சுகந்தபரிமள சாஸ்திரம்

DIGITIZED

LB
No7
121082

1907

121082.

THE

PARIMALA SASTRAM.

FIRST PART.

இந்த பரிமளசாஸ்திரமானது இந்தியாதேசத்து
ஜனங்களுக்கு பெரும்பாலும் உதவியாகு
மென்று மிக்கஆராய்ச்சி செய்து.

சிறுமணவூர்,
முனிசாமிமுதலியாரால்.
இயற்றப்பட்டது.

சுகந்தபரிமளசாஸ்திரம்.

முதற்பாகம் விலை அணா 8.

இஃது
இந்நூலின் கிரந்தகர்த்தா
அவர்களது
சிவகாமிவிலாச அச்சுக்கூடத்தில்
பதிப்பிக்கப்பட்டது.

Registered Copy Right.

1907.

சென்னை, குளா-சட்டண்ணநாய்க்கன் வீதி, நெ-12.

இப்புத்தகம் விற்குமிடம்.

இந்த பரிமளசாஸ்திரம் தேவையானவர்கள், சிறுமணவூர், முனிசாமிமுதலியார் கம்பெனி, பெரம்பூர்-பாரெக்ஸ் போஸ்டு, மதராஸ். யென்றெழுதினால் தபால் மூலமாய் அனுப்பப்படும். (அல்லது) நேரில் வந்து வாங்குகிறவர்கள் சென்னை ருளை அங்காளம்மன் கோயில் தெரு 12-நெ. பர்வீடு சிவகாமிவிலாச அச்சுக்கூடத்தில் பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

இதன் விலை அணா 8.

இப்படிக்கு,
சிறுமணவூர், முனிசாமிமுதலியார் கம்பெனி,
பெரம்பூர்-பாரெக்ஸ் போஸ்டு,
மதராஸ்.

சுகந்த பரிமள சாஸ்திரம்.

அட்டவணை.

விஷயம்.	பக்கம்.
மல்லிகைபுஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை	1
௸ வேறுமுறை.	2
லவங்கத்தின்றால் பேதியாகும் முறை.	3
[illegible]ரிபுஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.	4
ரோஜாபுஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.	5
செவ்வலரி புஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.	6
எந்தபுஷ்பத்தை முகர்ந்தாலும் பேதியாகும் முறை.	6
தொப்புளில் தடவினால் பேதியாகும் முறை.	7
தாம்பூலந்தின்றால் பேதியாகும் முறை.	8
உள்ளங்காலில் தடவினால் பேதியாகும் முறை.	9
பொடிக்கிரிமிகள் விழுவதற்கு மாம்பருப்பு பேதிமுறை.	9
காப்பித்தண்ணீரில் அல்லது நீராகாரத்தில் பேதியாகும் முறை.	10
பொடிக்கிரிமிகள் விழுவதற்கு புரசவிரை பேதிமுறை.	10
எலுமிச்சம்பழத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.	11
குழந்தைகட்கு தித்திப்பு பேதிமுறை.	12
வாழைப்பழத்தில் பேதியாகும் முறை.	13
மிளகுநீரில் பேதியாகும் முறை	13
நாக்குப்பூச்சிகள் விழுவதற்கு கடுக்காய் பேதிமுறை.	14
திரியை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.	14
சுகந்த மூக்குத்தூள் செய்யு முறை.	15
சுகந்த வாழைப்பழ மூக்குத்தூள் செய்யுமுறை.	16
சுகந்த மல்லிகைப்பூ மூக்குத்தூள் செய்யுமுறை.	16
ஜெகன்மோகன சுகந்த ஸ்நானப்பொடி செய்யுமுறை.	17
சுகந்த ஸ்நானப்பொடி செய்யு முறை.	18
சுகந்த கலவைப்பொடி செய்யு முறை.	18
சுகந்த கூந்தல்தூபம் செய்யு முறை.	19
மகாசுகந்த கூந்தல்தூபம் செய்யு முறை.	20
சுகந்த சிக்ஸாப்பொடி செய்யு முறை.	20

விஷயம்.	பக்கம்.
சுகந்த கதம்பப்பொடி செய்யு முறை.	21
திசாங்கம் செய்யு முறை.	21
மில்டேரி பெண்கள் சுகந்த பற்பொடி செய்யுமுறை.	22
ஆக்கிராணப்பொடி செய்யு முறை.	22
சாதாரண பெண்கள் பற்பொடி செய்யு முறை.	23
ஆயுர்வேத பற்பொடி செய்யு முறை.	[illegible]
சுகஜன்னிக்கு பிரம்ம ராட்சதப்பொடி செய்யு முறை.	24
புதுக்கோட்டை சமஸ்தான அத்தர்பில்லை செய்யு முறை.	2[illegible]
மைசூர் அத்தர்பில்லை செய்யு முறை.	27
பெங்களூர் அத்தர்பில்லை செய்யு முறை.	28
டில்லி ஊதுவத்தி செய்யு முறை.	30
தஞ்சாவூர் ஊதுவத்தி செய்யு முறை.	31
புதுக்கோட்டை ஊதுவத்தி செய்யு முறை.	32
அஷ்டகந்தகூட்டு செய்யு முறை.	32
அத்தர்கார சம்பங்கி நாயுடு அம்பர்வத்தி செய்யு முறை.	33
வெள்ளை ஊதுவத்தி செய்யு முறை.	34
தூர்வத்தி செய்யு முறை.	35
வதனகாந்திபில்லை செய்யு முறை.	36
முகஸ்ரீகரபில்லை செய்யு முறை.	36
புனுசுகந்த எண்ணை செய்யுமுறை.	37
மயிர்வளரும் தைலம் செய்யு முறை.	38
சாதாரண மயிர்வளரும் தைலம் செய்யு முறை.	39
சம்பங்கி எண்ணை செய்யு முறை.	39
தம்பன எண்ணை செய்யு முறை.	40
சந்தண எண்ணை செய்யு முறை.	40
மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணை செய்யு முறை	40
சாமந்திப்பூ எண்ணை செய்யு முறை.	41
ஹேர் ஆயில் செய்யு முறை.	41
சுகந்த கிரோஞ்சனி ஆயில் செய்யு முறை.	42
சீமை சாமந்திப்பூ எண்ணை செய்யு முறை.	43

OFFICE OF THE REGISTRAR OF BOOKS MADRAS REGISTERED 18 DEC 1907

விஷயம்.	பக்கம்.
மயிர்வளரும் எண்ணை ஆயுர்வேத முறை.	43
ரோமசங்காரி பஸ்பம் செய்யு முறை.	44
நரைமயிர் கருப்பாக்கும் முதல்தரம் எண்ணை.	45
[illegible]கருக்கும் எண்ணை செய்யு முறை.	46
நரைமயிர் கருக்கும் சித்தாதி எண்ணை.	47
நரைமயிர் கருக்கும் யூனானி எண்ணை செய்யு முறை.	47
நரைமயிருக்கு கப்புபஸ்பம் செய்யு முறை.	48
[illegible]யருஞ் சந்தனாதித்தைலம் செய்யு முறை.	49
மஹா சந்தனாதித்தைலம் செய்யு முறை.	50
அனுபவ சந்தனாதித்தைலம் செய்யு முறை.	51
அரக்கு சந்தனாதித்தைலம் செய்யு முறை.	52
கஸ்தூரி தைலம் செய்யு முறை.	53
அகிற்கட்டைதைலம் செய்யு முறை.	53
சிறு சந்தனாதித்தைலம் செய்யு முறை.	54
வேறு சிறுசந்தனாதித்தைலம் செய்யு முறை.	54
கொம்பரக்கு தைலம் செய்யு முறை.	54
சாம்பராணி தைலம் செய்யு முறை.	55
நன்னாரிவேர் ஷர்ப்பத்து இங்கிலீஷ் முறை.	56
நன்னாரிவேர் ஷர்பத்து யூனானி முறை.	56
சந்தன ஷர்பத்து செய்யு முறை.	57
சந்தண ஷர்பத்து யூனானி முறை.	57
திராட்சைப்பழம் ஷர்பத்து செய்யு முறை.	57
திராட்சைப்பழம் ஷர்பத்து யூனானி முறை.	58
எலுமிச்சம்பழ ஷர்பத்து யூனானி முறை.	58
எலுமிச்சம்பழ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	59
நாரத்தம்பழ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	59
கொமட்டி மாதளம்பழ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	59
மாதளம்பழ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	59
அங்கூர்காடி ஷர்பத்து செய்யு முறை.	60
இஞ்சி ஷர்பத்து செய்யு முறை.	60
ரோஜாபூ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	60

சுகந்த பரிமள சாஸ்திரம்.

விஷயம்.	பக்கம்.
தாமரைப்பூ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	61
காடி ஷர்பத்து செய்யு முறை.	61
நவாபுகள் தாஜா ஷர்பத்து செய்யு முறை.	61
வேறு தாஜா ஷர்பத்து செய்யு முறை.	62
ஜரிஷ்க ஷர்பத்து செய்யு முறை.	63
சீமை இலந்தைப்பழ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	63
தாமரைப்பூ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	63
பாதாம் ஷர்பத்து செய்யு முறை.	64
கொடிமுந்திரிபழ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	64
நாரிஞ்சிபழ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	64
சுகுணவிரோசன ஷர்பத்து செய்யு முறை.	65
கருபா ஷர்பத்து செய்யு முறை.	65
வெத்திலை ஷர்பத்து செய்யு முறை.	66
சந்தன ஷர்பத்து செய்யு முறை.	66
ரோஜாப்பூ ஷர்பத்து செய்யு முறை.	66
காசினி இலை ஷர்பத்து செய்யு முறை.	67
தாழைவிழுதின் ஷர்பத்து செய்யு முறை.	67
தேள் விஷத்திற்கு மருந்து செய்யு முறை.	68
சர்ப்ப விஷத்திற்கு மருந்து செய்யு முறை.	71

பரிமள சாஸ்திர முதல்பாகம்

அட்டவணை முற்றிற்று.

இனி இரண்டாம்பாகம்.

வெளியிருக்கிறது.

தேவையானவர்கள் எமது கம்பெனிக் கெழுதி
பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

தெய்வ துதி.

ஆகமக்கினை யாரும்பரிமள
போகவிநாயகன் பொன்னடி போற்றுவாம்.

ஆனைமுகநாறுமுகநம்பிகை பொன்னம்பலவன்
ஞானகுருவாணியைமுன் னுடு.

பரிமளவேதநூல் பாரினிலுரைக்கத்
திருமலைவாழுந் தெய்வமே காப்பு.

நன்மைகளானவை யாவையுநல்குசீர்
பொன்மக ளழகிய பூங்கழல் போற்றுவாம்.

சுகந்த

பரிமள சாஸ்திரம்.

மல்லிகை புஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

இரசம்	விராகனிடை.	2
வெள்ளைகாட்டாமணக்கு பருப்பு.	,,	3
சித்தாமணக்கு பருப்பு	,,	4
நெல்லிக்கா கெந்தகம்	,,	5
நேர்வாளப் பருப்பு	,,	6

நேர்வாளத்தை மாத்திரம் சாலியில் கரைத்து கொதிக்கவைத்து யெடுத்து மேலோட்டை தட்டிவிட்டு உள்ளேயிருக்கும் முளையை நீக்கியபின் மேற்கண்ட 6-விராகனிடை நிறுத்தெடுத்து மற்ற சரக்குகளையும் சேர்த்து கலுவத்தி

விட்டு தேங்காய்பால்விட்டு மைபோல் அரைத்துக்கொண்டு வேறொரு தேங்காயை குடுமிநீக்கி கண்ணைத்திறந்து தண்ணீரைக் கொட்டிவிட்டு அதற்குள் அரைத்த மருந்தை அடைத்து சந்துவாய்க்கு ஆப்படைத்து குப்பைபெருவின் கீழ் ஒருமுழ ஆழத்தில் புதைத்துவைத்து எட்டாநாள் யெடுத்து மேலோட்டைமாத்திரம் நீக்கிவிட்டு அந்ததேங்காயும் உள்ளேயிருக்கும் மருந்தையும் கல்வத்திலிட்டு மைபோலரைத்து அந்த கல்வத்திலேயே ஒருபுரமாக அணைத்து வெய்யலில் வைத்தால் தைலமிறங்கும். அந்த தைலத்தை புட்டியில் அடக்கப்செய்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

பேதிக்கு வேண்டியவர்கள் ஒரு குச்சியினால் தைலத்தைத்தொட்டு மல்லிகைபுஷ்பத்தில் தடவி முகர்ந்துச்கொண்டிருந்தால் பேதியாகும் பகலில் மோர்சாதம் சாப்பிட வேண்டியது. பேதி நிறுத்தவேணுமானால், சந்தனத்தை வயற்றிலும் மார்பிலும் பூசிக்கொண்டால் நின்றுவிடும்.

வேறுவிதம்.

மல்லிகை புஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

இரசம்	விராகனிடை	1
நெல்லிக்காய் கெந்தகம்	,,	1
வெண்காரம்	,,	1
வாளம்	,,	5
ஆமணக்கு பருப்பு	,,	6
கார்போகி யரிசி	,,	7

புரசம்விரை	,,	8
கடுக்காய்தோல்	,,	9
சிவதை வேர்	,,	10
புங்கம் பருப்பு	,,	11

இவைகளை கொடிக்கள்ளிப்பால் விட்டு மூன்றுநாள் அறைத்து ஒரு தேங்காயின் கண்ணைத்திறந்து தண்ணீரைக் கொட்டிவிட்டு அதற்குள் இந்த மருந்தையடைத்து சந்து வாய்க்கு ஆப்படைத்து 15-நாள் வரையிலும் நெல்லுக்குள் சமூதிவைத்து 16-வதுநாள் யெடுத்து மேலோட்டை மாத்திரம்நீக்கிவிட்டு அந்த தேங்காயும் மருந்தையும் கல்வத்திலிட்டரைக்கவும் பதம் வராவிட்டால் இன்னொரு தேங்காய் கொண்டுவந்து கீற்றுகளாகயெடுத்து நெருப்பில் சுட்டு இடித்து பிழிந்த பால்விட்டு மைபோலரைத்து பிங்கானில் ஒருபுரமாய் அணைத்து வெய்யலில் வைத்தால் தைலமிறங்கும். அந்ததைலத்தை மல்லிகைச்செண்டில் தடவி முகர்ந்தால் பேதியாகும். பேதியை நிறுத்தவேணுமானால் சந்தனம் அறைத்து வயர்முதல் மார்பளவும் பூசிக்கொண்டால் நின்றுவிடும். பகலில் மோர்சாதம் புளிப்பு ஊறுகாய் இவையாகும்.

லவுங்கம் தின்றால் பேதியாகும் முறை.

கள்ளிமரத்தைத் துளைத்து அதற்குள் லவுங்கம் தேவையானவரையில் வைத்து மேல்பரணிமூடி ஒருபட்சம் சென்றெடுத்து நிழலில்உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் வேண்டியபோது தாம்பூலம் போட்டுக்கொண்டு அத்துடன் ஒரு லவுங்கத்தை தின்றால் 1-அல்லது 2-விசை பேதியாகும் வாய்வுகள் கலையும். வெந்நீரில் ஸ்நானம்செய்து மோர்சாதம் சாப்பிடம்.

அலரிபுஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

வெள்ளை குங்கிலியத்தை முருக்கடலையளவு குண்டுக ளாகசெய்து (ஒருபலம்) யெடுத்துக்கொண்டு கள்ளிமரத்தை சதுரமாகச் சீவி மேல்பாவி யெடுத்ததைத்துக்கொண்டு உள்ளே குழிசெய்து அதற்குள் குங்கிலியப் பொடியை செலுத்தி மேல்பாணிபடைத்து சந்தில்லாமல் சாணிப்பூசி விட்டு 15-நாள் பொருத்தெடுத்து பீங்கான்தட்டில் போட்டு ஒருநாள் காத்தாரியபின் கலுவத்தில் மைபோல் பொடி செய்து வைத்துக்கொள்ளவும் வேண்டியபோது சுதிநெருப் பின்மீது குங்கிலியப்பொடியைத் தூவி அந்த புகையை அல ரிப் புஷ்பச்செண்டில் பிடித்துக்கொண்டு முகர்ந்தால் பேதி யாகும். மோர்சாதம், பருப்புக்குளம்பு, மாமிசம், குப்பு இவை சாப்பிடலாம்.

ரோஜாபுஷ்பத்தை முகர பேதியாகும் முறை.

2½-இரண்டரைபலம் நேர்வாளக் கொட்டைகளை யுடைத்து மேலோட்டையும் உள்ளேயிருக்கும் முளையையும் நீக்கிவிட்டு யெருமைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்து 1-படி யெருமைப்பாலில் கலந்து காய்ச்சி பிறைகுத்தி கடைந்து வெண்ணெயெடுத்து உருக்கி அந்த நெய்யை ரோஜாபுஷ்பத் தில் தடவி முகர்ந்தால் பேதியாகும். மோர்சாதம் புசிக் கவும் வயிற்றுக்கு சந்தனம்பூச பேதிநிற்கும்.

