

Monumenta culinaria 2 / 2012



Heike Gilbert

Das Pākadarpaṇa,
ein altes indisches
Kochbuch

Digitaler Nachdruck
der Dissertation
(Marburg 1995)

Gießen: GEB 2012

Mit freundlicher Genehmigung der Autorin

Monumenta culinaria 2 / 2012

Herausgegeben von Thomas Gloning

<http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2012/8586>

Das Pākadarpaṇa,
ein altes indisches Kochbuch

Inaugural-Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
des
Fachbereichs Außereuropäische Sprachen und Kulturen
der Philipps-Universität Marburg

Vorgelegt von Heike Gilbert M.A.
aus Groß-Gerau

Marburg 1995

Vom Fachbereich
Außereuropäische Sprachen und Kulturen
der Philipps-Universität Marburg als Dissertation
angenommen am 6. Februar 1995
Berichterstatter: Prof. Dr. Wilhelm Rau
Mitberichterstatter: Prof. Dr. Rahul Peter Das
Disputation am 6. Februar 1995

Vorwort

Die vorliegende Arbeit ist die geringfügige Überarbeitung meiner zur Promotion eingereichten Dissertation. Die Anregung zu dieser Übersetzung des alten indischen Kochbuchs *Pākadarpaṇa* verdanke ich meinem Lehrer Herrn Prof. Dr. Wilhelm Rau, der wohl meine Neigung zur orientalischen Küche schnell erkannt hatte. Er stellte mir zwei in seinem Besitz befindliche Editionen des Textes zur Verfügung, viel später wurde mir auch noch eine Handschrift zugänglich. Bedauerlicherweise mußte ich sehr bald erkennen, daß es sich bei den im Text beschriebenen Rezepten keineswegs um die erwarteten feinen königlichen Speisen handelte, sondern um eher eintönige Rezepte, die einen rein diätetischen Wert haben. Da die Zutaten nicht überall eindeutig zu definieren waren, rate ich an dieser Stelle vom Nachkochen dringend ab.

Diese Arbeit entstand – naturgemäß – nicht ohne Schwierigkeiten. Eine vollzeitige, nicht universitären Berufstätigkeit erschwerte immer und behinderte oft die Übersetzungs- und Forschungstätigkeit. Auch die Druckfassung dieser Arbeit ist vor diesem Hintergrund zu sehen, da die berufliche Laufbahn mich gleich nach Abschluß des Promotionsverfahrens für zwei Jahre nach Japan brachte.

Sicherlich wären dieser Arbeit noch Verbesserungen und Erweiterungen anzufügen, doch das überlasse ich gerne denen, die solches unter geeigneteren Umständen zu unternehmen vermögen.

An dieser Stelle möchte ich all denen meinen Dank aussprechen, ohne deren Hilfe diese Arbeit nicht hätte entstehen können. An erster Stelle danke ich Herrn Prof. Dr. Wilhelm Rau für die geduldige Betreuung und seine stets hilfreichen Ratschläge. Ebenso danke ich Herrn Prof. Dr. Michael Hahn, der mir ebenfalls stets Rat zu geben bereit war. Weiterhin danke ich Herrn Dr. Sharma Peri, Herrn Dr. Jayandra Soni und Frau Dr. Luitgard Soni, die mir durch ihre enge Vertrautheit mit der indischen Küche manch hilfreichen Hinweis geben konnten, Herrn Dr. Jürgen Hanneder und Herrn Dr. Johannes Schneider für die Hilfe bei Computerproblemen und Frau Dr. Ulrike Wessel und Herrn

Dr. Roland Steiner für den steten Beistand und ihre hilfreichen Ratschläge. Ebenfalls danke ich Herrn Prof. Dr. Ryutaro Tsuchida und Herrn Prof. Dr. Shingo Einoo, die mir während meines zweijährigen Aufenthaltes in Tokio mit Rat und Tat zur Seite standen und ohne die mir die Türen der Bibliotheken der Universität Tokio verschlossen geblieben wären.

Besonders möchte ich aber meinen Eltern danken, die mir in all meinem Tun alle ermeßliche Unterstützung zukommen lassen.

Heike Gilbert, April 1997

Inhaltsverzeichnis

1	Der Text	1
1.1	Beschreibung der Texteditionen und des Manuskripts	1
1.2	Stemmatik	4
1.3	Weitere Manuskripte	5
1.4	Alter und Herkunft des Textes	6
2	Sprache	7
2.1	Terminologie	7
2.2	Nicht verzeichnete Worte	8
2.3	Metrik	9
3	Inhalt	10
3.1	Benennung	10
3.2	Gliederung des Textes	11
3.3	Bezug zum Mahābhārata	13
4	Diätetik	14
4.1	Zutaten, Gewürze und Duftmittel	14
4.2	Medizinische Terminologie	16
	Vorbemerkung zur Übersetzung	18
	Erstes Kapitel	19
	Zweites Kapitel	91
	Drittes Kapitel	97
	Viertes Kapitel	100
	Fünftes Kapitel	104
	Sechstes Kapitel	107
	Siebtes Kapitel	110
	Achtes Kapitel	114
	Neuntes Kapitel	115
	Zehntes Kapitel	121
	Elftes Kapitel	124

Inhaltsverzeichnis

prathamaprakaraṇam	125
dvitīyaprakaraṇam	171
tritīyaprakaraṇam	175
caturthaprakaraṇam	177
pañcamaprakaraṇam	180
ṣaṣṭhaprakaraṇam	182
saptamaprakaraṇam	185
aṣṭamaprakaraṇam	187
navamaprakaraṇam	188
daśamaprakaraṇam	193
ekadaśaprakaraṇam	195
Abkürzungen	197
Index der Pflanzen und Duftmittel	198
Literaturverzeichnis	210

1. Der Text

Das Pākadarpaṇa behandelt, wie sein Titel schon sagt, die Kochkunst. Es handelt von Gerichten, die den königlichen Gaumen erfreuen und gleichzeitig den königlichen Leib vor Krankheit und Zerfall bewahren oder von Krankheit und körperlicher Qual heilen sollen. Über sein Alter, seine Herkunft und Entstehungsgeschichte gibt uns der Text selbst fast keine Auskunft, er beruft sich auf kein anderes Lehrwerk zum Thema und nennt keine der medizinischen Schriften als Quelle für seine Kenntnisse, wiewohl diese dem Autor – der sich uns unter dem Pseudonym ‚Bāhuka‘ (sein wahrer Name ist Nala) vorstellt – vertraut gewesen sein mußten.

Der Text scheint stellenweise korrupt und unvollständig überliefert zu sein. Die einzige mir zugängliche Handschrift weist oft die gleichen Korruptionen und Unvollständigkeiten auf wie die beiden vom gleichen Herausgeber editierten Textausgaben. Es sind jedoch auch zahlreiche Abweichungen zu bemerken. Die Handschrift und die Textausgaben lassen sich sicherlich auf eine gemeinsame Vorlage zurückführen.

1.1 Beschreibung der Texteditionen und des Manuskriptes

Der Text des Pākadarpaṇa liegt in zwei Texteditionen vor, die beide in Benares erschienen sind und in einem Manuskript (Xerokopien). Ich habe die benutzten Texte ‚S‘, ‚K‘ und ‚P‘ genannt.

‚S‘: PĀKADARPAṆAM by Mahārāja Nala. Edited by Nyāyāchārya Pandit Sri Vāmācharana Bhattāchārya. Benares: Kāśī Sanskrit Series No. 1. 1915. Registered according to Act XXV. of 1867.

‚K‘: PĀKADARPAṆAM [Oldest Āyurvedic treatise of home sciences] of Mahārāja Nala. Edited by Pt. Vāmācarana Bhaṭṭācārya. Mādhurī Hindī Commentary by Dr. Indradeva Tripāṭhī. Benares: Kāśī Sanskrit Series 1, sec. ed. 1983.

‚P‘: Das einzige mir zugängliche Manuskript stammt aus der Sammlung des Bhandarkar Oriental Research Institutes, Poona und ist dort mit der Nummer ‚982 of 1887-91‘ verzeichnet. Das Ms. ist im Descriptive Catalogue nicht verzeichnet. Es gibt auch keinerlei Angaben darüber, woher es ursprünglich stammt.

S: Die Edition beginnt mit der Verehrung der Gottheiten:

„*om śrī gaṇeśāya namaḥ | śrī veṅkaṭeśāya namaḥ | śrī dhanvantarāya namaḥ |*“

und nennt dann den Titel des Werkes: *atha nalaviracitaṃ pākadarpaṇam*. Der

überwiegend in *Anustubhs* abgefaßte Text ist ohne Versnumerierung gedruckt, Halbverse schließen durch einen *daṇḍa* ab, das Versende durch den Doppeldāṇḍa. Die Schrift ist *devanāgarī*. Die Ausgabe enthält keinen Kommentar. Der Text ist in elf Kapitel von unterschiedlicher Länge gegliedert. Kapitel elf endet nach dem neunten Vers ohne Abschlußvers und Nachsatz, was die Vermutung nahelegt, daß das zugrundeliegende Ms an dieser Stelle abbricht.

Einzelne Rezeptüberschriften gibt der Text nicht, wohl aber kurze Überschriften zu bestimmten Zubereitungsformen. Solche Überschriften finden sich ausschließlich in Kapitel eins und zwei.

Der Herausgeber macht in seiner kurzen, in Sanskrit abgefaßten Einleitung keine Aussage darüber, welches oder welche Manuskripte er verwendet hat und wie sie beschaffen sind. Wir erfahren nicht, ob die Vorlage in *Devanāgarī* geschrieben ist und aus der Hand eines oder mehrerer Schreiber stammt. Ein Datum wird offensichtlich nicht angegeben, es hätte sicherlich Eingang in die Edition gefunden.

Der Herausgeber beschränkt sich darauf, die zum Text passenden Passagen aus dem *Mahābhārata* zu zitieren und damit den im *Mahābhārata* als sagenhafte Gestalt existierenden Nala als Autor dieses Textes zu bestätigen.

Textkritische Hinweise fehlen völlig. Dem Text ist ein *śuddhipatra* vorangestellt, eine Liste von insgesamt 52 Druckfehlern. In einigen Fällen scheint der Herausgeber jedoch sinnvolle eigene Korrekturen vorgenommen zu haben, ohne diese ausdrücklich als solche zu benennen. Diese Korrekturen finden sich weder in Edition ‚K‘ noch in ‚P‘:

<i>pūgapatṭeṣu</i> für <i>pūgapadeṣu</i> (PK)	Vers 1.87
<i>pacet tāṃ</i> für <i>pacetām</i> (PK)	Vers 1.94
<i>brūhi</i> für <i>brūta</i> (K) und <i>dūta</i> (P)	Vers 1.111
<i>śamanaḥ</i> für <i>śamanaṃ</i> (P) und <i>śāmanaṃ</i> (K)	Vers 1.157
<i>caḥṣuṣyaṃ madhurâ</i> für <i>caḥṣuṣyo madhuro</i> (PK)	Vers 1.329
<i>sampakya</i> für <i>sampaktvā</i>	Vers 1.347
<i>kaṇa</i> für <i>paṇa</i> (PK)	Vers 1.399

K. Ausgabe ‚K‘ ist eine kommentierte, zweite Auflage von ‚S‘, die in vielen, aber nicht allen Fällen die im *śuddhipatra* von ‚S‘ angegebenen Druckfehler korrigiert. In allen oben aufgelisteten Fällen ändert ‚K‘ die Lesart nicht. Neue Druckfehler haben sich eingeschlichen, ein neues *śuddhipatra* wurde jedoch nicht beigefügt. Die ‚S‘ vorangestellte, kurze Einleitung wurde erneut abgedruckt und durch eine vom Kommentator in *Hindī* geschriebene Einleitung ergänzt. Diese *Hindī*-Einleitung gibt

eine kurze Inhaltsbeschreibung der einzelnen Kapitel und übersetzt abschließend die Einleitung von Ausgabe ‚S‘.

Der Kommentator macht - wie der Herausgeber von ‚S‘ - keine Angaben über Manuskripte, Herkunft und Alter des Textes. Wir erfahren auch nicht, ob der Kommentator Einblick in das ‚S‘ zugrunde liegende Ms. hatte.

Dem Text wird „|| śrī || *atha nalaviracitaṃ pākadarpaṇam*“ vorangestellt. Die Schrift ist ebenfalls *devanāgarī*. Die Vers- und Kapiteleinteilung ist die gleiche wie in ‚S‘, die Verse sind jedoch in jedem Kapitel mit 1 beginnend numeriert. Der Kommentator hat eine Untergliederung des Textes nach Rezepten vorgenommen und jedem Rezept eine Überschrift vorangestellt, die die Hauptzutat des Rezeptes benennt. Weiterhin hat er den Text mit einem in Hindī abgefaßten Kommentar versehen. Der Kommentar ist nicht den Versinhalten entsprechend numeriert, inhaltlich undeutliche Passagen werden entweder übersprungen oder in sanskritisierter Hindī paraphrasiert.

Gelegentlich fügt der Kommentator Fußnoten ein. Sie werden in den Anmerkungen zu der Übersetzung des entsprechenden Verses vermerkt.

P. Dieses Manuskript befindet sich im Bhandarkar Oriental Research Institute in Poona (No. 932 of 1887-91). Das Manuskript stand in Form von Xerokopien zur Verfügung.

Das Ms. besteht aus 48 Blättern, der Text ist in *devanāgarī* geschrieben sind. Das Ms. ist unregelmäßig paginiert, die Seitenzahlen finden sich auf den Rückseiten der Blätter, meistens unten rechts, z. T. aber auch oben links oder gar beides. Z. T. finden sich auch Blätter mit zwei Numerierungen aus verschiedener Hand. Vereinzelt sind Blätter auf der Rückseite oben links mit dem Zusatz *nalapā*^o versehen. 19 Blätter sind nur einseitig auf der Rückseite beschrieben. Das Ms. ist mit Tinte auf Papier geschrieben, verschiedentlich finden sich Tintenkleckse, Verschmierungen und Ausstreichungen.

‚P‘ wurde von insgesamt 16 Schreibern geschrieben, die bis auf einen alle auf mindestens einem der von ihnen geschriebenen Blätter ihren Namen hinterlassen haben. Ein Schreiber schrieb die Blätter 23ab, 34a-35b und 47a-48b, alle anderen Schreiber schrieben jeweils nur eine Passage von unterschiedlicher Länge. Die Schreiber wechseln häufig mitten im Satz oder gar im Wort, beginnen aber jeweils auf einem neuen Blatt. Hin und wieder findet sich dadurch ein Wort oder auch ein ganzer Satz zweimal. Dem jeweiligen Schriftduktus entsprechend sind die Blätter unterschiedlich dicht beschrieben, die höchste Zeilenzahl beträgt vierzehn, die niedrigste sieben.

Korrekturen wurden entweder seitlich am Rande oder oberhalb der fehlerhaften Stelle

vorgenommen. Die zu korrigierenden Stellen sind durch Spitzwinkel oberhalb oder unterhalb des betreffenden Wortes markiert, manchmal auch durch zwei vertikale Striche oberhalb der fehlerhaften Stelle.

‚P‘ beginnt mit „*śrī gaṇeśāya namaḥ || śrī dhanvantarāya namaḥ* ||“. Der Titel des Werkes wird im Vorspann nicht genannt. Erst im Kolophon zum ersten Kapitel Blatt 30a wird der Titel erwähnt. Die Kolophone zu den Kapiteln sind unterschiedlich. Eine Zählung der *prakaraṇas* wird nicht vorgenommen. *Prakaraṇa* zwei und drei beginnen mit der Anrufung, *śrīveṅkateśvāyaṃ namaḥ* und *śrī vyaṅkaśāya namaḥ*.

Die Vershälften sind in *Doppeldanḍas* eingeschlossen, die Verse sind durchlaufend nummeriert, wobei die Schreiber jedoch meistens nach einem vollen Hundert wieder mit eins beginnen. Der Text endet an der gleichen Stelle wie ‚S‘ und ‚K‘, ohne Schlußvers und Schlußsatz, jedoch mit mehrfachen *Doppeldanḍa*, Sternchen, *Doppeldanḍa*. Dies weist darauf hin, daß die Vorlage ebenfalls nicht vollständig vorgelegen hat.

Es ist sogar anzunehmen, daß ‚P‘ und das Ms., das den beiden Editionen zugrunde liegt, von derselben Vorlage abgeschrieben wurden.

1.2 Stemmataik

Kapitel und Überschriften. Da ‚P‘ in vielen Fällen deutlich von ‚S‘ und ‚K‘ abweicht, ist mit Sicherheit anzunehmen, daß ‚P‘ nicht die Vorlage für ‚S‘ und ‚K‘ war. P, ‚S‘ und ‚K‘ gehen anscheinend von einem gemeinsamen Archtypus aus, der ebenfalls an den fraglichen Stellen abrupt endet. Die Kapiteleinteilung ist ebenfalls die gleiche, ‚P‘ nimmt jedoch keine Kapitelzählung vor. ‚P‘ fügt mit einer Ausnahme an den gleichen Stellen wie ‚S‘ Überschriften ein, die z. T. durch Ausstreichungen und Verschmierungen nur schwer lesbar sind. Es gibt nur wenige Abweichungen zu ‚S‘:

P: *utkrāṇodakasya karaṇa-vidhi-lakṣaṇam āha* (1.65)

S: *utkrāṇodakasya lakṣaṇam*

P: *kukkūṭa-māṃsaudanam āha* (1.97)

S: *kukkūṭa-māṃsatailaudanam*

P: *takraṃ praśamsan* (1.142)

S: *takram*

‚K‘ wird an dieser Stelle nicht berücksichtigt, da die Überschriften offensichtlich vom Kommentator stammen.

Orthographische Eigentümlichkeiten. ‚P‘ ersetzt die Klassennasale einheitlich

durch *anusvāra* (z. B. *hiṃgu* für *hiṅgu*, *kuṣmāṃda* für *kuṣmāṇḍa* oder *dhanvaṃtaraye* für *dhanvantaraye*). ‚S‘ und ‚K‘ lesen nicht einheitlich. In ‚S‘ ist nur die Behandlung des Wortauslauts inkonsistent. Es wird z. B. *kathaṅ ca* (*kathaṃ ca*), *dhātunāṅ ca* (*dhātunāṃ ca*) oder *kin tu* (*kiṃ tu*) gelesen, an anderen Stellen heißt es *tailaṃ ca* oder *amṛtaṃ tad*. ‚K‘ liest weder im Auslaut noch im Inlaut einheitlich. Als Beispiele für den Auslaut mögen die bei ‚S‘ genannten ausreichen. Im Inlaut lesen wir in der überwiegenden Zahl der Fälle *hiṅgu* oder *kuṅkuma*, bisweilen aber auch *hiṃgu* oder *kuṃkuma*.

Textabweichungen. ‚P‘, ‚S‘ und ‚K‘ stimmen sowohl hinsichtlich des äußeren Aufbaus als auch inhaltlich meistens überein. Gelegentlich weicht ‚P‘ jedoch mehr oder weniger deutlich von ‚S‘ und ‚K‘ ab. Einige dieser Abweichungen erhellen den in ‚S‘ und ‚K‘ unklaren Text. Vers 1.142b liest ‚P‘ *khala* für *khalu* in ‚S‘ und K; 142c steht *jālinī* für das unverständliche Wort *jātītī* in ‚S‘ und K. Besonders erwähnenswert ist Vers 9.4a: ‚S‘ und ‚K‘ lesen hier *siktham* (zerkochte Reiskörner nach Abguß des Wassers), ‚P‘ dagegen liest passend *śikyam* (ein mit Schnüren zum Aufhängen versehener Krug). Hin und wieder sind Verse oder *Pādas* eingefügt, die ‚S‘ und ‚K‘ nicht lesen (1.267Pab). Ebenso fehlen manchmal einzelne Worte, Verse 1.66 und 2.30 fehlen völlig.

An einigen inhaltlich unklaren Stellen verschafft auch ‚P‘ keine Klarheit. So liest ‚P‘ beispielsweise *anāpalaṃ* (1.63) oder *apathyam* (1.356a) wie ‚S‘ und K.

‚S‘ und ‚K‘ bilden die Grundlage für meine Textausgabe. Da mir das Manuskript erst kurz vor Abschluß der Arbeit zugänglich wurde, konnte es bei der Erstellung des Textes nur eklektisch berücksichtigt werden.

1.3 Weitere Manuskripte

NCC Vol. IX, p. 375b verweist auf wenigstens zwei weitere in verschiedenen indischen Bibliotheken vorhandene Handschriften, die in folgenden Katalogen beschrieben sind:

a) BHANDARKAR ORIENTAL RESEARCH INSTITUTE, No. 932 of 1887 - 91. Diese Handschrift ist in Descriptive Catalogue of the Government Collections of Manuscripts deposited at the Bhandarkar Oriental Research Institute. Compiled by Har Dutta Sharma. Poona: BORI 1939 weder mit der alten noch mit einer neuen Nummer verzeichnet. Dieses von mir verwendete Manuskript wird im folgenden mit ‚P‘ bezeichnet.

b) KAVĪNDRĀCĀRYA 1055. (Kavīndrācārya List, ended with an Introduction by R. Ananthakrishna Sastri. Gaekward Oreintal Series XVII. 1921. A list of the mss. which

existed once in the Kavīndrācārya's library at Benares.)

Der Katalog verzeichnet nur den Titel des Werkes: 1055. Nalapāka.

c) SANSKRIT COLLEGE BENARES 1910 - 11, no. 2014. (List of Sanskrit, Jain and Hindi Manuscripts deposited in the Sanskrit College Benares. Allahabad 1902-1934.)

Der Katalog verzeichnet: 2014 Nalapākaḥ. Als Autor wird Nalarājaḥ genannt. Das Manuskript besteht aus 24 Blättern (Material wird nicht genannt) mit 1000 *Śloka*'s. Die Abschrift ist auf das Jahr *saṃvat* 1951 (A. D. 1894) datiert. Anfang, Ende und Kolophon wurden leider nicht abgedruckt.

d) BURNELL 73a. (A classified Index to the Sanskrit Manuscripts in the Palace at Tanjore, by A. C. Burnell. London 1880.)

e) TD. 11237. (P. P. S. Sastri: A descriptive Catalogue of the Sanskrit Manuscripts in the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvati Mahal Library, Tanjore, Śrīraṅgam 1933 Vol.XVI.

BURNELL und TD beschreiben das gleiche Manuskript und ergänzen sich in ihren Auskünften. TD beschreibt es als Palmblattmanuskript, vollständig, 30 Blätter mit sieben Zeilen pro Seite, geschrieben in Grantha. Anzahl der *Grantha*'s: 300.

BURNELL führt das Werk unter dem Titel ‚*Nalapākaśāstra*‘. Anders als TD zählt er etwa 420 *Granthas*. Das Kolophon des Werkes ist nicht abgedruckt, trotzdem schreibt BURNELL: „This Ms. professes to be complete.“¹ Er datiert dieses Manuskript um 1700. Der Beginn des Textes ist abgedruckt.

1.4 Alter und Herkunft des Textes

Die beiden Editionen und das Manuskript geben keine Auskunft über das Alter des Textes, seine Herkunft und seinen Autor. Auch die Kataloge geben hierüber nur spärliche Auskunft. Hinsichtlich des Alters ist BURNELL am ergiebigsten. Er nennt als Datum für die in Tanjore vorhandene Handschrift ca. 1700 (wie er zu dieser Jahreszahl kommt, erklärt er leider nicht). Seiner Meinung nach ist der Text jedoch älter: „[...], and, as red pepper is not mentioned, the book must have been written before the arrival of the Portuguese. Now there is not a single dish made without it.“²

‚Red pepper‘ bezeichnet Chilli oder Cayennepfeffer, die botanischen Nomenklatur lautet *Capsicum frutescens* Linn. bzw. *C. fastigiatum*, Sanskrit *maricaphalam*. Eine

¹ BURNELL vermerkt außerdem, er habe in Madras ein weitaus umfangreicheres und von diesem verschiedenes Werk zum gleichen Thema gesehen, das ebenfalls *Nala* zugeschrieben sei.

² a. a. O.

Zutat mit diesem Namen kommt in den vorliegenden Textausgaben tatsächlich nicht vor. Tomaten und Kartoffeln waren wohl ebenfalls unbekannt, denn auch sie werden in den Rezepten nicht erwähnt.

Cayennepfeffer, Tomaten und Kartoffeln sind ursprünglich in Mittel- und Südamerika beheimatet und kamen erst Mitte bis Ende des sechzehnten Jahrhunderts nach Europa, können also frühestens in dieser Zeit auch ihren Weg nach Indien gefunden haben. Legte man das Fehlen dieser heutzutage in der indischen Küche so unentbehrlichen Zutaten der Datierung des Textes zu Grunde, könnte man einen terminus ad quem vom ausgehenden sechzehnten bis zum ausgehenden siebzehnten Jahrhundert annehmen.

2. Sprache

Der im Text verwendete Wortschatz ist nicht sehr reichhaltig, was angesichts der behandelten Materie jedoch verwunderlich ist. Erwartet man doch die Aufzählung und Beschreibung der verschiedenartigsten Küchengeräte, Kochstellen und Backöfen, Tischgeschirre und Tischschmucks. Ebenso erwartet man Mengen-, Maß- und Zeitangaben für die zuzubereitenden Speisen und Getränke. Die königliche Küche scheint jedoch sehr sparsam mit Gerätschaften ausgestattet zu sein, denn solche Angaben finden sich nur sporadisch. Einige spezielle Gegenstände werden genannt, aber nicht näher beschrieben, wodurch der Nutzen dieser Gerätschaften im Dunkeln bleibt.

2.1 Terminologie

Das sicherlich meistgenannte Gerät ist der Topf. Die aufgeführten Bezeichnungen sind *bhāṇḍa*, *pravaṇībhāṇḍa*, (seltener) *sthālī* oder (sehr selten) *ghaṭa*. Die Begriffe *kumbha* (Tongefäß) und *ghaṭa* werden bei der Zubereitung nicht gekochter Speisen oder Getränken genannt. Allerdings werden in diesen Fällen ebenso die Bezeichnung *bhāṇḍa*, nicht aber *pravaṇī-bhāṇḍa* oder *sthālī*. Aus welchen Materialien die *bhāṇḍa*, *sthālī* und *ghaṭa* genannten Töpfe bestehen sollen, wird nicht erklärt. Nach MAYRHOFER, 1956 gibt es für alle drei keine befriedigende Deutung. Die Bezeichnung *pravaṇī* (abfallend, abschüssig, geneigt) weist darauf hin, daß es sich nicht um bauchige Töpfe handelt. Wahrscheinlich sind Töpfe gemeint, die sich nach unten verjüngen, aber einen abgeflachten oder runden Boden haben, vergleichbar dem in unserem Kulturkreis relativ bekannten chinesischen Wok.

Der Herd wird mit *cūlī* (klass. Sanskrit: *cullī*) bezeichnet. An wenigen Stellen findet

sich auch das nicht verzeichnete Wort *antarāṭṭalaka* in diesem Sinnzusammenhang. In gleicher Bedeutung wird *anḡāra*, glühende Kohle, verwendet. Zu bemerken ist die einmalige Verwendung des Wortes *yantra* i. S. von Haltewerkzeug oder vielleicht auch Herd (5.4.). (Mit diesem Ausdruck werden in der indischen Pharmazie spezielle Herde mit den dazugehörigen Gefäßen zur Zubereitung von Medikamenten bezeichnet.)

Der Koch wird mit verschiedenen Bezeichnungen versehen, die häufig nicht seine Profession widerspiegeln. Wie in anderen *Śāstra*-Werken auch, werden neben den spezifischen Bezeichnungen *sūda*, *sūdarāj*, *pākavid*, *pākajña* (Koch) oder *mānavid* und *pramānavid* (Mengenkenner) vielfach Worte wie *budha* (Verständiger), *buddhimant* (Erfahrener), *vidvaṃs* (Sachverständiger) oder *vicakṣaṇa* (Bewanderter) verwendet.

Auffällig ist, daß nur sehr selten Mengenangaben gemacht werden. Als Gewichtsangaben werden *niṣka* (9.5, 10.5), *pala* und *prastha* (6.1) genannt. Die Verse 1.58 und 1.72 geben das relative Mengenverhältnis Reis zu Wasser an.

Für einige Zutaten werden im Text Synonyme gebraucht. Dazu gehören der ausgesprochen häufig verwendete Kampfer (*karpūra* und *ghanasāra*), der wesentlich seltener gebrauchte Weihrauch (*sallakī*, *sugandha*, *surabhi*), *Ferula asa-foetida* Linn. (*rāmaṭha*, *hiṅgu*) u.a.

2.2 Nicht verzeichnete Worte

An bislang nicht verzeichneten oder in dieser Bedeutung nicht verzeichneten Wörtern - ausgenommen sind nicht identifizierte Pflanzen - finden sich im Text:

<i>anāpala</i>	1.65.
<i>antarāṭṭalaka</i>	eine Art Herd; 1.94, 197, 209.
<i>āgandha</i>	4.6
<i>ādarvīlepanam</i>	löffel[feste] Paste (?); 1.254a.
<i>utkrāṇā</i>	1.70.
<i>kārtike</i> (PS) / <i>kalkanī</i> (K)	Messer oder Küchenmesser; 1.201a, 219d, 287c, 301c, 312d, 378a, 380a, 396b, 401d, 422d, 457c, 470a, 473c.
<i>ghaṭikā</i>	bes. Bezeichnung für auf ein Sechstel eingekochte Milch; 10.12b
<i>taṇḍula-bhaktikin</i>	Einer, der eine Reisspeise mag; 1.104
<i>taharī</i>	Reisgericht mit Erbsen od. Kichererbsen usw. (Hindī); 1.85.

Sprache

<i>dhodhom</i> od. <i>dhodhomā</i>	wahrscheinlich onomatopoetisch. 5.21b.
<i>paṭṭa</i> in <i>pūgapaṭṭa</i>	hier i. v. Blattscheide; eig.: Tuchstreifen, Binde.
<i>pāna</i>	bes. Bezeichnung für auf ein Viertel eingekochte Milch; 10.14c
<i>pādāyudha</i>	Hahn; 1.99. (= <i>caraṇāyudha</i>)
<i>śarkarā</i>	bes. Bezeichnung für auf ein Achtel eingekochte Milch; 10.12.
<i>saṭṭisandra</i> , <i>vaṭṭisandra</i>	9.22c
<i>haratṭaka</i>	Mühlstein od. Mörser; 1.129.

Einige dieser Worte bleiben unklar, da es sich dabei meist um Fachtermini handelt, deren Bedeutung sich auch aus dem Kontext nicht erschließen läßt.

2.3 Metrik

Anuṣṭubh. Der Text ist hauptsächlich in *Anuṣṭubh* (*Śloka*) abgefaßt. Die am häufigsten auftretende Struktur ist die *Pathyā*, sie tritt 605 Mal auf. Die *Na-Vipulā* kommt insgesamt 72-mal vor, die *Ra-Vipulā* 30-mal, die *Ma-Vipulā* 30-mal und die *Bha-Vipulā* 22-mal.

Einige korrupte *Ślokas* kommen vor:

1. 90b: *Ta-Gaṇā* (erzeugt durch die wenig sinnvolle Verbpräfigierung *sam-un-ni*).

1.300d: liegt ein *Ra-Gaṇa*³ für die Silben 2 - 4 vor.

1.372d, 5.16b und 6.10c: Die zweite und dritte Silbe des jeweiligen *Pādas* sind zugleich kurz, diese Struktur ist nicht erlaubt.

Folgende Wortveränderungen wurden metri causa vorgenommen:

karpura für *karpūra*: 1.88b (PSK), 139b (PK), 156b (K), 273b (P), 328b (PSK); 3.15b (SK).

sūkṣma-vāsaṣā für *sūkṣma-vāseṇa*: 4.5b (PSK).

yaṣṭi für *yaṣṭī*: 1.361 (PSK).

Andere Metren. Neben der *Anuṣṭubh* werden sechs weitere Metren verwendet, die jeweils den Abschluß eines Abschnittes bzw. den Abschluß eines Kapitels markieren. (Ausnahmen bilden Kapitel 6 mit einem *Anuṣṭubh* als Abschluß und Kapitel 11 ohne

³ die Struktur „- v -“ für die Silben 2 - 4 ist nicht erlaubt. Diese Struktur tritt in 1.300d jedoch in Erscheinung.

Abschluß.)

<i>Upajāti</i>	1.141, 2.40, 5.25, 6.26, 7.26, 9.49
<i>Rathoddhata</i>	1.498, 2.42, 8.9, 10.22
<i>Śārdūlavikrīḍita</i>	1.120
<i>Upeṇdravajrā</i>	1.170
<i>Mālinī</i>	1.499
<i>Vaṃśastha</i>	2.41

3. Inhalt

Das *Nalapākadarpaṇam* besteht aus elf Kapiteln mit insgesamt 761 Strophen. Die Kapitel sind unterschiedlich lang. Das erste Kapitel ist mit 499 Strophen das umfangreichste, Kapitel acht und elf sind mit jeweils neun Strophen die kürzesten, wobei zu berücksichtigen ist, daß Kapitel elf nicht vollständig ist. Die Länge des ersten Kapitels ist auffällig, es ist wahrscheinlich aus mehreren Kapiteln kompiliert. Es enthält willkürlich Rezeptgruppen, die – gemäß der Einteilung in den Versen 28-32 – eigene Kapitel bilden sollten.

3.1 Benennung.

Die Benennung der Kapitel erfolgt nicht einheitlich. So ist z. B. das erste Kapitel weder in der einleitenden noch in der abschließenden Strophe noch im Kolophon mit einem Titel bedacht. Manchen Kapiteln entnimmt man den Titel aus dem einleitenden oder abschließenden Vers. Kapitel zwei trägt im Kolophon den Titel:

2. *māṃsavargaḥ* „Kapitel über das Fleisch“.

Kapitel drei trägt die Überschrift:

3. *atha bhakṣyaparakāraḥ* „Kapitel über die Konfekte“.

Benennung im Anfangsvers: 4. *atha bhedān pravakṣyāmi pāyasasya vicitrakān* „Ich werde die verschiedenen Abschnitte über die Getränke darlegen“.

5. *pānabhedās ca kathyante* „Die Abschnitte über die Getränke werden berichtet“.

10. *ato 'tra kathyate samyak kṣīrapākam anuttamam* „Die vorzüglichste Milchspeise wird jetzt hier vorgetragen“.

11. *darśyate dadhibhedas* „Der Abschnitt über die Sauermilch wird behandelt“.

Benennung im Schlußvers: 4. *rasālāyās tathā* „Auf diese Weise entsteht das Milchgetränk *rasālāyā*“. (Auf Kapitel vier wird in der Kapitel fünf einleitenden Strophe nochmals mit dem Titel *rasālāyā* Bezug genommen.)

6. *sayūṣabhedāḥ kathita* „Der mit den Brühen verbundene Abschnitt wurde mitgeteilt“.

8. *lehyajālam idam uttamaṃ pumān sevayet* „Diese vortreffliche Menge der Leckmittel soll der Diener auftragen“.

9. *pānīyam* „Getränk“.

Kapitel sieben wird im Schlußvers von Kapitel sechs angekündigt:

7. *ghṛtādyamaṣaprabhedās ca kathiyante* „Die Kapitel von den Butterschmalzportionen usw. mitgeteilt“.

3.2 Gliederung des Textes

Erstes Kapitel. *Nala* kommt an den Hof des Königs *Ṛtuparṇa*, stellt sich als Wagenlenker *Bāhuka* vor und erklärt, darüberhinaus auch alle Raffinessen der Zubereitung diätetischer Speisen zu beherrschen (Vers 1 - 10).

Über den Ursprung seiner Fähigkeiten befragt, erzählt *Bāhuka* seine Geschichte. Daraufhin bittet *Ṛtuparṇa* ihn, sein Wissen vorzutragen. Über den Ursprung dieser Einteilung der Speisen:

In Vers vier des ersten Kapitels nimmt *Bāhuka* eine Einteilung der Speisen in fünf Kategorien vor, nämlich: Konfekte, Breispeisen, Leckspeisen, Nahrungsmittel, die zu saugen sind und Milchgetränke. In den Versen 28 - 32 versifiziert er diese Einteilung und stellt sechzehn Kategorien vor.

Die sechzehn Kategorien der Speisen (Verse 28 - 32):

1. *odana* „Reisbrei“
2. *sūpa* „Suppe“
3. *sarpis* „Butterschmalz“
4. *vyañjana* „Beilagen“
5. *māṃsaśāka* „Gemüse mit Fleisch“
6. *bhakṣya* „Konfekte“⁴

⁴ Das PW gibt für *bhakṣya* neben der einfachen Übersetzung ‚Speise, Essen‘ die konkretere Bedeutung ‚zu kauendes Essen‘. Das dritte Kapitel des *Pākadarpaṇa* trägt den Titel *bhakṣyaparakāraḥ*. Es enthält nur

7. *pāyasa* „Milchspeisen“
8. *rasāyana* „Elixiere“
9. *pānaka* „Getränke“
10. *yūṣa* „Fleischbrühen“
11. *ghṛtānna* „Mit Butterschmalz zubereitete Speisen“
12. *lehya* „Leckmittel“
13. *pānīya* „Trinkwasser“
14. *kṣīra* „Süße Milch“
15. *dadhi* „Dickmilch“
16. *takra* „Buttermilch“

Diese Einteilung wird im folgenden nicht konsequent eingehalten. Das erste Kapitel umfaßt die Abschnitte 1 - 5 und 16. Im Anschluß an die Kapiteleinteilung werden die möglichen Verunreinigungen der Speisen und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit erklärt. Hierauf folgt die Erklärung der Zubereitung von Reisbrei (Vers 57), die durch ein Zwiegespräch unterbrochen wird (Vers 109 - 119). Gegenstand dieser Diskussion ist die gleichzeitige Verwendung von Kampfer und Sesam oder Sesamöl in einer Speise, die König Ṛtuparṇa als Gift bezeichnet. Anschließend erklärt *Bāhuka* ohne weitere Unterbrechung die Zubereitung von Suppen, Buttermilchbrühen und Gemüsegerichten.

Zweites Kapitel. Das zweite Kapitel nimmt eine Sonderstellung ein, da es keine Rezepte enthält. Infolge einer Diskussion erklärt *Bāhuka* in 42 Versen welche Fleischsorten in welcher Jahreszeit zu genießen sind. Gleichzeitig wird eine Einteilung des Tages in Abschnitte vorgenommen, die der Einteilung des Jahres in Jahreszeiten entspricht.

zwei Rezepte, die beide die Zubereitung von Speisen aus Weizen vermischt mit Hülsenfrüchten beschreiben. Die Beschreibung läßt vermuten, daß es sich hier um eher weiche, nur wenig zu kauende Speisen handelt. Meulenbeld 1974, S. 449 versteht *bhakṣya* als „confectionery“.

Drittes, viertes und fünftes Kapitel. Kapitel drei beschreibt in zwei Rezepten (19 Verse) die Zubereitung von Konfekten.

In Kapitel vier werden drei Rezepte (33 Verse) zur Zubereitung von Milchspeisen beschrieben.

Kapitel fünf beschäftigt sich in 25 Versen mit der Zubereitung von Getränken, die aus gefiltertem Wasser vermischt mit Fruchtsäften und aromatischen Zutaten bestehen. Das Kapitel endet mit einem Gespräch über die zu verwendenden Trinkgefäße.

Sechstes, siebtes und achtes Kapitel. Kapitel sechs (27 Verse) erklärt die Zubereitung von trinkbaren Brühen, deren Grundzutaten Reismehl und Dickmilch sind. In Kapitel sieben (26 Verse) werden verschiedene mit Früchten versehene und aromatisierte Reisspeisen zubereitet, die vor dem Servieren mit Butterschmalz übergossen werden.

Kapitel acht enthält ein Grundrezept (9 Verse) zur Zubereitung von Leckmitteln oder dickem, aus Früchten hergestellten Sirup.

Neuntes Kapitel. Kapitel neun (49 Verse) erklärt verschiedene Möglichkeiten, im Sommer kühles, duftendes und wohlschmeckendes Trinkwasser zu erhalten. Gegen Ende des Kapitels entspinnt sich wieder ein Zwiegespräch, in dem der König einfache Zubereitungsmethoden zu wissen wünscht.

Zehntes und elftes Kapitel. Beide Kapitel erklären die Zubereitung von Milchgetränken. Kapitel zehn (23 Verse) befaßt sich mit der Herstellung von aromatisierten Getränken aus süßer Milch, Kapitel elf (9 Verse) beschreibt die Zubereitung eines Sauermilchgetränkes.

3.3 Bezug zum Mahābhārata

Im Einleitungsvers im ersten Kapitel wird der Wagenlenker und Koch *Bāhuka* mit seinem wahren Namen vorgestellt. Es handelt sich um einen *Nala*, der hier mit dem König von *Niṣadha* identifiziert wird, der, nachdem er sein Hab und Gut beim Würfelspiel verloren und seine Gattin *Damayantī* verlassen hatte, an den Hof des Königs *Rtuparṇa* gelangte. Die Geschichte wird MBh. 3. 50 - 78 erzählt. Dort wird *Nala* sowohl für seine Fähigkeit, gut mit Pferden umgehen zu können als auch für seine vorzüglichen Kochkünste gerühmt. Unter dem Namen *Bāhuka* bietet er *Rtuparṇa* seine Dienste an. Darüber befragt, wie er seine Fähigkeiten erlangt habe, erzählt er, er

habe sie als Brautwerber für die Götter bei der Gattenwahl der *Vidarbha*-Prinzessin *Damayantī* von diesen als Gabe erhalten⁵.

4. Diätetik

Die Bedeutung der im *Pākadarpaṇa* vorgestellten Rezepte liegt nicht ausschließlich in der besonderen Schmackhaftigkeit der mit ihrer Hilfe zubereiteten Speisen. Vielmehr wird jeweils am Ende eines Rezeptes der Wert dieser Speise für die Gesundheit und die gesundheitliche Vorsorge gepriesen. Dabei wird die Speise als Ganzes, als *kṛtānna* betrachtet, die Wirkungsweise einzelner Zutaten wird nicht angegeben. Die Hauptzutat einer Speise bestimmt jedoch auch ihre diätetische Bedeutung, weitere Zutaten modifizieren diese Wirkung. Im großen und ganzen stimmen die diätetischen Angaben am Ende der Rezepte mit den Angaben über die jeweilige Zutat in den klassischen medizinischen Werken überein.

Die Abschnitte über die Diätetik finden sich in den verschiedenen medizinischen Schriften jeweils im *sūtrasthāna*, dem Abschnitt über die theoretischen Grundlehren. Die Nahrungsmittel werden klassifiziert als Reis, andere Getreidesorten, Hülsenfrüchte, Fleisch, Milch und Milchprodukte, Früchte, Gewürze, Gemüse, Blüten, Wurzeln, Salze, Metalle, alkoholische und nichtalkoholische Getränke. Die Reihenfolge der genannten Kategorien ist nicht einheitlich. Die Nahrungsmittel werden innerhalb ihrer Kategorien nach ihrer diätetischen Wirkungsweise hinsichtlich der *tridoṣas* (s. u.) beschrieben und zusammengefaßt.

Im *cikitsasthāna*, dem Abschnitt von den Heilmethoden, werden Speisezubereitungen zur Heilung innerer Krankheiten (Durchfallerkrankungen, Geschwüre, Koliken usw.) beschrieben.

4.1 Die im *Pākadarpaṇā* verwendeten Zutaten, Gewürze und Duftmittel

Grundzutaten. Die Grundzutaten für viele der angegebenen Rezepte sind Reis, Hülsenfrüchte, verschiedene Früchte, Frucht- und Blattgemüse. Die Zubereitung von Fleisch wird nur sehr sporadisch behandelt. Es gibt einige Rezepte, die eine Art Reisfleisch beschreiben. Reine Fleischrezepte kommen nicht vor.

Den größten Anteil haben Gemüserezepte. Bei den verwendeten Gemüsen handelt es sich um Gemüsefrüchte (z. B. *Solanum indicum* Linn., Aubergine), Blattgemüse

⁵ (Text Vers 13 -18, MBh. 3. 54. 28 - 32)

(z. B. *Chenopodium album* Linn., Gänsefuß) und Früchte (z. B. *Musa sapientum* Kuntze, Banane). Die Methode der Gemüsezubereitung ist recht eintönig. Die Früchte oder Blätter werden mit verschiedenen Gewürzen und Duftstoffen in Wasser gekocht und anschließend, wenn sie gar sind, in Butterschmalz geröstet. Zuletzt werden sie noch einmal mit Duftstoffen parfümiert, in Areca-Blätter (bzw. deren Blattscheiden) gewickelt und serviert.

Gewürze. Als Gewürze werden den Speisen meistens Koriander, Pfeffer, Salz, *Ferula asafoetida* Linn., frischer und getrockneter Ingwer, Kümmel und Bockshornklee zugesetzt. Kardamom, Senfkörner, Safran und Gelbwurzpulver finden ebenfalls Verwendung. Zimt und Gewürznelke werden fast nicht gebraucht.

Duftmittel. Die wichtigsten Duftmittel sind Kampfer und die Blattscheiden der *Areca catechu*. Moschus oder Pflanzen, die moschusähnlichen Duft verströmen, Weihrauch und verschiedene wohlriechende Blüten werden ebenfalls als Duftmittel verwendet.

Kampfer. Kampfer wird in fast allen Rezepten verwendet. In den medizinischen Schriften wird er fast ausnahmslos in geringen Mengen in pharmazeutischen Rezepturen eingesetzt. Zusammen mit Muskatnuß, Moschus u. a. gehört er zu den Mitteln, die der Mundhygiene dienen, und wird auch bei der Zubereitung von Betelblättern gebraucht. Als Zutat zu Speisen wird er in anderen Texten kaum genannt. Ah. sū. 3. 31, 32 erwähnt ein Getränk, das „mit Kampfer versetzt“ werden soll, und eine Speise, die den Namen Mondstrahlen⁶ (ein Synonym für Kampfer) trägt. Um Trinkwasser zu aromatisieren, wurde ihm – besonders im Sommer – Kampfer zugesetzt.

Kampfer wurde hauptsächlich als Duftmittel in Kosmetica und Parfumes verwendet, in Tempeln wurde und wird er zur Beräucherung der Götterstatuen gebraucht.

Obwohl der Kampferbaum in Indien wächst, wurde Kampferharz aus Sumatra und Borneo importiert, da die Qualität des importierten Kampfers höher geschätzt wurde als die des einheimischen Harzes. Dadurch galt Kampfer als sehr wertvoll.⁷

Areca catechu. Von *Areca catechu* wird für gewöhnlich die Frucht – gemeinhin als Areca- oder Betelnuß bekannt – verwendet. Die vorliegenden Anweisungen

⁶ HILGENBERG, KIRFEL 1941, S. 13.

⁷ STERNBACH, Camphor in India. VIJ 12, 1974, p. 425-467.

beschränken sich jedoch auf den Gebrauch der Blattscheiden, die als Schalen oder Warmhaltecontainer dienen (s. Anm. Vers 1.135). Nach Vers 5.24 sind die Blattscheiden zugleich Duftmittel, da die in ihnen servierten Speisen den Arecaduft annehmen.

Moschus. Moschus ist Bestandteil verschiedener pharmazeutischer Präparate, über seine Verwendung in der Küche werden keine Angaben gemacht. Moschus oder moschusähnlichen Duft verströmende Pflanzen werden im *Pākadarpaṇam* nur selten verwendet. Die Sanskrit-Namen *kastūrī* und *mṛganābhi* für Moschus moschifera können auch Pflanzen⁸ zugeordnet werden. In den Rezepten werden *mṛganābhi* und *kastūrī* fast immer in Kombination mit *Kampfer* genannt, dessen Duft den Moschusgeruch absorbiert.

Weihrauch. Die indische Weihrauchart *Boswellia serrata* Roxb. trägt den Sanskritnamen *sallakī*⁹, wofür auch die gleichbedeutenden Bezeichnungen *surabhi*, *surabhī*¹⁰ und *sugandha*¹¹ verwendet werden. Es kann nicht eindeutig unterschieden werden, ob *sallakī* usw. ausschließlich die indische Weihrauchart bezeichnen. Echter Weihrauch (getrocknetes Harz des Weihrauchbaumes) wurde seit dem zehnten Jahrhundert von Arabien nach Indien importiert, „and the Indian names for it have, through the lapse of time, become almost hopelessly mixed up with those given to the Indian species of this genus, and also with those given to the Balsamodendrons. It is impossible, therefore, to fix definitely the names of the balsamiferous plants.“¹² Weihrauch wird, wie Kampfer und Moschus, als Bestandteil pharmazeutischer Präparate beschrieben.

Er ist nicht giftig und wurde (zumindest in Arabien¹³) gekaut.

4.2 Medizinische Terminologie

Die im *Pākadarpaṇa* beschriebenen Speisen sollen zur Prävention, Linderung oder Heilung verschiedener, meistens die Verdauung, Atemwege oder Haut betreffende Krankheiten angewendet werden. Der Text beschreibt die Krankheitsbilder nicht und

⁸ Z. B. *kastūrī* *Hibiscus abelmoschus* Linn. NADK. 1960, Bd. 2, p.203 verzeichnet eine Liste der nach Moschus riechenden Pflanzen.

⁹ SYED 1990, S. 552

¹⁰ MEULENBELD in DAS 1988, S. 456; KB 1918, I 520-523.

¹¹ KB a. a. O.

¹² WATT 1889, I p. 512.

¹³ MÜLLER 1978, Sp. 751.

auch die Terminologie wird als bekannt vorausgesetzt.

Die Terminologie ist jedoch weder einfach zu erklären noch eindeutig. Die medizinische Theorie basiert auf einer Harmonielehre, zu deren Grundterminologie die Begriffe *dhātu* oder *tridhātu* und *doṣa* oder *tridoṣa* zählen. Diese Begriffe sind aufgrund ihrer Uneindeutigkeit in der einschlägigen Literatur¹⁴ viel diskutiert. Ich stütze mich bei meinen Betrachtungen auf die Erklärungen in *Vāgbhaṭṭas Aṣṭāṅgahṛdaya*, die *Caraka-* und *Suśruta-Saṃhitās* und die Erkenntnisse von MEULENBELD (1974) und DAS (1988). Die Grundbedeutung von *doṣa* ist ‚Mangel, Fehler, Defekt‘ (PW), die von *dhātu* ist ‚Element, Substanz‘ (PW). MEULENBELD (1974, S.469) übersetzt *doṣa* als ‚morbific entity‘. *dhātu* übersetzt er als ‚element (of the body)‘. *dhātu* hat je nach Kontext unterschiedliche Bedeutungen. Es werden sieben Körperelemente unterschieden, die sich in einem fortwährenden Verwandlungsprozess befinden, während dessen sie reine und unreine Produkte erzeugen, die – wenn in angemessener Menge und Zustand – ebenfalls als *dhātu* bezeichnet werden.

U.a. führt MEULENBELD aus: „The three morbid entities (*doṣa*) are called *dhātu* when they are in a balanced state.“¹⁵ Krankheit wird verursacht durch die in Disharmonie geratenen drei Körperelemente (*tridhātu*) Wind (*anila, vāta, vāyu, samīraṇa*), Galle (*pitta*) und Schleim (*kapha, śleṣman*). Wenn sich diese drei Körpersäfte in normalem Zustand, also in Harmonie, befinden, bewirken sie Gesundheit. Diese Harmonie ist sehr fragil. Äußere Einflüsse, wie falsche Ernährung, zu wenig Schlaf, Wunden usw. stören sie, sie werden zu ‚morbific entities‘ (*doṣa*).

Jedem der drei Körperelemente (*dhātu*) entsprechen bestimmte Eigenschaften. Der Schleim wird als schwer, kalt ölig, süß, mild, fest und schleimig definiert, die Galle als heiß, scharf, flüssig und fettig, der Wind als trocken, kalt, leicht, beweglich, klar und rau.

Die Körperelemente (*dhātu*) werden auch den drei Lebensaltern zugeordnet: In der Kindheit herrscht der Schleim vor, in der Lebensmitte die Galle und im Alter der Wind. Und ebenso wird diese Einteilung für den Tag und die Jahreszeiten vorgenommen.

Um Disharmonien der Körperelemente zu vermeiden oder zu heilen, muß u. a. eine entsprechende Diät mit Nahrungsmitteln eingehalten werden, die den im *doṣa*-Zustand befindlichen Körperelementen entgegenwirken.

Diesen theoretischen Anweisungen zufolge war der königliche Koch nicht nur ein einfacher Handwerker, sondern mußte zumindest gute medizinische Kenntnisse und ein umfangreiches Wissen über Flora und Fauna und ihre diätetischen Qualitäten besitzen.

¹⁴ z.B.: J. Jolly; J. Filliozat; R. F. G. Müller.

¹⁵ MEULENBELD 1974, S.470.

Vorbemerkung zur Übersetzung

Ich habe zur Übersetzung des Textes die drei beschriebenen Vorlagen herangezogen. Zur Gliederung der Kapitel habe ich mich auf die in „K“ vorgegebene Rezepteinteilung gestützt, die dort gegebenen Rezeptüberschriften jedoch nicht wortgetreu übersetzt. Vielmehr habe ich die Hauptzutat eines jeden Rezeptes in die Überschrift gestellt, um die Unterteilung deutlich zu machen. Im Anschluß an die Übersetzung eines Rezeptes folgen, wo nötig, Anmerkungen und Erklärungen.

Zur Bestimmung der Pflanzen stütze ich mich auf KIRTIKAR und BASU 1918 (KB), NADKARNI 1954 (Nadk.), MEULENBELD 1974, MEULENBELD in DAS 1988, SYED 1990. Zutaten, Gewürze, Duftmittel, die auch hierzulande Verwendung finden und daher bekannt sind, werden ohne botanische Benennung ins Deutsche übersetzt (z. B. *Pfeffer (marica)*). Sie finden sich mit ihrer botanischen Bezeichnung im Glossar. Andere Pflanzen stehen mit ihrer Sanskrit-Bezeichnung in der Übersetzung, werden aber mit ihren botanischen Namen in den Anmerkungen aufgeführt. Ich habe mich darauf beschränkt, einen der möglichen botanischen Namen anzugeben. Im Glossar wird auf die Stellen verwiesen, an denen andere mögliche Bezeichnungen nachzuschlagen sind.

Erstes Kapitel

Ehre sei Gaṇeṣa!

Ehre sei Venkateśa!

Ehre sei Dhanvantari!

Der von Nala verfaßte Spiegel des Kochens.

Als der einsame *Niṣadha*-Fürst, der zu gegebener Zeit den *Kali* vertreiben wird, zu *Rtuparṇas* Stadt gelangt war, sprach er zu diesem König (1): Ich werde *Bāhuka* genannt, habe meine Heimat verlassen und bin hierher gekommen. Im Lenken der Pferde gibt es nicht meinesgleichen auf der Erde, oh König (2). Und nun sollst du mich ganz genau prüfen über meine Sachkenntnis. Ich kenne sowohl die Zubereitung der [Reis]-Speisen als auch die des Fleisches (3).

Einteilung der Speise in fünf Ordnungen

So [kenne ich] auch die Getreidespeise, die Brei-Speise, das zu Leckende, das zu Saugende, das mit Milch zu Trinkende; die Einteilung der sechs Geschmacksarten nach der Einteilung der reinen Zubereitung (4). Und [ich kenne] die Zubereitung aller Zutaten mit Salz usw. und das mannigfaltige, Genuß bewirkende Kochen ohne diese [Zutaten] mit [bloßem] Wasser (5). Welche Kunstfertigkeit auf dieser Welt und auch welch anderes schwer erreichbar ist, ein Geschmack (eine wohlschmeckende Speise), der (die) von mir zubereitet ist, ist schwerer zu erlangen als Edelmetalle (6). Wer [diese] sorgsam zu sich nimmt, dessen Gesundheit wird dauerhaft sein. Diese [Speise] zerstört stets die Krankheit, die aus Wind, Galle [und] Schleim entstanden ist, durch nur einmaligen Genuß, so wie *Tryambaka* (*Śiva*) *Tripura* [zerstört] (7).

Das zu *Maheśvara* (*Śiva*) usw. gehörige Fieber, das aus krankhafter Verdauungsstörung entstanden ist, die Herzkrankheit, die Lungenschwindsucht etc., weiter die Koliken usw. (8). So auch Fisteln in der Schamgegend, an Blase und After. Und Durchfall, [sowie] die Krankheit, die aus der gleichzeitigen Störung der drei Körpersäfte entstanden ist usw.

Diese [Speise] vernichtet auf diese Weise das ganze Netz der Krankheiten, das so mit dem oben genannten beginnt (9). All dieses zu vollbringen, *Rtuparṇa*, werde ich mich bemühen. Nimm mich in deinen Dienst! Als er so gesprochen hatte, nahm er Wohnung am Hofe *Rtuparṇas* (10).

(2-3) Vergl. MBh. 3. 64. 1 - 4. Die sechs Geschmacksarten sind: *madhura* = süß; *amla* = sauer; *lavana* = salzig; *kaṭuka* = scharf; *tikta* = bitter; *kaṣāya* = zusammenziehend; Die Geschmacksqualitäten *tikta*, *kaśāya*, *kaṭuka* sind während der Regenzeit und der kalten Jahreszeiten zu genießen, im Frühling soll man *madhura*, *amla*, *lavana* bevorzugen, im Sommer *madhura* und im Herbst *madhura*, *kaṭuka*, *kaṣāya* (Ah. 3.55-57).

(4) Zu den fünf Speisekategorien siehe Kapitel 3.2.

(7) *Tripura*: Nach den *Brāhmaṇas*.¹ bauten sich die *Asuras* (Dämonen) drei Burgen in den drei Welten, eine eiserne in dieser Welt, eine silberne im Luftraum, eine goldene im Himmel. Die Götter eroberten diese drei Welten.

Diese Geschichte hat in verschiedenen Versionen Eingang in die *Purāṇa*'s gefunden, die Eroberung und Vernichtung der drei Burgen (*Tripura*) und der *Asura*'s wird *Tryambaka* (*Śiva*) zugeschrieben.²

Nalas und *Rtuparṇas* Unterredung

Einst rief dieser König, der edelste der Könige, diesen (*Nala*) herbei: Du sollst uns freundlicherweise sagen, wie diese Kunstfertigkeiten [von dir] erworben worden sind (11).

Als er dessen Rede gehört hatte, begann der Edle, dieses zu erzählen: Höre, oh *Indra* unter den Königen, [folgendes ist] wahrhaftig die Ursache meines Wissens (12). Die höchsten Götter sind wegen der Selbstwahl der *Vidarbha*-Prinzessin zusammengekommen, auch ich bin dorthin gekommen und von diesen [Göttern], die Ausschau hielten, auf [meinem] Wege erblickt worden (13). Wahrlich, die Götter sprachen dort diese Rede [mit dem Ziel der] Überlistung zu mir: 'Oh Tiger unter den Menschen, handle so, daß die *Bhīma*-Tochter fürwahr uns wählen wird (14)! Sie sprachen: „Wohlan, tue dieses!“ und: „Heil soll dir sein.“ Nachdem sie ihn als Boten bedientet hatten, [denkend:] ‚wahrhaftig hat er mein Ziel‘, betrachteten sie den *Niṣadha* und gewährten [ihm] die höchsten Gaben (15).

¹ ŚB. 3. 4. 4. 3. ff. , AitBr. 1. 23, Taitt. S. 6. 2. 3

² z. B. : ŚP. R. V. 10; BḍP. 2. 3. 72. 81-83

Aufzählung der Gaben

Zuerst übertrug [mir] der befriedigte *Indra* die Fähigkeit, unsichtbar zu werden. Daraufhin verschaffte [mir] der Opferverzehrer (*Agni*) die Fähigkeit, Feuer [zu erzeugen], das ohne Brennstoff brennt (16). Dann [schenkte mir] der Sohn des *Sūrya* (*Yama*) die den Alltag betreffende Fähigkeit, schmackhafte Speise [zuzubereiten] und *Varuṇa* [gab mir] die Fähigkeit, mühelos Wasser zu erlangen, oh Bester (17). So übertrugen [mir] die Götter diese Fähigkeiten und gingen nach Hause.

Als der König seine [*Nalas*] Rede gehört hatte, sprach er erstaunt zu ihm (18):

Diese ungewöhnliche, für einen Menschen schwer erreichbare Fähigkeit aber ist von dir erlangt worden, deshalb zeige diese [Fähigkeit] gewissenhaft mit einem Beispiel zum Wohl der Menschen, denn wir sind neugierig auf den Anblick. Als der *Indra* unter den Königen solches gesprochen hatte, erwiderte der *Niṣadha* (19 / 20):

(12-18) Vergl. Mbh. 3. 54. 28-32.

(17) *laukikī*: ‚gewöhnlich, dem Alltag zugehörig.‘ Die von *Indra*, *Agni* und *Varuṇa* verliehenen Fähigkeiten sind magischer Natur, die nicht unbedingt alltägliche Verwendung finden. Die Fähigkeit, schmackhafte Speisen zuzubereiten, wird sicherlich häufiger genutzt – wenn nicht aus eigenem Bedürfnis, so doch um das Verlangen anderer zu stillen. Schließlich erkennt *Damayantī* ihren in *Bāhuka* verwandelten Gatten *Nala* an seiner Kochkunst wieder, was wohl darauf schließen läßt, daß sie seine Speisen oft genossen hat.

(19) *Rtuparṇas* Aussage *iyam tv alaukikī vidyā* kommentiert entweder nur eine der von *Bāhuka* beschriebenen Fähigkeiten, ohne diese näher zu definieren. Oder aber er betrachtet die vier genannten Gaben kollektiv als eine, nicht von einander zu trennende Fähigkeit. Beides gäbe *Bāhuka* die Möglichkeit, eine seiner Fähigkeiten als Beispiel auszuwählen.

Aufzählung der Zutaten.

In diesem Sinne und zum Wohle der Menschen ist dieser Text, *Pākadarpaṇa* mit Namen, mit der Gunst der Götter durch mich verfaßt worden (21). Durch das bloße Betrachten des [Buches] werden die verschiedenen Verrichtungen

erkannt. Zunächst werde ich mit kurzen Worten das Merkmal eines Kochs besprechen, oh Fürst (22).

Merkmal des Kochs

Er sei ein Landsmann [des Königs], sei klug, besitze alle glückverheißenden Zeichen, habe einen guten Lebenswandel, entstamme einem hervorragenden Geschlecht (23), sei ruhig, sanft, freigebig, er sei vom Fürst zu verehren, er lächele heiter, sei seiner Gattin treu, rein [und] meide die Ehefrauen anderer (24). [Er sei] ein Schweigsamer, einer, der stets gibt, ein Mitleidiger, einer, der eine schöne Sprache pflegt, kenne die Zutaten, die [rechte] Zeit und den Ort [des Speisens], sei ein Gelehrter, der die körperlichen Zustände und die Altersstufen [des Menschen] kennt (25).

Merkmal des Kellners

Wenn er beide Füße [und] beide Hände gewaschen hat, dann hat er der Vorschrift zur Reinigung Folge geleistet. [Er ist ein] Kenner der Speisezeit des Königs, ist selbstzufrieden [und] voll Anhänglichkeit [i.S. dem König treu ergeben] (26). Und weil er den Tagesrythmus des Königs kennt, möge er die gekochten Speisen usw. auftragen und sie der Reihe nach, wie es für den König zuträglich ist, servieren (27).

(23-25) Der Verfasser nennt hier die dem *Nala* im Epos zugeordneten Charakterzüge als allgemein verbindliche Merkmale für einen Koch.

