

இலங்கை அரசாங்கம்
தமிழகம்

இலங்கை அரசாங்கம் தமிழகம்

RECEIVED

14.7.1993



LB
M93
114988

சுவாமிநாதன் இயற்றியிருக்கிற கல்யாண வர்த்தமலித்தேன்.

பரிபாதிதுறை.

ANUBOGAVYTHIA
BRAMAH RAHASIAM.

அநுபொகவயித்திய

பிரம்மரகசியம்

இதன்

ஆசிரியர்தலை

கோஷாயிசுவாமிகள

அனுக் கத்தின்படி

—சுவாமிநாதன்—

சுவாமிநாதன்

முனிசாமிமுதலியாரால்

சுவாமிநாதன்

இம்முதற்சாண்டிகளை

ம-ந-ந-ந

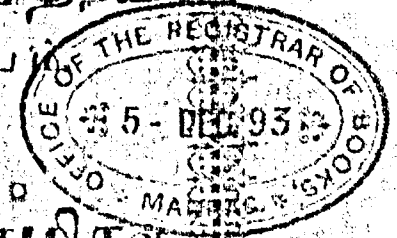
ம.ச. குப்புசாமிசுவாமிகளால்

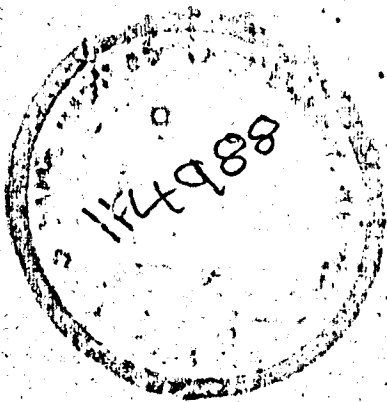
முதலியார்

சுந்தராமுதலியாரது

PRINTED AT THE
Sunthara velasum Press
MADRAS.

Registered Copy Right.





LB
1473

தேவிகாவம்.

முதலா.

இந்த அனுபோகவயிற்றிய பிரதிபலனம்மென்னும்
தூலானது வெளிவந்தகாரணமும், யிதனுள் அடங்கிய விஷய
ங்களுக்கும், இங்ஙனம் முதலானவெனப் பெயர்வகித்து சுருக்க
மாக எழுதிமுடிக்கப்பட்டிருக்கிறது.

ஜெகத்நாதஸ்தலம் ப்ரிமான் கோஷாயி சுவாமிகளால்
எழுதிக்கொடுத்தவரான நிவ்விபகேதத்திற் பிரதிபலி
கரவர்களுக்கும்மத்திற்கு உபயோகித்துவந்த சத்தியமா
னவுத்தமமுனாதன் யாபையும், தமது சிஷ்யவர்களுள் சிரே
ஷ்டராவிய சிறுமணவை நீதிநீண்ண பரிசேசன் ரவர்களுக்கு
அனுக்கிரகித்தவண்ணமும், யிதாவகாலாகதன் முயற்சிகொ
ண்ட அனுபோகித்துவந்த வகமுனாகளையும், அவரதுமருமகப்பி
ள்ளை ம-ள-ள-புரீ, சிறுமணலூர் முஷிகேயி முதலியாரால் இன்
னம் திவ்ந்தை தேர்ந்து சுமார் முன்னாருமுனிந் எடங்கக்
கொண்டெயிட்டெழுதி முடிக்கப்பட்ட அனுபோகவயிற்றிய பிழ்ம்ம
ரகபொழைத்துச் செய்து அமைத்திருந்த பின்னாலுக் கட்டின
தொகுப்புக்குச் செய்திருந்தவராவிய ம-ள-புரீ,
பூ-சு. குய்யசாயிமுதலியார். இவர்களுக்காவது பைசைமூலிகா
மிருத்தியை வின்ருவருட்டையது, அமதியின்று இந்நூலைப்பிரசு
யெனச் செய்தும் அச்சிட்டாற்படிக்கு (கேள்வியென்கேட்டப்படி)
நிஜினை உயர்த்திய செய்திருக்கிறது.

இதன்விலை	0	8	0
கோஸ்திசார்ஜம்	0	2	0

10 - புத்தகம் மொத்தமாய் எவ்வுருபவருக்கு - 1 - புத்த
கம் 5 காபிஷன் கொடுக்கப்படும்.
பிழைகளார்ட்யெழுதினல் பதில்சங்கதி கிடைக்கும்.

தேவிகாயம்.

நூல் நுட்பிரிவு.

விதம்.

பக்கம்.

1. சரணுள்ளின்கதிவகைபரணி	4
2. மாத்திரைவகைபரணி	12
3. சுட்டுவகைபரணி	28
4. பற்பலகைபரணி	31
5. சித்திரவகைபரணி	38
6. மெழுதவகைபரணி	46
7. வேதியவகைபரணி	50
8. யெண்டைவகைபரணி	60
9. நயிலவகைபரணி	62
10. வீரியவகைபரணி	65
11. கண்டவகைபரணி	72
12. ஜீரணகாலகைபரணி	79
13. இயற்கைவகைபரணி	

இவ்வுத்தகம் தேவிகாயம்.

சென்னை புராண பெருமாள்பேட்டை வல் விசாகு செ
ட்டி. - வது பெம்பர் - டில் கருதாதிக்கொரு
ரவிலாச அச்சுக்கட்டுதலிலேவர் - க. அப்பசாமிமு
த்திலும்,

சென்னை பெரும்புரு - திருச்சுப்பேட்டை படலோட்டம்
மன் கோயிலினிதி மேலன் - டெவரதட (19) வது பெம்பர்
சிதுமணஜர் முனிசாமிமு - டெவியாட்டத்திலும் பெற்றுக்கொ
லாம்.

தேவிகாயம்.

பண்டிதபாலசிகேஷ

ஆயுள்வேத அரிச்சுவடியென்னும்

அனுபோதவைத்திய

பிரம்மரகசியம்.

யுதர்ப்பணக்கம்.

முந்தியதித்தனை முக்கணர்க்கோர்க்கு
தந்திமுக்கத்தனை தார்ப்போத்தோளின்
சிந்துவிரத்தனை சித்திசமேதனை,
வந்தனைசெய்து வழிபடுவாமரோ.

கடவுள்வணக்கம்.

நாட்களையோசனிப்புக மெழுவனைப்பிரப்பாய்க்கை:-
காலவகையுயிர்களையுங் - தார்த்தத்தித்தந்திக்குவல்ல
தால்வகையினிதமெய்யைய துணைக்குவர்க்கெல்லாம்
குடிவகைக்கொக்குமொனையாக - தினிலிந்திசுல்லப்பவாம்.

நாட்கும வியாசர்வாக்கு,

தித்திப்பதொன்றுசொல்லவொன்று தித்தித்தலொன்று
நெருநிதமில்லாத சித்திசெய்கை
வினைத்தொழிதெவ்வொரு குருகிலலாட்டால்
விவரமதைகட்டுவொரு ஆசாரவேண்டும்
அனைத்துயிரும்தன்னைப்பேரல் கருதலன்றி
ஆந்திரியம்விண்டார்க ளாருயிர்
மனக்கை நகமற்றல்லோ மார்க்கம்சொன்னேன்
மகத்தானவேதத்துக் காதிரியாதின.

(க)

ஆதியாய்வேதங்கள் நான்கும்சொன்னேன்
ஆராகசாத்திரத்தைப் பிரித்துவந்ததேன்
நீதியாம்சுலைகளரு பத்தினுலும்
நிலைகாட்டும் தத்துவங்கள் தொண்ணூற்றாரும்
பேதியா தேயுலக வாதாரங்கள்
பேசினதாலிழையேனும் பிசுவுண்டோ
வாதிமுதல்வையினர்கள் பிசுவு
வரைந்திட்டரசியமாம் முனையப்பாரோ

(உ)

முரைகளிதுவனுவேனும் பிசுவிதாது
முர்த்தியொடுசத்தியிடப் பாகாப்பா
திரையொன்றுநிலைமல் விரித்த பார்த்தேன்
தெரியாதமானிடங்கு வேறு பிசுவு
நிறைபேர்லேபேகமனு போகும் தை
நெஞ்சியவியொன்றொழிந்திசெய்துபாறு
பரைசிவனும்வா திட்டி பிசுவுன்னொர்க்கம்
பாரதியவெளியிட்டோன் வியாசனதானே.

(க)

நானென்றஆன்மாவை யரியவேனும்
தங்குமிடம்பொங்குமிடங் காண்கவேனும்
நானென்றஹ்வுக்களை யாக்கவேனும்
நல்லவர்க்குவல்லுடம்பை யியவேனும்
கோனென்றமுங்மலத்தை யொடுக்கவேனும்
கோடியுக்கமானும் யிருக்கவேனும்
வானென்றவுலகாள் யிதுவேயித்தை
வையுத்துவித்தையெல்லா மவத்தைதானே.

(ச)

அவத்தையிலே ஆவவிட்டு பணத்தைத் தாது
அந்தகனுக்காளாடி பிரவியாழ்ந்து
தவத்தையெல்லா கைச்சோர்ந்து வினாள்பொக்கி
நாருடையான்நிதியைப்போல் தலைநாக்கி
பவத்துக்கோமனமேர்ந்து சின்னாள்வாழ்வாம்
பாரிபத்தேயுபுருஷதில் பவந்தானென்னே

வெற்றுக்கேஜனாகும் பெரியவித்தை
நிசய்வித்தைமெய்வித்தை செய்துபாரோ.

(இ)

பாரப்பாமானிடர்கள் பிணிகடர்த்தால்
பாரபாத்தினருளுனக்கு பவிக்குமன்றோ
ஆர்ப்பாயிவ்விதமாய் போதித்தார்கள்
அனுபோகநானொரு முநிரகனெல்லாம்
கூரப்பாசித்தருட நாலுக்காலால்
குருகுருவிலலாட்டால் குப்பையாரும்
நேரப்பாயின்றுலக் காசான்வேண்டாம்
நியாகச்செய்துகொண்டு நெறியைக்காதே.

(ஈ)

காரகமேகத்தின் தாபிபோலே
கனகத்தொழிநாண் தந்தியோடு
திராதநோய்க்குஞ் சைப்பாகந்தான்
நிரட்டினோம்குளிகைசெய்து வரம்பற்பம்
பாரானதைலமுண்ணை கிருத்திபுட்டு
பற்பலவாம்விஷகீக்கு பாசுதியோடு
பேரானகிறுமணவூர் முன்சாமிச்சொல்
தாமதாலாகியுடா நிர்முமுத்தே.

(ஊ)



முதலாவது.

சரங்குகளின் சுத்திவகை

பரணி.

கனமத்தால்வந்தபிணி நீட்டிவேண்டி
கருவரித்தபனாடிதரே கழரத்தேளிர்
வன்மமொனசரத்தருவகை குணங்கொய்ந்து
வளமானகத்திசெய்து வழங்கினோர்க்கு
தன்மபிணிவேருண்டோ தரணிமிது
தாக்கான்பொர்க்கபதி தாள்பட்டாரே
உண்டதமாய்முறைப்பிசகி யுத பும்பேற்கு
ஒருக்காலுமோட்சமில்லை யுனிப்பாசே.

இன்னுலை விசுவாசித்து புத்திமான்களுக்குக் கூறுவது
யாதெனில், இவ்வில் அடங்கி அழிந்த பாகங்களில் யாதொன்
றையும் கையாடலிலும்புற்பாது அம்முறைக்குவேண்டியதி
னுகளையாதே அதை யிங்கனில்வரைத் துள்ளாபுகத்திசெய
து (அதாவது) துற்றணங்களை நீக்கி உபயோகித்தலே புத்தி
மான்களுக்கழகாம் மறற்படி கடையினின்று பாங்கில் இன்ன
ம் புடங்கள் அறைத்தல் கட்டல் கட்டல் முதலானவர்க்கங்க
ளாக கையாடி வரணங்களுக்கு உபயோகித்தால் வினைக்கிடாதி
ய வியாதியானது ஒன்றைவிட்டொன்று அழிகரிப்பதுடன் ஜீவ
யிம்மை மேற்படியேதலால் முதலாவது சுத்தி கத்தி விபரம்
யாயிற்று இதுபோல் ஒவ்வொருசரத்தையும் சுத்திசெய்து
கொண்டு பிரகு அழிந்தங்களுக்கு உபயோகிப்பதற்கும்.

வகத்தி. விங்கம் ஒருக்கட்டியாக வந்து தேனில்ஒருநா
ள் ஊரி முலைப்பாவில் ஒருநாள் ஊரி முலைப்பாவில்
யெடுத்து யெலுமிச்சம்பழாத் துப்பைமேனி
சரம்முலைப்பாவும் சமமாய் கலந்து கொண்டு
அடுப்பின்மேல்சட்டிவைத்து அதில் ஷை விங்

தேவிகையம்.

அவுஷதங்களின் அகராதி.

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
விங்கத்தி...	4	இரும்புகத்தி	9
விரகத்தி ...	5	காந்தகத்தி	9
பூசுத்தி	0	அயத்தொட்டிகத்தி	0
முதார்க்கிவகத்தி	0	தொட்டிகத்தி ...	10
கெட்டிகத்தி	0	தொட்டிபாஷாணகத்தி	0
மணைகத்தி	0	பொன்னிமினகத்தி	0
ரசச்சுத்தி	0	சகஸ்ரபேதிகத்தி	0
யங்குத்தி ...	6	செங்கெட்டிகத்தி	0
கருவங்கத்தி	0	விவதைச்சுத்தி	0
நாககத்தி	0	முத்தாசுத்தி	0
கல்கார்கத்தி	0	சுக்குத்தி	0
சிலாசத்துகத்தி	0	மிளகுத்தி	0
கெருடப்பச்சைகத்தி	0	தீப்பிச்சுத்தி	0
செங்குத்தி	0	ஓமகத்தி	0
மீட்டாசுத்தி ...	7	சீரகம்சுத்தி...	11
வெண்காசுத்தி	0	ஊமத்தனவிசைகத்தி	0
முடிநாசுத்தி	0	எட்டிக்கொட்டைசுத்தி	0
பால்லுத்தம்சுத்தி	0	கொம்பரசுக்குத்தி	0
துருசுத்தி	0	மாசிக்காசுத்தி	0
செல்லுத்தம்சுத்தி	0	யெண்ணைசுத்தி	0
பச்சைதுருசுத்தி	0	அமுக்குராவேர்கத்தி	0
பவழப்புத்துகத்தி	0	பேதிக்கிபிடுமிரத்தினா	12
அஞ்சனக்கலசுத்தி	0	இராத்நிபிடுகிமாத்தினா	0
கல்மதம்சுத்தி	0	பேதிமாத்தினா	13
நாபிகத்தி ...	8	சுகபேதிமாத்தினா	0
நேர்வாளசுத்தி	0	குழந்தைகளத்திப்ப	0
தாளகசுத்தி	0	ஷை மாந்தமாத்தினா	0
தாளகசுத்தி	0	விரசஞ்சிவிமாத்தினா	15
பாஷாணகத்தி...	9	ஜன்னிபாதவைரமாத்தினா	16
சுசு-பாஷாணகத்தி	9	தாலாதிமாத்தினா	0

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
மலஜெலகட்டுக்குமாத்தினா	16	பச்சாபற்பம்	33
பயிரவமாத்தினா	17	பச்சாபற்பம்	6
இராமபாணமாத்தினா	0	பலகவாபற்பம்	34
முனாக்கர்ச்சலமாத்தினா	18	மான்சொம்புபற்பம்	0
சூங்குமப்பூமாத்தினா	0	பவழபற்பம்	31
லிங்கமாத்தினா	19	கெட்டிமுத்துபற்பம்	0
கோரோஜனமாத்தினா	0	சங்குபற்பம்	35
ஆனந்தபயிரவமாத்தினா	20	ஆனமயோபெற்பம்	0
கஸ்தூரிமாத்தினா	0	கருவங்கபற்பம்	35
கட்டுவாநிமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	0
கட்டுவாநிமாத்தினா	21	சூலார்பற்பம்	36
பூபதிமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	0
லவங்காதிமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	0
யிரச்சுச்சிமாத்தினா	22	சூலார்பற்பம்	0
நாபஜாரமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	37
இரானிகழிச்சலாக்குமாத்தினா	23	சூலார்பற்பம்	0
மலாபோகமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	38
மகாசோடாபுரிமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	0
அண்டவந்தமாத்தினா	25	சூலார்பற்பம்	0
சுராய்விஷமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	0
சுராய்விஷமாத்தினா	26	சூலார்பற்பம்	0
மத்தினமாத்தினா	0	சூலார்பற்பம்	0
விங்ககட்டு	27	சூலார்பற்பம்	40
கை வேருவிதகட்டு	28	சூலார்பற்பம்	41
விங்ககட்டு	29	சூலார்பற்பம்	0
பூரக்கட்டு	0	சூலார்பற்பம்	0
ரசகற்பூரக்கட்டு	0	சூலார்பற்பம்	0
அருகுகன்னத்திலிங்ககட்டு	30	சூலார்பற்பம்	0
கை வேருவிதகட்டு	0	சூலார்பற்பம்	0
லிங்கபற்பம்	31	சூலார்பற்பம்	45
கென்வங்கபற்பம்	0	சூலார்பற்பம்	46
கென்வங்கபற்பம்	32	சூலார்பற்பம்	0
பேரூபபற்பம்	0	சூலார்பற்பம்	17
கென்வங்கபற்பம்	0	சூலார்பற்பம்	0
சந்திரசிலாதிபற்பம்	33	சூலார்பற்பம்	0

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
கிடிரிஸிலேகியம்	48	கிரோகநாநாநைதலம்	64
மதகைகாமேசுரலேகியம்	0	ஐங்குட்டுத்தைதலம்	0
இந்திரியவலிவுக்குறாணிலே	49	அப்சியங்கஸ்ரானவிதி	0
குளிர்ச்சியெண்ணை	50	தைலஸ்ரானவிதி	0
மேகவெட்டைக்கியெண்ணை	0	இந்திரியகட்டுக்குறாணம்	65
சுகபேதியெண்ணை	51	இந்திரியபுஷ்டி	0
சேந்தமங்கலத்துயெண்ணை	52	இந்திரியங்குட்ட	0
கெற்பஸ்திரிகட்டுசெண்ணை	52	இந்திரியபந்தனம்	0
மேககுட்டசொரிக்கியெண்ணை	0	விநியவிர்த்தி	66
நாரகிழமயெண்ணை	53	இந்திரியகம்பம்	0
கெணகுட்டுக்கியெண்ணை	54	லேபனத்திற்கு	0
குழந்தைநாமிரத்தியெண்ணை	0	வந்தகவிதமாநாதிருக்க	0
கை சகலபாந்தியெண்ணை	0	பிஜம்கொட்டப்பட்ட	0
கை அளாநாமத்தியெண்ணை	55	கை லேபனத்தையம்	0
கை அளாநாமத்தியெண்ணை	0	விநியவிர்த்தி	67
எலம்பேட்டுக்கியெண்ணை	0	விநியவிர்த்தி	68
அணக்கட்டாத்தியெண்ணை	56	இருவலிவிற்கு	0
கெணத்துக்குயெண்ணை	0	சரிந்தன்னு	0
சகலகரப்பான்யெண்ணை	57	ஆரோக்யகலிங்கம்	69
யாழ்ப்பாணத்தெண்ணை	0	கேந்திரபேதி	0
பச்சுக்குலைக்கியெண்ணை	58	அந்திமாலை	0
வினாவதயெண்ணை	0	நேந்திரசுத்திகம்பி	0
சித்திரமூலியெண்ணை	59	தூர்மாமிசவனத்திக்கு	0
சகலபாந்தியெண்ணை	0	காதுசீழுக்கு	70
பிரம்மராசாதித்தைலம்	60	காதுசீழுக்கு	0
ஜன்னிக்கித்தைலம்	0	காதுசீழுவேதனை	0
விஸ்வாதித்தைலம்	61	காதுசீழுவேதனை	0
வெட்டிவேந்தைலம்	0	காதுசீழுவேதனை	0
நீராநெல்லித்தைலம்	62	காதுசீழுவேதனை	0
மண்டைகுலைக்கித்தைலம்	0	காதுசீழுவேதனை	0
கபாலகுட்டுக்குறைலம்	63	காதுசீழுவேதனை	0
பொன்னாங்கனித்தைலம்	0	காதுசீழுவேதனை	0
ஒண்டித்தைலம்	0	காதுசீழுவேதனை	0
சந்திரசிலாதிபற்பம்	0	காதுசீழுவேதனை	0
பித்தகோடரித்தைலம்	0	காதுசீழுவேதனை	0
பிளிசத்தைலம்	0	காதுசீழுவேதனை	0

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
கொருக்கிற்கு	71	புண்கள் - ரிணங்கனிலிருக்கும்	
அராதரிணத்திற்குள்ளிம்பு	0	புழுவுகள் வெளிப்படாமற்	75
மேககுட்டுக்குகாத்தி	0	காக்கைவலிவிக்கலுக்கு	0
நீர்க்கிப்புகு	0	கிலவாய்விற்று	0
மலக்கலுக்கு	0	புதியமூலத்திற்கு	0
மலம்உதைய	0	பேதிக்கு	0
வயருகிப்புகு	0	வினாவிக்கத்திற்கு	0
கைகால்குடைச்சலுக்கு	73	காதுகோய்மந்தத்திற்கு	76
வெட்டுகாய உதிரத்திற்கு	0	கிராணிக்கு	0
வெட்டுகாயர்ணங்களுக்கு	0	ரத்தகிராணிக்கு	0
சொரிசிரங்கிற்கு	0	பதிபனத்திற்கு	0
சகலபடைகளுக்கு	0	பல்லில் ரத்தம்விழுதலுக்கு	0
சுப்பியுமலுக்கு	0	பல்வலிவிற்று	0
கோழையுமலுக்கு	0	பீல்கோயிற்கு	0
புகையிருமலுக்கு	74	பூல்சோய்க்கு தேய்க்க	
மார்க்பத்திற்கு	0	மருந்து	77
இருமலுக்கு	0	நீர்நயிடாயண்டாக	0
இரப்புவியாதிக்கு	0	தொளாநபென்களுக்கு	0
இரத்தங்கட்டியவியாதிக்கு	0	முற்றுப்பெற்றது.	
இருவர்வயற்றுபூச்சிக்கு	0		
பெரியவர்வயற்றுச்சிக்கு	0		

அவுஷதங்களின் அகராதி.

முற்றுப்பெற்றது,



..	கத்தை வைத்து புகையாமல் சுருக்குக்கெரிக்
..	கவும் சுத்தியாம் இத்தற்குலிங்கக்கட் டென்று
..	பெயர்.
வீரசுத்தி.	வீரத்தை ஒருபிளநீரில் (கவ) விருவினைத் தம்
..	பூரம் போட்டு கலக்கி சட்டியில் ஊத்தி அடுப்
..	பிலேத்தி சை வீரத்தை தொலாந்திரமாகக்
..	கட்டி யெரித்துயெடுத்துக்கொள்ளவும் சுத்தி.
பூரசுத்தி.	பூரத்தை வெற்றிலை மிளகுக்காய்மட்டி அதில்
..	கிளிக்கட்டி மூன்றுநாள் ஊரவைத்து யெடுத்
..	துக்கொள்ளவும் சுத்தி.
முதாரசிங்கு.	முதாசிங்கியை வெள்ளாட்டு கோமியத்தில் ஒ
..	ருநாழிகைகேசதிக்கவைத்து யெடுத்துக் கொ
..	ள்ளவும்.
கெவுரிசுத்தி.	வெள்ளை கெவுரிசைக் கொண்டுவந்து பசும்பால்
..	அல்லது சாணிப்பால் சுண்டும்புநீர் மிளகு கி
..	யாழம் இன்னனவில் யெதிலாவதுதொலாந்திர
..	மாகக்கட்டி யெரித்தெடுத்துக் கொள்ளவும் பி
..	கு பன்றிப்பாலில் கிளிக்கட்டி அவித்துயெடு
..	த்துக் கொள்ளவும் சுத்தியாச்சு,
மனோசிலை	மனோசிலைபாடியில் கிளிக்கட்டியெடுத்துக்
சுத்தி.	கொள்ளவும் வெள்ளாட்டு முத்திரத்தில் தொ
..	லாந்திரம் கட்டி யெரித் தெடுத்துக் கொள்ள
..	சுத்தி.
சூரம்சுத்தி.	சூரத்தை அருக்கன்பாலில் ஒருநாள் சூரி கொ
..	ங்கத்தாள் கொட்டை சக்கரைபிதூசில் அரை
..	த்தெடுக்கவும்.