வேறுவிதம்.

அரிஞ்சிக்கொட்டையும் வாளக்கொட்டையும் சரிபி டையெடுத்து மேலோடுகளைத்தட்டிவிட்டு உரலில்போட்டு தென்றிரண்டாய் நருக்கியெடுத்து பாண்டத்திலிட்டு குழித் தைலம் யிறக்கி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். ஒரு பீங் கான்தட்டில் 4-5-துளி தைலம்விட்டு ரோஜாபுஷ்பத்திலுல் ஒத்திக்கொண்டு முகர்ந்தால் பேதியாகும். மோர்சாதம்சாப் பிடவும் வயிற்றுக்கு சந்தனம் பூசினால் பேதிநிற்கும்.

செவ்வலரி புஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

முளைநீக்கிய வாளம்பருப்பு	படி	1
அழிஞ்சிப்பருப்பு	படி	1

இவ்விரண்டும் பஞ்சுபோல் இடித்து கலுவத்திலிட்டு தண்ணீர்விட்டு மைபோல் அரைத்து 3-அல்லது 4-படி தண்ணீரில் கரைத்து அடுப்பேற்றி எரியச்செய்தால் தைலம் மிதக்கும் (அதாவது) தண்ணீர் முக்கால்பாகம் சுண்டுகிற வரையில் எரித்துக்கொண்டிருந்தால் முத்துக்கொட்டை காச்சுவதுபோல் வாளத்தைலம் மேலேமிதக்கும். அதை வழித்து சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது செவ்வலரி புஷ்பச்செண்டில் தடவி ராத்திரி பனியில்வைத்து காலையில் எடுத்து முகர்ந்தால் பேதியாகும். குளிர்ந்த ஜலத்தில் குளித்து சந்தனம் பூசிக்கொண்டால் பேதிநின்றுவிடும். கறி, குப்பு, மோர்சாதம், சாப்பிடலாம்.

எந்தபுஷ்பத்தை முகர்ந்தாலும் பேதியாகும் முறை.

புரசம் விரை	விராகனிடை	2
காக்கணும் விரை	,,	2
சரட்டாமணக்கன்விரை	,,	2
வாளம்	,,	3
வெண்காரம்	,,	1
இரசம்	,,	1
கெந்தி	,,	1

இவைகளை கள்ளிப்பால்விட்டு மூன்றுநாள்வரையில் அரைக்கவும் பால் சுவறிப்போனால் தேவையானவரையில் விட்டு விட்டு அரைத்து அப்படியே ஆறவைத்து பதத்தில் எடுத்து மாத்திரைகள் செய்து வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டியபோது ஒரு மாத்திரையைஇளநீர்விட்டுகுழைத்து பிங்கானில்விட்டு அதை எந்தபுஷ்பத்திலாவது ஒத்திக் கொண்டு முகர்ந்தால் பேதியாகும் குளிர்ந்த ஜலத்தில் குளித்துமோர்சாதம் சாப்பிடவும் உடம்பில் சந்தனம் பூசிக் கொண்டால் பேதிநிற்கும்.

தொப்புளில் தடவினால் பேதியாகும் முறை.

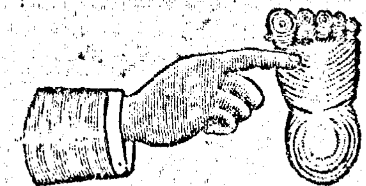
இரசம்	விராகனிடை	1
நேல்லிக்கா கெந்தி	,,	1
வாளம்	,,	3
அழிஞ்சிப் பருப்பு	,,	4

வெண்காரம்	,,	5
சித்தாமணக்கு பருப்பு	,,	6
காட்டாமணக்கு பருப்பு	,,	7
கொண்ணைப்பழத்தின் பருப்பு	,,	8
கடுக்காய்தோல்	,,	9
கலியாண முருக்கன் பருப்பு	,,	10

இவைகளை கொம்புக்கள்ளிப்பால்விட்டு மூன்றுநாளரைத்து ஒரு தேங்காய்க்குள்ளடைத்து பதினைந்துநாள் தாழியபுடம் வைத்தெடுத்து சிரட்டைநீக்கி மற்றயாவும் அரைத்து வெண்கலப்பாத்திரத்தி லடைத்து சூரியபுடம்வைக்கத் தைலமிறங்கும் அந்த தைலத்தில் அனுப்பிரமாணம் தொட்டு தொப்புளில் தடவினால் பேதியாகும். குளிர்ந்த ஜலத்தில் குளித்து மோர்சாதம் சாப்பிடவும் சந்தனத்தை தொப்புளில் பூசினால் பேதிநிற்கும்.

தாம்பூலத் தின்றால் பேதியாகும் முறை.

திருகுக்கள்ளிமரத்தின் வேரின்மீதிருக்கும் பட்டையைக் கொண்டுவந்து துண்டுதுண்டுகளாக நறுக்கி பாண்டத்திலிட்டு அதுமுழுகும்படி ஆவின்பால்விட்டு அடுப்பேற்றி ஒரு ஆவிவரும்படி அவித்தெடுத்து நல்ல ஜலத்தில் அலம்பி நிழலில் உலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துவைத்துக் கொண்டு தாம்பூலம் அருந்தும்போது அத்துடன் குமாருகால்விராகனிடைக்கு அதிகப்படாமல் போட்டுக்கொண்டு அமிர்தத்தை விழுங்கினால் நன்றாய் விரேசனமாகும் சந்தனத்தை தேகத்தில் பூசிக்கொண்டால் பேதிநிற்கும் இந்த பேதியினால் மலபந்தம் வாய்வு இவை நீங்கும்.



உள்ளங்காலில் தடவினால் பேதியாகும் முறை.

வெள்ளைக்காக்கணம் விரை
வெள்ளைக்காட்டாமணக்குவிரை
புரசம் விரை
வெண்காரம்
நேர்வாளம்
இரசம்
கெந்தகம்

இந்த எழுவகையும் சரியிடையாய் கூட்டி கலுவத்திலிட்டு கள்ளிப்பால்விட்டு மூன்றுநாள்வரையில் செம்மையாய் அரைத்து குண்டுமணி யளவுக்கு மாத்திரைகள்செய்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டிய போது ஒருமாத்திரை யெடுத்து இளநீரில் மிழைத்து உள்ளங்காலில் தடவினால் **10**-தபா பேதியாகும்.

பொடிக்கிருமிகள் விழுவதற்கு மாம்பருப்பு பேதி.

அரைவிராகனிடை மாம்பருப்பை பொடித்து வெல்லத்தில் பொதிந்துக்கொடுக்க பொடிக்கிருமிகள் விழும்.

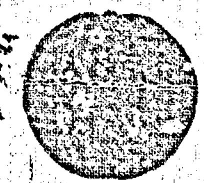
காப்பித்தண்ணீரில் அல்லது நீராகாரத்தில் பேதியாகும் முறை.

இந்துப்பு	பலம்	ஷ
வளையலுப்பு	„	வ
கரியுப்பு	„	ஷ
பொட்டிலுப்பு	„	வ
உவருப்பு	„	வ
சுத்திசெய்த வாளம்	„	உ.ஒ /

இவைகள் யாவும் கலுவத்திலிட்டு மைபோல் அரைத்து நன்றாய்த்தேறின 4-தேங்காயைத் திரிசி அந்தபூவில் ஷெ மருந்தைக்கலந்து பிசரி புட்டவியல்போல் அவித்து பிழிந்தபாலை இருப்பு கடாயில்விட்டு அடுப்பேற்றி காச்சி தைலபதம் வந்தவுடன் இரக்கி வடிக்கட்டி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் நீராகாரத்திலாவது காப்பித்தண்ணீரிலாவது 4-5-6-துளி வரையில் விட்டு சாப்பிட்டால் ஆரோக்கியமாய் பேதியாகும். மேகநீர், வாதநீர் கழியும் பக்கசூலை, சூரக்கட்டி. இவைகளையும் பெண்கள் தூரகாலத்திலுண்டாகும் வயற்றுவலி தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொடிக்கிரிமிகள் விருவதற்கு புரசவிரை பேதி.

ஆண்புரசவிரை 2-சோண்டுவந்து பெருமைச்சாணியில் பொதிந்துவைத்து காலையில் வெடுத்து மேல்தோலை நீக்கிவிட்டு பசும்பால்விட் டரைத்துக்கொடுக்க வயற்றிலுள்ள பொடிக்கிரிமிகள் கூட்டோடுவிழும்.



எலிமிச்சம் பழத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

சித்ராமணக்கன் பருப்பு	விராகனிடை	5
காட்டாமணக்கன் பருப்பு	„	5
கோண்ணைப்பழத்தின் பருப்பு	„	8
முருக்கன் பருப்பு	„	8
கடுக்காய் தோல்	„	8
வாளம்	„	4
அழிஞ்சிவிரை	„	4
வெண்காரம்	„	4
இரசம்	„	1
கெந்தி	„	1

இவைகளை பஞ்சுபோல் இடித்து கலுவத்திலிட்டு கள்ளிப்பால் விட்டரைக்கவும் அப்படிபோதுபால்விட்டு மூன்று நாள் வரையிலும் அரைத்து தேங்காய்க்குள் அடைத்து 14-நாள் வரையில் தானியபுடம் வைத்தெடுத்து மேலோட்டைநீக்கி தேங்காயுடன் கலுவத்திலரைத்து கடும்வெய்யில்வைக்க தைலமிரங்கும் அந்த தைலத்தை நன்றாய்ச்சக்கிய எலிமிச்சம்பழத்தில் தடவி சற்றுநேரம் பொருத்து கையில் வைத்துக்கொண்டு முகர்ந்துக்கொண்டேயிருந்தால் பேதியாகும். நாபியில் சந்தணம்பூச பேதிநிற்கும் மோரன்னம் புசிக்கவும்.

குழந்தைகட்கு
தித்திப்பு பேதி.

ரஸ்தாளி வாழைப்பழம்		10
திராட்சிப்பழம்	பலம்	5
பசு நெய்	,,	2
புதிய தேன்	,,	5
சுத்தி செய்த வாளம்	,,	5
ஓமம், சுக்கு, மிளகு வகைக்கு	,,	1
கடுகுரோகணி	,,	3

இவைகளெல்லாம் கலுவத்திலிட்டு நாலு ஜாமம் அரைத்து வழித்து கல் ஜாடியில் போட்டு காத்து போகாமல் வைத்துக்கொள்ளவும். மருந்தைக் கண்டால் அழுகிற குழந்தைகட்கு இதில் காசளவு எடுத்து அப்பம், தோசை இவைகளில் தடவிக் கொடுத்தால் பிரியமாய் தின்னும். இளப்பில்லாமல் சுகபேதியாகும். பேதி யதிகமானால் வசம்பை சுட்டு இளநீரிலரைத்துக் கொடுத்தாலும் மோர்விட்டுக் கரைத்த கடுகஞ்சி கொடுத்தாலும் நிற்கும்.

சில வைத்தியர் கொடுக்கிற முரட்டு பேதிகள் நாள் முழுதும் விடாமல்கூட ஆகிறதுண்டு. அப்படி நிற்காத பேதிகளுக்கு ஒரு வராட்டியை பொடியாய் இடித்து ஒரு படி ஜலத்தில் போட்டு அடுப்பேற்றி ஆழாக்கு கியாழமாக சுண்டும்படி காய்ச்சி இறக்கி வடிக்கட்டி, அதில் ஒரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து காலாழாக்கு கருப்பு சக்கரை போட்டு கலந்து மணி நேரத்திற்கொருவிசையாக இரண்டு தபா கொடுத்தால் எப்பேர்ப்பட்ட பேதியும் நின்றுவிடும்.

வாழைப்பழத்தில்
பேதியாகும் முறை.

இரச கற்பூரம்	பலம்	$\frac{1}{4}$
திராட்சிப்பழம்	,,	$\frac{1}{2}$
சுத்தி செய்த வாளம்	,,	$\frac{3}{4}$

இவைகளை கலுவத்திலிட்டு யாவும் ஒன்றுபட மைனபதமாயரைத்து குண்டுமணிபோல் மாத்திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும். வாழைப்பழத்தில் 1-2-மாத்திரைகள் வைத்து மூடி சாப்பிட பேதியாகும். அல்லது நல்ல வெல்லத்திலும் சாப்பிடலாம். ஆட்டுக்கறி, சூப்பு, மரக்கறிகள் யாவும் சாப்பிடலாம். பேதி அதிகமானால் புளிப்பு ஊருகாய் தொட்டுக்கொண்டு மோர் சாதம் தின்றால் நின்றுவிடும்.

மிளகுநீரில்
பேதியாகும் முறை.

உடம்பு சுஸ்தியாகவும் வயர் மந்தமாகவும் மலச்சிக்கலாகவுமிருந்து பேதிக்கு சாப்பிடவேணுமென்கிற பிரியமிருக்கும் பட்சத்தில் அன்றையதினம் சமயல்காரரிடம் சொல்லி (ரசம்) அல்லது மிளகுநீர் கூட்டும்போது அத்துடன் மிதிபாகலிலை பத்துயிலை போட்டு காய்ச்சும்படி சொல்லி வழக்கம்போல்போஜனத்தில் இந்த ரசம் விட்டுக்கொண்டு சாப்பிட்டால் இரண்டொருவிசை மலங்கழியும். தேகம் ஆரோக்கியமாயிருக்கும்.

நாக்குப்பூச்சிகள் விழுவதற்கு
கடுக்காய் பேதி.

சூரத்துக்கடுக்காய்களைத்தட்டி விரைநீக்கி மேற்றோல் மாத்திரம் 1-பலம் நிறுத்தெடுத்துக்கொள்ளவும் தேரின பிரண்டை கொண்டுவந்து கணுவுகளைநீக்கி நடுப்பாகங்களை சிறுதுண்டுகளாய் வெட்டி 1-பலம் நிறுத்தெடுத்துக்கொள்ளவும். இந்த இரண்டு சரக்கும் கலுவத்திலிட்டு தண்ணீர் விட்டு மைபோலரைத்து சுண்டைக்காயளவு மாத்திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் தேவையானபோது இரவில் படுக்கும்போது தேகநிட்டமரிந்து 1-அல்லது 2-மாத்திரைகள் பொடித்து கொஞ்சம் சர்க்கரை கலந்து படுக்கும்போது சாப்பிடவும் காலையில் யெழுந்தவுடன் 1-பலம் சித்தாமணக்கெண்ணை சாப்பிட்டால் 2-3-விசை மலந்தள்ளும் நாக்குப்பூச்சிகள் திமிர்பூச்சிகள் வந்துவிடும்.

திரியை முகர்ந்தால்
பேதியாகும் முறை.

ஆடுதின்னாப்பாளை, உள்ளி, வசம்பு இம்மூன்றும் சேர்த்தரைத்து துணியிற்பூசி திரியாய்த் திரித்து முகர பேதியாகும். மோர்சாதம்புசிக்கவும்.

இதிற்கண்ட தைலங்களாவது மாத்திரைகளாவது செய்யவேண்டியவர்கள் இந்தசரக்குகள் அகப்படாத தேசமாயிருக்கும்பட்சத்தில் யெங்கள் ஆபீசுக்குயெழுதினால் வாங்கி யனுப்பப்படும்.

இப்படிக்கு.
சி - முனிசாமிமுதலியார் கம்பெனி,
பெரம்பூர், பாரேக்ஸ்போஸ்டு, மதராஸ்.

சுகந்த மூக்குத்தூள்.
செய்யும் முறை.

நெருப்பிலிட்டுபொரித்தெடுத்த படிகாரத்தூள்	விராகனிடை	1
மெந்தால்	,,	1/4
பச்சை கற்பூரம்	,,	1/2
ஸ்மெல்லிங்சால்ட்டு	,,	1/2
சந்தன அத்தர்	,,	1

மேற்படி நான்கு சரக்கும் கலுவத்திலிட்டு சந்தன அத்தர் விட்டு அரைத்து அதன்பிறகு ஒரு சேர் மூக்குத்தூள் போட்டு நன்றாய்க் கலக்கும்படி அரைத்து யெடுத்து காத்து போகாமல் பத்திரப்படுத்தி மறுநாள் எடுத்து பூரை போட்ட புட்டிகளில் 1-க்கு அரை பலம் பொடி வீதம் 16-புட்டிகளில் பாக்கி செய்துக்கொள்ளவும். சாதாரண மூக்குத்தூள் காலணா பொடியில் இந்த சுகந்த மூக்குத்தூள் ஒரு சிட்டிக்கை கலந்துக்கொண்டால் தகுந்த [illegible]ரமும் பரிமளமும் வீசும்.

