिन को कूट कपडछन कर राख्यो होय ताको दूध दो सेर में डारके कीटी करनी, ता पाछे मिश्री चार सेरकी चासनी गोली बंध करके केशर डारके पाछे खोवा, तथा

कीटी, चासनी में मिलाय के मिरच तथा इलायची पिसी का मिलाय के जमायवे लायक होय तब जमाय देनों, ऊपर चांदी के वरख जमाय देने ताके टूक दो तोला के प्रमान करने; एक टूक नित्य लेनों, बोहोत फायदा वन्ध है ॥

३ मूसली पाक ।

मूसली आदसेर सतावरी दो छटांक कौंचके बीज दो छटांक खरेटी के बीज चार तोला पीपर चार तोला पत्ररज दो छटांक नागकेशर चार तोला गंगेरकीछाल दो तोला गोखरु दो छटांक बंसलोचन चारतोला सोंठ चार तोला जायफल दो तोला इलायची दोतोला दालचीनी दो तोला जावत्री दो तोला कारी मिरच चारतोला लौंग दोतोला कस्तूरी चार मासा दूध बीस सेर खांड पन्द्रहसेर केशर दोतोला,

(विधि) मूसली को कूट छानके घी में कर मोदेके दूध बीस सेर में डारनी, और सतावरी सों लेके सोंठ तक जे बस्तू हैं सो कूट कपड छान करके दूध में डारके खोवा करनों, खोवा तैयार होय जाय तब जायफल सों आदि लौंग तक बस्तू को कूटके कपड छन करके घी में सेकनों पाछे घी सुद्धा खोवा में मिलाय देनों पाछे खांड पन्द्रह सेर की चासनी गोली बन्ध करके केशर डारके खोवा मिलाय सुगन्दी मिलाय जमायवे लायक होय तब जमाय देनों; पाछे खत करने टूक दो तोला वा चार के करने दररोज टूक एक लेनों, प्रमेहादि रोग जाय दो टूक लेने पुष्टी करे ॥

४ सालम पाक ।

सालम पञ्जे की आद सेर, सुपेद मूसरी पांच तोला, काली मूसली पांच तोला; सोंठ दो तोला, पीपर दो तोला, कारी

मिरच दो तोला, नीलोफर दो तोला; तालमखाने दो तोला; तज दो तोला; तमालपत्र दो तोला; लौंग दो तोला, बँशलोचन दो तोला. जावन्त्री दो तोला; जायफल दो तोला. इलायची दो तोला. कस्तूरी छ रत्ती; अम्बर तीन रत्ती, पिस्ता आदपाव; बदाम आद पाव, केशर एक तोला मिश्री को रवा पाव सेर; मिश्री छः सेर, चांदी के वरख नग २० घी डेढ सेर, दूध छःसेर ।

(विधी) सालम मूसरीकारी तथा सुपेद तीनोंन को कपड छन करके घीमें मोय के दूध ४ सेर आधा औटजाय तब वामें मिलाय के कीटी करनी बाकीको दूध २ सेर को खोवा करनो. बाकी वस्तू सुगन्धी, तथा कस्तूरी अम्बर, केशर इनको छोडके जितनी चीज मसाला है वो सबन को कूटछान के घी १ सेरको खूब गरम करके सब औषधी डारनी, पाछे नीचे उतारके बाकी को घी आध सेरको वा कीटी मे डारके मिलायके खिलाय देनो चूल्हे पै चढाय के बहुत तेज न होजाय उतार के पाछे मिश्री ६ सेर की पासनी गोली बन्धकर के केशर मिलाय उतार के कीटी को मावा डारनो मिलाय कंद पावसेर है सो डारनो पाछे दो सेर दूधको सादा खोवा डारनो, पाछे औषधी को घी मिलाय देनो पाछे कस्तूरी तथा सुगन्धी बूरेमें मिलाय के डारनी पाछे अंबर को घी १ तोला में मिलाय गरम करनो तासो मिलजाय तब पधराय देनो, अच्छी तरीया सो मिलाय के चांदीके वरख १० नग मिलाय देनो पाछे जमाय देनो. तेज मालुम पडे तो घी मिलावनो अथवा दूध को छिडका देनो. जमाय ऊपर

दश बरख चोंटाय देने चक्कते खरा करदेने चार तोला हमेश के ताईं बहुत फायदा बन्द है ॥

१५१ सनाय पाक ।

सनाय आध सेर बडी हरडकी छाल ५ तोला, सुपेत मिरच २॥ तोला, दूध दो सेर गैयाको, मिश्री २ सेर, इलायची २) तोला,

(विधी) हरडकी छालको एक मलमल के टूक में ढीलीसी बांधके दूध एक सेर डारके आंचपै चढावनो. मन्दी मन्दी आंच राखनी, अध औटयो करनो पाछे सनाय मेंते काला पत्ता धाग को पत्ता सिक सब निकासके साफ करलेनो पाछे लोहेके कटोरा में दूध १ सेर चढाय के वामें सनाय डारके हलावनों औटेगो तब दूध फट जायगो और हलावते जानो पानी सोख जाय तब हरड दूधमें से काढ के अधोटा दूध सनाय में डार देनो दूध पीजाय तब सनाय उतार लेनी फिर छाया में सनाय सुकाय देनी तीन दिनमें सूकजाय तब कूट के कपड छन करलेनी फिर तामें, इलायची छिलका समेत तथा मिरच सपेत कपड छान करके मिलाय देनी फिर मिश्री की चासनी मोनथार जैसी कर के सनाय मिलाय जमायबे लायक होय तब जमाय देनो. चाकूते टूक तोला सवा तोला प्रमान करने. फिर हमेसा रात्रको व्यारू पाछे एक टूक लेके ऊपर दूध आधसेर मिश्री मिलाय के पीवे तो सवेरे दस्त खुलके आवे शरीरकी ताकत बढे सुस्ती उडे निद्रा प्रमाण से आवे पेटमें मल अथवा कबजियत को मिटावे ताकत आवे ॥

१५२ सौभाग्य सोंठ पाक ।

गुजराती सोंठ पावसेर बंसलोचन एक तोला पीपरामूल एक

तोला, त्रिकुटा (सुंठ) (मिरच) (पीपर) तीन तोला मूसरी सुपेत दो तोला, लौंग एक तोला, विदारी कन्द एक तोला; मिरच सुपेत एक तोला. शीतल चीनी एक तोला बनफसा एक तोला सालमपञ्जे की एक तोला हरफरसा एक तोला कांकडी के बीज दो तोला कमल गटा दो तोला नेजा दो तोला बदाम चार तोला पिस्ता चार तोला घी गैया को आदसेर दूध छै सेर गैया को मिश्री पांच सेर जायफल एक तोला जावत्री एक तोला इलायची एक तोला केशर एक तोला कस्तूरी छै रत्ती अम्बर छै रत्ती चांदी के वरख नग ५०

(विधि) सोंठ को पीसके कपडछन करनो, घी में सोयके दूध चढाय के आधो ओटे तब सोंठ पधराय के खोवा करनो, खोवा होय चुकवे पै आवे तब सालम तथा धोरी मूसरी कूट छानके पधराय देनी और बनप्सा तथा हरेफररावी खोवा होय चुकवे पै आवे तब डारके मिलाय के उतार लेनो, और बाकी की सब वस्तू को कूट कपड छान करके और बदाम; पिस्ता, नेजा, कमलगटा, ककडी के बीज इनको छिलका उतार के कूटके ये सब घीमें भून लेनो, फिर पधरावनो, केशर चासनी में पीस के डारनी, कस्तूरी कूटके डारनी, अम्बर घीमें गरम करके डारनो, पाछे चासनी मोनथार सों जरा तेज करके खोवा तथा सब चीज मिलाय के ढार देनो, चांदी के वरख भीतर डारने बाकी के ऊपर चिपकावने, याके डेढ आसरे एक तोला वा दो के करनो ॥

७ सूरण पाक ।

सूरण तीनसेर की चक्ती खांड तीन सेर घी एक सेर इलायची

ढाईतोला मिरच कारी दो तोला ।

(विधि) सूरण की चक्ती को कपडा मट्टी में डुबोय के लपेटनों, पाछे ऊपरान की आंच करके तामें गाड देनों, सवेरे काढके माटी उखाड के छिलका उतार के साफ करके हाथ सों मिशलनों रबा रबा खिल जायगो, पाछे घी एक सेर में भून लेनों, पाछे खांड तीन सेर की चासनी करके मिलाय, मिरच तथा सुगन्धी मिलाय जमाय देनों, ताके टूक चार चार तोला के करने दर रोज एक टूक लेनों, यह सूरण घीमें तल के बी लेवें में आवे है यह सूरण हरस के ऊपर बोहोत गुण दायक है ॥

८ पेठा पाक ।

पेठा पांच सेर मिश्री तीन सेर दूध चार सेर केशर एक तोला इलायची दो तोला बंशलोचन दो तोला पीपरामूल दो तोला बदाम दस तोला घी आदसेर

(विधि) पेठो पांच सेर को खुमण करके बामेते जल निचोड के वासन में राखनो पाछे दूध चार सेर में बाफनो, दूध सोख जाय खोवा होय जाय तब घी डार के भून लेनों, उतार ती बखत बंसलोचन, तथा कारी मिरच, पीपरामूल कूट छानके डार उतार लेनों, पाछे मिश्री में पेठा के निचोडो जल डारके चासनी गोली बन्ध करनी, केशर डारके उतार लेनी पाछे शुन्यो भयो माबा डारके मिलावनों, सुगन्धी मिलाय के जमाय देना, और बदाम गरम जलमें बाफके छिलका उतारके ऊपर दावदेनी, दूध दोदो अंगुल के सम चौरस करने ये पाक

पुष्ट है, मगजने तरकरेछे और चकरी के ऊपर अकसीर छे, खोटी गरमी को मिटावे है ॥

९ पेठा की मिठाई ।

पेठा नं० एक ४ सेर खांड ५ सेर ।

(विधी) पेठा को छीलके भीतरते गरम काढनो ताके दो २ अंगुलके चौरस टूक करने. पाछे सूया सों गोदने, पाछे थोडे दूधमें वा जल में वाफने, पाछे निकास लेने छन्नामें लेके दाबने जासू जल नितरजाय तब चासनी गोली बन्ध करके वामें डारने एक खदको देके उतार लेने चासनी ठोर जैसी होय तब उतार लेने, टूक काट लेने, पाछे चासनी चढायके गोली बन्ध होय तब उतार लेनी पाछे जरा गोटके टूक डारदेने थोडी देर हलाय के खांड चढजाय तब थारी में घी चुपड के न्यारे २ धरने ।

१० पीपर पाक ।

पीपर पाव सेर सोंठ तीन तोला, तज दो तोला, जावित्री दो तोला, जायफल दो तोला, बंशलोचन दो तोला, इलायची दो तोला, दूध आठ सेर खांड पांच सेर घी सवासेर वरख चांदी के पन्द्रह नग,

(विधी) पीपर को महीन कूटके और औषधियों को कूट कपड छान करनो, पाछे पीपरको दूध में डारके खोवाकर पाछे घी ढाईसेर में डारके भूननो पाछे खांडकी चासनी गोली बन्ध करके उतार के खोवा पीपरको वामें डारके गिलावनों, फिर प्रथम बंशलोचन डारनो फिर सुगन्धी वगैरह सब औषधी डारके थार में घी चुपड के जमाय देनो, ऊपर वरख चुपटाय देने, फिर टूक करने, ते गरम न करे तो प्रमान अनुकूल आवे तैसे लेनो ॥

११ गोखरू पाक ।

गोखरू दक्षिणी एक सेर पीपरामूल दो तोला, गोरखमुंडी आठ तोला, सोंठ दो तोला, पीपर दो तोला, कारीमिरच १ तोला नेजा चार तोला, छुवारे चार तोला, मुनक्का चार तोला, लोंग दो तोला, जायफल दो तोला, जावित्री दो तोला, इलायची ढाई तोला, केशर सवा तोला, मिश्री आठ सेर, घी १ सेर दूध छै सेर,

(विधि) गोखरू दक्षिणी उभा गोखरू को कूटके कपडछन करनों, और बाकी की वस्तू को कूटके कपडछन करनों, पाछे छःसेर दूधको ओटावनों, अधोटा होय तब गोखरू पिसे डारके कीटी करनी पाछे घी एकसेर में कीटी तथा और सुगंधी बिना की बाकी वस्तू सब भूनलेनी हीर न जले तेसी पाछे मिश्री की चासनी करके केशर डारके भुनी वस्तू सब डारदेनी, जमाय बे लायक होय तब सुगन्धी मिलाय जमायदेनी पाछे टूक दो दो अंगुलके चोरस करने, नित्य २ वा तीन तोला लेने यह पाक पुष्टिकारक है वीर्य पतले को गाढो करे वीर्य्य बढे, बहुत फायदामन्द है ताके ऊपर दूधको अंचार राखनो ।

१२ गोखरूको चूरन ।

गोखरू आधा तोला, मिश्री आधा तोला

दोनोंनको कूटके हमेस सवेरे हथेली में लेके फांकजावे ऊपर गायको दूध आधसेर औटाय मिश्री दो तोला मिलायके पीवे तो पुष्टाई करे वीर्य स्तम्भन करे वीर्य गाढो करे बहुत फायदो करै है ।

१३ मेथिआ लड्डुआ ।

मेथी एकसेर, घी दोसेर, गुड ३ सेर, गेंहुको चून एकसेर

(बिधि) मेथी एकसेर को दा घन्टा पहले धोयके सुकाय देनी, ताको कारनके बहुत गरमी न रहे, तिनको मोटे चूनसे जैसी पीसनी पाछे घी आधसेर में भूनी भूनके स्वादार होय तब उतारलैनी जलवे न देनी, पाछे चून गेंहूके कूं घी तीनपाव में भूनलेनों पाछे गुड तथा बाकी को घी लैकें पाक करनों, गुड उपडवे के आवे (खदको) तब मेथी तथा चून भुनो डारके मिलायके उतारलेनो करडो न होयजाय पाछे लड्डुआ बांधने, हमेस तोला ५ के आसरे लेनों ।

१४ मेथिआ लड्डुआ ।

मेथी एकसेर, घी दोसेर, गेंहूको चून एकसेर गुड डेढसेर, खांड दोसेर, इलायची, ढाई तोला

क्रिया ऊपर प्रमान करनी जाकी गरमी की प्रकृति होयतो या प्रमान करनों ।

१५ उडदिया छोटे ।

उडदको चून दरदरो एकसेर, सुपेद मूसली दो तोला, सुआरा चार तोला, खसखस आधपाव, तज दो तोला, लोंग दो तोला, जायफल एक तोला, जावित्री एक तोला, इलायची दो तोला, पिस्ता आधपाव, बादाम आधपाव, मिश्री पांच सेर, दूध दो सेर, घी दोसेर

(बिधि) उडदके चूनको घाबो देके एकसेर घी में भूननो बाकी दूध रहे ताको ओटावनो अधौटा होय तब बाकी की वस्तू सुगन्धी बिनाकी पधरायके खोवा करनों पाछे उडदको

चून सिक्यो वामें मिलावनों पाछे सुगन्धी कूटके पीछे मिलावनी खसखस साबत मिलावनी पिस्ता बादाम कूटके चालनी सों छांनके मिलावने, बाकी घी बचोहोय सो सब मिलायके पाछे मिश्री पांचसेर की चासनी करके सब चीज मिलायदेनी लड्डुआ बांधवे लायक होंय तब तीन तोला के लड्डुआ करने, एक नित्य लेनों ।

१६ उडदिया बडे ।

उडदको करकरो चून चार सेर, खसखस आधसेर सतावरी चार तोला, नाग केशर चार तोला, पीपरामूल चार तोला, तालमखाना चार तोला, सोंफ चार तोला, सालम आठ तोला, पंजावारो उटंगन के बीज दो तोला, चोबचीनी दो तोला, कारी मिरच ढाई तोला कांकडी के बीज आधसेर, चित्रक चार तोला गंगेरकी छाल चार तोला सुपेत मूसरी चार तोला कौचके बीज चार तोला बडी हरडे की छाल चार तोला धणिये की मींगी चार तोला तमालपत्र चार तोला बल बीज चार तोला कचूर चार तोला खरेटी के बीज चार तोला कारीमूसली चार तोला मुगलाई बेदाना चार तोला पीपर छोटी चार तोला लोंग चार तोला गोखरू चार तोला नागर मोथा चार तोला बिदारीकन्द चार तोला पिस्ता आदसेर बदाम आदसेर चिरोंजी आदसेर केशर दो तोला जायफल चार तोला कस्तूरी डेढमासा चन्दन दो तोला अम्बर डेढमासा तज चार तोला घी दससेर दूध सोलहसेर मिश्री बीससेर चांदीके बरक नग पचास ।

(बिधि) उडद के चून चारसेर को घी तीनसेर में सेकनों

सिकने पर आवे जरा कसर रहे तब उतार लेवे, पाछे दूध १२ सेर का खोआ करे जब कि खोवा होते २ चार सेर के अन्दाज रहे तब वामें शिक्यो भयो चून डार देनो पाछे धीरे धीरे मंदी मंदी आंचसे हलावत जाय पाछे जब कि चिठास पर आवे तब वामें घी जितनो समावे तितनो डारनो होचुकें तब उतार लेनो पाछे सालम, सफेद मूसरी; स्याहं मूसरी, सतावरी, कोंच के बीज, चोबचीनी, धनिये के बीज, चन्दन, गोखरू; ताल मखाने, इतनी चीजों कूटकर कपडछन करी भई तैयार होय ताकों घी में भोयकें दूध ४ सेर अधोटा होय तामें डार देनो, पिस्ता, बादाम, को कूटकर और ककडी तथा चिरोंजी के बीज को घी में भून लेवें. और ऊपर लिखी भई चीजों को भी कूट कपडछन करके ये भी पिस्ता बादामके संग डार देनी और तामें घी डारकर सेकनी सों नरमास पर रहवे देनो. पाछे खस खस साबत डारनी और बाकी की जो वस्तु सुगन्ध वगैरह जो है सो कूटकर वामें मिलाय देनी पाछे केसर, कस्तूरी, अमर मिलावने पीछे मिश्री की चासनी करके केसर मिलावनी पाछे ऊपर का सब मावा मिलावनो तथा दूध में मिलाई भई वस्तु भी मिलावनी चांदीके वरक ५० भी तामें मिलायं देने।

पीछे लड्डुआ बांधने जैसे होय तब लड्डुवा बांधने, ते लड्डुवा तोला ४ चार के करने. ते लड्डुआ के ऊपर असल हंडिया को घी उम्दा ताजा गरम रबडी ऐसा करके ताके ऊपर धार से डारनो सो लड्डुआ हमेशा आधो खानो, सवेरे सन्ध्या ताके ऊपर दूध औट्यो मिश्री डारके आधा सेर पीनो अथवा यथा रुचि प्रमाण लेनो॥

१७ अग्निदीपक की रीति ।

अहरेर की दारका चून १ सेर, घी १। सेर, खांड ३ सेर, केशर १॥ तोला, तज २ तोला, लौंग २ तोला, सोंठ २ तो. पीपर २ तोला, जावित्री २ तोला, जायफल २ तोला, वंश-लोचन २ तोला, अम्बर ३ मासा कस्तूरी ३ माशा चांदी के बरख ३ माशा सोनेके बरख ३ माशा पिस्ता २॥)तोला, बदाम के बीज २॥ नजा २॥ तोला, शतावरी २ तोला; मिश्रीको रवा १ सेर खोवा १ सेर ।

(विधि) अहरेरकी दाल को चून १ सेर को घी १ सेर में मन्दी २ आंच सों सेकनों शिकबे में आवे तब खोवा १ सेर वामें पधरावनो, और लौंग तथा तज, जावित्री, जायफल वंश-लोचन. यह पधरावनो, पाछे ठंडो होय तब और चीज सब कूट कपडछन करके गरममें ही मिलावनो. और घी ॥ सेर गरम करके मिलावनो ॥ पाछे खांड ३ सेर की चारतारी चास-नी करनी तामें केशर पधरायके उतार लेनी पाछे हलाते जानो और मिश्रीको रवा भुरकाते जानो सेरभर रवा पडजाय तब सिक्यो मगद सब चीज मुद्दां पधराय देनो. पाछे चांदीके बरख डार देने.पाछे लड्डुआ बांधवे लायक ठंडो होय तब कस्तूरी डारनी और अम्बर को आधा तोला घीमें डारके गरम करके पधरावनो. पाछे लड्डुआ बांधके सोने के बरख चुपटाय देने. अग्निदीपक भोग धरके पाछे बड़े आदमी को दो तोला लेनो और बालक को देना होय तो पौन तोला देनो ।

१८ अग्निदीपककी दूसरी रीति ।

(विधी) उड़दकीदार धोवा १ सेर को अदरक के रसमें

मिजोयके पांसके घी १। सेर में भूने वामें खोवा । सेर भुन्यो पधराचे और खांड ४ सेर और तेजाना वस्तू सब ऊपर प्रमाणे और क्रिया सब उपर प्रमाणे ।

१९ कामदीपक की रीति ।

उडद ढाईपा गैयाको दूध १। सेर दूसरो दूध ५ सेर घी २॥ सेर पञ्जाबी सालम ५ तोला शतावरी १ तोला. चोबचीनी ५ तोला कारीमूसरी १ तोला सुपेदमूसरी १ तोला उटंगनकेबीज १ तोला दक्षणी गोखरू ५ तोला ताल मखाना ५ तोला गोरख मुंडी १ तोला धनियांकी मिंगी १ तोला नागकेशर १ तोला कौचके बीज ५ तोला तमालपत्र १ तोला दालचीनी १ तोला सांठ घाडकी २ तोला पीपर २ इलायची के बीज ५ तोला जायफल१तोला जावित्री१तोला केशर २॥ तोला बदाम पावभर पिस्ता पावभर चांदीके वरख ३ माशा अम्बर ३ माशा सोनेके वरख ३ माशा कस्तुरी ३ माशा कारीमिरच २ तोला मिसरी ७ सेर ।

