

சாந்தியைத் தருமா
அவ்வியா தருமா
அவ்வியா தருமா
புகழ் /

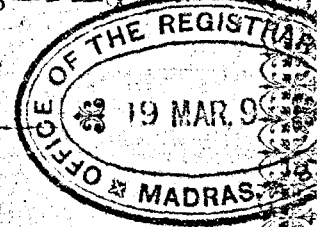
LB
M96.
114-261

114261

கடவுளே:

வயித்தியா நுகுலஜீவரட்சுரி

முதற்பாகம்.



மதுரை, புதுவை, சென்னை இச்சங்கங்களில்

தமிழ்த்தலைமப்பிலமைநடாத்திய

(களத்தார்) வேதநிமுதலியார் பெளத்திரன்

முடிவடிகடர்

அங்கமுதலுமகலியாரால்

இயற்றப்பட்டு

ம-ள-ள-ஸ்ரீ, தக்கோலம்

சுமாமசாமிநாயுடு அவர்களால்

த ம து

ஸ்ரீ லட்சுமி நாராயண விலாச அச்சியத்தச்சாஸ்யில்

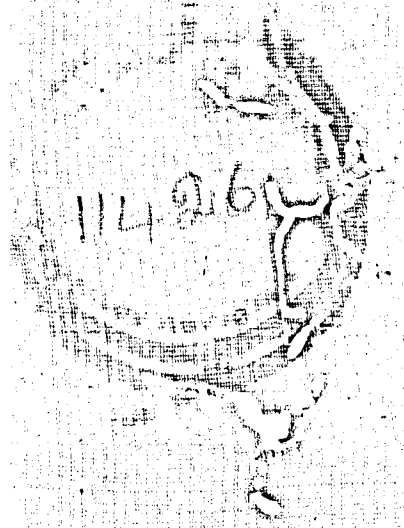
பதிப்பிக்கப்பட்டது.

முதற்பதிப்பு.

1896

REGISTERED COPY RIGHT.

LB
MGL



1909
615. [17]

கடவுளை
ஆக்கியோன் கருத்து

சிந்துமூலகிண்கண் சிறப்புற்றோங்கும் சித்தெல்லாம்வல்ல
சீவகாருணியப் போகமுனி, சும்பமுனி, மச்சமுனி, யூகிமு
னி, புலிப்பாணி, இடைப்பீடர் நந்ததேவர், திரு மூலதேவர்,
காலாங்கிநாதர், சமேததேவர், வரலிஷி, ரோம மிஷி, புண்ணாக்கி
சர், தேரையர், நாதர், கருவூரார், கன்வந்தரி, கொங்கன
வர் முதலிய பதவிகள் எங்கள் திருவாய்மலர்ந்தருளிய ஆபுறு
வேதமென்னும் பற்று வலித்திய சரத்திரங்குனி சிற்றென
யுட்களை எம்மார் உயவரை ஆராய்ச்சித்துகருதி, யுத்தி, அது
பவங்களுக்குப் புகழ்பெ அட்டவிதப்பரிட்சைகள் நீர்ச்சிலை
நெய்ச்சிலை உறுப்பு நாமுட்காங்கல் சூத்திரங்கள் திபக்குறி முத
லியன பாக்களாகவும் சைவ சமண சாஸ்திர அஷ்டத பாசங்களை
வசனகாலியமாகவும் வலித்து வலித்திய உயவரை ஜீவராஜ்னி
யென்னு மிப்பற்பெயரமைத்து மூன்றுபாதங்களாக வகுத்து இம்
முற்பாதத்தை அச்சிடத் தனித்தமையால் எழுத்துப் பிழை,
சொல்பிழை, யாப்புப்பிழை, வசன காலியகடைப்பிழைகளிரும்
பிழைகள் என்னுமுது விஷயங்கொங்கொன்றும் நன்குகவ
னிகொனப போற்றுமின்றன். அனநி இந்துலிற் கூறிய
வகனி விபாதேனு மவ்லமாரில் வரைகததைப்போன்று செய்
வீத்தும் அவ்வவர்கள் வினாசிற்றும் விடையளிப்போமாக.

இதன்விலை ரூபா 0-8-0.

வி. பி. சார்ஜ் 0-2-0

இவ்வுணம்

அங்கமுத்துமுதலியார்,

நெட்டிவட்டாக்கட்டர்.

103, அவதானம் பாப்பையர் வீதி,

சூளை, சென்னை.

கடவுளை?
முத்திய கவனிப்பு.

குறள்.

உற்றுள்ளவும் பிணியல்வுங்காலமுங்
கற்றுகருதிச் செயல்.

நண்பர்களே?

நமது இந்து வயித்திய பாகங்களைப் போலானவையோ? அக்கொற்ற மிஷத்தவயித்திய விஷயங்களினை உரியத்தை தெளிந்த மகான்களை யென்று கருதி, யுத்தி, அனுபவங்களுக்குப் பொருந்திய அபுதங்கனின் சுத்திகள், சத்திகள், சத்துரு மித்துருங்கள் செய்பாகங்கள், கையாடல்கள், தேகவிலக்கணங்கள், அட்டவிதக் கவிப்புகள், நோயினளவுகள், நமது காலங்கள் முதலியவைகளை இயற்றித் தளித்து இங்கிலிஷ் வயித்தியர்களைப்போல் நமது இந்து வயித்திய கேயர்கள் ஒருங்கு கூடி முயற்சிக்குகொண்டு வரானால் மகாபெருமை வாய்ந்த பதினெண்பர்கள் கூறிய நூல்களும் உபாயத்து இந்துவயித்தியம் துயத்து இங்கிலிஷ் வயித்தியம் மெய்த்து காண்டிக்குப்பட்டது,

அந்தோ? அத்தற்கையெறந்த இந்துவயித்தியத்திற்கு நோராது ஒருங்கு சேர்ந்து நூலாராய்ச்சித்து கருதி, யுத்தி, அனுபவங்களுக்குப் பொருந்தச்செய்து சாதிப்பது நமது இந்து வயித்திய கேயர்களின் கொள்கையெனக் கோருகின்றனள்.

அங்கமுத்து முதலியார்.

நேட்டிவ்டாகட்டர்.

அறிவிப்பு.

நண்பர்களே,

என ஜோபகாரமாயுள்ள

இப்பயித்தியாநுகூல ஜீவாட்சணி

என்னும் புத்தகத்தின் முதற்பாகத்தை

ம-அ-அ-மீ தக்தேவன்-காயுதி

அவர்களால், ச-ல சுதந்தரத்துடன் தாமே பெற

துக்கொண்டு வேடுருவர் அச்சிடாதபடிக்கு ரீஜிஸ்டர்

காபி ரட் செய்யப்பட்டது.

மேற்படியா ரணமது அறி இயாவலானு மச்சிடத்துணிவ ருபின் 1867-ம் வருஷத்தி 25-வது ஆக்ட்டின் 20-வது பிர வின் 6-வது விதியின்படி கஷ்டத்திற்கு உத்தரவாதிகளாகி யும் பிளூக்கார்ட்டாரவர்கள் சட்டத்திற்கு விரோதஸ்தர்களு மாவார்களென்றதிக.

முதற்பதிப்பு காபி -1000.

இப்படிக்கு,

அங்கமுத்து முதலியார்

கேடிவ்டாகட்டர்.

கடவுளை

அட்டவணை.

பெயர்.	பக்கம்.	பெயர்.	பக்கம்.
அஷ்டதங்குளின்வயது	13	கற்பூரச்சூரணம்	14
அசுவகெந்திகுரணம்	14	கற்கடகசுருங்குரணம்	15
அகந்தியர்குழம்பு	25	கணசஞ்சிவி	15
அஞ்சனக்கலிகம்	29	கனல்மாந்தலில்வாதி குளி	16
அவுரிஎண்ணெய்	35	கண்டுவாதி குளிகை	18
வண்டத்தயிலம்	45	கரப்பானுக்குபுகை	37
அரக்குசந்தனத்தயிலம்	47	கள்ளிக்காக்கை	40
அமிர்தசஞ்சிவித்தயிலம்	48	கங்குலகூலகியம்	55
அயச்சிந்தாரம்	63	கடுக்காய்லெய்யம்	61
அப்பிரேகச்சிந்தாரம்	71	கருவங்கபற்பம்	66
அழல்கனம், ஸுர்ச்சைக்கு	74	கனலகாரம் உட்குட்டுக்கு	75
அள்ளுமரத்தத்திற்கு	76	கண்மங்கலகீர்வடிவலுக்கு	78
ஆமபேதி, ஊஷணபேதிக்கு	77	காயமரத்திரை	19
இந்தூப்புச்சூரணம்	14	காதுகோய்த்தயிலம்	46
இலிங்கக்குழம்பு	16	காதுசெவிட்டுக்குத்தயிலம்	47
இரணங்களுக்குப்புகை	11	காமகுபிலகியம்	59
இஞ்சிரசாயனம்	43	காதுரொளத்திற்கு	79
இலைத்தயிலம்	49	கிராணிக்கழிச்சலுக்கு	77
இரசபதங்கபற்பம்	63	குங்குமப்பூகுளிகை	18
இலிங்கச்சிந்தாரம்	70	குங்கிலிப்பக்களிம்பு	24
இரூமல், கபம்இறைப்புக்கு	76	குளிர்ச்செண்ணெய்	38
இளம்பிள்ளைவாய்வுக்கு	76	குண்டலாதுலேகியம்	61
இரைச்சல்பேதிக்கு	77	கெவுரிமாத்திரை	15
இரைக்குஇலிங்கமாத்திரை	16	கெந்தகக்களிம்பு	24
நயவெள்ளைக்களிம்பு	25	கெணத்தெண்ணெய்	37
உருப்புரிட்சை	8	கெணமாந்தத்திற்கு	38
உலகநிரஞ்சனக்குழம்பு	23	கெணமாந்தம், வாந்திக்கு	73
உப்புப்பற்பம்	63	கொடிபைத்தயிலம்	48
ஊதுகணம்ஆமகணத்துக்கு	75	கொடிமாதுலேகியம்	55
ஊஷணபேதிக்கு	77	கொலுக்குக்கு	79
கொடி. தலைவலிக்குநகியம்	30	கொரோசனைக்குளிகை	18
கொலைத்தமிழங்குரணம்	13		

பெயர்.	பக்கம்.	பெயர்.	பக்கம்.
கோரேரக்ஷைஎன்னெய்	3	தேந்நிட்டுச்சு	6
கோழைக்கட்டுசெவ்வாப்பு	76	தேநத்தைதொட்டுபார்க்கும்	6
சகலபிரமேயகேசரி	20	நவியம்	30
சம்யிரக்குழம்பு	25	நவியம்	31
சம்யிராஞ்சனம்	29	நாக்குஒற்பவம்	2
சன்னிதலைவலிக்குபுகை	30	நாக்குளின்மாத்திரை	2
சகலமேகசம்மாசினெனெய்	33	நாக்குள்பேசுக்காலம்	3
சம்யிரஎன்னெய்	34	நாக்குநிட்டுச்சு	5
சகலகணமாந்தஎன்னெய்	35	நாக்குநாத்திரை	20
சநாவேரிடுமய	39	நாக்குள் தோங்கல்	10
சம்யிராசாயனம்	44	நாகபற்றம்	66
சகலமேகநாத்தியிலம்	52	நிலவாகைக்குரண	14
சலிதோஷம்யாப்பிசத்து	75	நீச்சிலேபரிட்டுச்சு	6
சாம்பிராணிப்பூநாணம்	45	நீரிழிவுக்கு வாகநாதிருவி	17
சாம்பிராணித்தயிலம்	51	நிலாண்டவாரேசமேழுரு	23
சாந்துசக்ரோதயக்குளிகை	73	நீரடித்தூடுகெய்	40
சாம்பிராணிப்பூமாத்திரை	73	கொஞ்சிலேபரிட்டுச்சு	8
சாம்பிராணிபரிட்டுச்சு	3	கொஞ்சுநீர்வித்தயிலம்	46
விலொர்வேம்புதயிலம்	51	தேந்திராஞ்சனம்	28
விஞ்சிலாதிவிலியம்	57	தேசரசமேழுரு	22
சுக்குச்சுரணம்	14	தேசரசமேழுரு	25
சுக்கோடரி	15	தெலாதி என்னெய்	36
சுக்கோடரி	16	பற்பக்கட்டுச்சு	67-68
சுயம், கனம், நாவட்டி	74	பஞ்சலோகச்சிந்தூரம்	70
சூதகவாய்வுசாயனம்	19	பாகபநாஞ்சனம்	28
சூதத்தயிலம்	53	பாலசஞ்சிவிமாத்திரை	73
சூதச்சிந்தூரம்	72	பிணிசத்துக்குதயிலம்	45
சூதமேழுரு	22	பிண்சித்திக்கு	77
தோலைபாண்டிக்கு	80	பிணிசத்திக்குதயிலம்	30
தங்கப்பற்பம்	65	புலேசுக்கு என்னெய்	36
தந்திரோகத்திற்கு	79	புருடகாடிநடை	2
தாம்பரக்கோதூரம்	69	புடைகநாக்கு	77
தாதுவிர்ச்சுக்கு	79	பூசமேழுரு	21
திப்பிராதிருளிகை	17	பூசக்களிம்பு	24
திராதவெள்ளைக்குகெய்	42	பூபலாதி	23
திப்பக்குதி	11	பூசக்கிளேதம்	24
திப்பைத்தயிலம்	160	தூபசகலாயஎன்னெய்	32

பெயர்.	பக்கம்.	பெயர்.	பக்கம்.
பூரணதிலேகியம்	54	சவியொளிச்சுரணம்	13
பெருங்குழம்பு	26	சசக்களிம்பு	21
பேய்க்குமட்டிக்குழம்பு	27	வங்கக்களிம்பு	25
மலப்பரிட்டுச்சு	5	வங்கலகேய	41
மேனோகிலேகுளிகை	19	வயறுப்பிசம், விக்கத்துக்கு	75
மகாஜன்னிக்குகாலகால	29	மார்த்தகபரிட்டுச்சு	6
மரிசாத்தித்தயிலம்	46	வாய்வுக்குழம்புமார்த்திரை	19
மதுகண்டாரசாயனம்	43	விப்புருதிமேழுரு	21
மகாகோடுபைத்தயிலம்	49	விவ்வாதிசாயனம்	44
மஞ்சூரத்திரை	53	விழித்தயிலம்	52
மகாவிவ்வாதிவிலியம்	55	விவ்வாதித்தயிலம்	53
மம்மதலேகியம்	61	விக்கல்வாய்நீரோ முகலுக்கு	75
மலச்சித்தல் அரோசகம்	76	விழிப்பாச்சிலீச	5
மலநகத்துக்கு	78	விமமேழுரு	22
மாலிவிங்கத்தயிலம்	50	விச்சிந்தூரம்	72
மால்தேவிபற்றம்	62	வெள்ளித்தயிலம்	65
மார்தம், சனைக்கு	74	வெள்ளத்துத்தயிலம்	65
மிளகுவிசேசனம்	28	வெள்ளோக்காளம்சத்திக்கு	78
மூலைப்பால் என்னெய்	31	வெறுகக்கோடம்	29
முத்துமுட்டை என்னெய்	36	வெறுபூசமேழுரு	21
முசல்கேய	39	வெறுபிரமேழுரு	21
முருங்கைகேய	40	வெறுவாலைசாயனம்	23
முருங்கைகேயியம்	55	வெறுவிசு	26
முருங்கைப்பூலேகியம்	58	வெறுகக்கம்	21
முக்குமார்தம், அள்ளுமார்தம்	74	வெறுகக்கம்	30
பெழுருதயிலம்	51	வெறுகக்கம்	30
மேகம்வாரணமேழுரு	21	வெறுவிசு	32
மேகம் குட்டுக்குபொரி	35	வெறுகுளிச்சிலேஎன்னெய்	38
மேகம் 21க்குகெய்	41	வெறுவிவ்வாதித்தயிலம்	52
மேற்புகத்தயிலம்	50	வெறுதாளகப்பற்பம்	63
ஷ. வேறு	50	வெறுவெள்ளத்துத்தயிலம்	66
ஷ. வேறு	50	ஸ்திரிகாடிநடை	2

அவுஷதங்களின் அட்டவணை

குற்றிர்று.

வினம்பரம்.

இப்புத்தகம் வேண்ட்பெவர்கள் சென்னைகூளை விஜயவிக்கிநே
சுவரர்கோயில் விதி 71-வது நெ. பூலட்சுமிநாராயண விலாச
அச்சுக்கூடத் தலைவர் ம-ந-ந-ஸ்ரீ த. இராமசுமீநாயுடு அவர்
களிடம் பெற்றுக்கொள்ளவும்.

இதன்விலை ரூ. 8

அன்றி அடிபிறக்கறிய புத்தகங்களும் பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

கபிர்தாஸ்கீர்த்தனை அணு 1

விஷ்ணுநாமாவளி 1

வயித்தியா நுசுல ஸ்ரீமணி.

பதினெண்சித்தர்கள் துதி.

சோதியாய்ச்சயம்புவாடி சொல்லநுவுருவதாதி
ஆதியாயாண்டெண்ணுகி வானரியயனுமாதி
மாதிரந்தனிலமர்ந்து மதிரவிதானுய்சின்று
வாதிலாப்பொருளையுன்னி வணக்கமாய்ச்சிதைசெய்வாம்.

பதினெண்சித்தர்கள் துதி.

அகத்திசர் சட்டரிடைக்காடர்வெ வாக்கிவர்தன் வக்திரி பூதி
பகவனிசர் மச்சமுனி கோக்சர் கொங்கணவர் புண்ணுக் கீசர்
சகமுலர் நக்திமுனி தேனாயர் வசிரிஷிபுஞ் சண்டிகேசர் (லாம்
தகைமையுள போகமுனி காலாங்கி புண்ணுடர்பதஞ் சாற்றல்செய்

அவைபடக்கம்.

அவனியிற்பதினெண்பேர்க ளறைத்ததோர்சாத்திரத்தைக்
கவனமாய்ச்சித்திடியொன்றுய்க் கழறியவிசை
தவமுனோர்க்கருக்கென்றெண்ணி சுவை களறித்துரைள்ள
புவிதனில்வாணர்பாதம் போற்றியென்னுத்தூர்வைப்பாம்

நூல் வரலாறு.

சித்தர்கள்சாத்திரத்தைத் தெளிவுறச்சிலதாராய்ந்து
வித்தககாடிநேர்வாடி விளங்கிப்பரிட்சையட்டம்
சிதற்றீச்சீலைகூத்திரம் சிந்தைய்ச்சீலைபோடு
இத்தகையயித்தியற்கா யியற்றியவந்தனுலே

தன்மைபாமுறுப்புருத்திரம் கணகன்மசேர்க்காடிதொங்கல்
திண்மைபாங்காடிக்காலக் திண்மைபாங்குத்தினுள்
வண்மைபாணங்கன்மாத்திரை மாடிமுருக்கியாமும்கெய்கள்
கண்ணியிற்றினங்கன் மாடிமுருக்கியாமும்கெய்கள்

அல்கிராமம் லேகியங்கள் அமென்னை யிருத்தப்போக
தாக்குளத்தயிலமார்க்கம் சார்ந்த ஜெயநீர்கள் தினீர்
வாக்குளத்தும் டுசண்ணம் மைத்தர்கள் சிசுச்சைபாகம்
பாக்களிற் றான் னவண்ணம் பகர்ந்தவனுபவந்தானே
கும்பமுனி கூறிய நாடிகளும் பவம்.

3

நாடிகளினும் பவத்தான் கவிலக்கே
நாட்டியதோ மெழுத்தியாயித்தை
தேடியதைத் தாநாடியாகச்செய்து
தெளியவலலோ வதைக்குறுக்கிநாயைத்தாய்ப்
பாடியேனதைச் சுருக்கி லேசாய்க்கான
பரன்மைபெற திரிநாடியாகச்சொன்னேன்
வாடியதோர் பிள்ளைக்காய்மண்டலத்தில்
இவழுத்தினேன் கும்பமுனி உளமாய்த்தானே
புருடாடி நடை.

4

வாதத்தின்கடையேதென்னில் வனமயிற் கொழிப்பாலும்
பேறித்தவட்டையாமை பிசகிடாநடக்குப்பித்தம்
நிறுத்தவன்னிகாடி திகழ்பணிதவையோலாம்
வாதிபுறநடை னொளே வகையிறுவறித்தபே

5

அறிந்தபாரிவைநாடி அவம்போல்வாதானும்
செறித்தெந்தவளையோலாம் தெரிவைவரையடிபித்தம்
உரியதோசேத்துமந்தான் வுற்று பார் அன்னம்போலாந்
சரியதாய்நாடிமார்க்கஞ் சாற்றினேன் தெளியத்தானே

6

நாடிகளின் மாத்திரையளவு,
வாதமாத்திரை வட்டமுமென்றதான்
பாதையானதோர் பித்தமனையோனும்
சேதுபுக்குஞ் சித்தம்பனங் காலநா
யே நினைவத்தோ டுறுதிடையானே

7

நாடிகள் பகல்காலம்.

பேசரியவாதத்தில் வாதத்தானும்
பின்னிடைவாதே பத்தொழியாகும்
தேசலவுமத்தியான மதனிற் பித்தம்
தோக்கமுடநாழிபத்தென் றியம்பலாகும்
சேமுனாய் பென்னாசா னகவனித்தான்
கிழத்தினார் மாலேரேத்திலையம்
வாச்சமாய் பத்தொழிநாதானொன்றார்
வழுத்தினேன் வயித்தியர்க்குப்பரிசிடாமே
அட்டவிதப்பரிட்சை.

8

தொகுக்கலுற்றவட்டவிதப்பரிட்சைதன்னே
தலக்கமுறுப்பண்டிதோ தெளியகாத
பகுக்கரியவையேபிடித்துப்பாரு
பகருளென்றவார்த்தைப்பார்வைவப்பாரு
வகுக்கரியதேகமன தொட்டுப்பாரு
வளமரளசரித்திநிசிரத்தைப்பாரு
சுதிக்கரியமலத்தைப்பார்ஜலத்தைப்பாரு
சார்த்தவிழினைப்பார்த்துதெளியாய்க்கானே

9

அறநீர் பரிட்சை.

உடலுறுபிணிவாதகான வுன்னையாகடாறுமச்சுல்லும்
படருழத்திரக்குறிப்பைபுபார்க்குங்கா தேமவெள்ளை
திடமுறுபித்தஞ் சுவப்புடனமஞ்சள்போலும்
புடமிக்கசிவப்புமஞ்சள் போன்றிடிம்காமலையாமே

10

கிலக்குகம்பமுறுபுகில் நீற்றுநறபோன்றிருக்கு
பிலகுமாமுத்திரத்திலெண்ணையிட்டுபார்க்கில்
கலக்கஞ்செய்வாதத்தோர்க்கு காணவேளமாய்ப்போம்
பிலனுறுமெய்யைவாட்டும் பித்தமேகிதறிக்காட்டும்

11

சாற்றியகபந்தைக்கு சலலவு வுற்போற்காணுந்
தோற்றியதிரிதோஷத்தான் சொல்லுந் துணுமுங்காட்டும்
வேற்றொருதளியாய்சின்றால் விருதாயவசாததியந்தான்
ஆற்றிமெளப்பட்டத்தலகுக்காததியாமே

12

நீரினுள்ளமுத்திப்போனல் நிகழ்ந்திசைத்திபந்தான்
வாரிடுமுலைபாய்க்கேளாய் வளைபற்பாத்திரதிலேனும்
பாரினிற்சுயவனசெய்மண் பாதிரந்தன்வினீரை
சாரவேயிழ்த்துவெய்யின் தனவிலேவைத துப்பார்ப்பாய் 13

இன்னமுந்ருவிகள்கேட்டு விபபடிப்பவையுண்டு
வின்னுமன்வீரிலெண்ணெய் விட்டுமார்பார்க்குங்கலை
மன்னியவவயவங்கள் பனிதர்போலெகுகங்கோயி
லுன்னியபிரகாரங்க ளுபாத்திமியானேபாஸ 14

மலைகொடைவிருட்சம்பெண்ணை மறையுடன்தாமரைப்பூ
கொலைசெயுமான்க்கொம்பு குல்லாய்க்கண்ணாடிசங்கு
மலைவிழியாளேகேளாய் மகாதோரணமேழும்
தலைமையாழ்வியைபோலுஞ் சவுக்கமாயையெப்போதும் 15

பாகலினிலையெப்போதும் பகர்வண்டிந்தாமரையின்மொக்கு
ஏகசிங்கசனந்தா விவைகள்போலுருகூர் கண்டால்
தேகமாரிடரிடத்தில் சேர்த்திருத்திகெண்டெய்யும்
ரோகமேகீர்தமாட்டா துணைக்குஞ்சாதியக்குறிப்பே 16

மத்தளங்கொடியேபாலை மலமுண்ணும்பன்விசாட்டில்
வைத்திமேருகாட்டில் வாழ்த்தெடுப்பவன்பண்ணுன்
சத்தமச்சக்கரம்போல் தோளதிருநிலைநடரல
சத்தியமாகச்சொன்னேன் தாமராத்தியந்தானே 17

நாதுகாலொருகானந்த ஞாலத்திது நான்முன்
காலுளமனிதர்தாயம் கணக்கவேடுபருகெமர்நுண்
மாறுறத்தலையிலாத மந்தர்முன்னகக்கத்தி
ஞலமேயுந் கைவிலுந் தோன் மலையான்பாம்பே 18

பூனையெயெயெயெய்ப்பு புல்லெகாண்டைசுங்காய்கொழி
காணிடையுருவருக காணுழற்போலுசிங்க
மீனமிலந்திரைகாக வன்னி கொடிமல்லாரி
பூனமிலெருதுகாட்டி லுழந்திங்காடிதானே 19

பறந்திடுமபட்சியமை பகர்த்தேளிவைபோலேனஞ்
கிறத்தன்னை விட்டபோதில் சினனதாய்க்கிருக்கினுள்

புறந்தருங்குத்தலமானே பெருகியேயறைத்துட்டானுள்
தமத்திழற்குறிகளெல்லாஞ் சாதியக்குறிப்புதானே 20

இவ்விதமுத்திரத்தி விலக்கணமுற்றமாய்த்
வெவ்விதவாயுற்றேதஞ் செப்பியவகைகளெல்லாம்
கவ்வியேவ்விழியினுளே நாட்டினிலமனிதர்க்காக
அவ்வியயில்லாநெஞ்சத் தகத்தியருணாததநாமே 21

மலப்பரிட்சை

ஒக்குமேவாத்நோய்மலத்தைப்பார்க்கில
வுகத்தமலம்கருவியைகருத்திருக்கும்
மிக்கபித்தநோய்மலத்தை யுற்றப்பார்க்கில்
மிகுத்தசிவப்பொடுபசுமைதானுந்தோற்றும்
மைக்குவனையானேகேள்வன்னிரோகம்
மலம்துதான்வெண்மைநிராயிருக்கும்
பக்குவமாயிடுமுன் றுத்தொத்திப்பாகில்
பகருமின்நிரைகள்வகை பரிந்துகாணும் 22

விழிப்பரிட்சை.

உண்மையாங்கன்கள் குறிப்பதைகேள்வாதம்
வுற்றவிழிகருத்துநோதுநீருங்காணும்
தணமையிலாபித்தரோகியிந்தன்கண்கள்
சார்பாகபசுமைசிவப்பெணங்காணும்
வண்ணமையிலாநெய்ரோகியிழிகள்நானும்
வளமானவெண்ணெயுந்
திண்மையிலாதொத்தரோகியிந்தன்கண்கள்
திட்வொய்ப்பலகிமென்றதையலாமே 23

பரிட்சை.