சுகந்த

வாழைப்பழ மூக்குத்தூள்.

செய்யும் முறை.

உயர்ந்த புகையிலை பொடி	சேர்	1
ஸ்மெல்லிங் சால்ட்	அவுன்சு	$\frac{1}{2}$
சம்மர்கப்பு	,,	1

முதலில் ஸ்மெல்லிங் சால்ட்டு என்பதை கலுவத்தி விட்டு கொஞ்சம் பொடியைப் போட்டு அரைத்துக்கொண்டபின் மைத்த பொடியும் போட்டு சம்மர்கப்பு என்னும் வாழைப்பழ வாசனை எசன்சை விட்டு நன்றாய்க் கலக்க அரைத்துக்கொண்டு கல்கார்க்கு சீசாவில் போட்டு காத்து போகாமல் வைத்து மறுநாள் யெடுத்து சிறிய புட்டிகளில் பாக்கி செய்துக்கொள்ளவும்.

மல்லிகைப்பூ மூக்குத்தூள்.

மேற்கண்ட இடைப்பிரகாரம் பொடியும், ஸ்மெல்லிங் சால்டும் கூட்டியரைத்துக்கொண்டு (மல்லிகைப்பூயெசன்சு) ஒருடிராம். கலந்து மிக்சர்செய்து காத்துபடாமல்வைத்திருந்து மறுநாள் சீசாக்களிலடைத்துக் கொள்ளவும்.

சுகந்த

பரிமளப்பொடிகள்.

ஜெகன்மோகன சுகந்த ஸ்நானப்பொடி

செய்யும் முறை.

	பலம்.		பலம்.
லவங்கம்	$1\frac{1}{8}$	சிறை கிச்சிலிகிழங்கு	3
லவங்கப்பட்டை,	$1\frac{3}{4}$	லவங்கப்பத்திரி	$4\frac{1}{3}$
கவுளா	$1\frac{1}{2}$	ஜாடாமாஞ்சி	6
வாசனைபில்லு	$1\frac{1}{2}$	மகடம்பூ	6
கோஷ்டம்	$2\frac{1}{4}$	ரோஜாப்பூ	6
பனப்ஷாவேர்	$2\frac{1}{4}$	கொட்டிச்சாந்து	9
நாட்டுகிச்சிலிக்கிழங்கு	$2\frac{1}{4}$	(சர்க்கரை)	9
வெட்டிவேர்	3	செப்பில் வருத்த நசம்	$\frac{3}{4}$
எலக்கா	3	கஸ்தூரிமஞ்ஜள்	$\frac{3}{4}$
பச்சிலை	3		

இவைகளை இடித்து பவுடர்செய்து கிரகு(சக்கரை)சேர்த்து ஸ்நானம் செய்யும்போது கொஞ்சம் யெடுத்து சம்பங்கி எண்ணெவிட்டு குழைத்து சுவாகு' அத்தர் கொஞ்சம்விட்டு குழப்பி, உடம்பில்பூசி அழுக்கெடுக்கவேண்டியது. வெந்நீரில் ஸ்நானம் செய்துவந்தால் வேர்வைநாற்றம் கற்றாழை நாற்றம் அருக்குதேமல் யாவும் நீங்கும். தேகம் மினுமினுக்கும், அழகுகொடுக்கும், பரிமளம்வீசும், மனதுக்கு ஆரோக்கியமாகும் வசிகரமுண்டாகும்.

சுகந்த ஸ்தானப்பொடி

செய்யு முறை.

	பலம்.		பலம்.
சந்தனத்தூள்	5	கோஷ்டம்	$2\frac{1}{2}$
சாம்பிராணித்தூள்	5	ஏலரிசி	$2\frac{1}{2}$
வெட்டிவேர்	$2\frac{1}{2}$	சோம்பு	$2\frac{1}{2}$
விலாமிச்சம்வேர்	$2\frac{1}{2}$	சடாமாஞ்சி	$2\frac{1}{2}$
கோரைக்கிழங்கு	$2\frac{1}{2}$	கார்போகியரிசி	$2\frac{1}{2}$
கிச்சிலிக்கிழங்கு	$2\frac{1}{2}$	தம்பராஷ்டம்	$2\frac{1}{2}$
கஸ்தூரிமஞ்சள்	$2\frac{3}{4}$	பச்சைப்பயரு	$2\frac{1}{4}$

இவைகளை யிடித்து பவுடராக்கி சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும். ஸ்நானம் செய்யும்போது கொஞ்சம் எடுத்து பாலிலாவது தண்ணீரிலாவது சேர்த்து தேய்த்துக் கொண்டு குளிக்கலாம். தினவு, சொரி, வேற்கூரு, கத்தாழைநாற்றம் முதலியவை யுண்டாகாது. மேனிசிவக்கும் அழகுண்டாகும்.

சுகந்த கலவைப்பொடி

செய்யு முறை.

	பலம்.		பலம்.
லவங்கம்	$\frac{1}{2}$	மால்சிங்கிணி	1
மஸ்தகி	$\frac{1}{4}$	லவங்கப்பட்டை	$\frac{1}{2}$
அன்னாசிப்பூ	$\frac{3}{4}$	குலாப்பு	1
கல்கண்டு	$\frac{1}{2}$	பளிங்குசாம்பிராணி	1
ஜாதிக்கா	$\frac{1}{4}$	சிலாரசம்	$2\frac{1}{2}$
அகர்	1	கிச்சிலிக்கிழங்கு	$\frac{3}{4}$

	பலம்.		பலம்.
கோரைக்கிழங்கு	$\frac{3}{4}$	அகிற்கட்டை	1
ஏலக்கா	$\frac{1}{8}$	கவுளீ	$\frac{1}{2}$
ஜாதிபத்திரி	$\frac{1}{4}$	சம்பங்கிமொக்கு	$\frac{1}{4}$
தேவ்தாரிசெக்கை	$\frac{1}{2}$	அரக்கு	$\frac{1}{4}$
கற்பூரம்	$\frac{1}{8}$	சந்தனத்தூள்	10

இவைகளை யிடித்து தூள்செய்து வைத்துக்கொண்டு, கருப்புசர்க்கரை 3-அல்லது-4 பலம் யெடுத்து தகுந்த தண்ணீர்விட்டு அடுப்பேற்றி பாகுசெய்து அதில் மேற்படி தூளைப்போட்டு கிளரி உடனே சூடாயிருக்கும்போதே கொட்டைப்பாக்குகளைப்போல் உருண்டைசெய்து பீங்கானில் வைத்து ஆரியபின் சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டியபோது சாம்பிராணிக்கு பதிலாக தூபம்போட்டால் அதிக பரிமளமாயிருக்கும். பெண்கள், புருடர்கள் ஸ்னானம்செய்தபோது தலைமயிருக்கு தூபங்கொடுத்தால் அதிக பரிமளமாயும் இன்பமாயு மிருக்கும்.

சுகந்த கூந்தல்தூபம்

செய்யு முறை.

சந்தனத்தூள்	பலம். 1.
சாம்பிராணித்தூள்	பலம். 1.
சிலாரஸ்	பலம். 5

சந்தனத்தூளும் சாம்பிராணித்தூளும் கலவத்திலிட்டு முன்னடியாய் கலந்துக்கொண்டு அதன்பிறகு சிலாரஸ் என்பதை போட்டு நன்றாய் கலக்கும்படி மிலாய்க்கவேண்டியது. பிறகு சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு தலைகுளித்தஉடனே தலைவட்டிக்கொண்டு படைநெருப்பின்மீது கொஞ்சம் தூவி கூந்தலுக்கு பிடிப்பதினால் சீதளம், வாதசீதளம் யாவும் நீங்கி மனதிற்கும் தேகத்திற்கும் மிகவும் ஆரோக்கியமாயிருக்கும் ஜன்னி முதலியவை கிட்டே நெருங்காது.

மகாசுகந்த கூந்தல்தூபம்

செய்யு முறை.

	பலம்.		பலம்.
பளிங்கு சாம்பிராணி	$2\frac{1}{2}$	தம்பராஷ்டம்	$\frac{1}{2}$
சந்தனத்தூள்	5	லவுங்கபத்திரி	$\frac{1}{2}$
கொட்டிச் சாந்து	1	நெரியரிசிப்பால்	$\frac{1}{2}$
அகிற்கட்டை	1	மட்டிப்பால்	1

இவைகள் யாவும் கல்லுரலிட்டு ஒன்றுபட்ட பொடியாகச்செய்து வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது நெருப்பிலிட்டு கூந்தலுக்கு பிடிக்க மனோ உச்சாகமும் ஆரோக்கியமும் ஆனந்தமு முண்டாகும். துர்வியாதிகள் தொத்துவியாதிகள் அணுகாது.

சுகந்த சிக்காப்பொடி

செய்யு முறை.

குலாப்பு, சோம்பு, கிளியூரல்பட்டை, அன்னாசிப்பூ, கவுளா, கிச்சிலிக்கிழங்கு, கஸ்தூரிமஞ்சள், வெட்டிவேர், விலாமிச்சம்வேர், கோரைக்கிழங்கு, ஜடாமாஞ்சி, யேலம், யேலக்கா, ஜாதிக்கா, ஜாதிபத்திரி, லவுங்கம், லவுங்கப்பத்திரி, தாளிச்சபத்திரி, கல்பாச்சி, பச்சை இலை, கொட்டிசாந்து கோஷ்டம், மகடம்பு, வெட்டிபாலையரிசி, கார்போகியரிசி, மரிக்கொழுந்து, மருவு, பளிங்குசாம்புராணி, சந்தனக் கட்டை, அகிற்கட்டை, சிறுநாகப்பூ, பச்சைப்பயறு, கோறைமை, கசகசா.

இவைகள் சரியெடைவாங்கி இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து ஸ்நானம் செய்யும்போது உபயோகப்படுத்தவும்.

சுகந்த கதம்பப்பொடி

செய்யு முறை.

	பலம்.		பலம்.
கொட்டிச்சாந்து	2	கோஷ்டம்	$\frac{1}{2}$
லவுங்கபத்திரி	2	கார்போக அரிசி	$\frac{1}{2}$
கிளியூரல்பட்டை	$\frac{1}{2}$	தனியா வருத்தது	1
தாளிச்சபத்திரி	$\frac{1}{2}$	வெட்டிவேர்	$\frac{1}{2}$
குலாப்பு	$\frac{1}{2}$	சோம்பு	$\frac{1}{2}$
கல்பாச்சி	$\frac{1}{2}$	ஏலம்	$\frac{1}{2}$
சடாமாஞ்சி	$\frac{1}{2}$	லவுங்கம்	$\frac{1}{4}$
கிச்சிலிக்கிழங்கு	$\frac{1}{2}$	லவுங்கம்பட்டை	$\frac{1}{4}$
பச்சஇலை	$\frac{1}{2}$	கவுளா	$\frac{1}{4}$
கஸ்தூரிமஞ்சள்	$2\frac{1}{2}$	தவனம்	1
அன்னாசிப்பூ	$\frac{1}{2}$	சந்தனத்தூள்	$\frac{1}{2}$
செண்பகப்பூ	$\frac{1}{2}$		

இவைகளை இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். குளிக்கும்போது உபயோகப்படுத்தி வந்தால் சரும வியாதிகள் அணுகாது. தேகாரோக்கிய முண்டாகும்.

திசாங்கம்

செய்யு முறை.

சந்தனத்தூள், அகிற்கட்டைதூள், ஜாதிக்கா, ஜடாமாஞ்சி, மைசாட்சி, பளிங்குசாம்பிராணி, லவுங்கம், லவுங்கபட்டை, யேலம், காட்டெருமைப்பால், இவைகளை கலுவத்தில் பொடித்து கூட்டிக்கலந்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

மில்டேரிபெண்கள் பல்லுப்பொடி.

செய்யு முறை.

	பலம்.
விபூதிபோல்வறுத்த-நாட்டுக்கல்நாறு தூள்	2
வெள்ளைக்குங்கிலியத்தூள்	2
மாசிக்காய் தூள்	1
கிச்சிலிக்கிழங்குத் தூள்	1
சாம்பிராணித் தூள்	1
ஏலரிசித் தூள்	1
சுக்குத்தூள்	1

இவைகள் யாவும் ஒன்றாய்க் கலந்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டியபோது பல்துலக்கிக்கொண்டு வெந்நீரில் வாய் கொப்பளிக்கவும். இந்தப்பொடி எங்கள் ஆபீசுக்கு வெழுதினால் அனுப்பப்படும்.

1-டப்பி விலை அணா 4.

ஆக்கிராணப்பொடி.

செய்யு முறை.

	பலம்.
கண்டைவேர்	1
தும்பைவேர்	1
இலுப்பைக்கட்டி	1

இலுப்பைக்கட்டியை மாத்திரம் சுட்டுக்கொண்டு இருவகைவேரும் வெய்யலில் உலர்த்தி யாவும் ஒன்றாயிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும், இதில் ஒரு சிட்டிக்கையெடுத்து மூக்குத்தூள் போடுவதுபோல் முகர்ந்தால் 5-6-தும்பல்வரும். சிரசில் நீர்தங்கும் வியாதிகள் தீரும் தலைபாரம் மூக்கடைப்பு நீங்கும். பத்தியமில்லை.

பெண்கள் பல்லுப்பொடி

செய்யு முறை.

	பலம்.
நன்றாய் வெளுக்கும்படி வருத்த (அன்னபேதித்) தூள்	3
நன்றாய் வெளுக்கும்படிவருத்த மயில்துத்தம் தூள்	3
காசுக்கட்டி தூள்	1
அக்கிராகாரம் தூள்	1
மிளகுதூள்	1

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம்பழச் சார்விட்டு அரைத்து நாலணா அளவுக்கு பில்லைகள்செய்து உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டியபோது 2-பில்லைகள் யெடுத்து பொடிசெய்து பல்துலக்கி வெந்நீரில் வாய் கொப்பளிக்கவும். இப்படி காலைமாலை 4-5-நாள் துலக்கினால், பல்அசைவு, பல்ஆட்டம், ஈறுகள் வீக்கம், வாய்நாற்றம் யாவும் தீரும்.

ஆயுர்வேத பல்லுப்பொடி

செய்யு முறை.

	பலம்.
விரைநீக்கி வருத்திடித்த கடுக்காத்தூள்	1
விரைநீக்கி வருத்திடித்த பொன்னாங் கொட்டைதூள்	1
விரைநீக்கி வருத்திடித்த சிக்காய் தூள்	1
வருத்திடித்த மிளகுதூள்	1
சுக்கு தூள்	1
லவுங்கத்தூள்	1

ஏலரிசித்தூள்	1
அக்கிரகாரத்தூள்	1
வெள்ளை குங்கிலியத்தூள்	1
இந்துப்பு	1
விபூதிபோல்வருத்த சோத்துப்புத்தூள்	5

இவைகள் யாவும் ஒன்றாய்க்கலந்து நன்றாய் மிஸ்ரமித்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். பல்லுநோயுள்ளவர்கள் காலைமாலை இந்தப்பொடியினால் துலக்கி வெந்நீரில் வாய் கொப்பளிக்கவும். இந்தப் பொடியை, பிரதிதினம் துலக்கி வந்தால் ஆயுசுமட்டும் பல்லுநோய் வராது.

☞ இந்தப் பொடியை டப்பி-1-க்கு 4-அணா விலையாக விற்கிறோம். ஆகிலும் ஜெனோபகாரமாய் அச்சிடப்பட்டது.

சுகஜன்னிக்கு பிரம்மாஸ்திரப்பொடி செய்யுமுறை.

செவியம்	கோஷ்டம்
சிறுநாகப்பூ	ஜடாமாஞ்சி
செண்பகமொக்கு	கிச்சிலிக்கிழங்கு
செம்புராம்பட்டை	பச்சிலை
சிறுதேக்கு	கருஞ்சீரகம்
குரிவேர்	கார்போகிஅரிசி
நன்னாரிவேர்	சித்தாமுட்டி
வெட்டிவேர்	வேப்பம்பட்டை
கஸ்தூரிமஞ்சள்	நாணல்வேர்
கோரைக்கிழங்கு	கொம்பரக்கு

இவைகள் 20-தினுசும் வகைக்கு 1-பலம்.

