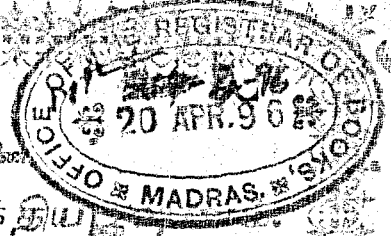


LC (S)  
M96  
114304



உ  
கடவுளின்

செரோ துணவயித் திய

இவை,

மதுரை-புதுவை-சென்னை

இச்சங்கங்களில்

தமிழ்த் தலைமைப் புலமை நடாத்திய

களத்தார்: வேதகிரிமுதலியோர் பேளத்தின்

கேட்டிவட்டாகட்டா

அங்கமுத்துமுதலியாரால்

இயற்றப்பட்டு,

புரட்சி, ம-ந-ந-நி,

சுழமலைப் பின்னையவர்களை

குமாரர்,

இராகவாப்பிள்ளையவர்களைத்

விவேகவினக்க அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

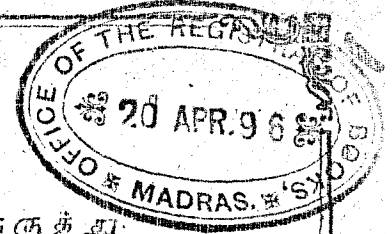
முதற்பதிப்பு.

Registered Copy Right.

MADRAS.

1896.

இவ்விலக்கு:—க—ச—(1).



சென்னை.

ஆக்ரிகேயோன் கருத்து

ஆர்கலிகுழ தராதலத்தின் கண்ணேயுள்ள சகல சீவகோ  
டிகளின் கிறிப்பற்றோங்கிய மானிடக்கூட்டங்களின் கண்ணாறுசா  
ரங்களாலுற்பவிற்கும் பிணிப்பாடுகாது நிவர்த்தி செய்யும்பொ  
ருட்டு பலகலையுணர்ந்துப் பரமனையறிந்துப் பாரொலாமோங்கும்  
பதினெண் சித்தர்கள் திருவாய் மலர்ந்தருளிய பற்பல் வயித்திய  
சாத்திரங்களின் சிற்சில செய்யுட்களை எம்மாற்கூடியவளவு ஆராய்  
ச்சித்து சருதி, யுகறி, அதுபவகலையுணர்ந்துப் பாரொலாமோங்கும்  
கங்களும், இது காணும் வெளிவர்தக் காரகாரங்களாகிய ஜெயநீ  
ர்களும், அச்செயநீர்களால் சரக்குகளின் கட்டினங்களும், நீற்றி  
னங்களும், முலிகைகள்-கற்கவகைகள் - பாஷாணங்கள் - லவண  
ங்கள் - உலோகங்கள் முதலியவைகளி னெவ்வொன்றின் சத்து  
க்களுங் குணங்களும், நாடிகளாலறியும் வியாதிகளும், பொது  
மரணக் குறிப்புகளும், முக்கணமாந்தரி லெக்கணத்தோர்க்கும்  
பக்குவசிகிச்சையும், முப்பருவத்தாரி லெப்பருவத்தோர்க்கும்  
பிடிய மருந்தும், பாலரோகச் சிகிச்சைகளும், செப்பியடங்கிய  
(சிரோரத்தின வயித்திய பூஷணம்) என்னு மியற்பெய  
ரமைத்து அச்சிடத்துணிந்தமையால் இதில் எழுத்துப்பிழை,  
சொற்பிழை, யாப்புப்பிழை, வசனகாவிய நடைப்பிழைகளிருப்பி  
னுமதைக்கண்ணுருது விஷயங்களொவ்வொன்றும் என்கு கவனி  
ப்பிர்களென்போற்றுகின்றனன்.

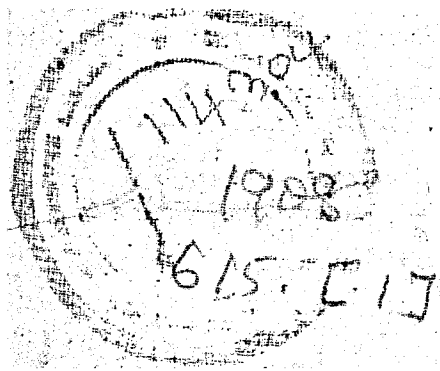
இப்படிக்கு

க. அங்கமுத்துமுதலியார்

நேட்டிவ் டாக்டர்,

வலகாண்டிப்பையர் வீடு

சென்னை குளே.



கடவுளை.

## அநிதிப்பு.

—0—

யானியற்றிய இச்சிறோத்தின வயித்திய  
புத்தகம் கரந்தததை என்ன புத்தகம்  
ம-ந-ந-பு. ஏழுமலைப்பிள்ளையவர்கள் குமாரர் இராகவ  
ப்பிள்ளையவர்கள் சகலகந்தரத்துடன் என்கிடம். நாமே  
பெற்றுக்கொண்டு வேறொருவர் எவ்விதபாஷைகளிலே  
னும் மொழிபெயர்த்து அச்சிடாதபடிக்கு ரிஜிஸ்டர் கா  
ப்பிரைட். Registered copy-right. செய்யப்பட்டது.

பேயர் அதுமதியின்றி இயாவலோனு மச்சிடத்  
தணிவராயின் கடிஅடிவந்திய உரு - வது ஆய்நின்  
உலவது பிரிவின் க - வது விதியின்படி நட்டத்திற்கு  
உத்தரவாதிகளாகியும் பினால் வேர்ட்டாரவர்கள் சட்ட  
த்திற்கு விசேஷத்தர்களுமாவர்களென்றதிக.

இப்படிக்கு.

க. அங்கமுத்துமுதலியார்

கேட்டிவட்டாட்டர்,

கடவுளை.

## விளம்பரம்.

அனாபு.

இப்புத்தகம் வேண்டுபவர்கள்.

சென்னை புரைய பெரம்பூர் பாக்ஸ்ரோட் (42) வது-நெ.  
கிருஷ்ணத்தில் ஸ்தாபித்திருக்கும் ம-ந-ந-பு. பு. ஏழுமலைப்  
பிள்ளையவர்கள் குமாரர், இராகவப்பிள்ளையவர்களது  
விவேக விளக்க அச்சுக்கடத்திலும், சிதம்பரம் -கடைவீதியில்  
புத்தக வியாபாரம் ம-ந-ந-பு. வே. சுந்தரம்பிள்ளையவர்களிட  
த்திலும், சும்ப்கோணம் பெரியகடை விதியில் புத்தக வியாபாரம்  
ம-ந-ந-பு. கோவிந்தசாமிநாயுடவர்களிடத்திலும், மதுரை-புது  
மண்டபம் புத்தக வியாபாரம் ம-ந-ந-பு. சண்முகம்பிள்ளையவ  
ர்களிடத்திலும் பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

இதன் விலை ரூபா 0 5 0

வி. பி. போஸ்டி சார்ஜ். 0 5 0

அன்றி,

|                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| புலிப்பாணிசிவராஜயோகம்-நா   | போதரிவிஞானம்-நா.          |
| போகர் வாதத்திரவுதோல்-நா.   | கியாழவகைச்சுருக்கம்.      |
| கருஜாரர் சிபிகைவேதை-அா.    | வயித்தியாந்தபோஷணி.        |
| காலாங்கிருக்குமஞானம் - நா. | அகத்தியர் அவுடதவிலக்கணம். |

முதலியவைகளு மச்சிட்டிக்கொண்டு வருகின்றனம்.

இப்படிக்கு

பு. ஏ. இராகவப்பிள்ளை.

கவனிப்பு.

இச்சிபோரத்தின் வயிற்றியபூஷணமென்றும் புத்த கத்தைப்பற்றி முந்தி அழிக்கையிட்டப் பத்திரிகையில் விசை ரூபா ௧ - ஆகக் கண்டிருந்தும் இப்போது பாண்டி ஆதிகாசித் தம்பையாள் இதன் விசை ரூபா ௧-௦.

பி. ஏ. இராகவரம்பள்ளை.

அட்டவணை.

[illegible]

|                     |     |                      |    |
|---------------------|-----|----------------------|----|
| ஆதண்டைத்தலைவர்      | கலக | உலோகங்களின் குணங்கள் | கல |
| அருத்திரனைக் குக்கு | கலக | உருக்குச்சிந்தா      | கல |

| பெயர்.                | பக்கம். | பெயர்.                  | பக்கம். |
|-----------------------|---------|-------------------------|---------|
| உப்புமெழுது           | கலிஅ    | கலம்பைப்பம்             | ௩௪      |
| உருக்குமாத்தினா       | ௧௨௨     | கருவங்கச்சிந்துரம்      | ௩௬      |
| உப்பல்மாந்தக்கியாழம்  | ௧௩௨     | கரியுப்புச்சிந்துரம்    | ௩௬      |
| உஷணாஅதிகாரத்திற்கு    | ௧௬௩     | கரும்பொன்சிந்துரம்      | ௪௦      |
| உதிரவுள்ளைக்கு        | ௧௭௮     | கரிசாலைலையம்            | ௪௪      |
| உட்டுக்குத்துக்கு     | ௧௭௮     | கதலிக்கிருதம்           | ௪௪      |
| உடைமாந்தத்திற்கு      | ௧௮௩     | கலப்பைத்தயிலம்          | ௪௪      |
| உப்பல்மாந்தம்முக்குமா | ௧௮௩     | கட்டுவாதிமெழுது         | ௪௬      |
| உரம்விழுதலுக்கு       | ௧௮௬     | கணசஞ்சிவிமாத்தினா       | ௪௭௩     |
| உப்பல்மாந்தத்திற்கு   | ௧௮௬     | கஸ்தூரிமாத்தினா         | ௪௭௪     |
| உப்பல்மாந்தத்திற்கு   | ௧௯௦     | கருவாய்ப்பட்டைச்சுரு    | ௪௭௪     |
|                       |         | கபாட்சுருணம்            | ௪௭௪     |
| ஊ                     |         | கருப்பைக்குற்றமகல       | ௪௭௦     |
|                       |         | கபாலபிணிசத்திற்கு       | ௪௭௩     |
| ஊஷணத்திற்குக்கியாழ    | ௧௪௮     | கண்டமாலைக்கு            | ௪௭௩     |
| ஊஷணவாய்வுக்கு         | ௧௭௩     | கண்டமாலைக்கு            | ௪௭௬     |
| ஊதுமாந்தத்திற்கு      | ௧௮௨     | கபாலஜன்னிக்கு           | ௪௭௪     |
| ஊதுமாந்தகெணத்திற்கு   | ௧௮௬     | கபாலஜன்னிக்கு           | ௪௭௬     |
| ஊதுமாந்தத்திற்கு      | ௧௮௬     | கட்டுமாந்தத்திற்கு      | ௪௮௬     |
| ஏ                     |         | கா                      |         |
| எலிச்சாக்கு           | ௧௮௩     |                         |         |
| ஏ                     |         | காந்தச்சிந்துரம்        | ௩௬      |
|                       |         | காலவரிவிண்ணெய்          | ௮௩      |
| ஏலாதிலையம்            | ௩௭      | காதுநோய்க்குத்தயிலம்    | ௪௦௪     |
| ஏலாதிசுருணம்          | ௧௩௭     | கால்விக்கத்திற்கு       | ௪௭௩     |
|                       |         | காதுலிசிழவடிதலுக்கு     | ௪௭௮     |
|                       |         | காதுநோய்க்கு            | ௪௭௮     |
| ஒருவினாலாதத்திற்கு    | ௧௭௨     |                         |         |
| க                     |         | கிரகணிக்கு              | ௪௭௪     |
|                       |         | கிருயிவினோசனம்          | ௪௭௬     |
| கற்கவளை               | ௪௭௪     | கிரத்திருமலைந்தத்திற்கு | ௪௮௬     |
| கரியுப்புக்கட்டு      | ௨௬      |                         |         |
| கருவங்கச்சண்ணம்       | ௨௬      |                         |         |
| கரியுப்புப்பம்        | ௩௬      |                         |         |
| கற்பூரசிலாசத்துப்பம்  | ௩௬      | கிழக்காய்நெல்லித்தயிலம் | ௪௦௬     |

| பெயர்.                    | பக்கம். | பெயர்.               | பக்கம். |
|---------------------------|---------|----------------------|---------|
| கு                        |         | சப்தலவணப்பம்         | ௩௨      |
|                           |         | சண்டமாருச்சிந்துரம்  | ௩௮      |
| குருநாடி இருப்பிடம்       | ௪௭      | சர்வசத்திலையம்       | ௪௩      |
| குருநாடியாலறியும் விபாதி  | ௭       | சந்திரோதயலையம்       | ௩௩      |
| குமரித்தயிலம்             | ௪௭௬     | சத்திரிசுத்திருதம்   | ௪௬      |
| குடைச்சல்வாதத்தயிலம்      | ௧௦௪     | சம்பிரத்திருதம்      | ௪௭      |
| குத்துமப்பூமாத்தினா       | ௧௨௩     | சண்டமாருதக்கோடிரி    | ௭௬      |
| குக்கிடர்சுருணம்          | ௧௩௮     | சகலமாந்தஎண்ணெய்      | ௮௪      |
| குளிருளித்தவர்களுக்கு     | ௪௭௩     | சகலமேகாதிஎண்ணெய்     | ௮௮      |
| குன்மலாந்தத்திற்குக்கியாழ | ௧௪௬     | சஞ்சிவிண்ணெய்        | ௪௬      |
| குன்மத்திற்கு             | ௧௬௩     | சந்தராத்தத்தயிலம்    | ௪௭௪     |
|                           |         | சகலஜன்னிக்கு         | ௪௭௪     |
| கெ                        |         | சகலமேகரோகவிவர        | ௪௦௬     |
|                           |         | சகலரோகச்சண்டமாருத    | ௪௭௦     |
| கெந்தமச்சண்ணம்            | ௨௮      | சர்வகாச்சம்மாரி      | ௪௬௪     |
| கெந்தகச்சிந்துரம்         | ௪௦      | சகலமாந்தரோகமாந்தரை   | ௪௬௪     |
| கெந்தகமெழுது              | ௧௮௩     | சந்திரோதயமாத்தினா    | ௪௨௮     |
| கெற்பக்கிராணிக்கு         | ௧௩௬     | சகலமேகாந்தக்கியாழம்  | ௪௭௩     |
| கெற்பாணிப்பிட்டு          | ௧௮௨     | சர்வகாச்சியாழம்      | ௪௭௩     |
| கெணத்திற்கு               | ௧௮௬     | சர்வமாருச்சியாழம்    | ௪௭௩     |
| கெணமாந்தத்திற்கு          | ௧௮௭     | சர்வபாணப்பிரயோகி     | ௪௭௩     |
|                           |         | சத்திரிக்கலுக்கு     | ௪௭௬     |
| கொ                        |         | சகலவிஷரோகங்களுக்கு   | ௪௭௩     |
|                           |         | சத்திக்கு            | ௪௭௬     |
| கொல்லிமலைண்ணெய்           | ௭௭      | சகலநேத்திரநோய்க்கு   | ௪௭௬     |
| கொல்லன் கோவைஎண்           | ௪௦      | சகலவாய்வுக்கு        | ௪௭௬     |
| கொறுக்குப்புண்களுக்கு     | ௧௩௬     | சா                   |         |
|                           |         | சாரதெய்தி            | ௨௪      |
|                           |         | சாதிவிக்கப்பம்       | ௩௬      |
| கோரோசனைமாத்தினா           | ௧௨௩     | சாரமெழுது            | ௪௦௮     |
|                           |         | சாதிவிக்கமெழுது      | ௪௦௬     |
| ச                         |         | சாமபிராணிப்பூமாந்தரை | ௪௨௬     |
|                           |         | சி                   |         |
| சரக்குகளின்பரிபாலை        | ௪௭      | சிக்கிப்பம்          | ௩௬      |
| சரக்குசத்தி               | ௨௦      | சிவசத்திச்சிந்துரம்  | ௪௨      |



| பெயர்.                | பக்கம். | பெயர்.                 | பக்கம். |
|-----------------------|---------|------------------------|---------|
| பாஷாணக்கட்டு          | ௨௫      | பெரும்பாட்டுக்கு       | ௧௪௯     |
| பாஷாணச்சுண்ணம்        | ௨௭      | பே                     |         |
| பாஷாணச்சித்திரம்      | ௩௮      | பேய்ப்புலுப்பெய்       | ௭௪      |
| பாஷாணமெழுது           | ௪௧௩     | பொ                     |         |
| பால்கெருட்கல்பம்பம்   | ௬௩      | பொன்னுக்கண்ணிச்சுயி    | ௧0௨     |
| பாலகலோமச்சுரணம்       | ௬௩௫     | பொ                     |         |
| பாண்டகியோழம்          | ௬௪௧     | பொர்மாத்தத்திற்கு      | ௨௮௩     |
| பாண்டிரோகக்கியோழம்    | ௬௪௪     | ம                      |         |
| பாசிசவாய்வுமேகருது    | ௬௪௭     | மரணாடிநடை              | ௩       |
| பால்மாந்தத்திற்கு     | ௬௮௪     | மண்ணோபற்பம்            | ௬௨      |
| பி                    |         | மதனசித்தாமணிவேதியம்    | ௪௮      |
| பிரமேகநெய்            | ௬௮      | மன்மதமனோரஞ்சித         | ௫0      |
| பிரம்மதண்டிளண்ணெய்    | ௬0      | மகாகுழப்பாண்டம்        | ௬௫      |
| பிரமேகச்சுரணம்        | ௬௩௨     | மலட்டுமேகாவிவரணஎண்     | ௮௬      |
| பித்தரோகரிவாரணச்சு    | ௭௩௩     | மகாசந்தநாதத்தயிலம்     | ௭௨      |
| பித்தநகரக்கியோழம்     | ௬௪௧     | மரிசாத்தத்தயிலம்       | ௬௫      |
| பித்தநகரக்கியோழம்     | ௬௪௭     | மதுராத்தத்தயிலம்       | ௬௭      |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மகாவாதகோடரித்தயிலம்    | ௬௫௩     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மகாகுருமாத்திநா        | ௬௨௨     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மலசலவிதேசனமாத்திநாக௩௩  |         |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மகா கோடாருரிமாத்தி     | ௬௨௮     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மண்ணோச்சுரணம்          | ௬௩0     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மஞ்சளச்சாமாலைக்கு      | ௬௩௩     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மந்திராபெண்ணத்திற்கு   | ௬௪௬     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மா                     |         |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாந்தளண்ணெய்           | ௭௭      |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாந்தளண்ணெ             | ௬௩      |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாந்தமாத்திநா          | ௬௨௬     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாவிவிக்கப்பட்டுச்சு   | ௬௩௪     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாந்தகரக்கியோழம்       | ௬௪௬     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாந்தமாத்தமுண்டாருக்கெ | ௬௫௫     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மார்வலிக்கு            | ௬௭௪     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாந்தத்திற்கு          | ௬௮௬     |
| பித்தநகரத்திக்கியோழம் | ௬௪௮     | மாந்தகெணத்திற்கு       | ௬௮௭     |
| பெருவயறுகதைய          | ௬௫௮     | மி                     |         |
| பெரும்பாட்டுக்கு      | ௬௯௩     | பிபுலாமலத்தயிலம்       | ௬00     |

| பெயர்.                   | பக்கம். | பெயர்.                  | பக்கம். |
|--------------------------|---------|-------------------------|---------|
| மு                       |         | மு                      |         |
| முகவாதசன்னிக்கு          | ௬௪௧     | முன்னெனைய               | ௮௬      |
| முத்துச்சுண்ணம்          | ௬0      | ல                       |         |
| முசல்நெய்                | ௭௩      | லண்ணங்கன்-௨௫-ம் பெயர்   | ௭௭      |
| முழங்காலவாதத்திற்கு      | ௬௪௮     | வ                       |         |
| முடக்குகுத்துக்குடைச்சு  | ௬௪௭     | வல்லாநெய்               | ௬௭      |
| மு                       |         | வச்சிரவல்லிச்சுரணம்     | ௬௩௩     |
| முவிசைகளிச்சுத்துக்கங்கு | ௬௪௮     | வயிற்றுப்பிச்சேபெதிக்கு | ௬௫௮     |
| முதண்டத்தயிலம்           | ௬௫      | வயிற்றுவுலிக்கு         | ௬௬௬     |
| முலத்திற்கு              | ௬௫௩     | வா                      |         |
| முலத்திற்கு              | ௬௬௪     | வாதபாருதலேகியம்         | ௬௬      |
| முலரோகத்திற்கு           | ௬௭௨     | வாதமேகநாராயணஎண்         | ௮0      |
| மு                       |         | வாதராகநாநமாத்திநா       | ௬௪௪     |
| மேற்படி வேறுஎண்ணெ        | ௬௨      | வாதசிந்தாமணிமாத்திநா    | ௬௬௫     |
| மேகராஜாய்எண்ணெய்         | ௮௩      | வாசகஞ்சிவிமாத்திநா      | ௬௬௭     |
| மேகச்சுட்டுக்கெண்ணெய்    | ௮௩      | வாதரோகரிவாரணமாத்த       | ௬௮௮     |
| மேகரிவாரணஎண்ணெய்         | ௮௬      | வாதநகரத்திநா            | ௬௨0     |
| மேகராத்திஎண்ணெய்         | ௮௭      | வாதநகரத்திநா            | ௬௨0     |
| மேகரோகத்தெய்யிளந்        | ௮௭      | வாதநகரத்திநா            | ௬௨0     |
| மேகரோகச்சண்டமாருக        | ௮0௭     | வாய்வுக்குக்கியோழம்     | ௬௪௮     |
| மேகநாதிச்சுரணம்          | ௬௩௬     | வாதரோகத்திற்கு          | ௬௬௨     |
| மேகலுஷ்ணமருத்துவேக       | ௬௪௨     | வாயில்நீர்ச்சுரக        | ௬௬௩     |
| மேகவாய்வுக்குக்கியோழம்   | ௬௪௩     | வாதரோகரிவாரண            | ௬௭௨     |
| மேற்படி வேறு             | ௬௫௩     | வி                      |         |
| மேற்படி வேறு             | ௬௫௩     | வில்லாத்தத்தயிலம்       | ௬௮௮     |
| மேற்படி வேறு             | ௬௫௩     | விரோசனமாத்திநா          | ௬௨௪     |
| மேற்படி வேறு             | ௬௫௩     | விரோசனபுபதிமாத்திநா     | ௬௨௪     |
| மேகலுஷ்ணத்திற்கு         | ௬௫௪     | விஷச்சுரக்கியோழம்       | ௬௪௭     |
| மேற்படி வேறு             | ௬௫௭     | விவாஸாதத்திற்கு         | ௬௫௭     |
| மேகவாதப்பிடிப்புக்கு     | ௬௫௭     | விக்கலுக்கு             | ௬௬௫     |
| மேற்கவாசமிரைப்புக்கு     | ௬௫௭     | விரோசனத்திற்கு          | ௬௬௬     |
| மேகலுஷ்ணங்களுக்கு        | ௬௫௮     | விக்கலுண்ணிவாய்வுக்கு   | ௬௭௪     |
| மேகலுஷ்ணத்திற்கு         | ௬௬0     | விந்தாமம்பாயாசம்        | ௬௭௬     |
| மேகாருடைச்சுலுக்கு       | ௬௬௨     | வி                      |         |
| மேகலுஷ்ணங்களுக்கு        | ௬௭0     | விரஜையோ                 | ௬௪      |
| மேகரோகத்திற்கு           | ௬௭௬     | விரக்கட்டு              | ௨௫      |
| மேகக்குடைச்சுலுக்கு      | ௬௭௬     | விரச்சுண்ணம்            | ௨௭      |

| பெயர்.                 | பக்கம். | பெயர்.                | பக்கம். |
|------------------------|---------|-----------------------|---------|
| வீரச்சிவனார்           | கஉ      | வேறு கெத்தகமெழுது     | கக௩     |
| வீரமேழகு               | க௩      | வேறு மாந்தமாத்திரை    | க௨௬     |
| வீரத்திற்கு            | க௩௪     | வேறு பிரமேகச்சூரண     | க௩௫     |
| வீரத்திற்கு            | க௩௬     | வேறு பிரமேகச்சூரண     | க௩௬     |
| வே                     |         | வேறு சுரக்கியாமம்     | க௪௦     |
| வேள்கு                 | க௪௬     | வேறு கியாமம்          | க௪௨     |
| வேழப்பிழைபுரீ          | ௨௬      | வேறு மாந்தசுரக்கியாம  | க௪௨     |
| வேள்வங்கச்சண்ணம்       | ௨௮      | வேறு சுரக்கியாமம்     | ௪௪௩     |
| வேள்விச்சண்ணம்         | ௩௦      | வேறு வரதசுரக்கியாமம்  | ௪௪௬     |
| வேள்வான்றியெய்         | ௪௬      | வேறு மாந்தக்கியாமம்   | ௪௫௬     |
| வேள்வாப்பிரமேகத்திற்கு | ௪௮      | வேறு மாந்தக்கியாமம்   | ௪௫௬     |
| வேள்வாப்பிரமேகத்திற்கு | ௪௮௪     | வேறு மாந்தக்கியாமம்   | ௪௫௬     |
| வேள்வோக்காத்திற்கு     | ௪௯௬     | வேறு உப்பல்லமாந்தக்கி | ௪௫௨     |
| வே                     |         | வேறு நாவரட்சிக்கு     | ௪௯௩     |
| வேறு விசேசனத்திற்கு    | ௪௯௬     | வேறு மூலத்திற்கு      | ௪௯௪     |
| வேறு விசேசனத்திற்கு    | ௪௯௬     | வேறு மூலமூலத்திற்கு   | ௪௯௪     |
| வேறு சகலபினிசத்திற்கு  | ௪௯௦     | வேறு பிரகணிக்ரு       | ௪௯௪     |
| வேறு குலேசோகத்திற்கு   | ௪௯௫     | வேறு பிரகணிக்ரு       | ௪௯௫     |
| வேறு மேகரோகங்களுக்     | ௪௯௬     | வேறு கண்கள்க்கு       | ௪௯௬     |
| வேறு வீக்கத்திற்கு     | ௪௯௭     | வேறு தந்தரோகத்திற்கு  | ௪௯௭     |
| வேறு மேகரோகங்களுக்     | ௪௯௮     | வேறு கெணத்திற்கு      | ௪௮௫     |
| வேறு மூலத்திற்கு       | ௪௯௮     | வேறு கெணத்திற்கு      | ௪௮௬     |
| வேறு ஜன்னிகளுக்கு      | ௪௯௯     | வேறு கெணத்திற்கு      | ௪௮௭     |
| வேறு அநிசாரத்திற்கு    | ௪௮௦     | வேறு கெணத்திற்கு      | ௪௮௮     |
| வேறு தேன்கொட்டலுக்     | ௪௮௦     | வேறு கெணத்திற்கு      | ௪௮௯     |
| வேறு மாந்தத்திற்கு     | ௪௮௬     | வேறு கெணத்திற்கு      | ௪௮௮     |
| வேறு அன்ருமாந்தத்தி    | ௪௮௬     | வேறு கெணத்திற்கு      | ௪௯௦     |
| வேறு மாந்தத்திற்கு     | ௪௮௨     |                       |         |
| வேறு மீர்மாந்தத்திற்கு | ௪௮௩     | ஜன்னிக்குக்கியாமம்    | ௪௮௪     |
| வேறு போர்மாந்தத்திற்   | ௪௮௩     | ஜன்னிக்குக்கியாமம்    | ௪௮௪     |
| வேறு மரணக்குறி         | ௪       | ஜன்னிக்குவயிரவச்சுடர் | ௪௮௫     |
| வேறு குதச்சிந்தாரம்    | ௩௫      | ஜெயரசுகற்பூராதிரை     | ௪௮௦     |
| வேறு குதச்சிந்தாரம்    | ௩௭      |                       |         |
| வேறு கரியுப்புச்சிந்தா | ௪௦      | சூடியாலாந்தலேகியம்    | ௪௮௮     |
| வேறு கரும்பொன்சிந்தா   | ௪௩      | சூடியரோகத்திற்கு      | ௪௮௮     |
| வேறு ஜன்னிக்குக்கியில  | ௪௦௫     | சூடியபலாதிக்கிருமம்   | ௪௮௮     |

## சுரோத்தினவயித்தியபுஷணம்.



சின்மயத்துதி.

வன்னியாய்ப்புனல்மண்ணாதி மாதவம்சுருத்தித்தக்  
கன்னியாய்வாய்க்கி கனரவித்திங்களாகிப்  
பொன்னவச்சகரசுருதிப் பூணமாதிகின்ற  
சின்மயப்பெருமையுள்ளிச் செமதைவணக்கஞ்செய்வாம்.

பதினெண்மர்கள்-துதி.

பொக்சில வாக்யைகோ ரக்கர் நந்தி

புஜண்டர்புண் ணாக்சிர் சண்டி. தேசர்

பாகமறிந் தன்வந்திரி மச்ச ரோமர்

பகவணிகர் குறுமுணிகர லாக்கி தேனா

சைபுலிப் பாணிகரு ளுரார் காடர்

எழிலசட்ட நாதந்திரு மூல ரோடு

ஆகபதி னெண்மச்சர் தானி ரண்டு

மனுதினமு மறவாது கருத்துள் வைப்பாம்.

அவைபடக்கம்.

புயலவிவாணர்பாதம் போற்றியென்சிற்தையுள்ளி  
நயம்பெறுப்பன்னூல்துக்கி நானிலப்பிணிகர் தீரச்  
சயம்பெறும்பன்னுதற்குச் சமுசயமொன்றுமில்லா  
தியம்பினேன்வசனமாதத் தெனிவுள்கிரந்தமாமே.

நான்முக்கம்.

கோய்களின் நாடிநடை.

வாதமும்பித்தங்கடி வயிற்றிழைதேனர்துகாணிற்  
பேதமாம்வாய்வுதேனறும் பேசியெந்தமாரும்.  
தீதுலத்துயின்மேயோடிப் பிகழ்த்திசெதளந்தான்  
வாதுளச்சந்தியாகில் வழுத்தினேன்வேகமுன்றே.

ஆகும்உள்ளுறவையேழில் அமரும்வயற்றுள்ளோக்காடும்  
ஏகும்அருவிபோற்காணில் எழும்புக்கிரந்தினோயென்று  
வாகும்வன்னிவாதமடா வழங்குங்கரணிதவாதமதாய்ப்  
போகுஞ்சேத்துமபித்தமெனில் பொழிவாய்ச்சூலைரோகமதே. (1)

சூலைசொல்லுந் துரிதமம்புண்புரை  
வாகைகண்ணை வாதபித்தம்மென  
காலைபித்த சேத்துமம்பினிசம்,  
பாலைபுத்திரி நாடிகள்செய்கையே. (க)

செய்கைசேத்திரிநாடி கழன்றோகாணிற்  
செப்பலாய்தீர்ப்பாடுசெய்யப்பாடி  
பொய்யிலாச்சூலாட்குவாதபித்தம்  
பொருமைபிலாக்கலங்கிதற்குமிராணிசாரம்  
மெய்யமைபார்தளர்ச்சிகபநினைசாரம்  
மேவினாச்சேத்துமந்தான்மிறித்தோணுங்  
கைதவமாய்மேகனைப்போல்மீட்டிகாணில்  
கழறுவாய்விஷந்ருஞ்சோவைபாண்டே. (ச)

பாண்டறைத்தேன்பித்தமது கதிப்பேறிப்பதிலிளப்படியேமீறில்  
காணினாரீதேகமதில்மேகமவந் தடர்ந்ததெனக்கழறிப்போடுழி  
சண்டதாயெனக்குரைத்தான்சிழ்மேகமவாய்தலர்க்குமிணங்குநா  
பாண்டவரில்குரியனம்சீறிமிற்குந் குருவுடனேபகருவாயே. (இ)

பகருநீர்மேகத்தோர்க்குப் பதமிலேநாடிமுன்றும்  
வகைதப்பிப்பெலமெகெட்டு வழங்குகிமென்றுசொன்னேன்  
நகைமையில்பெரியின் மேகம் தரணியிற்கண்டோர்நாடிப்  
பகையுறும்புழுப்போலூறும் பகருவேன்புலத்தியோனே (1)  
புலத்தியாவாதபித்தம் பின்னியேதுடித்துகாணில்  
அலப்புகக்கிப்புமேக மடர்ந்ததுசெற்பினிக்குப்  
பெல்முறும்நாடிநேர்மைப் பேகவேணினிமேலாகச்  
சலமெனும்பின்னிபித்தஞ் சார்ந்துமேகின்றுற்றோனே. (எ)

மின்றதால்க்கல்காணும் நிகழ்த்தவாய்ச்சுரந்தனுக்கு  
வன்மையாவாதபித்தம் வகைதவர்த்தொருங்குகும்  
நன்னயப்பித்தலாதம் நாடுமேகெணமாங்காய்ச்சல்.  
உன்னிநோயின்சார முணாதெரிந்துரைத்தலாமே. (அ)

ஆகுமேகாதநாடி அருவிமீன்போலேடாய்து  
எகிழ்ச்சார்பம்போல் பெழுந்துவார்ப்பரித்துகித்கில்  
வாகுளச்சுரமாய்நாதம் வத்ததுமுன்னாடி.  
பாருபோல்மேதுவாயூரில் பற்பலச்சுரங்கடாமே. (க)  
சுரங்காரம்பித்தநாடிச் சுழலதுவன்னிப்போலத்  
திரண்மாயயஞ்சார்ந்து சிக்கிழ்க்கூலைரோகம்  
அரளவாச்சொன்னவண்ணம் ஆறிவுளப்புலத்தியோனே  
குருமுகமாகச்சொன்னேனும் குறிப்பிடிவெள்ளஞ்ஞாதானே. (1)

மாணநாடிநடை.

ஆகுமேகத்தரத்தில் அறைகுவேன்மாணநாடி  
வாகிலாக்குறியைக்கேளு வருகுடன்விசைநாம்பு  
பாதமாய்க்குறியிற்றுநின்றுப் பதித்திடும்பொறிகளோய்ந்து  
ஏகமாய்ப்பற்கடித்து பெழும்பிடும்குச்சுரங்கதே. (ச)

அயர்ந்தபின்முன்றுகாடி யதிசயம்விட்டிழைப்போல்  
வியர்ந்துமேதுடி துடிக்கில் வித்தகனறிய்ச்சாவந்  
துயருறுஞ்சேத்துமந்தான் துடிப்புடன்பெரியவெள்ளம்  
நயப்பிலாவேலிழக்காட்டில் நாளதுஇரண்டிற்சாவே. (உ)

நாளதுகுரியவ்ருன் நலமிலாச்சிதறிக்காணில்  
நாளதுமுன்றதாரும் நமன்பதியேகுமுண்மை  
கோனிலாவாதநாடிச் குமறியேகிதறியோடிவ்  
கோளதாமட்டாளில் கொற்றவன்மாணமென்னே. (க)

என்னவேவாதபித்த மிரண்டுமொன்றுகச்சேர்ந்து  
இன்னிலஞ்சிதறியோடிவ் பெரித்துரைபட்சமொன்றில்  
மன்னனுமரணமாவன் மருகிடிவன்னிநாடி  
வன்மையாய்மண்டலத்தில் வக்கையுப்பாழதாமே. (ச)

பாழதாய்முன்றுமொன்றுய்ப் பக்கமேயரணாவந்போற்  
சூழவேதுடியாய்க்காணிற் சொல்லுவாய்மரணமென்று  
பிழைபில்முன்றுபேரும் பிரண்டுகேள்சொடுக்குபோல்  
பாழிலாவாதயோடிப் பகரோடம்போலவாமே. (இ)

போலவாம்காணில்சேயே புலத்தியாமாணஞ்சொல்லு  
ஏவலேழுந்துதேவ ரிசைந்திமெதண்ணீர்நீதில்.  
மாலபன்வசமதாரும் மயங்கிடுஞ்சுழல்வண்டைப்போல்  
காலையில்மூன்றுவேளாக் காட்டிடுங்குழறுவேனே. (சு)

கழறுவேன்பம்பசம்போல் கடியவிட்டிலைப்போல்  
பிழையுதந்தெரித்தலிழில் பேசுவாய்மாமென்று  
தழையுதம்புலத்தியோனே தாரணியினன்காய்க்  
கழறினேன்பண்டிதத்தைக் கருத்துடைநிந்துபாரே. (ச)

அறிஞவாயொன்றுவன்னி ஆகியவாதன்காலாய்க்  
தெரிஞவாய்ப்பித்தம்பாதிச் சேர்ந்துமேயுரிநிற்சில்  
தெரிவையைச்சென்னிவைத்த தேகிகென்னுதனுக்கு  
மறைவினாதெடுத்துச்சொன்ன மாறகமெட்டாநாளே. (அ)

நாளதாமையநாடி நாட்டினில்யானேபோன்றுக்  
கோளநாய்கடக்குமாயின்னூன்றிமெவாதபித்தன்  
கானேயேமரணகாலங் கண்டுபார்தோயாளிக்கு  
மாளவேதின்களாறில் வாய்த்ததுயென்றுசெப்பே. (சு)

செப்புவாய்க்கதோர்க்குச் செயமுளமாரணநாடி  
தப்பிலாதெடுத்தாக்கச் தாழ்வினைச்சொன்னமார்க்கம்  
ஒப்பியேமுதமலர்ந்து வுக்கமாய்ப்பண்டிதத்தை  
இப்புவியோர்கள்மெச்ச இயற்றுலாய்திறமையாமே. (அ)

வேறுமரணக்குறி.

கண்டம்மொந்துக் கனத்தவுந்திவிங்கிக்  
கண்ணிரண்டு சிவந்துதளர்ச்சியாய்க்  
கண்டுதேகங் கழறுமதாரும்  
கண்ணிம்பிக் கனமுகந்தோன்றுமே. (சு)

தோன்றுமூச்சுத் தொகுத்துமெல்லோக்கிடிற்  
பான்மையாகப் பரலோகஞ்சித்திக்கும்  
கானமேகும் கனத்தவுயிருடல்  
வானர்போந்து மறிவுளந்தியே. (ச)

கந்திகேண்மோ கவின்றநாசிவுயர்  
விந்தையான விழிகள்சிவந்திமெ

அந்தமேனி வெளுத்துவிழியுடைந்  
தந்தநீரு தனித்தவாய்க்குமே. (சு)

விக்குமயிழிதழூக் தந்தங்கருக்  
தோங்கிக்காணும் தொகுத்தகுழியினால்  
தெங்கியவனுயிர் தென்னாபுழைருமென்  
றோங்கியுளத்திடு வுண்மைமறந்தியிதே. (ச)

உண்மையாக வுயர்ந்தபுருவங்கள்  
ண்மையாக வட்டமிட்டுப்பும்  
தாமேங்கித் திடமென்றுகாணில்  
உடம்பாக வொழிந்திடுவன்காளே. (சு)

காணும்விழிகள்மேல்கோக்கும் கனத்தமார்பும்விவாயையுதும்  
பூணும்விழிகள்செவிகாணும் போலானேமுநாளதனில்  
தோணும்விழியும்மங்கனதாய்ச் சொல்லும்காவுஞ்சுவையற்று  
நாணும்மேதகம்மயிற்சுச்சல் கவினும்நாளும்நிற்சாவே. (சு)

நாளமின்னுமுண்டெறுத்தல் நலில்வாய்க்கல்பொருமல்புடைக்  
கோளங்குதழுங்குளிர்ந்தாதல் கொருநன்காலும்புரம்விங்கல்  
வாளங்கோசம்மேல்வாங்கல் வானும்வயிற்றினடிவிங்கல்  
ஆளங்குறியென்றவிவாய் அனேவோரதியமாணமென்னே. (ச)

என்னுஞ்சிறைடைத்தாப்போல் பேங்கிவிழிநீர்ச்சிதறும்பார்  
இன்னுந்தேகங்குளிர்ந்தாதல் பெடுக்குங்கைகால்புரம்விங்கிப்  
பொன்னுமேனிவிவாயையுதாய்ப் பொலிவார்தேகபிறைப்பாசில்  
தென்னுன்னவந்தானந்தியேநீ செப்புமுலகமெச்சிடவே. (அ)

மெச்சவேசிரமதுவுங்கனத்து  
மேவிஞ்செவியடைப்பிறுமலாதி  
இச்சையாஞ்சோனாபோநிறுநீர்விழும்  
இணங்குமேசுரமதுவும்விசிக்காட்டும்  
கச்சைநாதினவெடுக்கும்வாட்சிமேலாம்  
கழறுவேன்விழிவெளுத்துநீருங்காணும்  
மெச்சவேயேமன்பதியேவென்னு  
மேறினியோர்தான்கிழவெடுத்துச்சொல்லு. (சு)

வாயதுவழவழத்து வளபையாம்மேனிவண்ணம்  
மாயலன் பேச்சுதானும் வகைதவந்தியினனும்  
ஏயவேபண்டிதன்முன் யெடுத்தானாமாணகாலம்  
பாவினிலகடிகைகொண்டு பகர்த்திபூஷணமகாணே. (௧0)

ஊண்டிசுச்செல்லாதாதி லுண்டலுண்செரியாதாகி  
காண்டீதோர்க்குடலில்லாய்வு கதிப்பொலிவளிப்புண்டாகி  
சுண்டேயப்போற்புண்ணி யிருத்திடில்கோயுள்ளோர்க்கு  
ஆண்டவனறியச்சொன்னே னக்தகன்வருநாஸச்சே. (௧௧)

ஆச்சுநாட்டுநாளு மவன்பென்குறைத்துதோன்றி  
ஏச்சிலாவதனந்தானும் யேறவேவெனத்திருந்து  
பேச்சுமவாய்ப்பெருமச்சுண்டாய்ப் பெலமிலேமாதலுன்றில்  
பொச்சுதுஆளிபென்று புகலுமானிடந்தமக்கே. (௧௨)

தம்மிடமுலதாது தான்கெட்டுவயறும்பிங்கிச்  
செம்மையாம்முதுகனத்துச் செவிவிழிலாயுமொக்க  
கம்மியேயறிவுஞ்நில் கனத்துயிர்மாநுங்காலம்  
தமொகிதமத்தோன்முன்பு சாற்றுவாய்ச்சமீபமென்றே. (௧௩)

அவனதுசைகைதானு மவனுக்குத்தோன்றாதாகில்  
தவமுளப்பஞ்சந்துஞ்சி தளர்வுடனினைப்புந்தோன்றில்  
சிவனுதைப்பட்டகாலன் சிக்கிரம்வருலா னென்று  
அவனிபோர்போற்றச்சொல்லு அனுகுறைவிவிலைதானே. (௧௪)

இல்லையேவிழிகள்நாசி இணங்கியசெவியமுச்சி  
எல்லையேவுந்தியுள்ளம் யெழில்கரங்கால்கொங்கும்  
தொல்லையேவெண்மைகாட்டித் தோன்றியுலேரமாக  
தில்லைவாழடியர்சாட்சி செப்பைந்துநாவிற்சாவே. (௧௫)

நாளதன்குறிகொல்லாம் நாட்டினேனுந்தனுக்காய்க்  
கோனிலாநாடிநோமைக் குறித்தவன்பண்டிதந்தான்  
வாளுநாள்நாடிகண்டு மறுத்துவஞ்செய்தவர்க்குப்  
பாளிலையெத்தாளுநம் பரமனாக்கிருபையுண்டே. (௧௬)

குருநாடியின் இருப்பிடம்.

மண்டலவியாதிதன்னை மாகுருநாடியென்னும்  
குண்டலநாடிநோமைக் குவலயத்தோர்க்குச்சொல்வோங்  
சுண்டதோர்நாடிமுன்றில் காணுமேலாகபித்தம்  
கொண்டதுமையுமாருள்-அதித்தகத்திரிக்கோணமே. (௧௭)

குருநாடியாலதிறும் விபாதிக்கள்.

ஐங்கோணவட்டமெனு முடலந்தன்னி  
லமர்ந்தவெழுபத்திராயிரநாம்பிற  
பங்கமிலாக்குருநாடியுலவிநிற்கும்  
பகர்த்தவாதத்திலடர்ந்தெழுந்துநின்ற  
சங்கிசற்றமிழ்ந்துபுழுப்போலேகாணில்  
தைவலர்க்குச்சுதகக்கோள்பிரமேகந்தான்  
தங்கிரிளறுகிலவாய்வுபிடிப்பிடுகல்  
சார்ந்தமந்தமேகசாமவாய்ச் சூஞ்சொல்லே. (௨)

சொல்லுகரன்காலயந்துதிபிந்தறிந்தருள்  
சொர்னவங்கந்தான்கொடுக்காதுறுமுகில்  
நல்லிரத்தஞ்சுண்டியுனல்செய்தி  
நாடுகுண்டலியிடத்திலவாய்வுபுக்கி  
அல்லலம்கோதரமுடனேபாண்டிரோக  
மணுகிபென்குறைத்துவசாத்தியமேசெய்யும்  
வல்லபண்டிதஞ்செய்யுமாந்தரோர்  
வன்மமிலைமுன்னுணாத்தபடிசெய்கிரே. (௩)

முன்னுணாத்தகுருநாடித்தான் மூர்க்கித்துவாதமேறிப்  
பின்னிவந்தட்டைபோன்றுப் பேசிடில்சேச்சோர்வு  
நன்னயபிந்திக்கோழை நாட்டுவாயிருமலோமி  
சொன்னமேசொரிசிரங்குச் சூழ்ந்ததுதாபமுன்னே. (௪)

உண்ணுவாயாமையோலும் வோடுநீச்சமுலைப்போலும்  
திண்ணமாய்வுத்துகாட்டில் தெளிவதுமாறுமுனும்  
வண்ணமாய்வாய்க்குறும் வாயுயேசாமேயிக்க [மே  
எண்ணிசொல்லியர்வைதோன்று மெழுந்திடில்நீர்க்கட்டா  
நீர்க்கட்டுந்தேகம்வாடும் நின்றிடஞ்சுழலைபூர்ச்சை  
நீர்ச்சாப்பதிகங்காணும் நீணிலமாந்தருங்குப்  
பூர்த்தஅப்பிரேகமுட்டுப் பொருமினாலுபானத்தைக்  
கோர்த்திடிலேயுவேறுக் குவலயமணிட்டுப்போமே. (௫)

குருநாடிவன்னியேறிக் குறித்திடிலரியப்போன்று  
திருநாடிசிறிக்காணிற் செப்புவாய்வுன்னிதோன்றும்  
பொருநாடிகடிகையெட்டுப் போர்புரிப்போலேயோடில்  
அருளுடிமரணங்காட்டும் ஆறிந்துசெய்கிரே. (௬)

நீறுகுருமுகுன்றி நீணிலத்தசைந்துகாட்டில்  
பேறுவபர்ஃபுபுகைகால் பெலமுளவீங்கிக்காணும்  
வீறுசெத்தகத்திநீற்றை விபரமாயறிந்துவூட்ட  
ஆறுதல்தேககாந்தி அறைந்ததுவயித்தியர்க்கே. (அ)

அறைந்ததுபெற்றமேறி யனுக்கிடல்முஞ்ஞபேன்றுக்  
குணந்ததுவாதநாபிக் கொண்டதுசேத்தமகாசம்  
பறையறைபவனச்சண்ணம் பகுத்திப்பெஞ்சாங்கத்தில்  
நறைநிறைமாரிசாந்தம் நாட்டினிலவாழ்குவானே. (ஆ)

நாட்டினிலவாதங்கடி நற்கணம்போன்றுகாட்டிற்  
பூட்டுவாய்த்தமரகந்தான் பொருந்தியசுவாசமேலே  
யோட்டுமேயாவிரஷ்டம் ஸோங்கிடல்பூரச்சண்ணம்  
ஊட்டிடநன்மையாகும் உலகுபண்டிதற்குசொல்லே. (க)

சொல்லவேவன்னிசார்ந்து சொல்கிளிப்போன்றுகாட்டில்  
தொல்லையாம்பிடரிநோவு குட்டுவாய்ச்சலதோஷந்தான்  
அல்லலாவகைகால்கில்கள் அணுகிடும்நோய்மிருக்கும்  
வெல்லவேசத்திச்சண்ணம் விருப்பமாய்க்கொள்ளாநன்றே. (க)

கொள்ளவக்குருவிநாடி கொதிப்பொடுவண்டுபோலத்  
தெள்ளியவாதஞ்சார்ந்து செவியுறரீங்காரித்து  
மெள்ளவநடைபைக்காட்டில் மேதினியோர்க்குருன்மங்  
கொள்ளுசேற்றுப்புழைமங் குடிபுகுமடவிதானே. (கஉ)

அடவிப்போம்ஸயங்கடி அரணைவாற்போலேகாணில் [ம்  
திடமிலாச்சிரநோய்க்காணுஞ்செவியடைப்பொக்கத்தோணு  
இடமெனுப்புத்திவேறு யிரைந்திடும்விசிகீர்த்தம்மல்  
அடதுமேலங்கமுண்டு அப்பியங்கத்தயிலமாதே. (கங)

செய்யுட்கள் முடிவுபெற்றன

அநேக வயித்தியக் கிரந்தங்களில் நாட்களைப்பற்றி விசேட  
மாய்க்கறியிருப்பதால், அவைகளைத்தவிர்த்து புதிதாய்க்கிடைத்த  
சில செய்யுட்களைமாதிரம் லலையலாயிற்று.

இனி கைம்புறையகாலிய அடிதபாகங்களுக்கும், ஓவ்வொன்  
றின் சத்துக்களுக்கும், குணங்களும், கையாடுகிறமும் லசனகாலிய  
மாகச் சிலது சொல்லப்படும்.

உடவுமுனை.

## சிரோரத்தினவயித்தியபூஷணம்.



மூலிகைகளின்சத்துக்களும்குணங்களும்?

சிவகாரந்தை.—சிவகாரந்தைபென்னும்மூலிகையில் லங்கச்சத்தும்,  
நெருமிநாசகுணங்களுமுண்டு.

நீலஞர்வேம்பு.—நீலஞர்மூலிகைக்கு தங்கச்சத்தும், மேகரோக  
நிலாரணக்குணங்களுமுண்டு.

நீலிவேர்.—ஆவுரியென்னும் மூலிகையில் தாம்பரச்சத்தும், பா  
ஷாணங்களின் விதுதனியுக் குணங்களுமுண்டு.

நீழ்க்காய்கெல்லி.—நீழாநெல்லிக்கு கருவங்கச்சத்தும், காமாலை  
ரோகங்களை நிவர்த்திக்குங் குணங்களுமுண்டு.

பொற்றலைக்கையான்.—மஞ்சள் கரசலாங்கண்ணிக்கு தாம்பரச்  
சத்தும், பாண்டிரோக நிலாரணக் குணங்களுமுண்டு,  
இவை சிந்துரமூலிகை.

வெள்ளறுகு.—வெள்ளறுகு யென்னும் மூலிகைக்கு லங்கச்சத்  
தும் பிரமேகச்சந்தக்குணங்களுமுண்டு.

முகமுசக்கை.—முகமுசக்கை மூலிகைக்கு செம்புச்சத்தும், பித்  
தகபரோக நாசகுணங்களுமுண்டு.

பூண்டவனங்கி.—குப்பைமேனி யென்னும்மூலிகைக்கு தங்கச்சத்த  
ம், செம்பு சுத்தியும், கபரோக நிலாரணக் குணங்களும்  
மேலுக்கு சொரி கிரங்கு நிவர்த்தியுமுண்டு, இவை பற்ப  
மூலிகை.

செருப்படை.—செருப்படையென்னும் மூலிகைக்கு ஈயச்சத்தும்,  
மேகசார்த்தக்குணங்களுமுண்டு, இவை சிந்துரமூலிகை.

அந்தரத்தாமஸா.—ஆகாயத்தாமஸாக்கு செம்புச்சத்தும், குன்ம  
ரோக நிவாரணக்குணங்களுமுண்டு.

ஆடாதோடை.—ஆடாதோடையென்னுமுலிகைக்கு வங்கச்சத்  
தும், காசரோகங்களை சாந்தி செய்யுங் குணங்களுமுண்டு.

வில்வம்.—வில்வயிலைக்கு நிமிளைச்சத்தும், மேகரோகநிவாரணக்  
குணங்களுமுண்டு, இவை மகா கற்பம்.

கழந்தி.—கெச்சத்தையிலையென்னுமுலிகைக்கு அயச்சத்தும், பி  
ரோக நிவாரணக்குணங்களுமுண்டு.

கொவ்வை.—கோவை யென்னு முலிகைக்கு தாம்பரச்சத்தும்,  
ஊஷணரோகங்களை நிவர்த்திக்குங் குணங்களுமுண்டு.

பிரமி.—பிரமியென்னுமுலிகைக்கு நாகச்சத்தும், முடக்குவாத  
த்தை நிவர்த்திக்குங்குணங்களுமுண்டு.

விழுதி.—விழுதியென்னுமுலிகைக்கு தூரச்சத்தும், மலபந்தன  
நாசனிக்குணங்களுமுண்டு.

மணத்தக்காளி.—மணத்தக்காளியென்னுமுலிகைக்கு வெள்வங்க  
ச்சத்தும், மேகஜ்ஷணசாந்திக்குணங்களுமுண்டு.

அந்தி.—அந்தியிலைக்கு வெள்வங்கச்சத்தும், மூலரோக நிவார  
ணக்குணங்களுமுண்டு.

சிறுனோ.—சிறுனோக்கு அயத்தாம்பரச்சத்தும், மருந்துகளின்  
விதிகளைத்தணிக்குங் குணங்களுண்டு.

தும்பை.—தும்பையென்னுமுலிகைக்கு, கருவங்கச்சத்தும், சுர  
ரோக நிவர்த்தியும், பூக்களுக்கு, விழிரோக நிவர்த்தி  
குணங்களுமுண்டு.

நந்தியாவட்டைப்பூ.—நந்தியாவட்டைப் பூவிற்ரு தாம்பரச்சத்  
தும் விழிரோக நிவாரணக் குணங்களுமுண்டு.

துளசி.—துளசியிலைக்கு கருவங்கச்சத்தும், சேத்துமம் ஈரோநா  
சனக்குணங்களுமுண்டு.

பொடுதலை.—பொடுதலைக்கு தாம்பரச்சத்தும், கபரோகங்களைத்  
தணிக்குங்குணங்களுமுண்டு.

பொன்னுங்கண்ணி.—பொன்னுங்கண்ணிக்குவங்கச்சத்தும், மே  
ககாங்கையைத் தணிக்குங் குணங்களுமுண்டு.

பாவை.—பாவையிலைக்குச் செம்புச்சத்தும், கிருமிரோக நிவர்த்  
தியும் மருந்துகளின் முறியும் ஊஷணசாந்தி குணங்களு  
முண்டு.

புளியானா.—புளியானாக்கு நிமிளைச்சத்தும், பித்தம், லாந்தி,  
காங்கை, அரோசகமுதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும் குண  
முண்டு.

அருகன்டேர்.—அருகன்டடைக்கு வெள்வங்கச்சத்தும், ஊஷ்  
ணரோகங்களை நிவர்த்திக்குங்குணங்களுமுண்டு.

ஆடுதிண்டாப்பாளை.—ஆடுதிண்டாப்பாளைக்குத் தாம்பரச்சத்தும்  
விஷரோகநிவாரணக்குணங்களுமுண்டு.

சிறியாநங்கை.—சிறியாநங்கைக்கு காந்தவங்கச்சத்தும், பெரிய  
விஷநிவாரணக்குணங்களுண்டு.

தூதுளை.—தூதுளைக்கு அயச்சத்தும், ஐயகாசரோகங்களை நிவர  
த்திக்குங்குணங்களுமுண்டு.

பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு.—பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்குக்கு அயத்தாம்  
பரச்சத்தும், மேகஜ்ஷணத்தைத் தணிக்குங்குணங்களு  
முண்டு.

அந்தரக்கெருடன்.—ஆகாயக்கெருடன் கிழங்குக்கு செம்புச்சத்  
தும்பித்தகுன்மரோகங்களை நிவர்த்திக்கும், அன்றி, ரசபா  
ஷாணங்களை பந்திக்குங்குணங்களுமுண்டு.

இலந்தை.—இலந்தையிலைக்கு வங்கச்சத்தும், மேகசாந்திக்குண  
மும் உண்டு, இவை சுண்ணமூலி.

உல்லவேளை.—உல்லவேளைக்கு வங்கச்சத்தும், பித்தம், கபரோகங்  
கள் சாந்தியும், உலோகங்களை வெட்டையாக்குங்குணங்  
களுண்டு, இவை சுண்ணமூலி.

அழகனம்.—அழகனமிலைக்கு அயத்தாம்பரச்சத்தும், உஷ்ண  
சிதளநிவர்த்தியும், லோகங்களை வெட்டைப்படுத்தங்கு  
ணமுண்டு.

கதலி.—வாழைக்கட்டைச்சாற்றில் வெடியுப்புச்சத்தும், நீர்ச்சிக் கல் ரோகங்களையும் நிவர்த்திக்கும் குணமுண்டு, இவை உஷ்ணகாரி.

முள்ளங்கி.—முள்ளங்கிக் கொழுக்கு தாம்பரச்சத்தும், மேகவூஷணம், பித்தஞ்சம், பசிமந்தம் முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும் குணமுண்டு அன்றி நீர்க்குற்றமும் நீக்கும்.

நத்தைச்சூரி.—நத்தைச்சூரியென்னும் மூலிகைக்கு காந்தவங்கச்சத்தும், வாதரோக நிவாரணமு முண்டு, இவைநிரிவங் உச்சண்ணாமூலிகை.

நீர்மேல்நெருப்பு.—நீர்மேல்நெருப்பென்னுமூலிகைக்கு திரிவங்கச்சத்தும், பிஸிகைநிவாரணக்குணங்களுமுண்டு, இவை ரசச்சத்தரு.

வெள்ளைக்கோழியவரை.—வெள்ளைக்கோழியவரையென்னு மூலிகைக்குத் தாம்பரச்சத்தும், மேகசாந்திக்குணங்களுமுண்டு, இவை ரசச்சத்தரு.

அழுகண்ணித் தொழுகண்ணி.—அழுகண்ணித் தொழுகண்ணி யென்னுமூலிகைக்கு காந்த வங்கச்சத்தும், வாதரோக நிவாரணக்குணங்களுமுண்டு, இவை தாம்பரசத்தை நீற்றும்.

சோதிமுலி.—சித்திரமுலத்திற்கு செம்புச்சத்தும், சிநளம், வாத ரோகநிவாரணக்குணங்களுமுண்டு இவை தாம்பரசத்தை நீற்றும்.

தவசமுருங்கை.—தவசமுருங்கைக்கு கருவங்கச்சத்தும் நிருமிநா சக்குணங்களுமுண்டு, இவை ரசச்சத்தரு.

செங்கத்தாழை.—செங்கத்தாழைக்கு வெள்வங்கச்சத்தும் மேக நிவாரணக்குணங்களுமுண்டு, இவை சிந்திராமூலிகை, அன்றி ரசச்சத்தரு.

சருமத்தை.—சருமத்தைக்கு அபவங்கச்சத்தும், தாது குற்றத்தை நிவர்த்திக்கும் குணமுண்டு, இவை நவலோகங்களை நீற்றும், அன்றி குதச்சத்தரு.

பேய்க்கடலை.—பேய்க்கடலைக்குத் திரிவங்கச்சத்தும், நிருமிநாசக் குணங்களுமுண்டு, இவை தாம்பரசத்தைச்சத்திக்கும்.

ஆல்புல்லுருவி.—ஆலின்மேல் புல்லுருவியென்னு மூலிகைக்குத் தாம்பரச்சத்தும், உஷ்ணகாரி குணங்களுமுண்டு, இவை பாஷாணச்சத்தரு.

கற்றாமரை.—கற்றாமரை யென்னு மூலிகைக்கு தங்கச்சத்தும், மேகவூஷணசாந்திக்குணங்களுமுண்டு, இவை செம்பைச் சத்திக்கும்.

கரும்புசளை.—கரும்புசளையென்னு மூலிகைக்கு, தாம்பரச்சத் தும் உஷ்ணசாந்திக்குணமுண்டு, இவை வெள்வங்கம், பாஷாணத்துக்குச்சத்தரு, அன்றி விஷரோக நிவாரணி.

கருத்துளி.—கருப்புத்துளிக்கு அபத்தாம்பரச்சத்தும், நனாகப ரோகங்களைப்போக்குங்குணங்களுமுண்டு, இவை குத தாம்பரச்சத்தரு.

களரி.—நாற்சுதாரக்கள்ளிக்கு காந்தவங்கச்சத்தும், சகலரோக நிவாரணக்குணங்களுமுண்டு, இவை ரசச்சத்தரு, அன்றி பாஷாணத்தை நீற்றும், இன்னும் சித்தர்கள் உண்ணும் கற்பமாம்.

ஆவாரை.—பொன்னாவாரைச் சமூலத்திற்குத் தாம்பரச்சத்தும், மேகரோகசாந்திக்குணங்களுமுண்டு, இவை தாம்பரசத் துக்கு யித்துரு, அன்றி பஞ்சாங்க மென்றுஞ் சொல்வ துண்டு அவையாவன வேர், பூ, இலை, தண்டு, காய் இந்த ஐந்து கூட்டுக்குப்பொயர்.

மயிலாரை.—மயிலாரையென்னுமூலிகைக்குத் தங்கச்சத்தும் சகல ரோகநிவாரணக்குணங்களுமுண்டு, இவை குதச்சத்தரு அன்றி சிந்திராமூலிகையாம்.

புளியாரை.—புளியாரையென்னுமூலிகைக்குத் தாம்பரச்சத்தும் பித்தரோகநிவாரணக்குணங்களுமுண்டு, இவை ரசச்சத் தரு.

சிறுசின்னி.—சிறுசின்னிபெண்ணுமூலிகைக்கு சிறிஞ்சுச்சத்தும் உஷணசாந்திக்குமூண்டு, இவை பற்பமுலிகை.

மேற்கூறிய மூலிகைகளின் சத்துக்களும் குணங்களும் வரையப்படுகின் விசேஷக்குமெனச் சுருக்கமாய்க்குறையிற்று.

இனி பாஷாணங்களின் தொகைகளும் பெயர்களும் அதனது சத்துக்களும் குணங்களும் எம்மாலியன்றாவு சிலது வரையப்படும்.

### பாஷாணங்களின் பெயர்கள்.

வெள்ளைப்பாஷாணம், சங்குபாஷாணம், கௌரிபாஷாணம், சவ்விர பாஷாணம், கோழித்தலை பாஷாணம், கார்முலில் பாஷாணம், திமுருகல்பாஷாணம், சிங்கிபாஷாணம், ஜாதிலிங்கபாஷாணம், கெந்தகபாஷாணம், தொட்டிப்பாஷாணம், தாரபாஷாணம், பவழபுந்து பாஷாணம், பஞ்சபட்சி பாஷாணம், குங்கும பாஷாணம், அந்த பாஷாணம், கோழித்தலைக்கெந்தகபாஷாணம், ரசி தபாஷாணம், நீலபாஷாணம், சோர பாஷாணம், லவண பாஷாணம், காச பாஷாணம், காக்கை பாஷாணம், இரத்திர பாஷாணம், மனோசுலை பாஷாணம், அயத்தொட்டிபாஷாணம், செப்புத்தொட்டிபாஷாணம், வாணகெந்தி பாஷாணம், சுரைக்கெந்தி பாஷாணம், கோடாகுரிப்பாஷாணம், சொர்ன பாஷாணம், துருக் பாஷாணம் ஆக வைப்பு முப்பத்திரண்டு.

### பாஷாணங்களின் சத்துக்களும் செய்கைகளும்.

வெள்ளை பாஷாணத்திற்கு.—வங்கம்-சூதுச்சத்தும். வெள்ளங்கத்தை வெட்டையாக்குஞ் செய்கையுண்டாம்.

சங்குபாஷாணத்திற்கு.—வங்கவெடியுப்புச்சத்தும், வங்கதாம்பர வெட்டைசெய்கையுண்டாம்.

கௌரிபாஷாணத்திற்கு.—அயத்தாம்பரச்சத்தும் ரசிதவேதிசெய்கையுண்டாம்.

சவ்விரபாஷாணத்திற்கு.—அயம்-வெடியுப்பு-சினச்சத்தும் தாம்பரவேதி செய்கையுண்டாம்.

கோழித்தலைபாஷாணத்திற்கு.—காகம்-தாம்பரம்-வங்கச்சத்தும் குடவனவேதி செய்கையுண்டாம்.

கார்முலில் பாஷாணத்திற்கு.—அயக்காந்தவெடியுப்புச்சத்தும் தாம்பரவேதிசெய்கையுண்டாம், இவை தாம்பரச்சத்துருவாம்.

திமுருகல்பாஷாணத்திற்கு.—கெந்தகவெடியுப்புச்சத்தும் தாம்பரச்சத்திசெய்கையுண்டாம்.

சிங்கிபாஷாணத்திற்கு.—குருவங்கச்சினச்சத்தும் தாம்பரச்சத்திசெய்கையுண்டாம்.

ஜாதிலிங்கபாஷாணத்திற்கு.—சூதுகரிபிளச்சத்தும் ரசிதவேதிசெய்கையுண்டாம்.

கெந்தகபாஷாணத்திற்கு.—அயத்தாம்பரச்சத்தும் சரக்குகளை மடிக்குஞ்செய்கையுண்டாம்.

தொட்டிபாஷாணத்திற்கு.—தாம்பரம்-அயம்-வங்கச்சத்தும், வங்க வெட்டைசெய்கையுண்டாம்.

தாரபாஷாணத்திற்கு.—அயவங்கச்சத்தும் மதிவேதி செய்கையுண்டாம்.

பவழபுந்துபாஷாணத்திற்கு.—காந்ததாம்பரச்சத்தும், ரசிவேதிசெய்கையுண்டாம்.

பஞ்சபட்சிபாஷாணத்திற்கு.—காகம்-தாம்பரம்-வெடியுப்பு - கெந்தக உப்புச்சத்தும் அயலோகமாரணச்செய்கையுண்டாம்.

குங்குமபாஷாணத்திற்கு.—கெந்தகம்-பூரீரு-சூடவன்சத்தும் தங்கத்தை வெட்டைபடுத்துஞ் செய்கையுண்டாம்.

அந்தபாஷாணத்திற்கு.—அயத்தாம்பரச்சத்தும், சூதுகரிசனச்செய்கையுண்டாம்.

கோழித்தலைக்கெந்தகபாஷாணத்திற்கு.—அயத்தாம்பர வங்கச்சத்தும், தாம்பரத்தைச்சத்திபடுத்துஞ்செய்கையுண்டாம்.

ரசிதபாஷாணத்திற்கு.—வெள்ளி வங்கம்-தாம்பரச்சத்தும் மதிவேதிசெய்கையுண்டாம்.

நீலபாஷாணத்திற்கு.—அவுரி-சங்ககால்பச்சை - தாம்பரச்சத்தும் குடவன வேதிசெய்கையுண்டாம்.

சோரபாஷாணத்திற்கு.—காந்தத்தாரச்சத்தும், அயலோகமாரணச்செய்கையுண்டாம்.

வவணபாஷாணத்திற்கு—அமுரியுப்பு-தேசியுப்பு-கெத்தகஉப்பு-  
அயவங்கச்சத்தும்-ரவிவூரல்-ரிவாரணச்செய்கையு முண்  
டாம்.

நாகபாஷாணத்திற்கு.—திரிவங்கம்-அயச்சத்தும்-தாம்பாக்குடவன்  
வேதிச்செய்கையுமுண்டாம்.

காக்கைபாஷாணத்திற்கு.—ரீலாஞ்சனவங்கச்சத்தும்-நவலோக  
வேதிச்செய்கையுமுண்டாம்.

இந்திரபாஷாணத்திற்கு.—பஞ்சலோகச்சத்தும்-ரவிவேதிச்செய்  
கையுமுண்டாம்.

மனோசிலபாஷாணத்திற்கு.—அயவங்கச்சத்தும், வங்கத்தை வெ  
ட்டைப்படுத்தஞ்செய்கையுமுண்டாம்.

அபத்தொட்டிபாஷாணத்திற்கு.—அயச்செம்புச்சத்தும், மதிவே  
திச்செய்கையுமுண்டாம்.

