986 (vol II)

986

540 : IV - 1908

திருச்சிற்றம்பலம்.

வைத்தியசாரசங்கிரகம்.

இஃது

இராமநாதபுரம் ஸம்ஸ்தானம்

ஸ்ரீமாந்-பொன்னுசாமித்தேவரவர்கள்

உத்தரவுப்படி

அவர்கள் டாக்டரும்

நீண்ட அநுபவ வைத்தியருமான

முத்துக்கருப்பபிள்ளையவர்களால்

ஆராய்ச்சிசெய்து எழுதப்பெற்றது.

மூன்றாம்பதிப்பு.

மதுரைத்தமிழ்ச்சங்கம் THE MADURA TAMIL SANGAM

மதுரைத்தமிழ்ச்சங்கப்பிரசுரம்—அ.

மதுரை:

தமிழ்ச்சங்கமுத்திராசாலைப்

பதிப்பு.

1906.

விலை ரூபா—மூன்று.

(Copy-Right Registared.)

திருச்சிற்றம்பலம்.

முகவுரை.

புண்ணியபூமியாகிய இப்பரதகண்டம், பழமையான நாகரிகங்கள் பல வற்றினும் விருத்தி பெற்றிருந்ததுபோலவே, மாநுட வாழ்க்கைக்கு இன்றி யமையாத மருத்துவமுறையினும் பெருஞ் சிறப்புடையதாயிருந்தது. நம்முன் னோர்கள் ஆயுள்வேத முறையினைத் தம் சூக்ஷ்ம தரிசனத்தால் கண்டெழுதி யடைந்த பெருமையைப்போல, பழங்காலத்தில் வேறெந்நாட்டாரும் அடைய வில்லையென்பது திண்ணம். நம் சென்னைக் கவர்னராகவிருந்த ஆம்தில் பிரபு அவர்கள், வைத்தியசாலை யொன்றைத் திறக்க நேர்ந்தபோது, "ஆதியில் அரேபி யாவிலும், அங்கிருந்து ஐரோப்பா கண்டத்திலும் பரவிய வைத்தியமுறையெல் லாம், பழங்காலத்தில் இந்தியாவினிடத்தினின்று பெற்ற பெருஞ்செல்வங்களே" என்றுகூறியவிஷயம், பலருடைய நினைவிலும் இன்னும் மறக்கப்படாதிருக்கலாம். இவ்வைத்திய முறையில் நம்பெரியோர்கள் காட்டிய அற்புதப் பெருமை நம்மால் இங்கு அளவிடற்பாலதன்று. பூர்வீகரால் எழுதப்பட்ட ஆயுள்வேத நூல்கள், வடமொழியிலும் தென்மொழியிலுமே மிகுதியாகவுள்ளன. நம்நாட்டிற் சிறந்த வைத்தியர்கள், அப்பெரியோர் எழுதிய முறையையே கையாளுகின்றன ராயினும், பிற்காலத்திற்போலிவைத்திய நூல்கள்பல, முன்னோர்பெயரை வைத்து வெளியிடப்பட்டமையால், பொதுவாக வைத்திய நூல்களெல்லாம் பெருங் குழப்பத்தைத் தருவனவாயின. முன்னோரியற்றிய நூல்களொடு பொய்யும் புனைந்துரையுமாக இக்காலத்திலும் வெளியேறும் புத்தகங்களோ எண்ணிறந்தன. இவ்வாறு நம்மவர் செய்யும் பெருந்தவறுகள் உலகத்துக்குப் பெருந்தீங்கு தருவ தோடு, நம்முன்னோர்கண்ட ஆயுர்வேதத்தின் [illegible]மைப் பெருமையையெல்லாம் தலைகீழாக்கியும் விடுகின்றன. ஆதியில் நம்தேசத்தினின்று பரவியவைத்திய முறை, ஏனைய நாடுகளில் [illegible]முறையாலும் ஆராய்ச்சியா லும் மென்மேலும் பெருகிவர, நாம் அதனைப்பேணிப் பெருமைப்படுத்தாமற் குறைவுபடுத்துவது, நமக்கு பெரிதும் வெட்கமும் துக்கமும் உண்டாக்கத் தக்கது.

என் அரும்பெறற் றந்தையாரவர்கள், நம் வைத்திய முறையின் பெருமை யையும் அதன் பிற்கால நிலைமையையும் உணர்ந்ததன்றி, முன்னோர்து உண்மை வைத்திய முறைகளையெல்லாம் எளியோரும் அறிந்துகொள்ள வேண்டி, இராமநாதபுரத்தில் சமஸ்தானத்தில் [illegible]யிலிருந்தவரும், தமிழ்வைத்தியர் பரம்பரையில் வந்தவரும், பிரபல அநுபவ சித்த வைத்தியரும், இங்கிலீஷ்-யுநானி வைத்தியமுறைகளுந் தெரிந்தவருமாகிய ஸ்ரீ முத்துக்குப்பசாமி

118525

என்னும் ஒருவரைக்கொண்டு இவ்வைத்தியநூலையெழுதுவித்தார்கள். அவர்கள், இந்நூலுட்கூறிய மருந்துகளுட் பெரும்பான்மையும் தங்கள் பொருட்செலவிலே செய்வித்துப் பலருக்குங் கொடுத்து அநுபவமானவைகளையே இதனுட்சேர்க்கும் படி செய்வித்தார்கள். பின்னர் முதலிற்பதிப்பித்த புத்தகங்கள்யாவுஞ் செல வழிந்து போனமைதெரிந்து அதனைத்திரும்பவும் பதிப்பிக்கவேண்டுமென்று யான்கொண்டிருந்த எண்ணத்தை அறிந்து, அக்காலத்து வைத்தியத்தைப்பெறுதற் தவ மிக்குடையவரும், அண்டினோர்க்கெல்லாம் அருண்மிக்குடையவரும், சான்றோன் விடக்காணு அன்பிற்குரியவரும், என்கின் னுயிரனைய நன்றிலைத்துணைவரும், [illegible]தளிக்கும் வள்ளலுமாகிய, இராமநாதபுரம் ஸமஸ்தானம் இராஜா எம். பாஸ்கர சேதுபதியவர்கள், தாமே அதற்கு வேண்டும் பொருளுதவிசெய்து வெளி யிடுவதாகச்சொல்லி, அவ்வாறே இற்றைக்கு ௰ வருஷங்கட்குமுன் இதன் இரண்டாம் பதிப்பை அச்சிடுவித்துதவினார்கள். இவ்விரண்டாம் பதிப்பில் முதற்பதிப்பிலும் அநேக விஷயங்கள் அதிகமாகச் சேர்த்துள்ளமை பலரும் அறிந்ததே. இவ்விருமுறையிலும் அச்சிட்ட பிரதிகளனைத்தும் செலவாயினமை யாலும், என் நண்பரிற் பலர் இப்புத்தகம் வேண்டினமையாலும் அதனையே மூன்றாம்பதிப்பாக அச்சிடக்கருதி இந்நூலியற்றிய வைத்தியர் முத்துக்கறுப்ப பிள்ளையவர்களாலேயே தம்மநுபவ ஆராய்ச்சியால் எழுதிவைக்கப்பெற்றிருந்த மூலிகைகளின் சத்துக்கள், தைலவகைகள் முதலியவற்றை அப்பிள்ளையவர்களது புத்திரரும், பிரகிருதத்தில்வைத்தியருமாயிருக்கும் கிருஷ்ணசாமிபிள்ளையென்பவ ரிடமிருந்து பெற்று இதனுட்சேர்த்துக் [illegible] ஆராய்ந்து மதுரைத் தமிழ்ச் சங்கப் பதிப்பாக இம்முறை பதிப்பிக்கலாயிற்று. இந்நூலுடைய அருமை பெருமைகளெல்லாம் இதனை முற்றும் நோக்குமிடத்து நன்கு வெளியாமாதலால் அதனை இங்கெடுத்தெழுதல் மிகையாம். நம் நாட்டார்க்கு இந்நூல் பெருநன்மை பயக்குமென்று உறுதியாக நான் நம்புகின்றேன்.

மதுரைத் தமிழ்ச்சங்கம்

இங்ஙனம்,

பரபவ௵ வைகாசி௴ [illegible]

பொ. பாண்டித்துரை.

விஷயசூசிகை.

விஷயம்.	பக்கம்.	விஷயம்.	பக்கம்.
அகத்திசர் தியானம்	உ0.	நாடி நூல்	சஉ
அங்கவுருப்புகளின் இலக்கணம்	உசு	நாவறட்சி	ருசஉ
அஷ்டகரும மந்திரித்துமக மை	கடு	நீலகண்ட மந்திரமகிமை	கஅ
அதிசாரம்	உரு0	நெய்வகை	ருஅக
அரையாப்பு	உருக	பசு இலக்கணம்	உரு
அரோசகம்	ருசஉ	பஞ்சபூத தேவதைகள் தியானம்	சஉ
உதரரோகம்	ருசக	பஞ்சாக்ஷர இலக்கணம்	உ
உருத்திராக்ஷமகிமை	[illegible]உக	பண்டிதர் இலக்கணம்	ருக
உலோகக்கத்துன்ன மூலிகைகள்	சகூ	பதிவிலக்கணம்	உரு
ஊழிக்காற்று	சகக	பலரோக நிவாரணம்	சசஉ
எண்ணெய் வகை	ருகூ	பவுத்திரம்	ருஉச
கடவுள் வணக்கம்	க	பற்ப வகை	சஉஉ
கட்டுவகை	ச0உ	பாச இலக்கணம்	உக
கணபதி தியானம்	உ0	பாண்டுரோகம்	ருரு0
கண்டமாலை	ருருரு	பாலவாகடம்	சஅ
காமாலை	ருருரு	பிண்ட வுற்பத்தி	சக
கிராந்தி நோய்	ருஉஎ	பித்த தேகக்குறிகள்	உச
கிராணிவகை	உருஉ	பித்தம்	உஎஉ
குஷ்டரோகம்	ருசரு	பிரணவ விலக்கணம்	க
குன்மம்	உருச	பிரமியம்	உகக
கெற்பக்கோள்	ருஉ	பிளவை	ருருஎ
சத்தி சிவதீக்ஷை விவரம்	[illegible]0	பீனசம்	ககஎ
சத்தி திருத்தல்	[illegible]க	மணிக்கடை நூல்	ரு0
சத்தி விக்கல்	ருசக	மரணக்குறிகள்	சஅ
சன்னி	ககஎ	மூலரோகம்	உசஅ
சிந்தூர வகை	ச0க	மெழுகுவகை	ச0எ
சிரசுநோய்	சசரு	மேகரோகம்	[illegible]
சிலேத்தும தேகக்குறிகள்	சஉ	ரசாயனவகை	ருசஅ
சிலேத்துமம்	உஎஅ	ரோகநிவாரணிகளின் விருத்தி	சகக
சிவசத்தி தீக்ஷை விவரம்	ருக	லேகிய வகை	ருஎக
சுப்பிரமணியர் தியானம்	உ0	வடகம் [illegible]	ருசஅ
சுரம்	கஎக	வெறிநாய் விஷ[illegible]	ருருஅ
சூரணவகை	ருசஉ	வாத தேகக்குறிகள்	சக
சூலைநோய்	உருரு	வாதம்	உகக
செய்முறைவகை	[illegible]	வாயாலும் மூக்காலும் இரத்தம் விழுதல்	ருச0
செவிநோய்	உசக	வாயு	[illegible]
சோகை	ருருரு	விக்கல்	ருச0
ஜெயநீர்முறைகள்	சகஅ	விஷசிகிச்சை	[illegible]
க்ஷயபத் வகை	கசஉ	விபூதி நீற்றும்வகை	உஉ
தந்த நோய்	உச0	விபூதி மகிமை	[illegible]
தாகம்	உசரு	விஷதிகட்கு மூலிகைப்பிரயோகம்	[illegible]
திராவக வகை	சஉக	வி[illegible] வகை	[illegible]
தேகக்கட்டளை விவரம்	சக	வேத[illegible]குகள் சர்வ ச[illegible] விரு[illegible]	உ0
தைலவகை	சருக	வைரவ தியானம்	உ0
நந்திசர் தியானம்	உ0		
நயன விதி	கருச		

—0:0—

திருச்சிற்றம்பலம்.

ஓம்.

கடவுள் வாழ்த்து.

கங்கைசடைக் கணிந்தபரன் ஈன்ற தந்தி
[illegible] முன்வணங்கிக் கருத்துள் வைத்து
எங்கள் [illegible] வெள்ளறுகன் பாதம் போற்றி.
ஈறிலா [illegible] பரசத்தி [illegible] போற்றி
பங்கயாசன் [illegible] வேத
பாருமி [illegible]
அங்கமுறு மந்திர [illegible] வாக
அனைவர்களு மகிழ வகுத்து வேனே.

பிரணவவிலக்கணம்.

சப்தப்பிரபஞ்சத்தில் பெரியதாய், அகண்டபரிபூரணமாய், [illegible] [illegible] பரமசிவமேயாம்.

இவ்வாறு ஞானசொரூபியாய் விளங்காநின்ற பிரமசிவம் பரகுருவே, பரநாதம், [illegible]

மேற்கூறிய சிவனுக்கு நாதம், சிற்பரம், பரம், பராபரம், பரவெளி, பரவெளி, நாதாந்தம் என்றும் பெயர்.

பராசக்தி முதலிய பஞ்சசக்திகளாகிய அருள், சூரியனும் கிரணமும்போல அச்சிவத்தோடு பிரியாதிருக்கும்.

சிவம் சத்தியைக் கூடுதல் பிரபஞ்ச [illegible]; சத்தி சிவத்தைக்கூடுதல் பிரபஞ்சமொடுக்கும்.

படைப்பாதியாக [illegible] பரமசிவன், பராசக்தியின் [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] பஞ்சகிருத்தியங்களையும், [illegible] [illegible] [illegible] விளங்குகிறது.

பஞ்சகிருத்தியங்கள், [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] பரமசிவமேயாம்.

அகாரம், உகாரம், மகாரம், நாதம், விந்து ஆக இவ்வைந்தும் [illegible] இவ்வைந்தினுள் [illegible] ஓங்காரமாம்.

அகாரம் சிவரூபம்; உகாரம் சத்திரூபம்; மகாரம் சிவசத்திரூபம்; விந்து, நாதம் [illegible].

அவ்வோங்காரம் [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] விளங்கும்.

அகார, உகார, மகாரங்களுக்கு நாதவிந்துக்களே ஆதாரம், அந்த நாதவிந்துக்களுக்குப் பிரகிருதியே ஆதாரம்; அந்தப்பிரகிருதிக்கு பிராணனே ஆதாரம்; அந்தப்பிராணனுக்கு லிங்கமே ஆதாரம்.

ஆதலாலிவைகளெல்லாம், பிண்டப்பிரம சிவசக்தி வடிவமாகி ஓங்காரமாயிற்று.

மேற்சொல்லிய வியஷ்டிப் பிரணவத்தினுள் அகாரப் பிரணவத்தில், அக்கினி இருக்குவேத முற்பத்தி; அதிதேவதை உருத்திரன். இவையெல்லாம் அகாரத்திலயமாம்.

இரண்டாவது மாத்திரையான உகாரப்பிரணவத்தில், அத்தரவாயு, எசுர்வேத முற்பத்தி; அதிதேவதை மகேசுவரன். இவையெல்லாம் உகாரத்திலயமாம்.

மூன்றுமாத்திரையான மகாரப்பிரணவத்தில் ஆகாயம், சூரியன், சாமவேத முற்பத்தி; இவையெல்லாம் மகாரத்திலயமாம்.

சோதி சொரூபமாய் விளங்காநின்ற இந்த அகார உகார மகாரப்பிரணவத்திலிருந்து, இருக்கு, எசுர், சாமமென்ற மூன்று வேதங்களும், மற்ற உபவேதங்களும் பிறந்தபடியால் பரமசிவமும், பரமபதமும், சகலமந்திரலோகமும், அண்டபிண்ட சராசரமும் ஓங்காரமே.

பஞ்சமகாபூதங்களும், இருசுடரும், ஆன்மாவும், மனுஷ்யாதி ஜீவஜெந்துக்களும் ஓங்காரத்திலிருந்து தோன்றினங்குகின்றன.

புருவமத்தியில் அகாரமும், கண்டத்தில் உகாரமும், இதயத்தில் மகாரமும் பொருந்தியிருப்பதால் அம்மூன்று தானங்களும் ஜீவலிங்கமாயும், பிரமலிங்கமாயுமிருக்கின்றன. ஆதலால், ஸ்தூலசூட்சும சரீரம் பிரணவப்பிண்டமெனக்கூறப்படும்.

இந்தச் சரீரத்தில் ஓங்காரமூலவட்டக் குண்டலியிலிருந்து உதிக்கின்ற ஆதியே பிராணவாயு. அதற்கு ரவி, மதி, சுடர், இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனை, என்றும் பெயர்.

சூக்குமமானது மயில்முட்டையிற் காணும்வண்ணம்போலத் தூலத்தில் அடங்கிக்கொண்டிருக்கும். இதுவே லிங்கசரீரம் புரியட்டதேகமாம்.

இந்தச் சூக்குமசரீரத்தில், விஞ்ஞானமயமாயும், பரிதி, மதி, தீபச்சுடர், ஜீவரத்தினம்போலும் பிரகாசித்துக்கொண்டு முற்கூறிய மூன்று நிலைகளிலும் போக்குவரவாயிருக்கின்ற வியாபியாகிய ஆன்மாவினிடத்தில், பிரணவக்கடவுள் எள்ளினிடத்து எண்ணெய்போலும், தண்ணீரினிடத்து உப்புப்போலும், பாலினிடத்து நெய்போலும் வியாபித்திருப்பர்.

ஆன்மாவானது அக்கினியைப்போல, உற்பத்தி விநாசமின்றி, நித்தியமாயுளதாய், தேகம் நீங்கும்போது சூக்கும சரீரத்துடன் புறப்பட்டு லோகாந்தரத்திற்குப் போக்குவரவுடைத்தாய், பாவபுண்ணியத்துக்குத் தக்கபடியே அடையும்.

இது அநாதிமாயையிலே அநாதிகாலமே தொடங்கி அஞ்ஞானத்தாலே செய்யுங் கருமங்களுக்குத் தக்கதாக விசித்திரமாய் நானாவிதமா யிருக்கின்ற எண்பத்துநான்குலட்சம் யோனிபேதத்தில் அனந்த ஜென்மமெடுத்து, அனந்த ஜென்மத்திலே கருமானுகுணமாய் வருகிற சுக, துக்க, போக, போக்கியங்களை, ஞானேந்திரிய கன்மேந்திரிய வழியாய் அனுபவிக்கும்.

ஜீவர்களுடைய உயிருக்குயிராயும், அறிவுக்கறிவாயும் வியாபித்து அவ்வுயிர்களுடைய கன்மத்துக்குத் தக்கபடியே கூட்டி, அவர்களை அனுபவிக்கச்செய்து,

சாட்சிமாத்திரமாயிருக்கின்ற சிவபெருமான் அநுக்கிரகஞ் செய்கிறபோதிலே, அவர்கள் ஜென்ம மரண துக்கசாகரத்தை விட்டு பரமபதமடைகிறார்கள்.

சாட்சாத்காரமாய் விளங்காநின்ற பரமசிவபதமடைதலே முத்தி; ஆனால் மேனிட்டால் சிவனை மறந்து மோட்ச சாம்ராச்சியத்தில் மனஞ்செல்லாதவர்களுக்கு அந்தப்பதங்கிட்டாது.

பிரபஞ்சமாயையிற் சென்று அதிலே அழுந்திக்கொண்டிருக்கிற மனமான மதயானையைச் சிவபெருமானிடத்துக்குத் திருப்பி, அந்தத்துறையிலே நிற்கும்படி அதைச் சுருக்கிட்டு சிக்கெனக்கட்டி ஓம்சிவாயநமவென்று, சிவத்தியானதாரணையைக் கைவிடாது சாதிக்கும் சிவயோகமாகிய பூரணத்தில் மேவிநின்றால், அபரோட்ச ஞானமுண்டாம்; பிரபஞ்ச கோஷ்டி நீங்கிவிடும்.

சிவயோகநிஷ்டை.

சிவவேடம்பூண்டு, சுக ஆசனத்தில் மனமொன்றி ஏகாந்தமாயிருந்து புருவத்தடி முனைக்கீழ் அண்ணாக்கென்னும் பலாவிதழ்போன்றிருக்கும் திரிகோண இரந்திரத்தினுள் கேசரிமுத்திரை பொருத்தி சுழிமுனை மனக்கண்ணால் நோக்கி அங்கென்று ரேசித்து வங்கென்று கும்பித்து சிவசிவாயவாமவென்று பூரித்துப் பிராணாயாமஞ்செய்து மௌனமுற்று நிஷ்டைபுரிந்தால் மூலகுண்டலியிலிருந்து உதிக்கின்ற பிராணவாயுவானது வெளிப்படாது பிரமரந்திரத்திற்சேர்ந்து இடைபிங்கலை வழிக் கண்டத்தளமங்கு சென்று தன்னுள்ளே போக்குவரவாயிருக்கும். மதியெனும்வாயுவே அமுதமாகி அது உடலுக்குத் தாரகமாம். இருகதிருமொன்றான சுழிமுனைத் திரிகோண வட்டத்தில் குண்டலிசத்தி ஜோதிசொரூபமாய் பரிதிமதியுதயம்போற் பிரகாசித்துக்கொண்டிருக்கும்; இதற்கு ஜீவான்மாவென்னும் பெயர். காயசித்தி யோகசித்தி, ஞானசித்தி, அஷ்டமாசித்திமுமுண்டாம்.

இப்படிப்பட்ட முத்தான்மா தானுடலிருந்தனுபவித்த உடல் தனக்குத் தானே ஒருசிறுமியாகத் தோன்றி ஒரு பரமகுருவைத் தேடுங்கால் தான் செய்த தவப்பயனால் சிவபுண்ணியம் வந்தெய்த பரமசிவன் மானைக்காட்டி மானைப் பிடிப்பதுபோல ஞானாசாரிய மூர்த்தமாய் காணக்கண்ட திருநேத்திரமொழிந்து மானிடச்சட்டை சாத்தி எழுந்தருளி அந்த அன்பனிருக்கும் ஊரையும் அவன் பெயரையும்விசாரித்து அவனைத்தேடிக்கூடி அவனுக்குச் சத்தியோநிர்வாணதீட்சையும் சாம்பவதீட்சையும் செய்வித்து ஞானத்தைப் பதிப்பித்து இனி ஜென்மமெடாதபடி அருட்கண்சாத்துவார். தாம்பிரத்தின் களிம்பானது இரசகுளிகைபட்டமாத்திரத்தில் நீங்கத்தாம்பிரம் கனகமாய் விளங்குவதுபோல ஆன்மாவானது பரமசிவத்தின் அநுக்கிரகத்தால் பாசத்தினீங்கிச் சிவமயமாய்ப் பரமபதமடையும்.

இவ்வாறு பரமபதமடையக் கருதாமல் பிரபஞ்சமாயையில் அழுந்தும் ஆன்மாக்கள் பிராரத்தகன்ம சஞ்சிதத்துக்கீடாகப் பஞ்சபூத விஷய உபாதிகளை மேவிக்கொண்டு லிங்கசரீரத்தோடொத்து மோட்சத்துக்கும் நரகத்துக்கும் சுவர்க்கத்துக்கும் புண்ணிய பூமியின்கண் அனந்த ஜென்மமெடுத்து பிறந்து இறந்து உழலும்.

பிரணவ இலக்கணம் முற்றிற்று.

பஞ்சாட்சரவிலக்கணம்.

பஞ்சாக்கரமானது ஓம் என்னும் பதத்துடன் பொருந்திய சிவாயநம என்னும் ஐந்தக்கரங்களாம்.

இந்த ஓமென்னும் பதத்தின்பொருள் பரமசிவமேயாம். மற்றையவைம்தெழுத்தின் பொருள் அந்தச்சிவத்தின் ஈசானமுதலிய சத்திகளாந்துமாம். இந்தச் சத்திகளைந்துஞ் சிவனுடையபஞ்சமுகமெனவும் கூறப்படும். இந்தப் பதங்களாலே அந்தப்பொருளைக் கருதி உச்சரிக்கில் ஆன்மாக்கள் போகமோட்சமிரண்டையும் அடைவார்கள்.

நகாரம் பிருதிவி பிரமபீஜமாகவும், மகாரம் அப்பு மாலின்பீஜமாகவும், சிகாரம் தேயு உருத்திர பீஜமாகவும், வகாரம் வாயு மகேசுவரபீஜமாகவும், யகாரம் ஆகாயம் சதாசிவபீஜமாகவும் விளங்கும்.

பஞ்சபூத வடிவக்கரம்.

பிருதிவிக்கு நாற்கோணம், அப்புவுக்கு மூன்றாம்பிறைக்கோணம், தேயுவுக்கு முக்கோணம், வாயுவுக்கு அறுகோணம், ஆகாயத்துக்கு வட்டமாம்.

பஞ்சபூதநிறம்.

பிருதிவி பொன்மை, அப்பு வெண்மை, தேயு செம்மை, வாயு நீலம், ஆகாயம் புகைநிறமாம்.

பஞ்சபூத உயிரெழுத்து.

பிருதிவிக்கு அகாரம், அப்புவுக்கு இகாரம், தேயுவுக்கு உகாரம், வாயுவுக்கு எகாரம், ஆகாயத்துக்கு ஒகாரம்.

பஞ்சபூத பீஜாட்சரம்.

பிருதிவிக்கு லம், அப்புவுக்கு வம், தேயுவுக்கு ரம், வாயுவுக்கு யம், ஆகாயத்துக்கு ஹம்,

பஞ்சபூதஇலக்கம்.

பிருதிவிக்கு (கக) அப்புவுக்கு (கo) தேயுவுக்கு (அ) வாயுவுக்கு (சக) ஆகாயத்துக்கு (ஈ) ஆக இலக்கம் (ரு௯).

பஞ்சசத்திகளின் மகிமை.

இந்தச் சத்திகளைந்தும் எழுத்தைந்தாகி, கலைக்கியான விந்தையாகி, இதமகிதமிரண்டிக்கும் முன்னேயாகி, ஒடுக்கம் எழுவகைத் தோற்றமாகி, பூதமைந்து பொறி புலனுமாகிப் பிஞ்சு, காய், பழமுமாகிப் பல்லாயிரங்கோடி அண்டங்களாகியும் நிற்கும்.

ஐந்து முகம் ஐந்தெழுத்தின் மகிமை.

ஐந்தெழுத்தும் ஒவ்வொன்றிற்கு இருபத்தைந்தாக நூற்றிருபத்தைந்தக்ஷரமாய் விரிந்து கலைக்கியான விந்தையாகும்.

நமசிவாயவென்னும் பதத்தின் நடுவெழுத்தைப்பிடித்துமாற, சிவயநமவென்ற பதமாகும், அந்தப் பதத்தின் நடுவெழுத்தைப் பிடித்துமாற, யநசிவமவென்ற பதமாகும், அதின் நடுவெழுத்தைப் பிடித்துமாற, மசிவயநவென்ற பதமாகும், அதின் நடுவெழுத்தைப்பிடித்து மாற, வயநமசியென்ற பதமாகும்.

இவ்வாறே மசிவாயநவென்னும் பதத்தையும், சிவயநமவென்னும் பதத்தையும் வயநமசியென்னும் பதத்தையும், யநமசிவவென்னும் பதத்தையும், அந்தந்தப்பதத்தின் நடுவெழுத்தைப் பிடித்துமாற, ஒவ்வொன்றிற்கும் (உரு) ஆக (கஉரு) மந்திரங்களாகும்.

பஞ்சாக்ஷரவிளக்கம்.

ஆறுவரை நேரேகீறி ஆறுவரை குறுக்கேகீறி (உரு) வீடுகளுள்ள ஐந்து சக்கரங்களமைத்து ஒவ்வொன்றிலும் மேற்சொல்லிய பஞ்சாக்கரத்தையும் உயிரெழுத்தையும் பீஜாட்சரத்தையும் லக்க(இலக்க)மும் அடைக்கவும். இந்த ஐந்தும் பஞ்சபூதச் சக்கரங்களாகவும், அஷ்டகர்ம சக்கரங்களாகவும், சிதம்பர சக்கரங்களாகவும் விளங்கும்.

ஓம், ஆம், ஊம், ஸ்ரீம், ரீம், அங், ரீங், ஸ்ரீங், சிவாயநமவென்று செவத்தியானஞ்செய்து நிஷ்டைகூடும் பெரியோர்கள் தன்னையுந் தலைவனையுங் கண்டு மகிழ்வுற்றுப் பரமபதமடைவார்கள்.

வேறு.

சத்குணநிர்க்குணப் பொருளாயிருக்கின்ற பஞ்சாக்கரத்தைப் பிராணவாயுவுடன் கூட்டித் தியானித்து மௌனமிருந்து மனதை ஒருநிலைப்படுத்தி நிஷ்டை கூடினால் இருதயத்திரும் ஒன்றான மூச்சுடன் முனைப்புருவ நடுச்சுழியில் ஜோதி பிரகாசிக்கும்; ஆத்மதரிசனமும் பதிதரிசனமும் உண்டாகும். அப்போது ஜீவனைத்தன்னியம் பாசஇருளிலிருந்து நீக்கிப் பஞ்சமுகங் கலந்திருக்குஞ் சிவனைக்கூடிச் சிவானந்தத்தை அநுபவிக்கும்; சூரியனுஞ் கிரணமும் போல சிவத்தைவிட்டு நீங்காதிருக்கின்ற பஞ்சசத்தி (தற்புருஷம், அகோரம், வாமதேவம், சத்தியோசாதம், ஈசானம்)களும் அந்தச் சிவத்துக்குத் திருமுகங்களாம். இந்தத்திருமுகங்களில் செபிக்கும் மந்திரங்களை ஒவ்வொரு முகத்துக்கு (உரு)ஆக மேலோர் உரைத்திருப்பதை இதனடியில் விவரிக்லாகும்.

தற்புருஷமுகத்தில் (உரு) மந்திரத்தில் வரும் நல்வினை தீவினை.

சிவபஞ்சாட்சரம்.

யநவசிமவென்று செபிக்கில் அகோரமாகும் உற்பனமாம்.

சௌமிய பஞ்சாட்சரம்.

அங், சிவாயநமவெனில் காதலிக்கப் புத்திரசந்தானமுண்டாம்.

அரி, ஓம், நமசிவாயவெனில் தேகத்தில் நோயணுகாது.

ஆம், கிலி, சிவாயநமவென்றால் யோகசித்திபுண்டாம்.

லங், சிவாயநமவென்றால் ஆயுள் விருத்தியுண்டாம்.

இம், ஏ, சிவாயநமவென்றால் ஓடாத பூதங்கள் ஓடும்.

ஓம், கிலியும், நமசிவாயவென்றால் அரசர்கள் வசியமாவார்கள்.

ஆயிபஞ்சாட்சரம்.

ஸ்ரீயும், ஓம், நமசிவாயவென்று செபிக்கில் சிவாகமமிருபத்தெட்டுடன் பலநூல் சொல்லக் கடாட்சமுண்டாம்.

ஐயும், நமசிவாயவெனில் பத்திவித்தையுண்டாம்.

அமுதபஞ்சாட்சரம்.

சிவநமசிவாயவென்பதே அமுதபஞ்சாட்சரமாம்.

நமசிவாயவெனில் நினைத்தவண்ணம் சித்தியாகும்.

நமசிவாய, ஊம், நமசிவாயவெனில் குளிர்தோஷம் நாசமாகும்.

நமசிவாய, ருலிங், நமசிவாயவெனில் காட்டுக் கிலிபூதி கல்லுபலனைத் தரும்.

நமசிவாயமவ்வும், நமசிவாயவெனில் அஷ்டநாகங்களிய பாம்புகளின் விஷந் தீரும்.
ஓம், றூம், பிரோம், சிவாயநமவெனில் பக பாக்கியமுண்டாம்.
சன், சி, மிரி, சிவாயநமவென்றால் ஜனம் கள்ளர்மாரார்.
ஓம், ஆம், ராம், சிவாயநமவெனில் மோட்சமெய்துமே.
அரிகர, நமசிவாய, ஓமெனில் தேகசித்தியாம்.
அவ்வும், நமசிவாயவென்றால் கபிலைவாழ் சாயசித்தியுண்டாம்.
ஓம், நமசிவாயவெனில் சத்துருவின் [illegible] யெல்லாம் புகழுண்டாம்.
லங், கிரீயும், சிவாயநமவென்றால் நாலிரவிலே நாரியர்கள் பெருகவுண்டாம்.
ஓம், ஸ்ரீயும், ஓம், நமசிவாயநமவெனில் சொரித்தவம் பலிக்கும்.
ஓம், ஊங், சிவாயநமவெனில் குஷ்டம் பதினெட்டுந்தீரும்.
கிலீயுங், சிவாயநமவெனில் இலட்சுமிகளெல்லாம் வசியமாம்.
ஸ்ங், நமசிவாயவெனில் மெலிந்த தேகம் பாரிக்கும்.
ஓம், அங்கிஷ, சிவாயநமவெனில் கனல்வளர்த்துப் பிரவேசமாடலாம்.

தற்புருஷ முற்றிற்று.

அகோரமுகத்தில் வரும் நல்வினை தீவினை.

அங்கும், மவயநசியென்றால் விக்குவொடுமையாகும்.
ஓங், கங், மவயநசியென்றால் பூதலத்தில் அஷ்டசித்தியுண்டாம்.
ஓம், மங், சங், சிவநமவென்றால் அன்னசித்தியுண்டாம்.
கிலீங், வங், சிவாயநமவென்றால் ஜெலஸ்தம்பமாகும்.
பரப்பிரம, ஓங், யங், சிவாயநமவெனில் கானிகளில் ரவிகண்டக்கொள்ளும்.
சர்வ, சர்வ, நமசிவாயவென்றால் வருணமேகலம் பொழியும்.
ஓம், மங், சிவாயநமவென்றால் சமுத்திரங்கள் நதிகள் வற்றும்.
செங், செங், செங், செங், சிவாயவென்றால் கானிலே எதிரேறும் வசியமாவார்.
ஓங், மங், செங், சிவாயநமவெனில் விஷங்கள் தம்பித்துக்கொள்ளும்.

பிரமசிகி பஞ்சாக்ஷரம்.

ஓம் ஸ்ரீம் சிவாயநமவென்றோதக் கடல்நீரைக் கடக்கலாகும்.
அங்கிஷ, ஓ, சிவாயநமவெனில் வானிலுள்ளதெலாங் காணும்.
சிங், சங், சிவாயநமவெனில் தேவகன்னிகள் வலியவந்து சேருவார்கள்.
ஓம், அங்கிஷ, சிவாயநமவென்றால் மூன்றுலகத்தை வெல்லலாம்.
டங், சிவசக்தி, சிவாயநமவென்று தியானிக்கில் பாதாளமெவுளமாகும்.
ஓங், ஐயும், சிவாயநமவெனில் நாலுவேதம் ஆகமசாஸ்திரமறியலாம்.

லிங்க, லிங்க, ஓம் சிவாயநமவெனில் பொன்னுலகங் காணலாம்.
சங், வங், சிவாயநமவெனில் ஜெகமெங்கும் மெழுப்பலாகும். நினைத்ததெல்லாம் உருவாய்நின்று வல்கேட்கும்.
ஓம், சிவாயநமவெனில் அஷ்டகருமஞ் சித்தியாகும்.
ஸ்ரீயும், கிரீயும், சிவ, சிவா, ஓமெனில் மேதினியிற் கேட்டதெல்லாங் கொடுக்கும்.
பிராங், பிராங், குசாய, சிங், சிவாயநமவெனில் காய்கனிகள் பறிக்கும்படி மரங்களெல்லாம் வளைந்துகொடுக்கும்.
மங், மங், நங், சிவாயநமவெனில் காரிலே பொசிப்பதின் வெறுக்கலாகும்.
லங், லங், வங், ஸ்ங், சிவாயநமவெனில் மழையில் நனையாமல் நடக்கலாம்.
அகார, ஓம், மங், ங், லங், ஸ்ரீயுங், சிவாயநமவெனில் தேகநோய்க்ககன்றிடும்.
இரிங், சிறிங், சிவாயநமவெனில் ஆறுண்டாம் பிரவாகமோடும்.

சமுத்திர பஞ்சாக்ஷரம்.

சி, யம், சிவசிவா, உங், உங், சிவாயநமவெனில் கடலிலுருவோடும் நிழுக்கி நிலங்கே நிற்கும்.
சங், சங், யவசிநமவெனில் ஜலத்தில் நடக்கலாம்.

அகோரமுற்றிற்று.

வாமதேவ முகத்தில்வரும் நல்வினை தீவினை.

பிலையும், பிலையும், சிவாயநமவெனில் அடங்காத இயக்கி வந்தடக்கிமுழ்விழ்வான்.
அங், ரவ்வுந், சிவாயமெனில் வாமத்தைப் பூசிக்கலாம்.
ஓங், கங், கங், ஐயும், சிவாயநமவெனில் தேவர்களைக்காணலாம்.
ஐயும், சிவாயநமவெனில் தேவவிமானம் வந்துநிற்கும்.
உங், கெங், கெங், ஓங், சிவாயநமவெனில் தருக்கள் வந்துதவியாகும்.
கங், கங், ஊங், கங், ரகி, ஓங் என்றால் காமதேனு உதவிசெய்யும்.
செங், செங், சிவாய, வசங், நமவெனில் தேவசபை காணலாம்.
ங், ஙங், சிங், ஓநமவென்றால் சத்திடன் முன்வந்து நின்று இடர்தீர்த்துக்காப்பான்.
ரவிகோடி, ஸ்ரீயும், சிவாயசிவா வெனில் விஷ்ணுவின் மாயைகாணும்.
சங், ஸ்ரீயும், தங், சிவா, நமவென்றால் ஆதித்தன் ரதங்காணும்.
டங், தங், சவ்வும், சிவாய, ஓங், ஓங் எனில் ஆத்மாவின் ஒளிகள்காணும்.
டெங், டெங், ஓங், சிவாயசுவாகா, சுவாகாவெனில் பூமிக்குள்புதைக்கப்பட்டதும்
ங், ங், ங், சிங், சிவாயநமவென்றால் இருண்டகடல் வெளியாய்க்காணும்.
ஸ்ரீயுந், ஸ்ரீயும், ஊங், சிவாயநமவென்றால் தேகத்தில் நடனஞ்செய்யும் தாயின் கருவிக்குட் கண்ணுறக்காணலாம்.

பஞ்சபூததேவதைகளின் மந்திரத்தியானசித்து.

பிரம தியானம்.

நாற்கோணத்துள் விந்து, விந்துநடு ஓங்காரம், ஓங்காரத்தடி, நம், நங், கிலி, சிங், என்றெழுதி அந்த மந்திரத்தால் உருச்செய்ய பிரமா சரஸ்வதி தரிசனமாம்; சகலசித்துமுண்டாம்; சகலபிணிகளுந் தீரும்; புத்திரசந்தானமுமுண்டாம்.

விஷ்ணுதியானம்.

மூன்றும்பிறைதக்கோணநடு விந்துவிட்டு ஓங்காரக்கலைஞ்சாற்றி விந்துநடு மங், மங், சிரீங், சிங், சிம்மென்று வரைந்து நடுவிலெழுதியதைப் பிடித்துத்தியானிக்க விஷ்ணு லட்சுமி கடாட்சமுமுண்டாம்; சகலமும் வசியமாம்.

உருத்திரதியானம்.

முக்கோணநடு விந்து, விந்துநடு சிரீ, சிம், கிலி எழுதி அந்த மந்திரத்தைத் தானே சடைதரியாய் மாறிச்செபிக்க நம்முள் அனல்போல் சோதி ஆகரத்திற் சோதி தோற்றிப் பிரகாசிக்கும்; சகலபீடைகளும் விலகும்; சத்துருவின் திசையை நோக்கிச் செபிக்கத் தலைவன் மாண்டுபோவான்.

வேறு.

முக்கோணத்துள், சிம், அங், சிங் என்று விபூதியில் வரைந்து மானதமாய்ப் பூசித்து அந்த விபூதியைக் கடாட்சித்தாலும், அல்லது எந்திரமெழுதிக் கட்டினும் சரம் வயிற்றிலுள்ள கட்டு மற்றப் பீடைகளும் விலகும்.

வேறு.

விபூதியில் அம், சிங், கிலி என்று எழுதித் தியானித்து அந்த விபூதியைக் கடாட்சிக்க பிசாசு, பித்தம் நீங்கும்.

மகேசுவரதியானம்.

அறுகோணத்தில் ஓம்-சிவயநம என்றும் அதனடுவில் வங், சிங், சிம் என்றும் வரைந்து, ஓம்சிவாயநமவென்று தியானித்து விபூதிபோடச் சகலபீடைகளும் விலகும்.

மேற்கூறிய கோணத்தில் கடாட்சரத்தையும் அதனடுவில் ஓம், கிலி, சவ் என்னும்படிக்கு கோணமூலைகளில் சூலமிட்டு மேற்கூறிய மந்திரத்தாலேயே மானதமாய்த்தியானித்து எந்திரத்தைக் கையிற்கட்டி விபூதிகடாட்சிக்க, உடலிலுள்ள நீரிழிவு வெக்கைமுதலான வியாதிகள் விலகும்.

சதாசிவதியானம்.

விந்துநடு, பிரணவம் பிரணவநடு, யங், யங், சிம், சிவ, என்று வரைந்து வாசி கூடி உருவேற்ற விபூதிபோடச் சகலபீடைகளும் விலகும்.

வேறு.

விபூதியில் விந்துநடு அங், கிலி, சங் என்று வரைந்து மானதமாய்ப் பூசித்து விபூதிகடாட்சித்தாலும், எந்திரமெழுதிச் சையிற்கட்டினாலும் வியாதிகள் விலகும்.

வேறு.

பிரணவத்தின் நடுவே விந்துவும், விந்துவினடுவே அங், நங், சங், சிங் என்னும் வரைந்து (௧௦௦) உருச்செய்து எந்திரம் கையிற்கட்ட பிசாசு பிரமராட்சதன் விலகும்.

வேறு.

விபூதியில் விந்து அதனடுவில் அம், சிங், கிலி, மனக்கண்ணால் எழுதி மானதமாய்த் தியானித்து விபூதிகடாட்சிக்க பிசாசு, பித்தப்பிணிகள் தீரும்.

பஞ்சபூததேவதைகளின் தியான முற்றிற்று.

அஷ்டகரும மந்திரசித்து மகிமை.

தம்பனம்.

தேவதத்தியன்னி, விபூதி உத்தூளிதமாய்ப் பூசி இந்திரன் திசையை நோக்கி புலித்தோலாசனத்திருந்து பருவதம்போல் சோதியை மனக்கண்ணால் நோக்கிக் கமலமணியால் (நமசிவய) வென்று மானதத்தியானித்து உருவேற்ற, கொடியமிருகங்கள் அஷ்டநாகங்கள் வியாதிகள் தம்பித்து விலகும்; தம்பனத்துக்குத் தகடு தாம்பிரம்.

மோகனம்.

அக்கினி திசையை நோக்கி மான்தோலாசனத்திலிருந்து (சிவயநம)வென்று மாறி பவளம் பிரார்த்தனையால் உருவேற்ற சகலரும் மோகிக்குவர்; திரு மாது அகலாதிருப்பாள்; இதற்குத் தகடு தங்கம்.

வசியம்.

வடதிக்குமுகமாய்ப் பத்மாசனத்தின்மீதிருந்து பூரணத்தின்மனதைநாட்டி உருத்திராக்ஷமணியைப் பவித்திரவிரலில் (யவசிமந) வென்று மாறி உருவேற்ற உலகத்திலுடலெடுத்த சீவஜந்துக்கள் வசியமாகும்; இதற்குத் தகடு காரீயம்.

மாரணம்.

தென்முகமாய் அத்திப்பலகையிலிருந்து எலும்பு மணியால் காட்ட முற்றச (மசிவாநய) வென்று மாறி உருச்செபிக்க வியாதிகளும் அகலும்; சத்துருக்கள் எப்படியோ கெட்டுப்போவார்கள்; இதற்குத் தகடு வெள்ளி.

உச்சாடனம்.

நிருதிமுகமாய் மான்தோல் ஆசனமிருந்து அனதிமணியால் (மசிவயந)வென்று மாறி கருநிறத்தை திருஷ்டிப் பார்த்து, செபித்து விபூதி கடாட்சித்தால், தீமை செய்யும் பாவிகளும் வியாதிகளும் மாரணமாம்; கண்டபொருள்களெல்லாம் உச்சாடிக்கும்; இதற்குத் தகடு வெண்கலம்.

ஆகருஷணம்.

மேற்குமுகமாய் தெர்ப்பையாசனமீதிருந்து சோதியைப் போற்றிச் சங்குமணியால் (நசிவயம) என்று மாறி உருச்செய்ய நினைத்தவண்ணம் ஆகருஷணையாம்; இதற்குத் தகடு குடவன்.

வித்துவேடணம்.

வடமேற்குமுகமாய் ஆசினிப்பலகைமீதிருந்து எட்டிமணியால் (மயவநசி) என்று மாறித்தியானிக்க, பிரமை, பில்லி, சூனியம், விலகும்; குருத்தோலையில் மாறி எழுதிக்கட்டவும்; வித்தெடுத்து பூமியில் வைத்த உடனேமுளைத்துச் செடியாகிப் பூத்துக்காய்க்கும்.

பேதனம்.

குபேரன் திசையை நோக்கி தேவதாரப் பலகைமீதிருந்து முத்துமணியால் (நயவமசி) யென்று மாறிச்செபிக்க சகலமும் பேதனமாம்; வியாதிகள் விலகும்; பாசிலுள்ளோர்கள்; பணிவார்கள் இதற்குத் தகடு இரும்பு.

தசதீட்சை அறிந்து சித்திபண்ணிக்கொண்ட பெரியோர்களிடத்திலும் அஷ்டகருமச்சிலை வைத்திருப்பவர்களிடத்திலும் அஷ்டசித்தாடும்.

வேறுவகை அஷ்டகரும மந்திரச்சித்து.

தம்பனம்.

விபூதியை உடம்புமுற்றுமணிந்து ஆலம்பலகைமீது புலித்தோல்விரித்து கன்னிமுகமாயிருந்து புருவநடுச்சுழியைநோக்கி வாசிகூடி பாமசிவத்தை நினைத்து (ஓம்-கிலி-நமசிவய) வென்று மௌனமாய்க் காமரைமணியால் உருச்செய்ய, தம்பனம் சித்தியாகும்; விஷம், வியாதி, மிருகங்கள் விலகும்.

மோகனம்.

மாம்பலகைமீது கலைத்தோல்போட்டு வடமுகமாயிருந்து துளசிமணியால் (ஓம்-சவ்-மசிவயந) வென்று உருவேற்ற சகல ஜீவஜெந்துக்களும் மோகித்து வணங்கும்.

மாரணம்.

அத்திப்பலகைமீது யாந்தோலாசனம் விரித்து வாயுமுகமாயிருந்து நாவிமணியால் (ஓம்-ஐயும்-சிவயநம) வென்று தியானிக்க மாரணம் சித்திக்கும்; தீங்குகள் விலகும்.

உச்சாடணம்.

பனம்பலகைமீது பத்மாசனம்விரித்து வாயுமுகமாயிருந்து பதியை நசிச்சிற்சேர்த்து சுழுனைக்கேற்றினால் அங்கே சோதி பிரகாசிக்கும் அந்தச் சோதியை மனக்கண்ணாற் பார்த்து ஓங்-யங்-வயநமசி-யென்று பவளமணியால் உருவேற்ற உச்சாடணம் சித்தியாகும்; வல்பிணிகள் விலகும்; நினைத்தபடி உச்சாடிக்கும்.

வசியம்.

வில்வப்பலகைமீது புல்வாய் ஆசனம் விரித்து, கிழக்குமுகமாயிருந்து உருத்திராக்ஷமணியால் ஓம்-யங்-யநமசிவ-என்று செபிக்க வசியம் சித்தியாகும்; சகல ஜீவஜெந்துக்களும் வசியமாகும்; வணங்கும்.

ஆகருடணம்.

தேவதாரப்பலகைமேல், மான்தோல்போட்டு, ஈசானமுகமாய் இருந்து பளிங்கு மணியால் (ரம், நசியமவ) என்று தியானிக்க அழைப்புச்சித்தியாகும்; லட்சுமி கடாட்சமுண்டாம்; நினைத்ததை அழைக்கலாம்.

பேதனம்.

தில்லைப்பலகைமீது, கருப்புக்கம்பளம் விரித்து தென்முகமாயிருந்து முத்துமணியால் (ஓம்-உங்-வநசியம) என்று உருச்செய்ய பேதனஞ்சித்தியாகும்; காலன் அஞ்சிவிலகுவன்; சகலமும் பேதனமாம்.

வித்துவேடணம்.

பாதிரிப்பலகைமீது புலித்தோல்விரித்து சங்குமணியால் ஓம், டம்-மசியநவ, என்று உருச்செய்யப் பூலோகத்தரசர் வணங்குவார்கள்; போட்டவித்துக்கள் நன்றாய் முளைத்து நல்லபலன் கொடுக்கும்.

வேறு அஷ்டகருமச்சித்துமகிமை.

கிழக்குமுகமாய் நவக்குவேண்டிய ஆசனத்திருந்து இரேசித்துக் கும்பித்து, [illegible]நாதமொரு நிலைப்படுத்தி (மசி, மசி) என்று லட்சம் உருச்செய்ய புருவநடு [illegible]சோதி பிரகாசிக்கும்; அவமிருத்து விலகும்.

தென்கிழக்கு முகமாயிருந்து (வசிவசி) என்று முன்போல உருச்செபிக்க வாசிவலந்சென்று, முடிபேலேகிச் சோதிபிரகாசிக்கும்; கூற்றுவன் விலகுவன்

தென்திசை முகமாயிருந்து (நசி-நசி) யென்று முன்போல உருவேற்ற சோதி அண்டத்தேறி அக்கினிச்சுடர்போல சுழுனையில் பிரகாசிக்கும்; தீங்குசெய்யும் பாவிகள் மதிகுலைந்து தீராத வல்பிணியால் திகைத்து நிற்பார்கள்.

கன்னிமுகமாயிருந்து புருவநடுவில் மனக்கண்ணூட்டி வங்-சிங்-என்று உருவேற்ற சுழுனையில் சக்திரூபமாய் மரகதம்போற் பிரகாசிக்கும்; பஞ்சசக்திகளின் கடாட்சமுண்டாம்.

மேற்குமுகமாய்க் கும்பகத்திலிருந்து அவ்-அவ்-என்று உருவேற்ற கண்ணுக்கு அனேகங் காட்சிகள் தோன்றும்.

வடமேற்கு முகமாயிருந்து, (சிவ-சிவ) என்று உருச்செய்ய அரன்கிருபையுண்டாம்; கன்மவினைகள் தீரும்.

வடதிசையைநோக்கி (மங்-மங்) என்று உருவேற்ற உலகெல்லாம் நிறைந்த சோதிகாணும்; சிந்துகட்டி மணிபோற்றிரளும்; கவனசித்தியுண்டாகும்.

வடகிழக்குத்திசையைநோக்கி, ஈம் மம் என்று உருச்செய்ய சுழுமுனையில், தீபங்களுடன் நோய்களெல்லாம் பரிதிகண்டபனிபோல விலகும்.

வேறுவகை அஷ்டகணபதி அஷ்டகரும மந்திரசித்து மகிமை.

ஆதிகணபதி மூலமந்திரம் வசியம்.

விபூதியை உத்தூளிதமாய் அணிந்து கலை ஆசனத்தின்மீது வடமுகமாயிருந்து வாசிகூடி புருவநடுவில் கற்பூரதீபம் பார்த்து உருத்திராக்கமணியால் (சிவ சிவா, ஓம், ரீங், அங்) என்று தினந்தோறும் (௧௦௮) உருச்செய்துவர நினைத்த காரியமெல்லாம் சித்தியாகும்; அண்டாண்டங்களும், தேவர்கள், முனிவர்கள், அடங்காத பேய்பூதங்கள், மிருகங்கள், பட்சிகள், அஷ்டநாகங்களும் வசியமாகும்.

மகாகணபதி மூலமந்திரம் மோகனம்.

கிழக்குமுகமாய் வெண்புலித் தோலாசனத்திலிருந்து அரளிமணியால், ஓம், ஸ்ரீ, கிலீ, என்று தினந்தோறும் (௧௦௮) உருச்செய்துவர மகாகணபதி பிரசன்னமாவார்; சகலநோய், விஷம், காட்டேறி, பிசாசு கணங்கள், தேவதைகள், கதிகள், உன் சமுகம் கண்டால் விறடங்கி மோகிக்கும்.

கடனகணபதி மூலமந்திரம் தம்பனம்.

மேற்குமுகமாய்த்தருப்பை ஆசனமீதிருந்து நாடைமணியினால் ([illegible]-ஸ்ரீ-கிலீ) என்று தினந்தோறும் (௧௦௮) உருச்செய்துவர அஷ்டமிருகங்கள், காற்று, நெருப்பு, தண்ணீர் தம்பித்து நின்றுவிடும்.

சத்திகணபதி மூலமந்திரம் உச்சாடனம்.

படத்தாமாசனமேற்கொண்டு சங்குமணியால் (ஓம்-கிலீ-சவ்,) என்று தினந்தோறும் (௧௦௮) உருசெபித்துவர, கண்டதெல்லாம் உச்சாடிக்கும்; நோய், விக்கல், பில்லி, சூனியம், காறுநோய்; சகலசித்தும் விளையாடலாம்.

வாலைகணபதி மூலமந்திரம் ஆகருஷணம்.

பட்டுவஸ்திரந்தரித்து வடகிழக்குமுகமாயிருந்து, படிகமணியால் (ஓம்-ரீம் கிலீ) என்று நாடோறும் (௧௦௮) உருச்செபித்துவர சகலவித்தைகளும், அடங்காத துஷ்டமிருகங்களும் நீங்கும்.

உச்சிட்ட கணபதி மூலமந்திரம் வித்துவேடணம்.

வெள்ளைவஸ்திரந்தரித்து, தென்மேற்கு முகமாயிருந்து, பவளமணியால் (ஓம் ஸ்ரீ-ரீம்) என்று நாள்தோறும் (௧௦௮) உருச்செபித்துவரில், சகல காரியங்களுஞ் சித்தியாகும்; பெண்களுக்கு விபூதிகொடுத்துவரக் கருப்பமுண்டாம்; தொட்டதெல்லாம் ஒன்றுபத்தாய் விளையும் வளரும்.

உக்கிரகணபதி மூலமந்திரம் மாரணம்.

தென்கிழக்குமுகமாய் வெங்கைத்தோலாசனமீதிருந்து எட்டிமணியால் ஓம்-ரீங் நசி என்று தினந்தோறும் (௧௦௮) உருச்செபித்துவர சகல பிணியுந் தீரும்,

சத்துருவின்பேரை நினைந்து உருச்செபித்துவர அவன்தேகத்தில் அக்கினி மீறி மாண்டுவிடுவான்.

மூலகணபதி மூலமந்திரம் பேதனம்.

வடமேற்குமுகமாய் கிருஷ்ணாஜினம் (மான்தோல்) மீதிருந்து மிளகுமணியால் ஓம், ரீங், அம், என்று (௧௦௮) உரு தினந்தோறுஞ் செய்துவந்தால் மந்திரஞ் சித்தியாகும்; பிணியாளர்க்கு விபூதிகொடுக்க பிணிகள்தீரும்; சுரம் தோஷம், விக்கம் நீக்கும்; உருவம் பலவிதமாய்த் தோற்றும்.

அஷ்டகணபதியுமொன்றாய் நின்றமூலமந்திரம்.

ஓம்-கிலீ-அங்-உங்-என்று (௧௦௮) உருசெபித்து விபூதிபோட, சுரம், சன்னி குன்மம், காசம், வக்கிரம், சுவாசம், பில்லி, சூனியம், விஷம், தோஷம், சரப்பன், கருப்பரோகம், வயிற்றுக்கிரட்சி, கட்டு நீங்கும்.

மேற்கூறிய அஷ்டகணபதி மூலமந்திரங்களை (௧௦௮) உருவேற்றிக்கொண்டால் அவை சித்தியாகும்.

வேறுவகை நீலகண்ட அஷ்டகரும மந்திரசித்து மகிமை.

புரோம், கிரீம், டம், கிலீம் என்கிற நான்கும் நீலகண்டமந்திரமாம். இவற்றுள் முதல் மூன்றுபதங்களும் நீலகண்டத்துக்கு (மூன்று) மந்திரமென்றும், கடைசி பதம் மூலமந்திரமென்றும் சொல்லப்படும். சிராடிப் பட்டுவஸ்திரம் தரித்து உத்தூளனமாக விபூதியணிந்து மேற்படி மந்திரத்தால் கரநியாசம் அங்கநியாசம் செய்து, புரோம் ஆத்மதத்துவ ஆதாரநியாசம் [illegible], கிரீம் ருத்தமசரீரமாதி [illegible], டம் காரண சரீரமாதி [illegible] யென்று நியாசித்து சதாபத்மாசனமாய் [illegible] நாட்டம்வைத்து நித்தியகரும அனுஷ்டானம் முடித்துக் கொள்ளவும்.

தம்பனம், மோகனம்.

நீலகண்ட மூர்த்தியையும் தன்னையும் பொன்னிறமாகப் பாவித்து இடதுகையில் விபூதியைப்பரப்பி அதில் பிருதிவிச்சக்கரத்தையும், அதன்நடுவில் நீலகண்டம், புரோம், என்ற பதத்தையும் எழுதி அந்த மந்திரத்தால் நியாசித்து விபூதிகொடுக்க, விஷம், பூதம், வியாதிகள் தம்பித்து விலகிப்போம்.

எதிர்முகத்தில், மனக்கண்ணால், மேற்கூறிய சக்கரத்தையும் அதன்நடு (வம், டம்) என்ற அட்சரங்களையும் குட்டிச்சரிக்க அவனுடையவர்க்கு தம்பித்துப்போம்.

ஆகருஷணம்.

சுவாமியையும், தன்னையும் வெண்ணிறமாகப்பாவித்து, விபூதியில் அப்புச்சக்கரத்தையும் அதன்நடுவில் (வம், புரோம்) என்ற அட்சரங்களையும் வரைந்து செபித்து விபூதி போட பூதம், பிசாசு, விஷம் விலகும்.

வசியம்.

சுவாமியையும், தன்னையும், செந்நிறமாகப்பாவித்து விபூதியில் தேயு சக்கரத்தையும் அதன்நடு (கிலீம், புரோம்) என்ற அட்சரங்களையும் [illegible] சகலரும் வசியம்.

வித்துவேடணம்.

சுவாமியையும், தன்னையும் காளகண்டராய்ப்பாவித்து, விபூதியில் பிருதிவி சக்கரத்தையும் அதனடு (ரம்-யம், புரோம்) என்ற அக்கரங்களையும் காட்டித் தியானிக்க வித்துவேடணமாம்.

உச்சாடனம்.

சுவாமியையும் தன்னையும் புகைநிறமாகப்பாவித்து விபூதியில் வாயுசக்கரமும் அதனடு (யம்-புரோம்) என்ற அக்கரங்களையும் வரைந்து தியானிக்க உச்சாடனமாம்.

ஆகாய ஆகருஷணம்.

சுவாமியையும், தன்னையும் நீலநிறமாகப்பாவித்து விபூதியில் ஆகாயச்சக்கரத்தையும் அதனடு (ஹம்-புரோம்) என்ற அக்கரங்களையும் காட்டிச் செபிக்க, சகல பூதம், பேய், பிணிகள் விலகிப்போம்.

அஷ்டகருமவகை முற்றிற்று.

நீலகண்ட மந்திர மகிமை.

நீலகண்ட அஷ்டகருமாயத்திற் சொல்லிய நியமத்துடன் தன்னை நீலவண்ணமாய், காளகண்டமாய், சதுர்ப்புயமாய்ப் பாவித்து, (புரோம்-திரிம்-டம்) என்று (ருக) உருச்செபித்துக்கொள்ள அந்தமந்திரஞ் சித்தியாகும்.

மேற்கூறிய மந்திரத்தை விபூதியிற்காட்டி (௬௪) உருச்செபித்து அந்த விபூதியைக்கொட்டிக்கச் சுரந்தீரும்.

மேற்கூறிய மந்திரத்தை வேப்பிலையில் மனக்கண்ணால் தீட்டி (௬௪) உருச்செபித்து அந்தக்குழையினால் மந்திரிக்க, விக்கல்தீரும்.

மேற்கூறிய தழை, விபூதி, மண், தண்ணீர் இவைகளிலொன்றிலாவது மேற்கூறிய மந்திரத்தில் முதல்பதத்தைக் கண்ணால் வரைந்து அதைச்சிரசுமுதல் பாதம் வரை தடவச்சுரந்தீரும்.

மேற்கூறிய முதல்பதத்தை எண்ணெயிலாவது, விபூதியிலாவது எழுதி உருச்செபித்து விக்கல், கட்டி, சிலந்தி முதலான வியாதிகளுக்குத் தடவத்தீரும்.

சுரமுடையவன் சிரசில் மேற்கூறியமுதல்பதத்தை மனக்கண்ணால் வரைந்து தியானித்து அவனைத்தடவி, மரம், மனிதர், மிருகங்கள், மற்றெவைகளின் பேரிலாவது தடவ அந்நோயாயும்.

மேற்கூறிய பதத்தையும், ஆவின்நெய், பால், நீர், நல்லெண்ணெய் இவைகளிலொன்றிலாவது காட்டி (ருக) உருச்செபித்து ஒரு மண்டலம் சாப்பிட்டுவரும்படி செய்தால் மலடிக்குக் கருப்பமுண்டாகி ஆயுளுடன்குழந்தைபிறக்கும்.

ஆவின்நெய், பால், தேன், இம்மூன்றையும் சமன் கலந்து அதிலாவது, பசு வின்பாலில் சந்தனத்தைக்கலந்து அதிலாவது, தண்ணீரிலாவது, அன்னத்திலாவது மேற்படி மந்திரத்தை எழுதி தினம் (ருக) உருச்செபித்து நீலகண்ட மூர்த்தியைச் சிந்தித்து, ஒருமண்டலம் இரண்டுமண்டலம் வரை கொடுத்துவர பிள்ளை இடையிலே விழுதலும், சாப்பிள்ளையே பெறுதலும் நீங்கப் பூரணகருப்பமாகி ஆயுளுடன் குழந்தை பிறக்கும்.

புரசபத்திரத்தில் பிருதிவிசக்கரத்தையும், அதனடுவில் மூன்றும் அக்கரத்தையும் காட்டி பொன், வெள்ளி, தங்கக்கட்டில் அந்தப்பத்திரத்தை வைத்துப் பொதிந்து கன்னிநூற் கயிற்றினால் கழுத்திலாவது, கையிலாவது கட்டினால் சுகப்பிரசவமுண்டாம்; உலர்ந்த தேகம் பூரிக்கும்; தன்னியம் பெருக்கும்; கருப்பமுண்டாம். மூலமந்திரத்தை தியானித்து தினம் விபூதி தரித்துக்கொள்ளவும்.

விபூதியில் இரண்டாம் அட்சரத்தை வரைந்து அந்த விபூதியை தினம் அக்கினி சந்தி மூன்றுமாதம் வரை மெய்யிற்றரித்துவர புத்திரசந்தானமுண்டாம்.

விபூதியில் பிருதிவிச்சக்கரமெழுதி அதினடு பிரணவத்தைக் காட்டி அச்சக்கரத்தினடு இரண்டாமட்சரத்தை வரைந்து, அந்தமந்திரத்தால் (௬௪) உருச்செபித்து அந்த விபூதியைத் தினந்தோறும் ஒரு மண்டலம் பூசிக்கொள்ள, புத்திர சந்தானமும் செல்வமுமுண்டாம்; பலவித்தைப் [illegible] நீங்கும்.

புரசிலையில், பிருதிவிச்சக்கரமும் அதனடு இரண்டாம் மூன்றும் அக்கரங்களையுங் காட்டி, பிரணவத்தைச் சுற்றிக்கட்டி, அதற்கு கந்த, புஷ்பம் சாற்றி, சொட்சபசாரஞ்செய்து பூசைபண்ணி (௬௪) உரு அந்தமந்திரத்தால் செபித்து அதை தகட்டினுள்ளடக்கி கன்னிநூலால் சுளிசமாடி பெண்கள் கழுத்தில் கையில் கட்ட, மலட்டுத்தன்மை நீங்கிப்பூரித்துப்புத்திர சந்தானமுண்டாம்.

பச்சைமஞ்சளை அரைத்து அதில் பிருதிவிச்சக்கரத்தையும் அதினடு வித்தையும் அந்த வித்தடு இரண்டாம் அக்கரத்தையும் எழுதி அந்த மந்திரத்தால் (௬௪) உருச்செபித்து அந்தமஞ்சளை ஒரு மண்டலம் வரை மலடிகள் குளித்துவந்தால் புத்திரர்களைப்பெறுவார்கள்.

ஆவின்வெண்ணெயில் இந்தச்சக்கரத்தையும், மந்திரத்தையும் எழுதி இம்மந்திரத்தால் (௬௪) உருவேற்றி அந்தவெண்ணெயை ஒருவாரம்வரை அக்கினி சந்தி சாப்பிடும்படி மலடிகளுக்குக் கொடுக்க நல்லபுத்திரர்களைப்பெற்று இன்பத்தை அனுபவிப்பார்கள்.

புரசிலையில்சந்தனம்பூசி ஓங்காரமெழுதி அதினடு மூன்றாம் அக்கரத்தைக்காட்டி அந்தமந்திரத்தால் (௬௪) உருவேற்றிப் பூசித்து, வெள்ளி, தங்கத்தகட்டில் அந்தப்பத்திரத்தைப் பொதிந்து குளிகையாடி, கையில் கழுத்தில் கட்டிக்கொள்ள தாது வருத்தங்களும் நீங்கி ராகாந்தியும், ஆரோக்கியமுமுண்டாம்.

நீலகண்டமந்திரம் முற்றிற்று.

கணபதி தியானம்.

ஓங்காரத்தி உம்-ரீங்-சங்-கங், என்று விபூதியிலாவது, தங்கமுதலிய தகட்டிலாவது எழுதி, புருவமேவி, உம்-ரங்-ஓம்-ஸ்ரீ, கங், கங், கணபதியே நமா, வென்று தியானிக்கில், இட்டைமுதலிய மந்திரங்களுஞ் சித்தியாகும்; வன்பிணிகள் நீங்கும்; சகல ஜீவசெந்துக்களும் வசியமாகும்; ஏவல்கேட்கும்.

சுப்பிரமணியர் தியானம்.

புருவநடுச்சுழியை நோக்கி ஓம், ஸ்ரீ, ஸிம் என்று தியானிக்க, சுப்பிரமணியர் வடிவேலுடன் சோதிமயமாய்ப் பிரசன்னமாவர்; நினைத்தவரமளிப்பர்; கன்மவினைகளை விலக்குவிப்பர்.

வைரவதியானம்.

புருவநடுச்சுடரை நோக்கி, ஸ்ரீ, அங், என்று தியானிக்க அக்கச்சுடரொளியில், கனவுடிவாய்ச் சிறுகுழந்தையைப்போல் அவர் தோன்றிக் கேட்டவரமீவர்.

நந்தீசர் தியானம்.

பரமகுருவாகிய நந்தீசர் தியானம் அங்-ரீங், ஸிங்-ஸிம்-ஸிவா, என்று புருவநடு தீபம்பார்த்துத் தியானித்தால் அந்தப்பரமகுருவின் அருளுண்டாகி, தேகம் தங்கம்போற் பிரகாசிக்கும்; யோகசித்தி, ஞானசித்தியுண்டாகும்.

அகத்தீசர் தியானம்.

அம், உம், ஓம், வம், மம், மகத்தீசா அகத்தீசராயநம: என்று தியானித்தால் கற்பயோக ஞானசித்திகளும் ஆசுமதுர முதலான தமிழ்க்கவிபாடும் வல்லமையும் உண்டாகும்.

வேல்முருகர் சருவசங்கார திரிஅக்கர மந்திரவிஞ்சை.

ஆகாயச்சக்கரமென்னும் விந்துவெழுதி அதற்கு திக்குக்கு ஒன்றாக ௪ சூலமிட்டு சூலத்தின் நுனியில் பிரணவமும் சக்கரத்தினடிநடுமுடி மூவிடங்களினும் தனித்தனிப்பிரணவமுமிட்டு அதனடுவில் உச்சத்தில் மகாரமும், நடுவில் சிகாரமும், மிச்சத்தில் நகாரமும் நாட்டி, மசிநசி, நசிமசி, என்று (௱௧) உருவேற்ற வினையகலும்; காலிடமகலும்.

ஷை மந்திரத்தைப்பிரம்பிற்றுக்கி உருவேற்றிக்கொண்டு மௌனமாயுன்னி விபூதியணிந்து சத்துருக்கள் முன்சென்று அந்தப்பிரம்பைவீச அவர்கள் ஓடிப்போவார்கள். விஷந்தீண்டினவனுடைய இருதோளிலும், சிரசிலும் ஷை பிரம்பால் ஷைமந்திரத்தை எழுதித்தட்ட ஆலகாலவிஷமாகிலும் இறங்கிவிடும்.

ஷைமந்திரத்தை, தங்கத்தகட்டில்வரைந்து (௱௧) உருவேற்றி குளிசமாடிச் சிரசிலிருக்க விஷசெந்துக்கள் விலகிப்போம்.

ஷை மூன்று அட்சரத்தையும் முகத்தில்தட்டி நித்திரைசெய்யக் கனவுகாணுது; இரவில் விஷதிஷ்டியில்லை.

எண்ணெயில் அருகம்புல் நுனியால் ஷை மந்திரத்தைச் செபித்து வயிற்றில், சிரசில்தடவ, வயிற்றில் மரித்தபிள்ளை விழும்; அது சாகாதிருந்தால் சுகமாய்வெளிப்படும்.

சுண்டைக்காய்ப் பருமனுயிருக்கிற கல்லுகளில் மேற்படி மந்திரத்தைச்செபித்து எறிய, எதிரிகள், திருடர்கள் ஓடிப்போவார்கள். ஷை கல்லைப் பாதையில் முடிந்து அதைச்சிரசிற் கட்டிக்கொண்டு வழிநடந்தால் விடசெந்துக்கள் காலிற் சுற்றிக்கொண்டாலும், மிதிபட்டாலும் விஷமில்லை. கடியாது.

ஷை மந்திரத்தை நினைவினுன்னி கோடியுருச்செய்தவர்களிருக்குமிடத்தில் விஷதிஷ்டியில்லை, கடித்தாலும்விஷமில்லை.

ஷைசக்கரமும் மந்திரமும் வரைந்த யந்திரம் சிரசிலிருந்தால், பில்லிசூனியம் விலகும்.

ஷை மந்திரத்தை எண்ணெய், தண்ணீர், பிரம்பில் ஓதி அவைகளிலெதிலாவது தடவ பிளவை, பரு, பிலவன், வீக்கம், குஷ்டம், பெருவியாதி, சுரம் தீரும். கழுத்து, வாய், செவி, கண், நெஞ்சு, குய்யம், கடிதடம், முதலான இடங்களிலும் உண்டாகும் வியாதிகளும் கண்டமாலையும் ஷை பிரம்பால் தடவத்தீரும்.

ஷை மந்திரத்தை விபூதி ஜலத்தில் பிரம்பில் உருவேற்றி அதை அந்திசந்தி உட்கொள்ளப் பாவவினைகள் நீங்கும்; ஷை ஜலத்தை சிரசில்கொட்டிப் பிரம்பால் தட்ட பேய் பிசாச பிரமராக்ஷதன் முதலான துட்டதேவதைகள் ஓடிவிடும். விபூதியை எறிந்தால் நிப்பந்தத்திறைச் சுட்டதுபோல தேகத்தில் காந்தலும், எரிச்சலுமுண்டாகி பேய்பிசாசுகள் அலறிபோகும். அதற்கடையாளமாக ஒரு மரக்கொம்பை ஒடித்துத்தள்ளும்; ஒரு பருங்கல்லைத் தூக்கிக்கொண்டோடிப் போடச்சொன்னவிடத்திற் போடும்; இதோ போகிறேனென்று சத்தியமேலானையிடும்.

பஞ்சகவியத்தில் ஷை மந்திரத்தைச் செபித்து அதை மூன்றுநாள் சாப்பிடச்செய்தால், குமரகண்டன் முயல்கண்டன், காக்கைவலிப்பு, குதிரைவலிப்பு முதலான வலிப்புக்களும் நீங்கும். அப்படி நீங்காவிட்டால், உருத்திரகோலமாய்ப் பரமசிவத்தை நினைந்து புருவநடுத்தீபம்பார்த்து வாசியிறைல் ஷை மந்திரத்தை உருச்செய்து பிரம்பால், சிரசில் அடிக்க ஷை வியாதிகள் தீர்ந்துபோம்.

முறத்தின் பின்புறத்தில், விபூதியைப் பரப்பி ஷைமந்திரத்தை நாட்டி (௲) உருவேற்றி அந்த விபூதியை உட்கொள்ளச் செய்து பிரம்பாலடிக்க, விடாச்சுரம் விட்டுப்போம்.

காராவின்பால் நெய் தேன் இம்மூன்றையும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஷை மந்திரத்தை (௲௮) உருச்செபித்துக் கொடுக்க உன்மாதந்தீரும்; தேனிலந்தப்படி உருவேற்றிக்கொடுக்கத் தாந்திரிகள் முதலிய (௯௰) வகைச்சன்னிகள் தீரும். ஆவினெய்யில் அந்தப்படி உருவேற்றி மூன்றுதினங்கள் கொடுத்தாலும் பஞ்சகவியத்தில் ஒரு மண்டலங்கொடுத்தாலும் கருப்பமுண்டாம். பச்சைமஞ்சளில் அந்தப்படி உருவேற்றி அந்தமஞ்சளை இரண்டுதினங்கள் குளிக்கச்செய்தால் கருப்பமுண்டாம்.

சருவசங்காரவிஞ்சை முற்றிற்று.

உருத்திராக்ஷமகிமை.

மேற்கூறிய செபமாலைமணிகளில், உருத்திராக்ஷமணிகள் உருத்திரமூர்த்தியின் இருகண்களினின்றுமிருந்து சிந்திய தண்ணீரிலிருந்து தோன்றிய விருட்சங்களின் கனிகளின் வித்துக்களாயிருக்கின்றன.

அந்த வித்துக்கள் கபிலம், கறுமை, செம்மை, பொன்மை, வெண்மை நிறமாயும், ஒன்றுமுதற் பதினாறு முகங்கள் பொருந்தியவைகளாயும், மானிடர்களுக்குத் தரித்துக்கொள்ளத் தகுதியுள்ள விசேட மகத்துவமுள்ளவைகளாயுமிருக்கின்றன.

அவைகளுக்கு அதிதேவதைகள்.

ஒருமுகத்துக்கு சிவன், இருமுகத்துக்கு சிவசக்தி, மூன்றுமுகத்துக்கு திரிமூர்த்தி அக்கினிபகவான், நான்குமுகத்துக்கு பிரமா, ஐந்துமுகத்துக்கு சதாசிவன், ஆறுமுகத்துக்கு ஆறுமுகக்கடவுள், ஏழுமுகத்துக்கு சத்தமாதர்கள் ஆதிசேடன், எட்டுமுகத்துக்கு விநாயகக்கடவுள் அஷ்டவித்தியேசுரர்கள், ஒன்பதுமுகத்துக்கு வைரவன், பத்துமுகத்துக்கு விஷ்ணுமூர்த்தி திக்குப்பாலகர்கள், பதினொருமுகத்துக்கு பதினொருருத்திரர்கள் ஆதித்தர்கள், பன்னிரண்டுமுகத்துக்கு வாகதேவர் முதலிய பன்னிருவர்கள், பதின்மூன்றுமுகத்துக்கு சடருத்திரர்கள் சுப்பிரமணியர், பதினான்குமுதல் பதினாறுவரையுள்ள முகங்களையுடைய உருத்திராட்சங்களுக்கு முப்பத்துமுக்கோடி தேவர்களாம்.

மேற்படி (௧௬) வகையில், அகப்பட்டதைத் தரித்துக்கொள்பவரிடத்தில், அந்தந்தத் தேவதைகளுடைய அருளும், பிரமகத்தி, கோகத்தி, சிசுகத்தி, குருபத்தினியைப் புணர்தல், முதலிய அறிந்தும் அறியாமலும் செய்தபாவங்களும் பூதப்பிசாசுகளினாலுண்டாகும் விக்கினங்களும், வியாதி, பீடைகளும் விலகும்.

ஒருமுக உருத்திராக்ஷத்துக்கு அபிமானி சிவன் அருளும், கங்கை முதலிய தீர்த்தங்களில் ஸ்நானஞ்செய்த பலன்களும் கிடைக்கும்; பொன்னிறமும் வெள்ளிநிறமுமுள்ள உருத்திராக்ஷங்கள் மகாவிசேடமாம்.

௧௬, ௨௨, ௩௨-உருத்திராக்ஷங்களை வெண்பட்டுக்கயிற்றிலாவது, தாமரைநூற் கயிற்றிலாவது, தங்கச்சரடிலாவது கோத்து ஜெபமாலையாய் வைத்துக்கொள்ளலாம்.

ஆறுமுக உருத்திராக்ஷத்தை வலப்புயத்திலும் ஒன்பது முகத்தை இடப்புயத்திலும், பதினொருமுகத்தைச் சிகையிலும் பன்னிரண்டுமுகத்தைக் காதுகளிலும், பதினாறுமுகத்தைச் சிரசிலும் தரிப்பது விசேடம்.

விபூதி நீற்றும்வகை.

கன்றீன்று முதல் பதினொரு நாளைக்குள்ளான பசு, கறுப்பசு, வியாதியுள்ள பசு, சாவுகன்றீனும்பசு, மலந்தின்னும்பசு இவைகளில்லாத மற்றப்பசுக்களின் சாணத்தைப் பூமியில் விழாமலெடுத்து விபூதியாக நீற்றவும்; அந்தப்பசுக்களின் சிறுநீர் பிடித்துக்கொள்ளவும், அபிடேகங்களுக்கும், மற்றக்காரியங்களுக்கும் உபயோகமாம்.

விபூதிமகிமை.

இப்படிச் சுத்தமுற்ற சாணத்தில் சமைத்த விபூதியை [illegible], கர்ப்பூரத்தைக் கொளுத்திவைத்து, அந்தச் சோதியைப் பரஞ்சோதியென [illegible] சாக்ஷி ஓம் சிவாயநமவென்று, பரமசிவத்தைத் தியானித்து அர்ச்சித்து, அந்த விபூதியை, தினந்தோறும் மெய்யில் அணிந்துவந்தால் சிவபூசை, சிவசக்தி பூசை செய்தால் வந்தப்பலனே அந்தப்பலன் கிடைக்கும்.

பஞ்சாட்சர விலக்கணம் முற்றிற்று.

பதி இலக்கணம்.

பதி, பசு, பாசம், இம்மூன்றும் அநாதி நித்தியம்; இவற்றுள் பதியானது ஒன்று தானே சொருபமென்றும், தடத்தமென்றும் இருவகையாயிருக்கும்.

சொருபமாவது, மாசிலாப்பரிசுத்தமாய், ஞானானந்தாதிமயமாய், சருவவியாபியாய், சருவாந்தரியாமியாய், அருவமாய், குறியுங் குணமுமில்லாததாய், வடிவுந் தொழிலும் ஒன்றுமில்லாததாய், நித்தியானந்த நிறைவாய், உயிர்க்குயிராய் அறிவிற்கு அறிவாய், பிறப்பும் இறப்புமில்லாததாய், சத்து சித்து ஆனந்தமாய், அதிகோசரமாய், சூக்குமச்சித்தாய், அறிவரிதாய், பக்குவ ஆன்மாக்களாலறியப்படுவதாய், அகண்டிதமாய், அமலமாய், அநாதிபரிசுத்தமுத்தனாய், சருவகாரணனாய், அசஞ்சலனாய், பஞ்சபூதம் இருசுடர் இயமானன் (உயிர்) ஆகிய எண்குணமாய், முழுதுமுணர்தல், முறையுஞ்செய்தல், நித்ததிருப்தி, அநாதியாகிய சுதந்தரத்தன்மை, கெடாதசக்தியுடைமை, அளவிறந்தசத்தியுடைமை ஆகிய அறுகுணமாய் இருப்பதே சொருபமாம். இந்தச் சொரூபத்துக்கு சிவமென்று பேர். இது தன்னியல்பு.

தடத்தமாவது, இந்தத்தன்னியல்பில் பசு பாசங்களைப் பிரேரிப்பிக்கும்பொழுது இயல்பினின்று உயிர்களை இரட்சிக்கத் திருவுளங்கொண்டு சொரூபத்தானே, ஆன்மாக்கள், மலகன்ம மாயாதி துன்பம் நீங்கிப் பேரின்பம் உறும்பொருட்டு, பெருங்கருணையாய்த் தியானமுதலியவற்றால் வழிபடுதற்குப் போகமாய், அறிவுக்கு எட்டும்படி திருநாமரூபமுடையதாய், அருவமாயும், அருவுருவமாயும், உருவாயும், அனேகத் திருமேனிகொண்டு, அவ்வடிவங்களை, ஆன்மாக்கள் பக்குவதாரதம்மியத்துக்குத் தக்கதாய்த் தியானித்தும், பூசித்தும், தெரிசித்தும், சிவபுண்ணிய மேறி, ஆன்மாக்கள் மலத்தினீங்கிச் சிவஞானமுண்டாய் உய்தற்பொருட்டு, சிவபேதம் ஏழும், சத்திபேதம் ஏழும், சோமாஸ்கந்தர் முதலிய மூர்த்திபேதம் இருபத்தைந்துமாகியும், தலந்தீர்த்த மூர்த்திகளாகியும், குரு, லிங்க, சங்கமங்களாகியும் இவ்வாறு அனேகத் திருமேனிகொண்டு, சிவபுண்ணியம் விரும்படிசெய்து, பஞ்சகிருத்தியப்படித் தீப் பருவமுதிர்ப்பித்து சிவஞானத்தைப்பதிப்பித்து தன்னியல்பை நிறுத்தியருளுவதே தடத்தமாம். தடத்தமென்பது பாசபட்சமில்லாத தன்மையாம்.

இவ்விரண்டு இலட்சணங்களும் பொருந்தியது பதியாம்.

இப்பதியும், பராசத்தி, ஆதிசத்தி, இச்சாசத்தி, ஞானசத்தி, கிரியாசத்தி என்னும் பஞ்சசத்திகளுடைய அருளும், பின்னமின்றிச் சூரியனுங் கிரணமும் போல ஒன்றாயிருக்கும்.

இந்தப்பதியாகிய கடவுளுக்குரிய தொழில்கள், படைத்தல், காத்தல், அருளல், மறைத்தல், அழித்தல் ஆகிய ஐந்தாம்.

படைத்தலென்பது மூலமாகிய ஆன்மாக்களுக்கும் மற்ற ஜீவசெந்துக்களுக்கும் தநு கரண புவன போகங்களை முதற்காரணத்தினின்று கொடுப்பதாம்.

காத்தலாவது இப்படித் தோற்றுவித்த அந்தந்தத் தநுகரண புவனபோகங்களை நிறுத்துதலாம்.

அருளலாவது ஆன்மாக்களுக்குப்பாசத்தை நீக்கி, சிவத்துவத்தை விளக்குதலாம்.

மறைத்தலாவது ஆன்மாக்களை இருவினையொத்த புண்ணிய, பாவங்களில் அமிழ்த்துதலாம்.

அழித்தலாவது அந்நான்கையும் முதற்காரணத்தில் ஒடுக்குதலாம்.

தனுகரண புவனபோகமாவது தனு—உடம்பு; கரணம்—மனமுதலியகருவி; புவனம்—உடம்புக்கு ஆதாரமான உலகம்; போகம்—அனுபவிக்கப்படும் பொருளாம்.

இந்தத் தனுகரண புவன போகமென்னப்படும், பிரபஞ்சமான காரியமானது, முதற்காரணம் துணைக்காரணம், நிமித்தகாரணமென மூன்றினையுடையதாயிருக்கின்றது.

சுத்தமாயை, அசுத்தமாயை, பிரகிருதி, இம்மூன்றும் முதற்காரணமாம், சிவசத்தி துணைக்காரணமாம், கடவுள் நிமித்தகாரணமாம்.

இவ்வைந்து தொழில்களையும் கடவுள் தானே சுத்தமாயையை அதிட்டித்துக் கொண்டு செய்வார்.

அசுத்தமாயை, பிரகிருதி, என்ற இவ்விரண்டையும் அதிட்டித்துக்கொண்டு படைப்பாதி தொழில்களை பரமசிவத்தின் அனுக்கிரகத்தால் செய்யும் அதிகார கர்த்தர்கள் யாவரெனின்? பரமசிவன் சுத்தமாயையினின்று சிருஷ்டிக்கப்பட்ட அனுசதாசிவர், அட்ட வித்தியேசுவரர், சத்தகோடி மகாமந்திரர்களேயாம்.

இவர்கள் மலங்களால் தடுக்கப்பட்ட ஞானக்கிரியை உடையவர்களாம்.

இவர்களிருந்து சஞ்சரிக்கும் அண்ட புவன, போக, தத்துவங்களும், சுத்தமாயையினின்று தோன்றியனவாயிருக்கின்றன.

௸ மூவகை ஆன்மாக்களும், விஞ்ஞானகலர்களென்று கூறப்படும்.

இந்த விஞ்ஞானகலர் அனந்ததேவநாயனாரை அதிட்டித்துக்கொண்டு அவரால் அசுத்தமாயையிலிருந்து தோன்றும் தனுவாதிகளையும் அவர்களிருந்து சஞ்சரிக்கும் உலக, புவன, போக, தத்துவங்களையுமுண்டாக்குவர்.

அந்த அனந்த தேவநாயனார் ஸ்ரீகண்ட பரமேசுவரரை அதிட்டித்துக்கொண்டு அவரால் பிரகிருதியிலிருந்து உதிக்கின்றசிருஷ்டியாதி கிருத்தியங்களைச்செய்விப்பர்.

அந்த ஸ்ரீகண்ட பரமேசுவரர் பிரமாவை அதிட்டித்துக்கொண்டு பஞ்சபூதபௌதிகத்தால் தூலகாரிய சிருஷ்டியைச் செய்வித்து அதில் மிதுன சிருஷ்டியால் பிருதிவி முதல் ஆகாயமீறாக, அண்டங்கள், புவனங்கள், சகலருடைய தூலசரீரங்களையும் நின்மலனருளால் உண்டாக்குவார். மேலும் அந்த ஸ்ரீகண்ட பரமேசுவரர் விஷ்ணுவை அதிட்டித்து காத்தலையும், உருத்திரரை அதிட்டித்து அழித்தலையும் செய்வார்.

பதி இலக்கணம் முற்றிற்று.

பசு என்பது ஆன்மா. இந்த ஆன்மாவானது குன்றிமணி ஒருபொருளாயிருந்தும், மூவகைப்பேதம் காட்டினதுபோல, விஞ்ஞானகலர், பிரளயாகலர், சகலரென மூவகையாயிருக்கின்றது.

ஆன்மாவின் பரியாயநாமங்கள்-இயமானன், அணு, உயிர், ஜீவன், புமான், தேகி, க்ஷேத்திரஞ்ஞன், சுதந்திரன், கர்த்தா, அறியாதவன், உள்ளம், பஞ்சகஞ்சுகன், சைதன்னியன், பிரகிருதி, புத்தி, பிராணன், சுதந்தா, புட்கலன், சேத்திரகன், ஞாதுரு, பரதந்திரன், சேதனன், இவைமுதலான பெயர்களாம்.

ஆன்மாவின் தன்னியல்பாவது, அநாதியே குற்றமுடைய இச்சாஞானக்கிரியையுடையதாய், அநாதிபெத்தனாய், இருள்மலத்தின் அநாதியே மலத்தால் மறைக்கப்பட்டிருப்பதாய், வினைத்தொடர்பின் கட்டுண்டிருப்பதாய், சத்துசித்தாய், துவைதத்தாய், சார்ந்ததன்வண்ணமாய், தானே தன்னையும் அறியமாட்டாததாய், மாயா கருவிகளால் அறிவிக்கினல்லால் மாயாகாரியங்களில் ஒன்றினையும் அறிவதாய், அறிவிக்கினும் சிவத்தை அறியாததாய், அதனையும் அது அறிவித்தால் அறிவதாய், அறிந்ததையும் மறந்து மறந்து நினைப்பதாய், கேவலமாய், நித்தியமாய், வியாபகமாய், சரீரங்கடோறும் வெவ்வேறு வினைகளைச் செய்து வினைப்பயனை அனுபவிப்பதாய், மாயை என்னும் துணைக்காரணத்தையுடையதாய், அந்தந்த உடம்புக்கேற்ற சிற்றறிவும், சிறியதொழிலுமுடையதாய், தன்மையாயிருக்கின்ற தத்துவங்களாகிற சட்டைகளுக்குக் காரண வியாபியாய், முத்திநிலையில் அசுத்தமாயை, சுத்தமாயைகளுக்கும் மேற்பட்ட வியாபகமுடையதாய், சுத்தமென்ற அவத்தையில், மலபரிபாகத்தையடைந்து, பரமாசாரியனுடைய உபதேசத்தைக் கேட்டு மேலான ஜாக்கிரம், மேலான சொப்பனம், மேலான சுழுத்தி, மேலான துரியம், அதீதம் என்ற இவ்வவத்தைகளின் கூடியிருந்து சிவதரிசனஞ்செய்து சிவாநந்தத்தை அனுபவிப்பதாயுமிருக்கின்றது.

மேற்சொல்லிய மூவகையான்மாக்களில் விஞ்ஞானகலர்களானவர் அட்டவித்தியேசுவரர்களாகவும், சத்தகோடி மகாமந்திரர்களாகவும், ஆணவமலமொன்றையுடையவர்களாகவும் இருக்கின்றார்கள்.

இவர்கட்குச் சுத்தமாயா தத்துவமே, தனு கரண புவன போகமாயிருக்கும். இவர்களில், பக்குவர்கட்கு, பரமசிவன் அனுக்கிரகிக்கும் முறைமையாவது அறிவினின்று திருவருள் உதிப்பித்து, ஆணவமலத்தைப்போக்கி இரட்சிப்பர்.

பிரளயாகலர்கள் நூற்றெட்டு உருத்திரர்களாகவும், புவனகர்த்தாக்களாகவுமே இருக்கிறார்கள். இந்தப்பிரளயாகலர்கள் ஆணவம், கன்மம் ஆகிய இருமலமுடையவர்கள். இவர்களுக்கு வித்தியாதத்துவம் தனுகரணபுவனபோகமாயிருக்கும்; இவர்கட்கு மாயா இருந்தும் அதனால் மயக்கமில்லை. இவர்களில் பக்குவர்கட்குப்பரமசிவம் அனுக்கிரகிக்கும் முறைமையாவது அந்தச்சிவம் மான், மழு, சதுர்ப்புயம், நீலகண்டம் திரிநேத்திரங்களோடு திருமேனிகொண்டெழுந்தருளி இருமலத்தினைப்போக்கி இரட்சிப்பர்.

சகலராவர் தேவர்முதல் கிருமிகீடமுள்ள ஜீவசெந்துக்களாயிருக்கின்றார்கள்.

இவர்கள் ஆணவம், கன்மம், மாயை, என்னும் மும்மலத்தையுடையவர்கள்; இவர்களுக்குப் பிரகிருதிதத்துவம், தனு, கரண, புவன போகமாயிருக்கிறது.

மனுக்களில் பக்குவர்கட்கு பரமசிவம் அனுக்கிரகஞ்செய்யுமுறைமை எங்ஙனமெனின் பரமசிவன் ஞானாசாரிய மூர்த்தமாய் மானிடச்சட்டையாத்தி எழுந்தருளி, சிவதீக்கை செய்து ஞானத்தை அனுக்கிரகித்து மலமாயாதிகன்மத்தை நீக்கி மோட்சத்தைக் கொடுப்பர்.

பசு இலக்கணம் முற்றிற்று.

பாச இலக்கணம்.

செம்பினிற்களிம்புபோல அநாதியே ஆன்மாக்களுடன் கலந்திராநின்ற மலத்துக்குப் பாசமென்று பெயர்.

அம்மலம் ஆணவமலம், கன்மமலம், மாயாமலம், மாயேயம், திரோதாயி என ஐவகைப்படும்.

அவற்றுள் ஆணவமலமானது ஒருபொருளாய் எங்கும் வியாபியாய், அநேகஞ் சத்திகளையுடையதாய், அந்தச்சத்திகளைக் கொண்டு ஆன்மாக்களை அனந்தவிதமாய் நடத்தத்தக்க எண்ணிறந்த சாமர்த்தியமுடையதாய், நற்கருமங்களைச் செய்யவொட்டாமற் றடுப்பதாய், பாவபுண்ணியமின்னதென்றுந் தெரியவொட்டாமற் செய்வதாய், மூலமலமாய், பரிபாகத்தில்மட்டும் நீங்குவதாயிருக்கின்றது.

மேலுமிந்த ஆணவமலமானது மெய்யைப் பொய்யாகவும், பொய்யை மெய்யாகவும், இன்பத்தைத் துன்பமாகவும், துன்பத்தை இன்பமாகவும், ஞானத்தை அஞ்ஞானமாகவும், அஞ்ஞானத்தை ஞானமாகவும் ஆன்மாக்களின் நெஞ்சத்திற் பதித்துத் தீவினையைச்செய்வித்து அதற்கிடாகப் பலவகைப்பிறப்பில் அவர்களையழுந்தச்செய்யும்.

கன்மமலமானது வியாபகமாய், தனுக்கடோறும் வெவ்வேறாய், மனவாக்குக் காயங்களிலுதித்துப் அறியாமையினாற்றலினால் வந்தேறுகிற புண்ணிய பாவங்களாய், சுகதுக்கங்களைப்பண்ணுவதாய், அநுபவித்தாலன்றி நீங்காததாய் விதிப்படி பரிகாரஞ்செய்யின் நீங்குவதாய், நெல்லுக்குள்முளைபோல ஆன்மாவைப் பற்றியிருப்பதாய், சங்கிலிபோலத்தொடர்ச்சியுள்ளதாய், பிரவாகத்து அலைபோல அழிந்தும் ஆகியும் வருவதாய், சிருஷ்டிகாலத்திற் காரியப்படுவதாயிருக்கின்றது.

இந்தக் கன்மமானது சஞ்சிதம், பிராரத்தம், ஆகாமியமென மூவகையாய் விரியும்.

இவற்றுள் சஞ்சிதமானது அநாதிதொட்டு ஜனனங்கடோறும் ஆர்ச்சித்த வினையிற் புசித்து மிஞ்சியதாகி அறுத்துவாக்களினுங் கட்டுப்பட்டுவருகிற புண்ணிய பாவங்களாம். அறுத்துவாக்களாவன மந்திராத்துவா, பதாத்துவா, வருணாத்துவா, புவனாத்துவா, தத்துவாத்துவா, கலாத்துவா என்பனவாம். இவற்றில், மந்திராத்துவா சத்தகோடி மகாமந்திரம்; பதாத்துவா எண்பத்தொரு பதங்கள்; வருணாத்துவா ஐம்பத்தொரு அக்கரங்கள்; புவனாத்துவா இருநூற்றிருபத்துநான்கு புவனங்கள்; தத்துவாத்துவா முப்பத்தாறு தத்துவங்கள்; கலாத்துவா நிவர்த்தி, பிரதிஷ்டை, சாந்தி, அதீதை என நான்குமாம்.

பிராரத்தமானது, எடுத்துக்கொண்ட சென்மத்தில் அநுபவித்தற்குரிய இன்பதுன்பங்களைக் கொடுத்தற்கு முற்சென்மத்தில் ஈட்டப்பட்ட வினையினின்றும் எடுத்துக்கொண்ட வினையாம்.

ஆகாமியமாவது பிராரத்தம் புசிக்குமிடத்து அறிந்தும் அறியாமலுஞ் செய்கின்ற செய்கையால் வந்தேறுகிற புண்ணிய பாவங்களாயிருக்கின்றது.

மாயாமலமானது சுத்தமாயை, அசுத்தமாயை, பிரகிருதிமாயை என மூவகைப்படும். இவற்றுள் சுத்தமாயை, அசுத்தமாயை இரண்டும் நித்தியம். அசுத்தமாயையிலிருந்து தோன்றிய பிரகிருதிமாயை அநித்தியம்.

சுத்தமாயையாவது நித்தியமாய், வியாபகமாய், அருவமாய், சொல்வடிவமும் சுத்தமாகிய பொருள்வடிவமுந் தோன்றுதற்கு முதற்காரணமாய், மயக்கஞ் செய்யாததாய் இருப்பது.

அசுத்தமாயையானது நித்தியமாய், வியாபகமாய், அருவமாய், சடமாய், பிரளயகாலத்தில் ஆன்மாக்களுடைய கன்மங்களுக்கு உறைவிடமாய், ஆன்மாக்களுக்கு சுத்தாசுத்தமும், அசுத்தமுமாகிய தனுகரண புவனபோகங்களைத் தோற்றுவிப்பதற்கு முதற்காரணமாய், மயக்கஞ் செய்வதாய் இருப்பது.

பிரகிருதி மாயையென்பது அவ்வியத்தமான மூலப்பிரகிருதியாய் முக்குணங்களைத் தோற்றுவிக்கும்.

மாயேயமாவது மாயையினுண்டாகிற தத்துவங்களும், அவைகளாலாகிய தனுகரண புவனபோகங்களுமாம்.

திரோதாயியாவது மேற்கூறிய ஆணவ கன்ம மாயையென்னும் மும்மலங்களையுந் தொழிற்படுத்திப் பாகம் வருவிக்கும் சிவசத்தியாம். இது மலத்தைச் செலுத்துவதினாலே மலமென உபசரிக்கப்பட்டது.

மேலே விவரித்திருக்கிறபடி அநாதியே ஆன்மாக்களைப் பந்தித்திராநின்ற மலமானது, ஆன்மாக்களுக்கொரு பெரிதான பிணியாம். அப்பிணிக்கு மருந்து தானேவைத்தடையாது. அவர்கள் தாமே தம் பெரும்பிணியைத் தீர்த்துக்கொள்ள வல்ல மருந்தறியார்கள். அம்மருந்தினையுதவிப் பிணிதீர்க்கும் பண்டிதன் சருவ ஆன்மாக்களிடத்திலுங் கலந்திருக்கின்ற நின்மலனாகிய சிவபெருமானேயாம். அப்பிணியாய ஆணவமலத்தை நீக்குதற்பொருட்டு மாயாமலகாரியமாய தனுகரண புவனபோகங்களைச் சிவபெருமான் ஆன்மாக்களுக்குக் கூட்டுவிப்பன்.

ஆணவமலமாகிய அழுக்கை, மாயாமலமாகிய அழுக்கினாலெப்படிப் போக்கலாமெனின்? வண்ணான் கோடிப்புடவையிலே சாணியையும் உவர்மண்ணையும் இட்டு மிகக்கருத்தினோடு செய்வது, முன்னையதாகிய அழுக்கோடு பின்னையதாகிய அழுக்கையும் போக்கி அந்தப்புடவையை மிக வெண்மையாகச் செய்வன்; அதுபோல சிவபெருமான் ஆன்மாவிடத்தே மாயாமலத்தைக்கூட்டி, அதனாலேயே பந்தமாகிய ஆணவமலத்தோடு கன்மமலத்தையும் போக்கி அவ்வான்மாவை இரட்சிப்பன்.

சிவனும் அவருடைய ஞானசக்தியும், உயிர்களிடத்துக் கலந்திருக்க, இருளாகிய ஆணவமலம் எப்படிப் பொருந்துமோவெனின், வெண்மையுடைய நெருப்பானது பசுமையுடைய மரத்தின்கண் அடிதொடுத்து முடியளவாய் வியாபித்திருப்பினும், அப்பசுமரம் வெந்தனவல்லவே, அம்மரமுதிர்ந்து பக்குவம் வந்தவிடத்து அது விடத்துண்டாகிய தழலைபுதிப்பிக்கும். அதுபோல் பரமசிவத்தினுடைய பராசத்தியானது மலபரிபாகம் வாராத ஆன்மாக்களிடத்து, பசுமரத்து அக்கினிபோல வியாபித்திருக்கும். மலபரிபாகம் வந்த ஆன்மாக்களிடத்து தமது பிரகாசத்தை சொலிப்பித்து, மலங்களைக்கெடுத்து இரட்சிக்குமென்க.

சரீரத்தில் ஆன்மா வியாபித்திருப்பதுபோல ஆன்மாவிடத்தில் சிவன் வியாபித்து நிற்பர். இங்ஙனம் வியாபித்திருக்குஞ் சிவனருளால், சிற்சிந்தரானவர்கள் அநாதியான மும்மலங்களைப் போக்கித் தங்களுள்ளத்தே அந்த நின்மலனைத் தரிசிக்கமாட்டாமல், தற்போதத்தால் இறந்து பிறந்துழலுவார்கள். பக்குவர்க்கு பரமசிவன் ஆணவமலசத்தியைக்கெடுத்து தானிரண்டற நிற்குமதனைத் தரிசிப்பிப்பன். இப்படித் தரிசனப்பட்ட பிரகாசத்தையுடைய அறிவை அவர்கள் பொருந்தினர்களென்பது, முன்னில்லாததை இப்போது சென்று கூடினர்களென்றதன்று. கண்ணிற் காசம்போனவளவே மிகுந்தபிரகாசமுண்டானதுபோல, இவர்களுஞ் சிவனது பிரகாசத்தைக் கூடினர்களென்பர்க.