பலமானருசிவறியும் நாவின்சு
பகருநேன்வாதரோகியிற் றன்நாவு
கலமாகவெடித்துகருகும் குழுட்போல்
கண்டுக்கொள்வாய்பி ரோகியின்றன்நாவு
நலமுறுசிவந்தபச்சென் பிருக்கும்
நட்பிலாசிலெத்துமரோகியிற் றன்நாவு

தலமதனி லுற்றறு தி பர்கள் சொன்ன
தன்மைபடி ததத வெளுத்திருக்கும்பாரே

24

வார்த்தை பரிட்சை,

பார்ப்பதுதான் வாதிடையின்றன்வாத்தை
பக்குவமாய் சமசுத்தமாயிருக்கும்
சேர்ப்பதுதான் பித்த ரோகியின்றன்வார்த்தை
செப்பக்கேள்பெலத்துமேயுறத்திருக்கும்
பற்பதுதான் ஐயரோகியின்றன்வார்த்தை
பெளிதாகச்சிறத்திருக்கு மியல்பிதாக்கும்
மேற்கவேயிழ்முன்று தொத்தமாவே
கூசாமற் பலவிதமாய்ப்பேசுவானே

25

சேகபரிட்சை,

முன்றும்வாதபித்தசிலத்துமத்தால்
யிருத்தமுறத்தொத்தத்தோகிதேகம்
தோன்றாததேளலுஷ்ணங்காலமுற்றம்
தொகுத்தேன்யான் திரைகத்தினிரத்தைக்கேளு
ணன்றவாதவுட்கமத்துகாணும்

உரிபடுத்தமுட்கிவப்புபசுமைகாணும்
போன்றதவையவுடல் வெண்மைதோற்றம்
பொருத்ததொத்தரோகவுடற்கிவறுகதொக்கும்

26

தேகத்தை தொட்டுபார்க்குப பரிட்சை
சேபமுடன்வாதபித்தரோகம்
கேர்மையங்குளித்து சிலவிடத்திலேதான்
மாமுண்டணமுக்குறுகடிப்பு

மருவுமலும் பித்தத்திந்தேகத்தானும்
கையேவடிவமதா யிருக்கின்றியாய்
சேத்துமத்திந்தேகமது குளிர்ந்திருக்கும்
பாயதொத்ததேகமது பலவாறாகும்

27

பரித்தொட்டுதேய் தப்பாத்தபேசே
வாய்க்கூற நீச்சிலைபரிட்சை.

அவனியில்மரத்தருக்கு அனுகிபவிபதிதன்னை
கவனமாய்க்கண்டுதேர்த்து கனிவொடுமருத்தசெய்ய

புவிதனில்வயித்தியாக்காய் பூட்டுவேனிககிபத்தை
அவலமும்சேரிடாது அறையேசிலையலே

28

சிலையலே த்தமாத் தி மனிக்கடையிற்சுற்றி
காலமொன்றேமுத்தால் கடி கையுங்கடத்தின்பு
சாலவச்சிலையலு தவிரவவாதாரி

ஒலமாய்க்குதித்தவாக்கி னுரைத்திடுமொனமென்றே

29

வருத்தியேனைத்ததச்சிலை மனிக்கடையிற்சுற்றிவைத்து
திருத்தியே மூன்றேமுக்கால் சென்றபின்னாடைவாக்கி
பொருத்திபேவாதாரி புறமொன்றேவியுமாயில்

அருத்திடுமருத்துசொல்லு மவாபிழைத்திடுவாராமே

30

களைத்தவச்சிலைனை கடுமனிக்கடையிற்சுற்றி
சென்றபின்னாடைவாக்கி
அனைத்தவச்சிலையாக்கி மரியதோர்வாதாரி

சினததகண்னாக்கி பாலச் சிறியேவெளித்தாற்றானே

31

இம்மைமில்சாவசொன்னே யிருபத்திண்ணொளிற்
செம்மைமாய்ச்சிலைனை சிறுவிலைதனிற்சுற்றி
தம்மியேவகையொழில் சார்த்தபின்னாடைவாக்கி

வம்பிலவாதாரி தாலலப்பிழைத்திடுவாராமே

32

மெல்லியதுதேய் தி மருமனிக்கடையிற்சுற்றி
சொல்லியமுன்றேமுக்கால் கோன்றியாழிசென்றால்
அல்லியையிழ்த்தப்பாக்கில் அமர்த்திடுமவாதாரி

ஒல்லியேயுதைத்துவாக்கி மொனபதுவாரிதசாவே

33

கடுமியேனைத்ததச்சிலை மனிக்கடையிற்சுற்றி
முருகிடமுன்றேமுத்தவாசென்றபின்

அடிவறவயிழ்த்தப்பாக்கில் மெல்லியவாதாரி

முருகியாவசொன்னே மூன்றாவதவாதாரி

34

முத்தியேனைத்ததச்சிலை மனிக்கடையிற்சுற்றி
உகியமுன்றேமுக்கால் சென்றபின்னாடைவாக்கி

தத்தியேவாதாரி தனித்தவாதாரிவாக்கில்

சேர்குறவானேவொளிக்கு சேர்மனமுதலாவே

35

ஷையர் கூறிய செச்சிபரிட்சை

பணிப்படுகின்ற தன்னை பாங்கு நெய்யிறீராய்த்து
மணிக்கடைசுற்றிவைத்து மறையினைப்பென்றால்
துணிவுடையவிற்புறக்கில் அசமுடன்வாதாடி
தணிப்புடன்ருகெகொண்டால் சாவிவழிபழப்பான்றானே ()
நெய்யிலேயேதோய்த்து சின்மணிக்கடையிற்குற்றி
நாயிலேயிருக்கப்பார்த்து நாழிகையொன்றுசென்றால்
பையலேயவிற்புறக்க பஞ்சுபோலமர்த்துகின்றால்
செய்வதொன்றாகுமெனவும் கித்தொம்பிழைப்பான்றானே ()
தோகையெறையிற்சில தோய்த்துகைசுற்றிவைத்து
கைமேயவிற்பார்த்து நாழிகையொன்றுசென்றால்
ஆகமேயவிற்புறக்கில் அன்னம்போல்கட்காக்காடி
யோகையொன்றுசெய்வது வறுதியாய்ப்பிழைப்பான்றானே 38

சுருதியாய்க்கெய்யிற் சில தோய்த்துகை சுற்றிவைத்து
கருதாழிசையென்று கட்குடின்னவிற்புறக்கில்
பகுதியவாதாடி பக்கஞ்சேர்த்தொதுக்கிவாக்கில்
உருகியாய்க்குருகியாய்க்கு முப்பதாட்கான்றானே 39

ஆடைபையனைத்துசுற்றி யணிக்கடைசுறுப்புகெய்யில்
உடையசுற்றியாக்கில் வுள்ளதொன்றை அன்னமே
தேடியாராய்த்துபார்த்துச் செகதலம்விளங்கான்றும்
நாழவாய்க்கிச்சொன்னார் காடுனதுமறித்திலேனே 40

தன்வந்திரியர் கூறிய உறுப்புபரிட்சை

உள்ளங்குழமுங்கால்பள்ள முறந்தோர்முக்குதன்னை
உள்ளியுடிகொண்டை தெத்திதண்ணும்
தெள்ளியாக்கித்தும் செப்பு வாய்க்காதுகொ
முள்ளதோர்பேச்சுடை வுண்மைபாமுறுப்புருத்திரம் 41

இ-துள்ளங்காலேகொய்க்கத்தொவ்வதுகாலே
சுருதியவெருப்பதானல் தோற்றியருளிரச்சிதண்ணீர்
விடுவதுபோலக்கண்டால் மிகுபிணிதிர்தென்றும்
படுவதுபுட்டஞ்சென்றோரும் பத்தாநாள்வாடினே 42

வலதுள்ளங்காலேகுடாய் மற்கொருபுடிகுதகாலில்
சலமதுருளிர்த்துவினாலு தட்டிச்செய்வவைகண்டால்
உலையெடுக்கலைப்போல உடம்பெலாம்வெறுப்புமாகில்
அலைதுயில்மாறினானே யவாழிழைத்திவொத்தானே 43

குளச்சதுரெண்டு, போல் குளிர்த்துச்செய்வவைதோன்றில்
தளர்க்கிடுங்ககால்தொட்டு தட்டிடிவிறைப்பதானல்
இலைப்பொடுவிக் கத்தோன்றும் வேகமாய்க்குளிர்த்துவிரு
மலைத்தென்கண் ணுஞ்சுற்றே மருட்டிடிற்சாவுமுண்டே 44

கெத்தியுள்குளிர்த்துணனும் கீஸம்போல்காணுமாகில்
சுதறியம்பிடரிதேய்க்கில் சலமெனக்குளிர்த்துதானில்
பதறியாய்க்கழுத்தருழப் பணியதுபோலத்தோன்றில்
குத்திடுஞ்சேத்தும்கெஞ்சில் குறுகிடல்மரணமென்னே 45

வெத்திசெர்புருவத்தோடே விற்கொண்டெடவச்சுடாய்
கெத்தியுமெனதும்புச்சி ரோதுருளிர்த்துக்கில்
எத்திசையறிபச்சொன்னோ மிடதுள்ளங்கையுருடாய்
சத்தியேவீசனானே சாவிவழிபழப்பான்றானே 46

இருக்குமுங்கத்தனிரோ மிடதுள்ளங்காலேகுடாய்
பருமென்கயிற்புள்ளம் பணியசம்போலத்தோன்றில்
கருவியைப்போலேதொண்டை கறகறத்ததுக்குமாகி
லருமுணியறியச்சொன்னார் சஞ்சலம்மாணத்தானே 47

விரும்பியவலதுள்ளங்கால் வெறுப்பியேயிட சமுட்டம்
கரும்பதுபோற்செவ்வதுகொண்டெதய்குமபோது
இரும்பதுபோலுதல் பருபுமவெறுப்பிற்செவ்
அரும்புசேருழவினானே யவாழிழைத்திருப்பாரானே 48

பாபொலாமியச்சொன்னோர் பருத்ததொடையிலோய்
பெருள்ளங்காலேணமெ பெருத்தூரொளவுக்கொன்றி
காருள்ளஞ்செவ்வொன்றும் சலம்போலினாத்துவின்றும்
தாருணியசனானேச் சவுகாஸிசெவ்வதானே 49

வால்மீகர் கூறிய

காடிகளின் தெங்கல்பரிட்சை.

நீடியவாதகாடி நீர்ச்சுழல்வ ஓடுபோல

ஒடியேகழலுமாகி லுண்டெலாச்சுளையேதங்கி

காடியேகழிந்துகிற்கும் காளிசேயுடனும்வத்தம்

குடியவிசனானை தொல்முனிதொகுத்தவாதே

50

உன்னியவாதகாடி வுளர்ச்சிபோலுறுமாகில

கன்னியேயறிபுச்சொன்னேனும் சுத்தநீர்க்காயேதொங்கி

தன்னிலைவயிற்றையுஞ் சமீப்பதயில்லைமத்தம்

வன்னியைப்பண்ணுநீதோனானை வருஷமுமெட்டதாமே

51

கண்டவாதகாடி கட்டெறுப்பென்னலுந்தா

லுண்டபின் தொங்குங்கோ யுபகரிசொல்லக்கேளீர்

முண்டதுவிரலில்லீண்ட முருங்கக்காயிலையுந்தொங்கி

யொன்றொடியுழியுன்னைக்கு மொன்ப றவருஷந்தானே

52

பஞ்சிட்டகோலைப்போல பறையடிவாதகாடி

யிஞ்சிட்டுவோமொகில் விளைந்திடுமபிணியைக்கேளீர்

அஞ்சிட்டுவாங்காயே யடிக்குடல் ன்னிற்றொங்கி

வஞ்சியேவாட்சிதோன்றும் வருஷமுமெட்டதாமே

53

முன்னியவாதகாடி முறுக்கியவாதானை

பன்னியிடைவிலவில பயித்தந்தோலொட்டிகிற்கு

யின்னியகழிச்சுலுண்டாம் வெடிப்புறவேப்பமுண்டாம்

மசன்னியற்கண்கைவைத்தோன் செப்பினுர்வருஷமுமெட்டே

காட்டியவாதகாடி கெக்கிடக்குளிருமாகில்

ஓட்டைதெங்காய்போற் றொங்கி யுட்குடல் தன்னில்கிற்கும்

வாட்டறவுடலும்வற்று வயாதலுநீசன்களும்

கோட்டுடைபயிவினானே கொண்டவருஷமுமென்னே

55

சுத்தியவாதகாடி சக்காய்போலேசுத்தில்

முத்தியவாழைத்தோலு முதனோத்தண்டுதோலும்

சுத்தியகுடலிற்பற்றி சுருக்கெனவையேகோத்தும்

பத்திரேர்முவினானே பயனறிவருஷம்பத்தே

56

சுருக்கியவாதகாடி சுழலுநீர்போலச்சுத்தில்

இருவிவையுங்காது மெலும்புறவற்றிற்சிறகு

மருகியவயிறுமுது மனமதுவருத்தங்கொள்ளும்

பருங்கயகோழியுநி தெற்கெட்டவருஷம்பத்தே

57

மீறியேவாதகாடி மீளதுபோலேயேறில்

கூறியதுவண்ணீர்க்கு கொடியபின்பொடலங்காயு

மேறியேவலதுபக்க மெலும்பிலேயோடிநிற்கில்

மாறியேயுதாமுத்தும் வருஷமுமெட்டவாதாமே

58

நண்ணியேவாதகாடி காண்போல்கட்டுகாவி

லுண்ணியசத்தியுண்டா முட்டப்பெலமோதிகிற்கும்

கண்ணிலேகுற்றமுண்டாம் கரத்திமேவிறும்விதற்கும்

பண்ணிமாங்கிஷ்டமேதொங்கில் பணிசொன்னெருஷந்தானே

59

பலமுதும்வாதகாடி பகர்பூரன்போலேசுத்தில்

நலமுடன் முன்னேசொன்ன சுற்கரிதன்னீரீக்கி

உலகுறாற்றமற்றபெக்கியுள்ளதெல்லாஞ்

சலமுறவயிற்றிலுக்கெங்கில் சுத்திக்கும்வருஷமாதே

60

பலகரிபோகிப்பிறிற்றெங்கி பற்றியேயுடலிவகின்று

யிலகுறிதன்னேடெல்லாம் ரிஷிகளும்றியச்சொன்னார்

கலமுறிவருஷம்பதது கண்டுகண்டுள்ளதெல்லாம்

வலுபருவதத்திமேவும் வால்மீகாறிக் தவாதே

61

திபக்குறி.

ஏற்றியறிபத்தன்னே பேத்தியேழுக்கத்திற்காண

குத்திரத்தன்னேச்சொல்லோம் சேர்தியையாவில்வைத்து

நாற்றிசையறிபச்சாவு நன்மையாய்ப்பிழைக்கும்வாறும்

மாத்திரமின்ன தென்று வருத்தவாலம் கர்தாமே

62

காக்கியதிபத்தன்னேக் கமலபாமுகத்திரேரே

ஏத்தியோர்க்குற்போது விடத்தனிற் கொழுந்துசாய்த

சோத்திருபுடை யுமற்ற குரிபாறுமாகில்

சோத்துமறிச்சொன்னேனும் சிக்கிரமன் துசாவே

63

விளக்கியதிபத்தன்னே விடபமாய்முக்கத்தில்கோக்கி

வளத்ததுபார்க்கும்போது மந்தமோர்சாய்ப்பிற்கிற்

களஞ்சியமருந்துசெல்லும் காளினியறிபச்சொன்றே
மிளந்தையுமுதிபோர்தாமு மேற்றமாயபிழைப்பர்தாமே 64
மின்னியதிபத்தன்னை விளவழியமுகத்திகேரே
உன்னியேபார்க்கும்போது வுடவனே கட்டுருமாவில்
பின்னையும்பகையுங்காணுமபிழைத்திடானறிந்துசொன்னேம்
வன்னிகோய்க்காரணை மாணமுலையக்துரானே 65

நண்ணியதிபத்தன்னை நயம்பெறுமுதத்திகேரே
நிண்ணயமாகநோக்கில் நின்மலமவனத்தேகாய்து
தண்ணீர்போலிவந்துசாய்த்து தாழ்வினக்காயுமாவில்
எண்ணியில்லாமற்பினனே யிருப்பதுத்திண்ணந்தானே 66

திண்ணமாய்த்திபத்தன்னை செர்த்தவெண்முகத்திகேரே
திண்ணமாய்த்திபார்க்கில் சிவ்விமிடத்தேசார்தால்
வெண்ணையோற்புகையுமுண்டாய்வெடுவெடுபில்லாவின்றால்
எண்ணமாயறித்துகொள்ளி யெட்டுரன்சாவுதானே 67

பருதியதிபத்தன்னை பங்கயமுகத்திகேரே
கருதிகொண்டேத்திபார்க்கில் சுழலுறதுபுகையுமுண்டாய்
கருதியிலமானால் காளினியறிபச்சொன்றேனும்
நாயில்லாச்சாவுசெல்லவேன் காற்பத்திரைக்கொளே 68

செஞ்சுடர்திபத்தன்னை செத்திருமுகத்திகேரே
மிஞ்சிடாதமைத்துபார்க்கில் மின்னியபொறியும்வீழ்ந்து
தஞ்சமாய்வலதுபக்கம் தானேபொன்னிரம்பதானால்
அஞ்சுநாள்கழித்துகொய்போயவாபிழைத்திருப்பர்தாமே 69

மற்றையபரிட்சைகளை இரண்டாமபாகம் மூன்றாம் பாகத்தில்
முறையே அசகிடுகோமேனக்கருதி இவ்வினம் சுருக்கமாய்க் கூற
லாயிற்று இனி பின்னர்கூறும் கைமமுறைகளாகிய அவுடதங்களை
நன்கு கவனிப்பீர்களாக.

கடவுளே.

அவுடதங்களின் வயது.

திட்டி. பவஞ்சனல்களினேமகடானும்
நிரியுருக்குமநன் பன்னாகாது
காட்டுமருந்தரைத்ததுவமனலில்வெந்த
கியாழமுமேயனாச்சாமங்கழிந்தாலாகா
கூட்டியதேதாரிலேகிவஞ்சுரணங்கன்சிறிக்
குழம்பாறுமாதமன்றிகொள்ளொனாது
ஆட்டியபெய்யெண்ணெய்க்கோவருஷக்குளிகைக்
கனவாதபலமெனவேயறைபலாமே
பேறுபெறும்பற்பங்குளிருதுறாண்டி
பேங்குமேகண்ணங்க லேஞ்ஞாறாண்டு
சிருபெறுஞ்சித்தா மெழுதுறாண்டு
கிரகநாய்த் தயிலங்குளிக்கன்பத்தா
பாருலகிக்குழுதுவும் மூன்றேயாண்டு
பதமனைத்தானந்தால் கோடிகட்கு
சேருபினிசில்லாது கணத்திலேடுஞ்
செய்பாருக்கைபாகக் தெரித்துகொள்ளே

சூரணங்கள்.

சனியோளிச்சூரணம்.

சக்கு	இத்துப்பு
மிளகு	மது
திப்பிலி	கடுக்காய்
அதிவிடயம்	கருவேலம்பட்டை
கோஷ்டம்	செல்லிவற்றம்
சித்தாமூலம்	பெருங்காயம்

இவைகளைச் சமன்கொண்டு சூரணிக்கவும் அசேணபேதி-பொரு
மல்-விம்மல்-மஞ்சாகாமலை-யப்பம் முதலியவை போம். இச்சா
பதநியம்.

சூரணத்திழங்கு சூரணம்.

காராக்கருணை தோல்நீக்கி உலர்த்தி பொடித்த சூரணம் பலம்-2
செல்லிக்காய் தான்றிக்காய் கடுக்காய் திப்பிலி மிளகு சக்குவகை

பலம்-36 இவைகளைச் சூரணித்து மேற்படி சூரணத்தோடுசேர்த்து சினைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் அந்திசத்தி மண்டலங்கொள் ளுவதொன்றும்போல.

சுக்குச்சூரணம்.

இரண்டொடி புளித்த தயிரில் ஏயலம் சேர்க்கப்பெய்கொட்டி மெல்தோலுபோக்கிப் தேர்த்த சுக்கு பலம்-10 அநிலிட்டு இரவில் லுயினபிறகுபகலில் ரவியுலர்த்தவும் இவ்வண்ணம் தயிர்ச்சுண்டு மளவும்வூரவைத்துலர்த்திவுலர்த்தி சூரணித்தக்கொள்ளவும் திரிக டிபிரமாணமார்ச்சுணா கலத்துண்ண பமபிசலாமை அசோணமபுளி யேப்பம் வயிற்றினாச்சல் உபபிச முதலியவைபோம்.

சிலவாளைச்சூரணம்.

சுக்கு-மிளகு-ஓமம்-விளங்கம்-வகை பலம்-கால் சிலவாளைச்சூர ணம் பலம்-க கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் சினைச்சேர்த்து காலையிலே அனாமண்டலமுண்ண மலபந்தம்-வயிற்று-வி-வயிருப்பிசம் முத லியவைபோம்.

சுக்குச்சூரணம்.

சாதிக்காய்-ஓமம்-இரம்பு-மிளகு-வகை பலம்-க சுக்கு-பலம் இரண்டு இவைகளைச் சூரணித்து சினைபலம்-க சேர்த்து காலையிலே பத்துராளுண்ண வயிற்றினாச்சல்-பசுமீகம்-புளியேப்பம்-மார டைப்பு அக்கினிமந்தம் முதலியவைபோம்.

அசுவகெத்தி சூரணம்.

சுக்கு-மிளகு-திப்பிலி-வகை-கம் சிறகாப்பூ-யேலம் வகை பலம் ஒன்று அமுக்காக்கிழங்கு பலம்-சு இவைகளைச் சூரணித்து சினை சமஸ்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணமுண்ண உஷணத்தனியும்.

இந்துப்புச்சூரணம்.

சோகம்	பலம்	2	சுக்கு	பலம்	16
ஓமம்	"	4	கடுக்காய்	"	32
திப்பிலி	"	8	இந்துப்பு	"	1

இவைகளைச் சூரணித்து சினைச்சேர்த்து காலையிலே பத்துராளுண்ண சத்தி அக்கினி மந்தம் முதலியவைபோம்.

சுக்கட்கிரிங்கி சூரணம்.

கடுக்காய்ப்பூ எனட்-15 காககட்டி-10 வருத்திடித்த சோகம் சாதி க்காய் கெல்லிவற்றல் வகை 1-க்கு எனட்-5 வருத்திடித்த வெந்த யம் எனட்-20 இவைகளின் தூள்-களைச்சேர்த்து கலந்து குழந் தைகளுக்கு காணுகிற கழிச்சலுக்கு உபயோகிக்கலாம் அரை 1- விராகனெனட்-10 கலந்து கொடுக்கவும் இரவில் கொஞ்சம் அபிணி சேர்த்து கொடுத்தால் வெகுநன்மை

குளிசைகுகள்.

சுக்கோடரி.

சுத்திசெய்த தாளகம்-பஸ்ம்-1 கல்லுலத்தில் ஸூரிதோல் நீக்கிய கடலைப்பருப்பு பலம்-10 இவைகளில் தாளகத்தை மேற்படி கட லை நீரால் தளுக்கிலைமனாட்டி பின்பருப்பையுஞ்சேர்த்து பழ ளசத்தால் 4-ஜாமம் விடா தவாத்து உளுந்துபிரமாணம் குளிகை செயது 2-முதல் 6-மாத்தினாவனாடித் தேனில்தாக்கவும் பத்தி யம் மீன்கொழம்பு கத்திரிக்காய்கொழம்பு புளிப்புகயிடணை வும் கெய் ஆட்டினாச்சி நீக்கவும் குழந்தைக்கு 2-மாத்தினா கொடுக்கவும்.

கெவுரிமரத்தினா

அரை ஆழாக்கு உளுந்தம்பயலா கல்ல ஜலத்தில் லூவைத்த னாதது ஒருபலம் கெவுரிக்கு கலசித்து வெள்ளாவியில் வைத்தெ டுத்து மேற்படி கவசம் நீக்கியபின் ஒருபலம்மிளகு ஒக்கச்சேர்த்து பழச்சுற்றல் 2-ஜாமமாட்டி சிறுபயர் பிரமாணம் குளிகைசெய்து. நக்கவனுபானங்களில் திட்டவும் தண்ணீர் சாதம் அருந்தவும் மருத்துவாண் பிறகு உடனே மிளகு-கயா-கொள்ளவும்.

கணத்திக்கு சகுலிவிருளகை

இரம்பு
பத்திரி
செவியம்
அதிதிப்பிணி
திவிடயம்
தாண்டிக்காய்
சுருஞ்சோகம்

அனாதாரம்
கடுகு-கணி
ஜாதிக்காய்
ஜாபத்திரி
சுக்கட்கு
குராசானி வகை விராகனி-1

இவைகளைப் பொன்வறுப்பாய் வறுத்துச் சூரணித்து சிமைக்கல்
சாற்பற்பம் கஸ்தூரி, பூம், கோரோசனை, குங்குமப்பூ, வகைக்கு
விராகனெடை-1 ஒக்கச்சேர்த்து இஞ்சி ரசத்தில் ஒருஜாமமும்,
நாரததம்பழரசத்தில் ஒருசாமமாட்டி சர்க்க அனுபானங்களில் தீட்
டவும் இச்சபத்தியம்.

கனல்மார்த் காத்திற் கு விவ்வாறிகுளிகை,

லவங்கம்	சக்கு
வால்மிளகு	சடாமாஞ்சி
சிறகாகப்பூ	சீரகம்
கடுகுரோசணி	ஆலமவிதை
ஏலம்	தாளிசம் வகை விராகனெடை-1

இவைகளைச் சூரணித்து பச்சைகற்பூரம் விராகனெடை-க சேர்த்து
பொற்றலைக்கையானிலைச்சாற்றாலாட்டி நவநாள் ஆரப்போட்டுபத்
தாநாள் வாளம்பலம்-1 கூட்டி மேற்படி சாத்தாலாட்டி பிளகு பிர
மாணம் குளிகை செய்யவும் இஞ்சி, தேன, முலைப்பாணபானம்,

கார்குளிகை.

கடுகுரோசணி	இரதம்
செவியம்	சாபி
கடுக்காய்	வெண்கிராம்
மிளகு	அரிதாரம்
நேர்வாளம்	இலிங்கம்-வகை-சுழஞ்சி-1.
நேர்ச்சிக்கொழுந்து	

இவைகளைக் கையாந்தகை முகமுசுக்கை ஆடாதோடை பொடு
தலை மேனிச்சாத்தால் வகைக்கொரு ஜாமமாட்டி மிளகுபிரமாணம்
குளிகைசெய்து சுக்கு பொழுத்திலிடவும் இச்சபத்தியம்.

சுடையிருமல் இரத்தகாசத்தின்பேரில்

சுடையிருமல் இரத்தகாசத்தின்பேரில்

அரை-பலம் லிங்கத்திற்கு கட்டி க்கிணைச்சாற்படி கால் சுருக்கு
கொடுத்து பின் சம்பிரபாய விரா-1 சேர்த்து விளம்பிடுனி லூ
வைத்த ஜலம்விட்டாட்டி அறுபது குளிகைசெய்து ஒருபடி ஜலத்
தை அரைபடியாய்ந்த ய்ச்சி அச்சுட்டி போஸ்தக்காய் பலம்-2
பொடித்த துணைப்பாடல் சற்று குழைத்து நன்றாய்ப்பிசை

வழிகட்டிக்கொண்டு அதில் 6-பலம் சீனிகலந்து பாருசெய்து அச்
சப்பாபில் அச் 3, சத்தி, ஒவ்வொருமாத்தியையுரைத்து சரப்பிட்ட

பிறகு இரண்டு நாழிகைக்குப் பின் சாம்பிராணிப்பூபணவெடை
தேனிலிழைத்துண்ணவும், பசி அதிகரித்தால் அரிசி யுடைத்து
கஞ்சிகாச்சி கொடுத்துவரவும் பிறகு போஜனமருந்தவும்,

பத்தியம் முருங்கைப்பிஞ்சு, கத்திரிட்பிஞ்சு, வாழைக்கச்சல்
புளியாடை, தூதுளங்காய்நத்தல், ஆதண்டங்காய்நத்தல்
ஆகும். சிலவேளை இரைச்சி கூட்டலாம் நெய் ஆகும், புளி
இலேசாய் கூட்டவும்.

நீரிழிவு மதுமேகம் நீரடைப்பு கல்லடைப்பு

முதலியவைகளுக்கு காந்தாதி குளிகை,

காந்தச்சிந்தூரம்	கருவங்கச்சிந்தூரம்
அப்பிரோகச்சிந்தூரம்	வெள்வங்கச்சிந்தூரம்
	வகைக்கு விராகனெடை 2.

கஸ்தூரி | பச்சைகற்பூரம்

வகைக்கு விராகனெடை 3.

சாத்திரபேதி	கற்பூச்சிலாசத்து
கஸ்தூரி	வகைக்கு விராகனெடை 4.

