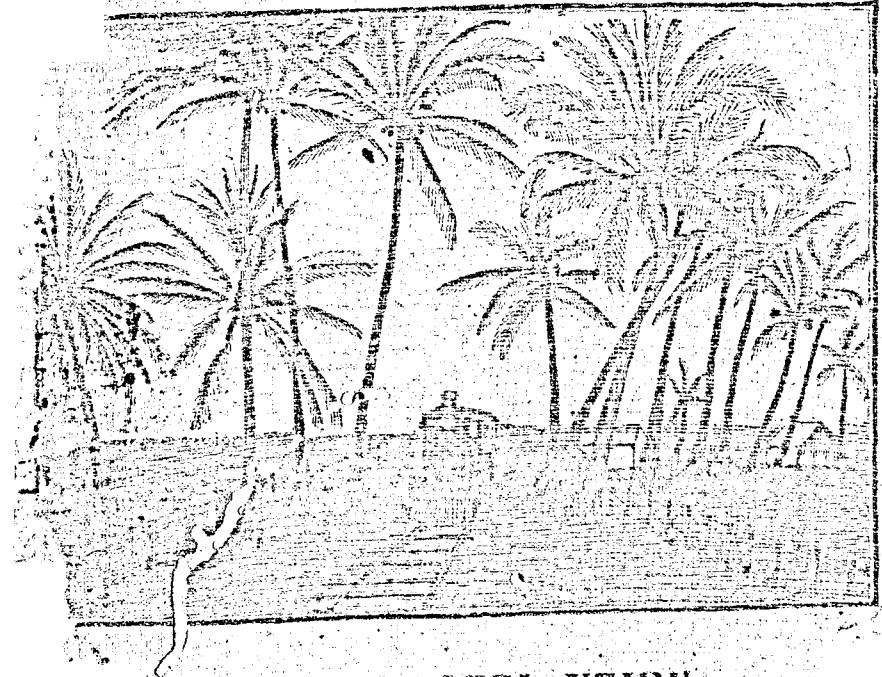


മിസ്സർ ഗോപാൽ നമ്പൂരി
ജൂൺ. 1904

J582
No 4
117516

சென்னை

MADRAS



G. RAJAGOPAL NAIDU,

LATE SUPERINTENDENT, LASHIO FARM, BURMAH,
AGRICULTURAL INSPECTOR, MYLAPORE, MADRAS.

Author of "Vasaya Vilakam."

Madras :

Printed by THOMPSON & Co., at the "Minerva" Press,
33, Broadway, Madras.

[All Rights Registered.]

பண்டாரம் மாந்த எண்ணெய்.

குழந்தைகளுக்கு நெரிமீழ் வியாதிகள் அதேசமத்திற்கு மூக்கிய காரணம் மாந்தம், அஜீர்ணம், வயிற்றுக்கட்டி, மலர்ச்சிக்கல் முதலியவைகளே. இந்த வியாதிகளை நீக்கிவிடத்தகுந்த துளையதம் பண்டார எண்ணெயென்ற சொன்னப்படும் பழனிசை மாந்த எண்ணெயே. இது மாந்தம், அஜீர்ணம், வயிற்றுக்கட்டிச்சல், இழுப்பு, வயிற்றுக்கட்டி முதலிய பல வியாதிகளுக்கு கைகண்ட நிலையமான ஒன்றாகும். குழந்தைகளுக்குக் கொடுப்பதற்கு இதற்குச் சமமானமான மருந்து கிடையாது. ஒருநிலைவ கொடுத்த அளவில் பல வியாதிகளோடு கண்டிக்கப்பட்டது. ஒவ்வொரு வீட்டிலும் இந்த எண்ணெய் அவசிய இருக்கவேண்டும்.

விலை. டுஷன்ஸ் புட்டி 1-ரூபாய்.

M. C. N.'s Antimalarial Pills.

எம். சி. என். டுண்டி மலேரியல் மாத்திரை.

முறைக்காய்க்கைக் கோபுர.

மலைக்காய்ச்சல், குளிர்ச்சாய்ச்சல், முறைக்காய்ச்சல் என்பன உண்டாகும் வயிற்றுக்கட்டி, சேரணை, இரத்தவெட்டி யவைகளுக்கு இம்மருந்து உபயோகப்படுத்தி கைவிடப்பட்ட தடவைகளில் சந்திப்போல உதவிக்குகிறது. கடப்பை, உழலும், பாட்டிசான், செ.மேன், இயல்பம் முதலிய மலேரியல் களில் உண்டாகிற மலைக்காய்ச்சல், முறைக்காய்ச்சல் வற்று இவைகளை மருந்து.

விடும் இரத்தம் மருந்தினால் அடங்கிய புட்டி ஒன்று ரூ. 1-0-0.

இவைகளை உபயோகிக்கும் விதம் ஒவ்வொரு புட்டி யும் வித்து இருக்கும்.

குண்டலேக்கோம்.

சாப்பிட்ட பின்பு உண்டாகும் கொடிய வயிற்றுநோயைச் சிகிச்சுத்தருந்த ஒன்றாகும்.

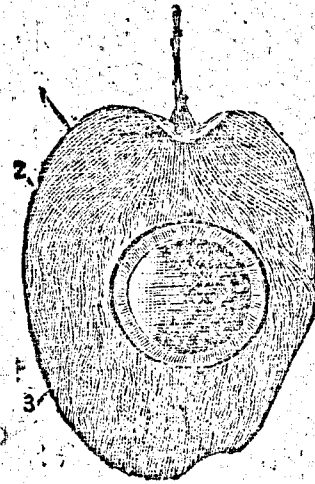
மெஸர்ஸ். எட்லின் சம்பெனி.

அங்குசேய் மருத்துவ வியாபாரி.

காரைக்கால், மச்சான்.

இப்புஸ்தகம் மேற்கண்ட சம்பெனியிலும், கொச்சைத் தளவிலுமிருந்து கொள்ளலாம்.

தென்னை.



242

வி. இராஜகோபால நாயுடு.

அக்கிரகல்சரல் இன்ஸ்பெக்டர், பயிலாபூர் சென்னப்பட்டனம்.

MADRAS:

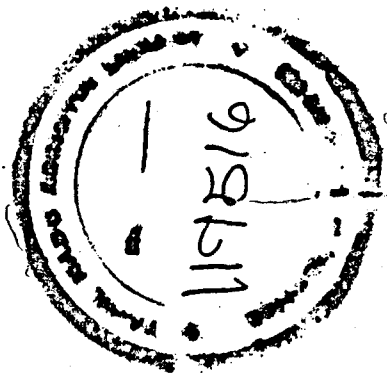
PUBLISHED BY MESSRS. GOODWIN & Co.,
CHEMISTS, ST. THOME, MADRAS.

Price Re 1-0-0.]

[விலை 1-0-0]

T 582
N 04

Printed by Thompson & Co.,
at the "Minerva," Press, Popham's Broadway.



TO

242
1-1904

The Hon. Mr. J. N. Atkinson, I.C.S.

DEDICATED BY PERMISSION

as a mark of respect

FOR

his active interest in the improvement of

SOUTH INDIAN AGRICULTURE.

முகவுரை.

விவசாயவிளக்கம் என்னும் புஸ்தகத்தை நான் எழுத முயன்ற போது தென்னிந்தியாவில் தென்னை ஏராளமாக யிருக்கிறபடியால் அதைப்பற்றி ஒரு சிறுபுஸ்தகம் வெளிப்படுத்த உத்தேசித்து மலையாளம், கோயம்புத்தூர், புதுச்சேரி, மரக்காணம், மதனபல்லி, மடக்கிரா, கோதாவரி முதலிய இடங்களில் நான் பிரயாணம் செய்து தென்னைக்குச் சம்பந்தமாய் அங்கங்கு அப்பியாசுக்கும் முறைகளைக் கவனித்ததிலும், ஆங்கிலேய பாவையில் பிரசுரிக்கப்பட்ட புஸ்தகங்களை வாசித்ததிலும் விருத்திக்கு அவசியமென்று எனக்குத் தோன்றிய சில விஷயங்களை ஒன்றுபடச் சேர்த்து வெளியிடத் துணிந்தேன்.

விவசாயவிளக்கம் குடித்தனக்காரர்களாலும், அவர்கள் விருத்தியடைவதில் ஆவலுடையவர்களாலும் தக்கபடி ஆதரிக்கப்படவில்லை யாதலால் தென்னையைப்பற்றி எழுத உத்தேசித்திருந்த எண்ணத்தை விட்டுவிட்டேன். சுமார் 15 மாதங்களுக்குமுன் ஒரு நாள் மகாகனம் பொருந்திய ஐக்கோடு ஜட்ஜிகளில் ஒருவராகிய ம-ா-ா-மூ சப்பிரமணிய அய்யர் அவர்களிடத்தில் விவசாயவிருத்தி விஷயமாய்ப் பேசிக்கொண்டிருந்தபோது அவர் தென்னையை விருத்திசெய்யும் விஷயங்களைப் பற்றி எழுதுமாடியும், அவ்வாறு எழுதுவது இங்கிலிஷில் அல்லாமல் தமிழிலேயே இருந்தால் அனேகருக்கு உதவிமென்றும் தெரிவித்தது எனக்கு ஒரு தூண்டுகோலாய் யிருந்தது. பற்பல காரணங்களால் இப்புஸ்தகம் வெளியாவதற்குத் தடைபட்டுருந்தது. மற்ற வேலைகளோடு இது செய்ப்பட்டதால் அனேகநவறுகள் இருக்கலாம். அனுபவமுள்ளவர்கள் அவைகளைத் தெரிவிப்பார்களென்று நம்புகிறேன். அப்போது மறுபதிப்பில் கூடியவரையில் அத்தவறுகள் சீர்திருத்தப்படும்.

G. R. N.

பொருளடக்கம்.

I.			பக்கம்.
சிறப்பு	...	...	1—5
II.			
தென்னையின் விபாகங்கள் :—வேர், தண்டு, மட்டை, பன்னாடை, பாளை, தேங்காய்			... 6—11
III.			
உற்பத்தி:—இருப்பிடம், வகை, நெற்று, நாற்று விடுதல்...			11—18
IV.			
வளர்த்தல்:—நிலம், வேலி, நடவு, நிழல், வளர்ச்சி, கனையெடுத்தல், நீர்பாய்ச்சல், எருவிடல்			... 18—40
V.*			
உபயோகங்கள்:—தேங்காய், இளநீர், எண்ணெய், பின்னை க்கு, நார், கள், சாராயம், வெல்லம், முத்து, மருந்துச் சரக்கு			... 41—67
VI.			
புழுப்பூச்சி முதலியன:—வண்டு புழுசானிப்புழு எலி, எலி, மரநாய், மின்னல் முதலியன.			... 67—73
VII.			
முடிபு	...	...	... 73—75

* இது 41-வது பக்கத்துத்தலைப்பில் இருக்கவேண்டும். பிசகா ய்த்தவறி விட்டது.



தென்னை.

I.—சிறப்பு.

சிறுஷ்டியில் பூவெடுக்கும் செடிகள், பூவெடுக்காத செடிகள் என இரண்டுவிதமுண்டு. புஷ்பிக்கும் வகையில் பின்வருமாறு பிரிவுகளுண்டு.

முதல்பிரிவின் மரங்களுக்குப் பட்டை உரியும்; வருஷாவருஷம் தண்டு கனதியாகும்; கிளைகள் அனேகம் இருக்கும்; மாக்கைக் குறுக்கே அறுத்துப்பார்த்தால் வைரம் மத்திடிலும், இளமரம் ஓரத்திலுமிருக்கும்; பின்னும் குறிமரணங்கள் போல சேலைகள் மத்திலிருந்து பாய்ந்திருக்கும்; இலையில் நரம்புகள் தாறுமாறப்பாய்ந்திருக்கும்; விதையை உடைத்துப்பார்த்தால் பருப்பு இரட்டையாக புஷியங்கொட்டையில் இருப்பதபோல இருக்கும். இக்கப் பிரிவில் சேர்த்த ஸம், செடி, கொடி முதலியவைகள் சிறுஷ்டியில் வராளமாயிருக்கின்றன.

இரண்டாவதுபிரிவின் மரங்களுக்குப் பட்டையுரிவதில்லை; தண்டு வருஷாவருஷம் பருமனாவதில்லை; அன்று சிறந்த மேணிக்கு அழிவில்லை. பென்பதுபோல் மரம் முதலில் சூம்பும்போது அதன் தண்டு எவ்வளவு கனதியாயிருந்ததோ அவ்வளவே எத்தனை வருஷமானாலும் இருக்கும்; முற்றினமரங்களின் தண்டைக் குறுக்கே யறுத்துப்பார்த்தால் சுற்று ஓரத்தில் வைரம் ஏழி இருக்கும்; மத்தியில் சோறு அதிகப்பட்டிருக்கும்; இம்மரங்களுக்குக் கிளைகள் இல்லை; இலைகளின் நடுநரம்பும் பக்கநரம்புகளும் பிரிவின்றி நானிவரையில் பாய்ந்திருப்பதால் இலையைக் கிழிக்க குறுக்கே கிழியாமல் நீளமாக அரிவரையிலும் கிழியும்; விதையில் பருப்பு ஒன்றே இருக்கும்.

இவ்வகுப்பில் சேர்ந்த மாங்கள் முதலியன சிருஷ்டியில் குறைந்திருக்கின்றன. மனிதனுக்கு மிதவும் உபயோகப்படத்தக்க மூங்கில், கரும்பு, கோதுமை, அரிசி, சோளம், தென்னை, பனை, ஈரல், கூந்தல் பனை, முதலிய, இப்பிரிவில் சேர்ந்தவை. இவற்றில் விஷகுணமுள்ளவை ஒன்றுக்கிடையாது. இந்தப்பிரிவில் சேர்ந்த தென்னை மரத்தைப்பற்றி பின்வரும் பக்கங்களில் விசாரிப்போம்.

பிறந்தது முதல் பார்த்துக்கொண்டிருக்கிறவர்கள் கண்ணுக்குத் தென்னையின் அழகு தெரிவதில்லை. வெள்ளைக்காரர் சிறு பிராயம் முதல் தங்கள் நாட்டில் பார்த்தறியாத இதை முதல் முதல் பார்க்கும்போது, தங்களுக்கு உண்டாகும் சந்தோஷத்தையும் இதன் அழகையும் சில புஸ்தங்களில் வர்ணித்திருக்கிறார்கள். தீர்க்காலோசனையுடன் இம்மரத்தைக் கவனித்துப்பார்த்தால் இதன் அழகு வெளிப்படுகிறது. ஒங்கி உயர்ந்து ஆகாயத்தை அளவிவளர்த்திருப்பதையும் தண்டில் கிளைகளில்லாமல் சாம்பல் நிறமாய் இருப்பதையும் தலையில் மட்டைகள் நாலுபக்கமும் பரந்திருப்பதையும், அம்மட்டைகளின் மத்தியில் குகைகளையாத் தேங்காய்கள் இருப்பதையும், அக்குகைகள் முறையே பெரிதும் சிறிதுமாயிருப்பதையும், பாளை பன்னாடை முதலியவை பொருந்தியிருப்பதையும், பார்க்கப்பார்க்கச் சூரந்தமுண்டாகும். வேரோடு உச்சிவரையிலும் பற்பல விதமாய் உபயோகப்படும் தென்னைமரம், சில இடங்களில் பூலோகத்துக் கற்பகவிருகடும் என்று வழங்குகிறது. இதன் உபயோகத்தை நோக்கி இதற்குப் புண்ணியவிருகடென்று பெயர் வழங்குகிறது. பின்னும் இதை நட்டுக்காப்பாற்றுகிறவர்கள் மோகூத்துக்கு உரியவர்களென்றும் சொல்லப்படுகிறது. விசுவாமித்திர சிருஷ்டியில் இம்மரம் தவறிவிட்டதாம். ஆகையால்தான் இதற்குத்தெய்வவிருகடென்றுசிலர் சொல்லுகிறார்கள். அனேக காய்கள் சிருஷ்டியிலிருக்க பூனாக்குத் தேங்காயைத் தெரிந்தெடுத்திருப்பதனால் இது தேவர்களுக்குப் பிரீதியானதென்று சொல்லலாம். வேதாந்த விஷயமாய் விசாரித்தாலும் தேங்காய் மற்றவைகளைவிடப் பூனாக்குச் சிலாக்கியமாகத் தோன்றுகிறது. தேங்காய் ஒட்டில் சாதாரணமாய் மூன்று கண்கள் இருக்கின்றன. அதன் ஒட்டின்பேரில் மூன்று நரம்பு ஒடியிருக்கின்றன. மூன்று மூலையாகத் தோன்றும் வாழைப் பழத்தைத் தோலுவித்துப்பார்த்தால் பழம் மூன்றுபிரிவுபட்டிருக்க,

ஒட்டின்மேல் மூன்று பிரிவாகத்தோன்றும் தேங்காயை உடைத்தாலோ உள்ளே பிரிவில்லாமல் ஏகாண்டமாய் வெளுத்து இருக்கிறது. மேற்கூறிய மூன்று நரம்புகளும் பிர்ம்மா, விஷ்ணு, ருத்திரன் இவர்களுக்கு ஒப்பாகுமென்றும், தேங்காயை உடைத்தால் ஏகாண்டமாயிருப்பது அம்மும்மூர்த்திகள் ஒன்றுபட்டு ஒரே கடவுளாகிய பரப்பிரம்மத்தினுடைய ஏகதத்வத்தையும், தேங்காய் வெளுத்திருப்பது சமீதி ஸ்திதியில் தோன்றுப்படியான பூர்ணசுத்திர பிரகாசத்திற்குச் சமானமான சுயம்பிரகாச ஜோதியையும், ஒக்குமென்றும் சொல்லப்படுகிறது. இவ்வளவு உபமானம் இதிலடங்கியதால்தான் தேங்காய் தேவர்களுக்கு உபயோகமாகும்படி நியமிக்கப்பட்டிருக்கிறதாம்.

இந்த மரம் மனிதர்களுக்கு எவ்வாறு உதவுகின்றதென்பது பம்பாய் நகரில் உத்தியோகம்செய்துவந்த பெனாரா என்பவர் சிமையில்நடந்த வினோதக்காஷி ராலைக்கு அனுப்பிய தென்னைமரத்தில் உற்பத்தியாகும் பதார்த்தங்களால் செய்த அடியில்கண்டபலவித சாமான்களை பார்த்தால் தெரியும். நாரினால் 1 மெத்தை, 2 தலையணை, 3 கயிறு, 4 வாசற்படியன்டை மிதிக்கத்தகுந்த நார்ப்பட்டை, 5 வண்டியில் உதவும் கால்பட்டை, 6 மாட்டைக்கழுவ உதவும் தோப்பிரா, 7 வடக்கயிறு, 8 வெவ்வேறு வேலைக்கு உதவும் அகப்பை, 9 குடுக்கைபால் குடாக், 10 கொட்டாங்கர்சிபால் செய்த ஜெபமாலை, 11 எண்ணெய் புட்டி, 12 குடுக்கை 13 கொட்டாங்கர்ச்சிக்கரி, 14 சாதம் வடிக்கத்தகுந்த பன்னாடை, 15 பன்னாடை நரம்பு, 16 காயத்துக்குக்கட்டும் நயமான பன்னாடை, 17 பாளை, 18 சாணாரப்பெட்டி, 19 பல்சூசி, 20 காய் பிடிக்காத மலாறு, 21 வெள்ளையடிக்க உபயோகப்படும் குச்சிமட்டை, 22 துடைப்பம், 23 இலைநரம்பில்செய்த கூண்டு, 24 பலவித வாத்திய தாளம், 25 குருத்தோலையில்செய்த கிளி, 26 தென்னங்கீற்று, 27 குறுத்திலுள்ள சோற்றின் ஊறுகாய் 28 தண்டில்செய்த ஓடர், 29 மத்தளம், 30 மட்டை. 31 வீட்டுவரிச்சல், 32 தண்டினால்செய்த நீர்க்கால், 33 குரும்பை, 34 சோப் 35 பிண்ணாக்கு, 36 விதம்விததைலம், 37 தேங்காய் 38 தேங்காய் மிட்டாய், 39 கொப்பரை, 40 வெல்லம், 41 கள், 42 காடி, 43 சாராயம், 44 பல மருந்துக் குதவும் லேர்.

இவ்வாறு ஒவ்வொரு அங்கமும் உபயோகமாகும் மரத்தைக் கற்பக விருகமுமென்பதற்குத் தடையே யில்லை. சில இடங்களில் ஒரு குடும்பத்திற்கு 40-50 மரமிருந்தால் அவர்கள் யாதொரு விதத்திலும் கஷ்டப்படாமல், வேண்டியவற்றை யடைந்து ஜீவிப்பார்களாம். சிங்காள தேசத்தவரே தென்னையின் முழுப்பயனை யடைகிறார்கள். அவ்வூரான் தன்னைப் பூலோகத்தில் தென்னையோடு வைத்து வேறெந்த பதார்த்தமும் இல்லாதபடி செய்தாலும் உயிர்வாழ்வதற்கு இன்றியமையாத வஸ்துக்களையெல்லாம் அம்மரத்திலிருந்தே அடைந்து திருப்தியுடன் சந்தோஷித் திருக்கலாமென்கிறான். எழுபது வருஷத்திய முன் மரத்தை வெட்டித் தண்டை விடுகட்டுவதற்கு நூண்களாக உபயோகித்து இலைகளாலும் மட்டைகளாலும் கூரைமேய், குடியிருக்க விடாகிறது, விட்டுக்கதவு, தாழ்ப்பாள் முதற்கொண்டு இய்மரத்தாலேயே செய்துவிடுகிறான். தான்விளைவிக்கும் மிளகாய், தானியம்வகையராத் தோட்டத்துக்குக் ஒலையல் வேலிகட்டுகிறான். காயின்மேல்முடியிருக்கும் நானாவிடுத்துத்திரிந்துதற்குழந்தைகளின் ஏனைக்கு உபயோகித்துக் கொள்ளுகிறான். துறுவிய தேங்காய்ப்பூலோடுதேங்காய்க்கொட்டாங்கச்சியாதுண்டான அனலிலேகஞ்சியாய்ச்சி, அக்கொட்டாங்கச்சியினாலேயே செய்யப்பட்ட அசுப்பையால் மொண்டு, தென்னம் ஒலையை தைத்து அதில் சாப்பிடுகிறான். மீன் பிடிக்கவேண்டுமானால் தென்னம்நாரினால் வலை செய்கிறான். உலர்ந்தஒலை தீவட்டிக்குப்பதிலாக வதவுகிறது. பிடித்தமீனைக் கொண்டுலர காவடிக்கு மட்டை உதவுகிறது. தனக்குத் தாகம் எடுத்தால் இளநீர் சாப்பிடுகிறான். பசித்தால் காலக்காய் அணாக்காயிலிருக்கும் வழக்கையச் சாப்பிடுகிறான். வேலையால்களைப்பு அடைந்தால், இனிப்புக்கள்ளைச் சாப்பிடுகிறான். களித்திருக்க வேண்டுமென்றால் இதனாலசெய்த சாராயத்தைச் சாப்பிடுகிறான். தான் சமைத்த பதார்த்தங்களுக்கு ருசிவேண்டுமானால் கொஞ்சம் காடினய் சேர்த்துக்கொள்ளுகிறான். தான்நோயடைந்தால் தேகத்திற்கு எண்ணெய் தேய்த்துக்கொள்ளுகிறான். வெல்லமெடுத்து காப்பிக்காய்ச்சி அதற்குத் தேங்காய்ப்பாலை சேர்த்துச்சாப்பிடுவான். விட்டில் இவ்வெண்ணெய் விளக்கெரிய, கொட்டாங்கச்சி அகலாக உதவுகிறது. சன்னல்கதவு, நாற்காலி, தண்ணிர்ப்பாளை முதலியவைகளெல்லாம் தண்டிலிருந்து ஆகின்றன. எண்ணெய் உப்புக்குழிவை, முதலியன கொட்

டங்கச்சியில் செய்யப்படுகின்றன. பின்னும் குழந்தை பிறந்தவிடத்திலும் ஒருவன்இறந்தவிடத்திலும் தென்னம்பானையை விரித்துவைப்பது பேய் பிசாசுகளை விலக்குமென்கிறான்.

பின்னும்சென்னையில் இளநீருமெல்லமும் சோத்துச் சுண்ணாம்பு பூசு, சவறு ப்பாபளத்திருக்கும்; நெற்றுக்காயில் உப்பும் அரிசியும்போட்டு ஆதை மண்ணில்புதைத்துவைக்க, சிலநாளில்தேங்காய் அழுதிப்போகிறது. குடுக்கைகள் குடாக்கிடிக்கவும், திருமணி, புகையிலைத்துள் இவைகள்சேர்க்கவும்உதவுகின்றன. கொட்டாங்கச்சியில்செய்த புகையிலைத்துள் சிரேஷ்டமானதாம். கொட்டாங்கச்சிசுட்டகரி சவர்பிற்குநிறம் ஏற்ற உதவுகிறது. தேவில்களில்செல்வாக்கும் தேங்காய் தொகைக்குக் கணக்கில்லை. பிடிவம்பு ஆதல் மொத்ததிய பூர்ணசந்திர தினத்தில் கங்கையில் தேங்காட்டிடுவது ஒரு பெரியபண்டிகையாம். தென்னையின் உபயோகம் இவ்வளவுதான் எனன்று சொல்ல முடியாது.

மனிதனைப்போல் தென்னைக்கும் ஆயுள் நூறுநூதல்தான் அதன் இளஞ்செடிக்கு பின்னைபென்று பெயர்வழங்குகிறது. தென்னைக்கு என்பது வருஷமான பின்பு முப்புத்தனம் வந்து பலன் கொடுக்காமல் போகிறது. இவ்வாறு நீடித்து வாழும் மாங்கள் தலைக்காய்ப்பு ஆகமுதல் எட்டுவருஷத்திற்குள் இருந்திருக்கவேண்டும். சிறுவயதிலேயே பின்னை பெற்ற பெண்கள் சாதாரணமாய் நெடுநாள் உயிர் வாழ்வது சந்தேகம் என்று, அது விஷயமாய் விசாரித்தவர்கள் தெரிவிப்பதுபோல், மூன்று வருஷத்திலேயே குலைதள்ளும்படியான நக்கவாரி என்னும் குட்டை ஜாதிக்கு ஆயுசு 10 வருஷமெனத் தெரிய வருகிறது. தக்கவாறு நேர்ஷிக்கப்பட்டு சுகாதார விதிகளை அனுசரிக்கும் வெள்ளைக்காரருக்கு ஆயுள் அதிகமாயிருப்பதுபோல், மாங்கள் தருந்தவாறு போஷிக்கப்பட்டால் அவற்றின் வயது விருத்தியாகுமென்பதற்கு யாதொரு தடையுமில்லை. ஒரு வருஷம் ஒருவிட்டுப் பத்து வருஷம் ஒருவிலாமலும், நிலத்தை அடிக்கடி கொத்தாமலும், தருந்தவாறு ஜலம் பாய்ச்சாமலும் இருக்கிற மாங்களுக்கு வயது எவ்விதமாய் விருத்தியாகும். இவ்விதமாக நெடுங்காலம் பலனைக் கொடுக்கத் தருந்த தென்னை மரத்தைப்பற்றி விசாரிக்க வேண்டிய தவசியமென்பது எல்லாருக்கும் சம்மதமே.

II. தென்னையின் விபாகங்கள்.

தென்னையின் வேர் சாதாரணமாய் சாண்மண்ணுக்குள்ளேயே பரவியிருப்பதை எளிதில் காணலாம். இலை ஆகாயத்தில் எவ்வளவு தூரம் பரவி இருக்கிறதோ, அவ்வளவு தூரம் வேர்மண்ணுக்குள் சாதாரணமாய் படர்ந்திருக்கும். தோப்பில் ஒருமரத்தின் வேர் மற்றொன்றின் வேருடன் கலந்து பாய்ந்து பின்னிச் கொண்டு இருப்பதாலும், பின்னும் தலையின் பளுவினாலும், மரம் எவ்வளவு காற்றடித்தாலும் சட்டைபண்ணும விருக்கிறது. ஏழ்மை நிலத்தில் ஆகாசத்தைக் தேடிக்கொண்டு இவ்வேர் நெடுந்தூரம் பரவிக் கொண்டு சில மீட்டர் சமட்டத்திற்குப் போகிறதாக அனுபவ சாலிகள் தெரிவிக்கிறார்கள். தென்னம் வேர் ஒருபட்டையால் மூடப்பட்டிருக்கும். மூன்று அல்லது நாலுவுருவத்தில் இவ்வேருக்கு ஒரு விதபலமுண்டாகிறது. அப்பொழுது கடினமான நிலத்திலும் நுழைந்து ஆகாசத்தைத் தேடிக்கொள்ளும். ஆகையால் அதுவரையிலும் சில இடங்களில் பாத்திகளிலேயே பிள்ளைகளை வளர்ப்பார்கள். உலர்ந்தவேர் தீயெரிக்க மிகத்தகுந்தது. இதில்கூடு அதிக முண்டாகிறதால் சில இடங்களில் சுருமார் இதைப் பொருக்கிப் போய் இரும்பைக் காய்ச்சுகிறார்கள். பட்டுப்போன மரத்தின் வேரை எடுப்பது அசாதாரணம். தண்டை நாலேந்து அங்குலம் விட்டு வெட்டி, சில நாள் உலர்த்தி, அதிலிருந்து பைவகை அச்சுடுவோர் முழுதுழைப் பரவி தண்டு குழிந்துகரி யாகும். இதில் கொஞ்சம் புதுமண்போட்டு, உப்பு, எரு, இவைகளைக் கலந்து பிள்ளையெடுவது சிரேஷ்டமான பழக்கம். இந்த வேரைச் சுட்ட சாம்பல் புண் சொல் முதலியவைகளை யாற் றுவதற்கும், சோப்புசெய்யும் காரத்துக்கும் உதவுகிறது. பச்சை மரத்து இளம் வேர் துவர்ப்பாயிருந்து, பாக்குக்குப்பதில் சில இடங் களில் உபயோகப்படுகிறது. இதைச் சக்கோடு கஷாயம்போட்டு சுரத்துக்குப், வயிற்றுக்கழிச்சலுக்கும் கொடுப்பார்கள்.

சாதாரணமாய் தென்னமரம் பிரிவில்லாமல் ஒரே தண்டுடன் இருக்கும். மைலாப்பூரின் ஒரு மாதாகோவில் தோட்டத்தில், ஒரு மரத்தின் தண்டு இரண்டாய்ப் பிரிந்து, ஒவ்வொன்றும் காய்த்துக்கொண்டே யிருக்கிறது. இதில் தண்டு சிறுத்திருப்பதால் கள் இறக்கர் சாத்தியப்படவில்லை.

தென்னைக் கவர்னர் குடியிருக்கும் சென்டித் தோட்டத்தில் ஒரு பனைமரத்தில் சுமார் 40 கிளைகள் பிரிந்திருக்கின்றன. அதற் கருகையிலுள்ள வெங்கட்டூர் ராஜா அரண்மனைக்கு மேலண்டை யிருக்கும் தோட்டத்தில் ஒரு நெற்றுப்புதைக்க மூன்று மரங் கள் உண்டாகி யிருக்கிறதாம். தேங்காயின் மூன்றுகண்கள் எம் மாதிரி முக்கோணப் பிருக்கின்றனவோ, அதேமாதிரியாகவே இம்மரங்கள் இருக்கின்றன. இதைத் திருமூர்த்தி மரமென்று பெயரிட்டு வழங்குவதுடன் பிரம்மா விஷ்ணு ருத்திரர் ஆகிய இவர்களைக் குறிப்பிடுவதாக பூஜையும் செய்கிறார்கள். இவ்வாறு ஒரு காயில் மூன்றுமரமவருமா என்று சந்தேகிக்கலாம். ஒருதேவ் கையை உடைத்தால் அதில் சதை இரண்டுபிரிவாயிருக்கதை சென்னை (Museum) வினோதக்காட்குடிச் சாலையில் அனேகர் பார்த்திருக்கலாம். அங்கேதேங்காய் இரண்டுபிரிவாயிருந்ததுபோல மும் மூர்த்தி மரத்து நெற்றில் மூன்றுபிரிவு இருந்திருக்கலாமென்று ஊகிக்கவேண்டியிருக்கிறது. ஏனெனில், பிள்ளை ஒன்றையே ஒரு குழியில் வைப்பது சாதாரணமே பொழிய மூன்றை வைப்பதில்லை சில மரத்தண்டு திருகுவுவமாய் முறுக்கிக் கொண்டே யிருக்கிறது. இம்மாதிரி மரங்களை காட்டேரி முனீஸ்வரன் முதலிய துஷ்ட தெய்வங்கள் முயித்துவிட்டனவென்று அம்மரங்களில் கள் இறங்குவதும் தேங்காய் பரிப்பதும் இல்லை. இவைகளும் பூஜிக்கப்படு கின்றன. இம்மாதிரி மரம் ஒன்று மைலாப்பூரில் திவான்பகதூர் ரகுநாதராவ் அவர்கள் விட்டுக்குப் பின்புறத்திலிருக்கும் காபாலில் வரர்கோளிலுக்குச் சொந்தமானதோட்டத்தில் உப்புக்கழிக்குச் சமீபத் திலிருக்கிறது. தென்னைமரத்தில் எங்கே காயமானாலும் அவ்விடம் வேர் இறங்கும். இக்குணத்தை அனுசரித்துக்கிழமரங்களின் மட்டைக் கடியில் பட்டையைச் செதுக்கி களிமண் சாணம் வைக்கோல் இவை களைப் பிசைந்து காயத்தில் கட்டி, அடியில் சிறுபொத்தல் செய்யப்பட்ட பாணையில் ஜலம் ஊற்றி காய்த்துக்குமேல் மரத் தில் கட்டி மண்ணை சுரமாக்கிவைப்பார்கள். வேர் இறங்கியபின்பு மரத் தை நாலுபக்கங்களிலும் கப்பிக்கயிறுால் கட்டி, காயத்திற்கு அடியில் வெட்டிநாசுக்காய் இறக்கித் தபார்படுத்திய குழியில் நடுவார்கள்.

