LC (6)
N06
76618

கடவுள் துணை.

கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி

இதனை
சுதேச வைத்தியர்களின் உபயோகத்திற்காக
பூரண வைத்திய போதினி முதலிய
பல வைத்திய நூற்களின்
கிரந்த கர்த்தாவாகிய

ஹக்கீம்
பா - மஹம்மது அப்துல்லா சாஹிபு
அவர்கள் இயற்றினர்.

FIRST EDITION.

சென்னை
முஸ்லிம் அச்சியந்திர சாலை

1906.

Copyright.

கைவிலை ரூ 0-2-0. வி - பி ரூ 0-4-0.

76618
LC N06

கடவுள் துணை.

கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி.

OFFICE OF THE ... REGISTERED 31 OCT 1906

இதனை
சுதேச வைத்தியர்களின் உபயோகத்திற்காக,
யூநானி வைத்திய போதினி முதலிய
பல. வைத்திய நூற்களின்
கிரந்த கர்த்தாவாகிய

ஹக்கீம்
பா - முஹம்மது அப்துல்லா சாஹிபு
அவர்கள் இயற்றினர்.

FIRST EDITION.

சென்னை:
முஸ்லிம் அச்சியந்திர சாலை

1906:

Copyright.

கையிலே ரூ 0-2-0. வி - பி ரூ 0-4-0.

615

விளம்பரம்.

இதனுல் சகலருக்கும் தெரியப்படுத்துவது யாதெனில்:—"கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி" ஆகிய இக்கிரந்தம் கவர்ன்மெண்ட் ௧௮௬௭ (௨௫-வது) ஆக்டின் (௨0-வது) பிரிவில் (௬-வது) விதியின் பிரகாரம் இங்கிலீஷ் இலாகாவாகிய மதராவிலும்,

இன்னும் பிரான்சு இலாகாவாகிய புதுச்சேரியிலும், காரைக்காலிலும் காப்பிரைட் ரிஜிஸ்டர்செய்யப்பட்டிருக்கின்றது.

ஆகையால், இக்கிரந்தத்தையாவது அல்லது இதை வேறு பாஷையில் மொழிபெயர்த்தாவது, அல்லது இதில் கண்டிருக்கின்ற பாகங்களையாவது, அல்லது, இதில் ஏதேனும் பாகத்தையாவது, இந்நூலாசிரியர் உத்தரவன்றி ஒருவரும் அச்சிடலாகாது. அப்படி அச்சிட்டால், மேற்கண்ட ஆக்ட்டில் சொல்லியிருக்கிறபடி கோர்ட்டின் மூலமாய் அதனாலுண்டாகும் நஷ்டமனைத்தும் வசூல் செய்யப்படும்.

ஹக்கீம் - பா - முகம்மது அப்துல்லா.

HAKEEM B. MUHAMMAD ABDULLA SAIB.
MADRAS

விளம்பரம்.

இதனால் சகலருக்கும் தெரியப்படுத்துவது யா
தெனில்:—"கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி" ஆகிய இக்கி
ரந்தம் ௲௮௱௬௰௭ (௨௫ - வது) ஆக்டின் (௨௰-வது)
பிரிவில் (௬ - வது) விதியின் பிரகாரம் இங்கிலீஷ்
இலாகாவாகிய மதராஸிலும்,

இன்னும் பிரான்சு இலாகாவாகிய புதுச்சேரியி
லும், காரைக்காலிலும் காப்பிரைட் ரிஜிஸ்டர் செய்யப்
ன்றது.

கையால், இக்கிரந்தத்தையாவது அல்லது இ
வறு பாஷையில் மொழிபெயர்த்தாவது, அல்
இதில் கண்டிருக்கின்ற பாகங்களையாவது, அல்ல
, இதில் ஏதேனும் பாகத்தையாவது, இந்நூலாசிரி
யர் உத்தரவன்றி ஒருவரும் அச்சிடலாகாது. அப்படி
அச்சிட்டால், மேற்கண்ட ஆக்டில் சொல்லியிருக்கி
றபடி கோர்ட்டின் மூலமாய் அதனாலுண்டாகும் நஷ்
ட மனைத்தும் வசூல் செய்யப்படும்.

☞ ஹக்கீம் - பா - முகம்மது அப்துல்லா.

HAKEEM B. MUHAMMAD ABDULLA SAIB.
MADRAS

விசேஷ விளம்பரம்.

எம்மால் அச்சிடப்பட்டிருக்கும் கிரந்தங்களின் டைட்டில்பேஜில் அடியிற் கண்டிருக்கின்ற என்னுடைய பெயர் எழுதப்பட்டிருக்கும். அவ்விதப் பெயர் எழுதப்படாத கிரந்தங்கள் மாறுபாடானவையாயிருக்கும்; ஆனதுபற்றி, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களைக் கொண்டுவந்து கொடுக்குமவர்களுக்கு ணு, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களை வைத்து செய்யுமவர்களைக் காண்பிக்கு மவர்களுக்குப் வெகுமதி கொடுக்கப்படும்.

H. B. M..

இந்த கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினியும் இதனடியிற்கண்ட புத்தகங்களும் வேண்டியவர்கள் சென்னை மாபூஸ்கான் தேவடி, அப்புமேஸ்திரி வீதி, 12-வது நெம்பர் கிரகத்தில் இருக்கும் ஹக்கீம்-பா-முகம்மது அப்துல்லா சாஹிபு அவர்களிடத்தில் கை விலைக்கும், வாலியூ பேயபல் போஸ்ட் மூலமாகவும், இதனடியிற் கண்ட விகிதப்படி பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

	கைவிலை.			வி-பி.		
	ரூ.	அ.	ப.	ரூ.	அ.	ப.
பூகாரிவைத்திய காருட்யவிருத்திபோதினி 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

பிரமேகநிவாரண போதினி......	0	12	0—	0	14	0
சிராவக நிவாரண போதினி......	0	13	0—	0	15	0
ஆயுள்வேத சிரோமணியென்னும் வைத்திய சிந்தாமணி...	0	14	0—	1	0	0
சரபேந்திர மேக நிவாரண போதினி....................	1	0	0—	1	3	0
பிள்ளைச் சிகிச்சா போதினி......	0	8	0—	0	10	0
அகத்திய முனிவர் மஹாதிராவகம் எண்ணூறு...........	1	0	0—	1	2	0
தேரையர் எதுகை மேகவெண்பா, அல்லது, இராஜவைத்திய மகுடம் மூலம்...............	0	6	0—	0	8	0
ஷை முதற்பாகம் மூலமும் உரையும்....................	1	5	0—	1	8	0
ஷை 2-ம் பாகம்..................	1	5	0—	1	8	0
பூகாரி சிரோரோக நிவாரண போதினி....................	1	5	0—	1	8	0
பூகாரி நயனரோக நிவாரண போதினி....................	1	5	0—	1	8	0
இரசவாதசிந்தாமணிமுதற்பாகம்	1	5	0—	1	8	0
ஷை 2-ம் பாகம்.................	1	5	0—	1	8	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
சரபேந்திர் சுபமருந்துமஞ்சரி…	0	8	0—	0	10	0
யூகிமுனி சுருக்கம்………………………	0	2	0—	0	4	0
* அநுபோக வைத்திய நவநீதம் முதற்பாகம்,………………	1	0	0—	1	2	0
* விஷபேதிநிவாரணி…………………	0	4	0—	0	6	0
அசன்பே சரித்திரம்…………	0	8	0—	0	10	0

HAKEEM B. MUHAMMAD ABDULLA.

---

* இவை நூதனமாக அச்சிடப்பட்டவைகள்.

பிஸ்மில்லாஹ்.

விளம்பரம்.

அநுபோக வைத்திய நவநீதம்.

இப்பெயர் பூண்ட இந்நூதனக் கிரந்தம் இதுவரையில் அச்சாகி வெளிப்படவில்லை. இதிலுள்ள முறைகளெல்லாம் பல தலைமுறைகளாகப் பல தடவைகளிலும் அநுபவசித்தி பெற்றவைகள். இதில் குரு முறைகள், சூக்ஷ்ம முறைகள், இரகசிய முறைகள் முதலிய அற்புத முறைகளடங்கி யிருக்கின்றன. யாவரும் இலகுவாகத் தெரிந்துகொள்ளும் விதமாய் தெளிவாகவும் விபரமாகவும் எழுதப்பெற்ற அருமையான நூல். சொற்பமாய்த் தமிழ் வாசிக்கத் தெரிந்தவர்களும் கூட அறிந்துகொள்ளும் விதமாக வெள்ளையான தெள்ளிய செந்தமிழ் வசன நடையில் அமையப்பெற்ற சிறந்த நூல். தற்காலத்தில் பற்பல விசித்திரப் பெயரிடப்பட்டு வெளிப்பட்டுலாவும் சில புளுகிமாயப் புத்தகங்களைப் போலாகாமல் பண்டைக்காலந் தொடுத்து பரம்பரையாக அநுபவசித்திபெற்றநாநாவித அருமையான முறைகளையுடைய பெருமை தங்கிய நூல். எல்லா வியாதிகளின் சிகிச்சைகளுக்கும் அவசியமுள்ள முறைகளான பற்பல பற்பங்கள், செந்தூரங்கள் முதலிய எல்லாப் பாகங்களும் அடங்கி யிருக்கின்ற அபூர்வ கிரந்தம். வைத்தியர்கள், வைத்தியரல்லாதவர்கள் முதலிய யாவருக்கும் தெள்ளிதிற் பயன்படுமாறு ஒவ்வொரு முறையுடன் அனுபானாதிகளும் அமையப்பெற்ற அரிய கிரந்தம். மேற்கண்ட

بسم الله الرحمن الرحيم

பிஸ்மில்லாஹி.

கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி.

கடவுள் வணக்கம்.

அறபு வாக்கியம்.

الحمد لله رب العالمين

الصلوة والسلام على سيد

المرسلين وآله واصحابه

اجمعين

அல்ஹம்து லில்லாஹி றப்பில் ஆலமீன்; அஸ்ஸலாது வஸ்ஸலாமு அலா ஸய்யிதில் முர்ஸலீன்; வ ஆலிஹி, வஅஸ்ஹாபிஹி அஜ்மஈன்.

காப்பு.

வெண்பா.

யாதலத்தார் வண்ண மணத்தா மரைவதியும்
யாதருளென் றென்றுமே யாஹகீம் எதில்கடுக்
காய்ப்பிர பாவப்போ தினிநூல் கழறுதற்கு
வாய்த்ததுணை செய்கவே வந்து.

நூல்.

கடுக்காய்.

[ஔஷத]மாய் உபயோகப்படும் சரக்குகளில் இதுவுமொன்று. இதைப்பற்றி சற்றுச் விபரமாயெழுதுவாம். இதற்கு சமஸ்கிருதத்தில் அரிதகி, அபயா, பத்யா, பிரபத்யா, பூதனு, அமிர்தா, ஜயா, விஜயா, அமோக, ஹைமவதி, பயஸா, ஷ்ரேயஸி, ஷிவா, ஸிம்ஹிலி, பிராணதா, ரோஹிணி, காயஸ்தஹா, ஓயிதஹா, சேதகி, ஜீவந்தி யெனப் பலநாமங்களுண்டு.

