LB.
NO6
58705

1 | 289

بسم الله

வைத்தியத்திருப்புகழும்

வைத்தியத் தனிப்பாடல்களும்.

இஃது
முன்னோர்களாற் செய்யப்பட்டது.

இதனை,
யூனானி வைத்திய போதினி முதலிய
பல வைத்திய நூல்களின்
கிரந்த கர்த்தாவாகிய
ஹக்கீம்
பா. முஹம்மது அப்துல்லா சாஹிபு
அவர்கள் இதற்கு
உரையியற்றிச்சேர்த்து
அச்சிட்டனர்.

சென்னை
முஸ்லிம் அபிமானி அச்சியந்திரசாலை.

FIRST EDITION.

1906.

Copyright.

கைவிலை ரூ. 0-12-0. வி-பி ரூ. 0-14-0.

LB-
N06

58705

விளம்பரம்.

இதனால் சகலருக்கும் தெரியப்படுத்துவது யாதெனில்:—"வைத்தியத்திருப்புகழும், வைத்தியத் தனிப் பாடல்களும்" என்னும் இக்கிரந்தம் [illegible](வது) (௨௫-வது) ஆக்டின் (௨௰-வது) பிரிவில் ([illegible]-வது) விதியின் பிரகாரம் இங்கிலீஷ் இலாகாவாகிய மத்ராஸிலும்,

இன்னும் பிரான்சு இலாகாவாகிய புதுச்சேரியிலும், காரைக்காலிலும் காப்பிரைட் ரிஜிஸ்டர் செய்யப்பட்டிருக்கின்றது.

ஆகையால், இக்கிரந்தத்தையாவது அல்லது இதை வேறு பாஷையில் மொழிபெயர்த்தாவது, அல்லது, இதில் ஏதேனும் பாகத்தையாவது, என் உத்தரவின்றி ஒருவரும் அச்சிடலாகாது. அப்படி அச்சிட்டால், மேற்கண்ட ஆக்டில் சொல்லியிருக்கிறபடி கோர்ட்டின் மூலமாய் அதனாலுண்டாகும் நஷ்டமனைத்தும் வசூல் செய்யப்படும்.

ஹக்கீம் - பா - முகம்மது அப்துல்லா.

HAKEEM B. MUHAMMAD ABDULLA SAHIB
MADRAS

விசேஷ விளம்பரம்.

எம்மால் அச்சிடப்பட்டிருக்கும் கிரந்தங்களின் டைட்டில்பேஜில் அடியிற் கண்டிருக்கின்ற என்னுடைய பேயர் எழுதப்பட்டிருக்கும். அவ்விதப் பெயர் எழுதப்படாத கிரந்தங்கள் மாறுபாடானவையாயிருக்கும்; ஆனதைபற்றி, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களைக் கொண்டுவந்து கொடுக்குமவர்களுக்கும், அல்லது, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களை வைத்து விற்பனை செய்யுமவர்களைக் காண்பிக்குமவர்களுக்கும் தக்க வெகுமதி கொடுக்கப்படும்.

H. B. M. A.

புத்தக விளம்பரம்.

இதனடியிற் கண்ட புத்தகங்கள் வேண்டியவர்கள் சென்னை மாபூஸ்கான் தேவடி, ப்புமேஸ்திரி வீதி, 12-வது நெம்பர் கிரகத்தில் இருக்கும் ஹக்கீம் பா-- முகம்மது அப்துல்லா சாஹிபு அவர்களிடத்தில் கைவிலைக்கும், வாலியூ பேயபல் போஸ்ட் மூலமாகவும், இதனடியிற்கண்ட விகிதப்படி பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

	கைவிலை.			வி-பி.		
	ரூ.	அ.	ப.	ரூ.	அ.	ப.
பூநாநிவைத்திய தாருட்யவிருத்திபோதினி முதற்பாகம்.....	1	5	0	1	8	0
ஷை 2-ம் பாகம்-க-க்கு	2	0	0	2	4	0
ஷை திறவுகோல்-க-க்கு	0	10	0	0	12	0
பிரமேக நிவாரண போதினி......	0	12	0	0	14	0
கிராவக நிவாரண போதினி	0	13	0	0	15	0
ஆயுள்வேத சிரோமணியென்னும் வைத்திய சிந்தாமணி... முதற்பாகம்.	0	14	0	1	0	0
சரபேந்திர மேக நிவாரண போதினி..........................	1	0	0	1	3	0
பிளேக் சிகிச்சா போதினி......	0	8	0	0	10	0
அகத்திய முனிவர் மஹாதிராவகம் எண்ணூறு	1	0	0	1	2	0
தேரையர் எதுகை யமகவெண்பா, அல்லது, இராஜவைத்திய மகுடம் மூலம்..............	0	6	0	0	8	0

டை முதற்பாகம் மூலமும் உரையும்	1	5	0—	1	8	0
டை 2-ம் பாகம்	1	5	0—	1	8	0
யூநானி சிரோரோக நிவாரண போதினி	1	5	0—	1	8	0
யூநானி நயனரோக நிவாரண போதினி	1	5	0—	1	8	0
இரசவாதசிந்தாமணி முதற்பாகம்	1	5	0—	1	8	0
டை 2-ம் பாகம்	1	5	0—	1	9	0
கொங்கணர் வாதகாவியம் மூவாயிரம்	1	8	0—	1	12	0
அகத்தியர் மஹாமுனி வைத்தியப் பிள்ளைத் தமிழ்	1	4	0—	1	7	0
அகத்தியர் மெய்ஞ்ஞானம்	1	4	0—	1	7	0
தேரையர் வைத்திய மஹா கரிசல்	0	10	0—	0	12	0
சரபேந்திர கர்மமருத்துமஞ்சரி	0	8	0—	0	10	0
யூகிமுனி சுருக்கம்	0	2	0—	0	4	0
* அநுபோக வைத்திய நவநீதம் முதற்பாகம்,	1	0	0—	1	2	0
* டை இரண்டாம் பாகம்	1	0	0—	1	2	0
* விஷபேதி நிவாரணி	0	4	0—	0	6	0
* கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி	0	2	0—	0	4	0
அசன்பே சரித்திரம்	0	8	0—	0	10	0

HAKEEM B. MUHAMMAD ABDULLA.

* இவை நூதனமா அச்சிடப்பட்டவைகள்.

கடவுள் துணை.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

முகவுரை.

நண்பர்களே! இவ்வபூர்வ கிரந்தத்தை வெளியிட நேரிட்ட விஷயம் பின்வரும் காரணங்களால் வெள்ளெனத் தெள்ளிதாய் விளங்கும்.

மானிடர்களாகிய நாம் சுகஜீவிகளாயுந் திடகாத்திர தேகிகளாயுமிருந்தால் மாத்திரம் இகபர சுகானுபவங்களுக் கேதுவாகிய விஷயங்களைப் பூரணமாகவும் மனப்பூர்வமாகவும் செய்து முடிக்கக்கூடும். ஆகையால், எல்லாச் செல்வங்களினும் அதி மேலானது நோயற்ற செல்வமென்பது உலகறிந்த விஷயம். மானிடர்களுக்கு இன்றியமையாது அதி முக்கியமாக வேண்டியது ஆத்மார்த்தம் தேகார்த்தம் ஆகிய இரண்டேயாம். இவ்விரண்டினுள் ஆத்மார்த்தத்திற்கு உதவியானது தேகார்த்தமேயாம். தேகார்த்தத்தைப் பூர்த்தியாயடைவதற்கு உபாங்கமானது ஆயுர்வேதமேயாம் ஆயினமையின், நம்முன்னோர்கள் பரார்த்தத்துடனும் ஜீவகாருண்யத்துடனும் சுகாதாரங்களைப் பற்றியும் வியாதி வராமற்றடுக்கும் விதிகளையும், அவை வந்தபின் நிவர்த்திக்கும் முறைகளையும் பற்பல கிரந்தங்கள் ரூபமாக வெளியிட்டிருக்கின்றார்கள். அவைகளி லடங்கிய அவுடத முறைகளோ "துறை கோடி தொந்தங்கோடி." என்பதற் கொக்க அவை எண்ணிறந்தவைகள். இம்முறைகளுள் தத்தமக்கு

இஷ்டமானவைகளைத் தக்த சமயோசிதம்போலச் செய்து அநுபவசித்திப் பெறுபவர்கள், உலகத்தாருக்குப் பிரதானமாகத் தங்கள் சந்ததியார்களுக்கு உபயோகமாகும்படியாக, அவ்வநுபவ முறைகளை அட்டவணை ரூபமாக எழுதிவைப்பது வழமை. அவற்றுள்ளும் அதி மேலானவைகளை, இலக்கிய இலக்கணங்களிலும் சிறந்த பண்டிதோத்தமர்களாயிருப்பவர்கள், உயர்ந்த இரத்தினங்களை அதிக மாற்றுள்ள தங்கத்தில் பதிப்பிப்பதுபோல, சொன்னோக்கு பொருணோக்கம், தொடைநோக்கம், நடைநோக்கம் என்னும் இவை முதலிய பல இலக்கிய இலக்கண அமைதிகளுடன் பல நூற்கள் ரூபமாக இயற்றுவதும்; கேட்போர்களுக் கின்பத்தையும் ஆனந்தத்தையும் உண்டாக்கத் தக்க பல வண்ணச் சந்தங்களுள்ள செய்யுட்களாக இயற்றிவைப்பதும் சுபாவம். வின்னில், பலதடவைகள் அநுபவமும் கைவல்லியமுமான அரிய முறைகள் சிதையுறாமலிருக்கவும், உலகத்தார் முக்கியமாகத் தம் சந்ததியார் இலகுவாக ஞாபகப்படுத்தும்படியாகவும், அப்படிச் செய்யுளாய் ஞாபகத்தில் வைத்திருப்பதால் நினைத்தபோதெல்லாம் ஏட்டினைப் பார்க்கவேண்டுமென்னும் அவசியமின்றி யெந்தச் சமயத்திலும் இலகுவாகச் செய்துகொள்ளவுமேயாம்.

அவ்விதமாகவே அடியேனது பரம்பரையில் அநேகர் வைத்திய சாஸ்திரத்தில் வல்லவர்களாக இருந்ததுமின்றி, இலக்கிய இலக்கண வித்வான்களாகவும் இருந்தமையால், தந்தமக்குப்பல தடவைகள் அநுபவ சித்திபெற்றவைகளும் தம்முயிருக்குச் சமானமானவைகளுமான அரிய முறைகளை மேற்கண்ட

விதமாகச்சிறந்த நூற்களாகவும், தனித்தனி விசேஷக் கவிகளாகவும் செய்திருக்கின்றனர். அவ்வகைகள் நமதிடம் அநேகமுள. அவற்றுள் இந்த வைத்தியத் திருப்புகழும் வைத்தியத் தனிப்பாடல்களும் என்பது ஒன்று.

இதில் மானிடர்களுக்குச் சுபாவமாகிய ஸ்திரீ சம்பந்தங்களில் அதிக்கிரமத்தினால் நேரிடும் புல்லை கஷ்டரோகங்களான மேகரோக சிகிச்சைகளும், கிரந்தி; குஷ்டம், குறைநோய், குய்மம், கண்டமாலை முதலிய அநேக துஷ்ட ரோகங்களை யறத்தீர்க்கும் அரிய முறைகளும், தாதுநஷ்டத்தை யடியோடே நீக்கித் தாதுவிர்த்தியையும்; தேகதிடம், தேகபலம், தேக வஜீகரம் முதலியவைகளை பூரணமா யுண்டாக்கிச் சந்தான விருத்தியை யுண்டாக்கும் பலவகை யோக முறைகளும் சொல்லப்பட் டிருக்கின்றன.

மஹா வல்லமை சாலிகளாகிய ஆங்கிலேய பண்டிதர்களும் இந்த ரோகங்களுக்குத் தகுந்த சிகிச்சை கிடையாதென்றே தீர்மானித்திருக்கின்றார்கள். ஆயினும், மேற்படி பண்டிதர்கள் பலநாள் கஷ்டப்பட்டு இத்துஷ்ட ரோகங்களுக்காம் நானாவித முறைகளைச் சேகரித்து அநுபவ சித்தமாக நிச்சயத்து மேற்கண்டபடி செய்யுள் ரூபமாகச் செய்து வைத்திருக்கின்றார்கள்.

இக்கிரந்தமானது உலகத்தாருக்குப் பிரதானமாகத் தம் சொந்தச் சந்ததியாருக்கு உபயோகப்படவேண்டுமென்பதும் அப்பண்டிதர்களின் நோக்கமெனப் காணப்படினும், அடியேனால் செய்யப்பட்டவைகளும் வெளியிடப் பட்டவைகளுமான யூநாநி தாதுவிருத்தி போதினி ஆதியாக அநுபோக வைத்திய நவநீதம்

வுள்ள பல நூதாதி, இந்நூலுடன் பிந்திய கிரந்தங்களைக் கைக்கொண்டு அவற்றால் பற்பல விதத்திலும் பற்பல பிரயோஜனங்களையடைந்து பல விதத்திலும் அடியேனைக் கனப்படுத்திவரும் சுதேசாபிமானிகளான நமது நண்பர்கள் மூலமாக உலகத்தாருக்குப் பிரயோசனப் படும்படியாக, இக்கிரந்தத்தையும் அதிலுள்ள செய்யுட்களுக்குக் கருத்துரையும், அதிலுள்ள முறைகளில் கைபாகம் செய்பாகம் முதலியவைகள் ஆங்காங்கு குறிப்பாகவும் பரிபாஷையாகவும் குறைவாகவும் இருந்தனவற்றை முறையே விரித்தும், விளக்கியும், நிறைத்தும் சந்தேக முதலிய பலவகை வருத்தங்களை நீக்கியும், தமிழ் வாசிக்கத்தெரிந்த எல்லோரும் வேறொருவர் சகாயமின்றியே தாம்தாமே மிகவும் இலகுவாத் தெரிந்து கொள்ளும்படி யெழுதி, அதற்குத் திருப்புகழ் விளக்கச் சுருக்கம் எனப் பெயரிட்டுச்சேர்த்து அச்சிட்டு வெளிப்படுத்தி யிருக்கின்றேன்.

இன்னும் அதிலுள்ள தேசவழக்கு, பாஷை வழக்கு, முதற்குறை, நடுக்குறை, கடைக்குறை, குறுக்கல், நீட்டல், திரிதல், கெடுதல், முதலியபல விகாரங்கள் பெற்ற சொற்கள் முதலியவைகளுக்கும் அருத்த மெழுதி, கற்றவர்களும் மற்றவர்களும் இலகுவாகத் தெரிந்துகொள்ள ஏதுவாகும்படி அரும்பத விளக்கம் என்னும் அநுபந்தம் ஒன்றும் ஏற்படுத்திச் சேர்க்கப்பட்டிருக்கிறது.

இவ்வருமையான இக்கிரந்தம் நமது பரம்பரையில் பரமரகசியமாய் வைக்கப்பட்டு வந்தபோதிலும், மஹா மகான்களின் ஜீவகாருண்ய கருத்திற்கிசைவாகவும்; அவர்களுக்குப் பெரும் பெயரும் புகழும் புண்ணியமும் உண்டாகவும், அடியேன் லோகோபகா-

ரமாய் இவ்விதம் வெளியிடத் துணிந்தேன்; இதற்குக் காரணம்; முன்கண்டபடி நம[illegible] வைத்திய தாது விர்த்தி போதினி முதலிய நம[illegible] கிரந்தங்களை ஒவ்வொரு கனவான்களும் பேரன்புடன் கைக்கொண்டு நம்மைப் பல விதத்தாலும் ஆதரித்துக் கனப்படுத்தி வருவதே பிரதானமாம்.

இதில் சொல்லப்பட்ட பாகங்களை, தமிழ் வாசிக்கத் தெரிந்த ஒவ்வொருவரும் வேறொரு[illegible] சகாயமின்றியே தாம் தாமே தெரிந்து செய்துகொள்ளக் கூடும். தெரியாமையினால் நேரிடும் வீண் வைத்தியச் செலவை மீந்துக்கொள்ளவும், வீண் டம்ப விளம்பரங்களில் தாதுபுஷ்டிக்கெனப் பல விசித்திர நாமங்களோடு வெளிப்பட்டுலாவும் முறைதெரியா அவுடதங்களை நம்பி வாங்கி அநுகூலத்திற்குப் பதிலாகப் பிரதிகூலமடைந்து மோசம்போகாமல், கனவான்கள், ஏழைகள் முதலிய யாவரும் தத்தம் இஷ்டம்போலவும், தம்தம் சக்திக்கியன்றது போலவும் தம்தம் கையால் தாமேசெய்து உபயோகித்துச் சுகத்தையும் ஆனந்தத்தையும் அடையவும், அறியாமையினால் நேரிடும் அபாயத்தினின்று தப்பித்துக் கொள்ளவும் ஏதுவாகும்; மேலும் இதில் சொல்லப்பட்டுள்ள ஒவ்வொரு முறைகளும் பலதடவை நைவல்லியமானவைகள். ஒவ்வொருவரும் இலகுவாகத் தாம் தாமே செய்துகொள்ளக் கூடியவைகள்.

ஆகையால், சுதேசாபிமானமும் பரோபகாரச் சிந்தையுமுள்ள ஒவ்வொருவரும் இந்நூலைக் கைக்கொண்டு ஆனந்திக்கத்தக்கது. மேகசம்பந்தமான எல்லா வியாதிகளுக்கும் எல்லாவித சிகிச்சைகளும் இதில் அடங்கியிருப்பதாலும், தாதுபுஷ்டிக்கான மஹா மஹா அருமையானவைகளும், மஹா உசிதமா-

னங்களும், அநுபவ சித்தப்பட்டவைகளுமான முறைகள் அடங்கி யிருப்பதாலும்; இதற்காக வேறெவ்வித நூலும் அவசியமில்லை. இது எவ்வளவு அருமையானதென இதனை வாசிக்கும் ஒவ்வொரு அநுபவசாலியுந் தெரிந்து கொள்ளக்கூடும்.

பலநாள் அநுபவசாலிகளாகிய வல்ல பண்டிதர்களும் சற்றும் பின்வாங்கும் கஷ்டசாத்திய வியாதிகளான மேக சம்பந்த ரோகங்களின் சிகிச்சைகளும், தாது விர்த்திக்காம் அற்புத முறைகளும் இக்கிரந்தத்தில் அடங்கி யிருப்பதால்; இது மிக முக்கியமும் அபூர்வமுமான கிரந்தங்களில் ஒன்றென்பதிற் சந்தேகமில்லை. ஆகையால், இதனைப் பேரன்புடன் கைக்கொண்டு அதிஜாக்கிரதையாகக் கவனித்து விதிஉள்ளபடி செய்து அநுபவிப்பவர்கள் கடவுளினது கிருபையால் மேற்கண்ட மகா ரோகங்களினின்றும் தப்பித்து, தாதுவிர்த்தி, சந்தான விர்த்தி, ஆயுள்விருத்தி முதலிய விருத்திகளையும் சகாயுபவங்களையு முடையவர்களாய் இம்மை மறுமைக்குரிய பயன்களை யடைந்து நீடூழிவாழ்வார்கள். ஆமீன்.

—✻—

அவையடக்கம்.

இந்த நூலானது ஏட்டுப்பிரதியிலிருந்து எழுதப்பட்டபடியாலும் மனித சுபாவத் தவறுதலினாலும்; இந்நூல் அச்சிடும்போது நேரிட்ட பலவகை அசந்தர்ப்பங்களாலும் பலவிதபிழைகள் நேரிட்டிருக்கலாம்; ஆகையால், அப்பிழைகளையும் மற்றப் பிழைகளையும் மன்னித் தருளும்படியாய் அவற்றைக் கவனிக்கும் கனவான்கள் முதலிய எல்லோரையும் மிகவும் வணக்கமாய்க் கேட்டுக் கொள்ளுகின்றேன்.

இப்படிக்கு

அ - பா - மு - அ.

7

பிஸ்மில்லா ஹிர்றஹ்மா நிர்றஹீம்.

வைத்தியத் திருப்புகழ்.

(1) சௌபாக்கிய லேகியம்.

தானத் தானத் தானத் தனதன
தானத் தானத் தானத் தனதன
தானத் தானத் தானத் தனதன தனதான

ஆதித் தூதத் தாவைத் ததிபெற
சோதித் தார்மக் காவைப் பெறுமரு
மூதர்ப் பாதத் தானத் தெனஅள — மிசையேற

வாகச் சேர்தற் றோர்சித் தாதிக
ளாலத் தோர்பெற் றோர்பொற் பதமுரு
வாகப் போதித் தேனித் தரணியர்க் — கிசையாக

நீதிச் சீர்பெற் றோர்நற் புதுவையிற்
பேர்பெற் றோர்மத் தானாற் றவமதி
நேசித் தோதச் செய்குற் றவாறி — வருவானேன்

நேமித் தேசித் தோர்சொற் கவிதனை
சோதித் தேயுட் பாலைத் திருபுகழ்
நேருற் றோர்பத் தோர்பத் திருகவி முறைகேள்மோ

சாதிக் காய்சுக் கேலத் தொடுமிள
கோமத் தோடொக் கோலத் ததிமது
தாளிக் காய்பத் திரித் தொலிகெலி — கடுகாயும்

சாரிக் கோலத் தோடுத் திரிபிடை
நாற்றத் தூர்பற் காயப் பொடியுறு
சாதித் தேயத் தாகச் சரியெடை — பசுவேரே

...தக் கோலைப் போகத் தமிழ்புலர்
பாவிற் பாகத் தோடேற் றவைவரு
சதிருந் தானைச் சேரச் சயமரு — பலமோநேர்

தேனைய்த் தானைத் தாவிக் கிளறது
வாயிற் பூணைத் தேகத் துயறபிவி
...தோடத் தாகப் பரியுறு — மறுமேலோர்க்கே.

---

(2) சினக்கிருக லேகியம்.

தன்னந்த தந்தன தந்தன தந்தன
தனந்த தந்தன தந்தன தந்தன
தனந்த தந்தன தந்தன தந்தன — தனதான

...ங்கு செய்த திரட்புவி யப்பர
...தம்ப மஞ்ச மடம்பெறு வந்தனர்
...றந்து வம்புவி யுந்திவ ணங்கன — மாபார்க்கோர்ந்
...ட்கு கொண்டபு குந்திவை தொண்டர
வொங்கு வும்பல வுந்சல கொண்டுற
...ஸ்க வும்புக முஞ்சினி துன்பமும் — வருவார்கள்

...லங்க தந்தம குந்தை யருந்தவும்
...சைசுந்த முப்பக லைந்துரி டப்பெற
விருந்த தங்கரு ளும்பர னன்பதை — யறியாம

...டும்பை சிந்தையெ பெந்தயர் கண்டுரை
...றங்கி கொம்பதி னைந்து பலங்களை
...டிந்து வண்டற வுந்செறி சொம்புற — நலநூவும்

அலங்கு செண்பக முங்கனை குங்கும
...ரங்க ஓமில வங்கடி கொம்பெரி
...டந்த கன்மத மும்மது ரங்கடு — களிறும்

மடங்க கொண்டிடை யொன்று பலந்தடி
பொறுங்க நன்கிரு தம்பதி னைந்தொடு
வடங்கு மைந்தப லந்தழ லங்கிவெ — கனிநாவீ
...லங்க னென்செறி யங்கிரு தந்தனி
பதஞ்ச யம்பல மும்பதி னைந்தொடு — [ர்க்கு
படிந்தி சைந்தவை கொண்டதை இன்புசீ — தொவொ
பனிங்க முங்கன கஞ்சிலை பந்தர
மடந்தை சம்பையு மும்பருங் கொண்டிற
...ஙக் குறங்கலை ரும்பமு ளிங்குரை — மறுவோர்க்கே.

---

(3) மதன காமேசுர லேகியம்.

தன்னதன தான தந்ததந்த
தனனதன தான தந்ததந்த
தனனதன தான தந்ததந்த — தனதான

மதுரமொடு சீர கங்கிராம்பு
...ளகுதிரி பாலை கண்டிலங்க
வடிவுசிறு நாக மம்புகொம்பு — செறிகோஷ்டம்

...லுவுபெற சீர கங்கடுந்த
கரிசின்பிலை யேல முங்கலந்து
...ருவுபெரு மாக மைந்தமஞ்ச — ட்றகோலம்

பதியிர்ப்பிரு தாளி சந்தசெண்ப
கமதியுற சாதி யிக்கருந்து
...ரவுமபி மேறுடி சைந்தகெந — மவிதானும்

படிவகொடி சோனிந்தமுந்திரி
...ட்ணுபிச வார்பிசின் கனங்கள்
மதலமொழி நீர்பி றந்தயிந்து — பலபாவும

விதனமற வேறூ ருந்நலர்ந்து
விடியபொடி யாயி லைசந்தகஞ்ச
விகடமற வேசெ றிந்துகண்டு படியேறே

விருதமுரு நீர்க லந்தெரிந்த
பதமதனிற் றோ ணங்கலந்து
வெடிபெறவி லெயி யங்குகொண்டு தொடுவார்க்கு

மதமுருவி யானை யுங்கலங்க
விருதுரிநுடு மேக மும்பதுங்க
மதுமுறு மேனி தங்கியங்கு பலநோயும்

படியுபல வேத முந்நலங்க
கடியுதவ யோக முங்குலுங்க
வடிவுகுறு மாமு னிந்நிசைந்த மனுவோர்க்கே.

---

(4) சர்வோஷ்ண நிவாரண தயிலம்.

தனனதன தனனதன தந்தத் தனத்ததன
தனனதன தனனதன தந்தத் தனத்ததன
தனனதன தனனதன தந்தத் தனத்ததன
தனதான.

ககனமுள விரவியுல கத்திற் குறைத்தகமு
லடுமனுவர் சிரசினைத விற்கட் டெரித்துகிர
கடுகளவு கொடுமைசிர சிப்பத் தெளிக்கசுத் தலட்டு

கடியசட ருடலதனை பற்றிக் கரிக்குமுன்
மட்டவடனை படைமட்ட பித்தச் சிரத்தினரு
கைக்குமுறு மிடாநனை பற்றநெருக்கதயி லமிதாமே

முகடமுறு கருபெரிய கற்பத் தெடுத்தகரி
சலைவகட மெடுசினைதயோ டப்பைச் சுருக்கியிலை

முறைவனையி லொருபடிர சத்தைச் செறித்துமல
[ணை வணையவாரே
முறவுசெறி கடையின்சத குப்பைச் செரித்தநக
கொலமுமெனை கடுகுறணி சுக்கிற் கடுத்தகனை
மிளகுடனே தாரதரை முத்துக் கடுக்காறு விடு
[கோரஷ்டம்

புக்லபெரு மிடைவிடைப லத்திற் கரைப்பொடிய
சதிரிவிடு வழலதிலெ டுத்துற் றடுப்பெரிய
அருகதிமி திமிதியெனக் கொதித்துப் பதத்திலுடன்
[றெடுவார்க்கு

புகளபல பலவெழியிற் றுத்தத் தாத்துகடி
படரவெடி யிடரியடி குக்குக் குருக்குருகு
புகலவடு நரகமுற சிச்சிச் செனத்தவெழி யிலைவருமை
[யம்

மகிபர்சிலர் நகைநகைக ணிகச்சொற் படித்தவெறி
விகடதல வலிதனது கைக்குக் கிடைக்குமுறு
மகடமுடல் வெடவெடர டுக்கற் றெடுத்தகர நலே
[வோடுமே

படிபடல செறியுடலிற் குத்தற் குடைச்சலுய
செவிகுரு குருவடா டைப்புற் றெறிக்கவிழி
பலியிடறி பலவுந்த யிலத்திற் பறக்குமினு மனு
[வோர்க்கே

---

(5) சன்னிமாத்திரையும் வயிரவன்மாத்திரையும்.

தானனதந்தந் தந்தந்தந்தந்
தானனதந்தந் தந்தந்தந்தந்
தானனதந்தந் தந்தந்தந்தந் தனதான

காரமுனிங்கந் சங்குக்கண்டன்
காரிலவங்கங் கொம்புஞ்சம்புங்
கார்மிளகுங்கெந் தங்கொண்டக்கம் கனைத்தைக்கண்டம்

கீரடிகொம்பந் தங்கொம்புமந்
றோடுகுக்குங் கொண்டென்கும்பன்
காலயிர்தங்கொண் டென்டுஞ்செங்கன் மிளைசயாடி

சேரிடுமந்தங் கொண்டங்கம்புன்
சீதளமும்பங் கங்கொண்டன்டங்
நிசெதியுந்தங் கொன்றன்றுளம் பலதேர்பேரம்

சிரதியங்கொண் டெண்டங்கம்வெங்
காரிலவங்கந் தம்பொன்றங்குந்
தாரமும்வெங்கன் கொம்புங்கொண்டம் [illegible]

நேர்மிளகுங்கண் டிம்மந்தாக்கன்
வீரநிஇங்கண் டென்பெண்பேம்பன்
வீரநிஇங்கொண் டென்பங்கங்கொண் டுடுதேரும்

நேருரதங்கங் கொண்டக்கம்பன்
சந்திசெங்கும் புங்குங்கஞ்சம்
நீரடிவித்தங் கொண்டெண்சம்புங் கிசால

பாரிலவங்கங் கொம்புங்கண்டம்
ஐயமிலங்கந் தம்பண்டண்டென்
பாரதிலின்றன் பஞ்சென்றங்கன் கொடுசேதைம்

பாரமடங்கென் றாந்தந்திம்மந்
தேதருசந்தங் குண்டங்கொண்டன்
பாலவர்தந்திந் தந்தம்கொண்ட மறுவோர்க்கே.

---

(6) மேகசேசரி என்ற[illegible]

தத்த தனனதன தனதாந் தனதாந்
தத்த தனனதன தனதாந் தனதாந்
தத்த தனனதன தனதாந் தனதாந் தனதான.

தக்க புவரசொடு விலைநீர் மலைநீர்
பட்டை செறிகமுக ழிலைநீர் பழநீர்
தக்க விலைபுமிலை கனிநீ ருனிநீர் துணைவோடு

தப்பீரகமுதையின் முலைபால் வடிபால்
சுற்றளையொடுகொடி கவிபால் முலைபால்
சக்க ரதிகொடு மணியா வணிசேர் கனிநீரும்

பக்கு வபடியமு கொடிவா னிசி
சொக்கி பெடிபசு நறுபால் படிபால்
பத்தி கெடைகை கருசி ரகசி ரசநேர்பு

பட்டை பொடிமயா மிலாகு யினகோ
மந்தை செறிகடிய சிறாச கழநீர்
முத்தா விடவொடிய வளமே டிழமா ஆழவாயும்

சுக்கு மிளகுதிரி பலைசேர் கறிசேர்
கொத்த மலிபெரிசி ரகசேர் சினஞர்
சக்கைபுடனளவ தடர்வா யிடைகா லெடுவையவாசே

சுத்த வள்ளடிபடி யிருவா றரவாய்
பத்த லழுலெரிய கடுகாய் மெழுகாய்
அத்த பதமொன்றில் வடிசீர் குடிநே ரடவாக

கக்கு கடிவிழுமுஞ் குண்மாம் ரணமூர்
பித்த வெறிகொடிய வறுமே கழம்போம்
கட்டி பிளவைதலை வலிபோங் கெலிபோம் வெடிகுலை

கத்தி ரணமுவயிற் றுவலிபோம் நலிபோம்
குட்ட குறவுகரப் பிதிபோஞ் சதிபோம்
கற்கு மறிவுகுறு முனிகூ றினிதான் மனுவோர்க்கே

---

(7) விந்தாதி மதனசூரணம்.

தனனதன தானதந்த தனனதன தானதந்த
தனனதன தானதந்த தனதான

தகரைவிதை சீரின்வித்து துளசிவிதை பூனைவித்து
தனியதொடு நாயின்வித்து வரிகோவை

தகமைசுர காயின்வித்து சலிலமுறு யானைவித்து
சரியுரவு மாலவித்து சடைமூலி

வகிலமுறு மூலிவித்து விலவுபிசின் சாதிவித்து
அரசுவிதை சாதிபத்தி ரிலவங்கம்

மணியுலவு சீர்பருத்தி விதையுமரு சாலிவித்து
வதிவிடைய மேலமொக்க பயறோடு

பகரமொடு யானைத்திப்பி லிகணமு மோமஞ்சுக்கு
பலவுமிடை யாயிடித்து வடிதானும்

பசுவுடைய பாலின்மிக்க வெருகுசய மேசெறித்து
பதமுறவுந் தான்குடிக்கப் பிணிநோய்போம்

கனமட வாருதிக்க சிகரமட வாள்பதைக்கக்
கணிகைமட வாளெதிர்க்க சடந்தானுங்

கனகமுட லாய்மதிக்க கடிவிரகு தாபமிக்க
கலையின்குரு மாமுனித்தன் மனுவோர்க்கே

---

(8) மேகத்தேனவோ

தனதனந்ததன தானதானன
தனதனந்ததன தானதானன
தனதனந்ததன தானதானன தனதான

விதிநினைந் தருக லாகாதோதின
மதியிலங்குபெரி யோர்சீர் தானுரை
வெடியணிந்தவடி யார்பாதேயர்து முறைதானும்

மெருகிழுங்குசிவ னார்வேம்போடெரு
கிலைமுருங்கையிலை யாவாரையும்வெள்
ளருகுகண்டமது சாருமூக்குரி யெனையோடு

வதிற்புனைத்தபடி [illegible] கோவடாமதி
மதுரமுங்கடுரோ காதாளிசை
யவைவசம்புடனு கார்போகரிசியு மிதோய

மடியகொம்புளிநன் னேரசேரினை
நொடியிலங்குபடி சேரயோடரைத்
தூடனெருங்கக்கரை தேயோர்பானையி லதிற்சேராய்

பதமிலங்கிரவி தானுளவரை
யெருகுஇங்கவிழ வீர்சீர்ப்பாவெனப்
புகிலிலங்குமெழு காயோர்சிரொடு பதமாக்கி

படிவணங்குபெரி யோர்பாற்பூசையை
யிடிவிரங்கிபருந் தாடாய்வேதியர்
பசியடங்கவொடு நோயேயோடிடும் பதியோர்க்கு

சதிகிரந்திபெரு நோய்நீர்மேகமும்
கதிகலங்கிவிடு பேயோர்நானையில்
சயமடங்குகர பாவோயேகியாதி பறந்தோடும்

சகலிலங்குகுறு வேதாமாமுனி
கவியிலங்கதரு யான்சிராய்திரு
புகழிலங்கவுடை தாளுற்பாடிடு மறுவேவார்க்கே.

---

(9) சுகஜீவனிப் பாணிதம்.

தனதன தானதந்த தனதன தானதந்த
தனதன தானதந்த தனதான

இடருறு மேகவெட்டை படர்தரு மூரக்கட்டை
கொடியிடர் நோய்விரட்ட முறைகாணும்

இகமுறு செம்புகொத்த மயிலில வாகைக்கு
கினியநன் ஞரியொக்க விடையோரைந்

சடாமுன் மீறுகட்டி படிசல மாறுவிட்டு
விடவெரி வாகவெட்டி யொருகூறு

படவொடு நீர்நக்கி வடுவுற தேமணக்க
வமிழிசிரிக்கைரத்தா கெட்டபேற

வடிவுற வேகொதிக்க பதமுறு பாகுமிக்க
வளவுறு நோயெடுக்க விவையேதே

மலசலு மேகக்கட்டு சடமுறு கீர்கடுப்பு
மூலமுனை மூலரத்த விடுபோகும்

உடலெரி நாவரட்சி தடமறி பூரல்விட்டு
அதிகமு மூலிகெட்டி வலுவாமே

வெளிதரு பூனமிக்க வருணநீ நோய்பலக்கும்
முளைவது வாயெடுக்க மருவேவார்க்கே.

(10) மெய்ஞ்ஞானகற்பம்.

தானதான தெய்தெய் தானதான தெய்தெய்
தானதான தெய்தெய் தனதான

ஆதியான நைமெய் போதவா வதைவை
யாடகேட நைசெய் வெளியாக

ஆதவீச மெய்தாய் பாரதார செய்கை
நிவேதூல நைமெய் தேனாமேற

நீலன நதைநை யாவொநேடி வைசெய்
கேருதிய நைசெய் பதமாக

நீலவா மெய்மை யாமேல மேலாதசெய்
திருகோழை யைநொய்க் கபமோட

தேவசாம னெய்பை திகழ்ருனை மையவை
சேருபாக மைவெய் விரலாக

சோதிமூல மைமை யாறுகேக மெய்செய்
சோரலாலை வைபொய் கடோரம்

சோறுபோல நைவை யாடுவெரு னைபொய்
தோறுபோமி நைசெய் மருவேவார்க்கே

---

(11) சஞ்சீவிச் சூரணம்.

தானதானனை தந்தன தந்தன
தானதானன தந்தன தந்தன
தானதானன தந்தன தந்தன தனதான

தீதிலாதவ ரந்தண ரும்பெரி
யோர்கடேவர்க ளன்றுமு னின்றடி
யார்களுமைய டைந்தமெய்ச் சிந்தையைத் தெளிவாக

சீருலாவும ருந்தென சஞ்சிவி
சூரணத்திய ரிந்துப கர்ந்திட
டீரவியாதிம டங்கும்வி தங்களை தெரிவோமால்

கோதிலாத வேற்கொம்புவெங் காரமும்
சாதிக்காய்நறு குங்குமம் பண்புறு
கூறுசாணியோ மங்களி லங்கதிப் பிலிதானும்

கூறுலாவுக லம்பர்க் கிராம்புகஸ்
தூரியேலமுநற் செண்பக முங்கடுக்
காயுதானிமூ லங்கண மும்பெரு மசபூரம்

சோதியானநற் சந்தன மும்பசி
யாவுகோரோச னங்க ளடங்கவுள் [மிக்கான
சூதிலாதிடை யொன்றுகற் கண்டிரு ரணமாய்க்

கூலியோடுறு வன்சல மண்டியன்
றீர்கிரிச்சன முங்கடு மங்கமுஞ்
சூதுலாவெறி தங்குறு துன்பயித் தியமேமும்

தீதிலாநயிந் தசலமும் பங்கமும்
நீரிடாதவி டங்கல டங்கலும்
நீர்விடாதடைப் புப்பல துன்பமும் நீர்பாலை

நேருலாவும ருந்தையுட் கொண்டிட
நோயடாதெரளி திங்க ளுடப்புறு
நேர்விடாதகக் கும்பமு னிங்குரை மனுவோர்க்கே.

---

12. அஷ்டாதிச் சூரணம்.

தான தத்தன தத்தத் தனத்தன
தான தத்தன தத்தத் தனத்தன
தான தத்தன தத்தத் தனத்தன தனதான.

ஞால முற்றவன் மக்கட் பெருக்கமுந்
தேறு ரைப்ப தெடுக்க திருப்புகழ்
மாலெ டுத்தவ ரைப்ப டுசொற்றனை யனைவோமால்

சாலி லத்துறு திப்பி லிசுக்குநல்
லேல முத்துவ ரக்கொ டிமிக்கிரு
நாக புட்பம டுக்கு கடுக்கையும் கருசீர

மூல திப்பிலி யொக்க வடக்கதி
சாதிப் பத்திரி முத்த முனத்தரு
சூரி யத்தொடு முக்கி யமுக்குரு பெருசீர

தூம முற்றசி றுத்த வரத்தைவெண்
காரி யொக்கச திக்கா யிக்துப்புகற்
காய மிக்கவி ளைப்பு றசக்கையும் விரம்போடே.