மலாகா சந்தனத்தூள்	5-பலம்
பளிங்குசாம்பிராணி	5-பலம்

இவைகளை வெய்யிலில் உலர்த்தி யாவும் ஒன்றாய்ப் போட்டு இடித்து, அம்மியில் வஸ்திரகாயம் செய்யக்கூடாது இருப்புசட்டி கல்லுரலிலாவது, முறத்தில் தெள்ளியாவது சுத்தமாய்ப்பொடியைப்போல்செய்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

சுகஜன்னியால் உண்டாகும் ஒத்தைத்தலைநோய், இரட்டைத் தலைநோய், கழுத்துநோய், பொருமுவலி, சீதளம் உடம்பு சிலிப்பு சன்னியம், பல்லுவலி இத்தாதி வியாதியுடையவர்கள் சுமார் 2-பலம் நல்லெண்ணெய் இருப்புக்கரண்டியில்விட்டு நெருப்பில்காட்டி, எண்ணெய் மூரியாமல் சரியான பதமாய் காய்ச்சியெடுத்து, அதில் இந்த பிரம்மாஸ்திரப் பொடி 2-3-சிட்டிகை போட்டால் சிறுது பொங்கியடங்கும். எண்ணெய் பரிமளமாயிருக்கும். பொதுமான சூடுகையாயிருக்கும்போதே நெற்றி முதல் கைகால் முதலியவைகட்கு தேய்த்து அன்றேசியமாய் நன்றாய்பிடித்து தேய்த்து நல்ல வெந்நீரில் ஸ்நானம்செய்யவும். இவ்வாறு பிரதி மூன்றுக்கும் சூரிய உதயத்தில் செய்யவும். அன்றைய தினம் தயிர், மோர், தேங்காய் பதார்த்தம் பகல்நித்திரை படிப்பு இவையாகாது. இப்படி 4 5-முறைக்குள் ஜன்னி தோஷங்கள் யாவும் நிவர்த்தியாகும். கைகண்டது, இந்தப்பொடி எங்கள் ஆபீஸில் வாங்கினால், டப்பி 1-க்கு விலை அணா 8.

இதற்கண்ட சுகந்த கூந்தல் தைலங்கள் பரிமளப்பொடிகள் சோப்புகளைக்காய் வேண்டுமானாலும் செய்து அனுப்பப்படும். அல்லது அந்த சாமான்கள் கேட்டபோதிலும் வாங்கி அனுப்பப்படும். இன்னும் அநேகவித பரிமளங்களும், சோப்பு மருந்துகளும், சோப்பு மருந்துகளை அவரவர்களே செய்துக்கொள்ள சுகந்த சாஸ்திரமும் எம்மிடத்தில் கிடைக்கும்.

பரிமள அத்தர்பில்லைகள்

சரம்பிராணிவத்திகள்.

புதுக்கோட்டை சமஸ்தானம் அத்தர்பில்லை செய்யு முறை.

	விராகிடை.		விராகிடை.
செவ்வல்லிக்கொடி	கற	பூலாங்கிழங்கு	நஞ
செண்பகப்பூ	ரு	சன்னலவுங்கபட்டை	க
லவுங்கப்பத்திரி	கவ	சிறுநாகப்பட்டை	கற
சடாமாஞ்சி	கற	பெரியலவுங்கபட்டை	உ
கருவாப்பட்டை	கற	வாய்விளங்கம்	ஞ
நன்னாரிவேர்	கற	அதிமதூரம்	கவ
ஜாபத்திரி	கற	பாலில்வெகித்த மரமஞ்சள்	கவ
கிளியூரல்பட்டை	கற	மாவிலிங்கம்பட்டை	உறு
தாளிசப்பத்திரி	ருவ	காசா ஏலம்	உ
சமுத்திரப்பர்சை	ருவ	கோஷ்டம்	சா
விலாமிச்சம்வேர்	க		

மேற்கண்டவைகளை நெய்யில் வருத்து இடிக்கவேண்டியது,

மணலில் வருத்த கசகசா விராகிடை ஞ

மணலில் வருத்த நாகணம், விராகிடை கஞ

பில்லைகள் வத்திகளில் வரும் சரக்குகளில் வருக்க வேண்டியதுகளை இளம்பதமாக வருக்கவும் சூரணிக்கும் போது துணிகளில் வடிக்கட்டி மைபோல் பவுடர்செய்து அரைக்கவேண்டியது.

	விராகிடை.		விராகிடை.
வெட்டிவேர்	க	சதகுப்பி	கவறு
மகடப்பூ	உ	தேவதாரி	கவ
கல்பாசி	கவ	மல்லிகை	உற
ஜாதிக்காய்	கற	பளிங்குசாம்பிராணி	கற
கவுனா	கற	பூச்சாந்து பட்டை	கவ

இவைகளை உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துக் கொண்டு ஒருநாள் வெய்யலில்வைத்து மறுநாள் யெடுத்து (பன்னீர்) 2-புட்டிவிட்டு முன்மருந்தும் சேர்த்து அறைத்து அதன்பிறகு,

	தூலாம்.		விராகிடை.
குலாபி அத்தர்	கஞ	ஜவ்வாது	ரு
சுவாது அத்தர்	க	சப்ஜாரசத்தில் வருத்த உரம்	தேறு
மட்டிப்பால்	உற		
சாம்பிராணிதைலம்	உ	பச்சை கற்பூரம்	உ
	விராகிடை.	குங்குமப்பூ	சா
புனுகு	ரு	கோரோஜனம்	கற
புனுகு சட்டம்	ரு	கஸ்தூரி	வீசம்

முதலில் ஓரம் யென்பதை கலுவத்திலிட்டு அறைத்து மற்ற அத்தர் முதலான யாவத்தும் சேர்த்து, முன்பு பன்னீரி லரைத்த சூரணத்தைபோட்டு அறைத்து பில்லைகள்செய்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

மைசூர் அத்தர்பில்லை செய்யு முறை.

	விராகிடை.		விராகிடை.
லன்னலவுங்கபட்டை	க	லவுங்கம்	க
சோம்பு	க	சிறுநாகப்பூ	க
கவுனா	க	நாகணம்	கவ

இந்த ஆறும் நெய்யில்வருத்து சேர்க்கவேண்டியது.

	விராகனெடை.		விராகனெடை.
பூலாக்கிழங்கு	க	குட்டிவிளா	[illegible]
இலிபூரல்பட்டை	க	கோஷ்டம்	க
சித்தரத்தை	க	மருவு	க
* பனிகந்தம்	உ	சம்பங்கிமொக்கு	க
கல்பாச்சி	க	அன்னாசிப்பூ	க
குரிவேர்	க௰	சடாமாஞ்சி	க
திம்மதாளி	க	கோஷ்டம்	க௰
கஞ்சாங்கோரை	க	மட்டிப்பால்	உ௰
பாரிஜாதம்	க	ஜாபத்திரி	ஐ
செந்தாழம்பூ	க	அகிற்சந்தனம்	௰
பச்சிலை	க௰	புனுகு	ந
கொட்டிச்சாந்து	க௰	ஜவ்வாது	ஐ
வெட்டிவேர்	உ	பச்சைகற்பூரம்	க
ஜாதிக்கா	ஐ	கஸ்தூரி	ஐ
திருநீற்றுபச்சை	க	கோரோஜனம்	வ

இவைகள் யாவும் இடித்து மெல்லிய சீலையில் வஸ்திரகாயம்செய்து, பன்னீரில் பிசைந்து ஊரப்போட்டு 2-நாள் கழித்து யெடுத்து, பசும்நெய் கொஞ்சம்விட்டு அரைத்து அதில் சந்தனம் பச்சைகற்பூரம் கோரோஜனம் கஸ்தூரி இதுகள் சேர்த்தரைத்து பின்பு ஜவ்வாது புனுகுகூட்டி அரைத்து பில்லை செய்யவும்.

பெங்களூர் அத்தர்பில்லை

செய்யு முறை.

	துலாம்.		துலாம்.
கோஷ்டம்	வ	தாளிச்சபத்திரி	க
பிச்சிலிக்கிழங்கு	ரு	பச்சிலை	௰
ஜாதிக்காய்	ஐ	ருள்ளப்பு	க
சடாமாஞ்சி	க	மகுடம்பு	க

	துலாம்.		துலாம்.
பரிசாதப்பூ	௰	கவுளா	௰
வெட்டிவேர்	௰	அன்னாசிப்பூ	௰
குரிவேர்	௰	சம்பங்கிப்பூ	வ
துலசம்	க	ஏலரிசி	வ
மருவு	க	இலிபூரல்பட்டை	க
அகிற்கட்டை	எ	லவங்கம்	ஐ
		நகம்	௰

இந்த 10-தினுசும் உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்யவேண்டியது.

இந்த 11-தினுசும் நெய்யில் பொரித்து யிடித்து தூள் செய்யவேண்டியது.

இவ்விரண்டு தூளும் கலவத்தில்போட்டு கலந்து சிலாரசம் துலாம் போட்டு அரைத்து அதன்பிறகு ஒருபுட்டி பன்னீர் விட்டு அரைத்து அதன்பிறகு,

	துலாம்.
பச்சைகற்பூரம்	வ
குங்குமப்பூ	௰
புனுகு	ஐ
ஜவ்வாது	ஐ
சந்தனஎண்ணெய்	ந

பச்சைகர்ப்பூரம், குங்குமப்பூ போட்டரைத்து மற்ற புனுகு ஜவ்வாதுபோட்டு அரைத்து கடைசியில் சந்தனஎண்ணெய்விட்டரைத்து பில்லைசெய்து வெத்திலைமேல்வைத்து நிழலில் உலர்த்தி பதத்தில் எடுத்துவைத்துக் கொள்ளவும்.

இந்த வத்திகள் செய்த அவகாசமில்லாத பட்சத்தில், யெமக்கெழுதினால் சேர் 1-க்கு 2-ரூபாய் முதல் 4—6—8 ரூபாய் வரையில் தரவாரியாய் சப்ளை செய்யப்படும்.

டில்லி ஊதுவத்தி
செய்யு முறை.

	துலாம்.		துலாம்.
தாளிச்சபத்திரி	௧	தவனம்	௧
லவுங்கபத்திரி	௧	மருவு	௧
வெட்டிவேர்	௭	சடிலா	௧
குருவேர்	௭	மகடம்பூ	௧
சடாமாஞ்சி	௧	தேவதாரிகட்டை	௫
பச்சையிலை	௧	அகிற்கட்டை	௨
குலாப்பு	௧	சந்தனத்தூள்	௪
கவுளீ	௰	லவுங்கப்பட்டை	[illegible]
அன்னாசிப்பூ	௧	அதிமதுரம்	௭
கோஷ்டம்	௭	மஸ்தகி	௩
கிச்சிலிக்கிழங்கு	௭	பேகபனஷ்ஷா	௩
கிளியூரல்பட்டை	௧		

இதுகள் யாவும் உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துக்கொண்டு,

அடுப்புக்கரி துலாம்.—	௪	குங்கிலியம் துலாம்—	௰
சிலாரசம்	௫	கல்கண்டு	௧
சாம்ராணி	௪	மயிலாலக்கிடி	௧

இந்த தினுசுகளையும் இடித்து மைபோலாகிரவரையில் அரைத்து, யாவும் ஒன்றாய் சேர்த்து அரைக்கவும் பதம் வராவிட்டால் கொஞ்சம் பன்னீர்விட்டரைத்து வத்திசெய்து நிழலில் உலர்ந்தபிறகு,

உ-துலாம் சந்தனஎண்ணெயில்
௰-துலாம் புனுகுகலந்து

ஷை வத்திக்கு தடவி துணியில் சுத்தி பட்டுத்துணியில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

தஞ்சாவூர் ஊதுவத்தி
செய்யு முறை.

	பலம்.		பலம்.
சாம்பிராணி	௧	சிறுநாகப்பு	௩
பச்சையிலை	௧௭	லவுங்கப்பட்டை	௭
சிசகிலிக்கிழங்கு	௧	வெட்டிவேர்	[illegible]
கிளியூரல்பட்டை	௧	ஏலரிசி	௩
சம்பங்கிமொக்கு	௧	தவனம்	௩
சடாமாஞ்சி	௧	மருவம்	௩
சந்தனத்தூள்	௨	லவுங்கப்பத்திரி	௭
கொட்டிச்சாந்து	௧	கவுளா	௧
கார்போக அரிசி	௧	நகம்	௭
குலாப்பு	௭	குருவேர்	௭
அன்னாசிப்பு	௩	மட்டிப்பால்	[illegible]
அகிற்கட்டை	௧	சிலாரசம்	௧
ஜாதிக்காய்	௭	மயிலாலக்கடி	௩
லவுங்கம்	௭	சந்தனசாந்து	௪

ஷை சரக்குகள்யாவும் பலங்கணக்காய் யெடுத்து யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து அம்மியில் கொஞ்சம் ஜலம் பேட்டு மயிலாலக்கடி, சந்தனம் இரண்டும் கூடப்போட்டு அரைத்து மைபோலானபிறகு சிலாரசம், மட்டிப்பால்இவை களைபோட்டு அரைத்து இளம்பதம் வராவிட்டால் சலம் விட்டு அரைத்து வத்திசெய்துக்கொள்ளவும். நிழலில் உலர்ந்தபிறகு ௭-அல்லது க-துலாம் சந்தனஅத்தரில் ௩-விராகனிடை புனுகுகலந்து வத்திக்கு மேல்கப்பு போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும்.

தஞ்சாவூர் பில்லைகளும், வத்திகளும், அர்க்கஜா, சிறுமாதினுசுகள் இன்னுமனேக முண்டு.

121082

புதுக்கோட்டை ஊதுவத்தி

செய்யு முறை.

	தோலாம்.		தோலாம்.
சந்தனம்	௨௰	பெருலவுங்கப்பட்டை	௨
வெட்டிவேர்	௰	மஸ்தகி	௧
கோரைக்கிழங்கு	௰	மைலேர்லக்கடி	௧
பளிங்குசாம்பிராணி	௬	கிக்கேசரி	௧
கிச்சிலிக்கிழங்கு	௬	மைசாட்சி	௧
சடாமாஞ்சி	௬	சிலாரசம்	௯
கிளியூரல்பட்டை	௫	வெள்ளை சக்கரை	௧௨
அகர்	௨	பன்னீர்புட்டி	௧
லவுங்கப்பத்திரி	௫	ஜாதிக்காய் மாஷா	௪
பச்சிலை	௫	லவுங்கம் ,,	௪
மலாகா சந்தனம்	௨	ஏலக்காய் ,,	௪
மரிக்கொழுந்து	௨	ஜாப்பான் ,,	௪
குலாப்பு	௨	அம்பர் ,,	௬
மகடம்பு	௨	கஸ்தூரி ,,	௫
சிறுலவுங்கப்பட்டை	௨		

முன்முறையில் சொல்லியபடி வத்திசெய்துகொள்ளவும்.

அஷ்டகந்த கூட்டு

செய்யு முறை.

ஜாதிக்காய் ஜடாமாஞ்சி சந்தனத்தூள் அகிற்கட்டைத்தூள் ஏலம் லவுங்கம் வகைக்கு பலம் ௧ குங்குமப்பூ விராகனிடை ௧. பச்சைகற்பூரம் விராகனிடை ௧. இவைகளை கலுவத்தில் பொடித்து கூட்டிக்கொள்ளவும்.

அத்தர்கார சம்பங்கிஷெடு அம்பர்வத்தி

செய்யு முறை.

	தோலாம்.		தோலாம்.
வெட்டிவேர்	௫	நகம்	௨௰
கல்பாச்சி	௧௰	* ஜாபத்திரி	௫
சடாமாஞ்சி	௩	* லவுங்கம்	௫
சம்பங்கிமொக்கு	௫	* ஏலம்	௫
அகர்	௬	* கவுளா	௫
லவங்கப்பத்திரி	௨	* கோஷ்டம்	௫
பச்சையிலை	௫	* கிளியூரல்பட்டை	௫
மலாகிர்	௪	* ஜாதிக்காய் பலம்	௧
மரிக்கொழுந்து	௫	* லவுங்கப்பட்டை	௮
குலாப்புமொக்கு	௫	* கிச்சிலிக்கிழங்கு	௬
கின்னேரிபட்டை	௫	தாளிச்சபத்திரி	௫
ரும்மஸ்தகி	௨	தேவதாரிபட்டை	௫
மைசாட்சி	௧௰		

குறிப்புக்காட்டிய திணுசுகளை வறுத்து மற்றதையும் சேர்த்து யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக்கொண்டு 40-தோலாம் யெடுத்து வேறே வைத்துக்கொண்டு ஷை 40 தோலாம் சூரணத்திற்கு சேர்க்கவேண்டிய திணுசுகள் விபரம்.

	பலம்.
மட்டிப்பால்	௧௨
அறைத்த சந்தனம் பில்லைசெய்து உலர்த்தின தூள்	௧௨
பளிங்குசாம்பிராணி	௧௫
ஆவாரம் வேருகுட்டகரி	௧௮

இவைகளை யிடித்து தூளாக்கி, முன்சூரணத்துடன் கலந்துக்கொண்டு நல்லதண்ணீர்விட்டு பிசைந்து மொத்தை

யானபிரகு அதை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக அம்மியில் வைத்தரைத்து மைபோலானபிரகு அதில் சேர்க்கவேண்டிய தினுசுகள் விபரம்.