வங்கசுத்தி. வங்கத்தை யிலுப்பவெண்ணையிலாகிலும் தே
 " வங்கயெண்ணையிலாகிலும் நவாச்சாரத்துள்ளது
 " னி அதில் (எ) திரம் உரிக்கொய்க்கவும் அல்ல
 " து மோர்காடி கோழியம் பழம் இதுகளி
 " லும் உரிக்கொய்க்கலாம் இப்படியேநாகத்தை
 " யும் சுத்திசெய்துக்கொள்ளலாம்.

கருவங்கசுத்தி. கருவங்கத்தை வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் பிர
 " ண்டைடேயர் அரைத்துப் போட்டு நல்லெண்ண
 " னைவிட்டு கலக்கிக்கொண்டு அதில் பந்து திர
 " ம் உருக்கொய்க்கவும் சுத்தியாம்.

நாகசுத்தி. நாகத்தை அட்டெய்கொண்டிலந்து உருக்கி
 " சிறுநீர்ப்பழரசம் கூட்டி சாரம் கலக்கன்னமிட்டு
 " கலக்கி வைத்துக்கொண்டு அதில்நாகத்தைபத்
 " துதிரம் உருக்கொய்க்கவும் சுத்தியாம்.

கல்லூர்சுத்தி. கல்லூரையை கழுதைமூத்திரத்தில் மூன்றுநா
 " றிகைஊர்ப்பின்பிச்சுமூலியெடுத்துக்கொள்ளவும்
 " சுத்தியாம்.

சிலாசுத்தி. சிலாசித்தை பழரசத்தில்போட்டு கொதிப்பி
 " த்து யெடுத்து யெருக்கன்பாலை மூன்றுநாழி
 " கை ஊரியபின் கழுவிவெடுத்துக் கொள்ளவும்
 " அல்லது அல்லிப்பூரசத்தில் ஊரியும் யெடுக்க
 " லாம் ஆளின்பாலை தொலந்திரம்கட்டி பெரி
 " த்தும் யெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

கெருடப்பச் சுத்தி. கெருடப்பச்சையை பயருபோல் செய்து கிளி
 " க்கட்டிசூரியசாரில் (சூ) முப்பதுநாழிகைஊ
 " ரி யெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

சினம்சுத்தி. பகம்பாலில்மூன்றுநாழிமூன்றுநாழி யெடுத்துக்கொ
 " ள்ளவும் சுத்தியாம்.

படிகாசுத்தி. யெருமைசாணத்தில் கிளிக்கட்டிவைத்து, யெ
 " டுத்துக்கொள்ளவும் அல்லதுசிறுநீரில் மூன்று
 " நாள் ஊரவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

வெண்காரம் சுத்தி. வெண்காரம்பொரித்துக் கொள்ளவேனுமா, அ
 " ல் காடியிலாவது பழரசத்திலாவது யெடுத்து
 " பில்லைதட்டிபிளந்தியெடுத்துக்கொள்ளவும்.

முடிநாரம் சுத்தி. பனங்கள்நாபாநாஸில் கிளிக்கட்டியெடுத்து எ
 " டுத்துக்கொள்ளவும்.

பால்துத்தம் சுத்தி. கிளிக்கட்டி சிறுநீரில் மூன்றுநாழி யெருநா
 " ள் ஊரியபின் பச்சம்பாலில் மூன்று நாழிமூன்று
 " ரவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

துருசிசுத்தி. தயிரிநாலத்தை அடைதட்டி ஒடுகாயவைத்
 " து அதில்பிரட்டியெடுத்துக்கொள்ளவும்அல்ல
 " து தயிரில்ஒருநாழி ஊரி யெடுக்கவும்.

மடல்துத்தம் சுத்தி. வெண்ணை அல்லது தயிர் சற்றுநாழி சாற்றில்
 " ஊரவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

பச்சுயசி சுத்தி. பச்சுயசியத்தில் யெரித்துக்கழுவி உலர்த்தி
 " யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

வழப்புத்து சுத்தி. பச்சுமோரில் கிளிக்கட்டிவிட்டு நாழியெ
 " ரித்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

அஞ்சளக்கல் சுத்தி. புனியாராசத்தில் ஒருநாள் ஊரி யெடுத்துக்
 " கொள்ளவும்.

கல்துத்தம் சுத்தி. கல்துத்தம் சிறுநீரில் கழுவி யெடுத்துக்கொ
 " ள்ளவும்.

நாபிகத்தி. பருத்தியிலே ரசத்தின்மீது முடிவில் குள்ளை
 " து சுத்திகும்பியில் சொரிவிட்டு நுநாழி பொரு
 " த்தெடுத்துக்கொண்டு கியாழத்தில் தொலையு
 " றக உட்டியெறிந்துபிரகு எழுதன்பாவில் சுத்
 " து ஊரிகொடியத்தில் கழுவி யெடுத்துக்கொ
 " ளளவும்.

கேர்வாளகத்தி. யெருமைசாண்டில் காடிவிட்டிகலந்து அதில்
 " வாளத்தையோட்டு கொடுக்கவைத் தெடுத்து
 " நஞ்சுநீக்கி அதாவது அந்தபருப்பை விளந்து
 " முளைநீக்கி காடி மோர் பழரசம் கலந்து அதில்
 " கொடுக்கவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

நாளகத்தி. நாளத்தைய சிறுதுண்டுகளாக செய்து சிறிய
 " மொந்தைக் குழியைவழிவிட்டு மேலேமுடிமேலுட்
 " டில் மூன்றுதுவாரம் செய்து கரிநெருப்பின்மீது
 " வைத்து விகுருக்கில் முதன்முதல் புனைவர்
 " து பிரகுசுக்கப்புனைவரும் காலத்தில் யெடுத்
 " துக்கொள்ளவும்.

நாளகத்தி. நாளகத்தை சுண்ணாம்புக்குள்ளைத்துகருவதை
 " முத்திரம்விட்டு யேழுநாள் தாளித்து யெடுத்
 " து சுண்ணீர் கொள்ளுக்கியாழத்தில் கொடு
 " னக்காய்நீர்காடி அகத்திக்குரைநீரை தயிலை
 " இவையகர் கூட்டி இரண்டுநாட்கள் கருவதை
 " க்குவுட்கு மரந்தைசாற்றில் இரண்டுநாட்கள் கரு
 " க்குகொடுத்து யெடுத்து சுத்திகாட்டாணவே
 " ர் குக்கில் துறைமுருங்கிலே ரசத்தா லரைத்து
 " கவசம் செய்து எகுபுடமிட் மிகுந்த சுத்தியாம்
 " பிரகுசல அஷ்டத்திற்கும் உபயோகப் பதித்
 " தலாம்.

* பூசனிப்பழத்தை மேலேகீரி (க) விரானிடை யிந்து
 ப்புபோட்டு அதில் யேழுநாள் தாளித்து துவாரம் செய்து மே
 லேதாக்கிக்குட்டி புடியில் பிங்கான் வைத்து பிரகசல நீர் எடுத்து
 துக்கொள்ளவும்.

பாஷாணசுத்தி. அறுபத்தினுறு பாஷாணங்களும் சுத்திசெய்
 " யவேண்டில் குப்பைமேனி ரசம் சத்திரம் பர
 " ல் கிறுநீர் பழரசம் செம்பருத்தி வெத்திலை
 " ரசம் வகைக்கி படி - க, முலைப்பால் படி - வ,
 " இவையகளை பாண்டத்திலிட்டு அதில் பானாயு
 " ப்பு வெடி காரம் படி காரம் நவாச்சாரம் வகை
 " க்குபலங்காடி தூள் செய்து கலந்து கெரிக்கட்டி
 " யிட்டு நிழலாக காற்றில்லா விடத்தில், பதினை
 " ந்துநாளாவைத் தெடுத்து காடியில் உத்தரவைத்
 " எடுத்துக்கொள்ளவும்.

கச-பாஷாணமும் வகசுத்தி. மேனி ரசம் தக்காளி ரசம் ஊம
 " த்தளாசம் பழரசம் கிறுநீர் காடி சமனாகக்கல
 " க்து இதில் உப்பு சுண்ணம் வெடியுப்பு நவாச்சா
 " ரம் சீனம் வகைக்கு பலம் புக, தூள் செய்து கல
 " ருது ரசத்தினை வெரியாகட்டி மண்டலம் யிட்
 " டு எடுத்து உணர்த்துக்கொள்ள மிகுந்த சுத்தி
 " யாம்.

இரும்புசுத்தி. இரும்புப் பெட்டியை ஒருநாள் பழரசத்தில்
 " ஊரவைத்தெடுத்து மதுநாள் எள்ளொண்ண
 " யில் ஊரவைத்தெடுத்து அயச்சட்டியின்பா
 " ட்வேருந்து காடியில் கழுவி வேலம்பட்டை
 " யொழந்தில் கொடுத்து திரும்பவும் காடி
 " யில்கழுவி எடுத்துக்கொள்ளவும்.

கந்தசுத்தி. கந்தத்தை பழரசத்திலும் காடியிலும் மே
 " ரிலும் கொடுக்கவைத்தெடுத்து மெத்தாணி
 " நீரில் எழுநாள் காத்திவைத்து துவைக்கவும்
 " தியாம்.

அயத்தொட்டிசுத்தி. பசுபாலில் காவதாயம் தய்யதென் இ
 " லையகளை எட்டுநாள் ஊரி கொடுத்துக்கொள்
 " ளவும்.

தொட்டிசுத்தி. நாலும் முலைப்பால் வெள்ளாட்டுப் பாலிலும்
 " நனிக்நனி பந்துநாழின்! ஊரவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

தொட்டிபரஷாணம். துண்டுதுண்டாய் நறுக்கி கிளிக்கட்டி
 " நெல்லில் அவித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

பொன்னி. பொன்னியினையை முனுநாள் காடியில் ஊரிய
 " பின் கிஷ்ணு அபிபோக்கு தாள் ஒருபடியெடுத்தி
 " து ஒனுபடி கோமிபத்தில் வேசனைத்து எடு
 " த்து உலர்த்திநெல்லுசேர்த்து கிளிக்கட்டி கா
 " டியில் தோய்த்து பிசுக்கித் தெனுவை நீக்கி உ
 " ணர்த்திக்கொள்ளவும்.

சகஸ்திரபேதிசுத்தி. நாரம் பக்காத்தில் ஊரவைத்து பொ
 " தெத்துக்கொள்ளவும்.

செங்கொட்டைசுத்தி. ஜெலத்தில் ஊரவைத்து மதுநாள் மு
 " க்கைவெட்டி நீக்கி யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

பசும்பாசுத்தி. பசும்பாலில் அவித்துயெடுத்து உணர்த்தி வ
 " த்துக்கொள்ளவும்.

வழங்குரா. ஆங்குராவில் அவித்துஎடுத்துக்கொள்ளவும்

சுக்குசுத்தி. மோர் தால்சீவி சுண்ணாம்புபூசி உலர்த்தி யெ
 " டுத்துக்கொள்ளவும்.

மிளஞ்சுத்தி. புளித்தமேளில் முன்னுள்ளுரி ஒட்டில் வறு
 " த்தெடுத்துக்கொள்ளவும்.

திப்பிலைசுத்தி. திப்பிலையை பதாசத்தில்லுரி யெடுக்கவும்.

ஒமம்சுத்தி. ஒமத்தை சுண்ணாம்புமேளியுரீரில் ஒருஜாமம்
 " ஊரவைத்து உலர்த்தியெடுக்கவும்.

இருசிரகம்சுத்தி. சிரகம் கருஞ்சிரகம் இதுகளை சுண்ணாம்பு
 " நீரில் எழுஜாமம்மூலி உலர்த்தியெடுக்கவும்.

ஊமத்தன்வினாசுத்தி. ஊமத்தன்வினையை ஒருஜாமம் ஜெல
 " த்தில் ஊரவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

எட்டிக்கொட்டைசுத்தி. எட்டிக்கொட்டையை நெல்லில் அ
 " வித்து மறுகிநாரத்தில் ஒருஜாமம் மூலிய
 " ன் தேந்தாங்கொட்டை சசத்தில் (வவித்து
 " எடுத்துக்கொள்ளவும்.

கொம்பரசுக்குத்தி. கல்லஜெலத்தில்போட்டு அடுப்பில் வை
 " த்து வெடித்தெடுக்கவும். இப்படி மூன்றுதபா
 " எரித்தெடுக்கொள்ளவும்.

மாசிங்காசுத்தி. பசுப்பெயிலவருத்துவெடித்தபிரகு எடுத்துக்
 " கொள்ளவும்.

எண்ணெய்சுத்தி. சகலவிதமெண்ணெய்களும் கல்ல ஜெலத்
 " தில்விட்டு நாலுநாழிகைசென்று வெடித்து
 " கொள்ளவும்.

முக்குரா. வர்சுத்தி. ஆனப்பாலில் கொஞ்சம் அவித்து
 " எடுத்துக்கொள்ளவும்.

இன்னம் அநேகமாய்வரும் சரக்கு
 முதலான மூலிகை கத்தியெய்யும் பாகவ
 களை பின்வரும் இரண்டாங்காண்டத்தில்
 வெளியிடப்படும்.

இரதாஸ்பம், செய்ய சாத்திப்ப்படாயிட்டால் மருந்துக்க
டையில் (கூலிமஸ்) யெனது கேட்டால் கொடுப்பார்கள்

இவைகளை கல்வத்திலேட்டு ண்டுபலம் பன்னீர்விட்டு அ
தவக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) குழந்தைகளுக்கு முலைப
பாலிலும் பெரியவர்களுக்கு சோம்பு, திராகரி, கக்கு இத்த
வியாழங்களில் திராகதிடந்தெரித்து இரண்டு அல்லது மூ
ன்றுமாத்திரை கொடுக்கவும் மனர்களிப்புடன் கருணமாய
பேதியாகும்.

குழந்தைகளுக்கு தித்திப்பு பேதி.

திராட்சப்பழம்	பலம் - ௫.
கற்கண்டி	" ௫
கடுகுரோகணி	" ௫
சுத்திசெய்தவாளம்	" ௫
கக்கு	விராகரிடை - ௫
ஓமம்	" ௫
மிளகு	" ௫

இவையெல்லாம் கல்வத்திலேபோட்டு பசும்பலம் பலம் - ௨,
புதுதேன்பலம்-௫, கொஞ்சகொஞ்சமாய்விட்டு (ச) ஜாயம்
அரைத்து எல்லாடியில் வைத்துக்கொள்ளவும் குழந்தைக
ளுக்கு ஒரு காலியளவுவிடுத்து அரிசி அடைவில் தித்தி
கொடுக்கவும்பேதியாகும், பெரியவர்களுக்கு கருணையுடன்
சாப்பிடவும் பேதி அதிகமானால் மோருசாதம் சாப்பிடவும்
இச்சாபத்தியம் சாயரட்சை வசம்புவியாழம் கொள்ளவும்.

குழந்தைகளுக்கு மாந்தமாத்திரை.

கக்கு	விராகரிடை - ௫.
திப்பிலி	" ௫.
மிளகு	" ௫.
ஆமையோடு	" ௫.
ஓமம்	" ௫.
கடுகுரோகணி	" ௫.
வாய்விளக்கம்	" ௫.

பெரும்பாயம்	" ௫.
இந்துப்பு	" ௫.
சேவாளம்	" ௫.

இந்தபத்துவகையுஞ்சேர்த்து கல்வத்திலேட்டு உத்தாமணிசா
ர்விட்டு அரைத்து குண்டுமணிப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்
து நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கு அனு
பானம்) அகத்திக்கிரைவாய் வதக்கி சார்பிழிந்து அதில் ஒரு
மாத்திரை அல்லது அறுமாத்திரையாககொடுக்கலாம் கலியா
ணமுருக்கியிலையவதக்கி அதிலாசத்திலும்கொடுக்கலாம்.

திரும் வியாதிகள்.

அள்ளுபந்தம், முக்குமாந்தம், சரம் இதுகள்திரும் இர
ண்டொருமருதி வலகத்தியாகும் புதியும் புனிரீக்கவும்.

* மருந்த கூட்டும்போது ஆமையோட்டை மாத்திரை
உத்தாமணிசாற்றில் ஒருராத்திரி பகல் உரையைத்தெடுத்து
சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

விராசஞ்சிவிமாத்திரை.

விரம் ஒப்பலம் வாங்குவைத்துக்கொண்டு கெட்டிமிள
கு ௫ - பலம் கொண்டுவந்து அரைபடி ஜெலந்திலிட்டு அடு
ப்பிலேற்றி கிழிழிவைத்து கால்படியாக கண்டவைத்துயி
ரத்தி அந்த வியாழத்தை ஒருபுட்டியில் வடிக்கட்டிக்கொண்டு
அந்தமிளகை இரண்டுபங்காக்கி ஒருபங்கெடுத்து வீரத்து
டன் கலந்து கல்வத்திலேட்டு கையாழந்தைவிட்டு பதின
றுஜாயம் அரைத்து உலர்த்தப்பிரமாணம் மாத்திரை செய்
துநிழலிலுலர்த்தி புட்டியிற்போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும்.

(அனுபானம்) இஞ்சி கரசம் தேன் இதுகளில் கொடுக்
கலாம் ஜன்னியைச்சார்த்த சரங்களுக்கு முலைப்பாலில்கொ
டுக்கலாம் திராகத்திற்கு தக்கிளவாய் ஒன்று அல்லது இர
ண்டுமாத்திரை கொடுக்கவும் சூச - காய்ச்சலும் கெழ்க்கும்
இச்சாபத்தியம்.

ஐஸ்னி பாதவைரம்.

லவுங்கப்பட்டை	விராகநீடை	உற
ஏலரிசி	"	உற
சக்கு	"	கூ
பூரம்	"	உற
செங்கம்	"	உற
சுத்திசெய்தவாளம்	"	உற

இந்த ஆறுவகையும் கல்வந்தியிட்டுவெண்ணீர்விட்டனாகத்து மிளகுபிரமாணம் மாத்தினாசெய்து நிழலிலுலர்ந்தி புட்டியிற் போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கு அனுபானம்) சுக்குவியாழம் முலைப்பால் தேன் இரண்டுமாத் தினா நிரோகதிடும் ஒருமாத் தினா அல்லது இரண்டுமாத் தினா நிரோகதிடும் நிராய் மார்க்கத்தையும் புரிந்து கொடுக்கவேண்டியது. இச்சாபத்தியம் சிதளபதார்த்தம் தள்ளவும்.

ஐஸ்னி பாதவைரம்.

ஏலக்காய்	லவுங்கம்	கோரைக்கிழங்கு
அதிமதுசம்	பொட்டிவேர்	வெள்ளைக்கடுகு
சடாமாந்தரி	சந்தை, தூள்	தேவதாரி
சக்கு	என்னுரிவேர்	திராட்சபழம்
கேரோஜனம்	நாளிசப்பத்திரி	நிலப்பனங்கிழங்கு
இலப்பைப்பூ	கடுகுரோகணி	சாசுத்திப்பிசி

இந்ததினசுகள் வகைக்கு கவவிர்கரினையாகவாங்கி பொடிசெய்து செவ்விளநீர்விட்டு அணைக்கவும் குண்டுமணி பிரமாணம் மாத்தினாசெய்து நிழலிலுலர்ந்தி புட்டியில் போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கு அனுபானம்) இஞ்சிக்கரசம் அல்லது தேன் இதுகசில்கொடுக்கவும் (பத்தியம்) புளி நல்லெண்ணெய் உடுக்காது.

மலஜெலுக்கட்டுக்கு மாத்தினா.

ரகம்பூரம்	பலம் - ௩.
பூக்கியலவுங்கம்	" ௩
வோம்பொட்டு	" ௩

இந்த மூன்றுவகையும் ஒன்றுபடக்கூட்டி தூம்மட்டிக்காய் ரசத்தால் உட - ஜாமம் அணைத்து புட்டாணிபிரமாணம் மாத்தினாசெய்து வைத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கு அனுபானம்) சோம்புபலம் - ௧, திராவிபலம் - ௧, இவ்விரண்டு கியாழஞ்செய்து அதில் க - அல்லது கத - மாத்தினா உரைத்துக் கொடுக்க உடனே மலஜெலம் உதையமாகும்.

புயிர்வமாத்தினா.

சுக்கு மிளகு	திட்டிலி	லிங்கம்
நெல்லிக்காகெந்தகம்	வங்காரம்	வசநாபி

இந்ததினசுகள் ஒன்றுக்கு விராகநீர் - ௧, ஆகவாங்கி முதலாவது விங்கத்தை கம்மாறுவெற்றிலை சாற்றில் மூன்று மூன்றுவைத்தெடுத்து அதே சாற்றில் அஞ்சுகிமிஷம்கருக்குகொடுத்து பெய்த்துக்கொள்ளவும் இரட்டாவது வசநாபியை பசுங்கோமியத்தில் இந்தநாள் வறவைத்து நல்லஜெலத்தில் கழுவி மேல்பரணி சீவிவிட்டு துண்டிதுண்டாநறுக்கி வெப்பயில் உலரவைத்து பிறகு எடுத்து எல்லாதினசுகளாகவாங்கி கல்வந்தியிட்டுத்துவகவத்தியிட்டு (நாடிய) எலுமிச்சம்பழரசம்விட்டி அணைத்து சிறுபயறு மிளகுபிரமாணம் மாத்தினாசெய்து புட்டியில் வைத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கு அனுபானம்) ஜலப்புக்கு க - மாத்தினாயும் இரண்டுமாத் தினையும் வெத்திலையில் வைத்து மடித்து சாப்பிடவும். இத்துவோயந்தலைவோய், ஜன்னிக்கு இந்தமாத் தினையை வதக்கி வெத்திலைசா அல்லது முலைப்பாலில் உரைத்து கலிக்கம்போடவும் பெரியவர் சிறியவர் குழந்தைகளுக்கும் பித்தகாச்சல், வாநகாச்சல், சிதளம், ஜாமம், தூதுகட்டு முலைப்பால், துளசி, விஷ்ணுமீரந்தி, ஆடாமோட்ட, கண்டங்கச்சரி இந்தரசங்களில் க-மாத்தினா கொடுக்கலாம். புளிதள்ளவும்.

இராமபாணக்குளிகை.