கோல வித்துரும சக்கர யுலத்திச
மூல மொக்கவ டுத்த திடைக்கிடை
கூட நித்தமு ரொக்க வருத்திடி பொடியாமே

கூட சக்கரை யொக்கக் கலக்கிநற்
சூர ணந்தனை யெத்த வர்க்கிதல
கூர்மை யிற்றுல விப்பு றகட்டியுங் குணமேலாக

கால புத்தபு முக்க ளமுக்குபெண்
ணூக குத்தற்று ளைக்க விழுப்பபட்டுக்
காய மிக்கவ டைப்பை யெடுக்கவு மிவைதானே

காச முற்றக பத்த பூல்வெட்டையு
மாசி குற்றம கற்று மகத்தியர்
காத லுற்றவ குத்த மருத்துவ மறுவோர்க்கே.

---

13. பறங்கிப்பட்டைச் சூரணம்.

தத்ததன தானா தந்ததந்த
தத்ததன தான தந்ததந்த
தத்ததன தான தந்ததந்த தனதான

சுக்குமிள கேல மும்பரங்கி
சக்கரைகளை மோடி சைந்தசங்கு
சுத்தகொடி வேலி யிங்கிரப்பு கார்போகி
சூப்பலறு வாய்வி ளங்குசெம்ப
ரத்தைசிவ மேரி லங்குபுங்கு
சுத்தமுற வீர கம்பெருஞ்சி ரகமேசா
திக்கநறு ஓம முந்தகுந்த
பத்திகடு காய்தி றைந்தமஞ்சள்
திப்பிலியின் மூல முங்கலந்த கருகோசந்
திக்குசிறு நாக மும்புசெண்ப
கப்புமமு ராகு மங்குருங்கு
மப்புசெறி யோட கண்டமொன்று கதிர்வீசும்
சக்கரவெ காய கொண்டிலங்கு
தக்கபொடி யாக்க லந்தருந்த
சட்டைரண மூர்க்கி ரகதிப்புண்கள் சரமாறுந்
சந்திகுறை மேக முஞ்சிரங்கு
குட்டமொடு தாக முப்பரங்கி
புத்தபுழு வாடெ ரிந்தமண்டை வலிபோமே.

சுக்குவிட மூர லும்பறுங்கு
பத்தியமு ளோவி ளம்புமன்றிக்
கைப்புபுளி சார்க டிந்தகண்டு கருவாடுங்
கட்டுபொடி சூர ணம்பகர்ந்த
சட்டைமுனி தாளி லங்ககண்ட
சற்பைபுக ழால்வி ழுந்தங்கொண்ட மறுவோர்க்கே.

---

14. சஞ்சீவிக் கிருதம்.

தனதன தனதன தந்தத் தத்தன
தனதன தனதன தந்தத் தத்தன
தனதன தனதன தந்தத் தத்தன தனதான

உலகினி லடியவர் பங்கப் பட்டற
குலமுறு பரிமள மங்கைக் கிட்டவ
னடியிணை படமுடற் கொண்டுப் பட்டுற மனைமீதே
உடலவ வடுபடு புண்கட் டிப்பரு
கெரிடியிட ரொடுவினை றன்பப் பட்டதிற்
கொருமுறை யறைகிற வங்கக் கற்பக செய்தாலும்
கலமிள கொடுவில வங்கப் பட்டையு
மிலையுறு வதிமது ரங்கத் தக்குள
மிலவடை யிலைகொடு பைங்கத் திப்பிலி திரிபாலை
கறுகுல சிறுஇலை யம்பெய்ப் புடலொடு
செரிபெரி சிறைபொடு கண்டக் கத்திரி
கவபொடு மலரில வங்கச் சிக்ககத் தொடுவேலம்
பலமரை யதிலதை கொண்டச் சத்திடு
படிசறு கிருதமி ளங்கக் கிட்டொரு
பகலினி ரவியிற் றங்கக் கட்டிரு தினமேமே

பதமொடு வளமிடு பொங்கப் பக்குவ
மதிலதை யெடுகொடு வங்கத் துத்துற
பதிசுரோ ணிதமுறு பொங்குச் சுக்கில மிருவாறும்
மலமிரு கலிசல மண்டிக் கிட்டலும்
சதையடை யழிசல தங்கற் கட்டலும்
வதைவுறு சுகசல விந்திற் கட்டியுங் கரையோடும்
மருதரு முடைவற கந்தச் சட்டமும்
சலமக ளுறுசெறி துங்கப் பட்டமும்
ஒருமுட மெலவிரு தந்தசத் திந்தல மதுவோர்க்கே.

---

15. மேக ராஜாங்க எண்ணெய்.

தனன தனதன தனதன தனதன
தனன தனதன தனதன தனதன
தனன தனதன தனதன தனதன தனதான

தகரை யிலையொடு பொடுதலை கொடுவேலி
சிகர புளியிலை களியிலை வழுதலை
தகளி சிறுவிலை கறுவிலை சுரவிலை தனவோடு
கருவி னரசிலை புரசிலை கரிசலை
கொடிவெள் ளறுகொடு களசிலை தளசிலை
சுருதி யவுரிலை சவுரிலை கொவையிலை கொடிநரி
பசரு முருகிலை பெருகிலை குருகிலை
கொடியின் வழுதலை தழுதலை கழுதலை
பலவு மிடியிடி எடுபெடு பிழிரச முழுக்காக
படியின் கடைவதை பிளகொடு மலியொடு
கரியின் பிளகொடு கணமொடு கவினொடு
கொடியை செறிகடு குராணிடு பரிமள கற்பூரம்

அகில முறைவதி மதுரமு மதிவிடை
யமதொடி லவமும் வகைவகை பலமதா [மேற
மடிய விடுபொடி யரைகரை செறிவிளக் கெணெய்வா
யதனை தலைசெறி பகலவ ளிரவியி
லொருத ளிமிதழு லதிசொதி தளபுள
வகட மறவட வுடனெடு கிடமதி விடுநோய்க்கே
சகட மறதலை வமெகட கடனென
இடரை தருசொடி குலைவமெ கடசொறி
கொடிய பருவிடர் சிறுசல மடைபல தருமேகந்
சடல முறவெரி நவியொடு கெவிவிடு
விகட மதவழ வெரிபடு மெறிகடி
தணிய தருமதை குறுமுனி யருளினு முனோர்க்கே.

---

16. மதன கற்ப மாத்திரை.

தனதனத் தனந்தனந் தந்தனந் தந்தனந்
தனதனத் தனந்தனந் தந்தனந் தந்தனந்
தனதனத் தனந்தனந் தந்தனந் தந்தனந் தனதான

பலபலக தம்பமும் பண்டமுந் துண்டமும்
பணிமலர கம்மையுங் கொஞ்சமும் பங்கமும்
பதிமிளா விலங்கமும் வெங்காரஞ் சண்டையும் பலதி
கலவி னாயகமுங் குஞ்சமுஞ் சஞ்சமும்
பலகறிவி டங்கமுங் கண்டமுங் கஞ்சையும் [அ
பலவிதவி லங்கவு ளங்கமுங் கொண்டுமென் னவர்மீ
நலமறவு நூங்கமுந் தம்பமும் வன்மிளி
தருமென டங்கவொன் றிம்மருந் துண்டொரு
தவமுறுவி ளங்கவெண் சந்தனஞ் சந்தமுஞ் சொறி
[யோமம்

நறுசெறிக ளங்களுஞ் செண்பகங் குங்குமம் [பரமே
களிறிடு மூங்கலவ செந்தியும் வெங்கமும் ஜிரி
கலகொடி.யி ரங்கமுங் கொம்புடன் மஞ்சளுங்
குலமுறுமெ ருஞ்சியுங் கஞ்சமுங் குஞ்சரங்
களமொடு லவங்கமுஞ் செங்கமுஞ் சம்பரங்
குவியிடு ளுந்துடன் கண்டக மண்டமு பிசிமேலம்
குலவுமில வம்பிசின் வங்கமுந் தங்கமும்
கொடிநல்பவ ளங்களுந் சங்குறுங் கொண்டுடல்
கொடிமி னட்டியிடுந் தொந்தகன் கஞ்சவும்-பலமோதிர
சலமுறுநு லங்கொடுங் கண்டமெண் டன்பல
மயமரவரை கொண்டுகொள் டுன்குடம் ரம்பவுந்
சரிநடவு மம்பர்கள் டென்படு மன்மதன் இடம்வா
[ரும்
தடமுறும டக்ரையுங் கொஞ்சவுங் கெஞ்சவுங்
தறுபிணியி டும்பையு மஞ்சவும் பஞ்செனம்
பாவினை கஞ்சடர் தங்குமர் திந்திட மறுவோர்க்கே

---

17. கப இராஜாங்கம்.

தத்தத்தன தத்தத் தனதன
தத்தத்தன தத்தத் தனதன
தத்தத்தன தத்தத் தனதன தனதான

முக்குப்பவ ளக்கைத் தழலிற
பற்பத்தொடு சுக்குத் திரியலோ
முத்தத்தொடு பட்டைக் கனமொடு தறுகோலட்டம்
முத்தந்தொட ரத்தைத் தடையிடை
குத்திப்பொடி யொக்கக் கிருதமுஞ்
சிக்குற்றுமெ நெய்க்கொட்ட னையொடு விருகாலம்

செப்புத்திரு பக்குத் தினமொடு
கட்டிப்பரு சத்தப் பிரமிய
செப்புற்றன புக்குப் புழுவொடு பசிவீழல்
குத்துப்புகை கொக்கொக் கெனவிரு
மற்றெருக்கடி னைப்புச் சயமொடு
குக்குக்குகு குத்தற் றலைவலி பறக்கோடும்
குற்றத்தொடு வெற்றத் தலைபிணி
அட்கொட்டகு முற்றிற் பலகதி
குக்கிக்கொடு சத்தப் பரிகரி பிதமாகும்
பற்றுத்துணை யுற்றக் கடவுடன்
சித்தித்திட பற்றற் றறுபிணி
யுற்றுத்திட சொற்கட் டருளுவ பதியோர்க்கு
பட்டப்பிணி குட்டக் கலிமுக
அற்றக்கனை சிக்கற் றருமருந்
திற்கத்திடு பட்சக் குறுமுனி மறுவோர்க்கே

---

18. அகஸ்தியர் குளம்பு.

தனன தந்ததன தனன தந்ததன
தனன தந்ததன தனதான.

கடுகொ டண்டுதக டரித ரங்களமு விடகாசி
மிரத வெங்களமும்
கடிய விந்துவை னுடபெ ருங்கயமு சிலதாலம்
சருசி ரங்கமீனு
செக்கமெ ருக்குவகை படிக ளஞ்சியொடு சமனுக
கொடிவ ளம்படிவை

குழிமடங்கவிட மெலிவெ யெங்கணெவி
யுறுகொருங் கவிழ யதைத்தாடாய்

இடுதுடங்குகட முடனடிங்கிமல
யிடுதிடண்டலறி வளியாட

விழுமுழங்கியுடல் படபடென்றலரு
மிரிகளண்டுமவ கசடாறும்

கடுநடிங்கிபல கலிமடங்குசுக
கழிமலங்களறி பலநோய்க்கும்

கருமருந்துகுரு முனிகுளம்புபொர்
கலவருந்துமுறை மருமோர்க்கே.

19. மதன சிந்தாமணி லேகியம்.

தனதன தனத்தத்தத் தனதன
தனதன தனதன தனதன
தத்தத் தனத்ததன
தத்தத் தனத்ததன தனதான.

தரணிமி லிவையரி தரிதறி
பல்முனி யருடுரை மருவவர்க்
குற்றப் பிறப்பிலுல
கத்திற் பிழைக்குமுறை

சரிபுன லனலடி கொடியொடு
சிறுகிள வழிவில வழுமதி
முக்கப் பிறப்பனையுங்
குத்திக் கவெட்டிவெ ரொடுசித்தி

கனிநிலை பனைபொடு மலரு
சரமொடு புரசதிமதுரமு
மொக்கக் கடுக்காறு
சுக்குற் றெடுத்ககனை

சரியிடை யிடையிரு பலமது
வருபடி முன்னை லெரிவிடி
தப்புற் றெரிக்கெடை
கற்கத் தெடுக்கவகை முறைநேர்ந்தே

வரிகனை மிளகுட நிலவதி
மதுரமு மலிதொகை மிளகொடு
இப்பத் திரித்தசிசை
பத்திக் கடுக்கயொடு

மருகைக ரசவிரை யசுவமு
மயிரெறு புனவெரு விரையிரு
அத்திப் பருத்திவிரை
சுக்குச் சதிச் ரகமோடு

மயுகறு விலவரு சரிகனை
மொடுசிறு பயறொடு சிறுதக
வப்புற் றெடுக்குருவெ
சொக்கப் பொடித்துசெரி

கதமது வழுவரி சொடுசொடி
கனிதுள சொடுவிரை தகரைவித்
தொக்கப் பொடித்துசம
மிக்கக் கொரக்கரிலே. பொடிசேராய்

திருகல சதிலவை புனலதி
செடிசய மறுபடி யிறவன
லப்புற் றெரித்துபத
மிக்கப் பொடிக்கிளயி

தெனுமினி யரைபடி இருதமு
மொருவுழ கிடுகிளர் பதமொடி
றக்கிக் கொடுத்தனுட
விற்கொப் பெவர்க்குறைய கனகாமே

திருமறை யுருவக மிடைதரு
மறுபடி தரிசனை தருமுள
மிக்கத் தரிக்குமுனி
சித்தர்க் கடுத்தமனு
சிறுசல மெழுவகை யிருபதொ
டொருவகை குலையெரி வலியது
வத்துக்கெ ரப்புவிரு
மற்றக்க கத்துமிடர் கவிநாளும்

கருவுரு கடிவிட மதுகப்
மதுமுக மொளிபுரை வடிவும
தத்திற் கெதிர்த்தகரிக்
கொப்புக் கமர்க்கையானு
கதறிடு கலைமக ளலைமக
விலைமக ளிடசெரி புவிதனி
யொக்கக் கலக்கருணை
சிக்கித் தொடுக்கமனை வசமாட

கலையுரு பலமுனி யருளின
முறையதி குறுமுனி தருநெறி
யிற்சொப் பதத்தினுடன்
மிக்கத் துளுத்துமத
அதிபெரி யவர்பதங் கடவுளை
யிதஞ்செபி வழுதளி கொடைகொடு
துத்தப் பதத்திடும
தத்தைக் கொடுக்குமிம் மனுவோர்க்கே.

---

20. சீனச் சூரணம்

தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனத்தத்தத் தனத்தத்தத் தனதான

திருச்சிற்றப் பெருப்பற்றிற்
கலக்குற்றக் கருப்பத்திற்
செறித்தப்புற் றிடர்ப்பற்றிப் பலமேகம்

செறித்தப்பிற் பிறப்புற்றப்
பதிற்கெட்டச் சடத்திற்கொட்
டிருச்சித்துத் திருத்திப்பி விடிவோமம்

கருப்பட்டைக் கொடிச்சித்ரத்
தொடுச்சுக்குக் கணச்சக்கை
கொடிப்பைச்சித் தரத்தைப்பொற் கடுங்காரி

கடுக்கக்கொட் டைத்திப்பத்
திரிக்கொத்தக் கறிச்செப்பத்
திரிக்கக்க ரத்தொப்புக் சிரம்போடு

உருக்கற்குத் திடைக்குற்றப்
பலத்தொக்கச் சினச்சக்கைக்
கொடுக்குத்தித் திடித்தட்டிப் பொடியாக்கி

உடற்கொட்டக் கிடற்பட்டப்
பருப்புட்கட் டிருத்தட்டிப்
புடைப்புத்துத் தடுப்புப்பத் திடுகூ

சிரத்திப்புத் தனப்புத்துத்
திமிற்பட்டக் கடுக்குட்டத்
திறத்தைச்சொற் றுறத்தற்றக் கலையாகும்

திகைப்புக்கொக் கிடமிகொக்குப்
புளிப்புப்பற் றிறத்திக்கத்
திரிக்கைப்பற் றிடுத்துத்த — மனுவேலார்க்கே

---

21. மலபந்த நிவாரணி.

தத்தத் தத்தத் தத்தத் தத்தத்
தத்தத் தத்தத் தத்தத் தத்தத்
தனதன தனதன தனதன தனதன
தனதன தனதன — தனதான

சித்துப் பெற்றுக் கற்பத் திற்சட்
டத்தைப் பெற்றுத் தக்கத் தொக்குத்
திருவுல கினிதுற வுருவொடு வருகவை
யவைகட படிசெரி — சடமிதா

சிக்குற் றிற்குற் றச்சட் டத்திற்
பட்டுக் கெட்டுத் தொக்கிப் புக்கித்
திரியென மலமுற கவிட்ட குடலுறு
வலையற விலமுறை — யறைவாமாசீ

பத்திச் சித்திற் கக்குற் றக்கா
துத்திக் கிக்கிப் புக்கட் டைத்திப்
பிலிவட கரையில வணமின கொடுகவ
திரிபலை யதுவிடை — யவையோமம்

பத்திச் சக்கைத் தொக்கச் சிக்கத்
தத்திப் பத்திப் பட்டைக் கொத்த
மலியிடை யிடையொரு பலமொடிலையா
வரையடி பிடிசெறி — பொடியாக

சுத்தத் தொக்கக் கட்டிக் குத்தித்
தொட்டுத் தக்கக் கட்டித் திட்டத்
தொடுசம னுடுசெறி சிவனையை யிடிபொடி
கொடுவெந்நீர் சமமுட — னுணெய்வாரே

தொக்குச் சிக்கிற் றட்கொட் டக்கச்
சித்தர்ச் செப்புற் றப்பத் தொப்பச்
சுதமென வுறவுட விடைகட முடனுடு
கெடிபெற மலமுறி — குடல்வாதம்

புத்துக் கட்டிச் சட்டைப் பட்டைப்
புட்கட் டிட்டக் குத்தற் றட்டப்
புழுவுக ளொடுகெடு யழமல் சலகப
மொடுபல பலநவி — யிடர்யாவும்

புக்கிக் கட்டிப் பட்டுச் சிக்கற்
சுற்றப் பெற்றுச் சட்டத் திற்குப்
புலனில முறதரு கலைதெரி குறுமுனி
யருளுல கினிவிது — மனுவேலர்க்கே.

---

22. சிவனார் வேம்புத் தயிலம்.

தத்தா தனத்ததன தத்தா தனத்ததன
தானத் தனந்ததன தானத் தனந்ததன
தத்தா தனத்ததன தத்தா தனத்ததன
தானத் தனந்ததன தானத் தனந்ததன
தத்தா தனத்ததன தத்தா தனத்ததன
தானத் தனந்ததன தானத் தனந்ததன
தனதனதான.

எக்காற் புளிக்குண்மனு மூக்காற் புடைத்தெழுந்த
நோயிற் கிடந்துமறை வர்கப் பிறந்ததென
வக்காந் நரித்தகரு சிக்காய் முளைத்திருவர்
நிதைத் தொடர்ந்துமணி நாதத் துறைந்தகரு
விட்டோர வெட்டுகுண வெட்டோடு யிற்கலைக
ளாடித் திரிந்திரறுங் கூடித் துரைந்துருவாய்
நலியுடலாகி

இக்காரணத்தினரம் பிற்கோடி ரத்தமிடர்
நீரைப் பொருந்திமெக மூறிப் யறந்துலகின்
முத்தாய்ப் பிறப்பமுதன் டத்தித் தடற்குள்குது
பாலத் துறைந்தபல கோலத் தெருந்திவய
தெட்டோடு வெட்டிலவ பட்டாடை கட்டவளோ
டோடித் திருந்தனகு வாடித் தயங்கிபல
வகை செறியாவுஞ்

சிக்கூர ஆற்றமறு கற்கூரல் வித்தைமறை
யோதித் தெளிந்துசில கோடிப்ர பந்தகலை
சித்தாதி சித்தகரு வித்தாதி யெட்டுமுறை
யாடித் திருந்தனையெஞ் ஞானத் தெரிந்துலவ
சிட்டாய்ப் பறக்ககலி கட்டோ டெனக்கரைந்த
மூலித் தரங்கள்கடை சாரத் தடங்கள்கொடுத்
திடு முறைகேண்மோ

முக்கா லனைச்சிறிப் முத்தார் நகைப்பெணில
வாகைப் பொருந்தடிகல் பேர்முட்டி லிங்கமுயர்
நற்பேர் மருந்தொடுவெள் ளைச்சார லைப்பொறுறு
வாசித் திறந்தறுகு சீலத் தழிஞ்சியொடு

சிற்று தனத்தகை முத்தக ரடியுமின்
கோமஞ் சதஞ்சிரக யாவிஞ் தொமெமளிபு
எடி விதைகாணி

நக்கா தளியின்விதை யுக்கா சுரையின்விதை
பேயக் குமட்டிவிதை மாயப் பிரக்குவிதை
மிக்கார் பிதற்றுடனு சொக்கா அபஷியுமை
காரஞ் சிரம்விதமு பேராம் மிளகதுவு
நெட்டாய்க் குமட்டிவிதை சொட்டாய்த் தகரைவிதை
ஆலத் தாரவளமு மூலத் தறுவகைகள்
முறையிது தானே

இக்கோ ரெடுத்திடுசெவ் வக்காரிப் பட்டைகொடி
வேலித்தா தாண்டைகரி சாலிப்பிர சண்டபுற
விக்கோ டரைத்துசிவ சொக்கால னத்தவனத்
தேடிப் பிடிவகைகள் சாடிச் சமனைவையே
குட்டாங் குழித்தைலஞ் சொட்டாங் கொடுவதனை
மாதப் புறத்துருட்டிச் சேதித்தவை யுருட்டி
இதின் குணங்கேண்மே

பொக்காது நுவலிகள் தக்கா தெனப்பணிய
நாடித் தணிந்தமிக வாடிக் கலங்கிவிடும்
சிக்கோ டெப்புடைகள் சட்டே னட்டுடலிற்
குலைப் புரண்டுதலை காலைப் பாண்டிசிப்பு
குட்டோர மத்தோடு விட்டோடி தித்தலது
தோடுப் புலக்கருது காசக் கபங்கிருமி
பதுவலரோடே

குத்கா டலக்கைகணத் தொட்டோடும் பித்தர்குணங்
கூகூ வெனக்கலங்கு தாதுர் தெனக்குணங்கள்
விட்டே பறக்குந்தயி லத்தே யெடுத்தரைந்து
நாளைத் தொடர்ந்துபதின் வேளைக் கடந்தபின்பு
கொட்டே வளைப்பணிந்து தொட்டோ கொடுத்தவ
நோகப் புலம்பரமன் டாடித் தனங்களிது [னுள்
முறை மறவோர்க்கே.

---

23. பலகடி மேகசஞ்சீவி.

தனத்தத்தத் தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனத்தத்தத் தனத்தத்தத் தனத்தத்தத்
தனனதனதன தனனதனதன
தனனதனதன தனனதனதன
தனனதனதன தனனதனதன தனதான.

கதிர்த்தக்கப் பதிக்குப்பொற் பதிக்குப்பத்
தனப்பெட்டிக் கிறுக்குப்பொற் குறுக்குப்பட்
டைகளொடுபரி மளகயல்விழி
கழுகதளமரி யமுருகுயில்மொழி
சுழலுநடையிடை கொடியபடமுறு மதிரை

கலக்கக்கட் டிருக்கப்பட் டெப்பொக்குற்
றிடர்த்தக்கத் தொடர்பக்கப் பிணிச்சொர்க்கப்
படருமடிமுடி குழியுமிடையடி
அடருமுடலவ ரிடருகடிவிட
மரவொடுகடி முறைமையகுற வரைவா

மதிக்கக்குற் றடற்சத்தட் [illegible]செப்பொத்
தசத்தொக்கக் கரத்தைச்ச[illegible] பிரச்சத்திச்
சரணையவரையு முரசுமதனுறு
வரிபெலறுவெளி யுமணமதனொடு
முரியுமதனத னெறிகையிலையிட வடைபூதம்

படைப்பட்டைப் பவற்பட்டைக் கடுத்தக்கக்
கறிச்சத்திக் கெடுப்புத்தற் கரைப்பத்துச்
செவதையுறுமடி தெரியுமிருபடி
செழியகடுவொடு பிரபுதனிகனி
பெரியவரவையுங் கரியசிரியருஞ் சதியோடு

மதிக்குப்புப் பெருத்தக்கத் தகிக்கட்டுந்
தடிக்கட்டித் தடிக்கொத்துத் தொடக்கிட்டுத்
தகமையெபெயத ளமணமதனுமே
கரியபொடியிரு பலமுமதைநிறு
தழியவிடுகட மதனிலிடுப்படம் வரையாக

மடக்குத்தட் டொளித்திட்டப் படிக்கட்டுக்
குளித்திட்டிப் படிக்கட்டத் தரைக்கட்டுத்
தயிலகுணமிகு தனிமையுயரிது
வகிலமனுபுக முருமைபெறுகதி
யரிசியுரியது மரையல்கடுவிடு நிறையோடே

சதிக்குட்டத் தொடத்தக்கச் சனிக்குக்குஞ்
கரைத்தாய்க்கத் திறக்குற்றப் பிடிப்பிக்கக்
கருவிகருமமை யுருவுவிஷமறு
கிரிபுகரனுடை னறவுதரவொளி மறவாதே
தருமயிடனணி யிரவுபகலென

களிக்கர்ந்தை குளத்தொத்துக் குளைக்கற்றுத்
துதித்தெற்றுத் தளிப்பற்றுப் பலத்துற்றுத்
தனையநுருபெருதலைமதருமிதா
தனியவிருமணி யிடையிலனலெ
மரணமறுமறை குறுகுமுனிபருள் மனுவோர்க்கே

---

24. பலமூலிகைக் கற்பம்.

தன்ன தான தானன தனன தான தானன
தன்ன தான தானன தனதான

கனமேக நீராட வகில மீது சேராட
கருது மூலி காணட மனுமீது

தருவி மேக நீராட வுதிர சேரி நோயாட
கலருகாய மீதாடி வருவோர்க்காய்

அகில மேனி பாதாடு கரிய சாலி மீதாடு
வராக பூவு மேயாடு திரிபாலே

அரவ ஞாதி பூவாடு குமரி யானை சீராடு
வசவசீவரு மேயாடி வருவாயே

மகில ஞானி வாயாட விரத மாம ஞானாட
மயிலு மாட நீயாடி வரவேணும்

மலையி லாடு வாராடு மதன மாடு தேவாடு
மறைய ரோது வாறுது மிவைமூலி

சகம தாட நேராம னடிவ னுட நோயாடி
சருக லேவ வாறடி வருவாயே

தனி புல வாராடு சருவ லோக நீராட
நிருமலை [illegible] பாடு மனுவோர்க்கே.

---

25. [illegible]யிரவ மாத்திரை.

தத்தத்தத் தத்தத் தனதன
தத்தத்தத் தத்தத் தனதன
தத்தத்தத் தத்தத் தனதன தனதான

முத்திச்சித் தர்ச்செப் பொருடுமை
புற்றக்சொற் பச்சைத் தருநட
முத்துக்கொட் டைக்கொப் பிடுகிடை செரிவாணம்

முற்றக்கற் கொப்புத் திரகசி
லப்பைக்கற் குத்தித் தெவிடு
னுப்பப்பித் தைக்குத் தரையொடு வனுபானம்

பத்திச்சக் கைத்திப் பிலிசெவி
யொக்கச்சக் குச்சித் திரிகொடி
பக்கக்கட் டத்திப் பிலியொடு மருதோமம்

பற்றப்பித் கொட்டிக் கழலினி
சக்கிக்கொட் டக்கத் தவையொடு
பற்றறகட் டத்திற் கொடுவிட பலதோஷம்

குத்தற்பத் திப்பச் சுரகுளிர்
முக்கற்கற் றற்குக் கவிழுள
கொக்கொக்கொக் கொக்கக் கெனசய வயிர்நோயால்

குக்குக்குக் குக்குக் குகுவென
சிச்சிச்சிச் சிச்சித் தலர்சுனி
குத்திப்பக் கத்திற் றிருவலி யிடர்யாவும்
சித்துப்பச் சைச்சுற் றிவையமு
தத்திற்கொட் டக்கப் பலகலி
திக்குக்கெட் டற்றுற் றுடனுறு மிவைதானே
செப்பற்குற் றக்கக் குறுமுனி
சித்தர்க்கொப் பிட்டுத் திருகவி
தைக்கக்கொப் புற்றுத் திருபுகழ் மணுவோர்க்கே

வைத்தியத் திருப்புகழ்
முற்றிற்று.

பிஸ்மில்லாஹி.

வைத்தியத் தனிப்பாடல்கள்.

திருப்புகழ்ச் சந்தம்.

26. மேக சஞ்சீவி யெண்ணெய்.

தந்த தானதன தந்தத்த தானத்த
தந்த தானதன தந்தத்த தானத்த
தந்த தானதன தந்தத்த தானத்த—தனதான

முந்த பூவரசினின் பட்டை காய்பத்திரி
மெத்த பிரமிய வழுக்கனக் கூழச்சியும்
நத்து மிலந்தையுள் ளாத்தியின் பட்டையு=நலமாக
மெத்த நுணவில் சங்கொடு மேனியும்
முத்தி ருக்கஞ்செ விதலஞ் சடைச்சியும்
பத்தி செருப்படி யிரண்டு முக்காவளை=பதமாக
சித்த வெள்ளறுகை யாவரைச்சி யிரண்டுடன்
மத்திரு வாத்தியும் வெள்ளெருக் கொடிதலை
உத்த மிடுகொறு கோவைக்கு தம்பையு=முறவாக
நித்திரு குரும்பையுஞ் சிவனார் வேம்புடன்
பற்ற சிரந்தியின் னைய் யனித் தக்களி
பற்றிய புங்கினின் பால்முடக் கொத்தனும்=பரிவாக
வத்திய வாத மடக்கியும் வில்லையும்
பெற்றிடு குக்குடத் தவிராது றுப்பட்டை
மெத்தவிவ் வகையெல்லாம் படியறு காலதாய்=விரை
[வாக

கொத்தனின் சாறது படியரை யாகவும்
கத்த ளியினர சம்படியாகவே
பத்திடும் பெருவாயன் லெத்திருபம் வெண்ணெய்=
[படிநாலே

—

[illegible] இருவடம்

தான தனதன தான தனதன
தான தனதன தான தனதன
தான தனதன தான தனதன—தனதான

நாலதி லேசெங்கத் தாரியொடு பறங்கியது
நால் பலம் காலிசம் பாலேயும்
மேல்வலம் புரிசங்கு வாத காப்பனும்=விதமாக
கோல சீரியும் கம்பிப்பிசின் பிரப்பங்கிழங்
கேபிலை யொருபலம் வேம்படை காடுடன்
தாலபெருமரப் பட்டையுள் ளியற்பலம்-சதிராக
நால முடனிவை காய்ச்சி விடுவதில்
மேலிடு தக்கமுங் கருசி விராகனும்
காலிரு வாகப் பொடித்திரு நாலுமே=கருவாக
வாலகதி ரோன்முனம் வைத்துமுன் ளாடுப்
போல முடனெரித் தேமெழுகு பதத்தினில்
கால லசுன்பூரம் ஓர்விராகனும் பொடித்=தடவாக
சேல கலசத்தி னுள்வைத்துமுன் னுட்கொடுத்
காலறுதினம் புளி லவணமும் புகைவிடு
லேயதின் மேகமெல் லாமறும் புண்கிரந்=திகளோடு
சூலேயு மேகவாய் சூகிர வாயுவும்
கால கற்பிடிப்புத்து குஷ்டமும் யோனிப்புண்
மேல வண்கெடி கெற்பந்தாறும் மேகசஞ்சீவியா

—

27. கிரந்தி யெண்ணெய்.

தத்தன தானன தத்தன தானன
தத்தன தானன தத்தன தானன
தத்தன தானன தத்தன தானன—தனதான

பற்றிய சிற்று டனைக்கெண்ணெ யிருசேர்
முத்திய மாவிலிங் கப்பட்டை தானுமே
அத்தை யரையெனும் பிச்சினின் காயிரு=மளவாக
உற்றமிரு தாருசிங் கியிருவி ராகனு
சுத்தியரைமுன் மருந்தினில் ரேகித்து
வற்ற வெரித்தது சேரு மளவினில்=வடிவாக
சுத்த மீருள்ளி யிருபலந் தாய்து
பித்ததை யறுத்துப்பின் னெண்ணெயிற் சேர்தம்மா
பத்திய மாமெழுகு பதத்தோ டிறக்கியே=பரிசேடோ
சுத்த மாநாயக லூக்கொழு தோர்பலம்
உற்ற புளிபுகை யுப்பது நீக்கியே
மெத்த வருந்து போசனம் வெந்நீருடன்=விதமாக
மற்றதினமு மறுதினந் தான் கொடுத்
தற்ற கிரந்தி யறுவகை தானறும்
பத்திய மாகப் பருகிடிற் போம்பிணி=பரிசாமே

—

28. நவமூல சஞ்சீவி.

தானத் தனதன தனதன தனதன
தானத் தனதன தனதன தனதன
தானத் தனதன தனதன தனதன—தனதான

வேலைப் பொருவிழி வெருகுடன் மறள்மிகு
சாலப் புளியதி வரனைகள் சதிருடன்
கோலக் கரணைக ளிருவகை யதிலிடு=கொடுவேற்கள்

சாலப் பிரண்டையுஞ் சதிருட னிந்துவுங்
கோலத் திருகடு கோமமுள் ளிஞ்சியுஞ்
சேலத் திடுதி விருகாழியுந்=திகழ்சீரம்
வாலப் புளியொடு வருபுனல் முருங்கையும்
மேலக் காந்தையு மிடுக்கு வேம்புடன்
பாலித் திடுதழு தாழையு நொச்சியும்=படர்வேம்புஞ்
சேலொத் தேசம னதிகள்ளிம்பச் சாற்றினி
றத் தான்விடு முலர்த்திடு சூரண
பாலித் தேகொள வாயு வரோகக=மணுகாதே.
ால் பல்முல மொடுமிக நலிவுறு
வா திரமு முழு வெளியடி
மூலப் பலபிணி யடிபடு மிதுநிச—மயிவாயே
மூலக் கனல்பல புழுமிகு வளியொடு
மூளக் கினிபுரி தயரெது மொழிவுற
தேகத் தி ழ குடன்வரு நலமிக—வுளதாமே.

பிஸ்மில்லாஹி.
கூம்ப்பாண்ட
ரத்ன சிந்தாமணி.
வண்ணம்.

(I) கோச்சகம்.

கூம்ப்பாண்ட வமுதையுறு
மந்தரக்கோர் மானிடர்க்காய்
வாழ்ப்பாண்ட பொ யுறு
மாமுனியுந் தருளினரே
நீம்ப்பாண்ட மேகமுறாக்
கிளையுற்ற நோயருக்காய்க்
கூம்ப்பாண்ட ரதனசிந்தா
மணிதனையே கூறுவதே.

தான தத்த தத்த தத்த
தான தத்த தத்த தத்த
தான தத்த தத்த தத்த
தான தத்த தத்த தத்த

தனதன தத்ததன
தனதன தத்ததன
தனதன தத்ததன
தனதன தத்ததன

தானதன தானதன
தானதன தானதன [தன தானரு
தானதன தானதன—தானதனதத்த

பாணி லத்திற் சித்தர் செப்பு
வார்ம னத்தைப் பற்றித் தக்கு
வார்ம னுக்குட் சிக்குற் றிட்ட
வார னைத்துந் தங்கத் தக்க
    வகைய திற் கும்பமுனி
    துகையினிற் பம்பரம்போற்
    றகையணி யம்புபெயர்
    மதமுறு சிந்தாமணி
        லேகியம்வி டாதவைபோ
        லேகிடையா தேயமுதம்
        போகமுறு பாகமிவை—விட்டிருப்பதேது

வார்பெ ருத்த சிற்ற முட்டி
வேர்பு னற்றண் டொக்க ராத்தி
வேர டுத்த முத்தம் வெட்டி
வேர் பிரப்பனைச் சங் குற்ற
    நறுவின்றி வேர்நெருஞ்சி
    சிறுகீரை வேர்பெருஞ்சி
    ரகம்வில்வ வேர்கருஞ்சி
    ரகஞ்சிந்தி வேர்பொருந்தி
        ஆவரையிற் பூவொடவித்
        தால்விழுதுந் தாழையின்வல் [தாறும்
        லாரையிள நீரும்வகைக்—கைந்துபலந்

வாரி யப்ப டிப்பு னற்குள்
ளேய டுப்பெ ரிப்ப னர்குள்
ளேவ டித்தொ ருப டிக்குள்
ளேயெ டுத்த தற்கு சர்க்கரை

திரிகடு செண்பகப்பூ
திரிபலை குங்குமப்பூ
வதிமதுரங்கள் சேர்த்து
மசியில வங்கப்பட்டை
    மாதளைவித் தாதண்டைசிற்
    றுமலைக்குத் தாமரைமுற் [பாகம்
    றும்பல்கொட்டி சாரணையுற்—றேவெடுத்த
இவைபேர் துங் கர்க்கவகை கேளுமே

---

(2) கோச்சகம்.

இந்தமருந் திந்தனையு
    மென்படிநீ ரிற்கரைத்துத்
தொந்தமுடன் தீயெரித்து
    துகைநீ ரொருபடியாய்
அந்தமுடன் கர்க்கவகை
    யித்தலையுந் தூள்சேர
வந்தவண்ணக் கலையிரண்டில்
    வருமருந்தக் கூறுவனே.

பூமி சர்க்க ரைத்தி முங்கை
பார்சி லப்ப னக்கி முங்கை
பார்பு னற்ற னிற்கி முங்கை
பார் தனிற்சி னப்ப ரங்கி
    குங்கைநீர்கு ருக்குவேரும்
    செவிபம் நறுக்குவேரும்
    அரசிற்பி றக்கும் வேரும்
    புரசிற்ப ருக்குவேரும்

பூலமடி யேலங்குர
சானியோம மாவி விரை [கேளும்
பூவிரோம மாகுஞ்சாதிக்—காயினத்தைக்

பூனை வித்த த்தை சித்த
ராம் பருத்தி குத்தி வித்தை
யானி அத்த சிற்றரத்தை
யுசவினத்தைச் சிக்க பற்றி

முந்திரிக்க னியுடநற்
சந்தனத்தா னியுடனல்
வெந்தயத்தோ டேலகவி
கெந்தியிற்பன் னீர்ப்பூவம்பர்

வாலுழுவை வாலமிளகு
காரமுங்நற் சூரியுங்கல்
ஒருமப்பன் னீருமிலவ-யுஞ்சிலாசத்தோடு

முறைக் கோஷ்ட மங்களக்
குருக் குக ருவேவற் பிசின்
மிராம் பில வமு மமுக்
கரா க்கி முங்கு குங்கு மப்பூ

வகையொரு பலங்கண்டு
பகுலவு ஞலக்கொண்டு
யிடியிடி யரிசென்று
வடியுடன் பெரும்பூசி

கீர்படியெட் டேகருப்பஞ்
சார்கதலி வேர்சதகை [வல்லாரை
பார்குமரி சார்தென்னம்—பாளையின்சார்

படி யிரண்டு கொண்டு பதமாகுமால்

27

(3) கொச்சகம்.

கூறுவேன் சக்குமாக்
கொண்டு இடித்த பொடியரிந்து
சாறினங்கள் கூழ்ப்பாண்டச்
சாறுபடி சேர்த்துளவாய்ப்
பேறுபெற முக்கலையில்
பேணியதின் செய்கையெல்லாம்
வாறுபடி காட்டிவிட்டேன்
வண்ணமதி னரசினையே.