சிலாரஸ் பலம்	௧௨
நாட்டுக்கற்கண்டு பலம்	௯
தேன் பலம்	௫

இதுகளை கலுவத்திலரைத்து முன் அறைத்த வஸ்துவுடன் சேர்த்து கலந்துக்கொண்டு அதன்பிரகு சேர்க்கவேண்டிய தினுசுகள் விபரம்.

புனுகு துலாம்	௰
கதிர்பச்சை சூரணம் துலாம்	௫

இது இரண்டும் கூடச்சேர்த்து பிசைந்து முன் முத்தையுடன் நன்றாய்க் கலக்கும்படி பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு பின்பு, மயிதாலக்கடி பலம் ௯-மேல்பாணிசிவினபின் திருத்தெடுத்து பொடியாகச்செய்து துணியில் வஸ்திரகாயம் செய்து, முன் அரைத்த முத்தையை ஒரு தட்டில் பொடி பொடியாக வுதரியாக்கி அதில் மைதாலக்கடிதூளை கொஞ்ச கொஞ்சமாய் தூவி செல்லையாய் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வத்திசெய்கிரவர்களைக்கொண்டு வத்திசெய்யவும் சுமார் 12-சேர்வத்தியாகும். முதல் சொன்னபடி 40-துலாம் போக மீதி சூரணத்தை சிக்சாப்பொடி-வேணுமானால் வைத்துக்கொள்ளவும்.

வெள்ளை ஊதுவத்தி

செய்யு முறை.

	பலம்.
வெட்டிவேர் பொடி	௰
சந்தனப்பொடி	௰
சாம்ராணிப்பொடி	௫

இவைகளை அம்மியிலிட்டு தண்ணீர்விட்டு மைபோலரைத்து வத்திசெய்வார்கள் இது கடைத்தெருவில் விற்கும் மட்டவத்தி ஆகையால் இதே வெள்ளைவத்தியின் சரக்கு மேல்கூறியதுடன்.

	பலம்.
செஞ்சந்தனம்	௫
மலாகா சந்தனம்	௫
கிச்சிலிக்கிழங்கு	௫
	விராகனிடை.
புனுகு	க
புனுகுசட்டம்	க
அம்பர்	க
கஸ்தூரி	௪

இவைகளை கூடச்சேர்த்து சுத்தமான கலுவத்திலரைத்து, வத்திசெய்கிரவர்களைக்கொண்டு மிதமான அளவுடையதாய் செய்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

தார் வத்தி

செய்யு முறை.

	பலம்.		பலம்.
சந்தனத்தூள்	௰	ஜடாமாஞ்சி	௧௭
சாம்பிராணித்தூள்	௫	வெட்டிவேர்	க
கிளிமூக்குபட்டை	௨	கோரைக்கிழங்கு	க
சிலாரசம்	௨	மைதாலக்கடி	க
கிச்சிலிக்கிழங்குதூள்	க		

இவைகளை அம்மியிலிட்டு ஒருபுட்டி பன்னீரினால் மைபோல் அரைத்து புனுகுசட்டம் 1-சேர்த்து நன்றாய்க் கலக்கும்படி அறைத்து வத்திகள் செய்துக்கொள்ளவும்.

வதனகாந்தி பில்லை செய்யு முறை.

	பலம்.
உலர்ந்த மொகடம்புபொடி.	௫
கிச்சிலிக்கிழங்கு பொடி.	௨௰
கஸ்தூரிமஞ்சள்பொடி	௨௰
கோரைக்கிழங்கு பொடி.	[illegible]௰
மலாகார சந்தனப்பொடி.	௪௰

இவைகளை காரமில்லாத அம்மியிலிட்டு பன்னீர் விட்டு மைபோலக்கிரமட்டில் அரைத்து கொட்டைப்பாக்களவு பில்லைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும் ஸ்நானம் செய்யும்போது ஒரு பில்லையெடுத்து பால்விட்டு மத்தித்து முகத்தில் பூசிக்குளிக்கவும். இந்த பில்லையினால் பிரதிதினம் முகம் அலம்பிக்கொண்டு வந்தால், முகம் பளபளப்பும் மினுமினுப்பும் வசிகரமும் உண்டாகும்.

முகவஸீகர பில்லை செய்யு முறை.

	தலாம்.		தலாம்.
கார்போகியரிசி	௧	கோரைக்கிழங்கு	௧
கஸ்தூரிமஞ்சள்	௧	கசகசா	௧
கிச்சிலிக்கிழங்கு	௧	பாதம் பருப்பு	௧

இவைகளை பசும்பால்விட்டரைத்து பில்லைகள் செய்து வைத்துக்கொள்ளவும். பிரதிதினம் முகத்திற் குபயோகிக்க முகத்திலுள்ள மங்கு மாசுகள் விலகும். நல்ல வசிகரமுண்டாகும்.

கூந்தல்வளரும்

பரிமள யெண்ணெய்கள்.

புனுகுசுகந்த எண்ணெய் செய்யு முறை.

* ரோஜாப்பூ பச்சை.
* வெட்டிவேர்.
* சம்பங்கிமொக்கு பச்சை.
* தவனம்.
* கவுனா.

மொகடப்பூ.
கோஷ்டம்.
சிறுநாகப்பூ.
சோம்பு.
அதிமதுரம்.
கீவ்பாச்சி.
கிச்சிலிக்கிழங்கு.
சந்தனத்தூள்.
சொடியா சீனுகிழங்கு.
ஜடாமாஞ்சி.
பெரிய லவங்கப்பட்டை.
இலவங்கப்பத்திரி.
ஜாதிக்காய்.
ஜாபத்திரி.
ஏலக்காய்விரை.
கோரைக்கிழங்கு.
கஸ்தூரிமஞ்சள் ௨-தலா
நல்லெண்ணெய் ௪௰-வீசை.
ருதிநீற்றுபத்திரி ௧-பிடி.
இளநீர் 4-காயின் தண்ணி
பசும்பால் ௨-படி.

இந்தக்கண்டதினுசுகளும் வகைக்கு (அரைபலம்) வீதம் எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

இந்த * மார்க்குசெய்த 5-தினுசுகள் தவிர மற்றதை இடித்து மண்பாண்டத்திலிட்டு 4-இளநீர்விட்டு அதன்பிறகு (கவுனா) என்பதை உடைத்துப்போட்டு மற்ற நான்குதினுசும் ஒன்றிரண்டா யிடித்துப்போட்டு பசும்பால்விட்டு மரத்தடுப்பினால் கீழ்மேலுமாகக் கலக்கும்படி கலந்து மேலே

மூடி அப்படியேஒருநாள்வைத்திருக்கவேண்டியது மறுநாள் நல்லெண்ணெயைவிட்டிடு கலக்கி அடுப்பிலேற்றிக் காய்ச்சவும் முதல்முதல் தீயை உபாயமாய் எரித்து நடுபாகத்தில் சற்று அதிகப்படுத்தவும் தீ ஜாஸ்தியானால் எண்ணெ பொங்கிவிடும் ஜாக்கிரதையாய் செய்யவேண்டியது வாசனை கமகமவென்று பரிமளிக்கும் அந்த சமயத்தில் எண்ணெயைத் தொட்டு கொளுத்திப்பார்த்தால் சிடசிடப் பில்லாதிருந்தால் இறக்கி விடவும் சூடாயிருக்கும்போதே சுருள்பட்டை யிடித்தது ௫-பலம் கலந்து மூடிவிட்டு மறுநாள் வடிகட்டிக் கொள்ளவும் இது முதல்தரம் எண்ணெ.

மயிர்வளருந் தயிலம்

செய்யு முறை.

கோரைக்கிழங்கு	சந்தனக்கட்டை
முதியார்கூந்தல்	அகில்கட்டை
விலாமிச்சம்வேர்	தேவதாரிக்கட்டை
வெட்டிவேர்	ஆலம்விழுது

இவைகள் வகைக்குப்பலம் 2-ஆக யிடித்து பதக்கு ஜலம் விட்டு எட்டிக்கு ஒருபங்காய்க் காய்ச்சி யிறக்கி நன்றாய்ப் பிசைந்துப் பிழிந்து வடிகட்டி யெடுத்துக்கொண்டு.

பச்சிலை	செம்மரக்கட்டை
கிச்சிலிக்கிழங்கு	சடாமாஞ்சி
கஸ்தூரிமஞ்சள்	செவ்வள்ளிக்கொடி
மதுரம்	கிளியூரல்பட்டை
கோஷ்டம்	பூஞ்சாந்து
ஏலரிசி	

இவைகளை வகைக்குப் பலம் ௳-ஆக யிடித்து பால்விட் டரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு மேற்படி கியாழம்விட்டு எரித்து தைலபதம்கண்டிறக்கி தலைமுழுகிவரவும் செழிட்சியாய்மயிர்வளரும் அன்றியும்பிரதிதினம் கூந்தலுக்குத் தடவிவரவும்.

சாதாரண மயிர்வளரும் தைலம்

செய்யு முறை.

செம்பரத்தம்பூ	கஸ்தூரிமஞ்சள்
வெட்டிவேர்	மருதாணியிலை
விலாமிச்சம்வேர்	மருதாணி விரை
மதனகாமப்பூ	சிறுகீரை விரை
செண்பகப்பூ	அரைக்கீரை விரை
பூலாங்கிழங்கு	ஆலம்விழுது

இவைகளை வகைக்குப்பலம் க-ஆக நைய்ய நருக்கி துணியில் முடிந்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு 10-நாள் சூரியபுடம் வைத்தெடுத்து முடிச்சியை நன்றாய்க் கசக்கி பிழிந்துக்கொண்டு மயிரில் தடவிவந்தால் மயிர்வளரும் வாசனை வேண்டுமாகில் புனுகு சவ்வாது சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

சம்பங்கி எண்ணெ

செய்யு முறை.

சுழிகியாடிய எண்ணெண்ணெ 1-வீசை சாடியில்விட்டு சம்பங்கிப்பூபிரதி 2-பிடிபிட்டு நால்மிளகு கோரைகிழங்குகஸ்தூரிமஞ்சள் பூலாங்கிழங்கு கோஷ்டம் அகில்கட்டைபனுகத்தள் 2-பலமிட்டு உளுந்துமாவு கவசம் செய்து பெரிய

பானையில் அரைத்திட்டம் ஜலம்விட்டு அதின்மீது இரண்டுவிரற்கடை சாடிநிறக்க டோலாந்திரம்கட்டி 60-நாழிகைஎரித்து எடுத்துவடித்துக் கொள்ளவும்.

தம்பன எண்ணெ செய்யுமுறை.

இவர்ந்த பசுவின்பால் 1-படி கொண்டுவந்து அதில் 60-வெள்ளெருக்கன் பூவைப்போட்டு காச்சவும் பூவுகள் நன்றாய் குழையுமட்டும காச்சி பிறைகுத்தி மறுநாட்காலையில் கடைந்து வெண்ணெயெடுத்து அதில் பச்சைப்புனுகு கோரோஜனை இவைகள் கொஞ்சம் கலந்து மத்தித்து லிங்கத்தில் பூசிப்புணர்ந்தால் ஆண் பெண் இருவருக்கும் அதிக இன்பமுண்டாகும் புத்திரசந்தான முண்டாகும்.

சந்தன எண்ணெ செய்யுமுறை.

சந்தனத்தூள் பலம் ௫, நல்லெண்ணெ பலம் ௰. இவைகளை பதக்கு நீரிற் கலந்து நீர்வற்றக் காய்ச்சி வடித்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு பஞ்சிற் றோய்த்து கையில் வைத்திருக்கத் தேகத்தில் வாடையேறிச் சுகத்தைத் தரும். சொறி சிரங்கு, கரப்பன் புண்களிற்றடவ மாறும்.

மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணெ செய்யுமுறை.

இரண்டுசேர் மதனகாமப்பூவை மலருமுன் னெடுத்து பதக்கு ஜலத்திற் போட்டுவைத்திருந்து மலர்ந்தவுடன் யெடுத்துநாலுபலம் நல்லெண்ணெவிட்டு வேகவைத்திறக்கி எண்ணெயைத் தனியாய்ப் பிரித்துச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு உடம்பிற் பூசிக்கொள்ள சுகந்தரும் வசியமாகும்.

சாமந்திப்பூ எண்ணெ செய்யு முறை.

ஜெலத்தில் ஊரவைத்து கழுவி மேற்றோல் நீக்கின சுத்தமான எள்ளெண்ணெ 2-படியில் அப்போதருந்த சாமந்திப்பூ அரைபடிபோட்டு சூரியபுடம் வைக்கவும். காலுநாள் பொருத்து அந்த புட்பங்களை யெடுத்து துணியிற்போட்டு பிழிந்து எண்ணெயை யெடுத்துக்கொண்டு மறுபடியும் அன்றலர்ந்த சாமந்திப்பூ அரைபடிபோட்டு சூரியபுடம் வைக்கவும். இப்படி மூன்றுமுறை செய்து அந்த யெண்ணெயை யெடுத்துக்கொண்டு அரைதிட்டம் ஜெலம் நிரப்பிய பாண்டத்தை அடுப்பிலேற்றி, அதின்நடுவில் மூன்று சிறுகல்லாக விட்டு அதின்மேல் எண்ணெப்பாண்டத்தை வைத்து தீயெரித்து அந்த தண்ணியின் சூட்டினால் எண்ணெ அரைதிட்டம் காய்ந்தவுடன் சிட்டிகிலா என்னும் திராவகம் 1-அவுன்சு விட்டு கலந்து இரக்கி புட்டியில் வைத்துக்கொள்ளவும் எண்ணெ காயும்போது காத்துபோகாமல் மேல்மூடி சீல் செய்யவேண்டும்.

ஏர் ஆயில் செய்யு முறை.

எண்ணெயுள்ள பாண்டம் அடுப்பிலேற்றி, தேங்காயெண்ணெ 1-படியும்விட்டு சிறுதீயாகக்காய்ச்சவும். சற்று குண்டான வடனே (அல்க்கனெட் ரூட்) என்னும் வருணை பட்டையின் தூளை ஒவ்வொரு சிட்டிக்கையாக போட்டு

எண்ணை எவ்வளவு சிகப்பாகவேண்டுமோ அந்ததிட்டத்தில் தூளை நிருத்தி எண்ணையை யிரக்கி கீழே வைத்துக்கொண்டு

பர்க்கமெண்டு	அவுன்சு.	௨
சிட்டிநிலா	,,	௨
கர்பிலியம்	,,	௨

இவைகளைவிட்டு காத்துபோகாமல் மேலே மூடிவைத்து ஆரியபின் திரந்து சீசாக்களில் அடைத்துக்கொள்ளவும்.

☞ இந்த எண்ணையானது வாசனை நிரம் குணம் யாவ த்தும் கல்கட்டா கேசரஞ்சனி ஆயில்போலவே யிருக்கும்.

சுகந்த
சிரோரஞ்சனி ஆயில்
செய்யு முறை.

கழிகியாடிய நல்லெண்ணை	வீசை.	௧
சம்மர்கப்	அவுன்சு	௨
பர்க்கமெண்டு	,,	௧
சிட்டிநிலா	,,	௧
கர்பிலியம்	,,	௧
மல்லிகைப்பூ எசன்சு	,,	௪
அல்கனெட்ரூட் தேவையானது		

முன்னடியாக நல்லெண்ணையை மாத்திரம் அடுப்பிலேற்றி கொஞ்சம் சூடுண்டான உடனே (அல்க்கனெட்ரூட்) என்னும் வருணபபட்டையின் தூளை ஒவ்வொரு சிட்டிக்கையாகபோட்டு எவ்வளவு கலர்வேண்டுமோ அவ்வளவு திட்டம் வந்தவுடன் யிரக்கி கீழேவைத்து மற்ற ஐந்து வாசனை

களையும் விட்டு வாய்ப்புரம் மூடிவைத்து அப்படியே ஆரியபின் சீசாக்களில் அடைத்துக்கொள்ளவும்.

☞ இந்த யெண்ணைக்கு நிகர் யெந்தஎண்ணையுங் கிடையாது. நினைத்த வாசனையெல்லாங் கொடுக்கும். எண்ணை கலக்கும்போதே வீடெல்லாம் பரிமளிக்கும்.

சீமை சாமந்திப்பூ எண்ணை.
செய்யு முறை.

ஒருவீசை நல்லெண்ணையில் இரண்டுபிடி அல்லது மூன்றுபிடி சாமந்திபுஷ்பங்களைப் போட்டு சூரியபுடம் வைக்கவும். ௨-நாள் வரையில் வெய்யலில்வைத்து அந்த புஷ்பங்களை யெடுத்துப்போட்டு எண்ணையை வடிக்கட்டி சீசாவில் விட்டுக்கொண்டு,

எசன்சாப் ரோஸ் ஒரு அவுன்சு
சின்சர் கந்தார் டீஸ் அரை அவுன்சு

இவ்விரண்டும் விட்டு கார்க்கினால் மூடி சீசாவுடன் ஒருநாள் சூரியபுடம்வைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும். இதை அன்றாடம் தலைக்கு தடவிக்கொண்டு வந்தால் மயிர்வளரும்.

