

হাজার জিনিষ

(প্রথম খণ্ড)

উপেন্দ্রনাথ মুখোপাধ্যায় এবং
সতীশচন্দ্র মুখোপাধ্যায়
সঙ্কলিত

বসুমতী - সাহিত্য - মন্দির

[বসুমতী কর্পোরেশন লিমিটেড]
১৬৬, বিপিন বিহারী গাঙ্গুলী ষ্ট্রীট,
কলিকাতা-৭০০০১২

বসুমতী কর্পোরেশন লিমিটেড
১৬৬, বিপিন বিহারী গাঙ্গুলী ষ্ট্রীট,
কলিকাতা-৭০০০১২

মূল্য—ছয় টাকা

শ্রীমণীপ্রলাল দত্ত কর্তৃক
বসুমতী প্রেস হইতে
মুদ্রিত ও প্রকাশিত

সূচীপত্র

রন্ধন

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
আদর্শ	১৮	ঘিওর	৪৮
আচার—		চম্‌চম্	১
লাউ	২৮	মাছের	১
লেবু	"	চাটনি—	
আম	"	পুদিনা	২৯
কিসমিস	৩০	আলুবোথার	"
খোন্দা	"	লুড়কি	৩০
কাবাব—	৪, ২৫	চক্রহাঁচ	৪৪
মাছের	৪	চক্রানন	"
গুটি	"	চক্র-মাছ	৫১
ইংরাজী	২৮	চক্র-আভ	৫২
চাকা	"	ছানাবড়া	১১
কচুরী—	৮	জারকলেবু	২৯
" খাস্তা	১৭	জিলাপি	৪৯
কপ্তরো	২২	তেউটি	৪২
কুম্বী বরফ	৫৮	দো-পেঁয়াজ	২৬
খিচুড়ী—		দুখে রসুনগন্ধ নিবারণ	৫৬
ভূনি	১৮	নারিকেল-বরফি	৫৩
কসাই-সুঁটির	"	নারিকেল-চিংড়ী	৩
খাজা	৪৫	নানখাতাই	১৭
গোপ-চোপ	১৫	নিখুতি	১০
গজা	৪১	নিমকি	৪৭
গোলাপ জাম	৪৯	পুৰী—	
গুঁজিয়া	৫১	মাছের	

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পুরী—পিঠা	৯	পুডিং—বেটসি	২৭
পায়স—		পাউরুটির	২৮
মানকচুর	৪০	পিঠা—	
বজরার	৪৩	গোকুল	৩৬
চিনা	৩৮	মুগের ভাজা	৩৭
বঁদের	৩৮	চিড়ার	৩৭
ছাতুর	৩৯	ফলার	৩৭
খেজুর-রসের	৩৯	মুনার খোলাচি	৪১
আলুর	৩৩	পুলি—	
ছানার	৭	চোসি	৩৮
কচি লাউ-এর	৩২	পালো—	
মধুর	৩৯	পানিফল	৪০
পাছয়া	১১	পাঁপর ভাজা	৪৭
মেওয়া পাছয়া	১৬	পোকুড়ি	৪৭
পোলাও—		পাউরুটি	৫৭
আনারসের	২০	ভর্তা	২
ছানার	১৩	মাছের ভর্তা	২
মৎশের	১৪	ভাজা—	
গমের	১৯	ছানা	৭
চিনির	২০	সর	৬
খোয়াসানি	২৩	পাঁপর	৪৭
হিন্দুস্থানী	২৪	পোকুড়ি	৪৭
মিঠে	২৪	বালুসাহী	৯
পকায়	৪৩	বঁদে বড়	১৭
মেসলের পকায়	১৭	বরফি—	
পুডিং—		সুরতি	২১, ৫৪
চাঁউলের	২৬	কীরের	৫২
সুতির	২৭	ছানার	২২

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
বরফি—কমলালেবুর	৫০	মণ্ডা—দেদো	২১
কলবন্দ	৫৪	মাংস—	
হোলার	৫৪	দো-পেরাজা	২৬
বাদামের	৫১	মোরকা	২৭
মুগের	৫২	টাটকা রাখা	৫৬
পাকা আমের	৫২	মোরকা—	
কুমড়ার	৫৩	মাংসের	২৭
নারিকেলের	৫৩	বেলের	৩১
পেস্তার	৫৪	কুমড়ার	৩১, ৪৮
বড়া—কলা	৩৭	আদার	৩৪
বেশমী	৪২	কাঁচা আমের	৩৪
বিস্কুট এরাকুট	৫৭	কামরাজার	৩৫
বরফ-কুন্নি	৫৮	সুপারির	৩৫
মতিচূর	১০	হরীতকীর	৩৬
মলিদা—ডিমের	১	মধুরিকা—	
মালপোয়া	৪৮	পাকা আমের	২৯
ছানার	১১	মিঠাই—	
সবেদার	৪৩	কুমড়ার	৪৮
দৌল—মাছের	২	রাবডী	৫
মোহনভোগ—		রসপূরিয়া	৬
সুজির	২২	রসনযুস	৯
কিসমিসের	২৩	রায়তা	৩০
মুড়কী—		রাধাবল্লভী	৫৫
ছানার	৭	লুচি—	
চিনির	৭	রাধাবল্লভী	৫৫
মিহিদানা	৯	খাস্তা	৫৫
মণ্ডা—		ফুলকো	৫৫
খাসা	২১	কাঁয়ের	৮
		দধির	১৭

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
লেডি ক্যানিং	১২	সন্দেশ—	
লাডু—মুগের	১৮	গোলা	১২
লেমনেড	৫৬	কীরের	১৩
লেবুরস টাটকা	৫৬	কস্তুরো	২২
শকরপারা	১৬	সিকা ইন্ধু—	৩২
সরভাঙ্গা	৬	সোডা-ওয়াটার	৫৭
সর-চূর্ণ	১৬	কীরেলা	৫
সীতাভোগ	১০১	কীরের লুচি	৮

রোগশয্যায়

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
আমাশয় (রক্ত)	৯৫, ৯৭, ১১০	হরীতকীখণ্ড	৬৭
চন্দনাদিচূর্ণ	৮১	সপ্তামৃত লৌহ	২৩
গ্রহণী লবঙ্গাদিচূর্ণ	৮৭	অতিসার—	
আঞ্জনা	৯৯	রক্ত	৮১
আঁচিল	১০৫	চন্দনাদিচূর্ণ	৮১
অরুচি.	৬৭	বালবান্ধব ঘৃত	৮৭
স্মৃতিকারি রস	৮২	গ্রহণী লবঙ্গাদিচূর্ণ	৮৮
বৃহৎ খদির বটিকা	৮৩	অন্নপিত্তে—	
অর্শ	৬৭, ১০৯	নারিকেলখণ্ড	৬৭
হরীতকীখণ্ড	৬৭	নারায়ণ ঘৃত	৭৩
চন্দনাদিচূর্ণ	৮০	বৃহৎ কুখাবতী বটিকা	৮৭
পঞ্চকাল ঘৃত	৮৯	পিপ্পলী ঘৃত	৮৮
অশ্মরী—		সপ্তামৃত লৌহ	২৩
উষীরান্ত ঘৃত	৭৫	অশ্মরী রোগ—	
অশোক ঘৃত	৬৭	দাড়িঘাত ঘৃত	৭১
অন্নরোগ—			

ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା	ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା
ବକ୍ରଣ ସ୍ଵତ	୧୧	କୃମି	୧୦୧, ୧୧୧
ପକ୍ଷୀନନ ସ୍ଵ	୪୦	କାଶିରୋଗେ	୧୧୨, ୧୦୩, ୧୦୬, ୧୧୨
ଅନ୍ତର୍ବୁଦ୍ଧି—		ଚନ୍ଦନାକ୍ତ ତୈଳ	୬୮
ଗଜକର୍ଣ୍ଣହସ୍ତ ତୈଳ	୧୬	କୁଷ୍ଠରୋଗେ—	
ଅଗ୍ନିଦାହ—		ତୈଳ ବଡ଼ବିନ୍ଦୁ	୬୮
ପାଟାଲି ତୈଳ	୧୨	କୃଷ୍ଣସର୍ପ ତୈଳ	୬୮
ଅନୁଧା—		ପକ୍ଷନିସ୍ଵ	୧୦
ବୃହତ୍ ସୁଧାବତୀ ବଟିକା	୮୧	ସୋମରାଜି ତୈଳ	୧୩
ଅଜୀର୍ଣ ୧୦୧, ୧୦୨, ୧୦୪		କନ୍ଦର୍ପସାର ତୈଳ	୧୪
ଅଗ୍ନିବୁଦ୍ଧି	୧୦୧	କୃମି—	
ଅଗ୍ନିଦାହ	୧୦୧	ଅମ୍ଳ ସେବନେ	୧୦୩
ଉଦରୀ—		ଯାଦକ "	୧୦୩
ଅଭୟାବତୀ	୧୫	କର୍ପୂର "	୧୦୩
ବିନ୍ଦୁସ୍ଵତ	୮୨	କାଟା ଘା	୧୦୨
ଉଦରାୟମ—		କୋଷ୍ଠବକ୍ତ	୧୦୪
ଚୁଲିକାବତୀ	୧୮	ଗାତ୍ରଦାହ	୬୦
ଉର୍ଜ୍ଜ୍ଵେନ୍ୟା—		ଗ୍ରହଣୀ—	
ବୃହତ୍‌ଶମଳ ତୈଳ	୮୧	କୌରବଟିକା	୧୨
ଉକୁନ ୧୦୫, ୧୧୦		ପାନୀୟଂକ୍ତ ବଟିକା	୮୦
ଏକଶିରା	୨୧	ଗ୍ରହଣୀ ଲବଙ୍ଗାଦିଚୂର୍ଣ	୮୧
କର୍ମରୋଗ—		ହୃଦ୍‌ବଟି	୮୨
ପୀତକ ଚୂର୍ଣ	୮୩	ଚିତ୍ରକାଦି ଲୋହି	୨୦
କଞ୍ଚାନିବାରଣୀ—		ଜୀରକାକ୍ତ ଯୋଦକ	୨୪
ଲକ୍ଷ୍ମଣା ଲୋହି	୨୧	ଶୁକ୍ରରୋଗେ—	
ସୋମ ସ୍ଵତ	୨୧	ଶୁଡ଼ିପିମ୍ପଳୀ	୬୧
କୋରଞ୍ଜ	୧୦୧	ନାଗେଶ୍ଵର ସ୍ଵ	୧୧

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
রোহিতক ঘৃত	৭৫	পর্পটাদি পাচন	৬০
প্লীহারি রস	৭৮	কফজ্বর—	
লোকনাথ রস	৭৯	কণ্টকাদি পাচন	৬০
লবঙ্গাদিচূর্ণ	৮৮	নিষ্ফাদি পাচন	৬০
পঞ্চলোক ঘৃত	৮৯	জীর্ণজ্বর	৬০
নারাচ রস	৯২	অভয়া বটী	৭৫
গলগণ্ড—		ভার্গ্যাদি পাচন	৬০
অমৃতাত্ত তৈল	৭৯	বিষমজ্বর	৬৯
ভূষ্মী তৈল	৯১	বাতিকজ্বর	৫৯
চক্ষুরোগ	৯৯, ১০১, ১০৫	সান্নিপাতিক—	
ত্রিফলা ঘৃত	৭৩	অষ্টাদশাঙ্গ পাচন	৬০
ভৃঙ্গরাজ তৈল	৮৬	স্মৃতিকা জ্বর—	
চুলকানি	১০৯	স্মৃতিকারি রস	৮২
চোখ ওষ্ঠা	১০৫	স্মৃতিকা দশমূল	৯৫
ছুলি	১০৫	জ্বালায়	১৯২, ১০৫
গর্ভিণী রোগ—		মেহমিহির তৈল	৬৯
গর্ভপীযুষবল্লী রস	৮১	জোলাপ	১১২
গর্ভবিনোদ রস	৮৬	ভেদিনী বটী	৭২
গর্ভচিস্তামণি রস	৮৬	ইচ্ছাতেদী রস	৯১
লক্ষণা লোহ	৯১	জীরক ঘৃত	৭৭
গর্ভদোষ—		জিহ্বা রোগ—	
কুমারকল্পক্রম ঘৃত	৮২	স্বল্পখদির বটিকা	৮১
সোমঘৃত	৯১	বৃহৎ খদির বটিকা	৮৩
ফলকল্যাণ ঘৃত	৯৪	দুষ্কপ্লীহা	১০০
জ্বর—		তানুপীড়া	
পিত্তজ্বর—		স্বল্প খদির বটিকা	৭১
কলিঙ্গাদি পাচন	৬৯	দশমূল পাচন	৫৯
		দক্ষুরোগে (দাদ)	৯৫, ১১১

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
মরিচাদি তৈল	৬৯	পুরুষে—	
দন্তরোগে	১০৪	নারিকেলখণ্ড	৬৭
ক্ষার তৈল	৩৯	ত্রিকণ্টক মোদক	৮৫
কুমারকল্যাণ ঘৃত	৮২	পিত্তজাত ব্যাধি	
দন্তরোগনাশচূর্ণ	৮৩	বৃহৎ হরিদ্রাখণ্ড বটিকা	৮৫
বৃহৎ খদির বটিকা	৮৩	পাণ্ডু	৯৮
দন্তশূল	১০০, ১০৭	পেটফাঁপা	৯৯, ১০০
দধি	১০২, ১০৭	পাকুই	৯৭
কর্ণরোগ	১০২	প্রমেহ রোগে—	১০০
নিশা তৈল	৮১	সোমেশ্বর রস	৬৯
ধ্বজতন্দ্রে—		অমৃতপ্রাণ ঘৃত	৭০
অমৃতপ্রাণ ঘৃত	৭০	দাড়িছাত্ত ঘৃত	৭২
ত্রিকণ্টকাত্ত মোদক	৮৪	প্রমেহ-মিহির তৈল	৭২
নালী ক্ষত—		সোমনাথ রস	৭৩
ত্রণরাক্ষস	৭৬	হেমনাথ রস	৭৫
কুম্ভীকাত্ত তৈল	৭৬	সর্বেশ্বর রস	৭৮
নাগারোগ	১০৮	পঞ্চানন রস	৮০
ক্ষেত্রপাল রস	৯০	শ্রীহারোগে—	৯৫, ১০১
শ্রাবা	৯৮	গুড়পিপ্পলী	৬৭
পিত্তশূল		মহারোহিতক ঘৃত	৭২
শর্করা লৌহ	৯৩	বিড়ঙ্গাদি তৈল	৭২
পাচন	৫৮, ৬০	রোহিতক ঘৃত	৭৫
জ্বরের	৫৯	শ্রীহাস্তক রস	৭৬
শাঁচড়া	১৭, ১১২	চিত্রকাদি লৌহ	৯০
প্রদরে	৬৮	নারাচ রস	৯২
অশোক ঘৃত	৬৭	সোমনাথক	১১০
গর্ভচিন্তামণি রস	৮৬	ইপানি	১০৬
		ফোড়া	১০০, ১১০

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
বিকার	৯৯	গৌরান্ন ঘৃত ও তৈল	৭৯
বিষাদি পাচন	৫৯	হংসপদ তৈল	৮০
স্নাতিক জ্বর	৫৯	বেদনা	১০৩, ১০৮
বদরক্ত-বন্ধ	১০৪	বুকের	৯৭, ১০৪
বমনে	৬০	বাতশ্লেষ্মা	৯৮
নারিকেল খণ্ড	৬৭	ভঙ্গ—	
নারায়ণ ঘৃত	৭৩	স্বর্ণ	৬১
শূলগজেন্দ্র	৭৪	রৌপ্য	৬২
বধিরতা—		তাম্র	৬২
দশমূলী তৈল	৮৬	পিস্তল-কাংশ	৬৩
বলরুদ্ধিতে—	১০১, ১১১	সীসক	৬৩
মৃতসঞ্জীবনী স্মৃধা	৮৫	রক্ত	৬৩
শ্রীমহালক্ষ্মী বিলাস	৬৮	লৌহ	৬৩
বসন্তকুম্বাকর রস	৭৮	স্বর্ণমাক্ষিক	৬৪
স্বল্প-চন্দ্রোদয় মকরধ্বজ	৮৪	অত্র	৬৪
বৃহৎ " "	৮৪	মুক্তা	৬৪
বজ্র-কাঞ্জিক	৮৬	প্রবাল	৬৫
হরশশাক	৮৭	মণ্ডুর	৬৫
পূর্ণচন্দ্র	৯২	ভগন্দর—	
পঞ্চসার	৯২	করবীরাজ তৈল	৭৭
স্বর্ণসিন্দূর	৯৩	সৈন্ধবাজ তৈল	৮৯
বাতরক্ত—		মাথাধরা	৯৯, ১০২, ১০৩
সোমরাজি তৈল	৭৩		১০৬, ১১১
বাত	১০৮	মূত্ররোগে—	
ব্রহ্ম-বিফোটক	১০৪, ১১০	মেহমিহির তৈল	৬৯
তৈল বড়বিন্দু	৬৮	মূত্রকচ্ছাত্রক তৈল	৭১
ব্রহ্মরাকস	৭৬	দাড়িষাদি ঘৃত	৭২
পাটলি তৈল	৭৯		

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
উষীরাস্ত তৈল	৭৫	নারিকেলখণ্ড	৬৭
হেমনাথরস	৭৫	চন্দনাচূর্ণ	৮১
তারকেশ্বর রস	৭৬	রক্তশ্রাব	২৬
বক্রণ ঘৃত	৭৭	পাটলি তৈল	৭৯
পঞ্চানন রস	৮০	রক্তগতিসার—	
মুখরোগে—		চন্দনাদিচূর্ণ	৮১
ফার তৈল	৬৯	রাতকানা	২৭
স্বল্পখদির বটিকা	৮১	হরিতাল	৬৫
পীতকচূর্ণ	৮৩	মনঃশিলা	৬৬
মেধাবৃদ্ধিতে—		মিঠাবিষ	৬৬
অষ্টমঙ্গল ঘৃত	৭০	অমত	৬৬
মাকড়সা-বিষ	২৮	জয়পাল	৬৬
মৌমাছি-দংশন	১০৮	শেঁকো	৬৬
মেহ	২০০	ধূস্বরবীজ	৬৬
যক্ষ্ম রোগে—		শিলাজতু	৬৬
শুড়পিপ্পলী	৬৭	শিশুরোগে—	
মহারোহিতক ঘৃত	৭২	শুড়পিপ্পলী	৬৭
লোকনাথরস	৭৯	কুমারকল্যাণ ঘৃত	৮২
চিত্রকাদি লোহি	৯০	বালবাক্রম ঘৃত	৮৭
বস্মা—		শূলরোগে	১০৫
সোমনাথ রস	৭৩	কীরমণ্ডুর	২২
রতিশক্তিতে—		হরীতকীখণ্ড	৬৭
অমৃতপ্রাশ ঘৃত	৭০	বীজপুরাণ ঘৃত	২৩
কামদীপক	২২	নারিকেলখণ্ড	৭৬
পঞ্চশর	২২	শূলগজেন্দ্র	৭৪
রক্তপিপ্পে	৬৭	পানীর ভক্ত বটিকা	৮০
		ত্র্যরোগে—	
		কুমারকল্যাণ ঘৃত	৮২

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
স্মৃতিকারোগ—		মুক্তা	৬৫
স্মৃতিকারি রস	৮২	প্রবাল	৬৬
জীরকাত্ত মোদক	৯৪	হিন্দুল	৬৫
স্মৃতিকা দশমূল	১৫	কোলাদিমণ্ডুর	৮৮
স্তন্য	১০১, ১০২	ধাত্রী-লৌহ	৮৮
বজ্রকাঞ্চিক	৮৬	তারামণ্ডুর রস	৯৩
[স্তন ক্ত	১০৭	সপ্তামৃত লৌহ	৯৩
সর্দি	৯৬, ১০৩	তারামণ্ডুর শুড়	৯৩
সালসা	১১১	শর্করা-লৌহ	৯৩
স্মেলিং সন্ট	১১১	শোধে—	১০৮
হৃদরোগে—		দুগ্ধবটি	৮৯
দশমূল পাচন	৫৯	মূল্যাত্ত	৭২
বালাত-ঘৃত	৭৪	সুধানিধি	৭২
অর্জুন-ঘৃত	৭৭	শোধ-শার্দূল তৈল	৭৬
হৃদমি	৬০	চুলিকাবটি	৬৭
হিন্দুল হইতে পারদ	৬৪	ক্ষীরবটিকা	৭৯
ক্ষয়রোগে—		কটুকাত্ত লৌহ	৮৯
নারিকেলখণ্ড	৬৭	শোধারি লৌহ	৮৯
হেমনাথ রস	৭৫	শোধভস্ম লৌহ	৯০
ক্ষতরোগে	১০৩, ১০৭	কল্পলতাবটি	৯০
কৃষ্ণসর্প তৈল	৬৮	পঞ্চামৃত রস	৯০
তৈল ষড়বিন্দু	৬৮	ক্ষেত্রপাল রস	৯০
কুস্তীকাত্ত তৈল	৭	৭৩	শ্লীপদ—
খাসরোগ—		শোধ-শার্দূল	৭৬
কল্প-তৈল	৮৪		
শোধন—		শীত-পিত্ত	
হীরক	৬৫	হরিজাখণ্ড	৭৭

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
শিরোরোগ	১০১, ১১২	রুদ্র তৈল	৮৩
বৃহদশমূল	৮১		
দশমূল তৈল	৮১	মহদশমূল তৈল	৯১

যাত্নবিদ্যা

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
অগ্নি—		আংটির নাচ	১১৭
কাপড়ে	১১৩, ১১৯	আজ্ঞাবহ ডিম্ব	১২১
জলমধ্যে	১২০	আলো ফসফরাসে	১১৭
হাতে	১১৩	" প্রদীপ ব্যতীত	১২৪
বুকে রাখা	১২৪	কাগজের কড়াই	১১৬
ভক্ষণ	১১৪, ১২৯	কর্পূরের বাসন	১২৩
লেখা	১১৮	কল্পতক টুপি	১২২
অগ্নি বিনা অন্ন প্রস্তুত	১২৪	কাটামুণ্ডের কথা	১৩৩
অঙ্গুরীয় দন্ধহুত্রে	১১৯	গাছ এক ঘণ্টার	১১৫
অদৃশ্য করা—		" কর্পূরের	১২২
" রুমাল	১১৩	ঘাসের খেলা	১২০
" লেখা	১১৫	ঘাসে তিনরকম পানীয়	১২০
" নোট	১১৯	ঘাসে ভৌতিক	১২৭
" ছয়ানি	১১৯	" গুণ্ডমুদ্রা	১২৭
" টাকা	১১৯	" ভোজবাজী	১২৭
অদন্ধ কাগজ	১১৬	টাকা প্রণোত্তরকারী	১২৫
নোট	১১৯	" ভৌতিক	১২৮
অদহনীয় অঙ্গুলি	১১৬	ঘাস উধাও	১২৭
কাগজ	১১৬, ১২৩	ডিম বোতলে	১২০
হাত-রুমাল	১২৩	নৃত্য	১১৮
অন্ন প্রদীপ	১১৪	আজ্ঞাবহ	২২১

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
ডিম বোতলে		হিঙ্গ কলসে জল	১১৬
” কামান	১২১	জল জমান	১১৬
” দাঁড় করান	১২১	জলে হাত শুকনো	১১৭
” কুমাল	১২২	” সূচ ভাসান	১২৩
নাচ আংটির	১১৭	জল নানাবর্ণ করা	১১৭
” ডিমের	১১৮	জলমধ্যে অগ্নি	১২০
” পাউরুটির	১২৪	জলের প্রদীপ	১২০
শঙ্ককারী তাস	১১৯	জিহ্বার উপর তপ্ত লৌহ	১১৭
” বজ্রের	১২৮	জ্যোতির্ষ্ময় তিলক	১২৪
” ডিম	১২১	প্রাণদান—	
” টাকা	১৩৫	মরা পাখীর	১৩৩
বিচিত্র পলিতা	১১৫	মানুষকে	১৩৪, ১৩৫
বোতল ফোয়ারা	১২১	ভৌতিক কুমাল	১২৬
বাজী টাকার	১২৫	ভানুমতীর ভেঙ্কী	১৩৫
” কুমালের	১২৫, ১২৯	ফলসহ বৃক্ষ	১১৪
বদলের খেলা	১৩১, ১২৯	ফুল তাজা রাখা	১২১
” ডিম কুমাল	১২৯	” বর্ণান্তর করা	১২৪
” দোয়াত্ মারবেল	১৩১	শিরশ্ছেদন	১৩৪
” বোতল গ্লাস	১৩২	রং বদলান—	
ম্যাজিক সাবান	১১৩	ফুলের	১২০
ছায়াবাজী	১২২	লাল ফুল সাদা	১১৮

আতসবাজী

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
আলো—		নীল	১৪২
লাল	১৪১	বেগুনী	১৪২
রং মশাল	১৪১	গোলাপী	১০৩

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
নীল	১৩৭	বাতাসা	১৪০
হলুদ	১৩৮	মতিয়া	১৪০
সুমকেতু	১৩৮	লাট্টু	১৪১
ময়ূরপুচ্ছ	১৩৮	আনারসী	১৪১
বর্ষাবৃষ্টি	১৩৮	হাজারা	১৪১
রোপ্যাবৃষ্টি	১৩৮	গাঁদা	১৪২
ফুলঝুরি	১৪৩	ভূঁইচাপা	১৪২
কুমীর বাজী	১৪৪	নসরিণ	১৪২
কলের জাহাজ	১৪৫	ফুলঝুরি	১৪৩
চরকি	১৪৩	” জেসমিন এয়ার	১৪৩
ওড়ন	১৪০	” গোল্ড রোজ	১৪৩
কাড় কদম	১৪৩	বেঙ-বাজী	১৪৫
ভারাবাজ	১৩৭	বোমা	১৪৪
” বারুদ	১৩৮	য়েলওয়ে বাজী	১৪৫
ভারা—লাল	১৩৭	রংমশাল	১৪১
সবুজ	১৩৭	সাপ-বাজী	১৪০
ছবড়া—		হাউই	১৩৬
ওড়ন	১৩৮	” বারুদ	১৩৬
ফুলের মালা	১৪০		

রজন-শিল্প

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
রজন প্রণালী	১৪৫	রজন বনেট ছাট প্রভৃতি	১৬২
” বখবল	১৪৯	” কাঠ	১৬৪
” ক্যালিকো	১৩০	” চামড়া	১৬৫
” বেশম	১৬১	তুলার রং	১৬৩
” ছুলা	১৬৩	” নীল রং	১৬৩

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
স্থিতিবস্তুর বর্ণন—		শাস গ্রীণ—	
কালো	১৪৮	” মিডিয়াম	১৫৪
ব্লু-ব্ল্যাক	১৪৯	” ডার্ক	১৫৪
চায়না-ব্লু	১৪৯	ওলিভ লাইট	১৫৪
ব্লু	১৪৯	” ডার্ক	১৫৪
ব্রাউন	১৫০	” মিডিয়াম	১৫৪
উজ্জ্বল ব্রাউন	১৪৯	” কমলা	১৫৪
ডার্ক ব্রাউন (খয়েরী)	১৪৯	অবেরঞ্জ এনিলিন	১৫৫
বাফ (ঘিে	১৫০	” এনাটো	১৫৫
ডার্ক বাফ	১৫০	” ফুল	১৫৫
চকোলেট	১৫০	” ফাইন	১৫৫
ক্র্যামেট	১৫০	স্ফাল্টেট (লাল)	১৫৫
ক্রীম	১৫১	” এনিলিন	১৫৬
ডাভ	১৫১	” স্ফ্রানাইন	১৫৬
ড্রাব	১৫১	” পিচউড	১৫৬
” লাইট	১৫১	” স্ফ্রাউয়ার	১৫৬
” মধ্যম	১৫১	পিক (গোলাপী)	
” ডার্ক	১৫১	” এনিলিন	১৫৭
প্রসিয়েট গ্রীণ	১৫২	” স্ফ্রানাইল	১৫৬
শাস গ্রীণ—		” স্ফ্রাওয়ার	১৫৭
(কচি কলাপাতা)	১৫২	” এরিথ্রোজাইন	১৫৭
মেথিল গ্রীণ	১৫২	” ফ্লোকাইন	১৫৭
সবুজ	১৫২	” স্ফ্রাওয়ার বোজ	১৫৭
গ্রে (ছাই বং)	১৫৩	ম্যাজেস্টা	১৫৭
” পেট	১৫৩	লাল কোচিনিল	১৫৭
” পিলডায়	১৫৩	” উড	১৫৮
” মোভ	১৫৩	ব্রাইট শ্যাম	১৫৮
” লাইট	১৫৪	স্লেট লাইট	১৫৮
		” মিডিয়াম	১৫৮

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
গ্রেট ডার্ক	১৫২	পশম লাল রং	১৬২
ভায়োলেট (বেঞ্জনি) মেবিল	১৫২	” নীল ”	১৬২
হলুদ	১৫২	কাঠ, পাথর, ইঁটের মেবোর	
ইয়োলো ফাইন	১৫২	উপর পেণ্ট	১২৬
” ঝু	১৫২	দেয়াল রং করা	১২৪, ১২৭
” ফাষ্ট	১৫২	কাঠ ” ”	১২৪
মখমল রঞ্জন	১৫২	কাঠের রং—	
বেশম রঞ্জন	১৬১	ব্ল্যাক বোর্ড	১২৫
” বার্বেসন রং	১৬১	। গোল্ড পেণ্ট	১২৫
” লাল	১৬২	লৌহ ”	১২৫
” ক্রিমশন	১৬২	লাইম ”	১২৬
পশম রঞ্জন	১৬১	মেরিণ ”	১২৬

কালি

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
লিখিবার এনিলিন	১৬৮	কালো	১৭১
” ভায়োলেট	১৬৮	ব্লু	১৭১
” ব্লু	১৬৮	গার্কী দিবার—	
” লাল	১৬৮	কাঠের বাক্সে	১৭২
” সবুজ	১৬৯	বস্তায়	১৭২
” কালো	১৬৯	কপিং ভায়োলেট	১৭২
” চাইনিজ ব্লু	১৭১	” কালো	১৭৩
” প্যারিশিয়ান	১৭১	” ব্লু	১৭৩
ব্লু	১৭১	এনগ্রেভিং লাল	১৭৩
ফ্রেশিয়ান ব্লু	১৭১	”	১৭৪
স্টিফেন ব্লু ব্ল্যাক	১৭২	ব্রাউন	১৭৪
লিখিবার গুঁড়া	১৭৫, ১৭৬	গ্রীণ	১৭৪
কাগজ রুল করিবার—		মিল্যাক	১৭৪

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পিঙ্ক	১৭৪	জুতার কালি, কালো	১৬৭, ১৬৮
লাল	১৭৪	„ নিউবিয়ান	১৬৮
কাঁচে লিখিবার	১৭৪	ছাপিবার কালি	১৭৭
সোনালী কালি	১৭৪	গ্রীণ	১৭৭
লিথোগ্রাফের	১৭৫	পার্পল	১৭৭
পাথরে লিখিবার	১৭৯	লাল	১৭৭
ধাতুতে লিখিবার	১৭৬	কপার প্লেট প্রিন্টিং	১৭৮
চামড়া পালিশ	১৬৫	অদৃশ্য কালি	১৭৯
ঘোড়ার সাজের	১৬৬		

পেণ্ট ও বাণিশ

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
বাণিস	১৮০	ক্যাবিনেট	১৮৭
„ চীনা	১৮২, ১৮৭	কলোডিয়ান	„
„ পুস্তক বাধাই	১৮২, ১৮৬	কনফেজনারি	„
„ গিলটির	১৮২, ১৮৩	ড্রয়িং	১৮৮
„ সোনা গলান	„	চুলের	„
„ গহনার	„	সোনালী	„
„ ব্র্যাক	১৮৪	রবার	১৮৯
„ লোহার	„	তার ইনসুলেশন	„
„ ব্র্যাক জাপান	১৮৫	ইলেকট্রিক তারের	„
এনিলিন	„	ল্যাক	„
বর্ণহীন	১৮৫, ১৮৭	মেহগনি	„
সাধারণ	১৮৫	ধাতু বং-এর	১৯০
সাদা কোপাল	„	ওক	„
এসফাল্ট	১৮৬	ওয়েল	১৯১
বাঁশের জন্ত	„	প্লাষ্টিকের	„
ব্রিলিয়ান্ট	„	প্রিন্টার্স	„

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
রৌপ্য পাত্রে	১৯২	ড্রায়ার ম্যানুয়াল বেঞ্জ	১৯৮
টার	"	" জুমেটিক	১৯৯
ছাতার	"	" সম্বন্ধে নিয়ম	"
বেহাচার	"	গালাৰ কাজ	২০০
ওয়াটারপ্রুফ	১৯৩	গালা কালো	"
মার্কেল পাথরের	"	" মোহরের	২০১, ২০২
মোম	"	" নীল	২০১
তেলে রং বেশান	১৯৬	" ফিকে ব্রাউন	২০১
মিশ্র রং	১৯৭	" ব্রাউন	২০১
রং-এর গন্ধ নষ্ট	১৯৮	" সবুজ	২০১
ড্রায়ার	"	" লাল	২০৩
" কোবাল্ট	১৯৮	" সোনালী	২০৪
		ওয়াক্‌স্ মিল্ক	২০৫

ধাতু-রঞ্জন

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
গিণ্টি পিতলে	২০৫	গিণ্টি উজ্জল করা	২১০
" ওয়াটার	২০৬	মুক্তা " "	২১৬
" সোনার	২১৪	রং সোনার গহনার	২১০, ২১২, ২১৩
" রূপার	২১৪	সোনার তৈল	২১২
" কয়লার	২১৪		

ধাতু-শিল্প

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
ধাতু-রঞ্জন প্রক্রিয়া	২০৫	চুঁতে	২০৭
কৃত্রিম স্বর্ণ	২০৫, ২০৯	হিরাকস	২০৮
জার্মাণ সিলভার	২০৫	হিসুল	২০৮

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পিত্তল	২০৮	ঝাল স্বর্ণ	২১১
কঁসা	"	" রৌপ্য	২১২
বন্ধুকের গুলী	"	" শিং বা সেনুলয়েড	২১২
পারা জমান	"	" পিত্তল	২১২
কুইন্স মেটাল	"	অক্ষর-নির্মাণ	২১১
পিউটার	২০৯	অক্ষর পরিষ্কার করা	২০৯
তাম্রবর্ণ লোহা	২০৯, ২১০	আয়না তৈয়াবী	২১৬
ইলেকট্রো কপারিং	২১০	নাম লেখা লোহার উপর ২০৯,	২১৬
কলাই তামা পিত্তলে	২১৩	গলান সোনা	২০৯
ঝাল রাং	২০৮, ২১১	গলান লোহা	২০৯

হাজার জিনিষ

ব্রহ্মন

ডিমের মলিদা ।

একসের আনাজ মিহি ময়দায় তিনটা হাঁসের ডিমের স্বেতাংশ মিশ্রিত কর এবং উত্তমরূপে ডালিতে থাক ; পরে পরিমিত জল দিয়া ঐ ময়দা মাখিয়া লও । অনন্তর ঐ ময়দায় রুটি প্রস্তুত করিয়া ঘুঁটের আঙুনে কড়া করিয়া সঁকিয়া লও । পরে ঐ রুটি চূর্ণ করিয়া আধ-পোয়া ঘৃত, দেড় ছটাক মধু, একপোয়া চিনি উহাতে সংযোগ করিলে উত্তম মলিদা প্রস্তুত হইবে ।

কুইমাছের রসন্যুস ।

আধসের আনাজ কুইমাছের চাকা, লবণ-জলে ধুইয়া তিন কাঁচা তৈলে ভাজিয়া একখানি থালায় রাখিবে । পরে একটি হাঁড়িতে এক-ছটাক আনাজ তৈল দিয়া, পেঁয়াজ-বাটা দেড় তোলা, হলুদ-বাটা আধ তোলা এবং লঙ্কা-বাটা দশ আনা ঢালিয়া দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে । বাদামীবর্ণ হইয়া আসিলে জল ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ির মুখে সরা চাপা দিবে ; জল ফুটিয়া আসিলে ভাজা মাছগুলি তাহাতে দিয়া পুনরায় সরা চাপা দিবে । ফুটিতে আরম্ভ করিলে লবণ দিবে । অনন্তর জাল দিতে দিতে জল মরিয়া আসিলে যখন দেখিবে মসলাগুলি মাছের গায়ে মাখ-মাখ হইয়াছে, তখন নামাইয়া লইবে । পেঁয়াজের বদলে আদা ও বাদাম বাটিয়া দিলে চলিবে ।

মাছের চম্‌চম্ ।

ঘৃত একপোয়া, ছোলার বেসনু আধপোয়া, ছোট এলাচ দুই আনা, মরিচ আধ তোলা, ধনে-বাটা দুই তোলা, জাফরান সিকি তোলা, বাদাম-বাটা আধপোয়া, দধি দুই ছটাক, লবণ দুই তোলা লও । অনন্তর একটি

একসের আনাজ ঘোহিত মাছের ডানা, পালক ও আঁশ ছাড়াইয়া আঁত কাটিয়া জলে ধুইয়া লও। উহার গারে এক আঙ্গুল পুরা মাটির প্রলেপ দিয়া তপ্ত বালির মধ্যে উহাকে স্থাপন কর। যখন দেখিবে, উপরকার মৃত্তিকা লাল হইয়া আসিয়াছে, তখন বালি হইতে বাহির করিয়া গরম জলে বেশ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল; তারপর কাঁটা বাহিয়া পূর্কোক্ত ছোট এলাচ প্রভৃতি গন্ধদ্রব্যচূর্ণ কিঞ্চিৎ লইয়া বেগনের সহিত একত্রে ঠাসিয়া লও। ঐ ঠাসা জিনিষ লইয়া এক একটি কুড় চমচমের আকারে তৈয়ার কর। অনন্তর একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া, তাহার উপর খড় বিছাইয়া, তাহার উপর ঐ তৈয়ার করা চমচম-গুলিকে রাখিয়া জ্বাল দিতে থাক। যখন জলের তাপে ঐ মাছ শক্ত হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া ঘৃত, ছোট এলাচের ফোড়ন দিয়া ভাজিতে থাক। দ্রব্য বাদামী ধরণে ভাজা হইলে ধনে-বাটা, মরিচ-বাটা ও লবণ গুলিয়া ঢালিয়া দাও। বেশ সিদ্ধ হইলে বাদাম, দৈ, জাফরাণ ও অবশিষ্ট গন্ধদ্রব্যচূর্ণ দিয়া নামাইয়া লও। ফোড়নে পেরোয়াজ দেওয়া চলে।

মাছের ভর্তা।

একটি আঙ্গু মাছের পেট চিরিয়া আঁইসগুলি ও পিস্ত-পোঁটা ইত্যাদি অংশসমূহ বাহির করিয়া লও। পরে একখানি কড়া আঙুনে চাপাইয়া দাও। অনন্তর সমস্ত কাঁটা বাহিয়া পরিমাণমত আদা এবং সেবুর রস, লবণ, মরিচ, লঙ্কা, ছোট এলাচের দানা এবং লবঙ্গের চূর্ণ মিশাও। পরে ছোট এলাচের দানা দিয়া ভাজিয়া লইলেই মাছের ভর্তা প্রস্তুত হইল। ইহাতেও পেরোয়াজ চলে।

মৎস্তের মৌল।

বড় বড় কুই, কাংলা বা মৃগেলমাছকে বড় বড় চাকা-চাকা করিয়া কাটিয়া লইয়া ঘৃতে ভাজিবে। পরে পরিমাণমত ময়দা, ভেজপাতা ও নারিকেলের দুধ একত্র আঙুনে ফুটাইয়া লইবে; একসের মাছে আধসের নারিকেলের দুধ হইলেই যথেষ্ট হইবে। উক্ত নারিকেল-দুধ ও ময়দা ভেজপাতার সহিত কিয়ৎকণ ফুটিলে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিবে। পরে কেনাইয়া লইবে। অনন্তর উহাকে ঘূত্ জ্বালে পাক

করিতে থাকিবে। যখন দেখিবে ঘন হইয়া আসিয়াছে, তখন আগুন হইতে নামাইয়া কাঠের কয়লার আগুনের আঁচে বসাইবে। এখন উহাতে মাছগুলি ও কিছু লবণ ঢালিয়া দিবে। অতঃপর ছোট এলাচের দানা, লবঙ্গ, আদার কুচি, দারুচিনি এবং কাঁচালঙ্কার কুচি দিয়া পাকপাত্রে মুখ ঢাকিয়া দিবে। বেশ থকথকে হইয়া আসিলে কিঞ্চিৎ মাখন দিয়া নামাইয়া লইবে।

নারিকেল-চিংড়ী।

অস্ত্র দ্বারা একটি দুর্গা বা দোমালা নারিকেলের মুখ কাটিয়া তাহার মধ্যে যত ধরে, মাঝারি-গোছের চিংড়ী মাছগুলির খোসা ছাড়াইয়া এবং মাথা বাদ দিয়া ঢুকাইয়া দাও। মাছগুলিকে বেশ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লইবে। এখন পরিমাণমত লবণ, তৈল, সরিষা-বাটা, হরিদ্রা-বাটা এবং জীরামরিচ-বাটা লইয়া ঐ নারিকেলের মুখে পুরিয়া দিয়া বেশ করিয়া মুখটি আঁটিয়া দাও। নারিকেলটির চতুর্দিকে এক আঙ্গুল পুরু কাদার প্রলেপ দিয়া জলন্ত আগুনে প্রায় একঘণ্টা আন্দাজ এপিঠ-ওপিঠ করিয়া পোড়াইয়া লও। পোড়ান হইলে দেখিবে, নারিকেলের সহিত মাছগুলি মিশিয়া গিয়াছে। এক্ষণে তাহা নারিকেল হইতে বাহির করিয়া অল্প চটকাইয়া লইলেই চলিবে।

মৎস্তের পুরী।

উপাদান—মাছ একসের, ময়দা দুইসের, ঘৃত একসের, দধি দুই ছটাক, কিঞ্চিৎ বাদামের কুচি ভাজা, আদাবাটা দুই তোলা, জাকরাণ-বাটা দুই আনা, লবণ দুই তোলা। একটি বড় রুই, মুগেল অথবা কাংলা-মাছের লেজা-মুড়া বাদ দিয়া এবং আঁশ-পোঁটা চোকড়া ও পিঙ্গু ফেলিয়া দিয়া তাহাতে এক আঙ্গুল পুরু মাটির প্রলেপ দিবে। এখন একটি ইঁাড়িতে বালি পুরিয়া, ঐ প্রলেপ দেওয়া মৎস্ত তাহার ভিতরে রাখ এবং ঐ ইঁাড়ি উনানে চড়াইয়া জাল দিতে থাক। যখন দেখিবে, উপরকার প্রলেপ লাল হইয়া আসিয়াছে, তখন মৎস্ত বাহির করিয়া তপ্ত জলে ধুইয়া লইবে। তৎপরে ইহার সমস্ত কাঁটা বাহিয়া উহার সহিত ঘৃতে ভাজা বাদামের কুচি, আদা-বাটা, ধনে চূর্ণ, গরমমসলার শুঁড়া, লবণ, চিনি ও জাকরাণ ও অর্ধেক দধি দিয়া বেশ করিয়া দলিয়া

লও । যখন উত্তমরূপে মিশ্রিত হইবে, তখন একছটীক ঘূতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া উহা সঁতলাইয়া লইবে । এখন ময়দাতে তিন ছটীক ময়দান দিয়া উত্তমরূপে মাখিবে ; পরে অবশিষ্ট দধি দিয়া পুনরায় ঠাঙ্গিবে । অনন্তর তাহাতে পরিমিত জল দিয়া যেরূপ লুচির ময়দা প্রস্তুত হয় সেইরূপ করিবে, এখন এক একটি টুঙ্গি তৈয়ার করিয়া তাহার ভিতর ঐ মাছের পুর দিয়া লুচি বেলায় মত বেলায়া লইয়া ঘূতে ভাজিয়া লইবে । আর মাছের পুরীতে নিজেই উদরও পুরিতে পারিবে ।

মৎস্তের কাবাব ।

উপাদান—মাছ একসের, ঘূত একপোয়া, দধি আধপোয়া, সর এক-ছটীক, আদা আধ ছটীক, ধনে দুই কাঁচা, লবঙ্গ দুইটি, লবঙ্গ আধ আনা, ছোট এলাচ আধ আনা, লবণ দেড় তোলা, কাঁচা আদা আধ ছটীক ও কাগজি লেবু দুইটি । মাছের আঁশ ছাড়াইয়া পেটির মাছ টুকরা টুকরা করিয়া শলা দ্বারা ছিদ্র করিবে । পরে ছোলার বেগন মাখাইয়া বেশ করিয়া ধুইয়া ফেলিবে ; পরে ধনে, আদা, লবঙ্গ, লবঙ্গ, এলাচ, দধি ও সর একত্রে ঐ মৎস্তে মাখিবে । অনন্তর কাঠের কয়লার আগুন করিবে, পরে টুকরা মাছগুলিকে লোহার শিকে গাঁথিয়া ঐ আগুনের আধ হাত উচ্রে ধরিয়া আন্তে আন্তে মৎস্তযুক্ত শিক ঘুরাইতে-ফিরাইতে থাকিবে । আগুনের আঁচে মাছ লালবর্ণ হইলেই কাবাব তৈয়ার হইবে । কাবাবের জন্ত পাকা রুই, মৃগেল অথবা গলুদা চিংড়ীই প্রশস্ত । এই কাবাবকেই শূল্য বা শূলুকৃত মৎস্ত বলে । ইহাই শিককাবাব, মাংসেও ইহা প্রস্তুত হয় । কেহ কেহ শিককাবাবে সুলফা শাক দেন ।

শুটি-কাবাব ।

পাকা রুই, মৃগেল অথবা কাংলামাছ চাকা-চাকা করিয়া কাটিয়া জলে সিদ্ধ করিবে । সিদ্ধ হইলে কাঁটা বাছিয়া মাছের কাবাবের যে মসলা ও যে পরিমাণ লিখিত হইয়াছে, সেই মসলা পরিমাণমত লইয়া উহার সহিত বেশ করিয়া চটকাইবে । অনন্তর ঐ চটকান মাছ অল্প পরিমাণে ঘূতে ভাজিবে, ভাজা হইলে ওঁড়াইবে । অনন্তর উহার সহিত পরিমাণ-মত পুদিনা-বাটা, ছোলার বেগন, দৈ, লবণ ও গরমমসলা মাখিয়া এক-

একটি গুটি বা গুলী প্রস্তুত করিবে। এদিকে গোটাভিত্তিক ডিম্বের হরিদ্রাংশ একটি পাত্রে এবং কিছু সূজি অল্প পাত্রে রাখিয়া জ্বলে ঘৃত চড়াইবে। এখন এক একটি গুটি লইয়া প্রথমে ডিম্বের হরিদ্রাংশে ডুবাঁইয়া, পরে তাহাতে সূজি মাখাইয়া, ঐ ঘৃতে ছাড়িবে, লালবর্ণ হইয়া আসিলেই নামাইয়া লইতে হইবে। ইহাতে কেহ কেহ পুদিনার বদলে সুলফা দিয়া থাকেন। এই গুটি-কাবাবই একপ্রকার কোণ্ডা। কোণ্ডা-কারিও ইহাতেই প্রস্তুত করা চলে।

কীরেলা।

প্রথমে তিন সের খাঁটি দুধ ছাঁকিয়া একখানি পরিষ্কৃত কড়ায় চড়াইয়া জ্বাল দিবে। জ্বালের সময়ে দুধ ক্রমাগত কাঠি দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন দুধ উথলিয়া উঠিবে, তখন হইতে খুব করিয়া নাড়িতে বা আঁটাইতে হইবে। অর্ধেক মরিয়া আসিলে, দুধে সাত-আটখানি বাতাসা দিয়া কড়ার উপর কাঠি দিয়া ঝাঁটিতে থাকিবে। দুধ মরিয়া গাচ হইলে, উহা একপ নিয়মে চারিধারে নাড়িতে থাকিবে যেন কড়ার গায়ে ধরিয়া বা আঁটিয়া না যায়। যখন দেখিবে কীর কাদার মত ঘন হইয়াছে, তখন জ্বাল হইতে কড়াখানি নামাইবে এবং একখানি পিতলের খুস্তীর দ্বারা কড়ার গায়ে কীর চাঁচিয়া একত্র করিবে। পরে খুস্তীর দ্বারা খুব নাড়িতে থাকিবে, নাড়িতে নাড়িতে উহা নরম মোমের মত হইয়া আঁটিয়া কাঁই থাকিবে। তখন ঐ কীরে এক একটি পুলি তৈয়ার করিয়া তন্মধ্যে ছোট এলাচের পুর দিয়া ঘৃতে লাল্চে রঙে জাজিয়া রঙে ফেলিবে। তাহা হইলেই কীরেলা প্রস্তুত হইবে। যে গাছে তিস্ত, অন্ন, কটু, কষায় রস নাহি, সেই গাছের কাঠি ছাড়া অল্প কাঠি হইবে না।

সাবড়ী।

উপাদান—দুধ পাঁচ সের, পাথুরে চুণের জল একতোলা, মিহরীর গুঁড়া একপোয়া, ছোট এলাচের গুঁড়া একতোলা এবং অল্প গোলাপী আতর। প্রথমে চুণের জল দুধে মিশাইয়া জ্বলে চড়াইবে, উহা গরম হইয়া আসিলে ধীরে ধীরে পাথুর বাতাস দিবে এবং দক্ষিণ হস্তে স্ক্রু কাঠি দিয়া দুধের পাতলা সর আস্তে আস্তে টানিয়া লইয়া কড়ার গায়ে লাগাইয়া রাখিবে। এইরূপে যেমন সর পড়িবে, অমনি তাহা কড়ার ধারে

হাজার জিনিষ

লাগাইতে থাকিবে এবং মাঝে মাঝে দুধ নাড়া দিবে । যখন একসেই অবশিষ্ট থাকিবে, তখন নামাইয়া কড়ার সর দুধে মিশাইয়া দিবে । এই সময়ে আতর, মিছরী ও এলাচের গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া লইলেই উৎকৃষ্ট রাবড়ী প্রস্তুত হইবে, দুধ ভাল হইলেই রাবড়ী ভাল হইবে ।

সরপুরিয়া ।

দুইখানি কড়ার প্রত্যেক খানিতে আড়াই সের করিয়া দুধ জ্বাল দিতে থাক । আগুনের আঁচ কমিয়া আসিলে আপনা হইতেই দুধের উপর সর পড়িবে । একখানি কড়া হইতে সর ছিঁড়িয়া ছিঁড়িয়া অপর কড়ার সরের উপর রাখিয়া দিবে ; কিন্তু এই কড়ায় আর জ্বাল না দিয়া কড়াখানি কেবলমাত্র আগুনের আঁচের উপর রাখিবে । আর যে কড়া হইতে সর তুলিয়া লইতেছ, তাহার জ্বাল বন্ধ না করিয়া তাহাতে অল্প অল্প জ্বাল দেও । এইরূপে সমস্ত সর তোলা হইলে অল্প জ্বাল দিবার পর পুনর্বার জ্বাল কমাইয়া দিবে । অল্পক্ষণের মধ্যেই সর জমিলে আগেকার মত তাহা তুলিয়া অপর কড়ার সরের উপর আশ্বে আশ্বে রাখিয়া দিবে । এইরূপ তিন-চারিবার সর তোলা হইলে, যে কড়ার সর জমান হইতেছে, সেই কড়া হইতে সিকি পরিমাণে দুধ অতি সাবধানে সর-তোলা কড়ার দুধে ঢালিয়া দিবে । ঢালিবার সময় জমান সরখানি ছিঁড়িয়া না যায । পরে ঐ সর কড়া হইতে তুলিয়া কোন পাত্রে রাখিয়া তাহা ছুরি দ্বারা চোঁকা-চোঁকা করিয়া কাটিবে । এই সময়ে আর একখানি কড়াতে কিছু গাওয়া ঘৃত, তাহাতে কিছু আধ-ভাঙ্গা ছোট এলাচ এবং মিছরীর গুঁড়া দিয়া ফুটাইবে । একখানি খুস্তীর দ্বারা উহা নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে । কিঞ্চিৎ ফুটাইয়া কড়াখানি নামাইবে । কর্তিত সরের চোঁকাগুলি এক একখানি করিয়া ঐ ঘৃতেই উপর সাজাইবে । পরে যে কড়ার সর-পড়া দুধ উনানে বসান আছে, সেই কড়ার দুধ অল্প অল্প করিয়া উহার উপর ঢালিয়া দিয়া অবশেষে ঐ চোঁকা সরগুলি উল্টাইয়া দুই পিঠাই সমানরূপে গরম করিয়া লইবে । পরে ঠাণ্ডা হইলে দেখিবে, উত্তম সরপুরিয়া হইয়াছে ।

সরভাজা ।

সরপুরিয়ার সরের স্থায় সর জমাইয়া তাহাতে দুই-তিন ভাঁজ করিবে :-

পাওয়া বৃত্ত আঙুনে চড়াইয়া তাহাতে ছোট এলাচের দানা দিয়া নাড়িয়া-
চাড়িয়া নামাইবে; এই গরম ঘূতে তাঁজ-করা সরগুলি একমিনিট
বাধিয়া তাড়িয়া লইবে। পরে তাহা চিনিৰ রসে পাক করিলেই
সবভাজা হইবে।

হানাতাজা।

টাটকা ছানা কাপড়ে বাধিয়া তাহার উপর ভারী দ্রব্য চাপাইয়া জল
বাহির কর; সমস্ত জল বাহির হইলে ছানা চোঁকা-চোঁকা করিয়া কাট।
ঐ কাটা ছানাগুলি চিনিৰ রসে পাক করিয়া লইলেই হানাতাজা
হইল।

হানার মুড়কী।

হানাতাজার তায় মুড়কীৰ ছানারও জল বাহির করিতে হইবে। পরে
ডুমা-ডুমা করিয়া চিনিৰ রসে পাক করিয়া লইলেই হানার মুড়কী
প্রস্তুত হইবে।

হানার পায়স।

উপাদান—তাল টাটকা ছানা একসের, খাটি দুধ চারি সের, চিনি আধ-
সের। প্রথমে পরিচিত প্রথা অনুসারে চিনিৰ রস প্রস্তুত করিবে।
পরে রস গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে সমস্ত ছানা ঢালিয়া দিয়া
অনবরত নাড়িতে-চাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন ছানা রসে
উত্তমরূপে মিশিয়া যাইবে, তখন তাহা ঢালিয়া রাখিবে। এদিকে
চারি সের দুধ জ্বলে চড়াইয়া ঘন ঘন নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে
দুধ মরিয়া গিয়া দুই সের মাত্র আছে, তখন দুধের কড়া নামাইবে।
তখন রস-মিশ্রিত ছানায় ঐ গরম দুধ কিঞ্চিৎ পরিমাণে ঢালিয়া দিয়া
নাড়িতে থাকিবে। আর অগ্নির উত্তাপ দেওয়া আবশ্যিক হইবে না।
কেবল ক্রমে ক্রমে দুধ ঢালিতে থাকিবে। যখন সমস্ত দুধ ঢালা হইল
দেখিবে তখন কিঞ্চিৎ পেস্তার কুচি দিয়া খুব নাড়িতে থাকিবে। ইচ্ছা
হইলে দুই-চারি ফোটা গোলাপজল দিতে পার।

চিনিৰ মুড়কী।

প্রথমে মুড়কীৰ উপযোগী খইগুলি ভাল করিয়া বাছিয়া লইবে। পাঁচ

হাজার চিনিব

পোয়া খইয়ের মুড়কী মাখিতে হইলে একসের চিনির রস জালে চড়াইবে । রস গাঢ় হইলে অঙ্গুলি দিয়া পরীক্ষা করিয়া দেখিবে ; রস যদি চিট-ধরা গোছের হইয়াছে বোধ হয়, তবে উহা আর জালে না রাখিয়া নামাইয়া লইবে । তখন পাকপাত্রে গারে অল্পমাত্র চিনি ছড়াইয়া অথবা শুধু তাড়ু দিয়া নাড়া-চাড়া করিয়া রসের বীজ মাড়িতে থাক । বীজ মাড়া হইলে খইগুলি উহাতে ঢালিয়া দিয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে থাক । যখন দেখিবে, খইগুলির গারে রসমাখা হইয়াছে, তখন জানিবে মুড়কী তৈয়ার হইল । মুড়কী সুগন্ধ করিবার জন্য গোলমরিচের গুঁড়া ও অল্প কর্পূর দিলে ভাল হয় ।

ক্ষীরের লুচি ।

টাটকা ময়দার স্বীতিমত্ত ময়ান দিয়া মাখিয়া রাখ । তৎপরে কতকটা ক্ষীর লইয়া উত্তমরূপে বাটিয়া লও, যেন খিচ না থাকে । ক্ষীর বাটা হইলে পর ডেলা পাকাইয়া লুচির মত বেলিয়া লও, তারপর যে ময়দা ময়ান দিয়া রাখিয়াছ, তাহাতে লুচি প্রস্তুত কর । দুইখানি ময়দার লুচির মাঝখানে ক্ষীরের এক একখানি লুচি রাখিয়া চারিধার টিপিয়া বেশ করিয়া আঁটিয়া দাও । একটু বেশী পরিমাণে ঘৃত আঙুনে চড়াইয়া এক একখানা করিয়া এই মোড়া লুচি ভাজিতে থাক । চুরীর পার্শ্বে যেন চিনির রস একটি পাত্রে প্রস্তুত থাকে ; যেমন ভাজা হইবে, অমনি ক্ষীরপোরা লুচি রসে ফেলিবে । এই লুচি টাটকা খাওয়া কর্তব্য ।

কচুরী ।

কচুরী ভাজিতে হইলে ময়দাতে সের-করা অন্ততঃ আধপোয়া ঘৃতে ময়ান দিতে হয় । লুচির ময়দা যে প্রকারে প্রস্তুত করিতে হয়, ইহাও সেই প্রকারে প্রস্তুত করিতে হইবে । যদি একসের ময়দার কচুরী প্রস্তুত করিতে চাও, তাহা হইলে দেড় পোয়া আন্দাজ হোলার ডাল সিদ্ধ করিয়া লবণ, মৌরী ও কালোজীরা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া লইবে । তৎপরে ময়দার লেচীতে হুলি করিয়া তাহার ভিতর ঐ চটকান ডালের পুর দাও এবং চারিধারে বেশ করিয়া আঁটিয়া দাও । এদিকে কড়াতে ঘৃত চাপাইয়া জাল দিতে থাক ও লেচী বেলিয়া বেলিয়া তাহাতে ছাড়িতে থাক । যখন কচুরীগুলি বাদামী-বর্ণ হইয়া

আসিবে, তখন কাঁকরি করিয়া তুলিয়া একটি পাত্রে রাখিতে থাক । গামলার উপর চূপড়ী বসাইয়া তাহাতে ভাজা কচুরীগুলি রাখিলে কচুরীর গায়ের ঘৃত করিয়া গামলাতেই পড়ে ; ঘৃত অকারণ নষ্ট হয় না । কলায়-ডাল বা কলায়-শুঁটির পুর দিলেও উৎকৃষ্ট কচুরী প্রস্তুত হয় । কলায়-ডাল বাটিয়া লইলেই চলে । মটরশুঁটি সিদ্ধ করিয়া লইতে হয় । খাস্তার কচুরীতে সের-করা একপোয়া ময়ান না দিলে চলে না । খাস্তার ময়দা খুব ভাল হওয়া চাই ।

মিঠাপুরী ।

মিঠাপুরীর ময়দায় সের-করা আধপোয়া ঘৃত ময়ান দিবে, তৎপরে তাহাতে গরম জল দিয়া লুচির উপযুক্ত করিয়া মাখিয়া লইবে । তারপর পরিমাণমত মিছরীর দানার সহিত পেস্তা একপোয়া, বাদাম আধপোয়া, আদার রস দুই তোলা, দারুচিনি ও লবঙ্গের চূর্ণ প্রত্যেক দুই আনা একত্রে মাখিয়া পুর তৈয়ার করিবে । পূর্বে যে ময়দা প্রস্তুত করিয়া রাখিয়াছ, সেই ময়দায় কচুরীর মত লেচী প্রস্তুত করিয়া তাহার মধ্যে ঐ পুর দিয়া কচুরীর মত করিয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইলে উত্তম মিঠাপুরী প্রস্তুত হইবে । খাইয়া তৃপ্তিলাভ করিবে ।

মিহিদানা ।

সমপরিমাণ সবুদা ও বেসন একটি পাত্রে গুলিয়া উত্তমরূপে ফেটাইবে । ফেটান উত্তমরূপে হইয়াছে কি না, দেখিবার জন্য একফোটা লইয়া জলে ফেলিবে । যদি জলে ভাসিয়া থাকে, তবেই জানিবে যে ফেটান ঠিক হইয়াছে । এইরূপ ফেটান হইলে পর একখানি কড়াতে কিছু বেশী পরিমাণ টাটকা ঘৃত লইয়া জ্বলে চড়াইবে ; তারপর একখানি মিহি কাঁকরি দ্বারা বঁদে ভাজিয়া লইবে । বঁদে ভাজা শেষ হইলে কাঁকরি দ্বারা তুলিয়া লইয়া অন্য একটি পাত্রে রাখ । তৎপরে অল্প পরিমাণ ঘৃত ও জল একসঙ্গে মিশাইয়া শালপাতার ঠোঙ্গার দ্বারা অল্পে অল্পে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া মিঠাই তৈয়ার করিতে হইবে । বর্ধমান ও বিষ্ণুপুরের মিহিদানা প্রসিদ্ধ ।

খালুসাহী ।

একসের ভাল ময়দা একটি পাত্রে রাখিয়া দেড়পোয়া গরম ঘৃত

ঢালিয়া দাও, পাত্রে চতুর্দিকে ময়দা লইয়া সেই ঘূতের উপর চাপা দিয়া একখানি বস্ত্র ঢাকা দাও । আধঘণ্টা পর্যন্ত ঐরূপ ঢাকা রাখিবে । তারপর দুগ্ধ দ্বারা ঐ ময়দা মাঝারি গোছ মাখিয়া লইতে হইবে । মাখা হইলে বালুসাহীর আকারে কিম্বা চতুষ্কোণ ভক্তির আকারে এক এক খণ্ড তৈয়ার কর । অতঃপর কড়ায় ঘূত চড়াইয়া উক্ত খণ্ডগুলি ভাজিয়া লও । পরে বাদামের তায় রস হইলে ভাজা হইয়াছে জানিবে । তদনন্তর রসে ডুবাইয়া রাখিলেই বালুসাহী প্রস্তুত হইল ।

নিখুতি ।

একসের ময়দা, আধসের খাসা, দুই সের সবেদা গরম জলে গুলিয়া ফেটাইতে ও ফেনাইতে হইবে । উত্তমরূপে ফেটান ও ফেনান হইলে, মিহিদানার বঁদে ভাজার মত করিয়া ঘূতে ভাজিয়া লইবে । ঐ বঁদেগুলিকে অল্পপরিমাণ পাতলা চিনির রসে ফেলিয়া রসপাত্র উনান হইতে তুলিয়া রাখিবে । পরে অল্প চটকাইয়া হাতে ধৃত মাখাইয়া মিঠাই বাঁধার মত বাঁধিয়া লইলেই নিখুতি প্রস্তুত হইবে ।

সীতাভোগ ।

দেড়পোয়া খাসাতে একছটাক ঘূত ময়ান দিবে, তাহার পর ইহার সহিত টাটকা জলশূণ্য ছানা উপযুক্ত পরিমাণে মিশ্রিত করিবে ; ইহাই সীতাভোগের উপকরণ । এখন খানিকটা ঘূত জ্বালে চড়াইয়া তাহার উপর একখানা মিহি কাঁঝারি পাতিয়া পূর্ব-প্রস্তুত উপকরণ কাঁঝারির উপর রাখিয়া ডাইন হাত দিয়া দলিতে থাক ; কাঁঝারির ছিদ্র দিয়া যে দানাগুলি ঘূতে পড়িবে, ভাজা হইলে সেগুলি তুলিয়া রসে ডুবাও । অতঃপর সমস্তই পাত্রান্তরে রাখিয়া মিহিদানা-বাঁধার মত বাঁধিয়া লও । নিখুতি ও সীতাভোগে যে এত ভারতম্য, তাহা অনেকে জানেন না । বিষ্ণুপুর, বর্ধমান ও ইন্দাশের সীতাভোগ উৎকৃষ্ট ।

মতিচূর ।

প্রথমে যত আবশ্যক ছোলারই হউক আর বরবটিরই হউক বেসন লইয়া জলে গুলিবে । পরে তাহার সহিত সমপরিমাণ সবেদা মিশাইয়া উত্তম-রূপে ফেটাইবে ও ফেনাইয়া লইবে । ফেনান হইলে পর তাহাকে বঁদে ভাজার মত কাঁঝারিতে ফেলিয়া ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিবে ।

এখন ঐগুলি অল্প পাত্রে রাখিয়া লাড়ু পাকাইয়া লহলেই মতিচূৰ
প্রস্তুত হইবে। মতিচূৰ ও মিহিদানায় প্রভেদ করা কঠিন।

পাঙ্গুয়া।

চট্টকা ছানার জল উত্তমরূপে ছাঁকিয়া ঐ ছানা নিখিচ করিয়া বাঢ়িয়া
লহবে। তৎপরে তাহা চট্টকাইয়া লম্বা লম্বা পাঙ্গুয়া তৈয়ার করিবে ;
উহার ভিতর এক একটি এলাচের দানা দিতে ভুলিও না। এখন
ঐগুলি ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিলেই পাঙ্গুয়া তৈয়ার হইল।
ছানার সহিত সবেদা না মিশাইয়া পাঙ্গুয়া আন্ত রাখা দুঃসাধ্য। এক-
সময়ে ফরাসডাকার পাঙ্গুয়া, ছানাবড়া দেশবিখ্যাত ছিল। আনন্সপুৰ-
বাসিন্তের ছানাবড়া দেবদুৰ্গত পদার্থ ছিল।

মালপোয়া।

উপাদান—উত্তম ময়দা একসের, দধি আধসের, চিনি দেড়পোয়া।
প্রথমতঃ ময়দা, চিনি ও দধি একসঙ্গে মিশাইয়া জলে গুলিয়া লহবে।
তৎপরে একখানি ঘূতপূৰ্ণ তৈ বা চট্টকা কড়া আঙুনে চড়াইয়া
তাহাতে পূৰ্বমিশ্রিত গোলা একপোয়া পরিমাণ ঢালিয়া দিয়া চ্যাপ্টা
করিয়া দিবে। বাদামী-বৰ্ণ হইলে নামাইয়া লহবে। ইহাই
সাধারণ মালপোয়া।

ছানার মালপোয়া।

কতকটা উত্তম ছানাখটা স্নজির খাসার সহিত উত্তমরূপে মিশাইয়া
উপযুক্ত পরিমাণ ছুন্ধের সহিত মিশ্রিত করিয়া লহবে। অতঃপর
উহাতে মোঁয়া, ছোট এলাচ ও গোলমরিচের চূৰ্ণ মিশাইয়া মালপোয়া
ভাজার প্রকরণে ভাজিয়া লহবে।

কীরের মালপোয়া।

কীরের মালপোয়া উত্তমরূপে করিতে হয়। ছানার পরিবর্তে ডেলা
কীর দিতে হইবে।

ছানাবড়া।

ছানার জল বাহির করিয়া তাহার সহিত খাসা মিশাইয়া বেশ করিয়া
চট্টকাইয়া লহবে। সচরাচর একসের ছানায় একপোয়া খাসা মিশাইনে
চলিতে পারে। চট্টকান হইলে এক একটি গোলক পাকাইয়া লহিয়া

যুতে ভাজিবে । লাল হইয়া আসিলে যুত হইতে তুলিয়া চিনির রসে ফেলিবে ; রস হইতে অল্প পাত্রে তুলিয়া তাহার উপর দানাধার চিনি ছড়াইয়া দিলেই উত্তম ছানাবড়া হইবে ।

লেডিক্যানিফ ।

ইহা তৈয়ার করিতে হইলে একসের ছানায় একপোয়া সুজি চাই । সুজিতে উত্তমরূপে যুতের ময়ান দিয়া জলশূন্য ছানার সহিত বেশ করিয়া চটকাইবে । তৎপরে খুব বড় বড় করিয়া গড়িয়া ছানাবড়া ভাজার মত ভাজিয়া লইবে । ছানাবড়া ও লেডিক্যানিফের পাক একই প্রকার ; তবে লেডিক্যানিফ খুব বড় বড় করিয়া গড়িতে হয় । কাশিমবাজারের রাজবাড়ীর জগু মুর্শিদাবাদের এক মোদক আধমণ ওজনের একটি লেডিক্যানিফ প্রস্তুত করিয়াছিল ।

গোল্লা সন্দেশ ।

গোল্লা সন্দেশ প্রস্তুত করিতে হইলে একসের ছানা ও একসের চিনির রস আবশ্যিক । ভাল চিনির রস জ্বালে চড়াইয়া জল-নিংড়ান ছানা-বাটা তাহার সহিত মিশাইয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে থাক ; এরূপভাবে তাড়ু নাড়িবে, যেন খুলির এধার-ওধার তাড়ু বেশ সঞ্চালিত হয় । পাক যত ঘন হইয়া আসিবে ততই নাড়িতে থাকিবে । যে কারিগর নিজের হাতে অনেক সন্দেশ না করিয়াছে, সে ভিন্ন যে-সে লোক সন্দেশের পাক ঠিক রাখিতে পারে না । যাহা হউক, যখন দেখিবে সন্দেশ বেশ চিট্খরা কাই গোছের হইয়াছে, তখন খোলা জ্বাল হইতে নামাইয়া একটি বিড়ার উপর বসাইয়া ক্রমাগত তাড়ু নাড়িতে থাক । এরূপ নাড়া-চাড়া করিতে করিতে আপনা হইতে বাঁজ মরিয়া আসিবে ও ডেলা বাঁধিবে । এইবার একখানি খুস্তীর দ্বারা খুলির সন্দেশ একখানি বারকোষের উপর তুলিয়া লও । একটু ঠাণ্ডা হইলেই দুই হাতে চটকাইয়া গোল্লা বাঁধিতে থাক । পাক একইরূপ । কেবল ছাঁচের প্রকারভেদে সন্দেশের আতা, তালশাঁস, মনোরঞ্জন, ফীরপুলী, ছাৰা, অবাকছাৰা প্রভৃতি নানারূপ আকার-ভেদ হয় । বড় গোল্লাকে মণ্ডা বলে । ছোট ছোট গুলী পাকাইলে সুণী হয় । যে পাক দেখান হইল, তাহা মাঝারি খাসার পাক ।

খুব খাঁসায় রস খুব কম ও ছানা খুব অধিক দিতে হয়। আবার ছানার ভারতম্যে সন্দেশের ভারতম্য হইয়া থাকে। পূৰ্ব-কলিকাতায় হাতীবাগান, হালসীবাগানে যে ছানা হইত, তাহাতে সন্দেশ অতীব উৎকৃষ্ট হইত ; এখন সেরূপ সন্দেশ পাওয়া যায় না। কীরপুলী ত' প্রায় অদৃশ্যই হইয়াছে। জনাইয়ের মনোহরার পাক-বত্ন। বড়বাজারের বাতাবীর পাকেও বৈচিত্র্য আছে।

কীরের সন্দেশ।

প্রথমে একখানি খুলিতে তিন পোয়া চিনির রস চড়াইবে। উহাতে আধসের ছানা-বাটা মিশাইয়া তাড়ু দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন দেখিবে চিট ধরিয়া গাঢ় হইয়া আসিয়াছে, তখন তাহাতে একপোয়া কীর, একছটাক বাদাম-বাটা, এককাঁচা পেস্তা-বাটা ও ছোট এলাচের দানা চারি আনা পরিমাণ ঢালিয়া দিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া নামাইবে। পরে বীজ মারিয়া অল্প পাত্রে রাখিয়া গোলা বাঁধিয়া লইলেই কীরের সন্দেশ হইবে।

ছানার পোলাও।

উপাদান—শক্ত ও টাটকা ছানা দেড়সের, চিনি আধপোয়া, কিসমিস দুই ছটাক, পেস্তা দুই ছটাক, বাদাম দুই ছটাক, জাফরাণ চারি আনা, সা-মরিচ একতোলা, সা-জীরে আধতোলা, লব্ধা একতোলা, ছোট এলাচের দানা চারি আনা, দার-চিনি ছয় আনা, তেজপাতা একতোলা, লবণ চারি তোলা, ছোলার ডাল একপোয়া, আদা-ছেঁচা দুই তোলা এবং জল তিন সের। তিন সের জলে আঁকনীর মসলাগুলি নেকড়ায় পুঁচিলি বাঁধিয়া সিদ্ধ কর, একসের থাকিতে নামাইয়া রাখ ; কাপড়ে বাঁধিয়া ছানার জল বাহির করিয়া ডুমা-ডুমা আকারে কাটিয়া লও ; পরে ঈষৎ বাদামী বঙ্গে ঘূতে ভাজিয়া রাখ। একগে চাউল ধুইয়া ও শুকাইয়া দুগ্ধ-মিশ্রিত জাফরাণ-গোলা ও অল্প ঘূতের সহিত মিশাইয়া তাহাতে বাদাম, কিসমিস, পেস্তা, সা-মরিচ, সা-জীরা এবং এলাচের দানা ছড়াইয়া মিশাইয়া লও। অনন্তর একটি হাঁড়ির তলায় সিকি পরিমাণ ঘূত ঢালিয়া তাহার উপর তেজপাতা সাজাইয়া, চাউল ঢালিয়া লও। পরে তাহাতে আঁকনীর জল, লবণ ও সিকি পরিমাণে ঘূত

মিশাইয়া হাঁড়ির মুখে সরিষা ঢাকা দিয়া মুহূ তাপে বসাও । একেবারে কুটিয়া উঠিলে ছানাগুলি ঢালিয়া দিবে । কিয়ৎকণ পরে যখন চাউল সিদ্ধ হইয়া আসিবে, তখন নারিকেল-কোরা, চিনি ও অবশিষ্ট সমস্ত ঘৃত দিয়া আন্তে আন্তে হাঁড়িটি একবার কাঁকাইয়া লও । পরে হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দমে বসাও ; উত্তমরূপে সিদ্ধ হইলে নামাইয়া লও ।

ভূনীখিচুড়ী ।

উপাদান—খাড়ি মসুরী একসের, ঘৃত তিন পোয়া, উত্তম চাউল দেড়-পোয়া, লবণ তিন তোলা, আদা-বাটা দুই তোলা, লকা-বাটা এক-তোলা, জীরামরিচ-বাটা আধতোলা, তেজপত্র দশখানি, ছোট এলাচ চারি আনা, দারুচিনির কুচি ছয় আনা, লবঙ্গ তিন আনা, দধি এক-পোয়া এবং পেঁয়াজ-কুচি চারি তোলা । প্রথমে চাউলগুলি পরিষ্কার করিয়া বাছিয়া ধুইয়া শুকাইয়া লও ; অনন্তর একটি পাকপাত্রে সমস্ত ঘৃত চড়াইয়া পেঁয়াজের সরু-সরু কুচিগুলি তাজিয়া লও, পরে সেই পাত্রে চাউল, ডাল ও তেজপত্রগুলি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক । যখন দুই-একটি চাউল ফুট ফুট করিয়া কুটিতে থাকিবে, তখন তাহাতে সমস্ত মসলা ও দধি ফেলিয়া দিয়া পুনরায় নাড়াচাড়া করিতে থাক । কিয়ৎকণ পরে উহাতে জল ঢালিয়া দিয়া পাকপাত্রে মুখ বন্ধ করিয়া রাখ ; এই সময়ে বেশী করিয়া জাল না দিয়া অল্প অল্প করিয়া জাল দাও । - যখন দেখিবে, বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে, তখন লবণ দিয়া হাঁড়ির কানা ধরিয়া একবার কাঁকিয়া দিবে । পরে জল মরিয়া আসিলে পেঁয়াজের কুচিভাজা দিয়া দশ-পনের মিনিট পরে নামাইয়া লও । যতকণ না আহার করিতে বাসিবে, ততকণ হাঁড়ির মুখের ঢাকা খুলিও না । পেঁয়াজ না দিলেও উত্তম ভূনীখিচুড়ী প্রস্তুত হয় । কেহ কেহ পেঁয়াজ-কুচির বদলে আদার কুচি দেন । বাদাম-কুচি দিলে আরও ভাল হয় । সকলরূপ খিচুড়ী ও পলায়ের পক্ষেই পুরাতন আতপ চাউল প্রশস্ত । ভূনীখিচুড়ী যুগ ও হোলার ভালেও বেশ ভাল হয় ।

কলাইশুঁটির খিচুড়ী ।

একসের খোসা-ছাড়ান কলাইশুঁটির খিচুড়ী রাঁধিতে হইলে একপোয়া

ঘুত চাই । তন্তির নিয়মলিখিত মসলাগুলি নিয়মলিখিত পরিমাণে আবশ্যিক ।—খাঁড়ি মসুরী একপোয়া, পুরাতন দাদখানি চাউল একপোয়া, ধনে-বাটা তিনতোলা, হরিদ্রা-বাটা একতোলা, জীরা-মরিচ-বাটা একতোলা, লঙ্কা-বাটা আধতোলা, আদা-বাটা একতোলা, তেজপাতা দশখানি, ছোট এলাচ সিকিতোলা, দারুচিনি তিন আনা, লবণ চারি তোলা এবং জল তিন সের । প্রথমতঃ শুঁটি হইতে কলাই ছাড়াইয়া সেইগুলিকে লবণের সহিত রগড়াইয়া নিম্নলিখিত জলে দুই-তিন বার ধুইয়া লইলেই কলাইয়ের সমস্ত খোসা উঠিয়া যাইবে । অনন্তর আঙুনে পরিমাণমত ঘুত চড়াইয়া প্রথমে খোসা-ছাড়ান কলাই, তারপরে চাউল এবং সর্বশেষে খাঁড়ি মসুরীগুলি অল্প পরিমাণে ভাজিয়া লইয়া পৃথক পৃথক পাত্রে রাখ । পরে একটি হাঁড়িতে অবশিষ্ট ঘুত আঙুনে চড়াইয়া তাহাতে অর্ধেক গরমমসলা দিয়া নাড়িতে থাক । যখন উত্তাপে বাদামী রঙ্গ হইয়া আসিবে, তখন তাহাতে গরম জল ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া রাখিবে ; জল ফুটিতে আরম্ভ করিলে কলাই, মসুরী ও চাউলগুলি ঢালিয়া দাও । এই সময়ে জাল একটু অল্প দিবে ; পরে খিচুড়ী বেশ সিদ্ধ হইলে অবশিষ্ট গরমমসলা দিয়া নামাইবে । খিচুরী আঠা-আঠা হইবে বলিয়াই খাঁড়ি মসুরী দিতে হয় । ইহার স্বাদেও একটু বৈচিত্র্য হয় । কিন্তু খাঁড়ি মসুরী না দিলেও কলাইশুঁটির খিচুড়ী ভাল হয় না, এরূপ নহে । দাদখানি চাউলের পরিবর্তে সরু পুরাতন আতপ চাউলে খিচুড়ী ভালই হয় ।