போடிப்பெ ருத்த சட்டி
லேவெ ளுப்பு சக்க ரையி
லேயெ டைசேர் பத்துபத்தி
லேவடித்த நெய்யொ னற்குள்

வானிலெ டுத்தபொடி
தானிலத ரித்தபொடி
யதனிற்கொ ழித்தநிளர்
மதாரத்தேன் படியிரண்

டாய்க்கிருதம் நாற்படிகொண்
டாள்பதத்தி லேயிறக்கு [கன்றாமே
போதொருபன் னீர்தொகித்து—சிந்தாய்

சேர்க லக்கொம் பூற்றபற்பம்
சேர்க லக்க வங்க பற்பம்
சேர்த லக்க காந்தபற்பம்
சேர்செ லுத்து தங்க ரேக்கு

பவளபற் பங்களுடன்
ஆயரச முஞ்செந்தூர
கருப்பூ மற்றுஞ்சாறு
களுப்பா டதகதற்கு
மிளபதத்துள் ளேயெடுத்துள்
ளேகருத்துள் ளேநினைத்துள் [ளும்
ளேகொடுக்க வேயடுத்த—மிஷ்டதுறைகே

குடி பரன் மூளினையே
நாடு தர் மந்தனையே
யோடு சந் தந்தனையே
தேடி நின் மலனையே

வல்லவ னவனைப்பூசி
* எல்லாம் ஒவியைப்பூசி
சொல்லெலாமுன் னேரைப்பூசி
வல்லவர்நல் லோர்களுள்

ளேஜெபங்க ளேதவங்க
ளேசிர்மங்க ளேகர்மங்க
ளேவிதங்க ளேசுகங்கள்—கேசியந்தரங்கம்
இவ்வமுறு விதத்தைக் கூறுவனே.

---

(4) கோர்சரம்.

பற்பல சிந்தூர
பாகமுற வேந்திரமுங்
கற்பமுற யாவருக்குங்
கடுநேர்கை யானதவும்

* ஒவி ஸ்ரீ கடவுள் அருட்பெற்றவர்.

28

வெற்பினுபர் தவமுனிக்கு
வேண்டு முறுநான்கலையில்
அற்புதமுற் றண்பதினை
பறைந்தேனென் பெண்கலையே

ஆறு மெண்கோ ணத்தைக் கட்டிப்
பார்த வகோ ணத்தைத் தொட்டு
பாரை வெட்டு முக்கோ ணத்தை
பாரதற்கின் பத்தொன் றுக்க

தொடுபதஞ் செம்பழங்கள்
அடுமடை தின்னினங்கள்
எடுகட லைகற்களொடு
வடிமலர் தங்குசெண்ட

தேபூராய மேயினவைக
ளேகளப மேதவம [யைச்செய்வரே
தேடிறக்கிச்சிப்பிடித்து—அறிந்தில் வசை

ஆன நற்சருக்க ரைகொள்
வார டுத்த முக்க னிக்குள்
வார்து ருத்த வெற்றிலைகொள்
வார்க ளிப்பாக் குற்ற தற்கு

தேங்கரம லேதொடுத்து
பாங்காய் விடுத்துமன
மேங்காய் நிவர்த்தியுறப்
போங்காய் நடத்திபன்ன

தானஞ்சொரினை தானவஸ்திர
தானமும்பூ தானமுங்கோ [கொள்வாய்
தானமுங்கி யானமுங்கோ—டிம்மருந்தைக்

ஆதி கற்பத் திற்குந் தொன் னூற்
று நற்வத் திறகுந் தின்னி
தானி மத்தத் திர்கு மொன்னி
தாலு டறக்குத்த முக்தி

கடங்திறற்ற டுத்தசிக்கம்
மதங்கள்க ரித்தபொங்கு
கலங்குகா மன்கையம்பு
ஒடுங்குற்ற தம்பனம்போ

லேகிடைக்கு மோகட்டுக்குள்
ளேயெடுத்த தேவருக்குள் [போற்றன்
ளேயமுத மேதிவைதா—வென் சொல்லப்

இடர்வந்த காமேச்சுரனே.

---

(5) கோச்சகம்

தேவருமின் னூல்கரு
திவ்வியகுல மாதவ
ஆவலெனுத் திபோங்கி
யண்டபிண்டம் வெந்தநவும்
ஏவுஊற்ற நற்சுபமு
மினவுற வேசிறப்பும்
பாவுபெறு பெண்கலையில்
பாடினேன் வண்ணமதே

தேவ ருக ஹுகு லப்பெண்
ணைய ருக்க ளிற்கு லப்பெண்
ணைவ பிக்க ஹுகு லப்பெண்
ணைமனைச் சூகி ஆற்ற

படிதனில் கண்டவள் சொல்
பொடி தனைக் கொண்டவளோ
டடியினை சேர்ந்து நடு
படந்தனைக் கொண்டு விடு

மேறியெழும் பூமிசரம்
பாறியனல் மீறிகாமந்
சிற்யேறும் வேளையிச்—சயைபமென்று

தேன் செறிகலைச்சொல் லிப் பிறக்கு
ஞரிட்டு குஆக்க சைக்கு
ஞன்றி டைபி லிப்ப சப்பி
ஞரு டைச ஞக்கை யுற்று

சங்கமுடன் கசைப்பற்றிச்
சங்கமுடன் வசைப்புற்றி
சங்கமுட னிசைப்புற்ற
பங்கமறி யாமற்கனி

வாயிதழு ஊறல்மு
காரும் வினை [று
மோடிசெய்து பாடிகாம—மிட்டகன்றபோ

தேடு கைப்பொ ருள்ப றிக்க
வோமனைக்கு நித்தி ருக்க
வேரு டர்கெ டுத்து ருக்க
வேறெ டுத்தி ரிந்தி டரைக்

கொடுத்ததற் காய்ப்பொருளை
யளித்தவர்க் காய்மனதை
விடுத்தவ ளேகுலத்தில்
விதித்தவ ளாள்தமக்கு

தானமவள் மானமவள்
ஞானமவள் ஞாலமவள்
ஈனமவள் ஏனமவு—ளால்தரித்தலாபம்
வந்தவினை யின்னதெனச் செப்புவனே.

---

(6) கோச்சகம்.

வந்தவள்மீ துற்றபொருள்
வன்கரும நோயனைத்துந்
தொந்தமுற வணியணியாய்ச்
சொல்வேனின் மிக்கபலன்
சந்ததமுஞ் செல்வமுறுஞ்
சாட்சலங்கா ரத்தமுகும்
அந்தமுடன் கலையாறி
லறைந்தேனிவ் வாறதுவே.

சப னத்தி னிப்பிற் சிக்கும்
போலரிப்ப னைக்குட் சிக்கும்
போல்விளக்கொ ளிப்பூச் சிக்கும்
போல்மயில்கண் ணைக்கொடுத்த

பச்சோந்தி கொல்லெனப்பெண்
மைச்சாந்து கன்னியிவள்
கைச்சேர்ந்த துள்ளகத்தில்
மெய்ச்சேர்ந்த தயநுணத்தி

ளேயடிப்ப ளேயணைப்பீ
ளேபடுப்ப ளேகடிப்ப
ளேநகைப்ப ளேபழித்த—சந்தரியாளர்வே

ஈன முற்ற பித்த வெட்டை
பேர்கி ராணி வெப்பு கட்டி
யேர்சு ரத்தி ரத்தி கட்டி
யேர்ச டைச்சு டுத்த சத்தி

விக்கலை கொடுத்தவலி
கக்கலை கொடுத்தகலி
முக்கலைப் படுத்தசூலை
சுக்கலைப் பழித்தசயம்

சோகையுங்கா மாலையதி
சாரம்புனல் மேகந்துடை
வாழைசாஞ் சூலைசடம்—காந்தல்நகுளிகம்

சளை யிற் ருேப்புத் தட்ட
சேர்க் கபால குடு றுத்த
நோய்க் குடல்வா தத்தி னப்பு
நோப்பு டைத டிக்க சட்டை

குலையெரி குன்மமெட்டுந்
தலைவலி கர்மகுட்டம்
வலிமுயல் கண்கள் கட்டி
எலிகடி கிரமமெட்டும்

நீரிழிவு நீரெரிச்சல்
நீராம்பல் நீர்கண்ணீ
நீர்பாளை நீர்கடுப்பு—நீரினித்தமேகம்
வினையால டுத்தகர்ம நோய்களே.

(7) கோச்சகம்.

வேதியர்க்கும் நாலகலைக்கும்
வேந்தருக்கும் வெற்புறும்
மாதாசின நேர்மைகுல
மனுவோர்கள் வல்லமையும்
பூதலத்தி லிம்மருந்தாற்
போற்றுதலும் பொற்பதனம்
பேதமுற சொற்பொருளின்
எருகலையின் வார்த்தனிலே

நோய்க ளூற்றெ ளூற்று நிற்கு
நோய்பு ளுப்புள் ளிற்பு ழுத்த
நோய்கெ ளுக்கெள் ளைத்த விழ்த்த
நோய்தி ளைத்தின் ளைக்கு றைத்த

குறைவுகுட் டங்களுச்சி
பிளவையெட் டும்பிடித்த
கரைவுகர்ப் பங்களுற்ற
மெலிவுசட் டங்களெல்லா

மேபறக்கு மேயொழிக்கு
மேதுடைக்கு மேயெடுக்கு [நாது
மேதலைக்கு மேகொடுக்க - நித்தலை நோய்

நால்க லைக டுக்குங் குற
லோடு யிர்க டுக்கு மொயி
லேர்ம யிற்க டுக்கு முட
லேர்பு ரைக டுக்கு மிக்க

மலையாது கப்பன்விரி
மலையாத லைப்பன்மலர்

தலையாது ளைப்பள்மணி
விலையாத டுப்பளவ

ளோளதப்பா ளோபதைப்பா
ளோமிடிப்பா ளோபடுப்பா [தான்றெ
ளோதிகைப்பா ளோவிழிப்பா — ளித்தலை

ஆற்ப டிசொன் னசொல் லுற்ற
தேக டச்செல் லச்செல் லற்ற
தேகு றைப்பன் னக்கல் லுற்ற
குசொல் லைப்ப ளிந்த

முறைப்படி செய்யமுலர்
தறப்படி குளையகற்
புறப்படி குய்யுநாதம்
திறப்படச் செய்யுமித

கோரன்வீர விரன்மகா
குரன்புலி பாலன்முன்வ
சிரன்காமக் காரனுய்வ-னுக்கதேசர்தானே
இதற்கடுத்த பத்தியத்தைப் பாருமே.

---

(8) கோச்சகம்.

பத்தியத்தின் வாறும்
பரம்பதித்த சுத்தியரும்
உத்தமுறப் பண்டிதரு
முரைகொடுத்த தல்வாறே

சிற்றுபெற்ற நின்குலத்தான்
செப்பினாந் திவ்யவண்ணம்
முற்றுபெற்ற மதனசிந்தா
மணியின் முறையிதுவே.

நீளெணக் கொம் புக்கைப் பாகற்
காயி லுக்கு மப்ப ரங்கிக்
காய்த்தி ருக்கு மப்ப யற்றங்
காயத்த பெருங் கத்த ரிக்காய்

அகத்தி பெரும்பயறு
இனித்த கிழங்குபுளி
கருணைக் கிழங்குதேனை
மதூரப் பனையினது

கள்ளோசா றுயங்காடி
யெள்ளேபன் நியுங்கோழி [லைறுமாமே
தள்ளாயெடுத்ததேடா—கங்க ளின்னஞ்சி

பீறெடுசி றுகீரை கொள்
வாரெடுசி றுபயர் கொள்
வாரெடுமுளைக்கீரை கொள்
வாரெடுப்ப ரைக்கீரை கொள்

அவரைப் பிஞ்சத்திக்காயுந்
துவரையுஞ் சுண்டைக்காயும்
புடலம்பிஞ் சித்திக்காயும்
முடலைத்தங் குற்றதாகும்

மேமுருங்கை யாங்கனியா
வாழையுக்கா றுஇனங்க
ளேகலவி யேயாகா—இம்மருந்திற்கேதான்

மற்றவர்க ளைக்கி யானங் கொண்
டார தைகை லாசு றுப்பன்
டார முத்து றைகொ டுத்தாண்
டார ளைதப்பு றாச்செ ரிக்கொண்

டுறுசென்னை நிரில்வாழும்
மறைபஞ் சூ நாறுசாய
பருள்சொன்ன சிரிமேரு
அனைவண்ண மீதிவ்வா

றேபடித்தா ரேபலத்தோர்
பார்துதித்தா ரேசனத்தோ [மம்
ரேசமைத்து நேர்கொடுத்த—இம்மருந்தினை
கூழ்ப்பாண்ட மதனசிந்தாமணியே.

பிஸ்மில்லாஹி.

மன்மத சிந்தாமணி.

கலிவெண்பா.

உற்பனமாய்வந்து உலகமெலாம்போற்றிடவே
கற்பமதைச்சாதித்துக் காணரிய—வற்புதமாய்

ஈரேழுலகமெலா மின்பமுறவந்தவெங்கள்
சீரேய்குருவே செகதலத்தி—லார்வோர்

வியாதியினால்மெத்த மெலிந்தோரானோர்களுற்ற [டன்
சுயாதியுடனேரோவிழந்துஞ் சொல்லுமென்று—பயாவு

அம்மதிகொள்சீட னடுத்துநின்றுவாய்பொத்திச்
செம்மைக்கரங்குவித்து செப்பவே—நன்மையுடன்

போற்றம்முனியுரைப்பார் புத்திமிகுபக்தனே
மார்க்கமுடன்சொல்வேன் மகிழ்ந்துகேள்—தீர்க்கமு
[ள்ள

சீரானபூவுலகிற் செய்யும்நோய்தங்களுக்குப்
பேரானசிந்தாமணியைப் பேசக்கேள்—ஆராய்ந்தே

சுக்குமிளகுடனே சொல்தான்றிப்பிலியும்
தக்கநெல்லிமுள்ளி ஜாதிக்காய்—பத்திரியும்

மாலாங்கிராம்பு வருபேரிச்சங்காயுஞ்
சாலாமிசிறியினுஞ் சாற்றக்கேள்—மேல்மயிதா

லக்கடியுமஸ்தகியு மற்றிசுபகோவுடனே
பக்குவமாம்பாதாம் பருப்பாகும்—மிக்கவே

ஈருள்ளியோடத்திவிதை நற்குங்குமப்பூ
சிறுநாகப்பூவுடனே சீரம்—உறுகசா

நகைப்பூனைக்காலிவிதை நல்லவரித்தடுக்காய்
இசைபரங்கிசேர்க்கவே பெண்ணே—திசமாகக்

கொத்துமல்லிவிதைதேலங் கோஷ்டமதிமதுரம்
சித்தராவாரையின்னுஞ் சிற்றரத்தை—மத்தமாய்

திப்பிலியின்மூலமுடன் சிங்கிசன்னமாலவங்கம்
ஒப்பூமுந்திரிகைப்பழமோர் பத்திரியும்—செப்பெனவே

மால்கொங்கணிவிதையும் வாய்த்தகோரோசனையுந்
தேகுராசாணி சிலாசத்து—மேலான

சிறுதேக்குக்கூகைநீர் சிறுகாட்டிலவங்கம்
திறநெருஞ்சில்வித்து நீர்முள்ளி—பரிதான

நத்தைச்சூரிநாயுருவி நல்லகருவேற்பிசின்
சொற்றகோரால்விதையுந் தத்திவிதை—உற்றமா

வாளைகரந்தை வருமாளையாந்தகரை
தோளைகண்டங்கத்திரி தூசிவித்து—நாகப்பூ

கொன்றைசின்னிக்கிழங்குகொள்ளிலப்பனைக்கிழங்கு
நண்டெழுக் குராதண்ணீர் முட்டாறுக்—குன்றுமா

செங்கழுநீரல்லி சேர்ந்தகொட்டி ஆதாவளை
பொங்குமுருங்கைவித்து பூவாவு—மிங்கிதமாய்

வெந்தயமும்பேராத்தை மெய்ப்பிசின்சம்பேய்ப்பீர்
[க்கு
வந்தசாரப்பருப்பு மத்தைவிதை—வித்தையுடன்

இலவம்பிசினொட்டி யேற்றுங்கஸ் தூரிமஞ்சள்
குலவுகருவேற்பிசின் கச்சோலம்—நிலவு

பொடுதலைக்காய்காய்வேளை பூலாச்சணப்பம்விதை
திடமடாதோரைச்சுருக் கிராவு—இடரில்

நறுக்குமூலங்கஞ்சா நற்கோரைசாதிலிங்கம்
விருப்பமுறுநன்முசுட்டை வித்துந்—தரிப்பான

பச்சைக்கடலையு பகருளுந்துதேற்றுவும்
இச்சையுடன்சேர்ப்பா யினிச்சூத—மச்சவாரி

மதனகாமேசுரப்பூ வரிமிசுரிமாவபிணி
வதனசிகஞ்சா வகைமூன்—றதனல்

வகைதனக்கிடைமூன்று மற்றசரக்கெல்லாந்
துகைவகைக் கரைப்பலமாய்ச் சொன்னோம்—துவை [யாமல்

வெள்ளையதாகுங்குலியம் மிகச்சீந்திற்சர்க்கரையும்
துள்ளாலடியினது சொல்பாலும்—வல்லிச்சிப்

பாலொதியம்பாலத்திப் பல்பருத்திப்பிஞ்சுப்பால்
மேலாவரம்பூப்பால் மிகப்பரைசேர்—சாலவே

நாட்டுச்சருக்கரைசேர் நான்கிரண்டாநற்சுவீர்
நாட்டமுடனெய்யி னுன்கரைசேர்—வாட்டமுடன்

கூட்டுதேன்சேர்சேர்த்துக் கொண்டுநீயிட்டமுடன்
சட்டுமருந்தெல்லாம் இரண்டுபங்காய்—நாட்டியே

உரிமையாய்ப்பின்னு மொருபங்கைத்தானெடுத்துப்
பிரியமாய்லாகிரியைப் பேணிற்—சரிகூட்டி

சேர்லேகியமாக செய்பாகுதேன்விட்டு
ஆரவேசெய்திய கதையெடுத்து—நார்பெறவே

தான்விரும்பு தெய்வமதைச் சந்தோஷமாய்ப்பணிந்
தானைவத்திய ரடிபணிந்து—வேறுமென்ற [ஓ

தெக்ஷணைகளீய்ந்து தினமவரைக்கொண்டாடி
உச்சிதமாயோர்நா ளுகந்துதான்—லக்ஷணமா

மன்மதசிந்தாமணியின் மகத்தானலேகியத்தை
உன்மனஞ்சந்தோஷமா யுண்ணவே—கன்மமெல்லாம்

ஓடுமெனுகாலமே யோர்கழஞ்சியுண்டிடுவாய்
தேடியேயந்தியினிற் சேர்கழஞ்சி—நாடிடுவாய்

இந்தப்படியுண்ணா விருபதுநாளையிலே
எந்தெந்தநோய்கண் டினிக்கேளு—முந்தமுந்த

வாதமெண்பத்துநாலும் வரும்பித்தம்நாற்பதுவும்
சேதவய்யமிருபதுவும் சேராது—ஓதக்கேள்

வாதபித்தமேகம்போம் வரும்பித்தசிலேட்டுமம்போம்
ஒது அய்யவாதம்போ முண்மையாம்—பேதமிலை

பித்தமேகமஞ்சள்வர்ணம் பெருவாதம்வெள்ளைவர் [ணம்
சுத்தவய்யமதில்வர்ணம் சொல்லிநோம்—சத்தியமே

ரத்தமேகமெனும்புருக்கி ரஞ்சிமேகந்தந்தியது
முற்றமதுமேகஞ்சிப் பிரமியநீம்—அற்றுப்போம்

திருக்குத்திருக்கெனவே செய்மூத்திரக்கிரிச்சி [ரா
கருக்குத் தருக்கென்வளி சன்னிபோம்—பெருக்கம

குலையதுரோகம்போம் சொல்லிராணிபோனியினிற்
கோலமுள்ளதோஷங் குடிபோகும்—பாலையமால்

அனங்கன்வடிவாகி யடங்காதஸ்திரிகளுக்கு
குணங்களதுரதியாங் கூறினேன்—மிணங்காமல்

இவன்பேருசொன்னால் இறைஞ்சுவார்கன்னியர்கள்
நவமானமதனென்றே நாவிலிருப்பார்—தவவடிவாம்

கன்மவினையெல்லாங் கலங்கிமெய்யிற்பதுங்கி
தன்மசரீரமது தானதனெனப்—புன்மையா

மேனிபளபளப்பாய் மிகமாணிக்கவொளியாய்
ஆணிக்கனகமப ரஞ்சிபோல்—மாளிடர்க்குத்

தன்மந்திரிமொழியாய்ச் சாந்திரிப்புவியில்
மன்மதசிந்தாமணியை வாழ்த்து.

35

மனமோஹன
சிந்தாமணி மாஜான்.

ஆனந்தக்களிப்பு.

தானா தனா தந்த னானா—தன
தானா தனா தந்த னாதந்தனானா. தானா

ஆதியை வேண்டித் துதித்து—நல்ல
அழகிய வாக்மா னுயர்வாய் வகுத்து
மூதுரை யாக விதித்த—மன
மோகன சிந்தாமணிமாஜ னெனததான். தானா

பூமியை நோய்வசப் பட்டு—மிகப்
புலம்பித் தவித்துட லந்தினங் கெட்டு
நாமிசை யாமுரை விட்டு—முற்று
நலிந்தவர்க் காகப் பரிதாப முற்று. தானா

சந்தேக மின்றி விரித்து—நம்மள்
சற்குரு பாத மனதிற் றரித்துச்
சந்தோஷ மாக வுரைத்து—மனத்
தபவுட னுதவுவ மேயித் தரத்து. தானா

சாரைப்பருப்பு லவங்கம்—நல்ல
சதகுப்பை கடுக்காய் கடுக்காயின் பிஞ்சு
சீரகங் கஸ்தூரி மஞ்சள்—பெருஞ்
சீரகந் தோடுபூக் தாலக்கி மூன்று. தானா

முள்ளங்கி நத்தியின் வித்து—நெல்லி
முள்ளி யபினோடு வெங்காய வித்து
நெல்லி விதையின் பருப்பு—மிக
நேரான சாதிக்காய் கொச்சியின் வித்து. தானா

திப்பிலி மிளகுடன் சுக்கு—வாளைச்
சீமைப்பூ வாவரை யின்பல வித்து
தப்பில் பூனைக்காலி வித்து—சொறுக்
தான்றிக்கா யேலங் கசகசா வொத்து. தாறு

கையுந் தகரைவித் தொன்று—தனி
கனமான தண்ணீர்விட் டானின் கிழங்கு
மையாத யானைநெருஞ்சி—நன்றும்
நலமான கொண்டையின் சீனிக் கிழங்கு. தாறு

அதிமது ரங்கொத்து மல்லி—பளிங்
கழகான சாம்பிராணி யுடனிவைஞ் சொல்லுக்
காதிபெரு போஸ்துக்காய் நல்ல—சொரு
சுகமாவரு ராசாணி மணமிகப் புல்லும். தாறு

உயர்கரு வாப்பட்டை யோடு—இன்னம்
ஓதிய சாதிப்பத் திரியிவை தேடு
நயமாவி ராகனெடை நாடு—மிக
நத்தியொவ் வொன்றுக்கு மூன்றெனப் போடு. தாறு

கோரக்கர் செய்பல மைந்து—எதும்
கோதில்லா வாவின்பால் படியளவு கொண்டு
சேரப்பா பலமைந்து கண்டு—தின்னுஞ்
சீனி யிருபது பலமெடு காண்டு. தாறு

தேனிற் பலம்பத்துச் சேரு—அந்தச்
சிறந்த பசுநெய்யு மவ்வெடை தேரு
காணு முறைசொல்வேன் யாரு—மிதைத்
தண்டறி யார்செய் துதந்துநீ பாரு. தாறு

சாரப் பருப்பினை நீயே—யுற்றுத்
தனியாக வேவறுத் தரைத்துக்கொள் வாயே
வீரத் தபினியைத் தாயே—சலம்
விட்டரைத் தெடுத்துப் பதனஞ்செய் வாயே. தாறு

மற்றவை யாவு நெருப்பில்—நன்றாய்
வறுத்திடித் தேவஸ்திர காயஞ்செய் தொப்பில்
கற்கண்டு சர்க்கரை யப்பால்—தேனைக்
கலந்து நெருப்பிட்டுக் காய்ச்சிப் பதத்தில். தாறு

முன்செய் பொடிகளைக் கொட்டி—உடன்
மோகமாய்க் கிண்டிக் கிளறியே விட்டு-
தன்செய்த பின்னபி னிட்டு—ஒன்றுச்
சார்வுறச் செய்தே யெடுத்துவை கெட்டி. தாறு

வேண்டி விராகனெடை முக்கா—லரை
மேவிரு போது மிசைந்து கொடுத்தால்
பூண்டிடு பேதி யிரைச்சல்—மிகப்
பொல்லாத வாயு காமாலை மெய்யோய்ச்சல் தாறு

வைதனுஞ் சோகை வெளுப்பு—தின
முபத்திர வஞ்செய்யும் பலநோய டித்து
ஊதிடு தேகம் வலுத்தா—வித்து
முறிடும் வீரிய மாமே கதித்து. தாறு

மேக வகைகளும் போகும்—இங்கு
விளம்பிய கீரெரிச் சல்குண மாகும்
ஆகத்து ளேயெலாஞ் சாரும்—கரும்
பான சருக்கரை தேனொடு பாகும். தாறு

பின்னிட்டுப் போகந் தெரிந்து—எதும்
பிழையின்றி யாவரும் பேணி விரும்பு
மன்னிய பாவாகா னன்பு—வைத்து
வருத்துமா னந்தக் களிப்பினை நம்பு. தாறு

அகஸ்தியர்

குழம்பாண்டக் கிருதம்.

சோபனம்.

சோபனமே சோபனமே
சுபசோபனந் தமிழ்ப்பாட
சோதியொளி யாய்நிறைந்த
சுத்தமுள வத்துவினை (சோபன)

அத்தியுறு மித்தலத்திற்
புத்தியுடன் யான்பாடி
அருமறை யாதவனைச்
சீருடனே போற்றிச்சொல்வேன் (சோபன)

அகத்தியனு ரோதுகின்ற
அழகுகுழம் பாண்டமதை
அன்புடனே யானுரைக்க
இன்பமுடன் கேட்டருள்வீர் (சோபன)

திரிகடுகு கரிசணமுஞ்
சீரகமு மிரண்டுடனே
திப்பிலியின் மூலமுடன்
சிறந்தமல்லி விளங்கமுமே (சோபன)

பெருமையுடைய மதிமதுரம்
புகழ்மிகுநற் றேற்றின் விதை
பேரிச்சங்காய் பாதமுடன்
பெருத்தகுரு சாணிவேகம் (சோபன)

சிறுநாகி மாஞ்சிகா
சிறந்தகோஷ்ட மக்கிராகரஞ்

ஏலவங்கம் பெருலவங்கம்
சிறந்தபட்டை யிப்பகோறும் (சோபன)

குருலவங்கங் கண்டுகணங்
குளிர்ந்தசந்தமஞ்சிட்டியுங்
கூர்மையாகிர் முள்ளிவித்துங்
கொடியதொரு தாளிசம் (சோபன)

நன்னாரி மூலமுடன்
நல்லசாதிக் காயினுடன்
நற்சாதிப் பத்திரியு
நயமான வால்மிளகும் (சோபன)

நின்றமுப்பத் தைந்துவகை
நிறைபலமுங் காலாக
நேர்மையுள்கோ ரோசனையும்
நிறுத்திடுவா யரைக்கழஞ்சு (சோபன)

வண்ணமுள்ள குங்குமப்பூ
வழங்குபச்சைக் கர்ப்பூரம்
வரிசையுடன் காற்கழஞ்சாய்
வளமாகப் பொடித்ததற்பின் (சோபன)

சொன்னதொரு சரக்கெல்லாந்
துணிந்துவஸ்திர காயமன்று
சொல்லுகிறேன் கஷாயவகை
சூட்சுமமுடன் கேட்டிடுவாய் (சோபன)

மல்லியுடன் சுக்கின்வேர்
மணத்தவெட்டி லாமிச்சம்வேர்
மன்னுமர மஞ்சள்காரி
வருசந்த மிருபலமாந் (சோபன)

செல்லுமொரு னாளிசலந்
சேர்சந்தொன் றனதற்பின்

இன்மையுள்ள பூசணிக்காய்த்
திகழும்ரச மேபடியாம் (சோபன)

வல்லாரைச் சாறரைக்கால்
வாய்குளிப் பாலுடனே
வல்லான ..ணிரசம்
வகைவகைக்குக் காற்சேராம் (சோபன)

நல்லதொரு ஆவின்பால்
நயமான செவ்விளநீர்
நாடியதே ரொன்றரையாம்
நற்கருப்பஞ் சாறுடனே (சோபன)

முக்கால்முக் காலிலன்ன
மூலரசந் தானரையாம்
முக்கியகற் கண்டதுவு
முன்னையுடனிருபலமாம் (சோபன)

மிக்கநல்ல சர்க்கரையும்
வேண்டுபலமூ வெட்டதாம்
மெல்லாமி திநிரைத்து
மிருபாகு மாம்வெட்டுவே (சோபன)

தங்கமொரு ஆரணத்தைத்
...ளிப் பக்குவமாய்
...ங்கள் வாராமல்
மெய்ம்மைதாச் சத்தியுடன் (சோபன)

...திதனை வேட்டைவிக்கு
அந்தப்பினு பேணதித்துப்
தியுடனிருபொழுதும்
கொட்டைப் பாக்களவு (சோபன)

மண்டலத்திற் க்ஷயரோகம்
...ங்கிவிடு முக்ஷணமெல்லாம்

தொண்டையிற் ...ரகரப்புத்
தொனியிலுநும் ...ரோகிகளும் (சோபன)

கெண்டனிடும் பித்தமெலாந்
சேர்ந்ததொரு ...டைப்பு
விண்டோடிப் போகுமிது
மெய்யாகும் பொய்யலவே (சோபன)

இரத்தவிர்த்தி தேகபுஷ்டி
ஏற்றமுக வசீகரமுங்
கட்டழகு தாதுவிர்த்தி
கருத்துருட்டிற் காந்தியுண்டாம் (சோபன)

ஆயுள்விர்த்தி யாருமிகு
மன்றிவெட்டை மஸ்திவெட்டை
வீயுமெனும் புருங்கியுத்தை
மேகமும்விட் டோடிடுமே (சோபன)

வாகான புருடருக்கு
மதிமுகத்து மாதருக்கும்
கோகாச்சஞ் சீவிக்கொப்பாம்
நுண்ணறி வோரேகேண்மின் (சோபன)

மண்டலத்தோர் கொண்டாடு
மகிழுங்கூழ்ப் பாண்டமதை
விண்டாரகத் தீசரதை
மேதினியோர் வாழ்கவென்று (சோபன)

கண்டுமிக வன்புடனே
கற்றறிந்த பாவாகான்
பண்டுசொன்ன முறைப்படியே
பார்த்தறிவீர் திர்க்க... (சோபன)

சோபனமே சோபனமே
சுபசோபனந் தமிழ்ப்பாட்டு.

கூழ்ப்பாண்ட இங்கிதக் கிருதம்

—⁂—

ஆனந்தக் களிப்பு.

தானெ தந்தனத் தானெ—தன
தானெ தனெ தந்த னெதந்தனெ. தானெ

மேவுமுதல்வனைப் போற்றி—நன்றாய்
விளம்புவேன் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதத்தைத் தானும்
மாவரமுற்றநற் சீடா—நல்ல
வகையுடன்கேட்டு மகிழ்ந்திடுவாய்டா தானெ

தாழ்வில்லா ஆவாரம் வேர்த்தோல்—நல்ல
சார்வா னருகியுந் தூதுவளைவேர்
வாழ்கண்டங் கத்திரிச மூலம்—நல்ல
வகைகான முள்ளியின் கத்திரி வேரும் தானெ

தேனுமிம் பூரு சமூலம்—நல்ல
திருவையாநு சிறுகீரை காணி சமூலம்
மாணும் முசுக்கை முருக்கு—சங்கு
வகைக்கு அரைப்பலம் புன்னைக்காய் போல தானெ

தூதுவளை யின்பழச் சாறு—நல்ல
துலங்கிய கிருள்ளி படியளவாக
தாதாயின் னெய்படி யொன்று—இதில்
சா[illegible] திரிகடு சீரம் தானெ

வாது [illegible]ராசனி வெலம்—நல்ல
[illegible]ன்மைச் சாதிக்காய் பத்திரி லவங்கம்
[illegible]ரகா பரத்தை மதுரம்—நல்ல
கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வெண்குங்கிலியம் தானெ

37

மாதிரிநல் லக்கிரா காரம்—நல்ல
வால்மிளா கோடு வகையோர் விராகன்
நிதானமுன் பாலி லரைத்து—இன்னம்
நிலையான பூசணிக் காயினின் சாறும் தானெ

ஓது கரும்பினின் சாறும்—நல்ல
உற்றவெள் ளரிக்காய்மா தளம்பழச் சாறும்
சேதப் படாதே யரைச்சேர்—இதில்
சேர்ந்த சருக்கரை யிருபல மாகும் தானெ

மோது முந்திரிகைப் பழமாம்—நல்ல
முற்றபே ரீஞ்ச மொருபல மாகும்
போதாவி னெய்யிற் கலந்து—அதைப்
புக்கி யெடுத்து மறுநாள் வடித்து தானெ

சேதப் படாதிரு நோய்—நல்ல
சிறப்பாக வேகொட்டைப் பாக்களவாக
நாதனெய் யோடே யருந்த—அதில்
நன்மையாம் ரோகத்தை வண்மையாய்ச் சொல்வேன்

இப்படி மூன்றுநாட் கொள்ள—இதில்
இதமாகு மீறும ரோகங்க ளொப்பு
செப்பிய மேகநல் வாய்வு—இன்னுஞ்
சிறந்திடு மேகத்தின் சூட்டுடன் காந்தி தானெ

பித்தத்தின் காந்தி சயமும்—இன்னம்
பிரபல மாஞ்சேத்ம ரோக மிராப்பு
அற்றிடுமே வுருக்கு மேகம்—அதில்
ஆகிடும் நீரிழிவு வல்லி சுரமும் தானெ

பத்திய விரணங்கள் முருக்கி—இன்னம்
பூருள் ளுருக்கியுஞ் சுக்கில வாய்வும்

சுத்தமாஞ் சுரோணித வாய்வும்—இன்னம்
சொல்லிய கல்லடை சதையடை யோடும் தாறு

மற்றநீர்க் கடுப்பிந்திர காந்தி—மேக
மாய்ந்திடுங் காயங்கள் சித்தியுண் டாகும்
புத்திர சந்தான முண்டாம்—இதில்
புளிபுகை வாயுப் பதார்த்தங்கள் தள்ளி தாறு

கத்திரிப் பிஞ்சு முருங்கை—இன்னங்
காருமோர் நெய்யுடன் வெள்ளா டும்பு
நத்திய பாசிப் பயறு—இவை
நலமாகுஞ் சாப கிவர்த்திகே ளின்னம் தாறு

உற்ற ஓம் ஆமு யமந—நசியென்று
உச்சித மாகவே மெச்சவே சொல்லிச்
சுத்தமாய் நூறுஞ் செபித்து—இவ்வைஞ்
சுகமாய் வுயிர்ந்தியர்க் கீய்ந்துபின் காலை தாறு

பத்தியாய்க் கொள்ளப் பிணிபோம்—என்று
பகர்ந்தா ரகத்திய ரறிந்ததைத்தானே
வித்தகப் பாவாகான் சொன்ன—படி
விரைந்து செய்தேமிகச் சிறந்துகொள்வீரே. தாறு

குட்சுமக் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதம்

குறவஞ்சி.

வையக மெங்கனும் வாய்த்தவோர் தேவனே
மனுவை மிகப்படைத்தான் சிங்கி—அந்த
மானிட வர்பி-சி தீர வவுடதம்
*வண்மையுட னுரையடா சிங்கா.

வண்மையென் னுவிதின் வகையை யறியாயோ
வங்கண மென்னவடி சிங்கி—அந்த
வங்கண மென்றுமே வாதாமெ யேனும்
வகையை யறிந்திலனே சிங்கா.

அறிந்திடு வாயினிப் பூசணி நீர்வள்ளி
யதின்கந்தம் நீர்குருணி சிங்கி—அதற்
கான கருப்பஞ்சா றுவின்பால் பசுவின்நெய்
யைந்துவு மிருநாழி சிங்கி.

நாழி யுடனே கலந்திதிற் கற்கமு
நல்ல வேல்முடனே சிங்கி—இந்த
நாலும் லவங்கப்பத் திரிவினால் வித்துடன்
நாட்டு மிருசீரகஞ் சிங்கி.

நாட்டு மசமோத மிந்துப்பு சாதிக்காய்
நற்சத குப்பையுடன் சிங்கி—இப்போ
நாடிடு கூகைநீர் கோஷ்ட மதுரமு
நலமுந்தி ரிப்பழமுஞ் சிங்கி.

பழமுட னேயிவை வகையைங் கழஞ்சுமே
பாலி லரைத்திடடி சிங்கி—அதைப்

பாலி லரைத்தபின் பாகமு மெப்படிப்
பண்ணுவ தென்னடா சிங்கா.

பண்ணுவ தென்றுநீ பாங்கா யெரித்துமே
பதத்தில் வடித்திடடி சிங்கி—இந்தப்
பதத்தில் வடித்துமே பாண்டத்தில் வைத்துப்
பருகுவ தெப்படியடா சிங்கா.

எப்படி யென்று விறக்கின குட்டினி
யேற்றுபே யன்பழுஞ் சிங்கி—இதற்
கேற்ற கதலிப் பழத்தைப் பிசைந்தபின்
னெவ்விதங் கொள்வதடா சிங்கா.

கொள்ள வுறுசீனி கூட்டிரு நேரமுங்
குடிப்பா யிருகழஞ்சு சிங்கி—அதைக்
குடித்தபி னலென்ன நிரும் வியாதி
குணமு முரைத்திடடா சிங்கா.

குணமா முடம்பினி லுளவெக்கை யிளைமு
யிருமலுட னின்னமுஞ் சிங்கி—பின்பு
கூறு முடம்பு இளைப்புக் கிரிச்சமும்
கொண்டிடு நெஞ்சுவலி சிங்கி.

வலியு மந்தாதாக மூக்கிரும் பாண்டுவு
மாறிடு மிரத்தபித்தமுஞ் சிங்கி—அதை
மாறிடு மந்தார காச மிவையெல்லாம்
வாங்கியே மெய்சுகமாஞ் சிங்கி.

சுகமாகு மென்றுதான் சொன்னதெல் லாஞ்சரி
சொல்லிதின் னுமடா சிங்கா—யான்
சொல்வே னிதுசூட்சும கூழ்ப்பாண்டக் கிருதமாஞ்
சொன்ன ரகஸ்தியருஞ் சிங்கி
முன்னுமருந்தடி சிங்கி.

பிஸ்மில்லாஹி.

தாதுபுஷ்டி மாஜூன்.

நொண்டிச்சிந்து.