இவைகளை நெரிஞ்சல்லேர் கியாழந்தால் மூன்றுநாளாறைத்து
தேந்தரன் விரைப் பிரமாணம் குளிகை செய்து அந்நாள்
7 நாள் பந்தீர், காய்ச்சின் இளநீர் ஆவானைச்சமூலம் சர்க்கரை
அனுபானம் இச்சர்பத்தியம்.

திப்பிலாதி குளிகை.

திப்பிலி பலம் 1. அரை-பலம் சுக்கு எருக்கன்பாலில்

கொண்டு ரவையில் வைத்துச் சுண்டியபின் ஆமத்தன்காய் முகம்
றுத்து விதைப்போக்கி திப்பிலியில் வதனுள்ளிட்டு ஷை வில்லை
யால் மூடி மன்கலை செய்து சாணமெற்றி காய் கருகாமல்
புடம்போட் டெடித்து உள்ளிருக்கும் மருந்தை தேனவிட்
டாட்டி குன்றி யளவு இஞ்ஞண்டெய்யும் சும் கட்டி

பின்பு முலைப்பால் தேனிலிருந்த கலாசகாசம் இரும்பு சளை
முதலியவைதிரும் பத்தியம் புளி, புதை, போகப் நீக்கவும் நாட்
பட்ட விராதிக்கு புலால் யிரைச்சி நீக்கவும்.

கோரோசனக் குளிகை.

லஷங்கம்	தாளிசம்
கோஷ்டம்	லஷங்கப்பட்டை
ஏலம்	கருஞ்சீரகம்
ஜாதிக் காய்	குங்குமப்பூ
திப்பிலி	பச்சைகற்பூரம்
அக்கராகாரம்	கோரோசனம்

வகைக்கு விராகனெடை: 2,

இவைகளை சந்தனக்கட்டை, திராழத்தாலாட்டி, குன்றியளவு குளிகைசெய்யவும்.

கஸ்தூரி குளிகை.

கஸ்தூரி	தாளிசப்பத்திரி
பச்சைகற்பூரம்	சந்தனம்
குங்குமப்பூ	வால்மீளகு
ஜாதிபத்திரி	தக்கோலம்
ஏலம்	விராம்பு விராகனெடை 1.

இவைகளை முக்கண்கனி நீராலாட்டி, பயரளவு குளிகைசெய்யவும்.

குங்குமப்பூ குளிகை.

குங்குமப்பூ	லஷங்கப்பட்டை
அக்கராகாரம்	குராசானி
விடயம்	கருஞ்சீரகம்
ஏலக்காய்	மராட்டிமோக்கு
ஓமம்	பச்சைகற்பூரம்

வகைக்கு விராகனெடை 1.

இவைகளை ஆவானாவோ கியாழத்தாலாட்டி, பயரளவு குளிகைசெய்யவும்.

கட்டுவாதி குளிகை.

ஒருஜாதிக் காயைத் துளைத்து அதில் (12) அரிசி எடை அபின் வைத்து மஞ்சளைக் கவசத்து மண்சிலைசெய்து காய்கருகாமல்

புட்பட்டெடுத்து கவசம் நீக்கி காய்க்குச் சமன் பேரிச்சம்பழம் போத்து முடி பாலிலாட்டி பயரளவு குளிகைசெய்யவும்.

மனோசிலை குளிகை.

சுக்கு	திப்பிலி மூலம்
மிளகு	தாளிசம்
திப்பிலி	மனோசிலை

வகைக்கு பலம் 2.

இவைகளை அரிச்சாற்றாலாட்டி, சிறு சுண்டைக்காயளவு குளிகைசெய்து நளிர்ச்சரம் குளிர்ச் சரங்களுக்கு தேனில் தாக்கவும். பத்தியம், புளி கடுகெண்ணை சீக்கவும்.

குதகவாய்வுகளுக்கு ரசாயனம்.

கடுகு பலம் 1, மிளகு மூலம் கால் ரவியுலர்த்திப் பொடித்து மஞ்சள் பலம் கால், கருஞ்சீரகம் பலம் 1, பொன்வலுப்பாய் வறுத்துச் சூரணித்து கரியபோளம், பாலைந்திரபோளம் வகைக்கு விராகனெடை 1, வறுத்துப்பொடித்து சரக்குகளை அன்று படுத்தியபின் பனைவெல்லம் பலம் 4 சேர்த்து அறைத்து 4 பலம் தேன்விட்டு குழம்புபோல் செய்து மாதவிடாய் கண்ட நாள் முதல் 5 நாள் வரையில் பாக்களவு அந்தி சந்திக்கொடுக்கவும் இவ்வாறு நான்குமுறை கொடுக்கவும். இச்சாபத்தியம்.

சாயமாத்திரை.

கொம்பு பாவற்காயின் விதைபோக்கி பெருங்காயம் விராகனெடை 1. அதற்குள் வைத்து நூலாற்கறி அடுப்பிலிட்டு காய்கருகாமுன்னெடுத்து காயுடனே கல்வத்திட்டாட்டி, மிளகளவு குளிகைசெய்து இஞ்சிரசம், முலைப்பால், தேன் இதுகளில் தாக்க வாதகரம் ஜன்னி வாய்போம்.

வாய்வுகளுக்கு பூரமாத்திரை.

பூரம் விராகனெடை	10	மிளகு விராகனெடை	2
வெண்காரா	2½	திப்பிலி	2
பச்சைகற்பூரம்	1	கருஞ்சீரகம்	1
வாய்விளங்கு	2	மோடி	2
லவங்கம்	1	ஏலரிடு	1
சுக்கு	2	வாளம்	6

இவைகளில் சூரணிக்க வேண்டியவைகளைச் சூரணித்து மற்ற சரக்குகளை இஞ்சிரத்து சுக்கு கியாழத்தால் ஒருஜாதிக் காயைத் துளைத்து அதில் (12) அரிசி எடை அபின் வைத்து மஞ்சளைக் கவசத்து மண்சிலைசெய்து காய்கருகாமல் புட்பட்டெடுத்து கவசம் நீக்கி காய்க்குச் சமன் பேரிச்சம்பழம் போத்து முடி பாலிலாட்டி பயரளவு குளிகைசெய்யவும்.

குன்றிப்பிரமாணம் குளிகைசெய்து அந்தி சந்தி பத்துநாளுண்
னவும். இச்சாபத்தியம்.

சகல பிரமேகதேசரி.

விளம்பிசின்
இலவம்பிசின்
வேப்பம்பிசின்
மஞ்சள்
தேத்தாங்கொட்டை
நெல்லிக்காய்
சிங்கிப்பம்பம்

புளியங்கொட்டைத்தோல்
காசுகட்டி
வில்லியழச்சதை
அதிமதுரம்
இலம்பைப்பூ
கந்தகம்
தற்கண்டு

வகைக்கு விராகனெடை 1.

சந்தனத்துள் விராகனெடை 3, அல்லிவினை ஆவனாவிரை
வகை விராகனெடை பனிரண்டு இவைகளைச் சூரணித்து
விட்டான் பிழங்கு சாற்றில் நாலுஜாமமறைத்து இலந
தைக் கொட்டை பிரமாணம் குளிகைசெய்து காலை ஆவின்மோ
ரிலும் மாலை நேனிலும் பதினொருநாள் உண்ணவும் பத்தியம்
கடுகெண்ணை நீக்கி ஆவின்மோர் மயிர் நெய் கூட்டலாம்.

வேறு சுரக்கோடரி.

வெள்ளை பாஷாணம் சூதம் இவைகளைச் சமன்கொண்டு கிளி
கட்டி மிளகு கியாழத்தில் இரண்டு ஜாமமெரித்து பிறகு வெண்
மிளகு எடை நான்கு சேர்த்து ஊமத்தைச்சாற்றால் நாலுஜா
மமாட்டி பயரளவு குளிகைகட்டி தேனில் காலை மாலை ஐந்து
நாளுண்ண குளிர்ச்சுரம் நளிர்ச்சுரம்போம் சுட்டபுளி வருத்த
உப்பு கூட்டவும் வாந்தியானு மிளகு மூலம் கொடுக்கவும்.

நாபிமாத்தினை.

திப்பிலி மிளகு விங்கம், பொரித்த வெண்காரம், நாபி இவைக
ளைச் சமன்கொண்டு நிம்பழச்சாற்றால் மூன்றுநாளைட்டி உரு
ந்தளவு குளிகைசெய்து அனுபான மறிந்து நாக் முச்சுரங்க
ளும்போம்.

மெழுகுகள்.

விப்புருதி மெழுகு.

கிறிய அவரைக்கிழங்கு
அப்புக்கோவைக்கிழங்கு
பழுப்பாகல்விழங்கு
கொடிவெணைவர்
வெள்ளைக்காக்கனும் வேர்
வெள்ளைச் சார்வளைவேர்
புளியரணைக்கிழங்கு
செம்பிரண்டைக்கிழங்கு

பூமிச்சக்கரைக்கிழங்கு
முடக்கத்தான்வேர்
கழற்சிலேர்
ஊஞ்சல்பட்டை
ஆகாசகெருடன்கிழங்கு
பெருந்தன்கிழங்கு
நீள்காஞ்சோரிவேர்
வெள்ளைக்காட்டாமணக்குவேர்
வகைக்குப் பலம் 1.

இவைகளைச் சூரணித்து சவுங்காரம், வளையலுப்பு, இந்துப்பு
வெண்காரம், கரிப்பு வகை பலம் கால் ஓக்கச்சேர்த்து நாலு
ஜாமம் தேன்விட்டாட்டி சுண்டைக்காய் மூலம் காலை ஏழு
நாள் கொள்ள விப்புருதி, ஒடுவிப்புருதி, பக்கவிப்புருதி, கல்லு
விப்புருதி, குடல்விப்புருதி முதலியவைபோம், உப்பு புளிப்பு
புகையிலை கசப்பு ஆகாது.

பூரமெழுகு.

பூரம் பலம் 1, நெந்தி இரண்டு ரசச்செந்துரம் ஒன்று இவை
களைத்தேன்விட்டாட்டி பதினாறு உருண்டைசெய்து அந்தி
சந்தி ஏழுநாள் கொடுக்க பிரமேகம் துணுக்கிரந்தி பரங்கிப்
புண், குன்மம், சூலை, நாகால் முடக்கு, விங்கப்பித்து, பல்ல
ரணை, கன்னடலாவை. முதலியவைபோம். பத்தியம் சுட்டபுளி
வறுத்த உப்பு கூட்டவும்.

மேகநிவாரணி மெழுகு.

சுத்திரமூலவெர்ப்பட்டை பூரம், ஓமம், பனைவெல்லம் இவைக
ளைச் சமன்கொண்டாட்டி மிளகளவு குளிகைசெய்து பத்து
நாள் அந்திசந்தி உண்ண நீங்காவெள்ளை, குழிப்புண் கொ
ருக்கு, கிரந்தி முதலியவைபோம். இச்சாபத்தியம்.

வேறு பூர மெழுகு.

பூரம், நெல்லிகெந்தி, சுத்திரமூலவெர்ப்பட்டை, சுக்கு, நாட்
சிப்பமும் இவைகளைச் சமன்கொண்டு தேன்விட்டாட்டி

கண்டக்காய் வீதம் பத்துநாள் கொள்ளவும் குறிப்புண், பிரமே
மேகம் முதலியவைபோம்.

வீரமெழுது.

முருங்கைப்பூச்சார், தண்ணீர்மிட்டான்சார், மள்ளங்கிச்
சார் வகைக்குப்படி அரை வீரம் பலம் ஒன்று ஷாற்றில்
பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாள் ரவியில்வைத்து எடுக்கப்ப
பின் அல்லிவட்டை நீக்கி அடிப்பேத்தி பதமாபெரித்துக் கின்
டி மெழுகாக்கி அந்தி சந்தி கடலைப்பிரமாணம் பெலமறிந்து
தக்க அணுநாணத்தில் கொடுக்கவும் சூலை, உப்பிசம், குடைச்
சல் பிடிப்பு முதலியவைபோம். பத்தியம் சுட்டபுளி வறுத்த
வுப்பு.

பஞ்சாரச் மெழுது.

இலிங்கம், ரசம், வீரம், பூரம், ரசச்சித்தூரம் வகைக்கு கள
ஞ்சி இரண்டு பொடித்து ஒமம் பலம் ஒன்றேகால் சீழ்மேலிட்டு
சற்று தீபாக்கினியாயெடுத்து ஒமம் சிவந்த சமயத்தி வீரக்கி
கல்வத்திட்டு மலைத்தேனல் நாலு ஜாமம் விடாமலாட்டி சிறு
கண்டைக்காய் வீதம் குளிகைகட்டி அந்தி சந்தி எழுநாள்
தாக்க சூலை, குன்மம், பவுத்திரம், ஆராதரிணம், குட்டம் இரு
தடிப்பு, வெள்ளை, அரைபாப்பு, யோனிச்சூலை, கண்டமாலை,
சூசிகாவாயுவு, யோனிப்புற்று, விங்கப்புற்று, கரபாதஜன்னி,
புடை, சொரி, சிரங்கு, கருமேகம், விஷபேதி, விஷநீர்ப்புத்து,
பிறவிச்சு, மேற்கவாசம், சுரே, விஷா, முதலியவைபோம்,
பத்தியம் சுட்டபுளி வருத்தவுப்பு.

சூதமெழுது.

வாலேரசம் துலா இரண்டு குல்கந்து துலா மூன்று ஒன்று
சேர்த்து சூதம் மறையும் வலையிலாட்டிய பின் அநிமதுந்
தூர் துலா மூன்று சுட்டி மறுபடியும்மாட்டி மூன்று பயரளவு
கூலை, பத்துநாள் கொண்ன மேகவிரணம், கீல்வாதம், பக்க
கூலை, உர்வாய்வு முதலியவைபோம். கடுகெண்ணை நீக்கவும்.

வேறு பிரமேழுது.

வீரம், பூரம், சிங்கம், திரிபுகு. தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு
விராகனெடை ஒன்று லவந்தம் விராகனெடை அரை சுத்தித்
தவாளம் கொண்டு இவைகளைக் கல்வத்திட்டு மலைத்தேனல்
இரண்டு ஜாமமாட்டி மெழுது பதத்தில் வழித்து பிளந்து ஒன்று
அல்லது இரண்டளவு நல்ல வெல்லத்தின் மத்தியில் வைத்துவி
ழுங்கச் செய்ய வாய்வு, சூலை, மேற்கவாசம், கால் கைபிடிப்பு,
ஜன்னி முதலியவை நீங்கும் பத்தியம் வியாதிக்குத் தக்கவைக
ளாம்.

நீலகண்ட வாலேரசமெழுது.

கலியாணமுருக்கிலைச் சாற்றிலும், தழுதாழைச் சாற்றிலும்
வைத்தெடுத்த வாலேரசம் விராகனெடை ஒன்று இலவங்கப்பட்ட
டை பலம் கால் கல்வத்திட்டு மல்லிகையிலைச் சாற்றால் இர
ண்டு ஜாமமாட்டி வழிக்குத்தருணத்தில் தேன்விட்டு மெழுது
பதமாய் மத்தித்து குன்றிப்படைச் சுக்கு நீலகிழந்தில் வைத்து
அந்தி சந்தி யுண்ண சூலை, பிடிப்பு, கருங்கிரந்தி, செங்கிரந்தி
செநநாழை, கீல்வாதம், தமரகவாதம், சச்சுவாதம், முதலிய
வை, நீங்கும். பத்தியம் புளி, புலால், உவர்ப்பு, நீக்கவும்.

வேறு வாலேரசமெழுது.

வாலேரசம் பலம் ஒன்று விடந்தாரிவேர்ப்பட்டை பலம் ஒன்று
இவைகளை கண்டங்கத்திரிபழச்சாற்றால் பனிஒண்டு சாமம்
சூதம் ஜனிம்காதளவாட்டி மெழுதுபதத்தில் வழித்து பதனஞ்
செய்து பின் விடந்தாரிவேர் பட்டையை வெந்நீர்விட்டரை
த்து கழற்சியளவில் மேற்படி மெழுகை தூதுளங்காய் பிரமா
ணம் வைத்து பெலன்களுக்குத் தக்க அளவாய் 579 நாள்
அந்தி சந்தி யுண்ண குன்மம், சூலை, கை கால்முடக்கு, பவுத்
திரம், சச்சு கைக்கருப்பு, மேகனெககள் முதலியவைபோம்.
பத்தியம் வியாதிகளுக்குத் தக்கவைகளாம்.

பூரபலாத்.

ஓமம், பூண்டு, நல்லவெல்லம், சேராங்கொட்டை, வெள்ளை
காய், வகைக்கு பலம் ஒன்று, மெழுதுபாலித்து பூரம் விராக

னெடை ஒன்று சேர்த்து கழற்கு காயளவு அரிசி சந்தி ஏழு நாள் கொள்ள கிரந்தி, குன்மம், தலை, கால்பிடிப்பு, வாய்வு, கைகுடைச்சல், விற்புருதி, கண்டமாலை, துடைவாழை, அலாயாப்பு, துடிசூலை, இடிசூலை, வெட்சூலை முதலியவை நீங்கும். கடுகெண்ணெய் நீக்கவும்.

கனிம்புகள்.

கெந்தகக்கனிம்பு.

நெல்லிகெந்தகம் பலம் ஒன்று பன்றிரெய் பலம் நாலு இவைகளை ஒன்றுகலந் தாட்டிச் சொரிசிரங்குளுக்கு பூசவும்.

பூக்கிலேதய்.

ரதபஸ்யம் கிரோயின் 15 கற்சுண்ணத்தின் சலம் ஆழாக்கு ஒன்றே முக்கூர்விளம்பிசின் உளுந்து நிராபத்து இவைகளைக் கலந்து இதில் மெல்லிய துணியை நனைத்து விரணத்தின்மேல் போட்டுக்கொண்டுவெநதால் ஆறிவிடும்.

பூரக்கனிம்பு.

ரசகப்பூரம் துலா ஒன்று கற்கண்ணம் துலா அரை தேன்மெழுகு துலா ஆறு இவைகளை ஒன்று சேர்த்தாத்து ரிணங்களுக்கும் போடவும் அல்லது பூரம் விராகனெடை இரண்டு பன்றிரெய் விராகனெடை ஏழு ஒக்கச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

ரசக்கனிம்பு.

ரசம் பவுன் ஒன்று பன்றிரெய் பவுன் ஒன்று ஆட்டுக்கொழுப்பு அவுன்ஸ் ஒன்று இவைகளைச் சேர்த்து ரசம் பறைய ஆட்டி மேகவிரணம் மூட்டு வீக்கங்கள் கட்டி. முதலியவைகளுக்கு உபயோகிக்கலாம்.

குங்கிலியக்கனிம்பு.

குங்கிலியம் பலம் பதினைந்து மெழுகு பலம் பதினைந்து இவைகளை நெய்திரிட்டுருக்கி அதில் நல்லெண்ணெய் புட்டி ஒன்று சேர்த்து சூடாயிருக்கும்போதே வடிக்கட்டிக்கொள்ளவும் இதன் உடன் கந்தகம், காசுகட்டி, வெண்காரம் இவைகளைச் சேர்

த்து கனிம்புரெய்து, விராகங்கள், ஆராத அழிப்புன், மேகரணம் இவைகளுக்கு உபயோகித்தால் சிவந்திரம் உண்டாகி சிக்கிரம் ஆறிவிடும்.

பரங்கிச்சாம்பிராணிக்கனிம்பு.

தேன்மெழுகு, துள்ளெண்ணெய், பரங்கிச்சாம்பிராணி இவைகளைச் சமன்சேர்த்து நெய்திரிட்டுருக்கிவடிக்கட்டி. இரணங்களுக்கு மேற்பூச ஆறும்.

வங்கக்கனிம்பு.

நயச்சிந்தூரம் விராகனெடை ஆறு பூரம் அரை ஒன்றுபடுத்தி பனிராண்டு விராகனெடை எள்ளெண்ணெய்யிட்டு அப்பெற்றி துழாவி கனிம்பு பதத்திலிறக்கி குளிர்ச்சியாகும்வரைகிண்டி வெட்டு காயம், இரணம், ஆறுப்புன் முதலியவைகளுக்கு மேற்பூசத்தீரும்.

நயவெள்ளைக்கனிம்பு.

நயவெள்ளை, பலம் எட்டு எள்ளெண்ணெய் பதினாறு ஒன்றுபடுத்தி அப்பெற்றி துழாவிக்கொண்டே கனிம்புபதத்தில் முப்பது பலம் ரோசனம் கூட்டி. எறித்து பதத்திலிறக்கி ஆறும்வரையில் துழிவிக்கொண்டிருக்கவும் இவைகளை கட்டி வெட்டுக்காயம், முதலியவைகளுக்கு பிளாஸ்திரியிடத்தீரும்.

குழம்புகள்.

அகத்தியர் குழம்பு.

காயம், இந்துப்பு, மனோசலை, வெண்காரம், குதம், கடுகு, திப்பிலி, லாளம், கருஞ்சீரகம், தாளகம் இவைகளைச் சமன்கொண்டு நிம்பழச்சாற்றலாட்டி பின் தேன்விட்டு குழம்புசெய்யவும்.

சம்பிரக்குழம்பு.

இலிங்கம் விராகனெடை ஒன்றை குமரிச்சாற்றில் நனைத்த சிவையால் 7-நவரமிட்டு பத்துபலம் தூக்குள்ள எருவில் புடம் வைத்து பின்சிலையுதறி கல்லந்தாட்டி பிங்கான் பாத்தி மேற்

ஆறுபலம் நிம்பழச்சாற்றை கொஞ்சங் கொஞ்சம் ப் சுருக்கிட்டு தென்னம்பாளையிலெரித்து குழம்பு பதத்தி எரக்கிக்கொள்ளவும், உஷ்ணமதிகரித்தால் குழம்பு ருத்துவிடும் பதப்படுத்திய குழம்பை சுப்பலால் எடுத்து நாவில் மேலடிக்கடி. தொட்டுவைத்தால் சுரங்களில் காணுகிற வரட்சி நாகம் நீர்த் ஜலம்வரும்.

இலிங்கக்குழம்பு.

இலிங்கம் நாலு, பூரம் இரண்டு, வெண்காரம் ஆறு, சித்தாணிப் பருப்பு ஆறு வாளம் பண்ணொண்டு இவைகளை மலைத்தேனா லாட்டி குழம்புபோற்செய்து தேகத்திற்குத் தக்க அளவாய் கம் மாறு வெற்றிலையில் வைத்துண்ண சுரம் மலச்சிக்கல் முதலிய வைபோம். பத்தியம் எலும்புகுப் கொடுக்கவும்.

வெறு இலிங்கக்குழம்பு.

இலிங்கம் ஒன்று, சாம்பிராணி ஒன்று, குடன் ஒன்று, ஒம்பூ கால், சாம்பிராணிப்பூ கால் பூரம் அரிக்கால், ஜீவைகளைக் கல்வத்தி ட்டு தீப்பறக்க மெருகுபோலாட்டவும் கட்டைப்பிரமானம் கம் மாறு வெற்றிலையில் வைத்துண்ண சுரம், நாவரட்சி, கபம், சீனை, ஜன்தோஷம், வாய்வு, ஜன்னி பிரசவித்தவர்களுக்கு அழுக்கு முதலியவை போம்.

பெருங்குழம்பு.

சுத்தித்தாசம்	அசமதாநம்
கெந்தி	வெண்காரம்
நெரிவிஷம்	இலவங்கம்
நாபி	ஏலம்
அரிதாரம்	சுக்கு
இலிங்கம்	மிளகு
மஞ்சளே	நிப்பிணி
காயம்	இரதுப்பு
கடுகு	காரகோலித்து
வெண்கடுகு	கருஞ்சீரகம்
நெல்லி	கடுக்காய்
திராஷி	ரோகணி

வைகக்கு களஞ்சி ஒன்று, சுத்தித்தவாளம் களஞ்சி இருபத்தி நாலு, வாளத்தை இரண்டுபெருகளாக்வி ஒருபங்கை வறுத்தும்

மற்றொருபங்கை பச்சையாக்கித் தோத்து இரண்டு ஜாமம் தேனவிட்டாட்டி குழம்புபோல் செய்துகொள்ளவும்.

அதுபானங்கள்.

ஷை மருந்தில் குன்றியெட்ட இஞ்சிச்சாற்றில் வைத்துண்ண வாதசுரமும் நிம்பழச்சாற்றில் பித்தசுரமும், முருங்கைப்பட்டைச்சாற்றில் சேத்துமசுரம், பஞ்சமூலக்கியாழத்தில் ஜன்னி யும், திப்பிலி, தாளிசம், லவங்கம் சேர்த்த சூரணத்தில் வாத கபரோகமும், கொடிவேலிக்கியாழத்தில் சூலை பதினெட்டும், நற்சங்கனியாழத்தில் அட்டருண்மங்கனும், தேங்காய்ப்பாலில், காசரோகமும், சிறுசின்னிச்சாற்றில் சுகல விஷங்களும், கூழ்ப் பாண்டக்கிருதந்துவெட்டும் பரங்கிப்பட்டைச்சூரணத் தில் மேகரணங்களும், சூரத் துலிவாலைக்கியாழத்தில் குடல்பெ ரட்டல், உதிரக்கழிச்சுளும், பேய்ப்பிரக்கஞ்சாற்றில் மத்தித்து கண்ணில் தீட்ட காரக்கோடகலிஷம், பேசாதஜன்னியும், கம் மாறுவெற்றிலைச்சாற்றில் மத்தித்து கண்ணில் தீட்ட சுகஜன்னி யினால் கண்ட கணலிஷம்பு, சுக்குநிபாழத்தில் அஷ்டகணம் அஷ்டமாந்தம், முக்குமாந்த முதலியவைகளும் போம். அன்றி வெள்ளெருக்கன்பாலில் மத்தித்து அளையாப்பு, கண்டமலை, துடைவாழை, பக்கப்பிளவை, பவுத்திரம், அடைப்புற்று, மேக ப்புற்று, மேகக்கட்டி, சிலந்திக்கட்டி முதலியவைகளுக்கு மேற் பூச நீங்கும். திரோகபெல மறித்து பேதிக்கு 1,2, குன்றியெடை தாக்கவும். பேதி யதிகமானால் சிறுசினாவேலும், சீரகமும் கியா ழமிட்டு கற்கண்டுசேர்த்து கொடுக்கத்தீரும் பேதிகட்டாவிடில் ஆவின்பாலும் நிம்பழச்சாறு மீயவும். இச்சாபத்தியம்.

பேய்க்கும்மட்டிக்குழம்பு.

பேய்க்கும்மட்டிச்சா, படி 1, குழம்பு பதத்தில் காய்ச்சி கல் வத்தேற்றி பெருங்காயப்பொடி விராகனடை 10, கடுகுரோ கணி, வெண்காரம், இரதுப்பு, ஏலம், வால்மிளகு, இவைகளின் தூள் வகைக்கு விராகனடை 2, சேர்த்தவைக்கவும் 2,3, சுண் டைக்காய் அளவு நீராகாரத்தில் கொடுக்க சூதகவாய்வு, சூதக ஜன்னி மலபந்த முதலியவைபோம்.

உலகரஞ்சனம், குழம்பு.

கல்லசலம் பலம் 36 ல், புதுபுளி பலம் 12, சேர்த்து கனாத்து வடிக்கட்டி 36, பலம் சினி கற்கண்டு கலந்து பாருசெய்து இரக்தி ஆவியின் மூங்கிலுப்பு, ஏலம், பங்கீர்ப்பூ, சோம்பு, சீரகம், தனியா இவைகளின் ரூரணம், வளைக்குப் பலம் அரை குங்கு மப்பூ பலம் கால் பங்கீர் பலம் 2, பன்னாபெத்தி நிறுரோலால் தொட்டு 15, கிமிஷத்துக்கொருவிசை நாவில்தடவ கரத்தில் காணுகிற காவரட்டி, அரோசகம் முதலியவைபோம்.

மிளகுவிரோசனம்.

ஐந்துபலம் மிளகை கள்ளிமாத்தைத் துளைத்துவைத்து மேற் படி. மாத்துண்டினால் சூடுவதுக்கல் சிலை சுற்றி காணமேற்றி இருபத்தைத்துநாள் சென்றெனினும் தலை 2, 3, மிளகு வைத்துண்ண பேறியாம்.

அஞ்சனம் ஆக்கியானம் கலிக்கம்,

பாகபதாஞ்சனம்.