গোপচোপ ।

সমপরিমাণ ময়দা, চিনির রস ও ঘুতের সহিত কিঞ্চিৎ গোলাপী আতপ মিশাইবে ; যখন দেখিবে উত্তমরূপে মিশিয়াছে, তখন এক একটি দানা পাকাইয়া একখানি পিতলের থালের উপর সারি সারি বসাইবে । তৎপরে উপরে আর একখানা থালা চাপা দিয়া চারিধার ময়দা দিয়া বেশ করিয়া আঁটিয়া দিবে । তখন সেই থালা কাঠের কয়লার আঙুনের উপরে বসাত ; উপরেও আঙুনে চাপা দাও । অগ্নি নির্বাণ হইলে ঢাকা খুলিয়া দেখ, ঐ তোমার গোপচোপ ।

শকর-পায়া।

শকর-পায়া প্রস্তুত করিতে হইলে, একসের ময়দা, দুধের সর একপোয়া, দেড়পোয়া বাদাম-বাটা, একপোয়া চিনির রস, একপোয়া ঘৃত ও দুই আনা পরিমাণ ছোট এলাচচূর্ণা আবশ্যিকমত। প্রথমতঃ উক্তরূপে খাসাময়দার সহিত দুধের সর মিশাইয়া খুব দলিতে হইবে, তৎপরে বাদাম-বাটা ও এলাচচূর্ণ জলে গুলিয়া ঐ ময়দার সহিত মাখিতে হইবে। অনন্তর একপোয়া ঘৃতের ময়দা দিয়া লুচির ময়দা যে প্রকারে মাখিতে হয়, সেই প্রকারে উক্ত ময়দা মাখিয়া লও। যখন দেখিবে, বেশ মাখা হইয়াছে, তখন তাহা হইতে লেচী কাটিয়া ক্ষুদ্র চতুষ্কোণ আকারে তৈয়ার কর। এই সকল প্রস্তুত হইলে পর খানিকটা ঘৃত জ্বালে চড়াও; ঘৃত পাকিয়া আসিলে উক্ত চতুষ্কোণ খণ্ডগুলি ভাজিয়া লও। সাবধানে ভাজিবে, যেন কড়াও না হয় নরমও না থাকে। এই খণ্ডগুলিতে চিনির রস মাখাইলে "শকর-পায়া" প্রস্তুত হইল।

মেওয়ার পাস্তুরা।

পাঁচ ছটাক সবেদার সহিত একসের ক্ষীর মিশাইবে। ক্ষীরকেও মেওয়া বলে। সবেদা টাটকা হওয়া চাই। ঐ সবেদার কিছু ময়দাও দিতে হয়। এখন মেওয়া ও সবেদা ভালরূপে চটকাইয়া ছানার পাস্তুরার মত গড়িয়া ঘৃতে ভাজিবে। পরে চিনির রসে ফোঁসলে মেওয়ার পাস্তুরা হইবে। ইহাকেই ক্ষীরের পাস্তুরা বলিবে।

সরচূর্ণ।

যে নিয়মে দুধের সর পড়াইতে হয়, সেই নিয়মে দুই সের আন্দাজ সর জমাইয়া লইবে। এখন একখানি চাটু তপ্ত অঙ্গুরের উপরে বসাইয়া তাহাতে সর স্থাপন করিয়া নীচের দুগ্ধ মাঝিয়া লইবে। অতঃপর ইহাকে ছুরি দ্বারা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র আকারে কাটিবে এবং ঐগুলিকে তিন পোয়া আন্দাজ ঘৃতে ভাজিবে। লালচে বর্ণ হইয়া আসিলে আধপোয়া বাদাম ও আধপোয়া পেস্তা কুচি-কুচি করিয়া উহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। তারপর ছোট এলাচচূর্ণ দুই আনা, লবঙ্গচূর্ণ দুই আনা,

কপূর আধরতি, গোলমরিচচূর্ণ সাড়ে চারি আনা উহার সহিত মিশাইয়া দাও । এখন একসের আন্দাজ মিছরীর রস প্রস্তুত করিয়া উহার উপর ঢালিতে থাক, আর যত তাপ দাও, মধ্যে মধ্যে এক একবার নাড়িয়া-চাড়িয়া দাও । যখন রসে দানা বাঁধিয়া উঠিবে, তখনই নামাইয়া লইবে ।

নাংখাতাই ।

উপাদান—ঘৃত আধসের, চিনি দেড়পোয়া, ময়দা একসের । অগ্রে ময়দা, ঘৃত ও চিনি একত্রে মিশাইয়া মাখিয়া লও । পরে ছোট ছোট টুকলী করিয়া অল্প ঘৃতে বাদামী রঙে ভাজিয়া লইলেই অভ্যুত্তম নাংখাতাই হইবে । “ময়দা আছে, ঘি আছে ; জল নাই । কটকট গরম !” ময়দার বদলে সূজি ভাল ।

দধির লুচি ।

ঘৃত একসের, ময়দা একসের, দধি আপোয়া ; অগ্রে ময়দায় দধি মিশাইয়া খুব ডালিবে, পরে উহাতে দশ তোলা ঘৃত মিশাইয়া আবার ডালিবে, ভালরূপে ডলা হইলে গরম জল দ্বারা মাখিবে । মাখা হইলে আবার আপোয়া ঘৃত উহাতে মাখিয়া ডালিবে । ডলা শেষ হইলে লেচি করিবে ও ঠিক গোল করিয়া বেলিবে । পরে তাহা ঘৃতে ভাজিয়া লইলেই দধির লুচি প্রস্তুত হইবে ।

খাস্তা-কচুরী ।

খাস্তাকচুরী অত্যন্ত কচুরী ভাজার মত ভাজিতে হয়, তবে ইহার ময়দায় কিছু অধিক ময়ান দিতে হয় । ময়ান অধিক দিলে খাইতে মোলায়েম হইয়া থাকে । কচুরীর পাকে খাস্তার পাকও দেখাইয়াছি ।

বড় বঁদে ।

সূজি ও সবেদার খামি গোলার পরিমাণমত জলে গুলিয়া খুব ফেনাইবে । ফেনান হইলে বড় বড় বাঁঝিতে সেই গোলা ছাড়িয়া ঘৃতে ভাজিবে । তৎপরে চিনির রসে ফেলিলেই বড় বঁদে প্রস্তুত হইবে । বড় বঁদে বড় সুখাণ্ড ।

মেগলের পকায় ।

ঘৃত কিম্বা তৈল জালে চড়াইয়া তাহার উপরে বাঁঝার মাখিয়া বেসনের

পুরু গোলা ঢালিয়া দাও । এখন হস্ত দ্বারা ডালিয়া বুঝি ঝাড়িতে থাক । ভাজা হইলে অল্প পাত্রে রাখিবে ; তৎপরে চিনির রসে অথবা গুড়ে পাক করিয়া বাঁধিয়া লইলেই পকায় হইল । পকায়ের ঐ বুঝি একটু লম্বা লম্বা হইলেই “টানা-মিঠাই” হইয়া থাকে । ঘূতে ভাজা চিনির রসে ফেলা পকায় খাইতে বড় উৎকৃষ্ট । বেগনের গোলা ভাল করিয়া ফেটাইয়া না লইলে পকায় বড় শক্ত হয় ।

মুগের লাড়ু ।

উপাদান—ঘৃত আধসের, মুগের ডাল আধসের, ছোট এলাচ আধ-তোলা । একরাতি ভিজাইয়া ডালের জল বরাইবে ; এই ডাল সামান্যরূপ পিষিতে হইবে । ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ ডালচূর্ণ লালচে করিয়া ভাজিবে । এদিকে একসের চিনির রস জ্বাল হইতে নামাইয়া খুব নাড়িতে থাকিবে ; কিছু ঘন হইলে তখন এলাচ-চূর্ণ তাহাতে ঢালিয়া নাড়া-চাড়া করিবে । পরে তাহা লাড়ুর আকারে পাকাইবে ।

আঁদর্শা ।

তিনপোয়া চিনি জ্বালে চড়াইয়া রস প্রস্তুত কর । জ্বালে ঐ রস রাখিয়া তাহাতে একসের চাউলের মিহিগুঁড়া দিয়া জ্বাল দিতে থাক । যখন উহা জমিয়া কঠিন হইবে, তখন নামাইবে । এখন তদ্বারা পিষ্টক প্রস্তুত করিয়া ঘূতে বাদামী রঙ্গে ভাজিয়া লও । ইহার নাম আঁদর্শা ।

মৎস্যের পোলাও ।

উপাদান—কাটা মৎস্য দেড়সের, চাউল একসের, ঘৃত একপোয়া, লবণ চারি তোলা, আদা-ছেঁচা অর্ধ পোয়া, ধনে গোটা বা ছেঁচা অর্ধ পোয়া, গোলমরিচ গোটা বা গুঁড়া একতোলা, তেজপত্র দুই তোলা, ছোট এলাচ দুই আনা, দারুচিনি দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা এবং জল দুই সের । প্রথমে একটি হাঁড়িতে মৎস্য, মরিচ, ধনে ও আদা রাখিয়া দুই সের জল ঢালিয়া মুখ সরা দিয়া বন্ধ করিয়া উনানে চড়াইয়া জ্বাল দিবে । আধসের আনাজ জল থাকিলে ও লালচে রঙ্গ হইলে নামাইয়া পরিষ্কৃত সূক্ষ্ম বস্ত্র দ্বারা এই আঁকনীর জল ছাঁকিয়া মাছগুলি পাত্রে রাখিবে । এদিকে একটি পাকপাত্রে ঘূতের

সহিত লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া আঁকনীর জলে সঘরা দিবে । কুটিয়া উঠিলে নামাইয়া অল্প পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে । পরে ঐ পাকপাত্রটি পরিষ্কৃত করিয়া তাহাতে ঘূতের সহিত লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া মৎস্যগুলি সীতলাইয়া নামাইবে । পরে চাউলগুলি অর্ধসিদ্ধ করিবে । যে হাঁড়িতে পোলাও পাক হইবে, তাহার তলায় ঈষদুষ্ণ ঘূত ঢালিয়া তদুপরি তেজপত্র বিছাইয়া দাও । পরে গরমমসলাগুলি অল্প ছেঁচিয়া অর্ধেক মৎস্যের সঙ্গে মিশ্রিত কর । পরে সেই সজ্জিত তেজপত্রোপরি একথাক মৎস্য সাজাইয়া ঐ মৎস্যের উপর আর একথাক তেজপত্র বিছাইয়া পুনরায় উহার উপর আর একথাক চাউল সাজাও । এইরূপে সমস্ত মৎস্য ও চাউল পর্যায়ক্রমে সাজান হইলে, সর্বোপরি একথাক তেজপত্র সাজাইয়া আঁকনীর জল, লবণ এবং অবশিষ্ট সমস্ত ঘূত ঢালিয়া হাঁড়ির মুখ পরিষ্কৃত বস্ত্রখণ্ডে ঢাকিয়া সরা চাপা দিয়া অর্ধঘণ্টাকাল তপ্তাদ্বারের দমে বসাইয়া রাখ । তাহা হইলেই পোলাও প্রস্তুত হইল । বলা বাহুল্য, পেশোয়ারী চাউল বা উৎকৃষ্ট আতপ চাউলই পলায় বা পোলাওয়ের পক্ষে প্রশস্ত ।

গমের পোলাও ।

উপাদান—খোসাছাড়ান গম একসের, ঘূত আধসের, মাংস একসের, দারুচিনি দুই আনা, ছোট এলাচ দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা, মরিচ আড়াই আনা, আদা দেড় তোলা, পেঁয়াজ একপোয়া, লবণ সাড়ে চারি তোলা এবং কালোজিরা দুই আনা । প্রথমে মাংস, আদা, পেঁয়াজ, ধনে, লবণ এবং জল সিদ্ধ করিয়া আঁকনীর জল প্রস্তুত কর । পরে ঘূতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া সীতলাইয়া লও । অনন্তর উহা কাপড়ে ছাঁকিয়া জল ও মাংস পৃথক্ পৃথক্ করিয়া রাখ । যে পাত্রে মাংস রাখিবে, তাহাতে যেন জিরা ছড়াইয়া মাংস ও গরমমসলা সাজান হয় । পরে গমগুলি অল্প ঘূতে ভাজিয়া আঁকনীর জলে সিদ্ধ কর, এই সময় ইহাতে কিঞ্চিৎ ঘূত দিবে । সিদ্ধ হইলে মাংস সজ্জিতপাত্রে বসাইয়া তাহার উপর অবশিষ্ট ঘূত ঢালিয়া দিয়া দমে বসাইবে । কিয়ৎকাল পরে দম হইতে নামাইয়া লইবে । পেঁয়াজ না দিলেও ক্ষতি হয় না । পেঁয়াজের বদলে বাদাম-কুচি দিলেই চলিবে । আর বলিয়া রাখি,

সকল প্রকার পলায়েই বাদাম-কুচি দেওয়া ভাল । পেঁয়াজ দিলেও
“বাদাম-কুচি দিতে হয় ।

চিনির পোলাও ।

উপাদান—চিনি তিনপোয়া, ঘৃত দেড়পোয়া, কিসমিস্ আধপোয়া,
চাউল একসের, দারুচিনি '৩ লবঙ্গ-বাটা প্রত্যেকে তিন আনা । চিনির
পানা প্রস্তুত করিয়া তাহাতে দারুচিনি-বাটা মিশাইয়া জ্বলে
চড়াইবে । পরে আধ-সিক্ক চাউল ঐ পানাতে দিবে এবং ঘৃত ঢালিয়া
দিয়া জ্বলে চড়াইবে । অল্প সিক্ক হইলেই নামাইয়া লইবে, এইরূপে
প্রস্তুত করিলেই চিনির পোলাও হইবে ।

আনারসের পোলাও ।

উপাদান—আনারসের শাঁস দেড়সের, চাঁচান আধসের, চাউল এক-
সের, মাংস একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, পাতিলেবুর রস একপোয়া, আদা-
ছেঁচা তিন তোলা, ধনে-ছেঁচা তিন তোলা, গোটা দারুচিনি চারি
আনা, গোটা লবঙ্গ চারি আনা, ছোট এলাচের দানা চারি আনা,
লবণ চারি তোলা, জিরা একতোলা ও জল চারি সের । প্রথমে
মাংস, ধনে, আদা এবং তিন তোলা লবণ জলে সিক্ক করিয়া একসের
থাকিতে নামাইয়া একখানি পরিষ্কৃত নেকড়ায় ছাঁকিয়া আঁকনীর জল
ও মাংস পৃথক পৃথক পাত্রে রাখ । পরে অর্ধছটাক ঘৃত কালোজিরা
ফোড়ন দিয়া ঐ মাংস আঁকনীর সহিত সাতলাইয়া পুনরায় ঐ দ্রব্য
দুই পৃথক পৃথক পাত্রে নামাইয়া রাখ । এক্ষণে অবশিষ্ট লবণ
আনারসে মাখাইয়া নীতল জলে ধোত করিয়া সৰু কাঠি দিয়া উহার
গায়ে ছিদ্র কর । পরে একটি হাঁড়িতে ঐ আঁকনীর জলে একসের
আনারস ফুটাইয়া আধসের থাকিতে নামাইয়া জল ও আনারস
পৃথক পাত্রে রাখ । পরে ঐ জলে লেবুর রস '৩ চিনি দিয়া পানা
প্রস্তুত করিয়া তাহার অর্ধেক পৃথক পাত্রে রাখ '৩ অপরাধ
অবশিষ্ট ছিদ্র-করা আনারসের সহিত ফুটাইতে থাক । জল মরিয়া
মাথ-মাথ হইলে নামাইয়া রাখ । এক্ষণে পোলাওয়ের হাঁড়িতে বাকি
কালোজিরা ছড়াইয়া তদুপরি সমস্ত মসলা ও মাংস সাজাইয়া পূর্বরক্ষিত
সিক্ক-করা আনারস নিংড়াইয়া, তাহার রস দিয়া মৃদু মৃদু জ্বল দাও ।

রস শুষ্ক হইয়া আসিলে অর্ধসিদ্ধ চাউল মাংসের উপরে দিয়া তাহার উপর আঁকনীর জল ও ঘৃত ঢালিয়া দমে বসাও । কিয়ৎকণ পরে দেখ আনারসের পলান্ন দেবানে পরিণত হইয়াছে ।

খাসা মণ্ডা ।

উপাদান—তিনসের ছানা, পাঁচ পোয়া চিনির পাকা রস, আধপোয়া ক্ষীর এবং পরিমাণমত পেস্তা-কুচি । ছানার জল নিংড়াইয়া বাটিয়া লইতে হইবে । চিনির জল জ্বালে চাপাও, কুটিয়া আসিলে উক্ত বাটা ছানা দিয়া নাড়িতে থাক ; একটু পরে ক্ষীর ঢালিয়া দাও । খুব সাবধান, তাড়ু-নাড়া কামাই দিবে না, জাঁটিয়া যাইতে পারে । নাড়িতে নাড়িতে চিট ধরিয়া আসিলে নাগাইয়া রাখ । ঘণ্টা চারি পরে উহাতে পেস্তার কুচি মিশাইয়া মোণ্ডা পাকাইয়া লও । নানারূপ ছাঁচে নানারূপ আকারের সন্দেশ প্রস্তুত হইবে ।

সুরতি বরফি ।

ছোট এলাচ ও জয়ত্রীর গুঁড়া প্রত্যেকে একতোলা একসের ক্ষীরের সহিত মিশ্রিত করিবে । পরে উহাকে তিনপোয়া আন্দাজ চিনির রসে উত্তমরূপে পাক করিয়া বরফির আকারে প্রস্তুত করিয়া লইলেই সুরতি বরফি প্রস্তুত হইবে ।

দেদোমোণ্ডা ।

দেদোমোণ্ডা প্রস্তুত করিতে হইলে ছানায় তৎসম-পরিমাণ চিনির রস মিশাইয়া জ্বালে চড়াইতে হইবে । মোণ্ডার পাকের গ্ৰায় ইহাকেও পাক করিতে হইবে । তবে প্রভেদের মধ্যে এই যে, উহাতে কিঞ্চিৎ ছোট এলাচের গুঁড়া মিশাইয়া গোলায় আকারে লইয়া তক্তা কিস্বা বারকোষের উপর জোরে ঠপ-ঠপ করিয়া ফেলিতে হইবে । ঐরূপ করিলে সন্দেশগুলি চেপ্টা হইয়া আসিবে । এইরূপ চেপ্টা দুইখানা সন্দেশ পরস্পর যুক্ত করিয়া দাও, খানিক থাকিলে উত্তমরূপে জোড়া লাগিয়া যাইবে । ইহাকে দেদোমোণ্ডা বলে । পানিহাটির দেদোমোণ্ডা প্রসিদ্ধ । সেখানকার রামচাকী আরও প্রসিদ্ধ । রামচাকীর পাকে আর রাতাবীর পাকে সাদৃশ আছে ।

কসুরো সন্দেশ ।

কসুরো সন্দেশ ছাঁচে পুরিয়া তৈয়ার করিতে হয় । একসের ছানা-বাটাতে তিনপোয়া চিনির রস ও বাদাম-বাটা আধপোয়া মিশাইয়া জ্বালে চড়াও এবং ঘন ঘন তাড়ু নাড়িতে থাক । যখন দেখিবে, অল্প অল্প চিট ধরিয়া আসিয়াছে, তখন উনান হইতে নামাইয়া ঘন ঘন তাড়ু দিয়া নাড়াচাড়া করিতে থাক । এইরূপ করিলে ক্রমে কাঁই আঁটিয়া আসিবে । তখন ছাঁচে পুরিয়া কসুরো প্রস্তুত করিয়া লও । বড়বাজারে রাতাবীর পাকে যে কসুরো হয়, তাহাই অমৃত । সেকালে রূপচাঁদের কসুরো গোরবে রূপাকেও পরাস্ত করিত । কসুরো যোড়া থাকে ।

ক্ষীরের বরফি ।

প্রথমে ক্ষীরে ছোট এলাচের গুঁড়া একতোলা ও অল্প গোলাপী আতর মিশাইবে । পরে একসের ওজন চিনির রস প্রস্তুত করিয়া জ্বালে পাকাইয়া ও নামাইয়া তাহাতে আধপোয়া মিছরি দিয়া খুব নাড়িয়া দানা বাঁধিয়া আসিলে, ঐ ক্ষীর মিশাইয়া আবার নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে । পরে তাহা একখানি পাত্রে পুরু করিয়া ঢালিয়া উপরটি চোস্ত করিয়া শক্ত হইলে অর্থাৎ বেশ জমিয়া গেলে, ছুরি দিয়া চোঁকা করিয়া কাটিয়া লইলে ক্ষীরের বরফি প্রস্তুত হইবে । বরফির কাঁই আরও কড়া হইলে গুঁজীয়ার উপযুক্ত হয় ।

সুজির মোহনভোগ ।

প্রথমে সুজি অগ্নিস্থ কটাহের ঘূতে অবিরাম নাড়িয়া লালচে ধরণে ভাজিয়া লইবে । পরে তাহাতে দুগ্ধ ঢালিয়া দিবে ; দুই-একবার ফুটিয়া আসিলে চিনি দিয়া নাড়িবে । এই সময় ইহার সঙ্গে কিছু কিসমিস মিশাইয়া দিবে এবং যখন গাঢ় হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া লইবে । ইহারই নাম সুজির মোহনভোগ । কেহ কেহ দুগ্ধ, জল দুই দিয়া থাকেন । কিন্তু কেবল জলে যে মোহনভোগ হয়, তাহা মোহনভোগ নহে । সুজির লেই বা পুলটিশ ।

ছানার বরফি ।

একসের ছানা-বাটা একসের চিনির রসে মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে । যখন শক্ত হইয়া আসিবে, তখন তাহাতে

ছোট এলাচের গুঁড়া ও পেস্তা-বাদামের কুচি দিয়া অধিকতর নাড়িতে থাকিবে। রীতিমত চাপ-চাপ হইয়া আসিলে কোন পাত্রে চোস্ত করিয়া ঢালিয়া দিবে; শক্ত হইলে বরফির আকারে কাটিলেই ছানার বরফি প্রস্তুত হইবে। বস্তুতঃ ইহা একপ্রকার সন্দেশ।

কিস্মিসের মোহনভোগ।

কিস্মিসের মোহনভোগ প্রস্তুত করিতে হইলে একসের কিস্মিস্, ঘৃত আধপোয়া ও চিনি একপোয়া আবশ্যক। কিস্মিস্গুলিকে জলে ধুইয়া বোঁটা ফেলিয়া দাও। পূর্বলিখিত আধপোয়া ঘৃত জ্বলে চড়াইয়া তাহাতে কিস্মিস্গুলি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক; যখন দেখিবে ঐ-গুলি গলিয়া আসিতেছে, তখন চিনির রস ঢালিয়া দিয়া নাড়া-চাড়া করিতে থাক, ঘন হইলেই নামাইয়া লইবে। ইচ্ছা হইলে ঐ সময়ে উহাতে ছোট এলাচচূর্ণ দিতে পার। অল্প কপূর দিলেও ক্ষতি হয় না।

খোরাসানি পোলাও।

উপাদান—চাউল একসের, মাংস একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, দারুচিনি, লবঙ্গ, জাফরান ও ছোট এলাচ-বাটা প্রত্যেকটি দুই আনা, ধনে-বাটা তিন তোলা, পেঁয়াজ-বাটা আধপোয়া, মরিচ-বাটা চারি আনা, কালো-জিরা দুই তোলা, আদার রস দেড়তোলা, লবণ তিন তোলা এবং দধি একপোয়া। প্রথমে মাংসে লবণ, পেঁয়াজ-বাটা ও আদার রস মাখাইয়া দুইদণ্ড আন্দাজ ঢাকা দিয়া রাখিবে; পরে ঢাকা খুলিয়া জাফরান, এলাচ, মরিচ, ধনে-বাটা এবং দধি মাখাইয়া লও। পরে একটি পাকপাত্রে জিরা ছড়াইয়া উক্ত মাংস, দারুচিনি, লবঙ্গ এবং অর্ধেক ঘৃত দিয়া আগুনে বসাইবে। অনন্তর অল্প একটি হাঁড়িতে চাউল-গুলি আধ-সিক্ক করিয়া ফেন গড়াইয়া অবশিষ্ট ঘৃতের সহিত মাংস তাহাতে ঢালিয়া দিবে। পরে ময়দা দ্বারা ঐকখানি বড়রকম রুটি প্রস্তুত করিয়া পাকপাত্রের মুখে ঢাকা দিবে এবং তাহার উপর সরা কিংবা অল্প কোন পাত্র আচ্ছাদন দিয়া চারিদিক ময়দা দ্বারা বেশ করিয়া আঁটিয়া দিবে, দেখিবে যেন ভিতরকার তাপ বাহির হইয়া আসিতে না পারে। অনন্তর পাকপাত্রটি নামাইয়া তাহার নীচে কাঠের কয়লার আগুনে রাখিবে। উপরে কাঠের কয়লার আগুন চাপা দিবে, এইরূপ

অবস্থায় কিছুক্ষণ রাখিলেই তিতরকার জল মরিয়া চুড়-চুড় শব্দ করিতে থাকিবে, তখন আগুন হইতে হাঁড়ি বা ডেকচী নামাইয়া লইবে আর উপরের আগুনও ফেলিয়া দিবে। পেঁয়াজের বদলে বাদাম দিলে চলিবে।

হিন্দুস্থানী পোলাও।

উপাদান—মাছ দেড়সের, ঘৃত একপোয়া, চাউল একসের, আদা আধপোয়া, ধনে আধপোয়া, মরিচ সওয়াতোলা, তেজপাতা দুই তোলা, বাদাম আধপোয়া, পেস্তা আধপোয়া, কিস্‌মিস্ আধপোয়া, লবঙ্গ ছয় আনা, ছোট এলাচ ছয় আনা, দারুচিনি ছয় আনা ও লবণ সাড়ে চারি তোলা। একসের জলে ধনে, মরিচ ও আদা দিয়া আঁকনী কর; একপোয়া থাকিতে নামাইয়া অর্ধেক লবঙ্গ ঘৃতে ফোড়ন দিয়া সাতলাও; পোলাওয়ের হাঁড়িতে অল্প ঘৃত দিয়া তেজপাতা বিছাইয়া মসলা, কিস্‌মিস, বাদাম এবং মৎস্য সাজাও; এই থাকের উপরে অর্ধ-সিদ্ধ চাউল সাজাও। এইরূপে মৎস্য-অন্নাদি সাজাইয়া সর্বোপরি অবশিষ্ট ঘৃত ও আঁকনীর জল ঢালিয়া হাঁড়ির মুখ ভালরূপে ঢাকিয়া হাঁড়ি দমে বসাও। আধঘণ্টা পরে নামাইয়া লইলেই হিন্দুস্থানী পোলাও হইল।

মিঠা পোলাও।

উপাদান—চাউল একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, বাদাম আধপোয়া, কিস্‌মিস্ একপোয়া, পেস্তা আধপোয়া, ধনে দুই তোলা, তেজপাতা আধতোলা, আদা দুই তোলা, মরিচ আট আনা, গরমমসলা আট আনা, মিছরি একতোলা, লবণ তিন তোলা। ঘৃত ও মসলার সহিত চাউল-গুলি সিদ্ধ করিয়া পাত্রান্তরে রাখ। পরে একটি হাঁড়িতে আধপোয়া ঘৃতে কিস্‌মিস্, পেস্তা ও বাদামগুলি ভাজিয়া লও। হাঁড়িটি নামাও, তাহাতে যে ঘৃত রহিল, সেই ঘৃতে উপর তেজপাতাগুলি সাজাইয়া তাহার উপর মাংস ও অন্নগুলি থাকে থাকে সাজাও। অবশিষ্ট ঘৃত, কিস্‌মিস্‌ভাজা ইত্যাদি এবং মিছরির গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দমে বসাও। কিঞ্চিৎ পরে জল মরিয়া আসিলে নামাইয়া রাখ।

সাধারণ কাবাব ।

উপকরণ—হাড়শূণ্ড মাংস একসের, পেঁয়াজ-কুচি আধপোয়া, দধি এক-পোয়া, ঘৃত একপোয়া, এলাচ, লবঙ্গ ও দারুচিনি-বাটা প্রত্যেক দুই আনা, লবণ আড়াই তোলা, আদার রস দেড়ছটাক, ধনে-বাটা দেড় তোলা, মরিচ-বাটা চারি আনা । প্রথমতঃ মাংসগুলিকে পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লইবে, পরে উহাতে দধি, লবণ ও অর্ধেক আদার রস মাখাইয়া একঘণ্টাকাল ঢাকা দিয়া রাখিবে । অনন্তর ঘতে মাংসগুলি ফেলিয়া দিয়া নাড়া-চাড়া করিতে থাকিবে ; এই সময় আগুনের জ্বাল কমাইয়া দিবে । জ্বালে থাকিয়া মাংসের রস মরিয়া আসিলে নামাইয়া সমস্ত ধনে-বাটা, অর্ধেক মসলা ও দধি মাখাইয়া পুনরায় জ্বালে চড়াইবে । জ্বালে শুষ্ক হইয়া আসিলে, নামাইয়া লইবে । অনন্তর একটি সরু শিকে একখণ্ড মাংস ও একটি পেঁয়াজ-কুচি গাঁথিয়া কাঠের কয়লার আগুনের উপর ঘুরাইতে থাক এবং মধ্যে মধ্যে মাংসে মসলা ও ঘৃত মাখাও । যখন দেখিবে মাংস সুগন্ধি হইয়া আসিয়াছে, তখন শিক হইতে মাংস খুলিয়া পাত্রাস্তরে রাখ । যদি একেবারে সমস্ত মাংস শিকে গাঁথা না যায় তবে পুনরায় ঐরূপ করিয়া গাঁথিয়া, ঐরূপে আগুনে ঘুরাইতে থাক । ইহাই একপ্রকার শূন্য মাংস । শূন্য মাংসের কথা পূর্বে কাণ্ড হইয়াছে । পেঁয়াজ না দিলেও চলে, কেহ কেহ পেঁয়াজের বদলে মসলা শিক দেন ।

ইংরাজী কাবাব ।

একসের আন্দাজ খুব খোড়া মাংস লইয়া লবণ, জল ও গোলমরিচের গুঁড়ার সহিত যথোচিতরূপে মিশাইয়া সিদ্ধ করিয়া লইবে ; পরে সিদ্ধ মাংস বাটিয়া পাত্রাস্তরে রাখিবে । পরে আদা-বাটা, লবঙ্গ-বাটা, দারুচিনি-বাটা, এলাচ-বাটা এবং পুদিনা শাকের কুচি ও কিঞ্চিৎ লেবুর রসে ঐ মাংস মাখিয়া এক একটি পাত্রে এবং কিঞ্চিৎ সুজি অপর একটি পাত্রে রাখিয়া, ঐ লাডুগুলির মধ্য হইতে এক একটি লইয়া একবার ডিমের হরিদ্রাংশে ডুবাইয়া তাহাতে সুজি মাখাও ; পুনরায় ডিমের হরিদ্রাংশে ডুবাইয়া আবার সুজি মাখাও । এইবাব ঐ-গুলিকে ঘতে ভাজিয়া লইলেই ইংরাজী কাবাব প্রস্তুত হইল । সুজির পরিবর্তে বিস্কুটের গুঁড়া অধিক প্রশস্ত ।

চাকা কাবাব ।

উপকরণ—হাড়শূন্য কোমল মাংসের চাকা একসের, লবণ দেড়তোলা, দধি একপোয়া, পেঁয়াজ দেড়তোলা, ধনে-বাটা দেড়তোলা, আদার রস দেড়তোলা, এলাচ, লবঙ্গ ও দারুচিনিচূর্ণ প্রত্যেক দুই আনা, মরিচগুঁড়া সিকিতোলা এবং ঘৃত আধপোয়া । চাকা চাকা মাংসগুলির একপিঠ কোন অস্ত্র দ্বারা খেতলিয়া লও । পরে তাহাতে পেঁয়াজ-বাটা, আদার রস, মরিচ ও লবঙ্গচূর্ণ, ধনে-বাটা ও গরমমসলার গুঁড়া মাখাইয়া ঘৃতে অল্পমাত্রায় সঁাতলাইয়া লও । অনন্তর উহা শিকে গাঁথিয়া আঙুনে ঘুরাইতে থাক ও মধ্যে মধ্যে ঘৃত ও দধি মাখাও ; বেশ সিদ্ধ হইলে নামাইয়া লও । পেঁয়াজ না দিলেও কতি হইবে না ।

দোপেঁয়াজ ।

উপাদান—মাংস আধসের, ঘৃত দেড়পোয়া, লবণ একতোলা, জল আধপোয়া, পেঁয়াজ-ছেঁচা আধতোলা, হরিদ্রা-বাটা আধতোলা, লঙ্কা-বাটা আধতোলা, আদা-ছেঁচা সিকিতোলা, আন্ত ছোট পেঁয়াজ দশ-বারটা, পাঁঠার মাংস আধসের আন্দাজ লইয়া খান-খান করিয়া কাটিয়া লও । পেঁয়াজগুলিকেও লম্বালম্বি চারি-পাঁচ ফালি করিয়া কুঁচাইয়া ঘৃতে ভাজিয়া লও । ভাজা হইলে মসলাগুলি ঐ ঘৃতে নাড়িতে থাক, বেশ লাল্চে হইয়া আসিলে তাহাতে মাংস ও লবণ দিয়া ক্রমাগত নাড়া-চাড়া কর । মাংস লাল হইয়া আসিলে জল ঢালিয়া দিয়া পাকপাত্রে মূখ বন্ধ করিয়া রাখ ; খানিক জল মরিয়া আসিলে পেঁয়াজগুলি ঢালিয়া দিয়া জ্বাল দিতে থাক । যখন দেখিবে মাংস সিদ্ধ হইয়াছে অথচ তাহাতে অল্প ঘন রস আছে, তখনই বুঝিবে দোপেঁয়াজ প্রস্তুত । বিলাতী “কন্টি ক্যাপ্‌নেন্” কতকটা দোপেঁয়াজের পর্যায়ভুক্ত ।

চাউল-পুডিং

উপাদান—ডিম্ব দুইটা, চিনি আধপোয়া, দুগ্ধ দেড়পোয়া, চাউল আধপোয়া । প্রথমে চাউলগুলি সিদ্ধ করিয়া লইবে, পরে ডিম্ব দুইটা উত্তমরূপে ফেনাইয়া লইবে । অনন্তর দুগ্ধ গরম করিয়া ঐ ফেনান ডিম্বের উপর ঢালিয়া দিয়া কিঞ্চিৎ মিশ্রিত করিবে । পরে উহার

সহিত ভাত মিশাইয়া একটি প্রশস্ত পাকপাত্রে ঢালিয়া একঘণ্টাকাল কাঠের কয়লার আগুনে বসাইয়া রাখিবে ।

সুজির পুডিং ।

উপকরণ—সুজি একপোয়া, ডিম দুইটা, দুধ দেড়পোয়া এবং জল দেড় ছটাক । সুজিগুলি ভিজাইয়া তাহার সহিত দুগ্ধ, কিঞ্চিৎ লবণ এবং ডিম দুইটির হরিদ্রাংশ মিশ্রিত কর । পরে ডিম দুইটির শ্বেতাংশ লইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া উত্তমরূপে ফেনাও ; ফেনান হইলে একটি পাকপাত্র যত্নে আগুনে বসাইয়া তাহাতে ঢালিয়া দাও । তৎপরে দুগ্ধমিশ্রিত সুজি উহার উপর ঢালিয়া দিয়া একঘণ্টাকাল আঁচে রাখিয়া নামাইয়া লও ।

মাংসের মোরকা ।

উপাদান—মেঘের মাংস একসের, কিঞ্চিৎ মাখন, ছোট এলাচ, লবঙ্গ, দারুচিনি ও ধনে-বাটা, লবণ, পাতিনেবুর রস, পরিমাণমত জলে চারি ঘণ্টাকাল মাংস সিদ্ধ কর । অনন্তর নামাইয়া ঠাণ্ডা হইলে হাড়গুলি বাছিয়া লও । তৎপরে ঐ মাংসের সহিত সমস্ত মসলা ও লবণ মিশ্রিত করিয়া মাখনের সহিত জ্বালে চড়াও । যখন দেখিবে চুই-চুই শব্দ হইতেছে, তখন উহাতে পরিমিত জল ঢালিয়া ক্রমাগত নাড়া-চাড়া করিবে । যখন দেখিবে জল মরিয়া কাদার মত হইয়াছে, তখন নেবুর রস দিয়া নামাইয়া লইবে । তাহা হইলেই মোরকা হইবে ।

বেটসি পুডিং ।

উপকরণ—আধসের দুগ্ধ, দুইটি ডিম, দেড় কাঁচা ধপধপে চিনি, দুই ছটাক পাউরুটির ছিঁকা, মিষ্ট মোরকা এবং জায়ফলচূর্ণ । প্রথমে দুগ্ধ জ্বালে চড়াও, একবলক উঠিলে তাহাতে রুটির ছিঁকা মিশাইয়া নামাও । ঠাণ্ডা হইলে তাহাতে ডিম দুইটির কুসুম্যাংশ মিশ্রিত করিয়া একটি পাত্রে ঢাল এবং তাহাতে মিষ্ট মোরকা ও জায়ফলচূর্ণ ফেলিয়া দাও । তদনন্তর উহাকে আধঘণ্টাকাল আগুনে বসাইলে জমিয়া যাইবে । নামাইয়া ছুরি দ্বারা চোঁকা-চোঁকা করিয়া কাটিয়া আহাৰ কর ।

পাঁউরটির পুডিং ।

উপাদান—কিস্মিস্, চিনি, লবণ, ডিম এবং পরিমাণমত দুগ্ধ । একটি পাকপাত্রে মাখন দিয়া কিস্মিস্ ও কটি থাক-থাক সাজাইয়া পাত্রটি পূর্ণ কর, পরে তাহাতে দুগ্ধ, চিনি ও ডিমের কুসুম্যাংশ ঢালিয়া দাও । কিস্মিস্ পরে অল্পমাত্রায় লও । লবণ ও দুগ্ধ মিশ্রিত হইলে হিন্দুর অখাদ্য ।

লাউয়ের আচার ।

ছাড়ান লাউ পাচসের, রাইসরিষা-বাটা আধসের, লবণ ছয় তোলা । প্রথমে ছাড়ান কচি লাউ খণ্ড খণ্ড করিয়া জলের সহিত জালে চড়াইয়া দাও । সুসিক্ত হইলে জল গালিয়া লবণ ও সরিষা-বাটা মাখাইয়া মাটির পাত্রে রাখিয়া মুখ ঢাকিয়া দাও । এই পাত্রটি একদিন রৌদ্রে রাখিয়া পাত্রটির মুখ খুলিয়া তাহাতে কিস্মিপরিমাণে গরম জল গালিয়া দিয়া উহাব মুখ বন্ধ করিয়া পাচদিন পর্য্যন্ত রৌদ্রে রাখ । গাজর, শালগম, কাঁকড়া প্রভৃতি নানাজাতীয় ফলমূল দ্বারাই এইরূপ আচার প্রস্তুত হইতে পারে । আচারে বিচার নাই ।

জারক নেব ।

পাতি কাগজি নেবুগুলি প্রথমে পরিষ্কৃত করিবে । পরে যে পরিমাণ নেবু তাহার সিকিপরিমাণ ওজনে লবণ মাখাইয়া দুই-একদিন রাখিবে । চারিটি নেবুজারা করিতে হইলে একটি নেবুর যত ওজন হইবে, লবণও সেই পরিমাণে ওজন করিবে । এইরূপ তারতমা করিলেই চলিবে । কিছুদিন ঐ অবস্থায় রাখিলে নেবুগুলি জমিয়া আসিবে । আস্ত নেবু দ্বারা নেবুজারা প্রস্তুত করিতে হয় ।

আমের মিষ্ট আচার ।

কাঁচা আম কুড়িটা, রাইসরিষা একছটাক, মবিচ তুই তোলা, মেথি দুই তোলা, জিরা তুই তোলা, হরিদ্রা এক তোলা, কালোজিরা এক তোলা, লবণ তিন তোলা, চিনি একসের, তৈল বা ইন্ধুরসের চির্কা আধসের । প্রথমে আম লম্বালম্বিগাবে দুই কিংবা চারি খণ্ড করিয়া চিরিবে । পরে তাহাতে লবণ ও সরিষা মাখাইয়া দুইদিন পর্য্যন্ত রাখিবে । দুই দিবস পরে দেখা যাইবে তাহা হইতে জল নির্গত হইতেছে । এখন

আম্রথণ্ডুলি তুলিয়া পরিষ্কার তিন-ভারবন্দ চিনির রসে চব্বিশ ঘণ্টা রাখিবে। পরে তাহাতে তৈল কিংবা সিকী ঢালিয়া দিয়া কিছুদিন রাখিলেই মিষ্টি আচার প্রস্তুত হইবে। একপ্রকার পরিমাণ দেওয়া হইল, এই হারে যত ইচ্ছা আম লইয়া মিঠা আচার করিতে পারিবে।

পুদিনার চাটনি।

পুদিনা-শাক একছটাক, লকা দুইটা, লবণ আবশ্যিকমত, তেঁতুল বা পাতিনেবুর রস আধছটাক। অল্প ব্যতীত আর সমস্ত উপকরণগুলি (একসের) উত্তমরূপে পেষণ করিয়া তাহাতে অল্পরস মাখাইলেই পুদিনার চাটনি প্রস্তুত হইল। কচি অনুসারে ইহাতে অল্পপরিমাণ তৈল ও মিষ্ট ব্যবহার করা যায়। কাঁচা আমের সময়ে তেঁতুল বা নেবুর রসের পরিবর্তে কাঁচা আম বাটিয়া দিলেও চলে।

আলুবোথার চাটনি।

আলুবোথার একসের, কাগজি নেবুর রস একসের, লবণ একপোয়া, গোলমরিচচূর্ণ একছটাক, কালোজিরা-ভাজার চূর্ণ একছটাক, কিসমিস একপোয়া, পেষিত বাদাম একপোয়া, ছোট এলাচচূর্ণ আধছটাক, পুদিনা-বাটা আধপোয়া, আদা একছটাক, চিনি সমস্ত পরিমাণের অর্ধেক, ছোয়ারা অর্থাৎ খোয়া একপোয়া। আলুবোথার পরিষ্কার করিয়া নেবুর রসে একরাত্রি ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন উত্তমরূপে চটকাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইবে। পরে অগ্ন্যাগ্ন দ্রব্যগুলি উহাতে মিশাইয়া দিবে। তিন দিন রৌদ্রে দিয়া বোতলে পুরিয়া রাখিবে।

পাকা আমের মধুরিকা।

পাকা আমের রস দেড়সের, ঘৃত একসের, মিহি টাটকা ময়দা অর্ধসের, ছোট এলাচচূর্ণ দুই আনা। মিষ্টজাতীয় আম্র উত্তমরূপে জলে ধোঁতকরতঃ খোসা ছাড়াইয়া পরিষ্কৃত বস্ত্রে ছাঁকিয়া রস বাহির করিয়া লও। ঐ রসে সমুদয় ময়দা, এলাচচূর্ণ ও চিনি মিশ্রিত করিয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া একটি পাকপাত্রে জালে (বড়ার আকারে) চড়াও। বড়াভাজার নিয়মানুসারে উহা ঘৃতে ভাজিয়া লইলেই আম্রের মধুরিকা প্রস্তুত হইবে।

লুড়কি ।

কমলানেবু পঞ্চাশটা, ভাল গোলাপ-জল আধসের, দধি (চিনিপাতা) চারি সের । কমলানেবুর খোসা ছাড়াইয়া প্রত্যেক কোয়ার আঁশ ও বীজ ফেলিয়া দিবে । তৎপরে কাচ, মৃত্তিকা বা প্রস্তরের পাত্রে নেবুর কোয়া, দধি এবং আবশ্যকমত লবণ দিয়া উত্তমরূপে গুলিয়া বেশ করিয়া মিশাইবে । এই সময়ে গোলাপজল দিয়া নাড়িয়া দিবে । ইচ্ছা হইলে একখানি সরু কাপড়ে ছাঁকিয়া শুঁটের গুঁড়া দিয়া ঢাকিয়া রাখিবে । লুড়কি এইরূপে প্রস্তুত হয়, চিনিপাতা দধি না পাইলে দধিতে চিনি মিশাইয়া লইবে । এই চাটনি চক্ষিশ ঘণ্টার মধ্যে খরাপ হয় না ।

কিস্মিসের আচার ।

কিস্মিস একসের, আঙ্গুর অথবা ইক্ষুর উত্তম সিকা চারি সের, গোলমরিচচূর্ণ একছটাক, কালো ও সাদাজিরা একছটাক, সৈন্ধব-লবণ তিন ছটাক, বড় এলাচচূর্ণ আধছটাক, আদা একপোয়া । প্রথমে সিকা জ্বালে চড়াইবে এবং টগ্‌বগ্‌ করিয়া ফুটিয়া উঠিলে লবণ, আদা, কিস্মিস তাহাতে ঢালিয়া দিবে । জ্বালে একসের পরিমাণে রস থাকিতে জিরা, গোলমরিচ এবং এলাচচূর্ণ দিয়া পরে অল্পমাত্র জ্বাল দিয়া নামাইয়া লইবে । তাহা হইলেই কিস্মিসের আচার প্রস্তুত হইবে ।

খোন্দার আচার ।

খোন্দা বা ছোয়ারা একসের, সিকা চারি সের, আদা একপোয়া, লবণ আধপোয়া, প্রথমে আদা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র করিয়া কুঁচাইয়া রাখিবে এবং খোন্দাগুলির বাঁচ ছাড়াইয়া লম্বাভাবে চারি খণ্ড করিয়া রাখিবে । এখন সিকা জ্বালে চড়াইয়া দেও এবং উত্তমরূপে ফুটিয়া উঠিলে তাহাতে সমস্ত উপকরণগুলি ঢালিয়া দাও । জ্বালে একসের আন্দাজ থাকিলে নামাইয়া রাখ, তাহা হইলে ছোয়ারার আচার পাক হইল । আরব-ভূরুদ্দি দেশের শুক ধর্জুরই ছোয়ারা বা খোন্দা বলিয়া পরিচিত ।

সায়তা ।

কচি লাউ একসের, দধি একসের, পাতি, কাগজি বা গোঁড়া-নেবুর

রস একহটাক, রাইসরিবা-বাটা দুই তোলা, লবণ তিন তোলা, আম-আদার (অল্প আদাও চলে) রস আধকাঁচা। প্রথমে লাউগুলি পাতলা পাতলা সুরু সুরু করিয়া কুটিয়া বা কুরাণী দ্বারা কুরিয়া দানাশূন্য করিয়া লইবে। ঐ লাউ জলে সিদ্ধ করিবে। লাউ সুসিদ্ধ হইলে জল গালিয়া ফেলিয়া দিয়া একটি পাত্রে রাখিবে। পরে লবণ, দধি, লেবুর রস, চিনি এবং আদার রস ঢালিয়া দিয়া অল্পপরিমাণে চটকাইয়া লইলেই রায়তা প্রস্তুত হইবে। এই প্রণালীতে অগ্নাত্ত তরকারী অর্থাৎ চালকুমড়ার শাঁস, ওলকপি, বেগুন ইত্যাদিরও রায়তা প্রস্তুত হইয়া থাকে। রাইসরিবার প্রস্তুত হয় বলিয়াই ইহার নাম রাইতা বা রায়তা।

বেলের মোরঝা।

উদরাময় রোগের পক্ষে বেল অত্যন্ত উপকারী খাদ্য। এক্ষু চিকিৎসকগণ বেলশুঁটা, বেলপোড়া, বেলের সরবৎ এবং বেলের মোরঝা পথ্যরূপে ব্যবস্থা করিয়া থাকেন। বেলের মোরঝা যেমন সুখাদ্য আবার তেমনি উপকারী। এই মোরঝা প্রস্তুত করা সহজ; মনে করিলে প্রত্যেক গৃহীই উহা প্রস্তুত করিতে পারেন। মোরঝার জন্ত কাঁচা বেলই ব্যবহৃত হইয়া থাকে। প্রথমে বেলের খোলা ছাড়াইয়া উহা চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া লইবে। অনন্তর ঐ চাকাগুলির বীজ বাহির করিয়া শীতল জলে অন্ততঃ একঘণ্টা পর্যন্ত ডুবাইয়া রাখিবে। পরে উত্তমরূপে জল ঝাড়িয়া ফেলিবে। এখন অগ্নাত্ত মোরঝার তায় এই চাকাগুলি চিনির রসে পাক করিয়া লইলেই বেলের মোরঝা প্রস্তুত হইবে।

কুমড়ার মোরঝা।

স্বকশূন্য ও বীজরহিত কুমড়াখণ্ড একসের, সবেদা পাঁচ তোলা, ফটকির একতোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা, গোলাপজল একতোলা এবং চিনি একসের। প্রথমে কুমড়া খণ্ড করিয়া ঐগুলির গাত্রে-শলাকা দ্বারা বহু ছিদ্র করিবে। ছিদ্র করিয়া একঘণ্টা শীতল জলে ডুবাইয়া রাখিবে। পরে তাহা হইতে তুলিয়া সবেদা ও ফটকির-

মিশ্রিত জলে সিদ্ধ করিয়া লইবার পর নির্মল জলে উহা উত্তমরূপে ধুইয়া লইবে। পরে চিনির রস জালে চড়াইয়া তাহাতে কুমড়ার খণ্ডগুলি নিক্ষেপ করিয়া অত্রায় গোরক্বার ত্রায় পাক করিবে এবং এলাচচূর্ণ ও গোলাপজল উহাতে দিয়া জাল হইতে নামাইবে। দেশী পুরাতন কুমড়া দ্বারাই যে গোরক্বা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই অবগত আছেন। রক্তপিত্ত প্রভৃতি রোগে কুমড়ার গোরক্বা ঔষধ ও পথোর ত্রায় ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

ইক্ষুর সিকা।

সিকা বা চিনিগার অনেক প্রকার খাণ্ডে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। তৈলের ত্রায় সিকার মধ্যে নানাপ্রকার ফল-মূলাদি প্রভৃতি খাণ্ডদ্রব্য ডুবাইয়া রাখিলে, তাহা না পচিয়া অবিকৃত থাকে, এজন্য সিকা প্রস্তুত করিবার নিয়ম জানা আবশ্যিক। এতদ্ভিন্ন সিকা দ্বারা নানাপ্রকার ঔষধের কার্য হইয়া থাকে। যে নিয়মে সিকা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা লিখিত হইতেছে—ইচ্ছামত ইক্ষুরস লইয়া জালে চড়াইবে। জালে ফুটিয়া উথলিয়া উঠিলে তাহা নামাইবে এবং বস্ত্রে ছাঁকিয়া মুক্তিকা অথবা কাচের পাত্রে রাখিবে এবং পাত্রে মুখ বন্ধ করিয়া রৌদ্র ও শিশির পায়, এরূপ স্থানে দশ-পনের দিন পর্য্যন্ত রাখিবে। এই রস এরূপ অবস্থায় থাকিলে দেখা যাইবে, উহার উপর একখানি সর পড়িয়াছে। তখন পাত্রে মুখ খুলিয়া সরখানি তুলিয়া ফেলিয়া রস পুনর্বার কাপড়ে ছাঁকিয়া পূর্ববৎ অবস্থায় রাখিবে এবং আবার সর পড়িলে ঐরূপ করিবে। যতদিন সর পড়িবে, ততদিন ঐরূপ করিবে। যখন দেখা যাইবে আর সর পড়িতেছে না, তখন পুনর্বার ছাঁকিয়া বোতলে পুরিয়া মুখ আঁটিয়া রাখিলেই সিকা প্রস্তুত হইল। সিকা অনেকদিন পর্য্যন্ত ব্যবহারযোগ্য থাকে।

কচি লাউয়ের পায়স।

কচি লাউ দ্বারা পায়স প্রস্তুত করিতে পারা যায়। লাউয়ের খোসা ছাড়াইয়া তাহার মধ্যস্থ বৃক্বা কাটিয়া ফেলিয়া দিয়া লাউ অত্যন্ত পাতলা ধরণে সূক্বভাবে কাটিতে হইবে। অনন্তর তাহা জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিবে। এই সিদ্ধ-করা লাউ পায়সের উপযুক্ত হইল। কেহ

কেহ আবার উহা ঘূতে সামান্যরূপ ভাজিয়া লইয়া থাকেন, ভাজিয়া লইলে পায়স ভাল হয়। জলে সিদ্ধ করিলে লাউয়ের জলীয় অংশ বাহির হইয়া যায়। অগ্রে সিদ্ধ না করিলে দুধে ঐ জলীয় অংশ মিশ্রিত হয়, পায়সের আশ্বাদ পান্বে হইয়া থাকে। এজন্যই সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। পায়সের দুধ জাল দিতে হইলে প্রথমে বড়াতে ঘূত চড়াইয়া তেজপত্র ফোড়ন দিয়া তাহাতে দুধ ঢালিয়া দিবে। ঘূত-সম্বরা দিলে পায়সের সুমধুর আশ্বাদ হইয়া থাকে। জালে দুধ তিন ভাগ মরিয়া আসিলে তাহাতে পূর্বপ্রস্তুত লাউ ঢালিয়া দিবে। লাউ দেওয়ার পরে চিনি, পেস্তা ও কিস্মিস্ দিয়া ধীরে ধীরে নাড়িতে থাকিবে। অত্যন্ত নাড়া-চাড়া করিলে লাউ এককালে গলিয়া যাইতে পারে, এজন্য অতি সাবধানে নাড়িতে হয়। ঐ সকল উপকরণ দিয়া অল্পকণ পরে নামাইয়া লইলেই লাউয়ের পায়স প্রস্তুত হইল।

আলুর পায়স।

ভাল করিয়া পাক করিতে পারিলে লাল আলু অথবা গোল আলু দ্বারা অতি উপাদেয় পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই দুই-জাতীয় আলুর দ্বারা যে কেবল পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে এরূপ নহে, আবার উৎকৃষ্ট পিষ্টকও প্রস্তুত হয়। আলুতে শর্করা বা চিনির অংশ থাকতে উহা পায়সাদির উপযোগী। দুই প্রকার নিয়মে লাল আলু দ্বারা পায়স প্রস্তুত হয়। প্রথম,—আলুর খোসা ছাড়াইয়া তাহা চাউনের ত্রায় সক্র সক্র করিয়া কুটিয়া লইবে। পরে তদ্বারা পায়স রাঁধিতে হইবে। অন্য প্রকার নিয়মে পাক করিতে হইলে অগ্রে আলুগুলি জলে সুসিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইলে জাল হইতে নামাইবে। পরে উহা শীতল হইলে আলুর লাল খোসা বা ছাল ফেলিয়া দিয়া চটকাইতে থাকিবে এবং আঁশের ত্রায় যে-সকল সূত্রবৎ পদার্থ দেখা যাইবে তৎসমূহ ফেলিয়া দিবে। অনন্তর পায়স পাক করিতে হইবে। পাচক ও পাচিকাগণ এই উভয়বিধ নিয়মের মধ্যে যে-কোন প্রকারে প্রস্তুত করিতে পারেন। অত্যাঁত পায়স যেরূপ ঘূত-সম্বরা দিয়া পাক করিতে হয় এবং দুধের পরিমাণমত বাদাম, পেস্তা ও কিস্মিস্ দিয়া পাক করিতে হয়, ইহাও সেই নিয়মে পাক করিতে হয়। এই পায়স

অতি সুখাণ্ড। গোল আলুও খুব সক্র সক্র করিয়া ঘূতে অল্প ভাজিয়া লইতে হয়। পরে প্রক্রিয়া সমান।

আদার মোরকা।

উপাদান—তৃক-রহিত আদা একসের, পাথুরে চূণ পাঁচ তোলা, জামের পাতা-ছেঁচা (কালোজাম) পাঁচ তোলা ; গোলাপজল একতোলা এবং চিনির রস একসের। ভালরকম তাজা আদা বাছিয়া লইতে হইবে। কারণ, আদা পচা কিংবা অধিক দিনের হইলে মোরকার আন্বাদন ভাল হয় না। একটি শলাকা দ্বারা খোসা-ছাড়ান আদাগুলির সর্বত্র ছিদ্র করিতে হইবে। অনন্তর একটি হাঁড়ি জলে ও ঐ চূণে পূর্ণ করিয়া তাহাতে ঐ আদা ঢালিয়া দিয়া তিনদিন পর্যন্ত ভিজাইয়া রাখিতে হইবে। চারি দিনের দিন ঐ আদাসমূহ চূণের জল হইতে তুলিয়া পরিস্কৃত শীতল জলে চারি-পাঁচবার বেশ করিয়া ধুইয়া ফেলিতে হইবে। এখন কুড়িত জামের পাতা দুই সের জলের সহিত মিশ্রিত করিয়া তাহাতে ঐ আদাগুলি দিয়া জালে চড়াইতে হইবে এবং দুইবার উথলিয়া উঠিলেই নামাইয়া জল হইতে তুলিয়া পুনর্বার পরিস্কৃত শীতল জলে ছয়-সাতবার ধৌত করিবে। এই পরিস্কৃত ধৌত আদাগুলি একটি পাত্রে রাখিয়া অপর আর একটি পাকপাত্রে একতারবন্দ চিনির রস জালে চড়াইবে এবং তাহা ফুটিয়া উঠিল আদাগুলি ঢালিয়া দিয়া আঁস্তে আঁস্তে নাড়িতে থাকিবে। এইরূপ অবস্থায় অল্পক্ষণ জালে থাকিলে উহা গাঢ় অর্থাৎ ঘন হইয়া আসিবে। এই সময়ে পাকপাত্রটি উনান হইতে নামাইয়া তাহাতে গোলাপজল, এলাচ মিশ্রিত করিয়া ঢালিয়া রাখিবে। এইরূপ নিয়মে প্রস্তুত করা আদাকেই আদার মোরকা করিয়া থাকে।

কাঁচা আমের মোরকা।

উপাদান—আম্র একসের, চিনি দুই সের, চূণ (কলি) তিন তোলা, লবণ তিন তোলা। প্রথমে আম্রগুলি পরিষ্কার জলে ধৌত করিয়া খোসা ছাড়াইয়া বরফির স্তায় খণ্ড খণ্ড করিবে এবং এই খণ্ডগুলিতে শলাকা দ্বারা ছোট ছোট ছিদ্র করিবে। তৎপরে চূণের জল গুলিয়া তাহাতে চারিদিককাল ভিজাইয়া রাখিয়া পরিস্কৃত জলে উত্তমরূপে ধৌত-

করতঃ : বণ মাখাইয়া আত্রখণ্ডগুলি অর্ধঘণ্টা কোন পাত্রে ঢাকা দিয়া রাখিবে । পরে গরম জলে উত্তমরূপে ধোঁত করিয়া লইবে । এদিকে একটি পাত্রে জল দিয়া জলে চাপাইবে এবং তাহাতে ঐ আত্রগুলি স্ফুসিক করিয়া সমস্ত জল গালিয়া ফেলিবে । এই সময় আত্রে চিনির একতারবন্দ রস ঢালিয়া দিবে ; মৃদু তাপে উহা গাঢ় হইয়া আত্রে মধ্য প্রবেশ করিবে । অনন্তর নির্মল পাত্রে তুলিয়া রাখিলেই আমের মোরকা প্রস্তুত হইল । কেহ কেহ আত্র খণ্ড খণ্ড না করিয়া অস্ত্রও রাখেন । এই প্রণালী ব্যতীত অগ্ৰাণ্ড প্রকারেও আমের মোরকা প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

কামরাজার মোরকা ।

কামরাজা একসের, চিনি দুইসের, দধি আধসের, লবণ একপোয়া, পাতিনেবু একটা, চূণ তিন তোলা । প্রথমে পুষ্ট কামরাজার শির ছাড়াইয়া লইবে । একটি মাটির পাত্র জলে পূর্ণ করিয়া তাহাতে আন্দাজ চারিদণ্ডকাল কামরাজাগুলি রাখিবে । পরে জল ফেলিয়া দিয়া পুনরায় ঐ নিয়মে চারিদণ্ড পর্য্যন্ত রাখিয়া আন্তে আন্তে ধুইয়া জল ফেলিয়া দিবে । এই সময়ে ঐ কামরাজার পাঁচ-সাতটি ছিদ্র করিবে এবং অর্ধেক চূণ জলে গুলিয়া তাহাতে কামরাজাগুলি একদণ্ড ভিজাইয়া রাখিয়া ঐ জল ফেলিয়া দিয়া পুনর্বার অবশিষ্ট অর্ধেক চূণ গুলিয়া একদণ্ড কামরাজা ভিজাইয়া রাখিবে । পরে কামরাজার পরিমাণমত ঘোলে কামরাজা ডুবাইয়া রাখিবে । চারিদণ্ড পরে ঘোলের সহিত কামরাজা সিদ্ধ করিবে । সিদ্ধ হইয়া ঘোল বিবর্ণ হইলে পুনর্বার চারিদণ্ডকাল পরে ঘোলে সিদ্ধ করিয়া নামাইবে । ঘোল ফেলিয়া দিয়া পরিষ্কৃত জলে উহা ধোঁতকরতঃ নেবুর রস, অল্পপরিমাণ লবণ ও দধি মাখাইয়া এবং চিনির একতারবন্দ রস ঢালিয়া দিয়া মৃদু মৃদু তাপে সিদ্ধ করিবে । মোরকার গায় উহার রস হইলে নামাইয়া শীতলকরতঃ পরিষ্কৃত পাত্রে রাখিলেই তাঁর অন্নরস নষ্ট হইয়া যাইবে ও মোরকা প্রস্তুত হইবে ।

সুপারির মোরকা ।

উপাদান—কাঁচা সুপারি একসের, পাথুরে চূণ পাঁচ তোলা, সোহাগা-চূর্ণ একতোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা, গোলাপজল একতোলা ।

কাঁচা সুপারির খোসা ছাড়াইয়া পরিষ্কার করিবে। পরে পাঁচসের জল মোহাগা-চূর্ণ ও চূর্ণ অর্ধেক গুলিয়া তন্মধ্যে সুপারিগুলি ডুবাইয়া রাখিবে। চব্বিশ ঘণ্টা পর্যন্ত রাখিয়া তাহা জল হইতে তুলিবে। অতঃপর সাতসের জলে অবশিষ্ট মুন মিশাইয়া তাহাতে সুপারিগুলি নিক্ষেপ করিয়া মৃদু জলে তিন প্রহর রাখিবে। অনন্তর জল হইতে নামাইয়া সুপারিগুলি অন্য পাত্রে তুলিয়া পরিষ্কৃত জলে উত্তমরূপে ধুইয়া লইবে। এখন চিনির একতারবন্দ রস জলে চড়াইবে এবং তাহাতে ঐ ধোঁত-সুপারিগুলি ঢালিয়া দিয়া পাক করিবে। পাক হইলে তাহা জল হইতে নামাইয়া ছোট এলাচচূর্ণ ও গোলাপজল মিশাইয়া কোন পাত্রে পুরিয়া পাত্রটির মুখ বন্ধ করিয়া রাখিবে। এই মোরক্বা অনেকদিন পর্যন্ত ব্যবহারযোগ্য থাকিবে।

হরীতকীর মোরক্বা।

প্রথমে হরীতকীগুলি জলে উত্তমরূপে সুসিক্ত করিবে। সুসিক্ত হইলে জল হইতে নামাইয়া উহার জল বাড়িয়া লইবে। এদিকে একসের চিনির দুই-তারবন্দ রস প্রস্তুত করিবে। এখন এই রসে পাক করিয়া লইলে হরীতকীর মোরক্বা প্রস্তুত হইবে। এই মোরক্বা অত্যন্ত উপকারী অথচ সুখাণ্ড।

গোকুল-পিঠা।

পাটিসাপটার ত্রায় এই পিঠা অতি সুখাণ্ড। যতপ্রকার পিঠা আছে, তন্মধ্যে পাটিসাপটা ও গোকুল-পিঠাই অতি উপাদেয়। গোকুল-পিঠা প্রস্তুত করিতে হইলে, প্রথম দুধ ও ময়দা ঘন করিয়া গুলিয়া লইবে। কেহ কেহ ময়দার অভাবে চাউলের গুঁড়ি কেবল জলে গুলিয়া লইয়া থাকেন; কিন্তু চাউল-গুঁড়ায় প্রস্তুত করাই সুপ্রশস্ত। কারণ, ইহাতে পিষ্টকাদি অধিক সুস্বাদু ও কোমল হয়। ময়দা বা তণ্ডুলচূর্ণ-মিশ্রিত জলে গলিত তরল দ্রবকে গোলা বলে। ঐ গোলায় পরিমাণমত চিনি মিশ্রিত করিবে। একদিকে শক্তরকম কীর লইয়া তাহাতে ছোট এলাচের দানা মিশাইবে। এখন কচুরীর মত কীরের একখানি চাঙা প্রস্তুত করিয়া পূর্বোক্ত গোলাতে ডুবাইয়া ঘূতে ভাজিয়া লইবে।

ভাজিবার সময় যে উহার দুই পিঠ উন্টাইয়া দিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই বুঝেন। এখন এই ভাজা পিষ্টক চিনির রসে ডুবাইয়া ফুলিয়া লইলেই গোকুল-পিঠা হইবে। গোকুল-পিঠার গোলা প্রস্তুত করাই একটু কঠিন। উহা যেন খুব ঘন কিংবা খুব পাতলা না হয়। এই উভয় প্রকারের মাঝামাঝি গোছের হইলেই ঠিক পিঠার উপযুক্ত হইবে।

মুগের ভাজাপিঠা।

ভাজা মুগের দাল সিদ্ধ করিয়া লইবে। পরে তাহাতে ময়দা মিশাইয়া মাখিয়া লইবে। বেশ আঠা-আঠা হইলে তাহা চটকাইয়া পুলিপিঠার আকারে গঠন করিবে এবং তাহার মধ্যে নারিকেলের ছাঁই পুর দিয়া ঘোড়ের মুখ আঁটিয়া দিবে। এখন ঐ কঠিন পিঠাগুলি তৈল অথবা ঘূতে ভাজিয়া লইবে। পুলির আকারে গঠন না করিয়া চোঁকা অথবা অন্য কোন আকারেও গঠন করিতে পারা যায়। ইহাকে মুগসামালি বলে।

চিঁড়ার পিঠা।

দুগ্ধে চিঁড়া ভিজাইয়া রাখিবে। উত্তমরূপে ভিজিয়া ফুলিয়া উঠিলে উহার সহিত ছানা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইবে; কেহ কেহ না চটকাইয়া বাটিয়া লইয়াও থাকেন। এখন ঐ বাটা বা চটকানো চিঁড়ার দ্বারা পুলিপিঠা গঠন করিয়া তাহার মধ্যে ক্ষীরের পুর দিবে। বাদাম ও পেস্টা, ছোট এলাচের দানা এবং মিছরির বুকুনি একসঙ্গে মিশাইয়া পুর দিলে আনন্দ অপেক্ষাকৃত মধুর হইয়া থাকে। ইচ্ছা হয়ত, ঐ পুরে দুই-এক বিন্দু গোলাপী আতরও মিশাইতে পারা যায়। পিঠায় পুর দেওয়া হইলে তাহা ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিয়া লইলে চিঁড়ার পিঠা প্রস্তুত হইল।

কলা-পিঠা বা কলার বড়া।

চাউলের গুঁড়া, কলা এবং গুড় দ্বারা ঐ পিঠা প্রস্তুত করিতে হয়। প্রথমে চাউলের গুঁড়ি, গুড়, কলা এবং দুধ একসঙ্গে গুলিয়া তালের বড়াভাজার উপযুক্ত গোলা তৈয়ার করিতে হইবে। ইচ্ছা হয় যদি ঐ সময়ে উহাতে নারিকেলকুয়া মিশাইতে

পারা বার। গোলা প্রস্তুত হইলে তাহা তৈলে অথবা ঘূতে ভাজিতে হয়, তবে গোলাতে কিয়ৎপরিমাণে ছোট এলাচচূর্ণ এবং গুড়ের পরিবর্তে চিনি মিশ্রিত করিলে ভাল হয়। বড়া কিংবা গুড়পিঠার ধরণে উহা ভাজিয়া লইতে হইবে। আর দুধের অভাবে কেবলমাত্র জল দ্বারাও গোলা প্রস্তুত হইতে পারে। কিন্তু দুগ্ধ প্রস্তুত করিলে উহা সমধিক সুস্বাদু হইয়া থাকে। বড়াও এইরূপে প্রস্তুত হয়।

ঘোসি।

ইহাও একপ্রকার পুলির রূপান্তর মাত্র। প্রভেদের মধ্যে পুলির জায় উহাতে পুর দিতে হয় না। পুলির কাইয়ের মত কাই প্রস্তুত করিয়া তদ্বারা সৰু তারের জায় করিবে। অনন্তর তাহা ঘূতে ভাজিয়া দুধে পাক করিয়া লইবে।

বঁদের পায়স।

বঁদের পায়স অতি সুখাণ্ড। এই সুখাণ্ড পায়স প্রস্তুত করাও অতি সহজ। যে নিয়মে এই উপাদেয় পায়স পাক করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল। অখাণ্ড পায়স পাক করিতে হইলে যে নিয়মে দুধ ঘূত মসলা দিয়া জ্বালে মারিতে হয়, এই পায়সের দুগ্ধও সেই নিয়মে জ্বাল দিতে থাক। দুধ ঘন হইয়া আসিলে তাহাতে বাদাম, পেস্তা, (লম্বাভাবে পাতলা পাতলা চিরিয়া) কিস্‌মিস্, ছোট এলাচের দানা এবং চিনি বা বাতাসা দিয়া নাড়িতে থাক। এদিকে বঁদেভাজার নিয়মামুসারে ভাজিয়া উহা চিনির রসে না ফেলিয়া পূর্ব-প্রস্তুত দুগ্ধে ফেলিতে থাক। দুগ্ধের পরিমাণমত যে বঁদে দিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই অবগত আছেন। দুগ্ধে বঁদে মিশাইয়া লইলেই বঁদের পায়স প্রস্তুত হইল।

চিনার পায়স।

চিনা একপ্রকার ঘাসের বীজ, ক্ষুদ্র তণ্ডুলবৎ। ইহাতেও পায়স হইয়া থাকে। কিন্তু ভূরার পায়সের জায় এই পায়স তত সুস্বাদু নহে। কৃষকেরা চাষে চিনা করিয়া অতি আমোদের সহিত ভূরার পায়সের জায় পাক করিয়া খাইয়া থাকে।

ভূরা বা ছাত্তর পায়স ।

সুজির পায়সের স্থায় ভূরার অতি উপাদেয় পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে । ভূরা দুগ্ধের সহিত গলিয়া কীরের স্থায় হইয়া থাকে । যে নিয়মে সুজি ও সাব্দানার পায়স পাক করিতে হয়, এই পায়স-পাক সম্বন্ধে সেইরূপ নিয়ম, তবে সুজি ঘূতে ভাজিয়া লইবার ব্যবস্থা আছে, কিন্তু ভূরা ভাজিতে হয় না । দুধ তর্দিক মারিয়া আঙ্গিলে তাহাতে উহা ঢালিয়া দিতে হয় । অনন্তর চিনি প্রভৃতি মিষ্ট দিয়া গাঢ় হইলেই নামাইবার ব্যবস্থা । নামাইয়া উঠার উপর কপূর ছড়াইয়া দিলে আশ্বাদ অপেক্ষাকৃত সুগন্ধ হইয়া থাকে । এই পায়সে বাদাম, পেস্তা প্রভৃতি না দিলেও চলিতে পারে । তবে ঐ সকল দিয়া পাক করিলে স্বাদ ভাল হয় ।

খেজুরসের পায়স ।

প্রথমে খেজুরস জ্বালে চড়াইয়া খুব জ্বাল দিতে হয় ; জ্বালের অবস্থায় উঠার উপর ফেনা উঠিতে থাকে । ফেনা কাটিয়া বা তুলিয়া ফেলিতে হয় । ফেনা উঠার পর রসের ফুট উঠিতে থাকে । এই সময় উহাতে চাউল ফেলিয়া দিতে হয় । চাউল অর্ধসিক্ক হইলে দুধ ঢালিয়া দিয়া মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হয় । কেহ কেহ আবার আদৌ দুধ না দিয়া কেবলমাত্র রসে চাউল পাক করিয়া থাকেন । কিন্তু দুধ না দিলে আশ্বাদ ভাল হয় না । রসের পায়সে অল্পপরিমাণে গুড় দিতে হয় । খেজুরসের স্থায় ইকুরস দ্বারাও পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে । কিন্তু ইকুরসে অল্পরস থাকায় পায়সের দুগ্ধ ছিড়িয়া যায় ।

মধুর পায়স ।

টাটকা মধু দ্বারাও উত্তম পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে । উহা পুরাতন হইলে বিস্বাদ হইয়া থাকে এবং মাতিয়া একপ্রকার অল্পরসের সঞ্চার করে । তদ্বারা দুধ ছিড়িয়া যাইবার সম্ভাবনা । চাউল-চিঁড়া প্রভৃতি সকল প্রকার পায়সেই মধুর ব্যবহার হইতে পারে । মধু দিলে পায়সে অল্প কোন প্রকার মিষ্ট দেওয়ার প্রয়োজন হয় না । মধুর পায়স অধিক পরিমাণে আহাৰ করিলে গাত্রদাহ উপস্থিত হইয়া থাকে ।

মানকচুর পায়স ।

প্রথমে মানকচু খুব পাতলা পাতলা করিয়া অর্থাৎ চিড়ার তায় কাটিয়া লইবে । ফটুকির গুঁড়া জলে গুলিয়া সেই জলে ইহা গিক করিবে । গিক হইলে জল গালিয়া ঠাণ্ডা জলে বেশ করিয়া ধুইয়া নিংড়াইয়া লইবে । এদিকে পাকপাত্রে পরিমাণমত স্বত চড়াইয়া তাহাতে তেজপত্র ও ছোট এগাচের দানা ফোড়ন দিয়া পূর্বরিক্ত কচুগুলি অল্পপরিমাণে কসিয়া লইবে । অনন্তর তাহাতে দুধ ঢালিয়া দিয়া জাল দিতে থাকিবে । জালে অর্ধেক পরিমাণ দুধ মরিয়া আসিলে চিনি, বাদাম, পেস্টা এবং কিস্মিস্ দিয়া আশ্বে আশ্বে নাড়িতে থাকিবে । নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখা যাইবে, অত্যন্ত পায়সের তায় উহা গাঢ় হইয়াছে, তখন জাল হইতে নামাইবে । উহাতে অল্পপরিমাণে কপূরচূঁ ছড়াইয়া দিলেই মানকচুর পায়স প্রস্তুত হইবে । গুঁড়িকচু, শোলাকচু প্রভৃতির পায়সও এইরূপে প্রস্তুত হয় ।

পানিফলের পালো ।

পানিফল যেমন সুখাত্ত, সেইরূপ উপকারী । রোগীকে পর্য্যন্ত পানিফল পথ্য ব্যবহার করিতে দেওয়া যাইতে পারে । পানিফল দুই প্রকার প্রণালীতে ব্যবহার হইয়া থাকে । উহা রৌদ্রে শুক করিয়া খিচ-শুভ-ভাবে গুঁড়া করিয়া লইতে হইবে । অপর—কাঁচা পানিফল উত্তমরূপে চন্দনের মত বাটিয়া লইলেও হইবে । এখন খাটি দুধ জালে চড়াইয়া অর্ধেক মরিয়া লইবে । পরে তাহাতে পানিফলের গুঁড়া কিংবা বাটা ও চিনি ঢালিয়া দিবে এবং সেই সঙ্গে ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে । তখন দেখা যাইবে উহা বেশ গাঢ় হইয়া উঠিয়াছে । অর্থাৎ খুস্তি কিংবা কাঠির গায়ে লাগিতেছে, তখন তাহা নামাইয়া লইবে । নামাইবার সময় তাহাতে ছোট এগাচের দানার গুঁড়া এবং অল্পমাত্র কপূর ছড়াইয়া নামাইয়া লইবে । রোগীর জন্য প্রস্তুত করিতে হইলে কোনপ্রকার মসলা না দেওয়া উচিত । ছোট পানিফল ও শিঙেড়া দ্বিবিধ জলকণ্টকেই পালো-পায়সাধি প্রস্তুত হয় ।

মুলার খোলাচি ।

বেগুন-পিঠার ঞায় মুলার খোলাচি বেশ সুখাঙ । যে নিয়মে উহা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা দেখাইতেছি । বড় মোটা মুলার দুই দিকের সরু ভাগ কাটিয়া ফেলিবে । অবশিষ্ট মোটা অংশ লম্বাভাবে চিরিয়া সরু কুরনী দ্বারা সরু সরু ভাবে কুরিয়া লইবে । কেহ কেহ সুবিধার নিমিত্ত আন্ত মূলাটি খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া তাহা আবার লম্বাভাবে চিরিয়া লইয়া থাকেন । এখন ঐ মুলাকুরাতে ময়দা কিংবা চাউলের গুঁড়া, আদা-ছেঁচা, ছোট এলাচের গুঁড়া, অল্প পরিমাণ কালোজিরা ও মৌরী মাখিয়া প্রস্তুত করিবে । এখন বেগুন-পিঠার ঞায় উহা ভাজিয়া লইবে । তাহা হইলে খোলাচি প্রস্তুত হইবে । মুলার খোলাচির ঞায় লাউ, শসা এবং কাঁকুড়ের খোলাচি প্রস্তুত হইতে পারে । এ স্থলে একটি কথা বলা আবশ্যিক যে, মূলা বা লাউ ইত্যাদি সরুভাবে কুরিয়া একখানি ঞাকড়ায় তাহা চাপিয়া জল বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে । বেগুন-পিঠার চাউল বা ময়দা-গোলায় তিল দিলে তিল-পিটুলির বেগুন ভাজা হয় ; মুলার খোলাচিতেও তিল দেওয়া চলে ।