இதற்கு அறபியில் ஹ்லீலஜ் [illegible], ஹலீலஜ் அஸ்பர் [illegible], என்றும், பார்ஸியில் ஹலீலா [illegible], ஹலீலயேஜர்த் [illegible] என்றும், ஹிந்தியில் ஹட் [illegible], ஹடடா [illegible] என்றும்; தக்கினியில், ஹல்டா [illegible] என்றும்; தமிழில் கடுக்காய், கடுழி பத்தியம் என்றும்; தெலுங்கில், கரக்காய என்றும்; மலையாளத்தில் கடுக்கா என்றும்; கன்னடத்தில் அளலிகாய என்றும்; பங்காளியில்; ஹரிதகி, ஹோரூ என்றும்; மராட்டியில் ஹிரடா, ஹிரடே என்றும், குஜ்ராத்தியில் ஹரட்லே, ஹர்டான், குட்காயி என்றும்; சிங்களத்தில் ஹறது என்றும் இங்கிலீஷில் டெர்மினலியா கெபூலா (Terminalia Chebula) என்றும் பெயர்.

சமஸ்கிருத கிரந்தங்களில் இதைப்பற்றி வெகுவாய் எழுதப்பட்டிருக்கிறது. தேவேந்திரன் அமிர்தபானஞ்செய்தபோது, அவ்வமிர்தத்தினின்றும் ஒருதுளி கீழே சிந்திற்றும். அதினின்றும் கடுக்காய் மரம் உண்டானதாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. அமிர்தமென்பது சஞ்சீவியாம்.

பதினொன்றுவகை இரத்தினங்களில் கடுக்காயும் ஒருவகையென எண்ணப்படுகிறது.

தேவவைத்தியராகிய தன்வந்திரிபகவான் கடுக்காயை யெப்போதும் தன்னிடம் வைத்திருந்ததாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது:—

சமஸ்கிருதத்தில் கடுக்காய்க்கு அரிதகியெனப் பெயருண்டானதற்குக் காரணம், அது எல்லாவியாதிகளையும் நீக்குகிறதென்பதேயாம்.

இன்னும் இதைப்பற்றிச் சிந்தாமணியிற் சொல்லப்பட்டிருப்பதாவது.

வெண்பா.

கடுக்காயுந் தாயுங் கருதிலொன் றென்றாலுங்
கடுக்காயத் தாய்க்கதிகங் காணீ—கடுக்காய்நோ
யோட்டி யுடற்றேற்று முற்றவன்னை யோகவைக
ளூட்டியுடற் றேற்று மவர்க்கு.

(இ - ள்.) கடுக்காயுந் தாயும் ஒன்றெனவொருவாறு நினைத்தாலும், அந்தக் கடுக்காயே அந்தாயைப்பார்க்கிலும் விசேஷித்ததாம். எனெனில், கடுக்காயானது ஜீரணகர்த்தாவாகி இரைப்பை முதலிய கருவிகளிலுள்ள வியாதிகளை நீக்கி ஆகாரங்களைக் கிரமமாய்ச் சீரணிக்கச்செய்து நல்லிரத்தமுண்டாக்கி தேகவளர்ச்சி, தேகசுக முதலியவைகளுக்கு ஏதுவாக்கும். பெற்றதாயோ, அன்புடனும் ஆசையுடனும் அறுசுவை பதார்த்தங்களையும் ஊட்டித் தேகத்தை வளர்க்க முயற்சிசெய்யினும் அவற்றாலுண்டாம் வியாதி அத்தேக வளர்ச்சி முதலியவைகளுக்குத் தடையாகுமா

றகையால் அம்முயற்சி வீணேயாம். ஆனதுபற்றி, அத்தாரையைப் பார்க்கினும் அக்கடுக்காயே மேலானதெனச் சிறப்பித்துச் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

கடுக்காய்.

கடுக்காயானது அரையங்குல முதல் ஒன்றரையங்குலம்வரையில் நீண்டிருக்கும். நிறையில் கால் வராகனெடை முதல் இருபது வராகனெடைவரையிற் கனமுள்ளதாயிருக்கும். இது அனேக வகைப்படுமாகையால் அதன் விபரத்தைப் பின்கெழுதுவா.

யூநானி சாஸ்திரங்களிற் சொல்லப்பட்டிருப்பதாவது:—இவை; இந்துமுதலியதேசங்களிலுண்டாகும் ஓர் பெரிய மரத்தின் காய்கள்; இது பலவகையுண்டு:—காபுலிக்கடுக்காய், மஞ்சட்கடுக்காய், கடுக்காய்ப்பிஞ்சு அல்லது, கருப்புக் கடுக்காய், சீனக்கடுக்காய், சீரகக் கடுக்காய் என்னும் வகைகளும் இன்னும் சில வகைகளுமுண்டு. இவற்றுள் ஒவ்வொன்றும் தம்மில் ஒத்திருக்கிற வெவ்வேறுவித மரங்களிலுண்டாகிறதென்று சிலர்சொல்கின்றார்கள், ஆனால்,நிச்சயிக்கப்பட்டதாவது மேற்கண்ட வகைகளெல்லாம் ஒரு மரத்தின் காய்களென்பதே. ஆயினும் பூசாரத்தின் தன்மையினால் வருணத்திலும் பரிமாணத்திலும் வித்தியாசப்படும். மேலும் அதன் பூப்பிஞ்சிலிருந்து நன்றாய் முற்றிப்பழுக்கிற வரையிலும் ஒவ்வொரு பருவத்திற்கும் வெவ்வேறு பெயர். உடையனவகளே தவிர வேறல்ல. அவையாவன:—பூப்பிஞ்சில் உலர்ந்துபோனதற்குச் சீரகக் கடுக்காய் என்றும், அதிலும் கொஞ்சம் பெருத்துலர்ந்ததற்கு ஜவ்வுக் கடுக்காய் என்றும்,

அதிலும் கொஞ்சம் பெருத்துத் திராக்ஷையைப்போன்றிருப்பதற்கு ஜங்கிக் கடுக்காய், இந்துக் கடுக்காய், கருப்புக்கடுக்காய் என்றும் பேர். இவ்வகைகளிலெல்லாம் விதைகள் இரா. இவற்றிலும் பெரிதாய் நன்றாய் முதிர்ந்து மஞ்சள் சாயலுள்ள பச்சை வருணமாயிருப்பதற்குச் சீனக் கடுக்காய் என்றும், அதிலும் அதிகம் முதிர்ந்து அரைப்பங்கு பழுத்து மஞ்சள் வருணமாயிருப்பதற்கு மஞ்சட் கடுக்காயென்றும் பேர். முழுவதும் நன்றாய்ப் பழுத்துச் சிவந்த வருணமாயிருப்பதற்குக் காபுலி அல்லது சீமைக் கடுக்காய் என்றுபேர். அவ்வகைக்கடுக்காயே சிறந்தது. காபுலிக்கடுக்காய், சீமைக்கடுக்காய், சீனக் கடுக்காய் எனப்பேரிடப் பட்டதின் காரணம் அத்தேசங்களில் விளைகின்றனவென்பதல்ல. ஆனால் அவை இந்து தேசத்தில் விளைகின்றவைகளே. முன் சொன்ன வகைகளுள், ஓர் காலத்தில் காபூல்தேச மூலமாய் அதிகம் செலவானபடியால் காபுலிக் கடுக்காயென்றும், கப்பல்மூலமாய் அதிகங்கொண்டுபோகப்பட்ட படியால் சீனக்கடுக்காய், சீமைக்கடுக்காயென்றும்பேர் வழங்கப்படுகிறது. அக்காலத்தில் கப்பல் மூலமாய்க் கொண்டுபோகப்படுவதெல்லாம் சீனு அல்லது; சீமைச் சரக்கெனப் பேர் வழங்கும். அப்படியே இதற்குச் சீனு அல்லது சீமைக்கடுக்காய் எனப் பேரிடப்பட்டது. கடுக்காயில் அநேகசாதிகளிருந்தபோதிலும் குணத்தில் மெத்த வித்தியாசமிராது என்பதே.

கடுக்காய்.

ஆயுள்வேதசாஸ்திரங்களிற் சொல்லப்பட்டிருப்பதாவது:—(1) சுரைக்காயைப்போன்று நீண்டும் விம்

மிட்டிருப்பதற்கு "விஜயா" அல்லது "விஜயன்" என்றுபெயர். இது வந்தியாதேசத்தில் அதிகமா யுற்பத்தியாம். (2) உருண்டை வடிவத்துடன் அதன்மீது நான்கு வரைபோன்ற குறிகளை யுடையதற்கு "ரோஹணி" அல்லது அரோகணி யென்றுபெயர். இது கன்னியாகுமரி தீரத்திலும், சிந்து தேசத்திலும் அதிகமா யுற்பத்தியாம். (3) மெல்லிய தோலுடன் நான்குவரைபோன்ற குறிகளை யுடையதற்கு "போதனு" அல்லது "பிரிதிவி" என்றுபெயர். இது சவுராஷ்டிக தேசமென்னும் குஜராத்திலும் ஹிமயகிரியிலும் அதிகமா யுற்பத்தியாகிறது. (4) விம்பித்தடித்துத் தசை மிகுத்திருப்பதுடன் பலவரைபோன்ற குறிகளை யுடையதற்கு "அமிர்தா" அல்லது அமிர்தம் என்றுபெயர். இது காசிதேசத்திலும், கிஷ்கிந்த தேசத்திலும் அதிகமா யுற்பத்தியாம். (5) அதைச் சுற்றிலும் ஐந்துவரைபோன்ற குறியுள்ளதற்கு "அபயா" அல்லது "அபயன்" என்றுபெயர். இது பொதிபமலையிலும் கிஷ்கிந்த தேசத்திலும் அதிகமாயுற்பத்தியாம். (6) தங்கச் சாயலைப்போன்ற மஞ்சள் வருணமுள்ளதற்கு "ஜாவந்தி" அல்லது "சீவந்தி" என்றுபெயர். இது மஹாராஷ்டிர தேசத்திலும் பல வனங்களிலும் அதிக முற்பத்தியாகிறது. (7) தன்னைச் சுற்றிலும் மூன்று வரியும், பஞ்சவன்னமு முடையதற்கு "சிதகி" அல்லது "திரிவிருத்தி" அல்லது "மொரந்தன்" என்றுபெயர். இது பொதியமலையில் அதிக முற்பத்தியாம்.

இன்னும் வருணபேதத்தாலு மனேகவகை யெனச் சொல்லப்பட்டிருப்பினும் மேற்கண்டவைகளே பிரதானமானவைகளாம்,

இவற்றுள் விஜயா, ஜீவந்தி ஆகியவைகள் சாதாரணமாய் உபயோகிக்கப் படுகின்றன. இரணங்களை யாற்ற ரோஹணிக் கடுக்கா யுபயோகிக்கப் படுகிறது. சூரண வகைகளுக்குச் சிதகிக்கடுக்காய் அதிகமாயுபயோகப் படுத்தப்படுகிறது. லேபதி வகைகளுக்காக "அமிர்தா" உபயோகிக்கப் படுகிறது. கண்ரோகச் சிகிச்சைக்காக "அபயா" வகை யுபயோகிக்கப் படுகிறது. இவ்வகைகளை நாமறிந்து உபயோகிக்கின் இப்போதுண்டாகுங் குணத்தைப் பார்க்கிலும் விசேஷ குண முண்டாமெனச் சொல்லப்படுகிறது.