மரமஞ்சள்	அதிமதுரம்
கடுக்காய்	நான்றிக்காய்
நெல்லிக்காய்	பொன்னாங்கண்ணி
கரிசலை	முகமுசுக்கைவேர்
வேப்பன்யீர்க்கு	லகைக்கு விராமனெடை 1.

இளநீர் படி. அரை இவைகளை கியாழமிட்டு ஆழாக்காக சுண்டவைத்து வடியிட்டு அதில் ஆழாக்குத்தேனும் பச்சைகற்பூரம் விராகனெடை அனாயும் ஒன்றுபடுத்தி தலைவலி, கண்ணோய் இவைகளுக்கு விழிகளில் தீட்டவும்.

நேத்திராஞ்சனம்.

மதுரம் பலம் அரை மரமஞ்சள் அரை திரிபலை ஒண்ணை இவைகளை பொடித்து அனாபடி. கிளநீர் கலக்கி கால்படியாகச் சுண்டித்து பிசைந்து வடியிட்டு மதுபடியும் காய்ச்சி பாருபதத்தில் தேன்பலம் ஒன்று சரித்திய லவணம் விராமனெடை அரை பச்சைகற்பூரம் விராகனெடை கால் தூன்செய்து கலந்து விழிகளில்ஞாசனமிட கண்ணோய்கள்போம்.

சம்பிரஞ்சனம்,

கிம்பழம் ஒன்றை கயற்றில் கோர்த்து சுற்றும் லவங்கங்களைப் புதைத்து நவநீதத்தால் மூடி. சலமிருக்கும் புதுப்பாண்டத்தின் அடியில் படாமல் தொங்கலிட்டு நாடோறும் பழயசலத்தை நீக்கி புதியசலம் மீண்டலம் வார்த்து பின் நவநீதத்தை வழித்து தாம்பரச்செப்பில் பதனஞ்செய்து கண்ணோய்களுக்குத் தீட்டவும்.

அஞ்சனக்கலிக்கம்.

சுக்கு	மிளகு
திப்பிலி	வசம்பு
உள்ளி	சாரணைவேர்
மகிழம்பித்து	வாளவித்து
கழலமணி	மேரோகணி

இவைகளைச் சமன்கொண்டு கல்வத்திட்டு தேகிச்சாற்றால் மை போலாட்டி. நீளமாய்க் குளிகைசெய்து நிழலுலர்த்தி கலசப்பாவினுடைத்து விழிகளில் தீட்ட மண்டைசூலை, முகக்கோணல், சன்னி, தலைவலி முதலியவைபோம்.

வேது கலிக்கம்.

வெண்காரம், இந்துப்பு, துத்தம், துருசு, சங்கு, மிளகு, சுக்கு, வகைக்கு கழஞ்சி 1, இவைகளை தும்பையிலைச்சாற்றால் ஆட்டி இரண்டங்குல அளவு மாத்திரை செய்து நிழலுலர்த்தி பாவையர் பாலாலுறைத்து இமைக்குள் தீட்ட ஜன்னி, தலைவலி, புறங்கூத்துவலி முதலியவைபோம்.

மகாஜன்னிகளுக்கு காலகலக்கலிக்கம்.

காயம், காரம், அரிதாரம், கல்கார், கல்மதம், இந்துப்பு, திரி கடுகு, வாள்ம், சூதம், இவைகளைச் சமன்கொண்டுபெய்ப்பிரீர்க் கன்சாற்றாலாட்டி உண்டைசெய் துலர்த்தி காயஞ்சேர்த்த உமிழ் நீரால் விழிகளுக்குத் தீட்ட ஜன்னி, கண்ணமரம், மாலைக்கண், பிடரிநோய், காற்கோடகவிஷம், கில்விஷம் கண்ணோ முச்சி, கண்ணங்கல் முதலிய நேத்திரநோய்கள் தொண்ணூற்றும் நீங்கும்.

நசியம்,

தும்பையிப்பு, கொழுந்து, துளிக்கொழுந்து, கொச்சிக்கொழுந்து இவைகளைச் சமன்செய்து சார்பிழிந்து கோரோசனை குங்குமப்பூ, அநிலிசுழந்து மூக்கிலிட ஜன்னி, சரித்தியம் பித்தம்போம்.

வேறு நசியம்.

தும்பையிலைச் சார், வெள்ளொருக்கன்பால் இவைகளில் கோரோசனை, குங்குமப்பூ யிழைத்து நசியம் நசியமிட வில்லிஷம் பிணிசம், ஜன்னி முதலியவை நீங்கும்.

வேறு நசியம்.

கதலிப்பழம், மிளகு, இஞ்சுப்பு, ஆத்திப்பால், முலைப்பால், சருகுகளிலைச்சார், இவைகளை ஒன்றாபடுத்தி நசியமிட கபாலவலி, பித்த நபசாசருகங்கள் நீங்கும்.

ஒன்றி தலைவலிக்கு நசியம்.

சவுரிப்பழம், நாயம், சமன்செய்து பாவையாப்பால்லாட்டி குளிகளையெழு மேற்படி பாலிலுறைத்து நசியமிடவும்.

பிணிசத்துக்கு நசியம்.

வெள்ளொருக்கன்பூ, மாதுளம்பூ, வெண்காரம், குங்குமப்பூ இவைகளைக் கல்லத்தாட்டி முலைப்பாலால் மத்தித்து நசியமிட விட பிணிசம்போம்.

ஜன்னி நசியவலிக்குப் புகை.

சீரகம்	விகளெடை	10	கழற்சிப்பருப்பு,,	5
பித்தரத்தை	"	9	லிங்கம்	4
நாயம்	"	8	மிளகு	3
சாம்பிராணி	"	7	ஒயர்	2
சுக்கு	"	6	சாரம்	1

இவைகளை வெள்ளொருக்கன்பாலினர், வேளைச்சாற்றிலும், ஆட்டி நிமிசெய்து புனைவிட ஜன்னி, தலைவலி, பித்தமயக்கம், வெறுப்பு சுழினை ஸ்தர்க்கை போம்.

இரணங்களுக்குப் புகை.

கொள்ளுக்காய் வேளைவோர், பட்டை, நிம்பழச்சாற்றி லுரவைத்து, உலர்த்திப் பொடித்து சுங்காவில் பாதிதுள் வைத்து துள் எடைக்கு பாநிலிங்கம் வைத்து மேலும் மேற்படி துள் கொட்டி நெருப்பிட்டு புனைபிடிக்கவும் அப்புனையை ஐந்து வசை உள்ளுக்கு விழங்கவும் இப்படி ஐந்துநாள் உண்ணவும் கண்வலி, கண்ணெய், விற்பருதி, கண்டமலை, அரையாப்பு, குலை, பிளவை, பலலாளை, விகுப்புத்து நின்னங்கள் முதலியவைபோம். பத்தியம் பால், ராதம் ஆளுவதுநாள் ஸ்நானம் செய்து ஏழாவதுநாள் உப்புசுட்டி எட்டாவதுநாள் புளிசேர்க்கவும்.

நசியம்

தூதுவளைவோர்
கண்டங்கத்திரி
இஞ்சி
மேனி
வெள்ளொருக்கன்
சுனாவோர்
சுக்கு
சித்தரத்தை
ஒயர்
கடுகுரோகணி
கடலதுரை
நிரிமஞ்சள்
திப்பிலிமூலம்
திப்பிலி
சாம்பிராணி

மிளகருளைவோர்
நயத்தண்டு
கித்திரமூலம்
ஆடுதின்டாப்பாளை
ஜோடுவோர்
சங்கன்வோர்
அக்ரகாரம்
பேரரத்தை
கருஞ்சீரகம்
குராசானி
வால்மிளகு
தேசாவரம்
அதிவிடயம்
வேப்பன்வித்து
வசம்பு

வலிக்கு விராகனைடை ஒன்று இவைகளைச் சூரணித்து அதிப்பால், வெள்ளாட்டு நீருங்கலந்து பிசரிவைத்துலர்த்தி பொடித்து பேய்ச்சுரக்குக்கெட்டில் பதனஞ்செய்து பொடியை உபயோகிப்பதற்கு பதில் வேண்டுமென ஒரு சிட்டிகை நசிக்கேற்ற பித்தம், தலையிடிப்பு, கபாலகுலை, நீர்ப்பாய்ச்சல், ஜலதோஷம், மண்டைகுத்து முதலியவை நீங்கும் அன்றி மேற்படி மருந்தை கடித்ததில் சுருட்டி வேப்பெண்ணெயில்தோய்த்து கொளுத்தி ஆற்றி நசிக்கப்புகைபேற்றவும்.

வேறு இரணங்களுக்குப்புகை,

ஷை நதியமருத்தும் நவாச்சாரமும் வகைக்கு பண வெடைசேர்த்து பின் விங்கம், அரிதாரம், பூரம், இலைகளிப் பட்டைத்தூள். கழுதைவந்திபொ, வகைக்கு கழஞ்சு 1, இலைகளைத் திருகுகள்ளிப்பாலாலாட்டி, கிழலுலர்ந்திபொடித்து புங்கன்தூள் சமன்சேர்த்து கொஞ்சம்பொடியை அனல்விடிக் முகத்திற் படாமல் தேகத்தில் புகைகாட்ட வெடிசூலை, மேக வட்டை, சுடுக்கிரந்தி, பவத்திராம் (ங்கும்).

எண்ணெய்கள்.

பூவரசங்காயெண்ணெய்.

பூவரசங்காய்ச்சாறு படி	சங்கங்குப்பி
கழற்சியிலை	மெருகன்கிழங்கு
துத்தி	வாதம்டக்கி
கோணாக்கிழங்கு	அசுவகெந்தி
கெருடன்கிழங்கு	பெருமரப்பட்டை
கோழியவரை	பொடுதலை

வகைக்குச்சார் படி 1,

பூவரசன்பட்டை	பலம் 10	பெருமரப்பட்டை	பலம் 4
வெட்டிலே	1	ஒதியம்பட்டை	2
அழுந்தராக்கிழங்கு	5	கருங்காலிப்பட்டை	10
மாலிலிங்கப்பட்டை	10	செங்கத்தாரிப்பட்டை	10
நீலிவேர்	10	வேப்பன்பட்டை	10
மெருகன்கிழங்கு	10	கொட்டைகரந்தைப்பட்டை	10
இலவம்பட்டை	10	நாவல்பட்டை	10

இலைகளை நையயிடித்து பாண்டத்தேத்தி எட்டு படிஜலம் வா ர்த்து 2 படியாகச் சுண்டித்து வடித்து ஷை சாற்றோடுகலந்து,

கருஞ்சீரகம்	கார்போகவரிசி
காந்தம்	தாளத்தி
நெல்லிகெந்தி	கூட்டுராகணி
காட்டுசேரகம்	வாதுகைவ

வகைக்குப் பலம் அரை

பொடித்துப்போட்டுகின்றமனக்கெண்ணெய் மூன்றுபடி விட் கெடுக்கி மெழுகுபதத்தில் காய்ச்சி வடியிட்டு கரண்டிவீதம் பத்துநாள் கொள்ள அரிகிரந்தி, ரொரிவிரந்தி, எரிகிரந்தி, அத்

திக்காய்கிரந்தி, ஆலங்காய்க்கிரந்தி, நுணுக்கிரந்தி, கொட்டக் கிரந்தி, புண்கிரந்தி, வெடிகிரந்தி, பிரமேகம், பதினெண்குலை, பரங்கிப்புண், வரச்சூலை, கையூரல், கரப்பான், வெடிசூலை, குட் டம், மண்டைவாதம், யவு, அந்தரவாதம், அழல்மேகம், வீக் கம், கருங்கிரந்தி, வெங்கிரந்தி முதலியவை போம். பத் தியம் ஆயினபால் பூருங்கைப்பிஞ்சு, வழுதலை, பச்சை பாய் புடலம்பிஞ்சு, முளைக்கோ முதலியவை ஆகும் முருங் கிலைப்போட்டு வருத்த வுபைக்கூட்டவும் புளி புகை தள் ளவும்.

சகலமேதம்மாரி எண்ணெய்.

கின்னி	நற்சங்கன்
பிச்சங்கன்	நாசினி
	சமூலரசம் வகைக்கு படி-1.
பொடுதலை	கிழாநெல்லி
வல்லாரை	பிரமதண்டி

இவைகளின் சார் வகைக்கு ஆழாக்கு.

வெங்காயரசம்	படி 1	கழுதைவந்தி வெங்கிரில் போட்
கரசவாங்கண்ணிரசம்	1	பேரிழிந்தாரசம் படி 2
தும்மிட்டிக்காயரசம்	1	கழுதைப்பால்
வல்லாரைரசம்	1	புளியாரைரசம்
செருப்படைரசம்	1	பிரமியிலைரசம்
கருநொச்சேரசம்	1	செருப்படைரசம்
மணத்தங்காளிரசம்	1	பொன்னுங்கண்ணிரசம்
பொன்னுவாரைரசம்	1	நுரைசம்
கிரந்தியூண்டேரசம்	1	ஆதொண்டைரசம்
		வெள்ளநுரைசம்

சிவனார்வேம்பு வீசை ஒன்று பெரிய பாண்டத்திலிட்டு நாலுபடி ஜலம்விட்டு காய்ச்சி ஒருபடிக்கு சுண்ட எரக்கி வடித்து

ஆலம்பட்டை	அரசம்பட்டை
புங்கம்பட்டை	பூவரசம்பட்டை
பூவரசங்காய்	மரம்பட்டை
அழிஞ்சில்பட்டை	துணைப்பட்டை
சித்திரமூலப்பட்டை	அத்திப்பட்டை

வகைக்கு பலம் 10.

இவைகளை வுரலிட்டு ஒன்றிரண்டா யிடித்து ஒர்பெரிய பாண்டத்தில்போட்டு 20-படி ஜலம் கொட்டி 2-படி ஆகக்காச்சி யிரக்கி பிழிந்து வடிக்கட்டி எண்ணெய் படி 16-ல் மேற்கண்ட சாருகனும் கியாழமுங்கலந்து பெரிய சரலில்லுத்தி கலக்கச்செய்து அடுப்பெற்றி ஒரு ஜாதி விறகா 10-நாள் எரித்து கடுகு திரண்ட பதத்திலிரக்கி மங்கிச்செக்கை தூள் பலம்-10, நன்னூலேர் தூள் பலம்-10, வாலமிளகு தூள் பலம்-10, இரண்டரை மேற்படி எண்ணெயிற்தலந்து 40-நாள் நெற்புடம் வைத்து 1-2-உச்சிகரன்றி விதம் 5-நாள் இரண்டுமுறை உண்ண வெள்ளை, கொருக்குப்புண், யோகிப்புற்று, கிங்கப்பற்று, கிரந்தி, அரையாப்பு, துடைவாழை, கண்டமாலை, மதுமேகம் தந்தி மேக முதலிய 21-மேகங்களும் நீங்கும். பத்தியம் சுட்டபுளி வறுத்தவுப்பு கூட்டவும்.

முலைப்பால் எண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய் படி அரை முலைப்பால் படி அரை ஒன்றாயிட்டு ஊனாங்கொடி, துளிக்கொழுந்து கொடி, வகைக்கு பலம் இரண்டு பழைய வெங்காயம் பலம் ஐந்து சிறு க அறிந்து ஷா எண்ணெயிற்கலக்கி பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து துவைக்கருக்கு பெலம்பிந்து கால் அரைபலம் விதம் கொடுத்துவர கணம், இரத்தகணம், சிதக்கழிச்சல், இரத்தகழிச்சல் நீங்கும். வாலிபர்களுக்கு மூலச்சூட்டை நிவர்த்திக்கும் பத்தியம் புளி புலால் நீக்கவும்.

சம்பிர எண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி 1	பழச்சார் படி அரை
சருள்ளிச்சார் 1	பசுவின்பால் 1
கடுக்காய்த்தோல் 40	கோஷ்பூம் விராகனடை 1
அதிமதுரம் பலம் 1	சம்பக்கி மாக்கு பலம் 1
சன்னலவறுகப்பட்டை 1	சாதிக்காய் 1
எலம் 1	கிராம்பு 1
வெந்தயம் 1	சிரகம் 1

இவைகளில் கற்க வகைகளைச் சூரணித்து சம்பிரச்சாற்றுவா ட்டி ஷா எண்ணெயிற்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து தேகத்

திற்குத்தக்க அளவாய் 3-5-7-நாள் கொடுக்க மூலச்சூடு கணச்சூடு, காந்தல், சொறி, சிறங்கு, மேகச்சூடுகளுந் திரும் இச்சாபத்தியம்.

சகலகன பார்த்த எண்ணெய்.

ஆமணக்கெண்ணெய் படி அரை வேலிப்பருந்திச்சார் படி அரை ஆவின்பால் படி அரை ஈருள்ளி பலம் கால் கூட்டி பெரித்து பதத்தில் வடித்து பிள்ளைகள் பெலத்துக்குத் தக்க கரண்டியளவு 3-5-நாள் கொடுக்கவும். இச்சாபத்தியம்.

கோரோசனை எண்ணெய்.

செண்பகப்பூ காசெடை-10, ஜாபத்திரி-1 முத்தக்காக் அரை கோரோசனை-3 இவைகளைப் போடித்து விளக்கெண்ணெய் படி 1-ல் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து தூட்டெடை குழந்தைகளுக்கு 5-நாள் கொடுக்க காங்கன், இருமல் சுழிகெணம், நீங்கும், அன்றி வெள்ளைப்பூண்டு, உசிலம்பட்டை, வசம்பு இம் மூன்றும் கியாழமிட்டு மாலையில்கொடுக்கவும்.

மேகச்சூட்டுக்கு பெரியலெண்ணெய்.

நிலப்பனைக்கிழங்கு, சத்திசாரனைக்கிழங்கு, அழுக்கராக்கிழங்கு, வகைக்குப் பலம்-2, மெருகன்கிழங்கு பலம்-1, வெங்காயம் பலம்-5, இவைகளைச் சிறு வில்லைகளாக்கி கற்றாழைமடல் பனிரொண்டின் சோற்றை ஏழுவிசை சுத்திசெய்து ஆமணக்கெண்ணெய் படி-2, விட்டுக்கலக்கி எரித்து கிழங்குகள் சிவந்த பதத்தில் முடக்கத்தான்யிலை ஒருபிடி அவ்வெண்ணெயில் போட்டு இரக்கி வடியிட்டு சிறியகரன்றி விதம் 3-5-7-நாளுண்ணவும் பத்தியம் வெள்ளாட்டிரைச்சி, முருங்கைப்பிஞ்சு, அவனாப்பிஞ்சு, அத்திப்பிஞ்சு, வண்டக்காய் ஆகும். தெற்பிணிகளுக்கும் கொடுக்கலாம்.

அவுரி எண்ணெய்.

ஆமணக்கெண்ணெய் படி-1 பாண்டத்திட்டு உரிந்த பூண்டு வசம்பு, ஒமர், வகைக்கு பலம்-1 தட்டிப்போட்டுபின் அவுரி யிலை பலம்-10 ஒக்கச்சார்ந்து நெந்த பதத்தில் காய்ச்சி வடித்து தேகத்துக்குத் தக்கதாய் முகால் ஒரு பலம் விதம் மரத்திறகு

1-3-5-நாள் கொடுக்கவும் அன்றி கெற்புநீகளுக்கு மூன்றாமாத முதற்கொண்டு ஒன்பதாமாதவரைக்கும் படித்திற்கொருநாள் கொடுக்கவும் மேக காய்கையுள்ளவர்கள் 5-7-நாளுண்ணவும் குழந்தைகளுக்கு 3-5-நாள் உச்சிந்தரண்டிவிதம் உண்பிக்கவும். கெற்பந்தரிக்காதவர்களுக்கும், கெற்ப அழிவினிதனாகும், கொடுக்க மிகநன்று. இச்சாபத்தியம்.

பல்லாதி என்னெய்.

ஆமணக்கெண்ணெய் படி-1 மூக்குவெட்டி காணிப்பாலினார வைத்தெடுத்த சேங்கொட்டை-40 ரோமுத்து பலம்-2 கசக சா பலம்-2 பளிங்குசாம்பிராணி பலம்-1 கெண்டிவெல்லம் பலம் நாற்பது இவைகளில் சேங்கொட்டைபை எண்ணெயிலிட்டு விவந்தபதமாய்க்காய்ச்சி வடியிட்டு ஷை மூன்று சரக்குகளையும் பொடித்து பனைவெல்லத்தைப் பாகுசெய்து கலந்து பிள்ளும் எண்ணெயை விட்டுக் கிளரி கடுகுடன் வைத்துக்கொண்டு பெலமறிந்து அரை முக்கால் ஒருபலம் விதம் அகதிசந்தி மண்டலம் கிரமமாயுண்ண மேரப்புடை, மேகச்சோரி, மேகத்தடிப்பு, மேகத்தமிர், மேகச்செங்குளன்போம். பத்தியம் கெற்ப, மோர், பால், இரைச்சிகளாகும் கிரக்பதார்த்தம் தள்ளவும்.

புடைகளுக்கெண்ணெய்.

நல்லெண்ணெய், தேங்காயெண்ணெய் வகைக்கு படி. அரை ரோமுத்து பலம்-10 துத்தம், துருக, கண்டங்கத்திரிப்பழம் நெல்லிகெத்தி, வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளை எண்ணெயிலிட்டுக் காய்ச்சி தக்கஅளவாயுண்ணவும். இச்சாபத்தியம்

முகறுமுட்டை என்னெய்.

பாலில் லூவைத்து கழுவிப்பெடுத்த பூரணம் விளாங்காயளவு அவித்தெடுத்த சித்தனடமஞ்சட்கரு 7 முகறுமுட்டை படி கால் இவைகளில் முகறுமுட்டையை சட்டியிலிட்டு வருத்து ஷை இரண்டு சரக்குகளையும் ஒக்கச்சேர்த்து கலந்து தயிலம் பிறந்த பக்குவத்தில் வேப்பெண்ணெய் படி அரைக்கால் இட்டு எரித்து பதத்திலிருந்துவைத்து பின்பு ஆமணக்கெண்ணெய் படி கால் இஞ்சிச்சார், இண்டி, கைபாடுகரை, தூதுவளை,

வேலிப்பருத்திவகைக்குச் சார் படி. அரைக்கால் கலந்து சுக்கு மித்தரத்தை, வால்மிளகு, திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், கடுக்காய், கருஞ்சீரகம், கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு பலம் கால், சித்திரமூலம், கண்டங்கத்திரி வகைக்கு பலம் அரைக்கால் இவைகளைப் பொடித்து இரண்டுபடி ஜலத்திலிட்டு இரண்டு ஆழாக்காயிரக்கி வடித்து ஒன்றுகலந்து எண்ணெயைப்பதமாய்க்காய்ச்சி இரண்டு எண்ணெயையும் ஒக்கச்சேர்த்து உச்சிக்கரண்டி விதம் சிறு குழந்தைகளுக்கு 5-நாள் கொடுத்துவர அஷ்டகெணம் அஷ்ட மாநத முதலியவைபோம்.

கரப்பனுக்கு பங்கம்பால் என்னெய்.

விளக்கெண்ணெய் பலம்-10, பங்கம்பால் பலம்-5, பாண்டத் திட்டுக்கொதிக்குஞ் சம்பத்தில் சூண்டுபலம் அரை உரித்து வெங்காயம் பலம் கால் அரிந்து போட்டு மிளகு, வால்மிளகு, வெட்டபாலையிரி வகைக்கு பலம் அரை, வசம்பு பலம்-கால், சூரணி துதுச்சேர்த்து மெழுகுபதத்தில் காய்ச்சி வடித்து குழந்தைகளுக்கு உச்சிக்கரண்டி யளவு 3-5-7-10, நாள் கொடுக்கவும் பத்தியம் பண்டியது, புளி, நீச்சு, கிரந்திபண்டங்கள் தாய்தள்ளவும்.

கெணத்தெண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய் படி 1	ஆவின்பால் படி 1
கற்றாழை	பொற்றலையகையாந்தகரை
கோவை	பொன்னுங்கண்ணி
புளியாரை	நாருள்ளி
கற்பூரவள்ளி	ஜுவளள்ளி

வகைக்குச் சார் படி. அரை எண்ணெயிற்கலந்து அடிப்பேற்றி கெத்திவருத்தருணத்தில்.

லவங்கம்	லவங்கப்பத்திரி
வெந்தயம்	கோஷ்டம்
கற்கடகிங்கி	சோம்பு
சோகம்	வெள்ளுள்ளி
காதிபத்திரி	ஜாதிக்காய்

வகைக்குகழுஞ்சி-2, பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஆரியிற் கொடுத்து, குஞ்ஞம்பு, வகைக்கு கழ

ஞ்சு-2, சேந்தது-10, நாள் அபாபலம் விதம் சபுன்முலைப்பால்
சேர்த்து அனலில்காட்டி கொடுக்கவும்,

குளிர்ச்சி எண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய் படி. 1 | பேயம்பழபசம் படி. கால்
செவ்விளரி படி. 1 | பசும்பால் படி. 1

இவைகளை ஒன்றுபடுத்தி பரங்விச்செக்கை தூள் பலம்-5, தனி
யா தூள் பலம்-3, சீரகத் தூள் பலம்-1, சேர்த்து பதமாய்க்காய்ச்
சி வடித்து பலப்படுத்துள் பலம்-3, கெட்டுப் பலம்-2, சீனி ச
ர்க்கரை அரை பலம் கலந்து கால் பலம்-5 தம் காலயினும், இர
வில் உண்டபின்னும் அருந்த உட்கரம், மிகச்சூடு திரும். பத்
தியமில்லை.

வேறு குளிர்ச்சி எண்ணெய்.

ஈருள்ளி மணத்தக்காளி
பொன்னாங்கண்ணி பொடுகலை
கைபாந்தகரை வெள்ளைக்கலியாண முருக்கன்
முள்ளங்கு பச்சைகொற்றாமல்லி
காவினி செம்பருத்தி

வகைக்குச் சார் படி அரைக்கால்,

இவைகளை ஒருபடி சிறுமணக்கெண்ணெயில் கலந்து சுத்தி
த்த கற்றாழைச்சேர் பலம்-10 வெந்தயம் பலம்-5 பழச்சார்
படி அரைக்கால் ஒக்கச்சேர்த்து மெழுருபதமாய்க் காய்ச்சி வடி
த்து கால் பலம் விதம் அமைண்டலமுண்ணவும் பத்தியமில்லை.

நெய் கள்.

கெணமாந்தங்களுக்கு மாதுளை நெய்.

புளிப்பு மாதுளம்பழச்சார் குமரிச்சார்
தூதுவளைச்சார் தூளிச்சார்
வேலிப்பருத்திச்சார் ஈருள் பச்சார்
வகைக்குப் படி அரைக்கால்,

ஆவின்றெய்	படி. கால்	சீரகம்	களஞ்சி	2
கருஞ்சீரகம்	களஞ்சி	1	ஜாதிக்காய்	1
திருவி	1	அக்ராகாரம்		1
அநிமலாம்	1	சந்தனம்		1
சாத்திரபேதி	1	ஏலம்		1
ஒமம்	1	கெருடன்கிழங்கு		1
ஆவாணா	1	மாசக்காய்		1
ஈசுரமூலி	1	கோரோசனை		1

இவைகளில் கற்கவகைகளை நிம்பழச்சாற்றாலாட்டிக் கரைத்து
பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பின் கோரோசனைக்கூட்டி குழந்தை
களுக்கு தரசெடைகொடுக்கவும்.

சதாவேரி நெய்.

பசுவின் நெய் படி-1 ஆவின்பால் படி-2 தண்ணீர்மிட்டான்
கிழங்கு சார் படி-3 ஒன்றுபடுத்தி சாதிக்காய், சாபத்திரி, கிரா
ம்பு, மதுரம், கோஷ்டம், வகைக்குப் பலம்-1 பால்விட்டனாத்
துக் கரைத்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உச்சிக் கரண்டி விதம்
காலையிலும் இரவிலுண்ட பின்னும் கொடுத்துவர என்னு
ருக்கி, அஸ்திவாஷணம் மேகச்சூடு, பித்தச்சூடு முதலியவை
திரும்.

முசல்நெய்

முசல் ஒன்றை தோல் குடல் கவிச்சுபோக்கி பன்னிரண்டு
நாழி சலம், விட்டு அறுநாழி சலமாய்ச் சுண்டக்காய்ச்சி வடி
த்து பின்,

முன்னை	பாதிரி
மல்லி	பேராமல்லி
தூதுவளை	நெருஞ்சி
கண்டங்கத்திரி	ஆடாதோடை

வகைக்கு வேர் பலம்-10.