இருட்டறையில் விழித்திருக்கின்றவனுடைய, கண்ணின்பிரகாசமானது பதார்த்தங்களுடனே சம்பந்தித்திருக்கினுமிருக்கும் அவ்விடத்திலிருக்கும் பதார்த்தங்களையறியாது பின்பு தீபம் வந்து அந்தகாரத்தைப் போக்க, அப்போது தன்னுடைய சரீரத்தையும் மற்றப்பதார்த்தங்களையு மறியும். அதுபோல ஆன்மாவினுடைய சத்தியைத் தடைப்படுத்தின மலமானது சிவசத்தியினாலே நீங்க ஆன்மதரிசனமுண்டாம்; அதற்குமேற் பதிதரிசனமுண்டாம்.

மேகத்தில் மறைந்த ஆதித்தகிரணமானது அம்மேகம் நீங்கக் கண்ணுக்குத் தோன்றுமாறுபோல ஆன்மாத்திரைத் தடைபண்ணும் மலமானது நீங்க, தற்சொரூபமும் அதற்குமேலாகிய பதிசொரூபமும் விளங்கும்.

யாவையுங் கொல்லத்தக்க தன்மையையுடைய ஆலகாலவிஷமானது சிவனுடைய கண்டத்திலேவந்து பொருந்தியிருக்கவும், அந்தச்சிவனை வாதியாதேப்படித் தன்வலிமைகெட்டு நிற்கின்றதோ, அப்படிப்போலச்சிவனுடைய திருவடியையடைந்த முத்தான்மாக்களை மலைத்தியாதை பண்ணாமல் தானுங்கெடாமல் நிற்கும்.

ஆன்மாவின் அறிவையும், இச்சாஞானக்கிரியைகளையுந் தடுத்து மறைக்கின்ற ஆணவமலமாகிய அழுக்கை எப்படிப்போக்கலாமெனின்? வேதாகமங்களில் விதித்தபடி ஒழுகி, இருவினை இன்பதுன்பமொழிந்து, உண்மைச் சிவஞானிகள் செய்யுமுபதேசத்தையுந் திருவருளையும் பெற்றகாலத்துச் செம்பினது களிம்பு இரதகுளிகை பட்டமாத்திரத்திற் கனகமாய் விளங்குமாறுபோல சற்குருவின் தீக்ஷை முதலியவற்றால் மூன்றினையகலறிவு நீங்கித்தெளிந்து, மும்பொருளினது தன்னியல்புகண்டு, பொதுவியல்பு நீங்கிப், பக்கத்தில் ஆணவமலத்தோடு கூடியதுவாய் நின்றதுபோல, ஆன்மாமுத்தியிற் சிவத்தோடு கூடிச் சிவமாய் நிற்கும்.

அங்க உறுப்புக்களின் இலக்கணம்.

அதாவது ஜீவான்மாவுக்கும், தத்துவம் தொண்ணூற்றாறுக்கும் உறைவிடமாயிருக்கிற மனித சரீர உறுப்புக்களையும், அவைகளின் தொழில்களையுங் கட்டுப்பாடுகளையும் பற்றிப் பகுத்துச் சொல்வதாம்.

எலும்புகளின் விவரம்.

எலும்புகள் ஏறக்குறைய (உ௱உ) தசைகள் நீங்கிய எலும்புக் கோவைக்கு கங்காளமென்றுபேர். அது வெண்ணிறமுள்ளதாய், உறுதியான சவ்வினால் மூடப்பட்டதாய், அதற்கு அதிக உறுதியைத் தருகின்ற சுண்ணாம்பும் ஒருவிதப்பசையுமுள்ளதாய், மெதுவுள்ளதாய், சிலவயதுவரை வளருவதாய், முதுமையில் இலேசாகத் தெறிக்கத்தக்க வயிரமுள்ளதாயிருக்கின்றது.

அவ்வெலும்புகளில் நெஞ்செலும்பு குழந்தையில் எட்டுத்துண்டாகவும், வாலிபத்தில் மூன்று துண்டாகவும், முதுமையில் ஒரே துண்டாகவுமாகும். கபாலத்தில் கருக்கு விளிம்புகளால் இசைக்கப்பட்டிருக்கிற எலும்புத்துண்டுகள் (அ) செவிகளிரண்டிலும் சிறு எலும்புத்துண்டுகள் (௬) முகத்தில் எலும்புத்துண்டுகள் (௰௪) நாவடியில் தனி எலும்பு (௧) நெஞ்செலும்பு (௧) ஆசன எலும்புகள் (௪) பெருந்துவாரத்தின் வழியாய் ஒரு நரம்புக்கொடியினால் கோக்கப்பட்ட முள்ளந்தண்டின் முள்ளெலும்புகள் (உ௰௪) அந்த முள்ளந்தண்டின் இடப்பக்கத்தில் (௰உ) வலப்பக்கத்தில் (௰உ) ஆக இசைக்கப்பட்டிருக்கிற பழு எலும்புகள் (உ௪) தோட்பட்டையின் கீழிரண்டிலும் பக்கத்துக்கு ஒவ்வொன்றாக நெஞ்சறையின் பின்பக்கமாக இருக்கின்ற முக்கோண வடிவமுள்ள பட்டை எலும்புகள் (உ) காறை எலும்பு துண்டுகள் (உ) இவ்விரண்டில் ஒரு துண்டின் ஒரு தலைப்பு வலப்புயத்திலும் அதின் மற்றொரு தலைப்பு அந்த நெஞ்செலும்பிலும் பொருந்தி ஒன்றாக இருக்கிறது. நெஞ்சறைக்கு மேலே பின்பக்கமாக இருக்கிற முக்கோணவடிவமான தோட்பட்டை எலும்புகள் (உ) புயங்களிரண்டிலும் புயத்துக்கு ஒவ்வொன்றாக இருக்கிற புயஎலும்புகள் (உ) முன்கைகளிரண்டிலும் ஒவ்வொன்றிற்கு இரண்டாக எலும்புகள் (௪) கைக்குழிகளிரண்டிலும் ஒவ்வொன்றுக்கும் இரண்டு வரிசையாயிருக்கும் விசத்பமான சிற்றெலும்புகள் (அ) ஆக சிற்றெலும்புகள் (௰௬) உள்ளங்கைகளிரண்டிலும் ஒவ்வொன்றுக்கு (௫) ஆக எலும்புகள் (௰) நீளமான கைவிரல்கள் பத்தில் பெருவிரல்களில் விரல் ஒவ்வொன்றுக்கு மும்மூன்று எலும்புகளாக எலும்புகள் (உ௪) பெருவிரல்களிரண்டில் ஒவ்வொன்றுக்கும் இரண்டாக எலும்புகள் (௪) தொடைகளிரண்டில் ஒவ்வொன்றுக்கு ஒவ்வொன்றாக இருக்கின்ற எலும்புகள் (உ) அந்தத் தொடை எலும்புகள் தேகத்திலுள்ள எலும்புகள் எல்லாவற்றிலும் நீளமாயும் பெரிதாயுமிருக்கின்றது. அதன் குமிழ் பந்து வடிவமுள்ளது. முழந்தாட் சில்லெலும்புகள் (உ) கால்களிரண்டிலும் ஒவ்வொன்றுக்கு இரண்டாக எலும்புகள் (௪) அவைகளிலொன்று பெரிதாயும் மற்றொன்று சிறிதாயுமிருக்கின்றது. பாதத்தில் எலும்புகள் (உ௰௪) அவைகளில் பின்பாதத்தில் (எ) நடுப்பாதத்தில் (௫) நுனிப்பாதத்திலுள்ள விரலெலும்புகள் (௰௪) ஆம். இதுபோல மற்றொரு பாதத்திலும் எலும்புகள் (உ௰௬) ஆம்.

மேற்சொல்லிய மூளைத்தண்டின் மூன்றெலும்புகளை வெண்மையான குருத்தெலும்புகளால் இணைக்கப்பட்டிருப்பதனாலே அந்த மூளைத்தண்டு எப்பக்கத்திலும் சுலபமாய் அசைந்து கொடுக்கும். அந்தத்தண்டின் மேற்பக்கத்தில் பொருந்தியிருக்கின்ற தலையின் மூளை குறுங்கொடிபடி கழுத்திலும் முதுகிலும் இடுப்பிலும் முன்குழியும் பின்குழியுமாக மூன்று வளைவாக விருக்கின்றனவாம். அந்த தண்டின் அடிபக்கம் ஆசனக்கூட்டுடன் பொருத்தப்பட்டிருக்கிறது. அந்த ஆசனத்தின் இடப்பக்கத்திலும் வலப்பக்கத்திலுமிருக்கிற குழியில் தொடை யெலும்புகளிரண்டின் குமிழ்கள் பொருந்தி தலைமுண்டத்தைத் தாங்கிக்கொண்டிருக்கிறது.

நெஞ்செலும்பு, பழுவெலும்பு, மூளைத்தண்டு என்பு இவைகள் கூடினதினாலாகிய நெஞ்சறைக்குள் இரத்தாசயம், சுவாசப்பை, இரத்தமோடுகிற பெரிய நாடி நாளங்களுமிருக்கின்றனவாம். தலை கைகால்களை நீக்கி கழுத்துமுதல் இடுப்புவரையுள்ள உடலை முண்டமெனக் கூறப்படும்.

ஒரு எலும்பு முறிந்து போனால் அதின் தலைப்புகள் பொருந்தாமற்போகும். முறிந்த எலும்பு ஒரு கிழமைக்குள் ஊறத்தொடங்கும். அது முறிந்த பின்பு சொற்பநாளையில் அதற்குயலான தசை வீங்கும். அம்முறிவு பொருந்த அச்சனைத்துக்கட்டினால் வீக்கத்துக்கு இடமிருக்கத்தக்கதாக அவகாசங்கட்ட வேண்டும். அப்படிச்செய்யாமல் இறுக்கிக்கட்டினால் நோயாளிக்கு அதிக உபாதியுண்டாவதுமன்றி சதையும் அழுகி அவயவங்குறைவும் நேரிடும். முறிந்த எலும்பு ஊறினபின்பு அந்த இடத்தில் சிறப்பும் கொஞ்சக்காலத்துக்கிருக்கும். நாட்செல்லச்செல்ல அதை நீங்கிவிடும். முழங்கைப் பொருத்தில் இப்படி நேரிட்டால் உள்ளங்கை மேலே திருக்கத்தக்கதாய் அதை மார்போடே வளர்த்துவைக்க வேண்டும். முழங்காற்பொருத்தில் இப்படி நேர்ந்தால் அதைக் கொஞ்சங்குறைய கோணவைக்கவேண்டும்; சிறப்பு நீங்கிவிடும்.

பேசிகளின் விவரம்.

பேசிகளென்பவை மிகவும் மெதுவானதும் சிவந்த நிறமுள்ள தசை இழைகளாம். அவைகளை எண்ணில், ௫௱-ஆம். இந்த இழைகள் தலை, கழுத்து, முண்டம் முதலிய அவயவங்களிலும், குடல்முதலிய உள்ளுறுப்புக்களிலும், சில கோசங்களும், இல இடமின் மயிர்களைப்போலச் சாய்வாகவும் சென்று தசையிலும் பொருந்தும். இன்னும் இந்த இழைகள் சில இடங்களில் எலும்பின் மேல் ஒன்று அல்லது இரண்டடுக்காகவும், மற்ற இடங்களில் ஒன்றின்மேலொன்றாக மூன்று ஆறு அடுக்காகவும் மெல்லிய வெள்ளைச்சவ்வினால் பிரிக்கப்பட்டுத் தோலை அடுத்திருக்கின்றன. தசை இழைகளின் குழுவும் அவைகளுக்கு இடைவெளிகளிலும் பஞ்சுபோல் மிருதுவான கொழுப்பு இருக்கின்றது.

குழந்தைகள் வாலிபர்கள் இவர்களுடைய உடம்பில் இந்தக்கொழுப்பு அதிகமாயிருக்கின்றது. அதனால் அவர்களுடைய உடம்பு திரண்டு புஷ்டியாயிருக்கிறது. முதிர்ந்தவர்களில் இந்தக்கொழுப்புக் குறைவாயிருக்கிறது. வியாதியினால் போசனக்குறைவு நேர்ந்தால் அந்தக்காலத்தில் சரீரம் அந்தக்கொழுப்பினால் போஷிக்கப்படுகிறது. அப்படிப்பட்ட தருணங்களில் கொழுப்பு இரத்தமாய் மாறும். இப்படி மாறுவதினால் முகம் வரித்து, கண் தாழ்ந்து எலும்புகள் வெளிப்படையாய்த்தோன்றும். தேகத்திலுள்ள சகல அவயவங்களின் இயக்கங்கள் யாவும் தசை இழைகள் சுருங்குவதினாலும் நீளுவதினாலும் உண்டாகின்றனவாம்.

பற்களின் விவரம்.

பற்கள் -௩௨- அவைகளில் கீழ்த்தாடை எலும்புக் குழிகளில் ௧௬-ம் மேற்றாடை எலும்புக்குழிகளில் -௧௬-ம் முளைத்திருக்கின்றன. பாலர்களுக்கு ஒவ்வொரு தாடையிலும் பத்துப்பல்லு முளைத்து ஆறாவது முதல் பதினைந்து வயதுக்குள்ளாக அவைகள் விழுந்து ஒவ்வொரு தாடையிலும் பதினாறு பதினாறாக வேறே நிலையான பற்கள் முளைக்கும். மேற்றாடையைப் பற்களாறுக்கும் மும்மூன்று வேர்களும், கீழ்த்தாடையைப் பல்லுகளாறுக்கும் இரண்டிரண்டு வேர்களும், மற்றப் பல்லுகளுக்கு ஒவ்வொரு வேருமுண்டு. ஒவ்வொரு வேரிலிருக்குந் துவாரத்தில் சிறுநரம்புகள் ஓடியிருக்கும்.

இரைப்பையிலே இலேசாய் சமிக்கத்தக்கதாய்ப் போசன பதார்த்தங்களை நசுக்கி அரைத்துவிடுவதும், பேசும்பொழுது, சொற்களையும் எழுத்துக்களையுந் தெளிவாய் உச்சரிக்கப்பண்ணுவதும் பல்லுகளின் தொழிலாம். அவைகளில் வியாதி நேரிடாமல் அவைகளைச் சுத்தமாய் வைத்திருக்கவேண்டும். பல்லுகளில் உண்டாகுஞ் சிலந்தி முதலான விரணங்களினாலும், அவைகளுக்குச்செல்லும் நரம்புகளிலுண்டாகும் வியாதிகளினாலும் பல்லுவலியுண்டாகிறது.

ஜீரண உறுப்புக்களின் விவரம்.

வாய், பல், உமிழ்நீர்க்கோளம், மிடறு, இரைக்குழல், இரைப்பை, கணைக்குக்கி, குடல்கள், இபசாயனி, இரசநாளம், ஈரல், கணையம், இவைகள் ஜீரண உறுப்புகளாம்.

இவைகளில், வாயென்பது பற்களும் சுவைக்குரிய கருவிகளுமிருக்கும் ஓர் உறுப்பாம்.

நாக்குக்கு அடியிலும் தாடையுள்ளும் காதுக்கு அடுக்கவும் பக்கத்துக்கிரண்டாக இருக்கும் உமிழ்நீர்க்கோளங்கள் (௬) ஆம்.

மிடறு என்பது அடிநாவிலிருந்து இரைக்குழல்மட்டும் ஓடியிருக்கிற ஓர் குழல். அது சவ்வு இழைகளாலுண்டாக்கப்பட்டதாய் மூன்று அங்குல நீளமுள்ளதாய் [illegible]ளமுள்ளதாயிருக்கிறது.

இரைக்குழல் என்பது ஒரு அடி நீளமுள்ள தடித்த சவ்வுக்குழலாம். அதின் வழியாய்ப் போசனபானங்கள் இரைப்பையினுட் செல்லும்.

இரைப்பை என்பது மெல்லிய இழிவுள்ள மூன்று சவ்வுப்படலங்களால் ஆகியது. அது நெஞ்சுக்குக் கீழே அடிவயிற்றின் மேல் உடம்புக்கு நடுவாய்ச் சற்று இடப்பாகத்தில் இருக்கிறது. அம்மூன்று படலங்களில் வெளிப்படலம் ஒத்த செப்பமுள்ளதாய் மிகவும் அழுத்தமுள்ளதாயிருக்கிறது. நடுப்படலம் நான்கு இழைகளால் ஆகிய இரண்டு அடுக்குள்ளது. உட்படலம் அதிக விசாலமுள்ளதாய், மெதுவானதாய், மடிப்புக்களுள்ளதாய் இருக்கிறது. அம்மடிப்புக்களில் ரஸி பரவியிருக்கின்றன. அந்தமடிப்பு சிறுகுடல் பெருங்குடல்களுக்கு உள்ளுறையாய் அவைகளின் தொடர்முழுதும் ஏகமாய்ப் பரந்திருக்கிறது. பின்னும் சலப்பை குண்டிக்காய் முதலியவைகளுக்கு உள்ளுறையாயிருக்கிறது.

இரசாயனி என்பது சிறுகுடலின் உட்பக்கத்திலிருந்து கிளம்பிய சிறுகுழல்களாம். அவைகள் மணிக்குடலுக்கு ஊடாகச்சென்று இரசநாளாயிலே பொருந்துகின்றது.

குடல்கள் சிறுகுடல் பெருங்குடல் என இருவகைப்படும். அவைகள் குறாயுள்ளது சிறுகுடல் ஏறக்குறைய (உ௫) அடி நீளமுள்ளதாயும், பெருங்குடல் ஏறக்குறைய (௫) அடி நீளமுள்ளதாயும் இருக்கின்றன. அதில் நீண்ட பகுதி மலாந்திரம். கடைப்பகுதி மலவாயிலாம்.

துவீனக்குருக்கி என்பது சிறுகுடலிலே மிகவும் விசேஷமான ஒரு பாகம்; அது ஏறக்குறையப் பன்னிரண்டு அங்குல நீளமுள்ளது; அது இரைப்பையின் பீழ்த்துவாரத்திலே தொடுத்து இருக்கின்றது. அதற்குள்ளே ஈரலிலிருந்து வருகிற பித்தநீர்க் குழலும், கணையத்திலிருந்துவருகிற கணையநீர்க்குழலும் பொருந்துகின்றன.

இரசநாளை என்பது ஒரு குழலாம். அது சாதுப்புருப்பின்னைத் தொடங்கி முள்ளந்தண்டின் முற்பக்கத்தின்வழியாய் ஏறி அடிக்கழுத்தில் இடதுசோணாவின் முன்பக்கமாக மடங்கி தனக்குள்ளிருக்கும் இரசத்தை இடதுகாறை என்புக்குப்பின்னை இருக்கும் நாளத்துட் செலுத்தும்.

ஈரல் என்பது ஒரு அடி நீளம் ஆறங்குலவகலம் நாலு இறாத்தல்நிறையுமுள்ள சருஞ்சிவப்பான ஒரு உறுப்பாம். அது வலப்பக்க விலாவுக்குள் வயிற்றுவாசப்பைக்குக் கீழே இருக்கின்றது. இதிலிருந்து பித்தநீர் பிறக்கிறது. இதன் கீழ்ப்பக்கத்திலே மஞ்சள் நிறமான கசப்புள்ள பித்தநீர் இருக்கும் சிறுபை ஒன்று இருக்கிறது. இத்தப்பைக்கு பிளிகை என்றுபெயர். இந்தப் பித்தநீரானது ஆகாரம் அசமாயிருக்கும்போது இரைப்பைக்குட் போகாமல் துவீனக்குருக்கிக்குட் செல்லும். கணையம் என்பது இரைப்பைக்குப்பின் சற்றுக்கீழாக இருக்கின்ற நீண்ட தட்டையான ஒரு உறுப்பாம். அதிலிருந்து கணையநீர் துவீனக்குருக்கிக்குட் செல்லும்.

பிளிகை என்பது சற்றே வட்டித்த சப்பையான கருமை நிறமுள்ள ஒரு உறுப்பாம். அது இடதுபக்கத்திலே இரைப்பைபோடும் கணையத்தோடும் அடுத்திருக்கின்றது. அது காச்சல்வந்த காலத்தில் ஒருவேளை மிகப்பருப்பதுமுண்டு; அதைக் காச்சற்கட்டி என்பர்கள்.

அவளிகை என்பது நாலுமடிப்புள்ள ஒரு சவ்வாம்; அது முன்றானையைப் போல குடல்களுக்குமுன்னே தொங்கிக்கொண்டிருக்கும்.

குண்டிக்காய் என்பது இடுப்பில் முள்ளந்தண்டுக்கு அருகே இருபக்கத்திலும் இருக்கும் நாலைந்து அங்குல நீளமுள்ள இரண்டு உறுப்புக்களாம். இவைகள் இரத்தத்திலிருந்து மூத்திரத்தைப் பிரித்துவிடுகின்றதினாலே இரத்தம் சுத்தியாகின்றது. ஒவ்வொரு குண்டிக்காயிலுமிருந்து ஒவ்வொரு குழலாய் இரண்டு குழல்கள் கிளம்பி அடிவயிற்றுக்குள் நடுவே கிடக்கும் நீர்ப்பையைநாடிப்போய் அதினுடனே பொருந்துகின்றன. அக்குழல்களின் வழியாய் மூத்திரம் சொட்டுச்சொட்டாய் இறங்கி சலப்பையை நிரப்பும்.

மேலே சொல்லிய ஜீரண உறுப்புக்களின் தொழிலாவது, உடலை வளர்ப்பதற்குத் தின்னப்படும் போசன பதார்த்தங்கள் பல்லுகளால் மெல்லப்பட்டு உமிழ்நீருடன் கலந்து விழுங்க அப்போது மிடற்றுக் குழல்வழியாய் இரைப்பைக்குட் செல்லும். அந்தப்பையில் அவைகள் நசுக்கப்பட்டுத் திரண்டு வரவர அந்தப்பையின் உட்பக்கத்திலிருந்துண்டாகும் புளிப்புள்ள நீருடன் கலந்து, களி நிறமான ஆகாரக் கசுமைந்து, துவீனக்குருக்கிக்குட்சென்று, பித்தநீருடனேயும் கணைய நீருடனேயும் கலந்து, பால்நிறமாகவும் மலமாகவும் மாறுதல் அடைந்து, சிறுகுடலுக்குட் செல்லும். அதிலுண்டாயிருக்கின்ற சிறு குழல்கள் அந்த ரசத்தை மட்டும் உறுஞ்சி, இதைக் காறையென்புக்குப் பின்னேயிருக்கிற ஒரு நாளத்துட் செலுத்தும். அந்த நாளத்தின்வழி சுவாசப்பை நாளத்துட்செல்லும். இங்ஙனம் சுவாசக்காற்றுப்பட்டு இரத்தமாக மாறிவிடும். மலமானது பெருங்குடலுக்குட் சென்று மலவாயில்வழி வெளியிற் கழிந்துவிடும்.

இரத்தவுறுப்புக்களின் விவரம்.

இரத்தாசயம் நாடி நாளம் தந்துகி என்பன இரத்தவுறுப்பாம். இவைகளில் இரத்தாசயமாவது அவரவருடைய பொத்திய கைப்பருமனில் கொட்டைப்பாக்கு வடிவமாய் இரட்டை உறுப்பாய் இரத்தச் சவ்வினாற் சூழப்பட்டதாயிருக்கின்றது. அவ்விரண்டிற்கும் கீழும் மேலுமாய் இரண்டிரண்டு அறைகள் இருக்கின்றன. வலப்பக்கமாயிருக்கும் அந்த உறுப்பின் மேலறைக்கும் கீழறைக்கும் மூன்று சவ்வுக்கபாடங்களும் இடப்பக்கமாயிருக்கும் அந்த உறுப்பின் மேலறைக்கும் கீழறைக்கும் இரண்டு சவ்வுக்கபாடங்களுமிருக்கின்றன. அந்த வலஉறுப்பின் கீழறையிலிருந்து ஒரு நாடியும், அந்த இடஉறுப்பின் கீழறையிலிருந்து வளைவான ஒரு நாடியும் கிளம்பும். அவ்விரண்டு நாடிகளில் வலஉறுப்புநாடியானது இட உறுப்புக்கு விலாவுக்குள்ளாகச்சென்று, அங்கே இரண்டாய்ப்பிரிந்து, ஒன்று வலச்சுவாசப்பைக்கும் மற்றொன்று இடச்சுவாசப் பைக்கும் செல்லும்.

தந்துகி என்பது நுண்ணிய குழல்களாம். அவைகள் மகாநாடி நாளங்களுக்கு இடையேநின்று அவைகளுடன் சம்பந்தப்படும்.

இரத்தச்சுற்றோட்டத்தின் விவரமாவது.

கருமையான அசுத்த இரத்தமானது இரத்தாசயத்தின் வலப்பக்கத்தின் மேலறையிலிருந்து அதின் கீழறைக்குட் செல்ல அதன் கிளைகள் அந்த இரத்தத்தை வலச்சுவாசப்பைக்கும் இடச்சுவாசப்பைக்கும் கொண்டுபோகின்றன. அதற்குப்பின்பு அந்த இரத்தமானது சுவாசப்பையிலுள்ள சிறுகுழல்களிலே செவ்விரத்தமாகி அவைகளின் வழியாய் சுவாசப்பை நாளங்களிலே சேர்ந்து இவைகளின்வழியாக இரத்தாசயத்திலுள்ள இடது மேலறைக்குள்ளும், அதன் கீழறைக்குள்ளும் செல்லுகிறது. இதிலிருந்து அந்த இரத்தம் கண்டமகாநாடிக்குள்ளே தள்ளுண்டு அதன் கிளைகள் வழியாய் சரீரமடங்கலும் செல்லுகிறது. கண்டமகாநாடிகளின் கப்புகளும் கிளைகளும் சரீரமெங்கும் பின்னியிருக்கும் தந்துகி என்னும் சிறு குழல்களைப் பொருந்திமுடிகின்றனவாம்.

இரத்தாசயத்தின் மேலறைகள் இரண்டும் ஒரே சமயத்தில் விரிவதனாலும், கீழறைகளிரண்டும் ஒரே சமயத்தில் சுருங்குவதினாலும், இரத்தம் சரீரமெங்கும் ஓடி மீளவும் இரத்தாசயத்தில் வந்துசேருகிறது. இப்படி இரத்தாசயம் ஒவ்வொருக்காற் சுருங்க நாடியும் ஒவ்வொருக்காற் சுருங்கும்.

சரீரஅப்பியாசத்தால் இரத்தம் தாராளமாய் ஓடும். அசுத்தக் காற்றினால் இரத்தம் கெட்டு அதின்கதி மட்டுபடும்.

சோஷணக்குழல்களின் விவரம்.

சோஷணக்குழலென்பவை சிறுகுடலிலிருந்து கிளம்புகின்ற குழல்களாம். அவைகள் இரசாயனி, மாசனி என இருவகையாய நாளங்களுடனே பொருந்தியதாய் இருக்கின்றனவாம்.

தின்ற தின்பதார்த்தங்கள் குடலிலே சமியாதிருக்கையில் அதன் சாரத்தை உறிஞ்சி புது இரத்தமாக்கி அந்த இரத்தத்தை நாளத்துட் செலுத்துதல் இரசாயனிகளின் தொழிலாம்.

குடலில் பழுதுபட்டு கஞ்சலான பகுதிகளையும், அதில் சமியாமலும் சகலினத் தைபுண்டுபண்ணும்வைரமானவைகளையும் அணுஅணுவாய் உறிஞ்சி விசர்க்கம் வழியாய்க் கழியும்படி நாளங்களுட் செலுத்துதல் மாசனிகளின் தொழிலாம்.

இவைகளைவிட நாளங்களின் நுனிகளிலிருந்து உதிக்கின்ற மகா நுண்ணிய குழல்கள் சரீரத்தில் எப்பகுதிகளிலுமுண்டு. அவைகள் வரைவர ஒன்றுடனே ஒன்றுகூடி திரட்சிதிரட்சியாய்ப் பருத்திருப்பதினாலே கழுத்து, கமுக்கட்டு முதலாகிய இடங்களில் சிலந்தி முதலான வியாதிகள் வந்தால் அவைகள் புடைத்துவீக்கும். அதை நெறிகட்டியிருக்கின்றதென்றுக் கூறுவர். உடம்பிலே புண்ணுண்டாகியிருக்கும்போது நஞ்சுப்பதார்த்தங்களை அதிலே உபயோகிக்கக்கூடாது. அப்படி உபயோகித்தால் அந்தக் குழல்களின்வழியாய்த் தேகத்துட்சென்று அதற்குக் கெடுதியுண்டாம்.

விசர்க்க உறுப்புக்களின் விவரம்.

உடம்பின் எல்லாப்பகுதிகளிலும் பின்னலாய்ச் செறிந்திருக்கிற நுண்ணிய குழல்களின் தலைப்புக்களாயும், உடலிலும் உட்டோலிலும் குடலின் உட்புறத்திலும் இருக்கும் சிறு சிறு பைகளாயும், தோலிலே காணப்படும் சிறு கண்ணறைகளாயும் இருக்கின்றனவாம்.

இவ்வுறுப்புக்களின் வழியாய் இரத்தத்திலிருந்து கழிக்கவேண்டிய நீரைக்கழித்துவிடப்படும். அப்படியே உமிழ்நீர்க்கோளங்கள் உமிழ்நீரையும், ஈரல் மஞ்சள்நிறமான கசப்புநீரையும், குண்டிக்காய் உவர்ப்புள்ள அழுக்கையும் கழிக்கின்றன. இப்படி இவ் விசர்க்க உறுப்புவழி கழியவேண்டியவைகள் கழியாவிட்டால் வியாதியுண்டாகும். தோலின்வழியாய் வியர்வும் கழியவேண்டியவைகள் தடைப்பட்டால் சுரம் சலதோஷ முதலானவையுண்டாம். ஈரலிலிருந்து பாயவேண்டிய பித்தநீர் தடைப்பட்டால் அஜீரணமுண்டாம். வியர்வை கழியாவிட்டால் உடல்கனக்கும்; இரத்தக்கெடுதி, வயிற்றுக்கழிச்சல், வயிற்றுளைவு உண்டாம்.

போஷண உறுப்புக்களின் விவரம்.

போஷண உறுப்புக்களென்பவை சுத்தமானஇரத்தக்குழல்களாம். சரீரத்திலுள்ள பல பகுதிகளைப் புதிப்பிக்கிறது அவைகளின் தொழிலாம். அந்தத் தொழிலினால் சரீரம் வளருகிறது. இரத்தமும் உடம்பிலே சுற்றி ஓடுகையில் அங்கங்கேயுள்ள

போஷணக்குழல்கள் அந்தந்த உறுப்புக்கொத்த அணுக்களை இரத்தத்திலிருந்து பகுத்தெடுத்து அங்கங்கே பிரித்துவிடுகின்றன. இவ்விதமாகத் தேகமடங்கலும் இரத்தமோட அதிலுள்ள உறுப்புக்களெல்லாம் தங்கள் தங்கள் வளர்ச்சிக்கான அணுக்களை வாங்கிக்கொள்ளுகின்றன. போஷணம் சோஷணம் என்னும் உறுப்புகளின் முயற்சியால் ஏழு வருடத்திற்கு ஒருதரம் சரீரம்முழுவதும் மாறுதலடைகின்றது.

சுவாச உறுப்புக்களின் விவரம்.

சுவாசப்பை, சுவாசக்குழல்கள், கிளைச்சுவாசக்குழல்கள், வாயுக்கண்ணறைகள் விதானம், நாசி, வாய் என்பவை சுவாசவுறுப்புக்களாம்.

சுவாசப்பை என்பது பொருட்டுவடிவமாய் இரட்டையுறுப்பாய், வெண்சிவப்புநிறமுள்ளதாய், கரும்புள்ளி அடைகினதாய், இரத்தாசயத்தைத் தழுவிக்கொண்டிருப்பதாய் இருக்கின்றது. அந்த இரட்டை உறுப்பானது நெஞ்சறையில் பக்கத்துக்கு ஒவ்வொன்றாய் நிற்கும்படி ஒரு சவ்வினால் ஒன்றைவிட்டு ஒன்று பிரிக்கப்பட்டிருக்கின்றது.

சுவாசக்குழலென்பது மிகவும் இசிவுள்ள குருத்தெலும்புவளையங்களால் அமைக்கப்பட்டு, அது கழுத்தின் முன்பக்கத்தில் தொண்டையிலிருந்து சுவாசப்பைவரை நீண்டு அதனுடன் பொருந்தியிருக்கிறது.

கிளைச்சுவாசக் குழல்கள் இரத்தாசயத்துக்குமேலே சற்றுப்பின்னாக சுவாசக்குழலின் தலைப்பிலே வலம் இடமாக இரண்டுகவர் விட்டெழும்பி சுவாசப்பைக்குட்சென்று பலகிளையாய்க் கிளைத்திருக்கின்றன.

வாயுக்கண்ணறைகளானவை கிளைச் சுவாசக் குழல்களின் நுனிகளாயும், அந்நுனிகள் வித்தியாசமான பருமன் உள்ளவைகளாயும் இருக்கின்றன.

விதானமென்பது சுவாச உறுப்புக்களையும், வயிற்றிலுள்ள ஜீரண உறுப்புக்களையும் இரண்டாய்ப்பிரித்து அவைகளுக்கிடையே பரந்து கிடக்கும் வளைபத்தக்க ஒரு சவ்வாயும், அது முன்னாகத்தண்டிலும் நெஞ்செலும்பிலும் பழுவெலும்புகளின் குருத்திலும் தொடுத்திருப்பதாயும், அதின் மையம் இயல்பாய் நெஞ்சிலே வில்வளைவாய் எழும்புவதாயும், உள்ளி மூச்சை வெளியில் விடும்போது அதின் நடுவிலை நாலாம் பழுவரைக்கும் எழும்புவதாயும், உள்ளி மூச்சை உள்ளுக்கிழுக்க அதின் மையம் ஏழாம்பழுவரைக்கும் இறங்குவதாயுமிருக்கின்றது.

நாசியானது மூக்கிலிருந்து அண்ணத்துக்குமேலே வலமிடமாய்த் தொண்டைவரைக்கும் செல்லும் இரண்டு உள்விரிந்த குழல்களாம்.

சுவாசக் குழல்களிலுள்ள பெருங்கிளைகளில் கிலைகுற்றிலுள்ள சளிபூரதந் சவ்வுகளில் கொஞ்சம் வெப்பங்கொண்டால் தடிமனும். வெப்புமிஞ்சி அக்குளின சிறு கண்ணறைகளையும் பற்றினால் பெருங்கடுமன் என்பதாம்.

சுவாச உறுப்புக்களின் தொழிலாவது அவ்வுறுப்பிலிருக்கும் சுவாசக்குழல்களுக்கு இரத்தாசயத்திலிருக்கும் அசுத்தமான காரித்தம் செல்லும்போது அங்ஙனம் அதிலுள்ள அசுத்தம் நீங்கி செவ்விரத்தமாகி மற்றெல்லா உறுப்புகளுக்கும் சென்று அவைகளை உயிர்ப்பிக்கும்.

நாம் உள்ளே வாங்கும் வெளியில் விடுவதுமாயிருக்கிற சுவாச இயக்கத்தால் இப்படிப்பட்ட மாறுதல் உண்டாகிறது. அந்நிதங்கவாயுமெனின் சுவாசப்பை விதானமென்ற சவ்வு கெந்தசுரையின் பாகங்கள் சுருங்குவதினாலே சுவாச வாயுவானது நாசி வாய் வழியாக வெளியிற்செல்லும். அப்பாகங்களும் விரிவதினாலே அவ்விரண்டின் வழியாக அந்தச் சுவாசமானது திரும்பி உள்ளே புகும்.

காரிரத்தம் செவ்விரத்தமாகும் வகையாவது - சுவாசப்பையிலுள்ள வாயுக் கண்ணறைகளை நிரப்பும் சுவாசவாயுவிலே அமிலதை, உருசத்தம் என்னும் இரண்டு வித வாயு இருக்கின்றது. அவ்விரண்டில் அமிலதம் ஜீவனுக்காக்குந் தன்மையுள்ளது. மற்றது அப்படிக்கன்று. அமிலதமானது மெ. சுவாசக்கண்ணறைகளுக் குள்ளும் அவைகளிலேயுள்ள சிறிய இரத்தக் குழல்களுக்குள்ளும் இருக்கின்ற மெல்லிய சவ்வின்வழியாகச் செல்லுகையில் காரிரத்தத்திலுள்ள இருந்தாயிலையென்னும் வாயுவும் சீ.அணுக்களும் பிரிந்து சுவாசவாயுவுடன் கலக்கின்றது. அவைகள் நாம் சுவாச வெளியில் விடும்போது அக்காற்றுடனே அவற்றுவும் போவதினாலே காரிரத்தம் செவ்விரத்தமாகின்றது. நாம் உள்ளே வாங்கும் காற்று மூலம் இப்படிப் பட்ட மாறுதல் உண்டாவதால் அக்காற்று சுத்தமாக இருக்கவேண்டும். ஜீவசெந்துக்களிடும் சுவாசத்திலுள்ள அசுத்தக்காற்றை நாம் செடிகளிலுள்ள இலைகள் உறிஞ்சி எடுப்பதினாலே அக்காற்று சுத்தியாக்கப்பட்டு வருகின்றது. நாம் வசிக்கும் இடம் எப்போதும் சுத்தக்காற்றுள்ளதாயிருக்கவேண்டும். அசுத்தக்காற்றை நாம் சுவாசித்தால் இரத்தங்கெட்டு வியாதியுண்டாம்.

குரலமைப்புக்களின் விவரம்.

மூச்சானது வெண்குருத்து எலும்புத்துண்டுகளால் அமைந்த செப்பு போன்ற ஒரு விரல் செல்லக்கூடிய ஒரு குழலாம். அதின் மேற்றுவாரம் முக்கோண வடிவாய், அதின் கீழ்த்துவாரம் சிறுத்த வட்டமாய், அத்துவாரத்துக்கு இடையே பக்கத்துக்கு இரண்டாக நாலு சவ்வு மடிப்புகளுள்ளதாய், நாக்கு, கீழ்த்தாடை, சுவாசக்குழல் இவைகளுடன் பொருந்தி இருக்கின்றது. அந்தச் சவ்வுகளுக்கு குரல் நாண் என்று பேர்.

இந்த நாண்களுக்கு இடையிலிருக்கின்ற வெடிப்புக்கு மூச்சுவாயில் என்றும், அந்த நாண்களுக்கு இடையே வலதிடமாக கீழும் மேலுமிருக்கும் இரண்டு பதிவாகிய இடைவெளிகளுக்கு மூச்சுக்குழிகளென்றும், பல்லிணையிலைபோல அடி நாவில் மிதந்துகொண்டிருக்கும் உறுப்புக்கு மூடிச்சுக்கபாடமென்றும் பேர்.

ஆகாரங்களை விழுங்குகையில் சுவாசக் குழலுக்கடுத்த இரைக்குழலிலே செல்லும்போது ஒரு அணுவளவாகுதல் சுவாசக் குழலுக்குள்ளே போகாதபடி காவல் பண்ணுவதே அந்த மூடியின் தொழிலாம். இக்காவலைத் தப்பி சுவாசக்குழலுக் குள்ளே சென்றால் புரை ஏறிவிடும். மூச்சும் அதனுடன் சேர்ந்த உறுப்புக்களுங்கூடி இயங்குவதினால் குரலாகிய சத்தம் பிறக்கிறது.

தோல் விவரம்.

தோலானது வெளித்தோல் உட்டோல் என இருபகுப்பா யிருக்கின்றது. வெளித்தோலானது உட்டோலின் உள்ள நெருங்கல்களால் மேனி எங்கும் கக்கி

விட்டதோல் அமைந்ததாம். இப்படி ஆகிய வெளித்தோல் உட்டோல் அடங்கலும் அனேகம் படைகளுண்டு. அப்படைகளில் உட்படை நோயிருக்க வெளிப்படைகள் காய்ந்து செதிளாகிறதினாலே வெளித்தோல் மெல்லியிருக்கிறது. உதாரணமாக சரீரத்தில் கொப்புளங்கட்டும்போது மிதந்து கிளம்பி உரிகிற பொருள் தானே மேற்றோற் படைகளில் ஒருபாகமாம்.

வெளித்தோலில் மயிர்களும் நகங்களும் முளைத்திருக்கின்றன. அவைகளில் வேர்களிடன்றி தோற்குழன்றால் அவைகளும் அழன்றுவிடும். உட்டோலில் நாடிகளும் நாளங்களும் ஒன்றோடொன்று பொருந்தி வலைபோற் கிடப்பதால் எந்த இடத்தில் குத்தினாலும் இரத்தம் வெளிப்படும். மேனி எங்கும் வெளித்தோலுக்குள்ளே மெல்லிய குழல்களிருப்பதினாலே அவைகளின் வழியாய் உடம்பிலே பூசுந் தயிலங்கள் மருந்துகள் முதலியவைகள் இரத்தத்திலே சேருகின்றன. கடுகளவா யுள்ள வேர்வைக்கோளங்களும், நிணக்கோளங்களும் மேல்த்தோலிலிருக்கின்றன. அக்கோளங்களிலுள்ள சிறுதுவாரங்கள் வெளித்தோலுக்கூடாகச்சென்று உட்டோலுக்குள்ளே இருக்கும் கண்ணறைகளிலே முடிகின்றன.

வெளித்தோலின் தொழிலாவது அது தேகத்திலுள்ள கல்லாப்பாகங்களையும் மூடிக்கொண்டிருப்பதும், நச்சுக்காற்றுகள் இரத்தத்தில் கலவாமல் தடுத்துக்கொள்ளுவதும், அந்த மேற்றோலிலுள்ள பரிசத்துக்குரிய நரம்புகளின் வழியாய் உணரவேண்டியவைகளை உணர்ந்து இன்பதுன்பங்களை அனுபவிப்பதுமாம். மேற்றோலிலுள்ள நிணக்கோளங்களின் வழியாய் நிணமும் வேர்வைக்கோளங்கள் வழியாய் வேர்வையும் கழிகின்றன. இவ்விரண்டும் இரத்தத்திலிருந்து பிரிவதால் [illegible]து சுத்தமாகின்றது.

தோல்ப்பெறுமுறைமையாவது அடிக்கடி உடுப்பதும் நீராடுவதும் அனலாக வெளிச்சத்திலும் சுத்தமான காற்றிலும் நடப்பதும் வேர்வை பிறக்கும்படி சரீர அப்பியாசஞ் செய்வதுமாம். நீராடுவது உடம்பிலுள்ள துவாரங்களின் வழியாய்க் கழியுங் கழிவுகள் திட்டமாய் வெளிப்படும்படி அத்துவாரங்களைச் சுத்தஞ்செய்யும். குளிர்காலத்தில் ஆட்டுமயிராற் செய்த கம்பளிப்புடவை உடுப்பு உடுத்துக்கொள்ளுவது தோலிலுள்ள சூடு வெளிப்படாமலும் குளிர்காற்றுப் பிடிக்காமலும் தடுத்துக்கொள்ளும்.

நரம்பு மண்டல விவரம்.

மூளை, அடிமூளை, கிரகம்புகள், முள்ளந்தண்டுக்கொடி, முள்ளந்தண்டுநரம்புகள், இருக்கநரம்புகள் என்பவை நரம்புமண்டலங்களாம்.

இவைகளில் மூளை என்பது தலை ஓட்டுக்குள்ளிருக்கும் அறைகள் நிறைந்த குழைவான உறுப்பாம். அதில் வெண்ணிறமுள்ளதாய் அதின் வெளிப்படைகள் நரைநிறமுள்ளதாய் நெற்றிக்குமேலே பிடரிவரைக்கும் வலமிடமாக இரண்டு சம பாகமாகப் பிரிக்கப்பட்டதாய் இருக்கின்றது. அடிமூளை என்பது மூளையின் அரைக்கால் பங்கு கொண்ட அளவில் தலையின் பக்கத்தில் பிடரியைப்பற்றி பந்துவடிவமாயிருக்கின்றது. இந்தஅடிமூளையில் நரைநிறப்பாகம் அதிகமாயும் வெண்ணிறப்பாகம் குறைவாயும் இருக்கிறது. இதற்குள் நரைநிறப்பாகமானது வெண்ணிறப்பாகத்துக்கு ஊடாக, மரம் கொம்புவிட்டுப்படர்ந்ததுபோ

த்தோற்றும் மூன்று சவ்வுகள் மூளையைச்சுற்றிக்கொண்டிருக்கின்றன. அவற்றில் வெளிச்சவ்வு மிகத்தடிப்பும் பெலனுமுள்ளது. இடைச்சவ்வு மிகமெல்லியதாயும் ஒரு ஒளியுள்ளதாயும் இருக்கின்றது. உட்சவ்வோ மகா நுண்ணிய இரத்தக்குழல்களாற் பின்னப்பட்ட வலைக்கொப்பாய் இருக்கின்றது.

முள்ளந்தண்டுக்கொடி என்பது மூளையைப்போல வெண்மைநிறமான ஒரு பதார்த்தமாயிருக்கிறது. அதற்கு உறையாக ஒரு சவ்வு சுற்றிக்கொண்டிருக்கிறது. இக்கொடி கைவிரற் பருமன் உள்ளதாய் மூளையிலிருந்து முள்ளந் தண்டுக்கு ஓடுவதாய் இருக்கிறது. அக்கொடியின் மேற்றலைப்பு குமிழ்வடிவாயிருக்கிறது.

சிரநரம்புகள் மூளையிலும் முள்ளந்தண்டுக்கொடியிலும் தொடுத்துச்செல்லுகின்ற பலங்கொண்ட சிறிய வெள்ளைக்கொடிகளாம். அவைகள் தேகத்தின் எப்பகுதிகளுக்கும் கொப்புக் கொப்பாக கூறுதல்விட்டுச்செல்லும். அவைகளில் அடிமூளையிலே சேர்ந்திருக்கும் நரம்புகள் அந்த மூளையிலிருந்து கிளம்பி பன்னிரண்டு சோடுகளாய்ப்பிரிந்து முகத்தின் எப்பகுதிகளுக்கும் செல்லும். அவைகாவது காது கண் நா மூக்கு இவைகளுக்குச்சென்று அவைகளின் தொழிலுக்குக்காரணமாம்.

முள்ளந்தண்டு நரம்புகள் அந்தண்டுக்குள் இருக்கும் கொடியிலிருந்து கிளம்பி முப்பத்திரண்டு சோடுகளாகப்பிரியும். அவைகளில் ஒவ்வொன்றுக்கும் இரண்டுமூலங்கள் உண்டு. அவைகளில் முன்மூலம் இயக்கத்தையும், பின்மூலம் உணர்ச்சியையுங்கொடுக்கும். அவைகளின் கிளைநரம்புகளிலும் அவ்விரண்டு மூலங்களிருப்பதால் தேகமெங்கும் உணர்ச்சியும் அசைவுமுண்டாகின்றன.

ஐக்க நரம்பானது சரீரமெங்கும் ஓடி முள்ளந்தண்டை அணைந்து இடுப்பிலும், இரைப்பைக்குப்பின்னும், அடிக்கழுத்திலும் இருக்கின்றது. இதனை இன்னும் விவரிக்கில் அது முள்ளந்தண்டுக்கு வலமிடமாகவும் முள்ளெலும்புகளுக்கு இடையிலும் திரட்சிதிரட்சியாய்த்திரண்டு சங்கிலிக்கோவைபோலச் செல்லும். அப்பால் உடம்பிலுள்ள எல்லாப்பிரதான பகுதிகளுக்கும் பரந்துபோய் மூளையிலும் முள்ளந்தண்டுக் கொடியிலுமிருந்து கிளம்புகின்ற நரம்புகளெல்லாவற்றோடும் பொருந்துகின்றது.

ஷை நரம்பு மண்டலத்தில் மூளையின் தொழிலாவது:—புத்தி ஞானம் இவைகள் தோன்றுமிடமான மனதுக்கும், சகல உணர்வுகளுக்கும் மூளையானது இருப்பிடமாம். மூளையிலிருந்து உடம்பு முழுமைக்குஞ்செல்லும் உணர்நரம்புகளின் வழியாய் அந்த உடம்பின் எப்பகுதிகளிலுமுண்டாகும் உணர்ச்சிகளை மனம் அறிகிறது. இன்னுஞ்சொல்லியபடி உணர்ச்சி பிறக்கின்ற ஷை உணர் நரம்புகளின் வழியாய்மட்டும் உடம்பிலுள்ள உணர்ச்சிகளை மூளை அறியக்கூடிய தன்மையுடையதாயிருப்பதேயன்றி நரம்புக்குத்தானே அறியக்கூடிய சக்தி அதற்கில்லை. தலைமூளை அடக்கிய குழியானது இப்படிச்சரணையற்றதன்று; அதிற் சற்றே மெல்லக் குற்றவலிப்பு இசிவு உண்டாகும். அதற்கு அதிக மோசம் வந்தால் மூச்சு தடைப்படும்.

இரகநரம்புகளின் தொழிலாவது மூளையிலிருக்கும் இயக்க நரம்புகளின்மூலமாய் மூளையானது பேசிநரம்புகளை இயக்க அவைகள் உடனே இயங்கும். இவ்வித இயக்கத்தால் அவைகள் தொடுத்திருக்கும் அவயவங்கள் இயங்குதலாம்.

ஐக்க நரம்புகளின் தொழிலாவது சரீரத்திலிருக்கும் விசேஷமான பகுதிகளுக்கு ஜீவதத்துவத்தைக்கொடுக்கும். அதிலுள்ள கூந்தல் நரம்புகள் இரத்தக்குழல்களுடனே கூடி இவைகளைப்போலவே தேகமெங்கும் செல்லுகின்றதினாலே அதின் எப்பகுதிகளையும் ஒருமித்திருக்கச்செய்யும். நரம்பு மூளைக்கும் இரைப்பைக்கும் சம்பந்தப்பட்டிருப்பதினாலே அதிலே அழற்சியுண்டாகத்தக்க உணவுகளைப் புசித்தால் தலைநோவுகாணும்.

நரம்பு மண்டலத்துக்கும் மனதுக்கும் உள்ள சம்மந்தம் மிக நெருங்கியதாய் இருப்பதால் நரம்பு மண்டலத்தின் எப்பகுதிகளிலும் நோய்கண்டால் அது மனசில்தாக்கி புத்திமாறாட்டம் பயித்தியம் முதலிய குணங்கள் உண்டாம். மனதிலுண்டாகும் பயம் கிலேசம் கோபமுதலியவற்றால் வியாதியுண்டாகும்.

நரம்பு மண்டலம் சுகமான நிலைமையிலிருக்கும்படி சரீரமுயற்சியும் சுத்தமான காற்றைச்சுவாசிப்ப ... வல ... இரத்தாசயத்திலிருக்கும் இரத்தத்தில் பத்திலொருபாகம் ... து. ஆதலால் அதற்குச்செல்லும் இரத்தமானது சுத்தமு ... ருக்கவேண்டியது. நாம் சுவாசிக்கும் சுத்தமான காற்றே ... ணமாம்.

சரீர அப்பியாசத்தி ... ; அசுத்தங்கள் வியர்வை மூலமாய் வெளியிற் கழிந்து ... னாகிட சதை இலைகள் இவைகளின் ... க்கத்தால் ... யாய் நடக்கும். இப்படி நடப்பதற்குச் சரீரமுயற் ...

அசுத்தக் ... ல் மூளைகள் அவைகளின் தொழிலை விட்டு ஓய்ந்து ... லைவலியுண்டாகும். பேசிகளையும் நரம்புகளையும் மூளைக்கோர ... ளை மறுபடியும் ஆறியிருக்கவிடவேண்டியது. ஓயாத மன ... ாக்கு கெடுதியுண்டாம். படிப்பு முதலிய மனமுயற்சிகள் மட்டு ... டமாய் காலக்கிரமமாய் இருக்கவேண்டும்.

புலன் ... இவைகளின் விவரம்.

புலன் என்பது பொறிகளின் வழியாய்மனதிலுண்டாகும் உணர்ச்சிவிடயமாம். புலன் ஐந்து; அவையாவன, பரிசம் இரசம் கந்தம் உருவம் சத்தம் என்பவைகளாம்.

... இவைக ... லேபடும் ... இருக்கு ... பரிசம் அல்லது ஊறு என்பது நாம் தொடும், அல்லது சம்மே ... கள் இன்னதெனப் பகுத்தறியப்பண்ணும் புலனும். தோலில் ... ர்தானே இப்புலனுக்கு ஆதாரமாம். அந்த நரம்புகள் முள்ளந் ... கு அதின் பிற்பாதியிலிருந்து கிளம்புகின்றன. உணர்ச்சி எவ் ... மாயிருக்கின்றதோ அவ்விடத்திலே மற்ற இடங்களைப் பார்க்க, ... ன நரம்புக்கூந்தல்கள் ஓடி இருக்கின்றன. உதாரணமாக விரல் ... லும், உதடுகளின் விளிம்புகளிலும் நரம்புக்கூந்தல்கள் அதிகமாக ... கூர்மையாகவும் இருக்கின்றன.

இரசம் அல்லது சுவை என்பது பொருள்களின் உருசியை அறியப்பண்ணும் புலனும், [illegible] அதற்கு பிரதானமான உறுப்பாம். இந்த உறுப்பானது நீர் [illegible] இரைகளின் கூட்டமாம். நாவின் மேற்பக் [illegible] முளைகளினலே ஏற்பட்டிருக்கின்றது. [illegible] கூர்மையாய்ச்சென்று மூடுகின்றனவாம். [illegible] அந்த [illegible] காட்டும். இந்த சுவைப்புல [illegible] ஜீவசெந்துக்களுக்கு இசைக்கமான உணவுகளைத் தெரிந்து [illegible] தன்னுயிர்க்கு உதவுகின்றது.

[illegible] அல்லது நாற்றமென்பது, பொருள்களுள் மணங்களை அறியப்பண் [illegible] இப்புலன் மூக்கின் இடமாக சுவாசக்காற்றுச் செல்லுவதாகிய [illegible] நிலைபெற்றிருக்கின்றது. நாசித்துவாரங்களை மூடிக்கொண் [illegible] கிளையின் கூடுதல்கள் வந்து அடைகின் [illegible] வதிஞலே அதிலிருந்து நீர் [illegible] ள்ள நாற்றமும்பட்டு நாற் [illegible] படாதபடி அதில் மூடியிருக் [illegible] கிறது. பொருள்களை மண [illegible] மூளைக்குச்செல்ல அங்கே [illegible] நல்லவாசனைகளை [illegible] அங்குள்ள நரம்பு [illegible] சவ்வாய்க் கடிக்கப் [illegible] வாய்வழி செல்லு [illegible]

[illegible] அல்லது ஓசையாவது மன [illegible] காதுக்கும் அறி [illegible] கேட்கும் கருவி [illegible] அது வெளிக் [illegible] உட்காது என மூன்று [illegible]

இதற்கு வெளிக்காது தலைக்குப் புறமே சில புருவங்களையுடையதாய், [illegible] தோலினல் மூடப்பட்டதாயிருக்கிறது. [illegible] இருக்கும் குரும்பியும் மயிர்களும் பூச்சி புழு [illegible] காதின் வெளித்துவாரத்தின் உள்ளோரத்தில் [illegible] இடையிலே அமைத்திட்டமைவுக்கு [illegible] வெளிக்காது [illegible] மகாநுண்ணிய [illegible] வெளியான [illegible] அக்கோவையின் ஒரு தலைப்பு தம்பட்டத் [illegible] நடுக்கா [illegible] மற்றொரு [illegible] தொடுத்திருக்கின்றன.

[illegible] அதுவரை ஒரு சிறு [illegible] கின் [illegible] போக்குவரத்தாய் இருக்கின் [illegible] க்கா [illegible] அடைபட்டாலும் தொண்டையின் [illegible] கேள்வி

உட்காது எலும்பிலாகிய மூன்று அறைகளுள்ளதாயும், சிக்கும் முக்கும் சுத்தும் சுழற்றலுமுள்ள குடைவாயும் இருக்கிறது. ஷை காதின் பகுதிகள் மூன்றில் கேள்விக்கு வேண்டியது உட்காதுப் பகுதிமட்டுந்தான். கேள்வி நரம்பானது மூளையிலிருந்து கிளம்பி, உட்காதுக்கு உள்ளுறையாயிருக்கும் சவ்வுக்குள்ளிருக்கும் நீரிலே மிதந்துகொண்டிருக்கும். இந்தச்சவ்வே காதுத்தம்பட்டமாம்.

வெளிக்காதானது தன்னில்மோதும் ஒலிகளை ஒன்றாய்த்திரட்டி அதை நடுக்காதுக்குள்ளே செலுத்தும்போது அதற்கும் நடுக்காதுக்கும் இடையிலிருக்கிற சவ்வு தம்பட்டம் அதிர்ந்து உட்காதோடே தொடுத்திருக்கும் எலும்புக்கோவை வழியாய் அந்த அதிர்ச்சியைச் சேர்த்துவிடும். இப்படி வந்த ஒலியின் அதிர்ச்சி கேள்விநரம்பின் கூந்தலிலேபட்டு அந்த நரம்பின்வழியாய் மூளைக்குச்செல்லுவதினலே கேள்வியுண்டாகிறது.

பழக்கத்தினலே பொருள்களிலிருந்து உண்டாகும் சத்தங்களை இன்ன இன்னதென்றும் அது இவ்வளவு தூரத்திலிருந்து வருகிறதென்றும் நிதானிக்கலாம்.

ஷை காது சவ்வுதடித்தல் வெடித்தல், காதுநரம்புக்குழல் தடைபடுதல், அது சூம்புதல், மூளை வியாதிப்படுதல், முதலிய காரணங்களால், காது மந்தம், செவிட்டுமை ஆகின்றன.

காதில் குரும்பி அதிகமாயிருந்தாலும், பூச்சி புழுச் சென்றிருந்தாலும், நல்லெண்ணெய்யைச் சற்று வெதுப்பிக் காதில் அடைத்து வைத்திருந்து அப்பால் சோப்புத்தண்ணீரால்ச் சுத்தப்படுத்தி காது சுகமடையும்.

உருவம் அல்லது ஒளியாவது கண் உறுப்பின் வழியாய் மனதுக்கு சந்தோஷத்தையும் விசனத்தையும் அருவருப்பையும் கொடுக்கும் காட்சிப்பொருள்களின் தன்மையையும் உருவத்தையும் நிறத்தையும் பருமனையும் நிலையையும் தோற்றுவிக்கும் புலனும்.

இந்தக்கண்ணானது உண்டைவடிவமாய், தலையோட்டின் முற்பக்கத்திலிருக்கும் குழியிலே பதிக்கப்பட்டதாய் உருவொளியுள்ள (௩) சவ்வுக் கவசங்களுள்ளதாய் இருக்கின்றது. அக்கவசங்கள் நீர் நிறைந்ததாயிருக்கின்றது.

கண் உண்டையின் முன்பக்கத்தில் வெண்மையாயிருக்கும் சவ்வை வெள்ளைவிழி என்னலாம். இந்த சவ்வானது இரட்டையாய், அதிக பரப்புள்ளதாய், கண்ணாடியைப்போல உருவொளியுள்ளதாய், பளபளவென்று மினுமினுப்புள்ளதாய், இருக்கின்றது.

அவ்விரட்டைச் சவ்வுக்குப்பின்னல், கருமைநிறமான ஒரு சவ்விருக்கின்றது இந்தச்சவ்வானது மகாநுண்ணிய இரத்தக்குழல்களினல் வலைபோற் பின்னப்பட்டிருக்கிறது. அது கண்ணிலுள்ள எப்பகுதியையும் போஷிக்கத்தக்க தன்மையுடையது. அதற்குப்பின்னுக கொஞ்சத்தூரத்தில் கண்கள் வித்தியாசமாகக்காணும்படி நிறத்தைக்கொடுப்பதாயிருக்கிற, ஒரு சவ்வு இருக்கிறது. இவ்விரண்டு சவ்வுகளுக்கு மத்தியில் ஒரு கரும்புள்ளியிருக்கிறது.

இந்தக் கரும்புள்ளியானது கண்ணிற்படும் வெளிச்சத்துக்குத்தக்கதாய் கொஞ்ச வெளிச்சத்தில் விரிவதும் அதிக வெளிச்சத்திற் சுருங்குவதுமாயிருக்கிறது. அந்தத்துவாரத்தின் சுற்று விளிம்பிலிருந்து கருமைகுறைந்த நிறக்குறைய அநபதுவரிகள் பரந்துபோகின்றவைகளாகவும், இவைகள் ஒன்றோடொன்று அடுத்திருப்பது ஆகிய ஒருவட்டமிருக்கிறது. இதற்கு பரிதிகமென்று பேர்.

ஷை கருமைநிறச்சவ்வுக்கு அப்பால் அதையடுக்க நிரசுள்ளே மெத்த மெல்லிய வெள்ளைச்சவ்வு ஒன்றிருக்கின்றது. இந்தச்சவ்வானது பார்வைநரம்புக்கு உள்ளுறையாயிருக்கின்றது. இந்தப்பார்வை நரம்பானது மூளையிலிருந்து கிளம்பி கண்ணின் பிற்பகுதிமட்டுக்கும் ஓடி கண்ணுக்குள்ளே விரிந்துகிடக்கும். இதுவே காட்சிப்புலன் இருக்குமிடமாம். இதற்கு திரியமென்று பெயர்.

கண்களை மூடித்திறக்கத்தக்கனவாய், ஆறு, சதை நரம்பு இழைகள், கண்மடலில் இருக்கின்றன; அவைகளின் ஒரு தலைப்பு, கட்குழி எலும்புகளிலும் மற்றுத்தலைப்பு, கண்விழிகளிலும் தொடுத்திருக்கின்றன. கட்குழிக்குள்ளே கொழுக்கிணம் நிரம்பியிருப்பதால் கண் அங்கே யாதொரு சேதமும் அடையாமல் தாராளமாய் எப்பாகத்திலும் சுழலும்.

கட்புலனுக்கு வெளிச்சம் அவசியம். ஒரு வஸ்துவிலிருந்து கிரணங்கள் கண்ணுக்குள்ளே செல்லும்பொழுது, ஒன்றுக்கொன்று கத்தரிக்கோல்போலக் குறுக்கிட்டுச்செல்லும். இதனாலே அவ்வஸ்துவின் உருவம் அடிதலை மாறி கண்ணின் பிற்பக்கத்திலுள்ள திரியச்சவ்விலே விழுகின்றது.

கண்ணிலுள்ள மூன்றுகவசங்களாகிய சவ்வுகள் அந்தக்கண்ணுக்குஆதாரமாகி, அதற்குள்ளிருக்கும் மகா நுண்ணிய பதார்த்தங்கள் சேதப்படாமல் காக்கின்றன. கண்ணிலே மட்டுக்குமிஞ்சின வெளிச்சம், தூசி, தூசி, வேர்வை விழாதபடி கட்புருவங்களும், கண்மடல்களும் காக்கின்றன.

கட்குழியின் மேல்விளிம்புக்குள்ளே கடைக்கண்பக்கமாயிருக்கும் கண்ணீர்க்கோளத்திலிருந்து கண்ணீர் பொசிகின்றது. இந்த நீர் கண்ணிற் பரந்து பாயும் வேளையில் இமை வெட்டுவதினால் அங்கிருக்கும் தூசிகள் கண்ணீருடன் அன்னுண்டு மூக்குக்கடுத்த கண்மடலின் உட்கோணத்திலிருக்கும் இரண்டு குழல்களின் வழியாய் மூக்கிலே செல்லுகின்றன.

கண்ணிலே அழர்ச்சிகாணும்பொழுதும் மனதிலே சஞ்சலம் உண்டானபொழுதும் கண்ணீரானது, அவ்விரண்டு குழல்களிலே செல்லக்கூடியதற்கு மிஞ்சி ஊறுவதினால், அதிகமாய்த்ததும்பி வடிகின்றது.

கண்ணைப்பேணுமுறையாவது, ஒருபொருளை வெகுநேரம் வரை உற்றுப்பார்த்துக்கொண்டிருந்தால் கண்ணானது இளைத்துப் பூத்துப்போவதால் அதற்கு அதிகவேலை கொடுக்கக்கூடாது. அதற்கு கொடுக்கும்வேலை எவ்வளவோ அவ்வளவாக ஆறுதலும்வேண்டும். தீபம் சூரியன் மின்னல் இவைகளினுடைய அதிக ஒளி கண்ணிற்படுதல் அதற்குக்கெடுதியாம். வாரத்துக்கு இரண்டுமுறை எண்ணெய் தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்வது கண்ணுக்குச்சுகமாம். பச்சைக் கண்ணாடி கண்ணிற்சூவுஞ் சூட்டைத்தடுக்கும்.

அங்க ஊறுப்பின் இலக்கணம் முற்றிற்று.

உ

கடவுள்துணை.

வைத்தியசாரசங்கிரகம்.

பிண்ட உற்பத்தி.

மங்கையர்கள் பூத்தது முதற்சிலநாள்வரை கருக்குழி மலர்ந்திருக்கும்; அக்காலத்தில் சுக்கிலங்கலித்தால் வாயுவின்வலியினால் சுக்கிலசுரோணிதம் சம்மந்தப்பட்டுக் கடுகுபோலும் நீர்க்குமிழிபோலும் முட்டைபோலுமாம். திங்களொன்றில் வாழைப்பூப்போற்றிரண்டு,பிண்டமாகி,தலைஉடலென்றவிதற்பகுதோன்றும்.இரண்டாந்திங்களில் உடலினின்று கைகால்களரும்பி கால்களுக்கிடையில் முன்னெலும்புவேருற்பேராலநீண்டிருக்கும். முகம் இரத்தாசயம் சுவாசப்பை இரைப்பை முதலிய குடல்கள் முளைக்கும். கண்களும், பின்பு வாய் நாசிகாதுத்துவாரங்களுந் தோன்றும். மூன்றும் நாலாந்திங்களில் மூக்கு உதடு கண்மடல் காது உண்டாகி கை கால் மரக்கொம்புபோல் வளர அவற்றினுனிகளிலே விரல்கள் தோன்றும். ஐந்தாமாதம் இறுதியில் சிசு சற்றேபூரணரூபமாய்விடும். ஆறுமதிமுதல் உறுப்புக்களும், எலும்பு தலைமயிர் நாடிநரம்பும், ஏனைய அங்கங்களும், பிராணாதி பஞ்சவாயுக்களும் திடமாகி பத்திற் செனனமாம்.

...ந்தாறில் ௩0-க்குள் உடல்வளரும். அதற்குமேல்முகத்தின் ஒளிகுன்றும். ௪0-க்குமேல் தேசஸ் கெடும். ௫0-க்குமேல் உடல்தளரும், ரோமம் வெளுக்கும். ௬0-க்குமேற் கண்ணொளி மங்கும், நடக்கிற்றிகைப்புண்டாகும். ௭0-க்குமேல் தினவு குறையும். ௮0-க்குமேல் சுவாசம் மேல்நோக்கி வெளிப்பாயும். ௯0-க்குமேல் ஐம்பொறியும்புலனும் ஒடுங்கி யிந்திரியமற்று நூறில் மரணமாம். ஆனாலிடையிலே மிகுந்த கொத்துப் பிணி முதலானவைகளாலும் மரணமுண்டு.

தேகக்கட்டளை விபரம்.

பிரிதிவி, அப்பு, தேயு, வாயு, ஆகாயம் என்ற பஞ்சபூத சரீரத்துக்கு ஆதாரமாயிருக்கின்றன.

வாதம் வாயுவின் தன்மையையொத்தும், பித்தம் தேயுவின் றன்மையையொத்தும், சிலேத்துமம் அப்புவின்றன்மையையொத்துமிருப்பதால் சுரோணிதத்துடன் சுக்கிலஞ் சேரும்போது வாதபித்த சிலேத்துமங்களில் எது மிகுந்திருக்கிறதோ அது சிசுவிற்குப்பற்றி வாததேகம், பித்ததேகம், சிலேத்துமதேகமென்று மூவகைத்தேகக்கட்டளை யுண்டாயிருக்கின்றன.

வாததேகக்குறிகள்.

நாடி மெதுவாய்நடக்கும். தேகமெத்த அசதியுள்ளதாயும் புத்திமந்தமாயுமிருக்கும். உற்றகாரியத்தை மெத்தனவாயெண்ணும். சற்றுஞ் சலியாமனுரைப்பதெல்லாம் உழல்வாயிருக்கும். வெற்றியும் புகழுமுண்டாகவேண்டிப் பொய்யை மெய்யாகப் பேசும். உடல்குளிர்ந்து பருத்திருக்கும்.

பித்ததேகக்குறிகள்.

நாடி விரைவாய் நடக்கும். திடமுந்தீர்க்கமுங் கடினமுமான காரியங்களைச்சாதிக்கும். சத்தியுமுண்டாகும். இளமையில் நரைக்கும். கடைக்கண் சிவப்பாயிருக்கும். சொற்கள் அமிர்தமாயிருக்கும். காமக்குரோதாதிகள் மிகுந்திருக்கும். உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும். மெய் பொய் அறியும்படி பலநூல்களை ஆராயும்.

சிலேத்துமதேகக்குறிகள்.

நாடி அதிகமிரட்டிப்பும் அற்பபெலனுள்ள தாயுமிருக்கும். உடல் வியர்க்கும். சன்மார்க்கத்திலிச்சையுண்டாகும். தேகமயிர்களும் பொய்களவும் விலகியிருக்கும். தலைமயிர் நீண்டுகாட்டும். பசிகூடும். திருமாதகைந்து வாழ்வர்.

நாடி நூல்.

நாடிவிளக்கம்.

மானிடர் தேகத்தில் எழுபத்தீராயிர நாடிநரம்புகள் உந்திக்குழியிலிருந்தெழுந்து கீழ் மேலாய்ப் பேய்ப்பீர்க்கங்கூடுபோல் ஆக்கையெல்லாம்பற்றி நிற்கும். இவைகளில் இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனை, அலம்புடை, காந்தாரி, அத்தி, சிகுவை, சங்கினி இயல்புருடன், குகுவென்ற தசநாடி ௧௦. இடகலை வலதுகாற் பெருவிரலிலிருந்து இடது நாசிவரையிலும், பிங்கலை இடதுகாற் பெருவிரலிலிருந்து வலது நாசிவரையிலுங் கத்திரிக்கோன்மாறலாக ஓடிநிற்கும். சுழுமுனை மூலாதாரத்திலிருந்து சிக்கினவரையோடி புச்சியில் அச்சுருவாணியாய் நிற்கும் அலம்புடையும் இயல்புருடனும் இருசெவிகளையும்பற்றி நிற்கும். அத்தியுஞ் சிகுவையும் இருகண்களையும்பற்றிநிற்கும். காந்தாரி நாபியிற்றோன்றி சுழமேழிறகும் ஏழுநாடியாய்க் கண்டத்துற்றிருக்கும். சங்கினி குகு குய்யத்தைப்பற்றி நிற்கும். தேகத்தில் பிராணன், அபானன், உதானன், சமானன், வியானன், நாகன், கூர்மன், கிருகரன், தேவதத்தன், தனஞ்சயனென்ற பத்து வாயுவும் இயக்கும்.

மேற்கண்ட தசநாடி ௰-ல் எழுநீக்கி இடைகலை பிங்கலை சுழிமுனை யென்ற மூன்றுநாடியும் ஒரேநாடியாயமைந்து இடகலை வாதநாடியாகவும் பிங்கலை பித்தநாடியாகவுஞ் சுழுமுனை சிலேத்துமநாடியாகவும் நடக்கும். வாதம் மலத்திலும், பித்தம் நீரிலுஞ் சிலேத்மம் விந்திலும் அடங்கும்.

தசவாயு பத்தில், அபானன் வாதத்திலும், பிராணன் பித்தத்திலும், சமானன் சிலேத்துமத்திலுமிருக்கும்.

பிராணன் மூலாதாரத்திலிருந்து இருதயகமலத்தின்வழி பூடுருவிக்கொண்டு இடைகலை பிங்கலைக்கு நடுவாய் கபாலவரையோடி முட்டி நாசியின்வழியாய் வெளியிற்பாய்ந்து போகும்போது கழிக்கது ௪-அங்குலங்கள் போக மற்றவை திரும்பியுள்ளேபுகும்.

நாழிகையொன்றுக்கு ௩௬௦ சுவாசமாக நாளொன்றுக்கு ௨௰௧௲௬௱ சுவாசமும் இரேசக பூரக கும்பகமாகும் நாடிமூன்றும் இடகலை பிங்கலை சுழிமுனையாகிய வாதபித்தசிலேத்தும மென்பவைகளே. இடகலை ௰௫ அங்குலப்பிரமாணமோடும்.

இதுவே வாதநாடி மாத்திரை-௧. பிங்கலை ௰௨ அங்குலப்பிரமாணமோடும். இதுவே பித்தநாடி மாத்திரை-இ. சுழுமுனை இரண்டு நாசியிலும் உபயமாகப் பகிர்ந்தோடும். அக்கினி அலியெனப்படும். அதுவே சிலேத்துமநாடி மாத்திரை-வ. இவ்விதமாக நாடியோடிற் றேகத்திற் பிணியில்லை.

வாதபித்தசிலேத்தும நிலை.

அபானமுதலுந்திவரை வாதநிலை. உந்தியின்மேல் மார்புமட்டும் பித்தநிலை. மார்புமுதலுச்சிவரை ஐயநிலை.

வாதபித்த சிலேத்துமத்தி னியல்பு.

வாதம் வாயு; குணம் புளிப்பு, குளிர்ச்சி; நிறம் கருமை நீலம். பித்தம் வன்னி; குணம் கசப்பு, வெதுப்பு; நிறம் பசுமை, பச்சை. ஐயம் அப்பு நித்திப்பு வியர்வை; நிறம் வெண்மை.

வாதம் எழும்பிடில் புளிப்பு நாவிலேறும். பித்தம் எழும்பிடில் கசப்பு நாவிலேறும். சிலேத்துமம் எழும்பிடில் இனிப்பு நாவிலேறும்.

தேகங் குளிர்ந்தால் வாதம். தேகம் சுட்டால் பித்தம். தேகம் வியர்த்தால் சிலேத்துமம்.

வாதபித்த சிலேத்தும காலம்.

உதயத்தில் ௰-கடிகைவரை வாதமும் பித்தமும் மாலையில் ௰-கடிகைவரை சிலேத்துமமும் நடக்கும்.

மனிதர்களுக்கு வயசு ௱௨௰-ல்-௩௰-வயசு வரை வாதகாலம். ௩௰-முதல் ௬௰ வரை பித்தகாலம். ௬௰-க்கு மேல் ௱௨௰-வரை சிலேத்துமகாலம்.

நாடியுண்டாவதற்கு காரணம்.

இருதயத்தின் இடது சடரங்குவியும்போது இரத்தங்கண்டையின் வழியாகச் சென்று சகல நாடிகளுக்கும் பரவும். அப்போது நாடிகள்விரியும். மறுபடியுமிடது சடரம் விரியும்போது நாடி நரம்பிலிருக்கும் இரத்தங் குறைந்து நாடி சுருங்கும். இவ்விதமாக இருதயங் குவியவுஞ் சுருங்கவுமாக இருப்பதால் அதனுடன் சேர்ந்த நாடிநரம்புகளுக்கும் விரிந்து சுருங்குந் தன்மையுண்டு. இந்தச்செய்கையைத்தான் நாடி நடை யென்று சொல்லப்படும்.

நாடிநடையின் குணமானது இருதயத்தின் நடைக்கு ஒத்திருக்கும்.

இருதயத்தினுடைய நடையின் பேதாபேதங்களைநாடிநமக்குத்தெரிவிக்கின்றது. தேகத்திலிருக்கும் முறுப்புக்களில் இருதயமோர்பிரதானஉறுப்பு. அதினுடைய நடை தேகஸ்திதிக்கு ஒத்திருக்கும். தேகத்தில் நோய்கண்டால் இருதயத்தினுடைய சுபாவிகநடை இழந்து போகும். தேகத்திலிருக்கும் நோயை இருதயந்தெரிந்து கொண்டு நாடி மூலமாக நமக்கு அறிவிக்கின்றது. ஆகையால் நாடி நடையின் பேதாபேதங்கள் நன்றாகத்தெரியாவிட்டால் தேகத்திலிருக்கும் வியாதியின் கூறு செவ்வையாகத்தோன்றாது.

நாடிகள் கீழ்மேலுமீறியோடும் விதம்.

சந்திரன் வாதநாடி. சூரியன் பித்தநாடி. சுழிமுனை சிலேத்துமநாடி.

வியாழத்திற் சிலேத்துமநாடியும், சனி செவ்வாய் ஞாயிறு இந்தக் கிழமைகளிற் பித்தநாடியும், திங்கள் புதன் வெள்ளி இந்தக்கிழமைகளில் வாதநாடியும்மீறியோடும்.

ஞாயிற்றில் வாதமோடில் சளியிருமலிளைப்புண்டாகும். செவ்வாயில் வாதமோடில் சுரமுண்டாகும். சனியில் வாதமோடில் சீதளமுஞ் சன்னியுமுண்டாகும். வியாழத்தில் வாதமோடில் விலாமுதல் தேகமெல்லாம் வலியுண்டாகும். திங்களில் பித்தமீறில் ஜலதோஷமுடனே காணும். புதனில் பித்தமோடில் நீரேற்றம் தலைக்குத்துண்டாகும். வெள்ளியிற் பித்தமோடில் கண்ணோய் காதுநோயாம். வியாழத்திற் பித்தமோடில் தாபசுரம் தலைவலியுங்காணும்.

வாதக்கூறு.

வாதமீறில் வாயுவினால் தேகமெல்லாங் குத்தும். கைகால் சந்து பொருத்துக்கள் உளையும். கால்கையொருபக்கத்தில் முடங்கும் குனிந்தால் நிமிரவொட்டாது. திமிருண்டாகும். உடல் பொருமும். குடல் புரட்டும். அன்னஞ் சுருங்கும். வயிறு மந்திக்கும், பொருமும். மலங்கட்டும். அபானஞ் சுருங்கும். நாவு புளிக்கும். தாது நஷ்டமாகும். கழிச்சலுண்டாகும்.

பித்தக்கூறு.

பித்தமீறினால் உடலிற் காந்தலும், வரட்சியு மெறிவும் நடுக்கமுமுண்டாகும். மண்டைக்குத்து நாவறட்சி கசப்பு அரோசிகம் தாகம் வாந்தி விக்கல் மூர்ச்சை கிறுகிறுப்பு காதடைப்பு அயர்வு சோபம் வயற்றுக்காந்தல் நெஞ்செரிவு அக்கினி மந்தம் குளிர்சுரம் விடாச்சுரம் அஸ்திசுரம் பாண்டு காமாலை சோகை மயக்கம் பிரமேகம் பித்தவெட்டை இவையுண்டாகும். விழிசுழன்று குழிவிழுந்து இருண்டிருக்கும். நீர் மஞ்சளாயும் சிவப்பாயுமிறங்கும்.

சிலேத்துமக்கூறு.

சிலேத்துமமீறினால் உடல் சாயும். வற்றும். வெளுக்கும். குளிர்ந்துநடுங்கும் அன்னஞ்செல்லாது. விக்கல், சத்தியிருமல், மேல்மூச்சு, திகைப்பு, வியர்வை, க்ஷயம் ஈளையுண்டாகும். நெஞ்சம் விலாவும் நோகும். இரத்தங் கக்கும். நாவு வழுவழுத்தினிக்கும். வாய்நீரூறும். நீர் சிறுத்திறங்கும்.

வாதமொருபங்கு பித்தமரைப்பங்கு ஐயங்காற்பங்கு, அல்லது வாதமொரு மாத்திரை பித்தம் அரைமாத்திரை ஐயங்கால்மாத்திரையுமாக ஓடினால் தேகத்திற் பிணியில்லை.

நாடித்தொந்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில் உடல்நொந்து நெகிழ்ச்சியாய்ச் சுருங்கும். வாங்கும் உடல்பதறும். அன்னஞ்செல்லாது. வாதத்திற் பித்தமாகில் வாய் குழறிப்பேசும். கால்குளிரும். விக்குமுண்டாம். வாதத்திற் சிலேத்துமமாகில் உடல் விங்

கும். வலிக்கும். தலையிடிக்கும். குணங்கள் வெவ்வேறுத் தோற்றும். மெய் வெளுக்கும். அன்னஞ் செல்லாது. நாளுக்குநாள் விக்கம் அதிகப்படும். பித்தத்திற் பித்தமாகில் பிதற்றும். கிறுகிறுக்கும். சத்திக்கும். இளைக்கும். மேனி அத்திபோல் உலர்ந்து வற்றி வெளுக்கும். பின்பு வீக்கமுண்டாம். பித்தத்தில் வாதமாகில் பிடறி கால்கையில் குத்தும். மெய் குறுகும். பதறும். அத்திபோ லுலரும். சுரங்காயும். புத்திமடியும். பொறுமை நீங்கிக்கோபமுண்டாம். பித்தத்திற் சிலேத்துமமாகில் வாய்குழறும். பிதற்றும். சத்திக்கும். வாய்நீரொழுகும். தலைசுற்றும். வயிறு நோம். பித்தமெடுக்கும். பிடரி வலிக்கும். சிலேத்துமத்தில் வாதமாகில் நரம்பெல்லாம் வலித்துநிற்கும். பிடரி குன்றவலிக்கும். விழிமேலாடும். வாய்குழறும். சிலேத்துமத்திற் பித்தமாகில் உண்பது கசப்புண்டாகும். நாவு கசக்கும். இனிக்கும். பேச்சுத்தடுமாறும். கபங்கட்டும். குரல் வேறுபடும். கண்ணிற் பீளைசாடும். சிலேத்துமத்திற் சிலேத்துமமாகில் விழி வட்டங்கொள்ளும். உயிர்பிரியும். வாதத்தில் ஐயஞ்சேரில் சன்னிதோஷம் மெய்யயக்கம் சோபம் மூர்ச்சை சோகை பாண்டு உண்டாகும். பித்தத்தில் வாதஞ்சேரிற் பீனிசம் மண்டைக்குத்து வலி பவுத்திரம் அரையாப்பு நவமூலங்களுண்டாகும். பித்தம் வாதத்தேறில் பாண்டு காமாலை கிராப்பல் மகோதரம் கவுசி மகவை வெப்பப்பாலையுண்டாகும். ஐயம் பித்தஞ்சேரில் வாயூறல் சுரம் பேதி வாந்தியுண்டாகும். வாதமிரண்டு பங்கும், பித்தமொருபங்குமோடில் வாதபித்ததொந்தரோகம். வாயுமிகுந்து உதரம் விம்மும். வலிக்கும். மாதரையிசிக்கும். சிந்தைமிகும். பித்தமிரண்டுபங்கும் வாதமொருபங்குமோடில் பித்தவாத தொந்தரோகம். உஷ்ணமிகுந்து உடல் கன்னெறியும். பசிதாகமுண்டாகும். வாய்கசக்கும். காடியே தவனம்பற்றும். வாதமிரண்டு பங்குஞ் சிலேத்துமமொரு பங்குமாகில் வாதசிலேத்தும தொந்தரோகம். வயிறு பொருமி வலிக்கும். பசியாது. பித்தமிரண்டு பங்கும் சிலேத்துமமொருபங்கு மோடிற் பித்தசிலேத்தும தொந்தரோகம். தலைவரண்டு பிடரிநோகும். உடம்பெல்லாந் தினவுண்டாகும். வயிறெரியும் மந்தித்துப் பொருமும். சிலேத்துமமிரண்டு பங்கும் வாதமொருபங்குமோடினாற் சிலேத்தும வாததொந்தரோகம். சன்னியுண்டாகும். தலைநோகும் வாய்தித்திக்கும். அன்னஞ் சமியாது. சிலேத்துமமிரண்டுபங்கும் பித்தமொருபங்குமோடினால் சிலேத்தும பித்த தொந்தரோகம். உடல் குளிர்ந்து கூசும் தாகிக்கும். வாதமிரண்டுமாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையுமாகிற் கொடுஞ்சுமை சிரமேற்கொண்டு தாளுற நடப்பதுபோல நாடிநடக்கும். வாத பித்த தொந்தரோகம். உதிரம் நொந்து தாகிக்கும் தினைம் செல்லாது. பித்தமிரண்டு மாத்திரையுஞ் சிலேத்தும மொரு மாத்திரையுமாகில் பிள்ளைத்தொட்டி நடுவிலசைவது போல நாடி நடக்கும் பித்த சிலேத்தும தொந்தரோகம் பசியிராது. அடிக்கடி உதிரம் விம்மும் பிதற்றும் நயனம் எரியும் மஞ்சட்டோலிருக்கும்-சிலேத்துமமிரண்டு மாத்திரையும், வாதமொரு மாத்திரையுமாகிற் புணர்ச்சிபோல் நாடி நடக்கும். சிலேத்தும வாததொந்தரோகம். உடல் மலைடும். இனிப்பைவிரும்பும். பசிதாபமதிகரிக்கும். வாதமிரண்டு மாத்திரையுஞ் சிலேத்தும மொருமாத்திரையுமாகில் முறிந்த அரணைவால் துடிப்பதுபோல நாடி துடிக்கும். வாதசிலேத்தும தொந்தரோகம். உடல்வலிக்கும். கைகால் திமிராயிருக்கும். வயிறுபொருமும். பித்தமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொரு மாத்திரையுமாகில் வீணையடித்தாற்போல நாடியடிக்கும். பித்த வாததொந்த ரோகம். உடல் வலிக்கும். எரியும். நெஞ்சம் நாவும் வறளும். நீர் சிறுத்திறங்கும். சிலேத்துமமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையுமாகில் வண்டிச்சக்கரம்போல.

நாடி சுழ்லும். சிலேத்தும பித்த தொந்த ரோகம். சன்னியுண்டாகும். உச்சி வலிக்கும். செவிகேளாது. நாவு இனிக்கும். வயிறு மந்திக்கும்.

வாயுவுக்கும் மந்தத்திற்கும் மூன்று நாடியும் அமர்ந்து தளர் வாயோடும். பசித்திருக்கும் போது மூன்று நாடியுந் தூங்கியோடும். பாம்பு விஷத்திற்கு மூன்று நாடியும் அடங்கி நிற்கும். வயிற்று வலிக்கு மூன்று நாடியும் உள்ளுறவாய் வாங்கியோடும். கிரந்தி நோய்க்குக் கரையுடைந்த அருவிப்போலோடும். புண் புரைக்கு வாதமும் பித்தமும், பிளிசத்துக்கு பித்தமுஞ் சிலேத்துமமுஞ், சூலைக்குச் சிலேத்துமமும், பித்தமுஞ், சுழன்று காணும். கருப்பவதிக்கு வாதமும் பித்தமுங் கலங்கிக் காணும். கிராணியதிசாரத்துக்கு வாதமும் பித்தமுந் தளர்ந்து காணும். நீர் மேகத்துக்கு நாடியெல்லாம் பலங்குறைந்து எரியின் மேற்புரண்டு விழும் புழுப்போற் புரட்டிக் காணும். குருநாடி சிறி நிற்கும். மேகமதிகப் பட்டால் வாதமும் பித்தமும் பின்னித் துடிக்கும். சன்னிக்கு மூன்று நாடியும் படபடத்தோடும். விக்கலுக்குச் சிலேத்துமமும் வாதமுஞ், காசத்துக்கு வாதமும் பித்தமுங், கணைக்காச்சலுக்குப் பித்தமும் வாதமுங் கலங்கிக் காணும். விஷநீர் சோகை பாண்டுக்கு மூன்று நாடியு மேகனைப்போல் மீட்டும் தலையிடிக்கும். க்ஷய ரோகத்திற்கும் பித்தங் கலங்கிக் காணும். இளநீர் நெய்பால் இறைச்சிகனிகளுக்கு வாதங்கதிக்கும். கோழி மாமிசத்திற்குங் கோபத்திற்கும் புணர்ச்சிக்கும் பித்தங்கதிக்குஞ், சுரதோஷத்திற்குப் பித்தம் வாதத்தைத் தாண்டும். சிதளுட்சைக்குப் பித்தத்திற் சிலேத்துமஞ் சேரும். புணர்ச்சிக்கு நாடி புழுப்போல் நிமிர்ந்து வலித்து நின்று வாங்கும். பித்த சன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேத்துமமும் அமர்ந்து பித்தம் வெடு வெடுத்து மீறி நிற்கும். மரண சன்னி உட்டுக்குது புறவீச்சு இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேத்துமமும் அழுந்திக்காணும்.

மரணக்குறிகள்..

இரண்டு தினம் பிங்கலை பாயில் மூவாண்டிலும், மூன்று தின மிடகலை பாயில் இரண்டு பருவத்திலும், பத்துத்தினம் உபயத்திற் பாயில் திங்களொன்றிலும், மூக்கு விட்டு வாய்வழி சுவாசம் பாயில் மூன்று தினத்திலும், க்ஷயரோகத்தாலிளைத்த வுடல் வீங்கிடில் திங்களொன்றிலும், பித்தரோகத்திலிளைத்த வுடல் வீங்கிடில் மதி ஆறிலுஞ் சிலேத்துமம் வெள்ளம் போல் படபடெனச் சுருக்காயோடிடில் மறுநாளிலும், பித்தஞ் சிதறியோடில் மூன்று தினத்திலும், வாதஞ் சிதறியோடில் எட்டுத்தினத்திலும், வாதபித்தமிரண்டுங்கூடி நிலைதப்பிச் சிதறில் ஐந்து தினத்திலும், வாத பித்த சிலேத்தும மூன்றுங்கூடி நிலை தப்பிச் சிதறியோடினால் மண்டலத்திலும், மூன்று மொன்றாய்க்கூடி அரணைவால் துடிகாணில் ஒரு தினத்திலும், வாத பித்த சிலேத்தும மொன்றாய்க்கூடித் தேட் கொடுக்குப் போலாடி ஓடம் போல் நடந்தால் திங்களொன்றிலும், நாடிபோத்துப்போற் புறந்துடித்திடில் திங்களொன்றிற் பிணி நீங்காவிட்டால் திங்கள் பத்திலும், சிலேத்தும நாடி குதிரை போல் நிமிர்ந்து நின்றால் திங்களொன்றிலும், காலையில் சிலேத்தும நாடியும், உச்சியிற் பித்த நாடியும், மாலையில் வாத நாடியும் வகைதப்பி யோடிடில் நாலைந்து தினத்திலும், சிலேத்தும நாடி மயில் போலும் அட்டை போலும் பதறி நின்றிடில் ஏழு தினத்திலும், ரோகஸ்தன் உமிழ் நீர் சமீபத்தில் விழுந்திடினும் மரணம்.

பாளச் சீலையை நெய்யில் நனைத்து மணிக்கடையிற் சுற்றி மூன்றே முக்கால் நாழிகை சென்ற விழ்த்துப் பார்க்கில் வாத நாடி குதித்து வாங்கினலப் பொழுதிலும், நல்லரவு போல் நெளிந்தோடினால் இருபத்திரண்டு நாளிலும், உதைத்து வாங்கினால் ஒன்பது நாளிலும், அட்டை போல் நடந்தால் மூன்று தினத்திலும், தந்திபோற் சுண்டினால் அன்று பொழுதிலும், பக்கஞ்சென றெதிர்த்து வாங்கினால் முப்பது நாளிலு மரணம்.

நாடி புழுப்போல் நெளிந்தாலும் சூடு கொண்டாலும்; பஞ்சு போல் மெதுவாயிருந்தாலும், அன்னம் போல் நடந்தாலும் பிணி நீங்கும்.

இடதுள்ளங்கால் குளிர்ந்தும் வலதுள்ளங்கால் சுட்டுங் குழச்சு குளிர்ந்திடில் பத்து தினத்திலும், குழச்சுகளிரண்டுங் குளிர்ந்து உச்சிவியர்த்து மூக்குவிறைத்து இளைப்பு விக்கல் தோன்றி உடம்பெல்லாம் குளிர்ந்து விழியிருண்டால் மூன்று தினத்திலும், பிடரி நெற்றி கழுத்தினுட்புறம் குளிர்ந்து விழிநீல நிறமாகி நெஞ்சிற் கபங்கட்டிடில் மூன்று தினத்திலும், ஒரு நாசியும் முழங்கைப் பள்ளமுங் குளிர்ந்திடதுள்ளங்கால் சூடாய்த்தொண்டை கறகறத்தால் ஐந்து தினத்திலும், அடித்துடையும் இரண்டுள்ளங்காலுங் குளிர்ந்து இரு விழியும் விறைத்து நின்றுவிரண்டு தினத்திலு மரணம்.

வலதுள்ளங்கால் சுட்டு, இடதுள்ளங்கால் குளிர்ந்து, உச்சி வியர்த்து உடம்பெல்லாங் கனலாயிருந்தாலும், புருவம் நெற்றி யிடதுள்ளங்கை சுட்டு உச்சி குளிர்ந்தாலும், வலது நாசியும் வலது உள்ளங்காலும் வெதும்பி, யிடது நாசியைத் தேய்க்கும்போது சிவந்தாலும், உடல் ஆகிய[illegible]டறினும் பிணிநீங்கும்.

விழி மூக்குக் காது உச்சி உந்தி யுள்ளங்கால் கைகள் வெளுத்து பாதங் குளிர்ந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், வாதமும் பித்தமும் அடங்கி சிலேத்துமங் குதித்து உடல்வெளுத்து மார்பு குளிர்ந்திடிற் றெண்ணூறு கடிகையிலுஞ், சிலேத்தும நாடி யெழுந்து விழுந்திடிலிரண்டு கடிகையிலும், பித்தமடங்கி வாதமுஞ் சிலேத்துமமு மேலெட்டுக் கண்டத்திற் கபமடைந்து இளைத்து விழிமயங்கிச் சுழன்று கண்ணில் நீர் வடிந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், முகம் நீண்டு உடம்பெல்லாம் நரம்பு தோன்றி பாசிபோல் கண் பஞ்சடைந்து இருள் மூடினும், விசை நாம்பு குளிர்ந்து தளர்ந்து விறைத்து வாங்கிப் பொறிகளும் மிகுதியாய்த் தளர்ந்து நெறுநெறெனப் பற்கடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாதபித்த சிலேத்துமம் விட்டிலைப் போற்றுடித்திடினும் மரணம்.

வாதபித்தசிலேத்தும மூன்றும் வெட்டுப்பட்ட அரணைவால்போற்றுடிக்கும்; உடல் வேறுபட்டுக் குளிர்ச்சிகாணும்; கையால்முகத்தைத்தடவும்; மனிதரை லாய் நோக்கிப்பார்க்கும்; ஏங்கிப் பெருமூச்செய்தும், இரண்டு விலாவும் இளைக்கும்; தொண்டையிற் கபங்கட்டியிரையும்; கண்ணில் நீர்வடியும்; எடுபிடி யென்றெழுந்து விழும்; உடல்மயங்கும்; மூக்குநீளும், வியர்வைகாணும்; விழியும் பல்லும் கறுக்கும்; கபமேலாடி முடிச்சுவிழும்; கண்சுழன்று பலபேச்சாகும்; ஜீவன்மயங்கும்.

முதலாவது அவத்தை, பிணைவெடிநாறும்; இரண்டாவது அவத்தை நலம் பேசும், வேற்றுமைகூறும்; மூன்றாவது அவத்தை சித்தங்கலங்கும்; நான்காவது இளைத்து மேன்மூச்சு வாங்கும்; ஐந்தாவது முகம்பார்க்கும்; ஆறாவது உடல்குளிரும்; ஏழாவது அன்னம் விரும்பும்; எட்டாவது கண்பஞ்சடையும்; ஒன்பதாவது உடல்வெளுக்கும்; பத்தில் மரணம்.

ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலான குறிகள்.

வாதரோகியுடல் குளிரும்; முகம், விழி, பல், மலம் கருத்திருக்கும்; விழியில் நீர்வடியும்; நாக்குக்கறுத்து வரண்டு முள்ளுமுள்ளாயிருக்கும்; சிறுநீர் பொருமிக் கருமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திறங்கும்.

பித்தரோகியுடல் சூடாயும், முகம் விழி நாக்குப் பல் மலம் மஞ்சளாயுமிருக்கும்; நீர் மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாயுமிறங்கும்.

சிலேத்மரோகியுடல் வியர்க்கும்; முகம் விழி பல் நாக்கு மலம் நீர் வெளுப்பாயிருக்கும்; கண்ணிற் பீளை கட்டும்.

தொந்தரோகியுடலில் முகம், விழி, பல், நாக்கு, நீர், மலம் பலவிதம்.

நாடிநூல் முற்றிற்று.

மணிக்கடை நூல்.

மணிக்கடைக்குமேல் நான்குவிரல்தள்ளிக் கைச்சூற்றளவைக் கயிற்றினலளந்து கண்டறிலம் அவரவர் கையினல் பத்துவிரற்கடையிருந்தா லுடல்வெதும்பும்; வாயுவினல் நெஞ்சு கால் கையிற் குத்தும், உளையும்; வயிற்றில் வாயுத்திரட்சியுங் குன்மமு முண்டாகும்.

ஒன்பதே முக்காலுக்கு அரையாப்பு பிளவை வறட்சி இருமலுண்டாகும்; ஒன்பதரைக்கு உடல்வெம்பி வீங்கும்; சூடுண்டாகும், விழிகாந்தும்; உட்சூரம் மேகமுண்டாகும்; அன்னத்தைத்தள்ளும். ஒன்பதேகாலுக்கு விழிகாந்தும்; நீர் கடுத்து சிறுத்திறங்கும்; நித்திரைவராது; பீனிசமுமுண்டாம். ஒன்பதுக்குச் செவி மந்தமாயுங் கண்புகைச்சலாயுமிருக்கும்; குறுக்கில் வாயு இறங்கி வலிக்கும்; இருதொடையும் அயரும்; நடக்கவொட்டாது. எட்டேமுக்காலுக்கு உடல்காயும்; சில் விஷத்தால் குட்டம்போலுண்டாகும்; மூலவாயுவினல் வயிறுபொருமும்; கண்காசமும் பீனிசமுமுண்டாம். எட்டரைக்கு தேகவெதுப்பு வெட்டை கிரந்தி குஷ்டம் சொறி சூடல்வாதந் தாதுநஷ்டமுண்டாம். எட்டேகாலுக்கு உடல், பொருத்து வலித்துளையும், தலைவரட்சி வலி பீனிசம் வியர்வை விஷத்தினல்இளைப்பிருமலுண்டாகும். எட்டுக்கு மேககாங்கை வயிற்றில்மந்தம் பொருமல் வாயுத்திரட்சியுண்டாகும்; அன்னத்தை யொறுக்கும்; சுகமிராது வேற்றுடற்படும். ஏழேமுக்காலுக்கு மூலமெழும்பிக் கைகால்காந்தும்; தலைபிடிக்கும்; மதத்திருக்கும்; இரண்டு வருடத்திற் கண்டமாலையும் நாட்செல்லச்செல்ல நாசியிலிரத்தமு முண்டாம். ஏழரைக்கு எலும்புருக்கி மேகம் வயிற்றுப்பொருமல் கண்ணெரிவு ஆறுநாளில் உடம்பிற்காந்தல் கால்கை சந்துளைவு விப்புருதியுண்டாம். ஏழேகாலுக்கு இடுப்பில் வாயுக்குத்து வலிபிடிப்பு சிரசிற்பித்தங் கண்வலி பாண்டு சோகை கைகால் காந்தல் அதிகநித்திரையுமுண்டாம். ஏழுக்கு பித்தஞ் சிரசிலேறும்; வாயினலிரத்தம் விழும்; க்ஷயங் கால்கைகாந்தல் சிலந்தி புண்ணுமுண்டாம்; உஷ்டணமிருக்கும்; மலந்தியும். ஆறேமுக்காலுக்கு அண்டவாயு கண்வலி மயக்கம் மூன்றுவருடத்தில் நீரடைப்பு கல்லடைப்பு கைகால் காந்தல் வலியுளைவு முகத்தில் வியர்வையுண்டாம். ஆறரைக்கு உடலில் வெதுப்பு குத்தல் தாகம் அன்னத்துவேஷம் சூடு வாதமுண்டாம்.

ஆறேகாலுக்கு மூலக்கிராணி புளித்தேப்பம் சத்தி தொடைவாழையுண்டாம்; அரைசோறுபோற் கழியும். ஆறுக்கு இளைப்பும் நெஞ்சிற் கபமுமுண்டாம் இருபதுநாளில் மரணம். ஐந்தேமுக்கால்முதல் நான்கு விரற்கடைவரை தேகத்திற்கண்ட பிணிகள்மீறி ஜீவன் பிரியும்.

மணிக்கடை நூல் முற்றிற்று.

பண்டிதரிலக்கணம்.

ஔஷதஞ் செய்யவும் உண்ணவும் உரிய கிழமை.

சனி புதன் திங்கள் இந்த வாரங்களில் மருந்து கருதிடிற்றீதாம்; வெள்ளியில் நோய்மிகும்; அருக்கனில் மருந்துசெய்து, செவ்வாய் வியாழத்தி லுட்கொள்ளப் பிணிதீரும்.

மரணநாளறிய.

அருக்கனிற் பரணியும், திங்களிற் சித்திரையும், செவ்வாயி லுத்திராடமும், புதனில் அஸ்தமும், வியாழனிற் கேட்டையும், வெள்ளியிற் பூராடமும், சனியில் ரேவதியும், கூடின தினங்களிற் பிணிகண்டால் தீராது.

கவனிப்பு.

ஒரு நோயாளிக்கு மருந்துகொடுக்குமுன் அவன்வயதையும், வாதபித்த சிலேத்துமமென்னுஞ் சரீரகுணத்தையும், பலத்தையும், அப்பியாசத்தையும், தொழிலையும், நோயுண்டாகிய காலத்தையும், ஜீரணசத்தியையும், மலோபாதையின் கிரமத்தையும், சரீரக்கூறுகளையும், நாடிஸ்திதியையுங் கவனிக்கவேண்டியது.

வயதுக்குத்தக்கபடி மருந்தினளவை விகற்பித்துக் கொடுக்கவேண்டியது. வாலிபர்களைப்பார்க்கிலும் பிள்ளைகளில் மருந்து அதிக துரிதத்திற் பிடிப்பதால் பிள்ளைகளுக்குக் குறைந்த அளவிற்கொடுக்கவும்.