Gliederung des Textes

Als erstes lege ich die Einteilung des Breis (*odana*) dar, als zweites die Einteilung der Suppen (*sūpa*) und als drittes die des Butterschmalzes (*sarpis*) (28). Die vierte Ausführung ist die Einteilung der Beilagen (*vyañjana*), als fünftes wird dann das Gemüse mit Fleisch (*māṃsaśāka*) zusammen mit seiner Unterteilung erklärt (29). Und daraufhin [bespreche ich] als sechste die Einteilung des Konfekts (*bhaksya*), als siebte die der Milchspeisen (*pāyasa*) und als achte die der Elixiere (*rasāyana*), dann als neunte die Einteilung der Getränke (*pāna[ka]*) (30). Als

zehnte die Einteilung der Fleischbrühen (*yūṣa*) und die Einteilung der mit Butterschmalz zubereiteten Speisen (*ghṛtānna*) als elfte, sowie die Einteilung der Leckmittel (*lehya*) als zwölfte (31). Als dreizehnte aber [erläutere ich] das [Trink]-Wasser (*pānīya*), als vierzehnte die Einteilung der süßen Milch (*kṣīra*), als fünfzehnte die Einteilung der Dickmilch (*dadhi*) [und] als sechzehnte die Einteilung der mit Wasser verdünnten Buttermilch (*takra*) (32). Und die sechzehnfache Haupteinteilung wird durch Beispiele erklärt, daraufhin [wird] das Unterkapitel (d.h. die einzelnen Rezepte), mit großer Kunstfertigkeit erklärt (33). Hier und da erkläre ich eine entsprechende Anweisung. Ist doch die Zubereitung des Trinkwassers (*pānīya*) [beispielsweise] an einem Ort, der als *pānīya* bezeichnet wird (34). Und weiter habe ich verschiedene Milchspeisen und Buttermilchzubereitungen beschrieben. So und so weiter sollen nun die verschiedenen Produkte und die unterschiedlichen (35), besten, gekochten [und] nicht gekochten [Speisen] von den Verständigen zubereitet werden. Doch wozu das viele Gerede? Höre nun das, was zu Einem zusammengefügt ist, Edler (36). Wann [immer] in einer Zeit und an einem Ort die Zutaten nicht vorhanden sind, oh Herr der Erde, dann wird in dieser Weise deren Zubereitung raffiniert erklärt (37).

(29-32) Im ersten Kapitel sind die Abschnitte über *odana*, *sūpa*, *sarpis*, *vyañjana*, *māṃsaśāka*, *takra* zusammengefaßt. Zu *bhakṣya* siehe Kapitel 3. Ein *rasāyana* benanntes Kapitel existiert nicht, dafür schließt Kapitel vier mit der Bezeichnung *rasālaya* ab. Möglicherweise steht *rasāyana* falsch für *rasālāyā*. Kapitel zwei, *ṛtudharmanirūpaṇā*, wird hier nicht angekündigt.

(32) *kṣīra* und *dadhī*: Süße Milch- und Dickmilchzubereitungen werden in geringem Umfang in Kapitel 10 und 11 beschrieben. An sich gelten Milch und Milchprodukte in Indien als wertvolle Nahrungsmittel. Es ist erstaunlich, daß das *Nalapākadarpaṇam* nur wenige Rezepte zur Zubereitung von Milchspeisen enthält.

(34) *pānīya* = eig.: Gerundivum $\sqrt{pā}$ trinken; pw: (u.a.) Wasser, Trinkwasser. An dieser Stelle ist mit *pānīya* einmal das Wasser und das andere Mal der Ort, an dem man Getränke serviert und zu sich nimmt, gemeint. Vers 5.16ab gibt die Bezeichnung *pānāgāra* für Trinkhaus.

(35) Die Zubereitung von Butter als einem Milchprodukt wird im ersten Kapitel Vers 171-189 beschrieben. Außerdem erklärt *Nala* im ersten Kapitel die Zubereitung von Speisen bzw. Brühen mit Buttermilch.

(37) Der Vers bezieht sich auf die Ausführungen in Kapitel neun. Dort wird

die Zubereitung von mit Blüten aromatisiertem Wasser zu einer blütenlosen Zeit beschrieben.

Definition der Vorzüglichkeit der Speise

Als Odem (*prāṇa*) aller Lebewesen wird die Speise zuerst genannt. Diese Erscheinungsform Brahma's (*brahmarūpa*) [beinhaltet] genau die Erscheinungsform von dreiundsechzig Geschmacksqualitäten (*triṣaṣṭirasa*) (38). Man soll [nur] die beste Speise nehmen, die frei ist von den acht Verderbnisquellen (*doṣāṣṭa*).

(38) *brahmarūpa*: *prāṇa* ist u.a. ein Beiname *Brahma*'s, somit steht *brahmarūpa* hier wohl für die als erster *prāṇa* bezeichnete Speise und als solcher beinhaltet er *triṣaṣṭirasa*, dreiundsechzig Geschmacksrichtungen, die folgendermaßen zustande kommen: Die sechs Geschmacksarten (s. Anm. Vers 4) sind untereinander in insgesamt 57 Variationen kombinierbar, diese Kombinationen plus die sechs reinen Geschmacksarten ergeben dreiundsechzig Geschmacksqualitäten (Ah.sū.10.39-43; Su.sū.42.21).

Die acht Verderbnisquellen – die im folgenden beschrieben werden – lassen die Speisen zu Krankheitserregern werden.

Untersuchung der Verderbnisse in Speisen

[*Rtuparṇa*:] Wenn man die Beschaffenheit der Verderbnisse [in Speisen] nicht kennt, wie erreicht man deren Nichtvorhandensein (39)?

[*Nala*:] Weil [eine Speise an sich] tadellos und ohne Verderbnis ist, ist die Verderbnis ohne Halt in dieser [Speise]. Deshalb fürwahr gibt es die Verderbnis, die [insgesamt] acht Erscheinungsformen hat, nach der Meinung der Lehrtexte nicht (40).

Wie entstehen die acht Verderbnisse in der Speise

Wahrlich, ausdrücklich erkennt man, daß diese acht Verderbnisquellen aus Unachtsamkeit [entstehen].

[*Rtuparṇa*:] Welche sind diese Verderbnisquellen, die, [in die Speise] gelangt, stets sehr deutlich sind (41)?

So befragt, gab [*Nala*] mit bester Absicht Antwort: Die Verderbnisse, die [der Speise] zuteil werden [können], sind [folgende]: das, was nicht abgegossen ist; das Schleimige; das Unreine (42); das Verkochte; das Vertrocknete; das Verbrannte; das Unappetitliche; sowie das zur unrechten Zeit gewachsene. Nach und nach werde ich Aussehen, Merkmal und Eigenschaft [der einzelnen Verderbnisse] bekannt machen(43).

(40) Die medizinischen Lehrwerke machen keine Aussagen über verdorbene Speisen oder Lebensmittel, bzw. darüber, wann eine Speise oder ein Lebensmittel als verdorben gilt oder was die Ursache für eine Verderbnis der Speise sein könnte. Der Autor erklärt daher, daß eine Speise – damit ist eine frisch zubereitete Speise gemeint – nur durch unachtsame Zubereitung verdorben werden kann.

Verdorbenene Speisen

[*Rtuparna*:] Was sind nun die Motive für diese Untersuchung, die lapidar erscheint?

[*Nala*:] Wahrhaft kluge [Menschen] verzichten auf [die Zugabe von] Wasser während des flüssigen Zustandes [einer Speise] (44). Ist diese fehlerhaft oder ist diese fehlerfrei, das ist zu prüfen. Der Sinn der Verwandlung (Verfeinerung) [der Speise liegt darin], sie nicht mit einem Fehler [zu behaften], sorgfältig [ist] die verwendete Zutat [zu prüfen] (45). Was aber der untadelige Wunsch des Zubereiters ist, dieses ist nun das Ziel: Die Speise hat keine Fehler, fürwahr sie wird niemals [Fehler] haben (46). Sie [die Fehler] entstehen darin [in der Speise] aufgrund der Unachtsamkeit des Kochs. Der Reihe nach werde ich die Merkmale und Qualitäten der acht Makel aufzählen (47).

(45) Nicht nur bei der Zubereitung ist Sorgfalt zu wahren, schon bei der Auswahl der Zutaten ist darauf zu achten, daß nur beste und unversehrte Rohstoffe verwendet werden.

(46-47) Wird dieses Prinzip der Verwendung reiner Rohstoffe gewahrt, so kann eine Speise nicht verderben, es sei denn der Koch ist bei der Arbeit unaufmerksam und verdirbt selbst die bis dahin unverdorbenene Speise.

Merkmal der abgegossenen Speise

Solche Reisspeise wird „abgegossen“ genannt, deren Brühe abgegossen wurde. Wer diese Speise genießt, der wird krank werden (48).

Merkmal der schleimigen Speise

Alte Speise bildet Klumpen, durch starkes Kochen wird sie schleimig. Wer solche Speise genießt, den verläßt das im Leibe befindliche Verdauungsfeuer (49).

Merkmal der unreinen Speise

Die mit Würmern, Haaren usw. versehene Speise wird unrein genannt. Aus dem Genuß solcher [Speise] entsteht Appetitlosigkeit; die Zunge sondert Wasser ab (50).

Merkmal der verkochten Speise

Welche [Speise] mit zu wenig Reis vermischt ist, gilt als verstreut gekochte [Speise]. Sie verursacht Schaden im Leibe dessen, in dem sie sich befindet (51).

Merkmal der vertrockneten Speise

Welche Speise wegen Zeitmangels [des Kochs] trocken geworden ist, die wird [als trocken] bezeichnet. Wer derartige Speise genießt, der wird gewiß *ohne Rauch (vidhūma)* sein (52).

Merkmal der angebrannten Speise

Aufgrund der übermäßigen Einwirkung von Feuer verbrennt der Reisbrei. Wer diesen genießt, dem verbleibt er im Leibe und verursacht das Eintrocknen der Körpersäfte (53).

Merkmal der unappetitlichen Speise

Der Reisbrei, dessen Reiskörner nach dem Kochen nicht weich sind, trägt die Bezeichnung „unappetitlich“. Wird diese [Speise] genossen, verbleibt sie in dem Leib dessen, [der sie genossen hat] und zerstört seine Lebensdauer usw. (54).

Merkmal der zur unpassenden Jahreszeit zubereiteten Speise

Weil sie die Bezeichnung „zur unpassenden Jahreszeit zubereitet“ [trägt], ist diese Speise verdorben. Und wahrlich, verzehrt man solche [Speise], entstehen Schüttelfrost und andere [Krankheiten] (55).

Die Anweisung, einem König unverdorben Speise zu servieren

Nun habe ich die Verderbnisse, die einer Speise anhaften [können], ausführlich beleuchtet. Man soll dem König Speisen servieren, die frei von solchen Verderbnissen sind (56).

(48) *yavāgū*: pw. Reismehlbrühe, dünne Abkochungen von anderen Körnern und Stoffen. Es ist wohl die Rede von einer Reisspeise, die mit einer zu großen Wassermenge gekocht wurde. Das überschüssige Wasser muß am Ende des Garungsprozesses abgossen werden, da die garen Reiskörner die Wassermenge nicht aufnehmen können. (51) Undeutlich. Vergleichbar mit Śloka 48. Zuviel Wasser oder zuwenig Reis dürfte den gleichen Effekt haben.

(52) Der Koch hat den Garungsprozess nicht sorgfältig beobachtet und aufgrund dessen die Speise bzw. den Reis zu trocken werden lassen.

vidhūma: die Speise löscht das Verdauungsfeuer, folglich existiert auch kein Rauch mehr. Die Verdauung arbeitet nicht mehr, der Patient wird unter hartnäckigen Verstopfungen leiden.

Wie die Speisen zubereitet werden und ihre Eigenschaften

Und nun werde ich zum Wohle aller die Kochtechnik lehren: Ganze [nicht zerbrochene] Körner von abgelagertem, trockenem Reis (57) wasche der Verständige mit etwas heißem Wasser gründlich. Nun fülle er zu einem

Drittel klares Wasser in einen Topf (58). Der Koch stelle den gefüllten Topf auf den Herd. Wenn das mit *kühlen Wasserblasen* (*śītabudbuda*) versehene Wasser kocht, dann schütte er diesen [gewaschenen Reis] hinein (59). Sobald die Reiskörner in der Mitte noch etwas Biß (wörtl.: Härte) haben, rühre er sie mit einem *Schöpflöffel* (*darvīpuṭa*) mehrmals gut um (60). Dorthinein gieße er nun stets verdünnte Buttermilch, Milch oder auch Wasser. Dann nehme er [den Topf vom Feuer] und stelle ihn beiseite und [zum Warmhalten] setze er ihn nun auf *glühende Kohlen* (*aṅgāra*) (61). Er prüfe die Speise sorgfältig und lasse sie servieren, sobald sie gar ist. Dieses Reisgericht erhöht die Lebensdauer und [verbessert] die Gesundheit (62).

(58) *tattribhāgikam*: solche Mengenangaben oder genaue Gewichtsangaben kommen im gesamten Text nur selten vor. Über das Mengenverhältnis Wasser und Reis s. Śloka 1.72: *caturthāṃśān*.

(59) *śītabudbuda*: unklar. Vielleicht besser: Wenn das Wasser, das [erst] kalt [und dann] mit Wasserblasen versehen ist, kocht,

(60) *darvīpuṭa*: der hohle od. ausgebauchte Raum eines Löffels, gemeint ist ein Suppenlöffel.

(61) *aṅgāra*: (pw) Kohle (sowohl glühend als auch kalt); hier sind wohl glühende Kohlen zum Warmhalten der Speisen gemeint. Die Fußnote in ‚K‘ vermerkt: Heute noch wird diese Methode angewendet, indem der Reis [vom direkten Feuer] weggenommen und oberhalb des Feuers plaziert wird. Auf diese Weise bekommt der Reis einen guten Geschmack und man muß keine Sorge haben, daß der Reis roh bleibt. Geschickte Köche wenden diese Methode an.

Fleischzubereitung

Der Verständige nehme *Fleisch* (*palala*) von Tieren [wie] Ziegenbock (Hase P), Hammel, Geflügel usw. Er entferne nun Häute und Eingeweide (63). Dann wasche er eine jede dieser Fleischsorten. Er zerspalte sie nebst den Knochen und lege sie in das dafür [vorgesehene] Gefäß (64).

(63) *palala*: (pw) Fleisch; BhK.³ verwendet *palala* für *tilapiṣṭakam*: zerstampfter Sesamum indicum, Linn. Diese Bedeutung ist hier jedoch nicht anwendbar. P liest *śāśa* für *chāga* in S und K. S. a. 2. 37.

³ BhK. 1. p. 17

Kalte Bouillon

Der Kluge fülle *anāpala* [und] Reiswasser in einen sauberen Topf, bereite gleichviel klares Wasser [und] koche dieses (65). In das heiße Wasser lege er nun das gewaschene Fleisch und außerdem streue der Verständige *kumbhī* und *Koriander* (*kustumburī*) darüber (66). Wenn das Fleisch dann gar ist, reinige er es gründlich [bis es] nicht mehr schlüpfrig ist. Sobald es wieder abgekühlt ist, aromatisiere er es mit Blüten (67). Er gebe auch *mrganābhi* und *Kampfer* (*karpūra*) und kaltes Wasser dazu. Er lasse dieses eine Weile stehen [und] entferne [dann] die Blüten (68). Dieses nennen die erfahrenen Köche eine kalte Bouillon (69).

Die Bedeutung des Wortes *utkrāṇodaka*

Weil es alle Wasser übertrifft, weil es vorzüglich ist, weil es von Natur aus alle Geschmacksvariationen enthält, heißt diese Flüssigkeit *utkrāṇa* (70).

(66) *kumbhī*: *Careya arborea* Roxb.

(67) Kocht man frisch gehäutetes Fleisch in Wasser, bilden die übrigen noch anhaftenden Haut- und Fettfasern eine glitschige Schicht auf dem gekochten Fleisch. Diese soll entfernt werden.

(68) *mrganābhi*: s. Einleitung, Kapitel 4.1.

Reisbrei mit Fleisch

Und den zu einem Drittel mit diesem Wasser gefüllten Topf stelle der Koch auf diese Weise auf den Herd, [und] wenn das Wasser durch das Feuer erhitzt ist (71), dann gebe er gut gewaschene, weiße Reiskörner hinein, [deren Menge] ein Viertel [der Wassermenge] beträgt. Wenn aber der vorzügliche *śāli*-Reis köchelt (72), nehme er gekochtes Fleisch oder auch rohes Fleisch, schnetzele es in Reiskorngröße (sehr fein) [und] füge etwas Steinsalz hinzu (73). Er röste [dieses], dann gebe er [das geröstete Fleisch] und etwas Butterschmalz in den Topf [mit Reis]. Ist das Wasser verschwunden (dh. vom Reis aufgenommen), stelle er diese Speise auf glühende Kohlen (74). Er gebe sowohl *Kokosnuß* (*nārikela*)-Milch als auch frisches Butterschmalz und wohltuende *ketakī*-Blüten hinzu (75). Dazu gebe er *parpaṭa*-Stücke etc. Er aromatisiere [die

Speise] mit Duftstoffen gemischt aus *Kampfer* (*karpūra*) und *kastūrī* (76). Der Bewanderte verschließe die [Topf]-öffnung in geeigneter Weise (fest). Um den Duft zu bewahren, bestreiche er den Topfrand immer mit [duftenden] *Körnchen* (*kaṇika*) (77). Er rühre sie [die Reiskörner] dann um [und stelle] sie wieder auf die glühenden Kohlen; er lasse sie solange dort stehen, bis sie weich sind (78). So wird die dergestalt mit Fleisch zubereitete [Reis]-Speise serviert (79).

Die Eigenschaften des mit Fleisch zubereiteten Reisbreis

Er ist appetitanregend, fördert die Potenz, ist heilsam, leicht und kräftigend. Er heilt die durch Wunden entstandenen Fehlfunktionen, weil er das Wachstum der *Körperelemente* [positiv] steigert (80).

(72) Laut dieser Anweisung wird Reis mit der vierfachen Menge Wasser gekocht in einem Topf, der nur zu einem Drittel mit Wasser gefüllt sein soll. Bemerkenswert ist auch, daß der Reis nicht mit kaltem Wasser aufgesetzt wird, sondern in das kochende Wasser geschüttet wird.

(75) *ketakī*: *Pandanus tectorius* Soland.

(76) *kastūrī*: *Moschus moschiferus*.

parpaṭa: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

(77) *kaṇika*: (pw) Körnchen, Samenkorn; Tröpfchen. Der Topfrand soll wohl regelmäßig bis zum Ende des Garungsprozesses mit kleinen Mengen der Aromastoffe beträufelt werden.

(80) Ca. ci. 25. 12–16 und Ah. ut. 25. 1–11 unterscheiden innere und äußere Wunden. Ah. differenziert dann noch reine, von den Fehlfunktionen nicht infizierte und unreine, infizierte Wunden. Am Aussehen und Verhalten der Wunde kann der Arzt erkennen, welche Fehlfunktion oder welche Kombination der Fehlfunktionen sie infiziert hat und welche Therapie – und dazu zählt auch die entsprechende Ernährung⁴ – zur Heilung angewendet wird. Su. ci. 2.18–20 bezeichnet Wunden als *vāyu*-Erreger. Diätetisch werden in einem solchen Falle nur Speisen verordnet, die *vāyu* entgegenwirken.

Die Körpersäfte oder Körperelemente (*dhātu*) sind: Speisesaft, Blut, Fleisch, Knochen, Mark, Samen (pw). Vielleicht ist *dhātuvṛddhikaratvāt* so zu verstehen: weil er die Körperelemente regenerieren läßt. Wind, Galle und Schleim werden als *dhātu* bezeichnet, wenn sie sich in Harmonie befinden.

⁴ (Ca.ci. 25.97–98; Ah.ut. 27.34–35)

Zubereitung einer Reisspeise

Wenn nun wie oben [beschrieben] das Wasser im Topf kocht, [dann] gebe der Koch gespaltene *Mung (mudgā)*-Bohnen hinein; dann koche er [sie] (81). Er beobachte nun sorgfältig, daß diese *Mung (mudga)*-Bohnen zum Kochen gelangen, dann gebe er *śāli*-Reis dazu (82). Er entbeine Hähnchenfleisch, röste es wie oben angegeben [und] gebe es dazu. Wenn die *Mung (mudga)*-Bohnen, Reis und Fleisch zugleich kochen (83), dann gare [und] serviere der Koch die Speise, die sehr gut ist.

Sie regt den Appetit gründlich an, vermehrt das Verdauungsfeuer im Leib (84), vertreibt den Wind [im Körper] vollständig und nimmt darüberhinaus die Übel des Wassers. Diese nahrhafte Speise wird von den frommen Menschen *taharī* genannt (85).

(81) *mudga*: *Phaseolus mungo* Linn., Mungbohne.

(85) *taharī*: „Ein Reisgericht mit Erbsen / Kichererbsen usw.“; Sharma, Vermeer, 2,665.

Andere Zubereitungsweisen

Es werden die Einteilungen der Speisen, die verschiedenartig zuzubereiten sind, erklärt. Auf die mit vielen verschiedenartigen, wohlriechenden Blüten aromatisierten (86), großen, wohltuenden *pūgapatṭa*'s schütte der Koch die liebliche, wohlgekochte, gute *Reis (rājaśāli)*-Speise (87). Wird diese Speise so zubereitete, ist sie kühl und in höchstem Maße gut. Darüber streue er stets (d.h. jedes Mal) Steinsalz, *mṛganābhi* und *Kampfer (karpūra)* (88). Er füge kaltes Wasser, *Safran (kuṅkuma)* und eine *ketakī*-Blüte zu, er gebe ein Stück *Zitrone (mātulūṅga)*, *kumbhī*, sowie *Koriander (kustambarī)* dazu (89). *Frische Ingwer- (ārdraka)* und *Zwiebel (palāndu)*-Stücke gebe er zusammen dazu, stets streue er sowohl *Kümmel (jīraka)* als auch *Bockshornklee (methī)*-Pulver hinein (90). Mit diesen Zutaten richte er die Speise an, die sich auf den *pūgapatṭa* befindet. Zu dem Reisbrei gebe er etwas Fleisch und frisches Butterschmalz (91).

(87, 91) *pūgapatṭa*: *Areca catechu* Linn.. s. Anm. Vers 1.135.

(89) *ketakī*: *Pandanus odoratissimus* Linn.; *kumbhī*: *Careya arborea* Roxb.

Reisbrei mit Wachtelfleisch

Er schnetzele das gebratene Wachtelfleisch und das ausgelassene Speckfett in Reiskorngröße [und] röste es gut in Butterschmalz (92). Er vermische dieses mit *parpaṭa*-Stücken etc. [und] außerdem mit etwas Butterschmalz von frischer Butter (93). Er vermische dieses aber zusammen mit [dem Reis] [und] bereite Bündel (*poṭalikā*); so soll der Koch dieses [Fleisch] auf dem *antarāṭṭālaka* vollständig garen (94). Auf diese Weise bereite er die überaus vorzügliche Reisspeise zu [und] lasse sie servieren. Das ist der recht schwierig zuzubereitende Reisbrei mit Wachtelfleisch (95).

Eigenschaften des Reisbreis mit Wachtelfleisch

Er erhöht die Potenz, nimmt Krankheiten, ist bekömmlich, stärkt die Sinnesorgane, vertreibt den Schleim, beseitigt die Müdigkeit, kräftigt und ist das beste Mittel zur Lebensverlängerung (96).

(93) *parpaṭa*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

(94) *poṭalikā*: pw: Bündel. In den folgenden Rezepten werden die Speisen in die Blattscheiden von Areca-Blättern gehüllt. Diese Zubereitungsform wird häufig als *potali* bezeichnet.

antarāṭṭālaka: wohl ein besonderer Herd.

Hähnchen-Sesamöl (*taila*)-Reisbrei

Ich habe das magenfreundliche Wachtelfleisch-Gericht genau erklärt (97). Jetzt beschreibe ich den Reisbrei für zubereitetes (entbeintes) Hähnchenfleisch. Der Meister streue etwas Steinsalz und Gewürze darüber (98), wenn das Hähnchenfleisch geschnitten und - wie oben beschrieben - angebraten ist. Der Verständige gebe [dieses] zusammen mit einem Leckmittel, das aus den Preßrückständen (*piṇyāka*) von *Sesam* [zubereitet ist], zu [dem Reisbrei] (99). Er gebe mit Sesamöl geröstete *rāmatha* dazu. Das vermische er, bereite Bündel (*poṭalī*) wie zuvor und koche es (100). Hat er diese vorzüglichste Speise nun so zubereitet, serviere der Sachkundige diesen mit Hähnchenfleisch zubereiteten [Reisbrei] dem König (101).

Eigenschaften des Hähnchen-Sesamöl (taila)-Reisbreis

Dieser Reisbrei bewirkt eine gesunde Gesichtsfarbe, tut stets dem Körper wohl, heilt die Fehlfunktion Wind, erhöht stetig die Potenz, ist leicht verdaulich und kräftigt (102).

(98) Gewürze: *vastu*: eig. Ding, Gegenstand; hier bedeutet es Gewürz oder Zutat.

(99) *piṅyāka*: Ölkuchen, Preßrückstände aus der Sesamölgewinnung⁵, dient hier wohl als eine Art zähes, aber sämiges Mus um der Speise ein feines Aroma zu verschaffen.

(100) *rāmāṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

Reisbrei mit weichem Fleisch

Eine köstliche Reisspeise, zubereitet mit Hähnchenfleisch, ist beschrieben worden. Nun wird Schritt für Schritt ein Reisbrei mit zartem Fleisch erklärt (103). Der Erfahrene gebe zu diesen [Reis]-Speisen Steinsalz. Der Verteiler der Reisspeise (*taṇḍulabhaktikī*) gebe nun das zarte, gegarte Fleisch dazu (104). Er füge ein aus *kaiṭarya*-Blättern zubereitetes Leckmittel dazu. Er streue ein aus sechs [Gewürzen] zubereitetes Pulver zusammen mit zerstampftem *Sesam (tila)* darüber (105). Dazu gebe er *hiṅgu* und aus *Sesam (tila)* zubereitetes Öl (106). Hat er den Reisbrei damit vermischt, koche er ihn wie oben bereits beschrieben. Hat er die Speise so zubereitet, dann serviere er dieses Stärkungsmittel (107). Dieser appetitanregende, den Schleim vernichtende, köstliche [Reisbrei] ist selbst für die Götter schwierig zuzubereiten (108).

(104) *taṇḍulabhaktikī*: unklar, in den Wörterbüchern nicht belegt. Gemeint ist wohl derjenige, der eine *taṇḍula*-Reisspeise an andere verteilt.

(105) *kaiṭarya*: *Melia azedarach* Linn.

(106) *hiṅgu*: *Ferula asafoetida* Linn.

Wie man die Vergiftung einer Speise vermeidet, eine Diskussion

[*R̥tuparṇa*.] *Bāhuka*, die von dir zubereitete und beschriebene Speise scheint [mir] giftig zu sein. Und wie können wir eine durch Gift verdorbene Speise

⁵ s. a. Meulenbeld, S. 473f.

genießen (verzehren) (109)?

[*Nala*:] Herr, die von mir zubereitete Reisspeise ist mit Nektar-Substanzen zubereitet. Wahrlich, nirgendwo habe ich eine mit Gift versehene Speise beschrieben (110). Wenn ich etwas fälschlich gesagt habe, das sagt wahrhaftig, Herr der Erde.

Der König hörte die Rede *Bāhukas* und sprach folgendes zu ihm (111): Bester Koch, man will nochmals das von dir besprochene Gift hören.

[*Nala*:] Wahrhaftig ist jede Zutat eigentlich Nektar (*sudhā*) (112). Allerdings wird ein Kraut zu Gift durch die Vermischung einer Substanz mit einer anderen.

[*Rtuparṇa*:] Auch du hast hier durch die Verbindung von *Sesamöl* (*taila*) und *Kampfer* (*karpūra*) [Gift] zubereitet (113). Fürwahr, dieses genannte Gift betrachtet man als tödlich für die Menschen.

Bāhuka hörte die Rede des Königs und sprach nun (114):

Wahr gesprochen, großer König. Aber dieses soll nicht zu Gift werden. Wie aber soll diese Reisspeise gewiß wie Nektar (*pīyūṣa*) werden (115)? Die besondere, wahre Kombination läßt das Gift zu Nektar werden, so wie die Schlange Śeṣa durch die bloße Nähe Viṣṇus giftlos wird (116). Die Verwendung von *Kampfer* (*karpūra*) und Sesamöl aber wird deshalb zu Nektar, weil die *sāli*-Reisspeise mit Fleisch versehen ist. [Dadurch] wird deren (des *Kampfers* (*karpūra*) und des Sesamöles) Gift ungiftig (117). Diese Zubereitung von der Hand des Kochs wird bestimmt zu Nektar; wird dieses mit Maßen verwendet, wird auch das Gift zu Nektar (118). Ebenso wird nur unmäßig angewendeter Nektar zu Gift (119).

(112) *sudhā*: Nektar; synonym dazu *amṛta* in Vers 110; pw: Trank der Götter, Nektar; Milch.

(115) *pīyūṣa*: synonym zu *amṛta* (110) und *sudhā* (112): pw: Biestmilch; Rahm, Seim, Saft; Nektar.

(109 - 119) König *Rtuparṇa* äußert die Kritik, daß die gemeinsame Verwendung von *Kampfer* (*karpūra*) und Sesamöl zu Vergiftungen führe. In den beiden Rezepten (Verse 97 - 101 und 103 - 108), die dieser Kritik vorausgehen, wird die Zubereitung des Hähnchenfleisches jeweils ohne Beigabe von *Kampfer* (*karpūra*) beschrieben, Sesam und Sesamöl werden verwendet. Das Fleisch wird mit Reisbrei gemischt, dessen Grundrezept in den Versen 86 - 91 angegeben wird und der u. a. *Kampfer* (*karpūra*) enthält. Erst in Vers 7. 11 werden Sesamöl und Kampfer explizit in einem Rezept als Zutaten genannt.

Das Lob auf die selbstzubereiteten Speise

Welche mit verschiedenen Zutaten versehen ist, welche viele gute Eigenschaften hat, welche Leben und Stimme (Natur) der Männer enthalten, welche das [gesunde] Wachstum der Körperelemente [bewirkt], die schlimmsten Ausscheidungen aufhören läßt, die drei Lebensziele gewährt, die verschiedenen Krankheiten heilt, in der jenseitigen Welt Wohlergehen schafft, eine gesunde Hautfarbe verleiht, eine solche von mir zubereitete Speise ist ein Gefäß für den Nektar und eine Wohltat für die Menschen (120).

(120) Versmaß: *Śārdūlavikrīḍita*.

Suppe

[Er nehme] *kulittha-*, *māṣa-*, *niṣpāva-*, *tuvarī-*, *caṇaka-* und andere [Hülsenfrüchte]. Mit einer Worfelschale lasse er die enthülsten *Mung (mudga)* und andere [Bohnsensorten] reinigen (121). Der Koch koche diese mit gleichen Anteilen Wasser in einem *tiefen (pravaṇī)* [Topf]. Stellt er fest, daß die Suppe gut ist, gebe er nach Belieben Steinsalz dazu (122). Um eine schöne Farbe zu erhalten, streue er eine Decke aus *Gelbwurz (niśā)*-Farb[pulver] darüber, und außerdem füge er genügend *hiṅgu* zur Aromatisierung dazu (123). Er rühre diese [Suppe] mit einem ausgebauchten Löffel um [und] verrühre sie mit Milch. Die sehr dicke [Suppe] aromatisiere er mit *Kampfer (karpūra)*, Blüten und anderen [Duftmitteln] (124). So reiche der Koch die von mir vorgeführte, vorzüglichste Suppe (125).

Eigenschaften der Suppe

Weil diese Suppe Verlangen verursacht, regt sie den Appetit an; sie vertreibt die Galle, ist mit allen [positiven] Eigenschaften versehen; ist leicht zu verdauen und fördert die Gesundheit (126).

(121) *kulittha*: *Dolichos biflorus* Linn.; *māṣa*: *Phaseolus mungo* Linn.; *niṣpāva*: *Dolichos sinensis* Linn.; *tuvarī*: *Cajanus indicus* Spreng.; *caṇaka*: *Cicer aretinum* Linn.; *mudga* ist identisch mit *māṣa*.

(122) *pravaṇī [sthāli]*: [pw] geneigt, hängend, abfallend, abschüssig. M.E. handelt es sich um einen Topf, der eine weite Öffnung hat und sich zum Topfboden hin verjüngt, vergleichbar dem heute in Indien gebräuchlichen „kirai“. Hierzulande kennt man diese Art Topf besser unter der chinesischen Bezeichnung „Wok“. Der Hindī-Kommentator nennt diesen Topf *baṭlohī* (= *baṭloī* oder *baṭlā*): ein bronzener, bauchiger Kochtopf (Sharma, Vermeer).

(123) *nīśā*: *Curcuma longa* Linn., Gelbwurz; *hiṅgu*: *Ferula asafoetida* Linn.

Eine besondere Suppe

Nun ist die Suppe erklärt worden, die Suppe, die allen gemeinsam ist, die die vorzüglichste Brühe ist. Jetzt wird der König der Suppen beschrieben, der den Thron bestiegen hat (127). Mitten in [die Suppe] gebe er zusätzlich bekömmliche *Mung (mudga)*-Bohnen. Er verrühre sie mit *Sesam (tila)*-Öl und rühre sie dann in saure, verdünnte Buttermilch (128). [Dieses] lasse er in der Sonnenhitze trocknen [und] zerstampfe es in einem Mörser. Und nachdem der Koch dieses nun zugleich mit den Hülsen auf ausgestreuten ungekochten *taṇḍula*-Reis (129) geschüttet hat, stelle er es zehn [oder] fünfzehn Tage (*dināni daśapañca*) beiseite. Wieviel mit dem Stößel ausgepreßt sein mag, soviel lasse er servieren (130). Und wenn dieses auf diese Weise von den Hülsen gereinigt ist, dann lasse er es mit Wasser waschen (131).

(127-131) Dieses Rezept ist nicht ganz klar. Bei den klimatischen Verhältnissen in Indien kann m.E. eine solche Speise, die mehrere Tage stehen soll, nur vergären oder verschimmeln – zumal keine Angabe darüber gemacht wird, ob sie kühl oder warm stehen soll. Ist jedoch eine Vergärung beabsichtigt, so wird hier vielleicht die Zubereitung eines *kāñjika*, also eines sauren bzw. fermentierten Reisschleimes beschrieben.⁶ Das hier beschriebene Rezept soll eine Verfeinerung des vorausgegangenen Grundrezeptes sein und gilt daher als vorzüglich.

(129) *haratṭaka*: *Mühlstein; hier besser: Mörser.

taṇḍula: *Oryza sativa* Linn. Reis.

dināni daśapañca: seltsame, nicht flektierte Konstruktion. Der Hindī-Kommentar übersetzt *das-pandrah*, was soviel bedeutet wie zehn bis fünfzehn. Sanskrit fünfzehn ist jedoch *pañcadaśā*.

⁶ S. Meulenbeld, S. 454.

Eine besondere Suppe

Der Verständige schütte gleichviel Wasser und zerstoßene *Mung (mudga)*-Bohnen in einen tiefen [Topf]. In diese Flüssigkeit streue er zum Zwecke der Schönheit *Gelbwurz (niśā)*-Pulver (132). Der Kenner der Mengen gieße *rāmaṭha* und Milch dazu. Diese [Zutaten] stelle der Sachkundige auf den Herd. Wenn das Wasser siedet (133), gebe er gewaschene, gekochte ausgehülste Getreidespelzen (Kleie) usw. hinein. Wenn dieser [Eintopf] fast weich geworden ist, nehme der Verständige ihn [vom Herd und] gieße [das überschüssige Wasser] ab (134). Diesen [Eintopf] nehme er nun [und] gebe ihn auf die *Blattscheiden (netra)* von *pūgapatṭa*'s. Nun streue er nach Belieben Steinsalz rundherum (135). Er versehe [den Eintopf] gut mit einem Duftmittel, das aus *Kampfer (karpūra)* usw. besteht; diesen aromatisierten [Eintopf] umhülle er dann vollständig [und] lasse ihn servieren (136).

Eigenschaften dieser speziellen Suppe

Dieser Eintopf schmeckt sehr gut, tut allen gut [und] kräftigt. Dieser, der eine glänzende, schöne Gestalt hat, vernichtet die Galle innerhalb eines Tages (137).

(133) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

(135) *netra*: Bezeichnet die deutlich sichtbare Blattscheide von *pūga*: *Areca catechu* Linn., *patṭa*: [pw] Tafel, Platte; Binde, Tuchstreifen. Benthall⁷ schreibt zu *Areca catechu* Linn.: „The sheaths of the leaves are used to wrap up articles and as paper to write upon.“ „The soft, white, fibrous flower-sheath, called *kacholi* or *poy*, is made into skull-cabs, small umbrellas and dishes; and the coarser leaf-sheath, called *virī* or *virhati*, is made into cups, plates, and bags for holding plantains, sweet-meats, and fish.“⁸ Demnach werden die Speisen in die schalenförmige Blattscheide des *Areca*-Blattes gegeben, um sie warmzuhalten oder um das Aroma zu verstärken. In den Versen 1.173d, 5.6b, 6.5b ist *netra* wohl mißverständlich durch *locana* ersetzt worden.

⁷ Benthall, 1946, p. 459

⁸ Watt, 1889, I, p. 301

Eine andere Zubereitungsmöglichkeit für Suppengerichte und ihre Eigenschaften

Der Verständige nehme ebensolche *Mung (mudga)*-Bohnen [und] lasse sie in einem tiefen [Topf] kochen. Ist die Suppe dann gut durchgekocht, füge er Steinsalz und *hingū* hinzu (138). Der Sachverständige aromatisiere die so zubereitete Suppe mit *Kampfer (karpūra)* usw. Wenn er sie langsam mit einem Rührstab umgerührt hat, lasse er sie dem König servieren (139). Diese sehr schmackhafte Suppe bezeichnet man als eine Wohltat für die Menschen. Gleich dem Nektar, der für die Götter auch [nur] schwer erhältlich ist, steigert [diese Suppe] innerhalb eines Tages die Potenz (140).

Lob auf die Suppe

Wahrhaftig erglänzt der König der Suppen, der einen Sonnenschirm aus Butterschmalz besitzt, wie ein Stier vor dem Thron der *śāli*-Reisspeise durch große Stärke, durch *rambhā*-Blüten usw., durch viele Vasallen-Könige wie *māṣa*-Bohnen usw. (141).

(138) *Mung (mudga)*: wie in Vers 132 in gespaltener oder zerstoßener Form. *hingū*: *Ferula asaotida* Linn.

(140) Über die potenzsteigernde Wirkung von Bohnen heißt es Aḥr. ut. 40. 69 ab: „*kasya māṣātmaguptādaḥ vṛṣyatve nāsti niścayaḥ* |“

Für wen liegt keine Gewissheit in der potenzsteigernden [Wirkung] von *Phaseolus mungo* Linn.⁹ und *Mucuna pruriens* Hook.

(141) *rambhā*: *Musa sapientum* Linn., Banane.

Dieser Vers ist wohl als weitere Lobrede auf die Bohnensuppe zu verstehen. Wir erhalten weiterhin die Angabe, daß außer den oben genannten Zutaten zerlassenes Butterschmalz über die Suppe gegossen werden soll, das dadurch entstehende Fettauge wird als Sonnenschirm bezeichnet. Weiterhin sollen zur Verzierung eine Bananenblüte und andere Blüten hinzugefügt werden.

⁹ *māṣa* = *mudga*, Meulenbeld p. 589f. definiert sowohl *māṣa* als auch *mudga* als *Phaseolus mungo* Linn.

Brühe aus verdünnter Buttermilch (temanatakra)

Die Abteilung der Suppen ist zusammen mit ihren Unterteilungen erklärt worden, jetzt wird *khala* erklärt. Eine *verdünnte Buttermilch (takra)*, die aus einer großen Menge gerührt [und] die mit *Sesam (tila)*-Öl versehen ist (142) und mit Wohlgeruch versehen ist, aromatisiere er mit Blüten. Das lasse er eine Weile stehen, dann entferne er ringsum die Blüten (143). Dorthinein gebe er nun *Knoblauch (laśuna)* und *frische Ingwer (ārdraka)*-Stücke. Er füge ein *kumbhī*-Blatt, *Koriander (dhānyaka)* und Pulver von *getrocknetem Ingwer (śuṅṭhī)* hinzu (144). Auch gebe er nach Belieben Steinsalz und *Zitronensäure (jambīrāmla)* dazu. Nachdem er *rāmatha* dort hineingestreut hat, verrühre der Verständige [dieses] (145). Er koche die *verdünnte Buttermilch (takra)* auf dem Herd und rühre sie mit einem Löffel um. Zum Würzen streue er weißen, gestoßenen *Pfeffer (marīcika)* hinein (146). Sobald sie streng [schmeckt], nehme er die Speise vom Herd herab. Er hebe einen tiefen (*pravaṇī*) Topf und stelle ihn auf den Herd (147). Er rühre die [Buttermilch]Brühe (*temana*) mit einem Löffel um [und] gieße sie dort hinein. Er verschließe die Topföffnung mit einem Deckel und koche [die Brühe] nochmals auf (148). Wenn sie fertig ist, nehme er sie [vom Herd], gebe ein Stück *Zitrone (mātulūṅga)* hinein, füge *Kampfer (karpūra)*, *mṛganābhi* und eine *ketakī*-Blüte hinzu (149). Diese *verdünnte Buttermilch (takra)* enthaltende Brühe ist schmackhaft, heilsam, sehr leicht verdaulich. Sie verleiht Gesundheit und vertreibt die Krankheiten, nimmt Wind und Galle, bewirkt Wohlbefinden (150).

(142) *khala*: (= *khada* pw): Buttermilchgetränk. Zu den diätetischen Eigenschaften schreibt Su. sū. 412-413:

„khala-kāmbalikau hṛdyau tathā vāta-kaphe hitau“¹⁰

¹⁰ *Dallanācaryas* Kommentar zu dieser Stelle erklärt *khala*:

„tatra khalo dvividhaḥ | satakraśamīdhānyaḥ satakraśākaś ca |
tathāhi ,satakrāṇi śamīdhānyāni snigdhanī saṃgrāhakāṇi khalāni‘ iti,
satakraśākas tu takrakapitthacāṅgerimāricājājīcitrakaiḥ |“

Es gibt zwei Sorten *khala*: Hülsenfrüchte versehen mit verdünnter Buttermilch und Gewürze versehen mit

Buttermilchbrühe und *kāmbalika*¹¹ sind bekömmlich und vertreiben Wind und Schleim. Die Fußnote in K' verweist auf Ah. 9.25. Dort wird *khala* (saurer Getränk) als Heilmittel für Durchfall vorgeschrieben.

takra: mit Wasser verdünnte Buttermilch; pw: zur Hälfte mit Wasser verdünnt; nach den Lexikogr.: drei Teile Buttermilch vermischt mit einem Teil Wasser.

(144) *kumbhī*: *Careya arborea* Roxb.

(145) *jambīrāmla*: die Säure, i.S. der Saft von *Citrus aurantium* Ris. et Poi. var. *bergamia*;

(146) *marīcika*: *Piper nigrum* Linn.

(148) *temana*: gilt als Synonym für *vyañjana*, Brühe, Zutat. Die Fußnote in ‚K‘ verweist auf Rājanighaṇṭu 20, 83.

(149) *ketakī*: *Pandanus tectorius* Soland.

Ein Getränk aus saurer Buttermilch

Gleichermaßen wird *punarnavā* und ein *Buttermilch-[Getränk] (takra)* mit *vahnī* und *Kümmel (ajājī)* zubereitet. Aromatisiert mit *Kampfer (karpūra)* vertreibt es Wind und Schleim [und] ist bekömmlich (151). Das *Buttermilchgetränk (khala)* [versehen] mit entzückenden Blüten beseitigt unverzüglich die *Unterleibsgeschwulst (gulma)* und die achtzig Windkrankheiten [und] läßt das Verdauungsfeuer im Magen wachsen (152).

(151) *punarnavā*: *Boerhavia repens* Linn.; *vahnī*: *Plumbago zeylanica* Linn.

(152) *khala*: s. Anm. Vers 1.142.

gulma: [pw] krankhafte Anschwellung verschiedener Art im Unterleib. Su. ut. 42.2:

verdünnter Buttermilch. Das heißt: Die Buttermilchgetränke die Hülsenfrüchte enthalten, die mit verdünnter Buttermilch versehen sind, sind klebrig und verstopfen. Das mit verdünnter Buttermilch versehene Gewürz aber [ist zubereitet] mit verdünnter Buttermilch, *Feronia elephantum* Corr., *Oxalis corniculata* Linn., *Piper nigrum* Linn, *Cuminum cyminum* Linn., *Plumbago zeylanica* Linn.

¹¹ Eine aus Milchknollen, Molken und Fruchtsig bereitete saure Speise (pw).

„yathoktaiḥ kopanair doṣāḥ kupitāḥ koṣṭham āgatāḥ |
janayanti nṛṇāṃ gulmaṃ sa pañcavidha ucyaṭe ||
hṛdvastyor antare granthiḥ sañcārī yadi vācalaḥ |
cayāpacayavān vṛttaḥ sa gulma iti kīrttitaḥ ||“

„The fundamental principles of the body, derranged and aggravated by their respective or specific exciting causes and factors tend to accumulate in the cavity of the abdomen (Koshta) and help the formations of balllike tumors or Gulmas (internal tumors inclusive of those known as the phantom tumours) somewhere inside the body lying between the extreme confine of the regions of the heart and of the bladder (Vasti). The Gulma is of five kinds and found to be round or spheroid in shape and may be either fixed or mobile (lit. shifting) in their character and sujet to variations in their mass and size.“¹²

Ein mit drei scharfen Gewürzen versehenes Buttermilchgetränk

Das *Buttermilchgetränk (khala)*, das aus Buttermilch vermischt mit *ajamoda* und einer Zubereitung aus *drei scharfen Gewürzen (trikaṭuka)* hergestellt ist, das gut mit wohlriechenden, entzückenden Blüten aromatisiert ist (153), vernichtet die im Leibe befindlichen Krankheiten [und] steigert das Verdauungsfeuer im Magen (154).

(153) *ajamoda*: *Apium graveolens* Linn.; *trikaṭuka*: Ingwer, schwarzer und langer Pfeffer.

Wie man eine helle Brühe zubereitet und ihre Eigenschaften

Für das *takra* verrühre der Bewanderte die Buttermilch (*amla*) kräftig mit Wasser, rühre dann eine aus Steinsalz, *Senf (siddhārtha)*, *schwarzem Pfeffer (marica)* [und] *getrocknetem Ingwer (nāgara)* zubereitete (155) Paste hinein, und dieses aromatisiere er mit *Kampfer (karpūra)* usw. Dieses mit *Buttermilch (takra)* zubereitete *Buttermilchgetränk (khala)* facht das

¹² Bhishagratna 1963, III, p.246.

Verdauungsfeuer an (156). Dieses bekömmliche, ganz dem Nektar gleichende [Getränk] ist ein Beruhigungsmittel für die drei Fehlfunktionen (157).

(155) *amla*: pw. Buttermilch. (Su.sū. 45.77ff.), Meulenbeld, p. 441; *siddhārtha*: *Brassica campestris* Linn., eine Senfart.

Zubereitungsart eines Buttermilchgetränkes mit Kaiṭarya und seine Eigenschaften

Die drei brennenden Gewürze (*vyoṣa*), *kaiḍarya*, Knoblauch (*laśuna*), Kümmel (*jīraka*) [werden vermischt] mit *punarnava*. Das Buttermilchgetränk (*khala*), das zubereitet ist mit Steinsalz und [den] anderen [Gewürzen] regt das Verdauungsfeuer im Leib an (158).

(158) *vyoṣa*: *Piper nigrum* Linn., *Piper longum* Linn. und *Zingiber officinale* Roscoe; *kaiḍarya*: *Myrica nagi* Thunb.; *punarnava*: *Boerhavia repens* Linn.;

Ein besonderes Getränk

[Er nehme] schwarzen Pfeffer (*marica*), Knoblauch (*laśuna*) und ebenso *nirguṇḍī*, *vaijayantikā*, *karṇa*, *mālāgnikā*, *Mango* (*cūta*), Kümmel (*jīrakā*), *hiṅgu* [und] Steinsalz (159). Nachdem er so eine [bestimmte] Menge zerstoßen hat, verrühre er diese [Zutaten] mit Buttermilch. Dann filtere er dieses gequirlte Gemisch durch ein Netz (160). Er hebe einen tiefen Topf empor und stelle ihn auf den Herd. Nachdem der Koch Butterschmalz aus Kuhmilch dort hineingegeben hat, gebe er in dieses (161) Knoblauch (*laśuna*), Kümmel (*ajāji*), Senf (*siddharta*), *hiṅgu*, *parpaṭa* [und] Bockshornklee (*methikā*). Sobald er diese [Gewürze] geröstet hat, gebe er das mit Buttermilch (*takra*) verrührte Buttermilchgetränk (*khala*) dort hinein (162). Der Verständige verschließe dessen [des Topfes] Öffnung mit einem Deckel und koche [die Brühe]. Er nehme ein solches Buttermilchgetränk (*khala*) und serviere es, wenn der Tag erwacht (163). Dieses gut zubereitete Buttermilchgetränk

(*khala*) ist ein Vernichter von Wind und Schleim, es wärmt, steigert die Manneskraft erheblich, regt die Verdauung an [und] ist angenehm (164).

(159) *nirguṇḍī*: *Vitex negundo* Linn.; *vaijayantikā*: *Sesbania aegyptiaca* Pers.; *karṇa*: nicht identifiziert; *mālāgnikā*: nicht identifiziert; *cūta*: *Mangifera indica* Linn.; *hingu*: *Ferula asafoetida* Linn.

(162) *parpaṭa*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

Ein Saft aus weißen Kulittha-Bohnen

Der Koch (*mānava*) gebe nun dort zu dem aus weißen *kulittha*-Bohnen hergestellten Saft, der mit *Knoblauch* (*laśuna*) und *schwarzem Pfeffer* (*marica*) zubereitet ist, *rāmaṭha* und Steinsalz (165). Der Koch serviere den mit Blüten, *Kampfer* (*karpūra*) und anderen [Duftstoffen] aromatisierten Saft aus weißen *kulittha*-[Bohnen], der auf diese Weise alle Krankheiten vertreibt (166). Er läßt niesen, ist bestens für das Herz, schmeckt gut, ist außerdem der beste Freund des Körpers (167).

(165) *mānavaḥ*: (eig.) Mann, hier am besten mit „Koch“ zu übersetzen. *mānavaḥ* für „Koch“ ist einmalig im *Pākadarpaṇa*, man könnte *mānavaḥ* zu dem häufig vorkommenden *mānavit* konjizieren. Vers 8.9 heißt es *pumān*, ebenfalls im Sinne „Koch“.

kulittha: *Dolichos biflorus* Linn.; *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

Ein Saft aus schwarzen Kulittha-Bohnen

Der Meisterkoch nehme den Saft von schwarzen und weißen *kulittha*-Bohnen, gebe *schwarzen Pfeffer* (*marica*), *Knoblauch* (*laśuna*), *rāmaṭha*, *ānala* [und] Steinsalz dazu (168). Er serviere diesen wohlriechenden [Saft], nachdem er mit duftenden Substanzen aromatisiert wurde. Er beseitigt die Fehlfunktion Wind [und] wirkt dem Schleim entgegen (169).

(168) *kulittha*: *Dolichos biflorus* Linn.

(169) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.; *ānala*: *Plumbago zeylanica* Linn.

Die Vortrefflichkeit der Buttermilchbrühe

Diese Soße, die versehen ist mit Eigenschaften, die zu Soma gehören, vernichtet den im Körper befindlichen Wind. Diese am Wohlergehen aller Menschen beteiligte [Brühe] kann die große Anzahl der Krankheiten, die aus allen *Körpererelementen* (*samastadhātu*) hervorgegangen sind, zur Beruhigung führen (170).

Frische Butter aus frischer Kuhmilch

Frische Butter aus frischer Kuhmilch, hergestellt durch das Verquirren saurer Milch mit zur Hälfte übriggebliebener süßer Milch, ist leicht verdaulich, vertreibt die Galle, ist gut (171). Er soll sie zehnmal immer wieder in Buttermilch wässern. Dann nehme der wiederum [die Buttermilch] und kläre sie durch ein feines Tuch (172). Wieder wässere er [die Butter] ein- oder zweimal. Er lege sie in die saubere, aromatisierte Blattscheide eines *pūgapatta* (173). Diese Substanz aromatisiere er mit vielen wohlriechenden Blüten. Nun umhülle er sie und lege sie in einen Topf mit Wasser (174). Stets serviere er die Butter, die er so zubereitet hat (175). Diese frische Butter ist ein Mittel, das die Potenz erhöht, das alle Krankheiten vertreibt, Liebreiz verleiht, Wohlbefinden bewirkt, den Verstand und die Sinnesorgane vollständig kräftigt (176).

(173) *pūgapatta*: s. Anm. Vers 1.135.

(176) Die diätetische Wirkung frischer Butter aus Kuhmilch nach Ah. sū. 5. 35cd, 36:

„navanītaṃ navaṃ vṛṣyaṃ śītaṃ varṇabalāgnikṛt ||

saṅgrāhi vātapittāsrkkṣayārśo'rditakāsajit |

kṣīrodbhavaṃ tu saṅgrāhi raktapittākṣirogajit ||“

Frische Butter, die frisch ist (i. S. frisch zubereitet), fördert die Potenz, kühlt, verleiht Farbe, Kraft und [gute] Verdauung. Sie [wirkt] zusammenziehend, heilt Wind, Blutgalle, Auszehrung, Hämorrhoiden, Gesichtskrampf [und] Husten. [Ist sie] aber aus frischer Milch zubereitet, ist sie zusammenziehend, heilt Blutgalle und die

Augenkrankheiten.

Su. sū. 45. 82:

„navanītaṃ punaḥ sadyaskaṃ laghu sukumāraṃ madhuraṃ kaṣāyam īṣad amlaṃ śītaḷaṃ medhyaṃ dīpanaṃ hr̥dyaṃ saṃgrāhi pittānilaharaṃ vṛṣyaṃ avidāhi kṣayakāsaśvāsavraṇārśo‘rdditāpaham, [...]“

kṣīrotthaṃ punar navanītam utkr̥ṣṭasnehamādhuryyam atīṣītaṃ saukumāryakaraṃ cakṣuṣyaṃ saṃgrāhi raktapittanetrarogaharaṃ prasādanaṃ ca ||“

Frische Butter aber, die ganz frisch ist, ist leicht, zart, süß, zusammenziehend, ein bißchen sauer, kühl, rein. Sie regt die Verdauung an, ist köstlich, stopft, vertreibt Galle [und] Wind, fördert die Potenz, ist nicht hitzig, heilt Auszehrung, Husten, Asthma, offene Wunden, Hämorrhoiden [und] Gesichtslähmung. Frische Butter aber, die aus frischer Milch zubereitet ist, ist vorzüglich, fett, süß, sehr kühl, macht sehr zart, tut den Augen gut, ist zusammenziehend, heilt Blutgalle [und] Augenkrankheiten und [wirkt] beruhigend.

Frische Butter aus Büffelmilch

Frische Butter aus Büffelmilch [ist] auf die gleiche Weise [herzustellen]. Er quirle und filtere sie gut und aromatisiere sie dann (177). So bereite er diese [frische Butter] aus Büffelmilch zu und lasse sie servieren (178).

Alte Butter

Was da alte Butter ist, die nicht zu genießen ist, die Unwohlsein bewirkt, die die Stumpfheit des Verstandes verursacht, die ist mit Verderbnis behaftet [und] wird Krankheit hervorrufen (179). Sie wird den wässrigen Auswurf, den Schleim, den Schluckauf usw. fördern. Daher ist diese alte Butter nicht zu genießen und muß weggeworfen werden (180).

(179/180) Ca. und Ah. machen keine Angaben über die Wirkung alter Butter. Su. sū. 45. 82 schreibt auch der Butter, die einige Zeit gestanden hat noch Heilkraft zu:

„[...] ciroththitaṃ guru kaphamedovivardhanaṃ balakaraṃ bṛṃhaṇaṃ śoṣaghnaṃ viśeṣato bālānāṃ praśasyate|“

[Butter], die längere Zeit gestanden hat, wird je nach unterschiedlichen Kräften als schwer, die Zunahme von Schleim und Fett fördernd, kräftigend, nährend [und] besonders bei Kindern die Trockenheit vertreibend bezeichnet.

Butterschmalz aus Kuhmilch

Helle, frische, gut gefilterte, gelbfarbige Butter, die aus der am Morgen [gemolkenen] Kuhmilch zubereitet ist, gebe er in einen Topf (181). Der Sachkundige stelle diesen auf den Herd und erhitze ihn mit schwachem Feuer. Hat [die Butter] einen ziemlich flüssigen Zustand erreicht, kläre er sie mithilfe eines Netzes (182). Die geklärte [Butter] soll er unter Umrühren gut erhitzen. Wenn die Hitzeblasen sich auflösen (*budbudeṣu vilīneṣu*), lasse er die rotfarbige (*raktavarṇa*) [geschmolzene Butter] servieren (183). Er füge ein wenig wohlriechendes (*saurabhyam*) Weizenmehl hinzu. Der Koch prüfe das Butterschmalz und nehme es [vom Herd] (184). Und dorthinein gebe er schwarzfarbige mit verdünnter Buttermilch bestrichene Betelblätter (*tāmbūlī*). Der Koch aromatisiere dieses sehr gute Butterschmalz mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. (185). Wenn er dieses frische Butterschmalz für gut befunden hat (*pūjya*), serviere er es dem, der zu speisen wünscht. Dann serviere er es in flüssigem Zustand zur Stunde der Mahlzeit (186). Über die Milchreisspeise gebe er etwas angedicktes Butterschmalz; er reiche angedicktes Butterschmalz als Genußmittel (als ein zu Genießendes) usw. zur Essenszeit (187). Es beruhigt Wind und Galle, es duftet angenehm, ist süß, kräftigt, bringt die Körpersäfte ins Lot, kühlt, ist gut verdaulich und bewirkt Wohlbefinden (188). Das Butterschmalz aus Kuhmilch bewirkt einen glückverheißenden Blick und wehrt Krankheitsdämonen ab (189).

(183) *budbudeṣu vilīneṣu*: Beim Erhitzen einer Flüssigkeit oder beim Schmelzen von festen Fetten entstehen ab einer bestimmten Temperatur kleine Bläschen am Topfboden, die beim Erreichen des Siedepunktes an die Oberfläche steigen, sich dort ausdehnen (auflösen) und die Flüssigkeit aufschäumen lassen.

raktavarṇā (korr. *raktavarṇaka*): frisch geschmolzene Butter erhält einen rötlich-braunen Farbton.

(184) *saurabhyaṃ*: frisch gemahlene Mehl verströmt einen angenehmen Duft im Gegensatz zu altem Mehl, das ranzig wird und deshalb schlecht riecht.

(188, 189) Vergl. Su. sū. 45. 85-98; Ca. sū. 27. 231-233; Ah. sū. 5. 37-39.

Eine besondere Speise aus Kulitha-Bohnen

Er nehme diese [*kulitha*-Bohnen] und ziehe ihnen die verbrannte (i. S. geröstete) Haut ab. In einem glänzenden Topf verarbeite er sie sorgfältig zu einem Teig (190). Diesen aromatisiere der Koch außerdem mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. Er streue Steinsalz, *Knoblauch* (*laśuna*)- und *frische Ingwer* (*ādraka*)-Stücke darüber (191). Wenn die Stücke auf diese Weise geröstet sind, gebe er *kuṣmāṇḍa*-Klößchen zusammen mit Butterschmalz dazu [und] räuchere [dieses] über Holzkohlen (192). Der überaus Kluge tue [i.S. wende] diese fruchtartigen [Klößchen] in diesem [oben genannten] Teig. Danach röste er dann das mit einem schönen Aussehen versehene (*ākārarūpeṇa*) mit Butterschmalz und mit *kharpara* (193). Nun bewahre er diese gerösteten [Klößchen] vor Fliegen usw. Dann sondere er die Zutaten einzeln in Töpfe (194). Diese Zutaten, die fruchtförmig sind, gebe er dann hinein. Wenn die Töpfe erhitzt sind, röste er sie mit *rāmaṭha* usw. (195). Außerdem aromatisiere der Koch sie mit *Kampfer* (*ghanasāra*) etc. Dann wickle der Küchenmeister sie in *pūgapatṭa*-[Blattscheiden] (196). Diese alle gebe er auf *antarāṭṭālaka*-[Herde]; er verteile sie unter die Speisenden, wenn die Essenszeit gekommen ist (197). Aufgrund der handwerklichen Geschicklichkeit des Kochs und seiner Phantasie entstehen vielerlei verschiedene Arten, die alle aus einer Grundzutat (einem Grundrezept) zubereitet sind (198). Diese Gemüse beseitigen sämtliche Krankheiten, bewirken Wohlbefinden, beruhigen Wind und Galle; sie sind der Gesundheit zuträglich [und] schmecken gut (199).

(190) *kulitha*: *Dolichos biflorus* Linn., diese Angabe bezieht sich auf das letzte Rezept vor den Rezepten zur Zubereitung von Butter.

(192) *kūṣmāṇḍa*: *Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.

Su. sū. 46.222 zur diätetischen Wirkung:

„pittagnaṃ teṣu kūṣmāṇḍaṃ bālaṃ madhyaṃ kaphāvaham |
śuklaṃ laghūṣṇaṃ sakṣāraṃ dīpanaṃ vastiśodhanaṃ ||
sarvadoṣaharaṃ hr̥dyaṃ pathyaṃ cetovikāriṇām ||“

Unter diesen vernichtet *kūṣmāṇḍa* die Galle, kräftigt, ist in der Mitte, vertreibt den Schleim. Sie ist gut für die Potenz, leicht, heiß, mit salzigem Geschmack [versehen], sie fördert die Verdauung [und] ein Reinigungsmittel für die Blase. Sie vertreibt alle Fehlfunktionen, ist bekömmlich [und] heilsam bei Geistesverwirrten.

Ah. sū. 6.88cd, 89a.:

„vallīphalānāṃ pravaraṃ kūṣmāṇḍaṃ vātapittajit || 88 ||
vastiśuddhikaraṃ vṛṣyam [...] ||“

Die vorzüglichste unter den Rankengewächsen ist *kūṣmāṇḍa*, es überwindet Wind und Galle, verursacht die Reinigung der Blase, fördert die Potenz.

(193) *ākārarūpeṇa*: eig. wäre Plural zu erwarten, da dieses sich wohl auf die Klößchen bezieht.

kharpara: *Zinci carbonas*. In diesem Text eine ungewöhnliche Zutat. M. E. wird hier die Zubereitung einer Art *Pakor* beschrieben. Die *kūṣmāṇḍa*-Bällchen oder -Ringe werden in den Teig getaucht, bis sie vollständig von Teig umhüllt sind und werden dann im heißen Fett fritiert.

(195) *rāmāṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

(196) *pūgapāṭṭa*: s. Anm. 1.135.

(197) *antarāṭṭāḷaka*: s. Anm. Vers 94.

Ein Bananen-Gemüse

Der Koch nehme eine köstliche, glatte, dicke, lange *Banane* (*rambhāphala*), die fest ist, [und] schneide dann den Stiel, die Spitze (Blüte) und die Schale ab (200). Und dann halbiere er sie mit einem gebogenen Messer [längs] und zerschneide sie dann drei- oder auch viermal quer (201). Er wasche [die Stücke], gebe sie zusammen mit Wasser in einen tiefen Topf. Dazu gebe er nach Belieben gute *Mung-Bohnen* (*mudga*) und Wasser (202). Der

Verständige stelle es in diesem Topf auf den Herd und koche es über dem Feuer. Er nehme dann das gekochte, vorzügliche *Bananen (rambhāphala)*-Gemüse [vom Herd] herab (203) [und] füge sowohl *Zucker (sita)* als auch *schwarzen Pfeffer (marici)* in Pulverform hinzu. Der Meisterkoch lasse dann einen anderen tiefen Topf heiß werden (204), gieße frisches Butterschmalz hinein und gebe *rāmaṭha* hinzu. Diese Substanz in dem heißen [Topf] rühre der Koch immer wieder um [und] bringe sie in Bewegung (205). So gebe der Koch (*pramāṇavit*) nun das Gemüse dort hinein [und] verschließe die Öffnung [des Topfes] sorgfältig mit dem Deckel (206). Und in diesem [Topf] schüttele er das Gemüse auf und ab. Wenn er feststellt, daß [es] gar wird, dann aromatisiere er dieses Gemüse (207). Der Verständige gebe dieses zusammen mit wohlriechenden Blüten des *paṭṭapūga* hinein und aromatisiere es dann mit himmlischem *Kampfer (karpūra)* usw. (208). Es soll dann nicht kalt werden; damit es seine Hitze nicht verliert, stelle er es auf den heißen *antarāṭṭālaka*-[Herd] (209). Der Erfahrene nehme diese [Speise und] lasse sie zur Essenszeit servieren. Sie beseitigt Galle und Appetitlosigkeit, kräftigt, schmeckt sehr gut, ist vorzüglich für den Körper, ist gesund [und] kräftigt die Sinnesorgane (210).