இன்னும் சிலவகைகளை யுட்கொள்வதனால் பேதியாகும். சிலவகைகளை முகர்வதனாலும், சில வகைகளைப் பரிசிப்பதனாலும், சிலவகைகளைக் கண்ணால் மாத்திரம் பார்ப்பதனாலும் பேதியாகும்.

சிதகி வகையின் மரத்திற்குக் கீழே நின்றாலும் பேதியாகும். இதனைக் கையில் வைத்திருக்கிற வரையில் பேதியாகிக் கொண்டிருக்கும். இந்த மரத்தின் கீழ் எந்தப் பிராணி வந்தபோதிலும் பேதியாரம்பமாகி விடுமெனச் சொல்லப் பட்டிருக்கிறது. இவ்வகை மரமானது அதிக அரிதாய்க் காணப்படுகிறது. காபூல் தேசத்திற் சில பாகங்களி லிருப்பதாகக் கேள்வி. இவ்வகை யியற்கைக் கடுக்காயகப்படுவது அரிதாயினும் செயற்கைக் கடுக்காய் அதிகம் அகப்படுவதுமன்றி நாமும் செய்து கொள்ளலாம். நம் மபிமானிகளுக்காக அம்முறைகளுள் இரண்டொன்றை யிங்கெழுதுவாம்.

செயற்கைச் சித்திக் கடுக்காய்.

ஒரு கொடியிலே ஒரே காய் காய்க்கும் ஆற்றுத் தும்மட்டிச் சாதிகளுண்டு. இக்காய்கள் மிஞ்சின்குணத்தை யுடையதாகையால் இதனை யுள்ளுக்குபயோகிப்பதில்லை. (சர்வ தயாபரனான கடவுள் எந்தவஸ்துவையும் அவமே படைக்கவில்லை) ஆனால், இது இந்தப் பிரயோகத்திற்கு அதிகம் உபயோகமாம். அந்த வகைக் காயானது அரைக்காயா யிருக்கும்போது அதைப் பக்குவமாய்க் கீறி, அதற்குள் பருமனான ஒரு கடுக்காயை வைத்துப் பொதிந்து நார் முதலியவைகளாற் கட்டிப் பத்திரமாகக் கொடியோடே விட்டுவிட வேண்டும். இவ்விதம் ஒவ்வொரு காயில் ஒவ்வொரு கடுக்காய்தான் வைக்கக்கூடும். கடுக்காய் வைத்திருக்கிற காயானது கெட்டுப்போகாமலும் வீணாய்ப்போகாமலும் கொடி காய்ந்துபோகாமலும் சாக்கிரதையுடன் காப்பாற்றிவரவேண்டும். காயானது நன்றாய் முற்றி மஞ்சள்வருணமானவுடன் பின்பு (நாற்பது நாளுக்குக் குறையாமலிருக்கவேண்டும்.) பறித்து; ஒரு மண்பாத்திரத்தில் அப்படியே வைத்து அக்காயின் மீது ஒரு அங்குல அளவு ஜலமிருக்கும் படியாகச் சுத்தஜலத்தைவிட்டு அடுப்பின்மீது காய்ச்சவேண்டும். தண்ணீர் சுண்டினவுடன் மறுபடியும் முன்போலவே ஜலம்விட்டு முன்போலவே காய்ச்சவேண்டும். காய்ச்சும்போது அடிபிடித்துத் தீய்ந்து போகாமல் ஜாக்கிரதையுடனிருக்கவும் வேண்டும். இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி மூன்று-அல்லது நான்கு தடவைகள் செய்யவேண்டும். முடிவாய் ஜலம் சுண்டின பின் காய் தீய்ந்து போகாமல் நன்றாய்ப் பாட்டிப் பாட்டி வறுத்தெடுத்துவைத்துச்

சூடாறின பின் கடுக்காயை யெடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்து வாய்க்குக் காரக்கிட்டுப் பத்திரப்படுத்தவும்.

இதனைக் கையில் வைத்திருக்கிற வரையில் பேதியாகும். இதனைக் கையில் வைத்துக் கொண்டு எத்தனை தடவை வெந்நீரைக் குடிக்கின்றோமோ அத்தனை தடவை பேதியாகும்.

செயற்கைச் சித்திக் கடுக்காய் (வேறுவகை)

திருகுகள்ளிப்படிமரத்திற் குடைந்து பருமனான கடுக்காயை வைத்து, அந்தச் சக்கையைவைத்தடைத்து அதன்மேலும் சாணியை, அல்லது, மண்ணைப்பூசிப் பத்திரப்படுத்த வேண்டும். நாற்பது நாட்கள் சென்றபின்னெடுத்துக் கொள்க. பாலோடுள்ள திருகுகள்ளிக் கிளையை அரைத்த விழுது ஒரு பெரும் விளாங்காயளவு. இதற்குள் மேற்படி கடுக்காயை வைத்துப் பொதிந்து, ஒரு மண்பாத்திரத்தில் வைத்து மேற்படி திருகு கள்ளிப்பால் படிகால், இதனை முன் பாத்திரத்தில் விட்டுச் சிறுதீயா யெரித்து வரவேண்டும். பாலெல்லாம் சுண்டின பிறகு, அரைப்படி தண்ணீரை விட்டு முன்போலவே மெதுவா யெரித்துத் தண்ணீர் சுண்டினபின் கடுக்காயை யெடுத்துப் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

அவசியமானபோது கையில் வைத்துக் கொண்டிருக்கப் பேதியாம், அல்லது முன்பாகத்திற்சொல்லியிருக்கிறபடி செய்யவேண்டும்.

சுவை யாறுவகை யென்பது பிரசித்தம்.

ஆனால் கடுக்காயின் சுவை ஐந்தாம். தித்திப்பு, புளிப்பு, கசப்பு, துவர்ப்பு, உறைப்பு ஆகிய ஐந்துவகைக் கடுக்காய்க ளிருக்கின்றன; உவர்ப்புவகைக் கடுக்காய் மாத்திரமில்லை. இங்கு சர்வதயாபரனுடையனது அற்புதமான ஏற்பாட்டைச் சற்றுய்ப்பரிசித்துப் பார்க்கவேண்டியது. கடுக்காயானது அநேகமான குணங்களை யுடையது. உப்போனது கண்வியாதி, இந்திரிய விர்த்தி, இரத்தவிருத்தியாகியவைகளுக்கு விரோதஞ் செய்யத் தக்கது. கடுக்காயோ கண்ரோகம் முதலியவைகளுக்கு சஞ்சீவிக் கொப்பானது. ஆகையால் ஒன்றிற் கொன்று விரோதகுணமுள்ளவைகள் முற்றும் இருக்கக் கூடாதென்னும் ஏற்பாட்டிற் காகவே உவர்ப்புவகைக் கடுக்காயுண்டாக்கப்படவில்லை போலும்.

கடுக்காய்ப் பருப்பு.

கண்பார்வைப் பலஹீனம், கண் பார்வை மந்தம், கண் புகைச்சல், கண்ணில் நீர்வடிதல், கண்ணில் நீர்ததும்புதல், திரைகட்டினது போல் தோற்றும் பார்வை முதலிய இந்த ரோகங்களுக்குக் கடுக்காய்ப் பருப்பை முலைப்பாலிலிழைத்து உபயோகித்து வந்தால், மேற்கண்ட ரோகங்கள் தீரும். பார்வையைப் பலப்படுத்த இது சஞ்சீவிக் கொப்பானது.

பெருமை.

நாம் முன் சொல்லியிருக்கிறது போல் இதன் மகிமைமுழுவதையும் எழுதுவதானால் அதிகக் கஷ்டமே. அநுபான விசேஷங்களுடன் இது எல்லாவியாதிகளுக்கும் உபயோகமாம். இதனை எப்போதும் கையாள்பவர்கள் எல்லா வியாதிகளிலிருந்தும் நீக்கியிருப்பார்கள்.

உபயோகிக்கும் விதம்.

செப்டம்பர் மாத நடுவிலிருந்து நவம்பர் மாதம் மத்தி வரையில், கடுக்காய்ச் சூரணத்தைக் கிறம்பொடித் தூளுடன் கலந்துட் கொண்டுவர வேண்டும். நவம்பர் மத்திய பாகத்திலிருந்து ஜனவரி மத்தியபாகம் வரையில் சுக்குச் சூரணத்துடன் கலந்து சாப்பிட வேண்டும். ஜனவரி மத்திம பாகத்திலிருந்து மார்ச்சு மத்திமபாகம் வரையில்; அதனை அரிசித்திப்பிலிச் சூரணத்துடன் மிஸ்ரமித்துட் கொள்ளவேண்டும். மார்ச்சுமாத மத்தியிலிருந்து மேமாத மத்திமபாகம் வரையில் தேனிற்குழைத்துச் சாப்பிட வேண்டும். மேமாத மத்தியிலிருந்து ஜுலைமீ மத்திமபாகம் வரையில் வெல்லத்துடன் சம்பந்தப் படுத்திச் சாப்பிட வேண்டும். ஜுலை மாத மத்தியிலிருந்து செப்டம்பர் மீ மத்திம பாகம் வரையில் உப்புடன் கலந்து சாப்பிட வேண்டும்.

கடுக்காயின் உட்கொட்டையையும் மேல்தோலையும் நீக்கியிடித்து வடிகட்டி வைத்துக் கொண்டு, முக்கால் வராகனெடை மேற்கண்ட அநுபான விசேஷங்களிற் சாப்பிட வேண்டும். குறைந்த பக்ஷம் 14. நாட்கள் சாப்பிட வேண்டும். அப்படிச் செய்யக்கூடாதவர்கள் எவ்வேழு நாட்களாயினும் சாப்பிட்டு வரவேண்டும். இப்படிச்செய்வதால் தேகசுகம் நிலைத்

இருக்கும். வேறுவியாதிகளுண்டானால் [illegible] பட்டு இரைப்பை முதலிய இராஜகருவிகளின் [illegible] யில் கிரமப்பட்டு வரும்.

கடுக்காயைக் காலத்திற்குத் தகுந்தபடி [illegible] அநுபானங்களுடன் ஏன் உபயோகிக்க வேண்டு மென்பது.

செப்டம்பர்மாத நடுவிலிருந்து நவம்பர்மாத மத்திவரையில் கடுக்காயைக் கற்கண்டுடன் அல்லது அதைப்போன்றவைகளுடன் அநுபானித்து [illegible] சாப்பிடவேண்டுமெனின், அக்காலங்களில் பித்தம் தானது அக்கிரமப்படுவது அல்லது, கெட்டுப்போவது சுபாவமாகையால் அதைச் சமப்படுத்த அல்லது [illegible] திசெய்ய வேண்டியதற்காகவேயாம்.

நவம்பர் மத்தியபாகத்திலிருந்து ஜனவரிமாத மத்திமபாகவரையில் அதனைச் சுக்குடன் அல்லது அதைப்போன்றவைகளுடன் ஏன் அநுபானித்துச் சாப்பிடவேண்டுமெனின், அக்காலங்களில் [illegible] குறைந்துபோவது சுபாவமாகையால், அவ்விதக் குறைவு நேரிடாதிருப்பதற்கேயாம்.