வாத பித்த சிலேத்தும குணங்களாற் சரீரக்கட்டளை வேறுபடுவதுபோல் மருந்துகளுமந்தச் சரீரக் கட்டளைக்குத்தக்கபடி வித்தியாச குணங்களைக் காட்டும். ஆதலாலந்தந்தச் சரீர சுபாவத்துக்குத் தக்கபடி மருந்துகளை உபயோகிக்கவும். பெண்களுக்கு மாதவிடாய் கிரமமாய்க் காணுகிறதுங் காணுததுந் தெரிந்துகொள்ளவும். கெர்ப்பவதிகளுக்கும் பிள்ளைகளுக்கும் பால்கொடுக்குந் தாய்களுக்கும் பெண்களுக்கு மாதவிடாயாகுங்காலத்திலும் கேர்வாளமுதலிய வெப்புடைய பேதி மருந்து ஔஷதங்களை கொடுக்கலாகாது. இரத்தத்திற் கலந்து துர்க்குணங்களையுண்டாக்கும்.

கடினவேலைசெய்து பக்குவமில்லாத புசிப்பையுடையவர்கள் வலிய மருந்துகளைச் சகிப்பார்கள். அதிக செல்வத்துடன் சரீர பிரயாசையில்லாமற் காலத்தைக் கழிக்குஞ் சோம்பர்களுக்கனேக நோய்கள் சம்பவிக்கும். அவர்கள் வலிய மருந்துகளைத் தாங்கமாட்டார்கள். ஒருமருந்தை விடாமல் நாட்பட சாப்பிடவேண்டிய விஷயத்தில் படிப்படியாயதின் பிரமாணத்தை யதிகப்படுத்தினலொழியக் குணத்தைத் தரமாட்டாது. ஆனலிக்கிரமம் சிலமருந்துகளில் வேறுபடும். இரசம் அயம் பாஷாண முதலியவைசேர்ந்த சிலமருந்துகள் சாப்பிட்டுவரவர குணத்

திலதிகமாகுமாதலாலவைகளின் பரிமாணத்தைக் குறைத்துக்கொண்டே வரவேண்டியது. இரசம் பாஷாணமுதலிய சில ஔஷதங்கள் சரீரத்திற் சிலநாள் தங்கி ஒரேதடவையாகக் குணத்தைக்காட்டும். அவைகளின் குணமுழுமையும் நீங்காமுன் காலக்கிரமமில்லாமல் மற்றமருந்துகளைத் தாறுமாறாய்க் கொடுத்தாற் பிணி நீங்காது

பண்டிதரிலக்கணம் முற்றிற்று.

கெர்ப்பக்கோள்.

கெர்ப்பப் புழுவாலுந், குளியாலுங், கல்வியிற் பூவெழுதுங்கிப்போவதாலும் கருக்குழி பாசம்பற்றி விளக்கமற்றிருப்பதாலும், மதர்த்துக கொழுத்திருப்பதாலும், கருக்குழியிற் சதைவளர்ந்திருப்பதாலுஞ், சோரி கட்டியிருப்பதாலும், பேயாலும்; பித்தத்தாலும், வாயுவாலும், மேசம் வருவியாலும், மற்றைப்பிணிகளாலும், கிரகத்தாலும், உவராலும்; பெண்கள் மலடாகிறார்கள். கருக்குழியிற் கிருமிகின்று லகிற்பாயும் விந்துவைபுண்ணும், சதை மூடியிருந்தால் விந்து செல்லாது. கோடைகாலத்தில் பூமியிற்களமேலையி உவர்பூப்பதுபோ லுடலிற் களமேலிக் கருக்குழியில் உவருண்டாயிருந்தாலும்; வாயுசேர்ந்திருந்தாலும், பாசம்பற்றியிருந்தாலும் அதிற்சேரும் விந்து பாழாகும்.

கெர்ப்பக்கோள்களின் குணங்கள்.

கருக்குழியிற் பாசம்பற்றியிருந்தாற் கல்வியிற்றலை நோகும். வாயுநிறைந்திருந்தா லுடல் வலிக்கும். தசை வளர்ந்திருந்தால் நெஞ்சிற்குத்தும் வலிக்கும். சோரிகட்டியிருந்தாற் கெண்டைவலிக்கும். கருக்குழி மதர்த்துக் கொழுத்திருந்தா லெப்பமிடும். கிருமி நிறைந்திருந்தால் முதுகு நோகும். இக்குணங்கள் பெண்களுக்கே புருஷனுடன் கூடும்பொழுது காணுவனவாம்.

இவைகட்கு நிவிர்த்தி.

கோழிப்பித்தும் பரித்திவிதைப்பருப்பும் மூக்கக் கூட்டியரைத்து விட்டுக்கு விலக்கமாயிருந்து குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாள்வரை இம்மருந்தைத் யோனிக்குட்டேய்த்துப் புணரச்சொல்லில் பாசமற்றுக் கர்ப்பமுண்டாம். பெருங்காயத்தை நல்லெண்ணெ வார்த்தரைத்து யோனிக்குட்பூசி மூன்றுநாட் புணர்ந்தாலீ வாயு நீங்கும். திப்பிலி கூடன் கோழிப்பித்துச் சேர்த்து அரைத்து மூன்றுநாள் யோனியிற் பூசிப்புணர்ந்தால் தசை வளர்ந்திருப்பது மாறும். இந்துப்பு அரிதாரம் பெருங்காயம் வகைக்கு மூன்று பணவிடை வெந்நீரால் ஊட்டி மூன்றுநாள் யோனியிற் பூசிப்புணர்ந்தாற் கிருமி விலகும். கடுக்காய் சர்க்கரை பச்சைக்கர்ப்பூரம் புழுகுஞ்சேர்த்து அரைத்து மூன்றுநாளுண்ண இரத்தக்கட்டு நீங்கும். குங்குமப்பூ அதிமதுரம் நற்சீரகம் வெந்நீர் விட்டரைத்து மூன்றுநாள் யோனிக்குட் பூசச்சொல்லிப் புணர்ந்தாற் கருக்குழி மதர்த்திருத்தல் தீரும். மேற்சொல்லிய மருந்துவகை ஒன்றுக்குப் பணவிடை பொன அவிதம் அரைத்துப் ஆண்பிள்ளைகட்கு லிங்கத்திற்பூசியும் ஐந்துபணவிடை யரைத்துப் பெண்களுக்கு யோனியிற் பூசியும் புணர்ந்திடிற் கெர்ப்பக்கோள் விலகிக் கருத்தரித்துப் பிள்ளையுண்டாகும்.

பித்தமலட்டுக்குணம்.

சிறுநீர் மஞ்சளைக்கரைத்ததுபோ லிறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

வேப்பலகு சிந்தித்தண்டு முத்தக்காசு இவை ஓர் நிறையாயிடித்துப் பிழிந்த சாறு படி (இ) ஆவின்நெய் படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்குளித்தது முதல் மூன்று நாட்கொண்டு பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி யுண்ணத் தீரும். மஞ்சிஷ்டிவேர் ஆடாதோடை அமுதவல்லி துத்தி பிரமி வேப்பலகு சிவதை சிறுகுறிஞ்சா சுக்கு இவை எட்டும் பசுவின்நெய்யிலே வேகவைத்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட் சாப்பிடத் தீரும்.

வாதமலட்டுக்குணம்.

நீர் இரத்தம்போலிறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

இந்துப்பு பெருங்காயம் புளியம்புறணி கூட்டிக் கற்றாழைவேரின் சாற்றாலரைத்துப் புன்னைக்காய் போலுருட்டி குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாளருந்தவும். புளியம்வேர்க்கியாழஞ்செய்து இந்துப்பு பெருங்காயங்கூட்டிப் பழங்காடிவிட்டுக்கலக்கி கொடுக்கத் தீரும். விஷப்பாலை வெப்பாலை வாலுழுவை நெல்லி தான்றி கொன்றைப்பட்டை கொடிவேலி இந்துப்பு சுக்கு வகைக்கு மூன்று கழஞ்சு அரைத்து பிரமிச்சாறு இருநாழி, நெய் நாழி இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாளருந்த வாயு கிருமி தீரும். பத்தியம் பாலும் அன்னமுமுண்ண.

அலகைமலட்டுக்குணம்.

அரிவையர்கள் பூத்தநாளில் இடதுபக்கத்தில் வயிறுநோகும். நீர் கடுத்து வெளுப்பாயும் கருப்பாயும் சிவப்பாயுமிறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

நாணுங்கள்ளிவேர் அரைத்துப் புன்னைக்காயளவும், ஆவின்வெண்ணெய் பாக்களவும் கலந்துகொண்டு குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாளருந்தத் தீரும். பத்தியம் ஆவின்பாற் சோறுண்ண.

பெற்றமலட்டுக்குணம்

உடல்பருத்து உஷ்ணமாய் வலிக்கும், காலெரியும், நீர் கழுதைநீர் போலும் கழுநீர்போலுமிறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

சருகெள்ளெண்ணெய்படி (௩) நற்சீரகம் ஒருசா ரெட்டை சிற்றில் நண்டு ஒருகழஞ்சு வரப்பூலாங்கொழுந்து பாக்களவு இவற்றை அரைத்து எண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிச் சூதகமானதுமுதற் பதினைந்துநாள்வரை காண்டிவிதம் சாப்பிட்டுப் பத்தியமாயிருக்கவும்.

வறட்சிமலட்டுக்குணம்

எவ்வளவு அசனஞ்செய்தாலுஞ் சரீரமுலர்ந்துபோம் அடிக்கடி கெர்ட்டாவி யுண்டாகும்; சொப்பனம் பலகாற்காண்பிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

பெரும்பூசணிப் பழத்தைத் தலையிற்றேய்த்து (௩) நாள் ஸ்நானஞ்செய்வித்து காற்படியாவின்பாலிற் சிறு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து, அம்மான்பச்சரிசி சமூல மரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு போட்டுக்கலக்கிக் காலையில் (௩) நாளுங்கொடுத்து, அப்பால் ஷை எண்ணெய் செய்து ச. ரு. நாளுக்கொரு சாப்பிடவும் பத்தியமா யிருக்கத் தீரும்.

வாயுமலட்டுக் குணம்.

கெர்ப்பக் குழியைச்சுற்றி வாயு நிற்கும். உண்ட அசனம் நன்றாய்ச்சமியாது பொருமும், ஏப்பம் வரும்.

நிவிர்த்தி.

மத்திஷ்டிக்கிழங்கு திரிபலை கிழக்காய்நெல்லி அசமதாகம் பெருங்காயம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி கரிப்பாலைவேர் திரிகாப்பாலைவேர் தேட்கொடுக்குவேர் அமுக்குராக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனிடை (உ.வ) ஆவின்பாலி லரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போட்டு நாலுபடி பால்விட்டு நியமம்போல் மூன்றுநா ளெரித்து காலைநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி கரண்டிவீதம் ருதுசமான நாள்முதல (௩) நாள்வரை இருபோதுங் கொள்ளவும் பத்தியமாயிருக்கவும் வாயு மலடு தீரும். பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு பால் வகைக்குப்படி (௪) தேங்காய்ப்பால்படி (க) சித்தாமணக்கெண்ணெய் சருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி (௩) கடுகு வெள்ளுள்ளி மஞ்சள் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணி மதுரம் திரிகடுகு ஓமம் வாய்விளங்கம் சீரகம் அரத்தை கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) அரைத்து எண்ணெயில் கரைத்துக்காய்ச்சி அந்திசந்தி கரண்டிவீதங் கொண்டு வர கெர்ப்பவாயு கிருமி நீர்க்கட்டு உதாரோகம் பெருவயிறு, கெண்டை தீரும். சித்தாமணக்கெண்ணெய் ஆவினெய் விளிச்சாறு வகைக்குப்படி (க) சருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு கோஷ்டம் இலவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலங்கால் ஆவின்பாலலாட்டிக் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து காலையிற் காற்சேர் வீதம் மூன்றுநாட் சாப்பிட்டாலுநான் பத்தியமாயிருக்கக் கெர்ப்பவாயு கிருமி முதலான வை தீருந் தேகங்குளிரும்.

மாதமுழுக்கில்லாதபேர்களுக்கு

வேலிப்பருத்திச் சாறருந்தினாலும், நாகணா குட்டைமேனி உருண்டையாய்க் கிடக்கிற குளத்துப்பாசி வகைக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்து சர்க்கரை கலந்து மூன்றுநாளருந்தினாலும், காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு அரைத்துப் பாலில் கலக்கி (௩) நாளருந்தினாலும், பேய்க்குமட்டிவேர் புகையூறல் கார்கோளரிசி சமனிறையாயரைத்துக் கண்டங்கத்திரிப்பழச் சாற்றிலருந்தினாலும், நிலப்பனைக் கிழங்கு பாக்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (க) சூரணித்து ஒருபடி கொள்ளில் (௪) படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருத்ததிற் சூரணத்தைப்போட்டுக் கிண்டியெடுத்து அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவந்தாலும், பாவிலிங்கப்பட்டை சூரணஞ் செய்து தினைத்தவிடுகலந்துகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுநாளருந்தின

லும், எள்ளைக்கழுவின தண்ணீர் படி (௨)யில் ஒருபல வோமத்தைப் போட்டுக் கொடுத்தாலும், கொடுவேலிவேர் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்துக் கொள் ளவித்த தண்ணீரில் மூன்றுநாளருந்தினாலும், குருஞ்சாச்சாறு ஆவின்பால் வகைக் குப்படி மாகாணி யொன்றாய்க்கலந்து மூன்றுபோது கொண்டாலும், சிவந்த நாயு ருவியும் சிறுவிளாவுமரைத்து நீரில் கலக்கிக்கொடுத்தாலும், புளியமடற் கிழங் கரைத்து பாலில் மூன்றுநாட் கொடுத்தாலும் ருதுகக்கட்டு நீங்கி மாதமுழுக்குண் டாகும்.

புழுமேல் மலட்டுக்குணம்.

அடிவயிற்றிற் சுருக்குச்சுருக்கென்று வலிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

எள்ளெண்ணெய் படி (௩) முத்தக்காசு கழஞ்சு (உ) வரப்பூலாங்கொழுந்து சாரணைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்து எண் ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவைத்துக்கொண்டு ருதுகமானநாள்முதல் பதினைந்து நாள் வரை ஒரு கரண்டி வீதம் உண்டுவரத் தீரும். பத்தியமாயிருக்கவும் வறட்சி மலடு தீரும்.

கோர்ப்பப் புழுக்குணம்.

வாந்தியுண்ணும், வயிறுநோகும், இரண்டுமாதம் மூன்றுமாதப்முழுக்குநின்று நின்றுபோகும், உடல் வெளுக்கும், தினவுண்டாகும்.

நிவிர்த்தி.

ஆதண்டையிலைச்சாறு கருப்பிண்ணாக்கிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய்கரு ப்புக்கட்டி இவையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ள புழு விலகும்; கருத்தரிக்கும். பாகலிலைச்சாறு குமட்டிக் காய்ச்சாறு எருக்கிலைச்சாறு விழியிலைச்சாறு வகைக்கு படி (க) வேப்பெண்ணெய் ஆமணக்கெண்ணெய் ஒன்றாய்விட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி காசெடைகொள்ள மலஜலக்கட்டு கெர்ப்பப்புழு கிருமி வாயு தீரும்.

கோர்ப்பப் புழுக்குணம்.

மாதவிடாய்காலத்தில் அடிவயிற்றிற் சுருக்கென்று வலித்து ருதுகம் இறை ச்சி கழுவின தண்ணீர்போலக் காணும். புருஷனுடன் கூடுங்காலத்தில் அதுபோ லவே யோனிவழி நீர் பொசிந்து சீலையிற் கறைபடும்.

நிவிர்த்தி.

சீந்தில்வேர் இலைக்கள்ளிவேர் கியாழம் வடித்து ஆவினெய்விட்டுக் குளித்தது முதல் மூன்றுநாள் உண்ணத் தீரும். பத்தியம் பாலும் அன்னமுங் கொள்ள.

ஷை கிரிமிகட்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சித்திரமூலம் சாரணைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் சமனாயரைத்துத் தேங்கா ய்ப் பாலிற் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாள் அருந்த கெர்ப்பப்புழு விழும். விப்பு ருதி தீரும், முன்போற் பத்தியம். நந்தியாவட்டைவேர் சூரணம்பண்ணி ருதுக மாயிருக்கும்போது வெருகடிப்பிரமாணம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள. குறட்டைக்

கிழங்கு பலம் (௪) ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் பலம் (௩) வெள்ளுள்ளி பலம் முக்கால் வசம்பு பலம் (௨) சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சூதகமாக (௪) நாளைக்குமுன் கொடுக்க வயிறுகழியும் மோருஞ்சாதமுமுண்ண. தகரவிதைதனை அரைத்து அரைப்பலமாகிலும் சென்ற மோரில் சூதகமாயிருக்கிற மூன்று நாளுங்கொள்ள. குருஞ்சாவேர் பாலில் அரைத்து இளவெந்நீரில் கொள்ள. அன்னவசம்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குப் பலம் (௧) பூநீறு சுண்ணாம்புகளுங்கூட அரைத்து அரைப்படி தேனீரிற்கலக்கிக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மாதவிடாய்க் காலத்தில் மூன்றுநாட்கொடுத்து வாழைப்பூவையரைத்து அதிற் குடியிருக்கச்செய்தால் கிருமிகள் கொழுந்துபோல் விழும்; இப்படி மூன்றுமாதம் மூன்றுமுறைசெய்யக் கெர்ப்பமுண்டாம். பச்சைக்கற்பூரம் பிருதாரசிங்கி செண்பகப்பூ மாசக்காய் வெள்ளெருக்குவேர் சிறுகுறிஞ்சாவேர் சாரணைவேர் வண்டோதரிவேர் கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம் (௨) தண்ணீர்விட்டரைத்து (௧௪) உண்டைசெய்து வழுநாளுங்கடைப்பட்டாகள் அகத்திச்சாற்றிலும் தும்பைச்சாற்றிலும் காற்படிசாறு குடிக்க கட்டோடே புழுவிழும்—சூதகமாயிருக்கும்போது சீனி பலம் (௧) அரைப்படி ஆவின்பாலிற் போட்டுக்கரைத்துக் கொடுத்து மறுதினத்திலும் அப்படியே செய்து மூன்றுநாள் புரசம்விதைதனை எருமைச்சாணியிற் புதைத்து மறுநாளெடுத்துத் தோல்நீக்கிப் பெலமதிக்கு இரண்டுமூன்று விதைதனை அரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற்கொடுக்கக் கெர்ப்பப்புழுவும் வயிற்றிலுள்ள மற்றப்புழுக்களுஞ் செத்துவிழும்.

பெரும்பாட்டின் குணம்.

புணர்ச்சியினு லக்கினிமீறி வெட்டையுண்டாகி அது மிகுத்தாக் கருக்குழியும் உந்தியும் புண்ணாய்ப் பெரும்பாடு தேகனாகுந; செவ்விளநீர்போ லுதிரம் வடிந்துகொண்டிருக்கும் வயிற்றுவலி சோபதாபமுண்டாம்.

நிவிர்த்தி.

காவற்பட்டையை புளித்த எருமை மோரிற்றுவைத்திடித்துப் பிழிந்து அதிலேந்துவாரகனிடை சந்தனங்கலக்கி மூன்றுநாட்கொள்ளத் தீரும். நெல்லிக்காய்ச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு கருப்பஞ்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி (௩) தாளிசபத்திரி பலம் (௩) சாதிக்காய் ஏலம் கிராம்பு அரத்தை அதிமதுரம் நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு பலம் (௧) தேங்காய்ப்பாலிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சிக் காண்டிவீதங்கொள்ளப் பெரும்பாடு, வெள்ளை, நீர்ச்சுருக்கு, நீர்க்கட்டு, சதையடைப்பு நீங்கும். நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாறு அத்திவேர்ப்பட்டை முசுமுசுக்கை நன்னாரிவேர் பூமிசக்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு பாலிலரைத்து நெய்விட்டு லேகியமாய்க் கிண்டியருந்தத் தீரும். கஞ்சாயிலை ஏலம் ஆவினெய்யிலரைத்து சாணைமீனிற்பூசி ஆவரைவேர்க் கியாழஞ்செய்து ஒரு சட்டியில்விட்டு வாயிற் சீலைவேடுகட்டி யதின்மேல் மீனைவைத்து இரண்டுநாழிகை புட்டவியலாய் வெந்ததின் பின்னெடுத்து கவரம் சிலாம்பு முள்நீக்கிப் பத்துநாட்சாப்பிட் டந்திசந்தி ஆவரைவேர்க்கியாழங் குடித்துவரத் தீராப் பெரும்பாடுந் தீரும். ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை ஆவரம்பூ நெல்லிமுள்ளி கற்கண்டு வகைக்கு விராகனிடை (௮) பொடித்து வடிகட்டி மூன்றுபங்குசெய்து மூன்று இளநீரை மேற்றோற்சீவிக் கண்திறந்து ஒவ்வொன்றிலுமொவ்வொரு பங்கிட்டடைத்து ஜலத்திலதுபதுநாழிகை வைத்திருந்தெடுத் திளநீரையூற்றி யதிற் கொஞ்சந் தேன்விட்டருந்த; இப்படி மூன்றுநாட் செய்யத்தீரும். தேங்காய்ப்பாச்சூதிபின் பட்டைச்சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி

(௨) முருங்கைப்பிஞ்சு உதியின்விதை நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணமரைத்து அதிற்கலக்கிக் குடிக்கத்தீரும். முருங்கைப்பூவையரைத்து தேங்காய்ப்பாலிலாவது வெள்ளாட்டின் பாலிலாவது வெல்லங்கூட்டிச் சாப்பிடத்தீரும். கருங்குருவையரிசிமாவில் நெளதும்பைச்சாறிட்டுக் களிக்கிண்டிச்சாப்பிடவும். வாழைப்பூவையரிசியரிசியுடன் பிரண்டைச்சாறிட்டுப் பிசரிப்பிட்டுச் சுட்டு எருமைநெய் கருப்புக்கட்டி கூட்டி யுண்ணத்தீரும். அதிமதுரம் கெந்தி வகைக்கு வராகனெடை (௪) ஆடாதோடைச் சாற்றாலாட்டி நெய்யில் வேகவைத்து மூன்றுநாளுண்ணத் தீரும். கடலில் வெந்த அஸ்தியைப்பிடித்துச் சூரணித்தது வராகனெடை (௩௦) அபின் வராகனெடை (௧) சாதிக்காய் வராகனெடை (௩௦) சாதிபத்திரி வராகனெடை (௧) இவைகளைக் கல்லுரலிலிட்டு கடப்பாரையாலிடித்து வெள்ளாட்டு நெய்யில் வெருகடிப் பிரமாணம் அந்திசந்திகொள்ளத் தீரும். சிறுசெருப்படிச் சமூலம் ஆவின்பாற் சமன்கலந்து காலமே நாலுநாட்கொள்ளத் தீரும். சிவந்த புதுச்செங்கல் பொடித்து வடிகட்டி அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி வெருகடித்தூள் ஐந்துநாளந்திசந்தி கொள்ளத் தீரும். புளியம்பழம் தள்ள. தேங்காய்ப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௨) முருங்கைப்பூ அரைத்தொரு தேங்காயளவு பனைவெல்லம் பலமூன்றுங்கூட்டி லேகியஞ்செய்து கோழிமுட்டையளவு எலுமிச்சங்காயளவு காலமண்டலங்கொள்ளப் பெரும்பாடு தீரும். ஆலின்பட்டை நீர்விட்டரைத்து எலுமிச்சங்காயளவெடுத்து பச்சரிசிமாவிற் பிசைந்துருட்டி கருகாமலடைசுட்டு மூன்றுநாள் ஆறுபொழுதுண்ணத் தீரும்.

கெர்ப்பசூலைக்குணம்:

உடம்பிலே கடுமேலேறிக் கருக்குழியில் வாயு அனுசரித்துச் சூதகங்கட்டித் திரண்டு உதரமெங்கும் சிசுப்போற் புரண்டு, வயிறுவலிக்கும், தேகம்வற்றும், பெலங்கெடும், சோபதாபமுண்டாகும்.

நிவிர்த்தி

பேய்க்குமட்டி ஆடாதோடை அவுரி திருகுகள்ளி விழுதி கரிசாலை கழற்சி முடக்கொத்தான் வேப்பம்பட்டை இந்தச்சாறுகள் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) வெள்ளாட்டுநீர் எருக்கிலைப் பழுப்புச்சாறு சதுரக்கள்ளிச்சாறு வகைக்குபடி (௨) திரிகடுகு மிளகு பூண்டு வெண்காரம் பஞ்சலவணம் நவச்சாரம் சத்திசாரம் வளையல்சாரம் வாய்விளங்கம் கடுகு கடுகுரோகணி ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மாமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கலசத்தில் வடித்து மூடி ஒருமண்டலந்தானியபுடம்வைத்தெடுத்து ஒரு கரண்டிவீதம் மூன்றுநாட் சாப்பிட்டு ஐந்தாநாள் தலைமுழுகவும். கெர்ப்பசூலை வாயுவிப்புருதி கற்சூலைமுதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும். கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு குரட்டைக்கிழங்கு மாட்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு புளிமாடக்கிழங்கு வகைக்கு பலம் (௪௦) இடித்து பதக்குநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி யதில் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௨) ஆவின்பால் படி (௧) கடுக்காய் சிவதை பஞ்சலவணம் ஓமம் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௨) கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாறுவிட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி விட்டுக்கு கில்க்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளும் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு தினைக்கஞ்சி கொள்ளவும்; கெர்ப்பசூலை முதலான சகல கெர்ப்பரோகங்களும், வாதத்திரட்சியுந்தீரும். பொரிகாரம் சாயங்காந்தம் பஞ்சலவணம் தேங்காய்ப்பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை (௧) [illegible]

நீக்கி வறுத்தவாளம் வராகனெடை (௩௨) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மூன்றுசாமமரைத்துப் பணவிடை வெல்லத்திற் கொடுக்க பேதியாகும் மோரசனங்கொள்ள ஷை ரோகங்கள் தீரும்.

கற்சூலைக்குணம்.

அடிவயிற்றி லுதிரந்திரண்டு விளையம்போற்கிடக்கும், வலித்துப்பரந்து பொருமும், முதுகைப்பற்றி நோகும்.

நிவிர்த்தி.

கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு படி (௨) சுக்கு மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் வகைக்கு வராகனெடை (௫) ஓமம் பலம் (௪) பூடுபலம் (௨) பெருங்காயம் கடுகுரோகணி இந்துப்பு வெடியுப்பு விளையுப்பு கல்லுப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௩) ஷை சாற்றாலரைத்துக்கலக்கிக் கொதிக்கவைத்து குழம்பிவரும் சமயத்தில் ஐம்பது வராகனெடை கருப்புக்கட்டியும் சாற்படி நல்லெண்ணெயும்விட்டு லேகியஞ்செய்துகொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு வெருகடியளவு பத்தியமாய்ச்சாப்பிட்டுத் தலைக்குத்தண்ணீர் வார்த்தபின் ஷீதமருந்தைச் சாப்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரக் கற்சூலை, கெர்ப்பசூலை, பிரத்தக்கட்டி, சூதகவாயுமுதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும். வெம்புவிழுதி நிலவாகை கள்ளி பொற்கொன்றை வேளை உள்ளி பூவரசு வாகை சங்கு வெள்ளறுகு ஆவின்சாணி இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி-௨- ஆவின்பால் ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧-திரிகடுகு திரிபலை [illegible] தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கொடுவேலி வால்மிளகு கோரோசனை இந்துப்பு [illegible]ப்பு கருஞ்சீரகம் மஞ்சள் கோர்வாளம் வெண்காரம் அரத்தை கார்கோலரிசி கோழியெச்சம் கெந்தகம் லிங்கம் பிரப்பங்கிழங்கு பரங்கிப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) ஷை சாறுகளிலரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் குளித்ததுமுதல் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். உப்புப்புளி நீக்கி சுடுகஞ்சி கொள்ள கெர்ப்பசூலை கற்சூலை முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

இரத்தசூலைக்குணம்.

அடிவயிற்றில் நான்வழியாய் உதிரந்திரண்டு மாதவிடாய்க்காலத்தில் பிரண்டிவலிக்கும்; சூதகமிருந்துகாணும்; கருவழியும்; இடுப்பும் தொடையும் உளையும்.

நிவிர்த்தி.

வெள்ளாட்டு நீர்-தூணி- பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு படி-௨- கரியுப்பு சவுக்காரம் இந்துப்பு விளையுப்பு பாறையுப்பு வெடியுப்பு சீனிக்காரம் நாயுருவியுப்பு அமுரியுப்பு நவச்சாரம் சவச்சாரம் வெண்காரம் அன்னபேதி வகைக்கு பலம் ௧- கடுக்காய்ப்பொடி மிளகுபொடி வகைக்குப்படி (௨) இவையெல்லாம் ஒருபாண்டத்தில் விட்டுக்கிண்டி மூடி சீலைமண்செய்து நாலுசாமஞ் சிறுதீயாயெரித்துக் கருகினவாசங் கண்டவுடன் பானையையிறக்கி கல்வத்தில் மெழுகுபோலரைத்து சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் கொள்ள இரத்தசூலை,கற்சூலை,கெர்ப்பசூலை, கெண்டை, வாயுத்திரட்சி, பெருவயிறு, விஷநீர்,வீக்கம்,மகோதரம், குன்மம்தீரும். முருங்கை வேர்ச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்கு படி (௩) ஆவின்பால் படி (௨) அதிமதுரம் கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு வகைக்கு பலம் (௧) கடுக்காய்ப்பலம் (௨) பால்விட்டரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காசெடை சாப்பிட்டுவர ஆறுவகை கெர்ப்பசூலைகளுந் தீரும்.

கெர்ப்பவிப்புருதிக்குணம்.

வயிற்றில் சூதகங்கட்டி வலியுண்டாகும்; தலைவலிக்கும்; விட்டுவிட்டுக்குலிக்கமாறும் வயிற்றுவலி நீங்கும். இருதொடையும் உளையும்; மலமிறுகித்திரண்டு புழுக்கைவிழும்; கர்ப்பந்தரியாது உடல்மெலியும்.

நிவிர்த்தி.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௧) தைவேளையிலை சிற்றாமணக்கிலை வேம்பிலை நிலவாகையிலை மஞ்சள் கடுக்காய் இந்துப்பு வெண்காரம் வெள்ளைப்பூடு கடுகு வகைக்கு பலம் (௩) மைப்போல் ஆட்டி எண்ணெயிற்கலக்கிப் பதமாய்க்காய்ச்சி யதிலொருகழஞ்சு கள்ளிப்பால் விட்டுவடித்துச் சூதகமான நாலாநாள் முதற்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிடவும், இப்படி மூன்றுமுறை கொள்ள கெர்ப்பவிப்புருதி வாயுதீரும். பத்தியம் சுடுகஞ்சி கொள்ளவும். நீர்வற்றின தேங்காயைக் கண்திறந்து அதற்குள் ஒருபடி நாதவளைப்பழத்தைப் போட்டு எருக்கம்பாலும் கள்ளிப்பாலும் சமன்கலந்து நிறையவிட்டுமூடிக் கருகாமற்சுட்டு ஒடுக்கி மைபோலரைத்துக் கொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் குளித்ததுமுதல் ஐந்துதினங்கொள்ள கெர்ப்பவிப்புருதி தீரும். பேதியதிகப்பட்டால் குளிர்ந்ததண்ணீர் குடிக்கவும் பத்தியம் மோரசனங்கொள்ளவும்.

சூதகவாயு(சூசிகவாயு)குணம்.

சூதகத்தில் வாயுவும் அக்கினியுஞ்சேர்ந்து மாதவிடாய் கட்டிக்கருக்குழி தூர்ந்து தேகத்திலுதிரந்தீரும் அடிமூலத்தில் வாயுவுஞ்சேர்ந்து சூதகவாயுதோன்றிச் சூதகமாகும்போது அடிவயிறுவலிக்கும் சூதகந்தங்கிக்காணும்; தலைவலிக்கும்; வயிறும் நடையும் பெருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சுக்கு தோல்நீக்கி பலம்-௨௦-வில்லைவில்லையாய்வெட்டி அதைக்கண்டங்கத்திரி தூதுளை ஆடுதின்னாப்பாளை நுணா நொச்சி எருக்கு கையாந்தகரை மூக்கரைச்சாரணை நிலவாகை இவைகளின் இலைச்சாற்றிலும் முருங்கைப்பட்டைச்சாற்றிலும் புங்கின் வேர்ப்பாலிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகையொன்றுக்கொவ்வொருநாள் ஊறப்போட்டுக் காயவைத்திடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு வாய்விளங்கம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு ஏலம் ஓமம் இலவங்கப்பத்திரி அதன்பட்டை தாளிசபத்திரி திரிபலை இருசீரகம் வகைக்கு பலம்-௧-வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கொண்டு இருவகைச்சூரணத்தையு மொன்றாய்க்கலந்து அதுகண்ட இடைக்குப்பாதி சர்க்கரைகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துநாள் உண்ணச் சூதகவாயு தீரும். குப்பைமேனி கரிப்பான் சிறுசெருப்படி நிலவாகை சமூலமுந் தனித்தனியிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஓர்நிறையாய்க் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனில் (௨௰) நாட்கொள்ளத்தீரும். கடுக்காய்ப்பொடி மிளகு கடுகுரோகணி இந்துப்பு கரியுப்பு வெடியுப்பு கல்லுப்பு விளையுப்பு வகைக்கு பலம் (௫) சீனிக்காரம் நவச்சாரம் சத்திசாரம் வகைக்கு பலம் (௩) பெருங்காயம் வால்மிளகு வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம் (௧) இவைகளைப் பொடித்து நீர்வற்றின கொப்பரைத்தேங்காய்க்குள் அடைத்துப் பூமியிற்புதைத்து எழாநாளெடுத்து ஒடுக்கி மெழுகுபோலாட்டிச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு இச்சாபத்தியமாய் கழற்காய்ப்பிரமாணம் இருபோது சாப்பிட்டுவந்தால் சூதகவாயு வாயுக்கட்டி குன்மம் தீரும்.

வெள்ளைப்பூடு தோல்நீக்கி பலம்(௧) செவியம் மல்லி வாய்விளங்கம் ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெப்பாலை அரிசி வசம்பு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் சித்திரமூலம் அதிமதுரம் திரிகடுகு கோஷ்டம் திரிபலை அட்டுப்பு இந்துப்பு சிறுதேக்கு சிவதை பெருங்காயம் கடுகுரோகணி கழற்பருப்பு வகைக்கு வராகனெடை(௩) சவியலித்திச் சூரணஞ்செய்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருப்புக்கட்டி சேர்த்து லேகியஞ் செய்து அக்கினிசந்தி புன்னைக்காய்ப் பிரமாணம் இருபதுநாட் சாப்பிட பதார்த்தங் தள்ளிச் சாப்பிட்டுவர குதிகாவாயு கெர்ப்பவாயு சூலைதீரும்.

நிதம்பச்சூலைக்குணம்.

பேர்காலத்தில் யோனிமலரும்போது அதில் வாயுவடங்கி அதனால் இரத்த மூஞ்சலமுந் தடைப்பட்டுடலில் அடைபட்டு மூடிச் சவ்வுமூக்கிமூளைத் தேங்காய் போல் யோனியிற்றோன்றி நீர்பொசிந்து கொண்டிருக்கும்; இடுப்புக்கடுப்பு உளையும்.

நிவிர்த்தி.

வெள்ளைப்பூடு பலம் (௨௰) பதக்குத்தண்ணீர்விட்டு இரண்டுபடியாய்க் கஷாயஞ்செய்துவடித்து தேவதாரம் இந்துப்பு கடுகு கொல்லி நான்றி கொடிவேலி பெருங்காயம் திப்பிலி சிவதைவேர் வகைக்கு ஒருகழஞ்சு கஷாயம்விட்டரைத்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி (௨) வெள்ளாட்டுப்பால்படி (௧) சன்னிப்பால் படி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சித் தினமூன்று கழஞ்சு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மூடக்கொத்தான் சாறுபடி (௭) நல்லெண்ணெய் படி (௪) வசம்பு பூடு பெருங்காயம் திரிகடுகு இந்துப்பு சீரகம் சதகுப்பை பரங்கிப்பட்டை தேவதாரம் வகைக்கு கழஞ்சு (௧) அரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி தினமொரு காசளவு கொள்ளத் தீரும். மூடக்கொத்தான் குருந்தா வகைக்குச்சாறு படி (௧) சீரகம் கார்கோலரிசி ஏலம் மஞ்சள் பரங்கிப்பட்டை இந்துப்பு பெருங்காயம் பூடு திரிகடுகு வசம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௫) பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொள்ளத் தீரும். ஓமம் வெள்ளுள்ளி பாம்புக்கண்டம் சுக்கு மிளகு சோமணுப்பு வசம்பு குங்கிலியம் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் துணியில்வைத்துருட்டி அதை வேப்பெண்ணெயிற் றலைக்காத் தியிற்கொளுத்தி யோனியிற் புகையூட்டி புளியமட்டற் கிழங்கை கருங்குருவைமாவுடன் சேர்த்திடித்து மோர்விட்டுக் கூழாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநாளுண்ணத் தீரும்.

சூதகவலிக்கு.

அகஸ்தியர் குழம்பிற் பணவெடை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிற்கொடுக்க பேதியாகும்; அதிகப்பட்டால் செம்பைக்கருக்கி அதிலொருபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க நிற்கும்; உப்புப்புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும்; மற்றநாள் கரியப்பை கொட்டைக்காந்தைச் சாற்றாலாட்டிக் காயவைத்து ஐந்துபுடமும், சிறுசெருப்படைச்சாற்றில் ஐந்துபுடமும் போட்டாற் செந்தூரமாகும்; அதில் நாளொன்றுக்கு ஒருவராகனெடைவீதம் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தில் மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். கல்லுப்பு பலம் (௪) சூதம்பலம்(௧) வில்வஇலைச்சாற்றால் இரண்டுசாமமரைத்துக் குகையில்வைத்தூத உருகி மணிபோலாகும் அதை அந்தரத்தாமரைச் சாற்றில் நாலுசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து முழுப்

புடம்போட்டு ஒருபணவெடைவீதம் மூன்றுதினந் தேனிற்கொள்ளச் சூதகவலி நெஞ்செரிவு சூலைரோகம் சூதகவாயு தீரும். துத்தியிலை மிளகு வெள்ளுள்ளி வகைக்கு பலம் (௧) வசம்பு வராகனெடை (௧) அரைத்துச் சூதகமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ள சூதகவலி தீரும்.

இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் இளவறுப்பாய் வறுத்துச் சூரணித்து வெந்நீரில் மூன்றுநாட்கொள்ளத் தீரும். திரிகடுகு கழற்பருப்பு ஓமம் இந்துப்பு ஓர்நிறையாய் வறுத்துப்பொடித்து நல்லெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொள்ளத் தீரும். நிலவாகை சமூலமுஞ் சுக்குந் தனித்தனியே இடித்துச் சூரணித்துச் சமனாய்க்கலந்து திரிகடிவீதம் ௩-நாட் சாப்பிட்டு ௬-நாட் பத்தியமாயிருக்க நீங்கும்.

கெர்ப்பரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஆடாதோடை பிரமி [illegible]ளைவேம்பு சீந்தி வகைக்குச் சாறுபடி (௧) பசுவின்நெய் படி (௧) மாமஞ்சட்பொடி பலம் (௧) ஒன்றாய்க்கலக்கிக்காய்ச்சி வீட்டுக்கு விலக்காயிருக்கிற மூன்[றுநா]ளும் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுத் தலைமுழுகின நின்போரில் இதனடியில் இருக்கிற லேகியஞ் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள கெர்ப்பரோகங்கள் நீங்கும்; உப்புப்புளி தள்ளிப் பத்தியங்கொள்ளவும். நாயுருவிச் சாம்பலுப்பு எள்ளுச்செடிச் சாம்பலுப்பு வகைக்கு பலங்கால், திருகுகள்ளி இலைக்கள்ளி சித்திரமூலம் சாரணை தைவேளை நொச்சி குறுஞ்சா குப்பைமேனி மூடக்கொ[illegible] இஞ்சி வீழி [illegible]ல்வதாழி வெள்ளறுகு தும்பை சங்கங்குப்பி வெண்ணொச்சி வகைக்குச் சா[று]படி (௧) மஞ்சள் மரமஞ்சள் ஓமம் காயம் இந்துப்பு வளையலுப்பு நவச்சாரம் சத்திசாரம் எவச்சாரம் சீனிக்காரம் சவுக்காரம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு மிளகு வசம்பு [illegible]யம் ஏலம் வால்மிளகு கடுகு கிராம்பு வகைக்கு பலங்கால் இளவறுப்புச்செய்து சூரணித்து மேற்படி சாறுகளிற் கரைத்து அதில் குமட்டிக்காய்ச்சாறு வெள்ளுள்ளித்தைலம் வகைக்குப்படி (௧) கூடவிட்டு சிவதைபலம் (௧) அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்துகொள்ள அறுவகைக் கெற்பசூலைகளும் மற்ற கெர்ப்பப்பிணிகளுந்தீரும். சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பேய்க்குமட்டி வேப்பம்பட்டை கழற்சி ஜவ்விரசி மூடக்கொத்தான் காட்டுள்ளி உழலாத்தி பிரமி வகைக்குச் சாறுபடி(௨) கொடிவேலி பங்கம்பாளை கிளுவை நிலையாவாரை குருந்து சங்கு தலைச்சுருளி காக்கணத்தி குமரி வெள்ளைச்சாரணை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்(௧) மூங்கிலிலை கஸ்தூரிப்பட்டை வெள்ளறுகு வகைக்குப்பலம்(௧) இவைகளை கொடிக்கள்ளி வாட்டிப்பிழிந்தசாற்றிலும் கடுகு திப்பிலி கடுக்காய் வால்மிளகு குரோசாணி கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை சுக்கு சிறுநாகப்பூ இந்துப்பு ஆனைத்திப்பிலி பெருங்காயம் சாதிக்காய் தாளிசபத்திரி செங்கொட்டை ரசகற்பூரம் இஞ்சி நவச்சாரம் வகைக்கு கழஞ்சு (௪) இவைகளைக் காட்டாமணக்கின்சாற்றாலும், வெள்ளாட்டுநீராலு மரைத்துக்கலக்கிப் பதமாய்க்காய்ச்சிப் புகையூறல் வெண்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சி (௨) பொடித்துக் கலசத்திற்போட்டு அதில்வடித்துக்கொண்டு வீட்டுக்கு விலக்கானவர்கள்முதல் மூன்றுநாளும் உதயத்தில் ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுக்க. அறுவகை கெர்ப்பசூலையுங் கெர்ப்பரோகங்களும் வாயுத்திரட்சியுங் குன்மமும் கெர்ப்பகிராணியுந் தீரும் பத்தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலன்னங் கொடுக்கவும்; நாலாநாள் தலைக்கு வெந்நீர்விட்டு அதுமுதல் மூன்றுநாள் ஆரையிலை சிறுகன்வயிலை ஜவ்விரசியிலை சமனாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக்கொள்ளவும்; சிவதை நிலவாகைவேர் வழுதாழை எண்ணெய் முழுகவும் பிள்ளையுண்டாகும்.

தனித்தனி பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகொண்ட பொடி வகைக்கு வராகனெடை (கடு௦) கோரைக்கிழங்கு மேற்றோலைநீக்கி நிழலிலுலர்த்திப் பொடித்ததூள் வராகனெடை (கூ௫) திரிகடுகு திரிபலை கண்டதிப்பிலி இந்துப்பு ஓமம் குரோசாணி வாய்விளங்கம் அதிவிடயம் மாசக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு (க) சூரணித்து ராயப்பூர் சர்க்கரை பலம் (ரு) ஒருபடி தண்ணீரிற்கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து அதிற் சூரணங்களைப்போட்டு நன்றாய்லேகித்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (க) விட்டுக் கிளறி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள சூதகவாயுத்திரட்சி கெர்ப்பவாயு வயிற்றுவலி சூலை முதலானவை தீரும். கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளவும்.

இருபது பேய்க்குமட்டிக்காயை விதைநீக்கி ஒவ்வொன்றிலும் ஒருபலை இந்துப்பை பொடித்துக் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் வைத்து ஒருபாண்டத்திலிட்டு மூடி வழிசீலைமண்செய்து பூமியிற்புதைத்து ஆறுதினஞ் சென்றெடுத்துப் பிழிந்த சாறுடன் சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு உகாய் திருகுகள்ளி தைவேளை அளிஞ்சி இவைகளின் வேரும் காட்டுத்திப்பிலியும் வகைக்கு பலம் (ரு) இடித்து ஈ-மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு குறுணியாய்க் காய்ச்சிச்சேர்த்து அதில் அரைப்படி கள்ளிப்பால்விட்டு சுக்கு பலம் (க) திப்பிலி வெள்ளுள்ளி இலுப்பைக்கட்டி சவுக்காரம் கடுகு வறுத்த இந்துப்பு நவச்சாரம் வகைக்கு பலம் (உ) கடுக்காய் பலம் (ச) பெருங்காயம் பொரித்த வெங்காரம் வகைக்குப்பலம் (ற) சீரகம் வாலுளுவையரிசி வகைக்குப்படி (வ) ஓமம் கடுகுரோகணி வெண்மையாய் வறுத்த துருசு வகைக்குப் பலம் (க) அரபொடி படி அரைக்கால் கருப்புக்கட்டி பலம் (கக) இவையெல்லாமிடித்து வடிகட்டிப்போட்டு லேகியஞ்செய்து கலசத்திலவைத்து வேடுகட்டி நெல்லுக்குட் புதைத்து பத்துத்தினஞ் சென்றெடுத்துத் தேற்றாவிதைப் பிரமாணங்கொடுக்க வயிறு பேதியாகும். அதிகமானால் மோரசனஞ்செய்து கோழிச்சாற்றில் மஞ்சட் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்க நிற்கும். இம்மருந்தை தேகவலுவறிந்து ஒன்றைவிட்டொருநாளாக பத்திருபது தினம் புளி புகையிலை கரப்பன்பதார்த்தந் தள்ளிக் கொடுக்க குன்மமெட்டும் கெர்ப்பவிப்புருதி கெண்டை கௌசி மலட்டுப்புழு ஊது காமாலை பித்தபாண்டு விஷபாண்டு கெர்ப்பசூலைகளுந் தீரும். சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருநொச்சி கையாந்தகரை வகைக்குச் சாறு படி (க) எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் பசுநெய் வகைக்குப்படி (இ) மிளகு படி (வ) காயம் குளிமிட்டான் செப்புநெரிஞ்சி வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு குளித்தது முதல் மூன்றுதினம் ஒரு கரண்டிவீதம் நாலுதடவைகொள்ள கெர்ப்பவாயு புழு கிரந்தி தீரும். விளக்கெண்ணெய் படி (உ) தும்பை பொடுதலை கற்றாழை வகைக்குச் சாறுபடி (க) திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு வகைக்குப் பலம் (க) அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஒருகரண்டி வீதம் (சம) நாட்கொள்ள கெர்ப்பவிப்புருதி வயிற்றுக் கட்டி நீராமை கெர்ப்பசூலை சூதகக்கட்டி கிருமி தீரும். பேய்க்குமட்டிவிதை நேர்வாளம் சமன்கூட்டிக் குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசெடைத் தயிலத்தில் ஒருகாசெடை மஞ்சட்பொடியை மத்தித்துக் குளித்தது முதல் மூன்றுநாட்கொள்ளப் பேதியாகும்; பத்தியம் சுடுகஞ்சிகொள்ள சகலகெர்ப்பரோகங்களுந்தீரும். பூடுபலம் (க) கல்லுப்பு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு நவச்சாரம் சவுக்காரம் வெண்காரம் பெருங்காயம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) சுத்திசெய்த வாளம் வராகனெடை (க௦) இவையெல்லாம் பொடித்து மூன்றுமுத்தின தேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில்வைத்துப் பிட்டவியலாயவித்துப் பால்பிழிந்து அதில் வெந்தமருந்துகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை நெய்கொள்ளப் பேதியாகும்; பத்தியமோரன்னம்; சகல கெர்ப்பப்பிணிகளுந் தீரும். பேய்க்குமட்டிப்பழம் முப்பதைத் தண்ணீர்விடாமலிடித்துப் பிழிந்து வடிகொண்டு இந்துப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்பு கல்லுப்பு நேர்வாளம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) பெருங்காயம் பலம் (வ) ஆவின் வெண்ணெய் பழம்புளி வகைக்கு கச்சக்காய்த்தங்காய்ப்பிரமாணம் இவையெல்லாமரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு ஒருபாக்களவு மூன்று தடவை கொடுக்க வயிறுபோகும்; அதிகப்பட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீரிற்குளித்துப் பாலுமன்னமுமுண்ண கெர்ப்பவிப்புருதி கிருமி சூதகக்கட்டியும் மேற்சொல்லிய கெர்ப்பரோகங்களுந்தீரும். தேங்காய்ப்பால் மஞ்சட்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நொவேளைச்சாறு வீழிச்சாறு நிலவாகைச்சாறு வகைக்குப்படி (க) திரிகடுகு திரிபலை காயம் வகைக்குப்பலம் (ற) இந்துப்பு பலம் (வ) இவையெல்லா மரைத்துக் கலக்கிப்பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் பூநீறுச்சுண்ணங்கழஞ்சு சேர்த்துவடித்து அரைக்காற்படிவீதம் விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங்கொள்ள சீதம் மலக்கட்டு சூதகவலி வாயு முதலான கெர்ப்பக்கோள் நீங்கிக் கெர்ப்பமுண்டாம். அவுரியிலைச்சாறு படி (க) சிவதை கடுகுரோகணி வசம்பு உள்ளி அக்கிரகாரம் இந்துப்பு காயம் வகைக்குப்பலம் (வ) ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி (உ) பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் குளித்தது முதல் ஒருதுட்டெடை ய-நாட் சாப்பிடக் கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

கெர்ப்பவதிகட்கு ய-மாதத்தில் வருநோயும் ஔஷதமும்.

கெர்ப்பவதிகட்கு முதற்றிங்களிற் கெர்ப்பஞ் சிறுவலியாய் வலிக்கில் தாமரைப்பூ சந்தனம் இலாமிச்சுவேர் நீர்வார்த்தரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்தீரும். இரண்டாமாதம் வலித்தால் தக்கோலமும் தாமரைப்பூவுமரைத்து ஆவின்பாலிற்கொடுக்கத்தீரும். மூன்றாந்திங்களிற் வயிறுளைந்தால் வெண்டாமரைமலரும் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்திரும். நாலிற் கெர்ப்பம் வலித்து இரத்தங் கண்டால் நெய்தற்கிழங்கு நொச்சிவேர் அரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்திரும். ஐந்தில் வயிறுவலித்தால் ஆம்பற்பூவும் விலாமிச்சவேரு மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்திரும். ஆறுமாதத்தில் கெற்பக்குடல் அழன்று சுற்றிவலித்துச் சுழன்றுநீர்க்குத்தில் திப்பிலி முந்திரிப்பழம் நெய்தற்கிழங்குமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும். ஏழில் வயிறுவலிக்கில் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் தக்கோலமுமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்திரும். எட்டில் கைகால் அயர்ந்து பசியில்லாதிருந்தால் தாமரைப்பூவும் நெய்தற்கிழங்குமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்திரும். ஒன்பதில் சூல்வலிக்கில் அரசந்தோலும் மருதந்தோலு மரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத் தீரும். பத்தாமாதத்தில் வயிறுளையில் சர்க்கரையும் இலுப்பைப் பூவுமரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

கருவளர்க்குமெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி (ற) ஆவின்பால்படி (வ) தோல்நீக்கி அரிந்த சருள்ளிபடி (கவ) கருஞ்சீரகம் வராகனெடை (உ) கழுதைப்பால் படி (வ) ஒன்றாய்க் கலந்து சிறுதீயாகஎரித்து மெழுகுபதமாகும்போது அதிற்கைவிட்டால் இளவெந்நீர்போலிருக்குமந்தப் பதத்தில் இறக்கிவடித்துக் கெர்ப்பவதிகள் ஐந்தாமாதத்தில் ஐந்துநாள் அந்திசந்தி இருகழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ஐந்துநாளிருக்கவும். இப்படியே ஏழாந்திங்களிலும் ஒன்பதாந்திங்களிலும் சாப்பிட்டு உப்புப்புளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்தால் கருவையழிக்கும் கிரந்தி சூலை முதலான பிணிகள் நீங்கி குழந்தை ஆயுளுடன் பிறக்கும்.

மனத்தக்காளி கர்ப்பூரவல்லி பொடுதலை கிரந்திநாயகம் கோழியவரை சிறுசெருப்படை தூளசி சங்கு சங்கங்குப்பி வல்லாரை இவைகளினிலைச்சாறு வகைக்குப்படி(௩) ஆகாயக்கெருடக்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்(௫) பூதகரப்பன்பட்டை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௪) செம்புளியம் பிரண்டைவேர்பலம்(க) பால்விட்டரைத்துக் கற்றாழஞ்சோறு பலம்(அ) கடுக்காய்(௪௦) சிற்றாமணக்கெண்ணெய்ப்படி (௫) வெங்காயச்சாறுபடி (௩) இவையெல்லாமொன்றாய்க் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து மேற்சொல்லிய கிரமத்துடன் பத்தியமாய்க்கெர்ப்பவதிகள் சாப்பிட்டால் ௫-௪ மாதத்தின் கெர்ப்பத்தையழிக்குங்கிரந்திகுலையும், மேககாங்கையும், நீங்கிக் குழந்தை ஆயுளுடன் பிறக்கும். தேகங்குளிரும். கெர்ப்பத்தையொட்டிய மற்றப்பிணிகளுங் குழந்தைகளுக்கு நேரிடாது. பிள்ளை பிறந்தவுடனே சேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பனுந் தீரும்.

விஷ்ணுகிராந்தி செப்புநெரிஞ்சி நீளமிட்டான் முருக்கிலை சங்கிலை சிறுசெருப்படை வில்வபத்திரி கருநொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (வ) சருள்ளிச்சாறுபடி (உ) எரண்டத்தெண்ணெய்ப்படி (க) கருஞ்சீரக மொருசிரங்கை அதிமதூரம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (க) செங்கத்தாரிப்பட்டை வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து ஜென்மாந் திங்கள் முதற்கொண்டு கர்ப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி காண்டிவீத முண்டுவர மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயுளுடன் பிறக்கும்; குழந்தைகட்கு சேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் முதலான கரப்பனுந் தீரும்.

பர்ப்படாகம் கரிப்பான் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஒருபடிப்பசுவினெய்யிற் கலக்கிச் சிவக்க வெந்த பதத்திலிறக்கி கெர்ப்பமுதலின ஐந்தாமாத முதற்கொண்டு சிறுகரண்டியளவாய் நெய்முழுமையுஞ் சாப்பிட்டால் மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயுளுடன் பிறக்கும்.

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி தூதுவளை கருஞ்சூரை சங்கு சுண்டையிவைகளின்வேர் முசலிலை மின்னியிலை அப்பைக்கிழங்கு சுண்டையிலை வெளிச்சிப்பிசின் வெள்ளைக்காப்பழம் சாதிக்காய் செந்நாக்கணம் திப்பிலி பிரம்பட்டை கடுக்காய் வெள்ளுள்ளி தேற்றான்விதை கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு வெப்பாடம்பட்டை அசமதாகம் இவையெல்லாமொக்கிடையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் கரண்டிவீத முண்டுவரக் கெர்ப்பக்கிரந்தி தீரும்.

கழற்கொடி பிரமி கரிசாலை கிரந்திநாயகம் தூதுவளை கோழியவரை செம்முள்ளி வெண்ணொச்சி கருநொச்சி வெதுப்படக்கி சிறுசெருப்படை சிறுபுள்ளடி செப்புநெரிஞ்சி சிந்தில் வல்லாரை மிளகுதக்காளி குருஞ்சா பேய்மிரட்டி சங்கு தழுதாழை முடக்கொத்தான் பொடுதலை பெரிய செருப்படை வகைக்குச் சாறுபடி (௫) பசுவின்பால்படி (உ) விளக்கெண்ணெய்ப்படி (௪) ஒன்றாய்க்கலந்து கடுக்காய்பலம் (௫)கடுகுரோகணிபலம் (உ)செங்கத்தாரிப்பட்டை சந்திரகம் கருஞ்சீரகம் பூதகரப்பன்பட்டை திரிகடுகு வெப்பாலையரிசி தான்றிக்காய் நெல்லி அரத்தை அமுக்கிறாக்கிழங்கு பூலாசம்பட்டை நன்னாரி கோஷ்டம் சிறுதேக்கு வகைக்குப் பலம்-வ ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி கழஞ்சு வீதம்-௭-நாட்சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்புப்புளி நீக்கி சுரீகந்தி கொள்ளவும் கெர்ப்பவதிகளுக்குக்

காணுங் கிரந்திப் புண்தீரும். ஷ ரோகத்தாற் பிள்ளையிடையிலிறவாது ஆயுளுடன் பிறக்கும். குழந்தைக்குக்காணுஞ் செவ்வாப்பு முதலான பிணிகளுமிவ்வெண்ணெயாற்றீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்ப்படி-க-சிறுசின்னி சங்கங்குப்பி சங்கு பிரமி கருநொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாதோடை வெதுப்படக்கி கழற்கொடி நிலவாகை வெள்ளறுகு வகைக்குச்சாறுபடி அரைக்கால், மிளகு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஓமம் கோஷ்டம் அதிமதூரம் வால்மிளகு மூல்லி ஏலம் லவங்கப்பட்டை குராசாணி ஓமம் வகைக்கு வராகனெடை ௫-சாதிக்காய் வராகனெடை(க)கிராம்பு வராகனெடை உ. பூநீ கடுக்காய் வகைக்குப் பலம் (க) பரங்கிப்பட்டை பலம் உ. இவையெல்லாம் இடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறு கரண்டிவீதம் ௭-நாட்காலமே ஒருபோது கொள்ள முந்தின் பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயுளுடன் பிறக்கும்.

பாதாளமூலி நொச்சி சங்கங்குப்பி ஆடுதீண்டாப்பாளை தேசிப்பால் இவைகளின்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி உ-கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு கழஞ்சு உ-கெந்தகம் லிங்கம் தாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு(க) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொள்ள கெர்ப்பக்கிரந்தி தீரும்.

கெர்ப்பகாலத்தில் துவாலைகண்டால்.

அதிமதூரம் மஞ்சிஷ்டிக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு காட்டாத்திப்பூ வகைக்கொருகாசெடை யரைத்துப் பாலிற்கலக்கி சருக்கரை கலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். நெய்தற்கிழங்கு அதிமதூரம் வெள்ளிலோத்திரம் சந்தனம் நன்னாரிவேர் சமனெடுத்தரைத்துப் பச்சரிசிக் கழுநீரிற்கொடுக்கத்தீரும். பர்ப்படாகமும் நெல்லிச்சாம்பலும் அரைத்துப் பாலிற்குடிக்கத்தீரும். ஷை பிணியால் தாகமூர்ச்சைகண்டால் அத்தி ஆல் மா அரசு இவைகளின் கொழுந்து சமனெடுத்துக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். குதிரைபெறும்பை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவெடுத்துக் கால்படி பாலிற் கரைத்து ௩-நாட்கொடுத்து ௩ நாள்வரை உப்புப்புளித்தள்ளிப் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும். நாராகரத்தையிலை ஓர் தேங்காய்ப்பிரமாணம் தோல் நீக்கியரித்த சருள்ளிபடி-வ ஒன்றாய்ச் சேர்த்திடித்துப்பிழிந்த சாற்றிலொருதுட்டெடை நல்லெண்ணெய் விட்டு மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

கெர்ப்பக் காலத்திற்காணுஞ் சுரத்திற்கு.

சிற்றாமுட்டிவேர் பேராமுட்டிவேர் சீந்திற்கொடி நிலவேம்பு சுக்கு திப்பிலி இவைகளை யிடித்துக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கெர்ப்பவதிகளுக்குக்காணும் நீர்ச்சிறுப்பு நீர்ப்பிணைப்பிற்கு.

நீர்முள்ளியிலை பசலியிலை குப்பைமுள்ளியிலை இவைகளிலொன்றையவித்துத் தின்றாலும், நன்னாரிவேராயாவது உலர்ந்த ரோசாப்பூவையாவது கஷாயஞ்செய்துசாப்பிட்டாலும் நீர்ச்சுருப்பும் நீர்ச்சிறுப்பும் நீங்கும்.

கெர்ப்பவதிக்கு நீரடைத்தால்.

பொரித்தவெங்காரம் வராகனெடை (உ) சங்கம்வேர்ப்பட்டை லவங்கபத்திரி மிளகு முள்ளிக்கீரைவேர் பொன்னாங்காணி சந்தனம் வகைக்கு வராகனெடை (க)காடியிலரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கெர்ப்பவதிக்கு கல்லடைத்தால்.

மாதுளம்பழத்தரிசியை ஆவின்பாலிலரைத்துக் கொள்ளத்தீரும். செந்தொட்டி வேரரைத்துக் கொப்பூழைச் சுற்றித்தடவத்தீரும். செப்புநெரிஞ்சியை மூலைப்பாலிலரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றிலிறந்த பிள்ளைவிழ.

உகாயிலையைக் கருகவறுத்து அதில் நாழித்தண்ணீர் விட்டு உ-படியாய் வற்றினதின் பேரில் மிளகு பூடு பெருங்காயம் ஓமம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி அரைக்கால்படி தண்ணீர்கொடுக்க விழும்-சணப்பு விதையையரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கவிழும்; அதைக்கீழ்வயற்றிற்பூசப்பிள்ளை பிறவி நோக்கும்-கிலக்குமிழம் வேரரைத்துக்கொடுக்க விழும். இந்துப்பும் சங்கவேருமரைத்துக்காடித்தெளிவிற் கொடுக்கவிழும்-உத்தமதாளிவேரரைத்து பசுவின்பாலிற் கொடுக்க விழும். கள்ளி வேலா மதுக்காரை இவைகளின் வேரைக் காடித்தண்ணீரிலரைத்துக்கொடுக்கவிழும். பிரண்டைவேருங் குருஞ்சா வேருமரைத்து வயிற்றிற் பூசவிழும். பெருங்காயமும் உப்பும் பழங்காடியிலரைத்துக்கொடுக்க விழும். வெங்தோன்றிக் கிழங்கும் காட்டுமூல்லைவேருங் காடியிலரைத்து அடிவயற்றிற் றடவவிழும். ஆளைச்சாறுபடி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய் படி-மாகாணி ஒன்றாய்க்கலந்து கொடுத்தாலும், நல்லெண்ணெய்படி அரைக்காலிற் புகையூறல் பலம்-அரை கூடப்போட்டுக்கொடுத்தாலும் வயிற்றில் மரித்தபிள்ளை விழும்.

பிள்ளை பெற வருத்தப்பட்டால்.

நாய்மண்டையோடு கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து விளக்கெண்ணெயிற் குழப்பி உள்ளுக்குக்கொடுத்து வயிற்றிலும் பூச பிள்ளைபிறக்கும். பசலியிலைச் சாறுபடி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய் படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து கொடுக்கப்பிள்ளை பிறக்கும்; நஞ்சுக்கொடி விழும். சிவனார் வேம்பை மூலைப்பாலிலரைத்துக் கொப்பூழின் கீழ்தடவப் பிறக்கும். தொதுாம்பை வட்வேரைப் பிடுங்கிக் குளிசமாடி நெற்றிக்கு நேரே மயிரிற் கட்டியதைப் பார்க்கப் பிறக்கும்.

பிள்ளை பெற வருத்தப்பட்டுத் தாகமெடுத்தால் வயிற்றில் ஆவின்வெண்ணெயைப் பூசியது உருகினால் பிள்ளை பிறக்குமென்றும், உருகாவிட்டால் வயிற்றிற் பிள்ளை செத்ததென்றும் அறியலாம்; பன்னைப் புழுகுங் கோரோசனையுமத்தித்து வருத்தப்பட்டுப் பிறக்க குழந்தை நாக்கிற்றடவ மயக்கம் நீங்கும்.

நஞ்சுக்கொடிவிழ.

குழப்பாலை வேர் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வெந்நீர் விட்டரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழப்பிக் கொடுக்க விழும். வட்டத்துத்திவேர் சீரகம் பழம்புளி சமமாய்க் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்க விழும்; கருவேப்பிலைக் கொழுந்து வேப்பங்கொழுந்து முருங்கைக் கொழுந்து வகைக்கு ஒரு பிடி, கடுக்காபொன்று இவையெல்லா நசுக்கி யொருபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்க விழும்.

பிள்ளை பெற்றதில் வயிறு பழுத்தால்.

வேலிப்பருத்தியிலை சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூடு வகைக்கு வராகனெடை (உய) நசுட்டிப் போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும். மாவிலிங்கம் பட்டை சித்தரத்தை அரிசித்திப்பிலி மஞ்சள் வகைக்குப் பலம் (வ) கருப்புக் கட்டி பலம் (க) கஷாயஞ் செய்து மூன்று நாட் கொடுக்கத் தீரும். கோவைத் தண்டிடித்துக் காடியிலூறப் போட்டிருந்து அதில் சுக்கு மிளகு வெள்ளுள்ளி அடுப்புக்கரி வகைக்குப்பலம்(க) அரைத்துக்கலக்கிக்காய்ச்சி அதில்நல்லெண்ணெய் படி அரைக்கால் கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளி தட்டிப் போட்டு வெதுப்பித் தாளித்துக் கொடுக்கவும்; எள்ளுப் பொரியும் கருப்புக் கட்டியும் சமன் இடித்துக்கொடுக்கவும் தீரும்.

பச்சையுடம்பில் வயிறுபொருமி வலித்தால்.

பெருங்காயம் வராகனெடை (க) வசம்பு வராகனெடை (உ) கொடுவேலி வேர்ப்பட்டை வராகனெடை (ங) சுக்கு வராகனெடை (ச) ஓமம் வராகனெடை (ரு) கடுக்காய்ப் பொடி வராகனெடை (கூ) திப்பிலி வராகனெடை (எ) கோஷ்டம் வராகனெடை (அ) சிவதை வராகனெடை (கூ) இவைகளை வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் பசுவினெய்யிற் கொள்ளத் தீரும்.

பச்சை யுடம்பிலெடுத்த சுவாசகாசத்தின் குணம்.

சுரங்காயும், தலைவலிக்கும், வியர்க்கும், தாகிக்கும், வயிறு பொருமி இரைந்து கழியும், இளைப்பு பெருமூச்சு மயக்கங்காணும் (ரு-எ-கூ) அல்லது (யஅ) நாளில் மரணம்; இந்தக் கெடுத்தப்பினால் வியாதி நீங்கும்.

நிவிர்த்தி.

கழற்பருப்பும் பனைவெல்லமும் அரைத்துக் கொடுக்கவும். வேங்கை உப்புக் கண்டத்தையாவது அதன் ரேழையாவது சாராயத்தில் அல்லது இள வெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்கவும். முருங்கைப் பட்டை கழற்பருப்பு பனைவெல்லமுஞ் சமனாயரைத்துக் கொடுக்கவும். சந்தனம் கோஷ்டம் அதி மதுரம் சாத்திர பேதி தக்கோலம் முல்லை வேர் கோரங்கிழங்கு விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் நெல்லிப் பருப்பு சமமாய் இளநீரிலரைத்து இலந்தைக் கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டை செய்து உலர்த்திக் கொண்டு (ய) நாள் இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும். முத்தக்காசு திப்பிலி மிளகு சுக்கு கடுகுரோகணி சீரகம் ஏலம் வெட்டி வேர் விலாமிச்சம் வேர் தக்கோலம் இலவங்கம் மல்லி மயிரோசனை கோஷ்டம் சமனாய் இளநீரிலரைத்து மிளகுபோ லுருட்டிக்கொண்டு இளவெந்நீரில் (ய) நாட் கொடுக்கவும். மல்லி மதுரம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கோரோசனை முத்தக்காசு மிளகு இருவேலி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சமனாய் இளநீரிலும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலுமரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டை செய்து உலர்த்திக் கொண்டு இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும் வியாதிதீரும்.

பத்தியத்துக்கானபதார்த்தங்கள்.

கட்டின உப்பு புளியாரை சிறுகொழுந்து நெல்லிக்காய் அருநெல்லிக்காய் வெள்ளாடு முயல் ஆமை ஊர்க்குருவி காடை மான் மரை சுறுமீன் மயாரை குரவை வரால் தேளி கெளிறு மிளகு சருக்கரை தேன் சிறுகீரை ஆவின்பால் நெய் சிறுபயறு துவரை பொன்னாங்காணி அவரைப்பிஞ்சு புடலம் பிஞ்சு கதலி

வாழைப்பழம் கொதிதண்ணீர் அத்திப் பிஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு பரட்டைக்கீரை முள்ளிப்பிஞ்சு தூதுளைசமூலம் வழுதுணம் பிஞ்சு கண்டங்கத்திரிப் பிஞ்சு முதலானவைகள் வியாதிகளை விலக்கும்.

மருந்திற்கு முரிவானபதார்த்தங்கள்.

கொள்ளு காடி கொமட்டி கோழி பன்றி கொக்கு செவ்வாடு சேம்பு சீனியவரை சுரைக்காய் பாகற்காய் பயற்றங்காய் பூசணிக்காய் கடலை அவரை பெரும்பயறு காட்டுப் பாகற்காய் பழுபாகற்காய் மாங்காய் புளி கடுகு தேங்காய் மேதிப்பால் நெய் சாராயம் தென்னங்கள்ளு பனங்கள்ளு உழுவை விலாங்கு கூனி நெண்டைகள், கயல் மீன் முதலான கரப்பன் பதார்த்தங்களை எள்ளுப் பிரமாணந் தின்றாலும் மருந்து முரிந்து உடலிற் பிணிபெலக்கும்.

கெற்பக்கோளிலக்கணம் முற்றிற்று.

பாலவாகடம்.

குழந்தைகட்கு வரும் நோயின் விவரம்.

கிரந்தி செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி பக்ஷி தோஷம் மாந்தம் கணம் பிரளி கரப்பன் செவ்வாப்பு தொண்டைக்கட்டு அக்கரம் வகுரி முதலான அநேக ரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன. மாந்தம் தாய் முலைப்பாலாலும், கணம் கர்ப்பச் சூட்டினாலும் மற்றப் பிணிகள் தாய் தந்தையின் புணர்ச்சியினாலெழுந்த சூட்டினாலு முண்டாகின்றன.

செங்கிரந்திக்குணம்.

பிள்ளை பிறந்தவுடன் தொண்டைகட்டிப் பூனைக்குரல்போலழும். நீரும் மலமுங்கட்டி வயிறூதும்; கால் கை சிவப்பேறும்.

நிவிர்த்தி:

கோரோசனையை முலைப்பாலில் அரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். கர்ப்பூரவல்லியிலை குன்றி மணியிலை சுருள்ளி ஓர் நிறையாய்த் தட்டிச் சாறுபிழிந்து முரித்துக் கொடுக்கத் தீரும். முருங்கையிலைச்சாற்றை முரித்துக் கொடுக்கத் தீரும். செம்முள்ளியிலையைத் தண்ணீரிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டி வரவும்.

கருங்கிரந்திக்குணம்.

குழந்தை அலறியழுது குரல்கம்மும்; முலையுண்ணாது; மூர்ச்சையாகும்; உடல் வெதும்பும்; கண்திறவாது; நாவரட்சிகாணும்; கிழுதடு கை கால் கருப்பேறும்; வயிறூதி வலிகாணும்.

நிவிர்த்தி.

குழந்தைப்பாலில் ஒருகாசெடை ஓணான் இரத்தம்விட்டுக் கொடுக்கத்தீரும். கருங்கொழுந்தை வெந்திச்சாறு அவுரியிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் சமமாய்க் கலந்ததில் வசம்பு உள்ளி தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும். ஆவினெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சங்கிலைச்சாறு சமனாய்க் கூட்டி சுக்கு

மிளகு திப்பிலி அரைத்துப்போட்டு ரவிபுடம்வைத்து ஒருபணவெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலெங்குந்தட்டிவைத்து செம்முள்ளி கிரந்தி நாயகம் நீரிற்போட்டுக்காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டிவரத் தீரும். மூக்கரைச்சாரணை முடக்கொத்தான் செப்புநெரிஞ்சி முத்தெருக்கஞ்செவி ஓரிதழ்த்தாமரை சுருள்ளி மயிலிறகு இவையெல்லாமோர் நிறையாயெடுத்துத் தட்டிச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் குழந்தைக்கு உள்ளுக்குக்கொடுத்துத் தாய்க்கு மேலேபூசி அவள் பத்தியமாயிருக்கத் தீரும்.

கிரந்தி கஉ-க்கும் சூலை கஷ-க்கும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் செம்பருத்திச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாய்விட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் சுக்கு கிராம்பு ஏலம் திப்பிலி பூரம் மிளகு வகைக்குவராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டு குழந்தைகட்குக் கொடுக்கத் தீரும்.

அரைவீட்டிற் குழந்தைக்கு கழுத்துவீங்கி முழங்கால் முழங்கை குளிர்ந்து வயிற்றில் வலிகண்டால்.

சூடு பிணிகண்டவுடன் கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்குக் கா‌ற்பண எடை பொடியை வெற்றிலைச்சாற்றிற் கலந்துகொடுக்கத் தீரும். கஸ்தூரியைப்பட்டும் சூடு சாற்றிற் கொடுத்தாலுந்தீரும்.

பிள்ளை வயிறுநொந்தழுதால்; மலங்கட்டினால்.

புன்னை சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சமனாயரைத்துக்குழம்புபோற்காய்ச்சி பிள்ளை வயிற்றிற்பூச வயிறுநொந்தழுதல் தீரும். அதிமதுரம் வேப்பங்கொழுந்து சர்க்கரையிம்மூன்றுமரைத்து நெய்யில் வேகவைத்துக்கொடுக்க வயிறுநொந்தழுதல் மலக்கட்டு நீங்கும்.

குழந்தைக்குச் சிறுநீர்கட்டினால்.

எலிப்புழுக்கையும் வெள்ளரிவிரையுஞ் சமனாயரைத்து அடிவயிற்றிற்பூசி வெங்காரத்தைப்பொரித்து முலைப்பாலிற் கரைத்துப் புகட்ட நீரிறங்கும்.

பிள்ளைக்கு உரம்விழுந்தால்.

வெள்ளைப்பூடு பலம் (௧0) கடுகு பலம் (௧0) ஒன்றாய்க்கலந்தரைத்து குழித்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூச குடல்வாதம் உரந்தீரும்.

பிள்ளை சீறியழுதால்; விக்கலெடுத்தால்; வயிறுபொருமினால்.

சிறுதேக்கும் திப்பிலியும் பொடித்துக்கொண்டாவது, அல்லது திப்பிலியுங் கடுகுரோகணியும் பொடித்தாவது, தேன் அல்லது ஆவினெய்யில் மத்தித்துக்கொங்கையிற்பூசிப் பிள்ளைக்குப் பால்கொடுக்க சூடு பிணிகள் நீங்கும்.

பிள்ளை வயிறுவீங்கினால்; குடித்தபாலெதிரெடுத்தால்; அடிக்கடி கொட்டாவியிட்டால்.

அதிமதுரத்தைக் காடியிலரைத்து வயிற்றிற்பூச வயிற்றுவீக்கந் தீரும். வெள்ளுள்ளியும் ஓமமும் வெதுப்பிக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கப் பாலெதிரெடுப்பதுங் கொட்டாவியுந் தீரும். அதிமதுரத்தை முலைப்பாலிலரைத்து முலைக்காம்பிற்பூசிக் குழந்தைக்குப் பால்கொடுக்கப் பாலுண்ணும்.

பால்சுரக்க.

பூனைக்காலைப் பாலிற்போட்டு மண்கலத்து எருமைச்சங்காய்ப்பிரமாணமாயரைத்துப் பசுவின்பாலில் மூன்றுநாட் கொடுக்கவும். நற்சீரகமிலையை யிளவெந்நீரிற்போட்டுப் பிசைந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கவும். பாதிரிவேரையாவது கிழுக்காய்நெல்லிவேரையாவது அரைத்தரைப் பாலிற்கொடுக்கவும் பால் சுரக்கும்.

தோஷவகுப்பு.

பக்ஷிதோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது ஜலமாய் வயிறுகழியும், வாந்திபண்ணும், தலையெடாது கண்குழியும், பிளாசாரும், உடல்பெதப்பிடும், வெதும்பும், அலறும், சிறிய கழுத்தும் முகமும் சிறுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

மணத்தக்காளிவேர் பிச்சிவேர் சுருள்ளி யிவைகளை நறுக்கி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டு ரவியில்வைத்துக் குழந்தைக்குக் கொடுத்து உச்சியிலுந் தேய்க்கத் தீரும்.

பறவைதோஷகுணம்.

சிரசிற் கனலேறி உடல்நொந்து வெதும்பும், சுரவுலரும், ஏத்திக்கும், கெந்தைச் சுழியவாங்கும், வலிப்புக்காணும், இளைக்கும், உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும், குழந்தை அடிக்கடி திடுக்கிட்டெழுந்து சீறியழும், வயிறுபொருமும், விழிவெளுக்கும், முகம் மஞ்சட்போலிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சீரகம் சுருள்ளி வரப்பூலாவேர் இவைகளைச் சமமாய்க் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

எட்சிதோஷகுணம்.

உதிரத்திற் கனலேறி உடம்புதேயும், நாறும், கண்ணிற்பீளைகட்டும் ஏற்றேற வயிறுகழியும், குழந்தை முலையுண்ணாது, பதறியழும், கண்ணைப்பிறாயும், மயங்கிப்புரளும்.

நிவிர்த்தி.

வில்வஇலைபுஞ் சீரகமும் கஷாயஞ் செய்து கொடுத்து ஷெ இலையையாவது பிலவினாவிலையையாவது அரைத்துக் குளிப்பாட்டத்தீரும்.

வீங்குபுள்ளின்தோஷகுணம்.

குழந்தை வாந்திபண்ணும், பசுமையாயும் பால்போலுங் கழியும், பின்கையால் முகத்தைத் துடைக்கும், உச்சிகுழியும், நாவுலரும்.

நிவிர்த்தி.

மதுரம் மூத்தக்காசு அதிவிடயம் கடுக்காய் வசம்பு தேவதாரம் மஞ்சள் இவை ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்தலைச்சாற்றாலரைத்து உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலிடத் தீரும்.

தூங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

வயிறுகழியும், வாந்திபண்ணும், மயக்கமாய்த்தூங்கிக் குழந்தை வீறிட்டலறி யெழுந்திருக்கும், முகத்தைப்பார்க்கும், அடிக்கடி தாகித்துத் தண்ணீர்விரும்பும், முகம்வெளுபடும், கண்கள் இருண்டுசொருகும், நெறுநெறனப் பற்கடிக்கும், உச்சி பள்ளம்விழும்.

நிவிர்த்தி.

மஞ்சள் வசம்பு ஏலம் வெட்டிவேர் ஓமம் குட்டிவிளா இவையெல்லாம் நறுக்கி வெதுப்பிக் கஷாயஞ்செய்து அதிற் கோரோசனையையுரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஷெ மருந்துகளை அரைத்து மேனியும்பூசிக் குளிப்பாட்டத்தீரும்.

விளக்கொளிக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

பாலைத்தெறிக்கும், உடலடிக்கடி காயும், குழந்தை முலையுண்ணாது, பெருவிடாய்கொண்டு சோரும்.

நிவிர்த்தி.

சின்னி வசம்பு குட்டிவிளா இவையெல்லாமரைத்துக் குழந்தைக்கு மேனித்தேய்த்து முழுக்காட்டி அவைகளைத் துணியில் முடிந்து கழுத்திலுங் கையிலுங் கட்டத்தீரும்.

வெங்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

பால்போற்கழியும் மேனிகாயும்-வெளுக்கும் வயிற்றிரைச்சல் வலிகாணும்.

நிவிர்த்தி.

கற்றுழுஞ்சோற்றில் கடுக்காய்ப்பொடி தூவிப் பிசைந்துவைக்க நீருமும்; அதில் திப்பிலியை வறுத்துப் பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கருடக்கண்புள்ளின் தோஷகுணம்.

வாய்நீர்வடியும், வாந்திபண்ணும், இருவிழியுந்தாழும், பீளைகட்டும்.

நிவிர்த்தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் திப்பிலி முலைப்பாலிலரைத்து ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

செங்கண்புள்ளின் தோஷகுணம்.

கண்சிவந்து நீர்வடியும், சிரங்குளிரும், குழந்தை தவழ்ந்தபோது கீழ்த்தில் விழும், கையால் முகத்தைத்துடைக்கும், சீறியழும்; வெட்புநீராய்க்கழியும்.

நிவிர்த்தி.

அதிமதுரம் சீரகம் மூத்தக்காசு ஏலம் பத்திரி சாதிக்காய் கிராம்பு சென்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (க) பொசுமொசுக்கையிலை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சிந்தில்வேர் வகைக்குப்பலம் (க) சுருள்ளிச்சாறுபடி (உ) பூலாவைவேர்பலம்(க) இவைகளையரைத்து இரண்டுபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி கொடுக்க சகலதோஷமுந் தீரும்.

அந்திப்புள்ளின் தோஷகுணம்.

மேனிவெளுக்கும்; காயும்; அதில் நரம்புதோன்றும்; கால்கைகுளிரும்; பாலை திரெடுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சின்னி குட்டிவிளா நொச்சி சிந்தி வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளை அரைத்து மேலெங்கும்பூசி ஷை மருந்துகளைத் தட்டிச் சிறுபொட்டணமாய்க் கட்டிக் கண்டத்திலுங் காலிலுங்கட்டத்தீரும்.

நீர்ப்புள்ளின் தோஷகுணம்.

நெஞ்சுவரண்டிடும், கண்குழிந்து வெளுக்கும், குழந்தை பெருமூச்சிடும், பாலுண்ணாது, இரவும்பகலு மலநீரழும், உடல் வியர்க்கும்.

நிவிர்த்தி.

விஷ்ணுகரந்தையும் சீரகமும் கூட்டிக்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

புள்ளின்தோஷகுணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும், குடித்தபால் தங்காது, பச்சையாய் வயிறுகழியும், பறவைக்குரல்போற் குழந்தை சிறியழும், இளைக்கும், தண்ணீரை விரும்பும், மெய்மறக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஓரிதழ்த்தாமரை வெந்தயம் விடத்தலைவேர் சுக்கு வால்மிளகு இவைவாய்க் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

முட்டுத்தோஷகுணம்.

மாதவிடாயான பெண்கள் குழந்தையையெடுத்தால் மேனிவாடும், வேறுபடும், வாந்திபண்ணும், உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும், நாக்கு வாய் கருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

மயில்ரோசனை திரிகடுகு சீரகம் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

குழித்தோஷகுணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங் குழியும்; வாந்தி வியர்வையிரும்; பலவண்ணமாய்க்கழியும்; தேகந்தழல்போற் காய்ந்துவற்றும்; தாகிக்கும்; கண்ணில் நீர்சொரியும்; கால்வீங்கும்; குய்யம் புண்ணாகும்.

நிவிர்த்தி.

குட்டிவிளா வேம்பு சோம்பு மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு அரைத்து தாய்க்கும் பிள்ளைக்கும் உடம்பிற்றேய்த்து நீரில் வாகையிலையைப்போட்டுக் காய்ச்சி நீராட்டி அப்பால் ஆமணக்கெண்ணெய்படி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௨) நன்னாரி தண்ணீர்விட்டான் காந்தை பொன்னாங்காணி வகைக்குப்பலம் (௧) ஏலரிசி சீரகம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இவையெல்லாம் பால்விட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி, சிறு கரண்டிவிதங் கொடுக்க சகலதோஷமுந்தீரும். வேப்பங்கொழுந்து ஒருபிடிமிளகு வசம்பு சுக்கு தலைநாங்கிவேர் வகைக்கு வராகனெடை (௧) விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

கெர்ப்பமழிந்ததோஷகுணம்.

உடம்பு நொந்து சிவக்கும், இளைக்கும், நாறும், சத்திக்கும், நெஞ்சயரும், கைகாலிலழுக்கேறும், கால்பின்னும், கழியும், விழிசெருகி மயங்கும்.

நிவிர்த்தி.

கழுதை லத்திச்சாற்றில் பருத்திவேரையரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும். பனைவெல்லத்தை ஷை சாற்றில் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

தேரைத்தோஷகுணம்.

உடம்புலர்ந்து வற்றும், வெளுக்கும், நெஞ்சுயர்ந்துகூடும், கண்பொடித்திருக்கும், கைகால்வற்றிச் சுருக்கி முடங்கும், வயிறுபொருமும், மலந்தீயும் நாவுலரும், தாகிக்கும், முகம்வாடும், செவிதாழும், மூச்சுவாங்கும், நெரிகுரற்படும், பிள்ளை சற்றுந்தேறாது.

நிவிர்த்தி.

சிறுபுள்ளடி சிறுகீரை நீராரை காணி நீர்முள்ளி இவைகளின் சமூலமும் களா காட்டுமல்லி அவுரி கரிசாலங்கண்ணி நிலக்குமிழ் முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஓர் நிறையாயிடித்து மூன்றுபடி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்ற வைத்ததில் அதிமதுரம் திப்பிலி ஏலம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (௨) பசுவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டு ஆவினெய் இருநாழிவிட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி சிறுகரண்டி விதங் கொடுக்கத் தேரைத்தோஷங் குழித்தோஷந்தீரும்.

சகலதோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

அதிமதுரம் மஞ்சள் முத்தக்காசு அதிவிடயம் வசம்பு கடுக்காய் தேவதாரம் ஓர்நிறையாய்ச் சேர்த்துப் பொடுதலைச்சாறுவிட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்கச் சகலதோஷமுந்தீரும். சின்னி விளா நொச்சி சிந்தி வேப்பு வசம்பு உள்ளியரைத்து மேலிற்றேய்த்து அவைகளைத் தட்டித் துணியில்முடிந்து கால் கையிற்கட்டிவைக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும். கழற்காய்நெல்லி முடக்கொத்தான் நாயுருவி கஞ்சாங்கோரை விடத்திலை நிலக்கடம்பு சிறுபுள்ளடி பேய்ச்சுரை இவைகளின்வேர்களைக் குளிசமாடித் தாய்க்கும் பிள்ளைக்குங் கட்ட சகலதோஷமுந் தீரும்.

சகலதோஷ நிவாரண மூலமந்திரம்.

வ-ந-சி-ம-ய-வங்-சிங்-சி-வ-ய-ந-ம-என்று இவ்வக்கரத்தைத் தியானித்து விபூதி தண்ணீர் ஔஷதம் குளிசமுதலான பிரயோகஞ் செய்யச்சகலதோஷமுந் தீரும்.

மாந்தவகுப்பு.

மேதிப்பால் நெய் கதலிப்பழம் தேங்காய் இளநீர் கடலை வெல்லம் புளித்த மோர் மாமிசம் கனிகள் மலைத்துவரை உளுந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுந்து வாளைமீன் கெண்டை பாகல் சுரை முதலான வாயுப்பண்டங்களைக் குழந்தைகட்குப் பால்கொடுக்கும் மாதர்கள் மிகுதிபாயனுசரித்தாலும், அவைகளைக் குழந்தைகள் தின்றாலும், வாதமாந்தம் பித்தமாந்தம் சிலேற்பமாந்தம் விஷமாந்

தம் போர்மாந்தம் வாலைமாந்தம் சுரமாந்தம் நீர்மாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் எரிமாந்தம் கல்லைமாந்தம் கணைமாந்தம் வலிப்புமாந்தம் சுழிமாந்தம் முக்குமாந்தம் சன்னிமாந்தம் ஊதுமாந்தம் விக்கமாந்தம் என்று உ௰-வகை மாந்தரோகங்கள் குழந்தைகட்கு நேரிடும்.

மாந்தகுணம்.

குழந்தை யுடல்வெதும்பி வியர்க்கும், முலையுண்ணாது, வரந்திபண்ணி மயங்கும், சிதமும் மலமுமாயுங் கெட்டபால்போலுந் தெளிந்த தண்ணீர்போலுங் கழியும்; வெப்புநாறும், கைகால்குளிரும், நாவுலரும், குரல்கம்மும், கண்குழிந்து சுழன்று சிவக்கும், சால்பின்னும், முகம் பழுக்குபோல்பின்னும்.

வாதமாந்தகுணம்.

குழந்தை வயிறுபொருமியழும், உடல்வியர்க்கும், பலவிதமாய்க் குழியவலிக்கும், துடிக்கும், கொட்டாவியிடும் காசிபுண்ணுறும்.

பித்தமாந்தகுணம்.

வாந்திபேதி வலிப்பு மூர்ச்சைகாணும், குரல்கம்மும், மேனிமஞ்சணித்து வியர்த்துக்குளிரும்.

சிலேற்பமாந்தகுணம்.

உடம்பு சிலிர்த்து குளிரும், நாவிதளுக்கும், நெஞ்சிற்கபங்கட்டும், வயிறுபொருமிக் கழியும், குழந்தை மயங்கும்.

இவைகட்கு நிவிர்த்தி.

நொச்சி பொடுதலை நுணா வேலிப்பருத்தி இவைகளினிலை வகைக்கு ஒருபடி நசுக்கி வெதுப்பி சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். வேலிப்பருத்தி பெருந்தும்பை சாணாக்கிலை வெதுப்படக்கி வெள்ளைநொச்சி வகைக்கு ஒருபிடியிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதிற் சுட்டவசம்பு சிறுதேக்கு ஆமையோடு சுட்டகரி ஓர் நிறையாயரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும், பொடுதலை கரிப்பு வகைக்கு ஒருபிடி ஒன்றாயிடித்துப் பிழிந்து முரித்துக்கொடுக்கத் தீரும். வெற்றிலைக்காம்பு வசம்பு உள்ளி திப்பிலி ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி வெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும். ஓமம் வெள்ளுள்ளி மிளகு திப்பிலி சுக்கு சீலையில் முடிந்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டெட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும். விளாவிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடு வசம்பு வட்டத்திருப்பி இவைகளைவெதுப்பி அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும். வேலிப்பருத்தி மேனி வேளை இண்டு பொடுதலை அகத்தி இவைகளினிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் வசம்பு ஆமையோடு ஓமம் வெதுப்பியரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேனி லுந்துவாலையிடத்திரும். வேளைவேர் சுக்கு வெந்தயம் பூடு வசம்பு ஓமம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வருத்துக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும். நுணா நொங்கி கழற்கொடி இவைகளினிலை வகைக்கு ஒருபிடியைச் சட்டியிலிட்டுக் கருக்கி ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு ஓமம் வசம்பு சுக்கு மிளகு பொடுதலைக்காய் திப்பிலி இவைகளை நல்லெண்ணெயிலிட்டுச் சிவக்கவருத்து சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றவைத்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்திரும். வேலிப்பருத்தியிலை வேளைவேர் நொச்சி பொடுதலை நுணா முருங்கை இவைகளினிலை வகைக்குஒருபிடியை வருத்துத் தண்ணீர்விட்டு ஓமம் திரிகடுகு வசம்பு வெதுப்பிச்சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்திரும்.

மாசிப்பத்திரி பர்ப்படாகம் நாயுருவி முட்காவேளை கருஞ்சீரகம் கோழியெச்சம் இவையெல்லாமோர் நிறையாய்ச் சட்டியிற்போட்டு பஸ்பித்து வெட்டிவேர் சங்கவேர் ஏலம் கடுகுரோகணி பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் மாசிக்காய் வசம்பு தான்றி முத்தக்காசு வகைக்கொரு வராகனெடை தட்டிப்போட்டு இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்க மாந்தம் சுழிமாந்தம் கழிச்சல்மாந்தந்திரும். ஓமம் திப்பிலி சுக்கு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொத்தமல்லிஆமையோடு குராசாணியோமம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) தண்ணீர்விட்டரைத்து துவரைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து வெந்நீரில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும். வாய்விளங்கம் ஆமையோடு மிளகு பொடுதலைக்காய் வசம்பு திப்பிலி கழற்பருப்பு சரிநிறையாய்க்கூட்டி பொடுதலைச்சாற்றாலாட்டிச் சூரைக்காய்போல் உண்டைசெய்து நிழலில் உலர்த்திக்கொண்டு வழுதலைக்கஷாயத்திற் கொடுக்க மாந்தசுரம் கழிச்சல் இருமல் திரும். வேலிப்பருத்திக்கஷாயத்திற் கொடுக்க வாந்தி பொருமல்திரும். ஓமக்கஷாயத்திற் கொடுக்க வெகுவாய்ப்போகிற மாந்தக்கழிச்சல் திரும். திரிகடுகு உள்ளி ஓமம் பெருங்காயம் கரியசீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (௪) வசம்பு வராகன் (௧௦) கடுக்காய் வராகன் (௧௫) சாரணைவேர் (௫) பொடுதலைக்கொழுந்து பெருந்தும்பைக் கொழுந்து உத்தாமணியிலை வகைக்கு ஒருபிடி இவையெல்லாம் வெதுப்பிக்கொண்டு பெருந்தும்பைச்சாற்றாலும் பொடுதலைச்சாற்றாலும் அரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திப் பிள்ளைகளின் வயதுக்குத்தக்கபடி கால், அரை, முக்கால், ஒருகுளிகையை வெந்நீரிற்கொடுக்க மாந்தம், கட்டுமாந்தம் மாந்தக்கழிச்சல், வலிப்புந்திரும்.* சண்பகப்பூ விலாமிச்சம்வேர் கோட்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரவேதி அதிமதுரம் வெட்டிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு(௧) வெட்டிவேர் தண்டுச்சாற்றில் ஏழுநாழிகையாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய்துலர்த்தி முலைப்பால் வெந்நீரிலாவது கொடுக்க மாந்தங்கள் திரும். சுத்திசெய்த பூரம் பலம் (௨) லவங்கம் ஏலம் வசம்பு சீரகம் அதிவிடயம் வகைக்குப்பலம் (௮) மாசிப்பத்திரிச்சாற்றால்ஒன்றரைச்சாமமும், விஷ்ணுகரந்தைச் சாற்றால் ஒருசாமமுமரைத்து மல்லிபோலுண்டைசெய்துலர்த்தி மேற்சொல்லிய கஷாயங்களிலெதிலாவது ஒரு உண்டையுரைத்துக் கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந் திரும்.

ஊதுமாந்தகுணம்.

குழந்தையுடலூதிக்காணும், வயிறிரையும், கழிச்சல் கடுப்பு வாந்தி தொண்டைவலி சுரந்தோன்றும்.

நிவிர்த்தி.

வெண்காரம் வராகனெடை (௨) கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (௨)முலைப்பாலாலரைத்து மாத்திரைசெய்துகொண்டு வெந்நீரிலிடத்திரும். பொடுதலை வேம்பு மா புளி நுணா நொச்சி வேலிப்பருத்தி இவைகளினீர்க்கும் ஓமம் உள்ளி திப்பிலியுஞ் சமமாயிடித்தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டெட்டொன்றாய்க் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்க ஊதுமாந்தம், போர்மாந்தம், சத்திமாந்தம், செரியாமாந்தம், கட்டுமாந்தமுந் திரும்.

கோரோசனை உள்ளி திப்பிலி மதுரம் வகைக்கொருகழஞ்சு அண்டவெள்ளைக்கருவிட்டரைத்துசகொண்டு முலைப்பாலில் மூன்றுதினங்கொடுக்க ஏழுவகை யூதுமாந்தமுந்திரும். வேலிப்பருத்தியிலையை வதக்கிச்சாறுபிழிந்து அதில் சீரகமுங் கடுகுரோகணியுஞ் சமமாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்க ஊதுமாந்தம் மயக்கம் வெப்புந்திரும்.

நீர்மாந்தகுணம்.

உடல்மெலிந்து குளிர்ந்து சிலிர்க்கும், வாய்நீர்சுழற்றிக் குழந்தை வாந்திபண்ணும், முலையுண்ணாது, தூங்கிவிழித்துச் சிரிக்கும், வயிறுபொருமிக்கழியும், உடம்பு கை காலில் திணவெடுக்கும், வீங்கும், தலைவலிக்கும், மூக்கிலுறங்கும், மலஞ்சிறுத்து நீர்கடுத்திறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஈருள்ளி ஊக்குராட்டை வகைக்குச்சாறுபடி (வ) விளக்கெண்ணெய் படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

நொச்சி வேளை மேனி துளை பெருந்தும்பை இவைகளினிலை வெதுப்பிச் சாறு பிழிந்ததில் மிளகு உள்ளி வசம்பு ஓமம் இவைகளை வறுத்தரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

நீலிவேருஞ் செவியமுமோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். வெதுப்படக்கி அம்மான்பச்சரிசி சங்கங்குப்பி துளை சாறுக்கு வகைக்குச்சாறுபடி (வ) விளக்கெண்ணெய்படி (௧) வசம்பு உள்ளி மஞ்சள் வகைக்கு பலம் (௩) பொடித்தொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி மூன்றுநாட்கொடுக்கத் தீரும். சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பலம் (௧௦) அதிற் பூரம் வராகனெடை (௧) வாளம் மிளகு லவங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளை மைபோலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி பொருதுட்டெடை மூன்றுநாட்கொடுத்துப் பத்தியம் பொரி மிளகு நீருஞ் சாதமுங்கொடுக்கத் தீரும்.

விஷமாந்தகுணம்.

மலஞ்சிக்கி வயிறுவலித்திரைந்து கழியும், நின்று நின்று சுரங்காயும், மேனி வாடும் அரையின்கீழ்க் குளிர்ந்திருக்கும், உடல்வியர்க்கும், கையிற்பிள்ளை தங்காது அடிக்கடி வாந்திபண்ணும்.

நிவிர்த்தி.

துளை நொச்சி வேளை இவைகளின்வேர் ஓமம் பொடுதலை உள்ளி வசம்பு சமமாய்த்தட்டி வெதுப்பிக் கஷாயஞ் செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

போர்மாந்தகுணம்.

குழந்தை பாலுண்ணாது, வாந்திபண்ணும், மயங்கும், தலையையசைக்கும், மார்பு அடிக்கும், மேனிவாடும், நெற்றி நரம்பு புடைக்கும், கண்குழியும் தாகமிகும், வாயும் நெஞ்சுமுலரும்.

நிவிர்த்தி.

ஓமத்தை வறுத்துப்பொடித்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்கத்தீரும். கோழிக்கல்சீரகிசிருக்குங்கல் நற்சீரகம் லவங்கமிவைகளையோர் நிறையாயரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும். உப்பைச் சட்டியில்வறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில்வேலிப்பருத்தி தும்பை வெற்றிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடும் வசம்புமுரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சத்திசாரணைவேரொன்று ஆமையோடு பூடு வசம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) அரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

துளை வேலிப்பருத்தி பொடுதலை வெற்றிலை இவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்பு பூடு ஓமம் கிராம்பு இவைகளைச்சமமாய் வெதுப்பிக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். வசம்பும் மயிலிறகுஞ் சுட்டசாம்பல் கிராம்பு சீரகம் நிம்பவிதை பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் இவைகளைச் சமமாய் முலைப்பால் விட்டரைத்ததிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பால்மாந்தகுணம்.

வயிறூதிப் புண்போல் நொந்து புளித்தநாற்றமாய் வயிறுகழியும், கண்குழியும், செவிதாழும், தொண்டையிற் கோழைகட்டும், கைகால்வெதும்பும், குளிரும், குழந்தை வாந்திபண்ணிப் பாதகிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

பொடுதலைக்காய் இந்துப்பு வசம்பு பூடு மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

செரியாமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும், தலைவலிக்கும், வயிறுநொந்து குழந்தை சீறியழும், மாக்கரைத்ததுபோற் கழியும், அரைக்கண் நித்திரையாய்த் தூங்கிக் கீரைத்தண்டுபோற் சோரும்.

நிவிர்த்தி.

வசம்பு சடாமாஞ்சில் உள்ளி திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் ஆமையோடு இவைகளைப் பொடித்துக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். வேலிப்பருத்தியிலையை வதக்கிப்பிழிந்ததில் மிளகு வசம்பு உள்ளி வெதுப்பியரைத்துக்கலக்கியதில் நெய் ஒரு துளிவிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும். இஞ்சியும் பெருந்தும்பையுந் தட்டி யெருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும். ஓமம் கோஷ்டம் வசம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கட்டுமாந்தகுணம்.

மந்தித்திரைந்து வலித்துக் குழந்தையடிக்கடியழும், மலஞ்சிக்கி வயிறுகழியும், சற்றேபாலுண்ணும், திகைத்திருக்கும், தூக்கம்போற் சோர்ந்துவிழும், சற்றிருமல் சுரம் கொட்டாவி தலைவலி வியர்வையுண்டாகும்.

நிவிர்த்தி.

சீந்திற்கண்டு களிப்பாக்கு சிவதை கடுக்காய் சுக்கு ரோகணி இவையெல்லாமோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (வ) சிற்றகத்தி அரசி தகரை கடற்கொடி நொச்சி செம்முள்ளி மணத்தக்காளி சமனுமிடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி (வ) சதுரக்கள்ளிப்பால் ஒரு கரண்டி கடுகுரோகணி கடுக்காய் இருசீரகம் உள்ளி பூடு வசம்பு பூதகரப்பான் பட்டை வேளை வகைக்கு வராகனெடை (௮) இடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒரு துட்டெடை கொடுத்து மாலையில் மிளகுச்சாம்பலுஞ்சாக்குங் கஷாயஞ்செய்து ஒரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும். சதுரக்கள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (வ) விளக்கெண்ணெய் படி (௧) திரிபலை வெள்ளுள்ளி வகைக்கு வராகனெடை (௨) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுத்து விலாவிலும் பூசத்தீரும்.