(206) *pramāṇavit* = der die Abmessungen kennt, hier: der Koch.

(208) *paṭṭapūga* = *pūgapatṭa* (?): *Areca catechu*, Linn.

(209) *antarāṭṭālaka*: s. Anm. Vers 94.

Gemüse aus einer Bananenstaude

Der Verständige nehme den inneren Teil einer *Bananen (rājarambhā)*-[Staude] und schäle die [äußere] Schale ab, dann schneide er dessen unteren und oberen [Abschnitt] mit einem Messer ab und entferne [beide] (211). Diesen lasse er, in Form von *karavīra*-Blättern zubereitet, servieren. Er nehme einen mittel[großen] *Stamm (madhyadaṇḍam)* und zerschneide ihn dann [so groß] wie Reiskörner (212). Dann schneide er einen anderen Stamm [auch so groß] wie Reiskörner. Der Erfahrene schneide einen weiteren Stamm [in Stücke], die der Gestalt von *Kichererbsen (caṇakākāravat)* gleichen (213).

Eine radförmige [Scheibe] bereite er aus einem schlanken Stamm einer *Bananen* (*rambhā*)-Staude. Diese [Stücke] gebe der Sachkundige jede [Sorte] für sich in tiefe Töpfe (214). Auf diese streue er Steinsalz [und] gebe zur Verfeinerung *Gelbwurz* (*rajanī*)-[Pulver] darüber. Er füge *Zitronensaft* (*jambīrāmla*) hinzu [und] koche diese [einzelnen Zutaten] über dem Feuer (215). Wenn er diese Zutaten usw. [in die Töpfe] getan und geröstet hat, nehme er sie [vom Herd] herab und verteile sie auf *pūgapatṭa*'s und aromatisiere sie wie oben beschrieben (216). Der Sachkundige bereite [daraus] Bündel [und] lege diese auf den *antarāṭṭālaka*-[Herd].

Diese sehr gute *Bananen* (*rambhā*)-Stauden-[Speise] serviere er zur Essenszeit (217). Sie ist leicht verdaulich, schmeckt sehr gut, regt den Appetit an, reinigt und vernichtet die Galle (218).

(212-218) *daṇḍa*: Hier soll ein Gemüse aus den jungen, sprossenden Bananenstämmchen zubereitet werden. Die medizinischen Schriften geben wenig Auskunft über die diätetische Wirkung der Banane. Über die Verwendung junger Bananenstauden als Gemüse wird dort keine Aussage gemacht.

Nadk. nr. 1, p. 826 schreibt: „Flowers and inner portion of the young stem are eaten as a vegetable.“

karavīra: *Nerium indicum* Miller. Die Blätter dieser Pflanze sind lanzettförmig, lang und schmal.

(214) *rajanī*: = *niśā*: *Curcuma longa*, Linn.

(215) *jambīrāmla*: die Säure, i.S. der Saft von *Citrus aurantium* Ris. et Poi. var. *bergamia*.

(216) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

(217) *antarāṭṭālaka*: s. Anm. Vers 94.

Ein Gemüse aus Auberginen

Er nehme eine junge, frische, köstliche *Aubergine* (*vṛntāka*) [und] entferne ihren Stiel, nachdem er ihn mit einem Messer mit scharfer Klinge abgeschnitten hat (219). Und nachdem der Erfahrene diese Frucht zweimal zerteilt hat, gebe er die der *bṛhati* gleichende Frucht in einen mit Wasser

versehenen Topf (220). Das Wasser gieße er in einen Topf mit *Gelbwurz* (*niśā*)-[Pulver]. In einen anderen Topf gebe er scharfes [Gewürz]. Er gebe *rāmāṭha*, *kaiṭarya* und *Koriander* (*dhānyāka*) hinein (221). Nun gebe er *Knoblauch* (*laśuna*)- und *frische Ingwer* (*ādraka*)-Stücke dazu. Dieses rühre der Bewanderte um und koche es [dann] auf dem Herd (222). Er gebe die *Auberginen* (*bṛhatī*)-Stücke in das heiße Wasser. [Dann] nehme er diese gekochten [Stücke] [und] gebe sie in ein sauberes Gefäß (223). Er bereite dann vorschriftsmäßig mit den Zutaten (nämlich: *rāmāṭha*, *kaiṭarya*, *Koriander*, s. Vers 221) [und] mit *schwarzem Pfeffer* (*marica*) usw. eine [Würz]-Paste zu. Diese Paste verrühre er mit *Tamarinde* (*ciñcā*), reifer *phalāmla* und saurer Milch (224). Mit der Paste glasiere er schließlich diese [*vṛntā*-Stücke] außen. Dann bestreiche der Koch sie mit Butterschmalz und röste sie (225). Nachdem er sie wieder [vom Herd] herabgenommen hat, aromatisiere er sie mit *Kampfer* (*karpūra*) usw. [Dann] verteile er sie auf die saubere Blattscheide eines *pūgapatṭa* (226). Er bereite Bündel und gebe sie in heißes Butterschmalz (227). [Die Aubergine] schmeckt gut, erhöht die Potenz, regt den Appetit an und beruhigt außerdem die *tridoṣas*. Diese zarte *Aubergine* (*bṛhatī*) steigert das Wohlbefinden (228).

(219) *vṛntāka*: *Solanum melongena* Linn., Aubergine.

(220) *bṛhatī*: *Solanum indicum* Linn., eine kleinere Variante der uns bekannten Aubergine. In diesem Text werden *vṛntāka* und *bṛhati* als Synonyme verwendet. Su. su. 46. 280:

„phalāni bṛhatīnām tu kaṭutiktalaghūni ca ||“

Die Früchte der Auberginen aber sind zusammenziehend, bitter und leicht [in der Verdauung].

(221) *rāmāṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.; *kaiṭarya*: *Melia azedarach* Linn.

(224) *ciñcā*: *Tamarindus indica*, Linn.; *phalāmla*: *Rumex vesicarius* Linn.

(226) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine andere Zubereitungsmethode für Auberginen

In einem Topf bereite er eine Mischung der beiden Früchte *Tamarinde* (*tintidī*) und *Mango* (*cūta*) zu. Dazu gebe er *kumbhī*, *Koriander* (*kustumbarī*) [und] eine *sallakī*-Frucht (229). Er streue Steinsalz usw. darüber und röste sie zusammen mit *rāmaṭha* etc. Diese aromatisiere er dann gut mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. (230). Diese geröstete Frucht wickele er in die Blattscheide eines *pūgapatṭa*. Wie oben [beschrieben] gebe der Sachkundige diese Frucht in heißes Butterschmalz (231). Die zarte *Aubergine* (*br̥hatī*) beruhigt Galle und Schleim, kräftigt den Körper, erhöht die Potenz und bewirkt außerdem das Wachstum der Körpersäfte (232).

(229) Der Topf enthält bereits *Auberginen* (*br̥hatī*)-Stücke. *br̥hatī* taucht nur in den diätetischen Anweisungen für das Rezeptes auf. Daraus geht hervor, daß Vers 219-228 das Grundrezept beschreiben, für das hier eine Variation angegeben wird.

tintidī: Synonym für *āmla* und *cin̄cā*, *Tamarindus indica* Linn.

kumbhī: *Careya arborea* Roxb.; *sallakī*: *Boswellia serrata* Linn., indischer Weihrauch.

(230) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

(231) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine weitere Zubereitungsmethode für Auberginengemüse

Er nehme eine frische, ausgewählte *Auberginen*- (*br̥hatī*) Frucht und halbiere sie. Einen Teil von beiden umhülle der Verständige mit einem feuchten Tuch (233). Diesen [lege er] in einen Topf [mit Wasser], den anderen Teil koche er auf dem Herd; bis zum Ende des Kochvorgangs gieße er das Wasser des anderen ringsum hinein (234). Den gekochten und den ungekochten Teil hülle er in zwei *pūga*-Blattscheiden. Diese gebe der Sachkundige wie zuvor in heißes Butterschmalz (235). Hier wurde die besondere Zubereitungsart für einen Fruchtteil der *Aubergine* (*br̥hatī*) erklärt. Das Kochen erfolgt in zwei Teilen [und] ist mit [vier] Schritten verbunden (*pādasamāyuktam*) (236). Er trage diese *Auberginen* (*br̥hatī*)- Frucht zur Essenszeit auf (237).

(236) Die Frucht soll zweigeteilt werden, beide Teile erfahren eine gesonderte Zubereitungsart. Anschließend werden beide Teile jeweils einzeln in *pūga*-Blattscheiden gehüllt und jedes für sich geröstet.

Ein Gemüse aus der Brotfrucht

Er nehme eine köstliche, frische und zugleich weiche (reife) *Brotfrucht* (*panasa*) und nachdem er die Dornen, die sich außen [an der Frucht] befinden, abgeschnitten hat, beseitige er sie (238). Nun zerschneide er diese [Frucht] mehrfach. Ein Stück möge er als verbleibendes Stück beiseite legen. Nachdem er dieses [Stück] nun zerschnitten hat, um es zu kochen, gebe er es in einen tiefen Topf (239). Dazu gebe er *Gelbwurz* (*niśā*)-[Pulver], *rāmaṭha*, *kaiṭarya*, *Koriander* (*dhānyaka*). Zusammen mit diesen [Gewürzen] koche er die *Brotfruchtstücke* (*panasa*) in Wasser (240). Oder aber nachdem er diese zugleich genommen hat, entferne er das Saftlose. Und nachdem er dann einige dieser Stücke genommen hat (241), bereite der Bewanderte mit einem Messer ein feines und ein breites [Stück] zu. Er rühre eine Paste aus *schwarzem Pfeffer* (*marica*) usw. mit *Zitronensaft* (*jambīrāmla*) an. Mit dieser Paste bestreiche er diese [Stücke], dann röste er sie mit Butterschmalz (242). Haben diese dann die Farbe von *Safran* (*kunkuma*), nehme er sie [vom Feuer]. *Kampfer* (*karpūra*) und *mṛganābhi*, *Safran* (*kunkuma*) und kaltes Wasser (243), Stücke von *Zitronen* (*mātuluṅga*)-Blättern und *ketakī*-Blüten, *kumbhī* und *Koriander*, alle diese [Zutaten] gebe er darüber (244). Dann umhülle der Küchenmeister [dieses] mit der Blattscheide eines *pūgapatṭa*. Das gefüllte und umhüllte Bündel gebe er in heißes Butterschmalz (245). Diese *Brotfrucht* (*panasa*) ist leicht [verdaulich], nimmt die Galle, erhöht die Potenz, vernichtet den Wind und kräftigt. Es facht das Verdauungsfeuer an, fördert die Verdauung und regt den Appetit an (246).

(238-246) *panasa*: *Artocarpus integrifolia*, Linn., Brotfruchtbaum oder Brotfrucht. Der Text widerspricht an dieser Stelle den Medizинern, die die Brotfrucht als schwer verdaulich und verstopfend in ihrer diätetischen Wirkung beschreiben. Su. sū. 46. 185: „*panasaṃ sakaṣāyaṃ tu snigdhaṃ svādurasāṃ guru* ||“
panasa aber ist verstopfend, fett, süß im Geschmack [und] schwer [in der Verdauung]. Ebenso Ah. sū. 6. 117 und Ca. sū. 27. 283-284.

- (240) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.; *kaiṭarya*: *Melia azedarach* Linn.
(244) *ketakī*: *Pandanus tectorius* Soland.; *kumbhī*: *Careya arborea* Roxb.
(245) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine andere Zubereitungsart eines Brotfrucht (*panasa*)-Gemüses

Dann nehme er einige wohlgekochte Stücke [aus dem Topf], zerschneide sie wie oben beschrieben und bereite die Zutaten usw. wie zuvor zu (247). Dann füge er zugleich mit *Tamarindensaft* (*ciñcāmla*) Zuckerstücke hinzu. Dieses röste der Küchenchef – wie oben angegeben – mit *rāmaṭha* usw. (248). Dann aromatisiere er sie gut mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. Der Erfahrene umhülle diese mit der Blattscheide eines *pūgapatṭa* (249). Wie oben fertige er Bündel und gebe sie ins heiße Butterschmalz. Wenn die Essenszeit gekommen ist, reiche er sie demjenigen, der zu speisen wünscht (250).

- (248) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.
(249) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Brotfrucht

Und [nun] die mit Zuckerstücken zubereiteten *Brotfrüchte* (*panasa*), deren Anwendung zur Anschauung insbesondere erklärt wird. (251). Er nehme einige Stücke (i. S. Früchte) dieser [*panasa*] und zerschneide sie dann. Der erfahrene Sachkundige röste diese mit frischem Butterschmalz (252). In einem Topf vermische er [diese] Zutaten usw., *schwarzen Pfeffer* (*maricī*) usw. und *Kokosnuß* (*nārikela*)-Stücke zusammen mit [ihrer] Milch (253). [Diese] *Löffelpaste* (**darvīlepana*) gebe er [in die Blattscheide] eines *pūgapatṭa*.

Auf diese Weise ist [*die Brotfrucht* (*panasa*)] harntreibend, abführend, [sie] erzeugt Blut und bildet Galle (254).

- (254) *Löffelpaste* (**darvīlepana*): Der Ausdruck ist nicht klar. Vielleicht ist eine Art löffelfestes Gelee oder Mus gemeint.
(pw). *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Niṣpāva-Bohnen-Brotfrucht-Gemüse

Der Verständige nehme zarte, wurmlose *niṣpāva*-Bohnen, entferne die Hülsen, nehme die Samen (Bohnen) und reinige sie (255). Diese koche er dann in einem tiefen Topf zusammen mit dem, was zerkleinert wurde (d. h. der *panasa*-Frucht). Er zerstampfe *Kokosnuß* (*nārikela*), Milch [und] *Bällchen* (*vaṭaka*) die aus *Sesam* (*tila*) [zubereitet sind] (256). Er zerstoße *schwarze Pfefferkörner* (*marīca*) und *Senfkörner* (*sarṣapa*) [und] gebe sie dann zu der Paste [aus *niṣpāva*-Bohnen, *panasa*-Frucht, Kokosnuß, Milch und Sesam]. Nachdem er dann Milch dazugegossen hat, gebe er *sugandha* dazu (257). Er gieße Milch und *rāmaṭha* hinein [und] wenn diese weich gekocht sind, nehme er diese [Zutaten vom Feuer] herab. Dann aromatisiere der Koch diese mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. (258). Dann umhülle er dieses mit einem *pūgapāṭṭa* [und] serviere es.

Dieses schmeckt sehr gut, bekommt dem Magen, ist adstringierend, schwer, bildet Galle (259). Es fördert die Potenz, kräftigt, nimmt den Schleim, vermehrt den Wind.

Und auf gleiche Weise lasse er eine Speise aus *vānaniṣpāva*-Bohnen sorgfältig servieren (260). Und dieses *vananiṣpāva*-[Gericht] ist milde (oder fett, ölig) und schmeckt außerdem sehr gut. Es nimmt den Wind weg, fördert die Potenz [und] regt Galle und Schleim an, ist bekömmlich (261).

(255) *niṣpāva*: *Vigna sinensis* Savi ex Hassk. Zu der diätetischen Wirkung von *niṣpāva*, Ca. sū. 27. 33d:

niṣpāvā vātapittalāḥ | *niṣpāva* befördert Wind und Galle.

(256) Das Rezept nimmt hier Bezug auf die vorausgehenden Rezepte zur Zubereitung von *Brotfrucht* (*panasa*). Die Frucht selbst wird nicht benannt. Jedoch weisen sowohl das *tatpuruṣa*-Compositum *tatpravāṇībhāṇḍe* als auch das PPP ins. *kṣatena* auf die weitere Verwendung der zuvor genannten Zutat hin. Der Hindī-Kommentator schreibt: „iske bād pūrvokt paripakv kaṭhal ke phal ko baṭlohī mem kṣat (khaṇḍit) bhaṭvāms ke sāth pakāye“. Danach koche er die Brotfrucht zusammen mit *bhaṭvāms*-Stücken.

vaṭaka: Bällchen, Klößchen. In anderen Rezepten werden Ölkuchen (*piṇyāka*) aus dem ausgepreßten Sesam als Zutat genannt. Es ist anzunehmen, daß *vaṭaka* hier ein Synonym für *piṇyāka* ist.

(257) *sarṣapa*: *Brassica campestris* Linn. od. *B. nigra* Linn.; *sugandha*: bedeutet eigentlich „Wohlgeruch“. Dieser Name wird als Bezeichnung für mehrere duftende Pflanzen – u. a. auch als Synonym für Weihrauch – verwendet.

(258) *rāmatha*: *Ferula asafoetida* Linn.

(259) *pūgapattā*: s. Anm. 1.135.

(260) *vānaniṣpāva* ist wohl eine wild im Wald wachsende Bohnenart, die mit der als Nutzpflanze angebauten *Vigna sinensis* verwandt ist. Die medizinischen Schriften geben keine Auskunft über *vānaniṣpāva*.

Eine Speise aus *alсандi*-Bohnen

Auf die eben genannte Weise bereite der Koch *alсандi*-Bohnen sorgfältig zu. [Die Bohnen] verursachen Wind, schmecken gut, sind adstringierend, bilden vermehrt Schleim (262). Sie verstopfen, machen mager, sind bekömmlich, schwer verdaulich, verlangsamen die Verdauung.

(262) *alсандi* (kann.) = *rājamāṣa* (skt): *Dolichos catiang* Walp.; (*alсандi* ist Nadk. 866 als kannaresisches Wort verzeichnet). Die Fußnote zu ‚K‘ bezeichnet *alсандi* als nicht bekannte Pflanze.

kṣūdradantī-Früchte

Dann nehme er *kṣūdradantī*-Früchte und koche sie wie oben angegeben (263). Weil sie gekocht wird, ist diese [Speise] zusammenziehend, heilt Wunden, kräftigt, schmeckt gut, vernichtet die Galle, ist harntreibend, vernichtet Schleim [und] entfernt Gift (264).

(263) *dantī*: *Baliospermum axillare* Blume. Die Pflanze gehört zur Familie der Euphorbiaceae (Wolfsmilchgewächse), ihre Früchte sind sehr klein. Ah. sū.15.2 verzeichnet sie unter dem Synonym *nikumbha* als Laxiermittel:

„*nikumbha*° [...] *virecanāni* |“

Baliospermum axillare Blume [usw.] sind Laxiermittel.

Eine Speise aus *Kurpātaka*-Früchten

Er nehme *kurpātaka*-Früchte und bereite sie dann auf die gleiche Weise zu. Diese [Speise], wenn erhitzt, ist bitter, neutralisiert Gift, und reizt die Galle (265). Sie bewirkt Verdauung [und] leichten Milchfluß [bei den Frauen], treibt die Würmer aus, läßt Ausschläge verschwinden, nimmt epileptische Anfälle, regt den Appetit an, ist abführend und nimmt den Schleim (266).

(265) *kurpātaka* = *kuruṇṭaka* oder *kuruṇṭaka*: *Barleria prionitis* Linn.

Eine Speise aus Raktakṣudrabṛhatī-Früchten

Sorgfältig wähle er *raktakṣudrabṛhatī*-Früchte aus, zerdrücke sie mit einem flachen Stein [und] entferne die Dornen (267). Nachdem der Verständige [die Früchte] zerschnitten hat, schneide er die Spitzen (also Blüte und Stiel) ab [und] entferne sie. Zu wiederholten Malen entferne er besonders deren Samen (268). Diese [Früchte] lasse er mit Wasser waschen [und] gebe sie dann in einen tiefen [Topf]. Auf diese Weise Wasser darüber sprengend, dünste der Koch diese (269). Wenn diese vollständig gar sind, dann seie er sie ab [und] gebe sie in einen anderen [Topf]. Dann koche er einige davon mit *Tamarindensaft* (*ciñcāmla*) und mit *kaṭu* (270). Danach streue er Pulver von *schwarzem Pfeffer* (*marīca*) darüber, dann wähle er Pulver von *Kümmel* (*jīraka*) und *Bockshornklee* (*methī*) (271). Er gebe *kumbhī*, *Koriander* (*kustumburī*) und *Zitrone* (*bījapūra*) dazu. Diese röste er in einem anderen schönen Topf mit *hiṅgu* (272). Wenn er diese wieder [vom Feuer] herabgenommen hat, aromatisiere er sie mit *Kampfer* (*karpūra*) usw. Er umhülle sie nun mit einem *pūgapatṭa* und lasse sie servieren (273).

(267) *raktakṣūdrabṛhatī* = *kaṭerī* (Hindī): *Solanum xanthocarpum* Schrad. et Wendl.

(270) *kaṭu*: 1. Schärfe, i. S. von scharfem Gewürz; 2. *kaṭuka*: (pw *kaṭu*) *Trichosanthes dioica* Roxb., eine als Gemüsepflanze angebaute bittere Kürbisart. Der Hindī-Komm. schreibt: mit einigen scharfen Zutaten (getr. Ingwer, *Piper longum* Linn., schwarzer Pfeffer).

(272) *kumbhī*: *Careya arborea* Roxb.; *hiṅgu*: = *rāmāṭha*: *Ferula asa-foetida* Linn.

(273) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine Speise aus Raktakṣūdrabṛhatī-Früchten

Und nun röste er einige dieser [Gemüsestücke] in Butterschmalz, dann gieße er sorgfältig Milch in einen tiefen Topf (274). Er rühre *Senfkörner* (*sarṣapa*) [und] *schwarze Pfefferkörner* (*marīca*) in eine aus dem Frucht[fleisch] einer *Kokosnuß* (*nārikela*) und *Sesam* (*tila*) [zubereitete] Paste und passiere diese durch ein Netz (275). Dieses lasse er dann sieden, gebe die [gerösteten Gemüsestücke] hinein [und] nehme [sie vom Feuer] herab. Der Koch spüle einen anderen tiefen [Topf] aus und gieße Butterschmalz hinein (276). Er streue *rāmāṭha* hinein, dann gebe er [aus] *māṣa*-Bohnen [bereitete] Klößchen dazu, dann füge er *parpaṭa*-Stücke hinzu und verrühre diese mit einem

Löffel (277). Er gebe den Absud (275 - 276b) dort hinein [und] wenn es gut zubereitet ist, nehme er es [vom Feuer] herab. Er aromatisiere es wie zuvor, umhülle es wie zuvor [und] setze es herab (278).

(277) *rāmāṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.; *māṣa*: *Phaseolus radiatus* Linn.; *parpaṭa*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

Kṣudrabṛhatī-Frucht

Die *kṣudrabṛhatī*-Frucht vernichtet die Galle, wirkt abführend, fördert die Verdauung, vertreibt den Wind, sie vernichtet *gulma*, *śoṭha*, Fieber, Asthma, Husten [und] facht das Verdauungsfeuer an (279). Die *kṣudrabṛhatī*-Frucht regt den Appetit an, ist heilsam [und] vertreibt Fieber [und] Hämorrhoiden. Die gleiche Frucht entfernt viele Würmer und ist sehr zart (280). Sie nimmt Schleim und Galle, ist scharf, und nimmt ebenso den Wind. Die vieldornige Frucht, die zusammen mit Milch gekocht worden ist, fördert die Galle (281).

(279)*kṣudrabṛhatī* (= *bṛhatī*): *Solanum indicum* Linn.; *gulma*: s. Anm. Vers 152; *śoṭha*: [pw] Anschwellung, Aufgeblasenheit (eine Klasse von Krankheiten).

In den *Samhitās* ist sie unter dem Namen *śoṭha* verzeichnet. Su. sū. 17.2,3 nennt sechs Arten von Geschwulsten, die durch Wind, Galle oder Schleim entstehen können. Su. ci. 23.13-16 gibt keinen Hinweis auf die Wirksamkeit einer *Solanum*art bei *śoṭha*. Ah. ni. 13.21-42 nennt neun Arten, die durch die *doṣas* entstehen, ihre Ursache aber auch in Wunden, Gift oder falscher Ernährung haben können.

Eine Speise aus Kaṭukī-Früchten

Und er nehme zarte *kaṭukī*-Früchte. [Die Speise] ist bitter, bekömmlich, nimmt den Schleim, besiegt Ekzeme [und] vertreibt das Fieber (282). (Einschub Text K: Der Koch bereite [diese] wie oben zu; die vorzügliche Eigenschaft wird gepriesen:) Auf diese Weise vertreibt sie den Husten, das Asthma, die Appetitlosigkeit [und] den Wind. Die mit *kaṭukī*-Frucht [zubereitete] Speise ist schwer, stopft und fördert die Galle (283).

(282) *kaṭukī*: *Picorrhiza kurroa* Royle ex Benth.; meines Wissens wird die Wurzel dieser Pflanze in der Pharmazie verwendet. Su. sū. 46.273-74 nennt sie mit der Bezeichnung

kaṭukikā unter den Blattgemüsen. Er beschreibt sie als Blutgalle wegnehmend, bekömmlich, sehr leicht, Ekzeme, krankhaften Harnfluß, Fieber, Asthma, Husten und Appetitlosigkeit vertreibend. Ah. sū. 15.15 führt sie u. a. unter dem Synonym *kaṭurohiṇī* auf:

„[...] -kaṭurohiṇī-° nihanti kaphapittakuṣṭhajvarān viṣaṃ vamim arocakam kāmālām |“
Picorrhiza kurroa [u. a.] vernichten Schleim, Galle, Ekzeme (Aussatz), Fieber, Gift, Übelkeit, Appetitlosigkeit, Gelbsucht.

Eine Speise aus jungen *Eraṇḍa*-Früchten

So koche er nach der Vorschrift eine junge *eraṇḍa*-Frucht. Sie facht die Verdauung an, fördert die Verdauung, regt den Appetit an [und] vertreibt außerdem den Wind. Auf diese Weise nimmt sie Schleim [und] Würmer weg, regt den Appetit an, vernichtet die Harnerkrankung (284).

(284) *eraṇḍa*: *Ricinus communis* Linn., Euphorbiaceae: die Frucht ist nicht als eßbar belegt, eigentlich dient sie zur Ölgewinnung. Ah. sū. 5.57 u. 58 ab schreiben zur Wirkung von *eraṇḍa*:

„satiktoṣaṇamairaṇḍaṃ tailaṃ svādu saraṃ guru |
vardhamgulmānilakaphānudaraṃ viṣam ajvaram || 57 ||
ruksōphau ca kaṭī guhya koṣṭha pṛṣṭhāśrayau jayet |“

Das Öl von *Ricinus communis* Linn. ist bitter und heiß, süß¹³, abführend und schwer. Es soll Blähung, Unterleibstumore, Wind, Schleim, Bauchschwellung, Gift, unregelmäßiges Fieber, Schmerzen und Beulen in Hüfte, After, Unterleib und Rücken überwinden.

Eine Speise aus *Śigru*-Früchten

Dann nehme er eine makellose *śigru*-Frucht und koche sie wie oben angegeben. Die Speise, versehen mit einer Hülle von Aromastoffen, koche der Verständige nun wie zuvor (285). [Die Speise] regt die Verdauung an, vernichtet Wind und Galle, fördert die Potenz, gibt gute Gesichtsfarbe, vertreibt die Harnwegserkrankung. [Sie] tut den Augen gut, erzeugt Samen (steigert die Zeugungsfähigkeit), regt den Appetit an, kräftigt, [und] nimmt so den Schleim (286).

¹³ Nach Hilgenberg und Kirfel 1941, S. 23: *uṣaṇa* pfeffrig, *sara* verflüssigend.

(285) *śigru*: *Moringa pterygosperma* Gaertn., Blätter, Blüten, unreife Hülsen und Wurzeln werden als Gemüse in Curries verwendet (Nadk. p. 813).

Su. sū. 46.246 unterscheidet *śigru* und *madhuśigru*. Er beschreibt *śigru* als scharf, ätzend und süß schmeckend und als Galle bildend.

Eine Speise aus Agastya-Früchten

Der Koch habe (i. S. nehme) eine junge, zarte *agastya*-Frucht, diese Frucht zerschneide er mit einem Messer fingergroß (287). Und das koche er dann auf gleiche Weise mit salzigem Wasser in einem tiefen [Topf]. Und wahrlich, wenn diese [Frucht] gar ist, nehme der Koch [sie] dann heraus (288). Sorgfältig gieße er Milch in einen anderen tiefen Topf, ein halbes *pala Sesam (tila)*-Körner [und] das in der *Kokosnuß (nārikela)* befindliche [Fruchtfleisch und die Kokosmilch] (289). Nachdem er den Brei umgerührt hat, gebe er dann die Früchte [der *agastya*] hinein. Er gebe Klößchen, die mit Milch [zubereitet sind] dazu und lasse Milch rundherumgießen (290). Er erhitze einen weiteren tiefen [Topf] und gebe frisches Butterschmalz dorthinein. Er gebe *rāmaṭha* hinein und füge *kuṣmāṇḍa*-Klößchen hinzu (291). Das verrühre er mit einem Löffel [und] gebe *parpaṭa*-Brösel dazu. Nachdem er dann die Speise sorgfältig zubereitet [und] diese Frucht [vom Feuer] herabgenommen hat (292), aromatisiere er dieses Gericht mit *Kampfer (ghanasāra)*. Umhüllt mit der Blattscheide eines *pūgapatṭa* lasse er dieses servieren (293).

Es regt den Appetit an, vernichtet den Wind, bildet Schleim und Galle, steigert die Potenz nicht, ist ein neuer Reiz für das Verdauungsfeuer und beseitigt Koliken (294).

(287) *agastya*: *Sesbania grandiflora* Pers.; Su. sū. 46.298, 299 ordnet sie in die Blumengruppe (*puṣpavarga*) ein:

„vṛṣāgastyayoḥ puṣpāṇi tiktāni kaṭuvipākāni kṣayakāsāpahāni ca ||
āgastyam nātīśitoṣṇam naktāndhānām praśasyate ||“

Die Blüten der *Sesbania grandiflora* sind bitter, scharf in der Verdauung, nehmen Auszehrung und Husten. *Sesbania grandiflora* ist weder zu kalt noch zu heiß und wird [als Mittel gegen] Nachtblindheit gelobt.

Nadk. 1,52: „Fruits and flowers are largely eaten by villagers in the form of curries.“

(289) Ein *pala* sind laut Hindī-Komm. 25 Gramm.

(291) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.; *kuṣmāṇḍa*: *Benincasa cerifera* Savi.

(292) *parpaṭa*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

(293) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine Speise aus *Humkāra* und *Virūpaka*

Der Verständige nehme eine *humkāra*-Frucht [und] koche sie mit Zutat[en]. Er aromatisiere sie energisch wie zuvor (295). Ebenso nehme der Sachkundige eine *virūpaka*-Frucht und bereite sie so zu. [Diese Speise] regt die Verdauung an, fördert die Verdauung, regt den Appetit an, ist leicht, vertreibt Galle und Wind (296). Stets heilt sie *gulma* [und] Koliken [und] festigt außerdem die Zähne.

(295/296) *humkāra* und *virūpaka*: nicht identifiziert. Die Fußnote in ‚K‘ vermerkt ebenfalls, daß eine Identifikation nicht möglich ist.

(297) *gulma*: s. Anm. Vers 152.

Eine Speise aus *Udumbara*-Früchte

Der Erfahrene nehme köstliche *Feigen* (*udumbara*), lasse sie reinigen [und] koche sie dann zusammen mit allen Zutaten (297). Nachdem der Verständige sie aromatisiert hat usw., lasse er sie servieren und genießen. [Diese Speise] nimmt den Wind weg, [löst] den durch Schleim [entstandenen] Herzkrampf, riecht gut, fördert die Verdauung [und] ist leicht (298). Sie kräftigt, steigert den Appetit, heilt, beseitigt Fieber, Durchfall [und] Brennen.

(297) *audumbara* = *udumbara*: *Ficus glomerata* Roxb.

(298) Ca. sū. 27.164 nennt die Geschmacksqualitäten der *udumbara*; Ah. ci. 6.51 verschreibt ein aus *udumbara* und anderen Zutaten zubereitetes Leckmittel bei Krankheiten die durch Schleim entstanden sind. Herzerkrankungen werden nicht ausdrücklich genannt.

Eine Speise aus *Akṣīva*-Früchten

Nachdem er wie zuvor junge *akṣīva*-Früchte genommen hat, koche er sie (299).

[Die Speise] ist bitter, riecht gut, vertreibt den Wind, verjagt den Schleim, heilt Rose, *gulma*, blutigen Durchfall [und] krankhaften Harnfluß (300).

(299) *akṣīva*: *Ailantus excelsa* Roxb.

(300) *gulma*: s. Anm. Vers 152.

Eine Speise aus Kuṣmāṇḍa-Früchten

Eine vorzügliche, reife, *kuṣmāṇḍa*-Frucht ohne Würmer zerschneide er mit einem Messer in viereckige Würfel (301). Er werfe die Samen weg [und] entferne (i. S. von herausnehmen) dann das Fruchtfleisch (*antrāṇi*). Er wasche dieses [Fruchtfleisch] mit Wasser [und] gebe es dann in einen tiefen [Topf] (302). Der Verständige gebe Meersalz dorthinein, dann koche er es. Er bestreiche dieses [Fruchtfleisch] rundherum mit [einer] aus saurer Dickmilch (*dadhyamla*) [und] *māṣa*-Bohnen gestampften [Paste] (303). Er röste diese mit Butterschmalz bis [sie] rundherum eine *Safran* (*kuṅkuma*)-Farbe [haben]. Ein aus *Bockshornklee* (*methī*), *Kümmel* (*jīraka*), *Senfkörnern* (*siddhārta*), *Sesam* (*tila*) [und] *māṣa*-Bohnen zubereitetes (304) Pulver streue er auf dieses [bestrichene und geröstete Fruchtfleisch] und koche es, um es fertigzustellen. Dorthinein [gebe er] *Zwiebel* (*palāṇḍu*)-Stücke [und] *kaiṭarya*-Blätter (305). Er gebe *Koriander* (*kustambarī*)-Körner dazu und räuchere [die Speise] dann über den Kohlen. Dann aromatisiere der Bewanderte sie mit *Kampfer* (*ghanasāra*) (306). Er umhülle [sie] mit einem *pūgapatṭa* und gebe [sie] in erhitztes Butterschmalz. Er lasse [es] jeden Tag zur Essenszeit servieren (307).

Diese *kuṣmāṇḍa*-Frucht sättigt, schmeckt gut, kühlt, sie vertreibt alle Krankheiten, fördert die Potenz, nimmt Hitzewallungen [und] vertreibt das Angstgefühl (308).

Eine Speise aus Kuṣmāṇḍa-Früchten mit Niṣpāva-Bohnen

Ebenso koche er *kuṣmāṇḍa*-Stücke vermischt mit *niṣpāva*-Bohnen. [Diese Speise] fördert die Potenz, verleiht Energie, regt den Appetit an, fördert die Verdauung [und] sättigt außerdem (309).

(301) *kuṣmāṇḍa*: *Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn., s. Anm. Vers 192

(302) *antra*: Eingeweide; bedeutet hier Fruchtfleisch.

(303) *dadhyamla*: säuerlich schmeckende Dickmilch (Bpn. *dadhivarga* 3-9; Bho.ku. 1, p. 135); *māṣa*: *Phaseolus radiatus* Linn.

(305) *palāṇḍu*: *Allium cepa* Linn.; *kaiṭarya*: *Melia azedarach* Linn.

(307) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

(309) *niṣpāva*: *Vigna sinensis* Savi ex Hassk., s. Anm. Vers 255.

Eine Speise aus Tumbī-Früchten

Er nehme eine frische, junge *tumbī*-Frucht, die einen großen Umfang hat. Wenn er sie nun auf andere Art gekocht hat, lasse er sie servieren (310). Sie ist schwer, schmeckt sehr gut, kühlt, bildet Wind, vernichtet den Schleim.

(310) *tumbī*: *Lagenaria vulgaris* Seringe; Ah. sū. 6.87, 88ab beschreibt *tumbī* (*tumba*) als Schleim und Wind erzeugend, abführend, stopfend, congestiv, süßen Verdauungssaft bewirkend [und] schwer.

Eine Speise aus Ervāru-Früchten

Der Unermüdliche bereite auf diese Weise eine Speise aus einer *ervāru*-Frucht zu. Die mit *Kümmel* (*jīra*) versehene Speise macht Appetit auf andere [Speisen]

(311) *ervāru*: *Cucumis memordica* Linn.; Zur diätetischen Wirkung s. o. Anm. Vers 310, *tumbī* und *ervāru* werden die gleichen diätetischen Wirkweisen zugeschrieben.

Eine Speise aus Sūraṇa-Wurzel

Dann aber nehme der Koch eine frische *sūraṇa*-Wurzel. Nachdem er sie sorgfältig geprüft hat, entferne er deren Rinde dann mit einem Messer (312). Er zerschneide diese vorzügliche, zarte [Wurzel] und gebe sie dann in einen tiefen [Topf]. Er gebe Salz dorthinein und dann gebe er *Tamarindensaft* (*ciñcāmla*) dazu (313). Er stelle diesen Topf auf den Herd, [und] diese Knolle möge auf gleiche Weise [zubereitet] werden [wie die vorausgehenden Gemüse]. In diese Speise gebe er dann ein aus den *drei scharfen Gewürzen* (*tryūṣaṇa*) [zubereitetes] Pulver (314). Und ein aus *Bockshornklee* (*methī*) und *Kümmel* (*jīraka*) bestehendes Pulver streue er darüber. Und eine *kaiṭarya*-Frucht und *Koriander* (*dhānyāka*) gebe er hinein (315). Er erhitze einen anderen Topf [und] röste [die Wurzel] mit *rāmatha* usw. Er nehme

die geröstete Wurzel und aromatisiere sie mit *Kampfer* (*karpūra*) (316). Dann umhülle er diese und lege sie auf *pūgapatṭas*. Die *sūraṇa*-Wurzel ist heilsam, nimmt Würmer, kräftigt, heilt Hämorrhoiden, und regt außerdem die Verdauung an (317), sie ist leicht, regt den Apptetit an, vertreibt Müdigkeit, vernichtet Gift, fördert das Wohlergehen; sie heilt Ekzeme (Aussatz), bereitet Wohlbefinden, ist vorzüglich und fördert die Potenz (318).

(312) *sūraṇa*: 1. *Tacca aspera* Roxb.; 2. *Amorphophallus campanulatus* Blume. Die Wurzeln beider Pflanzen werden als Gemüse verwendet. Ah. sū. 6.113f.:

„dīpanaḥ sūraṇo rucyaḥ kaphaghno viśado laghuḥ ||
viśeṣād arśasām pathyaḥ|“

sūraṇa fördert die Verdauung, regt den Appetit an, vernichtet Schleim, fühlt sich weich an, ist leicht, heilt besonders Hämorrhoiden. (314) *tryūṣaṇa*: = *trikaṭu* (Vers 153): Ingwer, schwarzer und langer Pfeffer.

(315) *kaiṭarya*: *Melia azederach* Linn.

(316) *rāmatha*: *Ferula asafoetida* Linn.

(317) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135

Eine Speise aus Vanasūraṇa-Wurzel

Sorgfältig nehme der Bewanderte eine *vanasūraṇa*-Knolle und bereite die Speise nun genauso zu (319). Die *vanasūraṇa*-Wurzel fördert die Verdauung, ist scharf, fettfrei, beruhigt außerdem die Herzerkrankung, vernichtet *gulma*, die Dickleibigkeit, Gift [und] Hämorrhoiden (320).

(319) *vanasūraṇa*: Es ist wohl eine nicht kultivierte *Amorphophallus*-Art zu verstehen.

(320) *gulma*: s. Anm. Vers 152

Eine Speise aus Kumuda und Utpala

Anschließend koche er nun frische *kumuda*- und *utpala*-Wurzeln. Stets ist [die Speise] bekömmlich, fördert das Wohlergehen, ist süß [und] vertreibt die Galle (321).

(321) *kumuda*: *Nymphaea alba* Linn.; *utpala*: *Nymphaea stellata* Willd.

Eine Speise aus Mūlaka-Wurzeln

Und nun koche der Koch einen frischen *Rettich* (*mūlaka*). Er ist leicht, schmeckt gut, ist heilsam [und] facht außerdem das Verdauungsfeuer an (322).

(322) *mūlaka*: *Raphanus sativus* Linn., Rettich, Indischer Rettich

Cakravarta-Gemüse

Er nehme ein zartes *cakravarta*-[Gemüse] mit jungen Blättern zusammen mit *Kampfer* (*ghanasāra*) und *frischem Ingwer* (*ārdraka*) und reinige es dann von Würmern (323). Er wasche [das Gemüse], gebe es in einen Topf [und] bedecke es mit einem feuchten Tuch. Er stelle einen tiefen [Topf] auf den Herd [und] füge etwas Wasser hinzu (324). Und dahinein gieße er ein wenig *rāmāṭha*-Milchsaft. Und dieses koche er zusammen mit den Säften, die bei dem *cakravarta*-[Gemüse] entstanden sind (325). Auf solche Weise gebe er dieses *cakravarta*-[Gemüse] in den heißen Saft. Er verschließe die Öffnung des [Topfes], dann werde die Speise zur Hälfte [gar] (326). Dieses prüfe er dann [und] gebe nach Belieben Salz hinzu. Dann gebe er *Knoblauch* (*laśuna*)-Stücke und [Stücke von] *frischem Ingwer* (*ārdraka*) hinein (327). Er nehme die fertige (*gare*) Speise [und] aromatisiere sie mit *Kampfer* (*karpūra*) und anderen [Duftstoffen]. Er umwickele sie mit *pūgapatṭa* [und] lasse sie zur Essenszeit servieren (328).

[Diese Speise] ist leicht, adstringierend, vernichtet die drei Fehlfunktionen, fördert die Sehkraft, ist süß, fördert die Verdauung, außerdem vertreibt sie wahrhaftig *grahaṇī*, Hämorrhoiden, Gallenerkrankungen [und] Indispositionen (329).

(323) *cakravarta*: *Chenopodium album* Linn., weißer Gänsefuß. Er wächst wild in der Nähe kultivierter Felder, wird aber auch gerne als Blattgemüse angebaut. Su. sū. 46.270:

„kaṭur vipāke krimihā medhāgnibalavarddhanah |
sakṣārah sarvadoṣaghno vāstūko rocakah sarah ||“

Chenopodium album ist scharf in der Verdauung, vertreibt Würmer, steigert die Geisteskraft (Konzentration), das Verdauungsfeuer [und] die Körperkraft, ist alkalisch, nimmt alle *doṣas*, regt den Appetit an, führt ab.

Ah. sū. 6.72 nennt die gleichen Qualitäten.

(325) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.; *cakravarta*-Saft: die stehengelassene, mit einem feuchten Tuch bedeckte Frucht soll Saft ziehen, der dann der Kochflüssigkeit zugesetzt wird.

(328) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine andere Zubereitung des Cakravarta-Gemüses

Er nehme nun gutgewachsenes *cakravarta*-Blattgemüse, bereite die Speise zu wie oben [und] verrühre sie sogleich mit einem Quirl (330). Er gebe gekochte Samen frischer *niṣpāva*-Bohnen dazu [und] er füge Fruchtstücke von der Kokosnuß (*nārikela*) hinzu (331). Und daraufhin streue er dann Pulver von schwarzem Pfeffer (*marīca*) und anderen [Gewürzen] hinein [und] dieses [streue er] zusammen mit Stückchen von *kuṣmāṇḍa*-Klößchen und *parpaṭa*-Stücken [hinein] (332). Er röste dieses, nehme es [und] aromatisiere es mit Kampfer (*ghanasāra*). Und dann serviere er es mit einem *pūgapatṭa* umhüllt (333). Dieses macht Appetit, heilt, erregt das Verlangen nach Frauen (334).

(330-334) Ein Rezept, dessen diätetische Bedeutung sowohl in seiner allgemein stärkenden als auch in seiner aphrodisischen Wirkung liegt.

(330) *cakravarta*: s. Anm. Vers 323.

(331) *niṣpāva*: *Dolichos sinensis* Linn.

(332) *kuṣmāṇḍa*: *Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.; *parpaṭa*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

Ein Vāstūka-Gemüse

Er nehme nun frisches *vāstūka*-Blattgemüse [und] koche es. [Dieses Gemüse] bewirkt Geisteskraft (Konzentration), Verdauungsfeuer, Körperkraft, regt den Appetit an, ist alkalisch, überwindet alle Krankheiten (335).

(335) *vāstūka* = *cakravarta*: s. Anm. Vers 323.

Ein Cillī-Gemüse

Er koche auf diese Weise ein leichtes, sehr zartes *cillī*-Blattgemüse. [Dieses Blattgemüse] nimmt den Wind, wird verordnet bei Stuhl- und Harnverstopfung, Magerkeit, Galle [und] Schleim (336). Die mit bitterem [und] süßem [Geschmack] versehene Speise vernichtet Harnwegsinfektionen, Hämorrhoiden [und] *gulma* (337).

(336) *cillī*: „Eine best. dem Spinat verwandte Gemüsepflanze“; KB, 3,2075 nennt *cillī* als Synonym für *cakravarta* und *vāstūka*. Su. sū. 46,271 dagegen schreibt *cillī* die gleichen Eigenschaften zu wie *vāstūka*, es handelt sich wohl um eine ähnliche Gemüseart. Die Textausgabe schreibt *cullī* oder *culi*. Sharma, 1979 p. 54 nennt *culi* oder *caurī* als Dialektausdruck für *nicula*, eine nicht genau spezifizierte Trockenfrucht, wahrscheinlich eine Prunus-Art.

Der Text nennt im folgenden *latāculī*, *mahācūllī*, *śilāchillī*, die alle als Blattgemüse beschrieben werden, *culī*, *cūllī*, *chillī* scheinen nur verschiedene Schreibweisen zu sein.

(337) *gulma*: s. Anm. Vers 152.

Latācillī

Und auf diese Weise koche er [Blattgemüse] von *latācillī* zusammen mit einer frischen *Mango (cūta)*-Frucht. [Dieses *latācillī*-Blattgemüse] ist abführend, vernichtet Gift und fördert die Potenz und entfernt die schleimige *grahaṇī* (338).

(338) *latācillī*: nicht identifiziert. Es scheint ein Blattgemüse gemeint zu sein, das wie eine Schlingpflanze (*latā*) wächst. *grahaṇī*: (pw) ein eingebildetes zwischen Magen und Gedärmen liegendes Organ. Ah. śā. 3.49-53 beschreibt die *grahaṇī*:

„annasya paktā pittam tu pācakākhyam pureritam |
doṣadhātumalādīnām uṣmety ātreyaśāsanam || 49 ||
tadadhiṣṭhānam annasya grahaṇād grahaṇī matā |
(...) || 50 ||

āyurārogyaviryāujobhūtadhātavnipuṣṭaye |
sthitā pakvāśayadvāri bhuktamārgārgaleva sā || 51 ||
bhuktam āmāśaye ruddhvā sā vipācyā nayaty adhaḥ |
balavaty abalā tv annam āmam eva vimuñcati || 52 ||
grahaṇyā balam agnir hi sa cāpi grahaṇībalaḥ ||
dūṣite ‘gnāv ato duṣṭāgrahaṇī rogakāriṇī || 53 ||“

Zuvor aber ist die Galle „die Verdauende“ genannt worden, [da] sie die Verdauung der Speise befördert. Sie ist die Hitze der *doṣas*, der Körperelemente, der Ausscheidungen usw., heißt es nach der Lehre Ātreyas. Deren Sitz wird *grahaṇī*, „die Erfassende“, genannt, weil sie die Speise erfaßt. Sie ist wie ein Riegel für den Weg der Speise am Eingang des Verdauungstraktes gelegen. Sie hält die Speise im Magen fest, läßt sie verdauen [und] führt sie dann hinab. Ist die mächtige [*grahaṇī*] aber schwach, dann scheidet sie die Speise unverdaut aus. So ist das Verdauungsfeuer die Kraft der *grahaṇī* und ebenso hat es [seine] Kraft durch die *grahaṇī*. Wenn das Verdauungsfeuer verdorben wird, dann erzeugt die schadhafte *grahaṇī* Krankheiten.

Su. ut. 40.103 erklärt die Ursachen und Symptome der *grahaṇī*-Erkrankung:

„ekaśaḥ sarvaśaś caivadoṣair aty artham ucchritaiḥ |
sā duṣṭā bahuśo bhuktam āmam eva vimuñcati ||
pakvaṃ vā sarujaṃ pūti muhur baddhaṃ muhur dravam |
grahaṇīrogam āhus tam āyurvedavido janāḥ ||“

Der Sinn ist: Durch das Anschwellen von einem oder auch von allen Fehlfunktionen ist diese [*grahaṇī*] verdorben worden. Sie scheidet nun häufig die Speise unverdaut oder verdaut aus, schmerzhaft und stinkend bald als Verstopfung, bald als Durchfall. Diese nennen die erfahrenen Ärzte *grahaṇī*-Krankheit.

Mahācillī

Dann koche er eine zarte *mahācillī*, die er genommen hat. [Das Gemüse] fördert die Potenz, wirkt abführend, nimmt den Wind [und] außerdem nimmt es die durch Würmer hervorgerufenen Fehlfunktionen (339).

Śīlācillī

Er nehme eine *śīlācillī* und koche diese ebenso nach Vorschrift. [Die *śīlācillī*] vertreibt den Aussatz, vernichtet alle *doṣa*'s, neutralisiert das Gift des Skorpions (340).

(339, 340) *mahācillī*, *śīlācillī*: nicht identifiziert (ebenso Fußnote in ‚K‘; s. Anm. Vers 336.)

Vāṣpa

Er nehme einen frischen, zarten *vāṣpa* [und] reinige ihn gründlich. Er gieße Milch in einen tiefen [Topf] und dann gebe er *rāmāṭha* hinzu (341). In diese Milch gebe er nun den gereinigten *vāṣpa*. Und zu dem erhitzten *vāṣpa* gebe er *Knoblauch (laśuna)*- und *frische Ingwer (ārdraka)*-Stücke (342). Er gebe Salz und nach Belieben frisches Butterschmalz hinein. Dann nehme er [den Topf vom Herd] herab, nun füge er *Kampfer (karpūra)* und andere [Aromastoffe] hinzu (343). Er umwickele [den *vāṣpa*] mit *pūgapatṭa*, dann lasse er ihn servieren und verspeisen. Dieser [*vāṣpa*] vernichtet die drei Fehlfunktionen, ist leicht, schmeckt gut, wirkt abführend (344).

(341) *vāṣpa*: *bāṣpikā* findet sich in Ra. ni. als Synonym für *hingupattrī*, (pw) Terminalia catappa Linn. In den botanischen Werken ist *bāṣpa* nicht verzeichnet.

rāmāṭha: Ferula asafoetida Linn.

(344) *pūgapatṭa*: s. Anm. Vers 1.135.

Eine Speise aus Vāṣpa, einem anderen Buche folgend

Er koche dann auf diese Weise wie zuvor einen frischen, reifen *vāṣpa* [und] *Mango (sahakāra)*-Fruchtstücke (345). Er bereite kichererbsengroße *Knoblauch (lasuna)*- [und] *frische Ingwer (ārdraka)*-Stücke zu [und] streue sie darüber. Sowohl *Koriander (kustumburī)*-, *Zitronen (bījapūra)*- [und] *kaiṭarya*-Blätter (346) als auch *ketakī*-Blüten [und] *Kampfer (karpūra)* streue er dorthinein. Den zusammen mit diesen [Zutaten] gegarten *vāṣpa* nehme er [vom Herd] herab (347). Diese [Speise] umhülle er mit *pūgapatṭa* [und] serviere es dem, der zu speisen wünscht. Dieser *vāṣpa* schmeckt sehr gut, regt den Appetit an, fördert die Potenz, wirkt abführend (348).

(345) *sahakāra*: eine überaus wohlriechende Mangoart [pw] = *āmra*.

(346) *kaiṭarya*: Melia azedarach Linn.

(347) *ketakī*: Pandanus odoratissimus Willd.

(348) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Ein Gemüse aus Caṇaka-Blättern

Er nehme zarte *Kichererbsen* (*caṇaka*)-Blätter und reinige sie. Er setze einen tiefen [Topf] auf den Herd [und] gieße frisches Butterschmalz dorthinein (349). Wenn das Butterschmalz völlig erhitzt ist, gebe er *Knoblauch* (*lasuna*)-Stücke hinein. Er gebe *rāmaṭha* hinein, [dann] gebe er die gereinigten Blätter dazu (350). Er gebe *parpaṭa*-Stücke dazu, dann *kuṣmāṇḍa*-Klößchen. Mit diesen [Zutaten] verrühre er die Speise sogleich mit einem Löffel und lasse sie sich verbinden (i. S. sämig werden) (351). Er prüfe dann die Speise, nehme sie [vom Herd und] aromatisiere sie. Er umhülle sie mit der Blattscheide [eines *pūgapatṭa*] [und] dann serviere er sie zur Essenszeit (352).

Dieses [Blattgemüse] schmeckt sehr gut, fördert die Potenz, nimmt die Galle, vernichtet den Schleim (353).

(349) *caṇaka*: *Cicer arietum* Linn. „Tender shoots of the plant are nipped off and cooked as a vegetable“ (Nadk. 1, p. 313).

(350) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

(351) *kuṣmāṇḍa*: *Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.; *parpaṭa*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

(353) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Taṇḍulīya-Gemüse

Der Verständige nehme frisches *taṇḍulīya*-[Blattgemüse und] koche es auf gleiche Weise. [*taṇḍulīya*] ist leicht, beseitigt die *doṣa* Galle und so weiter, außerdem vernichtet er den *doṣa* Wind (354). Er ist heilsam für die Augen, fördert die Verdauung, ist appetitanregend, fördert die Muttermilch, vertreibt die Erkrankung der weiblichen Brust. Es beruhigt schlimme Harnerkrankungen, vernichtet die Galle, beseitigt überschüssiges Blut (355).

(354) *taṇḍulīya*: *Amaranthus viridis* Linn. Su. sū. 46,268:

„madhuro rasapākābhyāṃ raktapittamadāpahaḥ |
teṣāṃ śītatamo ruksas taṇḍulīyo viṣāpahaḥ ||“

Von diesen ist *Amaranthus viridis* Linn. süß in Geschmack und Verdauung, vertreibt die Erregtheit von Blut [und] Galle, ist sehr kalt, [verursacht] Magerkeit, entfernt Gift.

Mahāvāṣpa-Gemüse

Er nehme und koche auf gleiche Weise vorschriftsgemäß einen *mahāvāṣpa*, der die Fehlfunktion der Galle völlig vertreibt [und] stets die Fehlfunktion des Schleimes entfernt. [Der *mahāvāṣpa*] ist gesund, schleimbildend, kräftigend, abführend [und] äußerst schwer verdaulich (356).

(356) *mahāvāṣpa*: s. Anm. Vers 341.

Raktavāṣpa-Gemüse

Der Bewanderte nehme einen *raktavāṣpa* und koche ihn auf die gleiche Weise. Dieser *vāṣpa* vertreibt stets den Wind [und] er vernichtet alle Krankheiten (357).

(357) *raktavāṣpa*: s. Anm. Verse 341.

Der Text scheint an dieser Stelle etwas durcheinander zu sein. Die *vāṣpa*-Rezepte 356 und 357 wären im Anschluß an die *vāṣpa*-Rezepte Verse 341-349 zu erwarten.

Spinat

Er nehme *Spinat* (*upodakī*), putze ihn [und] wasche ihn mit Wasser. Er gebe Salz usw. dazu, koche ihn [und] serviere ihn dem König (358). [Der Spinat *upodakī*] ist süß in Geschmack und Verdauung, kräftigt, ist schwer, kühlt, macht Appetit, stärkt die Sehkraft, macht dick, verursacht Schleim und Schläfrigkeit (359).

(359) *upodakī*: *Basella alba* (*rudra*) Linn., indischer Spinat. Zur diätetischen Wirkung heißt es bei Su. sū. 46,269 - 270 b:

„svādupākarasā vṛṣyā vātapittamadāpahā |
upodikā sarā snigdhā balyā śleṣmakarī himā |
kaṭuvipāke kimihā [...]“

Basella alba Linn. hat süßen Geschmack und süße Verdauung, fördert die Potenz, macht die Erregtheit von Wind und Galle zunichte, sie [wirkt] abführend, ist mild, kräftigt, verursacht Schleim, ist kalt [und] vertreibt Würmer bei scharfer Verdauung.

Eine Speise aus einer bitteren Alābu-Frucht

Wer aufgrund seines Geschicks die Speisen raffiniert [zubereitet], der nehme eine bittere *alābu*-Frucht [und] entferne deren Bitterkeit durch die Verwendung anderer Zutaten (360). Er koche die *alābu*-Frucht zunächst mit den Säften der *guñja*- Wurzel, oder aber der Verständige koche sie mit den aus *yaṣṭi* zubereiteten Säften (361), oder er koche sie mit *kuṇḍalī*-Saft. Auf diese Weise entferne man also deren Bitterkeit (362). Und der süße [Geschmack] entsteht, wenn die Speise wie zuvor zubereitet wird. Wie zuvor gebe er den Duftstoff dazu, umhülle [und] serviere [die Speise] (363). [Die *alābu*-Frucht] entfernt Wind und Schleim, ist heilsam, facht das Verdauungsfeuer an [und] fördert die Verdauung.

(360) *alābu*: *Lagenaria vulgaris* Ser., eine Kürbisart. Die Species wird in eine süße und eine bittere Art unterschieden, die beide sowohl in der Küche als auch in der Pharmazie Verwendung finden. Su. sū. 46.224, 225:

„alābūr bhinnaviṭkā tu rukṣā gurvy atiśītalā ||
tiktālābūr ahr̥dyā tu vāmanī vātapittajit ||“

Die [süße Species der] *Lagenaria vulgaris* Ser. verändert die Farbe der Ausscheidungen, [macht] mager, ist schwer [und] bewirkt große Kälte. Die bittere *Lagenaria vulgaris* Ser. aber ist nicht schmackhaft, ein Brechmittel, sie vernichtet Wind und Galle.

(361) *guñja*: *Abrus precatorius* Linn., „The root and leaves are sweet with flavour;“ (KB 1,764).

yaṣṭi: *Glycyrrhiza glabra* Linn.; „The root is said to be good for sore throats. When chewed it has a not unpleasant rather sweet flavour, somewhat like that of an uncooked green pea.“¹⁴

(362) *kuṇḍalī*: *Tinospora cordifolia* Miers.; s. Anm. Vers 466.

Eine Speise aus bitterer Kośātakī-Frucht

Er nehme eine frische, junge, bittere *kośātakī*-Frucht (364), deren Bitterkeit er mit Hilfe einer *jambū*-Paste entfernen möge. Es entsteht dann ein süßer [Geschmack], wenn er diese [Frucht] kocht (365). Er aromatisiere sie mit Duftstoffen, umwickele sie mit der Blattscheide [eines *pūgapatṭa* und] serviere sie. Dieses [Gericht] regt den Appetit an, ist heilsam [und bewirkt] das *sich Ausdehnen des Windes* (*samīraṇavijṛṃbhaṇam*) (366).

¹⁴ (KB 1,728)

(364) *kośātakī*: Luffa acutangula Roxb.; Su. sū. 46,273f. zählt u. a. Pflanzen *kośātakī* auf. Allen a. a. O. genannten Pflanzen schreibt er die gleiche diätetische Wirkung zu (s. Anm. Vers 369).

(365) *jambū*: Eugenia jambolana Linn.

(366) *samīraṇaviṅṅbhaṇam*: der Hindī-Kommentator schreibt *vātanāśak*, vernichtet den Wind.

Eine Speise aus bitterer Paṭola-Frucht

Er nehme eine sehr weiche, bittere *paṭola*-Frucht, mit Hilfe von *Zitronen* (*jambīra*)-Saft entfernt er deren Bitterkeit (367). Er bereite diese Speise zu wie zuvor [und] lasse das Übrige wie zuvor auftragen. Diese [Frucht] regt den Appetit an, ist heilsam, außerdem vernichtet sie Wind und Schleim (368).

(367) *paṭola*: Trichosanthes dioica Roxb.; Su. sū. 46,281:

„kaphapittaharaṃ vraṇyam uṣṇam tiktam avātaḥ |
paṭolaṃ kaṭukaṃ pāke vṛṣyaṃ rocanadīpanam ||“

Trichosanthes dioica Roxb. vernichtet Schleim und Galle, heilt Wunden, [verursacht] Hitze, ist bitter, bildet keinen Wind, ist scharf in der Verdauung, fördert die Potenz, fördert den Appetit und die Verdauung.

Eine Speise aus bitteren Kāravallī-Blättern

Und er nehme ein unverletztes, zartes *kāravallī*-Blatt[gemüse], er entferne das Bittere mit Wurzel und Blatt von *śvadamṣṭrā* (369). Oder aber er lasse dessen Bitterkeit durch bittere Blätter entfernen. Und wenn er dieses dann kocht, wird es süß (370). Dann mische der Koch nach Belieben Zutaten hinein. Danach nehme er es [vom Herd] herab. Nun gebe er Aromastoffe usw. hinein (371).

[Das Gericht] ist rein, fördert die Verdauung, regt den Appetit an, vertreibt Schleim, Würmer und Wind (372).

(369) *kāravallī*: (= *kāravella*) Mamordica charantia Linn.; Su. sū. 46,274:

„raktapittaharāṇy āhur hr̥dyāni sulaghūni ca |
kuṣṭhamehajvāraśvāsakāsāruciḥarāṇi ca ||“

[Mamordica charantia Linn., Luffa acutangula Roxb. und die anderen Su. sū. 46.273

genannten Gemüsepflanzen] heißen Blutsturz vertreibend, bekömmlich, und sehr leicht. Sie vertreiben Aussatz, krankhaften Harnfluß, Fieber, Asthma, Husten und Appetitlosigkeit.

Bombay Govt. Agri. Bulletin in Nadk. 1, p. 806: „Fruit is wholesome, ,but very bitter and has to be steeped in salt water, then well boiled and squeezed, and therefore, the removal of the upper skin, as also scraping away ridges and tubercles where bitterness is concentrated, makes the fruit more palatable‘ eaten as a vegetable.“

śvadamṣṭrā: *Tribulus terrestris* Linn.

Eine Speise aus Jīvantī-Blättern

Er nehme ein zartes *jīvantī*-Blatt[gemüse], das frei von Würmern ist. Dieses koche er mit *śrīhastinī*-Blättern oder mit *paunarnavī*-Blättern (373). Dann bereite er eine Speise zu, die rundherum mit Gewürzen (*sambhāra*) vermischt ist. In diese Speise gebe er dann auch die gerösteten [Blätter] (374). Dann aromatisiere er die gerösteten [Blätter], danach umhülle er sie. Diese lasse der Kochkundige wie zuvor stehen, [dann] lasse er sie servieren (375). Das [Blattgemüse] ist leicht, schmeckt gut, ist köstlich, es vertreibt Wind und Schleim (376).

(373) *jīvantī*: *Desmotrichum fimbriatum* Bl., Su. sū. 46.262 ab:

„cakṣuṣyā sarvadoṣaghnī jīvantī samudāhṛtā |“

Desmotrichum fimbriatum Bl. wird bezeichnet als heilsam für die Augen [und] alle Fehlfunktionen der Körpersäfte beseitigend.

śrīhastinī: *Heliotropium indicum* Linn.; *paunarnavī*: = *punarnavā*: *Boerhavia repens* Linn.