இவைகளைக் கல்லூரிலிடித்து பதக்குரீவிட்டு இருநாழியாகச்
சுண்டக்காய்ச்சி வடித்து ஷே கியாழத்திற் கலந்து ஆவிந்
நெய் நாழி ஒக்கச்சேர்த்து,

மிளகு	சுக்கு
கடுக்காய்	மஞ்சள்
மதுரம்	அசுவகெந்தி

கொடிவேலி
கற்கடகலிங்க
இந்துப்பு
பேரிச்சு

இப்பிவி
கோஷ்டம்
கண்டங்குத

வகைக்கு பலம் 1

பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து களஞ்சிவீத
ம் கால், அரை, மண்டலங்கொள்ள இரத்தகாசம் பித்தகாசம், ச
யகாசம், சளி இருமல், கை, கால், கண்ணொரிச்சல் மாந்தங்கள்
முதலியவைபோம்.

முருங்கை நெய்.

முருங்கைப்பு பலம்-100, தூணிசல
காய்ச்சி ஆவின் நெய், படிவலந்து சாறு வைவர். இப்பிவி மூல
ம், செவ்வியம், மாவிலிங்கன்வோர், வகைக்குப் பலம்-I, வெந்நீரா
லாட்டி. ஒன்றுபடுத்தி பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து, கொட்டைப்பா
க்கெடை இருவேளை மண்டலங்கொள்ள மேகசக்கு, வீந்து ந
ஷ்டம் கெண்டக்கு, பிரமேக முதலியவை போம்.

நீரிடிமுத்து நெய்.

நீரிடிமுத்துவீசை-I, உசுகசா தார்போகலித்து, தகரைவித்து
வெட்பாலைவித்து, புவரசன்வித்து, வகைக்கு பலம்-5, இவைக
ளை வெந்நீரால்மேபோலாட்டி எட்டுபடி சலத்தில் கலந்து இர
ன்பெடியாகச் சுண்டித்து ஆவியின் எட்டுபடி சலம்விட்டு மி
தக்கும் நெய்யை குன்வியெடை நவநீதத்திற்கலந்து இருவேளை
கால் மண்டலங்கொள்ள புடை, தடிப்பு திமிர், வாய்வு, மேக
ஜரல் திரும் பத்தியமில்லை பழையது முதலாகும்.

கள்ளிக்காக்கை நெய்.

கள்ளிக்காக்கையை தலை, இரகு, குடல், கால் கவிச்சுபோக்கி
8-படி சலம்விட்டு அரைபடியாகச் சுண்டக்காய்ச்சி வடித்தபின்

சுக்கு
இருசீரகம்
கடுகுரோகணி
ஒமம்
நிலவாகை
கொடிவேலி

மிளகு
வாய்விளங்கம்
அரந்த
கடுகாய்
தாதுக்காய்
காய்ச்சிவேர்

சச்சுவோ
தற்சங்கன்வோர்
பாதமடக்கிவேர்

பிரமிவேர்
விழுதிவேர்
தூதுவனைவேர்

வகைக்குப் பலம்-1.

இவைகளை நருக்கி பாண்டத்திட்டு நாலுபடி ஜலம்விட்டு 1-ப
டிபாகச் சுண்டக்காய்ச்சி வடித்துமுன்கியாழத்தோடுசேர்த்து
ஆவின் மூலம் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து சுத்தி
த்த பூரம் விராகனெடை ஒன்றுகலந்து காலேமலைஉச்சிக்கரண்
டிவிதம் 5-7-நாள் கொள்ளவும் அன்றி ஷெ வெந்தகாகத்துக்கு
4-ல் வடிப்புகு மிளகுதூள் 8-ல் ஒருபங்கு பூண்டுஞ் சேர்த்து
அரைத்து நெய், சாககா தேன்விட்டு லேகிய பதமாய்க்கின்
டி கொட்டைப்பாக்களை ஷெ நெய்யுண்ட பின் உண்ணவும்.
சச்சுவாதம், காக்கைவடி, திமிர்வாதம், முடக்குவாதம், கீல்வா
தம் நீங்கும். கடுமப்பத்தியம்.

வவ்வால் நெய்.

பழந்தின்னும் வவ்வாலொன்றை தலை, குடல், கால், சட்டை
கவிச்சுபோக்கி, ஐந்துபலம் நெய்யில் வேகவைத்து அப்புறப்படு
த்தி அந்த நெய்யில் மருதம்பட்டைச் சாம்பலில் வைத்தெரித்த
நெல்லிகெந்தி விராகனெடை-1 கலந்து கிண்டி 5-நாள் இரு
போதுண்ண சயரோகம், பவுத்திரம்போம். இச்சாபத்தியம்.

மேகம் 21-க்கும் நெய்.

கொடிவேலிவேர்
பொன்னுங்கண்ணிசமூலம்
முடக்கத்தான்சமூலம்
பாவட்டைவேர்
வரப்புலாவேர்
வெட்பாலைவேர்
நெய்ச்சட்டிசமூலம்
வெள்ளுருசமூலம்
தாமரைவேர்
கிலக்கடம்பைசமூலம்

சிறுகோசமூலம்
நன்னூசிசமூலம்
முல்லைவேர்
பார்ப்பாரமுள்ளிவேர்
சீந்திலவேர்
சித்தாமுட்டிவேர்
கோரைக்கிழங்கு
சங்கன்வோர்
நாகல்வோர்
தையாந்தகனாசமூலம்

வகைக்கு பலம்-10.

இவைகளை நருக்கி பாண்டத்திட்டு 12-படி ஜலம்விட்டு 1-படி
யாக சுண்டக்காய்ச்சி வடித்து,

கற்கடகம்
மதுரம்
ஏலம்
லவங்கம்
கருஞ்சீரகம்
வெட்பாலை
கஸ்தூரிமஞ்சள்
செண்பகப்பூ
ஓமம்
மிளகு
நெல்லிக்காய்
கச்சோலம்
பச்சிலை

கோல
சீரகம்
திப்பிலி
லவங்கு
கார்ப்போகவரி
நீரடிமுத்து
நாகேசரம்
முந்திரை
சுக்கு
கடுங்காய்
தாளிசப்பத்திரி
தக்கை
லவங்கு

பைக்குப் பலம் கால்.

குரணித்து முன் கியாழத்திற்குலந்து நெய் விசை ஒன்று சேர்த்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஆறியபின் கோரோசனைவிராகனெடை-1 நாட்டுச்சர்க்கரை பலம்-1 கூட்டி கரண்டிவிதம் அந்நிசந்நி மண்டலங்கொள்ள பிரியம், நீர்ச்சுருக்கு, நீரிழிவு, நீர்க்கட்டு, நீர்க்கடுப்பு, மேகரணந்திரும். இச்சாபத்தியம்.

திராதவெள்ளைக்கு நெய்.

கருவேலம்பட்டைச்சார்
ஒதியம்பட்டைச்சார்
நெல்லிக்காய்ச்சார்
எள்ளெண்ணெய்
நாவல்பட்டைச்சார்
கரும்புச்சார்
நிம்பழச்சார்
ஆவிநெய்

வகைக்குப் படி முக்கால் ஒன்றுபடுத்தியபின்,

தாளிசப்பத்திரி
கிராம்பு
பேரந்தை
நிலப்பனைக்கிழங்கு
ஏலம்
ஜாதிக்காய்
மதுரம்
வகைக்கு பலம் முக்கால்

இவைகளைத் தேங்காய்ப்பாலாலாட்டி ஷை மருந்திற் கரைத்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து அலாபலம் விதம்நாலை மாலை 9-நாள் கொள்ள நீர்ச்சுருக்குநீரடைப்பு, நீங்காவெள்ளை, சதையடைப்பு பெரும்பாடு, எலும்புருக்கி, பாண்டேமுதலியவைபோம். பத்தியம். ஆவின்பால், தயிர், உப்புவறுத்துக்கட்டவும்.

சாபனங்கள்.

மலவஞ்சன ரசாயனம்.

சீந்தற்சர்க்கரை பலம்	10	நிலப்பனைக்கிழங்கு பலம்	2
பிரப்திக்குழங்கு	1	அசுவகெந்தி	1
ண்ணமிட்டான்விழங்கு	1	மிளகு	3
சுகு	3	ஏலம்	3
திப்பிலி	3	மதுரம்	1
அதிவிடயம் விராகனெடை	5	சாதிக்காய் விராகனெடை	5
ஓமம்	5	சாதிபத்திரி	5
முந்திரை	5	பேரீச்சு	5
கடுங்காய்	5	வெட்டிவேர்	5
விலாமிச்சு	5	கடுகுரோகணி	5
லவங்கப்பட்டை	5	கிராம்பு	5
சித்தரந்தை	3	கொற்றமல்லிவிதை	3
சன்னலவங்கப்பட்டை	3	தாளிசப்பத்திரி	3
தூதுவளை	3	முப்பிரண்டை	3
கண்டங்கத்திரி	3	தேவநாரம்	2
தான்நிக்காய்	2	சிறுநாகப்பூ	2
விளங்கம்	2	மாசக்காய்	2

இவைகளைச் குரணித்து மூன்றுபடி நெய்விட்டுக்கலக்கி அடுப்பேற்றி நிம்பழம்-10 அரிந்துபோட்டு பழங்கள் சிவந்த பதத்தில் ஓர் விரகால் காய்ச்சி வடித்து சீனி பலம்-10 தேன் படி அநாநுரை நீக்கிச் சேர்த்து கரண்டிவிதம் இருவேளை மண்டலம் கொள்ளுநிலை; ஆறுப்புண், கிரந்தி, நீரிழிவு, கிணமுருக்கி, சலக்கழிச்சல், நீர்ச்செறிப்புச்சுத்தி, ஒக்காளம். அதிசாரம், தலைமயக்கம் மந்தாராசம், சயரோகம், குன்மவலி, குடல்பிரட்டல், நீரம்பல், மூலம், காமலை, மேற்கவாசம், இருமல், உளமாந்தை பாண்டு, விஷபாகம், பவுத்திர முதலியவை நீங்கும்.

இஞ்சிரசாயனம்

தோல்கீக்கிய இஞ்சி விசை அநா, இடித்து பாண்டத்திட்டு இரண்டுபடி ஜலம்வார்த்து அபாபடியாகச் சுண்டக்காய்ச்சி வடித்து சீனிபலம் பதினாறு சேர்த்து பிசிலிபாகமாய்க் காய்ச்சி திரிகடுகு, சீரகம், பத்திரி, தாளிசம், தேவநாரம், ஓமம், பரங்கிப்பட்டை, வகைக்குப் பலம்-1, வறுத்துச் குரணித்து ஷை

பாகில் தூவி சற்றுநேரமெரித்து தேய்ப்படிக்கா நூரை கீக்கிவிட்டுக் கிண்டி 5-மீயிஷம் சென்றபின் இரக்கவுப் பள்ளி யெடை இருவேளை அரை மண்டலம் கொள்ள புரட்டப்படும், பத்தம், சத்தி, வாய்வுகள், வயிற்றினாச்சல் நீங்கும், திபனமுண்டாம்.

வில்வாதிரசாயனம்.

வில்வப்பழம் ஒடு நீக்கியெடுத்த சுளை-25 2-படிசலம்விட்டு அரைபடியாய்ச் சுண்டக்காய்ச்சி எரக்கிப் பிசைந்து வாயிட்டு வேறு பாத்திரத்தில் வைத்து பின் சீனி விசை அரை நல்லசலம் படி அரை பாண்டத்திட்டு கோழிமுட்டை-2 உடைத்த வெண்கருவிட்டுக்கலக்கி அனல்மூட்டி எரித்து கடுகெட்டியவுடன் மேற்படி நீரோடு சமன்கலந்து மறுபடி மடுப்பேற்றி பிசினிபா கத்தில் திரிசெரு, பரங்கிப்பட்டை, கருஞ்சேரகம், திப்பிலிமலம், சுவங்கப்பட்டை, வாலுளுவை, பத்திரி, எலம், பூமிசர்க்கரை, காட்டாத்திப்பூ, நற்சேரகம், சீந்தில்சர்க்கரை வகைக்குப் பலம்-1 பொன்போல் வறுத்திடிந்துச் சூரணித்து நன்றாய் போகிக்கலந்து சூரணஞ் சிவந்த சமயத்தில் எரக்கி குங்குமப்பூ, விராகனெடை-3 பொடித்துக் கலந்து கழஞ்சுளிதம் 20-நாள் கொள்ளவும், அன்றி சீந்தில் சர்க்கரையை குங்குமப்பூ கூட்டுஞ் சமயத்தில் சேர்க்கவும். உடல்மெலிவு, வெள்ளை, கனல் நோய் நீங்கும், இச்சாபத்தியம்.

சம்பிரசாயனம்.

கொடியெலுமிச்சங்காய்-50 பிழிந்து ரசமெடுத்து, கிளாப்பழ ரசம் சமன்சேர்த்து, சீனிசர்க்கரை விலை அரை வேறுபாண்டத்தில் வைத்து சுத்தசலம் படி அரை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு-2 களைத்தடுப்பேற்றி எடுகெட்டியவுடன் எரக்கி வாடிவிட்டு மறுபாண்டத்தேற்றி பிசினிபதத்தில் ஷாசாயுகளை விட்டுக் கிளரி சிவஞ்ஞ்சமயத்தில் சாதிக்காய், எலம், ஒமம், கிராம்பு, விடயம், சுக்கு, திப்பிலி, வகைக்குப் பலம் கால் வறுத்திடிந்து சூரணித்து தூவி பதமாய்க்காய்ச்சி வறுத்து களஞ்சி விதம் அந்திசுந்தி அரைமண்டலம்கொள்ள மேகவட்டை, மேகக்கனல் நீங்கும்.

தயிலங்கள்.

சாம்பிராணிப்பூ தயிலம்.

பளிங்குசாம்பிராணி பலம்-10 வெள்ளை குங்கிலியம்-4 குடன்-2 கருவாய்ப்பட்டை-1 இவைகளைப் புளியங்கொட்டைப் பிழ்மானம் பொடித்து கருவாய்ப்பட்டையை மாத்திரம் ஆரக்கத்துள்ளிசெய்து ஒன்றுபடுத்தி வாய்நீண்ட குடுவையின் கழுத்தின்கீழ் தமரிட்டு கொருக்கச்சிக்குழாவை அத்தமரினவாய்ப் கொருந்தச்செய்து சந்துவாய்ச் சிலைமண்கட்டி நிழலுலர்த்தி அடுப்பேற்றி குடுவை வாய்மூட மணல்மூட்டை வைத்து திபாக் கினியாயெரித்து நன்றாய்ச் குடுகண்டவுடன் மேற்படிமருந்தில் இரண்டுபிடிபோட்டுமூடி குழாவின்வழியால் தயிலமிரங்கும் இவ்வாறு கொஞ்சங் கொஞ்சமாய்ப்போட்டு தயிலமிரக்கிக்கொள்ளவும், இரண்டு குன்றியெடை சூலைக்கு இஞ்சிரசத்திலும், வாய்வுகளுக்கு வெள்ளுள்ளிச்சாற்றிலும், சத்திக்கு வெள்ளிலும், பேதிக்கு உத்தாமணிச்சாற்றிலும், ஜன்னிக்கு வெள்ளுள்ளித் தயிலத்திலுமுண்ணவும் இச்சாபத்தியம்.

அண்டத்தயிலம்.

நத்தைச்சூரி, நாயுருவி, குதினாவாலி, சிறியாநங்கை இவைகளின்வெர்ச் சூரணம் வகைக்குப் பலம் கால் கோழிமுட்டை வெண்கரு-10, பூண்டுபலம்-5 கெந்திபலம்-1 களர்ச்சிப்பருப்பு பலம்-1 சேர்த்து தயிலமெரக்கி பூரப்பம் விராகனெடை-1 சேர்த்து காசெடை குழந்தைகளுக்கு கொடுக்க அண்டவாதம் மாந்தங்கன்போம்.

பீனிசத்திற்கு நாகியிலித் தயிலம்.

சர்க்கரை, பலம்-1 ஆவின்பால் படி கால் ஆவின் ரெய்படி அரைக்கால் குங்குமப்பூ விராகனெடை-1 இவைகளைக்கெடுபத மாய்க்காய்ச்சி வறுத்து இத்தயிலத்திற்குச் சமன் பாதாம் தயிலமும் இதற்கெட்டிலொருபங்கு தனிக்கெந்தகச்சுடர்த் தயிலமூங்கட்டி இரு காலிகளிலும் 0-துளிவிதம் கால் மண்டலம் விட சகல பீனிசமும்போம்.

மரிசாதித்தயிலம்.

மிளகு துலாம்-1, 2-படி ஜலம்விட்டு கால்படி. ஜலமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி வடித்து நல்லெண்ணெய் பால் வகைக்குப் படி இரண்டு கலந்து சீரகம், சாதிக்காய், பத்திரி, நெல்லிப்பருப்பு, அவிவிடயம், கோஷ்டம், மதுரம், ஏலம், கார்போகம், அரத்தை, கிராம்பு வகைக்குப் பலம் அரை பொடித்துப்போட்டு பத்தமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மண்டலமூழ்க கிரரோகம் பினிசம், முகவாதம், நேத்திரவாய்வு, மந்தாரகாரம், செவிநோய், சேத்தும கோய்நீங்கும்.

நெற்குன்றித்தயிலம்.

கொச்சி	கம்பாறுவெற்றிலை
தாழை	பனைமட்டை
வாழைப்பட்டை	துளசி
பாகவ	முல்லை
மருள்	அலியாணமுருக்கன்
இஞ்சி	எருக்கன்பழுப்பு
மஞ்சள்	வகைக்குச் சார் படி கால்

நல்லெண்ணெய் படி-2 ஆவிற்பால் பலம்-16 ஒன்றுபடுத்தி நீர் சுண்டுஞ்சமயத்தில்,

விடயம்	தேவதாரி
கிராம்பு	ஸ்தூரிமஞ்சரி
தேன்மேழுகு	பீதாரோகணி
அகில்	தித்தரத்தை
சந்தனம்	சீரகம்
குராசானி	வகைக்குப் பலம் கால்

பொடித்துப்போட்டு நீரில்லாமல் காய்ச்சி வடித்து ஆறியபின் குக்குமபூ, பச்சைக்கற்பூரம், புழுதுகட்டி மண்டலம் கரானஞ் செய்ய நேத்திரவாய்வு, கபாலவாய்வு, தலைவலி, மண்டையிடி, கரவாதம், செவியடைப்பு, பினிசம், ஜன்னிபாகம் நீங்கும்,

காதுநோய்களுக்குத் தயிலம்.

உள்ளி, முருங்கைவேந்தோல், சோத்துப்பு, கொம்புகள்ளி நண்டினைச்சி வகைக்குப் பலம் கால் வேப்பெண்ணெய் பலம் இரண்டு விட்டு காய்ச்சி வடித்து 5-துளியிறம் செவியிலிட காதுநோய்கள்தரும்.

காதுசெவிட்டுக்குத்தயிலம்.

பன்றிமுள்ளை புங்கெண்ணெயிற் காய்ச்சி வடித்து 10-நாள் காதிவிட்டு பஞ்சடைத்து காத்தில்லாவிடத்திலிருக்கவும் இவை சயித்தியரோகங்களினால் தத்தாலங் காணும் வியாதிகளுக்காம் பிறவிச்செவிடுக்கன்று.

அரக்குசந்தனத்தயிலம்.

கெம்பரக்கு	பலம் 10	தேவதாரி
சந்தனம்		அகிற்கட்டை
பரங்கிச்செக்கை		பெருங்கிழங்கு
கோடைக்கிழங்கு		தண்ணீர்மிட்டாங்கிழங்கு
மெருகன்கிழங்கு		அழுக்கராக்கிழங்கு
மருட்கிழங்கு		நிலைப்பனைக்கிழங்கு
தாமரைக்கிழங்கு		வெட்டிலேர்
நன்னூரிவேர்		விலாமிச்ச
தித்தரமுட்டி		பேராமுட்டி
சித்தில		நெப்ச்சட்டிலேர்
அரத்தை		கடற்கன்குதம்பை
விஷ்ணுமரத்தை		நெல்லி
முள்ளி		வகைக்குப் பலம்-5

இவைகளை இடித்து பாண்டத்திட்டு இரு தூணி நீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து நல்லெண்ணெய் படி-1 மோர் படி-1 பம்நீர்படி கால் இவைகளை ஒன்றுபடுத்தி அடுப்பேற்றி நீர்ச்சுண்டும்பதத்தில்.

சதருப்பி	பலம்-2	செண்பகப்பு
கோஷ்டம்		தேவதாரம்
சடாமாஞ்சி		கஸ்தூரிமஞ்சள்
கருஞ்சீரகம்		மதுரம்
கிராம்பு		மஞ்சிட்டி
சீரகம்		சாம்பிராணி
குடன்		பச்சிலை
கிச்சிலை		கடுகுரோகணி
கிதுலவங்கப்பட்டை		கிறுகாகப்பு

ஒரைக்குப்பலம் கால்

பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து பின் சாதிக்காய், கோரோசனம், கிராம்பு வகைக்கு விராகனெடை-1, அத் தயிலத்தில் சேர்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவாமுச்சுரம், வாதநோய், பிட்டுநோய், ஒருதலைவலி, சூரிய, சந்திரவாதம், கபாலயிடி, முகஜன்னி, கண்கிவப்பு, பிணிரம், ஸ்ரீபாதஜன்னி, சயித்திய ரோகம், காதடைப்பு, ஜலபிணிசம், இமைத்துடிப்பு வாய்க்கோணம் முதலிய கண்டத்திற்குமேற்பட்ட வியாதிகள் நீங்கும்.

கொடுப்பைத்தயிலம்.

கரிசாலை, கொடுப்பை பொடுதலை வகைக்குச் சார்படி கால் எள்ளெண்ணெய் படி-1, ஒன்று சேர்த்து அடுப்பேற்றி மெழுகு பூச்சுதில்சந்தனத்தூள்பலம்-2, மாதுளை-1, எலம்-2, பீதர் ரோகணி, விரா-1, பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவா கண்புகைச்சல், கை, காலெரிச்சல், பித்தக்குடு, கீத்திரோகாய், மேகவட்டை; மேகக்குடுநீங்கும் ஸ்நானஞ்செய்யும்பொள் புளி, கவிச்சு தள்ளவும்.

அமிர்தாஞ்சிவித்தயிலம்.

எள்ளெண்ணெய், ஆவின்பால், வகைக்குப்படி-1, சிந்தில்கொடி சார்படி-1, சேர்த்து,

வெட்டிலேன்	விலாமிச்சு
கொஷ்டம்	மதுரம்
முத்தக்காசு	கிராம்பு
தண்ணீர்மிட்டாங்குமுகு	செண்புகப்பு
எலம்	நன்னூரி
சந்தனம்	தேவதாரி

வகைக்குவிராகனெடை-1 வெந்நீராலறைத்துக் கூரத்து அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து, சந்தனத்தூள் பலம்-1, புதுகுசட்டம் விரா-1, சேர்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவா பயித்தியகோய் முறைக்காய்ச்சல் கண்ணில், நீர்வாதம், காமாலை, பித்த பாண்டு, ஆஷ்ணம், அஸ்திகரம், எனும்புகுக்கி முதலியவை போம்.

இலைத்தயிலம்,

எள்ளெண்ணெய், ஊமத்தைச்சார், ஆவின்பால், வகைக்குப் படி-1 ல், மிளகு, சாம்பிராணி, நொச்சிக்கொழுந்து, வகைக்குப் பலம்-1, அபிணி விரா-2, இளைகளை ஆவின்பால்விட்டறைத்து கரைத்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ் செய்ய தலைவலி, பிட்டுவலி, ஜன்னி, கண்குத்தல், செவியடைப்பு, வாய்வு, முகவாதஜன்னி, மூர்ச்சை முதலியவைபோம், முழுதுள் புளிதள்ளவும்.

மகாகொடுப்பைத்தயிலம்.

எள்ளெண்ணெய்	படி 4	கொடுப்பை
நெல்லிக்காய்		குமரி
கரிசாலை		தாழை
பொடுதலை		சம்பழம்
முகமுசுக்கை		வகைக்குச் சார்படி-1

ஆவின்பால், இளநீர், வகைக்குப்படி-1 மேற்படி எண்ணெயோடு ரவியில் ஒருநாள் வைத்து பின்,

சந்தனம்	நன்னூரி
மிளகு	சதகுப்பி
சித்தாத்தை	கடுகுரோகணி
பெருங்குழங்கு	செவ்வலி
கச்சோலம்	மரமஞ்சள்
காஷ்டம்	கோவைகிழங்கு
விலாமிச்சு	மதுரம்

வகைக்குப் பலம்-1.

சாதிக்காய்	பத்திரி
எலம்	லவங்கம்
லவங்கப்பத்திரி	வாலமிளகு

வகைக்குப் பலம் அரை.

இளைகளை ஆவின்பால்லாட்டி ஷை எண்ணெயிற்கலந்து அடுப்பேற்றிக் கடுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய சுவாசகாசம், பித்தகாசம், விலவிலம், நீரிழிவு, ரேத்திரோகாய்-96, எனும்புகுக்கி முதலியவைபோம்.

தும்பைத்தயிலம்.

நல்லெண்ணெய் பலம்-10 தும்பைமலர் பிடி-2, கருஞ்செம் பைப்பூ பிடி-1 வெற்றிலைக்காம்பு பிடி அரை கூக்கு எண்ணெயி ற்கலக்கி நஞ்சுருப்பான்னேர், மிளகு, வசம், வெள்ளுள்ளி, பால்சாம்பிராணி, சுக்கு வகைக்கு விராசுண்டை-1 ஒக்கப் பொடித்துப்போட்டு அடுப்பெற்றி கருபுதமாய்க் காப்ச்சிவாந் து ஸ்நானஞ்செய்ய சுமஜன்னி, சுரம், வாய்வு, கபாலச்சூடு, முகவாதஜன்னி, பீனிசங்கள்பேரம் போகம், புளி தள்ளவும்.

மாவிலிங்கத்தைலம்.

நல்லெண்ணெய் பலம்-5, மாவிலிங்கஇலைச்சார் அரைக்கால் பாக்கு ஒன்றுபடுத்தி அடுப்பெற்றி மஞ்சள், மிளகு, பூண்டு, வைக்குப் பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டு பூண்டு சில ந்து பிந்தச்சமயத்தி விரக்கி ஸ்நானஞ்செய்ய ஒருநிலைநாய் மண்டைக்குத்து, ஜன்னிபாதைகோய்போம்.

மேற்பூசுந்தயிலங்கள்.

வெள்ளாட்டுப்பாவில் 30-நாழிகை ஊரிய எட்டிக்கொட்டை சீவல் பலம் இரண்டரை நல்லெண்ணெய் படி-2 உரித்த வெள் ளைப்பூண்டுநிரி பலம் இரண்டரை ஆசில்பட்டைத்துள் பலம் ஒண்ணரை இவைகளைச் சேர்த்து எரித்து மூன்று சரக்குகளு ள் சிவந்த பக்குவமறிந்து வாடித்து மேலுக்கு தடவிப்பிடிக்க கனத்தவாயுவின் கூட்டமெல்லாம் விலகும்.

வேறு.

கருஞ்செம்பையிலைரசம், வெள்ளுள்ளிரசம், நல்லெண்ணெய் இவைகளைச் சமன்சேர்த்து எரித்து தயிலத்தில் வாடித்து வாத கோய்களுக்குப் பூசிப்பிடிக்கவும்.

வேறு.

சால்முரோலினா, புங்கன்னினா, அழிஞ்சிவினா இவைக ளைச் சமன்கொண்டு வேப்பெண்ணெயின்போட்டு காப்ச்சி தயி ல்பதத்தில் வாடித்து மேற்பூசிப்பிடிக்க வாதகோய்விட்டகலம்.

சாம்பிராணித்தயிலம்.

ஒருபலம் பளிங்குசாம்பிராணியை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி வாய்கண்ட ஒரு சட்டியிலிட்டு தண்ணீர்விட்ட தட்டால் மூடி அடுப்பெற்றி தீபாக்கினிபாடுபரிக்க தட்டுக்கடியில் தயிலம் பிற க்கும் இதை தயிலி, சலதோஷத்திற்கு நெற்றியிலும் கன்னங் களிலும்பூசவும்.

பெருகுதயிலம்.