பெரும் பாவக்காயை மிளகு அதிஷ்ட வெள்ளைபாஷாணம் வைத்து நால்குறி பச்சரின்பால் அரைப்பது அளம்

து பழகின மன்பாண்டத்திலிட்டு அதில் தைபாவக்காயை போட்டு அடுப்பேற்றி பால்வற்றுமளவும் எரித்து பிறகு பாவக்காயையெடுத்து ஆரவைத்து பாஷாணத்தை எடுத்துக் கொண்டு ஜாதிலிங்கத்தை பாஷாணத்திற்கு கலசமாய் பூசிவைத்துக்கொண்டு வேறுபாவக்காய் கொண்டு வந்து யிடித்து சாமிபிழிந்து அந்தச்சாற்றினால் கவசத்திருக்கும் மருந்தை ஒருஜாமம் அரைத்து மிளகுபிரமாணம் மாத்திரை செய்து நிழலிலுலர்ந்தி வைத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கு அனுபானம்) சேகரத்திற்கு வெந்நீரில் ஒருமாத்திரை யிடவும் குளிர்கரத்திற்கு இரண்டுசேகரத்தில் ஒரு மாத்திரையிடவும் ஊனிசரத்திற்கு முடிபாலில் இரண்டுமாத்திரையிடவும் பத்தியம் உப்பு புளி தள்ளவும்.

ஜாபரணி அல்லது முறைக்காச்சீலுக்கு.

சங்குபாஷாணம் அல்லது வெள்ளை பாஷாணத்தைக் கொண்டு வந்து துண்டு எய்தாய் பொடித்து பெரிய பாவக்காய்க்கிரி வினாக்கிலிட்டு அதனுள் இந்த பாஷாணத்தைவைத்து நால்கற்றி சிலேசுடி செம்மண் கலசம்செய்து 10 - வரட்டியில் புடம்போடவும் மேல்துணி சரம்பலானபிறகு மருந்தையெடுத்து சாம்பலெதட்டியிட்டு அந்த பாவக்காயுடன் கல்வத்திலிட்டு அரைக்கவும் இளகாயிட்டால் வேறு பாவக்காயசாறுவிட்டு அரைத்து சிறுகண்டக்காயளவாக உருண்டைசெய்து நிழலிலுலர்ந்தி புட்டியில்வைத்துக் கொள்ளவும் (இதற்கு அனுபானம்) ஒருமாத்திரைவாரில் போட்டுக்கொண்டு மிளகுவியாழஞ் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்.

காய்ச்சலுக்கு குங்குமப்பூமாத்திரை.

குங்குமப்பூ	ஜாதிக்காய்
சுக்கு	விராம்பு
திப்பிலி	பேனம்
மிளகு	சந்தனத்தூள்

கடுகாய்
நாசுநிக்காய்
கெல்லிக்காய்

தேவதாரம்
கடுந்ரோகணி
பிகாபிராண

இந்தப் பதினான்குவகையில் முதலாவது குங்குமப்பூ பாகம், சுடைசியிலுள்ள கோரோசனை பலம் - வ, மற்றதினுசுகள் வகைக்கி அரைபலமாக வாங்கி சகலமும் ஒன்றுபடுத்தி எலுமிச்சம்பழரசத்தில் அறுஜாமம் அரைத்து பிறகு இஞ்சிரசத்தில் நாலுஜாமம் அரைத்து பிறகு கண்டய்கத்திரிபழரசத்தில் இரண்டுஜாமமரைத்து சிறப்பயறுபிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்ந்தி புட்டியில் வைத்துக்கொள்ளவும் காய்ச்சலுக்குத்தக்கவாறு தேனிலேப்பால் இப்பேர்க்காற்ற அனுபானங்களிட. சந்தனம் வரட்சி முதலானவைநீங்கும்.

சகலகாய்ச்சலுக்கும் விநயித்திரை.

லிங்கம் (கல) விராட்கிரி (உற) விராகரிடை பகம்பாலில் ஒருஜாமம் அரைத்துப் பரளவு மாத்திரை செய்து நிழலிலுலர்ந்தி வைத்துக்கொள்ளவும் வேண்டியபோது உலர்ந்த இஞ்சிரபாதிநீர் தலிட சகல காய்ச்சலுமீங்கும். பத்தியம் சுட்டபுளி எருது உப்பு சுட்டவும்.

கோரோஜனமாத்திரை.

கோரோஜனம்	ஜாபத்திரி
குதம்	கருஞ்சேகம்
கற்பூரம்	ஜாதிக்காய்
திப்பிலி	ஜும்
லவுங்கம்	அதிமதுரம்
கோஷ்டம்	அங்கிராகாரம்
நன்னூரிவோர்	மிளகு

மேற்கண்டதினில் கோரோஜனை பலம்-வ, மற்றதினுசுகள் வகைக்குப்பலம் அளிக்காலாக வாங்கி மணத்தக்காளி ரசம்

தால் ஒருஜாமம் அனாத்து பயருப்பிரமாணம் மாத்திரா
செய்து தேனில் ஒரு மாத்திரா யிறைத்துக்கொடுக்க கடம்
சிறளம் கபங்கள் திரும். இச்சாபத்தியம்,

ஜன்னிமுதலானதற்கு ஆநந்தபயிரவமாத்திரா.

நாவிக்கிழங்கு

கெக்கம்

சூதம்

ஜாதிசெங்கம்

மனேசிலை

வெண்காரம்

இந்த நினைககள் வடுக்கி விராகிடை - க, லாங்கி எலுமி
ச்சம்பழாகத்தில் பூண்டுஜாமம் அனாத்து சிறுபயரளவு
மாத்திராசெய்து திறுக்கொள்ளவும் ஜன்னிக்கு, 12 மீட்டர்
பாவினாங்குளிரும் திறுக்கிச்சாற்றிலும் கொடுக்க திரும்.

கட்டுவாதிமாத்திரா.

கண்டாரி

வலக்காய்

குங்குமப்பூ

கற்பூரம்

கோரோஜனை

ஜாதிக்காய்

பச்சைகற்பூரம்

ஜாபத்திரி

லவங்கம்

மிளகு

வால்மிளகு

திப்பிலி

மெற்கண்ட நினைக்கொண்ட கண்டரிமாத்திரம் திரைவிவிராக
கிடை திறுக்கொண்ட வடுக்கி க, விராகிடை வடுக்கி
லவங்கியாழத்திலுண்டு சிறுபயருப்பிரமாணம் மாத்திரா
செய்து நிழலிவனத்தி புட்டியில் வைத்துக்கொள்ளவும்
தோஷம், காலாட்சி, ஜலப்பு, தலைபாரம்யிதகளுகு முலை
ப்பாவினிடதிரும் இச்சாபத்தியம்.

கட்டுவாதிமாத்திரா.

சூரிராசான்

ஓமம்

அதிவிடையம்

காதிக்காய்

ஜாபத்திரி

கிராம்

திப்பிலி

அரிசி

இதுகளை சமனிடையாய் நிரூத்தெடுத்து குப்பைமேனிசா
றலாத்து மிளகுப்பிரமாணம் மாத்திராசெய்து வைத்து
க்கொண்டு பொன்முகட்டைவேர் வியாழத்தில் ஒரு மாத்திர
யாவிடவும் இப்படி மூன்றுவேளைகொடுக்க திரும்.

கட்டுவாதி.

ஜாதிக்காய்

அதிமதுரம்

காதிக்காய்

அதிவிடையம்

மாசிக்காய்

இரி

கிரும்பு

விளா மபிசினி

சோஷ்டம்

வடுக்கி சமனிடையாய் நிரூத்தெடுத்ததை ஏ. மாதளங்கா
ய்க்குள்ளவைத்து வெள்ளைசேலைசெய்து சுரணி ப்பிடு - அல
லது (க) காட்டெருது புட்டம்போட்டி கொத்திறகு எடுத்த
து சேலைமுதலானதும் நீ துக்கல்வத்திலிட்டு அனாத்து சுண
டக்காய்பிரமாணம் (க) மாத்திரா துபிரவடிசுட்டி அதில்கொ
டுக்கி அதிசாரபேதிக்கி தேனிசெய்து கொடுக்கவும் இச்சாபத்
தியம்.

பூபதி குளிகை.

நாபி

சூதம்

நாரம்

கெந்தி

சுக்கி

திப்பிலி

மிளகு

காயம்

இவைகள் சமனிடையாய்சேர்த்து சித்திரமூலவியாழத்தால்
ஏழுநாளாத்து மிளகுப்பிரமாணம் மாத்திராசெய்து தே
ன் அல்லது இஞ்சிரசத்திலிட ஜன்னிசுக்கதோஷம் வாதம்வாய்
வு குன்றம் காவரட்சி சய்காசம்முகம் இவைகள் திரும்.

லவங்காதி மாத்திரா.

சூரம்

லவங்கம்

வங்கார

லவங்கம்

லாசம்

விதிகளில் லவங்கம் விராகநிடை - சு, வாளம் விராகநிடை - சு, மற்ற மூன்றுவிதிகளும் ஒவ்வொரு விராகநிடை வாய்க்கிப் பெலுயிச்சம்பழ ரசம்விட்டு இரண்டுஜாம் அரைத்து குண்டிமணிபிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்திவைத்துக்கொண்டு சுரத்திற்கு இஞ்சுகாசத்தில் கொட்டுக. ஜலப்புழுதலானதற்கு தேன் அல்லது முலைப்பாலிவரம்பத்தப்படுத்திசாப்பிட தீரும்.

சுவர்ணநிலிக்குளினி.

சுக்கு	சித்திரமூலயோப்பட்டை
திப்பி	சேந்திழங்கு
கருவாய்	சேரங்கொட்டை
சாறிக்காய்	வாய்விளங்கம்
வா	நாவி

இவ்வகை அறுபின்னாய்ந்துகிடைத்திலிட்டு ரொலம்விட்டவாற்று குளரிப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலில் உலர்த்தி புட்டியில்வைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். (இதற்கு உபபாளம்) அஜீரணத்திற்கு ஒருமாத்திரை, மாத்திரைபித்தி, திபன்கிமாத்திரை, பாம்பினிவிஷத்திற்கு மூன்றுமாத்திரை, ஜன்னிபாதத்திற்கு நான்குமாத்திரையாக திவிரககிட்டு நின்று இஞ்சுகாத்திலிடவும்.

தாபஜாதத்திற்கு மாத்திரை.

ரசம்	விராகநிடை	சு
கெட்டி	"	உ
அரிதாரம்	"	உ
மனோசிலை	"	சு
ஜாதிலங்கம்	"	உ
வெண்டாரம்	"	சு
பிஞ்சுரோகணி	"	சு
சுத்திசெய்தவாளம்	"	அ
நாவி	"	சு

இவைகளெல்லாம் லிபிச்சம்பழச் சார்விட்டவாற்று குளரிப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலில்உலர்த்திவைத்துக்கொள்ளவும் இஞ்சுகாசத்தில் கொடுக்கவேண்டியது.

கிராணிதழிச்சலுக்கு.

அபினி	இலவங்கம்
ஜாக்காய்	அதிவிடைபு
கிராட்டி	சுக்கு

வகைக்கி கல - விராகநிடைவாக யெடுத்து மாநளம் பிஞ்சு விராணி என்னெனய்வாற்று கருக்கி கை நினைதகளும் சுட்டி கயிர்வாற்று அரைத்து கண்டிக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து சுவிடி மூன்றுநாள் கொடுக்க தீரும்.

மகாடோகக்குவகை.

தங்ககோக்கு	விராகநிடை - சு
கணுரி	" சு
கோஜோஜன	" ஏத
பச்சைகற்பூரம்	" உ
குங்குலப்பூ	" உ
மலிசரோஜனம்	" சு
பாடிசரஞ்சனம்	" உ

இவைகளை சகரமுனை ரசத்தால் அரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்திவைத்துக்கொண்டு இரவில் பரிசீலிக்கு போஜனஞ்செய்தபிறகு ஒரு பரிசை சாப்பிட்டு உடனே உபலம் / சுமபல சாப்பிடவும் போகத்திற்கு முயலுங்கால் அதி உல்லாசமும் மனவிரைப்பும் உண்டாய் கல சித்கா ஜன்னிகளும் நீங்கும்.

மகாகோடாசுழிமாத்திரை.

தாரகம்	விரம்	பாஷாணம்
கெவரி	விடிகம்	குதா

கெந்தி	துரிசி	வெண்ணாரம்
அன்னபேதி	சுள்துத்தம்	மனோசிலை
செப்புதொட்டி	படிகாசம்	வாளம்

இவைகளை சுத்திசெய்யும் முறைப்படி செய்து தினசரிக்கு கவ-விராகநிடையாக யெடுத்து ஒரு யேனத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

திருகடுகு	திருபலாதி	வகடாசி
தேவதாரம்	விராம்பு	ஜாதிக்கா
ஜாபத்திரி	கோஷ்டம்	கடுகுரோகணி
சித்திரமூலம்	குரோசாவினம்	கஞ்சாவேர்
மந்திஷ்டி	செந்நாவல்பூ	வல்லம்பரிக்காய்

இவைகளை பொன்வரலாக வருந்து குரவித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து திருவிற்றகு கவ-விராகநிடையாக எடுத்து ஒரு யேனத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

மேற்படி தினசரிக்குள் பச்சை கற்பூரமும் இந்துப்பகாயம், சந்தனத்தாள், தேய்ச்சக்காய், திராட்சி, பூண்டு இவைகள் வகைக்கு கவ - விராகநிடையாக எடுத்து சுலாதினசுதனும் ஒன்றாய்க்கூட்டி உலவத்திவிட்டு கஞ்சாவேர் ரசத்தினால் ஏழுநாளானத்து பிறகு கொச்சிரசத்தினால் எ-நாள் அனைத்து பின்பு விஷ்ணுவிரகதரசத்தினால் 10 - நாள் உலக்கவும் இப்படி உக - நாளும் அதைத் தானியம் படிவாக மாணம் மாத்திரைகள்செய்து புட்டியில் பாட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

(இதற்கு அனுபாசம்) வெட்டடைக்கி அருள்வோர் கியாமத்திற் கொடுக்கவும், விஷத்திற்கு பழரசத்தில் அனைத்து பூசவும், தேனாக்கு கடிவாயில் தடவி கலிக்கமிடவும் கசஜன்னிக்கு இஞ்சி ரசத்தில் தாகத்திற்கு சக்கனாயில் உள் கரத்திற்கு நோர், பித்தரிலேற்பனைத்திற்கு இஞ்சி, முனாக் காச்சலுக்கு டீடக்கொந்தான் கியாமத்தில், விஷவாகம் காமலை கோவை பித்தங்களுக்குப் போப்பினை தானியம், கரி, மனோசு, கக்கு, பகங்கோமி பத்தில் அசா - வாத்திற்கு

பூலாசெடி தானும் அழுக்குராதானும் கூட்டி கொடுக்கவும் (சுலக்கன் குருகி காசத்திற்கு கையான் ரசத்திலும் எலுமிச்சம்பழரசத்திலும், சலிக்கமிடலாம், மூலவிரானிக்கு சக்கனாயில் கஞ்சாதினவாகளுக்கு கருவூழத்தன் ரசத்தில் அசுவாதத்திற்கும் மாவிலிங்கம் ரசத்தில் அஷ்டகுனம், தசவாய்வு, விப்புருதி, காசம், சகாசகாசம், பிவிசை, நீரம்பல், கோவை அடிவாய் விக்கி, மந்தார்காசம் (கசு) சிலேற்பனைத்திற்கும் துண்டிடிக்காய் ரசத்தில், முசல்வலிக்கு ஊழத்தன் ரசத்தில் கசியமிடவும், கபாவித்துட்டம், கிரந்தி, குலை, சிலவிஷம், கடிவிஷம், வாய்நீரோழுக்குருகியிருதுளில், பாரசுக்கரம் பாத்துத்திற்கு ஜாதிக்கா தயிலத்தி லிழைத்து தடவவும், கண்டமாலை புண்புனைகள் பினைசைக்கு வெண்ணையிலிழைத்து தடவவும்.

அண்டவாத மாத்திரை.

ஒருபடி பூர்த்திக்கு பால்நண்டை உலத்து ரசம்வெடுத்து நாஜாஜாமம் கருக்குகொடுத்து ததாமணியோர்பட்டை ரசத்தினால் மூன்றுசாமம் கருக்குகொடுத்து தேற்படி ரசத்தாலானத்து படிருபோல்மாத்திரைசெய்து முத்தெண்ணெயில்லனைத்து உ - நாள்சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம் இதற்கு முத்தெண்ணெயில்லனைத்து சாப்பிடவேண்டுமானகயால் கழற்சியோடு உ - நாள் எடுத்து விடித்து கியாமம் வடித்து பிளகு ரசஞ்செய்து முத்தெண்ணெய்ப்பலம் - க, சிட்டு சாப்பிட்டு விட்டு மதுநாள்முதல் மேற்படி மாத்திரை கொள்ளவும்.

சகலசுத்திற்கும் கராங்கித் மாத்திரை.

இரசம்	கெல்லிமுள்ளி
கெந்தகம்	கடுக்க
அரிதாரம்	காக்தம்
வெங்காயம்	யிளகு
அசுராசாரம்	திப்பிலி

இதுகல்வகைகி - (க) விராகனிடையாகவாங்கி கல்வத் திவிட்டு வாளம் (ய) விராகனிடையுட்பு - முகமுக்கண்டி டாதோடை கண்டங்கத்திரி யெலுமிச்சம்பழாசம் இதுகளி னுல் ஒவ்வொருகாங்கி ஒருவகைசம்விட்டு அறைத்துமி ளகுபிரமாணம் மாத்தினாசெய்து இஞ்சிகாசம் தேன்முலை ப்பால் இதுகளில் ஒருமாத்தினா பிழைத்து கொடுக்க சர்வ காரமும் திரும்பு - நாள் அருகேனை கொடுக்கவும் புளிபா காது.

சுரங்கிஷ் சுருக்குமாத்தினா.

கெந்தும் ரசம் சமவினையாயெடுத்து யெலுமிச்சம்பழ ச்சா - (க) இரண்டுஜாமம்அரைத்து பிராகுபிரமாணம் மா த்தினாசெய்து இஞ்சி ஒமம் சீரகம் இங் கியாழங்களில் (க) மாத்தினாகொடுக்கவும் மேகஅஷல் ஊடி னாகாச்சல் மந்தக ரமும்திரும்பு அளபா - ரு.

மத்தியர்னமாத்தினா.

இரசம் உலந்தலிங்கம் - கெவுரிபாஷாணம் கொட்டிபா ஷாணம் துத்தம் துரிசி வகைக்கு விராகனிடையு (க) கெந்த லம்வினையிட (க) இவைகளை தையாந்தகரை சார்விட்டு இரண்டுஜாமம்அரைத்து பயறுபிரமாணம் மாத்தினாசெய் து நிழலிலுணர்ந்து சகலகரத்திற்கும்முலைப்பால்அல்லதுசு க்கு கியாழத்தில் (க) மாத்தினாகொடுக்கவும். மத்தியானத் திற்சரம்விடும் புளிபுன்தள்ளவும் கல்லெண்ணெய் ஒருமாத ம்வரையில் ஆகாது தலைமுழுகவேணுமானால் விளக்கெண் ணேதேய்த்து முழுகவும் சீரம் விக்கங்கண்டால் சிறுநீரை வேராவதுபருத்திவேராவதுவேவித்துதண்ணீர் கொடுத்தவு ம் வாய்வெந்தால் மிளகை வேகவைத்து அந்ததண்ணீர் கொ ட்த்து கொடுக்கவும்.

ஊழிமாத்தினா.

பூரம் லிங்கம் பொருந்துந் கெந்தகம்
ஆரும் பத்திரி கிராம்பி வசம்பபின்
சாரும் கற்பூரம் சர்ப்பிராணி ஜாதிக்காய்
நேரும் பூண்டு விட்டயலீன் கக்கிடே 1

கக்குதிப்பிவி சோம்புட ஜேபும்
பக்குவங்கரி யோமமுங் தோரக்கர்
முக்கெழலி வெண்காரஞ் சமன்கொடு
நக்கரைபும் நாடித் துதித்திடே 2

துதித்துக் கல்வத்தி விட்டி காரந்தவர்
மறித்த வஸ்துவால் வாகா யரைந்ததை
விதித்த கடலையின் ஓதமுருண்டியாய்
பதித்தென் னம்மையின் பாச பணித்தெடே 3

எடுத்த ஊழியா லெய்திடும் பேதிக்கே
வடித்த கத்தநீர் தன்னிலே மாத்தினா
பொடுத்த கோதுமை கஞ்சி கொடுத்திட
எடுத்த ஊழிக்கி னதுழி யாகுமே

மாத்தினாவகைபரணி

முற்றிற்று.

இன்னம் அளவிரந்துள்ள மாத்தி
னா பாகங்களை பின்வரும்இரண்டா
ங்காண்டத்தில் வெளியிடப்படும்.

தேவிகாயம்.

முன்குவது கட்டுவகைபரணி.

விநிகர்கட்டு.

சீனாவிலும் ஒருபலம் வாய்க்கி சேராங்கொண்டபு, மடுப
லமெடுத்து துண்டுதுண்டுமாக வெட்டி ஒருசட்டியில் பா
திபோட்டு அதின்மேல் விநிகரையவைத்து மத்தபாதி
கொட்டையைபோட்டு விநிகரெதிராமல்முடி அடுப்பிலே
ந்றி எரிக்கும்போது விநிகரை காட்டினால் திக்கென்றெழி
ம் அனால் அடங்கியபிறகு விநிகரெதிரை எரித்துக்கொண்ட
பு பிள்ளைகளுக்கு தேனில் உணர்ந்தும் கொடுக்கலாம், பத்
திரம் புளிகட்டாது அந்த விநிகர்கட்டியில் பாதி உணர்ந்து
உலவத்தில் பொடித்து வைத்துக்கொள்ளவும், இதற்கு விந
ிக செந்திலைமன்று பெயராம், பலவிதகாயங்களுக்கு அரிவி
பிரமாணம் தேனித்கொடுக்கலாம்.

வேறுவகை-விநிகர்கட்டு.

ஜாதிலிங்கம் - விராகநிலைகொண்டவந்து முலைப்பா
லில் ஒரு ஜாமஞ் சுருக்குக்கொடுத்து எலும்பிச்சுப் பறசுத்தி
ல் ஒருஜாமஞ் சுருக்குக்கொடுத்து மணத்தக்காளி சாற்றில்
ஒருஜாமஞ் சுருக்குக்கொடுத்து எடுத்துவாய்க்கு வட்டில் சன்
னி சுரத் தலைவி இங்குக்கு முலைப்பாலில் உணர்ந்துக்
கொடுக்கலாஞ் சிதளஜலுப்பு இதுகளுக்கு தேனில் உணர்ந்
துக்கொடுக்கவும் (பத்திரம்) அரைப்புளி இச்சரபத்திய.

வன்னிகெற்பமாயி விநிகர்கட்டு.

ஒருபலம் விநிகரைய தேன் முலைப்பாலில் உணர்ந்து
வாரவைத்தெடுத்து ஒருபலம் வெல்லிக்கா வெல்லத்தை அ

லம்பட்டியிட்டு நன்றாய் கோவ்சயித்தது விநிகர்த்திற்கு கவச
ஞ்செய்து உலர்த்தி சிறுசூழியில்வைத்து அதன்மீது மண
ல்பரப்பி மணாற்று குடுபெரும்படியாக இரண்டு வரட்டியால்
புடம்போடவும் ஆரினாசிரஞ் எடுத்து மேல்கவசமிட்ட வெ
ந்தகந்தை நீக்கி வேகோகெந்தகம் ஒரு பலம் கொண்டு வந்து
முன்மாதிரியாய் பாவினிகத்து கவசத்து சூழியில்வைத்து
மணல்பரப்பி ஒருவரட்டி அதிகப்படுத்தி புடம்போடவும்
துப்படியேற்றுவொருதடவையும் புதுகெந்தகம் கவசத்து
ஒவ்வொருவரட்டி அதிகப்படுத்தி சு - தடவையும்போட்
டெடுத்து முடிவில் முன்மாதிரி பாவினிகத்துக்கவசஞ்செய்து
நாலுசிலைமன்செய்து சூழியில் புத்துவாட்டியில் புடம்போ
ட்டுயெடுத்து சட்டிலவாய்விற்று சிதளஞ் சுரஞ் ஜன்னி இ
வைகளுக்கு தேன் இஞ்சிரசுத்தி விநிகரத்துக்கொடுக்கவும்.