গজা

ময়ানের কম-বেশী অনুসারে গজা ভাল-মন্দ হইয়া থাকে । উপযুক্ত পরিমাণ ময়দা দিলে উহা উত্তম নরম হইয়া থাকে, তখন মুখে দিলেই মিলাইয়া যায় । ব্যবসায়িগণ সচরাচর সের-প্রতি একছটাক ময়ান দিয়া উহা তৈয়ার করিয়া থাকে । আকারভেদে এবং ময়ানের ন্যূনাধিক্য-বশতঃ গজার আশ্বাদনও ভিন্ন ভিন্ন রূপ হইয়া থাকে । গজার পাক অতি সহজ । লুচির ময়দা ময়ান দিয়া যেরূপে খুব ঠাসিয়া মাখিতে হয়, গজার ময়দা মাখিবার পক্ষেও সেইরূপ নিয়ম । তবে ময়ান কিছু বেশী দিয়া ভাল করিয়া ঠাসিয়া লইলে ইহা কোমল হয় । আর ময়ান ও ঠাসা কম হইলে গজা কিছু শক্তগোছের হইয়া থাকে । গজার ময়দা মাখিবার সময় তাহাতে কিছু কালোজিরা ও কৃষ্ণতিল দিলে আশ্বাদন অপেক্ষাকৃত উপাদেয় হইয়া থাকে । ময়দা মাখা হইলে, একখানি ~~কড়া~~ বা ~~স্বাক্ষে~~ তাহা বেলুন দ্বারা বেলিয়া লইতে হয় । এরূপ

নিয়মে বেলিতে হইবে যেন একবৃকল মোটা হয়। অনন্তর ছুরি দিয়া বদুচ্ছ আকারে কাটিতে হয়। কঠিত খণ্ডগুলি ঘূতে উত্তমরূপে ভাজা আবশ্যিক। খয়েরের স্থায় লাল্চে রং হইলে গজা ভাজা হইয়াছে জানিতে হইবে। এখন তাহা ঘূত হইতে তুলিয়া চিনির পাকা রসে ফেলিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া লইলেই গজা প্রস্তুত হইল। ময়ান ও গঠনের তারতম্যে ভাজা নানারূপ হইয়া থাকে। গোলগজা কাটিতে হয় না, হাতে পাকাইয়া লইতে হয়। টিপিয়া লইলে টিপগজা হয়। নামভেদে গজার ভেদ হয় না, উপাদান ও গঠনভেদেই ভেদ হয়। পাতলা বেলিয়া কুচাকুচা করিয়া কাটিয়া ভাজিলেই কুচাগজা হয়। এখনকার উপাদেয় “এমপ্রেস” গজায় ময়ান বড় অধিক দিতে হয়। আর পাকও কড়া না করিয়া নরম করিতে হয়।

বেশমী।

ছোলার মোটা বেশম একসের, ঘূত তিন পোয়া, চিনি একসের, গোলমরিচচূর্ণ একতোলা। প্রথমে বেশমে আধসের ঘূত মিশাইয়া খুব দলিতে থাকিবে। পরে আগুনের আঁচে রাখিয়া অবশিষ্ট ঘূত দিয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে-চাড়িতে থাকিবে। বেশম লালবর্ণ হইলে উহাতে চিনি ঢালিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর উহা নামাইয়া অল্প গরম থাকিতে থাকিতে মরিচচূর্ণ মিশাইয়া লাড়ু বাঁধিয়া লইলেই বেশমী পাক হইল। বেশমীতে অন্ত্যন্ত গন্ধদ্রব্য অর্থাৎ ছোট এলাচ, লবঙ্গ এবং দারুচিনিচূর্ণ মিশাইতে পারা যায়। কিন্তু ঐ সকল মসলা পাকের পূর্বে মিশ্রিত করা আবশ্যিক। আর মুগের বেশমে ঐরূপ বেশমী পাক করিতে হইলে, মরিচ না দিয়া সেৱ-প্রতি একতোলা শুঁটের গুঁড়া ব্যবহার করা হইয়া থাকে। ময়দারও ঐরূপ বেশমী পাক হইতে পারে, কিন্তু তাহাতে আড়াই পোয়া ঘূত লাগিয়া থাকে।

ভেউটি।

সবেদা একপোয়া, মাষকলাই-বাটা আধসের, ছোলার বেশম একপোয়া, ঘূত তিন পোয়া, চিনি একসের, শুঁটের গুঁড়া একতোলা,

কৰ্পূৰ একত্ৰিত। আটা এবং বেশম প্ৰভৃতি সমুদায় উপকরণসমূহ একত্ৰিত কৰিয়া বেশমীৰ জ্বাৰ পাক কৰিলেই তেউটি হয়। ত্ৰিবিধ দালে প্ৰস্তুত হয় বলিয়া ইহা তেউটি।

উৎকৃষ্ট পকাৰ।

প্ৰচলিত নিয়মে পকাৰ প্ৰস্তুত হইয়া থাকে, তাহা তত সুখাত্ত নহে। কিন্তু যে নিয়মে লিখিত হইতেছে, এইৰূপ প্ৰণালীতে প্ৰস্তুত কৰিলে অতি উপাদেয় পকাৰ তৈয়াৰ হয়। সবেদা একসেৰ, ময়দা একসেৰ, সুজিৰ খানি একপোয়া এবং ছোট এলাচচূৰ্ণ পৰিমাণত। প্ৰথমে সবেদা, ময়দা এবং খানি একসঙ্গে জলে মিশ্ৰিতকৰতঃ খুব ফোটাইবে। এক্ৰপ নিয়মে জল দিতে হইবে যেন গোলা পাতলা না হয়। পকে তাহাতে কিছু চিনিৰ রস ও এলাচচূৰ্ণ মিশাইতে হইবে। এখন ঘৃত জালে চড়াইয়া তাহার উপৰ কাঁকৰি রাখিবে এবং পূৰ্ব-প্ৰস্তুত গোলা কাঁকৰিতে দিয়া বুৰি ভাজিয়া চিনিৰ রসে ফেলিবে। অনন্তৰ রস হইতে তুলিয়া ঘৃত হাতে মাখিয়া ঐ বুৰিতে পকাৰ বাঁধিয়া লইবে। এখনকার দৰবেশ মিঠাই এই প্ৰণালীতে প্ৰস্তুত কৰা চলে।

বজ্জ্বাৰ পায়স।

এই শস্ত বিহাৰ প্ৰভৃতি পশ্চিমাঞ্চলে প্ৰচুৰ উৎপন্ন হইয়া থাকে। তথাকার লোকেরা অতি আদরের সহিত বজ্জ্বাৰ অন্ন এবং পায়স বাঁধিয়া আহাৰ কৰিয়া থাকে। চিঁড়া প্ৰভৃতিৰ পায়সেৰ জ্বাৰ বজ্জ্বাৰ পায়স পাক কৰিতে হয়। কুচিভেদে উহাৰ আদৰ দেখিতে পাওয়া যায়।

সবেদাৰ মালপোয়া।

আধসেৰ সবেদা, একপোয়া চিনিৰ রস এবং একপোয়া ছানার জলে মিশ্ৰিত কৰিয়া ফোটাইবে। পরে তাহাতে কিছু কাবাবচিনিচূৰ্ণ, গোলমরিচের গুঁড়া এবং বড় এলাচের আন্ত দানা মিশাইবে। এই মিশ্ৰিত পদার্থে মালপোয়া ভাজাৰ নিয়মে ঘৃত ভাজিয়া চিনিৰ রসে ফেলিবে। অনন্তৰ রস হইতে তুলিয়া লইলেই সবেদাৰ মালপোয়া প্ৰস্তুত হইল।

চক্রহাঁচ ।

প্রথমে বুনা নারিকেলকুরা একপোয়া উত্তমরূপে বাটিয়া লও । দেখিবে, কুরিবার সময় উহার থাকুরি না মিশিয়া যায় ; মিশিলে চক্রহাঁচ ময়লা হইয়া উঠিবে । নারিকেলের ঞায় বাদাম ও পেস্তা প্রত্যেক দ্রব্য এক-ছটাক করিয়া বাটিয়া রাখ । এখন কাশীর অথবা অন্ত কোনরকম পরিষ্কৃত চিনির পাকা রস একপোয়া একখানি কড়াতে করিয়া জালে চড়াও ও সেই রসে বাটা উপকরণগুলি ঢালিয়া দাও এবং মধ্যে মধ্যে দুই-একবার তাড়ু অথবা খুন্তি দ্বারা নাড়িতে থাক । জালে যখন বুঝুটিয়া উঠিবে, তখন ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, নতুবা আঁটিয়া উঠিবে । যখন দেখিবে রস মরিয়া পাকপাত্রের ও তাড়ুর গায়ে কামড়াইয়া ধরিতেছে, তখন উহা জাল হইতে নামাইয়া রাখ এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাক । অল্পক্ষণ নাড়াচাড়া করিলেই উহা জুড়াইয়া আসিবে । তখন তাহা কড়া হইতে তুলিয়া পাত্রান্তরে রাখিয়া ঠাণ্ডিতে থাকিবে । এই সময় ভোক্তাদিগের রুচি অনুসারে উহাতে দুই-এক বিন্দু গোলাপী আতর অথবা ছোট এলাচ ও দারুচিনির গুঁড়া অল্পপরিমাণে মিশাইতে পারা যায় । পরে এক একটি গুটি কাটিয়া সেই গুটি ছাঁচের ভিতর চাপিয়া ধরিয়া চক্রহাঁচ প্রস্তুত করিতে হইবে । নারিকেল-বাটার সহিত একছটাক ক্ষীর মিশাইয়া তৈয়ার করিলে উহার আবাদন অপেক্ষাকৃত সুমধুর হয় । সচরাচর ইহাকেই চক্রপুলী বলে । ক্ষীর দেওয়ার প্রথা সকলেরই বিদিত । ভিন্ন ভিন্ন রূপ ছাঁচে গঠনও ভিন্ন ভিন্ন রূপ হয় ; পরন্তু খাণ্ডপক্ষে সবই এক । সাজের তারতম্য কাজের তারতম্য হয় না । সকল গৃহস্থ-মহিলাই চক্রপুলী প্রস্তুত করিতে জানেন । তবে ২৪-পরগণার দক্ষিণাঞ্চলেই ইহার উৎকর্ষ অধিক দেখিতে পাওয়া যায় ।

চক্রানন ।

চক্রপুলীর ঞায়, চক্রানন প্রস্তুত করিতে হইলে অগ্রে উপকরণগুলি মনোনীত করিয়া লইবে । কারণ, উপকরণের দোষে অনেক সময়ে উহা নষ্ট হইয়া থাকে । মনে কর, যদি একপাক চক্রানন প্রস্তুত কর,

তবে নারিকেলকুয়া ও বাটা একপোয়া, ছানা-বাটা একপোয়া, বাদাম-বাটা একছটাক, ছোট এলাচের দানাচূর্ণ এককাঁচা ও চিনির রস একসের লাগিয়া থাকে। প্রথমে একখানি কড়াতে নারিকেল-বাটা এবং বাদাম-বাটা একসঙ্গে মিশাইয়া জ্বলে চড়াইবে। জ্বলের অবস্থায় ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে; কারণ, নাড়া কম হইলে আঁটিয়া উঠিবার সম্ভাবনা। একটু ফুটিয়া আসিলে তাহাতে রস ঢালিয়া দিবে, কিন্তু নাড়া বন্ধ করিবে না। কিছুক্ষণ জ্বল হইলে যখন দেখিবে, তাড়ুর গায়ে আঁঠা লাগিতেছে এবং আঙ্গুলে করিয়া দেখিলে চিটখরা বোধ হইতেছে, তখন পাকপাত্ৰটি জ্বল হইতে নামাইবে; নামাইয়াও নাড়া বন্ধ করিবে না। নাড়িতে নাড়িতে পাক আঁটিয়া আসিলে তখন তাহাতে কিসমিস, পেস্তা, বাদামের কুচি ও এলাচচূর্ণ মিশাইয়া কচি কলাপাতে চক্রেয় স্থায় আকারে চক্রানন প্রস্তুত করিতে হইবে। কেহ কেহ আবার পেস্তা ও বাদামকুচি না দিয়া ঐগুলি আন্ত আন্ত চক্রাননের উপর নানারঙ্গে বসাইয়া দেন। বলা বাহুল্য, এই চক্রানন নামেই স্বতন্ত্র, কাজে চক্রপুলী বা চক্রানন। ছাঁচের গুণে পাখী-পক্ষী-মৎস্যাদিও প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই চক্রপুলীর পাকেরই নানারূপ ফলমূলাদিও প্রস্তুত হয়। তবে নির্দোষ রস দিয়া ফলমূলাদির রস দেখাইতে হয়। লিচু, গোলাপজাম, আম, খরমুজা, জামরুল প্রভৃতি সর্বদাই কুটস্থালয় হইতে আসা-যাওয়া করিয়া থাকে। নারিকেল-সন্ধেশের মত চিনির সন্ধেশেও সব খেলনা প্রস্তুত হয়, নানারূপ গহনাও প্রস্তুত হইয়া থাকে।

খাজা ।

উত্তম খাসা ময়দা একসের, ঘৃত একসের এবং চিনি একসের। খাজার ময়দায় ময়দান বেশী দিতে হয়। প্রতি সেরে একপোয়া ঘৃতের কম যেন ময়দান দেওয়া না হয়। ময়দান দিয়া আবশ্যকমত জলে ময়দা মাখিয়া লইবে। খাজার ময়দা ভালভাবে ঠাসিবে, এমন কি মূদগর দিয়া পিটাইয়া লইতে পারিলে অতি উত্তম ঠাসা হইবে; তাহাতেই অতি উৎকৃষ্ট খাজা হইয়া থাকে; ময়দা মাখা হইলে একখানি পাটার উপর তাহা বেলুন দ্বারা পাতার স্থায় পাতলাভাবে বেলিয়া

ছই ভাঁজ করিতে হইবে এবং তাহার উপর ঘূতের প্রলেপ দিয়া একদিক হইতে ছড়াইয়া পাটার উপরে রাখিবে। এখন তাহা হস্ত দ্বারা চেপ্টা করিয়া বেলুন দ্বারা বেলিয়া সমতল করিতে হইবে। এইরূপে এক একবার বেলিয়া তাহার উপর পূর্ববৎ ঘূত মাখিয়া ভাঁজ করিতে হইবে, যত ভাঁজ হইবে, খাজা ভাজিলে ততগুলি স্তবক উঠিবে। এই ভাঁজসকল পরস্পর পৃথক্ অথচ সংলগ্ন থাকিবে। খাজার স্তরগুলি যত পাতলা হয়, ততই ভাল; এবং অধিক ভাঁজ করিতে হয়। এইরূপে এক একবার বেলিয়া শেষে লম্বাভাবে উন্টাইয়া ছুরী দ্বারা কিস্বা আঙ্গুলে করিয়া তাহা হইতে ইচ্ছানুসারে ছোট কিস্বা অপেক্ষাকৃত বড় আকারে লোচ কাটিয়া লইবে। এখন সেই লোচ লুচি বেলিবার গায় গোলাকারভাবে বেলিয়া ভাজিতে হইবে। এদিকে পাকপাত্রে অবশিষ্ট সমুদয় ঘূত দিয়া জ্বালে বসাইতে হইবে এবং তাহা পাকিয়া আসিলে প্রস্তুত করা খাজা উহাতে ছাড়িয়া দিয়া ভাজিয়া তুলিতে থাকিবে। ভাজিবার সময় উনানের নিকট আর একটি পাত্রে একতারবন্দ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া রাখা আবশ্যিক। কারণ, খাজা ভাজিয়া ঐ রসে ডুবাইয়া, স্বতন্ত্র পাত্রে তুলিয়া রাখিতে হইবে। এইরূপে সমস্ত খাজাগুলি রসে ডুবাইয়া তুলিয়া রাখিয়া অবশিষ্ট রস হাতা দ্বারা খুব নাড়িতে হইবে এবং উহা সাদাবর্ণের হইলে খাজার উপর ছড়াইয়া দিতে হইবে। লিখিত নিয়মে তৈয়ার করিলে খাজা প্রস্তুত হইবে। খাজা ভাজিবার সময় আর একটি বিষয় মনে রাখিতে হয়; অর্থাৎ উহা ভাজিয়া যদি রসে ফেলা যায়, তাহা হইলে অনেক ঘূত নষ্ট হইতে পারে; কারণ, খাজার প্রত্যেক স্তবকে যে ঘূত সঞ্চিত থাকে, রসে মিশাইয়া গেলে তাহা বাঁচাইবার আর কোন উপায় নাই। এজন্য যতদূর পারা যায়, উহা বাঁচাইবার চেষ্টা করা উচিত। ঐ ঘূত বাঁচাইতে হইলে খাজা ঘূত হইতে তুলিয়া পেতে বা চূপড়িতে রাখিলে উহার মধ্যস্থ যাবতীয় ঘূত নীচের পাত্রে করিয়া পড়ে, সেই ঘূত অন্য কাজে লাগিতে পারে। অনেক সময় দেখা যায়, অনেকই খাজা ভাজিয়া রসে না ফেলিয়া অমনি তুলিয়া রাখেন এবং যে সময়ে ব্যবহারে লাগিবে, তাহার কিছু পূর্বে রসে ফেলিয়া থাকেন। ভাজিয়াই রস মাখাইতে গেলে আর একটি অসুবিধা এই যে, উহা সহজেই অকিয়া

বাইতে পারে। কলিকাতার মাথাঘসা গলি ও তৎসম্বন্ধিত নেবু-বাগানের খাজা প্রসিদ্ধ। সেখানকার রসহীন খাজা আনিয়া অনেকে ঘরে রসে ফেলেন।

পাঁপরভাজা।

মুগ, মটর এবং কলাই প্রভৃতি দাল জলে ভিজাইয়া উত্তমরূপে বাটিতে হইবে। কেহ কেহ আবার দাল সিদ্ধ করিয়াও বাটিয়া থাকেন। এই বাটা দালে বেশম মিশাইয়া অত্যন্ত ঠাসিতে হইবে। উত্তমরূপে ঠাসা হইলে তাহাতে লেচি কাটিয়া এবং বেশম দিয়া কুটি বেলায় স্নায় গোলাকারে বেলিবে। বেলিবার পূর্বে ঐ দালে কালোজিরা, মৌরী ও গোলমরিচের গুঁড়া দিতে হয়। অনন্তর উহা তৈলে বা ঘূতে ভাজিয়া লইলেই পাঁপরভাজা প্রস্তুত হয়। কিন্তু পশ্চিমোত্তরের মুজাপুরী পাঁপরের স্নায় বিচিত্র পাঁপর কোথাও হয় না। বড়ায় ঘূত যত বিস্তৃত থাকে, এ পাঁপরও তত বিস্তৃত হয়। পাঁপরে হিং দিবার নিয়ম আছে।

পোকুড়ি।

মুগ কিংবা কলাইয়ের কাঁচা দাল জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয়। উত্তমরূপে ভিজিলে তখন ভাসা জলে ধোঁত করিয়া খোসা ছুলিয়া ফেলিবে; পরে ঐ পরিষ্কৃত দাল বাটা হইলে ছোট এলাচ ও দারুচিনি এবং গোলমরিচচূর্ণ মিশাইয়া বেশ করিয়া ফেটাইবে। ফেটান ভাল না হইলে ভাজিবার সময় ফুটিয়া উঠিবে না। তখন ঘূত জালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ ফেটান দাল বড়ায় আকারে ছাড়িতে থাক। একপিঠ ভাজা হইলে একটু পরে উল্টাইয়া দিয়া ছুলিয়া লইলেই পোকুড়ি প্রস্তুত হইবে।

নিম্বিক।

একসের ময়দা; একপোরা ঘূতের সহিত ময়ান দিয়া তাহা উত্তমরূপে ঠাসিতে হয়। এই সময় উহাতে লবণ, কালোজিরা ও তিল এবং পাণ্ডিনেবুর রস মিশাইবে। ময়দা মাখা হইলে তদ্বারা গোল গোল লেচি পাকাইবে। পরে লেচি অন্ন বিস্তারে বেলিতে হইবে।

বেলা হইলে তাহার মুখ উত্তমরূপে ছুমড়াইয়া দিতে হইবে। পরে ঘূতে অল্প কড়া ধরণে ভাজিয়া লইলে নিম্বকি ভাজা হয়। গঠনের তারতম্যে নিম্বকি নানারূপ দেখিতে হইবে, কিন্তু নিম্বকি খাইতে একরূপ। নিম্বকি গোল গোল, চোঁকা চোঁকা, তিনকোণা প্রভৃতি বিবিধ আকারে প্রস্তুত হয়। কলিকাতার সম্বিহিত দমদমার চন্দ্রাকার নিম্বকি বড় ভাল।

ঘিওর।

ফুল বা খাসা ময়দা একসের, ঘূত পাঁচ তোলা। ময়দাতে এই পাঁচ তোলা ঘূতের ময়ান দিয়া জলে পাতলা করিয়া গুলিতে হইবে। পরে তাহা খুব ফেটাইতে থাকিবে। অনন্তর কড়া ঘূতে পূর্ণ করিয়া জ্বালে চড়াইবে। ঘূত পাকিয়া আসিলে তন্মধ্যে একটি কাঁটলা স্থাপন করিবে, আর ঘটি করিয়া পূর্কোক্ত গোলা তুলিয়া ঐ কাঁটলার ভিতর ধারাক্রমে ঢালিতে থাকিবে। কাঁটলা পূর্ণ হইলে ধারার বিরাম করিবে। পরে কাঁটলার মধ্যস্থিত ময়দার গোলা ফুলিয়া বহুছিদ্রযুক্ত ও কঠিন হইয়া আসিবে। এদিকে চিনির ঘন রস প্রস্তুত করিয়া অল্প কড়ার উপর কয়েকখানি বাঁশের চটি ফাঁক ফাঁক করিয়া স্থাপন করিবে ও তদুপরি ঘিওর স্থাপনপূর্বক হাতা দ্বারা কিছু রস তাহাতে দিতে থাকিবে। এইরূপে রস পূর্ণ হইলে ঘিওর প্রস্তুত হইবে।

মালপোয়া।

উত্তম ময়দা একসের, দধি আধসের, চিনি দেড়পোয়া। প্রথমে ময়দা, চিনি ও দধি একসঙ্গে মিশাইয়া জলে গুলিয়া লইবে। এখন ঘূতপূর্ণ একখানি তৈ (লৌহনির্মিত হাতলশূণ্য কটাহ) জ্বালে চড়াইবে। পূর্কমিশ্রিত তরল দ্রব্য এক একপোয়া পরিমাণ একটি পাত্রে লইয়া ঐ ঘূতমধ্যে ঢালিয়া দিবে। বাদামীবর্ণ হওয়া পর্যন্ত ভাজিবে। তাহা হইলেই একরূপ সাধারণ মালপোয়া প্রস্তুত হইবে।

কুমড়ার মিঠাই (প্রকারান্তর)।

দেশী অর্থাৎ সাঁচি কুমড়া দ্বারা মিঠাই প্রস্তুত করিতে হয়। মিঠাইয়ের পক্ষে পুরাতন কুমড়াই প্রশস্ত। যে কুমড়া পাকিয়া উঠিয়াছে অর্থাৎ বাহার গায়ে সাদা সাদা খড়ি পড়িয়াছে, সেইরূপ কুমড়া ভিন্ন উহা

তৈয়ার হয় না। কুমড়ার মিঠাই কেবল যে খাওয়ার জন্ত ব্যবহার হয়।
একপ নহে, রক্তস্বকীয় পীড়ায় কুমড়ার মিঠাই পথ্য ও ঔষধের স্থায়
উপকারী। শুষ্ক অর্থাৎ খোসা ও বীজ ফেলিয়া, একসের কুমড়াখণ্ড
লোহা অথবা বাঁশের শলা দ্বারা ঘন ঘন ছিঁড় করিবে। এই ছিঁড়-
বিশিষ্ট কুমড়ার খণ্ডগুলি একতোলা ফটিকরিচূর্ণ ও পাঁচ তোলা
সবেদার জলে ভিজাইয়া রাখিবে। কিছুক্ষণ পরে উহা হইতে তুলিয়া
ভাল জলে বেশ করিয়া ধুইয়া লইবে। এখন সওয়াসের চিনির রস
প্রস্তুত করিয়া সেই রসে কুমড়ার খণ্ডগুলি দিয়া জ্বালে চড়াইবে, রস
উত্তমরূপে ঘন হইলে আগুন হইতে নামাইবে এবং পাকপাত্রে
চারিধারে কুমড়াগুলি তুলিয়া পাখা দ্বারা বাতাস দিতে থাকিবে।
অনন্তর উহা তুলিয়া লইলেই কুমড়ার মিঠাই প্রস্তুত হইবে।

জিলাপি।

একসের সবেদায় একপোয়া সূজির খামি মিশাইয়া জলে গুলিবে এবং
তাহা উত্তমরূপে ফেটাইবে। ভালরকম ফেটান না হইলে জিলাপি
ভাল হইবে না। একটি ছিঁড়বিশিষ্ট নারিকেলের মালা অথবা
তৎসদৃশ অন্ত কোন পাত্রে ঐ গোলা তুলিয়া চুল্লীর কটাহস্থ যুতের
উপর ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ফেলিতে থাকিবে; একসঙ্গে আট-দশখানি
জিলাপি প্রস্তুত হইবে। ভাজিবার সময় লাল আভা দিলে তাহা
তুলিয়া চিনির রসে ফেলিবে এবং কাঁকরির দ্বারা ডুবাইয়া ধরিবে।
রস হইতে তুলিয়া লইলেই জিলাপি প্রস্তুত হইল। পাপড়ি মোটা
মোটা হইলেই জিলাপি ভাল হয়। জিলাপি বড় সুখান্ন মিঠাই।

গোলাপজাম।

আধসের ছানায় আধসের সবেদা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইবে।
এখন এই চটকান ছানায় এক একটি গোলাপজাম গঠন করিতে হইবে।
সমুদায়গুলি গঠিত হইলে চিনির রস জ্বালে চড়াইবে এবং উহা ফুটিয়া
আসিলে তাহাতে এক একটি করিয়া ছাড়িয়া দিবে। জ্বালে শক্ত
হইয়া লাল আভা দিলে নামাইবে। অনন্তর রস হইতে তুলিয়া দোবরা
চিনি মাখাইয়া যখন দেখিবে, বেশ শীতল হইয়াছে এবং চিনির দানা
মিছরির বুকনীর স্থায় উহার গায়ে লাগিয়া গিয়াছে, তখন জানিবে

গোলাপজাম প্রস্তুত হইল। অনেকে ছোট ছোট গোল গোল ছানা-
বড়াকেও গোলাপজাম বলিয়া মনে করে।

কমলালেবুর বরফি।

ছিল্কাশূণ্ড ও বাঁজরহিত কোয়া একসের, দুগ্ধ আড়াইসের, একতার-
বন্দ চিনির রস আড়াইসের, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা এবং গোলাপী
আম্র একরতি। প্রথমে দুগ্ধ জ্বালে চড়াইয়া ঘন ঘন নাড়িতে হইবে।
সেই সময় একটি পাত্রে লেবুগুলির খোসা ছাড়াইয়া রাখিতে হইবে।
সমুদয় খোসা ছাড়ান হইলে এক একটি কোয়ার পাতলা ছাল এবং
বাঁজ ছাড়াইয়া ফেলিতে হইবে। যখন দেখা যাইবে, দুগ্ধ মরিয়া
একসের আন্দাজ হইয়াছে, তখন পূর্বরকিত কোয়াগুলি দুগ্ধে ফেলিয়া
দিবে। লেবু দেওয়ার পূর্বে যেরূপ মূহুজ্বালে ঘন ঘন নাড়িয়া দেওয়া
হইতেছিল, এখন সেইরূপভাবে খানিকক্ষণ জ্বালে রাখিলে উহা বরফির
ক্ষীরের ত্রায় কঠিন আকারে পরিণত হইবে। যখন দেখা যাইবে, ক্ষীর
কঠিন হইয়াছে, তখন তাহা নামাইতে হইবে। এদিকে আর একটি
পাকপাত্রে একতারবন্দের চিনির রস জ্বালে চড়াইতে হইবে এবং গরম
হইলে পূর্বোক্ত লেবুশিশিত ক্ষীর তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে
হইবে। যখন দেখা যাইবে যে, চিনির রসের সহিত ক্ষীর উত্তমরূপে
মিশিয়া গেল, তখন পাত্রটি জ্বাল হইতে নামাইবে কিন্তু পূর্বক
নাড়িতে থাকিবে। এখন উহা বরফি ঢালার ত্রায় একখানি থালার
ঢালিতে হইবে। কঠিন হইলে ছুরী দ্বারা চৌকা কিংবা বাদামী ধরণে
কাটিয়া লইলেই কমলালেবুর বরফি প্রস্তুত হইবে।

জিরা।

উপাদান—ক্ষীর একসের, দোবরা চিনি দেড়সের, মিহরি তিন
ছটাক, জাফরাণ অল্পপরিমাণ। প্রথমে একটি পাকপাত্রে ক্ষীর ও
দোবরা চিনি একসঙ্গে মিশাইয়া অল্প উত্তাপে পাক করিবে। পাকের
সময়ে উপরে হাত দিলে যখন দেখা যাইবে যে, ক্ষীর আর হাতে
জড়াইয়া লাগে না, তখন তাহা নামাইয়া মিহরি, ছোট এলাচ-
চূর্ণ এবং পেস্তা ও বাদাম-বাটা কিছু রাখিয়া অবশিষ্ট ঐ ক্ষীরের
সহিত উত্তমরূপে চটকাইয়া ছোট ছোট আকারে পাতলা দেচির

শ্রায় তৈয়ার করিবে এবং তন্মধ্যে রক্ষিত কীরের পুর দিয়া ভাঁজকরতঃ কিনারা আঁটিয়া মুড়িয়া দিবে। অনন্তর একসের চিনির একতারবন্দরসে কিছু আফ্রাণ দিয়া পাক করিবে। এখন এই রসে ঐ গুঁজিয়া-গুলি ডুবাঁইয়া তুলিয়া লইলে গুঁজিয়া পাক হইবে।

বাদামের বরফি।

উপাদান—খোলা-ছাড়ান বাদাম একসের, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, চিনির রস আধসের এবং ঘৃত দেড়ছটাক। বাদামের উপরিভাগে যে কঠিন আবরণ অর্থাৎ খোলা আছে, তাহা ভাঙ্গিয়া শাঁস বাহির করিতে হইবে। খানিকক্ষণ জলে ভিজিলে তাহার পর অল্প জোরে টিপিলেই বাদামের গায়ের খোসা উঠিয়া যাইবে। এইরূপ বাদামগুলির খোসা ছাড়াইয়া কাটিয়া লইতে হইবে। বাদাম বাটা হইলে একছটাক ঘৃতে তাহা ঈষৎ লালচে ধরণে ভাজিয়া লইতে হইবে। অনন্তর ক্ষীরের সহিত ঐ ভাজা বাদাম এবং এলাচচূর্ণ উত্তমরূপে মিশাইয়া পুনর্বার আধছটাক ঘৃত জালে চড়াইয়া তাহাতে উহা দিয়া দুই-চারিবার নাড়িয়া চিনির রস ক্রমে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে-চাড়িতে হইবে। কিছুক্ষণ এইরূপ নাড়িয়া দিলে উহা গাঢ় হইয়া আসিবে, তখন একখানি থালায় ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে ঢালিয়া অগ্নাশ্র বরফির শ্রায় কাটিয়া লইতে হইবে। বালুচর ও আজিমগঞ্জের জৈনেরা যে বাদামের বরফি প্রস্তুত করেন, তাহা অতীব উৎকৃষ্ট।

চন্দ্রমাছ।

পাক একপ্রকার নারিকেল-সন্দেশের শ্রায়। একসের নারিকেলকুরা-বাটা আর একসের চিনির রস একসঙ্গে মিশাইয়া জালে চড়াইবে এবং মধ্যে মধ্যে খুস্তি দ্বারা নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে। জালে যত রস মরিয়া গাঢ় হইয়া আসিবে, ততই ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, নতুবা আঁটিয়া উঠিবে। অনন্তর তাড়ুর গা হইতে একটু পাক তুলিয়া আঙ্গুলের মাথায় পরীক্ষা করিয়া দেখিবে, উহা চিট ধরিয়া উঠিয়াছে কি না। যদি চিটধরা বোধ হয় তবে আর জালে না রাখিয়া নামাইয়া নাড়িতে থাকিবে। জুড়াইয়া আসিলে পাত্রান্তরে তুলিয়া একবার অল্প চটকাইয়া গুটি কাটিতে থাকিবে এবং এক একটি গুটি মাছের হাঁচের ভিতর

পুঁয়িয়া চাপিয়াই খুলিয়া লইবে। দেখিবে, মাছের আকারে উহার গঠন হইয়াছে। খাত্তের খালা সাজাইতে এই মাছ ব্যবহার হইয়া থাকে। ইহা হইলে কিস্‌মিস্‌ কিংবা পেস্তা অথবা বড় এলাচের দানা দ্বারা মাছের দুইটি চোখও তৈয়ার করিয়া লইতে পারিবে।

চন্দ্রআতা।

চন্দ্রমাছের ত্রায় চন্দ্রআতা পাক করিতে হইলে একসের নারিকেল-কুরা-বাটা, একসের চিনির রসে পাক করিয়া আতা-সন্দেশের ছাঁচে প্রস্তুত করিয়া লইলেই চন্দ্রআতা তৈয়ার হইল। এই আতার বর্ণ চন্দ্রের ত্রায় সাদা, এইজন্য ইহাকে চন্দ্রআতা কহিয়া থাকে। চন্দ্রমাছের পাকের ত্রায় ইহারও পাক অবিকল একরূপ।

মুগের বরফি।

মুগ-বাটা একসের, ঘৃত তিনপোয়া, চিনি একসের, জাফরাণ চার আনা, ধনে-বাটা আধভরি এবং মরিচ একতোলা। প্রথমতঃ একটি পাত্রে ঘৃত রাখিয়া ক্রমাগত ফেটাইতে থাক। ফেটাইতে ফেটাইতে যখন সাদা ফেনা উঠিবে, তখন উপকরণগুলি (চিনির রস ব্যতীত) উহাতে মিশাইতে হইবে। অনন্তর উহা জ্বালে চড়াইয়া মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হইবে। আরক্তবর্ণ হইলে জ্বাল হইতে নামাইবে। এদিকে সাড়ে তিনবন্দ চিনির রস তপ্ত করিয়া জ্বাল হইতে নামাইয়া বঁচ মারিতে হইবে। বঁচ মারার পর পূর্বপ্রস্তুত মুগ-বাটা উহাতে ঢালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর তাহা একবুরল পুরু করিয়া বরফি ঢালার ত্রায় ঢালিয়া চতুষ্কোণাকৃতি করিয়া কাটিয়া লইবে। মুগের বরফি এইরূপেই প্রস্তুত হইবে।

পাকা আমের বরফি।

উৎকৃষ্টজাতীয় মিষ্ট আমের মাড় বাহির করিতে হয়। যে আমের মাড় গাঢ়, সেইরূপ আমের উত্তম বরফি প্রস্তুত হইয়া থাকে। প্রথমে আমগুলি জলে ধুইয়া খোসা ছাড়াইতে হইবে। এখন এই খোসা-ছাড়ান আমগুলি একখানি কাপড়ে ছাঁকিয়া রস বাসন্ত বাহির করিতে হইবে। এই রস কলাইকরা পাত্রে অথবা নূতন মৃন্ময় বেসালি বা খুলিতে জ্বালে

চড়াইবে। জ্বালের অবস্থায় তাহাতে অল্প অল্প গব্যমূত খাওয়াইতে এবং কাঠের হাতা দ্বারা ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে কীরের গায় গাঢ় হইলে পাকপাত্রটি জ্বাল হইতে নামাইবে। অনন্তর বরফির উপযুক্ত চিনির রস তৈয়ার করিয়া তাহাতে পূর্বপ্রস্তুত কীরের গায় আমের রস মিশাইবে। এই সময়ে উহাতে ছোট এলাচচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া বরফি ঢালার গায় পাত্রান্তরে ঢালিয়া বরফির আকারে কাটিয়া লইবে।

কুমড়ার বরফি।

কুমড়ার মিঠাইয়ের গায় এই বরফি খাওয়া অথচ ঔষধের মত উপকারী। দেশী কুমড়ার দ্বারা বরফি প্রস্তুত করিতে হয়। শুকবীজ-রহিত কুমড়া একসের, ঘৃত একপোয়া, চূণের জল দুই তোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধ-তোলা, দারুচিনিচূর্ণচারি আনা, জায়ফলচূর্ণ চারি আনা, কীর একপোয়া এবং চিনির রস দেড়সের। কুমড়ার খোসা ও বীজ ফেলিয়া কুরিয়া লইবে। এখন উহাতে চূণের জল মাখিবে। খানিক পরে উত্তমরূপে ধুইয়া একসের জল দিয়া জ্বালে চড়াইবে। দুইবার উথলাইবার পর জ্বাল হইতে নামাইয়া পরিষ্কৃত জলে দুই-তিনবার ভাল করিয়া ধুইবে। এখন কাপড়ে নিংড়াইয়া কুমড়ার জল বাহির করিয়া ফেলিবে, অনন্তর সমস্ত ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া পাক করিয়া লইবে এবং উহাতে পূর্বরক্ষিত কুমড়া ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। ভাজা ভাজা হইলে অগ্নাগ্ন উপকরণগুলি উহাতে দিয়া আঠা-আঠা হইলে নামাইয়া কোন পাত্রে ঢালিবে। কঠিন হইলে বরফির আকারে কাটিয়া লইবে।

নারিকেলের বরফি।

নারিকেল একসের, কীর একসের, ছোট এলাচচূর্ণ দুই তোলা, চিনির রস দুই সের। প্রথমতঃ নারিকেল কুরিয়া তাহাতে কীর মিশ্রিত করিবে। উত্তমরূপে মিশ্রিত হইলে অল্পপরিমাণে পানা করিয়া লইবে। অনন্তর এলাচচূর্ণ মিশাইয়া চিনির রস ঢালিয়া দিবে এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে, উহা গাঢ় হইয়া কাঠির মাঝে কাঁচড়াইয়া ধরিতেছে, তখন জ্বাল হইতে নামাইয়া বরফি ঢালার

জায় কাটিয়া লইলেই নারিকেলের বরফি পাইবে ও খাইবে। অত্যন্ত
ঝুনা নারিকেল অপেক্ষা দুখী নারিকেল হইলেই বরফি খাইতে ভাল
হয়। আবার কুরা নারিকেল বাটিয়া লইলে আরও ভাল হইয়া
থাকে। কারণ, বাটিয়া লইলে তাহা ক্ষীরের সহিত উত্তমরূপে মিশ্রিত
হইতে পারে; সুতরাং আশ্বাদও উত্তম হইয়া থাকে।

সুরতি-বরফি।

ছোট এলাচচূর্ণ একতোলা, জৈত্রিচূর্ণ একতোলা, একসের ক্ষীরের
সহিত মিশ্রিত করিবে। অনন্তর তিন পোয়া চিনির রসে ঐ সকল
উপকরণ মিশাইয়া পাক করতঃ বরফির আকারে ঢালিয়া লইলেই সুরতি-
বরফি প্রস্তুত হইল।

কলবন্দ বরফি।

উপাদান—ক্ষীর দুই সের, গোলাপী আতর দুই রতি এবং চিনির রস
একসের। প্রথমে ক্ষীর জ্বলে চড়াইয়া নাড়িতে থাকিবে। অগ্নিক
উত্তাপে ক্ষীরের আভ্যন্তরিক ঘৃত শুষ্ক হইলে চিনির রস তাহাতে
ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর পাক ঠিক হইলে নামাইয়া
তাহাতে গোলাপী আতর দিয়া বরফি প্রস্তুত করিয়া লইবে।

ছোলার বরফি।

উপাদান—ছোলার দাল আধসের, ঘৃত আধসের, মিছরিচূর্ণ দেড়-
তোলা, জাফরাণ চারি আনা, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, চিনির রস
আধসের। দাল একরাত্রি জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন উত্তমরূপে
ধুইবে। অনন্তর তাহা বাটিয়া লইবে। বাটার পর ঘৃতে ঈষৎ লালুচে
ধরণে ভাজিয়া নামাইয়া রাখিবে। এখন আধসের চিনির রস প্রস্তুত
করিয়া জ্বলে ঘন করিয়া নামাইবে। তজ্জিত দাল তাহাতে ঢালিয়া
দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে ঘন হইয়া আসিলে
কোন পাত্রে অল্প ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে বরফি ঢালিয়া কাটিয়া লইবে।

পেস্তার বরফি।

পেস্তা, একপোয়া, ক্ষীর আধপোয়া, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা,
ঘৃত একছটাক এবং চিনির রস আধসের। প্রথমে পেস্তাগুলি জ্বলে

ভিজাইয়া তাহার খোসা ছুলিয়া ফেলিবে । পরে তাহা বাটিয়া লইবে । এখন একছটাক ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে পেষিত পেস্তা দ্বিগুণ লালুচে ধরণে ভাজিয়া লইবে । অনন্তর ক্ষীরের সহিত এলাচচূর্ণ মিশাইবে । অবিলম্বে চিনির রস ঢালিয়া দিয়া বারংবার নাড়িতে থাকিবে । উপকরণগুলি উত্তমরূপে মিশ্রিত ও গাঢ় হইলে পাত্রান্তরে ঢালিবে । কঠিন হইলে কাটিয়া লইবে ।

শান্তার লুচি ।

এই লুচির ময়দায় সের-প্রতি দেড়পোয়া ঘূতের ময়দান দিতে হয় । ময়দা খুব ঠান্ধিয়া মাখা আবশ্যিক । বেলিবার সময় যেন লুচি সুগোল হয় । ভাজিবার সময় উহা ঘূতে ছাড়িয়া দিলে সুন্দররূপে ফুলিয়া উঠিবে । ভাজার পর আন্তে আন্তে উহা সাজাইয়া রাখিতে হয়, নতুবা ভাজিয়া যাইবার সম্ভাবনা ।

ফুলকো লুচি ।

সের-প্রতি একছটাক ঘূতের ময়দান দিয়া ফুলকো লুচি ভাজিতে হয় । অন্তান্ত লুচি ভাজিবার নিয়মানুসারে এই লুচি ভাজিতে হয় । প্রভেদের মধ্যে উহা সুগোল অথচ ছোট ছোট আকারে বেলিয়া লইতে হয় । ভাজার পরও অনেককণ পর্য্যন্ত উহার ফুলা থাকে, এই জন্ত উহাকে ফুলকো লুচি বলে ।

রাধাবল্লভী লুচি ।

অন্তান্ত লুচির নিয়মানুসারে ইহারও ময়দা মাখিতে হয় । কিন্তু ময়দান অধিক লাগে । ময়দা কলায়দাল দিয়া বেলিবার প্রথা আছে । এক একখানি রাধাবল্লভী থানার গায়ও বড় হইয়া থাকে । বড় আকারের লুচিমাত্রকে অনেকে রাধাবল্লভী লুচি কহেন । লুচির ময়দায় কেহ কেহ আবার মৌরী-বাটা প্রভৃতিও মাখিয়া ভাজিয়া থাকে । ময়দায় অন্তান্ত দ্রব্য মিশাইলে তাহার আশ্বাদ অন্তরূপ হইয়া থাকে । রাধাবল্লভী কলায়দালের জন্ত বড় কোমল হয় এবং ময়দানের জন্ত বড় সুখান্ন হয় । -

মাংস টাটকা রাখিবার কৌশল ।

নিম্নলিখিত উপায়ে মাংস রাখিলে দশ-বার দিবস উত্তমরূপে তাজা অবহার থাকে । কোন পাত্রে মধ্য মাংস রাখিয়া তাহাতে ননীতোলা দুধ একরূপে ঢালিতে থাক, যেন মাংস দুধে ডুবিয়া যায় । কিছুক্ষণ পরে দুধ নষ্ট হইয়া যাইবে । কিন্তু এইরূপ প্রকারে দশ-বার দিবস মাংস টাটকা থাকিবে । মাংসে তৈল মাখাইয়া রাখিলে তিন দিনেও অখণ্ড হয় না ।

দুধে রশনের গন্ধ হইলে তাহা নিবারণক্রিয়া ।

জ্বাল দিবার সময় দুই-তিনটা কাঁটালের পাতা দিয়া জ্বাল দিলে গন্ধ দূরীভূত হয় ।

লেমনেড ।

একটা সোডাওয়াটারের বোতলে কার্বনেট অফ সোডা অর্ধড্রাম, পরিষ্কৃত শর্করা তিন ড্রাম, এসেন্স অফ লেমন দুই ফোঁটা এবং বোতলে অর্ধেক জল পূরিয়া পঁয়তিনিশ গ্রেণ সাইট্রিক এসিড দিয়া দিবে আর বন্ধ করিয়া কিছুক্ষণ নাড়িবে । তাহা হইলেই লেমনেড প্রস্তুত হইবে ।

লেবুর রস টাটকা রাখা ।

প্রথমে লেবুগুলিকে দুই খণ্ড করিয়া কাটিয়া চাপ দিয়া রস বাহির কর । পরে ঐ রস একখানি বস্ত্রে ছাঁকিয়া বোতলের মধ্যে পূরিয়া দৃঢ়রূপে ছিপি বন্ধ করিবে । অনন্তর একখানি কড়াতে জল গরম করিয়া ঐ রসপূর্ণ বোতল তাহার মধ্যে রাখিয়া অর্ধঘণ্টা জ্বাল দাও । পরে শীতল হইলে বোতল নাগাইয়া রাখ । এই লেবুর রস অনেকদিন টাটকা থাকিবে । লেবুর রসের সহিত দশ ভাগের একভাগ ভিনিগার বা এলকোহল মিশ্রিত করিলেও ঐ রস নষ্ট হয় না ।

রোলম বা ময়দার শিরীষ ।

কিছু সুজি বা ময়দা লইয়া জল দিয়া মাখিবে । পরে উহাকে ডেলা পাকাইয়া একপাত্র জলে অল্পে অল্পে ধোঁত করিবে । শেষে যে সার-পদার্থ হস্তের মধ্যে থাকিবে, তাহার সহিত সবপরিমাণে কলিচূর্ণ

মিশাইয়া কাঠাদি জোড়া দিবে। এই রোলম আঠা অনেক বিষয়ে প্রাণিজ শিরীন অপেক্ষাও শ্রেষ্ঠ।

পাউরুটি।

ময়দা বা সূজি আধপোয়া লইয়া উহার সহিত আঠার গ্রেণ বা প্রায় দেড় আনা ওজন বাইকার্বনেট অফ সোডা মিশাইতে হইবে, তাহার পর টার্টারিক এসিড পনের গ্রেণ উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া উহার সহিত মিশাইবে ও ঐ মিশ্রণ জল দিয়া যত শীঘ্র পার মাখিয়া লইবে ; সওয়া ছটাক জল লইলেই চলিবে। খুব গরম উনানের উপর গরম কড়া বা গরম গাম্ভা ঢাকা দিয়া উহার আগুন ও ছাই শীঘ্র বাহির করিয়া লইবে, পরে একটি ছোট পিতলের রেকাব কিম্বা লোহার হাতা কিম্বা তাওয়াতে করিয়া উনানের মধ্যে কুটিখানি শীঘ্র দিবে এবং উনানের মুখ একখানি ইট বা তাওয়া দ্বারা বন্ধ করিবে। এই উপায়ে পাউরুটি অতি উত্তম প্রস্তুত হয়। দ্রব্যগুলি মিশাইবার বোশল জানা আবশ্যিক এবং আগাগোড়া সকল কার্যই তৎপরতার সহিত করা উচিত।

এরারুট বিস্কুট।

এরারুট আধপাউণ্ড, মাখন দুই আউন্স, চিনি দুই আউন্স, ড্রাকারসের ভিনিগারে কর্দমাকারে মাখিয়া ছোট ছোট করিয়া অগ্নিতাপে ভালরূপে ভাজিলে এই বিস্কুট প্রস্তুত হয়। ইহা শিশুদিগের পক্ষে বড়ই মুখপ্রিয় ও উপকারী।

সোডাওয়াটার।

পল্লীগামবাসীদিগের সর্বদাই সোডাওয়াটার খাইবার ইচ্ছা হয়, কিন্তু পাওয়া সুকঠিন এবং কলিকাতা হইতে লইয়া যাওয়াও ব্যয়বাহুল্য ; সুতরাং তাঁহাদের অদৃষ্টে প্রায় তাহা ঘটয়া উঠে না ; কিন্তু নিম্নলিখিত উপায়ে ইহা অপর সাধারণ সকলেই প্রস্তুত করিতে পারেন। উপায়টি এই,—প্রথমে একটি সোডাওয়াটারের বোতল কিম্বা অন্তরূপ একটি পরিষ্কৃত বোতল ও একগাছি শক্ত দড়ি নিকটে রাখ। বোতলের সাত-আট আঙ্গুল খালি রাখিয়া জলে পরিপূর্ণ কর এবং তাহাতে কুড়ি ~~গ্রেণ~~ বাইকার্বনেট অফ সোডা ফেলিয়া দাও। কিয়ৎক্ষণ পরে কুড়ি

গ্রেণ টার্টারিক্ এসিড দিয়া তৎক্ষণাৎ বর্ক বন্ধ করিয়া দড়ি দিয়া উক্তরূপে বাঁধিয়া ফেল এবং বোতলের মুখটি নীচের দিকে রাখ। তাহা হইলেই সহজে সোডাওয়াটার খাওয়া চলিবে।

কুস্মীবরফ।

ধুতুরার ফুলের ছায় টিনের কুস্মী বা নল প্রস্তুত করিয়া লইবে, অবশ্য উহার একমুখ বন্ধ করিয়া অপর মুখের জন্ত ঢাকনী করিয়া লইবে। দুগ্ধ জ্বাল দিয়া ঐ টিনের নলের ভিতর পুরিয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ চিনি মিশ্রিত করিবে এবং উহার মুখটি বন্ধ করিয়া একটা ইঁাড়ির ভিতর পুরিয়া তাহার উপরিভাগে কিঞ্চিৎ লবণ ও বরফ দিয়া খড় বা কঞ্চল দ্বারা ইঁাড়িটি উক্তরূপে জড়াইয়া রাখিবে। অল্পক্ষণের মধ্যে কুস্মীর মধ্যস্থ দুগ্ধ জমিয়া যাইবে। উক্ত উপায়ে নানারূপ তরল খাত্তের বরফ প্রস্তুত করা যায়।

শীতল জল।

দুরন্ত গ্রীষ্ম যখন প্রাণ আই-টাই করে, তখন একটু শীতল জল পান করিবার জন্ত সকলেই উৎসুক হন। যাহারা সহরে বাস করেন, তাঁহারা বরফ দ্বারা পিপাসা-শান্তি করেন; কিন্তু পল্লীগামে বরফ পাওয়া যায় না, সুতরাং তাঁহাদের ভাগ্যে শীতল জল মেলা সুকঠিন; কিন্তু নিম্ন-লিখিত উপায়ে জল বরফের ছায় শীতল হয়। সমান ভাগ জল ও নাইট্রেট অফ্ এমোনিয়া একত্রে মিশ্রিত করিয়া তাহাতে জলপূর্ণ গ্লাস রাখিলে জল শীতল হয়। সোরা পাঁচ ভাগ, সালফেট সোডা পাঁচ ভাগ, নিশাদল পাঁচ ভাগ, জল ষোল ভাগ একত্রে মিশ্রিত করিয়া পূর্ব উপায়ে জল শীতল করিবে।

পাচন

যতপ্রকার চিকিৎসাপদ্ধতি প্রচলিত আছে, পাচন চিকিৎসার সহিত তাহাদের কাহারও তুলনা হইতে পারে না। অধুনা রোগের প্রবল উপদ্রবসকল পাচন দ্বারা যেমন আশু নিবারিত হয়, কোনও ঔষধ দ্বারা সুরূপ হয় না। ধাতুঘটিত ঔষধ প্রস্তুত করা বড়ই দুক্ল ও কালসাপেক্ষ। এইজন্য এখন রস-ধাতু-ঘটিত ঔষধ প্রায় শাস্ত্রসম্মত

হয় না। পরন্তু বনোবধি সংগ্রহ হইলেই উৎকৃষ্ট পাচন হইল। পাচন-প্রণালী—পাচনে যে কয়েকটি দ্রব্যের উল্লেখ থাকিবে, তাহাদের সমুদয়ের পরিমাণ মিলিত দুই তোলা। যথা—পাচনে চারিটি দ্রব্যের উল্লেখ থাকিলে প্রত্যেকটি অর্ধতোলা ; ছয়টির উল্লেখ থাকিলে পাঁচ আনা সাড়ে ছয় পাই, বত্রিশটির উল্লেখ থাকিলে এক আনা ; এইরূপ পরিমাণে গৃহীত হইয়া থাকে। এই সকল দ্রব্য দুই তোলা হেঁচিয়া অর্ধসের জলে মৃদুপাকে সিদ্ধ করিয়া অর্ধপোয়া থাকিতে নামাইয়া লইবে। পাচনের জলের পরিমাণও সর্বত্রই এইরূপ। যে স্থানে বিশেষ বিধি আছে, তথায় স্বতন্ত্ররূপে উল্লেখ করা যাইবে।

অম্বারি-পাচন।

মুখা, ক্ষেতপাপ্ড়া, বেণামূল, রক্তচন্দন, বালা ও শুঁট মিলিত তিন তোলা জল চার সের—শেষ দুই সের—ইহাতে পিপাসা-প্রধান জ্বর বিনষ্ট হয়। ধনে ও পলতার পাচন সেবন করিলে সর্বপ্রকার জ্বরের শান্তি, অগ্নিবৃদ্ধি, কোষ্ঠশুদ্ধি ও আমদোষের পরিপাক হয়।

কিরাতাদি পাচন।

কিরাততিক্ত বা চিরতা, মুখা, গুলঞ্চ, বালা, বৃহতী, বণ্টকারি, গোকুর, শালপানি, চাকুলে ও শুঁট। ইহাদের কাথ সেবন করিলে বাতিক-জ্বর নষ্ট হয়।

বিষাদি পাচন।

বিষমূলের ছাল, সোনা-ছাল, গাঙ্গারী-ছাল, পাকুল-ছাল, গনিয়ারি-ছাল, গুলঞ্চ, আমলকী ও ধনে ; ইহাদের কাথে বাতিক জ্বর নষ্ট হয়। পরিমাণ ও জল পূর্বনির্দিষ্টরূপ।

দশমূল পাচন।

বিষ-ছাল, সোনা-ছাল, গাঙ্গারী-ছাল, পাকুল-ছাল, গনিয়ারি, শালপানি, চাকুলে, বৃহতী ও গোকুর, বণ্টকারি এই দশমূল সান্নিপাতিক জ্বর, কাস, খাস, তন্দ্রা ও পার্শ্ব-বেদনা নষ্ট করে। ইহা পিপ্পলচূর্ণের সহিত সেবন করিলে কফ এবং হৃদয়ের বেদনা উপশমিত হয়।

শুভ্রুচ্যাদি পাচন ।

শুল্ক, নিমছাল, ধনে, পদ্মকাষ্ঠ ও রক্তচন্দন ; ইহাদের কাথে সর্বপ্রকার জ্বর ও বমনোদ্বেষ্ট নিবারিত হয় এবং অগ্নিবৃদ্ধি হইয়া থাকে ।

পর্পটাদি পাচন ।

ক্ষেতপাপড়া, রক্তচন্দন, বালা এবং শুঁট ইহা সেবনে পিত্তজ্বর নষ্ট হয় ।

কলিকাদি পাচন ।

ইন্দ্রযব, কটফল, মুখা, আকনাদি ও কণ্ঠকারি এই সকল দ্রব্যের কাথে চিনি প্রক্ষেপ করিয়া পিত্তজ্বরে পান করিবে । কুলের বা নিষের কচিপত্র কাঞ্জির সহিত মছন করিয়া তদুৎপন্ন ফেনা লইয়া বোঙ্গীর গাত্রে মর্দন করিলে গাত্রদাহ নিবারণ হয় ।

কটকদি পাচন ।

কটকী, চিতামূল, নিমছাল, হরিদ্রা, আতইচ, কুড়, ইন্দ্রযব, দুর্বাশূল ও পটোলপত্র ; এই সকলের কাথে মরিচ ও মধু প্রক্ষেপ দিয়া কফজ্বর জ্বরে পান করিবে ।

নিম্বাদি পাচন ।

নিমছাল, শুঁট, গুলঞ্চ, দেবদারু, চিরতা, কুড়, পিপুল, গজপিপুল ও বৃহতী ; এই পাচন পানে কফজ্বর নষ্ট হয় ।

অষ্টাদশাঙ্গ পাচন ।

বিষ-ছাল প্রভৃতি দশমূলের দশখানি মূল, শুষ্টি, কাঁকড়াশুঁড়ী, কুড়, ছুরালতা, বামনহাটি, ইন্দ্রযব, তালপত্র ও কটকী, এই অষ্টাদশে মিলিত দুই তোলা ; ইহা সেবনে সান্নিপাতিক জ্বর, হৃদয়ের বেদনা, কাস, শ্বাস, হিক্কা এবং বমন নষ্ট হয় ।

ভার্গ্যাদি পাচন ।

ভার্গী বা বামনহাটি, মুখা, ক্ষেতপাপড়া, কুড়, শুঁট, হরীতকী, পিপুল এবং দশমূলের দশ ; এই সমুদয়ের কাথে বিষমজ্বর, জীর্ণজ্বর, শোথ এবং অন্যান্য নিবারিত হয় ।

চুঁতে শুষ্ক ।

লতাকটকির রসে মাড়িয়া শুষ্ক করিয়া লইবে ।

স্বর্ণভস্মপ্রণালী ।

যে স্বর্ণ ভস্ম করিবে, তাহা প্রথমে উত্তম করিয়া তৈলে সিদ্ধ করিবে । এইরূপে ক্রমান্বয়ে তক্ষে, গোমুত্রে, কাঁজিতে এবং কুলথ কলাইয়েক্কে জলে সিদ্ধ করিয়া শোধন করিয়া লইবে । তাহার পর ঐ স্বর্ণকে পিটিয়া পাত করিবে । পাত করা হইলে তাহাকে যতদূর সম্ভব অশ্রু দ্বারা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র খণ্ডে কর্তন করিয়া লইবে । তদনন্তর স্বর্ণের সমান পারদ এবং গন্ধক পৃথক পৃথক ভাগে লইয়া তিন দ্রব্যকে একত্র মর্দন করিতে থাকিবে । মর্দন করিতে করিতে পারদ, গন্ধক এবং স্বর্ণ একত্র মিশ্রিত হইয়া কৃষ্ণবর্ণ ধারণ করিবে । তাহার পর ঐ মিশ্র চূর্ণকে ঘৃতকুমারীর রসে মর্দন করিয়া একটি চাক্তি প্রস্তুত করতঃ উত্তমরূপে শুষ্ক করিবে । শুকাইলে একটি মৃত্তিকার কোটার মধ্যে স্বর্ণের সমান গন্ধকচূর্ণ নীচে উপরে দিয়া তন্মধ্যে স্বর্ণের চাক্তি রাখিবে । পরে ঐ কোটিকে নেকড়ায় বেঁধন করতঃ তাহার উপর গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকার প্রলেপ দিয়া শুকাইবে । পরিশেষে সওয়া হস্ত-পরিমিত গভীর এবং তিন পোয়া ব্যাসবিশিষ্ট একটি গর্তে রাখিয়া ত্রিশখানি বিলঘুঁটের পোড়ে দগ্ধ করিবে । অগ্নি নির্বাণ হইলে স্বর্ণের চাক্তিটি বাহির করিয়া পুনরায় পারা ও গন্ধকের সহিত পূর্ববৎ মর্দন করিবে । উত্তমরূপে মিশ্রিত হইলে আবার ঘৃতকুমারীর রসে মর্দন করিয়া একটি চাক্তি করিবে । তাহার পর আবার পূর্ববৎ গন্ধকচূর্ণমধ্যে মৃত্তিকার কোটার আবদ্ধ করিয়া এবং কোটায় পূর্ববৎ প্রলেপ দিয়া পূর্ববৎ গর্তে পূর্ববৎ বিলঘুঁটে দিয়া পোড়াইবে । এইরূপে চৌদ্দবার দগ্ধ করিলে স্বর্ণভস্ম হইবে । প্রাচীন বৈজ্ঞানিকগণ বলেন, প্রথমবার পোড়াইবার সময় স্বর্ণের সমপরিমাণ গন্ধক দিয়া মর্দন করিতে হয়, কিন্তু পরে পারা ও গন্ধকের পরিমাণ এক-অষ্টমাংশ কমাইয়া দিতে হয় । স্বর্ণ ভস্ম করিবার অগ্ৰান্ত অনেক উপায় আছে । এমন কি, একপোড়েও ভস্ম করিতে পারা যায় । কিন্তু উপরি-উক্ত প্রকারে স্বর্ণ ভস্ম করাই সাধারণতঃ প্রচলিত আছে । সর্বাধিক জারণমারগাদি সিদ্ধ করিতে তিথিনক্ষত্রাদি দেখিয়া

করিতে হয় ; যথেষ্ট ধৈর্য, অধ্যবসায় এবং অনুরাগ আবশ্যিক । অল্প
কারণমারণাদি কার্যে প্রায়ই পূর্ববৎ যত্ন ও কৌশল দেখা যায় না,
এজন্য এখনকার ভস্মাদিও পূর্ববৎ হয় না । সুতরাং ধাতুঘটিত মর্হোষ
এখন সেরূপ ফলপ্রদ হয় না ।

শুগ্ণ্ডলশুদ্ধি ।

শুগ্ণ্ডলের অর্ধেক দশমূল এবং জল একসের । একটি হাঁড়িতে
দশমূল ও জল দিয়া কলাপাতে ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে শুগ্ণ্ডল রাখিয়া
নেকড়া দ্বারা শক্ত করিয়া বাঁধিবে এবং উহাকে বজ্জু দ্বারা হাঁড়ির
জলে রাখিয়া জাল দিবে । ইহাকে দোলাযন্ত্রে পাক কহে । বোলা
ও দোলা এক ।

রৌপ্যভস্মপ্রণালী ।

বলা বাহুল্য যে, ভস্ম করিবার জন্য যে ধাতু গ্রহণ করা যায়, তাহা
অবশ্য বিশুদ্ধ হওয়া আবশ্যিক । অতি বিশুদ্ধ রূপাকে পাতলা পাত
করিয়া ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র আকারে কাটিবে । তাহার পরে রৌপ্যের সমান
পারদ এবং দ্বিগুণ গন্ধকেব সহিত উত্তমরূপে পূর্বেক্ত প্রকারে মাড়িয়া
বজ্জু পাক করতঃ গোড়ালেবুর বসে মাড়িয়া চাক্তি করিবে । আর
স্বর্ণভস্মপ্রকরণে যে রূপ কোঁটামধ্যে রাখিয়া প্রলেপ দিয়া গজপুটে
পোড়াইবার কথা বলা হইয়াছে, সেইরূপ চার-পাঁচবার পোড়াইলে
রৌপ্য ভস্ম হইবে । এ সকল কার্যে বিলঘুঁটের অগ্নিই প্রশস্ত এবং
উপযোগী । নাগরিক পাঠক শুধুন, মাঠে চরিতে চরিতে গাভীরা
যে মলত্যাগ করে, সেই মলই তদবস্থায় রৌদ্রে শুকাইলে বিলঘুঁটে হয় ।
এই বিলঘুঁটে সংগৃহীত ও বিক্রীত হয় । মাঠে-বনে ত্যক্ত গো-মল
“গোবর,” গৃহে-গোয়ালে ত্যক্ত মল “গোময়” । বৃষ-মলে কাজ হয় না ।
“বাঁড়ের গোবর” অপদার্থ ।

তাম্রভস্ম প্রকরণ ।

তাম্রের পাত প্রস্তুত করতঃ ক্ষুদ্রাকারে কাটিয়া লইবে, তাম্রের দ্বিগুণ
গন্ধক চূর্ণ করিয়া অর্ধেক কোঁটার মধ্যে দিবে, তাহার পর তাম্রচিগুলি
রাখিয়া অর্ধেক গন্ধকচূর্ণ চাপা দিবে । চাপা দিয়া তাহার উপর
গোড়ালেবুর রস অর্ধতোলা দিয়া কোঁটা বন্ধ করিবে এবং

প্রলেপ দিয়া শুকাইয়া লইবে। গজপুটে দগ্ধ করিলেই তাম্র ভস্ম হইল। অনন্তর ঐ তাম্রভস্ম ক ঘোল দিয়া মাড়িয়া চান্তিকরতঃ ওলের মধ্যে রাখিয়া তাহার চতুর্দিকে গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকার প্রলেপ দিয়া পোড়াইয়া লইবে। ইহাকে “অমৃতকরণ” বলে।

পিত্তল-কাংস-ভরণ প্রকরণ।

তাম্রভস্মের ঞ্চয় সমস্ত প্রকরণ করিবে। কেবল কাঁসা ভস্ম করিতে তিনবার পোড়াইতে হয়। বলা বাহুল্য যে, প্রত্যেকবারেই গন্ধক নাচে-উপরে দিয়া কোটার মধ্যে পূর্ববৎ প্রকারে পোড়াইতে হয়।

সীসকভস্ম প্রকরণ।

সীসকের সমান মনঃশিলা ও সীসক পানের রসের সহিত মর্দন করিয়া তাণ্ডমধ্যে স্থাপনানন্তর গজপুটে দগ্ধ করিলে সীসক ভস্ম হইবে।

বৃক্ষভস্ম প্রকরণ।

বৃক্ষ অর্থাৎ রাংকে লৌহপাত্রে চাপাইয়া অগ্নির তাপে গলাইবে। তাহার পর তাহাতে বৃক্ষের সমানভাগ হরিদ্রাচূর্ণ দিয়া একটি নিম্বকাষ্ঠের দণ্ড দ্বারা মাড়িতে থাকিবে। মর্দন করিতে করিতে হবিদ্রা গুঁড়াগুলি ভস্ম হইয়া বৃক্ষের সহিত মিশ্রিত হইবে। পরে অশ্বখবৃক্ষের শুষ্ক শুক্ক বৃক্ষের সমানভাগে চূর্ণকরতঃ উহাতে দিয়া নিম্বদণ্ডে নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে উহাও বৃক্ষের সহিত মিশিয়া যাইবে। তাহার পরে ঐরূপে ত্রিফলার চূর্ণ ও জিরাচূর্ণ মিশ্রিত করিলে বৃক্ষচূর্ণ হইয়া আসিবে। তাহা হইলেই বৃক্ষভস্ম হইবে। ইহাকেই “বৃক্ষ” বলে। উত্তমরূপে বৃক্ষ ভস্ম করিতে প্রায় দুই প্রহর লাগে। হরীতকী, বয়ড়া ও আমলকী একত্র হইলেই ত্রিফলা; অশ্বখনিম্বাদি কাষ্ঠ বৈষ্ণোর পক্ষে ঔষধ কার্যেই ব্যবহার্য্য, বৃক্ষনাদিকার্য্যে নিবিদ্ধ।

লৌহভস্ম প্রকরণ।

ভস্ম করিবার পক্ষে কাস্তিলৌহ বা ক্রাত চাঁচাই প্রশস্ত। ঐ ক্রাত-চাঁচা বা কাস্তিলৌহচূর্ণকে, একমাস গবীমূত্রে ভিজাইয়া রাখিবে। তৎপরে উত্তমরূপে লৌহদণ্ড দ্বারা শিলাখণ্ডে গোমূত্রযোগে মর্দনকরতঃ ছোট ছোট চান্তিক করিয়া রৌদ্রে শুষ্ক করিবে। উত্তমরূপে শুকাইলে

একটি গর্ত কাটিয়া নাচে-উপরে বিলঘুঁটে দিয়া লোহের চাক্ষুণ্ডালিকে পোড়াইবে। অগ্নি নির্বাণ হইলে পূর্কণ্ডে গোমূত্রে দ্বারা মর্দনকরতঃ আবার চাক্ষুণ্ড করিয়া আবার পোড়াইবে। এইরূপে শতবার দক্ষ করিয়া, ত্রিফলাসিক্ত গোমূত্রে ভিজাইয়া মর্দন করিবে। পোড়াইলেই ঐ লোহ ভস্ম হইবে।

স্বর্ণমাক্ষিকভস্ম।

গোড়ালেবুর রসে স্বর্ণমাক্ষিককে ঝাড়িয়া চাক্ষুণ্ড করিয়া গজপুটে পোড়াইবে। স্বর্ণমাক্ষিক একরূপ উপধাতু, ঔষধে লাগে।

অব্রভস্ম প্রকরণ।

বনপালকের রসে অব্রকে দিবসত্রয় ভিজাইয়া রাখিয়া তাহার পরে লোহের ছায় গোমূত্রে মর্দনকরতঃ সহস্রবার দক্ষ করিলে অব্রভস্ম হয়।

হিঙ্গুল হইতে পারদ নিঃসারণ।

বাজারে যে পারদ বিক্রীত হয়, উহার সহিত প্রায়ই সীসকাদি মিশ্রিত থাকে, এজন্য উহা বিশুদ্ধ নহে। হিঙ্গুল হইতে যে পারদ বাহির হয়, উহাই উগ্রবীৰ্য্য; এজন্য ঔষধে উহারই ব্যবস্থা আছে। যে উপায়ে হিঙ্গুল হইতে পারদ বাহির করিতে হয়, তাহার প্রকরণ নিম্নে লিখিত হইল। হিঙ্গুলকে একটি হাঁড়িতে পুরিয়া সরা ঢাকা দিবে। সেই সয়ার তলায় যেন ভূষা খড়ি খুব ঘন করিয়া মাখান থাকে, হাঁড়ির মুখ ময়দা অথবা মাষকলায়ের আটায় বন্ধ করিয়া হাঁড়ির সর্বাঙ্গে গোবর-মাটির প্রলেপ দিবে। প্রলেপ শুকাইলে ঐ হাঁড়িতে দেড়প্রহরকাল জ্বাল দিবে। জ্বাল দিবার সময় সরাটি জলপূর্ণ রাখিবে। ভাল গরম হইয়া আসিলে বাষ্প হইতে আশঙ্ক করিলেই জলের পরিবর্তন করিবে। এইরূপে চৌদ্দবার জল পরিবর্তিত করা হইলে বুঝিবে, পারা বাহির হইয়াছে। তাহার পর নামাইয়া হাঁড়ি ঠাণ্ডা হইলে উহা খুলিয়া সয়ার তলায় ভূষা খড়ি টাচিয়া, তাহা পুরু নেকড়ায় পুরিয়া ছাঁকিলেই বিশুদ্ধ পারদ বাহির হইবে।

মুক্তাভস্ম প্রকরণ।

মুক্তাকে একদিন জয়ন্তীপত্রের রসে ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন কোঁটার

হাডাৰ আনব

ভিতৰে রাখি কিকিং জয়ন্তীপত্ৰেৰ বস প্ৰদানকৰত: পূৰ্ববৎ প্ৰলেপ
দিয়া গজপুটে দৃষ্ট কৰিবে ।

প্ৰবালভঙ্গ ।

প্ৰবালকেও ঐৰূপে ভঙ্গ কৰিতে হয় ।

মকুৰভঙ্গ প্ৰকৰণ ।

লৌহবিষ্ঠাকে তিনিদিন গোমূত্ৰে ভিজাইয়া রাখি লৌহভঙ্গ্যেৰ জ্বাৰ
একশ পোড়া দিবে ।

গন্ধক-শোধন ।

গন্ধককে লৌহপাত্ৰে রাখি অগ্নিতে উত্তপ্ত কৰ । যখন তাপ পাইয়া
গলিয়া যাইবে, তখন অগ্নি হহঁতে নামাইয়া ঐ দ্ৰৱ গন্ধক দুখে
ঢালিয়া দিয়া কিছুক্ষণ রাখ । উহা কঠিনাকার ধারণ কৰিলেই
শোধিত গন্ধক বলিয়া পৰিচিত হইল ।

হীৰক-শোধন ।

হীৰককে পোড়াইয়া অগ্নিমূত্ৰে জ্বাইবে । এইৰূপে বারো বার কৰিলেই
হীৰা শুদ্ধ হইবে ।

মুক্তা-শোধন ।

মুক্তাকে ক্ৰমাৰয়ে গোড়ালেবুৰ বস, মধু এবং জয়ন্তীপত্ৰেৰ বসে স্থাপন
কৰিবে ।

প্ৰবাল-শোধন ।

খানিকটা দুখে প্ৰবালকে গিক কৰিয়া তৎপৰে দুগ্ধ হহঁতে জ্বলিয়া
লহিবে ।

হিঙ্গুল-শোধন ।

গোড়ালেবুৰ বসে থাকিলে হিঙ্গুল শুদ্ধ হয় ।

হৰিতাল-শোধন ও মাৰণ ।

যত হৰিতাল তাহাৰ সন্ধান বৰফাৰূপে একত্ৰ কেঁটাৰথে রাখিমা

নেকড়ার দ্বারা বেঁটন করিয়া, গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকা লেপন করিয়া গজপুটে পাক করিবে। সোরাই এখন যবক্ষার বলিয়া পরিচিত।

মনঃশিলা-শোধন।

একটি হাঁড়িতে দুই সের জল, একপোয়া জয়ন্তীপত্র দিয়া অগ্নিতে চাপাইবে, পরে একটুকরা নেকড়া দ্বারা মনঃশিলা বাঁধিয়া একগাছি বজ্জু দ্বারা ঐ হাঁড়ির জলে ডুবাইয়া রাখিবে। চারদণ্ডকাল জল দিবে, পরে অগ্নি হইতে নামাইয়া একদিনের পর ঐ হাঁড়ি হইতে মনঃশিলা তুলিয়া লইবে।

অমৃত-শোধন।

একদিবা-রাত্র গোমুত্রে ভিজাইয়া রাখিলে অমৃত-শোধন হয়। অমৃত অর্শে মিঠা বিষ। ভাস্করী গ্রন্থে ইহাই একনাইট।

জয়পাল-শোধন।

জয়পালগুলিকে নেকড়ায় বাঁধিয়া দুই ঘণ্টাকাল গোময়-জলে সিদ্ধ করিলেই শোধন হইবে।

শেঁকো-শোধন ও ভস্ম।

আকন্দ-আঠার সহিত শক বা শেঁকো মাড়িয়া শুকাইবে। শুক হইলে কোঁটামধ্যে রাখিয়া পুনরায় কিঞ্চিৎ আকন্দ-আঠা দিয়া কোঁটা আবৃত করিয়া প্রলেপ দিবে ও গজপুটে পাক করিবে।

ধূস্তুরবীজ-শোধন।

দুগ্ধ যত, তত ধূস্তুরবীজ এবং জল আধসের একত্র সিদ্ধ করিবে এবং দেড়পোয়া থাকিতে নামাইবে। পরে ঐ অবশিষ্ট দুগ্ধ হইতে ধূস্তুরবীজগুলি তুলিয়া লইবে।

শিলাজতু-শুদ্ধি।

শিলাজতু যত, তত হাগী-দুগ্ধ এবং জল দেড়পোয়া একত্র সিদ্ধ করিয়া নামাইয়া পুনরায় ঐ শিলাজতুকে হাগী-দুগ্ধে মাড়িবে।

নারিকেলখণ্ড ।

সুপক নারিকেলের শাঁস শিলায় পেষণ ও বস্ত্র দ্বারা নিস্পীড়ন করিয়া, তাহার চন্নিশ পল লইয়া, অর্দ্ধপোয়া ঘূতে ঈষৎ ভাজিয়া লইবে । পরে চারসের নারিকেল-জলে অর্দ্ধসের চিনি গুলিয়া ছাঁকিয়া লইবে । এই জলে নারিকেল-শাঁস দিয়া পাক করিবে । পাক সিদ্ধ হইলে নামাইয়া ধনিয়া, পিপুল, মুখা, বংশলোচন, জীরা, কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক অর্দ্ধতোলা ও গুড়তক, তেজপত্র, এলাইচ, নাগেশ্বর প্রত্যেক একমাষা চূর্ণ করিয়া প্রক্ষেপ দিয়া আলোড়ন করিয়া লইবে । এই ঔষধ সেবন করিলে অগ্নিপিত্ত, অর্কাচ, ক্ষয়রোগ, রক্তপিত্ত, শূল ও বমি নিবারণ হয় । ইহাতে পুরুষত্ব বৃদ্ধি হইয়া থাকে । বৈদ্যকের একপল চারি তোলা ।

শুড়পিপ্পলী ।

উপাদান—বিড়ঙ্গ, ত্রিকটু, কুড়, হিঙ্গু, পঞ্চলবণ, যবক্ষার, স্যাচক্ষার, সোহাগা, সমুদ্রফেনা, চিতামূল, গজপিপুল, কৃষ্ণজীরা, তালজটা-ভস্ম, কুমড়াডাটা-ভস্ম, আপাঙ্গ-ভস্ম, তেঁতুল-ছাল-ভস্ম প্রত্যেক সমভাগ । এই সমস্ত চূর্ণের সমান পিপুলচূর্ণ, পিপুলচূর্ণের সহিত সমস্ত চূর্ণের দ্বিগুণ পুরাতন গুড় সমুদয় একত্র মাড়িয়া লইবে । মাত্রা অর্দ্ধতোলা । অমুপান ঊষ জল । ইহাতে অতি কঠিন প্লীহা, যকৃৎ ও গুল্ম প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয় । এই ঔষধ বালকদিগের পক্ষে বিশেষ উপকারী ।