ஜனவரிமாத மத்தியிலிருந்து மார்ச் மத்தி பாகம் வரையில் அதனை அரிசித்திப்பிலிச் சூரணத்துடன் மிஸ்ரமித்துச் சாப்பிடவேண்டிய காரணம் அக்காலங்களில், கபம் அதிகரிப்பது சுபாவமாகையால்; அவ்விதம் அது அதிகரிக்காமல் இருப்பதற்கே வேயாம்.

மார்ச்மாத மத்தியிலிருந்து மேமாத மத்திமபாகவரையில் கபமானது அக்கிரமப்படுவது [illegible]

கெட்டுப்போவது சுபாவமாகையால், அதனைக் கிரமப்படுத்த அல்லது சாந்தப்படுத்த வேண்டியதற்காக அதைத் தேனுடன் அல்லது, அதுபோன்றவைகளுடன் அநுபானித்துக்கொள்ளும் விதி யேற்பட்டிருக்கிறது.

மேமாத மத்தியிலிருந்து ஜூலைமாத மத்திமபாகம் வரையில் வாதமதிகரிப்பது சுபாவமாகையால், அதனைச் சாந்தப்படுத்த வெல்லத்துடன் அநுபானித்துக்கொள்ள வேண்டியது விதியாம்.

ஜூலைமாத மத்தியிருந்து செப்டம்பர்மாத மத்திமபாகவரையில் பித்தமதிகரிப்பது சுபாவமாகையால், கடுக்காயை உப்புடன் அல்லது அதைப்போன்றவைகளுடன் அநுபானித்துக் கொள்ளவேண்டுமென்னும் விதி யேற்படுத்தப்பட்டிருக்கிறது.

குறிப்பு.

சிகிச்சகர்கள் இக்காலபேதத்தின் விகற்பத்தை கவனத்திலைத்து மற்ற வியாதிகளின் சிகிச்சைகளையும் இவ்விதம் அநுசரித்து ஔடதப் பிரயோகஞ் செய்வார்களாயின் கடவுளினது கிருபையால் எந்த வியாதியையும் சவுக்கியப் படுத்துவதில் சித்தி பெறுவார்களென்பது நிச்சயம். இதனுடன் அவரவர் [illegible] விகற்பங்களையும் கவனிக்கவேண்டியது அவசியமாகையால், அதனையுங் கவனித்துத் [illegible] அநுபானங்களை மாற்றியும் அதிகப்படுத்தியும் சொல்வது சிகிச்சகர்களின் கடமை.

கடுக்காய்ப் போதக்குணம்.

கடுக்காயானது வாதம், பித்தம், சிலேத்துமம் [illegible] விகற்பங்களை நீக்குகி

ஆனால், புளிப்பு, கசப்பு; துவர்ப்பு ஆகிய இம்மூன்று சத்துக்களும் பித்த விகற்பத்தை நீக்குகின்றன.

கசப்பு, துவர்ப்பு, உறைப்பு ஆகிய இம்மூன்று சத்துக்களும் கபவிகற்பத்தை நிவர்த்திசெய்கின்றன.

துவர்ப்பு, உறைப்பு, இவ்விரண்டும் வாத விகற்பத்தை நிவர்த்திக்கின்றன.

இவை யெல்லாம் இக் கடுக்காயி லிருக்கின்றன.

கடுக்காயின் விசேஷகுணம்.

கீழ்க்காணும் ரோகங்களில் கடுக்காயானது அதிகமாக உபயோகப்படும். அவையாவன:—

இருமல்ரோகம், சுவாசரோகம், மூலரோகம், குஷ்டரோகம், இரைப்பை சம்பந்தரோகம், குரற்கம்மல்ரோகம், சுரரோகம், அஜீரணரோகம், பொருமல்ரோகம், வாந்திரோகம், விக்கல்ரோகம், விக்கல்வியாதி, தாகரோகம், சொறி, மஞ்சட்காமாலை, குன்மரோகம், மண்ணீரல்ரோகம், கல்லடைப்பு, சுரல்ரோகம், மதுமேகம், இந்திரிய சிராவகரோகம், வீக்கங்கள், பிரமேகம், புண்கள், வயிற்றுக்கட்டிகள், சங்கிரகணி, இருதயரோகங்கள் முதலியவைகளுக்காம். இன்னும் இது மூளையையும் இருதயத்தையும் பலப்படுத்துகிறது. ஞாபகசக்தியை விர்த்தியாக்குகிறது. மலபந்தம் முதலிய கட்டுதலை நீக்குகிறது. பைத்தியம், மனக்கிலேசம், சித்தப்பிரமை ஆகியவைகளுக்கும் உபயோகமாகிறது. மார்புதுடித்தல், பெருவியாதி, தொந்தசுரம், வாதசூலரோகம் ஆகியவைகளுக்கும் உபயோகப்படுகிறது. கபம், சளி முதலிய அர்நீர்களை வறட்டுகி

76618

79
90N

றது. வயிற்றிலுள்ள உறுப்புகளைப் பலப்படுத்துகிறது. இரத்தத்தைச் சுத்தியாக்குகிறது. காக்கைவலி, பக்ஷவாதம் ஆகியவைகளுக்கும் உபயோகமாம்.

கடுக்காயை உபயோகிப்பதில் சிலமர்மங்களுள. அவைகளாவன:—

க-வது மர்மம்

கடுக்காயை மென்றுதின்பதால் தீபாக்கினி யதிகப்பட ஏதுவாகும். சூரணஞ்செய்து சாப்பிடுவதால், தாராளமாகப் பேதியாகும்; கஷாயஞ்செய்து பானஞ்செய்வதால் மலபந்தப்படுத்தும். இதனைச் சுட்டுக்கரியாக்கிப் பொடித்து [illegible] தகுந்த அநுபானங்களினால் வாதம், பித்தம், சிலேத்துமம் என்னும் மூன்று தோஷங்களையும் சாந்தப்படுத்தும்.

உ-வது மர்மம்.

ஆகாரஞ் சாப்பிட்டபின்பு கடுக்காயை மென்று தின்பதால், பலம், புத்தி ஆகியவை அதிகப்படும். தேகச்செழிப் புண்டாம். தேகத்தி [illegible] வாத பித்த சேத்தும தோஷங்களை [illegible] ரோக்கியம் [illegible] தேகாரோக்கியமுண்டாக்கும்.

ங-வது மர்மம்.

கபசம்பந்த ரோகங்களுக்குக் கடுக்காயை உப்புடன் சாப்பிடத் தீரும்; பித்தசம்பந்தரோகங்களுக்குக் கடுக்காயைக் கற்கண்டுடன் மிஸ்ரமித்துச் சாப்பிடத் தீரும். வாத சம்பந்த ரோகங்களுக்குக் கடுக்காயை நெய்யுடன் மிஸ்ரமித்துச் சாப்பிடவேண்டும்.

எல்லாவகை ரோகங்களுக்கும் பொதுவாக வெல்லத்துடன் மிஸ்ரமித்துச் சாப்பிடத் தீரும்.

கடுக்காயின் பிரமாணம்.
அநுபானம், பரிகாரம் ஆகியவைகள்.

இதன் சூரணத்தை முக்கால்முதல் ஒரு விராகனெடைவரையிற் சாப்பிடலாம்.

இதன் அநுபானமும் பரிகாரமும் தேனும். சில சமயம் கடுக்காயை அதிகம் சாப்பிட்டு விட்டதால் ஏதேனும் கெடுதியுண்டானால், தேனைப் பானஞ்செய்யத் தீரும். தேனானது கடுக்காய்க்கு அநுபான வஸ்துவா யிருப்பதுடன், அதற்குப் பரிகாரவஸ்துவாகவு மிருக்கிறது.

கடுக்காயின் யோகமுறைகள் அநேகம். அவற்றுள் அநுபவசித்தமான சிலமுறைகளை யிங்கெழுதுவாம்.

கடுக்காய் லேகியம்.

மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோலை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்த சூரணம் பலம்-௧௦; சுத்திசெய்த சிவதைவேர் பலம்-௨; கடுகுரோகணி, இலவங்கம், சிறுநாகப்பூ, வாலுளுவையரிசி, கர்க்கடகசிங்கி, கருஞ்சீரகம், மிளகு, தான்றிக்காய்த் தோல், கொத்துமல்லிவிதை, தாளிசபத்திரி, இவற்றைத் தனித்தனியிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணம் வகை-௧-க்குப் பலம்-வ; கரிசாலை, வல்லாரை, புளியாரை, நில ஆவாரை, இவைகளைத் தனித்தனி நிழலிலுலர்த்தி யிடித்துவஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணம் வகை-௧-க்குப் பலம் ௨, சுத்தி

செய்த பூநீறு வராகனெடை-௧வ, ஸீனிச்சருக்கரை பலம்-௨௫.

செய்முறை:—கடுக்காய்ச் சூரணத்தில் வாதுமை நெய்யை அல்லது பசுவின் நெய்யைத் தெளித்து நெய்ப்பசையுண்டாக்கிக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக மிஸ்ரமித்துச் சருக்கரையைப் பாகுசெய்து பாகுபதத்தில் முன் மிஸ்ரமித்த சூரணங்களைக் கொட்டிக்கிளறி நன்றாக மர்த்தித்துப் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௧வ, ௧௨, சாப்பிடலாம். காலை மாலை யிரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கலாம்.

தீரும்நோய்:—சலக்கட்டு, மலக்கட்டு, கோழைக்கட்டு, உஷ்ணவாயு, மேககாந்தி, உள்ளங்கால் எரிவு, கையெரிவு, குலையெரிவு, குடல்பிரட்டல், மூலச்சூடு, உட்சூடு, அழலை, இளைப்பு, இருமல், புகைச்சல், வறட்சி, சோகை முதலிய பலரோகங்கள் தீரும். இதனை அடிக்கடி அல்லது தொடர்ச்சியாக உபயோகித்துவரின், தேகத்திலுள்ள பலரோகங்கள் தீர்ந்து தேகசுகம் நிலைத்திருக்கும். பற்பல பஸ்பங்கள், செந்தூரங்கள் ஆகியவைகளுக்கும் இதனை அநுபானமாகவும் உபயோகித்து பெரும்பிரயோசனங் கண்டதுண்டு. இதிற்சொல்லப்படாத இன்னும் அனேகவியாதிகளும் தீர்ந்திருக்கின்றன. அநுபவசாலிகளான பண்டித சிகாமணிகள் இதன் அருமையான குணத்தை அதிசீக்கிரம் அறிந்து கொள்வார்கள். இதன் பெருமையைச் சொல்லப்புகின் இச்சிறுபகிரந்தம் இடந்த

ராத்தாயினும் சுருக்கியுரைக்கின் இதைக் காயகற்பத்திற்கு ஒப்பிட்டுச் சொல்லலாம். ஆகையால் அவரவர்கள் தேககபாவம், விருத்திபலம் முதலியவைகளை யனுசரித்துச் சமயோசிதமாக உபயோகித்து நல்ல கீர்த்தியை யடையலாம்.

கடுக்காய்க் கிருதம்.