Eine Speise aus Maṇḍūka-Früchten

Der Verständige nehme auf richtige Weise eine zarte *maṇḍūka*-Frucht. Wenn der *maṇḍūka*-Saft mit *Alaun* (*caryā*) vermischt ist, koche er [die *maṇḍūka*-Frucht] vollständig (377). Er zerschneide [die Frucht] mit einem Messer und entferne deren Dornen. Dann halte er sie fest [und] nehme den in ihr befindlichen Stock (Sproß) heraus (oder: entferne den Stock zusammen mit dem Stiel) (378).

In einem anderen Fall gebe er einen Stock (Sproß) dazu [und] die *maṇḍūka*-[Frucht] ohne Stock (Sproß) zerschneide er auf diese Weise, [dann] röste er

die Stücke in einem Topf mit Butterschmalz (379). Und dann schneide er diese *maṇḍūka*-Frucht mit einem Messer fein. Er gebe Gewürze, Steinsalz usw. zusammen mit Butterschmalz dazu (380). Daraufhin [gebe er] Milch und Stücke der *Kokosnuß* (*nārikela*) [dazu]. Mit diesen verfeinere er dann die Paste, die aus einer halben [maṇḍūka-] Frucht [zubereitet ist] (381). Mit der Hand nehme er den besten Stock (Sproß), der sich im Inneren der *maṇḍūka*-Frucht befindet zusammen mit dem Stiel heraus [und] bereite die Gestalt der Frucht (*phalamākāra*) wie zuvor (382). Er röste [diese] dann ohne Beschädigung der Gestalt (383). Er aromatisiere diese richtig mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. [und] nehme sie [vom Herd] herab. Davon bereite der Verständige mit der Blattscheide eines *pūgapatṭa* ein Bündel (384). Diese gebe er dann in das erhitzte Butterschmalz, daraufhin lasse er sie servieren. Nachdem er diese Dornen, den festen, dazugegebenen Stock (Sproß)[und] den Saft entfernt hat (385), lasse er auf diese Weise dem Genießer [diesen] Nektar (*amṛta*) stets vollständig als Delikatesse auftragen (386).

(377) *maṇḍūka* = *maṇḍūkaparṇī*: *Hydrocotyle asiatica* Linn. oder *Sphaeranthus indicus* Linn., die Frucht der *S. indicus* entspricht der Beschreibung im Rezept. Über die Verwendung der Früchte von *H. asiatica* und *S. indicus* als Gemüsepflanzen wird jedoch in den botanischen Werken keine Aussage gemacht. Zu *maṇḍūkaparṇī* heißt es bei Su. sū. 46.275:

„kaṣāyā tu hitā pitte svādupākarasā himā |
laghvī maṇḍūkaparṇī [...] ||“

maṇḍūkaparṇī ist zusammenziehend [und] bekömmlich in der Galle, sie ist süß in Geschmack und Verdauung, sie kühlt [und] ist leicht.

PSK schreiben *uṇḍūka*, diese Pflanze ist jedoch nicht identifiziert. Vers 387 a nennt *muṇḍaka* und Vers 1.485 a *muṇḍikāpattra*.

maṇḍūkaparṇī wird neben *kośātakī*, *kāravallī* und *paṭola* Su. sū. 46,273 aufgezählt. Zur diätetischen Wirkung s. Anm. Vers 369.

(382) *phalamākāra*: Vergl. Verse 190-199 und 211-218.

(384) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine Speise aus Maṇḍūka-Früchten

Er nehme eine *maṇḍūka*-Frucht, zerschneide sie auf *niṣpāva*-Größe. Wie zuvor koche der Sachverständige [die Fruchtstücke], dann röste er *bhūphala*-Bohnen (387). Er koche mit Milch eine Paste, die aus *schwarzem Pfeffer*

(*marica*) usw. besteht. Dorthinein gebe er dann die mit Butterschmalz gerösteten *niṣpāva*-Bohnen (388). Und er gebe Stücke der *Kokosnuß* (*nārikela*) dorthinein. Er gebe eine geröstete kleine *Brotfrucht* (*panasa*) hinzu (389). Diese Speise rühre er mit einem hohlbauchigen Löffel um [und] nehme sie [vom Herd] herab. Dann aber gieße er auf richtige Weise Butterschmalz in einen heißen Topf (390). Der Koch gebe Stücke dazu, die aus *kuṣmāṇḍa*-Klößen zubereitet sind, dann [gebe er] *parpaṭa*-Stücke darüber, dann röste er diese Frucht (391). Dann nehme er diese Speise [vom Herd] herab, er aromatisiere sie mit *Kampfer* (*karpūra*). Er bereite Bündel zu, die mit *Kampfer* (*karpūra*) versehen sind [und] gebe sie in erhitztes Butterschmalz (392). Dann reiche er diese beste Speise zur Essenszeit. Diese Speise gleicht dem Nektar, nimmt Wind und Galle, ist angenehm (393). Alsbald nimmt sie den Schleim, fördert die Potenz, ist leicht [und] angenehm wohlschmeckend (394).

(387) *muṇḍaka*: s. Anm. Vers 377. *bhūpala*: (*Phaseolus mungo* Linn.) steht hier wohl als Synonym für *niṣpāva*.

(388) *niṣpāva*: *Vigna sinensis* Savi ex Hassk.

(391) *kuṣmāṇḍa*: *Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.; *parpaṭa*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

Eine Speise aus Kāravallī-Früchten

Dann nehme der Sachkundige eine vollständig von Würmern gereinigte, laue, zarte, frische *kāravallī*-Frucht, um sie zu kochen (395). Der Bewanderte schneide deren Spitze und Wurzel mit einem Messer ab und entferne sie, dann gebe er die *kāravallī*-Frucht in einen tiefen geformten Topf (396). Dann gieße der Verständige Wasser dazu, das mit *kāñjika* vermischt ist. Er setze diesen Topf auf den Herd und koche [die Frucht], um deren Bitterkeit zu entfernen (397). Dann nehme er [den Topf] wieder vom [Herd] weg [und] gebe [die Frucht] wieder in [einen] Topf. Daraufhin koche der Verständige [die *kāravallī*-Frucht] mit Salzwasser (398), [und] danach röste der Koch diese Frucht allmählich in Butterschmalz. Dann zerschneide er mit einem Messer *einen Teil* (*ekadeśa*) [der gerösteten Frucht] in Stückchen (399). Der Koch stelle [dieses zerschnittene] Stück beiseite, dann nehme er die [übrige] Frucht, löse mit einem Messer die Samen und die Schale ab und nehme sie weg (400).

Der Verständige stelle den *kāravallī*-Frucht[teil], der [nun] die Gestalt eines Gefäßes hat beiseite. Mit einem Messer mit scharfer Klinge schneide er den Samen und die Schale fein (401). Nun gebe er Milch und aus *Tamarinde* (*āmla*) zubereitete Bällchen hinein. Er gebe blütenförmige Stücke dazu, die aus *Kokosnuß* (*nārikela*)-Frucht[fleisch] zubereitet sind (402). Dann streue er *Knoblauch* (*laśuna*)- und *frische Ingwer* (*ādraka*)-Stücke hinein; er füge ein Pulver hinzu, das aus *schwarzem Pfeffer* (*marica*) usw. zubereitet ist (403). Er streue *Kampfer* (*karpūra*) usw. hinein [und] gebe dickes Butterschmalz dazu. Dieses alles bereite der Verständige allmählich in Form einer Paste zu (404). Diese sehr geschmeidige Paste gebe er in einen tiefen Topf. Der Koch nehme nach Belieben [von] der Paste (405) [und] befülle [damit] das Gefäß, das aus dem *kāravallī*-Frucht[teil] hergestellt worden ist. Ihren Saft und die aus ihr zubereiteten Stücke rühre der Sachverständige um (406). Dann umhülle er dieses mit einer reinen Blattscheide eines *pūgapattā*. Diese [umhüllte] Frucht gebe er in heißes Butterschmalz [und] lasse sie servieren (407).

Die *kāravallī*-Frucht ist heilsam, vertreibt den Schleim, beseitigt stets den Wind. Sie beruhigt alle Krankheiten doppelt (408).

(395) *kāravallī*: *Momordica charantia* Linn., s. Anm. Vers 369.

(397) *kāñjika*: pw. 1. saurer Reisschleim; 2. eine best. officinelle, auch als Gemüse genossene Pflanze. Nadk. II/49/104: whey = Molke.

(399) *ekadeśa*: [pw] Teil; die *kāravallī*-Frucht soll wohl quer in zwei etwa gleichgroße Stücke geteilt werden, von denen eines in Scheiben geschnitten wird. Der andere Teil soll geschält und ausgehöhlt werden, so daß das zurückbleibende Fruchtfleisch ein Gefäß bildet.

Eine Speise aus Kāravallī-Früchten nach einem anderen Buche

Der Koch, der der beste Kenner der Koch[kunst] ist, nehme einige sehr saubere *kāravallī*-Früchte (409). [Was] dann innen und außen gründlich von Würmern gereinigt übrigbleibt, dem schneide er die Spitzen ab und entferne sie (410). Zugleich zerschneide er diese Stücke dann gleich und lege sie dann außerdem in einen tiefen Topf (411). Dann streue er maßvoll (i. S. eine Prise) Salzpulver auf diese [Stücke], dann gieße er maßvoll (i. S. einen Schuß) *Zitronen* (*jambīra*)- und *Tamarinden* (*āmla*)-Saft darauf (412). Dann stelle

der Koch den Topf auf den Herd und koche diese [Stücke]. Er bedecke die Öffnung [des Topfes] mit einem Deckel und koche dann die Speise (413). Ohne Deckel wird die Speise, [die] aus diesen [Stückchen zubereitet wird], etwas bitter. Er belasse den Deckel darauf, bis die Speise vollständig [gar ist] (414). Wenn er diese [Stücke] im Wasser (Saft) der *völlig gegarten Speise* (*vilīnapākasya*) für gut befunden hat, nehme er sie heraus. Er gieße frisches Butterschmalz darüber [und] röste sie mit dem Butterfett (415). Er röste sie in einem anderen tiefen Topf mit *rāmāṭha*. Er streue sowohl *cāturjātaka*-Pulver als auch Pulver von *schwarzem Pfeffer* (*marica*) (416) und ein Pulver, das aus *Kümmel* (*jīraka*) zusammen mit *Bockshornklee* (*methī*) zubereitet ist, dorthinein. Nun gebe er *Koriander* (*kustambarī*) und *kaiṭarya* dazu (417). Dazu gebe er auf richtige Weise *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. und *Moschus* (*kastūrī*), sodann *Safran* (*kuṅkuma*)-Pulver und ganz wenig kaltes Wasser (418). Der Koch vermische das zusammen mit diesen [Stücken und] nehme sie herab [vom Herd]. Er umwickele diese mit der Blattscheide eines frischen *pūgapattā* (419). Er gebe sie in heißes Butterfett [und] lasse sie servieren.

Und wer daraufhin diese *kāravallī*-Frucht verspeist, der erhält Wohlbefinden (420). Sie ist allen Menschen bekömmlich, ist gesund, fördert die Geisteskraft [und] ist leicht (421).

(401) *kāravallī*: *Momordica charantia* Linn., s. Anm. Vers 369.

(414) *vilīnapākasya*: *vi* \sqrt{li} = zergehen, sich auflösen. Gemeint ist wohl folgendes: Wenn man Gemüse sehr lange kocht, verliert es seine Form und Bißfestigkeit. Es ‚zergeht‘ und wird sehr weich. In diesem Rezept sollen die Gemüsestücke völlig gegart werden, die Stücke sollen jedoch als solche kenntlich bleiben und geröstet werden.

(416) *rāmāṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.; *cāturjātaka*: ein aus *Kardamom* (*ela*), *Zimt* (*tvac*), *Cinnamomum tamala* T. Nees et Eberm. (*patra*), *Mesua ferrea* Linn. (*nāgakśara*) gemischtes Gewürz.

(417) *kaiṭarya*: *Melia azedarach* Linn.

(419) *pūgapattā*: s. Anm. 1.135..

Ein anderes Rezept

Er nehme wiederum einige *kāravallī*-Früchte. Wie zuvor reinige er sie [und] nachdem er sie mit einem Messer mit scharfer Klinge (422) wie zuvor drei- oder viermal zerschnitten hat, dünste der Koch sie. Wie zuvor röste der

Erfahrene sie [und] bewahre sie in einem anderen [Topf] auf (423). Dann gieße der Kluge ein wenig Reiswasser in einen Topf. Er gebe eine Paste aus *schwarzem Pfeffer* (*marica*) usw. dazu, dann rühre er [das Wasser] um (424). Daraufhin gieße der Verständige dieses Wasser durch einen *Filter* (*jālinī*), gebe es in einen Topf [und] koche diese Mischung auf dem Herd (425). Er gebe *kaiṭarya* dazu, streue *Koriander* (*dhānyāka*) hinein, er gebe Pulver von *Bockshornklee* (*methī*) und *Kümmel* (*jīraka*) in die Speise [und] nehme sie [vom Herd] herab (426). Diese Speise aromatisiere er vollständig mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. Wenn die Essenszeit gekommen ist [und] er die geröstete und wohlverwahrte (427) *kāravallī*-Frucht dorthinein gegeben hat, hole er [diese Speise] herbei.

Die *kāravallī*-Frucht facht das Verdauungsfeuer an, fördert die Verdauung, regt den Appetit an, außerdem nimmt sie alle Krankheiten (428), weiterhin nimmt sie Schleim und Wind (429).

(422) *kāravallī*: *Mamordica charantia* Linn., s. Anm. Vers 369.

(425) *jālinī*: Netz, Sieb, Filter. Ein Sieb oder Filter bestand in früherer Zeit in Indien aus einem feingewebten Tuch, nicht aus Metall oder Keramik.

kaiṭarya: *Melia azedarach* Linn.

Eine Speise aus Kośātakī-Früchten

Der Verständige lasse eine Speise servieren und verzehren, nachdem er sie auf gleiche Weise aus dieser frischen und wohlgewachsenen *kośātakī*-Frucht zubereitet hat (430).

Die *kośātakī*-Frucht regt den Appetit an, vertreibt Schleim und Galle, ist leicht, vertreibt Ekzeme (Aussatz), krankhaften Harnfluß, Würmer, Asthma, Husten (und) Appetitlosigkeit (431).

Die Eigenschaften der jungen Kośātakī-Frucht

Die junge *kośātakī*-Frucht ist süß, schwer [verdaulich], vernichtet Galle, fördert Schleim [und] Galle, ist vorzüglich [und] vernichtet unregelmäßiges (chronisches) Fieber (432).

Die Eigenschaften von den beiden Fruchtarten *Kośātakī* und große *Kośātakī*

Die reife *kośātakī*-Frucht vertreibt den [fließenden] Speichel und vernichtet Würmer. Die große *kośātakī*-Frucht fördert die Potenz, zerstört Gift [und] ist süß (433).

(430-433) *kośātakī*: *Luffa acutangula* Roxb., s. Anm. Verse 364 u. 369.

Eine Speise aus *Paṭola*-Früchten

Der erfahrene Koch nehme eine *paṭola*-Frucht vollständig, er gebe Zutaten usw. dazu und koche sie dann wie zuvor (434). Danach aromatisiere und umhülle er sie und lasse sie servieren.

[Diese Frucht] verursacht Hitze und Manneskraft, schmeckt gut, vernichtet die drei Fehlfunktionen während der Verdauung (435).

(434) *paṭola*: *Trichosanthes dioica* Roxb., s. Anm. Vers 367.

Eine Speise aus *Bimba*-Früchten

Sorgfältig nehme er eine zarte *bimba*-Frucht, dann zerschneide er diese vollständig mit einem Messer (436). Der Verständige lege sie in einen tiefen Topf [und] gieße Wasser dazu. Wenn sie dann vollständig gar ist, dann koche er sie mit Butterschmalz (437). Er beräuchere sie mit *hingu* und aromatisiere sie dann mit *Kampfer* (*karpūra*) usw. Dann umhülle er sie mit der Blattscheide [eines *pūgapatṭa*] [und] lasse sie zur Essenszeit servieren (438).

Diese *bimba*-Frucht fördert die Potenz, stärkt die Augen, besiegt Wind [und] Galle, ist bekömmlich, heilt vorhandene Beschwerden, ist gesund, erzeugt Samen, überwindet Gelbsucht usw. (439). Sie wehrt Blutsturz, Auszehrung, Asthma, Durst, [und] Husten ab (440).

(436) *bimba*: (= *bimbī*) *Cephalandra indica* Naud., eine Kürbisart. Ah. sū. 15,1 nennt sie neben anderen Pflanzen als Brechmittel. Chopra 1958 in Nadk. p. 300: „The fleshy green fruit is very bitter. When ripe the fruit becomes scarlet in colour and sweet to taste.“

(438) *hingu*: *Ferula asafoetida* Linn.

Eine Speise aus Kokāndola-Früchten

Der Sachkundige koche wie zuvor eine frische *kokāndola*-Frucht. Sie nimmt Schleim und Galle, schmeckt gut, ist fett, regt außerdem den Appetit an, treibt den Schweiß, ist schwer, fördert die Potenz und verursacht außerdem Verdauungsträgheit (441).

(441) *kokāndola* = nicht identifiziert, wahrscheinlich handelt es sich hier wie bei den vorausgehenden Rezepten um eine Kürbisart.

Eine Speise aus Kaliṅga-Früchten

Nun nehme er frische, köstliche *Wassermelonen* (*kaliṅga*). Der Verständige koche wie zuvor eine Speise, die aus reinigenden Stücken besteht (442). Dann bereite er für diese wiederum eine Zutat aus *schwarzem Pfeffer* (*marica*) usw. zu. Wenn er die Speise zubereitet hat, röste er sie mit frischem Butterschmalz und *rāmaṭha* (443). Er aromatisiere sie mit *Kampfer* (*ghanasāra*), umhülle sie mit der Blattscheide [eines *pūgapatṭa* und] lasse sie servieren. Und diese Fruchtstücke der *Wassermelone* (*kaliṅga*) röste er mit Butterfett (444). Dann aromatisiere er [die Speise], umhülle sie und lasse sie servieren. Sie ist bekömmlich, vernichtet die durch Schleim verursachten Fehlfunktionen, fördert die Verdauung, stopft [und] regt den Appetit an (445).

(442) *kaliṅga* = *kāliṅga*: *Citrullus vulgaris* Schrad., Wassermelone. Su. sū. 46.223 nennt sie als *kālinda*:

“*dr̥ṣṭīśukraḥṣayakaraṃ kālindaṃ kaphavātakṛt ||*“

Citrullus vulgaris Schrad. verursacht die Verminderung der [Augenkrankheit, die mit] weißen Flecken im Auge [einhergeht] [und] bildet Schleim und Wind.

(443) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

Eine Speise aus Kuberākṣī-Blättern

Er nehme ein frisches sehr zartes *kuberākṣī*-Blatt[gemüse]. Durch die Anwendung von *kuṇḍalī*-Pulver entferne er dessen Bitterkeit (446). Oder aber er entferne sie durch *taṇḍulīya*-Stücke. Wenn nun durch diese

Anwendung die Bitterkeit verschwunden ist, wird [dieses Blatt] süß (447). Er lasse die Zutaten (Gewürze) usw. wieder wie zuvor sich gänzlich verbinden (d. h. es soll eine sämige Speise entstehen). Er umwickele und bedecke es mit *pūgapattā* und lasse es servieren (448).

[Diese Speise] vertreibt Würmer, facht die Verdauung an, ist gesund, vernichtet *gulma*, Choliken [und] Wind (449).

(446) *kuberākṣī*: *Caesalpina crista* Linn.; *kuṇḍalī*: *Tinospora cordifolia* Miers., s. Anm. Vers 466.

(447) *taṇḍulīya*: *Amaranthus viridis* Linn., s. Anm. Vers 354.

(448) *pūgapattā*: s. Anm. Vers 135.

(449) *gulma*: krankhafte Anschwellungen im Unterleib, s. Anm. Vers 152.

Eine Speise aus Punarnava-Blättern

Der Koch nehme ein frisches *paunarnavā*-Blatt[gemüse] und am besten beseitige er dessen Bitterkeit mit Hilfe von *kāravallī*-Blättern und *getrocknetem Ingwer (śuṅṭhī)* (450). Durch diese Anwendung entferne er dessen Bitterkeit und koche dann [das Blattgemüse]. Er tue nach Belieben Salz usw. dazu [und] röste es in Butter (451). Wie zuvor aromatisiere und umhülle der Erfahrene es der Reihe nach. Es facht die Verdauungsfeuer an, fördert die Verdauung, ist gesund, außerdem nimmt es die Gelbsucht (452).

(450) *paunarnavā* = *punarnavā*: *Boerhavia repens* Linn. Su. sū. 46.268, 269:

„*punarnavā*-[...] *prabhṛtāni* |

uṣṇāni svādutiktāni vātaprasāmanāni ca ||

teṣu paunarnavaśākaṃ viśeṣāc chophanāśanam ||“

Boerhavia repens Linn. usw. verursachen Hitze, sind süß und bitter und beruhigen Wind. Von diesen vertreibt das *Boerhavia*-Gemüse speziell die Anschwellungen.

kāravallī: *Mamordica charantia* Linn., s. Anm. Vers 369.

Eine Speise aus Alarka-Blättern

Er nehme ein frisches, zartes, unversehrtes *alarka*-Blattgemüse, entferne dessen Bitterkeit durch die Verwendung von *aṅkola*-Blättern (453). Und ist dann diese Bitterkeit entfernt und hat er es dann außerdem fein zerschnitten,

dann röste er dieses [Blattgemüse] mit Butterschmalz und mit *rāmaṭha* usw. (454). Er aromatisiere es mit *Kampfer (ghanasāra)* [und] umhülle es mit einem *pūgapatṭa*.

Es ist gesund, regt den Appetit an, kräftigt, facht die Verdauung an, überwindet alle Krankheiten (455), gibt Geisteskraft, Urteilskraft [und] vertreibt die Masse der Würmer [im Körper] (456).

(453) *alarka*: *Calotropis procera* R. Br.; *anikola*: *Alangium decapetalum* Lam.

(454) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

(455) *pūgapatṭa*: s. Anm. 1.135.

Eine Speise aus Kumārī-Blättern

Er nehme eine *kumārī*, die mit zarten Blättern versehen ist. Aber nachdem er sie gereinigt hat, reinige er mit einem Messer alle vier Seiten (457). Wünscht er, die vorhandene Bitterkeit zu entfernen, [so] gebe er diese [Blätter] in einen tiefen Topf. Dann koche er diese gut zusammen mit frischen *Palmyra (tāla)*-Blättern (458). Er lasse diese [und] deren Saft in Salz abgießen, [und] lasse diese sich verbinden. Er röste sie mit Butterschmalz, bis sie rundherum mit *Safran (kuṅkuma)*-Farbe [versehen sind] (459). Er bereite sie wie *Melonen (ervāru)*-Klöße zu [und] vermische sie mit allen Gewürzen. Dann aromatisiere er diese Stücke mit *Kampfer (ghanasāra)* (460). Er umhülle sie mit *kramukapatṭa* [und] lasse sie servieren.

[Dieses Blattgemüse] ist ein Lebenselixier, es regt den Appetit an, kräftigt, fördert die Körperelemente (461).

(457) *kumārī*: *Aloe vera* Linn.

(458) *tāla*: *Borassus flabelliferus* Linn., Palmyra-Palme.

(459) *viśrāvya*: ablaufen lassend, d.h.: er soll das Kochwasser abseien.

(460) *ervāru*: *Cucumis melo* Linn.

(461) *kramuka* = *pūga*: *Areca catechu* Linn., s. Anm. Vers 135.

Eine Speise aus Amṛtā-Blättern

Dann nehme er ein reines Blattgemüse, das von der *amṛtā*-Schlingpflanze genommen worden ist. Um dessen Bitterkeit zu entfernen, bearbeite er

es sorgfältig mit *Gelbwurz* (*niśā*)-Pulver (462). Oder aber er verarbeite es mit *Muschel* (*śaṅkha*)-Mehl oder mit einer *Areca* (*kramuka*)-Nuß, oder er bereite es mit *tarudugdha* oder mit dessen Blättern oder mit Reis (463). Auf diese Weise wird dieses Blattgemüse von der Bitterkeit befreit. Er gebe *māśa*, *schwarzen Pfeffer* (*marīca*), *Kümmel* (*ajāji*) [und] Steinsalz mit dem Blattgemüse dieser [*amṛtā*] zusammen (464). Weil er es mit Butterschmalz röstet, wird das geröstete *amṛtā*-Blatt[gemüse] dann appetitanregend, kräftigend, die drei Fehlfunktionen zerstörend, das Verdauungsfeuer entfachend und die Körperelemente fördernd (465).

(462) *amṛtā* = *kuṇḍalī* = *guḍūcī*: *Tinospora cordifolia* Miers., s. Anm. Vers 466.

(463) *tarudugdha*: der Hindi-Komm. schreibt:

‚*bargad kā dūdh yā bargad kā pattā [...] ke sāth*‘ mit dem Milch[saft] der *Ficus bengalensis* Linn. oder einem Blatt der *F. bengalensis*.

(464) *Phaseolus radiatus* Linn.

Eine Speise aus Nimba-Blättern

Nach Wunsch soll ein zartes *nimba*-Blattgemüse genommen werden; er koche es auf diese Weise mit *paunarnava*-Blättern und mit *matsyākṣī*-Früchten (466). Er entferne die darin enthaltene Bitterkeit fürwahr mit einem *kārpāsa*-Blatt. Mit diesen Zutaten versehen, wird dieses [Blattgemüse] süß (467). Er aromatisiere es mit *Kampfer* (*ghanasāra*) [und] umhülle es mit der Blattscheide eines *pūga*-[Blattes].

[Dieses Blattgemüse] beruhigt die drei Fehlfunktionen, ist gesund, nimmt alle Krankheiten [und] ist angenehm (468).

(466) *nimba*: *Azadirachta indica* A. Juss., Su. sū. 46.284 bezeichnet *guḍūcī* und *nimba* als bitter und Galle und Schleim vertreibend. *paunarnava* = *punarnavā*: *Boerhavia repens* Linn.; *matsyākṣī*: (pw) *Solanum indicum* Linn.

(467) *kārpāsa*: *Gossypium herbaceum* Linn.

(468) *pūga*: *Areca catechu* Linn., s. Anm. Vers 135.

Eine Speise aus Arka-Blättern

Der Koch nehme eine Menge junge *arka*-Blätter. Mit frischen *Palmyra* (*tāla*)-Blättern entferne er die in diesen enthaltene Bitterkeit (469). Mit

einem Messer schneide er das [*arka*]-Blatt[gemüse] fein [und] lege es in einen tiefen [Topf]. Er streue Salz usw. darüber und röste es dann mit Butterschmalz (470). Er aromatisiere es mit *Kampfer* (*ghanasāra*) und bedecke es mit einem *kramuka*-[Blatt]. Der Verständige gebe es in heißes Butterschmalz [und] lasse das Blatt[gemüse] servieren (471). Während der Verdauungszeit bewirkt [dieses Gemüse] das Verschwinden des Windes (472).

(469) *arka* = *alarka*: *Calotropus procera* R. Br.

(471) *karamuka* = *pūga*: *Areca catechu* Linn., s. Anm. Vers 135.

Eine Speise aus *Pāṭalī*-Blättern

Er nehme zarte, unversehrte *pāṭalī*-Blätter, zerschneide sie mit einem feinen Messer (Messer mit feiner Klinge) [und] gebe sie dann in einen tiefen [Topf] (473). Er gebe ein *Tamarinden* (*ciñcā*)- und ein *lavaṇikā*-Blatt dazu und dann koche er es. Dann vermische der Sachkundige alle Zutaten (474). Und dieses beste Fettmittel (*sneha*) aromatisiere er wie zuvor. Es nimmt den Wind, ist heilsam, nimmt Schleim [und] Galle (475).

(473) *pāṭalī*: *Stereospermum suaveolens* DC.

(474) *lavaṇikā* (= *loṇikā*), (Hindikomm.: *lonā*): *Portulaca oleracea* Linn.

(475) *sneha*: Ah. sū. 16.1 zur Bedeutung von Fettmitteln:

„*guruśītasarasnigdhamaṇḍasūkṣmamṛdudravam |
auṣadham snehanam prāyo, viparītam virūkṣaṇam ||*“

In der Regel ist ein Heilmittel, das schwer, kühlend, flüssig, klebrig, träge, subtil, weich und fließend ist, ein fettzuführendes, umgekehrt aber ein trocknendes.¹⁵

Eine Speise aus *Vaṭa*-Blättern

Er koche die *vaṭa*-Blätter zusammen mit *Tamarinden*- (*ciñcā*) Blättern in der *Tamarinden* (*āmla*)-[Frucht]. Wie zuvor zerteile, koche [und] verrühre er die Zutaten (476), und wie zuvor wende er die Aromastoffe usw. an.

Dieses *vaṭa*-Blatt[gemüse] ist heilsam, heilt Verletzungen, nimmt alle Fehlfunktionen [der Körpersäfte] (477). Es vertreibt Schleim und Galle, ist heilsam, fördert und facht die Verdauung an (478).

¹⁵ Hilgenberg und Kirfel, 1941, S. 90.

(476) *vata* = *udumbara*: *Ficus bengalensis* Linn.; Ca. sū. 27.105 bezeichnet die jungen Schosse oder Zweige von *F. bengalensis* u.a. als:

„kaṣāyāḥ stambhanāḥ śītā hitāḥ pittātisāriṇām ||“

Zusammenziehend, stopfend, kühlend, wohltuend für den, der unter Durchfall leidet, der durch [die Fehlfunktion der] Galle [ausgelöst wurde].

Eine Speise aus *Sukuṇḍalī*-Blättern

Auf diese Weise koche er ein *sukuṇḍalī*-Blatt zusammen mit *meghanāda*-Blättern. Dieses soll das Skorpiongift zerstören, es soll die Fehlfunktionen des Schleims vernichten (479).

(479) *sukuṇḍalī* = *kuṇḍalī*: *Tinospora cordifolia* Miers., s. Anm. Vers 466.
meghanāda: *Amaranthus tristis* Linn.

Eine Speise aus Blüten und Blättern von *Śālmali*

Der Koch nehme Blüten- und Blattgemüse der *śālmali*; er koche dieses vermischt mit einer Paste aus *jambū*, [so daß] es süß wird (480). Er wende alle Zutaten wie zuvor an.

(480) *śālmali*: *Bombax ceiba* Linn., Su. sū. 46.298 und Ca. sū. 27.99 verzeichnen *B. ceiba* unter den Pflanzen, deren Blüten als Gemüse verwendet werden sollen; *jambū*: *Eugenia jambolana* Lam.

Eine Speise aus *Ikṣvālika*-Spitzen

Er nehme die Spitzen von *Zuckerrohr* (*ikṣu*) [und] *ālika* und koche sie mit *taṇḍulīya* und *śīpha* (481). Wenn das Gericht auf diese Weise zubereitet wird, erhält es einen süßen Geschmack. Es ist süß, fördert die Potenz, kühlt, vertreibt die Müdigkeit und die Galle (482).

(481) *ikṣu*: *Saccharum officinarum* Linn., Zuckerrohr; *ālikā*: (= *āluka* *Amorphophallus campanulatus* Bl. ?); *taṇḍulīya*: *Amaranthus viridis* Linn.; *śīpha*: pw: eine faserige oder schwache Wurzel.

Eine Speise aus einem jungen Akṣīva-Schoß

Er koche ein Gemüse aus einer *akṣīva*-Sprosse mit *ketaki* und *mastaka*. Danach [koche er es] mit einer *Zuckerrohr* (*vaṃśa*)-Wurzel, bis es süß und zart ist. Dieses [Gemüse] regt den Appetit an, ist gesund, vernichtet Schleim und Wind (483).

(483) *akṣīva*: *Ailantus malabarica* DC.; *ketaki*: *Pandanus tectorius* Soland; *mastaka*: *Pistacia terebinthus* Linn.; *vaṃśa*: (pw) Zuckerrohrwurzel;

Śilā

Wenn er ein bißchen Mehl von *viṣaghnī* [und] *śephālī*, *madapītakā* mit ihren Wurzeln, Blättern usw. gekocht hat, wird *śilā* süß (484).

(484) *viṣaghnī* = *kuṇḍalī*, *amṛtā*: *Tinospora cordifolia* Miers.; *śephālī*: *Nyctanthes arbor-tristis* Linn.; *madapītakā*: nicht identifiziert; *śilā*: *Cynodon dactylon* Pers.

Eine Speise aus Ākalī-Blättern

Er möge einige süße *maṇḍūka*-Blätter und *ākalī*-Blattgemüse kochen. Wie zuvor füge der Koch dann alle besten [Zutaten] hinzu. Dieses [Gericht] ist leicht, vertreibt die Würmer, heilt Durchfall und überwindet die Fehlfunktion der drei Körpersäfte (485).

(485) *maṇḍūka*: *Sphaeranthus indicus* Linn.; s. Anm. Vers 377; *ākalī*: nicht identifiziert.

Eine Speise aus Dhatūra-Blättern

Der Koch bereite ein zartes *dhatūra*-Blatt[gemüse] zusammen mit *Lotus* (*padma*)-Blatt[gemüse] mit einer *gokṣura*-Wurzel und *bilva*-Blatt[gemüse] zu (486). Er verrühre die Zutaten wie zuvor zu gutem Gelingen. Dieses [Blattgemüse] vernichtet den Schleim, ist gesund, vertreibt außerdem die Kältekrankheiten (487).

(486) *dhatūra*: *Datura stramonium* Linn.; *padma*: *Nelumbium speciosum* Willd.; *gokṣura*: *Tribulus terrestris* Linn.; *bilva*: *Aegle marmelos* (Linn.) Correa.

Eine Speise aus Padma-Blättern

Dann koche er ein *padma*-Blatt[gemüse] zusammen mit einer *śvadamṣṭra*-Wurzel. [Dieses Blattgemüse] schmeckt gut, ist gesund, ist leicht, fördert die Potenz, vernichtet Galle (488).

(488) *padma*: *Nelumbium speciosum* Willd., Su. sū. 46. 301 verzeichnet *padma* im *puṣpavarga* und bezeichnet sie als bitter, süß, kühlend und Galle und Schleim vertreibend.

śvadamṣṭra: *Tribulus terrestris* Linn.

Eine Speise aus Kiṃśuka-Blättern

Nach Anweisung koche er *kiṃśuka*-Blatt[gemüse]. Um dessen Bitterkeit zu entfernen, [koche er es] mit Wurzeln des *taṇḍulīyaka* oder mit dessen Blättern (489). [Dieses Gemüse] heilt Schleim und Wind, ist gesund, frei von Schaden, heilt die durch Würmer verursachten Erkrankungen (489).

(489) *kiṃśuka*: *Butea monosperma* (Lamk.) Taub.; *taṇḍulīyaka* = *taṇḍulīya*: *Amaranthus viridis* Linn.

Eine Speise aus Vanaśigru-Blättern

Er koche *vanaśigru*-Blatt[gemüse] zusammen mit *śrīhastinī*-Blättern oder aber mit *punarnava*-Blättern oder auch mit *Muschel* (*śaṅkha*)-Pulver (490). Er füge *kanda*-Gemüse hinzu [und] röste es mit Butterfett. [Dieses Blattgemüse] ist sehr schmackhaft, leicht, es vernichtet Wind und Galle (491).

(490) *vanaśigru*: *Moringa pterygosperma* Gaertn., s. Anm. Vers 285; *śrīhastinī*: *Heliotropium indicum* Linn.; *punarnavā*: *Boerhavia repens* Linn.

(491) *kanda*: *Amorphophallus campanulatus* (Roxb.) ex Decne.

Eine Speise aus Kuraṇṭaka-Blättern

Er koche ein *kuraṇṭaka*-Blatt[gemüse] zusammen mit einer *śīgru*-Wurzel. [Dieses Gemüse] schmeckt gut, vertreibt den Schleim, ist gesund, kräftigt, macht stark (492).

(492) *kuraṇṭaka*: *Barleria prionitis* Linn.; *śīgru*: s. Anm. Vers 285.

Eine Zwiebel-Speise

Es sei [so]: Er koche eine *Zwiebel* (*palāṇḍu*) zusammen mit *surabhi* [und] Reiswasser. [Die Zwiebel] vertreibt Wind und Schleim, regt den Appetit an, ist gesund, entfacht das Verdauungsfeuer im Leib (493).

(493) *surabhi*: *Boswellia serrata* Roxb.

Ein Saikasa-Gemüse

Der Sachkundige koche *saikasa* zusammen mit *kṣudradanti*-Blättern bis sie weich und süß sind; und dann [gebe er] körnergleichen *Weizen* (*godhūma*) [dazu] (494).

(494) *saikasa*: nicht identifiziert; *kṣudradanti* = *danti*: *Baliospermum Axillare* Blume.

Eine Speise aus Vāsā-Blättern

Er nehme ein zartes, von Würmern unversehrtes *vāsā*-Blatt[gemüse]. Er koche es mit Pulver und Wasser, um dessen Bitterkeit herauszuziehen (495). Wenn die Bitterkeit entfernt ist, rühre er es mit einem Quirl um. Dorthinein gebe er die Zutaten (Gewürze) und koche es dann wie zuvor (496). Und wenn er es dann aromatisiert hat, wird es süß. Und dieses [Blattgemüse] vertreibt während der Verdauungszeit den Husten und das Asthma (497).

(495) *vāsā*: *Acorus calamus* Linn.

Wie erlangt man die Stellung eines Kochs

Wer die ganze Kochkunde mit feiner Aufmerksamkeit von allen Seiten betrachtet hat, [wer die Kochkunde,] die man Zubereitungs-kunst nennen sollte, allen Ernstes im Herzen trägt, der ist ein Meisterkoch (498).

Schlußbetrachtung über das Kochen

Wer die von Nala zubereiteten Speisen in seinem Gedächtnis behält, der wird zum Frommen des Königs durch die Versammlung der Könige verehrt. Und eine ruhmreiche Frau, die sich im Kreis von Feinden befindet, kehrt zurück [mit dem Gedanken]: „Ich folge meinem Gatten.“ (499).

(499) *abruvan* ist unverständlich. Der vorausgehende Text bietet keinen Nom. Pl., der *abruvan* rechtfertigen könnte.

Dieses ist das Ende des ersten Kapitels des von Nala verfaßten ‚Pākadarpaṇa‘.

Zweites Kapitel

Die Ordnung der Jahreszeiten

Der König sprach:

Oh Bester unter den Kennern der Speisenzubereitung, Koch, Allwissender, Pflichtgetreuer, Bewandter in vielen Wissenschaften, die Kochkunst Kennender, Löwe unter den Handwerkern (1). Die Eigenschaften der Jahreszeit - beginnend mit dem Frühling - welche im einzelnen belegt sind durch die Substanzen (i. S. Zutaten), eine davon sollst du nun auswählen und den Wohlgesinnten erklären (2).

[*Nala*] antwortet König *Rtuparṇa*:

Daraufhin sagte [*Nala*], zu sprechen begehrend, dieses zu seinem König: Ungestümer Heerführer, Langarmiger, der du ein Reich von unterworfenen Feinden [beherrscht] (3), der du durch zwei Ohringe in Gestalt von Sonne und Mond geschmückt bist, Tiger von einem König, *Rtuparṇa*, Einsichtiger, vernimm [dieses] (4):

Vielfältig eingeteilt sind die ureigensten Anordnungen der Jahreszeiten, einiges von deren Dauer und besten Merkmalen werde ich erklären (5). Fürwahr, die zwei Monate [dauernde] kühle Jahreszeit, die existiert auch innerhalb eines Tages (6).

Die Aufteilung der Jahreszeiten

Ich werde die Aufteilung der Jahreszeiten erklären, höre von dem Ausmaß des Wissens (i. S. die Belehrung). Aufgrund der Meinung der Leute wird gesagt: Welchen Zweck hat die Einteilung der Jahreszeiten (7)?

Genau diese Jahreszeit, die den Wandel der Zeit [bestimmt], existiert darin nicht. Nach zwei Monaten heißt es nicht: Dieser Wechsel findet statt (8). In ihrer fließenden Zeit schweift die Ordnung wahrhaftig aus und wendet sich ab (9). Diese [Einteilung] der Jahreszeiten ist frei von der Masse der Ursprünge in der Welt aufgrund des Stroms der Überlieferung, so findet kein [abrupter] Wechsel der Jahreszeiten statt (10). Weil Tag an Tag gebunden ist, ist auch die Einteilung der Jahreszeiten [aneinander] gebunden. Jene Einteilungen der Jahreszeiten entstehen mit dem ersten Abschnitt des Tages (11). Aufgrund der Erfahrung aber existieren auch die anderen Jahreszeiten in dem anderen Abschnitt. Woher [kommt] der Gedanke an die Vereinigung

der Jahreszeiten [und] die Idee von den Körperteilen (12)?

Nicht nur der Einsichtige, der mit der Zeit wandelt, sondern auch die Verständigen haben diese Meinung: Diese Angelegenheit, von den Weisen ganz und gar mitgeteilt, diese soll geprüft werden (13). Die Überlieferung bespricht deren Einteilungen nach Wunsch, [sie spricht] von ihrem Wechsel, von der Menge der Genüsse für den Genießer durch das Mittel der Hauptlehre (14), von der Energie des Königs und ebenso von dem Wohlergehen [seiner] Bediensteten. [Ihr] Könige mit übergroßer Kraft im Spiel, ich werde [euch] selbst davon berichten (15):

Und so wie die eingeteilten Kategorien mit sechs Eigenschaften versehen sind, die [auch] dem König anhaften, so haften die eingeteilten Kategorien, welche[r Art] sie auch sind, an einem [jeden] Tag (16).

Die Darstellung des Einteilungswandels der Jahreszeiten in jedem Tag

Der Kluge aber unterteile Tag und Nacht in sechs [Zeit-]Abschnitte von Sonnenaufgang an, genauso, wie er ohne zuwenig oder zuviel den Tag nach dem Wandel der Jahreszeiten unterteile (17). Dem ersten Tagesabschnitt wohne die Frühling genannte Jahreszeit inne. Dem anderen, zweiten [Abschnitt] des *Tages (ghasra)* spreche man die Sommer genannte Jahreszeit zu (18). Dem dritten Tagesabschnitt gehört die Regenzeit genannte Jahreszeit, und im vierten Tagesabschnitt existiert der Herbst (19). Dem fünften Tagesabschnitt entspricht die Jahreszeit, die den Namen Winter [trägt], dem sechsten Abschnitt des Tages aber ist die Vorfrühling (kühle Zeit) genannte Jahreszeit zugeordnet (20). Folgendermaßen entstehen nun deren Anordnungen mit dieser Reihenfolge (21).

(17-27) Es wird die Einteilung des Jahres in sechs Jahreszeiten erklärt, die sich in der Einteilung des Tages widerspiegeln. D. h. die Einflüsse, die die jeweilige Jahreszeit auf den Gesundheitszustand des Menschen ausüben, wirken sich auch in der der Jahreszeit zugeordneten Tageszeit auf seine Gesundheit aus. Diese Einteilung des Tages entsprechend den Jahreszeiten findet sich bei Su. sū. 6.16.:

„tatra pūrvāhṇe vasantasya liṅgaṃ madhyāhṇe
grīṣmasyāparāhṇe prāvṛṣaḥ pradoṣe varṣikaṃ śāradam
ardharātre pratyūṣasi haimantam upalakṣayet |
evam ahorātram api varṣam iva śītoṣṇavarṣalakṣaṇaṃ
doṣopacayaprakopopasāmair jānīyāt ||“

Das Kennzeichen des Frühlings [existiert] am Morgen, das des Sommers am Mittag, das der Regenzeit am Nachmittag, die Regenzeit wird am Abend bestimmt, der Herbst in der Mitte der Nacht [und] der Winter in der Zeit vor der Dämmerung. Auf diese Weise entstehen am Tag und in der Nacht wie im Jahr die das Jahr [betreffenden] Kennzeichen Kälte und Hitze zusammen mit Ansammlungen, Aufwallungen und Beruhigungen der Körpersäfte.

Ahr. sū. 3 und Ca. sū. 6 erklären ebenfalls die Einteilung der Jahreszeiten, ihre Einflüsse auf den Körper bzw. die Körpersäfte und die den jeweiligen Jahreszeiten entsprechenden Geschmacksvariationen und die passenden Speisen. Die Einteilung des Tages entsprechend den Jahreszeiten erwähnen sie nicht.

(18) *ghasra*: sehr selten vorkommendes Wort für ‚Tag‘.

Das Heilsame in den Jahreszeiten Frühling usw.

Wenn die Tageszeit der Frühlingszeit [entspricht], ist der scharfe, würzige [und] süße Geschmack heilsam. [Solche Speisen] bewirken Verdauungsfeuer in kräftigen Leibern und nach und nach große Appetite [und andere] Nützlichkeiten (22). In der Zeit des Tages, die dem Sommer entspricht, sind süße, saure und salzige [Speisen] zu genießen. Sie beruhigen stets die Galle usw. und [sorgen für] die Beruhigung des Körpers (23). Entspricht die Tageszeit der Regenzeit, [dann] sind [Speisen mit] würzigem und sehr scharfem Geschmack heilsam, sie beruhigen, und sie lassen den Wind usw. und das Leibesfeuer wachsen (24). Entspricht die Tageszeit dem Herbst, [soll man] mit süßem [und] sehr scharfem Geschmack versehene Speisen [essen], [und] wenn die Tageszeit dem Winter entspricht, [dann] süße, bittere, sehr scharfe und zusammenziehende [Speisen] (25). Wenn die Tageszeit dem Vorfrühling (der kühlen Jahreszeit) entspricht, dann [sind] zu gleichen Teilen [Speisen mit] scharfem und süßem Geschmack [zu genießen] (26). Ort, Zeit, Lebensalter, Lebenslage, Schwäche und Stärke der Fehlfunktionen [und] Körperelemente, diese prüfe der Sachverständige nun und erkläre sie sorgfältig (27).

Darstellung der Anordnung und der Übergänge der Jahreszeiten

Bei allen Übergängen [von einer] in die [andere] Jahreszeit entsteht den Menschen [zuviel] Schleim, weil aus der Vermischung von Speise und Wasser

Feuer [und] Fett entstehen (28). In [der Verbindung] Frühling-Sommer-Regenzeit brennt [außerdem] das Feuer des Menschen. In [der Verbindung] Herbst-Winter-Vorfrühling entsteht [zusätzlich] Wind (29).

Diese Existenzform, welche aus gekochten (verdauten) und ungekochten (unverdauten) Säften besteht, ist jene, welche selbst das Licht [und] stets gütig gegen alle Sünden ist (30).

Der Genuß von Fleisch dem Ablauf der Jahreszeiten entsprechend

Im Frühling die Gazelle usw., im Sommer der Widder usw. In der Regenzeit Geflügel usw., im Herbst Fische usw. (31), im Winter [das Fleisch] der Hausschweine (*śūkara*) usw. und im Vorfrühling [das] der *Sperlinge* (*caṭaka*) usw. Der Reihe nach verwende er das Fleisch in den [entsprechenden] Jahreszeiten (32).

Die im Frühling zuträglichen und zu genießenden Fleischsorten

Nun werde ich der Reihe nach das Fleisch beschreiben (klassifizieren), das in den sechs Jahreszeiten zuträglich ist.

In der Frühlingszeit wird das Fleisch einer bunt schimmernden Gazelle verwendet (33). Es ist heilsam, wohltuend, potenzfördernd, außerdem schmeckt es gut und kräftigt.

Die im Sommer zuträglichen und zu genießenden Fleischsorten

Das zarte kalte Fleisch eines Lammes und eines Widders ist im Sommer zuträglich. Es ist heilsam und wehrt die Hitze ab.

Die in der Regenzeit zuträglichen und zu genießenden Fleischsorten

Das Fleisch der *Geschöpfe* (*jātānām*) [und] der Fische des salzigen Meeres, und des Geflügels (34) ist in der Regenzeit heilsam und wehrt außerdem die Kälte ab.

Die im Herbst zuträglichen und zu genießenden Fleischsorten

Im Herbst nimmt man das Fleisch von in Flüssen und Teichen lebenden Fischen (36), es ist zugleich scharf und heiß, es verursacht Wohlbefinden.

Die im Winter zuträglichen und zu genießenden Fleischsorten

Im Winter erzeugt das rohe [Fleisch] von *Schwein (varāha)* und Hase Hitze, außerdem ist es leicht, fördert die Potenz [und] bringt Wohlbefinden (37).

Die in der kalten Jahreszeit zuträglichen und zu genießenden Fleischsorten

Im Vorfrühling ist das reine [Fleisch] des Sperlings und der Wachtel (38) schmackhaft, wärmt [und] fördert die Potenz (39).

(31-39) Dieser Abschnitt befaßt sich mit der Zuordnung der Fleischspeisen zu den einzelnen Jahreszeiten. Vergleichbare Aussagen werden in den medizinischen Schriften nicht getroffen. Dort wird die diätetische Wirkung des jeweiligen Fleisches erklärt. Es obliegt dem Arzt oder einem anderen Experten, die den Vorschriften zur Jahreszeit entsprechende Fleischsorte auszuwählen. Die hier angegebenen diätetischen Eigenschaften der verschiedenen Fleischsorten stimmen weitgehend mit den bei Su., Ca. und Ah. genannten überein.

(32) *śūkara*: eig. Hausschwein im Gegensatz zu *varāha*, Wildschwein, Vers 37. *śūkara* und *varāha* werden hier als Synonyme verwendet und sind wohl mit ‚Wildschwein‘ zu übersetzen. Su. sū. 46.102, Ca. sū. 27.78 f. Ah. sū. 6.64 f. erklären die diätetischen Eigenschaften des Wildschweinfleisches. Es wird als schweißtreibend, fettmachend, kräftigend, potenzfördernd, Müdigkeit und Wind vertreibend, kühlend, schwer und appetitanregend bezeichnet.

caṭaka: Ca. sū. 27.75 c – 76 b bezeichnet das Fleisch des Sperlings als süß, fettig, kräftigend und potenzfördernd, beruhigend für die Krankheit, die durch das Zusammentreffen der drei Fehlfunktionen ausgelöst wurde [und] für den Wind.

(34) *jātāni*: Geschöpfe, Lebewesen. So werden hier die anderen eßbaren Meerestiere (Krebse, Langusten, Hummer usw.) zusammengefaßt.

(36) Süßwasserfische im Gegensatz zu Salzwasserfischen in Vers 35.

(37) *śāśa*: Vergl. Vers 1. 64.

Belehrung über die Qualitäten eines Kochs

In dieser Weise kennt er [nun] die den Jahreszeiten Frühling usw. zugeordneten Eigenschaften [und] richte sich selbst danach. Er ist einer, der ohne Sünde ist, [trotz] der Fehltritte, die er als Koch [begeht], und er geht nicht [mehr] in den Mutterleib zur Wiedergeburt ein (40). Weil er das Fleisch für das Erscheinen der Götter und Manen zubereitet, [und] wenn der Koch [selbst] frei von Verlangen [nach Fleisch] ist, gelangt diese Tat [der Fleischzubereitung] durch die Ausführung in einer Weise in die Welt, an der sich die *Vāsava* stets mit Freude ergötzen (41).

Wer als ein Erfahrener in der Kunstfertigkeit diese Tätigkeit eines Kochs vollständig im Sinne der einzelnen Teile (Zutaten) [und] bewandert in [der Zubereitung] von Fleisch ausführt, indem er sagt: ‚Es wird für meinen Herrn getan.‘ der Mann ist nicht schuld an den Fehlritten, die er als Koch begangen hat (42).

Hier endet der zweite Abschnitt in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa*.

Drittes Kapitel

Hier die Konfekte

Betrachtung über die Zubereitungsart der verschiedenartigen, vermischten Konfekte

Zur Beruhigung nehme der Koch eine Menge kühler *Weizen* (*godhūma*)-Körner, eine frische Menge, die mit feinem Wohlgeruch behaftet ist (1). Er gebe die halbe Menge gespaltener (od. zerstampften), gut gekochter *Kichererbsen* (*caṇaka*) dazu, und er gebe einen Teil Fett [und] einen Anteil *niṣpāva*-Bohnen dazu (2). Der Verständige nehme die halbe Menge des feinen [Weizenmehls] zusammen mit *Kokosnuß* (*nārikela*)-Stücken, [dann] füge der Mengenkennner etwas *Kardamom* (*elā*)- und Steinsalzpulver hinzu (3). Und er nehme die wohlgare [Speise]; in ein aus *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. zubereitetes [Gewürz] gebe er frische Butter, die aus wenig Milch frisch hergestellt worden ist (4). Der Koch (eig.: Mengenkennner) verrühre die Speise nach Belieben mit Milch. Der Geschickte forme mehrfach Bällchen, die *Zitronen* (*jambīra*)-Kernen gleichen (5). Dann gebe er diese [Bällchen] einzeln in aromatisierte [Blattscheiden von] *pūgapattā*s. Diese stelle er sorgfältig auf den Kohlenherd und koche sie nochmals (6). Wenn er diese wieder [herab]genommen hat, gieße er festes (geronnenes) Butterschmalz hinein.

Der Koch hat den Namen „König der Konfekte“ erklärt, oh König (7).

Die Eigenschaften des „Königs der Konfekte“

Diese [Speise] vertreibt Wind und Galle, fördert die Potenz, stärkt den Leib, sie ist überaus leicht, schmeckt gut, gibt dem Körper Kraft (8).

(1) *godhūma*: *Triticum sativum* Linn.; zur diätetischen Wirkung von Weizen heißt es bei Su. sū. 46,42:

„*godhūma ukto madhuro guruś ca balyaḥ sthiraḥ śukrarucipradaś ca |*
snigdho ‘tiśīto ‘nilapittahantā sandhānakṛt śleṣmakaraḥ saraś ca ||“

Triticum sativum Linn. wird süß, schwer und kräftigend genannt, es ist fest, bewirkt Potenz und guten Appetit, ist fett, sehr kühl, vernichtet Wind und Galle, bewirkt das Zusammenheilen [von Wunden oder gebrochenen Knochen], verursacht Schleim und ist

abführend.

(6) *pūgapatṭa*: *Areca catechu* Linn., s. Anm. Vers 1.135.

Zubereitung einer anderen Getreide-Speise

Der Koch gebe *feinen Wohlgeruch* (*sūkṣmavāsa*) in einen tiefen [Topf]. Er gieße zuerst [wohlriechenden] Saft hinein, dann möge er ihn quirlen wie frische Butter (9). Weiterhin gebe er dann solcherlei Fleisch (*tādṛśam māṃsam*), die zerstoßenen *Weizen* (*godhūma*)-Körner sowie die gespaltenen *Mung* (*mudga*)-Bohnen, in diesen Topf hinein (10). Nachdem er dieses etwas geröstet hat, [dann] koche er es bloß mit Wasser. Und dann streue er die doppelte [Menge] Zucker hinein (11). Er gebe Milch in der halben Menge des Zuckers hinzu. Er streue Blüten von *jāti*, *campaka*, *punnāga* usw. hinein (12). Zugleich mit diesen gebe er ein gut (i. S. hart] gekochtes, am Rande [des Dotters] rötliches Hühnerrei hinein. Und zu der Paste aus *Kampfer* (*ghanasāra*) gebe er *Kardamom* (*elā*)-Pulver dazu (13). Wenn [dieses] einen Moment lang gestanden hat, entferne er die Blüten wieder. Dann vermische er diesen Brei und gebe ihn in einen anderen Topf [14]. Der Koch gebe bloß *Kampfer* (*karpūra*) zusammen mit dem Fleischbrei in diese [Töpfe]. Und nachdem der Koch (eig.: Mengenkenner) [diesen Brei] in diese [Töpfe] gegeben hat, bereite er einen Brei aus *Mung* (*mudga*)-Bohnen zu, der der *Śakti*-[energie] gleicht (15). Um des prächtigen Aussehens dieser [Speise] willen, bereite er dann die [äußere] Gestaltung doppelt [und] dreifach. Auf diese Weise entstehen viele einzelne Speisen[portionen] (16).

Der Verständige gebe diese [Speisen] in die Blattscheide eines *pūgapatṭa* und koche sie. Danach lasse er dann die Speise auf diese Weise servieren (17).

Diese [Speise] ist gesund, heilsam, sowie kräftigend, sie fördert die Potenz [und] vernichtet die drei Fehlfunktion. Auf diese Weise sollen die [festen] Speisen von den Menschen zubereitet werden (18).

(9) *sūkṣmavāsa*: Bedeutung nicht sicher. Es handelt sich wohl um einen nicht näher bezeichneten, fein zerriebenen Würz- oder Duftstoff. Wahrscheinlich ist eine Mischung aus verschiedenen Duftmitteln gemeint. Der Hindī-Komm. schreibt: *mahīn sugandhit dravy* – eine feine, wohlriechende Substanz. Vergl. Vers 4.5.

(10) *tādṛśam māṃsam*: bezieht sich auf die im vorangegangenen Kapitel genannten Fleischsorten, denn weder in der Einleitung zu diesem Kapitel noch in einem dieser

Rezepte wird eine bestimmte Sorte Fleisch vorgeschrieben.

(12) *jāti*: *Jasminum grandiflorum* Linn.; *campaka*: *Michelia champaka* Linn.; *punnāga*: *Callophyllum inophyllum* Linn.

(13) *kukkuṭāṇḍāntaṃ lohitaṃ*: die Eidotter der indischen Hühnereier sind in der Regel blaßgelb.

(17) *pūgapatṭa*: *Areca catechu* Linn., s. Anm. Vers 135.

Über die Bedeutung der Konfekte

Diese beliebte, aufgetragene Menge von Speisen soll am besten genossen werden mit Freude an den guten Zubereitungen. [Diese Menge von Speisen] ist stets mit Geschmack versehen [und bewirkt] Festigkeit in der Verdauung, zugleich bewirkt sie Liebreiz und eine gute Verdauung [und] sie kräftigt (19).

(19) *Metrum*: *raddhodhatā*

Hier endet der dritte Abschnitt in *Nalas Pākadarpaṇa*, der den Titel ‚Konfekte‘ trägt.

Viertes Kapitel

Hier die Zubereitung der Milchspeisearten

Verschiedene Getränke mit Knoblauch

Nun lege ich die unterschiedlichen Abschnitte der Milchspeisen dar.

Er entferne sorgfältig die Haut von den *Knoblauch (lašuna)*-Zehen (1), [dann] schneide er ein wenig von der Spitze [und] von der Wurzel ab [und] entferne die Abschnitte.

Weil sie keimen sollen, bereite er aus diesen einen Kranz mithilfe einer Nadel und halben Fäden (2). Sobald die Milch fertig zubereitet (also: gekocht) ist, genau dann soll er sie entgegennehmen, [d.h.] sobald sie rein geworden ist durch diese Behandlung, dann soll er sie verwenden (3). Der Koch zerteile die Zehen der *Knoblauch (lašuna)*-Knolle viermal, nehme deren kleine Sprossen heraus [und] entferne sie (4).

Wahrlich, diese [geviertelten Knoblauchzehen] mache (i. S. binde) der Sachverständige nun mithilfe eines feinen Tuches zu einem Bündel [und] nachdem er [diese] solange in eine mit Reis zubereitete und mit saurem Reisschleim vermischte Speise (5) gelegt hat (*kṛtvā sthānam*), koche er diese gut bis zum Ausströmen eines scharfen Geruchs. Er nehme den gekochten *Knoblauch (lašuna)* [und] stelle das Fleisch zusammen mit dem Butterschmalz beiseite (6). Der Koch wasche ihn [den Knoblauch] gründlich mit Wasser [und] koche ihn mit Milch, dann wasche er ihn vier- bis fünfmal mit Wasser (7). Dann gebe er den *Knoblauch (lašuna)* in der gleichen Weise in einen zweiten Topf, [d. h.] er gebe den genannten Knoblauch sofort in einen Topf (8) [und] in einen anderen Topf gebe er dann sofort *saralikā*.

Der Verständige soll die halb [und halb] verschieden gekochte Milch beschreiben (9).

Nach Belieben gebe er mit Zucker versehene Milch in den zweiten Topf, [und] außerdem gebe er in diese andere Milchspeise eine *Banane (rambhā)* (10). Er gebe eine köstliche *panasa*-Frucht in die andere Milchspeise. In beiden Fällen gebe er auch eine Paste aus *Kampfer (ghanasāra)* usw. dazu (11). Er gebe beide Male *jāti*-Blüten und andere [Blüten] dorthinein. Die Milchspeise ist leicht, vertreibt den Wind, ist köstlich, vertreibt Krankheiten [und] ist rein (12).

(9) *saralikā*: *Pinus longifolia* Roxb.

(11) *jāti*: *Jasminum grandiflorum* Linn.

(1-12) *ksīra* ist nach Su. sū. 45, 46 mit folgenden heilenden Eigenschaften versehen:

„gokṣīram anabhiṣyandi * snigdḥāṃ guru rasāyanam |
raktapittaharam śītaṃ madhuraṃ rasapākayoḥ |
jīvanīyaṃ tathā vātapittagnaṃ paraṃ smṛtam ||“

Kuhmilch wirkt verstopfend, ist fett, schwer [und] ein Lebenselixier. Sie vertreibt Blutgalle, kühlt, ist süß für Geschmack und Verdauung, überdies gilt sie als belebend und Wind und Galle vertreibend.

Eine Milchspeise mit Weizen

Er nehme frischen *Weizen* (*godhūma*) [und] beseitige die Lehmklümpchen. Mit etwas Wasser hülse er den feuchten [Weizen] in einem Mörser aus (13). Er entferne dessen Spelzen gründlich [und] so mache er es zwei- bis dreimal, und dann stampfe er ihn mit Buttermilch solange, bis er weiß ist (14). Und dieses stampfe er zehn- bis zwanzigmal mit Butterschmalz. Nachdem er ihn damit besprengt hat, entferne er die [Weizen]-Spelzen gründlich (15). Er gieße drei Teile Büffelmilch in einen Milchtopf [und] koche [sie] zusammen mit einem Teil Wasser auf schwachem Feuer (16). Sobald das Wasser sich verflüchtigt hat (*jalanirgamaṇam*), möge er sie [folgendermaßen] zubereiten. So gieße er davon ein Achtel Milch in einen gleichartigen Topf (17). Und einem Teil davon gebe er *Weizen* (*godhūma*) bei. Und er koche es so, daß kein Dampf entstehen möge (18). Hat er [die Milch] mit einem Löffel umgerührt [und] gereinigt, soll sie so in dem Topf bleiben. So teile er das Getränk in vier Teile [und] gebe es in Trinkschalen (19). Der Koch [hülle dieses] in viele Blattscheiden von *kramuka*, die wieder und wieder mit vielfältigen Blütenarten aromatisiert worden sind, er räuchere es mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. (19PS).

(17) *jalanirgamana*: d.h. sobald die Milch-Wasser-Mischung kocht oder sobald sie eingekocht ist.

(19) *kramuka*: *Areca catechu* Linn.; s. Anm. Vers 1.135.

Ein Getränk mit Früchten und Blüten

Ebenso gebe er die Speise, die aus vier Teilen besteht, in diese Trinkschalen. Er gebe dann in diese Speisen den Saft von *Früchten und Blüten* (*phalapuspa*) (20). Und zu diesen füge der Koch gut gekochte Milch hinzu. [Er gebe] eine *Brotfrucht* (*panasa*), deren Saft [und] ein *ketakī*-Blatt [dazu] (21). Den anderen [Speisen] füge er einen *Zuckerrohr-Stengel* (*iksudaṇḍa*), dessen Saft [und] *kamala* zu. Der Koch gebe diesen auch eine *wohlriechende Mango* (*sahakāra*) zu (22). Dann gieße er *Knoblauch* (*ugra*)-Saft hinein, [und] füge dessen *Blüte* hinzu. Der Verständige gebe in einige [Schalen] *Trauben* (*drākṣā*) und deren Saft hinzu (23). Er gebe dann nach Belieben *kalhāra*-Blüte [zusammen] mit *Weihrauch* (*sugandha*), einen *Granatapfel* (*dāḍīma*) und etwas von dessen Saft hinein (24). Nach Belieben gebe der Koch *vahlīkā*-Blüten [zusammen] mit *Weihrauch* (*sugandha*) dazu. Das gebe der Koch dann zusammen mit *Moschus* (*kastūri*) usw. hinein (25). Er füge diesen eine *kapitha*-Frucht und deren Saft hinzu. Gemeinsam mit den Kundigen gebe der Bewanderte nun eine *jāī*-Blüte dort hinein (26), ebenso [gebe er] die Früchte und deren Säfte [dazu]. Er schütte die Blüten, [und] deren *Samen* (*yonīni*) in die Trinkgefäße usw. Der sehr erfahrene Meister gebe ein wenig *Bienenhonig* [und] *Butterschmalz* hinein (27). Danach streue er wohlriechende, blühende Blüten hinein. Er rühre die Speise zusammen mit diesen um, dann entferne er diese Blüten [wieder] (28). Nachdem er dann ein Bündel [zusammen] mit einem mit Wasser gefüllten Krug zubereitet hat und nachdem er [auch] den *antarāṭṭāḷaka*[-Herd] vorbereitet hat, gebe er dieses [Bündel] in diese [Säfte] (29).