சக்திக்கல் லாகூர் வெள்ளையுப்பு, வகைக்குப் பலம்-2, மணல் ன்று கப்புமஞ்சள், ஒமம் வகைக்கு கால், மாஞ்சில் அரைக் கால் இவைகளை கழுத்துநீண்ட பாண்டத்தை படுக்க வாட்ட மாயவைத்து அதற்குள் ஷெடருந்துகனையடைத்து மற்றொரு சிறுதோண்டியை அதன்வாய்க்குப் பொருந்தக்கவிழ்த்து மூடி சந்து வாய் மண்ணைரத்துப் பொதித்து நுழுகியறினால்கடப் பட்டெண்ணெய் இவ்விரண்டு குடங்களின் கடுமையங்களிற் பெ ரிய குடத்து நெய்ப்புறம் பெரியதாகவும் சிறிய தோண்டியின் நெய்ப்புறம் சிறியதாகவும் இரண்டு துவாரங்களிட்டு மேல்துவாரத் தை புகை வெளிப்படாமலிருக்க சிறிய வோட்டினால் மறைத்து அதன்மேல் ஆவினசரினத்தைப்பிக் குடத்தை ஒஞ்சரித்தபடி யே நெய் முகத்துவாரத்தின் வழியில் ஒரு பாத்திரம் வைத்து மூன்று ஜகம் நன்றாயெரிக்க புகையுடன் தயிலமிரங்கும் இதை குழந்தையிலிடு, பிஜன்கம், விக்கம், வெட்டிகாயம், பெ ண்குந்திகள்ச்சி, ஆனகுறித்துவளல், ஜன்னிபாதம், நரித்தலை ராதம், வாய்வு, கில்வாதம் முதலியவைகளுக்கு மேற்பூசவும். சார்வுகளுக்கு பட்டிகட்டவும்.

வெஞ்வேம்புத்தயிலம்.

வெஞ்வேம்பு வீசை-1, பூவாசன்காய்விதை வீசை-1 அழி ள்சல்வேர்-1, வாலுளுவைபரிசி பலம்-10 இவைகளைபிடித்து பாண்டத்திட்டு நெல்லிகெந்தி பலம் இரண்டரை பொடித்து ப்போட்டு குழித்தயில மிரக்கி புவிப்பாணி வயித்தியம் (500) த்திற்குநிய பரங்கிப்பட்டைப்பதங்கத்தில் 10-துளிவிதம் ஷெ தயிலம்விட்டு கால்மண்டலம்கொள்ளவும். இவ்வாறு விட்டு விட்டு மூன்று முறைகள் கொள்ள மேகப்புடை, கருங்கிரந்தி,

செங்கிரந்தி, கருமேகம், கைக்கருப்பு, துணுக்கிரந்தி, தந்திமேகம், மகா கொடிய ஆச்சியமேகம், பிரமேகம், மேகச்சொரி மேகத்தடிப்பு, செந்தடிப்பு, மேககொணம் முதவியவைபோம்,

வேறு சிவனார்வேம்புதயிலம்.

சிவனார்வேம்புச்சூரணம் பலம்-10, வாலுருவையரிசி சூரணம் பலம்-10, சேர்த்து சிவகாரந்தைச்சாற்றுலாட்டி சிறுவிலலை களாக்கி நிழலுலர்ந்தி சோடாபுட்டி கொண்டு புடிபுடத்தயிலமிரக்கவும் முன்னொன்னதைப்போன்று உண்ணவும். அன்றி இவ்விரண்டு தயிலங்களை சால்வீக்கம், மூட்டுவிக்கத்துணுக்கு மேற்பூசவும்.

விழித்தயிலம்.

கோரோசனம், சீனம், வெள்ளுள்ளி, கிராப்பு, வகைக்கு விராகனெடை-4 இவைகளை மூன்றுசேர். பொன்னுங்கண்ணிச்சாரும் மூன்றுசேர் முகமுசுக்கைச்சாரும் விட்டடறைத்து உலர்த்திப்பொடித்து தண்ணீரில் அலம்பிப எள்ளு பலம்-4, கூட்டி யறைத்து கல்வத்தின் உட்புறவோரத்தில் அப்பி கடு ரவியில் வைக்க அதிலிருந்து எண்ணெய் பிறக்கும் இவைகளை நேத்திர கோய்களுக்கு கலிக்கமிடவும்.

சகலமேகநாதித்தயிலம்.

கன்னுகி, மிளகு, வெள்ளுறுகு, நிலப்பனைச்சாமலம், அமுக்க ராக்கிழங்கு, முடக்கத்தான், வகைக்குப் பலம்-10, ஆற்றுசலம் படி-4 பாண்டத்திட்டு 2-படியாய்ச் சுண்டக்காய்ச்சி அதில் காணிரசம், கற்றாழைச்சார், வகைக்குப் படி-1 ஈருள்ளிச்சார் கரி சாலைச்சார் வகைக்குப் படி-2, சிறுமணக்கெண்ணெய் படி-2 ஒக்கச்சேர்த்து பாங்கிச்செக்கை, கடுக்காய், வகைக்கு சூரணம் சேர்-1, சேரம்பு, கருஞ்சீரகம், சீரகம், தாளிப்பத்திரி, அகிமதாரம், மிளகு இனைகளின் சூரணம் வகைக்குப் பலம் கால் தூவி பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வாய்புறஞ் சிலசெய்து பூமிக்குள் 4-நாள் சமாதிவைத்தெடுத்த பலம்னிதம் 5-நாள்கொடுத்து மறுபத்தியம் 5-நாளவைத்து 11-வதுநாள் நெய் ஸ்கான

ஞ்செய்க்கவுப் மேகரோகங்கள் ஆறுதொணங்கள் நீங்கும் கடுமபத்தியம் மூறுபத்தியத்தில் வறுத்தவுப்பு கூட்டவும்.

குதத்தயிலம்.

கம்மாறுவெற்றிலை, பாவட்டனிலை, கொவ்வையிலை, வகைக்குப் பலம்-5 இவைகளைக் கல்லுரலிவிட்டு வாலேரசம் பலம் கால் சேர்த்து பூணி, லாவுலக்கையால் மைபோலச்சாடி வழித்து வேறுபாண்டத்திட்டு ஆமணக்கெண்ணெய் படி-1 சேர்த்து மர அகப்பையால் கலக்கி மூன்றுநாள் ரவிபுடம்வைத்து கால் பலம் விதம் கொண்டு நங்கள், படர்தாம்பரை, துணுக்கிரந்தி, கண்டமாலை, கருமேகம், சொரிசிரங்குபோம்.

வில்வாதித்தயிலம்.

வில்வலென், விலாமிச்சன், கோணாக்கிழங்கு, சிந்தில் வளைகுப்புப் பலம்-10 இவைகளைப் பொடித்து (32) படிசலத்தில் நசர்ந்து 4-படி கியாழமாகச் சுண்டக்கவும் அன்றி 4-சேர் கொம்ப ரக்கைக் கிளிகட்டி ஜலத்தில் தொங்கவிட்டு எட்டொன்னாய்க் காய்ச்சியபின் அவ்விரண்டையும் தொந்தித்து நல்லெண்ணெய், ஆவின்பால், வகைக்கு படி 10-கூட்டி தூகடுகு, திரிபலை, பச்சிலை, பூலா, தூலம், கருவாய்ப்பட்டை, கிளிபூரல பட்டை, வெள்ளுள்ளி, சந்தனம், கஸ்தூரிமஞ்சள், மரமஞ்சள், சீரகம், மதுரம், கொக்கடம், கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-2, பால்விட்ட லுறத்துக் கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஸ்கானஞ் செய்யபித்தம், கிரகோய், கிண்கிதுப்பு, சுழலைமூர்ச்சை, முகவாத ஜன்னி, நீங்கும் மாதத்திற் கிரண்டுவிசை செய்யவும்.

லேகியங்கள்.

மனோஞ்சிதமகா சுழப்பாண்டலேகியம்.

கலியாணபூகிணிச்சார் படி	6	ஆவின்பால் படி	2
செவ்விலை		வாழைக்கட்டைச்சார்	
தண்ணீர்மிட்டான்சார்		மோர்	
பந்தீர்		வகைக்குப் படி	1

இவைகளை ஒன்றுபடுத்தி சர்க்கரைவீசை-1, கரைத்து வடிக்கட்டி அடுப்பிற் பார்ப்பத்தில.

கலியாணபூசினிக்காய்வந்தல்
பலம்-20

அமுக்கராக்கிழங்கு
பாங்கிப்பட்டை
மாஞ்சில்
மதுரம்
கொற்றமல்லிவிதை
கருவாய்ப்பட்டை
உளுந்து
கிராம்பு
சாலாமிலரி

நிலப்பனைக்கிழங்கு பலம் 13
நிலப்பூசினிக்கிழங்கு
தேத்தான்டொட்டை
சோம்பு
நெல்லிப்பருப்பு
வால்மிளகு
கசகசா
திராசுரி
சாதிக்கா
குங்குமப்பூ
வரைக்கறி

1

இவைகளைச் சூரணித்துத் தூவி ஆவின்றெய் பலம்-30, விட்டு
க்கிளறி லேகியபதத்திலிரக்கி நேன்-30, துரைக்கிச் சேர்த்து
லேகியத்திற்குச்சமன்குலக்கந்துகட்டி. இரண்டுகழற்கிகாயளவுஇ
வெளை மண்டலங்கொள்ள இரத்தபித்தம், மேகமீருமல் கை,
காசு, எரிவு, கார்தல், பித்தம், பீலிகை, மேகச்சூடுதிரும்.

பூரணதிலேகியம்

சடைக்கஞ்சா, பலம் 15, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு, 16, படி
ஜலம்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காச்சி வடித்து தேங்காய்ப் பால்
செவ்வினீர் கருப்பஞ்சார், ஆவின்பால், வகைக்கருப் படி-1, சே
ர்த்து ஆவின்றெய், படிவிட்டு ஒன்றுபடுத்தி அடுப்பேற்றி கமல
ம்போலெரித்து இரண்டுவந்த பதத்தில் நெய்யை வடக்கு

ஆலம்வித்து
பருத்திவித்து
முருங்கைவித்து
சுந்திச்சர்க்கரை
ஜாதிக்காய்
ஏலம்
மிளகு
வவங்கப்பத்திரி
கோஷ்டம்
வாலுளுவை
குங்குமப்பூ
திரிபலை
சீரகம்

நாயுருவிவித்து
ஆவரைவித்து
பூனைக்காவிவித்து
கிராம்பு
ஜாதிபத்திரி
லவங்கம்
வால்மிளகு
மோரோசனை
மாஞ்சில்
செவ்வாக்கப்பூ
திரிமுகு
தாணிசம்
வெந்தாயம்

நிலப்பனைக்கிழங்கு
வெட்டிவோர்
முந்திரிகை
சாரப்பருப்பு

பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு
விலாமிச்சுவோர்
பேரிச்சு
கசகசா

இவைகளை வெவ்வேறாய் வருத்தித்தேத்த சூரணம் வகைக்கு கழ
ஞ்ச-1, இரண்டு பனங்களில் பனைவெல்லம், கல்லவெல்ல
ம், வகைக்குப்பலம்-2, சேர்த்துக்கறைத்து அடுப்பேற்றி பாகுப
தத்தில் கை சூரணங்களும் சூரணங்களின் எடைகளுக்கு 8-ல்
ஒருபங்கு தணிக்கஞ்சாச் சூரணமும் சேர்த்து பாகில் தூவி ஷை
கெஞ்சா நெய்ப்படி கால்விட்டு துரைக்கியதென் படி அரைக்கா
ல் கூட்டி தண்ணீரில் அவித்தெடுத்த கோழிமுட்டையின் பரு
சட்டகரு-5, உதிர்த்துத் தூவி சர்க்கரை பலம்-5 சேர்த்து லேகிய
பதமாய்க்கிளறி சுண்டக்காயளவு கொள்ள மூலம், வாய்வு, பி
ம், மாரல்கரம், அழல், நீங்கும். அன்றிவிந்தூறும்

கக்குவானுக்குலேகியம்.

சங்கனவோர், தூதுனைவோர், வெளிச்சப்பிசின், திப்பிலி புரி,
கருஞ்சீரகம், செந்நகரைப்பழம், ஓமம், கடுக்காய், பூண்டு, வ
கைக்குப்பலம் கால், ஆவின் பாலாலாட்டி அரைபடி பாலிறகல
ந்து சூரணித்து வடிக்கட்டி குழம்பைச் சட்டியிவிட்டு சர்க்கரை
படி-5, சேர்த்துக்கறைத்து அடுப்பேற்றி பாகுபதத்தில் இரண்
டரை பலம் வெண்ணெய் சேர்த்து லேகியமாய்க்கிளறி சுண்ட
க்காய் விதம் 7 காள்கொள்ளவும்.

கொடிமாதனைலேகியம்.

மாதனைச்சார், படி-2 இஞ்சிச்சார், புளியாரைச்சார், செவவி
ளரீ, செங்கருப்பஞ்சார், நாரத்தன்சார், ஆவின்பால், வகைக்கு
ப்படி 1-ல், கற்கண்டு சேர்-10, கரைத்து அடுப்பேற்றி, பாகு ப
தத்தில்

பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு பலம் 4
அமுக்கராக்கிழங்கு 4
பாங்கிச்செக்கை 10

நிலப்பனைக்கிழங்கு பலம் 4
நன்னூர்வோர் 4
திரிமுகு

திரிபலை	நானிசப்பத்தி
சடாமாஞ்சி	மதுரம்
விளங்கம்	கோஷ்டம்
தேசாவரம்	வசவாசி
வால்மிளகு	அக்ரகாரம்
அரத்தை	இருசீரகம்
லவங்கப்பத்திரி	லவங்கப்பூ
லவங்கப்பட்டை	செண்பப்பூ
மல்லிசை	வாலுஞ்சை
வெட்டாலையரி	சந்தனம்
சிறுநாகப்பூ	கடுகுரோகணி
விழலரி	சாத்திரபேதி

வகைக்குப் பலம்-2 பொன்வறுப்பாக்கிச் சூரணித்துபாதித்துவிட.

கங்குமப்பூ கழஞ்சி	4	கோரோசனை கழஞ்சு	2
முந்திரிகை பலம்	10	பேடிச்சபலம்	4
குங்கிலி	1	கஸ்தூரிவிராகனடைகால்	

இவைகளை பால்விட்ட டறைத்துச் சேர்த்து ஒன்றாய்க் கிண்டி நெய்ப்படி 1½ விட்டுப்பதமாக்கி எரக்கி தேன்படி 3 துரை நீக்கி கூட்டி ஆறியபின் கூலகநீர், சிந்தில்சர்க்கரை வகைக்குப் பலம் 2 மத்தித்து புன்னைக்காயளவு அந்தி சந்தி மண்டலங்கொள்ள சூலை, புன், குன்மம், கிரந்தி, பிரமேகம், நீரிழிவு, கிண்கூருக்கி, சந்தி, வாய்க்கூரல், நாபசுரம், கிறுகிறுப்பு, அன்னத்துலே, மூலர்கூடு, மூலக்கிராணி, இருமல், அக்கினிமந்தம், கசாயரோ, மந்தாரகாசம், மேற்கவாசம் முதலியவை நீங்கும் அனலிவந் தூதும்.

முருங்கைகலேகியம்.

தேங்காய்ப்பால் படி முக்கால், பந்நீர்படி அரையில், சர்க்கரை விசை முக்கால் சேர்த்துக் கரைத்து வாடிக்கட்டி அடுப்போடு பாரு. தத்தில்.

முருங்கைப்பின் பலம்	2	இலவம்பிசின்	2
சாதிக்காய்	2	கசகசா	2
ஏலம்	1	லவங்கப்பட்டை	1
லவங்கம்	1	மராட்டி. மொக்கு	1

இவைகளைச் சூரணித்துத் தூவி நெய்ப்படி முக்கால்விட்டு கோ துமை நெய்ப்படி முக்கால் சேர்த்து நன்றாய்க் கிண்டி எரக்கி தேன்படி. கால் துரை நீக்கிசேர்த்து புன்னைக்காய்விதம் அந்திசந் திமண்டலம் கொள்ள. மேற்கூடு, சொரி, பித்தச்சூடு, அக்கினி மந்தம், நாபி, ரணம், நீங்கிவிந்துதும்.

சிஞ்சிலாதிலேகியம்.

சம்பழச்சீர்	படி	1	புளியாரைச்சார்	படி	1
வெள்ளைச்சாரணைச்சார்		1	கரிசாலைச்சார்		1
நொடிமாதுளைச்சார்		1	இஞ்சிச்சார்		1
புளியிலை	பலம்	100	சிட்டுக்கல்	பலம்	50
இரும்புத்தூள்		50	கொடிவேலி		25
வெள்ளைச்சாரணைவீர்		12	ஆகிக்கட்டை		12
கேவதாரி		1	செவியம்		4
திப்பிலிழலம்		4	வில்வலேர்		4
பேராழுட்டிவேர்		4	முன்னைவேர்		4
பாதிவிவேர்		4	சுமுளன்வேர்		4
சூரத்துலவாணைவேர்		4	சிறுவுழுதலைவேர்		4
நெருஞ்சில்வேர்		4	ஆறுமுள்ளிவேர்		4

இவைகளை கல்லுரலில்தாக்கிப்பொடித்து பாண்டத்திட்டு இரு தூணிநீர்விட்டு நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சிவடித்து முன்சாறுக ளோடொன்றுபடுத்தி நல்ல வெல்லம் விசை ஒன்றேகால் சேர்த் துகரைத்து வாடியிட்டு அடுப்போடு பாருபதத்தில்.

சூரணி	பலம்	1	சுக்கு	பலம்	1
மிளகு		1	திப்பிலி		1
சிறுலவங்கப்பட்டை		1	சாதிப்பத்திரி		1
ஏலம்		1	வாய்விளங்கம்		1

இவைகளைச் சூரணித்துத் தூவி நெய்ப்படி 1-சேர்த்து கிண்டி எரக்கி தேன்படி-1, துரை நீக்கி கூட்டி தான்லிக்காயளவு லே கியத்தில் மன்றேச்சிந்தூரம் அல்லது அயச்சிந்தூரம் வைத்து அந்தி சந்தி கால் அரை மண்டலங்கொள்ள பாண்டுரோச காமாலை, ஊதுகாமாலை, வீதகம், மெய்யெரிச்சல், விரட்டி, குன் மம், வெள்ளோக்காளம், கரோணிச்சொப்பி, சூலை, மேற்கவாசம் வயறுப்பிசம், இறைச்சல் நீங்கும். பத்தியம் வியாதிகளுக்குக் கச்சுவைகளும்.

முருங்கைப்பூலேகியம்.

முருங்கைப்பூச்சார் படி-2, ஷே பிஞ்சின்சார் சேர்-2, நிலப் பனைக்கிழங்கு, ஆலம்விழுது, வகைக்குப் பலம்-5, ஆவின்பர்லா லாட்டி இரண்டுபடி நல்ல ஜலத்திற்கறைந்து அரைபடியாகச் சுண்டித்து மேற்படி சாருடன் சேர்த்து ஆவின்பால் படி-16, தேங்காய்ப்பால் சேர்-4, கூடக்கூட்டி அடுப்பேற்றி 4 ல ஒன்றாய்ச்சுண்டித்து சர்க்கரை சேர்-1 கறைத்து வடியிட்டு அடுப்பேற்றி கமலாக்கினியாயெறித்து பாகுபதத்தில்,

கிராம்பு
சாதிக்காய்
இலுப்பைப்பூ

நாமலாக்கிழங்கு
வகவாசி
குருகுஞ்சோரிவித்து

வகைக்குப் பலம்-1.

குரணித்து பாகிற்றாவி 5-சேர் ஆவின்றெய் விட்டுக் கிளரி எரக்கி இரண்டனாசேர் தேன் நுலா நீக்கிவிட்டு பதப்படுத்தி புன் கோக்காய்விதம் லேகியத்தில் காந்திந்தாரம்வைத்து இருவேளை கால்மண்டலம் கொள்ள மேகரோகங்கள் நீங்கி வித்துறுங் கேண்பாகும்.

மகாலில்வகற்பாதிவேகியம்.

வில்வலேர்	பலம்	100	சித்தாமுட்டிலேர்	50
போரமுட்டிலேர்		50	நெற்பொரி	16
சுக்கு		16	ஏலம்	16
மல்லிகை		16	வெட்டிலேர்	16
விலாமிச்சு		16	கெந்தம்	16
நெல்லி		16	முள்ளி	16
முத்தக்காக		16	முத்திரிகை	16
சீரகம்		16	அருகன்னேர்	16
பருத்திக்கொட்டை		16	முன்னேர்	25
சித்தாமல்லிலேர்		25	நிறுவழுதலேர்	25
வெள்ளிலேர்		25	பெரியமல்லிலேர்	25

இவைகளை நருக்கிப் பாண்டத்தில் 12-மரக்கால் ஆலம்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்து சம்பழச்சார், வெற்றிலைச் சார், கொடியாணைச்சார், இஞ்சிச்சார், பச்சைப்பயர் கியாமும்

வகைக்குப் படி 2-ஒக்கச்சேர்த்துக்கலக்கி வடியிட்டு சர்க்கரை பலம் 100 கறைத்து அடுப்பேற்றிப் பாகுபதத்தில்,

திரிகடுகு

நிரபிலை

ஏலம்

ஆனைத்திப்பிலி

திப்பிலிமுலம்

கொடிவேலி

சிவநாகப்பு

கருவாய்ப்பட்டை

சாதிபத்திர

சித்தரத்தை

கொற்றாமல்லிவிதை

மலலி

தக்கோலம்

கிராம்பு

சடாமாஞ்சி

தாளிசப்பத்திர

செவியம்

சீரகம்

வகைக்குப் பலம்-2.

குரணித்து பாகிற்றாவி ஆவின்றெய் படி-2 சேர்த்துக்கிண்டி தேன் படி அரை நுலாநீக்கிக் கூட்டி பாக்களவு இருவேளைமண் டலங்கொள்ள விஷபாண்டு, சத்திகுனம், இரத்தபித்தம், மரடைப்பு, கிராணி, குலைபரிவு, ருத்திரவாய்வு, அஸ்திகரம், அந்நிவெட்டை, மயக்கம், கிதுகிதுப்பு, குலை, அன்னத்துவாஸம், சுவாஸம் மகாத்பம்.

காமருபிலேகியம்.

ஆக அடைக்கலான் (100) குடல்ரோமம் மூக்கு கால்போக்கி இருதாணி நீர்விட்டு 16-ல் ஒன்றாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதில் விளம்பிசின்

ஆலம்பிசின்

ஆவாணப்பிசின்

கருவேலம்பிசின்

முருங்கைப்பிசின்

சாலாம்பிசின்

வகைக்குப் பலம்-1.

ஊவைத்துப் பிசைந்து வடியிட்டுப் பிழிந்து,

தேங்காய்ப்பால்	படி	2	ஆலம்விழுதினசார்	படி	1
ஆரிப்பால்		2	செவ்விலை		1
தென்னம்பால்		2	நெல்லிச்சார்		1
மேதைப்பால்		1	வல்லாரைச்சார்		1
முருங்கைப்பிசின்		1	புளியாரைச்சார்		1
கசகசாப்பால்		1	பொற்கையான்சார்		1

கீழாநெல்விச்சார் 1 | தாமைச்சார் 1
பருத்திவினாப்பால் 1

ஒக்கச்சேர்த்து சக்கரை விசை-1, கறைத்து வடித்து அடுப்பே
பேற்றி பாகுபதத்தில்,

அதிவிடயம்

கடுக்காய்

சாதிக்காய்

கோஷ்டம்

ஏலம்

சாதிபத்திரி

வால்பிளகு

திரிகடுகு

முந்திரிகை

சாரப்பருப்பு

மாம்பருப்பு

வாலுளவையித்து

நைச்சூரிவித்து

கடுக்காய்வித்து

மாதுளையித்து

அரசன்வித்து

ஆவானைசமூலம்

மாசக்காய்

தான்றிக்காய்

கிராம்பு

தாளிசப்பத்திரி

குராசாரி

மதுரம்

கொற்றமல்லிவிதை

ஓமம்

பேரீச்சு

அத்திப்பிஞ்சு

நிலவாகை

ஆலம்வித்து

நீர்முள்ளிவித்து

நெரிஞ்சலவித்து

நாயுருவிவித்து

ஆவானைவித்து

வகைக்குப் பலம்-1.

இவைகளைச் சூரணித்து முருங்கைப்பூச்சூரணம் பலம். ஒன்
றுகலத்து ஆவின்பாளில் பிட்டாவிலைத்துலர்த்திப் பொடித்து
முன் வெநெடுதெய்த அடைக்கலத்தின் தசையை கல்லூரலில்
சாடி மைபோலாட்டி. திறுபில்லைகளாக்வி ரவியில் வைத்துணர்
ந்நி சூரணித்து ஷே சூரணத்துடன் கலந்து பாகிற்றாவி ஆவின்
நெய் படி-2 விட்டுக் கிண்டி எரக்கி குங்குமப்பூ கோரோசனை
வகைக்கு பலம்-1, துரை நீக்கிய தேன் படி-1, சேர்த்து புண்டை
க்காயளவு லேகியத்தில் வெள்ளிபற்பம்-2 அரிசிபெடைவைத்து
மண்டலமுண்ணா சூயம், குன்மம், பவுத்திரம், கிராணி, எலும்
புருக்கி, அதுராரம், பாண்டு, நவாழலம், பிரமேகம் முதலியரோ
கங்கள் நீங்கி சுரல் குளிர்ந்து வித்து உய் கேணியாகும். இந்த
லேகியத்தால் ஒக்கால் மலஞ்சிகில் குல்கந்து சமன்சேர்த்து
ண்ணவும்.

மன்மதலேகியம்.

அனாசேர்! இளநீரில் 4-பலம் சர்க்கரை சேர்த்து பாகுபத்
தில்,

சாலாமிகிரித்தூள் விராக 4

சாதிக்காய் தூள் ஒண்ணை

சுத்தித்தகஞ்சா தூள் 2

குங்குமப்பூ தூள் அரை

லவங்கம் தூள் அரை

வாதுமைப்பிசினிதூள் அரை

முருங்கைவித்து தூள் அரை

ருமஸ்தகி தூள் அரை

அரைத்திராட்சிப்பழம்-4.

ஏலம் தூள் அரை

சேர்த்துக்கிண்டி எரக்கி ஆறியபின் ஒரு விராகனெடை வெள்
ளையுண்ணுச்சேர்க்கவும். இதை சிறுசுண்டையளவு பத்துநாள்
அருதிக் கிண்டி மெகக்குடி, மூலக்குடி, நீர்ச்சுருக்கு, வெள்
ளை முதலிய ரோகங்கள் நீங்கி வித்தூறும்.

கடுக்காய்லேகியம்.

வினாநீக்கிய கடுக்காய்த்தோல் பலம்-5ம், பாண்டத்திட்டு எ
பெடி ஜலம்விட்டு ஒருபடியாய்ச் சுண்டித்து வடித்து 5-பலம்
சர்க்கரையும் இஞ்ரி ரசம் அரைபலமுஞ்சேர்த்து பாகுபதத்தில்
பிப்பிலியரிசி மும், மிளகு, வகைக்கு பலம் அரை இவைகளைப்
பொன்வறுப்பாகச் சூரணித்து தூயி நெய் படி அரைவிட்டு லே
கியத்தாய்க் கிண்டி கழற்சியளவுண்ண மலச்சிக்கல் அக்
கினிமந்தம், பித்தசீதளம், பித்தவாய்வு நீங்கி தீபனமுண்டாம்.

குண்டலரதிலேகியம்.