தூரம் தூரமாய் நட்பிருக்கும், மலையாளத்தில் மரங்கள் ஆகா யத்தை யளவிக்கொண்டு பாணம் போட்டாப்போல் உயர்ந்து

போகும். காற்றினால் சிலவேளைகளில் மரம் சாய்வதுண்டு. சென்னைப்பட்டணத்தில் மரங்கள் சாய்ந்திருப்பதற்கு அனேகம் காரணங்களுண்டு. அவ்வாறு சாய்வது சாதாரணமாய் காற்றினாலேயே என்கிறார்கள். காற்றே இதற்கு முக்கிய காரணமானால் அதின் போக்குக்குத் தக்கவாறு சாயவேண்டும். ஒருதோட்டத்தைப் பார்த்தால் மரங்கள் அவ்வாறு சாய்ந்திராமல் சோட்டோரத்து மரங்கள் அதன் பக்கமாய் சாய்ந்திருக்கும். இங்கே மரங்களடர்த்திபா யிருப்பதால் உச்சி ஒன்றின்மேல் ஒன்று பாயாமல், இடவெளி இருக்கும் பக்கமாய் மரம் சாய்கிறது.

பின்னாவைத் தாமதம் நாலாமவருஷத்தில் தண்டு வெளியாகும். ஐந்தாம் வருஷத்தில் உரல்கட்டும். மரம் உபர உயரத் தண்டு சிறுத்துப் போகும். இதில் மட்டையிருந்த வடுபடிப்படியாய்த் தெரியும். மாத்தின் அடியில் நாளடைவில் இவ்விமறைந்திருந்தாலும் மேலே போய் போகத்தலையில் நன்றாய்த் தெரியும். தென்னமரத்தண்டு சரம்படாத இடத்தில் காப்பாற்றப்பட்டால் நெடுநாள் கெடாமல் பல்வேலைகளுக்குத் தரும். இதில் மத்தளக்குடங்கள் செல்வர்கள் தார் அடித்துக் கூறையிலேயே மெத்தைகட்டிப் விடுகின்றனர் வருஷமாயும் கெடாமலிருப்பதை அந்நகர் கவனித்திருக்கிறார்கள். மதனபல்லி நாலாக்காவில் இவ்வாறு கட்டிய வீடுகள் அனேகம் இருக்கின்றன. முற்றிய அடித்தண்டின் உறுதியான மரத்தில் கறுப்பு நரம்புகள் நிறைந்திருக்கும். இவ்வாறு அழகாயிருக்கும் வரைத்தில் பற்பல சித்திரவேலைகள் செய்து வெள்ளைக்கார வர்த்தகம் செய்கிறார்கள். குருத்து நின்னத் தகுந்ததாயிருப்பதால் காற்று நாளில் வீழ்ந்தமரத்தின் தலையைக் குடைந்து விடுவது தெரிந்தவிஷயம்.

தேங்காய் நெற்றில் கிளம்பும் முனையிலிருக்கும் மட்டையின் ஒலையிலில்லாமலிருக்கும். முதலில் செடிக்கு இம்மாதிரி மட்டை. பத்துப்பன்னிரண்டு மட்டைவரும். 14-ம், மரத்தின் ஒலையிலியூரம்பிக்கும். 18-ம், மரத்தின் ஒலை இரண்டங்குல அகலத்துடன் 3 அடி நீளமிருக்கும். நன்றாய் மதர்த்து வளர்ந்த மரத்தின் மட்டை சுமார் 24 அடி நீளமிருக்கும். பருவம் வந்த தென்னையில் மாதமொன்றுக்குப் புனையோடு ஒரு மட்டைவரும்; இது ஒரு வருஷத்துக்குக் குறைபாடில் இருந்து விசேஷமாய் வெயிற்காலத்தில் பழுத்து உதிரும். மரத்தில் சுமார் 24 முதல் 40 மட்டை வரையில்

நாலாபக்கங்களிலும் விசித்திரமாய் பரவி இருக்கும். குறுத்தோலை கலியாணவீடுகளில் வேடிக்கைக்குக் கிளிமுதலியவை செய்ய உதவும். பச்சைமட்டை அதிகமாய் வெட்டப்படுவதில்லை, யானைகளுக்குமிடங்களில் பச்சைமட்டை அவைகளுக்குத் தீனியாகிறது. சிலவேளைகளில் பணக்காரர் கலியாணத்தில் பச்சைப்பந்தல் போட இம்மட்டை வெட்டப்படும். பாளையன் சீவிக் கள்விறக்கும்போது மட்டையின் மேல்புறத்தைச் சீவிநார் எடுத்து பாளையன்கட்டுவார்கள், மட்டை சாதாரணமாய்த் தானாப்பழுத்து உதிரும். விழுந்த மட்டை ஒன்று சென்னையில் காலனாவுக்கு விற்கிறது. அடிமட்டை சில இடங்களில் அடுப்புக்கு உதவும். அகே இடங்களில் மட்டை கீற்ற முடையப்பட்டு கூரைக்கு உதவுகிறது, உலர்ந்திருக்கும் பசுத்தில் அது மிருதுவாகும் வரையில் குளங்களில் நீண்டவைத்து கீற்று என்றும் தடுக்கு என்றும் இருவிதமாய்ப் பின்னுவார்கள். தடுக்கோலை நாளைய மாயிருப்பதால் வீட்டுவேலைக்கு உதவும். கீற்று ஒலையில் ஏடு ஒரு புரையாகவே மொடையப்படும். தடுக்கில் ஏடு இரட்டையாக இருக்கும்படி முடைவார்கள், கீற்று முடைந்தபின் பருமட்டை கிழிக்கப்படும். தடுக்கோலை முடைய முதலிலேயே நடுமட்டை கிழிக்கப்பட வேண்டும். கீற்றோலை கூறையேய்வதற்கே உதவுகிறது. சென்னையில் ஒலைமுழுவதும் ஒரேநீளமாய் முடைவார்கள். இவற்றுல்லாமேய்ந்த கூரைதகுந்தபடி மலைபாளையேசத்து மழைபை கார்ப்பதில்லை யென்று அவர்கள் ஒலையைச் சுஜத்துக்கு ஒன்றாகத் துண்டித்து முடைவார்கள். தென்னம்பந்தல் குளிர்த்து இருப்பது அதில் குடியிருப்பவர்களின் அனுபவம். தென்னையோலையைச் சுட்டால் அதில் நூற்றிற்கு அறுபத்து மூன்று பாகம் சாய்லாகியிருக்கும். அதில் 100 க்கு 83 பாகம் கூரையாத வஸ்துக்கள் இருக்கின்றன. அதில் 13 பாகம் மணலின் மூலப்பொருளாக இருக்கிறது. இவ்வஸ்துகரையாத பதார்த்தங்கள் ஒலையிலிருக்கிறபடியால் சூரிய உஷணம் பந்தலில் ஊடுருவிப்பாய்வதில்லை. அதனால் வீடு குளிர்ச்சியாகிறது. கோதாவரி ஜில்லாவில் ஒலை முடையத் தெரியவில்லை. தென்ன ஒலையின் சர்க்கு (நடுநாம்பு) துடைப்பம் கட்டவும் சிலவேளைகளில் பல்லுக்குத்தவும் உதவும்; அடிமட்டைவீடுகட்ட உதவும். நிருவாகரில் இது படகுள்ள உதவுகிறது. வெயிற்காலத்தில் மட்டையிலிருந்து நார் உரித்தாலும், ஒலையைக் கிழித்தாலும் மஞ்சள் நிறமா

ன ஒரு பிசினி உற்பத்தியாகிறது. இதை விரலில் அமிழ்த்த மாவாக நொறுங்கும். ஜலத்தில்போட உப்பும், ஜலமும் அதன் நிறமாகும்.

ஒவ்வொரு மட்டையும் பன்னாடையால் மரத்துத்தண்டில் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். மட்டை இளசாயிருக்கும்போது பன்னாடை. இது மிக உறுதியாயிருக்கும். இச்சமயத்தில் எடுத்த அதன்ரம்பு வெவ்வேறு வேலைக்கு உதவுகிறது. ஒலை வளர்வளர இதன்பலம் குறையும். ஒலை வளர்ந்து மட்டையுன்சாயும் சமயத்தில் இதுஇற்று அறுந்துவிடும். பன்னாடை சாதாரணமாய் வடிக்கட்ட உதவுகிறது. சில ஊரில் இது வஸ்திரத்துக்குப் பதிலாக உதவுகிறது. வெட்டுப்பட்டு இரத்தம்பெருகுமிடத்தில் இதன்மிருதுவான பாகத்தை கட்டஇரத்தம் நிற்கிறது. இதுபகலி பிடிப்பதற்கும் தீவட்டி செய்வதற்கும் உதவுகிறது.

தென்னை இருபத்தைந்து நாளைக்கு ஒரு பாளை ஒலையேடு தன் னும், நன்றாய்ப் போஷிக்கப்படும் மரம் வருஷம் பன் பாளை. விரண்டு மாதங்களிலும் பாளை விட்டுக் கொண்டே போவதினால் அடியில் முற்றிய பீரந்துக்காயும், அதன்மேல் வரிசையாக முக்கால் காய், அறைக்காய், குரும்பை, வெடித்த பாளை இளம்பாளை இவைகள் முறையே அழகாய்க்காணப்படும். பாளை இரண்டரை அடி வரையில் நீண்டிருக்கும். இதன்மேல் வரிவரியாயிருக்கும். இந்தப் பாளையின் உரை சிழிக்கப்பட்டு நாராக உதவுகிறது; வெற்றிலைக் தோட்டத்தார் இதை நனைத்துக் கிழித்து கொடியைக் கட்டுவார்கள். வெடிப்பதற்கு முன் மேற்படி உரையை பிரித்துப்பார்த்தால் பூவினுக்களின் பொருத்தமும் அவற்றின் நிறமும்பார்க்கப் பார்க்க ஈசுவர மகிமையை குறைவின்றி வெளிப்படுத்தும். குலையின் மத்தியிலுள்ள கூறும் பாளையை கொஞ்சம் நசுக்கினால் சிறிய பாத் திரங்களைக் கழுவுவதற்கும் சுண்ணாம்புவெள்ளையடிப்பதற்கும் உதவும்.

தேங்காய் இளசாயிருந்தால் இளநீர் என்னப்படும். இளநீர் வெயிற் காலங்களில் தாகத்துக்கு மிக ஆரோக்கியமுள் தேங்காய். எது. இளநீரில் தேகத்தைப் போஷிக்கத் தகுந்த சத்துக்கள் அநேக மிருக்கின்றன. தற்காலத்தில் தாகசார்திக்கு உதவும் விலையுயர்ந்த சோடாத்தண்ணிரைவிட மிகப் பிரயோசனப்படத் தக்கதென்று தெரியவருகிறது. தாளுண்டநீரைத் தலையாலே தான் தருதலால் என்றவாறு தென்னை தன் வேருக்குப்

பாய்ச்சிய உப்பு ஜலத்தைக் கிரகித்து, சாப்பிடத்தகுந்த சுத்த ஜலமாக்கி சிரசால் வகித்துக்கொண்டு எப்போதுவிடாய் தீர்த்துக்கொள்ள மனிதர் வருவாரோ என்று வழிபார்த்து இருப்பதால் இதைவிடத்ருமம்செய்யும் பிராணிவேறென்ன உண்டு. தேங்காய் உரிக்கையில் விழும்நார் மட்டை சென்னையில் தாம்புக் கயிற்றிற்கு உதவுகிறது. இந்நாரில் விழும் தவிடு சில இடங்களில் தலையணை மெத்தை முதலிய வற்றிற்கு பஞ்சிற்ருப் பதிலாக உதவுகிறது. இதை உபயோகிக்கத்தெரியாத சிலர் குப்பையில் சேர்ப்பார்கள். இந்தத் தவிட்டில் சாம்பல் காரசத்து அதிகமிருக்கிறது. இதை வெள்ளைக்காரர் பூந்தொட்டிகளில் போட்டு மேன்மையான செடிகளை விட்டுக்குள் ளேயே வளப்பார்கள். இதனால் வீடு அகத்தப்படாமல் இருக்கும், செடியும் செழித்து வளரும்.

III. உற்பத்தி.

தென்னைமரம் கடலோரத்தில் 20 மைலுக்குள் செழித்து வளர்ிறது. அநேக இடங்களில் மரத்தின்வோர் அலை இருப்பிடம் களால் அலசப்பட்டும், தலை சமுத்திரபக்கம் சாய்ந்தும் இருப்பதால் நெற்று ஜலத்தில் விழுகிறது. இவ்வாறு விழுந்த நெற்று அலைகளில் மிதந்துபோய்த் திட்டுகளில் நின்று முளைத்து மரமாகின்றது. இதற்குக்காய்ப்புக் குறைவில்லை. சமுத்திரக்காற்று வசும் இடங்களில் இது நேர்த்தியாய் வளர்கிறது. சென்னை மீன் பிடிப்போர் வீட்டில் கைகால் அலம்புமிடங்களில் தென்னை யாதொரு கஷ்டமின்றியும் வளர்கிறது. கடற் காற்று குறைந்த உள் நாட்டு இடங்களில் காய்ப்புக் குறைவென்கிறார்கள். மதனபல்லி, மைசூர், முதலிய உள் நாடுகளில் மரங்கள் நன்றாய்க் காய்ப்பது தெரிந்தவிஷயமே. சமுத்திர மட்டத்துக்கு 3000 அடி உயரம் வரையிலும் இதுகாய்க்கிறது அம்மட்டத்திற்கு மேலுள்ள சேர்வராய் மலையில் மரம் பெரிதாவதில்லை. காப்பும் பிடிப்பதில்லை. இது உஷ்ண சீதோஷ்ண பாகங்களில் விளையும். வங்காளக் கடலிலிருந்து சுமார் 150-200 மைல்தூரம் வரைக்கும் கங்கையோரத்து உள்நாட்டில் வளர்கிறது. மேற்கு சமுத்திரக் கரையில் கோலோபா என்னுமிடத்தில் அரைமைலுக்குஅப்பால் தென்னை நன்றாய்ப் பயிர்வாதில்லை. அதற்கப்பால்வடக்கே தென்

னைவளர்ந்தாலும் அதற்கு அங்கே அதிக பிரயாசைவேண்டும். அலாஹ் பாத்பட்டணத்திற்கு அப்பால் தென்னைவளர்ந்த காய்ப்பதில்லை. இது விளையுமிடம் இந்திய சமுத்திரத்திலுள்ள கங்கை பிரம்மபுத்திர இந்திய கங்கையின் படுகை நிலத்திலும், சென்னை இராஜதானி கீழ்க்கரையிலும் மேற்குக் கரையிலுள்ள மலையாளத்திலும் இவற்றையடுத்த தீவுகளிலும் விசேஷமாய்வளர்கின்றன. இத்தீவுகளில் தென்னைநெற்றுநாளாய் விழுந்து முளைக்கின்றனவாம். தென்னைமரம் காடுகளில் தானாய் வளர்வதில்லை. இதற்குச் சூரியகாந்தியும் ஆகாயநம்பிர்ப்பும் அவசிய மிருக்க வேண்டும். ஆகாய நம்பிர்ப்பில்லாத இடங்களில் இதற்கு கீர்ப்பாய்ச்சி வினாத்தான் நன்றாய் வளரும். தென்னை மரம் மும்மாரியாக வருஷத்திற்கு எழுபது அங்குல மழையும், என்பது டிக்கிரி காங்கையுமுள்ள இடங்களில் யாதொரு பிரயாசையிலாமல் வளர்கின்றது. இந்நிலைமையான கில்டான் என்னும் தீவில் ஒருகத்தியால் மண்ணைக் குழித்து அதில் காபைநட்டுவிட்டால் யாதொரு பிரயாசையிலாமல் மரமாகிக் காய்க்கிறது.

அந்தமான் லக்ஷதீபம் நிகோபார் கோகோர்தீவுகள் இன்னும் மேற்கு இந்திய தீவுகள் அமெரிக்கா நாட்டு பிரேஜில் தேசம் முதலிய இடங்களில் தென்னை வளர்கிறது. ஆப்பிரிக்காவிலும் தென்னை யுண்டு. அமெரிக்காவிலிருந்தே மற்றகண்டங்களுக்குத் தென்னை சமுத்திர நீரோட்டத்தின் மூலமாய்ப் பரவியிருக்க வேண்டுமென்று வெள்ளைக்கார சாஸ்திரிகளில் ஒருவர் தெரிவிக்கிறார்.

இலங்கைத்தீவில் 32 வகை தென்னமரங்கள் இருக்கின்றதாய் தெரிகிறது. சிலமரங்களுக்கு மட்டை பச்சை நிறமாய் வகை. கவிருக்கும். வேறு சிலவற்றிற்கு மஞ்சள் நிறமாய் கவிருக்கும். இவ்விரண்டு நிறங்களையும் வெவ்வேறு பிரமாணமாகக் கலந்தால் எத்தனைநிறங்கள் உண்டாகுமோ அத்தனை நிறமாக மட்டை அங்கங்கே வேறுபட்டு இருக்கும். மட்டையின் நிறத்தைப் போலவே காயும் இருக்கும். ஆனால் நிறத்தை அனுசரித்து வகை குறிக்கப்படுவதில்லை.

சென்னையில் சாதாரணமாய்க் காண்பது சுற்றிராசிக்காய், பெரிய ராசிக்காயென விருவகைப்படும். வைத்தியம் தேவாபிஷேகம் இவற்றிற்கு கவுளிபாத்திரம், தேளி, செவ்வளரீர் இவைகள் அங்கங்கே வளர்க்கப்படுகின்றன. நக்கவாரி என்று ஒரு சிறிய மரம் மஞ்சள்

நிறத்துடன் கைக்கெட்டும் தூரத்தில் காய்ப்பதைப்பார்க்கலாம். ஆயிரங்குச்சிக்காயென்று ஒருவகை யிருப்பதாகச் சொல்லுகிறார்கள். சாதாரணமாய் மரம் நொந்து பல வினப்பட்டிருக்கும் சமயத்தில் விடும் காய் மிகச்சிறுத்திருக்கும். தென்கன்னடா ஜில்லாவிலும் மைசூர் நாட்டுப்பிரதேசத்திலும் காய் உருட்சியாய் நான்குநாறு மணிபெருத்து இருக்கிறது. மலையாளத்துக் கரையோரத்துக் காய்களின் காய்ப்பு பக்கத்தில் அகன்று இருக்கும். மொல்காஸ் தீவுகளில் சேர்ந்த எசின் திபாந்திரத்திய காய்கள் முட்டைவடிவாய் சிறுத்திருக்கும். ஆனால் தேங்காய் அடர்ந்து சதைப்பத்தாய் நிரில்லாமலிருக்கும். மால்காஸ் தீபத்தில் காய் சிறுத்தும் வெகு உருசியாய் மிருக்கும். நிகோபார் தீவுகளின் காய் மிகப் பெருத்திருக்கும். காய் மட்டையோடிருக்கும்போது முக்கோண வடிவமாயிருக்கும். இதில் நார் அதிகம். காய் உரித்தபின் குண்டாயிருப்பதுடன் அடிப்பக்கம் உள்ளடங்கியும் மேல்பாகம் கொஞ்சம் கூர்மையாயும் இருக்கும். இதனால் இதற்கு அல்லூரார் எனத்தேங்காய் என்று அழைக்கொள்ளும் பெயரை வழங்குகிறார்கள். இலங்கையில் முக்கியமாயிருப்பது நீண்ட காய். அங்கே ஒரு வகைக்காயின் இளமட்டை தின்னப் பக்குவமாயிருக்கிறதாம். இவ்வகையைச் சென்னையிலிருக்கும் தேனம்பேட்டை கம்பெனி தோட்டத்தார் வரவழைத்து பிள்ளை ஒன்றுக்கு மூன்றுருபாயாக விற்கிறார்கள். சாதாரணமாய் எல்லாத் தேங்காய்களிலும் குடுமியும் அதினருகிலிருக்கும் மட்டையும், இளமையில் தின்னத்தகுந்ததாயிருக்கும் சென்னைக்கடுத்த பாப்பான் சாவடியில் தயிர்க்காய்ச்சி என்று ஒரு வகை இருக்கிறதாம். இதில் வழுக்கை பிரிந்து இளநீரோடு கலந்து தயிரைப்போ விருக்கிறதாம். அதற்குச்சம்பந்திலுள்ள வாணியஞ் சாவடியில் ஒரு மரம் குழியில் மலையில்லாமல் பனங்காயைப்போல் காய்க்கின்றதாம். செவ்வளரீர் என்பது இளநீர்க்காயைச் சிவினால் நார் ரோஜாச்சாயம் ஏறியிருக்கும். காயில் நார் முற்றமுற்ற இந்திரம் பேராய் விடுகிறது. இந்தக் காயின் இளநீரை அனேகர் மருந்துக்கு உபயோகிக்கிறார்கள். கோவில்களில் அபிஷேகத்திற்கும் இது உதவும். இதன்விடே அதிகம். இது ஒருசாதி யல்லவென்று தெரிகிறது. ஏனெனில், இந்தச் சாதி நெற்றை நாற்றுப்பால் அதுவண்டாகும் நரத்தில் செவ்வளரீர் உண்டாகவில்லையாம். இலங்கைத்தீவில் சில

இடங்களில் தேங்காயின் சதைவல்வளவும் இனிப்பாயிருக்கிறது. இந்தநெற்றும் முளைத்து மரமானால் இக்குணம் காட்டுவதில்லையாம். கவுளிபாத்திரம் என்பது பெரியகாய், சூரிய பிரகாசம் இதன் காய்களில் பட பொன் மயமாயிருக்கும். இது முளையெடுப்பதும் சூரியோதயமாவதும் ஒன்று பட்டால் இதற்கு அழகு பொருந்துகிற தென்று சிலர்தெரிவிக்கிறார்கள். இது நீரில் மிதக்கும் குணமுடையதாதலால் அவ்வாறு பலஊர்களுக்குப் பாவப் பக்குவமானது.

தாயைப்போல் பிள்ளையென்பது எல்லாருக்கும் தெரிந்திருந்தும் தென்னம்பிள்ளைகளை விருத்தி செய்வதில் நெற்று வாக்கியத்தின் அருமையைக் கவனியாமலே வெளுத்ததெல்லாம் பால் என்பதுபோல, விலைகுறைந்து விற்கக் கூடியசிறு நெற்றுக் காய்களை நாற்றுவிடுவார்கள். சென்னைக்குத் தெற்கே தென்னைக்குப் பேரெடுத்திருக்கும் இடக்குநாட்டில் காய்களை யறுத்து ஒடு கருப்போடுவதற்காக சிலநாள் வரைக்கும் முட்டம் போட்டுப் பிரிக்கும். சமயத்தில் முளைத்திருக்கும் காய்களைப் பாத்திகளில் வைத்து அப்பிள்ளைகளை விற்கிறார்கள்; இதில்வித்தின் குணம் குலம் முதலியவைகளை அரிய மார்க்கமில்லை. ஆகையால் நெற்றுக் களைக் காலதாமதமானாலும் தாங்களே பின்வருமாறு மனதாரப் பொறுக்கிப்போடுவது சிரேஷ்டம். முதலாவது நெற்று எடுக்க வேண்டியமரம் நன்றாய் நடுவயதி விருக்கவேண்டும். இளமரத்து நெற்றும் தலைமாரின மரத்து நெற்றும் நாற்றுக்கு யோக்கியமல்ல. இளமரத்துக் காயில் முளைக்கு வேண்டிய அளவு சத்துசேர்த்திருக்காது. கிழமரத்துக் காயிலோ சத்து குறைந்திருக்கும். செழுமைபான நடுவயது மரத்தின் நெற்றே நாற்றுக்குப் பக்குவம். மனிதர்களுள் இளமவயது, யௌவனம், விருத்தாப்பியம் இக்காலங்களில் பிறக்கும் பிள்ளைகளின் வளர்த்தியைப் போலவேதான் நடுவயது மரத்துப்பிள்ளைகள் நன்றாய்க்காய்க்கும் குணமுடையதாயிருக்கவேண்டும். பிஞ்சிலேயே பழுக்கிறதுபோல் பாளைகள் அனேகம் விடும் குணத்தைமாத் திரம் கவனிக்கக்கூடாது. அப்படிப்பட்ட மாங்களுக்கு ஆயுசு குறைவு. காயில் உரிமட்டை சிறுத்தும் மணிபருத்து மிருக்கவேண்டும். மட்டை அதிகமாயிருந்தால் அரைக்காய் முதல் முற்றும்வரையில் ஈரம் அதிகரித்துப் பளுவாயிருக்கும். கா

ற்று அடித்தால் ஷே மரங்கள் சாடும். மட்டையில் மேடுகள் தெரியாமலும் காய் உருண்டையாய் மிருக்கவேண்டும். உருண்டைக்காய்கள் உள்ளே சதைப்பற்றாயிருக்கும். மட்டை முன்றுமேடு காய் இருக்கும் காய்களில் நார் அதிகம். குலையில் காய் ஷேடிப் பிடித்திருக்க வேண்டும். மலாறு நீளமாயிருந்தால் காய் தெலுக்கும். குலையில் காய் ஒட்டிக்கொண்டிருந்தால் அதன் பளுவை ஒலையின் மட்டை தாங்கிக்கொள்ளும். பருத்த நெற்றுக்களை நாற்றுக்கு வைப்பதில் லாபமில்லை. இதில் மட்டை அதிகப்பட்டு மணிகுறைந்திருப்பதுடன் குலையிலும் காய்களின் கணக்குக் குறைந்திருக்கும். ஆகையால் நடுத்தரமான காய்களை சிரேஷ்டம். தானுப் கட்டார் தனாயில் விழுந்த காய்க்குச் சிலர் அதன் முளைக்கு அதிர்ச்சியுண்டாயிருக்குமாதலால் நாற்றுக்கு உபயோகிக்கக்கூடாது என்றும் வேறு சிலர்விழுந்த காயே சிரேஷ்டமென்றும் தெரிவிக்கிறார்கள். முற்றிப்பழுத்த காயை சிலர் உலராததற்கு முன்னமே, கயிற்றால் இறக்கிச் சில நாள் ஆறவைப்பார்கள். இறக்கின உடனே காயைப் பாத்தியில் கட்டால் மட்டை மண்ணினீரத்தை கிரகித்து காய் அழுகும். ஆனால் முளை ஊடுருவிவருவதற்கு ஈரம் வேண்டுமே என்று சிலர் யோசிப்பார்கள். தேங்காய்க்குள் இருக்கும் ஈரமே சாதாரணமாய் ஒரு வருஷம் வரையில் முளையைக் காப்பாற்றுகின்றது அனுபவசாஸிகளால் தெரியவருகிறது. நெற்றுக்காயின் கண்கள் மிருதுப்பட்டு முளை சீக்கிரம் வெளிவருவதற்கு முகத்தில் ஈரம்படுவதெவசியமானும் மட்டைநீரைக் கிரகிக்கவேண்டியது அவசியமில்லை.

மேற்கண்ட பிரகாரம் தெரிந்தெடுத்தநெற்றுக்காய்களை நிழலில் கிணறு அல்லது நீராதாரத்துக்குச் சமீபத்தில் ஒன்றாற்றி விடுதல். அக்கு ஒன்று நாலு அங்குலம் இடம்விட்டுச் செங்குத்தாய் நிறுத்திச் சுமார் இரண்டங்குலம் மேலே தெரியும்படி புதைத்து அப்போதைக்கப்போது ஜலம் விட்டு வருவார்கள். இப்பாத்திகளை நன்றாய் அங்குலங் கொத்தி மேல் மண்ணைச் சீவி யெடுத்து, காயைவரிசையாக நிறுத்தி, அம்மண்ணுடன் சாம்பலும் உப்பும் கலந்து காப்புகளின் மத்தியில் நிரப்புவார்கள். சில இடங்களில் சருகு முதலியவைகளை நெருப்பிலெரித்து நிலத்தைச் சமப்படுத்துவார்கள். கிளம்பும் முளை காயில் சேர்ந்திருக்கும் சத்தை அருந்துமாதலால் ஒரு வைப்பது வீண் வேலையே.

ஆனால் உப்பும் சாம்பலும் கலப்பதனால் செல் சேராமலிருக்கும். கலால் செல் நிறைந்த இடங்களில் இப்பழக்கத்தை யனுசரிப்பது நல்லது. இச்சாதனம் ஒரு வேளை இந்த காரணத்தைப் பொட்டிவிட வந்திருந்தாலும் இருக்கலாம். இப்பாத்திகள் ஆழ்மாய்க் கொத்தப்பட்டு துல்லை. 100 செடிவேண்டுமானால் 150 ரென்று நடுவது நலம். உன்னில்சில அழுகிப்போம். முளைக்காதவைகளையும் நோஞ்லானவைகளையும் நீக்குவது அவசியமாதலால் நெற்றை திஅகமாக நடவேண்டும். நெற்று நடுவது செங்குத்தாயிருக்கப் பட்டது என்று சிலர் ஆசைப்பிக்கிறார்கள். இதற்குக் காரணம் அவ்வாறு புதைக்கப்பட்ட காய்களின் முகத்தில் விழும் ஜலம் வழிந்து போக மார்க்கமில்லையானதால் முளையழுகிப் போகிறதென்றும், தானை உதிர்ந்து வளரும் தீவுகளில் நெற்று பக்கமாய் படுத்திருக்குமே பொழிய செங்குத்தாயிராது என்றும் கூறுகிறார்கள். ஈசுவரசிருஷ்டியில் எப்படி இருக்கின்றனவோ அவ்வாறே நாமும் அனுசரிப்பது உத்தமமென்று நெற்றைச் சாய்த்துப் பாத்தியில் அடுக்கும்படி சொல்லுகிறார்கள். இவ்வாறு செய்வதில் அநேக காய்கள் அழுகாமலிருப்பதுடன் செடியும் பலத்திருக்கும். சிழலில்லாத இடத்தில் பாத்திக்கு வேறு ஏதாவது நிழல்கட்டுவது இன்றியமையாதது. வெயிற்காலத்தில் மாத்திரம் நீர்பாய்ச்சி வரவேண்டும். முளைவருவதற்கு நீர் அவசியமானாலும் எங்கும் எப்பொழுதும் ஜலம் பாய்ச்சக் கூடாது. மண்ணில் நூற்று விட்டால் செல் அரிக்கிறதென்று சில தீவுகளில் நிழல்படும்படியாகக் காயை மாங்களில் 6 அடி உயரத்தில் கட்டி மழையில் நீயை விடுவார்கள். தென்கன்னட ஜில்லாவிலும் பர்மாவிலும் 3 மாதம் வரையில் கிணற்றில் நெற்றைப் போட்டுவைப்பார்கள். நாலாமாதத்தில் முளைகளும்பும். ஐந்தாம் மாதத்தில் முளைகளும்பாத நெற்றுக்களை நீக்கவேண்டும். இலங்கைத்தீவில் 400 ரெறுகள் ஒரு பாத்தியில் நட்டு குருத்து காணும்வரையில் தினம் ஜலம்விட்டு வருவார்கள். சில தீவுகளில் தென்னையை நூற்றுவிட்டுப் பிடுங்கி நடடால் மீரம் குருகிப்போகிறதென்று நூற்று விடுவதேயில்லை. காய் நட்ட 20 நாடில் வெண்மையான யானைத்தந்தம் போன்ற முளை கிளம்பி இரண்டுமுன்றுவரம் அப்படியே இருக்கும். இச்சமயத்

தில் காயிற்குள் ஜலம் இல்லாமற்போய் பூக்கட்டியிருக்கும். இது மிருதுவாயிருப்பதுடன் தின்பதற்கு இனிப்பாயுமிருக்கும். ஆனது பற்றி காட்டுப் பன்றிகள் இத்தருணத்தில் காயை நாசப்படுத்தும். சிறுவர்களும் ஒருவேளைத் திருடித்தின்பார்கள். நூற்பது காளைக்குள் ஒரு ஓலை தள்ளும். ஐந்தாவது மாதத்தில் ஓலை முழுதாம் தெரியும் ஆனால் பிரிந்தில்லாமல் விசிரிபோலிருக்கும் 12-13 மாதம் இவ்வாறு ஓலை வந்துகொண்டிருக்கும் 18-ம் மாதத்தில் ஓலை பிரியும். அச்சமயத்தில் அது இரண்டங்குல அகலமிருக்கும் 3 அடி நீளமிருக்கும். பக்கத்துக்குச் சசுமார் 100 ஓலையிருக்கும். இரண்டாம் வருஷத்தில் ஓலை கூடைமுடையப் பக்குவமாயிருக்கும்.