தெந்தின தின தினனு—தினனு
தினனு தின தின தின தினனு. (தெந்)

சுக்குத் திப்பிலி மிளகு—நிறைதான்
சுய்மாவி ராகனிடை யிரண்டுதாபி
மஸ்தகி சிற்றரத்தை—மிகவே
வாகான தாளிச நெருஞ்சிமுள்ளு. (தெந்)

சாலா மிசுறி யல்வ—கெந்தி
தருகோரைக் கிழங்குப் பனைக்கிழங்கு
மேலான சோம்பேலம்—போஸ் தக்காய்
மேவியதன் னுரிவேர்ப் பட்டையுடனே (தெந்)

தக்கிரீர் முள்ளிவித்து—கிராம்பு
சொகுசான பூனைக்காலி விதையுமின்னம்
நத்தைச் சூரிவிதையுஞ்—சாதிக்காய்
நலமாம் வெள்ளரிவித்துப் பருப்புடனே (தெந்)

வகைக்கொரு விராகனிடை—மதுரம்
வருதுரா சாணிசாதிப் பத்திரிபோடு
தருமக்கிரா காயங்கோஷ்டம்—வகைக்குத்
தானும் விராகனிடை யரைசேரு (தெந்)

கருவாப் பட்டை யிரண்டு—ரோஜாப்பூ
காணவொன்று வான்மிள கிரண்டுடனே

வருகல் விளாம்பிசினு—மொன்றாகரு
ணைப்பிசி னென்றுமுன்சொல் வழிகூட்டு (தெந்)

பறங்கியின் பட்டைபலங்கால்—கண்டத்திப்லி
பலங்கால்மே ரீச்சங்காய் பலங்காலே
சிறங்கிளர் திராக்ஷைப்பழம்—பலமரை
சேர்பாதம் பருப்பது பலமூன்றும் (தெந்)

ஓர்பறங்கி விதைப்பருப்பு—விராகனெடை
யொன்றுடன்க சகசாச் சேர்காலும்
[illegible]வெந்தும் சேர்காலும்—மிக்க
அழகுறு சீனிசேரொன் றரையுடனே (தெந்)

கோரக்கர் மூலிபலம்—இக்கால்
குலப்பசும் பாலது கொள்ளுமளவு
சேரப்பக் குவமாக—மாஜூன்
செய்முறையைச் செப்புவோம் தெளிவாக (தெந்)

இடிக்குநற் சரக்கனைத்தும்—பலமா
யிடித்துச் சூரணஞ்செய்தே யின்னமும்கேள்
நொடிக்குளே யரைப்பனவை—கனைந்தான்
நன்மையா யரைத்தெடுத் துயர்வாக (தெந்)

பாலிலே சீனிகலந்து—தெருப்பிட்டுப்
பக்குவமாக் காய்ச்சியே பாகுபதத்தில்
கோல்முறு மருந்தனைத்தும்—அதிலே
கொட்டிமணச் சந்தனத்தின் கட்டையாலே (தெந்)

நெய்விட்டுக் கலந்துமுக்கி—மிகவே
நிலைவுடன் கிண்டிக் கிளறியெடுத்து
தெய்வத்தைப் போற்றிசெய்து—உடனே
சிறந்தவோர் கலந்தனிற் பொதிந்துகொள்ளே (தெந்)

விரும்பி விராகனெடை—அரையொன்று
மேவுமி திலெடுத்த வாலியருந்த
வருப்பிணி பலதீரும்—இதனது
வல்லமையைச் சொல்லுகிறேன் தெள்ளிதாகவே ()

சீழுளை சத்திமிரும்—இரத்தவிர்த்தி
தேகபலந் தேகதிட மதிகரிக்கும்
காரணைத் தாதுநஷ்டம்—அரிசிரோகம்
காணுமிந்திரிய ரோகங்கள் யாவுந்தீருமே. (தெந்)

உடல்முஞ் சுகமாகும்—ஆயுள்விர்த்தி
யுண்டாகு மிதன் றிறம [illegible]
நீடமுள பாவாகர்—முன்னாலறிந்து
செப்பியது தவறாது சத்தியமிதே. (தெந்)

சிவனார் வேம்புத் தைலம்.

கலிவெண்பா.

சீரார் சிவன்வேம்பு சேருமழிஞ் சில்வேர்
பாராரு மாவிலிங்கைப் பட்டையுடன்—சேருங்

கடிய் பெருமருந்துங் காண்பிராய புரசு
கொடியகொடி வேலி யோமழிஞ்சிவேர்—படியுமிசை

[illegible] வேரும் பட்டிருந்த நெருப்படியும்
நீலவுரி [illegible]—சோலமுடன்

வட்டத் திருப்பி மணிப்பிரண்டி நாகமல்லி
கொட்டைக் கரந்தையுடன் கூப்பாலை—மட்டுடனே

வெள்ளறுகு பேரமட்டி மேவுமுங்கா வேளை
வள்ளல்வெள்ளைச் சாரணத்தி மாவெருக்குத்—தெ
[ளியபேதநர்

சேர்சிறியா நங்கையுடன் செப்பு முடன்பிரண்டை
பார்புகழுஞ் சிந்தில் படர்சவுரி—சேரவே

நீர்மேல் நெருப்பு நிலப்பனையின் வேர்தகரை
பார்மா தழையால் பருநொச்சில்—வேர்வகையாய்த்

தாகமா யுள்ளதெலாஞ் சார்புடனே தான்கூட்டி
ஆத வகைக்கிருபத் தைந்துபலம்—வாகாய்

நிறுத்து வைத்துத்தாறு நினைவாய் மறவா
தடுத்த மருந்தின்று மறிவீர்—மிடுக்கேதான்

சுட்டு விரைவகைகள் கூறுவோ ளிப்புவியில்
பாட்டி லமைத்த படிகேளீர்—நாட்டமுடன்

சேங்கொட்டை தான்றிக்காய் சேரு மழிஞ்சில்விரை
பாங்குநீ ரட்டி பகரெட்டி—ஓங்கு

மகிழம்விரை புங்கவிரை மாருதக் குன்றி
இகழா விலுப்பைவிரை யென்றுந்—தகரைவிரை

பேய்ப்பீர்க்கு பேய்ச்சுரையும் பேய்க்குமட்டி வித்து
[டனே
வாய்ப்போக்குச் சொல்லாத வன்குராட்டை—காய்ப்
[பா

கட்டுச் செத்துடனே காட்டிய நீதார் நேர்வாளம்
பாட்டுக் கிசைந்த படிவிரைவாய்—கூட்டி

வகையொன் றுக் கைந்துபலம் வாகா நிறுத்துத்
தொகையாகும் பின்மருந்தைச் சூழ்ந்தே—மிகையாக

கண்ணுங் கடைச்சரக்கு நானியம்ப வேகேளீர்
பண்ணுந் தவமுடைய பாவலரே—திண்ணமுடன்

ஓமம் பலமிரண்டா மோர்மஞ்சள் மூன்றுபலம்
வாமச் சதகுப்பை மன்னிரண்டு—சேமமாய்

கார்போ கரிசி கருஞ்சீ ரகமிரண்டு
பார்மீ திறைவு பலங்கண்டீர்—ஆராயுந்

திப்பிலியு மூன்றுபலஞ் சேர்மிளகி ரண்டுபலம் [ம்
ஒப்பமுடன் வான்மிளகி லோர்பலங்காண்—இத்தனையும்

வேப்பெண்ணெய் விட்டதனை மிஞ்சியதோர் பாண்ட
[த்தில்
வாய்ப்பா யெடுத்தடைத்து வாய்மூடிக்—கோப்புடைத்
[தாய்

பூமிப் புடமிட்டுப் பொங்கி வழியும்போது
சேமமுடன் பண்ணியே சேர்த்தரைத்து—பேண்மை
[யாய்க்

கெந்தக மிரண்டுபலங் கேண்மையுடனே கலந்து
சந்தேகம் போயிடத்திற் றனமைத்து—வந்தவொரு

நோய்கள் தமக்கு நாவதுவொரு காசிடைதான்
நேயப் பொரிமாவில் நேயச்ச—தாய

வருந்திலிரு போதோர் மண்டலந்தா னுண்ணச்
செருந்தை விஷப்போகுந் தேகம்—வருந்துகின்ற

செய்பான் செரும்பூரான் செவ்வண்டு நீர்வண்டு
கைதவமே செய்யுங் கருவண்டு—வையும்வகை

செய்யும் சிரவட்டை செல்வட்டை நீரட்டை
காயப் பருவட்டை மாவிடங்கொள்—டுய்யுமொரு

நண்ணுவரியின் பாம்பு மகாவிரியன் செவ்விரியன்
நண்ணுகொள்ளி வாய்விரியன் நாய்விரியன்—கண்ணை
[ரிய

கட்டுவிரியன் கழுத்துக் கொலைவிரியன்
இட்ட கொடுஞ்சுருட்டை யில்வுலகில்—நட்டஞ்செய்

என்னநீ கொலையா விடர்ப்புல் விரியனொடு
தன்னுநீர்க் கரிசாதி நாவுவ்வகை—பின்னையுமோர்

தேளுஞ் சிறுபூச்சி சேர்ந்தவிட செந்நாக்க
வாயலெவரும் விடங்க ளநேகமும்—வாருடனே

செங்குட்டம் வெண்குட்டம் சேர்ந்த கருங்குட்டம்
ஐங்குட்ட முங்குறைநோ யத்தனையும்—பங்கிட்டுத்

கொண்டு தயிலங் குடிப்போர்க்கு நாளிலத்திற்
கண்டு பதைக்கும் கடிதாக—வண்டோடியே

பத்தியங் கேளாவின் பால்நெய் புடலுப்பு
மெத்தென் வழுதுணங்காய் மேன்மிளகு—அத்தமா

மஞ்சட் டுவரை வாராமணக் கெண்ணெய்
அஞ்சனுடன் வெந்நீ ருங்கூட்டு—மிஞ்சி

கூட்டாதே யெவ்வகையுங் கோதில்லா திப்புவியில்
ஈட்டுந் தயில மியம்பினேன்—நாட்டமுடன்

இந்தத் தயிலத்துக் கென்று நிலையாயிறையோன்
சொந்தமுடன் செய்வான் றுணை.

வைத்தியத் தனிப்பாடல்கள்

முற்றிற்று.

பிஸ்மில்லாஹி.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

விளக்கச் சுருக்கம்.

சகோதரர்களே; மேற்படி நாமம்பூண்ட இப்பொழிப்பை இதனுடன் எழுத நேரிட்டகாரணமாவது:—

இத்திருப்புகழின் முகவுரையிற் சொல்லியிருக்கிறபடி இக்கிரந்தமானது பலவகை இலக்கண அமைதியுடனும் பரிபாஷையுடனும் அமைக்கப்பட்டிருப்பதால், அநுபவசாலிகளான கல்விமான்களுக்கு மாத்திரம் அது பிரயோசனப்படுமே யொழிய ஏனையோர்களுக்கு அதிகம் பிரயோசனப்படாது.

இக்காரணம்பற்றி, ஜீவகாருண்யமும் பரோபகாரமும் சுதேசாபிமானமும் உள்ள அநேக கனவான்களும் நண்பர்களும் இத்[illegible]றோர் மற்றோர் முதலிய யாவரும் எளிதில் உணரும்படி எளிய தமிழ் வசனரூபமாக கருத்துரையா யியற்றி வெளிப்படுத்த வேண்டுமென நம்மைப் பன்முறையும் வற்புறுத்தி வருகின்றபடியாலும், நமக்கும் அவ்வித நோக்கம் எப்போதும் நம்மனதிற் குடிகொண்டிருப்பதாலும், அரிய கிரந்தங்களை வெளிப்படுத்தப் போதுமானசக்தி அடியேனிடத்தில் இல்லாவிடினும், நமது பரம்பரையி லுள்ளவர்களெல்லாம் வைத்தியத்திற் தேர்ச்சியுள்ளவர்களா யிருந்து வழிவழியே சொல்லி வந்த கிரமப்படி அடியேனுக்கும் சொல்லி

வைக்கப்பட்டு பழக்கமும் அநுபவமும் முடையவனுயிருப்பதாலும், கடவுள் கிருபையாலும் பெரியோர்களின் ஆசீர்வாதத்தாலும் பற்பல பண்டித சிரோமணிகளின் உதவியாலும், லோகோபகாரமாக இதுவரையில் ஹிந்து யூகாதி வைத்தியப் பற்பல நூல்கள் விளக்கமாகவும் வசனரூபமாகவும் நம்மால் வெளிப்படுத்தப்பட்டு, அவை பலராலும் நன்கு மதிக்கப்பட்டிருப்பதைக் கடித மூலமாகவும் நேராகவும் அறிந்துள்ளோம்.

அவ்வுற்சாகத்தைக் கொண்டே இவ்வைத்தியத் திருப்புகழென்னுங் கிரந்தத்தையும் வெளிப்படுத்த முன்வந்தேன். இவ்வரிய கிரந்தத்தில் சுவைமிகுந்த பாற்கடலைக் கடைந்து அமுதத்தைத் தேர்ந்தெடுத்துக் கொண்டதுபோல, வைத்திய சாஸ்திரங்களிற் றேர்ந்தெடுத்து; பலதடவைகள் அநுபவசித்திபெற்ற சில அருமையான முறைகளடங்கி யிருக்கின்றன. இதனோடு இன்னும் தாதுவிருத்திக் குபயோகமாம் சில பேஷான முறைகளையும் மகா ரோகங்களைத் தீர்க்கும் சில கைவல்லிய முறைகளையும் கூறுவதாயுள்ள சில தனிப்பாடல்களையுஞ்சேர்த்து ஒருவாறு அவைகளிலடங்கியுள்ள முறைகளை யாவரும் பெளிதிலுணர்ந்து கொள்ளுமாறு எளியதமிழ் வசனநடை ரூபமாக எழுதியும் அச்சிடப்பட்டிருக்கின்றன. அவற்றிலுள்ள அலங்கார முதலியவைகள் கற்றறிந்த வித்வான்களுக்குபயோகமாகுமேயொழிய மற்றவர்களுக்கவ்வளவாக உபயோகப்படாது. ஆகையால், அவ்வகை விஷயங்களையும் இங்கெழுதுவதால் இச்சிறிய கிரந்தம் அதிக விரிவெய்துமெனப்பயந்து அவற்றை

நீக்கிப்பொதுவாயெல்லோருக்கும் அவசியமான அவுடதபாகம், அவற்றின் செய்முறை முதலியவைகள் வகை விபரமாக எழுதப்பட்டிருக்கின்றன.

இக்கிரந்தமானது பழையகாலத்து ஏட்டுப்பிரதிகளிலிருந்து ஆராய்ந்தெடுத்து, அவற்றைச் சுத்தப்படுத்தி யெழுதி, இந்த ரூபமாகக் கொண்டு வந்ததினுலுண்டான தேகசிரமம் மனோசிரமம், முதலியவைகள் அநுபவசாலிகளான அன்பர்களுக்கு இத் தன்மையனவென்பது ஒருவரெடுத்துக் காட்டாமலே தானே நன்கு விளங்கும். ஆகையால் தமிழிற் சிறந்த கலைவாணர்கள் இதிலுள்ள செய்யுட்களில் கைத்தவறுதலாகவும் இவ்வேட்டுப்பிரதி மிகவும் பழமையானதாகையால் அதிற் சிற்சிலபாகம் சிதைவுற்றதன்மையாயிருந்தபடியினாலும், மனுஷ சுபாவத் தவறுதலாலும் ஒருவாறுசில தோஷங்கள் ஏற்பட்டிருந்தாலு மிருக்கலாம். அவைகளை முன்னிட்டு எம்மீது குறைசொல்லாது அவைகள் இத்தன்மைத்தெனத் தயவுடன் தெரிவிப்பார்களேயானால், அவை யுக்தமானவையாயின், அத்தப்படி யச்சிட்டு வெளிப்படுத்துவதோடு அவர்கள் பெயரையும் பிரசுரித்து அவர்கட்கு மிகுந்த நன்றி செலுத்த நாம் கடமைப்பட்டிருப்பதுபோலவே அவற்றால் பிரயோசனமடையும் மற்றவர்களும் நன்றி செலுத்தக் கடமைப்பட்டவர்களாவார்களென்பது நிச்சயம்.

ஆகையால், சுதேசாபிமானமுள்ள கனவான்களும் மற்றவர்களும் அடியேனு லியற்றப்பட்டவைகளும் வெளிப்படுத்தப் பட்ட வைகளுமான யூகாதி வைத்திய தாதுவிருத்திபோதினி முதல் அநுபோக

வைத்திய நவநீத மென்கவுள்ள பலவைத்தியகிரந்தங்களையும் மனப்பூர்வமாக அங்கீகரித்து அடியேனைப்பல விதத்திலுங் கனப்படுத்தினதுபோல் இந்த வைத்தியத் திருப்புகழையும், இப்போது அச்சிடப்படுகிற அகத்தியர் வைத்தியப்பன்னூ இருநூறு, வைத்திய அந்தாதி, வைத்திய சதகலோகம், வைத்தியத்தரு, தேரையர்மருத்து பாரதம், பூநாதி சிகிச்சா, சூட்சும போதினி முதலிய கிரந்தங்களையும் அங்கீகரித்து கைக்கொண்டு ஆதரித்து வரும்படியாய்க் கேட்டுக் கொள்கின்றேன்.

இக்கிரந்தத்தாலுண்டாம் பிரயோசனமாவது பல சாஸ்திரப் பழக்கமும் வெகுநாள் அநுபவமுமுள்ள ஒரு வல்லபண்டிதர் சமீபத்திலிருந்து உற்றசமயத்தில் ஊன்றுகோல்போலாகித் தக்கசமயத்தில் தம்முடைய தீர்க்கோபாயச் சிகிச்சைகளைச்செய்து உதவிசெய்வதுபோல, இக்கிரந்தத்தை ஆதியோடந்தமாகக் கவனித்து இதிற் சொல்லியிருக்கப்பட்ட முறைகளின்படிசெய்து ஆங்காங்கு சொல்லியிருக்கப்பட்டிருக்கிறபடி உபயோகிப்பதால் மகா ரோகங்களான மேகரோகம், விரணமேகம், குஷ்டம், குறைநோய், சூலை, குன்மம் முதலிய கஷ்டரோகங்களினின்று தப்பித்துக்கொள்ளவும் தற்காலத்தில் எங்கும்பரவியுலாவித்திரியும் வீண்டம்ப விளம்பரங்களிற் கண்டிருக்கிற தாதுவிருத்தி ஔடதங்களை நம்பி வாங்கி ஏமாந்து போவதனாலுண்டாம் வீண்செலவை மீத்துக்கொள்ளவும் உற்றசமயத்தில் தெற்றென உதவிபுரியுமென்பதே.

ஆகையால், நோயற்றவாழ்வை விரும்பும் புத்திமான்களும் தங்களுக்கும் தங்கள் குடும்பத்தார் தம் மித்திரர் முதலிய யாவருக்கும் பிரயோசனப்படும்படி இதிற் சொல்லியிருக்கிற முறைகளைக் கவனித்துச் செய்து இதன்படி நடந்து கொள்ள வேண்டுமென்பதே அடியேன் கோரிக்கை.

ஆகையால், இக்கிரந்தத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற பற்பலவகை முறைகளையும் கவனித்துச் சமயோசிதம்போல் செய்து உபயோகிப்பவர்கள் கடவுளினது கிருபையால் மகாரோகங்களான மேகரோகம், காச கஷ்டம் முதலிய ரோகங்களினின்று நீக்கப்பட்டுச் சுக ஜீவனங்களையுடையவர்களாய் இம்மை மறுமைக்குரிய பயன்களையடைந்து நீடூழிவாழ்வார்களாக.

ஆமென்.

பிஸ்மில்லாஹி.

வைத்தியத் திருப்புகழிற் சொல்லப்பட்டிருக்கு முறைகள்.

1. சௌபாக்கிய லேகியம்.

(a) ஜாதிக்காய், மேற்றோல் சீவினசுக்கு, ஏலரிசி, மிளகு, ஓமம், தக்கோலம், மேற்றோல்சீவின அதிமதுரம், தான்றிக்காய்த்தோல், ஜாதிப்பத்திரி, தாளிசபத்திரி, நெல்லிவற்றல், மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், இப்பனிரெண்டும் வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(b) கீழ்க்கண்டபடி பாகப்படுத்தின இஞ்சி பலம் -௩௦.

(c) சீனிச்சருக்கரை பலம்-௨௦, நெய் பலம்-அ௦, தேன் பலம்-ரு.

செய்முறை:--(a) யிலுள்ள சரக்குகளை யெல்லாம் வெயிலி லுலர்த்திக் கல்லுரலிலிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். (b) யிலுள்ள இஞ்சியை நெய்யிற் சிவக்கவறுத்து இடித்துத்தெள்ளி அதிலுள்ள நார்முதலியவைகளை நீக்கிச் சுத்தப்படுத்தி மேற்கண்ட சூரணத்துடன் கலந்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். (c) யிலுள்ள சர்க்கரையில் கொஞ்சம் சலத்தைவிட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து சர்க்கரை கரைந்து இரண்டு கொதிவந்தவுடன் மெல்லிய சேலைத்துண்டில் வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கிவிட்டுப் பாகை அடுப்பேற்றிப் பாகுபதமானவு

டன் முன்னுரைத்தை அதிற் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மரமத்தாற் கடைந்து எல்லா மிஸ்ரமித்தபின் மிகுந்திருக்கிற நெய்யைவிட்டுக் கிளறிக் கீழிறக்கித் தேனையும்விட்டு நன்றாய்க் கீழ்மேலாகப் புரட்டி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-க-உ.

தீரும்நோய்:—பித்தவாய்வு, பித்ததோஷம், பித்தத்தாலுண்டாகுந் தாகம், பித்தபேதி, உஷ்ணபேதி, அஜீரணம், மந்தாக்கினி ரோகம், வயிற்றுப்பிசம், சாப்பிட்டவுடனுண்டாகும் வயிற்றுநோய், வயிறுறுத்தனம், முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

இஞ்சியைப் பக்குவப்படுத்தல்:-(a) தேவையான அளவு இஞ்சியின் மேற்றோலைச் சீவிச் சிறுபில்லைகளாகத் துண்டித்து ஒருபீங்கான் பாத்திரத்திற்போட்டு அதில் முசுமுசுக்கை ரசத்தைவிட வேண்டும். இந்தச் சாறானது இஞ்சியின்மேல் மிதக்கும்படியாக இருக்கவேண்டும். ஆறுமணிநேரம் ஊறவைத்து வெயிலில் ஈரமுலரும்படியாக உலர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். இதன்பிறகு, இவ்விதமே எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஊறவைத்துலர்த்திக் கொள்ளவேண்டியது. இவ்விதஞ் செய்தபின்பு பசுவின் புளித்தமோரிலும் முன்மாதிரி பாவனைசெய்து நன்றாயுலர்த்தி மேற்கண்டவைகளை நிறுத்தெடுத்து நெய்யிலே வறுத்துப் பொடித்து மேற்படி பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது.

குறிப்பு.

மந்தாக்கினி ரோகமானது (Dyspepsia) மகா கஷ்டரோகங்களில் ஒன்றென்பது ஆங்கிலேய பண்டி

தர்களாலும் ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டிருக்கிறது. இத்தகைய கொடிய ரோகமானது பொதுவாய்ச் சொல்லில் ஆங்கிலேய வைத்தியமுறைப்படி உபயோகப்படுத்தப்படும் பெப்சின் Pepsin பிஸ்மத் Bismuth முதலிய பல சிகிச்சைகளுக்குமுற்றும் வசப்படாமலே இருக்கிறது. மேற்கண்ட அவுடதத்தினாலோ பெரும்பான்மையும் அதிகப் பிரயோசனமுண்டாகி வருகிறது. இந்த அஜீரண ரோகமானது குன்மரோகத்திற் கேதுவாகி விடுகிறது. உண்மையில் இதனை ஆரம்பகுன்மரோகமெனச் சொல்லலாம். ஆகையால்தான் இந்த [illegible] ரோகத்தின் சிகிச்சையை இந்நூலில் ஆரம்பமாக எடுத்துச்சொல்லியிருக்கின்றனர்.

சுபாவமாகவே உஷ்ணமான தேகிகளுக்கு இந்த ரோகங்கண்டால், இஞ்சி முதலிய உஷ்ணமருந்துகள் சிலசமயம் ஒவ்வாது. அத்தகையினர்களுக்கு கீழ்க்கண்ட பாகப்படி இஞ்சியைப் பக்குவப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

இஞ்சியைப் பக்குவப் படுத்தல்:—(b) பருமனையும் அதிக முற்றலும் அதிக இளசுமில்லாத நடுத்தரமான இஞ்சியை மணலைப்பரப்பி அதற்குள் புதைத்து மேலும் மணலைக்கொட்டி இலைகளைப்பரப்பி வைக்கோலைத் தெளித்து அதன்மேல் ஜலத்தைத் தெளித்துவிடவேண்டும். காலையில் ஒருவேளையும் மாலையில் ஒருவேளையும் ஜலத்தைத் தெளித்துவரவேண்டும். இவ்விதம் செய்துவந்தால், சுமார் இரண்டு வாரத்திற்குள் இஞ்சிகளில் முளைகண்டுபோம். இரண்டொரு நாள் முன்பின் ஆனபோதிலும் முளை

கண்டாற் பக்குவமென அறிந்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். இவ்விதம் செய்வதால் இஞ்சியிலுள்ள உஷ்ணசத்து சாந்தமாகிப்போம். பிறகு முன் சொல்லியிருக்கிறதுபோல் முசுமுசுக்கைச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, பசுவின்புளித்தமோர் ஆகியவைகளிற் பாகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதம் செய்வதால் எவ்வித உஷ்ணமான தேகிகளுக்கும் அது பொருந்தும்.

இந்த லேகியத்தைப் பலமுள்ளதாகச் செய்ய வேண்டுமானால், கீழ்க்கண்டபடி இஞ்சியைப் பாகப்படுத்திச் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

இஞ்சியைப் பாகப்படுத்தல்:—(c) நடுத்தரமான இஞ்சியின் மேற்றோலைச்சீவி மெல்லிய சிறுதுண்டுகளாகச்செய்து பத்துப்பலம் நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். தண்ணீர் கலப்பில்லாத பசுவின்பால் படி-உ. இவ்விரண்டையும் ஈயம்பூசின செப்புப்பாத்திரத்திற்போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து வரவேண்டும். அப்போது கைவிடாமல் மரத்துடுப்பால் துளாவியும் வரவேண்டும். அப்படிக் கைவிடாமல் துளாவி வராவிட்டால் பா[illegible]யாகிவிடும், அல்லது, அடிப்பிடித்துத் தீய்ந்துக் கெட்டுப்போம். இவ்விதம் கெட்டுப்போகாமல் அடிக்கடி துளாவி வருவதால் பாலெல்லாம் திரண்டு கெட்டியாகிவிடும். கெட்டியானபதத்தில் எல்லாவற்றையும் தனியேயெடுத்துக் குளிர ஆறவைக்கவேண்டும். சுத்தமான வேறொருபாத்திரத்தில் கொஞ்சம் நெய்யைவிட்டு நெய் காய்ந்தவுடன் மேற்படி பால் திரட்டில் கொஞ்சம்போட்டுக் கொஞ்சம் சிவக்கிறவரையில் வறுத்து

எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதமே மற்றப் பால் திரட்டையும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப்போட்டுச் சிவந்தபதமாக வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். முடிவாக எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்து அம்மியில்வைத்து மைப்போலரைத்தெடுத்து முன்சொன்ன சூரணங்களுடன்சேர்த்து முன்சொன்னபடி லேகியம்செய்து கொள்ளவேண்டும். இந்தப் பாகம்செய்தால் இன்னும் பத்துப்பலம் சர்க்கரையை அதிகமாகச்சேர்த்துச் செய்துகொள்ள வேண்டியது. பால்திரட்டை [illegible] நெய்யும் அதிகமாக அவசியமாயிருக்கும். ஆகையால், செல்லத்தக்க அளவு நெய்யை அதிகமாச்சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது. இந்தப் பாகத்தைக் கொஞ்சம் ஜாக்கிரதையுடன் செய்ய வேண்டியது. இதன் பக்குவ முதலியவைகள் அநுபவசாலிகளுக்கு நன்றாய்த் தெரிந்திருக்கும். புதிதாய்ச் செய்கிற[illegible] இரண்டொருதடவை படித்துச் செய்தாற் கைதேர்ந்தவர்களாகி விடுவார்கள்.

இந்தப் பாகப்படி செய்த லேகியத்தால் மேற்கண்ட ரோகங்கள் நீங்குவதுடன், தேகபலம், தேகதிடம், மனோற்சாகம் முதலியவைகளுண்டாகி தாதுவிருத்தியுமதிகரிக்கும். பால் ஜீரணமாகாத சுபாவமுடையவர்கள் இதனைச் சிலநாளுபயோகித்துப் பாலைக் கிரமேணுவாய் அதிகப்படுத்திப் பானஞ்செய்து வருவதினால், பாலுஞ் சீரணமாகுஞ் சக்தியுண்டாகிவிடும்.

2. *சீனக்கிருத லேகியம்.

(a) கீழ்க்கண்டபடி பாகப்படுத்தின பறங்கிப்பட்டைச் சூரணம் பலம்-கரு, (b) சோம்பு, சிறுநா

கப்பூ, செண்பகப்பூ, அரிசித்திப்பிலி, லவங்கம், லவங்கப்பட்டை, மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மேற்றோல் சீவின அதிமதுரம், மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், வால்மிளகு, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(c) குங்குமப்பூ, கஸ்தூரி இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(d) பசுவின்நெய் பலம் - உ௦, சீனிச் சருக்கரை பலம்-கரு. தேன் பலம்-அ.

செய்முறை:—(b) யில் உள்ள சரக்குகளை வெயிலில் உலர்த்திக் கல்லுரலில் இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். (c) யில் உள்ள குங்குமப்பூவைக் கொஞ்சம் ஜலம்வார்த்து மைபோலரைத்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். கஸ்தூரியைக் கல்வத்திற்பொடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு (a) யில் உள்ள சூரணத்துடன் (b) யில் உள்ள சூரணத்தைச் ஒன்றாய் கலந்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். (d) யில் உள்ள நெய் சர்க்கரை ஆகியவைகளை ஒன்றாய்ச்சேர்த்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து நெய்யிற் கொதிக்கும்போது கொதி பெரும்பினவுடன் மேற்படி சூரணங்களைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சிதறித்தூவி மரமத்தால் கிளறிக்கொண்டு நெய்புறப்படுஞ் சமயத்தில் இறக்கி [illegible] யில் உள்ள வைகளைச்சேர்த்துக் கிளறித் தேனைவிட்டு [illegible] மேலாகத் திருப்பி நன்றாய் மிஸ்ரமித்து ஆறினபின் பீங்கான்பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனிடை-உ-க.

உபயோகம்:—பிரமேகம், கிரந்திரோகம் ஆகியவைகள் தீரும். மேகவியாதி சம்பந்தங்களினாலுண்டான தாது நஷ்டம் நீங்கும். இரத்தம் கெட்டு உண்டான சொறி, சிரங்கு, புண் முதலியவைகள் குணமாகும். மேகவாயு, மேகசூலை, மேகஊறல், மேகரணம், மேகக்கட்டிகள் ஆகியவைகள் தீர்ந்து இரத்தம் சுத்திப்படும். இரத்தவிருத்தியுண்டாகி இந்திரியம் விளைந்து ஆண்மையதிகப்படும். தேகத்தில் தங்கத்தைப் போல் பளபளப்பும் பளிங்கைப்போல காந்தியுமுண்டாகும். [illegible] வச்சிரகாயமாகும். [illegible] குட்டிநோயாலுண்டான தாது நஷ்டத்தினின்று இரக்ஷிக்கும் பெரிய ஔஷதம் இது.

பத்தியம்:—வியாதி மாத்திரத்தில் வழக்கமாய் உபயோகிக்கும் பத்தியமில்லை. பருப்புக்குழம்பு பச்சடி முதலிய பதார்த்தங்கள், பாகற்காய், பூசணிக்காய், உலர்ந்த மிளகாய் இவைகளை நீக்கவேண்டியது.

குறிப்பு.

இதிற் சேர்க்கப்படும் கல்மதத்திற்குப் பதிலாக நமது அநுபோக வைத்திய நவநீதம் இரண்டாம் பாகத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கும் சுத்தி செய்த கல்மத பற்பத்தைச் சேர்த்து உபயோகிப்பதினால் விசேஷ குணமுண்டாமென்பது நாமிங் கெடுத்துச் சொல்லாமலே விளங்கும்.

பறங்கிப்பட்டைப் பக்குவம்:—(a) உளுத்துப்போகாமல் புதிதான பறங்கிச் சக்கையை இடித்துத் தூள் செய்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணம் பலம்-௧௦. ஒருபடி பசுவின் பாலில் அரைப்படி ஜலத்தைவிட்டு ஓ

ருமயல் பானையில் விட்டு அதன் வாயில் மெல்லிய வஸ்திரத்தால் வேடுகட்டி அதன்மேல் முன் சித்தப்படுத்தின [illegible]ணத்தை வைத்து வாயகன்ற சட்டியால் மூடி அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்துவரவேண்டும். இப்படிச் செய்வதற்குப் பிட்டவித்தல் என்றுபெயர். சுமார் அரைப்பாகம் பால் சுண்டினவுடனாவது அல்லது, மேலே மூடி யிருக்கிற சட்டியைத் திறந்து பார்த்தால் மாவானது வெந்தபதமா யிருக்கும்போதாவது எடுத்து நிழலில் உலர்த்தவேண்டும். ஈரமில்லாமல் நன்று யுலர்ந்த பின்பு அம்மியில், அல்லது, [illegible]க்கில் வைத்துக் கட்டிகளில்லாமற் பொடித்து முன் [illegible] திற் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இதனை இன்னும் பலமானதாகவும் ருசிகரமுள்ளதாகவுஞ் செய்து கொள்ள வேண்டுமானால், கீழ்க் கண்ட பாகப்படி பறங்கிச் சக்கையைப் பக்குவப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

பறங்கிப்பட்டைப் பக்குவம்:—(b) பறங்கிப் பட்டைச் சூரணம் பலம் - ௧௦ பசுவின்பால் படி - ௨௭, மேற்படி சூரணத்தைப் பாலிற் கரைத்து ஈயம்பூசின தாம்பிரப் பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்துக் கைவிடாமல் துளாவிவர வேண்டும். துளாவுவதற்கு ஏமாந்தால் அடிப் பிடித்து வீணாகிப் போகும். ஆகையால், ஜாக்கிரதையுடன் எரித்துத் துளாவிவந்தால் பாலெல்லாம் திரண்டு திரட்டுப் பாலாகிக் கெட்டிப்பதமானவுடன் இறக்கி ஆறவிட்டுத் தனியே யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். வேறொரு பாத்திரத்தில் நெய்யை விட்டு அடுப்பேற்றி நெய்காய்ந்தபின்பு மேற்படி பால் திரட்டிற் கொஞ்சம் போட்

டுச் சிவந்த பதமாக வறுத்தெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். இவ்விதமே மீதியாயுள்ள பால் திரட்டைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டுச் சிவந்தபதமாக வறுத்தெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு மேற்கண்ட பாகத்திற் சேர்த்து அங்கு சொல்லி யிருக்கிறபடி செய்து கொள்ள வேண்டும். இதற்காகச் செல்லும் நெய்யானது பிரத்தியேகம். முன் சொல்லி யிருக்கிற நெய்யின் அளவில் குறைக்கலாகாது. இஷ்டமானவர்கள் இன்னும் பத்துப் பலம் சர்க்கரையை அதிகப்படுத்தியுங் கொள்ளலாம். சர்க்கரையை அதிகப்படுத்தாமல் அங்கு சொல்லி யிருக்கிற அளவோடு நிறுத்தியுங் கொள்ளலாம்.

3. (மதன காமேசுர லேகியம்.)

(a) மேற்சொல் [illegible]வின அதிமதுரம், நற்சீரகம், இலவங்கப்பட்டை, [illegible]ஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, சிறுதேக்கு, சிறுநாகப்பூ, மேற்சொல் சீவின சுக்கு, கோஷ்டம், பெருஞ்சீரகம், யானைத்திப்பிலி, ஏலரிசி, * குங்குமப்பூ, தக்கோலம், தாளிசப் பத்திரி செண்பகப்பூ, ஜாதிக்காய், அமுக்கிராக் கிழங்கு, கொத்துமல்லி விதை, மதனகாமேசுரப்பூ, நீர்முள்ளி விதை, கீழ்க்கண்ட பாகப்படி சுத்திசெய்த கஞ்சா, இவை வகை - ௧ - க்கு பலம் - ௨.

(b) உலர்ந்தமா, அபின், திராக்ஷப்பழம் இவை வகை-௧-க்குப் பலம் - ௭ (c) இலவங்கபிசின், முருங்

* இதனை வாங்கச் சக்தி யில்லாதவர்கள் கஸ்தூரி மஞ்சளைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

வாகைப் பிசின், கருவேலம் பிசின், ஆவாரம் பிசின், மாம்பிசின், முருக்கம் பிசின், இவை வகை-க-க்குப் பலம்-௨. கற்கண்டு பலம்-௨௦

செய்முறை:—(a) மேலுள்ள சரக்குகளை வெயிலிலுலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ள வேண்டும். (b) மேலுள்ள திராக்ஷைப் பழத்தை அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக்கொள்ளவேண்டும். அதனிற் கொஞ்சம் ஜலத்தை விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டித் திப்பி நீக்கி வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். (c) மேலுள்ள பிசின் வகைகளை நெய்யில் வறுத்து அம்மியில் வைத்து கண்ணீர் விட்டரைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக நன்றாய் மிச்ரமித்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். கற்கண்டை யிடித்து அதில் கால்படி ஜலத்தை விட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து இரண்டு கொதிவந்து கற்கண்டெல்லாம் கரைந்த பின்பு மெல்லிய வஸ்திரத்தில் வடிகட்டித் திப்பி முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டுப் பாகை மறுபடியும் அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிப் பாகுபதமானவுடன் மேற்படி சூரணத்தைச் சிறுகத் தூவி நன்றாய்க் கிளறி ஆறவைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—கிராகனெடை-க. ௫. இதனையுட் கொண்டு இதன்மேல் காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பாலை ஜீரணசக்திக்குத் தகுந்தபடி அரை ஒரு ஆழாக்குப் பானஞ் செய்துவர வேண்டும்.

உபயோகம்:—மேகரோகங்கள், பிரமேக ரோகங்கள், இந்திரிய பிரமேக ரோகம், தாதுஸ்கலித ரோகம், சொப்பனஸ்கலித ரோகம், இந்திரிய கமலங்களின் தளர்ச்சி, நீர்த்தாரைத் தளர்ச்சி, மூத்திர ரோகம், மதுமேகம் ஆகியவைகள் தீரும். தாதுவிருத்தி, தம்பனசக்தி முதலியவைகளுண்டாகும், தேகபலம், தேக திடம் முதலியவைகளு முண்டாகும்.

பத்தியம்:— இதனை யுபயோகித்துவரும்போது பாற்பாயசம், மிட்டாய் தினிசுகள், காதுமை ஹல்வா, கோதுமைப்பால் ஹல்வா முதலியவைகளை விசேஷமாக உபயோகித்துவரவேண்டியது. கடுகெண்ணெய், எள்ளெண்ணெய் சேர்ந்த பதார்த்தங்கள், எள், சேர்ந்த பதார்த்தங்கள், புளி, புளிப்பான வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளை அறவே நீக்கவேண்டியது. நெய்ப்பு பதார்த்தங்களுடன் சேர்த்துச் சமைத்து உபயோகிக்க வேண்டியது. நெய்யைத் தனியே உபயோகிக்காமல் நீக்கிவைப்பது உத்தமம்.

குறிப்பு.

இது லாகிரியுள்ள லேகிய மாகையால், லாகிப்பழக்க மில்லாதவர்கள் மிகவும் குறைந்த அளவாக உபயோகிப்பது மன்றி வெறும் வயிற்றில் சாப்பிடாமல் ஆகாரம் செய்த பின்பு சாப்பிடுவது உத்தமம். இதில் அபின் சேர்ந்திருப்பதால் ஏதேனும் ஆக்ஷேபனை சொல்வாருமுண்டு. ஆனால் அதற்கு மாற்றாக குங்குமப்பூ, சுக்கு முதலியவை சேர்ந்திருப்பதால் அதனால் தோஷம் ஒன்றும் நேரிடாது. இந்த லேகியமானது சற்று கசப்பா யிருக்கு மாகையால் சர்க்கரை

முதலிய இனிப்பு வஸ்துக்களுடன் சேர்த்துக்கொள் ளுவது ஸம்பிரதாயம்.