Und auf eine *Plattform aus Sand* (*sikatāvedikā*) gebe er diese wohlangesehenen Säfte [in den Trinkschalen]. Der Verständige befächele [sie] immer wieder sorgsam mit *Palmyra* (*tāla*)-Blättern (30). Wenn sie abkühlen, möge der Verständige sie alsdann [wieder] erhitzen. Er prüfe sie nach einiger Zeit, [dann] lasse er sie genießen oder servieren (31).

Den Königen nimmt diese [Speise] die Galle, fördert die Potenz, heilt [und] kühlt. Wie das Brahma ist es stets eine Beruhigung für die Welt (32).

(20) *phalapuspa*: entweder sind 1.) allg. Früchte und Blüten gemeint, die im folgenden aufgezählt werden oder 2.) die Blüte von *Randia spinosa* (Thunb.) Poir.

(21) *ketakī*: *Pandanus tectorius* Soland.

(22) *kamala*: *Nelumbium speciosum* Willd.

(23) *ugra* = *ugragandha* (?): *Alium sativum* Linn., Knoblauch; *drākṣa*: *Vitis vinifera* Linn., Wein.

(24) *kalhāra*: nicht sicher, der Hindī-Komm. schreibt *kahnār* (*safed kamal*): viell. *Nelumbium alba* Linn.; KB 4,2527 und Nadk. nr. 1129 verzeichnen Hindī: *kalihari*: *Gloriosa superba* Linn.; *sugandha*: *Boswellia serrata* Roxb. ex Coleb., indische Weihrauchart; *dāḍima*: *Punica granatum* Linn., Granatapfel.

(25) *vahlikā*: nicht identifiziert.

(26) *kapittha*: *Feronia elephantum* Corr.; *jājī*: (Nadk. nr. 2626 Telugu) *Woodfordia floribunda* Salisb.

(30) *sikatāvedikā*: s. Vers 5. 16 und 9. 10.

Zusammenfassung

Ist auf diese Weise die *rasālā* [genannte Speise] hier die Grundlage für das, was gegessen [und] genossen werden soll, dann loben die Verständigen stets auf rechte Weise alles mit Freude (33).

(33) *rasālā*: „A sweet aromatic preparation consisting of acid buffalo-curd, refined sugar, milk, powdered cardamom, camphor and black pepper.“¹⁶

Dieses ist der vierte Abschnitt in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa*, der den Titel ‚die Zubereitung der Milchspeisearten‘ trägt.

¹⁶ Bhishagratna, *Sushruta Samhita*, p. 541.

Fünftes Kapitel

Hier der Abschnitt über die Getränke

Die *rasālā* [genannte Speise], die alle Appetitlosigkeit vernichtet, ist [zuvor] beschrieben worden. [Hier] werden die Einteilungen der laxierenden Getränke beschrieben, die zur Speise genossen werden (1).

Wie man ein Getränk herstellt

In ein goldenes und vielfarbig schillerndes und von vielen Perlen glänzendes [Gefäß] gebe er einen Teil Zucker (*śarkarā*), der aus einem Stück besteht (2). Er gieße zweimal soviel Wasser dazu, das von der *Gaṅgā* kommt [und] das durch ein Tuch gefiltert worden ist. Solange bis sich das [Zucker]-Stück aufgelöst hat, gebe er [Wasser in das Gefäß] hinein (3). Er nehme dieses in dem Krug zubereitete [und] geprüfte [und] befestige es [eig.: den Krug] in einem *Haltewerkzeug* (*yantra*). Bis dieses wie kaltes Wasser ist, solange möge er diese Speise immer wieder [zubereiten] (4). Der Koch, der die Mengen kennt, lasse das Zucker enthaltende Wasser gründlich reinigen (filtrern). [Er gebe es] in zehn bis zwanzig fein geformte, saubere Trinkgefäße (5). Daraufhin gebe er die Blattscheiden von *pūgapattā* zu jedem einzelnen. Er gebe Blüten und Saft von Früchten in diese Blattscheiden (6). Er gieße den Saft der *Tamarindenfrucht* (*ciñcāphala*) dazu, eine andere [Blüte und] eine Blüte derselben (Frucht). Der Erfahrene gebe nun *kalhāra*-Blüten dort hinein (7). Ebenso gebe der Verständige eine sehr reife *jambu*-Frucht in ein anderes [Trinkgefäß]. Er gebe nun eine *Orangen* (*nāriṅga*)-Blüte und eine *punnāga*-Blüte hinein (8). In ein [Gefäß] gebe er Saft [und] andere *pārāvata*-Früchte. In eine andere Blattscheide gieße er auch *Bananen* (*rambhāphala*)-Saft (9). Der Gelehrte streue *karavīra*-Blüten und *bakula*-Blüten, *lakuca*-Frucht usw. in eine [Trinkschale] (10). Und dann gebe der Meister eine wohlriechende *utpala*-Blüte, eine *śatapatra*-Blüte und eine *āmṛātaka*-Frucht in ein anderes [Gefäß] (11). Er gebe eine *Zitronen* (*mātuluṅga*)-Blüte und eine *kunda*-Blüte dazu. Zu allem gebe er aber eine *ketakī*-Blüte in die Blattscheiden (12). Dann gebe er ein wenig Pulver von *Kardamom* (*elā*) [und] *getrockneten Ingwer* (*nāgara*) und etwas *Zitronen* (*jambīra*)-Saft in alle Blattscheiden (13). Dann zerstoße der Koch (eig.: Mengenkenner)

Kampfer (*karpūra*), *Moschus* (*mṛganābhi*) und *Gelbwurz* (*kūnkuma*) mit kaltem Wasser und gebe diese Paste dazu (14). Auf diese Weise lasse der Mengenkennner nach Belieben dieses mit Zucker versehene, reine Wasser in die mit Zutaten versehenen Blattscheiden gießen (15).

Nachdem der Kluge diese Trinkschalen dann in einer Reihe auf eine aus *Sand gebaute Plattform* (*sikatā nirmitā vedikā*) in einem *Trinkhaus* (*pānāgāra*) gestellt hat, in dem der Wind sacht umherstreicht, lasse er sie mit einem reinen Tuch umhüllen. Er befächele sie dann mit einem am *Palmyra* (*tāla*)[-Baum] gewachsenen [Blatt] [und] mit einem von *uśīra* hervorgebrachten [Blatt] (16, 17).

Er befächele sie mit diesen solange, bis das Getränk abgekühlt ist. Er nehme diese Blattscheiden, die mit dem Wasser versehen sind, aus den Schalen (18). Er entferne die Blüten bis auf die *ketakī*-Blüte aus jeder [Schale]. Der Koch (eig.: Mengenkennner) [bereite] am Anfang eine Getränkeportion mit einer anderen Blattscheide [zu] (19). Viele Getränkeportionen mögen aus einer Portion entstehen, deren Mischungsverhältnis richtig beschaffen ist. Nachdem der Sachverständige [diese] ohne Teilung (d. h. ohne die Portionen zu teilen) umhüllt hat, bereite er ein Bündel (20) und bringe dieses in den sachte umherstreichenden Wind des *dhodhom*. So bereite der Erfahrene im Sommer verschiedene Getränke zu (21). Und diese Getränke werden von den Menschen [immer] wieder genossen. Sie mögen selbst [und] vorzüglich die betreffenden Eigenschaften der Zutaten zubereiten (22).

(1-25) Dieses Kapitel behandelt die Zubereitung von süßen Getränken oder Limonaden, die zur oder nach der Mahlzeit getrunken werden. Die hier beschriebene Methode, Getränke zu kühlen, wird im Abschnitt über die Zubereitung von kaltem Wasser (Kapitel 9) wiederholt (9.10-11, 38-39).

(2) *śarkarā*: Der Hindī-Komm. schreibt: *śakkar* – Zucker.

(3) *gāṅga*: Wasser, das von der *Gaṅgā* kommt. Dieses kann zweierlei bedeuten: a) Wasser, das dem Fluß *Gaṅgā* entnommen wurde oder b) die bessere von den zwei Arten Regenwasser. Su. sū. 45.5. stammt das Regenwasser entweder von Wolken, die über dem Meer oder über der *Gaṅgā* entstanden sind. *Gaṅgā*-Regen fällt gewöhnlich im Monat *āśvina*. *Gaṅgā*-Wasser ist durch folgenden Test zu erkennen: Wohlriechender, unverdorbenes *śālī*-Reis wird mit Regenwasser besprengt in einem silbernen Gefäß ein *muhūrta* (ca. 48 Min.) lang stehen gelassen. Hat sich der Reis in dieser Zeit weder verfärbt noch seine Konsistenz verändert, so ist das verwendete Regenwasser *Gaṅgā*-Regenwasser.

- (7) *kalhāra*: s. Anm. Vers 3.24a.
(8) *jambū*: *Eugenia jambolana* Lam.; *nāriṅga*: *Citrus aurantium* Risso et Poiteau, süße Orange; *punnāga*: *Ochrocarpos longifolium* Benth. u. Hook.
(9) *pārāvata*: *Cardiospermum halicacabum* Linn.
(10) *karavīra*: *Nerium indicum* Miller; *bakula*: *Mimusops elengi* Linn.; *lakuca*: *Artocarpus lacucha* Roxb.
(11) *utpala*: *Nymphaea stellata* Willd.; *śatapattra*: *Nelumbium speciosum* Willd.; *āmrātaka*: *Spondias mangifera* Willd.
(12) *kunda*: *Jasminum pubescens* Willd.
(16) *sikatā nirmītā vedikā*: (s. a. *sikatāvedikā*, Vers 4.30 und *bālukā vedikā*, Vers 9.10) Um Getränke, speziell Wasser, zu kühlen, gibt man sie in gebrannte, unglasierte Tongefäße, die dann in Sand eingegraben werden. Eine geringe Menge des Wassers tritt langsam durch die poröse Keramik nach außen und hält durch den entstehenden Verdunstungsprozess das restliche Wasser kühl. Vergl. Anm. Verse 9.1-13.
(21) *dhodhom* od. *dhodhomā*: unklar; in den Wörterbüchern nicht verzeichnet. Es könnte sich hierbei um ein onomatopoetisches Wort handeln, das als Synonym für *pānāgāra* verwendet wird und das Geräusch des Windes nachahmt. Der Hindikomm. schreibt: *makān* – Haus.

Rtuparṇā's Frage bezüglich der Gefäße

Bāhuka, wenn goldene Schalen vorhanden sind, sage mir, warum wird die Speise mit [der Blattscheide eines] *pūgapatṭa* zubereitet (23)?

[*Bāhuka*:] Aufgrund der Aromatisierung mit Blüten [beinhaltet] diese Speise Würmer, Insekten und anderes Ungemach. ‚Die Gruppe der süßen usw. [Speisen] [bedeutet] Ungemach [durch Ungeziefer]‘, so ist diese Speise von *Naiṣadha* [beschrieben worden] (24). Versehen mit verschiedenen Zubereitungen wird [dieses Getränk] für das Wohlergehen der Könige und Götter zubereitet. Nur von mir ist der Abschnitt über die Speisen, der Abschnitt über das Verschiedenartige, der Wohltäter für alle Menschen zubereitet worden. Welche Speise zusammen mit diesem [Getränk] während der Verdauungszeit (i. S. nach dem Essen) genossen wird, [die] bewirkt Alter mit Wohlbefinden (25).

So endet in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa* das fünfte Kapitel, das den Titel „die Gestalt der Getränke“ trägt.

Sechstes Kapitel

Jetzt die Zubereitung verschiedener Fleischbrühen mit Reis

Fleischbrühe mit Śāli-Reis

Er wasche einen *prastha śāli*-Reis immer wieder und mahle diese [Reiskörner]. Er vermische den gemahlten [Reis] mit *sauren Reisgrützen* (*kāñjikī*) (1). Der Verständige koche dieses auf dem Herd zusammen mit der fünffachen [Menge] Wasser. In die Mitte der Speise streue er *Koriander* (*kustumburī*) und *kaiḍarya* (2). Er nehme die gestampfte und [zusammen]klebende [Speise] mit einem Löffel heraus und lasse sie sich beruhigen (i.S. abkühlen). Er gebe blendend weiße Sauermilch dazu und verrühre sie dann auf gleiche Weise (3). Der Koch filtere [die Speise] sorgfältig durch ein reines Tuch in einen Topf. Daraufhin schütte er diese gereinigte [Speise] in viele weite Trinkschalen (4), die aus den Blattscheiden von *pūgapatṭa* bestehen. Der Koch bedecke sie dann ganz und gar mit *ketakī*-Blüten (5). Zur Appetitanregung gebe er in alle Schalen Früchte [und] Blüten, *Zitronen* (*bījapūra*-Stücke [und] ein wenig *hemapuṣpaka*) (6). In diese [Schalen] gebe der Verständige nach Belieben *satphalā*-Blüten [und] zu einigen [gebe er] auch eine *wohriechende Mango* (*sahakāra*) und eine *jājī*-Blüte (7). Und dann gebe der Mengenkennner eine *Orangen* (*nāraṅga*)-Blüte dazu. Zu anderen gebe er *sallakī*-Früchte und *pāṭalī*-Blüten (8). Er streue *pūga*-Blüten darüber [und] das, was mit den Eigenschaften von *Moschus* (*kastūrī*) versehen ist (also Moschusparfum), ebenso gebe er zu anderen *kumbhī*-Früchte [und] *vāsantī*-Blüten (9). Er streue wunderschöne *kalhāra*-Blüten darüber, [und] zu einigen gebe er junge *ervaruka*-(*urvāruka*-) [und] *nameru*-Blüten (10). Der Koch (eig.: Mengenkennner) gebe *sugandhi*-Blüten dorthinein. Daraufhin gebe der Erfahrene [dieses] nach Belieben in acht Schalen (11). Auf diese Weise, Erdenherrscher, [gibt es] viele Portionen von der klaren Brühe. Dann rühre er die Brühe um [und] entferne alsbald die Blüten (12). Dann bedecke er diese [Portionen] sorgfältig [und] stelle sie hin. Und wie zuvor sollen diese mit kühlen usw. Eigenschaften versehen zubereitet werden (13). Und diese sämige Brühe vernichtet die Galle, vertreibt die Müdigkeit (14).

(1) *prastha*: Hohlmaß oder ein Gewicht; der Hindī-Komm. schreibt ‚*ek ser* (2 kilo)‘. *kaiḍarya*: *Myrica sapida* Wall.

- (5) *ketakī*: Pandanus odoratissimus Willd.
 (6) *hemapuṣpaka*: Jasminum bigniniaceum Walld.
 (7) *satphalā*: nicht identifiziert; *jājī*: (Telugu) Woodfordia floribunda Salisb.
 (8) *sallakī*: Boswellia serrata Roxb., indische Weihrauchart; *pāṭalī*: Gibnonia suaveolens DC.
 (9) *pūga*: Areca catechu Linn., s. Anm. Vers 1.135; *kumbhī*: Careya arborea Roxb.; *vāsantī*: eine bestimmte Pflanze oder allgemein Frühlingsblüte.
 (10) *kalhāra*: s. Anm. Vers 4.24.; *ervaruka* (*urvāruka*): Cucumis momordica Linn. oder C. melo var. utilissimus Duthie u. Fuller; *nameru*: Calophyllum inophyllum Linn.
 (11) *sugandhi*: Boswellia serrata Linn.

Brühe aus Rājaśāli-Reis

Nun zerstampfe er [den Reis] sorgfältig [und] reinige ihn mithilfe eines dichten (i. S. fein gewebten) Tuches. Er gebe die Blattscheiden von *pūga-paṭṭa* in viele [Trink-]Schalen (15). In diese vorbereiteten [Schalen] gebe er mit Sauermilch [versehenen] Reisbrei zusammen mit Fleischbrühe. Er streue eine Prise Steinsalzpulver hinein (16) [und] er gebe Pulver von *Bockshornklee* (*methī*) [und] *Kümmel* (*jīraka*) und *Kardamom* (*elā*)-Pulver hinein und er gebe *frische Ingwer* (*ārdraka*)- und *Zwiebel* (*palāṇḍu*)-Stücke dazu (17). Er gebe ein *kumbhī*-Blatt, *Koriander* (*dhānya*) und ein *Limonen* (*mātuluṅga*)-Stück dazu. Er gebe eine *ketakī*-Blüte und eine *wohlriechende Mango* (*sahakāra*) in die [Schalen] (18). Er streue vielerlei Blüten [und] eine *sallakī*-Frucht hinein. Er gebe ein ebensolches Blatt (*sallakī*-Blatt) hinzu, dieses bestimme er als die entsprechende Zutat (i. S. Grundrezept) (19). Daraufhin gebe der Koch eine *sāmudraphala*-Frucht in die [Schalen]. Zu einigen gebe er *Mango* (*āmra*)-Stücke [und] deren Blüte (20). Er gebe zu einigen ein Bündel *schwarzen Pfeffer* (*marīci*) und eine *jātī*-Blüte, in einige gebe er eine *Orangen* (*nāriṅga*)-Blüte und *bilva*-Früchte (21). Er gebe einige *kalhāra*-Blüten zusammen mit *araṅga*-Früchten dazu, zu einigen [gebe er] ein Bündel *Kardamom* (*elā*) [und] *hemapuṣpaka* (22). Nachdem er auf diese Weise *Gewürznelken* (*lavaṅga*)-Blüten und -Früchte usw. dazugegeben hat, bereite der Bewanderte viele Portionen von der Brühe zu (23). Er prüfe sie nach einem Augenblick, dann entferne er die Blüten. Und dann bereite er außerdem sorgfältig ein Bündel (24). Der Koch umwickele sie dann und kühle sie wie zuvor. [Diese Speise] hält durchaus das Alter fern, ist leicht,

fördert die Potenz [und] gibt Kraft (25).

- (18) *kumbhī*: *Careya arborea* Roxb.; *ketakī*: *Pandanus odoratissimus* Willd.
- (19) *sallakī*: *Boswellia serrata* Roxb.
- (20) *sāmudraphala*: *Barringtonia acutangula* Gaertn.
- (21) *jātī*: *Jasminum grandiflorum* Linn.; *bilva*: *Aegele marmelos* Corr.
- (22) *kalhāra*: s. Anm. Vers 4.24; *araṅga*: (= *araṅgaka* ?) *Melia composita* Willd.; *hemapuṣpaka*: *Jasminum bignoniaceum* Wall.
- (23) *lavaṅga*: *Syzygium aromaticum* (Linn.) Merrill et Perry, Gewürznelke, kommt nur an dieser Stelle im Text vor.

Schlußbetrachtung über die Brühe

Ein Wunschbaum fürwahr ist das mit vielfältigen Zutaten, Früchten und Blüten zubereitete Mittel, das die Mattheit der von Mattheit Verfolgten vertreibt, das wohl angewendet werden soll, das von allen Menschen wohlangesehen wird [und] das Glanz besitzt (26).

Die Gaben des ewigen Genusses, welche Glück bedeuten, sind zusammen mit den Abschnitten über die Brühen erklärt worden. Und [jetzt] werden die Abschnitte von den Portionen des Butterschmalzes usw. erklärt, welche die Appetitlosigkeit zunichte machen (27).

Hier endet das sechste Kapitel in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa*, das den Titel ‚Brühenspeisen‘ trägt.

Siebtes Kapitel

Jetzt die Reisspeisen mit Butterschmalz

Eine Reisspeise mit Butterschmalz

Er nehme eine gut gekochte, köstliche Speise aus *rājasālī*-Reis, [der sich] dann in verschiedenen Gefäßen an einem gräumigen, anmutigen Ort [befindet] (1). In alle aufgestellten Gefäße gebe er zusammen mit anderen [Zutaten] Steinsalz. In eine gutgefüllte Schale gieße er frische Sauerrahmbutter (2). Und daraufhin gebe er ein mit Sauermilch versehenes *parpatāka*-Pulver hinein, und dann gebe er *Knoblauch (laśuna)*- [und] *frische Ingwer (ārdraka)*-Stücke dazu (3). Er gebe etwas *Bockshornklee (methī)*- [und] *Kümmel (jīraka)*-Pulver hinein. Er streue *Koriander (kustambarī)*, *kaitarya* und eine *ketakī*-Blüte darüber (4). Dann gebe der Meisterkoch ein *Zitronen (bījapūra)*-Stück dazu und verrühre den in den Gefäßen befindlichen Reiskoch mit diesen Zutaten (5). Ebenso gebe er dann *Moschus (kastūrī)* und *Kampfer (karpūra)* dort hinein. Dann umwickle er [diese Speise] mit [der Blattscheide von] einem *pūgapatṭa* [und] kündige [sie] dem Genießer an (6).

Dieser [mit] Butterschmalz [zubereitete] Reis ist köstlich, fördert das Wachstum der Kräfte, [ist] eine Opfergabe, nimmt stets die Galle, steigert die Sinneskraft des Auges (7).

(1-2) Die mit Butterschmalz übergossene Reisspeise ist in diesem Kapitel die Basis für alle Rezepte. Im folgenden wird nur noch *sālyanna* angegeben, zu verstehen ist jedoch immer: [die mit Butterschmalz versehene] Reisspeise.

(3) *parpatāka*: *Oldenlandia corymbosa* Linn.

(4) *kaitarya*: *Melia azedarach* Linn.; *ketakī*: *Pandanus tectorius* Soland.

Eine andere Reis-Butterschmalzspeise

Auch in eine andere Schale, in der sich eine [mit Butterschmalz versehene] *sālī*-Reisspeise befindet [und] die gut gefüllt ist, gieße der Koch dann zugleich frisches, köstliches Sesamöl (8). Dorthinein gieße er dann einen Schuß *Zitronen (jambīra)*-Saft. Und dann gebe er Mehl [und] aus Ölkuchen zubereitete Bällchen hinein (9). Er gebe Stücke von *Knoblauch (laśuna)*

[und] *frischem Ingwer (ārdraka)*, *kaiḍarya* [und] *dhānyaka* dazu. Er gebe dann heißes Sesamöl zusammen mit *hiṅgu* dazu (10). Dieses rühre er um [und] gebe *Kampfer (karpūra)* usw. hinein. Er umhülle es mit einer *pūga-Blattscheide* [und] stelle es an einen anderen Ort (11). So gibt [diese Speise] Stärke, fördert die Verdauung, vertreibt Wind und Schleim.

(10) *hiṅgu*: *Ferula asafoetida* Linn.

(10-11) Vergl. Anm. Verse 1.101-119.

Eine Śāli-Reisspeise mit Tamarindensaft

Nun nehme er einen Saft, der aus reifen *Tamarindenfrüchten (ciñcā)* zubereitet ist (12). In einen anderen frischen [mit Butterschmalz versehenen] *śāli-Reisbrei* gebe er eben diesen Saft. Zusammen mit der *śāli-Reisspeise, rāmaṭha* usw. röste er alles sorgfältig (13). Er streue dann *Knoblauch (laśuna)*- und *frische Ingwer (ārdraka)*-Stücke hinein. Dann vermische er alles mit diesen [Zutaten und] gebe Duftstoffe usw. hinzu (14). Er umhülle diese Speise mit [der Blattscheide eines] *pūgapatṭa* und serviere sie. Diese [Speise] fördert das Wachstum der Galle, regt den Appetit an, nimmt die Krankheiten, die mit stechenden Schmerzen (*śūlavyādhi*) einhergehen. (15).

(15) *śūla*: Die medizinischen Schriften unterscheiden mehrere Arten von *śūla*-Erkrankungen, die alle stechenden oder kolikartigen Schmerzen im Körper betreffen und deren Ursache u. a. einer falschen Ernährung zugeschrieben wird.

Eine Śāli-Reisspeise mit Kaiṭarya-Paste

Er gebe eine *kaiṭarya*-Paste in eine andere [mit Butterschmalz versehene] Reisspeise und verrühre sie. Er gebe *rāmaṭha* dazu [und zwar] *rāmaṭha*, der in Sesamöl geröstet wurde (16). Er gebe *Kampfer (karpūra)* usw. dazu und lasse [die Reisspeise] mit der Blattscheide [eines *pūgapatṭa*] umhüllen. [Diese Speise] aktiviert die Muttermilch, vertreibt Würmer, nimmt die Schleimkrankheiten (17).

(16) *rāmaṭha*: *Ferula asafoetida* Linn.

Eine Śāli-Reisspeise mit Sarṣapa-Paste

Der Verständige versehe die [mit Butterschmalz zubereitete] Reisspeise mit einer Paste aus *Senfkörnern* (*sarṣapa*), indem er sie umrührt. Er gebe nach Belieben *Zitronen* (*jambīra*)-Saft zusammen mit *rāmāṭha* usw. dazu (18). Er aromatisiere [die Speise], umhülle sie mit der Blattscheide [eines *pūgapatṭa* und] serviere sie.

So bereitet die mit *hiṅgu* versehene Speise Wärme [und] vertreibt die Übelkeit (19). Auf solche Weise und mit diesen Zutaten versehen bereite er diese Reisspeisen usw. zu. Selbst für viele Portionen Reisspeise entsteht hier diese [gute] Eigenschaft (20).

(18, 19) *rāmāṭha*, *hiṅgu*: *Ferula asafoetida* Linn.

Eine Śāli-Reisspeise mit Sauermilch

In eine andere Reisspeise gebe der Koch schmackhafte Sauermilch (*madhuraṃ dadhi*). Er gebe *wohlriechende Mango* (*sahakāra*)-Stücke und *Knoblauch* (*laśuna*) dazu (21). Er gebe *sitōṣaṇa*-Stücke und Pulver von *getrocknetem Ingwer* (*śunṭhī*) hinein, [und] auch Stücke von geschältem *frischen Ingwer* (*ārdraka*), *kaiṭarya* [und] *Koriander* (*dhānyaka*)[-Körner] (22). Der Verständige gebe dieses alles dazu [und] rühre es um. Und dann gebe er ein aus *Kardamom* (*elā*) zubereitetes Pulver dazu (23). Dann füge er ein *Zitronen* (*bījapūra*)-Stück und eine *ketakī*-Blüte hinzu. Nachdem er *Kampfer* (*karpūra*) usw. dazu gegeben und [die Reisspeise] bedeckt hat, lasse er sie servieren (24). Diese [Speise] nimmt die Apathie (oder: Kälte), regt den Appetit an, vertreibt die Verdauungsschwäche (25).

(21) *madhuraṃ dadhi*: Die erste der vier oder fünf Sauermilcharten, die nach ihrem Säuerungsprozess eingeteilt sind. Im beginnenden Säuerungsprozess ist die Milch nur wenig geronnen und der saure Geschmack herrscht noch nicht vor. S.a. Meulenbeld (1974) S.468.

(22) *sitōṣaṇa*: = *ūṣaṇa*: *Piper nigrum* Linn.; *sita*: 1. weiß, hellfarbig; 2. *Saccharum sara*, Zucker. *sitōṣaṇa* könnte in diesem Zusammenhang vielleicht auch *weiße Pfefferkörner* bedeuten. Die Wörterbücher geben diese Bedeutung jedoch nicht an.

(24) *ketakī*: *Pandanus tectorius* Soland.

Schlußbetrachtung

Oft sagen sie auf der Erde frei heraus: Die Kuh hat die Gestalt der Reisspeise, sie ist die äußere Erscheinungsform der [Speisen]-Art. Aufmerksam hat er zu diesen Zwecken die Milch immer sorgfältig in ein Gefäß gemolken, das eine Reisspeise mit Geschmack enthält (26).

Hier endet in dem von Nala verfaßten *Pākadarpaṇā* das siebte Kapitel, das den Titel ‚Herstellung von Reisspeisen mit Butterschmalz‘ trägt.

Achtes Kapitel

Nun der Abschnitt über die Leckmittel

Ein Leckmittel aus Mangos usw.

Der Koch, der die Lehranweisungen kennt, nehme eine Menge sehr reifer wohlriechender Mangos (*sahakāra*) usw. [und] reinige sie jede für sich von Würmern (1). Und diese röste er dann jede für sich zusammen mit Sandzucker. Er nehme die dadurch entstandene Masse [und] entferne die Schalen und Kerne (2). Wenn die Masse dick wird, dann gieße er etwas Wasser hinzu. Er lasse die Masse (Substanz) so oft durch ein feines Tuch filtern, bis sie leckbar ist (3).

Und dann nehme er die sauberen Blattscheiden eines *pūgapatta* und lege sie dann in mehreren Trinkschalen [jeweils] in die Mitte (4). Und in diese [Blattscheiden] gebe er jeweils daumenbreit (*aṅgulika*) von diesem Leckmittel. Und dann lasse er eine Paste aus *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. in diese mischen (5). Er aromatisiere das Leckmittel vollständig mit verschiedenen duftenden Blüten. Dann entferne er die Blüten [und] mache zugleich Bündel (6). Wie zuvor bewahre er [dieses Leckmittel] auf bis es abgekühlt ist. Auf diese Weise sind noch viele Leckmittel-Rezepte zuzubereiten (7).

Aufgrund des häufigen Genusses des Leckmittels möge der Geschmack die eigene Apathie beseitigen. Dieses [Leckmittel] vertreibt die Galle, ist heilsam [und] vertreibt außerdem Schleim und Wind (8).

(5) *aṅgulika* = *aṅgula*: die Breite des Daumens als Längenmaß (pw).

Schlußbetrachtung über die Lehre von den Leckmitteln

Diese vortreffliche Menge von Leckmitteln serviere der *Koch* (*pumān*) sorgfältig jeden Tag. Sie nimmt die Herzerkrankung, [gibt] Reinheit [und] Glanz, ebenso ist sie ein Spiegel für die Heilung (9).

(9) *pumān*: (eig.) Mann. Vergl. Anm. Vers 1.165.

Hier endet in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa* das achte Kapitel mit Titel ‚Abschnitt über die Leckmittel‘.

Neuntes Kapitel

Nun die Zubereitung von kühlem Wasser

Wie man kühles Wasser zubereitet und seine Eigenschaften

Er hole bei Sonnenaufgang in einer [ausgehöhlten] *nāgālābu*-Frucht sorgsam gutes, reines Gaṅgāwasser und filtere es durch ein sauberes Tuch (1). Und er fülle es in einen reinen, aus glühendem Gold geschmiedeten Topf. Dorthinein rühre der Koch (eig.: Mengenkennner) eine Paste aus *Kampfer* (*karpūra*) usw. (2). Und wenn er ein *pūgapatṭa* [mit Kampferwasser] besprengt hat, dann umhülle er dieses Wasser (das sich in dem *pūgapatṭa* befindet). Der Koch (eig.: Mengenkennner) lasse sorgsam eine *Schaukel* (*dolā*) mit sehr starken Bäumen bauen (3). Dort lasse er das *an Schnüren hängende Gefäß* (*śikya*) und das aus reinen Zutaten zubereitete [Wasser] verbleiben (i. S. hängen). Der Koch gebe nun das *Bündel* (*potalī*) in den mit Wasser gefüllten [Topf] (4). Dann mache er einen Faden, der das Gewicht eines *niṣka* hat. Er umwickele [damit] die Öffnung dieses *Gefäßes* (*rucaka*) vom oberen Teil (5) bis zum unteren Teil [des Gefäßes und] fasse ein *Stäbchen* (*śakala*) darin ein. Und daran binde er einen Kranz fest, der aus *jāti* und *campaka* geflochten ist (6). Dann bringe der Mengenkennner an dessen unterem [Ende] eine feine Öse an. Er bringe die [Blumen]-Kette mit der [daran] befindlichen Öse an das in dem Faden steckende Stäbchen (7) Auf diese Weise tröpfelt das Wasser sehr langsam und breitet [sich] aus. Er stelle einen kalten *Tontopf* (*bhāṇḍa*) ohne Tuch (Bedeckung) darunter (8). In diesen lege der Verständige Blüten von *pātālī*, *jātī* usw., [und] die Öffnung [des Topfes] verschließe der Verständige mit einem von kaltem Wasser nassen Tuch (9). Das Wasser fließt restlos [aus dem oberen Krug herab] bis es im Bauch [des unteren Kruges] befindlich verbleibt.

Nahe bei dem Krug (i. S. um den Krug herum) baue der Koch dann eine *Plattform aus Sand* (*bālukāvedikā*) (10), die vollständig mit Kränzen versehen ist [und] die nach dem *Südwind* (*dakṣiṇānila*) ausgerichtet ist (11). Und dieses Wasser kühle er gänzlich indem er es mit *Palmyra* (*tāla*)-[Blättern] befächelt.

Er aromatisiere ein anderes *pūgapatṭa* mit verschiedenen Blüten und gebe es in dieses Wasser, die Blüten entferne er (12). Wenn der Topf mit gutem Wasser gefüllt ist, bereite er ein Bündel und gebe es hinein. Der Kluge kühle

dieses gründlichst mithilfe der von den *Palmyra (tāla)*-[Blättern] erzeugten Winde (13).

Oh Herrscher über die Menschen, solches soll man im Sommer trinken und zubereiten. Es stillt den Durst völlig [und] nimmt die Ermüdung nach Zechereien (14), man verdaut es rasch und es [nimmt] auf gleiche Weise [die Ermattung] nach Völlereien usw.

(1) *nāgālabu*: (pw) eine Art runder Gurken; Rājani. 7.160.

(4-5) Mit *poṭalī* ist das mit Kampferwasser besprengte und zusammengebundene *pūgapatṭa* gemeint.

niṣka: silberner oder goldener Halsreif mit einem bestimmten Gewicht¹⁷. In diesem Falle dient er als Maßangabe für den Faden, der um den Topf gewickelt wird. Der Text ist an dieser Stelle ungenau, er teilt nicht mit, daß das obere Ende des Fadens sich im Wasser innerhalb des Kruges befinden muß. M. E. wird das obere Ende des Fadens um das Bündel gewickelt, das somit zugleich als Beschwerung für den Faden und als Duftmittel für das Wasser dient.

(6) *jātī*: *Jasminum grandiflorum* Linn.; *campaka*: *Michelia champaka* Linn.

(8) *bhāṇḍa*: Topf, Gefäß. Nach MAYRHOFER, Bd. II ist die Etymologie des Wortes nicht hinreichend geklärt, es muß daher allgemein als „Topf“ übersetzt werden. *ghaṭa*, Vers 10, ist gleichfalls nicht ausreichend geklärt (a. a. O. Bd. I) Im Kontext ist jedoch in beiden Fällen die Übersetzung „Tontopf“ die sinnvollste.

(9) *pāṭali*: *Bignonia suaveolens* DC.

(10) *bālukā vedikā*: Vergl. Anm. Vers 5.16.

(11) *Sūdwind*: Der Südwind, der vom Vindhya-Gebirge kommt, wird in Indien als erfrischend empfunden, weil er den als kühlend geltenden Duft der dort wachsenden Sandelbäumen mitbringt.

(1-13) Nach Su. sū. 45.12 gibt es fünf Orte zur Aufbewahrung von Trinkwasser, u. a. das Vers 4 genannte an Schnüren hängende Gefäß (*sīkya*), weiterhin nennt er sieben Arten Wasser zu kühlen, nämlich:

Das Aufbewahren an einem luftigen Orte, das Aufgießen von Wasser [auf das Gefäß], das Rühren mit einem Stab, das Befächeln, indem man das Wasser mithilfe eines Tuches [aus einem Gefäß] heraussaugt, indem man es in einen Sandhaufen stellt und indem man es in einem Hängegefäß aufhängt.

In den Versen 1-13 kombiniert der Autor dieses Textes vier der genannten Kühlmethoden miteinander. Zuerst wird das Wasser in einem Hängekrug zwischen

¹⁷ Zur Beschreibung siehe RAU 1974, S. 52, 53.

Bäumen aufgehängt, mithilfe eines Fadens wird das Wasser aus diesem Krug herausgesaugt und in einen anderen Topf umgeleitet, der in einen Sandhaufen an einem luftigen Ort eingegraben ist; zu guter Letzt wird dieses Wasser dann auch noch mit Palmblättern befächelt.

Zur Erzeugung von Wohlgeschmack bei salzhaltigem Wasser

[*Rtuparṇa*:] [Diejenige Sorte] unter den Wassern, die von den salzigen Feldern kommt, ist ohne [jeden] Wohlgeschmack (15). Sage uns, *Bāhuka*, wie wird es schmackhaft?

Bāhuka erklärt, wie man aus salzhaltigem Wasser schmackhaftes herstellt

[*Nala*:] Höre nur jetzt die vielfältige Anwendung, Schützer der Erde (16). Die sechzehnfache [Menge von dem benötigten] Wasser, die mit Schmutz (Schlamm) versehen ist, rühre er in einem rotfarbenen, irdenen Topf um (17). Solcherlei [Wasser] koche er sorgfältig, bis es von dem Schlamm (*ākaṣāya*) befreit ist.

[*Rtuparṇa*:] Wie verschwindet die schlammige Materie durch das Kochen (18)?

[*Nala*:] Weil dieses durch einen Rest des Gekochten mit der Substanz verbunden wird. Wodurch das Übel entstanden ist, dadurch verschwindet es wieder (19). Und das durch einen Rest von Lehm entstandene [Übel] verschwindet [wieder] durch die Anwendung von Lehm. Deshalb ist [dieses Übel] nicht von Natur aus ein Übel des Schlammes, oh König (20).

Das heiße Wasser beruhige sich und dann mache er es durchsichtig (i. S. filtere er es). Außerdem fülle er das klare Wasser in einen anderen Topf (21). In dieses Wasser, das sich in dem Topf befindet, gebe er eine Paste aus *kataka*-Samen. Diese abgossene Brühe (*maṇḍa*) kläre er auf diese Weise durch ein *saṭīsandra* (22). Und dann gebe er entzückende *jātī*-Blüten usw. dazu.

[*Rtuparṇa*:] Was geschieht denn, wenn es in einer Gegend keine Blüten gibt (23)?

[*Nala*:] Dort ist dieses Mittel in Gestalt eines *feinen Fadens* (*tantrarūpa*) [auch] für die Götter [nur] schwer erhältlich. In welcher Zeit und Gegend Blüten sind (blühen), [da ist] der Erfahrene (24), dort sitzt der Sammler

dann nicht [still], während er sammelt. Ich erkläre dieses. Höre, bester Erdenherrscher (25).

(18) *ākaṣāya*: unklar; vielleicht ist *ā kaṣāyavimocanam* zu verstehen.

(22) *kataka*: *Strychnos potatorum* Linn. NADK. 1, no. 2401:

„Seeds are used to clarify foul and muddy water. They are sliced and rubbed round the sides of the unglazed earthen vessels in which drinking water is stored, which acts as a mechanical precipitant of suspended matter present in the water.“

saṭīsandra: Bedeutung unklar.

(23) *jātī*: *Jasminum grandiflorum* Linn.

(24) *tantrarūpa*: Die Fußnote in ‚K‘ erklärt: Heute werden Blumenparfums und -essenzen als *tantrarūpa* verwendet.

Wie man in blütenloser Zeit und Gegend einen duftenden Faden erhält

Er hole einen neuen, ungebrannten Tontopf aus dem Hause eines Töpfers. Mit einer wohlriechenden Paste, die aus *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. zubereitet ist (26), reibe er das Innere und auch das Äußere dieses [Topfes] gründlich ein. Dann trockne er [ihn] wieder im Schatten ohne Sonnenschein (27). Das mache er dann sorgfältig auf gleiche Weise an vielen Tagen. Und so zerschlage er diesen präparierten Topf [zu Stücken] groß wie *niṣpāva*-[Bohnen] (28). Einen Topf, der von der Frucht[schale] einer *Kokosnuß* (*nārikela*) angefertigt worden ist, fülle der Koch wiederholt mit vielen Blumen, mit *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. (29). Nachdem er dann einen Monat lang die alten (i. S. vertrockneten) Blumen immer wieder entfernt und frische Blüten [immer wieder] aufgefüllt hat (30), fülle er jene [*niṣpāva*-bohnengroßen] Stücke (*vaṭaka*), die aus dem Tontopf hergestellt worden sind, in diesen [Kokosnußtopf]. Und in diesen fülle er diese Stücke des [zerbrochenen] Topfes und verwahre sie (31). Und in einer Gegend die ohne Blumen ist, streue er diese aus einem [zerbrochenen] Topf entstandenen Stücke in Wasser, *Buttermilchgetränke* (*takra*) und in Geschirr, das aus *Tonkrügen* (*mūṣā*) usw. besteht (32). Und diese mögen nun mit den [Duft]-Eigenschaften [der Kampferpaste, der Blüten und der Kokosnuß] versehen sein. Man streue solcherlei Tonscherben in das Trinkwasser (33); dieses sollen die Menschen in einer Gegend ohne Blumen tun.

Auf diese Weise spende man [zuerst den Göttern] von dem Getränk, [dann]

serviere man es dem, der zu trinken wünscht (34). Dieses nimmt die Galle, ist heilsam, überwindet die Schläftheit, steigert die Kräfte.

(28) *niṣpāva*: *Dolichos sinensis* Linn.

(31) *vaṭaka*: [pw] Bällchen, Klößchen; hier sind die *niṣpāva*-bohnen großen Scherben des mit Duftstoffen präparierten ungebrannten Tontopfes gemeint (s. a. Vers 28d).

Der zweite Teil von Vers 31 wiederholt den ersten Teil in Kommentarform mit anderen Worten und fügt nur das Verb *gopayet* „er möge hüten“ hinzu.

(32) *mūṣā*: [pw] Schmelztiegel; hier sind wohl große Tonkrüge gemeint, die zur Wasseraufbewahrung dienen. Der Hindi-Kommentator schreibt:

[...] *in ghaṛe ke ṭukrom ko pīne ke pāni meṃ tathā takra (maṭṭhā) meṃ prayog kare aur ghaṛā ādi meṃ milā de |*

Er soll die Stücke von diesem Topf auf diese Weise bei Trinkwasser und Buttermilchgetränken verwenden und auch in ein großes Tongefäß für Wasser geben.

Eine Diskussion über die Herstellung von kaltem Wasser

Auf diese Weise usw. gibt es verschiedene [Zubereitungsweisen] in der Mitte, hier [und] an [anderen] Orten (35).

Wenn die gute Umgebung des Getränkes von dem Redner mit [dieser] Erklärung gelobt worden ist, sagt der eine von den beiden zu dem anderen: Höre jetzt meine Erklärung. Von Natur aus kaltes Wasser enthält die vorzüglichste Kälte (36). In diesem Wasser bereite er den Wohlgeruch mithilfe einer *Plattform aus Sand (sikatāvedikā)* und mithilfe des von den *Palmyra (tāla)*-[Blattfächern] erzeugten Windes und mit *pāṭalī*-Blüten usw. (37). Genauso ist [dieses Wasser] aber [auch] ohne *Kampfer (ghanasāra)*, ohne Sandplattform, ohne Blumen, ohne Kühlung [und] ohne die durch *Palmyra (tāla)*-[Blattfächer] erzeugten Winde (38).

Genau mit der Abnahme der Wärme im Wasser soll er es in kühlem [Zustand] aromatisieren, erklärt der Redner bezüglich des Getränkes (39).

[*Ṛtuparṇa*:] Sage mir, *Bāhuka*, verbleibt nicht [noch] eine bedeutende, [aber] einfache Methode [um kaltes, aromatisiertes Wasser zuzubereiten]?

[*Nala*] hörte die Rede des Königs und antwortete folgendermaßen (40):

Höre nun, Hüter der Erde, ich erkläre ein wertvolles, [aber] einfaches Mittel: Alsdann mache er sorgfältig in dem heißen [Wasser] ein Tuch [zum Abdecken] geschmeidig (41). Und wenn ein neuer Krug mit wohlriechenden Substanzen versehen und mit vielen Blumen aromatisiert worden ist, gebe er dieses Tuch sorgfältig darauf und verwahre ihn (42).

[*Rtuparṇa*:] Wenn aber eine solche Erklärung stattgefunden hat, Meister der Köche, [was] dann?

[*Nala*:] Dann, nachdem er kaltes Wasser gegeben hat, ist die Erklärung abgegeben worden (43).

Mache [deine] Rede (i. S. stelle deine Fragen), ich bereite solange gründlich die beste [und] verschiedenartige [Zubereitungsweise], die heilsam für dessen Kraft ist, bis die Kälte usw. vereinigt sind (44).

So sprach der Meister der Köche [und] nahm geschwind wohlerhitztes Wasser. In dieses Wasser tauche er das Tuch sorgfältig ein (45). In der Wasserhalle ergreife der *Löwe* (*keśarī*), indem er die Rede hemmt, zusammen mit vier Männern rasch die vier Ecken [des Tuches] (46). Wenn der Meister der Köche dieses Tuch ausgewrungen und das Wasser genommen hat, tauche er dieses [Tuch] so oft in heißes Wasser, das mit [guten] Eigenschaften [versehen ist] (47).

Dann aber siegt der Redner, der ein Elefantenstachelstock für seinen Gegenredner ist.

Dieses sehr gut schmeckende [Wasser] ist heilsam, nimmt Wind [und] Schleim (48).

(35) Die Zugehörigkeit dieses Satzes ist unklar. Wahrscheinlich schließt dieser Satz die in Vers 16 gemachte Ankündigung „Höre nur jetzt die vielfältige Zubereitungsweise, Schützer der Erde“ ab.

(35-48) Ebenfalls unklar ist die Ursache für das folgende Zwiegespräch, das der Erläuterung der vorausgegangenen Zubereitungsvorschriften dient. Der Abschluß des Zwiegespräches (46-48) ist merkwürdig, da der Eindruck vermittelt wird, es habe ein Streit stattgefunden. Das könnte darauf hinweisen, daß ein diesem Abschnitt vorausgehender Textteil fehlt.

(37) *sikatāvedikā*: Vergl. Verse 5.22, 9.10.

Schlußbetrachtung des Kapitels über die Zubereitung von kaltem Wasser

Ein so beschaffenes Getränk, das eine andere Fülle hat [und] das in viele Beschaffenheiten eingeteilt ist, ist [gut] für das Wohlbefinden. Wer [dieses] sorgfältig ausführe und es trinke, der ist fürwahr der Beste unter den tugendhaften Menschen (49).

Hier endet das neunte Kapitel mit dem Titel ‚Behandlung des kalten Wassers‘ in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa*.

Zehntes Kapitel

Nun die Zubereitung von Milchspeisen

Das Kapitel über die Zubereitung von Milchspeisen

In der Lehre über die dargelegten Abschnitte aller Getränke ist das Hauptelement die aus Milch usw. herzustellenden Zubereitungen (1). Deshalb wird hier die vorzüglichste Milchspeise ausführlich erklärt.

Die Kenntnis von der Zubereitung einer Milchspeise

Der Aufmerksame nehme die Milch von einer Wasserbüffelkuh (2). Der Koch nehme diese und fülle sie in einen reinen Topf. Und in einen weiteren Topf fülle er liebliches *Gaṅgā*-Wasser (3). Er aromatisiere dieses Wasser mit Blumen, die mit verschiedenartigem Wohlgeruch versehen sind. Nach einer Weile (*muhūrta*) prüfe er es [und] entferne diese Blumen [wieder] (4). Der Verständige gebe Milch [und] Wasser zugleich in einen Milchtopf [und] koche sie. Und nachdem der Koch [dieses] in die genannten drei aus Gold gefertigten Töpfe gegeben hat, die jeder für sich drei *niṣka* wiegen, koche er die Milch, nachdem er sie einen *kurzen Moment* (*muhurta*) mit einem Löffel sorgfältig umgerührt hat (5, 6). Auf diese Weise koche er sie zwei- oder dreimal in einem sauberen Topf bis zum Verschwinden des Windes sowie bis zum Hängenbleiben am Löffel. Nachdem der Koch sie [vom Herd] herabgenommen hat (7), verschließe er die Öffnung der Töpfe und setze sie auf Kohlen. Wenn sie nun dickflüssig geworden ist, dann gebe er die entsprechende [Menge] Sandzucker hinein (8). Diese vorzüglichste Milchspeise serviere er lauwarm.

Sie steigert die Potenz, vernichtet die Fehlfunktionen, [wie] Galle usw., sie steigert die Körperkraft (9), sie überwindet die Ermattung, ist mit Wohlgeschmack versehen, stärkt den Geist und die Sinnesorgane.

(2) Die Eigenschaften der Wasserbüfelmilch, Ca. sū. 27. 219:

„mahiṣṇāṃ gurutaraṃ gavyāc chītataraṃ payah |
snehānyūnama nidrāya hitam atyagnaye ca tat ||“

Die Milch der Wasserbüffelkuh ist schwerer und kühlender als Kuhmilch, sie ist hinreichend fett, gesund für den Schlaf und die zu schnelle Verdauung (i. S. Durchfall).

Su. sū. 45. 50:

„mahābhiṣyandi madhuraṃ māhiṣaṃ vahnināśanam |
nidrākaṃ śītakaraṃ gavyāt snigdhataraṃ guru ||“

Die Büffelmilch erzeugt Hypertrophie¹⁸, ist süß, vertreibt schwache Verdauung, gibt Schlaf, kühlt, ist fetter als Kuhmilch und ist schwer.

Ah. sū. 5.23:

„hitam atyagnyanidrebhyo garīyo māhiṣaṃ himam ||“

Die Büffelmilch ist heilsam für zu schnelle Verdauung, ist überaus schwer und kühl.

(4) *muhūrta*: nach indischem Zeitmaß eine Zeitspanne von ca 48 Minuten.

(5) *niṣka*: s. Anm. Vers 9.5 *ekaṣka*.

(6) *kārtasvara*: Gold; im gesamten Text wird Gold als Material für Gefäße oder Geräte selten benannt. Nach Su. sū. 45.11 sollen Getränke, insbesondere Wasser, aus goldenen, silbernen, sonstigen metallenen, irdenen oder aus Edelsteinen hergestellten Gefäßen getrunken werden. Su. sū. 45.5 erklärt, daß das aus Wasserspeiern gesammelte Wasser in goldenen, silbernen oder irdenen Töpfen aufbewahrt werden soll. Der Autor berücksichtigt diese Vorschriften. Auffällig ist allerdings, daß Vorschriften für das Material von Gefäßen ausschließlich im Zusammenhang mit Getränken bestehen, goldene Teller beispielsweise werden nicht verwendet.

Zubereitung einer Milchspeise nach einer anderen Methode

Er fülle die Milch ohne Wasser in den Milchtopf (10). Er koche [die Milch] in dem Topf auf schwachem Feuer [und] rühre sie [dabei] wie zuvor mit dem Löffel um. Ist die Hälfte übriggeblieben, so sagen die Kundigen ‚Leckmittel‘ (*lehya*) dazu (11), ist der Rest ein Sechstel, [dann] nennen sie es ‚Krug‘ (*ghatikā*)‘. Bleibt davon ein Achtel übrig, bezeichnen die Zubereiter es als ‚Zucker‘ (*śarkarā*)‘ (12). Diese Milch, die aus dem vierten [Teil] besteht, gieße er in vier [verschiedene] Töpfe. Befindet sich diese Milch in den Gefäßen, lasse der Koch sie sich völlig beruhigen (13). In diese Milch gebe der Koch Früchte und Blüten. In die Milch, die einem [*Rausch*]-Trank (*pāna*) gleicht, gebe er dann eine Brotfrucht (*panasa*) (14). Dann gebe er zu diesem Rahm-Nektar (*sārāmṛta*) *ādraka*-Stücke dazu. Der Koch gebe dann eine *jāti*-Blüte usw. hinein (15). In die Milch, die die Bezeichnung „Leckmittel (*lehya*)“ trägt, gebe er außerdem eine *kharjūrī*-Frucht. Er gebe dann den Fruchtsaft dazu,

¹⁸ Vergrößerung d. spezif. Zellen [...]. PSCHYREMBEL, S. 382 Z. B. Muskulatur durch Sport; als Ausgleich u. Anpassung e. Organ(teils) an e. funktionell od. organ. bedingte Störung

der [wie] bester Nektar (*amṛta*) ist (16). Und dann gebe der Mengenkennner eine blühende *punnāga*-Blüte hinein, außerdem gebe er eine *Mango* (*cūta*) in die mit einem *Krug* (*ghaṭikā*) verglichene Milch (17). Butterschmalz und Bienenhonig, die alle Krankheiten überwinden, gebe er hinein. Dann gebe er frischen Reisbrei [und jeweils] eine Blüte von *satphala* usw. dazu (18). In die dem *Zucker* (*śarkarā*) gleichende Milch aber gebe er eine mit *kr̥ṣṇa* versehene *Banane* (*rambhā*) und dann [gebe er] reine Zuckerstücke [dazu], die das stumpfe Gefühl auf der Zunge nehmen (19). Und dorthinein gebe er eine *punnāga*-Blüte. In alle diese Milch-[Speisen] gebe er eine *ketakī*-Frucht (20). Eine Paste aus *Kampfer* (*karpūra*) und *mṛganābhi*; eine Blüte gebe der Koch in die Milch, die [Rausch-]Getränken gleicht (21). Er entferne diese Blüten, bedecke [die Milch] und serviere sie.

(12, 14) *ghaṭikā*, *śarkarā*, *pāna*: Bezeichnungen für auf ein Achtel, ein Sechstel und ein Viertel eingekochte Milch.

(15) *jāti*: *Jasminum grandiflorum* Linn.

(16) *kharjūrī*: *Phoenix sylvestris* Roxb.

(17) *punnāga*: *Calophyllum inophyllum* Linn.

(18) *satphala*: *Barringtonia acutangula* Gaertn.

(19) *kr̥ṣṇa*: *Piper longum* Linn.

(20) *ketakī*: *Pandanus tectorius* Soland.

(21) *mṛganābhi*: *Moschus moschiferus*.

Die Eigenschaften der Milchspeise

In wessen Leib [diese] Milch soeben gegangen ist, vernichtet sie die Krankheiten, [die von] Wind, Galle und Schleim [hervorgerufen werden] (22). [Diese Milch] wird in der ganzen Götterwelt von den Götterscharen – allen voran von *Indra* – begehrt, [aber] nur schwer erlangt (22).

Dieses ist in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa* das zehnte Kapitel mit dem Titel ‚Abhandlung über die Zubereitung von Milchspeisen‘.

Elftes Kapitel

Nun die Zubereitung von Sauermilch

Die Kenntnis von der Zubereitung der Sauermilch und ihren Eigenschaften

Das Kapitel über die Milch, das vielerlei Unterschiede [in der Zubereitung] aufweist, ist dargelegt worden. Aber ich erkläre wohlunterschieden und vielfältig das Kapitel über die Sauermilch (1).

Er nehme sehr gute, abgekochte Milch, die blendend weiß ist [und] von der [nach dem Kochen] die Hälfte übrig geblieben ist. Zusammen mit der Milch gebe er Würfelzucker in einen reinen Tontopf (2). Er nehme eine wohlgewachsene, große *Zitrone* (*mātuluṅga*). Mit der scharfen Klinge eines Messers, das eine Gestalt hat, die der *Haube einer Schlange ähnelt* (*phaṇa*) (3), schneide der Mengenkennner dann ihren Stiel [und] ihre Wurzel (*vr̥ntaṃ mūlaṃ*) ab. Dann entferne der Verständige alle darin befindlichen Kerne, Häute [und] Fasern (4). Und er wasche sie ein- oder zweimal mit Wasser. Der Mengenkennner bestreiche deren Rand mit einer Paste aus *Kampfer* (*ghanasāra*) usw. (5). Und dieses aromatisiere er dann mit vielen *jāti*-Blüten usw. Diese Blüten streue er in die Sauermilchportion (6). Er gieße ein wenig warme Milch zusammen mit [ihrem] Rahm hinein und gebe etwas frische Butter dazu (7). Der Kluge gebe die kleingeschnittenen [Zitronen]-Stücke dazu und verschließe die Öffnung des [Topfes]. Wenn er nun auf diese Weise Sauermilch zubereitet hat, lasse er sie servieren (8).

Diese regt den Appetit an, ist heilsam, wehrt sämtliche Krankheiten ab, bewirkt das Gedeihen der Kräfte, ist köstlich [und] facht das Verdauungsfeuer im Leib an (9).

(3) *phaṇa*: (pw) Ein der Haube einer Schlange ähnliches Hölzchen. Hier in Verbindung mit *tīvradhārā* ist wohl ein scharfes Messer zu verstehen, das diese Bezeichnung trägt. P und S lesen *paṇākāra* „mit der Form einer Münze“.

(4) *vr̥ntaṃ mūlaṃ*: bezeichnen den Stiel- und den Blütenansatz der Zitrone.

(6) *jāti*: *Jasminum grandiflorum* Linn.

(9) Das Kapitel endet an dieser Stelle abrupt, ohne - wie in den anderen Abschnitten üblich - ein Resümé abzugeben. Wahrscheinlich fehlt ein Teil des Textes.