விதைத்த ஒரு மாதத்துக்குப்பின் சுற்றிலும் வேர் உண்டாகும். இது மிருதுவாயிருக்கும். குருத்தும் வேரும் தின்னக்கூடியவை. வேர் முதலில் நார்போலப்படாந் ஒன்றுடன் மற்றொன்று கோர்த்து இருக்கும். நாலு வருஷமானாலும் காயில் இருக்கும்நீளாவற்றாமல் பாதுகாக்கும் குணமுடைய அவ்வளவு கடினமான ஓடு இவ்வேர்களால் ஜல்லி ஜல்லியாய் டிராத்தல் செய்யப்படுகிறது. மூன்றாம் மாதத்தில் வேர் மண்ணில் சேரும். பின்னை வளரவளர இவ்வேர் மண்ணில் பரவலாகவும் ஆழமாகவும் ஓடி உறுதியாய்ப்பிடித்துநுக்குமாதலால் நூற்றுப் பிடுங்குகிறவர்கள் வேர் அறுதபடி வெகு சாக்கிரதையாய்ப் பின்னை யை எடுக்கவேண்டும். இதற்கு வேர் அறுந்தால் அது மறுபடியும் வளர்வதில்லையாம். ஆகையால் பின்னை பெரிதாய் வளர்ந்து விட்டால் விசேஷமாய் பரவிய வேர்களை அறுமலெடுப்பது கஷ்டம் என்று சிறிய பிள்ளைகளை பிடுங்கிக் குழியில் நடுவது அனேக இடத்துப்பழக்கம்.

சாதாரணமாய்ப் பின்னையை 8 மாதமுதல் 15 மாதம் வரையில் பிடுங்கி நடுவார்கள். இந்துபூர்வ மடகசீரா, குப்பி அம்லாபூர் இவ்விடங்களில் மூன்று வருஷம் வரையில் பாத்தியிலேயே பின்னைகளை விட்டு அதன் பின்-வேறிடத்தில் நடுகிறார்கள். கோதாவரி ஜில்லாவில் இரண்டு தரம் பின்னையைப் பிடுங்கி நடுவார்கள். இவ்வாறு பிடுங்கி நடுவதில் காய்ப்பு அதிகம் ஆகிறது. பாத்திகளிலிருந்து ஓர் தரம் பிடுங்கி நட்டு 3-4 வருஷமான பின்பு உரல் கட்டிலுமாம் சமயத்தில் மறுபடியும் பிடுங்கி நடுகிறார்கள். இப்பழக்கத்தால் தென்னையின் வேர் அறுந்தாலும் குற்றமில்லை யென்று தெரிகிறது. பின்னை 6-8

மாநிலருக்கும்போது வேர் அருமலிருப்பது உத்தமம். 600 இடத்தில் ஏகராவில் பத்திலொரு பாகத்தில் 500 நெற்று நட்டு இரண்டாவது வருஷத்தில் பிழைத்தச் சுமார் 400 பிள்ளைகளை ஒரு ஏகராவில் நவோர்கள், மறுபடியும் இப்பிள்ளைகளையே பிடுங்கி ஏகராவுக்கு 50 மரம் விழுக்காடு 8 ஏகராவில் நவோர்கள்.

IV. வளர்த்தல்.

தென்னை அழுத்தமான சரளை களிமண் இந்த நிலங்களில் வளராதது. இயற்கையிலே நீர் ஊடுருவிச் செல்லக் கூடிய மணல்கலந்த நிலம் தென்னைக்குச் சிலரக்கியமானது. ஆற்றுவண்டல் படியும் எக்கல் நிலங்களில் மரம் நன்றாய் வளர்கிறது. கடலோரத்திய மணலிலும் நன்றாய் பயிராகிறது. மேல்மண் களிப்பாயிருந்தாலும் அடியில் மணலிருந்தால் தென்னைக்குத் தோஷமில்லை. ஆறு ஏரி குளம் குட்டையினைவகனின் கரையும், தானாய்த் தூர்ந்துபோன குளம் குட்டைகளும் தென்னைக்கு உதவும். இருபக்கங்களிலும் நெல்சீரையும் ரஸ்தா ஓரங்களில் தென்னையை வைப்பது லாபம். உப்பங்கழிகளில் திட்டெட்டுகளாக இருக்கும் நிலத்தை தென்னை செழிப்பதை மலையாளத்தில் பார்க்கலாம். அவர்கள் நீர்மட்டத்திற்கு மேல் சுமார் 3 அடி மண் போட்டு சுற்றிலும் கற்களால் சுவறு ஏற்றி மத்தியில் பிள்ளைகளை நடுகிறார்கள். தென்னைக்கு உப்பு ஜஸ்தால் கெடுதியில்லை. பூழாய்ப்போன கிராமந்த மண்ணிலும் தென்னை நன்றாய் வளரும். கொழுமையான நிலத்தில் இதன் வேர், மட்டை பரளியிருக்கும் அளவு பரவியிருக்கும். ஏழைம நிலத்தில் 50 அடிவளையிலும் பரவும். சாய்பல் காரசத்து, உப்புக்காற்று, நன்னூம்பு இவைகள் பொருந்திக் களிப்பில்லாம லிருக்கிற நிலத்தில் ரிசுவவையாய்ப் பலன் தருகிறது. ஓடைக்கல் அதிகமுள்ள கோயம்புத்தூர் ஜில்லாவில் தேங்காயும் இளநீரும் ருசியாய் இருக்கின்றன. பம்பாய் இராஜதானியில் சேர்ந்த கோபிநாதபுரம் என்னும் ஊரில் நீர் பாயக் கூடிய இடங்களில், அழுத்தமான சுண்ணாம்பு கல்லுகளிலும் தென்னைபயிராகிறது. இதைப்பார்த்தால் சிலர் ஆச்சரியப்படலாம். ஆனால் மிகவும் கடினமாகிய ஒட்டையும் துளைத்து வெளிவரும் சக்தியுடைய வேர் இக்கல்லுகளில் பாய்ந்து மரத்துக்கு வேண்டிய ஆகாரத்தை

தேடிக்கொள்ளுகிறதென்ப தாச்சரியமன்று. ஆகையால் நாமும் அப்படிப் பட்ட நிலங்களில் தென்னையை விளைவிக்கலாம். நிலவையை அனுசரித்தும், கடல்சுற்றை அனுசரித்தும் சமுத்திரத்திற்கு இருதூறு மயில்வரைக்கும் தென்னை விளைவிக்கலாம். கடலுக்குச் சமீபத்திலிருந்தாலும் கரிசலில் தென்னைவிளைவதில்லை.

தென்னர் தோட்டங்களுக்கு வேலிபோடுவது தவசியம். இலங்கைத்தீவில் வெள்ளைக்காரர் 50 ஏகராமுதல் 200

வேலி. ஏகராவரைக்கும் ஓர் தோட்டமாக அனேக

தோட்டங்களை ஏற்படுத்தியிருக்கிறார்கள். தோட்டங்களை வேலியால் அடைப்பது அனேக விஷயங்களுக்கு சவுகரியம். பிள்ளை சிறியவையாயிருக்கும் போது ஆடுமாடு மேயாதபடி பாதுகாப்பது அவசியம். இவைகள் சாதாரணமாய்க் குருத்தைக் கடித்துப் பிள்ளையை அழிக்கின்றன. பிள்ளை வளர்ந்து மரமான பின்புவிழும் ஒலை, நெற்று முதலியவைகளைத் திருடர் எடுத்துப் போகாதபடி வேலிகாக்கும். பின்னும் வேலியுள்ள தோட்டத்தில் காற்றடைப்பு ஆகலால் பூயும் நீர் சிக்கிரத்தில் ஆவியாய்ப் போவதில்லை. இக்காரணங்களால் ஏதாவது வேலி இருப்பது அவசியம். 1½ முதல் 2 ஏகராவரையிலுள்ள தோட்டத்திற்கு பட்டணங்களில் சிலர் மதில் எழுப்புகிறார்கள். சிலர் கொருக்காப்புளி செடியை எல்லையோரம் போட்டுப் பயிராக்குகிறார்கள். வேறுசிலர் கற்றாழையை நடுகிறார்கள். வெள்ளைக்காரர் நிலத்தைச் சுவாதினம் செய்த உடனே நெற்று நூற்று விடுவதுடன் எல்லைமுழுவதும் கிடைக்கும் கிளைகளால் வேலி போட்டு, அதனோரத்தில் உப்புறத்தில் சுலபமாய் வளரக்கூடிய கொருக்காப் புளியைப் போலொத்த செடியை வளர்ப்பார்கள். கிளைகளாலுண்டான வேலி சுமார் முன்றுவருஷம்ருந்து அழிந்துபோகும். இதற்குள் வளரும் முள்வேலி தக்கபடி தோட்டத்தைக் காக்கும். இந்தவேலியை அடிக்கடி இடைவெளி யுண்டாகாமல் பார்த்துக்கொண்டே வரவேண்டும். வேலி விஷயமாய் வியவசாய வினக்கப் புல்தகத்தில் கூடியவரையில் விரிவாய் எழுதியிருக்கிறபடியால் இங்கு சுருக்கமாகக் கூறப்பட்டது.

தென்னை நடவேண்டிய நிலம் தயாரான பின்பு பிள்ளைவைக்க

வேண்டிய குழிகளைவெட்டுவது உத்தமம். சாதா

நடவு.

ரணமாய் சென்னைப்பட்டணத்தில் 10 அடி தூரத்திற்கு ஒன்றாக சதுரமாக நவோர்கள், இவ்வாறு

நடுவது ஏகராவுக்குச் சுமார் 450 மரமாகிறது. சில இடங்களில் 5 அடி தூரத்திலும் நடுகிறார்கள். கோதாவரி-வில்லா அமலாபுரத்தில் ஏகராவுக்கு 50 மரம் நடுவார்கள். ஆகவே மரம் ஒன்றிற்கொன்று சுமார் 30 அடி தூரத்திலிருக்கும். மலையாளத்தில் நடுவது ஏகராவுக்கு 100 மரம் அதாவது 21 அடி தூரத்திற்கு ஒன்றாக இருக்கும் - நன்றாய் வளரும் மட்டை 34-35 அடி நீளமிருக்கும் அது சாதாரணமாய் சாய்ந்தும் வளைந்து மிருக்கு மான்கயால் 92 அளவில் சுமார் 2 கஜதூரம் குறைவாகப் பரவி இருக்கும். ஆகையால் 25 அடி தூரத்துக்கு ஒருமரம் நட்டால் போதும், நாலுமூலையிலும் ஒன்றுக்கு ஒன்று 25 அடி தூரமிருக்கும்படி பிள்ளையை நட்டால் இதன் மத்தியில் சுமார் 10 அடி நிலம் காலியாயிருக்கும். சதுரமாய் நடும் பழக்கத்தைவிட்டு 25 அடி தூரமுள்ள முக்கோணமாய் நட்டால் 60 பிள்ளைக்குப் பதில் 79 பிள்ளை நட்டலாம். இடம் சேதப்படாது. சாலை சாலையாய் மரம் நடுவதினால் ஒருவேளை காய்ப்பு அதிகமாகாவிட்டாலும் பார்ப்பவர்கள் மெச்சக்கொள்ளும்படியாயிருக்கும். அப்படி நிறர் கண்டு புகழும் படிச் செய்ய ஒவ்வொரு குடித்தனக்காரனும் வீரும்பவேண்டும். இவ்வாறு அனுசரிப்பது மற்ற விஷயங்களிலும் அனுகூலமாகவிருக்கும். திருநெல்வேலியில் சிரமமெடுத்துக்கொண்டு அறைக்கோப்பாத்திகளை ஒழுங்கு படுத்துவதில் வேலை செய்கிறவனுக்கு ஒருவித சந்தோஷமுண்டாகிறது மல்லாமல் களை எடுத்தல் நீர்பாய்ச்சல் முதலிய வேலைகளுக்குக் கூலி அதிகப்படுவதில்லை. மரங்கள் ஒரே ஒழுங்காயிருப்பதால் மாடுமுதலியன திருட்டுத்தனமாய் மேய்வது நன்றாய்த் தெரியும். தென்னையின் கிழல் தேகத்திற்கு ஆரோக்கிய மாதலால் சொந்தக்காரர் தோட்டத்துக்குள் நடமாடலாம்-உடையவன் கண்ணோடாப்பயிர் நாசமாகும் என்கிறபடி சொந்தக்காரன் மரத்தைப் பார்த்தாலே தன்புருஷனைக்கண்டபதிலிரைதக்கு மெய்மரந்து சந்தோஷம் ஜனிப்பதுபோல் மரம் தனக்கும் தெரியாமல் குலைகளைத் தள்ளுமாம். அதாவது சொந்தக்காரர் அடிக்கடி நடமாடுவதினால் மரங்களுக்கு வேண்டிய விஷயங்களை கவனித்து போஷிப்பார்களென்பதாம். ஆகையால் இதற்கு ஆள்காத்தமரம் என்று சொல்லுவார்கள். ஆனதுபற்றி தாறுமாறாயில்லாமல் மரங்களை சாலை சாலையாய் நடுவது சிலாக்கியம். பின்னும் இது நூறு வருஷத்தியப் பயிராகையால்

வைத்தவன் பெயர் நிலைத்திருக்கத் தக்கவாறு பிள்ளைகளை நடுவேண்டும். மேற் கண்டவாறு நடுவதற்கு குழிகளைத் தோண்டு முன்னமே அவ்விடங்களைக் குறித்துவைப்பதவசியம். சிறிய தோட்டமானால் சுயிற்றினாலும் பெரிய தோட்டமானால் நிலமளக்கும் சாதனங்களாலும் இடங்களைக் குறிக்கலாம். மலைகளில் ஒழுங்காய் இவ்வாறு இடம் குறிப்பது முடியாத காரியம். கூடுமானவரையில் இங்கேயும் ஒழுங்காய் குழிவெட்ட முயலுவது அவசியம். மேற்கண்டவாறு குறிப்பிட்ட இடங்களில் இரண்டடி ஆழம் மூன்று அடி சதுரமாமக குழிதோண்டுவது வழக்கம். கொழுத்த மண்ணில் சமீபமாயும் ஆழம் குறைவாகவும் குழிவெட்டுவது நமக்கு வழக்கம். குழி வெட்டும்போது மேல் மண்ணை ஒரு பக்கத்திலும் அடி மண்ணை இன்னொரு பக்கத்திலும் போடவேண்டும். இக்குழிகள் குறைந்தது நாலு மாதமாவது வெயிலில் காற்றாற வேண்டும். பிள்ளைகளைக் குழிகளில் நடும் சமயத்தில், முன்னமே வேறாக வைத்திருந்த மேல் மண்ணை குழியை மூடவேண்டும். தென்னம் வேர் சாதாரணமாய் ஒரு அடி ஆழத்திற்குள்ளேயே படரும் குணமுடையதாகையால் குழிகளை ஆழமாய் வெட்டுவதில்லை. கீழ் சமுத்திரத்து நாடுகளில் குழி, சுமார் 3 அடி ஆழமும் 3 அடி சதுரமும் இருக்கும். மலையாளத்தில் நீர் சுவரக்கடிய பெருமவால் நிலங்களில் பிள்ளை வைப்பதற்கு, 5-6 அடி ஆழக் குழிகளைத் தோண்டுவார்கள். இவ்வளவு ஆழத்தில் வைத்த பிள்ளைகள் வளரவளர குழி தானாகவே துந்து போட்படி விடுகிறார்கள். இவ்வாறு ஆழத்திலவைக்கும் பிள்ளைகள் பெருங்காற்றின் கொடுமைக்குத்தப்பிப் பிழைக்கின்றன. குழிகளில் லர் சப்பாத்திக்கள்ளியை மழை காலத்தில் போட்டு அழுகவைத்து அதன்மேல் பிள்ளையை நடுவார்கள். இவ்வாறு குழிகளில் எருவிடுவது யுத்தபா என்பது சந்தேகத்திடமாயிருக்கிறது. தென்னை சாதாரணமாய் மணல் நிலத்தில் பயிராக்கப்படுகிற படியால் குழிகளில் போடும் ஒரு அதில் தங்கும் மழை ஜலத்தில் கரைந்து மண்ணில் ஊடுருவிப்போகும். ஆதலால் போட்ட எருவின் முழுப்பலன் பிள்ளைக்குப்பலிப்பதில்லை. பின்னும் எருவிட்டு வளரந்த பிள்ளைகள் பணக்காரர் வீட்டில் குறைவிவலாமல் வளரும் குழந்தைகளைப்போல நாகுக்காயிருக்குமே யொழிய கலலடி சித்தனைப்போல் கஷ்டத்துக்கு ஆளாகாது. பிள்ளைகளை அவ்வாறு வளர்ப்பது யுத்தமல்ல. ஏனெனில் குடித்த

னத்தில் இடைவிடாமல் இம்மரங்களைப் போஷிப்பது முடியாத விஷயம். ஒரு வேளை மழை தப்பினாலோ செழுமையாய் வளர்ந்த பிள்ளைகள் செழித்துவருவது கஷ்டம். சப்பாத்திக்கள்ளியைக் குழிகளில் எருவாக்கி நட்ட பிள்ளைகள் எவ்வளவு கிணற்று ஜலம் பாய்ச்சியும் வெயிற்காலத்தில் தீய்ந்து விட்டிருப்பதைக் கண்டதுண்டு. ஆனதுபற்றி குழிகளில் எருப்போடாமல் இருப்பது உத்தமம். அப்படி எருப்போடாதிருந்தால் பிள்ளைகளின் வேர் தனக்குத்தானே கஷ்டப்பட்டுப் பரவி உறுதியாகும். செல் அரிக்கும் படியான நிலத்தில் உப்பும சாம்பலும் போடுவது நல்லது. உப்பு தரைந்துபோகும் குணமுடையதாதலால் குழியின் அடியில் போடுவதைவிட மண்ணில் கலந்து குழியில் மேலே நிரப்புவது யுத்தம். வெள்ளைக்காரர் செல் அரிக்காதபடி தொட்டியில் பத்துபடி ஜலத்தில் 40 ரூபாய் எடை வெல்லத்தைக் கரைத்து ஏதாவது மாவை, சுண்ணாம்புபோல் வெள்ளையாகும் வகைக்கும் சேர்த்து 8 குன்றுமணி வெள்ளைப் பாஷாணம் கலந்து நெற்றை நனைந்து வெயிலில் வைத்து பிறகு நடுவார்கள். அவ்வாறு நாளும் செய்து பார்ப்பது உத்தமம்.

பிள்ளையைப் பிடுங்கி சாகுவதமா யிருக்கவேண்டிய இடங்களில் நடவேண்டுமென்பதுஎங்கும் தெரிந்தவிஷயம். சாதாரணமாய் பிள்ளை 1 முதல் 12 மாதம்வரையில் நடப்படுகிறது. சிலஇடங்களில் 2-3 வருஷம் வரையில் பாத்தியில்வைத்துப்பிடுங்குவார்கள். கோதாவரியில் ஆறுமாதத்தில் ஒரு தரம் நட்டு, உல்குடும் சமபத்தில் மறுபடியும் பிடுங்கி நடுவார்கள். முற்றிய பிள்ளைகளைப்பிடுங்குவதும் நடுவதும் கஷ்டமானவேலை. சுற்றிலும் உப்பங்கழிவுள்ள தீவுகளில் தென்னையைப்பிடுங்கி நட்டு அது வளர வளர 3-5 அடிவரையிலும் மண் அணைத்துக்கொண்டே போவார்கள்.

மாங்களை வேரோடு கிளப்பி சாக்ஈரதையாக நட்டால் ஒரு இலையாவது சேதப்படாமல் அவைபிழைக்கும் புது வேர் ஓடி மரம் கிலைக்கச் சுமார் மூன்றுமாதம் செல்லும்.

நல்ல ஜாதிமரம் நிலைமாயிக் காயக்காதிருந்தால் அதை கீழேயிறக்குவதுண்டு. முன்னம் தண்டைப்பற்றிச் சொன்னவிடத்தில் கூறிய பிரகாரம் இறக்கி நடப்பட்ட மரம் உடனே காயக்க ஆரம்பிக்கும். நெற்று நாற்று விட்டால் சுமார் 8 வருஷம் கழிந்து காய்க்

குமாகையால் இவ்வாறு செய்வது மேன்மை பென்கிறார்கள். மலையாளம், கோதாவரி ஜில்லாக்களில் இப்பழக்கம் நடந்துவருகிறது.

பிள்ளையை மழைகாலத்தில் நட்டும் பின்பு வெயிற்காலத்தில் அது தீயுமென்று சென்னை இராஜமானியில் வாழையைப் பிள்ளையோடு நடுவார்கள். இப்பழக்கம் ஒருவேளை பின்னால் ஊங்கிற்றுப் போகக்கூடும்.

விட்டுப் புறக்கடைகளில் சாலகம் ஜலம் விண்போகிறதென்று சிலர் தென்னை மரங்களை நடுவதுண்டு. இந்தச் சாலக சலம் அதிகப்பட்டு, மிதமிஞ்சி சலம் பாய்வது தென்னைக்கு ஊனமென்று அந்தச் சலத்தை உரிய வாழையை அதன் அருகே நட்டுவந்திருக்கலாம். ஆனாலுமே யுத்தமல்லவென்று தோன்றுகிறது. வாழைக்குச் சலத்தை உரிந்து ஆகாயத்தில் ஆவிபாக்கும் குணம் மிகுந்திருக்கிறது. ஆகையால்தான் வாழைத்தோட்டம் எப்போதும் குளிர்ந்திருக்கும். பின்னும் குடியிருக்குமிடம் குளிர்ந்திருக்கவேண்டுமென்று விட்டைச் சுற்றிலும் சில இடங்களில் வாழையை நடுவதுண்டு. பால் வெண்ணெய் இவைகளைவைக்கவேண்டிய அரைகுளிர்ந்திருப்பது அவசியமாகையால் அஸ்திரேலியாவில் அவ்வகைகளைச் சுற்றிலும் வாழையை நடுகிறார்கள். பின்னும் வாழை மேல்நீர்நிலையே வேளைப்பரவவைக்கும் குணமுடையதாதலால் அதிலுள்ளதை வாழை கிரகிக்கும். வாழை கொஞ்சம் காலத்தில் அதிகமாய் வளர்கிறகாகையால் தென்னம்பிள்ளை வைத்தக்குழியிலுள்ள சத்தை வாழையே அபகரித்துக்கொள்ளும். இதனால் பிள்ளைக்கு ஆகாரம் குறைந்து பாலற்ற குழந்தைபோல் வருந்தி நோஞ்சலாயிருக்கும். இளம்பிராயத்தில் வருந்துவது மரத்துக்குப் பின்காலத்தில் ஊனமானால் வாழையைத் தென்னையோடு கீழலுக்காக நடுவது யுத்தமாகத் தோன்றவில்லை. வாழையைக் குலைதள்ளாதபடி வைத்து தண்டு இலை முதலியவற்றை அணைத்துத் தென்னையைச்சுற்றிலும். போட்டு வைத்தால் தென்னைக்குக் கெடுதியில்லை. பக்கக்கன்றுகளில் இலையையும்வெட்டக்கூடாது. வெயில் காலத்தில் பனை அல்லது தென்னை இவற்றின் ஓலையை நிழலுக்கென்று நடுவதில் தோஷமில்லை. தென்னையை 24 அடி தூர்த்திற்கொன்றாக வைப்பதில் மரம் வளர்ந்து கீழல் கட்டுவதற்கு முன் வளரும் புல்லுண்டு சிலச்சாரத்தைக் குறைக்குமே என்று ஆலோசிச்சலாம். அவ்வாறு

வளர் விடுவது தென்னந்தோட்டத்துக்குக் கெடுதியே பொழிய நல்லதல்ல. பின்னை சிறியதாயிருக்கும்போது நிலத்தை உழுது உரமேற்றி பயிரிடுவது கூலி கட்டுவதுடன் களையையும் துலைக்கும். இவ்வாறு செய்வதில் நிலம் இளகி தென்னம்பிள்ளையின் வேர்ப் பங்குவமாயிருக்கும். மணல் நிலத்தை அடிக்கடி கிளறவேண்டிய நிலை அம்மனில்லமும், மேல்மண் இறுகும் குணமுடைய நிலமும் அப்போதைக்கப்போது கிளறப்படுவது சிரேஷ்டம்.

மரக்காணம், புதுச்சேரி முதலிய இடங்களில் கம்பு, தட்டைப் பயறு முதலியவற்றைப் பயிரிடுகிறார்கள். கோயம்புத்தூரில் சில இடங்களில் தென்னைக்கு மத்தியில் வெற்றிலை தோட்டத்தையாவது கரும்புச்சோலைபயாவது பயிரிடுகிறார்கள். சிலர் வாழையைப் பயிரிடுகிறார்கள். சில இடங்களில் ஜாபிரி, நேர்வாளம் இவைகளை வளர்த்து விற்று லாபமடைகிறார்கள். இலங்கைத்தீவின் சில இடங்களில் வள்ளிக்கிழங்கு பயிரிடப்படுகிறது. வேறு சிலர் தென்னந்தோட்டத்தை அப்போதைக்கப்போது உழுவதற்கு வைத்திருக்கும் மாடுகளுக்கு வேண்டிய தினனத்திற்காக கினிகிராஸ் என்னுழ புல்லைவளர்க்கிறார்கள். இது எல்லாவற்றிலும் சிறிதளமான பழக்கம். இதனால் நிலம் இளைக்க அல்லவாய் மாட்டாது. தகுந்தவாறு எருவில்லாமல் ஜெயிர் விளைவிப்பதைவிட நிலத்தை உழுது வெறுமைப்படுத்துவதே உத்தமம். லாபம் தரத்தக்க பயிர்களை விளைவிப்பதில் அடிக்கடி கோதுப் பயிர்வகைகளாகிய மொச்சை, தட்டை, அகத்தி, கலியாணமுறுக்கை முதலியவற்றை விளைவித்து அந்நிலத்திலேயே மடியச்செய்வது வெகு சிலாக்கியம்.

தென்னைக்கு ஒரு வருஷத்தில் ஏடு பிரிந்து வருகிறது. நாலாவது வருஷத்தில் மரம் உரக்கட்ட ஆரம்பிக்கும். வளர்ச்சி அச்சமயத்தில் மரத்தில் சுமார் 12 மட்டை இருக்கும். ஐந்தாவது வருஷத்தில் தண்டுமேல் கிளம்பி நன்றாய்த் தெரியும். அப்போது மரத்தில் சுமார் 24 மட்டை இருக்கும். ஆறாவது வருஷத்தில் கொழுத்தமரம் பாளைதள்ளும். அப்போதுதான் 1-2 அடிமேல் கிளம்பியிருக்கும். முதலில்விடும்பாளை காய்ப்பதில்லை. கிரமப்பிரகாரம் கொஞ்சம்கொஞ்சமாய் 3-4 வருஷத்தில் நன்றாய்க்காய்க்க ஆரம்பிக்கும்.

நன்றாய்ப் போஷிக்கப்பட்ட மரங்கள் ஐந்து வருஷத்திலேயே பாளை தள்ளும். இப்படிக்கொத்த மரங்கள் சுமார் 40 வருஷத்திற்கு மேல் நிற்பதில்லை. சாதாரணமாய் தென்னை 8 வருஷத்தில் பாளை தள்ளி பத்தாம் வருஷத்தில் காய் நன்றாய்ப்பிடிக்கும். மாதம் ஒரு பாளையும் மட்டையும் தள்ளுகிறதென்று ஏகேதேசமாய் சொல்லியிருக்கிறோம். ஆனால் 28 நாளுக்கு ஒருபாளை தள்ளுவதாகப் ப்ளாசிடா (Florida) நாட்டில் பரிசேஷ செய்திருக்கிறார்கள். சுமார் ஒரு மாதமான பின்பு பாளை வெடிக்கும். 3 மாதத்தில் இளநீர்க்காயாகும்; ஆறு முதல் 8 மாதத்தில் காய்முற்றும்.

தென்னைத் தோட்டத்தில் மரங்கள் அடர்ந் திருக்குமாதலால்

சாதாரணமாய் புல்பூண்டு இல்லாமல் இருக்கும்.

களைபெடுத்தல், தகுந்த ஊரத்தில் வைத்த மரங்கள் ஒன்றுடன்

ஒன்று படாமலிருக்குமாதலால் அத்தோட்டத்

தில் புல்பூண்டு ஒருவாறுமுளைக்கும், இவை முளைத்த இடத்திலேயே மடிந்தால் தோட்டத்திற்குக் கெடுதியில்லை. ஆகையால் இவைகளை பூவெடுக்காததற்கு முன்னமே நிலத்தில் கொத்துவது விசேஷம் தென்னையின்வோர் மேல்மண்ணிலேயே பரவி இருக்கும் நிலத்தைக் கொத்துவதில் இத்தேசத்திலிருக்கும் மண்வெட்டி வேரைத் துண்டிக்குமாகையால் மிகத்தகுந்தல்ல; அதற்குப் பதிலாக ரெயில்பாதையில் வேலைசெய்யும் இரும்பு முள் வெட்டி, குந்தாவி இவைகள் இருந்தால் வோர் அறுதபடி மண்ணைக் கிளப்பலாம். தென்னந்தோட்டத்தில் அப்போதைக்கப்போது மண்ணைவெட்டிக்கிளறவேண்டும். களைமுளைப்பது ஜெ வேலைக்குத்தான்னுகோலா யிருக்கிறது. தண்டுவெளிவந்து சுமார் 5 அடி உயரும்வரையிலும் களையை ஒங்காமல் வைப்பது அவசியம். வயதானமரங்கள் காய்க்காதபடித்தில் வேரைக்கொத்தி மண்ணேற்றுவது வழக்கம். காற்று அதிகமாயடிக்கு மிடங்களில் இவ்வாறு மண்ணேற்றுவது மரத்துக்குக் கெடுதியுண்டாக்குகிறது. மண் ஏற்றினவரையிலும் மரத்திலிருந்துவோர் இறங்குமாதலால் இவ்வேருக்கு நிலத்தில் பிடிப்பிராது. அதனால் காற்றில் மரம் விழுந்துவிடும்.

தென்னை மரத்துக்கு நீர்பாய்ச்சுவது மிக அவசியம். சில தே

நீர்பாய்ச்சல், சங்குளில் நீர்பாய்ச்சுவது அனாவசியம் என்கிறா

கள். அத்தேசங்களில் ஒருவேளை நீர்மட்டம

கூடியவரையில் ஆழமாயில்லாமல் மேலேயே இருக்கலாம். அல்லது

அவ்விடங்களில் விசேஷ மழையாவது பெய்யலாம். பின்னும் அங்கே சிறுகச் சிறுகவாவது மாதம்மும்பாரி பெய்யலாம். இவ்வாறில்லாத இடங்களில் தென்னைக்கு நீர் பாய்ச்சுவது அவசியம். மைசூர் கோதாவரி ஜில்லா நாட்டுச் சனங்களில் சிலர் சென்னப்பட்டணத்தில் தென்னைக்கு நீர் பாய்ச்சுவதைக்கண்டு ஆச்சரியமடைகிறார்கள்.