হরীতকীখণ্ড ।

ত্রিফলা, মুখা, গুড়তক, তেজপত্র, এলাইচ, নাগেশ্বর, যমানী, ত্রিকটু, ধনিয়া, মৌরী, শুল্ফা, লবঙ্গ প্রত্যেক দুই তোলা ; তেউড়ী ও সোনামুখী প্রত্যেকে দুই পল ; হরীতকীচূর্ণ আট পল, চিনি বত্রিশ পল । যথাবিধি পাক করিবে । মাত্রা একতোলা ; অমুপান ঊষ দুগ্ধ । ইহা সেবন করিলে অগ্নিপিত্ত, শূল ও অর্শ প্রভৃতি অনেক পীড়ার শান্তি হয় ।

অশোক ঘৃত ।

গব্যঘৃত, চার সের, কাথার্থ অশোকমূলের ছাল দুই সের, জল ষোল সের, শেষ চার সের । জীরা দুই সের । শুক্লোদক চার সের । ছাগ-দুগ্ধ

চার সের। কেশুরিয়ার রস চার সের। কঙ্কার্থ জীরক জীবন্তী, যষ্টিমধু, পিয়ালাসার (পিয়ালবীজ), পুরুষফল, নীলকিণ্টী, রসাজন, অশোকমূল, দ্রাক্ষা, শতমূলী, মুদেণ্টের মূল প্রত্যেক চার তোলা। পাকান্তে শীতল হইলে চিনি একসের মিশ্রিত করিবে।—এই ঘৃত পান করিলে সর্বপ্রকার প্রদর ও তজ্জনিত বিবিধ উপদ্রব প্রশমিত হয়।

শ্রীমহালক্ষ্মীবিন্দু ।

অত্র আট তোলা, গন্ধক চার তোলা, পারা চার তোলা, বঙ্গ ছই তোলা, রৌপ্য একতোলা, স্বর্ণমাক্ষিক একতোলা, তাম্র অর্ধতোলা, কর্পূর চার তোলা, জৈত্রী, জায়ফল, বিদ্ধডকবীজ, ধুস্তুরবীজ প্রত্যেক ছই তোলা, স্বর্ণ একতোলা, এই সমুদয় পানের রসে মাড়িয়া ছই রতি পরিমাণ বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে বিবিধ পীড়ার শান্তি ও বলবীৰ্য্যাদির বৃদ্ধি হয়।

তৈলষড়বিন্দু ।

কটু তৈল চার সের, ঘৃত অর্ধসের, আকনের আঠা ষোল সের, গোমুত্র ষোল সের। কঙ্কার্থ—শিন্দুর, বিষ, হরিতাল, গিরিমাটি, ইষবগুল, কৃষ্ণজীবা, কুড়, ত্রিকটু, মনুছাল, রসুন, স্বরপুঞ্জ, চিতামূল, শিজুর আঠা, আকনের আঠা, হরিত্রা, রাইসর্ষপ, গন্ধক, হিঙ্গু প্রত্যেক চার তোলা। সকল প্রকার কুষ্ঠে, সকল প্রকার ব্রণে, সমুদয় গলিত ক্ষতে এই তৈল ব্যবহার্য্য।

কৃষ্ণসর্প তৈল ।

মৃত কৃষ্ণসর্পের মস্তক, অস্ত্র ও পুচ্ছ পরিত্যাগ করিয়া অবশিষ্ট অংশ অস্ত্রধূমে ভস্ম করিয়া সেই ভস্ম সোমরাজি তৈলের সহিত মিশ্রিত করিবে। তদ্বারা মর্দন করিলে গলিতকুষ্ঠ পর্য্যন্ত প্রশমিত হয়।

চন্দনাঙ্ক-তৈল ।

তিল-তৈল চারি সের। কঙ্কার্থ চন্দন, হরীতকী, লাক্ষা, বচ, কাঞ্চি মিজিত একসের। পাকার্থ জল ষোল সের। ঝালকাসাদির মহৌষধ।

মেহমিহির তৈল ।

তিল তৈল চার সের, কাথার্থ বেলছাল, সোনাছাল, গাছারী-ছাল, পারুল-ছাল, গণিয়ারি-ছাল, গুলঞ্চ, আমলা, দাড়িমফল । কক্কার্—নিম-ছাল, চিরতা, গোকুর, দাড়িম, বেগুকা, বেলশুট, দেবদারু, দারুহরিদ্রা, মুখা, ত্রিফলা, তগর, দ্রাক্ষা, জাম-ছাল, আমছাল, বেণার মূল মিলিত একসের । ইহা মর্দন করিলে সকল প্রকার মূত্ররোগ এবং হস্তপদাদির জ্বালা বিদূরিত হয় ।

গোমেশ্বর রস ।

শাল্লীফুল বা শিমুলমূলের ছাল, অর্জুনমূলের ছাল, লোধকাঠ, কদম্ব-মূলের ছাল, কবু, রক্তচন্দন, গণিয়ারি-মূলের ছাল, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, আলকী, দাড়িমবীজ, গোকুরবীজ, জামের মূলের ছাল, বেণার মূল, প্রত্যেক চারি তোলা । পারা, গন্ধক, ধনিয়া, মুখা, এলাইচ, তেজপাতা, পদ্মকাঠ, লৌহ, আকনাদি, বিড়ল, সোহাগা, জীরা প্রত্যেক অর্ধতোলা, গুগ্গুল চারি তোলা । ঘূতে মর্দন করিয়া ষোল রতি প্রমাণ বটিকা করিবে । অনুপান, ছাগ-দুগ্ধ, নারিকেল-জল —শীতবর্ষ্য পাকতৈল এবং যবের যুষ প্রভৃতি । ইহা সেবন করিলে প্রমেহ প্রভৃতি বহুবিধ রোগ নষ্ট হয় ।

মরিচাদি তৈল ।

কটু বা সর্ষপ তৈল চার সের, গোমূত্র ষোল সের । কক্কার্—মরিচ, হরিতাল, মনছাল, মুখা, আকন্দের আঠা, কববীমূল, ভেউড়ীমূল, গোময় রস, রাখালশসার মূল, কুড়, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, দেবদারু, রক্তচন্দন, প্রত্যেক চার তোলা । এই তৈল দ্রুৎ ও শিথ্র প্রভৃতি সকল কুষ্ঠে ব্যবহার্য্য ।

কারতৈল ।

তৈল চার সের, মধুর শিটা ষোল সের, টাঝালেবুর রস ষোল সের, কদম্বীর রস ছয় সের । কক্কার্ বালার কার, মূলার কার, হিঙ্গু, শুট, গুলঞ্চা, কচ, কুড়, দারুহরিদ্রা, সজনা-ছাল, রসায়ন, সচল লবণ,

যবক্ষার, সাচিক্ষার, উদ্ভিদ লবণ, সৈন্ধব লবণ, পিপূলমূল, বাঁট লবণ, মুখা মিলিত একসের। এই তৈল কর্ণে পূরণ করিলে বধিরতা, কর্ণনাদ, পুয়স্রাব ও কুমি নিবারণ হয়। এই তৈল ব্যবহারে মুখ-রোগ ও দন্তের পীড়া উপশম হয়।

পঞ্চনিম্ব ।

নিম্বের পাতা, মূল ত্বক, পুষ্প ও ফল সমভাবে চূর্ণ করিয়া ঘৃত, মধু, গোমূত্র, জল, মণ্ড, আমলকীর জল অথবা দুধের সহিত সেবন করিলে, একবৎসরের বুষ্ঠাদি নানা রোগ নষ্ট হয় ; পথ্য ঘৃত, দুগ্ধ ও শালি তণ্ডুলের অন্ন প্রভৃতি। মৎস্তাদি ভক্ষণ নিষিদ্ধ।

অষ্টমঙ্গল ঘৃত ।

ঘৃত চার সের। কঙ্কার্থ বচ, কুড়, ব্রহ্মী, শ্বেতসর্ষপ, অনন্তমূল, সৈন্ধব ও পিপূল মিলিত একসের। এই ঘৃত পানে নানাবিধ দৈব উৎপাত নিবারিত হয় এবং বালকের বুদ্ধি ও মেধা প্রভৃতি সংবর্দ্ধিত হয়।

অমৃতপ্রোশ ঘৃত ।

ঘৃত তিন সের। কাথার্থ ছাগমাংস সাড়ে বারো সের, জল চৌদ্দটি সের, শেষ ষোল সের ; অশ্বগন্ধা সাড়ে বারো সের, ছাগ-দুগ্ধ ষোল সের। মূর্ছনার্থ কুকুম চার তোলা, কঙ্কজব্য—বেড়েলামূল, গোধূম, অশ্বগন্ধা, গুলঞ্চ, গোকুর, কেশুর, ত্রিকটু, ধত্বা, তালাকুর, ত্রিফলা, মৃগনাভি, আলবুশিবীজ, মেদ, মহামেদ, কুড়, জীরক, ধ্বজতক, শঠি, দারুহরিদ্রা, প্রিয়ঙ্গু, মণ্ডিষ্ঠা, তগরপাতুকা, তালীশপত্র, এলাইচ, তেজপাতা, গুড়ত্বক, নাগেশ্বর, জাতিপুষ্প, বেগুকা, সরলকাষ্ঠ জৈত্রী, ছোট এলাইচ, উৎপল, অনন্তমূল, তেলাকুচার মূল, বিজস্তী ঋদ্ধি, বৃদ্ধি, ডুমুর প্রত্যেক দুই তোলা। পাকান্তে নীতল হইলে ঘৃতে ছাঁকিয়া লইয়া তাহার সহিত একসের চিনি মিশ্রিত করিবে। মাত্রা দুই তোলা, অল্পপান উষ্ণ দুগ্ধ। এই ঘৃত বিশেষ পুষ্টিকর ; সেবন করিলে প্রমেহ, ধ্বজতক প্রভৃতি পীড়ার শান্তি এবং বল, শক্তি ও বতিশক্তি বৃদ্ধি হয়।

নাগেশ্বর রস ।

পারদ, গন্ধক, সীসা, রজ, মনঃশিলা, নিশাদল, যদকার, সান্দিয়ার, লৌহ, ভাস্ক, অত্র এই সমুদয় সমভাগে ভাইয়া সিজের আঠায় মর্দন করিবে । পরে চিতা, বাসক ও দস্তী এই তিনের একত্রে কাথ প্রস্তুত করিয়া তদ্বারা একদিন মর্দন করিয়া, মাষকলায় প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে । পানের সহিত সেব্য । ইহাতে গুল্ম প্রভৃতি অনেক রোগ আরাম হয় ।

মূত্রকুচ্ছাস্তক ।

পারদ, গন্ধক, স্বর্ণ, বৈক্রান্ত, প্রত্যেক সমভাগে চাণ্ডালি ও চরখাড়িকা রসে দুই প্রহর মর্দন করিয়া গোলাকার করিবে পরে উহা শুষ্ক করিয়া ঘুঁটিয়ার অগ্নিতে একদিন মহাপুটে পাক করিবে । মাষকলায় পরিমাণে মধুর সহিত সেব্য । ইহাতে মূত্রকুচ্ছ নিবৃত্ত হয় ।

দাড়িহাত্ত ঘৃত ।

ঘৃত চারি সের । কাথার্থ দাড়িম-বীজ, বিড়ঙ্গ, হরিদ্রা, চৈ, জীরা, ত্রিফলা, শুঁট, পিপুল, গোক্ষুরবীজ, যমানী, ধনিয়া, অন্নবেতস, পিপুলমূল, কুলশুঁট, মৈন্ধব লবণ, প্রত্যেক দুই তোলা । পানের জল ষোল সের । যথাযোগ্য মাত্রায় ব্যবস্থা করিবে । ইহাতে প্রমেহ, মূত্রঘাত, অশ্বরী, মূত্রকুচ্ছ প্রভৃতি রোগ নষ্ট হয় ।

প্রমেহমিহির তৈল ।

তিল তৈল চার সের । কাথার্থ লাঙ্গা আট সের, জল চৌয়টি সের, শেষ ষোল সের । শতমূলীর রস চার সের, দুগ্ধ ১০ সের, দাঁধর মাত্রা ষোল সের । কাথার্থ—সুল্ফা, দেবদারু, মুথা, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, দুর্ঝামূল, কুড়, অশ্বগন্ধা, শ্বেতচন্দন, রক্তচন্দন, বেগুকা, বণ্টকিক, যষ্টিমধু, রাস্না, শুড়ম্বক, এলাইচ, বামনহাটি, চৈ, ধনে, ইন্দ্রযব, করঞ্জবীজ, অণ্ডক, শুভ্রপাতা, ত্রিফলা, নালুকা, বালা, বেড়েলা গোরক্ষ, চাকুলে, গিঙঠা, সরলকাঠ, পদুকাঠ, লোধ, গৌরি, বচ, জীরা, বেণার মূল, জাম্বফল, বাসক-হাল, টগরপাছুকা প্রত্যেক দুই তোলা । এই তৈল মর্দনে দাহ, পিপাসা, মুৎশোষ আদি সকল প্রকার মেহ ও অন্ত্রাণ্ড অনেক পীড়া প্রশমিত হয় ।

ভেদিনী বটা ।

গোকুর, গিজের আঠা, পিপুল এই সমূহ একত্র মর্দন করিয়া বটিকা প্রস্তুত করিবে । ইহা সেবন করিলে বিরেচন হইয়া অনেক প্রবল পীড়ার শান্তি করে ।

মহা রোহিতক ঘৃত ।

ঘৃত চার সের । কাথার্থ রোহিতক বা বড়া গাছের ছাল একশ কুড়ি সের, কুলশুঁটা আট সের, জল একশ আটশ সের, শেব বত্রিশ সের । ছাগ-দুগ্ধ ষোল সের । কাথার্থ ত্রিফল, ত্রিফলা, হিন্দু, যমানী, ধনিয়া, বিটলবণ, জীরা, কৃষ্ণবণ, কাল লবণ, দাড়িম্ব-বীজ, দেবদারু, পূর্ণবা, রাখালগমার মূল, যবক্ষার, কুড়, বিড়ঙ্গ, চিতামূল, হবুস, চৈ, বচ প্রত্যেক দুই তোলা । পাকের জল ষোল সের । মাত্রা দুই-তিন তোলা । অনুপান মাংসের ঘৃষ ও দুগ্ধ প্রভৃতি । ইহা সেবনে ষক্ণ ও প্লীহা প্রভৃতি নানা রোগ প্রশমিত হয় ।

মূছিত তিল-তৈল চার সের । কাথার্থ দুগ্ধমূলা, পূর্ণবা, দেবদারু, রাস্না, শুঁট মিলিত একসের । পাকার্থ জল উনিশ সের । এই তৈল মর্দনে শোধ নষ্ট হয় ।

সুধানিধি ।

ধনিয়া, বালা, শুঁট, সৈন্ধব প্রত্যেক একতোলা, মগুর দশ তোলা ; এই সমূহ একত্র মর্দন করিয়া গোমূত্রে এবং কেশুরিয়া, পূর্ণবা, ভীষ-রাজ, নিসিন্দ, ধূলকুড়ি ইহাদের রসে যথাক্রমে চৌদ্দ বার করিয়া ভাবনা দিবে । মাত্রা চার মাষা । অনুপান তক্র বা কেশুরিয়ার রস । পথ্য তক্র-অন্ন । পিপাসার সময়ে জলের পরিবর্তে তক্র দেয় । ইহাতেও লবণজল নিবিদ্ধ । ইহাতে শোথাদি প্রভৃতি বিবিধ রোগের শান্তি হয় ।

বড়কাদি তৈল ।

তৈল চার সের কাথার্থ বিড়ঙ্গ, মরিচ, আকন্দমূল, শুঁট, চিতামূল,

দেবদারু, এলাচ, পঞ্চসবণ মিলিত একসের। এই তৈল বর্জন পান করিলে প্রীহা শান্তি হয়।

কুণ্ডীকান্ত তৈল।

পুষ্কাগ, খেজুর, কতবেল—এই সকল বৃক্ষের অপক ফল একত্র করিয়া কাথ প্রস্তুত করিবে। এই কাথের সহিত যথানিয়মে তৈল পাক করিবে। মুখা, সরলকাষ্ঠ, প্রিয়ঙ্গু, গন্ধক, মোচরস, নাগেশ্বর, লোধ, চিতামূল, ধাইফুল এই সমস্ত শুক্ক দ্রব্যে কাথ দিবে। এই তৈল লেপনে শল্যজ নালী ও নানাবিধ ক্ষত শুষ্ক হয়।

সোমনাথ রস।

পালিদার রসে শোধিত পারদ দুই তোলা ও ইন্দুরকানী পানারসে শোধিত গন্ধক একতোলা, এই উভয়ে কঙ্কনী করিয়া তাহার সহিত লৌহ আট তোলা মিশ্রিত করিয়া ঘৃতকুমারীর রসে মাড়িবে, পরে উহার সহিত অন্ন বা সীসা, রূপা, ধূপ, স্বর্ণমাক্কিক ও স্বর্ণ প্রত্যেক একতোলা মিশাইয়া ঘৃতকুমারী ও থুলকুড়ীর রসে ভাবনা দিবে। শেষে মাড়িয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অমুপান যধু। ইহাতে প্রমেহাদি ও প্রমেহজনিত রাজ্যক্ষ্মা পর্যন্ত প্রশমিত হয়।

নারায়ণ ঘৃত।

ঘৃত পাঁচ সের, কাথার্থ পিপুল দুই সের, জল কুড়ি সের, শেষ পাঁচ সের। গুলফ-রস চার সের, আমলকী সাড়ে আট সের। কঙ্কার্থ ড্রাক্সা, আমলকী, পলতা, শুঁট কটকিবীজ প্রত্যেক এক পল। এই ঘৃতপানে অগ্নিপিত্ত, দাহ ও বমি নিবারণ হয়।

ত্রিফলা-ঘৃত।

ঘৃত চার সের। কাথার্থ মিলিত ত্রিফলা আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের, গোদুগ্ধ চার সের। কঙ্কার্থ ত্রিফলা একসের। সন্ধ্যার সময় এই ঘৃতপান করিলে তিমিরনামক নেত্ররোগ নষ্ট হয়।

সোমরাজি তৈল।

কটুতৈল চার সের। জল ষোল সের। কঙ্কার্থ সোমরাজিবীজ, হুঁসিকা, পলকহুঁসিকা, খেত-সর্ষপ, কুড়, ডহরকরঞ্জমূলের ছাল বা বীজ,

চাকুন্দবীজ, সৌদালপত্র সমস্ত মিলিত একসের। এই তৈলমর্দনে কুষ্ঠ ও বাতরক্ত প্রভৃতি নষ্ট হয়।

কন্দর্পসার তৈল।

কটু তৈল দুই সের, কাথার্থ ছাতিমছাল, কালিয়াকড়া, গুলঞ্চ, নিমছাল, শিরীষছাল, তিতপলতা, জয়ন্তীপত্র, তিতলাউ, গোরক্ষচাকুলে, হরিদ্রা, প্রত্যেক দশ পল, পাকের জল চৌষটি সের, শেষ ষোল সের। গোমূত্র পনের সের, সৌদালপত্রের রস, ভৃঙ্গরাজপত্ররস, জয়ন্তীপত্ররস, ধূতুরাপত্র-রস, হরিদ্রারস, সিদ্ধিপত্ররস, চিতার রস, খেজুরপত্ররস, গোময়রস, আকন্দপত্ররস, শিজুপত্ররস প্রত্যেক পাঁচ সের। কন্ধার্থ মাকাল, ব্রহ্মী, বচ, তিতলাউ, চিতামূল, ঘৃতকুমারী, কুচলে, পটোলপত্র, হরিদ্রা, মুখা, পিপুলমূল, সৌদালফলের আঠা, আকন্দের আঠা, কালকাসুন্দশাঁস, ইষেরমূল, আচমূল, গণ্ডিষ্ঠা, তিতপলতা, রাখালশসার মূল, বিছুটিপত্র, করঞ্জমূল, হাপরমালি মুগরামূল, শিরীষছাল, কুড়িছাল, নিমছাল, ঘোড়ানিমছাল, গুলঞ্চ, হাবুচবীজ, সোমরাজিবীজ, (সোমরাজবীজ দুই ভাগ) চাকুন্দবীজ, ধনিয়া, ভীমরাজ (ভৃঙ্গরাজ), বুনোঙল, বটকি, দারুহরিদ্রা তেউর্ডাডুমূল, পদ্মকাষ্ঠ (অভাবে পিপুলমূল), অগুরু, কুড়, কর্পূর, বটফল, জটামাংসী, এলাইচ, বাসকছাল, বেনার মূল প্রত্যেক দশ তোলা। এই তৈলমর্দনে কুষ্ঠ প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

শূলগজেন্দ্র।

তিলতৈল আট সের। কাথার্থ এরুংমূল ও দশমূলের পাঁচ পল, জল পঞ্চাশ সের; শেষ পোনে তের সের; যব আট সের, জল চৌষটি সের, শেষ ষোল সের। কন্ধার্থ শুঁট, জীরা, যমানী, ধন্তা, পিপুল, বচ, সৈন্ধব প্রত্যেক দুই পল। এই তৈলমর্দনে শূল ও তজ্জনিত বমি প্রভৃতি উপদ্রবের নিবারণ হয়।

বলাগুহু ৩।

স্বত চার সের। কাথার্থ বলা বা বেড়েলা, গোকুরচাকুরে, অর্জুনছাল মিলিত আট সের, জল চৌষটি সের, শেষ ষোল সের। কন্ধার্থ যষ্টিমধু

একসের। এই ঘৃত পান করিলে হৃদরোগ ও রক্তপিণ্ডাদি সকল পীড়ার উপশম হইয়া থাকে।

ঔষীরাশ্ৰুতৈল।

তিল তৈল চার সের। কাথার্থ পত্র, শাখাপল্লব ও মূল সহিত গোকুর সাড়ে বার সের, জল চৌয়ট্টি সের, শেষ ষোল সের। কঙ্কার্থ বুড়, ষষ্টিমধু, রক্তচন্দন, বহেড়া, হরীতকী, কটিকারী, পদ্মকাষ্ঠ, উৎপল, অনন্তমূল, বেড়েলা, কাঁকলা, ক্ষীরকাঁকলা, গুলঞ্চ, গোকুরচাকুলে, গোকুর, সুলফা, শ্বেতবেড়েলা, মৌরী প্রত্যেক দুই তোলা। এই তৈল মর্দনে মূত্রকৃচ্ছ্র ও অশ্মরী রোগ নিবারিত হয়।

হেমনাথরস।

রস বা পারা, গন্ধক, স্বর্ণমাষিক প্রত্যেক একতোলা, লৌহ, বর্পূর, প্রবাল ও বঙ্গ প্রত্যেক আধতোলা। অহিফেনের কাথ মোচার রসে এবং যজ্ঞডুম্বরের রসে প্রত্যেককে সাতবার ভাবনা দিয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। রোগ বিবেচনা করিয়া অনুপান ব্যবস্থা করিবে। ইহা সেবনে বিংশতি প্রকার মেহ, বহুমূত্র ও সোমরোগ বা ক্ষয় প্রভৃতি বিবিধ পীড়ার শান্তি হয়।

অত্মাবটী।

হরীতকী, মরিচ, পিপুল, সোহাগা প্রত্যেক সমভাগ, সর্বসমান জয়পাল। সিঞ্জেয় আঠায় মর্দন করিয়া সিদ্ধকলায়বৎ বটিকা প্রস্তুত করিবে। সেবনের নিয়ম এই—একটি হরীতকী তণ্ডুলোদকে বাটিয়া তাহার সহিত একেবারে দু'টি সেব্য। যাবৎ উষ্ণতালাদি সেবন করা যায়, তাবৎ বিবেচন হইতে থাকে, শীতল পানাদি করিলে স্বাস্থ্যলাভ হয়। ইহাতে জীর্ণজ্বর ও উদরী প্রভৃতি অনেক পীড়া উপশমিত হয়।

রোহিতক ঘৃত।

ঘৃত চার সের। কাথার্থ রোহিতহাল (বড়াগাছের ছাল) পঁচিশ পল, কুলশাঁটা বত্রিশ পল, পাকার্থ জল সাতায় সের, শেষ চৌদ্দ সের দুই পল। কঙ্কার্থ পিপুলমূল, চৈ, চিতামূল, গুণ্ডি প্রত্যেক এক পল, রোহিতক

পাঁচ পল, পাকের জল ষোল সের। এই ঘৃত পান করিলে শ্রীহা ও
শূল্য প্রভৃতি নানা রোগ উপশমিত হয়।

শ্রীহাস্তক রস।

তামা, রূপা, লৌহ, মুক্তা, হিঙ্গুল, বসন্তম, পাৰা, গন্ধক, শুণ্ডুল,
ত্রিকটু, রান্না, জয়পালবীজ, ত্রিফলা, কটুকী, দন্তিমূল, ঘোষমূল বা
কাঁকড়াশূল্য মূল, সৈন্ধব, তেউড়ী, যবক্ষার এই সমুদয় এরগুতৈলে
মর্দন করিয়া একরতি পরিমাণে বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে
অষ্টবিধ উদররোগ পাণ্ডু ও শোথ প্রভৃতি নানা পীড়া উপশমিত হইয়া
থাকে। ইহা শ্রীহা রোগে বিশেষ উপকারী।

শোথশার্দূল তৈল।

কটুতৈল চার সের। কাথার্থ ধুতুরা, দশমূল, জয়ন্তী, পুনর্গবা তিত্ত
করঞ্জা প্রত্যেক ছয় পল। পাকের জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের।
কন্ধার্থ রান্না, পুনর্গবা, দেবদারু, শুষ্কমূল, শুঁট, পিপুল এই সমুদয় এক-
সের। ইহাতে শোথ শ্লীপদ প্রভৃতি পীড়ার নিবৃত্তি হয়।

গন্ধকহস্ত তৈল।

এরগুতৈল চার সের। কাথার্থ এরগুমূল সাড়ে এগার সের, জল
চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। শুঁট সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি
সের, শেষ ষোল সের। যব সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ
ষোল সের। কন্ধার্থ—এরগুমূল চার পল, আদা তিন পল। এই
তৈল পান করিলে অন্তর্ক্কা প্রশমিত হয়। পথ্য দুগ্ধ-অন্ন। যাত্রা
একতোলা উষ্ণ দুগ্ধসহ সেব্য।

সারকেশর রস।

রসসিন্দুর দু'ভাগ, লৌহ, বঙ্গ, অন্ন প্রত্যেক সমভাগে মধুর সহিত এক-
দিবস মর্দন করিয়া মাষা-পরিমিত বটিকা করিবে। অহুপান—মধু-
সংযুক্ত পক যজ্ঞডুম্বরফল চূর্ণ। ইহাতে বহুমূত্র নিবারিত হয়।

ব্রণরাক্ষস তৈল।

কটুতৈল চারি পল। কন্ধার্থ—পাৰা গন্ধক (কঙ্কনীকৃত), হরিভাঙ্গ,
কেশরীমূল, মণ্ডাল, বহুন, জায় প্রত্যেক দুই তোলা, সূর্যভাসে

পাক । এই তৈল মর্দনে নাড়ীর (নালী-ঘা) বিস্ফোট ও দক্ষ প্রভৃতি নানা রোগ বিনষ্ট হয় । ব্রণরোগে নূতন তণ্ডুলের অন্ন, তিল, শুড়, কুলখ কলাই, অন্নকেশর (তিলাদিষবাণ্ড প্রভৃতি), হরিণ, ছাগ ও আনুপ জন্তুর মাংস, শীতল জল, শুষ্কমাংস, লবণ ও কটুযস জব্য, রসপিষ্টকাদি, দধি, দুগ্ধ, তক্র এই সমুদয় কুপথ্য ।

করবীয়াণ্ড তৈল ।

তৈল চারসের । কর্কার্থ—করবীমূল, হরিদ্রা, দস্তী, জঁষৎলাকলা, সৈন্ধব লবণ, চিতামূল, টাবালেবুর মূল, আকন্দের আঠা, কুড়াচছাল মিলিত একসের । জল ষোলসের । ভগন্দরে প্রযোজ্য ।

হরিদ্রাখণ্ড ।

হরিদ্রা নয় পল, ঘৃত ছয় পল, গব্যাদুগ্ধ ষোলসের, চিনি দেড়পল । মূহু অগ্নিতে মৃৎপাত্রে যথাবিধি পাক করিবে । প্রক্ষেপার্থ ত্রিকটু, শুড়ুস্ক বা দারুচিনি, এলাইচ, বিড়ঙ্গ, ভেউড়িমূল, ত্রিফলা, নাগকেশর, মুখা, লৌহ প্রত্যেক চূর্ণ এক পল । একতোলা মাত্রা । হরিদ্রাখণ্ড শীতপিণ্ডাদি রোগের অতি উৎকৃষ্ট ঔষধ ।

জীরক ঘৃত ।

ঘৃত চারসের, জল পনেরসের । কঙ্ক জীরা একসের । পাকসিদ্ধ হইলে, মোম চার পল ও ধূনা চার পল প্রক্ষেপ দিয়া মিশ্রিত করিয়া লইবে ।

অর্জুন ঘৃত ।

ঘৃত চারসের । কর্কার্থ—অর্জুন-হাল আটসের, জল চৌদ্দসের । অর্জুন ঘৃত সকল প্রকার হৃদ্রোগে প্রশস্ত ।

বরণ ঘৃত ।

ঘৃত চারসের । কর্কার্থ কুষ্টিত বরণ-হাল আড়াইসের, জল ষোলসের, শেঁষ চারসের । কর্কার্থ বরণমূলের হাল, কদলীমূলের হাল, নিম্বমূলের হাল, কুশাদি পঞ্চভূণের মূল, গুলক, শিলাজতু, কাঁকড়বীজ, দুর্বা,

তিলনালের কার, বকমকাঠের কার, যুঁইমূল, প্রত্যেক দুইতোলা ।
স্থল বিবেচনা করিয়া মাত্রা স্থির করিবে । দ্রুত জীর্ণ হইলে, প্রথমতঃ
পুরাতন গুড়সংযুক্ত দধির মাত সেবনীয় । ইহাতে অশ্রয়ীযুক্ত মূত্রকৃচ্ছ
নিবারিত হয় ।

সর্বেশ্বর রস ।

স্বর্ণ, রূপা, পারদ, শিলাজতু, লাক্ষা, অন্ন, স্বর্ণমাকিক, ষষ্টিমধু, পিপুল,
মরিচ, শুঁঠ এই সমুদায় একত্রে একপ্রহর মর্দন করিয়া কঙ্কলবৎ
করিবে । পরে কেশুরিয়া ও সিদ্ধির রসে মর্দন করিয়া দুই রতি
প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে । ইহা সেবন করিলে সকল প্রকার প্রমেহ
রোগ নষ্ট হয় ।

বসন্তকুসুমাকর রস ।

বৈক্রান্ত একভাগ, স্বর্ণ, অন্ন, মূক্তা, প্রবাল প্রত্যেক দুই ভাগ, ক
তিন ভাগ, বসন্তকুসুম চারি ভাগ । এই সমস্ত গোড়ালেবুর রসে, গব্য
ছক্ষে, বেণামূলের কাথে, বাসক-ছাল ও ইক্ষুর রসে সাত বার ভাবনা দিয়া
দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে । মধুসহ সেব্য । ইহা দ্বারা সোমরোগ
আরাম হয় ও বলবীৰ্য্য বৃদ্ধি হয়, ইহা উৎকৃষ্ট রসায়ন ।

চুলিকাবটী ।

পারদ, গন্ধক, বিষ, হরিতাল, ত্রিকটু, ত্রিফলা, সোহাগা, প্রত্যেক
সমভাগ ; সমষ্টির চতুর্গুণ জয়পাল । ভীমরাজ ও কেশুরিয়ার রসে
এবং মধুর সহিত মর্দন করিয়া পাঁচ রতি প্রমাণ বটিকা করিবে । ইহা
সেবন করিলে শোথ ও উদরাময় প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয় ।

শ্রীহারি রস ।

পারদ, গন্ধক, সোহাগা, বিষ, ত্রিকটু, ত্রিফলা, প্রত্যেক একতোলা,
জয়পাল পাঁচতোলা । এই সমুদায় পলাশের রসে একপ্রহর মর্দন
করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিয়া ছায়ার শুকাইয়া লইবে ।
অল্পপ্রান আদার রস । ইহা সেবন করিলে শ্রীহা ও গুণ প্রভৃতি
পীড়ার উপশম হয় ।

পাটলি তৈল ।

সর্বপ তৈল চার সের । কাথার্থ ঘণ্টাপাকুলহাল আট সের, জল চৌষটি সের, শেষ ষোল সের । কঙ্ক—ঘণ্টাপাকুলহাল একসের । এই তৈল লাগাইলে দক্ষ স্থানের বেদনা, রক্তাদিস্রাব ও দাহ এবং বিস্ফোটক নষ্ট হয় ।

লোকনাথ-রস ।

পারি একতোলা, গন্ধক একতোলা, চারিদণ্ড মর্দন করিয়া কঙ্কলী করিবে । পরে অত্র একতোলা, লৌহ দুই তোলা, তাত্র দুই তোলা, কড়িভস্ম চারি তোলা উহার সহিত মিশ্রিত করিয়া পানের রসে এক-প্রহর মাড়িয়া লঘুপাক করিবে । শীতল হইলে উদ্ধার করিয়া লইবে । যাত্রা দুই রতি, অল্পপান আদার রস, কিঞ্চিৎ খদিরজলে ফেলিয়া রাখিয়া ঔষধ সেবনান্তে সেই জল পান ব্যবস্থা । ইহাতে যকৃৎ ও প্রীহা রোগ নষ্ট হয় ।

ক্ষীর-বটিকা ।

হিসুল দুই তোলা, লবঙ্গ, অহিফেন, বিষ, জায়ফল, ধূতুরা-বীজ প্রত্যেক একতোলা । এই সমুদায় সিদ্ধিরসে মাড়িয়া মৃগপ্রমাণ বটিকা করিবে ; অল্পপান দুগ্ধ, গ্রহণীতে সিদ্ধির কাথ । সেবনে শোথ ও গ্রহণী প্রভৃতি পীড়ার শান্তি হয় ।

অমৃতান্ত তৈল ।

তিল-তৈল চার সের । বন্ধার্থ—গুলঞ্চ, নিম-ছাল, গুড়কামাই, কালিয়াকুড়া, কুড়চি-ছাল, পিপুল, বেড়েলা, বেত, দেবদারু, মিলিত একসের । এই তৈল পান করিলে গলগণ্ড রোগের দমন হয় ।

গৌরান্ত ঘৃত ও তৈল ।

ঘৃত চারি সের । কাথার্থ—বট, যজ্ঞদুহুর, অশ্বখ, পাকুড়, বেত ইহাদের ছাল আট সের, জল চৌষটি সের, শেষ ষোল সের । বন্ধার্থ—হরিদ্রা, দারু-হরিদ্রা, মণ্ডিষ্ঠা, জটামাংসী, যষ্টিমধু, পুণ্ডরীককাষ্ঠ, বালা, ভদ্র, রক্তচন্দন, মুগা, মালতীগুপ্প, নিম্বপত্র, পটলপত্র বা পিয়ালপাত্ত,

করঞ্জবীজ, কটকী, মেদ, মহামেদ, সমুদায়ে একসের। এই স্তূত দ্বারা সকল প্রকার ক্ষত শুষ্ক হয়। এই সমস্ত বন্ধ কাথ দ্বারা যথাবিধি তৈল পাক করিয়া ব্রণে লাগাইলে উহার উপশম হয়। এই তৈলকে গৌরাঢ় তৈল বলে।

হংসপাদ-তৈল।

তৈল চারি সের। গোয়ালীলতা, নিম ও জাম, ইহাদের প্রত্যেকের গাছের রস ষোল সের। কাথার্থ—উহাদের পত্র মিলিত একসের। যথাসাধ্য পাক করিয়া লইবে। ইহা দ্বারা নাড়ী-ব্রণ শুষ্ক হয়।

সৈন্ধবাঢ় তৈল।

কটু তৈল দুই সের। কাথার্থ—সৈন্ধব-চিতামূল, মিলিত আট সের। কঙ্কার্থ—গোমূত্র চৌষটি সের, শেষ আট সের। কঙ্ক জারিত কুড়ি লৌহভঙ্গ্য অর্ধসের। তৈলাবশেষ থাকিতে নামাইয়া লইবে। কঙ্ক ছাঁকিয়া ফেলিবে না। এই তৈলে শিমূল তুলা ভিজাইয়া ক্ষতস্থানে বসাইয়া দিবে। ইহাতে কুমিবি্যাপ্ত ভগন্দরও শুষ্ক হইয়া যায়।

পঞ্চানন রস।

পারদ, গন্ধক, লৌহ, অত্র, প্রত্যেক একতোলা, বঙ্গ আট তোলা, এই সমুদায় একত্র মধুর সহিত একদিন মর্দন করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অল্পপান শীতল-জল। ইহা দ্বারা প্রমেহ, মূত্রাঘাত, অশ্মরী, মূত্রকৃচ্ছ, নিবারিত হয়।

পানীয়ভক্ত বটিকা।

ত্রিকটু, ত্রিফলা, মুখা, তেউড়ি, চিতামূল প্রত্যেক দুই তোলা, পারদ অর্ধতোলা, লৌহ, অত্র, বিড়ঙ্গ প্রত্যেক চারি তোলা। এই সমুদায় ত্রিফলার কাথে মাড়িয়া বটিকা প্রস্তুত করিবে। ইহার এক এক বটিকা প্রত্যহ প্রাতে সেবনীয়। অল্পপান কাঁজি। ইহাতে শূল ও গ্রহণী প্রভৃতি অনেক রোগের উপশম-হয়।

হাঁসার জিন্দ

বসন্তখদির বটিকা ।

খদির সাড়ে বারসের, জল চৌষটি সের, শেষ আট সের । এই কাথে
জৈত্রী, কর্পূর, সুপারি, বাবলাপত্র, জায়ফল মিলিত দুইসের প্রক্ষিপ্ত
করিয়া গুটিকা করিবে । ইহা মুখে ধারণ করিলে দস্ত, ৬ষ্ঠ, মুখ,
জিহ্বা ও তালুর পীড়া নিবারিত হয় ।

নিশাতৈল ।

কটুতৈল একসের, ধুতুরা-পাতার রস চারি সের । ককার্থ—হরিদ্রা
আট তোলা, গন্ধক আট তোলা, এই তৈল কর্ণ-নালী রোগে প্রশস্ত ।

বৃহদশমূল-তৈল ।

কটুতৈল চারি সের । কাথার্থ দশমূল প্রত্যেক দশ পল, জল চুরাশি
সের, শেষ আট সের । আদার রস চারি সের, নিশিষ্ঠাপত্ররস
তিন সের । ককার্থ—পিপুল, পিপুলমূল, চৈ, চিতামূল, শুঠ, ত্রিকটু,
জীরা, কৃষ্ণজীরা, শ্বেতসর্ষপ, সৈন্ধব, যবকার, তেউড়ী, হরিদ্রা, দারু-
হরিদ্রা প্রত্যেক দুই তোলা । পাকের জল আটসের । এই তৈল
অভ্যঙ্গ ও নস্তার্থ প্রযোজ্য । ইহাতে শিরোরোগ ও উর্দ্ধশ্লেষ্মাগত
নানা পীড়ার শাস্তি হয় ।

চন্দনাদিচূর্ণ ।

রক্তচন্দন, জটায়াংসী, লোধ, বেণামূল, পদ্মকেশর, নাগেশ্বর, বেলশুঠ,
ভদ্রমুখা, চিনি, বালা, আক্নাডি, ইন্দ্রধব, কুড়চিহাল, শুঠ, আতইচ,
ধাইফুল, রসায়ন, আমের কুসি, জামের আঁটি, গোচরস, নীলোৎপল,
বরাহক্রান্তা, ছোট এলাইচ, দাড়িমফলের ছাল, প্রত্যেক চূর্ণ এক-
তোলা, একত্র বর্দন করিয়া লইবে । মাত্রা চারি মাষা, অল্পপান
যথু ও তপ্তুলোদক । ইহা সেবন করিলে চারি প্রকার প্রদর,
রক্তাতিসার, রক্তার্শ ও রক্তপিপ্ত রোগ প্রশমিত হয় ।

পর্ভপীষুবল্লী রস ।

পারদ, গন্ধক, স্বর্ণ, লৌহ, জলুমকিকা, হরিতাল, বঙ্গ, অত্র প্রত্যেক
সমভাগ ; ব্রহ্মী, বাসক, ভূবরাজ, ক্ষেতপাপড়া, দশমূল ইহাদের রসে

সাতবার ভাবনা দিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে । ইহা সেবন করিলে গর্ভিণীর জ্বরাদিরোগ প্রশমিত হয় ।

কুমারকল্পক্রম ঘৃত ।

গব্যঘৃত আট সের । কাথার্থ ছাগমাংস ষাট সের, দশমূল সওয়া ছয় সের । পাকার্থ জল একশত সের । দুগ্ধ আটসের, শতমূলীর রস আটসের । কঙ্কার্থ কুড়, শঠী, মেদ, মহামেদ, জীরক, ঋষভক, প্রিয়ঙ্গু, ত্রিফলা, দেবদারু, তেজপত্র, এলাইচ, শতমূলী, গাঙ্গারী কল, যষ্টিমধু, ক্ষীরকাকলী, মুথা, পদ্ম, জীবন্তী, রক্তচন্দন, কাঁকলা, অনন্তমূল, শ্বেতবেড়েলার মূল, শরপুষ্ক, কুম্বাণ্ড, মঞ্জিষ্ঠা, চাকুলিয়া, শালপানি, নাগেশ্বর, দেবদারু, রেণুকা, লতাফটিকির মূল, চোরকাঁচকি, নিম্ব, বচ, অশুরু, গুড়ত্বক, লবঙ্গ, কুঙ্কম, প্রত্যেক দুই তোলা । তাম্রময় বা মৃন্ময় পাत्रে পাক করিবে । পাকান্তে শীতল হইলে পারদ, অত্র, গন্ধক, প্রত্যেক দুই তোলা এবং মধু দুইসের মিশ্রিত করিবে । ইহা পান করিলে নানাবিধ স্ত্রীরোগ ও গর্ভদোষ নিবারিত হয় এবং বলবীৰ্য্যাদিসম্পন্ন সন্তান ভূমিষ্ঠ হয় ।

দশমূল-তৈল ।

কটুতৈল চারি সের । কাথার্থ দশমূল সাড়ে বার সের, জল চৌষাট সের, শেষ ষোল সের, নিসিন্দাপত্রের রস ষোল সের । কঙ্কার্থ দশমূল এক সের । ইহাতে শিরঃপীড়াদি নিবারণ হয় ।

স্মৃতিকারি রস ।

পারদ, গন্ধক, অত্র, তাম্র এই সমস্ত সমভাগে লইয়া খুলকুড়ির রসে মর্দন করিয়া ছায়ার শুকাইয়া কলায়প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে । অমুপান আদার রস প্রভৃতি । ইহা সেবনে স্মৃতিকারোগ, জ্বর, তৃষ্ণা, অক্রমি ও শোথ নষ্ট হয় এবং অগ্নির দীপ্তি হয় ।

কুমার-কল্যাণ ঘৃত ।

ঘৃত চারি সের । কাথার্থ কণ্টকারি আট সের, জল চৌষাট সের, দুগ্ধ ষোল সের । কঙ্কার্থ দ্রাক্ষা, চিনি, শুঁঠ, জীবন্তী, বেড়েলা বা পিয়াশাল,

শঠী, ছুরালভা, বেলশুঠা, দাড়িমফলের ছাল, ভুলসী, শালপানি বা আলকুশী, মুখা, কুড়, ছোট এলাচি, গজপিপুল প্রত্যেক দুই তোলা । ইহা পানে বালকের দেহপুষ্টি, অগ্নি দীপ্তি ও বলবৃদ্ধি হয় । ইহা প্রয়োগে দন্তোদ্ভেদজনিত ও অজ্ঞান ব্যাধির উপশম হয় ।

দন্তরোগানিচূর্ণ ।

জাতিপত্র, পুনর্নবা, তিল, পিপুল, কাঁটিপত্র, মুখা, বঁচ, শুঠ, যমানী, হরীতকী—এই সমুদয়ের সমভাগ চূর্ণ করিয়া মুখে ধারণ করিলে দন্তের রোগ ও দোষ বিদূরিত হয় ।

বৃহৎখাদিরবটিকা ।

খদির সাড়ে দশ সের, গুয়েবাবলার ছাল সাড়ে তিন সের, জল দুই শত ছাপ্পান্ন সের, শেষ চৌষটি সের । এই কাথ ছাঁকিয়া পুনর্বার পাকার্থ চড়াইবে । মৃদু অগ্নিতে পাক করিবে । ঘনীভূত হইলে এলাইচ, বেণার মূল, শ্বেতচন্দন, বালা, অনন্তমূল, তমালছাল, যজ্জিষ্ঠা, মুখা, লৌহ, যজ্জিমধু, বরা, ত্রিফলা, রসায়ন, ধাইফুল, নাগেশ্বর, লবঙ্গ, গিরিমাটি, দারুহরিদ্রা, কটফল, চাকুন্দিয়াবীজ, লোধবনের বুরি, ছুরালভা, জটামাংসী, হরিদ্রা, রাস্না (অথবা কুন্দুরু), দারুচিনি প্রত্যেক দুই তোলা, কাঁকলা, জায়ফল, জৈত্রী, প্রত্যেক আট তোলা চূর্ণ নিক্ষেপ করিবে । নামাইয়া শীতল হইলে কপূর আধতোলা মিশ্রিত করিয়া কলায়প্রমাণ গুটিকা প্রস্তুত করিবে । এই গুটিকা শুষ্ক করিয়া মুখে ধারণ করিলে গলা, ওষ্ঠ, জিহ্বা, দন্ত ও তালুর রোগ নষ্ট হয় । মুখ সুগন্ধ, সুরস ও দন্তসকল দৃঢ় হয় । ইহাতে জিহ্বার জড়তা অপনোত হয় ; আহায়ে রুচিবৃদ্ধি হয় ।

পীতকচূর্ণ ।

মন্থাল, যবক্ষার, হরিতাল, সৈন্ধব, দারুহরিদ্রা, গুড়রুকু এই সমুদায়ের চূর্ণ মধুসংযুক্ত ও ঘৃতে মূর্ছিত করিয়া মুখে ধারণ করিলে কণ্ঠরোগ ও মুখরোগ নষ্ট হয় । পীতক অর্থে এস্থলে হরিতাল, ঔষধ বড় তাঁত্র ।

কটুতৈল ।

কটুতৈল বোল সের । জরপাল, ঘলঘসিয়া, ধুতুরা, সজিনা, সিদ্ধি, হুড়হুড়ে, আকন্দ প্রত্যেকের পত্রের রস বোল সের । কাথার্থ হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, মঞ্জিষ্ঠা, কটুফল কৃষ্ণজীরা, ত্রিকটু, পিপুলমূল, অনন্তমূল, সোমলতা, বিড়ক, রাস্না, দেবদারু, বেড়েলা, নিমছাল, মুখা, রক্তচন্দন, সৌদালিয়া, কুড়লিয়া, সিজুমূল, মুগামূল, আপামূল, শুষ্ক মূলা, জরপালমূল, ঘলঘসিয়া, ধুতুরাপত্র, সজিনাপত্র, সিদ্ধি, হুড়হুড়েপত্র, আকন্দপত্র মিলিত এক-সের । ইহা ব্যবহারে শিরোরোগ প্রভৃতি বিবিধ পীড়া এবং পানে শ্বাসকাস রোগ নষ্ট হয় ।

ত্রিকণ্টকাত্ত মোদক ।

ত্রিকণ্ট বা গোকুরের বীজ, কুলেখাড়ার বীজ, অশ্বগন্ধা, শতমুখা, তালমূলী, আলকুশীবীজ, যষ্টিমধু, গোরক্ষচাকুলে, বেড়েলা, প্রত্যেক চূর্ণ সমভাগ । এই সমুদয় চূর্ণ একত্র করিয়া আটগুণ দুগ্ধে সিদ্ধকরতঃ পরিমিত ঘৃত ভর্জিত করিয়া দ্বিগুণপরিমিত চিনির সহিত নিশাইয়া মোদক প্রস্তুত করিবে । অগ্নিবল বিবেচনা করিয়া মাত্রা স্থির করিবে । ইহা বৃষ্ণকর, সেবন করিলে ধ্বজভঙ্গাদি-রোগ প্রশমিত হয় ।

স্বল্পচক্রোদয় মকরধ্বজ ।

জায়ফল, লবঙ্গ, কর্পূর, মরিচ প্রত্যেক একতোলা, স্বর্ণ দুই মাষা, মৃগনাভি দুই আনা, রসসিন্দূর সওয়া চারি তোলা । এই সমুদয় একত্রে মাড়িয়া চারি রতি প্রমাণ বটিকা করিবে । অল্পপান মাখন ও মিছরি অথবা পানের রস ও মধু প্রভৃতি । ইহা সেবনে নানাবিধ পীড়ার শান্তি ও বলবীৰ্যের বৃদ্ধি হয় ।

বৃহচ্চক্রোদয় মকরধ্বজ ।

শোধিত সূক্ষ্ম স্বর্ণপত্র একপল, শোধিত পারদ আট পল, এই উভয় একত্র উত্তমরূপে মাড়িয়া উহার সহিত গন্ধক বোল পল মিশ্রিত করিয়া কঙ্কনী করিবে । পরে রক্তবর্ণ কার্পাসের পুস্প ও ঘটকুমারীর রসে ভাবনা দিয়া মাড়িয়া শুষ্ক করিয়া বোতলের মধ্যে স্থাপন করিয়া বোতলের মুখে একখণ্ড খড়ি চাপা দিয়া, বালুকাপূর্ণ ইাঁড়ির মধ্যে ঐ

হাঁসার জিনিষ

বোতল উর্দ্ধমুখে বসাইবে ; বোতলের গলা পর্যন্ত বালুকা থাকিবে ।
অনন্তর ক্রমাগত তিনদিন জাল দিবে ; ইহাতে বোতলের গলদেশে
অরুণবর্ণ যে সমস্ত ঔষধাংশ সংলগ্ন হইবে, তাহা বাহির করিয়া
লইবে । ইহার একপল, কর্পূরচূর্ণ চারি পল, জায়ফল, ত্রিকটু, লবঙ্গ,
মৃগনাভি প্রত্যেক চারি মাষা, এই সমুদয় একত্র মাড়িয়া লইবে ।
ইহার মাত্রা পাঁচ রতি, পানের সহিত সেবনীয় । পথ্য দ্বত, ঘনীভূত
দুগ্ধ, মাংস ও পিষ্টক প্রভৃতি । ইহা সেবনে বিবিধ রোগ নষ্ট হয় ।
ইহাও বলকর ও বৃষ্ণ ।

মৃতসঞ্জীবনী সূধা ।

নূতন গুড় সাড়ে বার সের, বাবলাছাল, কুলছাল ও সুপারি প্রত্যেক
দুই সের, লোধ আধসের, আদা একপোয়া, সমুদয়ের অষ্টগুণ জল ।
প্রথমে গুড় গুলিয়া পরে যথাক্রমে আদা, বাবলাছাল ও কুলছাল
উহাতে নিক্ষিপ্ত করিয়া উত্তমরূপে মিশ্রিত করিবে । তৎপরে
সুপারি ও লোধ প্রক্ষিপ্ত করিয়া সরা দ্বারা পাত্রেয় মুখ আচ্ছাদন ও
উত্তমরূপে বন্ধন করিয়া কুড়ি দিন তদবস্থায় রাখিবে । অনন্তর মৃগ্নয়
মোচিকা যন্ত্রে ও ময়ূরাক্ষেপি যন্ত্রে মন্দ মন্দ অগ্নিতে উত্তপ্ত করিবে ।
পরে পাত্রেয় মধ্যে সুপারি, এসবালুক নামক গন্ধদ্রব্য, দেবদারু, লবঙ্গ,
পদ্মকাষ্ঠ, বেণামূল, রক্তচন্দন, গুলফা, যমানী, মরিচ, জীরা, কৃষ্ণজীরা,
শঠী, জটামাংসী, গুড়দ্বক, এলাইচ, জায়ফল, মুখা, গের্টেলা, শুঠ,
মেথী, মেধশুকী, রক্তচন্দন প্রত্যেক চারি তোলা কুটীয়া প্রক্ষেপ
করিবে । পরে যথাবিধি চূরাইয়া সুরা উদ্ধৃত করিয়া লইবে । ধাতু
ও বয়ঃক্রম অনুসারে ব্যবস্থা করিবে । ইহা সেবন করিলে বল,
অগ্নি, তেজ প্রভৃতি বর্দ্ধিত হয় । ইহা অতিশয় রোগোৎসাহপ্রদ ।
এই সূধা বিবেচনা করিয়া বিবিধ রোগে প্রয়োগ করা যায় ।

বৃহৎহারিদ্ৰাখণ্ড বটিকা ।

হারিদ্ৰাচূর্ণ আধ সের, তেউড়িচূর্ণ চারি পল, হরীতকীচূর্ণ চারি পল,
চিনি আড়াই সের । দারুহারিদ্ৰা, মুখা, যমানী, বনযমানী, চিতা, কণ্টকী,
কৃষ্ণজীরা, পিপুল, শুষ্ঠী, গুড়দ্বক, এলাইচ, তেজপত্র, বিড়ঙ্গ, গুলফা,
বালকমূলের ছাল, কুড়, হরীতকী, বহেড়া, চৈ, ধনে, সোহ, অত্র প্রত্যেক

একতোলা দিয়া একত্রে যত্ন অগ্নিতে পাক করিবে। যাত্রা একতোলা।
উষ্ণ দুগ্ধসহ সেব্য। ইহাতে পিত্তপ্রকোপকর বহু রোগের শান্তি হয়।

দশমূলী তৈল।

তিলতৈল চারি সের। কাথার্থ মিলিত দশমূল তৈল সাড়ে বার সের,
জল চৌবটি সের, শেষ ঘোল সের। কঙ্ক দশমূল একসের। দশমূলী-
তৈল বধিরতার উৎকৃষ্ট ঔষধ।

গর্ভবিনোদ রস।

ত্রিকটু সাত তোলা, হিন্দুল আট তোলা, জৈত্রী, লবঙ্গ প্রত্যেক ছয়
তোলা, স্বর্ণমালিকি চারি তোলা, এই সমুদয় জলে মর্দন করিয়া চণক-
প্রমাণ বটিকা করিবে। গর্ভিণীর জ্বরাদি রোগে প্রযোজ্য।

ভৃঙ্গরাজ তৈল।

তিলতৈল চারি পল। ভৃঙ্গরাজরস চারি সের। কঙ্ক—যষ্টিমধু এক-
পল, এই তৈলে চক্ষুর দৃষ্টি প্রসন্ন হয়।

গর্ভচিস্তায়ণি রস।

পারদ, গন্ধক, লৌহ প্রত্যেক দুই তোলা, অত্র চারি তোলা, কপূর,
বঙ্গ, তাম্র, জায়ফল, জৈত্রী গোকুরবীজ, শতমূলী, বেড়েলা, খেত-
বেড়েলা প্রত্যেক একতোলা। জলে মর্দন করিয়া, দুই রতি প্রমাণ
বটিকা করিবে। গর্ভবতী স্থীর জ্বর, দাহ এবং প্রদর প্রভৃতি পীড়ার
উপশম হয়।

বহুকাঞ্জিক।

কাঁজি একসের। কাথার্থ, পিপুলমূল, পিপুল, চৈ, শুঁঠ, যমানী,
জীরা, কৃষ্ণজীরা, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, বিটলবণ, সচল লবণ, মিলিত
একপল। পাথার্থ জল চারি সের, শেষ একসের। কাঁজি
(একসের)। যাত্রা একপল, কঙ্কসহিত পেষ। ইহা পান করিলে
শূল, আম ও কফ নষ্ট হয়, বলবীৰ্য্য, অগ্নি ও স্তনের দুগ্ধ বাড়ে।

অশ্বগন্ধা ঘৃত।

ঘৃত চারি সের, দুগ্ধ চল্লিশ সের। কঙ্ক—অশ্বগন্ধা একসের। এই
ঘৃতপানে বালকের দেহপুষ্টি ও বলবৃদ্ধি হয়।

বালবান্ধব ঘৃত ।

ঘৃত চারিসের, আমরুলের রস ও ছাগদুগ্ধ চারিসের, ককার্থ কতবেল, ত্রিকটু, সৈন্ধব, বরাহক্রান্তা, উৎপল, বালা, বেলশুঁঠ, ধাইমূল, মোচরস মিলিত একসের । এই ঘৃতপানে রালকের অতিসার-গ্রহণী-রোগ প্রশমিত হয় ।

গন্ধাবৃত রস ।

পারদতন্ত্র একভাগ, গন্ধক দুই ভাগ, অভাবে হিঙ্গুলোথ রস বা পারদ একভাগ ও গন্ধক দুই ভাগ, একত্র ঘৃতকুমারীর রসে মর্দনকরতঃ কোঁটার মধ্যে রাখিয়া লঘুপুটে পাক করিবে । ঘৃত ও মধুর সহিত সেবনীয় । ঔষধ সেবনান্তে সমূল ভূকরাজচূর্ণ একভাগ, ত্রিফলাচূর্ণ একভাগ ও চিনি দুইভাগ, এই সমুদয় একত্র মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে জ্বর নিবারিত হয় ।

হরশশাক ।

শিমুলমূলের ছালচূর্ণ ও শোধিত গন্ধকচূর্ণ একত্রিত করিয়া শিমুলমূলের রসে সাতবার ভাবনা দিয়া উত্তমরূপে চূর্ণ করিবে । ইহা দুই মাষা মাত্রায় ঘৃত ও মধুর সহিত সেবনীয়, ঔষধ সেবনান্তে দুগ্ধ একপল পের । ইহা সেবন করিলে বলিপলিতাদি দূরীকৃত ও বলবীৰ্য্য বর্দ্ধিত হয় ।

গ্রহণীলবঙ্গাদিচূর্ণ ।

লবঙ্গ, মঞ্জিষ্ঠা, সোহাগার খৈ, মুখ', ধাইমূল, বেলশুঁঠ, ধনিয়া, জায়ফল, খেঁচুনা, গুলফা, দাড়িমফলের ছাল, জীরা, সৈন্ধব, মোচরস, সুলিমূল, রসায়ন, অত্র, বঙ্গ, বরা, রক্তচন্দন, শুঁঠ, আতইচ, কঁকড়াশুকী, খদির, বালা প্রত্যেক সমভাগ চূর্ণ একত্র মিশ্রিত করিবে । অমুপান ছাগদুগ্ধ । গর্ভাবস্থায় সজাত গ্রহণী, অতিসার ও আমরুল প্রভৃতি পীড়া হইলে প্রযোজ্য

বৃহৎসুধাবতী গুটিকা ।

অত্র দুই পল, দৌহ একপল, মধুর চারিতোলা, এই সমুদয় একত্র করিয়া খানকুনি, খেঁতহড়হড়ে, ভালমুসী, ইহাদের আট পল রসে

প্রথম স্থানীপাক করিবে। ভীমরাজ, কেশুরিয়া ও কাঁটানটের রসে দ্বিতীয় স্থানীপাক এবং ত্রিফলা ও মুখার রসে তৃতীয় স্থানীপাক। পরে ঐ সকল দ্রব্য নাড়িয়া উত্তমরূপে বজ্জলী করিয়া লইবে। অনন্তর পূর্বোক্ত অত্রাদিচূর্ণ এই বজ্জলী এবং চৈ, চই, যমানী, জীরা, কৃষ্ণজীরা, শুসফা, ত্রিকটু, বিড়ঙ্গ, মুখা, পিপুলমূল, আপাজমূল, তেউড়ি-মূল, ভৃঙ্গরাজ, মান, বনওল, বেঁটকুল, ধানকুনির মূল, কেশুরিয়া, কলিয়া-কড়া, কাঁকড়াশুকী প্রত্যেক চারিতোলা, ত্রিফলা দেড় পল। এই সমুদয় লৌহপাত্রে আদার রসে তিনবার ভাবনা দিয়া কুলখাটির গায় বটিকা প্রস্তুত করিবে। অন্নপান কাঁজি। প্রাতে ও ভোজনের পূর্বে তিন বটিকা সেবনীয়। ইহাতে অন্নপিত্ত ও পরিণামশূল প্রভৃতি উপশমিত হয়।

লবঙ্গাদিচূর্ণ।

লবঙ্গ, দন্তিমূল, তেউড়িমূল, যমানী, শুঁঠ, বচ, ধনে, চিতামূল, ত্রিফলা, পিপুল, কটকীদ্রাক্ষা, চৈ, গোকুর, যবকার, এলাইচ, বনযমানী, ইন্দ্রযব এই সমুদয় সমভাগে চূর্ণ করিয়া দুইতোলা পরিমাণে উষ্ণ জলের সহিত সেবন করিলে গুল্ম প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

পিপ্পলী ঘৃত।

গব্যঘৃত একসের। কঙ্কার্থ পিপুল অর্ধপোয়া, গুড় অর্ধপোয়া। দুগ্ধ চারিসের। এই ঘৃতপান করিলে পরিণামশূল ও অন্নপিত্ত রোগ নিবারিত হয়।

কোলাদিমণ্ডুর।

শুক মণ্ডুর আড়াই পল, চৈ, পিপুলমূল, শুঁঠ, পিপুল, যবকার প্রত্যেক চারিতোলা, গোমূত্র কুড়ি পল। মণ্ডুর ও গোমূত্র পাক করিয়া আসন্নপাকে চূর্ণসকল প্রক্ষেপ দিবে। এই ঔষধ ভোজনের পূর্বে, মধ্যে ও অন্তে সেবনীয়। ইহাতে পরিণাম ও অন্তাগ্ন শূল নষ্ট হয়।

ধাত্রীলৌহ।

আমলকীচূর্ণ আধ পল, লৌহচূর্ণ চার পল, বস্তুপুত বস্তুচূর্ণ দুই পল। এই সমুদয় একত্র করিয়া গুলকের কাছে ভাবনা দিবে। ভাবনার্থ

গুলঞ্চ চৌদ্দ পল, পাকের জল একশো বারো পল, শেষ চৌদ্দ পল । এই কাথে সাত দিন ভাবনা দিবে । পরে প্রথমে ঘোঁড়ে শুষ্ক ও পুনর্বার পেষণ করিয়া নূতন মৃৎপাত্রে রাখিবে । ঘৃত ও মধুর সহিত আহারের পূর্বে, মধ্যে ও অন্তে তিন মাষা মাত্রায় সেবনীয় । ইহাতে অতিক্রম শূলরোগ নষ্ট হয় ।

কটুকান্তলোহ ।

কটুকা, ত্রিকটু, দস্তিমূল, বিড়ঙ্গ, চিতামূল, দেবদারু, তেউড়ী, গজপিপুল, প্রত্যেক সমভাগ ; সর্ষপিশুণ লোহ । দুগ্ধের সহিত সেবনীয় । ইহাতে শোথ শুষ্ক হয় ।

পঞ্চকোলঘৃত ।

ঘৃত পাঁচ পল । কঙ্কার্ধ পিপুল পাঁচ তোলা, দাড়িমবীজ দুই পল, ধনু পাঁচ তোলা, শুঁঠ দুই তোলা । দুগ্ধ কুড়ি পল । এই সমুদয় মণ্ড পাক করিয়া লইবে । ইহা সেবন করিলে বাত, গুল্ম, অর্শ প্রভৃতি রোগ নিবারিত হয় ।

বিন্দুঘৃত ।

ঘৃত চার সের । কঙ্কার্ধ আকন্দর আঠা দুই পল, নিজেয় আঠা ছয় পল, হরীতকী, কমলাগুড়ী, শ্যামালতা, সৌদালফলের মজ্জা, শ্বেত অপরাঞ্জিতার মূল, নীলবৃক্ষ, তেউড়ি, দস্তিমূল, চোরকাঁচকী, চিতামূল, প্রত্যেক একপল ; পাকার্থ জল ষোল সের । এই ঘৃতেয় যত বিন্দু সেবন করাইবে, ততবার বিরেচন হইবে । ইহাতে সকল প্রকার উদরী ও অন্যান্য অনেক দুঃসাধ্য রোগ নষ্ট হয় ।

শোধারি লোহ ।

ত্রিকটু, যবক্ষার প্রত্যেক একতোলা ; লোহ চারি তোলা ; একত্রে মর্দন করিয়া লইবে । ত্রিকলার রসের সহিত সেবনীয় । ইহাতে শীঘ্র শোথ নষ্ট হয় ।

দুগ্ধবটী ।

বিষ বা গন্ধরস বার রতি, আফিঙ্গ বার রতি, লোহ পাঁচ রতি, অল্প বাট রতি, এই সমুদয় দ্রব্য একত্রে দুগ্ধের সহিত মর্দন করিয়া,

দুই রতিপ্রমাণ বটিকা করিবে। অম্বুপান দুগ্ধ ; পথ্য কেবল দুগ্ধ ও অন্ন। যাবৎ আরোগ্য না হয়, তাবৎ লবণ ও জল বর্জনীয়। ইহাতে শোথ ও গ্রহণী প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

শোথভঙ্গ্য লৌহ।

ত্রিকটু, ত্রিফলা, ড্রাক্সা, কুড়, বালা, শঠী, লৌহ, বচ, লবঙ্গ, কঁকড়াশুকী, গুড়তুক, গুলফা, বহেড়া, বিড়ঙ্গ, ধাইফুল প্রত্যেক সমভাগ চূর্ণ সর্বসমান মথিত তণ্ডুল। এই সমুদয় দ্রব্য কুড়চির ছালের সঙ্গে মর্দন করিয়া জামপত্রে বেটন ও পকলেপ প্রদানপূর্বক যথাবিধি গজপুটে পাক করিবে। শীতল হইলে উদ্ধার করিয়া লইবে। মাত্রা দুই তোলা। সেবন করিলে শোথাদি বিবিধ রোগ নষ্ট হয়।

কল্পলতাবটী।

বিষ, হিঙ্গুল, ধুতুরাবীজ প্রত্যেক বার রতি, আফিঙ্গ ছত্রিশ রতি, এই সমুদয় দুগ্ধের সহিত মর্দন করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অম্বুপান দুগ্ধ। পথ্য দুগ্ধ ও অন্ন, লবণ ও জল বর্জনীয়। গ্রহণীযুক্ত শোথে প্রযোজ্য।

পঞ্চামৃত রস।

পারা একতোলা, গন্ধক একতোলা, সোহাগার খই তিন তোলা, বিষ তিন তোলা, মরিচ তিন তোলা ; এই সমুদয় একত্র জলে মর্দন করিয়া একরতি-প্রমাণ বটিকা করিবে। অম্বুপান আদার রস। ইহাতে শোথ প্রভৃতি নানা রোগ উপশমিত হয়।

ক্ষেত্রপাল রস।

হিঙ্গুল, বিষ, তাম্র, লৌহ, হরিতাল, সোহাগা, জীরা, আফিঙ্গ প্রত্যেক সমভাগে মর্দন করিয়া অর্দ্ধযবপরিমিত বটিকা করিবে। পথ্যাদি পূর্ববৎ। ইহাতে শোথাদি ও নাসারোগ নষ্ট হয়।

চিটিকাদি লৌহ।

চিত্রক বা চিতার মূল, শুঠ, বাসকহুল, গুলফা, শালপানি, তালজটাভঙ্গ, আপাকমূলভঙ্গ, পুরাতন মান, প্রত্যেক ছয় তোলা ; লৌহ, অন্ন

পিপুল, ভাষ, বককার পঞ্চলবণ প্রত্যেক দুইতোলা ; গোমূত্র ষোল সের। যুহু অগ্নিতে পাক করিবে। নীতল হইলে মধু দুই পল বিধিত করিয়া লইবে। এই চিত্রকাদি লৌহ সেবন করিলে প্রীহা ও বহুৎ প্রভৃতি সর্বরোগ নষ্ট হয়।

দুর্নীতল ।

কর্কটৈল চারি সের। তিতলাউয়ের রস ষোল সের। কাথার্থ বিড়ঙ্গ, বককার, সৈন্ধব, রান্না, চিতামূল, ত্রিকটু, দেবদারু মিলিত একসের। ইহার নস্ত্রে গলগণ্ড নিবারণ হয়।

লক্ষণা লৌহ ।

লক্ষণামূল, হস্তিকর্ণপলাশমূল, ত্রিকটু, ত্রিফলা, বিড়ঙ্গ, চিতামূল, অশ্বগন্ধামূল প্রত্যেক দুই তোলা ; লৌহ বাইশ তোলা। এই সমুদয় একত্র করিয়া মর্দন করিবে। ঘৃত ও মধুর সহিত সেব্য। ঔষধ সেবনান্তে চিনির সহিত কিঞ্চিৎ দুগ্ধপান করা কর্তব্য। ইহা সেবন করিলে, কস্তাপ্রসব নিবৃত্তি হয় ও পুত্র উৎপন্ন হয়। ইহা বিশেষ বলকারক।

ইছাভেদী রস ।

পারদ এক ভাগ, গন্ধক দুই ভাগ, মরিচ তিন ভাগ, লোহা চার ভাগ, শুঠ পাঁচ ভাগ, হরীতকী ছয় ভাগ, জায়ফল সাত ভাগ। সমষ্টিভুলচ চিনি। একত্র মর্দন করিয়া দুই-তিন রতিপ্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে।

সোমযুত ।

সোমযুত চারি সের, কাথার্থ শ্বেতসর্ষপ, বচ, চোরকাঁচকি, পুনর্নবা, কীৰ্ত্তিকাকনী, কুড়, যষ্টিমধু, বটকী, দ্রাক্ষা, গাঙ্গুরফল, পরুষফল, শ্যামালতা, অনন্তমূল, হরিদ্রা, আকনাদি, গুড়ফল, দেবদারু, সচল লবণ, মস্তিষ্ঠা, ত্রিফলা, প্রিয়ঙ্গু, বাসকপুষ্প, গিরিমাটি মিলিত একসের। গর্ভ-সংগাঙ্কে দ্বিতীয় মাস হইতে আরম্ভ করিয়া ছয় মাস পর্য্যন্ত সেব্য। ইহা সেবনে গর্ভের সমস্ত দোষ নিরাকৃত এবং সুন্দর পুত্র ভূমিষ্ট হয়।

বহাদশমূল তৈল ।

কর্কটৈল ষোল সের। কাথার্থ দশমূল সাড়ে বার সের, জল চৌদ্দটি সের, শেষ ষোল সের, গোড়ালেবুর রস একসের, আদার রস ষোল সের,

হাজার জিনিষ

ধুতুরার রস ষোল সের । কঙ্কার পিপুল, গুলঞ্চ, দারুহরিদ্রা, শুষ্কা, পুনর্গবা, সঞ্জিনার ছাল, কটকী, করঞ্জবীজ, কৃষ্ণজীরা, শ্বেতসর্ষপ, বচ, শুঠ, চিতামূল, শসী, দেবদারু, বেড়েলা, রাসনা, ছড়ছড়ে, কটকল, নিগিন্দাপত্র, চৈ, গিরিমাটি, পিপুলমূল, শুক মূলা, ঝমানী, জীরা, কুড়, বনঝমানী, বিক্রাডকমূল প্রত্যেক এক পল । এই তৈল ব্যবহারে কাশ ও শিরোভাগে প্রভৃতি পীড়ার উপশম হয় । ইহা প্রত্যক্ষ কলপ্রদ ।

পূর্ণচন্দ্র ।

রসসিন্দূর, অত্র, লৌহ, শিলাজতু, বিড়ঙ্গ, স্বর্ণমাক্ষিক, প্রত্যেক সমভাগ । মধু ও ঘৃত-সংযোগে বটিকা প্রস্তুত করিবে । ইহা বিশেষ পুষ্টিকর ।

কামদীপক ।

শ্বেত পুনর্গবার মূল দুই পল শিমূলমূলের রসে তিনবার ভাবনা দিয়া তাহার সহিত মোচরস দুই পল ও গন্ধক চার পল মিশ্রিত করিয়া সমুদয় উত্তমরূপে চূর্ণ করিবে । ঘৃত, মধুর সহিত চার মাষা মাত্রায় সেব্য ; পশ্চাৎ কিঞ্চিৎ দুগ্ধ পের ।

পঞ্চশর ।

পারদ ও গন্ধক শিমূলমূলের রসে পৃথক পৃথক একুশ বার ভাবনা দিয়া কঞ্জনী করিয়া বালুকাযন্ত্রে পাক করিবে । মাত্রা দুই রতি, পানের সহিত সেব্য । পথ্য—মাংস, মত্ত ও মহিষদুগ্ধ প্রভৃতি । ইহা সেবন করিলে অতিশয় বীৰ্য্যবৃদ্ধি হয় ।

কীরমধুর ।

মধুর একসের, পাকার্থ গোমূত্র আট সের, দুগ্ধ চার সের । একত্র করিয়া লইবে । ইহাতে পরিণামশূল নষ্ট হয় ।

নারাচরস ।

পারা, সোহাগা, মরিচ, প্রত্যেক এক তোলা ; গন্ধক, পিপুল, শুঠ প্রত্যেক দুই তোলা ; নিষ্কষ জয়পাল নয় তোলা । এই সমুদয় জলে মর্দন করিয়া দুই রতিপ্রমাণ বটিকা করিবে । অল্পপান তত্ত্বলোদক । ইহাতে গুল্ম ও শ্ৰীহারোগ নষ্ট হয় ।

সপ্তাবৃতলোহ ।

ষড়্ভুজ, ত্রিফলা প্রত্যেক এক এক ভাগ, লৌহচূর্ণ চারি ভাগ ।
এই সমুদয় উপযুক্ত পরিমাণে ঘৃত ও মধুর সহিত মর্দন করিয়া
করবে । অনুপান গব্যমূত্র । ইহাতে শূল ও অগ্নিপিত্তাদি রোগ
নষ্ট হয় ।

বীজপূরাত্ত ঘৃত (বীজপূর টা বা নেবু) ।

ঘৃত চারি সের । কাথার্ধ টা বা নেবুর মূল, এরণ্ডমূল, রাস্না, গোক্ষুর,
বেড়োলা, ইহাদের প্রত্যেক পাঁচ পল, নিম্বু যব দুই সের, জল
চৌষটি সের । ককার্ধ ধনিয়া, হরীতকী, ত্রিকটু, হিঙ্গু, সচল, বিট,
সৈন্ধব, যবকার, খেতখুনা, অন্নবেতস, কুড়, দাড়িম, মহামেদ, জীরা,
কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক চারি তোলা । দধির মাত আট সের । মৃদু অগ্নিতে
পাক করিবে । এই ঘৃত পান করিলে নানাবিধ শূল নষ্ট হয় ।

ভারামপুর গুড় ।

গুড় মগুর নয় পল, গোমূল আঠার পল, গুড় নয় পল । প্রক্ষেপার্ধ
বিড়ঙ্গ, চিতামূল, চৈ, ত্রিফলা, ত্রিকটু, প্রত্যেক এক পল । মৃদু
অগ্নিতে অল্পে অল্পে পাক করিয়া পিণ্ডীভূত হইলে স্নিগ্ধ ভাগে রাখিবে ।
মাত্রা এক তোলা । ভোজনের পূর্বে, মধ্যে ও অন্তে সেবনীয় ।
ইহাতে পিত্তশূল প্রভৃতি নানাবিধ রোগ উপশমিত হয় ।

স্বর্ণসিন্দূর ।

পারা আট তোলা, গন্ধক আট তোলা, স্বর্ণ দুই তোলা । এই সমুদয়
বটাঙ্কুরের রসে একপ্রহর মাড়িয়া মকরধ্বজ প্রস্তুত করিবার
নিয়মানুসারে বালুকাযন্ত্রে পাক করিবে । অনুপানবিশেষের সহিত
বিবিধ রোগে প্রয়োগ করা যায় । ইহা সেবন করিলে বল, বীৰ্য্য,
অগ্নি ও মেধা প্রভৃতি বর্দ্ধিত হয় ।

শর্করালোহ ।

শতমূলীর রস চারি সের, গোমূত্র চারি সের, ছাগদুগ্ধ চারি সের,
আমলকীর রস চারি সের, মগুর আট পল, চিনি ষোল পল, ঘৃত

চার পল। এই সমুদয় একত্রে পাক করিবে। পাক সম্পন্ন, ঘনীভূত ও শীতল হইলে বিড়ঙ্গ, ত্রিফলা, ত্রিকটু, যমানী, গজপিপ্পলী, জীরা, কৃষ্ণজীরা, মুখা, লৌহ, অন্ন, প্রত্যেক চূর্ণ চারি তোলা নিক্ষেপ করিয়া আলোড়ন করিয়া লইবে। এই ঔষধ আহায়ে পূর্বে, অগ্নিবল বিবেচনা করিয়া সেবন করা উচিত। ইহা সকল প্রকার শুলের, বিশেষতঃ পিত্তশুলের উৎকৃষ্ট ঔষধ। ইহাতে অস্ত্রান্ত রোগও উপশমিত হয়।

গর্ভবিলাস রস।

পারা, গন্ধক ও তুঁতিয়া প্রত্যেক সমভাগ, গোড়ানেবুর রসে মর্দন করিয়া, ত্রিকটুর কাথে তিনবার ভাবনা দিয়া দুই রতি প্রমাণ ষটিকা করিবে। ইহা গর্ভিনীর জ্বরাদি রোগে প্রযোজ্য। এই ঔষধ যদি তুঁতিয়ার পরিবর্তে স্বর্ণ দিয়া প্রস্তুত করা যায়, তাহা হইলেই গর্ভচিস্তামণি কহে।

জীরকান্ত মোদক।

জীরা আট পল, শুঁঠ তিন পল, ধনিয়া তিন পল, সুল্ফা, যমানী, কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক এক পল, দুগ্ধ আট সের, চিনি ষাট সের, ঘৃত আট পল। প্রক্ষেপার্থ ত্রিকটু, গুড়ত্বক, তেজপত্র, এলাইচ, বিড়ঙ্গ, চৈ, চিতামূল, মুখা, লবঙ্গ প্রত্যেক এক পল। ইহাতে স্মৃতিকা ও গ্রহণী রোগ উপশম হয় এবং অগ্নির দীপ্তি হয়।