கஞ்சா சுத்தி:—பசியின் பற்றுள்ள சடைக் கஞ்சா பலம்-உ. இதிலுள்ள விதை காம்பு முதலியவைகளை ஆய்ந்து பொறுக்கி யெடுத்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். காற்படி ஜலத்தைக் குமிழி எழும்படியாகக் கொதிக்க வைத்துக் கீழிறக்கி மேற்படி கஞ்சாவைப்போட்டு-க0. விநாடிநேரம் மூடிவைக்கவேண்டும். பிறகு ஆறினபின் பிசைந்து ஜலத்தை யிறுத்துவிட வேண்டும். இவ்விதமே இன்னும் இரண்டு தடவை ஜலத்திற் போட்டு ஊறவைத்து இறுத்துவிட வேண்டும். ...டிய, மூன்று தடவையும் இவ்விதம் செய்து ஜலத்தை நன்று யிறுத்துவிட்டு வெயிலிலுலர்த்திக் கொஞ்சமும் ஈரமில்லாமல் உலர்ந்த பின்பு அவசியமான எடை நிறுத்தெடுத்து ஓட்டில் மணம் எழும்பும் பதமா வறுத்து மேற்படி சரக்குகளுடன் சேர்த்து இடித்துக்கொள்ள வேண்டியது.

கஞ்சாசுத்தி வேறு:—குச்சி, காம்பு, விதை முதலியவைகளை நீக்கின கஞ்சாவைக் குளிர்ந்த ஜலத்திற்போட்டு கையாற் பிசைந்து ஜலத்தில் வருணம் வந்தவுடன் அந்த ஜலத்தை யிறுத்து விட்டு மறுபடியும் முன்போல ஜலத்தை விட்டு முன்போற் பிசைந்து ஜலத்தில் வருணம் வந்தவுடன் இறுத்திவிடவேண்டும். இப்படி கஞ்சாவில் விட்ட ஜலமானது எவ்வித வருணமுமின்றி சுத்தமா யிருக்கிற வரையிற் பிசைந்து கழுவவேண்டியது. பிறகு சுத்தமாகப் பிழிந்து வெயிலிலுலர்த்தி ஈரமில்லாமல் உலர்ந்த பின்பு அவசிய

மான எடை நிறுத்தெடுத்து ஓட்டில் மணம் வரும்படியாக வறுத்துப் பொடித்துச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது.

இதன் சுத்திக் கிரமம் அநேகம். ஒவ்வொருவர் ஒவ்வொரு வகையாகச் செய்து கொள்வார்கள். ஆயினும் மேற்கண்ட இருவகைகளும் மேற்கண்ட பாகத்திற்கும்போதுமானவைகள்.

4, சர்வோஷ்ண நிவாரண தைலம்

(a) கையாந்தகரைச்சாறு, பொன்னாங்காணிச்சாறு, அப்பைக் கோவைக்கிழங்குச்சாறு, மெருகன் கிழங்குச்சாறு, பெருமருந்திலைச்சாறு, அல்லது, பெருமரப்பட்டைக் கஷாயம் இவைகள் வகை-க-க்குப் படி-க; எள்ளெண்ணெய் படி-க.

(b) சதகுப்பை, தக்கோலம், மேற்தோல்சீவின அதிமதுரம், மேற்தோல்சீவின சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, மிளகு, தகரைவிதை, கோரைக்கிழங்கு, மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், கோஷ்டம் இவை வகை - க - க்குப் பலம்-க.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள திரவங்களை யெல்லாம் எண்ணெயுடன் கலந்து தைலப் பாத்திரத்தில் விட்டுவிடவேண்டும். (b) யிலுள்ள சரக்குகளையெல்லாம் இடித்துத் தூள்செய்து மெல்லிதாகத் தெள்ளியெடுத்துப் பசுவின்பாலைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டு அம்மியிலரைத்து வெண்ணெய்போலானபின்பு அந்த வெண்ணெய்க்கட்டியைக் கரைத்து வெயிலில் வைக்க வேண்டும். மண், ஆசு முதலியவைகள் விழாதபடி

அந்தப் பாத்திரத்தின் வாய்க்கு மெல்லிய வஸ்திரத்தால் வேடுகட்டி வைக்கவேண்டும். பிரதி தினமும் இரண்டு மூன்று தடவைகள் நன்றாய்க் கலக்கியும் வரவேண்டும். கடுவெயிலாயிருந்தால் மூன்று நாட் போதுமானது, சாந்தமான வெயிலாயிருந்தால் ஆறு நாள் ஏழு நாள் வைக்கவேண்டியது. பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்துச் சாறெல்லாஞ் சுண்டிக் கல்கு திரள்பதத்தில் இறக்கிக் கம்பிளியால் எண்ணெயை வடிகட்டி வேறுபாத்திரத்தில்விட்டு வாய்பந்தனஞ்செய்து தானியபுடம் வைத்துக் கொள்ளவேண்டியது. சக்தியுள்ளவர்கள் இதில் குங்குமப்பூ, கோரோசனை, பச்சைக் கர்ப்பூரம் வகை-௩-க்கு வராகனெடை-௨-வீதம் எடுத்துப் பொடித்துக் கலந்து திற்றாவி தானியபுடம் வைத்தெடுத்து உபயோகிப்பதனால் சிறந்த குணத்தைக்கொடுக்கும். இன்னும் சம்பிரதாயம்போல தாழம்பூ, மருக்கொழுந்து, ரோஜாப்பூ முதலியவைகளின் வாசனையுங்கட்டி உபயோகிக்கலாம். அப்படிச் செய்வதால் தைலமானது மிகவுஞ் சுகந்தமுள்ளதாக இருக்கும்.

உபயோகம்:—இத் தைலத்தைச் சம்பிரதாயம் போல வாரத்திற் கிரண்டு தடவை, அல்லது, ஒரு தடவை சிரசு, தேகம் முதலிய ஸ்தானங்களிற் தேய்த்துக் கொண்டு சிகைக்காயிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்து வரவேண்டும். இதனால் பித்தவெறி, பைத்தியம், அறிவு பைத்தியம், [illegible]பைத்தியம், வெறிப் பைத்தியம், தலைவலி, ஏப்பக்கல்ரோகம், தேகக்குத்து, தேகக்குடைச்சல், செவிநோய், கண்ணோய், சுருக்கிச் சொல்லில் கண்டத்திற்கு மேற்பட்ட சிரசின் வியாதி

களெல்லாம் நீங்கி மூளை பலப்பட்டு நரம்புகள் முறுக்கேறி, தேகபலம், தேகதிடம் முதலியவைகளுண்டாகும். இன்னும் அஸ்திச்சூடு, அஸ்திவெட்டை, எலும்புருக்கிரோகம், க்ஷயரோகம் முதலிய பல உஷ்ணசம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்.

பத்தியம்:—அவரைப்பிஞ்சு, முருங்கைப்பிஞ்சு, மணத்தக்காளி வற்றல், துவரை, சிறுபயறு, சருக்கரை, பசுநெய், கௌதாரி, காடை, உடும்பு முதலியவைகளும் இவைபோன்றவைகளும் ஆகும்.

பாகற்காய், கத்தரிக்காய், கொத்தவரைக்காய், புளி, பால், தயிர், கசப்புத்திரவியம், கீரைத்தண்டு, அகத்திக்கீரை, நண்டு, மீன், கோழி, ஆடு முதலியவைகளும் இவைபோன்றவைகளுமாகாது.

பகல்நித்திரை, வெயிலில் திரிதல், மிருகாற்றில் திரிதல், ஸ்திரீசம்பந்தம் ஆகியவைகளை அறவே நீக்கவேண்டியது.

பெருமரப்பட்டைக் கஷாயம்.

பெருமரப்பட்டை பலம்-௨௦, இதைச் சிதைத்து இதில்-௫-படி ஜலத்தைவிட்டு ௧௨-மணிநேரம் ஊறவைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து நான்கிலொரு பாகமாகச் சுண்டினபின் னிறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கும்போது பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கின கஷாயத்தை மேற்கண்ட அளவு எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

5. (a) சன்னிமாத்திரை.

(a) பொரித்த வெண்காரம், சுத்திசெய்த லிங்கம், சுத்திசெய்த இரசம், சுத்திசெய்த கெந்தகம்,

இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ. (b) சங்கம்வேர்ப்பட்டை, கண்டங்கத்திரி வேர்ப்பட்டை, இலவங்கம், இலவங்கப்பட்டை, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, கண்டந்திப்பிலி, கோஷ்டம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, இவற்றின் தனித்தனிச்சூரணம் வகை-க-க்குப் பலம்-அ, குங்குமப்பூ பலம்-உ, எலுமிச்சம் பழச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—இரசத்தையும், கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு மெழுகாயரைத்து நன்றாய்க் கறுத்தவுடன் இலிங்கம், வெண்காரம் இவைகளையும் சேர்த்தரைத்து நான்கும் நன்றாய்மிஸ்ரமானபின் குங்குமப்பூவைச்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவார்த்தரைத்து குங்குமப்பூவானது நன்றாய் மசிந்துபோனபின் மற்ற (b) யிலுள்ள சூரணங்களையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நான்குசாமம் அரைத்து ஒரு குன்றிமணி யெடையுள்ள மாத்திரைகளாகச்செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீசாவிற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-க-௩.

அனுபானம்:—முலைப்பால், இஞ்சிச்சுரசம், சுக்குக்கஷாயம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—சுரரோகங்கள், சன்னிபாத ரோகங்கள், அஜீரண ரோகங்கள், வாய்வு ரோகங்கள் முதலிய அநேக ரோகங்களுந்தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதிக்குத் தகுந்தபடியும் தேகபலத்துக்குத் தகுந்தபடியும் பத்தியம் ஏற்படுத்தவேண்டியது.

5. (b) வயிரவன் மாத்திரை.

பொரித்த வெண்காரம், சுத்திசெய்த பொன்னரிதாரம், சுத்திசெய்த லிங்கம், சுத்திசெய்த நாபிச்சூரணம், இலவங்கச் சூரணம், மேற்றோல் சீவினசுக்குச் சூரணம், அரிசித்திப்பிலிச் சூரணம், மிளகுச்சூரணம் இவை வகை-க-க்குப் பலம்-ந.

பொன்னாங்காணிச் சாறு, சங்கின் வேர்ப்பட்டைச்சாறு, புங்கம் பட்டைச்சாறு, கருசாவிலைச்சாறு, வெண்ணொச்சி மரப்பட்டைச்சாறு, கையாந்தகரைச்சாறு, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, இவை வகை-க-க்குச் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—பொன்னரிதாரத்தைக் கல்வத்திலிட்டு அரைத்து மைப்போலானபின் வெண்காரத்தையும் லிங்கத்தையும் சேர்த்து அரைமணி நேரமரைத்தப்பிறகு மற்றசூரணங்களையெல்லாம் ஒன்றாகக்கலந்து சேர்த்து அரைமணிநேரமரைத்து மேற்கண்ட சாறுகளில் முறையே ஒவ்வொன்றாக தனித்தனியே சிறுகச் சிறுகவிட்டு ஒவ்வொரு சாமம் அரைக்கவேண்டும். முடிவாக எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைவிட்டு இரண்டு சாமம் அரைத்து அரைக்குன்றிமணி யெடையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீசாவிற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-க-உ.

அனுபானம்:—முலைப்பால், இலவங்கக்கஷாயம், சுக்குக்கஷாயம், கண்டங்கத்திரியிலைச் சுரசம், ஓமக்கஷாயம், பன்னீர், ஓமத்திராவகம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:— எல்லாவகைச் சுரரோகங்களும் தீரும். சன்னிதோஷம், க்ஷயரோகம், இருமல், இரைப்பு, சுவாசம் முதலியவைகளும் தீரும்.

பத்தியம்:— வியாதி பலத்திற்கும் தேகபலத்திற்கும் தகுந்ததுபோல புளி, புகை முதலியவைகளை நீக்கவேண்டியது. இன்னும் அந்தந்த வியாதிக்கு ஆகாத பதார்த்தங்களையும் நீக்கிவைக்க வேண்டியது அவசியகம்.

இலிங்கசுத்தி:— இலிங்கம் பலம்-௧, இது ஒரே கட்டியாயிருக்கவேண்டும். படிகச் சாம்பிராணி பலம்-௨௰, சூடன் பலம்-௨௰, இந்த இரண்டையும் தனித்தனி தூள்செய்து இரண்டையுங் கலந்து, [illegible] செய்து கொள்ளவேண்டியது. ஒவ்வொரு பாகத்தையும் இரண்டு பங்காக்கி ஒருபங்கை ஒரு பாத்திரத்தின் மீதுவைத்து அதன்மேல் முன்லிங்கக் கட்டியை வைத்து கட்டியானது மறையும்படியாக மறுபங்குத் தூளைத் தூவி நீர்விட்டுக் கொளுத்தி விடவேண்டும். நன்றாயெரிந்து ஆறினபின் கட்டியின் மீதுள்ள கருக்கை மெதுவாகச் சுரண்டி நீக்கி ஒரு பாகத்தை முன்போல் வைத்துக் கொளுத்திவிடவேண்டும். ஆறினபின் கருக்கைச் சுரண்டி நீக்கி மற்ற பாகங்களையும் இப்படியே செய்தெடுத்துக் கொள்ள லிங்கமானது சுத்தியாம்.

இரசசுத்தி:— உலாந்தா, அல்லது, பம்பாய்சாதிலிங்கம் பலம்-௪. இதனைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு

ஒருசாமம் அரைத்து ஈரமில்லாமல் வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். ஒருமண்பானையில் இரண்டு பலம் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டையையும் இரண்டு பலம் ஓமத்தையும் இடித்துப் போட்டுப் பரப்பி அதன்மேல் முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கும் இலிங்கத்தைப் பொடித்துத் தூவி மேற்சட்டி மூடிச் சந்தில்லாமல் எழுசீலைமண் செய்து உலரவைத்து அடுப்பேற்றி இரண்டொரு சாமமெரித்துக் குளிர ஆறினபின் ஜாக்கிரதையுடனெடுத்துச் சீலையைப் பிரித்து மேலேயிருக்கும் பதங்கத்தை வழித்தெடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்திலிட்டு மத்தித்தெடுக்க இரசமாகும். இந்த இரசத்தைச் சுத்திக்குத் தக்கவாறு-50-60-70 தடவை மடக்கிமடக்கி இரட்டுத்துணியில் வைத்துப் பிழிந்து கொள்ளவும். இந்தப்படி செய்த இரசத்தை கண்ட பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும். இதுவே பாலரசமும் இரசசுத்தியுமாம்.

கெந்தகசுத்தி:— வாயகன்ற ஒருமண்கலசத்தில் நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம்-௧, பலத்திற்குக் கால்படியளவாகப் பசுவின்பாலைவிட்டு அதன்வாய்க்கு மெல்லிய உரத்த சல்லாத்துண்டால் வேடுகட்டிக் கெந்தகத்தைப் பொடித்து அதன்மேற் பரப்பி விடவேண்டும். கலசத்தின் வாயோரத்தில் வஸ்திரத்தின்மீது-௨-அங்குல உயரம் கோதுமைமாவால், அல்லது, களிமண்ணால் சுவர்போல் வைத்து அதன்மேல் மண்ஓட்டை வைத்தழுத்தி ஓட்டிற்கரி நெருப்பிட்டு விசிறியால் வீசக் கெந்தகமெல்லாம் உருகிப் பாலில் விழுந்துபோம். அல்லது, முன்சொன்னபடி சித்தப்படுத்தின கலசத்

தைப் பூமியிற் புதைத்து அதன் வாயுதம் மறையும்படியாக மண்ணைத் தள்ளிச் சரிப்படுத்தி அதன்மீது விராட்டியை யடுக்கிப் புடமிட்டாலும் கெந்தகமுருகிக் கலசத்திலுள்ள பாலில் விழுந்துபோம். மேல் மூடும் ஓடானது கெந்தகத்தின்மீது படாமலிருக்கவேண்டும். பிறகு இந்தக் கெந்தகத்தை யெடுத்துப் பொடித்து முன்சொன்னபடி புதியபால் கலசத்திலிட்டு முன்போல் வேடுகட்டி அதன்மேல் முன்போற் கெந்தகத்தைப் பரப்பி அதன்மேல் மாச்சுவர்கட்டி கெந்தகத்தின் மீதுபடாமல் ஓட்டைக்கவிழ்த்து அல்லது வைத்து முன்போற் கரிநெருப்பிட்டு அல்லது புடமிட்டு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது. இவ்விதம் மடக்கி மடக்கிப் பசுவின் பாலில்-௫-தடவையும் வாழைத்தண்டுச் சாற்றில்-௩-தடவையும் மருதோன்றியிலைச் சாற்றில்-௨-தடவையும் சுத்திசெய்து கொண்டால் முதல் தரமான சுத்தியாம். இவ்விதம் சுத்திசெய்த கெந்தகத்தை மேற்கண்ட அளவு மேற்கண்ட பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது.

தாளகசுத்தி:—தாளகத்தைச் சிறுதுண்டுகளாகச் செய்து உரத்த துணியில் தளரமுடிந்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு ஒருமண் பாத்திரத்தில் தாளிக்காத காற்படி கற்சுண்ணாம்பை மட்டமாய்ப் பரப்பி அதன்மேல் முன்முடிப்பை வைத்து அதன்மேலும் காற்படி சுண்ணாம்பை முடிப்பு மறையும்படியாகக் கொட்டி முழுக்கூறு காய்ந்த வெந்நீரை (அதாவது) குமிழிகள் நன்கு யெழும்பும்படியாகக் காய்ச்சின வெந்நீரை அகப்பையால் மொண்டு முன்சித்தப்படுத்தியிருக்கிற சுண்ணாம்பின் மீது விடவேண்டும். சுண்

ணாம்பு கொதித்து அடங்கிக் குளிர ஆறினபின் முடிப்பை யெடுத்து அந்த வஸ்திரத்தை நீக்கிவிட்டு வேறு வஸ்திரத்தில் முன்போல் தளரமுடிந்து முன்போலவே சுண்ணாம்பில் வைத்து முன்போலவே வெந்நீரை விட்டு நீற்றிக்கொள்ளவேண்டும். இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி-௧௧-தடவைக்குக் குறையாமற் செய்து கொள்ளவும். ௨௧, தடவைகள் செய்துகொண்டால் எண்ணெயெல்லாங் கக்கி முதல்தரமான சுத்தியாகும். இந்தத் தாளகத்தை மேற்கண்ட பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது.

நாபிசுத்தி:—நாபி பலம்-௧; சிறுக்கீரைச்சாறு படி-௧. மிளகுபலம்-௧.

செய்முறை:—நாபியைப் பொடித்து [illegible] சீலைத்துண்டில் சற்று தளர்ச்சியாக முடிந்துகொள்ளவேண்டும். மிளகைத் தண்ணீர் வார்த்தரைத்து மேற்படி சாற்றிற் கரைத்து மண்பாத்திரத்தில் வார்த்து [illegible]தில் முன்முடிப்பைக் கிழிக்கட்டிப் பானையினடியிற் படாமல் தொங்கவிட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்துச் சாறு சுண்டினவுடன் ஆறவிட்டு இறக்கிச் சலத்தைவிட்டுக் கழுவியெடுத்துக் கொள்ளவும். பிறகு இரண்டாந்தடவையும் முன்னாளை இரட்டுத்துணியில் முடிந்து முன்சாற்றில் மிளகை யரைத்துக் கரைத்து முன்போலவே கிழிக்கட்டி யெரித்து எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதமே மூன்றுந்தடவையுஞ் செய்துகொள்ளவும். இவ்விதம் செய்து கொண்டால் எல்லாவித தோஷங்களு மற்றுத் திறமான சுத்தியாம். இந்தப்படி சுத்திசெய்யப்பட்ட நாபி

யையே மேற்சொல்லிய முறையிற் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

குறிப்பு.

இன்னும் இவைகளின் சுத்தி வகைகள் விசேஷமாகத் தெரியவேண்டுமானால் நமது அனுபோக வைத்திய ரத்நாகரத்திற் பார்த்துக் கொள்ளவும்.

மேற்கண்ட லிங்கம், இரசம் முதலியவைகளை அவரவர்களுக்கு அனுபவமான முறைப்படியும் சுத்தி செய்து மேற்படி பாகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். ஆனால், மேற்கண்ட முறைப்படி செய்துகொள்வது சிரேஷ்டம்.

௬. மேகக்கேசரி யெண்ணெய்.

(a) பூவரசம்பட்டைச்சாறு, பூவரசின் இலைச்சாறு, [illegible]ர்ச்சாறு, தழுதாழை யிலைச்சாறு, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, தக்காளி யிலைச்சாறு, இலைக்கள்ளிச்சாறு, வெங்காயச்சாறு, நுணாவிலைச்சாறு, கழுதைப்பால், கழுதை யிலத்திப்பால், கற்றாழைச்சாறு, கொடிகள்ளிப் பால், முலைப்பால், வெள்ளறுகுச்சாறு, உத்தாமணிச் சாறு, ஆலவிழுதுச்சாறு. பொன்னாங்காணிச்சாறு இவை வகை - க - க்கு ஆழாக்கு-க.

(b) இளநீர், பசுவின்பால் இவை வகை-க-க்குப் படி-க. சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-உ.

(c) கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், இலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம், வால்மிளகு, சிறுநாகப்பூ, கோடிமுத்துப் பருப்பு, சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்பு, ஏலரிசி, மேற்றோல்சீவின சுக்கு, மிளகு, மஞ்சட் கடுக்காய்த்

தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிவற்றல், கொத்தமல்லிவிதை, பெருஞ்சீரகம். பரங்கிச்சக்கை, இவை வகை-ங-க்குப் பலம்-வ.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ளவைகளையும் (b) யிலுள்ளவைகளையும் ஒன்றாகக்கலந்து (c) யிலுள்ளவைகளை யிடித்துத் தெள்ளி அம்மியில்வைத்துப் பசுவின்பாலைச் சிறுகச் சிறுக விட்டரைத்து மைபோலானபின்பு மேற்படி யெண்ணெய்க்கூட்டிற் கரைத்து அடுப்பேற்றி இளஞ்சூடுகாட்டி வைத்து விடவேண்டும். இவ்விதம் பிரதிதினமும் இரண்டொருதடவை சூடுகாட்டிவந்து ஐந்தாநாள் அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்துக் கடுகு திரண்டபதத்தில் இறக்கிக் கம்பளியில் வடிகட்டி வேறுபாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை - க - உ, இன்னும் தேகசுபாவத்திற்கும் வியாதிபலத்திற்கும் தகுந்தபடி அளவை யதிகப்படுத்தியுங் கொடுக்கலாம். இரண்டொரு நாள் ஆரம்பத்தில் குறைவாகக் கொடுத்துத் தேகசுபாவத்தை கிதானித்து அதன்மீது அளவைக் கிரமேணுவாய் உயர்த்தித் திட்டப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும். சிலருக்கு ஒருவிராகனெடை கொடுத்தால் -5-6-தடவைகள் பேதியாகிவிடும். சிலருக்கு - 5-6 - விராகனெடைகொடுத்தும் ஒருதடவையும் பேதியாகாமலிருந்திருக்கிறது. ஆகையால், முக்கியமாய் இதன் பிரமாணத்தை வியாதியஸ்தர்களின் தேகசுபாவத்தைப் பரீக்ஷித்து அளவை யேற்படுத்திக் கொள்ளவேண்டியது வைத்தியர்களின் கடமை.

அநுபானம்:—இளநீர், சுக்குக்கஷாயம், சோம்புக்கஷாயம், சோம்புத்திராவகம், ஓமக்கஷாயம், ஓமத்திராவகம், நீராகாரநீர் ஆகியவைகளாம்.

உபயோகம்:—கடி விஷங்கள், மேக ரணங்கள்; மேகப்புண்கள், பிளவைரோகங்கள், பிரமேகரோகங்கள், பலவகைச் சூலைரோகங்கள், வெட்டுக்காயங்கள், குன்மரோகங்கள், குன்மக்கட்டிகள், குஷ்டரோகம், குறைநோய்கள், சிரோரோகம், பைத்தியரோகம், இன்னும் அனேகவகைக் கிரந்திரோகங்கள் ஆகியவைகளும் தீரும்.

பத்தியம்:—இதற்குப் பிரதானமாய் புளி, புகை, பெண், ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது அவசியகம். ஆனால் சுகுமார தேகிகளுக்கும் தேக தார்ப்பலப்பட்ட ரோகிகளுக்கும் சமயோசிதமாக புளி முதலியவைகளைச் சொற்பமாகச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது. ஆயினும் எந்த விஷயத்திலும் ஸ்திரீபத்தியம் அவசியம் நீக்கவேண்டியது.

நேர்வாளச் சுத்தி.

இதில் பலவகை யுண்டு. ஆனால், அதிக அநுபவப்பட்டதும் குணத்திற் சிறந்ததுமாகிய பாகத்தை மாத்திரம் இங்கெழுதுகிறோம்.

நேர்வாளக் கொட்டையை யுடைத்து மேல் தோலை நீக்கிப் பருப்பையெடுத்து மெல்லிய வஸ்திரத்தில் தளர்ச்சியாய் முடிந்து எருமைச் சாணியை அல்லது கழுதையிலத்தியைக் கரைத்து அதிற்போட்டு

ஒருநாளை ஊறவைத்து நன்றாய்க் கொதிக்கக் காய்ச்சியிறக்கி எழுதடவை சலம்விட்டு நன்றாய்க்கழுவி உள் முளை யிலைகளையெடுத்து மறுபடியும் கழுவி யுலர்த்தி முன்போலவே மெல்லிய வஸ்திரத்தில் தளர்ச்சியாய் முடிந்து புளித்த தயிரிற்போட்டவித்துக் கழுவி யுலர்த்திக் கொள்ளவும்.

7. விந்தாதி மதன சூரணம்.

கையாந்தகரை விதை, நீர்முள்ளி விதை, ஆளசி விதை, பூனைக்காலி விதை, காயுருவி விதை, கோஷ்டம், சுரைக்காய் விதைப் பருப்பு, யானை நெருஞ்சி முள், ஆலம் விதை, சுத்திசெய்த கஞ்சா, கஞ்சா விதை முள்ளிலவம் பிசின் ஜாதிக்காய், அரசம் விதை, ஜாதிபத்திரி, இலவங்கம், பருத்திவிதைப் பருப்பு, சூரசாணி யோமம், அதிவிடயம், ஏலரிசி, உருந்து மா, யானைத்திப்பிலி, அரிசித்திப்பிலி, ஓமம், மேற்றோல் நீக்கின சுக்கு, இவை வகை-க்குப் பலம்-௧.

செய்முறை;—இவற்றுள் இடிக்க வேண்டியவைகளையெல்லாம் வெயிலில் உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொள்ளவேண்டும், சுரைவிதைப் பருப்பையும், பருத்திவிதைப் பருப்பையும் ஜலம்விடாமல் வெண்ணெய்போலரைத்தும் இலவம்பிசினை நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்தும் மேற்படி சூரணத்திற் கலந்துகொள்ள வேண்டும். இவை யெல்லாவற்றையும் கல்வத்திலிட்டு நன்றாய் மசியும்படியாக அரைத்துக் கல்சாரக்குள்ள சீசாவில் பத்திரப்படுத்த வேண்டியது. அவசியமானபோது எடுத்துக் கொண்டு உடனே மூடிவைத்து விடவேண்டும்; ஈரக்காற்றுப் பி

வேகிப்பதால் இதன் குணம் சீக்கிரம் கெட்டுப்போகிறது. அப்படிச் சம்பவிக்காமல் பத்திரப் படுத்திக் கொள்ள வேண்டியது.

பிரமாணம்:—பலம்-க. உ.

அனுபானம்:—ஜீரண சக்திக்குத் தக்கபடி பசுவின்பால் படி-வ, உ. பாலிற்குச் சமம் ஜலத்தைச் சேர்த்து மேற்படி சூரணத்தைப் பிரமாணப்படி யதிற் கலந்து அடுப்பேற்றி நான்கிலொரு பாகமாகப் பால் சுண்டினவுடன் அபீஷ்டப்படி சீனிச்சர்க்கரையை அல்லது கற்கண்டை மிதமாய்ச் சேர்த்துப் பானஞ் செய்யவேண்டும். ஆகாரம் சாப்பிட்ட பின்பு மேற்கண்ட விதமாகச் சித்தப்படுத்திப் பானஞ்செய்வது உத்தமம். தினம் ஒருவேளை இராக்காலங்களில் மாத்திரம் பானஞ் செய்து கொண்டு வந்தாலும் போதுமானது.

உபயோகம்:—இந்திரிய விளைவு அதிகப்படும். நீர்த்துப்போ யிருக்கிற இந்திரியமானது கெட்டிப்படும். இந்திரியக் குறைவினாலுண்டான தாது நஷ்டம் தீரும். இந்திரிய சிராவகம், தாதுஸ்கலிதம், சொப்பனஸ்கலிதம் ஆகியவைகள் நீங்கித் தம்பன சக்தியுண்டாகும். தேகதிடம், தேகபலம் ஆகியவைகளுண்டாகும். சங்கமத்திற்குப் பின்னுண்டாகும் இடுப்புவலி, அசதி. சோர்வு, மனத்திடுக்கம், மனோதிக்கம் முதலியவைகளும் தீரும்.

குறிப்பு.

இதன் பிரமாணம் இங்கு பொதுவாய்ச் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. சமயோசிதம்போல் அதிகப்படுத்தி அல்லது குறைத்துக்கொள்ளலாம்.

61

ஏனெனில், சிலதேகிகளுக்குப் பிரமாணத்தையதிகப்படுத்தி யுபயோகிக்க வேண்டியதா யிருக்கிறதே காரணம். இந்திரியக்குறைவாலுண்டாகுந் தாதுநஷ்ட சிகிச்சையில் இது ஒரு சிறந்தமுறை. இது இந்திரிய விளைவை யுண்டாக்கி இந்திரிய கமலங்களின் தளர்ச்சியை நீக்கி அவற்றை ஸ்திரப்படுத்துகிற குணத்தையுடைத்தா யிருப்பதால் இது விசேஷ குணமானதென்பதற்குச் சந்தேகமில்லை. இந்திரியக் குறைவினால் அதிகம் அர்ப்பலப்பட்டிருக்கிறவர்கள் காலை மாலையிரண்டுவேளையும் குறைந்த அளவாக உபயோகித்துவந்தால் கிரமேணுவாய் இரத்த விருத்தி யுண்டாகித் தாது விருத்தியு மதிகரித்துவிடும்.

பத்தியம்:—புளி, புளிப்புவஸ்துக்கள் ஆகியவைகளை நீக்கிவைப்பது உத்தமம். தித்திப்பு வஸ்துக்கள், [illegible] தினிசுகள், மாமிசபக்ஷணிகளானால் பொரித்த மாமிசம் முதலியவைகளை அதிகமாகச் சேர்த்து வருவதினால் அதிகப் பிரயோசன முண்டாகும்.

அ. மேகத் தெண்ணெய்.

(a) மெருகன் கிழங்குச்சாறு, சிவனார்வேம்புச் சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, கலியாண முருங்கையிலைச் சாறு, வில்வ[illegible]சாறு, வெள்ளறுகுச்சாறு, கண்டங்கத்திரி சமூலச்சாறு, இவை வகை-க-க்கு ஆழாக்கு-க-சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க. (b) கோஷ்டம், அதிமதுரம், கடுக்ரோகணி, தாளிசபத்திரி, வசம்பு, கார்போகரிசி, பெருங்காயம் (இதனைப் பொரித்துக் கொள்க) இவை வகை-க-க்கு பலம்-க;

செய்முறை:—(a)யிலுள்ளவைகளை யெல்லாம் நன்றாய்க் கலந்து(b)யிலுள்ள சரக்குகளை யெல்லாம் வெயிலிலுலர்த்தி யிடித்து மெல்லிய தூளாகத் தெள்ளி மேற்படி. எண்ணெய்யோகத்திற் கரைத்துக் கடு வெயிலில் நாலுநாள் வைக்கவேண்டும். பிரதிதினமும் அதனை இரண்டொரு தடவை கலக்கிவிட்டு வரவும்வேண்டும். அதில் தூம்பு தூசு முதலியவைகள் விழாமல் வேடுகட்டி வைக்கவேண்டும். ஐந்தாம் நாள் அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து நீர்சுண்டிக் கடுகுதிரள் பதத்திலிறக்கி வடிகட்டி எண்ணெயைப் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-வ-உ.

அனுபானம்:—இளநீர், க்ஷீராகாரம், சோம்புத் திராவகம், சோம்புக்கஷாயம், முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:— இரத்தரோகங்கள், பெருநோய், குஷ்டநோய், நீர்மேகம், கரப்பான், இரணங்கள், புண்கள், முதலிய மேகரோகங்கள் தீர்ந்து இரத்த சுத்தியுண்டாகி, இரத்தவிருத்தி யதிகரிக்கும். தேகபலம், தேகதிடம் முதலியவைகளுமுண்டாகும்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, பெண் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. வியாதி கடினமாயிருந்தால் உப்பை வறுத்துச் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

கூ. சுகஜீவனிப் பாணிதம்.

சோம்பு, கொத்துமல்லிவிதை, நிலவாகைசமூலம், மேற்றோல் சீவினசுக்கு, நன்னாரிவேர், இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க0, சிறுக்கற்கண்டு வீசை-க-உ.

செய்முறை:—மேற்கண்ட சரக்குகளை நன்றாய்ச் சிதைத்து ஆறுபடி சுத்தஜலத்திற்போட்டு-கஉ, மணி நேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு வாலையிலிட்டுத் திராவகம் இறக்கிக் கொள்ளவேண்டும். இந்தத் திராவகத்தில் மேற்படி கற்கண்டைக் கரைத்து அடுப்பேற்றி, ஷர்பத்துபதமாகக் காய்ச்சி ஆறினபின் சீசாவிற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-க-உ.

அனுபானம்:—பன்னீர், காவுஜபான் திராவகம், சோம்புத்திராவகம், தாளம்பூத்திராவகம், வஸ்தூரிப் பிம்புத் திராவகம், சுத்தஜலம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—மேகவெட்டை, மேகச்சட்டை, நீர் ஊறல், மலஜலபந்தம், நீர்க்கடுப்பு, நீர்க்கட்டு, மூளைமூலரோகம், மூலரத்தம், உடலெரிச்சல், நாவறட்சி, முதலிய உஷ்ணசம்பந்தமான அநேக ரோகங்கள் தீரும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

௬0. மெய்ஞ்ஞான கற்பம்.

இதிற் சொல்லியிருக்கப்பட்ட கற்ப மூலிகைகள் யோகசாதனமுடையவர்களுக்கு அவசியமானவைகள். இதைப்பற்றிச் சுருக்கமாயெழுதினாலும் மனோயோர்க்கு அதிகம் பிரயோசனப்படாதாகையால் அதிகவிரிவாயெழுத வேண்டியதிருக்கிறது. இக்கிரந்தமானது மிகவும் சிறிய நூலாகையால் அதிகவிரிவெய்தாமல் இம்மட்டோடு நிறுத்தப்பட்டது. இவ்விஷயத்தில் அநுபவப்பட்டவர்கள் அநேகரிருப்பார்களாகையால் அ

வர்கள்மூலம் அவசியமானவர்கள் கைத்தறையாய்த் தெரிந்துகொள்வது உத்தமம்.

சக. சஞ்சீவிச் சூரணம்.

(a) மேற்றோல் சீவினசுக்கு, பொரித்தவெண்காரம், ஜாதிக்காய், குங்குமப்பூ, குராசாணியோமம், ஓமம், அரிசித்திப்பிலி, இலவங்கம், ஏலரிசி, செண்பகப்பூ, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், கண்டந்திப்பிலி, அரிசித்திப்பிலி, வெண்சந்தனம், இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(b) அம்பர், கஸ்தூரி, பச்சைக் கர்ப்பூரம், கோரோசனை* இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-ந.

(c) கற்கண்டுத்தூள் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளிற் குங்குமப்பூ தவிர மற்றவைகளை வெயிலிலுலர்த்திச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். குங்குமப்பூவைக் கல்வத்திலிட்டுப் பன்னீர் விட்டு மைப்போலரைத்து மேற்படி சூரணத்தில் மிஸ்ரமித்துக் கொள்ளவேண்டும். (b) யிலுள்ள சரக்குகள் ஒவ்வொன்றையும் தனித்தனியாகப் பன்னீர் விட்டு மைப்போலரைத்து மேற்படி சூரணத்திற் கலந்து சூரணத்தின் சமவெடை கற்கண்டுத் தூளைச் சேர்த்துக் கலந்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

* இந்த நான்கு சரக்குகளும் விலையுயர்ந்தவைகளாகையால் சக்தியுள்ள கனவான்கள் மூலத்திற் கண்டிருக்கிறபடி ஒவ்வொரு பலம் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-க. உ.

அநுபானம்:—தேன், நெய், இவை முதலியவைகளாம். இதனை யுட்கொண்டபின் சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பசுவின் பாலைப் பானஞ் செய்யவேண்டும்.

உபயோகம்:—குஷ்டரோகம், நீரடைப்பு, நீர்க்கட்டு, அஸ்மரிரோகம், மந்தாக்கினி ரோகம், எல்லாவகைப் பயித்திய ரோகங்கள், பித்த சம்பந்த ரோகங்கள், நீரழிவு, மதுமேகம், முதலிய எல்லாவகை ரோகங்களும் தீரும். தேகத்திலுள்ள நரம்புகள் முறுக்கேறி தேகம் வச்சிரகாயமாம். தாதுவிருத்தி; போகசக்தி முதலியவைகள் அதிகரிக்கும். இன்னும் இது எவ்வித வியாதியும் வராமல் தடுத்துத் தேகசுகத்தை நிலை நிறுத்தித் தேகத்தைக் காப்பாற்றி வரும், இதின் சிறந்த குணம் இதனை யுண்டு அநுபவிப்பவர்களுக்குத் தானே விளங்குமாகையால் இதைப் பற்றி நாமிங்கு விசேஷமா யெழுதுவது அநாவசியகம்.

பத்தியம்:—இதற்கு எவ்வித பத்தியமுமில்லை. இதை யுண்டாகும் சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடியும் அவரவர்களின் சக்திக்குத் தகுந்தபடியும் சத்துள்ளவும் சுத்தமானவும் ஆகாரங்களை உபயோகித்து வருவதேயாம்.

சஉ. அஷ்டாதிச் சூரணம்.

அரிசித்திப்பிலி, மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, ஏலரிசி, பேரரத்தை, சிறுநாகப்பூ, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், கருஞ்சீரகம், கண்டந்திப்பிலி, கடல்நுரை, ஜாதிப்பத்திரி, கோரைக்கிழங்கு, நத்தைச் சூரிவித்து, அமுக்

சீரக கிழங்கு, பெருஞ்சீரகம், ஓமம், சிற்றரத்தை, வெள்ளைப்பூண்டிகம், ஜாதிக்காய், திப்பிலி, பெருங்காயம் (இதனைப் பொரித்துக் கொள்க.) பறங்கிச் சக்கை, இலவங்கம், தக்கோலம், ஜாதிக்காய்த்தோல் இவை வகை-க-க்கு சமனெடை. மேற்படி இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்த சூரணத்திற்குச் சமனெடை நிழலில் உலர்த்தி வறுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த தத்தைச் சூரி சமூலச் சூரணம். இவ்விரண்டின் மொத்தத்திற்குச் சமனெடை சீனி சருக்கரை. நூன்டைமைப்போல் தனியே யரைத்துச் சூரணத்திற் கலந்து கொள்க.

செய்முறை—இவை யெல்லாவற்றையும் ஒன்றாக மிஸ்ரமித்துக் கொள்ளவேண்டியது.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ-கஉ.

அநுபானம்:—பசுவின்நெய், தேன், சந்தனவூர்பத்து, வென்னீர், பன்னீர் ஷர்பத்து, முதலியனவாகும்.