விதை நீக்கியிடித்த கடுக்காய்ச் சூரணம் பலம்-௨௦, பசுவின்நெய் அல்லது கலப்பான நெய்பலம்-௮௦. இரண்டையுங் கலந்து பீங்கான் ஜாடியிற்போட்டு வெய்யிலில் வைத்து வரவேண்டும். மண் தூசு முதலியவை விழாதபடி வாய்க்கு மெல்லிய வஸ்திரத்தினால் வேடுகட்டி வைக்கவேண்டும். பிரதிதினமும் கலக்கியும் வரவேண்டும் இவ்விதம் நாற்பது நாட்கள் சென்றபின் வஸ்திரத்தில் வடிகட்டித் திப்பி நீக்கியும் உபயோகிக்கலாம். வடிகட்டாமல் அவ்விதமே வைத்துக் கொண்டு மேலுக்கு மேலாக நெய்யை யிறுத்தும் உபயோகிக்கலாம்.

அவசரமாக வேண்டியபோதும், வெயில் அநுகூலமா இல்லாத காலங்களிலும்; அடுப்பின் மீது வைத்துச் சிறு தீயாக, அரை அல்லது ஒருமணி நேரம் எரித்து வரவேண்டும். கடுக்காய் வறுணமாயிச் சற்று கரிக்கபதமாயின் அதுவே பக்குவமென வஸ்திரத்தில் வடிகட்டி உபயோகிக்கலாம். மேற்கண்ட விதமாக ஒரு வாரத்தில் அல்லது நாலைந்து நாளையிற் சமயோசிதமாகச் சித்தப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

பிரமாணம்:—பலம்-௨, முதல் - க௰ - வரையிற் சாப்பிடலாம். காலையில் ஒருவேளை அல்லது கா

லை மாலை யிரண்டு வேளையும் வியாதி பலம் தேகபலம் முதலிய வைகளுக் கேற்ற வண்ணம் உபயோகிக்கலாம்.

உபயோகம்:—கிருமிகள், மலக்கட்டு, குன்மம், குஷ்டம், சோகம், மூலரோகம் ஆகியவை நீங்கும். சரீரபலம் விர்த்தியாகி தாதுபுஷ்டி யுண்டாம்.

கடுக்காய் முறப்பா என்னும்
கடுக்காய்த் தித்திப்பு.

பச்சைக் கடுக்காய் சேர்-௬, இவற்றைத் தனித்தனியாக ஈச்சமுள்ளுக்கற்றையால் அல்லது மூங்கிற் பிளவற்கற்றையால் நாலாப்பக்கங்களிலும் காய்கள் சிதைந்து போகாமற் பக்குவமாகக் குத்திச் சித்தப்படுத்த வேண்டும். பச்சைக் கடுக்காய்க் கிடைக்காத சமயங்களில் உலர்ந்த கடுக்காய்கள் சேர்-௨, இதனைக் கழுநீரில் ஊறப்போட வேண்டும். ஒரு இரவு பகல் ஊறின பின்பு அந்தக்கழுநீரை யிறுத்துவிட்டு முன்போலவே மறுபடியும் கழுநீரைவிட்டு முன்போலவே-௬௦-நாழிகை யூறவைத்து முன்போலவே யிறுத்துவிட்டு, மூன்றாந் தடவையும் முன்போலவே செய்யவேண்டும். பின்பு மேற்கண்டபடி குத்திச் சித்தப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

குறிப்பு.

பச்சைக் கடுக்காய்தோல் சிரேஷ்டம். ஆனல், அது அகப்படாத காலங்களில் உலர்ந்த கடுக்காயும் ஆகும்.

மேற்கண்ட இருவகைகளில் எவ்வகையாயினும் சரியே. கடுக்காயை இரண்டாகப் பிளந்து உள்ளே

யுள்ள விதைகளை நீக்கிப் புளித்த மோரில் ஒருநாளூற வைத்து மறுநாளெடுத்து நல்ல தண்ணீர் விட்டு நன்றாய்க் கழுவியெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

சீனிச்சருக்கரை பலம்௪0, இதிற் பத்துப்பலம் தண்ணீரைச் சேர்த்துக்காய்ச்சி ஒருகொதி வந்தவுடன் இறக்கிவடிகட்டிக் கொள்ளவேண்டும். இதனை மறுபாத்திரத்தில் விட்டு, அதனுடன்-௨௪-பலம் இஞ்சியைத் தோல்போக்கி யிடித்து வடிகட்டிச் சுண்ணாம்பு நீக்கின சாற்றைச் சேர்த்துக்காய்ச்சி யிளம் பதமாக வரும்போது முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற கடுக்காய்களைப்போட்டு அடுப்பை மெதுவாக எரித்துப் பக்குவமாகக் கிளறிக்கொடுத்து பாகெல்லாங் கடுக்காயிற் சுவறினபின் இறக்கிக் கொள்ளவும்.

மூங்கிலுப்பு வராகனெடை-அ, முந்திரியுப்பு வராகனெடை - ௧௨. இவ்விரண்டையும் பொடித்துப் போட்டுக்கடுக்காய்கள் அதிகம் உடைந்து போகாமல் மெதுவாகவும் சாக்கிரதையாகவும் கிளறிக்கொடுக்க வேண்டும். பிறகு ஜாடியில் எடுத்துப்போட்டு வாய்க்குக் காரக்கட்டு வெயிலில் வைத்துவரவேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-௨ முதல்-௩-வரையிற் சாப்பிடலாம். காலையில் ஒரு தங்கரேக்குடனும் மாலையில் ஒரு வெள்ளி ரேக்குடனும் சாப்பிட விசேஷ குணமுண்டாகும்.

உபயோகம்:—இருமல், சுவாசகாசம், எழுவகைப்பீனிசம், மலக்கட்டு, கிருமிரோகம்; குன்மரோகம், மூலவாயு, அறுவகைக் கடுப்பு, நவமூலம், அக்கினி மந்தம், மூலச்சூடு, மேகச்சூடு, பித்தச்சூடு, வாதபித்த

த சேத்துமமர்கிய முத்தோஷ சம்பந்த ரோகங்கள் முதலிய அநேக ரோகங்கள் தீரும்.

அகஸ்தியர் கடுக்காய்.

அரிசித்திப்பிலி, கண்டத்திப்பிலி, சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை, கண்டு பாரங்கி, சீரகம், கிச்சிலிக்கிழங்கு, பூனைக்காலி விதை, பெருஞ்சீரகம், அதிமதுரம், உலர்ந்த ஓதியம்பட்டை, இவை வகை-௧-க்குப் பலம்-௧வ.

இவைகளைச் சிதைத்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஓரிராப்பகல் ஊறவைத்து, அடுப்பேற்றி யிரண்டு கொதிவந்தவுடன், பருமனான நூறு கடுக்காயைப் போட்டு தண்ணீர் ஒரு படியாகச் சுண்டிக் குழம்புப் பதமா யிருக்கையிலிறக்கி நன்றாய்க் குளிர ஆறினபின் கடுக்காய்களை யெடுத்துப் பிளந்து உள் விதைகளை நீக்கி அம்மியில் வைத்து மைப்போலரைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பின்னர் அந்தக் கஷாயத்தை வடிகட்டித் திப்பிநீக்கி, அதில் பத்துப் பலம் பனைவெல்லத்தைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து; அதில் முன் அரைத்த கடுக்காயைக் கரைத்து, ஆறுபலம் பசுவின் நெய்யையும் சேர்த்து லேகியம்போலச் செய்துகொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-௧, ௨, சாப்பிடலாம். வியாதி பலமா யிருந்தால் காலை மாலை யிரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கலாம்.

உபயோகம்:—இருமல், மூலரோகம், அஜீரண ரோகம், வயிற்று வலி, குன்மரோகம், மகோதரம், மலபந்தம் முதலிய பல ரோகங்கள் தீரும்.

திரிபல சேர்கிலம்.

மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோற் சூர்ணம், தான்றிக் காய்த்தோற் சூரணம், நெல்லிமுள்ளிச் சூரணம் இம்மூன்றும் வகை-க-க்குப் பலம்சீ, சுத்திசெய்த குக்கில் பலம்-ரு.

செய்முறை:—எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து மரவுரலிலிட்டு மர உலக்கையால் இடித்து மைபோலான பின் கடலைப் பிரமாணம் மாத்திரைகள் செய்து சீஷாவில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

பிரமாணம்:—க-உ-௩, வியாதி பலத்திற்குத் தகுந்தபடி காலை மாலை யிரண்டுவேளையும் உபயோகிக்க வேண்டியது.

உபயோகம்:—பவுத்திரம், மூலம், வீக்கம்; வயிற்றுக் கட்டி, மேகரோகம் ஆகியவை தீரும்.

குறிப்பு.

குக்கில் என்பதை மத்ராஸில் மைசாக்ஷி யென வழங்குகின்றார்கள். இங்குள்ள மருந்துக்கடைகளில் "குக்கில்" எனகேட்டால் தெரியவில்லை. சிலர் குங்கிலியத்தைக் கொடுக்கின்றார்கள் ஆகையால் குக்கில் அல்லது மைசாக்ஷியெனக் கேட்டுவாங்கவேண்டும். ஆகையால் நமக்குத் தெரிந்தவரையில் பலபாஷைகளிலுள்ள நாமங்களை யெழுதுவாம்.

இதற்கு (அறபியில்) مقل முக்ல் என்றும் مقل ازرق முக்ல் அர்ஜக் என்றும் (பார்ஸியில்) بوی جهودان போயெஜஹுதான் என்றும் (ஹிந்தியில்) گوگل கோகில் என்றும் (தக்கினியில்) گوگل கூகல் என்றும், தெலுங்

கில்) மைஸாக்ஷி என்றும். (கன்னடத்தில்) குக்ளா என்றும் (வங்காளத்தில்) கூகுல் என்றும், (சமஸ்கிருதத்தில்) குக்குலா Guggula என்றும் (சிந்தியில்) ஜதயு, அல்லது ஜவாயு அல்லது ரதநம்முலா என்றும் பெயர்.

குக்கில் சுத்தி:—அஞ்சுபலம் முற்றினவேப்பம் பட்டையைச் சிதைத்து ஒரு மண்பாத்திரத்திற் போட்டு, அதில் ஒருபடி தண்ணீரை விட்டுக்காய்ச்சி அரைப்படியாகச் சுண்டினபின்னிறக்கி வடிகட்டித் திப்பிநீக்கின கஷாயத்தை மறுபாண்டத்தில் விட்டு பாத்திரத்தின் வாயில் மெல்லிய உரத்த துணியைக்கட்டி அதன்மேல் குக்கிலைப்பரப்பி அதன்மேல் ஒருசட்டியைக் கவிழ்த்து அடுப்பின் மீது வைத்தெரித்து வந்தால் வஸ்திரத்தின் மீதுள்ள குக்கிலெல்லாம் உருகிக் கஷாயத்தில் விழுந்திருக்கும். ஆறினபின் னெடுத்து ஈரமுலர்த்தி யெடுத்துக் கொள்வதே குக்கில் சுத்தியாம்.