ফলকল্যাণ-ঘৃত।

গব্যঘৃত চার সের, শতমূলের রস আট সের, দুগ্ধ আট সের। ককার্থ মঞ্জিষ্ঠা, যষ্টিমধু, কুড়, ত্রিফলা, চিনি, বেড়েলামূল, মেদ, কীরকাকলা, অশ্বগন্ধামূল, বনযমানী, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, হিন্দু, কণ্টক, রক্তেগপল, কুমুদ, দ্রাক্ষা, কাকলা, শ্বেতচন্দন, রক্তচন্দন, লক্ষণামূল (অভাবে শ্বেতকণ্টকারির মূল), প্রত্যেক দুই তোলা। এই ঘৃত পান করিলে পুরুষের বল-বীর্যাদি বৃদ্ধি হয়, স্ত্রীলোকের গর্ভদোষ নিরাকৃত হয়, আয়ুশালী বলবান্ ও রূপবান পুত্র ভূমিষ্ট হয়।

শুতিকাদশমূল ।

শালপানি, চাকুলে, বৃহতী, কণ্টকারি, গোকুর, নীলঝিটি, গন্ধভাঙ্গুলের মূল, শুঁঠ, গুলক, মুখা মিলিত দুই তোলা, জল আধ সের, শেষ দেড় পোয়া। এই কাথ পানে শুতিকা-স্বকীয় দাহ-সংযুক্ত জ্বর প্রশমিত হয়।

স্বাদের মহৌষধ ।

সমপরিমাণ সোহাগার খৈ, ফটিকিরি খৈ, আমলাসার গন্ধক লইয়া গুঁড়া করিবে। পরে তাহাতে অল্পমাত্রায় মিছরি গুঁড়া মিশ্রিত করিয়া কোন স্যাৎসেতে স্থানে দশ-বার ঘণ্টা রাখিয়া দিবে; পরে দাদ বেষ করিয়া চুলকাইয়া (উক্ত ঔষধ অঙ্গুলির দ্বারা ঘুঁটিলে মলমের স্রাব হইবে) ঐ মলম লইয়া দাদে একবার লাগাইয়া দিলে, একেবারে আরোগ্য হইয়া যাইবে। ইহাতে জ্বালা-যজ্ঞণা কিছুই নাই। কাল-কাসুন্দের পাতার রস এবং শ্বেতচন্দন সমপরিমাণ উত্তমরূপে বাটিয়া লাগাইয়া দিবে। ঔষধ লাগাইবার পূর্বে ঘুঁটের ছাই দ্বারা দ্রুতস্থান চুলকাইয়া দিবে।

প্ৰীহার অমোঘ ঔষধ ।

পাকা কলার ভিতর করিয়া প্রথম দিবস একটা, দ্বিতীয় দিবস দুইটা, তৃতীয় দিবস তিনটা জোনাকি-পোকা খাইলে, সাত দিবসে প্ৰীহা আরোগ্য হয়। যদি তিন দিবস ঐরূপ ব্যবহার করিয়াও পুনরায় জ্বর আইসে, তাহা হইলে তিন দিবস বাদ দিয়া পুনরায় তিন দিবস উক্ত প্রকার ঔষধ খাওয়াইবে। একপোয়া দশবাইচণ্ডীর গেঁড়, গোলমরিচ এক তোলা, কিসুমিস্ এক তোলা, মিছরি এক তোলা, মুলতানী হিং সিকি তোলা, একত্র জল দিয়া বাটিয়া মটরের স্রাব বড়ি প্রস্তুত করিবে। দিবসে দুইবার দুইটি করিয়া বড়ি জল দিয়া খাইলে বহু দিবসের প্ৰীহা আরোগ্য হইবে। খাওয়ার পর মলত্যাগ হয়, কিন্তু তাহাতে কোন ভয়ের কারণ নাই। যত অধিক দাস্ত হইবে, তত শীঘ্র রোগ সারিবে।

আমাশয়ের ঔষধ ।

ডুমুরের ছাল খেঁতো করিয়া ভিজাইবে, পরে মিছরির সব্বতের সহিত পান করিবে। দুই প্রকার—জামপাতার রস ছাগীত্বের

সহিত পান করিলে শীঘ্র আরোগ্য হয়। তিন প্রকার।—শাঞ্চি-শাকের ছুই-চারিটা শিকড়, একমুঠা কাঁচা চিড়ার সহিত ভক্ষণ করিবে; একবার খাইলে আরোগ্য হইবে। যদি না হয়, তাহা হইলে পরদিনসে আর একবার খাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হইবে। ইহাতে শাক ও অল্পভক্ষণ নিষিদ্ধ। দু'-তিন দিবস কেবল সুমৎস্তের ঘূষ ও অন্ন আহাৰ করিবে। চতুর্থ প্রকার।—কিঞ্চিৎ চূণের জলের সহিত কিছু হালুদ মিশাইয়া রাত্রিকালে শয়নের পূর্বে সেবন করিলে আমাশয় নিশ্চয় আরোগ্য হইবে। পঞ্চম প্রকার।—শিশুদিগের আমাশয় হইলে ছাগদুগ্ধের সহিত ডালিমফল সিদ্ধ করিয়া সেবন করাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হয়। ষষ্ঠ প্রকার।—ধূনা (শ্বেতবর্ণ) ও আমের আঁটির মধ্যের শাঁস চূর্ণ করিয়া চিনির সহিত মিশাইয়া খাইলে আরোগ্য হয়।

রক্ত বন্ধ করিবার উপায়।

প্রথম—অপরাজিতা ফুলের পাতা চিবাঁইয়া ক্ষতস্থানে দিয়া তাহার উপর নেকড়া জড়াইয়া বাঁধিয়া দিলে তৎক্ষণাৎ রক্ত বন্ধ হয়। দ্বিতীয়—অপামার্গ বা আপাজের পাতা হাতে বগড়াইয়া যে স্থানে কাটিয়া রক্তপাত হইতেছে, তথায় দিলে তৎক্ষণাৎ রক্ত বন্ধ হয়। তৃতীয়—আদা গাছের পাতা ও চূণ একত্রে হাতে বগড়াইয়া যখন তাহা হইতে ফেনা নির্গত হইবে, তখন সেই ফেনা লইয়া ক্ষতস্থানে দিবে। ইহাতে জ্বালা নিবারণ হইবে ও ক্ষতস্থান ঘোড়া লাগিয়া যাইবে। সর্বজনপরিচিত হাড়ভাঙ্গা, রাংচিতা, গজাজল, হিমসাগর প্রভৃতি উদ্ভিজ্জের রস কাটা-ঘোড়ার সাহায্য করে।

সর্দির মুষ্টিযোগ।

ঘোষাগোটা নামক গাছের একটি ফল জলে ভিজাইয়া সেই জল দুই ফোটা নাকে ঢালিয়া দিলে একদিনসে সর্দি আরোগ্য হয়। বাজারের বেদেয়া অনেকে গাছ চেনে।

পাঁকুইয়েৰ ঔষধ ।

লাল ম্যাৰ্জেন্টাৰ বং গুলিয়া পায়ের পাঁকুই ঘায়ের মধ্যে দিলে এক দিবসে আৰোগ্য হয় । মেদিপাতাও বন্দ নহে । খদিরের সহিত মেদিপাতা বাট্টিয়া গৰম গৰম দিতে হয় । মোম নারিকেল তৈলে ফেটাইয়া তাহাতে সোহাগা মিশাইয়া দিলেও ভাল হয় ।

বুকে ও পাৰ্শ্ব বেদনাৰ ঔষধ ।

পান গৰম কৰিয়া বেদনাক্ৰানে দিলে তৎক্ষণাৎ আৰোগ্য হয় । দুই পাৰ্শ্ববেদনা উপশমিত হয় না ।

পাঁচড়ার ঔষধ ।

কিছু সরিষাৰ তৈল একটি বাটিতে কৰিয়া গৰম কৰিবে । যখন কটিতে থাকিবে তখন তাহাতে কিঞ্চিৎ বস্তন খেঁতো কৰিয়া ফেলিয়া দিবে । ইহাতে শীঘ্ৰ আৰোগ্য হয় । ছোট্টাদড় নামক গাছেৰ শিকড় সরিষাৰ তৈলেৰ সহিত উষ্ণ কৰিয়া পাঁচড়ায় দিলে দুই দিনে পাঁচড়া আৰাম হয় ।

ৰাতকানার মুষ্টিযোগ ।

পান মৰ্দন কৰিয়া একখানা নেৰড়ায় দ্বাৰা বসটুকু বাহিৰ কৰিয়া লইয়া ৰাত্ৰ্যন্ধেৰ চকুতে দিলে আৰোগ্য হয় ।

একশিৰাৰ ঔষধ ।

বোৰাচৰ নামক গাছেৰ একগোছা পাতাৰ আঁশ ছুলিয়া কোমৰে বাঁধিয়া ৰাখিবে । ইহাতে দুই দিবসে আৰোগ্য হইবে ।

বস্তশাশয়ের ঔষধ ।

ডালিমের শিকড়, জামপাতাৰ রস, ছাগী-দুগ্ধ একত্ৰ বাট্টিয়া খাইলে বহু দিবসের পীড়া দুই দিবসে আৰোগ্য হয় ।

আমবস্তুর ঔষধ ।

আস্বেঙড়ায় শিকড়ের ছাল দুই-তিন কুঁচ পরিমাণ দুইটি গোলমরিচের সহিত বাট্টিয়া তিনটি বড়ি তৈয়াৰী কৰিবে । ইহাৰ একটি

প্রাতে, একটি মধ্যাহ্নে ও একটি সন্ধ্যায় খাইবে। পঞ্চ পুরাতন চাউলের অন্ন ও সু-মৎস্যের ঘূষ। পাকা কতবেলের পানা মিছরির সহিত প্রত্যহ দুই-তিনবার সেবন করিলে পুরাতন রক্তাতিসার আরাম হয়। দুই-তিনটা হরিদ্রা পাতার রস সমভাগ জোমড়ার চূণের জলের সহিত একবার কিংবা দুইবার খাইবামাত্র শতবারের আয়বস্ত্র একেবারে সারিয়া যায়। কুকসিযের পাতা (অপর নাম বনমুগা) সিদ্ধ করিয়া তাহার কাথ সেবন করিলে আয়বস্ত্রের রক্ত বন্ধ হয়। ইহা ব্যবহারে ওলাওঠার রোগীও আরাম হয়। পঞ্চাশটা আন্দাজ কচি পেরারা পাতার রস ও তৎ-পরিমাণে দুগ্ধ ও খুনথারাপি একত্র তিন দিবস খাইলে ইহা আরোগ্য হয়। টাপাকলার শিকড় দুই কুঁচ পরিমাণ বাটিয়া খাইলে দুই-তিন দিবসে ইহা আরোগ্য হয়। কিন্তু বিশল্যকরণী বা আয়াপানের পাতার রস অমোঘ।

মাকড়সায় ঘা চাটিলে তাহার ঔষধ।

তুলাটেপারির পাতা, হাঁকার জল ও আদা একত্র বাটিয়া একটু গরম করিয়া ঘায়ে দিলে বেশ ফল পাওয়া যায়। ইহা বিবাক্ত ঘা মাত্রেই উপকারী।

বাতশ্লেষ্মা বেদনার ঔষধ।

মোচরস (শিমুলের আঠা) ও মস্তন্দরির শিকড়, হাঁকার জল দিয়া বাটিয়া গরম করিয়া যে স্থানে বেদনা হইয়াছে তথায় লাগাইবে। দুই-তিন দিবস দিতে হয়। সঞ্জিনা-পত্র ও ইক্ষুচিনি একত্রে বাটিয়া তাহার রস বাহির করিবে এবং যে স্থানে বেদনা হইয়াছে তাহার প্রলেপ দিবে। ইহাত অতি সত্ত্বর বেদনা আরোগ্য হয়।

নেবা বা পাণ্ডুরাগের ঔষধ।

রক্তন-হুলের শিকড় জলে হাত ডুবাইয়া হাতে ঘষিলে নেবা যার
ও রোগ আরাম হইবে।

চক্ষু-উঠার ঔষধ ।

কচি আত্রের পাতার নির্ঘাস দুই-তিন ফোটা চক্ষে দিলে একদিনে
আরোগ্য হয় । কচি আমপাতা গাছ হইতে লইয়াই মুটমুট করিয়া
তাহার বোটা ভাঙিলে যে নির্ঘাস বাহির হয়, তাহাই চক্ষুতে
দিতে হয় ।

বিকারের ঔষধ ।

দুলালকুলের পাতার রস রোগীকে পান করাইলে ও চক্ষুতে তাহার
কুট দিলে বিকার ভাল হয় ।

চক্ষুতে আঙ্গনী হইলে অমোঘ ঔষধ ।

আকন্দের আঠা, প্রথমে যে চক্ষুতে উক্ত পীড়া হইয়াছে, তাহার বিপরীত
পায়ের বৃদ্ধাসুলের দুই নখকুনিতে, পরে অপর পায়ের ঐ স্থানে
লাগাইয়া দিবে । ইহাতে সত্ত্বর ঐ পীড়া আরোগ্য হয় । ডালিমের
রসে কুলখড়ি মিশ্রিত করিয়া চক্ষুতে অঙ্গন দিলে আরোগ্য হয় ।

মাথাধরা নিবারণের উপায় ।

দুটি কচি কুলের পাতা দুই পার্শ্বের রগে দিয়া রাখিলে অর্ধঘণ্টার
মধ্যে আরোগ্য হয় । সহসা কোন কারণে মাথা ধরিলে তেজপাতা
বাটির উভয় রগে প্রলেপ দিলে তৎক্ষণাৎ আরাম হয় । স্বল্পপরিমাণ
এটিশাইর'ন খাইলে সারে । বেহুল বা পানের পেপারমিট ঘষিয়া
দিনে সারে ।

চক্ষুতে জলপড়ার ঔষধ ।

রতনজ্যোতিঃ নামক গাছের পাতার রস মধুর সহিত মিশ্রিত করিয়া
পায়ের পানকে করিয়া চক্ষুর প্রান্তভাগে লাগাইয়া দিবে । এইরূপে
দুই-তিন দিন দিলে আরোগ্য হইবে ।

পেট ফাঁপার ঔষধ ।

একমুঠা গোলমরিচ আধতাজা করিয়া মিছরির পানার সহিত পান
করিলে তৎক্ষণাৎ আরোগ্য হয় ।

দস্তশূল নিবারণের উপায় ।

আকরকরা বচ ও "ছোট পুঁইশাক" গাছের মূল উত্তমরূপে পিষিয়া দাঁতে এবং দাঁতের গোড়াতে তিন-চারবার মর্দন করিলে দুই দিবসে আরোগ্য হয় ।

হাতে মরামাস উঠিলে তাহা নিবারণের উপায় ।

কদম্বুলের পাতা ও শিয়াল-মোতার পাতা একত্রে পিষিয়া হাতে দিলে ভাল হয় । তেলকুচা পাতার রস ও লবণ মিশ্রিত করিয়া হাতে বগড়াইলে সারিয়া যায় ।

দুগ্ধপীহার ঔষধ ।

বালকদিগের দুগ্ধপীহা বা দুধেপিলে হইলে শামুকের মুখের মধ্যভাগ ঘষিয়া মানকচুর শিকড়ের সহিত বাটিয়া কাগজিলেবুর রসের সহিত মিশ্রিতকরতঃ সেবন করাইলে নির্দোষে আরাম হয় ।।

সহজ-প্রাপ্য ঔষধ

উৎকট মেহরোগের ঔষধ ।

ইসবগুল ভাল করিয়া গুঁড়া করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয় । পরদিবস প্রাতে তাহা ছাঁকিয়া সেবন করিলে প্রমেহরোগ আরাম হয় । প্রত্যহ প্রাতে ভুঁইকুমড়ার রস আধছটাক এককাঁচা দুধের সহিত মিশ্রিত করিয়া খাইলে বিংশতি প্রকার মেহরোগ আরাম হয় ।

ইাসের ডিমের মধ্যস্থিত সাদা লাল পদার্থের সহিত কিছু জল মিশাইয়া যে পর্য্যন্ত না জলের সহিত উত্তমরূপে মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত নাড়িতে হয় । পরে উহা খাইলে প্রমেহরোগ নষ্ট হয় এবং জালা-যন্ত্রণাও উপশম হয় ।

মসিনা আধপোয়া আধসের জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয় । তাহার পরদিন প্রাতে ঐ মসিনার জল উত্তমরূপে ছাঁকিয়া লইয়া কিঞ্চিৎ মধুর সহিত সেবন করিলে মেহরোগের জালা-যন্ত্রণা একেবারে প্রশমিত হয় । গুলকের রস মধুর সহিত সেবন করিলে একসপ্তাহের মধ্যে প্রমেহরোগ ভাল হয় ।

শিরোরোগের মহৌষধ ।

কুঁচর মূল কাঁজির সহিত একত্রে বাটিয়া প্রলেপ দিলে ঐ রোগ বিনষ্ট হয় ।

চক্ষুরোগের ঔষধ ।

প্রত্যহ প্রাতে মুখ ভরিয়া জল রাখিয়া পরে চক্ষুবিভারপূর্বক ধোত করিলে সর্বপ্রকার চক্ষুরোগ হইতে নিষ্কৃতি পাওয়া যায় ।

শ্রীহার আশু উপকারক ঔষধ ।

ছাগীদুগ্ধ ও আদার রস পান করিলে শ্রীহা নষ্ট হয় ।

কোরণ্ডের মহৌষধ ।

বহুবীরবৃক্ষের বীজ আদার সহিত বাটিয়া কোরণ্ডে প্রলেপ দিলে অন্তর্ভুক্তি নিবারণিত হয় ।

পুষ্টিসাধক ঔষধ ।

মধু, চিনি, নবনীত একত্রে মিশ্রিত করিয়া লেপনকরতঃ দুধ বা ঘৃত পান করিলে পুষ্টিসাধন হয় ।

স্তনে দুধ না থাকিলে তাহার ঔষধ ।

ভুঁইকুমড়ার শিকড় শালিখাত্তের চাউলের সহিত বাটিয়া দুধের সহিত একসপ্তাহকাল পান করিলে প্রসূতিদিগের স্তনে দুধ জন্মিয়া থাকে ।

ক্রিমিরোগের ঔষধ ।

বদরিকার ও আপাঙ্গের শিকড়, গুড় ও ঘৃতের সহিত মিশ্রিত করিয়া পান করিলে সর্বপ্রকার ক্রিমিরোগই আরাম হয় । আনারসের পাতাতেও ক্রিমি নষ্ট হয় ।

অজীর্ণরোগের ঔষধ ।

বিছুটির শিকড় ঘোলের সহিত পান করিলে অথবা হরীতকী, গুঁঠ ও সৈন্ধব লবণ সমভাগে বাটিয়া খাইলে কিবা যোয়ান খাইলেও অজীর্ণতা নাশ পাইয়া থাকে ।

সর্পবিষের মহৌষধ ।

সর্প দংশন করিলে ক্ষুদ্রনটের শিকড় চালধোয়াজলে বাটিয়া দ্বুতের সহিত পান করিলে ঐ বিষ নষ্ট হয় ।

শিমুলের ফল, মূল, পত্র ও ছাগ একত্রে খেঁতো করিয়া তাহার কাথ বাহির করিয়া খাইলেও সর্পবিষ তৎক্ষণাৎ নষ্ট হয় । শিমুলের ডাল সঙ্গে থাকিলেও সাপ কাছে আসিতে পারে না ।

কানপাকা ।

কান পাকিলে গোলাপী আতর গরম করিয়া কানে দিলে কানপাকা আরাম হইয়া থাকে ; তুলায় কিঞ্চিৎ আতর মাখাইয়া কানে দিয়া রাখিতে হয় ।

হাত-পা জ্বালা ঔষধ ।

হাত-পা জ্বালা করিলে হাত-পা ভাল করিয়া ধুইয়া তিলতৈল তেলা-কুচার পাতার রসের সহিত একত্রে বেশ করিয়া হাতে-পায়ে দিলে জ্বালা নিবৃত্তি হয় ।

ফুলের তৈল কিঞ্চিৎ জলের সহিত মিশাইয়া মাখাইলেও ঐ জ্বালা আরাম হইয়া থাকে ।

দন্ডের ঔষধ ।

দন্ড হইবামাত্র দন্ডস্থানে মাৎগুড়ের প্রলেপ দিতে হয় ; তাহা হইলে জ্বালা ও কোঁড়া নিবারিত হইয়া থাকে ।

চূণ ও কালি একত্রে বেশ করিয়া মিশাইয়া তথায় মাখাইয়া দিলে ঐ একই প্রকার ফল দর্শিয়া থাকে ।

দন্ডস্থানে মধু মাখাইয়া যবচূর্ণের প্রলেপ দিলেও তৎক্ষণাৎ জ্বালা নিবারিত হইয়া থাকে ।

চূণ এবং কিঞ্চিৎ নারিকেল তৈল ফেটাইয়া ঐ দন্ডস্থানে দিলে উহা শীঘ্রই আরাম হইয়া থাকে ।

মাথাধরার মহৌষধ ।

সহসা কোন কারণে মাথা ধরিলে তেজপাতা বাটিয়া উত্তম রপে প্রলেপ দিলে তৎক্ষণাৎ আরাম হয় ।

হাজার আনিষ

অরুণিত মাথাধরা হইলে ঐ স্থানে দাকচিনি বাটুরা দিলে ভাল হয় ।
পানে চূণ লাগাইয়া দিবৎ গরমকরতঃ ঐ স্থানে দিলেও অরুণিত
মাথাধরা উহাতে তৎক্ষণাৎ আরোগ্য হইয়া থাকে ।

সর্দির ঔষধ ।

লেবুর রস এককাঁচা, অল্পপরিমাণে পিপুলের গুঁড়া ও দশ-পনের ফোঁটা
মধু একত্রে মিশাইয়া অল্প গরম করিয়া খাইলে বুকের সর্দি ভাল হয় ।
সর্দি হইলে চা খাইলে অথবা ঘৃত গরমকরতঃ গোলমরিচ গুঁড়ার
সহিত একত্রে উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া খাইলে তিন-চার দিনের
মধ্যে সর্দি আরাম হয় ।

কতের তৈল ।

দুগ্ধজনিত ক্ত হইলে কেঁচোর সহিত তিলের তৈল ভাল দিয়া ক্তস্থানে
দিলে নিশ্চয়ই আরোগ্য হয় ।
ঘা হইলে নিমপাতার সহিত ঘৃত ভাল দিয়া ঐ ঘৃত ঘায়ে দিলে উহা
আরাম হইয়া থাকে ।

অল্পসেবনজনিত অসুখ ।

অল্প খাইয়া অসুখ হইলে চূণের জল বা সোডা কার্বন অল্পপরিমাণে
খাইলে ভাল হয় ।

ষাদক সেবনজনিত অসুখ ।

ষাদকদ্রব্য সেবন করিয়া অসুখ হইলে কপূর কিম্বা ভিনিগার খাইলে
ভাল হয় ।

কপূর সেবনজনিত অসুখ ।

কপূর খাইয়া অসুখ হইলে অল্পপরিমাণ আকিং খাইলে ভাল হয় ।

সর্বাঙ্গে বেদনা হইলে ।

রেড়ীর তৈল একছটাক, খানিকটা কপূর ও মনসাপাতাকে সেকিয়া
তাহার খানিকটা রস একত্রে মিশ্রিত করিয়া মালিশ করিলে বেদনা
নিশ্চয় আরোগ্য হইবে ।

কাসি ।

অল্পপরিমাণে কপূর ও তিন কুঁচ ওজনে একটুকু হারসারাম একত্রে

মিশ্রিত করিয়া তিনটি বড় তৈয়ারী করিয়া দিনের মধ্যে তিনবার খাইলে জল-কাসি ভাল হয় ।

ত্রণ ।

চিনি ও দেশী সাবান সমভাগে লইয়া জল দিয়া মাড়িয়া নেকড়ার পটি করিয়া ত্রণস্থানে লাগাইয়া দিলে ভাল হয় ।

ফোড়া ।

ছোট চিংড়ীমাছের মাথা আট-দশটা এবং মূড়ামাখন এককঁচা পিড়িতে মাড়িয়া ফোড়ার মুখ ফাঁক করিয়া প্রলেপ দিবে ।

অজীর্ণ ।

এক সরিষা পরিমাণ হিং কিঞ্চিৎ জল দিয়া খাইলে ভাল হয় ।

আধকপালে মাথাধরা ।

শ্বেতচন্দন ও কপূর একত্র পিড়িতে মাড়িয়া বেদনার স্থানে লেপন করিবে ।

দস্তের পীড়া ।

আকনের আঠাতে লবণ মিশাইয়া রোদ্রে শুকাইয়া দস্তের যে স্থানে বেদনা বা কুলিয়াছে, সেই স্থানে বসাইয়া দিবে ।

কোষ্ঠবদ্ধ ।

হরীতকী সিদ্ধ করিয়া তাহা বাটিয়া গরম জলের সহিত গুলিয়া খাইলে কোষ্ঠবদ্ধ ভাল হয় ও পেটে রেড়ীর তৈল মালিশ করিলে দান্ত পরিষ্কার হইয়া থাকে । শিশুদিগের পক্ষে বকুলফল ও পানের বোঁটা গুহ্ব্বারে প্রয়োগ করা কোষ্ঠপরিষ্কারের সর্বোৎকৃষ্ট ঔষধ ।

বুকে শ্লেষাজনিত বেদনা হইলে ।

পুরাতন ঘৃত মালিশ করিলে তাহা ভাল হয় ।

ধন্দয়ুক্ত বন্ধে ।

যদি কোন স্থানে বন্দয়ুক্ত বন্ধ হইয়া ঐ স্থান শ্ফীত বা বেদনায়ুক্ত হয়, তাহা হইলে সোরা, কালো বেগুন ও কাঁচা হলুদ এই সকল দ্রব্য একত্রে বেশ করিয়া বাটিয়া ঐ স্থানে প্রলেপ দিলে বেদনা নিশ্চয়ই আরোগ্য হয় ।

পেট ফাঁপিলে ।

বাতাসার জল বা মিহরির জলের সহিত গোটাকতক গোলমরিচ জলের সহিত মিলাইয়া খাইলেই উহা ভাল হয় । সোডাওয়াটার খাইলেও উহা আরাম হইয়া থাকে ।

আঁচিল ।

অন্ন সাজিয়াটি এবং অন্ন চূণ একত্রকরতঃ আঁচিলের উপর মাখাইয়া দিলে আঁচিল উঠিয়া যায় ।

ছুলি ।

একখানা পাথরে কিঞ্চিৎ পাতিলেবুর রসের সহিত হরিতাল ঘনিয়া তাহা বোজে দিয়া উত্তপ্তকরতঃ ছুলি চুলকাইয়া ঐ স্থানে প্রলেপ দিবে । একরূপ করিলে তিন-চার দিনের মধ্যে ছুলি আরাম হইয়া থাকে ।

বহুমূত্র ।

বহুমূত্র রোগ হইবার উপক্রম হইয়াছে, এমন জানিতে পারিলে প্রত্যহ যজ্ঞদুগ্ধর ভাতে দিয়া তাহাতে কেবল তৈল মাখিয়া খাইলে অল্পদিনের মধ্যে বহুমূত্ররোগ আরাম হইয়া থাকে ।

উকুন ।

নারিকেল তৈলের সহিত কিঞ্চিৎ কর্পূর একত্র করিয়া ভাল করিয়া মিশ্রিতকরতঃ মস্তকে মাখিলে মস্তকের উকুন সকল মরিয়া যাইবে এবং ইহাতে মাথাও খুব ঠাণ্ডা থাকে ।

গাত্রদাহ ।

একপোয়া জলে সামান্য ভিনিগার আধছটাক মিশ্রিত করিয়া গাত্রের এক এক স্থানে মালিশ করিবে এবং তৎক্ষণাৎ সেই স্থান শুষ্কবস্ত্র দ্বারা মুছিয়া ফেলিবে ।

শূল ।

সাজিয়াটি ও লেবুর রস এই দুই দ্রব্য সমভাগে একত্রে মিশ্রিত করিয়া খাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হয় ।

চক্ষু উঠিলে ।

হাতীশুঁড়ের পাতার রস চক্ষুতে দিলে তাহা ভাল হয়

কাসির ঔষধ ।

ছোট ছেলেদের সময় সময় অত্যন্ত সর্দি লাগিয়া থাকে । কাসিতে কাসিতে তাহাদের দম আটকাইয়া আইসে । কখন কখন বুকের তিতর শ্লেষ্মা বসিয়া তাহাদের শ্বাস-প্রশ্বাসেরও ব্যাঘাত করিয়া থাকে । এরূপ অবস্থায় যদি মুক্তবর্ষীর পাতার রস আধবিশুক একটু তপ্ত করিয়া সেবন করান যায়, তবে তৎক্ষণাৎ বমি হইবে ও শ্লেষ্মা উঠিয়া যাইবে । শিশুর মলম্বারের চারিপার্শ্বে মুক্তবর্ষীর পাতা-বাটা গরম গরম লেপে দিলে মলনিঃসরণ হয়, মলের সহিত শ্লেষ্মা বাহির হইয়া যায়, শিশুর ঘুংরী কাসি শীঘ্র শীঘ্র সারিয়া যায় । যখন মল-মূত্র বন্ধ হইয়া পেট ফুলিয়া রোগীর অত্যন্ত যন্ত্রণা উপস্থিত হয়, তখন মুক্তবর্ষীর পাতা ও সোরা একসঙ্গে বাটিয়া গরম গরম পেটে প্রলেপ দিলে অবিলম্বে তাহার মলমূত্র নির্গত হইয়া যাতনার শাস্তি করিবে । যুবা ও বৃদ্ধের পর্য্যন্ত উহা দ্বারা উপকার হইয়া থাকে । পুরাতন দেয়ালে ও পড়ো আয়গায়-মুক্তবর্ষী জন্মে, এদেশের দ্রীলোবেরাও এগাছ চিনে । শুঁঠ, গোলমরিচ এবং পিপুল শুঁড়া করিয়া মধুর সহিত অবলেহন করিয়া শেষে মিছরির শুঁড়া খাইলে কাসি ভাল হইবে । মিছরি আর জাঙ্গি-হরীতকী জলে ঘসিয়া দুই বিশুক পরিমাণে সেবন করিলে কফ অধোগত হইয়া যায় । পুকুরে যে “পানকপূর” নামক উদ্ভিদ জন্মে, তাহা কিন্তু কফনিঃসারণে অধিতীয় ।

কফের ঔষধ ।

হরিদ্রা, বচ, কুড়, পিপুল, জীরে, ক্ষেত্রযামিনী, যষ্টিমধু, সৈন্ধব লবণ প্রত্যেক সিকি তোলা লইয়া শুঁড়াকরতঃ মধুর সহিত মিশাইয়া চাটিয়া খাইতে হইবে । ইহাতে কফের পরিপাক ও নিঃসারণ দুই হইবে ।

ইপানি কাসির ঔষধ ।

মিছরি এবং মধু একসঙ্গে মিশাইয়া প্রদীপের শিখায় গরম করিয়া বাবংবাব চাটিয়া খাইতে হইবে ; আর দিনের মধ্যে তিন-চারিবার কডলিভার অয়েল বুকে এবং পাঁজরে মালিশ করিতে হইবে । মধু ও তুলসী পাতার রস একবিশুক পরিমাণ লইয়া শিশুদিগকে

সেবন করাইলে কাগি ভাল হইয়া থাকে । ময়ূরপুচ্ছ-ভষ্ম মধুর সহিত মিশাইয়া অবলেহন করিলে কাগি আরাম হয় ।

জনকতের ঔষধ ।

শিশুদিগের অতিরিক্ত শুভ্রপানজন্য জননীর স্তনে ক্ষত হইলে এইরূপ ব্যবস্থা করিবে । পরিষ্কৃত জলে বাবুলা কি দালিমের ছাল সিক্ত করিয়া সেই জলে অল্পপরিমাণ ফটিকরিব গুঁড়া মিশাইবে, তদ্বারা দিনকতক ক্ষত ধুইলে উহা নিশ্চয় আরাম হইবে ।

অগ্নিকারক মৃষ্টিযোগ ।

কাঁচা পেঁপের বোটার দিকে কাটিলে যে আঠা নির্গত হয়, তাহা বোজে স্তক করিয়া লইবে । এই স্তক আঠার যে গুঁড়া প্রস্তুত হইবে, তাহা বন্ধাশ্মি নিবারণের উত্তম ঔষধ । বালককে একআনা এবং প্রাপ্তবয়স্ক ব্যক্তি আধআনা পরিমাণে এই গুঁড়া জলের সহিত আহারের পূর্বে কিম্বা পরে সেবন করাইবে । আধছটাক পরিমাণ গোঁড়ালেবুর রস একটি গের্টে কড়ি দিয়া একরাত্রি রাখিতে হইবে । পরদিন প্রাতে ঐ লেবুর রসে অল্পপরিমাণ ইক্ষুচিনি দিয়া সেবন করিলে তিন-চারি দিনের মধ্যে অগ্নিমান্দ্য ভাল হয় ।

দস্ত-শূলের ঔষধ ।

পাপড়ি খয়ের, মুসকর, ছুঁতে ও কর্পূর সমান পরিমাণ লইয়া গুঁড়া কর এবং যেখানে ফুলিয়াছে, সেইখানে টিপিয়া দাও । দধি হরীতকী, দধি ছুঁতে ও কাঁচা হীরাকস একসঙ্গে গুঁড়াইয়া দস্তমূলে লাগাও, সমস্ত যন্ত্রণার নিবারণ হইবে ; দাঁতের গোড়াও শক্ত হইবে । কর্পূর ও আফিং একসঙ্গে মিশাইয়া বেদনার উপর দাও, সকল যন্ত্রণা তৎক্ষণাৎ নরম পড়িবে । কুচলে পোড়াও, ধূম হইলে ঐ দধি কুচলে গুঁড়া করিয়া দস্তমূলে লাগাও, দেখিতে দেখিতে ভোগার সমস্ত যন্ত্রণা সূচিয়া যাইবে ।

আগুনে পোড়ার ঔষধ ।

পুড়িবামাত্র যদি শ্বতকুমারীর শাঁস দধিহানে দেওয়া যায়, তাকে তৎক্ষণাৎ জ্বালা নিবারণিত হয়, ফোকাও দেখা দেয় না ।

নাসারোগের ঔষধ ।

নাসারোগে মস্তক বেদনা, কপালের উত্তরপার্শ্ব টনটন করা প্রভৃতি ষাতনা হইলে দুর্কা, আতপ চাউল, দাড়িঘের ফুল এবং আমলকী প্রত্যেক একতোলা আর দারুচিনি একসিকি লইবে, বাটিয়া কপালে প্রলেপ দিলে নাসারোগের যন্ত্রণার অব্যাহতি পাইবে ।

মৌমাছির দংশনে মুষ্টিযোগ ।

সৈন্ধব লবণের প্রলেপ দিলে জ্বালা ভাল হয় । এমোনিয়া স্পিরিট, তর্পিন, কেরোসিন, খাঁটি সর্ষপ তৈল, শুভ্রুক তামাক, জিভ-চাঁচা গরের প্রভৃতি অনেক দ্রব্যেই জ্বালা কমে । কিন্তু মাছির ছসটি বাহির করিয়া ফেলিতে পারিলেই শীঘ্র শান্তি হয় । মৌমাছির দংশনে ও বোল্ডার দংশনে একরূপ মুষ্টিযোগ । কিন্তু ভীমকলের দংশন ভরকর ! কেবল এমোনিয়াতেই প্রতীকার হয় ।

বেদনার ঔষধ ।

হস্তপদাদি কোন অঙ্গে অত্যন্ত বেদনা হইলে সৈন্ধব লবণের গুঁটিলি গরম করিয়া তদ্বারা সেক দিলে উপশম হয় । সাধারণ লবণের তাপেও উপকার হয় ।

শোথের মুষ্টিযোগ ।

দাড়িঘের ছালচূর্ণ মর্দন করিলে শোথের উপশম হইয়া থাকে ।

শ্বেলিং সন্ট ।

কার্বনেট অফ এমোনিয়া একপাউণ্ড, ল্যাভেণ্ডার তৈল দুই আউন্স, এসেন্স অব্ বার্গামন্ট একআউন্স, লবঙ্গের তৈল দুই ড্রাম, একত্রে মিশ্রিত করিলে শ্বেলিং সন্ট প্রস্তুত হয় । ইহার জ্ঞান লইলে মাথাধরা সারিয়া যায় এবং নিদ্রিত ব্যক্তির নাকে ধরিলে নিদ্রাভঙ্গ হয় । সমপরিমাণ নিশাদল ও কলিচূর্ণ একত্রে উত্তমরূপে মিশাইলেও শ্বেলিং সন্ট প্রস্তুত হয় ।

বাতের মুষ্টিযোগ ।

একহাঁড়ি জলে একসের গোলআলু সিদ্ধ করিয়া সেই জল গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে বেতো অন্ন ডুবাইয়া রাখিবে । পরে সেই অন্ন চাকিয়া নিদ্রা গেলে বাত ভাল হইবে । ঘোলের সহিত

কোতরা-গুড় মিশাইয়া সেবন করিলে বাতের উপকার হয়। ইশার মূল একশটি মরিচের সহিত কিছুদিন সেবন করিলে বাতের উপকার হইয়া থাকে। বাতের ঔষধ ও মুষ্টিযোগ অসংখ্য প্রকার।

চুলকানির ঔষধ।

শ্বেতচন্দন বাটিয়া তাহাতে তেঁতুল গুলিবে। এই তেঁতুলগোলা চুলকানি নাশের পক্ষে বিশেষ উপকারী। নারিকেল তৈলে কপূর মিশাইয়া অল্পপরিমাণে গরম করিয়া মাখিলে চুলকানি ভাল হয়। নারিকেল তৈলে অল্পপরিমাণে গাঁজা ও চালমুগরার শাঁস দিয়া মাগুনে খুব ফুটাইতে হইবে। অনন্তর অল্প গরম থাকিতে থাকিতে মাখিলে চুলকানি, খোস, পাঁচড়া ভাল হইবে। চালমুগরার শাঁস, গাঁজার বীজ, মন্থাল, মুদ্রাশঙ্খ ও কপূর নারিকেল তৈলে পাক করিলে কণ্ডুর ব্রহ্মাস্ত্র।

কাটা ঘায়ের ঔষধ।

খয়ের গুঁড়াইয়া ঘায়ের উপর দাও, শুকাইয়া আসিবে। হরিদ্রা-বাটা দিলেও এইরূপ উপকার হইয়া থাকে। কেশরাজ নামক গাছ বাটিয়া প্রলেপ দিলেও কাটা ঘা আরাম হয়। হাড়জোড়ার হাড়ভাঙ্গা ভাল, বাঁচিড্রের আঠা ভাল, বটের আঠা ভাল।

স্তন্যদুগ্ধ বৃদ্ধি।

ভূঁইকুমড়ার মূল বাটিয়া গব্য দুগ্ধের সহিত পান করিলে স্তনে দুগ্ধবৃদ্ধি হইয়া থাকে। মহাসুন্দরী নামক গাছের মূল সেবন করিলেও দুগ্ধবৃদ্ধি হইয়া থাকে।

অর্শের ঔষধ।

তিল একতোলা ও আয়ুর্বেদমতে শোধিত ভেলায় বীজ দুই আনা গ্রহণকরতঃ একত্র পেষণ করিয়া ভক্ষণ করিলে অজীর্ণ ও অর্শরোগ বিনষ্ট হইয়া থাকে। গোমূত্রে হরীতকী দুই তোলা পেষণকরতঃ তুল্য পরিমাণ ইক্ষুগুড়সহ সেবন করিলে অর্শ ভাল হয়। ঘৃত দ্বারা ভিজিত হরীতকীচূর্ণ অর্ধতোলা, একতোলা মাখনের সহিত মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে অর্শরোগ বিনষ্ট হয়। বেলশুঁঠা একতোলা উত্তমরূপে পেষণ করিয়া তাহাতে একসিক পরিমাণ শুঁঠের চূর্ণ মিশ্রিত

করিয়। সেবন করিলে রক্তাশপীড়িত রোগীর বিশেষ উপকার হয় । জ্যোৎস্নিকা (কোশাতকী বা ঘোষাকল) পেষণ করিয়া অর্শাকুরে প্রলেপ দিবে । একতোলা নবনীত (ননী) ও একতোলা তিল-বাটা, একত্রে মিশ্রিত করিয়া প্রতি দিবস প্রাতে সেবন করিলে অর্শের পক্ষে সবিশেষ উপকার হইয়া থাকে । অর্শের ঔষধ ও মৃষ্টিযোগ অসংখ্য প্রকার ।

উকুন মারিবার উপায় ।

পানের রস মাথায় মাখিলে উকুন নষ্ট হইয়া থাকে । মাথায় কর্পূর মাখিলেও উকুন মরিয়া যায় । মাথায় সাবান ফেনাইয়া মাখিয়া খুব সুরু চিরুণী দ্বারা তিন-চারি দিন আঁচড়াইলেই সমস্ত উকুন বাহির হইয়া যায় । ফলতঃ চুলে ময়লা হইলেই নিকী-চামনী, উকুন প্রভৃতি হইয়া থাকে । ষাঁহারা সর্বদা পরিচ্ছন্ন থাকেন, তাঁহাদের চুলে উকুন হয় না ।

আমাশয় রোগের ঔষধ ।

ডালিমের খোসার গুঁড়া ও জীরা সমান পরিমাণে সেবন করিলে আমরক্ত ভাল হয় । সমপরিমাণ আদা ও কালো তুলসী বাটিয়া সমপরিমাণ তিনটি বাটিকা করিয়া প্রাতে, মধ্যাহ্নে ও অপরাহ্নে শীতল জলের সহিত সেবন করিলে আমাশয় রোগ সারিয়া যাইবে । আধ তোলা কাশীর চিনি ও আধতোলা উত্তম ধূনাচূর্ণ একত্র মিশাইয়া দুই-তিন দিন সেবন করিলে আমাশয় রোগ ভাল হয় । পেয়ারার খুব কচি পাতা কাশীর চিনির সহিত বাটিয়া সেবন করিলে দুঃস্বাদ্য আমরক্তের উপশম হয় । জামপাতার রস ও ছাগীদুগ্ধ মহৌষধ ।

ফোড়ার ঔষধ ।

কুম্ভকলী বা জবাকুলের পাতা বাটিয়া প্রলেপ দিলে ফোড়া আরাম হয় । পুঁইপাতায় গাওয়া ঘৃত মাখাইয়া ফোড়ার উপর লাগাইয়া রাখিলে ফোড়া আপনা হইতে গলিয়া যায় । পায়রার গরম বিষ্ঠা ফোড়ার উপর দিলেও ফোড়া গলিয়া যায় । হোত-গোয়ালে মহৌষধ ।

ব্রণের ঔষধ ।

গোলমরিচ জলে বাটিয়া প্রলেপ দিলে ব্রণ বসিয়া যায় । কিন্তু অনেক

সময়ে কল বিপরীত হয় । গুঠ, অধর বা নাগামূলের ভ্রণে কদাচ মরিচ-
ঘষা দিও না ।

দক্ষনাশক তৈল ।

থাইমল (Thymol) অর্ধড্রাম, ক্লোরফর্ম দুই ড্রাম, অলিভ অয়েল
(Olive oil) ছয় ড্রাম একত্র মিশ্রিত করিবে । আমরা পরীক্ষা
করিয়া দেখিয়াছি, দক্ষরোগে ইহা সবিশেষ উপকারী । ক্লোরফর্মের
অধিক ভ্রণে মানুষ অচেতন হয় । ঔষধ সাবধানে রাখিবে । এই
দক্ষনাশক তৈল যে বিধাস্ত তাহা সর্বদা মনে রাখিবে ।

শ্বেলিং বটল ।

উপাদান—অয়েল ল্যাভেণ্ডার একড্রাম, অয়েল বার্গমট একড্রাম,
অয়েল অরেঞ্জ আট বিন্দু, অয়েল সিনেনেন্ চারি বিন্দু, অয়েল
নিরোলি দুই বিন্দু, এমোনিয়া কার্ব দুই আউন্স । এমোনিয়াগুলিকে
খণ্ড খণ্ড করিয়া কাচের ছিপযুক্ত শিশিতে রাখিবে, তৎপরে অন্যান্য
দ্রব্যগুলি মিশ্রিত করিবে । শ্বেলিং সল্টের কথা পূর্বেও বলিয়াছি ।

দেশীয় সালসা ।

এই পেটেন্ট ঔষধের প্রধান উপকরণ এলট্রাক্ট-সালসা, জ্যামেকা-
কম্পাউণ্ড, পটাস আইওডাইড, পটাস-বাইকার্ব, লাইকার-পটাস,
ব্রেকটিফাইড্ স্পিরিট এবং গরম জল । কেহ কেহ বা ডিককশন্
সালসাকেই পেটেন্ট সালসা বলিয়া বিক্রয় করেন । ইহার উপকরণ ;—
সালসা-ক্লট, গয়াকম-ক্লট, মেজেরিন-ক্লট, সাচিফরাস-ক্লট, পটাস-
আইওডাইড এবং জল । অধিকন্তু যে সালসা হউক না কেন
প্রত্যেকের মধ্যেই পটাস-আইওডাইড আছে, ইহা স্থিরনিশ্চয় ।
অনেকে সালসার ভাগ কম করিয়া অনন্তমূল দেন । অনন্তমূল সালসার
সমান । কবিরাজী সালসায় এই সকল দ্রব্য ছাড়া অন্যান্য দ্রব্যও
থাকে ।

ক্রিমির অন্তরূপ ঔষধ ।

কেব্বের (কেওয়াতার) রস আধতোলা পরিমাণে কিঞ্চিৎ ইক্ষু-
শুড়ের সহিত সেধন করিলে সকলপ্রকার ক্রিমি বিনষ্ট হয় । দস্তীর
কোমল পত্র পেষণ করিয়া চাউলের শুড়ার সহিত মিশ্রিতকরতঃ

(চিতই ইহার অপর নাম) পিষ্টক প্রস্তুত করিয়া তাহা উপযুক্ত পরিমাণে ভক্ষণ করিবে । ইহা কৃমির পক্ষে একটি মহোপকারক ঔষধ । প্রাতে প্রথমতঃ অর্দ্ধতোলা বা একতোলা গুড় সেবন করিয়া পরে একসিকি বা অর্দ্ধতোলা খোরাশানী যমানী পঘুঁষিত জলের সহিত সেবন করিলে কোষ্ঠগত (পকাশয়স্থ) কৃমি মলের সহিত নীত্র নির্গত হয় ।

কাসের ঔষধ ।

চারি আনা পরিমাণ পদ্মবীজচূর্ণে কিঞ্চিৎ মধু মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, পিত্তজ কাস দূরীভূত হয় । বাসকছালের কাথে চারি আনা পিপুলের চূর্ণ মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, অতি দুঃসাধ্য কাসও প্রশমিত হয় । বাসক, কিস্মিস্ ও হরীতকীর কাথে অর্দ্ধতোলা চিনি ও কিঞ্চিৎ মধু মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, দারুণ কাসরোগ বিনষ্ট হয় । কণ্টকারী ফল, মূল, পত্র, পুষ্প ও স্বক পুটপাকে বসাইয়া রস বাহির করিবে, পরে উক্ত রস একতোলা বা দুই তোলাতে দুই আনা পিপুলচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া, সেবন করিলে সকলপ্রকার কাস-রোগ ও শ্বাসরোগ প্রশমিত হইবে । বাসকপত্রের রসও উক্ত গুণবিশিষ্ট এবং উক্ত নিয়মে সেব্য ।

পাঁচড়ার ঔষধে ।

গরিষার তৈল একপোয়া, নিমপাতা একছটাক ও আমলাসার গন্ধক অর্দ্ধছটাক একত্র পাক করিয়া, পাঁচ-সাত দিবস পাঁচড়ায় লেপন করিলে পাঁচড়া সারে ।

শিরঃপীড়ার ঔষধ ।

দুগ্ধের সহিত শুঁঠ বাটিয়া নাকে নশ্ব গ্রহণ করিলে, শিরঃপীড়া আরাম হয় । কলিচূর্ণ ও নিশাদল একত্রে মিশাইয়া তাহার ভ্রাণ লইলে শিরঃপীড়া সারে, কাঁচা হলুদ ও মাখন মিশ্রিত করিয়া দিলেও মাথা কামড়ানি সারে ।

মুহু জ্বালাপ ।

সোনামুখীর পাতা একতোলা, রেউচিনি একতোলা, জাঙ্গি হরীতকী একতোলা ও সৌদালের আঠা একতোলা, এই চারি দ্রব্য একসের

জলে সিদ্ধ করিয়া একপোয়া থাকিতে নামাইয়া তাহাতে একটু চিনি মিশাইয়া একছটাক আনাজ সেবন করিলে, প্রাতে দুই-চারিবার ভেদ হইবে এবং শরীর হাল্কা হইবে ।

লোমনাশক ।

সোডা তিন ভাগ ; শুষ্ক চূণ দশ ভাগ ; এরাকট দশ ভাগ । এই কয়েক দ্রব্য উত্তমরূপে একত্রে মিশাইয়া রাখিয়া দিবে ; ব্যবহারকালে জলের সহিত মিশাইয়া চুলের উপর মাখাইয়া দিতে হয় । দুই-তিন গিনিট পরে নেকড়া দিয়া পুঁছিলে চুল উঠিয়া যাইবে ।

যাদুবিদ্যা

কাপড়ে অগ্নিক্রীড়া ।

একখানি কাপড়ে স্পিরিট ও কর্পূর মিশ্রিত করিয়া তাহাতে কাপড়খানি ভিজাইয়া শুকাইতে হইবে । পরে ঐ কাপড়ের উপর অগ্নি প্রজ্বালিত করিলে কোনমতেই কাপড় আগুনে পুড়িবে না । সূতায় লবণ-জল মাখাইয়া শুকাইয়া লও, লবণাক্ত সূতা প্রদীপের নীচে ধর, জ্বলিয়া উঠিবে কিন্তু পুড়িবে না । দুই বালকেরা মূত্রে সিক্ত সূতে জ্বলাইয়া থাকে ।

ম্যাজিক সাবান ।

একটি বাটিতে জল ও তৈল মিশাইয়া সহস্রবার নাড়িলেও তাহা মিশিবে না কিন্তু অল্প পরিমাণে এ্যামোনিয়া অর্থাৎ নিশাদল উহাতে মিশাইলে তৎক্ষণাৎ উহা জমিয়া সাবানের মত হইবে ।

হাতে আগুন ।

সোনা-বেঙের চর্কি, নিশাদল এবং পোয়াজের রস, এই তিন দ্রব্যকে সমভাগে একত্র করিয়া হাতের চেটোতে মাখাও, তদুপরি প্রজ্বলিত অঙ্গার রাখিলেও হস্তে উত্তাপ লাগিবে না ।

কম্বাল ওড়ান ।

একরঙের দুইখানি কম্বাল লইয়া একখানি দর্শকের অজ্ঞাতসারে

তোহার দক্ষিণ হস্তের জামার আঙিনের ভিতরে রাখিয়া অস্ত্রখানি
অস্ত্র রাখিবে। বাজী দেখাবার সময়ে একটি চিনের বাক্স লইয়া
তাহার ডালা খুলিয়া উপুড় করিয়া দেখাইবে যে তাহাতে কিছুই নাই।
সেই বাক্সটী নীচেপানে রাখিবার অবকাশে দক্ষিণ অঙ্গুলি দ্বারা আঙিনের
ভিতর হইতে ক্রমালখানি লইয়া বাক্সের মধ্যে বন্ধ রাখিবে। বন্ধ
করিয়া টেবিলের উপর ধরিবে ও চাবি বন্ধ করিয়া দর্শকদিগের সম্মুখে
রাখিবে। তাহার পরে দ্বিতীয় ক্রমালখানি বাহির করিয়া সকলের
সমক্ষে আঙুনে পোড়াইয়া ফেলিয়া ছাইগুলি লইবে এবং একটি বন্ধুক
লইয়া তাহাতে ঐগুলি পুরিবে। বাক্স পুরিয়া ক্রমালপোড়া ছাইগুলি
বন্ধুক দিবে। এমনভাবে আওয়াজ করিবে যেন তাহার ধুম পূর্বোক্ত
বাক্সটির গায়ে লাগে। বন্ধুকের আওয়াজ হইবামাত্র বলিবে, “ঐ
ক্রমাল।” এই বলিয়া বাক্সের চাবি একজন দর্শককে ফেলিয়া দিবে,
তিনি খুলিয়া বিষয়ে বিহ্বল হইবেন।

অমরপ্রদীপ।

সমুদ্রের ফেনা এবং গন্ধক সমান পরিমাণে লইয়া একত্রে পেষণ করিয়া
তুলায় মাখাইবে। সেই তুলায় পলিতা প্রস্তুত করিয়া তিলের তৈলে
সেই পলিতায় প্রদীপ জালিলে ঝড়েও প্রদীপ নিবে না।

অগ্নিভক্ষণ।

কর্পুর কি আকরকরা বচ চর্ষণ করিয়া তাহার কতকটা গালের এক-
পাশে রাখিবে। পরে দেবদারু বা এরাকুটের কয়লার অগ্নি মুখে
দিলে মুখ পুড়িবে না। বলা আবশ্যক যে, এক-একবার করিয়া অগ্নি
মুখে ফেলিবে; আর যদি অধিক অগ্নি মুখে এককালে ফেলিতে হয়,
তবে পূর্ব-রক্ষিত কর্পুরের রস গলাধঃকরণ ও চর্ষণ করিবে।

ফলসহ বৃক্ষ।

আঁকড় ফলের চূর্ণ তিল-তৈলে পেষণ করিয়া সাতদিন রৌদ্রপক
করিবে; অর্থাৎ একদিন মর্দন করিয়া শুকাইবে, পরদিন আবার মর্দন
করিয়া আবার শুকাইবে। সাতদিন উপয্যাপরি এইরূপ করিয়া
শুক করিবে। যদি ভালরূপ চূর্ণ না হয়, তবে মাখা-মাখা হইলে একটি
কাঁসার পাত্রে লাগাইয়া আর একটি কাঁসার পাত্র চাপা দিবে।

তাহার পরে সেই পাত্রে দুইটি উল্টাইয়া অর্থাৎ বাহার গায়ে মসলা লাগান আছে, সেইটি উপরে ও খালি পাত্রটি নীচে করিয়া রোড়ে দিবে। এরূপ করায় যে তৈল নিম্নস্থ পাত্রে সঞ্চিত হইবে, সেই তৈল একটি আমের আঁটিতে মাখাইয়া শুক করিবে। পরে সেই আঁটি মৃত্তিকাতে পুঁতিলে ফলসহ বৃক্ষ উৎপন্ন হইবে। মটর প্রভৃতির বীজ সপ্তাহ বাবৎ প্রত্যহ তপ্ত জলে ভিজাইলে অঙ্কুরের উপযুক্ত হয়। তখন মাটির ভিতরে চূণ দিয়া অঙ্কুরিতপ্রায় বীজ পুঁতিয়া দিতে হয়। জলে চূণ তপ্ত হয়, বীজও অঙ্কুরিত হইয়া অবিলম্বে ক্ষুদ্র বৃক্ষে পরিণত হয়।

কুম্ব-কুলের বীজের তৈলের সহিত তুলসী প্রভৃতি অতি ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বৃক্ষের বীজ কতকগুলি লইয়া একটি মৃত্তিকার পাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে। পরে ঐ পাত্রকে আচ্ছাদন করিয়া মৃত্তিকার মধ্যে অষ্টাহ পুঁতিয়া রাখিবে। নিয়মিতকাল উত্তীর্ণ হইলে মৃত্তিকা হইতে পাত্র উত্তোলন করিবে; অনন্তর ঐ বীজ লইয়া যে স্থানে রোপণ করিবে, তথায় এক-ঘণ্টার মধ্যে বৃক্ষ উৎপন্ন হইবে।

ত্রিশিরা মনসা গাছের আঠাতে একটি পরিপক্ক আম্রবীজ একবার মাখাইয়া শুক করিবে এবং ঐ প্রকার পুনঃপুনঃ মাখাইতে হইবে। এইরূপে একশবার মাখাইবে ও একশবার শুকাইবে। পরে আবশ্যক-মত ঐ আম্রবীজ পুঁতিলে শীঘ্র গাছ, মুকুল ও ফল হইবে।

অদৃশ্য লেখা।

দুগ্ধ কিম্বা লেবুর রস অথবা পলাণ্ডুর রস দ্বারা কোন কাগজে লিখিলে তাহা দেখিতে পাওয়া যায় না; কিন্তু পরে একটু অগ্নি উত্তাপ দিলে লেখা স্পষ্ট পড়িতে পারা যায়।

বিচিত্র পলিতা।

একটি তুলার পলিতাকে উত্তমরূপে লবণ-জলে ভিজাইয়া শুক করিবে; তাহার পর ঐ পলিতাকে একটি স্মিয়ারিট ল্যাম্পে রাখিয়া যখন জালিবে, তখনই উজ্জ্বল পীতবর্ণ আলোক বাহির হইবে। চক্ষে নীল চশমা লাগাইয়া সেই আলোক দর্শন করিলে বেগুনে রক্তের আলোক দেখিবে

এবং নীল চশমার সম্মুখে একখানি পীতবর্ণ পরকলা ধরিলে আলোক দেখা যাইবে না ; কেবল পলিতাটি দেখিতে পাইবে ।

কাগজের কড়া ।

কাগজের একটি টুপী বা ঠোঁড়া নির্মাণ করিয়া উহাতে খুব অধিক পরিমাণে তৈল দিয়া কোন দ্রব্য অগ্নিতে ভাজিলে বেশ ভাজা হইবে, অথচ কাগজ পুড়িবে না ।

কামানের মত শব্দ ।

যবক্ষার বা সোরা দুই আউন্স, ক্রিম্ অন টার্টার দুই আউন্স, গন্ধক একআউন্স পৃথক্ পৃথক্ চূর্ণ করিয়া মিশ্রিত করিবে । একগ্রেণ পরিমাণ এই মিশ্রিত দ্রব্য তামাক খাইবার নলের মধ্যে রাখিয়া অগ্নি সংযোগ করিবামাত্র কামানের শব্দ হইবে ।

ছিদ্র কলসীতে জল ।

প্রথমে একটি টিনের পাত্র নির্মাণ করিয়া তাহার তলায় কতকগুলি ছিদ্র করিবে । পরে একগানলা ভলে ঐ পাত্রকে অর্ধেক ডুবাইয়া জলমধ্যে ধারণ করিয়া একখানা টিনের গোলাকৃতি পাত্র দ্বারা মুখ বন্ধ করিবে এবং আঠাল মাটির দ্বারা আঁটিবে । পরে জল হইতে পাত্র যদি ঠিক সোজাভাবে অর্থাৎ একটুও না হেলাইক্ তুলিতে পার, তবে ছিদ্র দিয়া একটুও জল পড়িবে না ।

অদহনীয় অঙ্গুলি ।

আরসেনিক দুই আউন্স, পারা একআউন্স, কপূর আধআউন্স, এই সকল দ্রব্য পিতলের হামানদিস্তাতে পেষণকরতঃ হস্তে মর্দন করিয়া গলিত গরম সীসায় অঙ্গুলি দিলেও দগ্ধ হয় না ।

জল জমান ।

অগ্নির সম্মুখে একখানি টুলের উপর কিঞ্চিৎ জল নিক্ষেপ করিয়া এক-সের জলপূর্ণ এক ভাণ্ড বসাইবে । একমুঠা লবণ ঐ পাত্রে দিয়া ঐ পরিমাণ বরফ সংযোগ করিয়া দশ মিনিটকাল নাড়িলে জল জমিয়া যাইবে ।

আংটির নাচ ।

পিতল, স্বর্ণ বা রৌপ্যের একটি ফাঁপা অঙ্গুরীয় নির্মাণ করিয়া উহার ভিতর পারা পূরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিতে হয় । তৎপরে ঐ অঙ্গুরীয় উত্তাপে গরম করিয়া তেল মেজের উপর ছাড়িয়া দিলে আপনা-আপনি নাচিতে থাকে । যতক্ষণ পারা গরম থাকিবে ততক্ষণ আংটি নাচিবে । আবার ইচ্ছা করিলে আবার অঙ্গুরীয় গরম করিয়া ছাড়িয়া দিলেই আবার নাচিবে ।

ফস্ফরস্ ।

কতক পরিমাণ ফস্ফরস্ (Phosphorus) লইয়া বহুবিধ আলোক জ্বালিতে পারা যায় । ফস্ফরস্কে আলোকপদার্থ বলিলে অভ্যস্তি হয় না । একটি প্রদীপে একটু ফস্ফরস্ রাখিলে অন্ধকার গৃহে উহা এমনই জ্বলিবে যে, তাহা দ্বারা গৃহের সমস্ত বস্তু দেখিতে পাওয়া যাইবে । কিন্তু ফস্ফরস্ তৈলে মিশ্রিত হইলে মহা বিধে পরিণত হইবে । ফস্ফরস্ বিষাক্ত ।

জলের ভিতর শুষ্ক হস্ত ।

একটা জলপূর্ণ পাত্রে লাইকোপিডিয়াম্-গুঁড়া ফেলিয়া দিয়া হাত ডুবাইলে হাতে জল লাগিবে না ।

এক জলে নানা বর্ণ ।

বহুকণ্ঠ গুঁড়া করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখিলে সেই জল রক্তবর্ণ হইবে । পরে একটি গ্লাস ভিনিগারে বেশ করিয়া ধুইয়া যদি ঐ লাল রক্তের জল উহাতে ঢালিয়া দেওয়া হয়, তাহা হইলে উহা তৎক্ষণাৎ অতি সুন্দর হরিদ্রাবর্ণ হইবে । অনন্তর আর একটি গ্লাসে খুব ভাল করিয়া ফটকিরি গুঁড়া করিয়া রাখাইতে হইবে, তৎপরে ঐ গ্লাসে ঐ লাল জল ঢালিয়া দিবে, তাহা হইলে উহা তৎক্ষণাৎ কৃষ্ণবর্ণ হইবে । কিন্তু একখণ্ড লৌহ ভিনিগারে ভিজাইয়া ঐ লৌহখণ্ড ঐ জলে নাড়িতে থাকিলে কিস্তক্ষণের মধ্যেই ঐ জল আবার লালবর্ণ হইবে ।

জিহ্বায় উত্তপ্ত লৌহ ।

লিকুইড্ স্টোরাক্স (Liquid storax) উত্তমরূপে জিহ্বায় লাগাইয়া

উভয় লোহ পর্যন্ত জিহ্বার উপর নিরাপদে রাখা যায়, তাহাতে কোনরূপ কষ্ট হয় না।

অগ্নিতে লেখা।

একটা কলমে খানিকটা ফস্ফরাস লইয়া তাহার দ্বারা কোন কাগজে লিখিলে এবং ঐ লেখাযুক্ত কাগজখানি অন্ধকার ঘরে লইয়া গেলে ঐ লেখা বেশ জলিতে থাকে।

ডিমের নৃত্য।

একটি ইঁসের ডিম উত্তমরূপে সিক্ত করিয়া তাহার একদিকের কিঞ্চিৎ খোলা খুলিয়া ফেলিবে। পরে কিঞ্চিৎ পানী একটা পেন কলমের মধ্যে পূরিয়া ঐ ডিমের দুইদিক গালা দিয়া বন্ধ করিতে হইবে। তৎপরে ডিমের সহিত অগ্নি সংলগ্ন করিলে যতক্ষণ ডিমটি গরম থাকিবে ততক্ষণ নাচিতে থাকিবে।

লাল ফুল সাদা করা।

খানিকটা গন্ধক চূর্ণ করিয়া অগ্নিতে নিক্ষেপ করিলে ধূম নির্গত হইবে। ঐ ধূমে লাল ফুল ধারণ করিলে উহা দেখিতে দেখিতে সাদা হইয়া যাইবে; পরে ঐ ফুলকে কিয়ৎক্ষণ শীতল জলে ফেলিয়া রাখিলেই আবার বেশ লাল হইবে।

বজ্রের ত্রায় শব্দ।

একটা কাঁচকড়া অথবা সোডাওয়াটার বোতলে দুই ড্রাম পরিমাণ লোহচূর্ণ এবং এককাঁচা আনাজ ভিট্রিয়ল (Vitriol) মিশ্রিত করিয়া রাখিতে হইবে। তৎপরে খুব আঁটিয়া হিপি বন্ধ করিতে হইবে। কিছুক্ষণ পরে ঐ বোতল নাড়িয়া হিপি খুলিয়া উহার মুখে একটি বাতির আলোক ধরিলে তৎক্ষণাৎ বজ্রের ত্রায় ভয়ঙ্কর শব্দ হইবে।

টাকা উড়ান।

দুইটি টাকা লইয়া তাহাদের অপর পৃষ্ঠ দুইটি ডবল পয়সা লেই বা র্দ দিয়া উত্তমরূপে লাগাইয়া শুকাইয়া রাখিবে। বাজী দেখাইবার সময়ে দুই হাতে দুইটি লইয়া একটি স্ত্রপৃষ্ঠ ও অপরটি ত্রপৃষ্ঠ দেখাইয়া দর্শককে বলিবে, “দেখুন, একহাতে ডবল পয়সা ও এক-

হাতে টাকা। তাহার পর হাত মুঠা করিবে; মুঠা করিলে টাকা দুইটি উল্টাইয়া যাইবে।

ছয়ানি উড়ান।

তোমার মধ্যম আঙ্গুলের নখের উপর উত্তমরূপে একটু মোম লাগাইবে; তাহার পরে সেই হাতের চেঁচোর উপর একটি ছয়ানি লইয়া দর্শককে দেখাইয়া বলিবে, “এই দেখুন ছয়ানিটি আমার হাতের উপর আছে।” তাহার পর একপভাবে হাত মুঠা করিবে, যেন তোমার মধ্যমাঙ্গুলের নখে যে মোম আছে, তাহা সেই ছয়ানির গায় লাগিয়া তাহাতে আঁটিয়া যায়। তাহার পরে মুঠা খুলিলেই ছয়ানি অদৃশ্য হইবে।

অগ্নিতে বস্তু।

কোন পক্ষীর ডিম্বের মধ্যস্থ লালার সহিত ফটকির মিশ্রিত করিয়া কোন বস্তু বা ক্রমালে মাখাইয়া লবণের জলে ধোঁত করিবে, তৎপরে বস্তু বা ক্রমাল শুকাইয়া লইলে ঐ বস্তু বা ক্রমাল কোনমতে আর আগুনে পুড়িবে না।

দস্তনোট পুনঃপ্রাপ্তি।

একখানি নোট ত্র্যাণ্ড কিম্বা নাতিতীত্র সুরাসারে ডুবাইবে। পরে একটি প্রেক্ষালিত বাতির শিখার ধরিলে উহা পুড়িতে থাকিবে। বতকণ নোটখানি ভিজা থাকিবে ততকণ পুড়িয়া নিবিয়া যাইবে। ইহাতে নোটের কোন ক্ষতি হইবে না। লোকে মনে করিবে পোড়া নোট মস্তবলে আস্ত হইল।

দস্তসূত্রে অসুরীয়।

খানিকটা সূতা লইয়া লোনা জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরে উহাকে শুকাইতে হইবে। ঐ সূত্রে অসুরীয় বুলাইয়া সূত্রটি প্রদীপের শিখার ধরিলে বা আগুন দিয়া পুড়াইলে উহা হইতে অসুরীয়টি পড়িয়া যাইবে না।

শব্দকারী তাস।

একখানা তাস লইয়া তাহার একদিকটা একটু ফাঁক করিয়া ফাঁকের মধ্যে একরশি পরিমাণ কুলমিনেটিং সিল্ভার (Fulminating

Silver) পুরিয়া কাগজের সেই অংশ বেশ করিয়া আঠা দিয়া আঁটিয়া ফেলিতে হইবে। তখন ঐরূপে প্রস্তুত তাম কোন অগ্নিশিখার উপর রাখিলে ভয়ানক শব্দ হইয়া উঠিবে।

কৃত্রিম বিদ্যুৎ।

টিনের একটি নল প্রস্তুত করিয়া তাহার একমুখ কিঞ্চিৎ প্রস্তুত করিবে এবং তাহাতে বহু হিঙ্গ করিবে। পরে ঐ নল ধুনার পূর্ণ করিয়া একটি মশালের শিখায় ধরিয়া ইতস্ততঃ নাড়িলেই বিদ্যুতের স্তায় জ্যোতিঃ উখিত হইয়া চারিদিক আলোকিত করিবে।

জলমধ্যে অগ্নি।

ফোরেনস দেশীয় বোতলের মধ্যে তের গ্রেন ফস্ফরস্ ও দেড়ছটাক নিস্মল জল রাখিয়া প্রদীপের শিখায় উত্তপ্ত করিলে ঐ বোতলের মধ্যে অগ্নির গোলা দেখিয়া আশ্চর্য্যান্বিত হইবে।

বোতলে ডিম্ব।

একটা হাঁসের ডিম সিরকায় (Vinigar) কয়েক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখিলে ডিমটি এতই নরম হইবে যে, তখন ইহাকে অনায়াসেই একটি সঙ্কীর্ণ-মুখ বোতলের ভিতরও রাখিতে পারা যাইবে।

একগ্লাসে ত্রিবিধ পানীয়।

একটি কাচের গ্লাসে প্রথম খুব ঘন সরষত ঢাল, তাহার উপর সাবধানে কতকটা দুধ দেও, উভয়ে কোনমতেই মিশিবে না, দুধ উপরে ভাসিতে থাকিবে। তৎপরে ইহাদের উপর খানিকটা পোর্ট নামক মদ্য দিলে, তাহাও উপরে ভাসিতে থাকিবে।

ফুলের রং পরিবর্তন।

নিশাদল ও চূণের জল কুলে লাগাইলে অতি অপূর্বরূপে ফুলের রং পরিবর্তিত হইতে থাকিবে।

জলে প্রদীপ।

মোম গলাইয়া ফরসা নেকড়ার একপিঠে উক্ত মোম ও অল্প পিঠে সূক্ষ্ম পঙ্ককচূর্ণ মাখাইয়া অগ্নির উত্তাপে ধরিলে মোমের সহিত গন্ধক মিশ্রিত হইয়া যাইবে। তৎপরে ঐ নেকড়ার সজিতা পাকাইবে।

অপর একখানি সাদা নেকড়া লইয়া ঐ আকারের আর একটি সলিতা প্রস্তুত করিয়া দর্শকবৃন্দকে দেখাইবে। তাহার পরে উহাদের নিকট হইতে ঐ সলিতা লইবে এবং ঐ সময়ের মধ্যে কোণলক্রমে পূর্ব-প্রস্তুত সলিতা বদলাইয়া লইবে। সলিতা জলপূর্ণ প্রদীপে দিয়া জালাইয়া দিলে জ্বলিতে থাকিবে। প্রদীপে জল জ্বলিতে দেখিয়া লোকে মুগ্ধ হইবে।

বাসি ফুল তাজা রাখা।

জলে লবণ মিশাইয়া সেই জলে ফুলের বোটা ডুবাইয়া রাখিলে সেই ফুল অনেকদিন পর্য্যন্ত শুকাইয়া যাইবে না।

আজ্ঞাবহ ডিম্ব।

কোন গ্লাসে লবণ দ্রাবক জলে মিশ্রিত করিয়া তাহাতে একটা ডিম্ব ছাড়িয়া দিলে প্রথমে ডিম্বটি ডুবিয়া যাইবে কিন্তু পরে ভাসিয়া উঠিবে ও উল্টাপাল্টা খাইতে আরম্ভ করিবে। তুমিও ঐ সুযোগে ডিম্বকে আজ্ঞাকারী করিয়া লইবে।

ডিম্বের কামান।

একটি ডিম্বের দুইদিক ছিদ্র করিয়া ভিতরের সমস্ত দ্রব্য বাহির করিয়া দিয়া তাহাতে খানিকটা চূণ ও গন্ধক পূরিয়া দেও, তৎপরে মোম দিয়া দুই মুখ বেষণ করিয়া জুড়িয়া সেই ডিম্বকে জলাশয়ের ভিতর ফেলিয়া দেও। কামানের ঞায় ভয়ানক শব্দ হইবে।

ডিম্বকে দাঁড় করান।

একটি ডিম্বকে খুব জোরে নাড়িয়া নাড়িয়া সরু মুখের দিকে দাঁড় করাইলে বেষণ দাঁড়াইয়া থাকিবে।

ফোয়ারা-বোতল।

একটি বোতলের কতকাংশ জলে পূর্ণ কর, তারপর বোতলের মুখে একটি ছিপি দিয়া সেই ছিপির ভিতর দিয়া একটা কাচের নল চালাইয়া দেও। দেখিও নলটা যেন জল পর্য্যন্ত যায় অথচ বোতলের তলা পর্য্যন্ত না যায়। তৎপরে সেই নলের ভিতর দিয়া জোরে কুঁ

দিয়া নলটি ছাড়িয়া দিলে বোতলের সমস্ত জলটি কোয়ারার দ্বারা উঠিতে থাকিবে।

কপূরবুদ্ধি।

উত্তপ্ত স্পিরিটের সহিত খানিকটা কপূর মিশ্রিত কর। যখন স্পিরিটের সহিত কপূর বেশ মিশিয়া যাইবে তখন একটি শীতল গ্লাসে কতকটা ঢালিয়া দাও। দেখিতে দেখিতে কপূর জমিয়া সুন্দর বৃক্ষের আকার ধারণ করিবে।

কল্পতরু টুপি।

সকলেই বোধহয় দেখিয়াছেন যে, বাজিকরণ যেকোন লোকের টুপি চাহিয়া তাহা হইতে অসংখ্য দ্রব্য লইয়া সকলকে প্রদান করেন। ইহা করিতে হইলে একটি ছোট স্পিঞ্জওয়াল থলির প্রয়োজন। থলির এই স্পিঞ্জ টিপিলেই ইহার মুখ হইতে ভিতরের দ্রব্য আইসে। এইরূপ থলি জামার আস্তিনের ভিতর লুকাইয়া রাখিতে হয়, পরে অতি দক্ষতার সহিত টুপির ভিতর ইহাকে লইতে হয়। বলা বাহুল্য, এই থলির মধ্যে অনেক প্রকার দ্রব্য থাকে। এইরূপ দুই-চারিটি থলিও লইতে পারা যায়।

হায়াবাজী।

কোন গৃহের মধ্যে এমন একটি সাদা পর্দা খাটাইবে যে, তদ্বারা ঐ সম্পূর্ণ গৃহটি দুই ভাগে বিভক্ত হইবে। যে ব্যক্তি বাজীকর, তিনি ঐ পর্দার একদিকে ও অত্র লোকেরা আর একদিকে দাঁড়াইবে। অনন্তর একটি প্রদীপ উজ্জ্বল করিয়া কিঞ্চিৎ দূরে রাখিবে, পরে ঐ প্রদীপ রাখিলে বাজীকরের প্রতিবিম্ব ঐ পর্দাতে পতিত হইবে। দর্শকগণ অতি স্পষ্ট এক মনুষ্যাকৃতি ছায়া দেখিতে পাইবেন, পরে ঐ বাজীকর যখন পশ্চাদগমন করিবেন, তখন তাঁহার ছায়া ক্রমে বড় হইবে এবং যখন ঐ প্রদীপের মধ্যস্থলে দাঁড়াইয়া অতি শীঘ্র শীঘ্র ঐ প্রদীপকে লক্ষন করিবেন, তখন দর্শকগণ তাঁহাকে এরূপ বোধ করিবেন যে, তিনি একবার উঠিতেছেন ও একবার পড়িতেছেন। আবার যদি তিনি নানীরূপ অন্তর্ভুক্ত করেন, তবে বড়ই কৌতুকজনক দৃশ্য দেখা

হইবে। কাঠাদিময়ী পুস্তলিকা লইয়া নৃত্য করাইলে উত্তম ছায়াবাণী দেখান হইবে।

জলে সূচ ভাসান।

একখানি পিতলের বা কাঁসার বেকাবিতে জল রাখিয়া একটি সূচ অতি আন্তে আন্তে তাহাতে ছাড়িয়া দিলে ঐ সূচ ভাসিতে থাকিবে, ইহাতে দর্শকেরা আশ্চর্য্যান্বিত হইবেন।

অদহনীয় কাগজ।

একছটাক পরিষ্কৃত সাবানের ফেনার সহিত একছটাক পরিমাণ এলাচ মিশ্রিত করিয়া জল প্রস্তুত করিবে। ঐ জলে কাগজ প্রস্তুত করিলে অধিক উত্তাপে সেই কাগজ নষ্ট হইবে না।

পরিষ্কৃত জলে কিঞ্চিৎ ফটকির গুলিয়া তাহাতে ক্রমান্বয়ে এক একখানি কাগজ ভিজাইবে ও শুক করিবে। ইহাতে যে কাগজ প্রস্তুত হইবে, তাহা প্রদীপের শিখার ধারণ করিলে পুড়িবে না।

অদহনীয় হাতকমাল।

ভাল ফটকির গুঁড়া হংসাদি পক্ষিডিম্বের নির্ঘাসবৎ খেতাংশেক সহিত মিশ্রিত করিয়া কুমালে বা কাপড়ে মাখাইয়া উহা লবণের জলে ধোঁত করিয়া লইবে। ঐ কাপড় বা কুমাল অগ্নিতে পুড়িবে না।

কপূরে বাসন।

দুইটি সুগঠিত মৃন্ময় গেলাস লইয়া একটি গ্লাসে বেশ ঠাসিয়া কপূর পরিমা দেও, পরে এই গ্লাসের উপর অপর গ্লাসটি উপুড় করিয়া দিয়া সুখ-জোড়ের স্থানটি মাটি দিয়া বন্ধ করিয়া দাও। তৎপরে উনানে উত্তম উপর প্রদীপ বা স্পিরিট ল্যাম্পের আঁচে ঐ জোড়া গেলাস বসায়। তাপে কপূর গলিবে, ক্রমাগত ধূম উঠিবে। ধূম শূন্য হইলে উহাকে নাখাইয়া রাখ। শীতল হইলে উপরের গ্লাসটি ভাঙ্গিয়া ছুরী দ্বারা সাবধানে কপূরের গ্লাসটি উঠাইয়া লও। ব্যবহারের পর উত্তমরূপে মুছিয়া রাখিবে। অধিক দিন রাখিবার ইচ্ছা হইলে টিনের চোদ্দাক তিতর ঢাকনি দিয়া রাখিবে।

কুলের বর্ণাস্তর ।

একটি কাচের গেলাসে ইথর ও অর্কড্রাম এমোনিয়া মিশ্রিত করিয়া তাহাতে লাল ফুল ফেলিয়া দিলে নীল এবং সাদা ফুল গোলাপী বর্ণ ধারণ করিবে ।