நந்தங்கனவேர்	பலம் 100	கடுகு	பலம் 20
செவியம்	50	திப்பிலி	20
கண்டங்கத்திரிவேர்	50	திப்பிலிமூலம்	20
முத்தக்காசு	20	சீந்தில்	20
நல்லம்	20	நிலப்பனைவேர்	20
சுத்திரமூலம்	20	வெட்டிவேர்	20
விலாமிச்சு	20	சித்தாமுட்டி	20
கொட்டிக்கிழங்கு	20	அழுக்கராவேர்	20

இவைகளைப் பொடித்து பாண்டத்திட்டு எட்டிபடி சலம்விட்டு
ஒருபடியாய்ச் சுண்டக்காய்ச்சி வடித்து அரைவிசை சர்க்கரை
சேர்த்து பாகுபதத்தில்,

திப்பிலி	பலம்	2	திருநாகபு	பலம்	3
க.கைரீ		4	சேகம்		3
கருஞ்சோகம்		3	சால்ம்		2
லவங்கம்		2	திருதேக்கு		3
கோரைக்கிழங்கு		2	கற்கடகசிங்கி		2
கருணைக்கிழங்கு		2	பெருங்காயம்		2
மிளகு		10	சுக்கு		5

இவைகளைப் பொடித்து தூவி நெய் படி-1 விட்டுக் கிளரி எரக்கி சேன் படி-1 சேர்த்து லேகியமாய்ப்பதப்படுத்தி புன்னைக்காயளவு அத்திசந்தி மண்டலமுண்ண நவமலம், அட்டருன்மம் விக்கல், பீனிசங்கள், சுரம், ஜன்னி, தேகக்குத்தல், மோசம், நீரேர்த்தம், நெஞ்செரிப்பு முதலியனவ நீங்கும் பத்தியம் டிளி, புதை, கசப்பு, மாங்கிஷம் பாகல், பூரினிக்காய், சேப்பங்கிழங்கு நீக்கி நெய், பால், மிளகு, உப்பு, செங்கிரை, முளைத்தண்டு, வந்தல், மொடுபை, அவரைப்பிஞ்சு, வெள்ளாட்டுக்கண்டம், முருங்கைக்கிரை, முருங்கைப்பிஞ்சு, அந்திக்காய், அரைக்கிரை, முதலியவைச் சேர்க்கவும்.

பற்பங்கள்

மால்தேவிபற்பம்.

ஐந்துபலம் தாளகத்தை ஒருபடி கற்குண்ணத்தின் மத்தியில் வைத்து பனங்கள்ளினால் தாளித்து கூடைகொண்டு மூடி மறுநாளேடுத்து சுண்ணத்தை நீக்கவும் இவ்வாறு-7-விரை நீற்றியபின் சொந்தாபுருவிரமலஞ்சுட்டரம்பல் படி இரண்டு வாய்கண்டசட்டியிலிட்டு மத்தியில் ஷை தாளகத்தை வைத்து மேற்சட்டிமூடி மனைசிலைவலுக்கச்செய்து சிறுதியாய் நாலுஜாமமெரித் தேடுக்கவும்,

7-ங் காச்சல்வெடியுப்பு பலம்	10	சினம்	பலம்
சோற்றுப்பு	2	நாட்டுச்சாரம்	1
கெந்தகவுப்பு	2	சூடன்	1
அமுரியுப்பு	2	விரம்	1
தேசியுப்பு	2	பூரம்	1
இந்துப்பு	2	அருக	1
கடல் துரை	2	வெண்காரம்	1
தசதிட்சைபுரீது	கால்	அன்னபேதி	1

இவைகளை ஒன்றுசேர்த்து கல்வத்திற் பொடித்து ஐந்துபங்குசெய்து ஒருபங்கு பனிகோல் ஜாமம் 1-தேசிக்காற்றால் ஜாமம்-1 வெள்ளொருக்காய்பாலால் ஜாமம்-1 அமுரியில் ஜாமம்-1 அண்ட வெண்கருவால் ஜாமம்-1 ஆட்டி சிறுவில்லைகளாகத் தட்டி ரலி மிஸ் நன்கு வெண்கலம்போல் காயவைத்து ஒட்டிவிட்டு மேலோடு மூடிச் சூடு வலுக்கச்செய்து 5-எருவில் புடமிட்டெடுத்து திரைக்கு கால்பங்கு நாட்டுசாரஞ்சேர்த்து பொடித்து பிங்கான் பிளேட்டில்வைத்து புனியிலவைக்க ஜெயநீராகும் இத்தஜெயநீரால் மறு பங்கை யறைத்து சிறுவில்லைகளாக்கி காயவைத்து 5-எருவில் புடமிட்டெடுத்து கால்பங்கு நாட்டுசாரஞ்சேர்த்துப் பொடித்து பனியிலவைக்க ஜெயநீராகும் இவ்வாறு மற்றைய மூன்று பங்கு களையும் முன்சொன்னதைப்போன்று செய்து அச்செய்நீரில் வீரம்-பூரம், புழுக்கு, குருவண்டு, வச்சநாபி வகைக்கு காசடை-1 பொடித்துப்போட்டு முன் சுத்தித்தெரித்த தாளகத்தைக் கொரட்டி ஒல் பிடித்து ஜெயநீரில் தேராய்த்து தேய்த்து 21-விரைக்கிரைருப்பில் சிறுதியாயும் நீர் வந்தும் பதமாயும் புதைபிழாமலும் வாட்டிய தாளகத்தை கல்வத்திட்டு ஒருபலம் னாலாசஞ்சேர்த்து ஷை ஜெயநீரால் 4-ஜாமமாட்டி சிறுவில்லைகளாக்கி தேவநாய்ப்பிரமாமையறைத்த குப்பமெனிச்சமூலத்துள் பொடித்து காயவைத்து கவியாண்ட்பூசினிக்காயை துளைத்து உள்விரிக்கும் விதை சகைகளைப்போக்கி ஷை கவிரித்ததாளகத்தை அதனுள்ளைந்து துலாரத்தை பூசினிக்காய் துண்டினால் மூடி வரையுரம் எழுச்சில் வலுக்கச்செய்து காயவைத்து 50-எருவில் புடமிட்டெடுத்து ஷை ஜெயநீரால் ஒருஜாமமாட்டி பணம்போல் சிறு வில்லைகள்செய்து துலாரத்தில் கலசத்திலைத்துபெல்மூடி கவாஞ்செய்து 7-சிலைவலுக்கச்செய்து 25-எருவில்புடம்போட நீதுட்டிவைப்பைக் கருகிக்கும் இத்த பற்பத்தில் அரிசியெடை வியாதிசுக்குத்தக்க வலுபானங்களில் வைத்து நான்கு காலகாரோகங்களும் நீங்கும். புத்தியா ன்களாகிய பண்டிதர்கள் இன்னும் அநேக வியாதிசுக்குக் கையாடுவார்கள்.

வேறு தாளகபற்பம்.

வலையலுப்பு பலம்-2 அண்டவெண்கருவாலாட்டி சுத்தித்த ஒருபலம் தாளகத்திற்கு கவரித்துலர்த்தி நெருப்பில்புதை பெய்து

மல் தாளகம், விவந்தபதத்தில் வசட்டிடவும் அப்படி வட்டையி
ல் புனைகண்டால் உடனே தள்ளியில் தோய்த்து துடைத்து
ப்பார்க்கில் விவந்திருக்கும் விவந்தாவில் முன்பேயில் செய்யவும்
வெடியுட்டி பலம்-21 பதகாரம் பலம்-10 கோதுகீகிய பழைய
புளி பலம்-5 இம்முன்னையும் உடலிட்டு இரண்டு மூன்று
சாடி விவந்தாவில் விவந்திட்டு புதுச்சட்டியிட்டு இரண்டு
அடுப்பெற்றி எரிக்க புனைகொம்பி பற்றும். பற்றி ஆலியிட்டுத்
தைச் சுரண்டி பிங்காவில் போட்டு பனியில் வைக்க ஜெயகோரூ
ம். அப்படி நாடோறும்தைத்து கொஞ்சம் கொஞ்சம் மாயெரந்திய
ஜெயகோரூத்து சை தாளகத்தை இந்த ஜெயகோரூல் முன்
து ஜாமம் விடா தாட்டி சிறுவிவந்தாவில் வாயகண்ட சிறிய
குடுவையில் வைத்து கீழ்மேல் சுருக்கினும்பு நீரிட்டுமேல்முடி
சிலைசெய்து குக்கிட்டுமிடவும் இவ்வாறு ஜெயகோரூலாட்டி யா
ட்டி 5-விதை புடமிட்டெடுக்க நீயும் இதனால் சூயரோகங்க
ளும் நீங்கும்.

இரசபதங்கபற்பம்.

விங்கம், நாபி, கெந்தகம், மிளகுதூள், சுக்குத்தூள், திப்பிலி
தூள், வசம்புத்தூள், வசாட்டுகாஸஞ்சு-1 இவைகளை கருவியு
தைச் சாற்றால் இரண்டோமமைபோலாட்டித் குகைபிடித்துரவி
யில் வைத்துவிட்டு வாலேசம் களஞ்சு-10 சை குகையிலிட்டு
ஒரு சட்டியில் ஆறுவிரர்க்கடை வுபரம் உப்பைக்கொட்டி மத்
தியில் குகையைவைத்து சட்டிக்குமேல் முடி 7-சிலை வலுக்கர்
செய்து அடுப்பெற்றி காடாக்கினியாய் 120 நாழிகை எரிக்கமே
ற்சட்டியில் பதங்கித்திருக்கும் அதுவெல்லெடை வெல்லத்தில்
வைத்து விழுங்கச்செய்ய வெண்குட்டம், திமிர், சத்தி, குன்மம்
பட்டர் தாமரை, கண்டமாலை, கடிவிஷம், கொறுக்குப்பின், கிரந்
தி, குதகவாய்வு நீங்கும் பத்தியம் விவாதிக்குத் தங்கவைகளாட்

உப்புபற்பம்.

இததுப்பு, வெடியுட்டி, வெண்காரம், தினம் வகைக்கு பலம்-1
கற்பூரிலாசத்து பலம்-1 இவைகளை கிம்புற் சாற்றாலாட்டி
சிறுவிவந்தாவில் விவந்திட்டு ஒட்டிவிட்டு சிலைசெய்து 10 எரு
வில் புடம்-1-பேய்த்துமட்டிச்சாற்றில் புடம்-1-குப்பைமேனிச்

சாற்றில் புடம் ஒன்று பப்பளிச்சாற்றில் புடம் ஒன்று கழற்கிலைச்
சாற்றில் புடம்-1 முள்ளங்கிச்சாற்றில் புடம்-1 போடவும். நீதிய
பற்பத்தில் பனுவெடை தக்க வனுபானங்களில் வைத்துண்ண
ரேச்சுருக்கு நீரடைபு, வாய்வு, பக்ககுலை, குதகவாய்வு முத
லியவைகள்,

தங்கப்பற்பம்.

தங்கம், விராகனைடை ஒன்றை சுப்பல்கனம் கம்பிகளாய்ச்
செய்து செங்காலிபைப்பூரி ஐந்துவிதை உருகாமல் வகுப்பிட்டி
ட்டுத்து செம்முள்ளிவுப்பைக்கட்டி வசாட்டி மேற்ப
ட்ட வெண்ணைக்கோழி அவனாவேரைத் துளைத்து வை தங்கக்
கம்பிகளைவைத்து வை தாளினால் வாய்முடி கருங்கோழி எச்
சத்தை உமிழ்ச் சாலாட்டி வேருக்கு விரல்களம்பூரி முன்று சிலை
செய்து காட்டெருவில் செஜ்புடமிட நீயும் நீதியபற்பத்தை
அனுபானங்களிந்துகையாட அநேக விவாதிகள் நீங்கி தேகா
காந்தியுண்டாம்.

வெள்ளிபற்பம்.

ஒருதுலாம் சொர்க்கவெள்ளிபை மகிழம்பூச்சாற்றில் இருபத்
கொருவிதை உருக்கிச்சாய்த்து வேளைச்சாற்றால் நாலுஜாமமா
மாட்டி சிறுவிவந்தாவில் செய்துலாத்தி ஒட்டிவைத்து சிலை
செய்து கிருபத்தைத்து எருவில் புடம் ஒன்று இவ்வாறு ஐந்து
புடமிட்டெடுத்து தசதினைசெய்த பூரீ காசெடை ஒன்று
செய்து வைத்து மெனிச்சாற்றாலாட்டி 50-எருவில் புட
மிட சத்திலாமல் நீயும் நீதிய பற்பத்தை அரிசியெடை செய்,
தேன், வெண்ணெய், தேத்தான்லேகியர் இவைகளில் வைத்து
ண்ண பிரமேகம், வெடிசூலை, வாதகோய் கிதும்கோய் விந்து
கஷ்டம், அழலை, மெகாங்கை முதலியவை நீங்கி காந்தியுண்

வெள்வங்கபற்பம்.

ஒருபலம் வெள்வங்கத்தை இலுப்பென்னெயில் 7-விதை
உருக்கிச்சாய்த்து அச்சாமாத்த நுகலஜீத் தன்னமாய்க்கத்தரி
த்து குதம் பலம்-1 சேர்த்து தேவிச்சார் மிதக்கவிட்டு 120-நா
ழிகை ஊறிய பின்னெடுத்து பொடுதலைச்சமுலத்தை அறைத்து

கவசித்து பர்சைப்புளியம்பட்டையின்மேல் வைத்து மேலு மத்தப்பட்டையால் மூடி. அதற்குமேல் புளியம் பொறுக்கைக் கொட்டி 100 எருவில் புட்டமிட பற்பமாம். ஆகிய பற்பத்தை மூன்று அரிசியொடை தேனிலும் ஆவாரம்பஞ்சாங்கத்திலும் அ ந்திசுத்தி கால்மண்டலமுண்ண கவசுபலம், கருக்கு, நீங்கும். பத்தியம் வியாதிக்குத்தக்கவைக்காராம்.

வேறு வெள்வங்குபற்பம்.

ஒரு வெள்வங்குபற்பம் போற் சுத்திசெய்து உரு க்கி விரல்களும் கம்பியாபூற்றி வெள்ளை வாடாமல்லி இலையை யறைத்து கவசஞ்செய்துலர்த்தி பூசுது கட்டையைத் துளைத் து அதில் கவசத்தைவைத்து அம்மாந்துண்டி. தால் வாய்மூடி 7-சீலை வலுக்கச்செய்து துலர்க்கிப்பின் கட்டை முழுமையாக சீலை வலுக்கச்செய்து 200-வரட்டியில் புட்டமிட சுத்தில்லாமல் நீறும்.

காகபற்பம்.

ஐந்துபலம் சிறு கண்ணாந்தை வேப்பெண்ணையில் 7-விசை உருக்கிச்சாய்த்து சிறுதுண்டுகளாகக் காகமல்லியிலையறைத்துக் கவசித்து 7-சீலைசெய்து 10-எருவில் புட்டம் 3-பொட்டு ஆகிய பின் ஒருபலம் சூதூர்த்து மால்தேவிப்பற்றிற்குரிய ஜேய நீரால் ஒருஜாமம் மைபோலாட்டி இலையைகளாகச்செய்து பவியுலர்த்தி வில்வயிலையறைத்துக் கவசித்து மண்சீலைகட்டி 100 எருவில் புட்டமிட சுத்தில்லாமல் நீறும் நீரிப்பற்பத்தில் அரிசியெ டை தேநீரால்லேகியத்தில் வைத்துண்ண பிரமேகமும், கரு ணைக்கிழங்கு வேகியத்தில் மூலகோகங்களும் நீங்கும். இன்னும் அநேக அனுபானங்களிலும் காகபாடலாம்.

கருவங்குபற்பம்.

ஒருபலம் கருவங்குந்தை 21-விசை சம்பிரச்சாற்றிலும் 7- விசை சற்றாழைச்சோற்றிலும் உருக்கிச்சாய்த்து இலையால் நகட்டித்து மெழிய துண்டுகளாகக்கத்தரித்து ஒருசட்டியில் அ ரைபடி உப்பைக்கொட்டி மத்தியில் வைக்கக்கட்டைவைத்து

மேலும் உப்பைக்கொட்டி மேச்சட்டிமூடி வாய்புரம் மண்சீலை செய்து கமலாக்கிரிபாய் 4-ஜாமமெரிந்து ஆறிப்பிள்ளெடுத்து கல்வத்திட்டு மால்தேவிப்பற்றத்திற்குரிய ஜேய நீரால் ஒருஜாம மாட்டி புணம்போல சிறுவில்லையளாக்கி கடுரவியுலர்த்தி ஒட்டி மேலேசெய்து 50-எருவில் புட்டமிட நீறும் பற்பத்தில் நெல்லுடை தக்க வனுபானங்களிலிட குன் மம், வெள்ளை, காதல், கடுப்பு, கிரிச்சினம், காமாலை, பாண்டு முதலிய அநேக வியாதிகள் தரும்.

பற்பக்கூடுகள்.

அரைபலம் கெட்டமும், அரைபலம் கற்கண்ணாம்பும் பொ டுத்து ஒட்டிவிட்டு கரிசு உப்பைவைக்க எரித்து கிட்டமாகும். அச்சிட்டக்கூடு தேசிச்சாற்றால் ஒருமணிநேரமாட்டி ஒரு பலம் கிளர்த்துக்கு அப்பி கோவையிலையறைத்தும் கவசித்து சீலைசெய்துலர்த்தவும்.

ஒருபலம் புள்ளிமானகொம்பை சிறுதுண்டுகளாக்கி வெள் ளாட்டிநீரில் ஒருகால் ஊரவைத்துக்கொண்டு சவங்கச்சாற் றுலாட்டி சிறுவில்லையளாக்கி ரவியுலர்த்தி கழற்கி இலையை யறைத்து கவசித்து சீலைசெய்துலர்த்தவும்.

ஐந்துபலம் முற்றப்பிப்பொட்டைகொளுத்தி கற்றாழைச் சாற்றால் ஒருஜாமமாட்டி வில்லைசெய்து பொன்னாற் றுலாட்டி இலையால் சித்தி மண்சீலைசெய்துலர்த்தவும்.

ஒருபலம் பால்கெருடக்கலை சுட்டெடுத்து கிம்பழச்சாற் றுலாட்டி சிறுவில்லையளாக்கி பொடுதலை இலையால் சித்தி கவ சித்து மண்சீலைசெய்துலர்த்தவும்.

ஆமைபொட்டைச் சுட்டெடுத்து வாறுமடக்கியின் இலைச் சாற்றொட்டி சிறுவில்லையளாக்கி இலையையறைத்துக் கவ சித்து மண்சீலைசெய்துலர்த்தவும்.

ஒருபலம் பவழத்தைப்பொடித்து கிம்பழச்சாற்றில் மூன்று கால் ஊரவைத்து ஒட்டிவலத்து சுட்டெடுத்து இலக்கைச் சாற்றொட்டி சிறுவில்லையளாக்கி இலையை யறைத்துக் கவ சித்து மண்சீலைசெய்துலர்த்தவும்.

ஐந்துபலம் வெண்காரத்தை வரப்பு நண்டுச்சாற்றாலாட்டி. சிறுவிலைகளாக் கி முள்ளங்கி இலையறைத்துக் கவசித்து மண் சீலசெய்துலர்த்தவும்.

ஐந்துபலம் படிக்காரத்தை குடுவையிலிட்டு தேர்மேல் வெண் ணைபொறித்து வாய்புரம் சீலசெய்துலர்த்தவும்.

சங்கைச் சுட்டெடுத்து சிறுவிரைச் சாற்றாலாட்டி சிறுவில் லைகள்செய்து செம்பருத்தி இலையறைத்துக் கவசித்து மண்சீல சேத்துலர்த்தவும்.

மேற்கூறிய பற்பக்கட்டென்னும் நவநீற்றினத்தை 75-எரு வில் வரிசையாய்வைத்துப்படிப்போட்டு ஆறியபின் வெள்ளேயை கவசம்நீக்கி சிலாசத்துப்பம் எடை 1, சங்குப்பம்-3, படிக்கா ரப்பம்-7, பால்கெருடக்கல்பப்பம்-6, முத்திப்பப்பம்-5, ஆமையோடுபப்பம்-1, மான்கொம்புப்பம்-3, வெண்காரப்பம்-2, பவழப்பம்-1, எடைகண் 3 ஒன்றுபடுத்தி தேகத்துக்குத் தக்க அனுபானங்கவிரிவாட்ட மேகலஜ்ஜனங்களைச் சரந்த வியா திகள் நீங்கு அன்றி தனித்தனி பற்பத்தையும் வியாதிக்குக் குத்தக்கவாது கையாடலாம்.

சிந்தூரங்கள்.

அயக்காரத்திந்தூரம்.

நல்லெண்ணெயை பிரி செடிக்கவைத்து சம்பிரச்சார் விட்டுக்கழுவினெடுத்த அரப்பொடி பலம்-2, சத்திசெய்தபலகை கார்த்தம்பலம்-1, ஒக்கர்சேர்த்து சமன்சாவற்பட்டைக்கூட்டி சட்டியில்வெக்தெடுத்து கெல்லிகெந்து பலம்-2, சேர்த்து கற் றுழைச்சோற்றால் 8-ஜாமமாட்டி சிறுவிலைகளாக்செய்து வெண்கலம்போல் ரவியுலர்த்தி சட்டியில் விலைகளைவைத்து மேற்சட்டிமுடிவாய்ப்புரம்-7, சீலசெய்துதியாருமல் 12-ஜாம மித்து ஆறியபின் கவசநீட்டு ஆவின் கோதியத்தால் ஒருஜாம மாட்டி 25-எருவில் புடம்-2, பழச்சாற்றால் ஒருஜாமமாட்டி புடம்-2, தேசியின் துளிராலாட்டி புடம்-2, ஆடாதோ டைச்சாற்றாலாட்டி புடம்-2, பாதுளம்பூச்சாற்றாலாட்டி புட ம்-2, பொற்றலைகைபந்தககாச்சாற்றாலாட்டி புடம்-10, போ ட்டெடுக்க சத்திலரால் சிந்தூரமாகும் புடம் 1-க்கு எரு

50-அறைப்பு வகைக்கு ஒருஜாமம். தக்க அனுபானங்களில் அநேகவியாதிகளுக்குக் கையாடலாம்.

காம்பிரச்சிந்தூரம்.

பழையசல்லிக்காக பலம்-3 ஒலைகனம் தகடதாக்கி கத்தரி த்து தேர் 8-நாள் வரப்போட்டு புளியாணைக்கிழங் குச்சார், பழச்சார், எருமைமோர் வகைக்குப்படி-3-ல் கடுக் காய், கருங்குன்றிலிதை, புளியம்பட்டை, சீனிகாரம், கற்கண் ணம், காட்டுச்சாரம், தசதிடலச பூரீ வகைக்குப் பலம்-1, பொறத்துப்போட்டுக்கூட்டி அந்நீரை 11-பங்குசெத்து ஒருபங் கில் மேற்படி செட்டை 21-அசை காய்ச்சித் கோப்த்து மீதி 10- பங்கு சாற்றில் ஒவ்வொருபங்கிலும் ஒவ்வொருவிசை உருக்கிச் சாய்த்து நம்பிக்கமுள்ள சிறுவிலைகளாக அடுத்து அத்தரத் தாமரை இலையறைத்துக் கவசித்து சீலசெய்து ரவியுலர்த்தி 50 எருவில் புடம்-1, நல்வேளையிலையறைத்துக் கவசித்து சீலசெய் துலர்த்தி 100-எருவில் புடம்-1, போட்டுக் குகைசிலிட்டுருகும் போது செம்பெடைக்குருண்டிசெருபங்கு சுத்திசெய்த கரு வங்கம்சேர்த்து பொடியாய்ராலி கல்வத்திட்டு சூகம், மனே சிலை, அடிகாரம், காபி, லிங்கம், வாளம், அக்ராகாரம், திரவியம், வெண்காரம், கெத்தகம் வகைக்குப் பலம்-1 சேத்துக்கற்றாழை சாற்றால் 4-ஜாமமாட்டி சலலதட்டிக் காயவைத்து புதுச்சட்டி யாண்டு மேல்முடி வாய்புரஞ்சீலசெய்து அடுப்பெற்றி முத்தி யாய் 8-ஜாமம் விடாதெறித்து ஆறியபின் கவலக்கிட்டு சிலி லொருபங்கு தெத்திசேர்த்து பொற்றலைக்கையான் சாற்றால் ஒருஜாமமாட்டி விலைதட்டிக்காயவைத்து சட்டியிலிட்டு மேல் முடி சீலசெய்து அடுப்பெற்றி முணுஜாமம் முத்தியாயெரிக்க வும், இவ்வாறு கைபாத்தககாச்சாற்றாலாட்டி ஐந்துவிசையெரி க்கவர ஒவ்வொருவிசைக்கும் 4-ல் ஒன்று தெத்திசேர்த்ததைத் தெரிக்க சிந்தூரமாகும். சிந்தூரத்தில் அரிசியெடை திரோகத்தி ற்குத்தக்க அனுபானங்களில் வைத்துண்ண அட்டகூன்மம், கா மாலை, குலை, மகேசுவரம், சுரம், கிரந்தி, வெடிசுலை, வண்டுகடி, பெரும்பாடு, திரத்தகசம் சேத்துமகேசமுநவியவைபொம்.

பஞ்சலோகச்சிந்தாரம்,

வெண்காரம், பலம்-2, அயப்பொடி-1, துருக-2, கெந்தி
கால், வீரம் கால், கற்பூரம் கால் இவைகளைச் சுத்தித்து கல்வ
த்திட்டிப் பொடித்து விளக்கெண்ணெய் பிசிரி முசையிலி
ருக்க களங்காகும் மேற்படி களங்கு விரகமொன
தித்ததங்கம்-1, காந்தம்-5, கருவங்கம்-1, செம்பு-1, நாகம்
அரை ஒன்றுபடுத்தி முசையிலிட்டுருக்ககளைத் தித்தக்கள
ங்கை அரத்தால்ராவி சூதம்-5, கெந்தி-5, அரிதாரம்-1, பேதி
5, மனோலி-1, சேர்த்து பொற்றலைக்கையான் சாற்றால்
நாலுஜாமமாட்டி உளர்த்திப்பொடித்து கச்சிசுப்பியில் அழுந்த
ளவு நெருங்கக்கொட்டி பலப்பங்கல்மேல் முழுமைக்கும் உளுந்
தறைத்துச் சீலைசெய்துலர்ந்தி அதற்குமேல் மென்சீலை வலுக்
கச்செய்து குண்டுசட்டியில் 4-விரத்தடை மெல்லிய மணலி
ட்டு குப்பியைவைத்து குப்பிகழுந்தளவு மணல்கொட்டி மேற்
சட்டிமுடி சிலைவலுக்கச்செய்து கமலாக்விளியாய் 4-ஜாமம்
ளிக்க கொட்டும். சிவக்காலிட்டால் மலுவிசை மேற்படிசாற்
றால் அலறத்தெய்த சிந்துரமாம். இதில் கெல்லெடை
அனுபானங்களறிந்துண்ண வாய்வு, சூலை, குன்மம், ருளை, கா
சம், சன்னி, சுரம், மகோதரம், பிவிசை, பிளவை, வீங்கப்பு
ய்யானிப்புற்று, கிரந்தி, கருமேகம், கெட்குழை குறை
ரோய முதலையவை நீங்கும்.

இலிங்கச்சிந்தாரம்.

அட்டை இரண்டு கல்லுநிளினமேல் வைத்து
அதன்மேல் சுத்தி செய்த ஒரு பலம் வீங்கங்கட்டியைவைத்து
அடியில் விளக்காலெடுத்து சூடேருந் சமயத்தில் மால்தேவி
புற்பத்திற் கூறிய ஜெயநீரால் ஒருமணிநேரம் சுருக்கேற்றவும்.
கருவங்கம் பலம்-கால் சூதம் பலம் - கால், சேர்த்து சம்ப
ழச்சாற்றலாட்டி ஷைலிங்கத்திற் கங்கிபுட்டி உலர்த்தி அதன்
மேல் கால்பலம் அயப்பொடியை சம்பழச்சாற்று வலுத்துப்
பூசி உலர்த்தி கெந்தி, மனோலி, அரிதாரம், கெவரி, துருக,
கச்சிப்பு வரைக்குப்பலம் கால், சேர்த்துப் பொடித்து அயப்பின்

ளத்தில் அரைவாசிபொடியிட்டு ஷைலிங்கத்திற் விங்கம்பவைத்து
அண்டவெண்கருட்டு மேலும்பாதி பொடிகொட்டி மேலும்
அயக்கின்னத்தால் முடி வாய்ப்பாம் உளுந்துமாவு கவரித்து ம
ன்சீலைசெய்துலர்ந்தி முழச்சவுக்கருழிவெட்டி நன்றாய்மெ
ண்டின் குழிக்குள்ளாதி உயிரிட்டு மேலுங்கருமணலை
ட்டுஷை அயக்கின்னத்தைவைத்து மேலுங் கருமணலால்முடி
அதர்க்குமேல் உமலகாட்டி சிமிட்டாறியபின் வாங்கச் சிந்து
ரமாய் இதில் அரிசியெடை அனுபானமறிந்துண்ண ஜன்னி, கா
க்கை, இசிவு, சுரம், நாவரட்சியாகிய இன்னும்அநேகவித
திகட்டுகையாடலாம்.