Hier endet das elfte Kapitel mit dem Titel ‚Abhandlung über die Abteilung der Sauermilch‘ in dem von *Nala* verfaßten *Pākadarpaṇa*.

prathamaprakaraṇam

śrīgaṇeśāya namaḥ (PS)|
śrīveṅkaṭeśāya namaḥ (S)|
śrīdhanvantaraye namaḥ (PS)|

atha nalaviracitaṃ pākadarpaṇam¹

granthopakramaḥ

ekākī naiṣadhaḥ prāpya kadā cit kalināśanaḥ |
ṛtuparṇasya nagarīm rājānam idam abravīt || 1 ||

svadeśam hi parityajya bāhukākhyo 'ham āgataḥ |
aśvānām vāhane rājan pṛthivyām nāsti matsamaḥ || 2 ||²

arthajñānasya caivāhaṃ draṣṭavyo naipuṇena ca |
annasaṃskāram api ca jānāmi piśītasya ca || 3 ||³

pañcavidhibhojanasya bhedaḥ

bhakṣyaṃ bhojyaṃ tathā lehyaṃ coṣyaṃ peyaṃ payogataṃ |
bhedaṃ rasānām ṣaṇṇām ca śuddhasaṃskārabhedataḥ || 4 ||

sarveṣāṃ vyañjanānām ca saṃskāraṃ lavaṇādibhiḥ |
ebhir vinā ca toyaiś ca citrapākaṃ rasāvaham || 5 ||

yāni śilpāni loke 'smin yac cānyad api durlabham |
mayā kṛtarasaḥ kiṃ ca sudhātubhyaś ca durlabhaḥ || 6 ||

bhūjyate yena yatnena tasyārogyaṃ bhaved dhruvam |
vātajaṃ pittaṃ rogaṃ śleṣmajaṃ hanti sarvadā ||
sakṛn niṣevaṇenaiva tripuraṃ tryambako yathā || 7 ||

ajīrṇadoṣād utpannaṃ jvāraṃ māheśvarādikam |
hṛdrogaṃ rājayakṣmādirogaṃ sūlādikaṃ tataḥ || 8 ||

¹ SK

² 2. Vergl. MBh 3.64.2

³ 3. Vergl. MBh 3.64.3

bhagandarātisāraṃ ca samnipātādikaṃ tathā |
ity evaṃ ādikaṃ sarvaṃ rogajālaṃ nihanti saḥ || 9 || ⁴

sarvaṃ yaśiṣye tat kartuṃ ṛtupaṇa bharaṣva mām |
ity uktvā vasatiṃ cakre ṛtupaṇasya veśmani || 10 ||

nalaṛtupaṇayoḥ samvādaḥ

taṃ kadā cit samāhūya sa rājā rājasattamaḥ |
etāḥ kalāḥ kuto labdhās tvam asmākaṃ vada priyam || 11 ||

śrutvā tadvacanaṃ sādhus tad vaktum upacakrame |
śṛṇu rājendra vidyāyā nidānaṃ mama tattvataḥ || 12 ||

svayamvarārthaṃ vaidarbhyaḥ samāyātāḥ sureśvaraḥ |
aḥam apy āgatas tatra dṛṣṭyā dṛṣṭaś ca taiḥ pathi || 13 || ⁵

mām ucuṣ tatra vai devā vañcanārtham idaṃ vacaḥ |
asmān vai puruṣavyāghra yathā bhaimī variṣyati || 14 ||

tathā kuru vatety ukte svasti te 'stv iti cābruvan |
dūtarūpaṃ samābhṛtya māmakārthī yathārthataḥ |
te naiśadhaṃ samālokya varān dadur anuttamān || 15 ||

indrādilokapālapradattavarānirūpaṇam

adṛśyasiddhiṃ prathamam indras tuṣṭo 'dadāt svayam |
tato havirbhujāḥ prādād agnisiddhiṃ nirindhanīm || 16 ||

tato 'nnarasasiddhiṃ ca sūryaputraś ca laukikīm |
varuṇo jalasiddhiṃ ca vinā yatnena sattama || 17 ||

iti vidyāḥ surās te tu dattvā nijapadaṃ yayuḥ |
iti tasya vacaḥ śrutvā rājā taṃ vismito 'bravīt || 18 ||

iyam tv alaukikī vidyā tvadgatā naradurlabhā |
ato narahitārthāya nidarśanamukhena tām || 19 ||

darśanam kuru tattvena dṛṣṭeḥ kautuhalaṃ hi naḥ |
ity uktvati rājendre naiśadhaḥ punar abravīt || 20 ||

⁴ 9c. ity evam S: *ittham evā*° K

⁵ 13a. Zitat MBh. 3.64.4

nalena svanirmitagranthaviṣayavarṇanam

asminn arthe mayā 'kāri grantho lokahitāya ca |
lokapālaprasādena pākadarpaṇanāmataḥ || 21 ||

tasyāvalokanenaiva dr̥śyante vividhāḥ kriyāḥ |
sūdasya lakṣaṇaṃ tāvad vakṣye saṃkṣepataḥ prabho || 22 ||

sūdasya lakṣaṇam

svadeśasambhavaḥ prājñāḥ sarvalakṣaṇalakṣitaḥ |
sadācārasamāyukto viśiṣṭakulasambhavaḥ || 23 ||

śānto dānto dānaśīlo rājapūjyo śucismitaḥ |
svadāranirataḥ śuddhaḥ paradāravivarjitaḥ || 24 ||

mitabhāṣī sadā dātā dayāluś ca subhāṣitaḥ |
dhātujño deśakālaḥ jño vayovasthādivid budhaḥ || 25 ||

pariveśakasya lakṣaṇaṃ vidhiś ca

prakṣālya caraṇau hastau kṛtaśaucavidhis tadā |
sampūrṇakāmo niṣṭātma rājabhōjanakālavit || 26 ||

rājñāś cāvasaraṃ jñātvā pākādīmś ca pradāpayet |
yadā pathyaṃ bhaved rājñāḥ kramaṇa prakṣipeca ca tān || 27 ||

granthasyopakramaṇikā

odanasya prabhedo 'tra prathamam kathyate mayā |
dvitīyam sūpabhedaś ca sarpiśaś ca tṛtīyakam || 28 ||

vyañjanasya ca bhedaś ca caturthaḥ saprapaṅcakaḥ |
pañcama māṃsaśāko 'tra saprabhedaś ca kathyate || 29 ||

ṣaṣṭo 'tra bhakṣyabhedaś ca saptamaḥ pāyasasya ca |
rasāyanaś cāṣṭamo 'tra navamaḥ pānabhedataḥ || 30 || ⁶

daśamam yūṣabhedaś ca ghṛtādyannaprabhedakaḥ |
ekādaśaś ca lehyasya bhedo dvādaśakas tathā || 31 ||

⁶ 30d. bhedataḥ K: *bhedakah* S

trayodaśan tu pānīyaṃ kṣīrabhedaś caturdaśaḥ |
dadhibhedaḥ pañcadaśaḥ ṣoḍaśaḥ takrabhedakaḥ || 32

ṣoḍaśo mukhyabhedaś ca dr̥ṣṭāntena pradarsītaḥ |
mṛgyo 'vāntarabhedaś ca tatra tatra mahadhiyā || 33 || ⁷

tatra tatra yathāyogyo vādas tu kathito mayā |
pānīyanāmadeśo hi pānīyasya samudbhavaḥ || 34 ||

punaś citraṃ ca kathitaṃ pāyasaṃ cāmlasambhavam |
evam ādīni citrāṇi kāryāṇi vividhāni ca || 35 ||

pākotthitāny apākāni kartavyāni manīṣibhiḥ |
kim atra bahunoktena yuktaṃ caikaṃ śr̥ṇu prabho || 36 ||

yasmin kāle deśakāle dravyābhāvo hi bhūmipa |
tathā tasminn upāyena kathitas tasya sambhavaḥ || 37 || ⁸

annasya prāsastyanirūpaṇam

sarveṣāṃ prāṇināṃ prāṇam annaṃ prathamam ucyate |
brahmarūpam idaṃ samyak triṣaṣṭīrasarūpakam || 38 ||

doṣaṣṭakena rahitam āhared annam uttamam |

annagatadoṣāṇāṃ vivecanam

doṣasvarūpam ajñātvā tadrāhityaṃ kathaṃ labhet || 39 ||

anindyatvād adoṣatvād doṣo nāsti tadāśrayaḥ |
ato 'ṣṭarūpo doṣo hi nāsty atra śrutimānataḥ || 40 ||

anne 'ṣṭadoṣasambhavanirūpaṇam

vidyate hy aṣṭadoṣo hi pratyakṣeṇa pramādataḥ |
ke te doṣāḥ sadāviṣṭāḥ pratyakṣeṇa balīyasā || 41 ||

iti praśnakṛte jātam uttaram jyeṣṭamānataḥ |
ye te tadāśritāḥ doṣā aṣṭaḥ picchilo 'śuciḥ || 42 ||

kvathitaś śuṣkato dagdho virūpo nartujas tathā |
svarūpalakṣaṇaṃ caiṣāṃ kathiyate kramaśo guṇam || 43 ||

⁷ 33d. mahaddhiyā SK: maharddhimān P

⁸ 37b. dravyābhāvo P: dayābhavo SK

annagatadoṣavicārasya prayojananirūpaṇam

kiṃ tasya hāsarūpasya vicārasya prayojanam |
payastvāt tyajyate sadbhir dravatve tu viśāradaiḥ || 44 ||

idaṃ sadoṣaṃ nirdoṣam idaṃ ceti vivekitum |
vikārārthaṃ na doṣeṇa yuktadravyam prayatnataḥ || 45 ||

kiṃ tv aduṣṭavaśaṃ kartur etad eva prayojanam |
annasya nāsti vā doṣā na bhavanti kadācana || 46 ||

te tasya sambhavanty eva pācakasya pramādataḥ |
krameṇa vakṣye doṣāṇām aṣṭānām lakṣaṇaṃ guṇam || 47 ||

asṛtam annaṃ lakṣaṇaṃ

asrāvitayavāgum yad annam asṛtam ucyate |
tadannaṃ yena bhuktaṃ cet tasya vyādhikaraṃ bhavet || 48 ||

paicchilāṇnaṃ lakṣaṇaṃ

annam āsrayate jīrṇam atipākena paicchilam |
tadbhuktaṃ bhujyate yena taṃ tyajed audaro 'nalaḥ || 49 ||

aśucyannalakṣaṇaṃ

kṛmikeśādisaṃyuktaṃ yad annam aśuci smṛtam |
tadbhakṣaṇād yad aruci rasanā sravate jalam || 50 ||⁹

kvathitāṇnalakṣaṇaṃ

īṣat taṇḍulamīraṃ yat kvathitaṃ parikīrtitam |
ātmādidoṣakṛtyarthaṃ kāyasthaṃ yasya tad bhavet || 51 ||

śuṣkāṇnalakṣaṇaṃ

yat kālavirahād annaṃ śuṣkaṃ tat parikīrtitam |
bhakṣitaṃ yena tasyāṇnaṃ vidhūmo bhavati dhruvam || 52 ||

⁹ 50c. yad PS: fehlt in K

dagdhānnalakṣaṇam

pāvakasyātiyogād dhi dagdhaṃ bhavati codanam |
bhakṣitaṃ yena kuṣiṣthaṃ tat kuryād dhātuśoṣaṇam || 53 ||

virūpānnalakṣaṇam

odanam syād virūpākhyam pākād akṣuṇṇataṇḍulam |
kuṣiṣthaṃ yasya tad bhuktam āyurādīni hanti ca || 54 || ¹⁰

anṛtujānnalakṣaṇam

anṛtujābhidhānānnād annam paryuṣitam bhavet |
nidrā sītādirogaḥ syād bhakṣitasya ca tasya vai || 55 ||

ete cānnāśritā doṣāḥ mayā samyak prakāśitāḥ |
ebhir doṣair vihinam yad annam rājñe pradāpayet || 56 ||

śuddhānnalakṣaṇam

vidhānam atra pākasya vakṣye sarvahiṭāya ca |
akhaṇḍataṇḍulān ṣuṣkān purāṇavrīhisambhavān || 57 ||

kṣālayet tān budhaḥ samyag īṣad uṣṇena vāriṇā |
śuddhodakam punaḥ sthālyam pūrayet tattribhagikam || 58 ||

cūlyam āropayet sthālīm pūritam pākakovidam |
sītabudbudasamyukte pakve payasi tān kṣipet || 59 ||

taṇḍulānām yathā madhye īṣat kaṭhinatā bhavet |
darvīpuṭena tān samyag avaloḍya punaḥ punaḥ || 60 ||

tatraiva tu sadā siñcet takram kṣīram payo 'thavā |
tadāvatārya prasthāpya cāṅgāreṣu punar nyaset || 61 ||

tad annam samyag ālokyā mṛdubhūtam ca dāpayet |
idam taṇḍulasambhūtam āyur ārogyavarddhanam || 62 ||

¹⁰ 54b. akṣuṇṇa SK: *akṣusma* P; 54d. āyurādīni hanti ca: *āyurādīn nihanti* ca PSK

sāmānyamāmsaudanam

chāgameṣaśakuntādiprāṇināṃ palalaṃ budhaḥ |
samādāya punas tasya tvagantrāṇi samutsrjet || 63 || ¹¹

teṣāṃ ekatamaṃ māṃsaṃ kṣālayed vāriṇā tataḥ |
asthibhis saha saṃcchidya nikṣipet tasya bhājane || 64 ||

utkrāṇodakasya karaṇavidhilakṣaṇam āha

anāpalaṃ tato bhāṇḍe taṇḍulasyodakaṃ śubhe |
nidhāya śuddham udakaṃ samaṃ kṛtvā pacet sudhīḥ || 65 ||

tapte payasi tad māṃsaṃ nikṣipet kṣālitam punaḥ |
punaś ca nikṣipet tatra kumbhīkustumburīm budhaḥ || 66 ||

tapte māṃse punaḥ samyak śodhayec cikkaṇaṃ vinā |
śītaṃ ca punaḥ kṛtvā kusumair adhvīṣayet || 67 ||

nyasec ca mṛganābhiḥ ca kapūraṃ himavāri ca |
muhūrtaṃ ekaṃ saṃsthāpya prasūnāni parityajet || 68 || ¹²

etad utkrāṇam udakaṃ āhuḥ sūdaviśārādāḥ || 69 ||

utkrāṇodakaśabdanirvacanam

sarvodakātikramaṇād utkrṣṭatvād idaṃ payaḥ |
rasasarvasvarūpatvād utkrāṇam iti kathyate || 70 ||

sāmānyamāmsaudananirmāṇavidhiḥ

tribhāgapūritāṃ sthālīm tajjalais ca pramāṇavit |
sthāpayec ca tathā cullyāṃ tapte payasi vahninā || 71 ||

caturthāṃsān kṣipet samyak kṣālitān gaurataṇḍulān |
īṣat pāke tu saṃjāte suśubhe śālitaṇḍule || 72 ||

¹¹ 63a. chāga SK: śāśa P

¹² 68b. himavāri; MBh. 3.64.4

ādāya pakvapalalam apakvam atha vāmiṣam |
taṇḍulākāravac chittvā kiṃ cit saindhavam āvahet || 73 ||

bharjayitvā punas sthālyāṃ kiṃcid ājyaṃ ca nikṣipet |
jale vilīne tad bhaktam aṅgareṣu samāviśet || 74 ||

kṣīraṃ ca nārikelasya navasarpis tathaiva ca |
nyaset tatraiva ramyāni ketakīkusumāni ca || 75 ||

nikṣipet śakalāṃs tatra parpaṭapramukhodbhavān |
gandhaiḥ karpūrakastūrīsambhavaiś cādhivāsayet || 76 ||

tanmukhaṃ chādayet samyag vidhānena vicakṣaṇaḥ |
limpet tad gandharakṣārthaṃ tadrandhraṃ kaṇikair dhruvam || 77 ||

āvartanaṃ punaḥ kuryād aṅgareṣv eva tān punaḥ |
yāvataḥ mṛdubhāvaṃ syāt tāvat tatra prayojayet || 78 ||

evam āmiṣasambhūtaṃ dāpayed annam īdṛśam || 79 ||

māṃsaudanasya guṇāḥ

idam rucikaraṃ vṛṣyaṃ pathyaṃ laghubalapradam |
dhātuvṛddhikaratvāc ca vranadoṣān prasāmyati || 80 ||

taharyannanirmāṇavidhir guṇās ca

sthālyāṃ pakve 'tha payasi pūrvavat sūdavedavit |
tatraiva bhinnamudgāṃs tu nikṣipen niṣpacet punaḥ || 81 ||

gateṣu teṣu mudgeṣu kiṃ cit pākaṃ prayatnataḥ |
samālokyā punas tatra nikṣipec chālitaṇḍulān || 82 ||

kukkuṭasyāmiṣaṃ piṣṭvā pūrvavad bharjya nikṣipet |
mudgataṇḍulamāṃsānāṃ samapākaṃ yadā bhavet || 83 ||

*tadā pacati pākajñāḥ pradadyād annam uttamam |
idam rucikaraṃ samyak kāyapāvavarddhanam || 84 || ¹³

samīraṇaharaṃ samyag vāridoṣaharaṃ param |
tahaṛīty ucyate sadbhir idam annaṃ śubhāvaham || 85 ||

¹³ 84a. *tadā: *tathā* PSK

iti taharyannalakṣaṇam atha lāvukamāṃsodanam

kathyante bhaktabhedās ca citrapākasamanvitāḥ |
puṣpair anekair bahubhiḥ sugandhair vāsiteṣu ca || 86 ||

viśāleṣu ca rāmyeṣu pūgapāṭṭeṣu mānavit |
sujātaṃ rājaśālyannaṃ supakvaṃ sumanoharam || 87 ||

nikṣipet tad yathāyogyaṃ suśītaṃ bhaktam uttamam |
sarvatra saindhavaṃ nyasyet mṛganābhi sakarpuram || 88 ||¹⁴

kuṅkumaṃ himatojaṃ ca ketakīkusumaṃ nyaset |
mātuluṅgadalaṃ nyasya kumbhīkustumbarī tathā || 89 ||

ārdrakasya palāṇḍoś ca śakalān samunnikṣipet |
jīrakasya ca methyās ca cūrṇaṃ sarvatra nikṣipet || 90 ||

ebhiś cākalayed bhaktaṃ pūgapāṭṭeṣu samsthitam |
keṣāṃcin nikṣiped māṃsam odanānāṃ navam ghṛtam || 91 ||¹⁵

lāvukamāṃsaudananirmānavidhiḥ

lāvukasyāmiṣaṃ dagdhaṃ dagdhaṃ medasya medasam |
taṇḍulākāravat kṛtvā samyag ābharjya sarpiṣā || 92 ||

nikṣipet chakalaiḥ sārddhaṃ parpaṭādi samudbhavaiḥ |
kimcid ājyaṃ punas tatra navanītasamudbhavam || 93 ||

melayitvā tu tais sākāṃ kuryād poṭalikāḥ punaḥ |
antarāṭṭālake samyak pacetāṃ pākavit tathā || 94 ||

idaṃ citratarāṃ bhaktam evaṃ kṛtvā pradāpayet |
amiṣasyaudanaś cāyaṃ lavukasyātidurlabhaḥ || 95 ||

lavukamāṃsaudanasya guṇāḥ

vṛṣyaṃ rogaharam pathyam indriyāṇāṃ balapradam |
śleṣmajit śramajid balyam āyurvṛddhikaram param || 96 ||

¹⁴ 88d. sakarpuram PSK: *metri causa* für sakarpūram

¹⁵ 91b. paṭṭeṣu P, S (Korr.): *padeṣu* K

kukkuṭamāṃsatailaudanam

jāṭharaḥ kathitaḥ samyak lāvukasyāmiṣodbhavaḥ || 97 ||

kathyate tāmracūḍasya piśitasyaudanaḥ punaḥ |
saindhavādīni vastūni keśāṃcin nikṣiped budhaḥ || 98 ||

pādāyudhasya palalaṃ chittvā dagdhvā ca pūrvavat |
nikṣipet tilapiṇyākalehyena saha sūdavit || 99 ||

bharjitaṃ tilatailena rāmaṭhaṃ tatra nikṣipet |
melayitvā tu kurvīta potaliḥ pūrvavat pacet || 100 ||

anenaiva prakāreṇa sādhayitvānam uttamam |
rājñe dadyād idam vidvān kukkuṭāmiṣasambhavam || 101 ||

kukkuṭamāṃsatailaudanasya guṇāḥ

etat kīrtikaraṃ nityaṃ śarīrasya hitapradam |
maruddoṣaharaṃ śāsvat vṛṣyaṃ laghubalapradam || 102 ||

sūkṣmamāṃsaudanam āha

annaṃ ca darśitaṃ ramyaṃ kukkuṭāmiṣasambhavam |
sūkṣmamāṃsaudanaṃ ramyaṃ kathyate kramaśas tataḥ || 103 ||

bhaktānāṃ nikṣipet teṣāṃ saindhavādīn subuddhimān |
sūkṣmamāṃsaṃ nyaset pakvaṃ punaḥ taṇḍulabhaktikī || 104 ||

kaiṭaryapattrasaṃbhūtalehyaṃ tatra samāviṣet |
tilapiṣṭena racitaṃ ṣaṭ cūrṇaṃ tatra nikṣipet || 105 ||

hinguaṃ ca bharjitaṃ dadyāt tailaṃ ca tilasambhavam || 106 ||

samam ebhir melayitvā bhaktaṃ tat pūrvavat pacet |
kṛtvānam etad evaṃ ca pradadyād prāṇakāraṇam || 107 ||

rūcyam śleṣmaharaṃ ramyaṃ surāṇām api durlabham || 108 ||

praśnottararūpeṇānnasya viṣāktatva nirākaraṇam

yuktaṃ bhaktaṃ tvayāpy uktaṃ viṣavad bhāti bāhuka |
asmābhir bhujyate bhaktaṃ kathaṃ ca viṣadūṣitam || 109 ||

amṛtadravyasaṃyuktaṃ yuktaṃ ¹⁶ annaṃ mayā prabho |
na kāpi viṣasaṃyuktaṃ annaṃ vai kathitaṃ mayā || 110 ||

pramādena yad uktaṃ ca satyaṃ tad brūta pārthiva |
bāhukasya vacaḥ śrutvā rājainam idam abravīt || 111 ||

naloktānyonyadravyasaṃsarga.javiṣanirūpaṇam

śrūyatāṃ pācakaśreṣṭha tvaduktaṃ garalaṃ punaḥ |
sarvaṃ vastu svarūpeṇa sudhā bhavati vai dhruvam || 112 ||

anyo 'nyadravyasaṃsargād viṣaṃ bhavati vai tṛṇam |
atrāpi tailasaṃsargāt karpūrasya kṛtaṃ tvayā || 113 ||

idaṃ hi garalaṃ proktaṃ prāṇināṃ dṛśyate mṛtiḥ |
rājñāś ca vacanaṃ śrutvā bāhukaḥ punar abravīt || 114 ||

saṃsarga.javiṣanirākaraṇapūrvakam amṛtatvanirūpaṇam

satyaṃ uktaṃ mahārāja na tv etad garalaṃ bhavet |
kim tu pīyūṣasadṛśam annam etad bhaved dhruvam || 115 ||

satyaṃ saṅgaviśeṣeṇa viṣaṃ apy amṛtāyate |
harisaṃnidhimātreṇa śeṣo nirviṣatāṃ *gathā || 116 || ¹⁷

tathā yogas tu karpūratailayor amṛtāyate |
māṃsaśālyannayogād dhi tadviṣaṃ nirviṣāyate || 117 ||

sūdasya hastakaraṇam amṛtaṃ tad bhaved dhruvam |
tad etad mātrayā yuktaṃ viṣam apy amṛtaṃ bhavet || 118 ||

amātrayābhisamṛyuktaṃ amṛtaṃ viṣam eva tat || 119 ||

¹⁶ 110b. yuktaṃ S: *bhuktaṃ*: K

¹⁷ 116d. *gataḥ: *yathā* PSK

svakṛtapākaprāśastih

nānādravyasamanvitaṃ bahugūṇaṃ prāṇasvaraṃ yan *nṛṇāṃ
dhātūnāṃ ca vivardhanaṃ kalimaladhvaṃsaṃ trivargapradam |
nānāvyaḍhiharaṃ paratra hitakṛt kāyasya kāntipradam
pīyūṣālayam īdṛśaṃ janahitaṃ bhaktaṃ mayā sādhitam || 120 || ¹⁸

sūpāḥ

kulitthamāśaniṣpāvatuarīcaṇakādayaḥ |
śurpeṇa śodhayet samyag mudgādīn vituṣīkṛtān || 121 || ¹⁹

pacet pravaṇyāṃ pākajñāḥ sambhagodakaiś ca tān |
pakve sūpe samālokya yathārhaṃ saindhavaṃ kṣipet || 122 ||

suvarṇārthaṃ ca tatraiva niśāvarṇaṃ vinikṣipet |
punaś ca vāsānārthaṃ tu yathārhaṃ hiṅgu nikṣipet || 123 ||

darvīpuṭeṇa nirmathya payasā loḍayec ca tam |
karpūrapuṣpamukhyaś ca sudṛḍhaś cādhivāsayet || 124 || ²⁰

evaṃ matsādhitam sūdaḥ pradadyāt sūpam uttamam || 125 ||

sūpasya guṇāḥ

ayaṃ rucikarāt sūpaḥ rucyaḥ pittavināśakaḥ |
sarvair guṇaiś samāviṣṭo laghurūpo nirāmayaḥ || 126 ||

viśiṣṭasūpa(dvidāla)nirmāṇavidhiḥ

sāmānyasūpas sūpo 'tra kathito vyañjanāgraṇīḥ |
atra siṃhāsanārūḍhaḥ kathyate sūpabhūpatih || 127 ||

teṣāṃ madhye samādhāya mudgohitakaraṃ param |
tilatailena saṃmrjya takrāmle tatra loḍayet || 128 ||

¹⁸ 120a. svaraṃ yan P: svarūpan SK; *nṛṇāṃ: nṛṇāṃ PSK; hitakṛt PS: himakṛt K;
janahitaṃ P: ca na hi taṃ SK

¹⁹ 121c. *samyag: samyak SK

²⁰ 124c. karpūra PS: karpura K

śoṣayitvā tape taṃ tu bhinnam kuryāt haraṭṭake |
apakvataṇḍulopte 'tra sākam sūdas tuṣais ca tam || 129 || ²¹

pūrayitvādhitīṣṭhec ca dināni daśapañca ca |
musalena sutam yāvad bhavet tāvat prasādayet || 130 || ²²

evam ca nīstvacam kṛtvā kṣālayed vāriṇā ca tam || 131 ||

viśiṣṭasūpapākavidhiḥ

bhinnamudgasamaṃ toyam pravanyām secayed budhaḥ |
tasmin payasi śobhārtham niśācūrṇam ca nikṣipet || 132 ||

rāmāṭham ca tathā kṣīram āsiñcet tatra mānavit |
culyām āropya tām vidvān jale budbudasamyute || 133 ||

nikṣipet kṣalitam pakvam tuśādivituśikṛtam |
īśad mṛdutve jāte 'sminn avatārya srāved budhaḥ || 134 ||

tam ādāya punaḥ pūgapaṭṭanetreṣu nikṣipet |
saindhavam ca yathāyogyam tatraiva parinikṣipet || 135 ||

kurvīta vāsena samyak karpūrapramukhaiś ca tam |
vāsitam taṃ punaḥ samyag veṣṭayitvā pradāpayet || 136 ||

viśiṣṭasūpapākasya guṇaḥ

ayam svādutarah sūpaḥ sarveṣam hitakṛd balī |
snigdho manoharo rūpaḥ sadya pittavimardakaḥ || 137 || ²³

anyavidhasūpapākavidhir guṇās ca

tādṛśam mudgam ādāya pravanyām pācayed budhaḥ |
samyak pakve tataḥ sūpe saindhavam hiṅgu ca kṣipet || 138 ||

sūpam evaṃvidham vidvān vāsayet karpurādibhiḥ |
śanaiḥ śalākayāloḍya rājñe taṃ ca pradāpayet || 139 || ²⁴

ayam svādutarah sūpaḥ prokto lokahitapradaḥ |
vṛṣyaḥ sudhāsamaḥ sadyaḥ surāṇām api durlabhaḥ || 140 ||

²¹ 129b. haraṭṭake SK: haraṭṭake P

²² 130b. daśapañca PSK: metri causa fūr: pañcadaśa

²³ 137. ravipulā

²⁴ 139b. karpurā° PK: metri causa fūr karpurā° S

sūpapraśastiḥ

māṣādisāmantanṛpair anekai
rambhāprasūnapramukhair balaughair |
śālyannasiṃhāsanago vibhāti
ghṛtātapatraḥ khalu sūpabhūpaḥ || 141 || ²⁵

temanatakranirmāṇavidhir guṇās ca

saprabhedah sūpabhedah kathitah kathyate khalah |
jālinīlulitaṃ takraṃ tilatailena saṃyutam || 142 || ²⁶

sugandhaguṇasaṃyuktaṃ kusumair adhvāsāyet |
muhūrtamātraṃ saṃsthāpya kusumāni parityajet || 143 ||

laśunādrakayoḥ khaṇḍān punas tatra vinikṣipet |
kumbhīdalaṃ ca dhānyākāṃ śuṅṭhīcūrṇaṃ ca nikṣipet || 144 ||

saindhavaṃ ca yathāyogyāṃ jambīrāmlaṃ ca nikṣipet |
rāmathaṃ tatra nikṣipyā kuryād āloḍanaṃ budhaḥ || 145 ||

culyāṃ pacec ca taṃ takraṃ darvīghaṭṭanapūrvakam |
pākārthā nikṣipet tatra śucibhinnaṃ rīcikāḥ || 146 ||

tad yāvatā kaṭu bhavet tāvat pākāvatārayet |
pravaṇībhaṇḍam āropya culyāṃ asyāṃ pradāpayet || 147 || ²⁷

darvīvighaṭṭanaṃ kṛtvā temanaṃ tatra nikṣipet |
pidhānena samāchādyā tanmukhaṃ tat punaḥ pacet || 148 ||

prakṛte 'smin tad ādāya mātuluṅgadalaṃ kṣipet |
karpūraṃ mṛganābhi ca ketakīkusumaṃ nyaset || 149 ||

svādu pathyaṃ laghutaraṃ temanaṃ *takrasaṃbhavam |
ārogyadaṃ rogaharaṃ vātasleṣmaharaṃ śubham || 150 || ²⁸

²⁵ 141a. anekai P: *anekaiḥ* SK; Triṣṭubh: Indravajrā; Metrum gestört: 141d. muß mit einer Länge beginnen

²⁶ 142b. khalah P: *khalu* SK; c. jālinī P: *jātīti* SK

²⁷ 147a. yavatā P: *yāvatām* SK

²⁸ 150b. *takra: *tatra* PSK

khaḍatakranirmāṇavidhir guṇās ca

punarnavā tathā vahnyajājītakrasamudbhavam |
vāsitaṃ ghanasāreṇa vātaśleṣmaharaṃ śubham || 151 ||

khalam gulmaharaṃ śighraṃ puṣpaiś ca sumanoharaiḥ |
asītivātajān rogān jaṭharānalavṛddhikṛt || 152 ||

trikaṭukhalaḥ

takrājamodasaṃyuktaḥ khalas trikaṭukodbhavaḥ |
vāsitaḥ prasavaiḥ samyak sugandhasumanoharaiḥ || 153 ||

audarān āmayān hanti jaṭharāgnipravardhanam || 154 ||

śuddhatemanam

takrasyāmlaṃ mardayitvā jalena ca vicakṣaṇaḥ |
tatra saindhavasiddhārthaṃ maricānāgarodbhavam || 155 ||

kalkaṃ cāloḍayitvā ca vāsayet karpurādibhiḥ |
ayaṃ takrasamutpannaḥ khaḍo dīpanapācanaḥ || 156 || ²⁹

tridoṣasāmanaṃ samyak pīyūṣasadṛśaḥ śubhaḥ || 157 || ³⁰

kaiḍaryakhalaḥ

vyoṣakaiḍaryalasunajīrakāṇi punarnavaiḥ |
saindhavapramukhair yuktaḥ śarīrānalakṛt khalah || 158 ||

viśiṣṭakhaḍanirmāṇavidhir guṇās ca

maricaṃ laśunaṃ caivaṃ nirguṇḍī vaijayantikā |
karṇamālāgnikācūtajīrakāhiṅgu saindhavān || 159 ||

peṣayitvā yathā mātram etān takreṇa loḍayet |
āloḍitaṃ punaḥ kalkaṃ jālinyā ca viśodhayet || 160 ||

²⁹ 156b. karpurā° K: *metri causa* für *karpūrā*° PS

³⁰ 157a. śamanaṃ PS: *śāmanaṃ* K

pravaṇībhāṇdam āropya culyāṃ taṃ ca pradāpayet |
nikṣīpya goghṛtaṃ tatra nayet tasmin pramāṇavit || 161 ||

laśunājājisiddhārthaṃ hīnguparpaṭamethikān |
bharjayitvā kṣīpet tatra khaḍaṃ takravimiśritam || 162 ||

tanmukhaṃ ca pidhānena saṃchāḍya vipaced budhaḥ |
yādṛśaṃ khaḍaṃ āḍaya pradadyād bodhane dine || 163 ||

khaḍo 'yaṃ sādhiṭaḥ samyak vātaśleṣmavināśakaḥ |
uṣṇaṃ vīryakaraṃ samyak dīpanāgnikaraṃ śubham || 164 ||

ṣītakulittharasaḥ

rasaṃ ṣītakulitthotthaṃ laśunāmaricānvitam |
rāmaṭhaṃ saindhavaṃ tatra nivīśed mānavaḥ punaḥ || 165 ||

pradadyād vāsitaṃ puṣpaiḥ karpūrādyaiś ca sūdarāt |
rasaṃ ṣītakulitthotthaṃ samastāmayahṛt tathā || 166 ||

kṣutkṛt hṛtparamaṃ svādu param ātmasuhṛt punaḥ || 167 || ³¹

kālakulittharasaḥ

sitetarakulitthasya rasam āḍaya sūdarāt |
kṣīped marīcilaśunārāmaṭhānalasaindhavān || 168 || ³²

dāpayed vāsitaṃ dravyair adhvāsya sugandhibhiḥ |
maruddoṣaharaṃ samyak śleṣmajid vātaśoṣaṇam || 169 ||

khaḍasya praśastīḥ

samanvitaḥ saumyagunaiḥ khaḍo 'yaṃ
samīraṇaṃ kāyagataṃ nihanti |
samastadhātusthitarogarāśiṃ
śamaṃ nayet lokahitārthabhāk saḥ || 170 || ³³

³¹ 167a. kṣut SK: su P

³² 168a. sitetara PK: *śītetara* S; 168c. *marīci* PS: *marica* K.; laśuna PS: *lasuna* K

³³ 170. Versmaß: upendravajrā; 170c. dhātusthita P: *dhātūtthita* SK

sadyogavyanavanītam

arddhāvaśeṣadugdhotthadadhinirmathanodbhavam |
navanītaṃ navam gavyam laghu pittaharam śubham || 171 || ³⁴

daśakṛtvā kṣālayitvā takreṇa ca muhur muhuḥ |
tad ādāya punaḥ sūdaḥ śodhayet sūkṣmavāsasā || 172 ||

divvāram ekavāram vā kṣālayed vāriṇā punaḥ |
nidhāya vāsīte śubhre pūgapaṭṭasya locane || 173 ||

sugandhapuṣpair bahubhis tad dravyam adhivāsayet |
veṣṭayitvā punas tac ca nikṣīpec ca jale ghaṭe || 174 ||

idam itthaṃ sādhayitvā navanītaṃ sadārpayet || 175 ||

navanītam idaṃ dravyam vṛṣyam vyādhivināśanam |
kāntidaṃ puṣṭidaṃ samyak jñānendriyabalapradam || 176 ||

atha mahiṣīnavanītam

anenaiiva prakāreṇa māhiṣam navanītakam |
cālanam śodhanam samyak kuryād vai vāsanām punaḥ || 177 ||

evam māhiṣasambhūtam kṛtvā tam ca pradāpayet || 178 ||

atha purāṇanavanītam

purāṇam navanītaṃ yad abhakṣyam aśubhapradam |
buddhijāḍyakaram tac ca ninditaṃ vyādhikṛd bhavet || 179 ||

niṣṭhīvanam punaḥ śleṣmahikkādīn vardhayec ca tat |
ato 'bhakṣyam idaṃ navanītaṃ cirothitam || 180 ||

atha goghṛtam

navanītaṃ sitam samyak śodhitaṃ pītavarṇakam |
ekasmin nikṣīped bhāṇḍe gavyam tad vāsarodbhavam || 181 ||

³⁴ 171a. arddhāvaśeṣadugdho° PS: ardhāvaśeṣam dugdho° K

culyām āropayed vidvān tāpayed mṛduvahninā |
tad iṣad dravyasaṃyuktaṃ jālīnyā ca viśodhayet || 182 ||

śodhitaṃ tat pacet samyag avaghaṭṭanapūrvakam |
bodbudeṣu vilīneṣu raktavarṇaṃ pradāpayet || 183 ||

saurabhyaṃ nikṣipet tatra kiṃcid godhūmacurṇakam |
tadāvalokya sūdasya tad ghṛtaṃ cāvatārayet || 184 ||

nyaset tatra ca takrāktatāmbūlikṛṣṇavarṇakam |
ghanasārādīnā sūdo vāsayet sarpiruttamam || 185 ||

idam ājyaṃ navam pūjya pradadyād bhojanārthine |
atra bhojanavelāyāṃ pradadyād dravapūrvakam || 186 ||

iṣad ghanīkṛtaṃ sarpir dadyāt pāyasabhojane |
bhakṣyādi bhakṣaṇe kāle ghṛtaṃ dadyād ghanīkṛtaṃ || 187 || ³⁵

vātapittaprasāmanam surabhi svādu bṛmhaṇam |
dhātuprasādhanam śītam vipāki madhurāvaham || 188 ||

māṅgalya*caḥṣuṣam sarpir gavyam grahanivāraṇam || 189 || ³⁶

kulithādīnāṃ viśiṣṭapākanirmāṇavidhir guṇās ca

tāni tebhyaḥ samādāya tvacaṃ dagdhāṃ samuddharet |
bhājane rājane tāni kalkam kuryāt prayatnataḥ || 190 ||

ghanasārādibhir bhūyaḥ sūdas tāny adhivāsayet |
saindhavādin nyaset tasmin laśunādrakayoḥ kaṇān || 191 || ³⁷

kaṇeṣu bharjiteṣv evaṃ kuṣmāṇḍavaṭakodbhavān |
sarpiṣā saha nikṣipyā kuryād aṅgāradhūpanam || 192 || ³⁸

phalākārāṇi kurvīta kalke 'smin bahulaḥ sudhīḥ |
tat tadākārārūpeṇa bharjayet kharparair ghṛtaiḥ || 193 || ³⁹

³⁵ 187b. dadyāt: *deyāt* SK

³⁶ 189a. *caḥṣuṣam: *cāḥṣuṣam* PK, *cāḥṣyuṣam* S

³⁷ 191d. laśuna S: *lasuna* K

³⁸ 192ab. kaṇeṣu ° SK: *kaṇān bharjite kuṣmāṇḍavaṭakodbhavān* P

³⁹ 193a. phalākārāṇi PSK: *metri causafūr phalākārān*

bharjitāni punas tāni rakṣayed makṣikādibhiḥ |
tato bhāṇdeṣu kurvīta sambhārāṃś ca pṛthak pṛthak || 194 ||

sambhārāṇi punas tāni phalākārāṇi nikṣipet |
tāni bhāṇdeṣu tapteṣu bharjayed rāmaṭhādibhiḥ || 195 ||

ghanasārādibhir bhūyaḥ sūdas tān adhvāsayet |
punaś ca tāni badhniyāt pūgapatṭeṣu sūdarāt || 196 ||

nikṣipya tāni sarvāṇi antarātṭālakeṣv api |
bhojanāvasare prāpte bhoktrīṣv etāni dāpayet || 197 ||

bhavanti bahavaḥ śākhāḥ vastunaikena samyutāḥ |
sūdasya hastavaicitryāt tad buddhivibhavāt tataḥ || 198 ||

ghnanti sarvāmayān ete śākabhedāḥ sukhāvahāḥ |
vātapittaprasāmanāḥ sādhu kalpāḥ śubhāvahāḥ || 199 ||

rambhāphalāsākanirmāṇavidhir guṇās ca

*vaddharambhāphalaṃ ramyaṃ snigdhaṃ sthūlaṃ sudīrghakam |
tad ādāya punaś chindyāt mūlam agraṃ tvacaṃ budhaḥ || 200 || ⁴⁰

punaś ca *kartarikayā bhinnaṃ kurvīta *taddvidhā |
tridhā vāpi caturdhāvā chindyāt tiryak ca tat punaḥ || 201 || ⁴¹

prakṣālya pravaṇībhāṇḍe nikṣiped vāriṇā ca tān |
sādhu mudgaṃ yathāyogyam prakṣipet tatra vāri ca || 202 ||

culyām āropya tadbhāṇḍe pacet tad vahninā budhaḥ |
avatīrya tato rambhāphalaṃ pakvaṃ suśobhanam || 203 ||

sitaṃ ca tatra cūrṇaṃ ca marīciṃ ca vinikṣipet |
pratāpya pravaṇībhāṇḍam aparaṃ sūdarāt tataḥ || 204 ||

siñcet tatra navam sarpī rāmaṭhaṃ tatra nikṣipet |
ghaṭṭayed drāvayet tapte dravyam sūdaḥ punaḥ punaḥ || 205 ||

⁴⁰ 200a. *vaddha: *baddha* PSK; 200c. punaś chindyāt PS: *punaḥ chindyāt* K.;
200d. tvacaṃ budhaḥ PS: *tvacaṃ punaḥ* K

⁴¹ 201a. *kartarikayā: *kalkanikoṭyā* K, *kārtike koṭyā* S.; 201b. *taddvidhā: *tadvidhā* PK, *taddidhā* S

tathaiva tat phalaṃ tatra nikṣipet tat pramāṇavit |
chādayet tanmukhaṃ tasya pidhānena prayatnataḥ || 206 ||

utkṣepaṇam apakṣepaṇ kuryād antas ca tat phalam |
pratataṃ pākam ālokya vāsayet tat phalaṃ tataḥ || 207 ||

nikṣiped vāsitaḥ puṣpaiḥ paṭṭapūgasya tad budhaḥ |
karpūrapramukhair divyais tat punas cādhivāsayet || 208 ||

śaityaṃ mā bhūt tatas tasya uṣṇatvasyānivṛttaye |
antarāṭṭālake tac ca nikṣipet kiṃcid uṣṇake || 209 || ⁴²

dāpayed bhojane kāle tad ādāya subuddhimān |
pittāruciprasāmanaṃ medhyaṃ svādutaraṃ mahat |
dehasāram idaṃ pathyam indriyāṇaṃ balapradam || 210 ||

kadalīstambhaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

rājarambhāntarāgarbham ādāya tvacam utsṛjet |
tanmūlāgre tatas chittvā dātrena viṣṛjed budhaḥ || 211 ||

karavīradalākāraṃ kṛtaṃ tat tat pradāpayet |
madhyadaṇḍam samādāya chindyāt taṇḍulavat punaḥ || 212 ||

daṇḍam anyam punas chindyāt kaṇavat taṇḍulasya ca |
caṇakākāravac chindyāt daṇḍam anyam subuddhimān || 213 ||

cakrākāraṃ ca kurvīta stambharambhātarūdbhavam |
nikṣipet pravaṇībhaṇḍeṣv etān vidvān pṛthak pṛthak || 214 ||

saindhavaṃ teṣu nikṣipyā śobhārthaṃ rajanīm kṣipet |
jambīrāmlaṃ ca nikṣipyā pacet tān vahninā tataḥ || 215 ||

sambhārādīn vinikṣipyā bharjayitvāvatārayet |
pūgapatṭeṣu nikṣipyā vāsayet pūrvavac ca tān || 216 ||

kṛtvā tu poṭalīm vidvān antarāṭṭālake nyaset |
pradadyād bhojane kāle rambhastambhān anuttamān || 217 ||

laghūn svādutarān rucyān pavitrān pittanaśānān || 218 ||

⁴² 209a. tasya uṣṇatvasyā SK: tat(n)u uṣṇas tasyā P

vṛntākaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

bālaṃ taruṇam ānīya vṛntākaṃ sumanoharam |
vṛntāgraṃ viśṛjec chittvā *kartaryā tivrādhārayā || 219 || ⁴³

punaś ca tat phalaṃ dvedhā bhinnaṃ kṛtvā subuddhimān |
sajale nikṣiped bhāṇḍe bṛhatyā sadṛṣaṃ phalam || 220 || ⁴⁴

siñjed apo niśābhāṇḍe nikṣiped apare kaṭu |
rāmaṭhaṃ tatra kaiṭaryaṃ dhānyākaṃ ca vinikṣipet || 221 ||

punaś ca nikṣipet tatra laśunādrakayoḥ kaṇān |
etasya melanaṃ kṛtvā pacec culyāṃ vicakṣaṇaḥ || 222 ||

bṛhatīphalabhinnāni nikṣipet taptavāriṇi |
ādāya tāni pakvāni nikṣiped bhājane śubhe || 223 ||

sambharair maricādibhiḥ kalkaṃ kuryād vidhānataḥ |
ciñcapakvaphalāmlena dadhnā kalkaṃ viloḍayet || 224 || ⁴⁵

kuryāt kalkena teṣāṃ ca lepanaṃ bahir antataḥ |
bharjayet tāni liptāni goghṛtenātha sūdavit || 225 ||

avatārya punas tāni karpūreṇātha vāsayet |
śucau tu pūgapaṭṭasya netre tāni samādiśet || 226 ||

tataś ca poṭalīm kṛtvā tapte sarpiṣi nikṣipet || 227 ||

svādu vṛṣyaṃ rucikaraṃ tridoṣāsamaṇaṃ paraṃ |
idaṃ bṛhatyās taruṇaṃ phalaṃ puṣṭivivarddhanam || 228 ||

vṛhatīphalasyānyavidhasākanirmāṇavidhir guṇās ca

tintiḍicūtaphalayor bhāṇḍe kuryāc ca melanam |
kumbhīm kustumbarīm tatra nikṣipet sallakīphalam || 229 ||

⁴³ 219a. Śr. 68ab: *palaṃ bṛhatyās taruṇam ānīya*
219d. *kartaryā: *kalkinyā* SK.; *kartikātikṣṇa*° Śr.68d

⁴⁴ 220ab. Śr. 69ab: *chindyād dvidhā bhinnaṃ tu buddhimān* |
220d. Śr. 69d: *stādrṣaṃ*

⁴⁵ 224a. maricādibhiḥ: *maricādinām* PSK

saindhavādīṃs tu nikṣīpya bharjayed rāmaṭhādibhiḥ |
ghanasārādīnā samyak tat punaś cādhivāsayet || 230 ||

badhniyād bharjitaṃ netre pūgapaṭṭasya tat phalam |
pūrvavan nikṣīped vidvān tāpte sarpiṣi tat phalam || 231 ||

pittaśleṣmaprasāmanam bṛhatyās taruṇam phalam |
śārīrabalakṛd vṛṣyam dhātuvṛddhikaram param || 232 ||

viśiṣṭaparakāreṇa bṛhatīśākanirmāṇavidhir guṇās ca

phalam bṛhatyās taruṇam samvṛttaṃ dhārayed dvidhā |
veṣṭayed ādravastreṇa bhāgam ekaṃ tayor budhaḥ || 233 ||

bhāṇḍe ced idam aparaṃ bhāgam culyām pacet punaḥ |
pākāvasānaparyantam anyasya jalam āviśet || 234 ||

pakvaṃ ca veṣṭayed bhāgam apakvaṃ pūganetrayoḥ |
idam ca nikṣīped vidvān taptasarpīsi pūrvavat || 235 ||

bṛhatyāḥ phalabhāgasya citrapākaḥ pradarsītaḥ |
pākaṃ pādasamāyuktaṃ bhāgadvayasamanvitam || 236 ||

bhojanāvasare prāpte pradadyād bṛhatī phalam || 237 ||

panasaphalasya śākanirmāṇavidhir guṇās ca

panasasya phalam ramyaṃ taruṇam komalam saha |
ānīya viśṛjjet chittvā kaṇṭakāṃś ca bahiḥsthitān || 238 ||

punas tad bahudhā chindyāt khaṇḍam khaṇḍasthitam tyajet |
pākārtham tat punaḥ chittvā pravaṇībhāṇḍam āviśet || 239 ||

niśārāmaṭhakaitaryadhānyakāṃś tatra nikṣīpet |
panasasya phalāny apsu paced bhinnāni taiḥ saha || 240 ||

nīrasam viśṛjjet tāni samādāyātha vā saha |
samādāya punas teṣāṃ kānicic chakalāni ca || 241 ||

kuryāt sūkṣmaṃ ca dīrgham ca śastreṇa ca vicakṣaṇaḥ |
kalkam ca maricādīnām jambīrāmlena melayet |
kalkena lepayet tāni bharjayet sarpiṣā punaḥ || 242 ||

yadā kuṅkumakānteyaṃ tadā tāny avatārayet |
karpūraṃ mṛganābhiṃ ca kuṅkumaṃ himavāri ca || 243 ||

mātuluṅgadalacchedān ketakīkusumāni ca |
kumbhīm kustumburīm tatra sarvāṅy etāni nikṣipet || 244 ||

netreṇa pūgapaṭṭasya veṣṭayet sūdarāṭ punaḥ |
poṭalīm veṣṭitaṃ pūrṇaṃ tapte sarpiṣi nikṣipet || 245 ||

laghu pittaharaṃ vṛṣyaṃ vātaghnaṃ ca balapradam |
dīpanaṃ pācanaṃ rucyaṃ panasasya phalaṃ tv idam || 246 ||

prakārāntareṇa panasasākanirmāṇavidhiḥ

śakalāni supakvāni samādāyātha kāni cit |
pūrvavac chedanam kuryāt sambhārādīṃś ca pūrvavat || 247 ||

sitakhaṇḍān punas tatra ciñcāmlena samaṃ kṣipet |
bharjayet pūrvavat tāni rāmaṭhādyam ca sūdarāṭ || 248 ||

ghanasārādīnā samyak punas tāny adhivāsayet |
netreṇa veṣṭayet tāni pūgapaṭṭasya buddhimān || 249 ||

pūrvavat poṭalīm kṛtvā tapte sarpiṣi nikṣipet |
prāpte bhojanakāle tu pradadyād bhojanārthine || 250 ||

panasasyānyamiṣṭapākanirmāṇaprakāro guṇās ca

śarkarākhaṇḍayuktāni phalāni panasasya ca |
darśanāya vidhiḥ keṣām ucyate saviśeṣataḥ || 251 ||

kānicic chakalāny asya ādāyac chedayet punaḥ |
navena sarpiṣā vidvān bharjayet tāni buddhimān || 252 ||

sambhārādīn maricyādīn kṛtvā bhāṇḍe 'tha melanam |
kṣīreṇa saha khaṇḍāṃś ca nārikelaphalasya ca || 253 ||

*darvīlepanam āśītapūgapaṭṭasya nikṣipet |
mūtrasrāvī malasrāvī raktajaḥ pittajas tathā || 254 || ⁴⁶

⁴⁶ 254ab. *darvīlepanam: ādarvīlepanam PSK

niṣpāvaphalayuktapanasaphalapākaprakāro guṇās ca

niṣpāvaphalam ānīya komalaṃ krimivarjitam |
tvacam utsrjya tadbījaṃ āharec chodhayed budhaḥ || 255 ||

pacet tat pravaṇībhāṇḍe kṣatenaiva tataḥ param |
nārikelaphalaṃ kṣīraṃ vaṭakān peṣayet tilān || 256 ||

maricān sarṣapān piṣṭvā kalkaṃ tatra viniḥṣipet |
punaḥ kṣīraṃ samāsicya sugandhaṃ ca niṣīncayet || 257 ||

rāmaṭhaṃ kṣīraṃ āsicya tāni pakvāvatārayet |
tataś ca ghanasārādyaiḥ sūdas tam adhivāsayet || 258 || ⁴⁷

tatas tat pūgapaṭṭena veṣṭayitvā pradāpayet |
idaṃ svādutaraṃ hr̥dyaṃ kaṣāyaṃ gurupittakṛt || 259 ||

vṛṣyaṃ balyaṃ kaphaharaṃ samīraṇavivardhanaṃ |
evaṃ ca vananiṣpāvaṃ pakvaṃ samyak pradāpayet || 260 ||

idaṃ ca vananiṣpāvaṃ snigdhaṃ svādutaraṃ param |
samīraṇaharaṃ vṛṣyaṃ pittaśleśmakaraṃ hitam || 261 ||

alāsanda

sūdas tv evaṃ pacet samyak alāsandīphalaṃ tataḥ |
samīraṇakaraṃ svādu kaṣāyaṃ kaphavṛddhikṛt || 262 ||

viṣkambhirūkṣaṇaṃ hr̥dyaṃ durjaraṃ vahnimāndyakṛt |

kṣudradantīphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

tataḥ pacet kṣudradantīphalam ādāya pūrvavat || 263 ||

idaṃ kaṣāyaṃ vranahr̥d balakṛt svādu pākataḥ |
pittaghaṇaṃ mūtra*visrāvi kaphaghaṇaṃ viṣanāśanam || 264 || ⁴⁸

⁴⁷ 258c. tataś ca ghanasārādyaiḥ P: tato ghanasārādyaiḥ SK;
ghanasārādyaiḥ: metri causa für ghanasārādibhiḥ

⁴⁸ 264c. visrāvi: viṣrāvi K, viṣrāvi PS

kurpāṭakaphalapākanirmāṇaparakāro guṇās ca

evam kurpāṭakaphalam ādāya prapacet tataḥ |
idam uṣmakaraṃ tiktam viṣaghaṇam pittakopanam || 265 ||

dīpanam laghu kṣīradam krimihṛt kuṣṭhanāśanam |
apasmāraharam rucyaṃ srāviśeṣmaharam tathā || 266 ||

raktakṣudrabṛhatīphalapākanirmāṇaparakārah

raktakṣudrabṛhatyās ca phalam ānīya yatnataḥ |
śilātalenā niṣpīdyā kaṇṭakān viśṛjet tataḥ || 267 || ⁴⁹

saṃchidya ca tyajec chittvā vṛntāgrāni punar budhaḥ |
bījāni viśṛjet teṣāṃ viśeṣaṃ ca punaḥ punaḥ || 268 || ⁵⁰

pravāṇyāṃ nikṣipet tāni punaḥ prakṣālya vāriṇā |
jalaṃ saṃsiñcayann evaṃ punas tāni paced budhaḥ || 269 ||

samyak paktvā punas tāni prasrāvyānyatra nikṣipet |
ciñcāmlena punas teṣāṃ kāni cit kaṭunā pacet || 270 ||

tatra māricacūrṇam ca nikṣipet tad anantaram |
jīrakasya ca methyās ca cūrṇam cāvarayet tataḥ || 271 ||

kumbhīm kustumbūrīm tatra bījapūrāphalam kṣipet |
anyasmin pravare bhāṇḍe hiṅgunā tāni bharjayet || 272 ||

avatārya punas tāni vāsayet *karpurādibhiḥ |
tāny eva pūgapaṭṭena veṣṭayitvā pradāpayet || 273 || ⁵¹

raktakṣudravṛhatīphalasyānyapākavidhiḥ

tataś ca kāni cit teṣāṃ tadā sarpiṣi bharjayet |
tataś ca pravaṇībhāṇḍe kṣīram āsicya yatnataḥ || 274 ||

sarṣapāṃś ca *marīcāṃś ca nārikelaphalena ca |
tilena kalkam āloḍya jālinyā tad viśodhayet || 275 || ⁵²

⁴⁹ 267a. rakta° K: lāla° PS

⁵⁰ 268b. vṛntāgrāni P: vṛnāgrāni SK.

⁵¹ 273b. karpurā° P: metri causa für karpūrā° SK

⁵² 275a. *marīcāṃś: marīcīṃś SK, marīcīś P

tat punaḥ kvāthayitvātra tāni nyasyāvātārayet |
prakṣālya pravaṇīm anyāṃ ghṛtam āsicya sūdavit || 276 ||

rāmāṭhaṃ ca vinikṣipyā māśasya vaṭakān kṣipet |
parpaṭasya kaṇān kṣiptvā darvyā tāni vighaṭṭayet || 277 ||

tat kvātham tatra nikṣipyā samyak kṛtvāvātārayet |
vāsasā pūrvavat kṛtvā veṣṭayitva *pradāpayet || 278 || ⁵³

kṣudravṛhatīphalapākasya guṇāḥ

pittagṇam dīpanam bhedi vātagṇam vṛhatīphalam |
gulmaśothajvaraśvāsakāsagṇam vahnidīpanam || 279 ||

rucyaṃ pathyaṃ jvarārśogṇam syāt kṣudravṛhatīphalam |
sanābhaphalam atanukṛmihīnam sukomalam || 280 ||

kaphapittaharam tiktam samīraṇaharam tathā |
bahukaṇṭaphalam pakvaṃ sakṣīram pittavarddhanam || 281 ||

kaṭukīphalasya pākanirmāṇavidhir guṇās ca

komalāni samādāya kaṭukasya phalāni ca | tiktam hṛdyam kaphaharam
kuṣṭhajij jvaranāśanam || 282 || ⁵⁴

kāśāśvāsāruciharam samīraṇaharam tathā |
kaṭukīphalam ca *pakvaṃ guru viṣṭambhi pittakṛt || 283 || ⁵⁵

eraṇḍabālaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

eraṇḍasya phalam bālam paced evaṃ vidhānataḥ |
dīpanam pācanam rucyaṃ samīraṇaharam param ||
śleṣmakrimiharam rucyaṃ mūtrarogaharam tathā || 284 ||

⁵³ 278d. *pradāpayet *metri causa: avātārayet* PS

⁵⁴ 282cd. K: (pūrvavad vipacet sūdo guṇadharam pravakṣyate)

⁵⁵ 283cd. *pakvaṃ guru, *metri causa : pakvaṃ cet guru* PSK

śigruphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

tataḥ śigruphalam ramaṃ paced ānīya pūrvavat |
vāsenāveṣṭanam dānam pūrvavad dhi paced budhaḥ || 285 || ⁵⁶

dīpanam vātapittagnaṃ vṛṣyaṃ *varṇyaṃ pramehajit |
cakṣuṣyaṃ śukradam rucyaṃ bṛmhaṇam śleṣmanut tathā || 286 || ⁵⁷

agastyaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

agastyasya phalam sūdas taruṇam komalam bhavet |
*kartaryā tat phalam chindyād aṅgulīdirghamānataḥ || 287 || ⁵⁸

jaleṇa paṭunā tad vā pravaṇyāṃ ca pacet tataḥ |
tasmin pakve tataḥ sūdas tad ādāya ca vai phalam || 288 ||

anyasmin pravaṇībhāṇḍe kṣīram āsicya yatnataḥ |
tilabijārdhapalikā nārikelaphalodbhavam || 289 ||

kalkam āloḍya tatraiva tatphalāni vinikṣipet |
nikṣipet kṣīravaṭakān kṣīram ca pariṣecayet || 290 ||

pratāpya pravaṇīm anyāṃ ghṛtaṃ tatra kṣipen navam |
rāmaṭhaṃ ca vinikṣipyā kūṣmāṇḍavaṭakān kṣipet || 291 ||

dārvyā *vighaṭya tāms tatra *parpaṭasya kaṇān kṣipet |
kṛtvā pākam punaḥ samyag avatārya ca tat phalam || 292 || ⁵⁹

punaś ca ghanasāreṇa taṃ pākam adhivāsayet |
netreṇa pūgapaṭṭasya veṣṭayitvā pradāpayet || 293 ||

idaṃ rucyaṃ ca vātaghnam kaphakṛt pittakṛd bhavet |
avṛṣyaṃ rocanam vahnirasārdram śūlahāri ca || 294 || ⁶⁰

⁵⁶ 285a. śigru° PK: śitru° S

⁵⁷ 286b. *varṇyaṃ P: varṇyaprameha° K, varṇyaśvameha° S

⁵⁸ 287c. *kartaryā: kalkinyā SK

⁵⁹ 292ab. fehlt in P; a. *vighaṭya: vighaṭya SK; 292b. *parpaṭasya: paryavasya (parpaṭasya) K, paryavasya S

⁶⁰ 294d. śūlahāri: śūlakā(hā)ri K, śūlakāri PS

huṃkāraphalavirūpakaphalayoḥ nirmāṇavidhir guṇās ca

hūṃkāraphalam ādāya sambhāreṇa paced budhaḥ |
vāsanādīn punaḥ kuryād anālasyena pūrvavat || 295 ||

ānīya pūrvavad vidvān virūpakaphalaṃ pacet |
dīpanaṃ pācanaṃ rucyaṃ laghu pittānilāpaham || 296 ||

gulmaśūlaharaṃ nityaṃ dantadārḍhyakaraṃ param ||

audumbaraphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

audumbarasya ramyāṇi phalāny ānīya buddhimān |
śodhayet sarvavṛntāni sambhārāni punaḥ pacet || 297 ||

vāsanādīn tataḥ kṛtvā dāpayed bhakṣayed budhaḥ |
vātaghnaṃ kaphahṛdgrāhi kaṣāyaṃ dīpanaṃ laghu || 298 ||

br̥mhaṇaṃ rocanaṃ pathyaṃ jvarātisārādāhajit |

audumbarabālaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

ānīya pūrvavad bālam akṣīvasya phalaṃ pacet || 299 ||

tiktaṃ kaṣāyaṃ vātaghnam idaṃ śleṣmavināśanam |
visarpaharaṇaṃ gulmaraktātisāramehajit || 300 || ⁶¹

pakvaḥ kuṣmāṇḍaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

varjitaṃ krimibhiḥ pakvaṃ kuṣmāṇḍaphalam uttamam |
*kartaryā khaṇḍayet tac ca kūṭavac caturaśravam || 301 || ⁶²

samutsṛjya tato bījān antrāṇi tu samutsṛjet |
tāni prakṣālya toyena pravaṇyāṃ niḥṣipet punaḥ || 302 ||

sāmudraṃ tatra niḥṣipyā pacet tāni punar budhaḥ |
dadhyamlamāṣapiṣṭena tāni limpet samantataḥ || 303 ||

⁶¹ 300d. Metrum: Ra-Ja ist nicht erlaubt

⁶² 301c. *kartaryā: *kalkinyā* SK

kuṅkumacchaviparyantaṃ sarpiṣā tāni bharjayet |
methijīrakasiddhārthatilamāṣa*samudbhavam || 304 || ⁶³

cūrṇaṃ ca vikiret teṣu tat siddhyarthaṃ punaḥ pacet |
palāṇḍos tatra khaṇḍāni kaiṭaryasya dalāni ca || 305 ||

kṣiptvā kustumbarīm dhānyam aṅgāreṣv atha dhūpayet |
vāsayed ghanasāreṇa punas tāni vicakṣaṇaḥ || 306 ||

veṣṭayet pūgapaṭṭena tapte sarpiṣi nikṣipet |
bhojanāvasare prāpte dāpayed bhojane dine || 307 ||

idaṃ kuṣmāṇḍakaphalaṃ bṛmhaṇaṃ svādu śītaḥ |
sarvadoṣaharaṃ vṛṣyaṃ dāhatṛḍ bhayanāśanam || 308 ||

niṣpāvayuktam kuṣmāṇḍam

kuṣmāṇḍakhaṇḍam evaṃ ca pacen niṣpāvamiśritam |
vṛṣyam ojaskaraṃ rucyaṃ dīpanaṃ bṛmhaṇaṃ param || 309 ||

tumbīphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

tumbīphalaṃ dīrghamānād āharet taruṇaṃ navam |
anenaiva prakāreṇa pākaṃ kṛtvā pradāpayet || 310 ||

guru svādutaraṃ śītaṃ *vātalaṃ śleṣmanāśanam | ⁶⁴

ervārupalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

evaṃ ervarukaphalaṃ kuryāt pākamatandritaḥ |
karoti *jīram anyeṣāṃ annaṃ yuktaṃ rucipradam || 311 || ⁶⁵

sūraṇakandapākanirmāṇavidhir guṇās ca

sūdas tu kandam ānīya sūraṇasya navam tataḥ |
rakṣayitvā tvacaṃ tasya *kartaryā viṣjet tataḥ || 312 || ⁶⁶

⁶³ 304d. *samudbhavam: *samudbhavān* SK

⁶⁴ 311b. *vātalam: *vartulam* PSK

⁶⁵ 311c. *jīram: *jīṛnam* PSK

⁶⁶ 312d. *kartaryā: *kalkinyā* SK

chittvā tad guṇavat sūkṣmaṃ pravāṇyāṃ nikṣipet tataḥ |
sāmudraṃ tatra nikṣipyā ciñcāmlaṃ ca vinikṣipet || 313 ||

cūlyāṃ nidhāya tad bhāṇḍaṃ tat kandaṃ tādrśaṃ bhavet |
pakve tasmin punaś cūrṇaṃ tryūṣaṇasya vinikṣipet || 314 ||

cūrṇaṃ ca vikiret tatra methījīrakasambhavam |
kaiṭaryasya phalaṃ tatra dhānyākāṃ ca vinikṣipet || 315 ||

pratāpya pravaṇīm anyāṃ bharjayet rāmathādibhiḥ |
bharjitaṃ kandaṃ ānīya karpūreṇādhivāsayet || 316 ||

veṣṭayitvā tatas taṃ ca pūgapatṭeṣu nikṣipet |
pathyaṃ krimiharaṃ balyam arśoghaṃ dīpanaṃ param || 317 ||

laghu rucyaṃ śramaharaṃ viśaghaṃ puṣṭivarddhanaṃ |
kuṣṭhaghaṃ puṣṭikṛc chreṣṭhaṃ vṛṣyaṃ sūraṇakandakam || 318 ||

vanasūraṇakandapākanirmāṇavidhir guṇās ca

prayatnena samādāya vanasūraṇakandakam |
anenaiva prakāreṇa pākāṃ kuryād vicakṣaṇaḥ || 319 ||

agnikṛt kaṭuko rūkṣo hṛdrogaśamanaḥ paraḥ |
gulmasthaulyaviṣārsāghno vanasūraṇakandakaḥ || 320 ||

kumudotpalakandapākanirmāṇavidhir guṇās ca

kumudotpalakandāni tāvanty eva pacet kramāt |
hitavṛddhikaro nityaṃ madhuraḥ pittanāśanaḥ || 321 || ⁶⁷

mūlakakandapākanirmāṇavidhir guṇās ca

mūlakasya navāṃ kandaṃ paced evaṃ ca pākavit |
laghu svādutaraṃ pathyaṃ dīpanāgnikaraṃ param || 322 ||

⁶⁷ 321b. tāvanty SK: *nāvāny* P; 321d. nāśanaḥ K: *nāsikam* P, *nāsakaḥ* S

cakravarta(vāstūka)śākanirmāṇavidhir guṇās ca

ghanasārārdrakair yuktaṃ cakravartaṃ sukomalam |
taruṇīdalam ānīya krimibhyaḥ śodhayec ca tat || 323 ||

prakṣālya pātre nikṣipyā chādayed ādravāsasā |
nidhāya pravaṇīm culyāṃ tatra kiṃ cij jalaṃ haret || 324 ||

rāmaṭhasya punas tatra kṣīram alpam ca secayet |
cakravartasamudbhūtaiḥ rasaiḥ saha pacec ca tat || 325 ||

tādṛśam cakravartaṃ tattapte payasi nikṣipet |
tirodhāya mukhaṃ tasya arddhapākaṃ tato bhavet || 326 ||

tam ālokyā punas tatra yathārthaṃ lavaṇam kṣipet |
śakalāni punas tatra laśunārdrakayoḥ kṣipet || 327 ||

jātapākaṃ tam ādāya vāsayet karpurādibhiḥ |
baddhvā tu pūgapaṭṭena bhuktikāle pradāpayet || 328 || ⁶⁸

laghugrāhi *tridoṣaghnaś cakṣuṣyo madhuro 'gnikṛt |
paraṃ sadyo grahaṇyarsaḥ pittarogavikāranut || 329 || ⁶⁹

punas prakāraḥ

sujātaṃ cakravartasya dalam ānīya kevalam |
pākaṃ ca pūrvavat kṛtvā manthānena mathed drutam || 330 ||

ārdraniṣpāvabījāni tatra pakvāni nikṣipet |
nārikelaphalodbhūtaśakalāni vinikṣipet || 331 ||

cūrṇam ca vikired atra marīcyādy udbhavaṃ tataḥ |
kuṣmāṇḍavaṭakachedaiḥ parpaṭasya kaṇaiś ca tam || 332 ||

bharjayitvā tam ādāya ghanasāreṇa vāsayet |
tataś ca pūgapaṭṭena veṣṭayitvā pradāpayet || 333 ||

idaṃ rucikaraṃ pathyaṃ kāmīnyādivinodanam || 334 ||

⁶⁸ 328b. karpurā° PSK: *metri causa für karpūrā°*

⁶⁹ 329a. *tridoṣaghnaś: *tridoṣaghaṇam* PSK

navavāstūkaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

vāstūkasya navam *pattraṃ ānīyaiva pacet tataḥ |
medhāgnibalakṛd rucyaṃ sakṣāraṃ sarvarogajit || 335 || ⁷⁰

cillīśākanirmāṇavidhir guṇās ca

vidhānena pavec *cillyāḥ laghu pattraṃ sukomalam |
vātalā baddhaviṇmūtrarūkṣapittakaphe hitā || 336 || ⁷¹
satiktamadhur āhārā mehārsogulmanāśinī || 337 ||

latācillīśākanirmāṇaguṇās ca

latāculyāḥ paced evaṃ navacūtaphalena ca |
sarā viṣāgnā vṛṣyā ca śleṣmanigrahaṇī parā || 338 ||

mahācillīśākanirmāṇavidhir guṇās ca

tataḥ pacet mahācūllīm evaṃ ānīya komalām |
vṛṣyā sarā vātaḥarā krimidoṣaharā parā || 339 || ⁷²

śilāchillīśākanirmāṇavidhir guṇās ca

śilāchillīm samādāya paced evaṃ vidhānataḥ |
kuṣṭhāgnā sarvadoṣāgnī vṛścikasya viṣāpahā || 340 ||

vāṣpāśākanirmāṇavidhir guṇās ca

taruṇam vāṣpam ānīya navam samyak viśodhayet |
siñcet kṣīram pravāṇyāṃ ca rāmaṭham ca tataḥ kṣipet || 341 ||

tasmin kṣīre punas tasmin śodhitam vāṣpam āviśet |
nikṣipet taptavāṣpe ca laśunārdrakayoḥ kaṇān || 342 ||

lavaṇam ca yathāyogyam navam sarpiś ca nikṣipet |
tato 'vatārya tatraiva karpūrādīn vinikṣipet || 343 ||

pūgapaṭṭena taṃ baddhvā dāpayed bhakṣayet tataḥ |
ayaṃ vāṣpas tridoṣāghno laghuḥ svādutarah sarah || 344 ||