(विधी) उडदको गैयाके दूधमें अगले दिन भिजोय देने. दूसरे दिन सवेरे एक कपडापै फरे रे करदेने. धूपमें ताके ऊपर एक कपडा ढांक देनो पाछे सूकजाय तब ताकी दारके छिलका फटकके निकास देने पाछे पिसवायके चून करनो पाछे घी । ८ सेर में सेकनो. और ऊपरकी प्रथम चीजजो लिखी है ताको जुदी २ कूटछान के जुदी जुदी राखनी. तामें मूसली तथा सालम, तथा गोखरू तथा सतावरी यह दूध ५ सेर को औटा. बनो अधौटा होय तब कुटी भई सालम तथा सतावरी को घी पाव सेर में मिलायके अधौटा दूधमें पधराय के मिलायके हला-

बते जानो. और मूसली और गोखरू के चूरे को थोडोर डारते जानो और हलाते जानो पाछे घी १॥ सेर वामें डारके हलायके मिलाबनो पाछे सिक्यौ भयो चून डारके मिलायके उतार लेनो. पाछे और जो मसाले कुटे भये सब मिलाबने पाछे मिश्री ७ सेर की चासनी तीन तारी करके उतारके केसर मिलायके पाछे अम्बर को घी आधा तोला में मिलाय गरम करके पधराबने कस्तूरी मिलाय के सब मावाको मिलाय जमायवे लायक होय तब जमाय देनो ऊपर सोनेके बरख चौंटाय देने. और कौंच के बीज को दूधमें भिजोय के छिलका उतार के डारने और शतावरी को भीतरकी डांडी निकासके कूटके मिलाबनी।

२० वांनरीगुटका की रीति ।

कौंचके बीज १ सेर गायको दूध १॥ सेर गायको घी १ सेर मिसरी १॥ सेर शहत २ सेर ।

(विधी) गैयाको दूध १ सेर में कौंचके बीजोंको बाफने पाछे छिलका निकार के पीसने पाछे गायके घीमें रुपया की बरोबर बडा करके तलने वाको मिसरी १॥ सेर की चासनी बूंदी कीसी में बडाको डुबोय देने दूसरे दिन शहत में डुबोयके चार दिन पाछे नित्य एक बडा लेनो दोनों बखत ऊपर दूध आध सेर मिसरी डारके पीवनो ये धातु पुष्ट करै है बंधेज हो वाजीकरण है बहुत फायदा बंद है लेनेसों मालूम एंडे वीर्य खलित न होय सुस्ती न रहै घोडा के समान सामर्थ्य रहै ।

२१ छुहारेके आथवेकी रीति ।

छुआरे १। सेर मिसरी पावसेर जावित्री २ तोला जायफल २ तोला तज २ तोला पीपर आधा तोला घी १॥ सेर शहत आध सेर,

(विधी) छुआरेमें से गुठली निकास के पाछे ऊपर लिख्यो तेजानेको बारीक पीसके वामें शहत पावसेर तथा मिसरी पावसेर दोनोंन को मिलायके छोआरे में भरनो दोनो अद्धामें भरके ऊपर डोरा बांधनो पाछे कांचकी बरनी में भरके तामें शहत ऽ॥ शेर डार देनो चार दिन पाछे घी १॥ सेर गरम करके डार देनो पाछे आठ दिवशपाछे उपयोग में लेनो ॥

२२ सुरंज मोहन।

रताळू१॥शेर दूध ऽ२ घी१सेर खोवाऽ॥ सेर बेसनऽ। सेर खांड ६ सेर कस्तूरी १ तोला अम्बर १ तोला बरास पाव तोला इलायची ५ तोला जायफल ५ तोला जावत्री ४ तोला तज ५ तोला पीपर ५ तोला बंशलोचन तोला ५ लोंग ५ तोला पीपरामूल ५ तोला सोंठ ५ तोला बादाम ऽ॥ सेर पिस्ता ऽ॥ सेर सोने के वरख नग २० ॥

(विधी) रताळू भूमर में बाफनो पीछे छिलका उतार के सेरभर रहेगो ताको घी सेर ऽ। डारके शेकनो बराबर शिकजाय खिलेसा होयजाय तब उतार लेनो पाछे दूध सेर ऽ२ अधोटा होयजाय तब वामें पधराय देनो और हलाये जानो पाछे बेसन सेर ऽ। घीमें शिरायो पहले धरयो होयसो वामें पधराय देनो पाछे खोवा शेर ऽ॥ वामें मिलाय देनो पाछे उतार लेनो ठण्डो होय जाय तब पिस्ता बादाम घीमें जरा भूनके मिलावने और सब ऊपर को मसाला सब कूट छान के मिलाबनो पाछे खांड शेर ऽ६ की चासनी मोनथार सो तेज करके ढारवे जैसी होय सब मिलायके ढार देनो ऊपर सोने के बरक बीस लगाय देने बाके दो दो अंगुलके टुक करने खुराक एक तोला की हमेश

लेनो ऊपर दूध घी को बढती राखनो यामें बहुत गुण है काम को उदय करवे वारो है और वादी को हरे है ।

२३ रतिवर्द्धक मोदक ।

गोखरू के बीज २ तोला तालमखाने के बीज २ तोला असगंध २ तोला गंगेटी २ तोला बलदाना २ तोला यह सब का चूरण कर के दूध १ सेरमें औटावे पाछे इनके बजनसे दूनी मिश्री की चासनी करके मोदक २४ बांधे रात्रिको १ लडुआ लेवे और दूध आध सेर मिश्री डारके पीवे यह वाजी करण बहुत २ बाजीकरणों के संग्रह से मिलाया है यासों यह सबसे उत्तम है ।

२४ चूरण अमलबेद अग्निमुखी ।

जवाखार, सज्जी, पांचों नोंन, निशोत, अमलबेत, पीपरी, चित्रक, नागरमोथा, जीरा, इलायची, पत्रज, इन्द्रयव, आमरे, भारंगी, हींग भुनी, डासरा वा तंतरीक, हरडेका छीलका, पुष्करमूल अथवा हकरमूल, कचूर, अजमा, तिलको खार, सहजनाको खार, चनाको खार ।

क्रिया-ये सब औषध बराबर की लेके महीन पीसकर कपड छान करके बिजोरा के रसकी आठ पुट देके सिद्ध करले पाछे हररोज २ टंक जलके साथ लेवे तो भूख बहुत लगे तथा अजीरण, वायु गोला, उदर विकार, अन्डवृद्धी, वातरक्त ये संपूर्ण रोगको यह अग्निमुख चूर्ण दूर करे है ।

२५ हिंगुलाष्टक चूरण ।

सोंठ, अजमोद, पीपर, हींगभुनी, दोनों जीरा, मिरचकारी ।

क्रिया-ये सब चीज को बराबर लेके कूट पीसकर एक टंक

घी मिलाकर खिचडी के संग पहले कोर में हमेशं खाय तो अजीर्ण कभी नहीं होय।

२६ हिंगलाष्टक चूर्ण दूसरा।

हींग भुनी १ तोला, छोटी पीपर १ तोला, सोंठ १ तोला, कारी मिरच १ तोला, अजमोद १ तोला, स्याह जीरा १ तोला, सफेद जीरा १ तोला, सेंधानोंन १ तोला.

सबनको कूट कपडछन कर हररोज धेलीभर लेवे तो अजीर्ण दूर करे दरद पेटके को दूर करे।

२७ पाचक मसाला।

हींग भुनी १ तोला. पीपरछोटी १ तोला. अजमोद १। तोला सज्जी १ तोला. मिरचकारी १ तोला. सेंधानोंन १ तोला. हीमज १ तोला. जीरा सफेद १ तोला।

ये सब चीजों को महीन पीसके कपडछन करै।

२८ गरम मसाला।

तज १ तोला. सोंठ २ तोला. धनियां १२ तोला. इलायची बडी १ तोला. लोंग १ तोला. सुफेद जीरो दो तोला. मिरच कारी ४ तोला. तमालपत्र दो तोला. स्याह जीरो दो तोला. बादरायन के फूल ४ तोला.

यह सब चीज एक धनियां शिवाय सब चीज को तेलमें अधकच्ची भूनके निकास लेनी पाछे कूटके हागी मोटी सों छान लेनी ये गरम मसालो है।

२९ मसाला।

मेथी पावभर. जीरा आदपा. तिल १ छटांक राई आदपा हींग १ तोला धनिया पावसेर. दाडमसार पावसेर. मिरच। सेर

क्रिया-मेथी, धनियां, जीरा, राई, हींग, मिरच, तिल, यह सब चीजें भनके पीसके या राइमसार में मिलावनो अथवा को कर्ममें मिलावनो ये दाल साग में मिलावनो ।

३० पीपर पचावकी ।

पीपर छोटी पाव सेर सेंधा नोंन ५ तोला काली मिरच ५ तोला हींग १ तोला नीबू का रस २० तोला ।

(विधी) पीपरको नाबूके रसमें चार दिन भिजोय राखे पाछे रसमें सों निकासके नोंन मिरच तथा हींग गीली में ही लगाय देवे पाछे छायामें सुकाय देवे सुक जाय तब बरनी में भर देनी पाछे जेंये पाछे तीन पीपर खाय चावके तासों अन्न पचेगो पित्तको दूर करे वायुको हरे जठराग्नि प्रबल होय ॥

३१ क्षुधा पीपर ।

पीपर १ छटांक सेंधा नोंन २ तोला काली मिरच १ तोला.

(विधी) पीपर को जल धरबे की गीली जगहमें रात्रिको धरे पाछे सबेरे नोंन मिरच लगायके आंचपै भुरभुराय के दो पीपर खाय सबेरेही बहुत भूख लगावे; पित्त वायु मिटावे ।

३२ द्राक्षायण ।

मुनक्का आधसेर, मिरच कारी १ तोला; सेंधानोंन ५ तोला, घृत एक छटांक ।

विधी-मुनक्का को घी में भून लेने से फूल जायगी घीमें से निकासके नोंन मिरच पीसके भुरकाय देनी पाछे बरनी में भरदेनी पाछे रातको अथवा सबेरे सात मुनक्का लेने हमेस लेवे तो दस्त खुलासा होवे, भूख लगे लोहू को सुधारे जीरण-ज्वर को दूर करे ।

२३ छोटीहरड ॥

छोटी हरड आधसेर घी ५तोला सेंधोनोन५तोला.

(विधि) छोटी हरडको घी में तले, पाछे नोन मिरच भुरकाय के बरणी मेंधर राखे पाछे नित्य पांच हरड खायतो दस्त साफ पेटका दरद बादी को आराम करे।

२४ रुची धनियों।

सूको साबत धनियों आध सेर पीपर१तोला सूपेद मिरच १तोलां कारीमिरच१तोल. सेंधोनोन २तोला हलदी पाव तोला सोंठ१ तोला हींग आधा तोला नीबू का रस५ तोला।

(विधी) धनिया को रात भर भिजोयराखे जलमें पाछे जरा धूपमें सुकाय के छड डाले जासूँ छिलका निकस जाय तब फटक डारे, पाछे दार को धूपमें सुकावे पाछे हींगको सेकके और सब चीज को बारीक पीस कपड छाण करके नीबूके रस में मिलावे, पाछे वा रस में धनियो भिजोवे रस पीजाय तब सुकावे पाछे ठीकरा के बासनमें सेके पाछे काचके बासनमें भर देवे एधानियों खावे सों अरुची मिटावेहै मोढे की दुर्गन्धको मिटावे मोताज आधा तोला ॥

२५ क्षय रोग की अकसीर दवाई।

कारी मिरच१ सेर को लेके चैत्र सुदी१ के दिन नीमके पेड की जडमें गढो कुतर के मिरच भरदे डगरी लगाय मट्टीलगाय देनी बाईदिन सों एकमाँहिना ताई ओंभूनमो भगवते वासुदेवाय मंत्र को दश हजार जप करनो पाछे कार्तिक वादि १४ कारी चौदसके दिन काढ लेने पाछे क्षय रोग वारे कू सात मिरच देवे दिन इक्कीस ताई तो चाहे जैसो क्षय आराम होयगो पथ्य में

तेल मिरच खटाई का परेज राखे कदाच मिरच गल जाय तो छूटके मिरच की बगवर गोली बांधे ।

३६ आंख को पडर आवतो होय ताकी दवा।

हलदी १० तोला को लेके उपरके छिलका चकूसो उतार डारे चार२ पांचर टूक करे वाको कांचके वासनमें भरके नीचूके रस को छानके डारे जितने में डूबे वासन को मोडो बांध के दिन ४० राखै पाछे निकास के पीस डारे पाछे गोली करके राखे पाछे पडर होय आंख आवती होय ताको गोली को जल में घिस के आंजे तो आराम होय ॥

इतिश्री व्यञ्जन पाक प्रदीप पाकादि क्रिया सुखियाजी रघुनाथजी शिवजी सिर चिता ।

॥ तृतीय भाग समाप्ता ॥

॥ व्यञ्जनपाक प्रदीप ॥

❀ चौथा भाग ❀

* अनसखडी की सामिग्री की क्रिया *

---

१ ठोर करवेकी रीत ।

मैदा १ सेर घी १ सेर खांड १ सेर,

(विधि) मैदा १ सेर में घीदेडपा तथा जल ढेडपा संग मिलाय के लोवा जितने बडे करने होय जितने करके बेलने वामें पांच २ छेद करके प्रथम तेज आंच राखनी डारे तब तुरत

बेसन में घी डारके सेकनो. आधो शिक्यो होय तब उतार लेनी वामें मसाला सब मिलाय नीबूको रस मिलाय के मेदामें घी आदपा मिलाय के जलसों बांधनो.जरा नरम बांधनो लोवा पाड के दावके चौडो करके बेसन भरके पूडी वेलके घीमें तलनो धीरे२ पक्व होयजाय तब निकाश लेनी।

१८२ दहीकी पूडी।

मेदा१सेर. दही ढाईपा. घी तीनपा. हींग दो माशा हलदी आधा तोला. हवेज दो तोला,

(विधि) मेदामें मोन आदपा को देनो. पाछे दही सों मेदा बांधनो हींग, हवेज, पधरायके पूडी वेलके तलनी।

१८३ थपडी करवे की क्रिया।

बेसन एकसेर. घी तीनपा. हींग१मासा. कारीमिरच पिसी एक तोला, हलदी आधा तोला. अजमायन आधा तोला,

बेसन में सब ऊपर की चीज मिलायके करडो बांधे पाछे घी आदपा. लेके जलके हाथसो खूब गूंथते जानो घी मिलावते जानो पाछे लोवा२४करके पूडी जैसे वेलनी घीमें मंदी२ आंचसों उतारनी परिपक्व होय तब निकाश लेनी यह थपडी के ऊपर नोंन पिस्यो भुरकावनो।

१८४ फरसी पूडी।

बेसन आधसेर. चून आधसेर. घी॥सेर. हींग एक मासा हवेज दो तोला. हलदी आधा तोला. अजमायन आधा तोला,

बेसन चूनको मिलाय तामें घी आदपा को मोन देकै बेसवार सब मिलायके जलसों बांध पूडी कर पतली वेलकै तललैनी।

१८५ बैंगन की पूडी।

मैदा एक सेर घी तीनपा बैंगन आध सेर नीवू का रस पांच तोला हबेज दो तोला हलदी आध तोला हींग एक मौसो॥

(बिधि) बैंगन को छीलके चार चार चीरो करके घी में तललेनी पाछे बूंदी करके मैदामे घी दो छटांक को मोन देके बैंगन बेसवार सब मिलायके रस मिलायके जलसों बांधनो पाछे पूडी ऊपर प्रमान करके तललेनी॥

१८६ चना की पूडी।

बेसन १ सेर घी आध सेर हींग १ मासा हबेज १ तोला हलदी १) तोला कारी मिरच दरडी।

(बिधि) बेसन में मोन घी पावसेर कोदेके हबेज बेसवार सब मिलायके जलसो कठिन बांधनों पाछे गरम घीमें बोरते जानो और टूपते जानो पाछे लोवा पाडके पूडी बेलनी तल लेनी परिपक्व होयतब निकाश लेनी ऊपर नोंन भुरकावना याही रीतसों चोराफली सकर पारा बी होय है प्रतली चौडी बेलके चकूं सों लंबी पट्टी करे वो चौराफरी और सकर पारा करने होंय सकरपारा प्रमान आंको करो॥

१८७ फीकी बुँदी छूटी।

बेसन १ सेर घी तीनपाव हींग १ मासा हबेज १) तोला हलदी १ तोला कारी मिरच एक तोला॥

(बिधि) बेसन१सेर में मोंन घीदो तोला को देके घोर कर के बेसबार सब मिलायके झारा में डारके बूंदी पाडे परिपक्व होयतब निकाशके नोन भुरकाबनो।

१८८ गांठीया की क्रिया ।

बेसन एक सेर घी आध सेर हींग एक मासा हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारीमिरच दरडी आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में घी दो तोला को मोन देके हवेज सब मिलोके करडो बांधनो गरम घी मा बोरते जानो और टूपते जानो खूब टूपनों पाछे गांठीआ वेलने पाछे मंदी आंचसो तलने पारपक्व होय जाय तब निकाश लेने भोग धरनो ये गांठीया वंगन के शाक तथा आलूके शाक में अथवा एकेलो गाठीआ को शाक पण होयहे और मैथी के शाक में वी गाठीया पडे है ॥

१८९ महीन सेव बेसन की ।

बेसन एक सेर घी तीनपा हवेज एक तोला हलदी १ तोला हींग एक मासा कारीमिरच पिसी आधा तोला ॥

(विधि) बेसन में ऊपरकी सब बेसबार मिलायके जलसों सीरा जैसो बांधनों घी को हाथ देके झारा महीन होय तामें सेव पाडनी तल जाय तब काढ लेंनी नोन भुरकाय देनों ॥

१९० मोरस की भाजी के मुठिया ।

बेसन एक सेर मोरस की भाजी आध सेर घी आधसेर नीबू नग ६ को रस हवेज एक तोला हलदी आध तोला कारीमिरचपिसी आधा तोला ॥

मोरसकी भाजी को साफकर महीन सवार के बेसन में घी दो छटांक को मोन देके सब मिलावनों नीबूको रस मिलाय मुठिया बांधके घीमें तललेवे परिपक्व होय तब निकाशके

नोंन पिश्यो भुरकाय देनो ऐसेही मेथी की भाजी के मुठिया होंय है क्रिया येही जाके मुठिया करने होय ।

१९१ पकोडी की क्रिया ।

बेसन एक सेर घी आधसेर हवेज दो तोला हींग एक मासा हलदी आधा तोला दिसी कारी मिरच एक तोला ॥ (बिधि) बेसन में घी छटांक को मोन देके हवेजसे मिला के जल डारके खूब मथनी मथके घीमें पकोडी छोडनी परि-पक्व होय तब निकाश लेनी पिश्यो नोंन भुरकाय देनों ये पकोडी बेंगन के शाक में तथा आलूके शाकमें तथा कढी में बी पडेहै ॥

१९२ आम के रसकी पकोडी ।

बेसन एक सेर आंम को रस आध सेर हींग एक मासा हवेज एक तोला हलदी आधा तोला कारी मिरच दरडी आधा तोला ॥

(बिधि) बेसन में मोन घी दो छटांक को देके बेराबार सब मिलाय के रस डारके मथनो पाछे पकोडी तलनी मंदी आंच सों लाल पडजाय तासों डारनो नहीं परिपक्व होयजाय तब निकाश के नोंन भुरकायदेनों ॥

॥ १९३ सरेडीके रसकी पकोडी ॥

बेसन १ सेर रस ढाइपा हींग १ मासा हवेज१) तोला कारी मिरच पिसी आधा तोला हलदी आधा तोला ॥

बेंसन में मोनघी दोछटांक कोदेके, हवेज सेब डार केरस में मिलाय मथके ऊपर प्रमान पकोडी करनी श्याम पड जाय तासों

डरनो नहीं, पारेपक होयजाय तब निकाश लेनी रस थोडोपडे तो जलडारनो ॥

१९४ ॥ बेंगन के भुजेनो ॥

बेंसन १ सेर घी आध सेर हवेज एक तोला हलदी एक तोला कारी मिरच पिसी एक तोला हींग एक मासा बेंगन २ सेर

[बिधी] बेसन में गोन घी दोतोला को देके, हवेज बेस बार सब मिलावनो पाछे जलमें घोर करनो पाछे बेंगनके चकता करने, पाछे घोरमें डारके मिलाय के हाथ में लेके एक एक चकता घीमें छोडते जानों पाछे पलटने खूब शिक जाय तब झारासो नितारके निकाश लेने, छचडामें धरते जानो यही प्रमा न आलू, कन्द तोरडे, केला, कोला, पान, बेर, करी, इत्यादि कन के भुजेना होंयहैं अरबी के पतामें बेसन चुपड के लपेट के बेसन में डुबोयके चकूसों चकता कर के तललेने और ताके ऊपर पिस्यो नोन भुरकायदेनो, और बोहोत प्रकार के होयहैं परन्तु मुख्य हैंसो लिखेहों यह अन सखडी के होय हैं ॥