விரகிகட்டு.

வேண்டியமட்டும் வீரத்தை கொண்டுவந்து சாம்பிரா
ணி விராகநிலை - க, வெல்லிக்காசெந்தகம் விராகநிலை - க,
இரண்டு தாளசெய்து காரண்டியிட்டு அனலில்பிடிக்க உ
ருகிவருஞ் சமயத்தில் வீரத்தைபோட்டு புரட்டி எடுத்துக்
கொள்ளவும், ஜன்னி வாய்வுகளைகொடும் இதுபோல் விநிக
ரையுள் வட்டிக்கொள்ளலாம்.

பூரகிகட்டு.

சீனாவிலும் ஒருபலம்வாய்க்கி முலைப்பாலில் முன்குவது ஒரு
ரவைத்தெடுத்துவிநிகர்த்தி ஒருசட்டியில் துண்டுசரசம்பிழிந்து
அதில் பூரத்தைவைத்து அடுப்பேற்றி சிறுபாக அந்த ரச
ஞ் சுருக்கிவெறுவனாயிலும் பெரிதெடுத்தால் அதுகட்டும்.

ரசகற்பூரகிகட்டு.

நாலுவிநிகநிலைசகற்பூரத்திற்கு முலைப்பாலின்னை
டெடுத்து சாறுபிழிந்து இரண்டுஜாமஞ் சுருக்கு கொடுத்து
புது முகமுக்கவசாறுபிழிந்து இரண்டுஜாமஞ் சுருக்கு
கொடுக்ககட்டும்.

துருசுசன்னத்தில் விங்ங்கட்டு.

நிலையாவாணையிலேயை துவைத்து தெளிந்தனா நிறுத்தி
சாறுபிழிந்து ஒருகோப்பையில் பெரியபட்டியாக துவைத்து
பித்து சேனகாரத்தை நீரில்லாதது கவசித்து கோப்பையில்
வைத்து துருகுமுழுக்க மேற்படிசாதற்றையிட்டு எழுநூறு
பயிலில்வைக்க சாறு வற்றிப்போகும் பிரகு கருப்பு வெந்தி
லேசாறுவிட்டு எழுநூள் வெய்யலில்வைக்க நீர் கண்டவிடம்
அந்த துரிசையெடுத்து பசும் வெண்ணெயை தன்மையி
சி கோப்பையைதுடைத்து அதின் மெதுவகட்டியை வைத்து
ஆறுநூள் வெய்யலில்வைக்க அந்ததுரிசைன்னபுளும் அதி
ல் கொஞ்ச்மெறித்து சர்ப்புறந்திழு நெவினிருக்கும் நரம்மை
போக்கி அத்துடன் சேர்ந்து வைத்து பிசைந்து ஒரு ஜா
மம்வைத்து பிரகு எடுத்து ம்பளியிலாவது சிலையிலாவது
வைத்து பிழிந்தால் தாராளமாய் சாறுபிழிக்கும் சாறு பி
தாறுபிலைகளிலே கள்ளத்தை வைத்துக்கொள்ளலாம் மேற்
படிசாதற்றை ஒருபலம் லேசாக் கிதித்து மூன்றுஜாமம் நஞ்சு
கொடுத்தால் லேசாகம் மணிபாக்கட்டிடம் சர்வதாரம் ஜன்னி
சிதளம் இறுகட்டி வைலியாந்.

வேறுபாட்டை விரைக்கட்டு.

துருகு விராகநினை - கத, பரகாதமவிராகநினை - கத, இரண்டையும் தாள்செய்து அடிப்பில் ஒடுகாய்வைத்துமேற் படி தூளை அழந்துபங்காக்கி ஒருபங்கை ஓட்டில் தூவி எரிநி நசமையத்தில் ஒருவிராகநினை வீரத்தையோட்டு புரட்டி யெடுத்துக்கொள்ளும், ஒட்டிலுள்ள கண்டுக்களை சுரண்டி யெடுத்துவிட்டு மற்ற விராண்டிபங்குதூளையு விப்படியேசெ ய்வெடுத்து மறு ஓட்டும் விராகநினை - கதி குடத்தை கொண்டு வந்து கவசித்து கொளித்திவிட்டில் வீரம் உருகு மணியா கும் செடியம் அனை இதுகளுக்காகும்.

கட்டுவகைபரணி - முற்றிற்று.

இனி வரும் சுட்டுவகைபாகங்
களில் ~~கூட~~ உத்தமகூடத்தமமுறை
களை யிதன்மிகுவுரும் இரண்டாய்
காண்டத்தில் அச்சிடப்படும்.

சென்னை மாநகரம்.

நா ன் வ ர வ து

பற்பவலகபரணி.

விந் து ப ற் பி யம்.

வேணுவேனாடியாமட்டுங்கொண்டுவந்து வைத்துக்கொண்ட வெள்ளெருக்கன் வேரிச்சு காஞ்சம் பொட்டிலுப்பு பொட்டிலுத்து சார்பிழிந்து அந்த ரகத்தில் பாதிவெடுத்து லிங்கம் கிழ்வுருக்குகொடுத்து மத்தசார்விட்டு மேற்படி உப்பை அகாத்து உலர்த்தி துளசெய்து கழுத்துநீண்டரு மிவையில் அறைக்குடுவை அந்த உப்பைபோட்டு அதின் பேரில் லிங்கத்தைவைத்து அந்த லிங்கத்தையுமே உப்பை போட்டு நிரப்பி பந்து எதுவில் புட்டம்போட்டு உப்புசிவந்த வுடன் எடுத்து ஆரவைத்து லிங்கத்தை எடுத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கு அனுபானம்) தேன் நெய் வண்ணெண்ய் இது களில் பணவிடைகொடுக்க திரும்வியாதினை மேகம், ரணம் கரிமேகம், கழம்பு வாய் (கிடைவயல் லாந்திரம்) (பத்தியம்) இனாச்சி, பீர்க்கங்காய், மருங்கைப்பிட்டு வனா, நெய் கூட்டவும், வாய்பிடித்தால் பகம்பால் கொட்டி எரித்து முழுங்கவும். ரு - நாள் அல்லது ரு - நாள் சரப்ப, வேணும்.

வெளிவங்கப்பற்றம்.

வெள்வங்கம் நாலுபலமெடுத்துச் சம்பாட்டையையிடித்து கோணிப்பட்டையில்வைத்து அதின் னடுகில் வங்கத்தை வைத்து அருட்டி மண்ணினால் சீலை கவசஞ்செய்து நய வரட்டியில் புடம்போட்டெடுத்து கல்வந்திலுணைத்து சீசா னில் வைத்துக்கொள்ளவும், இதை நெய்யில் கொடுக்க மேக

ம உகம் நீங்கும், திரு நல்லெண்ணெய், மீன், பித்தா
ய் ஆகாது.

வேறுவித வெள்வங்கடற்பம்.

சுத்திசெய்த வெள்வங்கடற்பம் தகடாக செய்து பெரியா
ககத்தரித்து கொச்சிலையை ஊர்த்திவிடும் துறை ஒரு
கோணிப்பிண்டியில் ஓர்வெள்வங்கடற்பம் அதன்மே
ல் உயர்த்தப்படுவது அது. இதன்மேல் முடிவாக
ஓர்வெள்வங்கடற்பம் ஊர்த்திவிடும். இவ்
யில் வைத்து ஒருவரும் ஊர்த்தி வெள்வங்கடற்பம்
வெகாநிருப்பவையகளை நீக்கி பற்பமாய் நீற்றிடுங்கூட எதி
த்துக்கொண்டு வெள்ளெண்ணெயில் உபயோகப்படுத்தவும். மே
கம் வெள்ளை இதுகள் தீரும்.

கரிவங்கபற்பம்.

கரிவங்கபற்பம் வெள்ளெண்ணெயில் அத்திப்பட்டுத் து
ல்லது மருதம்பட்டையை விடும். மேற்கூறிய கவசஞ் செ
ய்து துறைகவசமாகக் கொட்டிப்போட்டுவிட்டு கல்வ
த்தி லனைத்துக்கொள்ளவும். வெள்ளெண்ணெயில் வெள்ளைமு
தலான மேகமுந்திரை (பத்தியம்) முன்முதிர்ந்திருக்கவும்.

சென்னைமகத்திற்கு பேரண்ட பற்பம்.

பால்போலிருக்கும் அண்டமுடைய பூநீரில் கொதிக்க
வைத்து சுழற்செய்து எருமைகண்ணி அண்டத்து மத்தியில்
வைத்து அதுவெள்ளெண்ணெயில் புட்டிட்டு விட்டு அதற்குப் பாகத்தி
ற்கு பூரம் ஒருபாகஞ்சேர்த்து நாய்நீராலானத்து கல்வெ
ய்நுலர்ந்தி அனாகெஜ புட்டிட்டு எடுத்துக்கொள்ள
(அனுபானம்) தேனில் பசுவெண்ணெயை அனாமண்டலங்
கொடுக்க செம்மேகத்தீரும்.

சீமைகல்நார்பற்பம்.

கல்லூர் ஐந்துபலங் கொண்டுவிந்து துண்டிதுண்டாகிய
பித்து புதுக்குடுவையில் போட்டு எலுமிச்சம்பழச்சுரர் விட்டு

நிழல் ஊரவைத்து ஓர்வெள்ளெண்ணெயில் தேமாதிரி நாய்
(உ) ஓர்வெள்ளெண்ணெயில் புட்டிட்டு விட்டு அதற்குப் பாகத்தி
ற்கு பூரம் ஒருபாகஞ்சேர்த்து நாய்நீராலானத்து கல்வெ
ய்நுலர்ந்தி அனாகெஜ புட்டிட்டு எடுத்துக்கொள்ள
(அனுபானம்) தேனில் பசுவெண்ணெயை அனாமண்டலங்
கொடுக்க செம்மேகத்தீரும்.

கற்பூரவாசன பற்பம்.

கற்பூரம் துத்து பற்பம் கருவிகளில் கருவிகளில்
நாய்ப்பூசி (அ) வாட்டியில் புட்டம்வைத்து பற்பமாகும் அதி
ன்மேலிருக்கும். தினனும்பைநட்டிவிட்டு கல்வந்திலனைத்
துபெடுத்துக்கொள்ளவும் இதைநெய்யில் கொட்டுத்தால் கல
மேகம்வாய்வு குடுவில்கூட இச்சாபத்தியம்.

வெள்ளைக்கு இருமலுக்குப் பரிசுபற்பம்.

சிரியமணக்குடுவையில் ஒருபலம் புட்டம்வெண்ணெய்யில்
புட்டிட்டு அதன்மத்தியில் ஒருபலம்படிக்காய் ஒரேகட்டியாக அதன்
நடுவில் புட்டிட்டு விட்டு அதற்குப் பாகத்தி
ற்கு பூரம் ஒருபாகஞ்சேர்த்து நாய்நீராலானத்து கல்வெ
ய்நுலர்ந்தி அனாகெஜ புட்டிட்டு எடுத்துக்கொள்ள
(அனுபானம்) தேனில் பசுவெண்ணெயை அனாமண்டலங்
கொடுக்க செம்மேகத்தீரும்.

வீரபற்பம் - பரிசுபெட்டு.

வீரம் இரதம் பொரிகாரம் இரதமுன்னும் சமயிடையா
வைத்து அதைத்து பனவெல்லத்தில் (க) பனவிடைபற்பம்
வைத்து சாப்பிட புண்ணெண்ணெயில் நிரந்தி கட்டிசுருது சூதகவர்
ய்வு விஷக்கடி கலக்கட்டு இதுகள்தீரும் (க) நாள்நாள்வே
லாகாப்பிடவும் வாரத்தெய்துபுட்டம் புளியாகாது.

பலகாபாபற்பம்.

பலகாபா (அ) பலம்வாங்கி யெலுமையின் போட்டு யெலுமிச்சம்பழை சார்விட்டு உலர்த்து (உ) வ புடம்போட்டு வெட்டி கல்வந்தினை உலர்த்து வைத்துக்கொள்ளவும் இதைநெய்யில் தேனில் கொட்டுக பக்களுகை நேரம் வந்தவுடனும் கடுமையுடன் உலர்த்து.

மாந்திரகாம்புபற்பம்.

மாந்திரகாம்பு (அ) என்னைவாங்கி துண்டி துண்டாய்நருக்கி உடைத்து இனையும் அதந்திக்குளையுபு பெரியபானையில் போட்டு (உ) ஜாமம்வேகவைத்து யெடுத்து பிரகு நீர்முள் லியிலையை அதறத்து மேல்கவசம்செய்து சிலேசுமடி (ரு) கைவரட்டியில் புடம்போட பஸ்பமாகும் கல்வந்தி லறைத் துயெடுத்துக்கொள்ளவும் நெய்யில்கொடுக்க மாநேரய்இடு ப்புநேரய் நாவரட்டியெள்ளை மேகம் இதுகவநீங்கும் இச்சா பத்தியம்.

பவழபற்பம்.

பவளம் (அ) பலம்வாங்கி யெலுமையின் புழரத்தில் ஒரு நாள்வளி கழியியெடுத்து வாய்அகலான ஓடுவையின்போ ட்டி முசல்ரத்தம்விட்டு சிலேசுமடி செய்து (ரு) கைவரட் டியில் புடம்போட பஸ்பமாகும் கல்வந்தி லறைத்தெடுக்கவும் இதைதேனில் அல்லதுநெய்யில் கொடுக்க இதுநம்ப லீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

கெட்டிமுத்துபற்பம்.

(அ) பிரகதிடை கெட்டிமுத்துவாங்கி இமை க-குண்ணி சார்விழிந்து சிரியகுடுவையில் போட்டு சிலேசுமடி செய்து (ரு) கைவரட்டியில்புடம்போட்டு கொடுக்கவும்நெய்யில்கொடுக்க நிகரகாந்தி விரியவிர்த்தியுடனும் இச்சா பத்தியம்.

சங்குபற்பம்.

(அ) பலம்சங்கு வாங்கி கல்வந்தினைவத்துபிரண்டைசா ள்விட்டு அதறத்து (ரு) பிண்டையாச செய்து உலரவைத்து (உரு) வரட்டியில்புடம்போட்டு இப்படி (எ) நடவை அதறத் தி புடம்பவைத்தபிரகு கல்வந்தி லறைத்து வெடுத்துக்கொ ள்ளவும் இதையெலுமிச்சம்பழைசத்தில் சாப்பிடவும் வாக குன்னம் நீர்க்கு குவியலும் இச்சாபத்தியம்.

ஆமையோடுபற்பம்.

ஆமையோட்டைநருக்கி பச்சைகோரைகெழிம்கையறை த்து அதின்மேல்பூசி கவசம்செய்து உலர்த்தி (ரு) வரட்டி யில்புடம்போட்டு பஸ்பமாகும் நெய்யில்கொடுக்க பசிதிபன ம்உண்டிக்கு உட்கந்தும் இச்சாபத்தியம்.

கருவங்கபற்பம்.

சுத்திசெய்த சீருவங்கம் (அ) பலம்யெடுத்து திகடுதட்டி ஆவாநாசமூலம்யிழந்து ஒருசட்டியில்பாதி அழுத்தி அதி ன்மேல் தகட்டைபுட்டிவைத்து மற்றபாதியைபோட்டுதள மாய் அழுத்தி மேல்சட்டிமூடி சிலேமணசெய்து கெஜபுடம் போடபய் நாரும் இதைபச்சம்வெண்ணெய்யில் கற்கண்டு இதுகளி கொடுக்க (உரு) மேகமோய்களையும்நீர்க்கும் கடும் பத்தியம்.

கல்நார்பற்பம்.

சுத்திசெய்த (உ) பலம்கல்நார்வாங்கி பசுங் கொடியத்தி ல் (ரு) நாள்வளவைத்து யெடுத்துகழுவிவலாந்தி ஆவா றையிலையை அதறத்து கவசம்செய்து கெஜபுடத்தில் வைக் கபஸ்பமாகும் இச்சாபத்தியம்முன்சொன்ன அனுபானங்களில் கொடுக்க சகலவேகங்களும் தீரும்.

தங்கபற்பம்.

(எ) அல்லது (அ) மாத்துள்ளபொலாவும் மதவசன
ல்களாக தகுதிநீட்டி நிகப்பு முன்னுணை. வேரின்புட்
டையையுறைத்து தகட்டன்மேல் (அ)தையாகமுடி சேலக
வசம்செய்து பந்துவரட்டியில் புட்டவவத்து ஆரியெடுத்து
இங்கிலிஷ்வெள்ளைகல்லுத்தி அறைத்துயெடுக்கச் சிலையி
ல்வைத்துக்கொள்ளவும் இதைமேல்சொப்பிட்டால் விக்க
மவாய்ப்போம். கைவிடக்கூட (க) விராகநிடை தகட்டுக்கு
(க) யெலுபிச்சங்கா எனவு யிருக்கவேண்டும்.

தாளகபற்பம்.

பச்சைதாளகம் (க) பலம்வரவிக் கல்கண்ணும்பை ஜெல்
த்தில்போட்டு தெளிந்தபிறகு தெளிந்தஜெல்லைகையிடுத்து
அந்தஜெலத்தினால் தாளகத்தை யேழுமுனையுன்றித்து பில்
லையெய்து உலரவைத்து ஒருசலசத்தில் சுண்ணாம்பு நீரு வி
தையஅழுத்தமாய்வைத்து அதின்மேல் இத்தபில்லையைவவ
த்து வேறொரு சலசத்தில் சுண்ணாம்புநீரை அழுத்தமாய்
வைத்து மூடி யேழுஜிலைகவசம்செய்து சுமார் (ய)வரட்டியி
ல்புட்டம்போட்டு யெடுக்கவேண்டிபஸ்பமாகும் தேனில்கொ
டுக்கவும் புனிதவெண்ணெயை கடுகுஅகாது.

ரசபற்பம்.

ரசம் (உ) விராகநிடையெடுத்து சிவகரங்க சார்விட்
டரைத்துபில்லையெய்து ரவியிலுலர்த்தி ஒட்டில்வைத்துமே
ல்துமிமூடி முணுஜிலைமண்செய் யெடுப்புட்டம்போட்டு நீரும்
இதைபனவெல்லத்திச்சுத்த கிராந்தி கைமவெள்ளை நீ
ரும் இச்சாபத்தியம்.

வெள்ளிபற்பம்.

முக்காவேலோசயகொண்டுவந்து அறைத்து எலுபிச்சங்
காயளவுஉருட்டி அதனுள்வெள்ளித்தகட்டை அச்சகாகத்
தட்டிசொருமி சிலைமண்கவசம்செய்து பத்துவரட்டியில் பு
ட்டம்போட்டு யெடுத்துக்கொள்ளவும் தாதுவித்திடுகவேண்டும்.

ணையிற் சிசிபிரம் னாம் மேகம் யெலும்புருக்கி முதலான
தற்கும் காடுக்கப்பட்டம்.

நாக்பற்பம்.

சுத்திசெய்தநாகம் (க) பலம் குதம் (உ) பலம் இரண்
டையும்உருக்கி ஒன்றுகதொந்திந்துஅஞ்சாங்காச்சல வெடி
யுப்பு (க) பலம்சேர்த்துசுதல்வந்திலிட்டிஉத்தாமணிரசத்தா
ல் (ச)ஜாமம்அறைத்து பில்லையெய்தி உலர்த்தி ஒட்டில்வைத்
த்து மேலோடுமூடி சேலசெய்து (ய) வரட்டியில் புட்டம்
போட்டெடுக்கவும் (இ)தற்கண்பாணம் பாஸில்வேகவைத்து
உலர்த்திய சுக்குருர்ணத்தில் பனைவெல்லம் சுமமாய் சேர்த்
துபிசைந்தவேகப்பத்தில் கழற்சிக்காய் பிரமாணம் யெடுத்து
அதிந்நிவிலிச் சை பற்பத்தை குன்றியிடவைத்து முன்
துவாண்டுகைக்கமூலம் சீழ்மூலமும் திரும்.

தங்கபற்பம்.

தங்கரேக்கு விராகநிடை (உ) சுத்திசெய்தசிறகாடாஓடு
விராகநிடை (க) இவ்விதண்புட்டம் அரைத்து உத்தாமணி
பால் (இ) துளிவிட்டுபிசரி பூணெயிலிட்டு ஒடுமூடி சேலசெ
ய்து ஒருகுண்டிசட்டியில் உயிரெட்டி அதின்மத்தியில்வை
த்துதவிபுற்பமாசுக்காசரோகத்திற்கும் அதிககொழுமை
யினவையுட த தாதுசேர்வையுத் திரும்.

பற்பவகைபாணி

முந்நித்து.

ஜீனி சேகரிக்கும் பற்பபரீக்ஷையில்
உத்தமபுகாரை இரண்டாவதுஅச்சிட
டுவரும் இரண்டாவகாண்டத்தில்யெழுத
ப்படும்.

ஐந்தாவது

செந்தூரவகைபரணி.

திரிலேக் கசெ துதாரம்.

அயப்பொடி பண்ட (அ) கெத்திலம் (உ) தங்கப்பொடி
விராகிடை (இ) வெள்ளிப்பொடி விராகிடை (ஈ) இவை
களைக் கல்லத்தில் கட்டு (க) கண்ணாம்பு சாரமும் சமனாகக் கட்டி
புல்லுஜெல்லத்தில் கட்டி (உ) உருவிஷ்டாதித்து அந்த நீ
ரினால் கை சரங்கை (ச) ஜாமரைத்து உண்ணத்தி புது
ட்டிலிட்டு அறிப்பேற்றி லேசாகவாருக்கும் பொது சிவந்துவ
ரும்பதத்தில் யெறித்துக்கொண்டு தேவியில் பண்ணிட்டு கொ
டுத்துவரவும் சோகை வெளிநுண்ணதல் கதேற்றம் பரிமந்த
ம்வாய்வு இவைகளிற்று ரத்தவிர்த்தியாகும்.

அன்னபேதி செந்திரம்,

அன்னபேதி (௮) விதிகளுடைவாங்கிபுனிச்சத்தண்ணியி
ல்ஊரவைத்து கல்வந்திபிட்டு (௯) எலுபிச்சம்பழரசம் வி
ட்டதெற்று பில்லைசெய்து உலரவைத்து ஜட்டி வைத்து
மேலோதிமுடி ஒருசிலைமன்செய்து (௧௦) வரட்டி சில புடம்
போட்டெடுக்கவும் இதைதேனிலிட மேகவாய்ச்
பக்கிக்குப் பதியுண்டாகும்.

வேறு - அன்னப்படிசெந்தூரம்.

மாண் செவி கள்ளியிலே ரத்திலுநாத்து பில்லை, தட்டி (ய)
பெருநில்புடமிட்டெடுக்கவும் தேள்மறையாய்வுவிக்கத்திரும்,

பா ம்பா னா செத் தூ ரம்,

மீரம் பூரம் ராம் சிங்கம் ரசசெந்திரம் செல்வசெந்திரம்
கம் வனகத்தி கனஞ்சி உதயசெந்திரம் உதயசெந்திரம் (ச) ராமம்

ம். ஆறாவது வெய்யூரில் வைத்தால் செத்தார்களும் யெடுத்
துக்கொளாடு பனவெல்லத்தில் யுரிசெய்யை கொடுக்கவும் இ
ச்சோபந்திரம் வாயுவளிக்கம் சுரட்டெனம் ஜன்னி நீரோத்தம்
இனையேய்கும்.