மயிர்வளரும் எண்ணை
ஆயுர்வேத முறை.

நல்லெண்ணை	வீசை.	௧
முழுமிளகு	பலம்	௨
சீரகம்	,,	௩
அருகன்வேர்	,,	௪

மேற்சொல்லிய சரக்குகள் மூன்றையும் வெவ்வேராக மூன்று துணியில் முடிந்து யெண்ணெயில் போட்டு பிரதிதினமும் சூரியபுடம் வைக்கவும். 20-நாள் தவராமல்வைத்த பிரகு அந்த எண்ணெயை தலைக்குத் தடவிவரவும் வாரத்திற்கொருமுறை அதே எண்ணெயில் தலைமுழுகிவரவும். பாதியாய்விட்டால் திரும்ப அறைவிசை எண்ணெ அதேபாண்டத்தில் விட்டுக்கொள்ளவேண்டியது. பிரதிதினமும் தவராமல் சூரியபுடம் வைத்துக்கொண்டே யிருக்கவேணும்.

தலைமயிரை அளந்து பார்த்துக்கொண்டு இரண்டுமாதம் இந்த எண்ணெ உபயோகப்படுத்தியபின் திரும்ப அளந்து பார்க்கலாம். தப்பாமல் வளரும் கண்ணெரிவு கண்ணீர் பாச்சல், பித்தமயக்கம், தலைபாரம் இவைகளும் நீங்கும் தலை குளிர்ச்சி யுண்டாக்கும்.

ரோமசங்காரி பஸ்பம்.

செய்யும் முறை.

கோழிமுட்டைஓடு தூள்	கால்பங்கு
தாளகம் தூள்	ஒருபங்கு.
கிளிஞ்சல் சுண்ணாம்புதூள்	இரண்டுபங்கு

இவையாவும் ஒன்றாய்கலந்து புட்டியில் வைத்துக் கொள்ளவும்தேவையானபோது கொஞ்சம்யெடுத்துதண்ணி விட்டு சந்தனம் போல் குழைத்து மயிர் வேண்டாதயிடத்தில் தடவி 5-நிமிஷம் பொருத்து கார்ட்டினலாவது பனை யோலையினலாவது வழித்தால் வந்துவிடும்.

மயிர்வளரும் வாசனை எண்ணை வகையரா

முற்றுப் பெற்றது.

மயிர்கருக்கும் கப்பு எண்ணைகள்.

நரைமயிரை கருப்பாக்கும் முதல்தரம் எண்ணை.

செய்யு முறை.

கருப்பு வறட்பூலா பழம் விதை.		ரு
வெள்ளைத்தாமரை யிதழ் விதை.		அ
கோரோசினம்	விராகனிடை	உ௦
இந்திர கோபம்	விராகனிடை	உ௦

இவைகளை உரலில்போட்டு மைமாகும்படி இடித்தெடுத்துக்கொண்டு முத்தின நெத்துதேங்காய் 20-கொண்டு வந்து மேல்குடுமிகளைநீக்கி கண்களைத்திறந்து அறைவாசி தண்ணீரை கொட்டிவிட்டு அதற்குள்இந்தமருந்தை போட்டடைத்து கணுவிருக்கும் மூங்கில்துண்டுகளை அளவாச்சீவி ஆப்படித்து சமைக்கரவீட்டின் பானைமேல் நாற்பதுநாள் வைத்து அதன்பிரகு யெடுத்து ஒரு காயிலிருக்கும் மருந்துக்கு (அறைவிசை) நல்லெண்ணைகலந்து பழகிய சட்டியில் விட்டு அடுப்பேற்றி தீயெரிக்கும்போது வெள்ளாட்டு முழங்கால் எலும்பினல் துழாவிக் காச்சிக்கொண்டிருந்தால் அந்த எலும்பின் அடிமுனை கருக்குமாகில் இதுதான் பதமென்று இரக்கி வடிகட்டி சீசாவில் வடித்துக்கொள்ளவும்.

நரைமயிர் கருக்கவேண்டியவர்கள் வாயில் அரிசிபோட்டுக்கொண்டு உச்சியில் இந்த தைலத்தினல் தேய்க்கவேண்டியது அரிசிகள் கருக்குமாகில் தேய்ப்பதை நிருத்திவிடவும் தலையிலிருக்கும் மிச்ச எண்ணெயை துணியினல் துவட்டிவிட்டு மூனுநாள்வரையில் முழுகாமலிருந்து நாலாவதுநாள் சிகைக்காய் அரைத்து கஞ்சியில் கலக்கி காச்சி ஸ்நானம் செய்யவும் இப்படி வாரத்திற்கொருமுறை 4-முருக்கு முழுகினல் பாலநரை முதலானதும் கருப்பாகும் போகவுங்கூடாது.

மயிர்கருக்கும் எண்ணெ.

செய்யு முறை.

		சேர்.
கருப்பு வறட்பூலாபழம்		க
மருதோண்றியிலை		க
கடுக்காய்தோல்		க
தாமரைத்தண்டு		க
தாணிக்காய்தோல்		க
மாறுதம்பட்டை		க
மஞ்சள் கரசணங்கண்ணி		க
இருப்பு அரப்பொடி	பலம்.	உ0
காசுக்கட்டி	பலம்.	உ0

இவைகள் யாவும் கல்லுரலில்போட்டு பஞ்சுபோல் நையநருக்கி 40-பலம் நல்லெண்ணெயில் போட்டுக் கலக்கி எலுமிச்சம்பழச்சார் 5-பலம்விட்டு கலக்கிக்காச்சி நீர்சுண்டி தயிலபதம் கண்டவுடன் யிரக்கி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ள

வும் மாலையில் இந்ததைலத்தை தலையில் தடவிக்கொண்டு காலையில் சோப்பினல் அமுழ்கிக்கொண்டு வேறுவாசனை யெண்ணெகள் தடவிக்கொள்ளலாம் மயிர்கள் மிகவுங் கருப்போடுங்கூடி வளரும்.

நரைமயிர்கருக்கும் சித்தாதிஎண்ணெ.

செய்யு முறை.

நரைழவிழுதுச்சாறு	படி	க
மஞ்சள் கரசநாங்கண்ணிச்சாறு	படி	க
குட்டைப்பழச்சாறு	படி	க
நல்லெண்ணெ	படி	க0
அரப்பொடி	பலம்,	உ.

இவைகள் யாவும் இருப்புப்பாத்திரத்தில் விட்டு அதின் வாய்க்கு ஓடுமூடி சீலைமண் எழுசெய்து பூமிக்குள் புதைத்து ஒருமண்டலம் பொருத்தெடுத்து சிரசுக்கிட்டு ஸ்நானம் செய்துவந்தால் நரைமயிர்கருக்கும் கண்ணுலங்கும் பித்த சாந்தியாகும்.

மயிர்கருக்கும் எண்ணெ.

யுநானி முறை

முதல்தரம் மட்டிப்பால்	பலம்	ச
ஜெபித்தான் எண்ணெ அல்லது நல்லெண்ணெ	,,	சஅ

இவைகளைக் கரைத்து ஒருநாள் வைத்திருந்து மருநாள் தீநெருப்பின்மேல் வைத்து 1-மணிநேரம் காய்ந்த உடன்

புட்டியில் அடைத்து காத்துபோகாமல் வைத்துக் கொள்ளவும் தலைவலிக்கு ஒருஆனி கன்னப்பொரிகளில் தடவினால் தீரும் பசியில்லாதவர்களுக்கு வயற்றில் பூசினால் பசியுண்டாகும் பிரதிதினம் தலையில் பூசிவந்தால் நரைமயிர் கருக்கும்.

கப்புபஸ்பம்.

செய்யு முறை.

முதார்சிங்கித்தூள்	க-பங்கு
கல்நண்ணாம்புத்தூள்	உ-பங்கு

இவ்விரண்டும் கறுவத்திலிட்டு நன்றால் கலக்கும்படி மிஸ்ரமித்து வைத்துக்கொண்டு வீட்டில் உபயோகப்படுத்தும் சுண்ணாம்பில் களச்சிக்காயளவுயெடுத்து ஒருகையளவு நல்லஜலம் விட்டுக்கரைத்து சற்றுநேரம் வைத்திருந்தால் அடியில்சிற்கும் மஸ்வட்டி கிறுத்திவிட்டு மேலேயிருக்கும் தெளிவைமாத்திரம் எடுத்துக்கொண்டு அதினால் மேற்படி பஸ்பத்தை சற்றுகனமாகக்குழைத்து மீசை, தாடி, முதலிய நரைத்தபாகங்களில்தடவி இளவாழையிலையாவது வெற்றிலையாவதுவைத்து மெல்லிய சீலையால் கட்டவேண்டியது.

(இம் முறையை) இரவில் படுக்கும்போது செய்துக்கொண்டு காலையில் அவிழ்த்து நல்லஜலத்தால் அலம்பிவிடவேண்டியது மாசத்திற் கொருமுறை செய்துவந்தா லெப்போதும் கருப்பாகவேயிருக்கும்.

கப்புவகயறுக்கள் முற்றிற்று.

சுகந்த

சந்தனாதித்தைலங்கள்.

எட்டப்பிரதியின் முறை.

பெருஞ் சந்தனாதித்தைலம்.

செய்யு முறை.

நன்னாரி	அகில்
நத்தைச்சூரி	வில்வவேர்
தண்ணீர்விட்டான்	தேவதாரம்
சாரணை	மதூரம்
இருவேலி	கோஷ்டம்
அமுக்கிறாங்கிழங்கு	லவங்கம்
சிந்தில்	லவங்கப்பத்திரி
முத்தக்காசு	கருவாய்ப்பட்டை
அதிமதுரம்	தக்கோலம்
செஞ்சந்தனம்	லவங்கப்பட்டை

இவைகளை வகைக்குப்பலம் 1-ஆக பிடித்து சந்தனத்தூள் பலம்-10 சேர்த்து தூணிநீரிற்போட்டு பதினாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்,

நல்லெண்ணெய் படி-4 முசுமுசுக்கைச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப் படி-1. பொற்றலைக்கையான்சாறு படி-1. இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து,

வால்மிளகு	சாதிக்காய்
குக்கில்	கருஞ்சீரகம்
பச்சைபூலாக்கிழங்கு	கார்கோலரிசி
அரத்தை	சாதிப்பத்திரி
சடாமாஞ்சில்	மாசிக்காய்
ஓமம்	சண்பகப்பூ
வெளிச்சிப்பிசின்	சிறுநாகப்பூ
வேம்பாடம் பட்டை	கிராம்பு
ஏலம்	கிளியூரம்பட்டை
மல்லி	நாகணம்
அபின்	புனுகு

இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை 2-ஆக ஆவின்பாலால ரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர வாயு, மந்தம், மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல், மண்டைநோய், கபாலவலி, கண் ணோய், செவிநோய், வியர்வை, தாகம், பீனிசம், வரட்சி, ஈளை, சோகை, விஷபாகம், குஷ்டம, குன்மம், தடிப்பு, க்ஷயம், மேகம், பிரமேகம், கிருகிருப்பு, அரோசியம் இவை நீங்கும்.

மஹா சந்தனாதித்தைலம்.

செய்யு முறை.

எட்டுப்பிரதியின் முறை.

சந்தனத்தூள் பலம்-20. விலாமிச்சம்வேர், வெட்டிவேர், கோரக்கிழங்கு; சீந்தித்தண்டு, சிற்றாமுட்டி, பேராமுட்டி, அமுக்கிறா, நன்னாரி, பற்படகம், வகைக்குப் பலம் 4. இவைகளை யிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு பதினாறிலொன் றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில்,

செவ்விளநீர்	படி 2.	தாழைவிழுதுச்சாறு	
பொன்னாங்கணிசாறு	படி 2.	ஆவின்நெய்	
சிறுகீரைச்சாறு		வகைக்குப்	படி 1.
பொடுதலைச்சாறு		நல்லெண்ணெ	படி 3.
வல்லாரைச்சாறு		ஆவின்பால்	படி 4.
பொற்றலைக்கரிப்பான்சாறு		வெள்ளாட்டுப்பால்	
சிறுசின்னியிலைச்சாறு		தயிர்த்தண்ணீர்	
நெல்லிக்காய்ச்சாறு		வகைக்குப்	படி 2.
கர்ப்பூரவல்லிச்சாறு			

கூட்டிவிட்டு, திரிகடுகு, திரிபலாதி, கஸ்தூரி மஞ்சள், ஏலம், பூஞ்சாந்துப்பட்டை, கிளியூரம்பட்டை, லவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, பச்சைபூலாங்கிழங்கு, செவ்வல்லிக்கொடி. சண்பகப்பூ, சந்தனம், கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், செங்கழு நீர்க்கிழங்கு, கோஷ்டம், அக்கிராகாரம், மந்திஷ்டிவேர், கத்திரிமஞ்சள், முத்தக்காசு, வலம்புரிக்காய், வகைக்குப் பலம் அரை ஆவின்பாலா லாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடி த்து அதில் குங்குமப்பூ, கோரோசனை, புனுகு, வகைக்குக் கழஞ்சு-1, போட்டுத் தலைமுழுகிவர, பிரமேகம், நீரிழிவு, நீர்ச்சிறுப்பு, க்ஷயம், கண்ணெரிவு, கண்புகைச்சல், கைகா லெரிவு, பிரமியம் கிரந்தி, கற்றாழைநாற்றம், அஸ்திசுரம், அஸ்திவெட்டை, பித்தமயக்கம், புண்புரைகள், புழுவெட்டு, கண்டமாலை, குஷ்டம்,சொரிசிரங்கு தீரும்.

அனுபவ சந்தனாதித்தைலம்

செய்யு முறை.

அவிழ்தம் சாப்பிடும்போதே நிறுத்திஸ்நானம் செய்யக் கூடிய தைலம் மேகசாந்தி, பித்தவாய்வு, மேகவாய்வு நேத் திரவாய்வு இவைதீரும், கண்களுக்கு ஆரோக்கியமா யிருக் கும்.

சவுரிக்கிழங்கு. வீ 1-இடித்து ரசம்பிழிந்து அதில் எவ்வளவு பால் வருகிறதோ அவ்வளவு கன்னிடையன் தயிர் சேர்த்துக்கொண்டு அதற்குச் சரியிடை நல்லெண்ணை சேர்த்து அடுப்பேற்றி நீர் சுண்டியபிறகு கார்போக அரிசி பலம் கஉ, மிளகுபலம்-கஉ, சீரகம் பலம்-கஉ, இம்மூன்றும் பொடித்து வைத்திருந்து தைலபதம் காணும்போது அதில்போட்டு யிறக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.

அரக்கு சந்தனாதித்தைலம்

செய்யு முறை.

திரும்வியாதி சூலைநோய், காசம், இருமல்,
பித்தமயக்கம், கத்தாழை நாற்றம்,
இவைகள் நாலைந்து ஸ்நானத்தில்
நிவர்த்தியாகும் சுகமா
யிருப்பார்கள்.

கொம்பரக்கு வீ-1, ஆற்றுஜலம் படி-8 அதில்போட்டு ஒருபடி ஜலமாக வற்றக்காய்ச்சி யிறக்கி அதில பசும்பால் படி-1 நல்லெண்ணை படி-உ, பசும்நெய் படி-உ, சித்தாமுணக்கெண்ணை படி-உ, இவையாவும் ஒன்றாய்ச் சேர்த்துக்கொண்டு அதிமதுரம், சந்தனத்தூள், அசர்செக்கை வெட்டிவேர், குருவேர், கஸ்தூரிமஞ்சள், மிளகு, ஏலரிசி, சோம்பு, சீரகம் ஜாபத்திரி, கிச்சிலிக்கிழங்கு, லவங்கப்பத்திரி, வகைக்குப் பலம்-1, இவைகளை யிடித்து மேற்படி பாண்டத்தில்போட்டு ஒன்றாய்க் கலந்து அடுப்பேற்றி கமலாக்கினியாய் எரித்து மெழுகுபதம் வந்தபோது யிறக்கி வடித்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் 6-நாளைக்கொருமுறை தலைமுழுகிவரவும் இச்சாபத்தியம்.

கஸ்தூரித் தைலம்

செய்யு முறை.