॥ १९५ राइता बेंगनको ॥

बेंगन १ सेर राई दोतोला जलमें महीन पिसी बांकोरी पिसी हींग पाव तोला जीरा आधा तोला दही १ सेर नोन पिस्यो ढाई तोला खांड सवा तोला ॥

[बिधा] बेंगन को छीलके टूक करके जलमें बाफने पाछे जल नितारके पाछे दहीमें राई मिलाय के बगेन मिलावने जीरा भूनके डारनो हींगको बघार देनो नोनडारनो, खांड मिला बनी यह राइतो याही प्रमान कोलाको घीया राईकी भाजी, बथवा की भाजी आलू, सक्करकन्द ए प्रमाणे बाफ के होय हैं

और केला, खरबूजा के काकडी के खुमन को होयहै, धनीओं एके खरबूजा यह बिना बाफे होयहै और आगे लिखी बूंदी, गाठिया सेव पकोडी कोबी याही प्रमान करनो

॥ १९६ किशामिस को राइतो ॥

किशमिस १ सेर राई दोतोला दही १ सेर नोन पिस्यो डेढ तोला हींग एक मासा जीरा सवा तोला ॥

किशमिश को जलमें गरम करके; दही मे ऊपर प्रमान मिलाय के राइतो याही प्रमान करनो और लीली दाक्ष आबकी कतली, खीरनी इत्यादि याही मप्रान विना बाफेंहोयहै ॥

॥ १९७ अन सखडी के, भडथा के गूंजा ॥

मेदा १ सेर बेसन डेढपा नोन आधा तोला बेंगन २ सेर घी १ सेर हींग आधा तोला अदरक के सुगीआ १ तोला धाणा जीरो दोतोला नीबू नग ४ को रस

[बिधी] वेंगन को जरा घी चुपड के पतली शींकसो चारयो तरफ थोडे थोडे गोद देने पाछे आंचमें ओठवने सीजजाय तव निकाशके छिलका उतारके भरथा करनो कपडा में डार के जरा जल निचोड डारनो पाछे वेसन को जरा घी में शेक के भरथा में मिलावनो पाछे हींग डारके भरथा को सेकनो घी में पाछे मैदामें मोन घी पाव सेर कोदेके जलसो कठन बांधनो पाछे लोवा पाडनो पूडी वेलनी पाछे भरथा में वेसवार ऊपर लिख्यो तथा रस नीबूको मिलाय के पूडी में भरके गूंजा जैसे भोड के गूंथके तललैने ॥

॥ १९८ लीला चना बूट के गूंजा ॥

मैदा १ सेर घी तीनपा कारी मिरच पिसी आधा तोला तोला

चना एक सेर हरयो धनीया पांच तोला नीबू नग २ को रस हींग डेढ तोला हवेज दो तोला नोंन पिश्यो आधा तोला

(विधी) चनाको घी में हींग डारके छोंकने ढकदेने सीज जाय तब उतार तामें हरयो धनीयो महीन समार के डारयो और हवेज ऊपर लिख्यो सब नीबू को रस मिलाय के जरा मिसळ के, मैदामें मोन देके ऊपर प्रमान गूंजा करनें नोन ऊपर भुरकावनो ॥

१९९॥ नीलेवटाण (मटरके) गूंजा॥

मैदा १ सेर घी तीनपा कारीमिरच पिसी आधा तोला हरे मटर एक सेर हवेज दो तोला हरयो धनीयो चार तोला नीबू नग २ कोरस हींग पाव तोला नोंन आधा तोला पिश्यो और रीत ऊपर प्रमान करनो ॥

२०० हरे चोला की गुझिया ।

मैदा एक सेर घी तीनपा कारी मिरच आधा तोला हरी घीरा एक सेर हरयो धनीयो पांच तोला नीबू नग दो को रस हींग पाव तोला हवेज २ तोला नोंन पिश्यो आधा तोला ।

(विधि) और रीत सब ऊपर प्रमान करनो नोंन गूझा तलके निकाश के ऊपर भरकावनो ।

॥ २०१ मूंगकी दारकी कचौरी ॥

मैदा एक सेर छिलकनी की मूंगकी दार सवा सेर मिरच कारी पिसी एक तोला घी तीनपा हरयो धनीओ पाव तोला हवेज तीन तोला अदक के सुगीया डेढ तोला नीबू नग ५ कोरस अथवा अमचूर वा दाडम सार अथवा कोकम को भि. जाये के पानी नोन आधा तोला

(विधि) दारको रात्रको भिजोय के सवेरे छिलका निकास धोयके बाफनी, पाछे ऊपर को हवेज, रस सब मिलाय के मेदा मैं मोन ऊपर प्रमान देके बांधके छोटी पूडी प्रमान करके दार भरके चारयोबगल सो मिलाय के हथेरी सों दावके कचोरी जैसी करके घीमें तलके ऊपर नौंन भुरकावनो।

२०२ उडद की दारकी कचौरी।

मेदा एकसेर उडदकी दार सवासेर, कारीमिरच एक तोला, घी तीनपा, हरयो धनियो४तोला, अदरक के सुंगीआ आधा तोला, हवेज३तोला, नीबू पांचको रस, अथवा और खटाई नौंन सवातोला,

(विधि) दारको रातको भिजोय के सवेरे धोयके पीसनी तामें हींग, हवेज डारके वडा करके तलने पाछे निकाश के मिश-लके धनीओ रस सब वेसवार डारके मेदामें मोन देके ऊपर प्रमान कचौरी करके तलनी निकाश के ऊपर नौंन भुरकावनो, और आलूकी सकरीया वगेरह की कचौरी व गुजिया सब याही प्रमान करके तले उपरान्त ऊपर नौंन भुरकावनो।

२०३ दही वडा।

उडदकी दार एक सेर. कारीमिरच पिसी आधा तोला. जीरा भुन्यो आधातोला. दही दोसेर. आदाको छूदो १ तोला. घी आधसेर. हवेज एकतोला. हलदी आधा तोला. हींग ॥ तोला. राई पिसी आधा तोला. नौंन तीन तोला,

दारको अगले दिन भिजोय के दूसरे दिन धोयके पीसनी पाछे हींग हवेज हलदी सब मिलाय के थोडो मोन घीको देके

हतेरी में जल लगाय के वडा करके घीमें तलने खुब शिकजाय तब नोंनको जल कर राख्यो होय तामें डारते जानो पाछें दही में नोंन तथा राई मिलाय के नोंन एक तोला तथा शिक्यो जीरां मिलाय के वडा डार देने यही वडा मठामें भी पडेहै छाछ वडा होय ।

२०४ चना फुड फडीआ ।

चना एक सेर कारी मिरच पिसी एक तोला घी आध सेर नोंन पिश्यो एक तोला

(विधि) चना को अगले दिवस मिजोय देने दूसरे दिवस जल नितार के सूके करके मुठी मुठी घी में डारते जानो तल के पोचे होयजाय उडतासो छमंडा आडो देनो निकाशके ऊपर नोंन मिरच भुरकावते जानो और तलते जानो ॥

२०५ चना की दार ।

चना की दार एक सेर को अगले दिन मिजोय दूसरे दिन धोय जल नितार के सूकी करके चनाकी सी नाई घीमें तलनी निकाशके ऊपर नोंन पिश्यो तथा कारी मिरच पिसी भुरकाबनो नींबू दो को रस मिलावनो जो जल को परस रहे तो करडी पडे तासो दारको चनाकी कपडा सो सूके करके तलने और लाल मिरच वापरने होंय तो तहां लाल मिरच महीन पीसके भुरकावनी ।

२०६ छुके चना तथा दार ।

चना एक सेर को अगले दिन मिजोयके दूसरे दिन धोय जल निकाशके हींग जीरा सो और लाल वा हरी मिरचको वघार देके छोकनो तबेलामें ऊपर ढकना में जल भर देनो थोडी देर

रहके हलाय के फिर ढक देनी ऊपर जल भरदेनों आंच नीचे को लसानकी पै रहे शीजजाय तब उतारके नौन भुरकाय मिलाय के जो लाल मिरच न परती होयतो कारी मिरच पिसी भुरका बनी हवेज डारनो याही प्रमान चना की दार तथा मूंग की दार करनी ॥

२०७ सधाने करबे की क्रिया ।

गूंदा बोर [लिसोडा] को सधानो ।

गूंदा एक मन नौन साडे पान सेर इमली एक सेर हलदी एक सेर ॥

(विधि) लिसोडा के झूमखा लेने टोपी उतरे भये नहीं लेने ताजा लेके इमली को जल गाढो करके तामें मिलाय पाछे नौन हलदी मिलाय के एक बरनी में भरके ऊपर नौन को थर देनो पाछे गूंदा को थर पाछे नौन याही प्रमान बरनी में भरके ऊपर नौन को थर देके मोडा बांध देनों पाछे तीसरे दिन वामें स्वच्छ जल करनो और गूंदा को पत्थर सो दाब देने ऊपर पेर न आवे तैसे दाब देनें पाछे मोडा बाध देनों पाछे आठ दिन में तैयार होय तब भोग धरने ॥

२०८ गोर गूंदा सम भारीआ ।

गूंदा एक सेर नौन दो छटांक गुड एक सेर मिरच लाल १छटांक राई दो छटांक तेल १ छटांक हींग एक तोला ॥

[बिधि] लिसोडा मेंसों गुठली काढके पाछे गुड और तेल डारके मिसलनो पाछे राई नौन मिरच हींग सब मिलायके बामें भरने सब इकट्ठे करके गूंदा में भरके बरनी में भर देने येही प्रमान टीडोडा को बी गुडके होय है ॥

छटांक हलदी एक तोला हींग पाव तोला नोन पोनपा तेल पाव सेर ॥

(विधि) गूंदा में सों गुठली काढके पाछे मेथी को जरा सेकके भरडी लेनी राईको पीसके छिलका फटकदेने पाछे मिरच हींग हलदी नोन ये सब पीसके तले थोडी मिलाय गूदा में भरके बरनी में भर देने बच्यो तेल ऊपर कर देनो मोढा बांध देनो दूसरे दिवस भोग धरनो ।

२१० टिंडोडा को संधांनो ।

टिंडोडा एक सेर मिरच दो तोला नोन एक छटांक मेथी एक छटांक तेल पाव सेर हलदी एक तोला राई दो छटांक नीबू नग ५ कोरस ॥

(विधि) टिंडोरा के चुडें मां चार फाड करनी पाछे ऊपर की रीत प्रमान हबेज वेसबार सब खटाई में मिलायके भरनो दूसरे दिन तेल डारनो ।

२११ बेरको साधानो ।

बेर देसी खट्टे अध कच्चे एक सेर नोन दो छटांक हलदी आधा तोला मिरच डेढ तोला राई पिसी तीन तोला ॥

(विधि) बेर के नोन तथा हलदी लगाय के ताके ऊपर मिरच गुड तथा राई मिलाय के गुड पाव सेर जल में डुबोये राखनो ॥

२१२ बांसको सधानो ।

हरयो कच्चो बांस एक सेर नोन आदपा नीबूको रस पाव

सेर बांसको छीलके ताके चीरीआ करने लम्बे तीन अंगुल मोटो एक अंगुल करने ताको नोंन हलदी लगायं के नीबूको रसमें डारदेने पाछे पांच दिवसे काममें लेवा ।

२१३ राई केरीको सधानो ।

केरी १०० नग पकी नोंन साडे तीनसेर हलदी दो सेर राई चार सेर मिरचलाल पिसी दोसेर हींग पावसेर तेल १० सेर. केरीको चौफाडा जुडेमा करके वामें नोंन हलदी भरके बरनी में भरदेनी तीन दिन पीछे चौथे दिन काढके राई पिसीके छीलका फटके के निकाश डारने पाछे खूब राई तेल मथके तामें मिरच हींग, मिलाय केरीमें भरके, ताके ऊपर तेल डारनो डूबती रहे चार दिन पाछे उपयोग में लेनी ।

॥ २१४संभारी केरी ॥

केरी नग १०० पकी नोंन पांच सेर हलदी डेढ सेर मिरच पिसी दो सेर मेथी दो सेर हींग पावसेर तेल दस सेर ।

(विधी) केरी केचोफारीआकी जुडेमां चीरके, मेंथी, मिरच, नोंन, हलदी, हींग, सबनको महीन पीस के, तेल तीन सेर को अन्दाज मिलायके, संभार होजाय तैसो कर के-रीमें दाब दाब के भर देनो खाली नरहें पाछे बरणी में धरते जानों संभार निकस नजाय तेसे धरनो पाछे तीसरे दिन वामें तेल करनो डुबती रहे पाछे आठ दिन में सिद्ध होय जाय यह मेथीआ केरी कही जाय ॥

॥ २१५ इलायचीको सधानो ॥

हरी इलायची एकतोला नीबूको रस आध सेर नोंन दोतोला मिश्री आधा तोला.

(विधी) नीबू के रस में मिश्री तथा नोन डार के तामें हरी इलायची डार देनी यह सधानो दोमहीना तांई बिगडे नहीं ऐसेही कागदी इलायची सूकी कोवी होय है परन्तु ताके छिलका बोहोते दिन में गलेहै ॥

॥ २१६ पीपरको सधानो ॥

पीपर एक सेर नोंन डेढ़ा नीबूको रस आधा सेर।

(विधी) पीपर को नोंन में मिलाय के नीबू के रसमें डुबादेनी याही रीति सों किस मिस छुवारा लोंग कारीमिरच को बी होय हैं ॥

॥ २१७ पीपरको राईको सधानो (अचार)

पीपर एक सेर नोंन पौनपा राई पौनपा हलदी एक तोला तेल पावसेर ॥

(विधी) पीपरको मिजोदेनी दूसरे दिन निकाश के नोंन हलदी राई तेल मिलाय के धर देनो याही रीत सों मिरच कारी तथा लोग, छुआर कोवी होयहै ।

॥ २१८ हरे जायफलको सधानो ॥

हरे जायफल एक सेर नीबूको रस आधा सेर सेंधो नोन दो छटांक ॥

(विधी) जायफल के मोढे छिलका उतार के लम्बे चीरे करनी नोन लगाय के नीबूको रस डार देनो ।

॥ २१९ सूरनको सधानो ॥

सूरन एक सेर नोन दो छटक राई दो तोला हलदी एक तोला तेल दो छटांक ॥

(विधी) सूरन को छीलके दोदो आंगल के टूक करने

पाछे मन्दी मन्दी आंचसो थोडे बाफने गलन जाय कचोबी न रहे पाछे नोंन हलदी राई तेल मिलाय के धरदेनो याही रीतसो अरबी, कंद, कोबी बाफ के होयहै जरा नरमको देनो गलन जाय ॥

२२० गुवार फली को सधानो।

गुवार एक सेर नोन दो छटांक नीबूको रस दो छटांक हलदी एक तोला।

[बिधी] गुवारको नोन हलदी लगायके नीबूके रस में डार देनो याही प्रमान तोरई, भिन्डी को बी याही रीतसो करनो ॥

॥ २२१ आलूको सधानो ॥

आलू एक सेर नोन दो छटांक तेल पावसेर मिरच पिसी दो तोला नीबूको रस दो छटांक हलदी एक तोला मेथी ½ छटांक राई दो तोला ॥

(बिधी) आलूको थोडे से बाफने पाछे नीतार के चोफाडी आ जुडेमां करके राई नोन हलदी मेथी तेलमें मथके भरदेनो पाछे रस नीबू को डार देनो ऊपरसो तेल डार देनो ॥

॥ २२२ अदरक को सधानो ॥

अदरक पक्यो एक सेर नोन आध सेर हलदी दो छटांक नीबूको रस दो छटांक

(बिधि) अदरकं को धोय छिलका उतार के टूक करने नोन हलदी मिलाय बरनी में भरदेनो खटाई को करनो होय तो नीबूको रस डारनो और तीसरे दिन जल डारनो डूबजाय तितनो डारनो ॥

२२३ गोरकेरी।

केरी १०० नग नोंन ३। सेर हलदी तीनपा हींग पावसेर राई पिसी आधसेर धनियांआखो आधसेर सौंफ पावसेर मिरच पिसी लाल आधसेर छुवारा आधसेर तेल आधपाव गुड ८ सेर सौंफ आधपाव,

(बिधि) केरी के छिलका उतार के लम्बी फांके करनी पाछे नोंन ढाई सेर और हलदी डेढ सेर मिलायके मिसलने पाछे बरनी में भरदेनो पाछे तीन दिन पाछे निकाश के सुकाय देने आधे सूके तब राई महीन पीसकें तैलमें मथके गुड डारके मिलावनो पाछें मिरच धनियों सौंफ हलदी नोंन सब मिलायके छुवारेकी गुठली काढके छोटेरटूक करके सब मिलाय देनो केरीके चिरिआमें सब मिलजाय तब बरनीमे भरदेने,पाछे ताके ऊपर गुड दो सेर डारदेनो बरनी को मोंढो बांधेदेनो पाछे गुड गल जाय कमती मालूम पडे तो दूसरो डारनो तापी छे आठ दिवस पाछे वापरनी ये गोर केरी कही जाय है और केरी के छिलका उतार के चौफाडीआ छुडेमा धरके नोन हलदी भरके धरके तीन तीन दिन पाछे ऊपर प्रमान सुकाय के ऊपर लिख्यो हवेज बेस वार वामें भरदे वो आखी गोरी केरी कही जायहै।

२२४ लोजीकेरी।

कैरी पांच सेर खांड पन्द्रह सेर राई पावसेर मेंथी पावसेर हींग एक छटांक हलदी पवासेर लाल मिरच आध सेर पीसी तेल डेढ सेर नोन एक सेर।

(बिधि) कैरी के छिलका उतार के दो दो टूक करने चुलापे तैल धरके राई मेंथी मिरच हींग को बघार देकर

नोन हलदी डारने और सांड डार देनी हलावनी देखद- का आवे तव उतारनी दखनी के पतली होय और गाडी होय जायगी तव उतार लेनी पाछें बरनो में भरदेनी पाछे एज दिव- स वापरबे में आवे है

२२५ नीबू को सधानो ॥

नीबू नग १०० नोन तीन सेर हलदी एक सेर

(बिधि) नीबूको चोफाडीआ छुडेमा करके नोन हलदी समावे तितनी भरदेनी बरनी में भरदेनी ऊपर नोन को थर देदेनो ।

२२६ गोर नीबूको सधानो।

नीबू नग १०० गुड दस सेर नोन डेढ सेर हलदी आध सेर मेथी पावसेर मिरच आध सेर तेल एक सेर राई पावसेर ।

(बिधि) नीबू के चोफाडीआ छुडेमा करके तेल एक सेर को बघार धर के नीबू को छोंक देने जरा जल छांटनो,पाछे नोन हलदी गुड डार के मिरच डार के खदको आवे नीबू थोडे से गले पाछे उतार बरनी में भरदेनी ॥

२२७ नीबूको सधानो ।

नीबू नग २५ भिन्डी एक सेर अदरक एकसेरगुवार एकसेर हीडोरा एक सेर करेला एक सेर नोन ढाई सेर हरी हलदी एक सेर हलदी आध सेर ।

[विधि] नीबू को चीरीआ ऊपर प्रमान कर के नोन हलदी भरके बरनीमें डार के ऊपर नोन डार देनो पाछे आठ दिवस पाछे भिन्डी अदरक वगेरह ऊपर लिखी वस्तुडार देनी मोडो बांध देनो यह कचो सधानो कहयो जायहै थोडे दिवस में उपयोगमें लेलेनो बहुत दिबस नहीं राखनो बिगड जायहै।

२२८ बंगाली सधानो ॥

पोपिया एक सेर हलदर हरी पावसेर गरमर आध सेरअद-रक आध सेर मेथी पावसेर तेल एक सेर टीटोडा एक सेरनीबू नग ५ हरी मिरच तीनपा हींग एक तोला. गुड पावसेर राई पावसेर नोन आध सेर।

(बिधि) पोपिया के छिलका उतार के झाडी वेरके से टूक करने और सब चीज याही प्रमान सवारनी। पाछे तेल एकसेर को बघार धरके हरी मिरच डारने आधे भिके होय तब राई मेथी हींग डारके और सब चींज छोंकनी फकत नीबू नहीं वाकी सब पधराबनी पाछे नोन हलदी डारनी जल बिलकुल नहीं डारनो दोचार पोतहलायके अथकचो सेवी कचो रहे तब गुड तथा नीबू डारके एक पोत हलायके नीचे उतार लेनो एज दि. बस उपयोग में लेने, याको बंगाली सधानो कहेंहे ॥

२२९ कांकडाको सधानो ।

कांकणा एक सेर राई दो तोला मेथी दो तोला तेल पावसेर नोन डेढ तोला हींग एक मासा हलदी एक तोला मिरच पांच तोला गुड तीन पाव ।

कांकणा की गुठली काढ के बघार देने तब गुड डारके जरा शीज जाय उतार लेने यह थोडे दिवस रहे है ।

२३० करमदा को सधानो ॥

करमदा एक सेर राई दो तोला मेथी दो तोला नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा तेल पाव सेर मिरच पांच तोला गुड तीनपा ।

(बिधि) तेलको बघार करके राई मेथी हींग मिरच डारके

बघार करके छौंक देनो जरा शीजे तब गुड डारनो पाछे नोन हलदी डारके मिलाय के जरा ठैरके उतार लेनो तुरत वापरने।

२२१ सेलराको सधानो ।

सेलरा एक सेर राई दो तोला नोन दो तोला हलदी आधे तोलानीबू की फाड एक सेलराको समार के नोन हलदी लगाय देने, पाछे राई पीसी तेलमें मथके मिसल देनी खटाई डारनी होयतो नीबू निचोडनो नहीं डारनी होयतोनहीं निचोडनो

