

33	दाडाहते कालसेयधोलारिष्टानि गोरसः ॥ ४०८ ॥	४१
34	रसायन-	४१
35	मथार्धाम्बूदधि-	४१
36	च्येतं समोदकम् ।	४२
37	तक्रं पुनः पादजलं	४२
38	मथितं वारिवर्जितम् ॥ ४०९ ॥	४२
39	सार्पिष्कं दाधिकं सर्पिर्दधिभ्यां संस्कृतं क्रमात् ।	४२
40	लवणोदकाभ्यां दकलावणिक-	४२
41	मुदधिति ॥ ४१० ॥	४२
42	मैदधितमैदधित्वं	४२
43	लवणे स्यात्तु लावणम् ।	४२
44	पैठरोष्यो उखासिद्धे	४२
45	प्रयस्तं तु सुसंस्कृतम् ॥ ४११ ॥	४२
46	पक्वे राद्धं च सिद्धं च	४२
47	भृष्टं पक्वं विनाम्बुना ।	४२
48	भृष्टामिषं भटित्रं स्याद्भूतिर्भूटकं च तद् ॥ ४१२ ॥	४२

33. 34. Buttermilch (6 W.). — 35. Zwei Theile Buttermilch mit einem Theile Wasser. — 36. Buttermilch mit einem gleichen Theile Wasser. — 37. Ein Theil Buttermilch mit drei Theilen Wasser. — 38. Buttermilch ohne Zusatz von Wasser. — 39. 1) Mit geklärter Butter zubereitet. 2) Mit gekäster Milch zubereitet. — 40. Mit Salz und Wasser zubereitet. — 41. 42. Mit udaçvit (s. 35.) zubereitet (2 W.). — 43. Mit Salz zubereitet. — 44. In einem Topf zubereitet (2 W.). — 45. Schmackhaft zubereitet. — 46. Gekocht, gar (3 W.). — 47. Gebraten. — 48. Gebratenes Fleisch (3 W.).