செப்புத்தொட்டிபாஷாணத்திற்கு.—தாம்பரவங்கச்சத்தும்-மதி  
வேதிச்செய்கையுமுண்டாம்.

வாணகெத்திபாஷாணத்திற்கு.—அயவங்கச்சத்தும், செம்பூரல்  
போக்குஞ்செய்கையுமுண்டாம்.

சுனாக்கெத்திபாஷாணத்திற்கு.—திரிவங்கம்-செம்புச்சத்தும்-குட  
வங்கத்திச்செய்கையுமுண்டாம்.

கோடாசூரிப்பாஷாணத்திற்கு.—அயவங்கத் தாம்பரச்சத்தும்,  
தூராவேதிச்செய்கையுமுண்டாம்.

சொனபாஷாணத்திற்கு.—திரிவங்கத் தங்கச்சத்தும், தாம்பர  
வேதிச்செய்கையுமுண்டாம்.

தருகபாஷாணத்திற்கு.—அயச்செம்புகெத்தகச்சத்தும், குதவை  
ரிச்செய்கையுமுண்டாம்.

இவைவாயில் வரைந்து வைப்பு பாஷாணங்களையாம்,  
அன்றி பிறவி பாஷாணம் முப்பத்திரெண்டனக்கொள்க. ஆக  
பாஷாணங்கள் அறுபத்துநாலு.

பிறவி பாஷாணங்களின் சிலசுத்தொன்றினாலும் கிடைப்  
பதரிதென்றும் அவைகளைப்பற்றி வரையப்படவில்லை.

### சரக்குகளின் பரிபாஷை.

ஆடாதோடை-முத்தக்காச-பற்படகம்-விஷ்ணுகிரந்தி-  
கருத்துளசி-பேய்ப்புடல்கஞ்சாங்கோனா-சீந்தில்-ஆகிய இவ்வெ  
ட்டிம் (அஷ்டமூலம்.) எனப்பெயர்பெற்றது.

இத்துப்பு-சரகம்-ஓம்-பெருக்காயம்-தருஞ்சரகம்-திப்பிலி-  
மிளகு-சுக்கு ஆகிய இவ்வெட்டிம் (அஷ்டவர்க்கம்.) எனச்சொல்  
லப்பட்டது.

சுசரமூல-வில்வவேர்-பாதிரிவேர்-பெருமரவேர்ப்பட்டை-  
முன்னேவேர் ஆகிய இவ்வைந்தும் (மகாபஞ்சமூலம்.) எனக்கூற  
லாயிற்று.

சுரிலைத்தாமரை-கெரிஞ்சில-மூன்றிலைத்தாமரை - இரண்டி  
ல்தக்கண்டங்கத்திரி இவ்வைந்துக்கும் (லகுபஞ்சமூலம்) எனப்  
பெயர்வந்தது.

சுசரமூல-வில்வவேர்-பாதிரிவேர் - பெருமரவேர்ப்பட்டை-  
முன்னேவேர்-சுரிலைத்தாமரை-கெரிஞ்சில-மூன்றிலைத்தாமரை-இர  
ண்டிலைத்தக்கண்டங்கத்திரி ஆகிய இப்பத்தும் (தசமூலம்.) எனக்  
கொள்ளப்பட்டது.

நெற்பயிர்வேர்-வெள்ளை அருகன்வேர் - மாணல்வேர் - தருப்  
பைவேர் - கரும்புவேர் ஆகிய இவ்வைந்தும் (திரணபஞ்சமூலம்)  
எனச்செப்பலாயிற்று.

திப்பிலி-சித்திரமூலம்-சுக்கு-திப்பிலிமூலம்-செவியம் இவ்  
வைந்தும் (பஞ்சகோலம்) எனப்பகரலாயிற்று.

சாதிக்காய்-கிராம்பு-தக்கோலம்-ஏலம்-கற்பூரம் ஆகிய இவ்  
வைந்தும் (பஞ்சவாசம்.) எனச்சொல்லப்பட்டது.

சுக்கு-திப்பிலி-மிளகு இம்முன்றும் (திரிகடுகு.) எனவழங்  
கப்பட்டது.

கெல்லிக்காய் - தான்றிக்காய் - கடுக்காய் இம்முன்றும் (திரி  
பலை.) எனச்செப்பியது.

தேவதாரி-சந்தனம்-அகற்கட்டை-இம்முன்றுந் (திரிசுந்தம்.) எனத்திரிந்தது.

இரம்பு-சாதிக்காய்-சாதிபத்திரி இம்முன்றுந் (திரிசுந்தம்.) எனச்செப்பலாயிற்று.

நெய்-பால்-தேன் இம்முன்றுந் (திரிபழம்.) எனவழுத்தலாயிற்று.

மரமஞ்சள்-கஸ்தூரிமஞ்சள்-மஞ்சள் இம்முன்றுந் (திரிமஞ்சள்.) எனச்சொல்லலாயிற்று.

கண்டிபாக்கிமூலம்-திப்பிலிமூலம் - சித்திரமூலம் இம்முன்றுந் (திரிமூலம்.) எனக்கூறலாயிற்று.

தாள்சச்சப்பத்திரி-லவங்கப்பத்திரி - சாதிப்பத்திரி இம்முன்றுந் (திரிபத்திரி.) எனச்சொல்லியது.

கறிவேம்பு- வேம்பு- நிலவேம்பு இம்முன்றுந் (திரிவிம்பம்.) எனத்தெளிந்தது.

நாகேசுரம்-லவங்கப்பத்திரி-லவங்கப்பட்டை இம்முன்றுந் (திரிசுந்தம்.) எனச்சொல்லிற்று.

நாசேனம்-லவங்கப்பட்டை-லவங்கப்பத்திரி-ஏலம் இம்முன்றுந் (சாதுர்ச்சாந்தம்.) எனவழுத்தியது.

பெலாப்பழம்-வாழைப்பழம்-மாம்பழம் இம்முன்றுந் (மூக்கனி.) எனக்கூறலாயிற்று.

வாழைப்பழம்-பால்-தேன் - சருக்கரை நெய் இவ்வைந்தம் (பஞ்சாயிர்தம்.) எனப்புகரலாயிற்று.

லவங்கப்பட்டை-சாதிபத்திரி-சாதிக்காய் - லவங்கம் - ஏலம் இவ்வைந்தம் (பரிமளவர்க்கம்.) எனச்சொல்லலாயிற்று.

கல்லெண்ணெய் - ஆமணக்கெண்ணெய் - ஆரெய் இம்முன்றுந் (மூக்கட்டே.) எண்ணெயெனப்பெயர்பெற்றது.

இவ்வுஞ்சித்தர்க்குஞ்சொல்லிய சரக்குகளின் பரிபாஷைகளைநேசமுள்ளது, அவைகளில் முக்கியமானவைகளைமாதிரி சருக்கரைவழங்கலாயிற்று.

கற்கவைககள் எசு-க்கு பெயர்களும் குணங்களும்.

சுக்கு.—அசிரணம்-சுவாசப்பெருக்கு-கபரோகம்-மலக்கழிச்சல்-அரோசகம்-வயிறுப்பிச முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (நிர்தோஷநிவாரணி.)

பிளகு.—நளிர்ச்சுரம்-குணம்-அசிரணம்-பித்தம் - மூலமுதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (வாதசேதனம்மரோகநிவாரணி.)

திப்பிலி.—கபம்-காசம் - பித்தசுதனம் - வாய்நுரல்-அருசி-இருமல் முதலியவைகளைச் சாந்தப்படுத்தும், இவை (பித்தசேதனமரோகநிவாரணி.)

சுமக்காய்.—பசிமந்தம்-அதிரசரம்-ஆனந்தத்தவக்குற்றம்-நாவுருசியின்மை-தொண்டைக்கம்மல் முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (சுரோணிநவாதரோகநிவாரணி.) அன்றி மகாகற்பம்.

நெல்லிக்காய்.—பித்தவெண்ணெய்-அரோசகம்-வாந்தி முதலியவைகளைச் சாந்தப்படுத்தும், இவை (சிகன்காரிகுணமுண்டு.)

தாள்நிக்காய்.—சிலிநெய்-நிரந்திப்புண்-பிரமேகம்-உட்குடு முதலியவை நீங்கும், இவை (வாதரோகநிவாரணி.)

சந்தனம்.—நாவரட்சி-உஷணம்-நமை-வயறுப்பிசம்-அன்னஞ்செரியாமை முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (உஷணசிகன்காரிகுணமுண்டு.)

ஏலம்.—உட்சரம்-தலைவலி-கபம்-நாபிபொணம்-சத்திஅரோசகமுதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (பித்தரோகநிவாரணி.)

சோகம்.—அசிரணம்-வாந்தி-புளியெப்பம்-சுழிவெழர்ச்சை-வாய்நுரல்-வாய்க்கைத்தல் - பித்தகுணம்-எரிச்சல் முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (சிகன்காரிகுணமுண்டு.)

கருஞ்சுரகம்.—காப்பன்-இரணம்-பிடைரோகம்-பிளிசம்-சிரக்கு முதலியவைகளைப்போக்கும், இவை (உஷணகாரிகுணமுண்டு.)

காட்டுச்சீரகம்—வாதகுன்மம்-பிரமேகம்-பித்தசீதளமுதலியவை  
களை நிவர்த்திக்கும், இவை (உஷ்ணவாரிகுணமுண்டு.)

சோம்பு—வயற்றுவி - பீலிகை - சுரோணிதவாய்வு-பித்தபீணி  
சம்-நாவாட்சி முதலியவைகளை நீக்கும், இவை (பித்தசீ  
தளகாரிகுணமுண்டு.)

வாய்விளங்கம்—பொருமல்-மலச்சிக்கல்-மாந்தம்-கோழை முத  
லியவைகளைப்போக்கும், இவை (வாதரோகநிவாரணி.)

தக்கோலம்—பித்தபாண்டி-மலக்கட்டு - சுரமுதலியவைகளைச்சா  
ந்தமாக்கும், இவை (வீரியவர்த்தனக்குணமுண்டு.)

மார்போகவரிசி—நினைவு-சொரி-கிரங்கு - வெடிக்கிரத்திமுதலிய  
வைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (பித்தரோகவிருத்திகு  
ணமுண்டு.)

வாலுளுவையரிசி—இரணம்-புடை - வயற்றுக்கடுப்பு-நீர்ச்செ  
ப்பு, கரும்புள்ளிமுதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை  
(விஷரோகநிவாரணி.)

ஆனைத்திப்பிவி—பீணிசம் நீரோற்றம்-நலைப்புட்டல்-கரப்பான்-  
தொண்டைக்கம்மல்-கடரோக முதலியவைகளை நிவர்த்தி  
க்கும், இவை (சிலேத்துமதொந்தரோக நிவாரணி.)

திப்பிலிமூலம்—சுதயகாசம்-சுக்கிலவாய்வு-வாய்க்கைத்தல்-நா  
வாட்சி முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (பித்த  
சேத்துமரோகநிவாரணி.)

வால்மிளகு—பசிமந்தம்-பிரமேகம்-நாபிரோணம்-மலச்சிக்கல்-பித்  
தகுன்ம முதலியவைகளைப்போக்கும், இவை (ஊஷ்ண  
ரோகநிவாரணி.)

வெண்டிலகு—உஷ்ணசீதளம் வாதகபரோகம்-ஆதிசாரமுதலிய  
வைகளைச்சாந்தப்படுத்தும் தீபனமுண்டாம், இவை (உஷ்  
ணசீதளகாரிகுணமுண்டு.)

சிம்மரத்தை—சுனை-இருமல்-சுரோணிதவாதம்-சீதளம்-இரத்த  
வாந்திமுதலியவைகளைச்சாந்தப்படுத்தும், இவை (சுரோ  
ணிதவாதநிவாரணி.)

விவாமிச்சு—கண்ணெரிச்சல்-பித்தசீதளம்-மெய்யெரிச்சல் முத  
லியவைகீக்கும், இவை (உஷ்ணசுரநிவாரணி.)

பரங்கிப்பட்டை—விஷம் புடை-மேகவிரணம்-பிரமேகம்-கா  
கம்-சொரி நஷ்டமலம் குழிப்புண் - புரை - குட்டமுதலிய  
வைகளைப்போக்கும், இவை (மேகரோகநிவாரணி.)

சிறுலவங்கப்பட்டை—விஷரோகம்-பித்தரோகம்-விந்து சேதமு  
தலியவைகளைகீக்கும், இவை (பித்தரோக நிவாரணி.)

பெருலவங்கப்பட்டை—வயற்றுக்கடுப்பு-உஷ்ணரோகமுதலிய  
வைகீக்கும், இவை (பித்தகபநிவாரணி.)

லவங்கப்பத்திரி—ரோகம் கிரகணி-நாகம்-பிரபியம் அருசிமுத  
லியவைகளைப்போக்கும், இவை (விந்து நீற்றுக்குணமு  
ண்டு.)

லவங்கம்—அரோசகம்-வாந்தி-பித்தரோக முதலியவைகளை நீக்  
கும், இவை (உஷ்ணபித்தநிவாரணி.)

சாதிகாய்—சுனை-இருமல்-அதிசாரம்-உஷ்ணபேதி - கிரகணி-  
அத்திஜூஷ்ணம் நித்திராபங்க முதலியவைகளை நிவர்த்தி  
க்கும், இவை (தாதுவிர்த்திகுணமுண்டு.)

சாதிபத்திரி—உட்சரம்-ஊஷ்ணம்-அரோசகம்-வாய்கீரூரல்முத  
லியவைகளைகீக்கும், இவை (வீரியவர்த்திக்குணமுண்டு.)

தாளிசப்பத்திரி—இருமல்-இறைப்பு-சுனை-காசம்-உட்ருடி-நாப  
சாரமுதலியவைகளை நீக்கும், இவை (சகலபித்தரோகநி  
வாரணி.)

கூர்க்கடகிருங்கி—ஆமாணம்-முக்குகணம்-ஊதுகணம் வயற்றி  
ரைச்சல்-இருமல் முதலியவை நீக்கும், இவை (காய்கை  
தணிப்புக்குணமுண்டு.)

சிறுகாகப்பு—விழிப்புக்கைச்சல்-உதிர்ச்சிக்கல் - இரைச்சல்பேதி-  
கை-கால் மெய்யெரிச்சல் முதலியவைகளை நீக்கும், இவை  
(நாபிரணச்சஞ்சிவி.)

பேரத்தை —வாதாதிக்கம்-பிடரிவலி- நீற்செரிப்பு- நீர்மம்-  
சலதோஷமுதலியவைகீங்கும், இவை (ருதுதோஷவிவா  
ரணி.)

வசம்பு.—வலிரோகம் பிவினை-வாதரோக முதலியவை நீங்கும்,  
இவை (விசோனகாரிகுணமுண்டு) கருக்கெஞ்சல் சீபதிக  
ட்டும்.

வட்டத்திருப்பி —கரம்-பித்தாதிக்கம்- கிரகணி - சொரிமுதலிய  
வைகளைப்போக்கும், இவை (மாமிசத்தாது விருத்தினி.)

கோஷ்டம்.—எலிவிஷம் சில்விஷம்-புடைதாதுஷ்டம்- பிரமே  
கரோகம் - பித்தரோக முதலியவைகளை நீக்கும், இவை  
(பிரசவரோகவிவாரணி)

அதிமதரம்.—ஆஸ்திவெட்டை-குய்விரணம்-நாவாட்சி - இரு  
மல்-கிறுகிறுப்பு - நீர்க்குத்தம் - தாதுஷ்ட முதலியவை  
களை நிவர்த்திக்கும், இவை (தாபரோகவிவாரணி.)

அதிவிடயம்.—பேதி - வாந்தி - ஈனரோக முதலியவைகளை நீக்  
கும், இவை (பித்தவ்ருஷண விவாரணி.)

ஆக்ராகாரம்.—நாவாட்சி - வாதுபித்த ரோக முதலியவைகளைப்  
போக்கும், இவை (ஐலவ்ருஷணமுண்டு.)

கடுகுரோகணி.—மலச்சிக்கல்-கபரோகம்-கணவெட்டை-பொரு  
மல்-மரந்தமுதலியவைகளை நீக்கும், இவை (இரிதோஷ  
விவாரணி.)

பிதரோகணி.—கண்ணிமைரோகம்-ஆவயவத் தாடிப்பு மூத்திரக்  
கிரிச்சின முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (நீர்ச்  
செரிப்புவிவாரணி.)

செவியம்.—அத்திலுஷணம்- தேகக்குத்து-நெஞ்சவிரணம்- பழ  
ஞ்சரம்-சன்னிபாதமுதலியவைகளை நீக்கும், இவை (அத்  
திலுஷணவிவாரணி.)

சடாமாஞ்சி.—சில்விஷம்-அழலை-விழிநோய் முதலியவை நீங்கு  
ம், இவை (உஷணசிதஷுகாரிகுணமுண்டு.)

மாசக்காய்.—கணச்சுரு-உட்குரு-புத்சுரு-பித்தச்சுரு முதலிய  
வைகளைப்போக்கும், இவை (கரப்பன் ரோகவிவாரணி.)

சூரத்துலிவாகை.—பொருமல்-விம்மல் வயிற்றுடைவு - உஷண  
பேதி குடல்பிரட்டல்-வாதபித்த தொந்தரோக முதலிய  
வைகள் நீக்கும், இவை (சிதஷுகாரி-விசோனகாரிகுண  
முண்டு.)

வெப்பாலையரிசி.—கரப்பன்-கலென்-வயிற்றுப்பிச்சம் - வாதுரோக  
முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (நீருத்துக்குண  
முண்டு.)

விழலரிசி.—பித்தகரம்-அழற்பிரமேகம்-வியர்வைரோகமுதலிய  
வைபோம், இவை (உஷணகாரிகுணமுண்டு.)

தூமம்.—ஐயகரம்-இனாச்சல்பேதி-கிரகணி-சேத்துமகாசம்- பசிம  
ந்தமுதலியவைகளைப்போக்கும், இவை (அதிவிவா உஷ  
ணகாரிகுணமுண்டு.)

வெந்தயம்.—எலும்புருக்கி-கணக்காய்ச்சல்-கணக்கழிச்சல்- சிதர  
த்தபேதி பித்தகாசம்-வெப்பமுதலியவை நீங்கும், இவை  
(மலபந்தனகாரிகுணமுண்டு.)

சூராசாணி.—நீர்ப்பெருக்கு நாபிரெணம் - வயர்கடுப்பு-கரப்பன்-  
கபரோகமுதலியவை நீங்கும், இவை (பித்தாதிக்ககுண  
முண்டு.)

சதகுப்பி.—கர்ணவாதம்-ஈனரோகம்-சீலதோஷம்- குய்யக்கடுப்பு  
முதலியவைகளைப்போக்கும், இவை (வாதசேத்துமரோ  
கவிவாரணி.)

நன்னி.—அத்திலுஷணம் பித்தாதிக்கம்-மலச்சிக்கல்- எலும்புரு  
க்கி-மேகச்சுருமுதலியவைகீங்கும், இவை (நீர்ச்சுரப்பு  
குணமுண்டு.) அன்றி யோகங்கிரிச்சேராமல் தனித்து  
ண்ணில் மதுமேகமுண்டாம்.

சித்திரமூலம்.—கிரந்தி கொருக்குப்பன் - கக்கில கரோணிதவா  
யவு-மகோதாமுதலியவை நீங்கும், இவை (வாதரோக  
விவாரணி.)

கடுகு.—சில்லிஷம்-வயற்றுப்பிசம்-நளிரோகம்- அக்கிலிமந்தம்-  
முடக்குவாதம்-கைகால்-குத்தல்-முதலியவை நீங்கும்,  
இவை (தசைரோகநிவாரணி.)

சிவதைவேர்.—பித்தரோகம்-சூரம்-மலச்சிக்கல்-முதலிய  
வைகளைப்போக்கும், இவை (விசேசனகாரிகுணமுண்டு.)

மஞ்சள்.—சலதோஷம்-சிரோகம்-நாகிகாப்பிரோகம்-பிரமி-  
யம்-பூச்சுகடி-இரண்முதலியவைகளை நிவர்த்திக்கும்,  
இவை (கபரோகநிவாரணி.)

மரமஞ்சள்.—உட்சரம்-கணமாந்தம்-அழலைநோய்-கணச்சரம்-  
அரோசகமுதலியவைபோம், இவை (அழலைரோக நிவா-  
ரணி.)

சிறுதேக்கு.—பிசைதோஷம்-நீர்க்கோவை-நவிரச்சரம்-உட்-  
சூரி-முதலியவைகீங்கும், இவை (இரிதோஷநிவாரணி.)

சீந்தில்.—சுரமாந்தம்-கணமாந்தம்-உஷ்ணபித்தரோகமுதலிய  
வைகளை நிவர்த்திக்கும், இவை (அதிபிபனக் குணமுண்-  
டாம்.)

பன்னீர்ப்பூ.—ஊஷ்ணரோகம்-சூம்யவிரணம்-சீல்வாதமுதலிய  
வைகளைப்போக்கும், இவை (விசேசனகாரிகுணமுண்டு.)

சன்னராஷ்டகம்.—வாய்வு-தினவு-மந்தம்-கணச்சூரி-மாந்தவலி-  
சலதோஷம்-கொழைக்கட்டுமுதலியவை நீங்கும், இவை  
(உஷ்ணகாரிகுணமுண்டு.)

தேவதாரி.—நாப்பட்டசரம்-சரீரஹ்ணம்-நாசித் துவாரநோய்  
முதலியவைபோம், இவை (உஷ்ணவாதக்குணமுண்டு.)

அசமநாகம்.—வாந்தி-அரோசகம்-வரட்சி-தினவு முதலியவை  
களை நிவர்த்திக்கும், இவை (பித்தரோகநிவாரணி.)

முத்தக்காசு.—சரம்-பித்தம்-கைகாலெரிவு-ஊஷ்ணமுதலியவை  
நீங்கும், இவை (அதிபிபனநிவாரணி.)

லவணங்கள் உடுக்கு பெயர்களுங்குணங்களும்கூட.

கரியப்பு.—பசிமந்தம்-சிரணமின்மை-வயறுப்பிசம்-இரைச்சல்  
முதலியவைகளை நீக்கும்.

கல்லப்பு.—தேகக்குத்தல்-பித்தம்-ஊஷ்ணம்-அட்டகுன்மம்-  
கபம்-வாந்தி முதலியவைப்போக்கும்.

கம்பியப்பு.—அட்டகுன்மம்-நீர்க்கட்டு-முத்திரக்கிரிச்சனம்-நீர்-  
ச்செரிப்பு-நீர்ச்சருக்கு முதலியவை நீங்கும்.

அட்டுப்பு.—சுரக்கட்டி-பயித்தியரோகம்-புளியேப்பம்-அரோ-  
சகமுதலியவை நீங்கும்.

நையலுப்பு.—பிசைரோகம்-சீல்நோய்-அழலைச்சரமுதலிய  
வைபோம்.

இந்துப்பு.—மலச்சிக்கல்-வயற்றுநாவு-சுக்கிலசேத்துமம்-கபரோ-  
கம்-வாதரோகமுதலியவை நீங்கும்.

கருப்புப்பு.—பித்தசரம்-சீல்வாத-வாதநோய்முதலியவைபோம்.

கந்தகஉப்பு.—தசைஆதல்-அண்டவாய்வு-பாண்டுவீக்கமுதலிய  
வைகீங்கும்.

சவுட்டுப்பு.—நீர்த்தோஷம்-மலபந்தம்-அக்கிலிமந்தமுதலியவை  
போம்.

மரவுப்பு.—பித்தவெரிச்சல்-வீக்கம்-செரியாமந்த முதலியவை  
நீங்கும்.

சவுக்காரம்.—வாதகுன்மம்-வாதநீர்மந்தம்-விஷநீர் முதலியவை  
நீங்கும்.

நவாசுதாரம்.—குன்மநோய்-பித்தவெரிச்சல்-மலமந்தம்-பசிமந்-  
தம்-சுரக்கட்டி-சில்லிஷங்கள் நீங்கும்.

வழையப்பு.—சுக்கிலசரோணிதவாய்வு-தமரவாய்வு-சீல்வாய்வு-  
உதரக்கட்டி முதலியவை நீங்கும்.

அமுரியப்பு.—பித்தவாதாதிக்கம்-நிசிரீர்த்துமம்-நாகிகாப்பிரோ-  
கரோகமுதலியவை நீங்கும்.

## சுரோரத்தினவயித்தியபூஷணம்.

பிடாலவணம்.—சிறுநீர்க்குற்றம் - பீலிகை ரோக முதலியவை போம்.

துறையுப்பு.—நீர்க்கிரிச்சனம்-மலாசகம்-திருமிரோகமுதலியவை நீங்கும்.

பாறையுப்பு.—சச்சுவாதம் உதிரச்சிக்கல்-பிரசவித்தவருக்கு அருக்குமுதலியவைநீங்கும்.

வெண்காரம்.—தினவு - நீர்க்கட்டி - நீர்ச்சருக்கு - புழுவெட்டு உஷ்ணரோகமுதலியவைபோம்.

படிபாசம்.—உஷ்ணப்பிரமேகம்-தேகஅழலை-சுக்கிலவூஷ்ணபுலியவைபோம்.

யவாசுாரம்.—வாய்வு-வீக்கம்-அடிவயிற்றுவுலே-தூலதேகம்-தகபரோகமுதலியவைநீங்கும்.

தும்பச்சாரம்.—சிலேத்துமகபம்-மேற்கவாசம்-பொருமல்-இசு முதலியவைநீங்கும்.

சத்திசாரம்.—அக்கினிமந்தம் - பித்தவாததொந்தாசம் - தேழை-முத்திரச்சிக்கல்முதலியவை நீங்கும்.

உமலிசாரம்.—குடல்பிரட்டல் - முத்திரக்கிரிச்சனம் - விம்மல்-முதலியவைபோம்.

வெள்ளையுப்பு.—வாதகபரோகம்-எரிசூன்மம்-செரியாமந்தமுதலியவைபோம்.

உருத்திரஉப்பு.—உருத்திரவாதம் சச்சுவாதம் - முகவாதஜன்னி முதலியவைநீங்கும்.

### உலோகங்களின் குணங்கள்.

தங்கம்.—அழலை-பிரமேகம்-சன்னிபாதம்-காசம்-வெண்குட்டம்-புடைமுதலியவை நீங்கும். இவை (வீரியவிறுத்திக்குணமுண்டு.)

வெள்ளி.—வெடிகுலை-பக்கச்சுலை-மூலநோய் - சிரந்தி-மேககாங்கைமுதலியவை நீங்கும், இவை (தாதுவிறுத்திக்குணமுண்டு.)

## சுரோரத்தினவயித்தியபூஷணம்.

சுரு

தாம்பரம்.—வாதரோகம்-காசன்னி-குழிப்புண் - பிள்ளை-பாண்டி - பீலிகை-விழிநோய் கிருமிரோக முதலியவைநீங்கும், இவை (குட்டரோகநிவாரணி.)

ஆயம்.—பாண்டு-காமாலை-புடை-தூலதேகம்-காசம் - வீக்கம்-தமரகம்-சச்சு-நீரோற்றமுதலியவைநீங்கும், இவை (வாதரோகநிவாரணி.)

காந்தம்.—வாதுபாண்டு-மனோதரம்-பீலிகை - காச்சக்கட்டி-நீராமைக்கட்டி-சலபினிசமுதலியவை நீங்கும், இவை (நீரோற்றநிவாரணி.)

மணரோம்.—சோபைரோகம்-பாண்டிரோகம் - காமாலைரோகம்-விஷபாதரோகம்- அஸ்திகரோகம் - பாண்டவெருப்பு முதலியவைநீங்கும், இவை (தூலரோகநிவாரணி.)

வெள்வங்கம்.—பிரமேகம்-மூத்திரப்பெருக்கு-பலயினம்- மந்தரகாசம்-அக்கினிமந்த முதலியவைகளைப்போக்கும், இவை (மூலரோகநிவாரணி.)

சுருவங்கம்.—கிரகணி-வயற்றுவுலே-சில்லிஷம்-வண்டுகடி - மேகரோகம்-புடை-பெப்புரோகம்-ஞன்மம்- குட்டரோகமுதலியவைநீங்கும், இவை (மேகரோகநிவாரணி.)

நாகம்.—குழிச்சல்-சனை-எலும்புருக்கி-மூக்குவெள்ளை-கெற்பச்சுலை-கெற்பப்புழு - முளைமூலம் - பவுத்திரமுதலியவை நீங்கும், இவை (மேகவூஷ்ணரோகநிவாரணி.)

மேற்கூறிய முலிகைகள், பாஷாணங்கள், சுற்றவைகள், லவணங்கள், உலோகங்கள் முதலியவைகள் யோகங்களிற் சேர்ந்துவருகின்றமையால், அதனதன் சத்துக்களும், குணங்களும், புத்திமாள்களாகிய பண்டிதர்களறியும்பொருட்டு இங்ஙனம் வரையலாயிற்று.

ஆன்றி, சிலாசத்துக்கல்லநார்முதலிய உபாசனையோகக்கட்டின்மையால் இங்ஙனம் கூறுது இங்ஙனலின் பற்பபாகத்தில் தனித்தனி யோகங்களாகச் சொல்லப்படும்.

சரக்குகளின் சுத்தி.

சுத்திச்சுத்தி.—ஒருபலம் ரசத்தைசெங்கல்மாத்தாளிலும், மஞ்சள் னுளிலும் வகைக்கு ஒருமணி நேரமாட்டி ஒருபடிமேனிச் சாற்றிலிட்டு அடிப்பேற்றி சரர் சுண்டும் வரையிலெரித் தெடுக்கவும்.

கெந்தகச்சுத்தி.—ஒருபலம் கெந்தகத்தைப் பசுவின் நெய்யினுருக்கி-எ-விசை பாலில்சாய்த்துப் பின் தூரயிலேச்சாம்பலும் நாகதாளிப்பூச்சாம்பலும் சுமன்சேர்த்துப் பாண்டத்திட்டு மேற்படிகெந்தியை உட்பொதிந்து சிறு தீயாயிரண்டு ஜாமமெரித்தெடுக்கவும்.

இலங்கச்சுத்தி.—ஒருபலம் லிங்கத்திற்கு தேன் - நிம்பழச்சார், முலைப்பால், ஆவன்பால், குப்பைமேனிச்சார் இவைகளைச்சுமன்கொண்டு இரண்டு ஜாமம் சுருக்கிட்டுடுத்து ஒருபலம் காரியத்தை ஒட்டிவிட்டுருக்கி இரண்டு பலம் தாளகப்பொடியைக்கிராசியப்பொடியாகும், அப்பொடியை முலைப்பாலாலாட்டி வை. லிங்கத்திற்கு கவசித்து மணலிகைட்டி உலர்த்தி ஜாண் சவுக்கக்குழியில் உயி புட்டிடவும்.

பூரச்சுத்தி.—ஒருபலம்பூரத்தை முலைப்பாலில் ஒருஜாமம் வெள்ளரித்தயிலத்தில்கூட ஜாமஞ்சுருக்கியித்தெடுத்துகொள் வங்கம் பலம்-க, நாகம்பலம்-க, சூதம்பலம் - க, வெடிப்பு பலம்-க, இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டறைத்துவைக்க ஜயகீராரும், அச்செய்கீரை மேற்படி பூரத்துக்கு அப்பி கோத்தகட்டில் சுருக்கியவும்.

வீரச்சுத்தி.—ஒருபலம் வீரத்தை மிளகு கியாழத்தால் இரண்டு ஜாமஞ் சுருக்கிட்டுடுத்து மிளகை அறைந்துக் கவசித்து சோற்றுப்புபடி-சி, கற்பூரம் பலம்-க, பொடித்துச் சேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு ஷே கவசித்த வீரத்தை உட்பொதிந்து சிறுதீயாய் இரண்டுஜாமமெரித்தெடுக்கவும்.

பாஷாணச்சுத்தி.—ஒருபலம் பாஷாணத்தை அவுரிச்சாற்றில் நாலுஜாமஞ் சுருக்கியித்து பின் வெள்ளெருக்கன் பாலில் ஒருஜாமஞ்சுருக்கியவும்.

நாபிச்சுத்தி.—ஒருபலம்நாபியை சாணிச்சார், துதுகாச்சார், வெண்பருத்தியிலேச்சார், ஆவன்கோமயம் இவைகளில் தனித்தனி வகைக்கு ஒருஜாமம் டோர்லாந்திரமாய்க்கட்டியெரித்துப் பின் ஏரண்ட இலையைச் சுற்றி கரிநெருப்பில் சிறுகவாட்டி பெயித்து முன்பு கோமயத்திலும் பின் ஆவின் பாலிலும் கழுவி பெயிக்கவும்.

தாளகச்சுத்தி.—ஒருபலத்தாளகத்திற்கு கீழ்மேல்கற்சண்ணம்படியிட்டு ஈச்சுக்கள்ளினால் - எ- விசைத்தாளித்துச் சிறு துண்டுகொக்கிச்சிலையில் தளர்ச்சியாய்பூட்டடைகட்டிகோமயத்தில் ஒருஜாமம், காடியில் ஒருஜாமம் ஆவித்தெய்தத்தகிளிரஞ்சல்சண்ணத்திலிட்டு அடிப்பேற்றி ச-ஜாமமெரித்தெடுக்கவும்.

மனோசிலேச்சுத்தி.—ஒருபலம் மனோசிலையை வெண்மேகத்தின் கோமயம், உளுந்துவெந்த தண்ணீர், காடி, நிம்பழச்சார் இவைகளில் தனித்தனி இரண்டு ஜாமம் கிரிகட்டி பெயரித்தெடுக்கவும்.

கெவுரிச்சுத்தி.—ஒருபலங்கெவுரியை பாவையர்பாலில்முன்முநா னுரவைத்து கொட்டைக்கரீந்தைச்சாற்றில் இரண்டுஜாமஞ் சுருக்கு தாக்கவும்.

துருகச்சுத்தி.—ஒருபலத்துருகை அமுரியில்-எ-ஜாமம் ஆவன்கோமயத்தில்இரண்டுஜாமம்,நிம்பழச்சாற்றில் ஒருஜாமம்ஆவின்பாலில் ஓ சாமம் கிரிகட்டியெயிரிக்கவும்.

நாகச்சுத்தி.—பத்துபலஞ்சிறுகண்ணகத்தை இலுப்பெண்ணையில்-எ-விசை, புளித்தமோரில்-கூ-விசை, பழச்சாற்றில் யக-விசை, எருக்கன்பாலில்-ரு-விசை, தனித்தனி உருக்கிச்சாய்த்துப்பின்நாகமல்லி இலையறைத்துக்கவசித்துக்கிலைவனுக்கச்செய்து கரி-எருவில்-ஈ-புட்டமிட்டெடுக்கவும்.

அயச்சுத்தி.—ஐந்துபலம் அயப்பொடியை நிம்பழச்சாற்றில் ஒரு நாள் வுரவைத்தெயித்துக்கழுவி அயச்சட்டியில் நெடி அரப்பொடியிட்டு எள்ளெண்ணெய்வார்த்து ஒரு ஜாமம் வறுத்துகாடிவிட்டுக்கழுவிருவேலம்பட்டைச்சாற்றில்

வேகவைத்தெடுத்து நிம்பழச்சாற்றிலகமுனியெடுத்துகா-  
கம், ரசம், வீரம், வெடியுப்பு வகைக்குப்பலம்-க-கல்வத்தி  
ட்டறைத்தெயரீரில்மேற்படி அரப்பொடியை ஒருநாள்  
வூரவைத்தெடுக்கவும்.

காந்தசூத்தி.—ஒருபலம் ஊசிக்காந்தத்தை துண்டுகளாக்கிமேற்  
படிஜெயரீரில் ஒருநாள் வூரவைத்து சம்பிரச்சார், பழைய  
யகாடி, புளித்தமோர் இவைகளை ஒன்றுபடுத்தி ஷே கா  
ந்தத்தையிட்டிச்சுண்ட யெரிக்கவும்.

அப்பிரோகச்சுத்தி.—ஆட்டுக்கோமயம், குதிராமுத்திரம், கேச  
ரிமுத்திரம், அமுரி, யானைமுத்திரம் இவைகளைச்சமன்  
கொண்டு பாண்டத்திட்டு பத்துபலம் அப்பிரோகை குர  
ட்டினால் பிடித்து ஒல்க்கடத்தில் காய்ச்சிக்காய்ச்சிப்பொ  
டியாரும்வனையில் தோய்த்து அடியில் விற்கும் சந்தை  
யெடுத்து சுணையுள்ள நெல்லை ஒக்கச்சேர்த்துச்சிலையில்  
ட்டிப்பிழிந்தெடுக்கவும்.

மணரோச்சுத்தி.—ஐந்துபலம் மணரோத்தை வெள்ளாட்டுக்கோ  
மயத்தில் ஒருநாளுரவைத்து பொற்றலைக்கையான்சார்,  
நிம்பழச்சார்சமன்சேர்த்துச் சுண்டயெரித்தெடுக்கவும்.

வங்கச்சுத்தி.—ஒருபலம் வங்கத்தை வேப்பெண்ணெயில்-எ-வி  
சை-கற்றழைச்சோற்றில்-எ-விசை, பொன்னுங்கண்ணி  
ச்சாற்றில் - எ-விசை தனித்தனி உருக்கிச்சாய்த்தெடுக்  
கவும்.

வெள்வங்கச்சுத்தி.—ஒருபலம் வெள்வங்கத்தை இலுப்பெண்ணெ  
யில்-எ-விசை, ஆதிதிண்டாப்பாளைச்சாற்றில்-எ-விசை,  
வெள்ளைவாடாமல்லியிலைச்சாற்றில் எ-விசை தனித்தனி  
உருக்கிச்சாய்த்தெடுக்கவும்.

தாம்பரசுத்தி.—சல்லிந்தாகதனை புளித்த மோர், சாணிப்பால்,  
எருக்கன்பால், எள்ளெண்ணெய், ஆவினோமயம், ஆவி  
ன்பால், தேசிச்சார், கற்றழைச்சார், பொன்னுங்கண்ணி  
ச்சார், பழையகாடி இவைகளில் தனித்தனி எவ்வேழு

விசைக்காய்ச்சிக் காய்ச்சித்தேயத்தெடுத்துப் பின்மேனி  
இலையறைத்துக்கவசித்துக் குஞ்சாச்சாணத்தால் புடமிட்  
டெடுக்கவும்.

இன் னூலிங்குரிய அலுஷதயோகங்குளிற்சேரும் சிலமுக்கி  
யமான சுத்திகளைமாத்திரஞ் சொல்லப்பட்டது.

ஆன்றோர்களாலியற்றிய வயித்திய்கிசந்தங்களில் காரகா  
ங்களின்று அலுடதங்கள் பயன்படாதென்றும் ரோகங்களை நிவர  
த்திசெய்யாதெனக்கூறியுமதைக்கண்ணாறுது சிலர் அவ்வவர்கள்  
கருதியவாறு அலுடதங்களை முடிப்பித்துக் கையாண்டு ஒருகின்  
றமையால், அவ்வண்ணஞ்செய்யாது கருதி இங்ஙனம் காரகாங்  
களையெய்நீர்களைச்சொல்லப்படும்.

ஜெயநீர்கள்.

வெடியுப்பு ஜெயநீர்.

கல்லுப்பு கந்தகவுப்பு-அமரிப்பு-தேதியுப்பு-இந்தப்பு-  
துளையுப்பு வகைக்குப்பலம்-உ, சினம்-நாட்டுச்சாரம்-சூடன்-வீரம்-  
பூரம்-துருசு-வெண்காரம்-பேதி-தசதிட்சைப்புநீர்-வகைக்குப்ப  
லம் கால்-எ-ங் காய்ச்சல் கம்பியுப்புபலம்-கரி, இவைகளையொன்று  
சேர்த்துக்கல்லத்தில்பொடித்து-டு பங்குசெய்துஒருபங்கைப்பனி  
நீரால் ஜாமம்-க, தேசிச்சாற்றால் ஜாமம்-க, வெள்ளாறுன்பா  
லால் ஜாமம்-க, அமுரியில் ஜாமம் க, அண்டவெண்கருவுல் ஜா  
மம்-ச, ஆட்டிச்சிமலில்லைகளாகத்தட்டி வெண்கலம்போல ரவியு  
லர்த்தி ஒட்டிவிட்டு மேலோடுமுடி மணசிலை வதுக்கச்செய்து  
டு-எருவில் புடந்தீர்த்து இகற்கு கால்பங்கு நாட்டுச்சாஞ்சேர்  
த்துப்பொடித்துப்பிங்குண்டினேட்டிவிட்டு பனியில் வைக்க ஜெ  
யநீராகும். இந்த ஜெயநீரால் மறுபங்கையறைத்தச்சிவல்லிக  
ளாக்கி ரவியுலர்த்தி டு-எருவில் புடமிட்டெடுத்துக்கால்பங்கு நா  
ட்டுச்சாஞ்சேர்த்துப்பொடித்துப்பனியில் வைக்க ஜெயநீராகும்,  
இங்ஙாறு மந்தையமுன்றுபங்குகளையும் முன் சொன்னதைப்போ  
ன்று செய்து சாஞ்சேர்த்து ஜெயநீர் எரக்கவும், ஆகிஜெயநீரில்  
வீரம்-பூரம்-புழுது-சூருவண்டு-வச்சகாபி வகைக்கு கரி-உ-எ-  
பொடித்துப்போட்டுப் பதனஞ்செய்யவும்.

சாரஜெயகீர்.

நாட்டுச்சாரத்தை மேற்படி வெடியுப்பு ஜெயகீரில் தோய்த்துப் பிங்கான் பிளேட்டில் வைத்து ரவியலத்தவும், இவ்வாறு, நாள்ஒன்றுக்கு-௭-தடவைவிதம்-௭-நாள்செய்து-பொரிகாரம் சனக்காரம்-விரம்-குடன்-கசதிட்சைப்பூரீர் - பூரம் இவைகளைச்சமன்வாணெடு பழச்சாற்றலாட்டி மேற்படி சாரத்திற்குக்கிழட்டிக் கற்சண்ணமத்தியிலிட்டு ஆதிப்பேற்றி ஆவானாயின் விரகால் ஒரு ஜாமம் கமலாக்கிரியாபெரித்து வாய்ச்சு சண்ணமாகும், அச்சுண்ணத்தைப்பனியில் வைக்க ஜெயகீராகும்.

ஆறுவகைஜெயகீர்.

அருசு-படிகாரம்-வெண்காரம்-தசதிட்சைப்பூரீர் - நாட்டுச்சாரம்-குவினாமட்டை வைக்கருப் பலங்கு, ஒக்கச்சோத்துப்பொடித்து அபச்சட்டியில்-கலி-பலம் வெடியுப்பை இட்டு ஆடுப்பேற்றி உருகும்போது மேற்படி பொடியைக்கொஞ்சுவ கொஞ்சமாய்க் கிராசமிட்டுக் கிளிக்கொண்டிருக்கவும், பொடியெல்லாஞ்சென்றபின்பெருக்கி அத்துடன்-இ-பலம் வவாச்சாரஞ்சேர்த்துக்கல்லரிட்டு வெள்ளெருக்கணயாலால் இரண்டு ஜாமமாட்டிப் பிங்காணி லப்பி பனியில்வைக்க ஜெயகீராகும்.

நாகஜெயகீர்.

பத்துபலம் திருகண்ணுக்கத்தை வுருக்கி மூன்று பலம் ரசம் சேர்த்து வெட்டைப்படுக்கி சார ஜெயகீரால் நாது சாமமாட்டி வட்டிசெய்துலுக்கித் கற்சண்ணமத்தியிலிட்டு-௭-வாட்டியில்புடமிட்டெடுத்து வெண்காரம்-சாரம்-கற்சண்ணகீர் - படிகாரம்-வெடியுப்பு-பூரீர்-விரம்-வைக்கருப்பலங்கால் ஒக்கச்சேர்த்து நாற்சதுரக்காணிப்பாலாட்டிப் பிங்கான் பிளேட்டில்லப்பி பனியில் வைக்கஜெயகீராகும்.

விரஜெயகீர்.

சாரஜெயகீர்ச்சண்ணம் விரம் - பூரம் சமன்கொண்டு உமிழ்நீராலாட்டி அருசுக்கு அங்கிழட்டி யுலுத்திச் சண்ணம்புச்சிலை செய்து ஒட்டிவிட்டு மண்சிலை வலுக்கச்செய்து கலி எருவில் புடமிட்டச்சண்ணமாகும், ஒருபலம் விரத்தை அப்பிரோகத்தகட்டிலிட்டு வெடியுப்புஜெயகீரால் ஒருமணிநேரஞ்சுருக்கிட்டு மேற்படி அருசு சண்ணத்தைச் சாரஜெயகீரால் பத்தித்து விரத்துக்கக்கிழ-உலுத்தி ஒட்டிவிட்டு ௭ - சிலை வலுக்கச்செய்து கலி எருவில் புட்டெடுத்தும் கால்பங்கு நாட்டுசாரஞ்சேர்த்துப்பொடித்து நாள் பிளேட்டிலிட்டுப்பனியில் வைக்கஜெயகீராகும்.

கட்டினங்கள்.

இலிங்கக்கட்டு.

சத்தித்தலிங்கம் பலம்-க, அப்பிரோகத் தகட்டிலிட்டு வெடியுப்பு ஜெயகீரில் மணி-க, சாரஜெயகீரில் மணி-க, நேரஞ்சுருக்கிட்டு வில்வப்பழத்திலிட்டு மண்சிலைசெய்து லகுபுடமைத்துபோட்டு கத்தகம்-நாளாகக்-அரப்பொடி-மனோசிலை வைக்குக் கழஞ்சு க இவைகளை ஒன்றுசேர்த்து சாரஜெயகீராலாட்டி மேற்படி விங்கத்திற் கத்திழட்டி ஒட்டிவிட்டு மண்சிலைவலுக்கச்செய்து கலி எருவில் புடமிடக் கட்டிம் தக்கவனுபாணங்களில் திட்ட காகவை வி-சாரம்-வாதரோகம் சிதளம்-ஜன்னிமுதலியவை நீங்கும்.

பூரக்கட்டு.

ஒருபலம் பூரத்தை ஆறுவகைச்செயரீரில் ஒருமணிநேரஞ்சுருக்கிட்டு ஒட்டிவிட்டு இரண்டுபலம் படிகாரத்துனைக்கொட்டி திபாக்கிரியாபெரித்து படிகாரம் பூர்க்கும் லலையில் பிரட்டிக் கொண்டேயிருக்கக் கட்டிம், தக்கவனுபாணங்களில் திட்ட கைகால் பிடிப்பு-சச்சுவரதம்-தக்கிலகரோணிதலாதம் வாதசாரம்-கைகால் குடைச்சல் கல்வாதமுதலியவை நீங்கும்.

வீரக்கட்டு.

ஒருபலம் வீரத்தை சாரஜெயகீரால் ஒருமணிநேரஞ்சுருக்கிட்டு ஒட்டிவிட்டுக் கிழமேல் கற்பூரம் பலம்-௨-பொடித்துவைத்து மேல்முடி மண்சிலை வலுக்கச்செய்து-இ-எருவில் புடமிடக் கட்டிம், தக்கவனுபாணங்களில் திட்ட ஜன்னி-பிரவீச்சு-முதலாத ஜன்னி-வாதாத்தஜன்னி-பிடரிவலி-செற்பஜன்னி-கரஜன்னி தோவமுதலியவை நீங்கும்.

பாஷாணக்கட்டு.

ஒருபலம் பாஷாணத்தை வீரஜெயகீரால் ஒருமணிநேரஞ்சுருக்கிட்டு திருகுக்களியை அளந்ததுக் கவறித்து மண்சிலைசெய்து-இ-எருவில் புடமிடக் கட்டிம் கரஜன்னி-மலைச்சாரம்-விஷச்சாரம்-நரிச்சாரம்-மாலச்சார முதலியவைநீங்கும்.

தாளகக்கட்டு.

ஒருபலந்தாளகத்தை அறுவகைச் செயரோல் மணிநேரஞ் சுருக்கிட்டு நரிவெங்காயத்தை அறைத்துக்கவசித்து உலர்த்திக்கு மிஷையிவிட்டு மண்சீலை வலுக்கச்செய்து - கபி - எருவில் புடம் முன்று போடக்கட்டும். அனுபான மறிந்தூட்ட சிதகரம் - சுரக் காசம்-பித்தகாசம் முதலியவை நீங்கும்.

கரியுப்புக்கட்டு.

செய்யூர் உப்பு படி-௨, பாண்டத்திட்டு சமுத்திரசலம்படி. ச-வார்த்து அடுப்பேற்றி உப்பு களையும் வலையில் எரித்து வடிக்க அடுப்பேற்றிச் சட்டிவாய்ச் சீலைகட்டி நீர்ச்சுண்ணெண்ணெயில் தீபாக்கினியா யெரித்து ஆரவிட்டு வேறு பாண்டத்திட்டு முனி போல் சமுத்திரஜலம்-ச-படி வார்த்து முறை பிறழாது (௨௨) சட்டிக் காய்ச்சியெடுக்கக் கட்டாரும். மூப்பத்திரண்டு சட்டிகு னும் அடிசுமாய் செய்விக்கவேண்டும். ஆகிய உப்புக்கட்டை தக்கவனுபானங்களில் தீட்டி அட்டருன்மம்-பொருமல் - அக்கினி மந்தம் பசுமந்தம் - வயற்றினாச்சல் - அசோணபேறி - அநிராம - குடல்பிரட்டல் முதலியவை நீங்கும்.

சார்க்கட்டு.

ஒருபலம் சாரத்தைப்போண்ட ஒட்டுத்தாளின் மத்தியில் வைத்து நார்த்துரக் கள்ளிப்பாலை மிதக்கவிட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுநியாய்ச் சற்றுக்கொதிப்பித்தெடுத்து அப்போக்கட்டிவிட்டு வெடியுப்புச்செயரோல்-௨-மணிநேரம் சுருக்கிட்டுப் பின்பு நார்த்துரக்கள்ளிச்சாம்பல் மத்தியிலிட்டுச் சீலைசெய்துக் கமலாக்கினி யாப்-க-சாமமெரித்தெடுக்கக் கட்டும்.

மேற்கூறிய ஒவ்வொரு கட்டுவகைகளுக்கு இன்னாலினுள் ளதைப்போன்று சுத்தி செய்து சேர்க்கவும்.

சுண்ணங்குள்.

ஆயுள்.

வீறுசுண்ணம்விளங்குமாயுடனாக் கூறுவாண்டுக்குறித்தவைகுதிரபெனப் பேருபெற்றமெஞ்ஞானிட்சொன்முறைப் பாரிதுள்ளநற்பன்டிதற்காகவே.

தாளகச்சுண்ணம்.

கட்டின தாளகம் பலம் - க - க்கு தசதிட்சைப்பூதீர் - வீரம் - குகம்-ருடன் குஞ்சுபொரித்த அண்டவோடு வகைக்குக் கழஞ்சு - க-சேர்த்து வெள்ளெருக்கன் பாலாலாட்டி ஆங்கியுட்டி சுண்ணம் புச்சீலை-௪-செய்து சட்டியில்வைத்து பூவரசன் பட்டைச்சாம்பல் படி-௬, கீழ்மேலிட்டு மேல்முடி சீலைசெய்து தென்னம்பட்டை யால் ச-ஜாமம் கமலாக்கினியா யெரித்துவாய்ச் சுண்ணமாகும், ஆச்சுண்ணத்தில் கெல்லெடை தக்கவனுபானங்களிலூட்ட மந்தா ரகாசம்-பித்தகாசம்-தொந்தகாசம் - ஈனா-இருமல்-சுரக்காசமுதலி யவை நீங்கும்.

பாஷாணச்சுண்ணம்.

கட்டின பாஷாணம் பலம்-௬,கேசரி சிறுதீரில் காய்ச்சி-௪,வி ளைத்தோய்த்து சாய்சுண்ணத்தை காயிழ் நீரால் மத்தித்து லே சாய்ப்பூசி உலர்த்தி கலிவகை இலைபறைத்துக் கவசித்து - ௨௫ - எருவில் புடமிடச் சுண்ணமாகும், சுண்ணத்தில் கெல்லெடை ஒருபலம் செய்பிறக்கலது காசெடைதாக்க ஜன்னிபாதம் ஊழி நோய் நீங்கி வுஷணம் பாரிக்கும்.

விரச்சுண்ணம்.

கட்டினவிரம் பலம் - ௬ - க்கு வீரஜெயகீருக்குச்சொல்லிப துருசு சுண்ணத்தை வாய்ரோல் மத்தித்துப்பூசி யுலர்த்தி குஞ்சு பொரித்த அண்டோட்டை எருக்கல்பாலாலாட்டிக் கவசித்து ஒட்டிவிட்டுக் கீழ்மேல் கற்கண்ணக்கொஞ்சுக்கொட்டி மேல்முடி மண்சீலைவலுக்கச்செய்து-௫-எருவில் புடமிடச்சுண்ணமாகும், ஆச் சுண்ணத்தில் எள்ளெடை அனுபானமறிந்தூட்ட சகலஜ்ஜனி ரோகங்களும் நீங்கும்.

கெந்தகச் சண்ணம்.

மெல்லிகெந்தகத்தை விசஜெயநீராலாட்டி. சிறுவில்லைகளாகச் செய்து வந்திச் சண்ணம் பைக்கவசத்து லுருபுடமிட்டுட்டுந்து ப்பொடித்து ஒருபலம் துணிச் சூப்பண்ணைப் பலம் கற்கண்ண நீர் கண்டு சிறிய குடுவையிலிட்டுச் சிறுதியாய் அரைமணிநேரமெரித்துவாங்கி எவ்ளெடை தக்க வனுபாணங்களில் திட்டி விஷபாண்டு-ஊதுபாண்டு-நீரோற்றம் தூலதேகம்-வாதரோகமுந்நியவை நீங்கும்.

நாகச்சண்ணம்.

சுத்தித்த ஒருபலம் நாகத்தை அறுவகைச்செயரீரில்-எ-விசை உருக்கிச்சாய்த்து மறுபடியு மூசையிலிட்டு உருகும்போது தங்கம் கழஞ்சி-க-சேர்த்தெகக்கி ஒருபலம் சகம் கூட்டி கல்லத்திட்டுப்பொடித்து கெந்தகம் பலம்-ச, சூடன்பலம்-உ, விரம்பலம் கால், தசதிட்சைப்பூரீர்பலம்-ந, சாரம் பலம்-ந, இவைகளை ஒன்றுசேர்த்து அண்டவெண்ணுநவால் ஜாமம்-க வெள்ளெருக்கள் பாலால் ஜாமம் உ, ஆட்டிச் சிறுவில்லைகளாகத்தட்டி ரவியுலர்த்திச் சண்ணம்பு மத்தியிலிட்டுச் சினைசெய்து-உ-ய-எருவில் புடமிட்டெடுத்து வில்லைகளைக் கல்லத்திட்டு வெடியுப்பு ஜெயநீரால் ஒரு மணிநேரமாட்டிச் சிறுவில்லைகளாகி ரவியுலர்த்திச் சண்ணம் புக்குவிட்டு-நி-ய-எருவில் புடமிட்டச் சண்ணமாம், சண்ணத்தை அனுபானமறிந்துட்ட பிரமேகம்-எ-தும்புருத்தி-மூலச்சூடு-மேகம்-உ-க-ம், நீங்கி விந்துறும்.

வெவ்வங்கச்சண்ணம்.

சுத்தித்த வெவ்வங்கம் பலம் ௧, மூசையிலிட்டு நுக்கி நாளகம்-அண்டவோடு-சூதம் வகைக்குப்பலம்-௧, சேர்த்துக் கள்ளிப் பாலால் மூன்று சாமமாட்டி. குன்றிப்போலுண்டசெய்து ஒவ்வொன்றாக் கிராசயிப்ப்து அடைப்பலம் நவாச்சாரப்பொடித்துவிக்கற்றமுத்சேர்நில் சாய்த்து அடைப்பலம் சசந்தொகித்துக் குஞ்சுப்பொரித்த அண்டவோடு பலம்-௧, சுப்பூசச் சிவசத்து பலம்-௧-சேர்த்து வெள்ளெருக்கள் பாலால் வெருசாமமாட்டிச் சிறுவில்லைகளாகி ரவியுலர்த்திச் சூகையிலிட்டு இரண்டு மணிநேர

முதி ஆறியெடுத்து வெடியுப்பு ஜெயநீரால் ஒருமணிநேரமாட்டி. முன்போல் வில்லை செய்தும் குகையிலிட்டுவூசச் சண்ணமாம், அனுபானமறிந்துட்ட நவமூலங்களும் நீங்கும்.

சுருவங்கச்சண்ணம்.

சுத்தித்த ஒருபலம் சுருவங்கத்தை அறுவகைச்செயரீரில்-எ-விசை உருக்கிச்சாய்த்து தகடதாக்கி வெள்ளைப்பாஷாணம்-சவ்விரம்-பூரம்-சினம்-சூடன்-தசதிட்சைப்பூரீர் இவைகளைச் சமன்கொண்டு சாரச்செயநீரால் மத்தித்து மேற்படிதட்டிப்புசி சண்ணம்புக்குகையிலிட்டு ஊதியெய்தது அரைக்கால்பலம் சாரஞ்சேர்த்து மேற்படி சாரஜெயநீராலாட்டி மறுபடியுஞ்சண்ணம் குகையிலிட்டு நிய-எருவில் புடமிட்ட சத்திலாமல் கடுங்காச்சண்ணமாகும், ஆகிய சண்ணத்தை புத்திமாள்களாகிய பண்டிதர் சந்தக்கவனுபாணங்களில் அளவறித்து தையாட சகல மேக ரோகங்களும் நீங்கும்.

தங்கச்சண்ணம்.

தங்கத்தை தகடதாக்கி செம்முள்ளி உப்புங் சுருவங்கச்சண்ணமுஞ் சமன்கொண்டு வெடியுப்பு ஜெயநீரால் மத்தித்து மேற்படி தகட்டிப்புசி சண்ணம்புக்குகையிலிட்டுதச்சண்ணமாம், சண்ணத்தை அனுபானமறிந்துட்ட மேகரோகங்கள் நீங்கி தேககாந்தியாவதுமன்றி விந்துறும்.

அண்டச்சண்ணம்.

கோழிமுட்டை ஒன்றை சிறிய துவாரமிட்டு குன்றியெடை வெண்காநவை கிழ்ச்சாய்த்து அதற்கு நிகர் வெடியுப்பு ஜெயநீருத்தி உளுந்தமாவால் துவாரத்தை யடைத்து தெள்ளிய சண்ணம்பு நீரை வெள்ளெருக்கள் பாலால் மத்தித்து முட்டை முழுமையும்குசி குடுவையிலிட்டு மெல்லடிச்சினைசெய்து-ய-எருவில் புடமிட்டச்சண்ணமாம், அச்சண்ணத்தை அனுபானமறிந்துட்ட வாதநீரோற்ற ரோகங்களை விவர்த்திக்கும்.

முத்துச்சுண்ணம்.

சிப்பிமுத்தை மூசையிலிட்டு வெடியுப்பு வெயரீர்க் குத்தி மேல்முடிச்சிசெய்து-உ-எருவில்புடமிட்டெடுத்தச் சுல்லத்திட்டு மெற்படியும் வெடியுப்பு-வெயரீராலாட்டி எட்டிவெருபங்கு சிலாத்தி பற்பஞ்சோத்து மூசையிலிட்டு மேல்முடி-உடு எருவிற் புடமிட்டச்சுண்ணமாம் சுண்ணத்தை அனுபானமறிந்துண்ண கபரோகம்-சிலேற்பானரோகம்-இருமல்-சுலதோஷம்-பசுமந்தம் முதலியவைகீகி விந்துதாம்.

வெள்ளிச்சுண்ணம்.

வெள்ளித்தகட்டைச் சாசெயரீரில்-உ-விசைகாய்ச்சித்தோய்த்து வீரம்-பூரம்-அண்டவோடு-சமன்சேர்த்து மேற்படி செரீரால் மத்தித்து தகட்டிற்குப்பூசி வில்லப்படுத்திவிட்டுமேல்சிலே செய்து-உ-எருவில் புடமிட்டச் சுண்ணமாம், ஆகிய சுண்ணத்தை அனுபானமறிந்துட்ட மேகரோகங்கள் நீங்கி விந்துதாம்.

(கவனிப்பு.)

மேற்கூறிய சித்தத்தகட்டைகளும் நீற்றினங்களும் வெயரீர்களைய தாரகாரங்களிற் கைகூடாகென்தாம், குறுக்குப் போக்குகளால்செய்து முடிந்த நில அலுவலகங்கள் பயன்படாதென்தாம் ஆன்றோர்கள் செப்பியிருந்தும், கவனிக்காது யாமும் குறுக்குப்பாதைவிற்புருந்து ஏரக்குறைப் கட்டிலைத்துப் பயனிண்மையால், அனுபவத்திற்கு வொட்டியதை வரையலாயிற்று. அவ்வண்ணம்வரைந்த விஷயங்களைச் செய்யப் பிரயாசையெனக்கருதும் பண்புடையவர்களுக்கு வேறு விதங்களாயிடு மூலிகைகளில் சித்தியாகாதென்று முன்றோர்களால் கூறப்பட்டிளது. புத்திமான்களோர்க்கு கவனிப்பீர்களாக.

—\*—

பற்பங்களி.

ஆயுள்.

சொல்லுவேன்பிணிகளம்மக்குத் தோன்றலாம்பண்டி.தற்கு வல்லமைப்பற்பமாயுள் வகுத்திவிருநாராணி பல்பிணியகலச்செய்யப் பாரினிலியாவருக்குத் தொல்லையிந்தினைச்சொன்னோம் குட்டிமாங்ககண்டிகொள்ளே.

சாதின்கபற்பம்.

கட்டினசாதின்கபற்பம் பலம் ஒண்ணுக்கு வெடியுப்பு - சேம்-வீரம்-பூரம் வகைக்குக் கழற்க - க, வெண்கருவாலாட்டிக் கவசித்து வகுபுடமிட்டெடுத்து முன்போல் சரக்குகளைச்சேர்த்து வெடியுப்புச்செயரீராலாட்டி மேற்படி விங்கத்திற் கங்கியூட்டிக் குக்கிட்டபுடம்போடீதும் நீறிய பற்பத்தை அனுபானமறிந்துட்ட சாரம்-சூசு, வலி-பாண்டு சச்சவாய்வு-காமாலை-குலை முதலியவை போம்.

குதபற்பம்.

சுத்தித்த சரம் பலம்-க-க்கு கெந்தகச்சுண்ணம்-தசதிட்சைப் பூரீ சமன்சேர்த்து வெடியுப்புச்செயரீராலாட்டிச் சிறு வில்லைகளாகச்செய்துலந்தி ஒட்டிலிட்டு மேல்முடி சிலேசெய்து உமிழுமிட்டெடுத்து அலரிச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி. முன்போல்சிலே செய்து குக்கிடபுடமிடீதும், நீறியபற்பத்தை அனுபானமறிந்துட்ட கைகால் பிடிப்பதக்கவாயன் கர்வம்-உ-எ-நீ-வெடிகுலை-குறிப்புண்-ஆராத் திரணம் முதலியவை நீங்கும்.

கரியுப்புபற்பம்.

கட்டினஉப்பு பலம்-க. முப்பிரண்டைச்சாற்றலாட்டி சிறு வில்லைகளாக்கி ரவியுலந்தி மேனியிலையறைத்துக்கவசித்து உயி-எருவில்புடமிட்டெடுத்து வெடியுப்புச் செயரீராலாட்டிச் சிறு வில்லைகளாகச்செய்துலந்தி வேளையையறைத்துக்கவசித்து குயி-எ-ருவில் புடமிட துல்லியப்பமாம், பற்பத்தை அனுபான மறிந்துண்ண அட்டகுண்மம்-வாதரோகம்-வலி-வயிற்று வலி-பித்தரோகம்-கிரகணி-பவுத்திரம்-ருத்திரவாய்வு - குடல்பிரட்டல் - வயிற்றுப் பொருமல் மகோதரம்-அக்கினிமந்தம்-செரியாமந்த முதலியவை நீங்கும்.

சத்தவணை, பற்பம்.

இன்னபு-வெடியுப்பு-கட்டின கரியுப்பு - லாகூர்வெள்ளையு  
ப்பு-வளையுப்பு - கருப்புப்பு-வெண்காசம் வகைக்குப் பலம் உ  
இவைகளைக்குடுவையிலிட்டு வெள்ளொருக்கைப்பால் மிதக்கவிட்டு  
மேல்முடிச் சிலைசெய்து-இடு-எருவில் புடமிட்டெடுத்து கல்கொ  
வைபெண்ணும் சுவரிலிடு சாதந்தாலாட்டிக் குடுவையிலிட்டு மூடி  
சிலைசெய்து-இடு-எருவில் புடமிட்டெடுத்து மறுபடியும் குடுவை  
யிலிட்டு ஒருதுலாம் வெடியுப்புச் செய்க்குத்தி-இடு-எருவில் பு  
டமிட நீதம், நீதியதை தக்கவனுபானங்களிலூட்ட கரியுப்புக்கு  
ச்சொன்ன வியாதிநீங்கும்.

மண்ணோற்பம்.

சுத்தித்த மண்ணோற்பம் உ பொண்ணாமத்தைச்சாற்றால்  
ச-சாமமாட்டி சிறுவிலைகள் செய்துலத்தி மேற்படி மூலிகையு  
றைத்துக்கவித்து கெசுபுடமிட்டெடுத்து வெடியுப்புச்செய்கோ  
ல் ஒருமணி கோமாட்டி முன்போல் விலைசெய்துலத்தி அனா  
கெசுபுடமிட நீதம், நீதியப்பத்தை அனுபானமறிந்துட்ட பா  
ண்டு சோகை-காபகை-ஊதுகாமாலை-விஷநீர்-நீராம்பல் - கட்டி-  
மகோத்தாமுதலியவைபோம்.

பலம்பற்பம்.

சுத்தித்த பலம்பல் பலம்-உ, முசையிலிட்டு வெள்ளொருக்கை  
பால் மிதக்கவிட்டு மேல்முடிச்சிலைசெய்து-இடு-எருவில் புடமிட்டெ  
டுத்து வேறு மூசையில் கொட்டி மூயல்இரத்தமிதக்கவிட்டு-இடு-  
எருவில் புடமிட்டெடுத்து வெடியுப்புச்செய்கோலாட்டிச் சிறுவி  
ல்களைகச்செய்து சவியுலத்திக் குட்டைமேனி இலையறைத்துக்  
கவித்து மண்ணில் செய்து-இடு-எருவில் புடமிடக் களக்கமற  
தம், நீதிய பற்பத்தை அனுபானமறிந்துட்ட மேககாய்கை-இரு  
மல் கோ-ஊதுமுதலியவை நீங்கும்.

சிங்கிபற்பம்.

சுத்தித்த மிளக்கொம்பை சிறிய குண்டுகளாக் கிட்டுடுவையி  
லிட்டு வேளைச்சார் மிதக்கவிட்டுச் சிலைசெய்து புடமிட்டெடுத்து  
வேறு குடுவையிலிட்டு கருநொச்சிச்சார் மிதக்க வார்த்து முன்  
போல் புடமிட்டெடுத்து வெடியுப்புச் செய்கோலா ஒருமணிநீநா  
மாட்டிச்சிறுவிலைகள் செய்துலத்திப்புடமிட்டெடுக்க நீதம், நீ  
திய பற்பத்தில் இரண்டுமுன்று அரிசியெட்டை அனுபானமறிந்து  
ட்ட மேககாய்கை-அஸ்திலெட்டை-கெற்பக்குடு-மார்டோய்-அண்  
டலாதமுதலியவை நீங்கும்.

சீமைச் சந்தார்பற்பம்.