தென்னைமரம் ஜலாதாரமுள்ள இடங்களில் வளர்வதென்பது பார்த்தவர்களுக்குத் தெரிந்த விஷயம். மணற்பாங்குள்ள காவேரி, பாய்ச்சல் நிலங்களிலும் மற்ற ஆற்றுப் பாய்ச்சல் நிலங்களிலும் லக்ஷதீபம், மல்லவ் முதலான தீவுகளிலும், கட்டலோரத்திலும் தென்னை நன்றாய் வளர்வதால் அதற்கு அதிக ஜலம் இன்று பமையாததென்று தெளிவாய்த்தெரிகிறது. நீர் பாய்ச்சுமிடங்களில் தென்னை வருஷ முழுவதும் காய்த்துக்கொண்டேயிருக்கிறது. நீர் கட்டாத தோட்டத்தில் வெயில் காலத்தில் காய்சிறுத்தும் தொகை குறைந்தும் இருக்கும். இவைகளைக் கவனித்தால் தென்னைக்குச் சலம் அவசிய மென்பது தெளிவாகிறது. மேற் கண்ட பிரகாரம் ஜலம் அதிகமாய்த் தென்னைக்கு வேண்டியிருந்தாலும் நெல்வயல்கள் ஓரத்தில் இருக்கும் மரங்கள் சில இடங்களில் செழித்து வளர்வதில்லை. இவ்விடங்களில் வடிகால் அவசியம். நீர் பண்ணில் ஊடுருவிப்போக வேண்டும். நெல்லுக்குச் சலத்தை வயலில் கட்டுவதுபோல் தென்னைக்குக் கட்டினால் மரங்கள் நாசமடையுமென்பதற்கு யாதொரு சந்தேகமுமில்லை. நெற்கொடியைப் பாத்நியில் கட்டின் இரண்டு மூன்று நாளைக்கொருதரம் முளைபெடுக்கும் வகையில் மிகு சாக்கிரதையாய் சலம் ஊற்றுவார்கள். அதன் பின்பு சில இடங்களில் முதல் வருஷத்தில் ஒரு நாள் விட்டு ஒரு நாளுந், இரண்டாம் வருஷத்தில் இரண்டு நாள் விட்டும், மூன்றாம் வருஷத்தில் 3 நாள் விட்டும், நான்காம் ஐந்தாம் வருஷத்தில் நாலுநாளைக் கொருதரமும், அதன் பின்பு 8-10 நாளைக்கு ஒருதரமும் நீர்பாய்ச்சுவார்கள். ஐந்து வருஷமான பின்பு மரத்தைச்சுற்றிலும் சலம் நிற்குறபடி பாத்நி வரம்பு போட்டு விடுவார்கள். மழைக்காலத்தில் சலத்தைப்பற்றி கவலைப்படுவார்களில்லை. அக்காலத்தில் மரத்தடியில்ஜலம் கிற்காதபடி வடிகால் வெட்டுவார்கள். பின்பு வெயில்காலத்தில் மரத்திற்கு 2-3 சலம் பாய்சுவார்கள். ஜலம் பாய்ச்சுவதினால்கூலித்தொகை அதிகம் செலவுகிறதென்று இலங்கைத்தீவில் விஸ்தாரமாய்த் தோட்

டங்களை உண்டாக்கியிருக்கும் வெள்ளைக்காரர் பாய்ச்சும் ஜலம் காற்றில் ஆவியாய்ப்போகாதபடி பின்வரும் சாஸ்திரசம்மதப்படி கங்களை அனுசரித்து சலத்தைச் சணக்காய் உபயோகிக்கிறார்கள். அதாவது ஜலம் பாய்ச்சினபின்பு, ஆள்நடமாடப் பக்குவப்படும் தினத்தில் நிலத்தைச் சுமார் ஒரு அடிவரைவிலும் இரும்பு முள் வெட்டி அதைக் கொத்திவிடுவார்கள். மண் புலபுலத்திருந்தால் ம் காக்கிறதே, அவ்வாறுசெய்து பார்த்தவர்கள் கவனித்திருப்பார்கள். பின்னும் சூரியகாந்தி மண்மேல் படாதபடி சுமார் ஒரு அடி உயரத்திற்கு உலர்ந்த சருகுகளை மரத்தை சுற்றிலும் போட்டுப் பார்ப்பார்கள். உலர்ந்த சருகு அழுத்தமா யில்லாமல் பொரைச்சுட்டு இருக்குமாதலால் சூரியகாந்தி நிலத்தின் ஈரத்தை ஆவியாக்க மாட்டாது. இச்சருகு மட்கி ஜலத்தைக் கிரகித்துக்கொள்ளுமாதலால் வெயில்காலத்தில் இவ்வாறு சருகு போடுவது மிகவும் உத்தமமானது. அவ்வாறு பாய்ச்சிவைத்த சருகை மழைகாலத்தில் எடுத்துக் குவித்துவைப்பது அனேகவிஷயங்களிற்குநல்லது. பின்னும் சிலர் தென்னந்தோப்பில் 12-18 அங்குலஆழமுள்ள நீண்டபள்ளங்களை சுமார் 25 அடி தூரத்துக்கொன்றாகத்தோட்டி அங்கங்கே பெய்யும்மழை அங்கங்கே நிலைக்கும்படிசெய்வார்கள். தோட்டம் சாய்ப்பு நிலமானால் நீர் கால்வெட்டி பெடுக்கும்மண்ணை தாழ்ந்தபக்கத்தில்போட்டு மழைஜலம்புரளாதபடி செய்வார்கள். இக்கால்கள் ஒன்றுடன் மற்றொன்று சம்பந்தப்படாமலிருக்கவேண்டும். ஏனெனில் அப்போதுசலம்அதிகமாய்தில்லாமலும் வேண்டிய அவளவுகால்களில் நின்று மிகுந்தது வெளியேறும். பள்ளங்கள் ஆழமாயில்லாமல் அகலமாயிருக்கவேண்டும். தென்னையின்வோமேல் மண்ணில் சுமார் 18 அங்குலத்துக்குள்ளேயே அனேகமாய் பரவுமாதலால் கால்கள் ஆழமில்லாமல் இருப்பது அவசியம். இக்கால்களில் சேரும்சலத்தை அடித்தரை உரியாதபடி விழுந்த மட்டை பாளை முளைக்கும் புல்பூண்டு முதலியவற்றை அனவகளில் போட்டுவைப்பார்கள். இதனால் நிலம் நெடுநாள் ஈரமாகக்கும். இவ்வாறு அனுசரிப்பதில் நீர்பாய்ச்சற் கூலிகுறையும். நஷ்டமாவதில்லை. தென்னைக்கு நல்ல ஜலமே வேண்டும் என்று சிலர் சந்தேகிப்பார்கள். சென்னப்பட்டணத்தைச் சேர்ந்த மைலாப்பூரில் தென்னைக்கு உபபுஜலம் பாய்ச்சப்பட்ட அவ்விடத்திய மரங்கள் செழித்து இருக்கின்றன. பின்னும்உப்புஜலம் ஊற்றுள்ள கட்டலோரங்களில் தென்னை, செழிப்பாய் வருவதைப்

பார்த்தால் தென்னைக்கு உப்புஜலம் கெடுதி செய்வதில்லையென்று ஊக்கவேண்டி யிருக்கிறது. எருவைப்பற்றி விசாரிக்குமிடத்தில் உப்பு எவ்விதமாய் தென்னைக்கு ஆகாரமாக உதவுகிறதென்பதை அவ்வாறு தெரிந்துகொள்ளலாம். சலம் அதிக உப்பாயிருந்தாலும் மரம் நன்றாய் ஒங்கிவருவதில்லை. சென்னையில்குழாய் மூலமாய் நல்ல ஜலமே உபயோகப்படுகின்றதில் இளநீரும் வழக்கையும் உருசி குறைந்திருக்கும்; ஆனால் பார்ப்பது உபயோகம் பருத்தும் கண்கலரும்படியாயும் இருக்கும். உப்பு உபயோகம் மரங்களின் இளநீர் சிலவேளைகளில் இனித்தும் தேங்காய் உபயோகம் சிலவேளைகளில் உப்புதட்டியும் இருக்கும். இம்மாதிரியான கண்டாசாரப்படுகிறவர்களுக்கு இரத்திரியில் தாகம் எடுப்பதாகத் தெரிகிறது. உப்புஜலத்தால் மரம் அழுகி வளர்கிறதென்றும் நல்ல ஜலத்தால் மரம் மதளிக்கிறதென்றும் அறிந்து ஒருதரம் நல்லஜலமும் ஒருதரம் உப்புஜலமுமாற்றிப் பாய்ச்சுவார்கள். சில இடங்களில் சாக்கடை சலத்தைப் பாய்ச்சி இறக்கிய கள் அந்த வாசனையடைகிறதென்றும் மரம் மதர்த்துக்கொழுமையடைகிறதில்லையென்றும் அறிந்து சாலகஜலம் கட்டுவதில்லை. வீட்டுப் புறக்கடைகளில் சாலக ஜலத்தில் வாரும் மரங்களுக்கு அதிகவாடகைக் கொடுத்துக் கள்ளிறக்கும் விஷயத்தை இவர்கள் மறந்துவிடுகிறார்கள். வீட்டுப்புறக்கடைகளில் சாக்கடை ஜலம் மிதமாயும் வாய்க்கால் மூலமாய்வரும் சாலக ஜலம் ஏராளமாயும் மரத்துக்குப் பாய்வதால் இவ்வாறு வித்தியாசப்படுகிறது. ஆகையால் கெடுதிசெய்யும் சாலக ஜலத்தோடு சுமார் பத்தில் ஒருபாகம் நல்ல ஜலம் கலந்து பாய்ச்சினால் கெடுதி யிருக்காது.

தென்னம்பிள்ளையை நடும்போது குழிகளில் செம்மண்ணும்சாம்பலும் உப்பும் கலந்து போடுவதுண்டு. தென்னை வளரவளர தோட்டங்களிலேயே குடியிருப்பவர்களின் வீட்டுச்சாம்பல் இச்செடிகளுக்கு எருவாகிறது. மலையாளத்தில் மாதத்தைச் சுற்றிலும் கொத்தி, கிடைக்கும் இலைகளை புதைப்பார்கள். அனந்தப்பூர் ஜில்லாவைச் சேர்ந்த மடக்கிரா தாலுகாவில் சிலர் பிள்ளையை நடும்போது யாதொரு எருவும் குழிகளில் சேர்க்கமாட்டார்கள். அங்கே வேறு சிலர் பிள்ளையை நடவேண்டிய குழிகளில் கூழாங்கல்லுகளைப் போட்டு பிள்ளையை வளர்த்தால் தென்னை வலுத்து அதிகமாய்க் காய்க்கிறதென்கிறார்கள். இங்கே சுமார்

20-30 வருஷங்களுக்குமுன் குழிகளில் சுச்சந்தண்டைத் தூண்டித்துப் போட்டு பிள்ளை நடடுவந்தார்களாம். இதனால் பிள்ளை நன்றாய் வந்து குலைகள் நிறையக்காய்த்தனவாம். அதே தாலுக்காவைச் சேர்ந்த அம்ராபுரம் என்னும் கிராமத்தில் மூன்று வருஷத்துக் கொருதரம் சுற்றிலும் சுமார் 8ஜ ஆழம் தோண்டி தோட்டங்களில் உதிரும் பாக்கு தென்னை இவைகளின் மட்டையை அக்குழியில்போட்டு ஏறடி நீர்பாய்ச்ச குலைகளில் காய் நன்றாய்ப் பிடிக்கிறது. இலங்கைத்தீவில் ஒருஅடி ஆழமும் அடி அகலமுமுள்ள நீண்டகால்களை 5 வரிசை மரங்களுக்கு ஒன்றாகத் தோண்டி அதில் தோட்டத்தில் விளையும் புல்பூண்டு செடிகளையும், உதிரும் மட்டைமுதலிய வற்றையும் தேங்காய் உரித்தபின்பு விழும் மட்டையையும் தவிட்டையும் ஷை பள்ளத்தில் 1 அங்குலம் உயரம் அடுக்கி மண்ணால்மூடுவார்கள். ஒருபள்ளம் நிறைந்து மூடப்பட்டவுடன் பக்கத்து வரிசையில் வேறு பள்ளம் தோண்டி முன்போலவே செய்து வருகிறார்கள். கிளைபெருத்திருந்தால் சுட்டுச் சாம்பலாக்கிச்சேர்ப்பது மேன்மை. சென்னப்பட்டணத்தில் சிலர் குழிகளில் சப்பாத்திக் கள்ளியைப் போட்டு அழுகவைத்து அதன் மேல் பிள்ளையைவைக்கிறார்கள். கிணற்றிலிருந்து நீர் இறைக்கும்படியான இடங்களிலும், நீரைவேகமாய் உறியும்படியான மணல் நிலங்களிலும் இவ்வாறு செய்வது யுக்தமல்ல. ஏனெனில் அதிக சூடாகிய எருவைப்போட்டால் வேண்டிய அளவு சலம் பாய்ச்சவேண்டும். இல்லையானால் வெயில்காலத்தில் பிள்ளை பழுத்து நொந்து போகிறது.

மரங்கள் முற்றியபின்பு சிலர் வேரைச் சுற்றிலும் செதுக்கி சப்பாத்திக் கள்ளியையும், ஆட்டுத்தலைத்தோலையும் ஒவ்வொருமரத்துக்கும் தனித்தனிபாய் வைத்துமரத்தைச்சுற்றிலும் மண்ணால் மேடுசெய்வார்கள். இவ்வாறு செய்வதினால் மரம் மேட்டிலே வேரைப்பரவ வைக்கிறது. அதனால் மரத்தில் பிடிப்புக்குறைந்து காற்றடிக்கும்போது மரம் விழுகின்றதென அமெரிக்காவில் பிரேவில் நாட்டில் மரம் ஒன்றுக்குச் சுமார் 22 படி உப்பு எருவாக்குகிறார்கள். இதல்லாமலும் மலையாளத்திய உப்பங்குழிகளில் உண்டாகும் திட்டிகளில் தென்னம்பிள்ளையை வளர்க்க ஆது செழித்து வளர்கிறது. ஆனால் சமுத்திர கார்து எட்டாத உள்நாட்டிலுள்ள மரங்களுக்கு உப்பு எரு இடாவிட்டாலும் அவை தாராளமாய்க் காய்த்து கட்டோரத்துக் காய்களைத் தோற்கடிக்கின்றன. மைசூர் ராச்சியத்திய டிப்பேர் குப்பி

முதலிய இடங்களும் சென்னை இராஜதானியில் சேர்ந்த மதனபல்லி மடகிரா ஒசபேட்டை முதலிய இடங்களும் ஷை விஷயத்திற்குச் சாக்ஷியமாயிருக்கின்றன. இவ்வாறு அத்தாகதிகள் வேறுபட்டிருக்கிறபடியால் சிலர் தென்னைக்கு உப்புளாரு அவசியமில்லையென்கிறார்கள்.

தென்னையை ஏராளமாய் வளர்க்கும் இலங்கைத்தீவில் ஒவ்வொரு தோட்டமும் 5 முதல் 100 ஏக்கர் வரையில் இருக்கிறது. அங்கே தோட்டங்களில் முளைக்கும் முட்செடியையும், உதவாத நானாவித புல் பூண்டையும் களைந்து மாடுகள் மேயத்தக்க புல் பூண்டுகளைவளர விடுவார்கள். இவ்வாறு முளையும் புல் பூண்டு எத்தனை மாடுகளைக் காப்பாற்றும்ோ அத்தனையைத் தோட்டத்தில் மேயவிடுவார்கள். அம்மாடுகளே இராத்திரிகாலத்தில் மந்தைகளாகவாவது ஒவ்வொரு மரத்துக்கு ஒன்றாகவாவது கட்டி அவற்றால் உண்டாகும் மலஜலத்தைத் தோட்டத்திலே தங்கும்படி செய்வார்கள். கொட்டாய்களில் சேரும் சாணத்தை மரத்தைச் சுற்றிலும் தோண்டிய ஆழம்குறைந்தபள்ளத்திலாவது ஒருபக்கத்தில் தோண்டிய குழியிலாவது புதைப்பார்கள். சிலர் 100 ஏக்கர் தோட்டத்துக்கு 40 ஏருதகளும் 60 சில்லறை மாடுகளையும் வைத்திருப்பார்கள். ஏருதகள் தோட்டத்தில் நானாவித வேலைக்கு உதவுகின்றன. இம்மந்தைக்கு இரவுகாலங்களில் செத்தைபடுக்கை யமர்த்தி 6 மாத மானபின்பு சேர்ந்த ஏருவை 10 ஏக்கரில்லத்திற்குப் போடுகிறார்கள். ஒருமரத்திற்கு இரண்டு மாடு பத்து இராத்திரிக்குக் கட்டினால் போதுமென்று சிலர் எண்ணுகிறார்கள். மாடுகளை மரத்தைச் சுற்றிக்கட்டுவதினால் மரத்துச் சுற்றுப்புறம் மிதியுண்டு புது மூத்திரம்பட்டு வேர்படர்வதற்கு மார்க்கமில்லாமல் போகிறது. மரத்தைச் சுற்றிலும் 3 அடிவரையில் பழைய வேர்கள் ஒன்றுடன் ஒன்றுசேர்ந்து சிக்கிக்கொண்டு இருக்குமால் இவ்விடத்தில்போடும் ஏருவின்போருமே பொழிய வேறல்ல. குழியாவது பள்ளமாவது செய்து ஏருபோட்டாலோ அக்குழிகளில் அல்லதுபள்ளத்தில்பரவிய வேரை வெட்டவேண்டியிருப்பதால் மரத்துக்கு ஊன முண்டாகிறது. பின்னும் மரத்திற்குத்தானாய் ஆகாரம்தேடும் குணம் ஒழித்துபோகிறதாய்கால் அதுவும் கெடுதி. சேர்ந்து மட்கிய ஏருவைப்பரப்பி மரத்தைச்சுற்றிலும் முள் மண்வெட்டியால் மண்ணில் கொத்திவிடுவது மற்றப்பழக்கங்களைவிட சிலாக்கியம் இவற்றுடன் வெள்ளைக்காரர் சுமார் 300 ராத்தல் எலும்புத்தூளையும் தூவிவிடுவார்

கள். மழை குறைந்து வரட்சியான இடங்களில் ஏருவை மரத்துக்குத் தூரமாகவும் ஆழமாகவும்கொத்தி புதைப்பதில் தாங்கள் வேரை ஆழத்தில் செலுத்துகின்றன. தென்னையின் சிலர் 40 அடி தூரமும் 15 அடி ஆழமும் பரவும். இதனால் காய்ப்பு கண்டிதமாய் அதிகரிக்கும். எப்படியெனில் பிரகாசத ஏருவை இரண்டுகையளவு மரம் ஒன்றுக்கு மைலாப்பூரில் சாம்பலுடன் கலந்துபோட காய்ச்சாரணமாய்க் காய்ப்பதைவிட பருத்தும் குழையில்காய் அதிகப்பட்டும்காய்த்தது. 40 கன கஜ அடி மாட்டு ஏருவில் 3000 காய்களில் அடக்கியசத்து இருக்கிறது. அவ்வளவு காய்கள் முப்பது நாற்பது மரங்களில் கிடைக்குமாதலால் மரம் ஒன்றுக்கு ஒருகனகஜம் மாட்டெரு அவசியமிருக்கிறது. இந்த ஏரு நாலுவருஷத்திற்கு உதவிவருவதால் வருசியமிருக்கிறது. இந்த ஏரு நாலுவருஷத்திற்கு உதவிவருவதால் வருஷத்திற்குக் கால்கனகஜம் போதுமானது. 6 கன அடி தெருவில் இருக்கும் மூலப்பொருள் 500 அல்லது 600 ராத்தல் எலும்புத்தூளிலுண்டு. இது நாலுவருஷத்திலேயே செலவாய்விடாமல் ஏழுவருஷம் வரைக்கும் உதவுகிறபடியால் இதை மாட்டெருவுக்குப் பதிலாகத் தனித்துப்போட்டால் காய்ப்பது கொஞ்சம் குறையுமென்றே தெரிகிறது. இவ்விதமாய் தோட்டங்களில் அதிக மாடுகளை வளர்ப்பது நஷ்டம் விளைவிக்கிறதென்று அவற்றைக்குறைத்து பிண்ணாக்குத் தினிசெடுத்து ஏருசேர்க்கிறார்கள். வேறு சிலர் பிண்ணாக்கை எலும்புத்தூளுடன் கலந்து ஏருவாக்குகிறார்கள்.

ஒவ்வொரு மரத்துக்கும் இரண்டுமாடுகள் சுமார் 8-10 இராத்திரிகள் கட்டி சாணம் முதலியவற்றை 4 அடிதூரம் பரப்பி அதன் மேல் 3 இராத்தல் எலும்புத்தூளையும் 4 ராத்தல் ஆமணக்குப் பிண்ணாக்கையுந்தூவி 6-8 அங்குல ஆழத்துக்குள் கொத்தி அதன்மேல் 8 12 ராத்தல் சாப்பெனெளிப்பது சிரேஷ்டமென்று ஜார்டன்என்பவர் அனுசரிக்கிறார். ஜான்ஜிபார் (Zanzibar) தேசத்தில் மரத்திற்கு ஆறு அடிக்கு அப்பால் வருஷாவருஷம் கொஞ்சம் அதிகப்படுத்தியே கொத்தி நீர் நிறைக்க பாத்திகள் செய்கிறார்கள். சீழ்கண்ட அனுபவம், மேற்கண்ட விதமாய் ஏருவிடுதல் தகுந்த தென்று காட்டுகிறது. ஒரு ஏழுமைநிலத்தில் 25 வருஷம் வயதுள்ள ஒரு தென்னைமரமதக்கவாறு பாதுகாக்கப்படாம லிருந்தது; இதனால் தலைகெடுத்துப் போயிற்று. தண்டு 12 அங்குலமும் தலை 4 அங்குலமாயும், இலை 2½ அடி நீளமாயும் இம்மரம் இருந்தது. மரத்தைச் சுற்றிலும் 6 அடி தூரத்தில் 2

ராத் தல் பின்னாக்கும் 5 ராத் தல் நீராவியில் அவிக்கப்பட்ட எலும்பும் போட்டுக் கொடுத்த நீர் பாய்ச்சுவா 12 மாதத்தில் புது இலைகள் 15 அடி நீராவியிற்று. 18ம் மாதத்தின் முதல் பாளைவந்தது அப்போது 5 ராத் தல். பின்னாக்கும் 2 ராத் தல் எலும்புத் தூளும் இடப்பட்டது. 30ம் மாதத்தில் குலை பருத்து மரம் எங்கே ஒடிந் துவிழப்போகிறதோ என்றும் ஏக்கத்தை உண்டாக்கிற்று. இரண்டாவது கரம் போட்ட ஒரு அவ்வளவு ஒவ்வொருவருஷத்தில் மூன்று வருஷம் வரைக்கும் போட்டார். 5 வருஷத்தில் தலையில் ஒரு அடி மந்தமான தண்டு உண்டாயிற்று. இம்மரம் 40 ராத் தல் பின்னாக்கும் 18 ராத் தல் எலும்பும் போட்டதற்கு 170 தேங்காயைக்கொடுத்தாம் ஷே. ஒருபோடுவதுடன் தாளித்தசுண்ணாம்பை இரண்டுளை அளவு சேர்க்க நிலம் இளகி நன்றாய்காய்கள் விட்டனவாம். பம்பாய் இராஜ தானியில் மரம் 5 வருஷம் ஆனமுதல்கொண்டும் வருஷாவருஷம் 22 ராத் தல் கருவாடு ஒவ்வொரு மரத்தைச் சுற்றிலும் பள்ளத்தில் போட்டு மண்ணால் மூடிச்சலம் பாய்ச்சுவார்கள். பின்னும் காட்டா மணக்கு இலையும் களர் மண்ணும் போட்டு 6-7 நாள் சென்ற பின்பு குழிமூடுவார்கள். அல்லது சாதாரணம் சம்பல் இவைகளைக் கலந்தாவது, நாகலையாவது ஒருவாக்குவார்கள். மேற்கண்டவிதமாக அங்கங்கே தென்னை மரத்துக்கு ஒரு அவசியம் என்று தெரிந்து அப்பியாசித்தாலும் சாஸ்திர சம்மதமாய் இவ்வளவு விளைவுக்கு இவ்வளவு ஒருவென்றும் இம்மாதிரி எருவிடவேண்டுமென்று தெரிந்து செய்வதில்லை.

இவ்விதமாய் எருவிட்டுத் தென்னையைப் பாதுகாப்பதற்கு அதில் ஒவ்வொரு பாகத்தில் அடங்கிய மூலப்பொருள்கள் இன்னவை, இவ்வளவென்று தெரிவது அவசியம். ஆகனில் ஷே பாகங்களை இர சாயன பரிசுஷபால் விபாகிப்பது இன்றியமையாதது. அவ்வாறு பரிசுஷித்துக் கண்டுபிடித்த விஷயங்கள் பின்வருமாறு தெரிவிக்கலாயிற்று. எந்தெந்த பாகம் எவ்வளவு மூலப்பொருள்களை மண்ணினின்று நீக்கின என்பதையும், அவ்வளவு மூலப்பொருள் அடங்கிய எந்த ஒரு போடலா மென்றும் உள்ளங்கை நெல்லிக்கனியைப்போல் தெரிந்துகொண்டு தகுந்த பலனை யடையவதுடன் நிலத்தையும் இளைக்க விடாமல் வைத்துக்கொள்ளலாம்.

ஒவ்வொரு செடியும் ஜலம் இந்திரவஸ்து, அயிந்திரவஸ்து ஆகிய இப்பொருள்களால் சேர்க்கப்பட்டிருக்கிறது. ஒரு செடியை 100-டிக்கீ ருள்ள காங்கையில் படவைத்தால் அந்நிலை எரம் ஆனியாப்போம். மிகுதியானதை நெருப்பில் எரித்துக் கரிசம்பர்த்தப்பட்ட யாவும் காற்றாய் போகின்றன. சாம்பல் மிகுதியாகின்றது. இவ்விந்திரவஸ்து காற்றிலிருந்து முக்கியமாகக் கிரகிக்கப்பட்டு இருக்கிற படியால், மரத்தை எரிக்க, அது காற்றில் கலந்துவிட்டது. மண்ணில் இருந்து கிரகிக்கப்பட்ட மூலப்பொருள்கள் சாம்பலாய் நின்றுவிடுகிறது. இதனால் தெரிகிறது என்னவெனில், ஆகாயத்திலிருந்து கிரகிக்கப்பட்ட வஸ்துக்கள் ஆகாயத்திற்கும், மண்ணிலிருந்து கிரகிக்கப்பட்டவைகள் மண்ணிற்கும் திரும்பிவிட்டன. ஆனால் கிணற்றிலிருந்தோ ஏரிவாய்க்கால் முதலியவைகளிலிருந்தோ இறைக்கப்பட்ட ஜலம் ஆகியாய் போய்விட்டதே; அதனால் மேற்சொன்ன கோட்பாட்டுக்கு விரோதமாக இருக்கிறதே யென்றால், ஜலத்துக்கு ஆகாயமே மூலஸ்தானமாக இருக்கிறது. அங்கு அது ஆவியாய் இருந்து குளிர்காற்று தானமாக இருக்கிறது. அங்கு அது ஆவியாய் இருந்து குளிர்காற்று முதலிய சிலகாரணங்களால் மழை, ஆலங்கட்டி, பனி, மூடுபனி முதலிய வெவ்வேறு ரூபமாய் பூமிக்கு வருகின்றது, இது மண்ணில் இறங்கி ஊற்றுக் கண்களைப் போஷிப்பதால் ஜலத்துக்கு ஆகாயமே முதல்ஸ்தானமென்று நிச்சயமாய்த் தெரிகிறது. இம்மூன்று வஸ்துக்களில் ஜலத்தை எப்படியோ கஷ்டப்பட்டுப் பாய்ச்சலாம். இந்திரவஸ்துக்கு ஆகாயமாக ஆகாயத்தில் ஏராளமாய் இருக்கிற கரியாம்லவாயுவைப் பற்றி அவ்வளவாகக் களவிட வேண்டியதில்லை. சாம்பலில் நின்று விட்ட வஸ்துக்கள் ஏற்றுமதியாகும் சரக்குகளில் வெளிப்போகிற படியால் அவை விடப்பற்றி ஒருவிஷயமாய் கவனிக்க வேண்டியிருக்கிறது. எவ்வளவு பற்றாது செய்கிறோமோ அப்பதார்த்தங்களிலடங்கிய மூலப்பொருள்களை எருவில் நிலத்திற்குத் திருப்புவது சாஸ்திரப்பற்றியின் தொழில்.

புதுச்சேரியில் கப்பல் வர்த்தகராயிருந்த Jules Lepine ஜூலிஸ் லிபைன் என்னும் துரை 30 வருஷம் வயதுள்ளதாயும், 72-79 அடி உயரமான மரத்தைப் பின்வருமாறு பரிசுஷித்து தெரிவிக்கிறார்.

இம்மாதத்தின் தண்டு 9½ - 10 அங்குலம் கனம்நுந்தது. இந்த மரம் சுமார் 7 வருஷத்தில் காய்க்க ஆரம்பித்ததென்று எண்ணிக்

கொள்ளலாம். ஆகையால் 23 வருஷத்தில்காய்த்த காய்களும், விழுந்த இலை மட்டை முதலியவைகளும், முதலில் 7 வருஷத்தில் மரம் வளர்ந்ததற்குத் தேவையான பதார்த்தங்களும் இராத்தல் கணக்காய் தெரிவிக்கிறார்.

பாகங்கள்.	உலர்ந்த பாகங்கள்	அச்சிந்திர வஸ்து அதாவது சாம்பல்
வேர் ...	21	1
சண்டு ...	482	41
இலை ...	2241	217
பன்னாடை ...	77	1
இலைமட்டை ...	170	11
பானை ...	218	9
காய் நார்மட்டை ...	3032	187
கொட்டாங்கச்சி ...	714	10
சதை ...	2140	24
நீர் ...	1204	3
மற்றவை *	56	...
மொத்தம். ...	10405	504

இந்த மொத்தங்களை ஒன்றிலொன்று கழித்தால் மிகுந்து இரவஸ்து, தேங்காய்ச் சதையிலும் தண்ணீரிலும் சாம்பல்சத்து அதிகமிருக்கிறது. முளைவளர இவைவேண்டியதால் சாம்பல் சத்து இவற்றில் அதிகமிருக்கிறது. பிள்ளை கண்விட்டவுடனே அதற்கு ஆகாரம் வேண்டியதால் மேற்படி சாரத்தில் அதிக சாம்பல் சத்து அதிகம் உண்டாகிறது. இவையின் சாம்பல் விசேஷ மிகுந்தாலும் பெரும்பான்மை உதவாதஸ்திதியிலிருக்கிறது. இதில் அதிகப்பட்டது மணல்சத்து. தென்னையோலை பந்தலுக்குள் காங்கை செல்லாமல் குவிர்ந்திருப்பது மணல் சத்து அதிகமிருப்பதினாலேயே. ஏனெனில் மணலுக்குக் காங்கையை கிரகித்து மற்றப் பதார்த்தங்களைச் சூடுபண்ண சக்தியில்லை. இந்த மணல்சத்து இலையின் மேல் பாகத்தில் அதிகப்பட்டிருக்கிறது. ஆகையால் தென்னமரம் வெயிலில் சூடுகொள்ளாமல் குளிர்ந்திருக்கும்.

ஒருமரம் 30 வருஷத்தில் கிரகித்த பொருள்களின் விபரம் (ராத்தலில்).

சாம்பலின் மூலப்பொருள்.	வேர்.	தண்டு.	இலை.	இலை மட்டை.	பானை.	தேங்காய்.				மொத்தம்.
						நார்மட்டை.	இலை.	சதை.	நீர்.	
உப்பு	கொஞ்சம்	7	11	கொஞ்சம்	1	1	1	2 1/2	1	35
மரஉப்பு வகை	1/2	27	43	1/2	6 1/2	2 1/2	133	8 1/2	14 1/2	241
பிரகாசத் தண்ணீரும்பு	கொஞ்சம்	2	104	1/2	2	1 1/2	2	1/2	5 1/2	117
சுண்ணாம்பு உப்பு	1/2	5	47	1/2	1/2	3 1/2	35	1/2	1/2	93
மாக்கலீஸியா	...	...	...	...	1	...	...	...	...	1
மணல் தாது	கொஞ்சம்	கொஞ்சம்	12	1/2	கொஞ்சம்	1 1/2	2	...	...	17
மொத்தம்.	1	41	217	1	11	9	187	10	24	504

மரமொன்று 80 காய் கொடுக்கக்கூடிய 75 மரமுள்ள ஒரு ஏக்கர நிலத்தில் கிரகிக்கப்படும் அச்சிந்திரவஸ்துக்களின் எடை (ராத்தல்).