२२२ हरीमिरच कारी को सधानो ।

हरीमिरच कारी एक सेर नोन पावसेर नीबू नग दश कोरस हलदी दो तोला ॥

[बिधि] मिरचकी डमको हलदी नोन लगाय देके वरनी में भरदेनी पाछे ऊपर नोन धारीतसौं डारके ऊपर रस डारके धर देनो तीसरे दिना देखनो रसमें डूबो होयतो ठीक नहीं रस और डारनो

२२३ छुआरे का सधानो ।

छुआरा एक सेर हलदी एक तोला नोन दो तोला तैल दो तोला राई दो तोला हींग एक मासा ॥

(बिधि) छुआरा की गुठली काढके जल में एक दिवस भिजोय देनी दूसरे दिन नोन हलदी लगाय राई तेल नमक लगायके हींग तथा राई नोन डार के चढावनो खटाई डारनी होयतो नीबू निचोडे ।

२२४ मीठे नीम की चटनी ।

मीठो नीम चार तोला धना बिना छिलकन के चार तोला जीरा चार तोला भुन्यो होपरा को खुमन चार तोला नीबू नग

दो को रस सूकों धनीओ को मगज चार तोला नोन हींग आधा तोला फूलाइँ मरी अदरक चार तोला खटे अनार दाना चार तोला ।

[बिधि] मीठे नीमको जरा घीको हाथ देके आंच में जरा भूननो पाछे सब वस्तु मिलाय के चटनी पीसनी ।

२३४ पित्तशांतिकी चटनी ।

हरयो पोदीना पावसेर सेंधो नोन तीन तोला कारी मिरच चार तोला नीबू दो को रस यह सबनको संग पीस के बरनी अथवा चांदी अथवा कच बासन में भर देनी गरमीके दिवसमें बोहोते पित्त बढे तब खाय सो पित्त निवर्त्त होयहै ॥

२३५ सुनक्का की चटनी ।

सुनक्का चार तोला कारी मिरच दो तोला श्याजीरा दो तोला सेंधा नोंन डेढ तोला ॥

(बिधि) सुनक्काको सुबामें खोंस के सेकनों तथा शाहजीरा को सेकनों पाछे सबन को मिलाय पीसके गोली करराखनी मोडेमें राखनी तासो पाचन होय है तथा मोडेमें पानी बादीको आतो होयतो ताको बोहोत फायदा करेहै ॥

२३७ सादा चटनी ।

हस्यो धनियां आध सेर अदरक दो तोला हरी मिरच पांच तोला खोपरा को खुमन हस्यो नारियलको जीरा दो तोला हींग एक तोला नीबू नग पांच को रस खिले चना पाव सेर गुड एक तोला नोन दस तोला ॥

(बिधि) सब वस्तू को महीन पीसके लुगदी करके बडी सी तोडके सुखाय देनी ॥

२३८ खुमन पवां (चिडवा) ।

चिडवा एक सेर श्रीफल एक नग को खुमन हरी मिरच पांच तोला हींग एक तोला नीबू नग तीन का रस अदरकके मुगीआ दो तोला हरयो धनीओ जूडी दो नोन पांच तोला तेल आधपा हलदी पाव तोला ॥

(विधि) तेलको बघार धरके हींग मिरच मैपूवाको बघार ने पाछे खुमन डारनो पाछे हरयो धनियों महीन समारके डारनो मिरच महीन समारके डारनो तथा मुगीया नोन नीबू कोरस पधराय मिलाय उतारलेनी ॥

२३९ आलू पवां

आलू तीनापा नरीयल एक को खुमन हरी मिरचपांच तोला हींग एक तोला नीबू नग पांच को रस अदरक के मुगीया तीन तोला हरयो धनिओ एक छटांक नोन छः तोला तेल आदपा हलदी आधा तोला पवा एक सेर मेथी २ तोला ।

आलू को जलमें बाफके छिलका उतारने महीन समारने तेलको बघार धरके बामें मिरच हींग मेथी को छोंक देनो पाछे खुमन हरयो धनीया महीन समारके तथा मिरच महीम समारके मुगीआ नीबू को रस नोन डारके हलदी डारके मिलाय उतार लेनी ॥

२४० चटनी कोटकी

कोट नग एक हरी मिरच आदपा हींग एक तोला खुमन आदपा हरयो धनीयो आदपा नोन छः तोला

(विधि) कोटको तोडके आंचमें ओठबनो हींग को फुलाय के पाछे सब बस्तु मिलाय महीन पीसनी ॥

२४१ चटनी सूकी तौलिंगी ॥

सूको धनियों पाव सेर मिरच पाव सेर खुमन ८ तोला कोकम तीन तोला उडदकी दार चार तोला मीठे नीमकी डार नग ४ नोन आठ तोला शाह जीरा पांच तोला ॥

(विधि) धनिया मिरच जीरा दार इनको सेकनें और सब वस्तू मिलाय पीस डारनी जल डारनो नहीं, चटनी सूखी वोहो तो आछी होय है ॥

२४२ हरे धनिया की चटनी ॥

हरयो धनियों आदपा हरी मिरच आदपा हींग पाव तोला अदरक ढाई तोला नोन सात तोला जीरा आधा तोला खुमन आदपा ॥

(विधि) हींग फुलायके जीरा सेंकनो नोन जरा सेकनो जासू जलन छोडे सब वस्तू मिलायके महीन पीसनी।

२४३ इमलीके फूलकी चटनी ॥

इमली के हरे फूल पावसेर हरीमिरच दो छटांक धनीया चार तोला नोन १० तोला कारीमिरच दो तोला जीरा चार तोला

(विधि) सब वस्तू को बारीक पीसनी ॥

२४४ सूके धनिया की चटनी ॥

धनिया पावसेर लाल मिरच आदपा जीरा आदपा कोकम आदपा नोंन एक तोला ॥

(विधि) सब वस्तू को महीन कूटके तामें कोकम मिलाय के लुगदी करे ॥

२४५ सूकै धनिया की सूखी चटनी।

धनियों सूको आध सेर लाल मिरच पाव सेर जीरा आदपा हींग आधा तोला नोन आदपा॥

(विधि) धनीया को कूटनो महीन हींग फूलावनी जीरा मिरच सेकनो पाछे सबनको मिलाय पीस डारे सूकी चटनी बोहोत दिवस रहे है दार साक में पडे है और एकली वी बापरे है॥

२४६ खुमन चटनी।

हरयो धनियो पाव सेर खोपरा को खुमन पाव सेर दहीदो सेर जीरा पांच तोला नोन दस तोला हींग आधा तोला॥

हरे धनिया को महीन समार के दही में मिलावनो पाछे सब वस्तू कूटके मिलावनी॥

२४८ सोंना मुखी की चटनी पाचन चटनी॥

सनाय पांच तोला छोटी हरड एक तोला जवा हरड कारी मिरच दो तोला सेधों नोन दो तोला अदरक दो तोला॥

(विधि) सब वस्तू को मिलाय खूब महीन पीसके लुगदी करनी वोहोत दीना राखनी होयतो टिकडी करके सुकाय देंनी ये चटनी पाचन करे है दस्त साफ लावै अन्न पाचन करे क्षुधा बढे ये गुन है॥

२४८ पापड पवा (चीडवा)

पापड सिकेको चूरो पवा एक सेर खुमन पाव सेर नोन पांच तोला हींग एक तोला हरी मिरच छः तोला नीवू नग पांच को रस धनिया एक छटांक अदरक के सुंगीया तीन तोला मेथी दो तोला तेल पाव सेर हलदी आधा तोला॥

(विधि) यह सब चीज को आलू पवा प्रमान करनो ॥

२४९ दारिया पवा (चना चिडवा)

खिले चना एक सेर चिरवा एक सेर नारीयल १ को खुमन नोन पांच तोला लाल मिरच पिसो तीन तोला तेल आदपा बा अदरक के सुंगीया दो तोला हींग एक तोला नीवू नग५ को रस नोन सात तोला हलदी आधा तोला ॥

[विधि]घीबातेल को वघार धरके हींग, मिरच डारके पवा वघारने चना डारने और सब वस्तु डारके ऊपर प्रमान मिलायके मिरच डारके उतार लेने ।

२५० खुमण काकडी ।

काकडी दो सेर खोपरा खुमण श्रीफल नग दो आदाके सुंगीया छः तोला चना खिला तीनपा हरी मीरच आदपा नोन बारह तोला हींग पाव तोला नीवू नग २ को रस घी एक तोला हरो धनियो आदपा ॥

[बिधि] काकडी के छिलका उतारके सुंगीया केसे कूस करके तामें नोन छः तोला मिलाय के मिसलनी पाछे कपडामें बांध के उपर बोझ धरनो जल नितर जाय सूकी होय जाय घी धरके हींग पधराके छोंकदेनी हलायके नीचे उतार के चणाको भूको तथा खुमन मिरच महीन तथा अदरक के सुगीआ तथा हरो धनियाको धूचल्यो तथा नोन पिस्यो मिलावनो ।

२५१ चिडवा ॥

सूकी साल ढाई सेर लेके मीठे जलमें एक दि
दूसरे दिवस जल निकाश के फेरे करदेने छ
जाय तब एक ठीकरा के बासनमें सवा से
ओखलीमें मूसर सो गरम गरम धीरे

होय जाय एसी रीति सो कूटनो टूट न जाय ऐसे कूटनो पाछे सूप सो फटक के छिलका निकार डारने ।

२५२ हरी साल के चिडवा ।

चामर पकवे पै आवै तब कटे तब वामें सों हरी ५ सेर साल लेके माटी के वासन में भूने ता पीछे ऊपर की रीत प्रमाण करे परन्तु जरा रंग मेलो होयगो और ऊपर की सूकी साल के सुपेद होंय हैं और सूकी साल के चिडवा बिना भिजोयेहु होंय हैं ओस में दो तीन दिन डारके पीछे थैला में डारके धीरे २ चपटे करके भून लेवे ऊपर की रीत प्रमाण परन्तु सफाई नहि आवे है याते भिजोय के करने और चिरवा बजार के उत्तम जात ब्राह्मण वा वैष्णवन को काम नहीं आवे हैं ॥

२५३ चणा करवे की रीत ।

चणा को ओस में राखके पाछे कपडा में बांध के दाबदेने पाछे भूनने शिक के खिलजांय तब लकडे की घडीआ सों दाब के फिराय देने तब छिलका उतर जायगे पाछे छिलका फटक के निकाश देने और बजार के जल सो होय है सो काम नहीं आवे तासों क्रिया लिखी है ॥

२५४ फूल्ला करने की रीत

जुवार को एक दिन ओस में राख के दूसरे दिवस रेती डार के कढईया में भून लेनी पाछे चालनी सो रेती निकास लेनी ॥

इतिश्री व्यञ्जन पाक प्रदीपे अन्न सब्जी पक्वान क्रिया
मुन्शियाजी रघुनाथजी शिवजी विरचिता
चतुर्थभाग समाप्ताः

व्यंजनपाक प्रदीप

पञ्चम भाग ।

१ खखडी को प्रकार

चामर एक सेर तपेली में जल ढाई सेर धर के ढक देवे पाछे जल खदके तब चामर को तीन पोत जल सो धोय के पधरा देवे पाछे जरा कनी रहे तब उतार के थोडे से कोलान की आंच पर धर दे और बामे घी एक तोला डोरा देके ढाक देवे चामर जल सवा दो सेर से पौने तीन सेर तक पीवे है ता प्रमाण राखे और बैठे चामर को तीन जल से धोय के तपेली में चामर के ऊपर जल अंगुलिया के डेढपोरुवा ताई जल नापके धरे ढाकदेवे बराबर खिलैमा चोखा होय जांयगे घी को डोरा देवें ॥

२ बेंगन भात ।

चोखा एक सेर बेंगन एक सेर नोंन तोला छः हलदी पौसी आधा तोला, हींग पाव तोला, लोंग एक तोला, घी आध पाव

बिधि-घी दो तोलाडारकेबघार धरे हींगडारकेजलढाई सेर छोंके पाछे बेंगन पधराय देवे जब अधेन आवे तब चोखा धोय के पधराय देवे तामें नोन हलदी पधराय ढाकदेवे. चोखा बेंगन शीजजाय तब घी को पधरायके लोंग की बुकनी भुरकाय कर ढाक देवे ॥

३ बडी भात

चोखा एक सेर, बडी पाव सेर, नोन पांच तोला, हींग पाव तोला, हलदी आधा तोला, लोंग की बुकनी एक तोला, घी दस तोला

विधि-ऊपर की बेगन भात प्रमान बडी को घी में भूनके कूट लेनी पाछे बडी पधराय देनी पाछे दो खदका आ जांय तब चोखा ओरने पाछे उपर की रीत प्रमाण।

४ छोला भात

चोखा एक सेर, छोला एक सेर, हींग पाव तोला, नोंन पांच तोला, हलदी आधा तोला, लौंग की बुकनी एक तोला।

विधि-ऊपर प्रमाण अधेन आवे तब चोखा पधरावने तामें नोन हींग और हलदी पधरावनी जब चोखा सीज जांय तब छोला तथा लौंग की बुकनी पधराय हलाय मिलाय के घी डारे के उतार के मन्दी २ कोयलन की आंच पै धर देवे और जो हरे छोलान मिलें तो सूके चना को भिनोके शर मत डेढपाव चना भिजोंवे॥

५ मटर भात

चोखा आध सेर, हींग डेढ माशे, हलदी आधा तोला हरे मटर एक शेर नोन, ढाई तोला, लौंग की बुकनी एक तोला घी पांच तोला और ऊपर की रीत प्रमाण।

६ हरे चोरा भात।

चोखा एक सेर घी आदपाव हींग पाव तोला हलदी आध तोला नोन पांच तोला लौंगकी बुकनी एक तोला हरे चोरा एक शेर

विधि-ए रीत ऊपर प्रमान।

७ लौंग भात।

चोखा एक शेर हींग पाव तोला हलदी आध तोला घी आद पाव लौंग एक छटांक नोन तीन तोला नीबूदो को रस।

रीत ऊपर प्रमान नीचे उतारके नीबू को रस डारनों ता ऊपर घी डारनों ॥

८ अदरक का भात ।

चौंला एक शेर नोन तीन तोला हींग पाव तोला हलदी आध तोला घी दोछटांक अदरक के सुंगी या दोछटांक ।

[विधी] ऊपर प्रमान ॥

९ पांचों मेवा भात की क्रिया ।

चोला आध सेर बदाम के टूक पोनपा पिस्ता के टूक पौनपा किसमिस पाव सेर चिरोंजी डेढपाव सुग चार सेर इलायची ५ मासा बरास रती दो शेर आध तोला घी एक छटांक।

(विधि) चोला को जल धरके खूब नरम रांधने पाछे घोटके पाछे घी पधराय के मेवा डारके मिलाय के बूरा डारनो पाछें खूब घोटनो खदका आवे तब केशर पिसी धरी होय सो डारनी पाछे दो खदका आयजाय तब उतार के सुगन्धी पधरा स मिलाय देनी मेवाको पिस्ता बदाम को गरम जल में करके छिलका उतार के चार २ टूक करने और किसमिस को जल में भिजोय धोयके और चिरोंजी साबत पधराबे।

१० सिखरन भात ।

चोखा आध सेर दही बन्धो ढाई सेर बूरा चार सेर इलायची पांच मासा बरास ढाई रती ।

(विधि) चोखा को नरम रांधके खूब घोटने पाछे उतार के ठण्डो होय तब जल नितस्यो दही वाई कपडा में सांछान के मिलावनो पाछे बूरा सुगन्धी मिलाय के पिताय नहीं ऐसे बासन में धरदेनो ॥

११ दही भात

चोखा एक सेर दही एक सेर अदरक के टूक आदपाव मुगीया हींग पाव तोला जीरा भुन्यो एक तोला घी दो तोला

(विधि) चोखा को गारके पाछे ठण्डो कर राखे पाछे घी में हींग को वघार देके दही डारे पाछे चोखा मिलाय के भुन्यो जीरा तथा मुगीआ डारके मिलावे ॥

१२ खटो भात ।

चोखा आध सेर हलदी पाव तोला राई आधा तोला तिल भुने एक तोला मेथी सिकी को छुटो भयो चूरा पौन तोला हींग डेढ मासा नोनडेढतोला नीबू नग पन्दरह को रस छान के घी दो तोला ।

(विधि)चोखा को खिलेमा रांधके घीको वघार धर के राई तथा हींग डारके चोखा को छोंकने पाछे हलदी तथा नोन पिस्यो पधरावनो मिलावनो तामे नीबू को रसडार के हलावनो पाछे मेथी तथा तिल डार के उछारनो सब मिल जाय रस सो. ख जाय तब उतार लेवे ॥

१३ बडी भात ॥

पांचमो बडी भात की रात उपर लिखी है।

१४ अमरस भात

चोखा आध सेर आंब को रस दो सेर बदाम पांच तोला जावतरी आध तोला इलायची एक तोला किस मिस पांच तोला केशर आध तोला बूरो तीन सेर ।

(विधि) चोखा को खुब गारके राधने पाछे वामे अमरस डारनो खदक के मिलजाय बत बूरो डारे पाछे केशर डारे पाछे

बदाम को छिलका उतार के नाखे किस मिस डारे हलाय के उतार लेबे पाछे जरा ठण्ड़ो होय तब सुगन्धी मिलाबे पीतल के अथवा चांदी के वासन में करनो काठके कोंचा सोंहलावनो

१५ नारंगी भात ।

चोखा आध सेर नारंगी नग २० बदाम पांच तोला केशर आध तोला कस्तूरी दो रती किस मिस पांच तोला ईलायची आध तोला चूरो तीन सेर ।

(विधि) चोखा को रांधनें नरम राखनें पाछें नारंगी को जीरा पधरावनो ता पीछें चूरो डार कें खदकाबेनें चार खदका आवें ता पीछे बदाम छीलका उतार कें डारने किस मिस डार कें केशर डारनी पीस के पाछे उतार कें कस्तूरी सुगधी मिलावनी यह पीतल के वा चांदी के वासन में लकडी के हाथ सों हलानो ॥

१६ घीया भात ।

चोखा पाव सेर घीया एक सेर को खुमन चूरा डेढ सेर इलायची आधा तोला बरास दो रती ॥

(बिधि) चोखा आधे सीजें तब घीया को खुमण डारनो पाछे चोखा तथा घीया खूब कोमल होयजाय तब चूरा डारनो दो खदका आय जाय तब उतार लेनी पाछे सुगन्धी पधराबनी ॥

१७ केला भात ।

चोखा आध सेर केला नग दस चूरो दो सेर घी पाव सेर इलायची डेढ मासा बरास तीन रत्ती ॥

(विधि) चोखा सीज जाय तब केलाकी छाल उतारके

टूक २ करे पाछे चोखा में पधराय देवे पाछे बूरो मिलाय खदका य उतार लेनो सुगन्धी मिलाय देनी घी डारके हलायके ढाक देनी ॥

१८ खर बूजा भात ।

चोला पाव सेर खर बूजा एक सेर बूरो डेढ सेर इलायची आधा तोला केसर डेढ मासा बरास चार रती ॥

(बिधि) चोखा सीज जाय तब खरबूजाके टूक २ करके पधराय बूरो डारे पाछे खदकके गाडो होय जाय तब उतारके सुगन्धी मिलावनी ॥

१९ खींचडी मूंगकी दारकी ।

चोखा ढाईपा दार डेढपा नोन एक छटांक अदरक के सुंगीआ एक तोला कारी मिरच एक तोला हलदी आधातोला घी एक छटांक हींग पाव तोला

(बिधि) जल तीन सेर को अधेन धरनो अधेन आवै तब चोखा दारको धोयके पधराय देनी जब आधी सीजजाय तब नोन तथा हलदी तथा सुंगीआ कारी मिरच पधराय देनी पाछे सीजजाय तब बीचमें गडा करके हींग पधराय बामें घी एक छटांक पधराय ऊपर खीचडी सों खाडो भर देनो पाछे आंच निकासके थोडी आंच भूभरमें धरनी पहले खींचडी को हलाव नी नहीं आध घंटा पीछे हलायके भोग धरनी ।

२० खीचडी आखे मूंगकी ।

चोखा ढाईपा मूंग ढाईपा नोन पांच तोला अदरकके सुगी आ दो तोला हींग एक मासा घी दो छटांक हलदी आधातोला

(बिधि) जल आध सेर को अधेन धर अधेन होयतब

मूंग पधराय दे पाछे मूंग फटजाय तब चोखा धोयके पधराबे खदके तब नोन हलदी पधराबे और ऊपर प्रमान ॥

२१ अरहर की दारकी खीचडी ।

चोखा ढाईपा दार डेढपा नोंन पांच तोला अदरक के मूंगि या दो तोला हींग डेढ मासा घी दो छटांक हलदी आधा तोला

(बिधि) जल चार सेर को अधेन होय तब वामें गरम जल डारके ठण्डो जल मिलायके धोबनी पाछें पधराय देबे दार फट जाय तब धोयके चोखा पधराबे और क्रिया ऊपर प्रमान ॥

२२ खीचडो ।

चोखा पाव सेर घेहूं दो छटांक जवार दो छटांक मूग दों छटांक चणा की दार दो छटांक चोरा दों छटांक नोन पांच तोला हलदी आधा तोला घी पाव सेर अजमायन आध तोला बाजरी आदपा हींग पाव तोला अदरक के सुगीआ दो तोला ॥