⁷⁰ 335a. *pattraṃ: *tanna ā°* P, *tatra ā°* SK.; 335c. medhā° K: *medā°* S

⁷¹ 336a. *cillyāḥ: *culyāḥ* K.; *culyām* PS

⁷² 339a. cūllīm PS: *cullīm* K

granthāntare

pūrvavat taruṇaṃ vāṣpaṃ pakvaṃ samyag vidhaṃ punaḥ |
sahakāraphalodbhūtaśākalāni tataḥ pacet || 345 ||

lasunādrakayoḥ kṛtvā kaṇān caṇakavat kṣipet |
kustumburīṃ bījapūraṃ kaiṭaryasya dalāni ca || 346 ||

kusumāni ca ketakyāḥ karpūraṃ tatra nikṣipet |
tam etaiḥ saha sa paktvā taṃ vāṣpam avatārayet || 347 ||

baddhvā taṃ pūgapaṭṭena pradadyād bhojanārthine |
ayaṃ svādutaro vāṣpo rucyo vṛṣyakaraḥ saraḥ || 348 ||

caṇakapattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

taruṇaṃ dalam ānīya śodhayec caṇakasya ca |
culyāṃ nidhāya pravaṇīṃ tatra siñced gṛtaṃ navam || 349 ||

samyak tapte gṛte tatra lasunasya kaṇān kṣipet |
rāmaṭhaṃ tatra nikṣipyā tad dalam śodhitam kṣipet || 350 ||

parpaṭasya kaṇān kṣiptvā kuśmāṇḍavaṭakāms tataḥ |
ebhiḥ sākaṃ samāloḍya darvyā pākam ca yojayet || 351 ||

avalokya punaḥ pākam avatāryādhivāsayet |
netreṇa veṣṭayitvātha bhuktikāle pradāpayet || 352 ||

idaṃ svādutaram vṛṣyam pittaghnaṃ kaphanāśanam || 353 ||

taṇḍulīyaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

taṇḍulīyaṃ samādāya paced evaṃ navam budhaḥ |
laghuḥ pittādidoṣaghno vātadoṣaharaḥ paraḥ || 354 || ⁷³

cakṣuṣyo dīpanaṃ rucyaṃ stanyakṛt stanarogahā |
mūtrakṛcchrprasāmano pittaghno raktasāranut || 355 ||

⁷³ 354c. °doṣaghno PS: °doṣakhno K

mahāvāṣpaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

mahāvāṣpaṃ samādāya paced evaṃ vidhānataḥ |
pittadoṣaharaṃ samyak śleṣmadoṣaharaṃ sadā ||
*sa pathyaḥ śleṣmalo balyaḥ sāro gurutaraḥ paraḥ || 356 || ⁷⁴

raktavāṣpaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

raktavāṣpaṃ samādāya paced evaṃ vicakṣaṇaḥ |
samīraṇaharo nityaṃ vāṣpo 'yaṃ sarvaroganut || 357 || ⁷⁵

upodakīśākanirmāṇavidhir guṇās ca

upodakīṃ samādāya śodhayet kṣālayej jalaiḥ |
lavaṇādīṃś ca nikṣīpya paktvā rājñe pradāpayet || 358 ||
svādupākarasā balyā gurvī śītā rucipradā |
cakṣuṣyā bṛmhaṇī kārśyā śleṣmanidrāvidhāyinī || 359 || ⁷⁶

citrapākaḥ

vicitraśīlapāko yas tiktālābuphalaṃ nayet |
tattiktamocanaṃ kuryād anyavastuprayogataḥ || 360 ||
guñjāmūlarasais tāvat tiktālābuphalaṃ pacet |
athavā yaṣṭisambhūtarasair vāpi paced budhaḥ || 361 ||
atha vā vipacet tac ca kuṇḍalīrasayogataḥ |
anenaiva prakāreṇā kuryāt tat tiktamocanam || 362 ||
pūrvavac ca kṛte pāke madhuratvaṃ prajāyate |
vāsanāṃ pūrvavad dattvā veṣṭayitvā pradāpayet || 363 ||
vātaśleṣmaharaṃ pathyaṃ dīpanaṃ pācanaṃ bhavet |

⁷⁴ 356e. *sa pathyaḥ: *apathyaṃ* PSK

⁷⁵ 357a. vāṣpaṃ PS: *vāṣyaṃ* K

⁷⁶ 359c. bṛmhaṇī P: *vṛhaṇī* K, *vṛmhaṇī* S

tiktakośatakīphalaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

navam taruṇam ānīya tiktakośatakīphalam || 364 ||

tattiktamocanam kuryāt jambūkalkaprayogataḥ |
tataḥ pāke kṛte tasmin madhuratvaṃ prajāyate || 365 ||

vāsayed ghanasāreṇa baddhvā netreṇa dāpayet |
idaṃ rucikaram pathyaṃ samīraṇavijṛmbhaṇam || 366 || ⁷⁷

tiktapaṭolaphalasya pākanirmāṇavidhir guṇās ca

paṭolasya phalam tiktaṃ samādaya sukomalam |
jambīrarasasaṃyogāt kuryāt tattiktamocanam || 367 ||

pākaṃ ca pūrvavat kṛtvā śeṣam pūrvavad arpayet |
etaḍ rucikaram pathyaṃ vātaśleṣmaharam param || 368 ||

kāravallīpattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

avraṇam kāravallyāś ca dalam ānīya komalam |
tiktaṃ mūlena parṇena śvadamṣṭrāyāḥ parityajet || 369 ||

atha vā tiktaparṇair vā tattiktaṃ parimocayet |
punaḥ pāke kṛte tac ca madhuratvaṃ prapadyate || 370 ||

yathārham pākavit tatra kuryāt sambhāramelanam |
tato 'vatārya tatraiva vāsanādīn samācāret || 371 ||

viśadam dīpanam rucyaṃ śleṣmakṛmisamīranut || 372 ||

jīvantīpattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

taruṇam parṇam ānīya jīvantiyāḥ krimivarjitam |
pacec chrīhastinīparṇair yad vā paunarnavidalaiḥ || 373 ||

sambhāramelaparyantaṃ pākaṃ kuryāc ca tat punaḥ |
tasmin pāke punas tāni nikṣīped bharjitāny api || 374 ||

bharjitāni punas tāni vāsāyitvātha veṣṭayet |
sthāpayet pūrvavat tāni dāpayet sūdakovidaḥ || 375 ||

laghu svādutaram ramyaṃ vātapittādināśanam || 376 ||

⁷⁷ 366d. vijṛmbhaṇam S: vijṛmṇam K

uṇḍūkaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

*maṇḍukasya phalaṃ *samyag ānīya taruṇaṃ budhaḥ |
*maṇḍukasyodare samyak pacec caryāvimiśrite || 377 || ⁷⁸

*kartaryā takṣayitvā ca viśṛjet tasya kaṇṭakān |
dhārayitvā punas tasya savṛntaṃ daṇḍam uddharet || 378 || ⁷⁹

anyatra nikṣiped daṇḍaṃ *maṇḍukaṃ daṇḍavarjitam |
chindyāt tad dhi yathā chinnān bharjayed bhājane gṛtaiḥ || 379 || ⁸⁰

*kartaryā ca punaḥ sūkṣmaṃ chindyāt tad *maṇḍukaṃ phalaṃ |
sambhārān saindhavādiṃś ca sarpiṣā saha nikṣipet || 380 || ⁸¹

tato dugdhaṃ ca śakalaṃ nārikelaphalasya ca |
ebhiḥ sārddhaṃ ca kurvīta phalaṃ kalkaṃ ca tat punaḥ || 381 ||

uṇḍūkasya phalāntasthaṃ savṛntaṃ daṇḍam uttamam |
kareṇādāya kurvīta phalākāraṃ ca pūrvavat || 382 ||

ākārasya vinā vārdhaṃ sarpiṣā bharjayet punaḥ || 383 ||

ghanasārādinā samyak vāsayitvāvatārayet |
netreṇa pūgapaṭṭasya kuryāt tat poṭalīm budhaḥ || 384 ||

tapte gṛte punas tāni nikṣipyātha pradāpayet |
viśṛjya kaṇṭakān etān chaladantaḥ sthiraṃ rasam || 385 || ⁸²

bhoktur nityaṃ sukhaṃ samyak arpayed amṛtaṃ tathā || 386 ||

muṇḍakaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

phalaṃ muṇḍakam ānīya chindyān niṣpāvamānataḥ |
pūrvavad vipaced vidvān bhūphalaṃ bharjayet punaḥ || 387 ||

kṣīreṇa vipacet kalkaṃ maricādisamudbhavam |
nikṣipet tatra niṣpāvaṃ sarpiṣā bharjitaṃ punaḥ || 388 ||

⁷⁸ 377a. *samyag: *samyak* SK; 277c. *maṇḍuka: *uṇḍukasya* P, *uṇḍukasya* SK

⁷⁹ 378a. *kartaryā: *kalkinyā* SK, s. Fn. 65

⁸⁰ 379b. *maṇḍukaṃ: *uṇḍukaṃ* PSK

⁸¹ 380a. *kartaryā: *kalkinyā* SK; 380b. *maṇḍukaṃ phalaṃ: *uṇḍukaṃ phalaṃ* PSK

⁸² 385d. °taḥ sthiraṃ K: °tat sthiraṃ S

nikṣipet chakalaṃ tatra nārikelaphalasya ca |
nikṣipet kṣudrapanasam phalaṃ tatra vibharjitam || 389 ||

darvīputena taṃ pākam samāloḍyāvatārayet |
tapte bhāṇḍe tataḥ samyak ghṛtam āsicya tatra tu || 390 ||

nikṣipet ca kaṇān sūdaḥ kuṣmāṇḍavaṭakodbhāvān |
parpaṭasya kaṇāṃs tatra tat phalaṃ bharjayet punaḥ || 391 ||

tato 'vatārya taṃ pākam karpūreṇādhivāsayet |
karpūrapoṭalīm kṛtvā taptasarpīṣi nikṣipet || 392 ||

tataś ca bhuktisamaye pradadyāt pākam uttamam |
eṣa pākaḥ sudhātulyo vātapittaharaḥ śubhaḥ || 393 ||

sadyaḥ śleṣmaharo vṛṣyo laghuḥ svādutaraḥ śubhaḥ || 394 ||

kāravallīphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

śodhitam krimibhiḥ samyak kaduṣṇam komalam navam |
pākārtham āhared vidvān kāravallīphalam tataḥ || 395 ||

mūlāgre viṣṛjet chittvā kartaryāsyā vicakṣaṇaḥ |
nikṣipet pravaṇībhāṇḍe kāravallīphalam tataḥ || 396 ||⁸³

kāñjikāmiśritam siñcet jalam tatra punar budhaḥ |
culyām nidhāya tad bhāṇḍam pacet tattiktamocanam || 397 ||

tatas tasmāt samādāya punar atra vinikṣipet |
punaḥ pākam prakurvīta paḍujaṇḍurasair budhaḥ || 398 ||⁸⁴

bharjayitvā punaḥ sūdaḥ sarpiṣā tatphalam śanaiḥ |
tatraikadeśam prachindyāt paṇamatram śalākayā || 399 ||

śakalam rakṣayitvātha phalam ādāya sūdarāt |
śalākayā sakośam ca bījam chindyāt samuddharet || 400 ||

rakṣet ghaṭikākārakāravallīphalam budhaḥ |
bījakośam tanuṃ chindyāt *kartaryā tīvra dhārayā || 401 ||⁸⁵

⁸³ 396b. *kartaryā: *kalkinyā* SK

⁸⁴ 398d. paḍujaṇḍu S: (*paṭu jais tu rasaiḥ*) *padu jaṇḍu* K

⁸⁵ 401d. *kartaryā: *kalkinyā* SK

tatraiva niḥṣipet kṣīraṃ vaṭakān *āmlasambhavān |
nārikelaphalodbhūtapuṣpākārakaṇān kṣipet ||402 || ⁸⁶

punaś ca niḥṣipet tatra laśunārdrakayoḥ kaṇān |
maricādisamudbhūtacurṇaṃ tatra viniḥṣipet || 403 ||

karpūrādīṃś ca vinyasya ghanībhūtaghṛtaṃ kṣipet |
sarvān etān prakurvīta kalkākāraṃ śanaiḥ budhaḥ || 404 ||

susnigdhaṃ pravaṇībhāṇḍe kalkam etat samāviśet |
kalkam etat samādāya yathāyogyam pramāṇavit || 405 ||

kāravallīphalodbhūtaghaṭikāṃ pūrayet tataḥ |
tadrasaṃ cārayed vidvāṃś tadutthaśakalāni ca || 406 ||

netreṇa veṣṭayitvātha pūgapatṭena śobhinā |
uṣṇe sarpiṣi niḥṣipyā phalam etat pradāpayet || 407 ||

pathyaṃ śleṣmaharaṃ nityaṃ samīraṇaharaṃ punaḥ |
sarvāmayaprasāmanaṃ kāravallīphalaṃ tv idam || 408 ||

grānthāntare

kāni cit kāravalyās tu phalāni suśubhāni ca |
samādāya punas tāni sūdaḥ pākavidām varaḥ || 409 ||

śodhitaṃ krimibhiḥ samyag bahir antaḥ sthitaṃ punaḥ |
chittvā ca visṛjet teṣāṃ agrāṇi ca tataḥ punaḥ || 410 ||

saṃcchidya ca punas tāni śakalāni samaṃ tataḥ |
nidhāya pravaṇībhāṇḍe punas tāni tataḥ param || 411 ||

saindhavasya tatas cūrṇaṃ vikiret teṣu mānataḥ |
jambīrāmlajalaṃ siṅcet punas teṣu pramāṇataḥ || 412 ||

pacec culyāṃ tatas tāni bhāṇḍam āropya pākavit |
chādayitvā pacet tāni pidhānena tadānanam || 413 || ⁸⁷

⁸⁶ 402b. *āmla: *amla* SK

⁸⁷ 413d. ānanam P: *tadānam* SK

pidhānena vinā teṣāṃ pākaś cet *tikto bhavet |
ataḥ pidhānaṃ samrakṣet yāvotpākaṃ samantataḥ || 414 || ⁸⁸

jale vilīnapākasya tāni jñātvāvarāṭayet |
navāṃ gṛtaṃ samāsicya sarpiṣā tāni bharjayet || 415 ||

anyasmin pravaṇībhāṇḍe bharjayed rāmathena tat |
cāturjātakacūrṇaṃ ca cūrṇaṃ ca maricasya ca || 416 ||

cūrṇaṃ ca vikiret tatra methyājīrakasambhavam |
kustambarīṃ ca tatraiva kaiṭaryaṃ ca vinikṣipet ||417 ||

ghanasārādinā samyak kastūrīṃ ca vinikṣipet |
tathā kuṅkumacūrṇaṃ ca kiṃ cit kaṃ cid dhimāmbu ca || 418 ||

ebhiḥ sākāṃ melayitvā sūdas tāny avatārayet |
pūgapaṭṭasya netreṇa baddhvā tāni navena ca || 419 ||

nikṣiped uṣṇasaṃyukte tāni sarpiṣi dāpayet |
etac ca kāravalyāyāḥ phalaṃ bhuñjyāt sukhapradam || 420 ||

hitakṛtsarvajantūnāṃ pathyaṃ jñānapradam laghu || 421 ||

anya vidhiḥ

kāni cit kāravallyās tu phalāni punar āharet |
pūrvavac chodhayet tāni *kartaryā tīvradhārayā || 422 || ⁸⁹

chittvā tridhā caturdhā vā pūrvavat pākavit pacet |
bharjayet pūrvavat tāni rakṣed anyatra buddhimān || 423 ||

taṇḍulasyodakaṃ kiṃ cit siṅced bhāṇḍe tataḥ sudhīḥ |
kalkaṃ ca maricādīnāṃ kṣiptvā tatra vilodayet || 424 ||

jalaṃ ca tādrśaṃ sūdo jālinyā ca viśodhayet |
bhāṇḍe nidhāya prapacet culyāṃ tad melanaṃ budhaḥ || 425 ||

kaiṭaryaṃ tatra nikṣipyā dhānyākaṃ tu vinikṣipet |
methijīrakacūrṇaṃ ca kṣiptvā kvāthe 'vatārayet || 426 ||

⁸⁸ 414b. *tikto: *tiktā* SK

⁸⁹ 422d. *kartaryā: *kalkinyā* SK

ghanasārādibhiḥ samyak taṃ kvātham adhivāsayet |
bhojanāvasare prāpte bharjitaṃ ca surakṣitaṃ || 427 ||

kāravallīphalaṃ tatra nikṣipyātha samāharet |
dīpanaṃ pācanaṃ rucyaṃ sarvāmayaharaṃ param || 428 ||

kāravallīphalam idaṃ śleṣmavātaharaṃ param || 429 ||

kośātakīphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

kośātakīphalasyaivaṃ sujātasya navasya ca |
kṛtvā pākādikaṃ tasya dāpayed bhakṣayed budhaḥ || 430 ||

kośātakīphalaṃ rucyaṃ kaphapittaharaṃ laghu |
kuṣṭhamehakrimiśvāsakāsārucivināśanam || 431 ||

bālakośātakīphalasya guṇāḥ

madhuraṃ gurupittagnaṃ bālakośātakīphalam |
śleṣmapittakaraṃ divyaṃ viṣamajvaranāśanam || 432 ||

kośātakīmahākośātakīphalayor guṇāḥ

kośātakīphalaṃ pakvaṃ lālāsṛk krimināśanam |
vṛṣyaṃ viṣaghnaṃ madhuraṃ mahākośātakīphalam || 433 ||

paṭolaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

paṭolasya phalaṃ samyag āharet sūdakovidaḥ |
sambhārādīn vinikṣipyā tat pacet pūrvavat punaḥ || 434 ||

vāsayitva punas tac ca veṣṭayitvā pradāpayet |
uṣṇavīryakaraṃ svādu tridoṣaghnaṃ vipākataḥ || 435 ||

bimbaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

prayatnena samādāya bimbasya taruṇaṃ phalam |
śalākayā punaḥ samyak chindyāt tac ca samantataḥ || 436 ||

nidhāya pravaṇībhāṇḍe siṅcet tatra jalaṃ budhaḥ |
paktvā tac ca punaḥ samyak sarpiṣā ca punaḥ pacet || 437 ||

dhūpayed dhiṅgunā tac ca vāsayet karpurādibhiḥ |
veṣṭayitvātha netreṇa dāpayed bhojanārthine || 438 ||

idaṃ bimbaphalaṃ vṛṣyaṃ cakṣuṣyaṃ vātapittajit |
hitaṃ kṛcchraharaṃ pathyaṃ śukradaṃ kāmālādijit || 439 ||

pittaraktakṣayaśvāsatrṣṇākāsanivāraṇam || 440 ||

kokāndolaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

pūrvavad vipaced vidvān kokāndolaphalaṃ navam |
śleṣmapittaharaṃ svādu snigdhaṃ rucikaraṃ param |
svedanaṃ guru vṛṣyaṃ ca vahnimāndyakaraṃ param || 441 ||

kaliṅgaphalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

phalāny ādāya ramyāṇi kaliṅgasya navāny atha |
śodhanaṃ chedanaṃ pākaṃ pūrvavad vipaced budhaḥ || 442 ||

yogaṃ ca maricādīnāṃ kuryāt teṣāṃ tataḥ punaḥ |
pākaṃ kṛtvā ghr̥tenaiva bharjayed rāmaṭhena ca || 443 ||

vāsayed ghanasāreṇā baddhvā netreṇa dāpayet |
kaliṅgasya phalaṃ chedyam sarpiṣā tac ca bharjayet || 444 ||

vāsayitvā tatas tac ca veṣṭayitvā pradāpayet |
hr̥dyam kaphajadoṣaghaṇam dīpanam grāhirocanam || 445 ||

kuberākṣiparṇapākanirmāṇavidhir guṇās ca

samādāya kuberākṣyāḥ parṇam sutaruṇam navam |
tat tiktamocanam kuryāt kuṇḍalīcūrṇayogataḥ || 446 ||

athavā taṇḍuliyotthaiḥ khaṇḍair vā tad vimocanam |
anenaiva prakāreṇa gate tikte bhaved madhu || 447 || ⁹⁰

sambhārādīn punas tatra pūrvavat pariyojayet |
baddhvā tat pūgapaṭṭena veṣṭayitvā pradāpayet || 448 ||

krimihṛd dīpanam pathyam gulmaśūlānilāpaham || 449 ||

⁹⁰ 447d. madhu S: *mama* K

punarnavāpattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

navam paunarnavāpattram āharet tatra pākavit |
kāravallīdalaiḥ śuṅṭhyā tat tiktam ca haret param || 450 || ⁹¹
yogenānena tattiktam tyaktvā tac ca tataḥ pacet |
lavaṇādīn yathāyogyam kuryād ājyena bharjayet || 451 ||
vāsayed veṣṭayet pūrvam yathā pūrvam ca buddhimān |
dīpanam pācanam pathyam pāṇḍukṣayaharam param || 452 || ⁹²

alarkapattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

alarkapattramacchidram taruṇam navam āharet |
aṅkolapatrayogena tattiktam ca samāharet || 453 ||
muktatiktam punas tac ca chittvā sukṣmān tataḥ param |
navena sarpiṣā tac ca bharjayed rāmaṭhādibhiḥ || 454 ||
vāsayed ghanasāreṇa pūgapattena veṣṭayet |
pathyam rucikaram balyam dīpanam sarvarogajit || 455 ||
jñānapradam viveke ca krimijālam hared idam || 456 ||

kumārīdalapākanirmaṇavidhir guṇās ca

tataḥ kumārīm ādāya sukumāradalair yutām |
śodhayitvā tu *kartaryā śodhayec caturaśrakam || 457 || ⁹³
mumuḥṣus tad gataḥ tiktam pravaṇyām tāni niḥkṣipet |
punas tāni pacet samyag ārdratāladalaiḥ samam || 458 ||
visrāvya tadrasm tāni lavaṇe tāni yojayet |
kuṅkumachaviparyantam sarpiṣā tāni bharjayet || 459 ||
ervārupiṇḍavat kṛtvā sarvasambhāramelanam |
śakalāni punas tāni ghanasāreṇa vāsayet || 460 ||
baddhvā kramukapaṭṭena punas tāni pradapayet |
etad rasāyanam rucyam balyam dhātuivivardhanam || 461 ||

⁹¹ 450a. paunarnavā°: paunarnavi° S

⁹² 452a. veṣṭayet S: veṣṭanāt K

⁹³ 457c. *kartaryā: kalkinyā SK

amṛtāpattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

tato 'mṛtālatotpannam paṇam ānīya śobhanam |
tattiktamocanam kuryān niśācūrṇena yatnataḥ || 462 ||

śāṅkhacūrṇena vā kuryāt kramukasya phalena vā |
tarudugdhenā vā kuryat tad dalais taṇḍulena vā || 463 ||

anenaiva prakāreṇa tyaktatiktam ca taddalam |
prakṣipan taddalair māṣam maricājājisaindhavam || 464 ||

ghṛtena bharjayet tasmāt tena tv amṛtabharjitam |
rucyam balyam tridoṣaghaṇam dīpanam dhātuvarddhanam || 465 ||

nimbapattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

pattraṃ nimbasya taruṇam samādeyam anāmayam |
pacet paunarnavaiḥ pattrair matsyākṣyās ca phalais tathā || 466 ||

tadgataṃ mocayet tiktam kārpāsasya dalena vā |
tataḥ sambhārasamyuktaṃ tasmin madhuratā bhavet || 467 ||

vāsayed ghanasāreṇa pūganetreṇa veṣṭayet |
tridoṣāmanam pathyam sarvavyādhiharam śubham || 468 ||

arkapattrasya śākanirmāṇavidhir guṇās ca

arkasya taruṇam ānīya dalamātraṃ tu sūdarāt |
ādratāladalais tiktam tadgataṃ parimocayet || 469 ||

*kartaryā taddalam sūkṣmaṃ chittvā tatpravaṇīm nayet |
*lavāṇādīni nikṣīpya sarpiṣā bharjayec ca tat || 470 || ⁹⁴

vāsayet ghanasāreṇa veṣṭayet kramukasya ca |
tapte sarpiṣi nikṣīpya dāpayet taddalam budhaḥ || 471 ||

vipākasamaye tat tu samīraṇaharam bhavet || 472 ||

⁹⁴ 470a. *kartaryā: *kalkinyā* PSK; *lavāṇādīni nikṣīpya: *lavāṇādīn vinikṣīpya* PKS

pāṭalīparṇaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

pāṭalīparṇam ādāya taruṇam vṛaṇavarjitam |
saṃchittvā sūkṣma*kartaryā pravāṇyāṃ prakṣipet tataḥ || 473 || ⁹⁵

ciñcālavanikāpattraṃ nikṣipya vipacec ca tat |
tatra vidvān prakurvīta sarvasambhāramelanam || 474 ||

snehaśreṣṭhaṃ ca tat kuryāt vāsanādīṃś ca pūrvavat |
samīraharaṇam pathyam kaphapittaharam bhavet || 475 ||

vaṭapattrapākanirmāṇavidhir guṇās ca

vaṭacchadān paced āmle dalaiś ciñcāsamudbhavaiḥ |
pūrvam vai bhedanam pākam sambharasya ca melanam || 476 ||

kṛtvā ca pūrvavat tatra vāsanādīṃś tad ācaret |
etad vaṭacchadam pathyam vṛaṇajit sarvadoṣajit || 477 ||

kaphapittaharam pathyam dīpanam pācanam bhavet || 478 ||

sukuṇḍalīpattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

evam sukuṇḍalīpattraṃ meghanādadalaiḥ pacet |
vṛścikasya viṣam hanyāt kaphadoṣaharam bhavet || 479 ||

śālmalīkusumaparṇayor śākanirmāṇavidhir guṇās ca

śālmalīkusumam parṇam samādāya ca pākavit |
jambūkalkena saṃmiśram pacet tat svādu jāyate || 480 || ⁹⁶

sambhārādīprayogaṃ tu sarvam pūrvavad ācaret |

ikṣvālīkāgrāśākanirmāṇavidhir guṇās ca

ikṣvālīkāgram ānīya taṇḍulīyaśīphaiḥ pacet || 481 ||

evam pāke kṛte tasya mṛdutvam svādu jāyate |
svādu vṛṣyam himakaram śramajit pittajid bhavet || 482 ||

⁹⁵ 473c. *kartaryā: *kalkinyā* SK

⁹⁶ 480c. saṃmiśram PS: *samiśram* K

akṣīvapallavaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

akṣīvapallavaṃ śākaṃ pacet ketakimastakaiḥ |
athavā vaṃśamūlena madhuratvaṃ ca mārḍavam |
idaṃ rucikaraṃ pathyam śleṣmavātavināśanam || 483 ||

śilāsākanirmāṇavidhir guṇās ca

viṣaghnicūrṇikālopā śephālī*madapītakāṃ |
etāsāṃ mūlapatrādyaiḥ pakvā madvī bhavec chilā || 484 || ⁹⁷

ākalīdalapākanirmāṇavidhir guṇās ca

*maṇḍūkāpattrapakvaṃ cet svādu syād ākalīdalam |
atrāpi pākavit śreṣṭhaṃ sarvaṃ pūrvavad ācaret |
idaṃ laghu krimiharaṃ malasrāvi tridoṣajit || 485 || ⁹⁸

dhattūrapattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

dhattūrapattraṃ vipacet padmapattreṇa komalam |
gokṣurasya ca mūlena bilvapatreṇa pākavit || 486 ||
sambhāramelanam kuryāt pūrvavat sādhusiddhaye |
etat kaphaharaṃ pathyam śītavyādhiharaṃ param || 487 ||

padmapattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

padmapattraṃ śvadaṣṭrāṇām mūlenaiva paced yadi |
svādu pathyam laghuhitam vṛṣyaṃ pittaharaṃ bhavet || 488 ||

kiṃśukapattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

kiṃśukasya dalam pākaṃ kuryāt tat tiktamocanaṃ |
taṇḍulīyakamūlair vā taddalair vā vidhānataḥ |
śleṣmavātaharaṃ pathyam vraṇanut krimidoṣanut || 489 ||

⁹⁷ 484b. *madapītakāṃ: *madapītakā* SK; 484d. madvī S: *mṛdvī* K

⁹⁸ 485a. *maṇḍūkā: *muṇḍakā* SK

vanaśigrupattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

vanaśigrudalaṃ caiva pacet śrīhastinīdalaiḥ |
yadvā punarnavadalaiḥ śaṅkhacūrṇena vā punaḥ || 490 ||

kandavat sā prayoktavyā sarpiṣā bharjayet punaḥ |
idaṃ svādutarā laghvī vātapittavināsinī || 491 ||

kuraṅṭakadalaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

śigrumūlena saṃyutaṃ kuraṅṭakadalaṃ pacet |
svādu śleṣmaharaṃ pathyaṃ bṛmhaṇaṃ balavarddhanam || 492 ||

palāṅḍuśākanirmāṇavidhir guṇās ca

bhabet palāṅḍuḥ surabhis taṅḍulīyajalaiḥ pacet |
vātaśleṣmaharo rucyaḥ pathyaḥ kāyāgnidīpakaḥ || 493 ||

saikasaśākanirmāṇavidhir guṇās ca

saikasaṃ vipaced vidvān kṣudradantidalaiḥ saha |
mṛdutaṃ svādutaṃ yāti godhūmakaṇavac ca tat || 494 ||

vāsāpattraśākanirmāṇavidhir guṇās ca

vāsāpattraṃ tu taruṇam ānīya krimivarjitam |
cūrṇatoyena vipacet tattiktavinivṛttaye || 495 ||

gate tikte punas tac ca mathānena vilodayet |
tatra nikṣipya saṃbhārān pūrvavad vipacec ca tat || 496 ||

punaś ca vāsanādau ca kṛte tanmadhurāyate |
vipākasamaye cedaṃ kāsaśvāsaharaṃ bhabet || 497 ||

sūdarātṭpadaprāptinirūpaṇam

sūdavedamakhilaṃ susūkṣmayā |
saṃvidā samavalokya sarvataḥ ||
pākarūpam abhidheyam ādarād |
yo bibharti *hṛdaye sa sūdarātṭ || 498 ||⁹⁹

⁹⁹ 498d. *hṛdaye sa: hṛdayena PKS

pākopasaṃhārah

iti nalakṛtapākam yo bibharty ātmabuddhau |
sa khalu nṛpahitārtham pūjyate rājasanḡhaiḥ ||
api ca ripusamāje saṃsthitā kīrtinārī |
nijapatim anuyāmīty abruvan pratyagāt *sā || 499 || ¹⁰⁰

iti nalakṛtapākadarpaṇe prathamaprakāraṇam samāptam

dvitīyaprakaraṇam

atha ṛtudharmanirūpaṇam

rājovāca

pākakriyāvidāṃ śreṣṭha sūda sarvajña suvrata |
anekavidyākuśala pākavit karikesarin || 1 ||

vasantādiṛtor dharmāḥ pṛthag vastuniṣevitāḥ |
ekastena hitān eva parikalpya pradarsaya || 2 || ¹⁰¹

rājārtūparṇasyottaram

tasyottaram vaktukāmo rājānam idam abravīt |
daṇḍacaṇḍādidaṇḍa khaṇḍitārātimaṇḍala || 3 ||

caṇḍāṃśumaṇḍalārekha kuṇḍaladvayamaṇḍita |
śrūyatām rājasārdūla ṛtuparṇa mahāmate || 4 ||

santi pratidinaṃ citraṃ ṛtavaḥ svasvadharmakāḥ |
pramāṇam cet pravakṣyāmi teṣāṃ lakṣaṇam uttamam || 5 ||

māsadvayena sīto hi ṛtur ekadine ‘py ayam || 6 ||

ṛtubhedavivecanam

ṛtubhedam pravakṣyāmi śṛṇu vedapramāṇataḥ |
kim artham ṛtubhedo ‘yam ucyate lokamānataḥ || 7 ||

¹⁰⁰ 499b. nṛpuhitārtham P: *parahitārtham* SK; c. samāje SK: *samājau* P; d. *sā: *mā* P; *tam* SK

¹⁰¹ 2c. ekastena hitān PKS: unklar

ayam eva bhavaty asmin na kālaniyamo ṛtuḥ |
māsadvayena kathitaḥ kramo 'yaṃ nopapadyate || 8 || ¹⁰²

tatsr̥ṣṭisamaye satyaṃ vicāravimukho vidhiḥ || 9 ||

mūlapramāṇarahito loke śrautapravāhataḥ |
ṛtūnām ayam eveti niyamo nopapadyate || 10 ||

tasmād dine dine yuktyā ṛtubhedas tu yujyate |
dinaprathamabhāgena ṛtudharmāḥ bhavanty amī || 11 ||

bhāge 'ntyasmin bhavanty eva ṛtavo 'nye tu kauśalāt |
ṛtuvyatikare mānaṃ dehabhāgadhiyo yataḥ || 12 || ¹⁰³

na ca kālakramo buddhiḥ paraṃ mānaṃ manīṣiṇaḥ |
artho 'yaṃ kavibhis samyak kathito 'yaṃ vicāryatām || 13 ||

śrutir apyāha tadbhedān icchayā tadvikalpataḥ |
mūlasāstrapramāṇena bhoktre bhogapramāṇataḥ || 14 ||

rājñaḥ śaktibalād eva sevakānām ca kauśalāt |
krīḍātīśaktā rājānaḥ pravakṣye tān yataḥ svayam || 15 ||

ṣaḍguṇā bhinnadharmās ca yathā rājānam āśritāḥ |
bhinnadharmās ca katamā dinam ekaṃ tathā śritāḥ || 16 ||

pratidinam ṛtunām vibhāgakramanirūpaṇam

ahorātraṃ tu ṣaḍbhāgaṃ kuryāt sūryodayāt sudhīḥ |
nyūnādhikaṃ vinā kuryāt yathā kālakramād dinam || 17 ||

dinasya prathame bhāge vasantākhyo ṛtur bhavet |
anye dvitīye ghasrasya vaded grīṣmābhido ṛtuḥ || 18 ||

divasatriguṇe bhāge bhaved varṣābhido ṛtuḥ |
ahnaś caturthabhāge ca śaradākhyo ṛtur bhavet || 19 || ¹⁰⁴

dinasya pañcame bhāge hemantākhyo bhaved ṛtuḥ |
ṣaḍvibhāge tu ghasrasya śīśirākhyo ṛtur bhavet || 20 ||

taddharmās tatra tenaiva bhavanti kuśalaiḥ kramāt || 21 ||

¹⁰² 8d. māsadvayena P: *māsadvayo* SK

¹⁰³ 12a. 'ntyasmin K: *'nyasmin* P, S

¹⁰⁴ 19a. divasatriguṇe S: *divasas triguṇe* K, P

vasantādiṛtuṣu pathyaṃ tadguṇās ca

*vāsante 'hni ṛtau pathyaḥ kaṭusvādurasah paṭuḥ |
kurvanti balakāyāgniṃ rucīn arthān yathā kramam || 22 || ¹⁰⁵

madhvamlalavaṇā bhogyā ṛtau grīṣmadinasya ca |
śamayanti ca pittādīn śāntiṃ kāyasya nityasāḥ || 23 ||

varṣartau dine pathyāḥ kaṭutiktarasās tathā |
śamayanti ca vātādīn kāyāgniṃ varddhayanti ca || 24 ||

śārade 'hni ṛtau bhakṣyāḥ svādutiktarasānvitāḥ |
hemante 'hni ṛtau svādu kaṭutiktakaṣāyakāḥ || 25 ||

śīṣire 'hni ṛtau tāvat tiktasvādurasās samāḥ |
anekān kāyasambhūtān doṣān āśu haranti ca || 26 ||

deśakālavayo 'vasthā dhātudoṣabalābalam |
vidvān vicārya tāny eva prayatnena prayojayet || 27 ||

ṛtusandhidharmanirūpaṇam

ṛtusandhiṣu sarveṣu jantūnām jāyate kaphaḥ |
annodakavyatīkarād agnīmedasamudbhavāt || 28 || ¹⁰⁶

vasantagrīṣmavarṣeṣu agnir jvalati dehinām |
śaraddhemantaśīṣīrartuṣv anīlasambhavaḥ || 29 ||

saccidānandarūpo 'yaṃ pakvāpakvarasātmakeḥ |
asti yo 'sau prakāśātmā sarva* pāpāt sadāśīvaḥ || 30 || ¹⁰⁷

ṛtukramānusāreṇa māmsasevanajantavaḥ

hariṇādir vasante ca grīṣme meṣādisambhavam |
varṣartau kukkuṭādīnām matsyādīnām śaratsame || 31 ||

hemante śūkarādīnām caṭakādeś ca śaiṣire |
āmiṣaṃ kramaśas teṣām ṛtuṣv eteṣu yojayet || 32 ||

¹⁰⁵ 22a. *vāsante: *vasante* PKS

¹⁰⁶ 28c. annodaka PS; *annareka* K

¹⁰⁷ 30: fehlt in P; 30b. rasātmakeḥ S; *rasālakeḥ* 30d. sarva* pāpāt: *sarva pāyāt* K, *sarvaṃ pāyāt* S

vasante hitopabhogyamāṃsāni

atha vakṣye hitaṃ mām̐saṃ kramaśo ṛtuṣaṭkake |
eṇīhariṇayor mām̐saṃ vasantartau hitaṃ ca tat || 33 || ¹⁰⁸

pathyaṃ hitakaraṃ vṛṣyaṃ paraṃ svādubṛṃhaṇam |

grīṣmartau hitopabhogyamāṃsāni

āvikaṃ ca phalaṃ meṣam āmiṣaṃ śītalaṃ mṛduḥ |
grīṣmartau tu paraṃ pathyam uṣṇavāraṇakaṃ hitam || 34 ||

varṣartau hitopabhogyamāṃsāni

lavaṇasyābdhijātānām matsyānām kukkuṭasya ca |
āmiṣaṃ paraṃ pathyaṃ varṣartau śītavāraṇam || 35 ||

śaradṛtau hitopabhogyamāṃsāni

nadītaṭākasambhūtaṃ matsyānām āmiṣaṃ hitam |
ṛtau śaradi tīkṣṇoṣṇasamarūpaṃ sukhapradam || 36 ||

hemantartau hitopabhogyamāṃsāni

vārāhaśaśasambhūtaṃ kravyam uṣṇakaraṃ paraṃ |
laghu vṛṣyaṃ sukhakaraṃ ṛtau hemantasaṃjñake || 37 ||

śīsīrartau hitopabhogyamāṃsāni

āmiṣaṃ kalaviṅkasya lāvakoṭthaṃ ca śobhanam || 38 ||

uṣṇavīryakaraṃ svādu ṛtau śīsīrasaṃjñake || 39 ||

sūdakāraguṇaprasāstayah

evaṃ vasantādiṛtau prasiddha
dharmān viditvā kurute yathātmā |
vimuktapāpaḥ sa ca sūdadoṣaiḥ
punar jananyā jaṭharaṃ na yāti || 40 ||

¹⁰⁸ 33d. vasantartau S: *vasatarntau* K, *vasatarto* P

yadāmiṣaṃ devapitṛpravṛttaye
karoti sūdo yadi kāmavarjitaḥ |
prayāti lokaṃ kṛtinā kṛtir yathā
savāsavas taṃ mumude sadā mudā || 41 ||

akalārthasakalaṃ kalāvidaḥ
sūdakarṃa kuśalaṃ mṛgādiṣu |
svāmikāryam iti yaḥ karoti tat
sūdadoṣakṛtapāpabhān naraḥ || 42 ||

iti nalakṛtapākadarpaṇe dvitīyaṃ prakaraṇaṃ samāptam |

tritīyaprakaraṇam

atha bhakṣyaprakārāḥ

vibhinnabhakṣyapadārthānāṃ nirmāṇaprakāranirūpaṇam

śitagodhūmaśakalaṃ bhāgam ekaṃ samāharet |
navam ekaṃ sūkṣma*vāsaṃ bhāgaṃ sūdaḥ praśāntaye || 1 || ¹⁰⁹

supakvaṃ bhinnacaṇakaṃ nirṇayed ardhabhāgakam |
ekaṃ ca medasobhāgaṃ nayan niṣpāvamānakam || 2 ||

nārikelakaṇaiḥ *sūkṣmabhāgārdhasya grahed budhaḥ |
elāsaindhavacūrṇaṃ ca kiṃ cid ānīya mānavit || 3 || ¹¹⁰

samānīya supakvaṃ ca ghanasārādinirmite |
mandakṣīrasamudbhūtaṃ navaṇītaṃ nayan navam || 4 ||

melayec ca yathāyogyam pakvaṃ kṣīreṇa mānavit |
jaṃbīrabijavat kuryāt modakān bahuśaḥ sudhīḥ || 5 ||

vāsitesu punaḥ pūgapatṭeṣv etān pṛthak kṣipet |
antarāṭṭālike samyak nidhāya ca punaḥ pacet || 6 ||

tam ādāya punas teṣu siṅced vai sthirasarpīṣi |
bhakṣyarājāhvayo rājan kathitaḥ pākakovidaiḥ || 7 || ¹¹¹

¹⁰⁹ 1c. *vāsaṃ: vāso KS

¹¹⁰ 3a. *sūkṣma: sūkṣmam KS; 3c. elā° K: eṇā S

¹¹¹ 7d. kathitaḥ PS: kathite K

bhakṣyarājasya guṇāḥ

vātapittaharāś cāyaṃ vṛṣyaḥ kāyavivarddhanah |
sadyo laghutarah svāduḥ śarirasya balapradah || 8 ||

anyad bhakṣyaprakāranirmānavidhir guṇāś ca

nidhāya sūkṣma*vāsaṃ ca pravaṇyāṃ sūdakovidaḥ |
prathamam rasam āsicya peṣayen navanītavat || 9 || ¹¹²

nikṣipet tādrśam māṃsam pātre tasmin tataḥ param |
godhūmasya kaṇān peṣān bhinnamudgakaṇāṃs tathā ||10 ||

bharjayitvā punaḥ kiṃ cit paced vai payasā ca tān |
khaṇḍāni nikṣipet tatra tebhyo dviguṇitāni ca || 11 ||

dugdhodbhavāni khaṇḍāni tadarddhāni ca nikṣipet |
jātīcampakapunnāgapuṣpādīn tatra nikṣipet || 12 ||

supakvaṃ kukkuṭāṇḍāntaṃ lohitaṃ tatsamaṃ nyaset |
kalkaṃ ca ghanasārasya elācūrṇaṃ ca nikṣipet || 13 ||

muhūrtam ekam āsthāya punaḥ puṣpāṇi samtyajet |
melayitvā tu tatkalkaṃ pātre 'nyasmin vinikṣipet || 14 ||

mānavit māṃsakalkena kuryād vai teṣu karpurān |
nidhāya teṣu mudgādīkalkaṃ kuryāc ca śaktivat || 15 ||

tacchobhārtham punaḥ kuryād ākārāṇi dvidhā tridhā |
evaṃ bahūni vai kuryād bhakṣyāṇi ca pṛthak pṛthak || 16 || ¹¹³

nidhāya pūgapaṭṭasya netre tāni paced budhaḥ |
anenaiva prakāreṇa paścād bhakṣyaṃ pradāpayet || 17 ||

rucyaṃ pathyam tathā balyaṃ vṛṣyaṃ doṣatrayāpaham |
evaṃ ādīni bhakṣyāṇi kartavyāni manīṣibhiḥ || 18 || ¹¹⁴

¹¹² 9a. *vāsaṃ: vāsaś KS

¹¹³ 16b. tridhā: dvidhā K.

¹¹⁴ 18b. °trayāpaham: °trayāyaham K

bhakṣyapadārt hopasaṃhāraḥ

bhakṣyajālam idam arpitaṃ priyaṃ
sevyatāṃ sukṛtibhiḥ paraṃ mudā |
pākasārasaraṃ sadā samaṃ
kāntidīpanakaraṃ balapradam || 19 || ¹¹⁵

iti nalakṛtapākadarpaṇe bhakṣyavarṇanaṃ tṛtīyaṃ prakaraṇaṃ samāptam

caturthaprakaraṇam

atha pāyasaparakāranirūpaṇam

vicitralasunapāyasanirmāṇavidhir guṇās ca

atha bhedān pravakṣyāmi pāyasasya vicitrakān |
tvacaṃ laśunabhāgānāṃ samutsṛjya prayatnataḥ || 1 ||

agrato mūlataḥ kiṃ cic chitvā chedān samutsṛjet |
virūḍhārthaṃ srajaṃ teṣāṃ kuryāt sūcyārdhatantubhiḥ || 2 || ¹¹⁶

pāyasaṃ yāvataḥ siddhaṃ tāvad eva parigrahet |
yāvataḥ syāt kriyāsuddhiḥ tāvad eva prayojayet || 3 ||

bhāgān laśunakandasya chindyāt sūdaś caturvidham |
teṣāṃ virūḍhagarbhasthaṃ samādāya samutsṛjet || 4 ||

tān eva poṭalīm vidvān kuryād vai sūkṣmavāsasā |
kāñcikāmīrite pāke yāvataḥ taṇḍulasambhave || 5 ||

kṛtvā sthānaṃ pacet samyag ā kaṭugandhamocanāt |
pakvaṃ laśunam ādāya saghṛtaṃ māṃsam utsṛjet || 6 || ¹¹⁷

kṣālayed vāriṇā samyak pacet kṣīreṇa pākavit |
catuḥkṛtvaḥ pañcakṛtvaḥ kṣālayed vāriṇā punaḥ || 7 ||

bhāṇḍadvitīye laśunaṃ nikṣipet tādrśaṃ tataḥ |
ekasmin nikṣiped bhāṇḍe saho laśunasābhidhā || 8 || ¹¹⁸

¹¹⁵ 19.a. arpitaṃ priyaṃ K: *arpitapriyaṃ* S; Versmaß: radhoddhatā

¹¹⁶ 2d. °ārdha: ārdra ?

¹¹⁷ 6b. samyag āgandha K: *samyak agandha* P, *samyak āgandha* S

¹¹⁸ 8a. °dvitīye: °dvaye ca KS

anyasmin vinyased bhāṇḍe sahaḥ saralikās tataḥ |
śṛtam ardhaviśiṣṭam ca kṣīraṃ visrāvayed budhaḥ || 9 ||

yathārham śarkarāyuktaṃ kṣīraṃ bhāṇḍadvitīye kṣipet |
nikṣipya pāyase 'nyasmin rambhāphalam anuttamam || 10 ||

panasasya phalaṃ ramyam apare pāyase nyaset |
kalkaṃ ca ghanasārādi nikṣiped ubhayatra hi || 11 ||

nikṣipet tatra jātyādikusumāny ubhayatra hi |
pāyasaṃ laghuvātaghnaṃ ramaṃ vyādhiharaṃ śubham || 12 ||

godhūmapāyasanirmāṇavidhir

navagodhūmam ānīya samutsārya sa mṛtkaṇān |
īṣaj jalena saṃklinnam apahanyād ulūkhale || 13 ||

mocayet tattuşaṃ samyak kuryād evaṃ dvidhā *tridhā |
avahanyāc ca takreṇa śītaṃ yāvad bhavet punaḥ || 14 || ¹¹⁹

daśaviṣatikṛtvas *tam avahanyāc ca sarpiṣā |
saṃsprīya kena cit samyak kuryāt tattuşamocanam || 15 || ¹²⁰

tribhāgamāhiṣaṃ kṣīraṃ kṣīrabhāṇḍe prasiñcayet |
ekena jalabhāgena saha mṛdvagninā pacet || 16 ||

jalanirgamaṇaṃ yāvat tāvat tāvat prasādhayet |
teṣāṃ payas tathā siñcet samabhāṇḍe 'ṣṭabhāgikam || 17 ||

ekabhāgaṃ ca godhūmaṃ tādrśaṃ tatra nikṣipet |
yathā ca dhūmasaṃsparśo na bhavet taṃ tathā pacet || 18 ||

darvyāvaghaṭṭayan śodhyā tathā bhāṇḍe sthitaṃ yadi |
vibhajyaivaṃ caturbhāgaṃ pānaṃ pātreṣu nikṣipet || 19 ||

kramukasya ca paṭṭasya locaneṣu bahuṣvapi |
nānāvidhaiś ca puṣpaiś ca vāsīteṣu punaḥ punaḥ |
ghanasārādibhir dhūpe nyaset tac ca pramāṇavit ||19PS || ¹²¹

¹¹⁹ 14b. *tridhā: *dvidhā* KS

¹²⁰ 15a. *tam: *tān* KS

¹²¹ 19PSd. vāsīteṣu S: *vāsīte vāte* P

phalapuṣpapānakanirmāṇavidhir

caturvidha tathā pākam pātreṣv eteṣu nikṣipet |
 nikṣipet teṣu pākeṣu phalapuṣparasam tataḥ || 20 || ¹²²

teṣāṃ ca nikṣipet kṣīraṃ supakvaṃ tatpramāṇāvit |
 phalaṃ ca panasam tatra tadrasm ketakīdalam || 21 ||

anyeṣāṃ ikṣudaṇḍaṃ ca tadrasm kamalaṃ kṣipet |
 teṣāṃ ca sahakāryasya phalaṃ sūdas tu nikṣipet || 22 ||

tadograṃ rasam āsicya tadīyaṃ kusumaṃ nyaset |
 drākṣāphalaṃ ca keṣāṃ cit nikṣipet tadrasm budhaḥ || 23 ||

*kalhārakusumaṃ tatra sugandhena samanvitam |
 dāḍimasya phalaṃ keṣān tadrasm ca vinikṣipet || 24 || ¹²³

vahlikākusumaṃ tatra sugandhena samanvitam |
 kastūryādisamaṃ yuktaṃ nyaset tatraiva pākavit || 25 ||

kapitthasya phalaṃ teṣāṃ tadrasm ca vinikṣipet |
 jājīprasūnaṃ tatraiva nyased vidvān sakovidaiḥ || 26 ||

phalāni caivamādīni tadīyāṃś ca rasāṃś tathā |
 tat tadyonīni puṣpāṇi pātreṣv ādyeṣu nikṣipet |
 nikṣipen māksikaṃ sarpiḥ keṣāṃ cit sūdavitamaḥ || 27 || ¹²⁴

sugandhīni vikāsāni prasūnāni nyaset kramāt |
 etair ālodya taṃ pākam tatprasūnāni samtyajet || 28 ||

tataś ca poṭalīm kṛtvā jalapūrṇaghaṭena ca |
 antarāṭṭhalakam kṛtvā tac ca teṣu vinikṣipet || 29 ||

sikatāvedikāyāṃ ca nyaset *taṃ payas āḍṛtam |
 tālapatir budhaḥ samyag vijayec ca punaḥ punaḥ || 30 || ¹²⁵

yāvac chaityam bhavet tāvat tatraiva tāpayed budhaḥ |
 muktikāle samālocya bhakṣayed vā pradāpayet || 31 ||

ayaṃ pittaharo vṛṣyaḥ pathyaḥ śaityakaro nṛṇām |
 jagatām āśrayam brahma yathā bhavati sarvadā || 32 ||

¹²² 20d. phala K: *pala* S

¹²³ 24a. *kalhāra: *kahlāra* KS

¹²⁴ 27b. rasāṃś S: *rasās* K

¹²⁵ 30b. *taṃ payas āḍṛtam: *tān panasāḍṛtān* KS

upasaṃhāraḥ

rasālāyās tathā bhakṣyabhojyādīnām ihāśrayāḥ |
stuvanti samyak sudhiyas tataḥ sarvaṃ sadā mudā || 33 ||

iti nalakṛtapākadarpaṇe pāyasaparakāranirūpaṇam nāma caturthaprakaraṇam
samāptam

pañcamaprakaraṇam

atha pānakabhedanirūpaṇam

rasālāyās ca kathitā sarvarucivimarditāḥ |
pānabhedās ca kathyante bhuktvānnasya virecakāḥ || 1 ||

pānakanirmāṇavidhir guṇās ca

hiraṇmaye ca citre ca nānāratnavirājite |
śarkarābhāgam ekaṃ ca sakhaṇḍam tatra nikṣipet || 2 || ¹²⁶

gāṅgam taddviguṇam toyam siñced vastreṇa śodhitam |
yāvat pralīya khaṇḍam tat tāvat tatraiva tan nyaset || 3 ||

tad ādāya nyased yantre tulitam ghaṭanirmitam |
bhaved dhimambuvad yāvat tāvat *annaṃ punaḥ punaḥ || 4 || ¹²⁷

śodhayec charkaraṃ toyam samyak sūdaḥ pramāṇavit |
daśaviṃśatipātreṣu sūkṣmarūpeṣu śobhiṣu || 5 || ¹²⁸

pratyekaṃ pūgapaṭṭasya locanāni nyaset kramāt |
phalānāṃ teṣu netreṣu rasaṃ ca kusumaṃ kṣipet || 6 ||

cīncāphalarasaṃ siñced anyam tādrśapuṣpakam |
kalhārakusumaṃ tatra nyaset tatraiva buddhimān || 7 ||

jambūphalaṃ tathānyasmin supakvaṃ ca nyased budhaḥ |
nāriṅgapuṣpaṃ tatraiva punnāgakusumaṃ nyaset || 8 ||

¹²⁶ 2a. hiraṇmaye ca KS: *hiraṇmayena* P

¹²⁷ 4c. dhimambuvad P: *vibhambuvad* K, *vimāmbuvad* S; 4d. *annaṃ: *anna* P, *tatra* KS

¹²⁸ 5a. śodhayec charkaraṃ P: *śodhayet vac charkaraṃ* K; *śodhayet varkaran* S

pārāvataḥphalānyāni rasam ekatra nikṣipet |
rambhāphalarasam siñcet anyasminn api locane || 9 ||

karavīrasya kusumaṃ kusumaṃ bakulasya ca |
ekatralakucasyādi phalaṃ prakṣipyā śāstravit || 10 ||

sugandham utpalaṃ cātra śatapatraprasūnakam |
anyatra nikṣiped vidvān phalam āmrātakasya ca || 11 ||

mātuluṅgasya kusumaṃ kundasya kusumaṃ nyaset |
ketakīkusumaṃ tv ekaṃ sarvaṃ netreṣu nikṣipet || 12 ||

elānāgaracūrṇam ca jambīrasya *rasaṃ tataḥ |
locaneṣu ca sarveṣu kiṃ cit kiṃ cit vinikṣipet || 13 || ¹²⁹

karpūraṃ mṛganābhiṃ ca kuṅkumaṃ himavāriṇā |
peṣayitvā ca tat kalkaṃ mānavit prakṣipet kramāt || 14 ||

evaṃ sambhārayukteṣu locaneṣu pramāṇavit |
śuddhaṃ tacchārkaṃ toyaṃ yathāyogyam prasecayet || 15 ||

mandamārutasamcārapānāgāre tataḥ sudhīḥ |
sikatānirmitāyāṃ ca vedikāyāṃ ca paṅktitaḥ || 16 || ¹³⁰

nidhāya tāni pātrāṇi śuddhavastreṇa veṣṭayet |
uśīranirmatenātha *tālavr̥ttena *vijayet || 17 || ¹³¹

yāvacaityaṃ bhavet pānaṃ kuryāt tenaiva vījanam |
ādāya tāni netrāṇi pātrebhyaḥ sodakāni ca || 18 || ¹³²

tyajyet puṣpāṇi sarvatra ketakīkusumād ataḥ |
ādāv anyonyanetreṇa pānabhedam pramāṇavit || 19 || ¹³³

bahavaḥ pānabhedā syuḥ śuddhasamkarabhedataḥ |
vicchedanaṃ vinā vidvān buddhvā kuryāc ca poṭalīm || 20 || ¹³⁴

¹²⁹ 13a. elā S: *elo* K; 13b. *rasaṃ: *saran* K; *rasan* S

¹³⁰ 16d. paṅktitaḥ P, S: *paṅkitaḥ* K

¹³¹ 17b. *tālavr̥ttena: *tālavr̥ttena* KS (tālavr̥ddhena ?); 17d. *vijayet: *bījayet* KS

¹³² 18d. sodakāni S: *sīdakāni* K

¹³³ 19b. ataḥ S: *ṛtah* K

¹³⁴ 20d. buddhvā K: *vaddhvā* S

ṣaṣṭhaprakaraṇam

mandamārutasaṃcāre dhodhomām āharec ca tām |
evaṃ vidhāni pānāni kuryād grīṣme subuddhimān || 21 || ¹³⁵

sevitāni punas tāni pānāni ca manīṣibhiḥ |
tat tadravyaguṇān kuryuḥ saṃsthitān ātmasuprabhaḥ || 22 ||

ṛtuparṇarājñāḥ pātraviṣayakaḥ praśnaḥ

pātreṣu vidyamāneṣu sauvarṇādiṣu bāhuka |
pākādi kriyate kasmāt pūgapaṭṭena me vada || 23 ||

prasūnavāsanāt pākāḥ krimikīṭadipīdanam |
madhuvargādipīḍeti pāko 'yaṃ naiṣadhena ca || 24 ||

kṛtaṃ citrakriyāyuktaṃ nṛpadevahitāya ca |

vicitrabhedāḥ khalu pākabhedo
mayā kṛtaḥ sarvajanopakārī |
yaduktam annaṃ savipākakāle
tenaiva jīrṇaṃ kriyate sukhena || 25 || ¹³⁶

iti nalakṛtapākadarpaṇe pānakanirūpaṇaṃ nama pañcama prakaraṇaṃ samāptam

ṣaṣṭhaprakaraṇam

atha vividhānnayūṣapākanirmāṇaprakaraṇam

sālyannayūṣānirmāṇavidhir guṇās ca

prastham ekaṃ suśālyannaṃ saṃkṣālya ca punaḥ punaḥ |
peṣayitvā ca taṃ piṣṭaṃ kāñcikībhiś ca melayet || 1 || ¹³⁷

tat pañcaguṇitais toyaiḥ saha culyāṃ paced budhaḥ |
kustumburīm ca kaidaryaṃ pākamadhye vinikṣipet || 2 ||

piṣṭaṃ ca darvyā liptaṃ cāvatārya praśamayet |
dhavalaṃ *dadhi saṃpādya tat samaṃ tatra melayet || 3 || ¹³⁸

¹³⁵ 21b. dhodhomām āharec ca tām P: dhomām āharec ca dhom KS

¹³⁶ 25e. yaduktam S: *yadbhaktam* K; Versmaß: upajāti

¹³⁷ 1c. taṃ: *tān* KS

¹³⁸ 3a. *dadhi saṃpādya: *dadhisampādya* P, *dadhim ādāya* KS

śodhayet sitavastreṇa *ghaṭe yatnena pākavit |
śodhitam tad viśāleṣu pātreṣu bahuṣu kramāt || 4 || ¹³⁹

sthiteṣu pūgapaṭṭasya locaneṣu vinikṣipet |
ketakīkusumam sūdaḥ sarvatraiva niveśayet || 5 ||

rucyartham sarvapātreṣu phalam puṣpam samāharet |
bijapūraphala*chedān keṣām cid dhemapuṣpakam || 6 || ¹⁴⁰

satphalākusumam teṣu nyased yogyam yatha budhaḥ |
sahakāraphalam keṣām jājīkusumam eva ca || 7 ||

nāraṅgasya prasūnam ca nyaset tan mānavit punaḥ |
sallakīphalam anyeṣām pāṭalīkusumam nyaset || 8 ||

pūgasya puṣpam nivīset kastūrīguṇasaṃyutam |
kumbhīphalam tathānyeṣām vāsantīkusumam nyaset || 9 ||

kalhārakusumam tatra prakṣipet sumanoharam |
bālam urvārukaḥ keṣām namerukusumam nyaset || 10 || ¹⁴¹

sugandhikusumam tatra praviśet tat pramānavit |
nikṣiped aṣṭapātreṣu yathāyogyam kramāt sudhīḥ || 11 || ¹⁴²

evam ced bahavo bhedaḥ *śuciyūṣasya bhūmipa |
etac ca yūṣam āloḍya prasūnāny eva saṃtyajet || 12 || ¹⁴³

prayatnena punas tāmś ca veṣṭayitvātha saṃviśet |
śaityādiguṇasaṃsargaḥ kāryas teṣām ca pūrvavat || 13 ||

ayam ca yūṣaḥ pīyūṣaḥ pittaghnaḥ śramahā bhavet || 14 ||

rājaśālyannayūṣanirmāṇavidhir guṇās ca

mardayitva punaḥ samyak śodhayet ghanavāsasā |
pūgapaṭṭasya netrāṇi bahupātreṣu nikṣipet || 15 ||

¹³⁹ 4a. sitavastreṇa KS: *site vastre* P; 4b. *ghaṭe: *ghane* PKS

¹⁴⁰ 6c. *chedān: *cchedān* KS

¹⁴¹ 10b. sumanoharam PS: *samanoharam* K; 10c. Metrum: gleichzeitige Kürze auf 2/3 verboten

¹⁴² 11a. sugandhi K: *sutandhi* S, fehlt P

¹⁴³ 12b. *śuciyūṣās: *sucyayūṣās* P, *suciyūṣasya* K, *sucyamūṣās* S

sayūṣaṃ dadhiśālyannaṃ sambhavaṃ teṣu nikṣipet |
pramāṇena nyaset teṣu cūrṇaṃ saindhavasambhavam || 16 ||

methījīrakacūrṇaṃ cailācūrṇaṃ ca nikṣipet |
ādrakasya palāṇḍoś ca śakalāni ca nikṣipet || 17 ||

kumbhīpattraṃ ca dhānyaṃ ca mātuluṅgadalaṃ kṣipet |
ketakīkusumaṃ teṣu sahakāraphalaṃ kṣipet || 18 ||

nānāvidhāni puṣpāṇi nikṣipet sallakīphalam |
tadīyaṃ nikṣipet pattraṃ tad yogyaṃ dravyam ādiśet || 19 ||

pākajñāḥ kramaśas teṣu sāmudraphalam āharet |
keṣāṃ cid āmraśakalaṃ tadīyaṃ kusumaṃ nyaset || 20 || ¹⁴⁴

marīci*stabakaṃ keṣāṃ jāṭiyakusumaṃ nyaset |
nāringakusumaṃ keṣu nyased bilvaphalāni ca || 21 || ¹⁴⁵

kalhārakusumaṃ kiṃ tu sāraṅgasya phalam kṣipet |
elāphalasya stavakaṃ keṣāṃ cid dhemapuṣpakam || 22 ||

evam ādīni puṣpāṇi *lavaṅgasya phalāni ca |
kṣiptvā kuryāc ca yūṣasya bahūn bhedān vicakṣaṇaḥ || 23 || ¹⁴⁶

kṣaṇamātraṃ samālokya tataḥ puṣpāṇi samtyajet |
tataś ca poṭalīm kuryāt prayatnena tataḥ param || 24 ||

veṣṭayitvā punaḥ sūdaḥ kuryāc chaityaṃ ca pūrvavat |
muktaṃ ca jirṇaṃ samayā laghuvṛṣyo balapradaḥ || 25 ||

yūṣapākasyopasaṃhāraḥ

nānāvidhadravyaphalapasūnair
utpāditārthaḥ khalu kalpavṛkṣaḥ |
śramānvitānāṃ śramanut susevyaḥ
supūjitaḥ sarvamanobhir āmaḥ || 26 || ¹⁴⁷