வஸ்துக்கள்.	வேர்.	தண்டு.	இலை.	இலை மட்டை.	பானை.	தேங்காய்.				மொத்தம்.
						நார்.	இலை.	சதை.	நீர்.	
சாப்பிடும் உப்பு...	18 1/2	27 1/2	1/2	3 1/2	1 1/2	34 1/2	1 1/2	9	3 1/2	100 1/2
போடாஷ் பிரகாசத் தண்ணீரும்பு.	66	106 1/2	1/2	21 1/2	8 1/2	450	28	47 1/2	4 1/2	734 1/2
சுண்ணாம்பு உப்பு...	1/2	4 1/2	25 7/8	1/2	5 1/2	4 1/2	6	18 1/2	2 1/2	300
சுண்ணாம்பு உப்பு...	1/2	13 1/2	118 1/2	1 1/2	1 1/2	10 1/2	112 1/2	2	1 1/2	262 1/2
பேதி உப்பு...	...	...	...	2 1/2	...	...	...	...	...	2 1/2
மணல் சத்து.	கொஞ்சம்	1	31 1/2	1/2	1/2	4 1/2	8	...	...	45 1/2
மொத்தம்...	1 1/2	103 1/2	546 1/2	3 1/2	35 1/2	29 1/2	611	32	76 1/2	1445

குறிப்பு:—மொத்தங்களும் சில்லறைகள்கும் சிறிது வித்தியாசப்படும்.

முதலாவது கணக்குப்பட்டதைப் பரிசோதித்தால் ஒருமரம் 30 வருஷத்தில் 504 ராத்தல் மூலப்பொருளை கிரகிப்பதாகத் தெரிகிறது. இதில் சுமார் பாதிவளவு சாம்பல்கள் சத்தும், சாப்பிடும் உப்பு மொத்தத்தில் ஏழிலொருபாகமும் இருக்கின்றன பிரகாசத்தின்மீது சாம்பலொருபாகம் சண்ணும்பேரின்மீது இன்றியவை மயாததாயிருக்கிறது. இதனால் சாம்பலும் உப்பும் எருவாகலின்குணம் தெரிகிறது. சண்ணும்பு அவசியமென்பது சுக்கான்கல் அதிகமுள்ள இடங்களில் உற்பத்தியாகும் தேங்காய் மிகருகியா யிருப்பதினாலும் பம்பாய் இலர்க்கா கோபிணத் என்னும் கிராமத்தில் சண்ணும்புப்பாறையில் தென்னை செழித்து வளர்வதாலும் தெரிகிறது. தென்னை இயற்கையாய்ச் செழித்துவளரும் மேற்படி உப்புநிறைந்த மண்ணுடைய இலங்கைப்பங்களைப் பற்றிக் கொஞ்சம் கவனிப்போம். இத்தீவுகள் பலவழக்கொடிகளால் சேர்க்கப்பட்டவை யாதலால் புரையுரையாய் இருப்பதுடன் சண்ணும்பும், பிரகாசதமும் சேர்ந்திருக்கின்றன. சமுத்திரஜலம் நிறைந்திருப்பதால் சாப்பிடும் உப்பு இருக்கிறது. கடல்பாசை ஒதுங்குவதால் மரஉப்பு சேர்கிறது. அங்கே மடிந்து அழுகும் ஜலப்பிராணிகளால் பிரகாசதமும், உப்புவாய் எருவும் கலக்கின்றன. இப்படிப்பட்ட நிலத்தில் செழித்துவளரும் இயற்கையையுடைய தென்னை மற்ற நிலங்களிலும் விளையவேண்டுமானால் ஷே பதார்த்தங்களும் எருமூலமாய்ச் சேர்ப்பதுடன் நிலமும் இளகலா யிருக்கவேண்டும். ஆகையால் புதிதாகவுண்டாகும் கடல்தீவுகள் தென்னைக்குச் சிகேஷம். ஆற்றில்வந்துபடியும் வண்டல்மணல் நிலங்களிலுள்ள குறைவான இராசாயன சாஸ்திரத்தாலும் மற்றாதனங்களாலும் அறிந்து குறைவு பதார்த்தங்களைச் சேர்ப்பது அவசியம். சில இடங்களில் மேற்படிபிரயாசையில்லாமலே தென்னை நன்றாய்க் காய்க்கிறது. அதனால் அவ்விடங்களில் தென்னைக்கு வேண்டிய மூலப்பொருள்கள் உண்டென்று தெரிந்துகொள்ளலாம். தென்னைக்கு வேண்டிய அவசிய பதார்த்தங்கள் இருக்கின்றனவா என்றும், கிடைக்கும் காய்களினதொகை பருமன்முதலியன அதிகப்படுமா என்றும் தெரிவதற்குச் சிலமரங்களுக்குக் கொஞ்சம் சண்ணும்பும் சிலவற்றிற்குக் கொஞ்சம் உப்பும், வேறுசிலவற்றிற்குச் சாம்பலும்; மற்றும் சிலவற்றிற்கு மிருக எருவாகிய பீன்முதலியனவும் தனித்தனியே போட்டு எதினால் பலன் அதிகம் கிடைக்கிறதோ அந்த எருவை அதிகமாக உபயோகப்படுத்த வேண்டும்.

ஷே சணக்குப் படங்களில் மா 3 ஒன்று மூப்பதுவருஷத்தில் இவ்வளவு மூலப்பொருள்களை கிரகித்தது என்றும் ஒரு ஏக்கராவில் இருந்த 75 மரம் ஒருவருஷத்தில் இவ்வளவுபதார்த்தங்களை கிரகித்ததென்றும் தெரியவருகிறது. இவ்வாறு தெரிந்தால் மாதிரம் போதான, ஏனெனில் ஷே மரங்கள் மண்ணிலிருந்தும், எருமூலமாய்ச் சேர்த்த பதார்த்தங்களிலிருந்தும் எவ்வளவுமூலப்பொருள் கிரகித்தன என்பது தெரிவது அவசியம். இதை யனுசரித்து இன்ன ஒரு இவ்வளவுபோட வேண்டும் மென்பது தெரிந்துகொள்ளலாம். சில நிலங்களிற் சத்தள்ளதாடி யாதொரு எருவும் இல்லாமலே அனேகவருஷம் காய்த்துக்கொண்டேயிருக்கும். அப்படிப்பட்ட நிலங்களுக்கு எருவிதெல் நஷ்டமேயொழிய இலாபமல்ல.

தென்னையின்பாகங்களை யாவது அவற்றின் சாம்பலையாவது எருவாக்கினால் அம்மண்ணின் குறைவுமீதும், இந்தக்காரணத்தை யனுசரித்து வீணாகும் பன்னுடை, மட்டை, இலை, தவிடு முதலியவைகளை எருவாக்குவதுடன் சாதாரணமாய் விம்பனையாகும் இளநீர், கொப்பரை கள்முதலிய வஸ்துக்களிலுள்ள மூலப்பொருள்களைத் தெரிந்து அவற்றை எருவாக்குவது அவசியம்.

1500 குன்றிமணி யெடையுள்ள பழுத்த தென்னை நெற்றின் பாகங்கள்.

நார்பட்டை	...	625
தேங்காய் ஒடு	...	141
தேங்காய் சதை	...	434
தண்ணீர்	...	250
மற்றவை	...	50

மொத்தம்... 1500

தென்னையில் உண்டாகுபதார்த்தங்கள் விபாகங்கள்.

விபாகம்.	வருகை.	தேய்க்காய்நீர்	சுரைத்.
நீர்	97.62	90.34	97.47
செகனம்	"	46	16
தைலம்	"	2.31	"
சர்க்கரை	1.40	1.00	1.64
பிசினி	47	33	26
கார்	"	4.40	"
பிரகாசத்த சண்ணாம்பு	05	6.01	06
உப்பு	09	11	10
மற்றவை	37	01	41
மொத்தம்	100	100	100

மேற்குறித்த கணக்குகளால் இன்ன பதார்த்தங்கள் இவ்வளவு அளவு மரங்களிலிருந்து எடுக்கப்பட்டதாகத் தெரிந்து அவைகளிலடங்கிய மூலப்பொருள்களை எருமூலமாய்ச் சேர்ப்பதற்கு கைக்கண்ணாடிபோலிருக்கிறது. மரம் ஒன்றுக்கு 80 காய் தரும்படியான ஒரு ஏக்கராவின் 75 மரத்தில் ஒருவருஷத்தில் நீக்கிய தர்ப்புப் பொருள் இவ் கணக்கு முன்னமே குறிக்கப்பட்டிருக்கிறது. அதை அனுசரித்து தென்னையின் செழுமைக்கு வேண்டிய எருவை தேவிடலன் என்பவர் சிழுகண்டவாறு குறித்திருக்கிறார்.

	ராத்தல்.
உப்பு	25
சாம்பல்	240
எலும்பு	45
சண்ணாம்பு	15

இவற்றில் பிள்குறித்த பிரகாரம் தாதுப்பொருள் இருப்பதாகத் தெரிகிறது.

ராத்தல் எருக்கள்.	உப்பு.	சோடாசே ரத்தவகை.	சாம்பல் காரம்.	பிரகாசத்த சண்ணாம்பு சம்பந்தப் பட்டவை.	மணல்.	மக்னீசியா.	மற்றவை.	மொத்தம்.
25 ... உப்பு.	19 20	...	2 23	...	4 2	...	3 12	25 0
240 ... சாம்பல்	...	24 0	120 0	...	...	...	96 0	240 0
45 ... எலும்பு	...	1 55	...	25 81	1 73	...	0 92	45 0
15 ... சண்ணாம்பு	...	...	...	15 0	...	...	...	15 0
மொத்தம்.	19 20	25 55	122 23	25 81	17 15	...	4 07	11099 125 0
வேண்டியவை	23 01	...	11 7	23 31	15 81	0 53	...	18186
அதிகம்	...	25 55	7 53	2 50	1 84	...	4 07	11099
குறைவு	8 80	...	...	...	0 53	...	...	...

இக்கணக்கினால் தேவிடலன் என்பவர் குறித்த எருக்களில் குறைவு படுவது உப்பு மணல்தாதுவுமே என்று தெரிய வருகிறது. உப்புபெரும்பும் மழையிலும் சமுத்திரக்காற்றிலும் அதிகமாய் பூமிக்கு வருவதென்படியாலும் மணல் சத்து எங்கும் ஏராளமாயிருக்கிற படியாலும் அவைகளைப் பற்றி கவனிக்கவேண்டிய தில்லை.

ஒருவருஷத்திய மழையில் 1.02 ராத்தல் உப்பு தாதுவும் 1 ராத்தல் சாம்பலும் உப்பும் வருகிறதாக பான்புதுரை தெரிவிக்கிறது. இவ்வளவும் சாதாரணமாய் நிலத்தில் நிறகாற்றிய மழைநீர்த் திவ்வித்துப்போம். கடல்காற்றிலும் 7 பலம் உப்பு வருகிறது. 80 காய் தரும் படியான ஒரு மரத்திற்குச் சுமார் 1½ உப்பு ராத்தல் வேண்டியிருக்கிறது. ஆகையால் கடலோடிகளில் உப்பு எருவாக்குவது அனாவசியம் ஆனால் உப்பு களிமண்ணை யிளகச் செய்கிறதால் கடலோரத்திலும்

அவ்வாறு நிலங்களுக்கு இதை உபயோகிக்கலாம். பின்னும் அனேக பூச்சிப் பூழுக்கள் இதனால் சேருவதில்லை. உள் நாட்டு தென்னைக்கு உப்பு அவசியம் என்று ஷெவிஷயங்களால் தெளிவாகிறது.

மரம் ஒன்றுக்கு ஒருவருஷத்தில் 7 மணங்கு மாட்டெருவாவது 900 ராத்தல் ஆமணக்குப் பின்னுக்கு, 300 ராத்தல் எலும்பு, 900 ராத்தல் சாம்பல் இவைகளைக் கலந்து சரிபாடியானது ஒருவருஷத்தில் 75 மாங்களுக்கு வைக்கரும்படி ஜாட்டன் துரை கூறுகிறார். தோட்டத்தில் மாடுகள் இல்லைபானால் ஆமணக்குப் பின்னுக்கு 12 ராத்தல், எலும்புப்பொடி 4 ராத்தல், சாம்பல் 12 ராத்தல், சாணி ஒரு 20 படி அல்லது 6 ராத்தல் பின்னுக்கு, 3 ராத்தல் எலும்புத்தூள் ஆகிய இவைகளைக் கலந்து மரம் ஒன்றுக்குப் போடலாம்.

ஷெ. சுணக்கை அனுசரித்தால் சராசரி 80 காய் காய்க்கும் ஒரு மரம் ஒரு வருஷத்தில் நீக்கிய சத்தின் ராத்தல் எடை உப்பு வாயு 660, பிரசாசம் 236. சாம்பல்காரம் 1360 என்று தெரிகிறது.

தோட்டங்களில் எருவுக்கென்று மாடுகளையே மேய்க்கவேண்டுமானால் தினத்துக்கு மாடொன்று 40 ராத்தல் புல்லைத்தின்னும் படியான 65 மாடுகள் ஒரு ஏக்கராவுக்குப் போதுமானது. இப்படிக்கொத்த தோட்டத்திற்கு இரண்டுவருஷத்துக்கொருதரம் சுண்ணாம்பு ஒரு இடுவது உத்தமம். 80 காய்க்குக்கு வேண்டிய சுண்ணாம்பு மூலப்பொருள் கொஞ்சமே. அதை மரம் அனேகவித இயற்கைச் சாதனங்களால் மண்ணிலிருந்து கிரகத்துக்கொள்ளுகிறது. எப்படியெனில் களையா ஸ்திதியிலிருக்கும் பொருள் கொத்துவதினால் களையும் ஸ்திதியடைந்து மாத்திற்கு உதவுவதுடன் பாய்ச்சல் நீரிலும், பெய்யும் மழையிலும், அடிக்கு காற்றிலும், உள்ள சில வஸ்துக்கள் மாத்துக்கு கிடைக்கின்றன. மேற் சொன்ன பிரகாரம் எருவிடுவது அவசியமென்று தெரிகிறயடியால் தென்னைக்கு எரு வேண்டாமென்று இருக்கும் அனேகரின் எண்ணம் பொய்த்துப் போகிறது. மனிதன் தன் பிரயோஜனத்தை நாடியே எந்தமாதையும் வளர்ப்பதால் தென்னையின் உபயோகம் இன்னவையென்று கவனிப்போம். சில இடங்களில் தென்னை தேங்காய்க்காகவே வளர்க்கப்படுகின்றது. இதில்எண்ணை எடுப்பார்கள். பின்னு

க்கு மாட்டுக்குத் திவனமாகும்; சிலர் நார்எடுப்பார்கள். சிலர் கள் இறக்குவார்கள். மற்றும் சிலர் வெல்லமெடுப்பார்கள், அந்நகப்பூர் கடப்பை கோதாவரிகில்லாக்களில் தென்னையிலிருந்து வெல்லம் எடுப்பது புதுமை.

குறைவுபடாமல் நிர்பாய்ச்சியும் இருவிட்டும் ஆதரிக்கப்பட்ட பின்னைகள் கொழுமைமிகி 5-வருஷத்திலேயே தேங்காய். காய்க்க ஆரம்பிக்கின்றன. அனக்குத்தானே கஷ்டப்பட்டு நன்னெயர் ஆகாரத்துக்காக வெகு தூரம் செலுத்தும் பின்னைகள் முதல் 10-வருஷத்தில் காய்க்க ஆரம்பிக்கும். 5-வருஷத்தில் காய்க்கும் மாங்கள் மாதம் ஒரு பாளை தள்ளுகிறது. பாளை விட்டச் சுமார் 6-7-மாதத்தில் காய் நெற்குகி உதிர்கிறது. நன்றாய்ப் போஷிக்கப்படும் மாங்கள் வருஷம் 12-குலைகள் தள்ளுவதுடன் குரும்பை உதிராமலும், குலைகளில் காய் நிறைந்தும் பிடிக்கின்றன. எல்லாக் குலைகளிலும் நிறைந்த காய்க்கும் மாங்களைப் பார்க்க மிக அழகாயிருக்கும். பூர்ணமாதத்திய கொப்பஸ்திரீயைப்போல் பரிதாபுமாயும் இருக்கும். அவ்வாறு இருக்கும் காலத்தில் கிழ் இரண்டுவரிசை இலைமிகத்தாழ்ந்து காய்களை ஏந்தி ஷெஸ்திரீ நான்மடைந்து அதிக ஆளடகளைத்தரித்து வயிறை மூடுகிறுப்போல் இருக்கும்.

மூன்றுமாதத்தில் சாப்பிடத்தகுந்த இளரீராகிறது. வருஷத்திற்கு நாலுதரம் காய் விக்கப்படும். பூராவும் பழுக்காத காய்களை உரித்தால் நாரும்ஒடுபார்வைக்கும் வெளுத்திருக்கும். நெற்றுக்காயின் நாரும் ஒடும் பழுத்துச் சிவப்பு நிறமேயியிருக்கும். சென்னபட்டணத்துக்கு ஏராளமாய் தேங்காயனுபபும் செங்கற்பட்டுவில்லா இடக்கநாட்டில் காய் பரித்திட உடனே அவைகளை ஒன்றாகக் குளியல் சேர்த்துச் சில மாதங்கள்வைக்க அவை புழுங்கி நாருக்கும் ஒட்டுக் கும் சிவப்பு நிறத்தை ஏறுகிறது. வயதுவந்த மாத்திலேயே காய் நன்றாய்ப் பிடிக்கும்.

தமிழ் நாட்டில் தேங்காய் விசேஷமாய் பூஜைக்கும் கரிக்கும் உதவுகின்றன. கொப்பரை இவ்விடங்களில் அரிது. கொப்பரை யில் தைல மதிகமாதலால் சாப்பிடுவதற்குச் செய்யும் பலகாரங்களி

லும், சமைபல் கரிமுதலியவைகளிலும், அதைச் சேர்க்காமல் தேங்
காய்சேர்த்தால் ருசித்திருக்கும். தேங்காயைத் திருநிப் பூவாக்கி
வெந்நீர்கலந்து பால் பிழிவது இவ்விடங்களில் சாதாரணம். இந்தப்
பால் பசும்பாலுக்குப் பதிலாக் காப்பிக்கு சேர்ப்பதுண்டு. சாப்பாட்
டில் கலப்பதற்கும் கரியிலைப்பதற்கும் பால் உபயோகமாகிறது.
இவ்வாறு பாடுவது நீர்கலந்து காய்ச்சி நேர்த்தியான எண்ணெய்
எடுத்து விட்டுக்கு உபயோகிப்பார்கள்.

இலகூத்திலிருந்து மனிதர் ஆள் ஒன்றுக்குத்தினம் நாலுகா
ம்பிரகாரம் சாப்பிடுகிறார்கள். இலங்கையிலும் மலையாளத்திலும் அவ்
வாறே செலவாகிறது. தேங்காயில் நேகத்துக்கு வேண்டிய சத்து
கிழ்சண்ட கணக்கின் பிரகாரம் அதிகமாயிருப்பதால் அவ்வளவு
விசேஷமாய் நாகுகளில் உணவாகிறது.

ஜலம்	...	...	39.7
தைலம்	...	...	29.3
சர்க்கரை	...	...	3.6
மிசினி	...	...	2.1
நார்	...	...	9.5
மற்றவை	...	...	15.8

மொத்தம்...100.0

இனிப்பு ஜலம்பாயும் மாத்து இளநீரு குறைவு. சுண்ணாம்புக்
கல் அதிகமுள்ள கோயம்புத்தூர் மாத்து இளநீர்
இளநீர். மிக ருசியானது. நார்வர்த்தகம் செய்கிறவர் கா
யை இளசாயிருக்கும்போதே உறுக்க வேண்டிய
தால் அவர்களுக்குத் தேங்காய் கிடைக்காது இளநீர் மாத்திரமே
கிடைக்கிறது. அப்படிப்பட்டவர்கள் பன்றி பசு முதலிய ஜீவன்
களை வளர்த்து இளநீரை அவற்றின் உணவில் சேர்ப்பார்கள். இள
நீர் மிகச்சத்துள்ளதென்று பதார்த்தவிபாகக்கணக்கில் முன்னமே
கண்டோம். இளநீர்க்காயில் உண்டாயிருக்கும் மெல்லிய ஒடுமென்று
கின்ன ஒருவித ருசியாயிருப்பதால், சிறுவர்கள் இஷ்டத்தோடு
அதைக்கடித்துத்தின்பார்கள். மாத்திலிருக்கும்போது இளநீர் குளி
ர்ந்திருக்கும். அதன் மட்டையின்பேரில் மணல்சத்துசேர்ந்து நய

மாயிருப்பதால்வெபிலின் காங்கை அனேகமாய்காயின் உள்ளுக்குச்
செல்லுகிறதில்லை. எல்லாவிதத் தென்னையின் இளநீரிலும் கௌளி
பாத்திரம் என்னும் வகையின் இளநீர் வெகு சிரேஷ்டமாக மதிக்க
ப்படுகிறது. கப்பற்சாயில் இளநீர் அதிக மிருக்கிறது. கொட்டை
முத்தி எண்ணெய் நன்றாயிருக்கவேண்டுமென்று இளநீரில் வேக
வைக்கிறார்கள். இரங்குனுக்குப் போனவர்கள் சுண்ணாம்பை சிவப்பு
நிறமாக்கிக்கடையில் விற்பதைப் பார்த்திருக்கலாம். இளநீரை அதில்
கலந்திருக்கிறார்கள். இதனால் சுண்ணாம்பில் காரம் குறைகிறதென்
றும் அது வாய்க்கு ருசிக்கிறதென்றும் தெரிவிக்கிறார்கள்.

தேங்காய் எண்ணெய் எடுப்பதற்குக் காய் முறிய் இருப்பது
மிக அவசியம். பண் புலுலத்துக் காற்று உள்ளே
எண்ணெய், உலாவும்படியான நிலத்தில் விநீர்பும் தேங்காயில்
எண்ணெய் அதிகம். உப்பு கலந்த நிலத்திலுண்டா

கும் காயில் தைலம் குறைவு. முறையினவேகையை அறுத்த பின்பு 4-6
வாரம் வரையில்சேர்த்துவைப்பது அவசியம். அப்போது நீர் சுண்டி
கொப்பரையில் தைலம் அதிகப்படும். காயை நார் உரித்து இரண்டாக
உடைத்து வெயிலில்போட இரண்டாவது முன்றாவது தினத்தில்
கொப்பரை ஒட்டிலிருந்து பிரிகிறது. இவ்விதமாய்ச் சேர்க்கும்
கொப்பரையை காக்கைகள் திருடிப்போகாதபடி வலையால் செய்த
கூடாரத்தால் கறுங்கல் புறத்தத் களத்தின்பேரில் மலையாளத்தில்
பாதுதாப்பார்கள். வெயில் குறைவாகும் இடங்களிலும் மாநங்
களிலும் கரியைச்சுட்டி குடேற்றிய அறைகளில் கொப்பரை
2-3-நாள் உலர்த்தப்படும். இவ்வறைகளில் நடுவேவழிவிட்டு இரு
பக்கங்களிலும் ஒவ்வொரு அடி உயரத்துக்கு ஒன்றின்மேல் ஒன்
ருகப்பரண்போட்டுக் கொப்பரையை அடுத்து அடுத்து அப்பரணை
களில் அடுக்குவார்கள். பரண பாக்கு அல்லது மூங்கில் பத்தைக
ளால் இரண்டங்குலம் சந்துவிட்டுக் கட்டப்படும். சாதாரண வெயிலில்
காயவைக்கும் கொப்பரையில் 100 க்கு 54 பாகம் தைலமிருக்கிறது.
100-டிக்கி காங்கையை உண்டாக்கிய அறைகளில் உலர்த்தப்படும்.
கொப்பரையில் 100 க்கு 60 பாகம் தைலமிருக்கிறதாகத் தெரிகிறது.

சில்லறையாக எண்ணெய் பிழிகிறவர்கள் கீழ்க்கண்ட சாதனங்க
ளில் ஒன்றை அனுசரிக்கிறார்கள். கொப்பரையைச் சுத்தமான பாண்

டங்களில்போட்டு வெயிலில் வைக்க எண்ணெய் கசிவதாக பான்பர் என்பவர் தெரிவிக்கிறார். வெந்நீரில் தேங்காய்த்துருவலைப் பிழிந்து, கிடைக்கும் பாலைச்சரிபாதி சலத்திடன் காய்ச்ச மென்மையான எண்ணெய் கிடைக்கிறது. சிலக்டொப்பையை வெந்நீரில் ஊறவைத்து துருவி பால் எடுத்து முன் சொன்னதுபோல் எண்ணெய் எடுக்கிறார்கள். இவ்விதமாகவே இந்தியாவில் வாசனைக்குகவும் எண்ணெய் செய்யப்படுகிறது. பீலிபைன் தீவுகளில் தேங்காயைத் துருவிப் பழைய ஓடங்களில் புழுங்கும்படிசேர்த்து உயரத்தில் வைக்க, அடியில்வைத்திருக்கும் பீர்த்திரங்களில் எண்ணெய் கசிந்து சொட்டும். இவ்வாறு அனேக மாதங்கள் வைத்துக் கடைசியாக திப்பியைப் பிழிவார்கள். இவர்களுக்குக்கிடைக்கும் எண்ணெய் கறுப்பாயும், காறலடித்தும் இருக்கும். சிலர் அடுப்புக்கரியை எண்ணெயில்போட்டுவைக்க காறலடிப்பதில்லை யென்று தெரிவிக்கிறார்கள்.

நம்முடில் விலக்கு விற்கும் எண்ணெய் நாட்டுசெக்கில் பிழியப் படுகிறது. இது ஒவ்வொரு கிராமத்திலும் சாதாரணமா யிருப்பதால், அதைப்பற்றி இங்கு தெரிவிப்பது அனுவசியமென்று தோன்றுகிறது. இது மரத்தாலும் கல்லாலும் இரும்பாலும் வெவ்வேறு இடங்களில் செய்யப்படுகிறது. ஒரு செக்குக்கு ஒருதரம் 42 ராத்தல் கொப்பரை போட்டால் 28 ராத்தல் எண்ணெயும் 14 ராத்தல் பிண்ணாக்கும் இலக்கையில் கிடைக்கிறதாம். இந்நாளைக்கு ஆறுதரம்செக்காகும். சென்னையில் ஒரு தரத்திக்கு 56 ராத்தல் போட்டு ஒருகாளுக்குநாலுதரம் ஆட்டிவார்கள். பெரிய மெய் வைத்து எண்ணெய் பிழியுமிடங்களில் முதலில் தேங்காயைப் பூவாகத்துருவி அகலமான பாத்திரங்களில் சேர்த்து கொஞ்சம் புழுங்கும்படிசெய்தபின்பு யந்திரத்தில்மெதுவாய்ப் பிழியப்படும். இப்போது வெளிவரும்பாலில் ஒருபாகம் எண்ணெயும் இரண்டுபாகம் நீரும் கலந்திருக்கும். 60-70 படி அளவு கொள்ளக் கூடிய இரும்புக் கடாய்களில் இச்சாக்கை நீர் கண்டும்வரையில் காய்ச்சுவார்கள். எண்ணெய் சேக்கிரம்குளிர்ததற்கு தியைப் பூராவும் அடக்கி குளிர்த்த எண்ணெயை அதில் கலப்பார்கள். திப்பியைக் காற்றாவிட்டு மறுபடியும் எண்ணெய் பிழிவார்கள். இப்படி இரண்டொரு எண்ணெய் பிழிந்தபிறகு திப்பியைச் சாக்குகளில் நிறப்பி உயரத்தில் அறுந்துவிழாடிபடி தொங்கவைப்பார்கள். இங்கு

இது யந்திரத்தால் அழுத்தியும், மறுபடியும் உதிரும்படி செய்தும் வருவதினால் எண்ணெய் கசிந்து ஒழுகும் இதைச்சத்தி செய்து ஒலியன் என்று விற்கிறார்கள். தேங்காய் எண்ணெய் நம் முடில் சில இடங்களில் காயத்தினால் தாவரிக் கவும்; பலகாரங்கள் செய்யவும், பிலைக்குத் தேப்த்து ஸ்தானம் பண்ணவும் உதவுகிறது. தேங்காயெண்ணை தலைமயினை வளர்க்கிறதென்பது மலையாள ஸ்திரிகளுக்கு கிருக்கும் நீண்ட கூந்தலினால் தெளிவாகிறது.

தேங்காயெண்ணெய்க்கு உறையும் குளமுண்டு கடப்பை கர்னூல் பல்லாரி ஜில்லாக்களில் குளிர் மாதங்களில் நெய்யைப்போல உறைந்து விடுகிறது. ஐரோப்பாவில் 61-64 டிகிரி காக்கையுள்ள ஆகாயத்தில் இதுஉறைந்திருக்கிறது. இவ்வெண்ணெயைப் பரிசோதித்தால் இதில் ஒலியன் என்பதுதிரவமாயும் ஸ்டியரின் என்பது காடிநயமாயும் இருப்பதாகத்தெரியும். இவ்விரண்டையும்திரிசகாயத்தால் பிரித்து ஸ்டியரின் என்னும் வஸ்துவால்மெழுகுவார்த்தி செய்யப்படுகின்றது. தேங்காயெண்ணெயை ஒருபுட்டியின்பாதி யளவு நிறப்பி கின்றது. தேங்காயெண்ணெயை ஒருபுட்டியின்பாதி யளவு நிறப்பி மற்றப்பாதிக்குச் சலடு ஊற்றிநன்றாய்க் குலுக்கி அனேகநாவெயிலில் வைப்பதுடன் அப்போதைக்கப்போது ஜலத்தை மாற்றிக்கொண்டு வந்தால் எண்ணெயில் சேர்த்திருக்கும் இரண்டு வஸ்துவும் பிரிந்து ஸ்டியரின் அடியில்படியுடைய ஒலியன் என்பதை இறுத்து ஆல்காடுடன் என்னும் வர்ணத்தைக் கலந்து மயிர்விருத்தியாக்கும் எண்ணெயென்றுசிறுபுட்டிகளில் விற்கப்படுகிறது. சுத்திசெய்த இந்த ஒலியன் வியாதிஸ்தருக்கு பலத்தை தரப்பண்ண நாட்டுவீர மின் எண்ணெய்க்குப்பதில் உபயோகிக்கிறார்கள். தேங்காயெண்ணெயில் உறையும்படியான ஸ்டியரினும் மற்ற அழுக்கும் இருக்கிறபடியால் நன்றாய் விளக்கு எரிகிறதில்லை என்று அறிகுறைவாக மதிக்கப்படுகிறது. இப்போது யந்திரசகாயத்தால் இவ்வஸ்து பின்வருமாறு பிரிக்கப்படுகிறது. நாம் ஏற்றுமதிசெய்யும் நாட்டுச் செக்கில் பிழிந்த எண்ணெயை உறுதியான நாப்பைகளில் நிறப்பி அதல்மேல் மந்தமான பாய்துணி சுற்றிக்கட்டி பிரபாபிரெஸ் என்னும் யந்திரத்தில் வைத்து எண்ணெய் கசியும் வளையில் அழுத்துவார்கள். இந்தஎண்ணெயின் அளவில் 100க்கு ஒன்று இரண்டுபாகம் ஆறுபங்குநீர்கலந்தகந்தக் கிராவகத்தை எண்ணெயில் விட்டு நன்றாய்க்கலக்கித் தெளியவிட்டு

சம்பளியில் வடிகட்டுவார்கள். இவ்வாறு கிடைத்த எண்ணெய் அழகெல்லாம் போய் யாதெருவாசனையுமில்லாமல் தெளிந்து இருக்கும். விளக்கில் இது புகைந்து எரிவதில்லை. பையில் நின்றதிப்பியை களாய்ப்பூசிய ஒரு தாம்பிர பாத்திரத்தில் போட்டு வாய் மூடி அதைக் கொதிக்கும் ஜலத்தில் வைத்துச் சூட்டேற்றி 188 டிகிரியுள்ள கந்தகத்திராவத்தை 100 பாக திப்பிக்கு 2 பாகமா ஊற்றிகாய்ச்சி வடிகட்ட அழகுக்கு நின்றுவிடும். அடியில் இறங்கிய பதார்த்தம் வெண்ணெம்போல் மிருதுவாயும் வெளுத்தும் பளபளத்தும் இருக்கும். இது மெழுகு வர்த்தி செய்ய உதவுகிறது. இதில் புகையிலை; வெளிச்ச மதிகம்.