சுத்தித்த சீமைச் சந்தார் பலம்-உ, கருவூழத்தை இலையறை  
த்துக்கவித்துக் கெசுபுடமிட்டெடுத்து கல்வேளை இலைச்சாற்று  
லாட்டிச் சிறுவிலைகள் செய்துலத்தி ஒட்டிலிட்டு-இடு-எருவில்  
புடமிட்டெடுத்து வெடியுப்புச்செய்கோலா மண்ணோமாட்டி முன்  
போல் விலைசெய்து கண்ணாம்புக் குகையிலிட்டு - இடு-எருவில்  
புடமிடக் களக்கமறதம், நீதியப்பத்தை அனுபானமறிந்து  
ட்ட வெள்ளோப்பிரமேகம்-இரத்தப்பிரமேகம்-மதுமேகம்-தந்திமேக  
முதலியவை நீங்கும்.

கற்பூரசிலாசத்து பற்பம்.

சுத்தித்த கற்பூரசிலாசத்து பலம்-உ, கெந்தகம்- கற்சண்ணு  
ம்பு வகைக்குப் பலம்-உ, நிம்பழச்சாற்றலாட்டிக் குகை செய்து  
மேற்படி சிலாசத்தை அகனுள்ளிட்டு மேல்முடிச் சிலை செய்து  
இடு-எருவில் புடமிட்டெடுத்து வெடியுப்புச்செய்கோலா ஒருமணி  
நீசமாட்டிச் சிறுவிலைகளாகச்செய்துலத்தி ஒட்டிலிட்டுச்சிலை  
செய்து-இடு-எருவில் புடமிட நீதம், நீதியப்பத்தை அனுபானம  
றிந்துட்ட நீச்சருக்கு-நீச்செரிப்பு-நீர்க்கடுப்பு-அழலை முதலிய  
வை நீங்கும்.

பால்கெருடக்கல்பற்பம்.

சுத்தித்த பால்கெருடக்கல்லை ஆடுதிண்டாப்பாலை இலைய  
றைத்துக்கவித்து-இடு-எருவில் புடமிட்டெடுத்து வெடியுப்புச்செ  
ய்கோலா ஒருமணிநீசமாட்டி சிறு விலைகளாகச் செய்துலத்தி

ஒட்டிவிட்டுச்சிலைசெய்து-நீதி எருவில் புடமிட்டெடுக்கவும், இவ்  
வாறு ஜெயகீராலறைத்தறைத்து மூன்று புடமிட்டக்களங்கமில்லா  
மல்லீதும், நீறியப்பத்தை அனுபானமறிந்துட்ட மேக்ஷுஷண  
ங்கள் நீங்கும்.

கல்மத பற்பம்

சுத்தித்த கல்மத்ததை மேற்கூறிய பால்கெருட்கல்பற்பத்  
தீன்பாகத்தைப்போல்செய்யீதும், நீறியப்பத்தை அனுபானம  
றிந்துட்ட மேற்படி ருணக்களேயாம். அன்றி, மேற்கூறிய பற்பங்  
களில் பவழம்-சிங்கி-கல்நார்-சிலாசத்து - பால்கெருட்கல்-கல்ம  
தம்முதலியவைகளேமாத்திரம் ஜெயகீரங்களினியும் நீற்றப்படும்,  
அப்படி நீற்றிய பற்பங்களுக்கு காரகாரங்களிராதெனதும் கூடி  
யசிக்கிரம் சாந்தரோதங்களை வெல்வதரிதென்று மெனதுசருத்து.

—()—

சித்திரங்கள்.

ஆ ய ள்.

கண்டேசொல்லோ மூலகத்தில்கருணையுறவேபண்டிதற்குப்  
பண்டிசொன்னச்சித்திரம்பாகமதற்குமாயுடனை  
விண்டேனண்டியெழுநூறுயவேகமறிந்துக்கையாடத்  
தெண்டனிடுமேபல்பிணிகள்தேனாவந்தா நென்றலுமே.

சூதச்சித்திரம்.

சுத்தித்த சூதம் பலம்-க, பிங்கானிலிட்டு வெடியுப்பு திரா  
வகம் ஒரு அவுள்கு விட்டு மணல்மேல் வைத்து கிறுதியாய் திரா  
வகஞ்சுண்டும் வரையில் பெரித்து ஆறியபின் கல்வத்திட்டு எட்  
டிவொரு பங்கு கெந்தகஞ்சேர்த்து அறுவகைச்செய்கீராலாட்டி.  
உணர்த்திப்பொடித்து குப்பிக்கேற்றி தீபாக்கினியாய்-ச-ஜாமமெ  
ரித்து வாங்கச்சித்திரமாம், ஆகிய சிந்தாரத்தில் கெல்லெடைத்  
தக்கவனுபானங்களினுண்ண குழிப்புண்-வெடிசூலை-கிரந்தி-அரி  
கிரந்தி-துணுக்கிரந்தி-கெட்குப்புண்-புடை - கைகால்முடக்கு  
முதலியவை நீங்கும்.

அப்பிரோகச்சித்திரம்.

சுத்தித்த கிருஷ்ண அப்பிரோக கலநீதம் பலம்-நு-கல்வத்தி  
ட்டுபொற்றலைக்கையாண்டாற்றால்-ச-சாமமாட்டிச்சிறுநிலைகளா  
கச்செய்தாலுத்தி ஆலம் கிறுது-கொழுந்துச்சமன்சீர்த்து ஆல்  
ம்பாணவாட்டி, அடைதட்டி, மேற்படி, அப்பிரோககிலைகளைவை  
த்து மேலும்கத அடையால்பட்டி ஆலிலைப்பழப்பு-அ-கொண்டுமே  
டி அதற்குமேல்ளருக்கள்பழுப்பு-அ-சுத்திக்கடற்றால்கட்டிமணசி  
லைச்செய்துகெழுபுடமிட்டெடுத்துக்கல்வத்திட்டுப்பேய்மிரட்டி-இ  
லைச்சாற்றலாட்டிச்சிறுநிலைகளாக செய்யுலுத்திதட்டிவிட்டுச்  
சிலைசெய்து-எ-எருவில் புடம்-க, கச்சு-ஆற்றலாட்டி-எ-எரு  
வில்புடம்-க, இரிலைத்தாண்டாச்சாற்றலாட்டி-எ-எருவில்புடம்-க  
அமுரிதாலாட்டி-இ-எருவில் புடம்-க, வெட்டுபிணிக்சாற்றலா  
ட்டி-இ-எருவில் புடம்-க-போட்டெடுத்துகாவற்பட்டைத்தோ  
ல்-அரசம்பட்டைத்தோல் சமன்கொண்டு குதுணி சலம் விட்டு  
நீறிலொன்றாகக்காய்ச்சிவடித்து மேற்படி வில்லைகளை ஆறைத்து  
இ-எருவில் புடம்-க, வாழைக்கட்டைச் சாற்றலாட்டி-இ-எரு  
வில் புடம்-க, குருவி தேக்காயிலைச்சாற்றலாட்டி - இ-எருவில்  
புடம்-க, தவாரஞ்சமூலக்கியாழத்தாலாட்டி-பாட்டிக் கெஜபுடம்  
இ - போட்டெடுத்துப்பொடித்து மூசையினிட்டுக் ககலிப்பழம்-  
தேன்-பால் நெய்-சினி இவைகளைச்சமன்கொண்டுப்பிளேந்து-எ-  
எருவில் புடமிட்டெடுத்துக் கல்வத்திட்டு அறுவகைச் செய்கீரா  
லாட்டிச் சிறுநிலைகளாகச் செய்துலுத்தி ஒட்டிவிட்டுக் கவசி  
த்து-எ-எருவில் புடமிட்டெடுக்கவும் இவ்வாறு ஜெயகீராலாட்டி.  
யாட்டி-எ-எருவில்-இ-புடமிட்டச்சித்திரமாம், ஆகிய சிந்தாரத்தை  
அனுபானமறிந்துட்ட கசம்-சன்னி-அட்டகுணம்-உதிசுக்கட்டி-  
கீரனாப்பு-நீரிழிவு-சூடியகோகம் - மேற்க்காசம்-வாட்சிரோகமு  
தலியவை நீங்கும்.

வேறுசூதச் சித்திரம்.

இரண்டிபலம் கெல்லிக்கெந்தியை சுமமாறவெற்றிலைச்சாற்  
றல் ஒருமணிகேரம் கருத்துளச்சாற்றல் ஒருமணிகேரமாட்டி.  
மூசைக்கும் மேலோட்டுக்கும்பூசி ரயியுலுத்தி வாரைசம் பலம்  
வற்றை மூவையினிட்டுமேலோடுமேடிசொத்துப்பு-உ-ஞ்சுதுமாவ-

அப்ளாசாரம் சமன்சேர்த்து ஒட்டின் சத்துவாய்க்கு விரல் கணம் பூசி அதற்குமேல் மண்சேலை-எ-வலுக்கச்செய்து சட்டியில் மெல்லியமணல்பூப்பி மூசையைப்பொதித்து மூசைக்கழுத்தளவுமணல்கொட்டி சட்டியாய்ச்சேலெய்து காற்றில்லா விடத்தில் அடுப்பேற்றித் தீபாக்கினியாய் - உ - சாமம், கமலாக்கினியால்-அ-சாமம் மெரித்துவாங்கிக் கல்லத்திட்டி அறுவகைச்செய்நீரால் ஒருமணி நேரமாட்டி உணர்த்திப்பொடித்து குப்பிக்கேற்றி முன்போல் சேலைகள்செய்து காட்டாக்கினியாய் இரண்டுசேசாமமெரிக்கச்சிந்தாரமாம், ஆகிய சிந்தாரத்தை அனுபானமறிந்துட்ட சாம்-சுசு-மந்தாரகாசம்-அட்டகுன்ம-சுன்னி-பவுத்திரம்-கிரந்தி-குறிப்புண்-ஆறுத இரணம் கை கால் மூட்குருத்தச்சுருட்டி புடை-சச்சவாதம்-கீலவா-சமுதவிய சகல வாதரோகங்களுக்கும் நீங்கும்.

கருவங்கச்சிந்தாரம்.

சுத்தித்த கருவங்கம் பலம்-உ-ஒட்டிவிட்டுருக்கி அலரி இலையால் தேய்த்துக்கொண்டிருக்க மேகவண்ணச்சிந்தாரமாரும் அச்சிந்தாரத்தைக் கல்லத்திட்டிப்புகியமட்டைக்கியாழத்தால்-ச-சாமமாட்டிச் சிறு வில்லைகளாகச் செய்தலுந்தி ஒட்டிவிட்டுச் சேலை செய்து-உரு-எருவில் புடமிட்டெடுத்துச் சமன் கெந்தி சேர்த்து முன்போலாட்டி வில்லை செய்தலுந்தி - ரூமி - எருவில் புடம்-க, ஆமிதிண்டாப்பாணச்சாற்றால்-ரூமி-எருவில் புடம்-க, செந்நாயுருவிக் கியாழத்தாலாட்டி-ரூமி-எருவில் புடம் - க, கண்டங்கத்திரி சமூலக்கியாழத்தாலாட்டி-ரூமி-எருவில் புடம்-க-போட்டெடுத்து கெந்தகம் பலம் - அரை, சுத்தித்த குதம் பலம் - கால், சேர்த்து அறுவகைச்செய்நீராலாட்டி-பாட்டி-ரூமி-எருவில்-ரு-புடமிட்டிச்சிந்தாரமாம், சிந்தாரத்தை அனுபானமறிந்துண்ண கக்கிலசரோணிதலாதம்-இரத்தமேகம்-வெள்ளைமேகம்-கல்லெரிப்பு-சுரம்-நீரிழிவு மூத்திரக்கிரிச்சினமுதவியமேகரோகங்கள் நீங்கும்.

காகத்தச்சிந்தாரம்.

சுத்தித்த ஊசிகாந்தம் பலம்-உ, கெந்தகம் பலம்-உ, இளைக்கைப்பொற்றலைக்கையான்சாற்றிலாட்டிச் சிறுவில்லைகளாக்கிரவிபுலுந்தி ஒட்டிவிட்டு மேல்முடிச் சேலைசெய்து கெஜப்புடம்போ

ட்டெடுத்து மருத்தெடைக்குக்கெந்திசேர்த்து முன்சாற்றலாட்டி கெஜப்புடம்போட்டெடுத்துச் சமன் கெந்திசேர்த்து கிம்பழச்சாற்றலாட்டிக்கெஜப்புடமிட்டெடுத்து அந்தெடைக்குக் கெந்திசேர்த்து இரண்டுத்தெந்திசேர்த்துக் குச் சித்திரமூலச்சூரணங்கட்டிப்பாவையாப்பலாடாட்டி முன்போல் புட்டெடுத்து அந்தெடைக்குக்கெந்தியும் சித்திரமூலச்சூரணமுஞ் சமுதேர்த்து அண்டவெண்கருவாலாட்டி முன்போல் புட்டெடுத்து எருக்கையாலாட்டிப்புடம்போட்டெடுத்து அறுவகைச்செய்நீரால் அறைத்தறைத்து முன்போல் முன்றுபுடம் போட்டெடுக்க கண்கமறச்சிந்தாரமாம், ஆகிய சிந்தாரத்தை அனுபான மறிந்துண்ண பாண்டி-ஊதுபாண்டி காமாலை விஷப்பாண்டி கெளஸிகை - மதோதரம்-பித்தபாண்டி-ரோகை-நீராய்பல் - அண்டவாய்பு - வாய்வேற்றம்-பாரசுவாய்பு முதலியவை நீங்கும்.

வேதுருக்கச்சிந்தாரம்.

ஒரு அகண்டச்சட்டியின் அடியில் சித்திய பிங்கான் கோப்பையின் பாத்திரத்திற்குப்படியான ஹவாமிட்டி அதன்சீழ் இரண்டு விரல் அகலமுதல் காது அங்குலமுள்ள ஹவாமிட்டி பூமியில் சித்திய கல்லைவைத்து தீபமேற்றி மேற்படி சட்டியைக்கவிழ்த்து மூடி மேல்துவாரத்தில் பிங்கான் கோப்பையைவைத்து சத்துவாய்ச்சாணமேற்றி மேற்படி கோப்பையில் வாலேசம் பரிம-க, வார்த்துக்கெந்தகத்திராலகத்தை முக்கால் பிங்கானாவு விட்டு மேல் வேது பிங்கான் கோப்பை வாய் பொருத்தக்கவிழ்த்துமூடி அடியிலெரியுந்தீபம் மேற்படி பிங்கான் அடிப்பாதத்தில் சுட்ட தாங்கும்படிச்செய்துக்கொண்டிருக்கவும், இவ்வாறு சச்சம்மடியும்வரையில் கெந்தகத்திராலகத்தை விட்டுக்கொண்டிருக்க மடியும் அடிக்கடி பிங்கானடியில் கரி படித்தறை நீக்கவும், மடிந்த ரசவெண்ணையை வழித்துக் கல்லத்திட்டிச் சமன் கெந்திசேர்த்து அறுவகைச்செய்நீராலாட்டிச் சிறுவில்லைக்கிரவியுலுந்தி ஒட்டிவிட்டுச்சேலெய்து-ரு-எருவில் புடமிட்டெடுக்கச்சிந்தாரமாம், ஆகிய சிந்தாரத்தை அனுபானமறிந்துண்ண கிரந்தி-கொதுக்குப்புண்-மூக்குரோணம்-புடை-கருமேகம் மூட்குருத்தம்-கீலவாதம்-குத்துவாதம்-குடைச்சவாதமுதலியவை நீங்கும்.

பஞ்சபாஷாணச்சிந்திரம்.

சுத்திசுத்த சாதிவங்கம் தாளகம்-கெந்தகம்-சசுத்தபூசம்- வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குப்பலம்-ச-குப்பலுமேனி-கம்மாறுவெற்றிலை-கருந்துளி-உத்தாமணி-பிம்பழி-பிபாத்தலைக்கையான்-சிந்திரா இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு-ச-சாமமாட்டி-உலர்ந்திப்பொடி-ச-சுத்திசுத்தி-திபாக்கினியாய்-ச-சாமமெரித்துக் கல்வத்திட்டு-அதுவகைச்செயரீரால் ஒருமணிநேரமாட்டி-உலர்ந்திப்பொடித்து மறுகுப்பிக்கேற்றிக்கமலாக்கினியாய்-உ-சாமமெரிக்கச்சிந்திரமாகும்-ஆகிய சிந்திரத்தை அனுபானமறித்து என்ன சன்னிசரம்-சுலேவாதம்-முடக்குவாதம்-கிரகணி-பிளவை-யோனிப்புறு-கழல்வாதம்-பிளகப்புறு-வலி முதலியவை நீங்கும்.

சண்டமாருதச்சிந்திரம்.

சுத்திசுத்த கெந்தி-உ-வங்கம்-ச-பூசம்-இது, சசுத்தபூசம்-வ-இவைகளைப்பிபாத்தலைக்கையான்சாற்றாண்டிப்பொடித்துக்குப்பிக்கேற்றித் திபாக்கினியாய்-உ-சாமமெரித்துக் கல்வத்திட்டு-அதுவகைச் செயரீரால்-பிப்பொடித்து மறுகுப்பிக்கேற்றிக்கமலாக்கினியாய்-உ-சாமமெரித்துவாங்கச்சிந்திரமாகும்-ஆகிய சிந்திரத்தை அனுபானமறித்துட்ட சாம்-மாரல்சரம்-நளிர்ச்சரம்-முறைச்சரம்-சன்னி-சண்டமாலை-துடைவாழை-அனாக்கட்டி-வாதரோகமுதலியவை நீங்கும்.

நாகச்சிந்திரம்.

சுத்திசுத்த நாகம் பலம்-ச, அதுவகைச்செயரீரில்-ச-விசை உருக்கிச்சாய்த்து நாகமல்லியிலையறைத்துக்கவசித்து-யி-சுருவில் மூன்றுபுடம்போட்டுக்கவசம்-கி-பிபாநங்கைகரிலையறைத்துக் கவசித்து-மூன்போல் மூன்று புடம்போட்டுத்துக்கொள்ளவும், ஒருவிராகனெடை தங்கத்தை முசையிட்டுருக்கி மேற்படி நாகத்தி லொரு விராகனெடை தங்கம் இரண்டுக்கவசத்தாகும் போது கட்டினவங்கம் விராகனெடை-ச-சுத்திசுத்த கருவங்கம் விராகனெடை-ச-சேர்த்துக்கொடுத்து இரண்டாகும் ஒன்றாய்க்க ல்-சுருகியபின் உடனே கல்வத்திலுற்றி சுருகுமுன் ஒருவிராக

னெடை வாலேசந்தாக்கிப்பொடித்து நெல்லி கெந்தி விராகனெடை-சு-சேர்த்து பொற்றலைக்கையான்சாற்றில்-ச-சாமமாட்டிவில் லைசெய்தலுர்த்தி-சு-எருவில் மூன்று புடம்போட்டுத்துக் கல்வத்திட்டு மேற்படி சாற்றலாட்டி உலர்ந்திப்பொடித்துக்குப்பிக் கேற்றி-உ-சாமம் காலாக்கினியாயும், இரண்டுச்சாமமாகாக்கினியாயுமெரித்துவாங்கிக் கல்வத்திட்டு-சு-விராகனெடைக்கெந்திசேர்த்து அதுவகைச்செயரீரால் ஒருமணிநேரமாட்டி வேறு குப்பிக்கேற்றிக்காடாக்கினியாய் ஒருசாமமெரித்தெடுக்கச்சிந்திரமாகும், ஆகிய சிந்திரத்தை அனுபான மறித்துண்ண மேகம்-உ-கம்-நீங்கி விந்தா தம்.

திரிவங்கச்சிந்திரம்.

சுத்திசுத்த நாகம் பலம்-ச, கருவங்கம் பலம் - க, வெள்வங்கம் பலம்-க, இவைகளைத் தனித்தனி அதுவகைச்செயரீரில் எவ்வே மூவிசை உருக்கிச்சாய்த்து ஒன்று சேர்த்து முசையிட்டுருக்கிக் கல்வத்திட்டு வாலேசம்பலம்-ஒண்ணைத்தொந்தித்து-சு-பலம் நெல்லிக்கெந்தகருசேர்த்து பொற்றலைக்கையான் சாற்றால் - ச - சாமமாட்டிச் சிறுவில்லையளாகச்செய்தலுர்த்தி நத்தைச்சுரியிலே யறைத்துக்கவசித்து-உரு-எருவில் புடமிட்டெடுத்துக் கல்வத்திட்டு அதுவகைச் செயரீரால் ஒருமணிநேரமாட்டி மூன்போல் வில்லைசெய்து-உரு-எருவில் புடமிட்டெடுக்கச்சிந்திரமாகும், ஆகிய சிந்திரத்தை அனுபானமறித்துட்ட மூலம்-பவுத்திரம் - நீங்கா வெள்ளை-பெரும்பாடு-இரத்தப்பிரமேகம்-மேகப்புடை - சூனம்-குழிப்புண்-கிரந்தி-வாதரோகங்கள் முதலியவைநீங்கும்.

கரியப்புச்சிந்திரம்.

கட்டின உப்பு பலம்-ச, சூடுதாக்குங்கோப்பையில்வைத்து நாகஜெயரீர் உப்பு மிதக்கவிட்டு ஒரு விராகனெடைத் தங்கோக் கைத்துவி இலுப்பை வெய்யைக்கலசத்திலிட்டிகனத்ததிரியேற்றி ஷை கோப்பையைவைத்து பெரிக்க தங்கம் உப்புக்குள் பாய்ந்து நேரித்துப்பூத்தகிறகு கல்வத்திட்டு அதுவகைச்செயரீரால் ஒரு மணிநேரமாட்டிச்சிறுவில்லையளாகச்செய்தலுர்த்தி பத்தெருவில்

புடம்போட்டெடுக்கச்சிந்தாநிக்கும், ஆகிய சிந்தாரத்தை அனுபா  
னமறிந்துண்ண வாய்வு-குன்மம்-சத்தி-வாதரோகமுதலியவைநீங்  
கிதேகமிறுக்கும்.

வேறு கரியுப்புச்சிந்தாரம்.

செய்யூர் உப்பு படி கால், ஆடுநீண்டாப்பாளைச்சார்விட்டுக்  
காய்ச்சி நெய்நெய்க்கல்லத்திட்டு கற்றாழஞ்சாற்றாடடிச் சிறுவி  
ல்லைகளாகச்செய்துலாந்தி-நூ-எருவில்-உரு - புடம்போட்டெடு  
த்து மேற்படி-பாலாடடி-உரு எருவில் புடம்போட்டெடுத்து  
க்கல்லத்திட்டு அதுவகை-பெயரோலாட்டி-உரு-எருவில் புடம்  
போடச் சிந்தாநிக்கும், ஆகிய சிந்தாரத்தை அனுபான மறிந்து  
ட்ட மேற்படி வியாதிள் நீங்கும்.

கெந்தகச்சிந்தாரம்.

சுத்தித்த ஒருபலம் கெல்லி கெந்தகத்தை அறுவகைச்செய  
நீரில் தோய்த்து ஒரு விராகனெடை தங்ககோக்கைச்சுற்றி விளா  
ங்கரப்ப பிரமாணமுள்ள விளாம்பிசினிக்குள்ளிட்டு தீபச்சுடரில்  
பிசினியெல்லாம் கருகும் வரையில் வாட்டி உள்ளிருக்கு மருத்தை  
க்கல்லத்திட்டு ஒருபலம் கெத்திசேர்த்து நிம்பழச்சாற்றாடடிச்  
சிறுவில்லையெய்துலாந்தி லகுபுடமிட்டெடுத்து அறுவகைச்செய  
நீரோலாட்டி யுணர்த்திப்பொடித்துக் குப்பிக்கேற்றி கமலாக்கினி  
யாய்-ச-சாமமெறித்தெடுக்கச் சிந்தாரமாம், ஆகிய சிந்தாரத்தை  
யனுபானமறிந்துட்ட பாண்டிவிக்கம்-மகோதரம்-காமாலை ரோக  
ங்கள்-வாதரோகங்கள் முதலியவை நீங்கும்.

கரும்பொன்சிந்தாரம்.

சுத்திசெய்த அயப்பொடி பலம் - க, வாலைரசம் பலம் - க,  
கெத்திபலம் உ, கல்லத்திட்டு குமரிச்சாற்றால்-அ-ஜாமமாட்டி சிறு  
உருண்டைகளாகச்செய்து ஆமணக்கலைசுற்றி ஒருநாள் ரவியுள்  
த்தி நெல்லாவியிலிட்டெடுத்து மறுபடியும் ஆமணக்கலைச்சுற்றி  
சாணசவுக்கக்குழியில் உயிப்புடமிட்டெடுத்துப் பொடித்து - உ -  
பலம் கெத்திசேர்த்து பொற்றலைக்கையான் சாற்றாடடிச் சிறு  
வில்லையெய்துலாந்தி-எருவில்-நூ-புடமிட்டெடுத்து அறுவ

கைச்செயரோலாட்டி முன்போல்வில்லையெய்து கெஜப்புடமிட்  
டெடுக்கச்சிந்தாரமாம், ஆகிய சிந்தாரத்தை அனுபானமறிந்து  
ட்ட வாதரோகம்-விஷப்பாண்-எ-எ-நாடாநஷ்டமுதலிய மேச  
ரோகங்கள் நீங்கும்.

உருக்குச்சிந்தாரம்.

எஃகுஉளியை ஆவின்றி - வெள்ளாட்டுநீர் சுமன்சேர்த்து  
உலையில் காய்ச்சிக்காய்ச்சித்தோய்க்க கருக்குகள் பொடிப்பொடி  
யாய் உதிரும்உதிர்ந்தபொடிபலம்-க, கெத்திபலம்-க,சேர்த்துக்கை  
மாந்தகனாச்சாற்றாடடிச் சிறுவில்லையெய்துலாந்தி சட்டியிலி  
ட்டுக்கிழிமேல் மேற்படி இலைகளைநிரப்பிமேல்மூடிச்சேலெய்துக்  
கெஜப்புடம்போட்டெடுத்து அந்தரத்தாமனாச்சாற்றாடடிச் சட்  
டியிலிட்டு முன்போல் அந்தரத்தாமனாயிலைபரப்பிக்கெஜப்புடம்  
போட்டு குமரிச்சாற்றாடடியாட்டி முன்போல் வில்லையெய்து  
ஒட்டிவிட்டுக்கெஜப்புடம்-ரு-போட்டெடுத்து அறுவகைச்செய  
நீரோலாட்டிமுன்போல் கெஜப்புடம்போட்டெடுக்கச்சிந்தாரமாம்,  
ஆகிய சிந்தாரத்தை அனுபானமறிந்துட்ட அயச்சிந்தாரத்திற்  
குரிய குணங்களேயாம்.

தாம்பரசிந்தாரம்.

சுத்தித்த தாம்பரசிந்தாரம் - விசைச் சாரச்செயரீரில்  
காய்ச்சித்துவைத்து ராவினபொடிபலம்-க, சூதம்-மனோசிலைக்கெ  
ந்தி-ஆரிதாரம்-நாபி விங்கம்-வாளம்-அக்ரகாரம்-நிர்விஷம் - வெ  
ண்காரம்வகைக்குப் பலம்-க,காரியம்பலம்-க,இவைகளில் ரசமும்  
வங்கமுந்தொந்தித்து மற்றைய சரக்குகளை யொன்றுபடுத்திக்கற்  
ருழைச்சாற்றால் ஒருஜாமமாட்டி அடைதட்டிப் புதுச்சட்டியிலி  
ட்டு மேல்மூடி வாய்ப்புறஞ் சேலெய்து வாலுனையிலேற்றி இர  
ண்டுசாமம் தீபாக்கினியாயும், இரண்டு சாமம் கமலாக்கினியா  
யும்,இரண்டுசாமம் காடாக்கினியாயும் எரிக்கவும்,இவ்வாறுகற்றா  
முஞ்சாற்றாடடியாட்டி-யி-விசைச்செய்துக் கல்லத்திட்டுப்பொ  
ற்றலைக்கையான்சாற்றாடடியாட்டி-ரு-எருவில் புடமிட்டெ  
டுத்து அறுவகைச்செயரோலாட்டி-ரு-எருவில்புடம்போட்டெடு

க்கக் களங்கமற்றச் சிந்தூரமாம், ஆகியச்சிந்தூரத்தில் அனுபான  
மறிந்துட்ட அட்டிஞன்மம்-செரியாமை-சூலை-சூரம்- மகோதரம்-  
வெப்புரோகம்-காமாலை கிரந்தி-வெண்குட்டம்-கருங்குட்டம்-கை  
கால்முதல்வெடிப்பு-வெடிச்சூலை-வண்டிகடி-பெரும்பாடி- இரத்த  
காசமுதலிய மேகரோகங்கள் நீங்கும்.

சிவசத்திச்சிந்தூரம்.

சுத்தித்த சூகம் விராகனெடை-கூலி, கெந்தகம் - எஹ, அரி  
தாரம்-சு, மனோசிலை-உ, லிங்கம்-உ, அப்பிரோகவெண்ணெய்-உ,  
இவைகளை ஒன்று சேர்த்துக் கல்வத்திட்டு எருக்கன்பாலால் ஜா  
மம்-க, தும்பைச்சாற்றால் ஜாமம்-க, செருப்படைச்சாற்றால் ஜா  
மம்-க, புளிப்புமாதுளம்பழச்சாற்றால் ஜாமம் - க, செம்முள்ளி  
ச்சாற்றால் ஜாமம்-க, பொற்றலைக்கையான்சாற்றால் ஜாமம்-க, நிம்  
பழச்சாற்றால் ஜாமம்-க, அறுவகைச்செயரீரால் ஜாமம்-க, ஆட்டி  
ப்பொடித்துக்குப்பிக்கேற்றி தீபாக்கினியாயொருஜாமம், கமலாக்  
கினியாயொருஜாமம், காடாக்கினியாயொருஜாம மெரித்தெடுக்கச்  
சிந்தூரமாம், ஆகியச்சிந்தூரத்தை அனுபானமறிந்துட்ட மந்தார  
காசம்-சுவாசகாசம்-சேத்துமகாசம்-எலிக்கடி-சில்லிவும் - சூலைப்  
புண்-குறைநோய்-பதினெண் சூலை-நெஞ்சுக்குந்து-பிணிசம்-செவி  
நோய்-மண்டைசூலை-சூகிகாவாய்வுமுதலியவை நீங்கும்.

இலிங்கச்சிந்தூரம்.

கட்டினலிங்கம் அல்லது சுத்தித்த லிங்கம்பலம்-க, சுத்தித்  
ததாளகம்-பிருதாசிங்கி-வாலேரசம்-வகைக்குப்பலம்-க, வீரம்-பூ  
ரம்-வெண்காரம் - சாரம் வகைக்குப்பலம்-வ, நெல்லிக்கெந்திப்ப  
லம்-நி சேர்த்துக்கல்வத்திட்டுப் பழச்சாற்றால் ச-சாமமாட்டி உல  
ர்த்திப்பொடித்துக்குப்பிக்கேற்றிக் கமலாக்கினியாய்-ச-சாமமெ  
ரித்துவாங்கி அறுவகைச்செயரீராலாட்டி மறுபடியாக் குப்பிக்கே  
ற்றி முன்போல் யெரித்தெடுக்கச்சிந்தூரமாம், ஆகியச் சிந்தூரத்  
தை அனுபானமறிந்துட்ட சூரம்-சுன்னி-வஸி-இசிவு-வாய்வு முத  
லியவைநீங்கும்.

விரச்சிந்தூரம்.

கட்டினவிரம் அல்லது சுத்தித்த வீரம்பலம்-க, கெந்தகம்  
பலம்-உ, அன்னபேதி பலம்-உ, இவைகளைக்கல்வத்திட்டுச்சம்பழ  
ச்சாற்றால்-ச-சாமமாட்டிச் சிறுவிலைகளாக்கி ஒட்டிவிட்டுக்கவ  
சித்துச்சாணசவுக்கக்குழியில் உயிப்புடமிட்டி அறுவகைச் செயரீ  
ராலாட்டிப்பொடித்துக்குப்பிக்கேற்றிக்கழலாக்கினியாய் இரண்டு  
ச்சாமமெரிக்கச் சிந்தூரமாம், ஆகிய சிந்தூரத்தில் எள்ளெடை  
அனுபானமறிந்துட்ட சுகச்சன்னி-முகவாதச்சன்னி- அலாச்சன்  
னி-வாதச்சன்னி-சர்வாங்கச்சன்னி முதலியவை நீங்கும்.

வேறு கரும்பொன் சிந்தூரம்.

இராவண நாட்டு ஆயப்பொடி. பலம்-யி, தேசிச்சாற்றில் கூ-  
நாள் லூரப்போட்டுக்கழுவி சாரத்திராவகத்தில் ஒரு ஜாமம் லூர  
வைத்தெடுத்திக்கல்வத்திட்டுச் சுத்தித்த கெந்தி சமன்,வாலேரசம்  
அரை சேர்த்துக் கையாந்தகரைச்சாற்றாலாட்டிச் சிறுவிலைகளா  
கச்செய்துலர்த்தி கெஜப்புடம் - ஓ, சிறுசெருப்படைச்சாற்றில்  
புடம்-நி, போட்டு பூநாகம் சமன் கூட்டி பொற்றலைக்கையான்சா  
ற்றில் புடம்-யி, நிம்பச்சாற்றில் புடம்-நி, சுற்றழைச்சாற்றில் உ  
கெஜப்புடம்-நி, ஆதிநீண்டாப்பாளைச்சாற்றில் புடம்-நி, தொராயி  
லைச்சாற்றில் புடம்-நி, கோடாசூரியிலைச்சாற்றில் புடம்-நி, நாகம  
ல்லிலைச்சாற்றில் புடம்-நி, அறுவகைச்செயரீரில் கெஜப்புடம்-க,  
போட்டெடுக்கவும், ஒவ்வொருபுடத்துக்கும் மருத்தெடைக்கு நா  
விலொருபங்கு கெந்தி சேர்த்துக்கொண்டு வரவும், ஆகிய சிந்தூ  
ரத்தை அனுபானமறிந்துட்ட சகல மேகரோகங்கள் நீங்கும்.

மேற்கூறியச்சிந்தூரங்களொவ்வொன்றும் ஜெயரீர்களின் நி  
யுஞ்செய்யப்படும். அப்படிச்செய்த சிந்தூரங்களுக்கு வர்ணபேத  
ங்களும், காரங்களும், ரோகங்களைவெல்லுத்திறங்களும் குறைவு  
படும்.

## லேகியங்கள்.

ஆயுள்.

இப்புவிபின்மாத்ருக்ருப்பினியகன்று விந்துமணியிசைந்துலுறு  
ஒப்பியநெய்சீனிதேன்கூடியலேகியபதத்தைவுரைப்பதற்கு [ம்  
தப்பிலைபாரொப்பியசெய்கைக்குரிதுவறுதில்கள்சாற்றுமாயுள்  
செப்பிடுபண்டிதர்முன்புலேவரபக்குவமானதேனாயோனே.

சிவராஜலேகியம்.

சீரகம்  
சோம்பு  
சுக்கு  
பிளகு  
திப்பிலி

அதிமதுரம்  
அரத்தை  
சிறுநாகப்பூ  
தாளிச்சப்பத்திரி  
சுத்தித்தகஞ்சா

வகைக்குப்பலம்-உ.

லவங்கம்-ஏலம்-லவங்கப்பட்டை-சாதிப்பத்திரி-சாதிக்காய் வகைக்  
குப்பலம்-உ, இவைகளைச்சூரணித்து ஒருவிசை வெள்ளைச்சர்க்  
கரை-ந-விசை இளநீர் சேர்த்துப் பசும்பால் பலம்-ச-விட்டு அடு  
ப்பேற்றிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி சூரணத்தைத்துவி ரெய்தே  
ன் வகைக்குப்பலம்-ச கலந்து லேகியமாய்க்கிணடி ஆறியபின் இர  
ண்டு பலம் சூசகசுவைச் சேர்த்துப் பிசைந்துக்கொண்டு சுழற்சி  
யளவு லேகியத்தை அந்தி சந்தி-வ-மண்டலமுண்ண இளைச்சல்-  
பரிமந்தம்-மூலக்கிரகணி - ஊஷணபேதி - அதிசாரமுதலியவை  
நீங்கும்.

கரிசாலேலேகியம்.

கரிசாலைச்சார்படி ஒன்றில் பனைவெல்லம் பலம்-ய-கறைத்து  
வடியிட்டு அடுப்பேற்றிப்பாகுபதத்தில்,

சுக்கு  
திப்பிலி  
தாளிக்காய்  
பிளகு

சீரகம்  
ஏலரிசி  
நெல்லிக்காய்  
உடுக்காய்

வகைக்குப்பலம்-க.

சூரணித்து மேற்படி பாகித்துவிக்கிணடி எரக்குஞ்சமயத்தில்  
ஒருவிராகனெடை அயச்சிந்துரமும் முக்கால்விசைதேனும் தே

ர்த்து லேகியபதமாய்க்கிணடி எரக்கி சுழற்சியளவு அனாமண்ட  
லங்கொள்ள சோகை காமாலை-விக்கம்-மூலகணம்- ஊறுகாமாலை  
முதலியவைகள்நீங்கும்பத்தியம்விபாதிசுருக்குத்தகணங்களாம்.

சர்வசத்தி லேகியம்.

செம்பருக்தியிழைப்பிடி-க சீரகம் விராகனெடை-க, பிளகு-  
விராக-கால், இவைகளைப்பாண்டத்திட்டு எரித்து நீரிப்பிள்ளொரு  
கிம்பழச்சாற்றைப்பிழிந்து கண்டினவுடன்-எ- ஏலக்காயைத்தோ  
லுடன் பொடித்துப்போட்டு ஆரைப்படி ஜலம் விட்டு அடியா  
ழாக்காகச்சுண்டித்து பன்னீர் ஹலா-க, புரிகுபிடி-க, கற்கண்டு  
விசை-கால், கடல்புளிப்பு-துலா-க, தொந்தித்து காகினிவேர்-  
சோம்பு வகைக்குப்பலம்-க, அறைத்துப்போட்டு குங்குமப்பூ  
துலா-க-சேர்த்து லேகிய பதத்தில் தேன் விசை - வ - விட்டுக்கி  
ண்டி ஒருவிராகனெடைப்பிரமாணம் அரை மண்டலம் அந்திசந்  
தியுண்ண எரிஞன்மம்-பித்தஞன்மம்-வாய்க்கைத்தல்-வாய்சீஞரல்-  
தொண்டைவரட்டல்-வாயக்குமட்டல் சந்தி- வெள்ளைக்காளம்-  
கிமகிறுப்பு அன்னத்துவேஷம் கை கால் கண் மெய்யெரிவு-ஆச  
னக்கடுப்பு-பயித்தியஞன்மபோம்.

தேத்தான்வித்துலேகியம்.

தோல் சிவிய தேத்தான் வித்து ஜலத்தில் ஓரவைத்து மை  
போலாட்டி-டு-பலமெடுத்து

சாதிக்காய்  
தேசாலரம்  
அதிவிடயம்  
சிறுநாகப்பூ  
மூம்

சாதிப்பத்திரி  
சோம்பு  
கருவாய்ப்பட்டை  
வெந்தயம்  
லவங்கம்

வகைக்குப்பலம்-அனா.

தாளிச்சப்பத்திரி-சுக்கு வகைக்குப்பலம்-வ, மல்லி சீரகம்- ஏலம்  
வகைக்குப்பலம்-உ, மதுரம்-வெண்மிளகு மாஞ்சில்- வகைக்குப்ப  
லம்-ச, சூரணித்துச் சீங்கில் சர்க்கரை-சிலாசத்துப்பற்பம் வகைக்  
குப்பலம்-க-சேர்த்து, சர்க்கரைப்பலம்-க-உ- தண்ணீரில்கறைத்து  
வடியிட்டு அடுப்பேற்றிப் பாகுபதத்தில் சூரணத்தைத்துவி

மேற்படி அறைத்த தேந்தையுஞ்சேர்த்து நெய்பலம் யசு-விட்  
டுக்கிண்டிலேகியபதத்திலெரக்கித் தேன்பலம்-அ-துணாகீக்கிச்சே  
ர்த்து கழற்சியளவு லேகியத்தில் வெள்வங்கச்சுண்ணம் - நாகச்சு  
ண்ணம்-கலநார்பற்பம்- சிங்கிபற்பம் இவைகளில் எதையாகிலு  
முபயோகிக்க இருபதுநூலையில் ஊஷணம்-காந்தல்-மூலம்-கைகா  
லெரிவு-சூழிப்புண்-ஒழுக்குப்பிரமேகம்-இரத்தப்பிரமேகம் நீர்ச்  
சுருக்கு-நீர்ச்செரிப்பு முதலியவைவீங்கும்.

தாளிசப்பத்திரி லேகியம்.

|                |                |
|----------------|----------------|
| தாளிசப்பத்திரி | பலம்—க, அரத்தை |
| வெண்மிளகு      | சிறுநாகப்பூ    |
| திப்பிலி       | திப்பிலிமூலம்  |
| ஆனைத்திப்பிலி  | லவங்கப்பட்டை   |
| சாதிப்பத்திரி  | ஏலம்           |
| சாதிக்காய்     | கிராம்பு       |

லகைக்குச்சுராணம் பலம்—௨,

பொடுதலைச்சார் வல்லாஸாச்சார் - முகமுசுக்கைச்சார் - ஆடாதோ  
டைச்சார்-பொற்கையானசார்-வகைக்குப்படி-வ, அரை வீசைசர்க்  
கரைக்கலந்து வடியிட்டுபொருபதத்தில் மேற்படிசுராணத்தைத்தூ  
வியுலின் நெய்படி அரை, விட்டுக்கிளரி எரக்கி தேன்படி அரை,  
சேர்த்துப் புண்ணைக்காயளவு லேகியத்தில் பவழபற்பம் வைத்து  
ண்ண இருமல்-சுளை-இளைப்பு-மேற்கவாசம்-அஸ்திசரம்- அஸ்தி  
வெட்டை-மேககாங்கை - தேசுக்குடு-பித்தரோகமுதலியவைவீங்  
கும்.

வாதமாருதலேகியம்.

மேற்படிசேவிய சுக்குபலம்-யசு-துண்டு துண்டுகளாக்கி  
ப்பாண்டத்திட்டு எட்டுப்படி செவ்விரநீர் விட்டு ஒருபடியாகச்சு  
ண்டித்து வடித்துப்பசும்பால்படிகலந்துச் சர்க்கரைப்பலம்-உயி-  
ஒக்கச்சேர்த்துவடித்து அநிப்பேற்றித் திராட்சிப்பழம் பலம்-க,  
யோச்சுக்காய்ப்பலம்-அரை, அறைத்து

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| சுக்கு        | மதுரம்            |
| மிளகு         | ஏலம்              |
| திப்பிலி      | வங்கம்            |
| லவங்கப்பட்டை  | லவங்கப்பத்திரி    |
| சாதிப்பத்திரி | இலுப்பைப்படி      |
| சோம்பு        | அமுக்கராக்கிழங்கு |

லகைக்குப்பலம்-அரை.

இவைகளைச்சுராணித்து பாகிற்றாவி அறைத்தமருந்தையுஞ்சேர்  
த்துப் பசுவின் நெய்படி - க - சேர்த்துக்கிண்டி எரக்கித்தேன்படி  
அரை விட்டுப்புண்ணைக்காயளவு லேகியத்தில் சிங்கிபற்பம் வைத்  
துண்ணப்பிரமேகம்-உட்குடு-நீர்ச்செரிப்பு-நாபிபொணம்- செரியா  
மந்தம்-வயிற்றுப்பிசம்-அடிவயிற் றச்சுலை புளிபேப்பம்- அக்கினி  
மந்தம்-மாரீரோய்-மேற்கவாசம்-கைகாலெரிவுமுதலியவைவீங்கும்.

இரத்தினசுழப்பாண்டலேகியம்.

கலியாணப்பூசினிச்சார்படி-ச, தாழைவிழுதுச்சார்-தென்ன  
ம்பாளைப்பூச்சார்-தேசிச்சார்-பொன்னாங்கண்ணிச்சார் - மணத்தக்  
காளிச்சார் சிறுகோச்சார்-முள்ளங்கிச்சார்- விழுதிச்சார் வகைக்  
குப்படி அரை, நன்னூரிவேர் கியாழம்படி-வ-ஒக்கச்சேர்த்து ஒரு  
வீசைச் சர்க்கரைக்கலந்து வடியிட்டு சுண்டக்காய்ச்சிப் பாகு  
பதத்தில்

|                  |        |                |        |
|------------------|--------|----------------|--------|
| சோம்பு           | பலம்—௨ | கொற்றமல்லியினா | பலம்—௨ |
| மிளகு            | ௨      | வால்மிளகு      | ௨      |
| கசகசா            | ௨      | ஏலம்           | ௨      |
| லவங்கம்          | ௨      | சாசிரா         | ௨      |
| சாதிப்பத்திரி    | ௨      | மதுரம்         | ௨      |
| தாளிச்சப்பத்திரி | ௨      | க கோஷ்டம்      | ௨      |
| சாதிக்காய்       | ௨      | மாசக்காய்      | ௨      |
| நீர்முள்ளிவித்து | ௨      | ஆவாரம்பூ       | ௨      |
| சுத்திற்சர்க்கரை | ௨      | ரோஜாப்பு       | ௨      |
| சூரத்திலவானை     | ௨      | கோலாக்கிழங்கு  | ௨      |
| கூடைநீர்         | ௨      | பாங்கிச்செக்கை | ௨      |

பூசினிக்காய்வற்றல் பலம்-௨, இவைகளைச்சுராணித்துமேற்படி  
பாகிற்றாவி நெய்படி-அரை, தேன்படி-க கூட்டி லேகியப்பதத்தில்

புண்ணைக்காயாவது ஆந்திசந்தி ஆனா மண்டலங்கொள்ள கைகால்  
மெய்பெரிவு - மீமகச்சூடி - பித்தச்சூடி கிதுகிதுப்பு-வரட்சி-பிவி.  
கை-இரத்தபித்தம்-இருமல் - பித்தகாசபுஷணியவை நீங்கி தேசக  
வுண்டாம்.

மதளசிந்தாமணி லேகியம்.

நாட்பட்டகாடிபடி - ரு, புளித்தமோர்படி - ரு, தேசிச்சார்  
படி - ரு, புனிப்பு மாதளம்பழச்சார்படி ஆனா. கடல்புனிப்பு-து  
லா-க-சேர்த்துப் பாண்டத்திட்டு அரப்பொடிச்சிட்டம் பலம்-க,  
புளியிலைப்பலம்-வி, தொக்கிப்போட்டுக்கலக்கி அரிப்பேற்றிளட்டி  
லொன்றாய்க்காய்ச்சிவடித்து இஞ்சிச்சம் பழச்சார்-நெருஞ்சிச்சம்.  
கிதுகிசாச்சார்-செருப்படைச்சார்-தென்னம்பனைப்பூச்சார்-மீழ்க்  
காய்நெல்லிச்சார்-பொற்கையான்சார்-ஆடாதோடைச்சார் புளியா  
னாச்சார் - புதினாச்சார் வகைக்குப்படி-வ-ஒக்கச்சேர்த்து ஆவின்  
பால்படி-க-கட்டிப்பனைவெல்லம் பலம்-வி கறைத்துச்சந்துக்கொ  
திக்கவைத்து வடித்து வேறு பாண்டத்திட்டுப் பாகுபதத்தில்,

|               |               |
|---------------|---------------|
| சேரகம்        | கருஞ்சேரகம்   |
| மிளகு         | வால்மிளகு     |
| சுக்கு        | திப்பிலி      |
| ஓமம்          | தான்றிக்காய்  |
| நெல்லிக்காய்  | கடுக்காய்     |
| கோவட்டம்      | மாஞ்சில்      |
| ஏலம்          | கிராமபு       |
| தாளிசம்       | லவங்கப்பட்டை  |
| ஆனைத்திப்பிலி | திப்பிலிமூலம் |

வகைக்குப்பலம்-ஆனா.

சூரணித்து மேற்படி பாதிற்றாவி ஆவின் நெப்படி ஆனா சேர்த்  
துக்கிண்டி தேன்படி-வ-சேர்த்துப் பதப்படுத்தி சுழற்சிவளவுலே  
கியத்தில் சேமைக்கல்நார் பற்பம் வைத்துண்ண பித்தம் - சுழலை-  
கிதுகிதுப்பு-சத்தி குமட்டல்-மயக்கம்-மகோதரம்-பிலிகை - சோ  
கை-கிரகணி-இருமல் வயிற்றுப்பிசம்-இனாச்சல் அக்கினிமந்தமு  
தலியவை நீங்கும்.

இந்திரியப்புஷ்டத்தம்பனாதிவேகியம்.

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| சேமைநீர்முள்விவினா | முள்ளங்கிவினா    |
| பிஸ்பத்துவினா      | அத்சன்வினா       |
| துளசிவினா          | நாயுளவிவினா      |
| சிறியஆளிவினா       | நத்தைச்சூரிவினா  |
| துத்திவினா         | சந்தனவினா        |
| அத்திவினா          | செவ்வகத்திவினா   |
| ஆலம்பிவினா         | மாதுளவிவினா      |
| சிறுபூனைக்காலிவினா | சிறுகாஞ்சோரிவினா |
| சுருள்விவினா       | ஆவானாவினா        |
| சென்பகவினா         | சமுத்திரஜோகிவினா |
| அழிஞ்சல்வினா       | அவுரிவினா        |

வகைக்குப்பலம்-ஆனா.

இவைகளைச்சலத்தில் லூரவைத்துக் குழவியில் ருப்பிக்கறைத்து  
வடியிட்டுக்கொள்ளவும், நின்றதிப்பினை மறுபடியும் ருப்பிடுருப்பி  
முன்றுவிசை முன்போல் வடிக்கட்டுக்கொள்ளவும், கடைசியில்  
நின்றதிப்பினை அப்புறப்படுத்தி விடவும்.

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| பாதாம்பருப்பு         | பிஸ்தாப்பருப்பு     |
| அக்கோட்பருப்பு        | சாரப்பருப்பு        |
| முருங்கைவினாப்பருப்பு | தாமனாவினாப்பருப்பு  |
| பருத்திவினாப்பருப்பு  | பூசினிவினாப்பருப்பு |

வகைக்குப்பலம்-ஆனா.

இவைகளை ஆவின்பால் விட்ட - பதத்துக்கொள்ளவும்.  
தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு பூமிச்சர்க்காக்கிழங்கு  
நிஸ்ப்பனைக்கிழங்கு கோளைக்கிழங்கு  
சுதனிக்கிழங்கு சாரனைக்கிழங்கு  
அமுக்காரக்கிழங்கு மருக்கிழங்கு

வகைக்குப்பலம்-ஆனா.

இவைகளைச் சவ்விரைநீரால் மைபோலாட்டி மெடுக்கவும்.

|               |                  |
|---------------|------------------|
| சாலாழ்சிரி    | வேலம்பிசின்      |
| இலகம்பிசின்   | முருங்கைப்பிசின் |
| ஆவாரம்பிசின்  | வில்வப்பிசின்    |
| விளாம்பிசின்  | அத்திப்பிசின்    |
| வேப்பம்பிசின் | ஆலம்பிசின்       |

வகைக்குப்பலம்-ஆனா.

இவைகளைநிம்பழச்சாற்றில் லூரவைத்துமை போலாட்டி மெடுக்க  
வும்.

|                      |        |                 |        |
|----------------------|--------|-----------------|--------|
| ரோசாப்பூ             | பலம்-2 | சூர்த்துநிலவாகை | பலம்-2 |
| மதனப்பூ              |        | மதனமஸ்தி        |        |
| மகரப்பூ              |        | சுக்கு          |        |
| மிளகு                |        | திப்பிலி        |        |
| நெல்லெய்ய            |        | தான்லிகாய       |        |
| கடுக்காய்            |        | பற்பாடகம்       |        |
| கிராம்பு             |        | சாதிகாய்        |        |
| சாதிபத்திரி          |        | சித்தரத்தை      |        |
| வெட்டிவேர்           |        | நன்னூரிவேர்     |        |
| சுத்தித்தகோரக்காமுலி |        | தேத்தான்வித்து  |        |

வகைக்குப்பலம்-அரை.

இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துக்கொள்ளவும்.

செவ்விரைப்படி-அரை, வெள்ளைச்சர்க்கரைவீசை, க-கலந்து வடியிட்டு மேற்கூறிய வித்துகளின் சாரத்தையுங்கலந்து அடுப் பேற்றித் தன்னுபாகத்தில் அமைத்ப்புருப்பு தினுசுகளையும் மிசி ன்வகைகளையும் சேர்த்து கொஞ்சநேரங்கிண்டி உடனே சூரணம் களைத்துவிட வேகியம் முதிராப்பதத்தில் நெய்வீசை அரை, வீட் டெக்கிளறி ஏரக்கி அரை நீக்கிய தேன் வீசை கால், வீட்டு எட்டி, லொருபங்கு குல்கந்துவந்து ரோகித்து கெச்சக்காயளவு வேகி யத்தில் தங்கச்சண்ணம் அல்லது வெள்ளிச்சண்ணம் அரிசியெ டைவைத்துக் காலே மாலே அரை மண், லமுண்ண நாபிரொணம்- உட்குடு-அஸ்திவெட்டை-சொரி மேகப்புடை-வெண்மேகம்-கரு ம்புள்ளிமேகம்-வெடிசூலை-குழிப்புண்ட-அசிரணம்-கைகால் மெய் யெரிவு கண்புகைச்சல்-எலும்புருக்கி-வெகுருளைய பேடித்தன முதலியவைகளை விந்துரி தேஜசவுண்டாம், அன்றி மேற்படி வேகியத்தை வுண்ணும்கால் இரவில் ஆவீன்பாலுண்ணவும்.

மன்மதமனோரஞ்சித விரியவிர்த்திலேகியம்.

சுத்தித்தநெல்லிகெந்திபலம்-2, வாலைசம்பலம் 2, கல் வத்திட்டுப்பொடித்து சிசம்மறிகோஜங்கள் பலம் 10, நையயிடி த்துக்கலந்து கம்மாறு வெற்றிலைச்சாற்றால் இரண்டிசாமமாட்டி சயி-குளிகைகள் கட்டி வாலைபக்கருஞ்சேவதுக்கு அந்திசந்தி

மேற்படி குளிகை நாலுவிதம் வெண்ணெயில் தோய்த்து கோ துமைமாவில் புரட்டி-ய-நாளுட்டி பன்னர்க்குழப்பிக்கச்செய்து நீக-வது நாள் தலை-கால் ரோமம்-குடல்-போக்கி

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| சுக்கு              | மிளகு            |
| திப்பிலி            | சிரகம்           |
| ஏலரிசி              | வெட்டித்தல       |
| தான்லிக்காய்        | கடுக்காய்        |
| லவங்கப்பட்டை        | லவங்கம்          |
| மாஞ்சில்            | ஏலக்காய்விதை     |
| தானிசம்             | சோம்பு           |
| சூராசானி            | மராட்டிமொக்கு    |
| முள்ளங்கிவித்து     | நீர்முள்ளிவித்து |
| பூமிச்சர்க்கரைமூலம் | வேலம்பிசின்      |

வகைக்குச் சூரணம் பலம்-அரைக்கால்,

|                |                  |
|----------------|------------------|
| வெள்ளிச்சண்ணம் | அயச்சிந்திரம்    |
| கஸ்நாரப்பம்    | வெள்வங்கச்சண்ணம் |
| கஸ்மதப்பம்     | சிலாசத்துப்பம்   |

வகைக்கு விராகனெடை-அரை,

இவைகளை ஒன்றுபடுத்தி மேற்படி கோழிவயற்றினுள்ளவைத்து அபானம்-கழுத்து-வயர்முதலியதும் சந்தில்லாமல் தைத்து ஆவீன்நெய்யில் வருத்தெடுத்த உன்னிருக்கும் மருந்துகளையும் தசையையும் எலும்புபோக்கி வெவ்வேறு உலர்த்திச்சூரணித்து ஒன்றுகலந்து செவ்விரைப்படி-2, வெள்ளைச்சர்க்கரை வீசை-வ-சேர்த்து வடியிட்டு அடுப்பேற்றிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி சூர ணங்களைத்துவிட நெய்வீசை-வ, சேர்த்துக்கிண்டி வேகியப்பதத் திலொக்கி துரைக்கிய தேன்பலம்-10, கட்டி கோரோசனை-குய் குமப்பூ, கஸ்தூரி வகைக்கு விராகனெடை-வ, கலந்து கெச்சக்கா யளவு வேகியத்தை மண்டலம் அந்திசந்தியுண்ண மேகரோகங்க ள்கீவி விந்துறும்.

சுகபோகவிரியவிர்த்தி வேகியம்.

ஒருதேங்காயின் கண் திறந்து அதனை நீர்முள்ளி வித்து பலம்-2, நெரிஞ்சலித்து முள்ளங்கி வித்து-வெட்டபாலேவித்து

வகைக்குச்சுழற்சி - ௩, இவைகளை வைத்து தேங்காய் நாரினால் மேற்படி தேங்காய்க்கன்களை அடைத்து முழுமையும் தண்ணீர் விட்டறைத்த கோதுமைமாவை ஒரு அங்குலம் பொதிந்து-நி-  
எருவில் புட்டமிட்டு கோதுமைமாவ் பெரிதீது தேங்காய்க்கருகாழு  
ன்னம் பெயித்து உள்விருக்குமருந்துகளைவுணர்த்திச் சூரணித் து  
வால்மிளகு - லங்கப்பட்டடை - சதுநாகப்பூ - சுக்கு - ஆவாரப்பிசின்  
வெளாமெலன்பிசின் - நிலப்பனைக்கிழங்கு - பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு -  
வெண்மூங்கிலுப்பு - இவைகளின் சூரணம் வகைக்குச்சுழற்சி - ௧௮  
இவ்விரண்டு சூரணங்களும் ஒன்றுசேர்த்துப் பாக்கிப்பட்டை  
ச்சூரணம்பலம் - ௫, கூட்டிக்கொள்ளவும், பாதாம்பருப்பு - சாப்ப  
ருப்பு - அக்ரோட்பருப்பு வகைக்குப்பலம் - ௧௮, இவைகளைப்பசம்  
பால் விட்டறைக்கவும், தண்ணீர்விட்டாண்மிகுச்சாப்படி - ௧, வ,  
தேங்காய்ப்பால்படி - ௧, ஆவிர்பால்படி - ௮, உலந்து சீனிகற்கண்டு  
பலம் ௮, சேர்த்து வடித்து அடுப்பேற்றிப்பாருபதத்தில் அடைந்து  
தபருப்புகளையும் சூரணங்களையும் கூட்டி வபடி நெய்விட்டுக்கி  
ண்டி எரக்கி தேன்பலம் - ௫, துரைக்கிக்கலந்து கொட்டைப்பா  
க்களவு அத்திசந்தி - வ - மண்டலமுண்ண தாது நரம்புகளின் விஷ  
நீர்க்களும் மேகரோகங்களும் நீங்கி விரிய விருத்தியுண்டாம்.

தாதுபுஷ்டிலேகியம்.

ஆண்அடைக்கலான்குருவி - ௮, மூக்கு - கால் - குடல் - உரோமங்  
களைப்போக்கி ஒருகுருவி வயற்றுள் மராட்டிமொக்கு - சாதிக்காய் -  
சாதிப்பத்திரி வகைக்குச்சூரணம் விராகனெடை - ௧, அபின்விரா  
கனெடை - ௧, முருங்கைப்பூச்சாற்றலாட்டிப் பூசிதானினால் தை  
ந்து நெய்யில் வறுத்தெடுத்த மன்றைய குருவிகளை தனித்தநெ  
ய்யில்வறுத்து ஒக்கச்சேர்த்திடித்து எலும்புகளை நீக்கி அடைப்  
போல் தட்டி நன்றாயுலர்த்திச்சூரணித்துச் சன்னராஷ்டகம் - சிறு  
நேக்கு - லவங்கப்பட்டை - தேவதாரி பளிங்குசாம்பிராணி வகைக்  
குச்சூரணம்பலம் - ௧, மேற்படி ஊர்க்குருவிச்சூரணத்தோடுக்கல  
ந்து ஆவிர்பாலில் தக்க சீனிகற்கண்டு சேர்த்துப் பாருசெய்து  
மேற்படி சூரணங்களைத்தாவி நெய் தேன் விட்டுக்கொளி - ௨ - கண்  
டக்காய் விதம் - வ - மண்டலமுண்ண தாதுகீர்த்தியுண்டாம், இர  
வில் பாலசாப்பிடவும் மலஞ்சுக்கில் - குலகந்து சேர்த்துண்ணவும்.

இஞ்சிலேகியம்.

மேல்தோல்சீவிப இஞ்சிபலம் - ௮ சிறு துண்டுகளாக்கி நெய்யி  
ல்பொன்வறுப்பாய்வறுத்தெடுத்து நீம்பழச்சாற்றால்மேபோலாட்  
டிவுணர்த்திச்சூரணித்தும் சிறு துண்டுகளாயிரந்துபுளித்தமோரி  
ல்லுவைத்துலர்த்திய பிராண்டைச்சூரணம் - உலர்ந்த கரிப்பான் -  
பூவரசம்பட்டைச் சூரணம் வகைக்குப்பலம் - ௧, இவைகளை யொ  
ன்றுப்படுத்தி

வா லுளுவைபிரிசி  
கமிகு  
சித்திரமூலம்  
சூராசானிவோமம்  
சுக்கு  
சிரகம்  
திப்பிலிமூலம்  
கோஷ்டம்  
கடுக்காய்  
தாதுநாகாய  
செவியம்  
சிறுநாகப்பூ  
லவங்கப்பட்டை  
சாதிக்காய்  
அதிவிடயம்  
ஆனைத்திப்பிலி  
கசகசா

தாளிசப்பத்திரி  
மல்லி  
கற்கடகசிருங்கி  
மிளகு  
திப்பிலி  
எலரிசி  
மதுரம்  
சிறுநேக்கு  
கெல்லிக்காய்  
சித்தரத்தை  
புன்னங்கம்  
லவங்கம்  
லவங்கப்பூ  
சாதித்திரி  
முந்திரிகை  
அமுக்கரா  
கொற்றமல்லிவிதை

இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்பலம் - ௮, சூரணங்களை பெல்  
லாம் ஒருங்கு சேர்த்து நெய் தேன் சர்க்கரைக்கூட்டி லேகியமா  
ய்க்கிளரிக் கொண்டு கெச்சக்காயளவு அத்திசந்தி - வ - மண்டலமுண்  
ணபித்தச்சூடு - உயற்றுப்பொருமல் - பசிமந்தம் - அக்கினிமந்தம் - எரி  
குண்மம் - சந்திரகுண்மம் - வாய்க்குமட்டல் - வாய்க்ரோல் - சந்தி - பித்த  
வாய்வு முதலியவை நீங்கும்.

நவரொலக்கோடிரிலேகியம்.

ஆவாரப்பூ  
ஆவாரயிலை  
ஆவாரந்தண்டு

ஆவாரங்காய்  
ஆவாரம்வோர்  
விஸப்பனை

மாதுணம்பிஞ்சு  
குளவந்தம்  
இலவம்பிஞ்சு  
கற்கடகசிறுக்கி  
பெருமரப்பட்டை  
சாதிபத்திரி

விளம்பிஞ்சு  
அதிவிடயம்  
பொன்முசுட்டை  
கடலாஞ்சி  
சாதிக்காய்  
அதிமதுரம்

வகைக்குச்சுரணம் பலம் க,

கெஞ்சாக்கியாமும்நயிர்-வெள்ளாட்டுப்பால்-தேன்காய்ப்பால்வகை  
க்குப்படி-வ-ஒன்றுபடுத்திக் கற்கண்டு பலம் - ௨, சேர்த்துக்கொண்  
த்து அடுப்பேற்றிப் பாருபதத்தில் மேற்படி சூரணம் கொண்டு தாவி  
நெய் பலம்-௫, சேர்த்துக்கொண்ட எரக்கி நுரைக்கிய தேன் பலம்  
கால் கூட்டிக்கொட்டைப்பாக்களவு லேகியத்தில் அரிசியெடை  
வெள்ளையச்சுண்ணம் வைத்துண்ணநவமுலங்கனும் நீக்கும்.

பன்னிர்ப்பூலேகியம்.

பன்னிர்ப்பூசேர்-க, நன்னுரிசேர்-௨, சூர்த்துநிலவாய்சேர்-௨, வி  
லங்கிசேர்-௨, வெட்டிலேர்-௨, சூர்த்துக்கொண்ட சேர்-௨, பத்  
பாடகமசேர்-௨, இலவங்காய்ப்பான் சூர்த்துப்பாண்டத்திட்டு-அ-  
படி, சலம்வார்த்து அனாபடியாகச் சுண்டக்காய்ச்சிவழித்து பாதா  
ம்பருப்பு-முந்திரிகை- வகைக்குப்பலம்-௨௨, நெயிழ அறைத்துக்க  
றைத்து சேரிகற்கண்டு பலம் - ௨, சேர்த்து அடுப்பேற்றிப் பாரு  
செய்து

சக்கு  
சித்தரத்தை  
ஏலம்  
பேரத்தை  
மிளகு  
ஓமம்  
சாதிக்காய்  
மாஞ்சில்  
ஏலக்காய்விதை  
கோணக்கிழங்கு

கொற்றமல்லிவிதை  
தாளிசப்பத்திரி  
திப்பிலி  
சாதிபத்திரி  
செரகம்  
ஆனைத்திப்பிலி  
கசகசா  
சிவலவங்கப்பட்டை  
கருஞ்செரகம்  
வாலமிளகு

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-அரை.

மேற்படி பாகிந்துவி நெய்பலம் - ௫, சேர்த்துக்கொண்ட எரக்கி  
நுரைக்கிய தேன்பலம் - ௨௨, கூட்டி செச்சக்காயளவு லேகியத்  
தில் அயச்சிந்துரம் நெல்லெடைவைத்துண்ண மேகச்சூடு - நீரி  
ழிவு கைகாலெரிச்சல் பயித்தியரோகம் - மலபந்தனரோக முதலி  
யவை நீக்கும்.

பயித்தியரோகஞ்சினிலேகியம்.

சிறுநாகப்பூ  
வாய்விளங்கம்  
மிளகு  
சதகுப்பி  
வெட்டிலேர்  
லவங்கம்  
கடுக்காய்  
சாதிபத்திரி  
நெல்லிவற்றல்

தாளிசம்  
சக்கு  
திப்பிலி  
விலாபிச்சு  
செண்பகப்பூ  
சித்தரத்தை  
ஏலம்  
மதுரம்  
சந்தனம்

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

அனாபடி நிம்பழச்சாற்றில் சேரிபலம் - ௨, கறைத்து வடித்து  
அடுப்பேற்றிப்பாருபதத்தில் மேற்படி சூரணங்களைத்தாவிநெய்  
படி-வ, விட்டுக்கொண்ட பெரக்கி தேன் ஆழாக்குச் சேர்த்துக்கொ  
ச்சக்காயளவு லேகியத்தில் ௫-அரிசியெடை கல்லார்பற்பம் வைத்  
துண்ணக் கிறுகிறப்பு முரச்சை-வார்த்தி-நெஞ்சுவரட்டல் - அக்கு  
லர்தல்-ஆசனக்கடுப்பு நாபிபொணம் நீச்சுருக்குஅரோசகமுதலி  
யவை நீக்கும்.

சந்திரோதயலேகியம்.

நன்னுரிவேர் அல்லிக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் - ௨, பன்னிர்  
ப்பூ பலம்-௨, முசமுசுக்கை வேர் பலம் - ௨, பொன்னங்கண்ணி  
வேர் பலம்-௨, ஒன்று சேர்த்துக்கல்லுரவில் சாடிப்பாண்டத்தே  
ற்றி-௨-படி நல்ல சலம் விட்டு அனாபடியாகச் சுண்டித்து வெ  
ள்ளைச்சக்காய்பலம்-௨, கறைத்து வடியிட்டு அடுப்பேற்றிப்பா  
ருசெய்து

|                |              |
|----------------|--------------|
| செரும          | ஏலரிசி       |
| சக்கு          | தான்றிக்காய் |
| வாலமிளகு       | திப்பிலி     |
| மிளகு          | தக்கோலம்     |
| அதிமதுரம்      | நெல்லிக்காய் |
| தான்றியம்      | தாமிசம்      |
| அரத்தை         | ஞாசாணி       |
| லவங்கப்பத்திரி | சாதிபத்திரி  |
| காகசா          | லவங்கப்பட்டை |

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-அரை,

மேற்படி பாகிற்றாவி நெய்பலம் - ௩, சேர்த்துக்கிண்டி. யெரக்கி தேன்பலம்-அ, கூட்டி. திராட்சி பலம்-௫, ஒன்றுசேர்ந்துப்பிசைந்து தான்றிக்காயளவு லேகியத்தில் சிலாசத்து பற்பம் வைத்துண்ணிபித்தம்-எரிச்சல்-சுத்திஞன்மம். மோக்களல்-வாய்வு-ஆக்கினிமந்தம்-அசதி-போகலுஷணம்-நீர்ச்சுருக்கு முதலியவைபோம்.