உபயோகம்:—வயிற்றுவலி, வயிற்றுக்கட்டி, குன்மரோகம், வயிற்றுக் கிருமிரோகம், சூதகவாயுவு, அக்கிரமசூதகம், சூதகஜன்னி, சூதகசம்பந்தமாலுண்டாகும் தேகக்குடைச்சல், தேகவலி, காசரோகம், இருமல்; கோழைக்கட்டு, முதலிய கபசம்பந்த ரோகங்கள் ஆகியவைகள் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதிபலம், தேகபலம், ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி இலகுபத்தியமாகவும், கடின பத்தியமாகவும் ஏற்படுத்த வேண்டியது.

13. பரங்கிப்பட்டைச் சூரணம்.

மேற்சொல் சீனசுக்கு, மிளகு, ஏலரிசி, பறங்கிச்சக்கை, அரிசித்திப்பிலி, சங்கம்வேர்ப்பட்டை,

கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, வைங்கம், கார்போகரிசி, வாய்விளங்கம், சிற்றரத்தை, சிவனார்வேம்பு, புங்கம் வேர்ப்பட்டை, நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், ஜாதிக்காய், ஓமம், ஜாதிப்பத்திரி, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், விரலியஞ்சல், கண்டத்திப்பிலி, தக்கோலம், சிறுநாகப்பூ, செண்பகப்பூ, அமுக்கிராக்கிழங்கு, குங்குமப்பூ, இவை வகை-க-க்கு பலம்-உ. கற்கண்டு பலம்-கா.

செய்முறை:-மேற்கண்ட சரக்குகளை வெயிலில் உலர்த்திக் கல்லுரலிலிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து கொள்ளவேண்டும். கற்கண்டை நன்மையான தூளாகச் செய்து மேற்படி சூரணத்துடன் கலந்து கல்வத்திலிட்டு நன்றாய் மிஸ்ரமிக்கும்படியாக அரைத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ-கஉ.

அநுபானம்:—நெய், தேன்.

உபயோகம்:—மேகச்சட்டைகள், மேகரணங்கள், கிரந்திப்புண்கள், மேகப்புண்கள், வாந்திரோகம், பரங்கிப்புண், குட்டரோகம், புற்றுகள், புழுவிழுந்த ரணங்கள், விடவிஷங்கள், மேகவூறல், சொறிசிரங்கு, மண்டைக்கரப்பான், மண்டைவலி, இவை முதலியவைகள் தீரும்.

பத்தியம்:—கைப்பு வஸ்துக்கள், புளிப்புவஸ்துகள், பன்றி, நண்டு, கருவாடு, ஆகியவைகள் ஆகா. மற்றவைகளை, தேகசுபாவத்திற்குத் தகுந்தபடி சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

* குறிப்பு.

இந்தப் பாகத்தைக் கீழ்க்கண்ட விதமாகச்செய்து கொள்வது நம் முன்னோர்கள் அநுபவம்.

முன்சொன்ன - 26 - சரக்குகளில் பரங்கிச் சக்கை நீங்கலாக மற்றச் சரக்குகளுக்கு சமனெடை சுத்திசெய்த பரங்கிச் சக்கையைச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது:-அதாவது - 25 - சரக்கும் வகை-க-க்கு பலம்-உ. சுத்திசெய்த பரங்கிச் சக்கைச் சூரணம் பலம்-கஉ. இவ்விரண்டு வகைக்கும் சமனெடை கற்கண்டுத் தூள். மற்ற முறைகளெல்லாம் முன்சொல்லி யிருக்கிற விதமேயாம். பரங்கிப் பட்டையின் சுத்தி முன் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. முன் சொல்லி யிருக்கப்பட்ட முறையைப் பார்க்கிலும் பின் சொன்ன முறையானது அநுபவத்தில் அதிக விசேஷ குணத்தை யுடையதாகக் காணப் பட்டிருக்கிறது.

[illegible]

மிளகு, லவங்கப்பட்டை, லவங்கப் பத்திரி, அதிமதுரம், மேல்தோல் சீவின சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, பேய்ப்புடல், சிவதை வேர்ப்பட்டை, கண்டங்கத்திரி வேர்ப்பட்டை, லவங்கப்பூ, சீரகம், ஏலரிசி, இவை வகை-க-க்கு பலம்-உ [illegible] நெய் படி-க,

செய்முறை:—மேற்கண்ட சரக்குகளை வெயிலி லுலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணத்தை மேற்படி நெய்யிற் கலந்து சூரிய புடம் வைக்க வேண்டியது. பிரதிதினமும்-ரு-க-நடவை கன்றாய்க் கலக்கி வைத்துவரவும் வேண்டும், அதில் தூம்பு தூசு விழாமல் பாத்திரத்தின் வாய்க்கு மெல்லிய வஸ்திரத்தால் வேடு கட்டியும் வைக்கவேண்டும். இவ்விதம் ஒருவாரம் சென்றபின் அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா

லெரித்துப் பக்குவமாகச் செய்து வடிகட்டாமல் சரக்குகளுடனே உபயோகிக்கவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-உ, கஉ.

உபயோகம்:—புண்கள், கட்டிகள்; சதையடைப்பு, நீர்க் கிரிச்சரம், நீரடைப்பு, சொட்டுமூத்திரம், அரையாப்பு கட்டி, பிரமேகம், இரணமேகம், முதலிய நோய்கள் தீர்ந்து, தேக அழகு, தேகக் கட்டு, முதலியவைகள் உண்டாகும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

15. மேக ராஜாங்க எண்ணெய்.

(a) தகரையிலைச்சாறு, பொடுதலைசமூலச்சாறு, கொடிவேலி யிலைச்சாறு, புளி யிலைச்சாறு, கொடிக்கள்ளியிலைச்சாறு, கண்டங்கத்திரி சமூலச்சாறு, தக்காளிசமூலச்சாறு, சிறுசின்னி யிலைச்சாறு, கருவேலம் இலைச்சாறு, சுரை யிலைச்சாறு, அரசிலைச்சாறு, புரசிலைச்சாறு, கையாந்தகரைச்சாறு, வெள்ளறுகுச்சாறு, கழற்சி யிலைச்சாறு, துளசி யிலைச்சாறு, அவுரியிலைச்சாறு, முதியார்கூந்தற் சமூலச்சாறு, கோவை யிலைச்சாறு, நன்னாரி யிலைச்சாறு, கல்யாண முருக்கிலைச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, பிரமத்தண்டிலைச் சாறு, கொடிவழுதலை யிலைச்சாறு, தழுதாழை யிலைச் சாறு, கழுதைத் தும்பைச்சமூலசாறு, இவை வகை-க-க்குபடி-வ. சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி-க.

(b) மிளகு, கொத்தமல்லி விதை, யானைத்திப் பிலி, அரிசித் திப்பிலி, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, கடுரோகணி, லவங்கப்பூ, அதிமதுரம், அதிவிடை

யம், இலவங்கப் பட்டை, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சாறுகளை யெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து எண்ணெயுடன் மிஸ்ரயித்துக் கொள்ளவேண்டும். (b) யிலுள்ள சரக்குகளை உரலிலிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து அவ்வெண்ணெய்க் கூட்டிற் கலக்கி, வெயிலானால்-க-நாளும் அப்படி இல்லாவிட்டால் -ரு- நாளும் வெயிலில் வைக்க வேண்டும். பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து நீர் சுண்டிக் கடுகு திரள்பதத்தில் இறக்கிக் கம்பிளியில் வடிகட்டி யெண்ணெயை எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-வ, க.

அனுபானம்;—பன்னீர், வெந்நீர், நீராகாரம், இளநீர் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—மேக ரோகங்கள், குன்ம ரோகங்கள், சிரசுரோகங்கள், நீர் சம்பந்த ரோகங்கள், முதலிய மேக சம்பந்த ரோகங்களெல்லாம் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதி பலத்திற்குத் தகுந்தபடி புளி, புகை, கரப்பான் வஸ்துக்கள், ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. ஸ்திரீ சங்கமத்தையறவே நீக்கவேண்டியது.

16. மதன கற்ப மாத்திரை.

(a) வாய் விளங்கம், வெண் சந்தனம், அகருகட்டை, சொறி யோமம், அரிசித்திப்பிலி, கண்டத்திப்பிலி, சண்பகப்பூ, குங்குமப்பூ, அமுக்கராக்கிழங்கு, தி

ராக்ஷப்பழம், மிளகு, விரலிமஞ்சள், மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, நெருஞ்சிமுள், உலர்த்தின ஒரிதழ்த் தாமரை, யானைத்திப்பிலி, லவங்கம், உலர்ந்த செங்கழுநீர்க் கிழங்கு, சீமைத் தண்ணீர் விட்டான்கிழங்கு, உருந்துமா, நீர்முள்ளி விதை; ஏலரிசி, இலவங்கப்பிசின், இவை வகை-க-க்கு பலம்-உ.

(b) * வெங்கசெந்தூரம், [illegible] பஸ்பம், வங்க பஸ்பம்; தங்கபஸ்பம், பவள பஸ்பம், பவளப்புற்றுப் பஸ்பம், சங்கு பஸ்பம், இவை வகை-க-க்கு பலம்-வ. கஞ்சா இலைச்சாறு, அல்லது கஞ்சாக் கஷாயம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை,—(a) யிலுள்ள சரக்குகளில் குங்குமப்பூ, திராக்ஷப்பழம், உருந்துமா, ஆகிய இவைகள் தவிர மற்றவைகளை இடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம் செய்து கொள்ளவேண்டியது. குங்குமப்பூவைக் கல்வத்திலிட்டு கஞ்சா யிலைச்சாற்றை, அல்லது, கஷாயத்தைக் கொஞ்சம் விட்டு அரைத்து மைபோலான பின் திராக்ஷப்பழத்தைச் சேர்த்து அரைக்கவேண்டும். அது நன்றாய் அரைபட்டு மசிந்த பின் முன் சூரணங்களைச் சேர்த்து முன் திரவத்தைச்

* இந்த செந்தூரம் பஸ்பம் ஆகியவைகளின் முறைகள் நமது அனுபோக வைத்திய நவநீதத்தில் வகை விபரமாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. அவசியமானவர்கள் தயவுடன் அக்கிரந்தத்தைப் பார்த்துக் கொள்ளவும். அம்முறைகளையும் இங்கெழுதுவதானால் இச்சிறிய கிரந்தம் அதிகம் விரிவெய்தி விடும்.

சிறுகச் சிறுக விட்டு, க - மணி நேரம் அரைத்தான பின்பு (b) யிலுள்ள செந்தூர பற்பங்களை ஒன்றாகச் சேர்த்து முன் திரவத்தைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு அரைக்கவேண்டும். இவ்விதம் ஒருமணி நேரம் அரைத்தான பின்பு உருத்திராக்ஷமாலையைச் சேர்த்து முன் திரவத்தைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு - உ - சாமம் அரைத்து ஒரு குன்றிமணி யெடையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலிலுலர்த்திக் கற்காரக்குள்ள சீசாவில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வேளை-க-க்கு மாத்திரை - க - இதை உட்கொண்டு ஜீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பசுவின் பாலைப் பானஞ்செய்ய வேண்டும்.

உபயோகம்:— தலைமூளையைப் பலப்படுத்தி நரம்புகளுக்கு முறுக்கேற்றி உற்சாகம், ஊக்கம், தைரியம் ஆகியவைகளை உண்டாக்கி அவற்றை விர்த்தியாக்கும். ஞாபகசக்தியை அதிகப்படுத்தும். தளர்ந்து மெலிந்து சோர்ந்த அவயவங்களை கெட்டிப்படுத்தி, பெருக்கச் செய்து முறுக்கேற்றி பலப்படுத்தும். ஆண்தன்மையை யுண்டாக்கி அதனை அதிகரிக்கச் செய்யும். போக சக்தி, ஸ்தம்பன சக்தி ஆகியவைகளை யுண்டாக்கும். இதன் சிறந்த குணம் விசேஷமாயுள்ளன. இதை யுண்டு அனுபவிப்பவர்களுக்கு இதன் சிறந்த குணம் கரதலாமலகம் போல செவ்வனே புலப்படும். இதன் விசேஷத்தைச் சுருக்கிச் சொல்லில் விருத்திசையை மாற்றிக் கௌமார திசையை யுண்டாக்கும்.

குறிப்பு.

இந்த மாத்திரையை எல்லோரும் செய்துகொள்வது அசாத்தியமாகையால், பல நண்பர்களின் வேண்டுகோளின்படி நமது இராஜ ஔஷதசாலையில் சித்தமாகச் செய்து விற்கப்பட்டு வருகிறது - 64 - மாத்திரையுள்ள டப்பியின் விலை ரூ 10-0-0 ஆகவிலை யேற்படுத்தப்பட்டிருக்கிறது. வி - பி - முதலிய செலவுகள் பிரத்தியேகம்.

கஞ்சாக் கஷாயம்.

சுத்திசெய்த கஞ்சா பலம்-கூ, இதில் ஒருபடி ஜலத்தை வார்த்து எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டவைத்து இறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கும்பதத்தில் நன்றாகப்பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பியைப் பிழிந்து எடுத்துக்கொள்வதேயாம்.

பச்சைகஞ்சா அகப்படாத சமயங்களில் மேற்கண்டபடி கஷாயம்செய்து உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

17. கப இராஜாங்கம்.

முத்துப்பற்பம், பவளபற்பம், மேல்தோல்சீவிய சுக்குச் சூரணம், நெல்லிக்காய்த்தோல் சூரணம், தான்றிக்காய்த்தோல் சூரணம், செவ்விவற்றல் சூரணம், கோரைக்கிழங்குச் சூரணம், லவங்கப்பட்டைச் சூரணம், அரிசித்திப்பிலிச் சூரணம், கோஷ்டச் சூரணம், அக்கிராகாரச் சூரணம், சன்னராஷ்டச் சூரணம், சதகுப்பைச் சூரணம் இவை வகை - க - க்கு சமஎடை, கையாந்தகரைச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—மேற்கண்டவைகளை யெல்லாம் கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு நான்குசாமமரைத்துக் குன்றிமணிப் பிரமாணம் மாத்திரை செய்து நிழலிலுலர்த்தி சீசாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-௧-௨.

அநுபானம்:—தேன், நெய், சன்ன ராஷ்டக் கஷாயம், சுக்குக்கஷாயம், பெருஞ்சீரகக்கஷாயம், அதிமதுரக்கஷாயம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—மேற்கண்ட விதமாக காலைமாலை இரண்டுவேளையும் பத்துதினம் உபயோகித்தால், க்ஷயரோகம், இரைப்புரோகம், மந்தாரகாசம், சுவாசகாசம், இருமல்ரோகம் ஆகிய இவைகள் தீரும். இரத்தப்பிரமியம், கிருமிரோகம், கிரோரோகம், பீனிசரோகம் ஆகிய இவைகள் குணமாம். கபசம்பந்தமாகும் எல்லாவியாதிகளிலும் இதனைத் தகுந்த அநுபானங்களில் உபயோகிக்கக் கூடியது. கிருபையால் நிச்சயமான குணத்தைக் காணலாம்.

பத்தியம்:—தேககபாவம், வியாதியின் பலம் ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி சத்துள்ளவைகளும் இலகுவாக ஜீரணிக்கத் தகுந்தவைகளுமான அன்னபானாதிகளை உபயோகிக்கவேண்டும். சீதளபதார்த்தங்கள், அதிக உஷ்ணமான பதார்த்தங்கள், புளிப்பு வஸ்துக்கள், கரப்பான்வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. பெண் பத்தியம் அவசியம் நீக்கத் தக்கது.

18. அகஸ்தியர் குழம்பு.

மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோற் சூரணம், கடுரோகணிச் சூரணம், அரிசித்திப்பிலிச் சூரணம், சுத்திசெய்த கருநாபிச் சூரணம், கருஞ்சீரகச் சூரணம், கடுகு, பொரித்த பெருங்காயச் சூரணம், சுத்திசெய்த மடலரிதாரம், சுத்திசெய்த இரசம், பொரித்த வெண்காரம், இந்துப்புத்தூள், சுத்திசெய்த மனோசிலை இவைவகை-௧-க்கு விராகனெடை-௧. சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு விராகனெடை-௧௨; பனைவெல்லம் விராகனெடை-௨௪, கொட்டாங்கச்சிக்கரி விராகனெடை-௪, உத்தாமணிச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு, தேங்காயின் தனிப்பால் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—தாளகத்தைக் கல்வத்திலிட்டு நுண்மையாகப் பொடித்து இரசத்தையும் மனோசிலையையும்சேர்த்து அரைக்கவேண்டும். இரசம் மடிந்தபின்பு மற்றச் சரக்குகளையும் சேர்த்து ஒருமணிநேரம் அரைத்து எல்லாம் நன்றாக மிஸ்ரமமானபின்பு, உத்தாமணிச்சாற்றைக்கொண்டுமெடுத்து அதிற் பனைவெல்லத்தைக் குழம்புப்பதமாகக் கரைத்து மேற்படி மருந்தில் சிறுகச் சிறுகவார்த்துக் கைவிடாமல் நான்குசாம மரைக்கவேண்டும். பனைவெல்லம் கரைத்த குழம்பெல்லாம் செலவாகிவிட்டால் உத்தாமணித் தனிச்சாற்றைவிட்டு அரைக்க வேண்டும். இவ்விதம் நான்குசாமம் அரைத்தானபின் தேங்காய்ப்பாலைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு நான்குசாமம் கைவிடாமலரைக்க வேண்டும். இவ்விதம் நான்குசாம மானபின், மெழுகைப்போல கெட்டிப்பதமாகிறவரையில் திரவம்விடா

மல் அரைத்துப் பீங்கான் சிமிழில் அல்லது தந்தச் சிமிழில் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்;—குன்றிமணியெடை - வ - ந. சமயோசிதம்போல் தகுந்த அனுபானங்களில் உபயோகிக்கவேண்டும். இதன் அனுபான விசேஷமுறைகள் அநேக கிரந்தங்களில் சொல்லப்பட்டிருப்பதாலும் இந்த மருந்தானது அநேக பண்டிதர்களால் அனுபோகப்படுத்தப்பட்டு வருகின்றபடியாலும் இங்கு சுருக்கமாகச்சொல்லி முடித்தோம். இதன் முறையும் ஒவ்வொருவரும் ஒவ்வொரு வகையாச் செய்கின்றார்களாயினும், மூலத்திற்கண்டபடி பிரஸ்தாபிக்கப்பட்டிருக்கிறது.

உபயோகம்:—பதின்மூன்று வகைச் சன்னிகள், எல்லாவகைப் பாம்பு விஷங்கள், பேநாய்விஷம், ஓநாய்விஷம், பதினெட்டுவகை எலிகடிவிஷம், கைகால் வீக்கம், வயிற்றிலுள்ள எல்லாவியாதிகளும் தீரும். சுருக்கிச் சொல்லும், இதனைத் தகுந்த அனுபானங்களில் உபயோகித்தால், எண்பதுவகை வாதரோகம், நாற்பதுவகை பித்தரோகம், இருபதுவகை கபரோகம் ஆகியவைகள் தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதிக்குத்தகுந்தபடியும் தேகசுபாவத்திற்குத் தகுந்தபடியும், நிதானித்து ஏற்படுத்த வேண்டியதே பிரதானம்.

குறிப்பு.

இந்த மருந்தில் நேர்வாளம் சேர்ந்திருப்பதால், சுகுமார தேகிகளுக்கு அதிகமாய்ப் பொருந்தாது.

ஆகையால் வைத்தியர்கள் இவ்வித ஔஷதங்களை அதிக ஜாக்கிரதையுடனும் எச்சரிக்கையுடனும் உபயோகிக்க வேண்டியது.

மனோசிலை சுத்தி.

மனோசிலை பலம்-௨, பெண்வெள்ளாட்டு மூத்திரம் படி - ௧வ, மனோசிலையைச் சிறுதுண்டுகளாகச் செய்து மெல்லிய வஸ்திரத்தில் தளர்ச்சியாக முடிந்து முன் மூத்திரத்தை யொரு மண்பாண்டத்தில் விட்டு முன்முடிச்சைக் கிளியாக்கட்டி மூத்திரத்துக்குள் தொங்கவிட்டு பானையினடியிற் படாமல் தொங்கவிடவேண்டும். இதனையடுப்பின் மீதேற்றி யெரித்து மூத்திரஞ் சுண்டினபின் ஆறவிட்டு இறக்கி ஜலத்தைவிட்டுக் கழுவி யெடுத்துக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து வெள்ளாட்டின் பித்து ஜலத்தைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு ஒருசாமமரைத்துச் சிறுவில்லைகளாகச் செய்து வெயிலிலுலர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். நன்றாயுலர்ந்த பின்பு பிறகு கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து முன்பித்து ஜலத்தைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு முன்போலரைத்து முன்போலுலர்த்திக் கொள்ளவேண்டும். இவ்விதம், மடக்கி மடக்கி ஏழுதடவைகள் பித்துநீரில் அரைத்து உலர்த்திக்கொண்டால் மிகவும் திறமான சுத்தியாம். இதனைத் தனியாகவே எல்லா வியாதிகளிலும் உபயோகிக்கலாம்.

இப்படிச் செய்ய ஏலாதவர்கள், மேற்படி மூத்திரத்தில் மாத்திரம் சுத்தி செய்து கொள்ளலாம். இது அகப்படாவிட்டால் கொள்ளுக்கஷாயத்தில் மேற்கண்டபடி எரித்தெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

தாளகம், நாபி, வாளம், ஆகியவைகளின் சுத்தி முன் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

19 மதனசிந்தாமணி லேகியம்.

(a) புனற்றண்டு, சிறுகாஞ்சொறிவேர், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, சிறுகளா வேர்ப்பட்டை, வில்வவேர்ப்பட்டை, கோரைக்கிழங்கு, பிரப்பங்கிழங்கு, அத்திவேர்ப்பட்டை, வெட்டிவேர், விலாமிச்சம்வேர், நஞ்சகற்றின சீந்திற்கொடி, இலப்பைக்கிழங்கு, லவங்கப்பட்டை, மிளகு, புரசம்வேர்ப்பட்டை, அதிமதுரம், மேல்தோல் சீவின சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி. இவை வகை --க்குப் பலம்-உ.

(b) அரிசித்திப்பிலி, மிளகு, அதிமதுரம், கொத்துமல்லி விதை, வால்மிளகு, தாளிசபத்திரி, லவங்கபத்திரி, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், ஆலம் விதை, அரசம் விதை, அமுக்கிராக் கிழங்கு, அபின், நீர்முள்ளி விதை, சீமை நீர்முள்ளி விதை, அத்திவிதை, பருத்திவிதைப் பருப்பு, மேல்தோல் சீவின சுக்கு, சாதிக்காய், நத்திரகம், இலவம் பிசின், யானைத்திப்பிலி, வாலுளுவை யரிசி, திராக்ஷப்பழம், தாளி விதை, கையாந்தகரை விதை, உருக்குமா, இவை வகை-க-க்குப்பலம்-ல-சுத்திசெய்த கஞ்சா பலம்-எஅ, (c) சீனிச்சர்க்கரை பலம்-உ0, தேன் பலம்-உ0, நெய் பலம்-௧0.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ளவைகளைச் சிதைத்து -அ-படி சலம் விட்டு-௧உ-மணி நேரம் ஊறவைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து, எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டவைத்து இறக்கி இளஞ் சூட்டுடன் பிசைந்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். (b) யிலுள்ளவை

களில், அபின், திராக்ஷப்பழம், உருக்குமா ஆகிய மூன்றையும் தவிர மற்றவைகளை இடித்துத் தூள் செய்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொள்ளவும். அபினிற் கொஞ்சம் சலம் விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவேண்டும். திராக்ஷப்பழத்தை வெண்ணெய் போலரைத்தும் உருக்குமாவையும் மேற்படி சூரணத்திற் கலந்து கொள்ளவேண்டும். (c) யிலுள்ள சர்க்கரையையும் தேனையும் முன் சித்தப்படுத்தின கஷாயத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து சர்க்கரை கரைந்து இரண்டு கொதி வந்தவுடன் மறுபடியும் அதனை வடிகட்டித் திப்பிநீக்கிப் பாகை அடுப்பிலேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்துப் பாகுபதமானவுடன் முன் சித்தப்படுத்தின சூரணத்தைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மரமத்தாற் கடைந்து அபின் சலத்தையும் விட்டு நன்றாக மிஸ்ரமித்து நெய்யையும் விட்டு எல்லாம் ஒன்றாகும்படி கிளறி விட்டு ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ. கூ

உபயோகம்:—இதனை ஆகாரம் சாப்பிட்ட பின் சாப்பிடுவது உசிதம், காலை மாலை இரண்டுவேளையும் உபயோகிக்கலாம். ஜலமேகம், மதுமேகம், பிரமேகம், இரணமேகம் முதலிய பல மேக ரோகங்கள் தீரும். கடிவிஷங்கள், கபக்கட்டு, தொண்டைக்கட்டு, இருமல் ரோகம் ஆகியவைகள் தீரும். அதிஸ்கலிதம், சொப்பனஸ்கலிதம், இந்திரிய சிராவகம், இந்திரிய ஒழுக்கு முதலியவைகள் தீர்ந்து இந்திரியம் கட்டுப் பட்டுத் தம்பன சக்தி, போகசக்தி, தாதுவிர்த்தி,

முதலியவைகளுண்டாகும். நரம்புகள் முறுக்கேறி, தேகதிடம், தேகபலம் முதலியவைகளுண்டாகி வச்சிர தேகமாகும். முகவசீகரம், தேக வசீகரம், தேகக் கட்டழகு முதலியவைகளுண்டாகும். இதினுண்டாகும் ஆண்மை முதலிய வீரிய சக்தி பலவாகையாலும் அதிவிசேஷ மாகையாலும் இதனையுண்டு அநுபவிப்பவர்கள் தாமே தெரிந்து கொள்ளக் கூடும்.

பத்தியம்.—இது லாகிரியுள்ள லேகிய மாகையால், லாகிரிப்பழக்க மில்லாதவர்கள் இதனைக்குறைந்த அளவாக உபயோகித்து வரவேண்டியது. ஆனால், கிரமேணுவாய் அதிகப்படுத்திக் கொள்ளலாம். பசுவின்பால், பாற்பாயசம், மிட்டாய தினுசுகள், கோதுமை ஹல்வா, கோதுமைப் பால் ஹல்வா, சத்துள்ள ஆகாரம் முதலியவைகளை சீரண சக்திக்குத்தக்கபடி விசேஷமாக உபயோகித்துவர வேண்டியது. இதனை உட்கொண்டவுடன், காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பசுவின்பாலை சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி ௨-௩-ஆழாக்குப் பானஞ் செய்துவர வேண்டும்.

௨௦. சீனச் சூரணம்.

திரிசித்திப்பிலி, ஓமம், லவங்கப்பட்டை, சித்திரமூலவேர்ப் பட்டை, மேல்தோல் சீவிய சுக்கு, கண்டத்திப்பிலி, உலர்த்தின பொன்னாங்காணி, சன்னராஷ்டம், மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், கருஞ்சீரகம், தாளிசபத்திரி, மிளகு, லவங்கபத்திரி, அக்கிரகாரம், லவங்கம், இவை வகை - ௧ - க்கு பலம்-௩. சுத்திசெய்த பரங்கிச்சக்கைச் சூரணம் பலம் - ௧௫. சீனிசருக்கரை பலம்-௩௦.

செய்முறை:—முன் சொன்ன சரக்குகளை யெல்லாம் இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணம், பரங்கிச்சக்கைச் சூரணம், சீனிசருக்கரை ஆகிய மூன்றையும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்துக் கல்வத்தில் சிறுகச் சிறுகப்போட்டரைத்து ஒன்றாக மிஸ்ரமிக்கச்செய்து கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை - ௨ - ௩.

உபயோகம்:—சூலைரோகங்கள், மேகப்புண்கள், மேகப்புடைப்புகள், மேகத்தடிப்புகள், மேகப்புற்றுகள், கன்னப்புற்றுகள், நாப்புற்றுகள், அலைப்புற்று, மேகத்திமிர், குஷ்டரோகம் ஆகியவைகள் தீரும். இரத்தசுத்தி யுண்டாகி தேகசுக முண்டாகும்.

பத்தியம்:—புளிப்புவஸ்துக்கள், கத்திரிக்காய் முதலிய கரப்பான் வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளாகா. இன்னம் தேகசுபாவத்திற்கு ஒவ்வாத வஸ்துகளையும் நீக்கவேண்டியது. ஸ்திரீ சங்கமம் அறவே நீக்கப்பட வேண்டியது.

௨௧. மலபந்த நிவாரணி.

சாதிப்பத்திரி, சீந்திற்சருக்கரை, மேற்றோல்சீவின சுக்கு, அக்கிராகாரம், ஆத்திவிதை, அதிமதுரம், கண்டத்திப்பிலி, இந்துப்பு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிவற்றல், அதிவிடையம், ஓமம், சந்தனம், பரங்கிச்சக்கை, காட்டாத்திப்பூ, லவங்கபத்திரி, லவங்கப்பட்டை, கொத்தமல்லிவிதை, இவை வகை-௧-க்குப் பலம்-௨, குச்சிகாம்பு முதலியவை நீக்கிச்சுத்திசெய்த நிலாவாரை பலம்-௫௨, மேற்புறணியையும்

உள்நரம்பையையும் நீக்கிப் பாலில் வேகவைத்து உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சிவதைவேர்ச் சூரணம் பலம்-௧௰, சீனிச்சருக்கரை பலம்-௨௧, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பலம்-௨௧.

செய்முறை:—எண்ணெயில் சீனியைப்போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து மூன்று கொதிவந்தபின்பு முன்சரக்குகளை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணம் ,சிவதைச் சூரணம் இவ்விரண்டு வகைகளையும் ஒன்றாகக் கலந்து மேற்படி பாகிற்றாவி லேகியபதமாக இறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௧-௩.

உபயோகம்:—நாள்பட்ட மலபந்தம்நீங்கி மலம் கிரமப்படும். மூலரோகம், கிருமிரோகம், குடல்வாதம், குன்மரோகம், மேகச்சட்டை, மேகப்புடைப்பு, மேகப்படை. ஆகியவைகள் தீரும். பழமலங்கள் வெளிப்பட்டு, தேகசுகம் விர்த்தியாகும். வயிற்றிலுள்ள பக்கட்டு வெளிப்பட்டு பசிதீபனம் அதிகப்படும். இதனைத் தொடர்ந்தேற்றியாக உபயோகித்துவந்தால், தேகத்திலுள்ள வியாதிகளை நீக்கித் தேகத்தைக்காப்பாற்றி கச்சிக் கவசத்தைப் போன்று தேகத்தைப் பாதுகாத்து வரும். இது சஞ்சீவி கற்பத்தைக் கொப்பானது. மலபந்தமானது எல்லா வியாதிகளுக்கும்தாய் தந்தையென மூலகைப் பண்டிதர்களாலும் சாங்கோபாங்கமாக ஏற்றுக் கொள்ளப் பட்டிருக்கிறது. இது எல்லா தேகிகளுக்கும் பொருந்துமாகையால், இது சிறந்த முறைகளில் அரியதொன்றென்பதற்கு ஆட்சேபனை யில்லை.

௨௨. சிவனார் வேம்புத் தைலம்.

முக்காவேளைவேர், சிறியாநங்கைசமூலம், நிலவாகைவேர், பேராமுட்டி, மாவிலிங்கப்பட்டை, பெருமரப்பட்டைவேர், வெள்ளைக் காரளை வேர், உலர்த்தின வெள்ளருகு, அழிஞ்சில் வேர்ப்பட்டை, குன்றிமணிவேர், கோரைக் கிழங்கு, மிளகு, ஓமம், சதகுப்பை, சீரகம், மாவேர், உத்தாமணிவேர், சுத்திசெய்த எட்டிவிதை; புங்கம்விதை, பேய்ச்சுரைவிதை, பேய்க்குமட்டி விதை, பேய்ப்பீர்க்கு விதை, மஞ்சள், சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டை, கருஞ்சீரகம், எட்டிவேர், வால்மிளகு, சர்க்கரைக் குமட்டி விதை, தகரைவிதை, சுத்திசெய்த சேர்வாளப் பருப்பு, செங்கத்தாரிப் பட்டை, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, ஆதண்டைவேர்ப் பட்டை, உலர்த்தின கையாந்தகரை, எருக்கம் வேர், மிரியார் கூந்தல்வேர், இவை வகை-௩க்குச் சமனெடை, இவற்றிற்குச் சமன் சிவனார் வேம்புச் சமூலம்.

செய்முறை,—மேற்கண்ட சரக்குகளுள் வேர் வகைகளை சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்தும் மற்றவைகளையும் சேர்த்து இடித்தும் பாகப்படி குழித்தைலமாக இறக்கிக்கொள்ள வேண்டும்.

குழித்தைல மிறக்கும் முறையானது ௩-ம் இரசவாத சிந்தாமணி முதற் பாகத்தில் வகை விபரமாக எழுதப்பட்டிருக்கிறது, ஆகையால், அவசியமானவர்கள் தயவுடன் அக்கிரந்தத்தைப் பார்வையிடுவதனால் செவ்வையாகத் தெரிந்துகொள்ளக் கூடும்.

பிரமாணம்:—மூன்று துளி முதல் ஐந்து துளிவரையில் உபயோகிக்கலாம். பலத்த தேகிகளானால்-௭ அல்லது-௯-துளி உபயோகிக்கலாம்.

அனுபானம்:—பொரியரிசிமா, சீனிசருக்கரை, நெய், தேன், ஷர்பத்துகள் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—மேகரோகங்கள், சூலைரோகங்கள், இசிவு ரோகங்கள், கிருமிரோகங்கள், குஷ்டரோகம், குறைநோய், குன்மரோகம், பயித்தியரோகம், வெறி ரோகம் முதலியவை சூரியனைக் கண்டபனிபோலாம். பாம்புவிஷம், எலிவிஷம், நாய்விஷம், பூரான்கடிவிஷம், அட்டைகடிவிஷம், சர்ப்பங்களின்விஷம், தேள்விஷம், ஜலமண்டலிவிஷம் முதலிய எல்லாவிஷங்களும் தீரும்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, பெண், ஆகியவைகளை அறவே நீக்கவேண்டியது. வியாதிபலம், தேகபலம், ஆகியவைகளை கிரகித்து உப்பில்லாத பத்தியமாகவாவது அல்லது வறுத்த உப்பைச் சேர்த்தாவது பத்தியம் வைக்கவேண்டியது.

23. பலகடி மேக சஞ்சீவி.

செப்பு நெருஞ்சிசமூலம், சிற்றரத்தை, வெள்வேலம்பட்டை, உலர்த்தின சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு, உலர்த்தின ஆவாரம்பூ, அரசம்வேர்ப்பட்டை, சங்கம்வேர்ப்பட்டை, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, சிற்றாமணக்குவேர்ப்பட்டை, பூதகரப்பான்பட்டை, வாதகரப்பான்பட்டை, கடுகு, மிளகரணை, இவை வகை -௧-க்குபலம்-௪, மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், பிரப்பங்கிழங்கு, தான்றிக்காய்த்தோல், பேரரத்தை, கருஞ்சீரகம், ரசம், கெந்தகம், வெட்பாலையரிசி, பெருஞ்சீரகம், சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு, சீரடிமுத்துப்பருப்பு, சுத்திசெய்த எட்டிக்கொட்டை, சேராங்கொட்டை,

எலியாமணக்கன்வேர், கார்போகரிசி, இவை வகை-௧-க்கு பலம்-௨, சிவனார்வேம்பு சமூலம், பலம்-௮௦.

செய்முறை:—இச்சரக்குகளுள் கெந்தகத்தையும் இரசத்தையும் சேர்த்தரைத்து நன்றாய்க் கருக்கியபின்பு எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். வேர்வகைகளையும் பட்டைவகைகளையும் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்துக் கொள்ளவேண்டும். சிவனார் வேம்பையும் அவ்விதமே சன்னமாகவே துண்டித்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து கல்லுரலில் நன்றாகச் சிதைத்துப் பெரிய மண்பாண்டத்திற்போட்டுப் பாகப்படி குழித்தயிலம் இறக்கி கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—குன்றி-௫-௰.

அனுபானம்:—பொரியரிசிமா, சீனிசருக்கரை, அதிமதுரச்சூரணம், சோம்புச்சூரணம், ஏலரிசிச்சூரணம், முதலியவைகளாம்.

இதனை ஆரம்பிக்கும்போது தான்வழிபடும் கடவுளைத் தியானித்துத் தருமம் முதலியவைகளையும் செய்து ஆரம்பிக்கவேண்டும்.

உபயோகம்:—குஷ்டரோகங்கள், சன்னிரோகங்கள், கருமேகங்கள், பாம்பு முதலியவைகளின் கடிவிஷங்கள், மேகப்புண்கள், மேகரணங்கள், மேகப்புற்று, கன்னப்புற்று, தனப்புற்று, யோனிப்புற்று, உ[illegible]சிப்புற்று; கள்ளிப்பூக்கிரந்தி, நாணற்காய்க்கிரந்தி, அழிரணங்கள், குழிரணங்கள், யானைக்கால்வீக்கம், யானைக்கால்சுரம்; எலிகடிவிஷம், நாய்கடிவிஷம் முதலிய அனேகரோகங்களும் கடிவிஷங்களும் தீரும்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, பெண் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது. வியாதி ஆரம்பமானதாகவும் இலேசானதாகவுமிருந்தால் இச்சாபத்தியமாக உபயோகித்துவரலாம். வியாதி நாள்பட்டதாயிருந்து அதிகக் கடினமானதாகிவிட்டால் மாத்திரம் மேற்கண்டபடி கடின பத்தியமாக வைக்கவேண்டியது. இது மூலிகை சம்பந்தமான முறையாகையால், சுகுமாரதேகி முதலியவர்களுக்கும் உபயோகிக்கலாம், இன்னும் சிகிச்சகர்கள் வியாதியின் பலத்திற்கும், தேகசுபாவத்திற்கும் தகுந்தவிதமாக, காய்கறி பதார்த்தங்களில் நீக்கவேண்டியவைகளை நீக்கியும், சேர்க்கவேண்டியவைகளைச் சேர்த்தும் பத்தியம் ஏற்படுத்தவேண்டும். இவை எல்லாவற்றையும் இங்கெழுதி முடியாது. ஆகையால், சமயோசிதம்போல் அவரவர்களின் தேகசுபாவத்திற்கு ஏற்றவைகளைச் சேர்த்தும் ஏற்காதவைகளைச் சேர்க்காமல் நீக்கியும் விடவேண்டியதே பிரதானம்.

24. பலமூலிகைக் கற்பம்.

இதிற்சொல்லியிருக்கப்பட்ட கற்ப மூலிகைகள் யோகசாதன முடையவர்களுக்கு அவசியமானவைகள். இதைப்பற்றிச் சுருக்கமாயெழுதினால் நம்மனோர்க்கு அதிகம் பிரயோசனப் படாதாகையால்; அதிகவிரிவா யெழுதவேண்டியதிருக்கிறது. இக்கிரந்தமானது மிகவும் சிறிய நூலாகையால்; அதிக விரிவெழுதாமல் இம்மட்டோடு நிறுத்தப்பட்டது. இவ்விஷயத்தில் அனுபவப்பட்டவர்கள் அனேகரிருப்பார்களாகையால், அவர்கள் மூலம் கைமுறையாய்த் தெரிந்துகொள்வது உத்தமம்.

25. வைரவமாத்திரை.

சுத்திசெய்த பச்சைநாபி, சுத்திசெய்த சிற்றாமணக்குப்பருப்பு, சுத்திசெய்த சேர்வாளம் இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-க. சுத்திசெய்த இரசசெந்தூரம் வராகனெடை-ங. எலுமிச்சம் பழச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை;—இரச செந்தூரத்தைக் கல்வத்திலிட்டுப்பொடித்து மற்ற மூன்றுசரக்குகளையும் சேர்த்து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவார்த்து இரண்டுசாமமரைத்து - உ - குன்றிமணியெடை மாத்திரைகளாகச்செய்து நிழலிலுலர்த்திவைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—மாத்திரை-க.