பாஸ்கூதசெந்தூரம்,

சிறிநாருநிவையில் பால்பலம் கொல்லிக்கொடுத்திய ஒரு
பலம்பாலை ரகத்துக்கு நீற்றெழுதிட்டு ஒடுமுடி சேலசெய்
தாமுள்ளதெருவில்புடிட்டு யெடுக்கவும் அரிசியிடை நேனி
லிட வாய்வுகூர்ந்தே

கனமன்றேசெந் தாரம்

மண்ணோம் (௨) லுய்யெடுத்து உலக்கிடத்தில் காச்சி ப
கவின்கேயியத்தில் தோயுக்கவும் இம்மாதிரி (௭) தடவை
காச்சி காச்சி துவைத்து உலலிப்போட்டு கொட்டப் பானாபி
னல்பிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து உலவதில்போட்டுபுகங்
கோமியத்தில் ஒருநாள் அறைக்கவும் வெள்ளாட்டுமுத்திரத்
ஒருநாள் அறைக்கவும் யெருமைக்கிடாமுத்திரத்தில் ஒ
ருநாள் அறைக்கவும் யிருகு

க. ர. ச. இ. க. லா. னி. ச. ர. ம்

பூத னாகிசார்!

பேர்ன்டைசர்

தன் மனையிலேசா ||

பச்சைமஞ்சள்சா

சங்கமபட்டினம் சாலை

ஆனெய் நெய் தூய்மை

நிர்வாகணமேதாம்
பொருள்கள்

சாமரணியிலைசா
: தேவநிபு:நி:

ஆலமுகா யமு, துச்சு
பிள்ளை இலவா

புள்ளியியலையடித்து நமது
செய்துள்ள காரியங்களை விவரிப்போம்.

உலர்ந்த கைகளை மீட்டி
கொண்டு வந்தாள்.

100-443887-100

உத்தரவணிகர்

கொட்டைகிரந்திசார்

ஆடாநோயைச் சாரா

நெல்லிக்காயடி, ததசா

சுருதிமேதா

சென்னை, 24.11.2019

சாத்திரமுலேச்சமுலகம்: முதல்
பொருள்: சா. திருமய

சுருதுவெம்புலம்

சென்னை நகராட்சி

பெரிசு கணபதி

தெய்வநாடுகளுக்கார்

உதவி செய்கிறார்கள்.

இவ்வாறு கிராமங்களில் நாளொன்றிற்கு ஒவ்வொரு தினங்களினாலுணைத்து முடியில்லிடைத்தி. (அ) கை வரட்டி. (ப) கூடைஉயி (ப) கூடைகரி செஜபுடத்தில் வைத்து முன்றுநாள் பொருத்தெடுத்தி கல்வத்தி லுணைத்து புட்டியில் வைத்துக்கொள்ளவும் இதை தேனில் அரிநிமிடைகொடுக்க கவாசகச்சம் உப்புநாள் கூடியம் மீடு-கிராணி உதிகாரம் உள்காச்சல், சோலை, வீக்கம் எட்டுமிட பாண்ட இவை யெல்லாந்திரும். கடுப்பத்திரும்.

தவ்வத்திரியார் சண்டமாருதாரம்.

கத்திசெய்த ரசகற்பூம். விசாகிடை - ச.

விரம்

நெல்லிக்கா கெத்தகம்

ரசசெந்தாரம்

இவைகளை கலவத்திவிட்டு உ-ஜாமய் கைவிட்டும் லுணைத்து எடுத்தி பிணவிடையாக பிணவெல்லத்திவிட்டிடுருட்டி முழு வச்செய்யவும், ஆறுவேளைகொடுக்க சன்னி (யுக) குழை மகோதரம், பிலிகை, குன்மம், வாதம் (அடி) கிரந்தி கொருக்கு, காமாலை, பிளவைசுரம் (சுச) வினாவாது ந்துர்வாதம், சூலை, பவுத்திரம், கண்டமாலை, கருமேகம், வச்சுகெடிகள், யோனிப்புத்து முதலானவியாதிக்கு தக்க அனபா னந்தனிலிட திரும்.

சண்டமாருதாரம்.

பூம். விசாகிடை - ப.

விக்கம்

ரசசெந்தாரம்

நெல்லிக்கா கெத்தகம்

இதுகளை கலவத்திவிட்டு முலைப்பால்விட்டிட்டு இராமமனைத்து கோழிவிட்டிட்டு வெள்ளையும் பிளியால் எட்டுகாணாத

து சிலிசெய்து நிழலிவிடத்தி நல்லஜெலம் ஒருபாசை திச்சுக்காய்ச்சி அதில் இதை சிலையைபோட்டு குடுஅரினபி ரகு எடுத்து உணர்ந்தி கல்வத்தி லுணைத்து தூரமாகும் அரிசிப்பிரமாணம் தேனிற்கொடுக்க சரிசவாய்வு ஜன்னிதி ரும், கடுகு, நல்லெண்ணெய், தயிர் பால், ஆகாது.

பூநாணிசெந்தூரம்.

பூங்காய்

பலம் - ௨,

படிக்காரம்

இவைகளை கலவத்திவிடத்து வெண்ணெய் அல்லது நெய்யில்சாப்பட்டும் பெரும்பாடு, வெள்ளை, பிணை, ரத்தகாசம், மேகவெடை, உள்காச்சல் உஷ்ணவாய்வு நாக்கு வரத்தி இதுகள் திரும். இச்சாபத்தியம். கடுகுநல்லெண்ணெய் நீக்கவும்.

தாம்பிரசெந்தூரம்.

தாம்பிர ஜல்லிக்காயை கொண்டு வந்து தட்டாமிடத்தில் கொடுத்த காச்சி யிலைபோல் தகடுகளாகத்தட்டினபிறகு நன்றாய் விவக்கக்காச்சி எலிமிச்சம்பழரசத்தில் தேய்த்தகவும் இப்படி (யுக) தட்டவைக்காச்சி தேய்த்தபிறகு அவுத்திக்கி வையாதுணைத்து ஒவ்வொருகட்டுக்கும் தளமாய்ப்பிசி அதாவது நத்தைச்சிந்தியில் தகட்டைசொருகி விளைத்தும் ஒரே முத்தையாய்திரட்டி சன்ன கொணிபட்டையை சேற்றில் புரட்டி வினாமொத்தைமேல் கவசஞ்செய்து இரண்டுமுத ஆழம் அகலகிளமுள்ள செஜபுடத்தில் நாரகை வரட்டியில் புடம்வைக்கவும் நா லுணைப்பிறகு அகலகிளத்தில் கல்வத்தில் வெள்ளெருக்கால்பால்விட்டதைத்து சிலிசெய்து நிழலில் உலர்த்தி அகல்கலவத்து மேல்அகலகிளத்தில் கவசம்செய்து குடு கைவரட்டியில் புடம்வைக்கவும் மறுபுற

பார்த்து உன் செந்தூரமாகியிருக்கும் அந்த கல்வந்திலிட்டு அனாதை புட்டிபிலினைத்துக்கொள்ளவும் (இதற்கனுபானம்) கால்படிபடிச்சத்தன்னியில் (உற) பலம் மிளகுபோட்டு (ந) நாளையவைத்து நாலானாயெடுத்துவெய்யலில்உலர்த்தி குணம் செய்து நெய்பழகியசட்டியில் ஒரு ருடாயிடைதேன் ஒரு ருடாயிடை இஞ்சிரசம் ஒரு ருடாயிடைபகம்நெய் மூன்றுமீட்டு வெந் குணம்போட்டு லேகியமாய் விளரிவைத்துக்கொள்ளவும் புறம் கொட்டை மாணம் லேகியத்தில் அரிசியிடை செந்தூரம் மூன்று ருட்டி சாப்பிட்டும் மாதசரம் மேகவாய்வு பாரிசவாய்வு கண்டமலை கிரந்தி இப்படிப்பட்ட வியாதியெல்லாம் நிவர்த்தியாகும் நானுயிர்த்திபுண்டி ஒருவல்லெண்ணை நீக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

செந்தூரவகைபரணி

முந்திற்று.

இனி வரும் செந்தூர முறைகளை
இரண்டாவது அச்சிட்டிவரும் இரண்டா
வகாண்டத்தில் வெளியிடப்படும்.

தேவசகயம்

ஆறுவது

மெழுகுவகைபரணி.

வெளிவிர்பாஷாணமெழுகு.

வெள்ளபாஷாணமிரண்டுபலம் கொண்டுவிந்து மெல்லியசிலையில் சுத்தி வண்ணவெள்ளாவியியேழுதிரம்வைத்து பிரகு வேரோதுணிசுத்தி தேத்தின்கேசிய) நாள்புதைத்துவைத்தெடுத்து நாளட்டிபடி (அதாவது) ஒருநாள்க்கிடைச - ரு - இவ்விதமாய் ஆயிரத்தி அறுதாறு வெய்யுடையுடையதாசத்தினால் அறைத்து முடிவில் செம்புசுத்தியில் (சு) பல்வல்லெண்ணைவார்த்து பதமாய்காச்சி பொங்கி வருவதற்குமுன் மேல்படி பழச்சாத்தி லறைத்த மருந்துபிலையை போட்டால் நாகப்பழகிரமாகும் அப்போ திரக்கிண்ணை யசாக்கடை ஆல்லதுகுப்பைமோட்டிநூத்திப்போட்டு மருந்தைமீத்திரம்பச்சிரப்படுத்திக்கொள்ளவும் தேன் ஆல்லது வெண்ணையில் கிறுபயருடுமணம் (ய) அல்லது (ய) நாள் சாப்பிட வேண்டி குஷ்டம் மேகரிணம் படை வாய் மூக்குரிணம் கண்டமலை செகப்பு கரப்பு படைகிரத்திமுதலானதும் தீரும் (பத்தியம்) தேங்காய்நல்லெண்ணை மீன் பூசினிக்காய்அகாது.

கோரோஜனமெழுகு.

லிங்கம்	விராகரிடை	உற
பூரம்	"	உற
சுத்திசெய்க்காளம்	"	உற
லவங்கம்	"	உற
விரம்	"	க
கோரோஜனம்	"	க

தேவிகையம்.

எழர்வது லேகியவகைபரணி.

கட்டுவாதிலேகியம்.

சீமைஅதிவினியம்	விராகவிடை	க
கடுக்கால்பு	"	க
மாநிகைய	"	க
மாதுளம்புமத்தோல்	"	க
தாதிக்காய்	"	க
லவுங்கப்பட்டை	"	க
போஸ்தக்காய்	"	க
மாங்கொட்டைபருப்பு	"	க
புளியங்கொட்டைதோல்	"	க
அபினி	"	க
கோரோஜனம்	"	உ
நல்லவெல்லம்	"	உ
நெய்	பலம்	உ

நெய்யை அடுப்பிலேற்றி வெல்லத்தைபோட்டு இவ்விரண்டின்கூடும் பாகு ஆகுமபோது ஹேநிலைகளைகுரணம் செய்துவைத்துக்கொண்டிருந்து பாவில் சிறுகுசிறுகுசுபாட்டு கிளரிலேகியம்போல் பிரக்கவும் பெரியவர்கள் குழந்தைகளுக்கும் ஆகும் சுண்டக்காய்விதம் காலையில் கொடுக்கவும் (க) வேளையில் சேதக்கழிச்சல் செய்தும் மந்தம்அல்லதுஅஜீரணம் நீக்கும்.

கடுக்காய்லேகியம்.

கடுக்காய் மலம் (உடு) உப்படி ஜெலத்தில் எட்டுக்கு ஒருபங்காய் கியாழம்வடித்து விவைதிற்து மிளகு ஓமம் திப்பிலி சுக்கு சக்கா வகைக்கி பலம் (வ) குரணம்வெய்துமே

லேகியவகைபரணி.

47

ல்படி கியாழத்தைஅடுப்பில்வைத்து இந்தகுரணத்தைகொட்டி பசும்நெய் கால்பாடிட்டு லேகியமாய்க் கிளரி புண்ணைக் காயளவு சாப்பிடவும் (சீரும்வியாதி) அக்கினிமந்தம் குலை மலஜெலவாய்வு ஆதங்க தீரும்.

நெல்லிக்காய்லேகியம்.

நெல்லிக்காய் பலம் (உடு) முன்போல கியாழம் வடித்து திப்பிலி-மிளகு-சுக்கு-ஓமம்-கிராம்பு-ஏலம்-குக்கில்-வாய்விளங்கம்-சிரகம்-தலியா-குக்கைக்கு மதுரம் வகைக்குபலம் வ, சக்காபலம் - உடு, நெய்ப்பா - வ, லேகியங்கிளரி பாக்களவு சாப்பிட மேகம், அஸ்சிகாரம், கராதல், கிராணி, வாய்வு, பொருமல், யிரும்பல், சந்தயம், சீனா, சிலேற்புணக்கிரும்.

சுக்குலேகியம்.

சுக்கு பலம் (உடு) இரண்டணாபடி தண்ணியிலிட்டு எட்டுக்கு ஒரு பங்காய் கியாழம்வடித்து பனவெல்லம் இரண்டணாபலம் ஓமம் கால்பாடி உலிவேப்பிலை அரைபலம் நெய் அரிக்கால்படி இவைகளை லேகியமாய்க் கிளரி புண்ணைக் காயளவு சாப்பிட கிராணி, மூலம், வாய்வு, அநிசாரம், திப்பி, சத்தம், வீக்கம், பாரிசவாய்வு, மந்தம், புளித்தயேபுட்டி தரும்.

மிளகுலேகியம்.

மிளகு பலம் - உடு, இரண்டணாபடி தண்ணியில் கியாழம்வைத்து எட்டுக்கு ஒருபங்காய் சுண்டயிரக்கி கற்கண்டு உடு - பலம் அக்கிராசாரம், சிரகம், கிராம்பு, ஏலம், கோஷ்டம், மதுரம், சந்தயம், வாய்விளங்கம், நருக்குமூலம், வகைக்கு கால்பலமாக யெடுத்து குரணித்து நெய் கால்ஆதார்க்கு தேன் அரிக்காலாழாக்கு ஹே மேற்படி லேகியத்திற் குரணத்தைக்கொட்டி நெய், தேன் முதலானதும் விட்டு லேகியமாய்க் கிளரி. கெச்சக்காய்விதம் சாப்பிட (சுகா) சிலேற்புணக்கிரும்.

பனமும் கபங்கள் நீர்தோஷம் சிலவிஷம் மூன்றுகூறும்வா
தமுந்திரும்.

திருமலுக்கு லேகியம்.

மிளகுபலம் (க) பசும்வெண்ணெய் பலம் (உ) சினுக்கங்கள்
பெலம்-க, மிகைகூரணித்து ஒருசட்டி. அடுப்பில்கவத்து
நெய்யைவந்தி உருகினவுடன் மிளகு-சூரணம் போட்டு கற்க
ண்டுபோட்டு சிவந்துவருமளவுங் கிளரி லேகியமாக்கி வைத்
துகொண்டுகளந்திக்காய்விதஞ்சாப்பிடவும். இச்சாபத்தியம்.

திப்பிலிலேகியம்

வாங்கியிடித்து இரண்டாபடி ஜெ
ஷ்டம் காய்நீர் எட்டுக்கு ஒருபங்காய் யிரக்கி கற்கண்
டு இரண்டாபடலம் சுக்கு-கடுக்கா-ஆக்கிராகாரம் அரைத்
தும் சீரகம் தலையா வெட்பாலரிசி ஒன்பகப்பு கோஷ்ட
ம் வகைக்கபலம் (உ) தேன் உரி-வ, வெங் ஆழாக்கு மேற்படி
கியாழத்தில் சகலமும்விட்டு லேகியமாய் வெண்கலச்சக்கா
ய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட சிலேற்பனம் வாதம் யிருமல் வாயவு
டப்பிசம் நீங்கும்.

மதனகா தேசுரலேகியம்.

சுக்கு	பெருஞ்சீரகம்	அநிமதுரம்
கிராம்பு	மிளகு	வால்மிளகு
திப்பிலி	செவ்வாகப்பு	நிரிபலா
எலம்	ஜாதிக்கா	சாபத்திரி
லவங்கப்பட்டை	லவங்கப்பத்திரி	கோஷ்டம்
கொத்தமல்லி	தாளிசம்	குஞ்சீரகம்
அகலகெந்தி	செண்டிப்பு	கஸ்தூரி மஞ்சள்
தக்கோலம்	சசகசா	நீர்முள்ளிவித்து
உளுந்து	முன் லேம்சினி	நிலப்பலங்கிரங்கு
திராட்சி	அபிணி	

இதில் வகைக்கி அனாபலமாகயெடுத்து வருக்கவேண்டிய
தினுகளை வருத்து தூள்செய்து வஸ்திரகாயம்பண்ணிவை
ந்துக்கொண்டு இதற்குசரியிடையாய் கெஞ்சாவையிருத்தே
டுத்து நல்லஜெலத்தில் (எ) திராக்கமுகியெடுத்து விதைகாம்
முதலானதும் நீக்கி (உ) படிநல்லஜெலத்தில் (அ)படிபசும்
நெய்விட்டு அகில்கஞ்சாவைபோட்டு நன்றாய்சாச்சி திட்டி
கட்டிவெய்ய அயச்சட்டியில் பிழிந்துக்கொண்டு மற்றநெ
ய்யையும் கையா-நன்றாய் பிழிந்துக்கொண்டு பசும்பால்உழ
க்கு சக்காபலம் (நய) ஒன்றாய்விட்டு அடுப்பேற்றி பாகு
பதத்தில் சூரணங்களைகொட்டி நெய்யைவிட்டு வெந்தசமய
த்தில் தேன் பலம் (அ) விட்டு பதமாய்கிளரியிரக்கவும் இர
வில்புசித்தானபிறகு ஒருகனஞ்சிமுதல் மூன்றுகனஞ்சி
யில் புசித்தலாம் வீரியம் அதிகரிக்கும் தேகம் சிறந்துவரும்
யசுர-சூரணம் இவைகள்நீங்கும் தேகஆரோக்கியமும்
உடமும் உண்டாம்.

இத்திரியவகைக்கு மாணிலேகியம்.

வெள்ளாட்டின்பிழும் (ரு) வாங்கி பொடிபாக ஆரித்து
வெய்யலில் உணர்ந்தி தூள்செய்து வஸ்திரகாயம் செய்து
வைத்துக்கொண்டு அழுகக்கூறியிருபடி (உ) சசகசா
திரிகமுகுலம்சாதிக்கா ஜாபத்திரி கிராம்பு அகிமதுரம் கோ
ஷ்டம் அக்கராகாரம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நீர்
முள்ளிவினா பூனைக்காலி வினா முருங்கைவினா நத்தைச்
சூரிவினா ஆலன்வித்து ஆரன்வித்து சாணாபருப்புபாதம்
பருப்பு வகைக்கபலம் (வ) இளவகுப்பாகவருத்து சூரணம்
செய்துவைத்துக்கொண்டு கெஞ்சாஇரண்டபெலம் யெடுத்து
நல்லஜெலத்தில் (எ) திராக்கமுகி வினாகாம்பு முதலானதும்
நீக்கி உலர்த்தி நெய்யில் சூத்து சூரணம்செய்துக் கொள்ள
வும் பசும்பால்உழப்பதத்தில் சூரணங்களைகலந்துகொ
(உ) பலம்போட்டு பாகுபதத்தில் சூரணங்களைகலந்துகொ
ஞ்சகொஞ்சா-சினரிக்கொதித்து நெய்(உ)பலம்தேன்(ய)
பலம்விட்டு லேகியமாகமாய் கிண்டியிரக்கி வைத்துக்கொ
ண்டு கொட்டைப்பாக்ருபிரமாணம் இரவில் புசித்தானபிர
கு சாப்பிடவும்.

லேகியவகைபரணி-முற்றிற்று.

தேவிகாயம்.

எட்டாவது

எண்ணெய்கைபரணி.

கிரந்திக்கும்மேகவெட்டைக்கும்யெண்ணை.

சந்தாமணக்கெண்ணைசேர் (க) க்ரு செங்கொட்டை
சேர் (வ) சாம்புண்சேர் (வ) செவியம்சேர்-வ-சித்திரமூலம்
வேர்பட்டை (வ) யெண்ணையை அடுப்பில்வைத்து செ
ங்கொட்டையை இரண்டு துண்டுகளாக வெட்டிப் போட்டு
மற்றமருத்துகளெல்லாம் இடித்துப்போட்டுருக்காய்ச்சி
ட்டுத்துக்கொள்ளவும். நித்தமே (க) கரண்டிவிநம்(சய)காளை
க்கி இரண்டுவேளையும் சாப்பிடவும் சர்வகிரந்திமேகம்மேக
வெட்டை உவரல் இதுகூன்றிரும் இச்சாபந்தியம்.

குளிர்ச்சியெண்ணை.

சந்தாமணக்கெண்ணை	படி. க
பழச்சா	படி. க
யிளநீர்	படி. க
பசும்பால்	படி. க

இவைகளைஒன்றாய் உலத்திகலந்தி அடுப்பில்வைத்து மெழுகு
பதமாய் காய்ச்சிவடிக்கும் சமயத்தில் பராகிச்செக்கை ந
னியா சேகரம் வால்மிளகு லவுச்சுப்பட்டை ஜாபத்திரிவகை
க்கிபலம் (க)இவ்வருப்பாக வருந்து சை யெண்ணையில்
போட்டு சற்றுபொழுது உடனேயிரக்கிவைத்து கோரோ
ஜனை விராககிடை (உ) குங்குமப்பூ விராககிடை(உ)கற்க
ண்டுபலம் (டு) செவ்வாழைப்பழம் (அ) இவைகளை யெண்
னையில்போட்டு கலக்கிவைத்துக்கொள்ளவும் (ச) பலம்வித

எண்ணெய்வகைபரணி.

51

மாய் (டு) நாள் அல்லது (எ) நாளைக்கிசர்ப்பிடவும் இச்சாப
ந்தியம் சகலகுடும்பதனியும் திவோகம்குளிர்ச்சியாகும்.

சுகபேதியெண்ணை.

சந்தாமணக்கெண்ணை படி (உ) பசும்பால்படி (உ)அதி
மந்திர கடுக்காயித்துப்பு திக்குரோகணி நாளம் வகைக்கிப
லம் (வ) இந்தசரக்குகளையிடித்து கலக்கி காச்சி வாடித்துபெ
ரிபவர்களுக்கு (உ) பலம்கொடுக்கவும் ஒருநாழிசென்று வெ
ன்னீர்கொடுக்கவும் பேதிநிறுத்தவேண்டில் உபபுகஞ்செரு
ர் மாலையில்மிளகுசக்குடியாழம் இரத்திக்கும் ன்ளகுநீர்
தும் சாப்பிடவும் துவனாதுகையலாகும்.

வெள்ளை, மேகம், வாய்வு, புண்டிய,

கிரந்தி துகளுக்கு

சேந்தமங்கலத்து யெண்ணை.