குங்கிலியம், படிகாரம் வெண்காரம், சுக்கு, திப்பிலி, அதிமதுரம், இந்துப்பு, கிளிப்பாக்கு, இலவங்கம் ஜாதிக்காய் கருஞ்சீரகம், திருவிஷம், வகைக்கு 1½-வி-நி, லிங்கம் 3-வி-நி கெந்தகம் 4-வி-நி. இரசம் 2-வி-நி காந்தம் 3-வி-நி, பாலுத்தம், கால் வி-நி, தாருக 3-வி-நி, இவைகளை கோழியவரை ரசத்தால் அரைத்து மேற்படிரசம் படி-1, எலுமிச்சம் பழரசம் படி-1, நல்லெண்ணை படி-1, இவையாவுங்கலந்து அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி யிறக்கி வடித்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

நாள் ஒன்றுக்கு ஒரு காசிடையெடுத்து காலையில் சாப்பிடவேணும் இப்படி 3-நாள் சாப்பிடவும் இதற்குள் சொரி குஷ்டசொரி கரப்பான், வாய்வு, இடுப்புசொரி, கிரந்தி, சூலை, அண்டவாதம், அந்தரவாதம், சகல மேகமும் தீரும் இச்சாபத்தியம், அனுபவம்.

அமிர்கட்டைத்தைலம்

செய்யு முறை.

அமிர்கட்டைத்தூள் பலம்-50, தாலிச்சீர்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணை படி-1 கூடவிட்டு அதிமதுரம், தான்றிக்காய் வகைக்குப் பலம்-1, ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர் நீர்த்தோஷம் மேகம் தீரும்.

சிறு சந்தனாதித்தைலம்

செய்யு முறை.

சந்தனம், விலாமிச்சம்வேர், ஆவரையின்பட்டை, வகைக்குப் பலம்-10, யிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் நல்லெண்ணை படி-1 கூட்டிவிட்டு அதில் நன்னாரிவேர்ப்பட்டை பலம்-1 அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேகந்தீரும் தேகமிறுகும்.

வேறு சிறுசந்தனாதித்தைலம்

செய்யு முறை.

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் படி-1, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சந்தனத்தூள் பலம்-2 திருமஞ்சனத் திரவியம் பலம் கால் ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரபித்தமேகம் உடம்பெரிவு வெட்டைகண் கைகால் காந்தல் நீங்கும்.

கொம்பாக்குத் தைலம்

செய்யு முறை.

கொம்பரக்கு பலம்-8. தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்துக்கொண்டு அதில் எள்ளெண்ணை படி $2\frac{1}{4}$-. காடி படி-1. தயிர்த்தண்ணீர் படி-1. பால்

படி $2\frac{1}{2}$-. சதகுப்பை, கடுகுரோகணி, கிளியூரல்பட்டை, பூஞ்சாந்துப்பட்டை, பச்சைபூலாங்கிழங்கு, செவ்வள்ளிக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி, லவங்கப்பட்டை, மாஞ்சில், கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள், மதுரம், கெந்தம், கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், ஏலம், வகைக்குக் கழஞ்சு-2. ஆவின்பாலா லரைத்துச்சேர்த்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் முழுகிவர பித்தவெட்டை, அஸ்திசுரம், தலைமயக்கம், வாயூறல், சீதசுரம், வெட்டை கனசுரம், கனபாண்டு, தேகவெளுப்பு, சூலை, தமுவலை, காசம், கற்றாழைநாற்றம் தீரும்.

சாம்பிராணித்தைலம்

செய்யு முறை.

வாய்அகண்ட ஒரு சட்டியில் 2-பலம் பளிங்குசாம்பிராணியை சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கிப்போட்டு தண்ணீர்விட்ட தட்டு (அல்லது) தாம்பாளத்தை மேலேவைத்து அந்த சட்டியை அடுப்பிலேற்றி விளக்குபோல சிறுதீயாக யெரித்தால் தைலம் பிறந்து தட்டுக்கு அடிபாகத்தில் படிந்திருக்கும். அதை வழித்துக்கொண்டு, தலைவலி, ஐறுப்பு இவைகட்கு கன்னப்பொரியில் தடவலாம்.

தைலவகையறுக்கள்.

முற்றுப் பெற்றது.

ஆரோக்கிய ஷர்ப்பத்துகள்.

நன்னாரிவேர் சர்பத்து

இங்கிலீஷ் முறை.

ஒருபலம் யிடித்த நன்னாரிவேரை ஐந்துபலம் கொதிக்கக்காய்ந்த வெந்நீரிலிட்டு நான்குமணிநேரம் ஊரவைத்துப் பிசைந்து வடிக்கட்டி ஏழுபலம் சர்க்கரைசேர்த்து அடுப்பிலேற்றி பாகுபதம்கண்டு யிறக்கி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் மாத்திரை 1, 2. தோலாம் வரை கொடுக்கலாம்.

நன்னாரிவேர் ஷர்பத்து

யூனானி முறை.

12½.பலம் நன்னாரிவேரை யிடித்து 1½படி வெந்நீரில்ஆறு மணிநேரம் ஊறவைத்து வடிக்கட்டிஅடுப்பேற்றி முக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிக்கட்டி 12½பலம் சீனியைக்கலத்துக் காய்ச்சி ஒருதுளியெடுத்து விரலாலழுத்திப் பார்க்க பிசின்போலிருந்தால் அந்த பதத்தில் சீசாவில் அடைத்துக் கொண்டு இரண்டுரூபாயிடை ஷர்பத்தில் நாலுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பிரமேகம் நீர்க்கட்டு நீர்ப்பணைப்பு மேகநீர். கைகால்காந்தல் கண்ணெரிவு நாவரட்சி தாகந்தீரும் தேகந் தணியும் மருந்தீடு நீங்கும்,

சந்தன ஷர்பத்து

செய்யு முறை

இரண்டுபங்கு சந்தனத்தூள் பதினாறுபங்கு தண்ணீர் விட்டு நாலுபங்குக்குச் சுண்டவைத்து வடிக்கட்டி அதின் இடைக்கு மூன்றுபங்கு கற்கண்டு சேர்த்து காய்ச்சி மறு பாத்திரத்தில் வடிக்கட்டிக்கொண்டு அதில் தேவையான பன்னீர் விட்டுக் கலந்துக்கொள்ளவும். உபயோகம் இதை மூலச்சூடு. பிரமேகம், சுரம்இவை முதலியவைகளுக்கு ஒருவேளைக்கு ஒரு ரூபாயிடை கொடுத்துவரலாம்

சந்தன ஷர்பத்து

யூனானி முறை.

முற்றின இரண்டுபலச் சந்தனத்தூளை பத்துபலந் தண்ணீரில் ஒருநாள்ஊறவைத்து மறுநாள் காய்ச்சி நாலுபலம் நீர்வற்றினபின் வடிக்கட்டி அதற்கு 1-½பங்கு கற்கண்டையும் இரண்டுபலம் பனிநீரையுஞ் சேர்த்துக் காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பதத்தி லிறக்கிச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு இரண்டு ரூபாயிடைவீதம் தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு, பிரமேகந் தீரும்.

திராக்ஷப்பழம் ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

திராக்ஷப்பழரசம் ஒருபங்குக்கு இரண்டுபங்குசர்க்கரை சேர்த்து அடுப்பேற்றி முறைப்படி பதங்கண்டிறக்கி கடை

சியில் கொஞ்சம் பன்னீர் சேர்த்துக்கொள்ளவும் உபயோகம். இதை பித்தச்சூடு, கைகால்எரிவு, இவைகளுக்கு உபயோகிக்கலாம். மாத்திரை 1-2-ரூபாய் நிறை கொடுக்கலாம்.

திராக்ஷப்பழம் ஷர்பத்து

யூனனி முறை.

திராட்சப்பழத்தைச் சாறுபிழிந்து வடிக்கட்டிக்கொண்டு அதற்குச் சரியிடை சீனியாவது, கற்கண்டாவது சேர்த்து $2\frac{1}{2}$-பலம் பன்னீர்விட்டுக் காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பாகுபதத்திலிறக்கிச், சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு மூன்றுரூபாயிடை ஷர்பத்தை ஆறுரூபாயிடை தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தச்சூடு, கைகாலெரிவுந் தீரும்.

எலுமிச்சம்பழம் ஷர்பத்து

யூனனி முறை.

எலுமிச்சம்பழரசம் ஒருபங்கு கற்கண்டு அல்லது சர்க்கரை மூன்றுபங்கு இவைகளைச் சேர்த்துக் காய்ச்சி பதமறிந்து வடித்துக்கொள்ளவும். மாத்திரை 1-2-உச்சிக்கரண்டி அளவு கொடுக்கலாம். எலுமிச்சம் பழத்தை ரசம்பிழிவதற்குமுன் வெந்நீரிலிட்டு கொஞ்சநேரம் வைத்து எடுத்துக்கொண்டாவது அல்லது தோலை உரித்துவிட்டு கழுவி ரசத்தைப் பிழிந்துக்கொண்டால்ஷர்பத்தில் கசப்பு இராது அனுபோகமுறை.

எலுமிச்சம்பழம் ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

தேறின எலுமிச்சம்பழ ரசத்தினிடைக்கு இரண்டு பங்கு அல்லது இரண்டரைபங்கு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு முன்னிடைப்படி சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தந்தீரும்.

நாரத்தம்பழ ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

நாரத்தம்பழ ரசத்திடைக்கு இரட்டிப்பு சீனிகலந்து காய்ச்சிப் பாகத்தில் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டு வந்தால் பித்தத்தைத் தணிக்கும்.

கொமட்டி மாதுளம்பழம் ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

கொமட்டி மாதுளையை மேற்றோல் நீக்கி பிடித்துச் சாறுபிழிந்து அந்த நிறைக்கு முக்காலே யரைக்காலளவு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சிப் பாகுபதத்திற் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடையில் இரண்டு ரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர பித்தத்தையும் சூட்டையும் நீக்கும்.

மாதுளம்பழம் ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

மாதுளம்பழ ரசத்தினிடைக்கு ஒன்றரைப்பங்கு சீனி கலந்து முன்போற் காய்ச்சி பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு சாப்பிட்டுவர பித்தம் நீங்கும்.

சிகஞ்சபின் என்னும்

அங்கூர் காடி ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

அங்கூர் காடி பலம்-6 வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-15 இரண்டையும் பதமாய்க்காய்ச்சி பதமாயிறக்கி புதினாஇலை ஒருபிடி அதிலிட்டு வைத்துக்கொள்ளவும் இதினால் வாந்தி, ஒக்காளம் நீங்கும்.

இஞ்சி ஷர்பத்து

செய்ய முறை.

ஆரைகால் ரூபாயிடை இஞ்சியைத் தோல்நீக்கி நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுடுதண்ணீரில் நாலுமணிநேரம்வரை ஊறவைத்து வடிக்கட்டி 75-ரூபாயிடை சர்க்கரையைக் கரைத்து பாகுசெய்து சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

ரோஜாப்பூ ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

பதினெட்டு ரூபாயிடை உலர்ந்த ரோஜாப்புஷ்பத்தை ஒருபடி வெந்நீரில் 12-மணிநேரம் ஊறவைத்து வடிக்கட்டி அதில் 15-ரூபாயிடை சர்க்கரைச்சேர்த்து காய்ச்சி பதத்திலிறக்கி வடிகட்டிக்கொள்ளவும். பிறகு ஒருபலம் பன்னீரைச் சேர்த்துக்கொள்ளவும். உபயோகம் இதை மலபந்தம் நீக்கட்டு, உஷ்ணம், மூலக்கடுப்பு இவைகளுக்கு 1-2-தோலா விடை கொடுக்கலாம்.

தாமரைப்பூ ஷர்பத்து

தமிழ் முறை.

உலர்ந்த தாமரையிதழ்கள் 10-ரூபாயிடை சிறுத்தெடுத்து முக்கால்படி வெந்நீர்ப்போட்டு 12-மணிநேரம் ஊறவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு திரும்ப அடுப்பிலேற்றி கால்படியாக சுண்டவைத்து அதில் 100-ரூபாயிடை சீனிகலந்து காய்ச்சி ஒருதுளியை விரலால் தொட்டுப்பார்க்கையில் பிசின்போல் வரும்பதத்தில் இறக்கி சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது 1-ரூபாயிடை ஷர்பத்து 2-ரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிடவும். மேகஅழல், சூடு, தேகஎரிவு இவை தீரும்.

காடி ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

ஒரு சீசாக்காடியை ஒரு பீங்கானில் விட்டு 64-ரூபாயிடை சர்க்கரையைப்போட்டு காய்ச்சி பாகுபதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

நபாபுகள் ராஜா ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

	தோலா.
பச்சை காசினிவேர் தோல்	4
காசினிவிரை	2

ரோஜாப்பூ	2
தாமரைப்பூ	1
காவுஜபான்	1
தொக்மெகஷ் ஷ்ஷ்	$1\frac{1}{2}$

இவைகளை * கியாழம் வடித்து 18-பலம் சர்க்கரையிட்டுக் காய்ச்சி வேளைக்கு ஒருபலம் கொடுக்க உஷ்ணகாய்ச்சல் குடல்பை மெதுவு, மலக்கட்டு, விக்கம், பக்கநோவு, ஈரல் நோய், வயிற்றுநோய், நீர்பை சூடு, கெர்ப்பச்சூடு நீரடைப்பும் தீரும்.

* 8-திராம் கியாழத்திற்கு 18-பலம் சர்க்கரை.

தூஜா ஷர்பத்து வேறுவிதம்

செய்யு முறை.

காசினிவிரை	பச்சைகாசினிவேர் தோல்
சோம்பு	சித்தும்விரை
கற்புசாவிரை	அதிமதூரம்
சுரைவிரை	சடாமாஞ்சி
கார்ட்விரை	பனப்ஷா பூ
	காவுஜபான் இலை
வகைக்கு தோலா. 2.	வகைக்குபலம் அரை.

* கியாழம்வடித்து இதில் 18-பலம் வெள்ளைச்சர்க்கரையிட்டு பதமாய்க் காய்ச்சியெடுத்து அரை (அல்லது) ஒரு பலம் [illegible]ரில் கொடுத்துவர பழையகாய்ச்சல், காமாலை, நீரடைப்பு, கல்லடைப்பு, சூதகக்கட்டு, குண்டிகாயில் அடைப்பதால் ரத்தம் கட்டியிருப்பதும், நுரையீரல் மண்ணீரல் கெடுதிகளும் தீரும்.

* 8-திராம் கியாழத்திற்கு 18-பலம் சர்க்கரை.

சரிஷ் ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

பழம்புளி பலம்-6. காலே அரிக்கால்படி ஜலத்தில் பிசைந்து தெளிவை எடுத்து இதில் சரிஷ் தோலா-4. யிட்டுப் பிசைந்து திப்பியை நீக்கிவிட்டு வெள்ளைசர்க்கரை பலம் 12. இட்டு காய்ச்சி பதமாயிறக்கி ஒன்றரைதோலா புசிக்க பித்தம் தீர்ந்து ஆரோக்கியம் தரும்,

உன்னாப் என்னும்

இலந்தம்பழ ஷர்பத்து

செய்யுமுறை.

உன்[illegible] பலம்-8. 32-பலம் ஜலத்திலிட்டு வேகவைத்துப் பிசைந்து 24-பலமாக எடுத்து திப்பியை நீக்கி வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-16. இட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி எடுக்கவும் ஒரு தோலா நல்லஜலத்தில் புசிக்க பித்தம், மயக்கம், கிறுகிறுப்பு தீரும்.

தாமரைப்பூ ஷர்பத்து

யூனானி முறை.

வெள்ளைத்தாமரைப்பூ உலர்ந்ததாக யிருந்தால் [illegible]-1, பச்சையாகயிருந்தால் ருத்தல் 4. இதில் இரண்டு[illegible]த்தல் ஜலம்விட்டு வேகவைத்து மூன்றிலொன்றாக வடித்து [illegible] ளைச்சர்க்கரை பலம்-20 இட்டுபதமாய்க்காய்ச்சி அரை[illegible]லம் வீதம் புசிக்க தலைநோய் பித்தக்காய்ச்சல் பக்கநோய் [illegible] நோய் இவைகள் தீரும்.

பாதாம் ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

அதிற்கட்டை தோலா ½. இதை விசம்படியாக கொறும் வடித்து பாதம்பருப்பு பலம்-4. கால்படி ஜலத்தில் பால்பிழிந்து கலந்து வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-20. கூட்டி பதமாய்க் காய்ச்சி இறக்கும்சமயம் பாசிவிறைக்க ருங்குமப்பூ அரைக்கால் விராகனிடை பன்னீர் பலம்-2-ம் விட்டு பதமாய்ச்செய்து புட்டியில் வைத்துக்கொண்டு நல்லஜலம் பலம்-2-ல் ஷர்பத்து தோலா-1½. விட்டு சாப்பிட நாபிரிணம், கொதிப்பு, சூடு, வாய்ரிணமும் நீங்கும்.

அங்கூர் என்னும் கொடிமுந்திரிப்பழ[illegible]த்து

செய்யு முறை.

பச்சை அங்கூர்பழரசம் பலம்-15, சீனிக்கண்டு பலம் 15, காய்ச்சி முடிவில் பன்னீர் பலம்-2½, விட்டு இறக்கி வேளைக்கு ஒருபலமீ நல்ல ஜலத்தில் புசிக்க பித்தச்சூடு தணியும்.