নৃত্যকারী পাঁউরুটি ।

একটি আখরোট কিম্বা বিলাতী আপেলের শাঁস ফেলিয়া দিয়া তাহার গোসার মধ্যে গুঁড়া গন্ধক, যবক্ষার ও পারদ প্রবিষ্ট করাইয়া দিবে । পরে একখানি পাঁউরুটির মধ্যে পুরিয়া দিয়া পাঁউরুটি উনানের মধ্যে রাখিয়া দিলে উনানের উত্তাপ পাইয়া পাঁউরুটিখানি নাচিতে থাকিবে ।

বক্ষঃস্থলে অগ্নিরক্ষা ।

সোনাবেণ্ডের চর্বি, নিশাদল ও পলাপুর রস, এই তিন দ্রব্য সমভাগে মিশ্রিত করিয়া গোপনে বক্ষঃস্থলে মাখাইয়া রাখিবে । পরে দর্শক শুভ হইলে বক্ষে জলন্ত অগ্নি রাখিয়া তাহার উপর ঘৃত, ধূনা প্রভৃতি দিয়া হোম করিবে । উত্তাপ লাগিবে না । তুমিও মহাপুরুষ বলিয়া জাহির হইবে ।

অগ্নি বিনা অন্ন প্রস্তুত করা ।

কোন ভাগে অগ্নে কিছু নূতন গোঁড়া চূর্ণ রাখিয়া দিবে । পরে দর্শকগণের সম্মুখে সেই হাঁড়িতে চাউল দিয়া জল ঢালিয়া দিবে ; কিয়ৎক্ষণ মধ্যেই ভাত প্রস্তুত হইবে ।

প্রদীপ ব্যতীত আলোক ।

অগ্নে লোহার হাতায় কিঞ্চিৎ গন্ধক গলাইয়া সেই দ্রব অবস্থাতেই তাহাতে অর্কহটাক তাম্রচূর্ণ প্রদান করিবে । ঐ গন্ধক অর্ককার ঘবে জ্যোৎস্নার স্তায় আলোক প্রদান করিবে ।

জ্যোতির্ময় তিলক ।

জোনাকীপোকা ও কেঁচোর রস বাটিয়া ললাটে তিলক দিলে স্বাত্মিকালে উহা উজ্জ্বল তৃতীয় নেত্রের মত দেখায় ।

অগ্নোত্তরকারী টাকা ।

এই বাজীতে একটি টাকাকে যাহা প্রশ্ন করিবে, তাহারই উত্তর পাইবে । প্রথমতঃ একটি টাকাকে ছিদ্র করিয়া তাহাতে কালো সূতা বাঁধিয়া টেবিলের উপর রাখিয়া দিবে । পরে বাজী করিবার সময়ে অগ্নি একটি টাকা লইয়া সকলকে পরীক্ষা করিতে দিবে । তৎপরে উক্ত টাকাটি কাহারও হস্তে রাখিয়া একটি সাদা অর্থাৎ যাহাতে কোনরকম নক্সা করা হয় নাই, সেইরকম গেলাস লইয়া সকলকে দেখাইবে এবং ঐ গেলাসটি টেবিলের উপর রাখিবে । অনন্তর উক্ত ব্যক্তির নিকট হইতে টাকাটি লইয়া সকলের সম্মুখে দুইটি অঙ্গুলি দ্বারা ধরিয়া পরে উক্ত গেলাসে টাকাটি ফেলিবে । কিন্তু যখন উক্ত গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে, তখন গুপ্তভাবে যে-কোন প্রকারে হটক, পূর্ব-কথিত সূতা-বাঁধা টাকাটি ঐ গেলাসে আস্তে আস্তে প্রথমে রাখিয়া দিবে । আর ঐ হস্তস্থ টাকাটি না ফেলিয়া সেটি ঐ হস্তের তালুতে লইবে । পরে তুমি দর্শকবৃন্দকে বলিবে, “আমার এই টাকাকে যাহা প্রশ্ন করিবে, এই ভোজ টাকা তাহারই উত্তর করিবে ।” পরে কেহ প্রশ্ন করিলে উক্ত সূতা ধরিয়া টানিয়া উহা নাড়িতে থাকিবে । এইরূপ টাকার সাহায্যে তুমি ভিন্ন ভিন্ন প্রশ্নে টাকাকে ভিন্ন ভিন্ন প্রকার সঙ্কেত করাইবে । সকলেই মোহিত হইবেন ।

কমালেবাজী ।

এই বাজী অতি মনোহর । ইহাতে একখানি কমালের ভিতর হইতে প্রায় বারখানি কমাল বাহির হয় । নিম্নলিখিত প্রণালীতে কাজ করিতে হয় । যথা—বাজী করিবার অগ্রে তোমার দুই হাতের জামার আঙ্গিনের ভিতর চারিখানি করিয়া কমাল লম্বাভাবে রাখিয়া দিবে । পরে বাজী করিবার সময়ে অগ্নি একখানি খুব বড় কমাল আনিয়া সকলকে দিয়া পরীক্ষা করাইবে । পরে উক্ত কমালখানির দুই কোণ ধরিয়া উহাকে নাচাইয়া নাড়িতে থাকিবে । তখন তোমার জামার আঙ্গিনের মধ্যস্থিত কমালগুলি একে একে খুব সাবধানে বাহির করিবে । এই বাজী দেখিয়া সকলেই মোহিত

হইবেন, সন্দেহ নাই। কিন্তু উত্তমরূপে কাজ না করিতে পারিলে সকলের নিকট তোমাকে হাতশাসন হইতে হইবে। এবং বাজীকরের হস্ত-কৌশলের উপর নির্ভর করে। সুতরাং ভাল করিয়া কৌশল শিখিতে হয়।

ভৌতিক ক্রমাল।

এই বাজীতে দুইখানি একরকমের ক্রমাল চাই; আর একখানি কালো রঙের চতুষ্কোণ পিজবোর্ড চাই। কিন্তু এই কালো পিজবোর্ডখানি বড় প্লেটের মতন হইবে। আর একটি পিস্তল চাই। বাজী করিবার পূর্বে কোন ব্যক্তির সহিত ষড়যন্ত্র করিয়া উক্ত দুইখানি ক্রমালের একখানি ঐ দর্শককে দিবে এবং দ্বিতীয় ক্রমালখানি তোমার জামার ভিতরে রাখিবে। পরে যখন বাজী করিবে, তখন উক্ত ব্যক্তির নিকট হইতে উক্ত ক্রমালখানি লইবে, তখন উক্ত ব্যক্তিকে কিংবা অন্য কোন ব্যক্তিকে বলিবে যে, ঐ ক্রমালখানিতে চিহ্ন করিয়া দাও। চিহ্ন করা হইলে, উক্ত ক্রমালখানি লইয়া হস্তের মধ্যে গোলার গায় পাকাইতে থাকিবে এবং দর্শকগণকে নানাপ্রকার কথা বলিতে থাকিবে, দেখিবে যেন তাহাদের মন তোমার উপর থাকে। যখন দেখিবে যে, সকলেই তোমার কথায় মনোযোগ দিয়াছেন, তখন ঐ অবসরে তোমার আঙিনের ভিতর যে ক্রমাল পূর্বে রাখিয়াছ, সেই ক্রমালখানি হস্তের মধ্যে লইয়া চিহ্নিত ক্রমালখানি হস্ততালুর দ্বারা গুপ্ত পকেটে রাখিবে। তাহা হইলে এক্ষণে তোমার হাতে নকল ক্রমালখানি রহিল। ঐ ক্রমালখানিকে সর্বসমক্ষে পুড়াইয়া ফেল। পরে পিস্তল আনিবার ছল করিয়া তোমার সাজিবার ঘরের ভিতরে যাও এবং উক্ত পিজবোর্ডে খানিকটা মোম দিয়া উক্ত চিহ্নিত ক্রমালখানি (যাহা তোমার পকেটে আছে) উহাতে লাগাইয়া দাও এবং ঐ পিজবোর্ডখানি উল্টা করিয়া অর্থাৎ যেদিকে ক্রমালখানি লাগান আছে, সেই দিকটা পশ্চাতে রাখিয়া তোমার সহযোগীকে ধরিতে দাও। পরে তোমার সহযোগী উহা ধরিয়া থাকিলে তুমি বাজী করিবার স্থানে পিস্তল লইয়া আইস। পরে উক্ত পোড়ান ক্রমালের ছাই পিস্তলের মধ্যে দাও। যে লোক পিজবোর্ড ধরিয়াছে, এইবার তাহাকে ডাক। পরে সকল দর্শককে বল

যে, “কালো পিজবোর্ডে কিছুই নাই ; কিন্তু আমি (এই ঐকজালিক) পিস্তল ছুড়িবামাত্র ক্রমালখানি ঐ পিজবোর্ডে প্রণবিতরূপে লাগিয়া যাইবে ।” কিন্তু তোমার সহযোগীকে উক্ত পিজবোর্ডখানি ধরিতে দিবার পূর্বে শিক্ষা করাইবে যে, পিস্তল ছুড়িবামাত্র যেন পিজবোর্ড নিমেষমধ্যে উল্টাইয়া ধরে । তুমি যখন পিস্তল আনিবার পূর্বে ধরে যাইবে, তখন অতি সস্তর কার্য সম্পাদন করিয়া পিস্তল লইয়া বাহিরে আসিও ; নতুবা দর্শকেরা মনে নানা সন্দেহ করিবেন । তৎপরে ক্রমালখানি ঐ পিজবোর্ড হইতে খুলিয়া যে দর্শকের ক্রমাল, তাঁহাকে দিবে এবং বলিবে “দেখুন, আপনার চিহ্ন আছে কি না ?” এই বাজী অতি আশ্চর্যজনক ; নির্বিঘ্নে করিতে পারিলে সকলেই ভৌতিক বলিয়া মনে করিবেন ।

গুপ্তমুদ্রা বাহির ।

প্রথমতঃ একটি কাচের গেলাসে একটি টাকা রাখিবে । পরে ঐ গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে । এখন সকল দর্শককে বলিবে, “আপনারা দেখুন ; এই গেলাসে কিছুই নাই ।” পরে ঐ গেলাস জলপূর্ণ করিলেই উক্ত টাকা দেখা যাইবে । এই সাগাণ্ড বাজী কোন কোশলযুক্ত বাজীর সহিত দেখাইবে, নতুবা দেখিতে ভাল হইবে না ।

ভোজ গেলাস ।

এই বাজীতে জলপূর্ণ একটা গ্লাস উপুড় করিলেও জল পড়িবে না । ইহা এইরূপ প্রণালীতে করিতে হয়—প্রথমতঃ তোমার ম্যাজিক-পোষাকের পশ্চাতে গুপ্ত পকেটে, যে গেলাসে জলের বাজী করিবে তাহার ঠিক মুখের পরিমাণমত একখানি কাচের চাকতি রাখিবে । তৎপরে বাজী করিবার সময়ে একটি কাচের গেলাস (যাহার মুখের উপযুক্ত চাকতি ঐ গুপ্ত পকেটে রাখিয়াছ) জলে পরিপূর্ণ করিয়া দর্শকগণের সমক্ষে ধরিবে ও বলিবে, “দেখুন একটি জলপূর্ণ গেলাস—ইহা উপুড় করিলে এখন জল পড়িয়া যাইবে ; কিন্তু আমার ভোজ-বিণ্যাবলে গেলাস উপুড় করিলেও জল পড়িবে না ।” এইরূপ বলিতে বলিতে তোমার গুপ্ত পকেট হইতে ঐ পূর্ণ-রক্ত চাকতিখানি বাহির করিয়া

দক্ষিণ হস্তের তালুতে লইবে। তৎপরে দক্ষিণ হস্ত দ্বারা যেন গেলাসের মুখ চাপা দিতেছ এইরূপ করিয়া শীঘ্র সেই চাকতিখানি গেলাসের মুখে দিবে এবং দক্ষিণ হস্ত দ্বারা গেলাসের উপর মুখ চাপিয়া ধরিবে ও বাম হস্ত দ্বারা গেলাসের তলা চাপিয়া উল্টাইয়া দিবে। দর্শকগণ দেখিবেন, জল পড়িল না। পরে কিয়ৎক্ষণ ধরিয়া তলা বা মুখের দিক হইতে দক্ষিণ হস্ত সরাইয়া লইয়া কিয়ৎক্ষণ উপুড় করিয়া রাখিয়া আবার গেলাসটি সোজা করিবে। কিন্তু সোজা মুখের চাকতিখানি দক্ষিণ হস্তের তালুতে গুপ্তভাবে লইয়া শেষ গুপ্ত পকেটে রাখিবে। তৎপরে গেলাস পুনরায় উপুড় করিলে জল অগত্যা পড়িয়া যাইবে। ইহা সাবধান হইয়া করিতে পারিলে নিশ্চয় দর্শকগণ ভৌতিক কাণ্ড মনে করিবেন।

ভৌতিক টাকা।

তুমি চতুর ঐন্দ্রজালিক। তুমি ক্রীড়াস্থলে উপস্থিত হইয়া কোন দর্শকের নিকট হইতে একটি টাকা চাহিয়া লইবে। কিন্তু টাকাটিতে যেন তাঁহার দ্বারা কোনরূপ চিহ্ন করাইয়া লওয়া হয়; কেন না দর্শকগণ বলিতে পারেন যে, এই টাকা তুমি তোমার ভিতর পকেট হইতে লইয়াছ। তাহার পর দুটি ঘাস আনয়নকরতঃ পরিষ্কার করিয়া লইবে এবং দর্শকগণকে দেখাইবে যে, ঐ ঘাস দুইটিতে কিছুই নাই। তৎপরে কিছু বড় ও পুরু রকম একখানা রুমাল আনিয়া সর্বসমক্ষে বাঁড়িয়া দেখাইবে। দর্শকগণ যেন মনে করেন ঐ রুমালে কিছুই নাই; কিন্তু বাস্তবিক ঐ রুমালখানির নীচের অপর পৃষ্ঠের ঠিক মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র-করা টাকা সূত্রদ্বারা (পূর্বেকৃত কোন ঘাসের গভীরতার সমান) সংলগ্ন থাকা চাই। যখন রুমালখানি বাঁড়িবে তখন যেন সূত্র-সংলগ্ন টাকাটির অস্তিত্ব দর্শকগণ কোনরূপে টের না পান অর্থাৎ যেন ঐ টাকা রুমালের নিম্নদিকে অথবা পরপৃষ্ঠে থাকে। এইরূপ করণানন্তর সূত্রে সংলগ্ন টাকাটি বাম হস্তের চারি অঙ্গুলির উপর গোপনভাবে রাখিয়া রুমালখানি লইয়া একজন দর্শককে ডাকিয়া তাঁহার হাতে দিবে এবং ঐ পূর্বেকৃত চিহ্নিত টাকাটি দর্শকগণকে দেখাইয়া আপন বাম হস্তের তালুতে (অর্থাৎ যে হাতের অঙ্গুলির উপর রুমালচাপা টাকাটি আছে)

গোপনে রাখিবে ও ঐ টাকাটি কিকিং উচ্চদিকে উঠাইয়া ক্রমাল-
খানি দ্বারা চাপিয়া ধরিবে। তখন দর্শকগণ যেন বুঝিতে পারেন
যে, তাঁহাদেরই চিহ্নিত টাকাটি ঐ ক্রমালের ভিতর আঁটা রহিয়াছে।
তৎপরে দর্শকের হস্তস্থিত গ্রাসটির মধ্যে ঐ ক্রমালসহ টাকাটি সুন্দররূপে
রাখিবে। কিন্তু একরূপভাবে রাখিবে, যেন টাকাটি ঠিক গ্রাসের
নীচে পড়ে এবং ক্রমালখানি গ্রাসটির চতুর্দিকে আবরিয়া থাকে।
দেখিও, বাহার হাতে ক্রমাল-তাকা গ্রাঃটি আছে, তিনি যেন কোনরূপ
স্পর্শ না করেন। স্পর্শ করিলেই কার্য্য নষ্ট হইবে। এ বিষয়ে সাবধান
হওয়া চাই। পরে ভূমি নিজে তোমার বাম হস্তের দ্বারা অপর
গ্রাসটির উপর ধরিবে। কিন্তু সাবধান! যেন তোমার এই হাতে
ভালুস্থিত টাকাটি কোনমতে না ছাড়িয়া যায়। একরূপভাবে গ্রাসটি
ধরিয়া ডান হাত দ্বারা দর্শকের হস্তস্থিত গ্রাস-তাকা ক্রমালখানি
ধরিবে এবং ঐ ব্যক্তিকে বলিবে, তিনি যেন দুই তিন বলিয়া উচ্চারণ
করেন। তৎক্ষণাৎ ঐ গ্রাসস্থিত ক্রমালখানি উঠাইয়া লইবার সময়েই
শীঘ্র শীঘ্র বামহস্তের তালুর টাকাটি ঐ হাতের গ্রাসের মধ্যে ফেলিয়া
দিয়া, তাড়াতাড়ি গ্রাসটি নাড়িতে থাকিবে। তৎক্ষণে দর্শকগণ অত্যন্ত
আশ্চর্য্যাবিত হইবেন এবং বুঝিতে পারিবেন, ভূমি বাজীকর, যেন
তাঁহাদের ঐ চিহ্নিত টাকাট দর্শকের হাতের গ্রাস হইতে আপনার
হাতের গ্রাসে ভোজবিগ্ৰাবলে আনিয়াছ। ইহা বড় কঠিন বাজী।
কিন্তু কৌশল শিখিলে কঠিন নহে।

অগ্নি ভক্ষণ।

প্রথমতঃ, লিকুইড ইষ্টরায় জিহ্বাতে রাখাইয়া অল্প অল্পে গন্ধকগুঁড়া
মিশ্রিতকরতঃ উহা অতি সাবধানে জিহ্বার উপর রাখিবে। কিন্তু
আশ্চর্য্যের বিষয়, উহাতে জিহ্বা পুড়িবে না। পাঠক, এই কার্য্যটি
অতি সতর্কতার সহিত সম্পন্ন করিবেন, কারণ, কোনরূপ ব্যতিক্রম
হইলে জিহ্বা পুড়িয়া যাইবার সম্ভাবনা।

ভোজ-ভিষ ও ক্রমাল।

এই বাজী অতিশয় আশ্চর্য্যজনক ও সাধারণের অত্যন্ত মনোরঞ্জনকারী।

প্রথমতঃ বাজী করিবার পূর্বে তিনটি ভিষ ও তিনখানা দেশের খুব

চিকণ ও ছোটকম ক্রমাল সংগ্রহ করিয়া রাখিবে। সেই ক্রমাল তিনখানি একত্রে ও একমাপের হইবে। অনন্তর সেই তিন ডিম্ব তিনটি দুইতে একটির ঠিক মধ্যভাগে এমনভাবে ছিদ্র করিবে, যেন উহার মধ্যে বুদ্ধাঙ্গুলি ও দ্বিতীয় এবং তৃতীয় অঙ্গুলি একসঙ্গে প্রবেশ করিতে পারে; তৎপরে উহার মধ্যস্থিত পদার্থগুলি নির্গতকরতঃ পরিষ্কৃত-রূপে ধুইয়া ঐ ডিম্বের মধ্যে একখানা বেশমের ক্রমাল পুরিবে; ক্রমালখানা যেন একটুকু বাহিরে থাকে। কারণ, ইহাতে বাজীর সময় সুবিধা হইবে। অপর একখানা ক্রমাল দ্বারা আর একটি ডিম্ব বেশ সুন্দররূপে মুড়িয়া রাখিবে। কিন্তু একরূপভাবে মোড়া চাই, যেন ক্রমালখানি টানিলেই খুলিয়া আইসে। এইরূপে প্রস্তুত করিয়া প্রথমোক্ত ক্রমাল-পোরা ডিম্বটি বামপার্শ্বের পকেটে, আর দ্বিতীয় ক্রমালযুক্ত স্বাভাবিক ডিম্বটি ডানপার্শ্বের পকেটে রাখিবে। আরও দুইখানা ক্রমাল ও দুইটি একমাপের ও এক আকৃতির কাচের গ্লাস লইতে হইবে। তৎপরে বাজীর বাজীস্থলে উপস্থিত হইয়া দুইখানি ত্রিপাদ বা টিপরের উপর এই গ্লাস দুইটি দর্শকদিগকে পরীক্ষা করাইয়া রাখিবে; পরে পূর্বোক্ত তিনটি ডিম্বের অবশিষ্ট ডিম্বটি লইয়া দর্শকগণকে পরীক্ষা করিতে দিবে; দর্শকগণের পরীক্ষা শেষ হইলে ঐ ডিম্বটি লইয়া যখন আপন ঠোঙের দিকে ফিরাইবে, তখন হস্তস্থিত ডিম্বটি পকেটে রাখিয়া যে ক্রমাল-পোরা ছিদ্রকরা ডিম্বটি বাম পকেটে আছে, তাহা একরূপ কোণে বাহির করিয়া লইবে যে, কেহ যেন তাহা জানিতে না পারে। সেই ছিদ্রকরা ডিম্বটি বাহির করিবার সময়ে যেন উহার ছিদ্রনিকটি নিজের হস্তের তালুতে লুকায়িত থাকে; কেন না, যদি দর্শকগণ টের পায়, তবে বলিবে ডিম্ব বদল করিয়াছ। এইরূপ করণানন্তর ঐ ডিম্বটি ত্রিপাদস্থিত কোন একত্র গ্লাসে ঢাপা দিবে। তদনন্তর বেশমের তৃতীয় ক্রমালখানা লইয়া দর্শকগণ দ্বারা ভালরূপ পরীক্ষা করাইবে। পরে উহা জড়াইয়া একটি বলের মত করিবে (তোমার পকেটে যে বলের ঙ্গার ক্রমাল জড়ান ডিম্বটি আছে, ঠিক সেইরূপ জড়ান চাই)। তৎপরে আপন ঠোঙের দিকে ফিরাইয়া আসিবার সময়ে অবসররূপে জড়ান ক্রমালের বলটি পকেটে রাখিয়া ডিম্ব-জড়ান বলটি হস্তে উঠাইয়া লইবে এবং দর্শকগণের দিকে

ফিরিয়া দাঁড়াইবে। এরূপ কোণাল করিবে যে, দর্শকগণ বুঝিতে পারিবে না, ছুনি পূর্বের বলটি বলল করিয়াছ। এইরূপ করণানন্তর হস্তস্থিত বলটি অপর খালি গ্লাসে রাখিবে। তৎপরে আর একখানি বাঁকে ক্রমাল লইবে। ঐ গ্লাসের উপর ক্রমাল চাপা দিবার সময়ে অল্পান ক্রমালখানি খুলিয়া ডিম্বের উপর রাখিবে এবং ঐ বাঁকে ক্রমালখানিও চাপা দিয়া রাখিবে, কিন্তু দর্শকগণ যেন কোনপ্রকারে জানিতে না পারে। এই সকল প্রক্রিয়া শেষ হইলে, দর্শকগণকে বলিবে; “মহাশয়গণ! দেখুন, যে গ্লাসে ক্রমালখানি আপনাদের সমক্ষে বলের স্রায় জড়াইয়া রাখিলাম, সেইটি ডিম্বাকারে, আর যে গ্লাসে ডিম্বটি রাখিয়াছি, সেটি ক্রমালাকারে আমার ভোজ-বিষ্টাবলে পরিণত করিব।” এইরূপে বলিয়া, তোমার ওয়াণ্ড বা যাহুযটি ঐ গ্লাস দুইটিতে স্পর্শ করাইবে। পরে হাতের কোণলে দুই হাতে দুইটি গ্লাসের চাপা দেওয়া ক্রমাল দুইখানা অল্প গ্লাসের মধ্যস্থিত ক্রমালখানি সহ উঠাইবে। তাহা হইলেই দর্শকগণ দেখিতে পাইবে, ঠিক ক্রমালের স্থানে ডিম্ব আর ডিম্বের স্থানে ক্রমাল হইয়াছে। দেখিয়া দর্শকবৃন্দ আশ্চর্যান্বিত হইবে সন্দেহ নাই।

ভোজ-দোয়াত এবং মারবেল।

টেবিলের একদিকে একটি দোয়াত ও অপরদিকে একটি মারবেল রাখিয়া আবরণ ঢাকা দিয়া যাহুযটি স্পর্শ করাইয়া বলিবে যে, “দোয়াতের স্থানে মারবেল ও মারবেলের স্থানে দোয়াত হইবে।” এই বাজী নিয়মস্থিত প্রণয়ীতে করিতে হয়। অতি সাবধানতাসহকারে করিতে পারিলে অতি আশ্চর্যজনক দেখায়। এই বাজীতে দুইটি একরকমের দোয়াত চাই এবং একরকমের দুইটি মারবেল চাই, উক্ত দোয়াত দুইটির তলা থাকিবে না, আর মারবেল দুইটি উক্ত দোয়াতের খোলের অনুযায়ী হইবে। দোয়াতের খোলের ভিতর মারবেল থাকিবে এবং দোয়াতের অনুযায়ী দুইটি কাগড়ের খোল বা ঢাকনি থাকিবে। পরে যখন বাজী করিতে হইবে, তখন পূর্ব হইতে একটি দোয়াত টেবিলের সার্বভেন্টি নামক গুপ্তস্থানে রাখিয়া দিবে, অল্প দোয়াতটির ভিতর একটি মারবেল রাখিয়া দিবে। পরে যখন

বাজী করিতে হইবে, তখন উক্ত দোয়াত (যাহার ১৩তম শ্লোক
আছে সেইটি) সকলের সম্মুখে টেবিলের উপর রাখিবে এবং আর
একটি মারবেল অপর পার্শ্বে রাখিবে এবং উক্ত দুইটি কাগজের খোল
অর্থাৎ চাকনি দর্শকগণকে পরীক্ষা করিতে দিবে। পরীক্ষানন্তর খোল
দুইটি আনিবার সময়ে টেবিলের সারভেদে যে তলাশূন্য দোয়াত
আছে, সেই দোয়াত একটি কাগজের খোলের মধ্যে পুরিয়া লইবে,
খালি খোলটি যে দোয়াতের মধ্যে মারবেল আছে, তাহাতে চাপা
দিবে। এক্ষণে যে খোলের ভিতর দোয়াত রাখিয়াছ, সেই খোলে
মারবেল চাপা দিবে। পরে খোল দুইটি খুলিবার কালে যে দোয়াতের
ভিতর মারবেল ছিল, সেই খোলটি সেই দোয়াত সহিত তুলিবে, আর
যে খোলের ভিতর দোয়াত ছিল, তাহা খুলিবে। ইহাতে নিশ্চয়
বোধ হইবে যেন দোয়াত এবং মারবেল চাপা দিতেই বদলাইয়া গেল।
ইহা উক্তরূপে করিতে পারিলে দর্শক অত্যন্ত আশ্চর্যান্বিত হইবেন,
সন্দেহ নাই।

ভোজ-বোতল এবং ভোজ-গেলাস।

উপরে দোয়াত ও মারবেল বাজী যে যে প্রণালীতে দেখান হইল, এ
বাজীও ঠিক তরুপ প্রণালীতে দেখাইতে হয়।

শব্দকারী টাকা।

এই বাজীতে একটি টাকাকে যাহা প্রদান করিবে, সে তাহারই উত্তর
দিবে। প্রথমতঃ একটি টাকাকে ছিদ্র করিয়া উহাতে কালো সূতা
বাধিয়া টেবিলের উপর রাখিয়া দিবে; পরে বাজী করিবার সময়ে অন্য
একটি দর্শকের টাকা চাহিয়া সাদা অর্থাৎ যাহাতে কোনরকম নয়া
করা নাই, এরূপ একটি গেলাস লইয়া সকলকে দেখাইবে এবং ঐ
গেলাসটি টেবিলের উপর রাখিবে। পরে উক্ত টাকাটি দর্শকের নিকট
হইতে লইয়া সকলের সম্মুখে দুইটি অঙ্গুলি দ্বারা ধরিয়া পরে উক্ত
গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে। তখন গুপ্তভাবে যে-কোন প্রকারে
হুক, অগ্রেকার সূতাবাধা টাকাটি ঐ গেলাসে আন্তে আন্তে রাখিয়া
দিবে এবং ঐ হুক টাকা না ফেলিয়া ঐ টাকা হকের তালুতে লইবে।
পরে ছুটি দর্শকগণকে বলিবে যে, তোমরা উক্ত টাকাকে যাহা প্রদান

করিবে, এই তোম-টাকা তাহারই উত্তর প্রদান করিবে। পরে কেহ কোন প্রশ্ন জিজ্ঞাসা করিলে সূতা ধরিয়া টান দিলেই ঐ টাকা টং টং করিয়া শব্দ করিবে, তাহাতে সকলেই মোহিত হইবেন।

মৃতপক্ষীর প্রাণদান।

বন্ধুকে পারার গুলী (অগ্রে পারা ও ছুঁতেই দ্বারা গুলী প্রস্তুত করিয়া রাখিতে হয়) পুরিয়া রাখিবে ; পরে একটি জীবন্ত পক্ষীকে আনিয়া দর্শকগণের নিকট পক্ষী যে জীবিত, তাহা সপ্রমাণ করিবে। পক্ষীটি টেবিলে রাখিয়া বন্ধুকে ঐ পারার গুলী পুরিয়া ছুড়িবে ; তাহাতে পক্ষীটি অচেতন হইবে। তখন দর্শকগণকে বলিবে, “দেখুন, পক্ষী মরিয়া গেল।” পরে মস্তুর স্থায় হিজিবিজি বকিয়া, কোশলে কন্ডাল দ্বারা কিকিং জল ঐ পক্ষীর মস্তকে দিলে পক্ষী চেতনা পাইবে। তখন ছুমি বলিবে, “দেখ, পক্ষীকে বাঁচাইয়া দিলাম।” বলা বাহুল্য, গুলী করিবার অগ্রে পক্ষীর ডানা বাঁধিয়া রাখিবে, জল দিবার সময় কোশল-পূর্বক খুলিয়া দিবে।

কাটামুণ্ডের কথা।

একটা টেবিল একপভাবে প্রস্তুত করাইতে হইবে যে, তাহার মধ্যস্থলে গোলাকার ছিদ্র থাকিবে ; কিন্তু ঐ ছিদ্রটি দুইটি অর্ধগোলাকার কাঠখণ্ডে প্রস্তুত হইবে। তাহা হইলে দুই গোলাকার খণ্ড পৃথক করিলে মুখ সহজেই প্রবিষ্ট ও নির্গত হইবে। আর ঐ ছিদ্রের সমান অথচ ছিদ্রকরা একখানি কাচ টেবিলের উপর থাকিবে ; নিয়েও ঐ পরিমাণ কিন্তু ছিদ্রহীন একখানি কাচ ও পার্শ্বের চারিদিকে চারিখানি কাচ স্থাপিত করিবে। যেন প্রত্যেক কাচের দ্বারা প্রত্যেক কাচে পড়ে ; তাহা হইলে টেবিল কি কাচ কিছুই যাত্রিকালে দর্শকের দৃষ্টিপথে পড়িবে না। উক্ত টেবিলের নিয়ে ঐ গোলাকারে বাজীকর মুখ বাড়াইয়া থাকিলে, কাটামুণ্ড প্রতীত হইবে। বাজীকর কথা কহিলেই, ঐ কাটামুণ্ড কথা কহিবে। ইহা দেখিতে সাতিশর কোছুকজনক।

দর্শকসমূহে শিরশ্ছেদন ।

ভোজবাজী সমস্তই কোশল, আড়ম্বর, হাতের কোশল, জুবোর কোশল ও বাক্যের কোশল জিয় আর কিছুই নয় । এই মাথা-কাটা বাজী অতিবিচিত্র ও মনোহর । কিন্তু সাবধানে না করিতে পারিলে বাজী পণ্ড হয় । এই বাজীতে বাহার মুণ্ড কাটিবে, তাহার মুখসদৃশ মাটির কি মোমের একটি কৃত্রিম মুণ্ড প্রস্তুত করাইবে । কিন্তু উহার তলাটি ফাঁপা থাকিবে । এই ফাঁপার ভিতর শরদ্বারা কৃত্রিম রক্ত রাখিয়া দিবে; কিন্তু শর ঘেন দেখা যায় না । পরে বাহার মুণ্ড কাটিবে, তাহাকে একখানি কোশলপূর্ণ চেয়ারে বসাইবে । ঐ চেয়ারের সম্মুখদিকে দুইটি পায়ার পিছনে একটি পায়ার ও সারভেলিট বা উপযুক্ত গুপ্তস্থান থাকিবে । পরে ঐ ব্যক্তির পোষাক একটু ঢিলা করাইয়া দিবে । সে তখন নিজের মস্তকটি জামার ভিতর প্রবেশ করাইয়া রাখিবে, কৃত্রিম মস্তকটি বাহিরে থাকিবে । কিন্তু সকলে যেন অনুমান করে, ঠিক তাহারই মস্তক রহিয়াছে । বলা বাহুল্য যে, জামার সহিত কৃত্রিম মুণ্ডটি আবদ্ধ থাকিবে । আর ভিতরে সেই লোকটি যেন লাল রক্ত-পূর্ণ এক পিচকারি লইয়া থাকে । পরে বাজীকর তলোয়ার দ্বারা তাহাকে কাটিবার উদ্দেশ্যে নানাপ্রকার কথা কহিতে থাকিবে । যে ব্যক্তির মস্তকচ্ছেদন হইবে, সে “হা না” এইরূপ ভাবে দুই-একটি কথা বলিতে থাকিবে । পরিশেষে যখন বাজীকর তাহার কেশ বামহস্ত দ্বারা ধারণ করিবে, তখন সে পিচকারি ঠিক করিয়া লইবে । বাজীকর দক্ষিণ-হস্ত তলোয়ার দ্বারা সবেগে কৃত্রিম মুণ্ডের যথাস্থানে আঘাত করিলেই দর্শকেরা মনে করিবে, আগল ব্যক্তিরই মাথা বিখণ্ড হইল । তদুত্তরে পিচকারি ছুড়িবে এবং শর হইতে রক্তের করিয়া রক্ত পড়িবে । তদর্শনে সকলেই বিস্মিত হইবেন । পরে বাজীকর দর্শকগণকে সন্তুষ্ট করিয়া বলিবে, “বহাশরগণ ! আমি তো নিরকোণের স্ত্রীর একজনের মুণ্ড কাটিলাম, এক্ষণে উগার কি ? যদি কেহ আশ্রয়ান সরকারের মন্ত্র জানেন, তবে কহুন ; ভোজবাজীকে ইহাকে জীবিত করি ।” কিন্তু কেহই উত্তর দিবে না । বাজীকর বলিবে, “আমিই চেষ্টা করিয়া দেখি,

বাঁচাইতে পারি কি না !” এই বলিয়া সে কাটাছুঁ বোড়া দিবে । কিন্তু মুড়িল না দেখিয়া দর্শকগণকে আবার সন্মোহনপূর্ব্বক বলিবে, “এই বস্তু আমি মন্ত্রপূত করিয়া ইহাতে চাপা দিব, দেখি মুণ্ড বোড়া লাগে কি না ।” এই বলিয়া আবার দর্শকদিগকে পশ্চাতে রাখিয়া বস্তু ঢাকা দিবে, কিন্তু বস্তু ঢাকা দিতে দিতে কৃত্রিম মুণ্ডটি চেয়ারের গুপ্তস্থানে (গায়ভেদিত্তে) রাখিবে । আর সেই অবসরে জানার লুক্কায়িত বস্তুও ঐ অপন্ন ব্যক্তি বাহির করিবে । এইরূপে তোয়ার ঢাকা শেষ করিয়া দর্শকগণকে বলিবে, “ভোজ্যরাজ কি করিয়াছেন বলা যায় না । হয়ত পূর্ব্বমত মুণ্ডটি বোড়াই লাগে মাই ।” এই বলিয়া মন্ত্রের স্তায় বাক্চাতুরীকরতঃ ভোজ্যদণ্ড বা যাদুমন্ত্রদ্বারা মুণ্ডশর্শ করিবে এবং ঢাকা বস্তু উন্মোচন করিয়া দেখিবে ; তখন দর্শকগণ মুণ্ড বোড়া লাগিয়াছে দেখিয়া বিস্মিতভাবে থাকিবেন । আর সুমিও ভোজ্যরাজ, ভাদুমতী, আয়্যারাম সরকার, হোসেন খাঁ, জ্যানিক, ডিভেনপোর্ট ব্রাদার্স প্রভৃতির স্তায় প্রতিপত্তি লাভ করিবে ।

ভাদুমতীর ভেদী ।

ভাল বাজীর ভিন্ন এই বাজী যে-সে ব্যক্তি করিতে পারে না । এই বাজীতে হাত-পা বাঁধিয়া একটি ছোট মেয়ে কি ছেলেকে একটা প্যাটারার ভিতর বন্ধ করিয়া তলোয়ার দ্বারা তাহাকে আঘাত করিতে হয় । এই বাজীর কোঁশল এইরূপ—৪ বিঘত লম্বা ১৪ বিঘত প্রশস্ত এবং আবশ্যিকমত উর্দ্ধ একটি দরমানিনির্মিত সিন্দুক লইতে হইবে । যে বালককে ভিতরে ফেলিবে, সে যেন তাহার ভিতর শয়ন করিলে, দরমানিসিন্দুকের ডালা উর্দ্ধে থাকে এবং সে পা গুটাইয়া ওমধ্যে শয়ন করিতে পারে । উক্ত প্যাটারটির নিয়ন্তাগে একরূপে প্রস্তুত করিবে যে, তাহাকে সহজে প্যাটার হইতে বিচ্যুত করা যায়; অর্থাৎ তলা যেন চারিদিকে চারি গাছি দড়ির দ্বারা আটকান থাকে । বাজী করিবার অগ্রে উক্ত বালকের নিকটে ১০ খানা ভিজান আলতা কিংবা প্যাটার করিয়া কোনরূপ রক্ত রাখিয়া দিবে । পরে দড়ি দিয়া দৃঢ়রূপে অঞ্চত কোঁশলে বালককে বাঁধিতে হইবে । একরূপে বাঁধিবে, বালক যেন দাঁত দিয়া অনায়াসে বন্ধন ছিন্ন করিতে পারে । তৎপরে সবন্ধন

বালককে ঐ প্যাটার্নের মধ্যে আবদ্ধ করিয়া, উত্তমরূপে দড়িখারা প্যাটার্ন বাঁধিবে। পরে প্যাটার্নের তিনদিকে তিনটি খুঁটি দিয়া, তাহাতে কাপড়ের আচ্ছাদন দিয়া তাঁবুর স্থায় করিবে। বলা বাহুল্য যে, ঐ অবসরে বালক দড়ি খুলিতে থাকিবে। পরে সঙ্কেতমত বালককে বধ করিবার জন্ত, একখানা তলোয়ার ঐ সিন্দূকের ভিতরে প্রবেশ করাইয়া দিবে। বালকও ভিতর হইতে পূর্বরক্ষিত রক্ত আলতার রস বা রক্ত তলোয়ারে মাখাইয়া দিবে। বাজীকর রক্তমাখা তলোয়ার বাহির করিলে সকলে বিস্মিত হইবে। পরে সকলকে কহিবে, “দেখুন বালককে বধ করিয়াছি।” তাই শুনিয়া অন্য সহচর বাজীকর বলিবে, “আমার ভাইকে কেন কাটিলে? আনিয়া দাও, নতুবা এখন তোমাকে কাটিয়া ফেলিব।” ইত্যাদি বাক্যাবসরে বালকটি ঐ সিন্দূকের তলা খুলিয়া পুনঃ তলা বন্ধ করিয়া যদি কোশলে পারে ভাগই, নতুবা প্রকাশ্যে বাহির হইয়া বলিবে, “এই দেখ, প্যাটার্ন যেমন বাঁধা, তেমনি রহিয়াছে; আমি ভাহুমতীর প্রসাদে বধ ও বন্ধ হইতে রক্ষা পাইয়াছি।”

বাজী

হাউই ।

সকল সক্র বাঁশের পাবগুলিকে এইরূপে কাটিবে, যেন উহার একদিকে গাঁট থাকে। পরে ঐ পাবগুলির ছাল চাঁচিয়া উহার চতুর্দিকে পাট জড়াইবে ও রোঁদ্রে শুক করিবে। যে গাঁটটি থাকিবে ইহাতে একটি ছিদ্র করিবে। এইরূপে হাউয়ের খোল প্রস্তুত করিতে হয়। পুক পেঠবোর্ডেও খোল প্রস্তুত হয়। বিলাতে এইরূপে হাউই প্রস্তুত হইয়া থাকে; ইহাতে কিছু বিপদের সম্ভাবনা নাই।

হাউয়ের বাকদ ।

সোরা

গন্ধক

কাঠের কয়লা

খোল ভাগ

চারি ভাগ

তুই ভাগ

উল্লিখিত ভাগানুসারে লোহা, গন্ধক, কয়লা ওজন করিয়া উত্তমরূপে গুঁড়াইবে। সমস্ত বাকুদের উপাদান করিয়া গুঁড়াইতে হয়। গন্ধকের দানা অদৃশ্য হইলেই জানিবে যে, উত্তম গুঁড়ান হইয়াছে। তখন হাউয়ের খোলে ঐ বাকুদ উত্তমরূপে ঠাসিবে। ঠাসা উত্তম না হইলে আওয়াজ হইয়া যাইবে, কিম্বা মাথা দিয়া বাকুদ বাহির হইয়া যাইবে। বাশের খোল নিতান্ত ভারী হইলে হাউই উঠিবে না, আর নিতান্ত পাতলা হইলে ফাটিয়া যাইবে। বাশের গাঁটের দিকের ছিদ্রে পুনরায় ছিদ্র করিবে। অধিকদূর লম্বা ছিদ্র করিলে হাউই উড়িবে না, অল্প ছিদ্র করিলে আওয়াজ হইয়া যাইবে। হাউয়ের মাথায় তারা, সর্প প্রভৃতি নানা প্রকার কোঁতুকজনক বাজী দিতে হইলে, বাকুদ-ঠাসা খোলের উপর অল্প বন্ধুকের বাকুদ দিয়া তদুপরি তারা, সর্প ইত্যাদি দিয়া কাগজ দিয়া বন্ধুকের মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। বাকুদ-ঠাসা খোলের গাঁটের দিক নিম্নভাগে রাখিয়া, পাঁকাটি কিম্বা ধঞ্চেকাঠি দিয়া, উত্তমরূপে বান্ধিবে ও ছিদ্রে একটি পলিতা দিবে। হস্তে করিয়া এই বাজী ছোড়া অতি অন্তায়, কারণ ফাটিয়া যাইতে পারে। পেপ্টবোর্ড পুরু কাগজের খোলে তত ভয় নাই। পূর্বে বলিয়াছি, বাকুদে কাঠের কয়লাই আবশ্যিক। কুল, নীল প্রভৃতি হালকা কাঠই বাকুদের পক্ষে ভাল।

তারাবাজী ।

শক্ত তলুতা বাশের পাবকে একপে কাটিবে, যেন, উহার একদিকে গাঁট থাকে। পরে উহাতে আঠা দিয়া উত্তমরূপে পাট জড়াইবে। এইরূপে খোল প্রস্তুত হইলে প্রথমে কিঞ্চিৎ গুঁড়ান বন্ধুকের বাকুদ দিবে, তাহার উপর একটি তারা দিবে, আবার তাহার উপর একইকি তারাবাজীর বাকুদ দিয়া অল্প ঠাসিবে। এই প্রক্রিয়া অবলম্বনপূর্বক যতগুলি তারা বাশের খোলে দেওয়া যাইতে পারে, ততগুলি তারা দিবে। পরে মুখে একইকি তারাবাজীর বাকুদ দিয়া মুখ বন্ধ করিবে। প্রত্যেক খোলের মুখে যেন তারাবাজীর বাকুদ ও প্রত্যেক তারার নীচে যেন গুঁড়ান বন্ধুকের বাকুদ থাকে। তারাবাজীর তারা যেন স্তম্ভাকার বা গোলাকার হয় ও খোলের ব্যাসের সহিত সমান থাকে। চিনা কিম্বা কঁচা হইলে হইবে না। তারাগুলি বন্ধুকের বাকুদের

তেজে উৰ্ছে উঠে । বন্ধুকের বারুদ বেশী হইলে ফাটিয়া বাইবে ও
অল্প হইলে উঠবে না । অতএব, একপ পরিমাণে বন্ধুকের বারুদ
দিবে, যেন তাহাতে তেজের তারতম্য না হয় ।

পলিতা ।

বন্ধুকের বারুদ উত্তমরূপে গুঁড়াইয়া পাতলা কাগজের উপর জলসংযোগে
উত্তমরূপে মাখাইয়া রোদ্রে শুক করিবে । পলিতা প্রস্তুত করিতে
গেলে ঐ কাগজ দুই-তিন বা ততোধিক ভাঁজ দিয়া সৰু করিবে ।
দেখিও, হিঙ্গে দিলে যেন খসিয়া না পড়ে । পাটের কোশাতেও
পলিতা প্রস্তুত হয় । তবে উহাতে বন্ধুকের বারুদ গুলিয়া মাখাইতে
হয় ।

তাম্বাবাদীর বারুদ ।

সোরা
গন্ধক
কাঠের কয়লা

একসের
তিন ছটাক
ছয় ছটাক

লাল তারা ।

ভূবা কালি
পোটাস্ ক্লোরস্
গন্ধক
শুক নাইট্রেট অব ট্রুঙ্গিরা

একভরি
চারি ভরি
সাড়ে চারি ভরি
ষোল ভরি

সবুজ তারা ।

নাইট্রেট অব ব্যারাইটা
গন্ধক
পোটাস্ ক্লোরস্
কাঠের কয়লা
হরিভাল

২৫০ ভরি
৪২ ভরি
২৩ ভরি
৭ ভরি
৭ ভরি

নীল তারা ।

পোটাস্ ক্লোরস্
কাম্বীরী জাভাল
গন্ধক

৯ ভরি
২ ভরি
১ ভরি

ভাৰা ।

সোৰা	১৬ ভরি
গন্ধক	৪ ভরি
হৰিতাল শুঁড়ান মিহি	৭ ভরি.

বৃষকেশুৰ্য ভাৰা ।

শুঁড়ান বন্ধুকের বাকুদ	৮ ভরি
গন্ধক	৮ ভরি
সোৰা	৮ ভরি
কাঠের কয়লা	৩ ভরি

ময়ূৰপুচ্ছ বাজী ।

হাড়ির বাকুদের সহিত কিঞ্চিৎ কাচচূৰ্ণ, সূক্ষ্ম ইম্পাত ও কাঠের চূৰ্ণ
মিশ্ৰিত করিলে উৰ্দ্ধে উঠিবার সময় অধিকল ময়ূৰপুচ্ছের স্তম্ভ
দেখাইবে ।

স্বৰ্ণবৃষ্টি ।

সোৰা	১ ভরি
গন্ধক	১১/০ আনা
কাঠের কয়লা	১০ আনা
বন্ধুকের বাকুদ	১ ভরি
ভূষাকালি	১/০ আনা

ৰৌপ্যবৃষ্টি ।

সোৰা	৩২ ভরি	গন্ধক	৮ ভরি
কাঠের কয়লা	১৬ ভরি	ইম্পাতচূৰ্ণ	১ ভরি

স্বৰ্ণ ও ৰৌপ্যবৃষ্টির বাকুদ লক্ষ কাগজের খোলে পূরিয়া হাড়ির
মাঝায় দিতে হয় । তাহার বাকুদ মিহি করিয়া শুঁড়াইবে । স্মিৰিট
কিছা জল দিয়া গোলাকার বা ত্ৰিকোণ কিছা স্তম্ভাকার করিবে ।

ওজন চুৰ্ণী ।

সোৰা	১৬ ভরি	গন্ধক	২৫০ আনা
------	--------	-------	---------

কাঠের করলা ২৫০ আনা, পেবাই মধ্যম । আধহটাক ও একহটাক খোলে উত্তমরূপে ঠাণ্ডাবে ।

শুড়ম চরকি ।

হাউয়ের খোলের মত একট খোল প্রস্তুত করিবে, পরে দুই ইঞ্চি পরিমিত হাউয়ের বাকর উহাতে উত্তমরূপে ঠাণ্ডাবে । পরে একইঞ্চি পরিমিত মাটি ঠাণ্ডিয়া আবার দুই ইঞ্চি হাউয়ের বাকর উত্তমরূপে ঠাণ্ডাবে । দু'ধারের দুই ইঞ্চি পরিমিত হাউয়ের বাকদের মধ্যস্থলে, খোলের উপরিভাগে দুইটি হিঙ্গ একরূপ করিবে যে, অপরদিকে হিঙ্গ না হয় । পরে মধ্যস্থলে একট হিঙ্গ করিয়া যেখানে মাটি আছে, এস্থানি বাঁধাধির এক মুখ সূক্ষ করিয়া সেইখানে বসাইবে । দুই হিঙ্গে দুইটি পলিতা লাগাইবে যেন একেবারে দুইটিতেই আগুন লাগে । এই বাজী অতি ভয়ানক ; একমুখে আগুন ধরিলে অত্যন্ত ভয়ঙ্কর হয় ।

কুলের মালা ভুবড়ী ।

গোরা	১ সের	গন্ধক	১ গোরা
করলা	২৭ হটাক	লোহাচুর	১১ হটাক

বাতাসা ভুবড়ী ।

গন্ধক	৩ ভরি	সোরা	১ ভরি
করলা	১/০ আনা	লোহাচুর	২ ভরি

বতিয়া ভুবড়ী ।

সোরা	১০ ভরি	গন্ধক	৩।০ ভরি
করলা	১ ভরি	লোহাচুর	৪ ভরি

সর্পবাধী ।

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
করলা (কচা)	২ ভরি	বন্ধুকের বাকর	৪ ভরি
সূক্ষ ইন্দ্রাতচূর্ণ	৬ ভরি		

কাপের খোল ডালের মত গুরু কাগজের ছোট ছোট হইবে ।

লাঠি, ছুৰড়ী ।

সোৱা	৪০ ভৰি	গন্ধক	১৪ ভৰি
কয়লা (আকন)	৩ ভৰি	লোহাচুৰ	৪৮ ভৰি

আনাৰসী ছুৰড়ী ।

সোৱা	১০ ভৰি	গন্ধক	৪ ভৰি
কয়লা	১ ভৰি	লোহাচুৰ	৪১০ ভৰি

সবুজ আলো ।

গন্ধক	৩ ভৰি	নাইট্ৰেট অফ্‌ ব্যাৰাইটা	৫ ভৰি
পটাশ ক্লোৰস্	৩ ভৰি	কয়লা	০ ভৰি
শেঁকো	২৭ ভৰি		

চক্ৰযন্তিকা ছুৰড়ী ।

পুৰাতন সোৱা	১৬ ভৰি	গন্ধক	৪ ভৰি
কয়লা	১০ ভৰি	লোহাচুৰ	১৬ ভৰি

দাৰুদী ছুৰড়ী ।

সোৱা	২০ ভৰি	গন্ধক	৬ ভৰি
কয়লা	১১০ ভৰি	লোহাচুৰ	২০।২২ ভৰি

ৰত্নমালা ।

সোৱা	১ সেৱ	গন্ধক	১ পোয়া
হৰিতাল	২ ছটাক	নীল	১ তোলা
কপূৰ	৩ তোলা		

লাল আলো ।

পটাশ ক্লোৰস্	৪১০ ভৰি	নাইট্ৰেট অফ্‌ ট্ৰিজিমা	৬৭১০ ভৰি
কয়লা	৫৫০ ভৰি	গন্ধক	২২১০ ভৰি

পটাশ ক্লোৰস্ অথু কোন 'ড্ৰব্যেৰ' সহিত শুঁড়াইবে না । কোন
ড্ৰব্যেৰ সহিত বৰ্ণন হইলে তন্নানক আওৱাজ হইয়া পড়িয়া যাইবে,
অতএৱ সাবধানতা আবশ্যক ।

হাৰাৰ ছুৰড়ী ।

সোৱা	২০ ভৰি	গন্ধক	৬ ভৰি
------	--------	-------	-------

কয়লা	১।০ ভরি	লোহাচুর	৮ ভরি
বীন্দা ছুবড়ী ।			
গোরা	১২ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৪ ভরি
খুই ছুবড়ী ।			
গোরা	১০ ভরি	গন্ধক	২ ভরি
কয়লা	৫ আনা	লোহাচুর	৫ ভরি
ছুইচাপা ।			
গোরা	১৪ ভরি	গন্ধক	৫ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৫ ভরি

বোমা ।

নারিকেলের ছোট খোলে হিঙ্গ কয়লা বন্ধকের দানা-বাকদ পূরিবে এবং ঐ হিঙ্গে লম্বা পলিতা দিয়া খোলের চতুর্দিকে উত্তমরূপে পাট জড়াইবে। এই বাঞ্জী পুষ্করিণীতে ফেলা ভাল। বলে পোড়াইলে বিপজ্জনক হইতে পারে।

অগরিন্ ছুবড়ী ।

গোরা	১২ ভরি	গন্ধক	৩ ভরি
কয়লা	৯ ভরি	লোহাচুর	২৪ ভরি

বীল আলো ।

কার্বনেট অফ কপার			১৫ ভরি
ফটিকিয়র খই			১৫ ভরি
গন্ধক	১০ ভরি	ক্রোমিট অফ পটাস্	৭৫ ভরি

বেগুনী আলো ।

পটাস্ ক্লোরস্			৫ ভরি
নাইট্রেট অফ ট্রিসিরা			১৬ ভরি
ছুয়াকালি	১ ভরি	বিয়াল গার	১ ভরি
গোরা	১ ভরি	গন্ধক	২ ভরি

গোলাপী আলো ।

পটাস ক্লোরস			১২ ভরি
গন্ধক	৬ ভরি	শুক খড়ি	৫ ভরি
রাক অস্কাইড্	অফ্	কপার	২ ভরি

কুলবুরী ।

সোরা	২০ ভরি	গন্ধক	২১।০ ভরি
কয়লা	১১।০ ভরি	লোহাচুর মিহি	৫।০ ভরি
৪ ইঞ্চি লম্বা ও কনিষ্ঠ অঙ্গুলি চুকিতে পারে			ছিদ্রযুক্ত
কাগজের খোল হইবে ।			

জেসমিন্ এয়ার ।

সোরা	১ ভরি	গন্ধক	৩ ছটাক
কয়লা	১ পোয়া	লোহাচুর মিহি	৩ ছটাক
বাঁশের খোলে পুরিবে ।			

গোন্ড রেজ ।

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	১ ভরি
কয়লা	৫৮।০ আনা	লোহাচুর	৫ ভরি

চরকি বা চক্রবাজী ।

একটি গোলাকার বাঁশের ঠাট বা চক্র প্রস্তুত করিবে । পরে ঐ চক্রের মধ্যস্থলে কাঠি উহার পরিধি বা বেটনীর সহিত উত্তমরূপে দৃঢ় করিয়া বাঁধিবে । ঐ কাঠির ঠিক মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র করিয়া একটি বংশপর্কের একমুখ সূত্র করিয়া উহার উপরে বসাইবে । হাউয়ের যেমন খোল বাঁধিতে হয়, ইহাতে তাহা না বাঁধিয়া ঐরূপ খোল তিনটা বা চারিটা চক্রে একরূপ বাঁধিবে যে, খোলের গাঁটের দিক একদিকেই থাকিবে । প্রথমে একটিতে পলিতা লাগাইবে । এইরূপে যত খোল চরকিতে থাকিবে ততগুলি পলিতা লাগাইবে । পলিতাগুলি পাহে খুনিয়া যায় বা একেবারে ধরিয়া যায়, তৎক্ষণ উত্তমরূপে কাগজ দিয়া মুড়িবে ।

কদম-কাড় ।

সুন্দরতা বাঁশ লইয়া ছিপের মত লম্বা ৫০।৫০খানি বাঁধারি প্রস্তুত

করিবে। পরে ঐ বাঁখারিগুলির মোটা দিক্ একটি ৫।৬ হাত বাঁশের গারে চারিধাকে ১০।১২টি করিয়া বাঁধিবে। প্রত্যেক বাঁখারির অগ্রভাগে ছোট ছোট রক্তমাশাল বাঁধিবে এবং সমস্তগুলির মুখে একটি করিয়া পলিতা লাগাইবে। পরে একটি বড় পলিতা লইয়া একটি ধাকের রক্তমাশালের পলিতার সহিত যোগ করিয়া বাঁশে একরূপে বাঁধিবে, যেন বাঁখারি বাঁশের সহিত লিপ্ত হয়। এইরূপে অপর ধাকগুলিতে বাঁধিয়া আর একটি বড় পলিতা দিয়া সব ধাকের পলিতার সহিত যোগ করিবে। একটি পলিতায় আগুন লাগিলে সব পলিতায় লাগিবে; সুতরাং রক্তমাশালগুলিও একেবারে ধরিয়া যাইবে। বাঁখারি-গুলির একমুখ বাঁশের সহিত আবদ্ধ থাকায় খুলিয়া না পড়িয়া রক্তমাশালের ভায়ে অবনত হইয়া কদম্বপুষ্পের তায় শোভা পাইতে থাকিবে।

বেলগুয়ে-বাজী।

একখানি বাঁশের বেলগুয়ে শকট প্রস্তুত করিয়া উহার পশ্চাভাগে (নিম্নদেশে) একটি বা দুটি সমান হাউয়ের (বারুদ ঠাসা ও গাঁটের দিকে ছিদ্র করা) খোল বাঁধিয়া এবং একসমান পলিতা দিয়া সমান স্থানের উপর বসাইয়া, আগুন দিলে উহা বেগে চলিয়া যাইবে। বেলবাজী দেখিয়া লোকে মোহিত হইবে।

কুমীরবাজী।

হাউয়ের খোলের মত কতকগুলি খোল প্রস্তুত করিবে, পরে উহাতে নিম্নলিখিত তিন ভাগেরই বারুদ, ক্রমাধারে যতক্ষণ পর্য্যন্ত না ঐ খোল পরিপূর্ণ হয়, ততক্ষণ ঠাসিবে। পরে কিঞ্চিৎ মাটি ঠাসিয়া তাহার মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র করিয়া গুটিকতক দানাদার বন্ধুকের বারুদ দিয়া পুনর্বার মাটি দিয়া মুখ বন্ধ করিবে। তৎপরে রজন বা গালা গলাইয়া উহাতে খোলের দুই মুখ ডুবাইয়া হাউয়ের মত উহাতে পলিতা লাগাইবে। এই বাজী দেখিতে অতি সুন্দর।

১ নং

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	৮ ভরি
কয়লা	৬ ভরি		

২ নং

সোরা	১ পাউণ্ড	গন্ধক	৪।০ আউন্স	কয়লা	৬ ভরি
------	----------	-------	-----------	-------	-------

৩ নং

শুঁড়ান বন্ধুকের বারুদ
করলা

৮ আউল,

৩।০ আউল,

কুমীরবাজীর খোল ৩ আউল হইতে ৫ পাউণ্ড পর্যন্ত করা চলে।

কলের আহাজ।

একখানি ছোট দেবদারু কাঠের আহাজ প্রস্তুত করিয়া উহার পাশে দু'টি (উল্লিখিত) হাউইয়ের খোল বাধিয়া জলে ভাসাইয়া পলিতার আশুন দিলে আহাজ আপনিই চলিতে থাকিবে।

বেঙু বাজী।

তিন ইঞ্চি চওড়া ও একফুট লম্বা করিয়া মোটা কাগজ কাটিবে এবং উহার মধ্যস্থলে বন্ধুকের বারুদ কাগজের সঙ্গে অল্প করিয়া বসাবর দিবে। পরে ঐ কাগজে উপযুক্ত তিন-চারি থাক করিয়া মুড়িয়া শক্ত দাড়ি দিয়া বাধিবে; মুখে একটা পলিতা দিবে। এই বাজী দেখিতে অতি সুন্দর। একবার এদিক, একবার ওদিক লাফাইয়া যায়। বেঙের মত লাফাইবে।

রঞ্জন-শিল্প

মৃত্তা, কাপড়, পশমে রং করিবার প্রণালী।

রং করিবার পূর্বে যে যে আয়োজন বা কার্য্য করিতে হইবে, তাহা আগে লিখিত হইল। কেন না, এই সমস্ত বিষয়ে সর্বিশেষ মনোযোগী না হইলে রং ভাল হয় না। রং করিবার পূর্বে সেই সেই বিষয়ের প্রতি বিশেষ লক্ষ্য রাখা কর্তব্য।

পাত্র—যে পাত্রে রং ও যাহা রং করা হইবে, সর্বাগ্রে তাহার বিষয় লিখিত হইতেছে। রং করা পাত্রের বহুবিধ নাম আছে, যথা—ভ্যাট, (ইহা নীলের জন্য ব্যবহৃত হয়) বেক, ট্রফ প্যান, কেটলবাথ সিষ্টারগ ইত্যাদি। ভিন্ন ভিন্ন প্রকার কার্য্যের জন্য পাত্রগুলি ভিন্ন ভিন্ন ধাতুতে

গঠিত ও বিভিন্ন প্রকার আকৃতির জন্ত তির তির নামে অভিহিত হইয়া থাকে। কালো ও অস্তান্ত গাঢ় রংয়ের জন্ত লোহা বা তামার ধাতুপাত্র সাধারণতঃ ব্যবহৃত হইয়া থাকে। উজ্জস বা হালকা রংয়ের জন্ত স্নকটিনের পাত্র ব্যবহার হয়। টিনের পাত্র ব্যবহারের আর একটি উপকারিতা আছে যে, রং করিবার পূর্বে পাত্রটি ময়লা কি না জানিতে পারা যায়। অস্ত ধাতুপাত্র ব্যবহার করিলে কোন ক্ষতি হয় না, কারণ, যে সামান্য পরিমাণ এসিড রংয়ের সহিত ব্যবহার করা যায়, তদ্বারা ধাতুর কস্ উঠিলে রংয়ের কোন ক্ষতি হয় না। তবে ব্যয়বিধি অস্ত টিনের পাত্রই প্রশস্ত।

তাপ—অধিক উত্তাপ বা সামান্য উত্তাপে রং ভাল বা বন্দ হয়, এই সম্বন্ধে যত্ননৈক্য আছে। তবে যে ক্ষেত্রে উত্তাপ অল্প হইতে অধিক করিতে হইবে, সেই ক্ষেত্রে বাষ্পের উত্তাপ ব্যবহার করা শ্রেয়ঃ।

যাহা রং করিতে হইবে, তাহা রংয়ে দিবার পূর্বে জলে উত্তমরূপে ভিজাইয়া লওয়া কর্তব্য, নচেৎ ভালরূপে রং ধরে না।

রং করিবার সময় যাহা রং করা হইবে, তাহা নাড়িয়া দেওয়া উচিত।

কোন কোন জিনিষ সর্বদা এবং কোন কোন জিনিষ মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হইবে।

সকল রং একেবারে গুলিয়া তদ্বারা রং করিলে জিনিষে রং হয় না। পশম বা রেশমে সহজে রং ধরে না, একজন্ত রং ভাগ করিয়া রং করিবার সময় মধ্যে মধ্যে মিলাইতে হয়। তুলার জিনিষ রং করিবার সময় একরূপ করিবার আবশ্যিক হয় না।

রং করিবার পর কোন জিনিষ শুষ্কপাং, কোন জিনিষ ঠাণ্ডা হইলে ধুইয়া লইতে হয়। আবার কোন কোন জিনিষ ধুইবার আদৌ আবশ্যিক হয় না।

ধুইবার পর শুষ্ক করা একটি কঠিন ব্যাপার। যে ঘরে অধিক আলোক নাই, এমন একটি ঘরে টিমের গরমে শুষ্ক করা আবশ্যিক। তাল্লাউবার রং অন্ধকার ঘরে কেবলমাত্র শীতল বাতাসে শুষ্ক করা আবশ্যিক।

যদি আকাশ বেশ পরিষ্কার থাকে, তবে বাহিরে কেবল বাতাসে

অনেক রং শুক করা বাইতে পারে। নীল কোচিনিয়াস, কার্গেট রং প্রভৃতি এইরূপে শুক করা হয়।

রং পাকা করার জন্য একপ্রকার মসলা মিশান হয়, তাহাকে মর্ড্যান্ট বলে। যেভাবে মর্ড্যান্ট প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল—

	১নং	২নং	৩নং	৪নং
জল (গ্যালন)	৪৫	৪৫	৪৫	৪৫
ফটিকরি (পাউণ্ড)	১০০	১০০	১০০	১২০
সুগার অব লেড্ (পাউণ্ড)	১০০	১২২	২০০	১২০
সোডা ক্রিষ্টাল (পাউণ্ড)	১০	১০	১০	১২

প্রথমে ফটিকরি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে সোডা মিশাইয়া যে-পর্যন্ত না গুলিয়া মিশ্রিত হয়, সে-পর্যন্ত নাড়িবে এবং তৎপরে তাহাতে সুগার অব লেড্ মিশ্রিত করিবে। ১ নং ও ২নং ক্যালিকোতে ব্যবহার হয়। গন্দযুক্ত রংয়ে ২নং মর্ড্যান্ট ব্যবহার। ৩নং ও ৪নং মর্দলিন রং করিবার বিশেষ উপযোগী।

এসিটেট অব লাইম হইতে নিম্নলিখিত দুই প্রকার লাল জল প্রস্তুত হয়।

	১ নং	২ নং	
এসিটেট অব লাইম	৫০	২০	গ্যালন
ফটিকরি	২০০	—	পাউণ্ড
সালফেট অব এলুমিনা	—	২৭২	ঐ
	১২	৩৩	ঐ

প্রথমে এসিটেট অব লাইম ১৪০ ডিগ্রী পর্যন্ত গরম করিয়া তাহাতে ফটিকরি বা সালফেট অব এলুমিনা যে-পর্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গুলিয়া মিশ্রিত হয়, সেই পর্যন্ত নাড়িবে এবং তৎপরে খড়িচূর্ণ অল্প অল্প করিয়া মিশাইবে এবং যে-পর্যন্ত না ঠাণ্ডা হয়, সেই সময় পর্যন্ত নাড়িতে থাকিবে। পরে ছাঁকিয়া লইবে।

১নং দ্রব্যটি গাঢ় রক্তবর্ণে ও ২নং দ্রব্যটি চকোলেট রংয়ে ব্যবহার হয়। শূকরের কুঁচি রং করিবার উপায়। যে রংয়ে সূতার বা পশমী জিনিষ রং করা হয়, তাহাতে ডুবাঁইয়া লও।

কার্পাস সূতা রং করিবার উপায়

এনিলিন স্ল্যাক ।

ছয় পাউণ্ড নয় আউন্স এনিলিন তৈলের সহিত পোর্নে নয় পাউণ্ড মিউরেটিক এসিড মিলিত কর এবং চারি পাউণ্ড ৬ আউন্স ক্রোমেট অব পটাস ৬৬ ভাগ জলে মিশাইয়া উক্ত প্রথমে বর্ণিত মিশ্রিত দ্রব্যের সহিত একত্রে মিশাইয়া লও । তৎপরে তাহাতে ৪৪ প্লাইট ক্রোমাইড অব আয়রণ মিশাও । সূতাগুলি অগ্রে ধুইয়া লইবে এবং উক্ত মিশ্রিত রংয়ে যথেষ্ট পরিমাণ ১০০ ডিগ্রী গরম জলে মিশাইয়া জল গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে ডুবাইয়া ৮।১০ ঘণ্টা পর্যন্ত রাখিবে । জল হইতে সূতাগুলি উঠাইয়া প্রথমে সোডা সলিউসনে অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত ডুবাইবে, কেন না তাহাতে অতিরিক্ত এসিড বাহির হইয়া যায় । পরে ৭ আউন্স ক্রোমেট অব পটাস ৩৩ কোয়ার্ট জলে গুলিয়া তাহাতে ঐ সূতাগুলি অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত ডুবাইবে । ইহাতে রং স্থায়ী হয় ও সবুজ বর্ণ হয় না । এলিজারিন অয়েল সাড়ে সতের আউন্স, পটাস ২ পাউণ্ড ৩ আউন্স, ৩৩ কোয়ার্ট জলে গুলিয়া সেই জলে ভাল করিয়া কাচিয়া তৎক্ষণাৎ শুষ্ক করিতে দিবে । ইহাতে লিনেন, শোণ, পাট, রেশম এবং সূতা বা কাপড়ে উত্তম রং হয় । উপরে যে রংয়ের ভাগ লিখিত হইল, তাহাতে ১০০ পাউণ্ড জিনিষ রং হইবে ।

অন্য প্রকার ।

৮৮ পাউণ্ড এক্সট্রাক্ট লগউড সহ তিন ঘণ্টা সিদ্ধ করিয়া বেগ করিয়া নিংড়াইয়া লও ও শুষ্ক কর । শীতল জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড রুটিন এবং ক্রোমেট অব পটাস গুলিয়া তাহাতে পুনরায় একঘণ্টা ডুবাইয়া রাখ এবং পুনরায় লগউড মিশ্রিত জলে ডুবাইয়া দাও । শেষবার যখন লগউড জলে ভিজাইবে, তখন যেন তাহাতে সাড়ে সতের পাউণ্ড সোডা অ্যাস দেওয়া থাকে । এইরূপে দুই ঘণ্টা পর্যন্ত ভিজাইয়া তাহার পর ১১ পাউণ্ড হিরাকস ভিজান জলে কাচিয়া লইবে । উক্ত রংয়ের পরিমাণ ২২০ পাউণ্ড জিনিষের নিমিত্ত ব্যবহার হয় ।

সু-স্ম্যাক ।

প্রথমে সুস্ম্যাক চূর্ণের সহিত সূতাগুলি বেশ করিয়া সিক্ত করিয়া লইবে ও তৎপরে তাহাতে মর্ড্যান্ট মিশাইয়া নিংড়াইয়া লইবে । পরে চূর্ণের জলে ডুবাইয়া লইয়া বেশ করিয়া ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে এবং কাচিবার সময় পূর্বে সেই জলে লগউড ও ভুঁতে মিশাইবে ।

চায়না রু ।

৪ পাউণ্ড ফটকিরি ও সাড়ে নয় পাউণ্ড চায়না রুর সহিত প্রথমে সিক্ত কর । সিক্ত করিবার সময় সর্বদা নাড়িয়া দিবে । তাপ ১২০ ডিগ্রি হইতে আরম্ভ করিয়া ১৫০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত । ছায়ার রং করিবে ।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

রু ।

৩ পাউণ্ড ফটকিরি, দেড় পাউণ্ড কার্বনেট অব সোডা, ৪ আউন্স টার্টারিক এসিড ও ৬ আউন্স “কটন রু” । তাপ ১২০ ডিগ্রি হইতে ১৪০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত । শীতল স্থানে রং করা ও সর্বদা নাড়িয়া দেওয়া আবশ্যিক ।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

উজ্জল ব্রাউন ।

প্রথমে ৯ পাউণ্ড খয়ের ও দেড় আউন্স রুটোনের সহিত একঘণ্টা সিক্ত করিয়া নিংড়াইয়া লইবে ও তৎপরে ৯ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাশ সহ সিক্ত করিবে । তাহার পর সাড়ে ছয় আউন্স সুস্ম্যাকে সিক্ত জলে সাড়ে তিন আউন্স সলট অব টিন মিশাইয়া তাহাতে ১৫ মিনিট পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে । তৎপরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

ডার্ক ব্রাউণ্ড ।

১০ পাউণ্ড খয়ের মর্ড্যান্টের সহিত সিক্ত করিয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড লগউড একটুকট, সিকি পাউণ্ড ম্যাডেণ্টা দিয়া তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে । পরে অন্য একটা পাত্রে ৩ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাশ ও ২ পাউণ্ড সোডার সহিত ভিজাইবে ।

সাধারণ ব্রাউন ।

প্রথমে ২০ পাউণ্ড খয়েরের জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ১০ পাউণ্ড ফটিকের মিশাইবে । জলটি খিতাইলে অথচ গরম থাকা অবস্থায় তাহাতে সূতাগুলি ভিজাইবে, উত্তমরূপে ডিঙ্কান এবং রং রাখান হইলে ৪ পাউণ্ড ক্রোমেট অব পটাসের সহিত পুনরায় সিদ্ধ করিয়া লইবে । ঠাণ্ডা হইলে সাবান দিয়া কাচিয়া দিবে ।

বাক ।

অ্যানাটো ২ আউন্স ; সোডা অ্যাস ৪ আউন্স সামান্য গরম জলে গুলিয়া তাহাতে সূতাগুলি ডুবাইবে, পরে নিংড়াইয়া পুনরায় অল্প পরিমাণ ভুঁতের সহিত অত্র একটি পাত্রে গরম জলে পুনরায় ভিজাইবে ।

৩১ পাউণ্ড দ্রব্য রং হয় ।

ডার্ক বাক ।

৬ গ্যালন জলে ৬ পাউণ্ড ভেঁতুল ও ৩ পাউণ্ড ফটিকের সিদ্ধ কর ; পরে তিন পাইট নাইট্রেট অব আয়রনের সহিত পুনরায় জলে ভিজাও । ঠাণ্ডা হইলে কাচিয়া শুক করিবে ।

৬০ পাউণ্ড দ্রব্য রং হয় ।

চকোলেট ।

১৬৭ ডিগ্রি গরম জলে ৯ আউন্স খয়ের সিদ্ধ করিয়া তাহাতে অর্ধ-ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । পরে দেড় আউন্স ক্রোমেট অব পটাস ডিঙ্কান জলে ডুবাইয়া রাখ ; পরে দেড় গ্রেণ ম্যাংগেটা ও ১৫ গ্রেণ এক্সট্রাক্ট অব ইণ্ডিগো (নীল) গোলা ঠাণ্ডা জলে পুনরায় ডুবাইয়া লও ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ক্র্যায়েট ।

১৭ পাউণ্ড খয়েরের সহিত একঘণ্টা সিদ্ধ কর এবং নিংড়াইয়া পুনরায় ৬ আউন্স ক্রোমেট অব পটাস সিদ্ধ ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া লও । অপরশেবে তিন পাউণ্ড সূম্মাকের সহিত ১২০ ডিগ্রি গরম জলে পুনরায় অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত সিদ্ধ কর । ২ আউন্স ম্যাংগেটা গোলা

জলে পুনরায় রং কর ও সর্বশেষে ২ পাউণ্ড লগউড, ৮ আউন্স ফটিকরি ও ১ আউন্স কোয়েট অব পটাশের সহিত সিদ্ধ কর।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ক্রীম।

১ আউন্স খয়ের সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ৩ পাউণ্ড সাবান গুলিয়া ১২০ ডিগ্রি গরম জলে একঘণ্টা পর্যন্ত সিদ্ধ কর।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ভাত।

১০ গ্যালন লগউড (লিকার) ও ৫ গ্যালন সুয়াক ৬০ গ্যালন জলে গুলিয়া তাহাতে ভিছাইয়া লও ও ৩ কোয়ার্ট হিরাকস (লিকার) সহিত ৮০ ডিগ্রি গরম জলে সিদ্ধ কর। ঠাণ্ডা হইলে শীতল জলে কাচিয়া লইবে।

লাইট ড্রাব।

৩ পাউণ্ড সুয়াক, ১ পাউণ্ড লগউড (টুকরা), ১ পাউণ্ড ফাটিকের সহিত সিদ্ধ করিয়া পুনরায় ৪ আউন্স হিরাকস ও ৪ আউন্স নাইট্রেট আয়রণের সহিত ১২০ ডিগ্রি গরম জলে সিদ্ধ কর। পরে ২ পাউণ্ড সাবান ১১০ ডিগ্রি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে কাচিয়া লও।

মিডিয়াম (মধ্যম) ড্রাব।

১ পাউণ্ড পিচউড এরট্রাষ্ট জলে গুলিয়া তাহার সহিত গরম জল বিশাইয়া ভিছাও, পরে তাহাতে দেড় পাউন্ড ব্ল্যাক লিকার মিশ্রিত কর।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ডার্ক ড্রাব।

৬ পাউণ্ড কচ বে-পর্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গুলিয়া যায়, সেই পর্যন্ত সিদ্ধ কর ও তাহাতে ডুবাইয়া লও; পরে দেড়পাউণ্ড পিচউড এরট্রাষ্ট, গরম জলে গুলিয়া তাহাতে ১ পাউণ্ড ব্ল্যাক লিকার মিশ্রিত করিয়া পুনরায় রং কর এক ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুক কর।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ফ্রসিয়েট গ্রীণ ।

২ পাউণ্ড ৩ আউন্স ফটকিরি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাও । ঠাণ্ডা জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড এক্সট্রাক্ট অব কার্ক গুলিয়া পুনরায় তাহাতে ডুবাও । দুইটি পাত্রে ঠাণ্ডা জল রাখিয়া একটিতে ৭ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রন ও অল্প পরিমাণ সালফিউরিক এসিড মিশ্রিত কর ও অন্যটতে সাড়ে তিন আউন্স ইওলো ফ্রসিয়েট মিশ্রিত করিয়া পর পর দুইটিতে ২ বার করিয়া ডুবাইয়া লও । দ্বিতীয় পাত্রে ২ আউন্স মিউরিটিক এসিড দিয়া তাহাতে আর একবার ডুবাইয়া কাচিয়া নিংড়াইয়া শুষ্ক কর ।

২২ পাউণ্ড জিনিষ বং হয় ।

ঘন সূজ করিতে হইলে ২ পাউণ্ড ৩ আউন্স এক্সট্রাক্ট অব কার্ক, ১২ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রন, ৭ আউন্স ইওলো ফ্রসিয়েট আবশ্যিক ।

গ্র্যাস গ্রীণ ।

মৃত্যু প্রথমে কেবলমাত্র জলে সিদ্ধ করিয়া ৯ আউন্স ফটকিরি ভিজান জলে একরাত্রি ভিজাইয়া রাখ । তৎপর দিন উহা নিংড়াইয়া ১৩ পাউণ্ড ২ আউন্স বার্ক ১৪০ ডিগ্রি জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ডুবাও । পরে ৪ পাউণ্ড ৬ আউন্স ক্রিষ্টাল সোডা ও ৯ আউন্স নিকসসন ব্লু সহিত ৪৫৯ মিনিট সিদ্ধ কর । পরে কাচিয়া শুষ্ক কর ।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ বং হয় ।