கிரிகடுலேகியம்.

சக்கு-மிளகு-திப்பிலி வகைக்குப்பலம் - ௫, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு எட்டுபடி சலம் வார்த்து ஒருபடியாகச் சுண்டித்து பத்துபலம் கற்கண்டைச்சேர்த்துப்பாருசெய்து

|              |              |
|--------------|--------------|
| சேகம்        | ஏலரிசி       |
| அக்ராகாரம்   | வாய்விளங்கம் |
| தாளிசம்      | மதுரம்       |
| கோஷ்டம்      | சிறுதேக்கு   |
| பற்பாடகம்    | நெல்லிக்காய் |
| தான்றிக்காய் | கடுக்காய்    |
| சக்கு        | மிளகு        |
| திப்பிலி     | ஞாசாமொக்கு   |

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

மேற்படி பாகிற்றாவி நெய்படி வ - சேர்த்துக்கிண்டி. யெரக்கி தேன் பலம் ௫-சேர்த்துக் கெச்சக்காயளவு லேகியத்தில் கல்லக பற்பம் வைத்துண்ண விலேற்பனம்-கபரோகம் - நீர்த்தேர்ஷம்-சிவ்விசம்-௨, சுரம் வாதப்பிடை-பித்தரோகம்-ஆக்கினிமந்தம்-அசிரணம் - வயற்றுப்பாடி குடலிடைநல் முகலேரோகங்கள் நீங்கும்.

ஏலாதிவேகியம்.

|           |                |        |
|-----------|----------------|--------|
| மிளகு     | எடை—௨, லவங்கம் | எடை—௧, |
| வினாகப்பி | அ, கூ.கைரீ     | ௨௫     |
| சக்கு     | க திப்பிலி     | ௩௨     |
| மதுரம்    | ௭ ஏலம்         | ௫௦     |

இவைகளைச் சூரணித்து நெய் சர்க்கரைத்தேன்சேர்த்து லேகிய மாய்க்கிண்டி கெச்சக்காயளவு லேகியத்தில் கெருடக்கல்பற்பம் வைத்துண்ண வாய்க்கசப்பு-வாய்க்குமட்டல்-வாய்நீரால் - கிறுகி அப்பு-சத்தி-கைகால் கண்ணெரிச்சல்-மஞ்சள்காமலை-ஆஸ்திவெட்டை-கீர்ச்செரிப்பு-பக்கச்சுருமுதலியவை நீங்கும்.

சோமனுதிவேகியம்.

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| இஞ்சிச்சார்        | புதினச்சார்          |
| புளியாசாச்சார்     | நெல்லிச்சார்         |
| கரும்புச்சார்      | தாதுளச்சார்          |
| முசுமுசுக்கைச்சார் | பொற்றலைக்கையாச்சார்  |
| தும்பைச்சார்       | கலையாணமுருக்கைச்சார் |
| கழற்சியிலைச்சார்   | பொன்னங்கண்ணிச்சார்   |
| பொடுதலைச்சார்      | ஆடா தோடைச்சார்       |
| பழச்சார்           | முள்ளங்கிச்சார்      |

வகைக்குப்படி-வ,

|              |             |
|--------------|-------------|
| நெல்லீர்க்கு | பேய்ப்புடல் |
| வில்வலோகி    | பற்பாடகம்   |
| விளாலோகி     | சிந்தில்    |

வகைக்குப்பலம்-௫,

இடித்துப்பாண்டத்திட்டு அ-படி. சலம் வார்த்து ஒருபடியாகச் சுண்டித்து வடித்து மேற்படி சாருகளோடு கலந்து வெள்ளைச்சர்க்கரை வீசை ௨-சேர்த்துப்பாருசெய்து

|                |                |          |
|----------------|----------------|----------|
| பரங்கிச்செக்கை | பலம்—௭௨, சேகம் | பலம்—௭௨, |
| சோம்பு         | பலம்—௫, ஏலரிசி | பலம்—௨௨, |
| சக்கு          | மிளகு          |          |
| திப்பிலி       | நெல்லிக்காய்   |          |
| கடுக்காய்      | தான்றிக்காய்   |          |

கிராம்பு

வாலுஞ்ஞவை

ஆனைத்திப்பிலி

குராசானி

கோணக்கிழங்கு

லவங்கப்பத்திரி

செர்த்துமல்லிவிதை

வாய்விளங்கம்

ஓமம்

சாதிக்காய்

கருஞ்சோகம்

மதுரம்

கசகசா

மோடி

சித்தாழுட்டி

கோஷ்டம்

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-௨,

கன்னுரிவேர்

நிலவாகை

பலம்-௫, ரோசாப்பூ

பலம்-௬, உலர்ந்தவிலாரியிலை

பலம்-௬,

பலம்-௬,

இவைகளைச்சுரணித்து மேற்படி சூரணத்துடன் கலந்து முன் பாகிற்றுவி நெய்பலம்-௨, சேர்த்துக்கிண்டி. தேன்பலம்-௫, கூட்ட ம. புண்ணைக்காயளவு. தேயிலை இஞ்சை மண்டலமுண்ண வெள்ளோக்காளம் சத்தினுமம்-கூலிரோகம்-கூடல்பிரட்டல் மு லக்கடுப்புகாரிரோணம்-சக்கிலசுரோணிதக் குற்றம் பிரமேகமுத வியவைபோம்.

சூயசுலாந்தகலேகியம்.

தேவதாரி

மஞ்சிட்டி

வால்மிளகு

சிறுலவங்காப்பட்டை

கோஷ்டம்

சந்தனம்

கற்கடகசிருங்கி

மஞ்சள்

வாலுஞ்ஞவை

மதுரம்

ஓமம்

சாதிப்பத்திரி

பித்தரோகணி

நெல்லிக்காய்

கடுக்காய்

நெரிஞ்சல்

சோகம்

கருஞ்சோகம்

வாய்விளங்கம்

தாளிசப்பத்திரி

சாத்திரபேதி

சதகுப்பி

மிளகு

சிறுதேக்கு

சிறுநாகப்பூ

சாதிக்காய்

கிராம்பு

ரோகணி

கஸ்தூரிமஞ்சள்

குராசானி

கோணக்கிழங்கு

திப்பிலி

திப்பிலிமூலம்

மாதாம்பிஞ்சு

குங்குமப்பூ

சித்தரத்தை

வகைக்குச்சுரணங்கழஞ்சு-௪,

வரிக்குமட்டிலேர்

வில்வவேர்

செல்லிலேர்

கமலாம்பேர்

வெட்டிலேர்

பத்திராட்சிலேர்

செங்கழுநீர்க்கிழங்கு

சிறுகாஞ்சோரிலேர்

மாதாம்பேர்

பேராமல்லிலேர்

நிலவாகை

கடுக்காய்வேர்

கன்னுரிலேர்

தான்றிக்காய்வேர்

விலாமிச்சுலேர்

ஆத்திலேர்

மல்லிகைவேர்

செய்தர்க்கிழங்கு

மலைநாங்கிலேர்

கண்டங்கத்திரிமூலம்

நிலப்பனைமூலம்

ரோஜாமொக்கு

வகைக்குப்பலம்-௬.

இவைகளைச்சுரணித்துப்பாண்டத்தேற்றி-௨, படி. சலம் வார்த்து ஒருபடி யாகச்சுண்டித்து விடுத்து ஆளின்பால்-செவ்விலாரீர்-பழச்சார் வ ல்லாவாச்சார் வகைக்குப்படி-வ, சேர்த்து ஒருவிசை, சர்க்கரைக் கூட்டிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி சூரணத்தைத்துவிடுவீசை-௬, சேர்த்துக்கிண்டி. எரக்கி தேன் படி - ௨, ஒன்றுபடுத்தி முக் கழஞ்சு லேகியத்தில் பவழம் - கஸ்தூரிபுத்தம்-வாத்து இரு வேளை-௨, மண்டலமுண்ணுரளை-காசம்-இருமல்-பெருமூத்திரம் நீரடைப்பு-பித்தமேகம்-வலி-பெரும்பாடி மலட்டுரோக முதலிய வை நீங்கும்.

இருமலுக்குலேகியம்.

நிம்பழச்சார்

பொற்றலக்கையான்சார்

சங்கன்சார்

நயக்கொழுந்துச்சார்

ஆடாதோடைச்சார்

ஆவின்பால்

காணிச்சார்

துதுளைச்சார்

பொடுதலைச்சார்

கண்டங்கத்திரிச்சார்

வகைக்குப்படி-வ,

செவிவிசை-௨, சேர்த்துப்பாகுபதத்தில்

திப்பிலி  
சுக்கு  
வாலுனவை  
மெல்லிக்காய்  
சித்தரத்தை  
ஏலம்  
நெம்பொரி

மிளகு  
கடுக்காய்  
தான்றிக்காய்  
சாதிக்காய்  
வால்மிளகு  
தாவிசப்பத்திரி  
கொட்டைப்பாக்கு

வகைக்குச்சுரணம்பலம்-2,

மேற்படி பாகிற்றுவிசையடி-வ, தேன்படி-வ, சேர்த்துக்கிண்டி-  
வகை சுழற்சியளவு லேகியத்தில் நெல்லெடை பவழச்சுண்ணம்  
வைத்துண்ண சளை-இருமல்-கபம்-நெஞ்சுக்குத்து - தொண்டை  
சேந்தமம் ஐயகாச முதலியவை நீங்கும்.

தம்பனலேகியம்.

ஜாதிக்காய்  
ஏலம்  
ஏலக்காய்  
குராசானி  
மிளகு

கிராம்பு  
மராட்டிமொக்கு  
லவங்கப்பட்டை  
ஜாதிபத்திரி  
கச்சூர்

வகைக்குச்சுரணம்பலம்-க,

பச்சைகற்பூரம்-குங்குமப்பூ-கோரோசனை-சஸ்தூரிகைக்குவிரா  
கண்டை-கவ, இவைகளைப்பொன்று சேர்த்து நெய்-சர்க்கரை-தே  
னகட்டி லேகியபதமாய்க்கிண்டி சுழற்சியளவு-கவ, மண்டலநிரு  
லேகியுண்ண பித்தச்சூடு - பித்தவாய்வு முதலியவை நீங்கி விர்  
னதும், அன்றி விர்த தம்பனச்செய்கையுண்டாம்.

—(—)

சுருத்திங் கள்.

ஆபுள்.

ஆடிவாழ்ப்பண்டத்தத்தோரநியவேபுலத்தியாகீ  
சேடியர்மாய்கையாலைசேர்த்தவெம்பிணிகமர்க்கும்  
நாடியச்சீனிகெய்தேன்நற்குழம்போன் லுவாய்க்துக்  
கடியக்கிருதத்திற்கும் கூறித்தித்திகளாறே.

சி.அகிலாக்கிருகம்.

புடலன்-முசமுசுக்கை-சி.அகிலா-கொடுப்பை கற்பு-வை நெல்  
லிக்காய் இவைகளின் சார் வகைக்கு ஆழாக்கு

மதுரம்  
இலுப்பைப்பூ  
முந்திரிகை  
சந்தனம்  
சாத்திரபேதி

லவங்கப்பட்டை  
லவங்கம்  
கந்திரகம்  
ஏலம்  
திப்பிலி

வகைக்குப்பலம்-க,

ஆவின்பால் விட்டறைத்து மேற்படி சாற்றில் கலந்து ஆவின்றெ  
ய்படி-2-விட்டுக்காய்ச்சிவடித்து அரை, பலம் வீதம் அந்நிசந்தி  
வ-2, மண்டலங்கொள்ள பித்தம்-சுயம்-நீங்கும்

சத்திசுவக்கிருதம்.

அத்திப்பட்டை  
அரசம்பட்டை  
பெருமாப்பட்டை

ஆலப்பட்டை  
இத்திப்பட்டை  
வகைக்குப்பலம்-ய,

இவைகளைக்கல்லுரலில் ஜாடிபாண்டத்திட்டு அ-படி-ஆலமிட்டு  
ஒருபடியாகச்சுண்டக்காய்ச்சி தாழைச்சார்-வெள்ளுருச்சார்-ஆ  
வின்றெய் வகைக்குப்படி-2, கலந்து

ஆலன்வேர்  
அத்திவேர்  
நன்னூரிவேர்  
வெள்ளுருமுலம்  
கோஷ்டம்  
தாமரைவாயம்

அரசன்வேர்  
நாணல்வேர்  
செங்கழுனிர்முலம்  
நெய்தர்க்கிழங்கு  
சந்தனம்  
மதுரம்

பேரிச்சு  
இலுப்பைப்பு  
லவங்கப்பத்திரி  
அகுவகெந்தி

சிதநாகப்பூ  
செண்பகப்பூ  
நச்சோலம்  
ஏலம்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

ஆவின்பால் விட்டாட்டி ஒன்று பித்தி சிதிரியாய் நாலுநான்  
வனாயில் காய்ச்சி ஐந்தாநான் எரக்கி வடித்து வ - பலம் வீதம்  
-வந்திசந்தி நமண்டலங்கொள்ள நனை-எலும்புருக்கி-பித்தகாசம்-  
உனையு-கை நீங்கும் அன்றி இடபாகத்தில் சேர்க்கும் மெய்ப்பை  
நிருத்தி எளவு-என்னைய விட்டுக்காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்துவரநீ  
ரிழிவு-தேகவரட்சி-நிரந்தி- பிளவை-கை கால் கண் மெய்யெரிவு  
நீங்கும்.

நிலப்பனைக் கிருதம்.

சயித்தியலவணம்  
கோஷ்டம்  
கம்சுரக்காய்  
சிரகம்  
நெல்லிக்காய்  
கடுக்காய்  
திப்பிலி  
சுக்கு  
லவங்கப்பத்திரி  
ஏலம்

முத்தக்காச  
சிததேக்கு  
மதுரம்  
வெட்டிவேர்  
தான்றிக்காய்  
கொற்றமல்லிவிதை  
மிளகு  
லவங்கப்பத்திரி  
சிதநாகப்பூ  
தாளிசம்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இவைகளை நன்றாய்ப்பொடித்துக்கருப்பஞ்சார் - கலியாணப்பூசி  
னிச்சார்-கெல்லிச்சார் வகைக்குப்படி-உயிலப்பனை க்கிழங்குச்சார்  
படி-உச, நெப்படி-அ, ஒக்கச்சேர்த்து மேற்படி பொடியில்கல  
ந்துக்காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டிவீதம் அன்றிசந்தி-வ-மண்ட  
லமுண்ணரீச்சுருக்கு-நீர்ச்செரிப்பு-பிரமேகமுதலியவைநீங்கும்.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கிருதம்.

சிரகம்  
சிததேக்கு

சந்தனம்  
கோஷ்டம்

சூமம்  
குகைநீர்  
சுக்கு  
திப்பிலி  
இந்துப்பு  
கடுக்காய்  
வெட்பாலையிரிசி  
லவங்கப்பத்திரி  
லவங்கப்பத்திரி  
விலாமிச்சுவேர்

கோரைக்கிழங்கு  
திராக்கி  
மிளகு  
பேரிச்சு  
நெல்லிக்காய்  
மதுரம்  
சிதநாகப்பூ  
தான்றிக்காய்  
ஏலம்  
தாளிசம்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

கதலிச்சார்  
செவ்வினரீர்  
கருப்பஞ்சார்  
நிலப்பனைக்கிழங்குச்சார்  
ஆவின்றெய்

படி-வ, பனம்பால்  
கலியாணப்பூசினிச்சார்  
நெல்லிச்சார்  
தண்ணீர்விட்டான்சார்  
திம்பழச்சார்

படி-வ,  
உ  
உ  
க  
வ

இவைகளையொன்றுபடுத்தி-உச, படி-உச, சர்க்கரை-பன்னிராசு-  
த்துக்கறைத்துக்காய்ச்சிவடித்து ஒரு துலாவீதமுண்ண உட்டுடு  
பிரமேகம்-ஆஸ்திவெட்டை-கண்சுருடி-நீர்ச்சுருக்கு முதலியவை  
நீங்கும், அன்றி சிறுவர்களுக்கு தேகபுஷ்டியும் வாலிபர்களுக்கு  
தாதுவிர்ந்தியுமுண்டாம்

செவ்வினரீர்க்கிருதம்.

லவங்கப்பத்திரி  
சாதிக்காய்  
ஏலம்  
சுக்கு  
கம்சுரக்காய்  
சந்தனம்  
திராட்சி  
சோம்பு

பலம்-உ, சிதநாகப்பூ  
உலவங்கப்பத்திரி  
உசாதித்திரி  
உதிப்பிலி  
சுமாஞ்சில்  
மிளகு  
கொற்றமல்லிவிதை  
சிரகம்

பலம்-உ,  
உ  
உ  
உ  
க  
உ  
க  
க

இவைகளைச்சுருணித்து செவ்வினரீர்படி-அ, ஆவின்றெய்படி-உ,  
பசும்பால்படி-உ, சர்க்கரைவிசை - சு, சேர்த்துக்காய்ச்சிவடித்து  
உ-பலம்வீதம் காலே-மாலை-வ-மண்டலமுண்ண நீரடைப்பு-வரட்



வெட்டிவேர்

கோஷ்டம்

மலர்க்காய்

தேவதாரி

வெட்பாயிரி

விடயம்

கார்பேரகனித்து

சிரகம்

தர்ப்போசிவினாப்பருப்பு

லால்முசலி

குளச்சேனாசாலம்

முருங்கைப்பிசின்

சங்கன்வினா

முள்ளங்கிவினா

தூதரிசுருக்

மதாரம்

இலுப்பைப்பூ

கெந்தம்

மாஞ்சிள்

மாஞ்சிடி

மஞ்சள்

சுருஞ்சிரகம்

செவியம்

துளக்கரவிவித்து

சளிபத்திசலி

பேலம்பிசின்

பெங்காயவினா

சீமுள்ளிவினா

சிறகாகப்பு

தூதரிசுருக்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்கறைத்து பதமாய்க்காய்ச்சிக் கிருதத்தை ஒருதுலம் வீதம் இருவேலை - ௨, மண்டலமுண்ண மேகக்குடு-ஆத்தியுஷணம் - ௭ லும்புருக்கி-கெணக்காய்ச்சல்-அஸ்திரகம்-அழலைசாம்-நீர்மூலக்கடுப்பு-பித்தகாசம்-பிரமேக முதலியவை நீங்கும்.

நன்னுரிவேர் கிருதம்.

நன்னுரிவேர்பலம் - ௨, நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு - ௨, படிசலம்வார்த்து-௨, படியாகச்சண்டித்து வடித்துகொடுப்பைச்சார்-பொடுதலைச்சார்-புளிப்புமாதுலைச்சார்-நிம்பழச்சார்வகைக்கு உழுக்கு, நெய் விசை-௨, சர்க்கரைவிசை-௩, கலக்க

சதகுப்பி

லவங்கம்

நன்னுரி

விலாமிச்சு

லவங்கப்பட்டை

தாளிசம்

ஏலம்

சித்தரத்தை

வெட்டிவேர்

சீந்தில்

விடயம்

திப்பிலி

வகைக்குப்பலம்-வ,

ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்கறைத்து பதமாய்க்காய்ச்சிக் கிருதத்தை துலம் வீதம் இருவேலை - ௨, மண்டலம் கொள்ள கைகால் பெய் கண்ணொலி பித்தச்சுடு - மேககாய்கை பூதலியவை நீங்கும்.

சத்யபலாதித்திருதம்.

தூதுலைச்சார்

கற்பூரவள்ளிச்சார்

குப்பைமேனிச்சார்

ஆவின்பால்

ஆவின்றெய்

படி—வ, சங்கன்சார்

க. ஆடுநீண்டாப்பாளைச்சார்

வ. இளநீர்

க. சம்பிரச்சார்

௨. கந்தகண்டிவிசை

படி—வ,

வ

௨

வ

வ

இவைகளை பொன்றுபடுத்திப்பாண்டத்தேற்றி

திப்பிலி

ஏலம்

சிறுலவங்கப்பட்டை

சச்சோலம்

மதாரம்

சுக்கு

தாளிசம்

நெல்லிவற்றல்

ஏலக்காய்விதை

சன்னராஷ்டசம்

வகைக்குப்பலம்-க,

இவைகளைப்பால் விட்டறைத்து மேற்படி பாண்டத்திற்கறைத்து பதமாய்க்காய்ச்சி ௨, துலம்வீதம் இருவேலை-௨, மண்டலமுண்ண சேத்துமகாசம்-மந்தாரகாசம்-நீர்-இருமல் முதலியவை நீங்கும்.

சம்பிரச்சிருதம்.

ஆவின்பால்-வெள்ளாட்டுப்பால்-செவ்விலநீர் - தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-வ, நிம்பழச்சார்படி-க, சீனிச்சர்க்கரை பலம் ௨, ஒன்றசேர்த்துப்பாண்டத்தேற்றி மதாரம் கோஷ்டம் - சுக்கு-திப்பிலி-தாளிசம்-ஏலரிசி - பரங்கிச்செக்கை வகைக்குச்சூரணம் பலம் ௧, தேசிச்சாற்றலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்கறைத்து பதமாய்க்காய்ச்சி துலம் வீதம் ௨, ௨, மண்டலமுண்ண நீர்ச்சுருக்கு-அஸ்திவெட்டை-பிரமேகம் மேகஜுஷணம் நீங்கும்.

—\*—

நெய்கள்.

ஆயுள்.

எத்திசையோருங்காணொழில்பரமயோகமுனிச்  
சித்தொனுமபுத்தர்களுஞ்செப்பினார்-இத்தனையின்  
கற்கவகைச்சாறுங்கலந்தம் நெய்யாயுள்  
அற்புதம்வருடமொன்று.

செவ்வல்லிநெய்.

செவ்வல்லிப்பூச்சார்-உள்ளிச்சார்-நிம்பழச்சார்-காணிச்சார்  
வகைக்குப்படி-வ, ஆவின்பாற்படி-க, நெய்ப்படி-வ, ஒன்றுபடுத்தி  
ப்பாண்டத்தேற்றி

வாய்விளங்கம்  
வெள்ளறுகுவேர்  
சந்தல்வேர்  
நாகல்வேர்  
திப்பிவி

கடுகுரோகணி  
கோகைக்கிழங்கு  
கன்னூரிலேர்  
பொற்றலைக்கையான்வேர்  
தாளிசம்

வகைக்குப்பலம்-வ,

இவைகளை நிம்பழச்சாற்றாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்கறை  
த்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்குத் துலம் வீதம்  
இருவேளை-௨, மண்டலங்கொள்ள மேககாவகை- கெற்பயாங்கை-  
நீர்ச்சுருக்கு முதலியவை நீங்கும்.

பிரமேகநெய்.

வெள்ளறுகுச்சார்-கையாந்தகனாச்சார்-சிறுகோச்சார்-காசி  
னிச்சார்-பொடுதலைச்சார்-தண்ணீர்விட்டான்சார்-கட்டுகொடிச்சார்  
நிம்பழச்சார் வகைக்குப்படி-வ, வல்லாநாச்சார் - ஆவாரஞ்சார்  
வகைக்கு ஆழாக்கு இவைகளை யொன்றுபடுத்தி நெய்யிசை - ௨,  
ஆவின்பாற்படி-க, கலந்து பாண்டத்தேற்றி வெள்ளைகுங்கிலியம்-  
அதிமதுரப்பால்-வாலுளுண்வயிரிசி-சிவனவேம்புலேர் - ஆலம்வி  
முது-மாவிளேக்கனவேர் வகைக்குப்பலம் - க, இவைகளை ஆவின்ப  
பாலாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து  
இரண்டுதுலம்வீதம் இருவேளை-௨, மண்டலமுண்ண பிரமேகம்  
நீங்கும்.

புளியாநா நெய்.

புளியாநாச்சார்படி-க, புளித்ததயிர்படி-௨, நிம்பழச்சார்படி-  
வ, புதினாச்சார்படி - வ, நெய்ப்படி - க, ஒன்றுபடுத்திப் பாண்ட  
த்தேற்றி அதிவிடயம்-இத்துப்பு பொரித்தகாயம்-எவாச்சாரம்-சா  
திக்காய் வெட்பாலை-திப்பிலிமூலம்-கிராம்பு-பாதுளம்பூ - மரமஞ்  
சள் வகைக்குக்கழஞ்சு - சு, இவைகளை நிம்பழச்சாற்றாலாட்டி  
மேற்படி பீரண்டத்திற்கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து துல  
ம்வீதம் வ, மண்டலமுண்ண பித்தலுஷண ரோகங்கள் நீங்கும்.

வல்லாநா நெய்.

வல்லாநாச்சார-செங்கழுநீர்ச்சார்-பசும்பால் வகைக்குப்படி  
வ, செவ்விளநீர்படி-௨, நெய்ப்படி-வ, ஒன்றுபடுத்தி பாண்டத்தே  
ற்றிகுன்றிவேர்-செங்கழுநீர்மூலம் மதுரம்-கோரோசனம்-பச்சை  
கற்பூரம்-அவுரியிலை வகைக்குக்கழஞ்சு-க,முன்றுநாள் சிறுதியாய்  
க்காய்ச்சிவடித்து துலம் வீதம் காலை மாலை-௨, மண்டலமுண்ண  
சாரம்-சூலை-அத்தியூஷணம்-பித்தகாசம்-அடிவயிற்றுக்குன்முத  
லிவாவ நீங்கும்.

வெள்ளுள்ளி நெய்.

உரித்தவெள்ளைப்பூண்டுபலம்-௨, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு  
அ-படி சலம் வார்த்து க படியாகச்சுண்டித்து வடித்து அதில்பெ  
ருங்குரும்பை-வில்வப்பத்திரி-குமளன்வேர்-கழற்சிலேர்-வாதமட  
க்கிவேர் - கொடிவேலிலேர் வகைக்குப்பலம் - ௨, நையயிடித்துப்  
போட்டு-௨, படியாகச்சுண்டித்து பழையபடி ஆவின்கோமயம்-  
கொடிமாதுலைச்சார்-புளிப்புமாதுளைச்சார் வகைக்குப்படி-வ, நெ  
ய்ப்படி-க, சேர்த்து

ஓமம்  
மிளகு  
கடுக்காய்  
நெல்லிக்காய்  
சீரகம்  
தேவதாரி

சுக்கு  
திப்பிவி  
தான்றிக்காய்  
கருஞ்சீரகம்  
செவியம்  
வாய்விளங்கம்

வகைக்குக்கழஞ்சு-ச,

வெள்ளாட்பாலாலாட்டி. மேற்படி பாண்டத்திற்குறைத்து பத  
மாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒருதுலம் வீதம் மி-நாலுண்ண மாநோவு  
ருடல்வாதம்-தமரகவாதம் கீலவாதம்-முடக்குவாதம்- குத்துவாத  
முதலியவைநீங்கும்.

பஞ்சகோலக்குங்கில் செய்.

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| திப்பிலிமூலம்     | திப்பிலி        |
| செவியம்           | சித்திரமூலம்    |
| பொன்முசுட்டை      | சிந்தில்        |
| சுண்டைவேர்        | வில்வவேர்       |
| ஆடாதோடை           | பேய்ப்புடல்     |
| கண்டங்கத்திரிவேர் | வேப்பன்பட்டை    |
| கருவேலம்பட்டை     | ஆயில்பட்டை      |
| புங்கன்பட்டை      | கொன்றைப்பட்டை   |
| முத்தக்காச        | ஆடுநீண்டாப்பாலை |
| கடுக்காய்         | கொற்றமல்லிவிதை  |
| தேவதாரி           | வசம்பு          |
| முட்காவேலைவேர்    | நெல்லிக்கு      |

வகைக்குப்பலம் ௧,

வையப்பொடித்து அ-படிசலம்வார்த்து ஒருபடியாகச்சண்டித்து  
வடித்து நெய்ப்படி-க, கூட்டி பாண்டத்தேற்றி

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| சீனக்காரம்     | நிறாகப்பூ             |
| சக்கு          | மிளகு                 |
| திப்பிலி       | கடுக்காய்             |
| தான்றிக்காய்   | நெல்லிக்காய்          |
| சவுக்காரம்     | சத்திராரம்            |
| கோஷ்டம்        | வசம்பு                |
| லவங்கப்பத்திரி | சரிப்பான்             |
| கடுகுரேகணி     | சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை |
| திப்பிலிமூலம்  | சாரணவேர்              |
| தேவதாரம்       | விடயம்                |
| மதுரம்         | பொன்முசுட்டைவேர்      |
| வெண்கடுகு      | கடுக்காய்             |
| மாஞ்சில்       | பெருக்குரும்பை        |
| அத்தி          | திப்பிலி              |
| பொரித்தகாயம்   | ஓமம்                  |

இத்துப்பு  
காச்சலவணம்  
கல்லுப்பு

வையலுப்பு  
பொட்டலுப்பு  
சரியுப்பு

வகைக்குவிராகனெடை-க,

சத்தித்த குக்கில் ப்லம்-௧, இவைகளையொன்றுசேர்த்து ஆவின்  
பாலாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்குலந்து - ௧, நாள் கொதிப்பி  
ட்டு சு-வதுநாள் காய்ச்சிவடித்து நெக்குழியில் வைத்தெடுத்து  
ஒருதுலம் வீதம் மண்டலமுண்ண. பவுத்திரம்-பிளவை-சூலை-ஆ  
ட்டஞ்ஞம் நாப்புண்-முலைக்குத்து யோனிச்சூலை-கண்டமாலை-பி  
ரமேகமுதலிய மேகரோகங்கள் நீங்கும்.

நிலப்பனை செய்.

நிலப்பனைவேர்-ஒதியப்பட்டை-கருங்காலிப்பட்டை- கருநா  
வல்பட்டை வகைக்குப்பலம் - ௨, வையடித்துப்பாண்டத்திட்டு  
அ-படிசலம்வார்த்து ஒருபடியாகச்சண்டித்து வடித்து புளியா  
ச்சார்-நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சார் - ஆவின்பால்-௨-வகைக்குப்படி  
க, கலந்து பாண்டத்தேற்றி

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| பொன்முசுட்டை   | நிறகாஞ்சோரி         |
| விளம்பழம்      | நெல்லிக்காய்        |
| தான்றிக்காய்   | கடுக்காய்           |
| கொற்றமல்லிவிதை | மாங்கொட்டைப்பருப்பு |
| முத்திரிசை     | பேரிச்சு            |
| குமுளன்பழம்    | மல்லி               |
| சித்திரத்தை    | சக்கு               |
| முடக்கத்தான்   | இலவம்பிளின்         |
| கூட்டாத்திப்பூ | சிழக்காய்           |
| ஒதியன்பட்டை    | மாதுளம்பழத்தோல்     |
| வில்வப்பிஞ்சு  | மதுரம்              |
| விளம்பிசின்    | முத்தக்காச          |
| சாத்திரபேதி    | அழுக்கரா            |
| நன்னூரி        | கலநார்ப்பம்         |
| விலாமிச்சு     | திப்பிலி            |
| நிறகாப்பூ      | புளியம்விதைத்தோல்   |
| லவங்கப்பட்டை   | சாதிபத்திரி         |
| குராசானி       | வெள்ளைகுங்கிலியம்   |
| ஏலக்காய்       | தாளிசம்             |

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

## சிரோத்தினவயித்தியபூஷணம்.

இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்குறைந்தபதமாய்ச்செய்து வடித்து கழஞ்சு விதம்-வ, மண்டலமுண்டு மாலைநேரங்களில் பருத்தினினை நிலப்பனைக்கிழங்கு - நீர்வள்ளி-முசுமுசுக்கை வகைக்குவெர்பலம் வ, பாண்டத்திட்டு ௨ படியாய் வார்த்து ஆழாக்காகச்செய்து வடித்து வெள்ளைச்சர்க்கரைசேர்த்துக்கியாழமுண்ண எலும்புருக்கி பொருமல் சோபம் - தாபம்-பிரமிபம்-சுவாசகாசம்-பாஸ்டி-இரத்தகாசம்- அத்திசுரம்- நீரிழிவு-நீர்ச்செரிப்பு முதலியவை நீங்கும்.

அசுவகெத்திநெய்.

அமுக்கரா சாரணை பிரண்டை-சிவதை-சங்கங்குப்பி-மிளகு-சாரணை வகைக்குப்பலம்-யி,

|               |            |
|---------------|------------|
| பெருங்குமுளன் | பெரும்வாகை |
| முள்ளை        | கூவிளம்    |
| பாதிரி        | சிறுமூல்வி |
| பேராமல்லி     | கெல்லி     |
| கண்டங்கத்திரி | சிறுவழுதலை |

வேர்வகைக்குப்பலம்-நா,

இவைகளை நையயிடித்து ௨௬ படி சலம்வார்த்து இரண்பேடியாகச் சண்டித்து வடித்து நெய்படி-க, சேர்த்து

|              |               |
|--------------|---------------|
| மதுரம்       | சுக்கு        |
| மிளகு        | திப்பிலி      |
| கடுக்காய்    | தான்றிக்காய்  |
| கெல்லிக்காய் | சாதிபத்திரி   |
| தேவதாரி      | சித்தரத்தை    |
| மரமஞ்சள்     | திப்பிலிமூலம் |
| தாழை         | கொடிவேலி      |
| தகரை         | வெட்டபலை      |
| கடுகுரோசணி   | சீரகம்        |
| எவாச்சாரம்   | சத்திச்சாரம்  |
| காச்சலவணம்   | வெள்ளையுப்பு  |

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி நெய்யிற்குறைந்துகிறதாய்நாறு நாளெரித்து ஐந்தாவதுநாள் காய்ச்சிவடித்து அதில் காய்ச்சின

## சிரோத்தினவயித்தியபூஷணம்.

தூரம்-கல்நார்ப்பம்-தாம்பரச்சிந்தூரம்-கல்மதப்பம் வகைக்கு விராகனெடை-க, அரிசிதிப்பிலிச்சூரணம்பலம்-௨, கலந்துதேன் படி-௨, கூட்டி ஒருமாதம் தானியத்தில் வைத்துப்பின் ஒருதுலம் விதம்-௨, மண்டலமிருவேளையுண்ண சுவாசகாசம்-பித்தகாசம்-பிரமேகம்-பெரும்பாடி-இரத்தப்பிரமேகம்-பிணிகை-இரத்தக்காசம் அரோசகம்-அஸ்திசுரம் குன்மம்-கூலை-எலும்புருக்கிமுதலியவைபோம்.

முசல்நெய்.

தோல்-குடல்-கவிச்சு கால்போக்கிய முசல் ஒன்றை நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு அ-படி சலம் வார்த்து ஒருபடியாகச்சண்டித்து ஆடாதோடை-ஆவின்பால்-முசுமுசுக்கைச்சார்- வெள்ளாட்டுப்பால் நெய் வகைக்குப்படி-கலந்து

|                |               |
|----------------|---------------|
| திப்பிலி       | திப்பிலிமூலம் |
| கற்கடகசிருங்கி | சித்திரமூலம்  |
| சடாமாஞ்சில்    | கோரைக்கிழங்கு |
| சீரகம்         | கருஞ்சீரகம்   |
| கடுகுரோசணி     | மிளகு         |
| கோஷ்டம்        | ஓமம்          |
| அதிவிடயம்      | சித்தரத்தை    |

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி நெய்யிற்கலந்து பதமாய்ச்செய்து வடித்து பவழப்பம்-சிங்கிப்பம்-முத்துப்பம் - கல்நார்ப்பம் - கெருடக்கல்பம் - தாளகப்பம் வகைக்கு விராகனெடை-க, தானிசப்பத்திரிச்சூரணம்பலம் - ௨, ஒன்றுபடுத்தி ஒருபட்சம் தானியத்தில் வைத்து-௨, துலம்விதம் காலமலை-௨, மண்டலமுண்ண காசரோகங்கள் நீங்கும்.

தூதுநெய்.

கண்டங்கத்திரி-ஆடாதோடை-முசுமுசுக்கை-குப்பைமேனி பொருதலை நற்சங்கன்வகைக்குச் சார்படி-வ, தூதுநெய்ச்சார்படி-க, ஆவின்பால்படி-க, நெய்படி - க, ஒன்றுசேர்த்துப் பாண்டத்தேற்றி நிலவேம்பு-கன்னுரி-குரிவேர்-வெட்டிவேர் - விலாமிச்சுவேர்-

சந்தனத்தூள்-பேராமல்வி-வெட்பாலையரிசி-சிந்தாததை - கடுகு  
ரோகணி-திப்பிலி-தாளிசம் வகைக்குப்பலம்-க. இடித்து இரண்  
பெடி சலம்வார்த்து-உ, படியாகச்சுண்டித்து மேற்படி பாண்டத்  
திலொன்றுகலந்து

நெல்லிவத்தல்  
வாறுந்நவை  
திருக்காய்நெல்லிவேர்  
சாரணவேர்  
பாதுரிவேர்  
சிறுசோவேர்  
கோரைக்கிழங்கு

சிறுதேக்கு  
குராசானி  
சிறுகாஞ்சோரிவேர்  
நெரிஞ்சல்வேர்  
வெள்ளறுருவேர்  
சீந்தில்வேர்  
கொற்றுமல்லிவிதை

வகைக்குப்பலம்-வ,

ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி நெய்யிற்கலந்து பதமாயக்காய்ச்சி  
வடித்து சிலாசத்து பற்பம். பலம்-க. சேர்த்து இரண்டுகாசெடை  
அந்திசந்தி - உ, மண்டலமுண்ண காசரோகங்கள் பணிபொன்டும்  
நீங்கும்.

பேய்ப்புடலம் நெய்.

பேய்ப்புடல்சமுலம்-வேப்பன்பட்டை-ஆயில்பட்டை-நாவல்  
பட்டை-கரிவேப்பிலைபட்டை-அத்திப்பட்டை-இத்திப்பட்டை-  
ஆலம்பட்டை-இலந்தைப்பட்டை-திப்பிலிக்கட்டை-அதிமதுரம்,  
முத்தக்காசு தாமரைவளையம்-சிவதைவேர் வகைக்குப்பலம் உ, உ,  
இடித்துப்பாண்டத்திட்டு மிகு-படி சலம் வார்த்து உ-படியாகச்  
சுண்டித்து ஆவின்பால்படி-உ, நெய்படி-க, கலந்து

மதுரம்  
தேவதாரி  
மஞ்சள்  
இலந்தை  
நெல்லிக்காய்  
கடுக்காய்  
மஞ்சள்தி.  
வெந்தயம்

திப்பிலி  
விரம்பு  
மகிழன்  
நன்னூரி  
தான்றிக்காய்  
செங்கழுநீர்க்கிழங்கு  
பெருங்குரும்பை  
சேகம்

வகைக்குப்பலம்-வ,

மேற்படி நெய்யிற்கலந்து பதமாயக்காய்ச்சிவடித்து-உ, மண்டலமி  
ருவேயுண்ண பித்தரோகம்-புண்-வீக்கம்-சிலேற்பனதொந்த  
ம்-பிளவை-பவுத்திரம்-மூலம்-காமாலைரோக முதலியவைநீங்கும்

நாயுருவியெய்.

செந்நாயுருவிசமுலம்பலம் ய, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு அ-  
படி சலம் வார்த்து அபாபடியாகச்சுண்டித்து வடித்துபொற்றலை  
க்கையான்சார் ஆடாதோடைச்சார்-பொன்னங்கண்ணிச்சார்- கை  
யாந்-காச்சார் வகைக்குப்படி-வ, ஆவிநெய்-ஆவின்பால்- வெ  
ள்ளாட்டுப்பால்-வெள்ளாட்டுக்கோமயம் வகைக்குப்படி-க, இவை  
களை ஒன்றுபடுத்தி

குளாவேர்  
கொடிவேலிப்பட்டை  
முன்னைவேர்  
சிவதைவேர்  
மிளகு  
கடுக்காய்  
நெல்லிக்காய்  
சேங்கொட்டை  
சிவதைப்பட்டை  
புங்கம்பட்டை  
கஸ்தூரி-மஞ்சள்  
கரட்டுச்சேரகம்

கொடிவேலிவேர்  
வெட்டிவேர்  
முசுட்டைவேர்  
சக்கு  
திப்பிலி  
தான்றிக்காய்  
சுத்தித்தவாளம்  
தான்றிமாப்பட்டை  
ஆயில்பட்டை  
கொல்லைப்பல்விசமுலம்  
சிறுபிரண்டைமுலம்  
மருந்திழங்கு

வகைக்குக்கழஞ்சுக,

ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி நெய்யிற்கலந்து பதமாயக்காய்ச்சிவ  
டித்து கழஞ்சுகித மிருவேளை மண்டலமுண்ண நவமுலங்களும்  
மேகஜ்ஞரோகங்களும் நீங்கும்.

தசமுல நெய்.

சுசுரமுலி-வில்வவேர்-பாதுரிவேர்- பெருமரப்பட்டைவேர்-மு  
ன்னைவேர்-சுரிதைத்தாமரை-நெரிஞ்சல்-முன்றிலைத்தாமரை-இரண்

நெய்க்கண்டங்கத்திரி வகைக்குப்பலம்-உ, இடித்துப்பாண்டத்தி  
ட்டு-சு-படி சலம்வார்த்து க-படியாகச்சுண்டித்து வடித்து ஆவி  
ன்பால்படி-ச, நெய்ப்படி-உ, சேர்த்து

எலம்  
சிறுமல்லி  
திப்பிலி  
மிளகு  
தானிக்காய்  
இந்துப்பு

சுக்கு  
வாலுளுவை  
கோவட்டம்  
கடுக்காய்  
நெல்லிக்காய்  
கரியுப்பு

வகைக்கு விராசனெடை-க,

வெள்ளாட்டுப்பாலாலட்டி-மேற்படி நெய்யிற்கலந்து பதமாய்க்  
காய்ச்சிவடித்துக்கழஞ்சுவீதம் இருவேளை மண்டலமுண்ண நெ  
ஞ்சுக்குத்து-நெஞ்சுஇரணம் நெஞ்செரிவு-அஸ்திவெட்டை-அஸ்தி  
திரமுதலிய மேககாவகைகள் நீங்கும்.

நாகேசுரநெய்.

சுக்கு-ஆயில்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ய, கையமிடித்துப்பாண்  
டத்திட்டு அ-படி ஜலம் வார்த்து முக்கால்படியாகச்சுண்டித்துவ  
டித்து மோர்படி - உ, நெய்ப்படி-ச, ஒன்று சேர்த்துப்பாண்டத்  
தேற்றி பெருங்காயம்-திரிகடுகு-செவியம்-ஓமம் - அத்திதிப்பிலி-  
கொடிவேலிவேர்-ஆனைத்திப்பிலி - திப்பிலிமுலம் - எவாச்சாரம்  
வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, மேற்படி பாண்டத்திற் பொடித்துப்போட்  
டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சிவீதம் - உ,  
மண்டலமிருவேளை யுண்ண அதிசாரம் பாண்டு-சோகை-வாயிற்று  
வலி-தேகநோக்காயி-பித்தணுஷணம்-விம்மல்-உளைவு-பொருமல்-  
ஊய்ணபேதி-வாய்வுமுதலியவைபோம், இச்சாபத்தியம்.

எண்ணெய்கள்.

ஆயுள்.

பாருஞ்சொல்லோம் பகர்ந்தவவுடதஞ்  
சேரும்போகஞ்செவிகடங்காதுண்டு  
வீறுமெண்ணெய்விளங்குமாயுள் தனைக்  
கூறுமாண்டுக்குறித்தோமொன்றாகுமே.

கொல்லிமலை எண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-உ, அவுரியிலைபலம்-உ-டு, வெ  
ள்ளைப்பூண்டுபலம்-டு, கருஞ்சீரகம் பலம்-ய, கஸ்தூரிமஞ்சள்பல  
ம்-உ-உ, இவைகளை அறைத்து வில்லை தட்டி நிழலுலர்த்தி மேற்  
படி எண்ணெய்க்குப்போட்டு குரியபடம் சய-நாள் வைத்து உச்சிக்  
காண்டி வீதம் உ-மண்டலமுண்ண மேகஜஷணம்-வாய்வு சொரி  
சிரங்கு-நமைமுதலியவை நீங்கும், இச்சாபத்தியம்.

மாந்த எண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-உ-ல், ஈயக்கொழுந்து சார்படி  
க, கஸ்தூர்பதமாய்க்காய்ச்சியெரக்குந்தருணத்தில் கருஞ்சீரகச்  
சூரணம்பலம் க, கஸ்தூரி மெழுருபதத்தில் வடித்து கோரோசனை  
விராகனெடை - க, பொடித்துப்போட்டு உச்சிக்காண்டி வீதம்  
டு-நாலுண்ண மாந்தங்கள் நீங்கும், இச்சாபத்தியம்.

புடைமேகங்களுக்கெண்ணெய்.

சரக்கொன்றைப்பட்டை-ஆவாரப்பட்டை-அமுகாரக்கழி  
ங்கு-சித்திரமூலவேர்-பூவரசன்பட்டை-பிரம்மதன்னடிவேர்-கெச்ச  
க்காய்வேர் வகைக்கு வீசை-உ, இவைகளைத்தரித்துப்பாண்டத்தி  
ட்டு-ச, மரக்கால் சலம் வார்த்து உ-படியாகச்சுண்டித்து வடித்து  
ஈருள்ளிச்சார்-புங்கம்பால்-செவ்வீளகீர் வகைக்குப்படி-உ, பொடி  
தலைச்சார்-மேனிச்சார்-சிறுசெருப்படைச்சார்-பொற்றலைக்கையா  
ன்சார்-முசுமுசுக்கைச்சார்-கழற்சியிலைச்சார்-கற்றழைச்சார்-வகை  
க்குப்படி-உ, இவைகளை மேற்படி கியாழத்திற் கஸ்தூரி சித்தாம  
ணக்கெண்ணெய்ப்படி-உ, சேர்த்து ஈசலிரகுபோல் சிவிப கன்னி

யாகுமரிக்கிழங்கு பலம்-ல, கூட்டி முள்ளையிலேபலம்-க, போட்டு  
மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உபலம் வீதம் ல-நாள் காலையி  
லுண்ண மேகப்புடை-கருப்புப்புடை தேம்புடை-எச்சிப்புடை  
கைகாலெரிவு-வாதனோய்முதலியவை நீங்கும், இச்சாபத்தியம்.

செவ்வெண்ணெய்.

இரசத்தம்பூரம் விராகனெடை-கவ, இரசச்சிந்தாரம்-க, இலிங்  
கம்-ஓ, வீரம்-அரைக்கால், வாளம் பலம்-கூ, இவைகளையாட்டிசி  
த்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி வ-சேர்த்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து  
பெலங்கண்டி உ-கரண்டிமுதல் கஉ-கரண்டிவலையில் இ-நாலுண்  
ண அறையாப்பு கொடுக்குப்புண்-குழிப்புண் - யோனிப்புந்து-இ  
லிங்கப்புந்து-திரந்தி-உளமாந்தை - மேகப்புடைகள் முதலியவை  
நீங்கும், கடுமப்பத்தியம்-மதுபத்தியம் இவ்வுடையு-சிவந்தையப்பு  
சேர்க்கவும், முதல் ஓமஸ்நானம் இரண்டாவது ஆமணக்கெண்  
னெய் மூன்றாவது எள்ளெண்ணெயால் ஸ்நானஞ்செய்யிக்கவும்.

வெள்ளைப்பிரமேகத்திற்கு எண்ணெய்.

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| அத்திப்பட்டை    | நாவற்பட்டை     |
| முருங்கைப்பட்டை | கருவேலம்பட்டை  |
| கருவால்பட்டை    | செந்நாவல்பட்டை |
| ஒதியம்பட்டை     | ஊஞ்சல்பட்டை    |
| செவ்வெம்புலேர்  | ஏரழிஞ்சல்வேர்  |

வகைக்குப்பலம்-இ,

கையிடித்துப்பாண்டத்திட்டி யெ-படி சலம் வீட்டு க-படியாய்  
ச்சுண்டித்து வடித்து

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| கருப்புரசம்    | கெல்லிக்காய்ச்சம்         |
| கையாந்தகாரரசம் | பழரசம்                    |
| ஆவின்செய்      | வெள்ளைகலியாணமுருக்கன்ரசம் |
| வெள்ளருகுரசம்  | கீழாசெல்லிரசம்            |
| காலிரசம்       | நாழைரசம்                  |

வகைக்குப்படி-உ,

எள்ளெண்ணெய்ப்படி-உ, இவைகளை ஒன்றாபித்தி பாண்டத்தே  
ற்றி

நிலப்பனைக்கிழங்கு  
கோலாக்கிழங்கு  
கோஷ்டம்  
தேவதாரி  
வெந்தயம்  
அமுக்கராடேவர்

சித்தரத்தை  
தாளிசப்பத்திரி  
தேத்தான்வித்து  
லவங்கப்பத்திரி  
சாதிக்காய்  
வால்மிளகு

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

தேங்காய்ப்பால்-பழச்சார்-ஆவின்பால் லீன்று படுத்தி மேற்படி  
சரக்குகளைமெழுகுபோலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்கறைத்து  
பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உ-பலம் வீதம் வ-லி, மண்டலமுண்ண  
வெள்ளை - இரத்தவெள்ளை-மஞ்சளவெள்ளை-மேகக்குடு- நீர்ச்சுரு  
க்கு-நீர்ச்செரிப்பு-நீர்ளிப்பு முதலியவைநீங்கும், இச்சாபத்தியம்.

சண்டமாருதவாதகோடரி எண்ணெய்.

தும்மட்டிச்சார்  
கேசரிநீர்  
வெள்ளாட்டுநீர்  
ஆடுதிண்டாப்பாளைச்சார்  
வாதமடக்கிச்சார்

ஆவின்கோமயம்  
கேசரிப்பால்  
வெள்ளாட்டேப்பால்  
கழற்சிச்சார்  
முள்ளங்கிச்சார்

வகைக்குப்படி-வ,

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-க, இவைகளை யொன்று படுத்தி

நெல்லிக்காய்  
தான்றிக்காய்  
சக்கு  
கிப்பிலி  
சவுக்காரம்  
சயிந்தியலவணம்  
எவாச்சாரம்  
வளையலுப்பு  
கல்லுப்பு  
நுளையுப்பு  
தும்மட்டியுப்பு

கடுக்காய்  
கடுகுரோகணி  
மிளகு  
ஏலம்  
இணங்கலுப்பு  
பொரிகாரம்  
நவாச்சாரம்  
சுருப்புப்பு  
வெடியுப்பு  
முள்ளங்கியுப்பு  
படிகாரம்

வகைக்குக்கழஞ்சு-கறி,

இவைகளைப்பொடித்து மேற்படி எண்ணெயிற்கலந்து வெள்ளை  
ச்சார்வேளைமூலம், சாரணக்கிழங்கு-பத்திராகித்திழங்கு வகை

க்குப்பலம்-வ, பால்விட்டதைத்துக்கறைத்து கொச்சிச்சார் - பச்சைமஞ்சள்சார்-இஞ்சிச்சார்-கற்றாழைச்சார் வகைக்குப்படி - வ, ஒன்றுபடுத்திப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வ-பலம் வீதம் மீநாளுண்ணபெருவபறு-வாய்வுக்கட்டி-மகோதரம்-பிணிகை கருப்பைவலி-கருப்பைகுலை-கருப்பையிசிவு-பக்கச்சுலை- கருப்பைப்புழு-உதிரத்திராட்சி-குதகவாய்வு-குன்மக்கட்டி முதலியவை நீங்கும், பத்தியம் கடுகெண்ணெய் மச்சமுதலியவை நீக்கவும்.

வாதமேக காராயண எண்ணெய்.

புங்கெண்ணெய்-வேப்பெண்ணெய் வகைக்குப்பலம்-இ, சித்தாமணக்கெண்ணெய்-எள்ளெண்ணெய்-ஆவின்றெய் வகைக்குப்படி-வ, காடி-உ, ஒன்று சேர்த்து

|              |               |
|--------------|---------------|
| கொடிவேலி     | சக்கு         |
| மிளகு        | திப்பிலி      |
| வசம்பு       | வெள்ளுள்ளி    |
| கடுகுரோகணி   | கிராம்பு      |
| பொரித்தகாயம் | ஒமம்          |
| சதகுப்பி     | வாய்விளக்கம். |

வகைக்குப்பலம்-உ,

காடிபாலாட்டி. மேற்படி எண்ணெயிற் கலந்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வீசம் பலம் வீதம் வ-மண்டலமுண்ண வாதரோகம்-சுலை-திமிர்வாதம்-நடுக்குவாதம்-பிடிப்புவாதமுதலியவை நீங்கும், மேலுக்கும் உபயோகிக்கலாம் பத்தியம் கடுகெண்ணெய் மீன் இரச்சி நீக்கவும்.

காலவரிஷி எண்ணெய்.

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| கொவ்வைச்சார்     | அப்புக்கோவைச்சார் |
| வெள்ளுருச்சார்   | காணிச்சார்        |
| ஆடாதோடைச்சார்    | பொடுதலைச்சார்     |
| மிளகருண்ணிச்சார் | பிச்சய்குச்சார்   |

வகைக்குப்படி-வ,

|               |              |
|---------------|--------------|
| பூவரசுபட்டை   | அத்திப்பட்டை |
| வேலம்பட்டை    | வேப்பம்பட்டை |
| ஒதியம்பட்டை   | காவல்பட்டை   |
| அழிஞ்சல்பட்டை | ஆவாரம்பட்டை  |

வகைக்குப்பலம்-இ,

இடித்துப்பாண்டத்திட்டு அ-படி. சலம்வார்த்து க-படியாகச்சுண்ணத்து மேற்படி சாருகளுடன் சேர்த்து அசுவென்திக்கிழங்குபலம்-உ, உ, சிறுக அறிந்துப்போட்டு சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி. உ-கட்டிப் பசம்பால்படி-வ, ரோகித்து

|                |         |              |           |
|----------------|---------|--------------|-----------|
| பரங்கிச்செக்கை | பலம்-ஈ, | லவங்கப்பட்டை | பலம்-உ, ௨ |
| கார்போகவரிசி   | உ       | கடுகுரோகணி   | கடு       |
| திப்பிலி       | உ       | வாய்விளக்கம் | ஊ         |
| வால்மிளகு      | ௨       | சீரகம்       | வ         |

பொடித்துப்போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துப் பூரப்பம் பலம்-வ, கலந்து எ-மடு-நாள் வ-பலம் வீதமுண்ண திமிர்-தடிப்பு-இரணம்-புடை-சொரி-பிடிப்பு-சுலை-சுடைச்சல் முதலியவை நீங்கும், பத்தியம் புளிதள்ளவும்.

மலட்டுமேகரிவாரண எண்ணெய்.

|                  |                |
|------------------|----------------|
| நிலவாகைக்கியூழம் | தைவேளைச்சார்   |
| பச்சைமஞ்சள்சார்  | தேங்காய்ப்பால் |
| உத்தாமணிச்சார்   | கழுதைப்பால்    |
| வெள்ளாட்டுப்பால் | ஆவின்கோமயம்    |

வகைக்குப்படி-வ,

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| சித்தாமணக்கெண்ணெய்படி-க, ஒன்றுபடுத்தி |                |
| வாய்விளக்கம்                          | கடுகுரோகணி     |
| பிதரோகணி                              | எலக்காய்விதை   |
| கிராம்பு                              | கருவாய்ப்பட்டை |
| கருஞ்சீரகம்                           | சக்கு          |
| மிளகு                                 | திப்பிலி       |
| நெல்லிக்காய்                          | கடுக்காய்      |
| தான்றிக்காய்                          | இத்துப்பு      |

வகைக்குப்பலம்-வ,

இவைகளைப்பொடித்து மேற்படி எண்ணெயிற்கலக்கிப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கடுகுபதத்தில் பொரித்தகாயம் பலம்-க, தசநித்சைப் பூரீ விராகனைடை ௨-கலந்து வ-மணிநேரத்திற்குப் பின்வடித்து வ-௨ பலம் வீதம் ருதுஸ்நானமுதல் காலையில் முன்னுதாரண மலட்டுரோகம்நீங்கி செம்பமுண்டாம். மேற்படி எண்ணெயை முன்னு ருதுகாலக்கொடுக்கவும்; இச்சாபத்தியம்.

சிறாரத்தினவயித்தியபூஷணம்.

ஆத்திரோயரிஷி எண்ணெய்.

|                |       |                  |          |
|----------------|-------|------------------|----------|
| வாளம்          | பலம்— | பொரித்தவெண்காரம் | கழஞ்சு-9 |
| பூண்டு         | சு    | பொரித்தகாயம்     | 9        |
| கூகைநீர்கழஞ்சு | 9     | இந்துப்பிகழஞ்சு  | அ        |
| கடுக்காய்      | சு    | கருஞ்சீசகம்      | க        |
| திப்பிலி       | சு    | நாஸிசம்          | பலம் - ௧ |

இவைகளைச் சூரணிக்குவும்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய் விசை-வ, தேவகாய்ப்பால் விசை-கூதி, உத்தாமணிச்சார் விசை-க, இவைகளை யொன்றுபடுத்தி மேற்படி சரக்குகளைக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து கால்-ஆரை-பலம் வீதம் ருதுஸ்கான மூன்றுநாள மூன்றுமுறைபுண்ணைக் கருப்பை ப்புழு-கருப்பைச்சூலை-கருப்பைப்பாசி-கருப்பைச்சுருக்கு - கருப்பையிசிவமுதலியவைகளைக் கெற்பமுண்டாம்.

மேற்படி வேறு எண்ணெய்.

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| ஆவின்பால்     | கழுதைப்பால்           |
| வீழிச்சார்    | தைவேளைச்சார்          |
| பிரமிச்சார்   | கொட்டைக்காரந்தைச்சார் |
| நிலவாகைச்சார் | நற்சங்கனச்சார்        |

வகைக்குப்படி-வ,

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி க-சேர்த்து

|             |              |
|-------------|--------------|
| மஞ்சள்      | ஓமம்         |
| கருஞ்சீசகம் | சுக்கு       |
| மிளகு       | திப்பிலி     |
| வெண்காரம்   | கடுக்காய்    |
| இந்துப்பு   | ஆண்வசம்பு    |
| பன்னீர்ப்பூ | நிலவாகை      |
| வெள்ளுள்ளி  | தான்றிக்காய் |

வகைக்குப்படி-வ,

நிம்பழச்சாற்றாலாட்டி மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்து மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முன்போல் மாதவிடாய் காலமுண்ண கெற்பமுண்டாம்.

சிறாரத்தினவயித்தியபூஷணம்.

மேகராஜாங்கனெண்ணெய்.

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| கம்பூரவள்ளிச்சார் | ஓமவள்ளிச்சார்        |
| தேசிச்சார்        | சுருள்விச்சார்       |
| கையான்சார்        | பொற்கையான்சார்       |
| பூவரசங்காய்ச்சார் | சங்கங்குப்பிச்சார்   |
| ஆவுரிச்சார்       | வெள்ளனுஞ்சார்        |
| விழிச்சார்        | நெரிஞ்சிச்சார்       |
| காணிச்சார்        | கவியாணமுருக்கனச்சார் |

வகைக்குப்படி-வ,

முத்தெண்ணெய்ப்படி க-சேர்த்து

|              |               |
|--------------|---------------|
| வால்மிளகு    | திப்பிலி      |
| மிளகு        | சுக்கு        |
| தான்றிக்காய் | கடுக்காய்     |
| நெல்லிக்காய் | நன்னூரி       |
| சீர்த்தி     | கோரைக்கிழங்கு |
| கூகைநீர்     | சந்தனம்       |

வகைக்குப்படி-வ,

ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்துப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டிவீதம் எ-காளுண்ண பிரமேகம்-கொறுக்குப்புண்-கொந்தி-துடைவாழை-லீலவாதம்- குடைச்சல்-சுருக்குவாதம்-வெடிப்புண்-சூலை-மேகவாய்வு முதலியவை நீங்கும், கடுமெபத்தியம்.

மேகச்சூட்டுக்கெண்ணெய்.

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| பொற்கையான்சார்       | முள்ளங்கிச்சார்        |
| காணிச்சார்           | வெங்காயச்சார்          |
| கற்றாழைச்சார்        | பச்சைகொற்றாமல்லிச்சார் |
| செம்பருத்திச்சார்    | தேசிச்சார்             |
| வெள்ளைக்கவியாணச்சார் | துராச்சார்             |
| இலந்தைச்சார்         | சிறுகோச்சார்           |

வகைக்குப்படி-வ,

சித்தாமணக்கெண்ணெய் எள்ளெண்ணெய்- நெய் வகைக்குப்படி 9, ஒன்று கலந்து

வெந்தயம்  
வால்மிளகு  
மதுரம்  
சுக்கு  
தாளிசம்

கொற்றமல்லிவிதை  
ஏலம்  
வாய்விளங்கம்  
திப்பிலி  
கோரைக்கிழங்கு

வகைக்குப்பலம் வ,

இவைகளை ஆவின்பாலாடடி மேற்படி எண்ணெயிற் கறைத் துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உச்சிக்கரண்டி வீதம் ௨ - நாளு ண்ண மேகலுஷணம் நீங்கும், இச்சாபந்நியம்.

பூவரசங்காய் எண்ணெய்.

பூவரசங்காய்ச்சார் மேற்படி பட்டைச்சார்வகைக்குப்படி-வ, விளக்கெண்ணெய்படி க-சேர்த்து

கருஞ்சேரகம்  
கஸ்தூரிமஞ்சள்  
சககுப்பி  
பிதரோகணி  
வாதமடக்கிவேர்  
ஓமம்  
திப்பிலி

பரந்நிப்பட்டை  
சங்கனவேர்  
கருகுரோகணி  
நுணுவேர்  
வாலுளுவை  
சுக்கு  
தாளிசம்

வகைக்குப்பலம்-௨,

இவைகளை மிளகருணைப்பட்டைக் கியாழத்தாலாட்டிச் சுத்தித்த வாளம் பலம்-௨, சேர்த்து மேற்படி எண்ணெயிற் கறைத்துப்பத மாய்க்காய்ச்சிவடித்து வ-பலம் வீதம் ௩-௪-நாள்கொள்ள கில்லா தம்-பிடிப்பு-ருத்துவாதம்-குடைச்சல் சுக்கிலவாதம்-மலட்டுப்புழு முதலியவைநீங்கும்.

சகலமாந்தஎண்ணெய்.

வேலிப்பருத்திச்சார்  
வெள்ளருஞ்சார்  
முசுமுசுக்கைச்சார்  
நிறசெருப்படைச்சார்  
பொற்கையான்சார்  
தக்காளிச்சார்

தேன்கொடுஞ்சார்  
துளசிச்சார்  
நிலநிறாயகச்சார்  
கையான்சார்  
கொஞ்சிச்சார்  
மணத்தக்காளிச்சார்

கஞ்சாங்கோரைச்சார்  
பிரமிச்சார்  
வாதமடக்கிச்சார்

பொடுதலைச்சார்  
சிழிச்சார்  
இண்டிலைச்சார்

வகைக்கு ஆழாக்கு-௧,

கற்றாழைச்சார் பலம்-௧, ஆற்றுத்தும்புட்டிச்சார் ஆழாக்கு-௨, சித்தாமணக்கெண்ணெய்படி-௧௨, இவைகளை பொன்றுபடுத்திப் பாண்டத்தேற்றிக்கருஞ்சேரகம்-வெந்தயம்-கோட்டம் வகைக்குப் பலம்-௨, செண்பகமொக்கு விராகனெடை-௧, பூண்டுபலம்ஆரை, இவைகளை நிம்பழச்சாற்றாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து பெலமறிந்து வ-௨ ஓ-பலம் வீதம் ௩-நாள்கொடுத்து மாலை நேரத்திற் பிளகு சாம்பலாக்கி துற்றி மிலையை வதக்கி வெந்தயம்பொடித்து சுக்கு தட்டிப்போட்டுக்கி யாழஞ்செய்துக்கொடுக்கச் சகலமாந்தரோகங்களும் நீங்கும், பத் தியம் தாயக்கு சுட்டபுளி வறுத்த உப்புக்கட்டவும்.

இளைத்தோர்பெருக்க எண்ணெய்.

வெண்ணைச்சிச்சார்  
கையான்சார்  
நொச்சிச்சார்  
வெங்காய்ச்சார்  
வெள்ளைபில்லாஞ்சிச்சார்  
தண்ணீர்விட்டான்சார்  
வெள்ளாட்டுப்பால்

கழற்சிச்சார்  
கருநொச்சிச்சார்  
வெள்ளைச்சாட்டரணைச்சார்  
தேசிச்சார்  
குமரிச்சார்  
ஆவின்பால்  
தேக்காய்ப்பால்

வகைக்கு ஆழாக்கு-௧,

ஆவின்பெய்படி-வ, சித்தாமணக்கெண்ணெய்படி-௧௨, ஒக்கச்சே ர்த்து வெந்தயம் பலம்-௨, கருகுரோகணிபலம்-முக்கால், அத்தி ப்பட்டை பலம்-௧, கருவாய்ப்பட்டை கழஞ்சு-௧, கிராம்பு கழஞ்சு வ, இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி எரக்குஞ்செய்த தில் தேத்தான் வித்துச்சூரணம் கழஞ்சு-௧, கலந்து வடித்து உச் சிக்கரண்டி வீதம்-௨, மண்டலமுண்ண கெற்பச்சூடு- கரப்பான்- சொரி-சிரங்கு - உடல்வரட்சி-நமை முதலியவை நீங்கி இளைத்த தேகம் பெருக்கும்.

மோனெனெய்.

சித்தாமுட்டிவேர் பலம்-டு, னையிடித்துப்பாண்டத்திட்டு  
ச-படி-சலம் வார்த்து அரைப்படியாகச்சுண்டித்து புளித்தமோ  
ர்படி-ச, பழையகாடி படி-க, தேசிச்சார்படி-அரை, ஒன்று சேர்  
த்து நல்லெண்ணெய்ப்படி-க, கூட்டி.

நன்னூரி.

பொன்முசுட்டைவேர்

சீந்திலவேர்

விலாமிச்சுவேர்

அழுக்கராவேர்

இந்துப்பு

வேற்கொம்பு

தேனெழுது

எலம்

மஞ்சள்

சாதிக்காய்

தேவதாரி

முந்திரிகை

குருந்தொட்டிவேர்

கோரைக்கிழங்கு

சாரணவேர்

சிறுசேவேர்

கோல்டம்

மதுரம்

செவ்வள்ளிக்கொடி.

கச்சோலம்

கிராம்பு

லவங்கப்பத்திரி

சித்தரத்தை

திப்பிலிமூலம்

கடல்துரை

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உச்  
சிக்காரண்டி விதம் டு-நாளுண்ண விஷச்சுரம்-மாரல்குரம்-வரதச்  
சுரம்-மேகவெட்டை-பித்தம்-காந்தல்-விங்கச்சோர்வு- நெஞ்செரி  
ப்பு-அஸ்திசுரமுதலியவை நீங்கும்.

மேகவிவாரணஎண்ணெய்.