நாரிஞ்சிபழ சர்பத்து

செய்யும் முறை.

நாரிஞ்சிபழத்தி னுள்அணுவின் ரசம் பலம்-7, வெள்ளை சர்க்கரை பலம்-20, இட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி இறக்கும் சமயம் குங்குமப்பூ விராகனிடை வீசம், நல்லஜலத்திலிழைத்து விட்டுக் கலக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளைக்கி ஒன்றைதோலா புசிக்க உஷ்ணபேதி பித்தம் இருமிருப்பு எரிப்பு அரோசிகம் தீரும்.

சுருணவிரோசன சர்பத்து

செய்யு முறை.

ஆல்புகருபழம்-15, சிருவெளிக்காய்-60, சிமை இலந்தன்பழம்-30, சுத்திசெய்த சக்முனியா பலம் அரை, நிலாவிரை பலம் முக்கால், குலாப்பு, பனப்ஷா, காவுஜபான்பூ, தாமரைப்பூ, பெருங்கீரைக்கா விரை சிருக்கீரைக்காவிரை, கர்நினிவிரை, வகை தோலா-2, இவைகளை 5-பலம் தாமரைப்பூ கியாழத்திலிட்டு வேகவைத்துப் பிசைந்து வடித்து இதில் வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-20 இட்டு பாகுபதமாய்க் காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு காலையில் ஒன்றைதோலா விதமாக மூன்றுநாள் புசிக்கவும்.

சுகருபா சர்பத்து

செய்யு முறை.

நன்னாரிவேர், நாகமரத்து சல்லிவேர், அத்திப்பட்டை, மகிழன் மரப்பட்டை, ஆலம்விழுதின் நுனிகள், கொட்டகரந்தைப்பூ, கோரைக்கிழங்கு, வகைக்கு பலம்-3 இவைகளை நயமாநறுக்கி, ஒருபடி ஜலத்தில் ஒருநாள் ஊறவைத்து பிசைந்து வடிக்கட்டிக்கொண்டு இதில் 50-பலம் சீனிக்கண்டு இட்டு அழுக்கைநீக்கி ஒன்றரைதோலா சுகருபாவை 5-பலம் பன்னீரால்அரைத்து வைத்திருந்து அதில்விட்டு பதமாய் இறக்கிக்கொண்டு வேளைக்கு 2-தோலா நல்லஜலத்தில் கலந்து நாள்ஒன்றிற்கு மூன்றுதரம் சாப்பிட சூடு, காந்தல் தீர்ந்து இரத்தவிர்த்தி புண்டாகும்.

வெற்றிலை ஷர்பத்து

யூனானி முறை.

இருநாறு வெற்றிலையை சற்று நசுக்கி இரண்டுராத்தல் ஜலம்விட்டு மூன்றிலொன்றாக கியாழம் வடித்து வெள்ளை சர்க்கரை பலம் 6½-இட்டு பாகுசமயம் குங்குமப்பூ, ஜாதிக்காய், ஜாபத்திரி, வெள்ளை யேலக்காயரிசி வகைக்கு தோலா அறை, லவங்கம் தோலா கால், இவைகளை பன்னீரால் அரைத்துக்கூட்டி இறக்கிக்கொண்டு அறைதோலா வீதம் புசிக்க மனசந்தோஷம், தாதுபுஷ்டியும் சுத்த உதிரமுமாம்.

சந்தன ஷர்பத்து

இந்துஸ்தான் முறை.

வெள்ளைசந்தனம் பலம்-3. பன்னீர் பலம்-12. நான்கு ஜாமம் ஊறி சற்று கொதிப்பித்துப் பிசைந்து வடிகட்டி இதில் வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-12. இட்டு பதமாயிறக்கி ஒருதோலா புசிக்க குளிர்ந்து பலம்தரும். காய்ச்சல், பைத்தியம், வயிறு சூடு, தாகம் தீர்ந்து ஈரல் குலைக்கு வலிவுதரும்.

ரோஜாப்பு ஷர்பத்து என்னும் சர்பத்தேகுல்

யூனானி முறை.

குலாப்பு பலம்-13. 52-பலம் நல்ஜலத்தில் இட்டு 40-பலமாக வடித்து மறுபடியும் 13-பலம் குலாப்பு இட்டு

காய்ச்சி 24-பலம் ஆக வடித்து மறுபடியும் 13-பலம் பூவிட்டு காய்ச்சி 13-பலமாக இருக்க காய்ச்சி பிசைந்து வடிகட்டிக்கொண்டு இதில் வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-13 இட்டு காய்ச்சி பதமாயிறக்கி ஒருபலம் சோம்பு கியாழத்தில் கொள்ள மலபந்தம் பித்தம் வயிற்றின்சூடு தீரும்.

காசினியிலை ஷர்பத்து

செய்யு முறை.

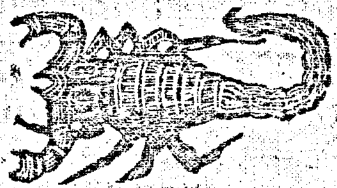
காசினிஇலை ரசமெடுத்து காய்ச்சி வடிகட்டியது பலம் 13. வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-20. இட்டுத் காய்ச்சி பதமாயிறக்கி இரண்டுதோலா நல்லஜலத்தில் புசிக்க நீர்கட்டு, நீர் எரிவு, உட்காய்ச்சல், தீரும். மலம் இளகும் குளிர்ந்து பலம் தரும்.

தாழன்விழுதின் சர்பத்து

செய்யு முறை.

விழுதின் ரசத்தை முறித்து வடித்தது பலம்-13, வெள்ளைச்சர்க்கரை பலம்-20, இட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டுவேண்டும் சமயம் ஒரு எலுமிச்சம்பழ ரசம் விட்டுக்கொண்டு ஒன்றரை (அல்லது) இரண்டுதோலா வரையில் நல்ல ஜலத்தில் புசிக்க கொதிப்பு, பித்தம் இவைகள் சாந்தமாகும்.

தேள் விஷத்திற்கு



கைமருந்து.

நேரையர் சாஸ்திரத்திலிருந்து கண்டுபிடித்தது,
சிறுமணவூர், முனிசாமி முதலியாரால் விற்பனை
செய்துவரும் தேள்மாத்திரை.

செய்யு முறை.

கோரோஜனையும் பாஷாணம் கூட்டியருக்கம் பாலிட்டி
கேரோயரைத்து கடிவாயில் நீரிலுரைத்து அனல்காட்டு
பாரீர் யீரோமுலகனைத்தும் பதைக்கப்பதைக்க கொட்டியதேள்
தீராதாகில் புத்தகத்தை தீயில்போட்டுக் கொளுத்துவிடே.

இதன் விபரம்.

ஒருபலம் வெள்ளைபாஷாணம் 2½-வீராகனிடை நவாச்சாரம், 1-வீராகனிடை கோரோஜனம் இவைகளை கலுவத்திலிட்டு எருக்கம்பால்விட்டு அரைத்து கயருபோல் நிகளவசமாய் மாத்திரைகள் செய்துவைத்துக்கொண்டு வேண்டிய போது இந்த மாத்திரையை தண்ணீர்விட்டிழைத்து கொட்டிய கடிவாயில் தடவி அனல்காட்டவேண்டியது. படை நெருப்பின்மீது சாம்பிராணியும் மயிலிரகும் நசுக்கிப்போட்டு அந்த புகையை நாசியில் பிடிக்கவும். முகத்தில் படும்படி பிடிக்க இரண்டொரு நிமிஷத்தில் விஷமிறங்கும் இது அனேகம்பேருக்கு கைகண்டது. இந்த மாத்திரை எமது ஆபீசில் தயாராயிருக்கிறது.

1-டப்பியின் விலை அணா 4.

இதுவுமது.

கட்டுக்காடையைப் பிடித்து அதின் ரோமங்களையும் ரெக்கை சிரகுமுதலான வைகளையும் யெடுத்து அந்த ரோமங்களை சிறுபொடிகளாம கத்தரித்து சிகரெட்டு சுத்துவது போல் அதே அளவுக்கு காகிதத்தில் சுத்தி வைத்துக்கொண்டு தேள்கொட்டிய உடன் இதில் ஒன்றெடுத்து சிகரெட்டு பிடிப்பதுபோலவே பிடித்து 2-3-முழுங்கு அந்த புகையை உள்ளுக்கு முழுங்கினால் உடனே பனிச்சென்று விஷமிரக்கி விடும்.

இதுவுமது

நாலங்ராச்சல் வெடியுப்பு 2-பலம் யெடுத்து யெருக்கம் பால்விட்டரைத்தும் கட்டியாக 1-பலம் வெள்ளைபாஷாணம் கௌரீவந்து அந்த கட்டிக்குமுன் அரைத்த மருந்தைத்தடவி செம்மண்சீலைசெய்து அவிப்புடமிட்டெடுத்துக் கொள்ளவும். வேண்டியபோது இந்த மருந்தை உமிநீர்விட்டிழைத்து தேள்கொட்டுமிடத்தில் தடவ விஷந்தீரும்.

இதுவுமது.

உத்தாமைச்சோற்றை புன்னைக்காயளவு உள்ளுக்கும் கொடுத்து மேலுக்கும் தேய்க்க தேள்விஷ மிறங்கும்.

இதுவுமது

செய்சிட்டி இலையைக் கடிவாயில் தேய்க்க தேள்விஷ மிறங்கும்.

இதுவுமது

நத்தைச்சூரி இல்லை உள்ளுக்குக்கொடுக்க தேள்விஷ மிறங்கும்.

இதுவுமது.

குப்பைமேனி இலையும் கொஞ்சம் உப்புக்கல்லும் வைத்து நசுக்கி, வலதுபக்கம் கொட்டினால் இடதுகாதிலும் இடதுபக்கம் கொட்டினால் வலதுகாதிலும் 2-துளிகள் பிழிய விஷமிறங்கும்

இதுவுமது.

கொம்புத்தேனை கடிவாயில் தடவி நன்றாய் தேய்க்க விஷமிறங்கும்.

இதுவுமது.

சோற்றுஉப்பை பொடித்து மெல்லிய வஸ்திரத்தில் முடிந்து தண்ணீரில் நனைத்து இடதுபக்கம் கொட்டினால் வலது மூக்கிலும் வலதுபக்கம் கொட்டினால் இடதுமூக்கிலும் 2-3-துளி விட்டு முகர தேள்விஷ மிறங்கும்.

இதுவுமது.

நவச்சாரமும் சுண்ணாம்பும் நசுக்கி தண்ணீர்விட்டு குழைத்து கடிவாயிலும் தடவி அதையே உள்ளங்கையில் தடவவும் இடது பக்கத்தில் கொட்டினால் வலதுபக்கமும், வலது பக்கம் கொட்டினால் இடது மூக்கிலும் சாமானியமாய் முகர விஷமிறங்கும்.

இதுவுமது.

கோழிமலத்தை புளியங்கொட்டையளவு யெடுத்து ஒரு வெற்றிலையில் மடித்து உள்ளுக்குக்கொடுக்க விஷமிறங்கும்.

இதுவுமது.

புளியங்கொட்டையை 1-யெடுத்து கல்லின்மீது தேய்த்து காற்பங்கு தேய்ந்தவுடன் அந்த சூட்டுடன் கொட்டிய இடத்தில் வைத்தால் பிடித்துக்கொள்ளும். விஷம் இறங்கினாலொழிய புளியங்கொட்டை விழாது. வெங்காயத்தை நசுக்கி முகரலாம்.

இதுவுமது.

பயர்பாகக் குச்சியின் முனையிலிருக்கும் மருந்தும் சுண்ணாம்பும் தண்ணீர் விட்டு குழைத்து கொட்டின இடத்தில் தடவி அனல்காட்ட விஷமிறங்கும்.

சர்ப்ப விஷத்திற்கு.

இந்த பாணிமருந்தானது எமது முன்னோர்கள்முதல் சுமார் மூன்று தலைமுறைகளாகக் கையாடிவரப்பட்டது மிகவும் அநுபோகமானது இந்த ஔஷதத்தை யாவரும் செய்து வைத்துக் கொண்டிருந்தால் விஷமென்பதற்கு எள்ளளவும் பயப்படவேண்டியதில்லை இந்தபாணிமருந்து ஒன்றுமாத்திரம் மிகவும் அநுபோகமானது.

வெள்ளைப்பாஷாணம்	விராகனிடை	1
மனோசிலை	,,	1
இரசம்	,,	1
துரிசி	,,	1
நெல்லிக்காய்கெந்தகம்	,,	1
பெருங்காயம்	,,	1
வேப்பம்பருப்பு	,,	1

ஆக இனுசுகள் 7- மொத்தம் விராகனிடை 7-க்கும் சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு விராகனிடை 14, ஆக மொத்தம் 21-விராகனிடையும் கல்வத்திலிட்டு வெள்ளெருக்கம்பால் அழாக்கு பிடித்துவந்து கொஞ்சங்கொஞ்சமாய்விட்டு அரைக்கவும் டி அழாக்குப் பாலும்விட்டு இரண்டுஜாமம் அரைத்தபிறகு வேப்பெண்ணெய் அரையழாக்கு விட்டு ஒருஜாமமரைக்கவும் மெழுகு பதமாயரைத்து வழித்து எருமைக்கொம்பு டப்பியில் வைத்துக்கொள்ளவும் விஷந்தீண்டி வந்தவர்களுக்கு உளுந்துப்பிரமாணம் யெடுத்து வெற்றிலையில்வைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும் இதற்குப் பத்தியம் மோர்சாதம் கொடுக்கவும் அன்றிரவு நித்திரை செய்யக்கூடாது.

விஷம் தலைக்கேறி பற்கிட்டியிருந்தால் உச்சியில் கீறி அந்த கீறலின்மேல் இந்த மருந்தில் உளுந்தளவுவைத்து சூடேறும்படி தேய்த்து திரும்பவும் கொஞ்சம் மருந்துவைத்து கட்டமாக ஒட்டியிலைநறுக்கி உச்சியில் அழுத்தமாக வைத்துக் கட்டவேண்டியது உடனேவெந்நீரில் உளுந்தளவுமருந்துக்

திழைத்து பல்லீலிக்கி உள்ளுக்குச் செலுத்தவேண்டியது மூன்றேமுக்கால் நாழிகையில் மூர்ச்சையானவன்போல எழுந்திருப்பான் பத்தியம் முன்போலவே செய்யவேண்டும்,

ஆடு மாடு முதலிய மிருகங்களுக்கு குண்டுமணியளவு வெற்றிலைச்சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவது யிழைத்து மூக்கிற் குழைபினால் உள்ளுக்குச் செலுத்தவேண்டியது குருவையரிசி கஞ்சிகாய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

பத்திய விபரம்.

முன்கூறியபடி மனிதருக்கு மருந்து கொடுத்தபிறகு 24-மணிநேரம்வரையில் ஆகாரம் தாகம் நித்திரை இதுகள் கூடாது அதன்பிறகு குருவையரிசிச்சாதம் மிளகுநீர் இவை கொடுக்கலாம் ஆடு மாடு முதலிய மிருகத்திற்குங்கூட 24-மணிநேரம்வரையில் ஆகாரம் வைக்கல் தண்ணீர் இதுகள் காட்டக்கூடாது அதன்பிறகு கருப்புநெல் அல்லது மணக்கத்தை அல்லது குருவைரிசி யெடுத்து கஞ்சிகாச்சி மாடுகளுக்கு 2-படி கஞ்சிக்கு அதிகப்படாமல் கொடுகவும் அதற்குப்பிறகு தாங்கள் வழக்கம்போல் கொடுக்கிற தீனி கொடுக்கலாம்,

மருந்துசெய்யும் காலம்,

இம்மருந்து செய்ய வேண்டியவர்கள் ஆதிவாரத்தில் சகல மருந்தும் தயார்செய்துக்கொண்டு நடுவாசலில் சுத்தி செய்து கலுவமும் மருந்துகளும்வைத்து சூரியபகவானுக்கு தேங்காயுடைத்து தூபதீபங்கொடுத்து நமஸ்கரித்து ஆகாயத்தைப் பார்த்து கெருடபகவானை நினைத்து நமஸ்காரஞ் செய்து அரைக்கவேண்டியது அரைக்கும்போது புளிப்பு மோரும் கூழும் கரைத்து திருப்தியாகச் சாப்பிட்டுவிட்டு அரைகக வேண்டியது மேற்கூறிய கணக்குப்படி மூன்று [illegible] அறைத்தபிறகு விளக்கெண்ணை தேய்த்து தலைமுழுகி [illegible] கோபம்தணியும்,

சுகந்தபரிமளசாஸ்திரம்.

முதற்பாகம்முற்றும்பெற்றது.