विधि-प्रथम घेंहू जवार, बाजरो तीनोंन को जल को छींटा दैके कूटनों छडनो धीरे २ छिलका फटक के जल सेर पांच को अधेन होय तब तीनोंन को पधराय देनों आधे सीज जाय तो मूँग चणा की दार चारों पधरावनें ते जरा सीजें तब चोखो पधरावनें जराठेर के नोंन हींग अजमान तथा सुगीआ अदरख के हलदी पधरावनें जल शोसजाय शीज जाय तब घी पधराय हलाय के ढाक देवै आंच निकास अंगार पैराखे ॥

२३ मीठो खीचडो ।

घेंहू आध सेर गुड तीनपाव घी एक छटांक लोंगकी बुकनी

इलायची पाव तोला जावत्री पाव तोला जायफल पाव तोला

(विधि) घेहूं को आगले दिन जल डार के मिलाय के दो घंटा रहवे देने पाछे ओखरी में हलके हलके हाथन छडने टूटे नहीं तैसे छडके छिलका उतर जाय तब फटक देनें साबत जुदे करलेने टूटे जुदे राखने पाछे भूका जुदा राखनो जल सेर ३ को अधेन होय तब आंखे घेहूं पधरावने आधे सीज जाय तब टूटे पधरावने ये सीज जाय तब सूका तथा गुड पधरावनों होयचुके तब आंच निकास सुगंधी डार घी डार के हलामनो नीचे बैसे नहीं हलायवे की तजबीज राखनी।

२४ रोटी घेहूं की।

चून एक सेर घी आधपाव चोरीठा पाव सेर चोखा को चून आध पाव।

(विधि) चून को मांडके गूंद के ऊपर जल छिडके मिजोय देनो पाछे थोडी देर पाछे जल को हाथ देते जानो और गूंदते जानो बराबर रोटी करवे लायक होय तब जितनी बडी रोटी करनी होय तितने बडे लोवा करने पाछे चकला के ऊपर बेलून सों चोरीठा के पलोथन सो वेलनी पाछे मोटें तवा पर डारनी जरा गरम होय के पलटनी सामे जरा चुमकी पडे के कोलान की आंच पहले से ही काढी राखी होय तापे औंधी पटकनी फूल जाय सिक जाय उठाय के थारी में धर के चमचा सों घी चुपड नो याही प्रमाण करनी।

२५ दुपडी रोटी घेहूं की।

चून एक सेर घी तीन पाव चोरीठा आध पाव।

(विधि) ऊपर प्रमाणे चून को बांध के तैय्यार करके लोवा करके लोवा को एक बगल घी गरम मेंलगाय चोरीठा में लगाय के बराबर दोनों पडत मिलाय बेलके तपा के ऊपर डारे जरा गरम होय के पलट दे भी पाछे चुमकी लाल पडे तब पलट देनी शिक जाय तब उतार हाथथी फटकार के पडत दोनो चुड़े कर थारी में धरके घी चमचा से चुपड देना दोनों पडत।

२६ मिश्री रोटी।

घेहूं को चून तीन पाव बेसन पाव सेर हलदी एक तोला अजमायन आध तोला घी दो छटांक हींग आध तोला नोन आधा तोला।

(विधि) दोनों चून मिलाय के हलदी नोन हींग चूट के तथा अजमान मिलाय के चून मांड के ऊपर प्रमान रोटी सेकके घी चमचा सो चुपडनो।

२७ बेझर की रोटी।

जौ तथा घेहूं को चून एक सेर नोन आधा तोला अजमान आधा तोला हींग पाव तोला।

(विधि) चून में सब वस्तु मिलाय के बांध नो पाछे बेलके ऊपर प्रमान सेकनो और फूलावनो घी चुपड के धरनो।

२८ मूंग की रोटी।

मूंग को चून एक सेर हलदी पाव तोला घी दो छटाक।

(विधि) चूनको बांध के खूब गूँदनो पाछे लोवा करके पलोथन सो वेलनी पाछे सेकनी दोनों बगल लाल चुमकी पडे ऐसी सेक घी चुपडनो।

२९ फेंना रोटी ।

घेंहू को चून एक सेर घी आधा सेर ।

[विधि] चूनको माड के खूब ढूपीने कछु नरम राखनो ताके आठलोवा करके पाछे चकलापै ड़ेढ बिलस्त गुल्यायथी चोडी बेलनो पाछें ताके उपर घिज्यो घी सगरे पै चुपडनों पाछें बीचमें सो अंगलीया सो छेंद कर लपटते जानों पाछें एक बगल सों तोड के तामें सो तीन टूक कर के अंगलिया पै लपेट के लोवा करने जैसे खंद कलाके करे ता प्रमान लोवा कर के बेलनें पाछे जरा ओंडे तवापे सेकने ताके चार बाजू घी डारनो घो में सडसडाबनें दोनों बगल लाल चुमकी पडें तेसे सेककै उतार ले जाय और ऐसे सगरे लोवाकी रोवटी करके घी बच्यो होय सो संगरी पै चुपड देंनी ॥

३० भरमा रोटी ।

मूंग की दार आध सेर घेहूंको चून एक सेर घिस्यो नोंन आधा तोला घीपाव सेर हलदी आधा तोला हींग आठ रती अदरक एक तोला डुचलके हवेज गरम मसाला एक तोला मिरचकारी पिसी एक तोला ॥

[विधि]चून में घी एक छटांक को मोन देके बाधनों खूब ढूपके धर राखनो पाछें दार को अगले दिन भिजोय राखी होय ताको धोयें छिलका निकार के पाछें घी धर के हींगमें छोंक देनों पाछें तामें नोन हलदी पधरावनी पाछे ढाक देनी सीज जाय तब उतार लेनी पाछें वामें नीबूको रस तथा अदरक हवेज मिरच सब मिलाय गिसल डारनी पाछे लोवा करने पाछे घेहूंका लोवा करने दोनों के बरा बर पाछे लोवा मे दारको लोवा भरके

पुरण पूडी को जेसे सेकै घी चुपडके धरै ऐसे वेसनकी भरया रोटी होंय परन्तु वेसन पाव सेर ते घीमां हींग नाखी मिलाय के सेके पाछे हवेज उपर प्रमाणे मिलाय के करे घी आछी रीत सों चुपडे ओर क्रिया ऊपर प्रमान ॥

२१ त्रिगडा के टिक्कडा ।

घेहूं को चून डेढ पाव मूंगको चून सवापा वाजरेका चून पांच छटांक हलदी आधा तोला हींग एक मासा घी दो छटांक अजमायन आधा तोला नोन आधा तोला तेल दोछटांक ।

[बिधि] तीनों चून को मिलाय के तेलको मोनडारे के हींग नोन हलदी अजमायन सबनको मिलाय करडो बांधे ताको मिसलके लोवा चोबीस करकें बेलके सेकने दोनो दगल लाल चुमकी पडे तेसे सेकके घीं में चुपडे ऐसेही सादा घेहूं के टिक्करा करे ।

पूरण पूडी ।

२२ अरहर की दारकी पूरण पूडी ।

घेहूं को चून एक सेर दार एक सेर गुड एक सेर घी पाव सेर जावत्री आधा तोला जायफल पाव तोला ।

(बिधि) चूनमें घी छटांकको मोन देके बांधनो ताको घी को हाथ देके दूपके नरमावनी पाछे दारकी जल धरके बाफनी सीजजाय तब जल बडती होयतो निकासके घोटनी पाछे जल सोखजाय तब तामें गुडको चूरो डारके घोटके मिलाय जग शीरातें नरम उतार लेनी पाछे सुगन्धी मिलाय चूनके लोवा को जरा बेल तामें पूरण भर लपेट सन्ध मिलाय लोवा करके बेलके सेकनों चपचासो घी चुपडनो ॥

३३ बूराकी अरहर की दारकी पूरण पूडी ।

घेहूं को चून एक सेर दार अरहर की एक सेर बूरा डेढसेर घी पाव सेर इलायची एक तोला वरास दो रती ।

(विधि) ऊपर प्रमान करनी घी चुपडके धरनी ॥

३४ चना की दारकी पूरण पूडी ।

घेहूं को चून एक सेर चनाकी दार एक सेर बूरा डेढ़ सेर घी पाव सेर इलायची आधा तोला ॥

(विधि) चूनको ऊपर प्रमाण बांधनों दारको ऊपर प्रमान बाफके शिलपै पीस लेनी पाछे चूला पै चढाय बूरो पधराय घोटनी शीरा सो जरा नरम होय तब उतारके सुगन्धी मिलाय ऊपर प्रमाण भरके बेलके सेकके चुपडनी ॥

३५ सूरज रोटी ।

घेहूं को चून एक सेर बूरो एक सेर घी पाव सेर गिरीको खुमन तीनपा इलायची एक तोला ॥

(विधि) चूनको मोन देके मांडनो और खुनको जरा घी डारके सेकनों पाछे बूरा सुगन्धी मिलाय के लोबा में पूरण भरके ऊपर प्रमान सेकके घी चुपडके धरनी ।

३६ अडवी की पूरण पूडी ।

घेहूं को चून एक सेर तेल आध सेर अरबी आध सेर नोंन दो तोला कारी मिरच आधा तोला हींग पाव तोला धनिया हबेज एक तोला अमचूर आधा तोला लोंग बुकनी आधा तोला॥

(विधि)अरबी को छिलका उतार मन्दी आंच पैं तेलमें छोडदेनी खूब सीज जाय तब निकाशके मिशठ डारनी एकरस होयजाय तब ऊपरको हबेज मिलायके चूना में मोन तेल कोदेके जल में नौंन तोला एक डारके चून माडनो पाछे ऊपर प्रमान लोवा में पुरण भर के वेलके तेलमे तललेा ॥

२७ मिशी टिकडा।

घेहूं को चुन ढाईपा बेसन डेढपा हींग सवा मासा हलदी एक तोला धनिया हबेज एक तोला नौंन आधा तोला कारी मिरच एक तोला तेल आदपा घी आदपा ॥

(विधि) चुन में तेलको मोन देके हबेज मसालो सब मिलाय कठन बांधनो मिसलके ऊपर प्रमान बेलके सेकके चूपडके धरनें ॥

२८ बाजरे के परामठें।

चून एक सेर कारी मिरच दो तोला नौंन आधा तोला हींग चार रत्ती तेल अथवा घी डेढपा ॥

(विधि) चूनमें सबी चीज मिलायके मांढनो खूब मिलाय के वेलके चुपडके तये पै डारनो घी अथवा तेल सो फिर तये पै घी तेल डारके सडशडाबनो सिक जाय तब उतार के धरनो ॥

२९ मेथी बाजरे के परामठे।

चून एक सेर मेथी पाव सेर हींग एक मासा कारीमिरच पिसी एक तोला नौंन आधा तोला तेल अथवा घी पावसेर हबेज एक तोला ॥

(विधि) मेथी की भाजी महीन समार के चूनमें मिला-

बनी नोन हबेज सब डारके मांडनो मिसिलके बेलके घी अथ बा तेलमें ऊपर प्रमाण सड सडाय लेने ॥

४० रोटी बाजरेकी ।

(बिधि) चूनको मांडते जानो खूब मिशलते जानो और बेलके तंये पै डारनो जरा गरम होयके पलटनो सिकके लाल चूमकी पडे तब पलटनो फूलजाय सिकजाय तब उतारके घी चुपड देनो ॥

४१ घेहूं की गुडकी मीठी रोटी ।

चून एक सेर गुड आध सेर घी दो छटांक

(बिधि) गुडको पानी करनो थोडो जितनेमें चून मण्डे पाछे लोवा करके बेलके रोटी की नाई सेकके चुपडदे ॥

४२ बाटी ।

घेहूं को चून एक सेर मोटो घी पाव सेर नोन २ तोला

(बिधि) चून नोन मिलाय जल सों मांड के खूब दूपनो पाछे बाटी घडके जरा वामें अंगूठा सो खाडो करके ऐसे घडके ऊपरन की आंच सिलग जाय तब सेकें दाग न पडे और झट २ पलटे सिक जाय लाल होय जाय तब खाडा करके भुभर में गाड दे खूब परिपक्क होय जाय तब निकाश के कपडा सू पोंछ के जरा हथेरी में दाब के खिलाय के, घी में डुवाय २ के घर ते जानो ।

४३ रवी की बाटी ॥

घेहूं का वा चौदह छटांक बेसनदो छटांक घी छःछटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा ।

[विधि) रवा तथा बेसन मिलाय तामें मोन घी दो छटांक को हलदी हींग मिलाय बांधके बाटी बडे पाछे चूलापै घी धर के छोडदेनी मन्द २ आंचसों शिके एक बगल लाल होय जाय तब पलट देवे दोनों बगल और भीतर परिपक्व होय जाय तब उतार लेनी ॥

४४ गुड की गठिठी बाटी।

घेहूंको मोटो चून एक सेर गुड रवादार डेढपाव घी डेढपाव।

[विधि] चूनमें मोन घी दो छटांक को देके गाढनो गूदके बाटी के बीच में गुड भरके बाटी घी में तलनी मन्दी२ आंचसों परिपक्व होय तब निकाशलेनी ॥

४५ अदरक की बाटी।

घेहूंको चून एक सेर अदरक के सुगाआ दो छटांक नोन तीनी तोला हींग मासा २ घी दो छटांक ॥

[विधि] सुंगीओको घी एक तोलो धरके हींगको छोंक देना पाछे तामें नोन एक तोला पिस्यो मिलाय के उतार लेवे पाछे चून में मोन घी दो छटांक को देके नोन तोला दो डारके चून को गाढे पाछे बाटी में सुगीया भरके बांधनी पाछे घी धरके तललेनी॥

४६ चीलाकी रीत।

❀ उडदकी दारके चीला ❀

उडदकी दार तीनपाव बेसन पाव सेर तेल पाव सेर नोन तीन तोला मिरचकारी पिस्यो एक तोला हलदी आधा तोला हींग पाव तोला।

[विधि) दार छिलकनके की को आगले दिन भिजोय देनी दूसरे दिन धोय के महीन पीशडारे पाछे बेसन मिलाय घोर

करनों तामें नोन मिरच हींग हलदी मिलाय के पाछे मोटो तवा छोदो साफ करके चूलापे धरके वामें तेल को रुई सो पोता फिराय कें कटोरी सो तवापे डारके हाथ सों पोंछाय देय जहा ज.दा होय सो कटोरी में पोंछ लेनो पाछे रुई को पोता तेल को चारयो बगल फिरावनो पाछे शिकजाय तब कोंचा सों पलट देनो याही तरह जितने होंय तितने करने ॥

४७ मुंगकी दारके चीला ।

मुंगकी दार एक सेर तेल एक सेर नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग आधा तोला मिरच काली एक तोला ॥

[विधि] दार को अगले दिन भिजोय दूसरे दिन धोय पीसके घोर करे तामें सब चीज मिलाय के तवा पै तेल के रुई को पोता फेरके कटोरी सूं फैलाय के नाखे पाछे ऊपर सों पोंच के चारयो तरफ पोता फिराय के सेके ऊपर प्रमाने ।

४८ बेसन के चीला ।

बेसन एक सेर तेल पाव सेर नोन २ तोला हींग पाव तोला हलदी आधा तोला काली मिरच एक तोला ।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय घोर करे कडी जैसो पाछे तवा ऊपर तेल को पोता देके कटोरी सों ऊपर प्रमान करले ।

४९ गुडके चीला ।

गेंहू को चून एक सेर गुड डेढ पा घी पाव सेर ।

(विधि) गुडको पानी करनो तामें गेंहू को चून को घोर करनो पाछे पोता देके ऊपर प्रमान करनो ।

५० बूरेके चीला ।

गेंहूं को चून एक सेर बूरोआधा सेर ।

(विधि) बूरेको जल करके चून को घोर करनो मथके पाछे ऊपर की रीत प्रमान ।

५१ बेसन के गाठिआ ।

बेसन एक सेर नोन ३ तोला खारो डेढ तोला कारी मिरच दरदरी छिलका उतार तोला २ तेल आध सेर हींग पाव तोला ।

(विधि) बेसन में मोन तेल ४ तोला को देके खारे के मट्टी के बासन में सेक के फुलाय के पीस के डारनो मिरच को डारनो पाछे नोन हींग को जल करके बेसन को करडो बांधे पाछे तेल के हाथ सों खूब दूपनो पाछे आधे कलाक पीछे छोवा करके हथेरी सों पटा अथवा कथरोट ओंधी करके हथेरी सों वाके ऊपर बेले छोवा करके तेल में डबोते जानो फिर तेल की कडाई में तले मन्द २ आंचसों परिपक्क होय तब निकासे एक तोड देखनो बीच में सिक्यों ।

५२ बेसन की सेव जभ्भराकी ।

बेसन एक सेर नोन ४ तोला हींग पाव तोला तेल पाव सेर कारीमिरच पिसी पाव तोला ।

(विधि) नोन तथा हींग को जल करके बेसन में मिरच मिलाय के नरम शीरा जैसो बांधे पाछे तेल को मोन डार के पाछे कडाई में तेल चडाय के गरम करके फोडे कोकम डारे अथवा नोंन डार के कांडे पीछे कडाई के ऊपर कोंथा धरके वाके ऊपर जभ्भरा धरके अटकाव पाछे जलको हाथ देके बेसन को लोंदा झारोंपे धरके हथेली सों घीसके सेव पाडे ऐसे घी में

वी होय तामे नोन ऊपर सो भुरकावे ए अनसखडी में होय जझरा जैसो होय तैसी होय ।

५३ चोरा फली ।

बेसन एक सेर नोंन चार तोला हींग पाव तोला अजमान एक तोला क्वारी मिरच पिसी एक तोला तेल एक सेर ।

(विधि) हींग नोंन को जल करके बेसन में अजमान मिरच मिलायके करडो बांधें पाछे तेल आदपा लेकै टूपते २ मौन दे पाछे बकला के ऊपर बरोबर बेले पाछे चाकूते आंका पाडके तेल में तलनी ॥

५४ सेव मेदाकी (पाटियाकी)

मेदा एक सेर बूरो डेढसेर घी आदपा इलायची आधा तोला ॥

(विधि) मैदा को करडो बांधके एक घनटा राखकें पाछे जल छिडकते जानो और नरमाबनों सेव बटबे में आबै ऐसो राखनो पाछे एक तखता [पाटिया] सेव बटबे को होय है तामें आंका २ होयहै ताको धरके पाटिया को गोडा होय के ताके ऊपर बैठके घी चूपड के हाथ में घी चुपडके लोंबा लेके दोनों हाथन सो बेलनी नीचै दोनों बगल सों एक जनो दोनों तरफको दोनों हाथन सो नीचे पातलन पै फैलाय २ के छत्तासे धरता जाय पाछे धूपमें सूखजाय तब बासनमें धरदे जब करनी होय तब सेव एक सेर लेकें जलको अंधेन धरनो सबेको घी आधी छटांक धरके भून लेनी पाछे अंधेन छछने तब और देनी पाछे थोडी देर पीछें देखनी गलजाय तब पसाय डारे जल नितर जाय तब तपेली में घी डारके बामें पधराय देके

मिलावनों खदका दो तिन आवेके उतारके सुगन्धी पधराय के भोग धरनी ॥

५५ कठौर ॥

बाल एक सेर हींग डेढ मासा पिश्यौ गिरी को खुमन दो छटांक तेल एक छटांक बूरो एक छटांक कारी मिरच डेढ तोला अमचूर २ तोला किसमिस आठ तोला हवेज चार तोला नौंन दो तोला ॥

(विधि) बाल को एक दिवस भिजोय दूसरे दिन जल निकारके कपडा में बांधके ऊपर कछु बोझ धरनो जब कोंदा फूटे तब लेके छिलका एक २ करके उतार डारे पाछे तेलको बघार धरके हींग में छोंक दे पाछे जल डारके ढक देनों जरा गले तब नौंन हलदी डारे खूब सीजजाय तब किंसिमिस डारे पाछे जराठेर के अमचूर तथा बूरो मिलाय हवेज तथा खुमन पधराय मिलाव उतार लेनी ॥

५६ बाल की दार ।

बालकी दार एक सेर तेल आदपा बूरो दो तोला नौंन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा कारी मिरच सवा तोला हवेज दो तोला गिरी का खुमन आदपा ॥

(विधि) दारको दो पहर भिजोय देनी पाछे हींग को छोंक देनों जलको छींटा देके नौंन हलदी डारनो पाछें मन्दी२ आंचसो होयजाय तब हवेज खुमन बूरो मिलायके उतार लेनी जो अनलखडी में करनो होंयतो घीमें छोकनी और नौंन नीचे उतार के डारनो ॥

५७ दार मूंगकी छुटी ।

दार एक सेर घी आदपा नोन तीन तोला पिश्यों हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा हवेज दो तोला कारी मिरच डेढ तोला ॥

[विधि] दारको दो पहर पहले भिजोय पाछे घीमें छिलका निकाश के हींग जीरा को छोंक देनो पाछे हलदी डारके जल के छींटा देके ढांक देनी मन्दी २ आंचसो कोलान पै रहवे देनो पाछे शीजजाय तब नीचे उतार के नोन हवेज पिसी मिरच डारनी जो सब्जी में करनी होयतो तेलमें छोकनी नोन हलदी सेगही ऊपरही डारनो और लाल मिरच बघराय तहां छोंक में मिरच डारनो ॥

५८ चनाकी दार छुटी ॥

[विधि] चना की दार एक सेर को रात्रको भिजोयदेनी और क्रिया ऊपर प्रमान ।

५९ मूंगकी अंकुरी ।

मूंग एक सेर घी दो छटांक हींग डेढ मासा हवेज धनिया दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधा तोला कारी मिरच एक तोला ॥