சோப்பு கட்டி செங்கிறவர்கள் அது வெயில் மாதங்களில் வெடிக்கிற தில்லை பென்று தேங்காயெண்ணெயைக் கொஞ்சம் கலக்குவார்கள். மிகவும் தேர்த்தியான மெழுகுவர்த்தி தேங்காய் எண்ணெயில் காரம் (Alkaly) சேர்ப்பதினால் உண்டாகிறது. இச்சோப்பில்கலந்திருக்கும் காரத்தை அமலவஸ்து (Acid) வால் நீக்கி நன்றாய் சலத்தில் சுழலி யந்திரத்தில் அதை அமிழ்த்துவார்கள். இதை மறுபடியும் உறுக்கி மெழுகுவர்த்தி செய்கிறார்கள். இவ்வாறு செய்வதை முதலில் பெர்லின் பட்டணத்தில் கண்டுபிடித்தார்கள். சோப்பு செய்யும்போது க்ளீஸிரைன் (Glycerine) என்னும் ஒரு தேனெம்போன்ற இனிப்பு வஸ்து கிடைக்கிறது.

சுத்திசெய்யப்பட்ட தேங்கா எண்ணெய் விளக்கெரித்தால் வெளிச்சம் அதிகமுண்டாகிறது. லண்டன் பட்டணத்தில் வெவ்வேறு எண்ணெயைக் காற்று ஆக்கி விளக்கு எரிக்கும் வர்த்தகரில் ஒருவர் தேங்காய் எண்ணெயை ஆவியாக்கிக் கொளுத்திப் பரக்கையில் மற்ற எல்லாவித வெளிச்சத்தைவிட இதில் அதிக பிரகாசம். உண்டான தாகவும், பசுமையையும் குரிய வெளிச்சத்திற்கு ஏற்ற குறைய ஒப்பானதாகவும், அதன் வெளிச்சத்தில் இரத்திரி காலங்களில்கோதுமை மாவையும் கந்தகமாவையும் அடையாளம் கண்டுகொள்ளுவதற்கு வேண்டிய வெளிச்சத்தைத் தருகிறதாகவும் தெரிவிக்கிறார். வடிகுடியின் என்னும் சரக்கை தனியே மிகச்சுத்தியா பெடுத்து பசு வெண்ணெய்க்குப் பதில் ஜர்மானியாதேசத்தில் உபயோகிக்கிறார்கள். சிலவியாதிக்குக்கு ஆதாரமாகிய கரு பசுவெண்ணெய் மூலமாய் மனி

தருக்குச் சேர்வதுபோல தேங்காய் வெண்ணெயில் சேர்வதில்லை யாம். இதற்கு ஒலியம் மார்கரின் என்று பெயர். இவ்வாறு தேங்கா எண்ணெய் வெவ்வேறு உபயோகங்களுக்கு உதவுவதால் இதன் விலை வெள்ளைக்காரர் நாட்டில் உயர்ந்தும்.

கொப்பரையில் சுமார் சரிபாதி பின்னாக்கு ஆகிறது. நாட்டுச் செக்கில் எண்ணெய் முழுமையும் பிழியப்படுகிற பின்னாக்கு. தில்லை யாதலால் பின்னாக்கில் எண்ணெய் இருக்கிறது. ஆங்கிலேயரின் ஆலைகளில் கிடைக்கும் பின்னாக்கில் தைலமிருப்பது அரிது. ஆகையால் நாட்டுச்செக்குப் பின்னாக்கு நாட்டுத் தீவனத்துக்கு உதவ எந்திரத்தால் ஆட்டிய பின்னாக்கு கல்லைப்போல உறுதியாயிருந்து தீவனத்துக்கு உதவுவதில்லை. இது எருவுக்கேவிசேஷமா உபயோகப்படுகிறது. முன்கண்ட கணக்கில் பின்னாக்கிலுள்ள மூலப்பொருள் களைக் கவனித்தால் அது தீவனத்திற்கும் எருவுக்கும் விசேஷமென்று தெரிகிறது.

பின்னாக்கு எல்லாமிருகங்களுக்கும் தினியாக உதவும். கோழி, பன்றி ஆடு முதலியன இதனால் மொழுக்கின்றன. குதிரை இதைத் தின்றால் பார்ப்பதற்கு நன்றாயிருக்கிறது. மாட்டிற்கு இதனால் வெண்ணெய் அதிகரிக்கிறதென்றும், ஆனால் பால்நீர்த்து இருக்கிறதென்றும் அனுபவித்தவர்கள் சொல்லுகிறார்கள்.

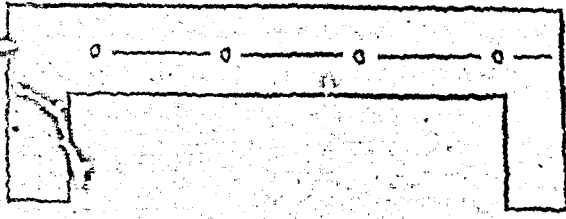
தென்னைமரங்களைக் காப்பாற்றும் குழிகள் கவனிச்சுவேண்டிய தென்னவெனில், எண்ணெயில் எவ்வளவு இலாபம் திடைக்கிறதோ அவ்வளவு லாபம் நாரிலும் திடைக்கிறதென்று அறியவேண்டும். முக்கால் காய் பக்குவத்திலேயே நல்ல நார் கிடைக்கும். எண்ணெய்க்கு காய் பூராவும் முற்றுவதால் அந்நார் பக்குவப்படாது. மலையாளத்தில் சிலகுழிகள் நாரும் தேங்காயும் இரண்டும் வேண்டுமென்று காய்ப்பூராவும் முற்றுகசமயத்தில் அறுத்து உலிக்கிறார்கள். 2-2½ அடி உயரமான கட்டபாளையை ஒருமணியில் தைத்து நிற்கவைத்துக்காயை அதில்குத்தி மட்டை உலிப்பது எங்கும் வழக்கம். ஆள் ஒருவன் ஒரு நாளைக்கு 1000 காய்க்குக் குறைவிடலாமல் உலிக்கலாம். உதிரும் தவிர சில இடங்களில் தலையணைக்கும் மெத்தைகளும் உதவுகின்றது. சாதாரணமாய் இதை எரிப்பார்கள். இதில் சாம்பல்கார சத்து

அதிகம். ஆகையால் எருவுக்கு மிகச்சிறைட்டம். ஐரோப்பியர் வீட்டு அரைகளில் வளாக்கும் செடிகளுக்குத் தொட்டியில் மண்போட்டு நீர்விட்டால் அரை அசுத்தப்படுகிறது என்று தேங்காய்த் தளிட்டைப் பே அச்செடிகளுக்குத் தொட்டியில் போடுவார்கள். ஆனதுபற்றி இதை எரிக்கப்பட்டது.

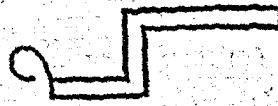
தேங்காயைப் பிரித்துக்கொண்டு மட்டையை எரிந்துவிடுவது சாதாரணம். அனேகதோட்டங்களில் இது அடுப்புக்கு உபயுகிறது. சில இடங்களில் விடுதேய்த்துக் கழுவாவதற்கும், மேசை நாற்காலி முதலிய மரச்சாமான்களுக்கு மெருகு கொடுப்பதற்கும் உபயுகிறது. இரண்டுபாதியாய்ப் பிரித்த இந்த மட்டைக்குள் ஐரோப்பியர் பதியம்போட விரும்பும் கிளைகளை மத்தியில் விட்டு மட்டையைக் கட்டி அதன்மேல் சிறு துவாரம் செய்த ஒட்டாங்கச்சியில் நீர் நிறப்பிவைத்து அதில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் ஒழுகும்படி செய்ய காரில் வேர் ஊன்றுகிறது. செடியை அத்தருணத்தில் வேறுபடுத்துவார்கள். இந்த நாரில் ஈரம் காக்கும் குணமிருப்பதுடன் போஷிக்கும் எருவுமிருக்கின்றது. இந்த மட்டையில் நார் எடுக்கவேண்டுமானால் முக்கால்காய் பக்குவத்தில் அறுத்து உரித்தமட்டையை உடனே பள்ளங்களில் அடுக்கி 3-6 மாதவரையில் வைக்கிறார்கள். மலைபாளத்தில் 6-மாதம் வரையில் வைக்கிறார்கள். சில இடங்களில் 8-மாதம் வரையில் அழுகவைப்பதாகத் தெரிகிறது. நல்ல ஜலம் ஓடித்திலும் கரிமண்ணிலும் இவ்வாறு புதைத்தால் நார் நிறம் கெடுகிறதென்று மலைபாளத்தில் உப்பங்கழியோரமே மணல்தாக்குகளில் மட்டையைப் புதைக்கிறார்கள். இதில் சேக்கிரம் மக்குவதில்லை. கேவலம் மணலாயிருந்து பக்கம் சரிந்துகொண்டிருந்தால் மூங்கில் பத்தைகளை இறக்கிப் பக்கங்களில் மட்டைகளை அடுக்குவதுண்டு. கொப்பரை விபாபாரம்பொய்யும் தோட்டக்காரர் காயை முற்றவிடவேண்டி யிருப்பதில் அவர்கள் நார் எடுக்க முடிகிறதில்லை. அதிகம் காய்களுள்ள குலைகளில் சிலவற்றைக் களைவது உத்தமமானபடியால் சிலவற்றை இளநீராக அறுத்து மற்றவைகளைப் பெருக்கவிடலாம். மலையாளத்தில்காய் முற்றிய பின்பு அறுத்து மட்டையை உரித்து உடனே பள்ளங்களில் புதைப்பார்கள். உரித்தபின்பு நெடுநாள் காய்த்தாலும் காய்முற்றியனும் நார் சிலாக்கியல்லை லகஷத்திவு முதலிய இடங்களில் சிறைட்டமான நார்கிடைக்கிறது. காய் ஒன்றுக்குச் சுமார் 2 பலம்நார் இருக்கிறது; முப்பதுகாயி்

சுமார் ஒரு விசை நார் கிடைக்கும். சில வேளைகளில் 40-காயில் 2 விசை நார் கிடைக்கிறது. மரம் ஒன்றுக்கு 2-4 அணுநார் கிடைக்கிறது. பள்ளங்களிலிருந்து எடுக்கும் அழுகிய மட்டைகளை ஒரு கல்லின்மேல் வைத்து சிறிய தடியால்கொய்ய இடிக்க கண்ணாறுக்கும் தண்டு உதிர்த்துவிடுகிறது. நாரைத்தட்டுமிடத்தில் சகியாத ஹர்க்கந்தம் அடிக்கும். பின்னும் கையாலே நாரை உருட்டிச் செக்கி இருக்கும் தவிட்டை எடுத்துவிடுகிறார்கள். இது உலர்ந்த பிறகு செக்குப்படாமல் சேர்த்து வைக்கிறார்கள். இந்த நார் சுமார் 9 அங்குல நீளம் வரையில் இருக்கும். தளிட்டைச் சிலர் எருவாக்குவார்கள். சிலர் அல்கிடம் கிடக்க போட்டுவிடுவார்கள். மலைபாய்க் குளிர்த்திருந்தால் இடம் அடைத்துக்கொள்ளுகிறதென்று கெருப்பெரிப்பார்கள். கரரைக்கையால் மெல்லிய கயிறுகத் திரிப்பார்கள். கிராமங்களில் இவ்வாறு திரித்து ஒரு கட்டையிலேயாவது நாலுமுனைசுவுக்கப் பலகையின்மேலாவது அடுக்காய்ச் சுற்றிப்பின் ஒரு புரியின்மேல் மற்றொரு புரியேற்றுவார்கள். மூன்றுபுரிவேண்டுமானால் இரட்டைப் புரிக் கயிறின்மேல் மற்றொருபுரி ஏற்றுவார்கள். தென்னநாரைக் கையில் கயிறுதிரிப்பது கைகளைச் செவக்கச்செய்வது மல்லாமல் எரிச்சலையும் உண்டாக்கும். சில இடங்களில் பின்வருமாறு சாதனங்களை அனுசரிக்கிறார்கள். ஓர் குச்சியின் முனையில் சாண் கயிறுகட்டி அதில் சிறு கல்லைத் தொங்கவிட்டு மறுமுனையில் பின்னவேண்டிய புரியைக்கட்டி அதன் முன்னதாக பிடித்துக்கொள்ள ஒரு சாண் ஊதுகுழாய்க்குள் புரியைச்செலுத்தி சுற்றிக்கொண்டு ஒருபெண் இருக்க, இன்னொருத்தி நாரை நிரானமாய் புரி ஒரே அளவு இருக்கும்படி கொடுத்துக்கொண்டே பின்னுக்கு சுடந்துவாலான். அதனால் முறுக்கு உலும். ஐரோப்பிய அணுவமுன்னவர்கள் சிலர் ஒரு இரும்பு பலசக்கிரத்திற் கு எத்தனைபுரிகயிறு வேண்டுமோ அத்தனை சிறிய பலசக்கிரங்களைக்கேட்டுத் திருப்ப, எல்லாச் சக்கிரமும் ஒன்றுகவே திரும்பும். பெரிய கயிறுகளும் கப்பிக்கயிறுகளும் செய்றவர்கள் இரண்டுநாட்களை 3 அடி உயரத்தில் நடவி அவ்விரண்டையும் ஒரு குருக்கு மட்டையில் கோர்ப்பார்கள். இக்குருக்குமத்தில் 4 முதல் 6 துவாரங்கள் சமதூரத்தில் செய்திருக்கும். ஒவ்வொரு துவாரத்திலும் படத்தில் காட்டிய பிரகாரம் ஒரு இரும்பு பிடிவிருக்கும். வளைத்திருக்கும் ஒரு முனையில் புரிமாட்டியிருக்கும்.

இவ்வாறு புரி ஒன்றுக்கு ஒருனிதனாக 4 முதல் 6 - மணிதர்கள் ஒன்றை ஒரேவரிசையாய்ச் சுற்றுவார்கள். புரியின் மறுமுனை



குறுக்குக்கட்டை.



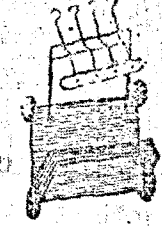
இரும்புக்கதிர்.

கள் முன் சொன்னதுபோல ஒரு கட்டையில் கட்டப்படும். மத்தியில் புரிகள் ஒன்று சேர்ந்து சிக்கிக்கொள்ளாதபடி விரல்களைப் போல பிரிந்தமுனைகளுள்ள ஒரு கட்டை ஓர் அமைத்து ஒவ்வொரு முனைக்கும் ஒருபுரி மாட்டியிருக்கும். புரி நன்றாய் ஏறியபின்பு நாலு ஆறுசால்கள் அமைக்கப்பட்ட ஒரு சிறு கட்டைக்கு சரலைக்கு ஒரு புரியாகச் சேர்த்து கட்டைக்கு மறுபக்கத்தில் எல்லாப் புரிகளையும் ஒன்று சேர்த்து முறுக்கி அந்தப்பக்கத்திற்கும்கு குறுக்கு மரத்துக்குக் கட்டுவார்கள். புரிக்கட்டையைச் சிறுகச்சிறுக ஒரு ஆள் தன்னிக்கொண்டே முன்னுக்குப்போய் புரிகள் வரிசையே ஒன்று சேர்ந்து சுயிருக்கும். இதில் புரி ஒன்றுன்மேல் ஒன்று ஏறுவதில்லை. நிதானத்தோடு வேலைசெய்தால் புரியினால் உண்டாகும் மணியைபார்க்க நன்றாயிருப்பதுடன் சுயிறும் பலத்திருக்கும். இவ்வாறு திரிக்க புரி குறுகுமாதலால் குறுக்குக்கட்டையைப் பேர்த்து கீழேபோட்டு ஒருபளுவான கல்கை அதற்குக்கட்ட புரி குறுக்க குறுக இக்கால் படிப்படியே முன்னுக்குப்போகும். சிறுகயிறு செய்யும் தாராபுரத்தில் ஒரு சிறுவண்டிசெய்து அதன்

முன்புறத்தில் இரண்டுகட்டை நிற்கவைத்து அதில் குறுக்குக்கட்டையைமைத்து துவாரங்கள் செய்து இரும்புப் பிடியைச் சேர்க்கிறார்கள். கைப்பிடியிடத்தில் இன்னொரு பலகை சேர்த்து எல்லாப்பி



புரிக்கட்டை.



புரிமுறுக்கும் வண்டி.

டிபோயும் அதனுள் செலுத்தும் பலகையைச் சுற்றி அது குறுகு வதின்மிகாரம் வண்டிதாலாகவேமுன் செல்லுகிறது. ஆள் இதில் உட்கார்ந்து வேலைசெய்கிறான். மற்ற விஷயங்கள் முன் சொன்னது போலவேதான்.

நாள் என்னபிரயோஜனப்படுகிறதென்று சிலர் கேட்கலாம். சமுத்திரத்தில் விழுந்த காய் மிதந்துகொண்டு நெடுந்தூரம் அலைவழி மேபோய் அகப்படும்திட்டுக்களில் முளைக்கிறபடியால் அதன் மட்டை சமுத்திர ஜலத்தில் அக்காமலிருக்கும்படி நகலான் சிருஷ்டித்திருக்கிறான். இந்தக்குணத்தை மனிதன் அறிந்து தென்னங்கயிறு கடலில் உழைக்கும் கப்பலாளிகளுக்கும் பின்பிடிப்பவர்களுக்கும் மிகப்பிரயோஜனப் படுமென்று உணர்ந்து நானா அவ்வேலைகளுக்கு உபயோகிக்கிறான். மேன்மைபுரன் தென்னைநாள் இளம் மஞ்சள் நிறமாயிருக்கும். தன்னீரில் மிதக்கும். அதிகஉறுதியாயிருக்கும். இதற்கு ஒரு வாராய் ரப்பர் (Rubber) போல நீளம் குணமுண்டு. ஆறு அங்குலம் நீளம் சுயறு நனைந்திருக்கும்போது இழுத்தால் 9 அங்குலமாகிறதா கத் தெரிகிறது. பின்னும் உங்கயிறு 224 ராத்தல் பளுவால் அறுந் துவழி, அதேபருமண புளிமஞ்சுக்கயிறு 190 ராத்தல் பளுவால் அறுந்து விட்டதாகக் கணக்கிட் டிருக்கிறார்கள். அங்கிலேயர் விதம் விதமான அகோக வந்திரங்களினால் தென்னை நாரினிருந்து நானுவித பருமனுள்ளகயிறு திரிப்பதுடன், துடைப்பதற்கு உபயோகமாகும் படி அனேகவித புருஷ் (Brush)களைச் செய்து நம்முருக்கும்அனுப்பி விவாபாரம் செய்கிறார்கள். வெள்ளைக்காரர் விடுகளில் பார்த்தால்

வாசற்படியலாடை, நடந்துவந்த பூட்ஸ் காலில் ஒட்டி யிருக்கும் மண்ணை நீக்க தேங்காய் நாரில் செய்யப்பட்ட ஒரு நார்மெத்தை போட்டிருக்கும். இதன் மெல்லியகயிற்றால் நெய்தபாயை அவர்களில் சிலர் விட்டில் பரப்பி யிருப்பதைக் காலாலாம். இதில் பூச்சிச் சேருவதில்லை யாதலால் அவர்கள் அதிகமாய் இதை உபயோகிக்கிறார்கள். பின்னும் குதிரைபீனி செய்வதற்குப் பிழைக்கையே முதலியன செய்வதற்கும் உதவுகிறது. இவ்விடங்களில் சுவற்றில் சுண்ணாம்பு அடிப்பதற்கும் படவுகளின் சரீர் அடைப்பதற்கும் இது மிகுபக்குவமாய் யிருக்கிறது. எப்படியெனில், படவுகள் நீர்மேல் போகும் போது இந்தநார் நனைந்து உப்பி பிளவுகளைத் திருத்தமாய் அடைத்துவிடுகிறது. கொமேராத் திவுகளிலுள்ள ஜனங்கள் தென்னம் நாரிலால் ஆடைகளைச் செய்து உடுத்திக் கொள்ளுகிறார்களென்று ஸ்தாமஸ்ரோ என்பவர்தெரிவித்திருக்கிறார். குதிரைமயிருக்குப்பிழைக்க இதை அனேக வேலைகளுக்கு உபயோகிக்கிறார்கள். பெட்டியுக்குத் தட்டை ஜலத்தில் கொதிக்க வைத்த இந்நாரை பத்தவைக்க நெருப்பு அனியாமலிருக்கிறது. முதல் முதல் 16 வது நூற்றாண்டின் தென்னம் கயிறும் நார்ப்பாயும் ஐரோப்பாவுக்குக் கொண்டுவரப்பட்டன. 1851 ஆம் ஆண்டே நடந்த கணக்கெடுப்பில் இதன் உபயோகமும் விலையும் பிரபலப்பட்டன. சில வர்த்தகச் சங்கங்களால் இதன் விலை பிரபலப்பட்டிருக்கிறது. ஒருடன் நாரின்விலை 10 முதல் 25 பவுளுக்கு விற்பனாகத் தெரிகிறது.

இதற்கு மதுபானம் என்றும் பெயர். தேவர்களும் மதுபானம் உண்டு வெறுகொண்டிருந்ததாக அனேக புராண சாத்திரிகள் கள் இருக்கின்றன. கள்ளுக்கென்று பதம்பண்ணிய பாளையிலிருந்து ஒழுகும் ரசத்தைச் சிபார்த்தால் அதில் இனிப்புமாதிரி தனித்து இருப்பதைக் கணாலாம். வெறு மயக்கத்துக்கு ஆதாரமாகிய லாகிரி வந்து இதில் கிடையவே கிடையாது. அச்சமயத்தில் அந்த ரசத்திற்கு மது என்பதற்கு யாதொரு ஆசைப்பட முயில்லை. இந்த இரசம் காற்றில் பட கொஞ்சநேரத்தில் செட்டு மயக்கத்தை யுண்டாக்கும் வஸ்துவையடைகிறது. பழைய குடுவைகளும் இதற்கு அனுகூலம். சகாலசகோஷந்தால் இனிப்புள்ளகன் செட்டுமதுபான மென்ற பெயர் பெற்றது.

தென்னையில் கள் இறக்குவதென்பது உள் நாட்டுச் சனங்கள் அனேகருக்குப் புதுமையான விஷயம். அப்பெர்ப்பட்டவர்களுக்கு மிடங்களில் விசேஷமாய் பணியும் சச்சம்மாமே கள்ளுக்கு உதவுகின்றன. தென்னை சென்னப்பட்டணத்திலும், பனை திருநெல்வேலிலிலும், சச்சம்பல்லாரி முதலிய இடங்களிலும், சுந்தல் பனை மலையாளத்திலும் முக்கியமாக கள்ளுக்கு உதவுகின்றன.

ஜனங்களிடமிருந்த தென்னையில் தென்னையை நூருக்காவது கொப்பரைக்காவது வளர்ப்பதில் லாபமில்லை. ஆனால் கள்ளுக்குவிட்டால் தனிமரமாய் யிருக்கு மிடங்களில் மரம் ஒன்றுக்கு வருஷம் 3 ரூபாய் கிடைக்கிறது. கள் பாளையிலிருந்து ஒழுகும் சமயத்தில் இனிப்பே யாதலாலும் அச்சமயத்தில் விபாகித்துப் பரிகரித்ததில் நூற்றுக்கு 14 பங்குசர்க்கரை இருப்பதாயும் முன்னமே கண்டோம். பால் செட்டு தயிராகிறதுபோல் இந்தச்சர்க்கரை செட்டு ஆல்கொலால் (alcohol) என்னும் சாராயமாகிப் போதையை உண்டாக்குகிறபடியால் அது செட்டாதபடி பாதுகாக்கப்பட்டால் வெல்லம் எடுக்கலாம். இவ்வாறு தென்னையில் கொயம்புத்தூரிலும், பனையில் திருநெல்வேலியிலும், சச்சமரத்தில் வங்காளத்திலும், சுந்தல் மரத்தில் வெல்ட் இந்திய தீவுகளிலும் வெல்லம் எடுக்கப்படுகின்றது. கள்ளிலுள்ள சர்க்கரையைக் கெடுத்து பட்டியில் காய்ச்சச் சாராயம் கிடைக்கிறது. கள் எடுத்தபின்பு சாராயம் காய்ச்ச வாய்க்காவிட்டால் அது புளிப்பெடுத்து சில நாளில் காயி ஆகிறது. கள் இறக்குவது சாணர் என்னும் ஒரு குலத்தாருடைய தொழில். தென்னையின் தண்டு பிரிவில்லாம லும் வழவழத்து மிறப்பதால் அதன்மேல் ஏறுதவற்கு அப்பியாசம் வேண்டும். அனேகஜாதிமார் மரம் ஏறக்கற்றுக்கொண்டாலும் கள் இறக்குவது சனத்தொழி வென்றும், பாவத்தொழிலென்றும் மற்ற குலத்தார் அனேகமாய் இவ்வேலைக்குப் போவதில்லை. சில இடங்களில் பறையர் கள் இறக்குவார்கள். மரம் ஏறி கள்ளிறக்குவதற்குச் சுமார் இரண்டு வருஷம் அப்பியால் வேண்டும். வெளியூரில் காலைக்கு ஒரு சிக்கம்மாட்டி மரத்தண்டை மார்பில் அணைத்துக்கொண்டு மரமேறுகிறார்கள். சென்னப்பட்டணத்தில் மரமேறும் சாணர்க்கு அனேகவித ஆபத்துகளும் சாதனங்களும் இருக்கின்றன. வெளியூரான் கௌபிணத்தோடு காலில் ஒருதனையும் இடுப்பில் ஒருகத்தியும் தடியும் டங்கிய டெட்டியுடன் மரமேறச் சென்னையில் சாணன் பிள்ளையாறு

சோடித்துக்கொள்ளுகிறான். முதலாவது, ஒருகச்சையை இடுப்பில் இறுக்கிக் கட்டிக்கொள்ளுவான். அகலம் குறைந்த ஒரு ஏணி ஒன்று இருக்கும். இதைப் பார்க்கும்போதே சாணா ஏணி என்று சொல்லக் கூடும். கால்கபிறும், வடக்கபிறும் அவனுக்கு உண்டு. மெத்தென்றிருக்கும்படியாய் ஒருதோலைக் காலில் கட்டிக்கொள்ளுவான். இடுப்பில் ஏறுபெட்டி ஒன்று இருக்கும். அதில் பாளைத்தடி, அறிவான், பொடிமண், பூங்கிருமாய் ஆகிய இவைகளுக்குக்கும். ஏணியில் கத்தி தீட்டுவதற்கு ஒருகட்டை கட்டியிருக்கும். இவைகளுடன் சாணான் ஏணியை மாத்திரசாத்தி அதன் தளிலவையில் சுமார் 3 கஜம் ஏறிப் போய் முதலில் வடக்கபிறனால் தென்னைமாத்தில் இணைத்துக்கொள்ளுகிறான். இந்தக் கயிறு தனது இடது புயத்தின்மேல் போய் வலது அக்குளுக்குள்ளேசென்று சன் வலதுகைபக்கம் சுறுக்கு முடிச்சிருக்கும்படி கட்டிக்கொள்ளுகிறான். அதன்பின்பு கால்களிரண்டுக்கும் சுக்கலி போட்டாப்போல் கால்களையை மாட்டிக்கொண்டு வலதுகையை வடக்கிதன்முடிச்சில் பிடித்து இடதுகையை மாத்தில் தாக்கி காலிரண்டையும் தூக்கிச் சிறுகச்சிறுக மேலேறுகிறான். அனுபவத்தால் வடக்கபிறறைத் வலது கையால் தூக்கியும் இடது கையால் மாத்தை தாக்கியும் காலை இழுத்துக்கொண்டும் ஏராவென்று மேலேறுவான். பிரதிநாமும் வடக்கபிறறைத் தூக்கி உயர போடும்போது ஒரு சப்பமுண்டாகும். மரம் ஏறுததற்கு முன்னமே பெட்டியில் தொங்கவைத்திருக்கிற கள்ளுப்பெட்டியில் மட்டையால் கொஞ்சம் சள்ளை இடதுகையிலும் வடக்கபிறந்துக்கு மாத்தில் பதியும்படியான இடத்திலும் வழக்காதிருக்கும்படி பூசி ஏறுகிறான். மாத்தண்டிக்கு உச்சியில் போனவுடனே வடக்கபிறறை நழுக்கவிட அது பெட்டியிருக்கும் இடுப்பண்டைவருகிறது. அதன்மேல் உட்கார்ந்துகொண்டு அவ்கே நடக்கவேண்டியபடியை முடித்தபின்பு இதே இறங்குவான். அதிக பழக்கமுள்ள சிலர் சரேலென்று யாதொரு பிரயாசையுமில்லாமல் வடக்கபிறறின்மேல் இடுப்பை ஊன்றியே ஏணிவரையிலும் இறங்குகிறார்கள். ஆள்ஒருவன் ஒருநாளுக்கு முப்பதுமரம் ஏறுவது சாதாரணம். சிலர் 40 மரமும் ஏறுகிறார்கள். சாணா பாகஷயில் ஆள்மாரென்றால் 30 மரமென்று அறிந்தமாதும். பாளை தள்ளிய ஐந்து அறுமாதம் வரைக்கும் மாத்தின் போஷாப்புக்குத் தக்கபடி கள் இறக்கப்படும். தலைப்பாளையை கள்ளுக்கு

அனுத்தால் மரம் கெட்டுப்போகாதாம். போஷாப்பிலே வளரும் மாங்களில் பாளை 3 அடிவரையிலும் நீண்டு சுமார் 3-அங்குலம் களத்துமிருக்கும். மாதம் ஒரு பாளை வருகிறதாலும் சிலமரங்களில் பாளை ஒருமாதத்துக்கு அதிகமாய் கள்வடிக்கிறதாலும் சில மரங்களில் 2-3 குடுவைகளும் கட்டியிருக்கும். பாளை நன்றாய் வெளிவந்த 8-10 நாளைக்குப்பின் கட்டுவதற்கு பக்குவமாகிறது. அப்போது தென்னை மட்டையின் மேல்புறத்தின் மேல்விய நாரைக்கிழித்து அடியிலிருந்து ஒரு முழம் நீளம்பாளையைக்கட்டுவார்கள். குடுவைக்கு இடைஞ்சலில்லாத பக்குவமாய்ப்பாளையை வளைப்பார்கள். மட்டையையும் ஒதுக்குவார்கள். மூன்றுநாள் சென்றபின்பு தடியால் தட்ட ஆரம்பிப்பார்கள். இதற்காக நிகவும் உறுதியானவைர மேலின மரத்துண்டை வைத்திருக்கிறார்கள். சில இடங்களில் எருமைமாட்டின் துடை எலும்பை உபயோகிக்கிறார்கள். அவர்கள் எலும்பின் முனையை நீக்கி, நெய்யை திரப்பி உபயோகிக்க அதன் நெய் உறுகி பாளையின்மேல்வர, அது மிருதுப்பட்டு வெடிப்பதில்லை என்று தெரிவிக்கிறார்கள். அதன் பின்பு முனையை 3 அங்குலம் அறுத்துத் தள்ளுகையில் அதற்குள் இருக்கும் அரிசியை வாயில்போட்டுப் பதம் பார்ப்பார்கள். அது பல்லில் அவலைப்போல் நகங்கினால் பதம் சரியானதென்று மறிக்கப்படுகிறது. அப்பொழுது சத்திரின் பிடியால் பாளை துனியில் தட்டுவார்கள். வாயில் போட்டது முறுக்கைப்போல் சப்தித்தால் பதம் முற்றிவிட்டதென்று மறிக்கப்படுகிறது. அப்போது பாளையை மிகுதியாய்த் தட்டவேண்டியதும். பின்பு 15 நாளுக்குப் பாளையைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் துனியில் ஓலையைச்சுற்றி மயிரிழை அவ்வளவு கனதி அறுத்து தட்டிக்கொண்டு வருவார்கள். சில மரங்கள் இவ்வாறு செய்தாலும் ரசம் தகுந்தபடி வடிக்கிறதில்லை. அதற்குப் பாளையைச் சிலர் கையால் முறுக்கித்திருப்புவார்கள். வேறு சிலர் கொஞ்சம் அனலைக்காட்டுவார்கள். சிலர் கத்தியின் பின்புறத்தால் தட்டுவார்கள். சிலர் ஜலம் பாய்ச்சாமல் சிலத்தைக் காயவைப்பார்கள். இன்னும் வெவ்வேறு விதமாய் பாளையை வடியவைக்கிறார்களென்றும் அவ்விதங்கள் ரகசியம் என்றும் தெரியவருகிறது.