தலைமாந்தகுணம்.

உடல்வெளுத்துப் புண்போலனோகும், வயிறு பொருமி வலித்துக் குழந்தைதுள்ளிவிழும், எப்பங் கொட்டாவியிடும், கை கால் குளிரும், முகம் வியர்க்கும், தலைகனத்து வலிக்கும், நாசியில் நீர்வடியும், குளிர்சுரங்காணும்.

நிவிர்த்தி.

வெதுப்படக்கி பெருந்தும்பை வேலிப்பருத்தி வெள்ளெருக்கு இவைகளினிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்ததில் பூடு தேசாவரம் சதகுப்பை திப்பிலி வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வருத்தரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும்.

துலைமாந்தகுணம்.

அதிகமாய்க் குழந்தை வாந்திபண்ணும், அடிக்கடி முருகிக் கொட்டாவியிடும், உடம்பு வியர்க்கும்; முகங்கடுகடுப்பாயிருக்கும், வலிப்புக் கண்டு கால் கை விறைக்கும்,

நிவிர்த்தி.

வெள்ளைக்காக்கணங்வேர் ஓர் பாக்களவரைத்து முலைப்பாலிற் கலந்துகொடுக்கத் தீரும். வசம்பு தைவேளை முடக்கொத்தான் திரிகடுகு அவிஞ்சிவேர் இவ்வெல்லாமோர் நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சியொருதுட்டெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும்.

சுழிமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும், இரைப்பு சுவாசம் விக்கல் கக்கல் காணும், குழந்தை முலையுண்ணாது, நித்திரை செய்யாது.

நிவிர்த்தி.

கோடகசாலை துழாய் ஆடாதோடை தும்பை முதியார்கூந்தல் சங்கிலை சீந்தி சிற்றிலைச்செடி நறுந்தாளி இவைகளினிலைச்சாறும் விளக்கெண்ணெயும் சமன் கலந்து அதிற் சாதிக்காய் திப்பிலி காயம் கடுகுரோகணி கோரோசனை உள்ளி வகைக்கு ஒருகழஞ்சு பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுக்கத் தீரும். கருள்ளிச்சாறு இண்டின்சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் ஓர்நிறையாய்க் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

விக்கமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும், காதுங்கண்ணும் வீங்கிவற்றும், நாவு புண்ணாகும், கைகால் னோகும், அன்னஞ்செல்லாது.

நிவிர்த்தி.

பூவரசம்பழுப்பு சக்கம்பட்டை சீந்திக்கொடி துழாய் சுக்கு ஓமம் குப்பை முள்ளி முருங்கையிர்க்கு நீர்முள்ளிச்சாறு வேளைவேர் பிரமியிலை மருட்கிழங்கு துதுவளை சிறுகுறிஞ்சா சத்திசாரணைவேர் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

முக்குமாந்த குணம்.

குழந்தை முக்கி முக்கிச் சீதமும் மலமுமாய்க் கழியும், உடலுருகி மெலியும், சுரங்காயும், தாகங்காணும், பின்கால் வீங்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஓமம் திப்பிலி மிளகு உள்ளி ஆமையோடு இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச்சீலையில் முடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதிலந்த மருந்தையரைத்துக் கலக்கி மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும். இந்த வியாதிக்குக் கஸ்தூரி எண்ணெய் கொடுக்க நன்மையுண்டாகும்.

வரள்மாந்தகுணம்.

உடல் திரைந்து வெளுத்து வற்றிக் குழந்தையுருக்கெடும், கடுப்பு வலிப்பு முதலான பலகுணங்கள் காணும்.

நிவிர்த்தி.

ஆடுதீண்டாப்பாளைச்சாறும், வேளை மணத்தக்காளி கழற்சி கரிசாலை துளசி கீலி இவைகளினிலைகளை ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்ச்சேர்த்திடித்துப் பிழிந்த சாறும், ஆவினெய்யும் வகைக்குப் படி (அரைக்கால்) ஒன்றாய்க்கூட்டி அதிற் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் க்ரியசிரகம் கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை (இ) பொடித்துப்போட்டுக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி அத்திசத்தி துட்டெடை கொடுத்தால் பிணி நீங்கிப் பிள்ளையுடல் பருக்கும்.

உளைமாந்தகுணம்.

மலசலங்கட்டி வயிறுவலித்துக் குழந்தை அலறியழுது பாலுண்ணாது மிரண்டுபார்க்கும்.

நிவிர்த்தி.

நாக்கிளாம்பூச்சி வசம்பு நிம்பவேர் உள்ளி காயம் சுத்திசெய்தவாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) அரைத்து ஒருபடி எண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும். நாக்கிளாம்பூச்சி சுசுராஷி வசம்பு இருசீரகம் நாரத்தம்வேர் பூடு காயம் வகைக்குப் பலம் (வ) மணத்தக்காளிச்சாறு விட்டாட்டி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கிக் காய்ச்சி ஒரு சிறு கரண்டியளவு மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். உப்புப் புளித்தள்ளவும். சங்கு கொடுவேலி ஆடாதோடை கொன்றை இவைகளின்வேர் இந்துப்பு காயம் புங்கின்பட்டை ஓர் நிறையாயிடித்து இரண்டு படி தண்ணீரிற் போட்டு உழக்காய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும். புல்லுரி கருப்புக்கட்டி ஓர் நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக் கொடுக்க உளைமாந்தம், உட்காரம், எலும்புருக்கிதீரும்.

அட்சரமாந்தகுணம்.

அஸ்தியிற் கனலேறிக் குளிர்சுரம் பேதிகாணும், உதடும் வாயும் வெடித்துப் புண்ணாகும், குழந்தையுடல் மெலியும்.

நிவிர்த்தி.

மணத்தக்காளி அகத்தி கற்றாழை சருள்ளி இவைகளின் சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) காரை பூளா துத்தி இவைகளின் வேர்த்தோல் வறுத்த வெந்தயம் வகைக்குப் பலம் (க) அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி உள்ளுக்குங் கொடுத்து வாய்ப்புண்ணிலும் பூசத்தீரும். துத்தியிலை வெந்தயம் ஆடாதோடை நுணாவிர்க்கு கஷாயம் செய்து கொள்ளவும். நுணாவிலை வில்வ இலை தைவேளை பொடுதலை செம்முள்ளி ஆடாதோடை வகைக்குச் சாறு படி (க) அவிரிச் சாறுபடி அரைக்கால் அரத்தை கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை (க) கடுக்காய் வராகனெடை (ரு) அக்கிராகாரம் வெளிச்சிப்பிசின் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை (உ) சருள்ளிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி (க) பேய்க்கும்மட்டிக்காய்ச் சாறுபடி அரைக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு சிறு கரண்டி விதம் மூன்று நாளுப்புப் புளிதள்ளிப் பத்திரமாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

தோஷமாந்தத்திற்கு.

முருங்கைப்பட்டை கோழி முட்டை வெள்ளைக்கரு வெள்ளுள்ளி வேப்பெண்ணெய் ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி யுடம்பிலும் நாவிலும் தடவத்தீரும். * சருள்ளியும் முடக்கொத்தானும் வெதுப்பிப் பிழிந்த சாறு மூன்று காசெடை கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டுக்கு.

முடக்கொத்தானிலை மூக்கரைச் சாரணைவேர் இலை கொழுந்து குப்பைமேனியிலை யிவைகளைச் சமமாயரைத்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிப் பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம்பாலகிரியைக்கு.

வேலிப்பருத்தி யொருபிடி சுக்கு சடாமாஞ்சி விளா வசம்பு பூடு யிளகு ஆமையோடு ஓமம் சீரகம் ஓர் நிறையா யொருபடி தண்ணீரிற் போட்டெட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி யொரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம் வயிற்றுப்பொருமலுக்கு.

வேலிப்பருத்தியிலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஓமம் வசம்பு ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துப் போட்டொரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும். வறுத்த ஓமம் வராகனெடை (க) குப்பைமேனி வேர்ப்பட்டை பலம் (உ) அரைப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றக்காய்ச்சி யொரு சங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தம் பொருமல் வலி. சேரியாமாந்தத்திற்கு.

வேலிப்பருத்திச் சாறுபடி அரைக்கால் வசம்பு திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்கு வராகனெடை (உ) வேலிப்பருத்திக் கொழுந்து வராகனெடை (ச) இவைகளை அரைத்துச் சாற்றிற் கலக்கி முறித்துக்கொடுக்கத்தீரும். பெருந்தும்பை வெதுப்படக்கி பொடுதலை பிரமி வேலிப்பருத்தி அவுரி துத்தி அகத்தி யிவைகளிலைகளை ஓர் நிறையாயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி (ல) பச்சை மஞ்சட் சாறுபடி மா

கானி விளக்கெண்ணெய் படி (ற) ஒன்றாய் விட்டு அதில் ஓமம் ஆமையோடு சுட்ட சாம்பல். உள்ளி வசம்பு வகைக்குப் பலம் (ல) இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி யொருதுட்டெடையெண்ணெயிற் பொரித்தவெங்காரம் பெருங்காயம் வகைக்கொரு பணவெடை மத்தித்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு ஏலம் திப்பிலி இலவங்கம் தான்றி தக்கோலம் போஸ்துக்காய் வகைக்குப் பலம் (ல) இடித்திரண்டு படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்று தினங்கொடுக்க கிராணி மாந்தம் சரக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசிவுமாந்தம் சோகை காமாலை சுரம் கோழை கொட்டாவி பொருமல் தும்மல் பித்தகணம் பாண்டு தீரும்.

அவித்தூற்றின விளக்கெண்ணெய் தகரச்சாறு வகைக்குப் படி (க) நாயுருவி தைவேளை நாய்வேளை கொழுஞ்சி மூக்கரச்சாரணை யிவைகளின் வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வசம்பு ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம் (ற) வெள்ளுள்ளி பலம் (உ) கருஞ்சீரகம் வெந்தயம் கடுகுரோகணி வகைக்குப் பலம் (க) இவையெல்லா மரைத்துக் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு பிள்ளையின் வயதுக்குத்தக்கதாய்க் கொடுக்கத் துட்டுமாந்தம், கிரிமி, சுழிகணம், வாயு, காய்ச்சல், களிர்மாந்தம், பிரளிதீரும். தாய் உப்புப்புளித் தள்ளிப் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கோரோசனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவதாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக்காய் வெந்தயம் சுக்கு வெள்ளுள்ளி கஸ்தூரி வசம்பு ரோகணி பச்சை மூங்கிற்றோல் வகைக்கு வராகனெடை (க) வெதுப்பிப் பொடித்துச் சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலரைத் தொருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கி மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்க மாந்தம் வயிற்றுப்பிசம், சுழிமாந்தம், நாவரட்சிக்கணம், குளிர்க்காய்ச்சல், இரத்த தொந்தசுரம், மூக்குக்கணம், கிரிச்சினம், பட்சிதோஷம், பழங்காய்ச்சல், முதலானவை தீரும்.

கஸ்தூரி பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி சிற்றாமுட்டி சிற்றாமணக்கு துத்தி வட்டக்கிலுகிலுப்பை கண்டங்கத்தரி பூளை இவைகளின் வேரும் கொல்லைத்தண்டு மரைத்து வகைக்கொரு பெருநெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் விளக்கெண்ணெய்படி (ரூ) கழுவியெடுத்த கற்றாழஞ்சோறு இரண்டு தேங்காய்ப் பிரமாணம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் மதுரம் வெந்தயம் வகைக்குக் கழஞ்சு (ரு) கோரோசனை வெள்ளுள்ளி வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) இவைகளை இடித்துப்போட்டொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிக் கற்றாழஞ்சோறு மொரு மொரென்றிருக்கிற பதத்திலிறக்கிக் கொடுக்க கணமாந்தம், கணக்கழிச்சல், ஊதுமாந்தம், ஊதுகணம், காமாலை, சோகை தீரும்.

பொடுதலை மா புளி வேம்பு நுணா வேலிப்பருத்தி நொச்சி இவைகளிலைக்கு வகைக்குப்பிடி (க) வெள்ளுள்ளி திப்பிலி ஓமம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இடித்தொரு படி தண்ணீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கூ-நாட் கொடுக்க ஊதுமாந்தம், பேர்மாந்தம், செரியாமாந்தம், கட்டுமாந்தம், சத்திமாந்தம் நீங்கும்.

இஞ்சி சங்கு சின்னி பொன்னாங்காணி கரிசாலை வகைக்குச்சாறுபடி (ல) சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி (ல) ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி பொருகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகலமாந்தமுந் தீரும். விளக்கெண்ணெய்படி மாகாணி மணத்தக்காளிச்சாறுபடி (ல) வெங்காயச்சாறுபடி அரைவீசம் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி அதிற் கடுகுரோகணி வராகனெடை (க) வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு ஒருகரண்டிவிதம் கொடுக்க மாந்தம், உட்காய்ச்சல், கணைக்காய்ச்சல், வாய்ப்புண், மூலச்சூடு, பலவகைக்கழிச்சல் தீரும். கஸ்தூரிக்கோரை பிரமி துளசி பழம்பாசி குட்டிவிளா வல்லாரை சிந்திற்தண்டு வசம்பு கடுகுரோகணி வெள்ளைப்பூடு வகைக்கு வராகனெடை (க) இவையெல்லாந்தட்டி அரைக்கார்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந் தீரும். மணத்தக்காளி ஓரிலைத்தாமரை அவுரி புங்கு இலைகு விலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சங்கு சிற்றாமணக்கு நாவல் நன்னாரி கருந்துளசி சின்னி பர்ப்படாகம் மேனி கவிழ்தும்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கொருபிடி, கடுக்காய்ப்பூ அதிமதுரம் சடாமாஞ்சி செண்பகப்பூ வசம்பு செவியம் கடுக்காய் வால்மிளகு கண்டுபாரங்கி லிங்கம் மஞ்ஞசிலை காசம் பூரம் கெந்தி வகைக்கு வராகனெடை (க) இவையெல்லா மிடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடிக்கும்போது அதிற் புனுகு கஸ்தூரி வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு இருகழஞ்சுவிதம் குழந்தைக்கு ஏழுநாட்கொடுத்து மாதா உப்புப்புளித்தள்ளிப் பத்தியமாயிருக்க பின்பு ஏழுநாள்தள்ளி பிள்ளைக்கும் தாய்க்கும் ஒடங்கேய்த்துத் தலைக்கு நீர்வார்க்கச் சகலமாந்தங்களும் நீங்கும். அதிகபேதிகண்டு மூர்ச்சையானால் சுக்குத்தட்டிப்போட்டுக் கஷாயம் வைத்துக் கொடுக்க நிற்கும். மணத்தக்காளி துளசி தூக்கி பிரமி வில்வம் வல்லாரை காசரக்கரை பொடுதலை தழுதாழை புங்கு சங்கு இலைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்கடுக்காய் தான்றிக்காய் சுக்கு திப்பிலி ஆமையோடு அரத்தை ஓமம் வசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (உ) சாதிக்காய் வராகனெடை (க) இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வயதுக்குத்தக்கபடி கொடுக்க மாந்தம் அட்சரம் கணம் மேகம் வெட்டை தீரும்.

கணைவகுப்பு.

மாந்தமுதிர்ந்து வாதகணம் பித்தகணம் சிலேத்துமகணம் மாந்தகணம் நீர்க்கணம் பிரளிக்கணம் சூலைக்கணம் கழிக்கணம் மகாகணம் ஊதுகணம் வரட்கணம் கொதிப்புக்கணம் வீக்ககணம் பிறக்கணம் ஆமகணம் தேரைக்கணம் மூக்குக்கணம் மூலக்கணம் போர்க்கணம் இரத்தக்கணம் விஷமாந்தகணம் ஊதுமாந்தகணம் அந்தகக்கணம் மந்தாரக்கணம் வரிகணம் எனவிருபத்துமூன்று கணங்கள் பன்னிரண்டாண்டுமட்டுங் குழந்தைகட்கு வரும்.

வாதகணத்தின் குணம்.

உடல்கனத்து குழந்தை பசைத்திருமும், இரைப்பு நாவரட்சி தாகம் சுரம் பசி மந்தம் நீர்சுருக்குக்காணும், மலஞ்சுருக்கும்.

பித்தகணத்தின் குணம்.

குழந்தை மஞ்சளாகக்காணும், நாக்கும் கடைவாயும் புண்ணாகும், உடலெரிச்சல் சுரம் தலைக்கிறுகிறுப்பு மயக்கங்காணும்.

சேத்துமகணத்தின் குணம்.

உடம்பிற்றினவு சொரி கைகாலில்வீக்கம் வாய்நாற்றம் வெப்பு இருமல் கோழை அறுத்தவனங் காணும், கீழ்வாயு மேல்வாயும் வெடித்துப்புண்ணாகும்.

இவைகட்கு நிவிர்த்தி.

எருக்கவிசுறுமிச்சம்பழம் கோவை வல்லாரை மாசிப்பத்திரி வில்வம் குட்டிவிளா இவைகளின்சாறு அத்திப்பால் ஆலம்பால் முலைப்பால் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டின்பால் ஆவினெய் கொம்புத்தேன் வகைக்குப்படி (உ) தேங்காய்ப்பால்படி (க) சந்தனம் அறுகங்கட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துக்கார்படி தண்ணீர்ப்போட்டு அரைக்கார்படியாய் வற்றவைத்து வடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து செப்பதமாய்க்காய்ச்சி அதில் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் கிராம்பு திரிகடுகு திரிபலாதி சடாமாஞ்சில் அதிவிடயம் மாசிக்காய் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துவடிகட்டின தூளைப்போட்டுக் கிண்டிப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டிவிதம் புளி கைப்புத்தள்ளி ஒருமண்டலங்கொள்ள (உச) வகைக் கணங்களுந்தீரும்; தேகங்குளிர்ந்து பொன்போலாகும். சீரகம் வில்வப்பத்திரி வெங்காயம் வெந்தயம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுபுள்ளடி கழற்கொழுந்து அவுரி சாறணை பொடுதலை வகைக்கு ஒருபிடி மைய அரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெயிலில்வைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேனிழும்பூசத் தீரும். வில்வம் அவுரி எருக்கிலை கடுக்காய் இவைகளைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும். பொன்னாங்காணிவேர் புளியிலைக்கு வேப்பிலைக்கு வகைக்கு ஒருபிடி கோழியவரைவேர் பலம் (உ) நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரியபுடம்வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும். கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி காட்டுமல்லிகை இண்டிலை எருக்கிலை உசிலை இவைகளைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி முலைப்பாலிற் கலந்துகொடுக்கத்தீரும். கோட்டம் சண்பகப்பூ வெண்காயம் அவுரி நிலக்குமிழ் கடுகுரோகணி விலாமிச்சு கிராம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்த்தட்டி நல்லெண்ணெயும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

கணைமாந்த குணம்.

பாலன் தேகமினைக்கும், பொருமல் வாந்தி வாய்நீர் தலைசுழற்றல் சோபதாபமசதிகாணும், வயிறுயிரைந்து பாசிபோற்கழியும், விழிசுழலும், நாவுலரும்.

நிவிர்த்தி.

கொச்சி துளசி மொசுமுசுக்கை வகைக்கு ஒருபிடி இலையை பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்; புங்கு புளி கொச்சி மா வேம்பு வேலிப்பருத்தி பொடுதலை கருவேப்பிலை நாரத்தை சங்கு அவுரி பொன்னாவரை இவைகளின் இலைக்கு வகைக்கு ஒருபிடி சட்டியிற்போட்டுக் கடுகுரோகணி இந்துப்பு ஓமம் இவைகளைச் சீலையில் முடிந்துபோட்டு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு வற்றக்காய்ச்சி வடித்து அதில் இடி மருந்தை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

புன்னை பொடுதலை தகரை மிளகுதக்காளி கருநொச்சி பழம்பாசி எருக்கிலை இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் பூடு வசம்பு வகைக்கு ஓர் நிறையாய்க் கலந்து

காய்ச்சி காலையிற்கொடுத்து மாலையிற் சுக்கு ஓமம் பொன்முசுட்டை வேளை ஏலம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சமனெடையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். வல்லாரை பிரமி செருப்படை நீர்முள்ளி மணத்தக்காளி பொசு முசுக்கை மைத்தக்காளி அரசி கோழியவரை நெய்ச்சிட்டி இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடி இடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி (வ) விளக்கெண்ணெய் படி (௧) குமட்டிக் காய்ச்சாறு சுருள்ளிச்சாறு வகைக்கொருசிறங்கை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கடுகுபதத்தில் கார்கோலரிசி பூடு வசம்பு கருஞ்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும். வெலிப்பருத்தி வெள்ளைச்சாரணை குட்டிவிளா வேளைவேர் வசம்பு பூடு இவைகளைத்தட்டி பெருமை வெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூலைப்பாலிற் சேர்த்துக்கொடுக்கத்தீரும். விளக்கெண்ணெய் நுணாவிலைச்சாறு சுருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) வில்வக்கொழுந்து இரண்டுபிடி கருஞ்சீரகம் பொரித்தவெண்காயம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) கடுக்காய் வராகனெடை (௪) பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துப் பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்திரும்.

வெள்ளாட்டுப்பால்படி (௨) விளக்கெண்ணெய் படி (௧) திருகுகள்ளிப்பால் பலம் (௧) இண்டங்கொழுந்து பிடி (௧) செண்பகப்பூ அதிமதுரம் சாதிக்காய் லவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி சாதிப்பத்திரி சுருள்ளி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு விலாமிச்சு வெட்டிவேர் நன்னாரி சிறுநாகப்பூ பூலாங்கிழங்கு கோரோசனை கடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் பச்சை நாகேசுரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளைப்பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு எண்ணெயும் முலைப்பாலுங் கலந்து ஒரு சங்குகொடுக்கத் தீரும். வால்மிளகு பூடு ஓமம் வசம்பு சீரம்பு செண்பகப்பூ சரிநிறையாய்த்தூக்கி பொடுதலைச் சாற்றால் நாற்சாமமரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் மாத்திரை செய்துகொண்டு வெடி சாற்றில் மூன்று நாட்கொடுக்கத் தீரும்.

ஊதுமாந்த கணத்தின் குணம்.

குழந்தையுடல் கண் கால் வீங்கும், நாவு புண்ணாகும், சுரங்காயும், அன்னந் தண்ணீர் செல்லாது, கால் கை சோரும், சுவாசம் மிகும்.

நிவிர்த்தி.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி கரிப்பான் கரந்தை மாதுளம்பழம் வல்லாரை வட்டத்திருப்பி பர்ப்படாகம் ஓரிலைத்தாமரை தாமரைக்கிழங்கு செந்தாமரை கண்டங்கத்தரி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு குரத்தாவரை முருக்கு இவைகளின்சாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி (வ) விளக்கெண்ணெய் படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இண்டவேர் காயம் வசம்பு ஏலம் வெப்பாலைபரிசி முத்தக்காசு விளாம்பிசின் வாகைப்பிசின் மதுக்காரைப்பிசின் இலவம்பிசின் செங்கத்தாரிப்பட்டை மாசக்காய் கடுக்காய் அதிவிடயம் வால்மிளகு சாதிப்பத்திரி வகைக்குப் பலம் (வ) இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஒரு துட்டெடையாய் மூன்றுவேளை உப்புப்புளித்தள்ளிக் கொடுக்கத் திரும். நாய்வேளைவேர் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிற் கலக்கிக்கொடுத்து நீர்முள்ளிச் சாம்பலை கரிப்பான் சாற்றிற் கரைத்து மேலிற் பூசிவைத்திருந்து மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்விக்கத் தீரும்.

நீர்க்கணமாந்த குணம்.

குழந்தை யிருமும் மூக்கில்நீர்வடியும் இடையில் சுரங்காயும் வயிறுபொருமி யிரைந்து பலவிதமாய்க்கழிச்சல் தலைப்புரட்டல் மயக்கங்காணும், உடம்பு முகம் கண்சோரும்.

நிவிர்த்தி.

அதிமதுரம் செண்பகப்பூ ஏலம் கோரோசனை சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் மாசிப்பச்சை விலாமிச்சம்வேர் சமன்கூட்டி ஆதண்டைச்சாற்றால் ஒரு சாமமரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு ஒருண்டையை முலைப்பாலிற்கொடுக்க மாந்தமெட்டும், குடைற்படுவன், நீர்ப்பாடு, கொர்ப்பப்பாடு, நாவரட்சி, சிரம், குலையெரிவு, வெப்பு, தோஷந்தீரும்.

சிங்கிமாந்த கணத்தின் குணம் தேவிஷ்மாந்தகணம்.

உந்தியிற்கனலேறி ஈரல்வெந்து புண்ணாய் உடல்முழுதும் தீப்போற்காயும், சுவாசம் மேல்நோக்கி இளைக்கும், குழந்தை திக்குமுக்காடி மயங்கும்.

நிவிர்த்தி.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி சண்பகப்பூ மாசக்காய் இலவங்கப்பூ வகைக்குப்பலம் (வ) கல்வத்திட்டு வெட்டிவேர் மாசிப்பத்திரி கருந்துளசி விலாமிச்சு இந்த நால்வகை சூழிகைச்சாற்றால் இரண்டு சாமமரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு மாசிப்பத்திரிக்கஷாயத்தில் ஒருண்டைகொடுக்கத் தீரும். இலவங்கப்பூக் கஷாயத்திலிட மாந்தசுரம் வாந்திமாந்தந்தீரும். முலைப்பாலிலிடக் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு மாந்தம் கரப்பன் நாவரட்சி வயிற்றெரிவு அன்னவிடாய் சுரமாந்தம் உப்பிசம் இருமல் தீரும்.

நீர்க்கணத்தின் குணம்.

சுரம் விட்டு விட்டுக் காயும், மிகுந்ததாகம் வியர்வைகாணும், கண்குழியும், நாக்கு வாய் வெடித்துப்புண்ணாகி வரளும், தண்ணீர்போற்கழியும், தலைசுழலும், வயிறுநோகும், கை கால் சோர்ந்துகுளிரும், முகங் கால் புறங்கை மினுமினுப்பாயிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சாரணைக்காய் மூக்குரட்டைக்காய் பொடுதலைக்காய் திரிகடுகு துளசி சீரகம் ஓர் நிறையாய்த்தட்டிப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

சுழிகணத்தின் குணம்.

குளிர்சுரம் சுவாசங்காணும், கண்பஞ்சடையும், உச்சிகுழியும், நெஞ்செரியும், உடல்நொந்து குழந்தை அயரும். வேறு-சுவாசம் இருமல்காணும், முகம் மார்பு புடைத்துக்காணும், வயிறு ஈரல் நெஞ்சு தொண்டை நாவெந்து புண்ணாகும், குழந்தை முலையுண்ணாது, அலறியழும், கால் கை குளிரும், வயிறு பொருமும், சுரங்காயும், கண்சொருகும், நாவுவரளும். வேறு-நெஞ்சிற் கபங்கட்டி இருமல் இளைப்பு மயக்கங்காணும், மார்பு குழியாய் வாங்கும், வாயில் நுரைதள்ளும், வாந்தி பண்ணும், சுரங்காயும், குழியும், முகம் பஞ்சருபோலிருக்கும், தலைநோகும்,

நிவிர்த்தி.

செண்பகப்பூ வராகனெடை (ய) சாதிபத்திரி கோரோசனை வகைக்கு வராகனெடை (௨) பொடித்து ஒரு படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சற்று கொதிக்க வைத்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத்திரும். உள்ளி வசம்பு உசிலம்பட்டை ஓர் நிறையாய்த் தட்டித் தண்ணீரிற் போட்டுக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்திரும். இண்டு கண்டங்கத்தரி இம்பூரல் இவைகளின் வேர், கடுக்காய் ஓர் நிறையாய்த் தட்டிக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரியபுடம் வைத்துக் கொடுக்கத்திரும். குன்றிமணி கிலுகிலுப்பை மொசுமுசுக்கை துளசி கூவிளை இவைகளின் வேரைத் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துக் கொடுக்கத்திரும். சுருள்ளியும் சிவக்க வறுத்த முருக்கமரப்பட்டையாய்த் தட்டிக் கஷாயஞ் செய்து வடித்ததில் இலுப்பைப் பிண்ணாக்கைப் பொடித்துப் போட்டு வடிகட்டிக் கொடுக்கக் கபம் போகும். தூதுவளை துளசி நுணா சங்கு இண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி சீரகம் ஓர் நிறையாய்ப் பசுவின்னெய்யில் வேக வைத்துக் கொடுக்கத்திரும். குப்பைமேனிச்சாறும் உப்புங்கலந்து வேப்பெண்ணெயில் மத்தித்து மூன்று நாட் கொடுக்கத்திரும். கடுக்காய் காட்டுமல்லிகை கற்றாழை வெந்தயம் சீரகம் சாரணை சுருள்ளி ஓர் நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சிக் கொடுக்கத்திரும்.

நுணா சங்கு இண்டு பூடு பொடுதலை செம்முள்ளி இவைகளின் சாறும் நெய்யும் ஒன்றாய்க் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்திரும். நந்தியாவட்டம் நாய்த்துளசி சிவதை காட்டுமல்லிகை துளசி தூதுளை இவைகளின் வேரைத்து வகைக்குப் புன்னைக்காயளவு கண்டங்கத்தரி தூதுவளை சின்னி மணத்தக்காளி தொட்டாற் கரந்தை குப்பைமேனி கோழியவரை சமனாயிடித்துப் பிழிந்த சாறு படி (௨) ஒரு படி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து மெழுகு பதமாய் வடித்து ஒரு துட்டெடை பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்திரும். கற்கடகசிங்கி சித்தி சீரகம் வில்வவேரோடு அதிவிடயம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்தரி மொசுமுசுக்கை முள்ளி தூதுவளை திப்பிலி ஓர் நிறையாய்த் தட்டித் தண்ணீரிற் போட்டுக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்திரும்,

சூலிக்கணத்தின்குணம்.

நெஞ்சு வாய் தொண்டை நாவு வெந்து புண்ணாகி இருமல் சுவாசம் வயிற்றுப் பொருமல் கண்டு குழந்தை மூலையுண்ணாது முகம் நாறும்.

நிவிர்த்தி.

துளசி நிலத்துளசி கஞ்சாங்கோரை மாசிப்பத்திரி வில்வம் உள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படிஅரைக்கால் விளக்கெண்ணெய் படி (ஙு) திரிகடுகு வராகனெடை (௨) வறுத்துப் பொடித்து ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் தேன் வராகனெடை (௨) விட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து இரண்டு வராகனெடையளவு கொடுக்கத்திரும்.

மகாகணத்தின்குணம்.

முகம் புறங்கால் புறங்கை மினுங்கும், விழிவெளுக்கும், உடல் வெதும்பும், நாவு உதடு புண்ணாகும், குழந்தை மயங்கும்.

நிவிர்த்தி.

சிற்றிரைவேர் விஷ்ணுகரந்தை கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுபூளை வெதுப்பட்டக்கி சிந்தி ஆடாதோடை இவைகளை யோர் நிறையாய் நசுக்கிச் சட்டியிற் போட்டு இளவறுப்பாய் வறுத்துத் தண்ணீர் விட்டுக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்திரும்.

பிரளிக்கணத்தின்குணம்.

வயிறு பொருமி யெப்ப முண்டாகும், உடல் புண்போல் நொந்து குழந்தை துடித்தேங்கி யழுதலுறும், மாப்போல் மலங்கழியும். வேறு, பலங்கட்டி வயிறு பொருமி அடிக்கடி முக்கும், குடலைப் புரட்டி வலிக்கும், மூலையுண்ணாது, வாயுலரும், மேல் மூச்சு இளைப்புக்காணும், முத்துப்போல் மூக்கில் நீர் வடியும், முகத்தில் மஞ்சள் மணக்கும்.

நிவிர்த்தி.

அவித்தாற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி யொன்றில் (ச) பேய்க்குமட்டிக்காயும் (உ) படி வெங்காயமும் மசித்து போட்டுக் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப் பணம் மாகாணி கடுகுரோகணி பலமரைக்கால் இவைகளைப் பொடித்துச் சேர்த்துப் பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு துட்டெடை கொடுத்துப் பத்தியம் சுடுகஞ்சி கொள்ளத்திரும்.

பிறக்கணத்தின்குணம்.

வயிறு பொருமி பசுமையாயும் தோய்ந்த தயிர் போலும் கழியும், தூக்கமிகும், பாலருந்தி வாந்திபண்ணும், சுரங்காயும், விழிசொருகும், குழந்தை கைகால் சில்லென்றிருக்கும், தலையைப் புரட்டும்.

நிவிர்த்தி.

வல்லாரை கோழியவரை கஞ்சாங்கோரை ஜானகிப்பூடு வேளை ஒற்றைப் பேய்மிரட்டி இரட்டைப்பேய்மிரட்டி ஆடாதோடை சிறுபுள்ளடி இவைகளை ஓரளவாயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி (க) விளக்கெண்ணெய் படி (க) ஒன்றாய்க் கலந்ததிற் காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் வசம்பு வகைக்கொரு கழஞ்சு பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து மூன்று நாட் கொள்ளத்திரும்.

வாட்கணத்தின்குணம்.

சரீரமெல்லாம் வெதும்பும், நெஞ்சு துடிக்கும், குழந்தை புகைந்திருமும், நாவுகருக்கும், வயிறிரைறயும். வேறு-நாக்கில் மஞ்சளாயும், வெண்மையாயு முட்கள் மதியடுவில் மூன்று வெடிப்புந்தோன்றும், இருமல் சளி மிகுந்த தூக்கம் மயக்கங் காணும், முகமஞ்சட் பூத்திருக்கும், உடல் வற்றும்.

நிவிர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) கீழ்க்காய்நெல்லிச்சாறு படி அரைக்கால் அதிமதுரம் கடுக்காய் தான்றி சுக்கு விஷ்ணுகரந்தை வேர் துளசி தூதுளை வகைக்குப் பலங்கால் இளநீர் விட்டரைத்துச் சேர்த்துப் பதமாய்க் காய்ச்சி இரவிற் சோறுண்டதின்பின் ஒரு கரண்டி யெண்ணெய்யை யுண்டுறங்கக் காலையில் வயிறுகழியுமப்பால் நெடி ஏன்னெய்யைக் காசெடை

யாய்ச் சேர்ப்பிட்டு வரத்தீரும். மூள்ளி வேர் செவ்வள்ளிக்கிழங்கு தண்ணீர் மீட்டான் மோசுமுசுக்கை ஆதாவளை கஸ்தூரிக்த்தூரி கம்பிப்பிசின் கருஞ்சீர கம் நற்சீரகம் திருகுகள்ளிவேர் மணத்தக்காளி பூதி வசம்பு வகைக்கு வராகனெ டை (க) விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப்பதமாய்க் காய்ச்சி உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேனியிலும் பூசத்தீரும்.

கோதிப்புக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்சம் விலாவுங்கொதிக்கும், நெற்றிவியர்க்கும், பஞ்சபோற் கண் வெளுக் கும், இருமல் தலைவலிகாணும், குழந்தை குரல்கம்மும்.

நிவிர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய் எலுமிச்சம்பழம் இலைத்த சதுள்ளி வகைக்குச்சாறு படி. (வ) கருஞ்சீரகம் பலம் (வ) கற்றாழஞ்சோறு பலம் (க) ஒன்றாய்க்கலந்து காய் ச்சி கற்றாழஞ்சோறு சிவந்தபதத்தில் வடித்து அந்திசந்தி காற்கரண்டிவீதங் கொ ள்ள கணை (க அ) அத்திசுரம் அத்திவெட்டை மேககாய் பித்தவெட்டை தீரும். சிறியோருக்கும் பெரியோருக்கும் உபயோகப்படுத்தலாம்.

அந்தகக்கணத்தின் குணம்.

மூளையிற்கணைசேறி யுடல்வெதும்பும், நாவுலரும், விழிவெளுக்கும், முகம் மஞ் சனிறமாய் மினுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சிறுகீரை காணி பூலா அவுரி இவைகளின்வேர் தேற்றான்விதை கடுக்காய் வகை க்குப் பலம் (க) அரைத்து ஆவின்வெண்ணெயில் வேகவைத்து வடித்து மூன்று நாட் கொடுத்து ஷை மருந்துகளை முலைப்பாலில் அரைத்துத் தலையிற்பூசிவரத் தீரும்.

மந்தாரகணத்தின் குணம்.

வயிறு ஊதி சுரம் மயக்கம் சுவாசங்காணும்.

நிவிர்த்தி.

நாயுருவி கரிசாலங்கண்ணி வல்லாரை கவுதும்பை கண்டங்கத்திரி நொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) விளக்கெண்ணெய் படி (க) வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு திரிபலை வகைக்குப் பலம் (க) இலவங்கப்பூ வசம்பு வகைக்கு வராகனெ டை (உ) பொடித்துப் போட்டுச் சிவந்த பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக் கத்தீரும்.

எரிகணத்தின்குணம்.

உடல்முழுதும் எரியும், வாய்வழி சுவாசம் போகும், வாய் நீர் வடியும், குழந் தை பலறியழும், நித்திரை கொள்ளாது,

நிவிர்த்தி.

தென்னங்குரும்பை தகரை வகைக்குச் சாறுபடி (வ) பழம்பாசிருமரி மந் சனத்தி சதுள்ளி இவைகளின் சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (உ) வலம்

இலவங்கப்பட்டை கோஷ்டம் கற்சீரகம் சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) பொடித்து ஒன்றாய்க் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு காசெடை கொள்ளத் தீரும். மற்றைக்கணைகளுந் தீரும்.

ஆமகணத்தின்குணம், இதுவேசீதகணம்.

சாமந்தோறு முடல் வெதும்பி நாளுக்கு நாள் தேகம் வற்றும், தாகமீறும், பசி மந்திக்கும், வயிறு பொருமி விரைந்து கழியும், சுவாசம்மீறும், கால் குளிரும், குழந்தை கண்விழியாது, அயரும், திடுக்கிட்டெழுந்து சீறியழும், மூக்குபறும், புருவஞ்சுழிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

இண்டம்வேர்த்தண்டுச் சாறுபடி (க) குமிழ் யாசிப்பத்திரி புங்கு கிலத்துளசி உள்ளி முடக்கொத்தான் ஆதாவளை நாணல் வல்லாரை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) விளக்கெண்ணெய்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சாதிக் காய் ஏலம் கிராம்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய் வால்மிளகு ஓமம் வசம்பு சுக்கு வகைக்குப்பலம் (க) வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித் தொரு கரண்டிவீதம் ஐந்துநாட் கொடுக்கத்தீரும். வேலிப்பருத்தி கோழியவ ரை கிலுவை பொடுதலை கள்ளி சிவதை இவைகளின்வேர் வெளிச்சிப்பிசின் வச ம்பு உள்ளி கடுகுரோகணி சீரகம் கரியசீரகம் வகைக்கொருகழஞ்சு தட்டி ஆமணக் கெண்ணெயும் வெள்ளாட்டுப்பாலுமொன்றாய்க் கலந்து அதிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைக்காம்பிற்றடவி குழந்தைக்கு முலைகொடுக்கத் தீரும்.

கிராமகணத்தின் குணம்.

கண்ணிருந் சிகமுமாயும் பச்சைமஞ்சட்போலும் குழந்தை கழியும், கண் ணில் நீரும் பீளையும் வடியும், மயக்கமும் கடுப்புங்காணும்.

நிவிர்த்தி.

எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டியிலுருக்கி மணத் தக்காளி கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டெரித்து பதத்திலிறக்கி ஒரு காசளவு ஐந்துநாட் கொடுக்கத் தீரும். பெரியபிள்ளைகட்கொரு துட்டெடை கொடுக்கவும்.

பேராமகணத்தின்குணம்.

கை கால் குளிரும், கண்வெளியமாகும், சுரங்காயும், குழந்தை வாந்திபண் ணும், திடுக்கிட்டேங்கும், வயிறு பொருமிக் கழியும், சோரும், முலையுண்ணாது, சீறி வெருவிப்பார்க்கும்.

நிவிர்த்தி.

தும்பை பொடுதலை கொழுஞ்சி இவைகளின் வேர் திப்பிலி சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு ஓர் நிறையாய் நாழி ஆவின் மோரிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிக் கொ டுக்க வாதபேராமகணந்தீரும்.

முக்குக்கணத்தின்குணம்.

குழந்தை அடிக்கடி வாந்தி பண்ணும், முலையுண்ணாது, சோரும், மலத்திலிரத் தம் விழும், நாக்கு வேகும், சுரம் தலைவலி நடுக்கம் வாந்தி நாவரட்சி தாகங்கா

னும், சந்துப் பொருத்துகள் உளையும், மூக்கிற் சீதமூலமாய்க் கழியும், ஆசன வாய்கடுத்துத் தீப்போலெரியும், அடிதள்ளும், மேனிகறுத்துவற்றும்.

நிவிர்த்தி.

குமரிச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி (வ) எலுமிச்சம்பழச் சாறு படி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெய் படி (க) வில்வம் விலாமிச்சு விஷ்ணுகரந்தை முத்தக்காசு ஓரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்து துளசிவித்து கோவிலைவம்பிசின் ஆவாரைப்பிசின் கோஷ்டம் அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் தாளிசபத்திரி வகைக்கொரு பலம் வறுத்திடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டெடை மூன்று நாட் காலையிற கொடுத்து மாலையில் இண்டந்தண்டைக் கண்டங்கண்டமாய் நறுக்கி ஊதிக் காற்படி தண்ணீர் வாங்கி அதிற் சீரகத்தைப் பொரித்துப் போட்டு வற்ற வைத்து மூன்று நாட் கொடுக்கத் தீரும். ஏழு அடனை கழுனிவ கற்றாழஞ்சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

மூலகணத்தின் குணம்.

வாதபித்தமதிகரித்து குழந்தை சீதஇரத்தமாய்க்கழியும்; ஆசனங்கடுத்து விளையும்; காய்ச்சல் வயிற்றிரைச்சல், விடாத்தலைவலி காணும், முகங்கறுக்கும் சிவக்கும்; அடிதள்ளும்.

நிவிர்த்தி.

சீரகம் அதிவிடையம் கடுக்காய் சுக்கு பரங்கிப்பட்டை கசகசா சந்தனத்தூள் சாதிபத்திரி செல்விவற்றல் சிற்றாமுட்டி செம்பருத்தி வில்வம் விலாமிச்சு இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம்-க-தற்கண்டு பலம்-உ-பொடித்து ஐந்துபல ஆவினெய்யிற்போட்டு லேகியஞ் செய்து பாக்களவு ஏழுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

பழம்பாசி சமூலம் வெள்ளாட்டுப்பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சி வெந்தபின் வடித்து அதிலொரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். அதிமதுரம் சீரகம் ஏலம் பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாய்க் கருவேலம் பட்டைக் கஷாயத்திலரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

கணங்களுக்குப் போதுப்பிரயோகம்.

கல்நார் கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி செவியம் திப்பிலி அதிவிடையம் தான்றி கருஞ்சீரகம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கற்கடகசிங்கி குராசாணி கஸ்தூரி பூரம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு இஞ்சி கையாந்தகரை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமும் நார்த்தங்கனிச்சாற்றால் மூன்று சாமமுமரைத்துப் பயறளவாயுண்டை செய்து முலைப்பாலிற்கொடுக்க எட்டி நீர்ப்புள் பறவைதோஷம் குளிர்சுரம் கழிச்சல் இருமல் ஈளையும், காசமெட்டும், கணமாந்தமும் நீங்கும்.

சாத்திரபேதி கோஷ்டம் ஏலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகுரோகணி இலுப்பைப்பூ நன்னாரி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் திப்பிலி அதிமதுரம் முத்தக்காசு முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் ஓர்நிறையாய் கரிப்பான் சாற்றாலரைத்து கடலைப்பிரமாணமுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்ட கணங்கள் மாந்த சுரம் தாகந்தீரும்.

சந்தனம் நன்னாரி புளியவிதைத்தோடு சாத்திரபேதி முத்தக்காசு கோரக்கிழங்கு ஓரிலைத்தாமரை சிறுகீரை நாயுருவி வல்லாரை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சண்பகப்பூ கல்நார் திப்பிலி இருவாட்சி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஏலம் இலவங்கப்பட்டை உருத்திராட்சம் கோரோசனை பொன்னாங்காணி குப்பைமேனி கலங்கொம்பு இவைகளின் மூலிகைகளுடைய வேர்தோல்களும் கடைச்சரக்குகளும் ஓர்நிறையாய்க்கல்வத்திட்டு வல்லாரைச்சாற்றாலும் பொன்னாங்காணிச்சாற்றாலும் மைபோலாட்டி தேற்றாவிதைப்பிரமாணம் உண்டை செய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்களுந்தீரும்.

விளக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி க-ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கிளுவைப்பட்டை கருவேலம்பட்டை சுருள்ளி இண்டங்கொழுந்து வகைக்கொரு பிடி சீரகம் பலம்-க காசுக்கட்டி பலங்கால் தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டி விதங்கொடுக்க அஷ்டகணம் மாந்தம் தோஷந்தீரும்.

வல்லாரை பலம்-௰ எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து சுக்கு ஏலம் கலங்கொம்பு சாதிக்காய் தாளிசபத்திரி கோஷ்டம் சாதிபத்திரி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் நற்சீரகம் தான்றிக்கோலம் பொரிகாரம் சண்பகப்பூ குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் இம்பூரல்வேர் கச்சோலம் மல்லி கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை க-ஆவின்பால் விட்டுக் கஷாயத்திற் கரைத்து ஆவின்னெய்படி-க கூட்டிவிட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக்கொடுத்துவர மாந்தம் போர்மாந்தம் மேகம் காசம் விஷரோகம் ஈளை இருமல் சுவாசகாசம் இளைப்பு மூலகணம் உட்சுரம் அஷ்டகணந்தீரும்.

ஏழுதரங்கழுனி கற்றாழஞ்சோறு ஒரு தேங்காய்ப்பிரமாணம் வெந்தயம் ஒருதுட்டெடை சுருள்ளி பலம்-ஃ-இவைகளை ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி யொருகரண்டி விதங் கொடுக்க ௰௮-வகைக்கணம் வெட்டை சுரந் தீரும்.

இண்டு தூதுளை சங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்தி பூவரசு குப்பைமேனி ஆடாதோடை சாரணை பூலா நரிப்பயற்றங்கொடி பிரமி தைவேளை கற்றாழை இவைகளின்வேர்களை இடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி-க-விளக்கெண்ணெய்படி-உ- கருஞ்சீரகம் ஓமம் பூடு கோரோசனை செண்பகப்பூ வசம்பு சாதிக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம் (உ) அரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டி விதங்கொடுக்க மாந்தம் தோஷம் கணை தேர்க்கத்துக் கணமுந்தீரும்.

இம்பூரல் சிறுகீரை பொசுபொசுக்கை கோவை எலிச்செவி குறும்பை காணி இண்டு குப்பைமேனி அவிரி பொடுதலை ஆடாதோடை வல்லாரை துளசி குதிரைவாலி தூதுவளை கோழியவரை கொன்றை தகரை கரிப்பான் முருங்கையிலை ஒதிபட்டை விஷ்ணுகிராந்தி ஓரிலைத்தாமரை பர்ப்படாகம் நிம்பு ஆனைநெருஞ்சி நரிப்பயறு சுருள்ளி நறுவிலியிலை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி பாகாணி விளக்கெண்ணெய்படி-க-சுக்கு செவியம் பேரரத்தை சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் ஏலம் சண்பகப்பூ சீரகம் கிராம்பு கோஷ்டம் உள்ளி கோரோசனை காசுக்கட்டி கம்பிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு க-இவைகளை யரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சிப் பத்திரமாய்க்கொடுக்க அட்சரங்கள் சுரம் கணம்-௰௮-ம் நீங்கும்.

மாதுளையின் சமூலமரைத்தது ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சித்திச்சார்க் கரையொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய் காலெலுமிச்சங் காய்ப்பிரமாணம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி யேலம் வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி வீதங் கொடுக்கச் சகலகணம் தோஷம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் தீரும்.

பொன்னாங்காணி துளசி தகரை கீழ்க்காய் நெல்லி வெள்ளெருச்சி நாயுருவி அம்மன்பச்சரிசி கருநொச்சி யிவைகளினிலை ஓரிலைத்தாமரை புளியாரை வல்லாரை சிறுபுள்ளடி நரிப்பயற்றங்கொடி இண்டந்தண்டு மொசுமுசுக்கை அகத் திப்பழுப்பு சீந்திக்கொடி ஆடாதோடை ஆடுதின்னாப்பாளை விஷ்ணுகரந்தை முட்காவேளை இவைகளின் கொழுந்தும் ஆவாரை விடத்தலை நிலக்குமிழ் சிறுசினை வில்வம் உத்தாமணி மிளகுதக்காளி நாகவேளை சங்கு கண்டங்கத்திரி நாய் வேளை குட்டிவிளா சங்கங்குப்பி இவைகளின் வேரும் வகைக்கொருபிடி வேர் வகைகளை நறுக்கிக் கஷாயஞ்செய்து கொண்டு கொழுந்து வகைகளைச் சாறுவாங்கி யொருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து அதில் ஆமையோடு ஓமம் கடல்நுரை சீரகம் திப்பிலி கடுகுரோகணி கிராம்பு கருஞ்சீரகம் பற்படாகம் பூவந் திப்பழம் வசம்பு பெருங்காயம் செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு க- இவைகளை மைப்போலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி அந்தி சந்தி துட்டெடை பத்துநாளைக்கொருமுறை, புளி இறைச்சி காப்பன் பதார்த்தந்தள்ளி கொடுக்கச் சகலகணங்களுந்தீரும். சருள்ளி நீர்முள்ளி திரிபலை சங்கவேர் ஓர் நிறையாயொருபடி போரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்து இருப் புப்பாத்திரத்தில் ஊற்றிவைத்துக்கொண்டு ஒருசங்கு இரண்டுசங்கு நிலங்கொ டுக்கத் தீராதகணமுந்தீரும். செப்புநெரிஞ்சி சிறுபுள்ளடி சிறுஅம்மான்பச்சரிசி தகரைவேர் நரிப்பயற்றங்கொடி அகத்திப்பட்டை வெண்காயம் வகைக்கு கழச் சிக்காய்ப்பிரமாணமரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கச் சகலகணங்களுந்தீரும்.

கணத்தினால் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

நிலக்குமிழ் எருக்கு விஷ்ணுகரந்தை ஆவாரை கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கணப்பூண்டு அம்மான்பச்சரிசி வகைக்குப்பலம்-க-மெழுகுபோ லரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம் அதிமதூரம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க-வறுத்துப்பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒருகாசெடை-முலைப்பாலிற்கலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

கணச்சூடுதணிய.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி (க) வல்லாரைச்சாறுபடி (உ) வெந்தயம் பலம் உ-பசுவின்பால் விட்டரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துச் சர்க்கரை கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கணம் இருமல் வாய்நாற்றத்திற்கு.

மணத்தக்காளி ஒருபிடி-வெந்தயம்பலம் (க) சருள்ளிஅரன்று பலம் ஒருதுட் டெடை இவைகளை பொன்னிறமாய் வறுத்து இரண்டுபடி தண்ணீர் விட்டெட் டொன்றாய்க்காய்ச்சி மூன்றுவேளைங்கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணம் பொருமல் இருமல் கபத்திற்கு.

துத்தி நாயுருவி சரிப்பான் வல்லாரை தும்பை நொச்சி கண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி (ல) சிற்றாமணக் கெண்ணெய்படி (க) இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபலை வெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்குவராகனெடை (ரு) வீதம் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

பொருமல் மாந்தகணத்திற்கு.

துளசி செம்முள்ளி தும்பை கஞ்சாங்கோரை நாகவேளை இவைகளினிலை நற்சீரகம் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். சாரணை வேர்ப்பட்டை தேசாபுரம் ஓர்நிறையாய்க் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

கணமாந்தம் வயிற்றுளைவு பொருமலுக்குப் பாலசஞ்சீவி மாத்திரை.

வெள்ளைத்துத்தம் வெண்காரம் கோரோசனை கொழுஞ்சி கடுகுரோகணி வகைக்குகழஞ்சு (ரு) அகத்தியிலைச்சாறுவிட்டு ஒருசாமமரைத்துச் சிறுபயறு போலுண்டைசெய்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டை கொ டுக்கத்திரும்.

தோக்கத்துக்கணமாந்தம் போர்மாந்தத்திற்கு.

வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி காயம் வகைக்குப்பலம்-வ-தூட்செய்து அரைப் படி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டொருநாழிகைகொதிக்கவைத்து ஆறுநாள்ரவிபுடம் வைத்து குழந்தைகளினிதானங்கண்டு கொடுக்கத் தீரும்.

வேப்பெண்ணெய்படி (உ) வேலிப்பருத்தி குப்பைமேனி வெள்ளெருக்கம் பழுப்பு இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (ல)வெள்ளெருக்கு நொச்சி முருங் கை இவைகளின்பட்டை வகைக்கொருபிடி ஒருத்தலைப்பூடு பலம் (க) வசம்பு அரத்தை வகைக்கு வராகனெடை-க-இவைகளைத்தட்டி ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச் சிக் கரண்டிவீதம் மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

வீக்ககணத்துக்கு.

உள்ளி வசம்பு ஓமம் அதிமதூரம் கோஷ்டம் கிராம்பு சுக்கு மிளகு ஏலம் கூத்தன்குதம்பைவேர் வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்து விளக்கெண் ணெயிற்போட்டு சூரியபுடம்வைத்து சிறுகரண்டிவிதங்கொள்ளத்தீரும்.

கணக்கடுப்புக்கு.

ஆமணக்கெண்ணெயும் திப்பிச்சாறும் சமன்கலந்ததில் வெந்தயத்தை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு அடிப்புறப்பட்டதற்கு.

கச்சந்திரும்வேர் பொன்னாங்காணிவேர் சாரணைவேர் வகைக்கு வராகனெடை (க) வெண்காயத்தயிலம் விட்டரைத்துக் கொட்டைபாக்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின் பாலிலொருபல்வெந்தயப்போட்டு வேகவைத்திறக்கி வெல்ல மும் இரப்பும் இட்டிக்களிக்கிண்டி அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தசீதக்கடுப்பு பலவிதக்கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

விருகம்பட்டை சுருள்ளி பரிக்கிப்பிஞ்சு இவைகளையோரளவாய்ச் சாறு பிழிந்து அதில் அதிமதுரம் குப்பைக்கீரைவேர் வெள்ளைக்குருடன் மாதுளம் பிஞ்சு சீரகம் இவைகளைச்சமனுயரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தம் சீதம் கடுப்பு நீர்ச்சுருக்குக்கு.

இளந்தென்னைப்பூவை யிடித்துப்பிழிந்தசாறு காசிரி வகைக்குப்படி அரைக்கால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றாய்க்கலந்து புளிதண்ணி மூன்றுநாள் அந்திசந்திகொள்ளத்தீரும்.

கிராணிக்கடுப்புக்கு.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத்துண்ணத்தீரும். கோரோசனை சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வெட்டிவேர் மூலம் அதிமதுரம் சாத்திரவேதி மாசிப்பச்சை சாதிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (உ) வெட்டிவேர்க்கஷாயத்திலும் முலைப்பாலிலுமரைத்துண்டைசெய்து ஷை பாலிற்கொடுக்க ஷை கடுப்பு மாந்தம் சன்னி கழிச்சல் கிராணி குடற்புரட்டல் வாதபித்தசுரம் உஷ்ணந்தீரும். இதன்பேர் அமிர்தாதியுண்டை.

ஆமக்கடுப்புக்கு.

பருத்திவிதைப்பருப்பு சாதிக்காய் நன்னாரிவேர் வெட்டித்திருப்பி சீரகம் கிராம்பு ஓர்நிறையாயரைத்துச் சிறுபுள்ளடிச் சாற்றிற்கலக்கிக் கொதிக்கவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு.

விளாம்பிசினும் உள்ளியும் அரைத்துத் தயிரிற்கொடுக்கத்தீரும். சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கப்பட்டை கிராம்பு மல்லி கோஷ்டம் கோரோசனை சண்பகப்பூ கார்கோலரிசி மதுரம் சீரகம் லவங்கப்பத்திரி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் வகைக்கு-பலம்-வ-விளக்கெண்ணெய் பலம்-௰உ-ஆவினெய் பலம்-௬-நல்லெண்ணெய் பலம்-௯-முருங்கைப்பிசின்சாறுபலம்-௰௬-ஷ மருந்துகளை யரைத்தொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குவீதம் மூன்றுநாட்கொடுக்க உதிரக்கணம் இரத்தக்கடுப்புத்தீரும்.

சீழ்மூலத்திற்கு.

செந்நாயுருவிவிதை பொருமிடி, நல்லெண்ணெய்படி-வ-கற்றாழைச்சாறு சர்க்கரை இவையெல்லாமொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தமூல வரட்கணம் ஊதுமாந்தத்திற்கு.

ஜாதிக்காய் மாசிக்காய் கிராம்பு கோரோசனை சீரகம் பூதிக்காய் திப்பிலி ஓர்நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துவைத்து ஷை பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

அடிதள்ளினதற்கு.

கரிசலாங்கண்ணியும் பழம்புளியுமோர்நிறையாயரைத்துப் புன்னைக்காய்ப் பிரமாணம் எட்டுநாட்கொடுக்கத்தீரும். சுத்திசெய்த கஞ்சா ஒருதுட்டெடை

மிளகு -உச-பூடு-உக-அரைத்துக் குன்றிபோலுருட்டிப் பருத்திவிதைச்சாற்றிலாவது மாதுளம்பிஞ்சுச் சாற்றிலாவது கொடுக்கத்தீரும். ஒருதுத்திவெள்ளைப்பூடு சம்பு வகைக்கு வராகனெடை-௩-வீழி பொரித்த சிறுபுள்ளடி வகைக்கொருபிடி தட்டிக் காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும். இஞ்சியை மேற்றோல்சீவித் துவாரமிட்டதிலொரு வராகனெடை பெருங்காயத்தைப் பொதிந்துவாடி நூல்சுட்டித் தயிரில்வேகவைத்து எடுத்தரைத்து வேறே தயிரிற்கொடுக்கத்தீரும்.

முக்கல் வயிற்றுக்கடுப்பின்குணம்.

முக்கலுடன் அபானங்கடுத்து சீதரத்தம் விழும்; தாதுவற்றும் தாகங்காணும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவிர்த்தி.

பருத்திப்பிஞ்சு சாதிக்காய் கிராம்பு அதிவிடயம் அரத்தை அசமதாகம் இலந்தைத்தம்பலம் ஓர்நிறையாய்யரைத்துக் கட்டித்தயிரிற்கலந்துண்ணத்தீரும். ஒருபடிவிளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம் நிலக்குமிழ்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் ௰-அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்க, உறுப்பு மூலக்கடுப்புத்தீரும். பழங்கலரிசி வெல்லம் கர்ப்பூரம் வகைக்கொரு வராகனெடைப் பிரமாணமரைத்து நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து மூன்றுநாட்சாப்பிடக் கடுப்புக் கிராணி முக்கல் தீரும்.

ஒருசிறங்கை வெந்தயத்தைத் தயிரில் ஒருசாமமூறவைத்தரைத்து அவ்வையிலைச்சாறுவது அல்லது மிளகுதக்காளியிலைச்சாறுவது பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

பசுவின்பாலிற் பருத்திப்பிஞ்சும் சீரகமுமரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். உதிரப்பட்டையை ஷை பாலிலரைத்துக்கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும். ஆல், அத்தி, ஆவாரை, விடத்தலை, கருவேல், நாவல், இவைகளின்பட்டையும் கொழுந்தும் தென்னைபொக்கு ஓர்நிறையாய்க் கஷாயம்வைத்துச் சீரகம் அதிவிடயம் மாசிக்காய் கிராம்பு சாதிக்காய் இவைகளை யிளவறுப்புச்செய்து விளாம்பிசினுங்கூட்டி பொடித்துக் கஷாயத்திற்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

மூலரத்தகணம் விஷகணம் மாந்தத்திற்கெண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய்படி-௪-கற்றாழை எலுமிச்சம்பழம் சுருள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௪-ஆவினெய்படி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கோஷ்டம் மதுரம் சண்பகப்பூ ஏலம் சன்னலவங்கம் வகைக்குப்பலங்கால் வெந்தயம் பலம்-௪ பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டியளவு கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தகணத்தின்குணம்.

குறுங்கை அடிக்கடி இருமும் கழிச்சல் இரத்தங் கடுப்புக்காணும், இடுப்புத் தளையுறுமையும்; சலிக்கையும்; நாவிக்கும்; தடிப்பமும்; உடல்வாடும்; அன்னஞ்செல்லாது.

நிவிர்த்தி.

வில்வவேர் கருவேலங்கொழுந்து கிராம்பு பிப்பலிவிதை நற்சீரகம் ஆவாரம்பூ ஏலரிசி சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் ஓரளவாய்க் கூட்டியரைத்துச் சிறுகொட்டைப்

பாக்களவு முலைப்பாலிற் கொடுக்க இரத்தகணம் மூலக்கணம் அதிசாரந் தீரும். செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சீரகம் ஏலம் செண்பகப்பூ அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஆவாரை வேர் நன்னாரிவேர் ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து நெய்யிற் குழைத்துண்ணத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கம் லவங்கப்பட்டை மல்லி கோஷ்டம் கோரோசனை செண்பகப்பூ கார்போகரிசி மதுரம் லவங்கப்பத்திரி சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளைப்பொடித்து ஆமணக்கெண்ணெய்பலம்-௰௨-பசுவின் வெண்ணெய் பலம்-௪-நல்லெண்ணெய் பலம்-௩-முருங்கையிலைச்சாறு பலம்-௰௪-இவைகளையொன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய் வடித்து ஒருபலவீதம் மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும்.

விளக்கெண்ணெய்படிகால் கழுவினைத்தூமூதோரு ஒருவிரளங்காய்ப் பிரணம் பேய்க்குமட்டிக்காய்-௨-சருள்ளிபலம்-௨-இவைகளைத்தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஒருதுட்டெடை கொடுக்கத் தீரும்.

சுழிகணம் வரட்கணம் ஊதுகணம் மாந்தகணம் இரத்தகணமுதலியவற்றிற்கெண்ணெய்.

செப்புநெருஞ்சி தகரை பழம்பாசி ஓரிலைத்தாமரை நன்னாரி சங்கு தொட்டிசாரணை ஆடாதோடை சிறுவழுதலை இம்பூரல் பர்ப்பாடகம் கற்றாழை நாயுருவி சங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்திசிரார்செங்கழுநீர் மூட்குரண்டி சிற்றாமுட்டி தூதுவளை கண்டங்கத்தரி மிளகுதக்காளி யிவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௨-மிளகுதக்காளி வல்லாரை கரிப்பான் துளசி செம்முள்ளி வில்வப்பத்திரி அகத்தி மொசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கு விஷ்ணுகரந்தை கருவேல் தகரை வெதுப்படக்கி பேய்மருட்டி இவைகளினிலைச்சாறு வகைக்குப்படி மாகாணி, திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு சீரகம் மாசக்காய் அரத்தை வகைக்கு வராகனெடை-௩-திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் தேசாபுரம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை-௧-பூடு வராகனெடை-௫-சருள்ளி பலம்-௨-இவைகளையெல்லாமரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டு கைசாறுவகைகளையுங்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொண்டு மாசமூன்று முறை கொடுத்து உப்புப்புளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

சகலகணம் பிரளிக்கும் சஞ்சீவி எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய் படி க அவிரி வேலிப்பருத்தி முடக்கொத்தான் துப்பை கவுதும்பை சடைச்சி பெருந்தும்பை கொத்தியகம் செம்முள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௨ புளியம்பிரண்டைக்கிழங்கு செல்லங்கோவைக்கிழங்கு பலபின்னைக்கிழங்கு பூடு சருள்ளி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சிதைத்துப் போட்டெல்லாங்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குகொடுக்கச் சகலபிரளிகரப்பன்களுந்தீரும்.

சுழிகணத்திற்குக்கஷாயம்.

சுக்கடசிங்கி சிற்றிக்கொடி நற்சீரகம் வில்வவேர் அதிவிடயம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்தரிவேர் மொசுமொசுக்கை செம்முள்ளிவேர் தூதுவளைவேர் திப்பிலி ஓர் நிறையாயிடித்துப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

கரப்பன் வகுப்பு.

வாதபித்தசிலேத்தும கரப்பன் செங்கரப்பன் கருங்கரப்பன் மண்டைக்கரப்பன் அரிகரப்பன் பொரிகரப்பன் கிரந்தி ஆலைக்கரப்பன் வாலகரப்பன் ஊதுகரப்பன் செவ்வாப்பு கொள்ளிக்கரப்பன் கட்டியொடு விங்குகரப்பன் உதிர்கரப்பன் சட்டை தடி வெடிகரப்பன் சிங்கமுக எரிகரப்பன் ஆக கரப்பன் கஅ.

விஷவாதகரப்பன்குணம்.

உடல் வெதும்பும்; உளையும்; பாபமென ஊறும்; கைகால் அரை வயிறு வீங்கி வரண்டு வெடித்துப்புண்ணாகும்.

நிவிர்த்தி.

உத்தமதாளி தருதாழை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளறுகு நத்தைச்சூரி நாயுருவி நாய்க்கடுகு நன்னாரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிரியாநங்கை கவுதும்பை வெள்ளெருக்கு மாவிலிங்கு இவைகளின் வேர்களை வகைக்கு ஐந்துபல விதமிடித்து பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டுவற்றவைத்திருத்ததில் தேங்காய்ப்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧ விட்டு கோரோசனை பஞ்சலவணம் திரிகடுகு திரிபலை முத்தக்காசு பேரீச்சு முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு வகைக்கு வராகனெடை-௩ பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து நேரத்திற்கொருகரண்டி விதம் பத்தியமாகக்கொள்ளத்தீரும்.

மிளகு பூடு வசம்பு வகைக்கு வராகனெடை(௨) சருள்ளிபலம்(௫) நெல்லிமுள்ளி பூவரசம்பூச் சாம்பல் வகைக்கொருபிடி யிவைகளையெல்லாம் ஆடுதீண்டாப்பாளைச்சாற்றுலாட்டி காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துப் புண்ணிற்போட நீங்கும்.

வாதகரப்பன்குணம்.

உடல் கனத்துவெளுத்துப்பிரண்டைபோற்றடித்துக் கட்டும்; கண்சிவக்கும்.

நிவிர்த்தி.

பூதகரப்பன்பட்டை பூவரசம்பட்டை நறுவேர்ப்பட்டை இலுப்பைக்கட்டி இவைகளையோர் நிறையாய்ச்சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நல்லெண்ணெயிற் குழைத்துத் தடிப்புமேற்றடவமாறும். கொன்றைக் கொழுந்தையரைத்துத் தடவமாறும்.

புங்கு ஆடாதோடை நாய்வேளை சங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கொருபிடி வசம்பு உள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வெளிச்சிப்பிசின் கடுக்காய் பொடுதலைக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை(௫) சருள்ளிபலம்(௧௦) இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டு சங்கங்குப்பிச்சாறுபடி(௧) கூடவிட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து ஒருகாசளவாய்க்கொடுக்க கரப்பன் கர்ப்பத்திலொட்டிய கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி தீரும். ஆமணக்கெண்ணெய் பூவரசம்பூவுங் காயும் இடித்துப் பிழிந்தசாறு பனைத்தக்காளிச்சாறுவகைக்குப்படி(௨) குமரிச்சாறுபடி யரைக்கால் இவைகளைக்கலந்ததிற் கருவாப்பட்டை ஏலம் சிவதை பூதகரப்பன்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௧) அரைத்துப்போட்டுக் கடுகு பதமாய்க்காய்ச்சி யொருதுட்டெடை மூன்றுவேளை கொடுத்து மேலெங்கும் கடுகைப் பூசிவரத் தீரும். கரப்பன் பண்டந்தள்ளவும்.

பித்தகரப்பன்குணம்.

உடம்பிற்றினவு காய்ச்சல் தலைவலி வாந்திகாணும்; நீர் சிவந்திறங்கும்; மலஞ் சிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

கொடுவேலி குருஞ்சா குள்ப்பாலை சிவனார்வேம்பு இவைகளின்வேர் பெரு மரத்துப்பட்டை வெள்ளருகு மிளகு கருவேப்பிலைக்கு செங்கத்தாரிப்பட்டை யிவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத் தீரும். ஷெ மருந்துகளை இடித்துவடிகட்டிச்சூரணஞ் செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொடுக்கத்தீரும். கருநொச்சியிலை ஏறழிஞ்சிப்பட்டை விஷ்ணுகரந்தை சிறுசின்னியிலை சாறணைக்கி சிற்றாமணக்கின்வேர் ஈருள்ளி சுட்டவசம்பு கடுகுரோகணி இவைகளை ஓர்நிறையாய்த்தட்டிக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும். செங்கத்தாரிப்பட்டை சின்னியிலை சிறுகுருஞ்சாவேர் மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆமணக்கெண்ணெயிற்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

வாதபித்த சிலேத்துமகரப்பன்-கஅ-க்கும் எண்ணெய்.

குமரி கண்டங்கத்தரி தூதுவளை செந்தொட்டி செம்முள்ளி கருநொச்சி இண்டு குட்டித்தக்காளி நிலவாகை கழற்சி சங்கங்குப்பி சங்கு வில்வம் ஈருள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (க) செங்கத்தாரிப் பட்டை வாதமடக்கிவேர் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (உ) கருஞ்சீரகம் மாசக்கனை டை (உ) இவைகளை அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்தொருகரண்டி. விதங்கொடுக்கத்தீரும். சிறுகுருஞ்சா மிளகரணை காட்டுமல்லி கொடிப்பாலை நிலவிளா இவைகளின்வேர் வசம்பு ஆகாசக்கருடக்கிழங்கு சமன்கூட்டித்தட்டி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சியருந்தச் சகல கரப்பன்களும் தீரும். கரிசாலை சச்சந்திராய்வேர் கருடக்கொடி பொரிகாரம் பூதகரப்பன்பட்டை வசம்பு உள்ளி இவைகளையோர்நிறை கூட்டித் தட்டி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சியருந்தச் சகலகரப்பனும் தீரும்.

பூவரசு செங்கத்தாரி பூதகரப்பன்பட்டை கண்டங்கத்தரி நிலவாகை வகைக்குப்பலம் (ய) நறுக்கிக்கியாழமிட்டிருத்ததில் ஆட்டுப்பால்படி (ந) விட்டு மிளகு சதகுப்பை வசம்பு வலம்புரிக்காய் வெள்ளுள்ளி பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) முலைப்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பிள்ளைகட்கு உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலுக்கும் பூசிப்பத்தியமாயிருக்கச் சகலகரப்பனுந்தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணன் பூதகரப்பன்பட்டை வட்டக்கிலுகிலுப்பை காட்டுப்பாகல் சங்கு வெள்ளறுகு இவைகளின்வேர் கரியசீரகம் ஈருள்ளி சதகுப்பை தேவதாரம் வசம்பு சீனப்பட்டை வகைக்குப் பலங்கால் நேர்வாள விதை (உ0) இவைகளை ஒன்றாயரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் போட்டதில் ஒருபடி சங்கங்குப்பிச்சாறு விட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு காசெடை யுள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினும் பூசிவரச் சகல கரப்பனுந்தீரும்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி முக்கால் சிறு சின்னி முசியார் கூந்தல் சவுரிக் கொடி சிறு செருப்படை நொச்சி கிரந்திநாயகம் சங்கு மூக்கரைச்சாரணை வெள்ளறுகு இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) விதங் கலந்ததில் இருசீரகம்

கடுகுரோகணி பூதகரப்பன்பட்டை கண்டங்கத்தரி கஞ்சாங்கோரை வேம்பாடம் பட்டை அரத்தை சுக்கு பரங்கிப் பட்டை குமிழம் வேர் நேர்வாளம் வகைக்குப் பலம் அரை விதம் அரைத்துப் போட்டு மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சிச் சிறு கரண்டி விதங் கொடுக்கத்தீரும்.

புங்கம்பூ புளியமடற்கிழங்கு நற்சீரகம் வசம்பு உள்ளி பாலை நன்னாரி இவைகளை ஓர் நிறையாய், ஆவின் பாலிலரைத்து ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

செங்கரப்பன்குணம்.

தேகமெலியும் சிவக்கும் வெடித்து நீரோடும் தலைவலி காணும் நீர்க்கட்டும் மரணக்குறிகள் காணும்.

நிவிர்த்தி.

பசுவின்னெய் படி (வ) ஆதண்டை முசியார் கூந்தல் முருக்கிலை நெருஞ்சி முடக்கொத்தான் பூவரசின்பட்டை ஈருள்ளி இவை யோர் நிறையாய்த் தட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி சிவந்த பதத்தில் வடித்து ஒரு கரண்டி விதங் கொள்ளத் தீரும்.

கருங்கரப்பன்குணம்.

உடல் வெதும்பும் பச்சநரம்பு தோன்றி நிறம் பேதப்படும் தேகம் பரபரத்து முழுக்கிக் குழந்தை துள்ளி அழும் முலை யுண்ணாது முகங்காணாதும்.

நிவிர்த்தி.

மிளகு துருசு கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கரிய சீரகம் ஓமம் கஞ்சாங்கோரை நத்தைச்சூரி சிறிய ஆவரை பெரிய ஆவரை சிவனார் வேம்பு வேலிப் பருத்தி இவைகளின் வேரை யோர் நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி கொடுக்கக் கரப்பன் கஅ-ம் நீங்கும்.

சூலைகரப்பன்குணம்.

தேகமெல்லாம் வெடித்து முழங்கால் முழங்கையிற் சூலைகட்டும்; முகம் வாடும்.

நிவிர்த்தி.

புங்கு சங்கு ஆதண்டை இவைகளின் வேர் அரைத்து வகைக் கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம், அரிந்த ஈருள்ளி உழக்கு, கடுகு ரோகணி பலங்கால் முடக்கொத்தான் பலமரைக்கால் இவைகளைத்தட்டி யொருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரிய புடம் வைத்துண்ண முடக்குச் சூலை புண்கரப்பன் சொறி சிரங்கு தீரும்.

ஊதுகரப்பன்குணம்.

குளிர் காய்ச்சல் கழலைக்கட்டி காணும்; நாடோறும் பூதம்போலுடல் வீங்கும்; புண்ணாகும்; மூக்கரிக்கும்.

அகத்தி கர்ப்பூரவல்லி அவிரி வெள்ளறுகு சங்கு ஆடாதோடை மணத்தக்காளி ஆவரை சங்கங்குப்பி நிலக்கடம்பு கிரந்திநாயகம் நொச்சி முருக்கு ஈருள்ளி

வகைக்குச் சாறு படி (௨) விளக்கெண்ணெய் படி (௧) மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரி மஞ்சள் சிவனார் கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை வகைக்கு வராகனெடை (௧) அரைத்துக் கரைத்துப் பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு கரண்டி விதம் மூன்று நாட் கொள்ள ஊதுகரப்பன் முதல் ([illegible]) கரப்பானுந் தீரும்.

பாலகரப்பன்குணம்.

தேக மெலியும், சந்து கால் கடிக்கும், கண்டம் வெடித்து புண்ணாகிக் கடி விஷம் போல் நீர் பாய்ந்து நாறும். வேறு—தேகமெல்லாம் பரபரத்துச் சொறி போலாகிச் சாணைபுடற்போற் காணும்; புண்ணில் விஷஜலம் உதிரம் போல் வடியும்; குலைவற்றித் திருவழியும்.

நிவிர்த்தி.

பூவரசம் பட்டைச்சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் இவை வகைக்குப் படி (௧) ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிக் கடுகு பதத்திற் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கார்கோலரிசி ஏலம் லவங்கம் மாஞ்சில் கிராம்பு நறுவேர் வகைக்குப் பலங்கால் நிழலுலர்த்திப் பொடித்துப் போட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதமாக இறக்கி வடித்து ஒரு கரண்டி விதங் கொடுத்துக் கடிகை மேலிற் பூசத் தீரும். கரப்பான் பண்டந் தள்ளிப் பத்தியங் கொள்ளவும்.

அரிகரப்பன்குணம்.

யோனி லிங்கமுதலான ஸ்தானங்களிற் புற்றுண்டாகிப் புண்பட்டு ஆறாமல் தசையை அரித்து உருவை யழிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஆரை கொட்டைக் கரந்தை செருப்படை கரிசாலை பொன்னாங்காணி பேய் மிரட்டி சிறுகீரை வட்டத்திருப்பி தொடரி இவைகளின் வேர் சீந்தில் கொடகசாலை மிளகரணை வேலி பெருங்கிளா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வசம்பு பசலிகீரை வகைக்குப் பலம்(௨) இவைகளை யிடித்துக் காற்படி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் ஒரு கரண்டி விதம் ஏழு நாட் கொள்ள அரிகரப்பன் சொரிகரப்பன் செங்கரப்பன் கருங்கரப்பன் முதலான (௧.[illegible]) வகைக்கரப்பானுந் தீரும்.

எருக்கு மருக்காரை வட்டக்கிலுகிலுப்பை வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேர்ப் பட்டை, கடுக்காய் உள்ளி ஓர் நிறையாய் நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்று நாட் புண்ணின் மேற் பூசத்தீரும்.

வரகஷீ கரப்பன்குணம்.

உச்சி முதலுள்ளங் கால் வரை சிறு சிரங்கு மிகுந்து வெடித்துக் கிளைஞ் சொரியுங்காணும் நித்திரை வாராது.

நிவிர்த்தி.

தாதானை ஊரிலைத் தாமரை வெள்ளெருக்கு கொடுவேலி நீலி இவைகளின் வேர் கரிய சீரகம் கெந்தகம் கார்கோலரிசி ஓமம் சீரகம் வகைக்குக் காற்பல விதங் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து

மேலிலும் பூசத்தீரும். புங்கங் கொட்டை மரமஞ்சள் வேம்பாடம் பட்டை அவரிவேர் அறுகு கெந்தகம் தாளகம் வகைக்கு காற்பலமாக பொடித்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற் பூசி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும்.

சிறுசின்னிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி (௧) ஒன்றாய்க் கலந்த தில் மிளகு செவ்வந்தாரிப்பட்டை சிறுகுறிஞ்சா வேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௫) அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும். அவித்தாற்றின விற்றும்மைக்கெண்ணெய் படி (௧) கர்ப்பூரவல்லி சிறுசெருப்படை நரிவிரட்டி கருள்ளி வகைக்குச் சாறுபடி (௧) இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்தெதாரு சங்கு விதங் குழந்தைகளுக்கு உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசி வரத்தீரும்.

சொரிசிரங்குக்கு.

பூவரசம் பட்டையில் நீராகாரத் தண்ணீர் விட்டிடித்துச் சாறு பிழிந்து அரைக்காற் படி விதம் மூன்று நாள் உப்புப் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு கெந்தகம் சித்திரமூலவேர்ப் பட்டை வகைக்குக் காற்பலம் விதமரைத்துக் காற்படி நல் லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்துக் காலையில் உடம்பிற் பூசி மாலையில் அரைப் புத் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும். ஏலம் மிளகு கார்கோலரிசி கெந்தகம் குடன் பிராய்ப்பட்டை வகைக்கு ஒரு வராகனெடை விதம் பொடித்து அரைக் கால் படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற் பூசி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத் தீரும்.

பேய்ச்சொரிக்கு.

இந்துப்பைப் பொடித்து நெய்யிற் போட்டு ரவியில் வைத்து உடம்பிற் பூசி வைத்திருந்து [illegible] நாள் முழுகத் தீரும். சிந்திற்கொடி வேப்பம் பட்டை பேய்ப் புடல் வகைக்கு[illegible] பலம் (௧௦) இடித்துத் தூணி நீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்து[illegible]அதில் ஆவினெய் படி (௧) கூடவிட்டு திரிபலை செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் [illegible]மிச்சம்வேர் தக்கோலம் கோஷ்டம் தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை ([illegible]) அரைத்துப் போட்டு மூன்று நாள் வரை உமிக்காந்தலில் வைத்திருந்து [illegible] நாட் பதமாய்ச் காய்ச்சி வடித்து ஒரு வேளைக்கு இரண்டு கா செடை நெ[illegible]தங் கொள்ளத் தீரும்.

சிரங்குக்கு.

காட்டுச் சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரி மஞ்சள் ஏலம் கடுக்காய் நீர்வெட்டி முத்து இவை சமனெடையாய்ப் பொடித்து அதற்குச் சமன் மிளகுத்தூள் கூட்டி ஊமத்தங்காய்க் குடைந்து அன்றைம் மருமுட்டையிற் புடம் போட்டெடுத்து ஒருபடி தேங்காயெண்ணெயில் அரைத்துப் போட்டு மூன்று நாட் சூரியபுடம் வைத்துச் சிரங்கின் மேற்றடவத் தினவு நமச்சல் தீரும். நீர்வெட்டி முத்தும் சந்தனமும் ஓர் நிறையா யரைத்துச் சிரங்கிற் பூச உதிர்ந்து விடும்.

வேந்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தகமும் வகைக்குக் காற்பல விதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் சிரங்கிற் பூசி வைத்திருந்து, மாலையில் இலுப்பை யரைப்பும் வேப்பிலையும் சமமா யரைத்து உடம்பிற் றேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யத் தீரும்.

காத்தட்டியிலைச் சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் காற்படி விதங்கலந்து அதிற் சுத்தி செய்த கெவுரி வராகனெடை (க) பொடித்துப் போட்டுச் சூரிய புடம் வைத்து உடம்பிற் றேய்த்து மாலையில் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்யத் தீரும்.

சகலகரப்பன் சிரங்குக்கும் மேற்பூசும் எண்ணெய்.

விடத்திலை இலைக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி மாவிலிங்கு சங்கு தாழை கொமட்டி குப்பைமேனி அவிரி பொடுதலை நிலக்கடம்பு ஆமணக்கு இண்டு எருமை ஆட்டாங்கொடி நொச்சி இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (வ) விதங்கலந்ததிற் சீரகம் கடுகு கோஷ்டங்கிழங்கு குந்திருக்கம் குக்கில் திரிகடுகு தேவதாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம் (க) விதமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற் பூசத் தீரும்.

சிரங்குப் புண்ணுக்குக் களிம்பு.

அருகு கெந்தகம் குங்கிலியம் இவைகளை யோர் நிறையாய் ஆமணக்கெண்ணெயிலரைத்துப் போடத் தீரும்.

வாதகரப்பன் வீக்கத்திற்கு.

முக்கரைச் சாரணை வேர் இந்துப்பு கடுக்காய் மாசக்காய் ஓர் நிறையாய்த் தட்டிப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து குடிக்கத் தீரும். தூதுவளை சங்கு சுரைக்கொடி சிறுநெருஞ்சி நீர்முள்ளி சுருள்ளி இவைகளை யோர் நிறையாய்க் கஷாயஞ் செய்து அதில் வெங்காரத்தைப் பொரித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

சுருள்ளியை இடித்துச் சாறு பிழிந்து அதில் எவச்சாரம் இந்துப்பு சீரகம் வெங்காரம் இவைகளைப் பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும். மலசலங் கழன்று வீக்கம் வற்றும், ஷை மூவிலைப்புப்பையும் பொடித்துக் கோசலத்திற் கலக்கி வடிகட்டிக் கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தம் செவ்வாப்பு கரப்பானுக்கு.

சாதிலிங்கம் பூரம் ஏலம் பூங்காவி வகைக்குப் பலங்கால் கோதும்பைக் கஞ்சி வார்த்து இரண்டு சாமம் மைப்போலாட்டிப் பயறுபோ லுருண்டைசெய்து கொண்டு, இரண்டு வயசுப் பிள்ளைக்குச் சோற்றிலும் அதற்குட்பட்ட குழந்தைக்கு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்திலுங் கொடுக்கத் தீரும்.

சிறுசிரங்கு சொரிசிரங்குக்கு.

கொடிக்கள்ளியை வாட்டிச் சாறு பிழிந்து வயதுக்கும் பலத்துக்கும் தக்கபடி கொடுக்கத் தீரும். ஒருபடி தேங்காய்ப்பாலில் அருகு அரிதாரம் கெந்தி வகைக்கு இரு கழஞ்சு அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி நெய் வடித்துக் காலையி லுடம்பிற் பூசி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத் தீரும்.

கற்கடுவன் மண்டைக்கடுவனுக்கு.

ஷை வியாதி காலிலுந் தலையிலுங் கண்டிருந்தால் ஆமணக்கினிலையை இரவிற் கட்டிக் காலையிலவிழ்த்துச் சலத்தாற் கழுவிய பின் அப்புண்ணில் தேங்கா

யெண்ணெயைத் தடவி யதன்மேற் சங்கிலையைக் கருக்கிப் பொடித்துத் தூவியிடத் தீரும். இலுப்பைப் பட்டை பாவட்டை சதுரக்கள்ளிப் பட்டை சுருள்ளி வசம்பு நறுக்கி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி உட்கொள்ளத் தீரும்.

சிரங்கு சொரிகரப்பன் ஆறாப்புண்ணுக்கு.

அரிதாரம் பலம் (வ) சேங்கொட்டை (உ0) இவைகளை நறுக்கி ஒரு படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிச் சேங்கொட்டை வெடிக்கும் பதத்தி லிறக்கி வடித்து உடம்பிற் றேய்த்து மாலையிலரைப்பிட்டுக் குளிக்கத் தீரும். கல்லுப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம் (வ) வீதம் பொடித்து இரண்டு படி தேங்காய்ப் பாலிற் போட்டுக் காய்ச்சி நெய்வடித்து உடம்பிற் பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்யத் தீரும்.

கரப்பனுக்கெண்ணெய்.

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான் கழற்சி புங்கு சங்கு சங்கங்குப்பி கிரந்திநாயகம் சிறுசெருப்படை சிறுசின்னி முதியார்கூந்தல் உத்தாமணி கொடுவேலி வெள்ளறுகு வேலிப்பருத்தி பேய்ப்பாடம்பட்டை சிவனார்வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்திரி பூதகரப்பன் பட்டை சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாமோர்நிறையாய் ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொடுக்க புடைக்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் விஷகரப்பன் அரிகரப்பனும் செங்கரப்பனுந் தீரும்.

கபாலகரப்பனுக்குத் தைலம்.

முத்தக்காசு தூதுவளை காணி சிறாசெங்கழுநீர் ஓரிலைத்தாமரை சிவனார்வேம்பு நிலவேம்பு குப்பைமேனி சங்கு மலைதாங்கி கொன்றை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்(க) சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் வசம்பு பூடு சென்னகாப்பழம் கடுகுரோகணி வெள்ளிச்சிப்பிசின் அதிமதுரம் வகைக்கு கழஞ்சு (க) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குஞ்சாப்பிட்டுத் தலையிற்பதமிட்டு முழுகிவரத் தீரும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாறுபடி (ச) குமரிச்சோறுபடி (க) தூதுவளை வேர் பலம் (க) இடித்து உ படி தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்த கஷாயம் படி (வ) நல்லெண்ணெய் படி (க) இவைகளைக் கலந்து அதிற் கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை கருஞ்சீரகம் வேம்பாடம்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சொன்றுவிதமரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு முழுகிவரத் தீரும்.

கரப்பனுக்கு மேற்பூசும் எண்ணெய்.

வெற்றிலை மிளகுதக்காளி வகைக்குச்சாறுபடி (க) எருக்கிலம்பழுப்பு வேளை வகைக்குச் சாறுபடி (உ) நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) இவைகளைக்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக கரப்பான்பேரிற் பூசிவரத்தீரும். முருங்கைப்பூ எருக்கம்பூ முத்தெருக்கஞ்செவி கார்த்திகைக்கிழங்கு வகைக்கு இரண்டு கழஞ்சு அரைத்து-உ-படி ஆவினெய்யிற்போட்டுச் சிவந்தபதத்திற்காய்ச்சி வடித்துக் கண்டத்திற்குக்கீழ்ப் பூசி மாலையில் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

கொள்ளிக்கரப்பானுக்கெண்ணெய்.

வெள்ளறுகு சிவனார்வேம்பு சங்கங்குப்பி பொடுதலை வீழி கோழியவரை கரப்பான் கருநொச்சி கழற்சி மஞ்சணத்தி சிறுசெருப்படி சாரணை தூதுவளை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (க) ஆமணக்கெண்ணெய்ப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கருஞ்சீரகம் பலம் (௨) சதுரக்கள்ளி பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பத்தியமாய்க் கரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

சுரவகுப்பு கணக்காய்ச்சலின் குணம்.

உந்திமுதல் சுரல்வரை புண்ணாகிச் சுரங்காயும்; திகைத்து மயங்கும்.

நிவிர்த்தி.

பூசணி தண்ணீர்விட்டான் இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்நெய் பால் வகைக்குப்படி (க) கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ வெட்டிவேர் பச்சை அதிமதுரம் லவங்கம் சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி திப்பிலி சந்தனம் ஏலம் விலாமிச்சம்வேர் மரமஞ்சள் நிலவாகை மோடி கோஷ்டம் விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் வில்வப்பிசின் பொன்முசுட்டை வகைக்கொருகாசெடை விதமரைத்துக் கறந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கக் கணக்காய்ச்சல் உட்சுரம் தமமன் இருமல் தீரும். உடல் பூரிக்கும். புள்ளடி செப்புநெருஞ்சி வல்லாரை வெட்பாலை கோழியவரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௨) ஆமணக்கெண்ணெய் படி (க) கோரோசனை கடுகுரோகணி வெள்ளிலோத்திரப் பிசின் மாவின்புல்லுருவி சடாமாஞ்சில் வன்காகம் இரண்டுபணவெடை பொடித்துக்கலந்து காய்ச்சி மொருதுபட்டளவாய்க் கொடுக்கத் தீரும். மாசக்காய் திப்பிலி ஏலம் கோரோசனை கோஷ்டம் மாஞ்சில் இருசிரகம் அக்கராக்காரம் வகைக்குப் பலக்கால் மூலைப்பால் விருசாயமரைத்து ஷெ. பாலிற்கொடுக்கத் தீரும். சங்கு செருப்படை துளசி வெட்பாலை கழற்சி கரியபவளம் இவைகளின்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி (க) உப்பை கொவ்வைநெருஞ்சி தூதுவளை இவைகளின்வேர் கிராம்பு திப்பிலி சாதிக்காய் இம்பூரல் வசம்பு உள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுத்து மெழுகு பூசத் தீரும். காய்ந்துளசி பழம்பாசி கணைப்பூடு பேய்மிரட்டி வல்லாரை தகரை இவை வாய்க்கூட்டிக் கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்க கணவெதுப்புத் தீரும்.

உடம்புநோய்க்காய்ச்சலின் குணம்.

உடம்பு கொத்துகாயும்; குழந்தை புதட்டிலடக்கடிக்கும்; கையுதறுதடையை புறத் தப்பிக்கும்; கட்டகண்ணைப்விழிக்கும்; பதட்டமுடன் கொங்கையைக்கடித்திழுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சீந்திற்புட்டை பிழிந்தப்பிட்டயவித்துச்சாறுபிழிந்ததிற் கடுகுரோகணியை யரைத்துக்கலக்கி வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலந்துகொடுக்கத் தீரும்.

உட்காய்ச்சலின் குணம்.

உட்சுரங்காயும்; வயிறு அபானமெரியும்; மயக்கங்காணும்; மலசலமிறுகும்.

நிவிர்த்தி.

இளநீரிலவித்து ஊறிய சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௪) ஆவின்பால்படி (௨) குமரிச்சாறுபடி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்ததிற் சீரகம் மாசக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் கிராம்பு ஏலம் சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (க) வெந்தயம் பலம் (க) இவைகளை வறுத்திடித்துக்கலந்து சூரியபுடம் வைத்துக்கொடுக்கக் காய்ச்சல் உட்காய்ச்சல் மாந்தம் உடம்புவற்றல் நாவரட்சி நடுக்கல் இருமல் தீரும். கற்றாழஞ்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி (௩) கலந்துகாய்ச்சிக் கணப்பூண்டு மான்கொம்பு சந்தனம் ஆமையோடு வகைக்குப்பலம் (க) இளநீராலரைத்து செண்பகப்பூ சாதிக்காய் நற்சீரகம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௨) சாதிப்பத்திரி பலம் அரைக்கால் கொத்தமல்லி பலம் (௨) இவைகளை பசுவின்பாலிலரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி அந்திசந்தி யொருதுட்டெடையெழுநாட்கொடுக்க மாந்தகணம் தோஷம் வரட்கணம் உடம்புமெலிவு அட்சரத்தின்காய்ச்சல் உட்சுரம் நீங்கும்.

ஆமசுரத்தின் குணம்.

சாமந்தோறு மட்டாய்ச்சுரங்காயும், குழந்தைசிறியழும், பாலுண்ணாது, உடல் கருக்கும், இளைக்கும், நடுங்கும், தண்ணீர்த்தாகம் தலைவலிகாணும், கைகால் குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

உத்தாமணி பாவட்டை சங்கு காவட்டை முருங்கை நாறு பொடுதலை இவைகளின் ஈர்க்கு ஒருபிடி நறுக்கிச் சட்டியிற் போட்டு ஒருபடி தண்ணீர் விட்டு ஓமம் திப்பிலி வசம்பு ஆமையோடு கருஞ்சீரகம் இவைஓர் நிறையாயரைத்துத் துணியில் முடிந்துக் கூடப்போட்டு வற்றக் காய்ச்சி அதில் ஷெ மருந்துகளை யரைத்து மூன்று வேளை கொடுக்கத் தீரும். விளாங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயில் உத்தாமணிக் கொழுந்து வசம்பு உள்ளி விளாவோடு ஓமம் ஆமையோடு வகைக்கு இருகழஞ்சு வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும். உத்தாமணி சங்கு தூதுவளை கொடுப்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கு ஒருபிடி நறுக்கி ஒருபடி நீரிற் போட்டு பொடுதலை ஓமம் திப்பிலி மிளகு வசம்பு பூண்டு ஆமையோடு ஓர் நிறையாய்ச் சீலையில் முடிந்து போட்டு வற்றக் காய்ச்சி அதில் ஷெ மருந்தை யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும். பாவட்டை கொன்றை சிற்றாமுட்டி வெலிப்பருத்தி இவைகளின் வேரும் மிளகும் தட்டிப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

இரத்த சுரத்தின் குணம்.

வயிற்றுவலி தாகம் கழிச்சல் தலைச்சுற்றல் காணும், சுரம் விட்டு விட்டுக் காயும், கண்தாழும்; நாவுலரும், கை கால் சோர்ந்து தண்ணீர் போலிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

நாவிக்கிழங்கு திப்பிலி வெண்காரம் வராகனெடை பதினொன்று, சாதிலிங்கம் வராகனெடை (௰) இவைகளைப் பழத்தின் சாற்றால் இருசாமமரைத்துக் கடலை நிறையுண்டை செய்து சுக்குக் கஷாயத்தில் கொள்ள வெதுப்புத் தீரும்; சீரகம் கிராம்புக் கஷாயத்திலிடத் தீரும், ஆலவிழுதின் கஷாயத்திற் கொள்ளப் பழஞ்சுரந்தீரும்.

அன்பஞ்ஞதிசுரத்தின்குணம்.

வேர்க்கும், வெதும்பும், கண்சிவக்கும், பலகாலும் வெந்நீர் வேண்டும், பார்க்கப் பயமாயிருக்குமெனப் பதறி அலறிக் குழந்தை யழும், வயிறு சிக்கிவிடும், தெருவிற் புறப்படோடும்.

நிவிர்த்தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சம் வேர் வெட்டி வேர் ஏலம் சண்பகப்பூ மாசிப்பச்சை சாத்திரவேதி இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலாவது வெட்டி வேர்த் தண்டிச் சாற்றிலாவது மைப்போலரைத்துக் குன்றி போலுண்டை செய்து ௩-நாள் பாலிலுரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

கற்றாழஞ் சோறு கடுக்காய் களிப்பாக்கு கருவேல் பிசின் சுக்கு ஒருபடி தண்ணீர் விட்டு நாலிலொன்றாய்க்காய்ச்சி அதை ஆமணக்கெண்ணெயிற் கலந்து கொடுக்கச் சீதம் குன்மம் இருமல் சுரம் சீதபேதி முதலான சுரங்கள் தீரும்.

மாங்கிஷசுரத்தின்குணம்.

அதிகமாய்ச் சுரங்காயும்; உடல் கடுக்கும், மூச்சு மெத்த ஓடும்: உதிரம் வற்றி யுடல் வெளுத்துருகிக் கருகும், மூர்ச்சை காணும், உரோமங்கள் சிலிர்க்கும்.

நிவிர்த்தி.

பச்சைக் கர்ப்பூரம் கெந்தி இந்துப்பு லவங்கம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கொரு கழஞ்சு இவைகளைத்தேசிப் பழச்சாற்றில் ஒரு சாமமரைத்து உளுந்தளவுண்டைசெய்து இஞ்சி சர்க்கரை சுக்கிலூட்ட எச்சுரமும் மூன்றே முக்காலுநிகையிலோடும்.

அஸ்திசுரத்தின் குணம்.

அனல்போல் வெதும்பும், முலைபுண்ணாகு, புத்திகலங்கும், உள்ளுளையும், வெள்ளோக்காளமிடும், சத்திக்கும், நீர்சிவக்கும், சாமத்திற்சுரங்காயும், உடல் வற்றிவீங்கும், இருமல் சோகை கடுப்புக் காணும்.

நிவிர்த்தி.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் ஏலம் சீரகம் கொன்றைப்பிசின் ருத்திராட்சம் கலங்கொம்பு நெல்லி சண்பகம் கொத்தமல்லி விலாமிச்சை வகைக்கொரு காசளவரைத்து ஒருபடி ஆவினெய்யிற்போட்டுப் பருத்திக்காய் பொன்னாங்காணிவகைக்குச்சாறு படி(வ) விட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் காற்பலச்சர்க்கரை சேர்த்து ஒருகாண்டிவிதஞ் சாப்பிட அஸ்திசுரம் வாட்சுணம் நீங்கும்.

வாதபித்த சிலேற்பன சுரத்துக்கு.

கோரோசனை வராகனெடை (உ) கடுகுரோகணி சேர்வாளம் வகைக்கு வராகனெடை(க) முலைப்பாலில் மைப்போலரைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிச்சாற்றிலும் பித்தசுரத்திற்கு முலைப்பாலிலும் சிலேற்பனசுரத்திற்கு ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி தூதுவளை இடித்துப் பிட்டவித்துப்பிழிந்த சாற்றிலுமிடத் தீரும். மூவகைச் சன்னியும் நீங்கும்.

மாந்தசுரத்திற்கு.

சீந்திற்தண்டு களிப்பாக்கு பாலிற் பக்குவபாச்சுத்திசெய்த சிவதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஓர்நிறையாய்த்தட்டி ஒருபடிநீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கத்தீரும். விதைநீக்கிய கடுக்காய் (௬௪) அந்த இடை கஸ்தூரிமஞ்சள் கருடக்கிழங்கு இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து உச்சியிலுந் தடவத்தீரும். சீரகம் கிராம்பு திப்பிலி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகரந்தை பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி ஓரிலைத்தாமரை இவை ஓர்நிறையாய்க்கூட்டிக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும். உள்ளி அரிசி குட்டிவிளா இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சிவக்க வறுத்துக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். புளி நாறு நெல்லி வேம்பு உதிககரை பொரித்தலை அம்மான்பச்சரிசி இவைகளின்சருக்கு வில்வம் சிறுபுள்ளடி கோழியவரை கிலுகிலுப்பை பழம்பாசி இவைகளினிலை கரிப்பயற்றங்கொடி விஷ்ணுகரந்தை கன்னரி கோரக்கிழங்கு செருப்படை மணத்தக்காளி வல்லாரை சிந்தி பேய்ப்புடல் வில்வபுறத்தின் தோடு வகைக்கொருபிடி அரிந்து பொன்னிறமாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதிற் கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் இலவம்பிசின் மாசக்காய் சாதிக்காய் வெந்தயம் வகைக்கு வராகனெடை (க) வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாளிரண்டு வேளையுங்கொடுக்க நாட்பட்ட மாந்தசுரம் வாதபித்த சிலேற்பன சுரந் தீரும்.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் இலவங்கம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ கடுகுரோகணி ஏலம் சடாமாஞ்சி சுக்கு சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (வ) சேர்வாளம் வராகனெடை (உவ) பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றால் ஒன்பதுநாள் ஆட்டி மிளகுப்பிரமாணமுண்டைசெய்து இஞ்சி தேன் முலைப்பால் இவைகளிற்கொடுக்க மாந்தசுரமுதலான சகலசுரமுந் தீரும்

அட்சரமாந்தசுரத்திற்கு.

பூவரசிலை காய் பூ சமனுபரைத்தது பலம் (க) அதைப்போற்றட்டி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி சிவந்த பதத்திலடையை யெடுத்துப்போட்டு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை ௩-பொடி செய்து எண்ணெயிற் கலந்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணசுரம் வயிற்றுப்பொருமல் வாந்திக்கு.

இரதசிந்தூரம் திரிபலாதி குங்குமப்பூ கஸ்தூரி ஏலம் திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குப்பலக்கால் கிராம்பு வராகனெடை-௩-கருநொச்சிச் சாற்றால் அரைத்துச் சிறுபயறுபோலுண்டை செய்து தானிச்சாற்றிலிடத்தீரும்.