[विधि] मूंगको दो दिन भिजोयके जल नितारके मोटे कपडा में बांधके ऊपर बोझ धरनो कोट फूटे तब निकाशके घी में छोक हींग डारके पाछे जरा जलको छींटा देके हलदी डार के मन्दी आंचसो होयवे देनो शीजजाय तब उतारके नोन मिरच डारके मिलायके धरनो यह अनसफती को और

सलडी में तेल में छोंकनो और नोंन हलदी संग पहले ही डारनी ॥

६० मोठ के वघारिआ ॥

[विधि] मोठ को एक सेर को अगले दिवस भिजोय दूसरे दिन जल निकाशके तेल आदपा को बघार धरके हींग डेढ मासा और मिरच आधा तोला धरके छोंके पाँछे जरा जल छिडकके नोंन तीन तोला हलदी आधा तोला पधरावे शीज जाय तब उतार के हवेज दो तोला मिलायके धरनो ॥

६१ आखे उडद ।

उडद एक सेर बेसन दो छटांक घी एक छटांक मठा दो सेर नोंन चार तोला हलदी आध तोला हींग दो तोला गरममसाला तीन तोला लोंग आध तोला मिरच आध तोला ।

[विधि] जल को थोडो अधेन धरके ओर देने शीज जाय तब जल होय सो पसाय के मठा पधराय देनो पाछे नोंन हलदी डार के बेसन को घोर पधराय देनों एकरस होय जाय तब छोंक देके गरम मसाला मिलाय के उतार लेनो ।

६२ आखे चना बाल तथा मटर ।

चना एक सेर घी आध पाव नोंन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ तोला हवेज दो तोला मिरच आध तोला ।

(विधि) चना को आगले दिवस भिजोय देनें पाछे बघार धरके हींग मिरच सो छोंक के थोडो सो जल छिडके हलदी नोंन डार के ढाक देनो मन्दी २ आंच सो होयबे देनो शीज जाय तब उतार के हवेज मिलाय के धरनो अनसखडी में करे तो नोंन नीचे उतार के डारनो याही रीत सों बाल तथा मटर होय हैं ।

६३ हरे मटर ।

मटर एक सेर घी एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ तोला मिरच आध तोला हवेज दो तोला हरधो धनियां ढाई तोला खुमन गिरी को दस तोला ।

(विधि) मटर को घी धरके हींग मिरच को छोंकदे के नोन हलदी पधराय देवे जल को छिडक के ढांक देनो शीज जाय तब धनियां खुमर पधराय देवे मिलाय के उतार धरे ।

६४ चौंरा ।

चौरा एक सेर तेल दो छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ मासा मिरच आध तोला हवेज दो तोला अमचूर तोला ढाई बूरो चार तोला ।

[विधि) चौरा के हींग मिरच को छोंक देके नोन हलदी पधराय जल डारनो वफ जाय तब खटाई बूरो पधराय के उतार ले ।

६५ मूंग छुटा ।

मूंग एक सेर घी दो छटांक नोन तीन तोला हलदी आध तोला हींग डेढ मासा हवेज दो तोला ।

[विधि] जलको अधेन धर के और देनें जरा शीज जाय तब नोन हलदी हींग पधरायदेनो खूब गल जाय जल सूक जाय तब हवेज मिलाय के उतार लेनो ।

६६ दार अरहर की ॥

दार एक सेर घी ढाई तोला नोन आध तोला हलदी आध तोला मेथी आध तोला राई आध तोला हींग डेढ मासा कोकम पांच तोला बूरो वा गुड दो तोला ।

(विधि) अधेन होय तब दार कों गरम जल और ठंडे जल सों धोय दोपोत पाछे और देवें शीज जाय तब नोन हलदी पधरावे खूब शीज जाय एक रस होय जाय तब गुड कोकम पधराय कर बघार धरके मेथी राई हींग को छोंक देवे पाछे हरयो धनियो पधराय के उतार लेवे।

६७ अरहर की लचकादार और ओसामन॥

दार एक सेर घी पाव सेर नोन पांच तोला हलदी एक तोला हींग दो मासा मिरच एक तोला कोकम चार तोला गुड चार तोला राई आध तोला जीरा आध तोला।

(विधि) अधेन होय तब दारको गरम जल तथा ठंडो जल सों धोय के और देनी ढांक देनी शीज जाय तब पसाय देनी दारको आंच पें धरके नोन ढाई तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा डार के घोट देनी एक रस होय जाय तब घी छटांक भर राख के सब घी पधराय देके ढाक के अङ्गार के ऊपर दस मिनीट रहवे देनी पाछे उतार लेनी लचका (कठन) दार अब तपेला आंच पे धरके घी ढाई तोला धरके जीरा, राई, मिरच डारनो तडतडे तब हींग डार के ओसामन छोंक देनो नोन हलदी डारनो खद के ऊपर झाग आवे तब कोकम को धोय के डारें और गुड डारे ता पीछे खदको आवे तब हरयो धनीओ छटांक भर डार के ढांक कें उतार लेनो यामे अदरक के मुंगीआ भी पेड है।

६८ दार उडद की छडियल।

दार एक सेर घी दो तोला नोन ५ तोला हलदी आध तोला हातिं डेढ मासा गरममसाला तीन मासा मिरच आध तोला अम

चूर एक तोला अथवा नीबू एक नीचोडनों गुड एक तोला।

(विधि) अधेन होवे तब दार को धोय के ओर देनी जरा गले तब नोन हलदी पधरावनो बराबर शीज जाय तब कडछो में घी धरके मिरच हींग धरके छोंक देवे पाछे गुड खटाई डार के पाछे गरम मसालो डार के उतार लेवे।

६८ उडदकी छिलकन की॥

दाल एक सेर घी दो तोला नोन तीन तोला हलदी आध तोला लोंग डेढ मासा हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला गरम मसालो ढाई तोला।

(विधि) अधेन होय तब दारको धोय के ओर देनी नोन हलदी पधराय के ढाक देनी शीज जाय तब हींग मिरच और लोंग को छोंक देनो पाछे गरमसालो डार के मिलाय के उतार लेनी॥

६९ बेवटी दार।

अहरेरकी दार पांच छटांक चनाकी दार पांच छटांक उडद की दार डेढ पाव घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला मेथी आधा तोला राई आधा तोला नीबू एक गरम मसालो तीन तोला

(विधि) अधेन होय तब दार धोयके और देनी जरा शिजे तब नोन हलदी पधरावनी खूब शीज जाय तब मेथी राई मिरचको छोंक देनो हींग कची पधरावनी पाछे हवेज मसालो खटाई पधराय देके उतार लेनी।

७० मूंगकी छडीअल दार।

दार एक सेर घी दो तोला नोन पांच तोला हलदी आधा

तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला ।

(बिधि) अधेन होय तब दार धोयके ओर देनी जरा गले तब नोन हलदी डारदेनी शींज जाय तब मेथी मिरच जीराको वघार देनो हींग कची डारनी होय चुके तब हवेज डारके उतार लेनी ॥

७१ मूंगकी छिलकन की दार ।

दार एक सेर घी दो तोला नोन पांच तोला हींग डेढ मासा हलदी आधा तोला हवेज तीन तोला मेंथी एक तोला मिरच आधा तोला ।

(बिधि) अधेन होय तब दार धोय के ओर देनी जर शींजै तब नोन हलदी डार के ढांक देनी शीजजाय तब कच्ची हींग डारनी मेंथी मिरच को छोंक देनो हवेज पधराय उतार लेनी ॥

७२ मूंग मेथी ।

मूंग एक सेर मेथी दो छटांक नोन पांच तोला हींग दो मासा हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला कोकम पांच तोला हवेज चार तोला ।

(बिधि) अधेन होय तब मूंग तथा मेंथी ओर देनी मेंथी पहले दो घंटा भिजोय देनी पाछें नोन हलदी पधराय के ढांक देनी पाछें शीज जाय तब कोकम डार के धोय के अब ब आमचूर पाछें हींग मिरचको वघार देनो हवेज ना खके उतार लेनी ॥

७३ चना की दार ।

दार एक सेर बेसन आदपाव घी दो तोला नोन तोला

पांच हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच एक तोला कोकम पांच तोला अथवा कच्ची केरी केढुक दो सेर धनीओ हबेज ढाई तोला अजमायन डेढ मासा ।

(विधि) अधेन होय तब दार को धोय के और देनी दार गलजाय तब बेसन को घोर करके नोन हलदी डार के धधराय देनी एक रस होय जाय तब खटाई डार के कडछीमें घी धर के हींग मिरचको छोंक देनों हबेज अजमान डार के मिलायके उतार लेनी ॥

७४ कढी ।

बेसन दो छटांक मठा २ सेर घी दो तोला नोन तीन तोला हलदी आधातोला अदरक के सुगीया दो तोला मेंथी आधा तोला राई आधा तोला जीरा आधातोला हींग डेढ मासा भिडी नग ४ मीठो नीम के पत्ता की झुड़ी एक हरचो धनियो एक छटांक मिरच ढाई तोला घूरो एक छटांक ।

[विधि] बेसन में नोन हलदी डार के मठा सों घोर करनो मठा न होयतो जलमें घोर करनो तापीछे बघार धर के मेथी राई जीरा तथा मिरच सो छोंकनो और हलावनो खदको आवे तब अदरक डारनो भिडी के टूक २ करके डारने और कची हींग डारनी खूब खदक जाय तब घूरो डारनो पाछे नीम तथा धनियो पधराय ढांक के चार मीनीट पीछे उतार लेनी जहा ताई फीण आवे खदको नआयो होय तहा ताई हलाव ते रहनो नहीं तोउफनके निकसजाय और मठान होय तो कोकमकी करें जल सो घोर कर के खूब खदक जाय तब कोकम डारें और अहरेर की दार को पसाय के औसामन निकसे वाको छोंक के घोर को डारें किया ऊपर प्रमान खट्टू

को आय जाय तब उतार लेवे यामें सरगवा कीसीगर्भी पडे चार चार अंगुल के टूक करके वेंगन पडे है क्रिया ऊपर प्रमान पकोडी की कढी बेसन पावसेर को जलसो बाधके खूब मथे जलपै पैरे तब घी धरके पकोडी तलनी कढी मेपधरावनी ए पकोडी की कढी भई ऐसेंही बूंदी छांटके पधरामें वों बूंदा की कढी भई।

७५ पतरवेलीआ की कढी।

(विधि) कढी ऊपर प्रमान करके अरवी के पतों में बेसन में हींग हबेज मसालों डारके जलमें गाडों गोर कर पत्तान पै चुपडे लपेटके बीटा करे पाछे एक तबेलामें वाल डारके ऊपर थारीमें धरके भीतर वाफमें शीघ्रजाय ऊपर डाक देवे सू वफजाय तब निकाशके चकता जैसे समारके पधरावे कढीमें केला पडे है वेंगन भीडी शींग की फरी अदरक के सुंगीआ पकोडी वडी केऊ बीज पडे है॥

७६ तीन कुडा।

चौला को चून आध सेर मिजे चना आदपा वडीया

(विधि) चोखाके चूनको गोर करके तामें नोंन और कारी मिरच डारके हींग जीरा सो छोंक देनों पाछे तामें मिजोये भये चना तथा वडी उडदकी डारके खदकावनो होय सुकें तब उतार लेनो॥

७७ चूरमा।

गेंहूं को चून एक सेर तेल एक छटांक सिके तिल एक छटांक घी आदपा गुड आदपा॥

(विधि) चून मोंटो तामें तेलको मोंन देके तिल मिलाय के थोडों थोडो जल डारते जानो करडों बाधनों खिलेमा पाछे

ढोसा वांधने अथवा लड्डुवा बांधने पाछे उपरानकी आंच निर्धूम होय तब वामे सेकनों तामें दाग न पडे फुरती सो फेरते जानों खूब शिक्के परिपक्व होयजाय तब आही आंवकी झुमर में बीच में गड्डो करके झुमरमें गाड देनै पाछे आधी गड्डी ठेर के निकाश लेने राख फटकारके कपडा सो पोहोंच के कूटके मोटे छेदकी चालनी में छान लेनों पाछे गुड पोले पोले हाथ सों मिलावनों पाछे घी गरम करके मिलावनो पाछे लड्डुवा बांधने बूराके करेतो प्रथम घी गरम करके मिलावे बूरा सेरचून के में आध सेर मिलावै ॥

७८ चूरमा की दूसरी क्रिया ।

ऊपर प्रमाण करडो वांधके एक थारी में थपोडके दावके वाँये अंगुली न सो गडे करने पाछे मोटे तवापै खूब सेकनों दोनों तरफ खूब शिक्जाय तब कूट छानके गुड मिलाय घी मिलाय लड्डुवा वांधने ॥

७९ बरफी चूरमा ।

गेहूं को चून एकसेर घी आधसेर जायफल नग १ गुड डेढपा
तिल छटांकभर शिक्के बूरो डेढपा,

[विधि] चूनमें मोन देके तिल डारके ऊपर प्रमान बांधके ढोसा ऊपरान की आंच मे सेकके कूट छानके गुड घी मिलाय के परात में जमाय के ऊपर जायफल पिस्यो झुरकाय के ऊपर बूरो झुरकाय चाकू सों आंका करने जितने बडे करने होंय फेर चाकू सों बरफीकीसी नाईं उखाड लेने ।

८० थूली (रवो)

गेहूंको रवा एकसेर गुड तीनपा घी आदपा.

(विधि) रवाको छटांक भर घीमें भूनलेनो पाछे जल एक सेर को अधेन धरके गुड डारनो खदक के जलके ऊपर मैल आवे ताय शक्करा सो निकाश लेनो पाछे रवा ओर देनो हलावनो मंदी आंचके ऊपर ढाक देनो कनी गलजाय तब घी डारके ढांक देनो उतार लेनो ।

८१ मूंगकीदार की बडी ।

दार एकसेर अदरक चारतोला दुचल के हींग आधा तोला मिरचकारी दो तोला अथवा लाल पिसी नौंन चारतोला हलदी आधातोला.

(विधि) दारको रात्रको भिजोय सवेरे धोय छिलका निकास सिल्लोडी सों पीसके अदरक हींग मिरच नौंन हलदी मिलाय के खूब मथनी पाछे चटाई पै धूपमें बडी छोडनी थाडी बेर सों बडी पाछे सूक जाय तब उठाय के धरलेनी बासन में भरदेनी पाछे उपयोग में लानी होय तो जितनी की मरजी होय तितनी लेके दुचलनी जैसी चून न होय तैसी पाछे घीमें भून लेनी पाछे जामें उपयोग में लावनी होय तामें वापरे बडी भात होय है बडी को साक होय है केऊ शाक में मिलाई जाय है बडीको पतरो शाक होय है ।

८२ उडदकीदार की बडी ।

(विधि) ऊपर प्रमान भिजोय धोय पीसके मिलाय के ऊपर प्रमान बडी धरनी अथवा दारको मोटे रवासी पिसवाय के रातको भिजोय देनी सवेरे सब वस्तु ऊपरकी के प्रमान मिलाय के बडी धरनी चटाईपै ।

८३ तिलवड़ी ढेबरी ।

उडदकी दार एकसेर तिल धुवे तीनसेर बोरीठा पावसेर नोंन आदपा मिरच पांच तोला लाल वा कारी हींग दो तोला अदरक दुचल के छटांकभर.

(विधि) दारको भिजोय के धोयके महीन पीस के ऊपर लिखी चीज मिलावे खूब अथवा दारको मोटो चून पिसवाय के रातको भिजोय सवेरे मथके तिल और सब वस्तु मिरच नोंन हींग मिलाय के चटाईपै थूपों बड़ी धरे पै बड़ी और याहीमेंसो बकती जैसे हथेली सों दाबके धरे सुकावे चटाईपै ऐ ढेबरी कही जाय ऐ तेलमें तलीजाय है ।

८४ बड़ा उडद की दालके ।

ऊपर प्रमाणे उडदकी दार भिजोय धोय पिसके ऊपर प्रमाण सब चीज मिलाय मथके बड़ा हतेली में जलको हाथ लेके लोवा ले दाब के अगुली सों छेद करके तलके निकासलेवे मन्दी१ आंच राखनी एघडा मठामें पड़े है मठामें हींग जीरे को छोंक देनो नोंन पधरावनो ॥

८५ मुगोडा ।

मूंगकी दार एक सेर को भिजोय धोय पीस के ऊपर की वस्तु मिलायके मथके हाथसो मगोडा सुपारी की बरोबर करके तललेने पै मगोडा असेही भोग आवे है सूके और मठामें हींग जीरा को छोंक देकै बामें पधराए जाय है ॥

८६ कचोरी मूगकी दारकी ।

मूंगकी दार एक सेर मैदा तीनपा तैल तीनपा नोन तीन तोला हलदी एक तोला हवेज धनियों दोतोला मिरच दो तोला

लाल वा कारी अमचूर २ तोला अथवा नीबूं नग दो ॥

[विधि] दारको भिजोय धोयके हींग मिरच के जीराको छोंक देके ढाक देनी नोंन हलदी पधराय मिलाय मिशल डारके धरराखे पाछे मैदा में मोंन देके करडो बांधे पाछे जरा वेलके वामें दार भरके कचौरि करके तल लेवे ए घीमें करनी होयतो घीमें तलनी अनसकडी में करनो होयतो नोंन नहींडारे ऊपर कचौरी के भुरकावे ॥

८७ कचौडी उडद की दार की।

दार एक सेर मैदा तीनपा तेल एक सेर अदरक के सुगीरा पांच तोला नोंन तीन तोला हलदी दो तोला नीबू नग चार को रस अथवा अमचूर चार तोला मिरच चार तोला कारी व लाल हींग पाव तोला हवेज चार तोला हरयो धनियों एक छटांक ॥

(विधि) दारको रात को भिजोय सबेरे धोय महीन पीसके तामें हींग हवेज मिरच नोंन हलदी सब मिलाय के मथे पाछे वडा करके अधकचे तललेने पाछे मिशलके खटाई मिला बनी पाछे मैदामें खूब मोंन देके कठन बांधे लोवा करके पूडी बेलके बामें दार भरके हथेली सों दाबके तल लेनी या रीत सो हरे चना मटर अरवी सूरण आलू कें गूजा होय है गूंथके अन सलकी में करेतो घीमें तेल और नोंन भीतर नहीं डारे पिरयो नोंन कचौरि गुझिया के ऊपर भुरकावे चना मटर हरेकोछोंककै हवेज मसालो मिलायके गुझिया करे और अरवी सूरण आलू को वाफके छिलका उतार के मिशलके हवेज मसाला मिलाय के ऊपर प्रमाणे मैदा में मोन देके कठन बांधके ऊपर प्रमाण करे॥

८८ पापड उडदके।

उडदकी छडीयल दारको पीठा एक सेर हींग डेढ तोला नौंन सात तोला कारी मिरच तीन तोला दरदरी पापड खार पांच तोला तेल आदपा॥

(विधि) नौंन तथा खारा हींग को जल करलो और कारी मिरच को दरडो ठमठोर के कछु छिलका फटक डारने पीठा में मिलायके नौंन खारा हींगके अलसो खूब करडो बांधनों पाछे शिलपै मोघरी काठकी सो अथवा पथरसों खूब कूटनो नरमास पै करके पाछे तेल लगाय लगाय के पाछे बडे २ लोवा करके तलके हाथसो खूब दूपनो पाछे बादना करके डोरासो लोवा तोडने पाछे थाली वा चकलापे तेल लगाय लगाय के खूब पतले बेलने सुकाय देनें पाछे उपभोगमें लेने होय तब कोलना की आंच पै रोकने अथवा तेलमें वा घीमें तल लेने॥

८९ मूंग उडद के पापड।

उडद को पीठा आध सेर मूंगकी धोवा दार छडी अलदार को पीठा आध सेर॥

(विधि) मिलायके और चीज हींग वैगरह ऊपर प्रमान डारके ऊपर की विधी प्रमान करने॥

९० मूंगकी दार के पापड।

(विधि) मूंगकी दारको पीठा एक सेर तामें और सब चीज ऊपर प्रमाणे डारके ऊपर की विधी प्रमान करने॥

९१ ढोकरा।

उडद की छडीअलदार को मोटो चून रवा आध सेर

चौखा आध सेर को मोटो चून रखा जैसो हींग आधा तोला लाल मिरच वा काली मिरच चार तोला हलदी आधा तोला नौंन तीन तोला तेल आदपा अदरक चार तोला हबेज चार तोला हरयो धनियो एक छटांक ॥

(विधि) उडदका तथा चोखा कोरवा में नौंन मुठीआवंधे ऐसो देके गरम जलसों भिजोय देनो तामें ऊपर लिखी वस्तू नौंन मिरच छुल डारके मिलाय आगले दिन भिजोय राखनो दूसरे दिन एक थारी में भीजो भयो आथा धरके एक तपेलामें घास डारके जल डारके भीतरदो ईंट धरके वाके ऊपर थारी राखनी कारण के थारीजलमेंछूवे नहीं पाछेतवेला ढाकदेनो नीचे आंच बरावनी पाछे देखनो थारीमें अंगुली नहीं खुचे तब उतार लेनी पाछे बर्फी से टूक करलेने ॥

९२ मूंगकी दारके ढोकरा ॥

(विधि) मूंगकी छडीअलदार एक सेर को मोटो चून रखासो तामें ऊपर प्रमान हबेज हींग नौंन सब चीज मिलाय गरम जलसो आगले दिन आथा डारके ऊपर की विधी प्रमान करके बरफी जैसे टूक करके निकाशलेवे ॥

