

# Proposal to Update Properties for Two Khmer Characters

**To:** UTC via Script Ad Hoc  
**Status:** Individual Contribution  
**Date:** 2023-04-28

**Authors:** Steven R. LOOMIS <[srl295@codehivetx.us](mailto:srl295@codehivetx.us)> (Individual Unicode Member)

## 1. Summary

This is a request for modifications to the sentence break properties of two Khmer Characters.

- U+17D4 ៊ KHMER SIGN KHAN
- U+17D5 ៊ KHMER SIGN BARIYOOSAN

## 2. Proposal

Add to PropList.txt

```
# PropList.txt
17D4..17D5 ; Sentence_Terminal # Po [2] KHMER SIGN KHAN..KHMER SIGN
BARIYOOSAN
```

Which will cause an update to SentenceBreakProperty.txt

```
# SentenceBreakProperty.txt
17D4 ; STerm # Po KHMER SIGN KHAN
17D5 ; STerm # Po KHMER SIGN BARIYOOSAN
```

## 3. Background

Note: This issue was originally filed as <<https://unicode-org.atlassian.net/browse/CLDR-16220>> by Mr. Makara SOK of SIL.

### 3.1 NamesList

The NamesList already indicates the functions of these characters.

```

17D4 KHMER SIGN KHAN
      * functions as a full stop, period
17D5 KHMER SIGN BARIYOOSAN
      * indicates the end of a section or a text
    
```

### 3.2 Example Text

This example text contains multiple sentences, with a U+17D4 (៊) at the end of each sentence, and a U+17D5 (្ក) at the end of the chapter. There two three variations for ៊:

1. ៊
2. ៊្ក
3. ៊្ក





យ៉ូហាន ទី៣ 1

GKHB

### ពាក្យជម្រាបលា

13 ខ្ញុំមានសេចក្តីជាច្រើនទៀតដែលត្រូវសរសេរមកអ្នក ប៉ុន្តែខ្ញុំមិនចង់សរសេរ  
មកអ្នកដោយទឹកខ្មៅ និងប៉ាកកាទេ។ 14 ផ្ទុយទៅវិញ ខ្ញុំសង្ឃឹមថានឹងមកជួបអ្នកភ្លាម  
ៗ ហើយនិយាយគ្នាផ្ទាល់មាត់។

15 សូមឲ្យមានសេចក្តីសុខសាន្តដល់អ្នក! ពួកមិត្តសម្លាញ់របស់យើង ក៏ផ្តាំ  
សួរសុខទុក្ខអ្នកដែរ។ សូមអ្នកជួយសួរសុខទុក្ខមិត្តសម្លាញ់របស់យើងម្នាក់ៗផង។ ១៦

GLOBAL KHMER BIBLE ©, Copyright © 2019 by Global Bible Initiative

[Learn More About ព្រះគម្ពីរខ្មែរសាកល](#)

Explore យ៉ូហាន ទី៣ 1 by Verse

<https://www.bible.com/bible/2287/3JN.1.GKHB>



Example 2 <https://www.bible.com/bible/2287/3JN.1.GKHB>



# តុបយុវំខ្លះដូង

គ្រឿងផ្សំ (សំរាប់តែម្នាក់ ឬ ពីរនាក់)

- ១. យកត្រីតុកកែមកពន្លះជាចំណិតៗ ១៥០ក្រាម
- ២. រំដេងខ្លី ៣ចំណិត
- ៣. ស្លឹកត្រៃ ៤ទៅ ៥កង់
- ៤. ស្លឹកក្រូចសើច ២សន្លឹក
- ៥. ជីរវ៉ាន់ស៊ុយ ២ ទៅ ៣ សន្លឹក
- ៦. ម្ទេស ៥គ្រាប់
- ៧. ប៉េងប៉ោះពុះជាចំរៀកៗ ៥ផ្លែ
- ៨. ទឹកខ្លះដូង ២កែវ
- ៩. សាច់ដូងកោស ៣០ក្រាម
- ១០. ទឹកម្ទេសដប ១ស្លាបព្រា
- ១១. ទឹកត្រី ១-២ស្លាបព្រា
- ១២ . ទឹកក្រូចឆ្មារ ២ស្លាបព្រា
- ១៣. ស្ករ ១ស្លាបព្រា
- ១៤. ដុំស៊ុបខ្នុរ ។

## វិធីចម្អិន

១. ដាំទឹកខ្លះដូងឱ្យពុះល្មម រួចហើយដាក់រំដេងខ្លី ស្លឹកត្រៃ ស្លឹកក្រូចសើច រីង ម្ទេសចូល ។ ទុកចោលមួយស្របក់ រង់ចាំឱ្យពុះស្រួលបូល ហើយដាក់សាច់ ត្រី ប៉េងប៉ោះ និង សាច់ដូងចូលបន្ថែម ។

២. បន្ថែមរសជាតិដោយស្ករ ទឹកម្ទេស ទឹកក្រូចឆ្មារ ទឹកត្រី និង ដុំស៊ុបខ្នុរ ។ ក្នុងរសជាតិសាកល្បងមើល ដូសដាក់ចាន រោយស្លឹកជីរវ៉ាន់ស៊ុយពី លើ ហើយទទួលបានក្តៅៗមានរសជាតិល្អយូរឆ្នាំរៀបរយ ។

ម៉ឺនុយ : រយៈពេលចម្អិន ១៥នាទី ។



Example 3, a scanned Khmer book showing end of paragraph marks