¹⁴⁴ 20c. āmra K: *rāmna* S

¹⁴⁵ 21a. *stabakaṃ: °*stavakaṃ* KS

¹⁴⁶ 23b. *lavaṅgasya: *lavaṅasya* KS; yūṣasya S: *yūṣasya* K

¹⁴⁷ 26d. ābhaḥ K: *āmaḥ* S

sayūṣabhedāḥ kathitā bhojanānandadāḥ śubhāḥ |
ghṛtādyamaṣaprabhedās ca kathyante 'rucimardanāḥ || 27 ||

iti nalakṛtapākadarpaṇe yūṣapākanāma ṣaṣṭhaprakaraṇam samāptam ||

saptamaprakaraṇam

atha ghṛtānnapākaprakaraṇam

ghṛtānnapākanirmāṇavidhir guṇās ca

supakvaṃ rājaśālyannam ānīya sumanoharam |
viśālavibhrame deśe pātreṣu vividheṣv atha || 1 ||

sthiteṣu sarvapātreṣu kṣipeḍ anyena saindhavam |
haiyaṅgavīnam ekasmin siñcet pātre susaṃyute || 2 ||

kṣipec cūrṇam punas tatra dagdhaparpaṭakasya ca |
nikṣipec ca tatas tatra laśunārdrakayoḥ kaṇān || 3 ||

cūrṇam ca nivīset kiṃ cit methījīrakasambhavam |
kustumbarīm ca kaiṭaryaṃ ketakīkusumaṃ nyaset || 4 ||

bījapūradalaṃ tatra nikṣipet sūdarāt tataḥ |
ebhir dravyair bhājanastham annaṃ kuryāc ca melanam || 5 || ¹⁴⁸

punaś ca nikṣipet tatra kastūrīm *karpuraṃ tathā |
punaś ca pūgapaṭṭena baddhvā bhoktre nivedayet || 6 || ¹⁴⁹

ghṛtam annam idaṃ ramaṃ balavṛddhikaraṃ bhavet |
havyaṃ pittaharam nityam cakṣurindriyavarddhanam || 7 ||

anya ghṛtānnapākanirmāṇavidhir guṇās ca

anyasminn api pātrasthe śāly*anne susaṃyute |
tilatailaṃ navaṃ ramaṃ siñcet *sūdas samaṃ tataḥ || 8 || ¹⁵⁰

¹⁴⁸ 5a. bījapūra SP: *bījapura* K

¹⁴⁹ 6b. *karpuraṃ: *karpurīm* KS

¹⁵⁰ 8b. *anne: *anneṣu* KS; 8d. *sūdas: *sūdaḥ* KS

jambīrāmlaṃ tatas tatra pramāṇena prasecayet |
cūrṇaṃ ca nikṣipet tatra piṇyākavaṭakodbhavam || 9 ||

laśunārdrakakaiḍaryadhānyakānāṃ kṣipet kaṇān |
taptatailaṃ punas tatra hiṅgunā sahitaṃ kṣipet || 10 ||

kṛtvā tam melanaṃ tatra karpūrādīṃś ca nikṣipet |
tad baddhvā pūganetreṇa nivīśed aparasthale || 11 ||

balakṛd dīpanakaraṃ vātaśleṣmaharaṃ tathā |

ciñcāphalarasayuktaśālyannapākanirmāṇavidhir guṇāś ca

atha ciñcāpakvaphalasangamudbhūtarasaṃ haret || 12 || ¹⁵¹

śālinyā taṃ punas samyag bharjayed rāmaṭhādibhiḥ |
anyasmin navaśālyanne nikṣipet tāḍṣaṃ rasam || 13 ||

kaṇāṃś ca nikṣipet tatra laśunārdrakasambhavān |
tad ebhir melayet sarvaṃ vāsanādīn samāviśet || 14 ||

pūgapaṭṭena tadbhaktam veṣṭayitvā ca dāpayet |
pittavṛddhikaro rucyaḥ śūlavyādhiharo hy ayam || 15 ||

kaiṭaryakalkayuktaśālyannanirmāṇavidhir guṇāś ca

kaiṭaryakalkam anyasminn *anne nikṣipyā melayet |
bharjitaṃ rāmaṭhaṃ taile nikṣiped rāmaṭhādikam || 16 || ¹⁵²

karpūrādīṃś ca nikṣipyā netreṇa pariveṣṭayet |
stanyapradam krimiharaṃ śleṣmadoṣaharaṃ bhavet || 17 || ¹⁵³

sarṣapakalkayuktaśālyannanirmāṇavidhir guṇāś ca

sarṣapodbhavaalkena milad annaṃ *kuryāt budhaḥ |
jambīrāmlaṃ yathāyogyaṃ nikṣiped rāmaṭhādibhiḥ || 18 || ¹⁵⁴

¹⁵¹ 12a. Metrum: Sha-Gaṇa

¹⁵² 16b. *anne: *anya* KS

¹⁵³ 17c. stanya K: *stāna* S

¹⁵⁴ 18b. *kuryāt: *kriyāt* PKS

aṣṭamaprakaraṇam

kṛtvā ca vāsanādīṃś ca baddhvā netreṇa dāpayet |
hiṅgum uṣṇakaraṃ bhaktaṃ tathā chardiharaṃ bhavet || 19 ||

evam ādīni bhaktāni tat taddravyaś ca sādhayet |
bahūnām annabhedānāṃ svaṃ svaṃ tat tadguṇaṃ bhavet || 20 ||

dadhiyuktaśālyannanirmāṇavidhir guṇās ca

apare sūdarāḍ bhakte nikṣipen madhuraṃ dadhi |
sahakāraṇāṃś tatra laśunādīṃś ca nikṣipet || 21 ||

*sitōṣaṇakaṇāṃś tatra śuṅṭhīcūrṇaṃ ca nikṣipet |
nistvagārdrakakaiṭṭaryadhānyākāśakalāny api || 22 || ¹⁵⁵

etat sarvaṃ viniṣṭipya kuryāt tan melanaṃ budhaḥ |
punaś ca nikṣipet tatra cūrṇaṃ elāsamudbhavam || 23 ||

bījapūradalaṃ tatra ketakī kusumaṃ nyaset |
karpūrādīṃś ca nikṣipya veṣṭayitvā pradāpayet || 24 ||

idaṃ jāḍyaharaṃ rucyaṃ vahnimāndyaharaṃ bhavet || 25 ||

upasaṃhāraḥ

svairaprabhedākṛtir annarūpā
dhenur dharitryāṃ pravadanti bhūri |
payāṃsi samyag rasanānnapāne
sadā dudohārthiṣu sādareṇa || 26 || ¹⁵⁶

iti nalakṛtapākadarpaṇe ghṛtānnanirūpaṇaṃ nāma saptamaprakaraṇaṃ samāptam

aṣṭamaprakaraṇam

atha lehyaprakaraṇam

sahakārādilehyanirmāṇaprakāro guṇās ca

supakvaphalasaṃdohaṃ sahakārādisambhavam |
ānīya sūdaḥ śāstrajñāḥ krimibhyaḥ śodhayet pṛthak || 1 ||

¹⁵⁵ 22a. *sitōṣaṇa: *śītōṣaṇa* K, *sītōṣaṇa* S

¹⁵⁶ 26c. pātre PS: *pāne* K

bharjayec ca punas tāni pṛthak śarkarayā saha |
tad uttham āhared dravyaṃ tvagbījāni samutsṛjet || 2 ||

dravye tasmin ghanībhūte siñcet kiṃ cij jalaṃ tataḥ |
dravyaṃ ca sūkṣmavastreṇa yāval lehyaṃ tu śodhayet || 3 ||

ānayet pūgapaṭṭasya netrāṇy atha śubhāni ca |
anekeṣu ca pātreṣu madhye teṣu punar nyaset || 4 ||

lehyaṃ cāṅgulikaṃ teṣu nikṣipec ca pṛthak pṛthak |
tataś ca ghanasārādi kalkaṃ teṣu ca melayet || 5 ||

vicitravāsanāpuṣpaiḥ lehyaṃ samyak ca vāsayet |
tataḥ puṣpāni samtyajya sahakuryāc ca poṭalīḥ || 6 ||

pūrvavat sthāpanam kuryāt tataḥ śaityopacārakam |
evaṃ vidhāni lehyāni kartavyāni bahūny api || 7 ||

rasanāsvagataṃ jādyam tyajel lehyasya sevanāt |
etat pittaharam pathyaṃ kaphavātaharam param || 8 ||

lehyaprasāsty upasaṃhārah

lehyajālam idam uttamaṃ pumān
sevayet pratidinaṃ prayatnataḥ |
svāntadoṣam apanīya nirmalo
bhāti niṣkṛtikadarpaṇo yathā || 9 || ¹⁵⁷

iti nalakṛtapākadarpaṇe lehyaprakaraṇaṃ nāma aṣṭamaprakaraṇaṃ samāptam

navamaprakaraṇam

atha śaityajalanirmāṇaprakaraṇam

śaityajalanirmāṇaprakāro guṇās ca

*nāgālābuphale sūkṣmaṃ yatnena ca jalaṃ śubham |
ānīya gāṅgam uṣasi śubhravastreṇa śodhayet || 1 || ¹⁵⁸

¹⁵⁷ Versmaß: rathoddhatā

¹⁵⁸ 1a. *nāgalābu: nudalāvu KS, udalābu P

pūrayec ca śubhe kumbhe taptasvarṇavinirmite |
kalkam āloḍayet tatra karpūrādi pramāṇavit || 2 ||

vistrte pūgapaṭṭe ca taj jalaṃ veṣṭayet tataḥ |
kārayet prāṃsutarubhiḥ dolāṃ samyak pramāṇavit || 3 ||

śikyam ca sthāpayet tatra śubhadravynirmitam |
sūdas tu nikṣipet tatra poṭalīm jalapūrite || 4 || ¹⁵⁹

ekaṃ sūtram tataḥ kuryāt ekaṣkapramāṇakam |
rucakasya mukhaṃ tasya veṣṭayed agrabhāgataḥ || 5 ||

mūladeśe punas tasya *śalākāṃ saṃniveṣṭayet |
srajaś ca tatra badhnīyāj jāticampakanirmitāḥ || 6 || ¹⁶⁰

sūkṣmarandhraṃ tataḥ kuryād adhas tasyāḥ pramāṇavit |
sūtrasthitaśalākāyāḥ kuryāt sadrandhraśṅkhalam || 7 ||

śanaiḥ śanair jalaṃ tatra yathā sravati vinyaset |
vinā vastreṇa tasyādho hemabhāṇḍaṃ vinikṣipet || 8 ||

tasmin pāṭalijātyādiprasūnāni nyased budhah |
himāmbunārdravastreṇa tanmukhaṃ veṣṭayed budhaḥ || 9 ||

jalaṃ sravati niḥśeṣam udarasthe vyavasthite |
ghaṭāntaram nyaset sūdo vālukāvedikāṃ tataḥ || 10 || ¹⁶¹

sragbhiḥ samantato yuktāṃ dakṣiṇānilasaṃyutāṃ |
tālavṛttānilaiḥ samyak śaityaṃ kuryāc ca tajjalām || 11 || ¹⁶²

anyasmin pūgapaṭṭe ca nānāpuspaiś ca vāsire |
pūrayitvā tu tat toyam prasūnāni ca saṃtyajet || 12 ||

nyaset poṭalīm kṛtvā pātre sujalapūrite |
tālavṛntānilaiḥ samyak kuryāc chaityatamaṃ sudhīḥ || 13 || ¹⁶³

pānīyam īdrśam grīṣme karttavyam manujeśvara |
pīpāsāṃ śamayet samyak pīpāsūnāṃ śramam haret || 14 ||

vidhūmam jarayaty āśu bhakṣyādīnām tathaiva ca |

¹⁵⁹ 4a. śikyam: *siktham* KS

¹⁶⁰ 6b. *śalākāṃ: śakalān PKS; 6cd. nirmitāḥ PS: *nirmitā* K

¹⁶¹ 10d. vālukā: *bālukā* KS

¹⁶² 11c. °vṛttā°: °vṛntā° KS

¹⁶³ 13c. °vṛttā°: °vṛntā° KS

rājñah ūśarajalasvādukaraṇaviśayakah praśnah

ūśarakṣetrajatānām jalānām svāduvarjitam || 15 ||
svādutvaṃ katham āpannam asmākaṃ vada bāhuka |

bāhukena ūśarajalasvādunirmāṇaprakāranirūpaṇam

vicitraṃ śṛṇu bhūpāla prayogaṃ kila sāmpratam || 16 ||

aṣṭadviguṇataṃ toyam kaṣāyeṇa samanvitam |
ekena śoṇavarṇena mṛdbhāṇḍena vilodayet || 17 ||

tat tādrśam pacet samyak ākaṣāyavimocanam |
katham bhavati pākena kaṣāyaguṇamocanam || 18 ||

kiṃtu pākaviśeṣeṇa dravyayuktena tad bhavet |
yasmād utpadyate doṣas tenānena praṇāśyati || 19 ||

mṛdyogena ca sambhūto mṛdviśeṣeṇa naśyati |
ato mṛdasya sahaḥ doṣo nāsti narādhipa || 20 ||

taptaṃ payas ca viśamet tatra kuryād anāvilam |
anāvilam jalam bhūyaḥ pātre ‘nyasmin prapūrayet || 21 ||

kalkam katakabījasya bhāṇḍe ‘mbhasi samāviśet |
tattādrśam vaṭṭisāndre maṇḍam viśodhayet || 22 ||¹⁶⁴

nikṣipet tatra ramyāṇi jātyādikusumāni ca |
yasmin deśe prasūnāni nāste tatra katham bhavet || 23 ||¹⁶⁵

upāyas *tatra rūpo ‘tra sūkṣmo ‘sti suradurlabhaḥ |
yasmin santi prasūnāni deśe kāle ca buddhimān || 24 ||¹⁶⁶

tasmins tadā hi saṃgrhya saṃgrahī nāvasīdati |
taṃ prakāśam aham vacmi śṛṇu bhūpālasattama || 25 ||

¹⁶⁴ 22c. vaṭṭi: *saṭṭi* K

¹⁶⁵ 23a. nikṣipet: *niḥkṣipet* KS

¹⁶⁶ 24a. *tatra: *tantra* PKS; 24b. suradurlabhaḥ PS: *sudurlabham* K

prasūnābhāve deśe kāle ca tantrarūpeṇa suvāsanāvidhiḥ

apakvabhāṇḍam ānīya kumbhakāragṛhān navam |
kalkena ghanasārādisambhavana sugandhinā || 26 ||

antarbahiś ca tasyāpi lepayec ca samantataḥ |
ātapena vinā kuryāc chāyāśuṣkaṃ punaḥ punaḥ || 27 || ¹⁶⁷

dineṣv evaṃ bahuṣu kuryāt tatra prayatnataḥ |
tathāvidham ca taṃ bhāṇḍam chindyān niṣpāvamānataḥ || 28 ||

phalena nirmitaṃ pātraṃ nārikelasya mānavit |
bhāvayed bahubhiḥ puṣpaiḥ ghanasārādinā bahu || 29 ||

purāṇāni ca puṣpāṇi prasūnāni navāni ca |
tyaktvā ca pūrayitvā ca māsam ekaṃ punaḥ punaḥ || 30 || ¹⁶⁸

pūrayet tādṛśān tasmin vaṭakān ghaṭasambhavān |
tasmimś ca ghaṭakhaṇḍāni pūrayet tāni gopayet || 31 ||

prasūnābhāvadeśe ca khaṇḍān etān ghaṭodbhavān |
pāne takre ca mūṣādivastuṣv etān pratikṣipet || 32 ||

bhaveyus tāni tāny eva tat tadguṇayutāni ca |
nīreṣu ghaṭakhaṇḍāni tādṛśāni vinikṣipet || 33 ||

prasūnābhāve deśe ca kartavyo 'yaṃ maṇiṣibhiḥ |
evaṃ prasādya pānīyaṃ pipāsūmś ca pradāpayet || 34 ||

idaṃ pittaharaṃ pathyaṃ śramajid balavarddhanam |

jalaśaityīkaraṇe vādiprativādinor uktiḥ

evam ādivicitrāṇi santi madhye 'tra bhūmiṣu || 35 ||

pānīyaviṣaye vādo vādinā prastute sati |
tayor anyam vadaty ekaḥ śruṇu me vacanaṃ param |
svabhāvaśītalam vāri kurute śītalādhikam || 36 ||

¹⁶⁷ 27cd. kuryāc chāyā: *kuryāt cchāya* K

¹⁶⁸ 30c. tyaktvā P: *paktvā* KS

sikatā vedikāyāṃ ca tālavṛntasamīraṇaiḥ |
pāṭalyādiprasūnaiś ca vāsanāṃ kurute jale || 37 ||

evaṃ tu ghanasāreṇa vinā bālukavedikāṃ |
vinā puṣpair vinā śaityaś ca tālavṛntānilān vinā || 38 ||

uṣmavārikṣayenaiva kuru śaitye ca vāsitaṃ |
iti pānīyaviṣaye vādiny ativadaty api || 39 ||

ka upāyo mahān āste laghur bāhuka me vada |
rājñāś ca vacanaṃ śrutvā tathety uttaram abravīt || 40 ||

laghūpāyaṃ mahad vacmi śrūyatām atra bhūmipa |
yad ātape hi tadvastraṃ śāntaṃ kuryāt prayatnataḥ || 41 ||

sugandhaguṇasaṃyukte bahupuṣpaiś ca vāsitaḥ |
navakumbhe ca tad vastraṃ samyañ niṣpiya gopayet || 42 ||

īdṛśas tu yadā vādaḥ samprāptaḥ sūdarāt tadā |
śaityodakaṃ tadā vādī dattvā tu prativāditaḥ || 43 || ¹⁶⁹

vādaṃ kuru balasyāśya yāvac chaityādimelanam |
tāvat karomy ahaṃ samyak pathyaṃ vai citryam uttamam || 44 || ¹⁷⁰

ity uktvā sūdarād āśu sutaptaṃ jalam agrahīt |
tasminn ambhasi tad vastraṃ prayatnena nimajjayet || 45 ||

yasyāñcalāni catvāri vādivāraṇakeśarī |
caturbhiḥ puruṣair āśu grāhayed vārimaṇḍape || 46 ||

pīḍayitvā tu tad vastraṃ jalam ādāya sūdarāt |
idam etāvatā coṣṇaṃ majjayet tajjalaṃ guṇaiḥ || 47 ||

atas tu vādī jayati prativādī gajāñkuśaḥ |
idam svādutaraṃ pathyaṃ vātasleṣmaharaṃ bhavet || 48 ||

¹⁶⁹ 43a. vādī PS: *vādo* K

¹⁷⁰ 44a. balasyāśya PS: *balasyāya* K

jalaśaityakaraṇaprakaraṇasyopasaṃhāraḥ

pānīyam etādṛśam anyapūrṇam
anekajanmāntaritaṃ hitāya |
sampādyā yatnena pibec ca yo vā
sa cottamaḥ puṇyajaneṣu madhye || 49 || ¹⁷¹

iti nalakṛtapākadarpaṇe śaityajalanirūpaṇaṃ nāma navam prakaraṇaṃ samāptam

daśamaprakaraṇam

atha kṣīrādipākanirūpaṇakaraṇam

kṣīrapākanirmāṇaprakāraḥ

sarvapāyasabhedānāṃ kathitānāṃ nidānake |
kariṣyamāṇadadhyādikāryāṇāṃ mūlakāraṇam || 1 ||
ato 'tra kathyate samyak kṣīrapākam anuttamam |

kṣīrapākanirmāṇavidhiḥ

mahiṣyāḥ sambhavaṃ kṣīraṃ sāvadhānaḥ samāharet || 2 ||

tad ādāya śubhe bhāṇḍe nidadhyāt sūdakovidaḥ |
*gāṅgajalaṃ ca lalitaṃ pūrayed apare ghaṭe || 3 || ¹⁷²

vāsayet tajjalaṃ puṣpair nānāparimalānvitaiḥ |
muhūr tam ekam ālokya tāni puṣpāṇi saṃtyajet || 4 ||

kṣīraṃ jalaṃ samaṃ kṛtvā kṣīrabhāṇḍe paced budhaḥ |
triniṣkamānam uktāni pratyekaṃ tatra mānavit || 5 ||

ghaṭāni trīṇi nikṣipya kārtasvarakṛtāni ca |
darvyā muhur muhuḥ kṣīraṃ samyag āloḍya tat pacet || 6 ||

evaṃ dvitriśubhe pātre paced anilasamkṣayāt |
*darvīm yathā tath*āsaṅgād avatārya tadā sudhā || 7 || ¹⁷³

¹⁷¹ Versmaß: upajāti

¹⁷² 3c. *gāṅgajalaṃ: gāṅgaṃ jalaṃ KS

¹⁷³ 7c. *darvīm: darvī PKS; *āsaṅgād: āsamjñād PKS

pidhāya randhraṃ bhāṇḍānām aṅgāreṣu nyasec ca tat |
tasmin mande tu saṃjāte yathārham śarkarāṃ kṣipet || 8 ||

īṣad uṣṇena saṃyuktaṃ dāpayet kṣīram uttamam |
vṛṣyaṃ pittādidoṣaghaṇaṃ śarīrabalavarddhanam || 9 ||

śramajit svādusaṃyuktaṃ buddhīndriyabalapradam |

prakārāntareṇa kṣīrapākanirmāṇavidhir guṇās ca

vinā jalena tat kṣīram kṣīrabhāṇḍe niyojayet || 10 ||

sthālyāṃ paced mṛdāv agnau darvīghaṭṭanapūrvakam |
ardhāvaśiṣṭam iti tat lehyam āhuś ca kovidāḥ || 11 ||

ṣaḍbhāgaśeṣam iti tat ghaṭikāṃ pravadanti hi |
bruvanty aṣṭāvaśiṣṭam tat śarkarāṃ iti sādhakāḥ || 12 ||

caturthajam idam kṣīram nyased bhāṇḍacatuṣṭaye |
samyag viśrāmya tat kṣīram māṇavid bhāṇḍasaṃsthitam || 13 ||

teṣu kṣīreṣu māṇajñāḥ phalapuṣpāṇi nikṣipet |
pānarūpe punaḥ kṣīre panasasya phalaṃ kṣipet || 14 ||

sārāmṛtaṃ punas tatra ādrakasya kṣipet kaṇān |
jātyādikusumaṃ tatra punaḥ sūdaḥ praveśayet || 15 ||

bhūyo lehyāhvaye dugdhe kharjūrīphalam āharet |
phalasvedaṃ punas tatra nikṣiped amṛtopamam || 16 ||

nyasec ca pakvaṃ punnāgakusumaṃ tatra mānavit |
bhūyaś ca ghaṭikārūpe kṣīre cūtaḥ phalaṃ kṣipet || 17 ||

sarpīś ca māṅṣikāṃ tatra nikṣipet sarvarogajit |
kusumaṃ satphalādīnām nyaset tatra navaudanam || 18 || ¹⁷⁴

kṣīre tu śarkarākāre kṣṣṇarambhāphalaṃ nyaset |
punaś ca śarkarākhaṇḍam jihvājāḍyaharaṃ śubham || 19 ||

¹⁷⁴ 18c kusumaṃ: *kusamaṃ* K

kusumaṃ vinyaset tatra punnāge ca samudbhavam |
teṣu kṣīreṣu sarveṣu nikṣipet ketakīphalam || 20 || ¹⁷⁵

karpūra*mr̥ganābhī ca kalkaṃ kuṅkumavarjitam |
sūdas taṃ pānarūpeṣu kṣīreṣu prasavaṃ nyaset |
saṃtyajya tāni puṣpāṇi veṣṭayitvā pradāpayet || 21 || ¹⁷⁶

kṣīrapākasya guṇāś ca

vātapittakaphajān idaṃ payo
yasya kuṣṭigatamātram āmayān |
hanti sarvasuralokadurlabhaṃ
prārthitaṃ suragaṇair vṛṣamukhyaiḥ || 22 || ¹⁷⁷

iti nalakṛtapākadarpaṇe kṣīrapākanirmāṇanirūpaṇaṃ nāma daśanaṃ prakāraṇaṃ
samāptam

ekādaśaprakaraṇam

atha dadhibhedaprakaraṇam

dadhinirmāṇavidhir guṇāś ca

anekacitrasaṃyuktaḥ kṣīrabhedaś ca darśitaḥ |
darśyate dadhibhedas tu sucitraṃ vividhaṃ mayā || 1 || ¹⁷⁸

ardhāvaśiṣṭadhavalaṃ supakvaṃ kṣīram uttamam |
sakṣīrakhaṇḍamṛdbhāṇḍe samādāya śubhe nyaset || 2 ||

sujātaṃ mātuluṅgasya phalaṃ sthūlaṃ samāharet |
*phaṇākārasaṃyuktaśālākātivrādhārayā || 3 || ¹⁷⁹

vṛntaṃ mūlaṃ tatas tasya kiṃ cic chindyāt pramāṇavit |
uddharet tadgatān sarvān bījativakkesarān budhaḥ || 4 ||

¹⁷⁵ 20b. punnāge ca samudbhavam K: *punnagasamudbhavam* S; saṃpunnāgasamudbhavam

¹⁷⁶ 21a. *mr̥ganābhī: *mr̥ganābhyoś* KS

¹⁷⁷ 22d. mukhyaiḥ PS: *mukhyaḥ* K; Versmaß: *radhoddhatā*

¹⁷⁸ 1d. mayā S: *yathā* K

¹⁷⁹ 3c. *phaṇākāra: *gaṇākāra* K, *paṇākāra* PS, Hindī-Komm. *phaṇākār*; 26d. tīvra K: *tīpra* PS

ekādaśaprakaraṇam

ekavāraṃ dvivāraṃ vā kṣālayed vāriṇā ca tat |
*ghanasārādikalkena tadantaṃ lepayed budhaḥ || 5 || ¹⁸⁰

vāsayed bahubhis tac ca jātyādikusumaiḥ punaḥ |
tatra *tāni prasūnāni dadhipakṣe samutsṛjet || 6 || ¹⁸¹

īṣad uṣṇena saṃyuktaṃ kṣīraṃ tatra samaṇḍakam |
pūrayed navanītaṃ ca kiṃ cit tatra vinikṣipet || 7 ||

chedenāpūrya chinnena tanmukhaṃ chādayet sudhīḥ |
anenaiva prakāreṇa dadhi kṛtvā pradāpayet || 8 ||

idaṃ rucikaram pathyam sarvārucinivāraṇam |
balapuṣṭikaram ramaṃ bhavet kāyāgnidīpanam || 9 ||

iti nalakṛtapākadarpaṇe dadhibhedanirūpaṇam ekādaśaprakaraṇam samāptam

¹⁸⁰ 5c. *ghanasārādikalkena: *kalkena ghanasārādīn* KS

¹⁸¹ 6c. *tāni: *tyāni* KS

Abkürzungen

Die deutschen Abkürzungen werden nach den im Duden vorgegebenen Regeln verwendet. Die Abkürzungen der Namen bei den botanischen Pflanzenbezeichnungen entspricht der botanischen Nomenklatur. Darüberhinausgehend sind folgende Abkürzungen verwendet worden:

Ah.	Aṣṭāṅgahr̥dayasaṃhitā
AitBr.	Aitareya Brāhmaṇa
BḍP.	Brahmaṇḍa Purāṇa
BhK.	Bhojanakutūhala
Ca.	Carakasaṃhitā
ci.	Cikitsasthāna
KB	Kirtikar and Basu
MBh.	Mahābhārata
Ms.	Manuskript, Manuskripte
Nadk.	Nadkarni
NCC	Raghavan/Kunjuni Raja, New Catalogus Catalogorum
pw	O. Böhtlingk, Sanskrit-Wörterbuch in kürzerer Fassung
PW	O. Böhtlingk/R. Roth, Sanskrit-Wörterbuch
Rn.	Rājanighaṇṭu
ŚBr.	Śatapatha Brāhmaṇa
ŚP.	Śiva Purāṇa
Śr.	Śivatattvaratnākaraḥ
Su.	Suśrutasaṃhitā
sū.	Sūtrasthāna
TaittBr.	Taittariya Brāhmaṇa
TOC	Trees of Calcutta
ut.	Uttarasthāna

Index der Pflanzen und Duftmittel

akṣīva = akṣība 1.299, 483.

(Hindī: mahānimba)

1.a) *Ailantus excelsa* Roxb. (Nadk.1, nr. 84)

b) *A. malabarica* D.C. (Nadk. 1, nr. 86)

(pw: *Hyperanthera moringa*, *Guilandina moringa*; 2. Meersalz)

agastya 1.287.

Agati grandiflora Desv. = *Sesbania grandiflora* Pers. (Nadk. 1, nr. 74)

agni= agniśikha (?) 1.159.

Plumbago zeylanica Linn. (Nadk. 1, nr. 1967)

aṅkola 1.453.

(1) *Alangium decapetalum* La. (siehe Meulenbeld 1974, p. 523, Nadk. 1, nr. 88)

ajamoda, ajamodā 1.153.

(1) *Apium graveolens* Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 523-524, Nadk. 1, nr. 205)

(2) *Carum carvi* Linn.

ajāji, ajājī 1.151, 162, 464.

Cuminum cyminum Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 524, Nadk. 1, nr. 741)

arka, alarka 1.453, 469.

(1) *Calotropis gigantea* R. Br.; (Nadk. 1, nr. 427) = *Aesclepias gigantea*

alasandi (Kaṇṇaḍa) 1.262.

Vigna catiang Endl. (Nadk. 1, nr. 2588) = *Dolichos catiang* (Nadk.1, nr. 866)

alābū 9.1.

Lagenaria vulgaris, Ser. (siehe Syed 1990, S. 59; Nadk. 1, nr. 1419)

ānala 1.168.

(1) *Plumbago zeylanica* Linn. (KB II, 1466)

(2) *Semecarpus anacardium* Linn. (KB I, 667)

āmra 6.20.

Mangifera indica Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 527; Nadk. 1, nr. 1547)

āmrātaka 5.11.

Spondias mangifera Willd. (siehe Meulenbeld 1974, p. 527; Nadk. 1, nr. 2367)

ārdraka 1.90, 144, 191, 222, 323, 327, 342, 346, 403; 6.17; 7.3, 10, 14, 22; 10.15.

Zingiber officinale Rosc., frischer Ingwer; (siehe Meulenbeld 1974, p. 527; Nadk. 1, nr. 2658)

ikṣu, ikṣudaṇḍa 1.481; 4.22.

Saccharum officinarum Linn., Zuckerrohr; (siehe Meulenbeld 1974, p. 527; Nadk. 1, nr. 2182; KB IV 2662)

utpala 1.321; 5.11.

Nymphaea stellata Willd. (siehe Meulenbeld 1974, p. 528; Nadk.1, nr. 1726; KB I 113-115)

(2) *Sassurea lappa* Clarke (Nadk. 1. nr. 2239; KB II 1420-23 = kuṣṭha)

udumbara, audumbara 1.297; 299.

(1) *Ficus racemosa* Wall. (siehe Meulenbeld 1974, p. 528-529; Nadk. 1, nr. 1041)

(2) *F. glomerata* Roxb. (Syed 1990, S. 127; Nadk. 1, nr. 1041; KB III 2327-29)

(3) *Ficus hispida* Linn. Suppl. (KB III 2322-24 = udumbaraphala = *F. oppositifolia* Willd.)

upodakī= podakī 1.358.

(1) *Basella rubra* Linn. (Nadk. 1, nr. 318; KB III 2087 = *Basella alba* Linn.)

(2) *Basella alba* Linn., Indischer Spinat (Nadk. 1, nr.317)

(3) *Basella alba* var. *rubra* (Linn.) Stewart (IMP 1, 227)

urvaruka, urvāruka 1.311; 6.10.

Cucumis melo var. *utilissimus* Duthie u. Fuller

uśīra die Wurzel von 5.17.

(1) *Vetiveria zizanioides* Nash. (siehe Meulenbeld 1974, p. 529-30; Nadk. 1, nr. 2583) = *V. zizanioides* Stapf (KB IV 2671-73) = *V. odorata* Virey (Nadk. 1, nr. 2582) = *Andropogon muricatus* Retz (KB IV 2671-73; Nadk. 1, nr. 180) = [*Andropogon squarrosus* Cooke (non Linn.) (KB IV 2671-73)]

ūṣaṇa= marica 1.314; 7.22.

(1) *Piper nigrum* Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 530; Nadk. 1, nr. 1929; KB III 2133-35)

(2) = pippalī

Piper longum Linn. (KB III 2128-30)

(3) = cavika

Piper chaba Hunter (non Blume) (KB III 2130-31)

eraṇḍa 1.284.

Ricinus communis Linn. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 431)

ervaruka= urvāruka 6.10.

Cucumis memordica Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 530; Nadk. 1, nr. 729; KB

II 1142)

elā 3.3, 13; 5.13, 6.17, 22; 7.23.

Elettaria Cardamomum Maton, Kardamom (Meulenbeld 1974, p. 531-32; Nadk. 1, nr. 924; KB IV 2442-44; siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 464)

kaṭu, kaṭuka, kaṭukī 1.147, (153), 221, 270, 282, 320.

(1) *Picrorrhiza kurroa* Royle ex Benth (siehe Meulenbeld 1974, p 534)

(1) *Gentiana kurroo* Royle = *G. chirayita* Roxb. (Nadk. 1, nr.1112)

(2) *Luffa amara* Roxb. = *L. foetida* Cav. = *L. plucketiana* Ser. (Nadk. 1, nr. 1516)

kadala= kadalī 1.211, 492.

Musa sapientum Kuntze = *M. paradisiaca* Linn., Banane (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 431)

kanda= kandaka 1.312, 314, 316, 318, 319, 320, 321, 322; 4.4.

Amorphophallus campanulatus (Roxb.) Bl. ex Decne. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 431; Nadk. 1, nr. 157; KB IV 2609-10)

kamala 4.22.

Nelumbium speciosum Willd. (siehe Meulenbeld 1974, p.536; Nadk. 1, nr. 1698) = *N. nucifera* Gaertn. (KB I 116-120)

karavīra 1.212; 5.10.

(1) *Nerium indicum* Miller = *N. odorum* Solander (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 432)

(KB II 1584-86) = *N. oleander* (Nadk. 1, nr. 1709)

(2) *Thevetia neriifolia* Juss. ex Steud. = *Cerbera thevetia* Linn.n. (KB II 1554-1556)

karpura, karpurī, karpūra 1.76, 88, 113, 117, 124, 136, 139, 149, 156, 166, 208, 226, 243, 273, 316, 328, 343, 347, 392, 404, 438; 3.15; 5.14, 7.6, 7.11, 17, 24; 9.2; 10.21.
Cinnamomum camphora T. Nees et Eberm. (siehe Meulenbeld 1974, p.540)

kaliṅga 1.442, 444.

Cucumis melo Linn., Melonengurke (Nadk. 1, nr. 728)

kalhāra= kahlāra 4.24; 5.7; 6.10, 22.

Nymphaea alba Linn. (pw: die Blüte der weißen Wasserlilie)

kastūrī= mṛganābhi 1.76, 418; 4.25; 6.9, 7.6.

(1) *Moschus moschiferus* (Fauna; Nadk., 2, p. 196-203)

(2) *Hibiscus abelmoschus* Linn. (?)

kāravallī 1.369, 395, 396, 401, 406, 408, 422, 428, 429, 450.

kiṃśuka 1.489.

Butea monosperma O.Kuntze = *Butea frondosa* Koenig ex Roxb. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 433; KB I 785-88)

kuṅkuma 1.89, 243, 304, 418, 459, 5.14, 10.21.

Crocus sativus Linn., Safran (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 433)

kunda 5.12.

Jasminum multiflorum Andrews (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 433-434; Nadk. 1, nr. 1367; KB II 1517-18 = *J. hirsutum* Willd.)

kuberākṣi 1.446.

(1) *Caesalpinia bonduc* Roxb. (Nadk. 1, nr. 402)

(2) *Caesalpinia crista* Linn.n. (Nadk. 1, nr 403; KB II 842-844)

kumārī 1.457.

Aloe vera Linn; (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 434)

kumuda 1.321.

Nymphaea alba Linn. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 434)

kumbhī 1.66, 89, 144, 229, 244, 272; 6.9, 18.

Careya arborea Roxb. (siehe Meulenbeld 1974, p.544)

kuraṅṭa 1.492.

Baleria prionitis Linn; (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 434)

kurpāṭaka 1.265.

kulittha= kultha 1.121, 165, 166, 168, (190).

Dolichos biflorus Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p.544)

kuṣmāṇḍa, kuṣmāṇḍaka 1.192, 301, 308, 309, 332, 351, 391.

Benincasa cerifera Savi., weiße Gurkenmelone (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 434)

kustumbarī, kustumburī 1.66, 89, 229, 244, 272, 306, 346, 417; 6.2; 7.4.

Coriandrum sativum Linn., Koriander (Nadk.1, nr. 679)

ketakī 1.75, 89, 149, 244, 347, 483; 4.21, 5.12, 19; 6.5, 18; 7.4, 24; 10.20.

Pandanus odoratissimus Willd; (siehe Syed 1990, S. 230; Meulenbeld in Das 1988, S. 435)

kaiṭarya, kaidarya 1.105, 158, 221, 240, 305, 315, 346, 417, 426; 6.2; 7.4, 10, 16, 22.

(1) *Melia azedarach* Linn. (KB I, 543)

(2) *Myrica nagi*, Thunb. (KB III, 2351)

kokāndola = kandula 1.441.

Myrica Nagi, Thunb. (Nadk.1, nr. 1683)

kośātakī 1.364, 430, 431, 432, 433.

Luffa acutangula Roxb., Kürbis, Luffe (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 435)

kramuka 1.461, 463, 471; 4.19.

Areca catechu Linn; (siehe Meulenbeld 1974, p. 547)

kṣudradantī = dantī 1.263, 494.

(1) *Croton polyandrum*; (Nadk.1, nr. 718 - Bengali)

(2) *Baliospermum axillare* Blume (KB III, 2279)

kṣudrapanasa 1.389.

Artocarpus lacucha Linn., Brotfrucht (KB III, 2338-2339)

kṣudravṛhatī = vṛhatī, raktakṣudravṛhatī 1.280.

Solanum indicum Linn.

kharjūrī 10.16.

Phoenix sylvestris Roxb., Dattelpalme, Dattel, Toddy

guñjā 1.361.

Albus precatorius Linn (KB I, 764)

gokṣura 1.486.

Tribulus terrestris Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 551)

godhūma 1.184, 494; 3.1, 10; 4.13, 18.

Triticum sativum Linn. = *Triticum aestivum* Linn., Weizen (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 436)

ghanasāra 1.151, 185, 191, 196, 230, 249, 258, 293, 306, 323, 333, 366, 384, 418, 427, 444, 455, 460, 468, 471; 3.4, 13; 4.11, 19; 8.5; 9.26, 29, 38; 11.5.

Cinnamomum camphora Nees., Kampfer (KBIII, 2152-2153; Nadk.1, nr. 578)

cakravarta 1.323, 325, 326, 330.

Chenopodium album Linn., Gänsefuß (Nadk.1, nr. 549)

caṇaka 1.121, 349.

(1) *Cicer arietinum* Linn., Kichererbse (siehe Meulenbeld 1974, p. 552)

campaka 3.12, 9.6.

Michelia champaka Linn. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 437)

cāturjāta, cāturjātaka 1.416.

Mischung von vier Gewürzen: *Cinnamomum zeylanica*, *Elettaria cardamomum*,

- Cinnamomum tamala, Piper nigrum Linn.
- ciñcā** 1.224, 248, 270, 313, 474, 476; 5.7; 7.12.
Tamarindus indica Linn., Tamarinde; (KB II, 890; Nadk.1, nr. 2434)
- cūta** 1.159, 229, 338; 10.17.
Mangifera indica Linn., Mango; (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 438)
- chaladanta** 1.385.
- jambīra** 1.145, 215, 242, 367, 412; 5.13; 7.9, 18.
Citrus limonum Sp. Risso, Zitrone (Nadk.1, nr. 600)
- jambū** 1.365, 480; 5.8.
(1) Eugenia Jambolana Lam. (siehe Meulenbeld 1974, p. 555; Syed 1990, S. 288)
- jājī** 4.26; 6.7.
Woodfordia floribunda Salisb. (KB II, 1075; Nadk.1, nr. 2626; Telugu)
- jātī** 3.12; 4.12; 6.21; 9.6, 9, 23; 10.15, 11.6.
Jasminum grandiflorum Linn. (KB II, 1522-1524; Nadk.1, nr. 1364)
- jīraka** 1.90, 158, 159, 271, 304, 315, 417, 426; 6.17; 7.4.
Cuminum cyminum Linn., Kreuzkümmel (siehe Meulenbeld 1974, p. 557)
- jīvantī** 1.373.
Dendrobium macraei Lindl. (KB IV, 2400-2402; Nadk.1, nr. 812)
- taṇḍula** 1.51, 54, 57, 60, 62, 65, 72, 82, 83, 104, 129, 424, 463; 4.5.
Oryza sativa Linn., Reis (siehe Meulenbeld 1974, p. 558)
- taṇḍulīya** 1.354, 447, 481, 493.
Amaranthus polygamis Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 558)
- tāmbūlī** 1.185.
Piper Betel, Linn., Betelpfeffer (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 439)
- tāla** 1.458, 469; 4.30; 5.17; 9.11, 13, 37, 38.
Borassus flabelliformis Linn. (Syed 1990, S. 308; (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 439)
- tintiḍī** 1.229.
Tamarindus indica Linn. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 440)
- tila** 1.99, 100, 105, 106, 128, 142, 256, 275, 289, 304; 7.8.
Sesamum indicum Linn., Sesam (siehe Meulenbeld 1974, p. 558)

tumbī 1.310.

Lagenaria vulgaris Ser. = *Cucurbita lagenaria* Linn. (Flaschenkürbis) (KB II, 116-118; Nadk.1, nr. 1419)

trikaṭu = **tryūṣaṇa** 1.153.

Komposition aus den drei scharfen Gewürzen: *Zingiber officinale* Roscoe (Ingwer), *Piper longum* Linn. und *Piper nigrum* Linn. (schwarzer Pfeffer)

tryūṣaṇa = **trikaṭu** 1.314.

dāḍima 4.24.

Punica granatum Linn., Granatapfel (siehe Meulenbeld 1974, p. 562)

drākṣā 4.23.

Vitis vinifera Linn., Trauben (siehe Meulenbeld 1974, p. 564)

dhattūra 1.486.

Datura alba Nees (siehe Meulenbeld 1974, p. 564)

dhānya = **dhānyāka** 1.144, 221, 240, 306, 315, 426; 6.18; 7.10, 22.

Coriandrum sativum Linn., Koriander (siehe Meulenbeld 1974, p. 565)

nameru 6.10.

Calophyllum inophyllum Linn. (KB I, 270-272; Nadk.1, nr. 425)

nāgara 1.155; 5.13.

Zingiber officinale Roscoe, Ingwer (siehe Meulenbeld 1974, p. 567; Nadk.1, nr. 2658)

nārikela 1.75, 253, 256, 275, 289, 331, 381, 389, 402; 3.3; 9.29.

Cocos nucifera Linn., Kokosnuß, Kokosbaum (KB IV, 2581; Nadk. 1, nr. 629)

nāriṅga = **nāraṅga** 5.8; 6.8, 21.

Citrus aurantium Linn., Orange (KB I, 493; Nadk.1, nr.598)

nimba 1.466.

Azadirachta indica A. Juss. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 443)

nirguṇḍī 1.159.

Vitex negundo, Linn (Nadk.1, nr.)

niśā 1.123, 132, 221, 240, 462.

Curcuma longa Linn., Gelbwurzel (KB IV, 2426; Nadk.1, nr. 750)

niṣpāva 1.121, 255, 260, 261, 309, 331, 387, 388; 3.387, 388; 3.2; 9.28.

Vigna sinensis Savi ex Hassk. (siehe Meulenbeld 1974, p. 568)

paṭola 1.367, 434.

Trichosanthes dioica Roxb. (siehe Meulenbeld 1974, p. 569)

panasa 1.238, 240, 246, 251, 389; 4.11, 21, 30; 10.14.

Artocarpus integrifolia Linn., Brotfrucht, -baum (siehe Meulenbeld 1974, p. 570-571)

parpaṭa 1. 76, 93, 162, 277, 292, 332, 351, 391; 7.3.

Oldenlandia carymbosa Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 571)

palāṇḍu 1.90, 305, 493; 6.17.

Allium cepa Linn., Zwiebel (KB IV, 2511-2513; Nadk.1, nr. 101);

pārāvata 5.9.

(1) *Psidium guajava* Linn.

(2) *Garcinia cowa* Roxb. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 445)

(3) *Cardiospermum halicacabum* Linn. (Nadk.1, nr. 473)

pāṭalī 1.473; 6.8; 9.9, 37.

Bignonia suavefolens Roxb. (siehe Meulenbeld 1974, p. 573)

pītakā 1.484.

(PW) *Curcuma aromatica* Salisb.; *Terminalia tomentosa* Bedd.; Safran; Honig

punarnavā= paunarnāvī= paunarnavā 1.151, 158, 373, 450, 466, 490.

Boerhavia diffusa Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 575)

punnāga 3.12; 5.8; 10.17, 20.

Callophyllum inophyllum Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 576-577)

pūgapaṭṭa= pūga 1. 87, 91, 135, 173, 196, 216, 226, 231, 235, 245, 249, 254, 259, 273, 293, 307, 317, 328, 333, 344, 348, 384, 407, 419, 448, 456, 468; 3.6, 17; 5.6, 23; 6.5, 9, 15; 7.6, 11, 15; 8.4; 9.3, 12.

Areca catechu Linn., Betelpalme (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 446)

paunarnavā= punarnavā 1.373, 450, 466.

phalapuṣpā 4.20; 10.14

bahukaṇṭā = bahukaṇṭakā 1.281.

Solanum indicum Linn. (?)

bimba 1.436, 439.

Coccinia indica Wight et Arn (siehe Meulenbeld 1974, p. 582)

bilva 1.486; 6.21.

Aegle marmelos Corr. (siehe Meulenbeld 1974, p. 582)

bījapūra 1.272, 346; 6.6; 7.5, 24.

Citrus medica Linn., Zitrone (KB I, 486-488)

br̥hatī 1.220, 223, 228, 232, 233, 236, 237, 267, 279, 280.

Solanum indicum Linn., Aubergine (siehe Meulenbeld 1974, p. 583)

bhūphala 1.387.

Phaseolus mungo Linn., Mungbohne (PW)

matsyākṣī 1.466.

Solanum indicum Linn. (PW)

marica 1.159, 165, 168, 224, 242, 257, 388, 403, 416, 424, 443.

Piper nigrum Linn., schwarzer Pfeffer (siehe Meulenbeld 1974, p. 588)

marīca= marica 1.155, 464.

marici= marica 1.253.

marīci= marica 1.146, 168, 204, 275, 332; 6.21.

mastaka 1.483.

Pistacia terebinthus Linn.

mahākośātakī = kośātakī 1.433.

mākṣika 4.27; 10.18.

Bienenhonig

mātuluṅga 1.89, 149, 244; 5.12; 6.18; 11.3.

Citrus medica Linn., Zitrone (siehe Meulenbeld 1974, p. 589)

māṣa 1.121, 141, 144, 277, 303, 304, 464.

Phaseolus mungo Linn., (siehe Meulenbeld 1974, p. 589)

muṅḍaka= undūka (?) 1.387, 485.

mudga 1.81, 82, 83, 121, 128, 132, 138, 202; 3.10, 15.

Phaseolus mungo, Linn., Mungbohnen (siehe Meulenbeld 1974, p. 590)

mūlapattra= mūlaka (?) 1.322.

Raphanus sativus Linn., Rübennettich (siehe Meulenbeld 1974, p. 591)

mṛganābhi 1.68, 88, 149, 243; 5.14; 10.21.

Fauna: *Moschus moschiferus* (Nadk. 2, p. 196-203)

meghanāda 1.479.

Amarantus tristis Linn. (Nadk.1, nr. 145)

methikā 1.162.

Trigonella foenum graecum Linn., Bockshornklee (Nadk.1, nr. 2521)

methī= methikā 1.90, 271, 304, 315, 417, 426; 6.17; 7.4.

raktakṣudravṛhatī= bṛhatī = kṣudravṛhatī 1.267.

Solanum indicum Linn.

rajanī 1.215.

Curcum longa Linn., Gelbwurzel (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 449)

rambhā= kadalī 1.141, 200, 203, 211, 214, 217; 4.10; 5.9; 10.19.

Musa sapientum Kuntze, Banane (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 449)

rāmaṭha= hiṅgu 1.100, 133, 145, 165, 168, 195, 205, 221, 230, 240, 248, 258, 277,
291, 316, 325, 341, 350, 443, 454; 7.13, 16, 18.

Ferula asafoetida Linn. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 449)

rucaka 9.5.

Citrus medica Linn. (KB I, 487)

lakuca 5.10.

Artocarpus lakoocha Roxb., Brotfrucht, -baum (siehe Meulenbeld 1974, p. 597)

latā 1.338, 462.

(siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 450)

laśuna 1.144, 159, 162, 165, 168, 191, 222, 327, 342, 403; 4.1, 4, 6, 8; 7.3, 10, 14, 21.

Allium sativum Linn., Knoblauch (siehe Meulenbeld 1974, p. 597)

lasuna= laśuna 1.158, 168, 191, 346, 350.

vaṭa 1.476, 477.

Ficus bengalensis Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 598)

vaṃśamūla 1.483.

(PW) die Wurzel von *Saccharum officinarum* Linn.

vahni= ānala 1.151, 182.

Plumbago zeylanica Linn.

vāṣpa= bāṣpa 1.341, 342, 344, 345, 347, 348, 356, 357.

vāsā 1.495.

Acorus calamus Linn. (Nadk.1, nr. 45)

virūpakaphala 1.295, 296.

viṣaghnī 1.484.

(PW) *Hingcha repens*; *Ipomea Turpethum*; *Cocculus cordifolius*; *Tragia involucrata*

vṛnta, vṛntāka= bṛhatī 1.219, 268, 297, 378, 382; 5.17; 9.11, 13, 37, 38; 11.4.

Solanum indicum Linn.

vaijayantikā 1.159.

Premna integrifolia Linn. Mant. = *P. serratifolia* Linn. (KB III, 1927-1929)

vyoṣa 1.158.

die drei brennenden Gewürze: *Piper nigrum* Linn., *Piper longum*, Linn. und *Zingiber officinale*, Linn. (schwarzer und langer Pfeffer und getr. Ingwer)

śatapatra 5.11.

Nelumbium speciosum Willd. (Nadk.1, nr. 1698)

śālmālī 1.480.

Bombax ceiba Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 602)

śigru 1.285, 490, 492.

Moringa oleifera Lam. (siehe Meulenbeld 1974, p. 603)

śīpha 1.481.

(PW) Lotuswurzel

śilā 1.267, 340, 484.

śuṅṭhi 1.144, 450; 7.22.

Zingiber officinale Linn., getr. Ingwer (siehe Meulenbeld 1974, p. 604)

śephālī 1.484.

Nyctanthes arbor-tristis Linn. (siehe Meulenbeld in Das 1988, S. 454)

śrīhastinī 1.490.

Heliotropium indicum Linn. (KB III, 1691; Nadk.1, nr. 1203)

satphala= dāḍima 6.7; 10.18.

sarṣapa 1.257, 275, 7.18.

Brassica campestris Linn., schwarzer Senf (siehe Meulenbeld 1974, p. 606)

sallakī 1.229; 6.8, 19.

Boswellia serrata Roxb. (Syed 1990, S. 552)

sahakāra= āmra 1.345; 4.22; 6.7, 18; 7.21; 8.1.

(siehe Meulenbeld 1974, p. 607)

sāmudraphala 6.20.

Barringtonia racemosa Blum. (KB II, 1058)

siddhārtha 1.155, 162, 304.

Brassica campestris Linn. (siehe Meulenbeld 1974, p. 607)

sukunḍalī 1.479.

Tinospora cordifolia Miers.

sugandhi= sugandha 1.86, 143, 153, 169, 174, 257; 4.24, 25, 28; 5.11; 6.11; 9.26, 42.

Boswellia serrata Roxb. (KB I 520-523)

sūraṇa 1.312, 318, 319, 320.

1. *Tacca aspera* Roxb. (Nadk.1, nr. 2431) 2. *Amorphophallus campanulatus* Blume.

hiṅgu= rāmaṭha 1.123, 138, 159, 162, 272, 438; 7.10, 19.

(siehe Meulenbeld 1974, p. 611)

humkārāphala 1.295.

hemapuṣpaka 6.1, 22.

Jasminum humile Linn. (Nadk.1, nr.)

Literaturverzeichnis

A. Quellentexte

Mahārāja Nala *Pākadarpaṇa*

Edited by Nyāyāchārya Pandit Sri Vāmācharana Bhattāchārya.

Benares: Kāśī Sanskrit Series No. 1. 1915.

Registered according to Act XXV. of 1867.

Mahārāja Nala *Pākadarpaṇa*

Pākadarpaṇām [Oldest Āyurvedic treatise of home sciences] of Mahārāja Nala.

Edited by Pt. Vāmācaraṇa Bhaṭṭācārya. Mādhurī Hindī Commentary by Dr. Indradeva Tripāṭhī.

Benares: Kāśī Sanskrit Series 1, sec. ed. 1983.

Vāgbhata, *Aṣṭāṅgahṛdaya*

Śrīmad-Vāgbhata-virācitam Aṣṭāṅgahṛdayam. „Nidyotini” bhāṣāṭīkā-naktavya-pariśiṣṭa-sahitam.

Ṭīkākāra: Kavirāj Śrī Atrideva Gupta.

Samṣādaka: Vaidya Śrī Yadunandana Upādhyāya.

Kāśī Samskṛt Granthamālā 150.

Varāṇasi: Caukhambā Sanskrit Series Office, 1959

Vāgbhata's Aṣṭāṅgahṛdayasamhitā

Ein altindisches Lehrbuch der Heilkunde, aus dem Sanskrit ins Deutsche übertragen mit Einleitung, Anmerkungen und Indices von Luise Hilgenberg und Willibald Kirfel. Leiden 1941.

The Caraka Samhitā

Edited and published in six volumes with translations in Hindi, Gujerati and English by Shree Gulabkunverba Ayurvedic Society, Jamnagar 1949.

Brahmāṇḍapurāṇa

Brahmāṇḍa Purāṇa of Kṛṣṇa Dvaipāyana Vyāsa. (Containing Introduction in Sanskrit and English and an Alphabetical Index of Verses.) Edited by J. L. Shastri. Delhi [usw.]: Motilal Banarsidass, [Nachdr.] 1983 (1973).

Brahmāṇḍa Purāṇa

Translated and annotated by Ganesh Vasudeo Tagare. Delhi: Motilal Banarsidas 1983.

Mahābharata

The Mahābhārata. For the first time critically edited. By Vishnu S[itaram] Sukthankar (and S[hripad] K[rishna] Belvalkar and P[arashuram] L[akshman] Vaidya) [...]. 21 Vols. Poona: BORI, 1933–72.

Gopala Kṛṣṇa, *Rasendrasārasaṃgrahaḥ*

The Rasendrasārasaṃgrahaḥ of Śrī Gopala Kṛṣṇā with the Rasacharikā Hindī Commentary. Edited by Shrī Brahma Shankar Mishra Shastri. Banares: The Chowkhamba Sanskrit Series 74, 1938.

Gopāla Kṛṣṇa, *Rasendrasāra Saṃgraha*

The Rasendrasāra Saṃgraha of Śrī Gopāla Kṛṣṇa. With Author's Balabodhini (notes). Edited with the Bhagīrathi Notes. Introduction, Index etc. by Pandit Śrī Taradatta Panta. Benares: Chowkambha Sanskrit Series Office, 1938. (Haridas Sanskrit Series 78.)

Bhojanakutuhālā of Raghunātha. Part 1.

Published by Sūranād Kunjan Pillai. Trivandrum: University Manuscripts Library 1956. (University of Trivandrum Sanskrit Series 178.)

Rājanighaṇṭu

Rājanighaṇṭusahito Dhanvantarīyanighaṇṭuḥ. (Herausgegeben von:) Nārāyaṇa Śarma. Ānandāśrama Sanskrit Series 33, 1986.

Liṅgapurāṇa

Ancient Indian Tradition and Mythology. Edited by J. L. Shastri. Delhi: Motilal Banarsidas 1982.

Kavirāja Umeśchandra Gupta *Vaiydyakaśabdasindhuh*

Vaiydyaka-Śabdasindhu [Comprehensive Glossary of Āyurvedic Technica Terms with synonyms of Sanskrit, Latin, Hindi, Tamil, Telugu, Bengali etc. and having references of standard Āyurvedic texts]. Compiler: Kavirāja Umeśchandra Gupta. Revides and enlarged second edition by Kavirāja Nagendra Nātha Sena. Jaikrishnadas Ayurveda Series No. 56. Varanasi, Delhi: Chaukhambha Orientalia 1983.

Śatapatha-Brāhmaṇa

According to the Text of the Mādhyandina School. Translated by Julius Eggeling. Delhi: Motilal Banarsidas (repr.) 1963.

Śiva Purāṇa

Ancient Indian Tradition and Mythology. Edited by J. L. Shastri. Delhi: Motilal Banarsidas 1986.

Suśruta Saṃhitā

Maharṣi-Suśrutācāryya-viracitā [...] *Śrī-Dallanacāryya-kṛta-Nibandha-saṃgrahākhyā-tikayā samlāṅkṛtā* [...] [Hrsg.] *Nṛpendranātha Sena Gupta, Balāicandra Sena Guptena*. Bhāgaḥ 1. 2. Kalikātā-Nagaryyām: Dhanvantari-vaidyutika-yantra, śaka 1859-1860 (1937/38-1938/39).

Suśruta Saṃhitā

The Suśruta-Saṃhitā, The Hindu System of Medicine according to Suśruta, translated from the original Sanskrit by Udyoy Chand Dutt. Fasc. 1-3. Bibliotheca Indica, New Series, Nr. 500. Calcutta 1883-1891.

Suśruta Saṃhitā

An English Translation of the Sushruta Samhita, based on the original Sanskrit Text, with a full and comprehensive introduction, additional texts, different readings, glossary and plates (in three volumes). Translated and edited by Kaviraj Kunjalal Bhishagratna. The Chowkhamba Sanskrit Studies, 30. Varanasi: Chowkhamba Sanskrit Series Office, 1963.

Śivatattvaratnākaraḥ

Keladi-Basavabhūpālaviracitaḥ [...] [Hrsg.] Ār. Rāmsāstrī. The Government Textbook Press, Mysore 1969.

B. Sekundärliteratur

BALK, Michael. *Untersuchungen zum Udānavarga. Unter Berücksichtigung mittelindischer Parallelen und eines tibetischen Kommentars*. Diss. Bonn 1988.

CAIUS, Jean, Ferdinand. *The Medicinal and Poisonous Plants of India*. Jodhpur 1986.

- DAS, Rahul Peter. *Das Wissen von der Lebensspanne der Bäume. Surapālas Vṛkṣāyurveda*. Kritisch ediert, übersetzt und kommentiert von Rahul Peter Das. Mit einem Nachtrag von G. Jan Meulenbeld zu seinem Verzeichnis ‚Sanskrit Names of Plants and their Botanical Equivalents‘. Stuttgart 1988.
- FILLIOZAT, J. *La doctrine classique de la médecine indienne; ses origines et ses parallèles grecs*. Paris, 1949.
- JOLLY, Julius. *Medicin*. Grundriss der Indo-Arischen Philologie und Altertumskunde. III. Band, 10. Heft. Straßburg 1901.
- KIRTIKAR, K. R. and BASU, B. D. *Indian Medicinal Plants*. Ed., revised, enlarged and mostly rewritten by Blatter, E., Caius, J.F. and Mhaskar, K.S. 2nd. ed. (4 vols. text, 4 vols. plates). 1935
- MEULENBELD, G. Jan. *The Mādhavanidāna and its Chief Commentary, Chapters 1-10*. Introduction, Translation and Notes. Leiden 1974.
- MÜLLER, Reinhold F. G. *Grundsätze Altindischer Medizin*. Kopenhagen, 1951.
- MÜLLER, Walter. „Weihrauch“ in Pauly-Wissowa, Realencyclopädie, Suppl.-Band XV 1978, Sp. 700-777.
- NADKARNI, A. K. Dr. K. M. *Nadkarni's Indian Materia Medica*. 3rd. ed., revised and enlarged by A. K. Nadkarni. 2. Vols., Bombay 1954.
- PRAKASH, Om. *Food and Drinks in Ancient India*. Delhi, 1961.
- RAU, Wilhelm. *Lotusblumen*. Asiatica, Festschrift für Fr. Weller, 1954, p.505-513.
- Metalle und Metallgeräte im vedischen Indien*. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaftlichen Klasse Nr. 8. Mainz: Verlag der Akademie der Wissenschaften und der Literatur, 1973.
- Töpferei und Tongeschirr im vedischen Indien*. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaftlichen Klasse Nr. 10. Mainz: Verlag der Akademie der Wissenschaften und der Literatur, 1972.
- Zur vedischen Altertumskunde*. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaftlichen Klasse Nr. 1. Mainz: Verlag der Akademie der Wissenschaften und der Literatur, 1983.
- SARASWATI, Baidyanath. *Pottery-Making Cultures and Indian Civilization*. Delhi 1978.

- SHARMA, P. V. *Fruits and Vegetables in Ancient India*. Jaikrishnadas Ayurveda Series No. 28. Delhi, 1979.
- SHERIFF, Moodeen. *A Catalogue of Indian Synonyms of the Medicinal Plants, Products, Inorganic Substances, etc.*, proposed to be included in the Pharmacopaedia of India. Delhi (repr.), 1978.
- STERNBACH, Ludwik. *Camphor in India*, in: Vishveshvaranand Indological Journal 12, Hoshiapur 1974, p. 425-467.
- SYED, Renate. *Die Flora Altindiens in Literatur und Kunst*. Diss. München: Selbstverlag, 1990.
- BENTHALL, A. P. *The Trees of Calcutta and its Neighbourhood*. Calcutta, London, 1946.
- VETTAM MANI. *Purāṇic Encyclopaedia*. A Comprehensive Dictionary with Special Reference to the Epic and Purāṇic Literature. [By] Vettam Mani. (1. ed. [Malayalam] Kottayam 1964). [Engl.] Delhi [usw.]: Motilal Banarsidass, 1975.
- WATT, George. *A Dictionary of the Economic Products of India*. By George Watt. In six volumes. First published 1889. Second reprint, Delhi: 1972.

C. Grammatiken und Wörterbücher

- ABHYANKAR, Kashinath Vasudev – SHUKLA, J. M. *A Dictionary of Sanskrit Grammar*. (Sec. rev. ed.) Baroda: Oriental Institute, 1977 [1. ed. 1961].
- APTE, Vaman Shivram. *The Practical Sanskrit-English Dictionary*. Rev. and enl. ed. Eds.-in-chief P. K. Gode and C. G. Karve. 3 Vols. Poona: Prasad Prakashan, 1957-59.
- BÖHTLINGK, Otto. *Sanskrit-Wörterbuch in kürzerer Fassung*. Von Otto Böhtlingk. 7 Bde. St. Petersburg 1879-1889.
- BÖHTLINGK, Otto / Rudolf Roth. *Sanskrit-Wörterbuch*. Herausgegeben von der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften, bearbeitet von Otto Böhtlingk und Rudolf Roth. Theile 1-7. St. Petersburg 1855-75.
- KIELHORN, F.. *Grammatik der Sanskrit-Sprache*. Aus dem Engl. übers. von W. Solf. Berlin: Dümmler, 1888.
- PSCHYREMBEL, Willibald. *Klinisches Wörterbuch*. Von Prof. Dr. med. Dr. phil. Willibald Pschyrembel. Berlin: De Gruyter 1959.

Literaturverzeichnis

SHARMA, A. – VERMEER, H. J. *Hindi-Deutsches Wörterbuch*. 5 Bde. Heidelberg 1983-1985.

SPEIJER, Jacob Samuel. *Sanskrit Syntax*. [By] J[acob] S[amuel] Speijer. With an introduction by H. Kern. (1. ed. Leiden 1886). (Repr.) Delhi [usw.]: Motilal Banarsidass, 1988.

WHITNEY, William Dwight. *Sanskrit Grammar. Including both the Classical Language, and the older Dialects, of Veda and Brahmana*. Cambridge (Mass.): Harvard Univ. Press, sec. ed. 1889.

The Roots, Verb-Forms, and Primary Derivatives of the Sanskrit Language. A Supplement to his Sanskrit Grammar. Leipzig: Breitkopf und Härtel, 1885.