அனுபானம்:—ஜாதிப்பத்திரி, பறங்கிச் சக்கை, அரிசித்திப்பிலி, செவியம், மேல்தோல் சீவின சுக்கு, சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை, யானைத்திப்பிலி, ஓமம் இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-கவ. இவற்றை இளவறுப்பாவறுத்து ஆழாக்கு சலத்தைவிட்டு மூன்றிலொருபாகமாய்ச் சுண்டக்காய்ச்சி வடிகட்டின கஷாயத்தில் மேற்படி மாத்திரையை உரைத்துப் பானஞ் செய்யவேண்டும்.

உபயோகம்:—எல்லாவகைச் சுரங்கள், எல்லாவகை சன்னிகள், எல்லாவகைதோஷங்கள், குளிர்சுரங்கள், கபரோகங்கள், வயிற்றுவலி, வலிப்புகள்- கபசம்பந்தமான இருமல்கள், அலறுஜன்னி, வாயுகள், பட்சவாதம், சீதளரோகங்கள் முதலியவை தீரும்.

பத்தியம்:—வியாதி சுபாவத்திற்கும், தேக சுபாவத்திற்கும் தகுந்ததுபோல் சமயோசிதமாகப் பத்தியம் ஏற்படுத்தவேண்டும்.

பச்சைநாபி சுத்தி:—முன் சொல்லியிருக்கிற கருநாபியைப்போலவே சுத்திசெய்து கொள்ளவேண்டும்.

சிற்றாமணக்குப் பருப்பு சுத்தி:—இதனை மணம் வரும்படியாக ஓட்டில் வறுத்து [illegible] பிளந்து நடுவிலுள்ள இலைகளையெடுத்துவிட்டுப் பருப்புகளைமாத்திரம் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

இரச செந்தூரச் சுத்தி:—கடையில் விற்கிற இரசசெந்தூரத்தை வாங்கி சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து ஒரு பிங்கான் பாத்திரத்திற்போட்டு, அதில் முலைப்பாலை, அதை அமிழ்ந்திருக்கும்படியாக, விட்டு மூன்றுநாள் ஊறவைக்கவேண்டும். பிரதிதினமும் பாலைமாற்றிப் புதியபால் விட்டுவரவும்வேண்டும். நாலாம்நாள் ஜலத்தைவிட்டுக் கழுவி சுத்திசெய்து வெயிலில்வைத்து ஈரம் உலர்ந்தபின்பு கல்வத்திற்பொடித்துக்கொள்ளவும்

அல்லது, இரச செந்தூரக் கட்டியை முலைப்பாலால் இரண்டுசாமம் சுருக்கிட்டாலும் சுத்தியாகிவிடும்.

குறிப்பு.

மேற்கண்ட முறையானது மாத்திரையெனப்பெயரிடப்பட்டிருக்கினும் எண்ணெய்ப்பசை யுள்ளதாக இருக்குமாதலால், குழம்பு அல்லது மெழுகாக இருக்கும், ஆகையால் பிங்கான் அல்லது கொம்புச்சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு அவசியமானபோது மேற்கண்ட அளவு உபயோகிப்பது உத்தமம். இஷ்டமானால்-க; விராகனெடை கருவேலம்பிசின் சூரணத்தைச் சேர்த்தரைத்து மாத்திரைகளாகவும் செய்து வைத்துக்கொள்ளலாம்.

வைத்தியத் திருப்புகழ் விளக்கச்
சுருக்கம் முற்றிற்று.

வைத்தியத் தனிப்பாடல் விளக்கச் சுருக்கம்.

26. மேகசஞ்சீவி யெண்ணெய்.

(க) முற்றலான பூவரசம்பட்டை, பூவரசங்காய், பூவரசனிலை, பிரமியவழுக்கை, கழற்சிசமூலம், இலந்தைப்பட்டை, ஊழலாற்றிப்பட்டை, நுணாவிலை, சங்கிலை, குப்பைமேனியிலை, முக்கிருக்கஞ்செவியிலை, தவசிமுருங்கையிலை, கொட்டைப்பாசியிலை, சிறுசெருப்படையிலை, பெருஞ்செருப்படையிலை, முக்காவேளை, வெள்ளறுகுசமூலம், கையாந்தகரையிலை, வெண்ணொச்சியிலை, கருநொச்சியிலை, காட்டாத்தி மரப்பட்டை, நாட்டாத்தி மரப்பட்டை, வெள்ளெருக்கிலை, பொடுதலை சமூலம், வல்லாரை சமூலம், கோவையிலை, கூத்தன்குதம்பையிலை, பெருங்குரும்பை, சிறுகுரும்பை, சிவனார்வேம்பு, கிரந்திநாயகம், மணித்தக்காளியிலை, * புங்கம்பால், முடக்கொற்றான், வாதம

---

* புங்கம்பால்:—புங்கவேரை மெல்லிய சீவலாகச்சீவி, அம்மியில் வைத்தரைத்துச் சேலைத்துண்டிற் பிழிந்தால் பால் போன்ற திரவம்வரும். இதுவே புங்கம் பாலாம்.

டக்கி வில்வஇலை, கோழியாவாரையிலை, துணைப்பட்டை, இவற்றின் சாறுவகை-க-க்கு படி-வ, கொத்தான்இலைச்சாறு படி-உ, சோற்றுக்கற்றாழைச்சாறு படி-க, கழுதைதலைக்கிப்பால் படி-உ, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-ச.

(b) செங்கத்தாரிப்பட்டை, பறங்கிப்பட்டை இவை வகை-க-க்குப் பலம் ச, கருஞ்செம்பைப்பூ, சங்கம் வேர்ப்பட்டை, வாதகரப்பான்பட்டை, தக்கோலம், கம்பிப்பிசின், பிரப்பங்கிழங்கு, பெருமரப்பட்டை, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க, வேம்பாடம்பட்டை, பலம்-வ.

(c) சுத்திசெய்த அத்தர், சுத்திசெய்த துருசு இவை வகை-க-க்குப் பலம்-உ,

(d) சுத்திசெய்த ரசகற்பூரம் விராகனெடை-க.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சாறுகளையும் எண்ணெயையும் ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும். (b) யிலுள்ள சரக்குகளை ஒன்றாகச் சேர்த்திடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து மேற்படி யெண்ணெயிற் போட்டுக் கலக்கிவிடவேண்டும். (c) யிலுள்ள இரண்டு சரக்குகளையும் ஒன்றாகக் கல்வத்திற் பொடித்து மேற்படி யெண்ணெயிற் கலந்துவிட வேண்டும். பிறகு அந்த யெண்ணெயை வெயிலில் வைக்கவேண்டும். பிரதிதினமும்-உ-ங-தடவை கலக்கிவிடவும் வேண்டும். ரு-நாள் வைத்து-சா-ம் நாள் அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாயெரித்து மெழுகு பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி (d) யிலுள்ள இரசகற்பூரத்தைப் பொடித்து மேற்படி யெண்ணெயிற்றூவிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-ா-வரை.

அனுபானம்:—இளநீர், நீராகாரம், சோம்புத்திராவகம், சோம்புக் கஷாயம், பன்னீர் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—எல்லாவகை மேகரோகங்கள், புண்கள், கிரந்திகள், சூலைரோகங்கள், மேகவாயு, குசிஸாவாயு, கால் கைப்பிடிப்பு, லிங்கப்புற்று, குஷ்டம், யோனிப்புண், வண்டுகடி ஆகியவைகள் தீரும். கருப்பையின் வியாதி தீர்ந்து கர்ப்பம் உண்டாகும்.

பத்தியம்:—மருந்தை ஆறுநாள் உபயோகிக்க வேண்டும். புளி, புகை, பெண், உப்பு, ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டும். பாலன்னம், வெண்ணீரன்னம், துவரை, சருக்கரை, முதலியவைகள் ஆம். ஆறுநாட் சென்றபின் மறு ஆறு நாளும் பத்தியமிருக்கவேண்டும். அப்போது உப்பை வறுத்துச் சேர்த்துக்கொள்ளவேண்டும். பன்னிரண்டுநாளும் சென்றபின்பு எண்ணெய் ஸ்நானம் செய்து பத்தியத்தை முறிக்கவேண்டும். இது கடினமான பத்தியமெனச் சிலர் யோசிக்கலாம். இப்படிச் சொற்பநாள் கஷ்டப்பட்ட போதிலும் என்றென்றும் வருத்தப்படுத்தும் துஷ்ட ரோகங்களுக்கு இது ஓர் சிறந்தமருந்து.

அத்தர், துரிசு இவைகளின் சுத்தி:—வெண்மையாக வெளுக்கிறவரையில் இவற்றைத் தனித்தனியே ஓட்டில் வறுத்துக்கொள்வதேயாம்.

27. கிரந்தி யெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய், பலம்-கசு, முற்றலான மாவிலிங்கப்பட்டை அரைத்த விழுது பலம்-ரு;

மிர்தார் சிங்கித் தூள் வராகனெடை-௨. தோலுரித்த வெங்காயம் பலம்-௨.

செய்முறை:—எண்ணெயில் மேற்படி விழுதைக் கரைத்து மிருதார் சிங்கியைப் பொடித்துத் தூவி அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து நீர்சுண்டின பதத்தில் வெங்காயத்தைச் சிறாக அரிந்து போட்டு மெழுகுபதத்தில் இறக்கி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-௰, ௫.

அனுபானம்;— இளநீர்; நீராகாரம், பன்னீர், சோம்புத் திராவகம் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—இதனைக் கீழ்க்கண்ட பத்தியத்துடன் மூன்றுநாட்கள் பாவனைசெய்துவர; அநேகவிதக் கிரந்தி ரோகங்கள் பஞ்சாய்ப் பறந்துபோகும். கிரந்திரோகங்களுக்கு வைரியான முறைகளில் இது அரியமுறையா யிருப்பதுடன் அதிக சுகமானதும் வைத்தியரகசிய முறையாகிய [illegible]மாம்.

பத்தியம்:—புளி, புகை, உப்பு ஆகியவைகளை யறவே நீக்கவேண்டியது.

28. நவமூலச் சஞ்சீவி.

மொருக்கன் கிழங்கு, மருட் கிழங்கு, புளிநறளைக் கிழங்கு, காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு, கறிகருணைக்கிழங்கு, பிரண்டை, இந்த ஆறையும் பின்கண்டிருக்கிறபடி சுத்திசெய்துகொள்க.)

கொடிவேலிவேர்ப் பட்டை, இந்துப்பு, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், மேல்தோல் சீவினசுக்கு, மிளகு; அரிசித்திப்பிலி, ஓமம், மேல்தோல் சீவின இஞ்

சி. சீரகம், வகை-௰-க்கு பலம்-௧; கல் மணல் முதலியவை நீக்கிச் சுத்திசெய்த எள்ளு படி-௨.

புளியிலைச்சாறு, தவசு முருங்கை யிலைச்சாறு, கரந்தைச்சாறு, சிவன்வேம்பிலைச்சாறு, கழுதாழைச் சாறு; வெண்ணொச்சிச்சாறு, நிலவேம்புச் சாறு, இவை வகை-௭-க்கு படி-௰. எலுமிச்சம் பழச்சாறு; படி-௧

செய்முறை:—முன் சாறுகளை யெல்லாம் ஒன்றாக் கலந்து, மொருக்கன் கிழங்கு முதல் பிரண்டை யீறாக வுள்ளவைகளைப் புளித்தமோரில் வேகவைத்து எடுத்துலர்த்தி மேற்கண்ட எடை நிறுத்தெடுத்தவைகளையும், மற்றச் சரக்குகளையும் அதிற்போட்டு வெயிலில் வைத்துவர வேண்டும், பிரதிதினமும் இரண்டு மூன்று தட்டவை நன்றாக் கலக்கியும் வரவேண்டும். இவ்விதம் சாறெல்லாம் சுண்டி முற்றுமுலருகிற வரையில் வெயிலில் வைத்துப் பிறகு இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-௧, ௫.

அனுபானம்:—நெய், வெண்ணெய், பால், சிற்றாமணக் கெண்ணெய் முதலியவைகளாம்.

உபயோகம்:—வாயுகள், அரோசிகம், இரத்தமூலம், சீழ்மூலம், வெளிமூலம், உள்மூலம், அடிமூலம் முதலிய எல்லாவகை மூலரோகங்களும் தீரும். மூலச்சூடு, மூலவாயு, மூலக்கிராணி, அஸ்திச்சூடு முதலியவைகள் குணமாகி தேகதிடம், தேக அழகு முதலியவைகளுண்டாகும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

29. கூழ்ப்பாண்ட மதன சிந்தாமணி.

(a) சிற்றுமுட்டிவேர், புனற்றண்டு, தந்திவேர், கோரைக்கிழங்கு, வெட்டிவேர், பிரப்பங்கிழங்கு, சங்கம்வேர், நன்னாரிவேர், நெருஞ்சிவேர், சிறுக்கீரை வேர், பெருஞ்சீரகம், வில்வவேர்ப் பட்டை, கருஞ்சீரகம், மேற்புறணி நீக்கிய சிந்தில்வேர், உலர்த்தின ஆவாரம்பூ, [illegible]ரம்விதை, ஆலம்விழுது, தாழம்விழுது, வல்லாரை வேர் இவை வகை-க-க்குப் பலம்-ரு. சுத்தஜலம் படி-அ.

(b) மேல்தோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, செண்பகப்பூ, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, குங்குமப்பூ, அதிமதுரம், கொத்துமல்லி விதை, இலவங்கப் பட்டை, மாதளை விதை, ஆதண்டை[illegible]வேர்ப் பட்டை, சிற்றாமணக்கு வேர்ப் பட்[டை], தாமரைக் கிழங்கு, ஆம்பல்கிழங்கு, கொட்டிக்கிழங்கு, வெள்ளைச் சாரணைக் கிழங்கு, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-ரு, சுத்தஜலம் படி-அ.

(c) பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்கு, உலர்த்தின புனற்றண்டுக் கிழங்கு, பரங்கிச்சக்கை, கூகைநீர், குறுக்கத்திப்பூ, செவ்வியம், வெட்டிவேர், அரசம்வேர்ப் பட்டை, புரசம்வேர்ப் பட்டை, பூலாவேர்ப்பட்டை, ஏலரிசி, குராசானி யோமம், மாம்பருப்பு, ஓமம், ஜாதிக்காய், பூனைக்காலிவிதை, பேரீச்சை, சித்திரமூலவேர்ப் பட்டை, பருத்திவிதைப் ப-

ருப்பு, தந்திவிதை, சிற்றரத்தை, வெண்சந்தனம், தாளிசப்பத்திரி, வெந்தயம், (இதனைச் சற்று வறுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.) சீமை அமுக்கிராக் கிழங்கு, ரோஜாப்பூ, வாலுளுவை யரிசி, வால்மிளகு, அக்கிராகாரம், நத்தைச்சூரி விதை, பன்னீர் மரப்பூ, கோஷ்டம், விலாமிச்சம்வேர், லவங்கம், நாட்டு அமுக்கிராக்கிழங்கு இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(d) பூநீர், கல்நார், சிலாசத்து, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(e) திராக்ஷைப்பழம், கருவேலம்பிசின்; இலவம்பிசின்; இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

(f) குங்குமப்[illegible] பொன் அம்பர்; தங்கரேக்கு ஆகியவை சக்தியானுசாரம்.

(g) கல்யாணப் பூசனிக்காய்ச் சாறு படி-அ. கரும்புச் சாறு, வாழைக் கிழங்குச்சாறு, தண்ணீர் விட்டான் கிழங்குச்சாறு, சோற்றுக் கற்றாழைச் சாறு, தென்னம் பாளைச்சாறு, வல்லாரைச்சாறு இவை வகை-க-க்கு படி-உ. சீனிசர்க்கரை பலம்-அ[illegible]

(h) தேன் வீசை-உ. பசுவின் நெய்; வீசை-ச. பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

(i) சிங்கிபற்பம்; வங்கபற்பம்; காந்தபற்பம்; பவள பற்பம்; அயசெந்தூரம்; இரசசெந்தூரம் இவை வகை-க-க்குப் பலம்-க.

செய்முறை:—(a)' யிலுள்ள வேர் வகைகளைச் சன்னமாகத் துண்டித்துக்கொள்ள வேண்டும். மற்ற இலை வகைகளையும்; விதை வகைகளையும் மேற்கண்ட

வேர் வகைகளுடன் சேர்த்து உரலிற் சற்றுச் சிதைத்து மண் பாண்டத்திற் போட்டு-அ-படி ஜலம் வார்த்து 24-மணிநேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்து ஒருபடியாகச் சுண்டவைத்துக் கீழிறக்கி, இளஞ்சூடா யிருக்கும்போது நன்றாய்ப் பிசைந்து இறுத்து வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கின கஷாயத்தைத் தனியே வைத்துக்கொள்ளவும், இதற்கு (a) குறிப்பு கஷாயமெனச் சொல்வோம்.

(b) மேலுள்ள வேர் வகைகளைச் சன்னமாகத் துண்டித்துக்கொள்ள வேண்டும். மற்றச் சரக்குகளைக் கல்லுரலிற் போட்டு சிதைத்துக்கொள்ள வேண்டும். கிழங்கு வகைகளையும் அவ்விதமே செய்துகொள்ளவும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து மண் பாண்டத்திற் போட்டு அதில் அ-படி ஜலத்தை விட்டு 24-மணி நேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்து ஒருபடியாகச் சுண்ட வைத்து இறக்கி இளஞ்சூடா யிருக்கும்போது நன்றாய்ப் பிசைந்து இறுத்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கின கஷாயத்தை வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். இதற்கு (b) குறிப்புக் கஷாயமெனச் சொல்வோம்.

(c) மேலுள்ளவைகளை வெயிலிலுலர்த்திக் கல்லுரலிலிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து சூரணத்தைத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

(d) மேலுள்ளவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து ஷை (c) மேலுள்ள சூரணத்துடன் கலந்து கொள்ளவும்.

(e) மேலுள்ள திராக்ஷைப் பழத்தைக் குச்சி காம்பு முதலியவைகளை நீக்கிச் சுத்திசெய்து அம்மியிலரைத்துப் இரண்டு வகைப் பிசின்களையும் நெய்யிற் பொரித்துத் தூள்செய்தும் மேற்படி (c) மேலுள்ள சூரணத்துடன் கலந்து கொள்ளவும்.

(f) உள்ள குங்குமப்பூவைக் கொஞ்சம் பன்னீர் விட்டரைத்துத் தனியே வைத்துக் கொள்க. அம்பரைக் கொஞ்சம் பன்னீர்வார்த்து அரைத்துத் தனியே வைத்துக்கொள்ளவும்.

(g) மேலுள்ள சாறுவகைகளையும் (a) குறிப்பு கஷாயத்தையும், (b) குறிப்பு கஷாயத்தையும், ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சர்க்கரையைக் கரைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீய[illegible]பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்திவைத்திருக்கிற சூரணத்தைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகத் தூவி மரமத்தால் கடைந்து நன்றாக மிஸ்ரமித்து (h) மேலுள்ள தேனையும் நெய்யையும் விட்டு நன்றாய் மறுபடியும் கடைந்து மிஸ்ரமித்து (f) உள்ள குங்குமப்பூவையும் அம்பரையும் சேர்த்துக் கிளறிக் கீழிறக்கிக் கொஞ்சம் சூடாறினவுடன் பன்னீரைத் தெளித்து செம்மையாகக் கிளறி ஆறினபின் (i) மேலுள்ள செந்தூரங்களையும் பஸ்பங்களையும் தூவி மறுபடியும் கிளறி மிஸ்ரமித்துப் பிறகு (f) உள்ள தங்கரேக்கை ஒவ்வொன்றாக மிஸ்ரமித்துக் கீழ்மேலாகப் புரட்டி, தான் வழிபடும் கடவுளைத் தியானித்து அவரவர்களின் சக்திக்கியன்ற தானதருமங்கள் செய்து இந்த லேகியத்திலும் எட்டிலொருபாகங்கை இதனைச் செய்துகொள்ள சக்தியில்லாத ஏழை நோயாளிகளுக்குக் கொடுத்து மிகுதியா யிருப்ப

தைப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-உ-டு, (இதன் பிரமாணத்தை இதிற் சேர்க்கப்படும், அபின், தங்கரேக்கு, பஸ்பங்கள் செந்தூரங்கள் ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி குறைந்த அளவாகவும், நிறைந்த அளவாகவும், ஏற்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

உபயோகம்:—இதனை ஆரம்பமாக உபயோகப்படுத்தும்போது அவரவர்களின் மதாச்சாரப்படி ஜெபதபங்கள் செய்து, அன்னதானம், சொர்ணதானம், முதலியவைகளை அவரவர்கள் சக்திக்குத் தகுந்தபடி செய்து, மிட்டாய் தினுசுகள் பழவர்க்கங்கள் ஆகியவைகளை வைத்துக் கடவுளையும் பெரியோர்களையும் துதித்து வாழ்த்தி எல்லோருக்கும் கொடுத்து இதை ஆரம்பிக்கவேண்டும்.

மேகசம்பந்தமான பித்தவெட்டை, அஸ்திசூடு, அஸ்திவெட்டை, அஸ்திசுரம், கிராணி, விக்கல்ரோகம், [illegible]ரோகம், சூலைரோகம், க்ஷயரோகம், காமாலை, அதிசாரம், நீர்மேகம், தொடைவாழை, ஈளை, கபாலச்சூடு, குடல்வாதம், குலையெரிவு, எட்டுவகைகுன்மரோகம், தலைவலி, எலிகடி; முயல்வலி, நீரிழிவு, நீரெரிச்சல், நீர்ப்பாளை, நீர்க்கடுப்பு, மதுமேகம், குஷ்டரோகம், குலைநோய், உச்சிப்பிளவை, ஆகியவைகள் தீரும். கெர்ப்பச்சிதைவு ரோகம் நீங்கி கருப்பம் நிலைத்து நின்று பூர்ணமாகக் குழந்தைப்பிறக்கும். தாதுவிருத்தி, தம்பன விருத்தி, ஆயுள்விருத்தி முதலிய பலவிருத்திகளுண்டாகும். இது ஒரு சஞ்சீவி,

கற்பத்திற் கொப்பான அமிழ்தம், இன்னம் இதன் விசேஷப் பிரபாவம் முதலியவைகள் இதன் மூலத்திற் சொல்லப்பட்டிருப்பதால் அவசியமானவர்கள் அங்கு பார்த்துக் கொள்ளலாம்.

பத்தியம்:—கொம்பு பாகற்காய்; மிதிபாகற்காய், பரங்கிக்காய், பயிற்றங்காய், முற்றின கத்தரிக்காய், அகத்திக்கீரை, பெரும்பயறு, சர்க்கரைவள்ளிக் கிழங்கு, கருணைக்கிழங்கு, புளி, தினை, பனங்கள்ளு, தென்னங்கள்ளு, சாராயம், காடி, கள்ளு, பன்றி, கோழி, அவபத்திய மீன்கள், கருவாடு, ஆகிய இவைகளும் இவைபோன்றவைகளும் ஆகா.

சிறுகீரை, சிறுபயறு, பிஞ்சுவழுதலைக்கீரை, அறுகீரை, அவரைப்பிஞ்சு, அத்திக்காய், முருங்கைப்பிஞ்சு, வாழைப்பிஞ்சு, தாராயினங்கள் ஆகியவைகளும் இவைபோன்றவைகளும் ஆகும்.

ஸ்திரீசங்கமம் அறவே ஆகாது.

குறிப்பு

இதற்காகவேண்டிய மந்திரயந்திரம் முதலியவைகள் அவசியமானவர்கள் மூலத்திற் சொல்லியிருக்கிற வகைகளைத் தெரிந்தவர்களிடம் கேட்டறிந்து கொள்ளவும்.

30. மன்மத சிந்தாமணி.

(க) மேல்தோல் சீவினசுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, ஜாதிக்காய், ஜாதிப்பத்திரி, லவங்கம், பேரீச்சங்காய், ஸாலாமிசிரி, பிசின்பட்டை, இஸ்பகோல்விதை, நறு

வில்விதை, அக்கிவிதை; சிறுநாகப்பூ, நற்சீரகம், பூனைக்காலிவிதை, மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், பறங்கிச்சக்கை, கொத்துமல்லிவிதை, ஏலரிசி, கோஷ்டம், அதிமதுரம், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, ஆவாரைவிதை, சிற்றரத்தை, கண்டத்திப்பிலி, [illegible]கடசிங்கி, சன்னலவங்கப்பட்டை, தாளிசப்பத்திரி, வாலுளுவையரிசி, குராசானியோமம், சிறுதேக்கு; கூகைநீறு; காட்டிலவங்கம்; நெருஞ்சிமுள்; நீர்முள்ளிவிதை, நத்தைச்சூரிவிதை; நாயுருவிவிதை; உலர்த்தின கருவேலம்பிஞ்சு; ஆலம்விதை; அத்திவிதை; மாம்பருப்பு; காட்டுவாழைப்பட்டை; உலர்த்தின சிவகரந்தைப்பூ அல்லது கொட்டைக்கரந்தைப்பூ; கையாந்தகரைவிதை; கண்டங்கத்திரிவிதை, [illegible]; பெருநாகப்பூ, அல்லது நாகவிதை; கொ[illegible]ணிக் கிழங்கு; நிலப்பனைக்கிழங்கு; அமுக்கராக்கிழங்கு; உலர்த்தின செங்கழுநீர்க்கிழங்கு; உலர்த்தின செவ்வல்லிக்கிழங்கு, உலர்த்தின கொட்டிக்கிழங்கு; ஆதுவளைவிதை; முருங்கைவிதை; வறுத்தவெந்தயம்; பேரரத்தை; முருங்கைப்பிஞ்சு; பேய்ப்பீர்க்கன்விதை; ஊமத்தன்விதை; கஸ்தூரிமஞ்சள்; கச்சோலம், அல்லது, ஏலக்காய்ப்பட்டை; உலர்த்தின பொடுதலைக்காய்; நாய்வேளைவிதை; பூலாவிதை, சணப்பம்விதை; ஆடாதோடைவிதை; சமுத்திராஜோகிவிதை; வெட்டிவேர்; கஞ்சாவிதை; கோரைக்கிழங்கு; பொன்முசுட்டைவிதை; பச்சைக்கடலைமா; உளுந்துமா; தேற்றான்விதை; (இவைகளைச் சிறுதுண்டுகளாகச் சீவித் தண்ணீரில் ஊறவைத்து வெண்ணெய்போல அரைத்துக் கொள்ளவும்.) இவை வகை-௧-க்கு பலம்-௨.

(b) இலவம்பிசின்; எட்டிமரப்பிசின்; கருவேலம்பிசின்; ரூமிமஸ்தகி; குங்குமப்பூ; கோரோசனை; சிலாசத்து; இவை வகை-௧-க்குப் பலம்-௧; வாதுமைப்பருப்பு பலம்-௫; கசகசா பலம்-௫; இராசுதைப்பழம் பலம்-௫; சாரப்பருப்பு பலம்-௨௰; முருங்கைப்பூ உலர்த்தானால் பலம்-௫, புதுப்பூவாயிருந்தால் பலம்-௨௰; தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு படி-௨.

(c) சுத்திசெய்த இரசம்; சுத்திசெய்த கெந்தகம்; சுத்திசெய்த ஜாதிலிங்கம்; இவை வகை-௧-க்கு பலம்-௨.

(d) [illegible]மேஸ்வரப்பூ; மிசிறீ அபின்; சுத்திசெய்த கஞ்சா, இம்மூன்றும் வகை-௧-க்கு பலம்-௩.

(e) வெள்ளைக்குங்கிலியம்; சீந்திற்சருக்கரை; ஆலம்பால்; இச்சிப்பால்; ஓதியம்பட்டைச்சாறு, அத்திப்பால்; பருத்திப்பிஞ்சுச்சாறு; ஆவாரம்பூச்சாறு; இவை வகை-௧-க்கு பலம்-௪-பசுவின் நெய் பலம்-௧௬; தேன் பலம்-௮.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளையெல்லாம் இடித்து,வஸ்திரகாயம் செய்து கொள்ளவேண்டும்.

(b) யிலுள்ள பிசின் வகைகளை நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்து அரைத்து, முன் சூரணத்திற்கலந்து கொள்ளவும்.

ரூமிமஸ்தகியைப் பொடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து முன் சூரணத்துடன் சேர்க்காமல் தனியே வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். இதைச் சேர்த்துக்

காய்ச்சினால் எல்லாம் ஏகமாக் கசந்துபோகும். ஆகையால் லேகியம் செய்து ஒருநாள் ஆறினபின் மறுநாள் சேர்க்கவேண்டியது.

குங்குமப்பூவிற் கொஞ்சம் பசுவின் பாலைவிட்டு மைபோலரைத்துத் தனியே வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

கோரோசனை; சிலாசத்து; ஆகிய இரண்டையும் தனித்தனிப் பொடித்து முன் சூரணத்துடன் கலந்துகொள்ளவும்.

வாதுமைப் பருப்பைக் கொதிவெந்நீரிற்போட்டு ௩0 நிமிஷநேரம் மூடிவைத்து மேற்றோலை நீக்கிக் கசப்பு வாதுமைகளை நீக்கிவிட்டு மற்றவைகளை அம்மியில்வைத்து மைபோலரைத்து முன் சூரணத்துடன் கலந்துகொள்ளவேண்டும்.

சாரப்பருப்பைக் கொதிவெந்நீரிற் போட்டு ௫ நிமிஷநேரம் மூடிவைத்து நன்றாக அலசி பிழிந்துவிட்டு ஈரமுலர்ந்தபின் கொஞ்சம் நெய்யில் வறுத்து அம்மியில்வைத்து மைபோலரைத்து முன் சூரணத்துடன் கலந்துகொள்ளவேண்டும். இந்த சாரப்பருப்பானது காரமில்லாமலிருக்கவேண்டும். காரமுள்ளதைச் சேர்த்தால் லேகியம் கெட்டுப்போகும். காரமில்லாதது அகப்படாவிட்டால் அதற்குப் பதிலாக வாதுமைப்பருப்பைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

கசகசாவிலுள்ள கல் மணல் முதலியவைகளைப் புடைத்து நீக்கி அம்மியில்வைத்து மைபோலரைத்து அரைப்படி ஜலத்திற்கரைத்து வடிகட்டித் திப்

பியை நீக்கிவிட்டுப் பாலைமாத்திரம் எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

திராக்ஷைப்பழத்திலுள்ள குச்சி காம்பு முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டு அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய்போலரைத்து முன் சூரணத்திற் கலந்துகொள்ளவேண்டும்.

முருங்கைப்பூ உலர்ந்ததானால் இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தை முன் சூரணத்திற்கலந்துகொள்ளவேண்டும். பச்சையாயிருந்தால் ஒருபடி பசுவின்பாலிற்போட்டுக் காய்ச்சி பாலெல்லாம் வெந்து குழைந்த [illegible] வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கிவிட்டுப் பாலைமாத்திரம் தனியே வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

(c)யிலுள்ளவைகளில் இரசத்தையும், கெந்தகத்தையுஞ்சேர்த்து அரைத்துப்பூரணமாகக் கருத்த பின்பு லிங்கத்தையும் சேர்த்து இரண்டுமணிநேரம் அரைத்து மைபோலானபின் தனியேயெடுத்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

(d)யிலுள்ளவைகளில் மதனகாமேஸ்வரப் பூவை ஓட்டில்வறுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தை முன் சூரணத்திற் கலந்துகொள்ளவேண்டும்.

சுத்திசெய்த கஞ்சாவை ஓட்டில் வறுத்து இடித்துத் தூளசெய்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தை முன் சூரணத்திற் கலந்துவிடவேண்டும்.

அபினியில் கொஞ்சம் சலம்விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கி, இதைத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

(e) யி லுள்ள வெள்ளைக் குங்கிலியத்தைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த தூளையும் சீந்திற் சருக்கரையை வஸ்திரகாயஞ் செய்ததையும் ஒன்றாக் கலந்தும் முன் சூரணத்திற் கலந்துவிட வேண்டும்.

ஆலம்பால், அத்திப்பால், இச்சிப்பால் இம் மூன்றையும் ஏகமாக்கலந்து இதில், ௬-பலம் நெய்யைச் சேர்த்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து நீர்சுண்டினபின் னெடுத்தால் கையில் அதிகம் ஒட்டாமல் பதமாயிருக்கும். இதனைக் கல்வத்திற்போட்டு முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கிற சூரணத்தில் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகப்போட்டு அரைத்துவந்தால் எல்லாம் மிஸ்ரமமாகி யேகரூபமாய்விடும்.

மற்றச் சாறு வகைகளை ஒன்றாய்ச் சேர்த்துத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

(f) யிலுள்ள சருக்கரையில் அரைப்படி சலத்தைவிட்டு அடுப்பிலிட்டு சிறுதீயாயெரித்து இரண்டு மூன்றுகொதி வந்தபின் மெல்லிய வஸ்திரத்தில் வடிகட்டி அதிலுள்ள திப்பி முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டு மறுபாத்திரத்தில் வார்த்து அடுப்பேற்றி (c யிலுள்ள சாறுகளையும் (b) யிலுள்ள முருங்கைப்பூப் பால், கசகசாப்பால், தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாறு, ஆகியவைகளையும் அதிற் சேர்த்துப் பாகுபதமாய்க்காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற சூரணக் கலவையைச் சிறுகச்சிறுகப் போட்டு மரமத்தால் நன்றாய்க்கடைந்து மிஸ்ரமாக்கி பின்பு (b) யிலுள்ள குங்குமப்பூவைச் சேர்த்துக் க

லந்து பிறகு இரசம் கெந்தகம் ஆகியவைகளின் கலவையைத் தூவிக்கலந்து பிறகு (d) யி லுள்ள அபின் கரைத்த சலத்தைவிட்டுச் செம்மையாக மிஸ்ரமித்து, தேன், நெய் ஆகியவைகளையும் விட்டு மேல்கீழாகக் கிளறி அப்படியே ஆறவிட்டு விடவேண்டும். குளிர ஆறினபின் அல்லது மறுநாள் (b) யி லுள்ள ரூமி மஸ்தகிச் சூரணத்தைத் தூவி கீழ்மேலாகக் கிளறி பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை ௧-கவ.

உபயோகம்:—எண்பத்திநாலுவகை வாதரோகங்கள், நாற்பதுவகை பித்தரோகங்கள், இருபதுவகை கபரோகங்கள், வாதபித்தரோகம், பித்த சிலேஷ்மரோகம், கப்வாதரோகம், பித்தமேகம், மஞ்சள் வருண மேகம், வெள்ளை வர்ணமேகம், கபமேகம், மயில்கழுத்து வர்ணமேகம், இரத்தமேகம், எறும்புருக்கிமேகம், இரஞ்சிதமேகம், தந்திமேகம், மதுமேகம், சிறுப்பிரமியம், மூத்திரக்கிரிச்சரம், ஜன்னிரோகம், சூலை, கிராணி, யோனிர்ணம் முதலிய மகா ரோகங்களெல்லாம் தீரும். இந்திரியவிர்த்தி, தாதுவிர்த்தி, போகசக்திவிர்த்தி, தம்பனசக்திவிர்த்தி முதலியவைகளுண்டாகி, தேகபலம், தேகதிடம், தேகக்கட்டழகு, தேக வஜீகரம், முகவசீகரம்முதலியவைகளுண்டாகும். இதனைத் தொடர்ந்தேற்சியாய் உபயோகித்துவந்தால் தேகத்தில் எந்தவியாதியும் அணுகவொட்டாமல் தேகசுகத்தைக் காப்பாற்றித் தேகத்திற்குக் கபாடம்போன்று அதை நிலைநிறுத்தி ஆயுள்விர்த்தி, சந்தானவிருத்தி முதலியவைகளை யுண்டாக்கும். இது சஞ்சீவிகற்பங்களில் ஒன்று.

குறிப்பு.

வாகிரி பழக்கமுள்ளவர்கள் மேற்படி லேகியத்தில் இஷ்டமான அளவுயெடுத்து அதற்குச் சமனளவு சுத்திசெய்த கஞ்சாவை ஓட்டில்வறுத்துப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தைச் சேர்த்து உபயோகித்துக் கொள்ளலாம். இந்தக் கஞ்சா எடை சர்க்கரையையும் அதிகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

31. மனமோஹன சிந்தாமணி மாஜூன்.

இலவங்கப்பத்திரி, சதகுப்பை, மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், கடுக்காய்ப்பிஞ்சு; நற்சீரகம், கஸ்தூரிமஞ்சள், பெருஞ்சீரகம், கிலப்பனைக்கிழங்கு முள்ளங்கிவிதை, அத்திவிதை, நெல்லிமுள்ளி, வெங்காயவிதை, நெல்லிவிதைப்பருப்பு, சாதிக்காய், வெண்ணொச்சிவிதை, அரிசித்திப்பிலி, மிளகு, மேற்தோலில்லா சுக்கு, சிமை சாமந்திப்பூ, ஆவாரைவிதை, பூனைக்காலிவிதை, தான்றிக்காய்த் தோல், ஏலரிசி, வெள்ளரிக்காய்விதை, யானை நெருஞ்சிமுள்ளு, கொண்டை சீனிக்கிழங்கு, அதிமதுரம், கொத்துமல்லிவிதை; பளிங்குச்சாம்பிராணி, மாசிக்காய்; குராசானியோமம்; விலாமிச்சம்வேர்; லவங்கப்பட்டை; ஜாதிப்பத்திரி இவை வகை-௧-க்கு விராகனெடை-௫.

(b) சாரப்பருப்பு பலம்-௧௬; கசகசா பலம்-௧௬; அபின் விராகனெடை-௪; தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு படி-௨; கோரக்கர்நெய் (இதன்முறை பின் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது) பலம்-௫; பசுவின் பால்படி-௨; கற்கண்டு பலம்-௫; சீனிசருக்கரை பலம்-௨௦. தேன்பலம்-௧௦; பசுவின்நெய் பலம்-௧௦.

செய்முறை:—சாரப்பருப்பைத் தனியாக வறுத்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய்போலரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். அபினியை ஜலம்விட்டுக் கரைத்துத் தனியேயெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும் கசகசாவை ஜலம் விட்டரைத்து ஒரு ஆழாக்கு ஜலத்திற் கரைத்து வடிகட்டிப் பாலை யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும், பிறகு இந்தக் கசகசாப் பால். தண்ணீர் விட்டான் கிழங்குச்சாறு; பசுவின் பால், சீனிசருக்கரை; தேன்; கற்கண்டு ஆகியவைகளை யெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அடுப்பேற்றிச்சிறுதீயாயெரித்துப்பாகுபதத்தில் (a) பிரிவின் சரக்குகளை யெல்லாம் ஓட்டில் வறுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்தசூரணத்துடன் முன் அரைத்து வைத்திருக்கிற சாரப்பருப்பையுங் கலந்து மேற்படி பாலில் சிறுகச் சிறுகத் தூவி நன்றாகக் கிண்டிக்கிளறி கோரக்கர் நெய் பசுவின் நெய் ஆகியவைகளை விட்டுக் கீழ்மேலாகப் புரட்டிக் குளிர ஆயின பின்பு முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற அபின்சலத்தைச் சேர்த்து எல்லாம் ஒன்றாயிருக்கும்படி செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-உ. ௩.