মেথিল গ্রীণ ।

১৭ আউন্স ট্যানিন জলে গুলিয়া ১৬৭ ডিগ্রি তাপে ১৫ মিনিট পর্যন্ত সিদ্ধ কর ও পরে সাড়ে তিন আউন্স মেথিল গ্রীণ ঠাণ্ডা জলে গুলিয়া তাহাতে বং কর, পরে কাচিয়া শুষ্ক কর ।

২২ পাউণ্ড জিনিষ বং হয় ।

গ্রীণ ।

১০ পাউণ্ড নাইট্রেট অব আয়রন ১ পাউণ্ড টিন ক্রিষ্টাল ঠাণ্ডা

জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাঁইয়া দাও, পরে প্রসিয়েট বাধে ২ পাউণ্ড ফটিকরি মিশাইয়া তাহাতে ডুবাঁইয়া কাচিয়া লও ।

১০০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

গ্রে ।

৩০ আউন্স ফাষ্টিক সিক করিয়া তাহা অল্প গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে ১৫ মিনিট পর্য্যন্ত ডুবাঁইয়া রাখ ; পরে ৩০ আউন্স ছুঁতে গুলিয়া তাহাতে ডুবাও । সর্বশেষে ঠাণ্ডা জলে ৬০ আউন্স ফটিকরি গুলিয়া তাহাতে কাচিয়া লও ।

৩১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মেট গ্রে ।

২ পাউণ্ড ৩ আউন্স সূম্যাক ও ১৭ আউন্স খয়ের সিক করিয়া সেই জলে ১১২ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা পর্য্যন্ত সিক কর । পরে তাহাতে ৮ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রন দিয়া পুনরায় কিছুক্ষণ সিক করিবে । ঠাণ্ডা জলে ৬ আউন্স বাইক্রোমেট অব পটাস গুলিয়া তাহা ১৪০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত গরম করিয়া যে-পর্য্যন্ত না উহা ঠাণ্ডা হয়, সেই পর্য্যন্ত তাহাতে ভিজাইয়া রাখিবে । পরে শুষ্ক করিয়া লইবে ।

২২ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

বিলভার গ্রে ।

১০ আউন্স মাজুফল জলে সিক করিয়া তাহাতে প্রথমে ভিজাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে ৩ পাউণ্ড ৪ আউন্স ছুঁতে ও ১ পাউণ্ড ১০ আউন্স ব্লুষ্টোন গুলিয়া তাহাতে ডুবাঁইয়া লইবে । পরে কেবলমাত্র জলে কাচিয়া শুষ্ক করিবে ।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মোড গ্রে ।

৩ পাউণ্ড খয়ের, ১৭ আউন্স এলট্রাক্ট লগউড, ৮ আউন্স ছুঁতে, ৮ আউন্স ব্লুষ্টোন সহ ১১২ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা পর্য্যন্ত সিক কর ।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

লাইট গ্রে ।

দেড় পাউণ্ড এম্ব্রটাইট লগউড ও বর্ক পাউণ্ড এম্ব্রটাইট বার্ক জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ডুবাও, পরে ৫ পাউণ্ড তুঁতে জলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইয়া লও । ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে ।

মিডিয়াম গ্রে ।

এম্ব্রটাইট লগউড আড়াই পাউণ্ড, এম্ব্রটাইট বার্ক পোঁশে এক পাউণ্ড ও তুঁতে ১০ পাউণ্ড ।

ডার্ক গ্রে ।

একঃ লগউড ৪ পাউণ্ড, একঃ বার্ক দেড় পাউণ্ড । যদি হরিদ্রাভ রং করিবার ইচ্ছা থাকে, তবে তুঁতের সহিত একঃ বার্ক লিকার মিশাইবে এবং রক্তাভ রং করিতে হইলে, একটু স্তাপাগ লিকার মিশাইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

গাঢ় ওলিভ ।

১৪ আউন্স সূম্যাক প্রথমে জলে সিদ্ধ করিয়া সেই জলে একঘণ্টা সিদ্ধ কর । পরে ২৬ আউন্স তুঁতে ভিজান জলে ১৫ মিনিট ডুবাইয়া রাখ, পরে বেড লিকারের সহিত ১০ মিনিট ১৫০ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ করিয়া পুনরায় সাড়ে পাঁচ পাউণ্ড ফাটিক সহ একঘণ্টা ১৫০ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ কর । ফাটিকের পরিবর্তে বার্কও ব্যবহার হয় ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মিডিয়াম ওলিভ ।

সাড়ে আট আউন্স সূম্যাক, সাড়ে আট আউন্স তুঁতে ও ২ পাউণ্ড ১১ আউন্স বার্ক । রং করিবার প্রণালী পূর্বোক্তমত ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

লাইট ওলিভ ।

সওয়াশিতন পাউণ্ড ফাটিক সিদ্ধ জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড কটিকরি

মিশাইয়া তাহাতে একঘণ্টা ডুবাইয়া রাখ ও পরে তাহাতে সওয়া পাউণ্ড এক: ইণ্ডিগো (নীল) মিশাইয়া পুনরায় ১৫ মিনিট ডুবাইয়া রাখ ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এনিলিন অরেঞ্জ ।

কাগড় বা সূতা প্রথমে কাচিয়া ৩ পাউণ্ড ট্যানিক এসিড সহ সিক কক ও তাহাতে ৩ কোয়ার্ট নাইট্রো মিউরিয়েট অব টিন মিশাইয়া লও । ঠাণ্ডা জলে অল্প পরিমাণে সাবান গুলিয়া কাচিয়া লইবে । গরম জলে ১২ আউন্স এনিলিন অরেঞ্জ রং গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া রাখিবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এন্ড্রোটো অরেঞ্জ ।

৬ পাউণ্ড উৎকৃষ্ট এন্ড্রোটো, ২ পাউণ্ড সাবান ও ২ পাউণ্ড সাধারণ সোডা সিক করিয়া গলাইয়া তাহাতে রং করিবে । পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

কুল অরেঞ্জ ।

১২ পাউণ্ড সুগার অব লেড ১২ গ্যালন লাইম ওয়াটারে (চুণের জলে) গুলিয়া তাহাতে ডুবাইবে । ৪ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাশ ঠাণ্ডা জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাইবে । পুনরায় প্রথম ও দ্বিতীয় প্রকারের জলে ডুবাইয়া, লাইম ওয়াটার ভাল রূপে গরম করিয়া তাহাতে ডুবাইবে । গরম জলে সাবান দ্বারা কাচিয়া শুষ্ক করিবে ।

৬৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফাইন অরেঞ্জ ।

প্রথমে উত্তমরূপে কাচিয়া ৬ পাউণ্ড ট্যানিন সহ সমস্ত বাজি ডুবাইয়া রাখ । পরদিনসে এনিলিন অরেঞ্জ সহ ১৪৪ ডিগ্রি তাপে সিক করিয়া লও ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এনিলিন কার্লেট ।

প্রথমে কাচিয়া মর্ড্যান্টে ডুবাইও, পরে ৩ পাউণ্ড হলুদ ও ৩ আউন্স

এনিলিন পশশিও সিক্ত করিয়া তাহাতে ডুবাইয়া দাও। ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

সাক্রোনাইন স্কার্লেট।

২ পাউণ্ড এম্ব্যাটো, ১ পাউণ্ড সাবান ও ১ পাউণ্ড সোডা সিক্ত জলে একঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া রেড লিকারে ভিজাও। গরম জলে ২ পাউণ্ড সাক্রোনাইল গুলিয়া তাহাতে ১ ঘণ্টা ভিজাইবে। পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

পিচউড স্কার্লেট।

১১ পাউণ্ড সুম্বাক ও সাড়ে পাঁচ পাউণ্ড হলুদ ২০ মিনিট পর্যন্ত সিক্ত করিয়া সেই জলে একরাত্রি ভিজাইয়া রাখিবে। পরদিবসে চিন সলিউসনে ডুবাইয়া ২৬ পাউণ্ড পিচউড ও সাড়ে সাত আউন্স ফর্টিকরি গোলা জলে ৪ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখিবে। ৩ ভাগ মিউরিয়টিক এসিড ও একভাগ নাইট্রিক এসিড ইহার প্রত্যেক প্রত্যেক ২ পাউণ্ড ও আউন্স পরিমাণের সহিত ৪ আউন্স চিন ক্রিষ্ট্যাল মিশাইলে চিন সলিউসান হয়।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

শ্রাফাওয়ার স্কার্লেট।

কাচিয়া ৩ পাউণ্ড এম্ব্যাটো, ১ পাউণ্ড সাবান ও ১ পাউণ্ড সোডা ক্রিষ্ট্যাল সহ সিক্ত কর। জলে কাচিয়া একবোতল কার্বনাইন (এক: শ্রাফাওয়ার) জলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইয়া দাও। ৩ পাউণ্ড এসিটিড এসিড সহ পুনরায় ভিজাইয়া রাখ। একবার ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া এক পাউণ্ড ক্রীম অব টার্টার মিশ্রিত জলে পুনরায় কাচিয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

সাক্রোনাইন পিক।

কাচিয়া রেড লিকারে ভিজাইবে। পরে ২/৩ বার ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে। গরম জলে এক পাউণ্ড সাক্রোনাইন পেট গুলিয়া ভিজাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

স্ফ্রাওয়ার পিঙ্ক ।

কাচিয়া এক পাইট কার্বমাইন (স্ফ্রাওয়ার) জলে গুলিয়া তাহাতে ৬ ঘণ্টা পর্যন্ত ভিজাইবে । অর্ধঘণ্টা থাকিতে অল্প পরিমাণে এসেটিক এসিড মিশাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে ৩ বার কাচিবে ।
৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এনিলিন পিঙ্ক ।

প্রথমে কাচিয়া, পরে ৫ পাউণ্ড সালফেট অব সোডা ও পিঙ্ক ৪ আউন্স ১১০ ডিগ্রি তাপে গুলিয়া তাহাতে ১৪০ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ করিবে ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এরিথেঞ্জাইন পিঙ্ক ।

সালফেট অব সোডা (ক্রিষ্ট্যাল) ৫ পাউণ্ড এরিথেঞ্জাইন ৫ আউন্স ।
১২০ ডিগ্রি হইতে আরম্ভ করিয়া ১৪০ ডিগ্রি পর্যন্ত তাপে সিদ্ধ কর ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফ্লোয়াইন পিঙ্ক ।

সাধারণ লবণ জলে গুলিয়া তাহাতে ৬ আউন্স ফ্লোয়াইন মিশাইবে এবং ৭০ ডিগ্রি হইতে ১০০ ডিগ্রি পর্যন্ত তাপে সিদ্ধ করিয়া শুষ্ক করিবে ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

স্ফ্রাওয়ার বোজ ।

কাচিয়া স্ফ্রাওয়ার পিঙ্ক প্রণালীতে রং করিবে । ষিঙা পরিমাণে কার্বমাইন এবং একটু অধিক সময় দিবে ।
৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ম্যাঞ্জেটা—

১৪০ ডিগ্রি গরম জলে ৬ আউন্স টিন ক্রিষ্ট্যালে ও সেই পরিমাণ ম্যাঞ্জেটা দুই বারে গুলিয়া তাহাতে রং করিবে ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

কোচিনিয়াল রেড ।

এক পাউণ্ড এল্যাটো ৮ আউন্স পটাসের সহিত সিদ্ধ করিয়া অল্প গরম

খাকিতে খাকিতে তাহাতে ভিজাইবে। পরে কেবল গরম জলে ডুবাইয়া লইবে। নিংড়াইয়া ২ আউন্স সিরিস ও দেড় আউন্স নাইট্রিক এসিড ভিজান জলে ডুবাইবে। পরে অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত টিন মর্ড্যান্টে ভিজাইয়া সওয়া পাউণ্ড কোচিনিয়াল দ্বারা রং করিবে।

১০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

উড বেড।

সমস্ত স্নাক্স ১২ পাঃ সূর্য্যাকের সহিত ভিজাইয়া তৎপরদিনকস নাইট্রো মিউরিয়েট টিন সহ কিছুকণ ভিজাইয়া লইবে। পরে ভাল করিয়া কাচিয়া ১০ পাউণ্ড বার উড ও ৩০ পাউণ্ড ব্রেজিল উড সহ একঘণ্টা সিদ্ধ করিবে।

রো।

১৭ আউন্স খয়েরের সহিত একঘণ্টা ১৬৭ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ কর। পরে ৫ ড্রাম ক্রোমেট অব পটাস সহ ঐরূপ তাপে পুনরায় সিদ্ধ কর। পরে ৫ ড্রাম ফটিকরি ও ৩০ গ্রেণ ফাষ্টিক ভিজান জলে ডুবাইয়া লও।

ব্রাইট স্লামমন।

১১ পাউণ্ড সূর্য্যাক সিদ্ধ করিয়া সেই জলে সাড়ে আট আউন্স সোডা ক্রিষ্ট্যাল ও ১৪ পাউণ্ড ওলিভ অয়েল মিশাইয়া লইবে। পরে তাহার সহিত ১৪০ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা সিদ্ধ করিবে। সেই জলে সাড়ে দশ আউন্স টিন ক্রিষ্ট্যাল মিশাইয়া পুনরায় অর্ধঘণ্টা ডুবাইয়া রাখিবে। শেষে ২ আউন্স এনিলিন অরেঞ্জ দ্বারা রং করিয়া কাচিয়া শুক করিবে।

লাইট গ্রেট।

২৪ আউন্স লগউড একটুকু সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ভিজাইবে এক তাহাতে দেড় পাইট ব্ল্যাক লিকার মিশাইয়া দিবে। রং ভালরূপে ধরিলে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

নিউকাম গ্রেট।

৩ পাঃ লগউড ও ২ পাইট ব্ল্যাক লিকার। পূর্বমত প্রণালীতে রং করিবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ডার্ক প্লেট ।

৬ পাউণ্ড স্কুম্যাক সিদ্ধ করিয়া গরম থাকিতে থাকিতে ভিজাইবে ।
পরে ৩ পাউণ্ড লগউড একঃ সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ৩ পাউন্ড ব্ল্যাক
লিকার মিশাইয়া তাহাতে ভিজাইবে । রং ধরিলে ঠাণ্ডা জলে
কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মেথিল ভারোলেট ।

প্রথমে ২ ঘণ্টা পর্যন্ত কেবলমাত্র জলে সিদ্ধ করিয়া নিংড়াইয়া লইবে ।
পরে ৫ আউন্স নাইট্রিক এসিড ও সওয়া পাউণ্ড টার্চ জলে গুলিয়া
তাহাতে ডুবাইয়া দিবে । সর্বশেষে গরম জলে এক পাউণ্ড মেথিল
ভারোলেট গুলিয়া তাহাতে রং করিবে ।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফাইন ইওলো ।

কাচিয়া বেড লিকারে ভিজাইবে । ৩ পাউণ্ড পিকুরিক এসিড ৩
গ্যালন জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ভিজাইয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

স্ট্র ইওলো ।

বেডলিকার বা নাইট্রো মিউরিয়েট অব টিনের সহিত প্রথমে
ভিজাইবে । পরে দেড় পাঃ এক্সট্রাক্ট অব কষ্টিক ও গ্যালন জলে সিদ্ধ
করিয়া তাহাতে ভিজাইবে । ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফাট ইওলো ।

কাচিয়া ৬ পাউণ্ড ব্রাউন স্কুগার অব লেড ৬ গ্যালন জলে সিদ্ধ করিয়া
তাহাতে ডুবাইয়া দিবে । নিংড়াইয়া ২ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাস
ভিজান জলে ভিজাইবে । ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

অখমল নানাবিধ বর্ণে রঞ্জিতকরণ ।

অখমল নীলবর্ণ করিবার বাগিনা হইলে, লিটমস (ক্রোটন গাছের রস)

জলে দ্রব করিয়া তাহাতে তিন ভাগের একভাগ স্পিরিট মিশাইবে । অথবা স্ফালন-রু কিংবা সঙ্কট-অব ইণ্ডিগো জলে দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে । তাহা হইলে উত্তম নীলবর্ণ হইবে । সবুজ রং করিতে হইলে দানাদার বর্দিগ্রিজ কিংবা স্ফাপ-গ্রিন, অল্প ফটিকরি জলে দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুকাইবে । পরপল বা বেগুনী রং করিতে হইলে—অল্প পরিমাণ স্ফালন-রু জলে গলাইয়া, তাহাতে কার্মিন-দ্রব মিশাইবে এবং উহাতে মখমল ভিজাইয়া শুষ্ক করিলেই হইবে । স্নোহিতবর্ণ করিতে হইলে—অল্প এমোনিয়া-সংযুক্ত জলে কোচেনিল সিদ্ধ করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে । পীতবর্ণ করিতে হইলে অল্প ফটিকরি-সংযুক্ত জলে গ্যাঙ্গোজ দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিতে হইবে ।

বস্ত্রীন কেলিকো কাপড় ।

প্রথমে যে কাপড় রং করিতে হইবে, তাহা উত্তমরূপে ধোঁত করিবে । পরে টাটকা সতেজ নীলের জলে ভিজাইয়া শুষ্ক করিতে দিবে । একভাগ নীল ও চার ভাগ সালফিউরিক এসিড উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া উহাতে একভাগ কার্বনেট অব পটাশ মিশাইয়া আট গুণ জলে মিশাইবে । তাহা হইলে এই নীলজল প্রস্তুত হইবে । আবার টাটকার পাঁচ ভাগ ও ফটিকরি তিন ভাগে আর একটি তরল পদার্থ প্রস্তুত করিবে । (এখানে জানা আবশ্যিক যে, বত্রিশ ভাগ বস্ত্রে পাঁচ ভাগ ফটিকরি এবং তিন ভাগ টাটকার দিতে হইবে) । এই তরল পদার্থে মিশ্রিত জলে কাপড়খানি অর্ধঘণ্টাকাল সিদ্ধ করিয়া লইবে ; এবং তৎপরে উপরি-উক্ত নীলরঙ্গে সিদ্ধ করিবে । যখন দেখিবে অভিলষিত রং হইয়াছে, তখন নামাইয়া লইবে । বেশম সূতা প্রভৃতি ইহাতে ভাল রং করা যায় । সালফিউরিক এসিডে নীল মিশ্রিত করিলে, উহাকে স্ফালন-রু বলে । এক আউন্স পরিমাণ জলে সিদ্ধ করিয়া দুই আউন্স পটাশ সংযুক্তকরতঃ আলোড়িত করিতে হইবে । তৎপরে এই সিদ্ধ করা জলে ঐ নীল কাপড় দিয়া পাঁচ মিনিটকাল রাখিবে । কাপড়ে সবুজ রং করিতে হইলে কাপড় প্রথমে এন্সাম-মর্ড্যান্ট নামক রঙ্গে ভিজাইয়া তৎপরে নীল রঞ্জের জলে ভিজাইবে । প্রথমে এক আউন্স প্যারেলম্যাশ নামক দ্রব লইয়া এক গ্যালন জলে দিবে । যে কাপড় রং করিতে হইবে, তাহাকে ঐ

জলে সিদ্ধ করিয়া শুক করিবে। তৎপরে জলে নটগল নামক দ্রব্য
সিদ্ধ করিয়া তাহাতে পুনরায় ঐ কাপড় ভিজাইবে। শুক হইলে পুনরায়
দুইবার ফটকিরি জলে ভিজাইবে। এইরূপে শুক হইলে ম্যাডার-
নামক বৃক্ষের কাষ্ঠ পত্র ইত্যাদি জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ঐ কাপড়
ভিজাইয়া শুক করিবে। উপরিউক্ত সমস্ত প্রক্রিয়া দুইবার করা
আবশ্যক। অবশেষে সাবানজলে কাপড় ধোঁত করিতে হইবে।

বেশম রঞ্জিত করা।

বেশম নির্মল জলে ভালরূপে ধোঁত করিয়া লইবে। পরে হিরাকস
গরম জলে দ্রবকরতঃ তাহাতে কিছুক্ষণ ডুবাইয়া বেশম নিংড়াইয়া
লইবে। তৎপরে অল্প একটি পাত্রে সামান্য পরিমাণ ফ্রসিয়েট অব
পটাস ও অতি সামান্য পরিমাণ সালফিউরিক এসিড গরম জলে
দ্রবীভূত করিয়া তাহাতে পুনরায় উক্ত বেশম ডুবাইয়া আবার নির্মল
জলে ধোঁত করিয়া শুক করিবে। এইরূপে বেশম নীলবর্ণে রঞ্জিত
হইবে। অন্তপ্রকার প্রণালী যথা—প্রথমে বেশম নির্মল জলে ধোঁত
করিয়া লইবে। অনন্তর ১ গ্যালন জলে ১ পাউণ্ড নীল ২ পাউণ্ড ওড
নামক ইংলণ্ডদেশজাত বৃক্ষের কাষ্ঠ এবং ৩ আউন্স ফটকিরি সিদ্ধ
করিয়া তাহাতে ঐ ধোঁত বেশম ডুবাইয়া লইবে। তাহা হইলে বেশম
নীলবর্ণে রঞ্জিত হইবে। এক পাউণ্ড তরল আর্চিল রং ১৫ মিনিট
কাল অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিয়া অর্ধ পাউণ্ড বেশম তাহাতে ক্ষণমাত্র
ডুবাইয়া রাখিবে। তৎপরে বেশম শীতল হইলে নদীর জলে ধোঁত
করিবে। কতকগুলি গম লইয়া তাহা অগ্নিদগ্ধ করিয়া জল দিবে। ৪
গ্যালন পরিমাণ সেই জলে ১২ আউন্স ফটকিরি দিয়া ৪ ঘণ্টাকাল
বেশম সিদ্ধ করিবে। কিছুক্ষণ সিদ্ধ করিলেই বেশম রঞ্জিত হইল।

বেশম কার্ণেসন রং করা।

২ গ্যালন গম, ৬ আউন্স ফটকিরি, ৪ গ্যালন জলে সিদ্ধকরতঃ ছাঁকুনি
দ্বারা ছাঁকিয়া লইবে। তৎপরে অর্ধ পাউণ্ড ফটকিরি এবং অর্ধ পাউণ্ড
হোয়াইট টার্টার এবং ৩ পাউণ্ড ম্যাডার সংযুক্ত করিয়া বেশমগুলি যুট
উত্তাপে সিদ্ধ করিবে।

পশমের লাল রং ।

ক্রিম অব টার্টার ৪।০ পাউণ্ড, ফটিকির ৪ পাউণ্ড, যথোপযুক্ত জলে দ্রব করিয়া তাহাতে পশম দিয়া মৃদু-অগ্নিতাপে সিক্ক করিবে । শীতল হইলে, পরিষ্কৃত জলে ধোঁত করিবে । তৎপরে ১২ পাউণ্ড ম্যাডার, অর্ধ পাউণ্ড ক্লোরাইড অব টিন গরম জলে দ্রব করিয়া, অগ্নিতাপে অর্ধ-ঘণ্টাকাল সিক্ক করিবে ও পরে ক্যান্টিন কাপড় দ্বারা ছাঁকিয়া লইবে । ক্যান্টিনে কাদার ত্রায় ঘে রং থাকিবে, তাহা জলে গুলিয়া, তাহাতে উক্ত পশম ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে । ভালরূপে শুষ্ক হইলে পুনরায় সাবানের জলে ধোঁত করিবে ।

বেশমে ক্রিমসন রং ।

এফচামচ। কডবীরার লইয়া একখানি লৌহ-কটাছে কতকটা জল দিয়া জাল দিবে । তৎপরে উক্ত জলে বেশম ডুবাইয়া রং করিবে । যদি রং গাঢ় করিবার ইচ্ছা হয়, তবে ১ বা ২ চামচ বেগুনি অর্চিস সামান্ত গরম জলে দ্রব করিয়া তাহাতে উক্ত বেশম ডুবাইবে ।

বেশমে লাল রং ।

বেশমে লাল রং করিতে হইলে, সালু কাপড় যে উপায়ে রং হয়, সেই উপায় অবলম্বন করিবে ।

পশমে নীল রং ।

বকমকাঠ জলে সিক্ক করিয়া তাহাতে সসফেট অথবা এসিটেড অব কপার সংযুক্ত করিয়া পশমগুলি ডুবাইলে নীল রং হয় । এই পশম জুতা, আসন প্রভৃতি শিল্পকার্যে ব্যবহৃত হয় । বলা 'বাহ্য ইয়া' বিসাত হইতে আমদানী হয় ।

বনেট ছাট প্রভৃতি রং করিবার উপায় ।

নানারূপ বনেট, ছাট প্রভৃতি সাহেবী টুপী বিসাতী খড়ে প্রস্তুত হয় । এ দেশের খড়েও না হইতে পারে, এমন নহে । সেই সকল টুপী আবার কালো রঙে রঞ্জিত করাও দেখিতে পাওয়া যায় । নিম্নে রং

করিবার প্রক্রিয়া লিখিত হইল। যথা—সামান্য পরিমাণ ছুঁতে এবং বকমকাঠ জলের সহিত অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিতে হইবে। যখন ঝং বহির্গত হইবে তখন ঐ টুপী তাহাতে নিষিক্ত করিয়া, চার ঘণ্টা-কাল অগ্নিতাপে রাখিবে। যখন দেখিবে, বেশ কালো ঝং হইয়াছে, তখন জল ছুঁতে উঠাইয়া শুষ্ক করিবে। পরে শঙ্ক দ্বারা তৈল মাখাইলে টুপীর ঝং উজ্জল হইবে।

তুলার রঙ।

বিলাত এবং আমেরিকা হইতে যে-সকল সুগন্ধি দ্রব্যাদি আমদানী হয়, তাহা কাগজের বাস্তুর ভিতর থাকে, শিশিগুলি বাস্তুর ভিতর ঝঞ্জিত তুলায় আবৃত থাকে। এই তুলার রং এদেশে ভালরূপে হয় না, সচরাচর লোকে বালাপোস প্রভৃতি যে নীতবস্তু প্রস্তুত করাইয়া থাকেন, তাহাতে রঙ-করা তুলা আবশ্যক হয়। কিন্তু মেজেন্টা এবং নীল ব্যতীত অন্ত কোনরূপ রঙ এখন দেখা যায় না। আর রঙও উৎকৃষ্ট হয় না। এইজন্য তুলা রঙ করিবার বিলাতী প্রণালী প্রদর্শিত হইল। যথা—প্রথমতঃ ৩ আউন্স পরিমাণ সুগার অব লেড নামক দ্রব্য উচিতরূপে বৃষ্টিজলে দ্রব করিয়া তাহাতে তুলা ভিজাইয়া রাখিবে। জল এত পরিমাণে দেওয়া আবশ্যক, যাহাতে তুলা ডুবিয়া থাকিতে পারে। পরে দেড় আউন্স-পরিমাণ বাই কার্বনেট অব পটাশ যথোপযুক্ত নীতল জলে দ্রব করিবে এবং উপরি-উক্ত ভিজা তুলা নিংড়াইয়া এই জলে ভিজাইবে। তুলার হরিদ্রা রং ধরিলে উষ্ণ বৃষ্টিজলে এই তুলা ধোঁত করিবে। যদি রঙ ভালরূপ না হয়, তাহা হইলে পুনরায় ঐরূপ প্রক্রিয়া অবলম্বন করিবে।

তুলার নীল রঙ।

১৯

৪ আউন্স পরিমাণ ছুঁতে যথোপযুক্ত জলে দ্রবকরতঃ তাহাতে তুলা ভিজাইয়া ১ ঘণ্টাকাল অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিবে। তৎপরে ঐ সিদ্ধ করা তুলা জল ছুঁতে তুলিয়া নিংড়াইয়া লইবে। অর্ধ আউন্স প্রেসিয়েট অব পটাশ ও ২ ড্রাম সালফিউরিক এসিড যথোপযুক্ত গরম জলে দ্রব করিয়া উক্ত নিংড়ান তুলা পুনরায় ইহাতে ভিজাইয়া ১ ঘণ্টা রাখিলেই তুলার উৎকৃষ্ট নীল রঙ হইবে।

কাঠ সুরঞ্জিত করিবার উপায় ।

আবলুস প্রভৃতি কাঠের মনোহর স্বাভাবিক বর্ণ আছে; সুতরাং ঐ সকল কাঠে কৃত্রিম বর্ণ আবশ্যিক হয় না । কিন্তু দেবদারু, সেগুন প্রভৃতি নানা প্রকার কাঠকে আবলুস মেহগনি ইত্যাদি বহুমূল্য কাঠের ত্রায় বর্ণ দেওয়া আবশ্যিক হইয়া থাকে । সেই পক্ষেই উপায় দেখা যাইতেছে ।—(১) মেহগনি কাঠের বর্ণের ত্রায় ঘোর কৃষ্ণবর্ণ প্রদান করিতে হইলে একপোয়া মঞ্জিষ্ঠা ও পাঁচ ভরি ছোট ছোট কাঠখণ্ড ৫ সের পরিষ্কৃত জলে কুটাইতে হইবে । বেশ রং বাহির হইলে গরম থাকিতে থাকিতে ঐ জল কাঠের উপর আবশ্যিকমত দুই-তিনবার মাখাইয়া দিবে । শুষ্ক হইলে একসের জলে দশ আনা ওজন কার্বনেট অব পটাশ দ্রব করিয়া, উহার উপর এই পটাশ-জল মাখাইয়া দিবে । (২) খুনথারাপি ১।০ ভরি ওজন, এল্‌কেনেটক্রট ১/০ আনা ওজন, মুসকর ১/০ ওজন, মেথিলেটেড-স্পিরিট আধসের একত্রে দ্রবীভূত হইলে ত্রাশ কিস্মা স্পঞ্জ দ্বারা কাঠে মাখাইবে । (৩) আবলুস কাঠের ত্রায় বর্ণ করিতে হইলে ;—হিরাকস জলে দ্রব করিয়া ঐ জল কাঠে সমানভাবে দুই-তিনবার মাখাইয়া দিবে । কাঠ শুষ্ক হইলে বকম-কাঠ ও মাজুফল-চূর্ণ জলে সিদ্ধ করিয়া ঐ জল বকমকাঠে মাখাইয়া দিতে হইবে । (৪) পাঠকগণ দেখিয়াছেন কলিকাতার চীনাবাজারে সুন্দরীকাঠের একপ্রকার বাক্স বিক্রীত হয় । উহার কাঠে সহজে পোকা ধরে এবং কাঠও ভাল নয় । কিন্তু উপরে পাতলা পিতলের পতর ও পালিশ এবং বার্ণিশ অতি মনোহর । আর সুন্দরীকাঠের চৌচ বা কাঠসূত্র অর্থাৎ অংশুগুলি সূক্ষ্ম হওয়ার পালিশ ভাল হয় । কিন্তু ঐ কাঠকে নিম্নলিখিত উপায়ে সুরঞ্জিত করিলে ঐ রং দেখিতে রক্তচন্দন বা তেঁতুল-বাজের মত দেখিতে সুন্দর হয় । অত্যাণ্ড কাঠেও এই উপায়ে উক্ত মনোহর রং দেওয়া যাইতে পারে । খুনথারাপি একপ্রকার ধূনায়ুক্ত নির্যাসদ্রব্য । স্পিরিটে অতি সহজে দ্রবীভূত হয় । এজন্য রঙের বার্ণিশ প্রস্তুত করিতে সচরাচর খুনথারাপি গালায় সহিত স্পিরিটে গালাইতে হয় । এই খুনথারাপি চূর্ণ করিয়া উহাতে একটু জল দিতে হয় । কিন্তু খুনথারাপি জলে অদ্রবণীয় । এজন্য ইহাকে দ্রবণীয় করিতে অতি অল্প পরিমাণ সোডা

খা কলিচূণ ঐ জলে দিতে হয়। সোডা বা চূণ দিলে খুনখারাপি জলের সহিত সহজে মিলিয়া যায়, আর উহার বর্ণ মনোরম হয়। বিলাতের কারিগরগণ সোডা ব্যবহার করে, কিন্তু আমাদের দেশীয় কারিগরগণ চূণ ব্যবহার করিয়া থাকে। চূণ অতি অল্প ব্যবহার করিলেই চলে; এমন কি, একছটাক বা ৫ ভরি খুনখারাপিতে দুই কি চারি আনা ওজন কলিচূণ দিলেই যথেষ্ট হয়। এইরূপে প্রস্তুত রং কাঠে একবার কি দুইবার মাখাইয়া শুষ্ক করিতে হয়। বেশ শুষ্ক হইলে বছবার-ব্যবহৃত পুরাতন শিরীষকাগজ দিয়া পালিশকরতঃ বার্মিশ মাখাইতে হয়। চূণ ও খুনখারাপির জল কাপড় দিয়া ছাঁকিয়া লইলে ভাল হয়। খাট-পালং প্রভৃতির ঘোর লাল রং করিতে হইলে, গোলাপী নামক একপ্রকার লাল রং ব্যবহৃত হয়। এই রং বড়ীর মত, উহাকে শিরীষ-মণ্ডের সহিত গুলিয়া কাঠে মাখাইয়া দিতে হয়। দেশীয় কারিগরগণ কখন কখন গিরিমাটি বা গোপীমাটি প্রভৃতি শিরীষ-মণ্ডের সহিত মিশাইয়া কাঠে মাখাইয়া দেয়, তাহার পর উহার উপর বার্মিশ দেয়। এই প্রকারে উহারা কালো রং করে। কিন্তু পূর্বেক্ত যে-সকল উপায় বলা হইয়াছে, তাহাই উৎকৃষ্ট।

চামড়া বুরুস করিবার কালি

বুরুস করিলে চামড়া নরম হয়, টানিলে বাড়ে, বর্ণ উজ্জ্বল হয় এবং অল্প ঘষিলে ভাল বুরুস হয়। সাধারণতঃ জুতা বুরুসের কালি যে প্রণালীতে প্রস্তুত হয়, ইহা তাহা হইতে সম্পূর্ণ বিভিন্ন। বোন-গ্যাক ২০ ভাগ, হাইড্রোক্লোরিক এসিড ৬ ভাগ একত্রে মিশাইয়া ২৪ ঘণ্টা একস্থানে স্থিরভাবে রাখিবে। পরে তাহাতে ১০০ ভাগ খুব গরম জল মিশাইয়া পিতাইতে দিবে। পিতাইলে জলীয় অংশটা ফেলিয়া দিয়া নীচের পিতান অংশটুকু লইয়া ৫ ভাগ বিশুদ্ধ সালফিউরিক এসিড মিশাইয়া পুনরায় ২৪ ঘণ্টা একস্থানে স্থিরভাবে রাখিবে এবং তাহাতে পুনরায় ১০০ ভাগ গরম জল মিশাইয়া পিতাইয়া জলীয় অংশ বাহির করিয়া দিতে হইবে। যে পিতান অংশ অবশিষ্ট থাকিবে, তাহাতে আর এসিডের ভাগ থাকে না এবং উহাই উৎকৃষ্ট বুরুসের কালি প্রস্তুত হইল এবং উহা ব্যবহার করিলে গাঢ় ও উজ্জ্বল কৃষ্ণবর্ণ হয়।

ক্রাকফোর্ট ব্ল্যাক কিম্বা সাধাৰণ ছুবা সহযোগে যে বুকসেৰ-কালি
 প্ৰস্তুত হয়, তাহাৰ প্ৰণালী উপৰে বৰ্ণিত প্ৰণালী হইতে বিভিন্ন।
 আজকাল বালিন ব্ল'ৰ চলন অত্যন্ত বৃদ্ধি হইয়াছে, কাৰণ তাহা ব্যবহাৰে
 বৰং ধাতুৰ বৰংয়েৰ স্থায় উজ্জল হয়, কিন্তু তাহা অধিক ব্যয়সাধ্য। যে
 কোন বুকসেৰ কালি ব্যবহাৰ কৰা হউক না কেন, তাহাতে এমন
 উপাদান থাকা চাই, যাহাতে চামড়াত উপৰ বৰ্ণটি স্থায়ী হয়, ২ ভাগ
 গুড় ও ১ ভাগ গ্লিচাৰিন যোগ কৰিলে সেই উদ্দেশ্য সিদ্ধ হয়।
 গ্লিচাৰিন অভাবে অলিভ অয়েল বা তিলেৰ তৈল, চৰ্কি বা মাছেৰ
 তৈল ব্যবহাৰ কৰা যাইতে পারে, কাৰণ ঐ সব পদাৰ্থ কখনও
 শুকাইয়া যায় না। ভাল কডলিতাৰ অয়েল দিলে সৰ্ব্বাপেক্ষা
 উত্তম হয়। ডিম্বৰ খেত অংশ, আইসিনথাস বা ময়দা দিলে ভাল
 না হইয়া বৰং গাৰাপ হয়। বেজিন অয়েলও দেওয়া উচিত নহে। আৰও
 অনেক প্ৰকাৰ বুকসেৰ কালি প্ৰস্তুতৰ প্ৰকৰণ নিয়ে লিখিত হইল।

ঘোড়াৰ সাজেৰ বাৰ্ণিসেৰ কালি।

ইহা প্ৰস্তুত কৰিতে হইলে চাৰি আউল শিৰীষ ভাল কৰিয়া চূৰ্ণ
 কৰিয়া এক পাৰ্ট ভিনিগাৰে ভিজাইয়া রাখিবে এবং অন্য একটা
 পাত্ৰে দুই আউল গঁদ ও এক পাৰ্ট কালো কালিতে ভিজাইয়া রাখিবে।
 যখন দেখিবে যে শিৰীষ ভিজিয়া বেশ নৰম হইয়াছে, তাহাতে তখন
 পুনৰায় আৰ এক পাৰ্ট ভিনিগাৰ মিলাইয়া অল্প আঁচেৰ আগুনে
 জাল দিতে থাকিবে। শিৰীষ ও ভিনিগাৰ উত্তমৰূপে মিশিলে গঁদ-
 ভিজান জল তাহাতে দিয়া আবার অল্প আঁচে জাল দিতে থাক, কিন্তু
 সাবধান যেন জাল দিবাৰ সময়ে উহা না কুটিয়া উঠে। সমস্ত দ্ৰব্যগুলি
 বেশ কৰিয়া মিশ্ৰিত হইলে ২ ড্ৰাম আইসিনথাস সামান্য জলে
 মিলাইয়া উহাতে ঢালিয়া দিয়া আগুন হইতে নামাইয়া লও। ইহাতে
 উত্তম সাজেৰ বাৰ্ণিস প্ৰস্তুত হইল। এই বাৰ্ণিস ব্যবহাৰ কালে স্পঞ্জ-
 দ্বাৰা পাতলা কৰিয়া সাজে লাগাইবে, কেন না তাহা হইলে ইহা
 শীঘ্ৰ শুকাইয়া যাইবে এবং বৰংও বেশ উজ্জল থাকিবে।

অন্য প্ৰকাৰ।

২ আউল ভেড়াৰ চৰ্কি ও ৬ আউল খাটি মোম একত্ৰে উত্তমৰূপে

মিশাইয়া লইবে এবং তাহাতে ৬ আউন্স মিহরি, আড়াই আউন্স ভূষা ও ২ আউন্স সফট-সোপ, অর্ধ আউন্স নীলের গুঁড়া বেশ করিয়া মিশাইয়া লইবে। উক্ত জিনিসগুলি ভাঙ্গরূপে মিশান হইলে তাহাতে সিকি পাইট টার্পিন তৈল মিশাইলে উত্তম বার্ণিস প্রস্তুত হয়।

অন্য প্রকার।

৪ আউন্স লগউড, ২ পাইট ভিনিগারে ভিজাইয়া যত্ন জাল দিয়া বহির্ করিয়া লও এবং কাঠগুলি ফেলিয়া দাও, পরে সেই জলীয় পদার্থে সিকি আউন্স আইসিনগ্যাস, সিকি আউন্স স্ক্রু নীলের গুঁড়া, সিকি আউন্স সফট সোপ, ৫ আউন্স শিরীষ, অর্ধ আউন্স হাড়ের কয়লা এবং এক আউন্স খাটি মোম বেশ করিয়া মিশাইয়া জাল দিয়া ঘন করিয়া লইয়া কাচের বা পাথরের পাত্রে ঢালিয়া রাখ। যুদ্ধের ঘোড়ার সাজে প্রায়ই এই বার্ণিস ব্যবহার হয়।

গাড়ীর ঘোড়ার সাজের যে বার্ণিস।

৪ আউন্স চর্কি এবং ১২ আউন্স খাটি মোম একত্রে গঠাইয়া মিশ্রিত কর এবং অন্য একটা পাত্রে ১২ আউন্স মিহরি ৪ আউন্স সফট-জলে গুলিয়া লও। উক্ত দুইটি পাত্রের জব্য দুইটি একটি পাত্রে মিশাইয়া তাহাতে ২ আউন্স স্ক্রু নীলের গুঁড়া মিশাইয়া অর্ধ পাইট টার্পিনে পাতলা করিয়া লও। সাজ দিয়া সাজে লাগাইয়া ব্রুস করিলে উজ্জল বার্ণিস হয়। সপ্তাহে একবার লাগাইলে যথেষ্ট হয়।

জুতা ব্রুসের কালি।

জুতা ব্রুসের কালি অনেক প্রকার আছে, তন্মধ্যে ডে এণ্ড মার্চিনের কালি যে প্রধানীতে প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল। মিহি হাড়ের কয়লার গুঁড়া সারম তৈলের সহিত খুব ভাল করিয়া মিশাইয়া লও এক চিনি বা গুড় একটু ভিনিগারে মিশাইয়া উহাতে ঢালিয়া বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত কর। পরে উহাতে একটু ডাইলিউট সালফিউরিক এসিড মিশাইলে ঘন হয়। যখন গাঁজলা মরিয়া বাইবে অথচ গরম থাকিবে, সেই সময় উহাকে যে

পরিমাণ পাতলা করিবার ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণ ভিনিগার মিশ্রিত করিয়া শিশিতে পূরিলে হইবে।

অন্য প্রকার।

হাড়ের কয়লা ১ পাউণ্ড, স্মারম অয়েল ২ আউন্স, বিয়ার ও ভিনিগার এক এক পাইট অথবা কেবলমাত্র সাউয়ার বিয়ার এক পাইট, এইগুলি ভাল করিয়া মিশাইয়া লইলে উত্তম বুকসের কালি হয়।

অন্য প্রকার।

ঘোল এক কোয়ার্ট, আৰবী র্দ এক আউন্স, ২টা লেবু রস, ২টা ডিমের সাদা অংশ, ভিট্রিয়ল অয়েল, নাইট্রিক এসিড ২ আউন্স ভাল করিয়া মিশাইয়া লও।

নিউবিয়ান স্ল্যাকিং।

রেক্টিফায়েড বা মেথিলেটেড স্পিরিট এক গ্যালন, যাদার লিকুইড * অর্ধ গ্যালন মিশাইয়া তাহাতে ১১ আউন্স কর্পূর, ভেনিস টার্পিন ১৬ আউন্স, গালা ৩১ আউন্স দাও। পরে সমস্ত জিনিষগুলি ৪০ আউন্স বেনজেন, সওয়া তিন আউন্স রেডীয়া তৈল এবং পোনে দুই আউন্স পাকা তিসির তৈল; ইহাতে রুং ২১ ড্রাম এবং এক গ্যালন রেক্টিফায়েড স্পিরিট মিশাইলে কালি প্রস্তুত হয়।

লিখিবার কালি

ইহার প্রস্তুতপ্রণালী বহু প্রকার আছে, তন্মধ্যে যেগুলি প্রসিদ্ধ, তাহার কতকগুলির প্রস্তুতর প্রকরণ লিখিত হইল।

এনিলিন কালি।

(সাধারণ উপায়) যে রংয়ের কালি প্রস্তুত হইবে, সেই রং ১৫ ভাগ একটি কাচের অথবা লোহার এনামেলের পাত্রে ১৫০ ভাগ এসকোহলে তিন ঘণ্টাকাল ভিন্নাইয়া রাখ। পরে তাহাতে ১০০০ ভাগ ডিগটিস্ট

* রুং-এনিলিন ২০ ড্রাম; বিসমার্ক রুং এনিলিন ৩১ ড্রাম ও রেক্টিফায়েড স্পিরিট ১ গ্যালন একত্রে মিশাইবে। ইহাকে যাদার লিকুইড বলে।

ওয়াটার দিয়া যুহু জালে—যে পর্য্যন্ত না এককোহলের রং সম্পূর্ণরূপে নষ্ট হইয়া যায়—সেই পর্য্যন্ত জাল দাও । এদিকে অল্প একটি পাত্রে ৬০ ভাগ আকবী গঁদের গুঁড়া ২৫০ ভাগ জলে গুলিয়া লও । যখন রং জাল দেওয়া শেষ হইবে, তখন তাহাতে গঁদ-ভিজ্ঞান জল ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া লও ।

ভায়োলেট কালি ।

একটা কাচের বা লোহার এনামেল পাত্রে অর্ধ আউন্স এনিলিন ভায়োলেট ১ আউন্স এককোহলে তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখ । অল্প একটি পাত্রে ৬ ড্রাম আকবী গঁদচূর্ণ অর্ধ পাইট ডিস্টিল্ড ওয়াটারে ভিজাইয়া বেণ করিয়া গুলিয়া রাখ । রং ভিজ্ঞান হইলে তাহাতে এক কোয়ার্ট ডিস্টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া যুহু আঁচে জাল দিতে থাক । যখন দেখিবে যে স্পিরিটের গন্ধ আর নাই, তখন গঁদ-ভিজ্ঞান জল তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া রাখ । অধিক ঘন হইলে আবশ্যকমত ডিস্টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইবে ।

ব্লু কালি ।

একটা কাচের বা লোহার এনামেল পাত্রে ১৫ গ্রেণ এনিলিন ব্লু ১ আউন্স এককোহলে ভিজাইয়া রাখ এবং অল্প একটি পাত্রে ৩ ড্রাম গঁদের গুঁড়া ৪ আউন্স ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া রাখ । রং ভিজ্ঞানে তাহাতে ৬ আউন্স ডিস্টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া যে পর্য্যন্ত না স্পিরিটের গন্ধ নষ্ট হয় সেই পর্য্যন্ত যুহু আঁচে জাল দিয়া তাহাতে গঁদ-ভিজ্ঞান জল ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া লও ; ঠাণ্ডা হইলে ছাঁকিয়া ফেলিবে । ঘন হইলে আবশ্যকমত ডিস্টিল্ড ওয়াটার দিয়া পাতলা করিবে ।

লাল কালি ।

এক আউন্স ম্যাজেন্টা এক গ্যালন খুব গরম ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও ।

ভায়োলেট, (অল্পপ্রকার) ।

অর্ধ আউন্স রং এক গ্যালন খুব গরম ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও ।

ব্লু (অল্পপ্রকার) ।

এক আউন্স রং ১০ পাইট খুব গরম ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও ।

প্রথম ।

এক আউন্স রং ও ৫ পাইট খুব গরম ডিসটিল্ড ওয়াটার । তাহাতে একটু ভিনিগার দিলে রংটি বেশ গাঢ় হয় ।
কালি ঠাণ্ডা হইলে উহা ছাঁকিয়া লওয়া উচিত ।
এই প্রকার কালিগুলি বেশ পরিষ্কার, ইহাতে ডেলা বাঁধে না এবং শীঘ্র শুকাইয়া যায় ।

কালো কালি ।

ঘন বোরাক্স সলিউশন ১ আউন্স ও ৪ আউন্স খাটি গালা জাল দিয়া বেশ করিয়া গলাইয়া তাহাতে এনিলিন ব্ল্যাক মিশ্রিত কর ।

অন্য প্রকার ।

লগউড টুকরা ও মাজুফল গুঁড়া প্রত্যেক ২ পাউণ্ড, সবুজ ভিট্রিয়ল ছুঁতে ১ পাউণ্ড, গঁদ অর্ধ পাউণ্ড, ডালিমের ছাল সিকি পাউণ্ড এবং জল এক গ্যালন । হয় জাল দেও, না হয় চৌদ্দ দিন পর্যন্ত জলে ভিজাইয়া রাখ ।

অন্য প্রকার ।

মাজুফলচূর্ণ ১০ ভাগ, জল ১২৫ ভাগ, হীরাকল ৫ ভাগ, আরবী গঁদ সওয়া ছয় ভাগ ।

অন্য প্রকার ।

মাজুফলচূর্ণ ২ পাউণ্ড, হিরাকস দেড় পাউণ্ড, ৭ আউন্স আরবী গঁদ, ২ কোয়ার্ট ভিনিগার ও সাড়ে তিন গ্যালন জল । দশ দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া রাখ । মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে ।

অন্য প্রকার ।

বাবলা ছাল ৭৫ ভাগ, লগউডচূর্ণ সাড়ে বার ভাগ ও জল ৭৫০ ভাগ । জাল দিয়া অর্ধেক থাকিতে নামাইয়া সওয়া ছয় ভাগ চিনি, সওয়া ছয় ভাগ আরবী গঁদ, খুব সূক্ষচূর্ণ হিরাকস পোনে উনিশ ভাগ মিশাইয়া মোটা কাপড়ে ছাঁকিয়া লইবে । অল্প পরিমাণে ক্লোরাইড অব মার্কারি সলিউশন মিশাইলে কালি জমিয়া যায় না ।

অন্য প্রকার ।

মাজুফল (মিহিগুঁড়া) ২ ভাগ, সাড়ে তিন ভাগ আরবী গঁদ, সাড়ে তিন ভাগ হিরাকস এবং ৭৫ ভাগ জল ।

চাইনিজ রু।

এক কোয়ার্ট খুব গরম জলে দুই আউন্স চাইনিজ রু বং বেশ কষিয়া গুলিয়া লইয়া তাহাতে এক আউন্স অক্সালিক এসিড মিশাইয়া দাও।

প্যারিসিয়ান রু।

১ ড্রাম প্যারিসিয়ান রু বং আবশ্যকমত এককোহলে গুলিয়া লও।

ফ্রিসিয়ান রু।

খাঁটি ফ্রিসিয়ান রু বং ২ ভাগের দেড় ভাগ অক্সালিক এসিড অল্প জলে বেশ কষিয়া পিষিয়া লও এবং তাহার পর আবশ্যকমত জল দিয়া পাতলা কর।

অন্য প্রকার।

৩ ভাগ ফ্রিসিয়ান রু বং ৩ একভাগ অক্সালিক এসিড ৩০ ভাগ জলে বেশ কষিয়া গুলিয়া তাহাতে একভাগ আরবী গঁদ মিশ্রিত কর।

কাগজে রুল করিবার কালি

কালো।

উত্তম কালো কালিতে টাটকা মাজুফল ভিজাইয়া দাও। যে পাত্রে ভিজাইবে তাহাতে ঢাকা দিবে না, কেন না, তাহা হইলে ভাল কালো হইবে না।

অন্য প্রকার।

বেঁতো-করা মাজুফল ৭৫ ভাগ, হিরাকস সাড়ে বিয়াল্লিশ ভাগ, ২০০০ ভাগ ঠাণ্ডা জলে ৪৮ ঘণ্টাকাল পর্যন্ত ভিজাইয়া কাপড়ে বেশ কষিয়া ছাঁকিয়া লও ও তাহাতে ২৪ ভাগ আরবী গঁদ মিশ্রিত কর।

রু।

খুব মিহি নীলের গুঁড়া দেড় আউন্স খুব ভাল গিটিয়ে মিশাইয়া ৪৮ ঘণ্টা পর্যন্ত না উত্তমরূপে গুলিয়া যায়, ততদিন পর্যন্ত বাতাসে রাখিবে। যে পাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে, তাহাতে একটি খড়ির ডেলা দিবে। বং উত্তমরূপে গুলিয়া গেলে কিছু টাটকা মাজুফল মিশাইয়া সিক্ত করিয়া লইবে।

টিফিনের রু-স্ন্যাক কালি ।

খাট প্রসিয়ান রু-রং ৬ ভাগ ও অক্জালিক এসিড একভাগ অল্প
একটু জলে খুব ভাল করিয়া পিষিয়া লইয়া আবশ্যকমত জল মিশাইয়া
পাতলা করিয়া লইবে ।

কার্টের বাল্লে বা বস্তায় মার্কা দিবার কালি

কালো ।

গালা	২ আউন্স
সোহাগা	২ " "
জল	২৫ " "
আরবী গঁদ	২ " "
ভূষা	আবশ্যকমত

গালা ও সোহাগাকে অল্প জল উত্তররূপে সিক করিয়া মিশ্রিত কর
এবং ঠাণ্ডা হইলে তাহাতে অবশিষ্ট জল, গঁদ ও ভূষা মিশাইয়া দাও ।

জাল ।

ভূষার বদলে ভিনিসিয়ান রেড মিশ্রিত কর । এই কালি জলে
ধুইয়া যায় না ।

কপিং কালি

সাধারণ ভারোলেন্ট কালি ৮ ভাগ ও গ্লিসারিন ৫ ভাগ একত্রে মিশ্রিত
কর । লিখিবার ১৫ মিনিট পরে উহাতে কপি উঠিবে ।

অন্য প্রকার ।

অর্ধ পাউণ্ড একষ্ট্রাক্ট লগউড, ২ আউন্স ফটকিরি, ৪ ড্রাম তুঁতে,
৪ ড্রাম হিরাকস ও ১ আউন্স চিনি ৪ ভাগ জলে সিক করিয়া
ফ্রানেলে বেশ করিয়া ছাঁকিয়া লও । পরে তাহাতে ৪ আউন্স
নিউট্রাল ক্রোমেট অক পটাস ৪ আউন্স জলে গুলিয়া সেই জল ও
২ আউন্স কেমিক-রু ৩ আউন্স গ্লিসারিনে মিশ্রিত করিয়া তাহা
উহাতে ভাল করিয়া মিশ্রিত কর ।

সালফিউরিক এসিডে নীল গঠাইলে তাহাকে কেমিক ব্লু বলে।

অন্ত্রপ্রকার ।

যত পরিমাণ লগউড একটুকু লইবে, তাহার শতকরা একভাগ করিয়া ফটিকরি, চিনি ও গ্লিসারিন তাহাতে মিশ্রিত কর ।

অন্ত্রপ্রকার ।

নাইগ্রেসিন ভূষা (মৃন্ম)	১০ আউন্স
মুকোস	১২ ড্রাম
গরম জল	পোনে এক পাইট
গ্লিসারিন	১০ ড্রাম

গরম জলে নাইগ্রেসিন বেশ করিয়া গুলিয়া লইয়া তাহাতে অন্ত্র জিনিষগুলি মিশাইয়া বেশমী কাপড়ে ছাঁকিয়া লও ।

ব্লু ।

ব্লু বং	৬ আউন্স
মুকোস	১ ঐ
গ্লিসারিন	২ ড্রাম
গরম জল	২ পাইট

পূর্বে লিখিত প্রণালীতে প্রস্তুত কর ।

ইহা সর্বদা মনে রাখিবে যে, যখন মুকোস গুলিবে, তখন যেন জলটি বেশ গরম থাকে এবং গরম ছাঁকিয়া লইবে । নাইগ্রেসিন ও ব্লু বং যত উৎকৃষ্ট পাইবে, তাহাই ব্যবহার করিবে ।

অন্ত্র যে কোন রংয়ের কালি তৈয়ার করিতে ইচ্ছা কর, তাহা হইলে সেই রং প্রথমে একটু এলকোহলে গুলিয়া তাহাতে আবশ্যিকমত জল দিয়া পাতলা করিয়া শতকরা ১০ ভাগ গ্লিসারিন মিশাইয়া দিবে ।

এনগ্রেভিং কালি

কালো ।

আলকাতরা	১০০ ভাগ
ভূষা	৩৬ ঐ
প্রসিয়ান ব্লু	১০ ঐ
গ্লিসারিন	১০ ঐ

এই কালি লিথোগ্রাফি, ক্রমোলিথোগ্রাফি ও অটোগ্রাফি প্রভৃতিতে ব্যবহার হয়।

তাঁম্বার প্লেট ছাপাইতে হইলে ভূষার বদলে প্যারিস ব্ল্যাক ব্যবহার করিবে।

ব্লু।

ভূষা ও প্রসিয়ান ব্লু পরিবর্তে ২ আউন্স আসমানি ব্লু ও ৩ আউন্স মেরিন ব্লু দাও।

ব্রাউন।

২ আউন্স খৈরি এম্বার ব্লু ও ২ আউন্স গোলাপী পিঙ্ক ব্লু।

গ্রীন।

২ আউন্স মিনারাল গ্রীন ও ২ আউন্স ক্রোম গ্রীন।

মিল্যাক।

২ আউন্স প্রসিয়ান ব্লু ও ২ আউন্স চাইনিজ রেড।

পিঙ্ক।

২ আউন্স মিনারাল পিঙ্ক ও ১ আউন্স সার্ভিন হোয়াইট।

লাল।

৫ আউন্স মিনারাল অরেঞ্জ রেড ও ২ আউন্স চাইনিজ রেড।

কাচের উপর লিখবার কালি

বেরিয়াম সালফেট	৩ ভাগ
এমোনিয়াম ফ্লুওরাইড	১ ভাগ
সালফিউরিক এসিড	—

এমোনিয়াম ফ্লুওরাইডকে গলাইতে যতটুকু সালফিউরিক এসিড দরকার, ততটুকু দিবে। কালি সীসার পাত্রে প্রস্তুত করিবে এবং প্রস্তুত হইলে সীসা বা গাটাপার্চা পাত্রে রাখিবে।

সোনালী কালি

সোনালী তবক ও মধু সমান অংশে মিশাইয়া খলেতে বেশ করিয়া মাড়িয়া লও ও তাহা ৩০ ভাগ জলে বেশ করিয়া গুলিয়া লও ও তাহার

পর খিতাইতে দাও। তবকের শুঁড়াগুলি বেশ খিতাইলে ঐ জল ফেলিয়া দিয়া পুনরায় জল নিয়া য়াও। যতক্ষণ পর্য্যন্ত না মধু ধুইয়া যায়, ততক্ষণ পর্য্যন্ত তবক শুঁড়াগুলিকে ধুইবে। মধু সমস্ত ধুইয়া গেলে সেগুলিকে বেশ করিয়া শুকাইয়া খুব পাতলা র্গদের জলে মিশাইয়া লইলে কালি প্রস্তুত হইল।

অন্ত্রপ্রকার।

র্গদের জলে সোনালী তবক বেশ করিয়া মাড়িয়া লইয়া তাহাতে অল্প পরিমাণে বাইক্লোরাইড অফ মার্কারি মিশাইয়া দাও। পার্চমেন্টে লিখিতে হইলে ইহার আবশ্যক হয়।

লিথোগ্রাফ কালি।

চর্কি	৪ আউন্স
মোম	৪ ঐ
গালা	৪ ঐ
সাবান	৪ ঐ
প্যারিস-ব্ল্যাক	আবশ্যকমত

একটি কড়াইয়ে প্রথমে চর্কি ও মোম গলাইয়া তাহাতে এক এক টুকরা করিয়া সাবান দিতে থাকিবে। প্রথমে যে সাবানের টুকরা দিবে সেটা না গলিয়া গেলে অল্প টুকরা দিবে না। এইরূপে সাবান গলান হইলে তাহাতে গালা দিবে। যখন দেখিবে যে, কড়াই হইতে ঘন ধোঁয়া উঠিতেছে, এমন কি দেশলাই জালিয়া তাহাতে ধরিলে জালিয়া উঠে, তখন কড়াই নাবাইয়া লইয়া একটা কাঠি দিয়া বেশ করিয়া নাড়িবে; যখন দেখিবে যে, বেশ ঘন হইয়াছে, তখন তাহাতে স্বং মিশাইবে। যদি কালি ভালরূপে পোড়ান না হইয়া থাকে, তবে পুনরায় পোড়াইবে এবং অধিক পুড়িয়া থাকিলে আবার সাবান ও মোম দিয়া পুনরায় পোড়াইবে। লিখিবার সময় আবশ্যকমত জল মিশাইয়া লইবে।

শুঁড়াকালি।

এয়ট্রাক্ট অব লগউড ১৫০ ভাগ, বাইক্লোমেট অফ পটাশ দেড় ভাগ উত্তম করিয়া শুঁড়া করিয়া তাহাতে শতকরা ৮ ভাগ নীলের শুঁড়া মিশ্রিত কর।

অন্যপ্রকার ।

মাজুফল	১ পাউণ্ড
কপাররাস	৭ আ:
আরবী গঁদ	৭ আ:

গাল করিয়া গুঁড়া করিয়া একত্র মিশ্রিত কর ।

ইহাতে এক গ্যালন ভাল কালো কালি প্রস্তুত হয় ।

ধাতুর উপর লিখিবার কালি

একভাগ ভার্ভিগ্রাস অর্থাৎ তামার পাত্রে তৈল রাখিলে যে কলঙ্ক পড়ে, সেই কলঙ্ক ১ ভাগ, সাল এম্যানিয়াক দেড়ভাগ, ভূষা অর্থাৎ চিমনিতে যে কালি পড়ে, তাহার সূক্ষ্ম অর্ধ ভাগ ও দশ ভাগ জল ভাল করিয়া মিশাইয়া লইলে পেন কলমে লেখা যায় ।

অন্যপ্রকার ।

এক গ্রেন সালফেট অফ কপার ২০ গ্রেন জলে বেশ করিয়া গুলিয়া তাহাতে দুই ফোঁটা হাইড্রোক্লোরিক এসিড ও ঘন করিবার অন্ত বতটা আবণ্ডক হয়, সেই পরিমাণ আরবী গঁদ ও সামান্য একটু পাইরোগ্যালিক এসিড মিশ্রিত কর ।

অন্যপ্রকার ।

২ আউন্স গাল। এক পাইট এনকোহলে গলাইয়া খড়ি দ্বারা শোধন কর এবং তাহাতে ভাল ভূষা মিশাইয়া দাও । লিখিবার সময় জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে ।

অন্যপ্রকার ।

অর্ধ পাউণ্ড নাইট্রিক এসিড ও এক পাউণ্ড মিউরিয়েটিক এসিড বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিয়া একটা কাচের পাত্রে রাখ । যে স্থানে লিখিবার ইচ্ছা করিয়াছ, সেখানে মোম গলাইয়া ঢালিয়া দাও এবং ঠাণ্ডা হইলে কোন এক তীক্ষ্ণ অস্ত্র দ্বারা যাহা লিখিতে হইবে তাহা সেই মোমের উপর লেখ । লেখাগুলি যেন ধাতুতে স্পর্শ করে । পরে সেই অক্ষরগুলির উপর ঐ এসিড পালক দিয়া পূর্ণ করিয়া ৪।৫ ঘণ্টা রাখিয়া দাও । পরে ঐ মোম ছুলিয়া ফেল । ছুলিলে দেখিতে পাইবে যে, অক্ষরগুলি পরিষ্কাররূপে উঠিয়াছে ।

অন্তপ্রকার ।

ক্রোমাইড অক প্র্যাটিনাম সিকি আউল ও জল ১ পাইট মিশাইয়া
বোতলে রাখ । লিখিবার সময় পেন কলমে লিখিবে ।

অন্তপ্রকার ।

ভার্ভিগ্রীস, গাল এমোনিয়াক ও ভূষা, প্রত্যেক অর্ধ আউল ও সাধারণ
ভিনিগার সিকি পাইট । খুব ভাল করিয়া মিশাইয়া লও ।
ইহা দ্বারা অঙ্ক, লোহা বা ইস্পাতের উপরও লেখা যায়, কিন্তু ব্যয়
কিছু অধিক হয় ।

ছাপিবার (প্রিন্টিং) কালি

সর্বপ্রথমে আলকাতরা ও এলকোহল একত্রে মিশাইয়া একটি ঢাকনৌ-
যুক্ত পাত্রে বেশ করিয়া জ্বাল দাও । দেখিও যেন পাত্রের ধোঁয়া
বাহির হইয়া না যায় । যখন পোড়ার ভূষা মিশাইয়া জ্বাল দিয়া
লইলে কালি হয় । নীল মিশাইলে গাঢ় নীলবর্ণের কালি হয় ।
যদি প্রসিয়ান ব্লু দিতে ইচ্ছা কর, তবে তাহা বেশ করিয়া পিষিয়া
লইবে এবং জ্বাল দিবার সময়ে একটু সাবান মিশাইয়া দিবে ।
এন্টওয়ার্প ব্লু অল্প পরিমাণে ভালরূপ পেশা যায় । ইহার রং বেশ
উজ্জ্বল হয় ।

প্রিন্ট ।

(১) প্রসিয়ান ব্লু ও ক্রোমেট অব লেড ।

(২) নীল ও ক্রোমেট অব লেড ।

ইহার রং একটু ফিকা ।

(৩) এন্টওয়ার্প ব্লু ও ক্রোমেট অব লেড । রং খুব উজ্জ্বল হয় ।

পার্পল ।

(১) কারমাইন বা পার্পল লেডে প্রসিয়ান ব্লু মিশাইবে ।

লাল ।

সিন্দর মিশাইলে রং খুব গাঢ় হয় । যে রকম গাঢ় রং আবশ্যিক
হইবে, সেইমত সিন্দর দিবে ।

(২) রেডলেড মিশাইলে রং শেবে কালো হয় ।

(৩) তিনিসিয়ান লেড ব্যবহার করিতে হইলে তৈলে আরও একটু বেশী সাবান মিশাইবে ।

(৪) ২ আউন্স মিনারাল অরেঞ্জ রেড ও ১ আউন্স চাইনিজ রেড প্রিন্টার্স বার্নিশে বেশ করিয়া পিষিয়া লইবে ।

হরিদ্রা ।

(১) ক্রোমড অব লেড মিশাইলে রং অত্যন্ত গাঢ় হয়, কিন্তু তৈলে একটু বেশী সাবান আবশ্যিক ।

(২) ইয়োলো ওকার মিশাইলে রং একটু কিকা হয় ।

কপারপেট প্রিন্টিং

লোহার ঢাকনীযুক্ত পাত্রে তিনিস তৈল বেশ করিয়া আল দিবে । যখন দেখিব যে খুব ধোঁয়া হইয়াছে, তখন একটু কাগজ জ্বালাইয়া তাহার উপর ধরিলে সেই তৈল জ্বিয়া উঠবে । এইরূপে দশ মিনিট জ্বালাইয়া ঢাকনী চাপা দিয়া আগুন নিবাইয়া দিয়া সেই তৈল ঠাণ্ডা হইতে দিবে ।

ঘরের ভিতর একপ ভাবে তৈল সিক্ক করা উচিত নহে ।

কালো—ফ্রাঙ্কফার্ট ব্ল্যাক বা ভূমা মিশাইবে ।

লাস—মিনারাল অরেঞ্জ রেড ৫ আউন্স ও চাইনিজ রেড দুই আউন্স ।

ব্লু—আসমানী ব্লু ২ আউন্স ও মেরিন ব্লু ৩ আউন্স ।

গ্রীন—মিনারাল গ্রীন ২ আউন্স ও ক্রোম গ্রীন ৩ আউন্স ।

ব্রাউন—পোড়ান এষার ২ আউন্স ও গোসাপী পিক ১ আউন্স ।

সিন্যাক—প্রিন্সিয়ান ব্লু ১ আউন্স ও চাইনিজ রেড ২ আউন্স ।

পিক—মিনারাল পিক ২ আউন্স ও সার্টন হোয়াইট ১ আউন্স ।

অরেঞ্জ—অরেঞ্জ রেড ২ আউন্স, ফ্রেক হোয়াইট ১ আউন্স

ক্যানাডা বাসসামে বেশ করিয়া মিশাইয়া লইবে ।

হরিদ্রা—কিংস ইয়োলো ।

পুল—ফ্রাঙ্কফার্ট ব্ল্যাক ও সিনস ব ।

সোনালী—সোনালী ব্রোজ ও ডাকটক বা মেহগনী বার্নিশে পিষিয়া লইবে ।

কপালী, তাম্রবর্ণ বা-কৃষি ।

বিভিন্ন রংয়ের ব্রোঞ্জ ডার্ক ওক বা মেহগিনী বার্নিশে পিষিয়া লইবে ।

সো কার্ডের কালি ।

খাটি এসফাল্টাম	১৬ আউন্স
ভেনিস টার্পিন	১৮ "
ভূষা	৪ "
স্পিরিট টার্পিন	২ কোয়ার্ট

স্ববায় ষ্ট্যাম্পের কালি ।

(১) ব্লু ব্লুং (যাহা জলে গুলি যায়)	৩ ভাগ
ডিষ্টিল্ড ওয়াটার	১০ ভাগ
এসকোহল	১০ ভাগ
গ্লিসারিন	৭০ ভাগ

ধলে জল নিয়া ও মধ্যে মধ্যে তাহাতে গ্লিসারিন দিয়া ব্লু ব্লুংটি বেশ করিয়া পিষিয়া লইয়া তাহার পর অপরাপর দ্রব্যগুলি মিশাইবে ।

ঐ লাল ।

সিকি আঃ কারমাইন, ২ আঃ ট্রুং এমোনিয়া ওয়াটারে গলাইয়া ১ ড্রাম গ্লিসারিন ও ৬ ড্রাম ডেস্টিল্ড ওয়াটারে মিশাইবে ।

পাথর ও মার্বেলের উপর লিখিবার কালি

ট্রিনিদাদ্ এসফাল্টাম্ ও টার্পিন তৈল সমান ভাগে মিশাইয়া তরলাবস্থায় অক্ষরের তিতর দিবে ।

অদৃশ্য কালি

১ । ঘন কষ্টিক পটাস সলিউশন দিয়া লিখিলে আগুনের উত্তাপে লেখা দেখা যায় ।

২ । হাইড্রোক্লোরাইড অব এমোনিয়া ১৫ ভাগ ও জল ১০০ ভাগ ।

৩ । খুব পাতলা নাইট্রেট অব কপার সলিউশন । আগুনের উত্তাপে অক্ষর লাগি হয় ।

৪। অত্যন্ত পাতলা পারক্লোরাইড অব কপার সলিউশন।
আগুনের তাপে হলদে অক্ষয় হয়।

৫। ব্রোমাইড অব কপার এলকোহলে গুলিয়া খুব পাতলা
করিবে। সামান্য উত্তাপে অক্ষয় দেখা যায় এবং ঠাণ্ডা হইলে অক্ষয়
পুনরায় অদৃশ্য হয়।

৬। গোলাপী রংয়ের কাগজে ক্লোরাইড অব কোবাল্ট
সলিউশন দ্বারা লিখিবে। উত্তাপ দিলে রু অক্ষয় দেখা যায় এবং
ঠাণ্ডা হইলে অক্ষয় পুনরায় অদৃশ্য হয়।

৭। সালফিউরিক এসিড দ্বারা অদৃশ্য লেখা হয়। কিন্তু
উহাতে কাগজ নষ্ট হইবার সম্ভাবনা।

৮। লেবু, পেঁয়াজ বা বাঁধাকপির রসে অদৃশ্য লেখা হয়।

৯। অর্ধ আউন্স ডিষ্টিল্ডওয়াটার, একড্রাম পটাশ ব্রোমাইড ও
একড্রাম খাঁটি সালফেট অব কপার দেখিতে প্রায় জনের মত।
আগুনের উত্তাপে ব্রাউন অক্ষয় দেখা যায়।

১০। দুগ্ধ দ্বারা অদৃশ্য কালি হয়। কিন্তু মাখন তোলা দুগ্ধ
আরও ভাল হয়।

বাণিশ

তৈলে মিশ্রিত রজন, টার্পিন বা এলকোহল একত্রে মিশ্রিত করিলে
বাণিশ হয়। ব্যবহার করিলে তৈল শুকাইয়া যায়, টার্পিন ও
এলকোহল উবিয়া যায়, কেবলমাত্র রজন অংশটুকু অবশিষ্ট থাকে।
বাণিশের গুণ বিচার করিতে হইলে নিম্নলিখিত কয়েকটি বিষয়ের
উপর বিশেষ লক্ষ্য রাখা কর্তব্য।

- (১) কত দীর্ঘ বাণিশ শুকাইয়া যায়।
- (২) শক্ত, যাহা কখনও নরম হইবে না।
- (৩) শক্ত, অথচ যাহা নরম হইতে পারে।
- (৪) উজ্জলতা।
- (৫) উজ্জলতার স্থায়িত্ব।
- (৬) রৌদ্র ও বাতাসে স্থায়িত্ব।

যে উপাদানে বার্ণিশ প্রস্তুত হয়, তাহার উপর উক্ত সমস্ত গুণ নির্ভর করে। সুতরাং সেইগুলি বিশেষ সাবধানতা ও মনোযোগের সহিত মিশ্রিত বা সিদ্ধ করা উচিত। বার্ণিশ করিলে রং করা জিনিষের রং বহুদিন স্থায়ী হয় ও তাহার উজ্জ্বলতা বৃদ্ধি হয় এবং সামান্য ঘর্ষণে নষ্ট হয় না। কাঠের উপর রং না করিলেও বার্ণিশ করা উচিত, কেন না, তাহাতে তাহার আঁসের উজ্জ্বলতা বৃদ্ধি হয়। ঘরের দেওয়ালের রং বা কাগজও বার্ণিশ হইয়া থাকে।

বার্ণিশের উপাদান।

বার্ণিশের সর্বপ্রধান উপাদান হইতেছে গাম (গঁদ)। গাছ হইতে যে আঠা বাহির হয় তাহাকে গাম বলে। সর্বপ্রথমে ইহাকে যে কোন প্রকার এসেন্সিয়াস অয়েলে মিশ্রিত করা হয়। সেই মিশ্রিতকে ইংরাজীতে বালসাম বলে। ঐ তৈল উবিয়া গেলে যে শক্ত জিনিষ অবশিষ্ট থাকে, তাহাকে রজন বলে। রজনকে সচরাচর গাম বলে। কিন্তু গাম সহজে জলে গলিয়া যায় এবং রেজিন তৈল বা স্পিরিট ব্যতীত গলে না। গাম সহজে জলে গলিয়া যায় বলিয়া উহা বার্ণিশের উপযোগী নয়।

বিভিন্ন প্রকারে গামকে গলাইবার অল্প বিভিন্ন প্রকার তৈল-প্রভৃতির আবশ্যক। গরম মসিনার তৈল বা রোজমেরী তৈল দ্বারা এয়ার, গাম এনিসি বা কোপাল গলান হয়। ম্যাটিক, ড্যামার ও সাধারণ গামকে গলাইতে টার্পিন, গালা এবং স্কাণ্ডার্যাককে গলাইতে মের্শলেটেড স্পিরিট আবশ্যক।

সস্তা বার্ণিশ করিতে সাধারণতঃ উড স্তাপথা ব্যবহার হয়; কিন্তু উহা অত্যন্ত দুর্গন্ধযুক্ত, এতদ্বারা কোন ভাল জিনিষে উহা ব্যবহার হয় না এবং করাও উচিত নহে।

লিথার্জ, সুগার অব লেড বা সাদা কপারাস মিশাইলে বার্ণিশ শীঘ্র শুকাইয়া যায়। ঐ সমস্ত জিনিষগুলিকে বার্ণিশের ড্রয়ার বলে। যত অধিক ড্রয়ার দিবে, তত শীঘ্র বার্ণিশ শুকাইয়া যাইবে বটে, কিন্তু তাহাতে বার্ণিশের স্থায়িত্ব কমিয়া যায়।

(১) এয়ার, (২) এনিসি, (৩) কোপাল, (৪) এলিবি,

(৫) গালা, (৬) ম্যাটিক ও (৭) স্কাওয়ার বার্ণিশের
ব্যবহার করিবার জন্য ব্যবহার হয়। এই সমস্ত জিনিষের দ্বারা বার্ণিশের
উজ্জ্বলতাও বৃদ্ধি হয়।

গন্ধজন্তু বেনজয়েন ব্যবহার হয়।

ভিন্ন অংশে গন্ধ আছে। কাহারও বা শিকড়ে, কাহারও বা কাঠে,
কাহারও বা ছালে, কাহারও বা ফলে, কাহারও বা পাতায় এবং
প্রায় সকলের ফুলে গন্ধ থাকে।

পুস্তক-বাঁধাই চামড়ার বার্ণিশ।

ধূসর বর্ণের গমস্কাওয়ারাক ৩ আউন্স ১ পাউন্ড রেকটিকায়েড স্পিরিটে
ভিজাইয়া রাখিবে এবং মধ্যে মধ্যে নাড়িবে। উহা গলিয়া গেলেই
বার্ণিশ তৈয়ারী হইবে। দপ্তরীয়া ইহার দ্বারা মরক্কো চর্মে বাঁধান
পুস্তকের মলাটে বার্ণিশ করে। কখনও কখনও ধূসর বর্ণের পাতগালা,
উডল্যাপাথায় গলাইয়া উহার বদলে ব্যবহার করা হয়।

চীনের বার্ণিশ।

ম্যাটিক ২ আউন্স, গমস্কাওয়ারাক ২ আউন্স, একপাইন্ট রেকটিকায়েড
স্পিরিটে মিশাইয়া একত্রে সছিদ্র আবৃত পাত্রে মধ্যে রাখিয়া
অগ্নিসহযোগে ফুটাইতে হইবে। ঐ ছিদ্র পথ দিয়া ধূম বহির্গত
হইবে এবং উহা দ্রব হইলে কাপড় দ্বারা ছাঁকিতে হইবে। তাহা
হইলে কঠিন ও উজ্জ্বল বার্ণিশ প্রস্তুত হইবে। এই বার্ণিশ নীত্র শুক
হইয়া যায়।

গিলটির জন্য বার্ণিশ।

ধূসর বর্ণের গমল্যাক-চূর্ণ, গ্যাঙ্গোজ, খুনখারাপি এবং এনোটো, প্রত্যেক
১২॥ আঃ এবং জাফরাণ ৩ আউন্স, এই কয়েকটি দ্রব্য পৃথক পৃথক ৫
পাইন্ট সুরাসারে গলাইবে এবং এনোটো ও খুনখারাপি পৃথক পৃথক
স্পিরিটে মিশাইয়া টিকার করিবে। অনন্তর দুই মিশ্রিত দ্রব্য
একত্র করিবে। তাহা হইলেই উত্তম বর্ণ করিবার বার্ণিশ প্রস্তুত
হয়। ইহাতে গিলটির দ্রব্য বার্ণিশ করা হইবে।

আপানীয় গিলটি।

শিরীষ কাগজ দ্বারা ঘনিকা কাঠকে উত্তমরূপে পরিষ্কৃত করিবে। অয়েল

গোল্ডসাইড ও টার্পিন তৈল মিশ্রিত করণানন্তর পাতলা হইলে উহাতে মাখাইতে হইবে। পরে উহার উপর স্বর্ণচূর্ণ ছড়াইয়া পক কিয়া ওয়াল লেদার দ্বারা পালিশ করিতে হইবে। সর্বশেষে উহাতে স্পিরিট বার্ণিশ মাখাইয়া অল্প উত্তাপে রাখিলে সুন্দর গিন্টি হইবে।