ஜாதிக்கா பலம்-க	லவுங்கம்பலம்-உ
லவுங்கப்பூ பலம்-உ	சிறுலவுங்கப்பட்டை பலம்-உ
பால்மிளகு பலம்-உ	ஜாபத்திரி பலம்-க
கருஞ்சேரகம் பலம்-டு	கடுகுரோகணி பலம்-உ
சோம்புபலம்-க	கசகசா பலம்-க
வாய்விளங்கம் பலம்-க	குரோகணிநாளம் பலம்-க
நாளிசுப்பத்திரி பலம்-க	வெட்பாலையரிசி பலம்-க
பரிசுசெக்கை பலம்-டு	உரித்திபலம்-அ
கடுக்காய்-உ	

இந்தநனுகளை யிடித்து வனநாகாயம்செய்து வைத்துக்
கொண்டு விளக்கெண்ணை (க) வீணை நாய்அகண்ட சட்டியி
ல்வாத்தி அடுப்பேற்றி யெறிக்கும்போது அதில் போடவே
ண்டிய தினாககள் பூவரசன்பட்டை (ஒருபடி) பஞ்சுபோல்
நருக்கிப்போடவும் சங்கமவோர் கரிச்சாலைஇரண்டும் ஒ

ருகுத்து பஞ்சபோலயிற்றுப்போடவும் மேல்கூரியவகை
யில் பூண்டைமாத்திரம் உரித்து பல்லுபல்லாய் பெடுத்து
போடவும் தீயிறுகையெரித்து சிலங்கைக்கொதிவருகையிற்றி
ன்வஸ்திரகாயம் செய்துவைத்திருக்கும் மருந்தைச் சொட்டி
கலக்கி பிரக்கும்பொழுது (உ) பலம் வளத்தை சுத்திசெ
ய்து பொடிப்பண்ணி போட்டு கலக்கியிரக்கவும் கருகண்டு
பலம் (ரு) திராட்சைமும் பலம் (ரு) யிறுகள் போட்டு கலக்
குவைத்துக்கொண்டு காணியில் ஒரு திறுதாண்டிவிதம் (எ)
நாள்சாப்பிடவும் பத்தியம் வருத்தஉப்பு சுட்டபுளி மருபத்
தியம் (ச) நாளும்பிப்பீடியேயிருக்கவும் தீரும் வியாதிகள் பு
ண்ணுண்ணிக்காகிரந்தி மேகம்வெள்ளை சிலவாய்வுகள் இது
கொல்லாம் தீரும்.

வெர்ப்புணீசருக்கு பழபதுபெண்ணை

வெண்ணைய - க - விசை அடுப்பேற்ற நாளிரோ
ருகுதிக்கொண்டிவந்து பெண்ணையில் போட்டு காச்சவும்
அந்தவேர்மளக்கென்று உடைந்தால் பெண்ணையெயிரக்கி
வைத்துக்கொண்டு சாப்பிடும் விவரம் காலையில் - ந - பலம்
பெண்ணைப் பிட்டு உடனேபழையது சாப்பிடவும் கணச்
சூடுதீரும். கெற்பத்திலுள்ள சிசுவுக்கு யாதொரு வியாதியும்
அணுகாது கெர்ப்பபுரியானவன் - ரு - வந்தமகம் முதல் சூ
மாதம்வரையில் அந்தசந்தயம் முதலில் - க - நாள்சாப்பிட
வும் இச்சாபத்தியம் துருக்கியாயிருக்கும்.

{ தீயிர் சுடிப்பு குட்டரிணம் படை சட்டை }
மேகம் குட்டம் செரி.

இதைக்கு பெண்ணைய.

பூவரசம்பட்டைரசம் அத்தப்பட்டைரசம் வெண்ணுரு
ரசம் கோவைரசம் பிச்சங்கரைசம் வகைக்கபடி - வ - வேவி
த்தருத்து பெண்ணை படி - உ - அழுக்களுங்கிழந்து பலம்
உ - பரங்கிசெக்கட்டை - க - லவுங்கப்பட்டை கார்போ
கஅரிசி கடுகுரோணி வாய்விளங்கம் திப்பிவி வகைக்கு

பலம் - க - மிளகுபலம் - ந - பூரம்பலம் - வ - இதுகளை தூள்
செய்து மேல்படி சாறுவகைகளை பெண்ணையில் உலத்தி அ
டுப்பேற்றி சிலங்கைக்கொதிபக்குவத்தில் தூள்செய்த மருந்
தை போட்டுகலக்கி வடித்துக்கொண்டு சாப்பிடுகிற விதம்
வேளைக்கு (உ) பலம்விதம் (க) தட்டை (எ) நாள் சிட்டு
(எ) நாள்சாப்பிடவும் பிர்க்கங்காய் முருகுக்காய்துவரம்
பருப்பு உப்பு அறைக்கீரை ஆகும் புளிச்சுக்காய்வுதம் மே
ல்வண்டியாதுயெல்லாம் தீரும்.

சர்வமேக சட்டை குட்டரிணங்களுக்கு

நாரசிம்ம பெண்ணைய.

வள்ளைகலையாணமுருக்கம்பட்டை பூவரசம்பட்டைஇ
லவன் பட்டை தனித்தனியிளநீர்விட்டு மிடித்து பிழிந்த ரச
ம்வகைக்கபடி (வ) பிச்சுதண்ணிரசம் படி - வ - துத்தியிலை
ரசம்படி - வ - சிதுசின்னிரசம் படி - வ - கந்தாழைசாதம்
தேங்காய்பிரமாணம் வெந்தியம் பலம் - உ - தூள்செய்து
ரு - பலம்சித்தாமணியெண்ணையை அடுப்பி லேற்றி வெ
ந்தியத்துளைபேருட்டி தாழைசாதத்தையுழைபோட்டுமேல்
படி பிழிந்துவைத்திருக்கும் ரசங்களையுண்ணத்தி காச்சிபதத்
தில்வடித்துக்கொண்டி பூரம் - உ - பலம் மேல்படி பெண்
னையவிட்டாறத்து அதில்கலந்துவைத்துக்கொண்டு
யில் ஒருருபா பெண்ணையெண்ணெய்பிச்சு வெண்ணீர்சாதம்
சாப்பிடவும் - ரு - நாள்அல்லது - எ - நாள்சாப்பிடவும் ம
ருபத்தியம் அதைஉப்பு அதைபுளி சேர்த்துச் கொள்ளும்
மேல்வண்டியெல்லாம் தீரும்.

{ குழந்தைகளுக்கு பெரிபுகளுக்கு }
அச்சரம் மேகவெள்ளை விணம்

இதுகட்கு குளித்திடுகைவன.

மணத்தக்காளி - துளசி - துத்தி - பிரமி - வில்வம் - வல்லாரை -
கையரன் - பொடி - தாது - புங்கு - சங்கு - இவற்றில்

கரின்ரசம் வகைக்கி படி - வ - முத்தெண்ணெய் படி - க
இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து திப்பிசி ஆரத்தை ஒமம் வசம்
பு கஸ்தாமிமஞ்சள் வகைக்கிபலம் - ஓ - ஜாதிக்காபலம் (அரிக்கால்)
தூளாயிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து மேல்படி யெண்ணெயில்போட்டு
பதமாய்மாச்சிவடித்து குழந்தைகளுக்கு ரண்டிவிதமும் பெரியவர்களுக்கு - வ - பலம் விதமும் எ-
நாள் கொடுக்கவும் நீச்சாபத்தியம்.

கெணகுட்டிக்கு குளிர்ச்சியெண்ணை.

சித்தாமணக்கு யெண்ணெய்ப்படி - க-வல்லாராசம் படி -
வெந்தியம்பலம் - உ - ஆவின்பாலிலைத்து யெண்ணெயில்கலந்து
காச்சிவடித்து கொஞ்சம் சக்கராயிட்டு கொடுத்துவரவும்
நீலோகந்தணித்து குளித்தியுண்டாகும்.

குழந்தைகட்கு மாந்த்யெண்ணெய்.

உத்தாமணிசம் - பலம் - ஏத -
விளக்கெண்ணெய் - எத -

இரண்டில் கலந்து அடுப்பேற்றி காசா பிரக்கினவுடன்
பூரம், எலகிசி, லவங்கப்பட்டை, கரிசு, வகைக்கு விராகி
டை-உத கடுகுரோகணி (ஒன்றே அரிக்கால்) விராகிடைஇ
வைகளை தூளாசெய்து கலந்துகலிசாந்து எண்ணெயில் கலந்து
வைத்துக்கொண்டு வேலைக்கி சிறுகரண்டிவிதம் கொடுக்கவும்
உப்பில்லாபத்தியம் நாயார்கூட பத்திய மிருக்கவேண்டியது.

குழந்தைகட்கு சகலமாந்த்யெண்ணெய்.

நிய - பலம் முத்தெண்ணெயில் தூளி, முகமுக்கை,
உத்தாமணி-சிலந்திராயர், தேன்கொடுக்கு, செருப்படை-
காயகை, கொச்சிலை, வெள்ளருகு, பிராமிலை இவைக
ள் ரசம் கொடுக்கி (அரிக்கால்படி) கத்தாழைமடல்சாதங்கி
லிக்காய்ப்பிரமாணம் வரகுவைக்கலிச வெறுப்பி யெடுத்தி

-ஆறு ஆத்துதும்பட்டிக்காய்ரசம் இவைகளை தே எண்ணெயில்விட்டுகாச்சி சேறுபதமா பிரக்குஞ்சமயத்தில் கருஞ்சீரகம்,
வெந்தியம், கோஷ்டம் வகைக்கி பலம் - ஓ, செண்பக
காய், விராகிடை-க, பூண்டிபலம் - ஓ, போட்டு பதமாய்
காச்சிவடித்து திரோகதிடத்தின்படி (வ) அல்லது 2 - ஓ -
பலம் விதமாய் கொடுத்து மூலையில் மிளகுசாம்பலாக்கி து
த்தியிலை வெந்தியம் - வெங்காயம் கியாழமிட்டுகொடுக்கவும்
சகலமாந்தமும் தரும்.

குழந்தைகட்கு அள்ளுமாந்த்யெண்ணெய்.

சு - பலம் சித்தாமணக்கெண்ணெயில் (கடு) பலம் வெ
ப்பாலன்பாலிட்டு (கடு) பலம் வெய்வாய்ரசம் கொடுத்து
சீரக கடுகுரோகணி வகைக்கிபலம் அரிக்கால் கொடுத்து
ப்போட்டுகாச்சி வடித்துக்கொள்ளவும், பால் குடிக்குங் கு
ழந்தையாயிருந்தால் கால்பலம்விதமாய் 10 - நாள் கொடுத்து
தாயாருக்கு புளியில்லாமல் பத்தியம்வைக்கவும்.

சுழிமாந்தத்திற்கு எண்ணெய்.

இண்டயிலேசார், சங்கம்யிலேசார், தூதுவேளைசார், துள
சிசார், கொச்சிசார், உத்தாமணிசார், நாய்துளசிசார், ஏரண்
டத்திலம் வகைக்கி படி - அரிக்கால் கடுகுரோகணிபலம்-உ
இத்துப்பு பலம்-வ, வெண்காரம் பலம்-வ, சன்னாஷ்டகம் ப
லம்-உ, ஒமம்பலம்-வ, கருஞ்சீரகம் பலம்-வ, வசம்புபலம்-வ
பூண்டிபலம்-உ, இதுகளை ஆனாந்து மேற்படி சாருவகையுட
ன அல்லாக்கெண்ணெய் அடுப்பேற்றி பதமாய் காச்சிவ
டி கொலையில் ஆரண்டிவிதம் உள்ளுக்குகொடுக்கவும்
உச்சாபத்தியம், சுழிமாந்தம், பொறைமாந்தம், வாத்தமாந்தம்
இதுவெல்லாந்தரும்.

எலகிசுபேட்டுஎண்ணெய்.

புங்கம்பட்டை, பூசம்பட்டை, உழல்செட்டை,
* வெள்ளாயிப்பட்டை, மணிப்புங்கப்பட்டை, வெள்ளை

பட்டை இவைகள் துணுசிற்ரு அனாவீசை விதமாய் நிருந்
தெடுத்த பஞ்சுபோல்யிடித்து (அ)படி தண்ணீரில்போட்டு
ஒருபடி கியாழமாயிரக்கி சங்கங்குப்பியிலை பெருகுமியிலை
இரண்டு சிறுநீர்விட்டு யிடித்து பிறிந்தாசம் பந்தம்
பிரயயிரசம் பந்துபலம் இவைகளை மேற்படி கியாழத்தி
லுற்றி விளக்கெண்ணெய் ஒருவீசை கூடவிட்டுகலைக்கி அ
டுப்பேற்றி பதமாய் காய்ச்சி யிருந்து ஒருகரண்டிவிதம் ஏ
ழுநாளைக்கி சாப்பிடவும் கடும்பத்தியம் மரு பத்தியத்தில் பு
ளிகாஸ்கட்டலம் மோர், பெய்யி, யிரச்சுட்டலும் (பசு) நா
ளும் போனயிறகு பதினைந்தாளுள் விளக்கெண்ணெய்தேய்
த்து ஸ்தானஞ்செய்யவும் மேகங், கிரந்தி, சிலந்தி, சிலைமு
கும்.

வாயிப்பட்டையின்பது குருவி யாலும் போ
ல் விழுதுவிட்டு அந்தயிலைபோலிருக்கும் அது என்ன ம
ய்யும்.

அணக்கட்டாத்தூர் எண்ணெய்.

கரசலாங்கண்ணி பொன்னாங்கண்ணி நிலக்கடம்பு துணு
யிலை, பிரமியிலை, முட்டக்கத்தான், பொதேலை, செருப்படை
வெண்ணாருகு முகமுசுக்கை, புங்கம்வேர், வெங்காயம் எலிமி
ச்சம்பழம் இவைகளின்சாறுதினுசிற்ரு (அரிக்காற்படி) விள
க்கெண்ணெய் கூடு-பலம் இவையெல்லாம் ஒன்றுக்கலந்து அ
டுப்பேற்றி பதமாய்க்கி மெழுகுபதத்தில் எரக்கி வித்துக்
கொள்ளவும் காலையில் ஒருகரண்டி யெண்ணெயில் அரிக்காற்
பலம் சங்கரை ஒருபலம் நீராகாரம் பந்தம் பந்தம்
புகட்டலாம். மேகம் உக-ம ரெத்தப்பாயம், கண்டி
மேகரிணம், பவுத்திரம், மூலம், முடக்கு, பிடிப்பு, மேகம்
யவு, மேகவரல், மேகபடலம், புண்சிலந்தி, கிரந்தி, அண்ட
வாய்வு இவைகள்திரும்.

கெணத்தூக்குயெண்ணெய்.

விளக்கெண்ணை படி - க - கையானதகரை பொன்னாங்
கண்ணி சோத்துக்கத்தாழை வெள்ளைவெங்காயம் கோவை

புளியானா கற்பூரவள்ளி இத்ததினுசுகஷின் ரசம் வகைக்கி
படி (வ) ஜாதிக்கா ஜாபத்திரி மாசிக்கா கடுக்காப்புகோஷ்டம்
அமுக்கணங்கிழங்கு சீரகம் லவுங்கப்பத்திரி லவுங்கப்பத்
டைபூண்டு வகைக்கிபலம் (அரிக்கால்) பசும்பாஸ்படி (க)மே
ல்கூரிய்கடைசரக்குகளை அறைத்துபாஸில்கலக்கி சாறுவகை
யெண்ணைமுதலானதும் ஒன்றுக்கலந்து காச்சிவிடித்துதிகா
ரோஜனை குங்குமாப்பு வகைக்கி அரிக்காபலம் தூள்செய்து
போட்டுவைத்துக்கொண்டு களஞ்சிவீதம் காலே ஒருவேளை
யாக (ரு) நாள் அல்லது எ - நாள்கொடுக்கவும் கெணவெட்
டைகண்களும் மாந்தம் உப்பிசம்ரெணங்க்கெற்பவெட்டை
இதுகந்திரும்.

சகலகரப்பா னுக்குட் யெண்ணெய்

பூவரசன்பட்டை செங்கத்தாரிப்பூ தகரப்பட்டைகண்ட
ங்காலி நிலாவரை வகைக்கிடலம் (ய) யெடுத்துயிடித்துஅஞ்
சிபடி தண்ணியில் கியாழம்வைத்து ஒருபடியாக சுண்டிக்கா
ச்சிவிருத்து முத்தெண்ணை (உ) படி வெள்ளாட்டுப்பால் (க)
படி ஒன்றுக்கலந்து மிள்குருஞ்சீரகம் காரகோலரிசிபூண்
டுவசம்பு சதடிப்பை வலம்புரிக்காய் பரங்கிப்பட்டை இது
கள்வகைக்கிபலம் (வ)யெடுத்து விளம்வருத்துவாசு
த்து வஸ்திரகாயம்செய்து மேல்கூட்டிய யெண்ணையில்மே
ட்டு காச்சிவிடித்து பிரதிகாலையிலும்கரண்டிவிதம் கொடுக்க
சகலகரப்பா னும்திரும் அடியில்கின்றகடுகெடுத்து ரெணம்
துருவவும் திரும் (ரு) நாள் அல்லது (எ) நாள்கொடுக்கதா
துருவவும் திரும்.

குழந்தைகள் சகலகரப்பா னுக்கும்

யாழ்ப்பாணத்தெண்ணெய்.

விளக்கெண்ணை படி (வ) கொச்சி கருகொச்சி செம்பு
வள்ளி சிலந்திராயகம் சங்கங்குப்பி சங்கலை முருக்கலை செம்
வெட்டி பூவரசன் சிறுசெருப்படை கோழியாவாரா கற்

தாலை இதுகளின் சாறுவகைக்கி (க) பலம் யெடுத்தது யெண்ணையில்விட்டு அடுப்பிலேற்றி செங்கத்தாரிபட்டை கருஞ்சீரகம் கடுக்கா களிப்பாக்கு வெங்காயம் வகைக்கி (உ) விரிநிடைபாக யெடுத்துதாளாகயிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து யெண்ணையில்போட்டு மெழுகுபதமாய் காச்சி காலையில் (உ) காண்டிவிதம் (ரு) நாள் (எ) நாள் அல்லது (ய) நாள் கொடுக்க சகலகரப்பான் ரினம் சொரிசுரங்கு முதலானது மீக்கிவிடும் தாயும்பிள்ளையும் பத்தியமிருக்கவேணும்.

பக்களுலெர்ப்பகுலைக்கு யெண்ணெய்.

முளகரணையிலையை உரலிவிட்டு ஜெலம்வார்த்து யிடித்து (யஉ) பலம்ரசம்பிழிந்துக்கொண்டு அதில் (யஉ) பலம் முதலெண்ணையிட்டு உரித்தெடுத்தபூண்டுநிசி (ச) பஞ்சு காச்சிவடித்துதோக்கிடப்பட்டி (க) நாளைக்கி கொண்டு வரபேதியாகும் பேதியுதிகமானால் நோய்நீங்கி தென்று தெரிந்துக்கொண்டு நிருத்திவிடவும் இச்சாபத்தியம்.

வினாலாதசஞ்சிவி யெண்ணெய்.

கெச்சக்காய்பருப்பு ஏலம்
வால்மிளகு பரிங்கிசெக்கை
சுண்ணாம்பட்டை பூரம்
சுத்திசெய்தவாளப்பருப்புக்குரோகணி

வகைக்கி (உ) பலமாகயெடுத்து யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்துவைத்துக்கொண்டு கெச்சக்காய் யிலேவேரு முதலான மூலம்கொண்டுவந்து (ய) பலம் (ரு) பஞ்சுபோல் யிடித்து ஒருபடி தண்ணியில்கியாமும்வைத்து பாலையாச் சிவரக்கட்டி அதற்குசரியாய் கித்தாமணத்தெண்ணை விட்டு மெழுகுபோட்டு கலைக்கி அடுப்பேற்றி கமலாச்சினியாக கொஞ்சம் சிறு யெறித்துபங்குவமாய்காச்சி வைத்துக்கொண்டு காலையில் ஒருகரண்டிவிதம் (எ) நாளைக்கி சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியமாக கடுஞாலெண்ணை அலுத்திக்கொடுக்க போகமீக்க வேண்டியது வினா விக்கம் நரம்பு நோய் முதலானதும் தீரும்.

மேங்களுக்குசித்திரமூலயெண்ணெய்.

நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) பசும்மெய்ப்படி (க) சித்திரமூலயெண்ணெய்ப்பலம் (உ) பால்வார்த்தனைத்து யெண்ணையில்லைக்கி மெழுகுபதமாய் காச்சிவடித்து கரண்டிவிதம்காலையில் சாப்பிடவும் தீரும் வியாதிகள் மேகம் குறிதுவார யிரிப்பு லிங்கப்பித்து கிரந்திவாய்நாற்றம் சூலை வெடிரிணம் கரும கடுகு நல்லெண்ணெய் நீக்கவும் வாய்வு பதார்த்தங்களும் ஆகாவாம்.

சகலவாய்வுக்கும் யெண்ணெய்.

தும்மட்டிக்கா	சாறு	படி உ
ஆமணக்கெண்ணெய்	"	படி உ
பசும்மேயியம்	"	படி உ
வெள்ளாட்டுகோயியம்	"	படி க
கொச்சிசாறு	"	படி ௨
பசுமஞ்சள்சாறு	"	படி ௨
இஞ்சிசாறு	"	படி ௨
குமரிச்சாறு	"	படி ௨

கடுக்காய் கடுகுரோகணி வாய்விடும் தீருகடுகு ஏலம் இத்தப்பு கல்லுப்பு நவாச்சாரம் ஏவாச்சாரம் சாப்பளாகாரம் வால்மிளகு ஆனைதிப்பிலிவெள்ளாள்ளி வகைக்கிகளஞ்சி (க) நிலாவரை கண்டங்கத்திரி வெள்ளை சாராவளைசத்திரா ரணைகிழங்கு-வகைக்கிபலம் (உ) இவைகளையிடித்துநன்றாய் செய்து மேற்படிசாறுவகையாலும்ஒன்றாய்கூட்டி அறைத்த யிடித்து அதில்க்காத்து அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய்காச்சிவடித்து காலையில்ஒருகரண்டிவிதம் (ய) நாள்சாப்பிடவும் குவியாதிகளாவன (உ) பிளவுகள் வாய்ப்புடிகள் மகோதரம் குன்மம் கெற்பவலி கெற்பகுலை யிசவு கைகால்குலைக்கி க்குட்டு இவைகள்தீரும் பத்தியம் சுட்டபுனி வுற தேவுபபு அறைபுனி அறைஉப்பு அறைகாரம்கூட்டவும் பத்தியம் இம்மாதிரிபுனிஉப்பு முழுபங்குசோக்காரம்.

யெண்ணெய்வகைபாணி

மு த் தி த் து.

தேவிகாயம்.

ஒன்பதாவது

தலைவகைபரணி.

ஜன்னிக்கு

பிரம்மராகாசித்தலைம்.

இராகாசிமடல் வேண்டியது கொண்டுவிட்டு வரமுன் வகையில் வகைக்கி சார்பிழிந்து அந்தசார் அளவுக்கு நல்லெண்ணெய் கலந்து அடுப்பேற்றி சிறுதூக்க யெரிக்கவும் சாறும் பெண்ணையும் ஒன்று பட்டிராகு (டிக்காமல்லி) உ - பலம் சீமைகிச்சிலிவிழங்கு - உ - பலம் இரண்டும் தூக்கி இரக்கும்போது போட்டிராக்கவும் பாடிதலமிருக்கும் பாடிதல் மேற்கூட்டி வினுகள் உ - பலம்போட்டலாம் ச - நாளைக்கொருதகுதி தலைமுழுகிவந்தால் புரங்களுந்துகேய்தலைவிலி பல் ஜிவஜிவப்பு வெகுசுக்கிவம் வாய்கும் கோழிருப்பு பிரச்சி ஆட்டிராச்சி கத்திரிபிஞ்சு முருங்கை துவரை பிளகு நீர் இதுகளாகும் ஸ்தானம்செய்ததினம் பகல் நித்திரைபுனை பொடி புத்தகங்கள்வாசிப்பு அதிகநடைகூடாது.

ஜன்னிக்குசாதாரணதலைம்.