பாளையில் ரசம் வடியும்சமயம் பலவித சாக்ஷிகளால் தெரியும். அநேக பகடிகள் பாளையை அத்தருணத்தில் கொத்தும். தேனீக்களும் பூச்சிகளும் அங்குசேரும். எதும்பு மரம் ஏறிப்போம், பின்னும்

இரதம் ஶோட்டீம். இந்த அடையாளங்களைக்கண்டு குடுவைபோடு வாய்களில் சிலந்தைகாய்க்குக்கையை மாட்டிவைப்பார்கள். பாலை மேலிருக்கும் வாயின் வழியே கள்ளொழுதிப் போதாதபடி அங்கே களிமண்ணைக் கொஞ்சம் ஒட்டவைப்பார்கள். கள் எடுப்பவர்கள் புதைபுணடாக்கும் சரக்கை விற்கவேண்டுமென்கிற ஆகாயினால் பழைய குடுவைகளையே உபயோகிப்பார்கள். இப்பழைய குடுவை ஒட்டிலிருக்கும் மயிரிழைபோன்ற துவாரங்களில் கள் அடைந்து புளித்திருக்கு மாதலால் அக்குடுவைகளில் சேரும் கள்சேக்கிரத்தில் புளிப்பேறும். கள் இறக்கும் சாணன் மரமேயின பின்புகுடுவைகளைக் கழற்சி அதில் இறங்கியிருக்கும் கள்ளை சுழற்சித்தன் பெட்டியில் ஊற்றிக்கொள்ளுகிறான். இவ்வாறு சுழற்றுகின்றால் குடுவைக்குள் வண்டல் நின்றுவிடுகிறதென்றும் கள் அப்பொழுது இளகலென்றும் தெரியவருகிறது. ஒரு ஓலையைப்பிடுங்கி பாளைக்கு ஓரத்தில் சுற்றி தன் குச்சி மட்டைகொண்டு பாளை முகத்தில் தடவுகிறான். இவ்வாறு தடவுவதால் அதில் சேர்ந்திருக்கும் பிசினிமுதலியன நீங்கும். அப்பொழுது பக்குவமாய் அறுப்பதற்கு அனுகூலமா யிருக்கிறது. அதிகமாய் பாளை அறுக்கப்படி இருக்க ஓலைசுற்றுவது ஒரு தடைபா யிருக்கிறது. இவ்வாறு ஒருமாதம் வரையில் ஒரு பாளையில் காலை மாலை இரண்டிலேவைகளிலும் கள் இறக்குவதென்று. சராசரிமரம் ஒன்றுக்கு கால்படிகள் ஐடைக்கும். விட்டுப்பறக்கடைபிலிருக்கும் தனி மரம் ஒருபடி வரையிலும் கொடுக்கிறது. சுண்ணாம்புக்கல் அதிக முள்ள இடங்களிலும் களிஞ்சல் சேர்த்திருக்கும் இடங்களிலும் வளரும் தென்னைமரத்தில் கள் அடிகம் உண்டு. சுண்ணாம்புக்கல் மண்ணிலிருந்தால் கள்ளை விருத்திசெய்கிறதென்பது இதுதான். சந்தேகமற்ற தெரிகிறது.

ஒரு தோட்டத்தில் 12 படிகள் தாலைமலை கிடைக்கிறதானால் காலையில் 7 படியும் மாலையில் 5 படியும் கிடைப்பது சாதாரணம். ஒரு மரத்தில் கள் இறக்கினால் வருஷத்துக்கு 6 மாதமாவது அதில் ஏழு மலிருக்கவேண்டியதாகையால் கவர்ன்மெண்டார் ரிபர்தீனர்கள் ஏற்படுத்தி இருக்கிறார்கள். கள் இறக்குவது மரத்தின் பலத்தை குறைக்கிறது. ஒருதரம் கள் இறக்கியமே சமாளித்துத்தன் சுயஸ்திதியை யடையச் சுமார் ஐந்துவருஷம் செல்லுகிறதென்று இலங்கைத்தீவின் தோட்டக்காரர் தெரிவிக்கிறார்கள். காயக்காமல்மதர்த்து வளரும்

மரங்களிலிருந்து கள்ளிறக்கினால் மரத்தின் கொழுப்படங்கி காயக்க ஆரம்பிக்கிறது. கள் இறக்கிவிட்ட மரங்கள் காய்ப்பு நன்றாய்ப் பிடிக்கிறதை அனேகர் பார்த்து இருக்கலாம். சாணன் ஏறுவதால் மரம் உறுதிப்படுகிறது. மரத்திலிருக்கும் அடிப்பன்னுடை காய்த்தமட்டை மலாறு முதலியவற்றை நீக்கிக் காய்த்தகுலைகளிலுள்ள குறும்பை இறநீர் தேங்காய்முதலியவற்றையும் அறுத்துத் தள்ளுவதினால் சராம் ஒன்றுசேர்ந்து பாளையிலேயேபோய் பிற்பாடு மரத்துக்குக் காய்க்கும் திறமையை உண்டாக்குகிறது. நெருங்கி நிழல் பட்ட மரங்களும், நிழலில் வளராத மரங்களும் சரியாய்க் காய்க்காத பகுத்தில் மரங்களை மெதித்தால் காய்க்கும். அதாவது அடியில் திகமாயும், விலகியிருக்கும் மட்டைகளை வெட்டி விட்டு சிறுத்துப்போன பாளைக்கு அடியிலிருக்கும் மட்டைகளை மெதித்து இடவெளி யுண்டாக்கி சிலவேளை அவைகளில் நாரூரித்து விடுவதேயாம். சிலவேளையில் அவ்விடவெளிகளில் மட்டை நெருங்காதபடி பெருமணல் போடுவதுண்டு. இப்பழக்கம் கள்ளிறக்கும் மரங்களில் நடந்து வருகிறது. காய்ப்புமரங்களிலும் இவ்வாறு செய்வது உத்தமம். கள் இறக்கும் வாழிதாகாலம் முடியும் சமயத்தில் பாதிவரையிலும் அறுக்கப்பட்டபாளைகளை விடவேண்டியிருக்கிறது. சில வேளைகளில் அவற்றில் சில காபிகள் பிடித்துக் காய்க்கின்றன.

சென்னப்பட்டணத்தில் ஆறுமாதமே கள் இறக்கமரத்தை முத்திரை போடுவதால் மணல்தாக்குத்தோடங்களில் மழைகாலத்திலும் களிப்புமண் தோட்டங்களில் வெயில்காலத்திலும் மரமேறுவார்கள். வெயில் காலத்திலேயே மரத்திலிருந்து கள் அதிகமாய் இறங்குவதோடு அது குழம்பாயும் உப்பாயுமிருக்கும். மழைகாலத்தில் மழைஜலம் குடுவைகளில் சேருகிறதனால் கள் ருசி குறைகிறது. பின்னும் மழைகாலத்தில் பாளையைத் தட்டுவதில்லை. ஏனெனில் அக்காலத்தில் பாளையைத்தட்டினால் அது அழுதிப்போகும். வானைக்காற்று வீசி பனி பெய்யும் கார்த்திகை மார்கழி மாதங்களில் நல்ல கள் இறங்கும். மரங்கள் ஒன்றுபோல்சாக்குத் தருவதில்லை. சிலவற்றின் கள் அதிகமதரமாயிருக்கும். சில சப்பிட்டிருக்கும். இதுவித்து வித்தியாசத்தினாலிருக்க வேண்டும். உப்புஜலம்பாயும் தோட்டத்துக்கள் போதையை அதிகரிக்கிறது. இதை மாலையில் குடித்தவர்கள் இரத்திரியில் எழுந்திருக்கும் போது தாகம் எடுத்துச்சுவம் சாப்பிடுகிறார்களாம். அதனால் அசுகன்

ளில் உப்பு இருந்திருக்கவேண்டுமென்று தேரிகிறது. இராயபுரத்துச் சாக்கடை சலம்பாய்ச்சப்பட்ட தென்னந்தோட்டத்தி லேறக்கிய கள் லேக்குடித்தவர்கள் எப்பமிட்டால் சாக்கடை நூற்றம் சாயலடித்ததா கத்தெரிவித்திருக்கிறார்கள். இளம்மரத்திலேயே கள் அதிகமாகக் காண்கிறதென்றும் முறைய மாத் தின்கள் குறைகின்றதென்றும் சாணர் தெரிவிக்கிறார்கள். சிலத்தில் புதியதாய்க் கிருத்ததரத்து இளமரத்தில் அதிக கள்ளை உற்பத்தியாக்குகிறது. முதிர்ந்த மரம் நெடுநாளாக வேரைவரே இடத்திலேயே செலுத்தி அவ்விடத்திய சத்தைக்குறை த்துவிட்டபடியாலும் மரத்துக்குச் சாதாரணமாய் எருமலமாய்ச் சத்து கிடைக்காததாலும் முதிர்ந்த மரங்கள் குறைவாகக் கள் தருகின்றன.

புதிதாய் இறக்கிய கள் பண்ணாடையால் லடிக்கட்டியனுப்ப நூன் த்துகொண்டு ஓசையிடும். இந்த ஓசை சுமார் 2 மணிக்குள் அடங்கும். அதன் பிறகு கள் புனிக்கிறதற்கு ஆரம்பிக்கும். இது 36 மணி வரையில் குடிப்பதற்கு தகுந்திருக்கும். பின்னால் அது காறலெடுக்கும். புளிப்புக் கள்ளுக்குப் பாட்டா என்று சென்னையில் வழங்குகிறது. புளிப்புக்கள்ளை இனிப்புக் கள்ளோடு தினம் கலந்துகொண்டே பிருப்பதால் காறலடிக்கும் வரையில் வைப்பதில்லை. சிலர் புளிப்பை அடிக்கச்சுண்ணாம்பு போடுகிறார்கள். வேறு சிலர் அரிசியைச்சோப் பார்கள். சுண்ணாம்பு சேர்த்தால் போதை அடங்கிவிடுகிறது. மழைக் காலத்தில் கள் மேல் விருப்பமில்லாமல் சாராயத்தைக் குடிப்பார்களாதலால் அக்காலத்தில் கள் விற்காமல் நின்றுவிடும்.

களிலிருக்கும் சர்க்கரை மாறுவதினால் போஷையை யுண்டக்கும் சாராயம் உண்டாகிறது. இது இவ்விராசாராயம். தானியில் மலையாளம் தென்கன்னடம் முதலிய ஜில்லாவில் தவிர வேறு இடங்களில் செய்வதாகத் தெரியவில்லை. இது வெவ்வேறுவிதக்கள்ளில் எவ்வளவு உண்டகிறதென்பது இப்படத்தில் காட்டிய கணக்கில் டாக்டர் லேய் என்பவரால் தெரியவருகிறது.

கள்.	சாராயம் அளவு தாற்றுக்கு		
	தென்னை.	நச்சு.	பனை.
மலைச்சரக்கு.			
3 மணி நேரம் சென்ற பின்பு	7.1	5.8	3.9
8 " " "	10.0	8.0	4.7
அதிகமாயிருப்பது	11.9	11.0	7.9
கரலைச்சரக்கு			
15 மணிநேரம் சென்ற பிறகு	10.8	11.7	6.5

இதனால் தென்னங்களிலேயே கைப்பு உண்டாக்கும் வஸ்து 9-24 மணி நேரத்தில் அதிகம் உண்டாகிறதாக பொம்பாய் இராச்சியம் ரசாயன சாலதிரி டாக்டர் லேயன் தெரிவிக்கிறார். தென்னை யிலுண்டாகும் இளநீரும் தேங்காயும் எண்ணெயும் தேக போஷாப் புக்குத் தகுந்தவை யென்றும். இவ்வகை மலையாளம் லகஷத்திவு முதலிய இடங்களில் தேங்காய் மிகுதியாய் மனிதர் சாப்பாட்டில் சேருகிறதென்றும் இதுவரையிலுமே கண்டிருக்கிறோம். அவை உண்டாவதற்கு ஆதாரமாயிருக்கிற பாணியின் ரசமாகிய கள்ளில் போஷாப்புக்கு உதவும் பொர்த்தங்கள் இருக்கின்றன என்பது சுலபமாய் ஊடுக்கத் தக்கதே. கள்ளைப் பரிகரித்துப் பிரகரித்த கணக்கில் இன்ன இன்ன பதார்த்தங்கள் அதில் இருக்கிறதாததெரிவிக்கிறதினால் களும் தேகபோஷாப்புக்குத் தகுந்ததென்றே எண்ணவேண்டும். சாராயத் தைவிரும்பாது கள்ளையே குடித்துளும் ஜனங்களின் தேகநிலைமையே இதற்குச்சான்று. கள்ளைக்குடிக்கிறவர்களுக்குத் தேகம் நன்றாயிருக்கும். சாப்பாடில்லாத சிலரும் குறைத்துச் சாப்பாடும் சிலரும் கள் குடிப்பதினால் தேகம் தளர்ச்சி யில்லாமலிருக்கிறார்கள். சாராயத்தில் கைப்பை உண்டாக்கும் லாகிரி வஸ்துவும் ஜலமும் மாத்திரமே யிருப்பதால் அதைக் குடிக்கிறவர்களுக்கு வேறு சிறுநீரடி.

யும் பலத்தசாப்பாடும் இல்லையானால் தேகம் சுண்டிப்போம். கள்ளிலே லாகிரி வஸ்துவும் தேகபோஷாப்புக்கு வேண்டிய வஸ்துக்களும் இருப்பதால் அவ்வாறு தேகம் சுண்டிப்போவதில்லை. இவ்வித குணமுடைய கள் போஷிப்பதில் பசுவின் பாதுக்குச் சமானமாயிருப்பதால் இதற்கு ஆகாசப்பால் எனப் பெயர் வழங்குகிறது. மரம் ஆகாயத்தை யளவியிருப்பதால் இப்பாதுக்கு ஆகாயம் என்னும் வார்த்தை சேர்க்கப்பட்டது. இது பரலுக்குச் சமானமானது என்பது வாஸ்தவந்தான். எப்படி யெனில் பாலற்ச சில குழந்தைகளுக்கு தென்னங்கள் காப்ச்சின இரும்பினால் முறித்துக் கொடுக்க அக்குழந்தைகள் மெலியாமல் கொழுத்து வளருகின்றன. பால் என்று வழங்கும் கள், புதிதாய் மரத்திலிருந்து இறங்கிய கள்ளுக்கு மாத்திரமே சொல்லலாம். அப்பொழுது அதில் சர்க்கரை அதிகமிருக்கிறது. புனித்த பின்பு லாகிரி வஸ்து அதிகப்படுவதால் அச்சமாய்த்தில் அதற்குப் பாலென வழங்குவது ஷீபீதமே. இனிப்பான கள்ளில் அனேக குணங்களிருப்பனவாகத் தெரிகிறது. இதை நாற்பது நாள் சாப்பிட தேகத்திய காரீகச்சுடு ஒழிகிறதாம். கள் குடித்து அனுபவமில்லாதவர்கள் பாளையில், கழுவிய புதுர்குடுவையைக் கட்டுவதுடன் அதில் கொஞ்சம் கற்கண்டு, சீரகம், ஏலரிசி முதலியவைகளைச் சிறு முடிச்சுக் கட்டிப் போடுகிறார்கள். காப்பினிகளுக்குத்தினம் கால்படி கள் குரியன் உதிக்காததற்கு முன் கொடுத்துவந்தால் அவர்கள் தேகம் மேனியோடிருப்பதுடன் குழந்தைகள் பருத்தும் அழகாய்மிருப்பதாகத் தெரிகிறது. எப்பொழுதும் மலச்சிக்கலால் அவஸ்தைப்படும் சிலர் மேற்கண்டபடி விடியுமுன் கால்படி தித்திப்புக் கள்ளைச் சாப்பிட்டு வந்தால் அவர்கள் கஷ்டம் நீங்கும். இவ்வாறு முள்ளபதார்த்தத்தை சாப்பிட ஏன் இஷ்டம் வருவதில்லை யென்றால் கள்ளிலிருக்கிற ஒருவித துவாசனையினாலேயே யொழிய வேறல்ல. இந்த நாற்றத்தைப் போக்கடிக்கும் மார்க்கத்தை யாரேனும் கண்டு பிடித்தால் வெகு ஜனங்களுக்கு இது பிரயோஜனப்படும். பின்னும் ரொட்டி, பிஸ்கோத்து செய்வதற்கு கள் உபயோகப்படுகிறது. வெள்ளைக் காரர் தங்கள் தேசத்தில் உருளைக்கிழங்கிலிருந்து ஈஸ்டு (Yeast) எனும் ஒருவித புளிப்பை உண்டாக்கி ரொட்டிசெய்கிறார்கள். ஆனால் கள் கலந்துசெய்யும் ரொட்டி பிஸ்கோத்துகளைப்போல் அவைகள் அவ்வளவு நன்றாயிருப்பதில்லை. பின்னும் கள் கலந்து செய்த ரொட்டி

முதலியன கடல்பாத்திரை செய்வதற்கு நெடுநாள் உருகிகொடாமல் இருப்பதற்கு மிகு திறமையானது. ஆதலால், இந்தியாவில் கள் கலந்த ரொட்டி பிஸ்கோத்து சமைச் சர்க்கைவிட மேன்மையானதாக மதிக்கப்படுகிறது.

மழைகாலத்தில் கள் குடிக்க மனிதருக்கு இஷ்டமில்லாதலாலும், அக்காலத்தில் சாராயம் குடிக்கப் பிரிதிபுள்ளவர்களாய்மிருப்பதாலும் அப்போது, கள்ளில் சாராயம் எடுக்கப்படுகிறது. கள் இறக்கிய ஒன்பது மணி நேரத்துக்குப்பின்னும் 24 மணி நேரத்துக்குள்ளும் கள்ளிலிருக்கும் சர்க்கரை சாராயமாக மாறுகிறபடியால் அக்காலத்துக்குப் பின் காய்ச்சுவது நல்லதென்று ஊடுக்கவேண்டியிருக்கிறது. ஆனால் இலங்கைத் தீவில் புதுக்காளையம் பட்டியில் காய்ச்சல் சாராயம் குறைவுபடாமல் இறங்குகிறதாகத் தெரிகிறது. பின்னும் கள்ளைச் சுமார் ஒருவாரம் வைக்கும் வைத்திருந்தாலும் சாராயம் குறைவதில்லை யென்றும் பத்துப் பன்னிரண்டொன்றாவகையும் வைத்தால் கடியாகிற தென்றும் பட்டி காய்ச்சுகிறவர்கள் தெரிவிக்கிறார்கள். சாதாரணமாய்ப் பதினாறுபடி கள்ளைக் காய்ச்ச ஒருபடி சாராயம் கிடைக்கிறது. இது மிகத்தெளிவாயும் ஒருவித உருகியோடும் இருக்கிறது. இதை இன்னமும் உருகிக்கச்செய்ய வேண்டுமென்று அனுகூலப்பழத்தை இதில் உறைவைக்க ஒருவித மேன்மையான வாய்க்கை உண்டாகிறதாம்.

மலையாளத்திலும் இலங்கையிலும் மற்றத் தீவுகளிலும் இந்நாள் சாராயம் காய்ச்சுவது சாதாரணம். 100 மரத்திலிறங்கும் கள்ளைக் காய்ச்ச சுமார் 55 படி யளவு கொள்ளுமான பட்டிடேக்கிசை வைத்திருப்பார்கள். கள்ளில் கணக்குப்பிரகார மிருக்கும் சாராயம் முழுதும் பட்டியில் வெளிப்படாமல் பாதி பங்கு மாத்திரம் பத்தாரி என்னும் குலத்தவர் காய்ச்சுவதில் வெளிவருகிறது. இவர்கள் மரம் ஒன்றுக்குச் சராசரி 12 அணு வாடகை ஒருமாதத்திற்குக் கொடுக்கிறார்கள். சென்னப்பட்டணத்தில் தனிமரத்திற்கு மாதம் 12 அணுவளையிலும் தேப்புமரத்திற்கு 4 அணு வளையிலும் கொடுக்கிறார்கள். 53 வது பக்கம் 9 வது வரியில் கண்ட 3 ரூபாய் பிச்சாய்க் குறிக்கலாயிற்று. அவர்கள் மரம் ஒன்றுக்கு ஒரு மாதத்தில் சுமார் 13 படி

வரையில் சராயம் எடுக்கிறார்கள். இவ்வளவு சராயம் உண்டாக மரம் ஒன்று ஒருமரத்திற்கு 200 படி கள் தரவேண்டும். அதாவது ஒருநாளுக்குச் சுமார் 7 படி கள் ஆகிறது. அவ்வளவு கள் சென்னையில் கிடைப்பதில்லை. நல்ல ஒருமரத்தில் அதிகமாய்க் கிடைப்பது 3 படி கள். மரம் ஒன்றுக்குச் சராசரி கால்படி கள் கிடைக்கிறது. இதன் சராயம் உருகியாயிருப்பதால் அனேகர் சாப்பிட விரும்புகிறார்கள். ஆனால் இதை விசேஷமாய் உபயோகித்துக் கைப்புக்கொள்ளுகிறவர்களுக்குச் சித்பேதி, வாந்திபேதி, வெறி முதலிய நோய்கள் விருத்தியாவதற்கு இது மூலகாரணமாயிருக்கிறதாம். அதை அனுசரித்து சுவர்ன்மெண்டார் ராணுவங்களுக்கு இச்சராயத்தைக் கொடுக்கப்படுகிறது என்று உத்தரவு செய்திருக்கிறார்களாம். சர்க்கரை, எலுமிச்சம்பழ இரசம், ஜலம், கடாரங்காய்தோல், சராயம் இவைகளைக் கலந்து சிலர் சாப்பிடுகிறார்கள்.

சிலர் கள்ளை வெயிலில் ஒருவாரம் வைத்து காடி யெடுக்கிறார்கள். கள்ளை ஒரு ஜாடியில்விட்டு வாய்முடி காடி. வெயிலில் 4-5 வாரம் வைக்க வெகு புளிப்பான காடியாகிறது. கள்ளிவ் கரைந்திருந்த வேறு பதார்த்தங்கள் பாண்டத்தின அடியில் வண்டல் போலத்தங்கிவெண்மையாய் இருக்கும். சிலர் இதை வடிக்கட்டி மிளகாய் முருங்கைக்காய் இவைகளைப்போட்டு ஒருமாதம்வரையில் புதைத்து வைக்கிறார்கள். அப்போது நல்ல காடியாகிறது. இந்தக் காடி உறுகாய் செய்வதற்கு மிகப் பக்குவமான வஸ்து. காடியில் வெங்காயம், வெள்ளரி, பாகல், கத்தரி முதலியவைகளை உறுகாய் செய்து திருப்பதை ஷாப்புகளிலும் ரெயிலில் வெள்ளைக்காரர் சாப்பிடும் கொட்டடிகளிலும் காணலாம். வெள்ளிக்கிழமைசாயந்திர முதல் சனிக்கிழமை சாயந்திரம் வரையில் யூதர்சமையல் செய்யக்கூடாதென்னும் மதநிபந்தத்தால் அவர்கள் வெள்ளிக்கிழமையில் காடி கலந்து சமையல் செய்து சாதம் கெடாதபடி மறுநாள்சாயங்காலம் வரையில் வைத்திருக்கிறார்கள். இவ்வாறு இந்த ஜாதியாரும் வெள்ளைக்காரரும் சமையலில் காடி அதிகமாய் உபயோகிக்கிறார்கள்.

அனேக இடங்களில் தென்னையிலிருந்து வெல்ல மெடுப்பதில்லை. இந்த இராஜகாணியில் செங்கற்பட்டு வெல்லம். கோயம்புத்தூர், மலையாளம், தென்கண்டமென்னும் ஜில்லாக்களில் தென்னையிலிருந்து வெல்லம் எடுக்கிறார்கள். புதிதாய் இறக்கிய கள்ளில் நூற்றுக்குச் சுமார் 14 பாசம்சர்க்கரையிருக்கிறதென்பது இதுவரையிலுமே தெரிவித்திருக்கிறது. இந்த இனிப் வஸ்து காற்று முதலிய கெட்ட சேர்க்கையினாலே சராயமாகிறது. ஆகையால்கூடியவரையில் அக்கெட்டசாகவாசத்தையொழிப்பது நல்லது. காற்று படாமல் வைப்பது கஷ்டமான காரியம். அவ்வாறு காற்றுபட்டாலும் கள் புளிப்பேறக்கூடாதென்று அதற்குநீளம் விரோதியாகியசுண்ணாம்பைக்கலக்குவது சகஜம். சுண்ணாம்பின்வேலை சர்க்கரைகெடாதபடியாவத்திருப்பதே யொழியவேறல்ல. அதாவது துர்ச்சன சாகவாசத்தால் போக்கியன் கெடாதபடி ஒரு சேவகனை நியமிப்பது போல்கண்ணாம்பு உதவுகிறது. ஆனால் மிதம்மீறி அதிகாரம் அடைந்த சேவகன் ஊரை நாசப்படுத்தவது போல்கண்ணாம்பு அதிகப்பட்டால் வேலியேபயிரை மேய்கிறதென்பதாக சர்க்கரையைக் கெடுக்கும். இவற்றின் இரசத்திற்கு சாதாரணமாய் அளவுக்கு மிஞ்சியே சுண்ணாம்பு சேர்க்கப்படுகிறது.

கரும்பிலிருந்து வெல்ல மெடுப்பவர்கள் சுண்ணாம்பைத் தருந்தவாறு முதலிலேயே சேர்ப்பதில்லை யாகையால் அந்த வெல்லத்திலிருந்து சீனி சர்க்கரை எடுத்தால் சர்க்குச் கொஞ்சமாகவும் பாகு அதிகமாகவும் கிடைக்கின்றன வென்று சர்க்கரை ஆலை வைத்திருக்கும் நெல்லிகுப்பம் கோயம்புத்தூர் முதலிய இடங்களில் பனை, தென்னைச்சம், இவைகளின்வெல்லத்தையே கரும்பு வெல்லத்தைவிட சிறைஷ்டமாக மதிக்கிறார்கள். இந்தமர்மம் குழிகளுக்குத் தெரியாமலிருப்பதால் சிறத்தையனுசரித்து இவ்வெல்லம் கரும்பு வெல்லத்தைவிட குறைந்தவிலைக்குவிற்கிறது. கொஞ்சம் சுண்ணாம்பு பூசிய குடுவைகளில் இறங்கும் இரசம் தெளிவு அல்லது சாறு என்னப்படும். தேகத்திலிருக்கும் சில நோய்களைத் தீர்க்கிறதென்று இதைச் சிலர் பிரீதியோடு சாப்பிடுவார்கள். இது தென்னை பனை முதலிய மாங்களிலிருந்து சள் எடுப்பதுபோல் எடுக்கப்படுவதினால் சிலர் சாப்பிடுவதில்லை. இதில் கைப்புண்டாக்கும் வஸ்து

வில்லாமல் தேசபோஷாப்புக்கு வேண்டிய வஸ்துக்கள் சண்ணும்புடன் இருப்பதால் இந்தச் சாற்றைச் சாப்பிட்டே அனேக ஏழைகள் பசியில்லாமல் சிவக்கிறார்கள். (*Shorea robusta*) என்னும் குங்குலிய மரத்தின் பட்டைகளை சாற்றக்கும் குங்குலியில் கொஞ்சம் சிங்காஸியர் போடுவார்கள். அதனால் இரசம் இனிப்பாக இருப்பதால் சித்திரமாண்டி நல்ல சர்க்காற்றாகும். ஒரு பாட்டியில் வரும் உள்ளவ்வளவு பதனி வருவதில்லை. ஏனெனில் சுள் குங்குலியில் சேரும்போது அதில் உண்டாகும் சர்க்கையில் பாளை புழக்கி அதை இரசம் இறக்குகிறது. பதனியில் இவ்வாறில்லாததினால் அது குறைவாகக் கிடைக்கிறது.

தென்னம் வெல்லம் காய்ச்சும் கொட்டகைகளுக்குள் போனவர்கள் அதில் ஒட்டியிருக்கும் கரி மேலே ஒட்டிக் கொள்ளாமல் வருவதில்லை. ஏனெனில் விசேஷமாய்ப் புகைந்து கரித்தூள் படை படையாய் ஒட்டியிருக்கும். இவர்கள் அடுப்புசெத்தை போலேதற்கு ஒரேவாயுள்ளதர் யிருந்தாலும் காய்ச்சும் சட்டிகள் வைக்க நாலு கும்பிகளிருக்கும். செத்தை தீய்த்து எரிய இவ்வெப்பில் தகுந்த காற்று செல்லுவதில்லை. ஆதலால் புகை அதிகமாய் உண்டாகிறது. வெல்லம் எடுக்கும் சாணத்திக்கும் போருக்க முடியாத புகை வந்தால் சிறு ஒடுகளை அடுப்புக்கும் அதின் மேலிருக்கும் சட்டிக்கும் மத்தியில் வைக்கிறாள். அப்போது அடுப்புக்குள் இருந்த சுலாலை அவ்வாறு உண்டான சந்தினால் வெளிவர புகை குறைகிறது. ஏனெனில் அப்போது காற்று அடுப்புக்குள் அதிகமாய் போகிறது. கரும்பைப்பற்றிலெளிப்படுத்தும் புஸ்தகத்தில் அடுப்பின் விஷயமாய் விஸ்தரித்துத் தெரிவிக்கும் சாதனங்களை அனுசரிப்பது இலாபத்தைத்தரும். 10 - 12 விசை சாற்றுக்கு ஒருவிசை வெல்லம் வருவது சாதாரணமென்று தெரிகிறது. சில இடங்களில் காய்ச்சின பாலைக் கூடைகளில் ஊற்றிவைக்க சர்க்கரை மணிகட்டி கின்று நீரீகிய பாகு வெளிவருகிறது. கூடையிலிருக்கிறதை பாசம் முடிவியவற்றால் முடிவைத்துச் சர்க்கரைச் சுத்திசெய்வார்கள். கருப்புச் சாற்றிலிருந்து கற்கண்டு எடுப்பது போலவே இதிலும் எடுக்கலாம்.

வெல்லத்தண்ணிர் சண்ணும்புடன் கலந்து கட்டிய கட்டடங்கள் மிக உறுதியாய் இருக்கின்றன. மதுரை திருமலைனுய்க்கர் ஆரண்

வாறே கட்டப்பட்டதாம். வெல்லம் கலந்த நீறு சுவற்றி பூச பளபளப்புத்தரும். இளநீரும் சில வேளைகளில் சர்க்கரப்படுகிறது.

கரும்பிலும், முங்கிலிலும், யானை தந்தத்திலும் மற்றவைகளிலும் முத்து உண்டாகிறதென்று நமது புராணங்கள் முத்து தெரிவித்தாலும் இங்கிலிஷ்படித்தவர்கள் அதை நம்புவதில்லை. ஆனால் தேங்காயில் முத்து உண்டாவது புதுமையாயிருந்த போதிலும் பின்வரும் தகுந்த சாகஸிகளால் அது உண்மையென்று விளங்குகிறது.

1886ம் ஆண்டு செலீபெஸ் (Celebes) என்னும் தீவின் வடபுறத்தில் ரீடல் என்பவர் தேங்காய்ச் சுவையில் முட்டை போன்ற ஒரு சிறிய முத்தைக் கண்டெடுத்தார். மேற்கு இந்திய தீவுகளின் விவசாய விருத்திக்கு அதிகபதியாயிருக்கிற ஸர் டேனியல் மாரிஸ் (Sir Daniel Morris) என்பவர் இம்முத்து விஷயத்தைப்பற்றி பின்வருமாறு தெரிவிக்கிறார்.

சுமார் இரண்டு வருஷங்களுக்கு முன் ஒஷாதி சாஸ்திரிகளில் பேர்பெற்றவராகிய ரம்பு (Rumph) என்பவர் டஸ்கனி ராட்செச் சிமா னுக்கு (Duke of Tascany) தேங்காய் முத்து பதித்த ஒரு மோதிரம் அனுப்பினார். அவர் இரண்டு முத்தைப் பார்த்து அவைகளின் பிரமாணம் உருவம் முதலியவற்றைத் தான் செய்த புஸ்தகத்தின் படத்தில் எழுதி வைத்திருக்கிறார்.