சுருள்ளிச்சார்

கொட்டைக்கரந்தைச்சார்

கற்பூரவள்ளிச்சார்

கிருஷ்ணதுளசிச்சார்

விஷ்ணுகிரந்திச்சார்

பருத்தியிலைச்சார்

முடக்கத்தான்சார்

மேனிச்சார்

வேளைச்சார்

சிறுகொரட்டைச்சார்

சானுக்கிலைச்சார்

சிறுசின்னிச்சார்

ஒமவள்ளிச்சார்

நாபிபத்திரிச்சார்

சங்கங்குப்பிச்சார்

கோழியவரைச்சார்

பிரமிச்சார்

வாதமடக்கிச்சார்

சித்தவரைக்கிழங்குச்சார்

அப்புக்கோவைச்சார்

வகைக்குப்படி-ல,

கழுதைப்பால் படி-க, சித்தாமணக்கெண்ணெய்படி - க, இவைக  
ளையொன்றுபடுத்திப்பாண்டத்தேற்றி

நன்னூரிவேர்

சிறியகிராவேர்

முன்னேவேர்

நந்தக்கன்வேர்

தேத்தான்வேர்

பெருங்கிராவேர்

சின்னிவேர்

சிறுகுரிஞ்சான்வேர்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

கார்த்தால்வித்து

மஞ்சள்

இலவங்கம்

பெருமாப்பட்டை

மிளகு

அரக்கை

விழலரிசி

ஆயில்பட்டை

சக்கு

திப்பிலி

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி. மேற்படி எண்ணெயிற்கு கலந்து  
பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வ - பலம் விதம் டு-எ-நாளுண்ண லில்  
வாதம்-சூலை-முடக்குவாதம்-குத்துவாதம்-அண்டவாதம்-மேகவா  
தம்-பாண்டி-பொருமல்-சோகை-விக்கம் யோனிப்புத்து- சுக்கில  
சுரோணிதவாதம்-துடைவாழை-அறையாப்பு-குழிப்புண் - கொ  
ருக்குப்புண்-கிரந்தி-வெடிசூலை முதலியவை நீங்கும், அன்றி வீக்  
கங்களுக்கு மேலுக்குப்பூசலாம்.

மேகசாந்தி எண்ணெய்.

செவ்விலை

துளசிச்சார்

கொடுப்பைச்சார்

சீந்திச்சார்

முடக்கத்தான்சார்

கற்றாழஞ்சார்

கரிசாலைச்சார்

நாயுருவிச்சார்

நெல்லிச்சார்

முசுமுசுக்கைச்சார்

சிறுசேவச்சார்

சதாவேரிச்சார்

கருப்பஞ்சார்

கற்பூரவள்ளிச்சார்

வகைக்குப்படி-ல,

ஆவின்பால் படி-க, முலைப்பால்படி-ல, ஏரண்டபெண்ணெய்படி  
க, இவைகளையொன்றுபடுத்திப்பாண்டத்தேற்றி

நிலப்பனைவேர்  
நன்னுரிவேர்  
முந்தக்காசு  
அல்லிக்கிழங்கு  
நெய்தர்க்கிழங்கு  
சுக்கு  
திப்பிலி  
நெல்லிக்காய்  
தாமரைவளையம்  
மதுரம்  
சுருவாய்ப்பட்டை  
சீரகம்  
முந்திரிவை  
சந்தனம்  
சிரம்பு  
மாசக்காய்

வெட்டிவேர்  
விலாமிச்சுவேர்  
அழுக்கரா  
கொட்டிக்கிழங்கு  
கோஷ்டம்  
மிளகு  
கடுக்காய்  
தான்றிக்காய்  
வித்தாத்தை  
ஏலம்  
சாதிபத்திரி  
கருஞ்சீரகம்  
பேர்ச்சு  
சாதிக்காய்  
வெந்தயம்  
சீனிகற்கண்டு

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இவைகளை இளநீராலாட்டி மேற்படி எண்ணெயிற் கலந்து பதமாயக்காய்ச்சிவடித்து வ-ற-பலம் வீதம் இ-எ-நாளுண்ண மேகவட்டை-அத்தியூஷணம் வரட்சி-கை-கால்-கண் மெய்யெரிவு-நாபிரொணம்-நீர்ச்சுருக்கு-நீர்ச்செரிப்பு நீர்க்கடுப்புமுதலியவைவீங்கி தேகம்புஷ்டிகொடுக்கும்.

சுகலமேகநாதிஎண்ணெய்.

மிளகருளை  
முந்திரிவை  
வேம்பு  
வல்லாணா  
கட்டுக்கொடி  
கரிசாலை  
அழுக்கரா  
விழுதி  
ஏழிஞ்சி  
முடக்கத்தான்

வெள்ளைச்சாரணை  
முருங்கை  
குமரி  
சிந்தில்  
நீர்ப்புலா  
பொன்னுங்கண்ணி  
சங்கங்குப்பி  
நிலப்பனை  
சிறுக்கிணா  
அகத்தி

வேர்வகைக்குப்பலம்-உ,

ஆவாணாச்சமுலம் பலம்-லி, ஒக்கவிடித்துப்பாண்டத்திட்டு சீரகம் பலம்-அ, வெந்தயம் பலம்-ச, பொடித்துப்போட்டு இசு-படிசலம் வார்த்து ஒருபடியாகச்சுண்டித்து விடித்து எருள்ளிச்சார்-ஆவின் பால் சித்தாமணக்கெண்ணெய்வகைக்குப்படி-உ, கலந்து இராப்சர்க்கணா பலம்-அ, கூட்டிப் பதமாயக்காய்ச்சிவடித்து தானியப்புடம் பட்சமவைத்துக்கரண்டிவீதம் எ-லி நாள்கொள்ள ஆஸ்தி வெட்டை-ஆஸ்திகரம்-சம்போகச்சுடு சோரிகரந்தி-புண் - வாய் நாற்றம்-கற்றாழைநாற்றம் படர்த்தாமரை - தேமல்- மேகவூரல்-கைகால் மெய் கண்ணெரிவு பித்தவாய்வு - கெற்பவெட்டை முதலியவை நீங்கும்.

மேகரோகக்கோடரி எண்ணெய்.

விழுதிச்சார்  
வல்லாணாச்சார்  
இளநீர்  
கும்மட்டிச்சார்  
அத்திப்பால்

குமரிச்சார்  
நன்னுரிச்சார்  
சுருகாவரிச்சார்  
முலைப்பால்  
ஆவின்பால்

வகைக்குப்படி-வ,

சித்தாமணக்கெண்ணெய் படி-கா நெய்படி-உ, இவைகளை யொன்று கலந்துபாண்டத்தேற்றி

சுக்கு  
திப்பிலி  
நெல்லிக்காய்  
சீரகம்  
கோஷ்டம்  
அதிமதுரம்  
பித்தரோகணி

மிளகு  
கடுக்காய்  
தான்றிக்காய்  
ஏலரிசி  
கொற்றுமல்லிவிதை  
கடுகுரோகணி  
தாளிசம்

வகைக்குப்பலம்-க,

வாளம் பலம்-க, இவைகளை இளநீராலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற் கறைத்துப் பதமாயக்காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டிவீதம் எ-லி-எ-நாளுண்ண நாபிரொணம்-கருமேகம்-செவ்வாப்பு - பக்கச்சூலை-பித்தவாய்வு-படர்த்தாமரை-சிரங்கு-கெற்பவோய்- ஆஸ்திவெட்டை முதலியவை நீங்கும் இச்சார்பத்தியம்.

கொல்லன் கோவை எண்ணெய்.

வானுளுவை  
மிளகு  
கருஞ்சீரகம்கக்கு  
திப்பிலி  
கோணக்கிழங்கு

வகைக்குப்பலம்-க,

ஆகாயக்கெருடன்கிழங்கு பலம்-உ, இலைகளை நையவிடித்துப்பாண்டத்திட்டு சு-படி சலம் வார்த்து உ-படியாகச்செய்து வடித்து நுள்ளிச்சார் ஆழர்க்கு-க, விளக்கெண்ணெய்ப்படி உ, ஒன்று கலந்து மேற்படி கியாழஞ்செய்த திப்பிலை ஆவின்பாலாலாட்டிக்கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வ-உ, பலம் வ-உ எ-ய-நாளுண்ண பிரமேகம்-கிரந்தி-வெண்மேகம் இரணம் - மேகவூரல்-புழுவிவெட்டு மலச்சிக்கல் நீச்சுருக்கு-மஞ்சள் மூத்திரமுதலியவை நீங்கும், இச்சாபத்தியம்.

பிரம்மதண்டி எண்ணெய்.

பிரமதண்டிச்சமூலச்சார்படி-க, ஆவின்பால்படி - உ, வெள்ளாட்டுப்பால்படி-வ, முத்தெண்ணெய்ப்படி - முக்கால், சேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு

கழந்திலேர்  
நற்சங்கனலேர்  
கருஞ்சீரகம்  
மதுரம்  
ஏலம்முடக்கத்தானலேர்  
நல்லேனலேர்  
சீரகம்  
வெந்தயம்  
திப்பிலி

வகைக்குப்பலம்-க,

இலையகளை ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற் சூறத்தப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துச் சிறகரண்டிவிதம் தி-எ-நாளுண்ண கொறுக்குப்புண்-குழிப்புண்-யோனிப்புண் விக்கப்பற்று-மேகவெள்ளை-கைகால்பிடிப்பு-குத்துவாதம்-துடைவாழைமுதலியவைநீங்கும், கடும்பத்தியம்.

சஞ்சீவி எண்ணெய்.

கடுக்காய்  
கடுக்காய்ப்பூ  
நிலவேம்புப்பட்டை  
பிளகு  
வெந்தயம்  
முள்ளி  
மதுரம்பிஞ்சுகடுக்காய்  
சீரகம்  
பரங்கிச்செக்கை  
வெண்மிளகு  
நெல்லிவற்றல்  
கோஷ்டம்  
கக்கு

வகைக்குப்பலம்-க,

ஆவின்பாலாலாட்டி சித்தாமணக்கெண்ணெய் ஆவின்பால்-கற்றாழைச்சுரூபிசவல்லிக்கிழங்குச்சார்-செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றுசேர்த்துக்கறைத்து வாளம் பலம் முக்கால், சட்டிப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டிவிதம் வ-உ மண்டலமுண்ண பெரும்பாடு-குலை-பட்சவாதம்-மேகவெள்ளை-மதுமேகம்-இரத்தவெள்ளை-மஞ்சள்வெள்ளை - மேகக்கூடு முதலியவை நீங்கும், பத்தியம் கடுக்கெண்ணெய்புளி-புகை-புலால் நீக்கவும்.

மாந்தளெண்ணெய்.

தாதுச்சார்-நுள்ளிச்சார்-பொத்தெனச்சார்-முதமுதகங்கைச்சார்-ஆடாதோடைச்சார் வகைக்குப்படி-உ, சிற்றாமணக்கெண்ப்படி-க, ஒன்றுபடுத்தி அடுப்பேற்றி கொதிவருந்தருணத்தில் வில்வக்கொழுந்துபிடி-உ, கருஞ்சீரகம் விராகனெடை உ, கடுக்காய்த்தோல் விராகனெடை-ச, பொரித்தவெண்காரம்விராகனெடை-உ, நகக்கிப்போட்டுச் சீனிச்சர்க்கரைப்பலம் - உ, உ, சேர்த்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துக் குழந்தைகள் பெலமறிந்து தி-க-கடி, கரண்டிவிதம் தி-எ நாளுட்ட ஆளுமாந்தம்-பொருல்-பிம்மல்-கோழை இ நுமல் முதலியவை நீங்கும், பத்தியமகைப்பு-புளிப்பு-இரைச்சி-புகையிலை முதலியவைகளை தாய் நீக்கவும்.

—()

தயிலங்கன்.

ஆயுள்.

புவிதனில்லாந்தருக்குப்பொருந்தியபோதத்தாலே  
நவயிலம்பொற்குளம்பிநாடியச்சிரோரய்ப்போக்கும்  
பலமில்லாப்பரிதிபோன்றபரிமளத்தயிலமாயுள்  
ஆவனியிற்பண்டிதம்நாயகைத்தெத்திங்கன்பத்தே.

மகாசத்தாதித்தயிலம்.

| மலங்காய்       | பலம் - 10, சந்தனம் | பலம் - 10, |
|----------------|--------------------|------------|
| நன்னாரி        | நந்தைச்சூரி        |            |
| நாயுருவிவேர்   | வெட்டிசேர்         |            |
| விலாமிச்ச      | சீந்தில            |            |
| வேலிப்பருத்தி  | முத்தக்காச         |            |
| மதுரம்         | ஆமுக்காரவேர்       |            |
| செஞ்சந்தனம்    | சந்தவேரி           |            |
| கவலிச்சேர்     | தேவதாரி            |            |
| சாணவேர்        | மருட்டிழங்கு       |            |
| கொட்டிமுலம்    | லவங்கப்பத்திரி     |            |
| கருவாய்ப்பட்டை | தக்கோலம்           |            |

வகைக்குப்பலம் ௧,

இவைகளை ஆ-படி சலம் விட்டுக் படியாகச்செய்து என்னெ  
ண்ணெய்ப்படி-௨, முகமுக்கை நெல்லிக்காய்-பொற்கையான்-கரி  
சலேச்சார் வகைக்குப்படி-௨, ஒன்றுபடுத்தி

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| வால்மிளகு      | கோஷ்டம்         |
| சூக்குல        | லவங்கம்         |
| வங்காளப்பச்சை  | பூலாக்கிழங்கு   |
| பச்சிலை        | இச்சிலி         |
| சித்தரத்தை     | சடாமாஞ்சில்     |
| ஒலம்           | வெளிச்சப்பிள்ளை |
| வேம்பாட்டம்    | எலம்            |
| கொற்றமல்லிவிதை | சாங்கியம்       |
| சுருஞ்சிரகம்   | காரயோலித்து     |
| சாதிபத்திரி    | மாசக்காய்       |

தாலிரம்  
சிறநாகப்பூ  
கிராம்பு  
கோரைக்கிழங்கு  
சிரகம்

கஞ்சா  
ஆகத்திப்பூ  
கிளியூரல்பட்டை  
தகனிலேர்  
கஸ்தூரிமஞ்சள்

வகைக்குக்கழஞ்சு ௨,

ஆவென்பாலாலதைத்து மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்து அடுப்  
பேற்றிக் தயிலபாகமாய்க்காய்ச்சி எரக்குஞ்சமயத்தில் புழுக்கு  
க்குப்பூ-கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, பொடித்துப்போ  
ட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர வாய்நாற்றம்-தலைநோய்-மண்டையிடி-  
மண்டைக்குத்து-கண்ணேய் செவிநோய்-வியர்வை-நாவாட்சி பி  
னிரம்-சனை-சோகை-காமாலை-தலைசுழட்டல் - ஹைகால் மெய்க்கண்  
னெரிவு-ஆஸ்திரகம்-ஒன்றைத்தலைவலி கண்ணில் கீர்வடிநல்முது  
வியடித்தரோசகங்கள் நீங்கும், பத்தியம் கடுகெண்ணெய்புளிபுகை  
புலால் பகல் சித்திரை மடக்கையாக்கவலி முதலியவைவ நீக்கவும்

அரக்குத்தயிலம்.

கொம்பரக்குசோ ௨, ச-படி சலம்வார்த்து த படியாகச்சென்  
டித்து வடிவது நல்லெண்ணெய் சேர்-10, தயிர்-தண்ணீர்-சேர் ௨,  
ஆவென்பால் சேர்-10, கஞ்சிக்காடிசேர்-௨, ஒன்றுகலந்து

சதகுப்பி  
கிளியூரல்பட்டை  
பச்சிலை  
செவ்வள்ளி  
லவங்கம்  
கோஷ்டம்  
மதுரம்  
சிரகம்  
மெருகன்கிழங்கு

கடுகுரோகணி  
பூஞ்சாந்து  
பூலா  
லவங்கப்பத்திரி  
மாஞ்சில்  
கஸ்தூரிமஞ்சள்  
சந்தனம்  
கருஞ்சிரகம்  
எலம்

வகைக்குக்கழஞ்சு ௨,

இவைகளை ஆவென்பாலாலாட்டி மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்து  
பபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து தயிலத்தை ஸ்நானஞ்செய்துவர சர  
ம்-இருமல்-கபம்-பினிசம்-சலகோஷம்-சேத்துமோய்கள் முதலி  
யவை நீக்கும், பத்தியம் வாய்ஷ பதார்த்தகத்தள்ளவும்.

கலப்பைத்தயிலம்.

எள்ளெண்ணெய்ப்படி. க-ல், கலப்பைக்கிழங்குப்பலம்-க, அபின் விராகனெடை-உ, மஞ்சள்-கஸ்தூரிமஞ்சள்-மரமஞ்சள்-வலம்புரிக்காய்-இடம்புரிக்காய்-மிளகு-பூண்டு வகைக்குப்பலம் - டி, பொடித்துப்போட்டுச்சிவந்தபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய சளனி-சரம்-மணடையிடி வாப்படி, - சிதளம்-மண்டைக்குடைச்சல முதலிய சேத்துமனோய்கள் நீங்கும், பற்றியம் முழுருகாள் புளி-புகை-புலால் தள்ளவும்.

சந்தநாதித் தயிலம்.

எள்ளெண்ணெய்ப்படி-க, கொயிப்பைச்சார்-கரிசலேச்சார்-சிவநாதிச்சார்-வெய்ச்சிட்டிச்சார்-வல்லாநாச்சார்-பொடுதலைச்சார்-மேனிச்சார்-முசுமுசுக்கைச்சார்-மணத்தக்காளிச்சார் வகைக்குப்படி வ, அருகன்கட்டை பலம்-யி, மிளகு பலம்-ரு, நையயிடித்துப்பாண்டத்தேற்றி ச-படி சலம்வார்த்து ௨-படியாகச்சுண்டித்து வடித்த இயாழத்தை முணசாருகளும் எண்ணெயுக்கலத்து

மஞ்சிட்டி.  
செண்பகப்பூ  
கருவாய்ப்பட்டை  
தேவதாரி  
மரப்பூ  
வால்மிளகு  
பச்சிலை  
சாசிரா

ஏலம்  
சிறுநாகப்பூ  
கோவட்டம்  
மல்லி  
அன்னாபிப்பூ  
கஸ்தூரிமஞ்சள்  
கிச்சிலி  
கோரைக்கிழங்கு

வகைக்குப்பலம்-க,

ஆவின்பாலாலாட்டி. மேற்படி எண்ணெயிற் கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிக் கம்பளத்தால்வடித்து குங்குமப்பூ-புழுது - கோரோசனம் வகைக்குக்கழஞ்சு-வ, பொடித்துப்போட்டு தானியத்தில் மண்டலஞ்சமாவிலைத்து பின் ஸ்நானஞ்செய்தவர கைகால்மெய்கண்ணெரிவு-புகைச்சல்-கண்ணிலீர்வடி-கல்-நீரிழிவு-நீர்ருகல் குலை அஸ்திசரம்-அஸ்திவேட்டை-கண்டமாலை-இருமல்-பித்தநயக்கம்-மூர்ச்சை-தேகவரட்சி-காமாலை-கற்றாழைநாற்றம்-பிணிசமுதலியவைவீங்கும்.

முதண்டத்தயிலம்.

அருகன்கட்டை விசை-க, மிளகு-வ, வெந்தயம் பலம் ௨-உ-நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு அபடிசலம்வார்த்து ஒருபடியாகச்சுண்டித்து வடித்து எள்ளெண்ணெய்ப்படி-க, சேத்து

ஏலம்  
வெட்டிவேர்  
சந்தனம்  
இளியூசலப்பட்டை  
கிச்சிலி  
தவளம்வேர்  
கோரைக்கிழங்கு

கருவாய்ப்பட்டை  
விஸமிச்சு  
கோவட்டம்  
பச்சிலை  
கஸ்தூரிமஞ்சள்  
கார்போகலரிசி  
பளிங்குசாம்பிராணி

வகைக்குப்பலம்-க,

ஆவின்பாலாலாட்டி. மேற்படி எண்ணெயிற் கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து குங்குமப்பூ-கோரோசனை-புழுதுவகைக்கு விராகனெடை-க, பொடித்துப்போட்டு ஸ்நானஞ்செய்தவர மகா கந்தா-இயின் குணங்கனிதற்குண்டு

மரிசாதித்தயிலம்.

மிளகு பலம்-யி, அரைப்படி ஆவின்பாலில் ஒருநாள்வரைவைத்து மதுநாள் வேறு ஆவின்பாலொருபடி விட்டு அடுப்பேற்றி சுண்டக்காய்ச்சி பலம்-௨-இத்கொட்டிப்பரப்பி உலர்த்திப்பாண்டத்திட்டு எள்ளெண்ணெய்ப்படி ௨ வார்த்து அடுப்பேற்றிஎரித்து எ-அ-மிளகு வெடிக்குஞ்சுப்நங்கண்டால் எரக்கி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்தவர பித்தச்சுரு-கைகால் மெய்கண்ணெரிவு-சோகை, பாணடு-காமாலை-விக்கம்-அழிமுதலியவை நீங்கும், இச்சாபத்தியம்.

சிறுசந்தநாதித்தயிலம்.

சந்தனத்துள்-வெட்டிவேர்-வகைக்குப்பலம்-க, நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு ச-படிசலம்வார்த்து ௨-படியாகச்சுண்டித்து வடிக்கவும்

விவ்வவேர்  
கன்னாநீவேர்

நீர்வள்ளிக்கிழங்கு  
சித்திலவேர்

சிரோரத் தினவயித்தியபூஷணம்.

முத்தக்காக  
கொட்டிக்கிழங்கு  
தாமரைக்கிழங்கு  
விலாமிச்சுவை  
ஆலம்பிமுது  
ஆவாரம்பட்டை  
கரிசாலைவேர்

சல்லிலேர்  
நெய்தந்திழங்கு  
நிலப்பனைக்கிழங்கு  
குருந்தோட்டிலேர்  
பொன்னங்கண்ணிலேர்  
மணத்தக்காரிலேர்  
பொழுதுகிலேர்

வகைக்குப்பலம்-உ.

நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு அ-படி சலம் வார்த்து ஒருபடியா  
கச்சண்டித்து வடித்து மேற்படி கியாழத்துடன் கலந்து

முடக்கத்தான்  
நொச்சி  
கற்றாழை  
நீர்வள்ளிக்கிழங்கு

விழி  
முருங்கிலை  
பொன்னங்கண்ணி  
கையாந்தகரை

சாருகன் வகைக்குப்படி-க,

செவ்விலைநீர்படி உ, ஒன்றுபடுத்தி மேற்படி கியாழத்துடன் கல  
ந்து நல்லெண்ணெய்ப்படி உ, மூன்று ஆவாரப்படி-க, ஓர்  
கக்கட்டி.

அகிற்கட்டை  
சாதிக்காய்  
கிராம்பு  
ஏலம்  
லவங்கப்பத்திரி  
மஞ்சிட்டி  
பேரிச்சு  
சடாமாஞ்சில்  
செவ்வள்ளிக்கொடி  
கிண்செண்பகப்பூ  
கிண்பூரல்பட்டை  
ஓமம்  
கிணநாகப்பூ

செஞ்சந்தனம்  
சாதிபத்திரி  
சச்சோலம்  
லவங்கம்  
சித்தரக்கை  
வங்காளப்பச்சை  
முந்திரிகை  
பூலக்கிழங்கு  
தேவநாரி  
தாளிசம்  
குராகாரி  
மதுரம்  
சாத்திரபேதி

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இளரோலாட்டி மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்துப் பதமாய்க்காய்  
ச்சி எரக்குஞ்சமயத்தில் சாம்பிராணி-கோஷ்டம்- வகைக்குக்கழ

சிரோரத் தினவயித்தியபூஷணம்.

ஞ்ச-உ, குங்குமப்பூ-கோரோசனை-கஸ்தூரி-பச்சைகற்பூரம்-புழு  
கு வகைக்கு விராகனெடை ௨ - பொடித்துப்போட்டு வடித்து  
ஸ்கானஞ்செய்துவா மகாசந்தநாதிக்குச்சொன்னருணங்களுண்டு  
பத்தியம் முழுகுநான் மேமர்-தயிர்-பால்-புளிப்பு-இரைச்சிமுதலி  
யவை நீக்கவும்.

மதுராதித்தயிலம்.

சிறுகோ  
தாமரைவளையம்  
தாழைவிழுது

பொன்னங்கண்ணி  
ஆவாராயிலை  
கையாந்தகரை

வகைக்கு விசை-௨,

அ-படி சலம் வார்த்து ௨ படியாகச்சண்டித்து வடிக்கவும், வெட்  
டிலேர் பலம்-௫, விலாமிச்சு-ச, சந்தனம்-௩, செங்கழுநீர்மூலம்  
உ, இவைகளைச்செவ்விலைரோலாட்டி அ-படி சலம்வார்த்து ௨ படி  
யாகச்சண்டித்து முன்கியாழத்தோடு கலந்து என்னெண்ணெய்ப்  
படி-க, சேர்த்து

இலவங்கப்பூ  
கோஷ்டம்  
செண்பகப்பூ  
மஞ்சிட்டி  
சாதிக்காய்  
கிராம்பு  
கஸ்தூரப்பம்

ஏலம்  
மதுரம்  
சாதிபத்திரி  
கிணநாகப்பூ  
சடாமாஞ்சில்  
சீரகம்  
கூடைநீர்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

செவ்விலைரோலாட்டி மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்துப் பதமா  
ய்க்காய்ச்சி எரக்குஞ்சமயத்தில் பச்சைகற்பூரம்-புழுகு-கோரோ  
சனை வகைக்குக்காசெடை-க, பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சிஸ்கா  
னஞ்செய்துவா கிண்கிறப்பூ - கழலைமுர்ச்சை கைகால் மெய்கண்  
னெரிச்சல்- புகைச்சல்-மண்ணையிடி-மண்ணைக்குத்து தலைநோ  
ய்-பிட்டுசின்னி முதலியவைவகைக்கும் இச்சாபத்தியம்.

# சுரோத்தினவயித்தியபூஷணம்.

நேத்திரநோய் கசுக்குத் தயிலம்.

|                  |               |
|------------------|---------------|
| நெல்லிச்சார்     | கையான்சார்    |
| முதுமுக்கைச்சார் | வெள்ளறுஞ்சார் |
| ஆவின்பால்        | செவ்விளரீர்   |
| கரிசாலைச்சார்    | எள்ளெண்ணெய்   |

வகைக்குப்படி-க.

இவைகளை யொன்றுபடுத்திப் பாண்டத்தேற்றி .

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| கடுக்காய்      | தான்றிக்காய்    |
| சிவதைவேர்      | நெல்லி          |
| விலாமிச்ச      | இருவேலி         |
| அகிற்கட்டை     | நன்னூரி         |
| கோரைக்கிழங்கு  | பச்சிலை         |
| மதுரம்         | தேவதாரி         |
| கச்சோலம்       | சீரகம்          |
| சித்தாமூட்டி   | சாம்பிராணி      |
| ஏலக்காய்       | கோஷ்டம்         |
| வலம்புரிக்காய் | இடம்புரிக்காய்  |
| கருஞ்சீரகம்    | சடாமாஞ்சில்     |
| பூலாக்கிழங்கு  | தண்ணீர்விட்டான் |

வகைக்குப்பலம்-வ.

இவைகளை முக்கண் கணிப்பாலாலாட்டி. மேற்படி எண்ணெயிற்கு  
றைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர நேத்திர  
நோய் கசும், பிடரிவலி-சன்னிபாதம்-மயக்கம்-ஒண்டித்தலைநோ  
ய்-கபாலவலி-தலைகனப்பு-மந்தாகாசம்-கண் கச்சம் - கண்ணில்  
நீர்வடிதல்-குரல்கம்மல் முதலிய கண்டத்திற்கு மேற்பட்ட வியா  
திகள் நீங்கும், பத்தியம் புளி-புகை-புலால்-பகல் நித்திரை தைய  
லார்க்கவலி சேதப்பண்டம் ஆகாது.

வில்வாதித்தயிலம்.

வில்வப்பழச்சதை-விலாமிச்சவேர்-சீந்திலவேர்-கோரைக்  
கிழங்கு சந்தனம்-வெட்டிலேர் கிழக்காய்-நெல்லிவேர் வகைக்குப்  
பலம் ௫, கையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு அ-படி சலம் வார்த்து  
ஒருபடியாகச்சுண்டித்து வடிக்கவும், கொம்பாக்கு சேர் க, அ-

# சுரோத்தினவயித்தியபூஷணம்.

படி சலம் வார்த்து ௨-படியாகச்சுண்டித்து மேற்படி. வியாழத்து  
டன் கலந்து எள்ளெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க, க.  
ட்டி.

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| சுத்து        | மிளகு           |
| திப்பிலி      | கடுக்காய்       |
| தான்றிக்காய்  | நெல்லிக்காய்    |
| கஸ்தூரிமஞ்சள் | மதுரம்          |
| கோஷ்டம்       | கருஞ்சீரகம்     |
| மஞ்சள்        | மரமஞ்சள்        |
| சந்தனம்       | கிளிபூரலப்பட்டை |
| செவ்வள்ளி     | லவங்கப்பட்டை    |
| பச்சிலை       | கிச்சிலி        |
| விளாமவேர்     | பூலாக்கிழங்கு   |

வகைக்குப்பலம்-க,

இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி. மேற்படி எண்ணெயிற்கறைத்து  
ப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து குங்குமப்பூ-கழஞ்ச-க, கோரோசனை  
விராகனெடை-க, கஸ்தூரி விராகனெடை-வ, பொடித்துப்போ  
ட்டு மாதத்திற்கிரண்டிவிசை ஸ்நானஞ்செய்துவர கிறுதியிப்பு-ச  
முலைமூர்ச்சை-பித்தபிணிசம்-சிரநோய்-மண்டைக்குத்து-மண்டை  
க்குடைச்சல்-ஒருதலைவாதம் வரட்சி-வாய்நீரூரல்- கைகால்மெய்க  
ண்ணெரிவு முதலியவை நீங்கும், பத்தியம் முமுருகாள் புளித்த  
களவும்.

குமரித்தயிலம்.

குமரிச்சார்-ஆவின்பால்-எள்ளெண்ணெய்- கரிசலைச்சார்-து  
ம்பைச்சார்-இஞ்சிச்சார் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றுபடுத்திப்பாண்  
டத்தேற்றி

|                |              |
|----------------|--------------|
| மாஞ்சில்       | எலம்         |
| சுக்கு         | சீரகம்       |
| திப்பிலி       | கோஷ்டம்      |
| மிளகு          | பூஞ்சாந்து   |
| கெல்லிவற்றல்   | பச்சிலை      |
| கிச்சிலி       | தான்றிக்காய் |
| லவங்கப்பத்திரி | கடுக்காய்    |

லவங்கப்பட்டை  
அப்ளகாரம்  
கிராம்பு  
சகுரோகணி  
செண்பகப்பூ  
மஞ்சிட்டி  
மஞ்சள்

செவ்வள்ளி  
கஸ்தூரிமஞ்சள்  
சந்தனம்  
பித்தரோகணி  
சோம்பு  
ஓமம்

வகைக்குப்பலம்-௨

இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டிப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து-வ-மண்  
டலம் தான்னியத்தில் சமாதிகைத்து வெய்யந்தாலத்தில் மாதத்  
திற்கிரண்வேகை ஸ்நானஞ்செய்துவர அஸ்திசரம்-அஸ்திலெட்  
டை-பித்தரோகம்-தேகவசட்சி-ஊரல்-பாண்டு- உஷ்ணரோகமு  
தலியவை நீங்கும்.

மிருகாமலத்தலில்.

மிருகாமலச்சார்  
குமரிச்சார்  
கையாந்தகனாச்சார்

காணிச்சார்  
சிதிரைச்சார்  
ஆவின்பால்

வகைக்குப்படி-௧,

செவ்வள்ளிபடி-௧, என்னெண்ணெய்படி - ௧௨, மேற்படி சாருக -  
வேடுகெடுத்து பாண்டத்தேற்றி

ஏலம்  
மதுரம்  
பச்சிலை  
திரிமஞ்சள்  
சாதிக்காய்  
லவங்கப்பட்டை  
திரிபலை  
சோம்பு

கோஷ்டம்  
குராச்சனி  
பூலா  
சாதிபத்திரி  
லவங்கப்பட்டை  
திரிகடுகு  
பூஞ்சாந்து  
வால்மிளகு

வகைக்குச்சுநஞ்சு-௧௨,

இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி மேற்படி என்னெயிற்றுகைத்து  
பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர கண்புகைச்சல்-  
எரிச்சல்-நீர்வடிதல்-அந்திக்காமலை-பித்தவெட்டை-அஸ்திலெட்

டை-பித்தமயக்கம்-கபாலகுலை-கைகால்மெய்யெரிவு-தலைகைப்பு-  
உஷ்ணரோகமுதலியவை நீங்கும்.

ஆதண்டைத்தலில்.

ஆதண்டைலேர் - நொச்சிலேர்-நச்சுக்கன்வேர் - எருக்கன்  
வேர்-சித்தாமுட்டிலேர்-கற்றாழைவேர்-வகைக்குப்பலம்-இ, நை  
யயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு-ச-படி சலம்வார்த்து ௨ படியாகச்ச  
ண்டித்து ௨ படித்து எருக்கலைப்பழுப்புச்சார்-பழச்சார்-ஆதண்டை  
ச்சார்-வேப்பெண்ணெய் வகைக்குப்படி-வ, என்னெண்ணெய்ப்ப  
டி-௧, இவைகளை பொன்றுசேர்த்து திரிகடுகு-ஓமம்-பூண்டு-வசம்பு  
மஞ்சள்-ஏலம் வகைக்குப்பலம் - ௧, ஆவின்பாலாலாட்டிக்கறைத்  
துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர சிரச்சுலை ம  
ண்டைவாதம்-வாதகுலை-திமிர்வாதம்-நேத்திரவாய்வு சொரி-சிரங்  
கு-கரடபான்-இளைப்பு-பித்தவாய்வு - சேத்துமம் இரணமுதலிய  
வை நீங்கும், பந்தியம் புளிப்பு-கைப்பு-புகை புலால் காய்வுபதா  
ந்தகம்-பித்தவெட்டை-தலைமயக்கம்-சுழலைமூர்ச்சை-வாய்நீ

கீழ்க்காய்நெல்லித்தலில்.

கோநெல்லிலேர் பலம்-௨, அருகன்கட்டை - இ, கரிசாலை  
வேர்-௨௨, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு அ-படி சலம்வார்த்து ௨ படி  
யாகச்சண்டித்து வடித்து மேற்படி மூலிகைகளின் - சாருகள்  
வகைக்குப்படி-வ, என்னெண்ணெய்ப்படி-௨, ஆவின்பால்படி - ௧,  
ஒன்றுசேர்த்துச் சேதம்-மிளகு கார்போகவரிசி-கோணாக்கிழங்கு  
வகைக்குப்பலம் ௧, ஆவின்பாலாலாட்டிக்கறைத்துப் பதமாய்க்கா  
ய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர உட்சரம்-மஞ்சள்காமலை-பா  
ண்டிரோகம்-பித்தவெட்டை-தலைமயக்கம்-சுழலைமூர்ச்சை-வாய்நீ  
ருரல்-சத்தி-மூலாக்கினி-கைகால்மெய்கண்ணெரிவு முதலியவை  
நீங்கும்.

பொன்னுக்கண்ணித்தயிலம்.

|              |        |               |        |
|--------------|--------|---------------|--------|
| காணிச்சார்   | படி—உ, | கரிசாலேச்சார் | படி—க, |
| நெல்லிச்சார் |        | முலைப்பால்    | வ      |
| ஆவின்பால்    |        | களள்ளெண்ணெய்  | உ      |

இவைகளைப்பாண்டத்திட்டு அநிமதூரம்-சீரகம்-ஏலரிசி-கோரை  
க்கிழங்கு-சந்தனம்-பச்சிலை-பூலாக்கிழங்கு-திரிமஞ்சள் வகைக்கு  
ப்பலம்-க, முலைப்பாலாலாட்டிக்கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்  
து ஸ்நானஞ்செய்துவர பித்தகாசம்-ஆஸ்திவெட்டை-உஷ்ணத்த  
லைவலி-நாபிஇரணம்-விற்துக்குற்றம் கை கால் மெய்கண்ணெரிச்  
சல் நீங்கும்.

—\*—

மேற்பூச்சுத்தயிலங்கள்.

ஆயுள்.

மேற்பூச்சுத்தயிலங்கண்மேலுமாவாண்டென்றுக்  
கறகத்திசர்வாய்ச்சொல்.

புண்புகைகளுக்குத்தயிலம்.

நொச்சிவேர்-அழிஞ்சல்வேர்-விழுதிவேர் புங்கன்வேர்-பூவர  
சன்வேர்-சிவன்வேம்புவேர் வகைக்குப்பலம்-ய, நையயிடித்துப்  
பாண்டத்திட்டுக் குழித்தயிலமெரக்கிப் புண்புகைகளுக்குப் பூச  
ஆறும்.

ஆறாத இரணங்களுக்குத் தயிலம்.

நெல்லிக்கெந்தகம் பலம்-உ, மனோசிலை-கெளரி வகைக்கு வி  
ராகனெடை-உ, இவைகளை ஆவிந் நெய்பாலாட்டி துல்லியசீலை  
யில் தடவி திரிகளாக்கி நெய்யில் தேய்த்து கதிர்கம்பியில் கோ  
ர்த்துக்கொளுத்திப்பிடித்து அடியில் பிங்கான் கோப்பைவைக்கத்  
தயிலமிரங்கும் தயிலத்தை மூக்கு இரணம் காது இரணம்-புரா  
யோடிய இரணம் மேக இரண முதலியவைகளுக்கு உபயோகிக்க  
கவும் அன்பி குன்றியெடைக் கம்மாறுவெற்றிலையிலவைத்து இ-  
நாள் உள்ளுக்குத்தாக்க கொறுக்குப்புண்-யோனிப்புற்று- விக்க  
ப்புற்று-கிரந்தி இரணங்கள் முகவியவைநீங்கும்.

பகாவாதகோடரித்தயிலம்.

தேங்காயெண்ணெய்-வேப்பெண்ணெய்- எள்ளெண்ணெய்-  
புங்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-வ, தில்லைப்பால்-பிரம்மதண்டிப்  
பால்-புங்கம்பால்-முருங்கைவேர்ச்சார்-காட்டுவாகைச்சார்- வெள்  
ளெருக்கன்பால் - வெள்ளைக்காட்டாமணிப்பால் வகைக்கு ஆ  
ழாக்கு-உ, தேங்காய்ப்பால்படி-உ, ஒன்றுசேர்த்துப்பாண்டத்தே  
ற்றிக் கற்கடகம்-கரிப்பு-இந்துப்பு-வெள்ளுள்ளி-கடுகு-காயம்-மி  
ளகு-மாவிடிலங்கன்வேர்-வசம்பு-திப்பிலி வகைக்குக்கழுஞ்ச-க, இ  
வைகளைதேங்காய்ப்பாலாலாட்டி மேற்படி எண்ணெயிற் கலந்து  
சிவந்தபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துக் கீல்வாதம்-சச்சுவாதம்- நரித்த  
லைவாதம்-மூடக்குவாதம் கடுக்குவாதம்விக்கமுதலியவைகளுக்கு  
மேற்பூச நீங்கும்.

குடைச்சல் வாதத்திற்குத் தயிலம்.

எள்ளெண்ணெய்-வேப்பெண்ணெய்-எருக்கன்பால்- புளியி  
லைச்சார்-நொச்சிச்சார்-வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குச்சேர்-உ, அ  
பின் துலா-உ, ஒன்றுசேர்த்துக்காய்ச்சி வடிந்து மேற்பூசக் குடை  
ச்சல்லாதம் நீங்கும்.

சன்னிக்குத்தயிலம்.

மாவினிகன்வேர் புனல்முருங்கைவேர்- கூவினம்வேர்-நொ  
ச்சிவேர்-எருக்கன்கேர்-வாதமடக்கிவேர் கருவாய்ப்பட்டை - வெ  
ட்டிவேர்-அழிஞ்சல்வேர்-புங்கன்வேர் வகைக்குப்பலம்-இ, இவை  
களையொன்றுசேர்த்து நையவிடித்துப்பாண்டத்திட்டிப்புகெண்  
னெய்-வேப்பெண்ணெய்-எள்ளெண்ணெய்ச் சமன்சேர்த்து மே  
ற்படி சரக்கில்லார்த்துப்பிசரி குழித்தயில மெரக்கிச்சன்னிகளு  
க்கு மேற்பூசநீங்கும்.

காதுநோய்க்குத்தயிலம்.

கொள்ளுக்காய்த்தோல்-கொழுஞ்சிவேர்த்தோல்-வலம்புரிக்  
காய்-இடம்புரிக்காய்-கடல் துலா- மருள்பட்டை- நண்டினாச்சி வ  
கைக்குப்பலம்-உ, ஆவின்பாலாலாட்டி எள்ளெண்ணெய் - வேப்  
பெண்ணெய்ச் சமன்சேர்த்துக்காய்ச்சிவடித்துக்காதில் டு அளவி  
டக்காதுக்குறித்து-உ, அதைமுச்சுக்காதில்செழுவடிதல்-காதினாச்சல்முத  
லியவை நீங்கும்.

சகலசன்னிக்குத்தயிலம்.

வேப்பெண்ணெய்-புங்கெண்ணெய்-எள்ளெண்ணெய்- ஆவி  
ன்நெய்-ஆம்ணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-வ, பாண்டத்திட்டி  
க்கோழிமுட்டை வெண்கரு-உரு, உடைத்துவார்த்து

|               |                |         |
|---------------|----------------|---------|
| இலிங்கம்      | பலம்—க, தெந்தி | பலம்—உ, |
| திமுருகல்     | விரா—க, குதம்  | வ       |
| பாவுரணம்      | பலம்—வ, நாடு   | வ       |
| யிளகு         | க, திப்பிலி    | உ       |
| ஆனேத்திப்பிலி | வ, லவங்கம்     | வ       |

இவைகளைக்கொடிவேலிக்கியாழந்தாலாட்டி மேற்படி எண்ணெ  
ய்க்கலந்து அடுப்பேற்றிக்கொதிவருஞ்சமயத்தில்

எருக்கன்பால்  
சுரக்கள்ளிப்பால்  
திருகள்ளிப்பால்  
முள்ளுகள்ளிப்பால்  
கேசரிப்பால்

கொடிக்கள்ளிப்பால்  
முசல்செவிக்கள்ளிப்பால்  
இலைக்கள்ளிப்பால்  
முலைப்பால்  
தேசிச்சார்

வகைக்கு ஆழாக்கு-உ,

சோத்து காட்டெருமைப்பால் பலம்-க, ஆம்நலியிலை வெள்ள  
ள்ளி வகைக்குப்பலம்-வ, ஒக்கக்கலந்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்  
துக்கோரோசனம்-குங்குமப்பூ-கஸ்தூரி-பச்சைக்கற்பூரம் வகை  
க்கு விராகனெடை-க, பொடித்துப்போட்டுக்கலந்து தயிலத்தை  
மேற்பூச முடக்குவாதம்-நரித்தலைவாதம்-சச்சவாதம்- சீலவாதம்-  
குடைச்சல்வாதம் குத்துவாதம் - வீக்கம் - ஜன்னிரோகமுதலிய  
வை யாவும் நீங்கும் அன்றி பரங்கிப்பட்டைச்சூரணத்தில் டு-து  
ளிவிதம்வைத்தும் உண்ணலாம். கடுமப்பதியம்.

ஜன்னிக்குவயிரவச்சுடர்த்தயிலம்.

மல்லரவின்மாங்கிலம்-இரசம்-கெந்திசம்-காசம்-காபி துத்த  
ம்-மனோசிலை-கெளரி-அரிதாரம்-படி-காரம்-வெண்காரம் வகைக்கு  
விராகனெடை-க, பொடித்து துல்லிய சீலையில் பொட்டணக்காட்  
டிவேப்பெண்ணெய் விட்டெரித்து முட்டையை யப்புறப்படுத்தி  
தயிலத்தை பிரலாபசன்னிக்குமேற்பூச நீங்கும்.

வேது ஜன்னிக்குத்தயிலம்.

வேப்பம்பட்டை-அதிமதுரம்- வேப்பம்வித்து - துராவேர்-  
உணமத்தன்வேர்-மேனிவேர்-குன்றிவேர்-இந்துப்பு வகைகரு விரா  
கனெடை-க, இவைகளை ஆடாகோடைச்சாற்றலாட்டி மேற்படி  
சார் எள்ளெண்ணெய்-தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-க, கலந்து  
க்காய்ச்சிவடித்து மேலுக்குப்பூச சன்னிசுர முதலியவைபோம்  
அன்றி உள்ளுகரு-உ, கொடுக்கலாம்.

துளையுப்புத்தயிலம்.

கடல் துலா-கோஷ்டம் மஞ்சள்-கெந்தி-சந்தனம்-சதகுப்பி-  
தேன்மெருகு-விளாமிச்ச-முத்தக்காசு-மஞ்சிட்டி-இலுப்பைப்பூ  
கடுகுரோகணி-வேலம்பிசின்-பெருங்குரும்பை அவுரிவேர்-வெட்  
டிவேர் கொடிக்கள்ளிவேர் - எருக்கன்கேர்-வகைக்குக்கழஞ்சு-க,  
பிரம்மதண்டிப்பாலாலாட்டி. வேப்பெண்ணெய் நல்லெண்ணெய்  
நெய் வகைக்குப்படி-வ, ஒன்றுகலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து  
மேற்பூச சகலவாதரோகஜன்னி சுரக்கள் நீங்கும்.

## மெழுகுகள்.

ஆ யு ள்.

ஆட்டமாசித்திபெற்ற வந்தாச்சித்தர்சொன்னக்  
கட்டளையவுடறங்கள் கணக்கிலைத்தனாயின்மீது  
சட்டளையச்சித்திசெய்த சமர்ந் துளப்புலந்தியுரோள  
மட்டிலா மெழுகிளையுள் வகுத்திடுவருடமுன்றே.

சகலமேகரோகரிவாரண மெழுகு.

சதுரக்கள்ளிவேர்  
இலைக்கள்ளிவேர்  
சிறுசின்னிவேர்  
புலாசன்வேர்  
சிலகரந்தைச்சமுலம்  
அரசன்வேர்  
துணைவேர்  
நந்தங்கன்வேர்  
சித்திரமூலமேவர்  
வெள்ளறுகுசமுலம்

நிரிமூலக்கள்ளிவேர்  
கொம்புகள்ளிவேர்  
சித்திலவேர்  
சிவன்வேம்புசமுலம்  
சிம்பவேர்  
புங்கன்வேர்  
வெள்ளொருக்கன்வேர்  
மாவேர்  
அழிஞ்சல்வேர்  
கழஞ்சிவேர்

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

கார்ப்போகவரிசி  
பரங்கிச்செக்கை  
கடுக்காய்த்தோல்  
சித்தரந்தை  
தூளிசப்பத்திரி  
சீரகம்  
கோஷ்டம்  
மர்ச்சகாய்  
காட்டுச்சீரகம்  
மிளகு  
ஒமம்  
அரிசிதிப்பிலி  
தேந்தாள்ளித்து

வாலுநுலையரிசி  
தேவதாரி  
சிறுதேக்கு  
கஸ்தூரிமஞ்சள்  
கிராம்பு  
கருஞ்சீரகம்  
வசம்பு  
சாதிக்காய்  
முந்திரிகை  
சோம்பு  
ஏலம்  
எட்டிவினா  
வாய்வினங்கம்

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-உ,

கெந்தி  
பூரம்  
தாரம்  
ஊசிக்கார்தம்

பலம்-க, குதம்  
உ மனோசிலை  
வ வீரம்  
வ பழகாரபப்பம்

பலம்-உ,  
வ  
அனாக்கால்  
க

இவைகளை யொன்றுக்கலந்து கல்லூரிலிட்டு உய - கோழிமுட்டை உடைத்து வார்த்துப் பதமாய்ப் பனைவெல்லஞ்சேர்த்துப்பூணில்லா உண்கையால் மெழுகாகும் வனாயில் தீப்பரக்க ஜாடி கொட்டைபாக்குப்பிரமாணம்தேகபெலமறிந்து வ-உ-மண்டலமுண்ணைககால்வெடிப்பு-குலை-அனாக்கால்-குடைச்சல்-விப்புருதி கண்டமலை-குலைநெய்-தடிப்பு யோனிப்புற்று-லிங்கப்புற்று துடைவாழை கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி-துணைக்கிரந்தி - வெடிக்கிரந்தி தட்டைக்கிரந்தி-கொறுக்குப்புண்-குழிப்புண்-இரணம்-கீல்வாதம்-தமரகவாதம்-குத்துவாதம் சச்சுவாதம்- குடைச்சல்வாதம்-நீத்தலைவாதம் விக்கமுதலியவை நீக்கும் இச்சாபத்தியம்.

மேகரோகச்சண்டமாருக மெழுகு.

மூளளறுகுச்சமுலம்  
நந்தங்கன்வேர்  
கெருடன்கிழங்கு  
அழுக்கனுகிழங்கு  
அத்திலேவர்  
வெட்பாலைவேர்  
செங்கத்தாரிவேர்  
நீர்முள்ளிவேர்  
பிரப்பங்கிழங்கு  
நந்திரகம்  
பூதவிருட்சப்பட்டை

சிவன்வேம்புச்சமுலம்  
முத்தினதேங்காய்கெற்று  
குமுளன்வேர்  
விளாம்பேர்  
சித்திலவேர்  
மிளகருணைவேர்  
குன்றிமணிவேர்  
சுருஞ்சீரகம்  
சித்திரமூலம்  
கரப்பனப்பட்டை  
கூவிளம்பேர்

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

கெல்லிக்கெந்தி  
துத்தம்மழஞ்சு  
பூரம்பலம்  
பரங்கிச்சுரணம் பலம்

பலம்-க, குதம்  
க தருசு கழஞ்சு  
வ இலிங்கம்பலம்  
இ செங்கொட்டைப்பலம்

பலம்-உ,  
க  
உ  
உ

இவைகளை யொன்று படுத்தி முன்னுரணத்தோடு கலந்து கல்லூரிலிட்டுக் கோழிமுட்டை உ-உடைத்துவார்த்துப் பதமாய்ப்ப

கோவெட்சேர்த்துப் பூணில்லா உலக்கையால் தீப்பரக்கச்சாடி  
கொட்டைப்பாக்களவு தக்கப்பெலமறிந்து வ-உ மண்டலந்தாக்க  
குலை கிரந்தி-புண்-கொறுக்கு-முடக்கு-சொரிசிரங்கு-புழுவெட்டு  
வெடிப்புண்முதலிய மேகரோகங்கள் நீங்கும்.

உப்புமெழுது.

பனம்பால்-தும்மட்டிக்காய்ச்சார் வகைக்குப்படி-உ, பாண்ட

த்திட்டு

வெடியுப்பு  
மூங்கிலுப்பு  
கருப்புப்பு  
உலருப்பு  
சவுட்டுப்பு  
பூசு  
பாரையுப்பு

இந்தப்பு  
வியாயுப்பு  
அமுரியுப்பு  
வெண்காரம்  
சோத்துப்பு  
செப்புப்பு  
படிக்காரம்

வகைக்குப்பலம்-வ,

பொடித்து மேற்படி பாண்டத்திற்கறைத்து துத்திவேரால் அம்  
விக்கொண்டே சுண்டக்காய்ச்சிக் கல்வத்திட்டு

பூசம் பலம்-அ, வீரம் பலம்-அரைக்கால்,  
வாளம் தி சுக்கு வ  
மிளகு திப்பிலி உ

சேர்த்துநீரிபலைச்சியாழத்தால் உ-ஜாமம் முலைப்பாலால் உ-ஜாமம்  
மலைத்தேனல் அறைச்சாமம் ஆட்டி மெழுதுபோற் செய்து கட  
லைப்பிரமானம் அந்தி சந்தி ௫-௭-நாள் சுக்கு தூளிலுண்ண பித்  
தவாய்வு-குன்மம்-புளியேப்பம்-ஆக்னெரிமத்தம்- அசீரணபேதி-வ  
யந்திரைச்சல்-உப்பிரம் பரிமத்தம்-வாய்நீரால்-வாந்தி- பித்தவிய  
ரிச்சல் முதலியவைபோம் இச்சுபத்தியம்.

சாரமெழுது.

ஒருபலம் நாட்டுச்சாரத்தை கொடிக்கள்ளிச்சாற்றில் ஒரு  
ஜாமம் வேளைச்சாற்றில் ஒருஜாமம் வெள்ளெருக்கன்பாளில் ஒரு  
ஜாமம்-கொடிக்கள்ளிப்பாலில் ஒருஜாமம் சருக்கியந்த மேற்படி  
பாலாலாட்டி சிறுசுண்டக்காய் விதம் காலைமாலை ௫-௭-நாளுண்

ண நடுக்குவாதம்-முடக்குவாதம்-பட்சவாதம்-நரித்தலைவாதம்-கு  
டைச்சல்வாதம்- குன்மக்கட்டி- மகோதரம்-நீரம்பல் வாய்வுக்க  
ட்டி-அன்னியதேயஜலக்கட்டி முதலியவை நீங்கும், பேதியதிகரி  
த்தால் பழச்சாருண்ணவும் பத்தியம் விபாதிக்குக்குத்தக்கவைக  
ளாம்.

சுதலிக்கமெழுது.

கட்டினலிங்கம் அல்லது சுத்தித்தலிங்கம்பலம் கா-பிங்கான்  
கோப்பையிலிட்டுச்சாரஜெயரீர் அல்லது சாரத்திராவகம் நிரம்  
பனீட்டு மேல்கோப்பையால்முடி வாய்புறம் உளுந்துமாவ் சிலை  
செய்து சட்டியில் பிங்கான் கோப்பையின் பாதம் பிடிக்குப்படி  
துவாரமிட்டு மேற்படி கோப்பைவைத்து மேற்சட்டிக்கொண்டு  
முடிக்க கல் அடுப்புவைத்து தீபமேற்றி மேற்படி சட்டியைவைத்  
து ஒரு ஜாமமெரித்து மருந்தைக்கல்வத்திட்டு திப்பிலி-வெண்மி  
ளகு வகைக்குப்பலம்-வ, பூசம்-சுழஞ்சு-க, சேர்த்து மலை-தேனல்  
லாட்டிக் கடலைப்பிரமானம்-௫-௭-நாள் - வேளையுண்ணக் கைகவலி  
பிரவிச்ச நாட்டப்பட்டகரம்-சன்னி-இசிவி-கிரகணி-வாதரோகங்கள்  
மசாசன்னிமுதலியவை நீங்கும்,

பஞ்சகுதமெழுது.

கட்டினவீரம்-அல்லது சுத்தித்த வீரம் பலம்-க, சட்டியி  
லிட்டுச் செப்புநெரிஞ்சிச்சார-முலைப்பால் - கொடிக்கள்ளிப்பால்  
வகைக்கு ஒருஜாமஞ்சருக்கியேந்து சாரஜெயரீர் அல்லது சாரத்தி  
ராவகம் ஒருமணிநேரஞ்சருக்கிட்டுக் கல்வத்திட்டு இலிங்கச்சிங்  
தாரம்-சுத்தித்தபூர் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, மிளகுதிப்பிலி- சித்  
திரமுலவேர்த்து வகைக்குப்பலம்-வ, சேர்த்து மலைத்தேனலா  
ட்டி மிளகுப்பிரமானம் அறைத்த மிளகில் வைத்துண்ண னாழி  
ப்பேதி-யன்னம் வாந்திபேதி-உருத்திரசன்னி- விஷச்சன்னி-அ  
லர்ச்சன்னி பிடரிசன்னி-முதவாதசன்னி-சர்வகரம் - ஆனந்தவாய்  
விகைகால்முடக்கு-பாரிசவாய்வு-பவுத்திரம்-துடைவாழை அரை  
யாப்பு-கண்டமாலை-கிரந்திப்புண்- குன்மம் - குலை-பாரிசவாய்வு-  
யோனிப்புந்து-மருட்கொடிக்குமுதலிய மேகரோகங்கள் நீங்கும்.

கெந்தகமெழுது.

சுத்தித்த கெந்திபலம்-க, சட்டியிலிட்டுப் பிரம்மதண்டி எண்ணெய்க்கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் விட்டுக்கிளரிக் கொண்டே நீ பாக்கியியாய் எரிக்கமெழுதாரும் அம்மெழுகைச் சுண்டக்காயளவு நூ-நாளிருபோதுண்ணக் குடல்வாய்வு-விராவாதம்- பாண்டு வீக்கம்-சொரி சிரங்கு-இரணம்-குண்டமுடலியவை நீங்கும்பத்தியம் வியாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

வீரமெழுது.

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| பூரீர்       | அமுரியுப்பு     |
| கல்லுப்பு    | பாறையுப்பு      |
| இந்துப்பு    | வனையுப்பு       |
| சேற்றுப்பு   | வெடியுப்பு      |
| மூங்கிலுப்பு | முள்ளங்கியுப்பு |
| கருப்புப்பு  | சிகப்புப்பு     |
| காயுப்பு     | பழையம்          |

வகைக்குப்பலம்-வ)

இவைகளைப்பொடித்துப்பாண்டத்திட்டுப் பேய்த்தும்மட்டிச்சார் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-உ, வார்த்து துத்திவேரினால் கிளரி மணல்களை அப்புடிப்பதின அடுப்பேற்றிச் சுண்டவெரித்துக்கல் வத்திட்டுச்சுத்தித்த வீரம் பலம்-க, பூரம் பலம் - உ, திரிகடுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-உ: வாளம் -லம்-வ, சுட்டித் திரிபலைக்கியாமும் முலைப்பால் வகைக்கு ஒரு சாமமாட்டி மலைத்தேனில் உமணிகேரமறைத்து மிளகுப்பிரமாணம் அந்தி சுத்தி கூ-நூ-நாள் பனுவெல்லத்தில்வைத்துண்ண குலை மகோதரம்-கிரந்தி- குன்மம் - நீர்க்கோவை-வாதரோகம்-முடக்குவாதம்-வலி அண்டவாதம்-தமரகவாதம்-தந்திவாதம்-குதகவாய்வு- அட்டகுன்மம் - ஜன்னி மரு-ம் போம், பத்தியம் சிறகோ-முருங்கைப்பிஞ்சு-பொன்னுக்கண்ணி-துவனா-காண்டி-கோழி-சிற்றண்டம்-ஆவின்பால்-நீர்-பெயர்- வெண்ணீர்சாதம் வறுத்தஉப்பு-சுட்டபுளி ஆகும்.

சகலரோகச்சுண்டமாருதமெழுது.

|          |           |              |           |
|----------|-----------|--------------|-----------|
| சுக்கு   | கழஞ்சு-2, | மிளகு        | கழஞ்சு-உ, |
| திப்பிலி | உ,        | நெல்லீர்காய் | உ         |

|                |     |               |     |
|----------------|-----|---------------|-----|
| தான்றிக்காய்   | உ   | கடுக்காய்     | உ   |
| வட்டத்தாரிலே   | யிக | கொடிவேலி      | யிக |
| பரங்கிச்செக்கை | யிக | நன்னூரி       | யிக |
| சாதிக்காய்     | சு  | குங்குமப்பு   | சு  |
| கோரோசனை        | சு  | பச்சைகற்பூரம் | சு  |

இவைகளைச்சூரணித்து சுத்தித்த வீரம்-பூரம்-விங்கம்-அரிசாரம் மனேசிலை வகைக்குக்கழஞ்சு-க, சேர்த்து தான்றிக்காய் - மிளகு-சமன்கொண்டு கொழுமிட்டு அக்கியாழந்தால் ஒருஜாமமாட்டித் தேன்விட்டறைத்துக் கடலைப்பிரமாணம் தக்க வனுபானங்களில் தாக்க குலை-குடல்வாய்வு-துமீர்வாய்வு-சுரோணிதவாய்வு- கரப்பன்பாண்டு-தலைச்சுழட்டல்-பித்தவாய்வு-புடை-சொரி- சிரங்கு-இரணம்-மந்தாரகாசம்-சுவாசகாசம்-வலி-கால்கரவாதம்- பிரவீச்சு-நீர்ப்புற்று-குடைச்சல்வாதம்-பிடிப்புவாதம்- யோனிச்சூலை முதலிவை நீங்கும், பத்தியம் வியாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

கட்டுவாதிமெழுது.

|                |             |
|----------------|-------------|
| சாதிக்காய்     | சாதிபத்திரி |
| அதிவீடயம்      | சூளத்தி     |
| லவங்கம்        | காட்டாத்தி  |
| சீனப்பட்டை     | ஒமம்        |
| கற்கடகசிருங்கி | குராரானி    |
| சுக்கு         | புனியந்தோல் |
| காசகட்டி.      | காஞ்சா      |
| காயம்          | அசமதாகம்    |

வகைக்குப்பலம்-க,

இவைகளைச்சூரணித்துச் சம்பழச்சாற்றால் ஒருஜாமமாட்டியின் விளம்பிசினிபலம்-உ, அபின்பலம்-வ, கெந்திப்பலம்-உ, சேர்த்து மேற்படிசாற்றால் மூன்றுநாள் விடாதாட்டி நான்காவதுநாள்கற்கடகசிருங்கி-மாதனைம்பழத்தோல் சமன்கோர்த்து எரக்கிய கியாழத்தால் ஒருஜாமமாட்டி குங்குமப்பு-கோரோசனை- பச்சைத்தற்பூரம் வகைக்குப்பலம் - முக்கால் - சேர்த்து தேன்விட்டுமெழுது போற்செய்து சுண்டக்காயளவுகொடுக்க ஆமபேதி சிதரத்தபேதி ஊஷணபேதி-மந்தபேதி கிரகணி-அரிசாரம்- மூலக்கழிச்சல் முதலியவைவீங்கும்.

நாகரசமெழுது.

|          |         |          |         |
|----------|---------|----------|---------|
| நாகம்    | பலம்—க, | சூதம்    | பலம்—க, |
| விரம்    |         | கௌரி     |         |
| இலிங்கம் |         | அரிதாரம் |         |
| ஆயம்     |         | காந்தம்  |         |
| சாரம்    |         | பூரம்    |         |
| துந்தம்  |         | குருசு   |         |
| காரம்    |         | செனம்    |         |

வகைக்குப்பலம்—வ,

நாகத்தையுருக்கித் தந்தொத்தித் துமற்றையசரக்குகளை யொன்று படுத்தி மருந்துகளெடைக்கு இரட்டிப்பு மிளகு சேர்த்து நிம்பழச் சாற்றால் மூன்றுநாள் மிளகுநியாழத்தால் மூன்று நாள் மலைத் தேனில் ஒருச்சாமமாட்டி ரவியில் நவநாள் வைத்து குன்றிமணி யளவு று-நாள் இருவேளை யுண்ண கிரந்தி-புற்று இரணம் - வாந ரோகங்கள் முதலியவைபோம், இம்மருத்தை வாததேகிகளுக்கு பெலமறிந்து சர்வஜாக்கிரதையுடன் கையாடவும் மருந்துண்டவுடன் மிளகு கியாழம் குடிப்பிக்கவும்.

இலிங்கமெழுது.

|                |                |
|----------------|----------------|
| கக்கு          | மிளகு          |
| திப்பிலி       | தான்றிக்காய்   |
| நெல்லிக்காய்   | கடுக்காய்      |
| பரங்கிச்செக்கை | சேரகம்         |
| ஏலரிசி         | தேத்தான்வித்து |

வகைக்குச்சூரணம்பலம்—க,

இலிங்கம் பலம்—க, பூரம்—வ, அரிதாரம் விராகனெடை—க, விரம் வ, வெண்காரம் பலம்—ச, படிசாரம் பலம்—க, கௌரிவிராகனெடை—வ, இவைகளை பொன்றுபடுத்திச் சம்பிரச்சாற்றால் சு-நாள் விடாதாட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம் அனுபானமறிந்துண்ண சகல வாநசாநுன்னிகள் நீங்கும்.

சூதகலாய்வுக்கு மெழுது.

அரிக்கும்மாட்டிச்சார்-வெள்ளுள்ளிச்சார்-நொச்சிச்சார் வகைக்குப்படி—க, பாண்டத்திட்டு இலிங்கம்—ஓமம் - பொரித்தகாயம்—

வெண்காரம்-மிளகு-வாளம் வகைக்குப்பலம் - க, ஆர்க்கப்பொடித்து மேற்படி பாண்டத்திற்கறைத்துச் சுண்டயெரித்துக் கல்லத்திட்டு மலைத்தேனில் ஒரு ஜாமமாட்டி. சிறுசுண்டையளவுண்ண சூதகலாய்வு குன்றிமழைவாதரோகங்கள் நீங்கும்.

வேறுகெந்தகமெழுது.

நெல்லிக்கெந்தியை ஒட்டிவிட்டு ஆடுப்பேற்றி சிறிசின்னிச் சார்-காட்டுள்ளிச்சார் சமன் சேர்த்து மேற்படி கெந்திக்குக்கொஞ்சங்கொஞ்சமாய்க் கிளரிக்கொண்டே ஒருநாள் சுருக்கிப்பெட்டுத்துக் கல்லத்திட்டுச்சமன் திப்பிலி சேர்த்து மலைத்தேனிலாட்டி உ-குன்றிப்பிரமாணம் தக்கவனுபானங்களில் தாக்கசகலவாதசிறரோகங்களும் நீங்கும்.

பூரமெழுது.

திரிபலை- திரிகயிசு - திரிபந்திரி வகைக்குப்பலம்—க, பூரம் பலம்—ந, இலிங்கம் விராகனெடை—க, ஒன்றுசேர்த்துக் கழற்சியினைச்சார்-வெள்ளுள்ளிச்சார்-மலைத்தேன் இவைகளில் வகைக்கொருசாமமாட்டிக் கடலைப்பிரமாணம் று-எ-நாள் பெலமறிந்துட்டகுடல்வாதம்-ஒருவினானோய் பக்கச்சூலை-வாதக்குடைச்சல்-வாதகாமுதலியவை நீட்டும் பத்தியம் உப்பு புளி-புகை-புலால் நீக்கவும்.

பாஷாணமெழுது.

வெள்ளைப்பாஷாணம்-கழஞ்சு—க, கக்கு-திப்பிலி-பாங்கிச்செக்கை-மதுரம்-ஏலரிசி-மிளகு வகைக்குப்பலம்—க, ஒன்றுசேர்த்து சிறுவினாச்சாற்றால் உ-ஜாமம் மிளகு கியாழத்தால் ஒருநாள் நிம்பழச்சாற்றால் உ-ஜாமம் மலைத்தேனில் ஒருஜாமமாட்டிக்குன்றிப்பிரமாணம் தக்கவனுபானங்களில் பெலமறிந்து தாக்க எழிப்பேடுகிண்டிசதளம்-மலைச்சார்-விஷச்சார்-ஜன்னிதோஷம் நீங்கும், பத்தியம் கியாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

## மாத்தினாகள்.

ஆ யு ள்.

பாடாஸூஞ்சேருளிகைக்கனவரதபலமெனக்க.  
நீடாருனக்குபுவி.

சர்வகரச்சமஸ்தி மாத்தினா.

|                |    |               |    |
|----------------|----|---------------|----|
| நிம்பத்தோல்    | மி | நீலவேர்       | ஏற |
| இருவேலி        | ரு | வெள்ளெருக்கன் | ரு |
| தம்பைப்பூ      | ரு | புளியந்தோல்   | ரு |
| செவன்முலி      | கூ | நிலவேம்பு     | வ  |
| வெள்ளைப்பரிசரி | ஏற | வச்சநாடி      | க  |

இவைகளைச்சூரணித்து, வெள்ளைச்சண்ணம்-உ, பிரவாளப்பம்ப-உ, ஒக்கச்சேர்த்துக்கல்லவந்திட்டு தேசிக்காற்றில் கண்ணாம்புள்ளி ஓரலைத்து தெளிவாலாட்டி சிறுகன்னடைவீதம் அனுபானமறி ந்தாட்டச் சரம் சுசம் நீங்கும்.

வாதசந்த மாத்தினா.