சுமவாஞ்சில் கோஷ்டம் பூவாங்கிழங்கு தேவதாரம்செம்புராப்பிழ் உ - கருஞ்சிரகம் கார்போக அரிசி செண்பக மொக்கு சிறுநீர் சுப்பு செவியம் சிறுதேக்குருருவேர் நன்னாரிவேர் பச்சிலை சந்தனத்தாள் கொம்பரக்கு சிந்தா முட்டி பளிங்குசாம்பரூணி கிச்சிலிக்கிழங்கு டிக்காமல்லி வகைக்கிவி ராககிடை (க) நன்றாயிடிந்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக்கொண்டு (உஉ), பலம் நல்லெண்ணைக்கி (வ) பலம் தூள்

தலைவகைபரணி.

61

போட்டுகாச்சி முழுதவும் மேல்கண்டவியாதிகள் திரும்பத் திரும்பும் அப்படியே.

வால்வாதித்தலைம்.

வால்வாதி பத்துபலம் கொண்டுவிட்டு பஞ்சுபோல்விடித்து (உ) படி ஜெலத்திலிட்டு கால்படியாக சுண்டக்காய்ச்சி வாடிக்கடியெடுத்து அதற்குச்சரிபாகமாக நல்லெண்ணெய் வார்த்து அடுப்பேற்றி சந்தனம் (சு) பலம் அறைத்துப் போட்டு கலைக்கி மெழுகுபதமாய்காச்சி முழுதவும் பித்தம் பொலவெட்டை மேகம் திரும்ப கண்குளிரச்சியுண்டாகும் இச்சாபத்தியம்.

வெட்டிவேர் தலைம்.

புதியவெட்டிவேர் (மு) பலம் கொண்டுவிட்டு பஞ்சுபோல் விடித்து இரண்டுபடி ஜெலத்திலிட்டு கால்படியாக சுண்டக்காய்ச்சி வாடிக்கடியெடுத்து அதற்குச்சரிபாகமாக நல்லெண்ணெய் வார்த்து அடுப்பேற்றி சந்தனம் (சு) பலம் அறைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாய்காச்சி முழுதவும் பித்தம் பொலவெட்டை மேகம் திரும்ப கண்குளிரச்சியுண்டாகும் இச்சாபத்தியம்.

கீழாதெல்லித்தலைம்.

கீழாதெல்லி சமூலமாக பிடிக்கிவிட்டு விடித்து (வ) படி சாறு திந்து கால்படி நல்லெண்ணெய்விட்டு சந்தனம்அதி தூரம்சித்தாமுட்டி வகைக்கி(சு) பலம் அறைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்காச்சி தலைமுழுகிவர பித்தம் கைகாலெரிவு வெள்ளோக்காளம் வாயூரல் கிருகிருப்பு நீர்க்குக்கு இதுகள் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

மண்டைகுவிக்கித்தலைம்

கெல்லிக்காய் சாறு கரிச்சாலை சாறு பசும்பால்வகைக்கி ஆதாக்கு நல்லெண்ணை மூன்றாழாக்கு ஒன்றாய்லந்து அதி

மதுரம் (க) பலம் அறைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய் காச்சி முழுகிவர மண்டைகுலை கண்ணோய் கண்ணெரிவு கண்ணீர்வழிதல் இவைநீங்கும்.

கபாலகுட்டுக்கு சீரகத்தைலம்.

(உ) பலம் சீரகத்தையிடித்து இரண்டுபடி ஆத்துஜெலத்தில்போட்டு கியாழம்வைத்து யெட்டில் ஒருபங்கா யிரக்கி அதில் (க) படி நல்லெண்ணெயிட்டு கார்போகியரிசி (க) பலம் ஷெ கியாழத்தால் அறைத்து யாவும் கலந்து அடுப்பில் வைத்து மெழுகு பதமாய் காச்சிவிரக்கி சு - நாள் வட்டமாக முழுகிவரவும் இரும் வியாதிகள் உள்ளனல் வாய்வு மேகதடுப்பு கள் சோடை கபாலகுடு இவைகள்திரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னுகாணித்தலைம்.

பொன்னுகாணிசமூலமாக பிடிக்கிவந்து பிடித்து உழக்கு சாறுபிழிந்துக்கொண்டு அதில் உழக்குநல்லெண்ணெயிட்டு (க) பலம் கோஷ்டம் கொண்டு வந்து பிடித்து பசம்பா ல்விட்டு அறைத்து கலந்து மெழுகுபதமாய் காச்சி வழித்து முழுகிவர திரும் வியாதிகளாவன பித்தம் (சுஅ) கிருகிருப்பு மண்டையிடி ஊஷணங்கள் உட்சுரங்கள் கைகா வெலிவு கண்ணெரிச்சல் இதுகள்திரும் கண்கள் குளிர்ச்சியு ண்டாகும் இச்சாபத்தியம்.

ஒண்டிதல்நோவுக்குதைலம்.

சித்திநாமூலம் கஸ்தூரிமஞ்சளம்சமயிடையாய் அறைத்து அடைத்து நல்லெண்ணெயை காயவைத்து அதில் போட்டு அந்த அடை சிவக்கிறவரையில் காச்சவும் அடையெதிருப்பிப்போட்டு காச்சி அடையெடுத்து சிவந்தபிரகாசி ரக்கி அந்தநெண்ணெயை தலைநோய்வருவதற்கு (ங) மணி நேரத்திற்கு முன்னதாக தலைமுழுகவும் இப்படிநாளையிட்டு நாள்முழுகவும் பத்தியம் பருப்பதொவையல் ரசம் பகலில் சித்திநாயாகரது.

சுகந்ததைலம்.

சுகந்தமானநல்லெண்ணை (உ) படி அகத்திக்கோரசம் உபடி இவ்விரண்டும் கூட்டி வெய்யலில் வைத்து மருநாள் (க) படி கோஷ்டம் பசம்பாலில் அறைத்து அதிற் கலந்து காச்சிவழித்து ஸ்தானம்செய்துவரவும் மெகம்உஷணம்முதலான அனல்நீங்கி மிகவும் குளிர்ச்சிதரும்.

சாலேசரத்தலைம்.

(சுல) பலம் நல்லெண்ணையில் நிலநீர்நாறிலே விளாங்காய்விருமானமும் வில்வப்பழம் (சு) பதம்பூலில் அறைத்துசோ கம் (க) பலம் முலைப்பாலில் அறைத்து கூட்டி காச்சிவழித்து ஸ்தானம்செய்துவரவும் சாலேசரத்தரும்.

பித்தகோடரித்தலைம்.

நல்லெண்ணை பசம்பால் விளாநீர் வகைக்கி (க) படி ஒன்றாய் கூட்டி இத்துடன் அகிமதுரம் குங்குமப்பூ கோஷ்டம் ஏலம் சுந்தணம் லவங்கம் விலாமிச்ச பூண்டு கோகணி நல்லுரி பசம்பாசி நெய்தற்கிழங்கு சடாமாஞ்சி தண்ணீர் விட்டான்கிழங்கு செண்பகப்பு ஜாதிக்கா கோடைக்கிழங்கு புனுகு பச்சைகற்பூரம் வகைக்கி (கவ) மிசாநிடையெடுத்து அம்மியில்வைத்து விளாநீர்விட்டதைத்து கலக்கி காச்சிவழித்து உச்சிமுதல் உள்நாங்கால்வரையில் தேய்த்து (க) மணிநேரம் ஊரியபின் சீக்காபுடன் வெந்தியம் கலந்து அறைத்து முழுகவும் இப்படி சு - டு, வாரம் முழுகிவர நேத்திரத்தைச்சா ரந்த சகலவியாதியும் தீர்ந்து குளிர்ச்சியுண்டாம்வாய்நீருதல் வாந்தி மயக்கம் நெஞ்செரிப்பு திடுக்காந்தல் கண்புகைச்சல் யாவந்திரும்.

பீனிசத்தலைம்.

நெல்லிமுள்ளி மிளகு கடுக்கா கஸ்தூரிமஞ்சள் வேப்பம் வினா இதுகள்வகைக்கி (க) பலம்பெடுத்து கையாந்தகரை சாற்றில் (சு) ஜாமம்அறைத்து (ய) பில்லையாதத்தட்டி வெய்யலில் காயவைத்தெடுத்துக் கொள்ளவும் சு - பில்லையை பசம்பால்விட்டு அறைத்து தலையில் தடவி நன்றாய் தேய்த்துக் கொண்டு வென்னீரில் ஸ்தானம்செய்யவும் இப்படி நாலுநா ளைக்கொருநடவை முழுகிவரப் பீனிசம்நீங்கிவிடும் இச்சாபத்தியம்.

திரேகநிதானத்தைலம்.

வாததேகிகளுக்கு பசுமநெய் (க) யெள்ளெண்ணை (உ) முத்தெண்ணை (ங) இந்தப்படைகளாகக்கூட்டி காச்சி முழுகடிம் - பித்ததேகிகளுக்கு யெள்ளெண்ணை (க) பூசுதெண்ணை (உ) நெய் (ங) இந்தப்படைகளாகக்கூட்டி காச்சி முழுகடி வரவும் - சேத்துமதேகிகளுக்கு முத்தெண்ணை (க) நெய் (உ) யெள்ளெண்ணை (ங) இந்த யெடைகளாகக் கூட்டி காச்சி உரவுசெய்து முழுகவும் அரப்புசேகம்.

ஐயகூட்டுதலைம்.

வேப்பம்பெண்ணெய் புதிதெண்ணெய்யெள்ளெண்ணை முத்தெண்ணைப் புதிதெண்ணெய் யிவைகளை சமமாகக் கூட்டி காச்சி முழுகடிவதனாவதம் மகரவாதம் ஜன்னிபாதகரம் தோஷங்கள் நிவர்த்தியாகுமாம்.

அப்பியங்க ஸ்தானவந்தி.

கஸ்தூரி - மஞ்சள் - மிளகு - கடுக்காய்தோல் நெல்லிப் பருப்பு வேப்பம்பித்து இவைகளை கிரமப்பிரகாரம் காராய் பசுவின் பால்யட்டளைத்து கொடுக்கவந்தது ஒப்பந்தசரில் தேய்த்து ஸ்தானஞ்செய்தால் என்னும் பிணிகளுக்கு கிஞ்சிற்றேனு மிடமிலலை இதுவே பஞ்சகற்ப விதியென்ப அறியக்கடவது.

தைலஸ்தானகாலவிதி.

சித்தினை வைகாசிமாதங்களின் குரியன் உதயமான ஐந்திராழிகைக்குள்ளாகவும், அனி - அடிமாதங்களில் எட்டிராழிகைக்குள்ளாகவும், ஆவணி - புரட்டாசி - அற்பிசி - கார்த்திகை மாதங்களில் நாலுநாழிகைக்குள்ளாகவும், மாரி-பங்குனி மாதங்களில் மூன்றுநாழிகைக்குள்ளாகவும், எவ்வித தைல ஸ்தால் கட்டும் செய்யப்படுவது தைலவிலக்கை முள்ளதாயினும் தேக்கப்பல - னாமுண்டிபன்னும் மற்றகாலங்களாயினும் தயிலத்திற்கு அகாலமென்றறியவும்.

தைலவகைபரணி

முற்றிற்று.

தேவிகாயம்.

புத்தாத்து வீரிசுவிர் த்திவறாகபரணி.

இந்திரியகட்டுக்கு ஓர்ணம்

நறுவிலியிழைஞ்சு கருவேலனபிஞ்சு தாட்டுப் பெரண்டையிலே ஸ்வைகளை தனித்த சியாய் நூல் வலர்த்தி இடித்து, ருரணமாகச் செய்து அதற்குச்சரியிட பாபச்சக்கா கூட்டி இரவில் போஜனம் செய்தபிறகு திராடி பிசிராணம் புசித்து ஆழிசு தாப்பிடவும் இப்படி (100) நாள் புசிக்க நீத்திருந்த பித்தியங்கடும்.

இந்திரியபிடிக்க

ஒரு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் தேன்-இஞ்சைச் சும் பசுமநெய் வெள்ளைவெங்காயம் இந்தஐந்துச் சமயிடையாய் கூட்டி மத்தித்து சிறுலவுங்கப்பட்டை விராநிடை அறை கூட்டி புசிச்சவும் இவ்விதம் ஏ - நாளைக்கு புசிக்கும்போது ஒருபலம் நல்லெண்ணெயில் கால்தோலாகுங்குமப்புகூட்டி யிழைத்து விங்கத்திற்கு லேப்செய்தலாவும் அதாவது முளாம் பூசுவதுபோல் மேலேதடவிவரவும் இந்திரியம் அதிகரிக்கும் விங்கம் வலிவுதருப்.

இந்திரியங்கட்ட.

பச்சை நிலப்பனங்கிழங்கு சினம் தண்ணீர் மட்டான் கிழங்கு ஆனைநெரிஞ்சிக்காய் வகைக்கி கோடை (1) இவைகளை மைப்பாலனைத்து கால்படி பசுமநெயில் காச்சி இரவில் புசித்தானபிறகு சாப்பிடவும் முனதுநாள்கொள்ள நீத்திருந்த பித்திரியங்கடும்.

இந்திரிய பந்தனம்.

பிரண்டை முடிச்சிவிழுந்திருக்கிற வேளைபார்த்து நாய் மறுமையில் மஞ்சளநூலால் காப்புகட்டி தேங்காய்

பல கொடுத்துவேரைப்பிடிங்கி முடிச்சியைகத்திரிந்துகருப்
புச்சுப்பு வெள்ளை இந்தமுன்றுவகைதாலிலுக்குளிசமாடி அ
னையின் முன்பக்கமாகட்டிக்கொண்டு புனர்ந்தால் யிந்தி
ரியம்விழாது மறுபடியும் பின்பக்கமாக தள்ளிப் புணர்
ல்கலிதமாகும்.

வீரியவிர்த்தித்தி.

காலையிலெழுந்து பொன்னுங்கண்ணி யிலேகளை பிடிங்
து வாய்கொண்டமயும் மென்றுதிண்ணவும் இப்படி (சய)
நாளைக்கி சூதுவர வீரியவிர்த்தியாம்.

இந்திரியதம்பனம்.

கலிவிருத்தம்.
நீலக்காரி நிலப்பனை சர்க்கரை
ஆவினபாலி லரைத்த விழுங்கிட
மாணப்போல்விழி மங்கையர் தங்க
ஊணிப்போடி வுலக்கையதர்மே.

லேபனத்திந்து.

(மரு) சங்கம்புழந்த மெல்லித்தெயில் போட்டு பிழிங்
து வருகிற ரசத்தை பிங்குனிலிட்டு தழுவவதுக்கொண்டு
பச்சைகம்பூரம் ஒருபணவன் உள்நினைச்சுயிலுண்டாகத்
தாளுகவிட்டுயினைத்து தண்டித்தென்கமுண்ட
தயாம்.

விந்துகலிதமாகாதிருக்க.

தாமழ்புவின் உள்ளேயிருக்கும்விழுதியைப்படுத்துகோ
ழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவாலேயிழைத்து தண்டிப்பூசிப்பு
ணர விந்து சக்கரத்தில்கலிதமாகாது.

பிழம்புத்தட்டிப்பட.

எட்டிக்கொண்ட சமுக்கஞ் சிறுந்து வசம்புச் சிறிடை
யாகயெடுத்து பசியாண்டிட்டரைத்து லிங்கரம்புத்து ஒரு
வாரம் தேயத்துவரகெட்டிப்படும் மிகுந்தவலிவகொள்ளும்.

இதுவும் லேபனதைலம்.

நித்தம்புமாதளம்பழத்தோல்ச-பலம் பெடுத்து சால்பு
டி மெல்லத்தில் வேகவைத்து (ச) பலம் கியாழாக உருத்து

யென்னெண்ணை உபலம் லவுங்கப்படடை சிறுநாகப்புநா
யருளி விரை வெங்காய விரை அக்கராகாரம் கோஷ்டம்
வெள்ளையூழர்க்கும் அலரிவோர்ப்பட்டை சிகப்பு பூவின் அலரி
வேர்ப்பட்டை வகைக்கி தேர்லர் (து) பெடுத்துயிடித்து வள
திரகாய் செடியத்துவரைத்து (செ) கியழம் பெண்ணெய்யு
வும்ஒன்றுபுக்கலத்துகாச்சியிரக்கிவைத்துக்கொண்டு(மரு)நா
ளைக்கிதின்ம் லிங்கத்தின்மீதுதடவிவர தசார்வைநீங்கி விடு
வலிவுதரும்.

இதுவுமது.

அக்கராகாரம் மருதோன்றிவிட்டு அசினி சபரவாயுக்க
யெடுத்து தேனில அரைத்து (மரு) கிழங்கத்தின்மீது தட
விவர நீண்டு கெட்டிப்படும்.

வீரியவிர்த்தித்தி.

சூதுக்காய் அசினி காய்ப்பூலுங்கம் வகைக்கி (கல) தி
ராககிடையாக்கெடுத்து தரைத்து ஒருநணக்குருவின் வயற்
றைக்கிரிந்து லீமுதலரை அகத்தங்களைநீக்கி அதுவளைவத்
தண்ணைவைத்து சூதுப்போதுமானவெப்பிலப்போட்டு
பொரித்து யெடுத்து யெலும்புபோக்கி மெழுகுபோலரைத்
தச்சக்காய்பிரமாணம்சாப்பிட்டேனே ஆழாக்குபால்
சாப்பிடவும் இப்படி (சய) நாள்சாப்பிட வீரிய விர்த்தியும்
நிதோடும் செடுக்கும்.

இதுவுமது.

தென்னம்பாளை யிளவியாககொண்டுவந்து அதனுள்யிரு
க்கும் கொழுந்து விரிசிகளில் ஒருபிடியெடுத்து பசும்பால்வி
ட்டரைத்து யெலிமிச்சங்காய்பிரமாணம்சாப்பிடவும் இப்ப
டி காலையிலே இரண்டுலேனையும் (சய) நாள்சாப்பிட வீரிய
விர்த்தியும் தாதுவலிவுபடும் இரவில்புத்தெனன் ஆழாக்
குபால் சாப்பிடவும் இதுவகையில் துபாசும்கடாது.

வீரியவிர்த்தித்தி.

ஆதிகா சாரபுருப்பு பிழிப்பூசு மாவசுக்
கு தேநீர் கொண்டு உருங்கைப்பூவ
கைக்கி உருக்கிவைத்து ஒருகோழிமுட்டை
வெள்ளைக்கருவினால் மெழுகுபோல் அரைத்து (ச) பலம்
வெய்யிலப்போட்டு அரைபலம் சற்கண்டி அடுப்பேற்றி
லேகியுமபோல்கின்ற ரெச்சக்காய் பிரமாணம் இருவேளை

சாப்பிடவும் இப்படி (உ) நாள் அனுவதையிலும் பூசம் பந்தங்கடாது.

இருதயவலிந்தகு.

சிறுலவுங்கப்பட்ட சிகப்பு நிரபான கணத்து வகைக்கி விராகநிட (க) தாளசயது வெள்ளைக்கரை (க) விராகநிடவிலு ட்டிபுசிக்கவும்.

இதுவும் து.

(ரு)வலிச்சம் துதிவ் குலாப்புதுள் சந்தணத்து ள் ஜிதிக்காதுள் வகைக்கி தோலா (க) காவிக்கல் விராகநி டை (க) கூட்டிலைத்துக்கொண்டு வேளைக்கி தோலாவித ம் பிசிக்கவும்.

இதுவும் து.

சந்தணத்துள் பலம் உ - சக்குபலம் (உ) காசினி விரா பலம் உ - சக்குபலம் (க) இவைகளை வத்திலரைத்துபில்லை பில்லையாக செய்து உணர்ந்தி வேளைக்கி ஒரு தோலானதய மீட்டுத்து உடனே பன்னிராகிலும் நல்லஜெலமாகிலும் ஒரு ருபாயிடை சாப்பிடவும்.

இதுவும் து.

சுத்து சக்கு வலிநி சோம்ப அகிமதுரம் சந் தலவகை ரோபாப்பு வகைக்கி தோலா (க) தனி யாபலம் உ - சோகக்கண்டி பலம் - உ - இவைகளை ருரணம் செய்து முனாகுமற்கண்டை ஆடுப்பேற்றி மிஜலம் கொஞ்ச மிட்டு பாருசெத்து அதில்குரணங்களை கெட்டிடாகமாய்கி ள் வேளைக்கி தோலாவிதம் சாப்பிடவும்.

சாப்பிடுதற்கு.

சக்கு கடுக்கா திப்பிளவோடு குவையரிசி சமசைசீசத் துதேனில் நுதைத சி துதளங்கா பரிமாணம் சாப்பிட்டு உ டனேபாலத் திக்கு சாப்பிடவும்.

வீரபலித்தியகிரணி

புற்றிற்று.

தேவிகாயம்.

அரோகவது கண்டாலிழ்த்பரணி.

அரோகவதுகல்கம்.

வ்விவும் இப்படி மூன்றுநா ளைக்கி வலியிலவிட ருசர்ப்ப டும்.

தும்பைப்பூர் களாப்பூ ரா, மின்குபலம் க, மாகைமா த்திரம் ஒன்றிரண்டாய் ட்டி இந்தமூனறுதினுக்குப் படி நல்லெண்ணெயிலே ட்டி ஒருபுட்டியினம்றி காக்கு அ டைத்து பூயியில் ஒரு-ஒரு ஆ ழத்தில் குழிவெட்டிபுதைத்து சல - நாள் பொருத்தந்திரி க்கொண்டு வெள்ளிக் கம்பியி னால் தொட்டு கலிக்கம்போல காலையில் திட்டிவுந்தால் குடு கண்ணொரிச்சல் சூரியம் நீங்கி விடும் கண் குளிரச்சியாபிருக் கும் வெகு ஆரோக்கியங்கொ ட்கும்.

தேத்திரசுதிதம்பி.

காரியத்தி கிருபலாதி கி பாழ்த்திதும் படி நேரலும் கரிச்சாசைசத்தி புகம்நே யயிலும் தேனிலுந்திதா பாசவுருக்கியுற்றிச-அங்குலநி களத்தில்கம்பிபோலகீட்டிவை த்துக்கொண்டு காலையில் ஏழு ந்தவுடனே கண்களில் திட்டி வந்தால் நேந்திர ரோகங்கள் வராதிருக்கும்.

துபாயிச வளத்திக்கு.

பத்துசெஞ்சாவிரையுண சிதில்குத்தி தீபத்தில் காட்டி ருக்கி வெண்ணெயில்குழைத் து கண்களில் திட்டிவரவும்.

தேத்திரபேதி.

தெயருளமப்பாலிசி சி துபருப்பை பிட்டு மருநா லில் பிளேசாறுமருநி ட்டிசுத்தமா யிருக் கும்.

காதுருக்கு.

மஞ்சூல்தா கம் - செவ் கொட்டைக் கனகி விராகநி டை-க, வாங்குதுள் - யிடித் துமூன்றுபுட கல்லெண்ணெ யில்போட்டு வன்னாட்டு நீர் ஆழாக்குவிட்டு பதமாய்காச்சி

அந்திமாலேக்கி.

கிருஷ்ண துளையிலேசம்இ ரண்டுபரிபாக நேத்திரத்தி

வைத்துக்கொண்டு காதுக்கு
மூன்றுவேளைவிட திரும்பும்.

இதுவும்து.

வில்வப்பழஞ் சுவையை எ
ள்ளெண்ணெயில் போட்டு வே
கவைத்து காதுவின் தீரும்.

காதுசிழ்குத்தயங்கு.

பருத்தியிளங்காயும் யெருக்
கனியிளங்காயும், வெதுப்பி சா
ர்பிழிந்து காதில்விடவும்.

காதுசுழ்மேல்நிலைக்கு.