९३ चनाकीदारके खुमन ढोकरा ।

चनाकी दार एक सेर हींग आधा तोला मिरच कारी एक तोला साबत अदरक चार तोला खुमन खोपरा आदपा मिरच लाल पिशी चार तोला अथवा हलदी आधा तोला धनियो साबत दो तोला नौंन तीन तोला पिश्यो तेल पाव सेर ॥

[विधि] दारको अगले दिन भिजोय दूसरे जल निकाशके के शिळके ऊपर पीश डारनो पाछे तेल आदपा को मौन देनो तामे हींग हबेज नौंन मिरच खुमन ऊपर लिखी सब चीज

मिलाय एक थारी में तेल चुपडके आथो भर देनों पाछे तवेला में जल डारके दो ईंट घास धरके वाके ऊपर थारी धरके ढांक देके आंचपै धरनो सीजजाय अंगुली न कुचे तव निकाश लेनों चकूसों आंका करने छोटी २ कतली लंबी वा चाकार करे पाछे तेल को वघार धरके राई मेंथी हींग मिरच सों छोंक देनों तेल सोस जायतव उतार लेने ॥

९४ वेसनकें ढोकरा ॥

बेसन आधसेर हींग पाव तोला नोंन दो तोला गरम मसालों एक तोला राई आधा तोला मेंथी आधा तोला हलदी आधा तोला तेल पाव सेर खुमन आदपा मठा डाई सेर मिरच लाल आधा तोला वा कारी मिरच ॥

[विधि] बेंसन में नोंन हलदी गरम मसालों मिलाय मठामें गोर करनो पाछे तवेली में करके चूला ऊपर चढाय हलावते जानो नीचे चोटे नही हलावते २ शीरा सो जरा नरम रहे तव उतार लेनो पाछे एकथारी में तेल चुपडके वामें डार देनों जमके कठन होय जाय तव चाकूसों दोदो आंगुल के संमचोर से टूक करने निकाशके एक वासन में तेल पाव सेर धरके मेंथी राई हींग मिरच को छोंकदेके उछार के तेल सूकजाय तव उतार लेके खुमन भुरकाय के मिलाय देनो ॥

९५ वेंसनकी ढोकरी ॥

(विधि) बेसनकी ढोकरी ऊपर प्रमान करके तेल डेढ छटांक चूला पै चढाय के तल लेने परिपक्क करने ताकू खण्डरी कहेहै ॥

९६ मीठी खडरा ॥

ऊपर प्रमाण खडरी करके बूरा के रस में डारके जीरा को छोंक देनों ए मीठी खडरी अथवा मीठी कढी कहे है ॥

९७ बेसन और मेथीकी भाजीके मुठिया ।

बेसन १ सेर मेथी आध सेर नोन चार तोला हलदी आध तोला हींग १॥ मासे हबेज चार तोला मिरच आध तोला कारी चाहे लाल तेल पाव भर राई आध तोला मेथी आध तोला

(विधि) बेसनमें तेल आध पाव को मोमनदेके नोन हलदी हबेज हींग मिरच डारके मेथी मिलाय मिश्रकके मुठिया बांधने पाछे एक तपेलीमें घास नाखके जल डारके वामें धरके ढांक देवे शींज जाय तब निकासके समार के तेलको वघार धरके मेथी राई जीरो मिरच धरके छोंक देवे उछारने तेल शोखी आय तब उतार लेवे ऐसे मुठिया करके तेलहू जाय है ।

९८ घीयाके मुठिया ।

बेसन एक सेरमें तेल आध पाव को मोन देके घीया आध सेर को खुमन मिलाय जलसों बाँधके ऊपर प्रमान हबेज मसाला मिलाय मुठिया ऊपर प्रमान करना ।

९९ भुजैना प्रकार

अरबीके पताके पतर बेलीया

बेसन एक सेर तेल पाव भर नोन पांच तोला हींग डेढ तोला अरबीके चालीस पत्ता छोटे मिरच दो तोला अमचूर आध पाव राई एक तोला मेथी खटाई अमचूर वा कोकम वा इमलीको जल करके बेसनमें तेल एक छटांकको मोन देके

नोन हलदी हींग डारके गोर गाडो करनो पतामें चुपडवे लायक पाछे पतामें चुपडके वीटा करे पाछे एक तपेलीमें जल डारके घांस डारके बामें थारी औंधी धरके वीठा धैर जल स्पर्श न होय ऐसे धरके ढांक देवे शीज जाय तब निकाश लेवे पाछे चाकू सो समारके छोटे छोटे टुकडा करे पाछे तेल पाव भर को वघार धरके तामें मेथी राईको छोंक देनो उछारने तेल शोख जाय तव उतार लेना।

१०० बैंगन के भूजेना॥

बेसन एक सेर बेंगन दो सेर नोन पांच तोला आखो धानियो दो तोला हलदी आधा तोला मिरच कारी आखी २ तोला खारो पाव तोला हींग सवा तोला तेल आधा सेर

(विधि) बेसन में मिरच धानियो आखो हींग नोन हलदी डार के जलसो गोर करनो तामें खारा को जल कर के गोर में मिलावे पाछे बेंगन के चाकूसो चकता कर के बेसन को घोर कडी के सू गाडोता में चकता पधराय गोर में लेपट के तेल में तले झारा सों पलटे शिक जाय तब निकाश लेवे ऐसेहीं घीमें होय॥

१०१ तुरीया के भुजेना॥

बेसन एक सेर तुरीय २ सेर नोन पांच तोला खारा आधा तोला हींग पाव तोला तेल आधा सेर मिरच आधा तोला।

(विधि) बेसन में नोन हींग डरके जल सों गोर करनो मिरच डारके तुरीआ के चकता गोर में लपेटे ऊपर की रीत प्रमान तल लेनी तेल वा घी में हूहांय है॥

१०२ पक्के केला के भुजेना ।

बेसन एक सेर केला एक सेर नोन पांच तोला खारो आधातोला हींग डेढमासा तेल आधासेर मेंथी सिकी एकतोला मिरच आधातोला लाल वा कारी हलदी आधा तोला ।

[विधि] बेसन में हींग नोन हलदी खारो सिकी मेंथी मिरच डार के गोर अलसो करनो पाछें केलान के छिल कों उतार के चकना करके गोर में लपेट के ऊपर प्रमान तल लेनें ।

१०३ बेरपैगंदी पक्के के भुजेना ॥

बेसन एक सेर बेर दो सेर नोन पांच तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच एक तोला पिसी हरदी आधा तोला

(विधि) बेसनमें सब चीज मिलाय गोर करके बेर मेंसो सुठली निकाश के गोर में लपेट के ऊपर प्रमान तले ॥

१०४ कोला के भुजेना ॥

बेसन एक सेर कोला २ सेर नोन पांच तोला खारो आध तोला हींग डेढ मासा तेल आधा सेर मिरच २ तोला छुटो धनिया आखो तीन तोला ।

(विधि) बेसन में सब चीज मिलाय गोर करनो पाछें कोला के छिलका उतार चकना कर गोर में लपेट के तलनें ॥

१०५ आम के भुजेना ।

बेसन एक सेर आम २ सेर नोन चार तोला हींग डेढ मासा तेल आध सेर मिरच दो तोला लाल वा कारी हलदी पाव तोला ।

[विधि] बेसन में सब चीज मिलाय के गोर करे आम के छिल का उतार फांके कर गोर में लपेट के तले ॥

१०६ पांन के भजाने ॥

बेसन एक सेर पांन जितने चहिये नोन पांच तोला खारो आधा तो. हींग डेढ मासा तेल आधा सेर हलदी आधा तोला

[विधि] बेसन में सब चीज मिलाया के गोर कर के पांन में दानो बाजू लपेट तल लेने।

एसे अजमान के पान के भिंकी टूक २ कर के केवडा के फूल के आल के धकता के कच्चे केला के बेंगन के सेमके ऐसे बाहोत चीजन के होय है उपर प्रमाने करने ॥

१०७ सम्भारियां बेंगन के।

बेंगन एक सेर छोटे छोटे बेसन पाव सेर धनियो चार तोला जीरा डेढ तोला हींग डेढ मासा नोन तीन तोला हलदी आध तोला तेल पाव सेर।

(विधि) बेंगन की चार चार चीर छुडेमां करनी पाछे बेसन में पिश्यो नोंन हलदी हींग हवेज धनियों पिश्यो मिलाय छटांक तेल मिलाय के बेंगन में भरे पाछे तीन छटांक तेल को बघार धर हींग जीरा डारके छोंक देवे धीरे धीरे उछारनो ऊपर ढांक के ऊपर जल भर देनों मन्दी आंच पैं करनो तेल शोख जाय गल जाय तब उतार लेवे।

१०८ टीडोरा के।

टीडोरां एक सेर बेसन पाव सेर मिरच दो तोला पिसी हवेज चार तोला जीरा आध तोला नोन तीन तोला राई

आध तोला हींग डेढ मासा मेथी आध तोला हलदी आधे तोला तेल पाव सेर।

(बिधि) टीडोरा के छुडेमा चौफाडीआ कर बेसन में तेल आदि हवेज मसालो मिलाय भरके ऊपर को क्रिया प्रमान करके छपेके।

१०९ परवल के।

परवल एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच काली डेढ तोला हवेज चार तोला जीरा डेढ तोला हींग डेढ मासा राई आध तोला नोन तीन तोला हलदी आध तोला गिरी को खुमन दो छटांक।

[बिधि] परवल की रीत ऊपर प्रमान तामे हवेज के संग मिरच कारी पिसी डारनो और राई जीरा सों छोकनो ऊपर प्रमान करनो।

११० कच्चे केला के॥

केला एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच डेढ तोला हवेज चार तोला जीरा आध तोला हींग डेढ मासा नोन तीन तोला हलदी आधा तोला खोपरा को खुमन दो छटांक मेथी आधा तोला।

[बिधि] ऊपर प्रमान करने हवेज में मिरच खुमन मिलाय क्रिया ऊपर प्रमान करनो छोंक में जीरा मेथी हींग मिरच डारनो।

१११ आलू के ।

आलू के छिलका उतार के खुमन हवेज से ऊपर प्रमान मिलाय के बघार मेथी राई हींग मिरच को ऊपर प्रमान करनो ।

११२ करेला के ।

करेला एक सेर बेसन पाव सेर तेल पाव सेर मिरच डेढ तोला पिसो धनियो हवेज ढाई तोला हींग डेढ तोला नोन पांच तोला हलदी आधा तोला गुड चार तोला मेथी आध तोला राई आधा तोला ।

[विधि] करेला को ऊपर सों जरा २ छील डारने पाछे बीच में सो चाकू चीरनों जुदेमां रहे पाछे तामें नोन तीन तोला पिश्यो जरा २ बर के आध घंटा रहबे देनो पाछे मिसल के जल निचोड डारनो पाछे ऊपर प्रमान मसालो मिलाय भर देनों पाछे हींग मिरच तथा राई सो तेलमें छोंकनो मन्दी २ आंच सो शीज जानों ।

११३ भिंडी तुरिया ।

भिंडी को चीर के ऊपर प्रमाने मसालो भर छोंके और तुरीआ के ऊपर सों छिलका उतार के हवेज ऊपर प्रमान भर के छोंके और बेंगन तथा आलू सकरकन्द जाके करने होय ताके ये ऊपर प्रमान क्रिया है ।

११४ शाकादि क्रिया शाक अरगजी ।

हरे मटर दो छटांक सकरकन्दी दो छटांक अध कचे केला चार नग हरे चना दो छटांक सेम दो छटांक आलू दो छटांक रतालू दो छटांक चोर दो छटांक बेसन दो छटांक हरी मेथी की ढोकरी दो छटांक तेल पाव सेर मेथी आधा तोला हींग डेढ

मासा मिरच दो तोला राई आधा तोला हवेज चार तोला खारो आधा तोला।

(विधि) रताळू सकरकन्द चौंरे केला आलू शाक की नाईं समारनो मटर तथा चना के छिलका उतारनों और मेथी महीन समार के तामें बेसन में तेल को मौन मिलाय हवेज नोंन हलदी मिलाय जल सों बांध ढोकरी कर छोटी २ और बाकी को जो तेल है सो तपेला में धरके मेथी राई जीरा हींग मिरच धरके छौंके तामें प्रथम चना ताके ऊपर मटर आलू क्रम सो डार ऊपर केला डार के ताके ऊपर नोंन ताके ऊपर पाव सेर जल डार के थोडी देर पाछे आधा तोला खारा को दूधिया करके छिडकनो पाछे हलदी भुरकाय के उछाडनो पाछे शीज जाय तब उतार हवेज मिलाय उतार लेनो।

११५ वेंगन बडी का शाक॥

बेंगन दो छटांक बडी दो छटांक तेल दो छटांक हलदी पाव तोला हवेज दो तोला नोंन एक तोला हींग डेढ मासा॥

(विधि) बडी को ठमठोर के तेल में भूजनी भुनजाय तब हींग डारके बेंगन समारके पहले धररावे होय सो तामें छौंकदेनों तामें नोंन हलदी थोडा जल पधराय ढांक देवे शिजजाय तब हवेज डार मिलाय के उतार लेवै॥

११६ बेंगन आलू को शाक॥

बेंगन पाव सेर आलू पाव सेर तेल आदपा हलदी पाव तोला नोंन डेढ तोला हींग डेढ मासा, मिरच एक तोला हवेज दो छटांक॥

(विधि) आलू के छिलका उतार के समारकें चार २ छः छः टुक्क और वेंगन समार तेंल धरकें बघार हींग मिरच धर के छोंक नोंन हलदी डारके जरा ठैर के थोंडां जल डारनो शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतार लेंने ॥

११७ वेंगन और रतालूको।

वेंगन पाव सेर रतालू पाव सेर नोन डेढ तोला हवेज एक तोला हलदी पाव तोला तेल एक छांटक हींग डेढ मासा मिरच पाव तोला किया ऊपर प्रमान ॥

११८ वेंगन मेंथी को शाक।

[विधि] ऊपर प्रमान ॥

११९ वेंगन गाठिया को शाक।

विधि बेसन दो छटांक में हींग हवेज मिरच और तेल को मोंन देके टपके गाठीया करके तल के वेंगन छोंक के वामें पधरावें नोन हलदी डार के शीज जाय तब उतार लेंने ॥

१२० वेंगन और चनाको दार की शाक।

वेंगन आध सेर दार आध सेर तेल दो छटांक नोन तीन तोला हलदी पाव तोला हवेज २ तोला हींग एक गासा मिरच आधा तोला।

(विधि) वेंगन समार के राखे दार अगले दिन भिजोय देवे सवेरेजल निकाश धोय के हींग मिरच जीरे से छोंक देवें जल डारे पाछे जरा शीजजाय तब वेंगन पधरावै नोन हलदी डार ढांक देंय शीजजाय उतार लेवे ॥

१२१ सेम वेंगन को शाक।

(विधि) सेम वेंगन समार के तेल में हींग मिरच सें

छोक दे तामें नोन हलदी पधराय जल छोड कें जरा ठैर के खारको दूधिया डारे और क्रिया ऊपर प्रमान ॥

१२२ बैंगन डुबकी को शाक।

बैंगन एक सेर बेसन पाव सेर तेल आदपा नोन तीन तोला हबेज चार तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला।

(विधि) बेसन में हींग हबेज नोन आधा तोला और मोन देके डुबकी कर के उकलते जल में डार के उकालनो पाछे शाक छोंक के वा में पधरावनी रीत ऊपर प्रमाने ॥

१२३ बैंगन ढोकरी को शाक।

बैंगन एक सेर घेहूं को चून आदपाव बेसन आदपाव मिलाय के बामें नोन आधा तोला और हलदी आधा तोला हबेज हींग और मोन डार के ढोकरी करे शाक छोक के वामें पधराय देवे और क्रिया ऊपर प्रमान शाककी ॥

१२४ बैंगन के शाक में दही डार के।

(विधि) बैंगन एक सेर के शाक में दही पाव सेर डारे होयुके तब और रीत ऊपर प्रमान ॥

१२५ बैंगन को भरथा।

(विधि) बैंगन एक सेर नोन डेढ तोला हींग सवा मासा घी २ तोला बैंगन बडे बडे लेने ताके ऊपर घी चुपड के आंच पै धरके सेकनो अथवा आंचमें गाड देनो जब शीज जाय करडो न रहे तब निकाश के छिल का उतर के मिशल डारनो अथवा चलनी में छान लेनो पाछें घी को बघार धरके हींग सों छोंक देनो पाछे नोन मिलाय भोग धरनो ॥

१२६ बैंगन के गूझा ॥

बैंगन एक सेर मैदा आधा सेर नोन सवा तोला तेल आधा सेर गिरी को खुमन ९ तोला अदरक के सूगिया आधा तोला हवेज एक तोला अमचूर एक तोला ।

[बिधी] ऊपर प्रमान मरथा कर के हींग जीरा में छोंक के नोन हवेज सूगिया अमचूर मिलाय के मैदा में मोन देके सांधके पूड़ी बेलके वा में भरके गूझा गोंठ के तल लेने ॥

१२७ आलू को शाक ।

आलू एक सेर नोन तीन तोला हवेज एक छटांक तेल आदपाव हलदी आधातोला मेथी आधा तोला राई आधा तोला जीरा आधा तोला हींग डेढ मासा खुमन आदपाव ।मिरच आधा तोला ।

(बिधि)आलू को जल में बाफ के छिलका उतार डारे टूक २ कर उघारे घर के मेथी राई जीरा हींग मिरच धर के छोके तामें नोन हलदी डार मिलाय खुमन मिलाय ढक देवे पाछें उछार के उतार लेना ॥

और आलू एक सेर को छील के टूक कर के ऊपर प्रमाण छोंके वामें जल एक सेर डारे नोन हलदी डारे शीज जाय तब बेसन२॥ तोला को गोर जल में कर के डारे गुड वा बूरा ढाई तोला और खटाई२॥तोला डारे खदके तापीछे उतार लेवे ॥

१२८ आलूकी सेव ।

आलू एक सेर बड़ेबड़े नोन डेढ तोला तेल वा घी आध सेर मिरच एक तोला पीसी ।

[बिधि] आलू के छिलका उतार के खुमनी में खुमन

करे सेव जैसी होय बाके तले गरम गरम पै नोन मिरच भुर काय देवे ॥

१२९ सकर कन्दी को शाक ॥

सकर कन्दी एकसेर तेल वा घी दोछटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला।

(विधि) सकर कन्दी को सभार के छोंक देवे नोन हलदी डार के हलाय के पीछे जल आधा सेर डारे ढांके शीज जाय जल शोख जाय तब धनियो हवेज मिलाय उतार लेवे सूखो शाक ॥

१३० सकरकन्दी को पतला शाक।

सकरकन्दी एक सेर तेल वा घी एक छटांक गुड वा बूरे ढाई तोला नोन चार तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच पिसी आधा तोला कोकम पांच तोला हवेज दो तोला ॥

[विधि] सकर कन्दी को ऊपर प्रमान छोंक कें नोन हलदी डारके जल तीन सेर डारे शीजजाय तब गुड खटाई डारें हवेज डारके उतार लेय या प्रमान बडी मिलभावी होय है ॥

१३१ गुवार को शाक।

गुवार एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला अजवान एक तोला खारो पाव तोला ॥

[विधि] गुवार को सभारिके रेसा निकाशके दो दो टूक करने हींग मिरच सो छोंके नोन हलदी डारके जल डारनो पाछे

खारो को दूधिया डारे शीजजाय तब अजमान हवेज डारके उतार लेवैं ॥

१३२ गुवार कोला को शाक।

गुवार आध सेर कोला आध सेर तेल एक छटांक नोंन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला हवेज दो तोला मेंथी दो तोला राई एक तोला ॥

(विधि) गुवार को लाके समार के मेथी राई हींग मिरच सों छोंकनो प्रथम गुवार छोंकनो पाछें नोन हलदी डार जल डार के ढांक देनो शीज जाय तब हवेज डार के उतार लेनो कोलो को कहीं काशीफल कहीं प्रतकोला कहेहे ॥

१३३ गुवार तोरई का शाक।

ऊपर प्रमान दोनों मिलाय छोंके ऊपर प्रमान करे।

१३४ चौराकी फली को शाक।

चौरा की फली एक सेर तेल एक छटांक नोंन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा हवेज दो तोला मिरच आधा तोला अमचान पिस्यों आधा तोला।

१३५ सरगवा की शींग को शाक।

सरगवा कों साग एक सेर तेल व घी आध पाव नोंन चार तोला हलदी आधा तोला मिरच एक तोला कोकम पिसी चार तोला मेथी एक तोला राई एक तोला हवेज दो तोला गुड चार तो वेसन आध पाव खुमनागिरी आध पाव हींग डेढ मासा ॥

विधि--शींग को चार २ अंगल के टूक कर जल में बाफे शीज जाय तब जल निकाश छोंकनों पाछें वेसन को गोर कर नोन हलदी डार के खदको आजाय तब गुड को कम डारनों जरा ठैरे के हवेज खुमन डार मिलाय उतारे ॥

१२६ सेंम को शाक।

सेम एक सेर तेल एक छटांक नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हवेज ढाई तोला खारो आधा तोला अजमान एक तोला हींग डेढ मासा मिरच आधा तोला।

[विधि] सेमको सपार के छौंकनो नोन हलदी डारि के खारा को दूधिया डारि जल डारि शीज जाय तब हवेज अजमान मिलाय के उतार लेवे ऐसेही सेम वैंगन को होयहै॥

१२७ सूरण को शाक।

सूरण एक सेर तेल या घी आदपाव नोन तीन तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच एक तोला हवेज एक तोला बूरो २ तोला खटाई चार तोला॥