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| வாய்விளங்கம்    | ஆக்ரகாரம்    |
| திப்பிலி        | தான்றிக்காய் |
| மிளகு           | சாதிக்காய்   |
| கிராமபு         | வகவாசி       |
| இவ்வாங்கம்      | எலம்         |
| மஞ்சிட்டி       | இருவி        |
| திப்பிலிமூலம்   | சக்கோலம்     |
| சுஸ்தூரிமஞ்சள்  | சித்தரத்தை   |
| சோகம்           | சுருஞ்சிரகம் |
| வாலுளுவை        | கார்போமலரிசி |
| வெளிச்சப்பிசின் | சடாமாஞ்சில்  |

வகைக்குச்சூரணங்கழஞ்சு-க,

வாலேசம்-தாரம்-வெண்காரம்-கெந்தி-மனோசிலை-விங்கம் - பொன்னரிதாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, வாளம் பலம்-உ, ஒக்கச்சேர்த்துக்குமரிச்சாற்றால் சுஜாமமாட்டி பட்டாணிப்பிரமானம் மாத்தினாசெய்து தேன்-இஞ்சி-நிம்பழச்சாற்றில் திட்டவாதச்சாரோகங்கள் நீங்கும்.

வாதசிந்தாமணி மாத்தினா.

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| உத்தாமணிலேர்     | ஊமத்தன்வேர்       |
| சங்கங்குப்பிலேர் | பிரம்மரக்காசிலேர் |
| நல்வேலிலேர்      | வாதமடக்கிலேர்     |
| வெண்காரணிலேர்    | வெள்ளாறுகுளேர்    |
| தும்பைவேர்       | கள்ளிலேர்         |
| எருக்கன்வேர்     | சுழந்திலேர்       |

வகைக்குப்பலம்-க,

|              |                |
|--------------|----------------|
| மரமஞ்சள்     | பூண்டு         |
| சுக்கு       | காட்டுச்சிரகம் |
| கார்போகம்    | திப்பிலி       |
| மிளகு        | காயம்          |
| வாளம்        | கடுக்காய்      |
| சித்திரமூலம் | கஸ்தூரிமஞ்சள்  |
| சன்னராஷ்டகம் | செக்கெல்லரிசி  |
| கருஞ்சிரகம்  | வெண்கடுகு      |
| அழக்கரா      | பாய்க்கப்பட்டை |
| கெந்தி       | மனோசிலை        |
| தாரம்        | சூதம்          |
| பொரிகாரம்    | இலிங்கம்       |
| கௌரி         | வெண்ணாபி       |

வகைக்குப்பலம்-வ,

இவைகளை பொன்சுரோர்த்து நிம்பழச்சார் தும்பைச்சார்-கரிசாலைச்சார்-மிளகுக்கியாமம் வகைக்கு எ-சாமமாட்டி. மிளகுப்பிரமானங்குளிகையை தக்கவனுபானங்களில் திட்ட வாதசரம்-கைகா ல்குடைச்சல்-குலை-பித்தவாய்வு-வயிற் றட்டை-ருமல் - அண்டவாதம்-வெள்ளோக்காளம்-குத் துவாதமுதலியவைவீங்கும், பத்தியம் வியாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

சுரமணி மாத்தினா.

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| வெண்காரம்    | இலிங்கம்             |
| செவதைவேர்    | செம்பு               |
| சுக்கு       | செயிற்றுலவணம்        |
| வாய்விளங்கம் | மூலம்                |
| காயம்        | காட்டாமணக்கன்பருப்பு |

வகைக்குப்பலம்-க,

வானஞ்சமன்சேர்த்து நிம்பழச்சாற்றால் ச-ஜாமமாட்டிக் குன்றிப் பிரமாணம் மாத்தினா கட்டி அனுபானமறிந்துட்ட வாநச்சுரம்- மந்தச்சுரம்-குடைச்சல்வாதம்-குழந்தைகள் மாந்தச்சுரம்- வயிற் றுப்பிசம் மலங்கூட்டி முதலியவை நீங்கும்.

சுரசாந்தமாத்தினா.

முந்திரிகை  
தப்பிலி  
கோஷ்டம்  
வெட்டிவேர்  
தாமனாப்பூ  
சூரநிலவாகை

இலுப்பைப்பூ  
பேரிச்சு  
முத்தக்காசு  
பன்னிர்ப்பூ  
நன்னூரி  
சந்தனத்தூள்

வகைக்குப்பலம்-க,

இலிங்கம்-ரசுக்கற்பூரம்-தாரம்- வகைக்கு விராகனெடை-க, நாயி லு, இவைகளை யொக்கச்சேர்த்துத் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி உளுந்தளவு மாத்தினாசெய்து அனு பானமறிந்து கையாட நளிர்ச்சுரம்-விடாச்சுரம்-முறைச்சுரம்-மா ந்தச்சுரம் மந்தச்சுரம் மலபந்தச்சுரம்-வாதரோகமுதலியவை நீங் கும், பத்தியம் வியாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

சுரக்கொய்னுமாத்தினா.

அக்ராகாரம்  
மிளகு  
தான்றிக்காய்  
செல்லம்பு  
நிலவாகைத்தேர்

சுக்கு  
தப்பிலி  
கடுக்காய்  
வேப்பந்தோல்  
செவ்வெம்பு

வகைக்குச்சுரணங்களுக்க,

கொய்னு-கனஞ்ச-சு, கல்லத்திட்டு இஞ்சிச்சுந்றால் உ-சாமமாட் டி வேலன்கோந்துவூவைத்த தெளிவால் பிசைந்து கட்டைப்பிர மாணம் மாத்தினாசெய்து தேகபெலமறிந்து ௩-௫ ௭-௯ அனு பானமறிந்துதாக்கு சகலவாதபித்த சீதளச்சுரங்களும் நீங்கும்.

சகலபாந்தரோகமாத்தினா.

வில்வம்  
நாயவேலை

விளா  
கஞ்சாங்கோரை

சின்னி  
சப்ஜா  
சிறுதும்பை  
அசுவகெந்தி  
துணு  
முடக்கத்தான்  
கொழுஞ்சி  
பிராமி  
பிரமி  
மணத்தக்காளி  
கையாந்தகனா

மொச்சை  
தும்பை  
கண்டங்கத்திரி  
சங்கங்குப்பி  
வேலிப்பருத்தி  
கொள்ளுக்காய்வேலை  
சாரணை  
புண்ணுக்குப்பூண்டு  
சித்திரமூலம்  
சோவை  
கீழக்காய்நெல்லி

வகைக்குவேர்ச்சுரணம் பலம்-க,

வசம்பு  
சுக்கு  
தான்றிக்காய்  
கடுக்காய்  
ஆனைத்திப்பிலி  
சுருஞ்சுரம்  
வாளுருவை  
புரசம்வித்து

ஓமம்  
சதகுப்பி  
நெல்லிக்காய்  
தேசாவரம்  
அரத்தை  
காட்டுச்சீரகம்  
போஸ்தக்காய்  
பரங்கிச்செக்கை

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-உ,

பூரம் விராகனெடை-க, வாளம் பலம் - க, கல்லத்திட்டு ஜானகிப் பூண்டுச்சார்-அப்புகோவைச்சார்-வேளைச்சார் - அத்திச்சார் சுயக் கொழுந்துச்சார்-பொ-தெவைச்சார்-முசுமுசுக்கைச்சார்-கையாந்தக னைச்சார்-குப்பைமேனிச்சார் நிலவாகைச்சார்- சிவனக்கியாமும் இவைகளில் வகைக்கு ஒருஜாமமாட்டி துவவாப்பிரமாணம் குளி கைசெய்து அனுபானமறிந்துட்டஅள்ளுமாந்தம்-வயற்றுப்பிசம் இசிவு-வலி-கோழைக்கட்டு-இருமல் - பொருமல்- கெணமாந்தம்- ஊதுமாந்தம்-வாதச்சுரம்-மலபந்தமுதலிய மாந்தரோகங்கள் நீங் கும் பத்தியம், வியாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

வாலேசஞ்சி மாத்தினா.

சுக்கு  
தப்பிலி

மிளகு  
கடுக்காய்

தான்றிக்காய்  
ஒமம்  
கடுகுரோகணி  
வெண்மிளகு  
நிலவாகை

நெல்லிக்காய்  
கிரம்பு  
பித்தரோகணி  
கருஞ்சீரகம்  
பன்னீர்ப்பூ

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

இலிங்கம்-கருஞ்ச-உ, பூரம்-க, வெண்காரம் பலம்-உ, படிக்காரம்-  
உ, இவைகளை யொன்றுபடுத்திச் சம்பிரச்சாற்றால் சு-ஜாமமாட்டி  
உருக்குப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து அனுபானமறிந் தூட்ட  
வாதரோகம்-மாந்தம் சுரமுதலியவை நீங்கும்.

வாதரோகபிவானமத்திரை.

சடாமாஞ்சில்  
லவங்கம்  
ஒமம்  
கருஞ்சீரகம்  
தக்கோலம்  
மதுரம்  
லவங்கப்பட்டை  
ஏமஸ்தகி  
சுக்கு  
பூரம்

மிளகு  
கடுகுரோகணி  
வாய்விளங்கம்  
சிவதைவோ  
கோஷ்டம்  
சன்னராஷ்டகம்  
அஜாருன்  
குங்குமப்பூ  
வாளம்  
இராகம்பூரம்

வகைக்கு விராகனெடை-க

கஸ்தூரி விராகனெடை-வ, கோரோசன்-உபசனக்கற்பூரம்-உ,  
மூசாம்பரம்-உ, கல்வத்திட்டு துளசிக்குயாமம்- ஆடாதோடைக்கி  
யாமம் இவைகளில் வகைக்கு இருஜாமமாட்டிச் சூன்றிப்பிரமாண  
ம் மாத்திரையை அனுபானமறிந்தூட்டச் சகல வாதபித்தரோக  
ங்கள் நீங்கும்.

சராக்நிஷமாத்திரை.

நிர்விஷம்  
நாபி  
இந்திரிகம்  
வெண்காரம்

வாலோசம்  
அரிதாரம்  
கெந்தி  
அக்கலகாரம்

இருவி  
தானிக்காய்  
மிளகு  
வேற்கொம்பு

கடுக்காய்  
நெல்லிப்பருப்பு  
திப்பிலி  
வெண்மிளகு

வகைக்குக்கழஞ்சு-க.

வாளம் பலம்-வ, இவைகளை தேசிச்சாற்றால் உக-நாள் அறைத்து  
மிளகுப்பிரமாணக்குளிகசெய்து ஒருமுதத்திற்குப்பின் அது  
பானமறித்து கையாட சகல வாதபித்தரோகங்கள் நீங்கும்,  
பத்தியம் விபாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

சரசஞ்சிவி மாத்திரை.

குதம்

க கெந்தி

க

கருவூழத்தன்விதை

க கக்கு

ச

திப்பிலி

நு வெண்மிளகு

க

கல்வத்திட்டு இருசிச்சார்-பழச்சார் இவைகளில் வகைக்கு-ச, ஜா  
மமாட்டிக் கடலைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்துவென்னீர் புதினா-  
பழச்சார்-புளியாணைச்சார் இஞ்சிச்சார் தேன் அனுபானத்திதூட்  
ட சகல வாதபித்தரோகங்கள் நீங்கும்.

சரசிந்தாமணிமாத்திரை.

வாளம் பலம்-ச, பூரம்-வ, பாஷாணம் விராகனெடை-உ, அ  
ழிஞ்சல்பட்டை சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-வ,  
வெண்மிளகுபலம்-க, கல்வத்திட்டு கிம்பழச்சார்-முலைப்பால் கை  
யாக்ககனாச்சார் மிளகுயியாமம் இவைகளில் வகைக்கு ஒருசரம  
மாட்டி துவவாப்பிரமாணம் மாத்திரை செய்து அனுபானமறிந்  
தூட்டச் சுரவாதரோகங்கள் நீங்கும்.

சரபூபதிமாத்திரை.

திப்பிலி

சுக்கு

மிளகு

கடுக்காய்

வாய்விளங்கம்

கடுகுரோகணி

கோஷ்டம்

நெல்லி

முள்ளி

பரங்கிச்செக்கை

சீரகம்

பூண்டு

வகைக்குப்பலம்-க,



கல்வத்திட்டு தங்கச்சண்ணம் விராகனடை அனாக்கால் வெள்  
ளிச்சண்ணம்-க, அபச்சிந்தாரம்-க, கருவங்கச்சிந்தாரம்-வ, நாக  
ச்சிந்தாரம்-வ, பூச்சண்ணம்-உ, சேர்த்துவிட்பழச்சாற்றால் உக-  
ளாள் ஆட்டிவழிப்பயரளவு மாத்தினாசெய்து அனுபானமறிந்து  
ட்ட வாதம்-அயி, பித்தம்-சயி, குன்மம்-அ, மூலம்-க, மேகம் உக-  
ம், நீங்கும், பத்தியம் வியாதிகளுக்குத் தக்கவைகளாம்.

மகாகுருமத்தினா.

காந்தச்சிந்தாரம்-சூச்சிந்தாரம்-கெந்தகச்சிந்தாரம் - அரி  
தாரச்சண்ணம்-கா-பாச்சிந்தாரம்-இலிங்கச்சிந்தாரம் வகைக்கு  
விராகனடை-க, திப்பிலிமூலம் சாதிபத்திரி- கடுகுரோகணிவ  
கைக்குப்பலம்-க, காயம்-வெள்ளாள் வகைக்குப்பலம்-வ, பங்  
கிச்சுரணம்-நன்னரிச்சுரணம் வகைக்குப்பலம்-கற, ஒன்றுசேர்  
த்து அண்டவெண்கருவால் ச-ஜாமம் மிப்பழச்சாற்றால் க, ஜாம  
மாட்டி. குன்றிப்பிரமானம் மாத்தினாசெய்து அனுபானமறிந்து  
ட்ட ஜன்னி-விட, சுரம்-வாதரோகமுதலியவை நீங்கும்.

உருக்குமாத்தினா.

இலிங்கம்-வீரம்-பூரம்-சூரம்-லிங்கத்தொட்டி வகைக்கு வி  
ராகனடை-க, அண்டவெண்கருவில் மஞ்சள் தூவிட்டு தெறிந்  
தவீரால் மேற்படி சரக்குகளை ச-ஜாமமாட்டி. கோதுமை அரிசி  
யைப்போல் மாத்தினாகள் செய்துலந்தி நிறியவெற்றிலைத்துண்  
டி-உலாவாருமாத்தினாயாய் மடித்து தூல்கயத்தால் தனித்தனி  
க்கட்டி. ஒலைச்சுருங்குள்வைத்து மணல்மூடி. விஞ்ஞாபுட  
மிட உருக்குமாத்தினாயாகும் அனுபானமறிந்துட்ட சுரம்- சன்  
னி-வாதரோக முதலியவை நீங்கும், பத்தியம் வியாதிகளுக்குத்  
தக்கவைகளாம்.

சுவாசகாசமாத்தினா.

வரலாசம்-கெந்தி-வெண்காரம்-கலப்பைக்கிழங்கு- மனோசி  
லை-தாரம்-பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம் - க, திப்பிலி - உ, ஒக்கச்  
சேர்த்து கொச்சிச்சார்-கண்டக்காய்ச்சார் - ஆடாதோடைச்சார்-  
மேனிச்சார் இவைகளில் வகைக்கு ஒருவாடாட்டிப்பயரளவுமாந்  
தினாசெய்து அனுபானமறிந்துட்ட மேற்காசம்- மந்தாராசம்-  
சேத்துமகாசம்-சுவாசகாசமுதலியவை நீங்கும்.

மலஜலகிரோசனமாத்தினா.

பூரம்பலம்-உ, பூரீக்கிபலவங்கம்முக்கால் ஒம்பப்பாட்டுமு  
க்கால், வெண்காரம்-படிசாரம் வகைக்குப்பலம்-க, பங்கிச்சுர  
ரணம்-வ, ஒக்கச்சேர்த்து தும்மட்டிக்காய்ச்சாற்றால் உ-ஜாமமா  
ட்டி பட்டாணிப்பிரமானம் மாத்தினா செய்து திராகிப்பழம்-  
சோம்பு சமன்சேர்த்துக்கிபாழமிட்டு மேற்படி. மாத்தினாயிழை  
த்துண்ண மலசலம் பிரியும், உடனே பிரியாவிடில் செவ்விளரி  
ல் மாத்தினாப்பொடித்துப்போட்டுக் கலக்கியுண்ணவும்.

கணசஞ்சிவிமாத்தினா.

கஸ்தூரி-குங்குமப்பூ-பச்சைகம்பூரம்-கோரோசனை வகைக்  
குவிசாகனடை-வ, மதுரம்-கோஷ்டம்-வேலிப்பருத்தி-திப்பிலி-  
மிளகு வகைக்குப்பலம்-க, பூரம்-வ, ஒன்றுசேர்த்துப் பாவையர்  
பாலாடாட்டிப் பனிப்பயர்ப் பிரமானம் மாத்தினா செய்து அனு  
பானமறிந்துட்ட சகல கணமாந்தம்-ஆம்போம்.

கோரோசனைமாத்தினா.

கருஞ்சீரம்  
திப்பிலி  
நன்னரி  
சாதிக்காய்  
வகைக்கம்  
ஆக்கலகாரம்

சாதிபத்திரி  
தும்ம  
மதுரம்  
சூடன்  
கோஷ்டம்  
பரங்கிச்செக்கை

வகைக்குப்பலம்-அனாக்கால்,

கோரோசனை-த, ஒன்றுபடுத்தி மணத்தக்காளிச்சாற்றால் ஒருசா  
மமாட்டி. பச்சைப்பயரளவு மாத்தினாசெய்து அனுபானமறிந்து  
ட்ட சிதளக்கபரோகங்கள் நீங்கும்.

குங்குமப்பூ மாத்தினா.

கக்கு  
மிளகு  
கடுக்காய்  
சாதிக்காய்  
எலம்

திப்பிலி  
நெல்லிக்காய்  
தாஸுயிக்காய்  
கிராம்பு  
சந்தனத்துள்

தேவதாரம்  
தாளிசம்

கடுகுரோகணி  
வாய்விளங்கம்

வகைக்குச்சுரணம்பலம்-உ,

குங்குமப்பூபலம்-க, ஒக்கச்சேர்த்துப் பழச்சார்-இஞ்சிச்சார்  
கண்டங்கத்திரிப்பழச்சார் இவைகளில் வகைக்கு இரண்சோமமா  
ட்டிப்பபரளவு குளிக்கெய்யவும்.

கஸ்தூரிமாத்நினை.

வாய்விளங்கம்-கடுகுரோகணி பிதரோகணி - குராசாணி-ஊ  
லம்-திப்பிலி-கருஞ்சிரகம்-ஓமம் வகைக்குச்சுரணம்பலம்-உ, கஸ்தூரி  
விராகனெடை-க, பச்சைகற்பூரம்-உ, ஒன்றுசேர்த்துக்க  
ம்மாறு வெற்றிலைச்சார்-துளசிச்சார்-கையாந்தகனாச்சார்-கீம்பழச்  
சார் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டிக் கடுகளவு மாத்தினாசெய்யவும்.

விரோசன மாத்நினை.

|           |   |                     |   |
|-----------|---|---------------------|---|
| வாலேரசம்  | க | இலிங்கம்            | க |
| இந்துப்பு | க | வெண்காரம்           | க |
| கமிகாய்   | க | ரோகணி               | க |
| வாளம்     | அ | வெண்ணைக்காக்கனாவேர் | க |

ஒக்கச்சேர்த்துப் பிரண்டைச்சார் சிவதைவேர்க்கியாழம் - நிலவா  
கைக்கியாழம் இவைகளில் வகைக்கு ஒருஜாமமாட்டி கடலைப்பிர  
மாணம் மாத்தினாசெய்து தேகபெலமறிந்து உ-உ-ச-வீதம் இஞ்  
சிச்சரசம்-சுக்குரியாழத்திலிடவேதியாகும்.

விரோசனபூதிமாத்நினை.

வாளம்பலம்-க, லிங்கம்-பூரம் வெண்காரம்-ரஸபற்பம் வகை  
க்குவிராகனெடை முக்கால்-சுக்குத்தூள்பலம்-உ, ரொட்டிசேர்  
பலம்-க, ஒன்றுபடுத்தி வெண்ணீரால் இரண்சோமமாட்டி கடலை  
ப்பிரமாணம் மாத்தினாசெய்து தேகபெலமறிந்து உ-உ-ச-வீதம்  
சுக்குத்தூள்-சுக்குரியாழத்திலிடவும்.

ஐயரதனத்தினை.

லவங்கம்-திப்பிலி வகைக்கு விராகனெடை-உ, வாலேந்திர  
பேளம்-க, குங்குமப்பூ-உ இரசபற்பம்-உ, ஒன்றுசேர்த்து மே

ர்விட்டாட்டி கிளாக்காய்ப்பிரமாணம் மாத்தினாசெய்து அனுபா  
னமறிந்துட்ட உதரச்சிக்கல்-சூதகவாய்வு-குன்மம்-பிரசவித்தவ  
ர்களுக்கு அழுக்கு முதலியவைபோம் பத்தியம்-புளி - புகை-பு  
லால் நீக்கவும்.

ஐந்தவயிரவமாத்தினை.

சாதிவிங்கம்  
சூத்திரநாடி  
மிளகு

வெண்காரம்  
சுக்கு  
திப்பிலி

வகைக்குப்பலம்-அனாக்கால்,

ஒன்றுசேர்த்து முலைப்பால் - சம்பீரச்சார் இவைகளில் வகைக்கு  
ஒரு சாமமாட்டி சிறுபயரளவு மாத்தினா செய்து திரிகடுகுச்சுர  
ணம் இஞ்சிச்சார்-தேன் அனுபானமறிந்துட்ட சுரம்நீங்கும், அ  
ன்றி மேற்படி மாத்தினையில் கெந்தி ஒரு எடைசேர்த்தால் வாத  
ரோகப்பாண்டிநீங்கும், இரண்டெடை வாய்வுசேர்த்தால் வாத  
தின்மேல் மலச்சிக்கல் நீங்கும், பத்தியம் - சுட்டப்புளி வறுத்தவு  
பபுக்கட்டவும்.

இலகுபன்னேவேர் மாத்தினா.

கோஷ்டம்  
வெள்ளுள்ளி  
கருஞ்சிரகம்  
சந்தனம்  
முத்தக்காச

இந்துப்பு  
ஊசிக்காந்தம்  
திப்பிலி  
மசூன்  
சினக்காரம்

வகைக்குக்களஞ்சுக

புண்ணேவேர்ச்சுரணம் பலம்-க, பிட்டாவிவைத்துச்சேர்த்துக்கொ  
ட்டிவேலிக்கியாழத்தாலாட்டி சிறுசுண்டைக்காய்விதம் அனுபான  
மறிந்துண்ணச் சகல வாதீதள ரோகங்கள் நீங்கும்.

அமிர்தசஞ்சிவிமாத்தினை.

கன்னாசி  
இருவேலி  
முத்தக்காச  
முத்திரிசை  
ஏலம்

விலாமிச்ச  
சாத்திரபேதி  
பேரிச்ச  
கோஷ்டம்  
லவங்கப்பத்திரி

சந்தனம்  
இலுப்பைப்பூ

கடுகுரோகணி  
திப்பிலி

வகைக்குச்சுராணம் பலம் க,

இவைகளைக்கருப்பஞ்சாற்றாலாட்டிக் கடலைப்பிரமானம் மாத்தி  
னாசெய்து முலைப்பால் வெண்ணிலி தாக்க கணம்-சரம்-தாகமுத  
லியவை நீங்கும்.

சிந்தாமணிமாத்தினா.

துளசி  
காசைகோ  
விடயம்  
ஓமம்  
குராசானி  
மாயிர்க்கு  
விளா  
செண்ணப்பூ  
சாதிபத்திரி  
உள்ளி

முகிழ்  
மதுரம்  
சீரம்  
பெருமாப்பட்டை  
மாதுளம்பிஞ்சு  
வில்லம்  
விக்கப்பிஞ்சு  
வேர்க்காய்  
வால்மிளகு  
திப்பிலி

வகைக்குப்பலம்-உ,

இவைகளைக்கெஞ்சாக்கியாழந்தாலாட்டி. சாதிக்காயளவுமாத்தி.  
னா செய்து தயிரில் ஆருந்த நீர்க்கடுப்பு நீர்ச்சாருக்கு-ஆசனக்கடு  
ப்பு-முலக்கடுப்பு-இரத்தச்சித்தக்கடுப்பு பேதிமுதலியவை நீங்கும்.  
மாத்தமாத்தினா.

சீரகம்-காயம்-கருஞ்சீரகம்-உள்ளி-ஓமம்-சுக்கு-மிளகு- திப்  
பிலி வகைக்கு விராவனெடை-அ, வசம்பு-க, கடுக்காய்விளா-கடு,  
சாரணைவேர் பொடுகலைக்கொழுந்து- வேலிப்பருத்தி- தும்பைக்  
கொழுந்து வகைக்கு விராவனெடை-இ, கல்வத்திட்டு தும்பைச்  
சார்-பொடுகலைச்சார்-முதமுதக்கைச்சார்-மேனிச்சார்- கையாந்த  
கரைச்சார் இவைகளில் வகைக்கு ஒரு சாமமாட்டிச் சிறுசுண்  
டையளவுமாத்தினாசெய்துக்குழந்தைகள் பெலமறிந்து-வ-உ, வி  
தம்-முலைப்பால்-வெண்ணிலி-தாக்க மாத்தம்-பொருமல்- வலிப்பு-  
இசிவு முதலியவை நீங்கும்.

வேறுமாந்த மாத்தினா.

வசம்பு-சீரகம்-அதிவிடயம்-மாசிபத்திரி - தானிசப்பத்திரி-  
மாசக்காய் லவங்கம்-ஏலம்-திப்பிலி- வெண்மிளகு வகைக்குப்பலம்.

வ, பூரம்-உ, கல்வத்திட்டு விஷ்ணுச்சுரந்தைச்சார் - மாசிபத்திரி  
வேர்க்கியாழம் இவைகளில் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி. கொந்து  
மல்லிவிதைப்பிரமானம் மாத்தினா செய்து குழந்தைகள் பெலம  
றிந்துதக்கலனுபாந்திலாட்டிச் சகலமாந்தரோகங்களும் நீங்கு  
ம், பத்தியம் வியாதிக்குத்தக்கவைகளாம்.

நவமூலமாத்தினா.

தாரம்-பூரம்-கல்வாப்பப்பம்-மேனிகலை- வெண்காரம் வகைக்  
குப்பலம்-க, இவைகளைக்கொடிக்கொள்ளிப்பாலாலாட்டிக் குகை  
விட்டு மேல்முடிச்சிலைசெய்து லகுபுடமிட்டெடுத்துக் கல்வத்திட்டு  
ஆவின்பால் நிம்பழச்சார் - குமரிச்சார் - கையாந்தகரைச்சார்  
இவைகளில் வகைக்கு ஒரு சாமமாட்டி மினகுப்பிரமானம் மா  
த்தினாசெய்து அனுபானமறிந்திய நவமூலங்களும் நீங்கும்.

பஞ்சபாஷாணமாத்தினா.

நொம்பு  
மாசிபத்திரி  
கக்கு  
திப்பிலி  
தான்றிக்காய்  
வால்மிளகு

சாதிபத்திரி  
ஏலம்  
மிளகு  
நெல்லிக்காய்  
கடுக்காய்  
வெண்மிளகு

வகைக்குச்சுராணம் பலம்-க

இலிங்கம் பலம்-க, அரிதாரம் கழஞ்சு க, வீரம் கழஞ்சு க, பூர  
ம் கழஞ்சு-க, கெந்தி-பலம்-க, ரச்சிந்தாரம்-க, இரசபற்பங்கழ  
ஞ்சு-க, வச்சாபி-உ, வாளம்-பலம்-க, கல்வத்திட்டு நிம்பழச்சார்-  
குமரிச்சார்-முலைப்பால் இவைகளில் வகைக்கு ஒரு சாமமாட்டிக்  
குன்றிப்பிரமானம் மாத்தினாசெய்து இஞ்சி-தேன் முலைப்பால்-  
நிம்பழச்சார்-கொடிவேலிக்கியாழத்தில் தாக்கச் சகலராலாசன்  
னிரோகங்கள் நீங்கும், இச்சா பத்தியம்.

இலிங்கமாத்தினா.

இலிங்கம்-உ, பூரம்-க, திப்பிலி-ச, வெண்மிளகு-க, இவை  
களை ஆவின்பாலாலாட்டிப் பயளவு மாத்தினா செய்து அனுபா  
னமறிந்தாட்ட வாரசிதள சரோகங்கள் நீங்கும்.

மனாகோடாகுரி மாத்தினா.

சந்தனத்துள்  
மிளகு  
கடுக்காய்  
நெல்லிக்காய்  
தேவதாரி  
சாதிக்காய்  
கோஷ்டம்  
சித்திரமூலம்  
கெஞ்சாலேவர்  
திராகுதி  
சிறுநாகப்பூ  
பூண்டு

சுக்கு  
திப்பிலி  
தான்றிக்காய்  
வசவாசி  
கிராம்பு  
சாதிப்பத்திரி  
கடுகுரோசணி  
குராசானி  
பேரிச்சங்காய்  
மஞ்சிட்டி  
வலம்புரிக்காய்  
நாளிசம்

வகைக்குப்பலம்-க,

தாளகம்  
சூகம்  
பூரீர்  
அன்னபேதி  
பாஸ்துத்தம்  
பாஷாணம்

இலிங்கம்  
கெந்தி  
தாருசு  
செப்புத்தொட்டி  
மனோசிலை  
கெவுரி

வகைக்குவிராகனெடை-க,

விரம் விராகனெடை-வ, பச்சைகற்பூரம்-க, வெண்காரம்-க, இம்  
பூப்பு-உ, சாரம்-வ, படிக்காரம்-க, வானபலம்-உ, கல்வத்திட்டிமே  
ளகு கியாமும் நிம்பழச்சார்-கரிசாலேச்சார்-கொச்சிச்சார்-விஷ்ணு  
கரந்தைச்சார்-சிறுக்கைச்சார் இவைகளில் வகைக்கு எ-நாளாட்  
டிச்சிறுபயர்ப்பிரமாணங்குளிகைசெய்து அனுபாணமறிந்து தாக்  
கசகல கரவாத சன்னிதோஷங்கள் நீங்கும்.

சந்திரோதயமாத்தினா.

சாக்கற்பூரம்-பச்சைகற்பூரம்-லவங்கம்-மிளகு - லவங்கப்ப  
ட்டை-கோஷ்டம்-திப்பிலி-கடுக்காய்-லவங்கப்பூ வகைக்குப்பலம்  
-வ, குங்குமப்பூபலம்-க, மஞ்சள் - உ, கல்வத்திட்டிச் சந்தனம்-தா  
ளிசம்-முத்தக்காசு-சடாமாஞ்சில் சமன்சேர்த்துக்கியாழமிட்டிமே  
ற்படி சாக்குகளை உ-நாளாடைத்து பணிப்பயர்ப்பிரமாணம் மாத்  
தினாசெய்து அனுபாணமறிந்துதிட்ட சாரம்-வாய்வு-கபம்-ஜலதோ  
ஷமுதலியவை நீங்கும், இவை சிறுவர்களுக்கும் கையாடலாம்.

-(1)-

சூரணங்கள்.

ஆயுள்.

கற்கவகைச்சூரணங்கா ஹுமறுதிங்கலா  
பந்தபுதம்வயதினங்கை.

திராகுதிசூரணம்.

மூந்திரிகை  
நெற்பொரி  
ஏலம்  
சந்தனம்

பேரிச்சு  
மதாரம்  
விவாமிச்சு  
திப்பிலி

வகைக்குப்பலம்-உ,

நெல்லி  
சிறுநாகப்பூ  
சீரகம்  
லவங்கப்பட்டை  
சொம்பு  
லவங்கப்பத்திரி  
தாமனாவளையம்  
நெய்தற்கிழங்கு  
கல்காரப்பம்பம்

முள்ளி  
இருவேலி  
தாளிசம்  
சாதிக்காய்  
மல்லி  
கோஷ்டம்  
கூலகரீர்  
சிலாசத்துப்பம்பம்  
நிமிப்பம்பம்

வகைக்குப்பலம்-வ,

குங்குமப்பூ பச்சைகற்பூரம் வகைக்கு விராகனெடை-வ, இவை  
களில் கற்கவகைகளைச்சூரணித்து மற்றையசாக்குகளை யொன்று  
படுத்தி அ-பலம் சேனிசர்க்கலாக் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணமிரு  
வேளையுண்ண பித்தலாய்வு-பித்தச்சூடு-அரோசகம்-சத்தி-அக்கி  
னிமத்தமுதலியவைபோம்.

சுண்டைவேர்சூரணம்.

ஏலம்  
மிளகு  
கொற்றமல்லிவிதை  
திப்பிலி

அ-சீரகம்  
செ-நெல்லிக்காய்  
கூ-கடுக்காய்  
கூ-தான்றிக்காய்

ச  
ந  
உ  
க

சுண்டைவேர்-அ, நிலவாகை - ச, பன்னிர்ப்பூ - உ, இவைகளைப்  
பொன்வறுப்பாய் வறுத்துச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் சேனி

கலந்துண்ண பக்கச்சூலை- தொண்டைக்கட்டு- கபம்-கோழை-பித்தவாய்வு உஷணபேதி பசிமந்தமுதலியவை நீங்கும்.

பரங்கிப்பட்டைச்சூரணம்.

சாதிபத்திரி  
சரீதிக்காய்  
திப்பிலி  
குராசரீனி

தாளிசப்பத்திரி  
லவங்கம்  
கால்மிளகு  
சரகம்

வகைக்குச்சூரணம்பலம்-க,

கற்பூரசிலாசத்து பற்பங்கல்கார்பற்பம்-ஜெங்கால் பச்சைபற்பம் வகைக்குப்பலம்-ச, பரங்கிப்பட்டைச்சூரணம்பலம்-க, ஒன்றுபடுத்தி திரிகடிப்பிரமாணம் வென்னீரிந்கொள்ள மேகச்சூடு நீர்ச்சுருக்கு-நீர்க்கடுப்பு சூலை-சொரிப்புண்-மேகலாய்வு-பித்தவாய்வு-சொரிசூட்டம் புதை இரணமுகவியவை நீங்கும்.

ககபேதிச்சூரணம்.

கக்கு-காக்கட்டான்விதை சூரத்திலவாகை கடுக்காய்-வசம்பு-சோம்பு-பன்னீச்சூடு- கோவல்சின்னி வகைக்குப் பலம் க, சிவதை வேர்பலம்-அ, இவைகளைச்சூரணித்து பெலமறித்து க-உ-விராக னெடை வாயிலிட்டு வென்னீருண்ணபேதியாகும்.

அறுமுகச்சூரணம்.

சரகம்  
மதுரம்  
சதகுப்பி

கருஞ்சரகம்  
சோம்பு  
கருவாய்ப்பட்டை

வகைக்குப்பலம்-க,

கொற்றுமல்லிவிதை பலம்-வ, தேத்தான்வித்து-உ, பரங்கிச்செக்கை-உச, இவைகளைச்சூரணித்து கற்கண்டு-உச, சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணமுண்ண மேகச்சூடு- மேகவெள்ளை - சூலையொரிவு-குன்மம் வாந்தி-குடல்பிரட்டல்-வலி-ஊரல்-மயக்கம்-கிருமிரோக முதலியவை நீங்கும்.

மணரோச்சூரணம்.

காந்தசிந்திரம்-அயச்சிந்திரம்-மணரோச்சிந்திரம் வகைக்குக்கழுஞ்சு-க, தான்றிக்காய்-நெல்லிக்காய்-கடுக்காய்-சுக்கு-பொ

ரித்தகாயம் மிளகு-திப்பிலி பூண்டு-இருசரகம் இவைகளின் சூரணம்வகைக்குப்பலம்-க, ஒன்றுபடுத்திகால்-ஆனா-முக்கால்- விராகனெடை அனுபானமறித்துண்ண சோகை-காமாலை - பாண்டு-பித்தரோக முதலியவை நீங்கும்.

பூபதிச்சூரணம்.

சாதிக்காய்  
கிராம்பு  
சுண்டி  
கரிவேப்பிர்க்கு  
காசக்கட்டி  
குராசரீனி  
அதிவிடயம்  
புளியங்கொட்டைத்தோல்  
நாகேசுரம்

சாதிபத்திரி  
சந்தனம்  
மாசக்காய்  
சரகம்  
வெந்தயம்  
கசகசா  
போஸ்தக்காய்  
கற்கடகசிருங்கி  
தாளிசம்

வகைக்குச்சூரணம் பலம்-க,

இச்சூரணத்தை திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்-தேன் சர்க்கரையிலுண்ண வயிற்றுனைவு-வயிற்றுக்கடுப்பு சேரத்தபேதி-உஷணபேதி முதலியவைவபோம்.

அதிமதுரச்சூரணம்.

மதுரம்  
மாஞ்சில்  
மிளகு  
நெல்லிவற்றல்  
தாளிசம்  
நன்னூரி  
சரகம்

கோஷ்டம்  
சுக்கு  
திப்பிலி  
கிராம்பு  
ஏலம்  
சந்தனம்  
மஞ்சிட்டி

வகைக்குச்சூரணம் பலம்-க,

பச்சைகற்பூரம் களஞ்சி-உ, ஒன்று சேர்த்து சூரணத்திற்கு நிகர் சினிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணமுண்ண தலைசுழட்டல் - விக்-கல்-கக்கல்-நெக்கல்-வாய்நீரால் முதலிய பித்தவூஷணங்கள் நீங்கும்.

வாதராட்சதன் குரணம்.

சுக்கு  
இப்பிவி  
சீரகம்  
லவங்கம்

மிளகு  
ஓமம்  
ஏலம்  
சாதிக்காய்

வகைக்குச்சுரணம்-பலம்-க,

வாலேரசம் கெந்திபொரித்தவெண்காரம் வகைக்கு விராகனெடை உ, கல்வந்திட்டு உரவுபடவறைத்து கொஞ்சக்கொஞ்சமாய் மேற்படி குரணத்தைக்கொடுத்தாட்டிக்கலக்கச்செய்து சட்டியிலிட்டு கொஞ்சம் வெண்ணைபோட்டு புகையாமல் இளவறுப்பாய் வறுத்துக் கல்வந்திட்டு அபின் விராகனெடை உ போட்டு லேக்க ஆட்டி வேலைக்கு கால்விராகனெடைச்சுரணம் தேனிலிழைத்து நன்னா மேகவாய்வு-சூலைவாய்வு-சூசிகாவாய்வு-வயிற்று வலி- சீரகணி அதிசாரமுதலியவை நீங்கும், பதின்- வியாதிக்குத் தக்கவைகளாம்.

பிரமேசுச்சுரணம்.

முந்திரிகை  
நெல்லிவற்றல்  
ஏலம்  
சிறுபுளளடிவேர்  
கொற்றம்ல்லிவிதை

பேரிச்சு  
மதுரம்  
திப்பிலி  
சந்தனம்  
வெள்ளரிவித்து

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

கல்நார்ப்பம்பம் பலம்-க, இவைகளை யொன்றுசேர்த்து திரிகழிப்பிரமாணம் வெண்ணையு புளிச்சத்தண்ணி புளித்ததவிர் இவைகணி லுண்ண பிரமேகம்-கிரிச்சனம்-நீரோரிச்சல் நீர்க்கடுப்பு-நீர்க்கருங் குமுதவியவைபோம்

சுகபேதிரத்தாவளிச்சுரணம்.

சூரத்திலவாகை  
சுக்கு  
சீரகம்  
கருவாய்ப்பட்டை

கோவல்கிண்ணி  
கடுக்காய்த்தோல்  
வாலுளுவை  
கல்தாமரைக்கிழங்கு

வகைக்குச்சுரணம்-பலம்-க,

சீனிசர்க்கரைச் சமன்சேர்த்து தேகபெலமறிந்து உக-உ-விராத நெடையுண்ண பேதியாகும்.

பித்தரோகவிவாரணச்சுரணம்.

வேப்பம்பட்டை-சதகுப்பி தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம், இடித்துப்பாண்டத்திட்டு உ-படி சலம் வார்த்து வ - படியாகச் சண்டித்து வடித்து ஆய்க்கெடுத்த சீரகம் பலம் - டு, சேர்த்து இரவில்லுரவைத்து பாலிலுலர்த்தி இவ்வாறு கியாழஞ்சுண்டும் வலாயில்செய்து பழச்சார்-முசுமுசுக்கைச்சார் காணிச்சார்- புனியாணச்சார்-நாரத்தம்பழச்சார் கற்பூரவள்ளிச்சார் புளிப்புமாதா ம்பழச்சார்-மணத்தக்காளிச்சார் வகைக்குப்படி - வ, இவைகளில் முன்கியாழத்திலுரவைத்தெடுத்த சீரகத்தைத்தனித்தனிச்சாறுகளில் லுரவைத்துலர்த்தி சாறுகள் சுண்டும்வலாயில் செய்துக் கொள்ளவும், அப்படிச்செய்துலர்த்தியசீரகத்தைச் சூரணித்துத் திரிகழிப்பிரமாணம் சீனிசர்க்கரையிற் கலந்துண்ண விறுவிடுப்பு சுழலை-மூர்ச்சை அழலை-பித்தவாய்வு உஷ்ணபேதி- அசீரணவாய்வு-பசிமந்தம்-சத்தி-நெஞ்சுக்குத்து முதலியவை நீங்கும்.

மேகநாதிச்சுரணம்.

செம்முள்ளிவேர்  
சங்கனவேர்  
குப்பைமேனிவேர்  
சுக்கு  
திப்பிலி  
சித்தரத்தை  
சித்திரமூலம்  
தாளிசம்

கூடாதோடைவேர்  
சுயக்கொழுந்தவேர்  
கண்டங்கத்திரிவேர்  
மிளகு  
ஏலம்  
கடுக்காய்  
கையாந்தகாரவேர்  
வால்மிளகு

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-க,

முன்றிலொருபங்கு சீனிசர்க்கண்டு சேர்த்து திரிகழிப்பிரமாண மெறித்து அரிசிபெடைதாளகப்பம்பம் வைத்துண்ண கையம்-காசம்-சளை இந்மல முதலியவைபோம்.

வச்சிரவல்லிச்சுரணம்.

ஒருபடி புளித்ததயிரில் இரண்டு பலம் சலித்தியலவணம் பொடித்துப்போட்டுக்கலக்கி பத்து பலம் பிரண்டையெ சிவதுண்டு

களாக்கி மேற்படிதயிரில்போட்டு ஊரவைத் துச்சுண்டிமனவும் உலர்த்திச்சூரணித்து சித்தரத்தை-கிராம்பு - சுக்குவகைக்குச்சூரணம் பலம்-சு, திப்பிலிச்சூரணம்-உ, பிரண்டைச்சூரணத்துடன் கலந்து சினிசர்க்கரைப் பலம்-உ, கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணமுண்ணவயிற்றிரைச்சல்-பொருமல்-விம்மல்-மந்தம்-உஷ்ணபேதி- பித்தவாய்வு குழைகோப் முகலியவைபோம்.

கருவாய்ப்பட்டைச்சூரணம்.

முகமுசுக்கைச்சார் - நல்லெண்ணெய் - நெய் ஆவியன்பால்வகைக்குப்படி-சு, பாண்டத்திட்டு சூகம் பலம்-சு, குங்கிலியம்-உ, குடன்-உ, கல்வத்திட்டுப்பொடித்து மேற்படிபாண்டத்திற்கலந்து சட்டிவாய்ச்சிலகட்டி. அச்சிலே மேல் லவங்கப்பட்டைப்பலம் - வி, பொடித்து மேல்சட்டிமுடிசெய்யவாய்ந்து அடுப்பேற்றி எரிக்கும்போது இறையும் ஒசைகண்டு எரக்கி ஆரவிட்டு டைத்து மேற்படி லவங்கப்பட்டையைச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் இருபோது டி எ-நாளுண்ண கிராந்தி-பவுத்திரம்-சூலை-புண் முதலியவை நீங்கும், பந்தியம் கட்டபுளி வறுத்த உப்பு.

மாவிலிகன்பட்டைச்சூரணம்.

|              |            |
|--------------|------------|
| இருவேலி      | விலாமிச்ச  |
| சுஅருஞ்சார்  | பூனைவகை    |
| கொழுஞ்சி     | கூவிளம்    |
| பாதிரி       | துளசி      |
| முகமுக்கை    | முகட்டை    |
| விளா         | நன்னூரி    |
| குருந்தெட்டி | அசுவகெந்தி |

வகைக்குவோச்சூரணம் பலம்-சு.

புங்கிச்செக்கைச்சூரணம் பலம் - உ, மாவிலிகன்பட்டைச்சூரணம் பலம்-அ, இவைகளை பொன்றுபடுத்திசூரணங்களைடைக்கு முன்றிலொருபங்கு சினிசர்க்கரைச்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் காலை மலை வ மிண்டலமுண்ண உட்குடு காமலை புண்புளை-மேகமெட்டை-மேகப்புடை தேமல்முதலியவை நீங்கும்.

ஆந்தகாபரணச்சூரணம்.

|               |                |
|---------------|----------------|
| தாளிசம்       | கோஷ்டம்        |
| திப்பிலி      | சுக்கு         |
| சோகம்         | மாஞ்சில்       |
| சோம்பு        | வால்மிளகு      |
| அனைத்திப்பிலி | கிராம்பு       |
| வெணமிளகு      | சாறுகாரய       |
| நெய்-விவற்றல் | ரடுகாயத்தோல்   |
| மாசிபத்திரி   | கொற்றமல்லிவிதை |
| அக்கல்காரம்   | லவங்கப்பட்டை   |

வகைக்குப்பலம்-சு,

இவைகளைச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணஞ்சினிசர்க்கரையிலுண்ண சித்தம்-ஊஷ்ணம்-பித்தவாய்வு- விக்கல்-ஆஸ்திவெட்டை முதலியவைபோம்.

பாவனலுமச்சூரணம்.

தேய்த்துப்புடைத்துப்போட்டு நீக்கிய ஓமம் பலம் - அ, ஆடாதோடைச்சார்-புதிஞ்சார் வகைக்குப்பலம்-சு, இவைகளில் மேற்படி ஓமத்தை ஊரப்போட்டு உலர்த்திதேசுச்சார் பலம்-சல் சயிந்திய லவணம் பலம்-சு, பொடித்துப்போட்டு மேற்படி ஓமத்தைமுன்போற்செய்து சூரணித்து இரண்டிலொருபங்கு சினிசர்க்கரைச்சேர்த்துண்ண அக்கினிமந்தம்-சுவாசகாரம்-உப்பிசம்-கழிச்சல் சிதளதோஷமுதலியவை நீங்கும்.

வேறு பிரமேகச்சூரணம்

|          |              |
|----------|--------------|
| சந்தனம்  | அகிற்கட்டை   |
| ஏலம்     | லவங்கப்பட்டை |
| கிராம்பு | சோம்பு       |
| மதுரம்   | கார்போகம்    |
| வெட்பாலை | தேத்தான்     |
| அருகனிலை | சித்தாமுட்டி |

வகைக்குப்பலம்-உ,

வால்மிளகுபலம்-சு, இவைகளைச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் சினிசர்க்கரைலுண்ண நீரெறிவு வெண்மேகம்-நீர்ச்சுருக்கு- நீர்ச்செரிப்பு முதலியவை நீங்கும்.

அனல்சூரணம்.

புளித்தமோரில் ஊரவைத்துலர்த்தி யெடுத்த பிரண்டைச் சூரணம் பலம்-ஐ, சதுரக்கள்ளிப்பட்டை, புளியம்பட்டை வகைக்குச்சூரணம் பலம்-க, பரங்கிப்பட்டை-சிரகம் வகைக்குச்சூரணம் பலம்-உ, சோற்றம்பலம் - க இவைகளை யொன்றுசேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் சர்க்கரை-தேன் இவைகளிலுண்ண ஜன்னி-குமரகண்டன் காமாலை-வலி பித்தசோகை முதலியவைபோம்.

வேறுபிரமேகச்சூரணம்.

விலாரியிலை - பில்வயிலை - வெள்ளைக்கலியாணமுருக்களிலை - பொன்னுங்கண்ணி - வெள்ளருகுயிலை - துத்தியிலை - ஆவாரம்பூ வகைக்குச்சூரணம்பலம் க, மதுரம்-ஏலம்- வால்மிளகு-கடைநீர். வெள்ளரிவித்து - முள்ளங்கிவித்து வகைக்குச்சூரணம் பலம்-வ, பரங்கிப்பட்டைச்சூரணம் பலம்-உ, இவைகளை யொன்றுபடுத்தி திரிகடிப்பிரமாணம் வெண்ணெய் - சீனிசுந்தரி இவைகளிலுண்ண நீர்ச்சுருக்கு நீர்ச்சிக்கல்-நீர்ச்செரிப்பு-நீர்க்கடுப்பு-பிரமேக முதலியவை நீங்கும்.

பாடச் சூரணம்.

அதிவிடயம்  
தூமம்  
சுக்கு  
சாதிக்காய்  
லவங்கம்  
வால்மிளகு  
சடாமாஞ்சில்

சூரானி  
பெருமரப்பட்டை  
மாதளம்பழத்தோல்  
சாதிபத்திரி  
முத்தக்காசு  
அக்கல்காரம்  
வெண்மிளகு

வகைக்குச்சூரணங்கழஞ்சு-க,

சுத்திததசூரணச்சூரணம் கழஞ்சு-உ, இவைகளை யொன்றுசேர்த்து சுத்தித்த அபிள் கழஞ்சு உஉ-கூட்டிதேகபெலமறித்து க உ-கா செடைஉட்கொள்ள அதிசாரம்-சிரகணி வயிற்றுனைவு-சலக்கழிச்சல்-வயிற்றினைச்சல்-குடல்பொருமல்-சோபம்- பித்தினைபங்கம்- ஊவுண்பேதி-செரியாமந்தமுதலியவை நீங்கும்.

அஷ்டாதிச்சூரணம்.

பருத்திவிதை  
சுழங்கிவிதை  
மாசிபத்திரி  
கரிவேப்பிலை  
இந்துப்பு

காயம்  
சாதிபத்திரி  
கிராம்பு  
லவையலுப்பு  
சோற்றுப்பு

வகைக்குச்சூரணம் பலம்-க,

சுக்கு  
திப்பிலி  
லவங்கப்பத்திரி  
சுருஞ்சிரகம்  
கடுகுமோகணி

மிளகு  
சிரகம்  
வாய்க்கிளங்கம்  
கடுக்காய்  
சூரத்திலவாலை

வகைக்குச்சூரணம் பலம்-க,

இவைகளை யொன்றுபடுத்தி திரிகடிப்பிரமாணம் வெள்ளீர் குளிர்ந்தசலம் சர்க்கரை-தேன்-இளநீர் இவைகளிலுண்ண பித்தவாய்வு-ஊவுணவாய்வு-வயற்றுப்பொருமல்-வயிற்றினைச்சல் உஷண பேதிமுதலியவை நீங்கும்

ஏலாதிச்சூரணம்.

கிராம்பு  
மதுரம்  
மிளகு  
திப்பிலிக்கட்டை  
சித்தரத்தை  
சாதிக்காய்  
லால்மிளகு  
பேரிச்சு  
நெல்லிவற்றல்  
பருத்திவிதைப்பருப்பு  
கூவிளத்தோல்  
அசுவகெத்திலேர்  
சீத்திலேர்

மஞ்சள்  
சுக்கு  
திப்பிலி  
செவியம்  
சந்தனத்தூள்  
சாதிபத்திரி  
முத்திரிகை  
கொற்றமல்லிவிதை  
நெற்பொரி  
மாதளந்தோல்  
நிலப்பனைவேர்  
நன்னூலிலேர்  
முத்தக்காசு

வகைக்குச்சூரணங்கழஞ்சு-க,

ஏலாதிச்சூரணம் பலம்-ச, இவைகளையொன்று சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் இஞ்சிச்சார்-சம்பிரச்சார்-மாதளம்பழச்சார்-பெய்தேன்-சர்க்கரை இவைகளிலுண்ண சுத்தி-மயக்கம்- அஸ்திசாரம்- அஸ்திவெட்டை-நெஞ்செரிப்பு-நெஞ்சுக்குத்து-வாய்க்கசப்பு-வா

ய்ரோல்-விக்கல்-அசிரணம்-தலைச்சுழட்டல்முதலியபித்தரோகங்  
கள் நீங்கும்.

குக்கிப்ச்சுரணம்.

திரிகடுகு-வெள்ளுள்ளிவகைக்குப்பலம்-கவ, லையலுப்பு-இ  
ந்துப்பு சோற்றுப்பு வகைக்குப்பலம்-ஊ, பருத்திவிதைப்பருப்பு  
காடோள்-ஊ-கடுகு-கரிவேப்பிலை வகைக்குச்சுரணம்பலம்-ஊ, விட  
யம்-மதுரம்-அக்கல்காரம்-ஓமம் இ ருசேசம்-காயம் வாய்விளங்கம்  
மஞ்சள்-எலம்-லவங்கப்பட்டை-சாதிபத்திரி-விழலரிசு-வெட்பாலை  
வித்து செவியம்-சினக்காரம்-குங்கிலியம்-சவுக்காரம்-வெந்தயம்-சி  
த்தரத்தை-தாளிசப்பத்திரி-கருங்காலிப்பட்டை- வெண்காரம் வ  
கைக்குக்கழஞ்சு-ஊ இவைகளைப்பொடித்து கால்-தலை ரோமம்-  
குடல்-கவிச்சுபேரக்கிப கருங்காழிவயிறுந்நனைத்து தைத்து  
வாயகண்ட சட்டியிலிட்டு ச-படி சலம் வார்த்து மேற்சட்டிமுடி-  
சிலைசெய்து அடுப்பேற்றிக்கோழி வெந்தசமயங்கண்டெரக்கிள லு  
ம்புபேரக்கிளருந்தையையும் தலையும்பிசைந்து வேறுபுறுப்பாண்  
டத்திட்டுக் கருகாமலும் ஈரக்களவில்லாமலும் வறுத்தெடுத்தச்  
சுரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அனுபாணமறித்துண்ண அஷ்ட-  
குண்மம் கிரகணி-அதிசாரம் - வயிற்றுளைவு முதலிய மேகவாய்வு  
நீங்கும்.

பாங்கிப்பட்டைச்சுரணம்.

சிறுபரப்பன்மீழங்கு  
சாரணலேர்  
கொற்றமல்லிவிதை  
ஓமம்  
மிளகு  
வால்மிளகு  
சித்தரத்தை  
திப்பிலி  
சாதிபத்திரி  
சிரகம்

கொன்றைப்பட்டை  
கொடிவேலிலேர்  
மதுரம்  
விடயம்  
வெண்மிளகு  
வெந்தயம்  
அக்கல்காரம்  
சாதிக்காய்  
கிராம்பு  
கருஞ்சேகம்

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-உ,

பாங்கிப்பட்டைச்சுரணம் பலம்-உ, ஒன்றுபடுத்தி திரிகடிப்பிரமா  
ணம் சீனிசர்க்களையிலுண்ண புடை-சொரி - ஊரல்-கரப்பான்-  
சூலை-அஸ்திவெட்டை-அக்கினிமந்தம்-உப்பிசம்-வயிற்றினைச்சல்  
முதலியவை நீங்கும்.

தாளிசப்பத்திரிசுரணம்.

சுக்கு  
திப்பிலி  
தாண்டிக்காய்  
ஏலம்  
சாதிபத்திரி  
சிறுதேக்கு  
சிறுநாகப்பூ  
லவங்கப்பத்திரி  
வாய்விளங்கம்  
வால்மிளகு  
கோஷ்டம்  
கொற்றமல்லிவிதை  
பேரிச்சு  
விலாமிச்சு  
முத்தக்காசு  
கண்டங்கத்திரிவேர்  
கெம்பொரி

மிளகு  
கடுக்காய்  
செல்லிக்காய்  
சாதிக்காய்  
கிராம்பு  
மதுரம்  
லவங்கப்பட்டை-  
செவியம்  
சித்தரத்தை  
ஓமம்  
அக்கல்காரம்  
முத்திரிகை  
நிலப்பனாவேர்  
இருவேலி  
அமுக்கரா  
கெய்தத்திழங்கு  
கூகையீர்

வகைக்குச்சுரணம் பலம்-வ,

தாளிசப்பத்திரிச்சுரணம்பலம்-சு, கோரோசனம்- குங்குமப்பூ-  
பச்சைகற்பூரம் வகைக்கு விராகனெடை-உ, இவைகளைப்பொன்று  
கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் சீனிசருக்களையிலுண்ண வாந்தி-கா  
மலை-ஈலை-இருமல்-அரோசகம்-கெஞ்செரிப்பு- கெஞ்சுக்குத்து-  
தேககார்தல்-பிந்தவெட்டை- தாதுட்டம் - மபக்கம் பக்கச்சூலை  
முதலியவை நீங்கும்.

சிவதைச்சுரணம்.

திரிபலை-கொற்றமல்லிவிதை-செவியம்-முத்தக்காசு- திரிக  
டுகு-இருசேகம் சிறுநாகப்பூ - விலாமிச்சு வகைக்குக் கழஞ்சு-க,  
தேவதாரம்-லவங்கப்பத்திரி-கோஷ்டம்- சந்தனம் - பொரிசாரம்  
கஸ்தூரிமஞ்சள்-மாஞ்சில் - வாய்விளங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு- உ,  
சிவதைவேர்ச்சுரணம் பலம்-க, ஒன்று படுத்தி திரிகடிப்பிரமாண  
ம் சீனியிலுண்ண வாதபித்தமலபந்தரோகங்கள் நீங்கிதேக ஆரோ  
க்கிபமுண்டாம்.

சியாழங்கன்.

ஆயுள்.

பச்சிலைமூலிகையறைப்புக்கியாழங்கனாயுக்க.  
நிச்சையுறச்சாமமரை.

சுரக்கியாழம்.

|               |              |
|---------------|--------------|
| நெல்லிவற்றல்  | தான்றிக்காய் |
| கடுக்காய்     | முத்தக்காசு  |
| ஆக்கல்காரம்   | ஏலம்         |
| கொடிவேலிலேர்  | சேரகம்       |
| சக்கு         | மிளகு        |
| திப்பிலி      | கோஷ்டம்      |
| மதுரம்        | லவங்கம்      |
| வெட்பாலையரிசி | கருஞ்சேரகம்  |

வகைக்குப்பலம்-வ,

இவைகளை நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௨-படி சலம்வார்த்து  
ஆழாக்காகச்சுண்டித்து ௨ - ஆழாக்குவீத மிருவேளை மூன்றுநா  
ளுண்ண காரம்நீங்கும்.

வேறுசுரக்கியாழம்.

|              |               |
|--------------|---------------|
| சித்தாமுட்டி | முன்னை        |
| நெரிஞ்சல்    | சீந்தில்      |
| சிறுகாஞ்சேரி | குமுளன்       |
| கூவிளம்      | பாதிரி        |
| கன்னுரி      | கண்டங்கத்திரி |
| துளசி        | விஷ்ணுபிரக்தி |

வேர்வகைக்கு விராகனெடை-க,

முத்தக்காசு-கக்கு-சன்னராஷ்டகம்-கெண்டிபரங்கி-மதுரம்-பார்க்  
குப்பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு - க, இவைகளை யொன்றுபடுத்தி  
நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௨-படி சலம் வார்த்து ஆழாக்காக  
ச்சுண்டித்து ௨-ஆழாக்கு வீதம் இருவேளை மூன்றுநாளுண்ண  
பித்தலஷ்டனா சுரங்கள் நீங்கும்.

பித்தசுரக்கியாழம்.

கோனாக்கிழங்கு  
சுக்கு  
பேராமுட்டி  
பற்பாடகம்  
சந்தனம்  
சித்தாமுட்டி

விளாமிச்சனவேர்  
கூவிளம்  
நெல்லீர்க்கு  
வெட்டிலேர்  
கொற்றமல்லிவிதை  
பேய்ப்பட்டல்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இவைகளைப்பொடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௩-ஆழாக்கு சலம்வார்த்து  
து முக்காலாழாக்காகச்சுண்டித்து இருவேளை மூன்றுநாளுண்ண  
வும்.

மாந்தசுரக்கியாழம்.

சித்தில்தண்டு  
வேற்கொம்பு  
கனிப்பாக்கு  
கருஞ்சேரகம்  
வாய்விளங்கம்

விவதைவேர்  
கள்ளிச்சாக்கு  
கடுக்காய்  
கருஞ்சேரகம்  
வசம்பு

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இவைகளை நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு ஒருபடி சலம்வார்த்து  
வ-படியாகச்சுண்டித்து வேளைக்கு முக்காலாழாக்கு வீதம் கொ  
டுக்கவும்.

பாண்டக்கியாழம்.

சங்கங்குப்பி  
சாரணவேர்  
நீர்முள்ளிவித்து  
கடுக்காய்  
புளியிலை  
இருப்புச்சிட்டம்  
மரமஞ்சள்  
விழுநியிலை  
மணலி  
சுரைக்கொடி  
செங்கத்தாரி  
சிறுகரிஞ்சான்

நெரிஞ்சல்  
யகாவைத்தண்டு  
தான்றிக்காய்  
நெல்லிவற்றல்  
வேப்பன்பட்டை  
நன்னூரி  
பிரமியிலை  
கொண்ணை  
குமரி  
பாளை  
பாதிரி  
மிளகு

வகைக்குப்பலம்-க,

நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு ஆவின்னோமயம் - வெள்ளாட்டிக்  
கோமயம் பழையகாடி வகைக்குப்படி - ௪, சேர்த்து அ-படி சலம்  
வார்த்து ௧௨ படியாகச்சுண்டித்து வேளைமொன்றுக்கு ௨-ஆழாக்  
குயிதமுண்ண விக்மம்-உட்டி-உப்பிசம்- பெருவயறுமுதலியவை  
நீக்கும்.

வேறகியாழம்

கடுக்காய்  
வில்லவேர்  
வெட்டிலேர்  
சித்தாமுட்டிலேர்  
தாளிசப்பத்திரி

சாரணேலேர்  
விலாமிச்சலேர்  
சந்தனத்தூள்  
கோரைக்கிழங்கு  
கொடிவேலிலேர்

வகைக்குப்பலம்-௧,

நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு மூன்றாழாக்கு சலம் வார்த்துமுக  
காலாழாக்காய்ச்சுண்டித்துண்ண பழையசுரம் வாதுசரம் நீக்கும்.

வேறுமாந்தசுரக்கியாழம்.

சீத்தித்தண்டு  
சிவனதலேர்  
வேர்க்கொம்பு  
கள்ளிச்சரகு  
வேலிலேர்

கனிப்பாக்கு  
கடுக்காய்  
கடுருசோகணி  
முகமுகக்கைலேர்  
ஆடாதோடைலேர்

வகைக்குப்பலம்-௨.

இடித்துப்பாண்டத்திட்டு வ-படி சலம் விட்டு ௨ - ஆழாக்காகச்சு  
ண்டித்துக்கொடுக்க மாந்தசுரம்போம்.

மேகலுஷண மருந்து வேகத்திற்குக்கியாழம்.

அருகனலேர்-வெண்மிளகு வகைக்குப்படி-௧, பாண்டத்தி  
ட்டு ௨-படி சலம் வார்த்து ௨-ஆழாக்காகச் சுண்டித்து வடித்து  
அதிமதுரம்-கூகைகீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, ஆலிப்பாணாட்டி  
மேற்படி கியாழத்திற் கறைத்து ஆவின் வெண்ணெய் கழஞ்சி  
கட்டியுண்ண மேகச்சூடு-பாலாணவீறு-சித்திரவெப்பு - நீர்ச்சு  
ருக்கு-நீர்க்கடுப்பு-மஞ்சள்-மூத்திரம் நீக்கும்.

மேகவாய்வுக்குக்கியாழம்.

கொற்றமல்லிவிதை-அரத்தை-சுக்கு-மிளகுசாரணேலேர்-  
கொய்யாவேர்-சாத்திரபேதி-சிறுகிளாவேர் - சித்திரமூலவேர்ப்ப  
ட்டை-கடுகு வகைக்குப்பலம்-௧, சோம்பு நந்தங்கனலேர் கழற்சி  
லேர் வகைக்குப்பலம் ௨, சேர்ப்பன்கிழங்கு- புன்முருங்கைகேர்  
வகைக்குப்பலம்-௩, பாக்கிச்செக்கை பலம் - ௨, நையயிடித்துப்  
பாண்டத்திட்டு முக்கால்படி சலம் வார்த்து ஆழாக்காகச்சுண்டி  
த்து அனாயாழாக்கு விதம் இருவேளை வ மண்டல முண்ணவும்.

குளிகுளித்தவர்களுக்குக்கியாழம்.

ஒட்டடை கற்கண்ணகீர் வகைக்குப்பலம் - ௧, இவ்விரண்டு  
மொன்று சேர்த்து தண்ணீர்விட்டுப்பிசைத்து வில்லை தட்டி சட்  
டியிலிட்டு நீற்றி வரமுள்ளி பலம்-௨, வாழைச்சரகு - நாயுருவி  
வகைக்குப்பலம்-௨, இனாகளைச்சாய்பலாக்கி முன்மருந்தோடுசே  
ர்த்து இரண்டிழை சுண்டுவார்த்து சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-  
௨, வேப்பம்பட்டை-பெருவயறுவிட்டுட்டை - ஓம் - மூக்கிலிலை  
வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்துப்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி  
வடித்து வ-ஆழாக்குவிதம் ஆந்திசந்தியூட்ட அழுக்கு வயர்க்குத்  
தல்-வயிற்றுக்கடுப்பு - இரிப்புனைவு - உதிரச்சிகரல் முதலியவை  
போம்.

பக்கச்சூலைக்குக் கியாழம்.

சுக்கு-சுருக்கொள்ளு பூண்டு-முருங்கைப்பட்டை-கழற்சிப்ப  
ருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, பொன்வறுப்பாக்கிப்பொடித்தச்சட்  
டியிலிட்டு மூன்றாழாக்கு சலம் வார்த்து முக்காலாழாக்காய்ச்சு  
ண்டித்துண்ண பக்கச்சூலை மார்வலி - மலபந்தரோகமுசுவி  
நீக்கும்.

வேரககியாழம்.

நளகு-சத்திரமூலவேர் சீத்திக்கொடி - கொழுஞ்சிலேர் வி  
ஷணுகாரணதலேர் நிலவேம்பு-பிலன்வேம்பு வகைக்குப்பலம்-௧,  
நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௨-படி சலம் வார்த்து ஆழாக்கா  
கச்சுண்டித்து ௨-ஆழாக்கு விதம்கொள்ளவும்.

ஜம்னிக்குக்கிபாழம்.

சுக்கு-சித்தாமுட்டி-முள்ளி - ஆஷ்டமூலம் - பேராமுட்டி-  
சித்தாமல்லி-பேராமல்லி-தூதனை-கூவிளம் வகைக்குப்பலம்-க,  
வையிடித்துப்பாண்டத்திட்டு மூன்றாழாக்கு சலம்வார்த்து முக்  
காலாழாக்காய்ச் சுண்டித்துண்ணவும்

சுர அதிசாரத்துக்குக்கிபாழம்.

மாம்பட்டை-முத்தக்காச விலவப்பழச்சுதை- நிலவேம்பு பி  
மரத்தோல்-சுக்கு வகைக்குப்பலம் இது-இடித்துப் பாண்டத்திட்டு  
வ படிசலம்வார்த்து நி-ஆழாக்காய்ச்சுண்டித்துக்கொடுக்கவும்

பாண்டிரோகக்கியாழம்.

சுரணேவேர்-சுக்கு-கள்ளிவேர்-பிரமிவேர்-பற்பாடகம் தொ  
டிவேலி-அரசனப்பட்டை-கிட்டம்-திப்பிலி-நீர்முள்ளி வகைக்குப்  
பலம் க, இடித்துப்போட்டு லெள்ளாட்டுக்கொடியும் படியும்-வாசு  
த்து வ-படியாகச்சுண்டித்துவிட-ஆழாக்கு விதம் கொள்ள பாண்  
டு-சோகை-காமலை முதலியவை நீங்கும்.

அருளாதிக்கியாழம்.