மாந்தசுரதோஷத்திற்கு.

ஆமணக்கெண்ணெய்படி-௧-நறுக்குசாறுபடி ௩-சுருள்ளிச்சாறுபடி (வ) வெங்காயம் பலம்(௨) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கணசுரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல் பித்தம் இருமல் வாந்திக்கு.

திரிகடுகு வெண்காரம் சாதிலிங்கம் ஓர்நிறையா வெதுப்பிச்சம் பழச்சாற்றுலொருசாமமரைத்துச் சிறுபயறுபோலுண்டை செய்து தானி செம்முள்ளி [illegible]டை தூதுவளை விஷ்ணுகரந்தை கண்டங்கத்திரி வெதுப்படக்கி பேய்ப்

புடல் சக்கு நொச்சி இவைகளினிலைகளை யிடித்துப்பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்த தில் கெடி உண்டையுங் கோரோசனையுமரைத்து திரிகடுகு வெதுப்பிப் பொடித்த தூளுங்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தகணமூலத்திற்கு.

சாதிக்காயும் புளியவித்தின் மேற்றோடும் மேற்படி உண்டையு மோர்நிறை யாய்ப்பொடித்து வில்வப்பழச்சதைக்குள் வைத்து மூன்று நாட்கொடுக்கத்தீரும்.

கணக்காய்ச்சலுக்கு.

தூதுவளை கண்டங்கத்தரி ஆடாதோடை செம்முள்ளி விஷ்ணுகரந்தி சங்கு இண்டு சடைச்சி துளசி இவைகளினிலைகளை வகைக்கு ஒரு பிடி விதம் இடித்த தற்குளொருவராகனெடை ஓமத்தை முடிந்து வைத்துப் பிட்டவியலாயவித்துச் சாறுபிழிந்ததி லோமத்தை யரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்க தீரும்.

குளிர்சுரத்திற்கு.

புரசிலையும் அதன் பட்டையும் கற்றாழஞ்சோறுந் தட்டிச்சாறு பிழிந்து ஒரு கரண்டி விதங் கொடுக்கத்தீரும்.

கணக்காய்ச்சல் மாறலுக்கு.

அதிமதுரம் லவங்கம் ஏலம் சண்பகமொக்குள் கோஷ்டம் சுக்கு சீரகம் முத்தக்காசு இவைகளை வறுத்திடித்து வடிகட்டிச் சர்க்கரை கலந்து அருந்தக் கணசுரம் மாறுஞ்சுரந் தீரும்.

கணக்காய்ச்சல் மயக்கத்திற்கு.

புளி வேம்பு மா நெல்லி நாரத்தை நுறை தகரை நிம்பம் இவைகளினீர்க்கு வல்லாரை பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி முத்தம் சருள்ளி அத்தி சிற்றாமுட்டி பேரா முட்டி மிளகுதக்காளி முசுமுசுக்கை விஷ்ணுகரந்தி நரிப்பயற்றங்கொடி பற்ப டாகம் மூக்கொற்றி அம்மன்பச்சரிசி சிந்தில் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சுக்கு வெந் தயம் வகைக்குப்பலம்(௨)வறுத்துக்கியாழஞ் செய்து அதிற் கோரோசனை அக்க ராக்காரம் அதிமதுரம் கலங்கொம்பு கோஷ்டம் வகைக்கொரு பணவெடையா யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கணபாண்டு கணசுரம் அஸ்திவெட்டை இருமல் இரத்தம் இவைகட்கு

ஆவரை சரக்கொன்றை விஷ்ணுகரந்தை நிலக்குமிழ் இவைகளின் வேர் சிறு அம்மன் பச்சரிசி ஏலம் நற்சீரகம் நெருஞ்சி வகைக்குப்பலம் (௨) இடித்து அரைத்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக் கத்தீரும்.

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்பிலிப்பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு வெயிலில் காறுகாலம் வைத்துப் பின்பு குழந்தைகட்குக் கொடுக்கத்தீரும்.

காய்ச்சல் அதிசாரம் சுவாசகாசத்திற்கு.

அவிரிவேர் நெற்பொரி சடாமாஞ்சி அதிமதுரம் சமனாய்ப் பொடித்துச் சர்க்கரை தேன் விட்டு மத்தித்துக் கொடுக்கக் காய்ச்சல் தீரும். அதிவிடையம் பொடித்துத் தேனிற்கொடுக்க அதிசாரசுவாசந்தீரும்

ஆமசுரமாறலுக்கு.

வேம்பு இலுப்பை மாவிலிங்கு பாவட்டை முருங்கை நுணா இவைகளினீர்க்கு, வேலிப்பருத்தி நாகவேளை சாரணை யிவைகளின்வேர், பேய்ப்பாச்சோற்றி இவை வகைக்கொருபிடி வறுத்து இருநாழி நீரிற்போட்டு திப்பிலி மிளகு ஆமை யோடு சுக்கு வசம்பு ஓமம் ஓர்நிறையாய் ஓடித்துப்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதில் கெடி மருந்தை உலைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமம்குளிர்சுரம் கடுப்புக்கு.

கச்சந்தரசய் பொன்னாங்காணி சாரணை இவைகளின் வேர்களை யோர்நிறை யாய் உள்ளித்தயிலத்தாலரைத்து ஒரு கழஞ்சு விதங் கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கல் வாந்திசுரம் இருமலுக்கு.

கண்டங்கத்தரிவித்து அமுக்குரா திப்பிலி இவை சமனபொடித்துக் கொடுக் கத்தீரும்.

சீதசுரத்திற்கு.

கண்டங்கத்தரி சிந்தி தாமரைவளையம் இவைகஷாயம் வைத்தகிற் சுக்கு முத்த க்காசு ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத்தீரும். கண்டங்கத்தரி சிந்தி தாமரைவளையம் இவைகளைக் கஷாயம் செய்து அதில் சுக்கு முத்தக்காசு ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத்தீரும்.

சுரம் இருமல் சீதசுரத்திற்கு.

சித்திரமூலம் தூதுளை கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் சிங்கி முசுமுசுக்கை முள்ளி அரத்தை திரிகடுகு இவை கஷாயம் வைத்து ஆறுபோதருந்தத் தீரும்.

சீதம் விஷசுரத்திற்கு.

சுக்குமிளகு திப்பிலி வசம்பு இவைகளைத்தட்டி யொருபடி நீரிற்போட்டு எட் டொன்றாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டுக்கொள்ளத்தீரும்.

சுரத்திற்கு ஏலாதிமாத்திரை.

கோரோசனை வராகனெடை-௩-அதிமதுரம் கோஷ்டம் இக்தப்பு இலுப்பைக் கொட்டை சாஸ்திரவேதி பெருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை க-குமரிச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் மைபோலரைட்டிக் குன்றிபோலுண்டை செய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கச் சுரந்தீரும்.

சுரம் வறட்கணம் இரத்தகணம் குழித்தோஷம் சவலைக்கு.

கற்றாழைச்சாறு விஷ்ணுக்கராந்திச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப் படி(௨) நிம்பச்சாறு படி(௨) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௩) ஒன்றாய்க் கலந்து

சந்தனம் கனாப்பூடு சிங்கி வகைக்குப் பலம் (க) சண்பகப்பூ பலம் (௨) பச்சை பூலாங்கிழங்கு ஏலம் விலாமிச்சு வெட்டிவேர் நன்னாரி சாதிக்காய் பத்திரி கொத்தமல்லி மதுரம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி கிராம்பு முத்தக்காசு சன்னலவங்கம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு வராகனெடை (க) அரைத்து எண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் காசெடை இருவேளை கொடுத்து வரத்தீரும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

தூதுளை சிறுகாஞ்சோரிவேர் சிந்தில் பற்படகம் நொச்சி பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டிக் கடுக்காய் இவைகளை நறுக்கிப் போட்டுக் கஷாயம் வைத்துத் திப்பிலி பொடித்தூவிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னிக்கு.

ஏலம் கிராம்பு முத்தக்காசு மதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் கம்கு அக்ரு கொடிமுந்திரிப்பழம் கோரோசனை நன்னாரி நிலப்பனைக்கிழங்கு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சி சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தேவதாரம் திப்பிலி கடுகுரோகணி வகைக்கு கழஞ்சு (வ) கல்வத்திற் பொடித்துச் செவ்விளநீரிலும் முலைப்பாலிலும் நாலு சாமமாட்டிக் குன்றி போலுண்டை செய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்கப் பழஞ்சுரம் விடாச்சுர நீங்கும்; முதியார் கூந்தற்கஷாயத்திலிட சன்னி விஷதோஷம் ஆமசுரம் கணச்சுரந் தீரும்.

அதிசாரசுரம் தூய்ச்சல் சுவாசம் வாந்தி. சுரதாபம் விக்கல் தாகத்திற்கு.

மான்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடயம் சமனாய்ப் பொடித்துத் தேனிற் கொடுக்கச் சுரம் காசம் வாந்தி தீரும். ஆல்மா நாவல் இவைகளின் தளிரை நீர்விட்டுக் கஷாயம் வைத்துக் கொடுக்கச் சுரம் தாபம் விக்கல் அதிசாரந்தீரும்.

பித்தசுரம் தாபசுரம் பழவெதுப்புக்குமேற்பூசும் எண்ணெய்.

பசுவெண்ணெய்ப்படி (க) ஷை பால் படி (உ) நல்லெண்ணெய் படி (௬) பெருங்குரும்பை மதுரம் நன்னாரி கருவேப்பிலை கடுகுரோகணி செவ்வள்ளிக் கொடி அறுகு குருவேர் மாமஞ்சள் சந்தனம் சுக்கு காசுக்கட்டி அரக்கு கோஷ்டம் வகைக்கழஞ்சு (௩) இவைகளை அரைத்தொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிச் சிரசிலும் உடம்பிலும் பூசச் சூரியனைக் கண்ட பனிப்போற் பறந்திடும்.

கணக்காய்ச்சலுக்குக்கஷாயம்.

வெப்பாலை வில்வம் சிற்றாமுட்டி விஷ்ணுகரந்தி நன்னாரி இவைகளின் வேர் வகைக்குப் பலம் (ரு) மிளகு பலம் (௨) இருபங்கு செய்து இரண்டுபடி தண்ணீரில் ஒரு பங்கு அட்டுபோட்டு வற்றவைத்து ஐந்து போது கொடுக்கத்தீரும்.

சகலசுரங்களுக்கும் பச்சைக்கற்பூரமாத்திரை.

பச்சைக் கற்பூரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) வாளம் ஆறுகளஞ்சு குமரிச்சாற்றால் அரைத்து உழுந்தப் பிரமாணம் உண்டை செய்து உலர்த்தி சர்க்கரையில் ஒரு குளிகையிட மூன்றே முக்கால் நாழிகையில் விரேசனமாகிச் சுரந்தீரும்.

குளிர்ச்சுரத்திற்கு.

ஷை மாத்திரையை மூன்றுடிக் கொடுத்து அப்பால் குப்பைமேனியிலை தொடுவெலியிலை மிளகு சமனாய் நிறுத்து விழுதுபட அரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

சகலசுரத்திற்குமாத்திரை.

ஆடுதின்னாப்பாளை வேர்ப்பட்டையை நிழலுலர்த்தி கருவாப் பட்டையைச் சமனாகக் கூட்டிப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டு ஆட்டிப் பருத்திக் கொட்டையைப் பிரமாண முண்டை செய்து அனுப்பானத்திற் கொடுக்கச் சகல சுரமும் விஷமுந்தீரும். விஷ்ணுகரந்தி சுக்கு கடுக்காய் இண்டு வேர் இவை ஓர் நிறையாய்க் கஷாயஞ் செய்தாவது சூரணித்தாவது அதில் இந்த மாத்திரையைக் கொடுக்கச் சகல சுரமுந்தீரும்.

சுரத்திற்கு ஆகாப்பதார்த்தங்கள்.

பால் நெய் இளநீர் தயிர் புளிப்பு கடுகு பச்சைமீன் இறைச்சி கோழி தேங்காய் மாங்காய் பருப்பு முட்டை சந்தனம் புனுகு பயறு அவல் பொரிகடலை மந்தன் வாடை பழங்கறி பழஞ்சோறு புணர்ச்சி இவைகளை யனுசரித்தால் சன்னி தோன்றி மரணஞ் சம்பவிக்கும்.

சன்னிவகுப்பு—மாந்தசன்னிக்குணம்.

மாந்தத்தின் பேரிற் சன்னி தோன்றிற் சுரம் மயக்கம் தாகங் காணும்; நாவு முள்ளுப் போலிருக்கும்; கண் தாழும் புத்தி கலங்கும்.

வேறு.

குழந்தை ஓயாதலறும் வாயாற் பிதற்றும் ஒரு கண் திறந்து ஒரு கண்ணை உருட்டி விழித்துப் பார்த்தழும் ஊசிபோற் கழுத்து நேர்ந்து உடம்பெல்லாம் நரம்பு தோன்றும் பாசிபோல் விழி பசக்கும்.

நிவிர்த்தி.

கஞ்சா ஊமெத்தை கச்சந்திராய் இவைகளின் வேர் கோரக்கிழங்கு சமனாய் வேப்பெண்ணெய் விட்டு வறுத்துப் பொடித்து நெருப்பிற் போட்டுப் புகை காட்டத்தீரும். வேளைவேர் உத்தாமணியின் வேர் மாவிலிங்கம் பட்டை முருங்கைப் பட்டை வகைக்கொரு பலம் ஒன்றாயிடித்துச் சாறு வாங்கி முறித்துச் சூடாற்றி அதில் திப்பிலி மிளகு சுக்கு பொடித்துப் போட்டு நவலோக பூபதி மாத்திரை இழைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஆமஜன்னியின்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாதழும்; கண்விழியாது மயங்கும்; முகம்வேறுபடும்; பற்பல வலிப்புண்டாகும்; குரல்கம்மும்; மலங்கட்டும்; சுரங்காயும்; தாகிக்கும்; வயிறூதும் நெற்றி சுழிக்கும் மயக்கங்காணும்.

கடுக்காய் கடுகுரோகணி சிவதை சுக்கு மிளகு திப்பிலி திரிகடுகு ஓர் நிறையாய் இடித்துக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

கன்னிக் கோழி முட்டைத் தயிலம் வேப்பெண்ணெய் சமன் கலந்து நாள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும். சாரணை மூக்குரட்டை பொடுதலை திரிகடுகு நாய்த்துளசி சீரகம் சமனாய் நறுக்கிப் போட்டுக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமணக் கெண்ணெய் இலுப்பையெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் சமனாய்க் கலந்து அதிற் கொடிவேலி சங்கு எருக்கு முடக்கொத்தான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஓர் நிறையாய் நறுக்கிப் போட்டுக் காய்ச்சி அதற்கு நிகர் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் அண்டத் தயிலமுங் கலந்து தேய்த்து வாலைபிடத்தீரும்.

கோராமசன்னிக்குணம்.

வாயு மிகும், உடம்பு நிப்போற்காயும், சதை குலுங்கி வலிக்கும், விழி கால் கைகள் புதைக்கும், வாதநீர் தாளிவிறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

குமட்டிக்காய்ச்சாறு நாருண்டு சென்ற வேப்பம் பட்டைக் கியாழம் ஆமணக் கெண்ணெய் வகைக்குப் படி (க) ஒன்றாய்க் கலந்ததில் வெங்காரன்றிக்கிழங்கு கருடக்கிழங்கு நீர் முள்ளி சிவனார் வேம்பு தலசி முருங்கை வெள்ளைச் சாரணை முடக்கொத்தான் இவைகளின் வேர் ஏலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் (௩) தட்டிப்போட்டுக் கோழி முட்டைத் தயிலம் மூசறு முட்டை வகைக்குப் பலம் (௨) கூடச் சேர்த்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து காசெடை மூன்று நாட் பத்தியமாய்க் கொடுக்கத் தீரும்.

தாந்திரிகஜன்னிக்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது, சுரங்காயும், தாகங்காணும், மேனிபதைக்கும், அரை குளிர்ந்திருக்கும், மூர்ச்சைகாணும்.

நிவிர்த்தி.

வேளை ஊமத்தை கஞ்சா முருங்கை சிந்தி இவைகளின் வேர் வெள்ளுள்ளி வசம்பு மயிலிறகு ஓர் நிறையாய்த் தட்டிக் கம்பிளியிற் சுற்றி வேப்பெண்ணெயிற் றோய்த்துத் தீயிற் கொளுத்தி அவித்துப் புகை காட்டத்தீரும்.

தீராதஜன்னிக்குணம்.

உடல் மஞ்சளிக்கும், குழந்தை முலையுண்ணாது பெருமூச்சிடும், கண் நாக்கு புருவம் கை கால் கோண வலிக்கும், விழி மேல் சொருகும்.

சகலமாந்தசன்னிக்கும்.

சிறுகளாவிலை வெள்ளைப்பூடு வசம்பு ஓமம் சமனாயிடித்துச் சாறு வாங்கி மூன்று நாள் உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும். நல்லெண்ணெய்ப்படி (௨) முருங்கைப் பட்டைச் சாறுபடி (க) இவைகளை கலந்ததில் வெள்ளைப்பூடு பலம் (௩) வசம்பு சுட்டகரி பலம் (வ) கூடப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

தோஷஜன்னி மாந்தஜன்னி பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி வராகனெடை (க) குங்குமப்பூ வராகனெடை (௨) கோரோசனை வராகனெடை (௩) முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றியிடை யுண்டை செய்து கொடுக்கத் தீரும்,

மாந்தகணஜன்னிக்கு.

மாசக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் அக்கராக்காரம் சமனாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து தாய் பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணஜன்னி புலஜன்னிக்கு.

ஏலம் இலவங்கம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் சுக்கு நன்னாரி முந்திரிப்பழம் பேரீந்தின் பழம் விலாமிச்சம்வேர் கோரோசனை தாளிசபத்திரி நிலப்பனைக் கிழங்கு சடாமாஞ்சி சந்தனம் தேவதாரம் திப்பிலி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை (க) தண்ணீர் விட்டு நன்றாயரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டை செய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தகணந்தீரும். முதியார் கூந்தல் கியாழத்திற் சகல சன்னியுந் தீரும்.

ஜன்னிசுரம் கபத்திற்கு.

வேப்பெண்ணெய்படி (௨) சங்கிலைச்சாறு பாவட்டைச்சாறு மூசறுமுட்டை வகைக்குப்படி அரைக்கால், ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சுக்கு திப்பலி வசம்பு மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெள்ளைப்பூடு வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துக் கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒருதுட்டெடை கொடுத்துவரத்தீரும். பத்தியம் வெந்நீர்ச் சோறு சாப்பிடவும்.

வேப்பெண்ணெய் படி (௨) குட்டிவிளா தூதுவளை நாய்வேளை இவைகளின் வேர் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெண்காயம் சித்தரத்தை மரமஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை (௨) நறுக்கிப் போட்டுக் காய்ச்சி யொருகரண்டி விதங்கொள்ளத் தீரும்.

விஷஜன்னி குளிர்ஜன்னி சுரம் விக்கலுக்கு.

மஞ்சள் சாதிக்காய் திரிகடுகு கிராம்பு கடுகுரோகணி ஏலம் நாவிக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (க) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலொருநாளரைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்து மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்திலிடத்தீரும்.

விஷதோஷஜன்னி மாந்தம், பித்தசுரம், வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி கழஞ்சு (க) குங்குமப்பூ கழஞ்சு (௨) கோரோசனை கழஞ்சு (௩) முலைப்பாலில் ஒருசாமமரைத்துக்குன்றிபோலுண்டைசெய்துநிழலிலுலர்த்தி ஒரு உண்டை முலைப்பாலில் இடத்தீரும்.

வலிப்பின்வகுப்பு.—மாந்தவகுப்பின் குணம்.

தின்பண்டங்களினால் மாந்தம்பற்றிப்பல்லிதவலிப்பு மயக்கம் இசிப்பு பற்கடி பற்கிட்டல் காணும், அன்னம் தண்ணீர் செல்லாது;

குதிரைநகம் மயிலிறகு மிளகு வசம்பு சுக்கு கடுகு பேயத்தி அழிஞ்சில் செம்மறியாட்டுக்கொம்பு ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்துக் கம்பிளியாற்சுற்றி வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துப் புகைபிடிக்கத் தீரும். குதிரைவாலிசமூலம் சிறுபுள்ளடிசமூலம் தைவேளை சமூலம் வெள்வேல் விடத்தலை முருங்கை இவைகளின்பட்டை வகைக்குப் பலம் (உ) ஆமையோடு பூடு வசம்பு வகைக்குப்பலம்(க) இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேனியிலும் பூசவும்.

மாந்தவலிப்பு காக்கைவலிப்புக்கு.

கொடுவேலிசங்கு எருக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை குங்குமப்பூ வகைக்கு வராகனெடை-க-மைபோலரைத்து வெந்நீரிற்கலக்கி வடிகட்டிக்கொடுக்கத்தீரும்.

காக்கைவலிப்புக்கு.

கொழுஞ்சி தழுதாழை நிலவேம்பு மிளகரணை இவைகளின்வேர் வசம்பு திப்பிலிமூலம் காக்கையின்பித்து கொழுப்பு முட்டை இவைகளைப்பொடித்து ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி வறுத்துப்பொடித்த ஓமம் வெண்காரம் உள்ளி நறுக்கிச் சேர்த்திறக்கி யொருகாண்டியிதம் ஆறுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

சளி, இருமல், கக்கல், காய்ச்சல், விஷசுரம், விக்கழி, வலிப்பு, சன்னிதோஷம், வயிற்றுப்பொருமலுக்கு.

சாதிக்காய் கிராம்பு ஓமம் சீரகம் சுக்கு திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்பு காயம் வெள்ளைக்காக்கணம்வேர்பட்டை சமன்கூட்டி வெந்நீராலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாண முண்டைசெய் துலர்த்தி யொரு நீரிற் குழந்தைகட்கு மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். பேதியதிகப்பட்டால் வசம்பைச்சுட்டு நீரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பிறஇசிவுக்கு.

தும்பை துளசி இஞ்சி இவைகளினிலைகளைச் சரியிடையாய் நிறுத்து அரைத்துச்சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் வைத்துக் கருக்கி இளகவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காசாவாய்மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல்வகுப்பு கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்பிலியின்பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு காறுராபம் வெயிலில் வைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தக்கழிச்சல், மாந்தசன்னிக்கு.

கனலிற் சட்டியைக் காயவைத்து ஒருபிடிங்கை உப்பைப்போட்டுச் சாம்பலாக்கிக் கொட்டித்துடைத்துப்போட்டு வசம்பைப்போட்டுக் கருகத் தீப்பற்றி வேகும்போது ஒருபிடி வேளையை மூன்று அறுப்பாய்ச் செய்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய் வறுத்துப் பின்பு அரைச்சிறங்கை நீர்தெளித்துச் சுண்டும்படி வறுத்துப் பின்னும் இத்தப்படி இரண்டுதரம் நீர் தெளித்துச் சுண்ட வறுத்ததின்மேற் ஒருபடி நீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றக்காய்ச்சி இறக்கி ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சலுக்கு.

கோரோசனை களிப்பாக்கு சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளைச் சமமாயெடுத்துச் சம்பழச் சாறுவிட்டரைத்துப் பாக்குப்பிரமாணம் முலைப்பாலிற் கரைத்துக்கொடுக்கக் கழிச்சல் உடனே நிற்கும். கையேளையிலை வசம்பு பூடு இவைகளைத் தட்டி வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் தீரும். சருள்ளி வேலிப்பருத்தியிலை முடக்கொத்தானிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கத்தீரும்.

மாவிலிங்கு சங்கு செம்முள்ளி வேலிப்பருத்தி பொடுதலை வேளை இவைகளை யோர்நிறையாய் எடுத்துச் சங்காய்ப்பிரமாணம் எருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக் கொடுக்க நிற்கும். கீழ்க்காய்நெல்லிவேரை ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

பால்போற் கழிவதற்கு.

பிரண்டையிலை (ரு) பெருந்தும்பையிலை (ரு) இவைகளைக் கரண்டியில் வெதுப்பி முலைப்பால்விட்டுத் தட்டிச்சாறுபிழிந்து அதில் கோரோசனை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கிரண்டுநெல்லிடை பொடித்துப்போட்டு மூன்றுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

அதிவிடயம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அபின் கடுக்காய் தான்றிக்காய் மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) ஏலம் வராகனெடை (க) மாதுளந்தளிரும் அத்திப்பட்டையும் கியாழஞ்செய்து அதனால் ஷை மருந்துகளை அரைத்து அடைபோற்றட்டி அரசிலையிற்கட்டி சட்டியில்வைத்து ஷை கியாழத்தை கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் வார்த்து வேகவைத்து அப்பால் இத்தப்படியே பத்துத்தரம் ஷை மருந்தை மைப்போலரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வடிகட்டின எருமைத்தயிரிற் கொடுக்கக் கழிச்சல் தீரும். வெந்நீரிற்கொடுக்கச் சுரம் நீங்கும்.

கழிகணம் சுரம் வறட்சிக்கு.

இலந்தை நாரத்தை புளி கணப்பூண்டு நெல்லி இவைகளின் சர்க்குகளைச் சமனாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் இருமலுக்கு.

ஆடுதின்னாப்பாளைசமூலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் வசம்பு சுக்கு மிளகு கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் அதிவிடயம் கோஷ்டம் முத்தக்காசு வகைக்குக் கழஞ்சு (க) நறுக்கி இம்பூறற்சாறு ஆவின்னெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் வாந்திக்கு.

நெல்லி மா அத்தி அரசு இவைகளின்பட்டை பருத்திப்பருப்பு ஷை பிஞ்சு அத்தித்தளிர் வகைக்கு வராகனெடை (க) நறுக்கிக் கஷாயஞ் செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் இருமல் வாந்திக்கு.

வேலிப்பருத்திச்சாறு எருமைவெண்ணெய் வகைக்குப்படி (வ) கருஞ்சீரக கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தக்கழிச்சலின் குணம்.

வாந்தி பிராந்தி மூர்ச்சை மேனியில்வெதுப்பு கால் கையிற்குளிர்ச்சி வலிகா ணும்; பலவிதமாய் மலங்கழியும்;வாயுலரும்;குரல் கம்மும்.

நிவிர்த்தி

வேளை நாய்வேளை வேலிப்பருத்தி குப்பைமேனி இவைகளினிலை அகத்திப் பழுப்பு வசம்பு வெள்ளுள்ளி இவைகளைத்தட்டிச் சாறுவாங்கி உள்ளுக்குங்கொடு த்து மேலிற் அவாலையிடத் தீரும்.

கணக்கழிச்சலின் குணம்.

சீதமாயும் மலமாயும் கெட்டபாலும் கரித்தண்ணீரும் போலும் பிரவிர்த்தியா கும்; கை கால் குளிரும்; காதடைக்கும்; உடல்வெதும்பும்.

நிவிர்த்தி.

சருள்ளி (கo) கருவேலிர்க்கு ஒருபிடி சீரகம் வராகனெடை (க) வெந்தயம் வராகனெடை (உ) இவைகளை வறுத்துக் கஷாயம் வைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

ஆக்குராட்டை சாரணை முடக்கொத்தான் முக்கெருக்கந்தெளி ஒரிதழ்த்தாம ரை இவைகளின் சாறுபடி (க) செப்புநெரிஞ்சிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக் குப்படி (க) மயிலிறகு பலம் (க) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஆமக்கழிச்சலின்குணம்.

பாலெதிரெடுக்கும், வயிறிரையும், இரத்தம் விழும், சுரங்காயும், குரல் கம் மும், கால் கை குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சோற்றிலவித்துச் சுத்தி செய்த சாதிக்காய் (க) பூரம் வராகன் (க) இவை களை ஒருபலச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் அரைத்துக் கலக்கிக் கொண்டு, வேளைக் கொரு கரண்டி கொடுக்கத்திரும்.

சலக்கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப் பருப்பு புளிய விதைத் தோல் அத்திப்பால் எருமை வெண் ணெய் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) மைப்போலரைத்துக் கொடுக்கத்திரும்.

வெப்புக்கழிச்சலுக்கு.

அதிமதுரம் அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதுளம்பூ சீரகஞ் சமன்கூட்டிப் புளியாரைச் சாற்றி லரைத்துத் தூதுவளங்காய்போல் உண்டைசெய்து மாதுளம் பழச்சாற்றிற் கரைத்துக் கொடுக்கத்திரும்.

இரத்த கழிச்சலுக்கு.

தாமரை விழுதின் சாறும் இளநீரும் எலுமிச்சஞ் சாறும் சமன் கலந்து அதிற் க்கு சீரகம் வெதுப்பிப் பொடித்த தூள் கலந்து கொடுக்கத்திரும். சீரகம் கொத்தமல்லி மாதுளையின்பிஞ்சு நிழ்க்காய்நெல்லிவேர் சமனாய் வெந்நீர் விட் டரைத்துக் காலையிற் கொடுத்துப் பத்தியந் தயிருஞ் சோறு முண்ணத்திரும்.

பொருமல் கழிச்சலுக்கு.

ஆமையோடு அதிவிடையம் அசமதாகம் வட்டத்திருப்பி பாவட்டை மிளகு சுக்கு சமனாய் வெந்நீர் விட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டை செய்து கொகி தண் ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்கத்திரும்.

அதிசாரக்கழிச்சலுக்கு.

கோரங்கிழங்கு கொத்தமல்லி வில்வவேர் திப்பிலி வில்வப்பட்டை சிறுநாகப் பூ சமனாய் நறுக்கிக் கியாழம் வைத்துத் தேன் விட்டுக் கொடுக்கத்திரும். காட் டாத்திப்பூ கருங்காலி வேர்த்தோல் திப்பிலி வில்வம் சமனாய்க் கியாழம் வைத் துத் தேன் விட்டுக் கொடுக்கத்திரும். அத்திக்காயின் சாற்றால் ஓமத்தை யரைத் துத் தயிரிற் கலந்து கொடுக்கத்திரும்.

வயிற்றிரைச்சல் விஷமூலம் மூலக்கடுப்பு கழிச்சல் கழிகணத்திற்கு.

அதிவிடையம் கோஷ்டம் கிராம்பு மதுரம் இலவம் பிசின் விளாம் பிசின் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சி சன்ன லவங்கப் பட்டை இவை ஓர் நிறை யாய் மாதுளம் பழத்தினுள் வைத்துத் துணி சுற்றி மேற் சாணர்பூசிக் காயவைத் துக் கருகாமற் புடமிட்டெடுத்து அதைக் கஞ்சாச் சாற்றா லரைத்துக் குன்றிப்பா லுண்டைசெய் துலர்த்தி கஞ்சா தென்னங்குரும்பை தென்னம்பூ வாழைப்பூ இவைகளின் சாற்றிலாவது தேன் தயிரிலாவது கொடுக்கத்திரும்.

சீதரத்தக் கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

புணலிவேர் சிரகம் ஆவரை பஞ்சாங்கம் வகைக்கு ஒரு பிடி யிடித்து (உ) படி தண்ணீரிற் போட்டுக் கஷாயஞ் செய்து குங்குமப்பூவுங் கோரோசனையும் அரைத் துக் கலக்கி ஒரு சங்கு விதம் மூன்றுநாட் கொடுக்கத் திரும்.

பச்சிலை போற்கழிவதற்கு.

ஏலம் சாத்திரபேதி மதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) நீராகாரத் தண் ணீர் விட்டரைத்துக் மூன்றுநாட் கொடுக்கத்திரும்.

முட்டையுடைத்தாற் போலும் செட்ட பால் போலுங் கழிதலுக்கு.

உத்தாமணியிலை ஐந்து சிற்றவரையிலை ஐந்து உள்ளிப் பூடு (க) எருமை வெண்ணெய் இவைகளை இலை முறியக் காய்ச்சி இறுத்து முலைப்பாலோடு குழுக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்திரும்.

விடாக்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் அதிவிடயம் சாதிபத்திரி அபின் இவை சமனாய் நல்லெண்ணெய் விட்டரைத்துத் தினம் ஒரு பணவிடை முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்திரும்.

சகலகழிச்சலுக்கும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி இலவங்கம் ஏலம் அதிமதுரம் அதிவிடையம் அபின கஞ்சா குரோசாணி முத்தக்காசு வெந்தயம் சீரகம் கிராம்புப்பூ புளியாரை காட்டாததிப்பூ மாதுளம் பிஞ்சு வாழைப்பூ இவை சமனுக்கட்டி பிடித்து ஆவின் பாலிற் பிட்டவியலாயவித் தெடுத்து வாழைப்பூச் சாற்றிலாவது மாதுளம் பழத்தின் சாற்றிலாவது அரைத்து மிளகு போலுண்டை செய்து சர்க்கரையிற் கொடுக்கத்தீரும். புளியாரை வாழைப்பூ இவை சமனெடுத்துப் பிட்டவியலாக அவித்துச் சாறு பிழிந்து தேன் ஒரு துளி விட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

அட்சார வகுப்பு.

நீலி, சூலி, சோதி, வீமி, குண்டி, கபாலி, குமரி, உள் அக்கரங்கள் (அ):

சூலி அக்கரத்தின் குணம்.

சுரங்காயும்; இடைகடுக்கும்; நாவு வெளுத்து வெந்து புண்ணாகி வெள்ளாவி போல் நாறும்; வாய்நீர் மிகவொழுகும்; வாந்தி வெள்ளோக்காளம் காணும்; உடல் கருக்கும்.

நீலி அட்சரத்தின்குணம்.

உடல் குளிரும், தலைவலிக்கும், சுரங்காயும், வாய் கசக்கும், வரளும், நாவு வெந்து பாப்போலிருக்கும், நெஞ்சு கரிக்கும்.

சோதிஅட்சரத்தின் குணம்.

முதுகும் வயிறும் எரியும், தலையிடிக்கும், கணைக்கால் நோகும், சுரங்காயும் நாக்கும் பல்லும் அழுக்கு நிறமாயிருக்கும், வயிறு கழியும், வாந்தி பண்ணும்.

வீமியட்சரத்தின்குணம்.

ஈரல் நொந்து சுரம் மயக்கங்குளிர் தலைவலி தாகங்காணும், உடல் கருக்கும்.

குண்டியட்சரத்தின்குணம்.

உடல் நொந்து கடுக்கும், வாய்கூசும், நாவு வெந்து சிவக்கும், வயிறுகழியும், நெஞ்சு கரித்து வாந்திபண்ணும், இருமல் தாகம் மிகும், ஈரல் விலாநோகும்.

கபாலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் கனக்கும், வலிப்பெடுக்கும், சுரங்காயும், நெஞ்சும் தலையும் வலிக்கும் நாவு தொண்டை குடல் ஈரல் புண்ணாகும், பேதி காணும்.

குமரி அட்சரத்தின் குணம்.

நாவு கசக்கும், கூசும், தடிக்கும், அழன்று வெடித்து வெளுக்கும், சுரங்காயும், இரத்தமாய் வயிறு போகும், இருகண்ணும் நொந்துவிடும், வாந்தியாகும், உள்ளுக்கு வளரும், பல் பசுமையாயிருக்கும், மூக்கில் இரத்தம் வடியும்.

அட்சரத்தின் பொதுக்குணம்.

உடல் குளிரும், தலைவலிக்கும், தாதுமிகத்துடித்து நிற்கும், குதமும் நாவும் தொண்டையும் வெந்து புண்ணாகும், நாவுவெளுக்கும், காதில் நீர்வடியும்.

இவைகட்கு நிவிர்த்தி.

கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் காட்டு மல்லிகை வேர் வகைக்கு வராகன் (க) இண்டங்கொழுந்தொருபிடி உள்ளிபலம்-உ- முலைப்பால்படி மாகாணி ஆமணக்கெண்ணெய்படி அரைக்கால் இவைகளை நறுக்கி எண்ணெயிற் சேர்த்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதிற்கோரோசனை வராகனெடை (உ) பொடித்துப் போட்டுப்பத்தியமாய்க்கொடுக்கத்தீரும்.

குண்டியட்சரத்தின் குணம்.

அரைக்குமேல் சுரங்காயும், பின்போற்றேகம் வெளுக்கும், மஞ்சள் நிறமாய் நீர்விழும், ஆசனவாயிற் சுருக்கென் றுவலிக்கும், உடம்பினைத்துக் கடுப்பாகும் தொண்டை வலிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

சுண்டை வேர் கிம்பக்காய் சமனரைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற் கலந்து கொடுத்தாலும், கரிப்பானும் சீரகமும் அரைத்துப்பாக்களவு கொண்டாலுந் தீரும்.

உள்ளட்சரத்தின் குணம்.

மூக்கில் நீர்வடியும்; முகமும் நாக்கும் வெளுக்கும்; நாக்கில் ஆவிதோன்றும்; தூக்கம் சுரம் தண்ணீர்த்தாகம் மிகுந்துகாணும்.

நிவிர்த்தி.

அதிமதுரம் பூவந்திப்பழம் வகைக்கு வராகனெடை (க) முலைப்பால் வார்த்துத் திற்களைத்து-வ-படி பசுவின் நெய்யில் கலந்து மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சி யொரு வராகனெடை நெய்கொடுக்கத்தீரும்.

சோகை வகுப்பு: வாதசோகைக் குணம்.

சோகை யணுகும்போது சுரங்காயும், தாகமதிகப்படும், சிரசில் நீர்க்கொண்டு தலைவலி களைப்பு சோபம் கைகால்அசதி யுண்டாகும், தேகம் தடிக்கும், உதடு வெளுத்து வெடிக்கும், முகம் வேறுபடும், பசிமந்திக்கும், மலத்திற் கடுப்புக்காணும்.

நிவிர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய்படி கூ-சுருள்ளிச்சாறு வெள்ளுள்ளிச்சாறு கழுதைலத்திச்சாறு கள்ளிவாட்டிப்பிழிந்தசாறு வகைக்குப்படி (ற) ஒன்றாய்க் கலந்ததில் வசம்பு கருஞ்சீரகம் ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அரத்தை கோஷ்டம் நாதப்பெருங்காயம் மிளகு திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளை இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டி விதங் கொடுக்கத்தீரும்.

(கூ) அரபொடி காந்தம் வகைக்கு வராகனெடை (ய) சாதிலிங்கம் வராகனெடை ஒ ஊமத்தம்பழச் சாற்றாலும் கல்வத்தில் பட்டைச்சாற்றாலும் தனித்தனியே [illegible] அரைத் [illegible] க்கபுடஞ்செய்து கொண்டு இரண்டு பண்வெடை நல்லெண்ணெயி லிழைத்துக்கொள்.

பித்தசோகை காமாலைக்குணம்.

பித்தநீர் மிகுத்துச் சரீரமூதும்; கண்வெளுக்கும்; களைப்பு அசதிகாணும்.

நிவிர்த்தி.

கையாந்தகரை நீர்முள்ளி நாயுருவி இவைகளினிலைவேர் சுக்கு மிளகு சீரகம் சமமாய்க்கியாழஞ்செய்து அந்தி சந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் அரப்பொடி யோர்நிறையாய்க் கரிப்பான் சாற்றில் மூன்று நாளரைத்துத் தேற்றான்விதைப்பிரமாணம் உண்டை செய்து தைல கஷாயத்திலாவது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாவது ஒரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

ஊதுகாமாலைக்குணம்.

முகங் கால் அதைக்கும்; பசித்தவுடன் மந்திக்கும்; சுரங் காணும்; அடைப்பு இளைப்புக்காணும்; நாவுபுண்ணாகும்; கைகால் சோரும்.

நிவிர்த்தி.

கிட்டம் அரப்பொடி வெள்ளைப்பூடு முருங்கையிலை கரிப்பான் முற்றின தேங்காய்ப்பருப்பு இவைகளைச் சமமாயினாநீரிலரைத்து அரைக்கழஞ்சு வீதம் இரண்டு நேரம் நீர்முள்ளிக்கஷாயத்தி லிடத்தீரும்.

மஞ்சட்காமாலைக்குணம்.

உடலின்ரத்தம் வற்றி வெதும்பிக் குளுப்பைபாய்ந்து முகங்கால் வீங்கும் மலஞ்சிக்கும்; மஞ்சட்போல் நீரிறங்கும்; கண்வெளுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

அதிமதுரம் சங்கவேர்ப்பட்டை யோர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்துத் தேற்றான்விதைப்பிரமாணம் உண்டை செய்து முலைப்பாலிலாவது ஆவின் பாலிலாவது மூன்று நாட்கொடுக்கத்தீரும்.

வறட்காமாலைக்குணம்.

கண்பசந்திருக்கும்; காலோயும்; உடம்புலரும்; தாகமிகும்.

நிவிர்த்தி.

மணத்தக்காளி கீழ்க்காய் நெல்லி சமூலம் சமனாய் எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணமரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பாண்டு காமாலை சோகை விஷபாக வீக்கத்திற்கு.

சுத்தி செய்த மண்டூரம் பலம்-௧-மாவிலிங்கிலை நீர்முள்ளி கீழ்க்காய்நெல்லி கரிப்பான் வகைக்குப்பலம் ௫-சீரகம் பலம் ௧-எட்டுப்படி தண்ணீர் விட்டுக்காய்ச்சி அடைகியாழம் வைத்துக்கொண்டு அந்தி சந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வ இலையை ஆவினீர்விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்து மூன்று நாட்கொடுக்கத் தீரும்.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி ஆவரைவேர் நாரத்தை நொச்சி குட்டிவிளா பிரமி சிறுசின்னி கழற்சி யிவைகளினிலை, நன்னாரிவேர் வாழைக்கிழங்கு கடுக்காய் சுக்கு இவையெல்லாமோர்நிறையாய்க்கஷாயஞ்செய்து மூன்று நாட்கொடுக்கத் தீரும்.

கடுக்காய் (௪௦) மிளகுபலம் (௮) மாவிலிங்கம்பட்டை கற்றாழஞ்சாறு அமுக்குரா வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆணுக்குப்பெண்ணீரிலும் பெண்ணுக்கு ஆணீரிலுங்கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்முள்ளியைச் சுட்டுச்சாம்பலாக்கி நீரிற்குழைத்து வீக்கத்திற்பூசத்தீரும்.

வீக்கத்திற்கு.

தாளி சங்கு சுரை சிறுநெருஞ்சி குருஞ்சா நீர்முள்ளி உள்ளி வெண்காரம் சமனாய்ப் பொடித்துக்கியாழம்வைத்துக்கொடுக்கத்தீரும். சங்கு நொச்சி சாரணை கோவை நீர்முள்ளி தான்றி புளியிலை நெல்லிவேர்க்கு வேப்பந்தோல் கிட்டம் கடுக்காய் அரப்பொடி மஞ்சள் நன்னாரி வழுதலை கொன்றை விழுதி குமரி மணலி சுரைக்கொடி பங்கம்பாளை செங்கத்தாரி பாதிரி குறுஞ்சா இவை சமனாயிடித்துமருந்துக்குத்தக்க கோசலமும் காடியும் விட்டுக்கியாழஞ்செய்து பெரியோர் சிறியோருக்குங்கொடுக்கத்தீரும்.

பற்பலவியாதி வகுப்பு.

வயிற்றுநோய் சீதக்கடுப்பு தாகம் அசீரணம் சன்னி சயித்தியம் வாந்தி பிராந்திகளுக்கு.

வெற்றிலையில் நரம்பெடுத்து வெண்டுஞ்சுண்ணாம்புபூசி மடித்துச் சட்டியிற் போட்டு கன்றாய்வறுத்து ஒருபடி நீர்வார்த்து எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

நடுக்கல் வாந்தி அசீரணத்திற்கு.

அசமதாகம் காடிச்சோறு வசம்பு நுணாவிலை மிளகு சமனாய்ப்பொடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டுக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கலுக்கு.

தேற்றான்விதை சந்தனம் கலைமான்கொம்பு இம்மூன்றும் முலைப்பாலிலரைத்துக்கொட்டைப்பாக்களவெடுத்து இளநீரிற்கரைத்துப் பொரித்த வெண்காரமும் வெல்லமுங்கூட்டிக்கொடுக்கத்தீரும். திப்பிலி வராகனெடை-௧-சீரகம் வராகனெடை-௰-வெதுப்பிப்பொடித்து அதினுடன் மயிலிறகுசுட்டசாம்பலுங்கலந்து தேனவிட்டு மத்தித்துக்கொடுக்கத்தீரும். திப்பிலிகடுரோகணி சமனாய் வறுத்து மயிலிறகுசுட்டசாம்பற் கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வேறு.

மாதுளை நெற்பொரி சர்க்கரை திப்பிலி, இவை பொடித்து தேனிற்குழைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

வாந்திக்கு.

கலைக்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடயம் சமனாய்ப் பொடித்துத் தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வாந்தி ஓக்காளத்திற்கு.

வசம்பும் மிளகும் பஸ்பஞ்செய்து காடிச்சோறு கூட்டிக்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். மீறினால் நன்னாரி வேர்ப்பட்டையை ஷெ வியாழத்திலரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

வாந்திவிக்கலுக்கு.

கிராம்பு ஏலம் சீரகம் வெதுப்பி மயிலிறகுச்சாம்பல் சமன் கூட்டிப் பொடித்துத்தேனிற்கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளோக்காளம் பித்தம் விக்கல் சர்த்திக்கு.

ஏலம் திப்பிலி நெற்பொரி பருத்திவிதைப்பருப்பு இவை சமனாப்பொடித்துச் சர்க்கரையிற்கலந்துகொடுக்கத்தீரும்.

மார்புச்சளி கோழைக்கட்டுக்கு.

பிரண்டையை வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஐந்துநாள் இருபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

அமரத்திற்கு.

கடுக்காயைத்தட்டித்துணியில்முடிந்து ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்பிழியத்தீரும்.

கண்ணோய்க்கு.

கற்கண்டைப்பொடித்துத் துணியில்முடிந்து புளிப்புமாதுளஞ்சாற்றில் ஊறவைத்துக் கண்ணிற் பிழியத்தீரும்.

செவிநோயின்குணம்.

குழந்தைகண்ணிற் பீளைசாரும், கையினாற்றலையைத் தேய்க்கும், குரல் தாழும், தேகம் நொந்துவாடும், புரண்டழும்.

நிவிர்த்தி.

சிதேவியார்செங்கழுநீர்க்கிழங்கு உள்ளி வசம்பு சமனாய்த்தட்டி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக் கொதிக்கவைத்துக் காதிலடைக்கக் காதுநோயெல்லாந்தீரும். சதுரக்கள்ளியை அனலில் வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து காதிலடைக்கச் செவிநோய் தீரும்.

செவியிற்சீயொழுகலுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி கோஷ்டம் சயிந்தலவணம் முத்தக்காசு உள்ளி கடுக்காய் வசம்பு வகைக்கு ஒருஉழுந்திடை எருக்கிலைச்சாற்றாலரைத்து வேப்பெண்ணெயிற் கலந்து காய்ச்சிக்காதிலடைக்கத்தீரும், முருங்கைவேர்முத்தெருக்கஞ்செவியிலை பூடு வசம்பு இவைகளை யோர்நிறையாய்க் கள்ளிப்பழுப்புச் சாற்றாலரைத்து நல்லெண்ணெயிலெரித்துக் காதில்விட்டடைக்கமாறும்.

காதிலீப்புகுந்தால்.

குப்பைமேனியிலையிற் சிறுநீர் விட்டுத்தட்டிக்காதிற்பிழிய ஈசெத்துவிழும். குப்பைமேனிச்சாறும் கோழியவரைச்சாறுஞ் சமனாய்க்கலந்து காதில் விட்டிடில் ஈ சாகும்.

பல்லீரலில் ரத்தம்வடிந்தால்.

பச்சைநன்னாரிவேரை வெந்நீர்விட்டுக்கொட்டைப்பாக்களவரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

முடிசாய்ந்து போனதற்குக் குளிசமும் மருந்தும்,

செவ்வலரி வேர்பிடுங்கிக் குளிசமாடி ஆண்பிள்ளைக்கு வலதுகையிலும் பெண்குழந்தைக்கு இடதுகையிலுங்கட்டிப் பொன்னாங்காணிச்சாறும் நல்லெண்ணெயுங் கலந்தொருசங்கியத்தீரும்.

நாமுள் தோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது, சிறியழும், அனல்போற்சுரங்காயும், இருமல் கபம் தலைவலி பொறிகலக்கம் தலைநடுக்கம் வாந்தி வாயில்நாமுள் தோன்றும், இருவிலாவும் இசிக்கும், கணமிரளவிழித்து நீர்வடியும், வேப்பம்பூப்போற்கழியும்.

நிவிர்த்தி.

கடுக்காயும் சீரகமும் பொடித்துக்கற்றாழஞ் சாற்றிற்கலக்கி ஒரு சங்கு வீதம் மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும். சங்கங்கொழுந்து நெருஞ்சிக்காய் மிளகு தக்காளியிலை மிளகு மஞ்சள் ஈருள்ளி சமனாய்த்தட்டிச்சாறுவாங்கி ஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும். மணத்தக்காளிச்சாறு ஆத்திப்பால் ஆலம்பால் கொடுக்கத்தீரும்.

கெந்தகதாளிக்குணம்.

வாயும் தொண்டையும் புண்ணாகி நாறும்: உடல்வெதும்பும்; நீர் வெந்நீர்போலிருக்கும்; மலந்திரும்: நித்திரைமிகும்.

நிவிர்த்தி.

பழம்பாசி வல்லாரை ஈருள்ளி சமனாயிடித்துச் சாறுவாங்கிச் சுரசஞ்செய்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலந்து சீரகம்வெதுப்பிய பொடித்துத்தூவிக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

பாலுண்ணாத குழந்தைகளுக்கு.

மூக்குரட்டை அவிரி சத்திசாரணை அமுக்குரா நிலப்பனை இவைகளின் வேர் கருங்காலியிலை கஞ்சாங்கோரை மிளகரணைப்பட்டை சுக்கு மிளகு திப்பிலி பரங்கிப்பட்டை தும்பராஷ்டம் கடுகு சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (க) பசுவின்பால் விட்டரைத்து வடிகட்டி ஒருசங்கு புகட்டக் குழந்தை பாலுண்ணும்: ஷை மருந்தைச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டெரித்துப் பதத்தில்வடித்துக் குழந்தை வயதுக்குத்தக்கபடி கொடுக்கப் பாலுண்ணும்.

இளைப்பு இருமலுக்கு.

இண்டு தூதுவளை கண்டங்கத்தரி வகைக்கொருபிடியிலை திப்பிலிவெள்ளைப்பூடு வகைக்கொருதுட்டெடை இவற்றை ஒருபடிநீரில் தட்டிப்போட்டுக்காய்ச்சி அந்திசந்தி பத்துநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுவளை கண்டங்கத்தரி செம்முள்ளி ஆடாதோடை சுக்கு இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடிவீதம் இடித்துப்பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்து அதிற் சுக்கு மிளகு

இந்துப்பு சிறுதிப்பிலி ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்துத் தூவி கொஞ்சம்தேன் விட்டுக் கொடுக்கத்திரும்.

பெருந்தும்பைக்கொழுந்து சுக்கு வெண்காரம் ஓமம் மிளகு வசம்புசுட்டசாம்பல் இவைகளை ஓர்நிறையாய் எருமைமோரிலரைத்துக் கொடுக்கத் திரும். அதிமதூரம் கோஷ்டம் திரிகடுகு இந்துப்பு திரிசாதம் கடுகுரோகணி அரத்தை அக்கராகாரம் தேற்றுவிதை வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) ஆடாதோடைச்சாற்றில் ௲சாமமரைத்துத் தூதுவளங்காய்ப்பிரமாணம் உருட்டி யுலர்த்திக்கொண்டு தேனிற்கொடுக்கத் திரும்.

திப்பிலி வராகனெடை (க) வெளிச்சிப்பிசின் கத்தரி மஞ்சள் களிப்பாக்கு வகைக்கு வராகனெடை (அரைக்கால்) தூதுவளம்பழம் (க0) இண்டங்கொழுந்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம், இவைகளையரைத்து உழக்குநெய்யில் வேகவைத்து இரண்டுநேரங் கொடுக்கத்திரும். இருமலா லுண்டான வாந்தி நீங்கும்.

காற்படி ஆடாதோடையிலைச் சாற்றில் சுக்கு திப்பிலி வகைக் கொருவராகனெடை அரைத்துக்கலக்கிமுரித்துத் துட்டெடை தேனிற்கொடுக்கத் திரும். கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிபலை திரிகடுகு செங்கழுநீர் கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சிறுவழுதலைவேர் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்கத்திரும்.

வெளிச்சிப்பிசின் மிளகு முந்திரிக்காசு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) இவைகளை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிச்சூரணத்திற்றேனும் வெள்ளுள்ளித்தயிலமும் சமனாய்விட்டுமத்தித்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்திரும். இண்டுவேர் தூதுவளைவேர் வகைக்குப்பலம் (க) சுக்கு திப்பிலி வெந்தையம் வராகனெடை (௭) தட்டி ஒருபடிநீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும். தேன் இஞ்சி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாறுகளைச் சமன்கலந்துகொடுக்கத்திரும்.

இளைப்பு இருமல் சுழிகணைவலிப்புக்கு.

அக்காராக்காரம் சித்தரத்தை கற்கடகசிங்கி சடாமாஞ்சி சிவதை கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் திப்பிலி கிராம்பு ஏலம் மாசக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (க) தூதுவளை செம்முள்ளி வீழி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௭) தூளசியிலை தேட்கொடுக்கில சிறுகீரைவேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம் (க) செந்தட்டி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௰) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி பசுவினெய்யிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித் தொருகாசெடை கொடுக்கத்திரும்.

உண்ணுக்கு வளர்ந்ததற்கு.

எவச்சாரம் கற்சுண்ணம் இரண்டும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்து உண்ணுக்கிற்றடவத்திரும்.

கக்குவானுக்கு.

தூதுவளைச்சாறும் ஆவினெய்யும் சமன்கலந்து கோஷ்டம் வராகனெடை (க) தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்திரும். மயிலிறகுச்சாம்பலும் மினைக்கின்சாம்பலும் சமனாய்ப்பொடித்து ஆவினெய்யில் மத்தித்துக்கொடுக்கத்திரும்.

மயக்கம் சோபம் நாவரட்சிக்குக் குடிநீர்.

கோஷ்டம் சீரகம் ஏலம் சுக்கு வில்வவேர் அதிமதூரம் ஆமையோடு சந்தனம் நலங்கொம்பு வரப்பூலாவேர் நெற்பொரி இவை சமன்கொண்டு கஷாயம்வைத்துக் கொடுக்கதிரும்.

தாகத்துக்கு.

ஏலம் அதிமதூரம் பற்படாகம் சிந்தி அறுகவேர் சந்தனம் வில்வப்பழம் விலாமிச்சு வேப்பீர்க்கு இவைகளைச்சமனாய் நறுக்கி இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் நாற்படியாய் வற்றவைத்து சிறியோருக்கும் பெரியோருக்குங் கொடுக்கத் திரும்,

வேறு.

புளியம்பட்டை மிளகு புங்கு வேலிப்பருத்தி நாயுருவி இவைகளினிலைச்சாம்பல் சமனாய்க்கூட்டி ஓமம் வராகனெடை (க) பொரித்து நீர்விட்டுக்காய்ச்சி இறுத்துக் கொடுக்கத்திரும்

சண்டுகேடிக்கு.

கம்பளி சுட்டசாம்பலையும் புகையூரலையும் வேப்பெண்ணெய்யிற் குழைத்து அபானத்தில்வைக்கத்திரும்.

கணையசதி கழிச்சல் இருமல் தோஷம் தாகம் வறட்சிக்கு.

அதிமதூரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திரிசாதம் சந்தனம் சாத்திரபேதி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி பர்ப்படாகம் வசவாசி வகைக்கு வராகனெடை (க) கோரோசனை வராகனெடை (௪) இளநீரிலரைத்துக் குன்றிபோலுருட்டிக்கொண்டு சருக்கரையிற் கொடுக்கத்திரும்.

குழந்தைகட்கு மேலில் வெள்ளைக்கொப்புளம் வெடித்தால்.

விலாமிச்சைவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் அரைத்துப்பூசத் திரும். ஆவரையிலையும் அல்லியிலையும் சமமாய்க் கழுநீர்மண்டியில் அரைத்துப்பூசத் திரும்.

வயிற்றுப்பொருமல் வலி மந்தத்திற்கு.

ஒருவசம்பைச் சட்டியிலிட்டுக்கருக்கி அதிற் கோஷ்டம் வராகனெடை (உ) ஓமம் வராகனெடை (உ) கூடப்போட்டு ஓமம் பொரியும்போது ஒருபடி தண்ணீர் விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சாம்பல் மண் தின்றதற்கு.

கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் வராகனெடை (க) கடுக்காய்த்தோல் வராகனெடை(உ) மிளகு வராகனெடை (௲) புளித்தமோரிலரைத்துக் கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத் திரும்.

தொங்கல் ஆமம் மாந்தம் பேதிக்கு.

வெள்ளாட்டுப்பிழுக்கை முச்சந்திமண் ஆவரங்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி வசம்பு வராகனெடை (க) இவைகளைச் சட்டியிற்போட்டுத் தீப்பிடித்து வெந்தபின் வெந்தயம் ஓமம் வகைக்கு வராகனெடை(௪) போட்டு ஓமம் எரியும்போது

இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௩-வேளைகொடுக்கத் தீரும்.

எண்ணெய்த்தோங்கலுக்கு.

மண்ணுறங்கட்டியைச் சட்டியிற்போட்டு பழுக்கவறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ௩-போது கொடுக்கத் தீரும். சீயக்காயைத் தட்டித் தண்ணீரிலூறவைத்து ஒருசங்கு தண்ணீர் கொடுக்கத் தீரும்.

கக்குவானுக்கு வேறு பிரயோகம்.

வௌவாலையாவது முள்ளெலியையாவது புலியுப்புக்கண்டத்தையாவது அதின் தோலையாவது சுத்தைச்சதையையாவது ஆவின்நெய்யில் வேகவைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

குழந்தைகளின் விதைவாதத்திற்கு.

குழந்தைகட்கு விதையைப்பற்றிப்பக்கத்தில் உப்பிசமானால் அடித்தொடையைக் கிள்ளினால் கிட்டிட நரம்புத்தடிப்பைப் பார்த்துக் கதிரைவெதுப்பிக்கொண்டு விதைக்கு எட்டுவிரற்கடைக்குக் கீழ்ச்சுட்டுப் பெருங்காயத்தை வெள்ளைப்பூட்டில் வைத்துச் சுட்டு மூன்றுநாட்கொடுத்து விளக்கெண்ணெயில் பஞ்சட்பொடியைப் போட்டு மத்தித்துப் புண்ணிற்போடப் பொங்கிப்புண்ணாகி ஆறும்போது விதைவீக்கம் அண்டவாயு வாதம் நீங்கும்.

மூடக்கொத்தான்சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) ஒரு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு இவைகளையொன்றாய்க்கலந்து அதில் அரிந்த சுருள்ளி ஒருசிறங்கை ஒரு கழற்பருப்புமரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநாட்கடுகைப்புந் தின்று எண்ணெயையுங் குடிக்கத் தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கொரு கழஞ்சு வீதமரைத்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் இருவேளைக்கொள்ளத் தீரும்.

சாரணைவேர் மூடக்கொத்தான்வேர் சுக்கு கழற்சிப்பருப்பு இவைகளையோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கஷாயஞ் செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

சுக்கு மிளகு வகைக்குப்பலம் அரைகால் கொத்தமல்லிபலம்(௨) பூடுபலம்(௩) கழற்சிப்பருப்பு பலம் (௨) இவைகளையரைத்து அரைப்படி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் சிவக்கக்காய்ச்சி ஒருசங்குவீதம் ௩-நாட்கொடுக்கத் தீரும். வசம்பு கழற்சியிலை உள்ளி ஓர்நிறையாய்த்தட்டி வெதுப்பியொத்தனமிடவும். குட்டித்தக்காளியிலையும் தைவேளையிலையும் வெதுப்பித்தட்டிக் கட்டத்தீரும். கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒருகழற்சிப்பருப்பும் ஒரு வராகனெடை சிற்றாமுட்டியிலையும் அரைத்துப்போட்டுப் பொரித்து ௩-நாட்கொள்ளத் தீரும்.

தைவேளை மூடக்கொத்தான் மேனி மூக்கரைச்சாரணைவேர் சவுரி வகைக்குப்பலம் (௧௦) இவைகளையிடித்து ௧௦-படி தண்ணீரிற்போட்டிரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து இதுத்ததில் உ-முற்றின தேங்காயைத் துருவிப்போட்டுப் பிசைந்து பால்பிழிந்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற் கலந்து திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் கழற்சிப்பருப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௫) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் பத்தியமாய் ௩-நாட் கொடுக்கத் தீரும்.

மசரைப்புழுநோயின் குணம்.

சீதமலமாயும் தண்ணீர்போலும் கருத்த நிறமாயும் கத்தரிக்காய் கசக்கிப்பிழிந்தசாறுபோலும் பிரவிர்த்தியாகும்.

வேறு.

மலங்கருகி நின்று குதவாயிற்குத்திக்குமுறிக் குருதி விழும்; மலத்துடன் சீதஞ்சிதறிக்காணும்; உதப்பைதள்ளும்; கீழ்வயிறுளைந்து நோகும்.

நிவிர்த்தி.

மஞ்சள் சுருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு ஏலம் சிறுபூளைவேர் சரைமீன்றலை சமனாய்த்தூக்கிச் சிறுபூளைச்சாற்றாலாட்டி உழுக்குமேதிநெய்யிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி மெழுகுபதமாய் வடித்தொரு காசெடை வீதங்கொடுக்கத்தீரும். உழக்கு ஆவின்நெய்யில் நாயுருவிமேனி கொழுஞ்சி தூதுவளை வசம்பு சுக்கு மஞ்சள் வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

வயிற்றுக்கிருமிவிழுதலுக்கு.

எலிச்செவியும் முருங்கைவேரும் திரிபலையும் நறுக்கிக் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கக் கிருமிப்பூச்சி விழும்.

நாகப்பூச்சிவிழுதலுக்கு.

பாகற்சாறு கழற்சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு கரந்தை ரசகர்ப்பூரம் உள்ளி வசம்பு வகைக்கு வராகனெடை(௧) அரைத்துப்போட்டெரித்து ஒருசங்கு கொடுக்க விழும். ஓமம் புரசவிதை பேய்ப்பீர்க்கு பிரண்டை இவை சமனெடையாய்த்தூக்கி அரைப்படி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்றுநாட்கொடுக்கப் பூச்சிகள் பந்து பந்தாய் விழும்.

மலசலக்கட்டுக்கு.

இலைக்கள்ளிவேர்ப்பட்டை பலம் (௫) மிளகு உள்ளி சுக்கு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (௧௨) வெயிலிற்காயவைத்துப் பொடித்து வடிகட்டி குழந்தைகளின் பெலமறிந்து முலைப்பாலல்லது வெந்நீரில் ஒருகாசெடை கொடுக்கத் தீரும்.

விரோசனவகுப்பு.

பூபதிமாத்திரை.

இரதம் சுக்கு வெங்காரம் கெந்தகம் வகைக்கு வராகனெடை-௧-நேர்வாளம் வராகனெடை-௪-இவைகளைச் சுத்திசெய்து குளிர்ந்த நீர்விட்டரைத்துப் பாசிப்பயறளவாய் உண்டைசெய்து ஒருண்டையைத் தண்ணீரிற் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் பொருமல் வாதம் நீங்கும்.

அமிர்தசஞ்சீவிலிங்ககுழம்பு.

சாதிலிங்கம் வெண்காரம் இரண்டுபங்கு ஆமணக்கின்பருப்பு நான்குபங்கு வாளம் எட்டுப்பங்கு இவைகளைச் சுத்திசெய்தரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணங்கொடுத்து குளிர்ந்ததண்ணீர்கொடுக்கப் பேதியாகும் வெந்நீர்கொடுக்கப்பேதிகட்டும்.

வேறுவிரோசனம்.

வெள்ளைக்காக்கணைவேர் திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை-க- மிளகு வராகனெடை (உ) தண்ணீர்விட்டரைத்து ஒரு வராகனெடை மருந்தைக்குளிர்ந்ததண்ணீரிற்கரைத்துக்கொடுக்க வயிறுபோகும்.

சண்பகப்பூமாத்திரை.

சண்பகம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை(க) சுத்திசெய்தவாளம் வராகனெடை(ரு) வெந்நீர்விட்டரைத்துக் காற்கழஞ்சு நிறையாயுண்டைசெய்து தேனிலாவது சுக்குக்கஷாயத்திலாவது கொடுக்கப் பேதியாகும்.

தித்திப்புச்சுகபேதிக்குழம்பு.

ஈஸ்தாளிவாழைப்பழம்-ய- கிராக்ஷப்பழம் பலம்(ரு) ஓமம் சுக்கு மிளகு வகைக்கு வராகனெடை(க) கடுகுரோகணி பலம்(ங) சுத்திசெய்தவாளம் பலம்(ரு) கடுகின்னெய் பலம்(க) ஆவினெய் பலம்(உ) புதியதேன் பலம் (ரு) இவையெல்லாம் கல்வத்திலிட்டு(ச)சாமம் ஆட்டிவழித்தெடுத்து கற்சாடியிற் காற்றுப்போகாமலடைத்துக்கொண்டு காசளவு அப்பத்திற்றடவி அமுதிற செய்கியத் தப்பின்றித் தின்னும்; நல்லசுகபேதியாகும்; பேதிமீறினால், வசம்பைச்சுட்டு இளவெந்நீரிலுரைத்தாவது சுடுகஞ்சியாவது சாணிப்பாலாவது மோராவது நிலவேர்க் கஷாயமாவது கொடுக்கப்பேதிநிற்கும்.

சுகபேதியெண்ணெய்.

முருங்கைப்பட்டை மூக்கரைச்சாரணைவேர் சுருள்ளி இலைகளைச்சமமாய்த் தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்கு நிகர் ஆமணக்கெண்ணெய்விட்டெரித்துக்கொடுக்க மலபந்தம் கரப்பன்சிரங்குதீரும்.

வசூரிநூல்.

வசூரி விவரம்.

பனைமுகரி, பாலம்மை, வரகுதிரி, கொள் எம்மை, கல்லுதிரி, கடுகம்மை, மெழுக்கன், உப்புதிரி, கரும்பனசை, வெந்தயம், பாசிப்பயற்றம்மை, விச்சிரிப்பன், நீர்க்குளுவான், தவளை, யென வசூரி பதினாறு.

காரணம்.

சரீரத்தில் வெக்கைமிஞ்சி மூலத்திற் சூடுகொண்டு மூளையில் அதிக கொதிப்புண்டாகி அஸ்தியிற்கனலேறி ஷை. ரோகம் சம்பவிக்கிறது. ஷை. வியாதிகண்டபேரைக் கண்டுபயந்து இருதயங் கலங்கினாலும் ஷை. ரோகம் சம்பவிக்குமெனச் சொல்லப்படுகிறது.

பனைமுகரிக்குணம்.

காய்ச்சல் மிதமாய்க்காய்ந்து உடல்கடுக்கும், கண்சிவக்கும், கண்டந்துண்டம் வீங்கும், பெரும்பாடு பிதற்றல் சன்னி தோன்றும்.

பாலம்மைக்குணம்.

அகோரமாய்க் காய்ச்சலடித்து மூன்றுநாளிற் சிரசிற் குருத்தோன்றி உடம்பு கடுக்கும், எ-ம் நாளில் நீர் கோத்து கூ-ம் நாளிலிறங்கும்; யரு-ம் நாளில் ஆரோக்கிய ஸ்நானஞ்செய்யலாம்.

வரகுதிரிக்குணம்.

காய்ச்சலதிகமாய்க்காய்ந்து ங-ம்நாளிற் சிரசிற் குருத்தோன்றும்; வாயாலிரத்தம்விழும்; எ-ம் நாளில் நீர்க்கட்டி யக-ம் நாளிலிறங்கும்; நீர்த்தாரையிலிரத்தங்காணும்.

கொள்ளம்மைக்குணம்.

காய்ச்சல் பிதற்றல் சன்னி வலிப்புத்தோன்றி ங-ம் நாளிற் சிரசிற்குருத்தோன்றி யங-ம் நாளிலிறங்கும்.

கல்லுதிரிக்குணம்.

அகோரக்காய்ச்சல் பேதிவாந்திகண்டு ங-ம் நாளிற் சிரசிற் குருத்தோன்றி எ-ம் நாளிற் சங்கங்கனிபோல் நீர்கட்டி ய-ம் நாளிலிறங்கும் யச-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்விக்கலாம்.

கடுகம்மைக்குணம்.

காய்ச்சலடித்த ங-ம்நாளிற் சிரசிற் கடுகுபோல்குருத்தோன்றி யுடம்பெல்லாமதிகமாய் வீங்கும்; மன்னைகட்டும்; குரல் கம்மும்; பேதிகாணும்.

மெழுக்கன்குணம்.

காய்ச்சல்மட்டாய்க்காயும்; தேகமெல்லாங்கடுக்கும்; இடுப்பு விளங்காது சரீரம் வீங்கும்; புலப்பங்காணும்; எ-ம் நாளிற் குருத் தோன்றும்; ஔஷதஞ்செய்யக் குணமாகும்.

உப்புதிரிக்குணம்.

காய்ச்சல்கண்டு மூன்றுநாளிற் சிரசிற் குருத் தோன்றி யுடம்பெல்லாம் உப்புப்போலிருக்கும் ரு-ம் நாளில் நீர்கட்டி எ-ம் நாளிலிறங்கும்; யக-ம் நாளில் ஸ்நானஞ்செய்வித்து ஔஷதங் கொடுக்கவும்.

கரும்பனசைக்குணம்.

காய்ச்சலடித்து ச-ம் நாளிற் சிரசிற்குருத் தோன்றும், உடம்பெல்லாங்குத்தும், கருக்கும், வசூரியுள்ளேவாங்கும், பேதிமூர்ச்சைகாணும், மலங்கட்டினால் யங-ம் நாளிறங்கும், உடம்பெல்லாம் விரிந்து ரணமாகிக் கிரிமியுண்டாகும், பிரக்கினையற்று சுவாசம் மேல்நோக்கும் (உக) நாட்சென்றால் ஸ்நானஞ்செய்து ஔஷதங்கொள்ளவும்; இந்தரோகங்கண்டவர்கள் பிழைப்பதரிது.

வெந்தய அம்மைக்குணம்.

காய்ச்சலடித்த ங-ம்-நாளிற் சிரசிற்குருத்தோன்றி எ-ம் நாளில் நீர்கட்டி கூ-ம் நாளிலிறங்கும்; யரு-ம் நாளில் ஆரோக்கியஸ்நானஞ்செய்யவும்.

பாசிப்பயற்றம்மைக்குணம்.

காய்ச்சலும் பித்தமுமுண்டாகி-௩ம்-நாளில் பிரசித்துருத்தோன்றும். ௬ம் நாளில் நீர்கட்டி-௯ம்-நாளிலிறங்கும்-௰ம்-நாளில் ஸ்நானஞ்செய்து சரீரம் பலக்க நீர்மோரசனங்கொள்ளவும்.

விச்சிரிப்பின் குணம்.

காய்ச்சலடிக்கும், கண்சிவக்கும், வாந்திபேதியானும்-௩-ம்நாளிற் பிரசித்தோன்றித் தேகமெல்லாம் உமிபோல் வாரியிட்டு மறையும்-௭ம்-நாளில் ஸ்நானஞ்செய்யவும்; வயிற்றுளைவுகாணும்.

நீர்க்குளுவான் குணம்.

காய்ச்சலடித்து-௩-ம்நாளிற் சங்கங்களிபோற்றோன்றி-௭ம்-நாளிலிறங்கும் ௯-ம் நாளில் ஸ்நானஞ்செய்து தேகத்தைக் குளிர்ச்சிசெய்யவும்.

தவளைக்குணம்.

காய்ச்சல்கண்டு நடக்கவொட்டாது; குலையைப்போல் வலிக்கும்; அன்னஞ்செல்லாது-௩ம்-நாளிற் பிரசித்துருத்தோன்றி ௯ம்-நாளிலிறங்கும்; ௰௧-ம் நாளில் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

வசூரியதிகப்படாதிருக்க.

நஞ்சறப்பாய்ச்சான்வேர் தழுதாழைவேர் யரைத்துப் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கலக்கிக்கொடுக்க வாந்திபேதிகாணும் நடுப்பகலிற் சுடுகஞ்சி கொடுக்க வசூரியதிகப்படாது. களாவிலை பிரமிலை மூக்கரட்டைவேர் தவசிமுருங்கை சமூலம் சருள்ளி இவைகளை நீராகாரத்தண்ணீர் விட்டிடித்துப்பிழிந்து சிரகம் ஒரு வராகனெடை யரைத்துக்கலக்கிக் காற்படிவீதம் மூன்று வேளை கொடுத்தாலும், புளியிலை கொழிஞ்சியிலை சருள்ளி இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்து நீராகாரத்தண்ணீர் விட்டுப்பிழிந்து வடிகட்டிக் காற்படிவீதம் மூன்றுநேரங் கொடுத்தாலும், வெள்ளைக்குன்றிமணியத்தை அரிசியிலைச்சாற்றால் (௬) சாமமரைத்துச் சிறுசுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டை செய்துலர்த்தி யதிலோருண்டையை வெந்நீரிற் கொடுத்தாலும், அல்லது அந்த உண்டையை வசூரிகண்டபின்பு கொடுத்தாலும், அல்லது ஆட்காட்டிக்குருவிமுட்டை பத்தெட்டுடைத்துவிட்டதிற் கொஞ்சஞ் சம்பாப்புழுங்கலரிசியை நனையத்தக்கது போட்டுக்கருகாமற் பதமாய்ப் பொரித்துச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு காய்ச்சல் கண்டவுடனே யந்த அரிசியையிடது கையிற்கொட்டி வலதுகையாற்றிரிகடி யொருபோது கொடுத்தாலும், அல்லது பழுப்பாகட்சைவிச் சுட்டுத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிமட்டுப்படும் மேற்கொள்ளாது.

வசூரியுள்ளே வாங்கினால்.

இளநீரை மேற்பட்டைசீவி வெந்நீரிலவித்துக் கண்திறந்து அந்த நீரிற்றேற்றுவிதை முத்தக்காசு வகைக்கு வராகனெடை (௫) அரைத்துக்கலக்கியாவது அல்லது சிரகத்தைப்பட்டு மரைத்துக் கலக்கியாவது (௩) போது கொடுத்தாலும் அல்லது மேதிக்கிடாரிச் சாணிப்பாலிற் பூராகம் நற்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை-௫-அரைத்து-௩-போதுகொண்டாலும், அல்லது பனிக்குடமோலிருக்கிற

கருடப்பட்சிக்கல் மான்கொம்பு கண்டாமிருகத்தின்கொம்பு இம்மூன்றும் வகைக்கு வராகனெடை-௫-அரைத்து மான்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற் கரைத்து-௰-படி வீதம் கொடுத்தாலும், அல்லது பிரமிலையைப் புதுச்சட்டியிலிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாய்ப்பிசி அரைக்காற்படி வீதம்-௩-போது கொடுத்தாலும் வசூரி பூரிக்கும்.

வசூரியின்பேரில் அதிசாரபேதிகண்டால்.

பிச்சியிலையைப் புதுச்சட்டியிலிட்டு நீராகாரத்தண்ணீர்விட்டு நன்றாய்பிசி அரைக்கால்படி நீர்வீதம்-௩-போது கொடுத்தாலும், அல்லது சுக்கு வேப்பீர்க்கு எலுமிச்சைவேர் கோரக்கிழங்கு இவற்றை இளவெதுப்பாய் வறுத்துக் கியாழஞ்செய்து அரைக்கால்படி வீதங்கொடுத்தாலும்; அல்லது ஆல் அத்தி இத்தி அரசுமா உதி பிச்சி நாத்தி காசா இவ்வகைச்சருகும் சுக்குங் கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும்; அல்லது பொன்முசுட்டை கிராம்பு வேப்பீர்க்கு இவைகளை யோர்நிறையாய்க்கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் பேதி அதிசாரம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரில் கடுப்பு சீதம் இரத்தங்கண்டால்.

முற்றின நல்வற்பட்டையை ஆவின்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்து வடிகட்டி அரைக்கால்படி வீதம்-௩-போது கொடுத்தாலும்; அல்லது ஆவரை பஞ்சாங்கத்தை ஓர்நிறையாய்ச் சட்டியிலிட்டு வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டுக் கஷாயஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுத்தாலும்; அல்லது பழையமாங்கொட்டையைத்தட்டி மிளவறுப்புச்செய்து அரைத்து நீராகாரத் தண்ணீரிலாவது தயிரிலாவதரைத்துக் கொடுத்தாலும்; முற்றின கல்லத்திவேர்ப்பட்டை சருள்ளி சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (௫) வெள்ளாட்டுப் பாலிலரைத்துக்கலக்கி அரைக்கால்படி வீதம் (௩) போது கொடுத்தாலும்; தண்ணீர்குடக்களி விருக்கும் அடிமண்டியைத் தேற்றுவிதையாற்றேற்றி தெளிவை பிறத்ததிற் கருவேப்பிலையீர்க்கு கிராம்பு மிளகு வகைக்குகழஞ்சு (௧) வீதம் வறுத்தரைத்துக் கொடுத்தாலும்; சருள்ளியை ஆவினெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுத்தாலும்; இரண்டு வில்வப்பழத்தைச் சிதைத்து வறுத்தெடுத்தபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டியதில் அதிவிடயம் கிராம்பு வகைக்கொருகாசெடை வறுத்துப்பொடித்துப் போட்டு மூன்றுதினங் கொடுத்தாலும்; அல்லது சருள்ளிச்சாறு ஆவினெய் சமன் கலந்து அரைக்கால்படிவீதம் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும், கடுப்பு இரத்தம் சீதம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரில் அதிசாரங்கண்டால்.

சித்திரைகோரக்கிழங்கு சுக்கு மேற்தோல் சீக்கி வகைக்கு வராகனெடை (௫) வெதுப்பிக்கஷாயஞ்செய்து கொடுத்தாலும்; அல்லது மான்கொம்பைக் கோவைவிலைச்சாற்றில் (௩) நாள் ஊறவைத்து அதற்கு நொச்சியிலையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து (௨௰) எருவிற் புடம்போட பஸ்பமாகும்; அந்தப்பற்பம் வராகனெடை (௧) மான்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற்கலக்கிக் கொடுத்தாலுந்தீரும்.

வசூரியின்பேரிற் சிலேத்தும நெஞ்சிற்கட்டித் தொண்டை கம்மினால்.

கற்பூரவல்லிச் சாறுபடி அரைக்காலில் கோரோசனை வராகனெடை (௰) உரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கக் கபம் வாங்கும். மாதுளம்பூக் கஷாயஞ்செய்து

அதிற் கொஞ்சம் தேனும் எலுமிச்சஞ்சாறும் விட்டுக்கலந்து கொப்புளிக்கத் தொண்டைக் கம்ம லுடனே தீரும்; இதை யுட்கொள்ளலாகாது.

வசூரியின்பேரில் சுரங்கண்டால்.

எலுமிச்சம்வேர்ப்பட்டை ஏலம் சீந்தி விலாமிச்சு பற்படாகம் சந்தனம் கோரங் கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (ரு) நறுக்கிப் போட்டுக் கஷாயஞ் செய்து (ங)போது கொடுத்தாலும்; மகரப்பூவராகனெடை (ரு) கஷாயஞ்செய்து அதிற் கோரோசனை வராகனெடை (ரு) உரைத்து அரைக்கால்படி வீதம் மூன்று போது கொடுக்கச் சுரம் நீங்கிவிடும்.

வசூரியினால் மலசலங்கட்டி வயிறு உப்பிசங்கண்டால்.

சுருள்ளி கற்கண்டு வகைக்கு வராகனெடை (ரு)யும் அரைத்து ஆமணக் கெண்ணெய்படி அரைக்காலிற் கலக்கிக்கொள்ள மலசலக்கட்டு உப்பிசமுந் தீரும்.

தாகத்திற்குகலங்கொம்புத் தண்ணீர் செய்யும் விதம்.

கலங்கொம்பை ஊறவைத்து நன்றாய்க்கழுவிப்போட்டு ராவினதாள் பலம் இரண்டு சுடுதண்ணீரிற்போட்டு ஊறவைத்துக்கொண்டு அந்தத்தண்ணீரை தாகத்துக்கு வசூரிகண்டிருக்கும்போது கொடுத்துக்கொண்டுவரத்தேகத்துக்கு ஆரோக்கியத் தையும் சுகத்தையுந்தரும். சிலபிரயோகத்தில் கலங்கொம்பு நீரைச்சேர்த்துக் கொள்ளும்படி சொல்லியிருப்பதால் அதற்கு இந்தமுறைப்படி செய்து உப யோகப்படுத்தவும்.

வசூரியினால் நேத்திரத்தில் நோவுகண்டால்.

சீரகத்தைத்துணியிற் பொட்டணங்கட்டி முலைப்பாலிலூறவைத்துக் கண் ணில் ஒத்தணஞ்செய்தாலும், அல்லது சுடுசோற்றில் வெண்ணெய்சேர்த்து மத் தித்துத்துணியிற் பொட்டணங்கட்டி நீராகாரத்தண்ணீரில் தோய்த்துக்கண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்யக் கண்உபத்திரவம் தீரும்.

விழியில் வசூரிவராதிருக்க.

வசூரிக்காய்ச்சலடிக்கும்போது சுருள்ளியை மறுமனுஷன் வாயில் மென்று கண்ணிலூத வசூரி கண்ணில் வராது.

வசூரியினால்வாயால் உதிரங்கக்குவதற்கும் நீர்த்தாரையிலிரத்தங்காணுவதற்கும்.

நன்னாரிவேர்த்தொலி கலங்கொம்பு வகைக்கு வராகனெடை (உ) பூநாகம் ஐந்தெடுத்து நன்றாய்மண்கழுவி அவைகளுடன்சேர்த்துச் சாந்துபோலரைத்து கலங்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற் கரைத்து அரைக்கால்படிவீதம் (ங) போது கொள்ள வாயாலிரத்தங்கக்குவதும் நீர்த்தாரையிலிரத்தம் விழுவதும் நிற்கும் சன்னிதோஷம் வசூரி உள்வாங்குதலுந்தீரும்.

வசூரியினால் கேரிடுஞ்சூலைக்கட்டுக்கு.

பழங்கூறைக் கோலும் வேப்பிலையும் சேர்த்தவித்து (சு) நாள்வரை வெது விட்டு ஒத்திட்டுக்கட்டச் சூலை தீரும்.

வேறு.

வட்டத்துத்திசமூலம் வேகவைத்து (யங) நாள் வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக்கட் டச் சூலைதீரும்.

ஆருதவசூரிப்புண்ணுக்கு.

முற்றின தேங்காயைத்துருவி அதில் புளியவிதைமேற்றோலியைப்பொடித்து போட்டுப்பிசைந்து பிழியத்தைலம் வரும்; அதைப்புண்களிற்போட ஆறும்; விக் கத்திற்றடவ வற்றும்.

வசூரியிறங்கினதின்பேரில் நடப்பிக்குங்கிரமம்.

பருத்திபிஞ்சு அத்திப்பிஞ்சு சாதிக்காய் நற்சீரகம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் மோரிலரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கவும். அப்பால் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அறு கும் ஓர்நிறையாயரைத்து உச்சிமுதல்பாதம்வரை தேய்த்துக் குளிர்ந்த செலத்தில் ஒன்றைவிட்டொருநாளாக மூன்று முறை ஸ்நானம் செய்விக்கவும். வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அரைத்துப்புண்ணிற்பூசியபின்பு தயிரைத்தேய்த்துக் குளிர்ந்த செலத் தில் முன்போல மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்வித்து, அதன்பேரில் ஆவரையிலையை மோரிலரைத்துச் சிரசிலும் உடலிலும் தேய்த்துக் குளிர்ந்த செலத்தில் மூன்று முறை ஸ்நானம் செய்வித்து அப்பால் ஆமணக்கெண்ணெயைத்தேய்த்து உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானம் செய்வித்து மோர்நீரும் அன்னமும் சுருள்ளியையும் உண் பிக்கச்செய்தால் தேகங்குளிர்ந்து பலக்கும். ஷை வியாதிகண்டவர்களுக்குக் கரு விகாரணதிகள் பலங்கெட்டிருப்பதால் ஆறுதிங்கள்செல்லும்வரை காரபான ஒளஷ தங்கள் கொடுக்கலாகாது கொடுத்தால் உபாதியை விளைவிக்கும்.

மறுமுள்ளின்குணம்.

வசூரி இறங்குமுன் ஸ்நானஞ்செய்வித்தால் சுரங்காய்ந்து மறுமுள் புடைத்து ரணங்காணும்.

அதற்கு நிவிர்த்தி.

சாதிக்காய் நறுக்குமூலம் கிராம்பு சீரகம் வகைக்குவராகனெடை (ரு) பொ டித்துக்கஷாயஞ்செய்து அதற்குச்சமன் நிம்பச்சாறும் சுருள்ளிச்சாறுஞ் சேர்த்து முரித்துக்கொஞ்சந்தேன்விட்டு மத்தித்து அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுபோது கொடுத்து, வட்டத்துத்தியிலையும் சூடனுஞ்சமன் சேர்த்தரைத்து ஆமணக்கெண் ணெயில் மத்தித்து மருமுள் ரணத்தின் மேற்பூச ஆறும்.

வசூரியினாற்கண்ணிற்பூ விழுந்தால்.

பனங்குருத்தைதட்டிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும், அல்லது முருங்கைப்பூ நெருஞ்சிப்பூ நந்தியாவட்டப்பூ சீரகம் ஒன்றாய்ச்சேர்த்துத்தட்டிக்கண்ணிற் பிழிந் தாலும் பூமாறும்.

பத்தியத்திற்காம்பதார்த்தங்கள்.

எலுமிச்சம்பழம் பழம்புளி நெல்லிக்காய் பனங்கற்கண்டு கெளுத்திக்கரு வாடு பாசிப்பயறு குரவைக்கருவாடு வெள்ளாட்டுஉப்புக்கண்டம் காடை வெள் ளெலி உடும்பு ஊர்க்குருவி வாழைக்கச்சல் அத்திப்பிஞ்சு நீர்மோர் சுருள்ளி இலை முதலியன.

பத்தியத்திற்காகாப்பதார்த்தங்கள்.

மாங்காய் தேங்காய் இலுப்பெண்ணெய் கல்லெண்ணெய் சோற்றுக்கற்றாழை கொல்லாவி கொட்டைமுத்தாவி தாளிதவாடை இந்தவாடைகள் தேகத்திற்பரிசப்பட்டால் கருஞ்சூலை கடுப்பு கை கால் முடக்கம் சம்பவிக்கும்.

பாலவாகடம் முற்றிற்று.

நயனவிதி.

நயனரோகவிவரம்.

வாதகாசம் பித்தகாசம் சிலேத்துமகாசம் நீலகாசம் நீரொளிகாசம் குமரிகாசம் மந்தாரகாசம் இரத்தகாசம் செலகும்பம் பில்லம் படலம் வெண்மாசுப்படலம் மாலைக்கண் விழிவிழுங்கி மணிவளர்த்தி மதிமந்தம் பருவணிகை சுற்றுக்கண் சுருங்குகண் உளைவு காசவெளி அன்னகோபம் அனற்கோபம் புகைச்சல் பற்பரோகம் ஓட்டுக்கண் கண்மலங்கல் கண்பிரிவு நீர்ப்பாய்ச்சல் செவ்வொர் குந்தம் சுக்கிரன் அமரம் அக்கரம் கட்கட்டி இருட்கண் செவ்வரிப்படலம் கூச்சம்பூ ஆணிப்பூ புழுவெட்டு நேத்திரவாயு வெள்ளெழுத்து கண்வலி அலற்றி விழிகண்குருடு செங்கடர் எழுச்சி புளித்தகண் இளிகண் அழிகண் முடமயிர் கண்ணிறைச்சி முதலானகண்ரோகம்-கூ௯.

அவைகள் தோன்றுமிடம்.

வாதகோபத்தால்கருவிழியினிடத்து-௪௰-ம் சிலேத்துமகோபத்தால் வெள்ளைவிழியினிடத்து உ௰-ம் பித்தகோபத்தால் இமையோரத்தில் க௯-ம் கடைக்கண்ணில் க௰-ம் பிறக்கின்றன.

அவை வருதற்குக் காரணம்.

மாதர் மயக்கத்தாலும் மூலத்திலக்கினியதிகரிப்பதாலும் மேகநீராலும் மலக்கட்டினாலும் தலைவரட்சியினாலும் எண்ணெய் முழுக்குத்தவறுதலும் அதிக விசனத்தாலும் கடுவெயிலில் ஓயாது நடக்கிறதாலும் அதிக சுமையெடுக்கிறதாலும் மழையிலுங் காற்றிலும் அவதிப்படுவதினாலும் தாம்பூலம் அடக்கி நித்திரை செய்வதாலும் ஆழ்ந்தபார்வையினாலும் ஷை ரோகங்கள் சம்பவிக்கும்.

வாதகாசத்தின் குணம்.

விழிவீங்கிக் கடுத்துத் தணற்போலெரிந்து நீர்வடியும் நித்திரை சற்றும் வராது.

நிவிர்த்தி.

ஒருபடி ஆவினெய்யில் கற்கிரகபோருசிறங்கை அரிந்தகருள்ளிபடி (௧) சுக்கைச்சுக்கை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு சிறுபூளைச்சாற்றை முந்திக் கண்ணிற் பிழிந்து அப்பால்

ஷை நெய்யைக்கட்டியாவது, அல்லது முள்ளி ஆவரை அல்லி நீலி முருங்கை இவைகளின் பூவை ஓராளவாய் ஆவின்பால்விட்டரைத்து அப்பால் ஷை நெய்யும் தேனுங்கூட்டிக்களிம்பு செய்து கண்ணில் தீட்டியாவது, கல்லெண்ணெய்படி உ நெருஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப் படி அரை வீதம் இவைகளையோர் நிறையாய்க்கலந்ததிற் கல்நார் சிற்றாமுட்டிவேர் கொன்றைப்பிசின் அதிமதுரம் விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சிறுகிளாவேர் செஞ்சந்தனம் கோஷ்டம் ஏலம் வகைக்குப் பலம் க-இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்திறுத்துக் கூடவிட்டுச் சடாமாஞ்சி சாத்திரபேதி வகைக்குப் பலம் க-ஆவினெய்யிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பித்தகாசத்தின் குணம்.

வெள்ளைவிழியில் வெண்மேகம் போல் நீர்படர்ந்து கருவிழியிற் பாதி உழுந்துப்பிரமாணம் வெண்மையாய்த் தோன்றும்.

நிவிர்த்தி.

சங்கு திரிகடுகு அரிதாரம் அதிமதுரம் புங்கவித்து பிரமரோகணி அத்தம் மனோசிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கலிறு செய்து தேனிலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு, சிற்றாமுட்டி மொசுமுசுக்கை குரும்பை சீந்திக்கொடி உத்தமதாளி, தாமரைவளையம் வகைக்குப் பத்துப்பலமிடித்து பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் அதிமதுரம் சண்பகப்பூ செவியம் கோஷ்டம் பஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம் வகைக்கு மூன்று வராகனெடை ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டு ஒருபடி நல்லெண்ணெய் விட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

குமரிகாசத்தின் குணம்.

கண் வீங்கிக்கடுப்பும் வலியுங்காணும் பீளைகட்டும்

நிவிர்த்தி.

அருகு அத்தம் புங்கவித்து இந்துப்பு சங்கு மிளகு மஞ்சள் இவைகளையோர்நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்துப் பசுவின் நெய்யிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு கண்ணில் வார்த்தும், ஆவின்நெய் கருவிளிச்சாறு வகைக்குப் படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சீந்தில்தண்டு ஏலம் மல்லி விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் சண்பகப்பூ நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம் ௨ ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீலகாசத்தின் குணம்.

கண்சோதியையடுத்துச் சற்றுச் சனற்குபோல் வெளிறிக்காணும், பாசிபோல் நீர்படர்ந்து ஒளிமங்கும்.

நிவிர்த்தி.

வெண்காரம் அத்தம் அருகு சாரணைவேர் பவளம் பிங்காரெனுடு பச்சைக்கர்ப்பூரம் சாத்திரபேதி இவைகளையோர் நிறையாய் மாதுளம்பூச்சாற்றி லரைத்துக்

கயிறுசெய்து கண்ணிற்போட்டு பாதிரி மொசுமுசுக்கை பருத்தி செங்குன்றி முடக்கொத்தான் வகைக்குச்சாறுபடி (வ) நல்லெண்ணெய்படி (க) ஒன்றாக்கலந்ததில் தகரம் சடாமாஞ்சி ஏலம் மல்லி தான்றி கோஷ்டம் வகைக்கும்பலங்கால் விதமரை த்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீரோளிகாசத்தின் குணம்.

கண்ணிற்சலங்கோத்துத் திரண்டு கருவிழியினடியிலும் பூப்போல் தோன்றியது தீப்பொறிபோல் ஒளிவிடும்.

நிவிர்த்தி.

குங்குமப்பூவும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் தேனிலுங் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டும் ஆனைத்திப்பிலி அதிமதுரம் தக்கோலம் வெள்ளிலோத்திரம் சுக்கு திரிபலை வகைக்குப்பலம் (க) விதம் ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீர்ப்பாய்ச்சலின் குணம்:

விழிநொந்து சிவந்து அனல்போலெரியும், அருவிபோல் நீர்வடியும், தினவெடுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

குதிரைப்பல்லு துருசு துத்தம் குமரிவேர் சங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் தேனும் முலைப்பாலும் விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணில் தீட்டியும் கையாந்தகரை கருவாழைக்கிழங்கு கம்மந்திராய் உத்தமதாளி தைவேளை மணத்தக்காளி நந்தியாவட்டம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ-நல்லெண்ணெய்படி-க-ஆவினெய்படி-உ-இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் வகைக்குப்பலம்-க-அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி குரும்பை சதகுப்பை கண்டில் சடாமாஞ்சில் கச்சோலம் வசவாசி இந்துப்பு தான்றிக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு-உ-விதம் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துமுழுகியும் வரத்தீரும்.

அன்னகோபமென்ற அனல்கோபத்தின்குணம்.

நயனநொந்து சிவந்துவலித்துப்புடைத்துத்தீப்போலெரிந்து நீர்வடியும்.

நிவிர்த்தி.

மாதுளம் பூவும் காயும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு முலைப்பால்விட்டுச்சிதைத்துத்துணியில்முடிந்து கண்ணிற்பிழிந்து, இதனடியில் வருகிறதைலங்களிலொன்றை முழுகிவரத்தீரும். முலைப்பால்நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க-விதங்கலந்ததிற் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஏலம் மதுரம் முத்தக்காசு விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-வ-விதம்ஷை பாலிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவரத்தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க-ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்குறுகி வருகையில் பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் சந்தனம் சாதிக்காய் வகைக்கொரு கழஞ்சுவிதம் பொடித்துப்போட்டுவடித்து முழுகிவரத்திரும்.

பிரிதற்கண்ணிற்கு

கருவங்கயல் காந்தம் செவியம் வெள்ளைக்காக்கணைவேர் துத்தம் துருசு வெண்கலம் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யாலும் முலைப்பாலாலும் அரைத்துக் கண்ணிற் போட்டு வரத்தீரும். துத்தம் துருசு கம்பிளிசுட்டசாம்பல் தலைமயிர்சுட்டசாம்பல் வகைக்கு வராகனெடை (க) கல்வத்திட்டு கழற்கொடிச் சாற்றில்-ச-சாமம் அரைத்துலர்த்தியபின்பு ஆவின்வெண்ணெயைக்கூட்டிக்களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவரத்தீரும்.

ஆவின்பாலும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்கொருபடி விதங்கலந்ததில் திரிகடுகு காந்தம் தென்னைவேர் அதிமதுரம் மட்டிப்பால் கோஷ்டம் சந்தனம் ஏலம் குதிரைவாலிவேர் கல்மதம் சண்பகப்பூ தகரம் சடாமாஞ்சி வகைக்குக் கழஞ்சு-ங-இவைகளை இளநீரிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஷை பிரயோகங்களிலொன்றைக் கண்ணிற்போட்டு இந்த எண்ணெயை முழுகிவரத் தீரும்.

காசவெறிக்குணம்.

எழுத்தைப்பார்த்துப்பின்மனிதரைப்பார்த்தாலிருட்போற்றோன்றும்.

நிவிர்த்தி.

வாலுளுவையரிசி கும்குமப்பூ கிராம்பு பச்சைக்கர்ப்பூரம் சந்தனம் சண்பகப்பூ பீதரோகணி லவங்கப்பத்திரி வெள்ளைச்சாரணைவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-க-வெள்ளிப்பொடி கழஞ்சு-வ-இவைகளைத் தேனில்நாலுசாமமாட்டிக் கண்ணிற் போட்டு, நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் ஷை தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-ச-இவைகளைக்கலந்ததிற்சந்தனம் தேவதாரம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் காட்டெருமைப்பால் தாமரைப்பூ ஏலம் லவங்கப்பத்திரி மல்லி நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம்-அ-இவைகளை ஷை பாலிலாட்டிப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துத் தலைமுழுகிவரக்காசவெறி கண்மயக்கம் பித்தநீர் தலையிடிநீங்கும்.

புகைச்சலின் குணம்.

கண்மங்கலாயும் உருவம் அநேகமாயுந்தோன்றும்.

நிவிர்த்தி.

தலையோடு கழஞ்சு-ச-துத்தம் கழஞ்சு-உ-இந்துப்பு கழஞ்சு-க-இவைகளை பனைமட்டைச்சாற்றிலரைத்துக்கயிறுசெய்து ஷை சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும். எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருதுளி நல்லெண்ணெய் ஒருதுளி, இலுப்பையரைப்பு ஊறின தண்ணீர் ஒருதுளி இவைகளையொன்றாய்க்கலந்து கையில்மத்தித்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத்தீரும். கடுக்காய்ப் பருப்பு-ய-உ-திப்பிலி-ரு-மிளகு-ங-இவைகளை நெல்லிப்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து ஷை சாற்றிலாவது ஷை வற்றலூறின தண்ணீரிலாவதுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத்தீரும். பலகறைவராகனெடை-ரு-துத்தம் துருசு வகைக்குவராகனெடை-வ-இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற் போட்டு வரத்தீரும். கடம்பவிதையை ஆவின்பாலிலரைத்துலர்த்திக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத்தீரும். வெள்ளைச்சாரணைவேர் மிளகு இந்துப்

பிலி இவைகளையோர்நிறையாய் உத்தமதாளிச்சாற்றிலும் குரிஞ்சாச்சாற்றிலும் நந்தியாவட்டப்பூச்சாற்றிலும் அரைத்துக்கயிறுசெய்து நீரிலுரைத்துக்கண்ணிற் போடத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய் படி-வ-முலைப்பால் படி-வ-ஒன்றாய்க்கலந்ததில். அதிமதுரம் நற்சீரகம் வகைக்குவராகனெடை-க-மிளகுவராகனெடை-உ-கற்றாழஞ்சோறு ஒரு பாக்களவரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக் கிட்டு உசிலம் பொடியாவது பாசிப்பயறாவது அரைப்பிட்டுத்தேய்த்துச் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி(உ) மிளகு அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க- இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

மதிமந்தக்குணம்.

கண்சிவந்து உறுத்திவலிக்கும், பீளைசாடும், நீர்வடியும், பார்வைமந்தமாயிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

கடல் நுரையும் கற்கண்டுமோர்நிறையாய்த் தேனிலரைத்துக்கண்ணிலிடத்தீரும். இதில்மாறுவிடில் இந்துப்பு மரமஞ்சள் மனோசிலை திரிகடுகு இவைகளைச் சமமாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக்கயிறுசெய்து ஷெநீரிலுரைத்துக்கண்ணிலெழுதிவரத்தீரும். இதிலும்நீங்காவிட்டால் இந்துப்பு சதகுப்பை சங்கு மனோசிலை கடல்நுரை மிளகு செங்கற்பொடி ஓரளவாயெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யிலுரைத்துப்போட்டு வரத்தீரும். இதிலும்நீங்காவிட்டால் நெற்றியிற்படர்ந்திருக்கும் நரம்பி லொன்றை ஊசியினாற்குத்தி இந்துப்பு திப்பிலி பீதரோகணியிவைகளையோர்நிறையாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து கொண்டு ஷெ சாற்றிலுரைத்துக்கண்ணிற்றீட்டிவரத்தீரும். ஷெ பிரையோகங்களைச் செய்யும்போது இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற மருந்தைத் தலையிற்தேய்த்து அன்றாடம் ஸ்நானஞ்செய்துவந்தாற் பகலில் அருந்ததிதோன்றும்.

கண்மந்தம் பித்தம் நீர்ப்பாய்ச்சலுக்குத்தளம்.

சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்(க) குமரிச்சோறு ஒருபிடி இவைகளை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் தலையிற்றளமிட்டு அழுந்தத் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பற்பரோகத்தின் குணம்.

கண்ணிமையினுள் இரத்தங்கட்டித்திரண்டு இளமாமிசம்போலிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

கண்ணிமையைப் பிதுக்கிக்கொண்டு அதிற் சீரகப்பொடியைத்தூவிப் பேய்ப் பீர்க்கிலையாற்றேய்த்து இரத்தம்போக்கி புளியிலையை இடித்துச் சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநாட் கண்ணிற் புறவளையமிட்டு துத்தம் தாருசு இக்

துப்பு இவைகளை யோர்நிறையாய் உப்பிலிச்சாற்றில் மைப்போலரைத்துலர்த்தி அப்பால் நெய்யுந்தேனுமிட்டு களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

ஜலகும்பத்தின்குணம்.