(सूरण) को सपार के बूरो और हलदी से मिलाय के छौंकनो शीज जाय तब बूरो और खटाई डारके मिलाय के उतार लैनो॥

१२८ दूसरी रीत।

सूरण एक सेर घी आध सेर नोंन दो तोला कारीमिरच दो तोला हवेज दो तोला॥

(विधि) सूरण एक सेर को दो अंगुल के टुक कर कर के घी चढाय के ठण्डे घीमें ही छोंड देने और मन्दी मन्दी आंच पै ढांकने ए घन्टा भरतक गलजाय तब घी में तल लेनो पछे नोंन कारी मिरच पिसी हवेज मिलायके भोग धरें॥

१२९ अरबी को शाक॥

अरबी एक सेर तेल व घी एक छटांक नोंन चार तोला हरदी आधा तोला हींग मासा१मिरच एक तोला खटाई अमचूर की

एक छटांक अथवा मठा एक सेर हवेज दो तोला ।

विधि-अरनी के जल में लाफ देकें छिलका उतार अजमान एक तोला हींग मिरच सों छोंक देनों पाछे नोंन हलदी मिलाय के दही डार के उतार लें अथवा मठा डारके मिलाय के उतार ले अथवा मठा डारे और खदका दिवाय के अमचूर डारे तो जल डेढ सेर डाग्के खदकावें. पाछे हवेज अजवाइन मिलाय उतार लें एसे अरबी समार के हू होय है ।

१४० भिंडी को शाक ।

भिंडी एक सेर नोंन दो तोला राई आधा तोला हींग एक मासा तेल पाव सेर हलदी आधा तोला मेंथी एक तोला हवेज एक तोला मिरच एक तोला ॥

[विधि] भिंडी को समार के ऊपर प्रमान छोंक के नोंन हलदी डार मन्दी १ आंच पै ढांकदे भीजजाय तब हवेज सब ऊपर प्रमान मिलाय उतारले यामें दही हूं डारके होय है ॥

१४१ परवर को शाक ॥

परवर एक सेर नोंन दो तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा तेल वा घी आदपा हवेज एक तोला कारी मिरच एक तोला ॥

[विधि] परवर को समार के हींग सों छोंक देवै पाछे नोंन हलदी पधराय जल छिडकके ढांक देनो मन्दी आंचसों होबै देनो भीज जाय तब उतार हवेज मिरच मिलावनो ॥

१४२ कंटोला को शाक ॥

कंटोला एक सेर नोंन ढाई तोला हलदी आधा तोला तेल

बा घी आदपा मिरच आधा तोला हवेज एक तोला हींग एक मासा ॥

[बिधि] कटोला को समारके छोंके नोंन हलदी पधराय ढांक देवै मन्दी २ आंचसों होयबे देनों शीजजाय तब उतारके हवेज मिलायके धरे ॥

१४३ कच्चे केलाको शाक ॥

कच्चे केला एक सेर बेंसन आदपा नोंन ढाई तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मेंथी आधा तोला राई आधा तोला खटाई दो तोला हवेज चार तोला तेल बा घी आदपा मिरच आधा तोला गिरी को खुमन आदपा ॥

(बिधि) केलाको समारके मन्दी २ आंचसों बाफनो पाछे निकारके हींग मेंथी राई मिरचसो छोंके देवैं उछार के बेंसन में नोंन हलदी पधराय मोंन डारके बामें पधराय देनों उछारनों ढांक देनों शीजजाय तब हवेज तथा खुमन खटाई मिलायके उतार लेनो ॥

१४४ पक्के केला को शाक ॥

केला एक सेर मिरच आधा तोला मेंथी एक तोला राई एक तोला हवेंज एक तोला नोंन दो तोला हलदी आधा तोला खटाई दो तोला बूरो आदपा तेल बा घी एक छटांक ॥

(बिधि) केलाको समारके राखे पाछे राई मेंथी मिरच सों जल आध सेर छोंके देवै जब जल खदके तब केला डार खद कजाय तब खटाई हवेज बूरा मिलाय के उतारलेवै ॥

१४५ खरबूजा को शाक ।

खरबूजा एक सेर घीया एक तोला नोंन तीन तोला बूरो

आदपा हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच एक तोला खटाई एक तोला तेल बा घी एक छटांक हवेज एक तोला ॥

(विधि) खरबूजा को समारके छोंक देनों नोन हलदी पधरावनी ढांक देनों मन्दी आंच राखनी गलजाय तब कोकम और बूरा डारके मिलायके उतार लेनो चणा की दारबी पडे है तामे पहले दार छोंकनी दार शीजजाय तब खरबूजा डारे ॥

१४६ खरबूजा और गुवारकों शाक ॥

[विधि] गुवार और खरबूजा समारके ऊपर प्रमाण छोंक मिलायके ऊपर प्रमान नोन हलदी मिलाय शीजजाय तब हवेज तथा बूरो एक छटांक डारे ॥

१४७ तोरई को शाक ।

तोरई एक सेर नोंन दो तोला हलदी आधा तोला तेल एक छटांक मेंथी एक तोला मिरच आधा तोला हींग एक मासा हवेज एक तोला ॥

(विधि) तोरईको ऊपर से छिलका उतारके समार के ऊपर प्रमाणे छोंक देवै शीजजाय तब हवेज मिलाय के उतारलेवै ॥

१४८ कांकडी को शाक ।

ऊपर प्रमाणे छिलका उतार समारके छोंके शीजजाय तब हवेज मिलायके उतार लेवै ककडी और तोरई के बी मिलायके होय है ॥

१४९ गलका को शाक ॥

[विधि] गलका को छिलका उतार समारके ऊपर प्रमान छोंके शीजजाय तब उतारके हवेज मिलावै ॥

१५० करेला को शाक।

करेला एक सेर को छिलका उतारके समारनो पाछे नोंन मिलायके मिशलके जल निचोड के हींग सो तेलमा घी आदपा में छोंकदे फिर हलदी मिलाय मन्दी २ आंचसों शीजवे देनो कोलापै पाछे सौंफ एक तोला हवेज ऊपर प्रमान मिलाय सूको होयहै ऐसे चनाकी दार पाव सेर को रातमें भिजोय देनों पाछे दारमें सों जल निचोड छोंक देनो और करेला एक सेर को समार नोंन सों मिशछ जल निचोड दारके संग डारके मिलावे नोंन हलदी डारे जल थोडो छिडकें ढांक देवे मन्दी २ आंचसो होयवे देवै शीजजाय तब हवेज गुड डारके मिलाय के उतार लेंवे ॥

१५१ टीडोरा को शाक ॥

टीडोरा एक सेर तेल एक छटांक मेंथी एक तोला मिरच एक तोला हींग एक मासा नोंन दो तोला हलदी आधा तोला हवेज दो तोला ॥

(बिधि) शाक समार के छोंके जल थोडों सो छिडके ढांक देवै शीजजाय तब हवेज मिलाय उतार लेवै ॥

कोला (प्रतकोला)को शाक।

कोला एक सेर तेल एक छटांक मेथी एक तोला जीरा आधा तोला राई आधा तोला मिरच आधा तोला हींग एक मासा नोन २ तोला हलदी आधा तोला गुड एक छटांक सवाई २ तोला हवेज ढाई तोला।

(बिधि) छिलका उतार के समार के मेंथी राई जीरा मिरच हींग सो छोंके जल डार नोन हलदी पधरावे शीज

जाय तव गुड खटाई डार के मिलाय उतार लेबे एसे चना की दार डार के होयहै सेर कोला में पावभर दार भिजोय राखी होय ताको जल नितार के छोंके कोला डारे जल छिडक के ढाक देवे शीज जाय तव उतार लेबे हबेज खटाई मिलावे ॥

१५३ बेरको शाक ।

बेर एक सेर तेल एक छटांक नोन ढाई तोला हलदी आध तोला हींग आधा मासा मिरच आधा तोला खटाई ढाई तोला गुड एक छटांक ।

(विधि) गुठली निकाश के छोंके थोडोसो जल छिडक नोन हलदी डारके शीज जाय तव खटाई और गुड डार मिलाय उतार लेबे ॥

१५४ घीयाको शाक ।

घीया एक सेर तेलवा घी एक छटांक नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला गुडढाई तोला खटाई ढाई तोला ॥

(विधि) घीया के छिलका उतार समार के छोंक देवे जल छिडक के नोन हलदी डार के ढांक देवे शीज जाय तव गुड खटाई हबेज डार के मिलाय के उतार लेवे चनाकी दार डार के होयहै सेर घीया में पावभर दार भिजी मैंई को छोंक के घीया को समार ले पधराय दे जल छिडक के ढांक देवे शीज जाय तव खटाई हबेज डारे उतार लेवे ॥

१५५ चौरई को शाक ।

चौरई एक सेर समारेली नोन एक तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला हलदी आधा तोला घी आध छटांक ॥

(विधि) चौराई को धोय समार के हींग मिरच से छौंक दे जल आध सेर नोन हलदी डार के ढांक देके शीज जाय खूब गल जाय तब उतार लेवे जल जैसो औटै ऐसो अच्छों ।

१५६ मेंथी की भाजीको शाक ।

मेंथी एक सेर तेल आध छटांक नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला हींग एक मासा मिरच आधा तोला ।

[विधि] मेंथी को समार के छोक देवे जल डार के नोन हलदी डारके ढाक देवे शीज जाय तब उतार लेवे मेंथी चौरई मेंथी में मूगकी दार मिलैहै औरवी शाक होंय है ॥

१५७ बथुवा को शाक ।

बथुवा एक सेर तेल एक छटांक नोंन डेढ तोला हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला ।

[विधि] बथुवा को धोय महींन समार के हींग मिरच सों छोंक देनो शीज जाय तब उतार लेनी ॥

१५८ राईकी भाजी तथा सरस्योकी भाजीकोशाक॥

राई तथा सरस्यो एक सेर नोन सवा तोला हींग चार रती हलदी आधा तोला मिरच आधा तोला तेल आधी छटांक ।

[विधि] भाजी को प्रथम जल में वाफिके निचोड डारे पाछे छोंक दे बे नोन हलदी डारे शीज जाय तब उतार लेवे ॥

१५९ चनाकी भाजी और मूंग की दार मिलमा॥

भाजी एक सेर मुंगकी दार पाव सेर नोन २ तोला हलदी आधातोला हींग चार रती तेल एक छटांक मिरच आधा तोला॥

(विधि] जल कों छोंक के दार डार देनी दार गल जाय तब भाजी डारनी भाजी गल जाय तब उतार लेनी ॥

१६० कमलकी हरीजड को शाक ॥

कमलकी जड एक सेर नोन २ तोला हलदी आधा तोला हींग चार रती खटाई तीन तोला तेल वा घी आदपाव मिरच आधा तोला बूरा २ तोला हबेज २ तोला गिरी को खुमन २ छटांक।

[विधि] जड को छील के समारे छौंक देवे नोन हलदी डारे शीज जाय तब बूरो खटाई हबेज मिलाय के उतार लेवे

१६१ अरबी के पत्तानको शाक ॥

पत्ता एक सेर नोन डेढ तोला हलदी आधा तोला मिरच आधा हींग चार रती खटाई चार तोला गुड चार तोला तेल एक छटांक।

[बिधि] पत्तान को महींन समार के छौंके शीज जाय तब गुड खटाई गाड के मिलाय के उतार लेवे ॥

१६२ अरबी की डाखरी को शाक ॥

डाखरी एक सेर बेसन एक छटांक नोन २ तोला हलदी आधा तोला तेल एक छटांक मिरच एक तोला गुड चार तोला खटाई ढाई तोला हबेज २ तोला।

[डाखरी] को समार के जल बाफे जल निकार के छौंक देवे पाछें बेसन को गोर कर के डारे शीज जाय तब गुड खटाई मिलाय के उतार लेवे ॥

१६३ कचीकेरी को शाक ॥

केरी एक सेर नोन दो तोला हलदी आधा तोला घी आदपा बूरो एक सेर मेंथी एक तोला राई एक तोला कारी

मिरच डेढ तोला मिरच आधा तोला हींग चार रती हवेज दो तोला ॥

[विधि] कैरीके छोटे २ टुक समारके ऊपर लिखे सबार धरके नोंन हलदी पधरामे ढांके सीजजाय तब घूरो डारे खदका आय जाय तब उतार लेनो हवेज मिलाय देनो ॥

१६४ पोपीया को शाक (अरन्ड काकडी) ॥

पोपीया एक सेर तेल वा घी आदपा मिरच एक तोला मेंथी आधा तोला राई आधा तोला हींग एक मासा नोंन डेढ तोला खटाई एक तोला हलदी आधा तोला ॥

(विधि) पोपीआ के छिलका उतार के खुमणे पाछे बघार मे छोंकमे मेंथी राई हींग मिरच धरके छोंके नोंन हलदी पधराय के ढांक देवे थोडी देर पाछे खटाई मिलायके उतार लेवे ॥

१६५ अधकच्चे केला और दो पत्राकी मेंथी की भाजी को शाक ॥

केला एक सेर भाजी पाव सेर तेल आदपा हींग एक मासा मिरच एक तोला हवेज दो तोला खटाई दो तोला नोंन दो तोला हलदी आधा तोला ॥

[विधि] केला को समारके छोंके ऊपरसो मेंथी की भाजी डारनो नोंन हलदी पधराय ढांक देनी सीजजाय तब खटाई डार के उतार लेवे ॥

१६६ पकोडी को शाक ॥

बेसन आध सेर घी पाव सेर राई आधा तोला आखो धनियों आधा तोला हींग तीन मासा कारीमिरच आधातोला मेंथी आधा तोला मिरच आधा तोला नोन दो तोला हलदी

आधा तोला मठा दो सेर मठा न होयतो अमचूर दो तोला ॥
(विधि) बेसन मे हरदी मिरच तथा हींग २ मासा नोन एक तोला थोडी हलदी पाव तोला मिलाय के बेसन को नरम बांध के मथनो मथते मथते एक जरा सो बेसन जल मे डारे तो पेरे तब घी छोडे वासन में चढाय के पकोडी छोडनी पल्टनी सीज जाय तब उतार लेवे पाछे मेथी राई हींग मिरच को धर के मठा छोंक देवे नोन हलदी डार के खदको आवे तब पकोडी डार के खदका देके उतार लेवे ॥

व्यंजनपाक प्रदीप सखडी क्रिया पञ्चम भाग
इति श्रीव्यंजनपाक प्रदीपे सखडी सामग्री क्रिया
मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी विरचिता
पञ्चम भाग समाप्ता ।

सूचना ।

यह पुस्तक में तोल लिख्यो है सो एक सेर ८० रुपिया भरको समझनो आध सेर ४०] रु भर को पाव सेर २०] रु भरको आध पाव १०] रु भरको एक छटांक ५) रु भरको समझनो तोला एक रुपिया एक को और मासा तोला एक के बारे होय हैं और आउरती को एक मासा होय है तापरमान समझनो और जहां कहीं लालमिरच नहीं उपयोगमें आवे तहां कारी मिरच लेनी और याग्रन्थ में तोल जोख.खुदा की विधि क्रिया समेत लिखी गई हैं और यामें कछु क्रिया भूल चूक में रह गई होयतो सज्जन पुरुष कृपाकर सुधारके क्षमा करेंगे । अब या ग्रन्थकी नोछावर सूक्ष्म रासबे में आई है पोंहेजअलग ॥

ग्रन्थकर्ता मुखियाजी रघुनाथजी
शिवजी सरस्वती भण्डार पुस्तकालय
मथुरा—

॥ सूचना ॥

दोहा-संवत् वर रस ग्रह शशी मनहर फाल्गुन मास ।
तिथि तृतीया शुभछे वली शुभ गुरु वार उजास ॥ १ ॥
ते दिवसे पूरण कर्यु, व्यञ्जन पाक प्रकाश ।
सज्जन पुरुषो वांचिनें थशे निशंक, हुलास ॥ २ ॥
भाग पाञ्चमां रचिकरी, तोल जोख परमान ।
विधिवते रीती दाखवी यथा मती अनुसार ॥ ३ ॥
वांचक वृंद क्षमाकरी, मुज भाषा नां दोष ।
सूज्ञ सुधारी वांचशो धरीत मनमां दोष ॥ ४ ॥
गुण ग्राहक गुण ने ग्रहे, दुर्जन खोडे खोड ।
जेजननी जेवी मति कर से तेवो तोड ॥ ५ ॥
घर घर सेवा श्यामनी, विधिवत थाय नितंत ।
इच्छा एज रघुनाथनी पूर्ण करो भगवन्त ॥ ६ ॥

और हमारे यहां पुष्टिमार्गी वल्लभ सम्प्रदाय के श्रीगुसांईजी सों आदि लेके सब बालकन के चित्र और सब तरह के पुस्तक योग्य मूल्य सों मिलेंगी और मुम्बई, काशी कलकत्ता लखनौ मथुरा आदि की छपी पुस्तक और भाषा कहांनी, किस्सा सब तरहकी पुस्तक नीचे ठिकाने सों मिलेंगी ।

वल्लभपुष्टि प्रकाश सेवा सम्बंधी एसो ग्रन्थ आज दिन पर्य्यन्त कहीं नहीं छप्यो याके चार भाग है प्रथम भाग में जैसे सेवा कौमुदी और श्रीहरिराय जी को आन्हिक तथा भावना आदि ग्रन्थन के अनुसार क्रम है तामभान लिख्यो है. जैसे मंगला सो प्रारम्भ करके शयन पर्य्यंत को क्रम नित्य

की सेवा, तथा बरस दिन के सम्पूर्ण उत्सवन को क्रम सामग्री तथा शृंगार तथा वस्त्र आभूषण आदि यह प्रथम भाग में है दूसरे भाग में उत्सव निर्णय लिख्यो गयो है।

तीसरे भाग में उत्सवनकी भावना तथा स्वरूपनकी भमाना लिखी गई है चौथे भाग में सेवा साहित्य के चित्र तथा शृंगार आभूषण वस्त्रादिकन के चित्र तथा उत्सवनकी आरतीन के चित्र फूल मण्डली, बङ्गला, डोल, हिंडोरा आदि के चित्र दीये गये है याकी प्रसंशा जितनी करे तितनीथोडी है देखने सेही मालूम होगी नोछावर ३) रु डा० ख० ।—) आना ॥

व्यंजन पाक प्रदीप नोछावर १॥) ड० ख ≡) आना

आपका—

मुखियाजी रघुनाथजी शिवजी

सरस्वती भण्डार पुस्तकालय

मथुराजी।

बीसवी शताब्दी का नया आविष्कार।

जेब में औषधालय सर्व रोगों की एक मात्र परीक्षित महौषधि।

महेश्वरी अमृत बिन्दु।

महेश्वरी अमृत बिन्दु एक ऐसी महौषधि है जिसके पास रखने से किसी बीमारी का डर न रहे यह एक ऐसी औषधालय है जिस में से जिस बीमारी में गो बस उस बीमारी को आराम हुआ समझो इस महेश्वरी अमृत बिन्दु को हर घर हर जेब में रखने की जरूरत रहती है हम बडे साहस के साथ धर्म को साक्षी देकर कहते है कि वास्तव में यह अमृत का काम देने वाली महौषधि है इसको बूढे जवान स्त्री पुरुष बच्चे सभी काम में ला सकते है इसके सेवन से इन रोगों में तत्काल फायदा होताहै जैसे यह हजमी मन्दाग्नि पेट का दर्द शूल घबाखीर संग्रहणी वाय गोला बंध्यों के हरे पीरे दस्त प्लीहा [ताप तिल्ली) हैजा प्लेग ज्वर एकतारा तिजारी चौथ्या जीर्ण ज्वर कफ खांसी श्वास [दमा) वमन (कै करना] जी मिचलाना इत्यादि कहा तक कहें मुख रोग दंत रोग कर्ण रोग इत्यादि जैसे मुख में छाले हों आमा जाड दांत का दर्द कान दर्द सिर दर्द गोडो का दर्द नेत्र रोग इत्यादि जहरीले जानवरो के डंक बिच्छू (तलैया] इत्यादि के काटे पर दाद खाज इत्यादि चर्मदोष फोडा फुन्सी इत्यादि रक्त दोष पान्डु पीलिया प्रमेह इत्यादि २ की अनुभूत की हुई औषधि तिसपर भी मूल्य सर्व साधारण के हितार्थ ९ शीशी का केवल २) रु. डाक व पैकिंग बीपी खर्च १ से तीन तक ।) बारह लेने से केवल ९) में अपना खर्च लगा कर भेज देगे १२ शीशी या केवल ९ रु. में देगे श्याम भाव से कुछ सार्टिफिकेट लिखते है।

मंगाने का पता—

हीरालाल लक्ष्मीचन्द
महेश्वरी भार गली मथुरा—

सुखियाजी रघुनाथजी शिवजी
सरस्वती भण्डार मथुरा—

[१) बाबू हंसराज जी सेटो स्टेशन मास्टर नरायन पुर टक्कबाला से लिखते है कि महाशय आपका महेश्वरी अमृत बिन्दु अनुपान से बहुत दिन के दमे को अनुत आराम है इस लिये महेश्वरी अमृत बिन्दु की दो शीशी वैल्यू पेबिल करके और भेजियेगा आपको धन्य वाद है।

[२] बाबू वल्लभदास जी शरोड़ा लिखते है कि तुमारी महेश्वरी अमृत बिन्दु की बूरों ने मेरे लडके चिरं० अन्तीलाल को बुखार में केवल ३ खुराक मे फायदा किया मेरी राय में ये महौषधि हर प्रबन्ध के रखने के लायक है। आपका कृपा पात्र वल्लभ दास (अतरी]