மாதுளம்பஞ்சாங்கம்

சுருங்காலிவேர்

அருகனவேர்

மகிழ்மரப்பட்டை

பெருமரப்பட்டை

முத்தக்காச

சுருவேலம்பிசின்

பசுவேர்

நீர்ப்பூலாவேர்

வால்விளகு

பலாவேர்

ஏண்டவேர்

இலகம்பிசின்

வெட்பாலையரிசி

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

வையிடித்து மூன்று பங்குளாக்கி உபங்கை மூட்டைகட்டி  
சாதிக்காய்-மிரம்பு-அதிவிடயம்-சிரகம்-சூரசாணி - கந்தக்க  
ழஞ்சு-க, மூட்டைகட்டி இவ்விசண்டு மூட்டைகளையுஞ் சட்டியி  
லிட்டு ஒருபடி சலம் வார்த்து வ - படியாகச்சுண்டித்து இது-ஆ  
ழாக்கு விதம் கொள்ள வயிற்றினாச்சல்-ஊஷ்ணவாய்வு - மேகவு  
ஷ்ணமுதலியவை நீங்கும்.

சகலமேகசாந்திக்கியாழம்.

சுக்கு

திப்பிலி

எலரிசி

நிலவாகை

பேய்ப்புடல்

கடுக்காய்

மிளகு

சிரகம்

ரோசாப்பூ

கூவிளம்

சித்தாமுட்டி

மதூரம்

வகைக்குப்பலம்\*உ,

கன்னூரிபலம்-சு, பச்சமிச்சிக்கை-உ, வையிடித்துப்பொடித்து  
கூசு-பங்குளாக்கி ஒருபங்கை சட்டியிலிட்டு மூன்றாழாக்கு சல  
ம்வார்த்து முக்காலாழாக்காய்ச்சுண்டித்து வடித்து உ - ஆழாக்கு  
ஆவின்பால்சேர்த்து தேவையான சிவிசுருக்கரைக்கூட்டிக் காலை  
யிலுண்ணவும் இவ்வாறு கூசு-நானாக்குண்ண நீர்ச்சுருக்கு - நீர்ச்  
செரிப்பு-சுப்போசுருக்கு-ஆக்கினிமந்தம் - ஊஷ்ணவாய்வு-பித்த  
வாய்வு-பக்கச்சுருகு-அதிவிதம்சுருகு-வாய்விளகு-வால்விளகு-கைகா  
ல்மெய்கண்ணெரிவு முதலியவை நீங்கும்.

சர்வசுரக்கியாழம்.

சிறுகாஞ்சேரி

சிறுவழுக்கலைவேர்

பற்பாடகம்

விளமிச்சு

சொற்றாமல்லிவிதை

புடலம்பேர்

செவியம்

திப்பிலிசூலம்

ஆடாதோடை

சிவன்வேம்புவேர்

தூதனை

முத்தக்காச

சித்திலவேர்

கன்னூரி

திரிகடுகு

செந்தொட்டிவேர்

கண்டங்கத்திரி

பேராமுட்டி

பேய்ப்புடல்

செம்முள்ளிவேர்

வேர்க்கொம்பு

கடுக்காய்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

வையிடித்துப்பாண்டத்திட்டு கஉ-படி சலம் வார்த்து மூன்று  
ழாக்காய்ச்சுண்டிக்காய்ச்சி முக்காலாழாக்கு விதமுண்ணவும்.

வாதசுரக்கியாழம்.

சுருந்தொட்டிவேர்

முத்தக்காச

கொச்சிவேர்

கந்தன்குதம்பை

கண்டங்கத்திரி  
வாதமடக்கி  
சிறுநெரிஞ்சல்  
நெல்லீர்க்கு  
மாமிலையீர்க்கு  
நாரத்தையீர்க்கு

பற்பாடகம்  
நிலவேம்பு  
தோடைவேர்  
பேய்ப்பீர்க்கு  
திரிகடுகு  
தனுயீர்க்கு

வகைக்குக்கழஞ்சுக,

நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு உபடி சலம் வார்த்து வ-படியாக  
ச்சுண்டித்து வடித்து திப்பிலிச்சுரணங்குந்தக்கட்டி நாரை  
இயதேன் ஓசெடைசேர்த்துமுண்டி-ஆழாக்குவிதக்கொள்ளவும்.

வேறு வாதகரகியாழம்.

நெல்லிக்காய்  
உடுக்காய்  
சித்திரமூலம்  
அக்கலகாரம்  
பேராழுட்டி  
செம்முள்ளிலேர்  
செந்தொட்டி  
வில்வம்  
விலாமிச்சு  
புடலம்பேர்  
கண்டங்கத்திரி  
சிறுபூளைவேர்  
நன்னூரி  
முன்னிலேர்  
சிலவேம்பு  
விஷ்ணுகாரத்தை  
சிறுதேக்கு  
பேரிச்சு  
மதுரம்  
சந்தனம்  
கடுகுரோகணி  
நாமலாவளையம்

தான்றிக்காய்  
கொற்றமல்லிவிதை  
முசுமுசுக்கை  
தெந்தொட்டி  
ஆடாக்கொண்டேவர்  
நெரிஞ்சல்வேர்  
அசலகெத்தி  
வெட்டிலேர்  
கரிசாலை  
தூதுளை  
இலுப்பைப்பூ  
சீர்முள்ளிலேர்  
சற்றழைச்சரகு  
பெருங்குமுள்ளவேர்  
நிலவேம்பு  
திராம்பு  
கோவட்டம்  
முத்திரிகை  
தேசாவரம்  
தேவதாரி  
விழிப்பட்டை  
உக்கு

வகைக்குக்கழஞ்சுக,

நையயிடித்து ப-பங்குகளாக்கி ஒருபங்கை பாண்ட  
த்திட்டு உ-படி சலம் வார்த்து வ-படியாகச்சுண்டித்து முக்கால்  
ஆழாக்குவிதமுண்ணவும்.

கொள்ள வாதகரம்-மந்தகரம்-சேத்துமகரம்-பழையகரம்- மலம்  
ந்தகரம்-முறைச்சரம் விடாச்சரம்போம்.

விஷச்சரகியாழம்.

சுக்கு  
மிளகு  
கொணறைப்பட்டை  
பேராழுட்டி  
குருவேர்  
முசுமுசுக்கைவேர்  
பற்பாடகம்  
நாரத்தம்பட்டை  
வேப்பம்பட்டை  
வெள்ளகுருவேர்

திப்பிலி  
புங்கனாட்டை  
கொற்றமல்லிவிதை  
தேசாவரம்  
வெந்தகம்  
எட்டிலேர்  
விஷ்ணுகாரத்தை  
சித்திரமூலம்  
வாதமடக்கிப்பட்டை  
நிலவேம்பு

வகைக்குக்கழஞ்சுக,

நையயிடித்துப் பாண்டத்திட்டு முக்கால்-படி சலம் வார்த்து ஆ  
ழாக்காகச்சுண்டித்து கால்-ஆழாக்குவிதமுண்ண விஷச்சரம்  
கும்.

பித்தகரகியாழம்.

நீலவேர்  
வில்வவேடு  
நெம்பொரி  
எட்டிலிணா  
பிரப்பன்கிழக்கு  
சித்திரமூலம்  
பேய்ப்பீர்க்கு  
பேய்முருங்கைவேர்  
நெல்லி  
சுக்கு  
தூதுளை  
கொற்றமல்லிவிதை

வில்வவேர்  
நெல்லீர்க்கு  
ஏலம்  
தேத்தான்கொட்டை  
கண்டங்கத்திரி  
கோஷ்டம்  
பேய்ப்புடல்  
சித்திரமூட்டி  
முள்ளி  
சிறுபவர்  
நன்னூரி  
சீரகம்

வகைக்குக்கழஞ்சுக,

நையயிடித்துப்பொடித்து இ-பங்குகளாக்கி ஒருபங்கை பாண்ட  
த்திட்டு உ-படி சலம் வார்த்து வ-படியாகச்சுண்டித்து முக்கால்  
ஆழாக்குவிதமுண்ணவும்.

பித்தசாந்திக்கியாமும்.

நெற்பெரி  
மதாரம்  
சுக்கு  
பொழுட்டி  
வெல்வெர்  
ரோசாப்பு

வில்வவோடு  
கோஷ்டம்  
சித்தாழுட்டி  
சந்தனம்  
நெல்லிவற்றல்  
நிலவாசை

வகைக்குப்பலம்-வ,

நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௨-படி சலம் வார்த்து ஆழாக்காக  
சுண்டித்துவடித்து ௨-ஆழாக்குவிதங்கியாழத்தில் சீந்திற்சர்க்க  
ரை-செனிசர்க்கரை-கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, கூட்டி ஆவின்  
வெண்ணெய் காசெடை சேர்த்துண்ணவும்.

பித்தசோகைக்கியாமும்.

நெல்லி  
அருகன்கட்டை  
விழிலேர்  
பொற்கையான்வேர்  
சிறுபூனைவேர்  
நெரிஞ்சல்வேர்

முள்ளி  
வெள்ளருளை  
அரசன்வேர்  
செந்தொட்டிலே  
சிறுகிளைவேர்  
ஊஞ்சல்பட்டை

வகைக்குப்பலம்-க,

தான்றிக்காய்-கடுகுரோகணி-சுக்கு-வசம்பு-சீரகம்-காட்டுச்சீரக  
ம்-திப்பிலி வகைக்கு விராகனெடை-க, இவைகளையிடித்துப்பா  
ண்டத்திட்டு ஒருபடி சலம் வார்த்து முன்றாழாக்காய்ச்சுண்டித்  
து முக்காலாழாக்கு விதம் உட்கொள்ளவும்.

வாய்வுக்குக்கியாமும்.

சுக்கு-கொடியேலி பரங்கிப்பட்டை-பொரப்பன்சிறுங்கு-வா  
தமடக்கிவேர் வகைக்குப்பலம்-க, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு முக்  
கால்படி சலம் வார்த்து ஆழாக்காகச்சுண்டித்து முக்காலாழாக்கு  
விதமுண்ணவும்.

ஊஷணத்திற்குக்கியாமும்.

அருகன்வேர் பலம்-க, மிளகு பலம் - வ, ஏலக்காய்விதை-  
வா-நெடை-க, நெரிஞ்சல்வேர்-முருங்கையிர்க்கு-சீரகம் வகை

க்குக்கழஞ்சு-க, நசுக்கிப்பாண்டத்திட்டு முக்கால்-படி சலம் வா  
ர்த்து முக்காலாழாக்காகச்சுண்டித்து வடித்து பனங்கற்கண்கெழு  
ஞ்சு-க, ஆவின் வெண்ணெய் பலம்-வ, சேர்த்துண்ணவும்.

குன்மவாந்திக்கியாமும்.

வேலம்பட்டை-நெல்லி-முள்ளி-நெற்பொரி-பச்சைப்பயிர்-வி  
ல்வவோடு வகைக்குப்பலம்-வ, இவைகளைச்செவ்விளநீராலாட்டி  
பாண்டத்திட்டு ஆவின் கோமயம்-வெள்ளரிடிக் கோமயம்-நிம்ப  
ழ்ச்சார-அன்னக்காடி-இஞ்சிச்சார் வகைக்குப்படி வ-சேர்த்து வ-  
படியாகச்சுண்டித்து முக்காலாழாக்குவிதங்கியாழத்தில் இரண்டு  
குன்றியெடைமுள்ளங்கியுப்பு அல்லது இந்துப்புக்கூட்டியுண்ண  
வார்தி-ஏப்பம்-வாய்பீரூல் குடல்வலி-கிறுகிறுப்பு-மூர்ச்சை-அ  
ரோசகம்-வாய்க்கசப்பு முதலியவை நீங்கும்.

தோஷசுரக்கியாமும்.

சிறுதேக்கு-கோஷ்டம்-சுக்கு-சிறுகுரிஞ்சான்வேர்-பற்பாடக  
ம்-மதாரம்-சிறுகாஞ்சோரி சிந்தில்-நன்னூரி-முத்தக்காசு-பேய்ப்பு  
டல்-தேவதாரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இடித்துப்பாண்டத்தேற்றி  
௨-படி சலம் வார்த்து முக்காலாழாக்காய்ச் சுண்டித்துக்கொடுக்க  
வும்.

பித்தவயிற்றெரிச்சலுக்குக்கியாமும்.

ஆய்ந்தெடுத்த சீரகம் பலம்-௨, நையயிடித்துப் பாண்டத்தி  
ட்டு நிம்பழச்சார்படி - ௨, இஞ்சிச்சார்படி முக்கால், துரைக்கிய  
தேன் பலம் வ-சேர்த்து ஆழாக்காகச்சுண்டித்து வ-ஆழாக்கு வி  
தம் அதிகாலையிலுண்ணவும்.

சுரசிந்தாமணிக் கியாமும்.

சுக்கு-சிந்தில்-இருவேலி-அகில்-தேவதாரி விலாமிச்சு-கோ  
ரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-க, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு வ-  
படியாகச் சுண்டித்து வடித்து பொன்வறுப்பாக்கிச் சூரணித்  
திப்பிலி சுழஞ்சு - க, கியாழத்தில் தாவி முக்காலாழாக்குவிதம்  
உட்கொள்ள வாதித்த சுரங்கள் நீங்கும்.

சாப்பூபதிக்கியாமும்.

தான்றிக்காய்-கடுகு-நெல்லிக்காய்-தாமரைக்கிழங்கு-லவங்கம் கொன்றைப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க, நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு உ-படி சலம் வார்த்து உவ-ஆழாக்காய்ச் சுண்டித்து வடித்துவிட்டிவிச்சுரணைசுழஞ்சு தூவி முக்காலாழாக்குவித முட்கொள்ள சுரம்-தாகம்-ஆரோசகம்போம்.

சண்டமாருதக்கியாமும்.

மதூம்-கோஷ்டம்-ஓமம் - காயம்-நன்னூரி - இலுப்பைப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு தாமரைக்கிழங்குச்சார் ஆழாக்கு-க, நல்லசலம்படி-க, சேர்த்து ஐந்திலொருபங்காகக்காய்ச்சி எரக்கி உ-ஆழாக்குவிதமுட்கொள்ள பழையசரம்-மலபந்தசரம்-பித்தசேத்துமசரம் நீங்கும்.

சுஅரிக்கியாமும்.

கிராமபு-மதூம்-ஏலம்-கோஷ்டம்-பேய்ப்பூட்டல்-சுக்கு-சித்தரத்தை-தேவதாரி-சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு உ-படி சலம் வார்த்து வ-படியாகச்சுண்டித்து முக்காலாழாக்குவிதமுட்கொள்ள வாதபித்ததொகசுரங்கள் நீங்கும்.

சு-க்தினசிந்தாமணிக்கியாமும்.

சிறுகாஞ்சோரி-சீந்தில்-நன்னூரி-ஆடாதோடைவிலை-சிறுவமுதலை-சுக்கு-வன்னிலேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு கவ-படி சலம் வார்த்து வ-படியாகச்சுண்டித்து உ-ஆழாக்குவிதமுட்கொள்ள பித்தசேத்துமசரம் நீங்கும்.

சர்வபாணப்பிரயோசுக்கியாமும்.

\*சீந்தில்  
நெல்லிக்காய்  
தான்றிக்காய்  
சிறுகாஞ்சோரி  
சிறுதேக்கு

வேப்பிரிக்கு  
புடலமவோ  
பெருவகுரும்பை  
லிலவேம்பு

திப்பிலி  
முத்தக்காச  
சுண்டங்கத்திரிலேர்  
வழுதலைவேர்

கோஷ்டம்  
பற்பாடகம்  
சுக்கு  
நாணல்லேர்

வகைக்குக்கழஞ்சு-க,

இடித்துப்பாண்டத்திட்டு உ-படி சலம் வார்த்து முக்காலாழாக்காய்ச்சுண்டித்து உட்கொள்ள மந்தசரம்பித்தசரம்-ஆனல்சரம்-நீங்கும்.

வேறுமாந்தக்கியாமும்.

சுக்கு வெந்தயம்-வெள்ளுள்ளி-ஓமம்-வசம்பு-கடுகுரோகணி வாய்விளங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, நையயிடித்துப்பாண்டத்திட்டு உ-படி சலம் வார்த்து உ-ஆழாக்காய்ச் சுண்டித்துக்கொடுக்கவும்.

வேறுமாந்தக்கியாமும்.

உத்தாமணியிலை-வேளைவேர் கொச்சியிலை-பொடுதலெக்காய்-முருங்கைபிர்க்கு-துணையிர்க்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-க, சுட்டியிலிட்டுக்கருக்கி முக்கால்-படி சலம் வார்த்து ஓமம்-திரிகடுகு - வசம்பு வகைக்கு விராகனெடை-க, பொடித்து மூட்டைகட்டிப்போட்டு முக்காலாழாக்காய்ச்சுண்டித்துக்கொடுக்கவும்.

வேறுமாந்தக்கியாமும்.

காசிபத்திரி-பற்பாடகம்-நாயுவி மு-காய்வேளை-சுருஞ்சிரகம் கோழியெச்சம் வகைக்கு விராகனெடை-க, சுட்டியிலிட்டுக்கருக்கி இருவேலி-சங்கற்பாபி-ஏலம்-கடுகுரோகணி-முருங்கைப்பட்டை-கடுக்காய்-மாக்காய்-வசம்பு-முத்தக்காச வகைக்குப்பலம்-வ, இடித்து மேற்படி பாண்டத்திப்போட்டு இரண்டிபடிசுருஞ்சேர்த்து கால்படியாகச்சுண்டித்து அனாயாழாக்கு விதம் கொடுக்க சுழிமாந்தம்-உப்பிசமாந்தம்-ஊதுமாந்தம்-கழிச்சலமாந்தம் நீங்கும்.

உப்பல் மாந்தக்கியாழம்.

வேலிப்பருத்தியிலே பிடி-க, சுக்கு-சடாமாந்தில்-விளாவோ  
டு-வசம்பு-உள்ளி-மிளகு - ஓமம் - சரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு - க,  
பொடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௨ படி சலம் வார்த்து ௨ ஆழாக்கா  
ய்ச்சண்டித்துக்கொடுக்கவும்.

வேறு உப்பல் மாந்தக்கியாழம்.

ஓமம் காசெடை-க, சட்டியிலிட்டு வறுத்துக் குப்பைமேனி  
வேர்ப்பட்டை பலம் ௨-இடித்துப்போட்டு ௨ படி சலம் வார்த்து  
முக்காலாழாக்காய்ச்சண்டித்துக்கொடுக்கவும்.

பஞ்சமாந்தக்கியாழம்.

பொடிதலையிர்க்கு-புளியிர்க்கு-துளையிர்க்கு-கொச்சியிர்க்கு-  
வேலிப்பருத்தியிர்க்கு-வேப்பம்பியிர்க்கு - மாயிர்க்கு வகைக்குக்கழ  
ஞ்சு-க, நசுக்கிப்பாண்டத்திட்டு ஓமம்-திப்பிலி-உள்ளி வகைக்கு  
விராகனெடை-க, இடித்துப்போட்டு முக்கால்படி சலம் வார்த்து  
ஆனாயாழாக்காய்ச்சண்டித்து காலாழாக்கு வீதம் கொடுக்கவும்.

பித்தகணமாந்தக்கியாழம்.

சிறுதேக்கு-வாய்விளங்கம்-வால்மிளகு - கடுகுரோசணி-சுக்  
கு-நாசம்-லவங்கம் - தக்கோலம் - தான்றிக்காய் - போஸ்தக்காய்  
வகைக்குப்பலம்-௨, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு வெள்ளாட்டுக்கோ  
யம்படி-வ, கையாந்தகம் - சார்படி-வ, ஆவளிப்பால்படி-வ, சே  
ர்த்து முக்கால் ஆழாக்காய்ச்சண்டித்து வ-ஆழாக்கு வீதம் கொ  
டுக்கவும்.

—\*—

பொது அவுடதங்கள்.

ஐயமற்றவனிசித்தரடியினைக்கருத்திலுள்ளி  
வையகப்பிணியகற்றும்வயித்தியச்சிலருக்கு  
மெய்யுளப்பொதுமருத்தின்விவரமாஞ்சுக்குமத்தைப்  
பொய்யிலாதெடுத்துச்சொல்லிப்பூட்டியதுவேதாமே.

சிறுநீர்ச்சிக்கலுக்கு.

கலியாணமுருக்கன்பட்டைச்சார்-தேசிச்சார் வகைக்குஆழா  
க்கு-௧-ல், சரகம்- லவங்கம் - பெரித்தவெண்காரம் - வெடியுப்பு  
வகைக்கு விராகனெடை-க-பொடித்துப்போட்டு சீனிசர்க்காப  
லம்-க-சேர்த்து ௨-ஆழாக்கு வீதம் ௨-மணிக்கொருவிசைகொடுக்  
கவும்.

மேற்படி வேறு.

செவ்விலநீர்க்காயை நெருப்பில்பதமாய்ச்சுட்டெடுத்து சல  
த்துவதப்பாத்திரத்திற்கொட்டி வெதுப்பியெடுத்தவெண்காரம்-படி  
காரம்-இந்துப்பு - வெடியுப்பு - பூரீ வகைக்கு விராகனெடை-க,  
பொடித்துப்போட்டுக்கொண்டு சேர்த்துண்ணவும்.

மேற்படி வேறு.

பிஞ்சு வெள்ளிக்காயை நெருப்பில் வெதுப்பிச்சார்பிழிந்து  
வெள்ளிவினாயைநறுத்துக்கறைத்து சீனிசேர்த்துண்ணவும்.

மேற்படி வேறு.

பேரிச்சு-நெல்லி-முள்ளி-திப்பிலி-கற்பூரசிலாசத்து- ஈலம்-  
மதாரம்-சிறுபூனைவேர்-செரிஞ்சல்வேர்-சந்தனம் - வெள்ளரிவினா  
லகைக்குப்பலம்-௨, கொற்றுமல்லிவிதை பலம்-௧, சங்கனவேர்வி  
ராகனெடை - க, சீனிசருக்கரைச்சமன் இவைகளை யொன்றுபடி  
த்தி இளரோலறைத்துக்கறைத்துண்ணவும்.

மேற்படி வேறு.

செரிஞ்சிமுள்-வேப்பம்பிசின்-ஆவாரம்பிசின் - நெல்லி- திப்  
பிலி-கற்கடகசிருங்கி-கற்பூரவள்ளி - வெண்காரம் - பூனைக்காலிவி  
த்து-இந்துப்பு வகைக்கு விராகனெடை-க, பால்விட்டறைத்துக்  
கறைத்துண்ணவும்.

வெள்ளைப்பிரமேசுத்துக்கு.

விளம்பிசின்-இலவம்பிசின்-வேப்பம்பிசின்-ஆவாரம்பிசின்-  
மஞ்சள்-தேத்தான்வித்து - நெல்லிக்காய் - புளியங்கொட்டைத்  
தோல் காகட்டி வில்வப்பழச்சதை-மதுரம் இலுப்பைப்பூ - சித்  
திழ்சர்க்கா-சிக்கிப்பம் கற்கண்டு வகைக்கு விராகனெடை-க,  
சந்தனம்-விராகனெடை-அ, அல்லிவிதை- ஆவாராவிதைவகை-  
விராகனெடை-வி, இவைகளைச் சூரணித்து நண்ணீர்விட்டான்  
சாற்றாலாட்டி இலந்தைப்பிரமாணங்குளிகைகட்டி காலையில் பசு  
வின்மோரிலும் மாலையில் தேனிலும் ௮-௯ மண்டலமுண்ணவும்.

விக்கத்திற்கு.

காடி - ஆவின்கோமயம் வகைக்குப்படி க-ல், பேயத்திப்பட்  
டைபலம் - ச, இடித்துப்போட்டு நாலிலொன்றாகக் காய்ச்சிவடி  
த்து திரிகடுகு-இருசேரகம்-மனோசிலை-அரிதாரம்-வசம்பு- கெந்த  
கம்-கார்ப்போகலரிசி-அரக்கு-சங்கன்விலா-புஷ்பமலிரை- குன்றி  
விரை கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளை வெள்ளாட்டுக்  
கோமயத்தாலாட்டி மேற்படி கியாழத்திற் கறைதீதுக் கொதிப்பி  
த்து வடித்துக் குன்றியெடை பெலமறிந்து ௩-௫ நாள் உளருக்  
குக்கொடுத்த மேலும் பூசவும்.

மேகணஷணத்திற்கு.

நண்ணி-இருவேலி-பொன்னுங்கண்ணி-சிந்திரை- செங்கழு  
நீர்க்கிழங்கு-தாமரைக்கிழங்கு-எலும்புசுவை-குன்றிமணியிலை-  
முசுமுசுக்கையிலை-நெய்ச்சிட்டியிலை-வல்லாளையிலை-ஒரினெத்தாம  
ரையிலை-நரிபயத்தனிலை-பேய்ப்புடல்-பழம்பாசி- செவ்வந்திப்பூ-  
மாதுளம்பூ-செம்பருத்திப்பூ-ஏலம்-மதுரம்-செண்பகப்பூ-கோஷ்  
டம்-செவ்வல்லிக்கோடி-ஸவங்கம்- பச்சிலை-சாதிக்காய் - சாதிபத்  
திரி லவங்கப்பூ-சந்தனம்-திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-வ, வெள்ளரிக்  
காய்ச்சார்-வாழைக்கட்டைச்சார்-நிம்பழச்சார்- வெள்ளைகலியாண  
முருக்கன்சார்-செவ்விரை-பசும்பால் வகைக்குப்படி-வ, நெய்ப்படி  
க, இவைகளைப்பொன்றுபடுத்தி மேற்படி சாக்குகளை ஆவின்பாலா  
லாட்டிக்கறைத்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ௮-௯ பசும் விதம்  
வ-௯-மண்டலங்கொள்ளவும்.

கண்டமாலைக்கு.

எலிபாஷாணம் - துருசு வகைக்குப் பணவெடை-க, பொ  
ரித்துக்கல்வந்திட்டு ஆமணக்கெண்ணெய் விட்டு செப்புக்குழவி  
யாலறைத்துப் பூச்சிக்கண்ணினில் தடவி கண்டமாலை-கடையின்  
மேல் வைத்து இலவம்பஞ்சால்முடி சிலை சுத்தவும், இவ்வாறு ௪-  
௫ நாள் செய்யவும்.

மாத் மாத முண்டாரும் கெற்பிராணிகளுக்கு.

மாதல் மாதத்திற்கு - முண்டகப்பூ-கொற்றுமல்லிவிதை-இருவே  
லிச்சமன்சேர்த்து வெண்ணீராலாட்டி ஆவின்பாலில்கொ  
டுக்கவும்.

இரண்டாவது மாதத்திற்கு. - வெய்தந்திழங்கு-நாயுருவிவேர்-சந்  
தனம் சமன்கொண்டு வெண்ணீராலாட்டி ஆவின்பாலிலு  
ட்டவும்.

முன்றாவது மாதத்திற்கு. - நெரிஞ்சில்-ஆம்பற்பூ - சுக்கு-சாதிக்க  
காய்ச்சமன்கூட்டி வாழைக்கட்டைச்சாற்றாலாட்டி ஆவி  
ன்பாலிலுட்டவும்.

நான்காவது மாதத்திற்கு. - விலாமிச்ச-சந்தனம் - காவாவேர்-அ  
கில் சமன் சேர்த்து நல்ல சலத்தாலாட்டி பாலில் கொடு  
க்கவும்.

ஐந்தாவது மாதத்திற்கு. - கச்சோலம்-விலாமிச்ச-சந்தனம்-வீ  
சுப்பற்பூ சமன்கொண்டு நல்ல சலத்தாலாட்டி ஆவின்பா  
லில் கொடுக்கவும்.

ஆறாவது மாதத்திற்கு. - சீந்தில் - இருசேரகம் கெய்தல்- முந்திரி  
கை - அரிசி திப்பிலி சமன்கொண்டு வெண்ணீராலாட்டி  
ஆவின்பாலிலுண்ணவும்.

ஏழாவது மாதத்திற்கு. - சந்தனம்-விலாமிச்ச-தக்கோலம்- ஆனை  
த்திப்பிலி-நெரிஞ்சில்- சாதிக்காய் சமன் சேர்த்து நல்ல  
சலத்திலாட்டி ஆவின்பாலிலுண்ணவும்.

எட்டாவது மாதத்திற்கு. - நெய்தலரிசி-இலுப்பைப்பூ- சினிசர்க்  
கரை-கற்கண்டு சமன்கொண்டு விளங்காய்ச் சாற்றாலா  
ட்டி ஆவின்பாலில் உண்டவும்.

ஒன்பதாவது மாதத்திற்கு.—மூந்திரிகை-இலுபைப்பூ-தாமரை  
ப்பூ-நந்திரோகம் சமன்சேர்த்து பன்னிராலாட்டி, பாலில்  
கொடுக்கவும்.

பத்தாவது மாதத்திற்கு.—கடுக்காய்ப்பூ-மர்துளம்பிஞ்சு-மால்கொ  
ட்டைப்பருப்பு-கசகசா சமன்கொண்டு வெண்ணிராலாட்டி  
ஆவின்பாலிலுட்டவும்.

கெற்பக்கிராணிகளுக்கு வேறு.

இஞ்சிச்சார் படி-உ, பாண்டத்திட்டிப்பேய்வி பாகுபோ  
ற்கண்டிலுஞ்சமயத்தில் வெந்தயம்-ஒமம். குராசாணி-சிராம்பு-  
சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனெடை-உ, விடயம் விராகனெடை-  
உ, இவைகளை பொன்வறுப்பாக்கிச் சூரணித்துந்துவி கரபாகத்  
தில் எடுத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மேதைந்தயிற்  
கொள்ளவும், பத்தியம் புளி புகை-உப்பு-காரம் நீக்கி மோருஞ்சா  
தமுண்ணவும்.

தந்தரோகத்திற்கு.

சினக்காரம்-கல்லுப்பு வெடியுப்பு வகைக்குப் பவம்-ச, துருச-  
வ, காயம்-விராகனெடை-க, இவைகளை நீம்பழச்சாற்றலாட்டி.  
சுண்டிமளவும் கொதிப்பிக்கவும் இவ்வாறு இ-விசை மடக்கிச்செ  
ய்து பஸ்தேய்க்கவும்.

கொறுக்குப்புண்களுக்கு.

துருகபலம்-ச, வெள்ளெருக்கன்பாலில் நட-நாள் ஜூப்போ  
ட்டெடுத்தி கொட்டைக்கோது நீக்கிய தந்திரணியைக்கவசஞ்  
யது ச-வாட்டியில் புடமிட்டி ரசகற்பூரம்-ருகபற்பம் வகைக்கு  
விராகனெடை வ கூட்டி செப்புத் தாம்பாளத்திலிட்டி ஆயின்வெ  
ண்ணெய்போட்டு செப்புலோட்டாவினால் ஒருமணிநேரமாட்டி  
பூசவும்.

அரவுதிண்டியவர்களுக்கு.

செம்பருந்து திரிப்பிள்ளை-உடும்பு - மூஞ்சூர்-சாரா இவைக  
ளின் ஈரல்பிச்சுளை வெவ்வேருவந்திச் சமனெடைக்கூட்டிப்  
பொடித்து சிறியாகக்கைச்சாற்றலாட்டி சுண்டக்காய்ப்பிரமாண

வகுளிகைகட்டியுலர்த்தி விஷந்திண்டியவர்களின் உச்சி-கால்விர  
ல்-கைவிரல் - துகக்கண்களிற்கிரி-மேற்படி மருத்தைத்தேய்த்து  
உயி-சுடம் சலம் சிரசில் வார்த்து துப்பட்டியை நனைத்து உடல்  
முழுதும்போர்த்து வைக்க ௨ க-மணிநேரத்தில் தெளியும் உட  
னே சிறுபயரும் பச்சமுதுங்கூட்டி சுஞ்சிசெய்து கொடுக்கவும்.

மேற்படி வேறு.

சிலை வெள்ளை-நிம்பவிச் - லாசும் நாதம் மடைவன்-கா  
யம்-நிலவேம்புலோச-சுவன்வேம்புலோச நீலிவோ வகைக்குக்கழஞ்  
ச ௨, சுத்தித்தவாளம்-எ, இவைகளைக்கல்லத்திட்டி வெள்ளெருக்  
கன்பால்-சிறியாகக்கைச்சார்-நிம்பநெய் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி  
விஷந்திண்டியவர்களுக்கு சிறுபயர் பிரமாணம் கம்பாது வெற்றி  
லையில் தந்து தூவாயில் கொஞ்சம்பூச வார்த்தியும் விரோசனமுமா  
ரும் தயிர்சாதம் கொடுக்கவும்.

தேன்கொட்டுதலுக்கு.

கெல்லிதாற்றம்-கம்பியுப்பு-துப்பாக்கிமருந்து இவைகளைச்ச  
மன்கொண்டு வெள்ளெருக்கன்பால்-கள்ளிப்பால் வகைக்கு ஒரு  
சாமமாட்டி நீளக்குளிகைகட்டி கொட்டுவாயில்-முருங்கிலைச்சார்-  
அல்லதுவெண்ணிலில் மேற்படி மருத்தை இழைத்துப்போடவும்,  
அன்றி மாரடைப்பிருந்தால் வெள்ளெருக்கன் இலையை வதைக்கி  
நாசித்துவாரங்களில் கசக்கிப்பிழியவும்.

மேகவாதப்பிடிப்பு வீக்கத்திற்கு.

சூதம்-கருவங்கப்பொடி வகைக்குக் கழஞ்ச-உ, இரத்தபா  
ளம்-கண்டுபாங்கி-ஞன்றிவித்து-ஆளியினா-எட்டிவித்து வகைக்  
குப்பலம்-உ, இவைகளை தந்திரணிக்குழும்பு-கமுதைலத்திச்சார்-  
ஆனைலத்திச்சார் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி புலர்த்திச் சித்தண்ட  
த்தயிலத்தால் ஒருமணிநேரமாட்டி பெருங்காயம் கழஞ்ச க-கூட்  
டி-எள்ளெண்ணெயால் ௨-மணிநேரமாட்டி மேற்பூசவும்.

மேற்கவாசம் இளைப்பு ஈனா இருமலுக்கு.

ஆவின்பால் ஆழாக்குக, தேங்காய்ப்பால்-உ, சுக்குகியாழம்-  
வ, புங்கன்வேர்ப்பால்-ச, இவைகளை யொன்றுபடுத்தி காலையிலே  
புண்ணவும், இவ்வாறு எ-வேளைச் செய்துண்ணவும்.

இரந்தமுலத்திக்கு.

பெருந்தும்பைப்பட்டை-கசகசா பாதாம்வித்து வகைக்குப் பலம்-க, சிறுதுத்தியிலை-உ, புழங்கலரிசைமன்சேர்த்து மைபோ லாட்டி வெய்யில் அடைமாகச்சட்டு மூன்றுநாள் சு-வேளை யுண்ணவும்.

மேக இரணங்களுக்கு.

சூகம்-உ, லிங்கம்-சு, வெந்நி-சு, இவைகளை ஆவின் வெண் ணையால் சு-ஜாமமாட்டி இரணங்களுக்குப் பூசவும்.

பெருவயறு கறைபு.

சிறுசாஞ்சோரியிலை பூனைகாஞ்சோரியிலை - பூனைவணங்கியிலை-ஆடுதிண்டாப்பாயிலை வகைக்குப் பலம்-வ, இவைகளை மை போலாட்டி இரண்பெடி கிச்சிச்சாற்றில் கலக்கி மீட்டையன்- வெல்லிகாற்றம் சிலப்பு வகைக்கு விராகனெடை-க, பொடித்துப்போட்டு மயனமாய்க்காய்ச்சி வேளையொன்றுக்கு குளிப்பிரமாணம் கம்மாறு வெற்றிலையிலுந்தி அந்தியில் காட்டுமல்லி கணபழப்பு-கரிப்பான்சமுலம்-சூரத்துக்கடுக்காய்-பாறியிலை- பொற்றலைக்கையானிலை வகைக்குப் பலம்-வ, மிளகு பலம்-உ, இடித்துப்போட்டுப்பாண்டத்திட்டு சு-படி சலம் வார்த்து உ-படியாகச்சுண்டித்து ஆழாக்குவித முண்ணவும்.

வயற்றுப்பிசம் பேதி வாந்திக்கு.

தும்பையிலை-மேனியிலை-தைவேளையிலை-ஆமணக்கிலை- கையாந்தகனாயிலை வகைக்குப்பிடி-க, சட்டியிலிட்டுச் சாம்பலாக்கிக் கொட்டி வெந்தயம் கழஞ்சு - க, இட்டு சிவக்கவறுத்து ஒருபடி சலம் வார்த்து ஆழாக்காகச்சுண்டித்து உள்ளுக்கருந்தவும்.

நாவரட்சிக்கு.

பூமணல்படி-வ, பாண்டத்திட்டு அடுப்பேற்றி வறுத்துவிவந்தவுடன் அரசன்கொழுத்துபிடி-க, போட்டு கருகிய சமயத்தில் பருத்திவினா-ஒமம் வகைக்குக்கழஞ்சு - க, போட்டு வெடியுண்டு ஒருபடி சலம் வார்த்து வ-படியாகச்சுண்டித்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்க்கொடுக்கவும்.

நீரடைப்புக்கு.

குஞ்சுபொரித்த அண்டோடு பலம்-க, பேரண்டோடு பலம்-உ, கைகப்பி பலம்-வ, ஆமையோடு பலம்-வ. இவைகளைக்கல்வத்திட்டு வெள்ளெருக்கன் பாலாலாட்டிக் குகைசெய்து ஒரு பலம் வெயுப்பு கால் பலம் வெண்காசம் வைத்து மேலும்க வில்லையால்முடி அமிட்டெடுத்து பணவெடை வாழைக்கட்டி அல்லது முள்ளங்கிச்சாற்றிலுண்ணவும்.

அநாயாப்புக்கு.

சித்திரமுலவேர்ப்பட்டை காசகட்டி-காடிச்சேர்ச்சமன்கொண்டு எட்டிலொரு பங்கு வெள்ளைசேர்த்து பனைவெல்லம் நாலிலொருபங்குகட்டி அடைத்தடி ஒட்டி விட்டு கட்டிமேல் வெள்ளெருக்கன்பால்பூசி மேற்படி மருந்தைவைத்துக்கட்டவும்.

சத்திவிக்கலுக்கு.

சந்தனம் ஏலம் சாம்பிராணிப்பதங்கம்-மிளகு-கிராம்பு- லவங்கப்பட்டைகோரைக்கிழங்கு-திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு க, தாவிசப்பத்திரி சழஞ்சு-அ, ஒன்றுசேர்த்துச்சூரணித்துண்ணவும்.

முலத்திக்கு.

நாணல்வேர்-முத்தக்காச-வானாழக்கிழங்கு- காராக்கருணைக்கிழங்கு பிரண்டை-கடுக்காய்த்தோல்-சீந்தில்-நன்னூரி- சுக்கு-பரங்கிச்செக்க இவைகளைச்சூரணித்துச்சமன்யொண்டு திரிகடிப் பிரமாணம் பீசம்பாலிலுண்ணவும்.

வினாவாதத்திக்கு.

இலிங்கம்-க, பூரம்-உ, வெண்மிளகு-க, கெந்தி-க, ரசபற்பம்- அரைக்கால், ஒன்று சேர்த்து தேன் விட்டாட்டி. சிறுசுண்டிக்காய் விதம் கொள்ளவும்.

நீர்ச்சுருக்கு.

கசகசா பலம்-க, வால்மிளகு - வ, கைகரீர்-வ, தேத்தான் கொட்டை-உ, சீரகம்-உ, பரங்கிச்செக்கை-க, இவைகளைச்சூரணித்து நிரம்புச்சாற்றாலாட்டி சிறுசுண்டையளவு குளிகைசெய்து ஆவின்பாலிலைபவும்.

இரத்தவாத்திக்கு.

நாளிசம்-தேவதாரி-சோம்பு-சீரகம்-குகைநீர்- தேசாவரம்-  
கக்கு-ஏலம்-லவங்கம்-அகிற்கட்டை - பங்கிர்செக்கை- நன்னூரி-  
கோரைக்கிழங்கு இவைகளைச்சமன்கொண்டுசூரணித்துதிரிகடிப்-  
பிரமாணம் தயிர்-பால்-வெண்ணெயிலுண்ணவும்.

செவ்வாய்-செவ்வாய்.

வெள்ளைப்பட்டை-ஆசனப்பட்டை-பரங்கிப்பட்டை- கெ-  
ருடன் கிழங்கு-அசுவகந்திக்கிழங்கு-மிளகருணைப்பட்டை-சேன-  
மரப்பட்டை இலவம்பட்டை-அத்திப்பட்டை- இத்திப்பட்டை-ம-  
ருதம்பட்டை-துளுப்பட்டை-அழிஞ்சல்பட்டை - மாம்பட்டை-  
கொய்யாப்பட்டை-கருநெஞ்சிப்பட்டை-நாவல்பட்டை-கொழுஞ்-  
சிப்பட்டை-ஒலியப்பட்டை- நாரிப்பட்டை- சரக்கொன்றைப்பட்-  
தை-தேக்குப்பட்டை-பூவாசனப்பட்டை கருவேலம்பட்டை- கோ-  
ங்கிலம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-வ, நன்னூரி பலம்-௧௦, சீரகம்-  
ஏலிசி-திப்பிலி மிளகு கக்கு வால்மிளகு- குகைநீர்-வகைக்குப்ப-  
லம்-௧, இவைகளைச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் சேனிசருக்க-  
வாயிலுண்ணவும்.

நரித்தலைவாதத்திற்கு.

எட்டிவினா-எள்ளிலை-ஆவாசனப்பட்டை-கென்னுள்ளி-மிள-  
கு-சாயம்-மூசாம்பரம்-இரத்தபாளம்-கருகு சமன்கேர்த்து பிரம்-  
மராக்கிச்சாற்றிலும், கருதைலத்திச்சாற்றிலும், ஆலைத்திச்-  
சாற்றிலும் வகைக்கு மணிகேரமாட்டி சற்று கொதிப்பித்து மே-  
ம்பூசவும்.

கருப்பைக்குற்றமகல.

வசம்புச்சூரணம் - பன்னீர்ப்பூச்சூரணம் - நிலவானைச்சூர-  
ணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, விழுநிலி கருப்பைமேனியிலை வகை-  
க்குக்கழஞ்சு - ௨, அறைத்து மேற்படி சூரணத்தோடு கலந்து  
இருகழஞ்சுவிதம் ருதுஸ்நானமான மதுநாள் முதல் மூன்றுநா-  
ளுண்ணவும்.

வெள்ளோக்காளத்திற்கு.

நீர்முள்ளிவித்து பலம்-௨, களிப்பாக்கு-கடுக்காய் - மஞ்சள்-  
வகைக்கு விராகனெடை-௪, கூவிளம்-வாய்விளங்கம்- கடுகுரோக-  
ணி-பற்பா-௧௦-இந்துப்பு-குகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவை-  
கூ?-சூரணித்து சிக்கிப்பம்-கிலாசத்துப்பம் வகைக்குவிராக-  
னெடை-௧சேர்த்து நிம்பழச்சாற்றால் ஜாமம்-௧, புதினாச்சாற்றால்-  
ஜாமம்-௧, புளியாசாச்சாற்றால் ஜாமம்-௧, ஷீட்டி கண்டக்காய்வி-  
தம் குளிகைகட்டி தேனிர்கொள்ளவும்.

பித்தவாத்தித்திற்கு.

கூவிளம்வேர் சந்தனம்-ஏலம்-கக்கு-பற்பா-௧௦- நெல்லீர்க்-  
கு-நெல்லிவற்றல்-திப்பிலி-பேய்ப்புடல்-சீரகம் வகைக்குப் பலம்-  
௧, கையாடித்துப்பாண்டத்துட்டி-௧-படிசலம் வார்த்து அழாக்கா-  
கச்சண்டித்து கூகைநீர் விராகனெடை-௧, பனங்கற்கண்டபேலம்-  
௧, வெண்ணெய் காசெடை ௧-கலந்து உட்கொள்ளவும்.

விக்கத்திற்கு.

நீர்முள்ளி-சங்கங்குட்பி-சருநொச்சி - புண்ணாக்குமூலம்-அ-  
முக்கரா - கோழியவரை வகைக்குச்சாரு படி-௧, ஒன்றுபடுத்தி  
இரத்தபாளம்-கருகு-மூசாம்பரம்-கருகு-சமன்கேர்த்து பிரம்-  
மராக்கிச்சாற்றில் பொடித்துப்போட்டு சற்றுசொதிப்பித்-  
துமேம்பூசவும்.

முகவாதஜன்னிக்கு.

நல்லெண்ணெய்-எருக்கன்பால் - நிம்பண்ணெய் வகைக்குப்-  
படி-௧, தேக்காய்ப்பால்படி-௧, ஒன்றுபடுத்தி சுத்திசெய்து பூநா-  
கம் பலம் ௧, பால்விட்டதைத்து மேற்படி எண்ணெயிற்கலக்கிப்-  
பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முகம்-கண்ணம்-பிடரி-கண்டம் முதலிய-  
வைகளிந்தேய்க்கவும்.

அஜீரணத்திற்கு.

ஏலம் பரங்கிப்பட்டை-கசக்கா-கடுக்காய் - லவங்கப்பட்டை-  
மிளகு கக்கு-மோடி-கற்கடகிருங்கி-தான்றிக்காய் - கிராம்பு-சரு-  
ஞ்சீரகம்-சீரகம்-திப்பிலி-சாதிக்காய்-தாளிசம் - போஸ்தக்காய்-ச

ன்னராவ்டம் வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளைச் சூரணித்து கிரு  
தம்செய்துண்ணவும்.

அண்டவாதத்திற்கு.

தசநிட்சைப்பூரீ-வாலேரசம்-லிங்கம் - அரிசாரம் வகைக்கு  
விராகனெடை-வ, இரசகற்பூரம் விராகனெடை-க, மிளகு -லம்-  
க, நெல்லி கெந்திபலம்-வ, இவைகளில் ருதத்தையும் கெந்தியை  
யும் கல்வத்திட்டு ருதம்மடியவாட்டி மந்தைய சரக்குகளைச்சேர்  
த்தமலைத்தேனல் ஒருஜாமமாட்டி பட்டாணிப்பிரமாணம் தேக  
பெலமறிந்துதாக்கவும்.

மேகக்குடைச்சலுக்கு.

மயிற்சிவி-மனோசிலை வகைக்குப்பலம்-வ, சட்டியிலிட்டுக்க  
ருக்கி வேப்பெண்ணெய் ஆழாக்குசேர்த்துக்காய்ச்சிமேற்பூசவும்.

வாதரோகத்திற்கு.

பூரம்-சூடன்-வெண்காரம்-படிகாரம்-இலிங்கம் வகைக்குப்  
பலம்-வ, ருதம் கருஞ்ச-க, கெந்தி பலம்-வ, ஒன்றிச்சேர்த்துக்கல்  
வத்திட்டு முகமுசுக்கைச்சாற்றால்-ச, ஜாமமாட்டிசிறுபட்டாணி  
ப்பிரமாணம் கொடுக்கவும்.

அதிராதத்திற்கு.

வேப்பன்பட்டை-ஒதியன்பட்டை-முகாய்-லவங்கம்-கற்க  
கடசிருங்கி-வால்மிளகு-சசகசா-அத்திப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-  
வ, இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டிச்சுழம்புபோற்குழப்பிமெழுகு  
பதமாயக்காய்ச்சி தேகபெலமறிந்து சுழஞ்செடை அல்லது வ-உ-  
பலம் விதம் கொடுக்கவும்.

ஒருவினாவாதத்திற்கு.

துத்தியிலை-கழற்சியிலை-செம்மையிலை தேன்காய்த்திப்பி சம  
ன்கொண்டு ஆமணக்கெண்ணெயால் வதக்கி புகையிலையில்பரப்பி  
எ-அ-கட்டு கட்டவும்.

திராதநாவாட்சிக்கு.

மயிலிரகு-கருப்புப்பட்டு-சட்டியிலிட்டுக்கருக்கி திப்பிலி-எ  
லம்-நெற்பொரி மதுரம் கோஷ்டம் திராசுடி-கசுக்கிப்போட்டுசெல  
ம்விட்டு எட்டிலென்றாகக்காய்ச்சிவடித்துக்கொடுக்கவும்.

வேறு நாவாட்சிக்கு.

கோஷ்டம்-சடாமாஞ்சில்-செம்பூரம்பட்டை-தேவநாரி-செ  
ன்பகப்பூ-கருஞ்சேரகம் - பூலாச்சிழங்கு - கஸ்தூரிமஞ்சள் - கார்  
போகவரிசி-செவியம்-ருந்திராகம்-சிறுதேக்கு சிறுநாகப்பூ-குரிவே  
ர் கன்னுரி-அகில்கட்டை-பச்சிலை மதுரம்-சமன் சேர்த்து இடித்  
துப்பாண்டத்திட்டு சலம் வார்த்து எட்டிலென்றாகக் காய்ச்சிவ  
டித்து துளைக்கிய தேன் நாக்கில் தடவி மேற்படி மியாழத்தைக்  
கொடுக்கவும்.

கால்விக்கத்திற்கு.

வெண்குன்றிவேர்-கற்பூரம்-ஒதியம்பட்டை சமன் சேர்த்து  
ஆனைலத்திச்சாற்றாலாட்டிக் குழப்பிக்கொதிப்பித்து ச-இ-விசை  
மேற்பூசவும்.

வாயில் நீர்ச்சுரக்க.

மயிலிரகு விராகனெடை-க, சட்டியிலிட்டுக்கருக்கி மதுரம்  
அக்கல்காரம்-நெற்பொரி சேரகம் வகைக்கு விராகனெடை-க, ரு  
ரணித்து மேற்படி மயிலிரகுச்சாம்பலோடுசேர்த்துகஸ்தூரி உ-  
குன்றியெடைசேர்த்து தேனவிட்டுக்குழப்பி நாவில் தடவும்.

கபாலபிணிசத்திற்கு.

தேன்காயெண்ணெய் ஆழாக்கு குங்குமப்பூ - கோரோசனை  
வகைக்கு விராகனெடை - வ, சேர்த்துக்காய்ச்சி நாகித்துவாரங்க  
லில் விடவும்.

பெரும்பாட்டுக்கு.

சாரணவேர்-முக்காவேளைவேர்-கருநாவல்வேர் வகைக்குப்  
பலம்-க இடித்துச்சூரணித்துக் குருவையரிசி சமன்சேர்த்து அ  
டைதட்டியுண்ணவும்.

மஞ்சள் காமாலைக்கு.

சிறுமல்லிச்சார்-கையாந்தகனாச்சார் - வெள்ளெருக்கன்சார்  
வகைக்குப்படி-வ, சட்டியிலிட்டு கிட்டம்-அயப்பொடி-மிளகு சுக்  
கு-உள்ளி வகைக்குப்பலம் - வ, வெள்ளாட்டுப்பாலலாட்டி மேற்  
படி பாண்டத்திற்கறைத்து அனாவாசி சுண்டியபின் வடித்து சுழ  
ஞ்ச 2-3-விதம் கொள்ளவும்.

மூலத்திற்கு.

சயிந்தியலாணம்-சல்லுப்பு-வெடியுப்பு-வளையலுப்பு-கருஞ்  
சீரகம்-மதுரம்-கோஷ்டம்-வசம்பு-சூராசானிகைக்குவிராகனெ  
டை-க, காட்டுக்காளை-காராக்கரனை-காருங்கரனை - தித்திரணி  
ப்பட்டை-மெருகன்கிழங்கு - மணிப்பிரணடைக்கிழங்கு - அப்பு  
கோவைக்கிழங்கு-மருதான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் - உ, உ, வெள்  
ளள்ளி பலம் - உ, சாதிபத்திரி - தாவிசப்பத்திரி வகைக்கு விராக  
னெடை-உ, இவைகளைச் சூரணித்து திரிமடிப்பிரமாணம் ஆவின்  
வெண்ணெய்-சீனிசர்க்களையில் ௨ - மண்டல மிருகேடையுண்ண  
வும்.

வேறுமூலத்திற்கு.

பன்றியெய்யில் வெள்ளாள்ளி பலம் ௧, வீதம் சேர்த்து வறு  
த்து இ-நாள் இருவேளை யுண்ணவும்.

வேறுமூலமூலத்திற்கு.

வெள்ளாறுக்கன்பஞ்சில் சேன்கொட்டைப்புனைத்தடவிமு  
ளையில் கட்டி வேரறுந்தவுடன் கொச்சிலையை வதக்கி ஒத்தடஞ்  
செய்து தயிர்சாதம் வைத்துக்கட்டவும்.

விரகணிக்கு.

சாதிபத்திரி-சாதிக்காய்-சீரகம்-சுக்கு-லவங்கம் - இலவம்பிடு  
ன்-அத்திப்பிஞ்சின்-ஆவாரம்பிஞ்சின்-இத்துப்பு-கழற்சிப்பருப்பு-ஊம  
த்தைவித்து-அயின்-இலவங்கம் இவைகளைச்சமன் கொண்டு தேசி  
ச்சாற்றாலட்டி மாதளங்காய்க்குள்ளவைத்து அவிபுடம்போட்டெ  
டுத்து மேதித்தவிராவி ஒருமணி நீராமாட்டி தேனவிட்டுக்குழப்  
பி-குன்றிப்பிரமாணம் கதலிப்பூச்சாற்றி ஆண்ணவும்.

வேறு விரகணிக்கு

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு-மல்லி-பேராமுட்டி- முத்தக்  
காசு-வில்வவோடு-சீரகம்-கங்கடகசிருங்கி-மாம்பருப்பு-சுக்கு-திப்  
பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு ௧, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௨ படி சல  
ம்வார்த்து ௨-ஆழாக்காகச்சுண்டித்துக்கொடுக்கவும்.

வேறு விரகணிக்கு.

தித்திரணிக்கொட்டைக்கோல் வெள்ளைக்குன்றிப்பருப்பு-க  
டுக்காய்ப்பிஞ்சு-சாதிக்காய்-சுட்டவசம்பு வகைக்குப்பலம் வ, சூர  
ணித்து இரண்டுகொடுதெடைப்பிரமாணம் மேதிவெண்ணெயில் இ  
ருவேளை இ-நாள் உண்ணவும்.

உஷண அதிசாரத்திற்கு.

இலத்தைப்பிஞ்சு கொன்றைப்பிஞ்சு இலவம்பிஞ்சு-ஆவாரம்  
பிஞ்சு-முருங்கைப்பிஞ்சு-வில்வப்பிஞ்சு அத்திப்பிஞ்சு-ஆலம்பிஞ்  
சு இத்திப்பிஞ்சு-பருத்திப்பிஞ்சு-அகத்திப்பிஞ்சு-கோவைப்பிஞ்சு  
வேப்பம்பிஞ்சு விளம்பிஞ்சு-நாகமல்லிப்பிஞ்சு-மாம்பிஞ்சு-தாம  
ரைப்பிஞ்சு-முசுட்டைப்பிஞ்சு கதலிப்பிஞ்சு-அழிஞ்சுல்பிஞ்சு-சீ  
ரகம்-மதுரம்-திப்பிலி வகைக்குப்பலம் - ௨, இவைகளை ஆவின்டா  
லாலாட்டி வெய் சருக்கரை-தேன் கூட்டிலேகியமாய்ச்செய்துகொ  
ட்டைப்பாக்குப்பிரமாணமுண்ணவும்.

குண்மத்திற்கு.

வரிக்குமட்டிச்சார்-முள்ளங்கிச்சார்-நிம்பழச்சார்- பத்திராட்  
சித்திழங்குச்சார்-ஆவின்னகோமயம்-வெள்ளாட்டுக்கோமயம்- சிறுவ  
ர்கள் சிறுநீர்-வாழைக்கட்டைச்சார் வகைக்குப்படி-வ, சட்டியிலி  
ட்டு இத்துப்பு-வெடியுப்பு சவுட்டிப்பு-வளையலுப்பு- சல்லுப்பு-தா  
வையுப்பு நாட்டுச்சாரம் சோற்றுப்பு படிக்காரம் வகைக்குப்பலம்  
௧, பொடித்து மேற்படி பாண்டத்திற்கு-வடிவியட்டுச்சுண்  
டயெரித்துக்கல்வததிட்டு மிளகு சமன் சேர்த்து மலைத்தேவலா  
ட்டி சிறுகண்டக்காய்விதமுண்ணவும்.

விக்கலுக்கு.

செருப்படைச்சார்பல்-மிளகுச்சார்பல் - திப்பிலிச்சார்பல்-  
கெல்லிப்பருப்பு-கெற்பொரி ஏலம்-முத்தக்காசு-தாமனாவிரைப்ப  
ருப்பு-தாதுளைவே-பச்சைகற்பூரம்-இலத்தைவினை-சிறுநீருக்கு-  
பூசினிவித்து-திரிகடுகு வில்வவேர்-பருத்திவினைப்பருப்பு-சித்த  
த்தை-விளம்பழக்கரி அமுக்கராவேக்கரி-கடுக்காய்வினை-வெந்த  
யம்-கருங்குங்கிலியம்-சிறுகாகப்பூ-நன்னாரி-மயிலிரகுச்சுட்டசாம்

பல்-கருப்புபிட்டுச்-தாவிசப்பத்திரி-சோகம் இவைகளைச்சமன்கொண்டு சூரணித்து உ-உ-காசெடை தேனிலிழைத்துண்ணவும்.

திராதவாந்திக்கு.

வாய்விளங்கம்-கடுகு-கோகணி-திரிகடுகு - இந்துப்பு-வளைய லுப்பு-அசுமதாகம்-நந்திரேகம் சிவகையேவர்-மதுரம்-திப்பிலிக்கட் டை-ஏலிசி - கூவிளம்-சித்தாமுட்டி-நன்னூரி வகைக்குப்பலம்-வ, இடித்துச்-சூரணித்துக்கல்லத்திட்டு நிம்பழச்சார்- புளியா-காச் சார் புதினாச்சார்-பழையகாடி-இஞ்சிச்சார் இவைகளில் வகைக் குறகு சாமமாட்டி யுலர்த்திப் பொடித்து உ-உ-காசெடைநிம்பழச்சார் அல்லது சீனிசருக்கரையிலுண்ணவும்.

பிடிப்புக்கத்திற்கு.

குங்கிலியம் மூசாம்பரம்-வசம்பு-மிளகு கடுகு-சாம்பிராணி-வளையலுப்பு-கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சோகம்-உள்ளி-குதம்-வாளம்-கெந்தகம்-அரிதாரம் சாதிவிங்கம்-கடுக்காய் இவைகளைச்சமன்கொண்டு வாத்தமட்டிச் சாற்றாலாட்டி கள்ளிச்சாற்றில் கறைத்துச் சேருபதமாய்க்காய்ச்சி மேற்பூசவும்.

கண்டமாலைக்கு.

கெந்தகம்-மனோசிலை-துத்தம்-காசுக்கட்டி-துருசு- குத்தில்-மிருதாசிங்கி தாரம்-வேப்பம்பட்டை- செந்தேனாற்றிக்கிழங்கு இவைகளை-பன்கொண்டு கருள்ளிச்சாற்றால் உ-சாமமாட்டியுலர்த்திக் களிப்பாக்குச்சோதனை-பெண்ணையாலாட்டி கட்டிக்கு மேற்பூசவும்.

வேறு கண்டமாலைக்கு.

வெள்ளை-சிலை-குதம்-கருவங்கம்- னு-குங்கிலியம்-கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகு மிளகு-சமன்சேர்த்துச் சதுரக்கள்ளிப்பாலாலாட்டியுலர்த்தி தேங்காயெண்ணெய் விட்டு மத்தித்து கட்டிமேற்பூசவும்.

வயிற்றுவலிக்கு.

இந்துப்பு-சுக்கு-திப்பிலி-உள்ளி சோகம்-மிளகு-ஓமம்- கருப்புக்கட்டி புங்குகொழுந்து-வேப்பன் கொழுந்து இவைகளைச்சம

ன்சேர்த்து மிளகு கிபாழத்தால் ஒருமணிநேரம் - இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருமணிநேரமாட்டியுலர்த்திப் பொடித்துப் பிரண்டைச்சூரணம் சமன்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் அனுபாணமறித்துண்ணவும்.

குலை கிரகணி சோகைக்கு.

சூரத்துக்கடுக்காய்-நா-நாள் காடியில் வூவைத்துலர்த்தி விதைபோக்கி கல்லுப்பு-கோரைக்கிழங்கு-சூராசானி-சுக்கு-கொடிவேலிவேர்-திப்பிலி-செவியம் வகைக்கு விராகனைடை-உ, மிளகு-ஓமம்-இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-வ, ஒன்று படுத்தி கல்லுசலிச்சாடி-புளித்தமோர்-தேசுச்சார்-இஞ்சிச்சார் - காடி இவைகளில் தனித்தனிப்பிசரி யுலர்த்திச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம்-சீனிசருக்கரை-தேன்-மெய் அனுபாணங்களிலுண்ண வாந்தி-குன்மம்-உரோசகம்-வயிற்று வலி-சோகை-குலை-கிரகணி அதிகாரம் நீங்கும்.

தந்தரோகத்திற்கு.

ஒரு பலம் கரியுப்பை எருக்கன்பால் - குப்பைமேனிச்சார் இவைகளில் வகைக்கு ஒரு சாமமாட்டி வில்லை தட்டிக் காயவைத்துக் குடுவையிலிட்டு கீழ்மேல் வெள்ளருக்கனிலைகளைப் பொதித்து மேல்மூடி சிலைசெய்து மடு-எருவில் புடமிட்டெடுத்து தேங்காய்ச்சிரட்டைச் சுட்டகரி பலம் - க, பாதாம் கொட்டைக்கரி பலம்-உ, காசுக்கட்டி கருஞ்சோகம்-களிப்பாக்கு-துருசு-அக்காரம்-கண்டங்கத்திரியிலை வகைக்குக்கழஞ்சு-க, வெதுப்பிமருந்துகளை யொன்றுசேர்த்துப் பல்விளக்கி கடுக்காய்-காசுக்கட்டி- முட்டக்கத்தான்-கருவேலம்பட்டை-நீர்ப்பூலா-காட்டாமணக்கனவேர் சமன்சேர்த்துக்கிபாழ மெரக்கி கொப்பளிக்கவும்.

வேறு தந்தரோகத்திற்கு.

சேன்கொட்டை-சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ, கரியுப்பு பலம்-டு, குடுவையிலிட்டு வெள்ளருக்கன்சார் மிக்கவார்த்து சிலைசெய்து முழப்புடம்போட்டெடுத்து பத்தேயக்கவும்.

சாதில் சிழ்வடிதலுக்கு.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு-கிளாவேர்-கெஸ்ஸிலேர்-செப்புநெரிஞ்சில்லேர்-வேலைவேர்-உண்டி-நாச்சி-துளையுப்பு சமன்சேர்த்து வேப்பெண்ணெயில் காய்ச்சி வடித்து ௪-௫-துளி வீதம் காதில் விடவும்.

காதுநோய்க்கு.

பெருங்காயம்-உள்ளி-வாய்பு எருக்கன்கேர் - கள்ளிவேர்-மஞ்சளிலை-வில்வப்பழச்சதை-முருங்கைவேர்ப்பட்டை - எருக்கன் பழுப்பு-கரையான்-பூநாகம்-இவைகளை வேப்பெண்ணெயில் காய்ச்சிவடித்து ௩-துளியீதம் காதில் விடவும்.

செவிப்புழுவுக்கு.

செப்புநெரிஞ்சில்லேர்-பேய்ப்பிர்க்கன்கேர்-பெருங்காயம்-சருகுசா-வாய்பு இவைகளைவேப்பெண்ணெயிற்பாட்டு ஆடு தீண்டாப்பாளைச்சார் முருக்கிலைச்சார்-வெள்ளிலைச்சார்-வெள்ளுள்ளிச்சார்-கள்ளிச்சார்-ஆளின்பால் - வேலிப்பருத்திச்சார் சமன்சேர்த்து மேற்படி எண்ணெயிற் றலக்கி காய்ச்சி வடித்து ௫-௬-துளியீதம் செவியில் விடவும்.

முழங்கால் வாதத்திற்கு.

வீழியிலை-புண்ணுக்குப்பூண்டு-ஆவாளையிலை இவைகளைச்சமன்சேர்த்து கிரிபலை சரியெடைசுட்டி மூட்டைசுட்டி வேப்பெண்ணெயில் காய்ச்சியெடுத்து முழங்கால்மீதில்பூசி மலையலியிலையைய அமுரியிலிட்டு வதக்கிக்கட்டவும்.

அனாயாப்புக்கட்டிக்கு.

செடிவேலிச்சூரணம் எடை-௧, வெள்ளைப்பாஷாணம் வா தேன் மெழுகு-௨, கீர்ப்பூலாக்கிழங்கு-௩, அடியியிலை - ௪, வெள்ளைப்பூண்டு-வெள்ளருகு-மூடக்கத்தான்-ஆதனாவேர் வகைக்கு-௪, கற்கண்ணம்புரீர்-௧ இவைகளையொன்றுகேர்த்ததைத்து வில்லை தட்டி ஒட்டிவிட்டு அனஸ்காட்டி கட்டிக்குமேல் வைத்துக்கட்டவும்.

விசேசனத்திற்கு.

பிரமியிலை பிடி-௧, கடுக்காய்-கழஞ்சு-௪, களிப்பாக்கு - கழஞ்சு-௨, சுக்கு-௧, முந்திரியுப்பு-௨, இந்துப்பு-௨, இவைகளைநசுக்கி ப்பாண்டத்திட்டு ஒருபடி சலமும் - ௨, ஆழாக்கு இஞ்சிராரும் வார்த்து ஆழாக்காகச்சண்டித்து பெலமறித்து தாக்கவும்.

நெய்-௧௦௦-த்திற்கு.

தேங்காய்ப்பூ-மூடக்கொத்தான் வகைக்குச்சாரு ஆழாக்கு இந்துப்பு விராகனெடை-௧, களிப்பாக்கு விராகனெடை-௨, கடுகுரோகணி-௨, கடுக்காய் விராகனெடை - ௪, நிலவாகை-௧, கருவேலக்கொழுத்து-௧, பிரமியிலை பிடி-௧, இவைகளை நசுக்கி மேற்படி சாற்றில் கலந்து மூன்றாழாக்கு நல்லசலஞ்சேர்த்து முக்காலாழாக்காகச்சண்டித்துண்ணவும்.

வேறு விசேசனத்திற்கு.

சிறுநாசுப்பு ஏலம்-லவங்கப்பட்டை-வாய்பிளங்கம்- திரிகடுகு-திரிபலை-கிரேரோகணி-மறாம்-சிரகம்-முந்திரியுப்பு - இந்துப்பு-சரியேப்பிலை-நிலவாகை-பன்னீர்ப்பூ-ரோவல்சின்னி-சிவதைவேர் இவைகளைச் சமன்சேர்த்துச் சூரணித்து தேகபெலமறித்து ௧-௨-விராகனெடை வீதம் கொள்ளவும்.

கிருமி விசேசனம்.

சிறியாநங்கை-பேய்த்துமா-டிவேர் - வெள்ளருகுவேர்-நிலவேம்பு-நீவி-பன்னீர்-சோம்பு-இந்துப்பு-திரிகடுகு-இருசிரகம் வகைக்குப்பலம்-௨, பன்னீர்ப்பூ-௧, நிலவாகை - ௧, சிவதைவேர்-௨, ரோவல்சின்னி - ௪, இவைகளை பொன்று சேர்த்துச்சூரணித்துக் கள்ளிப்பால் விட்டுப்பிசரி ரவியுலர்த்திச் சூரணித்து தேகபெலமறித்து ௧-௨-விராகனெடை சுக்குக்கியாழத்தில் கொடுக்கவும்.

வெள்ளைக்கு.