வெள்ளைவிழியில் நீர்கோர்த்து இமைவீங்கிக்கடுத்து வலிக்கும்; பீளைகட்டும்.

நிவிர்த்தி.

வெண்குன்றிப்பருப்பும் அதின்வேரும் வெள்ளைக்காக்கணம்பூவும் அதின்விதையும் முலைப்பால் வார்த்தரைத்துருட்டிக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக்கண்ணிற்போட்டு, ஆடுதின்னாப்பாளை ஆவரை [illegible]த்தக்காளி வரிக்கற்றாழை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) கோஷ்டம் மட்டிப்பால் மதுரம் விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் ஏலம் வகைக்குக் காற்பலவீதமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகியும்வரத்தீரும்.

பில்லத்தின்குணம்.

கண்ணிமைபுருவம் முழுமையும் நீர்கட்டித்திரண்டு புடைத்துவிம்மியிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

கண்ணிமையை உறுத்திப்பிடித்து ஊசியாற்குத்தி யுரித்துப்போட்டு ஆவின்பால் நெய் நல்லெண்ணெய் இம்மூன்றுமொன்றாய்க் கலந்து கரண்டியிற்காய்ச்சியதில் எள்ளைப்பொடித்துச் சீலையில் முடிந்து தோய்த்து நெற்றி புருவம் கன்னம் இவைகளில் ஒத்தணஞ்செய்து பச்சைக்கர்ப்பூரத்தை நெய்யிற்பொடித்துப்போட்டு சற்றுக்கொதிக்கவைத்து அதில் துணியை நனைத்து இமையின்பேரிற்போட்டு பெருங்காயமுஞ் சீரகமும் பொடித்துத் தணலிற்றூவிப் புகைகாட்டிவரத்தீரும்.

செவ்வேர்க்குணம்.

கடைக்கண்ணிலிருந்து வெள்ளைவிழி எங்குஞ்செகப்பு நூற்போற் செவ்வரியோடிப்படர்ந்திருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஷெ மாசை ஊசியால் திரட்டியுரித்துப்போட்டு வெப்பாலைவேரை முலைப்பால்விட்டுத்தட்டிக் கண்ணிற்பிழியத்தீரும்.

பருவணிகைக்குணம்.

கடைக்கண்ணிற் சதைவளர்ந்து படர்ந்து உறுத்திவலிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஊசியினாற்சதையைத்திரட்டி யுரித்துப்போட்டு அதிமதுரத்தைத்தட்டி ஆனெய்யிற்போட்டுச் சிவக்கக்காய்ச்சிக் கண்ணிற்கட்டி வந்தாலுந்தீரும். [illegible] வெங்கலப்பொடுகலையோடு வெள்ளைக்கற்பொடி துத்தம் இந்துப்பு இ[illegible] யோர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துலர்த்திப் பின்[illegible] வெண்ணெய்கூட்டி [illegible]ம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவந்தாலும் பருவணிகை சதைவளர்த்தி[illegible]

படலத்தின்குணம்.

வெள்ளைவிழியிற் பாலாடைபோல் மாசு படர்ந்திருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஷை மாசை ஊசியினாற்கிரட்டி யுரித்துப்போட்டு ஷை அதிமதுரநெய்யைக் கண்ணில்வார்க்கத்தீரும்; அல்லது திரிகடுகு துத்தம் செஞ்சந்தனம் வெள்ளைச்சாரணைவேர் தாமரைக்கிழங்கு பச்சைக்கர்ப்பூரம் இவைகளை யோர்நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக்கபிலுசெய்து ஷை பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும், அல்லது அஞ்சனக்கல் முட்டைத்தோல் சங்கு திப்பிலி சந்தனம் தலையோடு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவந்தாலுஞ் சகலபடலமும் நீங்கும்.

வெண்மாசுப்படலத்தின்குணம்.

விழியில் வெண்மாசுபடர்ந்து கரகரத்துக்குத்தெடுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

பிரமோகனி துத்தம் துருசு பச்சைக்கர்ப்பூரம் திரிகடுகு நெல்லிப்பருப்பு செம்புப்பொடி பளிங்குக்கல் இரும்புப்பொடி தலையோடு கடுக்காய் சிறுகீரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் வெட்பாலைவேர் ஓரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் காணிச்சாற்றிலும், அரைத்துக்கபிலுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவந்தாலும், அல்லது சுக்கு திப்பிலி மிளகு சங்கு அரிதாரம் புங்கம் பருப்பு அதிமதுரம் துத்தம் பிரமோகினி மனோசிலை பன்றிக்கொம்பு ஆமையோடு புலிநகம் வெள்ளி சேவல்நெஞ்செலும்பு இந்துப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்துக் கபிலுசெய்துகொண்டு தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது உரைத்துக்கண்ணிலிட படலம் வெண்மாசுபடலம் ஆணிப்பூ இவை நீங்கும்.

மாலைக்கண்ணின்குணம்.

மாலை நேரத்திலிருட்பிடித்ததுபோற்காணும்.

நிவிர்த்தி.

புளியம்பூ கிராம்பு வெள்ளைக்காக்கணைவேர் அதின்பூ துத்தம் துருசு நீலாஞ்சனம் முத்து பவளம் இவை சமபாகமாக எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிலு செய்துகொண்டு ஷை சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்ட மாறும்.

வேப்பிலையை மைப்போலரைத்துக் கோழிப்பித்திற்குக் கவசம் செய்து உமிக்காந்தலிற்சுட்டுக்கவசம்நீக்கி யுள்ளருக்குக் கொடுத்தாலும், அல்லது ஷை பித்தை முன்போல் வெதுப்பிப் பொடித்து மூன்றுநாட் கண்ணிற்றாவினாலும், மின்மினிப்பூச்சியும் வெற்றிலையுங் கசக்கிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும், மருதம்பட்டை கந்திரகம் கருள்ளி இவைகளைச்சிதைத்துப்பிழிந்தாலும், இலுப்பைப்பூவை பாலை மிளகு புளித்தண்ணீராவது அல்லது காட்டாமணக்கின் முந்தையாவது அவிஞ்சிலிந்தியாவது முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டாலுந் தீரும். பொன்னாவரை வேர் வெள்ளாட்டுப்பாலிலுரைத்துப்போட்டாலும், வெள்ளைச்சாரணைவேரைக் கரைத்துப்போட்டாலும் மின்மினிப்பூச்சி துருசு வெள்ளைச்சாரணைவேர் நிறையாய்ச் சதாப்பிலைச் சாறுவிட்டரைத்துக் கபிலுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப்போட்டாலுந் தீரும்.

விழிவிழுங்கியின்குணம்.

ஒரு நேரங் காலைமுதல் மதியம்வரை தலைமிகுதியாய் அதிர்ந்து குடைந்து இடிக்கும், ஒருநேரம் உச்சியயிரைப் பிடுங்குவதுபோலிருக்கும், அப்பால் நாட் செல்லச்செல்லக் கண்ணிற் சதைவளர்ந்து மூடும்.

நிவிர்த்தி.

ஷை குணங்கண்டவுடன் மிளகு வராகனெடை (க) உப்புக்கல் ஒன்று தவசிமுருங்கையிலை ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து முலைப்பாலிலூறவைத்து ஒருசாமத்துக்கொருவிசை கண்ணிற் பிழிந்து, பனைமட்டைச்சாறு காணிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் விதங் கலந்ததில் சிறுகீரைவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துப் போட்டுக் குழம்பாய்க்காய்ச்சிக் காலையிற் றலையிற்றளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ் செய்து, காலையில் ஆவின்பாலிற் சர்க்கரை கலந்துகுடித்து அசனத்திற்கு ஆவின் பாலுந் தயிருஞ்சேர்த்து இச்சாபத்தியமாய் உண்டுவரத் தீரும்.

மாலைகாசத்தின் குணம்.

கண்ணுறுத்திவலித்தெரியும், கருவிழி சற்றே கலங்கியிருக்கும், தீபம் வேறாய்க் காட்டும்.

நிவிர்த்தி.

இந்துப்பு மஞ்சள் சாரணைவேர் துத்தம் இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பழச்சாற்றில் அரைத்துக் கபிலுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

மணிவளர்த்திக்குணம்.

கடைக்கண்ணிற்பலகாலும் மணிபோலெழும்புவதும் உடைவதுமாயிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

மிளகு செம்புப்பொடி ஓரிலைத்தாமரைவேர் தலையோடு துத்தம் பளிங்குக்கல் வகைக்கு வராகனெடை (௫) வறுத்ததுருசு வராகனெடை (உ) இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் அரைத்துச் செப்புச்சிமிழிலடைத்து மருந்து மறையும்படி ஷை சாற்றைவிட்டு மூடிவைத்திருந்து உலர்ந்தபின்பெடுத்து ஷை சாற்றாலரைத்துக் கபிலுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டிவந்தாலும், சூதம் வராகனெடை (க) காரீயம் வராகனெடை (உ) துத்தம் வராகனெடை (ரு) சங்கு வராகனெடை (அ) தாம்பிரம் வராகனெடை (கக) இவைகளைப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிலுசெய்து ஆவினெய்யில் உரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவந்தாலுந்தீரும்.

ஒருபலச் சிற்றாமணக்கின் வேர்ப்பட்டையையிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்து வடித்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சிக் கல்வத்திலிட்டுக் கடுக்காய்த்தூளுஞ் சர்க்கரையும் சமமாய்ச்சேர்த்து மைப்போலரைத்துப் பின்பு தேனிட்டுக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டுவந்தாலும், துத்தத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கபிலுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவந்தாலுந் தீரும்.

ஷை பிரயோகங்கள் செய்யும்போது காலையில் முலைப்பாலிற் புளியைக்கரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் துணியிற்கட்டி ஒத்தனஞ்செய்தும், கண்ணிற் புறவலையமிட்டும் மாலையிற் கடுக்காய்த்தூளும் இந்துப்பும் சர்க்கரையும் வெதுப்பித்துணியில் முடிந்து ஒத்தனஞ் செய்தும்வரவேண்டும்.

மந்தாரகாசத்தின் குணம்.

கண்சுற்றெல்லாம் வரையுண்டாகி அரிப்பெடுக்கும் கண்சிவந்து வலிக்கும் விழிசிறுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

துத்தம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை (க) சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளின்வேர் வகைக்கொரு பாக்களவு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் மைப்போலரைத்துக் காசுபோல் வில்லைதட்டிக் காயவைத்துப் புதைச்சட்டியிற் பரத்தி மறுசட்டிகொண்டுமூடி நாலுநாழிகை யெரித்துப் பஸ்பித்துச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு எள்பிரமாணம் கண்ணிலிட்டு குமரியனி வெளிப்பருத்தி பொன்முசுட்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (உ) வெட்பூலா நெருஞ்சி விஷ்ணுகிராந்தி விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (வ) விதமரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து முழுகத் தீரும்.

உளைவுகண்ணின் குணம்.

கண்மணியினுள் எப்போதும் உளைந்து வலிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

வெள்ளைக்காக்கணம்வேர் வராகனெடை (க) வெண்குன்றிவேர் வராகனெடை (உ) வெள்ளைச்சாரணை வராகனெடை (ங) மஞ்சள் வராகனெடை (ச) துத்தம் வராகனெடை (ரு) துருசு வராகனெடை (சு) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கண்ணுளைவு கண்சுருங்கல் ஓட்டுக்கண் மலங்குகண் முதலான வியாதிகட்கு மாத்திரை.

துத்தம் இரும்புப்பொடி முத்து முட்டைத்தோல் பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்குக் கழஞ்சு (ச) செம்புப்பொடி கழஞ்சு (உ) பொன் மஞ்சாடி (க) பவழம் வெள்ளி வகைக்குக் கழஞ்சு (அ) பொடித்துப்போட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் முருங்கைப்பூச் சாற்றிலும் காடிநீரிலும் தனித்தனியே அரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலாவது அல்லது கோசலம் நெய் முலைப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து நீர்வற்றக்காய்ச்சி வடித்த நெய்யிலாவதுரைத்துப் போடத்தீரும்.

வரணசுக்கிலம் உளைவிற்கு

திரிபலை தேற்றான்விதை தாமரையடனி ஓர்நிறையாய்க் குமரிச்சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிலுரைத்து (உக) நாள் கண்ணிறபோட்டுவரத் தீரும்.

சுருங்குகண்ணின் குணம்.

குவளைபுண்ணாகி நாட்குநாட் கண்சுருங்கும்.

நிவிர்த்தி.

சங்கு காந்தம் கடல்நுரை நன்றாய்ச்சுட்ட செங்கற்பொடி இந்துப்பு மனோசிலை சயிலம் பிதரோகணி பச்சைக்கர்ப்பூரம் சமமாய் நந்தியாவட்டப்பூச் சாற்றிலரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணெயைக்கூட்டி மைப்போலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவர சுருங்குகண் முதலான வியாதிகளுந் தீரும்.

ஓட்டுக்கண்ணின் குணம்.

கண்ணிலெப்பொழுதும் பீளையும் நீருஞ்சொரியும்.

நிவிர்த்தி.

துத்தம் துருசு புளியம்பொருக்குச்சுட்ட சாம்பல் கடுக்காய்க்கரி இவைகளையோர்நிறையாய் ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் கண்ணிற்போடத் தீரும்.

மலங்குகண்ணின் குணம்.

இராக்காலத்தில் கண்ணில் நீர்செம்பிப் பகலில் மலங்கும்.

நிவிர்த்தி.

சமுத்திராப்பழத்தைச் சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டு ஆவின்வெண்ணெயைக்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி இதனடியிற் கண்டிருக்கும் புக்குவத்தைச் செய்துவரத் தீரும்.

கண்மந்தம் நீர்ப்பாய்ச்சல் மலங்கல் பித்தத்திற்கு.

சந்தனம் குமரிமணி அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளைக் காற்படி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சித் தலையிற்றளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

இமைதழிந்து நீர்வடிந்து பரபரத்து வேதனைகண்டால்.

கதிரைக் காய்ச்சி நெற்றியிற்சுடத் தீரும்.

கட்கட்டிக்கு.

நன்னாரி விளா சங்கு இவைகளின்வேரும், அதிமதுரமும் ஓர்நிறையாய் மைப்போலரைத்துக் காடியிற்கலக்கி கரண்டியிற் கொதிக்கவைத்து இருப்புத்தடியாற் களிம்புபோற்றேய்த்துக் கண்ணிற் கொஞ்சம் போட்டுக் கட்டியிலும் பூசத்தீரும்.

முடமயிருக்கு,

செண்பகப்பூ சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் கற்கண்டு சாதிக்காய் தக்கோலம் சிந்தித்தண்டு வகைக்கொரு கழஞ்சவிதமரைத்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதை பிச்சாங்குழலினூற் கண்ணிலடித்து மயிரையுதிர்த்து, அரிதாரம் இந்துப்பு செம்புப்பொடி இவைகளையோர்நிறையாய்த் துளசிச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவந்தாலும், சினிக்காரம் துத்தம் துருசு மயில்முட்டைத்தோல் கோழிமுட்டைத்தோல் வகைக்கொரு கழஞ்சவிதம் பொடித்துக்கொண்டு எட்பிரமாணம் கண்ணிற் போட்டுவந்தாலுந் தீரும்.

இருண்டகண்ணுக்கு.

நெல்லிமுள்ளி புங்கவிதை வெள்ளுள்ளி சிறுகீரை இவைகளைச் சமமாய் மெழுகுபோலரைத் தண்டைசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவந்தாலும், ஆவரங்கரி கடுக்காய்க்கரி ஏலக்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) துருசு வராகனெடை (வ) எரும்பு வராகனெடை (ச) இவைகளைப் பசுவின்பால்விட்டு மைப்போலரைத்துக் குளிகைசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவந்தாலும், துத்தம் துருசு வெள்ளைச்சாரணைவேர் கோகி வகைக்குக் கழஞ்சு (க) எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டிக் கபிறுசெய்துகொண்டு புளியிலைச்சாற்றிலாவது அவுரியிலைச் சாற்றிலாவதுரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவந்தாலுந் தீரும்.

இரத்தப்பாய்ச்சலுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையைக் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்துவரத்தீரும்.

கண்ணெரிவிற்கு.

மாதுளம்பூ நற்சீரகம் நெருஞ்சிக்காய் இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பனைமட்டைச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும், செஞ்சந்தனம் சாத்திரவேதி தேற்றுவிதை, இவைகளையோர்நிறையாயுரைத்து வெண்ணெயிற்குழைத்துப் புறவளையமிட்டுவந்தாலும், ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபலம் பொன்னுங்காணிவேரையரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி உறையூற்றிக்கடைந்து வெண்ணெய் யெடுத்துக்கண்ணிற்போட்டுவந்தாலுந்தீரும்.

கொம்படிபட்டகண் வேதனைக்கும், கோரைப்பட்டதற்கும்.

மண்சட்டியைக் காயவைத்து அதில் முருக்கிலைச் சாறுவிட்டுக் கண்ணிலாவிபிடித்து புளியிலை ஆளசியிலை வகைக்கொருபிடி கடுக்காய் (ய) இவைகளை யிடித்துப்பிட்டவித்து துணியில் முடிந்து ஒருசொட்டுச்சாறு கண்ணிற்பிழிந்து வெதுப்பத்துடன் ஒத்தணஞ்செய்து, அப்பாலந்தச் சாற்றில் எலுமிச்சம்பழத்தோடு சுட்ட கரியையரைத்துக் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்துப் புறவளையமிட்டாவது, அல்லது கோழிமுட்டைத்தோடு வெண்ணொச்சியிலை திப்பிலி தேற்றுவிதை மிளகு இவைகளையோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்துப் புறவளையமிட்டாவது அல்லது கஞ்சாங்கோரைவேரை யிடி சாற்றிலரைத்துப் புறவளையமிட்டாவது அல்லது, மண்ணாங்கட்டியைப் பழுக்கக் காய்ச்சியதில் முலைப்பாலாவது முருக்கிலைச்சாறாவதுவிட்டு ஆவிபிடித்து யிடி கட்டியை யரைத்துக்கண்ணிற் புறவளையமிட்டாவது, ஆவின்னெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் பொன்னாங்காணிச்சாறு இவைகள் எளாமிச்சங்காய்ச்சிச் சிரசில் பதமிட்டுப்பொன்னாங்காணி ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணன் சிறுகீரை இவைகளின்வேரைச் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மைப்போலாட்டி யுலர்த்தி அப்பால் ஆவின் வெண்ணெய் கூட்டிக்களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவந்தாலும், அல்லது கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலமும் கருஞ்சீரகமோர் நிறையாய்ச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து கண்ணிற் பிழிந்துவந்தாலுந்தீரும்.

கண்ணிற்புழுவெட்டுப்புண்ணுக்கு.

துத்தம் துருசு வெள்ளைப்பாஷாணம் இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பொன்னாங்காணியிலைச்சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலும் ஒருநாளரைத்து வில்லைதட்டிக்

காயவைத்து யிடி மூலிகையின் வேர்களை விளாங்காய்ப்பிரமாணமரைத்துக் குகைபிடித்து அதில் யிடி வில்லைகளை வைத்துப் பொதிந்து புளியம்புறணிக்குள் வைத்துப்புடம்போட்டு ஆவின் வெண்ணெய்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு புருவத்திலிட்டுவர புழுச்செத்துப்புண் ஆறும்; மயிர்முளைக்கும்.

வேறு.

வெள்ளைச்சீலையில் எருக்கம்பாலையூட்டி நிழலிலுலர்த்தித் திரியுருட்டி விளக்கிற் பசுவினெய்விட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுச்சட்டித்தாரில் ஊமத்தஞ்சாறு பூசி மைப்பற்ற வைத்தெடுத்து ஆமணக்கெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொண்டு கண்புருவத்திற் போட்டுவரத் தீரும்.

வேறு.

விரால்மீனைக் குடல்சிலாம்புநீக்கிக் காயப்போட்டு மைபோற் பொடித்துக்கொண்டு கண்ணிமையிற் பனை வெல்லத்தைப் பூசி யதின்மேல் மெல்லிய வெள்ளைத்துணியில் வெண்ணெயைத்தடவி மூடி அதின்மேற் பொடியைத்தூவி ஓரிரவுமல்லாக்கப்படுத்திருக்கப் புழுவெல்லாம் துணியில் வந்து ஒட்டியிருக்கும்; காலையில் யிடி துணியைத்தண்ணீரிற்போட்டுப் பார்த்தால் புழுவெல்லாம் தண்ணீரில் மிதக்கும்; இந்தப்படி மூன்றுநாட்செய்து அப்பால் சுவரிலொட்டியிருக்கிற நாட்பட்ட எலும்பை தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவதுரைத்துப் புருவத்திற்போட்டுவரப் புழுவெட்டுமாறிப் புண் ஆறி மயிர்முளைக்கும்.

வேறு.

முத்துருக்கஞ்செவி வேரை முலைப்பாலி லுரைத்துப் புருவத்திற்றடவிவரப் புழுவெட்டுமாறி மயிர் முளைக்கும்.

கண்பூவுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையும் நந்தியாவட்டப்பூவும் ஓர்நிறையாய்க் கசக்கிக்கண்ணிற் பிழிந்தாலும், சிறுகிளாவேர் கடுக்காய் இந்துப்பு பழம்புளி இவைகளையோர்நிறையாய் முலைப்பால்விட்டுத் தட்டித்துணியில் முடிந்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுதரமாக மூன்றுநாட் பிழிந்தாலுந்தீரும். மொசுமுசுக்கையிலையும் நற்சீரகமும் ஓர்நிறையாய் முலைப்பால்விட்டுச் சிதைத்துப்பிழியத்தீரும். உத்தமதாளி நெருஞ்சி முருங்கை யிவைகளின் பூவும் வெள்ளைச்சாரணைக்கொழுந்தும் நாய்வெள்ளைக்கொழுந்தும் கருஞ்சீரகமும் நற்சீரகமும் ஓர்நிறையாய் முலைப்பால்விட்டுச் சிதைத்துக்கண்ணிற்பிழியத்தீரும்.

பூநாகம் வெள்ளைக்காக்கணைவேர் வெள்ளைச்சாரணைவேர் துருசு துத்தம் பவளம் முத்து செம்புப்பொடி பொன் இவை ஓர்நிறையாய் ஊமத்தஞ்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போடத்தீரும்; ஆணிப்பூவும் மாறும்,

வேறு.

கணவாயோடு துத்தம் துருசு இவை ஓர்நிறையாய்க் குப்பைமேனிச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து தேனிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும், வரப்பூளை அகத்தி மல்லிகை ஓரிலைத்தாமரை நந்தியாவட்டம் இவைகளின்றிவரும் பூவும் துத்தம் துரு

சு ஆமையோடு வெந்த தலையோடு பலகறை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பனைமட்டைச் சாற்றிலரைத்துக் கழிறுசெய்துகொண்டு ஷை சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டிவந்தாலும் தீரும்.

வேறு.

சீனிக்காரத்தைப் பீங்கானிலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டுக் காயவைத்து அந்தச்சீனிக்காரமும் பச்சைக்கற்பூரமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவந்தாலும், பூவிழுந்தகண்புறத்தின் காற்பெருவிரலைக் கயிற்றினாற் கட்டி (எ) உத்தாமணிப்பூவைக் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்துவந்தாலுந்தீரும்.

பூவெள்ளெழுத்திற்கு.

பீதரோகணி நற்பவளம் சாரடைவேர் இவைகளைச் சமமாய்த்தண்ணீரில் அரைத்துக் கழிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப்போட பூமாறும்; தண்ணீரிலுரைத்துப்போட வெள்ளெழுத்து வாங்கும்.

ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் பலகறை தேற்றான்கொட்டை மனோசிலை தலையோடு மிளகு திப்பிலி சேவல்நெஞ்செலும்பு வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கழிறுசெய்து காடியிலுரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவந்தாலும், அல்லது கடல்நுரை மிளகு சீனிக்காரம் அதிமதுரம் வெங்காரம் கடுக்காய் துருசு துத்தம் மனோசிலை அரிதாரம் திப்பிலி செம்புப்பொடி இவையோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கழிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலுந்தீரும்.

வேறு.

நத்தைக்கூடு மிளகு ஆமையோடு முதலைப்பல் பன்றிக்கொம்பு சேவல்நெஞ்செலும்பு வெள்ளி புளிகம் இவைகளை யோர்நிறையாய் முலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக் கழிறுசெய்துகொண்டு தேனிலுரைத்துக் கண்ணிலிட ஆணிப்பூ முளைமாறும்.

பூ படலம் அதிமாங்கிசவளர்த்திக்கு.

ஆமையோடு முதலைப்பல் யானைத்தந்தம் தேற்றான்விதை துத்தம் துருசு இவைகளை யோர்நிறையாய்க் காடியிலரைத்துக் கழிறுசெய்து மேற்படி கண்ணீரிலுரைத்துப் போட்டுவரத்தீரும்.

பூ படலத்திற்கு.

கடுக்காய் திப்பிலி வெங்காரம் சந்தனம் கடல்நுரை வெள்ளிலோத்திரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) சங்கு பவளம் துருசு வகைக்குக் கழஞ்சு (௪) இவைகளை முருங்கப்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கழிறுசெய்து கண்ணிற்போட்டுவரத்தீரும்.

குந்தம்பூவிற்கு.

நிறங்கீர பொன்னாங்காணி வெள்ளைச்சாரணை வெள்ளைக்காக்கணை இவைகளின்வேர் தேற்றான்விதை மண்டையோடு நாய்ப்பல் சேவல்மார்பெலும்பு முத்து பவளம் இவைகளை நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்திப் பின்பு நல்லெண்ணெய் விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவரத்தீரும்.

அழிகண்ணிற்கு.

இந்துப்பும் கடுக்காய் விதையும் ஓர் நிறையாய் வெண்ணெயாலரைத்து செம்புப் பாத்திரத்திலப்பி வைத்திருந்து களிம்பூறிப் பசுமையானதின் பேரிலெடுத்துக் கொண்டு கண்ணிற் போட்டு வந்தாலும், அல்லது பூநாகத்தைத் துணியில் முடிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்தெடுத்து அதற்கு நிகர் நாவற்கொழுந்து சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத் துலர்த்தி வெண்ணெய் கூட்டிக்களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும் அழிகண் இரணம் சுக்கிரன் தீரும்.

கண்புண்ணிற்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை (க) இரசம் வராகனெடை (௨) மிளகுவராகனெடை (௰) இவற்றை வெற்றிலைச்சாற்றில் மைப்போலரைத்துலர்த்தி யப்பால் வெண்ணெய்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு புண்ணிற்போடத் தீரும். சேவற்பூவை யறுத்து அதில் வருகிற இரத்தத்தை மூன்று நாள் இருபோதும் போடத் தீரும்.

குந்தத்திற்கு.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் காரீயம் ரசம் மஞ்சள் திப்பிலி மிளகு இவைகளையோர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கழிறுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிலரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவந்தாலும், புளியங்கொழுந்தை யிடித்துச்சாறு பிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சிக் கல்வத்திலிட்டு இந்துப்பு துத்தம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துலர்த்திப் பின்பு தேன்விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவந்தாலும் இந்துப்பைப்பின்னுக்கு வராகனெடை (௩) துத்தம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளைக்காடியிலரைத்துக் கழிறுசெய்துகொண்டுடிறிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலுந்தீரும்.

குந்தம் அமரத்திற்கு.

சங்கு இந்துப்பு பளிங்குக்கல் மஞ்சள் சந்தனம் மனோசிலை மிளகு இவைகளை யோர்நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கழிறுசெய்துகொண்டு தேனிலுரைத்துக்கண்ணிற் றீட்டிவரத்தீரும்.

இழிகண்ணுக்கு (அதுவேயிமைதிறந்தகண்)

வெங்காரமும் மயிர் சுட்டசாம்பலுமோர் நிறையாய் நெய்யாலரைத்துக் களிம்பு செய்து கண்ணிமையிற் போட்டு வந்தாலும், கல்வத்திற் சங்கிலைச் சாறு பிழிந்து குழியாற் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற் போட்டு வந்தாலும், சேங்கொட்டை சுட்டகரியும் துருசும் ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்து ஆவின் வெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்து இமையின் பேரிற் போட்டுவந்தாலும், இழிகண்மாறி உதிர்ந்த மயிர் முளைக்கும்.

முளை ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் துருசு சீனிக்காரம் வெள்ளைக்காக்கணைவேர் வளையலுப்பு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பனைமட்டைச் சாற்றிலரைத்துக் கழிறுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிலரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவரத்தீரும்; அல்லது புளியிலையை எலுமிச்

சம்பழச்சாறு விட்டுச்சிதைத்துப்பிழிந்து அதிற்றேற்றுவிதையும் பச்சைக்கர்ப்பூ ரமும் உரைத்துப்போட நீங்கும்.

பூ படலம் காசத்திற்கு.

முத்து பவளம் துத்தம் துருசு பளிங்குக்கல் பிங்காரேடு காரீயம் இரசம் சீனிக்காரம் வெங்காரம் வெந்தயம் தலையோடு இவைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

நேத்திரவாயுவுக்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை (௧) சீனிக்காரம் வராகனெடை (௨) இரண்டு சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரி இவைகளை ஆவின்வெண்ணெயாலரைத்துக் களிம்பு செய்து கண்ணிற் போட்டும், தாமரைக் கிழங்கு நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு சிற்றாமணக் கெண்ணெய் இளநீர் வகைக்குப்படி (௩) நல்லெண்ணெய் படி (௨) இவைகளைக் கலந்து அதில் விலாமிச்சம் வேர் தாளிசபத்திரி சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம் (௧) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து முழுகி வரத் தீரும்.

நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத்தயிலம்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை கரத்தட்டி கற்பூரவெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் விளக்கெண்ணெய் ஆவினெய் வகைக்குப் படி (௩) ஆடு பால் படி (௬) இவைகளைக் கலந்ததில் மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வெள்ளைப்பூடு ஏலம் கிராம்பு சந்தனம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (௪) ஆடு சாற்றிலரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து முழுகி வரத் தீரும்.

வேறு.

நல்லெண்ணெய்படி (௰) சீராசெங்கழுநீர்ச் சாறுபடி (௰) இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் வெள்ளைப்பூடு பலம் அரைக்கால் மிளகு பலம் (௧) வெந்தயம் பலம் (௧) இடித்துப் போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துத் தலை முழுகி வரத் தீரும்.

ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு.

முசலின் பிழுக்கை சுட்ட சாம்பலை ஆவினெய் விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவரத் தீரும்.

கண்ணில் நீரேற்றத்திற்கு.

பச்சைக் கற்பூரத்தைப் பொன்னாங்காணிச் சாற்றிலரைத்து நாசியில் நசியஞ் செய்து ஆவாரங்கொழுந்தைச் சட்டியில் வறுத்து ஆவின்பால் தெளித்துக் கண்ணில் ஆவிபிடித்து அகிற்கட்டை ஆயிற்பட்டை கருங்குங்கிலியம் சதகுப்பை ஓமம் சுக்கு மிளகு வசம்பு மஞ்சள் இவைகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்துத் துணியிற் பரத்தி யுருட்டித் திரித்து கொளுத்தி நாசியிற் புகை பிடிக்கத் தீரும்.

சூடுவளர்த்திக்கு.

துத்தம் துருசு சிவந்த செங்கற் பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் மரட்கிழங்கை வாட்டிப் பிழிந்த சாற்றில் மைப்போலரைத் துலர்த்திப் பின்பு ஆவின் வெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்பாயரைத்துச் சூட்டின்மேற் போடத் தீரும்.

கண்கூச்சத்திற்கு.

வேப்பங்கொழுந்து கற்றாழைமணி கடுக்காய் தேற்றுவிதை இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்துப் புறவளையமிட்டுப் பொன்னாங்காணி வேர் அதிமதுரம் இவைகளை முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து முலைப்பாலில் ஊறவைத்துக் கண்ணில் நாளொன்றுக்கு (௪) (௫) தரமாகப் பிழிந்தும் சுரண்டியில் நெய்யை வெதுப்பி யதில் ஆடு பொட்டணத்தை நனைத்து வெதுப்பத்துடன் ஒத்தணஞ் செய்தும் வரத் தீரும்.

இமைத்தடிப்புக் கரிப்புக்கு.

அரபொடியைச் சங்கிலைச் சாற்றிலும் குமரிவேர்ச் சாற்றிலும் சங்கம் பழச் சாற்றிலும் மயனமாயரைத் துலர்த்தி நல்லெண்ணெய் விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துக் கொண்டு கண்ணிற்றீட்டி வரத் தீரும்.

கண்சிவப்பு நீர்வடி தலுக்கு.

பருத்திவிதைப்பருப்பு மரமஞ்சள் திரிபலை இவைகளை ஓர் நிறையாய் மைப்போற் பொடித்துக் கண்ணிலிட்டும், அப்பால் நந்தியாவட்டப் பூச்சாறு சிப்பிநீர் பனைமட்டைச் சாறு முருங்கைப்பூச்சாறு முலைப்பால் ஆவினெய் வகைக்கு காற்படி விதம் ஒன்றாய்க் கலந்து அதிற் சந்தனம் மரமஞ்சள் பனங்குருத்து வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இவைகளை அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கண்ணில் விட்டுத் தலையிற் காலையில் தேய்த்து மாலையில் ஸ்நானஞ் செய்து வரத் தீரும்.

கண்சிவப்பு கடுப்பு பூ படலத்திற்கு.

தேற்றுவிதை கடுக்காய்த் தோல் புளிய விதைத் தோல் இவைகளை மைப்போற் பொடித்துத் துணியில் முடிந்து முலைப்பாலில் வைத்துக்கண்ணிற் பிழிந்து வரத் தீரும்.

விழிகண் குருட்டுக்கு.

நன்றாய் வெந்த செங்கலைப் பொடித்து வடிகட்டிக் கல்வத்திட்டு ஆவின்வெண்ணெய் தேன் நல்லெண்ணெய் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமரைத்துக் களிம்பு செய்து கண்ணிலிட்டாலும், பேய்ப்புல் என்ற வொட்டுப்புல் திணைபோற் கதிருண்டாயிருக்கும் அதைக் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்து வந்தாலுந் தீரும்.

கண்வலி மணிவளர்த்தி பூவிற்கு.

சண்பகப்பூ (௧௰) காரெள்ளுப்பூ (௩) நந்தியாவட்டப்பூ (௩) துளசிவேர் சங்குதலையோடு வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) துத்தங்கழஞ்சு (௨) இவைகளைப் புளியம்பூச் சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலுமரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவரத் தீரும்.

வெக்கடுப்பு குத்து அமரம் கண்வலிக்கு.

கழுவின் கற்றாழஞ்சோறு விளாங்காய்ப்பிரமாணம் சீனிக்காரம் வராகனெடை (௨) ஈருள்ளி வராகனெடை (௩) இருப்புக்கிட்டம் வராகனெடை (௬) இவைகளைச்சிதைத்துத் துணியில்முடிந்து கொஞ்சம் புளியைத் தண்ணீரிற்கலக்கி யதில் ஷை பொட்டணத்தைக் கொதிக்கவைத்துச் சூட்டுடன் கண்ணிலொத்தனஞ் செய்து ஒருதுளி கண்ணிற்பிழிந்து சந்தனம் ஏலம் நெல்லிமுள்ளி மிளகு பொன்னாங்காணி கழுவின கற்றாழஞ்சோறு சமன்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்துச் சிரசிற்றளமிட்டு உள்ளங்காலிற்றீப்பறக்கத் தேய்த்து மாலையிற் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ் செய்துவந்தாலும், அல்லது எலுமிச்சம்பழத்தைப்பொறுத்து அதிலரைப்பொடியுஞ் சீனிக்காரமும் ஓர்நிறையாயொன்றாய்ப் பொடித்துச் செலுத்தித் துணியிற் பொட்டணமாய்ப்பிடித்து நெருப்பில்வாட்டி ஒருசொட்டு கண்ணிற்பிழிந்து ஒத்தனஞ் செய்துவந்தாலும், அல்லது சுவரில் வெண்ணெயை அப்பி நீர்வாங்கினதின் பின்னெடுத்து அதில் எலுமிச்சம்பழச்சாறும் கரிப்பான் சாறும்விட்டுக் களிம்பு போலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டினாலும், கடுக்காயையாவது உப்புமண்ணையாவது முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டாலும் தீரும்.

கண்வலிக்கு.

கரியுப்பைப் பொரித்துப் பொட்டணங்கட்டி நீர்காரத் தண்ணீரிற்றுவைத்து இரண்டுநாழிகைக் கொருதரம் கண்ணிற்பிழியக் கண்வலி உடனே யாறும்.

சுக்கிரப்படுவனுக்கு.

நாவற்பட்டையை முலைப்பால்விட்டுச் சிதைத்துக்கண்ணிற்பிழிந்து அப்பால் நத்தைச்சதையையும் ஆனைநெருஞ்சிக் காயையும் சிதைத்துப்பிழிந்து ஆவரையரிசியைக் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிட்டு அரைத்துப் புறவளையமிட்டாவது, அல்லது கோவையிலைச்சாறும் கரிப்பான்சாறும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தேற்றுவிதை களிப்பாக்கு மிளகு இவைகளையோர் நிறையாயரைத்துப்போட்டுக் கொதிக்கவைத்துப் புறவளையமிட்டாவது, பொன்னாங்காணி கீறுகீரை ஆனைநெருஞ்சி உத்தமதாளி மயிர்மாணிக்கம் இவைகளின் சாறுகளைச் சமமாய்க்கலந்து தலையில் உலர உலரத் தேய்த்துக்கொண்டிருந்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவந்தாலும், அல்லது நல்லெண்ணெய் படி (௨) வெள்ளுள்ளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை குப்பைமேனி தும்பை யிவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் கோஷ்டம் கழஞ்சு (௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாட் காலையிற் றலையிற்றேய்த்து மாலையில் ஸ்நானஞ் செய்துவந்தாலும் தீரும்.

இழிகண்ணுக்கும் புழுவெட்டுக்கும்.

குரவையை முள் சிலாம்பு குடல் நீக்கி யதின்பேரில்-௭-தரம் எருக்கம்பாலை உலர உலர ஊட்டிக்காயவைத்துப் பொடித்ததூளும் துருசும் துத்தமும் ஓர் நிறையாய்க்கூட்டி வேப்பெண்ணெய்விட்டு மைப்போலரைத்துக்கொண்டு இமையிற் போட்டுவரத் தீரும்.

கண்ணில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு.

ஆவினெய் ஷை இறைச்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு நல்லதண்ணீர் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கண்ணிற் கட்டிவரத் தீரும்.

அக்கரம்புழுவெட்டிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தைக் கல்வத்திலிட்டு நல்லெண்ணெய்விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துப் புருவத்திலிட்டுவரத்தீரும்.

கண்பிரிதல் புழுவெட்டு பூவிற்கு.

ஊமத்தங்காயை விதைநீக்கி யதற்குள், பாலிற்சுத்திசெய்த பூநாகத்தை நிறையப்போட்டுமூடிச் சட்டியில் வைத்தெரித்துச் சாம்பலாக்கி யதற்கு நிகர் துத்தம் துருசு சேர்த்து ஆவின்வெண்ணெயாற் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் றீட்டிவரத்தீரும்.

நீர்வடிதலுக்கு.

வெள்ளைச்சாரணைவேரைத் தேனிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவரத்தீரும்.

அந்தகக்கண்ணிற்கு.

கெந்தகம் தங்கம் வகைக்குப்பலம்-௧-அஞ்சனக்கல் காரீயம் வகைக்குப்பலம் ௩-வெள்ளி செம்பு வகைக்குப்பலம்-௨-இவைகளை யொன்றாய்க் குகையிலுருக்கி மயனமாய்ப்பொடித்துக் கண்ணிற்றாவிவரத்தீரும்.

அமரம் பிரிதற்கண்ணிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தும் புளியங்கொழுந்தும் இடித்துக் கஷாயஞ்செய்து வடித்துக்குழம்பாய்க் காய்ச்சி யதிற்றுணியை யிரண்டு மூன்று தரம் நனைத்துலர்த்தித் திரித்துவிளக்கில் ஆவினெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தாரில் ஊமத்திலைச்சாறு பூசி மைப்பற்றவைத்து திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிப்பருப்பு இவைகளை ஷை கஷாயத்திலரைத்துத் துணியிற்பூசி முன்போற்றீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து இருவகை மையையும் ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின்வெண்ணெயைக்கூட்டியரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவந்தாலும், அல்லது ஷை கஷாயத்தில் மிளகையரைத்துலர்த்தி ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டிக்களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவந்தாலும் நீங்கும்.

மெநளிக்கு.

பலகறை சுட்டசாம்பல் துத்தம் துருசு மஞ்சள் இவைகளை யோர்நிறையாய் நல்லெண்ணெயிலரைத்துத் துணியிற்பூசிக்கட்ட அற்றுவிழும்; மூலமுளையிற் கட்டினாலும் விழும்.

வரணம் சுக்கிலம் படலம் குந்தம் இரத்தசெம்மைக்கு.

நந்தியாவட்டப்பூ பிச்சிப்பூ முருங்கைப்பூ கொடுப்பைவேர் அதிமதூரம் ஏலம் கோஷ்டம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு எலுமிச்சம்வேர் லவங்கம் துத்தம் கடல்நுரை பவளம் முத்து இவைகளை யோர்நிறையாய் வெள்ளாட்டுப்பித்தாலாட்டிக் கபிறு செய்துகொண்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறும் ஆவினெய்யுமொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சியதிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவரத் தீரும்.

கண்கரித்துக் குத்திக்கலங்கிப் பொங்கி நீர்வடிந்தால்.

சங்கு புங்கவித்து வெள்ளைக்காக்கணம்வித்து துத்தம் துருசு இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுநேரம் போட்டுவரத் தீரும்.

வெள்ளெழுத்திற்கு வெண்ணெய்.

ஓர் எலுமிச்சம்பழத்தைக் கயிற்றிற்கோத்து அதின்மேல் நூற்றெட்டுக் கிராம்பையூன்றி விளாங்காய்ப்பிரமாணம் பசுவின் வெண்ணெய்க்குட் பொதிந்துருண்டையதைப் புதுச்சட்டியில் அடியிற்படாமல் தொங்கவிட்டு அன்றாடம் வெவ்வேறே சுத்த கெங்கைவார்த்துவந்து நாற்பதாம் நாளெடுத்து லவங்கத்தையும் பழத்தையும் நீக்கிச்செப்புச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு சத்திசாரணைச்சாற்றில் கொஞ்சம் வெண்ணெயை மத்தித்து ௪ய-நாள் வரை போட்டுவர வெள்ளெழுத்தும், மற்றைக்கண்ரோகங்களுந்தீரும். ஷை வெண்ணெய் பலம்(க) பீதரோகணி பலம்(வ) இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ஒருநாளரைத்துச் செப்புச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டுவர வெள்ளெழுத்து முதலாகிய கண்ரோகங்கள் தீரும். ஷை வெண்ணெய் பலம்(க) மிளகு வராகனெடை (உ) இவைகளைக் கல்வத்திட்டுக்களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டுவர வெள்ளெழுத்து முதலான கண்ரோகங்கள் தீரும். புரசம்பாலை ௪-கூ நாள் கண்ணிற்போட்டாலும், அல்லது தும்பை நந்தியாவட்டம் காரெள் புளி இவைகளின் பூவும் திப்பிலியும் தேன்விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் போட்டுவந்தாலும், அல்லது ஓரிலைத்தாமரைவேர் சங்கு தலையோடு துத்தம் துருசு வெள்ளைக்கற்பொடி இவைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் முருக்கிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில் ௪ய-நாள் போட்டுவந்தாலும் தீரும். மேற்காட்டிய பிரயோகங்களொன்றை உபயோகப்படுத்தி இதனடியில் வருகிற தயிலத்தையும் முழுகிவரப் பிணிகள் நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்து, குருட்டுக்கண் முதலான கண்ரோகங்களுக்கும், உடம்பு வலிக்குந் தைலம்

பொன்னாங்காணிரசம் பொற்றலைக்கரிப்பான்ரசம்நெல்லிக்காய்ரசம்நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி(அ) மொசுமுசுக்கை செருஞ்சி கண்டங்கத்தரிக்காய் முள்ளிக்கத்தரிக்காய் தென்னம்பூ வில்வம் வாதநாராயணஇலை இவைகளின் சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி(க) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நன்னாரிவேர் பலம்-ய தாமரைப்பூ மிளகு அதிமதுரம் சந்தனம் அன்னுசமொக்கு வகைக்குப்பலம் (உ) சிரகம் கொத்தமல்லி வகைக்குப்பலம் (௪) கஸ்தூரிமஞ்சள் வெட்டிவேர் சோம்பு கல்லுப்பு விலாமிச்சம்வேர் மல்லிகைப்புஷ்பம் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை யெட்டுப்படி ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

மாலைக்கண் வெள்ளெழுத்துப் புகைச்சலுக்கு.

மிளகு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (ரு) கடுக்காய்விரை கழஞ்சு (கூ) இவைகளைத்தனித்தனி மூன்று வெள்ளாட்டுப் பித்துக்குள் அடைத்துப் புகைபடுகிறவிடத்தில் ஒரு மண்டலங் கட்டிவைததிருந்தெடுத்துப் புளியம்பூச்சாற்றிலும் பனைமட்டைச் சாற்றிலுமரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவர மாறும். கழல்வண்டுகட்டசாம்பல் வெள்ளுள்ளி மிளகு ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு வெற்றிலைச்சாறும் நீர்முள்ளிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் விட்டுக்களிம்பு போலரைத்து அந்திசந்தி மூன்றுநாட் கண்ணிற்றீட்டி விளக்கெண்ணெயைத் தேய்த்து நாலைந்து முழுக்கு முழுகினால் அருந்ததி கண்ணிற்றோன்றும்.

நீலகாசம் பித்தகாசம் மந்தாரகாசம் படலம் பில்லம் மயிர்க்குத்தல் புழுவெட்டு மாலைக்கண் நீர்வடிதல் குந்தம் நேத்திரவாயு முதலியவற்றிற்கு.

முத்து வெள்ளி தாம்பிரம் சங்கு துருசு துத்தம் வெண்கலம் தலையோடு பொன் பீதரோகிணி புங்கவிதை இவையோர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலாவது நந்தியாவட்டப்பூச் சாற்றிலாவதுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டி யிதனடியிற்சொல்லிய தைலத்தை முழுகிவரத்தீரும்.

ஷை ரோகங்களுக்குத் தைலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்திற்கொடி எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) முத்தக்காசு கோஷ்டம் மதூகம் ஏலம் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ லவங்கம் வகைக்குப் பலம் கால் வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கண்வலி சிவப்பு கடுப்பு தினவு நீர்வடிதலுக்கு.

தான்றிக்காய் மாசிக்காய் கடுக்காய் காசுக்கட்டி வகைக்கு வராகனெடை (௪) அபின் பொரித்த சீனிக்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (வ) கரண்டியிற் பொடித்துப்போட்டு அதில் வரப்பூலாஇலை கருவேலிலை வகைக்கு ஒருபிடி வீதம் இடித்துப் பிட்டவித்துச்சாறு பிழிந்து சோதிக்கவைத்து செப்புத்தடியால் மைப்போலரைத்துக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டுப் புளிப்பிலையை வேகவைத்த தண்ணீரால் கண்ணைக் கழுவி உ-கூ தரம்போடத்தீரும். புளியைக்கரைத்துக் கண்ணில் ஒருநாளைக்கு ௪-தரம்பிழிந்து துளசி புன்னைக்கிலை புளியிலை இவை ஓர் நிறையாய் இடித்துத் துணியிற்கட்டி கண்ணில் ஒத்தனஞ்செய்து ஆவரம்பூவையரைத்துச் சிரசிற்றளமிடத் தீரும்.

இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற் சிவக்கக்காய்ச்சி யெடுத்து அதில் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றையாவது புளியிலைச்சாற்றையாவது விட்டு கரியபவளமும் கடுக்காய்த்தோலும் சீனிக்காரமும் பொடித்துப்போட்டு இருப்புக்குழவியாற் களிம்புபோலன்றாயரைத்துப்புறவளையமிட்டுக் கருவேல் புளி ஓரிலைத்தாமரைபொன்னாங்காணி சிறுகீரை பஞ்சதிரவியம் கம்பிப்பிசின் மிளகு கஸ்தூரிமஞ்சள் இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் காடிவிட்டரைத்துக் குழம்பாய்க் காய்ச்சி சிரசிற்றளமிடத் தீரும்.

அல்லது கருக்கின புழுங்கலரிசியும் அபினும் சமமாய் ஊமத்தஞ்சாற்றில் முன்போற் களிம்பாயரைத்துக் கண்ணிற்புறவளையமிட்டு கொடுப்பை சிறுகீரை வெப்பாலை மிளகு இவைகளை வகைக்கு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற் கரைத்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சித் தலையிற்றளமிட்டு வரத் தீரும்.

கோழிமுட்டையைப் பொத்து வெள்ளைக்கருவைப் பீங்கானில்விட்டு அதிற் கொஞ்சம் சீனிக்காரத்தைப்போட்டுச் சிறுகீரை வேரால் கடைந்தால் வெண்ணெய்போல்வரும்; அதைக்கண்ணிற்போட்டுக் கருவேலங்கொழுந்தும் மாதுளங்கொழுந்தும் வகைக்கு ஒரு பிடிவீதமிடித்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு வேகவைத்துப்பிழிந்து குழம்பாய்க் காய்ச்சி இருப்புத்தகட்டிலிட்டு இருப்புக்குழவியாற் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டாவது அல்லது இருப்புத்தகட்டை

நெருப்பிற்காய்ச்சி யதிற் சீனிக்காரம் துத்தம் துருசு இவைகளையோர் நிறையாய்ப்பொடித்துப்போட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு மைப்போலரைத்துக்கொண்டாவது கண்ணிற் புறவளையமிட்டு மேற்சொல்லிய புகையைக்கட்டி வரத்தீரும்.

கண்வலி வெக்கடுப்பு நேத்திரவாயுவிற்கு.

களிப்புள்ள வெண்கலத் தகட்டில் முலைப்பாலாவது எருமைப்பாலாவது விட்டுச்செப்புக் குழவியாலரைத்துக் களிம்புண்டாக்கி அந்தக்களிம்பைப் பருத்திப்பஞ்சிலூட்டித் துட்டகலத்தில் மூன்று வில்லைசெய்து ஒன்றின் மேலொன்றைவைத்து ஒரு சட்டியில் புளியம்பொருக்குப் போட்டுத் தணலுண்டாக்கி அதிலரைவிசம்படி. எள்ளைப் பொடித்துப்போட்டுப் புகை பஞ்சிலேலும்படிவைத்து மூடிப் புகையடங்கினதின்பேரில் காலைமாலை மதியத்தில் ஒவ்வொரு வில்லையாகக் கண்ணிற் பிழிந்துவரத் தீரும்.

கொடிப்பை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணை சிறுகீரை இவைகளின்வேர்களை ஓர்நிறையாயெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மயனமாய் அரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணெய்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டியாவது, அல்லது சங்கு புளி வெள்ளைச்சாரணை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை கரிப்பான் இவைகளினிலைச்சாற்றை ஓர் நிறையாய்க் கலந்து அதிற்றுணியை கூ-எ தரம் நனைத்துலர்த்தித் திரித்து நண்டின்கொழுப்பிற் றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்திச் சாம்பலாக்கி யதில் வெண்ணெயைக்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டியாவதுவரத்தீரும்.

கண்வேதனை பலவீற்றிற்கும் புறவளையம்

சிற்றாமணக்கின் வேரும் பேராமணக்கின்வேரும் ஓர்நிறையாய் வேலிப்பருத்திச்சாற்றில் மைப்போலரைத்துக் கலக்கிக் குழம்பாய்க்காய்ச்சிக் கண்ணிற்புறவளையமிட்டு உச்சியிற்றளமிட்டுவரத் தீரும்.

கண்வீக்கம் எரிவு தினவு படலம் சிவப்பு கடுப்பு நீர்வடிதலுக்குப் புறவளையம்.

கடுக்காய்த்தோல் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் தேற்றுவிதை கருவேலிலை புளியங்கொழுந்து இவைகளையோர் நிறையாய்க் கற்றாழைமடலுக்குட் பொதிந்து உமிக்சாந்தலிற் புதைத்து வெந்தபதத்தில் மருந்தையெடுத்து முலைப்பால்விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் புறவளையமிட்டும், காயா வரப்பூலா புளி இவைகளினிலைச்சாறு வகைக்குப்படி(வ) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நெல்லிமுள்ளி சந்தனம் தேற்றுவிதை ஆமையோடு இவ்வைகளை ஆவின்பாலில் மைப்போலரைத்துப் போட்டுக் குழம்பாய்க்காய்ச்சிச் சிரசிற் காலையிற்றளமிட்டும் மாலையிற் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு ஒத்தணம்.

காயாவிலை கருவேலிலை கடுக்காய் கற்றாழஞ்சோறு இவைகளையொன்றாய்ச் சிதைத்தாவது அல்லது மருதம்பட்டை சீரகம் மதுரம் இவைகளைச் சமமாய்ச் சிதைத்தாவது துணியில்முடிந்து அதைக்கரண்டியில் நெய்விட்டு வெதுப்பி யதில் வைத்து ஒத்தணஞ்செய்தாவது, அல்லது ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபடி. புளியங்கொழுந்தும் நாலுகடுக்காயுந் தட்டிப்போட்டு வேகவைத்துக் கண்ணிலாவிபிடித்து அதைத்துணியில் முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்தாவது புறவளையம் தளமுதலான பிரயோகங்களைச் செய்ய மிகுந்த நன்மையுண்டாம்.

மேற்படி வியாதிகட்கு இமையின்மேலிடும் பஞ்சு.

ஆவின்பாலில் உத்தாமணிவேரை யரைத்து நெய் நெய்யிற்போட்டு வேகவைத்து வடித்து இமையைச்சுற்றிப்பூசி யுலர்ந்தபின்பு சந்தனத்தைப்புறவளையமிட்டு இரவில் மேற்படி நெய்யிற் பஞ்சையூட்டி இமையின்மேற்போட்டு நித்திரை செய்யவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு தாரைபுறவளையம்.

சிற்றாமணக்கின்வேர் கடுக்காய்த்தோல் வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிக்கண்ணில் தாரைவிட்டாலும் அல்லது முசுமுசுக்கையிலை யொருபடி அதிமதுரம் மரமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இவைகளைச்சிதைத்து ஆவின்பாலிலரைத்து நெய் நெய்யிற்போட்டு வேகவைத்து வடிகட்டிக் கண்ணில்தாரையிட்டுப்பொன்னாங்காணிவேர் சந்தனம் அதிமதுரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் கலக்கி வெதுப்பிக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டு உச்சியிற்றளமிட்டுவரத் தீரும்.

கண்ணிற் சதைவளர்த்திக்கு.

கருநொச்சியும் குறிஞ்சாவும் ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்து மூன்றுநாட் கண்ணிற் பிழியத் தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்கு மாத்திரை.

பச்சைக்கற்பூரம் இந்துப்பு வகைக்கு வராகனெடை அரைக்கால் ரசம் வராகனெடை (வ) திப்பிலி மிளகு காசியம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) புநாகச்சத்து கடுக்காய்ப்பருப்பு வகைக்கு வராகனெடை (க) அரிதாரம் வராகனெடை (௨) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ௬-நாளரைத்துக் கபிறுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவரப் படலம் பில்லம் சிகப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் திமிர் முதலான கண்ரோகங்கள் தீரும்.

ஆமையோடு அஞ்சனக்கல் தலையோடு கல்பதம் குதிரைப்பல் யானைத்தந்தம் பன்றிக்கொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்பு தேற்றுவிதை துத்தம் துருசு சங்கு முத்து காவிக்கல் கடலாமையோடு பீதரோகிணி வெள்ளிலோத்திரம் இவைகளையோர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவரப்படலம் பில்லம் வலி அழிகண் மணிவளர்த்தி முதலானவைகள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாலுளுவையரிசி வாய்விளங்கம் தாமரைக்கிழங்கு அதிமதுரம் செம்புப்பொடி" இந்துப்பு செஞ்சந்தனம் முந்திரிப்பழம் மஞ்சள் நன்னாரிவேர் வெள்ளிலோத்திரம் துத்தம் பீதரோகிணி காசியம் வெங்காரம் இவைகளையோர்நிறையாய் சங்கம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவர திமிர் படலம் நீர்வடிதல் காசமுதலானவைகள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் பீதரோகிணி பொன் மெழுகு வெள்ளைக்காக்கணம்வேர் இவைகளை யோர் நிறையாய்க் கழுதைப்பாலிலும் ஆவின்பாலிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொரு சாமமரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும், அல்லது பச்சைக்கற்பூரம் காசியம் திப்பிலி மிளகு

வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) இரசம் உகாய்விதை பூநாகம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிலுசெய்து சிறு நீரிலுரைத்துப்போட்டுவந்தாலும் திமிர் படலம் காசமுதலானவை தீரும்.

தாம்பிரம் துருசு துத்தம் முத்து பவளம் நீலம் கருவளையல் வெங்காரம் கணவாயோடு இவைகளைச் சமமாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிலுசெய்துகொண்டு புழுவெட்டு செவ்வேர் தசைவளர்த்திக்கு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும், நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சத்திற்கு பனைமட்டைச்சாற்றிலும், பூ கட்டிக்கு நெரிஞ்சியிலைச்சாற்றிலும் உரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத் தீரும்.

செம்புப்பொடி துத்தம் துருசு வெண்கலம் வளையல் வெள்ளைக்கல் தாமரைவேர் வெப்பூலாவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இந்துப்புக்கழஞ்சு (௪) எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்துக் கபிலுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துப்போடச் சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணவேர் துத்தம் துருசு பளிங்குக்கல் சங்கு மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் பச்சைக்கற்பூரம் செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் (௫) நாள் மைப்போலரைத்துக் கபிலுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவரச் சகல காசமும் குத்துக்குலைவு அழற்சி உட்குத்து உளைவு முதலான சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

வெங்காரம் செம்புப்பொடி வெண்கலம் காரியம் வளையலோடு வெப்பூலாவேர் பட்டை தாமரைவேர் வகைக்கு வராகன் (௧) இந்துப்பு வராகன் (௪) இவை முருங்கைப்பூச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக்கபிலுசெய்துகொண்டு வரணசுக்கிரனுக்கு நாயுருவிச்சாற்றிலும், உத்தாமணிச் சாற்றிலும், கொடிய ஆணிப்பூ படலம் மந்தாரகாசம் நீர்ப்பாய்ச்சல் எழுச்சி வலி செரிசிவப்பு அழிகண்ணுக்கு நீர்ப்பூலாவேர்த் தண்ணீரிலும் மேற்படியுண்டையும் சீனமும் வெங்காரமும் உரைத்துப்போடத்தீரும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பூலா இவைகளின்வேர் திப்பிலி துத்தம் துருசு புளியம்பூ இவையெல்லாமோர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிலுசெய்து மேற்படி சாற்றிலுரைத்துப் போடச் சகலகண்ரோகங்களுந்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குப்பொடி.

வெங்காரம் வராகனெடை (௧) துத்தம் வராகனெடை (௨) சீனிக்காரம் வராகனெடை (௩) முட்டைத்தோல் வராகனெடை (௪) பலகறை (௮) இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலும் மைப்போலரைத்துருட்டிக் காயவைத்து செடி வேரையரைத்துக் கவசஞ்செய்து சட்டியில் வைத்தெரித்துப் பஸ்பித்துப் பொடித்துக்கொண்டு எட்பிரமாணங் கண்ணிற்போட ஆணிப்பூ நீர்க்குமிழி குந்தம் சதைவளர்த்தி பற்பரோகம் அதிமாங்கிசவளர்த்தி உருத்தல் பில்லம் உத்துங்கம் நீர்ப்பாய்ச்சல் குடுவளர்த்தி அமரந்தீரும்.

ஓரிலைத்தாமரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் துத்தம் துருசு பவளம் முத்து தலையோடு சங்கு இவைகளைச் சமமாக எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்து வில்லை தட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுவைத்துமூடிச் சீலைமண்செய்து புளியம்பொருக்கிற் புடம்போட்டெடுத்துப் பொடித்து எட்பிரமாணங் கண்ணிற்றூவிவர பற்பரோகம் பூ படலம் விரணம் சுக்கிரன் நீங்கும்.

துருசு சங்குப்பொடி தலையோடு பூலாவேர் ஓரிலைத்தாமரைவேர் இவைகளை வகைக்கு வராகனெடை (௨) வீதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன்போற்புடமிட்டு அதை யிருகூறுசெய்து ஒருகூறுக்கு நாலிலொன்று பீதரோகணியும் ஒருபணவெடை பச்சைக்கற்பூரமுங் கூட்டிப்பொடித்து எட்பிரமாணங் கண்ணிற்றூவிவர பற்பரோகம் நீர்ப்பாய்ச்சல் தீரும். மற்றொருபங்கைப்பொடித்துக் கொண்டு அரைப்பணவெடை வீதங்கண்ணிற்றூவிவர கண்படுவன் விழிகண்குருடு அர்மாங்கிஷவளர்த்தி நீர்முட்டல் தில்லை நேத்திரவாயு பித்தகாசம் பதகிரி செவ்வேர் பூ பொன்மணி மந்தாரகாசம் இரத்தப்படலம் அடியினாற் சம்பவிக்குங் கண்கலக்கந்தீரும்.

சீனம் கல்நார் வெள்ளைக்குறக்கண்டு துருசு வகைக்கு வராகனெடை (௧) வெந்த தலையோடு வராகனெடை (௨) இவைகளை மயனமாய்ப்பொடித்துக்கொண்டு நெல்லிடை கண்ணிற்றூவிவர படலம் காசம் பூ முதலான சகலகண்ரோகங்களுந்தீரும்.

சந்தனம் துத்தம் துருசு காரம் பீதரோகிணி பச்சைக்கற்பூரம் இவைகளை யோர் நிறையாய் மைப்போற் பொடித்து எட்பிரமாணங் கண்ணிற்றூவச் சகல ரோகங்களுந்தீரும்.

மஞ்சள் சந்தனம் துத்தம் துருசு பச்சைக்கற்பூரம் மனோசிலை இந்துப்பு வெப்பூலாவேர் பீதரோகிணி வெள்ளிலோத்திரம் இவைகளை யோர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்துலர்த்திப் பொடித்து எட்பிரமாணங் கண்ணிற்றூவிவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக்குழம்பு.

குறுணிச்செவ்விளநீரில் பொன்னாங்காணி சிறுகீரை இவைகளின்வேர் திரிபலை வகைக்குப்பலம் (௧) சந்தனம் கோஷ்டம் லவங்கம் மரமஞ்சள் ஏலம் மதுரம் சீரகம் தேவதாரம் சண்பகப்பூ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைவளையம் விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (௩) இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கல்வத்திலிட்டு அதில் துத்தம் கடல்நுரை அஞ்சனக்கல் பீதரோகிணி சீனிக்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) பொடித்து மைப்போலரைத்துலர்த்திப்பின்பு பச்சைக்கற்பூரம் ஒருபணவெடை கூட்டித்தேனிட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணில் தீட்டிவர நீர்ப்பாய்ச்சல் புகைச்சல் பில்லம் பற்பரோகம் படலம் வாதகாசம் பயித்தியகாசம் கண்பிரிதல் தீரும்.

துத்தம் துருசு வெங்காரம் மிளகு இந்துப்பு திப்பிலி சுக்கு பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இவைகளைப்பொடித்துத் தேனும் வெண்ணெயுங் கூட்டிக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர வரணசுக்கிரன் காசம் படலம் பூளை தினவு சொரி அன்னகோபம் அழிகண் அமரம் திமிர் நீர்ப்பாய்ச்சல் தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்கு மை

பீதரோகிணி மனோசிலை வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் ஆவினெய்யிலும் பாலிலுமரைத்துப் படுக்சட்டித்துணியிலப்பி விளக்கில் நெய்விட்டுத் தீபமேற்றிமைப்

பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துணிசுட்டகரிசேர்த்து வெண்ணெயில் மத்தித்துக் கண்ணில்தீட்டச் சகலகண்ரோகங்களும் தீரும்.

வேம்பு புளி வெப்பாலை முருக்கு தேட்கொடுக்கு கையாந்தகரை வெள்ளைச் சாரணை சங்கு இவைகளின் சாறுகளையோரளவாய்க்கலந்து அதிற்றுணியை-கஎ-எ தரம் நனைத்துலர்த்தித்திரித்து விளக்கிலிட்டு நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுச்சட்டித்தாரில் ஷை சாறுகளைப்பூசி மைப்பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துத்தம் அஞ்சனக்கல் புளியம்பூ கடுக்காய்பிசி மதுரம் இந்துப்பு இரும்புப் பொடியுங்கூட்டி ஆவின்வெண்ணெயாலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்றீட்டிவர அழிகண் பில்லம் கடுப்பு நீர்வடிதல் படலந்தீரும்.

வேம்பு விளா உப்பிலி கையாந்தகரை தேட்கொடுக்கு சங்கு இவைகளி னிலைச்சாறுகளை ஓரளவாய்க்கலந்து முன்போற் சீலையிலூட்டி மைப்பற்றவைத்து அதற்கு நிகர் துத்தம் துருசு வெங்கலப்பொடி திப்பிலி இந்துப்புக்கூட்டி எலு மிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துலர்த்திப் பின்பு ஆவின்வெண்ணெய்கூட்டியரைத்துக் கொண்டு கண்ணிற்றீட்டிவரக் கண்சிவப்பு படலம் எழுச்சி கண்பிரிதல் புழுவெட்டு புகைச்சல் இமைத்தடிப்பு நீர்முட்டல்தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிப்பான் மூவிலைமின்னி பாடா வரை துளசி தூதுளை புளியாரை விஷ்ணுகிராந்தி இவைகளின் சாறுகளைப் புதுச்ச ட்டித்தாரில் பத்துத்தரம் உலரவுலரப்பூசி ஷை சாறுகளில் துணியைநனைத்துலர்த் தித்திரித்து நெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தாரில் மைப்பற்றவைத்துத் துத் தம் துருசு குன்றிப்பிரமாணங்கூட்டி ஆவின்வெண்ணெயாலரைத்துக் கொண்டு கண்ணிற்றீட்டிவரச்சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை கரிப்பான் பொடுதலை குப்பைமேனி ஊமத்தை முருக்கு அகத்தி புளி கீழ்க்காய்நெல்லி வேம்பு எருக்கிலைப்பழுப்பு நாயுருவி வேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளின் சாறுகளை முன்போற் சட்டித்தாரிலும் சீலை யிலும் ஊட்டித்திரிதிரித்து நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து துத்தம் துருசு சீனிக்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) கூட்டி பொன்முசுட்டை சென்னாயுருவி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய் சேர்த்தரைத்துக்கொண்டு கண்ணிலிட்டுவரச் சகலகண்ரோகங்களுந்தீரும்,

கண்ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற்கட்டநெய்.

ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்துஅதில்முடக்கொத்தான் சந்தனம் பூமிசக்கரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் அலரிவேர் தாம ரைக்கிழங்கு வகைக்கு ஒருநெலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப்பத மாய்க்காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டிவரநீலகாசம் கண்வலிவரணம் படலந்தீரும்.

நந்தியாவட்டப்பூ முருங்கைப்பூ பனைமட்டை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பச்சைமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு கிளிஞ்சிநீர் வகைக்குப்படி (வ) ஆவின்னெய்படி (ஹ) இவைகளைஒன்றாய்க்கலந்து அதில்அதிமதுரம்கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து மூன்றுதுளிவீதங் கண்ணிற்கட்டிவரப் பூ இரத்தப்படலன் சதைவளர்த்தி தீரும்.

ஆவின்னெய்யில் பனைமட்டை மாட்கிழங்கு இவைகளின்சாறு கிளிஞ்சிநீர் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம் (க) ஆவின்பால் விட்டரை த்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கண்ணிற்கட்டிவரக் கண்வெக்காடு நணம் சுக்கி ரன் கண்ணேறையின்மேரிற்கண்ட வெள்ளை இவை நீங்கும்.

ஆவின்னெய் முலைப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் கலந்ததில் அதிமதுரம் பொன்னாங்காணிவேர் சிறுகீரைவேர் வகைக்கு ஒருகழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிலிட்டுவரக் கண்ணெரிவுமாறிக் கண்குளிரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் திப்பிலி முத்து பவளம் அதிமதுரம் அத்திப்பிஞ்சு பருத்திப் பிஞ்சு இவைகளை ஓர் நிறையாய் அரைத்து ஆவின்னெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுநாட்கண்ணிற்கட்டி அப்பால் நெல்லிப்பருப்பை முலைப்பாலிலரைத்துப் புற வளையமிடக் கண்வித‌னம் மாறும்.

கிளிஞ்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி மாகாணி ஆவின் பால் நெய் வகைக்குப்படி மூன்றுமாகாணி ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் குங்குமப்பூ தாமரைக்கி ழங்கு சந்தனம் வகைக்குப்பணவெடை (உ) செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பணவெடை (க) நற்சீரகம் பணவெடை காலேஅரைக்கால் அதிமதுரம் கோரோசனை வகைக்குப்ப ணவெடை (வ) இவைகளையரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக் கண்ணிற்கட்டி னாலும், ஆவினெய்யும் பாலும் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சிறுகீரை வேர் மதுரம் செஞ்சந்தனம் நெய்தற்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு இவைகள் வகைக் குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கண்ணிற்கட்டினாலும் கண் சிவப்பு கடுப்பு காந்தல் முதலானரோகங்கள் தீரும்.

ஆவின்பால் நெய் முருங்கைப்பூச்சாறு உத்தமதாளிச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) மஞ்சள் மதுரம் சந்தனம் சீரகம் ஏலம் இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக் கண்ணிற்கட்டிவரச் சுக்கிரன் தீரும்.

முடக்கொத்தான் சமூலமும் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-க ஷை நெய்படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக்கா ய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டிவர படலகாசம் திமிர் அக்கிகோபந்தீரும்.

இளநீர் ஆவினெய் வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் நன்னாரி இருவேலி நெய்தற்கிழங்கு சந்தனம் மஞ்சிட்டி வகைக்குவராகனெடை (க) அரைத்துப்போட்டு க்காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டினாலும் முருங்கைப்பூ பசுமஞ்சள் எலுமிச்சம் பழம் பனைமட்டை கோவையிலை யிவைகளின்சாறு சிப்பிநீர் வகைக்குப்படி அரை க்கால் ஆவினெய்படி (ஹ) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சிறுகீரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் நந்தியாவட்டைப்பூ இவைகளை யொருகொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டிவரக் கண்ணின்புண் சீவடிதல் மாறும்.

கண்ரோகமுடையவர்களுக்குத் தலைக்குப்பதமிடக் குங்குமப்பூத்தயிலம்.

குங்குமப்பூ மஞ்சிட்டி சந்தனம் அரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் ஆலமுகிழ் மதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்குபச்சை வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளையிடித்து (அ) படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி ஒன்று கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துத் தலைக் குப் பதமிட்டுவர நன்மையைத்தரும்.

கண்ணோவுடையவர்களுக்குக் காலிற்றேய்க்கத்தயிலம்.

சின்னிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் நாபிக்கிழங்கு வராகனெடை (க) சிதைத்துப்போட்டுக் காலிற்றேய்த்துவர நன்மையுண்டாகும்.

கண்ணில் வியாதி வராதிருப்பதற்கும் கண் குளிர்ச்சிக்கும் வெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கின் வேரையரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்காய்ச்சிப் பிரையிட்டுக்கடைந்து வெண்ணெயெடுத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவருவது நன்மையாம்.

கண்ணோய்கட்கு மருந்தரைக்கும் பாத்திரம்.

வெண்கலக் கல்வமாயும் செப்புக்குழவியாயுமிருக்கவேண்டும்.

மேற்காட்டிய கண்ணோய் மருந்துகளனைத்துக்கும் இக்கல்வத்திலரைக்கவேண்டுமல்லாது மற்றொன்றிலரைக்கலாகாது.

காலையிற்போடவேண்டிய மருந்தை இரவிலும் மாலையிற் போடவேண்டிய மருந்தை காலையிலும் அதததற்குரிய அனுபானங்களில் வெள்ளிக்கிண்ணத்திலரைத்துவைத்துக் கண்ணிற்றீட்டவேண்டும்.

கண்ணில்மருந்திடப் பொருந்தாக்காலம்.

ஷை ரோகஸ்தர்கள் நெடுந்தூரம் வெய்யிலில் நடந்துவந்திருக்கும்போதும் லாகிரி வஸ்துக்களைப்புசித்திருக்கும்போதும் தைலஞ்செய்துகொண்ட தினத்திலும் கண் வலித்ததினத்திலும் கண்ணில் மருந்திடலாகாது.

கண்ணில் மருந்தெழுதிய பின் நடக்கவேண்டிய கிரமம்.

காற்று வெயில் லாகிரிவஸ்துக்கள் குளிர்ந்ததண்ணீர் கைப்பு புளிப்பு காப்பன்பதார்த்தம் நீக்கி, வெந்நீர் ஆவின்பால் நெய் துவரை பாசிப்பயறு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி முருங்கைக்கீரை வாழைக்கச்சல் இவைகளை அனுசரித்துவந்தால் நன்மையுண்டாம்.

தந்தசுத்தி.

ஆலவிழுது பூலா நாயுருவி வெள்ளெருக்கு உகா இவைகளின்வேர் . வேம்பு இக்குச்சிகளி லொன்றினால் தந்தசுத்திசெய்து வெந்நீரில் முகங்கழுவி வந்தால் நன்று.

தயிலந் தேய்த்துக்கொள்ளுங் கிரமம்.

சித்திரை வைகாசி ஆனி ஆடி ஆவணியில் ஒருகடிகைவரையிலும், மார்கழி தையில் உ-கடிகை வரையிலும், மாசி பங்குனி மற்றமாதங்களில் ௩-கடிகை வரையிலுந், சிரசிற்றயிலமூறினபின் வெந்நீரில் உசிலிலை சீயக்காய் முதலான அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்வது கிரமம்.

கண்ணோய்களுக்குத் தைலம்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி எலுமிச்சை நன்னாரி நந்தியாவட்டம் வாதமடக்கி சங்கங்குப்பி முடக்கொத்தான் பொன்முசுட்டை நொச்சி கருந்தாக்கணைஅமுக்குறா

சிந்தில் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் தாமரை நெய்தல் காந்தை சவுரி பேராமுட்டி ஆல் பேய்ப்பீர்க்கு இவைகளின் வேர் அதிமதுரம் தேவதாரம் தான்றிக்காய் முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் (௩) சந்தனம் பலம் (அ) சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (௰) மிளகு பலம் (௫) இவைகளை இடித்து ௩உ-படி சுத்த செலத்திற்போட்டு நீபம் போலெரித்து எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௯) ஆவின்பால் படி (ச) ஷை நெய்படி (உ) செவ்விளநீர்படி (க) முடக்கொத்தான் பொன்முசுட்டை நொச்சி பொன்னாங்காணி கரிசாலங்கண்ணி சிந்திற்றண்டு கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான் வாதமடக்கி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாய்விட்டு நாகணம் பூலாங்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி சந்தனம் தேவதாரம் மஞ்சிஷ்டிவேர் வால்மிளகு சடாமாஞ்சி ஏலம் ஜாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் வெட்டிவேர் அஞ்சனக்கல் விலாமிச்சவேர் மரமஞ்சள் கொத்தமல்லி குக்கில் அதிமதுரம் செவியம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தக்கோலம் சதகுப்பை நெல்லிமுள்ளி திப்பிலி கடுகுரோகிணி சிறுநாகப்பூ தேசாவரம் பச்சை வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுச் சிறுதியாய் எரித்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து அதிற் சூடாறுமுன் அபின் புனுகு சவுக்காரம் கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்குக் கழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள் தயிலந்தேய்த்து சீயக்காய் அரைப்பிட்டு முழுகிவர நயனகாசம் படலம் பில்லம் திமிர் புழுவெட்டு பித்தம் பூ குருடு நீர்ப்பாய்ச்சல் குந்தம் முதலாகிய கண்ணோய் ௯௬-ம் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை இவைகளின் சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி (௩) நல்லெண்ணெய் படி (ச) அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் இலவங்கம் சண்பகப்பூ சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் வகைக்குப் பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவரக் கண்காசம் படலம் புகைச்சல் பித்தம் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வகைக்குச்சாறு படி (உ) நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி முழுகக் கண்படலம் காசம் கண்ணெரிவு கபாலவறட்சி தீரும்.

நல்லெண்ணெய் கருஞ்செம்பைபிலைச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) முலைப்பால்படி (௫) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு பலம் (க) வால்மிளகு பலம் (௫) பூடு வசம்பு வகைக்குப்பலம் (௰) இவைகளை அரைத்துக் கரைத்துக் காய்ச்சி வடித்துமுழுக நேத்திரவாயு தீரும். கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கை தாழைவிழுது இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் முலைப்பால் செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க் கலந்து மூன்றுநாள் வெயிலில்வைத்து அதில் சந்தனம் மதுரம் விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) கிராம்பு பணவெடை (௫) குங்குமப்பூ பணவெடை (உ) இவைகளை அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சிமுழுகக் கண்புகைச்சல் பித்தகாசம் தலைமயக்கம் தீரும். சிறுகீரை கரிப்பான் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் பசுவின் பால் வகைக்குப்படி (க) எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி (௫) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்கு வராகனெடை (க) அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிமுழுக பித்தகாசம் மாலைகாசம் வறட்சிதீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசுக்கை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி (உ), இவைகளை

ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இஞ்சி பலம் (ரு) வெட்டிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (க) தாமரைக்கிழங்கு பலம் (ரு) மல்லிபாம் (உ) சீரகம் வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம் (இ) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்துக் கலக்கிச் சூரியனில் இரண்டுநாள் வைத்துக் காய்ச்சி வடித்து அதில் பஞ்சதிரவியம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) பொடித்துச்சீலையில் முடிந்துபோட்டுக்கொண்டு தலைமுழுகிவர விழிகண்குருடு நீலகாசம் பித்தகாசம் தீரும்.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் நெல்லிமுள்ளி மரமஞ்சள் சந்தனம் மகிழம்பூ வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை இடித்துப் பதக்குத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சியதில் பச்சை கச்சோலம் நன்னாரிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ சதகுப்பை குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் மகரப்பூ புனுகு நெய்தற்கிழங்கு சாதிக்காய் ஏலம் முத்தக்காசு அகில் விளாவரிசி தாமரைக்கிழங்கு கடுகு செளியம் தான்றி அஞ்சனக்கல் அதிவிடயம் அதிமதுரம் சண்பகப்பூ மஞ்சிட்டி வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இவைகளை அரைத்துப்போட்டு நல்லெண்ணெய் படி (க) கூடவிட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர தலைமயக்கம் உடம்பெரிவு காமாலை மதிமயக்கம் கண்திமிர் எரிவு படலம் காசம் இழிகண் பூ சதைவளர்ச்சி நீலகாசம் நரைதிரை நீங்கும்.

சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (ரு0) வில்வவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் நன்னாரிவேர் சீந்திற்றண்டு சந்தனம் அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (ரு) இவைகளையிடித்து (கசு) படிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கஷாயஞ்செய்து அதில் சிறுகீரை கொடிப்பை முசுமுசுக்கை ஓரிலைத்தாமரை தண்ணீர்விட்டான் வல்லாரை சீரார்செங்கழுநீர் கற்றாழை தாழைவிழுது வகைக்குச் சாறு படி (வ) நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (க) கூடவிட்டு பஞ்சதிரவியம் சிறுநாகப்பூ சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திரிகடுகு திரிபலை சடாமாஞ்சி செவ்வள்ளிக்கொடி வெப்பாலையரிசி வாலுளுவையரிசி பெருங்குரும்பை மல்லி மகரப்பூ தேவதாரம் பச்சை கிளியூரம்பட்டை கிச்சிலிக்கிழங்கு பூந்தாங்குப்பட்டை வகைக்கு வராகன் (உ) இவைகளைப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து அதில் புனுகுசட்டம் கோரோசனை பச்சைக்கற்பூரம் குங்குமப்பூ வகைக்கு வராகன் (க) பொடித்துப்போட்டுத் தலைமுழுகிவர கண்ரோகம் (கக)ம் தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை இளநீர் கரிசாலைக்கண்ணி கற்றாழை சிறுகீரை தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வல்லாரை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (ச) பசுவின்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (கஅ) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் ஆவினெய் வகைக்குப்படி (உ) இவைகளையொன்றாய்க் கலந்ததில் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம் (வ) ஜாதிபத்திரி பலம் (கஇ) சந்தனம் பலம் (உ) கோரோசனை பலம் (வ) பச்சைக்கற்பூரம் பலம் (அரைக்கால்) இவைகளை இளநீர்விட்டரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சிவடித்துக் காவியபுடம் வைத்து முழுகிவர உட்சூரம் பித்தம் தினவு கடிவிஷம் கைகாலெரிவு திமிர் கண்காசம் படலம் நேத்திரவாயு முதலிய நோய்தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச் சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் இளநீர் வகைக்குப்படி (உ) நன்னாரி சீந்தில் முத்தக்காசு சிற்றாமுட்டி பொன்னாங்காணி பேராமுட்டி சீரார்செங்கழுநீர் இருவேலி ஓரிலைத்தாமரை வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளையிடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து அதில் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் செஞ்சந்தனம் வசவாசி திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் மதுரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிமுழுக பித்தவறட்சி நாவறட்சி பிரமேகம் அவயவங்களினெரிவு உஷ்ணம் கண்ணீர்ப்பாய்ச்சல் தலைவலி தீரும்.

பத்துப்படி தண்ணீரிற் பத்துப்பலச் சந்தனத்தூளைட்போட்டு ஐந்துதினமுறவைத்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் நன்னாரி பொன்னாங்காணி சிற்றாமுட்டி சீந்தில் வில்வம் இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து இருதூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து இருவகைக் கஷாயத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அகில் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி மாஞ்சில் மல்லி செவ்வள்ளிக்கொடி செவியம் விளாவரிசி சதகுப்பை வெப்பாலையரிசி பச்சை திப்பிலி கச்சோலம் தகரம் புனுகு சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சு (ச) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குஞ் சாப்பிட்டுத் தலைக்குந்தேய்த்து முழுகிவர மேற்சொல்லியரோகங்கள் தீரும்.

தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிமுள்ளி ஆம்பற்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் (க0) இவைகளை யிடித்துலர்த்திப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதிலொருபடி நல்லெண்ணெய்விட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரக் கண்ணோய்கள் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கரிப்பான் தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி பேய்ப்புடல் கோவையிலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி (உ) நல்லெண்ணெய் படி (க) அதிமதுரம் தேவதாரம் நாகணம் கோஷ்டம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சந்தனம் சாதிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (உ) இவைகளையரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாழிகைவரை தலையிற்றேய்த்து உசில் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர எட்டுவகைக்காசமுந்தீரும்.

கருவேலப்பட்டை பலம் (உ0) குமரி சீந்தில் சிற்றாமுட்டி சிறுகீரை பொன்னாங்காணி சீரார்செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு நன்னாரி விலாமிச்சை சந்தனம் வகைக்குப்பலம் (ச) இவையெல்லாமிடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காட்சியதில்நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (ச) இளநீர்படி (உ) விட்டுக் கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் சதகுப்பை சன்னலவங்கப்பட்டை சந்தனம் பச்சைக்கற்பூரம் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி ஏலம் பச்சை திப்பிலிமூலம் மல்லி அகில் வாலுளுவை செஞ்சந்தனம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சி கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) இவைகளை யரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரநோய்கசுசு-ம் தலைவலியுந்தீரும்.

பேய்வாழை வெள்ளறுகு பிரமி பொன்முசுட்டை பாதிரி நாய்வேளை தகரை நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப் பலம் (க) வீதம் இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்த கஷாயம் படி (க) ஆவினெய் படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு திப்பிலி சுக்கு அரத்தை சிறுதேக்கு மலைதாங்கிவேர் மரமஞ்சள் தான்றிக்

காய் மதுரம் பூமிசர்க்கரை வகைக்கு வராகனெடை (௰) ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர திமிர் காசந்தீரும்.

காத்தட்டி வெற்றிலை பச்சைமஞ்சள் கஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி (வ) ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) மிளகு கருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரக் கண்ணில் நீர்வடிதல் பில்லம் பீனசந்தீரும்.

இருமணக்கெண்ணெய் குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி (க) தேவதாரம் சந்தனம் பச்சைக்கற்பூரம் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் கடுரோகிணி நக்கோலம் மஞ்சள் சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் புனுகு கோஷ்டம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சவேர் லவங்கம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ திரிபலை வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) நெய் சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரரோகம் சிரரோகம் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு படி (௨) இளநீர்படி (அ) நல்லெண்ணெய்படி (௰) பசுவின்பால்படி (அ) இவைகளைக்கலந்து மூன்றுநாள் வெயிலில் வைத்து [illegible] காய்ச்சி அதில் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் லவங்கம் பச்சை சந்தனம் விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ கோஷ்டம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூ [illegible] மஞ்சில் அதிமதுரம் அரேணுகம் மரமஞ்சள் தகரம் புன்னைத்தாது தாமரைவளையம் [illegible] கொட்டிக்கிழங்கு நன்னாரி முத்தக்காசு வகைக்குக்கழஞ்சு (௰) இவைகளையரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரக் கண்ணழற்றி சிவப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் பற்பரோகந் தீரும்.

சந்தனத்தூள் பலம் (க) விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு அதிமதுரம் ஏலம் இலவங்கம் இந்துப்பு கார்கோலரிசி அதின் வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளை யிடித்துத் தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்ற வைத்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௰) ஆவின்பால் படி (அ) பச்சை கச்சோலம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ நன்னாரி குங்குமப்பூ மரமஞ்சள் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ அகிற்சந்தனம் செவ்வள்ளிக்கொடி கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௰) இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் குங்குமப்பூ புனுகு பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துப் போட்டுத் தலை முழுகி வர பன்னகாசம் படலம் பற்பரோகம் புகைச்சல் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சம் தலைநோய் கண்ணச்சுழலை தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய் தென்னி தான்றி கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கருவாய்ப்பட்டை செஞ்சந்தனப்பொடி கடுரோகிணி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் கடுக்காய் சதகுப்பை சண்பகப்பூ பச்சை வெள்ளைக் குங்கிலியம் குறுந்தட்டிவேர் வகைக்குப் பலம் (௰) இவை யெல்லாம் இடித்து (௨௪) படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பொன்னாங்காணிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் மிளகு வகைக்குப் பலம் (௰) இவைகளை இடித்துத் தனித்தனி (ச) படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து விட்டு இளநீர் தாழைவிழுதுச்சாறு வகைக்குப் படி (உ) நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப் படி (௰) ஒன்றாய்க் கலந்து மேற்படி (ச) வகை மருந்தும் வகைக்குப்

பலம் (௨) நெய் பால் விட்டரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்ணீர்ப் பாய்ச்சல் இமைத் தடிப்பு பற்பரோக முதலான கண்ணோய்கள் தீரும்.

நல்லெண்ணெய் இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப் படி (க) சிறுகீரை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி நெல்லிக்காய் இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி (௰) வெப்பாலையரிசி கஸ்தூரி மஞ்சள் பஞ்சதிராவியம் வகைக்குப் பலம் (௰) இவைகளை யரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி முழுகிவர கண்ணெரிவு கடுப்பு காசம் தீரும்.

அவயவங்களினெரிவு பித்தத்திற்குத் தயிலம்.

சிற்றாமுட்டி நன்னாரி இருவேலி முன்னை நெய்தல் இவைகளின் வேர் சிந்திற்றண்டு சீரார்செங்கழுநீர் தாமரைக் கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் சிறுகீரைவேர் வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளை யிடித்து எட்டு மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டெட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் தாழை விழுது தாமரைக் கிழங்கு பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை ஓரிலைத் தாமரை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி (௨) நல்லெண்ணெய் பால் வகைக்குப் படி (அ) இவைகளை யெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் பஞ்சதிராவியம் பச்சை கஸ்தூரி மஞ்சள் சிறுநாகப்பூ செவியம் சடாமாஞ்சி வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளை இளநீர் விட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் புனுகும் பச்சைக் கற்பூரமும் பொடித்துப் போட்டு வைத்துக் கொண்டு தலை முழுகிவரத் தீரும்.

கண்கடுப்பு சிவப்புத்தலைவலிக்குத்தயிலம்.

நல்லெண்ணெய்ப (க) குப்பைமேனி கையாந்தகரை ஆதண்டை நொச்சி கழற்கொடி இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி (க) பின்னுங் கையாந்தகரைச் சாற்றில் சர்க்கரையைக் கரைத்து வெயிலில் தெளிய வைத்து அந்தத் தெளிவு படி (வ) ஒன்றாய்க் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் அபின் வராகனெடை (க) பொடித்துப் போட்டுக் கொண்டு தலை முழுகிவரத் தீரும்.

கண்ணோய்களுக்கும் கபாலகுஷ்டத்திற்கும் குமரித்தயிலம்.

எட்டுப்படி குமரிச்சாற்றை ஒருபாண்டத்திலூற்றி ஒருபடியாய்வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (க) கூட்டி சிறுநாகப்பூ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் விலாமிச்சவேர் நன்னாரிவேர் அஞ்சனக்கல் சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௰) ஆவின்பால் விட்டரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கபாலவலி கபாலசன்னி கண்ணோய்களுக்குச் சம்பீரதயிலம்.

தேங்காய்ப் பால் பசுவின்பால் வகைக்குப் படி (௨) எலுமிச்சம்பழச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப் படி (௰) ஒன்றாய்க் கலந்ததில் ஏலம் லவங்கம் நற்சீரகம் சுக்கு கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு (க) அரத்தை மிளகு மதுரம் சதகுப்பை மயிரோசனை குருந்து சுராமூலி முப்புரமெரித்தான் பெருங்குரும்பை வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) இவைகளை யரைத்துப் போட்டு உமிக்காந்தலில் மூன்று நாள் வைத்திருந்து காய்ச்சி முழுகி வரத் தீரும்.

கண்ணோய் செவிநோய் தலைநோய்களுக்குத் தயிலம்.

கையாந்தகரை கற்றாழை நெல்லிக்காய் இவைகளின் சாறு முலைப்பால் வகைக்குப் படி (௧) நல்லெண்ணெய் படி (௧0) நன்னாரி வேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சு வேர் கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் வகைக்குப் பலம் (௭) இவைகளை அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகி வரத் தீரும்.

கண்ணோய் சிரசுநோய்க்குக் கற்பூரசந்தனாதித் தயிலம்.

நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் இளநீர் கற்றாழை தாழைவிழுது முசுமுசுக்கை கற்பூரவல்லி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௧) விலாமிச்சு வேர் வெட்டிவேர் ஏலம் ஓமம் குங்குமப்பூ கிராம்பு சீரகம் மல்லி தேவதாரம் அரத்தை மரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் கற்கடகசிங்கி சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் மஞ்சள் வெப்பாலையரிசி வினாவரிசி சிறுதேக்கு பூலாங்கிழங்கு பச்சை வாலுளுவையரிசி மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இவைகளை யெல்லாம் எலுமிச்சஞ் சாற்றாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர மூக்கில் நீர்ப் பாய்ச்சல் சீ வடிதல் நாசி கனத்து மண்டையைக் குத்துதல் ஒருபக்கத்தலைவலி கபால இடி முதலான சிரசு நோய் (௪0)-ம் கண்ணோய் (௯௬)-ம் தீரும்.

பித்தம் கண்காசம் காதடைப்பு மந்தத்திற்குத் தயிலம்.

கையாந்தகரை நெல்லிக்காய் கொச்சி ஆதண்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் வகைக்குப் படி (௧½) அதிமதுரம் கழஞ்சு (௫) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி முழுகி வரத்தீரும்.

நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றாறுக்குந் தயிலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆவாரைமொட்டு கொழுந்து இவைகளை ஆவின்பால் விட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் ஆவினெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) ஆவின்பால் படி (௬) ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஏலம் கிராம்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ சாதிக்காய் மிளகு வால்மிளகு மிளகு காய்ச்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் அரத்தை தேவதாரம் சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் வகைக்குப் பலம் அரைக்கால் பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொரு நாள் தலைக்குத் தேய்த்துச் சீயக்காய் உசிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்து வர சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

கண்ணோய் சிரசுநோய்களுக்குத்தயிலம்.

தாழைவிழுதுச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு கரிசாலங்கண்ணிச்சாறு சேங்கொட்டைச் சாறு வகைக்குப்படி (அ) நல்லெண்ணெய்படி (௰௬) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இலுப்பைப்பூ சந்தனம் அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நாகேசரம் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு சாதிக்காய் பேரிச்சம்பழம் கொத்தமல்லி தேவதாரம் விலாமிச்சவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆலம்விழுது வில்வம் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் மல்லி வகைக்குப்பலம் (௧) இவையெல்லாம் இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நயனவிதி முற்றிற்று.

பீனசம்.

வாதபீனசம் பித்தபீனசம் சிலேத்துமபீனசம் நீர்ப்பீனசம் இரத்த பீனசம் சீப்பீனசம் சிறுப்பீனசம் மூலபீனசம் கண்டபீனசம் எனப்பீனசங்கள் (௯).

பீனசப்பொதுக்குணம்.

மூக்கினிற்கனசேறி கபாலத்தில் நீரையேற்றி ஒருநாசியடைத்து ஒருநாசியில் நீர்வடியும்; அடிக்கடி தும்மல்விழும்; பிடரியுந் தலையுங்கனத்து வலிக்கும்; வாரந் தோறும் கபாலம்வறண்டு நீர்திரண்டுவிழும்; நாறும்; தேகத்தில்வெதுப்புக்காணும்; நாவில் ருசியும் நாசியில் மணமும் கெடும்; சிரசுநீர் நெஞ்சிலிறங்கிக்கட்டும்.

வாதபீனசக்குணம்.

நாசிவறளும், நீர்வடியும், நீர்பழுத்துச்சளிபோல்திரண்டு நாற்றமின்றி விழும்.

பித்தபீனசக்குணம்.

நாசிவழி, மஞ்சள்நிறமாய்ச் சளிவடியும் புலால்நாறும்.

சிலேத்துமபீனசக்குணம்.

நாசி மாறிமாறி அடைத்து மூக்குப்போல் நீர்வடிந்து நாறும்; தனுக்குப் போற்சளிவிழும்; நாசியில் ஊசிபோற்குத்தும், கண்ணிற்பீளைசாடும்.

நீர்ப்பீனசக்குணம்.

விஷமிக்கமும் வெட்டையும் மிகுத்துச்சிரசிலேறி நாசிவழி நீர்வடிந்துகொண்டிருக்கும், பனிவாடை மழையிற்றிரியக்கால் நீர்மிகுந்து பிடரியும் முகமும் பரபரத்து ஊறும், நாசியரிக்கும், அடிக்கடி தும்மல்விழும், தலைகனத்துவலிக்கும்.

இரத்தபீனசக்குணம்.

வெட்டையின்பேரிற் பித்தமிஞ்சிக் கபாலத்திலேறி அதில் வட்டமாய்ப்புண்ணாகி நாசிவழி இரத்தம் விழும்; தலைவலிக்கும்.

சீப்பீனசக்குணம்.

வெட்டையும் பித்தமும் கபாலத்தில் மிகுத்து கபாலமுதல் நாசிவரை புண்ணாகிச் சீவடியும் தலை வலிக்கும்.

சிறுப்பீனசக்குணம்.

நாசிவழி சிறுப்போலும் சுருள்கிக்கூடுபோலும் சீ திரண்டுவிழும், பிணம் போல்நாறும், மணந்தெரியாது, விடாமற்றலைவலிக்கும்.

இவைகட்கு நிவிர்த்தி.

கையாந்தகரை ஆதண்டை குமட்டைப்பழம் வெற்றிலை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௨) நல்லெண்ணெய் படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிளகு பலம்

(௰) அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ நற்சீரகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி வால்மிளகு கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் லவங்கம் தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௩) கோரோசனை வராகனெடை (௨) இவைகளைப்பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சிப்பதமாய்வடித்து மூன்றுநாளைக்கொருதரம்முழுகியும், மிளகைக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்து வெள்ளைத்துணியில் தடவி அப்பால் குறட்டைப்பழச்சாற்றில் ௮-தரம் நனைத்து திரிவிலுலர்த்தித்திரித்து நாசியிற் புகைபிடித்தும்வரத்தீரும்.

நாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளியாரை தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு அருகுவேர் வல்லாரை கரிப்பாலை கரிப்பான் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௰) ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி (௨) சந்தனம் சதகுப்பை மஞ்சிட்டி ஆனைத்திப்பிலி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம் (௧) சீரகம் கிராம்பு அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (௫) நெல்லிமுள்ளி பலம் (௪) செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம் (௨) இவைகளையாவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாளைக்கொருதடவை தலையிற்றேய்த்து உசிலை பாசிப்பயறு மருக்காரைவேர்ப்பட்டை இவைகளின் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து சாதிலிங்கம் பரங்கிப்பட்டை மிளகு கருஞ்சீரகம் அருக இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பொடித்துக் காகிதத்திற் சுருட்டித் திரிக்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடித்து வரத்தீரும்.

கரிசாலை அவுரி கஞ்சா பொன்னாங்காணி வெற்றிலை முசுமுசுக்கை ஆவிரம்பட்டை எலுமிச்சம்பழம் குறட்டைப்பழம் அத்திப்பட்டை இவைகளின் சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) ஆதண்டைச்சாறு பிச்சிலைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் கடுரோகிணி கஸ்தூரிமஞ்சள் தான்றிக்காய் அதிவிடயம் அரத்தை சுக்கு கோஷ்டம் சதகுப்பை குரோசாணிஓமம் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி திப்பிலிமூலம்சித்திரமூலம் பெருங்காயம் நெல்லிமுள்ளி பிச்சிவேர்ப்பட்டை மாகாளிப்பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டை கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துச் சூட்டுடன் அதிலொருபிடி முருங்கைப்பூவைப் போட்டுவைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

சருகெள்ளெண்ணெய் படி (௧) குறட்டைப்பழம் வெற்றிலை ஆதண்டை உசிலம்பட்டை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௰) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு வால்மிளகு சீரகம் சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைப்பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

குப்பைமேனி ஆடுதீண்டாப்பாளை அழிஞ்சில்வேர் முள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௩) நல்லெண்ணெய்படி (௨) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி (௧) கரிப்பான்சாறு கருநொச்சிச்சாறு வகைக்குப்படி (௫) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு பலம் (௫) சாம்பிராணிபலம் (௧) பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து அதில் நல்ல அபின் வராகனெடை (௪) போட்டுவைத்துக்கொண்டு முழுகிவரத் தீரும். நல்ல அபின்கிடையாதபட்சத்தில் (௫) பலம் சதகுப்பையை அரைத்து முன்மருந்துகளுடன் சேர்த்துக் காய்ச்சிக்கொள்ளலாம்.

வேங்கைப்பட்டை சீந்திற்றண்டு வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப் பலம் (௮) இவைகளை இடித்து-௮-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு-௧௨-நாழியில் எட்டிலொன்றாய் வற்றும்படி திடம்போலெரித்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௧) விட்டு அமுக்கிராவேர்ப்பட்டை பலம் (௨) சாதிக்காய் தக்கோலம் சண்பகப்பூ விளாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் வகைக்கு வராகனெடை (௪) ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு அன்றுடன் ஒவ்வொரு தாழம்பூ மடலைப்போட்டு ௩-நாள்வரை மந்தாக்கினியாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதிற் புநுகு குங்குமப்பூ பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு நாசியில் நசியஞ்செய்து தலையிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

மூலபீனசக் குணம்

நாசியிற் கோழைச்சதைபோலும் அதின்குடுபோலும் வளரும்.

கண்டபீனசக்குணம்

நாசியிற் கண்டைக்காய்போற் சதைவளர்ந்து அடைக்கும் சிரசுநீர் நெஞ்சிலே தங்கிக் கபங்கட்டும்.

நிவிர்த்தி

ஆவிரம்பட்டை மலைக்கார்ச்சந்தனம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) மட்டிப்பால் சாம்பிராணி வகைக்கு வராகனெடை (௧௫) மிருதாரசிங்கி சாதிலிங்கம் அரிதாரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) இலுப்பைப்பூவின்றுக்கு வராகனெடை (௰) மைமந்திலைச்சாற்றிலரைத்து எருக்கம்பாலும் சதுரக்கள்ளிப்பாலும் ஒருதுணியில் தடவி உலர்த்தியப்பால் அம்மருந்தை அதிற்பூசிக்காயவைத்துக் கொளுத்தி அத்தூள் கங்குளில் வைத்துப் புகையை நாசியிலேற்ற மூலபீனசம் கண்டபீனசம் சிரப்பீனசம் கபாலகுத்து வலி முதலானவை தீரும்.

சிரப்பீனசத்திற்குத் தைலம்

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (௧) செவியந்திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அரத்தை கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் நொச்சிப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

நொச்சி கரிசாலை வெற்றிலை ஆதண்டை பச்சைமஞ்சள் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௰) சுருள்வலிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) மிளகுபடி (௰) உடைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் கற்றாழை முசுமுசுக்கை கற்பூரவல்லி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சாயருவி சந்தனம் விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் ஏலம் ஓமம் அரத்தை தேவதாரம் மஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் மரமஞ்சள் விளாமிச்சை சிறுதேக்கு வாலுளுவையரிசி வகைக்கு வராகனெடை (௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

புன்னாக வெள்ளெருக்கு மலைதாங்கி இவைகளின்வேர் கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறு

நாகப்பூ வெடியுப்பு புனுகு இவைகளை ஓர்கிறையாய்ப் புகையிலைச் சாற்றிலாட்டித் துணியிலூட்டித் திரித்துப் புகையை நாசியிலேற்ற நீர்ப்பீனசமூதவானவை தீரும்.