இன்னொருவகைச் சுத்தி:—குக்கில் பலம்-உ௦, இதனை ஒரு மண்பாத்திரத்திலிட்டு அதில் பத்துப்பலம் பசுவின் மூத்திரத்தை விட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரித்து மூத்திரஞ் சுண்டினவுடன் எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

ஹேமாதி மோதகம்.

விதைநீக்கின மஞ்சட்கடுக்காய்ச் சூரணம் பலம்-உ௦, (இதனைப் பசுவின்நெய் அல்லது வாதுமை நெய்தெளித்து நெய்ப்பசை யுண்டாக்கிக் கொள்ளவேண்டும்.) தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிவற்றல் இவ்விரண்

டையும் தனித்தனியிடித்த சூரணம் வகை-க-க்குப் பலம்-கவ, கார்போகரிசிச் சூரணம் பலம்-கதெ, வாய்விளங்கச்சூரணம், கீழ்க்கண்ட அயசிந்தூரம். இவ்விரண்டும் வகை-க-க்கு விராகனெடை-சு௫, கருஞ்சீரகச் சூரணம், சுத்திசெய்த மைசாக்ஷி, கீழ்க்கண்ட சிலாசத்து பற்பம் இவை வகை-க-க்கு விராகனெடை-கூவ, கண்டந்திப்பிலிச் சூரணம், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைச் சூரணம் இவ்விரண்டும் வகை-க-க்கு விராகனெடை-க௫, மிளகுச்சூரணம் விராகனெடை-உ௰, மேல்தோல் சீவின சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, கோரைக்கிழங்கு, லவங்கப்பட்டை, ஏலரிசி, தாளிசப்பத்திரி இவற்றைத் தனித்தனியிடித்த சூரணம் வகை-க-க்கு விராகனெடை-வ௰, சேராங்கொட்டைக் குழித்தைலம் விராகனெடை-உ, கற்கண்டு பலம்-கசு.

செய்முறை:—சூரணங்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் மைசாக்ஷியையும் சேராங்கொட்டைத் தைலத்தையும் கலந்து அம்மியில் சிறுகச்சிறுக வைத்து அரைத்து எல்லாம் மிஸ்ரமிக்கும்படியாகச் செய்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு கற்கண்டைப் பாகுசெய்து, பாகுபதத்தில் மேற்படி சூரணக்கலவையைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறி, ௩- விராகனெடையுள்ள சிறு உருண்டைகளாகச் செய்து பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

பிரமாணம்:—க-உ-௩, உருண்டைகள் தேக பலம், வியாதிபலம் முதலியவைகளுக்கேற்றவிதமாக அதிகப்படுத்தி அல்லது குறைத்துச் சமயோசிதமாக உபயோகிக்கவேண்டியது. இடுப்பிற்குக் கீழ்ப்பட்ட

அவயவத்திலுள்ள வியாதிகளுக்குக் காலை நேரத்திலும் இரைப்பை முதலியவற்றிலுள்ள வியாதிகளுக்கு சாப்பாட்டுடனும், மார்பிற்குமேல் சிரசுவரையிலுள்ள வியாதிகளுக்கு ஆகாரத்திற்குப் பின்பும் இதனைச் சாப்பிடவேண்டியது.

உபயோகம்:—க[illegible] ரோகங்கள், அன்னரோகங்கள், உன்மத்த ரோகம், [illegible]ண்டைப்புற்று, மண்டைக்கிரந்தி, கன்னப்புற்று, கன்னப்பிளவை, தொண்டைக்கட்டு, தொண்டைரணம், வாய்ரணம், வாய்ப்புண் முதலிய நோய்கள், மண்[illegible]லப்பற்றிய ரோகங்கள் வயிற்றிலுள்ள கட்டிகள், முதலிய இரைப்பை ரோகங்கள், பவுத்திர ரோகங்கள், கிரந்தி ரோகங்கள், ஆரம்ப குஷ்டரோகங்கள் ஆகியவை தீரும்.

அயசிந்தூரம்.

நைப்பான அயஅரபொடி பலம்-உ, (பழபலாடத்தை யராவிக்கொள்ளலாம்.) அரபொடியை நாரத்தை பழச்சாற்றில்-கூ-மணி நேரம் ஊறவைத்துக் கருப்பு நீங்கக் கழுவிக் கொஞ்சமும் ஈரப்பசையில்லாமற் காயவைத்த அயத்தூளில் ஒருபலம் எடுத்துக் கொள்க. துரிசு பலம்-௫, நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம், நவச்சாரம், கூடியவரையில் நிறமான காந்தம், இம்மூன்றும் வகை-க-க்குப் பலம்-வ இவற்றைக் கல்வத்திலிட்டு ஒருசாமம் வரையிலரைத்துப் பிறகு, ஒரு ஆழாக்குக் குப்பைமேனிச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து அரைக்கவேண்டும். சாறெல்லாஞ் சென்றபின் மெழுகுபதமாக அரைத்து ஓரேயில்லையாகச் செய்து வெயிலிற் காயவைக்க வேண்டும். கொஞ்ச

மும் ஈரமில்லாமல் உலர்ந்தபின்பு, ஒரு ஓட்டிலிட்டு மேலோடு மூடி-ரு-சீலைமண் செய்து ஈரமுலரக் காய வைத்து-கரு-பலமுள்ள-உ0-விராட்டியிற் புடமிட்டு ஆறினபின் எடுத்து நிறுத்தால் வைத்தசரக்குகளின் எடைக்குக் கொஞ்சம் அதிகமாகவே யிருக்கும். வைத்த சரக்குகளில் ஒன்றேனும் ஓடிப்போகாமல் ஒன்றை யொன்று கிரகித்துக் கொள்ளும். பிறகு கீழ்காய் நெல்லிச் சமூலத்தை யிடித்துப் பிழிந்து வடிகட்டின சாறு ஆழாக்கு அரை. மேற்படி புடமிட்ட சிந்தூரத்தைக் கல்வத்திலிட்டு, மேற்படி சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து; சாறெல்லாஞ் சுண்டினபின் ஒரே பில்லையாகச் செய்து முன்போலவே யுலர்த்தி முன்போலவே ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண் செய்து முன்போலவே புடமிடவும்.

இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி-ங-புடம் போடவும். ஆக, மொத்தம் நான்கு புடமிட்டுத் தீர்ந்தபின்பு - க, பலம் அன்னபேதியைச் சேர்த்து, எலுமிச்சம் பழச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு, உ-சாமமரைத்துப் பில்லை தட்டிக் காயவைத்து, அகலில் வைத்து மேலகல்மூடி சீலைமண் பலமாகச் செய்து முன்போலப் புடம்போடவும். இவ்விதம் இது செம்மையாகச் சிவக்கிறவரையில் அதாவது முருக்கம்பூ வருணமாகிறவரையில் மேற்கண்டபடி அன்னபேதியைச் சேர்த்துப் புடமிடவும்,

பிரமாணம்:— குன்றி மணியெடை-அ-முதல்-ரு வரையில், தேன், நெய், முதலியவைகளில் அநுபானித்துக் கொள்ளவேண்டும்.

உபயோகம்:—எல்லா வியாதிகளுக்கும் உபயோகமாம். இது இரசவாத முறைக்கும் உபயோகப்படுகின்றபடியால் தெரிந்தவர்கள் மூலம் அறிந்துகொள்ள வேண்டும். இது செய்வதற்குச் சற்று கஷ்டமானதாயினும், இலகுவில் ஆகும் மற்றச் சிந்தூரங்களைப் பார்க்கிலும், நூறு மடங்கு மேலான குணத்தைத் தரத்தக்கது. இதைச் செய்வதற்கு மலைக்கின்றவர்கள் கீழ்க்காணும் சிந்தூரத்தைச் செய்து சேர்த்துக் கொள்ளலாம். அது பின்வருகிற விதமாம்.

ரு-பலம் அன்னபேதியைக் கல்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைவார்த்து - உ-சாம மரைத்துப் பில்லைதட்டியுலர்த்தி, அகலில் வைத்து மேலகல்மூடி சீலைமண்செய்து கஜபுடமிட்டாறினபின் னெடுக்கத் திவ்வியமான சிந்தூரமாம். இச் சிந்தூரத்தை முன் சொல்லப்பட்ட ஹேமமாதி மேதகத்திற் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

சிலாசத்து பற்பம்.

சிலாசத்து பலம்-உ௰, இதனைச் சிறுதுண்டுகளாகச் செய்து இளநீரில் ஊறப்போட வேண்டும். அந்த நீரானது மேற்படி சிலாசத்து அமிழ்ந்து போகும்படியாக விடவேண்டியது. கஉ-மணிநேரம் ஊறவைத்து ஜலம் விட்டு மண்முதலிய தோஷங்கள்போக அலம்பிச் சுத்தமாக எடுத்துக் கொள்க. பிறகு ஈரத்தை மெல்லிய வஸ்திரத்தில் துவட்டி யுலர்த்திக் கல்வத்திலிட்டுக் காட்டுச் சிறுக்கீரைச் சாறு, நெருஞ்சிச் சாறு, ஆவாரை யிலைச்சாறு, ஆகிய இம்மூன்றில் ஏதேனும் ஒன்றின் சாற்றை விட்டு-ச-சாமமரைத்துப் பில்லை தட்டி யுலர்த்தி, அகலிலிட்டு மேலகல்மூடி, சீலைமண்

செய்துலர்த்திக் கனத்தபுட மிட்டாயின் பின்னெடுக்க பற்பமாம்.

இதனையும் உஷ்ண சம்பந்த ரோகங்களுக்கு நெய், வெண்ணெய்முதலிய அநுபானங்களிற் கொடுக்கலாம். மேற்கண்ட லேகமாதி யோக முறையிலும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

இதனைச் செய்ய இயலாத சமயத்தில், மேற்கண்டபடி விளநீரில் சுத்தி செய்த சிலாசத்தைத் தூள் செய்து சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

பாவனக் கடுக்காய்.

பருமனான நல்ல மஞ்சட் கடுக்காய்களை இரண்டாந்தடவைக் கழுவியெடுத்த-௫-படி கழுநீரிற்போட்டு ௩-நாளூறவைத்து நாலாம் நாளிறுத்துவிட வேண்டும். பின்னர் முன்போலவே கழுநீரில் இரண்டாந்தடவையும் ௩-நாள் ஊறவைத்து இறுத்துவிடவும். மூன்றாந்தடவையும் இவ்விதமே செய்து கழுநீரை யிறுத்துக் கடுக்காய்களைத் துண்டித்து விதைகளை நீக்கிவிடவேண்டும். இக்கடுக்காய்களை பொருமன்பாண்டத்திலிட்டு அதில்-௪-படிக்குக் குறையாமல் புளித்த மோரைவிட்டு, ஊறவைப்பதற்கு முன்னுள்ள கடுக்காயின் எடையிற் காலெடை கறியுப்பை அல்லது, இந்துப்பை முன்மோரிற் கரைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்து மோரெல்லாஞ் சுண்டினபின்னிறக்கிக் கொள்ளவேண்டும். மிளகு, இந்துப்பு, சுட்டெரித்த வசம்புப் பற்பம், மேல்தோல் நீக்கப்பட்ட சுக்கு இவை வகை-௧-க்குப் பலம்-௧, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, அரிசித்திப்பிலி, செவ்வியம், திப்பிலி

மூலம் இவை வகை-௧-க்குப் பலம்-௨, இவ்வெல்லாவற்றையும் ஒன்றாய்ச் சேர்த்திடித்து முன்சித்தப்படுத்தின காய்களிற் றூவிக் கீழுமேலுமாகப் புரட்டிவிட்டு-௧-படி எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைச் சிறுகச் சிறுகத் தெளித்துக் காய்களைக் கீழுமேலுமாய்ப் புரட்டிப் பிசறித் தூசி முதலியவைகள் விழாமற் சாக்கிரதையுடன் பாண்டவாய்க்கு சன்னவலை முதலியவைகட்டி அதையொரு நாள்வெயிலிலும் ஒருநாள் நிழலிலும் வைத்துப் பழரசமெல்லாஞ் சுவறினபின்பு ௧-படி இஞ்சி ரசத்தை முன்போலவே விட்டு ஒரு நாள் வெயிலிலும் ஒருநாள் நிழலிலும் வைத்து இஞ்சிச்சாறு சுவறிவிட்டாலதுவே பக்குவமாம்.