உபயோகம்:—பற்பல வகை பேதி, வயிற்றிரைச்சல், பலவகை வாயுகள்; காமாலை; மெய்போச்சல்; தேகளுதல்; சோகை; பாண்டு முதலியவைகள் தீரும்; இந்திரிய விளைவுண்டாகி; தாதுபுஷ்டி; தேகபுஷ்டி ஆகியவை யுண்டாகும். மேகவகைகள்; நீரெரிச்சல் முதலிய நீர்சம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்; இன்னும் தேகத்திலுள்ள அனேக ரோகங்களுக்கு உபயோகமாம்.

பத்தியம்—தாது விர்த்திக்காறல், பால், இறைச்சி முதலிய சத்துள்ள பதார்த்தங்கள்; சத்துள்ள ஆகாரங்கள்; மிட்டாய் ஹல்வா முதலிய இனிப்பு வஸ்துக்கள் ஆகியவைகளை அதிகம் உபயோகித்துவர வேண்டும். மற்ற வியாதிக்களுக்காறல் அந்தந்த வியாதிகளுக்குத் தகுந்த பத்தியம் ஏற்படுத்த வேண்டியது வைத்தியர்களின்கடமையாம்.

கோரக்கர் நெய்.

சுத்திசெய்த கஞ்சா; பலம்-ரு, இதனை ஒருபடி சலத்திலிட்டு நாலிலொரு பாகமாகக் காய்ச்சிச் சுண்ட வைத்து இளஞ்சூட்டில் நன்றாகப் பிசைந்து வடிகட்டின கஷாயத்துடன் -ரு- பலம் பசுவின் நெய் [illegible] அரைப்படி பசுவின்பாலையும் சேர்த்துக் காய்ச்சி நீர்சுண்டி நெய்பானவுடன் கம்பளியில் வைத்துப் பிழிந்து வடிகட்டிக் கிட்டியை நீக்கி நெய்யை யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். இதுவே கோரக்கர் நெய்யாம். இந்தநெய்யில் மேற்கண்ட அளவு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

32. அகஸ்தியர் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதம்.

(a) மேல்தோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, யானைத்திப்பிலி, நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், கண்டத்திப்பிலி, கொத்துமல்லி விதை, வாய்விளங்கம், அதிவிடையம், அதிமதுரம், பேரீச்சம்பழம், தேற்றான் விதை, பேரீச்சங்காய், வாலுளைப்பருப்பு, குரோசாணி-யோமம், ஏலரிசி, சிறுநாகப்பூ, மாசிக்காய்த்தோல்; கசகசா, கோஷ்டம், அக்கராகாரம், சன்னலவங்கப்பட்டை; பெருலவங்கப் பட்டை, இசப

கோல் விதை, லவங்கப்பூ, சிறுதேக்கு, சந்தனம், மஞ்சிட்டி; நீர்முள்ளி விதை, தாளிசப் பத்திரி, நன்னாரிவேர், ஜாதிக்காய், ஜாதிப்பத்திரி, வால்மிளகு, இவை வகை-க-க்குப் பலம்-வ.

கோரோசனை விராகனிடை-உறு, குங்குமப்பூ, பச்சைக் கர்ப்பூரம், இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை காலே வீசம்.

(b) கொத்துமல்லி விதை, சங்கம்வேர்ப்பட்டை, வெட்டிவேர், விலாமிச்சம்வேர், [illegible], நன்னாரிவேர், வெண்சந்தனம், இவை வகை [illegible] க்குப் பலம்-உ.

(c) கலியாண பூசணிக்காய்ச் சாறு படி-[illegible] ரைச்சாறு படி-வஉ, கையாந்[illegible]ச்சாறு; பொன்னாங்காணிச்சாறு வகை-க-க்கு படி-வ. பசுவின்பால், செவ்விளநீர் இவை வகை-க-க்கு படி-க[illegible], கருப்பஞ்சாறு, ப[illegible], கற்கண்டு [illegible] சீனிசருக்கரை பலம்-உ[illegible].

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளை இடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ள வேண்டும். கோரோசனை முதலிய மூன்றையும் தனித்தனி யரைத்துப் பொடித்து முன் சூரணத்திற்சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

(b) யிலுள்ளவைகளைச் நன்றாகச் சிதைத்து-அ-படி சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாகச் சுண்ட வைத்து இறக்கி யிளஞ்சூட்டுடன் பிசைந்து வடிகட்டித் தெளிந்த கஷாயத்துடன் (c) யிலுள்ளவைகளையும்

ளைய் ... மாச் சேர்த்து அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி [illegible] பா குபதத்தில் மேற்கண்ட சூரணத்தைத் தூவி பரும் நாற் கடைந்து ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ [illegible] ரூ-ஒ.

உபயோகம்:—இதனை நாற்பதுநாள் உபயோகித்தால், க்ஷயரோகங்கள், உஷ்ண ரோகங்கள், தொண்டைக் கரகரப்பு, தொண்டை வியாதிகள், பித்தரோகங்கள், நீரடைப்பு, ஆகியவைகள் தீரும். இரத்தவிருத்தி, தேகபுஷ்டி, முக வசீகரம், தேகக் கட்டழகு, தா [illegible] தேககாந்தி முதலியவைகளுண்டாகும். அஸ்திக் [illegible] சூடு, அஸ்திவெட்டை, எலும்புருக்கி, உஷ்ண [illegible] ரோகம், முதலியவைகள் தீர்ந்து ஆயுள் விர்த்தியுண்டா [illegible] ஆண்பெண் என்னும் இருபாலார்க்கும் [illegible]ற்கு; இதனைத் [illegible] ர்ந்தேற்றியாய் உபயோகித்த [illegible] ல் எல்லா விதத்திலும் உண்டாகும்.

33. க[illegible]ப்பாண்டு இரசிதாதி கிருதம்.

(a) ஆவா[ரம்]வேர்ப் பட்டை, மேல்தோல் போக்கின ஆவார விதை, நாவல்வேர், கண்டங்கத்திரி சமூலம், கரிமுன்னிவேர், இம்பூரா சமூலம், சிறுகீரை சமூலம், பொன்னாங்காணிச் சமூலம், முசுமுசுக்கை இலை; கல்யாண முருக்கிலை, சங்கிலை இவை வகை-க-க்கு பலம்-,ஒ.

(b) நாவலின் பழச்சாறு, வெங்காயச்சாறு, இவை வகை-க-க்குப் படி-ஒ-பகுவின் நெய்படி-க.

(c) லவங்கம், மேல்தோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, நற்சீரகம்; குராசானி யோமம், ஏலரிசி, ஜாதிக்காய், ஜாதிப்பத்திரி, லவங்கப்பத்திரி, சிற்றரத்தை, அதிமதுரம்; கோஷ்டம்; வாய்விளங்கம்; வெள்[illegible]க [illegible]குலியம்; அக்கிராகாரம், வால்மிளகு; இவை வகை-க்கு விராகனெடை-க.

(d) கலிய[illegible] பூரணிக்காய்ச் சாறு, கரும்புச் சாறு, வெள்[illegible]ரிக்காய்ச் சாறு, மாதளம்பழச்சாறு, இவை வகை-க-[illegible]-ஒ. சருக்கரை பலம்-உ.

(e) கிராக்ஷைப்பழம், பேரிச்சம்பழம், வகை-க-க்கு பலம்-க. இவற்றைத் தனித்தனியாக அம்மியில் மைபோலரைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ளவைகளை, தனித்தனி மைபோலரைத்து பெல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து அதனுடன் (e) யிலுள்ளவைகளையும் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும். (b) யிலுள்ளவைகளையும் (d) யிலுள்ளவைகளையும் (c) யிலுள்ள சரக்குகளை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்தும் ஒன்றாகக் கலந்து [illegible]ப் பேற்றி யெரித்து கொஞ்சம் சூடுகாட்டி மறுநாள் யெரித்து மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-உ,ஒ-ரூ,ஒ.

உபயோகம்:—சுளை, அரோசிகம், இளைப்பு, மேகவாயு, மேகச்சூடு, மேகக்காந்தல், பித்தகாந்தல், க்ஷயரோகம், கபரோகம், இரைப்பு, எலும்புருக்கிரோகம், நீரழிவு, அஸ்திசுரம், இரணங்கள், உள்ளுருக்கி, மேலுருக்கி, சுக்கிலவாயு, சோணிதவாயு, கல்லடைப்

பு, ...டைப்பு, நீர்க்கடுப்பு, முதலியமேகரோகங்கள் தீரும். காயசித்தி, சந்தானவிர்த்தி முதலியவை களுண்டாம்.

பத்தியம்:—புளி, புகை; வாயுபதார்த்தங்கள் ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டும். கத்திரிப்பிஞ்சு, முருங்கைப்பிஞ்சு, பசுமோர், பசுவின்நெய், வெள்ளாட்டிறைச்சி, உடும்பிறைச்சி முதலியவை சேரும்.

இதன், மூலத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கிறபடி சாபநிவர்த்தியுஞ் செய்துக் கொள்ளவேண்டும்.

34. சூட்சுமக் கூழ்பாண்டக் கிருதம்.

(a) கல்யாண பூசனிக்காய்ச்சாறு, நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாறு, இவை வகை-க-க்கு படி-உ, கரும்புச் சாறு, பசுவின்பால், பசுவின்நெய் இவைவகை-க-க்கு படி-க.

(b) ஏலரிசி, லவங்கப்பத்திரி, விழலரிசி, நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், ஓமம், இந்துப்பு, ஜாதிக்காய்; சதகுப்பை, கூகைநீறு, கோஷ்டம், அதிமதுரம், திராக்ஷப்பழம், இவைவகை-க-க்கு விராகனெடை-சுவ.

செய்முறை:—(b) யிலுள்ளவைகளில் இடிக்க வேண்டிய சரக்குகளை இடித்துத் தூள்செய்து மற்றவைகளையும் சேர்த்து அம்மியில் வைத்து பசும்பாலை வார்த்து மைபோலரைத்து (a) யிலுள்ளவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயா யெரித்துக் கடுகு திரள்பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி அதில்தேவையான இரஸ்தாளிவாழைப்பழத்தைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து அதிற் போட்டுப்

பிசைந்து தேவையானவரையில் சீனிசருக்கரையுஞ் சேர்த்துக் குழம்புப் பதமாகப் பிசைந்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை - உ-அ - ச.

உபயோகம்:—தேகவெக்கை, சுழை; இருமல், தேகஇளைப்பு, மூத்திரக் கிரிச்சரம், நெஞ்சுவலி, அந்தரதாகம், மூத்திரப்பாளை, இரத்தபித்தம், முதலிய ரோகங்கள் தீர்ந்து, தேகசுகமுண்டாகும்.

பத்தியம்:—இச்சாபத்தியம்.

35. தாதுவிருத்தி மாஜூன்.

மேல்தோல் சீவினசுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, வகை-க-க்கு விராகனெடை - உ, அமுக்கராகி (இதனைப் பொடித்து தனியே வைத்திருந்து, லேகியம் செய்து குளிர ஆறினபின் அதிற் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.) சிற்றரத்தை, தாளிசப்பத்திரி, நெரிஞ்சிமுள்ளு, சாலாமிஸ்றி, அமுக்கராக்கிழங்கு, கோரைக்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்கு, சோம்பு, ஏலரிசி, போஸ்துக்காய், நன்னாரிவேர்ப்பட்டை, துத்திவிதை, நீர்முள்ளிவிதை, லவங்கம், பூனைக்காலிவிதை, நத்தைச்சூரிவிதை, சாதிக்காய், வெள்ளரிவிதைப்பருப்பு, பறங்கிவிதைப்பருப்பு இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-க, அதிமதுரம், குராசானியோமம், சாதிப்பத்திரி, அக்கராகாரம், கோஷ்டம், விராகனெடை-ஓ; சிறுலவங்கப்பட்டை; வால்மிளகு; இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-உ, ரோஜாப்பூ; விளாம்பிசின்; கருவேலம்பிசின்; பரங்கிப்பட்டை; கண்டத்திப்பிலி, பேரீச்

சங்காய்; இவை வகை-க-க்கு வராகனெடை-உ,௰; திராக்ஷப்பழம் பலம்-௩; வாதுமைப்பருப்பு பலம்-ங; கசகசா பலம்-உ; பசுவின் நெய் பலம்-உ; சீனிசருக்கரை பலம்-கஉ; சுத்திசெய்த கஞ்சா பலம்-கவ. இதனை மணம்வரும்படி பதமாக வறுத்துக்கொள்ளவும்.

செய்முறை:—மேற்கண்டவைகளில் சூரணஞ் செய்யவேண்டியவைகளைச் சூரணித்தும் அரைக்க வேண்டியவைகளை யரைத்தும் ஒன்றாகக் கலந்து பாலில் சருக்கரையைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி சூரண முதலியவைகளைக் கலந்து சந்தனக் கட்டையாற் கடைந்து நெய்யை விட்டுக் கிண்டிக் கிளறி, தான் வழிபடும் கடவுளைத் தியானித்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரம்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௧. ௬.

உபயோகம்:—தேகத்திலுள்ள அனேக வியாதிகள் தீர்ந்து ஜீரண சக்தி அதிகப்படும். இரத்தசுத்தி; இரத்தவிருத்தி; தேகதிடம் ஆகியவை உண்டாகும், தாதுரோகம், இந்திரியகிராவகம்; சொப்பனஸ்கலிதம் ஆகியவைகள் தீர்ந்து, தாதுவிர்த்தி யுண்டாகும்; இன்னும் இதனால் அனேக சுகுணங்கள் உண்டாகும்.

36. சிவனார் வேம்புத் தைலம்.

(a) சிவன்வேம்பு, அழிஞ்சிவேர்; மாவிலிங்கப் பட்டை; பெருமருந்துப்பட்டை; பிராய்ப்பட்டை; புரசம்பட்டை; கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை; கொழிஞ்சிவேர்ப்பட்டை, செருப்படிவேர்; அவுரிவேர்; நிலவாகைவேர்; வட்டத்திருப்பிவேர்; குன்றிமணிவேர்; நாகமல்லிவேர்; கொட்டைக்கரந்தைவேர்; குடசப்பாலைவேர்; வெள்ளறுகு வேர்; பேராமுட்டிவேர். முக்காவேளைவேர், வெள்ளைச் சாரணைவேர்; அத்திமேல் மாவேர்; எருக்குவேர்; சிறியா நங்கை; பிரண்டைவேர்; சீந்தில்வேர்; சவுரிவேர்; நீர்மேல்நெருப்பு; நிலப்பனைவேர்; தகரைவேர்; மாதளைவேர்; காட்டாமணக்குவேர்; ஆலம்வேர்; வெள்ளொச்சிவேர் இவைவகை-க-க்கு பலம்-உ௫.

(b) சேராங்கொட்டை; தான்றிக்காய்; அழிஞ்சில்விதை; எட்டிவிதை; நீரடிமுத்து; மகிழம்விதை; புங்கம்விதை; குன்றிமணி விதை; இலுப்பை விதை, தகரைவிதை; பேய்ப்பீர்க்கு விதை; [illegible]ச்சுரை விதை; பேய்க்குமட்டி விதை; சூரட்டைப்பழ விதை; நாய்ப்பாகல் விதை; காட்டுச் சீரகம்; கேர்வாளம் இவை வகை-க-க்கு-௫-பலம்.

(c) ஓமம்-உ-பலம்; மஞ்சள்-ங-பலம்; சதகுப்பை உ-பலம்; கார்போக அரிசி; கருஞ்சீரகம்; வகை-க-க்குப் பலம்-௬. அரிசித்திப்பிலி-ங-பலம்; மிளகு-உ-பலம் வால்மிளகு; க-பலம் வேப்பெண்ணெய் செல்லத்தக்க அளவு. (d) கெந்தகம்-உ-பலம்.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள வேர் வகைகளையும் (b) யிலுள்ள விதை வகைகளையும்; (c) யிலுள்ள சரக்குகளையும் தனித்தனி வேப்பெண்ணெய் தெளித்துச் செம்மையாக எண்ணெய்ப் பசை யுண்டாக்கிப் பிறகு பாகப்படி குழித்தைலம் இறக்கி; அதில் (d) யிலுள்ள கந்தகத்தைப் பொடித்துத் தூவிப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-க. சுவ.

அநுபானம்:—பொரிபரிசிமா முதலியவைகள்.

உபயோகம்:—செய்யான்; பூரான்; செவ்வண்டு; நீர்வண்டு; கருவண்டு; சிராவட்டை; செவ்வட்டை; நீரட்டை, பெருவட்டை; மண்ணுளிப் பாம்பு; மகாவிரியன்; செவ்விரியன்; கொள்ளிவாய் விரியன்; நாவிரியன்; கட்டுவிரியன்; சுருட்டை; நானுவகைப் பாம்பு; தேள்; சிறுபூச்சி முதலிய விஷங்களெல்லாவகைகளும்; செங்குஷ்டம்; வெண்குஷ்ட[illegible]; அங்குஷ்டம்; குறைநோய் கடிவிஷங்கள் ஆகியனைங்களும் தீரும்.

பத்தியம்:—பால்; நெய், உப்பு, வழுதுளங்காய்; மிளகு; மஞ்சள்; துவரை; ஆமணக்கெண்ணெய், வெந்நீர், முதலியவைகளாம். மற்றொன்றுமாகாது.

விண்ணப்பம்.

இக்கிரந்தத்திற் சொல்லப்பட்டிருக்கும் முறைகளிற் சிற்சில விடங்களில் சிற்சில சரக்குகளின் நிறை அளவுகள் இம்மூலத்திற் சொல்லியிருப்பதற் கதிகமாக அல்லது குறைவாக கருத்துரையில் எழுதப்பட்டிருக்கின்றன. ஏனெனில், நாம் பெரியோர்கள் மூலமாக அவ்விதம் கேழ்வியுற்றிருப்பதும் அவ்விதம் சேர்ப்பதால் அதிகமுணமுள்ளதாக அனுபவத்தில் காணப்பட்டிருப்பதுமே காரணம். ஆகையால்; இஷ்டயானவர்கள் எந்தவகையாக வேனும் செய்து தம்தம அனுபவத்திற் கிசைந்தபடி செய்து எல்லாவித சுகானுபவங்களை யனுபவிப்பார்களாக; ஆமீன்;

வைத்தியத் தனிப்பாடல் விளக்கச் சுருக்கம்.

முற்றிற்று.

கடவுள் துணை.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

அரும்பத அகராதி.

அ.

[illegible]=அக்[illegible]ரகாரம்.
அக்ககரம்=அக்கராகாரம்.
அசுவகெந்தி=அமுக்கராக்கிழங்கு.
அசுவம்=அமுக்கராக்கிழங்கு; குதிரை.
அடுக்குவேம்பு=கிலவேம்பு; சிவனார்வேம்பு.
அதிமது=அதிமதுரம்.
அபஷிணமை=சோதாங்கொட்டை.
அப்பை=அப்பைக் கோவை; மெருகன் கிழங்கு.
அமணம்=ஆமணம்=ஆமணக்கு; சிற்றாமணக்கு; பேராமணக்கு.
அமுராகு=அமுக்கராக்கிழங்கு.
அரசவிதை=அரசமரவிதை.
அரசு=அரசமரம்; மிளகு.
அரத்தை=சிற்றரத்தை (சந்நராஷடம்;) பேரரத்தை (தும்பராஷ்டம்.)
அவரை=நறியவரை; கோழியவரை; ஆவாரை; நில ஆவாரை.
அவுரிலை=அவுரியிலை.
அழுகு=அழுக்கு=ஆழாக்கு.
அ[illegible]று[illegible]குகு.
அனல்=சித்திரமூலம்; சிறுகாஞ்சொறிவேர்.

ஆ.

ஆதாண்டை=ஆதண்டை.
ஆத்தி=ஆற்றி; ஊழலாற்றி.
ஆல்=ஆலமரம்.
ஆவாரே=ஆவாரை; நில ஆவாரை.
ஆவார்=ஆவாரை; நிலஆவாரை.

இ.

இடை=கையாந்தகரை; கரிசலாங்காணி.

இத்தா=சிவனார்வேம்பு.
இந்து=இந்துப்பு; சந்திரன்.
இரதசிவப்பு=இரசசிந்தூரம்.
இரதம்=இரசம்; சாறு.
இருவாச்சி=காட்டாத்தி; நாட்டாத்தி; இருவாட்சி.
இலவம்=இலவங்கம்; இலவங்கப்பட்டை; இலவமரம்; முள்ளிலவம்.
இலவு=(இலவம்) என்பதைப் பார்க்க.
இலவுபிசின் கணங்கள்=முள்ளிலவம் பிசின், முருங்கைப் பிசின், கருவேலம் பிசின், ஆவாரம் பிசின்.
இலைகள்ளி=இலைக்கள்ளி

உ.

உக்காசுரை=பேய்ச்சுரை.
உலவன்=கடுகு.
உழுந்து=உழுந்து.
உழுவரிசி=வாலுழுவையரிசி.
உளநீர்=உள்ளிநீர்=வெங்காயச்சாறு.

எ.

எடிவிதை=எட்டிவிதை.
எருகிலை=எருக்கிலை.
எலியதளமணம்=ராலியாமணக்கு.
எறு=எறு=சங்கு; சங்கமரம்; சங்கங்குப்பி.

க.

கசா—கசகசா.
கஞ்ச=கஞ்சா.
கஞ்சம்=தாமரை; ஒரிதழ்த்தாமரை.
கடற்நுரை=கடற்கிழங்கு; கடல்நுரை.
கடு=கடுக்காய்; கடுகு; விடம்; நாபி.
கடுகாய்=கடுக்காய்.
கடுகுரணை=கடுகுரோகணி
கடுகுரோகா=கடுகுரோகணி.
கடுகுறணி=கடுகுரோகணி.
கடுக்க=கடுக்காய்.
கண=கணம்=அரிசித்திப்பிலி.
கணங்கள்=அரிசித்திப்பிலி; யானைத்திப்பிலி; கூட்டங்கள்.
கணச்சக்கை=கண்டத்திப்பிலி.
கணம்=அரிசித்திப்பிலி.
கணி=காணி=பொன்னாங்காணி.
கண்டகம்=நீர்முள்ளி.

கண்டங்கார்=கண்டங்கத்திரி.
கண்டம்=கண்டங்கத்திரி; கற்கண்டு; சர்க்கரை.
கண்டு=கண்டுபாரங்கி; சிறுதேக்கு; கற்கண்டு.
கண்டுகணம்—சிறுதேக்கு.
கந்தம்=கிழங்கு; சந்தனம்; அகருகட்டை.
கரணையினங்கள்=காட்டுக்கருணை; கறிக்கருணை.
கரிசலை=கரிசாலை=கையாந்தகரை.
கரிசாலி=கையாந்தகரை.
கரியபோளம்=கரியபோளம்.
கரியர்=கருஞ்சீரகம்.
கரியின்மிளகு=கரியின்மிளகு=யானைத்திப்பிலி.
கருசிரகம்—கருஞ்சீரகம்
கருசீரகம்=கருஞ்சீரகம்.
கருப்பட்டை=கருவாய்ப்பட்டை=லவங்கப்பட்டை.
கலினார்=வால்மிளகு.
கழுநிலை=கழுதைத்தும்பையிலை.
களசி=கழற்சி.
களசிலை=களற்சியிலை.
கள்ளிநீர்=கள்ளிச்சாறு.
கறி=மிளகு.
கறிச்சத்தி=மிளகரணை.
கறியின்மிளகு=கறிமிளகு.
கறுவிலை=கருவேலவிலை; கருவேப்பிலை.
கற்றளை=கற்றாளை=சோற்றுக்கற்றாழை.
கனிநாறி=தேன்.

கா.

காயப்பொடி சர்ந்தி=இந்தி.
காயப்பொடி சாந்தி=இந்தி.
காயம்=பெருங்காயம்; வெண்காயம்; பூண்டு.
காரஞ்சிரம்=கருஞ்சீரகம்
காரடி கொம்பந்திப்பிலி.
காரி=கருஞ்சீரகம்; கண்டங்கத்திரி.
காலி=பூனைக்காலி
காலிசம்பாலை=காலிசம்பாலி கருங்காசி.

கி.

கிரம்பு=கிராம்பு=லவங்கம்.

கு.

குசைநீர்=கூகைநீறு.
குங்கும்=குங்குமப்பூ.
குஞ்சரகணம்=யானைத்திப்பிலி.

குமரிசார்=குமரிச்சாறு=சோற்றுக் கற்றாழைச் சாறு.
குருக்கு=குருக்கத்தி.
குரணி=அதிமதுரம்.
குறுவேர்=குறுவேர்; வெட்டிவேர்.

கூ.

கூருசாணி=குருசாணி யோமம்.

கெ.

கெந்தி=அசுவகெந்தி=அமுக்கராக் கிழங்கு; கெந்தகம்.

கொ.

கொண்டம்=அரிசித்திப்பிலி.
கொடி=கொடிவேலி.
[illegible]=கொடிக் கள்[illegible]
கொடிகனி=கொடிமுந்திரி=திராக்ஷை.
கொடிச் சித்ரம்=கொடிவேலி; சித்திரமூலம்.
கொடிவமுதலை=கொடிவமுதுணம்.
கொடே=கொடுவேலி-கொடிவேலி.
கொடுப்பை=பொன்னுங்காணி.
கொடுவெலி=கொடிவேலி; சித்திரமூலம்.
கொத்துமலி=கொத்தமல்லி=கொத்துமல்லி.
கொம்பு=வேர்க்கொம்பு-சுக்கு.
கொரக்கரிலை=கோரக்கரிலை=கஞ்சா.
கொவை=கோவை.
[illegible]
கோலம்=தக்கோலம்; கடுக்காய்.
கோஷ்டா=கோஷ்டம்.

ச.

சக்கை=பறங்கிச்சக்கை=பறங்கிப்பட்டை.
சடைமூலி=கஞ்சா.
சதனை=தண்ணீர் முட்டான்.
சதம்=சதகுப்பை.
சதி=சத்தி=கெந்தகம்.
சதிக்க=சாதிக்காய்.
சதிக்காய்=சாதிக்காய்.
சத்திச்சாரணை=சத்திச்சாரணை.
சந்து=சந்தனம்.
சம்பரம்=தண்ணீர்விட்டான்.
சீம்பு=எலுமிச்சம்பழம் இரசம்.
சயம்=சர்க்கரை.

சவுரிலை=முதியாள் கூந்தல்.

சா.

சாதி=சிந்தில்; ஆடாதோடை; சிறு சண்பகம்; தேக்கு; பிரம்பு.
சாதிக்க=சாதிக்காய்.
சாதிவிந்து=சாதிக்காய்.
சாணி=குரசாணி யோமம்.
[illegible]

சி.

சிக்ககம்=சீரகம்.
சிக்கம்=சீரகம்.
சிதை=சிதை=பொன்னுங்காணி; சிவதை.
சித்தத்தி=காட்டாத்தி.
சிந்தில்=சிந்தி-சீந்தில்.
சிரகம்=சீரகம்.
சிரியர்=சீரியர்=இரசம்.
சிவசொக்காவனத்தவன்-சிவனார் வேம்பு.
சிவதையுறுமடி=சிவத்தை யுறுமடி=சிவனார் வேம்பு.
சிவம்-சிவனார் வேம்பு; இரசம்.
சிறிய முத்தார்நகைப்பெண்=கிரியாநங்கை.
சிறுகிள=சிறுகிளா.
சிறுத்தவரத்தை=சிற்றரத்தை=சந்நராஷ்டம்
சிறுகக=சிறுநாக=சிறுநாகப்பூ.
சிறுநாகமம்பு=சிறுநாகப்பூ.
சிறுநாகம்=சிறுநாகப்பூ.
சிறுபயறு=சிறுபயறு; உளுந்து.
சிறுவில்லை=சிறுசின்னியிலை.
சிற்றுதனத்த நங்கை=குன்றிமணி; கிரியாநங்கை.
சினச்சக்கை=சீனச்சக்கை=பறங்கிச் சக்கை.
சினப்புறசக்கை=பறங்கிச் சக்கை; பறங்கிப் பட்டை.
சினரூர்சக்கை=சீனரூர்ச்சக்கை=பறங்கிச்சக்கை.

சீ.

சீமைப்பூ=சீமைசாமந்திப்பூ.

சு.

சுக்கிற்கடுத்தகணம்=அரிசித்திப்பிலி.
சுப்பிரம்=வெள்வேல்.

சூ.

சூரி=நத்தைச்சூரி.

சே.

செங்கம்=செங்கழுநீர்க் கிழங்கு.

செப்பத்திரி=லவங்கப்பத்திரி.

செப்பு=செப்புநெருஞ்சில்.

செம்பரத்தை=சிற்றரத்தை.

சோ.

சொம்பு=சோம்பு=பெருஞ்சீரகம்.

த.

தககோலம்=தக்கோலம்.

தகடரிதாரம்=மடலரிதாரம்.

தகடி=தக்காளி.

தகரை=கையாந்தகரை; தகரை.

தக்கள=தக்காளி.

தக்கயு=தக்காளி.

தங்கஅங்கம்பண்=பொன்னாங்காணி.

தம=விலாமிச்சவேர்.

தடிக்கொத்து=எட்டி.

தடை=சதகுப்பை.

தணி=தாணி=தான்றிக்காய்.

தண்டு=கடுகுரோகணி.

ததிகட்டு=தந்திக்கட்டு=தந்திபீஜம்; நேர்வாளம்.

ததிற்கட்டு=நேரடிமுத்து.

தரைமுத்து=கோரைக்கிழங்கு.

தவழு=சிறுநாகப்பூ; லவங்கப்பூ.

தழுசமூ=தழுதாழை.

தழுதாழிலை=தழுதாழையிலை.

தளிசைப்பத்திரி=தாளிசப்பத்திரி.

தாணிகாய்=தான்றிக்காய்.

தா.

தாளிசி=தாளிசப்பத்திரி.

தாளிசை=தாளிசப்பத்திரி.

தாளிசையடை=தாளிசப்பத்திரி.

தி.

தித்திப்புக்கட்டை=அதிமதுரம்.

திப்பில்=அரிசித்திப்பிலி.

திரங்கல்=லவங்கம்; மிளகு.

திரிபாலை=திரிபலை=கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி.

திருக[illegible]கு=திரிகடுகு=சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி.

தில்=எள்.

து.

துடக்கு=சேராங்கொட்டை.

துத்திதி[illegible]=துத்திவேர்.

துளசிலை=துளசியிலை.

துளசுவிதை=துளசிவிதை.

தே.

தென்=தேன்.

தோ.

தொகைமிளகு=தோகைமிளகு=வால்மிளகு.

தொலிநெலி=நெல்லிமுள்ளி.

ந.

நக்காதளி=புங்கு.

நக்காதளிவிதை=புங்கவிதை.

நத்தசுர்=நத்தைச்சூரி.

நறுக்குமூலம்=வெட்டிவேர்.

நறுநின்றி=நன்னாரி.

நா.

நாகபுட்பம்=நாகப்பூ=சிறுநாகப்பூ, பெருநாகப்பூ.

நாரி=நன்னாரி.

நாயின்வித்து=நாயுருவி விதை.

நி.

நிலபனை=நிலப்பனைக் கிழங்கு.

நீ.

நீரடிவிந்தம்=வெண்ணொச்சி.

நீர்புறந்தவித்து=நீர்பிறந்தவித்து=நீர்முள்ளி விதை.

நீர்முத்து=நீரடிமுத்து.

நீர்வித்து=நீர்முள்ளி விதை.

நு.

நுணவு=நுணா

ப.

படர்வேம்பு=கருவேம்பு; நிலவேம்பு.

படைப்பட்டை=வாதகரப்பான்பட்டை.

பட்டை=லவங்கப்பட்டை; பறங்கிப்பட்டை.

பத்தி=சந்தனம்.

பத்திரி=இலை; இலவங்கப்பத்தி; சாதிப்பத்திரி; தாளிசப்பத்திரி.

பத்திரி=பத்திரி யென்பதைப் பார்க்க.

பத்ரி=பத்திரி யென்பதைப் பார்க்க.

பரிமள கற்பூ=லவங்கப்பூ=இலவங்கம்.

பழநீர்=எலுமிச்சம்பழச்சாறு.

பழம்=எலுமிச்சம்பழம்.

பறங்கிகொம்=பறங்கிச்சொம்பு=பறங்கிச் சக்கை.

பி.

பிசின்வல்லகள்=இலவம்பிசின், முருங்கைப் பிசின், கருவேலம்பிசின்; ஆவாரம்பிசின், மாம்பிசின், முருக்கம் பிசின்.

பிதம்=பீதம்=மஞ்சள்.

பிரபு=பிரம்பு.

பிறப்பனை=பிரப்பங்கிழங்கு.

பு.

புவரசு=பூவரசு,

புளிகரலைகள்=புளிநறலை; புளிகருணை.

புனவிருவிதை=நீர்முள்ளி விதை.

புனல்=புனற்றண்டு.

புறவிக்கோடு=குதிரைவாலி=மூதியாள் கூந்தல்.

பூ.

பூசிநீர்=பூசனிக்காய்ச்சாறு,

பூதம்=பூதகரப்பான் பட்டை.

பூத்தாளம்=நிலப்பனைக்கிழங்கு.

பூபட்டை=லவங்கப்பூபட்டை=லவங்கப்பட்டை=சன்னலவங்கப்பட்டை.

பூனைவித்து=பூனைக்காலி விதை.

பெ.

பெரிசிரகம்=பெரியசீரகம்=பெருஞ்சீரகம்=சோம்பு:

பெரியவரவு=பேராத்தை=தும்பராஷ்டம்.

பெருங்கயம்=பெருங்காயம்.

பெருஞ்சிரகம்=பெருஞ்சீரகம்.

பெருசீரா=பெருஞ்சீரகம்.

பெருத்தக்கம்=பெருஞ்சீரகம்.

பே.

பேயச்குமட்டி=பேய்க்குமட்டி=ஆற்றுத்துமட்டி.

பேரம்மிளகு=வால்மிளகு.

பேர்மருத்து=பெருமரப்பட்டை.

பேர்முட்டி=பேராமுட்டி.

பொ.

பொற்கடு=மஞ்சட்கடுக்காய்.

பொன்கடு=மஞ்சட்கடுக்காய்.

ம.

மங்களக்குருக்கு=விலாமிச்சவேர்; வெட்டிவேர்,

மசக்காய்=மாசிக்காய்.

முணப்புல்=விலாமிச்சவேர்.

மணி=உத்தாமணி—வேலிப்பருத்தி; குன்றிமணி

மதமது=கஞ்சாவிதை.

மதிக்குப்பு=வெட்பாலை.

மதுரம்=அதிமதுரம்

மருசுகு=ஆலம்விதை.

மலராக=இலவங்கப்பட்டை.

மலரிலவங்கம்=இலவங்கப்பூ=இலவங்கம்.

மலி=மல்லி=கொத்துமல்லி.

மா.

மாதளைந்த மஞ்சள்=குங்குமப்பூ; கஸ்தூரிமஞ்சள்.

மாயப்பிரக்கு=பேய்ப்பிரக்கு.

மால்கொங்கணி=வாலுழுவை யரிசி,

மாவின்தொலி=மாவிலிங்கப்பட்டை; ம[illegible]பட்டை.

மி.

மிசிரி=கற்கண்டு.

மிருது=மிருதுபலம்=பேரீச்சம்பழம்.

மு.

முக்காவலை=முக்காவேளை.

முத்தம்=முத்தக்காசு=கோரைக்கிழங்கு; அக்கராகாரம்.

முத்தாரடி=நீரடிமுத்து, கோரைக்கிழங்கு.

முருகு=முருக்கு=கல்யாணமுருக்கு.

முருங்கை=கல்யாணமுருங்கை; கறிமுருங்கை.

மூ.

மூலதிப்பிலி=திப்பிலிமூலம்; கண்டத்திப்பிலி.

மூலி = மூலி = முல்லி = முள்ளங்கி.

மே.

மெருகிழங்கு = மெருகன் கிழங்கு.

யா.

யானைவித்து = யானைநெருஞ்சிமுள்,

ல.

லவங்கடி = லவங்கப்பட்டை,

லி.

லிங்கம் = மாவிலிங்கை; சாதிலிங்கம்.

வ.

வடகரையிலவணம் = இந்துப்பு.

வடிபால் = கழுதைலத்திப்பால்; தேங்காய்ப் பால்.

வரியல் = அழிஞ்சில்.

வழுதலை = கண்டங்கத்திரி

வளம் = வாளம் = நேர்வாளம்.

வா.

வாலிற்சிறந்தறுகு = வெள்ளறுகு.

வாலுளுவை = வாலுழுவை யரிசி.

வி.

விடுகொளு = வல்லாரை.

விருகிழங்கு = விருகன்கிழங்கு; மெருகன்கிழங்கு.

விலவம் = வில்வம்.

வெ.

வெங்கணம் = வெண்காரம்.

வெலி = வேலி = கொடிவேலி.

வெஞர்சயம் = வெள்ளைச் சர்க்கரை; சீனிச்சர்க்கரை.

வே.

வேம்படை = வேம்பாடை = வேம்பாடம்பட்டை.

வேர்க்கொம்பு = சுக்கு.

வைத்தியத் திருப்புகழ் அரும்பத அகராதி

முற்றிற்று.

கடவுள் துணை.

வைத்தியத் திருப்புகழ்

அட்டவணை.

	பக்கம்.
அ.	
அகஸ்தியர் குழம்பு	19-123
அகஸ்தியர் கூழ்ப்பாண்டக் கிருதம்	[illegible]
அஷ்டா[illegible]சூரணம்	13-113
இ	
இஞ்சியைப் பாகப்படுத்தல்	86
இரச சுத்தி	101
இரச செந்தூர சுத்தி	136
இலிங்க சுத்தி	100
க.	
கஞ்சா சுத்தி	4
கப இராஜாங்கம்	18-101
கி.	
கிரந்தி யெண்ணெய்	35-137
கூ.	
கூழ்ப்பாண்ட மதன சிந்தாமணி	37-142
கூழ்ப்பாண்ட இங்கிதக் கிருதம்	63-158
கோ.	
கோரக்கர் நெய்	156

	பக்கம்.
ச.	
சஞ்சீவிக் கிருதம்	15-116
சஞ்சீவிச் சூரணம்	11-112
சர்வோஷ்ண நிவாரண தைலம் ...	4-95
சன்னி மாத்திரை	5-97
சி.	
சிவனார் வேம்புத் தைலம் ...	25-131-72-162
சீ.	
சீனக்கிருத லேகியம்	2-87
சீனச் சூரணம்	23-128
சு.	
சுகஜீவனிப் பாணிதம் ...	10-110
சூ.	
சூட்சும கூழ்ப்பாண்டுக் கிருதம் ...	67-160
சௌ.	
சௌபாக்கிய லேகியம்	1-83
தா.	
தாதுபுஷ்டி மாஜுன்	69-161
ந.	
நவமூல சஞ்சீவி	35-140
நா.	
நாபி சுத்தி	103

ப.	
[illegible]டி மேக சஞ்சீவி	28-132
[illegible]ல மூலிகைக் கற்பம்	30-134
[illegible]க்கிப்பட்டை பக்குவம் ...	14-114
ம.	
[illegible]தனகாமேசுர லேகியம் ...	3-91
[illegible] கற்ப மாத்திரை	17-118
[illegible] சிந்தாமணி லேகியம்	20-120
[illegible]லபந்த நிவாரணி	24-122
[illegible]னமோகன சிந்தாமணி மாஜுன் ...	57-154
[illegible]ஞ்சில் சுத்தி	125
மே.	
[illegible]கேசரி வெண்ணெய்	9-100
மே[illegible] சஞ்சீவி வெண்ணெய்	33-137
மேகத் தெண்ணெய் ...	9-109
மேக ராஜாங்க எண்ணெய் ...	16-117
வ.	
வயிரவ மாத்திரை	31-135
வயிரவன் மாத்திரை	5-99
விந்தாதி மதனச் சூரணம் ...	8-107

வைத்தியத் திருப்புகழ் அட்டவணை

முற்றிற்று.

55705