பீனசம்சலம்வடிதல் தலையரிப்பு கும்மலுக்குத்தைலம்.

ஆயிற்பட்டை பலம் (சo) சங்கம்வேர் அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம் (கo) மஞ்சள் பலம் (ரு) இவைகளையிடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (ச) நொச்சி முசுமுசுக்கை ஆவில் கரிசாலை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (உ) ஆவின்பால்படி (க) கூடவிட்டு அதிமதுரம் சதகுப்பை அரத்தை கோஷ்டம் கடுக்காய் சீரகம் வெளிப்பருத்திவேர் வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

இரத்தபீனசம்சிறுப்பீனசத்திற்குத்தைலம்.

ஆதண்டை ஆடாதோடை கையாந்தகரை நொச்சி பசுமஞ்சள் நாரத்தம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (உ) நல்லெண்ணெய்ப்படி (உ) இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்ததில் கொத்தமல்லி மிளகு சுக்கு உள்ளி மரமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும். அறுகுவேர் நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி சிறுபீளை தாமைரவிழுது இவைகளின் சாறு ஆவினெய் பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகுபடி (க) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகி வரத் தீரும்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை முசுமுசுக்கை வெற்றிலை கஞ்சா இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு மதுரம் நற்சீரகம் வால்மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சிறுப்பீனசம் கபாலசூலை ஒருத்தலைவலி தீரும்.

கண்டங்கத்தரிப்பழம் துளசி வெற்றிலை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கெடி ரோகங்கள் தீரும்.

திரிகடுகு மஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு (ரு) இந்துப்பு கழஞ்சு (க) இவைகளைக் கண்டங்கத்தரிப்பழச் சாற்றிலரைட்டித் துணியிற்றடவித் திரியுருட்டித் திரிக்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகையைப்பிடிக்கச் சிறுப்பீனசந் தீரும்.

பீனசம் மண்டையிடி கபாலசூலைக்குத்தைலம்

மூற்றின ஆயிற்பட்டை பலம் (ருo) சிற்றரத்தை பலம் (உரு) நிலக்குமிழ் வில்வம் கழுதாழை காட்டாமணக்கு பாதிரி கோங்கிலவு கூத்தன்குதம்பை மின்னி கண்டங்கத்தரி நெருஞ்சி நொச்சி கொடுவேலி சங்கு அமுக்குறா சாரணை முசுமுசுக்கை தூதுளை முட்குறண்டி வெலிப்பருத்தி இவைகளின்வேர் சுக்கு கருங்காணம் உழுந்து கோதும்பை வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து கo-மரக்கால் நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்ததில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (அ) தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு படி (க) ஒன்றாய்விட்டு தேவதாரம் பொன்முசுட்டைவேர் இந்துப்பு மாஞ்சில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் ஊமத்தம்வேர் மாகாளிக்கிழங்கு சதகுப்பை நெருஞ்சிவித்து சந்தனம் மரமஞ்சள் மஞ்சள் குளப்பாலைவேர் விலாமி

ச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் (உ) குங்குமப்பூ வராகனெடை (க) கஸ்தூரி வராகனெடை (உ) இவைகளை நாலுபடி ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்தெளிவாகும் பித்தங் கீழ்நோக்கும்.

ஒருதூலாம் இஞ்சியையிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) நொச்சிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (உ) ஒன்றாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகி வரத் தீரும்.

பீனசம் மண்டையிடி வாதம் கடுப்புக்குத்தைலம்.

ஆயிற்பட்டை புங்கம்பட்டை சேவகன்கிழங்கு செம்முள்ளிவேர் வகைக்குப் பலம் (கo) இடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (உ) செம்முள்ளிவேர் கொடுவேலிவேர் நிலக்குமிழ்வேர் வாகைவேர் கோஷ்டம் மதுரம் வாய்விளங்கம் அரத்தை இந்துப்பு குங்கிலியம் சதகுப்பை வகைக்குக் கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டு நசியம்செய்து தலைமுழுகி வரத் தீரும். உள்ளுக்குங்கொள்ளலாம்.

பீனசம் மண்டையிடி நாசிகாபீடம் வரட்சிக்குத்தைலம்.

சிந்திற்கொடி சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (கரு) இவைகளை இடித்து நாலுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுக் குறுணியாகக் காய்ச்சிவடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) கூடவிட்டு திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் சன்னலவங்கம் சண்பகப்பூ சிற்றரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை சடாமாஞ்சி மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அகில் குங்கிலியம் சந்தனம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் புனுகுசட்டம் நன்னாரி மூத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு வராகன் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பீனசம் விடாத்தலைவலி கபாலசூலை நேத்திரவாயுவுக்குத்தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சருள்ளி இரண்டுசிறங்கை தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கபாலவலி பீனசத்திற்குத்தைலம்.

ஆதண்டை செங்கொன்றை சடைக்கஞ்சா தைவேளை வெற்றிலை குருட்டைப் பழம் பச்சைமஞ்சள் இஞ்சி முசுமுசுக்கை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (க) நல்லெண்ணெய் படி (உ) இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் எட்டிக்கொழுந்து சதகுப்பை சுக்கு வசம்பு உள்ளி தேவதாரம் அரத்தை கடுக்காய் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) வீதம் நொச்சிச் சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

மண்டையிடி கபாலசூலை பீனசம் நாசிப்புண்ணுக்குத்தைலம்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) நந்தியாவட்டவேர் பலம் (நஉ) ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கபாலவலி குத்து சூலை பீனசம் நேத்திரநீர்க்கடுப்பு மேகச்சூட்டுக்குத்தைலம்.

சவுரிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் பொடுதலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஒருபல மிளகை ஷை பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பீனசம் மண்டையிடி குத்து சிரோபாரத்திற்குத் தைலம்.

அமுக்குறாக்கிழங்கு பலம் (க0) இடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் பழச்சாறுபடி (க) காடித்தண்ணீர் நொச்சிச்சாறு எருக்கம்பூச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) கூடவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கார்போகரிசி சித்திரத்தை வலம்புரிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) செவ்வல்லிக்கொடி வராகன் (உ௰) குங்குமப்பூ வராகனெடை (க) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சகல பீனசமும் மண்டைக்குத்தும் நீங்கும்.

கையாந்தகரைச்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு வசம்பு வாய்விளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (ரு) ஷை பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கு இரண்டு முறை முழுகிவரத் தீரும்.

ஆடுதின்னாப்பாளைச்சாறு படி (வ) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து வாரத்துக்கிரண்டுமுறை தலையிற்தேய்த்து மருக்காரைவேர் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

அரைக்கீரைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (வ) ஷை சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தலைமுழுகி ஷை கடுகைத் துணியில் வைத்துத் திரித்துப் புகைபிடித்துவர பீனசம் மண்டையிடி குத்துசிரோபாரம் நீங்கும்.

பீனசம் இரத்தபீனசம் சிரங் அழுகல்பீனசம் பித்தபீனசத்திற்கு நசியம்.

ஆவின்நெய்ப்படி (௨) அறுகவேர்ச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி (வ) இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் மதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சள் வாய்விளங்கம் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு வராகனெடை (க) கஸ்தூரி கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (வ) கரிசாலைச் சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூக்கில் நசியஞ்செய்து உச்சியிலுந் தேய்த்துவரத் தீரும்.

கலைந்த கொப்பறைத்தேங்காய்ப்பூவைச் சட்டியிலிட்டு அதில் புளியங்கொட்டை மேற்றோல் ஒருசிறங்கை பொடித்துத்தூவிப் பிசைந்துவைத்து மூன்று நாழிகை சென்றபின்பு பிழிந்தால் நெய்வரும். அதைச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு நாசியில் பத்துநாள் நசியமிடத் தீரும். அல்லது ஷை நெய்படி -வ-வில் அருகு வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்கு வராகனெடை (ட) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி நசியஞ்செய்துவரத் தீரும்.

ஆவின்நெய் மாதுளம்பூச்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கோஷ்டம் ஏலம் குங்குமப்பூ லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாசியில் நசியமிட சகல பீனசமுந்தீரும்.

பீனசம் நச்சுத்தலையிடிக்குப்பற்று.

அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம் (வ) அபின் வராகனெடை (க) இவைகளைக் காற்படி வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் தலையிற்பற்றுப்போட்டு மறுநாட் சீயக்காயரைப்பிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

பீனசம் முற்றிற்று.

சிரசுநோய்.

சிரசில் நீரேற்றம் மண்டையிடிக்கு.

அரத்தை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு வராகனெடை (ரு) அரைத்து அரைப்படி நொச்சிச்சாற்றில் கலக்கிமுறித்துவடிகட்டிக்கொதித்து, அரத்தையைப் பொடித்து நாசியில் நசியமிட்டு மிளகு ஒருரூபாயெடை சாம்பிராணி அரைரூபாயெடை கடுகு புழுங்கலரிசி வகைக்குக் கால்ரூபாயெடை இவைகளை முலைப்பால் விட்டு மைப்போலரைத்து நெற்றியிற் பற்றுப்போடத்தீரும்.

ஷை வியாதிக்கு ஆவி.

வேப்பிலைக்கு நொச்சி உத்தாமணி பேய்ப்பீர்க்கு தும்பை இவைகளின் இலை எருக்கம்பழுப்பு சிறுகீரைவேர் இவைகளை ஓர் நிறையா யிடித்துத் தண்ணீரிற் போட்டு வேகவைத்திறக்கி தலையில் முக்காடிட்டு ஆவிபிடித்து ஆவியடங்கினதின் பின் ஒரு செங்கலைப் பழுக்கக்காய்ச்சி அதிற்போட்டு மறுபடியும் முன்போல ஆவிபிடித்தால் தேகம்வியர்த்து தலைப்பாரம் வாங்கும்.

ஷை வியாதிக்கு ஒத்தணம்.

பாவிலிங்கம்பட்டை பலம் (௫) ஆவிரம்பட்டை பலம் (௪) பெருமரத்துப்பட்டைபலம் (ரு) உகாய்ப்பட்டைபலம் (௨௰) இவைகளை இடித்து மூன்றுபங்குசெய்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுதரம் வறுத்து சிரசிலும் பிடரியிலும் ஒத்தணஞ்செய்யலாகும்.

ஷை வியாதிக்குத் தயிலம்.

நல்லெண்ணெய்ப்படி (௫) பசுமஞ்சட்சாறு ஆதண்டைச்சாறு ஆவின் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் குறுந்தட்டி முள்ளி கண்டைவேலை சீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர் கோஷ்டம் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-உ- குக்கில் கழஞ்சு-க- அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

ஷை வியாதிக்குப்புகை.

சுக்கு திப்பிலி மஞ்சள் மரமஞ்சள் சதகுப்பை மிளகு கூடன் இவைகளை யோர் நிறையாய்க் குன்றிமணிச்சாற்றால் மைப்போலரைத்துத் துணியிற்றடவி யுருட்டித் திரித்துக்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடிக்க மாறும்.

ஒருத்தலைவலி மண்டையிடி கபாலவாயு கபாலவலி குத்துக்குத்தயிலம்.

மலைவேம்பு செவ்வலரி, ஆதண்டை கருநொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக் குப்படி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு ஒருத்தலைவெள்ளைப்பூடு வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

ஆவின்பால் கரிப்பான்சாறு இளநீர் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) மிளகு பலம் (௨) சந்தனாப்பலம் (௩) அதிமதுரம்பலம் (௪) இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத்தீரும்.

பொடுதலைச்சாறு சவுரிபிலைச்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய், வகைக்குப் படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிளகு பலம் (௨) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய் குப்பைமேனிச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நாவுபலம் பச்சைக் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டையைக் கற்றாழைச்சாற்றிலரை த்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் அதிமதுரம் சுக்கு வசம்பு வகைக்குப்பலம் (௨) சிதைத்துப்போட்டுச் சிவக்கக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்ப்படி (௧) எருக்கம்பழுப்புச் சாறுபடி அரைக்கால் சுக்கு இந் துப்பு அதிமதுரம் வசம்பு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கரிப்பான்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) சிற்றாமணக் கின்வேர், பெருஞ்சீரகம் பிச்சியிலை விளாவரிசி அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு, வகைக்குப்பலம் (௧) ஷை பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் வெற்றிலைச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக் குப்படி (௧) கருஞ்சீரகம்படி (௮) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நன்றை விட்டொருநாள் முழுகிவரத்தீரும்.

ஷை வியாதிகட்கு நசியம்.

ஒருபலச் சுக்கையிடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்ற வைத்து அதில் தேங்காய்நெய்படி (௮) குங்குமப்பூ வராகனெடை-க-பொடித்துப் போட்டு ஒன்றாய்க் கலந்துக் காய்ச்சி நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

கடலுரை மஞ்சள் வெங்காரம் திரிகடுகு மாமஞ்சள் இலுப்பையரைப்பு வகை க்கு வராகனெடை (௧) காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாசி யில் நசியமிடத்தீரும்.

வாய்விளங்கம் மிளகு செவியம் இந்துப்பு அரேணுகம் சுக்கு வகைக்குக் கழ ஞ்சு (௨) இவைகளை கையாந்தகரைச்சாற்றிலரைத்து அரைக்காற்படி ஆவினெய் யிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நசியமிடத்தீரும்.

குப்பைமேனிவேர் பூடு வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பால்விட்டுச் சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும், அல்லது தைவேளைவேரும் வெள்ளைப்பூடும் சிதைத்துக் காதிற்பிழிந்தாலும், வெற்றிலையும் பெருங்காயமும் ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்து வெறுப்பிக் காதிற்பிழிந்தாலும் தீரும். எருள்ளியும் முருங்கையிலையு மாவது அல்லது வெள்ளுள்ளியும் ஷை பட்டையுமாவது சிதைத்து வலது பக்கத் தில் தலையிடித்தால் இடது நாசியிலும் இடதுபக்கத்தில் இடித்தால் வலது நாசியி லும் பிழியத் தீரும்.

ஷை வியாதிகட்குப் புகை.

சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் பெருங்காயம் இவைகளை முலைப்பாலிலரைத்துச் சீலையிலூட்டித் திரித்து நல்லெண்ணெயிற்றோய்த்துத் திரிக்கொளுத்தி ஆற்றி நா சியிற் புகைபிடிக்கத்தீரும். நெல்லிக்காய்க்கெந்தகம் வராகனெடை (௪) கருங்குங் கிலியம் எருக்கன்வேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்கு வராகனெடை (௧) கருஞ்சீரகம் அக்கிராகாரம் துத்தம் வகைக்கு வராகனெடை (௮) இவைகளை எருக்கம்பழுப் புச்சாற்றாலும் குப்பைமேனிச் சாற்றாலுமரைத்துத் துணியிலூட்டித் திரித்துத் திரியிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகையைப்பிடிக்கத் தீரும்.

மிளகும் தலைசுருளிவேரும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் துணியில்வைத்துச் சுருட்டிக்கட்டித் திரிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடிக்கத்தீரும். அரிதாரமும் எரு க்கம்வேரும் சமமா யெலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துத் துணியிற்றடவித் திரியு ருட்டிப் புகைபிடிக்கத் தீரும். செந்தட்டிவேரைச் சீலையில்வைத்துச் சுருட் டித் திரிற்கொளுத்தி அவித்து நாசியிற் புகைபிடித்தாலும், கவிழ்தும்பைவேரும் மஞ்சளும் பொடித்துத் துணியில்வைத்துச் சுருட்டிப் புகைபிடித்தாலுந் தீரும். கருஞ்சீரகம் முட்டைத்தோல் கழற்சிப்பருப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நொச் சிச்சாற்றிலரைத்துத் துணியிற்றடவித் திரியுருட்டிப் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

ஷைவியாதிகளுக்குப்பற்று.

எலுமிச்சம்பழத்தின் கூட்டுச் சாறுபிழிந்து அதிற் சுக்கு மிளகு திப்பிலி ஓர் நிறையாயரைத்து நெற்றியிலும் உச்சியிலும்பூசத்தீரும். உழுந்து கொள்ளு சிவனா ர்வேம்பு கற்பூரம் அதிமதுரம் நெற்பொரி சந்தனம் வசம்பு கோஷ்டம் முத்தக்காசு லவங்கப்பட்டை இவைகளையோர்நிறையாய்ப் பச்சரிசிக்கழுநீரில் அரைத்துக்கா ய்ச்சி நெற்றியிலும் உச்சியிலும்பூச மாறும். மிளகை முலைப்பாலிலரைத்துக் கொ திக்கவைத்துப்பூச மாறும்.

சிரசுநோய் முற்றிற்று.

சுரம்.

வாதசுரக்குணம்.

உடல்கடுக்கும், சந்துபொருத்துக்கள் உளையும், கீழ்மூதாகும் இருவிளாவும் நோகும், தலைவலிக்கும், உடல்குளிர்ந்து நடுங்கிமயிர்சிலிர்த்துச் சாக்கோனாம். மலங்கட்டும், பசிமந்திக்கும், வாய்துவர்க்கும், இளைக்கும், இரண்டொருங் குளிர்ந்திருக்கும், முகம் வாய் கண் நீர் மலம் கறுக்கும், இரவும் பகலும் நித்திரைவராது, தாகம் அசதி கொட்டாவியுண்டாகும்.

நிவிர்த்தி.

சிற்றுமுட்டி நாயுருவி கொழுஞ்சி களா முட்குறண்டி ஆதனை கண்டங்கத்தரி வில்வம் சிறுவழுதலை சங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (உ) கொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவைகளின் இலை வகைக்கு ஒருபிடி இடித்து ஒருபாண்டத்திற்போட்டு சுபடி தண்ணீர்விட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் அரத்தை சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (ரு) கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி கஷாயத்தில் திரிகடித்தூள்போட்டு நாலுநாள் இந்தப்படி கொடுக்கத்தீரும்.

குறுந்தட்டி நொச்சி சீந்தில் கூத்தன்குதம்பை ஆதனை கண்டங்கத்தரி பற்படாகம் நிலவேம்பு வாதமடக்கி சிறுநெருஞ்சி கொடிவேலி இவைகளின்வேர் ஆடாதோடை நெல்லி வேம்பு மாகாரந்தை இவைகளின் சக்கு முத்தக்காசு திரிகடுகு இவைகளையெல்லாம் ஒருவேளைக்கு முக்கழஞ்சுவிதம் சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து தேன்விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

ஷெ சுரங்கண்டவுடன் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி சீரகம் இவைகளைச் சமமாய் அரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் மூன்றுபோது வெந்நீரிற் கொடுத்து அப்பால் கடுகுரோகிணி கடுக்காய் கச்சந்தராய் சிவதை கொன்றைவேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகன் (ரு) இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடிதண்ணீரிற் போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அரைவராகனெடை இந்துப்பைப் பொடித்துப்போட்டு இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வாகைகுமிழ் பாதிரி சுராவேரி கூவிளம் நெருஞ்சி சீந்தில் பேராமுட்டி சிற்றுமுட்டி ஆடாதோடை கண்டங்கத்தரி விலாமிச்ச அவுரி செங்கழுநீர் சிறுகுறிஞ்சா சிறுகாஞ்சோரி முக்காவேளை சத்திசாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு தேவதாரம் அரத்தை வசம்பு திரிகடுகு கோஷ்டம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் இடித்து ஒருவேளைக்குப் பலம் (அரையே அரைக்கால்) விதம் இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றுமுட்டி வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேர் ஓமம் மிளகு வகைக்குப் பலம் (வ) இடித்து இரண்டு படி தண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்ற வைத்து இந்தப்படி (ஈ) போது கொடுக்கத் தீரும்.

சிற்றாத்தை பேராத்தை சதகுப்பை சிறுதேக்கு சுக்கு திப்பிலி செவியம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் சங்கு வெள்ளறுகு நிராய் அப்பை நிலவேம்பு முருக்கு கழற்சி கண்டங்கத்தரி பேராமுட்டி மாவிலிங்கு சிறுகாஞ்சோரி விஷ்ணுகிராந்தி இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை யிடித்து (உக) பங்கு செய்து ஒருவேளைக்கு ஒரு பங்கு தூளை மூன்றுபடி தண்ணீரிற் போட்டு (கூம) நாழிகை ஊறவைத்து (வ) படியாய் வற்றவைத்து அதில் வாதராட்சதன் குளிகையில் இரண்டு பணவெடை உரைத்து தேன் கழஞ்சு விட்டு இருவேளை கொடுக்க நடுக்குவாதம் (சு)-ம் வாதசுரம் (கஉ)-ம் தீரும்.

பற்படாகம் சீந்தில் மலைதாங்கி கண்டங்கத்தரி செம்முள்ளி முன்னை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு சுக்கு வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) இடித்து நாழிநீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும்;இந்தப்படி (ஈ) வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

முள்ளி கண்டங்கத்தரி பேராமல்லி சிற்றாமல்லி இவைகளின்வேரும் சுக்கும் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) இடித்து (ச) படி நீரிற் போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் உழக்கு அரிசியை வறுத்துப்போட்டுக் கஞ்சிகாய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பித்தசுரக்குணம்.

கனமாய்ச் சுரக்காயும், புலம்பலுண்டாம், பிதற்றும், நெஞ்செரிக்கும், கிறுகிறுக்கும், சத்திக்கும், அசதி ஆயாசங் காணும், தேகம் புளகிக்கும், வியர்க்கும், தலைகனக்கும், சுளிக்கும், முகங்கடுக்கும், தொண்டை புண்ணாகும், நாவுலரும், கசக்கும், முகம் கண் நீர் மலம் மஞ்சளிறமாய்ச் சிறுக்கும், அடிக்கடி பசித்து மந்திக்கும், வயிற்றில்நின்றாபித்தம் வற்றிக் குலை குளிர்ந்தால் சுரம்விடும், நாட்சென்றால் இரத்தம் வற்றித் தேகம்வெளுத்து வீக்கங்கண்டு அடிக்கடி குளிருண்டாய் மலங்கட்டி உயிர்பிரியும்.

நிவிர்த்தி.

ஏலம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கலங்கொம்பு இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர் ஆடாதோடையிலை பேய்ப்புடல் கோரங்கிழங்கு சிந்திற்றண்டு பற்படாகம் முன்னைவேர் வில்வவேர் மல்லி நெல்லிமுள்ளி இவைகளை யோர்நிறையாய் இடித்துத் தூட்செய்து வேளையொன்றுக்குக் காற்பலத்தூளை இருநாழி ஜலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

நற்சீரகம் இந்துப்பு திப்பிலி அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய் இடித்து வடிகட்டி வேளை யொன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணம் ஆறு போது சாப்பிட்டு வெந்நீர் குடிக்கத் தீரும்.

பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் மல்லி சுக்கு சீரகம் நெற்பொரி வில்வவேர் சிற்றுமுட்டிவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய் இடித்து வேளை யொன்றுக்கு ஒரு பலத்தூளை இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு (வ) படியாய் வற்றவைத்து (ஈ) போது கொடுக்கத் திரும். விலாமிச்சை சிறுகாஞ்சோரி வில்வம் பாதிரி தும்பை செவ்வள்ளி நன்னாரி நிலவாகை இவைகளின் வேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் மல்லி பேய்ச்சுரைக்காய் ஆனைத்திப்பிலி நெல்லிமுள்ளி சுக்கு வகைக்குப் பலம் (க) இடித்து அதை (யஉ) பங்காகச் செய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபங்கு விதம் மூன்றுபடி ஜலம்

விட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் கோரோசனைக் குளிகை யொன்று உரைத்து தேன்கழஞ்சு விட்டு இருபோது கொடுக்கப் பித்தசுரம் (உக) ம் தீரும்.

சீந்தில் கொடுவேலி சிறுகாஞ்சோரி இவைகளின்வேர் பற்படாகம் முத்தக்காசு மல்லி நிலவேம்பு இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்து ஆறுபோது வேளை யொன்றுக்கொருபலத்துள்வீதம் இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பங்கம்பாளை சிறுகாஞ்சோரி இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்து முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

ஈச்சங்குருத்து நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் அதிமதுரம் வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் இலுப்பைப்பூ இவைகளையோர்நிறையாயிடித்து முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பேய்ப்புடல் பலம்(க)கிராம்பு சுக்கு கோரக்கிழங்கு நிலவேம்பு மல்லி வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளையிடித்துக் கஷாயஞ்செய்து கொஞ்சந்தேன்விட்டுக் கொடுக்கலாகும்.

தூதுளைவேர் சீந்தில்வேர் சுக்கு அதிமதுரம் மாஞ் பாசிப்பயறு சிற்றாமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-௨-இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால் படியாய்வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் மதுரம் சுக்கு இலுப்பைவேர் சிற்றாமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) ௬-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து இறுத்து அதில் பொரியரிசிபடி (வ) போட்டுக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுகாஞ்சோரி வேலிப்பருத்தி சீந்தில் ஆடாதோடை வன்னி சிறுவழுதலை சுக்கு இவைகளின்வேர் வேளையொன்றுக்கு வகைக்குப்பலம்-வ-வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது இந்தப்படி கொடுக்கத்தீரும்.

கையாந்தகரை ஆளசி தூதுளை நொச்சி ஆடாதோடை வகைக்கொருபிடி யிடித்துப் பிட்டவித்ததில்(ரு)திப்பிலியை முடிந்துவைத்து வெந்தபின் சாற்றைப் பிழிந்ததில் ஷை திப்பிலியை அரைத்துக்கலக்கி யிந்தப்படி-௬-போது கொடுக்கத் தீரும்.

சிலேத்துமசுரக்குணம்.

தேகத்தில் அனல்மிகுந்து திமிரேறிச் சிரசில் நீர்க்கொண்டு தலைவலிக்கும், உடம்புலேர்ந்து கடுத்துச் சுரங்காயும், மூக்கில்நீர்வடியும், சத்தம்பிறக்க இருமலுண்டாம், கோழைவரும், நெஞ்சுவலிக்கும், தலைமயக்கங்காணும், கண்ணும் நாசியுங் காந்தும், விட்டுவிட்டுச் சுரங்காயும், சிரசில்வியர்வைபொழியும், சுத்தபத்தினீர் போல நீரிறங்கும், மலர்த்தியும், நாவுதடிக்கும், வெளுக்கும், இனிக்கும், கரிக்கும், வாய்நீரூறும், உடல் கண் மலம்வெளுக்கும், மலம் வழுவழுத்திறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஆடாதோடை மலைதாங்கி தூதுளை கண்டங்கத்தரி நன்னாரி சீந்தில் சிறுகாஞ்சோரி சிறுவழுதலை இவைகளின்வேரும் திரிபலை சுக்கு பேய்ப்புடல் இவைகளும் வகைக் கொருகழஞ்சுவீதம் பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்திறுத்ததில் திரிகடுகு லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் சிற்றரத்தை மல்லி திப்பிலிமூலம் ஓர்நிறையாய் வெறுப்பிப்பொடித்து வடிகட்டித் திரிகடித்தூளுங் கொஞ்சந்தேனும் விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்தரி துளசி சிறுவழுதலை முக்காவேளை வில்வம் காஞ்சோரி வேப்பீர்க்கு நெல்லியீர்க்கு புளியீர்க்கு வகைக்கொருபிடி இவைகளைச் சிதைத் திரண்டுபடிதண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்திறுத்ததில் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் வாய்விளங்கம் மல்லி கடுகுரோகிணி அரத்தை வகைக்கு வராகனெடை(அ) கடுக்காய் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்(உ) இவைகளை யிடித்து வடிகட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம்போட்டு இந்தப்படி நாலுநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

தூதுளை சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரி கண்டங்கத்தரி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் கற்றாழஞ்சருகு இப்பூரல் சுக்கு முத்தக்காசு இவைகளை வேளையொன்றுக்கு அரையேயரைக்கால்பலம் வீதமிடித்து உ-படிதண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து திப்பிலி வராகன் (௬) வெதும்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சந் தேன்விட்டுக் கலந்து ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

பிரண்டை கண்டங்கத்தரி அரத்தை சிறுகாஞ்சோரி வெப்பாலை பொன்முசுட்டை முள்ளி இவைகளின்வேர் அரத்தை சுக்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வேளையொன்றுக்கு அரைப்பலவீதம் சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி கிராம்பு கடுக்காய் முந்திரிகை கச்சந்திராய் அப்பை கறிமுள்ளி கண்டங்கத்தரி ஆடாதோடை கர்ப்பூரவல்லி வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துத் தூட்செய்து பதினெந்துபங்குசெய்து வேளையொன்றுக் கொருபங்குவீதம் இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் சந்திரோதய மாத்திரையுங் கோரோசனைக்குளிகையொன்றும் உரைத்துக்கழஞ்சுதேன் விட்டுக்கொடுக்க சிலேத்துமசுரம் மயக்கந் தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்தரி செம்முள்ளி சுண்டை இவைகளின்வேர் சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு(அ)ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய்க் கஷாயஞ்செய்து திப்பிலித்தூட்போட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

பாதிரி வில்வம் பெருங்குமிழம்வேர் வகைக்குக்கழஞ்சு(உ)௬-படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதிற்காற்படி பொரியரிசியைப் போட்டுக் கஞ்சிகாய்ச்சிக் குடிக்கத் தீரும்.

வாதசிலேத்துமசுரக்குணம்.

சுரம் குளிர்காணும், வாய்பிதற்றும், பற்கடிக்கும், காதடைக்கும், தூண்டுறு

ளி மங்கும், நாவுதடிக்கும், இருமலெடுக்கும், இரத்தம்விழும், தொண்டைகட்டும், மலங்கட்டும், பசிமந்திக்கும், ஸ்மரணையற்றுக் கனைப்புண்டாகும்.

நிவிர்த்தி.

வெப்பாலையரிசி விலாமிச்சம்வேர் வேப்பு நெய்தற்கிழங்கு பெருங்குரும்பை அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் கிராம்பு வில்வப்பழத்தோடு பொன் முசட்டைவேர் நன்னாரிவேர் திரிகடுகு அதிவிடையம் பற்படாகம் முத்தக்காசு வகைக்கு வராகனெடை (க) இடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டு உழக்காய்க் காய்ச்சி திப்பிலிப்பொடி வராகன் (க) கொஞ்சந்தேன்விட்டு இராத்திரிக்கும் காலையில் திரி கடுகு சீரகம் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு வராகனெடை (க) இளவெந்நீரிலரைத்துக்கல க்கிக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி-ஈ-தரம் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவாத சுரக்குணம்.

மார்பு கழுத்து நெற்றி வியர்க்கும், விக்கலெடுக்கும், பிதற்றும், விழிபரக் கும், மேல்மூச்சுண்டாகும், வயிறுவலிக்கும், கழிச்சல்காணும்.

நிவிர்த்தி.

திப்பிலி சிறுதேக்கு முத்தக்காசு பற்படாகம் சுக்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் ஆடாதோடையிர்க்கு சிந்திற்றண்டு சிறுகாஞ்சொறி நிலவேம்பு இவை களை வகைக்குப்பலங்கால்விதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு கால் படியாய் வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

உட்சுரத்தின்குணம்.

இராப்பகலிடைவிடாது சுரங்காயும், உடல்வெளுத்துலற்றும், பிதற்றல் மயக்கம் தலைநோய்காணும்.

நிவிர்த்தி.

வெந்தயம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (வ) விதந்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டுக்கஷாயஞ்செய்து ஈ-நாட்கொடுக்கமாறும். காற்படிகாய்ச்சின ஆவின் பாலிற்சீனியும் சாத்திரபேதியும் வகைக்குவராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டு ச-நாட்கொடுக்கத்தீரும்.

பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கை பழம்பாசி நீர்ப்பூலா சிற்றாமுட்டி சிதே வியார் செங்கழுநீர் தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி (வ) ஆவினெய்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் நெல்லிமுள்ளி மல்லி சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சி தேற்றான்விதை பாலிலரைத்துப்போட்டு சீனிபலம்-கூ-கூடச்சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து அந்தி சந்தி சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மந்தசுரத்தின்குணம்.

உடல்காயும், வெளுக்கும், நடுங்கும், நாவுவறண்டு தடித்துத்திக்கும், அடிக்கடி இருமல்காணும் வயிறுகழியும்.

நிவிர்த்தி.

பேராமுட்டிவேரும் சுக்கும் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிந்திற்றண்டு கடுக்காய் சிவதைவேர் களிப்பாக்கு சுக்கு கடுகுரோகிணி சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்கால் படியாய்வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு நறுக்குமூலம் முசுமுசுக்கைவேர் வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

அசீரணசுரத்தின்குணம்.

சுரங்காயும், வயிறுபொருமிக்கழியும், வலிக்கும், வாயுமிகப்பறியும், அடிக்கடி புளித்தேப்பம் கொட்டாவி விக்கல் காணும், நாவுலரும், கைக்கும், உடல்நோகும், வியர்க்கும், குரல்கம்மும்.

நிவிர்த்தி.

கற்றாழஞ்சருகு ஆலஞ்சருகு முக்காவேளைவேர் முருங்கைவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (ஈ) கொச்சிவேர் பலம் (ச) இவைகளை இடித்து ச-படி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து வேளைமொன்றிற்கு அரைக்காற்படிவிதம் மூன்று போது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சங்கவேர் சித்திரமூலம் வசம்பு ஓமம் வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை மூன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

திரிபலை பேய்ப்பாச்சோற்றி கடுகுரோகிணி சுக்கு பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி வகைக்குப்பலம்-வ-முன்போற்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அஸ்தியைப்பற்றினசுரத்தின்குணம்.

தாகமிருந்துகாணும், தேகம் வெளுக்கும், குளிர்ச்சியாயிருக்கும், ஒவ்வொரு நேரம் சுரம் அதிகமாய்க்காய்ந்து விட்டுவிடும்.

நிவிர்த்தி.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்படாகம் பாடாவரை கடுகுரோகிணி சுக்கு பேய்ப்பாசசோற்றி வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை இடித்து உ-படி தண்ணீரிற் போட்டுக்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தத்தைப்பற்றினசுரத்தின்குணம்.

சுரம்அதிகமாய் அடிக்கும், தாகிக்கும், இளைப்பு வியர்வை மூர்ச்சைகாணும், சித்தப்பிரமைகொள்ளும், உடம்புநோகும்.

தாமரைவளையும் அமுக்குறாக்கிழங்கு கொடிவேலிவேர் பேராமுட்டி வசம்பு சுக்கு வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாமிசத்தைப்பற்றினசுரத்தின்குணம்.

அதிகமாய்ச்சுரமடிக்கும் சுவாசங்காணும் தேகமெல்லாம் அரிப்பெடுக்கும் நோகும் ஆயாசம் மூர்ச்சைகாணும் மயிர்க்கூச்செறியும்.

நிவிர்த்தி.

பேராமுட்டி நாகமல்லி சுக்கு திரிபலை கடுகுரோகிணி மாட்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி பாகல்வேர் பேய்ப்பாச்சோற்றி வகைக்குப்பலம் (வ) முன்போற்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சகலமுறைச்சுரத்திற்கும்.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வகைக்குவராகன் (ரு) சுக்கு செவியம் வாய்விளங்கம் மல்லி வகைக்குவராகனெடை (அ) கடுக்காய் பேய்ப்புடல் நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளையிடித்து-அ-பங்குசெய்து வேளையொன்றிற்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து அ-போது கொடுக்கத் தீரும். அல்லது மணலைவறுத்து அதில் சொச்சிச்சாறுபடி (கற)விட்டுக்கொதிக்கும் போதுவடித்து அடி பொடியைப்போட்டாவது ஆறுபோது கொடுக்க முறைச் சுரமுதலான சகலசுரங்களுந்தீரும்.

விடாச்சுரத்திற்கு.

ஒருசன்னடைக்காய்ப் பிரமாணம் அவிரிவேருடன் அஞ்சுபிடிகைக்கூட்டி வெந்நீரிலரைத்துக்கலக்கி அதில் சுண்ணாம்பைக்குன்றிப்பிரமாணம் கரைத்துக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி-அ-போதுகொடுக்கத்தீரும்.

மூன்றுமுறைக்குளிர் சுரத்திற்கு.

சிறுதேக்கு பற்படாகம் முத்தக்காசு சிந்திற்றண்டு நன்னாரி சிறுகாஞ்சொறிவேர் தேவதாரம் கோஷ்டம் பேய்ப்புடல் சுக்கு வகைக்குப்பலம்-க-இடித்து இரண்டு படிதண்ணீர்ப்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி இந்தப்படி-அ-போதுகொடுக்கத் தீரும்.

ஒன்றைவிட்டொருநாள் வரும் மாறற்சுரத்திற்கு.

பற்படாகம் பேய்ப்புடல் அதிமதூரம் சிந்திற்றண்டு அதங் வேர் கொடிப்பைவேர் முத்தக்காசு மல்லி சுக்கு வராகன் (அ) இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீர்ப்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் தேன்விட்டுக்கொடுக்கத் தீரும். இந்தப்படி-அ-நாட் கொடுக்கத்தீரும்.

தாபசுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சொறி நன்னாரி சிறுகீரை பொன்னாங் காணி ஆவரை நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுதேக்கு மல்லி இவைகளை வேளைக்கு வகைக்குக்காற்பலவீதம்இடித்து இரண்டுபடிதண்ணீர்ப்போட்டுக்கஷாயஞ்செய்து பகலிலுமிரவிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

முந்திரிப்பழம் சிறுநாகப்பூ அதிமதூரம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நன்னாரிவேர் இவைகளை வகைக்குக் கழஞ்சு வீதம் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கவும்; இந்தப்படி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

முத்தக்காசு மாவிலிங்கு சைவேர் விலாமிச்சம்வேர் பற்படாகம் நெற்பொரி சிறுபயறு வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) ச-படி தண்ணீரிற் போட்டு க-படியாய் வற்ற வைத்து அடை கஷாயமாய் வைத்துக்கொண்டு ஒரு வேளைக்கு அரைக்காற்படி வீதம் சந்தனம் பச்சைக்கற்பூரம் உருத்திராக்ஷம் வகைக்கு வராகன் (ற) அரைத் துக்கலக்கி அ-போது கொடுக்கத்தீரும்.

கோஷ்டம் அதிமதூரம் நெல்லிமுள்ளி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக் காசு சந்தனம் நெற்பொரி வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) அரைப்படி இளநீரிற் போட்டு அரைக்கால் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

தாபசுரம் காவறட்சிக்கு.

வில்வவேர் விலாமிச்சம்வேர் நெரிஞ்சிவேர் நன்னாரி மதூரம் சோம்பு விளாவரிசி முத்தக்காசு நெற்பொரி முந்திரிப்பழம் நெல்லிமுள்ளி இலுப்பைப்பூ சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (அ) இவைகளைச் சிதைத்துக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

விஷபாக சுரத்திற்கு.

நெரிஞ்சி வீழி குறுங்தொட்டி சிறுபூளை அமுக்குரா நன்னாரி பெருங்குமிழ் சிந்தில் முன்னை பாதிரி சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சொறி சிற்றாமணக்கு மலைதாங்கி சத்தி சாரணை கூவிளை ஆடாதோடை சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி வெதுப்படக்கி நீர்முள்ளி இவைகளின்வேர் விலாமிச்சம்வேர் கற்றாழஞ்சருகு பற்படாகம் தாமரைவளையம் சன்னலவங்கம் அரத்தை திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேசாவரம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு இருகழஞ்சு வீதம் இடித்து மூன்றுபங்கு செய்து ஒரு பங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒரு கழஞ்சு வெங்காயம் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி (அ) போது கொடுக்கத்தீரும்.

சுரத்தின்பேரில் உடம்பு வீக்கங்கண்டால்.

சுக்கு நன்னாரி தூதுளை தூளசி சஞ்சாங்கோரை நீர்முள்ளி வெதுப்படக்கி இவைகளின்வேர் பிரமி கையாந்தகரை வகைக்கு ஒருபிடி சுக்குத்தேர் (உ) கடுக்காய் (ய) இவைகளை இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து மூன்று போது கொடுக்கத்தீரும்.

சுரைக்கொடி சைபழுப்பு கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் வகைக்குப்பலம் (க) உ-படி தண்ணீரிற் போட்டுக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

இரவிற்காணுஞ்சுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி விஷ்ணுகிராந்தி பாலை பேய்ப்பாச்சோற்றி நாகமல்லிகை சிற்றாமுட்டி இவைகளின் வேர் கடுகுரோகிணி சுக்கு இவைகளை வகைக்குப்பலம் (வ) வீதம் சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்து அ-போது கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி மாட்கிழங்கு சுக்கு நிலவேம்பு கடுகுரோகிணி நெல்லி பேய்ப்புடல் பாவட்டைவேர் இவைகளை முன்போற்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

நளிர்சுரம் நடுக்கல்சுரத்திற்கு.

மிளகைக் கஷாயஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும்; அல்லது தேவதாரம் பற்படாகம் கடுக்காய் சுக்கு கண்டங்கத்தரி கோஷ்டம் குமிழ்வேர் சிறுதேக்கு வகைக்கு ஒருபலம்வீதம் இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கொடுத்தாலும் தீரும்.

சிந்தில் வழுதலை நிலவேம்பு குமிழ் இவைகளின்வேர் சுக்கு கடுக்காய் கடுகு ரோகிணி கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம் பற்படாகம் ஆடாதோடை வகைக்குப்பலம் (வ) வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் திப்பிலிப்பொடி வராகனெடை (௧) கூட்டிப்போட்டு ஆறுபோதுகொடுக்கத் தீரும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

சிறுகாஞ்சோரி சிறுவழுதலை சிந்தில் இவைகளின் வேர் பற்படாகம் பேய்ப்புடல் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்(வ) இடித்து மூன்றுபங்குசெய்து வேளைக்கொருபங்கு வீதம் இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து தேன்விட்டுக் கொடுக்கத் திரும்.

நன்னாரிவேர் விளாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு திரிகடுகு மல்லி செங்கொட்டிவேர் பற்படாகம் பேய்ப்புடல் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) இடித்து ௬-பங்குசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு பங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்து அதில் தேனும் திப்பிலிப்பொடியும் போட்டு கொடுக்கவும்; இந்தப்படிக்கு ௬-போது கொடுக்கத் திரும்.

சிறுதேக்கு சீந்திற்கொடி பற்படாகம் கோஷ்டம் திப்பிலி நிலவேம்பு சுக்கு சிறுகாஞ்சோரி முத்தக்காசு ஆடாதோடை வகைக்குப்பலம் (வ) வீதம் உ-படி நீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் கஷாயஞ் செய்து ௬-போது கொடுக்கத்திரும்.

சந்நிசுரம் நடுக்கல் துவனத்திற்கு.

நெற்பொரி வறுத்தபாசிப்பயறு பற்படாகம் பெரும்பூசணிவேர் வில்வவேர் வகைக்கு கழஞ்சு (௧0) இடித்து இரண்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கவும்; தாகம் அதிகமாயிருந்தால் காற்பல அதிமதுரத்தைக் கூட்டிக்கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்திரும்.

சனிசுரம் மலபந்தத்திற்கு.

பேய்ப்புடல் கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி ஆடாதோடை கண்டங்கத்தரி மரமஞ்சள் கடுகுரோகிணி செம்முள்ளிவேர் கட்டுக்கொடிவேர் சந்தனம் வெண்பருத்தி திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இடித்து மூன்று கூறுசெய்து வேளை ஒன்றுக்கொருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்க சனி, சுரம், மலபந்தம் நீங்கும்.

சுரத்திற்குக்கொடுக்கும் விரோசனம்.

கற்றாழஞ்சருகு கடுக்காய் கருவேம்பின்பட்டை கார்கோலரிசி வகைக்குப் பலம் (வ) இவைகளைச் சிதைத்துக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்க விரோசனமாகி சுரம் மட்டுப்படும்.

சுளுக்குச்சுரத்திற்கு.

கொத்தமல்லி திரிகடுகு பேராமுட்டி வகைக்குக் கழஞ்சு-௩-வீதம் இடித்து நாழிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ௩-நாட்கொடுக்கத் திரும்.

அதிசாரசுரத்திற்கு.

பங்கம்பாளை சுக்கு முத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரிவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய்க் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

மாம்பட்டை அதிவிடயம் முதியார்கூந்தல் சுக்கு முத்தக்காசு இவைகளை வேளையொன்றிற்கு கால் பலம் வீதம் சிதைத்து ஒருபடி நீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் இலவம்பிசின் வராகன் (௧) பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்திரும்

மின்னிசமூலம் பொன்னாங்காணிவேர் நன்னாரிவேர் பற்படாகம் கோரங்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை வெட்டிவேர் விளாமிச்சைவேர் மல்லி சந்தனம் சுக்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் திரும்

கோரங்கிழங்கும் மாம்பட்டையுஞ் சமனாய் இடித்துப்பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறு பிழிந்து அதில் இலவம்பிசின் அதிவிடயம் வகைக்கு வராகன் (௧) பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கத்திரும்.

பெருமரத்துப்பட்டை வில்வப்பிஞ்சு செங்கொட்டி மாதளம்பிஞ்சு அதிவிடயம் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளைச் சிதைத்துக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்திரும்.

மாம்பட்டை வில்வப்பழச்சதை முத்தக்காசு நிலவேம்பு பெருமரத்துப்பட்டை சுக்கு வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளைக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

மலராதமாதளம்பூ அதிவிடயம் பிரம்பட்டை மாதளங்தோடு வில்வப்பழச்சதை குச்சப்பாலை சுக்கு முத்தக்காசு ஆவரம்பூ வகைக்குப் பலம் (வ) இவைகளைக்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வக்காய் சீந்திற்றண்டு குச்சப்பாலை சுக்கு முத்தக்காசு நிலவேம்பு கஞ்சாவிதை வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளைக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் திரும்.

அதிசாரசுரத்திற்குக் குளிகை.

திரிகடுகு சாதிக்காய் கிராம்பு இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் அதிவிடயம் கழற்சிப்பருப்பு சீரகம் ஓமம் கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு மாதளம்பிஞ்சு வில்வப்பழச்சதை பொன்முசுட்டைவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய் நல்லெண்ணெய்விட்டு மணக்கவறுத்து தயிர்த்தண்ணீர் விட்டரைத்து ஒருபாக்களவு உண்டைசெய்து வடிதயிரில் ஒருண்டைகொடுக்கத் திரும்.

அசாத்திய சுரத்திற்கு

சுக்கு கொத்தமல்லி தேசாவரம் வகைக்குப்பலம் (வ) வீதமிடித்து நாழிநீரிற் போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத் திரும்.

தீராச்சுரத்திற்கும் மாறற்சுரத்திற்கும்.

பெருங்குமிழிவேர் நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கோரக்கிழங்கு சுக்கு சிறுகாஞ்சொறிவேர் மதுரம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்கு கழஞ்சு (ஈ) இடித்துப்போட்டுக்ஷாயஞ்செய்து தேன் விட்டு மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

விஷசுரக்குணம்

ஒருபுறங்குளிரும் ஒருபுறங்காயும் தேகத்தில் விஷம் ஏறலது போற்றோன்றும்.

நிவிர்த்தி.

நெல்லி தான்றி வேப்பீர்க்கு சீந்திற்றண்டு மல்லி முத்தக்காசு இவைகளை வேளையொன்றுக்குக் கால்பலம் விதம் சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

சிறுவழுதலை சீந்தில் தாமரை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு சுக்கு இவையெல்லாம் வகைக்குப்பலம் (க) சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக்கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

கோழியவரைவேர் சித்திரமூலம் வேப்பீர்க்கு சிறுபுள்ளடி பற்படாகம் சுக்கு செவியம் வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

சுக்கு கடுக்காய் நிலவேம்பு வேப்பம்பட்டை சீந்தில் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் (வ) முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

ஆடாதோடைவேர்க்கு நிலவேம்பு சீந்திற்றண்டு பேய்ப்புடல் பேய்ப்பீர்க்கவேர் வெப்பாலையரிசி வகைக்குப்பலம் (வ) முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

கெர்ப்பகாலத்திற்காணுஞ் சுரத்திற்கு.

சீரசெங்கழுநீர்வேர் வேப்பீர்க்கு சிறுவழுதலைவேர் கோங்கிலைவின்வேர் சுக்கு மல்லி வகைக்கு (வ) பலம் விதங் கஷாயஞ்செய்து சர்க்கரை கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

குளிர்சுரத்திற்கு.

கோஷ்டம் திப்பிலி கண்டங்கத்திரி சிறுதேக்கு நிலக்குமிழ் சுக்கு நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுகாஞ்சொறி சீந்தில் பற்படாகம் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துஇரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க இந்தப்படி (ஈ) போது கொடுக்கத் தீரும்.

பெருந்தும்பையை பிடித்துப்பிட்டவித்து மாகாணிப்படி சாறுபிழிந்து அதற்கு திகர் தேன்விட்டு இந்தப்படி மூன்றுதரம் கொடுக்கத் தீரும்.

ஆடாதோடை தூதுளை முத்தக்காசு சிறுவழுதலை பற்படாகம் பங்கம்பாளை சுக்கு சந்தனம் நன்னாரிவேர் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி (ஈ) போது கொடுக்கத் தீரும்.

சீந்தில் நிலவேம்பு சிறுகாஞ்சொறி மல்லி வட்டத்திருப்பி விலாமிச்சம்வேர் வெளிப்பருத்தி வெட்டிவேர் பற்படாகம் சுக்கு வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துப் போட்டு முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்படாகம் சீந்திற்றண்டு வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துப்போட்டு முன்போற் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

தூதுளைச்சமூலம் நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு திரிபலை வீழிப்பட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு வராகனெடை மூன்று விதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோதுகொடுக்கத் தீரும்.

சுக்கு செவியம் மல்லி கற்கண்டு பரங்கிப்பட்டை பேய்ப்புடல் திப்பிலிமூலம் லவங்கம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் கண்டங்கத்தரி சீந்தில் பற்படாகம் நன்னாரி தூதுளை ஆடாதோடையிலை வகைக்கு வராகனெடை (ஈ) விதமிடித்துப்போட்டு முன்போற் கஷாயஞ் செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

சண்பகப்பூ சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் தக்கோலம் நெற்பொரி சுக்கு இவைகளை வகைக்கு வராகனெடை (க) விதம் காற்படி மாதுளம் பழச் சாற்றிலரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

சீரகமுங் குறுந்தட்டிவேரும் ஓர்நிறையாய்க் கஷாயஞ்செய்து-ஈ-போது கொடுக்கத் தீரும்.

மிளகாயிலை (ஈ) மிளகு(எ) வெள்ளைப்பூடு(க) இவைகளையரைத்து-ஈ-போது கொடுக்கத் தீரும்.

நாரத்தங்காய்வேர் துளசிவேர் சுக்கு வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து இரண்டு படி தண்ணீரிற்போட்டு-வ-படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க இந்தப்படி-ஈ-போது கொடுக்கத் தீரும்.

விடாக்குளிர் சுரத்திற்கு.

கரிப்பான் ஒருபிடி வேப்பீர்க்கு ஒருபிடி மூன்றையுநறுக்கிக் காய்ந்தசட்டியிற் போட்டுப் பொன்னிறமாக வெதுப்பி அதில் ஒருபிடி மிளகுபோட்டு வறுத்து வெள்ளுள்ளி ஒருபூடு கிள்ளிப்போட்டு கரிப்பானிலை நொச்சியிலை வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு காழ்த்தண்ணீர்விட்டுக் காய்ச்சிக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி மூன்றுநாள் இருபோது கொடுக்கத் தீரும்.

திரிதோஷ சுரத்திற்கு.

சந்தனம் அதிமதுரம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் மல்லி சுக்கு நிலவேம்பு பற்படாகம் சீந்திற்றண்டு செவியம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபலத்தூளை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஈ-போது கொடுக்கத் தீரும்.

வட்டத்திருப்பி தூதுளை நன்னாரி சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சொறி கண்டங்கத்தரிவேர் ஆடாதோடை திரிபலை சுக்கு இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து ஈ-போது

ஒருவேளைக்கு அரைப்பலத்தூளை ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி யதில் திப்பிலி வராகனெடை (க) வெதுப்பிப் பொடித்துப் போட்டுக்கொஞ்சந் தேன்விட்டு இந்தப்படி கொடுக்கத் தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்தரி நிலவேம்பு சிந்தில் சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி முள்ளி ஆடாதோடை விஷ்ணுகிராந்தி இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு கொத்தமல்லி சித்தரத்தை செவியம் திரிகடுகு திரிபலை பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இடித்து ஆறுபங்குசெய்து ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி-கூ-போது கொடுக்கத் தீரும்.

தோஷசுரத்திற்கு.

சிறுதேக்கு நன்னாரி பேராமுட்டி வில்வம் இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு பேய்ப்புடல் செவ்வல்லிக்கொடி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு இவைகளை வேளையொன்றுக்கு அரைப்பலம்வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதற்குநிகர் இஞ்சிச்சாறு கூட்டிக்கொடுக்க; இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத் திரும்.

சிந்தில்தூதுளை சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி முள்ளி ஆடாதோடை விஷ்ணுகிராந்தி இவைகளின்வேர் கண்டங்கத்தரி நிலவேம்பு முத்தக்காசு மல்லி அரத்தை செவியம் திரிகடுகு திரிபலை பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) இவைகளை இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும்; இந்தப்படி-கூ-போது கொடுக்கத் திரும்.

சந்தனம் பற்படாகம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் சுக்கு சிறுகாஞ்சோரிவேர் இம்பூரல்வேர் லவங்கம் நன்னாரிவேர் இவைகளை வேளையொன்றுக்கு வகைக்குக் கழஞ்சுவீதம இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் திரும்.

சன்னிசுரத்திற்கு.

தைவேளைச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) கஸ்தூரிமஞ்சள் முசுமுசுக்கை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகுப்பொடி திரிகடி ஒருநாட்டெடைதேன் கூட்டிக் கொடுக்கத் திரும்.

சன்னிதோஷ சுரத்திற்கு.

வாதுநாராயணசி நிலவேம்பு கண்டங்கத்தரி அரத்தை அவிரிவேர் திரிகடுகு வசம்பு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலி கந்தாக்கோரை போஸ்துக்காய் மாசிக்காய் மஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம் பறங்கிப்பட்டை வால்மிளகுசக்கைவேர்ப்பட்டை நாயுருவிவேர் புளியம்பட்டை தூதுளை முக்கத்தாரி பேய்ப்புடல் கூவிளைவித்து ஓமம் கருஞ்சீரகம் மாவிலிங்கம்வேர் வகைக்குப்பலம் (வ) வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் கழுதைப்பால் கலந்துகொடுக்க இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத் திரும்.

சகலசுரத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

முத்தெருக்கஞ்செவி திரிபலை கோரைக்கிழங்கு சுக்கு கடுகுரோகிணி நிலவேம்பு சித்திரமூலம் செவியம் முக்குரட்டை சிந்தில் விஷ்ணுகிராந்தி வகைக்குப்பலம்

(க) இவைகளையிடித்து ஈ-படி தண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி-ஈ-போது கொடுக்கத் திரும்.

சிறுமுட்டி பேராமுட்டி நன்னாரி விஷ்ணுகிராந்தி குறிஞ்சிப்பட்டான் சிவதை இவைகளின்வேர் பற்படாகம் கற்றாழஞ்சருகு ஆடாதோடையிர்க்கு கண்டங்கத்தரி சிறுசெருப்படை வல்லாரை வகைக்குப்பலம் (க) மல்லி நற்சீரகம் கடுகுரோகிணி திரிகடுகு சிறுதேக்கு திப்பிலிமூலம் செவியம் கடுக்காய் தாளிசபத்திரி நெல்லிப்பருப்பு வகைக்கு வராகனெடை (உ) இவைகளைச் சிதைத்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு கூ-படியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு உழக்குக் கஷாயமாக கூ-நாட்கொடுத்து கூ-ம் நாள் பிரமி கடுக்காய் மிளகு இவைகளைக் கஷாயஞ்செய்து கொடுத்து கூ-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்வித்துப் புளிசேர்க்கவும்.

சித்திரமூலம் முத்தக்காசு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் திரிகடுகு திரிபலை வெப்பாலையரிசி பொரித்தசீரகம் மிளகுப்பற்பம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும்; இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத் திரும்.

சிறுமுட்டி கொழுஞ்சி களா நாயுருவி முசுமுசுக்கை தூதுளை கண்டங்கத்தரி வில்வம் முள்ளிக்கத்தரி சங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கிரண்டுபலம் கொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடி இவையெல்லாமிடித்து கூ-படி தண்ணீரிற் போட்டு மூனறுபடியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேவதாரம் அரத்தை சுக்கு வராகனெடை (ரு) கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி பேய்ப்புடல்வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குக் காற்படி கஷாயத்தில் திரிகடித்தூட்போட்டு எட்டு வேளை கொடுக்கத் திரும்.

சகலபழஞ்சுரத்திற்கும் நெய்.

வெள்வெல்வேர் கழற்சிவேர் நாயுருவிவேர் சிறுபூளைவேர் விஷ்ணுகிராந்திவேர் வசம்பு பூடு வகைக்கு கழஞ்சு (க) இவைகளையரைத்து ஒருபடி ஆவினெய்யிற்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு கழஞ்சுவீதங் கொள்ளத் திரும்.

விடாச்சுரம் வயிற்றெரிவு இருமல் சோரி சிரங்குகளுக்கு நெய்.

ஆவின்னெய்சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் முந்திரிப்பழம் வெப்பாலையரிசி யானைத்திப்பிலி கெந்தகம் அதிவிடயம் நெல்லி நிலவேம்பு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்கு கழஞ்சு (க) இவைகளைத்தண்ணீரிலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து நேரமொன்றுக்கு முக்கழஞ்சு வீதம் உண்டுவரத் திரும்.

சுரம் விக்கல் தாகம் அரோசிகம் தலைநோய் பிரமேகத்திற்கு நெய்.

ஆவின்னெய்சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் திப்பிலி கடுகுரோகிணி வெப்பாலையரிசி கிச்சிலிக்காய்நெல்லி வில்வவேர் வேப்பம்பட்டை தான்றி நெல்லிமுள்ளி சந்தனம் ஆடாதோடை விலாமிச்சம்வேர் முந்திரிப்பழம் சிறுசண்பகப்பூ அதிவிடயம் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைத்தண்ணீரிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு இருகழஞ்சுவீதம் தேனுடன் மதித்துச் சாப்பிட்டுவரத் திரும்.

சகலசுரத்திற்கும் கண்குளிர்ச்சிக்கும் நெய்.

சிறாச்செங்கழுநீர்ச்சாறுபடி (௪) நெய்படி (௧௦) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மஞ்சிட்டி தாமரைக்கிழங்கு ஏலம் இலவங்கம் கடுரோகிணி கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் மதுரம் சந்தனம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கழஞ்சு விதம் உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு மேனியும் பூச சகல சுரமுந்தீரும்; கண்ணுங்குளிரும்.

மாறற்சுரம் முறைச்சுரம் கடுஞ்சுரம் அதிசாரசுரம் விஷசுரம் அஜீர்ணசுரம் பூதசுரம் முதலான சுரத்திற்கு எண்ணெய்.

விருதகங்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி சிறுவாஞ்சோரி அவிரி சிறாச்செங்கழுநீர் துளசி நொச்சி பெருங்கரந்தை வகைக்குப்பலம் (௫) ஆட்டெய்யூர (௬) மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் கொம்பரக்கு பலம் (௧) ஒரு படி நீரிற் போட்டு அரைப்படியாய் வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு நல்லெண்ணெய்ப்படி (௨) மோர்படிக்கு கூட விட்டு அரத்தை அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெப்பாலையரிசி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் மஞ்சிட்டி திரிகடுகு கொடிவேலி ஏலம் மரமஞ்சள் கருவேப்பிலை கடுரோகிணி சந்தனம் வால்மிளகு மஞ்சள் கஸ்தூரி மஞ்சள் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை செவ்வியம் தக்கோலம் வெள்ளருகு திப்பிலி மூலம் புகையூரல் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம்(௪)இவைகளை மைபோலரைத்துப் போட்டு நாலு நாட் சிறுதீயாயெரித்து (௫)ம் நாட் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு கழஞ்சு விதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிற் பூசி நசியமிடத் தீரும்.

சீதசுரம் குளிர்சுரத்துக்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெய்.

விருகினிலை தண்டு கிழங்கு வில்வவேர் சாரணைவேர் சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்குரா விஷ்ணுகாந்தி வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துப் பதக்கு நீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் நல்லெண்ணெய்ப்படி ஒன்று விட்டு ஆவின் பால் மோர் வகைக்குப்படி (௨) மரமஞ்சள் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி விலாமிச்சம் வேர் நன்னாரிவேர் அரத்தை சந்தனம் வில்வப்பழச்சதை கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தேவதாரம் அகிற்சந்தனம் வகைக்கு கழஞ்சு (௧) இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேனியும் பூசி நசியமிடத் தீரும்.

சுரத்திற்குத்தயிலம்.

விருதகங்கிழங்கு சதலம் வகைக்குப்பலம் (௫) குறுந்தட்டி அமுக்குரா சீந்தில் சந்திசாரணை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௩) இவைகளையிடித்து(௪) மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின் பால் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) கூடவிட்டு நன்னாரி சீந்தில் சிறுகீரை சிற்றாமுட்டி வில்வம் அமுக்குரா இவைகளின்வேர் சுக்கு லவங்கம் இந்துப்பு குக்கில் சாரணைவேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு முத்தக்காசு சிற்றரத்தை தேவதாரம் மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் மிளகு லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு (௧) வெள்ளாட்டுப்பாலிலரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவர விடாச்சுரம் வாதசுரம் பித்தசுரம் விஷசுரம் மூன்றுமாறல் இரண்டாமாறல் ஒன்றைவிட்டமாறற் சுரமுந் தீரும்.

விருதகங்கிழங்கு பலம் (௧௪) அமுக்குராவேர்பலம் (௩௫) சீந்தில் சிற்றாமுட்டி வகைக்குப்பலம்(௫) இவைகளை யிடித்து நாலுமரக்கால் காடித்தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) சாதிக்காய் திப்பிலி சிறுதேக்கு தேவதாரம் முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் சன்னலவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி சீரகம் வகைக்குப் பலம் (௪) இவைகளை யாவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர அஸ்திசுரம் மேகசுரம் பாண்டு சுரமுந் தீரும்.

விருதகங்கிழங்கு வராகனெடை (௨௫) அதின் தண்டு வராகனெடை (௫) இவைகளை யிடித்து(௫)படி காடித்தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் நல்லெண்ணெய்ப்படி(௫)கூட்டி கொம்பரக்கு சதகுப்பை சிற்றரத்தை வகைக்குவராகனெடை (௫)அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சுரம் வருகிற தினத்தில் சுரம்வரும்முன் தயிலந்தேய்த்து சுரம் வந்துவிட்டபின் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில் முழுகத் தீரும்; உப்பு புளி புகையிலை தள்ளவும்.

புளியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓரளவாய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கொம்பரக்கு பலம் (௨௫) அமுக்குரா வெந்தோன்றி சிற்றாமுட்டி நன்னாரி வில்வம் விருதகங்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி சீந்தில் செந்தொட்டி ஆதளை வகைக்குப் பலம் (௪) இவைகளையிடித்து தூணி நீரிற் போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௪) கூடவிட்டு முத்தக்காசு சதகுப்பை அரத்தை சந்தனம் கடுரோகிணி மஞ்சள் பெருங்குரும்பை தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ மஞ்சிட்டி மதுரம் கோட்டம் நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சித்திரமூலம் கொன்றைப்பட்டை மூக்காவளைவேர் வகைக்கு கழஞ்சு (௨) இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சுரம் வறட்சி தீரும்.

நல்லெண்ணெய் சிறாசெங்கழுநீர்ச்சாறு வகைக்குப்படி (௩) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கப்பட்டை ஏலம் மந்திஷ்டிவேர் கடுரோகிணி சண்பகப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசு தாமரைவளையம் கஸ்தூரிமஞ்சள் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நன்னாரிவேர் வெட்டிவேர் வகைக்கு வராகனெடை (௩) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர விடாச்சுரம் வெப்பு தாகம் சன்னிக்காய்ச்சல் முதலான சகல சுரமுந் தீரும்.

விருதகங்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர் அசுவகெந்திக்கிழங்கு சுக்கு வில்வவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தேவதாரம் சந்தனக்கட்டை விஷ்ணுகிராந்திவேர் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (௧௦) கொம்பரக்கு பஞ்சலவணம் கொடிவேலிவேர் சிறுதேக்கு நாவிக்கிழங்கு மரட்கிழங்கு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சி கடல்நுரை ஓமம் குராசாணியோமம் சாதிபத்திரி புளியம்பொருக்கு இலுப்பைப்பொருக்கு சிறுநாகப்பூ சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிற்றாமணக்கின்வேர் செவ்வள்ளிக்கொடி புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௪) இவையெல்லாம் இடித்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு நல்லெண்ணெய் படி (௫௦) கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து அதில் பச்சைக்கற்பூரம் குங்குமப்பூ கஸ்தூரி புனுகுசட்டம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டும் தலைமு

மூகிபும்வர அஸ்திசுரம் சீதசுரம் அய்யச்சுரம் முதலாகிய சகல சுரமும் க்ஷயமுந் தீரும்.

பொற்சீந்தில் பலம்(உ0)இடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து அதில் காடிநல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (உ) ஒன்றாய்விட்டு கிருகங்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர சன்னி வாதசுரம் மாறற்சுரம் விஷசுரமுதலான பலசுரங்கள் தீரும்.

உட்சுரம் காலெரிவுக்குத் தைலம்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு முசுமுசுக்கைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (அரைக்கால்) நல்லெண்ணெய் படி (உ) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

சுரத்திற்கு மேற்பூச்சுத் தயிலம்.

அமுக்குறா சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி இவைகளின் வேர்ப்பொடி கொம்பரக்குப்பொடி வகைக்குப்படி (க) இவைகளைப் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய் நல்லமோர் வகைக்குப்படி (க) நன்னாரி முகிழ் அரத்தை கோஷ்டம் மதுரம் சதகுப்பை கடுகுரோகிணி கச்சோலம் தேவதாரம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் பெருங்குரும்பை அமுக்குறாவேர் மஞ்சிட்டி சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு வராகனெடை (க) அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள் சிறுதீயாய் எரித்து நாலாம்நாட் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்த்துப் பதமிட்டு காது மூக்கில் நசியஞ்செய்யத் திரிதசுரந் தீரும்; உடல்தேறும்.

ஆடாதோடைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) கலந்து அதில் அதிமதுரம் வேப்பம்பட்டை கிராணித்தோல் வேப்பம்வித்து பிராய்வேர் ஊமத்தம்வேர் குன்றிவேர் மேனிவேர் இந்துப்பு இவை வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளை ஆடாதோடையிலைச்சாற்றி லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனிலும்பூச சன்னி, சுரம் தீரும்.

ஆவின்மோர்படி (ச) நல்லெண்ணெய்படி (க) சிற்றாமுட்டிவேர்த்தோல் கோஷ்டம் சுக்கு பொன்மொழுகு முசட்டைவேர் அதிமதுரம் இந்துப்பு மஞ்சள் தேவதாரம் நன்னாரி மாகாளிக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை தக்கோலம் சீந்திற்கொடி விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் தகரம் கச்சோலம் ஏலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரி சாரணைவேர் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு வராகனெடை (க) மோரிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கழுத்தின்கீழ் உடம்பிற்றேய்க்க குளிர்காய்ச்சல் பித்தருட்சை தாபசுரம் மந்தருட்சை விஷசுரம் முதலான பலசுரங்கள் தீரும்.

சிறாச்செங்கழுநீர்ச்சாறு சீந்திற்சாறு வகைக்குப்படி (க) நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் வகைக்குப்படி (அ) இவைகளைக்கலந்து அதில் அதிமதுரம் தேவதாரம் மகனாகப்பூ கோட்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி சதகுப்பை வெட்டிவேர் காட்டாத்திப்பூ சடாமாஞ்சில் அகில் கொம்பரக்கு விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்குஅதின் அரும்பு செஞ்சந்தனம் ஏலம் நன்னாரி கச்சோலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி காக்கணவேர் நெய்தற்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி கடுகுரோகிணி பெருங்குரும்பை அரத்தை திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைப் பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்க்கச் சகலசுரமும் மேலெரிவும் தாகமுந் தீரும்.

சிறாச்செங்கழுநீர்ச்சாறு படி (க) ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி (அ) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெட்டிவேர் கடுகுரோகிணி சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (ந) இவைகளையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனிலும் பூசிவர கொடியசுரம் விஷசுரம் காட்டபட்டசுரம் வெட்டை தீரும்.

மோர்படி (ச) பழங்காடி படி (க) நல்லெண்ணெய்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (ச) இடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சிவடித்துவிட்டு சத்திசாரணை நன்னாரி குருந்தொட்டி பொன்முசட்டை முத்தக்காசு சீந்தில் விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் அமுக்குறாவேர் கோஷ்டம் மஞ்சள் இந்துப்பு அதிமதுரம் சுக்கு செவ்வள்ளிக்கொடி பொன்மொழுகு தக்கோலம் ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சிற்றரத்தை கிராம்பு தேவதாரம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் முந்திரிப்பழம் கடல்நுரை வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இவைகளைமோரிலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பாய் வைத்து நாலாம்நாட் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்த்து அரைக்கடிகை சென்றபின் சிரசிற்றேய்த்து சீயக்காய் அரைப்பிட்டுத்தண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்ய விஷசுரம் மாறற்சுரம் வாதசுரம் வெட்டை பித்தம் காந்தல் அஸ்திசுரம் முதலான பலசுரமுந்தீரும்.

குறுந்தொட்டிவேர் பலம் (ரு) இடித்து ஐந்துபடி ஜலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (க) (உஅ) பலம் கொம்பரக்கைக் கிழிகட்டி மூன்றுபடி ஜலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (அ) ஐந்துபலம் அமுக்குறாவேரை யிடித்து மூன்றுபடி ஜலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (அ) பழையமோர் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் முள்ளிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சீந்திற்கொடி பொன்முசட்டைவேர் குருந்தொட்டிவேர் நன்னாரிவேர் புழுக்கைப்பட்டை சத்திசாரணைவேர் சிறுகீரைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு மஞ்சள் கச்சோலம் ஏலம் லவங்கம் சிற்றரத்தை திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு (க) மோரிலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாட் சிறுதீயாய் எரித்து நாலாநாட் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து நாலுநாளைக்கு ஒருதரம் தலைமுழுகிவர பலசுரம் வெட்டை சூடு தீரும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் கோஷ்டம் சந்தனம் பொன்மொழுகு விலாமிச்சைவேர் சதகுப்பை முத்தக்காசு மஞ்சிட்டி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகிணி கம்பிப்பிசின் பெருங்குரும்பை வெட்டிவேர் இந்துப்பு சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு (க) மோரிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு ஆறுபடி தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி உடம்பிற்றேய்க்க சுரம் காந்தல் வாய்நீரூறல் வறட்சி தீரும்.

கிருகங்கிழங்கு தண்டு இலை சமூலம் துலாம் (க) சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சீந்தில் வில்வவேர் அமுக்குறாவேர் விஷ்ணுகரந்தை சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம் (ரு) இவைகளை இடித்து ச-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுக் குறுணியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் குறுணி நல்லெண்ணெய் தயிர்த்தண்ணீர்படி (ச) கூடவிட்டு வெட்டிவேர் அதிமதுரம் சந்தனம் தேவதாரம் முத்தக்காசு குங்கிலியம் பிராய்வேர் குக்கில் மஞ்சிஷ்டிவேர் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனிலும்பூச சீதசுரம் பூதசுரம் சூட்டை தீரும்.

சுரத்திற்கு நசியம்.

குளிர்சுரம் அடிக்கும்போது சிறுதும்பையிலையையும் மிளகையும் ஒன்றாய்ச் சிதைத்து நாசியில் நசியம்பண்ணத் தீரும்.

திப்பிலியையும் வெளிப்பருத்தியிலையையும் ஒன்றாய்ச்சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும், அல்லது இந்துப்பு உள்ளி கொம்பன்பாகலிலை இவைகளை ஒன்றாய்ச் சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் சுரதோஷந் தீரும்.

சுரமுதலியவற்றிற்கு ஏலாதிமாத்திரை.

ஏலம் கிராம்பு சுக்கு திப்பிலி முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சைவேர் மிளகாய்ச்சந்தனம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கோரோசனை இலுப்பைப்பூ சண்பகப்பூ ஓரிலைத்தாமரை வேர் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகட்குநிகர் கடுகுரோகிணி கூட்டி செவ்விளநீரால் இரண்டுசாமமரைத்துப் பருத்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உட்சுரம் அதிசாரசுரம் ஆமசுரம் வெப்புச்சுரம் இவைகட்கு முலைப்பாலிலும் தோஷசுரத்திற்கு குதிரைவாலிக்கஷாயத்திலும் காசம் சுவாசகாசம் இரத்தாதிசாரத்திற்குத் தேனிலுங் கொடுக்கத் தீரும்.

உஷ்ணசுரத்திற்கு சீரகமாத்திரை.

நற்சீரகம் பேரிச்சு ஏலம் முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு திரிகடுகு கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கல்நார் கிராம்பு கடுகுரோகிணி சாத்திரபேதி முந்திரிக்காய் மல்லி குடசப்பாலை வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) இளநீரிலரைத்து குன்றிப்பிரமாணம் உருட்டிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்து ௩-போது கொடுக்கத் தீரும்.

சுரத்திற்குக் குங்குமக்குளிகை.

குங்குமப்பூ பலம் (௧) திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சந்தனம் தேவதாரம் கடுகுரோகிணி வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை ஆறுசாமம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் நாலுசாமம் இஞ்சிச்சாற்றிலும் இரண்டுசாமம் கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாற்றிலும் ஆட்டிச் சிறுபயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு அநுபானங்களிலிட குளிர்சுரமுதலான சன்னிசுரந் தீரும்.

சுரத்திற்குக் கோரோசனைக் குளிகை.

கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கற்பூரம் ரசசெந்தூரம் ரசகற்பூரம் ஏலம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிராம்பு கோஷ்டம் சாதிக்காய் அக்கிராகாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) சந்தனக்கஷாயத்தில்-௪-சாமமும் சண்பகப்பூக் கஷாயத்தில்-௨-சாமமும் குங்குமப்பூக் கஷாயத்தி லிரண்டுசாமமு மரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிலிட தொண்டைக்கட்டும் சிலேத்துமம்-௧௬-ம் சன்னி ௧௩-ம் மண்டைக்குலை நீர்த்தோஷம் மயக்கம் சிலேத்துமசுரம் வலிப்பிசிவுந் தீரும்.

சுரத்திற்குச் சஞ்சீவி மாத்திரை.

இரசசெந்தூரம் லிங்கம் தாரம் பூரம் கெந்தி ரசபஸ்பம் நாவிக்கிழங்கு கிராம்பு பத்திரி ஏலம் திரிகடுகு திரிபலை வாளம் வகைக்குப்பலம் (௨) கிம்பக்காய்ச்சாற்றில் ஒருசாமமும் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமமும் குமரிச்சாற்றில் நாலுசாமமும் கொன்றைப்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் ஆட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டை செய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்க சன்னிதோஷம் சுரங்கள் தீரும்.

சுரத்திற்கு ரசகற்பூர மாத்திரை.

சுத்திசெய்த ரசகற்பூரம் பலம் (வ) வாளம் பலம் (க) அழிஞ்சிவேர்ப்பட்டை கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (வ) கையாந்தகரைச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கு ௨-சாமம் ஆட்டித் துவரைப்பிரமாணம் மாத்திரை செய்துகொண்டு தேனிற்கொடுக்க சகலசுரமுந் தீரும்.

சுரத்திற்கு இரசமாத்திரை.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கடுகுரோகிணி இரசபஸ்பம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) வாளம் கழஞ்சு (ஏ) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையை அநுபானத்திலிட விரோசனமாகிக் குளிர்சுரந் தீரும். பேதி அதிகமானால் குளிர்ந்த தண்ணீர் கொள்ளவும். மீறினால் பாலும் அன்னமுங்கொள்ளவும்.

வேறு.

வெள்ளைக்காக்கணம்விதை திரிபலை மிளகு திப்பிலி இரசம் கெந்தகம் வாய்விளங்கம் இவைகளைச் சமமாய்க் கரிப்பான்சாற்றில் ஒருநாளரைத்து சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலிட சுரந்தீரும்.

கெந்தகமும் மிதிபாகலிலையும் ஓர்நிறையாய் அரைத்துப் பாசிப்பயறளவு உண்டை செய்து காற்பலமிளகை உடைத்துப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து அதில் ஒரு மாத்திரையை உரைத்துக்கொடுக்கக் குளிர்சுரந் தீரும்.

சுரத்திற்கு லிங்கமாத்திரை.

லிங்கம் கழஞ்சு (௪) திப்பிலி கழஞ்சு (௨) ஆவின்பாலாலரைத்துப் பயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு சுக்குக் கஷாயத்திலிட சகல சுரமுந் தீரும்.

சாதிலிங்கம் தாளகம் மனோசிலை வகைக்கு வராகனெடை (க) காட்டுக்கருணைக்கிழங்கிலாவது கறிக்கருணைக்கிழங்கிலாவது பொதிந்து சீலைமண்செய்து இரண்டுபடி உமிக்குட் புடம்போட்டு வெளிப்பருத்திச் சாற்றில் ஒருநாளரைத்துப் பாசிப்பயறுபோலுண்டைசெய்து சுக்குக் கஷாயத்தில் ஒருண்டையிதம் ஐந்துவேளை உப்புப்புளி தள்ளிக்கொடுத்து ௩-ம் நாள் அல்லது ௭-ம் நாளில் தலைக்குத் தண்ணீர்விட்டு உப்பு கூறுத்துக்கூட்டி ௰-ம் நாள் தயிலஞ்செய்வித்து புளிகூட்டிக் கொள்ளவும். மருந்தின்வீறு அதிகரித்தாலின்றால் சிறுகீரைவேரும் மிளகும் ஓர்நிறையாகக் கஷாயஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுக்கமாறும்.

அர்த்த நாரிசுவரம்.

அப்பிரகம் நாகம் வெங்காரம் தாளகம் சாதிலிங்கம் கல்நார் பேரிச்சம்பழம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கொம்பன்பாகலிலைச்சாற்றில் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி புலர்த்திக் குகையிலிட்டுச் சில்லுப்போட்டு மூடிச் சீலைமண்செய்து மணல்மறை

வில் புடமிட்டுக் கள்ளிப்பாலிலும் எருக்கம்பாலிலும் அரைத்து உலர்த்திப் பொடித்துச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு பணவெடைப்பற்பஞ் சுடுதண்ணீரிற்கொடுக்க வலது புறத்திற் சுரம்விடும். குளிர்ந்த தண்ணீரிற்கொடுக்க இடதுபுறத்துச் சுரம்விடும்.

தாளக மாத்திரை.

தாளகத்தைச் சிறுதுண்டுகளாய்வெட்டி சுண்ணாம்புக்குள் வைத்து தேனீர்விட்டு பத்துமுறை நீற்றியபின் துணியில் முடிந்து சுண்ணாம்புத்தண்ணீருக்குள் தொங்கவைத்து இரண்டுசாமமெரித்துச் சுத்திசெய்த தாளகம் வராகனெடை (௮) புகையூறல் நீற்றுநத்தைச்சுண்ணம் வகைக்கு வராகனெடை (௩) இவைகளை முலைப்பாலில் இரண்டுசாமமரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டையாக இரண்டுவேளை வெல்லத்திற்கொடுத்து ௮-நாள் உப்புப்புளி தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து எட்டாம்நாள் தலைக்குத்தண்ணீர்வார்த்து உப்புவறுத்துக் கூட்டவும்; சுரம் ௬௪-ம் தீரும்.

வேறு.

சுத்திசெய்த தாளகம் கேர்வாளம் காசிக்கல் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கவிழ்தும்பை நல்லதும்பை பெருந்தும்பை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி மிளகுபோலுண்டைசெய்துகொண்டு குளிர்சுரத்திற்கு ௨-படி யோனைமுறித்து அந்தத்தெளிவு தண்ணீரிலும், அதிசாரசுரத்திற்கு சுக்குக் கஷாயத்திலும், பழஞ்சுரத்திற்கு பேய்ப்புடலும்சுக்குஞ்சேர்ந்தகஷாயத்திலும், சிலேத்துமசுரம் இருமலுக்கு தேனும் திப்பிலிப்பொடியுஞ்சேர்த்து அதிலும், நாபசுரத்திற்குவில்வவேருஞ்சுக்குஞ்சேர்ந்த கஷாயத்திலும், அஸ்திசுரத்திற்கு பசுவின்நெய்யிலும், வாதசுரத்திற்கு வாதமடக்கிக் கஷாயத்திலும் ஒருகுளிகை கொடுக்கத்தீரும். மூன்றுநாளைக்கு உப்புப்புளி தள்ளவும்; பேதியதிகமானால் மா ஆல் இலுப்பை இவைகளின் கொழுந்தை வகைக்கொருபிடியரிந்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உழக்காய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்க பேதிநிற்கும்.

தாளகம் கெந்தி ரசம் கருநாவிக்கிழங்கு வெங்காரம் திப்பிலி வாளம் சுக்கு கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி வெள்ளைப்பூடு இவைகளை கையாந்தகரைச்சாற்றில் ௪-சாமம் அரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருநாளைக்கு மூன்றுவேளை மூன்று உண்டை பசுவின்நெய்யில்விட சுரம் ௬௪-ம் தீரும்.

தாளகம் ரசம் கருநாவிக்கிழங்கு காந்தம் கடுகுரோகிணி இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைத்து உழுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கற்றாழைச்சாற்றிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைகொடுக்க நாலுநாழிகையில் சுரம் நிற்கும்.

சுரகோடாலி.

வெள்ளைப்பாஷாணம் கௌரி ருதம் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைக் கிழிகட்டி மிளகுகஷாயத்தில் ௨-சாமமெரித்து ஊமத்தஞ்சாற்றிலும் கொம்பன்பாகற்சாற்றிலும் வகைக்கிரண்டு சாமமரைத்து உளுந்திடைக் குளிகைசெய்து மோர் இளநீர் வெந்நீர் காடியில் வேளைக்கு ஒருண்டைவீதம் ௯-போது கொடுக்கச் சகல சுரமுந்தீரும். ௯-நாள்வரை புளி தள்ளி உப்புவறுத்துக்கூட்டவும்; ௮-ம் நாளில் தலைக்குத்தண்ணீர்விட்டுப் புளி கூட்டவும்.

நாலாமுறைச் சுரத்திற்கு மனோசிலைமாத்திரை.

மனோசிலை சுக்கு மிளகு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் இவைகளை யோர்நிறையாய்த் துளசிச்சாறு வெள்ளாட்டுநீர் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமரைத்து மிளகுபோலுண்டைசெய்து சுரத்திற்கு வெந்நீரிலும் சன்னிக்கு குப்பைமேனிச்சாற்றிலும் வாயுவுக்கும் கடுப்புக்கும் குளிர்ந்த தண்ணீரிலும் கொடுக்கத் தீரும்.

சுரத்திற்குப் பச்சைக்கற்பூர உண்டை.

ரசபற்பம் கெந்தகம் பச்சைக்கற்பூரம் லவங்கம் சாதிக்காய் கேர்வாளம் இவைகளை யோர்நிறையாய்க் கற்றாழம்பால் வார்த்தரைத்து உழுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சர்க்கரைகலந்து சாப்பிடச் சகலசுரமும் உடனே தீரும்.

இரண்டாமுறை மூன்றுமுறைக் குளிர்சுர முதலான சகலசுரத்திற்கும் அஞ்சனம்.

இரண்டுகழஞ்சு சீந்திற்பூவை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மைப்போலரைத்து மண்வெட்டியின் பின்புறத்தில் அப்பிவைத்து விளக்கில் நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைபற்றவைத்து அதை வெண்கலவட்டிலில் தூரிவிட்டுக் கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய்விட்டு இருப்புக்குழியால் களிம்புபோலரைத்துக் கொம்புச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு பணவெடை கண்ணிற்றீட்டத் தீரும்.

சுரம் குளிர்சுரம் வயிற்றுவலி பொருமல் முதலான வியாதிக்கு விரேசன மாத்திரை.

திரிகடுகு கடுக்காய் கடுகுரோகிணி இந்துப்பு இரதபற்பம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு கழஞ்சு (எ) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மைப்போலாட்டி சிறுசுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வெந்நீரிற்கொடுக்கவும்; பேதியதிகப்பட்டால் சுரக்காரர்களுக்கு வசம்பைச்சுட்டு தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கவும்; மற்றவியாதிக்காரர்களுக்குப் பாலும் அன்னமுங்கொடுக்கவுந்நிற்கும்.

சுரநோயின் நக்ஷத்திரங்களின் பலனறிய.

ஆதிரையும் சோமவாரமுங் கூடிய தினத்திலாவது திருவோணமும் அருக்கனுங் கூடின தினத்திலாவது சனியுங் கார்த்திகையுங் கூடின தினத்திலாவது விசாகமும் வெள்ளியுங்கூடின தினத்திலாவது இரேவதியும் புதனுங்கூடின தினத்திலாவது செவ்வாயுஞ் சித்திரையுஞ் சேர்ந்ததினத்திலாவது சுரங்கண்டால் மரணமாம்.

சுரம் முற்றிற்று.

சன்னி.

சன்னிகளின் பெயர்.

அந்தகன் சிதாங்கம் கண்டகுச்சம் பொக்கநேத்திரம் அபினியாசம் உருத்திரதாகம் பிரித்தட்டி தந்திரிகன் சித்தவிப்பிரமை பிரலாபம் கருணியாசம் விக்கநாதம் முதலியனவாம்.

அசாத்திய சன்னிகள்.

௧௩ சன்னிகளில் அந்தகன் சீதாங்கம் கண்டகுச்சம் போக்கநேத்திரம் அபிநியாசம் உருத்திரதாகம் பிர்த்தட்டி இவைகள் அசாத்தியமென்று சொல்லப்படும்.

அந்தகசன்னிக்குணம்.

கடுமையாய்ச் சுரங்காயும், மெய்விறைக்கும், வாய்நீர் வடியும், விக்கல் வாந்தி இருமல் தாகம் பிரமை பிரதாபம் வீக்கம் நடுக்கல் ஆராட்டந்தானும், தலைநடுங்கும் சுற்றும், வயிறெரியும், பிதற்றும், பலகீனதையுண்டாகும், ௧௫-நாளிற் கொல்லும்.

நிவிர்த்தி.

கொடுவேலிவேர் பலம் (௨) வாய்விளங்கம் சுக்கு திப்பிலி மிளகு வகைக்குப் பலம் (௨) இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாய்க் கஷாயஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுக்க அந்தகசன்னி முதலான ௧௩-சன்னியுந் தீரும்.

கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் குறுந்தொட்டிவேர் முத்தக்காசு சுக்கு இவைகளை வகைக்குப் பலம் (வ) வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு அடிக்கடி கொடுத்துக்கொண்டிருந்தால் தாகம் வாந்தி விக்கல் தீரும்.

நெருஞ்சி கொச்சி சித்திரமூலம் சுக்கு பேய்ப்புடல் மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் வகைக்குப் பலம் (வ) இடித்து ஒருபடி ஜலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

சீதாங்கசன்னிக்குணம்.

உடல்மெத்தக்குளிரும், நடுங்கும், வியர்க்கும், வயிறுபொருமி மிகைத்துக்கழியும், தாகம் பிரதாபம் விக்கல் வாந்தி அயர்வு சோபம் மூர்ச்சையுண்டாம், புலன்கெடும், குரற்கம்மும், இருமும், இளைக்கும், பெருமூச்சுக்காணும், ஏங்கும், நெஞ்சிறுக மடைக்கும், எழுந்துவிழுந்து தள்ளாடும், ௧௫-நாளில் மரணம்.

நிவிர்த்தி.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சுக்கு இலவவேர் கடுகுரோகிணி உமரிவேர் பற்படாகம் சிறுதேக்கு பேய்ப்புடல் வகைக்குப் பலம் (வ) வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

நன்னாரிவேர் வில்வவேர் முத்தக்காசு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பேய்ப்புடல் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பற்படாகம் பொராமுட்டி சிறுதேக்கு செவியம் வகைக்குப் பலம் (௧) நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் ௩-போது கொடுக்கத் தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் சந்தனம் பூசணித்தண்டு சுரைத்தண்டு நன்னாரிவேர் சுக்கு வகைக்குப் பலம் (வ) வீதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

கண்டகுச்ச சன்னிக்குணம்.

சுரங்கடுரமாய்க் காயும், உடல் புண்போலுளையும், நடுங்கும், தினவெடுக்கும், தலைவலிக்கும், நித்திரைகொள்ளும், தொண்டையும் நாவும் உலர்ந்து முள்ளுண்டாகிப் புண்ணாகும், பல்லீறில் இரத்தம்வடியும், வயிறுகழிந்து பொருமும், பொய்பிதற்றும், தாபகோபம் பிரதாபம் வாந்தி விக்கல் கபம் மூச்சு இளைப்புக்காணும், கன்னுங்காதும் கம்மும், எழுந்து அழுது களைத்து விழும், ௧௨-நாளிற் கொல்லும்.

நிவிர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலை வெப்பாலையரிசி கடுகுரோகிணி ஆடாதோடைவேர் மஞ்சள் மரமஞ்சள் இவைகளை வகைக்கு (வ) பலம் வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

கடுக்காய்ப்பூ நாயுருவிவேர் முத்தக்காசு நிலவேம்பு சிறுதேக்கு மஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகிணி கோஷ்டம் கொடுவேலி செவியம் திரிகடுகு பெருங்கும்பிழ் நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் தேவதாரம் பிரமி வசம்பு இவைகளை முன்போற்கஷாயஞ்செய்து கொடுத்துத் திப்பிலியும் நாயுருவியிலையும் ஒன்றாய்ச்சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத் தீரும்.

கொச்சியிலை சந்தனம் பற்படாகம் "கடுகுரோகிணி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பச்சை நாராகரந்தை பாவட்டை நன்னாரி கூவிளம் முன்னை இவைகளை வேளையொன்றுக்கு (௨) பலம் வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சித்திரமூலம் உமரிவேர் இலவவேர் திப்பிலி சுக்கு குங்கிலியம் செவியம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பலம் (வ) வீதம்இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

போக்கநேத்திர சன்னிக்குணம்.

உடல் மிகக்காயும், விழிபருத்துக்காணும், அதில் பனித்துளிபோல் நீர்வடியும், பார்வை மங்கும், இருகாதுமடைக்கும், பொய்பிதற்றும், பிரமைகொள்ளும், விக்கல் தாகம் களைப்புண்டாகும், ௮-நாளிற் கொல்லும்.

நிவிர்த்தி.

ஆடாதோடை சந்தனம் தூதுளை சுக்கு இலுப்பைப்பூ சிற்றாமுட்டி சிறுவழுதுணை முத்தக்காசு பற்படாகம் இவைகளை வகைக்கு (௧) பலம்வீதமிடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் கஷாயஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படி வீதம் ௩-போது கொடுக்கத் தீரும்.

"பாதிரி சுக்கு எருக்கம்வேர் பற்படாகம் பேய்ப்புடல் சித்திரமூலம் திரிகடுகு வகைக்குப் பலம் (வ) வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

அபிநியாசசன்னிக்குணம்.

மூன்றுநாடியும் படபடத்து நிற்கும், அகோரமாய்ச் சுரங்காயும், மூக்கொளி வாயும் மினுமினுப்பாயுமிருக்கும், சரீரம்நோகும், நித்திரை தாகம் வியர்வை புலப்பங்காணும், கன்னம் வீங்கும், காதடைக்கும், நாசிகறுக்கும், வாய்பேசாது, மேல மூச்சுண்டாகும், தொண்டை கட்டும், ௧௫-நாளிற்கொல்லும்.

நிவிர்த்தி.

வாதமடக்கி கிலவேம்பு சுக்கு வசம்பு ஓமம் திப்பிலி பேய்ப்புடல் பற்படாகம் இவைகளை வகைக்கு (வ) பலம்வீதமிடித்து (க) படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்க் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

வாதமடக்கிவேர் கம்மந்திராய்வேர் தேசாவரம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சி சீந்திற்கொடி சிறுதேக்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் இவைகளை முன்போற் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

உருத்திரதாக சன்னிக்குணம்.

சுரங்காயும், உதடுலரும், நாக்குவிரியும், கறுக்கும், அதில் முள்ளுப்போலுமிருக்கும், நெஞ்சிற்கபங்கட்டியிருமும், இளைக்கும், தொண்டைநோகும், தேகம்நடுங்கும், கழுத்தும் நெற்றியும் வியர்க்கும், தாகம் விக்கல்காணும், பிரமைகொள்ளும், அபயமிடும், சிரிப்புடன் போகஞ்செய்ய விரும்பும், ௧௦-நாளிற்கொல்லும்.

நிவிர்த்தி.

இலந்தையிலை நன்னாரி சீந்திற்றண்டு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பூநாகம் முசுமுசுக்கை? ஆடாதோடை முத்தக்காசு சுக்கு பேய்ப்புடல் இவைகளை முன்போற்கஷாயஞ் செய்துகொண்டு அக் கஷாயமும் இஞ்சிச்சாறும் ஓரளவாய் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் கொஞ்சம் மூலைப்பாலுந் திப்பிலிப்பொடியுஞ் சேர்த்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

வேப்பம்பட்டை சுக்கு உமரிவேர் உப்பிலிவேர் சித்திரமூலம் சுக்கு சம்பங்கி வகைக்குப் பலம் (வ) வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பீர்த்தட்டிசன்னிக்குணம்.

அகோரமாய்ச் சுரங்காயும், உடல்பசக்கும், தலைசுழற்றும், மனக்குடிக்காற் போற் பிதற்றும், வயிறுகழியும், உப்பிசமாகும், உதடு நாக்கு உலரும் கறுக்கும் விரியும் இரத்தம்வரும், முகத்தைப் பார்க்கும், பெருமூச்சு இருமல் விக்கல் இளைப்பு தாகம் வாந்திகாணும், ௧௦-நாளிற் கொல்லும்.

நிவிர்த்தி.

பூசணித்தண்டு முத்தக்காசு சுக்கு கச்சந்திராய்வேர் துதுளை கண்டங்கத்தரி பற்படாகம் மல்லி சிறுவழுதலை இவை வகையொன்றுக்கு (வ) பலம் வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் [illegible] கொடுக்கத் தீரும்.

அழிஞ்சிவேர் சுக்கு சித்திரமூலம் பேய்ப்புடல் மரமஞ்சள் சீந்திற்றண்டு வகைக்குப்பலம் (வ) வீதமிடித்து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

தாந்திரீகசன்னிக்குணம்.

உடல்காயும், பிதற்றும், தாகிக்கும், வாந்தியாகும், உண்ணாக்குவறண்டு கறுத்திருக்கும், வயிறுளையும், கழியும், மிடறுதினவாகும், காதுகேளாது, கண்ணில் நீர் வடியும், புகைத்திருமும், விழுந்தழுது சோரும், ௨௫-நாளில் தீரும்.

நிவிர்த்தி.

பிரமியிலை முந்திரிப்பழம் முத்தக்காசு வசம்பு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கொன்றைப்பட்டை கடுக்காய் கடுரோகிணி நெல்லி தான்றி சிற்றாமுட்டி வேப்பம்பட்டை பேய்ப்புடல் நிலவேம்பு திரிகடுகு கொடுவேலி தேவதாரம் இவைகளை வேளையொன்றுக்கு (வ) பலவீதமிடித்து (உ) படி தண்ணீரிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

முத்தக்காசு சந்தனம் சுக்கு பற்படாகம் விலாமிச்சை இருவேலி இவை வகைக்கு (வ) பலவீதமிடித்து ச-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் காற்படி பொரித்தஅரிசிபோட்டுக் கஞ்சிகாய்ச்சிக்கொடுத்து, அகிற்சந்தனம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி தேற்றுவித்தை தகரவிதை தேவதாரம் கற்பூரம் தேன் இவைகளை யோர்நிறையாய் நெருப்பிற்போட்டு புகைபிடிக்கத் தீரும்.

நெல்லிப்பருப்பு கடுக்காய் நிலவேம்பு பற்படாகம் கண்டங்கத்தரி கடுரோகிணி கச்சோலம் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குப் பலம் (வ) இடித்து ஒருபடிதண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

திப்பிலி முத்தக்காசு பேய்ப்புடல் சுக்கு சீரகம் கொத்தமல்லி கூவிளவேர் கொட்டாங்கரந்தை சீந்தில் இவைகளைமுன்போற்கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

சித்தவிப்பிரம சன்னிக்குணம்.

உடம்பு மிகவெரிந்து சுரங்காயும், வாதபித்தங் கோபித்துப் பிதற்றும், மதிமயங்கும், அழுது விம்மும், மிகச்சிரிக்கும், ஆடும், பாடும், கண்சுழிக்கும், அடிக்கடி எழுந்துவிழும், அழுதுபுரளும், அலறும், அயரும், விழிக்கும், வந்தபேரை வாருசைபோற்றடவி மகிழும், நெடுமூச்சுவிடும், ௨௧-நாள்சென்றால் தீரும்.

நிவிர்த்தி.

கடுக்காய் பற்படாகம் கடுரோகிணி நிலவேம்பு முந்திரிப்பழம் தேவதாரம் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசு கொன்றைப்பட்டை பேய்ப்புடல் தேசாவரம் இவைகளை வேளையொன்றுக்கு (வ) பலவீதமிடித்து ஒருபடிதண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும்: இந்தப்படி ௯-போது கொடுக்கத் தீரும்.

முந்திரிப்பழம் பற்படாகம் நன்னாரிவேர் முன்னைவேர் வில்வவேர் சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் பேரிச்சம்பழம் சுக்கு திப்பிலி இவைகளை வேளை

யொன்றுக்கு காற்பலவீதமிடித்து உ-படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

நொச்சியிலை முன்னையிலை கஞ்சாங்கோரையிலை வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் (வ) வீதந்தூளைத்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

பிரலாபசன்னிக்குணம்.

உடல்நோகும், சுரங்காயும், குளிரும், நடுங்கும், தாகிக்கும், விக்கலெடுக்கும், பிதற்றும், பொய்பேசும், நெஞ்சிற்கபங்கட்டி யிருமும், இளைக்கும், தலைசுற்றும், எழுந்து எங்கிலிற்கும், தள்ளாடும், மார்மேனிக்கைகொள்ளும், அப்போவென்றமயமிடும்-ம-நாட்சென்றால் குணமாகும்.

நிவிர்த்தி.

நிலவேம்பு வெட்டத்திருப்பி முத்தக்காசு சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரி கண்டங்கத்தரிவேர் சிறுதேக்கு திப்பிலி இவைகளை யொவ்வொன்றுக்குக் காற்பலவீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

கோங்கிலவம்பட்டை சுக்குவேர் பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி கொடிவேலிவேர் வெற்றிலைக்காம்பு செவியம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம்-வ-வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

கருணியாச சன்னிக்குணம்.

உடல்நோகும், வெதும்பும், தலைவலிக்கும், தாகிக்கும், பொய்பேசும், தலைசுற்றும், சூர்ச்சை வாந்தி விக்கல் இருமல்காணும், கொறுரற்படும், திகைத்திட்டெழுந்திருக்கும், நித்திரைகொள்ளாது-கூ-நாளில் மீளும்.

நிவிர்த்தி.

அரத்தை சிறுதேக்கு திரிகடுகு சிறுவழுதலை முத்தக்காசு கடுக்காய் கடுகுரோகிணி கோஷ்டம் வசம்பு கடுக்காய்ப்பூ தான்றிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-வ-வீதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

விக்கனாதசன்னிக்குணம்.

நாக்குவெடிக்கும், விக்கலெடுக்கும், இருமும், நடுங்கும், பிதற்றும், காதடையிக்கும், காதினுள் அடிக்கடி எழுந்திருக்கும்-கஉ-நாட்சென்றால் தீரும்.

நிவிர்த்தி.

நெருஞ்சிவேர் எருக்கம்வேர் பற்படாகம் முத்தக்காசு திப்பிலிமூலம் சுக்கு வகைக்குப்பலம்-வ-வீதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

தந்திரீக சன்னிக்குணம்.

உடல் சந்து தொந்து உளையும், குத்தும், காயும், வியர்க்கும், தாகிக்கும், தலைவலிக்கும், வாய்நீர்வடியும், இருமல் வாந்தி மயக்கம் ஆராட்டம் உழுத்தி காணும், நித்திரை சற்றும் வராது, புத்திகலங்கும், பலங்கெடும், ஏழாம்நாளில் தீரும்.