பிரமாணம்:—விராகனெடை-௧-௧.௨. ஆகாரத்துக்கு முன்னும் பின்னுஞ் சாப்பிடவேண்டும். சாப்பாட்டுடனன்றியும் தினம் காலை, மத்தியானம், மாலையென்னும்-௩-வேளையும் சாப்பிடலாம்.

உபயோகம்:—அஜீரணசூலை, வாந்தி, குன்மம், வாத பித்த சிலேஷ்ம தோஷங்கள், சுவாசகாசம், அக்கினிசுரம், கிராணி, மூலரோகம், நாசிகாபீட ரோகம், மேகம், பாண்டுரோகம், அரோசிகம், பக்கசூலை முதலியவைகளும்; இரைப்பையைப் பற்றின பற்பலவித ரோகங்களும் தீரும். மேலும் தாதுவிருத்தி, தேகபுஷ்டி முதலியவைகளுமுண்டாம்.

மஹா திரிபலாதிக் கிருதம்.

மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிவற்றல், இம்மூன்றும் தனித்தனி வகை-௧-க்குப் பலம்-௧௦, இவற்றுள் ஒவ்வொன்றையும் தனித்

தனி-உ-படி ஜலத்திற்போட்டு-அ-மணிநேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி தனித்தனி காற்காற்படியாகச் சுண்டவைத்திறக்கி, இளஞ்சூட்டிற் பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பி நீக்கிவிட்ட கஷாயத்தைப் பழகின நெய்ப்பாத்திரத்தில் விட்டுவைத்துக் கொள்க.

வல்லாரைச்சாறு, கையாந்தகரைச்சாறு, வெள்ளாட்டுப்பால் அல்லது பசுவின்பால் இம்மூன்றும் வகை-க-க்கு, படி-உ பசுவின்நெய் படி-ச.

இந்த வகைகளையும் முன் கஷாயத்துடன் சேர்த்து இரண்டு மூன்று நாட்கள் தினம் இரண்டொரு தடவை அடுப்பில்வைத்து சூடு காட்டி வரவும் வேண்டும். நாலாம்நாள் மேல்தோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, பஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, வெண்சந்தனம், செஞ்சந்தனம்; இந்துப்பு, ரோஜாப்பூ, அதிமதுரம், மஞ்சல், மரமஞ்சல், அதிவிடயம், செண்பகப்பூ; கொத்துமல்லிவிதை, விலாமிச்சம் வேர், சடாமாஞ்சில், ஏலரிசி, ஏலக்காய், வால்மிளகு; இவை வகை - க - க்குப் பலம் - உ.

இந்தச் சரக்குகளைச் சிதைத்து-உ-படி ஜலத்திற்போட்டு-அ-மணிநேரம் ஊறவைத்துக் காய்ச்சிக் காற்படியாகச் சுண்டவைத்திறக்கி இளஞ்சூட்டுடன் பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பிநீக்கின கஷாயத்தை முன் சித்தப் படுத்தி யிருக்கும் யோகத்தில் விட்டுக் காய்ச்சிக் கடுகு திரளும்பதத்தில் இறக்கிக் கம்பளியில் வடிகட்டிப் பீங்கான்பாத்திரத்திற் பத்திரப் படுத்தவும்.

பிரமாணம்:—வேளை-க-க்குப் பலம்-உ-க, விதிதம் சாப்பிடவேண்டும். காலைமாலை யிரண்டுவேளையும் சாப்பிடலாம். நேத்திரங்களிற்கும் அஞ்சனமாக இட்டு வரலாம். மூக்கு, காது, ஆகியவைகளில் நசியமும் செய்யலாம்.

இந்த நெய்யானது கண் வியாதிகளுக்குச் சஞ்சீவிக் கொப்பானது. நயனுயிர்தம் என்பது இதுவேயாம். கண்ணிருளல், கண்ணில் அரிப்பு, கண்ணில் நீர்வடிதல், கண்பார்வை மங்குதல், கண்பூ முதலிய அநேக ரோகங்கள் தீரும். கண்ணொளி துலங்கிப் பிரகாசமுண்டாகும். கண்ணில் நீரிறங்குவதும் தடைப்படும். கண்பார்வை பதிகப்பட்டு விர்த்தியாகும். முடிவாகச் சொல்லில் கண்ணிலுண்டாம் அற்பரோகங்கள் மகா ரோகங்கள் ஆகிய எல்லாவகை ரோகங்களும் தீரும்.

பத்தியம்:—ஒன்றுமே யில்லை. ஆனால் வியாதியை அதிகப்படுத்தும் பதார்த்தங்களையும் தேக சுபாவங்களுக்கு ஏற்காத பதார்த்தங்களையும் நீக்கவேண்டியதே பிரதான பத்தியமாம்.

சிறு திரிபலாதிக் கிருதம்.

மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி இவை வகை-க்குப் பலம்-கO, இவற்றைத் தனித்தனி-உ-படி ஜலத்தில் ஒரு இரவு ஊறவைத்து மறுநாள் காய்ச்சி, நான்கிலொரு பாகமாகச் சுண்டவைத்திறக்கி வடிகட்டின கஷாயம் வகை - க-க்குப் படி - உ, ஆடாதோடை யிலைச்சாறு, தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு, கையாந்தகரைச்சாறு, வெள்

னாட்டுப்பாலாலும் உத்தமம். அது அகப்படாவிட்டால் பசுவின்பால், வேர்ச் சருக்கரை நீக்கின சீந்திற்கொடிச்சாறு, நெல்லிக்காய்ச்சாறு, பசுவின்நெய் இவை வகை-௩-க்கு படி-௨,

செய்முறை:—எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறிய தீயா யெரித்து மெழுகு பதத்தில் வடிகட்டிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிரமாணம்:—பலம்-௰, ௧. காலை மாலை யிரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கலாம். இதனைக் கண்ணிலிட்டும் வரலாம்.

உபயோகம்:—கண் மங்கல், கண்ணெரிச்சல், கண் புகைச்சல்; கண்ணில் நீர் வடிதல், கண்ணரிப்பு முதலிய பல ரோகங்கள் தீரும்.

திரிபலாதிச் சூரணம்.

மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, இவைகளைத் தனித்தனி யிடித்த சூரணம், வெள்ளரி விதைப்பருப்பு இந்துப்புத்தூள், சிலாசத்துப்பற்பம் அல்லது சிலாசத்துத்தூள் இவை வகை-௩-க்குச் சமனெடை.

செய்முறை:—முன்னே வெள்ளரிப் பருப்பை மைப்போலரைத்துக் கொள்ளவேண்டும். முன் மூன்று சூரணங்களையுங் கலந்து பசுவின் நெய்யைத் தெளித்து நெய்ப்பசை யுண்டாக்கிக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை ௪-௩௨, சமயோசிதமாக உபயோகிக்கலாம்.

உபயோகம்:—நீரடைப்பு, நீர்க்கட்டு, நீரெரிச்சல், நீர்த்தாரைப் புழலை, சொட்டு மூத்திரம் முதலிய நீர் சம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு.

இம்மருந்தை யுட்கொண்டு, அதன்மேல் இளநீர், மோர், பால்நீர் (அதாவது பால் ஒரு பங்கு, தண்ணீர் இரண்டு பங்கு, ஆகிய இரண்டையும் கலந்ததற்குப் பால்நீர் எனப்படும்.) ஆகியவைகளி லொன்றைச் சமயோசிதமாகப் பானஞ்செய்ய வேண்டும்.

திரிபலாதிச் சூரணம் (வேறு)

[illegible] கடுக்காய்த் தோல், சூரணம், தான்றிக்காய்த்தோல் சூரணம், நெல்லிமுள்ளிச் சூரணம், நற்சீரகச் சூரணம், இந்நான்கும் வகை-௩-க்குப் பலம்-௨, சீந்திற்சருக்கரை பலம்.௧, வெள்ளைச் சருக்கரை பலம்-௯.

செய்முறை.—இவை யெல்லாவற்றையும் ஒன்றாக மிஸ்ரமித்துக் கொள்ளவும்.

பிரமாணம்:—வராகனெடை-௧௨-௯

உபயோகம்:—புராண சுரம், பித்தசுரம் முதலிய பல சுரங்கள் தீரும்.

மேக சஞ்சீவிக் கஷாயம்.

மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், பிஞ்சுக்கடுக்காய், மஞ்சிட்டி, வெண்சந்தனம், செஞ்சந்தனம், உலர்த்தின சீலவேம்புசமூலம், வேப்பம்

நூறு வருஷஞ் சென்ற வேப்பமரப் பட்டை, (இது அகப்படா விட்டால் கூடியவரையில் கிடைக்கக்கூடிய முதிர்ந்த வேப்பமரப் பட்டையைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.) உலர்த்தின கொட்டைக் கரந்தைப்பூ, விதை நீக்கின சிமை யிலந்தைப்பழம் (இது அகப்படா விட்டால் நாட்டிலந்தைப் பழவற்றலைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்) இவை வகை-௩-க்கு வராகனெடை-௧. குச்சி காம்பு முதலியவை நீக்கின கூரத்தில் ஆவாரை வராகனெடை-௧-௰.

செய்முறை:—எல்லாவற்றையும் சற்று சிதைத்து, அரைப்படி ஜலத்திலிரவில் ஊறவைத்துக் காலையில் காய்ச்சி அரை ஆழாக்காகச் சுண்டவைத்து இறக்கி இளஞ் சூட்டிற் பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பி நீக்கின கஷாயத்தில் (இஷ்டமான அளவு சருக்கரை சேர்த்துக் கலக்கிப் பானஞ் செய்யவும், சருக்கரை சேர்க்காமலும் பானஞ் செய்யலாம்.) காலையில் ஒருவேளை மாத்திரம் உபயோகிக்க வேண்டும். மாலையில் அவசியமில்லை.