பிலிப்பைன் தீவுகளில் இதைப்பற்றி அனேக பிரயானிகள் கேள்வி பட்டனென்று ஆனால் அது பாரப்பதற்குக் கிடைப்பதில்லை. சேனேசுத்தார் இம்முத்துக்களை உயர்வாக மதிக்கிறார்கள். ஏனெனில் அனேகவித விபாதிகளும் பேய்ப்பிசாசங்களும் அவைகளுல் விடுகு கின்றனவாம். ஆகையால் இராஜாக்கள் நலவாத்தினங்களில் இதை ஒன்றாக மதித்து அதிகனை கொடுத்து வாங்கி ஆபரணங்கள் செய்து தரித்துக் கொள்ளுகிறார்கள். இதற்கு ஒரு சிலவரணம் உண்டு. இதற்குக் கலாபா என்று பெயர். சில வருஷங்களுக்கு முன் சுயமான ஒரு தேங்காய் முத்து ஒன்றை இங்கிலாந்துக்கு ஹிங்ஸன் என்பவர் கொண்டு போனார். அங்கேயிருக்கிற கீயு (Kew) பட்டணத்திலுள்ள கவர்ன்மெண்டு தோட்டத்துக்கண்காணி சாலையில் அது

இருக்கிறது. அது மிகவும் வெளுத்துப் முட்டை
கிறது. கடல் முத்து எவ்வாறு சுண்ணாம்பினால்
கிறதோ அவ்வாறேதான் தேங்காய் முத்தும். இது
காய்ச்சலையில் உண்டாகிற தென்பது இன்னு-
தெரியவில்லை.

தென்னமரத்தில் கிடைக்கும் பதார்த்தங்களை மருந்து விஷ-
யமாய் மலையாளத்திலும் மற்றவரும் எவ்வாறாய் உப-
மருந்துச் சாக்கு. யோகிக்கிறார்களென்பதைச் சிறிது விசாரிப்போம்.
தென்னை நிறம் தேகத்துக்கு வெகு ஆரோக்கிய-
மாம். அதன் நிறவில் விசேஷமாய் புல்பூண்டு முளைப்பதில்லை. ஆத-
லால் பூச்சிப் புழுக்கள் சாதாரணமாய்ச் சேருவதில்லை. முறைக்கா-
ய்ச்சலுக்கு தென்னையின் வேரை நாட்டுவைத்தியர் சுக்கு வெல்லம்
இவைகளுடன் காய்ச்சிக் கஷாயம் இறக்கி கொடுப்பார்கள். இக்க-
ஷாயத்தைப் புதிதாய்க்காய்ச்சிய சொப்பரை எண்ணெயுடன்
வாய்ப்புண்ணுக்குக் கொப்பளிக்க உபயோகிக்கிறார்கள். துவர்ப்பாவி-
ருக்கும், பூவின் இரசமும் கொப்பளிக்க உதவும். இரத்த கழிச்சலுக்கு
இலையை இடித்து இரசம்பிழிந்து புதிய கொப்பரை எண்ணெயில்
கலந்து உன்னுக்குக் கொடுக்க நன்றாய்த் தேடிக்கொடுக்கிறதாம். கண்-
நோய்களுக்கும் விக்கத்திற்கும் தேங்காய்பாறுடன் பசு அல்லது
ஆட்டுப்பாலுக் கலந்து மேலே பூசுவா நோய் குறைகிறதாம். இதனு-
டன்பாலுக்கலந்து நாள்தோறும் விடாமல் ஒருகிளாஸ் சாப்பிட்டுவந்-
தால் அனேகவித நோய்கள்திரும். துவர்வியாதியாகிய வென்னையும்
சொஸ்தமாகுமாம்.

சத்திவெட்டு, காயம் முதலிய இரத்தப்பெருக்கு இவைகளுக்கு
மிருதுவான பன்னாடையைக்கட்ட இரத்தம் தீன்றுவிடுகிறது.
கள் தேகத்தைக் குளிர்ச்சி செய்வதுமல்லாமல் வேகவி-
வியாதிகளைக் கேழ்த்திறும். இளநீர் குளிர்ச்சியான பானம். சுரத்-
துக்கு எவ்வளவு இளநீர் கொடுத்தாலும் சுகம்தானாம். பித்த சுர-
த்து வாதியை இளநீர் கண்டிக்கிறது. சுரம் மூத்திரபாதை முத-
லியவைகளுக்கு இது தகுந்த மருந்து. இரத்தவிறுத்தி செய்கிற
தென்று சில கதேசவைத்தியர் அபிப்பிராயப் படுகிறார்கள்.
இதனால் அண்டம் நீர்சேர்த்துக் கொள்ளுகிறதென்று வங்காளத்தில்

சாதாரண கொள்கை. இளநீரால் பெண்கள் முகம்கழுவ மேனி
விரும்புகிறதாம். வெயிலில் உழைக்கும் ஜனங்கள் எண்ணெயுடன்
மஞ்சள் தூளைக்கலந்து தேகமுழுவதும் பூசிக்கொள்ள அனேகவித
சொரி முதலியன வருவதில்லையாம். எண்ணெய் மயிரை வளர்ப்-
பதுடன் கறுப்பாக்கும், கொட்டாங்குச்சியைச் சட்டால் அதில் கசி-
யும் தைலம் படை முதலியவற்றிற்குச் சிறேஷ்டமான மருந்து.

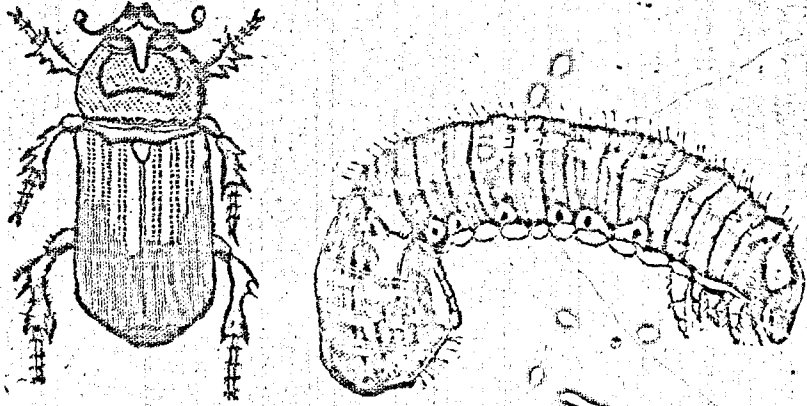
இரத்தக்குறைவு, சுஷயம் முதலிய நோய்களுக்கு நான்கு 2-
தரமாக 4-5 அவுன்ஸ் தேங்காய்ப்பால் டாக்டர் ஷார்டுமரை
கொடுத்து அனேகரை சொஸ்தப்படுத்தினாராம். இந்தப்பால் கா-
பியில் கலந்தும் சாப்பிட உதவுகிறது. சில வேளைகளில் இதனால்
பேதியாகிறது. அரைச்சேர் நேரத்திற்குள் பூவை 8 ரூபாய்
எடை நெய்யில் வறுத்து 4 சேர் இளநீரில் பாகுபதம் வரும்வ-
ரையில் கொடுக்கச் செய்துகொத்துமல்லி வால்மீனாகுமுகிலிசுமாயு-
சரகம் வலிசு லவங்கப்பட்டை கோரைக்கிழங்கு முதலியவைகளை
தனித்தனியாய் இடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து அலுவாசெய்து
அஜீர்ணம் சுஷயம் முதலிய நோய்களுக்கு 2-4 ரூபாய் எடைச் சாப்பி-
டுகிறார்கள். இலைமட்டை தேங்காய்ப்பட்டை இவைகளின் மேல்
இருக்கும் வழவழப்பாடி வஸ்துவை மேலோடு சேவி சாராயத்தில்
நனைத்து இரணங்களுக்குக்கட்ட ஆறுகின்றனவாம். துவர்ப்புள்ள
குரும்பை தொண்டைப்புன்பட்ட குழந்தைகளுக்கு உதவுகிறது.
சர்க்கரை விலாமிச்சிவேர் சந்தனம் இவைகளுடன் பூவை, உரை-
த்துகலைக்கிக் கொடுக்க பித்தசுரம் வாதமுதலிய நோய்கள் குண-
மாகிறதாம்.

VI. நோய் நொடிகள் பூச்சிப் புழுக்கள்.

தென்னை அனேகவித நோய் நொடிகளாலும் புழுப்பூச்சிகளா-
லும் மற்ற காரணங்களாலும் உண்டாகும் செடுதிச்-
சோய்கள். கு உட்படுகின்றது. சிலவேளைகளில் குருத்து திட-
லென்று உலர்ந்து மரம் பட்டுப்போம். இதன்
காரணம் நன்றாய்த் தெரியவில்லை. மட்டைகள் ஒருங்கே இருந்து
மழைஜலம் வடியாமல் குருத்தில் நின்று அழுகி மரம் சாவதுமுண்டு.
அல்லது வியாதினாலும்பட்டுப்போவதுண்டு. அச்சமயத்தில்குருத்தின்

அழுகிய பாகத்தை எடுக்கவேண்டும் அப்போது மற்றபாகம் கெடாமல் மரம் பிழைக்கும், வேறு சில வேளைகளில் கறையான் அல்லது வேர் செல் எனவும் ஓர் நோய்கண்டு மரம் உலர்ந்துவிடும். இத்தண்டின்மேல் அழுக்குச் சம ஒழுக்கினால் இந்தநோய் கண்டிருப்பதாகத் தெரிந்துகொள்ளலாம். இது சாதாரணமாய் கொழுத்த மரங்களுக்கே காணும். நெரில் உறியும் நீர் இலையில் தங்கவாறு குளிர்காலங்களில் ஆவியாக்காமல் போனால் இது உண்டாகிறது. இவ்வழுக்கு இரசம் வடிந்த இடத்திற்குமேல் ஒருவாறாம் செய்து காற்றாலும்படி செய்ய சென்னையில் மரம் தப்பிப்பிழைக்கிறது.

தென்னைக்கு நஷ்டமுண்டாக்குபவ் ஜந்துக்களில் இருவிதவண்டு மிகவும் கொடியவை. இவைகளில் ஒன்று கறுப்பாக புழுபூச்சிகள் வும் மற்றொன்று ஒருவாறு மாநிறமாயும் இருக்கும்தலையன. இவ்விரண்டும் படத்தில் காட்டப்பட்டுள்ளன. இவைகளின் புழுக்களை கோட்டான் புழுவென்றும் சாணிப்புழுவென்றும் பெயருட்டு வழங்குகிறார்கள்.



கறுப்புவண்டு பட்டுப்போன தென்னைமரத்தில் முட்டை போடும். பின்னும் இதன்புழு சாணிமேடுகளிலும், குப்பைகளிலும் தோல் ஷாப்பு ஆவாரப்பட்டையிலும், ஆலையாட்டிய கரும்புசக்கையிலும், இன்னும் செடி சம்பந்தவஸ்துக்கள்மட்டின இடத்திலும் இருக்கும்.

இதன் புழு வெண்மையாயிருக்கும். 2½ - 3 அங்குலம் நீளமுண்டு. தலை உருண்டும், அகன்றும் கடினமாயும் மங்குகைகப்பேறியு

யிருக்கும். வலண்டை நேகம் பருத்திருக்கும். அகையால் புழு பத்தமாயே படுக்கும். இதன் மேல் உறுதியான மயிர் சுதழி இருக்கும். பக்கங்களில் மயிர் அதிகரித்திருக்கும். கால் அரை அங்குல முண்டு. வண்டிகளுக்கு இருப்பது போல இவை கடினமாயிருக்கும். குறுகிய மிசையில் மயிர் விசேஷமில்லை. தாடைகறுத்து தடித்து பலத்திருக்கும். கடிக்குமிடத்தில் ஒரு பல்லுமுண்டு.

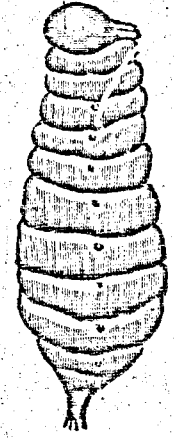
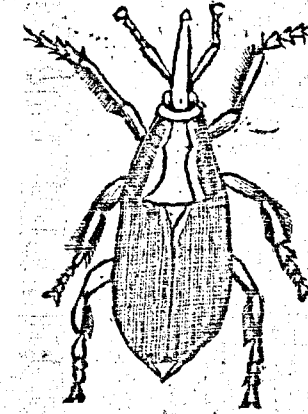
இப்புழு பிறந்த இடத்திலேயே பிண்டமாக மாறஇறந்துப்போன மரத்திலேயே முட்டைமையிப்பான்ற கூண்டு கட்டும். இப்பிண்டம் மிகப்பெருத்து வண்டு உருவமாகமாகவேயிருக்கும். வண்டு உருவம் எடுத்த உடனே மரத்தின் மேல்பறந்து கெடுதி செய்ய ஆரம்பிக்கும். இது 2½ அங்குலம் நீளமுடிகும். இதன்மிகு மிகக்கறுத்திருக்கும். ஆவ்வண்டுகுத் தலை சிறிது. இதற்கு 2 அங்குல கொம்பு ஒன்று உண்டு. அது பின்பக்கமாய் வளைந்திருக்கும். மிகவும் உறுதியான தலை ஒரு அங்குல நீளமும் ½ அங்குல அகலமுமிருக்கும். முகத்தில் ஒருபள்ளமுண்டு. இதற்கு இருபக்கங்களிலும் இரண்டு அர்த்தாந்திர ஷட்வான குழியிருக்கும். இறகு தேகத்தைப்பூராவும் முடியிராது. அகன்று கறுத்து பளபளத்திருக்கும். அடிப்புறம் மங்கலான சிகப்பாயும் மயிரில்லாமலிருக்கும். வாய் தும்பிக்கை போன்றதும் சிகப்பு மயிரால் நிறையப்பட்டதுமாயிருக்கும். கால் வான்போல் மிகவும் உறுதியுள்ளது. இதனால் மரத்தைக் அறுத்து வண்டு உள் ளேபோகிறது. பெண்வண்டுக்குக் கொம்பு கால்அங்குல முண்டு. இவை இராத்திரியில்முக்கியமாய் மரத்தை நாசப்படுத்தும். பொழுதுபோன உடனே மிகவும் உயரப்போய்ப் பறக்கும். வண்டு உயரப் பறந்து மரத்து இலை அடியில் துளைத்து நாரை வெளியேதள்ளி சதையைத் தின்றுகொண்டே உள்நுக்குப் போகும். ஒருநாள் பாய்ந்த வண்டு மறுநாள்இல்லாம் அங்கேயே இருக்கும். அப்போது கூர்மையான துவளும் கம்பியால் குத்தியெடுப்பார்கள், சில வேளைகளில் இது துளைத்துக் குறுத்தை நாசப்படுத்தும். அவ்வாறு காப்பிட்ட வழியே மழைஜலம் சென்று அவ்விடத்தை அழுகச் செய்யும். பிரியாத ஓலைக்குருத்து கடிபட்ட பின்பு பிரிந்தவுடன் எல்லா இலையும் ஒன்றுபோலவே துளைக்கப்பட்டிருக்கும். ஊர்ச்சியமரங்கள் இவ்வண்டினால் அதிகமாய் கடிக்கப்படுகின்றன தோட்டத்தில் யாதாமொரு காரணத்தால் ஒருமரம் செத்திருக்

தால் அதன் மூலமாய் வண்டு சேர்ந்து தோட்டத்தை பாழாக்குகின்றன. ஒரு பூச்சியில் அனேக புழுக்களைக் கண்டிருக்கிறார்கள். மரம் விழுந்து விட்டாலும் பூமியில் புதைந்திருக்கும் தண்டிலும் இப்புழு விருத்தியாகின்றது. சாதாரணமாய் மரத்தை அப்போதைக்கப்போது பரிசுதிக்கவேண்டும். பர்மாவில் இந்தவன்னை வெகு உரத்தியமாயும் தப்பாமலும் குத்தி எடுக்கிறார்கள். புழுவைச் கொன்றபின் நீரில்கலந்த கார்பாலிக் ஆவிட் என்னும் திராவகத்தில் பன்னொடையை நனைத்து அடைக்கவேண்டும். இல்லையானால் மற்றவன்கள் அதில் சுலபமாய்ச்சேரும். தலையில் உப்புவைத்தால் வண்டு சாகிறதாம். இரட்டைகால்களில் தோட்டத்தில் பெருநெருப்புண்டாக்க வன்கள் நெருப்பில் விழும். தென்னந்தோப்பில் ரெத்த மரத்தைஉடனே வேருடன் கிளப்பித் தீய்த்து விடுவதுடன் தண்டு புதைந்திருந்த ஸ்தானத்தையும் பொசுக்கி விடவேண்டும். எருக்குப்பை செத்தை முதலிய யாவற்றும் தோட்டத்தில் இல்லாமல் செய்யவேண்டுமெனவாறு தோட்டங்கள் பரிசுத்தமாயிருக்க வேண்டுமென்று தென்னைமரங்கள் நட்டமடைந்த டட்சு (Dutch) நாடுகளில் சட்டகிருபணம் செய்து சிலரைச் சிபுரித்ததில் அல்லூரில் அனேகம் தோட்டங்கள் பிழைத்தனவாம்.

இரண்டாவதுவகை வண்டு; மங்கிய சிவப்பாயிருக்குமென்று முன்னமேகண்டோம். இது புழுவாயிருக்கும் போதேகஷ்டத்தை விளைவிக்கும். இதன்வண்டும் இரத்திரியில் பறந்து தென்னைமரத்தில் முட்டையிடும். இதுமட்டை அடியில் முட்டையிட்டு மரத்துக்குள்ளே தள்ளிவிடும். சிலவேளைகளில் முன்னாலே செய்யப்பட்ட துளைகளில் இது முட்டைவைக்கும். இதன்புழுவிக்குள்ளேயில்லை. இதுநதப்புழுமரத்துக்குள் மிருதுவான இடத்தில் குடைந்துகொண்டேபோகும்.

பருவம்வந்த பிறகு வெளியேவந்து தண்டில் நாரால் சுண்டு செய்து அதில் பிண்டமாகஇருக்கும். இப்புழுவுக்கு மிசையில்லை. தலையிலும் வாலிலும் மாதிரம் சில் மயிரிருக்கும். இப்புழுஇருக்கும்பிடத்தில் ஒருவித இரகம் ஒழுகும். வண்டுக்கு வளைந்த ஒரு தும்பிக்கையுண்டு. ஆண் மயிருடனிருக்கும். முகத்திற் பியவண்டிற்குள்ள சாதனங்களை இதற்கும் உதவுகின்றன. பின்னும்மரத்தின் இலை

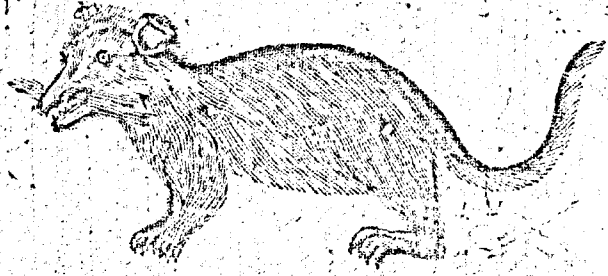
அடியை நன்றாய்ச்சி பன்னொடையை எடுப்பது இவ்வன்குறையைத் து முட்டைஇட அலுகூலமாகிறது. ஆகையால் மரத்தினது பன்னொடை இலைமட்டை இவற்றை விழும் வரையில் நீக்கப்படாது. முக்கிய மாய் மரங்கள் 7 வருஷம் வரையில் இவ்வாறு நஷ்டமாயின்றன. ஆகையால் இச்சாதனங்களைத் தோட்டம் வைத்தமுதல் அவ்வாரி



ப்பது உத்தமம். இப்பயல்லாமல் பின்வருமாறு இதர பிராணிகளாலும் தென்னைக்குச் சேதமுண்டு. வெட்டுக்கிளி, காட்டுப்பன்றி, முள்ளம்பன்றி, ஆடுமாடுகள், நண்டுகள், மரநாய், எலி முதலியன முக்கியமானவை. காட்டுப்பன்றியும், முள்ளம்பன்றியும் தென்னப் பிள்ளைகளை நாசப்படுத்தும். வேட்டையாடி இவைகளை ஒழிப்ப வேண்டும். 3-4 வருஷம் வரையில் ஆடுமாடுகள் ஒலையைக்கடித்து நாசப்படுத்துகின்றன.

சில நிலங்களில் பெரியநண்டுகள் இருக்கின்றன. இவை லேரடியில் வளைசெய்து இருக்கும். விழும் தேங்காயை மட்டை உரித்து அதன் கண்ணில் ஒருகாலை துழைத்து காயைத்துக்கி கல்லின்மேல் அடித்து ஓட்டை உடைத்து சசையைத் தின்னின்றனவாம். இவைகள் வளைகளில் அனேக காய்களைச்சேர்த்து வைக்கின்றனவாம்.

படத்தில் காட்டிய மிருகம் தென்னஞ்சோலையில் இருந்து அனேக காய்களைக்கடித்து நாசம் செய்கின்றன. இதற்கு மரநாய் என்று பெயர். அப்பாக்கியாலும் மற்றச் சாதனங்களாலும் இதைக்கொன்று தொலைக்கவேண்டுமேயொழிய இது தொப்பில் இருக்க இடங்கொடுக்கப்படாது. விஷமேற்றிய பழங்களையும் மரத்தில் வைத்து இதைச்சாகடிக்கலாம்.



மரநாய்.

எலி தென்னஞ்சோலையில் காயைக்கடித்துத் தள்ளுகிறது. மரங்கள் ஒன்றோடொன்று சேர்ந்து இருந்தால் இவைகளைத் தொலைப்பதுகஷ்டம். மரங்கள் தனித்தனியாயிருந்தால் அப்போது ஒருமரத்திலிருந்து மற்றொரு மரத்திற்குக் குதித்துப்போக வாய்க்காது. கோழிவரிதல்லா அமலாபூம் தாலுக்காவில் எலியினால் அனேக கார்கள் நஷ்டமடைகிறது. அவர்கள் மரங்களுக்கு எலிபிடிக்கும் சாதனங்களைக்கட்டுகிறார்கள். மற்றவர்களும் அவலாறே நடத்தலாம். எர்வைப்பழத்தில் சிகப்புத் திக்குச்சியைக்குத்தி சில மணிகேரம் சென்றபின் மருந்தைப் பழத்தில் கிளைவிக்கும்படி செய்து, அப்பழங்களை பன்னாடைமத்தியில் வைப்பது சிறைஷ்டம். அப்போது எலி பழத்தைத்தின்னு சாகும். வெள்ளைப்பாஷாணத்தையும் இவ்விஷயத்திற்கு உபயோகிக்கலாம். இலங்கைத்தீவில் துத்தனாமத்தகட்டை மரத்துத்தனாடன் பேரில் 12 அங்குலம் தைத்துப் பார்த்ததில் நஷ்டம் சம்பவிக்கவில்லை யென்று தெரிகிறது. இவர்கள் மரத்தை ஒன்றுடன் ஒன்று சேராமல் வைத்ததுடன் மடங்கித்தொங்கி மரத்தை யடுத்திருக்கும் மட்டைகளையும் நீக்கி விட்டார்கள். எலி ஏறக்கூடிய எணி, மற்ற மரங்கள் முதலியன நீக்கப்பட்டன. இச்சா

களைக்களை அனுசரிப்பதற்கு முன்னமே மரத்தில் குடிக்கொண்டிருக்கும் எலிகளை வெளியே ஒட்டிவிடவேண்டும்.

தென்னம் ஒலை காய் இவைவாரின் மேல் மஞ்சள் நிறமான சொறி இருப்பதுண்டு. இதனால் செடுதி உண்டாகிறதென்று சில சாஸ்திரிகள் தெரிவிக்கிறார்கள். ஆனால் அவ்வாறு செடுதியெல்லாம் விசேஷ நஷ்டம் விளைந்ததில்லை. சாதாரணமாய் தென்னைக்கு நொய்குறைவு. கறையான் தென்னைமரத்தடியிலிருந்து நாசப்படுத்தும். எறும்பு வேர் அடியிற் மண்ணை மேலுக்குக்கொண்டுவரும்; அதனால் மரம் நிற்க ஆதரவு தப்பிவிடும். எறும்பு விஷம் கலந்த வெள்ளத்தால் தொலையும் கறையானத் தொலைப்பது கற்றுப்புறத்துள்ள புத்துக்களை நாசப்படுத்தி அவற்றின் தாய்சலைக் கொல்ல வேண்டும்.

தென்னஞ்சோலில் இடி விழுகிறது என்பது சாதாரணமாய் தெரியாது. இடிவந்து சொல்லுகிறோம். செடுதி நடப்பது மின்னவினாலேயே ஒழிய வேறல்ல. மின்னலில் நெருப்பிருந்து தென்னங்குருத்தைத் தீய்த்து விடுகிறது. தென்னைக்குக் குருத்து போனால் பிழைக்கவே மாட்டாது. இக்குணத்தை அனுசரித்துச் சில துன்மாக்கர் பண்டியெடுக்கும்போது எதிராளியின் தாறுவாக்குகளை தென்னைமரத்துக் குருத்துகளைப் பாழ்ச்செய்திருக்கிறார்கள்.

VII. முடிபு.

1. தென்னையின் உபயோகத்தை நாடி இதற்குப் பூரண உற்பக விருகடி மேன்று பெயர்ட்டு சுபகாரியங்களுக்கு இதன் காய் தித்தேசத்தில் உபயோகப்பட்டு வருகின்றன.

2. இது உஷ்ண தேசங்களில் சமுத்திரம் சுற்றியிருக்கும் பகுதிகளில் வளர்கிறது. நெறு ஜலத்தில் விழுந்து மிதந்துபோய் மற்ற இடங்களுக்குப் பரவுகிறது.

3. இது சமுத்திர மட்டத்திற்கு 3000 அடி உயரம் வரையிலும் இந்தியாவில் அலஹபாத் பட்டணம் வரையிலும், வளங்கு காய்க்கின்றுது.

4. இலங்கையில் 32 வகை தேங்காய் இருப்பதாகத் தெரிகிறது.

5. நேவதற்கு உரிமட்டை சிறத்தும் மணி. பெருந்து மிருக்கும். நேற்று சிரேஷ்டம். நேற்று உருட்சியாயும் குலையில் மலையாள மீளமில்லாமல் நேங்கமாப் ஒட்டியும் இருக்கவேண்டும்.

6. நேற்றைக் கொஞ்சம் சாய்த்து நட மழை ஜலம் (நேற்றின்) உச்சிக் குழியில் தங்காமல் வடிந்து விடும். அப்போது காய் அழகாய்.

7. சாதாரணமாய் 8 மாதம்முதல் 15 மாதம்வரையிலே பிள்ளைபய் பிடுங்கி நேவர்கள். மைசூர் மாகாணத்தைச் சார்ந்த இடங்களில் முன்று வது வருஷத்தில் பிடுங்கி நேவர்கள். கோதாவரி ஜில்லாவில் 8-15 மாதத்தில் ஒரு தரம் பிடுங்கி ஈட்டி, 3-4 வருஷத்தில் இரண்டாம் பிடுங்கிடுவார்கள்.

8. இதற்கு மணல் கலந்த சுண்ணாம்பு நீர் மிகச் சேஷ்டமானது. கடலோரத்து மணலும் ஆற்றோரத்து எக்கல் நிலமும் இதற்குத் தாண்டங்கள், நீர் உள்ள இடத்திலுள்ள கடினமான சுண்ணாம்பு பாறைகளும் தென்னைக்கு உபயோகமாகின்றன.

9. சாலையில் 12 அடி தூரத்திற்கொன்றும், சாலையில் 24 அடி தூரத்திற்கொன்றும் நடவேண்டும். சதுரமாய் நேவதை விட முக்கோணமாய் நேவதில் பிள்ளைகள் அதிகமாய்க் கொள்ளும்.

10. இது சாதாரணமாய் பத்து வருஷத்தில் காபுக்கும், 28 நாளைக்கு ஒரு பாளை தள்ளும். 3 மாதத்தில் இளங்கிரகும். 8-ம் மாதத்தில் காய் முற்றும்.

11. நீர்ஊற்று அதிக ஆழத்திலுள்ள இடங்களில் தென்னைக்கு நீர் பாய்ச்சுவது அவசியம்.

12. அப்போதைக்கப்போது வேரைக் கொத்தி தகுந்த எலும்பு பின்னாக்கு முதலியவற்றை எருவிட காப்ப்பு அதிகமாகிறது.

13. காய் பல விதங்களில் உதவுகிறது. இளநீர் பிர்மை செய்யவும் தேங்காய்ச்சத்தை பல உணவுகளுடன் சாப்பிடவும், எண்ணெய் தலைமுடிக்கும், நார் கயிறு முதலியவற்றிற்கும் உதவுகிறது. சமுத்திரத்தில் நனைத்து

பல வேலைகளுக்கு உதவுகிறது.

14. கள், சாராயம், வெல்லம் முதலியன பாளையிலிருந்து கிடைக்கின்றன.

15. முந்தின வைரமரமும், கொட்டாங்கச்சியும் போத்தான்செய்யவும் பலவித விசத்திரமான வேலை செய்யவும் உதவுகின்றன.

16. ஒலை துளிர்ந்த பந்தல் போவதற்கு மிகத்திறமானது.

17. தேங்காய்ச் சதையில் முத்துக்கில வேலைகளில் கிடக்கிறது.

18. அனேகவிதமாய் வேர், ஒலை, பூ, பால் முதலியன மோலையத்திற்கு மருந்தாக உதவுகின்றன.

19. வண்டிகள், புழங்கள், ஸேய்கோடிகள், மரமாய், எலி முதலியவைகளால் தென்னை நஷ்டமடைகிறது.



சென்னை மருத்துவ கல்லூரி



வாந்திபேதி ஸ்பெஸிபிக்.

இந்த எழுவு மருத்தின் விசேஷம்.

இதின் மகிமை ஒருமுறை உபயோகிக்கும்பொழுதே தெரியும்.

வைத்தியர், டாக்டர்கள் முன்னியலாதவரால் கைவிடப்பட்ட அநேக கேசுகளில் சந்தின் போல உதனியிருக்கிறது.

ஆரம்ப முதிர் பூராஷ் சொஸ்தமாரும்வரையில் வேறு சாத மருத்துவம் தொடவேண்டியதில்லை.

வாந்திபேதிக்கு சாதாரணமாய்க் கொடுக்கப்படும் மற்ற மருத் துகளைப்போல் அபினி, முகலிய அபா பதாமும் விவாதியை அதிகரிக்க தக்கவையுமான ஸ்டிரிவின் துகள் இதில் இடையா. மைக்ரோ பிளாஸ்மோகோல்களைக் கொண்டு முனிகைகளால் இது செயற்படும். இம்மருத்துகளைப்போல் பயந்து கொடுக்கப்பட்டிருக்கின்ற தில்லை.

ஒவ்வொரு விட்டிலும் இம்மருத்து புட்டி ஒன்றாவது மிக அருகி யமாக இருக்கவேண்டும்.

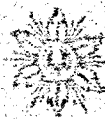
விலை { ஒரு அவுன்ஸ் புட்டி } ரெஸர்ஸ், குட்டின் கம்பெனி.
{ ரூபாய் 1-1-0 }

இது சென்னை ஜார்ஜ், இக்லெர்து, ஜபான், முகலிய இடங்கடிகள் மிகை மருத்துவத்தில் அநேகம் இருக்கின்றன.

Perfect Agriculture is the foundation of all trade and industry—is the fountain of riches of states.—Felix.

It is the highest duty of the individual and of the State to gather, foster, and propagate this science (Agriculture) capable so great and multifarious.—

U. S. Report.



Agriculture is the backbone of India



வேளாண்மை என்பது
தந்தாலத்தில் கனம்
பெரிக்கப்படும் விவசாய
விஷயங்கள் நமது குடிமகன்கள்
குத் தெரிவது அவசியம் போன்ற
விஷயம் வந்தினை என்று ஒரு ம
தாரத்தம் தபிரப்பத்திரிகை வெளியிடு
ந்த உத்தேசிக்கிறோம். இதை யாவரு
அங்கீகரிப்பதற்கென்றே வருஷ 1 ஏப்ரல்
இன்னடைய தபிரம் அற்புதப்பெறுகிறது. இ
க்கண்ட ஆயிரத்தில் பெயர் சிதிலிதர செய்யப்படு
சந்தாதாரர்கள் தகுந்த மொத்தம் கொடுத்தால் உ
கனம் வெளியாகும்.

அனேகரால் முகழப்பெற்ற விவசாய விஷயக்
கிழி கு 1-4-0.

மேனாஸ் குடவின் கம்பெனி,
சாத்தேரம், மதுரை.

1076