வெந்தயம்-சிரகம் சிறுபூனைவேர்-விஷ்ணுயாந்தி-வால்மிளகு - ௧, சோம்பு-வாறு ஒருவை கோரைக்கிழங்கு - தேத்தான்வித்து-ரண்ணி-வில்வவேர் நெற்பொரி வெள்ளைக்குங்கியம்-நெரிஞ்சில்

வேர்-நாயுருவிவேர்-மதாரம்-வெட்பாலேவித்து-கோஷ்டம்- சென்  
பகப்பூ-வாய்வினங்கம்-திரிபலை கூகைசீர்-சித்தித்திருக்கரை- வெள்  
ளரிவித்து-சுருள்ளிவித்து-ஆலானாவித்து - கடலாஞ்சிப்பட்டை  
வகைக்குப்பலம்-வ, இவைகளைச்சுரணித்து செய்-சருக்கரை-தே  
ன்கூட்டி-லேகிடமாய்க்கிணடி-கொட்டைப்பாக்தளவு-லேகியத்தி  
ல்-சிலசத்து பதம்-சுலசாபதம் - சித்திபுதம் - கெருடக்கல்ப  
தம்-சுமதபதம்-வெள்ளங்கபதம்-வெள்ளிபதம்-சமன்கூட்  
டி-உ-க-அரிசிவெடைப்பிரமாணம் வைத்துண்ணவும்.

வேறு சகல பீனிசத்திற்கு.

சண்டை-சமுத்திரஜோகி-கக்கு-மதாரம்-அக்கல்காரம்-விட  
பம்-ஓமம்-அரிசிதிப்பிவி-திப்பிலிழலம்-குராசானி வால்மிளகு-சி  
த்திரமூலம்-சுருஞ்சிரகம்-கன்னாமிஞ்சள்-கடுகுரோகணி-நாயம்  
ஆனைத்திப்பிவி-சாமபாராண-பேரத்தை - அழிஞ்சில்வேர்ப்பட்  
டை-கடுகு-வேப்பரிசி-எருக்கிலை வகைக்குக்கொஞ்சு, தூதுளை-  
கண்டம்-கத்திரி-மிளகருளை-வெள்ளைச்சரணை-புங்கம்பாளை-உத்  
தாமரையி-கடலாஞ்சிதை-வேலை-குப்பைமேனி இவைகளின்வேர்வ  
கைக்குக்கொஞ்சு-உ, உலர்ந்திச்சுரணித்து அத்திப்பால் - வெள்  
ளாட்டுக்கோமயம் சரிசேர்த்து மேற்படி சரக்குகளை வெல்லாம்  
பொட்டி புலந்திப்பொடித்து பணவெடைத் தூள் காசுக்கேத்த  
வும் அல்லது மருந்தை கடுதாயில் வைத்துச்சுருட்டி சிம்பெண்  
னையில் தேய்த்துக்கொஞ்சுதி ஆத்தி புதைபிடிக்கவும்.

மேக இரணங்களுக்கு.

அரிதாரம்-இனிக்கம்-ரசகற்பூரம்-கொடிக்கள்ளிப்பாலை -  
கழுதைலத்திசமன்சேர்த்துப்பொடித்து மேற்படி பீனிசமருந்து  
சமன்சேர்த்து புங்கன்கட்டை புளியன்யட்டை கொளுத்திப் கொ  
ருப்பின்மேல் மேற்படி மருந்தை ஒருவிராகவெடைபோட்டுக்கொ  
ணுள்ள தேங்காய்ச்சிரட்டைக் கவிழ்த்து துவாரவழியாய் வரும்  
புகையை இரணங்களுக்குப் பிடிக்கவும்.

சகல விஷரோகங்களுக்கு.

எட்டிவேர்-அழிஞ்சல்வேர்-வன்னிவேர்-புங்கன்கோர்-சங்கம்  
குப்பிவேர்-சின்னிவேர்-ஆயிப்பட்டை-ஆளிவேர்-வெள்ளெருக்க

ன்வேர்-மருக்கானாவேர்-சென்னுயுருவிவேர்-குன்றிமணிவேர்-ஆ  
வானாவேர்-கருங்கண்ணிவேர்-சிலன்வேம்பு - முள்ளிவேர் - மரு  
தோந்தவேர்-கருங்காவிவேர்-புரசன்வேர்-கிளுவைவேர்-வாகை  
வேர்-கொட்டைக்கரந்தைவேர்-மத்தன்வேர்-கொடிவேர்-அமுக்க  
ராவேர்-தெக்குவேர்-விடத்தலைவேர்-குமரிவேர் - அரசன்வேர்-  
கொன்றைவேர்-செங்கத்தாமிவேர்-சிநியாநங்கைவேர்-நிம்பவேர்-  
நீலிவேர்-வெள்ளருருவி-மலைவேம்பு இவைகளைச்சமன்கொண்  
டொண்டத்தேற்றி குழித்தயிலைமேல் - உ-உ-அண்டங்  
க்கை-கழுது-ஆமை-ஆந்தை-தேவாங்கு-பச்சோந்திமுசல்-பசந்த  
வளை-பெருவிரிபன்-பச்சையரவம்-கழுதைலத்தி-ஆனைலத்தி-கரி  
க்கொம்பு-மேதிக்கொம்பு-தலைமண்டையோடு-முயல்புழுக்கை-வ  
வ்வால்-எலிப்புழுக்கை-ஒட்டைலத்தி - வெள்ளாட்டுப்புழுக்கை-  
மான்பழுக்கை இவைகளைச் சமன்சேர்த்துக் குழித்தயிலைமேல்  
வும் இவ்விரண்டு தயிலைகளுமொன்றாய்க்கலந்து தேங்காயெண்  
னெய்-வ-கூட்டிகருங்குங்கிலியம் சுருஞ்சிரகம் - தேவதாரி-கஸ்  
துரிமஞ்சள்-ரசகற்பூரம் வகைக்குக்கொஞ்சு-அ, அறைத்துப்போ  
ட்டுக்கலக்கி மயிலெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய்-புங்கைண்ணெ  
ய்-நாலிலொன்றுசேர்த்துசொரி ரொங்கு-ஆன்னி-விஷபாண்டிவிஷ  
ரோகமுதலியவைகளுக்கு மேத்பூசி துவாலைவிடவும்.

மேகரோகத்திற்கு.

ஆவாரம்பூ-புங்கம்பூ-மருங்கைப்பூ வகைக்குப்படி - சு, பத  
மாய் வெய்விட்டுபிசரிவதக்கி சுருஞ்சலிதம்-உ மண்டல மிருவே  
னையுண்ணவும்.

அட்டருன்மங்களுக்கு.

முடக்கொத்தான்-சித்திரமூலவேர்-பிரண்டை-மிளகுஇவை  
களைச்சமன்சேர்த்துச்சுரணித்து முந்திரிகையுப்பு-முள்ளங்கியுப்  
பு திராகையுப்பு-இத்துப்பு-வெண்காரம் சினக்காரம்-வெடியுப்பு-  
மேற்படி மருந்துக்கு நாலிலொரு பங்கு சேர்த்து வெள்ளுள்ளிச்  
சாற்றில் மருந்துகளைப்போட்டு கிருதமாய்ச்செய்துவைத்துக்கொ  
ண்டு சுழஞ்சலிதம் உட்கொள்ளவும்.

மூலரோகத்திற்கு.

பிரண்டை-கார்த்திகைக்கிழங்கு-கருணைக்கிழங்கு-அமுர்தவள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு-அப்புகோவைக்கிழங்கு இவைகளைச்சமன்சேர்த்து ஆவின்பாலிலிவித்துக்ஞரணித்து கோவைவித்து-அரசன்வித்து-ஆவாரன்வித்து-அத்தினித்து-பாதுளைவித்து-முண்டைவித்துச் சூமன்சேர்த்துச்ஞரணித்து முன்ஞரணத்தோடுகலந்து விராம்பட்டம்-பாரித்தகாயம்-தக்கோலம்-மாசக்காய்-விடயம்-ஓமம்-திரிகடுகு-சீரகம்-வாலுளுவை-முந்திரிகை-பேரிச்ச சமன் சேர்த்த சூரணமூங்கலந்து திரிகடுப்பிரமாணம் ஆவரம்பஞ்சாங்கத்தில் வைத்துண்ணவும்.

இரத்தமூலத்திற்கு.

மாதுளை பருத்திப்பிஞ்சு-சுண்டைவேர்-சுளாக்கொடி-வைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலங்கால் திரிபலை-சாதிக்காய்-கிராம்பு-பத்திரி-ஓமம்-வெந்தயம்-திரிகடுகு-ஏலம்-இலவங்கம்-காஞ்சில் குராசாரி-மதுரம்-விளங்கம்-கொற்றமல்லிவிதை-சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, நன்னூரி பரங்கிச்செக்கை-ஆவாரம்வேர்- தேத்தாண்வித்து வகைக்குப் பலம் க, இவைகளை யொன்று சேர்த்து நையயிழத்துப்பாண்ட-த்திட்டு கறி படி-சலம் வாந்த வ-படியாகச்சுண்டித்து வடித்து முக்காலாழாக்கு விதங்கியாழத்தில் சீந்திச்சர்க்கரை கூகைவேர்-பனங்கற்கண்டு வகைக்குவிரகனெடை-க, ஆவிலவெண்ணெய் தேசிக்கலியளவு கூட்டியுண்ணவும்.

வாதரோக விரோசனத்திற்கு.

திரிபலை-திரிகடுகு-முத்தக்காசு-வாய்விளங்கம்-ஓமம்-சோமனாப்பு கடுகுரோசணி-விடயம் வகைக்குப்பலம்-க, நிலவாகை-சிவகைவேர்-பன்னிர்ப்பூ வகைக்குப்பலம் - வ, இவைகளைச்சூரணித்து ஆமணக்கெண்ணெயில்-லேகியம்போற் கிளரிகளஞ்சுவித முட்கொண்டு மாலையில் பிளகு-கடலையிட்டு-சுக்குதட்டிப்போட்டுக்கியாழம்வைத்துண்ணவும்.

இரத்தசெழுமூலத்திற்கு.

மணிப்புங்கன்பட்டை பலம்-உற, ஓமம்- ஏரழிஞ்சல்வித்து-கிழக்காய்கெல்லவேர்-சுக்கு-செல்வல்லிக்கொடி-விடயம்-பற்பாட

கம்-பரங்கிப்பட்டை-சாதிக்காய் வகைக்குப்பலம் - வ, நையயிழத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிலிசரி நிழலு வத்திச் சூரணித்து நெய்தேன் சர்க்கரைசேர்த்து லேகியபாகமாய்க்களரி புண்ணைக்காயளவு லேகியத்தில் சிந்திப்பதும் வைத்துண்ணவும்.

இரத்தவெள்ளைக்கு.

ஓரிதழ்-தாமரைக்கிழங்கு-பூமிச்சருக்கரைக்கிழங்கு- அப்புகோவைக்கிழங்கு-தேத்தாண்வித்து வகைக்குச்சூரணம் பலம்-க, தேவ்ராய்ப்பால்-புங்கம்பால்-ஆவின்பால்-தண்ணீர்விட்டான்சார்-கலியாணப்பூசினிச்சார்-நிம்பழச்சார் - செவ்விகளீர் வகைக்கு ஆழாக்கு க சேர்த்து நெய் தேன்-சீனி-கற்கண்டு பதமாய்க்கூட்டி மேற்படி சூரணங்களைப்போட்டுக்களரி புண்ணைக்காயளவு லேகியத்தில் கலநார்பதம் வைத்துண்ணவும்.

பக்கச்சூலைக்கு.

கெச்சாய்ப்பருப்பு-உள்ளி-கடுகு-வசம்பு - சுக்கு- மிளகு-வெண்காரம் சமன்கொண்டு ஆவின்பாலாலாட்டி-ரமன் நிம்பழச்சார் இரட்டி-நெய்சேர்த்து பதபாய்க்காய்ச்சிலடித்து உட்கொள்ளவும்.

தொண்டைகம்மலுக்கு.

சுக்கு கடுக்காய் திப்பிலி-வாலுளை-தாளிசப்பத்திரி-ஆக்கல் காரம்-சித்தரந்தை-வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம்-வ, சூரணித்து பச்சைகற்பூரம்-தோரோசனை-குங்குமப்பூ வகைக்கு விரகனெடை உ-சேர்த்து பணவெடை வீதம் உட்கொள்ளவும்.

சத்திற்கு.

சுக்கு-கடுக்காய்-நெற்பொரி சீரகம்-ஏலம்-திப்பிலி-தாளிசம்-கொற்றமல்லிவிதை-கூவிளம்-சித்தாமாட்டி-முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-க, சூரணித்து தேசிச்சாற்றல் உ-ஜாமமாட்டி யுலர்த்திப்பொடித்து திரிகடுப்பிரமாணம் இஞ்சி - நிம்பழச்சார் ஆவாரணங்களிலுண்ணவும்.

சேத்தாமகாசத்திற்கு.

சயக்கொழுந்துவேர்-தூதுளைவேர்-நதச்சங்கல்வேர்-கண்டல்-கத்திரிவேர்-சுக்கு-திப்பிலி-தாளிசம்-தேத்தாண்வித்து - பரங்கி

செக்கை-நன்னரி இவைகளைச்சமன்கொண்டுசூரணித்து தக்க வனுபாணங்களிலூட்டவும்.

கபாலஜன்னிக்கு.

பச்சைமஞ்சள்சார்-ஆதொண்டைச்சார்-நொச்சிலிச்சார்-சவு நிப்பழச்சார் வகைக்கு ஆழாக்கு-க, ஏள்ளெண்ணெய்ப்படி-உ, ஒன் றுசேர்த்து அரத்தைசதகுப்பி வகைக்குப்பலம் - க, ஆவின்பா லாலாட்டிக்கறைத்துப் பதமாய்க்காச்சி வடித்து ஸ்காணஞ்செய்ய வும்.

விக்கல் ஜன்னிலாய்வுக்கு.

இரசச்சிந்தூரம்-இலிங்கச்சிந்தூரம் சுத்தித்தகாபி-அப்பிரோ கபற்பம்-காந்தச்சிந்தூரம் வகைக்கு விராகனெடை - க, மிளகு- வாய்விளக்கம்-கடுகுரோகணி கருஞ்சிரகம்-சுக்கு-திப்பிலி-தாளி சம்-ஏலம் வகைக்குப்பலம்-க, சூரணித்து மேற்படி மருங்கோடு சேர்த்து நிம்பழச்சாற்றால் ச-ஜாமமாட்டி. கடலைப்பூரமாணங்கு ளிகை கட்டி தேகபெலமறிந்து தக்க அளவாயுண்ணவும்.

இடுப்புவாதத்திற்கு.

பொடுதலைக்காய்-முட்டைத்தானிலை-வாதமடக்கிவேர்-மிளகு- சுக்கு-கடுகு-உள்ளி சமன்சேர்த்து உள்ளிச்சாற்றாலாட்டிக்கழற்சி யளவுண்ணவும்.

மார்வலிக்கு.

முட்காவேலையோர் மிளகுசாரணையோர் - புளியரணையோர் சி றுபூளையோர்-துதுளையோர்-மிளகு-சுக்கு-வெள்ளஞ்சளி நன்னரி-ப ன்ளிர்ப்பூ சமன் சேர்த்து வெண்ணிராலாட்டிக் கழற்சிக்காயளவு ஆவின்பாலிலுண்ணவும்.

நீரிழிவுக்கு.

குட்டிவிளாயிலை - கோவைக்கிழங்கு - கிழக்காய்கெல்லியிலை வகைக்குப்படி-க, ஆவாரன்பட்டை-மாம்பட்டை-உருவேலம்பட் டை வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளைக்கியாழமிட்டொக்கி - உ, ஆழாக்குக்கியாழம் வெள்ளாட்டுப்பால் படி-வ, ஒக்கச்சேர்த்து மேற்படி இலைகளைக்கலந்து அண்டக்காய்ச்சி யெரக்கி யுண்ணவும்.

இரணங்களுக்கு.

புங்கம்பால்-தேங்காய்ப்பால்-வேப்பெண்ணெய் - புங்கெண் ணெய்-தேங்காயெண்ணெய் வகைக்கு ஆழாக்கு-க-ல், வீரம்-கெ ற்தகம் ரசகற்பூரம் வகைக்கு வீராகனெடை - க, நிம்பழச்சாற்றா லாட்டிக்கறைத்து ஆவின்பெண்ணெய்ப்படி-வ, சேர்த்துப் பதமா ய்க்காய்ச்சி யெரக்குஞ்சமயத்தில் காலிக்கல் பலம்-க, பொடித்து ப்போட்டு இரணங்கன்மேல் தவாலையிடவும்.

ஊஷணவாயுவுக்கு.

சூரசானி-நந்திரகம்-சதகுப்பி திப்பிலிகாயம் - விளக்கம்- கிராம்பு-மிளகு சித்தரத்தை-ஓமம்-கருஞ்சிரகம்-சாதிக்காய் வெள் ளைப்பூண்டு-கடுகுரோகணி வசம்பு இவைகளைச் சமன்கொண்டு சூரணித்துப் பதமாய்ப் பனைவெட்டுசேர்த்துக் கல்லுரலில்சாடி மெழுகுபோற்செய்து வேளைபொன்றுக்குக் கழற்சிக்காய் வீதமு ண்ணவும்.

வேதகுலேரோகத்திற்கு.

பேய்க்குமம்மட்டிவேர் பலம்-உ, சுழற்சிவேர்-உ, வாதமடக் கிவேர்-க, திரிகடுகு-திரிபலை பஞ்சலவணம் வகைக்குப்பலம் - வ, சூரணித்து அயச்சிந்தூரம்-சிவகிப்பம்-சிலாசத்துப்பம் வகை க்குவிராகனெடை-க, சேர்த்துப்பனைவெடை தேனிலுண்ணவும்.

தலைவலிக்குப்புகை.

இலிங்கம்-பூரம்-அரிதாரம்-சாம்பிராணி - சூதச்சிந்தூரம்- குன்றிமணி-மஞ்சள் இவைகளைச் சமன் சேர்த்து தேசிக்காற்றால் ஒருநாள் பாவையாபலில் ஒருநாளாட்டிச் சீலையில் தடவி திரி யாக்கிப் பதமாய்ப் புகை பிடிக்கவும்.

சூயரோகத்திற்கு.

சீரகம்-பேய்ப்புடல்-பேய்ப்பிரக்கு-கெரிஞ்சில்-நீர்முள்ளிவி த்து வகைக்குப்பலம்-வ, சூரணித்துச் செவ்விரைநீரிவிட்டுச்சுண்ட க்காய்ச்சி பச்சைகற்பூரம்-கோரோசனை-கலைக்கொம்பு பற்பம்- சாம்பிராணிப்பதக்கம்-சந்தனம் - பவழப்பம் வகைக்கு விராக னெடை-உ, ஒக்கச்சேர்த்து மலைத்தேனாலாட்டிப் பட்டாணிவீத முண்ணவும்.

சகலநேத்திரநோய்க்கு.

இலங்கைச்சார்-செவ்வீளரீர்-எள்ளெண்ணெய்-ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க, பாண்டத்தேற்றி சாதிக்காய் ஏலம்-மிளகு-சாதிபத்திரி வகைக்குப்பலம்-க, ஆவின்பாலலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற் கறைத்துக் காய்ச்சி எரக்குஞ்சமயத்தில் குங்குமப்பூ-கோரோசனை வகைக்கு விரா-நெடை-க, பொடித்துப்போட்டு வடித்து-எண்ணெய்செய்யவும்.

வேறு மேகரோகங்களுக்கு.

ஆமணக்கெண்ணெய்-விழுதிச்சார்-மயிர்மாணிக்கச்சார்-சிறு செருப்படைச்சார்-கிராநெல்லச்சார் - சிற்றிச்சார் - தாழைச்சார்-கோவைவச்சார்-எருக் கிச்சார்-ஆவின்பால் செவ்வீளரீர் வகைக்குப்படி-க, பாண்டத்திட்டு மிளகு-சிரகம்-கக்கு வகைக்குப்பலம்-இ, ஆவின்பாலலாட்டிக்கறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வ-உபலம்-வீதமுண்ணவும்.

மேகக்குடைச்சலுக்கு.

அருகன்கட்டை-வேப்பம்பட்டை-சங்கன்வேர் வகைக்குப்பலம்-இ, சுக்கு-லால்மிளகு-தூமம்-வாய்விளங்கம்-நந்திரகம்- பாங்கிப்பட்டை-திப்பிலி-குராசானி-மிளகு-கடுகுரோமணி-பூலா-அக்கல்காரம்-அரத்தை வகைக்குப்பலம்-க, சிறுதேக்கு- கருஞ்சிரகம்-கிராம்பு-லவங்கப்பட்டை-சாதிக்காய்-சாதிபத்திரி-ஏலம் - கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்ச - க, இவைகளைச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் சீனிசர்க்களையிலுண்ணவும்.

அழுக்கு உதிரச்சிக்கலுக்கு.

கதலிச்சாரு-ஒட்டை-வெண்காரம்-இந்துப்பு-சண்ணீர் சமனசேர்த்துப் பனைவெட்டி இரட்டிசேர்த்து கொட்டைப்பாக்க எவு கொடுக்கவும்.

விந்துதும் பாயாசம்.

தண்ணீர்விட்டாங்கிழங்குச்சார் - நிலப்பனைக்கிழங்குச்சார்-ஆவின்பால்-தேங்காய்ப்பால் வகைக்கு ஆமணக்கா, பாண்டத்திட்டு ஒருபலம் பாதாம்பருப்பை அறைத்துக் கறைத்து ௨ - பலம் சீனிசர்க்கண்டு சேர்த்துக் காய்ச்சி யுண்ணவும்.

தந்தவாய்க்கு.

சோற்றுப்பு பலம்-இ, சேங்கொட்டை பலம் - உப்புக்காரம் பலம்-க, வெள்ளெருக்கன்பழுப்பு-இ, இவைகளைக் குழிவையிலிட்டுப்புடம்போட்டெடுத்தி பல் தேய்க்கவும்.

முடக்கு குத்துக் குடைச்சலுக்கு.

வேலிப்பருத்தி மத்தை-சங்கங்குப்பி - பிரம்மராக்காசி-வேளை-வாதமடக்கி வெண்காரனை வெள்ளருகு-தூம்பை- கள்ளி வெள்ளெருக்கன் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-க, மஞ்சள்-பூண்டுகக்கு-காட்டுச்சிரகம்-கார்போகம்-அரிசிதிப்பிலி-மிளகு-சதகுப்பி காயம்-கடுக்காய் கொடிவேலி-கஸ்தூரிமஞ்சள்-சன்னராஷ்டகம் சென்னெலரிசி-கருஞ்சிரகம்-வெண்கடுகு-அழுக்கரா வகைக்குப்பலம்-வ, ஒன்றுசேர்த்து இடித்துச் சூரணித்து கிம்பழச்சாற்றால் எ-சாமமாட்டி கெந்தி-மனோசிலை-தாரம் சூதம்-வெண்காரம் இலிங்கம்-கெட்டி-வெண்ணாபி வகைக்குக்கழஞ்ச - க, ஒக்கச்சேர்த்து தூம்பைச்சார்-தரசாலங்கண்ணிச்சார்-சேங்கார இவைகளில் வகைக்கு எ-சாமமாட்டி புலித்தி தேன்விட்டு மிழகுபோற் செய்து தேகபெலமறிந்து கடி-குளரி வீதம் கொடுக்கவும்.

வேறு வீக்கத்திற்கு.

புத்தமண்-பழையஅனைகு முசாம்பரம்-காயம்-கடுகு சமன் சேர்த்து குந்தரலத்திச்சாம்பலாட்டி சத்து கொதிப்பித்த மேற்புசவும்.

பாசிவாய்க்கு மேகருலைக்கு.

சிறுசெருப்படைச்சார்-அந்தரத்திராணச்சார் - கட்டுக்கொடிச்சார்-வெள்ளருகுச்சார்-கழஞ்சிச்சார்-வாதமடக்கிச்சார்- முத்தெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க, ஒன்று கலந்து பாண்டத்தேற்றி நெல்லிப்பட்டை-அருவெல்லிப்பட்டை-திரிபலை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம்-க, பால்விட்டறைத்துக்கறைத்து கால்உரோமம்-சூடல்-கலை கவிச்சபோக்கிய கள்ளிக்காக்காயை உரலில் மைபோலிடித்துமேற்படி பாண்டத்திற்சேர்த்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து தேகஅளவுகண்டு வ-உபலம் வீதம் வ-உ-முண்டலமுண்ணவும்.

வேறு மேகரோகங்களுக்கு.

கெக்கதத்தை எள்ளெண்ணெயாலாட்டிச் சீலையிலூட்டித் திருநீர் கதிர்கம்பியில்கோர்த்தச் சுடர்த்தயிலமொக்கவும், சிரகம்-தாளிசம்-லவங்கப்பூ-லவங்கப்பட்டை ஏலடி வகைக்குப்பலம்-க, சாதிக்காய்-பரங்கிச்செக்கை-நன்னூரி வகைக்குப்பலம் - ௨, குரணித்துக்கல்வத்திட்டு மேற்படி சுடர்த்தயிலத்தால் அரைச்சாம மாட்டி மிளகுப்பிரமாணம் கொள்ளவும்.

உதிரவெள்ளைக்கு.

விராலியிலை-நன்னூரியிலை-வெள்ளருகுயிலை - வில்வயிலை-ஆவாரம்பூ-முருங்கைப்பூ-வெள்ளைகலியாணமுருக்கனிலை- சீமைசப்பாத்திப்பூ-மயிர்மாணிக்கம் பொன்னுங்கண்ணியிலை தேத்தான்வித்து-வால்மிளகு மதுரம்-பரங்கிச்செக்கை-பச்சரிசிமாவ் வகைக்குச் சூரணம்பலம்-வ, வெள்ளைக்குங்கிலியம்-கூகைரீ - சித்திரச்சர்க்கரை-சிலாசத்துப்பம்பம்-கலைக்கொம்புப்பம்பம்- சீமைக்கீரைப்பம்பம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, ஒன்று சேர்த்து திரிசுடிப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய் அல்லது குமரிச்சாதத்திலுண்ணவும்.

வேறு மூலத்திற்கு.

தூதுளைவேர்-ஆவாராவேர்-பிரண்டை சுருணைக்கிழங்கு-அருகன்கட்டைசமன்சேர்த்து பன்றிறெய்பால் குழம்புபோலாட்டி-௧-௨-கழஞ்சிவீதம் உட்கொள்ளவும்.

நீர்க்கடுப்புக்கு.

செண்பகப்பூ-கூவிளம்பேர்-நிலப்பனைவேர்- நிலப்பனைக்கிழங்கு-நன்னூரி-மதுரம் கிராம்பு-வில்வமரப்பிளின் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்துப்பாண்டத்திட்டு ௨-படி சலம் வார்த்து ஆழாக்காகச் சுண்டித்து வடித்து தாழைவிழுதுச்சார்-அனாக்காலாழாக்கு சேர்த்து சீனிசர்க்காபலம்-௨, கூட்டி கோப்பையிலிட்டுச் சீலையால் வாய்மூடி பனியில் வைத்து அதிகாலையிலுண்ணவும்.

உக்குத்துக்கு.

சுக்கு-வெண்காரம்-திப்பிலி-கடுகு-செனக்காரம்-மிளகு-காயம்-வாரத்தை-கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧, கெந்தகம்-கழஞ்சு-௨,

ஒன்றுசேர்த்து பழச்சாற்றாலாட்டி சிறுசுண்டக்காய் வீதக்கொள்ளவும்.

வேறு ஜன்னிகளுக்கு.

சுக்கு மிளகு கருஞ்சீரகம்-கார்போகம் - அரத்தை-மஞ்சள் - சதகுப்பி-இத்துப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள்-கொடிவேலி - வசம்பு- ஒள்ளி முன்னை-அமுக்கரா-சாரணைவேர்-மிளகுசாரணைவேர்- ஆம்பற்பூ-மருகம்வேர் இவைகளைச்சமன்கொண்டு வெள்ளுள்ளிச்சாற்றாலாட்டி. வேப்பெண்ணெயிலிட்டுக்காய்ச்சி மேற்பூசவும்.

சகலவாய்வுகளுக்கு.

கோஷ்டம்-திப்பிலி-விண்காரம்-அக்கல்காரம்-வாய்விளங்கம்-தான்றிக்காய் மிளகு-சாதிக்காய் கிராம்பு-வசவாசி-ஏலம்- மஞ்சரி-௧-௨-கச்சோலம்-திப்பிலிமூலம்-மஞ்சள் இருசீரகம் வாலுருவை-கார்போகம்-வெளுத்தப்பிசின் வகைக்குச்சூரணம் பலம்-௧, குதம்-கெத்தி-தாரம்-காபி-மனோசிலை-இலிங்கம்-பொன்னரிதாரம்-பூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, கல்வத்திட்டு குமரிச்சாற்றால் ௭-ஜாமமாட்டி. ௧ ௨ மிளகுப்பிரமாணம் அனுபானமறித்து கொடுக்கவும்.

கபாலஜன்னிக்கு.

எருக்கன்சார்-நிம்பழச்சார்-முருங்கைச்சார்-தேங்காய்ப்பால் எள்ளெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, வேப்பெண்ணெய் படி - ௨, ஒன்றுசேர்த்துப்பாண்டத்தேற்றி கிராம்பு-வசவாசி-செவ்வல்லிக் கிழங்கு-சாதிக்காய் ஏலம்-சீரகம்-அசமதாகம்-மதுரம்- திப்பிலிமூலம்-அமுக்கரா வகைக்குப்பலம்-௨, இளநீராலாட்டிப் பாண்டத்திற்கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து கிரசின்மேற்கூசவும்.

பெரும்பாட்டுக்கு.

ஆலங்கொழுத்து-பூனைவணங்கிவேர் - ஆவாராவேர்ப்பட்டை-விடயம்-மிளகு-சுக்கு-கடுக்காய்-திப்பிலி-தான்றிக்காய்-கெல்லி-முள்ளி காயம்-இத்துப்பு வெடியுப்பு-கூவிளம்-சவுக்காரம்-கடுகுரோகணி-கல்லுப்பு-வெண்காரம்-செனக்காரம்-நவாச்சாரம்- எவாச்சாரம்-கடுகு வகைக்குப்பலம் ௨, இவைகளில் கற்கவகைகளைச்சூரணித்து உப்புக்களைச்சேர்த்து கெரம்மட்டிச்சார் படி-௧-௨, கன்று

கண்டக்காய்ச்சிவடிந்து பச்சரிசிமாவ் காரரிசிமாவ் வகைக்குப்ப  
லம்-௨, சேர்த்து வ-பலம் வீதமுண்ணவும்.

வேறு அதிகாரத்திற்கு.

விடயம்-மா துளம்வேர்-மா துளம்பிஞ்சு-முத்தக்காசு-பெரும  
ரப்பட்டை-சுக்கு-விளுவேர்-சாதிக்காய் வாழைப்பூ-மாம்பருப்பு  
விடதாரிக்கொழுத்து இலவம்பிஞ்சு-அத்திவேர்-தென்மம்பாளைவி  
த்து சமன்சேர்த்து கற்கடகசிரும்பிக்கியாமும்-கெஞ்சாக்கியாமும்  
இவைகளில் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டியுலர்த்திப்பொடித்து க-உ-  
விராகனெடைப்பிரமாணம் உட்கொள்ளவும்.

தாதநட்டத்திற்கு.

சாதிக்காய்-கிராம்பு-ஏலம்-மராட்டிமொக்கு - லவங்கப்பட்டை-  
குராசானி-வால்மிளகு-சாதிபத்திரி மிளகு-சீரகம்-சுக்கு - முருங்கை  
பிஞ்சு-சாலாம்பிஞ்சு-அக்ரகாரம்-அத்திப்பிஞ்சு-ஆவாரம்பி  
ஞ்சு-திப்பிலி-பாங்கிச்செக்கை-நன்னூரி-சூரத்திலவாங்கை- பன்னிர  
ப்பூ இவைகளைச் சமன்கொண்டு சூரணித்து நெய் சீனி - தேன்  
கூட்டி-லேகியபதமாய்க்கிண்டி கோரோசனை குங்குமப்பூ-பச்சை  
க்கற்பூரம் சேர்த்து புண்ணைக்காய்வு லேகியத்தில் கலநார்ப்பதம்  
வைத்துண்ணவும்.

எலிக்கடிக்கு.

கடற்களைக்கு இ மயிலுக்கு மேற்பட்ட நிலத்தில் உற்பவித்  
தும் ஆண் தும்பைச்சாறும் கூரெள்ளண்ணெயும் சமன்கொண்டு  
கால் ஆழாக்குவிதம் மூன்றுநாளுண்டு உப்பில்லாப்பத்தியம் கா  
ர்த்து ஐந்தாவது நாள் வெண்மிளகையறைத்து ஸ்நானஞ்செய்வி  
க்கவும்.

வேறு தேன்கொட்டலுக்கு.

இளாவேரைச் சூரணித்து வைத்துக்கொண்டு திரிசுடிப்பிர  
மாணம் கொட்டியவுடன் உள்ளுக்கியிந்து கொட்டு வாய்க்கு சூர  
த்திராவகம் இரண்டு துளி விடவும்.

பாலரோகச் சிசிச்சை.

தண்ணிலா முகத்தையல்கருப்பையில்  
பண்டெவந்தற்பாலர்க்குறுநோய்க  
ளண்டிடாப்பரிசாரிசிச்சையை  
விண்டுசொன்னேம்விளங்குப்புளியோர்க்கே.

மாந்தத்திற்கு.

குராசானி-சீரகம்-ஓமம்-திப்பிலிச்சுக்கு கொற்றமல்லிவிதை  
உள்ளி-காயம்-கருஞ்சீரகம்-சம்பு-அரிதகி செண்பகப்பூ- விலா  
மிச்சனவேர்-ஏலம்-கோவூட்டம்-சாத்திரபேதி-மதூரம்-வெட்டிவே  
ர்-மாசிப்பத்திரி வகைக்கு-பலம்-வ, சூரணித்து பூரம்-கழஞ்சு-க,  
சேர்த்து இருவேலிக்கியாழந்தகாலாட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம் மா  
த்திரைசெய்து குழந்தைகள் தேகபெலமறிந்து க-உ-வீதம் இஞ்  
சி-முலைப்பால்-தேன்-முகமுங்கைச்சார்- ஆடாதோடைச்சார்-  
குக்கியாழமிவைகளிலூட்டவும்.

வேறு மாந்தத்திற்கு.

ஆவின்றெய்ப்பி-உ, பாண்டத்திட்டி - ஓமம்-பலம் க, உத்தா  
மணியிலை கம்மாறுவெற்றிலைக்காம்பு வகைக்குப்பிடி-க, சுக்கு-வ  
சம்பு-உள்ளி வகைக்கு விராகனெடை-க, வென்னீராலாட்டி. மே  
ற்படி பாண்டத்திற்கறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வ-உ-  
பலம் வீதம் கொடுக்கவும்.

ஆள்ருமாந்தத்திற்கு.

அகத்திச்சார்-மிளகுசாரணைச்சார்- வேலிப்பருத்திச்சார்-இ  
ஞ்சிச்சார்-சங்கங்குப்பிச்சார்-சின்னிச்சார்-காணிச்சார்-கொட்டை  
க்கார்தைச்சார்-சித்தாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்பிடி-வ, பா  
ண்டத்திட்டி உள்ளி-வசம்பு வகைக்கு விராகனெடை - க, வென்  
னீராலைத்துக்கறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உ-விராக  
னெடை-பூரங்கலந்து உச்சிக்கரண்டி விதம் அளவறிந்து கொடு  
க்கவும்.

வேறு ஆள்ருமாந்தத்திற்கு

சுருள்ளிச்சார்-நாயக்கொழுந்துச்சார் - மணத்தக்காளிச்சார்-  
தூதுளைச்சார்-கழற்சிச்சார்-சித்தாமணக்கெண்ணெய் வகைக்கு

படி வ, ஒன்று சேர்த்துப் பாண்டத்திட்டு கோணாக்கிழங்கு- பிரமியிலை-துளசியிலை-பழம்பாசிசி-நிலவியிலை சீத்திற்றண்டு-கல் லானாயிலை வசம்பு கடுகுரோகணி-வெண்காரம் வகைக்கு விராக னெடை- ௧, முலைப்பாலாட்டிச்சுறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவ டித்து இரண்டு குன்றியெடை இராசபுற்பஞ்சேர்த்து கால்-அனா க்கால்-பலம் விதமுட்டவும்.

வேறுமாந்தத்திற்கு.

சங்கக்குப்பிலேவர்-ஆமணக்கு-வர்-நாவல்லேவர்-நன்னிலேவர்- கருந்துளசிலேவர்-சின்னிலேவர்-பற்பாட்டிலேவர்-மேனிலேவர்-கொது ம்பைலேவர் வகைக்குப்பலம்-வ, சூரணித்து ஒருபடி சலத்திற்கொ ட்டி. மணத்தக்காளிச்சார்-ஒரிடைத்தாமரைச்சார்-அவுரிச்சார்- புங்க ன்சார் வகைக்குப்படி-வ, சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-க, ஒரகச் சேர்த்து இலிங்கம்-மனோசிலை வாளம்-பூரம்-கெத்திவகைக்குவிரா கனெடை- ௨, மதுரம்-மாஞ்சில்-செண்பகப்பூ-செவியம்- விராம்பு- கடுக்காய்-வால்பிளகு-கண்ணபிரங்கி வகைக்குச்சூரணங்கழஞ்சு-க, எண்ணெயில் சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ௨-௩-காசெ டை தேகபெலமறித்துகொடுக்கவும்.

ஊதுமாந்தத்திற்கு.

கடுகுரோகணி சீரகம்-உள்ளி-திப்பிலி-கோரோசனை - மது ரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, சூரணித்து பூரம் விராகனெடை- ௨, சேர்த்து அண்டவெண்ணுலாட்டி மிளகுப்பிரமாணம் குளி கைகட்டி ௧-௨-மாத்திரை-சுக்கு-மிளகு கியாழத்திலூட்டவும்.

கெற்பமாந்தத்திற்கு.

புங்கன்பருப்பு பலம்-௫, உலர்த்திச்சூரணித்துப்பாண்டத்தி ட்டிகுற படிசலம்வார்த்து ஆகாயக்கெருடன்கிழங்கு நிலப்பனைக்கி ழங்கு-அத்திலேவர்-சங்கனலேவர்-சாரணலேவர்-சின்னிலேவர்- கண்ட ங்கத்திரிலேவர்-மாதுளலேவர் மலேவேம்புலேவர்- குப்பைமேனிலேவர்- வில்வலேவர்-கீழ்க்காய்நெல்லிலேவர்-அழிஞ்சல்லேவர்- நாவல்லேவர்-கர சலங்கண்ணிலேவர்-துத்திலேவர்-ஆடாதோடைலேவர்- அல்லிக்கிழ ங்கு-முடக்கொத்தானலேவர்-சூரணலேவர் - சிவனூர்வேம்பு - வெண்

னொச்சிலேவர்-துளசிலேவர் வகைக்குப்பலம்-வ, சூரணித்து மேற் படி பாண்டத்திற்கொட்டி பிரமிச்சார்-தைவேணைச்சார் - அவுரிச் சார் சூரிச்சார்-தும்பைச்சார் காட்டகத்திச்சார் - மணத்தக்காளிச் சார்-பொன்முசுட்டைச்சார்-வகைக்குப்படி-வ, கலந்து கடுக்காய் கண்டத்திருப்பி-செவியம்மதுரம்-கோவட்டம் - வெட்பாலையரிசி- கார்கோல்வித்தி - தேவதாரி-தாமாந்துலி-கற்கடகிருங்கி சாதி க்காய்-தான்றிக்காய் வகைக்குக்கழஞ்சு - க, மேற்படி பாண்டத் திற்கொட்டி கலப்பைக்கிழங்கு-வாளம்-கேந்தி-சூரம்-பூரம்- இலி ங்கம் வகைக்கு விராகனெடை- ௨, ஆமணக்கெண்ணெய்ப்படி - ௨, ஒன்றுபடுத்திப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ௧-௨-காசெடை உள்ளு க்குக்கொடுக்கவும்.

நீர்மாந்தத்திற்கு

கொச்சியிலை-துளசியிலை-வேனையிலை-மேனியிலை- பேய்மிரட் டியிலை-தும்பையிலை இவைகளைச்சமன்கொண்டு வெதுப்பிச்சார் பிழித்து மிளகு-ஒமம்-உள்ளி-வசம்பு-அறைத்துக்கலந்துக்காய்ச்சி சமன் விளக்கெண்ணெய்கூட்டிப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உச்சி க்கரண்டிவிதம் கொடுக்கவும்.

வேறு நீர்மாந்தத்திற்கு

சிது-ஆம்மான்பச்சரிசி-பிராசி-துளா - சாணக்கி - வெதுப்ப டக்கி வகைக்குச் சார் படி-வ, விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க, ஒன்றுப டத்திப்பாண்டத்திட்டு வசம்பு-உள்ளி-மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்- ௨, அவுரிப்பாலாட்டிச்சு கறைத்துப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடுக்கவும்.

பேர்மாந்தத்திற்கு.

அசமதாகம்-கழற்கொடி-இருவேலி நந்திரகம் - இலவங்கம் இவைகளைப்பொன்னாற்பாய் வறுத்து வென்னிராலாட்டிச் சுண் டைக்காய்விதம் முலைப்பாலில் கறைத்துட்டவும்.

வேறு பேர்மாந்தத்திற்கு.

விளக்கெண்ணெய்-முலைப்பால்-உள்ளிச்சார் வகைக்குப்படி- ௧, கலந்து பாண்டத்திட்டு-கருஞ்சீரகம்-கடுக்காய்-சத்திச்சாரண

வேர்-பிளகு கடுகுரோகணி-வாய்விளங்கம்வகைக்குப்பலம்-க, நிம்  
பழச்சாற்றாடடி மேற்படி எண்ணெயிறக்கறைத்துப் பதமாய்க்  
காய்ச்சிவடித்துக் களஞ்சியெடைகொடுக்கவும்.

பால்மாந்தத்திற்கு.

வறுத்த பொதிலைக்காய்-வ, ம்பு-உள்ளி-பிளகு-வாய்விளங்  
கம் சுக்கு-செவியம்-சமீன்கொண்டு பிளகுயிழாத்தாலாட்டிசுண்  
டைக்காய்விதம் முலைப்பூலிலூட்டும்.

செரியாமாந்தத்திற்கு.

சுக்கு கியாமம்-பிளகுயிழாத்தாலாட்டிசுண்-ஆவின்கெய்  
வகைக்குப்படி-வ, ஒன்றுசேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு மிளகு-வசம்  
பு-உள்ளி-இஞ்சி-பெருந்தும்பைப்பூ வகைக்குப்பலம்-உ, முலைப்  
பாலாலாட்டிக்கறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உச்சிக்கர  
ண்டி விதம் கொடுக்கவும்.

சுழிமாந்தத்திற்கு.

கோடாகழி-துளசி-ஆடாதோடை-முதியாடந்தல் - சங்கம்  
குப்பிவினை சீத்தில் நறுதாளி வகைக்குச்சார்படி-உ, சித்தாமணக்  
கெண்ணெய்படி-இ ஒன்றுசேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு சாதிக்காய்-  
திப்பிலி-காயம்-கடுகுரோகணி உள்ளி வகைக்குப்பலம்-உ, தூது  
லைச்சாற்றாடடிக்கறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உட்  
டுடன் கோரோசனை கழஞ்சு - க, பொடித்துப்போட்டு இம்மையி  
காசெடை உள்ளுக்கீயவும்.

நளிரமாந்தம் எரிமாந்தத்திற்கு.

விளக்கெண்ணெய்-தகரைச்சார் வகைக்குப்படி-இ, கலந்த  
டுப்பேற்றி நாயுருவிவேர்-தைவேளைவேர் - நாய்வேளைவேர்-கொ  
முஞ்சிவேர்-மூக்காவேர்-சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம் - க, வச  
ம்பு-ஓமம்-கஸ்தூரிமஞ்சள்- வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம் - உ,  
வெள்ளுள்ளி பலம்-க, சிரகம்-வெந்தயம்-கடுகுரோகணி வகை  
க்குப்பலம்-க, இவைகளை முலைப்பாலாலாட்டி மேற்படி எண்  
னெயிறக்கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து க-உ காசெடைமு  
லைப்பாலில் குலுக்கி வுட்டவும்.

உளைமாந்தத்திற்கு.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்படி - உ, பாண்டத்திட்டு சமீபு-  
வாளம்-மீம்பவேர் உள்ளி காயம்-சிரகம்-நாரத்தன்வேர்-வகைக்கு  
ப்பலம்-வ, இவைகளை தக்காளிச்சாற்றாடடிக்கறைத்துப்பத  
மாய்க்காய்ச்சிவடித்து க-உ காசெடை உள்ளுக்கீயவும்.

உப்பல்லமாந்தம் முக்குமாந்தம் நொந்தமாந்தத்திற்கு

விளக்கெண்ணெய்படி-க, பாண்டத்திட்டு கோஷ்டம் மதுரம்-  
சிரகம்-திப்பிலி ஏலம் தேவதாரி-சந்தனம் மாசக்காய்- வெந்தயம்-  
சுக்கு-வெள்ளுள்ளி-வசம்பு-கடுகுரோகணி-மூங்கிலப்பச்சைத்தோ  
ல் வகைக்குக்கறஞ்சு-க, பிளரிச்சாற்றாடடிக்கறைத்துப் பத  
மாய்க்காய்ச்சிவடித்து குட்டின் கஸ்தூரி-கோரோசனம்-பச்சை  
கற்பூரம் வகைக்குக் கறஞ்சு-க, கலந்து காசெடை உள்ளுக்குக்  
கொடுக்கவும்.

கெணத்திற்கு.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்படி - க, பாண்டத்திட்டுக் குமுள்ளி  
வேர்-சித்திரப்பாலிடவேர்-வெள்ளெருக்கன்வேர்-விஷ்ணுகரந்  
தைவேர்-ஆலம்பேர்-கொன்றைவேர்-கழற்சிகேர் வகைக்குப் பல  
ம்-க, முலைப்பாலாலாட்டிக்கறைத்துப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து  
வாளம்-சிரகம்-மதுரம் வகைக்குப்பலம்-க, வறுத்துச் சூரணித்து  
த்துவிக்கலந்து காசெடை முலைப்பாலில் கலந்தாட்டவும்.

வேறு கெணத்திற்கு.

வல்லாநா-மாசிபத்திரி - விளம் விளா - உள்ளி - சம்பழம்-  
கொவ்வை இவைகளின்சார் வகைக்குப்படி-வ, அத்திப்பால்-ஆல்  
ம்பால்-முலைப்பால்-ஆவின்பால்-தேன்காய்ப்பால்-தேன் வகைக்கு  
ஆழாக்கு - க, ஆவின்கெய்படி-உ, ஒன்று கலந்து பாண்டத்திட்டு  
சாதிக்காய்-சாதிப்பத்திரி-ஏலம்-கிராமபு-திரிகடுகு-திரிபலை-சடா  
மாஞ்சில்-விடயம் மாசக்காய் வகைக்குப்பலம் - க, சூரணித்து மே  
ற்படி பாண்டத்தில் கலந்து சுந்தரத்தின் - அருகன்கட்டை - இரு  
வேலி லிலாமிச்ச வகைக்குப்பலம் - க, இடித்துப்போட்டு முன்று  
மாக்கு சலம் வார்த்து ஆழாக்காகச் சுண்டித்து முன்மருந்தக  
ளோடு சேர்த்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டி விதம்

கொடுக்கவும் அன்றி எலும்புருக்கி விபாதி கண்டவர்களுக்கும் கொடுக்கலாம்.

கிரந்திசூலை மாந்தத்திற்கு.

முத்தெண்ணெய்தேக்காய்ப்பால் செய்பருத்திச்சார் வகைக்குச்சேர்-கா பாண்டத்திட்டுச் சூ-கிராம்பு ஏலம்-அரிசிதிப்பிலி-மிளகு வகைக்குச்சூரணம் விரை-உ-மேற்படி எண்ணெயிற்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பூரப்பம் விராகனெடை-க, கலந்து உச்சிக்கரண்டி விதயிகாடுக்கவும்.

வேறு கெணத்திற்கு.

ஆவின் நெய்படி - உ, தேக்காய்ப்பால் - வெள்ளாட்டுப்பால்-தண்ணீர்விட்டான்சார் வகைக்குப்படி-உ, ஒன்றுகலந்து பாண்டத்திட்டு செண்பகப்பூ-சந்தனம்-ஆவரிவேர்-சூமுளவோர் - விலாமிச்சகேர்-நன்னூரி-கடுகுரோகணி-கிராம்பு வாப்பிளங்-பன்னி-ர்ப்பூ வகைக்குப்பலம் வ, தேக்காய்ப்பாலாலாட்டி மேற்படி பாண்டத்திற்கதைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடுக்கவும்.

மாந்தகெணத்திற்கு.

மருள்கெழற்கு-உள்ளி-நிம்பழம்-சிறுபுள்ளடி- பொடுதலை-தகரை-மிளகு சக்காளி கருநொச்சி-சுள்ளி வகைக்குச்சார்படி-வ, சித்தாமணக்கெண்ணெய்படி-கா பிரமிச்சார் - சிறுசெருப்படைச்சார்-நீர்முள்ளிச்சார் துளசிச்சார்-எருமணக்காளிச்சார்-கருந்துளசிச்சார் கோழியலவாச்சார்-நெய்ச்சிட்டிச்சார் வகைக்கு ஆழாக்கு-உ, இவைகளை பொன்றுபதித்திப்பாண்டத்தேற்றி பழம் பாசி பலம்-உ, சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து க-உ-பணவெடை முலைப்பாலில் கலந்துகொடுக்கவும்.

மாதுமாந்தகெணத்திற்கு.

முத்தெண்ணெய்படி-க, தேக்காய்ப்பால்- மாதுளம்பழச்சார்-வுல்லாசார்-முருக்கச்சார்-பொடுதலைச்சார் வகைக்குப்படி-உ, ஒன்றுபதித்திப்பாண்டத்திட்டுநீர்முள்ளிவித்து வேற்கொம்பு-தேக்காய்நெத்து கையாந்தகலாவோர்- கண்டங்கத்திரிவேர்-வசம் பு-ஏலம்-வெட்பாலையரிசி-வட்டத்திருப்பி-பற்பாடகம்முத்தக்காச

ஒரிலைத்தாமரை - தாமரைக்கெழற்கு செங்கழுநீர்க்கெழற்கு-நிலவரை-கை விளம்பிசின்-மருட்காணப்பிசின்-இலவம்பிசின்- மாசக்காய்-கடுக்காய்-விடயம்-வால்மிளகு - சாதிபத்திரி வகைக்குப்பலம்-வ, ஒன்றுசேர்த்துப்பொருத்து மேற்படி பாண்டத்திற்கு கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து க-உ-பணவெடைகொடுக்கவும்.

கெணமாந்தத்திற்கு.

ஆமணக்கெண்ணெய்படி-உ, புளஸ்டுருங்கை நத்தைச்சூரி-நாயுருவி-நாய்வேளை-சிறுசூர்-நரிப்பயத்தன்-நன்னூரி-பிரமி-தும்பை-பொன்னுங்கண்ணி-முசுமுசுக்கை இவைகளின்சார்வகைக்குப்பலம்-க, ஒன்றுகலந்து சித்திரமூலம்-குன்றிவேர்- சங்கக்குப்பிவேர்-முனைவேர்-முலைவேர்-சித்தாமல்விவேர் - பேராமல்விவேர்-காட்டத்திவேர்-ஆவானாவோர்-பொன்னாவோர்-மணத்தக்காளி-உ, கொள்ளுக்காய்வேளைவகைக்குப்பலம்-முக்கால்-இடித்துப்பொருத்து - படி சலம்வார்த்து உபடியாகச்சுண்டித்து பெண்ணெயோடுசேர்த்து அரிதாரம்-கெந்தி-வாளம்-நாபி- வெள்ளை-அப்பிகேபம்-நிலாசத்துப்பம் வகைக்கு விராகனெடை-உ, பொடித்துக்கட்டி வால்மிளகு-சடாமாஞ்சில் - அக்கல்காரம்-செண்பகப்பூ-கோஷ்டம்-செலிம்-மதுரம்-கற்கடகசிருங்கி-சக்குதான்றிக்காய்-கடுக்காய்-சாதிக்காய்-லவங்கப்பட்டை - லவங்கப்பூ-கடுக்காய்ப்பூ வகைக்குக்கழற்க-உ, சூரணித்துக்கட்டிப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துபுழுக்கு-கந்துரி-கோபோசனை-பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்கு விராகனெடை-உ, பொடித்துப்போட்டு பணவெடை கொடுக்கவும்.

வேறு கெணத்திற்கு.

வெள்ளாட்டுப்பால்படி-உ, விளக்கெண்ணெய்படி-க, திருகு-கள்ளிச்சார்-ஆழாக்கு-வ, ஒன்று சேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு இண்டங்கொழுத்துபடி-க, போட்டு செண்பகப்பூ-சாதிக்காய் - லவங்கம்-ஏலம்-வெள்ளுள்ளி-சாதிபத்திரி-இருசிரகம்-வசம்பு- விலாவிச்சு வெட்டிவேர்-சிறுநாகப்பூ-முத்தக்காச பூலக்கெழற்கு - கடுக்காய்-கடுகுரோகணி-கோஷ்டம் - நாகேசரம் வகைக்குக்கழற்க-க, தேக்காய்ப்பாலாலாட்டி-க கதைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பணவெடை முலைப்பாலில் கலந்துட்டவும்.

சிறோத்தின வாயித் தியபுஷணம்.

வேறு கெணத்திற்கு.

லக்கடம்பு-பாவட்டம்புல் வேலிப்பருத்தி பொன்னுங்கண்  
னி அனா குதிராவாஸி முகமுசுக்கை வல்லாரை-புளியாரை-புங்  
கிலை-தூதுனை-ஆம்மான்பச்சரிசி-நூலைத்தாமரை-சீழக்காய்மெல்லி  
சிந்துள்ளடி-ஆடுதிண்டாப்பாளே-வரப்புநா-தகரை-அவனையிலை-  
வெண்ணெய்க்கிலை செம்மாயுந்நிமிளகுதக்காளி-ஆடாநோடை-  
கருநொச்சி-கின்னி வேம்பு-சிமிகை-முருங்கிலை-பொன்முசுட்  
டை நரிப்படத்தன் நிலக்குயிற்-ஆவாரை-விஷ்ணுகரந்தை-சங்கம்  
குப்பி-நாவல்துளிர்-கண்டயக்கத்திரி-வில்லம்-செந்தில்-குட்டிசெனா  
இவைகளின்சார் வகைக்குப்படி-க, சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-  
க, ஆவின்மெய்படி-உ, ஒன்று கலந்து பிண்டத்திட்டுச் சீரகம்-  
விராம்பு-வசம்பு-உள்ளி வகைக்குப்படி-க, ஆவின்மெய்ப்படி-  
க்கறைத்துப்பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து பணவெடை-பணவெடை  
வாட்டவும், ஆன்றி ஆஸ்திமெட்டை-கெணக்குப்படி-வ-உ-பணவெ  
டைமயிதம் கொடுக்கவும்.

கழிகெணத்திற்கு.

மேனச்சார் உப்பிலாங்கொடிச்சார்-சுருளினிச்சார் வகைக்கு  
பிபடி-வ, பிளிக்கெண்ணெய்ப்படி-உ, ஒன்றுசேர்த்துப் பாண்டத்தி  
ட்டு கண்டங்கத்திரிவேர்-கடுக்காய்-வில்லவேர்-குன்றிவேர்-இலு  
கிலுப்பைவேர்-முசுமுசுக்கைவேர்-துளகிவேர்-வகைக்குக்கழஞ்சு-  
பணவெடை-மயிதம் உள்நுக்குத்திட்டவும்.

வேறு கெணத்திற்கு.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-உ, நெய்படி-வ, பொடுதலைச்  
சார் செம்முள்ளிச்சார்-மணத்தக்காளிச்சார்-கொட்டைக்காய்க்கை  
ச்சார்-கண்டங்கத்திரிச்சார் கோழிபவகைச்சார்-நல்லதுளகிச்சார்-நா  
ய்த்துளகிச்சார் வகைக்கு ஆழாக்கு-க, சேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு  
வெந்தயம் சீரகம்-சாரணைகோர்-துளகிவேர்-துளகை-மிளகு-க  
க்கு வகைக்குப்பலம் வ, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி  
வடித்து சுழஞ்சுவிதம் கொடுக்கவும்.

சிறோத்தின வாயித் தியபுஷணம்.

உசம் விழுசுதுக்கு.

கென்னுள்ளி-கடுகு-வேம்பிச்சுத்தித்து வகைக்குப்பலம்-ய,  
ஒன்றுகலந்து குழித்தகயிலெயர்ச்சி உடம்பு முழுதம் பூசவும்.

உடம்பல மாத்தத்திற்கு.

வாயின்கை-ஆமையோடுபெப்பம்-மிளகு-கெடுதலைச்சார்-  
வசம்பு-சுழங்கிப்பருப்பு இவைகளைச்சமன்கொண்டு பொடுதலைச்  
சாற்றலாட்டி சுண்டையளவு குளிகைசெய்து நிழலுலக்கதி-வ  
முதலை-வேலிப்பருத்தி-ஒமம் இவைகளின் கிபாழ்த்திலை-வும்.

வதுமாந்தத்திற்கு

பொரிசாரம் விராகனெடை-உ, கடுகுசோகணி-சுருஞ்சீரக  
ம்-வாயின்கை-வசம்பு-விராகனெடை-உ, இவைகளைப்பா  
கலப்பாலாஸி-சீரகம்-கண்டை-வசம்பு-சுருஞ்சீரகம்-வெள்ளி  
சுதுபாஷாணாட்டி மாலைவில் பொடுதலையிர்க்கு-துளையிர்க்கு-  
மாயிர்க்கு-கொச்சியிர்க்கு வேலிப்பருத்தியிர்க்கு-புளியிர்க்கு-வே  
ப்பன்யிர்க்கு உள்ளி வசம்பு-ஒமம்-திப்பிலி இவைகளைச்சமன்கொ  
ண்டுகவியிழமிட்டு ஒருசங்குவிதம் கொடுக்கவும்.

வேறு வதுமாந்தத்திற்கு.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-வ, பாண்டத்திட்டு பூசம்விரா  
கனெடை-க, வாளம் மிளகு-கலங்கம்-பூண்டு வகைக்கு விராக  
னெடை-உ, ஆறைத்துக் கறைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து  
பணவெடை-மயிதம் உள்நுக்குத்திட்டவும்.

கட்டு மாந்தத்திற்கு.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-வ, சிற்றகத்தி-துளகி-தகரை-  
சுழங்கி-கொச்சி செம்முள்ளி-மணத்தக்காளி இவைகளின்சார் வ  
கைக்குப்படி-வ, சதுரக்கள்ளிப்பால் பலம் கல, ஒன்று சேர்த்து  
ப்பாண்டத்திட்டு கடுகுசோகணி கடுக்காய்-இருசீரகம் உள்ளி-வ  
சம்பு-வேளைவேர்-பூசுசாரப்பெட்டை வகைக்கு விராகனெடை-  
க, இடித்துப்போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து காலையில் பண  
வெடைக்கொடுத்து மாலைவில் மிளகு கட்டிட்டு சுக்கைத்தட்டிப்  
போட்டுக்கிபாழஞ்செய்து ஒரு சங்குவிதம் கொடுக்கவும்.

சுழிமாந்தத்திற்கு.

கோடகசாலை - தழாய் ஆடாதோடை - தும்பை - முதியார்குந்  
ல் - நம்சங்குன் - சிந்தில் - நறுதாளி - பொடுதலை இவைகளின்சார்  
வகைக்குப்படி - வ, விளக்கெண்ணெய்ப்படி - வ, ஒன்றுசேர்த்துப் பாண்டத்தி  
ட்டு சந்தனம் அருகங்குட்டை - இருவேலி - விலாமிச்சகலேர் வகைக்  
குப்பலம் க, நையபிடி - துப்பாண்டத்திட்டு ௨ - படி சலம் வார்த்  
து ஆழாக்காகச் சுண்டித்து மேற்படி மருத்துகளுடன் சேர்த்து  
சாதிக்காய் சுகதிபத்திரி - ஏலம் - கிராம்பு - விடயம் - மாஞ்சில் - திரிப  
லை - திரிகடுகு - மாசக்காய் வகைக்குப்பலம் - க, குரணித்து ஒக்கச்  
சேர்த்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடு  
க்கவும்.

அச்சாமாந்தத்திற்கு.

துறு - வில்வம் தைவேளை - பொடுதலை - செம்முள்ளி - ஆடா  
கோடை வகைக்குச்சார் படி - க, ஆவிரிச்சார் படி - ௨, துத்தியிலை -  
வெந்தயம் - ஆடாதோடையிர்க்கு - கண்ணிச்சு - க, கப்பிடி - க,  
பாண்டத்திட்டு ௨ - படி சலம் வார்த்து ௨ - படி ஆகச்சுண்டித்து  
மேற்படி சாருகளோடு கலந்து சுருள்ளிச்சார் படி - வ, பூய்க்கும்  
மட்டிச்சார் அனாக்கால், விளக்கெண்ணெய்ப்படி - க, ஒன்று சேர்த்  
துப்பாண்டத்திட்டு அரத்தை கடுகுரோகணி - விளங்கும் வகை  
க்கு விராகனெடை - க, கடுக்காய் விராகனெடை - ௩, பிக்கல்கார  
ம், வெளிச்சப்பிசின் - கருஞ்சிரகம் - கஸ்தூரிமஞ்சள்வகைக்கு விரா  
கனெடை - ௨, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து  
சிறிய உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடுத்து மாலையில் மிளகுதடவிட்டு  
சுக்கைத்தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்துக்கொடுக்கவும்.

உப்பல் மாந்தத்திற்கு.

சிறுதேக்கு - வாய்விளங்கம் - கோஷ்டம் - வால்மிளகு - கடுகு  
ரோகணி - சுக்கு - ஏலம் - திப்பிலி - கண்டுபரங்கி - ஒமம் - கிராம்பு - தா  
ன் றிக்காய் - உப்பிலாங்கொடி - துக்கோலம் - இருசிரகம் - குராகாணி -  
பிரமிவேர் வகைக்குப்பலம் - வ, நையபிடி - துப்பாண்டத்திட்டு  
ஒருபடி சலம்வார்த்து முக்காலாழாக்காகச்சுண்டித்து ஒருவிராக  
னெடை இந்துப்புக்கூட்டி சங்குவிதம் கொடுக்கவும்.

வேறு கெணத்திற்கு.

சுருள்ளிச்சார் - நிம்பழச்சார் - கொவ்வைச்சார் - வல்லானாச்சார்  
மாசிபத்திரிச்சார் - கவிளச்சார் - குட்டி விளாச்சார் - வகைக்குப்படி - ௨,

அத்திப்பால் - ஆலம்பால் - முலைப்பால் - ஆவின்பால் - வெள்ளாட்  
டுப்பால் வகைக்குப்படி - வ, தேன்படி - அனாக்கால், தேங்காய்ப்  
பால் படி - க, ஆவின்பெய்படி - ௨, ஒன்று சேர்த்துப் பாண்டத்தி  
ட்டு சந்தனம் அருகங்குட்டை - இருவேலி - விலாமிச்சகலேர் வகைக்  
குப்பலம் க, நையபிடி - துப்பாண்டத்திட்டு ௨ - படி சலம் வார்த்  
து ஆழாக்காகச் சுண்டித்து மேற்படி மருத்துகளுடன் சேர்த்து  
சாதிக்காய் சுகதிபத்திரி - ஏலம் - கிராம்பு - விடயம் - மாஞ்சில் - திரிப  
லை - திரிகடுகு - மாசக்காய் வகைக்குப்பலம் - க, குரணித்து ஒக்கச்  
சேர்த்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடு  
க்கவும்.

அஸ்திவெட்டை கெணச்சூட்டுக்கு.

பழச்சார் - இலர் - தைச்சார் - சுருள்ளிச்சார் வகைக்குப்படி - வ,  
சித்தாமணக்கோ - கண்ணிப்படி - க, ஒன்றுசேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு  
சுத்திசெய்த கற்றாழைச்சோர் பளம் க, கூட்டி ஏலம் - கருஞ்சிர  
கம் - சிரகம் - பரங்கிச்செக்கை வகைக்குப்பலம் - வ, ஆவின்பா - லா  
ட்டி மேற்படி பாண்டத்திற் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து  
உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடுக்கவும்.

மந்தாரகெணத்திற்கு.

நா - ருவி - கரிசலை - வல்லானா - கெள தும்பை - கண்டங்கத்திரி -  
கருஞ்சி வகைக்குச்சார் படி - வ, சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி -  
க, ஒன்றுசேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு திரிகடுகு - திரிபலை - வெள்ளா  
ள்ளி - கிராம்பு - வசம்பு - வகைக்குக்களஞ்சு - க, குரணித்துக்கலந்து  
பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடுக்கவும்.

ஆமகெணத்திற்கு.

வேலிப்பருத்தி - கோழியவளை - பொடுதலை வகைக்குச்சார்  
படி - வ, வெள்ளாட்டுப்பால்படி - ௨, சித்தாமணக்கெண்ணெய்ப்படி -  
க, ஒன்றுசேர்த்துப்பாண்டத்திட்டு சிவதைவேர் - கள்ளிவேர் - வெ  
ளிச்சப்பிசின் - உள்ளி - கடுகுரோகணி - இருசிரகம் - ஏலம் வகைக்குக்  
களஞ்சு - க, ஆவின்பாலாலாட்டிக்கறைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சிவடி  
த்து உச்சிக்கரண்டி விதம் கொடுக்கவும், அன்றி இவ்வெண்ணெ  
யை தாய்முலைக்காம்பில் தடவி குழந்தைகளுக்குப் பாலாட்டுவித்  
தவும்.

இச்சிரோரத்தின வயித்தியபூஷணமென்னுள் கிரந்தத்தின  
போகங்களிற்செப்பிய ஒவ்வொரு சரக்குகளையுஞ்சுத்தித்து சேர்  
க்காவழில் விபாதிருபங்களுகிரிக்கமுமென்றும் பிரணியை வெல்ல  
தரிதென்றும் ஆன்ரோர்கொல் கூறப்பட்டிருந்து.

இசகெந்தக பாஷாணங்கள் சேர்ந்த எவ்விதமோகங்களும்  
பழஞவதற்குமுன்னக் கையாடுவதில் விடுகொண்டு தேகத்திற் ப  
ரவி வெவ்வேறு விபாதிபனை விளைவித்தும் தாதுவர்க்கங்கள்  
முறித்தும் செடுதியை விளைவிக்குமென்றும் தெளிந்த மகான்க  
ளால் செப்பலாயிற்று.

மேற்படி விதுள்ள சரக்குகள் சேர்த்த யோகங்களைக் கையா  
டப் புகின் பிரணியாளர்களின் தேக பெலனைனும், இவ்வுணங்க  
னும், சாத்தியமசாத்தியங்களும் நன்காராய்ச்சி ஆ சர்வஜாக்கிர  
தையுடன் பிரயோகிக்க வேண்டுமென்பது தெளிந்தது. இயோர  
ளின் கருத்தெனக்கொள்க.

அக்கொற்ற அஷ்டதங்களைப் புகையூப் பிரணியகந்தபின்னர்  
விதுகள் தணிபுத்தக முயர்ச்சிகளைச்செய்யப்படுக. இந்து  
வயித்திகேயர் ஈரின் கொள்கையெனப்படுகின்றமாதிரும் விவ  
ரிக்கலாயினர்.

119304

விசேஷமென்னும் பேசுமருந்தை அதிகாலையிலுண்டா  
குப் பித்தப்பையில் சென்று அபாயத்தினைவிஞ்ரு மென்ப  
தால் நித்திரைத்தெளிகெழுந்து கரணப்பின் அருந்தவதுத்  
தமமென் நியம்பலாயிற்று.

கனகசுத்தம்.

கானசித்தர்க்கழலைக்ருத்தன்னி  
வேணமட்டுமெவிரித்தசிரோரத்தின  
மானதூலம்வயித்தியபூஷணம்  
வாணர்க்கானவயங்கும்முற்றமுற்றே.

சிரோரத்தினவயித்தியபூஷணம்

முற்றிற்று.