உபயோகம்:—இரத்தத்திலுள்ள தோஷங்களையெல்லாம் நீக்கிச் சுத்தப்படுத்தும். மேகநீர், விஷம், விஷகடி, தேகத்திலுள்ள சொறி, சிரங்கு, புண், கரப்பான், கிரந்தி, சூலைக்கட்டு, கீல்வாயு முதலியவைகளெல்லாந் தீரும். இரணமேகம், பெருவியாதி முதலியவைகளும் தீர்ந்திருக்கின்றன. இதனைத் தொடர்ச்சியாக ஒரு மண்டலம் உபயோகிக்கவேண்டும். அல்லது இடையில் ௪-௫-நாள் விட்டு விட்டும் உபயோகிக்கலாம்.

பத்தியம்:—கடலையை யூறவைத்தெடுத்த நீரினை விசேஷமாக உபயோகிக்கவேண்டும். சாப்பிடும் பதார்த்தங்களை அந்த ஜலத்தில் சமைத்தும் சாப்பிடலாம். அல்லது அந்தஜலத்தைத் தனியாகவும் பானஞ் செய்யலாம்.

குறிப்பு.

இந்தக் கஷாயமானது பார்வைக்கு மிகு சுலபமாகத் தோற்றினும் இதனால் அநேக மகா ரோகங்களெல்லாந் தீர்ந்திருக்கின்றன. பல வைத்தியர்களால் கைவிடப்பட்ட அநேக மகாரோகங்கள் இதனால் சவுக்கியப்பட்டிருக்கின்றன.

சந்தனக் கஷாயம்.

அஞ்சுபலம் மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோலை ஒருபடி ஜலத்திற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றிலொரு பாகமாகச் சுண்டவைத்துப் பிசைந்து வடிகட்டின கஷாயத்தால், ஆசனம் நீர்த்தாரை முதலிய ஸ்தானங்களைக் கழுவிவர, இரத்தமூலம், இரத்த ஒழுக்கு, ஸ்திரீமேக நீரொழுக்கு, ஸ்திரீமேக சிராவகம், பெரும்பாடு, இரத்தப்போக்கு முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

அரிதகிப் பஸ்பம்

தேவையான எடை மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோலை ஒரு இரும்புச்சட்டியில் வைத்து அதன்மேல் மற்றொரு இரும்புச்சட்டியால் அல்லது மண்சட்டியால் மூடி, ஆவி வெளியிற்போகாமற் செய்யவேண்டும். அதாவது சந்தில்லாமல் மண்சீலை அல்லது உளுந்துமாச்சீலை செய்து விடுவதாம். பிறகு அடுப்பின்மீது வைத்து மெதுவாக எரித்துச் சாம்பலாக்கிக் குளிர ஆறவிட்டு

...றைக் கல்வத்திற் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

உபயோகம்:—இதனை யஞ்சனமாகக் கண்ணில் இட்டுவர, கண்ணீரொழுக்கு, கண்ணீர்ப் பாய்ச்சல், கண்ணீர் வடிதல் ஆகியவை தீர்ந்து, கண்ணொளி முதலியவை விருத்தியாகும்.

மேற்படி கடுக்காய்ப் பஸ்பம் ஒருபங்கு, கெட்டித்தேன்-க-பங்கு, முட்டை வெள்ளையம்பிலி க-பங்கு, இவற்றை மிஸ்ரமித்துக் கண்ணைச் சுற்றிலும் பற்றிட, கண்சிவப்பு, கண்ணில் நீர்கம்மியிருத்தல், கண் வீக்கம் ஆகியவை தீரும்.

மேற்படி கடுக்காய் பஸ்பத்தை கெட்டித்தேனை விட்டு மைப்போலரைத்துச் செம்புச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டுக் காரீயசலாகையால் அரைமிளகளவு கண்ணிலிட்டுவர, கண்ணிலுள்ள காயம், கண்ணில் அடிபட்டகாயம்; கண்ணிலுண்டான குத்துக்காயம் ஆகியவைகள் தீரும்.

மேற்படி கடுக்காய் பஸ்பத்தைச் சேவல் இரத்தத்திற் குழைத்துக் கண்ணைச்சுற்றிலும் பற்றிட்டுகண்ணிலுந் திட்டிவரக்கண்ணிலுண்டான கத்திக்காயம், கண்ணிலுண்டான முட்காயம், கண்ணிலுண்டான கூர்மையான கற்காயம் முதலிய பல ஆயுதக்காயங்களாறும்.

மேற்படி கடுக்காய் பஸ்பம்-க-பங்கு, பச்சைக் கற்பூரம்-க-பங்கு, தேன்-ய-பங்கு. இவற்றைக்கல்வத்திலரைத்து மெல்லியவஸ்திரத் துண்டில் வஸ்திரகாயஞ்செய்து சீஷாவில் வைத்துக் கொண்டு காலைமாலை

...மை வேளையுங் கண்ணிலிட்டுவர, கண்ணிலெரிச்சல், மந்தப்பார்வை, வெள்ளெழுத்து, ஆரம்பமாக இருக்கும் பித்த நீர் ஆகியவை தீர்ந்து கண்பார்வையின் சக்தி அதிகமாகும்.

மேற்கண்டகடுக்காய்ப் பஸ்பத்தைக் காட்டாமணக்குப்பாலிற் குழைத்து ஆறாத ரணத்திற் போட்டுவர வெகு சீக்கிரத்தில் அது ஆறிப்போகும்.

மேற்கண்ட கடுக்காய்ப் பஸ்பம் விராகனெடை-க, புக்கம்பால் விராகனெடை-க, தேன் விராகனெடை-க. இவற்றைக் கல்வத்திலிட்டு-க-மணிநேரம் அரைத்துச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு மெல்லிய திரியில் நனைத்து ரணத்தின்புரைகளிற் செலுத்திவர புரையுள்ள ரணம் ஆறாத ரணம் முதலியவை தீரும்.

மேற்கண்ட பஸ்பம் விராகனெடை-ஐ, மாசக்காயச் சத்து விராகனெடை-ஐ இரண்டையும் மிஸ்ரமித்துக் கொள்க. கொத்துமல்லிக் கீரைச்சாறு, தேன் இவ்விரண்டும் வகை-க-க்கு விராகனெடை-ரு. இவை யெல்லாவற்றையுங் கலந்துட்கொண்டுவர இரத்தங்கக்கல், இரத்தவாந்தி ஆகியவையுடனே தீரும். நாட்பட்டதாயின் இரண்டு மூன்று நாட்களுக்குள் குணங்காணும்.

மேற்கண்ட பஸ்பம் விராகனெடை-வ, மேற்கண்டபாகப்படியே பஸ்பம் செய்யப்பட்ட விரலிமஞ்சள் பஸ்பம் விராகனெடை-வ, இவ்விரண்டையும் மிஸ்ரமித்து-க-பலம் சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் குழைத்துண்ணச் சுவாசம், இரைப்பு, முதலிய க்ஷயசம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்.

மேற்கண்ட கடுக்காய் பஸ்பம் விராகனெடை-வ, மேற்கண்ட பாகப்படியே செய்யப்பட்ட புகையிலை பஸ்பம் குன்றிமணியெடை-உ, இரண்டையும் மிஸ்ரஞ்செய்து பலம் பசுவின் நெய்யிற் குழைத்துண்டுவர, சுவாசகாசம், இரைப்பு, மந்தாரகாசம், கண்ட சுவாசம் ஆகிய ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு.

மேற்கண்ட கடுக்காய் பஸ்பமானது அநேக வியாதிகளுக்குபயோகமாகிறது. ஆகையால், சாவகாசகாலங்களில் பத்துப்பலம் கடுக்காய்த்தோலை மேற்கண்ட பாகப்படி பஸ்பமாகச் சித்தப்படுத்திக் கொண்டால் உற்றசமயங்களில் உபயோகிக்கலாம். இது பிரதானமாக கண்ரோகங்கள், இரத்த கிராவக ரோகங்கள், இந்திரிய கிராவகங்கள், புண்கள், புரைகள், கபசம்பந்த ரோகங்கள் முதலிய அநேக ரோகங்களுக்குபயோகமாகும். இதனை உள், மேல் என்னும் இருவகையாகவும் உபயோகிக்கலாம். ஆனால் வியாதிக்குத்தகுந்த அநுபானங்களில் கொடுக்கவேண்டும். இந்த பஸ்பமானது வைத்திய இரகசிய முறைகளிற் பிரதானமானது. தகப்பன் தன்பிள்ளைக்கும் மறைத்துவைப்பதுண்டு. இதனுண்மை தெரிந்தவர்கள் இதனைச் சமயோசிதமாகவும் தருக்கவிதமாகவும் உபயோகித்துச் சித்திபெறுவார்கள்.

கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி
முற்றுப் பெற்றது.

அட்டவணை.

	பக்கம்.
அ.	
அகஸ்தியர் கடுக்காய்	31
அயசெந்தூரம்	[illegible]
அதிமதுர பற்பம்	[illegible]
க.	
கடுக்காயின் இன்னின்ன வகைகளை இன்னின்ன வியாதிக்குப் பிரத்தியேகமாயுபயோகிக்க வேண்டுமென்பது	17
கடுக்காயின் கனம்	14
கடுக்காயின் சில வகைகளை முகர்வதினால் அல்லது, உட்கொள்வதால், பரிசிப்பதால், பார்ப்பதனால் என்னநேரிடுமென்பது	17
கடுக்காயின் சிறப்பு	13
கடுக்காயின் சுவையில் விசேஷமின்னதென்பது	20
கடுக்காயின் நாமங்கள்	12
கடுக்காயின் பிரமாணம், அநுபானம், பரிகாரம் ஆகியவை	26
கடுக்காயின் மகிமை	12-13
கடுக்காயின் ரூபம்	14
கடுக்காயின் வகைகள் (பூநாகி ...	14
ஷை (ஆயுள் வேதம்)	15
கடுக்காயின் விசேஷம்	20
கடுக்காயின் ஜனனதேசங்கள் ...	16
கடுக்காயின் ஜாதிகள்	16
கடுக்காயைக் கற்பமாக உபயோகிக்கும் விதம்	21
கடுக்காய்க் கிருதம்	28
கடுக்காய் (சிதகி) லக்ஷணம்	17
கடுக்காய்ப் பருப்பின் உபயோகம் ...	20
கடுக்காய்ப் பொதுக்குணம்	23

கடுக்காய் மர்மம் க-வது ... 25
ஷை உ-வது 25
ஷை ௩-வது 25
கடுக்காய் முறப்பா என்னும் கடுக்காய்த் தித்திப்பு 29
கடுக்காய் லேகியம் 26
கடுக்காய் விசேஷகுணம் ... 21

கு.

குக்கில் சத்தி ... 23

சி.

சிலாசத்துப் பற்பம் 37
சிறுதிரிபலாதிக் கிருதம் ... 41

சீ.

சீதகிக் கடுக்காய் செய்முறை ... 18
ஷை (வேறு) ... 19

தி.

திரிபல கோகிலம் ... ... [illegible]
திரிபலாதிச் சூரணம் ... ... [illegible]
ஷை வேறு. [illegible]

ப.

பந்தனக் கஷாயம் ... 45
பாவனக் கடுக்காய் 38

ம.

மஹா திரிபலாதிக் கிருதம் ... 39

மே.

மேகசஞ்சீவிக் கஷாயம் 43

ஹே.

ஹேமாதி மோதகம் 33

கடுக்காய்ப் பிரபாவ போதினி
அட்டவணை முற்றிற்று.

76612