இந்தாப்பு தகவல்களை
பிஸிபிடி கி. காது விட
பு. தரு அல்லது

பெருங்காயம் முள்ளி வேர்
முருங்கைவேர் மிஸ்தானாமி
செம்பு வெந்தை நல்ல
வெண்ணையில் கச்சா காயில்
விடவும் அல்லது

வேர்ப்பட்டை யெருக்கம் மூலம்
ளிப்பால்வகைக்கி விராகநிடை
க - நண்டு - க - இலைச்சீரை
கூத்து (அ) பச்சு வேப்பெண்ணெயில் போட்டு காச்சி விட
வும்.

காதிந் சசலங்கு.
தேவேனே நல்லெண்ணெயும் சமமாபு கூட்டி காய்ச்சி காதிவ்விடவும.

காதிலுதை வளர்த்திழ்
க-பலம் நல்லெண்ணெய்
ஒருகரப்பான் பூச்சியைப்
காச்சிவிடவும்.

கா.ச. பொங்குதல்கீழ்

(4) லகாணைய அடிப்பில்
நன்றாய்கட்டு யிடித்து தூளா
க்கி ஒருகிட்டைக்கைதில்போ
ட்டு பெய்மின்செய்யுதர்சம்மொ
ஞ்சம் பிடி யவும்.

நீரகருக்கிற்கு,

முள்ளாங்கி இழங்குகயிடித்
து சார்பிந்து வெள்ளை சக்க
நாகலத் துசாப்பிடவும்.

இதுவுமது,

காணியினா வெள்ளிரி வி
ரை துன்புரினா அசரவினது
விளம்பிசினி, தால்பிளகு வெ
கைக்கி (உ) பலம்பெயிந்து கு
ரணமாக்கி சம்பிடைபணங்கத்
கணிதேசேத்து ஆமாக்குபகம்
பாலில்லுந்து காலையிசாப்பி
ட நீர்கருக்கு வெள்ளையும் நீக்
ரம்ப

நீரடைப்பிற்கு

பிளகுவிதாகி - த
வஸ்திகா - செய்
தி தணைப்பலம் - னாத்
து ஒருகாண்க்கி - கொடு
க்கவம்.

ஆசனகடுப்பிற்று,

காண்பதற்குப் புகழ்பாலில் ஈ-ஊ
வழிசெல் பழம், பிழிச்சு விடு

ருச்சியினால் கடைபிடித்து, பேர்
சுலுப்பி தெனியவைத் தால்
லேதெனியான ஜெலம்மிந்
அதையிருந்து குடித்தால்
னே ஆசனக்கடிப்பதற்குமு

வெள்ளைக்கடி

லவுகப்பட்டது. ஏலாசிஜி
 கிக்கா தூய்த்திசி வெங்கோ
 ளது வகைக்கு (விநாயகம்)
 உ-தூய்விநாயகம் கவி
 க்கெண்ணெய் - மூலம்
 ஹைதரோபெரோக்சைடு
 வேறுபாடு - நன்மையுடையது
 நான் சாப்பிட்டேன்.

சீராதவெள்ளைக் குடி

வெண்ணை சூங்கிலிமம்பொரு
செய்து ஆத்துறெனவென்று
ட்டு கொதிக்கவைத்து வெந்
து இப்படி ஏழுக்குறிகொதி
வைத்தெடுத்து, அந்த யினை
க்கி இரண்டினடை ஐனாகக்
டு தூள்சேர்ந்து அந்த சூந்
திருகடி பிரமாணம் கொடுக்
வது உத்தரபந்தியம்.

புதுவிவள்ளைக்கி

முன்பு பார்த்து, பெருந்தைய
நிலைத்து, நான் - நான் - நான்
வும் இசைபாடு

இதனும் சுவைக்கி

பச்சைமுளகாயிலே ஒருபிடி
பெடுத்து சூ-மிளகுபண்ணை
வைத்து அறைத்து மூலியில்
கூத்து காலையில் நட-நந்தி கொ
டுக்கவும் ச்ச்சாபத்திப

இதுவுமது.

பிச்சுக்களையிலே கீழா நெல்
விமலிலே பழம்பாசியிலே மூன்று
ம் சமயினையாய் சேர்த்து ஆ
னாத்துவினுமிச்சுக்காய்வு எ
டுத்து வித்துடன் பொங்கவை
த்த பிச்சு ரத்தான் திருகடி
ரமாணம் பிச்சுத்து தயிலில் சு
லந்து காலையிலே சாப்பிடவுந்
கும்பத்தியம் இப்படி மூன்று
நாள் சரப்பிட்டு மருபத்தியம்
கிணர்வாய்விட்டு ஒரு ஒமகதேய்
த்து தலமுடி கவும.

• ஒத்தெள்ளைக்கி

கெச்சங்காயிலே சும் பலம் - அது
தரே; லக்ஷணத்துக்கா நிக்கவும் லக்
சுபலம் சிறு லக்ஷணப்பட்ட
யை வியாழம்வைத்து அந்தியி
ல் கொடுக்கவும் - சிறு திய
இப்படி நட-நாள் கொடுக்க

பெருந்தே,

செந்திலப்பாட்டங்கிலாப்படி
லக்கா-கற்கண்டுகட்டி அனா
த்து சுண்டக்காய் பிரமாணம்
கொடுக்கம்.

சென்னைக்கு.

வினா-பூரம்-முதலாதி கு-
படிதாரம் படிதாரத்தை மாத்
திரம் நெருப்பிட்டு வெந்நீர்
வைத்து நன்றாக குத்தி
பெய்த்து சுத்தினும் ஒரிடை
பாய்ந்துத் து மைபோல்துள்ள
உயிர்கொஞ்சம் வெண்ணெயி
ட்டு மெழுதுபோல்குழைத்து
டப்பியிலவைத்துக் கொண்டு

வெங்குத்தின் மேல்வரும் மேக
ரிணத்திற்குச் சுவரெட்டு நீரி
லுள்ளுழி துடைத்துவிட்டுயி
ந்தழலானைத் தவ மூன்று
வேளையில் உலரும்.

{ உராதரிணங்குந்துக்கு }
களிம்ப

துருக விராகநடை கு
முதாச்சிங்கு " கடு
மொழுக்கு " மஉ
வெள்ளைகுங்கி " க
தலைமண்ணை " க
மங்கிவண்ணை " ப

ஒரு பெருநகரத்தில் எண்
னையெழுந்த மெழுகைபோ
ட்டுகாச்சி உருகிவென். மத்
தநூறுகளை பொடித்து. து
ளசெய்துபோட்டு காச்சி ஒரு
பெருநகரத்தில் தண்ணீர்வி
டும்பு. அதில் காச்சிய மருந்தை
சாய்த்து கையால்பிசைந்தால்
வெண்ணையபோல் வரும். அ
தை எடுத்துக்கொண்டு சீலை
யில்தட்டி கொருக்கு குழிப்பு
ண் மேகரிணம் இதுகட்குபோ
ட மூன்றுவேளையில் தீரும்.

{ மொகுட்டுக்கு }
துக்கியகையாழம் வைத்
தித்து பாலுஞ் சங்கையுங்
கலந்து சாப்பிட்டுவரவும் சாந்
தம் உலக்கும்.

{ நீர்கடுப்புக்கு }
துத்திவேர்ப்பெருங், திராட்
சிபலம் கடுநல்லஜெலத்தில் கி
யாழமிட்டு சாப்பிட்டுவரவும்.

மலசிக்கலுக்கு.

துத்தியிலே திறப்பது வெங்
யம் சமமாய்சேர்த்து சமை
துசாப்பிட்டுருணமாகும்.

{ மரஉதைய }
காணொழு, புளி, க

ங்களை, உப்பு, மிளகாய்சுட்டி
துவையல்கெய்து சாப்பிட ம
லம் உதையமாகும்.

வியருகடுப்பிற்கு.

ஆலம்விழுல், உலம்மத்த
யிரிலனைத்து எலுமிச்சம் பழ
ரசம் ஒருபலங்கட்டி பிசைந்
துசாப்பிட வாம்.

{ வெட்டுகாய்க்கு }
பருத்தி நிலையை கியாழம்

ரைந் திருத்து கொப்பளிக்க
நீங்கும்.

இதுவுமது.

அவுத்திரினா கொழுந்
பரிதாபவாய்கொண்டமட்டுத்
காலவேளையில் பெ
ன மூன்றுநாளில் தீரும்.

இதுவுமது.

மணத்தக்காளி யிலேயை சி
றுப்பாய்போட்டு சனாத்து சா
ப்பிட்டுவரவும்.

துவது.

விளாயிலே, சம்பருத்தி யி
லை, விசையிலை, துத்தியிலை, கி
ழாணெல்லி யிலை, வெங்கியம்,
வெங்கியம் இதுகளைஒவ்வொ
ருபிரயெடுத்து உரலிலிடித்து
அணுப்படிஜெலத்தில் கியாழ

மிட்டு கால்புயாகியாகி மு
ன்றுவேளை கொப்பளிக்கவும்.

கைகால் குடைச்சலுக்கு.
பூமிசேர்க்கொட்டிங்கை நல்
லெஜெலத்தில் அரைத்து பூசிவ
ரவும்.

இதுவுமது.
மருதணி பூவை நல்லெண்
னையில் காச்சிபூசியும்வரலாம்.

இதுவுமது.
நல்லெண்ணெய் எருக்கன்
பால் புளியெலும் நொச்சி
சம் வெள்ளாட்டிப்பால் வகை
க்கி ரொட்டி அபினி தோ
லா த, இவைகளை ஒன்றாக்கி
காச்சிவடித்து நூ நாந்தடவ
தீரும்.

{ வெட்டுகாய்க்கு }
பருத்து நீர்க்,
மாசிக்காய்களை சுட்டி நி
ன்சாம்பல்களை திளையுங்
தழுத்த உதிரட்டுருத் நிற்

{ மயிர்க்காயம் அழுகள் }
ரிணங்குந்துக்கு
பேன்கொட்டை, க, ரசகற்
பூரம், பல், த, எலரிசிபலம், வ,
இவைகளைவாங்கி தேய்க்கா பெ
னெனையுநாத்துண்டு வெ
ப்பயிலைவைத்தெடுத்து கடவி
சிலைபோடவும். விடரும்பு மு
யக்காது வாசனையாயிருக்கும்.

சொரிசிரங்குக்கு.
சுத்திசெய்த கெந்தக. பலம்
விசம், ரசம், விசம், நீரடிமுத்

தவிசம் பல், இம் மூன்றும்
ஊமத்தங்கையக்கீரி உள்ளே
வைத்து சு-வரட்டியில் 17டம்
வைத்தெடுத்து அந்தகாயுடன்
எருமைவெண்ணெய் எதை
வைத்து காலையில் பழைய சா
ப்பிட்டபிறகு திளையுங்கு
க்கொண்டு உ-மணிக்கு யிலுப்
பைபுண்ணைக்குகட்டு அறைத்
து குளிக்கவும் ஒரு காலையில்
தீரும்.

சகலபணைக்கும்.
சகலபணைக்கும் கலி, குமா
கெந்தகம்பலம், உ, வெண்கார
ம்பலம், தி, இவைகளை பல
ம் அக்காய் இவைகளை வெ
ள்ளாட்டிப்பால், நரைத்து பில்
லைத்து வைத்துக்கொள்ளும்
சுத்த படைகளுக்கும் நல்ல
ஜெலத்திலிழைத்துதட்ட உதி
ரும் பிறகு எண்ணெய் சாப்பி
ட்டார்தான் உன் வியாதக
அரும்.

இரப்பு இரும்புக்கு.
இஞ்சிச்சார் சாவெங்காயச்
சார் எலுமிச்சம்பழச்சார் வி
வைமூன்றும் சமனாகச் சேர்ந்
துமூன்று பெட்டுக்கொடுக்கிறும்
யிச்சாபக்கியம்.

கோழை இரும்புக்கு.
கோழையின் மூன்று பங்
கட்டியிருந்தால் கு பலம் தே
கையாச்சி, இகையில் தானே
மிளகுதான் கொ-க, பொரி
தத்துவெண்காரம், தாலா-க-இ
துகளை கடுக்கி வேளைக்கி - க.
தோலா கொடுக்க தீரும்.

புகையிருமறுக்கு.

சக்கு-திப்பிலி-மிளகு மூன்
தும் சமயிடைபாட்டுத்து மை
லைநாத்து மெல்லியசிலை
ல் வந்திரகாயஞ் செய்து அந்
தயிலேட்கி வெள்ளை சங்கரா
யிலியிரண்டாந்தரமாய் பூரூ
சங்கரை சேர்த்து புட்டியில்
வைத்துக்கொண்டு வேண்டிய
போது திருக்கடிரமணம் எ
டுத்து பசும்பெய்யில் குழைத்
துசாப்பிட மூல வேளையில்
தீரும்.

இதுவுமது,

திப்பிலிபைரத்து வண்
திரகாயஞ்செய்து கனிகில் கு
ழைத்துச்சாப்பிட புகையிரும
வரும்.

மார்க்பத்திற்கு

நரிவெங்குழைந்த சேவ விச
விராகனிடை சுக்குதான் தவி
ராகனிடை சப்பு க - விராகநி
டை உமநாயகம் அனாயேஅரி
க்கால் விராகனிடை இதை க
ங்கனிடையில் சேர்த்த தரைத்
து உஞன்றியிடைபாத்திரை
செய்து இ-மாத்திரை வளையில்
கொடுக்கலாம்.

{ இருமலுக்குவாயில்
அடக்காருந்து. }

அதிமதுரம் பொரித்த வெ
ண்காரம் வெள்ளை நெய் வரை
க்கி துலாம். அல்லாத்தி விட்டு
சத்தாழைச்சாவிட்டரைத்து
மிளகு பிரமாணம் மந்திரை
செய்துநிமிலிவயன் திவாயில்

உ-மாத்திரை அடக்கி உயிரீர்
முழுங்கவும்.

இதன்பு விவாதிக்
கிழைத்தனவேர் நிழல் வல
ந்தி புகைபிடிக்க மார்பினி
வையயறுக்கும்.

{ இரத்தங்கட்டிய
விக்கத்திற்கு. }

வேப்பிலையையரைத்து சட்
டியில்கொரியட்டவும்.

திருவர் வயற்றுப்பூச்சிக்கு.

பப்பாய்க்காய்ப் பீஸ் விரா
கனிடை - மூலம் கூச்சிராகநி
டைவரையில் வெள்ளை அல்ல
துபிசம்பாவில்கொடுத்து கூ-ம
நிவேரம்பொருத்து அமணக்
கண்ணெய் - ரணைகொ
டுக்கவும்.

{ குழந்தைகள்
வயறுப்பூச்சிவிழ் }

புரசம்விநைய அரைத்து
பால்-நெய் - சா சேர்த்து
லேதியமாய்க்கொரி களிச்சிக்கா
ய்விதங்கொடுக்கவும்.

{ பெரியனர்களுக்கு
வயற்றுப்பூச்சிவிழ் }

நெய்யில் வேகித் தெடுத்த
தேங்காய் - எலக்காயிரிசி
பலம் - க - மூலக்கிய புரசம்
விநைய - க. இரண்டு கூ
ட்டியரைத்து கழற்கிக்காய்ப்பி
ரமாணம் எடுத்து சங்கரையி
ல்வைத்து சாப்பிட கிருமிகள்
வீழும்.

{ இதுவுமது
வயறுப்பூச்சிவிழ். }

வள்ளல் நுப்பு-சாணாப்பு
புயல்சுதாந்திசள் பாதுக
ருப்பு - கைப்பி ஒருபலங்குட்
டி - அ - க - துலையில் முடிந்
து தேன்னீது ரொலாந்
திரம் கட்டியெரித்து அதில்வ
ரும் எண்ணெயைபிழித்து க
துவிலுத்து உ-துவில்கொ
ஞ்சம் சங்கரையிலிட்டி கொ
டுக்க பேதியுடன் நாக்குபூச்சி
கள்விழும்.

{ புனாகளில் அல்லது
ரிணங்கிரிவிருக்கும் கிருமி
கள்வெளிப்பாடு. }

அசனாயெனது கிணை அ
ரைத்துச் சாணை கிருமிகள்
விழும். அல்லது மூங்கில்குரு
த்தை யரைத்து கட்டினிலும்
விழும் அல்லது கழந்தை
யருக்கள்பாலால் அரைத்து
தடவி குதிநாலத்துயை புகை
காட்டினால் கிருமிகள் விழும்
அல்லது தண்ணீரோகனி ஆள்
ளகளிமண்ண பூச்சி - தா - லு
ம் கிரிபிகள் ரிணங்கிரை விட்டு
வெளியாய்விழும். திரகு வேப்
பம்பட்டை கியாந்தால் கழு
வவும்.

{ காக்கை வளிக்க
விக்கலுக்கும். }

கழந்தை குன்றி - க. பெருந
காயம் குன்றி உ - சாராயம் து
வி - சு. வேலங்கோந்து யிளகி
ல் அரைத்து கூ - மாத்திரை

செய்து நாளைக்கொருநிரம் கூ
மாத்திரை நிகாடுக்கவும்.
வாய்வு யிடுப்பு வளிக்கு
பூத்தை சாராயத்திலரைத்து
தேய்க்கவும்.

கில்வாய்விற்று
கழந்தைவிராகனிடை - ச. சா
ராயத்துளி - மடு. எள்ளெண்
னையபலம் - உ. இதில் அரை
த்து தடவவும்.

தாமதங்க
கட்டரொட்டி தலைத்தி வி
ட்டி அழிப்புக்கரியின் துள் கொ
ஞ்சம்பாட்டு காச்சி கொடுக்க
வும்.

புதிதமலநோய்க்கு
கஞ்சாயிலே ஒரு பிடி மஞ்ச
ள் துளசி - மூல - உ. எள்
ளெண்ணெய் - ராகனிடை - உ.
இன்னவை கூட்டி யரைத்து த
டவவும்.

{ சாதம் யேற்கவும்
தேகவளிவிழ்கும் }

நிலமேப்பு விராகனிடை - ச.
இச்சிவிதோல் விராகனிடை - ச.
கனியா விராகனிடை - உ. சா
ராயம்விராகனிடை - கூ. உ. யிள
கி - ம. வெங்காய்கட்டி இரண்டு
கண்ணெய் வடிக்கட்டி வேளை
தாக்கி அ-விராகனிடையாக இ
ரண்டு வேளை சாப்பிடவும்.

பேதிக்கு.
சுந்தாமலவிவேரபெருமன்
சந்தாமலவிவேரபெருமன்
பேதிக்கி.

இனி இரண்டாங்கு ஸ்டமும்
சர்க்கு மூலிகையின் பரிபாஷை விள
க்க ஆகரையும் பச்சிட்டு வறநகி
டுமும்.

தேவசகாயம்.

உட்கொண்ட அகபந்தர்

ஜீரணகாலநாழிகை

பால்குடியுண்ணம் - தேன் - புச்சரி - நல்
லவெல்லம் - மா - பொரியுண்டை - மிள
கோதும் - பால்சலிந்தாவது இடைக்கொண்டது உய - நாழிகை
அடுத்தாண்டுகூடில்

நீர் அண்ணம்
தயிர் அண்ணம் வெண்ணெய்குடியுண்ணம்
குரணம் - உதலம் - லவெல்லம் - கிடுதல்
உக்கரிக்காய் முதலிய உய்கறிகள் உய - நாழிகை
அடுத்தாண்டுகூடில்

அடுத்தாண்டுகூடில்
முத்திரை - உண்டியலெல்லம் - வியாபம்
உய - நாழிகை

வருடையவசடி - கொடி இவற்றிலுண்டாகும்
பூதளிர் உண்குடியுண்டையால் உயர்ந்தது
முலாக்கவகள் - கருணை - மிளகருணை - செனை
உக்கருணை முதலிய பெருங்குறுகுகள் வித்
துகள் - கனிகள் பருட்டவகைகள் உய - நாழிகை

அருகவைபதார்த்தங்களைல்லாம்
கனிகளால் பிழியப்பட்டதும் கஞ்சிவகை - சந்த
வாபாணகம் வருத்தமானவைகளைத்தருத்தல் உய - நாழிகை

அதைத்தமருந்துகள் - ஜெயநீர் - காயந்தநீர்
கழுநீர் - காயநீர் - குளுநீர் - மிளநீர் - சாராயம்
தயிர் அண்ணம் மோமண்ணம் பிழிந்துதண்ணீர் பிழிந்தால் - நாழிகை
பஸ்பங்கள் உய - நாழிகை

அகத்தியமுனிவர் கூறிய

ஆயுள்வேதவாசென்றறிதல்

தேவசகாயம்.

துளவை அல்லது

இடைதள்ளிவிவரம் கூறியது.

கூடுத - குன்றியிடைக்கொண்டது
க - பண்பிடை
க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - களஞ்சி

கவ - விராகரிடைக்கொண்டது
க - பழம்
க - தோலா

க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - சொ
க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - ராத்தல்

க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - பக்காசேர்
க - அஞ்சி

க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - குன்றி
க - குன்றி

க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - குன்றி
க - குன்றி

க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - விராகரிடை
க - விராகரிடை

க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - பண்பிடைக்கொண்டது
க - பண்பிடைக்கொண்டது

உள்ளம்.

ஐயா, இரங்கித்தொழிந்ததொன்றும் ஆயுதமேயுடையதென்று
நீகருணைந்தவாழ்த்தியகிரோஷம்களையெதிர்த்துவிடவாய்
நுகருக. ~~பெரிய~~ யாதெனில் இவ்வளவையில் அச்சிட்டுரு
க்கும் வாய்த்தியாதுகாதி, மனையகாதி இன்னதாம் சில வாய்தி
யினால் ஓர் பொருளைத் தோலென்கொடியின் பிரமயிற்வையா
கமுடிசெய்து வறிமுதலாகவாணக்கொண்டதாய் ~~பெரிய~~ அம்
கைப்பதரிதாக்கெழுமுடிசெய்து யெனெனில் ~~பெரிய~~ கண் வந்தி
யும் கூறியுள்ளபடியின்கண்டு ~~பெரிய~~ பரிபாவைதறி
ளக்கஞ்ஞகாதினா ~~பெரிய~~ அத்தனும் பேர்துமான்
பொருளை செல்லுந் அத்தாய் ~~பெரிய~~ அத்தாய் (உ
டதேவாதிக்கென்குளையேலெனும்) பற்றொழிக்கொள்க
தலான் தயர்ந்தருக வின்னென முடிசெய்து சங்குமீனாய்த் திரம்
கட்டி அம்புதயத்தா முடித்தோ மென்து வாயாதித்தெனும்
ஒன்றைவிட்டு ஒன்றைப்பதில் சாத்திரம்பொய்யென்று ஆயா
கப்பட்டலாயிற்று.

இனி இரத (மலைநிகண்டு)யென்னும் பரிபாலைத்
விவாகக அகராதியை) அச்சிட்ட பதிப்புச் செய்யப்பட்ட முயற்சி
நிகழ்க்கிறே மாகையால் முன் ஊம் அனுப்புவோமென்று கிடை
நாள் 1-12-0 ஆகவும் புத்தகம் முடிவானபிறகு கொண்டுவருந்
தால் 1-12-0 ஆக பிடித்திருக்கிறோம். அப்படியே புத்
கம் வெளியீர்வேனுமென்ற அபேட்சையுந்து முன்புணர்
வாப்பும் புண்ணியவாங்கனின்மேல்வரை இப்புத்தகத்தின்பு
யில் அச்சிடப்படலாம் ஊம் அனுப்பும்பொது தாங்களையளி
யது ஊர் உத்தியோகம் பெயர் விபரம் எழுதுகோதரியது
இப்படிக்கல்

பெரியார் எண்ணெய்தொட்டியினை

3 - only (b) (6) (c) (7) (D)

பு.க.கு.ப.சாமிநாத விநாயகர்.