সোনা গলাইবার উপায়।

ক্লোরাইড অব গোল্ডসলিউশন, 'ইথার, জাপথা কিয়া কোন একটি গ্যাস-তৈল মিশাইয়া কিছুকাল রাখিলে সোনা উহাতে দ্রব হইয়া নিয়ে পড়িয়া যায়। তখন উহাতে আবশ্যকমত লৌহ, ইস্পাত প্রভৃতি কোন ধাতুদ্রব্য স্বর্ণাকারে লিখিতে পার। পূর্বে ইহা অল্প অল্প অনেক কাজে ব্যবহৃত হইত, কিন্তু এক্ষণে উপরি-লিখিত কার্যেই কেবলমাত্র ব্যবহৃত হয়।

সোনার গহনার রং।

অল্পপরিমাণ জলে ফটিকরি ও লবণ মিশ্রিত করিয়া গহনাগুলিতে উত্তমরূপে মাখাইয়া অগ্নিতে দগ্ন করিতে হইবে। পরে বুরুসে করিয়া মাজিয়া ফটিকরি, পাকা তেঁতুলের শাঁস, কিঞ্চিৎ গন্ধক ও নিশাদলের জলে ফেলিয়া অগ্নিতাপে উত্তপ্ত করিবে, যখন দেখিবে উত্তম পীতবর্ণ হইয়াছে, তখনই সুন্দর রং হইবে।

পুরাতন গিন্টি উজ্জল করা।

এনোটা এবং সল্ট অব টার্টার প্রত্যেক ১ আউন্স, খুনথারাপি আধ আউন্স, ৩ পোয়া জলের সহিত অগ্নিতে জাল দিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে নামাইয়া তাহাতে ২০ গ্রেণ জাফরাণ মিশ্রিত করিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে বস্ত্র দ্বারা ছাকিয়া বোতলে ঢালিবে। ইহা মাখাইলে পুরাতন গিন্টির দ্রব্য নূতন প্রকার হয়।

বিভিন্ন প্রকার বার্ণিশের সংয়ের জন্য এম্ব্যাটো, গাছোজ, জাফরাণ সোকোটাইন, এলোজ, হরিদ্রা, ড্রাগুস ৩৬, বস্তচন্দন বা কোচিনিল ও নীল ব্যবহার হয়।

জমি এবং বংয়ের জন্ত এসক্যান্টাম ও নরম রাখিবার জন্ত খয়ের ব্যবহার হয়।

এষার।

১ পাউণ্ড এষার অর্ধপাউণ্ড টার্পিনে গলাইয়া ২ আউন্স সাদা স্বচ্ছ রেজিন ও ১ পাইট গরম মসিনার তৈল মিশ্রিত কর। ব্যবহারকালে আবশ্যিকমত টার্পিন তৈল মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইবে।

অন্তপ্রকার।

গলান এষার ৪ আউন্স ও গরম মসিনার তৈল ১ কোয়ার্ট। ইহাতে শক্ত বার্নিশ প্রস্তুত হয়।

অন্তপ্রকার।

স্বচ্ছ অথচ খুব ফিকে বংয়ের এষার ৪ আউন্স ও মসিনার তৈল ও টার্পিন তৈল প্রত্যেক এক এক পাইট।

যেখানে কঠিন অথচ স্থায়ী বার্নিশের আবশ্যক হয়, সেখানে এষার বার্নিশ ব্যবহার হয়। ইহার ফিকে বংয়ের বার্নিশ কোপাল বার্নিশের সহিত মিশাইয়া ব্যবহার করিলে কোপাল বার্নিশ কঠিন ও স্থায়ী হয়।

ব্র্যাক বার্নিশ।

এষার ৪ আউন্স, গরম ড্রাইং অয়েল অর্ধ পাইট; কাল রেজিন চূর্ণ ও নেপলস এসক্যান্টাম প্রত্যেক ৩ আউন্স এবং টার্পিন তৈল ১ পাইট।

গাড়ী এবং ধাতুপাত্র রং করিবার জন্ত ইহার ব্যবহার হয়।

অন্তপ্রকার।

এসক্যান্টাম ৪৫ পাউণ্ড, গরম তৈল ১০ গ্যালন, রেডলেড ও সিনথার্জ প্রত্যেক ৭ পাউণ্ড, শুক হোয়াইট কাপারাস চূর্ণ ৩ পাউণ্ড। ২ ঘণ্টা পর্যন্ত বেশ করিয়া সিক করিয়া তাহাতে গাষ এষার (জবা), ৮ পাউণ্ড ও গরম মসিনার তৈল, ২ গ্যালন মিশাইয়া পুনরায় ২ ঘণ্টা সিক কর। পরে নায়াইরা গরম থাকিতে ৩০ গ্যালন টার্পিন তৈল মিশাইয়া দাও।

লৌহের জিনিষ বার্নিশ করিবার জন্ত ইহার ব্যবহার হয়।

ক্ৰমিক জাপান ।

নেপলস এস্ক্যালটাম্ ৫০ পাউণ্ড ও কাল গাম এনিমি ৮ পাউণ্ড, একত্ৰে গলাইয়া তাহাতে ১২ গ্যালন মসিনাৰ তৈল দিয়া ২ ঘণ্টা সিদ্ধ কৰ । পৰে তাহাতে কাল এম্বাৰ সহিত সিদ্ধ মসিনাৰ তৈল ২ গ্যালন মিশাইয়া পুনৰায় ২ ঘণ্টা পৰ্য্যন্ত সিদ্ধ কৰিয়া তাহাতে ড্ৰায়াৰ ও পাতলা কৰিবাব জন্তু টাৰ্পিন তৈল আবশ্যকমত দাও ।

এনিলিন বাৰ্ণিশ ।

এসকোহলে গালা বা স্ৰাণ্ডাৰ্যাক গলাইয়া তাহাতে এসকোহলে গনান যে বং শ্ৰেষ্ঠত কৰিবাব ইচ্ছা কৰিয়াছ, সেই এনিলিন বং মিশ্ৰিত কৰ এবং সামান্য গৰম কৰিয়া লও ।

ইহা বড়ই আবশ্যকীয়, কেন না, খুব পাতলা বাৰ্ণিশ কৰিলেও তাহাতে বং হয় ।

বৰ্ণহীন বাৰ্ণিশ ।

আড়াই আউন্স গালা, এক পাউন্ড এসকোহলে গলাইয়া ৫ আউন্স হাডেৰ কয়লাৰ সহিত বেণ কৰিয়া সিদ্ধ কৰ । অল্প একটু লইয়া ফিল্টাৰ কৰিয়া দেখিবে যে বেণ পৰিষ্কাৰ হইয়াছে কি না । যদি না হইয়া থাকে, তবে পুনৰায় হাডেৰ কয়লা দিয়া জাল দিবে । প্ৰথমে বেণমী কাগজে ছাঁকিয়া লইয়া পৰে তাহা ব্লটং কাগজে ফিল্টাৰ কৰিয়া লইবে ।

ইহা অয়েল পেণ্টিং বাৰ্ণিশ কৰিবাব পক্ষে বড়ই উপযোগী ।

সাধাৰণ বাৰ্ণিশ ।

গালা ১ ভাগ ও এসকোহল ৭ ভাগ ।

সাদা কোপাল বাৰ্ণিশ ।

কোপাল	৪ আউন্স
কপূৰ	৪ ড্ৰাম
সাদা ড্ৰাইং অয়েল	৩ আউন্স
এসেন্সিয়াল অয়েল অব টাৰ্পেণ্টাইন (টাৰ্পিন)—	৩ ”

প্রথমে কোপালকে বেশ শুঁড়া করিয়া তাহাতে কর্পূর ও ড্রাইং অয়েল মিশাইয়া মুছ আঁচে জাল দাও । ঐগুলি বেশ মিশিয়া গেলে নামাইয়া টার্পিন তৈল মিশাইয়া ছাঁকিয়া লও ।

ইহা অত্র বহুপ্রকার প্রণালীতে প্রস্তুত হয় ।

এস্ক্যান্ট বার্ণিশ ।

যে সময়ে ঠাণ্ডা হইলে শক্ত হইবে, সেই পর্য্যন্ত আলকাতরা জাল দিয়া তাহাতে শতকরা ২০ ভাগ এস্ক্যান্ট যতক্ষণ পর্য্যন্ত না গলিয়া আলকাতরার সহিত মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত পুনরায় জাল দিয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে ।

ইহাতে ধাতুর চাদর বার্ণিশ হয় ।

বাশে রং করিবার বার্ণিশ ।

৩ আউন্স সানা গালা, ১০ আউন্স মেথিলেটেড স্পিরিট গলাইয়া উষ্ট্রের লোমের বুরুস দ্বারা বাশের উপর বার্ণিশ করিবে । ইহাতে বাশের স্বাভাবিক রংও বিকৃত হয় না ।

ত্রিলিয়ান্ট বার্ণিশ ।

শ্রাগুয়াক ৬ আউন্স ; এলিমি (আসল) ৪ আউন্স ; এনিমি ১ আউন্স ; কর্পূর ৪ ড্রাম ও এলকোহল এক কোয়ার্ট ।

বুক বাইণ্ডার্স (দপ্তরীর) বার্ণিশ ।

ফিকে গাম্ শ্রাগুয়াক ৩ আউন্স, এলকোহল ২০ আউন্স । বেশ করিয়া নাড়িয়া ও মাড়িয়া মিশ্রিত কর ।

অন্যপ্রকার ।

ফিক গালা উড স্রাক্ষাতে গলাইয়া লও ।

অন্যপ্রকার ।

এলকোহল	৪ পাইট
শ্রাগুয়াক	৮ আউন্স
ম্যাটিক (দ্রব)	২ "
গালা	৮ "
ভেনিস টার্পিন	২ "

এলকোহলে গলাইয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিবে ।

ব্যবহারকালে কটক, উল, স্নান বা বুকস দিয়া অন্ন করিয়া লাগাইবে ।

ক্যামিনেট মেকার্স বার্ণিশ ।

খুব ফিকা গালা

৫ পাউণ্ড

ম্যাটিক

৭ আউন্স

এলকোহল

৫ বা ৬ পাইট

এলকোহলে গলাইয়া নাড়িয়া মিশ্রিত কর ।

এই বার্ণিশ হাতা এলকোহলে প্রস্তুত করিয়া দপ্তরগণ মরক্কো সোদাক বার্ণিশ করিয়া থাকে ।

চাইনিজ বার্ণিশ ।

একভাগ গালা এবং একটু কর্পূর ১৫ ভাগ এলকোহলে গলাইয়া

২ দিন রোড়ে গরম করিয়া লও । মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে ।

পরে পরিষ্কার অংশটুকু ঢালিয়া লইবে ।

অন্যপ্রকার ।

ম্যাটিক ১ আউন্স ; গাম্ স্ফাণ্ডারাক ১ আউন্স ও ২০ আউন্স কড়া

এলকোহলে গলাও ।

ব্যবহারের ৬ মিনিট পরে শুকাইয়া যায় ।

কলোডিয়ান বার্ণিশ ।

এক কোয়ার্ট কলোডিয়ানে এক আউন্স রেডীর তৈল মিশ্রিত কর ।

ইহা ম্যাপ বার্ণিশ করিতে ব্যবহার করা হয় ।

চামড়ার বর্নহীন বার্ণিশ ।

ফিকা গালা ৬ আউন্স ; বোরাক্স এক আউন্স ও জল ১ পাইট ;

যে পর্য্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গলিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত জাল দাও ও

ঠাণ্ডা হইলে ছাঁকিয়া লও ।

কনকেক্সনারি বার্ণিশ ।

অর্ধ পাউণ্ড গাম্ বেনজয়েন এক বোতল ফোর্থগ্রফ এলকোহলে

ভিজাইয়া ২ সপ্তাহ পর্য্যন্ত রাখ । প্রত্যহ ২ বার ভাল করিয়া

নাড়িয়া দিবে। বোতলের ছিপি খুব ভাল করিয়া আঁটিয়া দিবে, যেন বাতাস প্রবেশ করিতে না পারে। যখন দেখিবে যে দুইটি জিনিষ মিশাইয়া সিরাপের মত ঘন হইয়াছে, তখন জানিবে যে উহা ঠিক প্রস্তুত হইয়াছে। অত্যন্ত ঘন হইলে এসকোহল মিশাইয়া পাতলা করিবে।

ইহার দ্বারা চকোলেট ও চিনির রসের মিষ্টান্ন বার্ণিশ করা হয় এবং এইরূপ বার্ণিশ করিলে মিষ্টান্নগুলি বসিয়া পরস্পরে জড়াইয়া যায় না এবং বহুকাল স্থায়ী হয়। ইহাতে ভ্যানিলার সুগন্ধ আছে।

ড্রয়িং বার্ণিশ।

ড্রয়িংয়ের কালিতে এক বা দুই ফোটা এসিটিক এসিড মিশাইয়া ত্রু করিবে এবং শুকাইয়া গেলে ম্যাটিক বার্ণিশ দিয়া বার্ণিশ করিবে।

ছেয়্যার বার্ণিশ।

খুব সূক্ষ্ম করিয়া কাটা শূকরের লোম ১ ভাগ ও ১ ড্রইং অরেন্স আণ্ডনের উত্তাপে বেশ করিয়া গলাইয়া লও। কাপড়ের উপর ইহা ব্যবহার করিলে ঘোড়ার লোমের প্রস্তুত জিনিষ বলিয়া বোধ হয়।

গোন্ড বার্ণিশ।

গালা	১৬ ভাগ
গাম স্ফাণ্ডার্যাক	৩ "
ম্যাটিক	৩ "
ক্রোসাস্	১ "
গাম গ্যাছোজ	২ "

সমস্ত চূর্ণ করিয়া ১৪৪ ভাগ এসকোহলে মিশ্রিত কর।

অম্লপ্রকার।

ছরিজা	১ ড্রাম
গ্যাছোজ	১ "
টার্পিন তৈল	২ পাইট
গালা	৫ আউন্স

স্রাণ্ডাৰ্যাক	৫ আউল
ছাণ্ডনস্ ব্লড	৭ ড্রাম
পাতলা ম্যাটিক বাৰ্ণিশ	৮ আউল

কোন একটি গরমহানে ১৪ দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া রাখ ; মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে । পরিষ্কার অংশ ঢালিয়া লইয়া ব্যবহার কর ।

ইণ্ডিয়া রবার বাৰ্ণিশ ।

বড় ফাঁক-মুখ একটি শিশিতে ২ আউল টুকরা-করা ইণ্ডিয়া রবার এক পাউণ্ড টার্পিন অয়েলে ২ দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া গলাইবে । পরে একটি কাঠের ছুরি দ্বারা বেশ করিয়া নাড়িবে । তাহার পর আর এক পাউণ্ড টার্পিন অয়েল দিয়া সর্বদা নাড়িয়া বেশ করিয়া গলাইবে । ইহার দেড় পাউণ্ড, ২ পাউণ্ড সাদা কোপাল অয়েল বাৰ্ণিশ ও দেড় পাউণ্ড পাকা মসিনার তেলের সহিত মিশাইয়া ভাল করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিলে হইবে ।

বেশক-জড়ান তার বাৰ্ণিশ করিবার প্রণালী ।

৬ আউল পাকা মসিনার তৈল ও ২ আউল বেক্টিফায়েড শিফট অফ টার্পিন মিশ্রিত কর ।

ইলেকট্রিক তারের উপর ডবল ছাউনী থাকে, তাহা বাৰ্ণিশ করিতে হইলে তাহার উপরিভাগের ছাউনীতে বাৰ্ণিশ করিবার জন্য ঘন সালার বাৰ্ণিশ এলকোহলে মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইয়া ব্যবহার কর ।

ল্যাক বাৰ্ণিশ ।

ল্যাক ৮ আউল ও এলকোহল এক কোয়ার্ট একটি বন্ধপাত্রে কোন একটি গরমহানে ৩।৪ দিন রাখিয়া দাও । পরে পরিষ্কার অংশটুকু বাহির করিয়া লও । ইহা একটি উৎকৃষ্ট বাৰ্ণিশ ।

বেহগনি বাৰ্ণিশ ।

বাহাই করা গাম এনিসি ৮ পাউণ্ড ; ক্লোরিফায়েড অয়েল ৩ গ্যালন ; লিবার্ড ও শুক সুগার অব লেডচূর্ণ প্রত্যেক সিকি পাউণ্ড, একত্রে মিশাইয়া যে পর্যন্ত না তারবন্দ হয়, সেই পর্যন্ত সিদ্ধ করিতে থাক ।

পরে নামাইয়া অল্প ঠাণ্ডা হইলে সাড়ে পাঁচ গ্যালন টার্পিন অয়েল দিয়া পাতলা করিয়া ছাঁকিয়া লও ।

অন্যপ্রকার ।

একটি বোতলে ২ আউন্স গাম স্কাগারাক, ১ আউন্স গালা, ৪ ড্রাম গাম বেঞ্জামিন, ১ আউন্স ভেনিস টার্পিন ও ১ পাইট এসকোহল পুরিয়া যে পর্যন্ত না গালা গলিয়া যায়, সেই পর্যন্ত কোন একটি গরমস্থানে রাখিয়া দাও । সমস্ত জিনিষগুলি ভাল করিয়া মিশিয়া গেলে ছাঁকিয়া লও । লাল রং করিবার ইচ্ছা করিলে ড্রাগনস্ ব্রড ও হলদে রং করিবার ইচ্ছা করিলে জাকরণ মিশাইবে । রং অত্যন্ত জিনিষের সহিত একত্রে ভিজাইবে ।

ধাতু রং করিবার বার্ণিশ ।

কোপাল	১ ভাগ
এসকোহল	২ ভাগ

অন্যপ্রকার ।

কোপাল ১ ভাগ, অয়েল রোজমেরী ২ ভাগ এবং এসকোহল । গরম থাকিতে ব্যবহার করিবে ।

শটোর নেগেটিভ বার্ণিশ ।

স্কাগারাক	৪ আউন্স
এসকোহল	২৮ .
অয়েল অব ল্যাভেণ্ডার	৩ .
ক্লোরোফর্ম	৫ ড্রাম

অন্যপ্রকার ।

সাদা শক্ত বার্ণিশ	১৫ আউন্স
মেথিলেটেড স্পিরিট	২৫ .

শুকু বার্ণিশ ।

পরিষ্কার ফিকে রেজিন সাড়ে তিন পাউণ্ড, টার্পিন তৈল ১ গ্যালন, গলাইয়া বেশ করিয়া মিশ্রিত কর । কালো রং করিবার ইচ্ছা করিলে যতটুকু কালো রং করিবার আবশ্যিক হইবে, সেই পরিমাণ সাধারণ ছুবা মিশাইবে ।

অয়েল বার্ণিশ ।

রেজিন ও পাউণ্ড গলাইয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড ভেনিস টার্পিন ও এক গ্যালন ফিকা ড্রাইং অয়েল মিশাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে । পাতলা করিবার জন্য এক কোয়ার্ট টার্পিন তৈল মিশাইবে ।

অন্তপ্রকার ।

অর্ধ গ্যালন ড্রাইং অয়েলে ৩ পাউণ্ড রেজিন গলাইয়া পাতলা করিবার জন্য ২ কোয়ার্ট টার্পিন তৈল মিশ্রিত কর । সাধারণ কাজের জন্য উক্ত দুইটি বার্ণিশ বিশেষ উপযোগী ।

প্যারিস প্লাষ্টারের প্রস্তুত দ্রব্যাদি বার্ণিশ করিবার প্রণালী ।

কোন একটি পরিষ্কার পাতে ২ পাইট জলে ৪ ড্রাম সাদা সোপ ও ৪ ড্রাম মোম কিছুক্ষণ সিদ্ধ করিয়া লও । লাগাইবার সময় নরম বুকস দ্বারা লাগাইবে । অধিক উজ্জ্বল করিবার ইচ্ছা করিলে বার্ণিশ শুকাইয়া যাইলে একটি রেশমী কুমাল দ্বারা ধীরে ধীরে ঘষিবে ।

প্রিন্ট বার্ণিশ ।

বেনজোল ও বাদামের তৈল একত্রে মিশাইয়া লইলে হইল ।

প্রিন্টার্স বার্ণিশ ।

যতটুকু প্রিন্ট বার্ণিশ লইবে, তাহার ষিগুন পরিমাণে টার্পিন তৈল মিশাইবে ।

ঐ, (যাহা কালিতে ব্যবহার হয়) ।

প্রত্যেক হন্দর ক্লারিফায়েড মসিনার তৈলে ৫০ পাউণ্ড পরিষ্কার কালো রেজিন এবং ৫ পাউণ্ড টার্পিন অয়েল মিশ্রিত কর, ইহা বৎ করিবার জন্য ব্যবহার হয় ।

প্রিন্টার্স টার অয়েল বার্ণিশ ।

মসিনার তৈল	৫০ ভাগ
লিথার্জ	২০ "
পাইন রেজিন	২০ "

যে পর্য্যন্ত না তারকন হয়, সেই পর্য্যন্ত মসিনার তৈলের সহিত

লিথার্জ ও পাইন রেজিন সিদ্ধ করিবে এবং ঠাণ্ডা হইলে বাণিষ তৈল মিশ্রিত করিবে ।

রৌশ্যপাত্র প্রভৃতির বাণিষ ।

গাম এলিমি	৩০ ভাগ
সাদা এম্বার	৪৫ "
কয়লা	৩০ "
টাৰ্পিণ স্পিৰিট	৩৭৫ "

গরম থাকিতে থাকিতে ব্যবহার করিবে এবং যাহাতে লাগাইবে, তাহাও গরম করিয়া লইবে ।

টার বাণিষ ।

(কাঠে বা লোহে লাগাইবার জন্ত)

আলকাতরা	দেড় গ্যালন
টাৰ্পিণ স্পিৰিট	পোনে এক পাইট
ভিট্রিয়ল অয়েল	৩ আউন্স

একটি কাঠি দিয়া আলকাতরার সহিত ভিট্রিয়ল মিশাইয়া তাহার ০৪ টাৰ্পিণ মিশাইবে । যখন ঘন হইয়া আসিবে, তখন বুকস দিয়া লাগাইবে ।

হাতার বাণিষ ।

দশ ভাগ লিথার্জ চূর্ণ এবং ২০ ভাগ টাৰ্পিণ ২০ ভাগ মসিনার তৈলের সহিত সিদ্ধ করিয়া লও । রৌদ্রে শুকাইয়া লইবে ।

বেহালার বাণিষ ।

বেক্টিফায়েড, এলকোহল অর্ধ গ্যালন ; গাম স্কাণ্ডারাক ৬ আউন্স ; গাম ম্যাটিক ৩ আউন্স ও টাৰ্পিণ অর্ধ পাইট । উক্ত সমস্ত দ্রব্যগুলি একটি টিনে করিয়া যতক্ষণ পর্যন্ত না ভালরূপে গলিয়া মিশিয়া যায়, ততক্ষণ পর্যন্ত একটি ঠোঙের উপর বসাইয়া জ্বাল দিবে । গলিয়া গেলে ছাঁকিয়া লইবে । অধিক ঘন হইলে টাৰ্পিণ বাণিষ মিশাইয়া পাতলা করিবে । বাণিষ মিশাইবার পূর্বে ছাঁকিয়া লইবে । লালাভ রং করিতে হইলে ক্যামউড, লগউড বা এনিলিন দিবে ।

ওয়াৰ্চাৰপ্ৰফ বাৰ্শিষ ।

* যে পৰ্যন্ত না উত্তৰৰূপে বিশিয়া যায়, সেই পৰ্যন্ত ২ কোয়াৰ্ট মসিনাৰ তৈল ও অৰ্ধ পাউণ্ড ক্লাউয়াৰ অব সালফাৰ একত্ৰে সিদ্ধ কৰ ।
মৃতী জিনিষেৰ উপৰ ইহা ওয়াৰ্চাৰপ্ৰফ বাৰ্শিষ-ৰূপ ব্যৱহাৰ হয় ।

বাৰ্শিষ নিৰ্দিষ্ট দ্ৰব্যাদি বন্ধা কৰিবাৰ অস্ত্ৰ মোম বাৰ্শিষ ।

২ ভাগ মোম ও ৮ ভাগ খাটি স্পিৰিট অব টাইন গলাইয়া লও ।
খুব পাতলা কৰিয়া লাগাইবে । বাহাৰ উপৰ লাগাইবে, তাহা যেন
বেশ শুক হয় ।

প্রাচীর ও কাঠ রং

দেয়ালে বা কাঠে শীতকালে রং করা উচিত। কেন না, গ্রীষ্মকালে রং করিলে দেয়াল বা কাঠ তৈল শুষ্ক হয়, আর শীতকালে রং করিলে তৈল বাহিরে শুকাইয়া শক্ত হইয়া যায়। সুতরাং শীতকালে রং করিলে রং দ্বারা কাঠ রক্ষা হইয়া থাকে। রং দিবার পূর্বে যে স্থানে রং করিতে হইবে, সেই স্থান প্রথমে শিরীষ কাগজ দিয়া বেশ করিয়া ঘষিয়া পরিষ্কার করিয়া তাহাতে বার্নিশ দিবে।

প্রত্যেকবার রং করাকে রংয়ের কোট বলে।

পার্চমেন্ট, দস্তানা প্রভৃতি গলাইয়া যে রং (শিরীষ) প্রস্তুত হয়, তাহাকে সাইজ বলে।

সাধারণ রংয়ের ভাগ

যে রং প্রস্তুত হইবে	হোয়াইট লেড	চুয়া	বেড ওকার	ভার্ভিগ্রিন	পোড়ান এম্বার	প্যানিস্ ব্রাউন
সাদা	১০০	ভাগ
কালো	...	১০০
সবুজ	...	২৫	৭৫	...
পাথুরে রং	৯৯	১	...
সীসার রং	৯৮	২
লাল	৫০	৫০
চকোলেট	...	৪	৯৬

স্ল্যাকবোর্ড করিবার প্রণালী ।

প্রথমে তক্তাতে সাধারণ কালো পেণ্ট করিবে ; তাহা শুকাইলে আর একপর্দা টার্পিন মিশ্রিত কালো পেণ্ট দিবে । শেষ কালের পেণ্ট শুকাইলে দেখিবে যে, মিশ্র কালো রং হইয়াছে ।

অন্যপ্রকার ।

একটা টিনের বা লোহার পাত্রে কতকগুলি ভূষা রাখিয়া আঙনের উপর বসাইবে এবং সেই ভূষাগুলি পুড়িয়া যখন লাল হইয়া যাইবে, তখন নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে । ঠাণ্ডা হইলে যে কোন সমান পাত্রে উপর রাখিয়া ছুরীর ফলা দিয়া বেশ করিয়া পিষিয়া লইয়া তাহাতে দেড় পাঁচট স্পিরিট অব টার্পিন মিশাইবে এবং বুরুসের দ্বারা তক্তায় লাগাইবে । আর যদি তক্তা নূতন হয়, তবে গরমজলে ভূষা ও অর্ধপাউণ্ড পেটেন্ট ড্রায়ার মিশাইয়া একবার কি দুইবার কোট দিবে এবং তাহা শুকাইবামাত্র পোড়া ভূষার কোট দিবে ।

গোল্ড পেণ্ট ।

সাইজের সহিত রোজ পাউডার মিশাইবে না, যে জিনিসটি গিল্টি করিতে হইবে, তাহাতে প্রথমে সাইজ দিয়া কোট দিবে । উহা শুকাইয়া গেলে অঞ্চ সামান্য চিটা থাকিতে থাকিতে রোজ পাউডার মোটা অঞ্চ নরম বুরুসের দ্বারা লাগাইবে ।

লৌহ পেণ্ট ।

পরিষ্কার শক্ত উড্‌টার ১০ পাউণ্ড ; ভূষা বা মিনারাল স্ল্যাক সওয়া পাউণ্ড ; স্পিরিট অব টার্পিন সাড়ে পাঁচ পাঁচ পাঁচ ।

প্রথম একটি লোহার পাত্রে উড্‌টার ৪ ঘণ্টা পর্যন্ত জ্বাল দিয়া গলাইয়া, উনান হইতে নামাইয়া ঘরের বাহিরে রাখিবে এবং অল্প গরম থাকিতে থাকিতে টার্পিন ও ভূষা বা মিনারাল স্ল্যাক বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাইবে । অধিক ঘন হইলে আবশ্যকমত অধিক পরিমাণে টার্পিন মিশাইবে ।

কেহ টার্পিনের পরিবর্তে বেনজিন মিশ্রিত করেন । কিন্তু তাহাতে রং ভাল হয় না ।

টানারের পরিবর্তে এক্স্যান্টাম দিলে রং আরও ভাল হয় ।

লাইম পেন্ট ।

১৫ ড্রাম. উত্তম ঘন শিরীষ (বাহাতে এক পাউণ্ড কঠিক লাইম থাকে একরূপ ঘন) মিক্ অব লাইমের সহিত মিশ্রিত করিয়া সিক্ করিয়া গলাইবে এবং তাহাতে মসিনার তৈল দিয়া সাবানের পেটের মত ঘন করিবে ।

যে রং চুণের দ্বারা নষ্ট হয় না, সেই রং ইহাতে মিশাইয়া আবশ্যকমত রং করিয়া লইবে । তবে ব্রাউন বা ব্রাউন ইয়োলো রং করিতে হইলে বোরাক্সের সহিত গলান গালা মিশাইবে ।

পেন্ট করিয়া তাহার উপর মসিনার তৈল বা টার্পিণের বার্ণিশ দিবে । কেন না তাহাতে রং আরও উজ্জ্বল হয় ।

কাষ্ঠ, পাথর বা ইটের মেঝের উপর এই পেন্ট প্রায়ই ব্যবহার হইয়া থাকে ।

মেরিণ পেন্ট ।

রেড্ লেড্ ৪৪ ভাগ ; কুইক সিলভার ২৪ ভাগ ; ঘন টার্পিণ পোর্নে ছয় ভাগ ; পাকা মসিনার তৈল আবশ্যকমত ।

যে পর্য্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত টার্পিণের সহিত যতটুকু সিলভার ঘসিবে এবং তাহার পর তাহাতে রেডলেড্ মারিয়া ভাল করিয়া মিশ্রিত করিয়া আবশ্যকমত পাকা মসিনার তৈল মিশাইবে ।

তৈল যত কম দেওয়া যায়, ততই রং ভাল ও দীর্ঘকালস্থায়ী হয় ।

রং লাগাইবার পূর্বে এক কোট অক্সাইড অব আয়রনের পেন্ট লাগাইবে, কেন না তাহার উপর প্রথমে বর্ণিত রং ভালরূপে বসে ।

তৈলে রং মিশাইবার প্রণালী ।

যেখানে কারুকার্য নাই অথচ ঘরের বাইরে রং করিবার আবশ্যক হইবে, সেখানে পাকা তৈল ব্যবহার করিবে, আর কারুকার্যের উপর বা ঘরের ভিতরের রংয়ে মসিনার তৈল, টার্পিণ ও সামান্য পরিমাণে ড্রয়ার মিশাইবে । এই রংগুলি কেবল তৈলে বাটিয়া লইলেই হইল, উহাতে প্রায় আর কিছু মিশ্রিত করিতে হয় না । তৈল যত কম ব্যবহার করিবে, ততই রংয়ের উজ্জ্বলতা কম হইবে ।

নানাবিধ রং প্রস্তুত প্রণালী ।

বিভিন্ন প্রকারের রং প্রস্তুত করিতে হইলে প্রধান উপাদানটি ঘন ও অন্ত্যন্ত রংগুলি তদপেক্ষা পাতলা করা উচিত । নিম্নে যে তালিকা দেওয়া হইল, তাহাতে সর্বপ্রথমে যে রংয়ের নাম লেখা হইল, সেইটি সর্বপ্রধান উপাদান এবং তৎপরবর্তী তাহার পর-পর অধিক আবশ্যকীয় উপাদান ।

যেহেতু ঘোর বা ফিকে রং করিবার ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণে বেশী বা কম পরিমাণে অন্ত্যন্ত রংগুলি প্রধান উপাদানের সহিত মিশাইবে ।

মিশ্রিত রংয়ের তালিকা ।

বায়ু—হোয়াইট, ইয়োলো, ওকার রেড ।

চেটনাট—রেড, ব্ল্যাক, ইয়োলো ।

চকোলেট—কঁচা এম্বার, ব্ল্যাক ।

ক্রায়েট—রেড, এম্বার ব্ল্যাক ।

কপার—রেড, ইয়োলো, ব্ল্যাক ।

ডাভ—হোয়াইট, সিন্দুর, ব্লু, ইয়োলো ।

ড্রাব—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, রেড, ব্ল্যাক ।

ফন্—হোয়াইট, ইয়োলো, রেড ।

ফ্লেস—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, সিন্দুর ।

ফ্রিষ্টোন—রেড, ব্ল্যাক, ইয়োলো ওকার, হোয়াইট ।

ফ্রেঞ্চগ্রে—হোয়াইট, প্রসিয়ান ব্লু, লেক ।

গ্রে—হোয়াইট লেড, ব্ল্যাক ।

গোল্ড—হোয়াইট, ষ্টোন ওকার, রেড ।

গ্রীণব্রোম—ক্রোম ; গ্রীণ, ব্ল্যাক, ইয়োলো ।

গ্রীণ পি—হোয়াইট, ক্রোম গ্রীণ ।

লিয়ন—হোয়াইট, ক্রোম ইয়োলো ।

সাইমেন্টোন—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, ব্ল্যাক রেড ।

গুলিভ—ইয়োলো, ব্লু, ব্ল্যাক, হোয়াইট ।
 অরেক—ইয়োলো, রেড ।
 পিচ—হোয়াইট, সিন্দুর ।
 পার্ল—হোয়াইট, ব্ল্যাক, ব্লু ।
 পিঙ্ক—হোয়াইট, সিন্দুর, লেক্ ।
 পার্পল—ভায়োলেট, রেড (একটু অধিক পরিমাণে)
 হোয়াইট—রোজ হোয়াইট, ম্যাডার লেক্ ।
 স্কাণ্ডেটান—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, ব্ল্যাক, রেড ।
 ব্লাফ—ইয়োলো, ভ্যাণ্ডাইক ব্রাউন ।
 ভায়োলেট—রেড, ব্লু, হোয়াইট ।

রংয়ের গন্ধ নষ্ট করিবার উপায় ।

যে ঘরে রং করা হইয়াছে, তাহার মেঝেতে কোন একটি পাত্রে কয়লায় আঙনের উপর ২ বা ৩ মূঠা জারিপার বোরি দিয়া ২৪ ঘণ্টা পর্যন্ত সমস্ত জানালা ও কপাট বন্ধ রাখিবে । ঐ সময় অতিবাহিত হইলে ঘর খুলিলে দেখিতে পাইবে যে, রংয়ের তীব্র গন্ধ নষ্ট হইয়াছে ।

ড্রায়ার

[ড্রায়ারের মধ্যে পেষা লিথার্জ ও সুগার অব লেড সর্বোৎকৃষ্ট । প্রথমটি ঘোর বা মধ্যবিৎ রংয়ে ও শেষেরটি ফিকে রংয়ে ব্যবহৃত হয় ।]

কোবাল্ট ও ম্যাঙ্গ্যানিস বেনজয়েট ।

প্রথমে বেনজয়িক এসিড খুব গরম জলে গুলিয়া কোবাল্ট কার্বনেট মিশাইবে এবং যতক্ষণ পর্যন্ত না গাঁজলা মরিয়া যায়, সেই পর্যন্ত বেশ করিয়া নাড়িতে থাকিবে । সমস্ত জিনিসগুলি ভাল করিয়া মিশিয়া গেলে ছাঁকিয়া লও, তাহা হইলে অতিরিক্ত কার্বনেটের ভাগ কম হইবে এবং উহা শুকাইয়া গেলে এসিডের ভাগ উবিয়া যায় । এইরূপে কার্বনেট কমিলে ও এসিড উবিয়া গেলে যে ইকং ব্রাউন রংয়ের কঠিন পদার্থ অবশিষ্ট থাকে, তাহা বেশ করিয়া গুঁড়া করিয়া লও ।

উক্ত প্রণালীতে কোবাল্টের পরিবর্তে ম্যাঙ্গানিস কার্বনেট মিশাইলে ম্যাঙ্গানিস বেনজয়েট প্রস্তুত হয়।

ইহা কোবাল্ট বেনজয়েট অপেক্ষা রংকে নীল শুক করে এবং তদপেক্ষা অল্প পরিমাণে ব্যবহার হয়।

সুবেটিক ড্রাম।

জিঙ্ক কার্বনেট ১০ পাউণ্ড ; ম্যাঙ্গানিস বোরেট ১০ পাউণ্ড, মসিনার তৈল ১০ পাউণ্ড।

তৈলের সহিত অল্পাংশ দ্রব্যগুলি ভাল করিয়া পিষিয়া লইয়া টিনের পাতে রাখিবে।

ম্যাঙ্গানিস বোরেটের শুক করিবার শক্তি অত্যন্ত অধিক, এজন্য উহা কমাইবার জন্য ২৫ পাউণ্ড জিঙ্ক হোয়াইটের সহিত এক পাউণ্ড ম্যাঙ্গানিস বোরেট ভাল করিয়া মিশাইবে। ইহা মিশ্রিত পদার্থের এক পাউণ্ড ২০ পাউণ্ড পেটে মিশাইলেও নীল নীল রং শুকাইয়া যায়।

সামান্য পরিমাণ সুগার অব লেড মসিনার তৈলে মাড়িয়া অথবা গলাইয়া লইলে উৎকৃষ্ট ড্রাম প্রস্তুত হয়।

উৎকৃষ্ট লিথার্জ কোনপ্রকার ড্রামিং অয়েলে মাড়িয়া বা গলাইয়া লইবে। ইহা ঘোর বা মধ্যবিৎ প্রকারের রংয়ে ব্যবহার হয়।

হোয়াইট কপারাস কোনপ্রকার ড্রামিং অয়েলে পূর্ববৎ মিশাইয়া লইবে।

সুগার অব লেড কোনরূপ ড্রামিং অয়েলে উপরোক্ত প্রকারে মিশাইয়া লইবে।

এই দুইটি ড্রাম ফিকা রংয়ে ব্যবহার হয়।

ড্রাম ব্যবহার সম্বন্ধে নিম্নলিখিত নিয়মগুলির প্রতি বিশেষ লক্ষ্য রাখিবে।

(১) যে সমস্ত রং তৈলে নীল শুকাইয়া যায়, তাহাতে ড্রাম দিবে না।

(২) অতিরিক্ত পরিমাণে ব্যবহার করিবে না।

(৩) রং লাগাইবার অব্যবহিত পূর্বে মিশাইবে।

(৪) রংয়ের সহিত কেবল একপ্রকার মাত্র ড্রাম ব্যবহার করিবে।

(৫) সর্বশেষে যে ফিকে রং দেওয়া হয়, তাহার সহিত ডায়াক ব্যবহার করিবে না।

গালায় কাজ

সাধারণ গালা একপ্রকার পোকায় মালা হইতে আসে। সাধারণতঃ সীলমোহর করিবার জন্য যে সমস্ত গালা ব্যবহার হইয়া থাকে, তাহা খাঁটি গালা নহে, উহাতে নানাবিধ জব্য দিয়া প্রস্তুত হয় এবং রং যিশাইয়া নানাপ্রকার রংয়ের হইয়া থাকে। নিম্নে কয়েক প্রকার উক্তরূপ গালা প্রস্তুতের প্রণালী লিখিত হইল এবং এইপ্রকার গালা সাধারণতঃ বাজারে বিক্রীত হইয়া থাকে।

কালো।

খাঁটি গালা	১৬ ভাগ
টার্পিন	১২ "
রেজিন	১২ "
খড়ি	৩ "
অপসাম	২ "
ভাইন ব্ল্যাক	৭ "

অন্যপ্রকার।

খাঁটি গালা	২ ভাগ
হলুদে রেজিন	৩ "
আইভরি ব্ল্যাক	২ "

সকল জব্যগুলি মিহি গুঁড়া করিয়া মূহু খাঁচে বিশেষ সাবধানতার সহিত গলাইয়া মিশ্রিত কর।

ঐ, (সাধারণ)।

রেজিন	৬ পাউণ্ড
খাঁটি গালা	২ "

গলাইয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড তেনিস টার্পিন ও রং করিবার জন্য ছুয়া মিশ্রিত কর।

ঐ, (বোতলের উপর মোহর করিবার নিমিত্ত) ।

৬ ভাগ রেজিন ও ৩ ভাগ প্যারাফিন একত্রে গলাইয়া তাহাতে সাড়ে আটাইশ ভাগ ভূষা মিশ্রিত কর ।

খাটি গালা	ভাগ
ফাল্টিস	
হলদে রেজিন	

অন্যপ্রকার ।

খাটি গালা	৭ ভাগ
টার্পিন	
পাইন রেজিন	সাড়ে তিন ভাগ
ম্যাগনেসিয়া	১ "
খড়ি	২ "

যে-কোন প্রকারের রুং

দুই হইতে আড়াই ভাগ

ভাল করিয়া গুঁড়া করিয়া মৃদু আঁচে বিশেষ সাবধানতার সহিত গলাইয়া মিশ্রিত কর ।

ঐ, ফিকে ব্রাউন ।

খাটি গালা	সাড়ে সাত আউন্স
ভেনিস টার্পিন	৪ "
রংয়ের অন্ত ব্রাউন ওকার (রং)	১ "
সিন্দুর অথবা সিনাবার	অর্ধ "

ঐ, ব্রাউন ।

খাটি গালা	৪ ভাগ
টার্পিন	১২ "
পাইন রেজিন	৮ "
অপসাম	৪ "
খড়ি	৪ "
আম্বার রং	৪ "

ঐ, গ্রীণ ।

খাটি গালা	১৪ ভাগ
-----------	--------

টার্পিণ	১৬	ভাগ
পাইন বেজিন	৮	"
ম্যাগনেসিয়া	৩	"
বার্লিন রুং	৫	"
ক্রোম ইয়োডো রং	৫	"

অন্য প্রকার ।

খাটি গালা	১৫	ভাগ
পাইন বেজিন	২৪	"
টার্পিণ	১২	"
জিপসাম	সাড়ে চারি	"
খড়ি	৬	"
মাউন্টন রুং	৯	"
ওকার রং	৯	"

ঐ, পার্শেল মোহর করিবার জন্ত

খাটি গালা	৭	ভাগ
বেজিন	১৩	"
টার্পিণ	১০	"
অয়েল টার্পিণ	১	"
খড়ি	৩	"
জিপসাম	২	"
সিনাবার (রং)	৫	"

অন্য প্রকার ।

খাটি গালা	৬	ভাগ
বেজিন	২৪	"
টার্পিণ	১৫	"
অয়েল টার্পিণ	দেড়	"
খড়ি	৯	"
জিপসাম	১৬	"
মিনিয়াস (রং)	১৬	"

অন্তপ্রকার ।

কালোকোনি

২০ ভাগ

পাইন বেজিন

১০ "

টাৰ্পিন

৫ "

খড়ি

সাড়ে সাত "

অয়েল টাৰ্পিন

তিন ভাগের একভাগ

এ, নাম—(উৎকৃষ্ট)

খাচি গালা

২৪ ভাগ

টাৰ্পিন

১৬ "

সিনাবার (রং)

১৮ "

অয়েল টাৰ্পিন

৪ "

ম্যাগনেসিয়া

৬ "

অন্তপ্রকার ।

খাচি গালা

১০ ভাগ

টাৰ্পিন

৬ "

অয়েল টাৰ্পিন

১ "

খড়ি

১ "

ম্যাগনেসিয়া

২ "

সিনাবার (রং)

৮ "

অন্তপ্রকার ।

খাচি গালা

২০ ভাগ

টাৰ্পিন

২ "

অয়েল টাৰ্পিন

১ "

খড়ি

৩ "

কিপসাম

৩ "

ম্যাগনেসিয়া

অর্ধ "

সিনাবার (রং)

১২ "

এ, (সাধারণ) ।

বেজিন

৪ পাউণ্ড

গালা

একত্রে গলাইয়া তাহাতে

ভেনিস টার্পিন
বেড লেড (রং)
মিশ্রিত কর ।

পোনে এক পাউণ্ড
পোনে এক পাউণ্ড

অন্য প্রকার ।

খাটি গালা	৫০ ভাগ
ভেনিস টার্পিন	সাড়ে বার ”
চীনে সিন্দূর	সাড়ে সাইত্রিশ ”

ঐ, (মধ্যম প্রকার) ।

খাটি গালা	১ ভাগ
টার্পিন	৮ ”
অয়েল টার্পিন	অর্ধ ”
খড়ি	৩ ”
ব্যাগনেসিয়া	১ ”
সিনাবার (রং)	৬ ”
খাটি গালা	৪ ”
বেজিন	৬ ”
টার্পিন	৬ ”
অয়েল টার্পিন	অর্ধ ”
খড়ি	২ ”
জিপসাম	৩ ”
সিনাবার (রং)	৪ ”

গোল্ড (স্বর্ণবর্ণের) সিলিং ওয়াক্স ।

৪ আউন্স ফিকা রংয়ের খাটি গালা একটি তাহার পায়ে
খুব মৃদু আঁচে গলাইয়া সওয়া এক আউন্স গরম ভেনিস টার্পিন
মিশ্রিত কর ও তাহাতে ৩ আউন্স অয়েল ওঁড়া বেশ করিয়া
নাড়িয়া মিশ্রিত করিয়া একটি বাতুনির্ষিত হাঁচে ঢালিয়া
মুড়াইতে দাও ।

ওয়াল নিক ।

একভাগ ইয়োলো সোপ ও ৩ ভাগ জাপানিজ ওয়াল, ২১ ভাগ জলের সহিত যতক্ষণ পর্যন্ত না সাবান গলিয়া যায়, সেই পর্যন্ত আল দাও ।

ইহা কাঠের কার্কাৰ্য্য পালিসের জন্য ব্যবহার হয় ।

পিস্তল গিন্টি ।

একভাগ সল্ফিউরিক এসিড ও দুই ভাগ নাইট্রিক এসিড একত্রে একটি মূন্সর বা প্রেশরময় পাত্রে রাখ । অপর দুই-তিন পাত্রে পরিষ্কার জল রাখ । পরে পিস্তলের তার করিয়া বা অন্য কোন উপায় দ্বারা পিস্তলের অলকার-আদি ঐ এসিডের পাত্রে ডুবাইয়া তৎক্ষণাৎ তুলিয়া ঐ পরিষ্কার জলমধ্যে ক্রমাগত ডুবাও । যদি পিস্তলে কলক অথবা তৈলবৎ কোন পদার্থ লাগিয়া থাকে, তাহা হইলে সোডা ও পটাশের জলে আল দিয়া লইবে ।

জর্মন সিল্ভার ।

দুই ভাগ তামা, একভাগ দস্তা ও একভাগ নিকল একত্র মিশ্রিত করিলে উত্তম জর্মন সিল্ভার প্রস্তুত হয় । ইহাতে ঘড়ীর চেইন প্রভৃতি প্রস্তুত হয় । ইহা দেখিতে রূপার মত, ইহাতে পালিশও উত্তম হয় ।

কৃত্রিম বর্ণ ।

বিশুদ্ধ তাম্র	সওয়া ছয় তোলা ।
দস্তা	এক তোলা এক আনা
চাটায়	নয় আনা ।
ব্যাগ্‌নেশিয়া	ছয় ”
সাল-এমোনিয়া	তিন ”
কলিচূন	দুই ”

তাত্র মুচিতে করিয়া অগ্নিতে গলাইবে ; পরে দস্তা ভিন্ন অপর সমস্ত দ্রব্য উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া ক্রমে ক্রমে মিশাইবে । প্রায় অর্ধঘণ্টাকাল উত্তমরূপে নাড়িয়া উহাতে কিঞ্চিৎ সোহাগা দিবে ; তৎপরে দস্তা টুকরা করিয়া উহাতে দিয়া মুচি ঢাকিয়া দিবে । কুড়ি মিনিটকাল উত্তাপে রাখিবে । ইহাতে চেন, অসুরী প্রভৃতি দ্রব্য ঠিক স্বর্ণের আয় হয় । খুব ভাল করিয়া না দেখিলে আসল কি নকল বুঝিতে পারিবে না ।

ওয়াটার-গিল্টি ।

তাত্র, পিত্তল বা ব্রোঞ্জ নির্মিত দ্রব্যের উপর সোনার এমলগ্যামের (Amalgam of gold) স্বচ্ছ আবরণ দেওয়াই এই গিল্টির প্রধান উদ্দেশ্য । সকল ধাতুই পারায় মিশ্রিত হইয়া নরম হয় । পারদ-মিশ্রিত স্বর্ণকেই সোনার এমলগ্যাম বলে । গনিজ স্বর্ণেরূপ পারদের সাহায্যে পিণ্ডিকৃত হয় । পরে অগ্নিতাপে পারা উড়াইয়া দিলেই স্বর্ণপিণ্ড বিচ্যমান থাকে । প্রথমতঃ, কোন দ্রব্যে এমলগ্যাম মাখাইয়া উত্তাপ দিয়া সাবধানে পারদ বহিস্কৃত করিলে, অত্যন্ত সৌন্দর্যশালী বহুদিন স্থায়ী গিল্টি হইয়া থাকে । পারদ বাষ্পাকারে বিনির্গত হইয়া শিল্পীদিগের শরীরে প্রবেশ করিতে পারে । এইরূপ হইলে যোর অনিষ্ট হইয়া থাকে । এই অনিষ্ট নিবারণার্থ ডি, আরসেট (D. Arcet) নামক জনৈক ফরাসি-পিণ্ডিত এক প্রকার ফরনেস (Furnace) বা হাপর প্রস্তুত করিয়াছেন ; উহাতে পারদ বাষ্পাকারে উথিত হইয়া বহির্দেশে যাইতে পারে না, হাপরেই সংগৃহীত হয় । ওয়াটার-গিল্টি বিষয়ে পারদর্শী হইতে গেলে, কোন শিল্পবিদ্যালয়ে শিক্ষা করিতে হয় অথবা কোন দক্ষ ব্যক্তির নিকট থাকিয়া মনোযোগপূর্বক প্রণালী-পদ্ধতি শিখিতে হয় । পুস্তকের মলাটে স্বর্ণ-প্রতিকৃতি প্রভৃতি অঙ্কিতকরণ জন্ত, গম্ ম্যাটিকের অতি সূক্ষ্ম চূর্ণ অতিলাভিত বা নির্দিষ্ট স্থানে বিকীর্ণ করিতে হইবে । পরে লৌহ বা পিত্তলের যন্ত্র (যাহাতে উক্ত অক্ষর বা প্রতিকৃতি অঙ্কিত আছে) উত্তপ্ত করিয়া তাহাতে সোনার পাত দিয়া সেই স্থান তাপিত করিলে ম্যাটিক চূর্ণ দ্রবীভূত হইয়া যায় । স্বর্ণপত্র উহাতে সংলিপ্ত হইয়া, স্বর্ণের অক্ষর ও স্বর্ণের প্রতিকৃতিরূপে পুস্তকের মলাটে প্রতীয়মান হইয়া থাকে । পিত্তলের

বোতাম প্রভৃতি দ্রব্যে স্বর্ণ-গিল্টি করিতে হইলে এইরূপ করিতে হইবে। একটি পাত্রে গিল্টির এমলগ্যাম আবশ্যিকমত একোয়াতটিস অর্থাৎ নাইটিক এসিডের জলে বিগলিত করিতে হইবে। পরে বোতাম বা অন্য দ্রব্য উহাতে নিমজ্জিত করিয়া নাড়িতে হইবে। তৎপরে তুলিয়া দ্রব্যটি ওয়াশ-লেদার নামক চর্মদ্বারা পরিষ্কৃতকরতঃ উত্তপ্ত করিতে হইবে। শীতল হইলে বুরুশ বা কুচী দ্বারা মার্জিত করিয়া বিয়ার (Beer) দিয়া ধোত করিলে সুন্দর গিল্টি হইবে। চর্মাাদিতে রোপ্য-গিল্টি করিতে হইলে, সাধারণতঃ ডিম্বের খেতাংশ কিম্বা শিরীষ মাখাইয়া, উহাতে রাং কিম্বা রোপ্যের পাত সংলিপ্ত করিতে হইবে। পরে শুষ্ক হইলে, গোল্ড কলার ল্যাকার নামক প্রলেপ (Gold colour lacquer) মাখাইলে সুন্দর গিল্টি হইবে। সাইনবোর্ডে স্বর্ণ-অক্ষর লিখিবার জন্য প্রথমতঃ অক্ষরগুলি পীতবর্ণ বর্মে অঙ্কিত করিয়া, তাহাতে “গোল্ড-সাইজ” নামক দ্রব্য মাখাইতে হইবে। পরে উহা অর্ধ শুষ্ক হইলে, স্বর্ণপাত সংলিপ্ত করিয়া বার্ণিশ করিয়া লইতে হইবে। গোল্ড-সাইজ গিল্টি ওয়ালাদের নিত্য ব্যবহার্য্য দ্রব্য। লৌহ ইস্পাতাদি পদার্থ গিল্টি করিতে হইলে, প্রথমতঃ উহাকে উত্তমরূপে পরিষ্কৃত করিবে। পরে ইহাতে পারদ-বিগলিতস্বর্ণ মাখাইয়া উত্তপ্ত করিলে, পারদ বাষ্পীভূত হইয়া যাইবে। কেবলমাত্র স্বর্ণ উহাতে সংলিপ্ত হইয়া থাকে। অবশেষে ইহাকে পালিশ করিয়া লইতে হইবে। এই প্রকারে স্বর্ণ-অক্ষর ও নানাপ্রকার প্রতিমূর্ত্তি তরবারির ফলকেও লিখিত হইয়া থাকে ; কিন্তু ইহা অধিককাল স্থায়ী হয় না। পশম, রেশম, সাটিন, অস্থি, হস্তিদন্ত প্রভৃতি দ্রব্যে স্বর্ণ-গিল্টি করিতে হইলে এইরূপ করিতে হইবে। প্রথমে দ্রবীভূত পারক্লোরাইড অব গোল্ড (Solution to neutral perchloride of Gold) একভাগ জলের সহিত মিশ্রিত করিয়া উহাতে পূর্কোক্ত দ্রব্য নিমজ্জিত করিতে হইবে। ঐ দ্রব্যে হাইড্রোজেন গ্যাসের প্রবাহ লাগাইলে সুন্দর গিল্টি হইবে। এই প্রকার গিল্টির উপর বায়ু নীচ কোনরূপ অনিষ্ট করিতে পারে না। স্তবরাং গিল্টিও সহজে নষ্ট হয় না।

হঁতে

সম-পরিমাণ গন্ধকদ্রাবক ও তাম্র একত্রে মিশ্রিত করিয়া কড়ায় জাল

দিলে চুঁতে প্রস্তুত হইল। ভুখ বা চুঁতে গন্ধক-মিশ্রিত তাম্র ব্যতীত আর কিছু নহে, এই জন্তই ইহার ইংরাজি নাম সল্ফেট অব কপার।

হীরাবস।

গন্ধকদ্রাবকের সহিত লৌহ মিশ্রিত করিলে হীরাবস প্রস্তুত হয়। হীরাবস গন্ধক-মিশ্রিত লৌহ ব্যতীত আর কিছু নহে, এইজন্ত ইহার নাম সল্ফেট অব আয়রন।

হিন্দুল।

পারা ও গন্ধক সমপরিমাণ লইয়া একত্রে মাড়িয়া অগ্নিতে উত্তাপ দিলে হিন্দুল প্রস্তুত হয়। পারা-মিশ্রিত গন্ধকই হিন্দুল। ইহাকে সল্ফেট অব মার্কারি বলে। আয়ুর্বেদে হিন্দুলোথ রোগই পারদ।

পিত্তল।

দুইভাগ তামা ও একভাগ দস্তা মিশ্রিত করিলে উৎকৃষ্ট পিত্তল প্রস্তুত হয়। কিন্তু কোন কোন পিত্তলে তামার ভাগ অধিকও থাকে। আবার কোন কোন পিত্তলে তামা ও দস্তার সহিত কিঞ্চিৎ টিন ও সীসা মিশান হয়।

কাঁসা।

তিনভাগ তামা ও একভাগ রাং মিশ্রিত করিলে কাঁসা প্রস্তুত হয়। এখন টিন দস্তাও মিশান হয়।

ষটিবাটি কালিবার রাঙকাল।

একভাগ রাং ও দুইভাগ সীসা একত্রে মিশ্রিত করিলে, এই রাঙকাল প্রস্তুত হয়।

বন্ধুকের গুলি।

দুইভাগ সীসা, একভাগ রাং ও হরিতাল মিশ্রিত করিলে গুলি প্রস্তুত হয়। সচরাচর কেবল সীসাতেই সাধারণ গুলি প্রস্তুত হয়।

পারা জমাইবার কোশল।

সমপরিমাণ পারা ও চুঁতে খলে মর্দন করিলে কাদার স্তায় হয়। ইহাতে নানাবিধ গঠনের নানারূপ দ্রব্য সহজে নির্মিত হয়।

কুইল স্বেট্যাল।

টিন সওয়া দুই হটাক, বিষবৎ ধাতু এককাঁচা, এককাঁচা রসায়ন বা

সুৰমা, সীসা এককোচ্চ একত্রে একটি পাত্রে গলাইলে উত্তম রৌপ্য-বর্ণযুক্ত মিশ্র ধাতু প্রস্তুত হয় ।

পিউটার ধাতু ।

প্রথমে মুচিতে করিয়া আগুনে বসাইয়া দেড়সের দ্রব তিন করিবে ; তৎপরে একপোয়া সীসা, দেড়ছটাক তাম্র, অর্ধছটাক দস্তা তাহাতে যোগ করিবে । গলিয়া মিশিয়া উহা রৌপ্যবর্ণ পিউটারে পরিণত হইবে ।

সোয়াসা বা কৃত্রিম সোনা ।

তাম্র দুই ছটাক ও অর্ধছটাক দস্তা একত্রে একটি মুচিতে করিয়া গলাইলে উত্তম স্বর্ণবর্ণ সোয়াসা প্রস্তুত হইবে । ইহাতে কৃত্রিম স্বর্ণের স্ৰায় সকল দ্রব্য প্রস্তুত হইবে ।

লৌহকে তাম্র-বর্ণ করা ।

কিঞ্চিৎ জলের সহিত তুঁতে মিশ্রিত করিয়া একটা কাঁচের পাত্রে মৃদু অগ্নিদ্বারা উত্তপ্ত করিবে, গরম হইলে নামাইয়া লইবে । ঐ জলে লৌহ-নির্মিত বস্তু ডুবাইলে তাম্রবর্ণ হইবে । তুঁতের তাম্রা লৌহে লাগিলেই লৌহ তাম্রযুক্ত হয় । তেঁতুল ও তুঁতে জলে গুলিয়া ঐ জলে যে লৌহদ্রব্য চোবাইবে, তাহাই তায়ে আবৃত হইবে । দুই-চারি বার চোবাইয়া ঠিকিয়া দেখিবে, তাম্রের পাত করিয়া পড়িবে ।

সোনা-রূপার অলঙ্কার পরিষ্কার করিবার উপায় ।

সমান ভাগ লবণ ও ফটিকরি বাটিয়া অপরিষ্কৃত অলঙ্কারে নাখাইয়া লালবর্ণ হওয়া অবধি অগ্নিতে দিবে । যখন দেখিবে, বেশ লালবর্ণ হইয়াছে, তখন উঠাইয়া পরিষ্কার জলে ফেলিবে, জল হইতে উঠাইয়া একখানি নেকড়ায় করিয়া তেঁতুল দিয়া মাজিয়া বেশ করিয়া ধুইয়া পুনরায় আগুনের উত্তাপে শুষ্ক করিয়া লইবে । ইহাতে পুরাতন গহনা ঠিক নূতনের স্ৰায় দেখাইবে ।

লৌহময় অস্ত্রাদির উপর নাম লিখিবার কৌশল ।

সমপরিমাণ নিশাদল, তুঁতে, সাজিয়াটি এবং জরদরার ফটিকরি একত্রে কাগজি লেবুর রসে দুই-তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । যে দ্রব্যের

উপর লিখিবে, তাহাতে মোম মাখাইয়া লইবে এবং লৌহ-লেখনী দ্বারা উত্তমরূপে চাপিয়া লিখিবে। পরে ফাঁকে ফাঁকে উক্ত রস ঢালিয়া দিয়া একঘণ্টা কাল রৌদ্রে শুক করিয়া লও। অনন্তর নির্মল জল দ্বারা ধৌত করিয়া ফেল। এখন দেখ, অস্ত্রে কেমন লেখা হইয়াছে।

সোনা গালাইবার উপায়।

ক্লোরাইড অব গোল্ডসলিউশন, ইথার, স্ফাপথা কিম্বা কোন একটি গ্যাস-তৈল মিশাইয়া কিছুকাল রাখিলে সোনা উহাতে দ্রব হইয়া নিম্নে পড়িয়া যায়। তখন ইহাতে আবশ্যকমত লৌহ ইস্পাত প্রভৃতি যে-কোন ধাতুদ্রব্য স্বর্ণাকরে লিখিতে পারে। পূর্বে ইহা অল্প অল্প অনেক কাজে ব্যবহৃত হইত, কিন্তু এক্ষণে উপরি-লিখিত কার্যেই কেবলমাত্র ব্যবহৃত হয়।

সোনার গহনার রং।

অল্পপরিমাণ জলে ফটিকরি ও লবণ মিশ্রিত করিয়া, গয়নাগুলিতে উত্তমরূপে মাখাইয়া অগ্নিতে দগ্ধ করিতে হইবে। পরে বুরুসে করিয়া মাজিয়া ফটিকরি, পাকা তেঁতুলের শাঁস, কিঞ্চিৎ গন্ধক ও নিশাদলের জলে ফেলিয়া অগ্নির তাপে উত্তপ্ত করিবে, যখন দেখিবে উত্তম পীতবর্ণ হইয়াছে, তখনই সুন্দর রং হইবে।

পুরাতন গিল্টি উজ্জল করা।

এনোটা এবং সল্ট অব টার্টার প্রত্যেক ১ আউন্স, খুনথারপি আধ আউন্স, তিন পোয়া জলের সহিত অগ্নিতে জ্বাল দিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে নামাইয়া তাহাতে ২০ গ্রেণ জাফরাণ মিশ্রিত করিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে বস্ত্রদ্বারা ছাঁকিয়া বোতলে ঢালিবে। ইহা মাখাইলে পুরাতন গিল্টির দ্রব্য নূতন প্রকার হয়।

ইলেকট্রো কপারিং।

লৌহ কিম্বা দস্তায় নিশ্চিত দ্রব্যাদি তাড়িত সাহায্যে ইলেকট্রো কপারিং করিবার জন্য, হাইড্রোক্লোরিক কিংবা ঐরূপ অপর কোন এসিড

জলদ্বারা মিশ্রিত করিয়া উহা ধৌত করিলে পরিষ্কৃত হইবে। পরে সলফেট-অব-কপার ২ আঃ এবং কিঙ্কিং-পরিমাণ পটাশ বৃষ্টির জলে দ্রবীভূত করিবে। শীতল হইলে উহাতে ৪ আউন্স কাটনেশ অব পটাশ, ৫ ড্রাম এমোনিয়া ও দ্রব এমোনিয়া মিশ্রিত করিবে। দ্রবীভূত হইলে ৬ আঃ সারানাইড অব পটাশিয়াম সংযুক্ত করিবে। যে পর্যন্ত তাহার নীলবর্ণ দূর না হয়, তদবধি জল মিশ্রিত করিবে। অনন্তর বাটারি-সাহায্যে কার্য সমাধা করিবে। ত্রিভিত সাহায্যে সর্বধাতু দ্বারা সর্ব দ্রবাই আবৃত করা যাব। এস্থলে কেবল উষ্ণিত করিয়া রাখা হইল।

অক্ষর নির্মাণ।

যুক্তিকানির্মিত মচিলে আড়াই ছতক সীসা উত্তমরূপে গলাইয়া তাহাতে অর্ধছতক সূর্য্য মিশ্রিত করিলে অক্ষরোপযোগী সীসা প্রস্তুত হয়। পরে মার্শে তাগানির্মিত অক্ষরের ছাঁচে ঢালিয়া ঘষিয়া-মার্জিয়া লইলে ছাপাখানার অক্ষর প্রস্তুত হয়। সূর্য্য দিবার কারণ এই যে, সূর্য্য দ্বারা সীসা শক্ত হয়। খালি সীসার অক্ষর ভাল হয় না। সূর্য্যকেই রসায়ন বা এন্টিগনি বলে।

স্নর্গকাল।

সোন ১২ পেনিওয়েট, তাম্র ৪ পেনিওয়েট ও রৌপ্য ২ পেনিওয়েট একত্রে গালিত করিলেই সোনা-কাল প্রস্তুত হয়। ঝালিবার সময়ে ঐ কালে সোহাগ দিতে হয়। এম পেনিওয়েট ১৪ গোল বা ১০ বৃত্তির সমান।

রাংকাল

রাং ২ ভাগ ও সীসা ১ ভাগ মিশ্রিত করিলে রাংকাল হয়। তাম্র-পাত্র, রাংপাত্র, টিনের বায় প্রভৃতি ইহাতে যোড়া যায়। ইহাতে ১ ভাগ বিষয়ক মিশ্রিত করিলে পিউটার পাত্রাদি যোড়া যায়। ঝালিবার সময় রজন কিংবা ধূনার ব্যবহার করিতে হয়।

রৌপ্যবাল ।

ভাল পিতল ৩ ভাগ, রৌপ্য ৫ ভাগ, দস্ত ২ ভাগ একত্র গালাইয়া তাহাতে রৌপ্যপা বাসি কালা যায় । বাসিবার সময়ে সোহাগ দিতে হয় ।

শিং বা সেলুলয়েডে যোড ।

কাঁচকড়া অর্থাৎ কচ্ছপের খোলা কিম্বা মহিসের শৃঙ্গাদি দ্বারা নির্মিত কোন দ্রব্য তাহলে তাহা যোডা চলিবে । একটা লৌহনির্মিত মোটা তার অগ্নিতে লাল করিবে, পরে তাক্সা দ্রব্য মুখে মুখে যোডা দিয়া তাহার নীচে-উপরে ভিজ্জ কাপড় বেষ্টিত করিবে । ঐ অতিতপ্ত লাল তারটা তাক্সা স্থানে দিবে । তাহাতেই তাক্সা জিনিস জুড়িয়া যাইবে ।

কৃত্রিম প্রবাল ।

চীনা সিন্দুর ২ ড্রাম, এক আউন্স ভাল রজন বা ধূনার সহিত মিশাইয়া কোন পাত্রে রাখিয়া গলাইবে । পরে উক্ত দ্রব্য গরম থাকিতে থাকিতে কোন গাছের ছালযুক্ত শুষ্ক ডালে ঐ দ্রব্য মাখাইয়া, অল্প অগ্নিতাপে ধারণ করিবে । যে পর্য্যন্ত ঐ দ্রব্য গলিয়া ডালের সকল স্থান আচ্ছাদিত না করে, তদবধি ঐ ডালে পুনঃপুনঃ আগুনের আঁচ দিবে । যদি একটু সাদা করিবার ইচ্ছা হয়, তবে সফেদা ও রজন এবং একটু কালো করিতে হইলে ভূয়া ও রজন দিবে ।

সহজে লৌহদ্রব ।

বিলাতি লোহার দীর্ঘ দণ্ড (বায় আইরণ) অগ্নিতে দগ্ধ করিয়া লাল করিবে । উত্তপ্ত ও লালবর্ণ থাকিতে থাকিতে একটা গন্ধক-বটিকা তাহাতে মাখাইলে, লৌহ জলবৎ তরল হইয়া যাইবে । তখন উহারে ইচ্ছানুসারে নানাবিধ দ্রব্য প্রস্তুত করা চলিবে ।

কাষ্ট্ৰ আয়রণ বা ঢালা লৌহ ।

পূর্বোক্তরূপে লৌহ গালিত করিয়া তাহার নিম্নে একপাত্র তুল রাখিলে কাষ্ট্ৰ আয়রণ প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

১। ছটাক তাম্র মুচিতে গলাইয়া তাহার সহিত আধছটাক দস্তা মিশাও। পরে উভয় ধাতু উত্তমরূপে গলাইলে, দেখিতে সোনার ভায় হইবে। তাহাই সোনার গঠনাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

আরসি বা দর্পণ প্রস্তুত করা।

প্রথমতঃ সমান মন্থন কাচের উপর রাঙ্গের পাত রাখিয়া বৃক্ষণ দ্বারা সমান করিবে। পরে তাহার উপর ভাল পারদ ঢালিয়া সমভাগে চারিদিকে দিবে। তৎপরে একখণ্ড সুপরিষ্কৃত কাচ উহার উপর বসাইয়া সমভাবে চাপ দিলেই বসিয়া যাইবে। তৎপরে উহাতে কাগজ বসাইয়া, ফ্রেম সংলগ্ন করিলে।

তাম্র-পিতলে কলাই।

প্রথমে তেঁতুল, বাসি প্রভৃতি দ্বারা বাসনটিকে বেশ পরিষ্কার করিয়া লইবে। তৎপরে বাসনটিকে আগুনে গরম করিতে হয়। যখন বেশ গরম হইয়াছে দেখিবে, তখন কিঞ্চিৎ নিশাদলচূর্ণ উহার মধ্যে ছড়াইয়া, একটু রাং ঘনিয়ে। রাং তরঙ্গ হইলে ইহাকে একটু নেকড় কব্বিয়া সকল স্থানে লাগাইয়া দিবে। রাং যত নির্মল ও বিশুদ্ধ হইবে, কলাইও তত নকনাকে ও সুন্দর হইবে।

লোহার উপর লিখিবার উপায়।

নিশাদল ও জুঁতে সমান পরিমাণ লইয়া একটু জলে দ্রবীভূত করিতে হইবে। লৌহ বা ইস্পাতের দ্রব্যটি মোমে ঢাকিয়া ঐ মোমের উপর কোন অস্ত্রাদি দ্বারা লিখিয়া, ঐ স্থানে উপরি-লিখিত দ্রব্য ঢালিয়া দিবে। দেখিবে, ক্রমে ক্রমে সেই স্থানটি গভীর হইয়া যাইতেছে ও স্পষ্ট লেখা দেখিতে পাওয়া যাইতেছে।

সোনা রং করা।

অলঙ্কারের পরিমাণ অনুসারে ছিকাঁতে (ভিনিগার) কিঞ্চিৎ জলজলের গুঁড়া মিশাও। যখন দেখিবে, উহা বেশ মিশিয়াছে, তখন তাহা অলঙ্কারে উত্তমরূপে রাখাইবে। পরে ঐ অলঙ্কার আগুনে বেশ গরম করিবে। এই সময়ে একটি পাত্রে গরু কিঞ্চিৎ বোড়ার চোনা রাখিবে।

গহনাগুলি উত্তপ্ত হইলেই ঐ চোনাতে ডুবাইয়া দিবে। তাহা ঝীতল হইলেই পরিষ্কৃত নেকড়ায় মুড়িয়া লইবে। তখন দেখিবে, তোমার সেই মলিন অলঙ্কারগুলিতে কেমন টকটকে রং ধরিয়াছে! একগোছ চুল জলন্ত অঙ্গুরের উপর দিলে ধূম উঠিবে, তাহার উপর সোনার গহনা চিম্টা দ্বারা ধরিয়া রাখিলেই সোনার রং হইবে।

সোনার গিন্টি ।

প্রথমতঃ রসকপূর এবং নিশাদল সমভাগে নাইট্রিক এসিডে দ্রব করিয়া স্বর্ণ যোগ করিলে, উহার ঘন দ্রব প্রস্তুত হইবে। এই ঘন দ্রব রৌপ্যনির্মিত দ্রব্যের উপর মাখাইলে প্রথমে কৃষ্ণবর্ণ হইয়া যায়, কিন্তু অগ্নিতাপে রাখিলে, উজ্জ্বল স্বর্ণবর্ণ ধারণ করিবে।

রূপার গিন্টি ।

বার্ট-টার্টারেট অব পটাশ ২০ আউন্স ও ক্লোরাইড অব সিলভার ৯ আউন্স এবং দশ হইতে তের আউন্স পর্য্যন্ত জল দিয়া, কর্দমাকারে মিশ্রিত করিবে। অনন্তর জলে তরল করিয়া ইহা পিত্তল, তাম্র প্রভৃতি ধাতুপাত্রে তুলি দ্বারা লাগাইলে উৎকৃষ্ট রূপার গিন্টি হইবে।

কাচনির্মিত গোলকে রূপার গিন্টি ।

ঝাড়-লঠন প্রভৃতির নীচে যে একপ্রকার গোলক বুলাইয়া দেয়, তাহার গিন্টি করা প্রক্রিয়া অতি সহজ। নিম্নে প্রকরণ লিখিত হইল। যথা—পরিষ্কার সীসা ১ আউন্স, পরিষ্কৃত টিন ১ আউন্স; এই উভয় দ্রব্য একত্রে অগ্নিতাপে দ্রব করিয়া উত্তপ্তাবস্থায় উহাতে এক আউন্স পরিমাণ বিস্মথ সংযোগ করিবে। তৎপরে অগ্নিতাপ হইতে কটা ১ নামাইয়া, ১০ আউন্স পারদ সংযোগ করিয়া ক্রিয়া সমাপ্ত করিবে। এই দ্রব গোলকে মাখাইয়া দিলেই রূপার গিন্টি হয়। কাজটি অতি সহজ, কিন্তু সাবধান হইয়া প্রস্তুত করা কঠব্য। কারণ পারদের ধূমে অনিষ্ট হইবার বিলক্ষণ সম্ভাবনা।

কয়লার উপর গিন্টি ।

একখণ্ড কাঠের অঙ্গুর একটি মৃন্ময়-পাত্রে রাখিয়া, তাহার উপর কঠিক নিষ্কেপ করিলে, প্রচণ্ড শব্দ হইবে; কিন্তু কয়লাখানিও রৌপ্যমণ্ডিত হইবে।

কাঁসা ।

২য় প্রকার । উৎকৃষ্ট বিদ্যির কাঁসা—দস্তা ৩: ভাগ, তাম্র ও সীসা প্রত্যেকে ২ ভাগ, একত্রে সাবধানে গালিত করিলে বিদ্যির কাঁসা প্রস্তুত হয় । ঐ গালিত কাঁসা, ধূনা ও মোম মিশ্রিত ছাঁচে ঢালিতে হয় । যদি ঐ কাঁসার পাত্রাদি পরিষ্কৃত করিবার ইচ্ছা হয়, তাহা হইলে ছুঁতে, সোরা, লবণ ও নিশাদল সমভাগে জলে গুলিয়া, তাহাতে ঐ পাত্রাদি ডুবাইয়া রাখিলে পাত্রাদি সহজেই পরিষ্কৃত হইবে । ২য় প্রকার । সাধারণ কাঁসা—টিন ও তাম্র একত্র মিশ্রিত করিলে সাধারণ কাঁসা প্রস্তুত হয় । কাঁসার কথা পূর্বেও বলিয়াছি ।

ইলেকট্রিক ব্যাটারি ।

দুইটি প্রস্তরনির্মিত পাত্রে (জার) কিয়ৎপরিমাণ সালফিউরিক এসিড দিনে, পরে দুই পাত্রে দুইখানি তাম্র পাত রাখিয়া দিয়া, ঐ পাত হইতে দুইটি লোহার তার লইয়া, ঐ দুইটি তার সম্মিলিত করিলেই তাড়িত-প্রবাহ বহির্গত হইতে থাকিবে । এইরূপ যন্ত্রকেই ব্যাটারি কহে ।

বৈদ্যুতিক আলোক ।

উপরিঙ্গিত ব্যাটারি হইতে বৈদ্যুতিক আলোক উৎপন্ন হইয়া থাকে । ব্যাটারি হইতে যে দুইটি তার বাহির হইয়া আসে ঐ তারের মুখে একখানি কয়লা বা কার্বনপত্র ধারণ করিলে, ঐ তাড়িত-প্রবাহ কার্বনপত্রে গিয়া উজ্জ্বলতা প্রাপ্ত হয় । তখন ঐ কার্বন হইতে সুন্দর আলোক নির্গত হইতে থাকে । এখন কার্বনপত্রের পরিবর্তে ধাতুয় তার ব্যবহৃত হইতেছে ।

লৌহ-দ্রব্যে পিতলঝাল দেওয়া ।

লোহার জিনিস, পিতল ঝাল দিয়া জোড়া দিতে হইলে, জোড় দিবার মুখ দুইটি দিয়া নির্মল করিতে হইবে । তাহার পর ঐ দুইটি একত্র জুড়িয়া, তাহার উপর পিতলের খুব ছোট ছোট কুচি ও

সোহাগার গুঁড়া ছড়াইয়া একপ অগ্নির উত্তাপ দিবে, যেন পিতল গলিয়া যায়। তাহা হইলেই দুইটি লৌহখণ্ড দৃঢ়রূপে জোড়া লাগিয়া যাইবে।

পুরাতন মুক্তাকে নতুন করা ।

ক্রমাগত ব্যবহারে অতি উৎকৃষ্ট মুক্তাখণ্ড রং খারাপ হয়, মুক্তাও ব্যবহারের অযোগ্য হইয়া যায়। নিম্নে যে প্রক্রিয়াটি লিখিত হইল, তাহাতে অতি পুরাতন মুক্তাও নতনের স্তায় উজ্জ্বল হইবে। একটা পাত্রে কিকিৎ জল দিয়া তাহার মধ্যে কিকিৎ তুণ, ফটিকার এবং সামান্য পরিমাণ ক্রীম-অব-টার্টার নামক দ্রব্য মিশাইয়া সিদ্ধ করিবে, কিকিৎ নীতল হইলে অর্থাৎ জল হাত-সহাগোচ হইলে, উহার মধ্যে মুক্তার মালা ডুবাইয়া তুম দ্বারা মাছিয়া লইবে। পরে অন্ধকার স্থানে বস্তুর উপর রাখিয়া মুক্তা শুকাইয়া লইবে।

॥ প্রথম খণ্ড সমাপ্ত