அப்பிசு கச்சிந்தாரம்.

சிறுஷண அப்பிரேகம்பலம் 10-அளவைத்தின் அமுழிபும் ஆ
கெயியமுங் கலந்து ஷை அப்பிரேக்கை ஒலக்கடத்தில்
சிவக்கக் காய்ச்சி காச்சி அமுரியில் தூளாக வாயில் தோய்
த்துக்கொண்டே யிருக்கவும். தூளாக கறைத்து மேலதன்
ணிரையிருத்து அடியிலிற்கும் வண்ணெயை எடுத்துலர்த்தி
வாங்குபடைய வெட்டி. தித்தசலத்தால் 4-ஜாமம்றைத்து
விதித்தட்டி அட்டம்போடலும். இவ்வாறு அறைத் தட்டி
10-அட்டம்போட்டெடுக்கூர் தூரமாகும். வெடியுப்பு பலம்-10
படிதாரம் பலம்-10-ததுப்பொடித்து வாலையிலிட்டு தி
ராவகமெரக்கி சிந்தாரம் பலம் 1-வாலேரசம் பலம் 1-ஜக்கில்
போட்டு அடு போய் திராவகத்தைக் கொஞ்செய்து
விட்டு இரும்பிசூல் கிளரிக்கொண்டே யிருக்கவும் திராவகம்
ஆனவுடன் நீரிழுக்கும் வரைக்கும் வறுத்தெடுத்து கெந்திஒருப
லம்சேர்த்து ஷை திராவகத்தால் ஒருசாமமாட்டி சிறு வில்லை
ளாயுலர்ந்தி ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து 20 எருவில் புடமிடச்சிக்
தூரமாம். இதில்கெல்லெடை அனுபானமறிந்துண்ண மேகரோ
கங்கன் நீங்கும். அன்றி சீந்திற்சருக்கரையிலாவது இந்திரபுஷ்
பாதிசுருத்திலாவது வைத்துண்ண பருமத்திரம், தந்திமேக
ம், நீரிழிவு முதலியவைப்பாம்.

வீர சிந்தனா ம்.

சுத்திரத்தவிரம்பலம் 1-அப்பிரோகத்தகட்டில் வைத்து விளக்கி
பட்டென்குத்து நகட்டிற்கு குடேருஞ்சாமயத்தில் யால்தேவிபற்றித்
தீல்கூறிப ஜெயநீரால் ஒருமணிநேரம் குடிநீர் கொட்டி
நந்தபலம் 2-பேதிபலம்-அரைசேர்த்துக்கலவற்றிட்டு ஷ. ஜெயநீ
ரால் ஒருமணிநேர மாட்டி வில்லைசெய் துலக்கிவட்டிவிட்டுச்
சிலைசெய்து ஒருசாணாவலக்கங்குழியில் உமிழ்பட்டிட்டு மசா
டியும் ஜெயநீராலாட்டி உமிழுடம்ரெண்டுபோட்டுட்டுத் தூய்மை
படி ஜெயநீராலாட்டி புலர்த்திப்பொடித்துக் காசுக்குப்பிட்டு
4-ஜாமம் கமலாக்கிலியாயெரிக்கச் செந்தூரமாம். ஆகிய சந்தூர
த்தில் எள்ளெடை அனுடம் வித்தூட்ட சகல ஜன்மபிழ
நீங்கும்.

குதிரித்தாரம்.

வாலேரால் பல்ம் 4-கல்வத்திட்டு மால்தேவி பற்பத்தி, யஜேயரால் இ-மணிகேரமாட்டி. கெந்திபல்ம் 1-ஒட்டி லவைத்து உருகும்போது உட்படி ரசத்தையிட்டு வருக்கவும், புதுச்செங்கல்லை பாக்குபோது உட்படி பாண்டத்திட்டு உப்பு சேர்-ம் மேற்படி மருந்துபல்ம் 2-ஒட்டி உருகது உட்படி மூடி சந்துவாய் 7-சிலைனுக்க சந்து அருகே சிவம் காடாக்கினியாய் 4-ஜாமம் எரிந்த மேற்படி யில் பற்பம். கிற்கு ம், மேற்படி பற்பம் பல்ம் 2-ஒருகதுகால், 4-ஜாமம் அறைக்கால் சேர்த்து மேற்படி ஜேயரால் ஒருமணிகேரம் உட்படி உலர்த்தி ப்பொடித்துக் குப்பிக்கேற்றி ராய்மூடி சட்டியில் 4 விரர்க்கடை மணல்பாப்பி குப்பியைவைத்து உருத்தளவுமண லைக் கொட்டி, மேற்சட்டிமூடி உருகிவைத்து முன்போலெரி த்து வாங்கச் சிந்தாராமம். அந்தச் சிந்தாரம்பல்ம் அரை முன் மிகுதியான பற்பம்பல்ம் 2, கெந்திபல்ம் கால், அரிதாம் அறை க்கால் கல்வத்திட்டு மேற்படி ஜேயரால் மணிகேரமறைத்து லர்த்திப்பொடித்துக் குப்பிக்கேற்றி முன்மாதிரி யெரிக்கவும் இவ் வாறு ஜேயரால்வைத்தறைத்து 10-விரை வாறுவைக்கிலெற்றி எரித்து ஆகிய சிந்தாரத்தில் பல்ம்-2, கெந்தி பல்ம்-1, காமம்

பலம் கால், மனோசிலை அணாக்தால், விங்கம் அணாக்தால் சேர்
த்துக்கல்வந்திட்டுச் செம்பருத்திப்பூச்சாற்றால் 4-ஜாமம், பூவர
ச்சாற்றால் 4-ஜாமம், தக்காளிப்பழச்சாற்றால் 2-ஜாமம்,
பொற்றலக்கையாச்சாற்றால் 2 - ஜாமமாட்டியபின் தங்ககோக்
கிணை 1-சேர்த்து வட ஜெயகோல் நன்றாயாட்டி உலர்
த்திப்பொடித்துக்குப்பிக்கேற்றி தீபாக்கினிபாய் 4-ஜாமம், கமலா
க்கிணை 4-ஜாமம், தாடாக்கினிபாய் 8-ஜாமம் எர்த்தெக்கெச்ச
பாரமாம். இவ் சிந்தூரத்தில் அரிசிபெடை அனுபானமதீ
துவக சதவ விபாதினும் கீங்கி நரை, திறை, மாலும். தேகம்
வலுக்கு 4. பண்டிதர் 4வினது எவ்விதபரிட்சைக்கும் திற்கும்.

பாலரோக நிவாரணங்கள்.

பாலசூர விமாத்தினா.

நாபி, நிர்விஷம், தாரம், சூகம், செந்தி, வெண்காரம், சுக்கு,
தானிக்காய், மிளகு, இப்பிலி, வகைக்கு கழஞ்ச-1, வரம் க
தஞ்ச-1, இவைகளைச் சத்திசெய்து கலவத்திட்டுக் கபைமே
னிச்சாற்றால் ஜாமம்-1, கற்பூரவள்ளிச்சாற்றால் ஜாமம்-1, மூற்
குரட்டைச்சாற்றால் ஜாமம்-1, ஆட்டாவிடைச்சாற்றால் ஜாமம்
-1, கருந்துளிச்சாற்றால் ஜாமம்-1, பொடுதலைச்சாற்றால் ஜாம
ம்-1, கந்தலைக்கையால் ஜாமம்-1, ஆட்டி, சிறுபயறு
பிரமார் குருளிசெய்யப்படும்.

சாந்தகந்திரோதயமாத்நினா.

சுத்தித்தபூரம்-1, வெண்காராய்-1, மஞ்சள்-3, இவைகளைத்தே
சிச்சாற்றால் 4-ஜ.மம் விடாததனைத்து பச்சைபயர் பிரமாணம்
சுலிகைசெய்யவும். இரும்புபட்டால் கருத்துகடும்.

சாம்பிராணிப்பூமாத்திரை.

சாம் பிராணிப்பூ பலம் அரை, லிங்கம் விராகனெடை-1 பூரம் கால மிளகுத்தூள் பலம் அரை, திப்பிலி பலம் கால், இளைக்களை மிளகுமியாழத்தாலாட்டிப் பச்சைபயர்ப் பிரமாணங் குளிசைக்கட்டவும்.

கௌமாந்தம், வாந்தி, வயறுப்பிசத்திற்கு,

வசம்பு, கருப்புப்பட்டு, வட்டத்திருப்பி, மிளகு, மயிரோடு,
நிலம்வம்பு வகைக்கு விராகுனைடை-1, இவைகளைச் சாம்பலா

க்கி மாதுளங்கொழுந்து, நிலவினாயிலை, செம்புருத்தியிலை, வகைக்கு பிடி-1, சிவக்க வறுத்துக் கண்டுபொங்கி, சுக்கு, சன்னராஷ்டகம், அக்ராகாரம், கோஷ்டம், மதுரம், எலக்காய்விதை நறுக்கிப் பாண்டத்திட்டு அரைபடி. ஜலம்விட்டு அரையாழாக்காய் சுண்டித்து அதில் சாந்தசந்திரோதயக்குளிகை இழைத்துக் கொடுக்கவும்.

மாந்தம், களை, இருமலுக்கு,

கோரைக்கிழங்கு, கண்டுபொங்கி, மஞ்சள், திப்பிலி, மதுரம், சரக்கொன்றைவெர்ப்பட்டை, மரமஞ்சள், மதுரம், எலக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு-1, இவைகளை யிடித்துப் பாண்டத்திட்டு அரைபடி. ஜலம்விட்டு இராமமுதும் ஹரவைத்து மதுரம் அரைபடி. நறுக்கியிட்டு ஆழாக்காய் சுண்டித்து கணமாந்த வில்வா குளிகை இழைத்து இருவேளை கொடுக்கவும்.

முக்குமாந்தம், அன்னுமாந்தத்திற்கு

சிறு அறிந்த நுனியிலை பிடி-1. மிளகு விராகனெடை-1, மடுகு-1, சட்டியிலை கறுத்துக் கருஞ்சீரகம், ஒமம்வகைக்கு விராகனெடை-1, வெங்கைவிட்டு சன்னராஷ்டகம், சுக்கு வகைக்கு விராகனெடை-1, கண்டுபொங்கி அரைபடி. ஜலம் விட்டு ஆழாக்காய் சுண்டித்துப் பிழித்து விமாத்நிரை இழைத்துக் கொடுக்கவும்.

சுரம், கனம், நாவாட்டி, ஜலநோஷத்திற்கு,

கோஷ்டம், சுக்கு, மதுரம், திழம்பைப்படி, கோரைக்கிழங்கு, கண்டுபொங்கி, வெர், சித்தில, சந்தனத்துள், எலக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு-2 இவைகளை யிடித்துப் பாண்டத்திட்டு அரைபடி. ஜலம்விட்டு 4-மணிநேரம் ஹரவைத்து நறுக்கியிட்டு ஆழாக்காய் சுண்டித்து கஸ்தூரி குளிகை இழைத்துக் கொடுக்கவும்.

அழலை, கனம், மூர்ச்சை, வாந்திக்கு

பேய்ப்புடல், சித்தில, வில்வவோடு, கோரைக்கிழங்கு, கிற்றமுட்டி, சுக்கு, திப்பிலி, கொற்றுமல்லிவிதை வகைக்கு கழஞ்சு-2-கடுகுரோமணி, கடுக்காய்த்தோல், வளையக்குழஞ்சு-4, இவைகளை நறுக்கி 5-பங்கிட்டு ஒருபங்கை பாண்டமேற்றி அரைபடி

ஜலம் வார்த்து அரை ஆழாக்காய்ச் சுண்டித்துக்கெனமாந்தவில் வாதி குளிகையினைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி 5-நாளியவும்.

சலத்தாலும், வயறுப்பிசம், சொரிக்கு.

சுக்கு, சன்னராஷ்டகம், செவிபம், கண்டுபொங்கி, சித்திரமூலம், வெர்ப்பட்டை வகைக்கு கழஞ்சு 2-இவைகளை யிடித்துப் பாண்டத்திட்டு அரைபடி. ஜலம்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி கோரைக்கி குளிகை இழைத்துக் கொடுக்கவும்.

கஸ்தூரி, உட்குடு, தேகவாட்சிக்கு.

சத்தலை, ஒமம், சுக்கு, வவங்கம், சன்னராஷ்டகம், வகைக்கு விவனை-1-இவைகளை அறைத்துப் பாவையா பாலாலாட்டிப் பிழித்து சாந்தசந்திரோதயக்குளிகை இழைத்தியவும்.

வயறுப்பிசம், வீக்கம், மேற்கவாசத்திற்கு.

ஆமணக்கிலை, சோற்றுப்பு, வகைக்கு பிடி, 1-சட்டியிலிட்டு சாம்பலாக்கி கொட்டிப்போட்டு, அட்டியிலில் கருஞ்சீரகம், ஒமம், வகைக்கு விராக-அரை வெடித்தவிட்டு சுக்கு, சன்னராஷ்டகம், வகைக்கு விராக-1-சட்டியிலிட்டு அரைபடி. ஜலம் விட்டு 8-ல் ஒன்றாய்க் காய்ச்சி சாந்திராணிப்பூமாத்திரை இழைத்துக் கொடுக்கவும்.

ஹதுகனம், ஆங்கனம், சுழிகனத்துக்கு.

கண்டங்கத்திரி, கண்டுபொங்கி, கோரைக்கிழங்கு, சிறுநாஞ்சேரி, சுக்கு, சித்திரக்கொடி, கிலக்குமுளன்வெர், கிலவேம்பு, திப்பிலி, பற்பாடகம், கோஷ்டம்வகைக்கு கழஞ்சு 2, 5-பங்கிட்டு ஒருபங்கை சட்டியிற் போட்டு அரைபடி. ஜலம்வார்த்து அரைபடி. நறுக்கியிட்டு ஆழாக்காய் சுண்டித்து கஸ்தூரி குளிகை இழைத்துக் கொடுக்கவும்.

வீக்கல், வாய்நீரோழுகல், சத்திக்கு.

மிளகு, கழஞ்சு, 2-சாம்பலாக்கி சீரகங்கழஞ்சு 2-வெடிக்க விட்டு புதினாஜிலைபிடி 2-சிவக்கவறுத்து எலக்காய்விதை, சுக்கு வகைக்கு கழஞ்சு 2-நறுக்கிப்போட்டுத் தண்ணீர் படி காலவார்த்து 4-ல் ஒன்றாய்க் காய்ச்சி கணமாந்த வில்வாதிக்குளிகை இழைத்துக் கொடுக்கவும்.

இருமல், நபம், இதைப்புக்கு

கண்டிபரங்கி, கோஷ்டம், சன்னராஷ்டம், இவைகளைப் பொடித்துக்கால்படி ஜலம்வார்த்து அரை ஆழாக்காகச் சுண்டித் துருங்குமபடி குளிகை இழைத்துக்கொடுக்கவும்.

அன்னுமாதம், ஊதுகணம், காடாலைக்கு

மிளகு, கழஞ்சு, 1-சாம்பலாக்கி, கருஞ்சீரகம் கழஞ்சு, 1-கொடிக்கவிட்டு கரலாங்கண்ணி கழஞ்சு 5-சித்திரமூலமேற்பட்டை, திப்பிலி மூலம், தோராயிலை, வைகக்குகழஞ்சு 2-இவைகளைச் சூப்பாண்டிட்டு அரைப்படி சலம்வார்த்து அரை ஆழாக்காகச் சுண்டித்துப் பாஸஞ்சி இழைத்துக்கொடுக்கவும்.

கோழைக்கட்டு, செவ்வாய்ப்பு, வயிற்றாநலுக்கு.

கிளவெர்ப்பட்டை, கருஞ் சூழலிலை, சித்திரமூலமேற்பட்டை, திப்பிலி மூலம், தோராயிலை, வைகக்குகழஞ்சு 2-இவைகளைச் சூப்பாண்டிட்டு அரைப்படி சலம்வார்த்து அரை ஆழாக்காகச் சுண்டித்துப் பாஸஞ்சி இழைத்துக்கொடுக்கவும்.

இளம்பிள்ளைவாய்ப்பு, அண்டவாய்ப்பு, ஊதுகாடாலைக்கு.

நந்திச்சகம், சடாமாஞ்சில், வட்டிப்படி, கொசார், மிளகு வகைக்கு விளாளைடை 1-சாம்பலாக்கி கருஞ்சீரகம், ஒமம், மக விளா அரை, கொடிக்கவிட்டுப் புண்டுதி 20-இவக்கவறுத்து திப்பிலி, கோஷ்டம், சுக்கு, ஆமையோடு, நறுக்கிப்போட்டு அரை ஆழலும்விட்டு அரை ஆழாக்காகச் சுண்டித்து வாஸஞ்சிவி மாத்திரை இழைத்துக்கொடுக்கவும்.

மலச்சிக்கல், அரோசகம், நாவாட்டிப்பிண்ணுமைக்கு.

சூரந்துலவாகை, பலம்கால் ஆல்பகோரா மதரம், ரோசா மோக்கு கடுக்காய்ப்பிஞ்சு வகைக்கு கழஞ்சு அரை இவைகளை இடித்துப்போட்டு கால்படி சலம்வார்த்து இராமுழுதும் ஊரவைத்து அடுப்பேற்றி நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி வறத்து திராணி உப்பு தோலா அரைக்கால் சேர்த்து சாந்த சுத்திரோதயக் குளிகை இழைத்துண்ணவும்.

ஆம்பேதி, ஊஷணபேதி, சீதரத்தக்கழிச்சலுக்கு.

லவங்கப்பட்டை, லவங்கம், கடுக்காய்ப்பிஞ்சு கசகசா வகைக்கு பலம்மில் பொடித்துப் பாண்டத்திட்டுக் கால்படி சலம் வார்த்து 8-ல் ஒன்றாய்க் காய்ச்சிக்கட்டுவாதி குளிகை இழைத்துக்கொடுக்கவும்.

இதில் கூறிய ஒவ்வொரு மாத்திரைகளும் இன்னாலி சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது.

பொது அவிட்தங்கள்.

ஊஷணபேதிக்கு மருந்து

செந்தயம், மாதுளம்பழத்தோல் மாம்பருப்பு, சுண்டக்கால நற்பு கரிவேப்பிலை, நெல்லி, முள்ளி, உலர்ந்தமிளகாய், ஒமம், வைகக்கு விரா-2-இவைகளை வெவ்வேறு எள்ளெண்ணெயில் வறுத்து ஒன்றுசேர்த்துப்பொடித்துக்கொழம்புசெய்து சாதத்தில் போட்டுண்ணவும், அல்லது சூர்த்து திரிகடிப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற்குழைத்து நாள ஒன்றுக்கு மூன்றுவிசைபுண்ணம்.

இறைச்சி, சிப்பிக்குமருந்து

வெள்ளுள்ளி ஒன்றை அறைத்தமஞ்சளால் கவசமிட்டுக் குழியில்வைத்து வெள்ளுள்ளிக்கருகாப்பதத்தினைச் சமைக்கவும்.

கிராணிக்கழிச்சலுக்கு மருந்து.

சுக்குத்தூள், விராகனெடை 1-அபின் குன்றி யெடை 4-சிறுநாகப்பூ விரா கால், ஜாதிக்காய் விரா-அரைக்கால் இவைகளை தேவையான வெல்லுக்கு வறுத்துவிடுகண்ணை-ரீதம் சாக்களாண்டித்து 2-3-விரை உண்ணவும்.

புடைகளுக்கு மருந்து.

குடன்பலம் 5-பால்சாம்பிராணி பலம் 5-கொட்டாங்குகி 50-சித்திரமூலம் பலம் 5-இவைகளைப்பொடித்துக் குழித்தயில் மெரக்கி பூசப் படைநீங்கும். தலைவலிக்குமேற்புடிசவும்.

பிஜுவிக்கம் கால்விக்கத்திற்கு மருந்து.

கழற்கிக்கொடிசேரின் பட்டை பலம் 20, 6-படி ஜலத்தில் இடித்துப்போட்டு ஒருபடியாய்ச் சுண்டக்காய்ச்சிவறுத்து அதி

ல் ஷை கொடியின் கொழுந்துபலம்-கெச்சக்காய்பருப்புபலம் 2 அறைத்துக் கலந்து சிறுமுன்கெண்ணெயிலிசை ஒன்றும்சேர்த்து வால்மிளகு, பரங்கிச்செக்கை லவங்கம், பட்டை, ஏலம், வகைக்குபலம், அரை, இவைகளை இளவறுப்புவறுத்து குரணித்து சேர்த்து கழர்ச்சி விரகால் எரித்து பதத்தில் வடித்து பூரம் பூலம் அரை சுத்தித்தவாளம் பலம் அரை ஷை தயிலத்தால்நெகை அறைத்துக்கலந்து 3-5-7-நாள்கு காலையில் ஒரு விரகனை டை என்னெய் சாப்பிட பிஜிவிக்கம், வாப்பி, கால்கீக்கம், குடல் வாய்பு முதலியவை நீங்கும் பத்தியம் சுட்டினி வறுந்த உப்புக்கட்டவும்.

கண்மங்கல் நீர்வடிதல், எரிச்சலுக்குமருந்து.

பொன்னுங்கண்ணிச்சாற்றில் துல்லியசிலையைநேத்து உலர்த்தி மறுபடியும்நாய்த்து 7-விசை உலர்த்தவும். இவ்வண்ணம் எவ்வேழுவிசை வெவ்வேறு கரசலாங்கண்ணிச் சாற்றிலும், தொலையிலைச்சாற்றிலும் துளர்த்தி திரிசெய்து சிந்தாமணக்கெண்ணெயிலிட்டுக் கொளுத்து செப்புத்தாம்பாளத்தில் மைபிடித்து அச்செப்புத் தாம்பாளத்தின்மேல்வெண்ணெய் போட்டு கடுக்காய்ப்பருப்பு பலம்கால், சேர்த்து வேறுசெப்புப்பாத்திரத்தில் பருப்புவிய ஒருநாள்முழுமையும் அறைத்து பச்சைக்கற் பூரம், விருகனைடை கால், கட்டி ஒருமுகிசெய்து நெகை அறைத்து வெள்ளி அல்லது கிளாஸ் சிமிழில்வைத்து கண்களுக்குத் தீட்டவும்.

வெள்ளோங்காளம் சுத்திக்கும்மருந்து.

சுலமயிர், மயிசெய்து கண்ணாம்பில் தேய்த்து சுட்டியிட்டு ஒரு படி நிலவிளாஇலைபாட்டு செல்வையாய்க் கருக்கி நிற்பிவித்தான் சமன்சேர்த்து இஞ்சிச்சார், கிம்பழச்சார், தேன்கலந்து நாளொன்றுக்கு 20 விசை நாகில் தடவிக்கொண்டுவரவும் தலையிலும் மயிலிரும் நன்றாய்ச்சாம்பலாக்கவும்.

மலபந்தத்துக்கு மருந்து.

கொத்துமலவீசிதை, நெல்லிவற்றல், நூத்துலவாகை பிஞ்சிக்கடுக்காய், குரந்தகருப்புப்பு சுக்கு, சாம்பி இவைகளின் குரணம் வகைக்கு விரகனைடை 1-குரந்துகடுக்காய்ச்சுரண

ம் 2-வாதாம்செய் 2-தன் 6, கிம்பழச்சார் 1-இவைகளை ஒன்று சேர்த்து நாளொன்றுக்கு அரை விரகனைடை காலை மாலை யுண்ணவும்.

தந்தரோகமருந்து

பந்திபுகையிலையும், பனவெட்டும் சமன்கொண்டிடிந்தவில்லைதட்டி புடம்பெரட்டெடுக்கவும். அக்ரகாரம் லவங்கப்பட்டை, கடுக்காயத்தோல், மாசக்காய், தான்றிக்காய், சுக்கு இவைகளைச் சமன்கொண்டு சுட்டு சாம்பலாக்கவும். காரியத்தை இருக்கி துருகப்படுதையை கிராசமீயந்து எருக்கன்விரால் தேய்த்துக்கொண்டிருக்க பவுடராகும் அப்பவுடரை மெல்லிய சிலையில வஸ்திரம் செப்பவும். ஷை புகையிலைச் சாம்பல் பலம் 5 கற்கவகைச்சாம்பல்பலம் 5-காரியப்பவுடர் பலம் இரண்டரை ஒன்று சேர்த்துப் பல் தேய்க்கவும்.

நாதுவிர்த்திக்கு மருந்து.

நல்லெண்ணெய் சேர்-1 தேன்கெ-1 உலர்ந்தகற்குரக்கா (சேர்-1 இவைகளைப்பாண்டத்திட்டு மேல்முடி அடுப்பின் கீழ் 4-நாள்க்கடைப் பிரமாணம் ஆழத்தில் புதைத்துவைத்து அதன் போல் சமைத்துவரவும் 6-நாள் ஆனபின்பு பாணையை பக்குவமா யெடுத்து அதிலுள்ள கர்க்குர்க்காயை நாளொன்றுக்கு பாதுகாற்சுக்கால் வண்ண வெளுநாய்பெடித்தனம் தீங்கிவிடிய விர்த்தியுண்டாம் பத்தியம் வாயுபதார்த்தம் தள்ளவும்.

காதுரோனம், மூக்களையானுக்கு மருந்து.

நெல்லிகெந்தியை சுத்தித்து ஆவினவெண்ணையாலாட்டி துல்லிய சிலையிலாட்டி திரிசெய்து கதிர்கம்மல்கோர்த்துக் கொளுத்த தயிலயிரங்கும் ஆகிய தயிலத்தை காதுரோனம், மூக்களையன், மேகரோன் முதலியவைகளுக்கு மேற்பூசவும்.

கொதுக்கு புண்களுக்குமருந்து.

இலிங்கம், மிருதாரிகிணி, கெந்தகம், வெள்ளை குங்கிலியம், ரசகற்பூரம், ரசபற்பம், கடுக்காய், மாசக்காய் இவைகளைச் சமன்கொண்டு பந்திராள் ஒருஜாமமாட்டி யுலர்த்தியபின் ஆவின வெண்ணெயாலாட்டிப் புண்களுக்குப் பூசவும்.

சோகை பித்தபாண்டெரு மருந்து
பொற்றலைக்கையாந்தகை பவம்-10, மீளகு இரண்டரை
பூண்டு இரண்டரை இவைகளை வெள்ளாட்டுக் கோமியந்தால
தத்துக்குழம்பாகி கல்லெண்ணெய்விட்டு கிளரி எடுத்து கழ
ற்சிவிதம் அலைமலை 10-நாளுண்ணவும். பத்தியம் சுட்டிபுளி வ
குத்தவுப்புசுட்டவும். 1149/6

இவ்வளவில் முடிவுபெற்ற அடிதங்கள்போக மந்தைய
அடிதங்கள், நாடிசன், மரணக்குறிப்புகள், தேச விலக்க
னங்கள், மருத்துகளி னளவுகள், ஜெயநீர், திரீர்
கள், எத்தகைய சோதனைகளுக்கும் வலிய பா
ஷானங்களின் சுட்டிதங்கள், நீற்றை
கள் முதலியவைகளை இரண்டாம்
பாகத்திற் சொல்லுவோமாக.

அன்றி, நுகுலதக பா

ஷானங்களை சேர்த்த அடி

தங்களின் ஓட்டமறிந்து வேறு வி

யாதினை விளைவிக்காவண்ணம் சர்வ

ஜாக்கிரதையுடனே கையாடுவீர்களாக.

இன்னு மின்னாலிலுள்ள அடிதங்களின் சுத்திகள், சத்து
ருமித்துக்குக்கள், முடிசன், தேச விலக்கங்கள், நாடி
கள் முதலிய சிற்றில சந்தேகங்களை யாரையற்றிய
(இராஜவடித்தியபோதி) என்னும் புத்தகத்

தில் விரிவாய்க் காணப்படும். அவை

இன்னாலுக்குத் துணைக்கருவி

யெனக்கொள்க.

க லி வி ரு த்த ம்.

பாருமேபதி னென்மர்கள்தாடலை

கோரிப்பனடி தங் கொண்டசுட்டத்தோர்க்கு

மாதில்லாதவயித்தி யா நுகுலம்

கூறினேன்முதற் பாகம்முற்றமுற்றே.

வயித்தியா நுகுலஜிவரட்சணி

மு த ன் பாகம்,

மு த் தி த் தி.

S.F. 259A-6-1,00,000-30-1-84.