நிவிர்த்தி

பாதிரிவேர் உழுரிவேர் நொச்சிவேர் சித்திரமூலம் கரிப்பான் செந்தட்டிவேர் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் (௪) வீதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

பெருவாகை பெருங்குமிழ் வில்வம் முன்னை சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை கண்டங்கத்தரி நெருஞ்சி பாதிரி இவைகளின்வேர் திப்பிலி இந்துப்பு அரத்தை சுக்கு அதிமதுரம் சிந்தில் மஞ்சள் கோஷ்டம் தேவதாரம் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு குக்கில் வகைக்கு வேளை ஒன்றுக்குக் காற்பலவீதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து-௩-போது கொடுத்து நொச்சி கருநொச்சியிலை குங்கிலியம் இவைகளைப் பொடித்துத் திரியுருட்டி நாசியிற் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

சிறுதேக்கு கடுக்காய் கோஷ்டம், சிறுவழுதலை தேவதாரம் சிந்தில் திப்பிலி இவைகளை வேளையொன்றுக்குக் காற்பலவீதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுத்தும் திப்பிலியை நொச்சிச்சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிட்டும் திரிகடுகு கோஷ்டம் சீரகம் மஞ்சள் மாமஞ்சள் வசம்பு இவைகளை யோர்நிறையாய் வெள்ளாட்டுநீர்விட்டுச் சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டும் வரத் தீரும்.

கடம்பகப்பூ கடுகுரோகிணி சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் சுக்கு விளாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் நன்னாரிவேர் பற்படாகம் மஞ்சிட்டி வகைக்குப் பலங்கால் ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சிந்துபகசன்னிக்குணம்.

உடல்வெதும்பும், வாவறளும், தாகிக்கும், இருமும், வயிறுபொருமும், வாந்தி பண்ணும், விக்கலெடுக்கும், இருகாதடைக்கும், என்னசொன்னாலும்பேசாது, பிதற்றும், நித்திரைகொள்ளும், அச்சப்பட்டெழுந்திருக்கும், அழும், காதல் தீரும், கோபமாகும்-கக-நாளிற்குணமாகும்.

நிவிர்த்தி.

நிலவேம்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுகுரோகிணி பற்படாகம் கல்லுப்பு கடுக்காய் நன்னாரிவேர் தேவதாரம் இவைகளை வேளையொன்றுக்கு வகைக்குக் காற்பலவீதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இறக்கி அதில் இந்துப்புச்சாரம் முலைப்பால் திப்பிலிப்பொடி கூட்டிக் கொடுக்கத்தீரும்.

வாதசன்னிக்குணம்.

உடல்காயும், வியர்க்கும், புரளும், பயந்தோன்றிவெருளும், இருமும் இளைக்கும், வயிறுபொருமும், கண்சிவக்கும், நாவுகறுக்கும், விழிசெருகும், நீர்கடுக்கும், மலசலங்கட்டி உடல்வீங்கும், இப்படியாயும், குளிர்ச்சிபிறக்கும்.

நிவிர்த்தி.

வாதத்திலெடுத்த சகல சன்னிதோஷத்திற்கும் வாதம் எண்பதுக்கும் தயிலம்.

நத்தைச்சூரி கிலுகிலுப்பை வட்டத்துத்தி வெலிப்பருத்தி கொடிவேலி கதலிவனி குப்பைமேனி மாவிலிங்கு முருங்கை உகாய் வாகை இவைகளின்வேர்ப் பட்டை பூநாகம் முசுமுசுக்கை முத்திளவேப்பம்பட்டை வசம்பு வலம்புரிக்காய் காட்டுச்சீரகம் கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை இந்துப்பு மிருதாரசிங்கி பெருங்காயம் பூடு வாலுளுவை வீரம் வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்கு வராகனெடை (கஉ) மூன்றுவருடம் சென்ற முற்றினகோழிக்குழல் நாமரங்காய் இரத்தம் இவையெல்லாங்கூட்டி மைப்போலரைத்து ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி சிவந்தபதத்தில்வடித்து உள்ளுக்கு ஒருதுட்டெடை கொடுத்து மேனியிலும் பூசத் தீரும்.

நாலுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை சிவன்வேம்பு பிரமி துளசி ஆடாதோடை நொச்சி சங்கு கிலுகிலுப்பை சித்திரமூலம் வேலிப்பருத்தி நத்தைச்சூரி மஞ்சள் சந்தனம் நன்னாரி மதுரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு வசம்பு கடுகுரோகிணி முசுமுசுக்கை மரமஞ்சள் சிறுதேக்கு நல்லபாம்புச்சட்டை பூநாகம் கடுக்காய் திரிகடுகு வகைக்கு கழஞ்சு-க-இவைகளையிடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி உடம்பிற்றேய்த்து மாலையில் வேப்பம்பட்டை வேதுவிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

வேப்பம்பட்டை நொச்சி ஆடாதோடை துளசி வேலிப்பருத்தி பிரமி வகைக்குச்சாறுபடி-க-கோசலம் படி-இ-கோஷ்டம் அரத்தை வசம்பு இந்துப்பு சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் திப்பிலி கர்க்கடகசிங்கி அதிமதுரம் கடுகுரோகிணி செவியம் சிவன்வேம்பு தேவதாரம் வகைக்கு கழஞ்சு-க-இவைகளைத் தகரையிலைச்சாற்றிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்கூட்டிக் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து உடம்பிற்பூசி நசியமிட வாதசன்னி மகாவாதசன்னி தீரும்.

பித்தசன்னிக்குணம்.

ஐம்புலன்களும் நொந்து புண்போல் நோகும், அயரும், பதறி நடுங்கும், மெய் சுழிக்கும், புருவம் நெளிக்கும், கண்ணும் வாயும் நோகும், கண்சிவக்கும் மாதரை இச்சிக்கும், பிதற்றும், புலம்பும், நகைக்கும், வயிறெரியும், வாயும் மிடறும் புண்ணாகும், குரல் கம்மும்.

பயித்திய சன்னிக்குணம்.

அடிக்கடி எழுந்து ஓடும், உற்றுப்பார்க்கும், நிலைப்புண்டு வாய்விட்டலறும், கொட்டாவிவிடும், சீலையை உரித்து கிழித்தெறியும், ஆடிப்பாடி கைகொட்டும்.

சுபசன்னிக்குணம்.

அங்கேத் தூலுக்குத் அநுக்காய்க் கிழித்தெறியும், உழக்கிக்கேட்டால் வசைபேசும், எதிர்த்தார் முகத்தில் அப்பும், நீர் மலத்தை உண்ணும்.

பித்தபயித்திய சுபசன்னிகட்கும் பித்தம் எண்பதுக்கும் சுரம் வலிப்பு பிடிப்பு கட்கும் முசுமுசுக்கை நெய்.

முசுமுசுக்கைச் சாறு குமரி ஆவினெய் படி (க) வேப்பெண்ணெய் படி (வ) முசுமுசுக்கை குமரி சீந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப் படி (க) வாலுளுவையரிசி அதிமதுரம் தேவதாரம் சிற்றரத்தை வெப்பாலையரிசி மஞ்சள் சிறுதேக்கு கச்சோலம் மிளகு பூநாகம் வெளிச்சிப்பிசின் கம்பிப்பிசின் சிற்றாமுட்டி விளாமிச்சு வெட்டிவேர் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) இவைகளை வெள்ளாட்டுப் பாலிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேனியிலும்பூசத் தீரும்.

சிலேத்தும சன்னிக்குணம்.

நெஞ்சிற் கபங்கட்டி இரையும், வியர்க்கும், தோன்றுதலெல்லாம் தோன்றும், தூங்கும், சகலத்தையும் வெறுக்கும், வற்புறுத்தும், சோரும், மயங்கும், நாவழுவழுக்கும், மலசலம் வெளுப்பெய்தும்.

நிவிர்த்தி.

அழிஞ்சிவேர் செவியம் பேராமுட்டி அரத்தை சுக்கு கொடிவேலிவேர் பூசணிவேர் இவைகளை வகைக்குப்பலம் (வ) வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சகல சன்னிக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

எருக்கு சிறுகீரைகுப்பைமேனி பிராய் இவைகளின்வேர் முருங்கைப்பட்டை வெள்ளைப்பூடு இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் குழப்பி வெயிலில் வைத்துச் சீலையிலூட்டிப்பிழிந்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

சன்னி யெட்டுக்கும் தயிலம்.

வேப்பெண்ணெய் படி (க) விளக்கெண்ணெய் படி (இ) நல்லெண்ணெய் படி (வ) மூன்றுங்கலந்து அதில் வெப்பாலை துளசி சன்னிநாயகம் வேலிப்பருத்தி அழுக்குறா காய்க்கவிழு தைவேளை எருக்கு சிவதை நாரத்தை ஆதண்டை குப்பைமேனி சுராமூலி பிரண்டை நொச்சி கொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டையை அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரிதாரம் வெங்காரம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஓமம் கொத்தமல்லி கடுகு மிளகு வெள்ளுள்ளி கிராம்பு ஜாதிக்காய் வசம்பு வெளிச்சிப்பிசின் பெருங்காயம் துரிசு கோர்வாளம் அக்கிராகாரம் நீர்வெட்டிமுத்து பூநாகம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பெங்கும் பூசத் தீரும்.

சந்திசன்னிக்குணம்.

உடல்வெதும்பும், தலைவலிக்கும், மூர்ச்சைகாணும், அடிக்கடி எழுந்திருக்கும், கண்சிவந்திருக்கும் அறிவு மயங்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஆடாதோடையிலை சிறுவழுதலை தூதுளை நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டி சுக்கு பற்

படாகம் முத்தக்காசு சந்தனம் இலுப்பைப்பூ வகைக்குப்பலம் (இ) இடித்து இரு நாழி நீரிற்போட்டு உழக்காய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

மந்தசன்னிக்குணம்.

உடல்காயும், கைகால் குளிர்ந்திருக்கும், நாவு கறுத்திருக்கும், மலங்கட்டும், நீர் இறங்கும், மயக்கங்காணும், தலை முகம் வலிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சு சுக்கு பற்படாகம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (ல) விதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

முகவாதசன்னிக்குணம்.

கண்ணில் புருவத்தில் செவிட்டில் குத்துண்டாகி முகத்தையும் வாயையும் ஒருபக்கம் பற்றித்திருகிவிடும்.

நிவிர்த்தி.

நொச்சிச்சாறுபடி (உ) தழுதாழை கழற்கொடி முடக்கொத்தான் விழுதி வெற்றிலை வேலிப்பருத்தி சங்கு கரிசாலை மேனி வேளை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணெய் விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) நல்லெண்ணெய் படி (உ) சுக்கு மிளகு திப்பிலி சீரகம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு கற்கடகசிங்கி அரத்தை கச்சோலம் தேவதாரம் மாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ சீதேவிச் செங்கழுநீர் கடுரோகிணி மஞ்சள் மரமஞ்சள் வசம்பு இந்துப்பு கடுக்காய் வெட்பாலையரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) இவைகளை ஆவின்பாலில் அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்து கழஞ்சுவிதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும்பூச முகவாதசன்னி குடல்வாதம் தீரும்.

சந்தனம் மரமஞ்சள் நற்சீரகம் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூடு மஞ்சள் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு இவற்றை ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து வெள்ளைச்சீலையிலூட்டித் திரித்துத்தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

முந்திரி தேங்காய்ப்பாலில் புளியவிரையின் மேற்றோலியைப் பொடித்துப் போட்டுப்பிசைந்து ரவியில்வைத்துத் தயிலத்தைப்பிழிந்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேனியிலும் பூசத்தீரும். அல்லது தை நெய்யில் எருக்கம்பூவைப்போட்டுக்காய்ச்சி உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியிலும்பூசத்தீரும்.

வெடிசன்னிக்குணம்.

காதுக்குள்ளே இரண்டெழுந்து கனத்துக் குத்திவலியுண்டாகிச் சேறப்படும் படி முகத்தைத்திருப்பும், சக்குத்தமுமாகும்.

நிவிர்த்தி.

கடுக்காய் இந்துப்பு திப்பிலி ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடித் தூளைச் சதாவேரிக்கிழங்குச் சாற்றிற்கொடுக்க மலங்கழியும்; அதின்பேரில் திப்பிலி உள்ளி அதிமதுரம் வெள்ளைச்சிப்பியின் செவ்வள்ளிக்கொடி மால்தேவி அமுக்கிராவேர் இலைக்கள்ளிவேர் கன்னாரி நாயுருவி பொன்னாவரை இலைவேம்பு மிளகு வகைக்குப்

பலம் (க) அரைத்து ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி யொருகாண்டி விதம் கொடுக்கத்தீரும்.

சுகசன்னிக்குணம்.

தயிலஞ்செய்துகொண்டு தயிரும் அன்னமும் புசித்திருக்கும்போதும் வயிறு மந்தமாயிருக்கும்போதும் தேகம் அலுத்திருக்கும்போதும் மாதரைப்புணர்ந்தாலும் கடும்புணர்ச்சியினாலும் சுகசன்னிபிறக்கும். பிறந்தால் உடல்நோகும், காயும், கண்சிவக்கும், வியர்க்கும், நடுங்கும், கருட்டியெழுந்திருக்கும், பிரமையுண்டாகும்.

நிவிர்த்தி.

காற்படியிஞ்சிச்சாற்றை முறித்து வடிகட்டி பதற்கு நிகர் முலைப்பால் கூட்டி யதில் முசுமுசுக்கை பூராகம் திப்பிலி இவைகளைத் தனித்தனி வெதுப்பிப்பொடித்த தூள் வகைக்கு வராகனெடை (க) போட்டுக்கொடுக்கவும்; இந்தப்படி (ூ) போது கொடுக்கத் தீரும்.

பூராகம் ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சீரகம் வராகனெடை (க) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து வெந்நீரிற்கரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

பழம்புளி மிளகு சுக்கு பூடு வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை அம்மியிலரைத்து மூன்று உண்டைசெய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

கபாலசன்னிக்குணம்.

பிடரியைத்திருப்பக்கூடாத வலிகாணும், தலையிலும் காதிலும் சுட்டியாற் குத்தினாற்போற்குத்தும், இளைக்கும், புத்தியைக்கெடுக்கும், தியேறும், முகம் மூக்கு கண் சிவந்துக்காட்டும், வியர்வை வெப்பு அயர்வு சோர்வு நடுக்கம் கைகளில் காந்தல் காணும்.

நிவிர்த்தி.

அரைப்படி வேப்பெண்ணெயில் வெள்ளுள்ளி வசம்பு திப்பிலி இவைகளை அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் கருநொச்சி நாய்வேளை ஊமத்து இராய்சுரலம் வகைக்கொரு மாங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காலையிற் சிரசிலும் உடம்பிலுந்தேய்த்து மாலையில் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யக் கபாலசன்னி குத்தல் தீரும்.

புறவீச்சுக்குணம்.

அடுக்கடுக்காய்க்குத்துக்குத்தும், அதிகமாய்விறைக்கும், வியர்க்கும், நாவு தடுமாறும், பற்கிட்டும், நெஞ்சடைக்கும், தேகத்தைப்பிறகே வளைத்துத்தள்ளும்.

நிவிர்த்தி.

இரசம் கெந்தகம் வெள்ளுள்ளி மிளகு சேங்கொட்டை வகைக்குப் பலம் (ல) ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்துத் துணியிலூட்டித் திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தித் தயிலம்வடியும்; அதில் ஒருகாசெடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியிலும்பூசத்தீரும்.

இஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் தேன் இவைகளைச் சமமாய்க் கலந்து ஷை வியாதி கண்டவுடன் கொடுக்கத் தீரும்; மிஞ்சினால் கொஞ்சம் வேப்பெண்ணெயாவது அல்லது ஷை தயிலமாவது விட்டுக்கொடுக்க நீங்கும்.

இருக்குராய்ப்பொல்லிச்சாறு கிலுகிலுப்பைச்சாறு தேன் முலைப்பால் இவைகளை யோரளவாய்க்கலந்து அதில் வெள்ளுள்ளி சாந்தம் சுக்கு ஓர் நிறையாயரைத்துப் போட்டுக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

அருகிலை நொச்சிப்பட்டை பலம் (ம) இடித்து ௪படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் கையாந்தகரைச்சாறு படி (க) நல்லெண்ணெய் படி (க) கூடவிட்டுக்காய்ச்சி உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியும் பூசத் தீரும்.

சன்னி பதின்மூன்றுக்கும் வலிப்பு உட்குத்து புறவீச்சுக்கும் தயிலம்.

சுக்கு மிளகு ஓமம் வகைக்குப் பலம் (க) வசம்பு பலம் (இ) திப்பிலி சேங்கொட்டை வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குப்பலம் (வ) வெள்ளுள்ளி பலம் (ச) மயிலிறகு பலம் (ச) தேவதாரம் கழஞ்சு (ரு) இவைகளை நன்றாய்ப்பொடித்து மூன்று படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டியளவு புளிதண்ணிக் கொடுக்கத் தீரும்.

புங்கு புன்னை எள் வேம்பு ஆமணக்கு இலுப்பை இவைகளின் எண்ணெயை ஒன்றாய்க்கலந்து ரசம் கெந்தகம் மனோசிலை லிங்கம் தாளகம் வகைக்கும் கழஞ்சு (உ) பழங்காடியிலரைத்துச் சீலையிலூட்டி யுலர்த்தித்திரித்துக் கதிரிற்கொளுத்த ஷை எண்ணெயிற்றுவைத்துச் சுடர்த்தயிலமிறக்கிக் காசெடையுள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியும்பூசத் தீரும்.

ஐம்பது கோழிமுட்டைத்தயிலம் பத்துப்பலம் வெள்ளுள்ளியிலெடுத்த தயிலம் வேப்பெண்ணெய் படி (க) பூநாகமும் சன்னிநாயகமுஞ் சேர்த்திறக்கின குழித்தயிலம் படி அரைக்கால் முருங்கைப்பட்டை சிவனார்வேம்பு எருக்கம்வேர் இம்மூன்றுஞ் சேர்த்திறக்கின குழித்தயிலம் படி (வ) இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்து அதில் கல்லுப்பாம்புக்கண்டம் வசம்பு வகைக்குப்பலம் (க) பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துக் காசெடையுள்ளுக்குங் கொடுத்துப் பதைப்புகள்தோறும் போடத் தீரும்.

உட்குத்து புறவீச்சு உடற்குத்து உடம்புக்கடுப்புக்கும் ரசவாதத்திற்குந் தயிலம்.

நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் விளக்கெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் இலுப்பையெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) பெருமரத்துவேர் கன்னரிவேர் வெள்ளெருக்கம்வேர் அழிஞ்சில்வேர் இவைகளின்பட்டை வெள்ளுள்ளி வசம்பு மிளகு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (உ) அரைத்துப்போட்டுப் பதத்தில் வடித்து ஒரு கரண்டிகொடுத்து மேற்படி கழிகைத்துணியிற் சுருட்டிப் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

சன்னிதோஷம் வாதத்துக்குக்குடிநீர்.

குறிஞ்சாவேர் முருங்கைப்பட்டை உகாய்ப்பட்டை தழுதாழை நொச்சி பேய்ப்புடல் குப்பைமேனி பெருமரத்துப்பட்டை நாய்வேளை கவிழ்தும்பை தகரைவேர் சிற்றரத்தை சுக்கு சதகுப்பை அக்கிரகாரம் வாய்விளங்கம் திப்பிலி செவியம் சிறுகாஞ்சொறி வால்மிளகு ஓமம் இவைகளை வகைக்குக் காற்பலம்விதமிடித்து

காலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் விஷமாத்திரையை யுரைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

தனுர்வாதம் புறவீச்சு இசிவு வாதம் பற்கிட்டல் சன்னிக்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

இரசம் அரிதாரம் வெள்ளைப்பாஷாணம் சாதிலிங்கம் சிங்கி கஸ்தூரிமஞ்சள் மனோசிலை கெந்தகம் இவைகளையோர்நிறையாய்க் காடியிலரைத்துத் துணியிலூட்டி உலர்த்தி வேப்பெண்ணெயிற் சுடர்த்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூசி உள்ளுக்குச் சடாட்சரச்செந்தூரங்கொடுக்கத் தீரும்.

பிடரிவலி புறவீச்சுக்குணம்.

தலைகனக்கும், பிடரிவலிக்கும், உடம்பிற்குத்தும், மயிர் பயக்கம் உழலை காணும்.

நிவிர்த்தி.

நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் வேப்பெண்ணெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (உ) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நத்தைச்சூரி நாயுருவி சத்திசாரணை கொடிவேலி விழுதி ஆதண்டை வெள்வேல் எருக்கு தாதுமாதுளை முல்லை நாரத்தை வில்வம் செவுகன் கன்னரி நாவித்தாமரை இவைகளின் வேர் பட்டைகொட்டை உள்ளி முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் (க) மஞ்சள் வசம்பு அக்கு மிளகு திப்பிலி கடுகுரோகிணி ஓமம் வெங்காரம் கெந்தகம் சீர்காளம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் பூமிசர்க்கரை மெட்டி வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற்பூசி மாலையில் வேப்பம்பட்டைக் கஷாயம் வைத்து வெந்நீரிட்டுவரத் தீரும்.

உட்குத்தின் குணம்.

உடம்புகாயும், வியர்க்கும், பற்கிட்டும், தேகம் விறைக்கும், உள்ளே குத்தும், மலமடைகிறதாலும், தாகிக்கும், வாயுவிற்போக்கின் சத்தத்துடன்படியும், அன்னபானாதி செல்லாது.

நிவிர்த்தி.

அரைப்படி கழிகையிடித்து ஒருதுணியிற் கட்டி வேப்பெண்ணெயிற் றனைத்து நெருப்பில் வெதுப்பித் தலைக்கத்தைப்பிடித்து உச்சி பிடரி கழுத்து மார்பு காதிலும் காலிலும் விட்டு ஷை பொருந்து முதலான இடங்களிற்போட்டுப் பொட்டணத்தை ஷை ஸ்தானங்களில் ஒத்தடஞ்செய்ய உட்குத்தும் புறவீச்சும் தீரும்.

உட்குத்து புறவீச்சுக்கு.

குப்பைமேனி பொன்னாங்காணி சிறுபுள்ளடி இவைகளை நிறையாய் வேப்பிலை உப்புப்போட்டு இடித்துப் பிழிந்த சாற்றுவைத்து ஒரு எலுமிச்சங் காய்ப்பிரமாணம் நாளொன்றுக்கு மூன்றுதரம் கொடுக்கத் தீரும்.

ஷை வியாதிக்கு மேற்பூச்சுத் தயிலம்.

நாயுருவி பேராமுட்டி நாய்வேளை குப்பைமேனி வேலிப்பருத்தி சிறுபீளை அறுகு கொடிவேலி புனமுருங்கை சத்திசாரணை விழுதி இலுப்பைவேம்பு வாதமடக்கி நொச்சி இவைகளின்வேர் கரிப்பான் சன்னிநாயகம் முடக்கொத்தான் இவை சமூ

ஓமம் வகைக்குப்பலம் (௧) வீரம் இத்துடன் அரைப்படி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டு சுத்தி மிளகு ஓமம் திப்பிலி வெள்ளிப்பீசின் நாபஞ்சன கஸ்தூரிமஞ்சள் தேவதாரம் வசம்பு வலம்புரிக்காய் மஞ்சிஷ்டி அதிமதுரம் கோஷ்டம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) வெள்ளுள்ளி பலம் (௧) பூநாகம் ஒரு ஆழாக்கு சங்காப்பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வட்டமிட்டு காதில் விட்டு பஞ்சாலடைத்து வைக்கத் தீரும்.

உட்குத்து புறவீச்சு அடைப்பு இருமல் இவைகளுக்கு.

முருங்கைவேர்ப்பட்டைச்சாறு வெள்ளிச்சாறு தேன் இவைகளை நாழிகையாய் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திப்பிலியும் இந்துப்பும் வறுத்துப் பொடித்தது வகைக்கு வராகனெடை (௧) போட்டுக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவலிப்பு இசிப்புக்குத் தயிலம்.

நாகப் பலம்(௨) மஞ்சிஷ்டி கெந்தி வகைக்குப்பலம் (௧) வீரம் பூரம் வெடியுப்பு கல்லுப்பு நவச்சாரம் வகைக்குப்பலம்(௨) இவைகளை சுத்தி செய்து மஞ்சட் கருவாலையுடன் வில்லைதட்டி உலர்த்திக் கல்சத்திலடைத்து குழித்தயிலமிறக்கி பணவெடை வெற்றிலையிற் கொடுக்க சன்னிவலிப்புத் தீரும்.

மாவிலிங்கப்பட்டை புளிமுருங்கைக்காய் விளாவேர் நொச்சிவேர் எருக்கம்வேர் சென்னாகரப்பட்டை சாதிப்பட்டைவேர் கருவாளிப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௧) மிளகு திப்பிலி பலம் (௨) எட்டிப்பழம் குன்றி இவைகளெல்லாம் இடித்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு அதில் வேப்பெண்ணெய் புன்னைக்கெண்ணெய் எள்ளெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) வார்த்துப்பிசறி மேல்மூடிவாயில் பத்துசீலைமண்செய்து பாதாளத்தில் அதன் நாமிட்டுக் கலசம் வைத்து புகைபோகாமல் சந்துவாயில் முன்போற் சீலைமண்செய்து கனபடமாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி மயம்பிற்பூசத் தீரும்.

சன்னிக்கு மேற்பூச்சுத் தயிலம்.

வெள்ளைப்பூடு (௨) வசம்பு (௨) எலிப்புழுக்கை வராகனெடை (௨) நறுக்கி சேர்த்து வேப்பெண்ணெயிற் சுட்டுத்தயிலமிறக்கி உடலெங்கும் பூசத் தீரும்.

வசம்பு வெள்ளி கடுக்காய் மாம்பழமேர் பூநாகம் இவைகளை நாழிகையாய் வேப்பெண்ணெயிற் காய்ச்சி கொஞ்சம் உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேனியிலும் பூசத் தீரும்.

சன்னி தாக்கும் வாதம் கழுக்கும் மேற்பூச்சு விஷமுட்டித் தயிலம்.

எட்டிப்பழச்சாறு எள்ளெண்ணெய் பால் நெய் இலுப்பெண்ணெய் வகைக்குப் படிக்கு அருகம்புல் நொச்சி வாகைப்புளி மாவிலிங்கு தழுதாழை குன்றி நிமிளைக்கொடி முன்னை இற்பையாணத்து இவைகளினிலை எருக்கம்பூ இஞ்சி ஊமத்தைசமூலம் முருங்கைப்பட்டை கொடிக்கள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி ஒரு பாண்டத்திலிட்டு வசம்பு சுக்கு நல்லமிளகு ஏலம் மதுரம் இந்துப்பு கொடிவேலி திப்பிலி அரத்தை இலவங்கம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சி கடுகுரோகணி கிராம்பு வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசத் தீரும்.

சன்னிவலிப்பு சயித்தியம் வாதம் குலைக்கு அஞ்சுசென்னெய்த் தயிலம்.

வேப்பெண்ணெய்ப்படி (௧) புன்கெண்ணெய் குருக்கெண்ணெய் புன்னையெண்ணெய் இலுப்பெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் கொஞ்சம் வீரம் வராகனெடை (௨இ) ரசத்துடன் வராகனெடை (௩) பொடித்துப் போட்டு ஒருசாமம் மைப்போல் அரைத்துக் கொள்ளவும்; இருபது கோழி முட்டையைச் சுடுதண்ணீரிற் போட்டு அவித்துத் தோல் உடைத்தவுடன் எடுத்து மஞ்சட் கருவை ஒரு சட்டியிற் போட்டுக் கருகும்படி இருப்புக் கரண்டியினாற் கிண்டித் தயிலத்தைப் பிழிந்து கொள்ளவும்; அப்பால் கூ. கோழி முட்டைத் தோடுகளையும் ஒரு பிடி. நீர்மேல் நெருப்பு சமூலத்தையும் அரைத்து எண்ணெயிற் கலக்கிக் காய்ச்சி வடிகட்டிக் கொள்ளவும்; அப்பால் இம்மூன்றையும் ஒன்றாய்க் கலந்து சீசாவில் அடைத்து வைத்துக் கொண்டு ஒரு காசெடை ஆறுபோது கொடுத்து கூ. எண்ணெயைக் கையில் தொட்டு நெருப்பில் வெதுப்பி தேகமெங்கும் முழுக்கிப் பூசிவரவும்: புளி புகையிலை காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும். மேலிற் பட்டும் பூசுதல் பத்தியமில்லை.

சன்னி வலிப்பு தோஷம் பக்ஷவாதம் நரம்புத்தியிர்வாதம் வாயுவுக்கு விஷமுட்டித் தயிலம்.

சீட்டிப் பழச்சாறு படி (௮) முருங்கை வேர் வெளிப்பருத்தி எலுமிச்சம்பழம் சிற்றாமணக்கிலை தைப்பூடு(க்)கி புளியிலை உகாயிலை இஞ்சி மருதோன்றி எருக்குப்பி வாதமடக்கி முடக்கொத்தான் இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி (௧) மதுரம் கோஷ்டம் வெள்ளுள்ளி தேவதாரம் வசம்பு இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதகுப்பை ஓமம் திரிகடுகு கடுக்காய் வகைக்குப் பலம் (௧) இவைகளை கூ. சாற்றிலரைத்துப் போட்டு ஆவின்பால் படி (௧) நெய்படி (௨) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௩) நல்லெண்ணெய் படி (௮) ஒன்றாய் விட்டுக் கலந்து எரித்துப் பதத்தில் வடித்து மேனியிற் பூசத் தீரும்.

சன்னிபுறவீச்சுக்குத்தயிலம்.

கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்பு ஓமம் மஞ்சிஷ்டி வெள்ளைப்பாஷாணம் கெந்திபாஷாணம் கெந்தகம் ரசம் கல்வீரம் இவைகளை மடற்கள்ளிப்பால் விட்டரைத்துப் பின்பு வேப்பெண்ணெயில் அரைத்து வெள்ளைத் துணியில் வட்டிச் சுட்டுத் தயிலமிறக்கி ஒருகாசெடை உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேனியிலும் பூசத் தீரும். புளி புகையிலை தள்ளவும்.

சன்னி சுரத்திற்கு மகுராதித் தயிலம்.

அதிமதுரம் வேப்பம்பட்டை வீரணிக்கோல் வேப்பம்பிசின் கிராம்புவேர் கைமத்திவேர் குன்றிவேர் மேனிவேர் இந்துப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) ஆடாதோடைச் சாற்றிலரைத்து ஒரு படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேனியிலும் பூசத் தீரும்.

சருவசன்னிக்குங் கலிக்கம்.

மருக்காரைப்பழத்தின் விரையிலிருக்கிற பிசினை ஒரு பலம் எடுத்து வெள்ளைச்சாரணை வேலி வெற்றிலை இவைகளைக் கசக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் அந்தப் பிசினை யரைத்துக் கண்ணிற் போடத் தீரும்.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் தான்றிக்காய் பெருங்காயம் சமனாகக்கூட்டி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் அரைத்துக் குளிகைசெய்து கொச்சிலைச்சாறு அல்லது தேன் சாற்றிலாவது உரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

லிங்கம் பெருங்காயம் திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலை மேனி சத்திசாரணை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கு ஒருசாமம் ஆட்டிக் கிழிசெய்து சன்னி சுரதோஷத்திற்கு முலைப்பாலிலாவது இஞ்சி சாறுகளி லேதிலாவது உரைத்துப் போடத் தீரும்.

திரிகடுகு வெள்ளைக்காக்கணவேர் இவைகளைச் சமமாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் கிழிசெய்து வெற்றிலைச் சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற்றிட்ட சன்னி பேய் விஷம் ஓடும்.

சுக்கு கடுக்காய் திப்பிலி சாதிக்காய் வாய்விளங்கம் சாரணைவேர் காசுக் கட்டி மனோசிலை ஆத்தம் மிளகு தேற்றாவிரை வகைக்கு வராகனெடை (உ) கொடி இரு வகை வேர்களையும் பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்து சேர்த்து எலுமிச்சம்பழம் குப்பைமேனி கையாந்தகரை இவைகளின் சாற்றில் மைப்போலரைத்துக் கிழிசெய்துகொண்டு சன்னி தோஷம் நேத்திரவாயுவுக்கு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் பூதம் பிசாசு விஷத்துக்குத் தண்ணீரிலும் அல்லது குப்பைமேனிச் சாற்றிலும் வெள்ளெழுத்திற்கு முலைப்பாலிலும் உரைத்துப் போடத் தீரும்.

திப்பிலி துருசு ஆத்தம் கிராம்பு சுக்கு திப்பிலிமூலம் புழுவெட்டி குக்கல் வெண்மலம் கோழிவெண்மலம் மேனிவேர் சாரணைவேர் சாதிலிங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) சுத்திசெய்த செம்பு அரைபொடி கழஞ்சு (ய) இவைகளை எலுமிச்சம்பழம் மேனி துய்மை வெற்றிலை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கு ஒருசாமம் ஆட்டிக் கிழிசெய்து சன்னிபதின்மூன்றுக்கும் விஷத்திற்கும் மேனிச்சாற்றிலாவது வெற்றிலைச் சாற்றிலாவது முருங்கைப்பூச்சாற்றிலாவது உரைத்து வலிப்புக்கு இஞ்சிச் சாற்றிலுரைத்தும், பித்தப் பித்தறலுக்கு துய்மைச்சாற்றிலுரைத்தும் கண்ணில் இட்டத் தீரும்.

மிளகு சுக்கு புடல் அத்தி அகத்தி பேய்ப்பீர்க்கு பேய்ச்சுரை வேளை தில்லை பகிற் புல்லாமணக்கு மிளகு கொல்லாம் இவைகளின் வித்துக்களை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் வெள்ளாட்டுப் பாலிலும் ஆட்டிக் கிழிசெய்து வெற்றிலைச் சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிட சன்னி குமரகண்டன் வலிப்பு மயக்கம் விஷம் பேய்ச்சாரம் பித்தியம் தீரும். திப்பிலி இந்துப்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

மேற்சொல்லிய கலிக்கங்களினால் கண்கள் வெந்து கப்பிக் கண்டால் சிரகத்தைப் பொடித்துக் கற்றாழைச் சோற்றில் போட்டுப் பிசைந்து துணியில் முடிந்து கண்ணிற் பிழியத் தீரும். கண்ணில் வேதனையானால் கயிறு சோறும் வைத்துக் கட்டவும்.

சன்னிவலிப்புக்கு ஆக்கிராணம்.

குறுப்பட்டைச் சாம்பலில் எருக்கம்பால் விட்டு நடைமை பிசிரி புகைத்தி அதைத்து நாசியிலொன்றாய் மூக்கை ஒத்துப் பொடித்துக் கட்டி நாசியில் வெற்றத் தீரும்.

சன்னி வாதத்திற்கு ஒத்தணம்.

கொப்பரைத்தேங்காய் (ரு) வெள்ளைப்பூடு பலம் (உ) வேப்பமுத்து படி (இ) இவைகளை யொன்றாய் இடித்துப்பொட்டணங்கட்டி வேப்பெண்ணெயைக்கொதிக்க வைத்து அதில் அந்தப்பொட்டணத்தைத் தோய்த்து வெதுப்பத்துடன் உடல் முழுதும் ஒத்தணஞ்செய்யத் தீரும்.

காணம் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு மந்தாரை எருக்கம்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாய் வறுத்துத் துணியில்முடிந்து சூட்டுடன் ஒத்தணஞ்செய்யத் தீரும்.

சன்னிக்குப் புகை.

அரித்தாரம் குங்கிலியம் சாதிலிங்கம் நவச்சாரம் மிளகு கருஞ்சீரகம் கார்போகரிசி சாம்பிராணி வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைக் குப்பைமேனிச் சாற்றிலரைத்துச் சீலையிலூட்டித்திரித்து வேப்பெண்ணெயிற்றோய்த்து தீயிற் கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

சன்னிதலைவலிக்குப்புகை.

பெருங்காயம் ஓமம் சுக்கு சாம்பிராணி மிளகு காரம் சித்திரத்தை கழற் பருப்பு சீரகம் லிங்கம் இவைகளை யோர்நிறையாய் எருக்கம்பாலிலரைத்துத் துணியிற்றடவி திரியுருட்டி நாசியிற் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

சன்னிபதின்மூன்றுக்கும் புறவீச்சு உள்வீச்சுக்கும் லிங்கமாத்திரை.

துருசு பொரிகாரம் ஆத்தம் வகைக்கு வராகனெடை-௩-இவைகளைபெருத் தும் பால்விட்டரைத்து எட்டுவராகனெடை லிங்கத்தைக்கவசஞ்செய்து அதின் மேல் கரிப்பான் ரெடிபாலிலரைத்துக் கவசஞ்செய்து அப்பால் புற்றுமண்ணை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி இரண்டுபடி மணலுக்கு மத்தியில்வைத்து எட்டெருவில் புடம்போடவும், இந்தப்படி மூன்றுதரம் புடம்போட்டுக்கவசம் நீக்கி லிங்கத்தைக் கோசலத்திற்கழுவி அதினுடனே சுத்தி செய்து பொரித்த வெங்காரம் வராகனெடை-௩-கூட்டிக்கூட்டி முலைப்பாலிலரைத்து ஒருகுன்றிடைக் கரப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருண்டைவீதம் ௩-போதுகொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிபதின்மூன்றுக்கும் விஷசன்னிக்கும் தோஷத்திற்கும் கெவுரிமாத்திரை.

சுத்திசெய்தகெவுரி பூரம் கஞ்சா கோரங்கிழங்கு வெடியுப்பு அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் கற்கடகசிங்கி வகைக்கு வராகனெடை-க-எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் இஞ்சிசாற்றில் நாலுசாமமும் முலைப்பாலிலிரண்டு சாமமும் ஆட்டி உழுந்தினடயுண்டைசெய்து ஒருண்டையைத்தேனிலுரைத்துக்கொடுக்க சன்னி யிரு-ம் தீரும், விஷசன்னி தோஷத்திற்கு அதற்குரிய அனுப்பானங்களிலிடத்தீரும்.

சீதசன்னிக்கு அரிவாணந்த வயிரவமாத்திரை.

வெங்காரம் அயபற்பம் அரிதாரம் கருவங்கபற்பம் வெள்வங்கபற்பம் இரதம் சாதிலிங்கம் தாம்பிரபற்பம் இவைகளை யோர்நிறையாய்த்திரிபலைக் கஷாயத்தில்-ச-சாமமாட்டி உலர்த்திக்குப்பியிற்போட்டு தீபப்போல்-௩-சாமம்

எரித்துக் கல்வத்திற்கொட்டி ஒருசாமம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து அநுபானத்திலிடத்தீரும். பத்தியம் நினைக்குறி கொடுக்கவும்.

கண்டகுச்சசன்னிக்கு மாத்திரை.

கெந்தகம் சூதபற்பம் வெங்காரம் வெள்வங்கபற்பம் கருவங்கபற்பம் லிங்கம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் திரிபலைக் கஷாயத்திலரைத்துலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து ஒருசாமமெரித்து ஆற்றிக்கல்வத்திட்டு வெள்ளாட்டுப்பித்தா லரைத்துக் குன்றி போலுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிற் கொடுக்கத்தீரும்; பத்தியம் தயிரும் அன்னமும் குளிர்ந்த தண்ணீரும் கொடுக்கவும்.

சன்னிமுதலானதற்கு ஆனந்தபைரவன்.

சாதிக்கிழங்கு சூதம் மனோசிலை கெந்தகம் சாதிலிங்கம் வெங்காரம் சமபாய் மிளகுப்பழச்சாற்றிலரைத்து மிளகுபிரமாண முண்டைசெய்து சன்னிக்கு முலைப் பாலிலும் குளிர்சுரத்திற்கு இஞ்சிச்சாற்றிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னி தலைவலிக்கு மாத்திரை.

சுக்கிரகம் சதுர்ச்சிரகம் அசமதாகம் திப்பிலி கிராம்பு வசவாசி அதிவிடயம் மனோசிலை பெருங்காயம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் வேர்க்கொம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கழற்சியிலைச்சாற்றில் மைப்போலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து நொச்சிசாற்றில் ஒருண்டைகொடுக்கச் சன்னிதீரும்; நொச்சிச்சாற்றிலிடத் தலைவலிதீரும்.

மிருத்துவாதசன்னி முதலான வாதசன்னிகட்கு மாத்திரை.

மூக்கு அதிமதுரம் பவளம் கலங்கொம்பு திரிகடுகு முந்திரிப்பழம் தாம்பிரபஸ்பம் திரிபலை வசம்பு பூரகம் லிங்கம் முசுமுசுமுட்டை கோரோசனை ருத்திராக்ஷம் கல்லுப்புக்கண்டம் ரசபற்பம் கருநாவிக்கிழங்கு கருங்குங்கிலியம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் சூடன் பூலாவேர்ப்பட்டை செஞ்சந்தனம் வெள்ளிசப்பிரின் வகைக்குக்கழஞ்சு-க-இவைகளை முட்டைத்தயிலத்திலும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் அரைத்துக்குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது இஞ்சிச் சாற்றிலாவது ஒருண்டையை உரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிபதின்மூன்றுக்குங் காலாந்தபைரவன்.

இரசபற்பம் தங்கபற்பம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க-சங்கு கெந்தகம் முத்து வகைக்குக்கழஞ்சு-உ- வெங்காரம் கழஞ்சு-இ-கொடிவேலிவேர்க்கஷாயத்தில் இரண்டுநாள் விடாமலரைத்து உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி பொருபாண்டத்திற் குறுணி உப்புஇட்டு அதன்மத்தியில் வைத்து மேலும்குறுணி உப்புப் போட்டு நாலுசாமமெரித்து நன்றாய்ஆறினபின் எடுத்து நாலுகுன்றியெடை பற்பமும் பத்துமிளகையும் பத்துத்திப்பிலியையும் வெதுப்பிப்பொடித்த தாளும் அனுசுசாற்படி இஞ்சிச்சாரசத்தில் மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிபதின்மூன்றுக்கும் மாத்திரை.

காந்தம் சூதம் கெந்தி மனோசிலை செம்புப்பற்பம் லிங்கம் வகைக்குப்பலம் உ-பெருங்காயம் பலம்-ம-வெள்ளருகி பலம்-௪- இவைகளைக்குமரிச்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டிக் குப்பியிலடைத்து வாலுக மாக்கல்லால்மூடி வலுவாயத்தீ

மண்செய்து மணல்மேல்வைத்து முத்தியும்மூன் றுநாளெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும்; அதில்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சாதிபத்திரி கடுகுரோகிணி வகைக்குப்பலம்-ம- வீதங்கூட்டி வெள்கருவாலாட்டிக் குன்றிபோற்குளிகை செய்து முள்ளிச்சாற்றிற் கொடுக்க சன்னிபதின்மூன்றுந் தீரும்.

சன்னி சுரதோஷத்திற்கு ரசசெந்தூரம்.

லிங்கரசம் கழஞ்சு-எ-ம் கெந்தகம் கழஞ்சு-ம-ம் ஒன்றாய்த்தொந்தித்து ஏழுசீலைமண்செய்த குப்பியிற் பாதிவரை போட்டு மாக்கல்லால்மூடி ஒருசட்டியில்-ச-விரற்கடை மணல்கொட்டி அதன்மேற்குப்பியைவைத்துக் கழுத்துவரை மணல் கொட்டிமூடி முத்தியும்-கூ-சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும்; அதில் பணவெடையிஞ்சிச் சாற்றிலிடத் தீரும்.

சகலசன்னி சுரம் தோஷம் வலிப்பு இளைப்பு சூலைக்கு பூபதிமாத்திரை.

லோகம் காந்தம் தாம்பிரம் அப்பிரகம் வெள்ளி தங்கம் வங்கம் வெண் கலம் பித்தளை இவைகளின் பற்பங்களை ஓர்நிறையாய்க் குமரிச்சாற்றில் நாலு சாமமாட்டி நிழலிலுலர்த்தி முன்போற் குப்பிக்கேற்றி-உ-சாமமெரித்துத் தீயா ற்றி யெடுத்து வைத்துக்கொண்டு திரிகடுகுப்பொடியும் தேனுங்கூட்டி மத்தித்து அதில்பணவெடை வைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்; கரும்பு இளநீர் சர்க்கரை பால் தயிர் மோர் கூட்டிப் பத்தியங்கொள்ளலாம்; உப்புப்புளி தள்ளவும்.

காக்கைவலிப்புக் குணம்.

பித்தம் சிரமெங்கும் பாய்ந்து சித்தங்கலங்கிப் பிரக்ஞையற்று மயங்கி நாக்கை உதட்டை நாசியை விழியை புருவத்தைச் சேர்த்திழுத்து வலிப்புக் கண்டு அவயவங்களை உதறி அலைமோதிக் கிடேதள்ளும்; வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும்; மேற்சுவாசம் வாங்கும்.

நிவிர்த்தி.

காட்டாமணக்கு பிரமி கிலவாகை நொச்சி ஆடாதோடை சங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு அவுரி சிவனார் முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கை பொடுதலை புளி யிலை கருநொச்சி இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் நெல்லிக் காய் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (ஙு) மிளகு திப்பிலி செவியம் சித்திரமூலம் தேவதாரம் சுக்கிரகம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி அதிமதுரம் கோஷ்டம் சுக்கு காந்தம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை (ஙு) கிட்டம் அரப்பொடி பூடுகடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (க) பேய்ப் புடல் பலம் (உ) சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (உ) சாதிபத்திரி வராகனெடை(ரு) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக்குழம்புவருகிற சமயத்தில் சர்க்க ரை வராகனெடை (கூய) தேன்படி (ஙு) கூட்டிக்கிண்டி லேகியம்செய்து கொட் டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஒரு மண்டலம் இருபோது தேனில் அநுபானம் பண்ணிக்கொள்ளத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி (க) எலுமிச்சம்பழச்சாறு குறுணி ஒருபாண்டத்தில் விட்டு எரித்து நீர்வற்றிவரும்பொழுது பூரகம் ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் கூட்டிப் பொடித்துப் பதம்வரும்பொழுது வேப்பவிளர்ப்பருப்பு குங்கிலியம் மஞ்சள் கம் பிப்பிசின் கொன்றைப்பிசின் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) பொடித்துப்போட்டு உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலிலும் பூசத் தீரும்.

தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூ சிறுதேக்கு சிறுஞ்சீரகம் கடுகுரோகிணி கடுகு ஓமம் தேவதாரம் ஆனைத்திப்பிலி அதிவிடயம் வகைக்குப்பலம் (ம) இவைகளைக் குழித்தயிலம் இறக்கி உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியிலும் பூசத்தீரும்.

முக்கிரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் பொன்முசுட்டைவேர் முசுமுசுக்கை வேர் பேய்ப்புடல் இலுப்பைப்பூ சமன் கூட்டி இதற்கு நாவிலொன்று கோஷ்டம், கெந்தகம் அரிதாரம் ஓர்நிறையாய்ச்சேர்த்து வசியன் பித்திலும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக்குன்றிபெடை உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை தேனிலாவது சீனியிலாவது கொடுக்கத்தீரும்.

காட்டுக்காகத்தை அறுத்து இறகு சயல் குடல் தலை கால் போக்கி வயிற்றைக்கீறி சுக்கு மிளகு சீரகம் கல்லுப்பு இந்துப்பு பொட்டிலுப்பு இவைகளை வகைக்கு வராகனெடை (உ) பொடித்து ஷை காகத்தின் வயிற்றில்வைத்துத் தைத்து ஒரு படி சாராயத்திற்போட்டு வெந்தபின்பு மருந்தை எடுத்து மைப்போல அரைத்து பாக்களவு (ம) நாளுண்ணத்தீரும். உப்புப்புளி தள்ளவும்.

குதிரைவலிப்பின்குணம்.

கண்ணும் புருவமும் கதித்திருக்கும்; காலும் கையும் ஒரு பக்கத்திழுத்து வலிப்புக்காணும்; வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும்; விழியின்மேல்பார்த்து விறைக்கும்; அவயவங்கள் திப்பொற்காங்கும்; உடல்படபடத்து நடுங்கும்; நெஞ்சிற் கபங்கட்டும்.

நிவர்த்தி.

வெங்காரம் உள்ளி சேர்வாளம் மிளகு சுக்கு திப்பிலி கடுகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் வெந்தயம் கெந்தகம் வசம்பு வெளிச்சிப்பழிசின் சீனிக்காரம் அசமதாகம் துருசுச்செந்தூரம் குதிரைவாலி அவிரி குருந்து நொச்சி ஆடாதோடை குறுந்தொட்டி முருங்கை தூதுளை வெள்வேல் சாரணை தொட்டிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (ல) வீதம் இடித்து ஒரு படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்கு ஒரு காசெடை கொடுத்து மேனியிலும் பூசத் தீரும்.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி சேர்வாளப்பருப்பு வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஊறவைத்தரைத்துக் கலிறுசெய்து ஷை சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிட குதிரைவலிப்பு சன்னிவாத வலிப்புந் தீரும்.

குமரகண்டவலிப்பின் குணம்.

கண்ணும் வாயும் கோணும்; காலுங் கையும் ஒரு பக்கம் விட்டு விட்டு வலிப்பெடுக்கும்; காய்ச்சலும்; தலைவலிக்கும்; எமக்கோட்டாலைபோல் வருத்தப்படுத்தும்; மூர்ச்சைகாணும்.

நிவர்த்தி.

பொன்முசுட்டைவேர் சுத்திசெய்த சேர்வாளப்பருப்பு இரசம் கெந்தகம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வில்வஇலைச்சாற்றிலரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உருட்டி நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு மிளகு தக்காளிச்சாற்றில் கொடுக்கத் தீரும்.

முயலகண்டவலிப்பின் குணம்.

வாயால் மண்ணைக்கவ்வும்; நுரை தள்ளும்; விழிவட்டத்தோர்த்து நடுப்பமாய் நிற்கும்; அன்னத்தன்னைவலிக்கும்; தோள்மார்பு வலித்துக்கட்டிக்குறுக்கி விக்கும்; சோம்பல் தாபம் பிறக்கும்.

நிவர்த்தி.

முயலிரத்தம் வேப்பெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (இ) பெருங்காயம் ஆனைத்திப்பிலி கஸ்தூரி குருசாணிவேம்பு புனலித்தண்டு அருச்சிலைநொச்சி வேர் கிச்சிலிக்காய்ப்பழம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சிதைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியிலும் பூசத்தீரும்.

உட்குத்து புறவீச்சு காக்கைவலிப்பு குமரகண்டன் முயலகண்டன் குதிரை வலிப்பு முதலான வலிப்புகளுக்கும் சன்னிகட்கும் தயிலம்.

சுக்கு கழஞ்சு (ச) சிதைத்து நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கால்படியாய் வற்றவைத்து அதில் இஞ்சிச்சாறுபடி (வ) அண்டத்தயிலம் வெள்ளுள்ளித்தயிலம் வேப்பெண்ணெய் வகைக்குப்படி (வ) மயிற்பீலி ஆகாசத்தாமரை பூநாகம் கிழங் காய்நெல்லிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியிலும் பூசி காதிலடைத்து நாசியிலும் நசியமிட ஷை வியாதிகள் தீரும்.

காயம் உள்ளி வசம்பு தாரம் கெவுரி நாவிகாரம் கரியபோளம் மஞ்சள் சித்திரமூலம் மாவிலிங்கம்பட்டை வாகைப்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை சிறுகுறிஞ்சாவேர் எருக்கம்வேர் புங்கம்வேர் முருங்கைவேர் மல்லிகைவேர் சதுரக்கள்ளிவேர் மாமஞ்சள் நெரியரிசிப்பால் வகைக்குப்பலம் (வ) வீதமிடித்து இரண்டுபடி அஞ்செண்ணெயிற்போட்டு அண்டத்தயிலம் படி அரைக்கால் கூடவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூச மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

அவிரி வசம்பு உள்ளி இவைகளை யொன்றாய்ச்சிதைத்து நாசியில் நசியஞ் செய்ய மேற்படி வியாதிகள் மாறும்.

முயலகண்டவலிப்பு காக்கைவலிப்பு குமரகண்டவலிப்புக்கு.

ஓட்டடைபலம் (உ) கழற்சிப்பருப்பு பலம் (க) கடுக்காய் பலம் (இ) வெள்ளுள்ளி பலம் (இ) இவைகளையரைத்துக் கழற்சிப்பிரமாணம் வேப்பெண்ணெயிலாவது ஆமணக்கெண்ணெயிலாவது கொடுத்துப்பத்தியம் வெந்நீரும் அன்னமுங் கொடுக்கத் தீரும்.

காக்கைவலிப்பு முயல்வலிப்பு குமரகண்டவலிப்பு முகவாதசன்னி சன்னிதோஷம் உட்குத்து புறவீச்சுவாதம் வாயுபாரிசவாயு பக்கவாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் அண்டவாதம் மண்டைக்குத்து வலிப்பினிசத்திற்கு.

நல்லெண்ணெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் இலுப்பையெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் புங்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (உ) கழுதாழை காட்டாமணக்கு காயுருவிணைவேர் குப்பைமேனி மாவிலிங்கு வேம்பு புங்கு வெண்நொச்சி தூதுளை கண்டங்கத்தரி குருந்து கருவூமத்தை சங்கு கொடிவேலி நிலக்கடம்பு சடைச்சி இண்டு அவிரி மருக்காரை சுக்கு புனமுருங்கை முருங்கை வெள்ளைச்சாரணை மருதோன்றி காட்டுமல்லிகை ஊமத்தை உத்தாமணி கழற்கொடி மிளகரணை சிறுதுளசி குமிழ் அழுக்குறா சிறப்பங்கிழங்கு குன்றி எட்டி வெப்பாலை கடம்பு நின்னி இலவம் பைமேற்புல்லுருவி ஆகிய இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (ம) இடித்து எட்

மோர்க்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (க) பெரும்பூசணிக் காய்ச்சாறு படி (ச) ஒன்றாய்க்கலந்ததில் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அரத்தை தாளீசபத்திரி சுக்கு கண்டதிப்பிலி குராசாணி ஓமம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு குக்கில் சதகுப்பை கடலிராஞ்சிப்பழம் சிறுதேக்கு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி இந்துப்பு வெளிச்சிப்பியின் சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சி வகைக்குப்பலம் (இ) விதம் வெள்ளாட்டுநீரில் அரைத்துப்போட்டு பயிலிறகு பலம் (இ) கூடப்போட்டு எரித்துப்பதத்தில் வடித்ததில் ஜாதிலிங்கம் கஸ்தூரி புகைபூரல் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) பேதித்துப் பொடித்துப்போட்டு அண்டத்தயிலம் வெள்ளுள்ளித்தயிலம் முசிறு முட்டைத்தயிலம் வகைக்குப்படி (வ) விட்டு கிரனி ஒருநாசெனட் விதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியும்பூசத்தீரும். புளி புகையிலை தள்ளவும்; உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குழந்தைக்குக்காணும் வாலகுமரகண்ட வலிப்புக்கு எண்ணெய்.

ஒருபடி வேப்பெண்ணெயில் கெய்க்கொட்டான்பழம் மயிலிறகு வெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்குப்பலம் (க) தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியும் பூசத்தீரும்.

சன்னி முற்றிற்று.

மூலரோகம்.

௯ ரோகவகை

உள்மூலம் புறமூலம் இரத்தமூலம் சீய்மூலம் மூலபாண்டு மூளைமூலம் வாதபித்த சிலேத்துமமூலம் என்பனவாம்.

உள்மூலக்குணம்.

அபானத்துள் தசைபோல் வளர்ந்திருக்கும்; மலத்தைதயிறுக்கும்; மந்திக்கும்; இரத்தம் மலத்தில்விழும்; இடை இடையே வயிறுவலிக்கும்; பலக்கெடும் தேகம் மெலியும்.

நிவிர்த்தி.

நன்னாரி முக்காவளை சிரார்செங்கழுநீர் ஓரிலைத்தாமரை மரள் காட்டுக்கருணை கறிக்கருணை விருகங்கிழங்கு இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (ட) மிளகு திப்பிலி நற்சீரகம் அக்கிராகாரம் அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் வலம் இலவங்கம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி குராசாணி ஓமம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) ஜாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (உ) சாதிபத்திரி வராகனெடை (க) லவங்கப்பட்டை பலம் (க) இவைகளை இடித்துச்சூரணஞ்செய்துகொண்டு கேரம் ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபோது-௪௰-நாட்கொள்ள உள்மூலம் வாணிமூலக்கடுப்புந் தீரும். பத்தியம் கைப்பு புளிப்புத்தள்ளவும்.

திப்பிலி பலம் (வ) அரைத்து அரைக்காற்படி கோதும்மைமாவிற்கலந்து திருகுகள்ளியை நறுக்கி ஒருபாண்டத்திற்போட்டு இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் கூறுடி மாவை வைத்துப் பிட்டவித்து நல்லெண்ணெயும் வெல்லமுங் கலந்து-௪௰-நாள் சாப்பிடத் தீரும்.

மூள்ளிவேர் பிரண்டைவேர் சுற்றுமுளைவேர் கடுக்காய் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூடு இவைகளை நூர் நிறையாய் அரைத்துப் புளித்த மோரிற் கரைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

புறமூலக்குணம்.

அஸ்தியில் அனலேறி பவனவாயிற் கத்திபோர் சதைவளர்ந்து உள்ளும் புறமுமாயிருக்கும்; அபானங்கடுக்கும் தினவெடுக்கும்; உதிரம் விழும்.

நிவிர்த்தி.

காட்டுக்கருணை கிலப்பனை புளியமடல் விருகங்கிழங்கு மணிப்பிரண்டை அப்பை கோவை அழுக்குறு மரள் இவைகளின்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (ரு) சித்திரமூலம் பலம் (ட) மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் அசமதாகம் கடுகுரோகிணி இந்துப்பு கல்லுப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்பு கருஞ்சீரகம் காசுகட்டி அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு ஓமம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) பெருங்காயம் வராகனெடை (ட) ஜாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (உ) சாதிபத்திரி வராகனெடை (க) வெள்ளைப்பூடு பலம் (ச) இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்துகொண்டு வேளையொன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் இருநேரமும் அரைமண்டலங்கொள்ளப் புறமூலமுளைகளையும்; சகலமூலவாயுவுந்தீரும். பத்தியம் கைப்புப் புளிப்புத்தள்ளவும்.

சீய்மூலக்குணம்.

தேகத்தில் அக்கினி அதிகப்பட்டு அழுகியது கொந்து புண்ணுகி சீய்தோன்றி மலத்துடன் கூடியிறங்கும்; அபானங்கடுக்கும்; மயக்கங்காணும்; வாயுமிகும்.

வேறு.

மலங்கழியும் பொழுது அபானம் எரிந்து சீழும் இரத்தமும் விழும்; நாபியைச்சுற்றி வலிக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஆவினெய்ப்படி (வ) தென்னம்பூச்சாறுபடி (இ) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மாதுளங்கோடு மரட்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு கறிக்கருணைக்கிழங்கு செங்கத்தாரிப்பட்டை ஆவாரைவேர்ப்பட்டை புளியவிதைத்தோல் ஆவாரை அரிசி களிப்பாக்கு வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் நற்சீரகம் விளாம்பிசின் காசுக்கட்டி வால்மிளகு வகைக்கு வராகனெடை (ரு) ஏலம் வராகனெடை (௩) லவங்கப்பட்டை பலம் (க) கிராம்பு ஜாதிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (உ) ஜாதிபத்திரி வராகனெடை (க) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு சர்க்கரை பலம் (க) ஒன்றாய்க்கலந்து லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இருபோது எட்டுநாட்கொள்ள இரத்தமூலம் சீய்மூலம் கடுப்புவாயுந்தீரும். பத்தியம் கைப்பு புளிப்புத்தள்ளவும்.

சருங்கள்ளி பலம் (ரு) சிறுக அரிந்து பன்றிநெய்யிற் பொரித்து -ரு-நாட் கொடுக்க சீய்மூலந்தீரும்.

காரெள்ளு கடுகு திப்பிலி சுக்கு வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் இருபோது (ரு) நாள் கொள்ளத் தீரும்.

இரத்தமூலக்குணம்.

தொப்புளைச் சுற்றி வயிறு வலித்து நொந்து இரத்தம் விழும்; மூலம் வெளியிற்றள்ளும்; மலஞ்சிக்கும் அடிவயறு இரையும் கைப்பையும் புளிப்பையும் மிக விரும்பும் அன்னஞ் செல்லாது உடல் வெளுத்து வற்றும் அபானங் கடுத்தெரியும் வெப்புத் தோன்றும்.

இரத்தமூலபாண்டுக்குணம்.

பித்தம் உடம்பெங்கும் பாய்தலால் தேகம் வெளுத்து வாதும் அந்த இரத்தம் உருண்டு திரண்டு வயிற்றில் தங்கி பிதிர் போல் மிகவிழும் தொப்புளைச் சுற்றி வலிகாணும் மேல்மூச்சு இளைப்புக் காணும் அடிவயிறு இரையும் மலஞ்சிக்கும்; அன்னஞ் செல்லாது கைப்பையும் புளிப்பையும் மிக விரும்பும் இதை இரத்தமூலபாண்டென்று சொல்லப்படும்.

நிவிர்த்தி.

கையாந்தகரை பொடுதலை புளியிலை நீர்முள்ளி நெரிஞ்சி முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கங்குப்பி பிரமி நெல்லிக்காய் காட்டுமல்லிகை எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சுக்கு திப்பிலி மிளகு செவியம் தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி நற்சீரகம் காந்தம் அரத்தை வகைக்கு வராகனெடை (௫) ஆம்பொடி யிட்டம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) சாதிக்காய் இந்துப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௨) ஏலம் கோஷ்டம் குராசாணிஓமம் அதிமதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (௩) சாதிபத்திரி வராகனெடை (௧) லவங்கப்பட்டை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப் போட்டு குறுகி வரும்போது ஆவின்நெய் தேன் வகைக்குப்படி (வ) சர்க்கரை பலம் (௩) இவைகளைக் கூட்டி லேகியஞ் செய்து கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் இரண்டு நேரமும் தேனில் அநுப்பானங் கொள்ள இரத்த மூலம் இரத்தமூலபாண்டு பித்தபாண்டு விஷபாண்டு காமாலை சோகை குன்மவாயு தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்புத் தள்ளவும்.

கருள்ளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௫) ஆவின்நெய்ப்படி (வ) அதிமதுரம் பலம் (௧) இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்து அதில் நெய் பாகமிட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வேளை யொன்றிற்கு ஒரு கரண்டி வீதம் இரண்டு வேளையும் (௫) நாள் சாப்பிட மேல்மூலம் இரத்தமூலம் தீரும். பத்தியம் உப்புப் புளி தள்ளவும்.

திரிகடுகும் கோஷ்டமும் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிச் சர்க்கரையும் முந்திரிப்பழமும் கூட்டி ஆவின்நெய் விட்டு லேகியஞ் செய்து வேளை யொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் இரண்டு வேளையும் (௫) நாட் கொள்ளத்தீரும்.

நாயுருவி யிலையைக் கொட்டைப் பாக்களவு அரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழைத்து இருநேரமும் எ-நாட் கொள்ளத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வாழைப் பூவைத் துவைத்துக் கால்படி சாறுபிழிந்து அதில் சீரகம் பாக்களவு அரைத்துப் போட்டுக் கொடுக்க இரத்தக் கடுப்பு உடனே தீரும்.

ஒரு பிங்கானிற் சீனிச்சர்க்கரை பலம் (௫) ஆவின்நெய்ப்படி மகாகனி எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி அரைவீசம்விட்டு மெழுகாகும் வரை பிசைந்து மத்தாலரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட இரத்தம் விழுதல் தீரும்.

பிரண்டைக் கொழுந்தையரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பி யுண்ணத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி ஓமம் தேசாவரம் அதிவிடையம் காயம் பொரிகாரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் இந்துப்பு குராசாணி ஓமம் வெந்தயம் சீரகம் வசம்பு சுட்ட சாம்பல் அபின் வகைக்கு வராகனெடை (௩) காட்டுக் கருணை கருங்கருணை புளியமடல் கிருக்கிழங்கு மான் கொம்பேவளி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம்(௩) வெள்ளுள்ளி பலம் (௧) இடித்துச் சூரணஞ் செய்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி ஆவின்பாலும் அரைப்படி கருள்ளிச் சாறும் கலந்துவிட்டு வடிகட்டி அதின்மேல் இச் சூரணத்தை வைத்துப் பிட்டவித்து உலர்த்தி அதிற் கருப்புக்கட்டி பலம்(௧) கூட்டி வைத்துக்கொண்டு தேனில் திரிகடி வீதம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

மூலமுளைக்கு.

சுத்தி செய்த கருவங்கம் பலம் (வ) இரசம் வராகனெடை (௨) ஒன்றாய் உருக்கி குதிர பொரித்த அண்டத்தோல் சவ்வு போக்கி வராகனெடை (எ) கூடச் சேர்த்துப் பொடித்து ஒரு குகையிலிட்டுச் சில்லுப் போட்டு மூடி ஐந்து சீலைமண் செய்து உலையில் வைத்து பழுக்க ஊதி ஆறவிட்டெடுக்கச் சுண்ணமாகும். அந்தச் சுண்ணம் வராகனெடை(௧) வீரம் வராகனெடை (௫) பூரம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை(௧) எருமைப் பச்சைப்பாலில் பிசைந்துலர்த்தி கடைந்த வெண்ணெய் வராகனெடை (௩) கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துச் சிமிழில் வைத்துக் கொண்டு பிறமூலமுளையில் இரண்டு வேளை தடவக் கரைந்துவிழும் உள் மூலத்தை வெளியில் இழுத்துச் சற்றுக் கீறி நெடி களிம்பைச் சாடையாய்த் தடவ முளை அற்று விழும் அப்பால் தயிருஞ் சோறும் கட்டவும்.

மிருதாரசிங்கி வராகனெடை (௨ய) சீனிக்காரம் வராகனெடை (ய) ஒன்றாய்ப் பொடித்துக் கலசத்திற்போட்டு அதின் வாயில் தார்பொத்த சீலைக்குச் சீலைமண் வலுவாய்ச் செய்து திராவகமிறக்கி கோழியிறகில் தொட்டு மூலமுளையில் தடவி எருமைத்தயிரும் சோறும் வைத்துக்கட்ட ௩ அல்லது எ நாளில் விழுந்து போகும்.

கழுதைநீரில் பூநீரைக் கரைத்து அதில் வெள்ளைப்பாஷாணத்தைத் தோளாந்திரங்கட்டி எரித்து எடுத்து இருப்புக்கரண்டியில் வைத்து வெள்ளெருக்கம் பாலை சுருக்குக்கொடுத்து இரண்டு முலைக்காம்பால் கட்டியின்பேரில் பிடித்தபின் எடுத்து பழுத்து உதிர்ந்த கொடிகள்ளிச் சுட்டசாம்பலை இரண்டுபடி ஒரு சட்டியிற் கொட்டி அதின்மத்தியிற் கட்டியை வைத்து மேற்சட்டிகொண்டு மூடிச் சீலைமண் செய்து காடாக்கினியாய் ௨-சாமம் எரித்து ஆறவிட்டெடுக்கப் பற்பமாகும் அதில் இரண்டு[illegible]நெடை ஆவின்வெண்ணெயில் மூன்றுபோது கொள்ள மூலமுளை பவுத்திரந்தீரும்.

பூரம் தாளகம் மனோசிலை காரம் கல்நார் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாள் ஆட்டிக் குகையில் வைத்துச் சீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்போட்டு ஆறவிட்டெடுத்து ஆவின்பால் கள்ளிப்பால் எருக்கம்பால்

எலுமிச்சம்பழச்சாறு கரிப்பான்சாறு இவைகளில் வகைக்கொருசாமம் ஆட்டித் தானிக்காய்போல் உண்டைசெய்து உலர்த்தி வேளையொன்றிற் கோருண்டை வீதம் ஜெனியில் வைத்து மண்டலங்கொள்ள சகலமூலமுளையும் அற்றுப்போகும்.

எருக்கம்பஞ்செடுத்துக் கயிறுதிரித்து அதின்மேல் செங்கொட்டைப்பாலைத் தடவி மூலமுளையில் கட்டிவைக்க முளை அற்றுவிழும் விழுந்தவுடன் நொச்சியிலை வதக்கி ஒத்தடஞ்செய்து தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டத்தீரும்.

எருமைக்கொம்பைச் சீவிக் குகையிலிட்டு ஊதிக்கருக்கி ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்து மூலமுளையில் மூன்றுநாட் பூசிவைக்க முளை அற்றுவிழும் பிரண்டையும் மாவிலிங்கிலையும் வெதுப்பி ஒத்தடஞ்செய்யத்தீரும்.

புரசுமேற் புல்லுருவியை உலர்த்திச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் மூன்றுநாட்கொள்ள மூலமுளை வெளியில் வரும்; வந்தவுடன் சீர்ப்போக்கினை எருமைத் தயிரை ஆறுநாட்கட்ட முளை கரைந்து போகும்.

வேப்பமுத்தின்பருப்பு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துச் சற்றே வெதுப்பி வில்லைதட்டி மூன்றுநாட்கட்டப் புழுவிழும் முளைகரையும்.

பேய்ப்பீர்க்கவிதை துருசு கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்கொரு பணவெடை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அரைத்து ஆவின்வெண்ணெயிற் குழைத்து முளையில் மூன்றுநாள் தடவி வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்ய முளைகரையும்.

செங்கொடிவேலிவேர் மஞ்சள் பொன்னரிதாரம் சமன்பொடி செய்து முளையிற்றடவக்கரையும்.

எருக்கம்பட்டை வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (வ) மைப்போலரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபாக்களவு எருமைத்தயிரில் ௫-நாட்கொள்ள மூலமுளை அடியோடு அற்றுவிழும்.

வெடியுப்பு சுண்ணாம்பு துருசு வகைக்கு வராகனெடை (௨) ஆவின்னெய் விட்டரைத்து முளையில் (௩) நாள் தடவி (௪) ம் நாள் ஆதண்டையிலையைக் காடியிலவித்துக் கழுவத்தீரும்.

பொரிகாரம் வெங்காரம் சவுக்காரம் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்து மூலமுளையிற்றடவக் கரைந்துபோகும் சாமைத்தவிட்டை அனலிற்றூவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முள்ளங்கிக்கிழங்கும் பிண்ணாக்குக்கீரையும் அவித்துத் தின்றுவர மூலமுளை விழுந்துபோகும்.

பழையமாங்கொட்டைப்பருப்பு பலம் (௪) மணத்தக்காளிச் சாற்றாலரைத் துலர்த்திச் சூரணித்துப் பாக்களவு எருமைத்தயிர்த் தண்ணீரில் ௬-நாட்கொடுக்க மூலம் கரைந்துவிழும். சீர்மேல் செருப்பையும் பாம்புச்சட்டையையும் பொடித்து நெருப்பிற்றூவி புகைபிடிக்கவும்.

முத்தெருக்கஞ்செவி சமூலம் சுக்கு மிளகு திப்பிலி ஓமம் சீரகம் வகைக்குப் பலம் (க) சூரணித்துப் பாக்களவு இருபோது ௭-நாள் வெந்நீரில் உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேற்படி பொடியை எருக்கம்பாலில் மைப்போலரைத்து மூலமுளையிற்றடவ விழுந்துபோகும்.

கெவுரிபாஷாணத்தையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர்நிறையாய் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுதடவை முளையிற்பூச முளைகரைந்துபோகும். விளக்கெண்ணெயில் துணியை நனைத்துப்போட எரிச்சல் இரத்தம்வடிதல் மாறும்; அதின்பேரில் வேம்பாடம்பட்டையையும் உதியம்பட்டையையும் தட்டி நல்லெண்ணெயிலெரித்துப் புண்ணின்மேற் போட்டுவரப் புண் ஆறும்.

பெருங்காயம் படிக்காரம் தேங்காய்ச் சிரட்டைக்கரி ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மைப்போலரைத்துலர்த்தி அப்பால் தெ சிரட்டைத் தயிலத்தாற் களிப்புபோலரைத்து மூலமுளையிற் பூச மூன்றுநாளையிற் கரைந்து போகும்.

மைக்கொன்றைக்கொழுந்தில் விளக்கெண்ணெய் தெளித்து வதக்கித் துணியில் வைத்து ஒத்தடஞ்செய்து இளஞ்சூடாயிருக்கிற பதத்தில் வைத்துக் கட்ட முளை கருகும்.

ஆவாரங்கொழுந்தையும் அதுபோற் செய்தாலும் முளைகருகும்; கடுப்புந்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து பூ பட்டை அறுகம்வேர் இவைகளை யோர்நிறையாய் நிழலிலுலர்த்தி இடித்துச் சூரணம்பண்ணிக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்னெய்யில் மண்டலங்கொள்ள உள்மூலமுளை கரைந்துபோகும்; இச்சாபத்தியம்.

ஆகாசத்தாமரையிலையை உலர்த்திப் பொடித்து வடிகட்டின தூளும் கருங்குருவைப்பச்சரிசிமாவும் ஒன்றாய்க் கலந்து பிட்டவித்து நல்லெண்ணெய்விட்டுப் பிசைந்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மாதளங்கொழுந்தைக் காடியிலவித்துக்கட்ட முளைவிழும்.

வட்டத்துத்தியிலையைத் தண்ணீரிலிட்டு நன்றாய்ப்பிசைந்து பிழிந்து அதில் நல்லெண்ணெயாவது ஆவின்னெய்யாவது விட்டுக்கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்க முளைவிழும்.

எருமைத்தயிரில் சிர்ப்பூலா இலையை அரைத்துக்கலக்கி ௬-நாட்கொடுக்க மூலமுளை கரைந்துவிழும்.

புளியங்கொட்டையின் மேற்றோலை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலில் ஐந்துநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

கல்மதத்தை ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்து விரலிற்றடவிப் பவனவாயிற்சுற்றித்தடவ மூலமுளை நீராய்க் கரைந்துவிடும்.

சகலமூலத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

கொடிவேலி நிலாவாரை கொழுஞ்சி சரக்கொன்றை மா இவைகளின் வேர்ப் பட்டை சுக்கு முத்தக்காசு கடுக்காய் கடுக்காய்ப்பூ புளியாரை சிற்றரத்தை குங்கு

ம்பு சாதிக்காய் பிரண்டை இவ்வெல்லாம் உலர்த்தி இடித்துச் சூரணித்து அதற்குச்சரி சீனிகூட்டி ஒருமண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

முப்பிரண்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் அமிர்தவள்ளிக்கிழங்கு கிலப்பனைக்கிழங்கு மாதுளைவேர் அப்பைக்கிழங்கு இவைகளைப் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்து வகைக்குப் பலம் (௩) சிகைவை முகமூசத்தை ஆல் அத்தி அரசு மணிப்பிரண்டை அகத்தி மணித்தக்காளி மாதுளை இலைகளின் வித்து வகைக்குப் பலம் (௩) சிராம்பு சாதிப்பத்திரி ஏலம் சுக் கோஷ்டம் பாசிக்காய் அதிவிடையம் ஓமம் திரிகடுகு சீரகம் வாலுளுவையரிசி அரிசி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் அரத்தை வகைக்கு வராகனெடை (௩) இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துக்கொண்டு ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி பால்விட்டு சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (௪) பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் மேற்படி சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி நெய்படி (௩) தேன்படி (௰) கூட்டிவிட்டுக் கிண்டி லேகியஞ்செய்துகொண்டு கொட்டைப்பாக்களவு பிரமாணம் லேகியத்தில் ஒரு வராகனெடை பவளபற்பத்தைக்கூட்டிச் சாப்பிட்டு சுடுதண்ணீர் குடிக்க இந்தப்படி ௪௰-நாட் சாப்பிடத் தீரும்.

கற்றாழஞ்சோறு முத்தக்காசு கருணைக்கிழங்கு சிறுகங்கிழங்கு சுக்கு சித்திரமூலம் மாட்கிழங்கு கடுக்காய் பிரண்டை கொன்றைப்பட்டை புளியமடற்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு இவைகளை மோர்த்தெளியாய்ப்பாலில் அவித்துலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை கலந்து ஒருமண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

அடம்பு நொச்சி பருத்தி கள்ளி இவைகளின் இலைகளைச் சமமாயிடித்து (௪) படி செலத்திற்போட்டு மூடிச் சீலைமண்செய்து மேற்சட்டியில் ஆவாரமிட்டுத் துளியாலடைத்துப் பாதித்தண்ணீர் வற்றினதின்பேரில் ஆவாரத்தின் அடைப்பை எடுத்து அதின்வழியாய் ஆவியைப் பவளவாயிற் பிடிக்கச் சகலமூலமுந் தீரும்.

காட்டுக்கருணை கதிக்கருணை பிரண்டை கொடுவலி வெருகு புளியமட்டமரம் இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௧) உலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து தேனிற் பாக்களவு இருவேளையும் ௭-நாட்கொள்ளத் தீரும்.

கருப்புக்கப்பனியைச் சுட்டசாம்பல் ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் வெடிங்காயம் கொட்டைப்பாக்களவு முடக்கொத்தான்விதை பலம் (௨) இவைகளை வெடிசாற்றுலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து பழச்சாற்றிலாவது மிளகுக்கஷாயத்திலாவது ௭-நாட்கொடுக்கத் தீரும். காரவஸ்துக்கள் கூட்டலாகாது.

சதுரக்கள்ளியை நறுக்கிப் பானையிற்போட்டு (௪) படி தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் அரைக்காற்படி கருங்குருவைநெல்லைப் பிட்டவித்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத் தீரும்.

கொட்டைப்பாசி ஆதண்டம்பட்டை கடுக்காய் மிளகு வகைக்குப் பலம் (௧) சூரணித்துத் தேனிற் பாக்களவு குழைத்து இருவேளையும் ஐந்நாட் கொடுக்கச் சகலமூலமுந் தீரும்.

அமிர்தத்திருத்த நற்சந்தனம் பலம் (௫) செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௨) அதிமதுரம் ஏலம் சீரகம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (௧) சூரணி

த்து ஒருபடி நெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கடுகுடன் பத்துநாளிருபோது சிறு காண்டி வீதங்கொள்ளத் தீரும்.

நாயுருவியிலை கருவேப்பிலை கருணைக்கிழங்கு ஆவின்வெண்ணெய் வகைக்கு விளாங்காய்ப்பிரமாணம் ஆமணக்கெண்ணெய்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து லேகியமாய்க் கிண்டிப் புன்னைக்காய்வீதம் ௫-நாட்சாப்பிடத் தீரும்.

சுக்கு கடுக்காய் வகைக்குப் பலம் (௫) திப்பிலி நற்சீரகம் மிளகு வகைக்குப் பலம் (௧) சித்திரமூலம் பலம் (௪) செவியம் பலம் (௯) எவச்சாரம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் (௨) கருணைக்கிழங்குவற்றல் கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௮) சூரணித்து பனைவெல்லம் பலம் (௪) கூட்டியரைத்து வேளையொன்றுக்குக் கடுக்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டு மோர்குடித்துவரத் தீரும்.

பிரண்டையை உலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குச்சரி சர்க்கரை கலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற் குழைத்து உண்ணத் தீரும்.

கடுக்காய் கொடுவேலிவேர் வகைக்குப் பலம் (௫) திப்பிலிமூலம் நவச்சாரம் வகைக்குப் பலம் (௨) மிளகு சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப் பலம் (௧) சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை கருணைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௮) வெல்லம் பலம் (௪) இவைகளை உரலிலிட்டு மெழுகுபோல் இடித்துக்கொண்டு தான்றிக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ளத் தீரும்.

சிவந்தநாயுருவி சமூலம் பலம் (௧௰) இடித்து முப்பத்திரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் ஆவின்நெய் படி (௧) ஷை பால் படி (௪) விட்டுக்கலந்து கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை நற்சீரகம் சிவதை சேங்கொட்டை ஆவிப்பட்டை திரிகடுகு முன்னைவேர்ப்பட்டை திப்பலி பொன்முசுட்டைவேர் வெட்டிவேர் புங்கவேர்ப்பட்டை சுத்திசெய்தவாளம் இந்துப்பு பூமி சிறுகாஞ்சொறிவேர் கஸ்தூரிமஞ்சள் புளியமடற்கிழங்கு பிரண்டைக்கிழங்கு மாட்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௫) வீதம் ஷை பாலிலரைத்துப்போட்டுச் சிறுதீயாய் ௪-நாள் எரித்து ௫-ம் நாள் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து திரிபலையை ஒர்கிறையாய்ச் சுட்டசாம்பல் திரிகடியில் இரண்டுகொசெடை நெய்விட்டு மத்தித்து ௪௰-நாள் உதயத்திற்கொடுக்கச் சகலமூலமுந் தீரும்.

பெருந்தும்பை நொச்சி கருவேப்பிலைக்கு முருங்கையிலைக்கு சாமைவேர் முத்தக்காசு சுக்கு திப்பிலி மலைதாங்கிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இவைகளை தூய்மையாயிடித்து மூன்றுபங்கு செய்து ஒருபங்கில் இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு அதில் மிளகு திப்பிலி சுக்கு நூறு ஓமம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொருகழஞ்சவீதம் கிழிக்கட்டிப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கிழிக்கட்டின மருந்தை அரைத்துக்கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்; இந்தப்படி ௯-நாள் ௩-வேளை செய்ய மூலம் கூட்டோடே விழுந்துபோகும்.

சுக்கு கருவேப்பிலைக்கு வெண்குன்றி திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (௯) இவைகளைக் கிழிக்கட்டி இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் நெய் மருந்தை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி ௯-நாள் ஆறுபோது கொடுக்க மூலம் கரைந்துபோகும்.

வெள்ளுள்ளி கருவேப்பிலைக்கு சுக்கு திப்பிலி வேப்பிலைக்கு ஒன்றாய்த்தட்டி இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்கு இருவேளையாகச் சாப்பிட்டுவர மூலவேர் அற்றுப்போகும்.

துத்துவளை மரள் கருணை காட்டுக்கருணை பிரண்டை அறுகு மிளகரணை நீர்ப்பூடு இவைகளின்மூலம் ஆசைசமூலம் இவைகளை யொத்தெடையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிவீதம் தேனில் ௪௰நாள் கொள்ள சகலமூலமுந் தீரும்.

பிரண்டை சமூலமும் அவித்துலர்த்தி இடித்துவடிகட்டின தூள்படி (வ) கருங்குறுவைமா படி (வ) மிளகு சுக்கு ஓமம் இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த தூள் வகைக்குப்பலம் (வ) ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிலாவது வெண்ணெயிலாவது சாப்பிட்டுவர கடுப்பு இரத்தம் முதலான சகலமூலமும் முளையும் நீங்கும்.

உகாயிலைச்சாறுபடி (க) நெல்லிக்காய்ச்சாறு படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்து சட்டியில் விட்டு அதில் முற்றின கருங்கோழியை ரோமம் கால் சிறகு தலை குடல் நீக்கி சட்டியிற்போட்டு நன்றாக வேகவைத்து எலும்பையுதறி உரலிற்போட்டு சுக்கு பலம் (௨) கடுக்காய் மிளகு வகைக்குப் பலம் (ட) உள்ளி தான்றிக்காய் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (க) அசமதாகம் பலம் (இ) கருஞ்சீரகம் ஏலம் வகைக்குப் பலம் (வ) சவுக்காரம் பெருங்காயம் மாவிலிங்கு சாரணை நொச்சி பிரண்டை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (க்) இந்துப்பு வராகனெடை (௨) இவைகளை வெதுப்பிக் கூடப்போட்டு ஒரு கழஞ்சு சதுரக்கள்ளிவேர்ப் பாலும் உழக்கு நல்லெண்ணெயும் கூடவிட்டு கடப்பாரையால் மெழுகுபோலிடித்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம்சாப்பிட மூலமுளை அற்றுவிழுந்துபோகும்; சகலமூலமுந்தீரும்.

மாவிலிங்கை இலையை அரைத்து ஒருபாக்களவு எருமைத்தயிரிற் கலக்கிக் கொடுக்க முளைவிழும்.

ஒரு மாதத்துக் கோழிக்குஞ்சை சிறகு குடல் தலை கால் நீக்கி அதன் வயிற்றுக்குள் காற்பல வெள்ளைப்பூண்டை அரைத்தப்பூசி மாமடட்டையில் வைத்துக் கட்டி உமிக்காந்தலில் இரவிற்புதைத்துக் காலையிலெடுத்துத் தின்னவும்; இப்படி மூன்றுநாளருந்த மூலமுளை முதலான மற்ற மூலரோகங்கள் தீரும்.

மூலமுளை அபானக் கடுப்புக்குப் புகை ஒத்தனம்.

முதலைமாமிசத்தை அனலிற்போட்டு அபானவாயிற் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

வெள்ளுள்ளி பலம் (௨) அரைத்து ௩-உண்டை செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒருண்டையாகப் புளியந்தணலிற்போட்டு பவனத்திற் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

பரவட்டையை யுலர்த்திப் பொடித்துத் தணலிலிட்டு மூன்றுநாள் அபானத்திற் புகைபிடிக்கக் கடுப்புந்தீரும்; முளை கரையும்.

பாற்சாம்பிராணியும் எருமுஞ் சமனாய்ப்பொடித்து நெருப்பிற்றூவி அபானத்திற்புகைபிடிக்கத் தீரும்.

மாதுளை ஆவரை நீர்ப்பூலா இவைகளின் கொழுந்தும் குழித்தாமரையிலையும் வகைக்கு ஒருபிடி வெள்ளுள்ளி-க-இவைகளைச் சிதைத்து நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய்கூட்டி இருப்புக்கரண்டியில் வதக்கித் துணியில் முடிந்து ஒத்தனஞ் செய்துகட்டக் கடுப்புந்தீரும்; முளைகருகும்.

மூலமுளைக்கும் மூலக்கடுப்புக்கும்.

மருதம்பட்டை பலம் (வ) அரைத்து அரைக்காற்படி ஆவின்பாலில் கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்க மூலமுளை கரையும்; கடுப்புந்தீரும்.

இரத்தமூலத்திற்கும் மூலமுளைக்கும் எண்ணெய்.

பூநாகம் பலம் (௪) காசாகரந்தையிலை வில்வக்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளை அரைத்து அரைப்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஐந்துநாள் இருபோது ஒரு கரண்டிவீதம் கொள்ளத் தீரும்.

உள்மூலம் இரத்தமூலம் சீதக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருபிடி மூவிலைமின்னியைக் குருவைநெல்லரிசியுடன்கூட்டி அரைத்து அடைசுட்டு நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

மராட்டிழுங்கை குருவைநெல்லரிசியுடன் சேர்த்திடித்து சுக்கு மிளகு திப்பிலி பூடு ஓமம் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்து களிக் கிண்டியாவது, ஆவினெய்யில் அடைசுட்டாவது மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

மூலரோகம் கை முளைக்கு.

காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு கழஞ்சு (௰) சுக்கு கழஞ்சு (௪) கொடுவேலிவேர் மிளகு வகைக்கு கழஞ்சு (௨) இவைகளைச் சூரணஞ்செய்து கழற்காய்ப்பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிற் குழைத்து இருபோது ஏழுநாட்கொள்ளத் தீரும். புளித்தள்ளவும்.

உள்மூலம் புறமூலத்திற்கு.

மூக்குரட்டையிலையை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துக் கருங்குருவை மாவில் பிசைந்து அடைதட்டி நெய்யில்வேகவைத்து ௫-நாட் கொடுக்கத் தீரும்.

மூலக்கடுப்பு இரத்தமூலத்திற்கு.

அரைக்காற்படி ஓமத்தை வழுதரம் வறுத்துத் தேய்த்து உமிப்போக்கி அதினுடன் இரண்டுவராகனெடை வசம்பைச்சுட்ட சாம்பலையும் கூட்டித்தேனில் மத்தித்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத் தீரும்.

உள்மூலம் பிறமூலம் விஷபாண்டு காமாலை வீக்கங்களுக்கு.

வடக்கிலே ஓடியிருக்கிற சங்கவேர்ப்பட்டையை ஒரு நாரத்தங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து சோமநாதப்பெருங்காயம் வராகனெடை (௨) பொடித்து ஒன்றாய் விரவி ஒரு பீங்கானிலிட்டு மருந்து மறையும்படி எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டுக் கிண்டிவெயிலில்வைக்கப் பொங்கிவரும்; அதையெடுத்து நாளொன்றிற்கு முன்னிக்காய்ப் பிரமாணம் ௰-நாட் கொள்ளத் தீரும்.

உள்மூலம் புறமூலம் வெப்புப்பாவை முதலான வியாதிகட்கு.

காட்டுக்கருணை சேனைக்கருணை பிரண்டை புளியாரை இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௩) கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு பெருங்காயம் வெப்பாலையரிசி விளாவரிசி உள்ளி அதி விடையம் சீரகம் கடுகுரோகிணி கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துச் சூரணித்து மூன்றுவருடஞ்சென்ற கருங்கோழியைக் கால் தலை மயிர் குடல் சிறகு நீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் ஷை மருந்துகளை வைத்துத்தைத்து ஒரு பானையில் மூன்றுபடி ஆவின்பாலும் மூன்றுபடி காடியும்விட்டு வாயில் சீலையை வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியை வைத்துமூடி வெந்தபின் எலும்பை நீக்கி இடித்து உலர்த்திச் சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது கஷாயத்திலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும்; புளி புகையிலை தள்ளவும்.

மூலபாண்டு மந்தாக்கினிக்கு.

ஓமம் சுக்கு கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧) கடுக்காய் பலம் (௫) இவைகளை இடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிற் கொள்ளத் தீரும்.

மூலவாயுக்குணம்.

மலந்தியும்; மந்திக்கும்; உடல்வெளுக்கும்; வயிறு சதாகாலமும் இரைந்துகொண்டிருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

வெள்ளுள்ளி பலம் (௩) அரைத்து அரைப்படி ஆவின்பாலில் கலக்கிக்காய்ச்சிப் பிரையூற்றி உறையவைத்து தயிரெடுத்து அந்தத்தயிரை அந்திசந்தி இருபோது மூன்றுநாள் அன்னத்திலிட்டுச் சாப்பிட மூலவாயு பொருமல் தீரும்.

விதைநீக்கிய வரிக்கடுக்காய்(௨0) ஒருத்தலைப்பூடு(௨0) பெருங்காயம் கழஞ்சு (௨) முடக்கொத்தான் கொழுந்து ஒருபிடி இவைகளை நன்றாய்ச்சிதைத்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி வீதம் கடு-நாட்கொள்ள சகலவாயுவும், மலக்கட்டும் தீரும்.

எருமைத்தயிரைத் துணியில்முடிந்து தொங்கவிட்டுத் தண்ணீர்வடிந்தபின்பு எடுத்து அதில் வெள்ளைப்பூடு அரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

சிவதைவேர் பலம் (௧) திரிபலை கொத்தமல்லி இந்துப்பு தேவதாரம் செவியம் முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விளாமிச்சு வகைக்கு கழஞ்சு (௪) தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதிபத்திரி சந்தனம் பொரிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சி வாய்விளங்கம் வகைக்கு கழஞ்சு (௧0) இவைகளை இடித்து வடிகட்டி அந்த இடைக்குச் சீனிகூட்டி திரிகடிதேனிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ள அபானவாயுவும் மலக்கட்டு நீர்க்கட்டுந் தீரும்.

கால்படி ஆமணக்கெண்ணெயில் எருக்கிலை ஒருசிராங்கை முடக்கொத்தானிலை ஒருபிடி வெள்ளரிவிதை படி அரைக்கால் சுக்கிசாரணைவேர் ஒருபிடி இவைகளை மைப்போலரைத்துப்போட்டு சிவக்கக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஷை கடுகும் எண்ணெயுமாய் வேளைக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டும் நீர்க்கட்டும் தீரும்.

ஷை வியாதியால் நீரடைத்தால்.

ஊமத்தைவிதையைவெதுப்பி அதற்குநிகர் சவ்விரிசிகூட்டி தண்ணீர்விட்டரைத்து அடிவயிற்றிற் பூச உடனே நீரிறங்கும்.

திப்பிலி கிராம்பு இந்துப்பு வெடியுப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) சுக்கு அதிமதுரம் அமுக்குரா ஏலம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) நாவற்காய் சண்பகப்பூ கோஷ்டம் குமுட்டிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு (௫) அதிவிடயம் சந்தனம் நெல்லிப்பருப்பு கல்நார் சீரகம் இலவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு (௭) ஓமம் கழஞ்சு (௰) மிளகு விளாமிச்சவேர் கிலங்வேர் வகைக்கொருபிடி கடுக்காய் (௧0) இவைகளைத் தூட்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்துச் சாப்பிட்டு இதனடியில்வருகிற தைலத்தில் முழுகிவரத் தீரும்.

ஷை வியாதிக்குத் தலைமுழுகத் தைலம்.

மேற்படி பிரயோகத்திற்கண்ட மருந்துகளில் இந்துப்பையும் வெடியுப்பையும் நீக்கி மற்ற மருந்துகளை இடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரவும்.

மூலக்கிராணி மூலவாயுவுக்கு லேகியம்.

கருக்கருணை காட்டுக்கருணை செப்பங்கிழங்கு புளியம்பிரண்டைக்கிழங்கு கோப்பிரண்டை கல்லுபிரண்டை வகைக்குப் பலம் (௧) திரிகடுகு திரிபலை சூராமாணி ஓமம் ஓமம் தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசு கண்டங்கத்திரிவேர் கற்றாழைக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு அதிவிடயம் கிராம்பு கருஞ்சீரகம் பொன்முசட்டைவேர் சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை அமுக்குராக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௪) இவையெல்லாம் இடித்து வடிகட்டிக்கொண்டு சூரணத்தின்படி இடை பனங்கற்கண்டைப் பாலிற் கலக்கிப் பாகுசெய்து சூரணத்தைப்போட்டுக்கிண்டி கால்படி நெய்விட்டு லேகியம் சூழ்ந்துவரும் சமயத்தில் கூகைநீர் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) பொடித்துப்போட்டுத் தேன்படி (௪) கூடவிட்டுக்கிண்டி பெரு நெல்லிக்காய் பிரமாணம் தினந்தரிக்கொண்டு ஒருமண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

மூலவாயு அக்கினிமந்தம் பயித்தியவாயு ஆனந்தவாயுவுக்கு.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி சித்திரமூலம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் சவர்க்காரம் இந்துப்பு அதிவிடயம் பெருங்காயம் ஓமம் நற்சீரகம் வாய்விளங்கம் வசம்பைச் சுட்டசாம்பல் கரியப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (௪) இவைகளை இடித்துச் சூரணித்து இதற்குநிகர் கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் கொள்ளத் தீரும்.

மூலவாயு சூலம் உண்ட அசனஞ் செமியாததற்கும் கிருமிக்கும்.

தாதுமாதுளங்காயை வெள்ளாட்டுநீரிலவித்து விதைபோக்கியுலர்த்தி வறுத்துப் பொடித்துக்கொண்டு சிவதை சித்திரமூலம் மஞ்சள் சுக்கு திப்பிலி செங்கொட்டை காவேளை கொன்றைத்தளிர் கருணைக்கிழங்கு பிரண்டை புளியாரைக்கிழங்கு வெங்காயம் கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு இவை வகைக்கு பலம் (௧) பாலில் அவித்துச் சுத்தி செய்துகொண்டு, கடுகு பலம் (௨) கூட்டியிடித்துச் சூரணஞ்செய்து இரண்டுபடி வெள்ளாட்டுப்பாலில் ஒருபலம் சர்க்கரைகூட்டிப் பாகுசெய்து அதில் மேற்படி

பொடிகளைத் தூளித்தின்டி தேன்படி (௰) நெய்படி (க) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொண்டு வேளையொன்றுக்கு இருகழஞ்சளிதம் மண்டலங்கொள்ள மேற்படி வியாதிகள் தீரும். மலசலம் தாராளமாய்ப்போகும்; பசிதீவிரமுண்டாகும்; தாது விர்த்திக்கும் கிரிமிகள் அற்றுப்போகும்.

மூலவாயு மூலம் உதாரரோகம் வலி குன்மம் பயித்தியவாயு சன்னிவாயு உடம்புவியர்வை பசிமந்தத்திற்கு.

திப்பிலி பலம் (௬) சுக்கு மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் இந்துப்பு வெடியுப்பு சவுக்காரம் கொத்தமல்லி சதகுப்பை அதிமதுரம் வெட்பாலையரிசி சாதிபத்திரி கிராம்பு தாளிசபத்திரி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப் பலம் (உ) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அநத்துப் பாதிசீனி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்குழைத்து ௪௦ நாட் கொள்ளத் தீரும்.

மூன்றுபலம் கருப்புக்கட்டியைத் தண்ணீர்விட்டுப் பாகுசெய்து. அதில் திரிகடுகு ஓமம் தேசாவரம் குரோசாணியோமம் கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை சதகுப்பை வசம்பு வெள்ளுள்ளி அதிவிடயம் பெருங்காயம் ஏலம் கிராம்பு வெங்காரம் புழும்புளி சுத்திராவணிவேர்ப்பட்டை நாய்க்கடுகு வகைக்கு வராகனெடை (உ) அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி கொஞ்சம் ஆவினெய்விட்டு லேகியஞ்செய்துகொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மூலரோகம் முற்றிற்று.

அதிசாரம்.

வாத அதிசாரக்குணம்.

வயிறு பொருமிப் பொருமிக் கழியும்; தொப்புளின்கீழ் வலிக்கும்; அங்கம் கொத்துவதுபோல்; அயரும்; மலங்கருமையாயிருக்கும்; நுரைவிழும்; காறலுப்பரியும்.

பித்த அதிசாரக்குணம்.

மலம் ஒருகால் செம்மையாயும் பசுமையாயும் இறங்கும்; ஒருகால் சீதம் இரத்தம் விழும்; அபானங்கடுத்து நோகும்; வரியும்; அரோசிகங்காணும்; அன்னத்தைத் தள்ளும்; வாந்தியுண்ணும்; தாகம் அதிகரிக்கும்; வியர்க்கும்.

சிலேத்தும அதிசாரக்குணம்.

மலம் வெண்மையாய்க்கழியும்; சீதம் நுரைவிழும்; அபானங்கடுக்கும்; வயிறு பொருமும்; வலிக்கும்; அரோசிகங்காணும்; அன்னத்தைத் தள்ளும்; இருமல் காணும்.

அதிசாரதோஷகுணம்.

இரத்தம்விழும்; பிதற்றும்; வாந்தியெடுக்கும்; விக்கலெடுக்கும்; தேகம் நடுங்கும்; வயிறு பொருமும்; வியர்க்கும்; தாகிக்கும்; அவயவம் மிகுதியாய்க் குளிர்ந்திருக்கும்; நித்திரை போம்; அதிகரிக்கும்.

சுர அதிசாரக்குணம்.

சுரம் தீவிரமாய்க்காயும்; தாகிக்கும்; பலவீனமாய் வயிறுகழியும்; சீதம் இரத்தம் விழும்; அரோசிக்கும்; அன்னத்தைத்தள்ளும்.

அசாத்திய அதிசாரக்குணம்.

ஊன்போலும் தேன்போலும் கரிபோலும் தயிலம்போலும் வெண்மையாயும் மிகுந்த நாற்றத்துடனும் பலவீனமாய்க் கழிச்சலாகும்; இடைவற்றும்; சிரசு நடுங்கும்; தேகம் வற்றி மயக்கங்காணும்; கிலேசமுண்டாகும்; விக்கலெடுக்கும்; தொண்டை கம்மும்; கைகால்சோர்ந்து கிடக்கும்; விழிவிரிந்து வெளுக்கும்; உதடு வெளுக்கும்; கைகால் முகங்கு வெந்து தொப்புள் குளிர்ந்திருக்கும்; அவயவங்களில் நரம்பு தோன்றும்.

இவைகட்கு நிவிர்த்தி.

பெருமாந்துப்பட்டை அதிவிடயம் முத்தக்காசு அசமதாகம் குறும்பாலைப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாயரைத்துத் தயிரிலாவது காடியிலாவது கரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

மிளகு அதிவிடயம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சாலிந்திரவேதி லவங்கப்பட்டை முத்தக்காசு இந்துப்பு கற்சீரகம் காசுக்கட்டி மாதுளம்பிஞ்சு வில்வக்காய்ச்சதை பெருமாந்துப்பட்டை ஆத்திப்பூ மாக்கொட்டைப்பருப்பு அவிஞ்சிவிதைப்பருப்பு வட்டத்திருப்பிவேர்ப்பட்டை இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலும் மற்ற அனுபானங்களிலும் கொடுக்கத் தீரும்.

மாங்கொட்டைப்பருப்பு அபின் கருநாவி கஞ்சாவித்து அதிவிடயம் சாதிக்காய் ஓர்நிறையாய்க்கூட்டிச் சித்திக்கஷாயத்தாலாட்டிச் சிறுபயறுபோலுண்டை செய்து அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

கஞ்சா பொரிகாரம் காசிப்பருப்பு அபின் சுக்கு கருநாவி சீரகம் குச்சப்பாலை கழற்பருப்பு அதிவிடயம் ஓர்நிறையாய் ஊமத்திலைச்சாற்றாலரைத்து கழற்சிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிலிடத்தீரும்.

குச்சப்பாலை அதிவிடயம் கோரக்கிழங்கு சாதிக்காய் சுக்கு அபின் கஞ்சா கழற்பருப்பு இலவம்பிசின் சீரகம் மாங்கொட்டைப்பருப்பு வில்வப்பழம் இவைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து ௸ சாற்றிலிடத்தீரும்.

கடுக்காய்க்கரி துணியைச்சுட்ட சாம்பல் விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் இவைகளை யோர்நிறையாய் அத்திப்பட்டைச்சாற்றாலரைத்து தான்றிக்காய்ப்பிரமாண முண்டைசெய்து தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

மலைதாங்கிவேர் கோரைக்கிழங்கு ஆத்திவேர்ப்பட்டை சீப்பூலைவேர்ப்பட்டை நாவல்வேர்ப்பட்டை மாதுளம்பிஞ்சின்தோல் அபின் ஆத்திப்பிஞ்சு மாம்பருப்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சுக்கு சீரகம் சாதிக்காய் இவைகளையோர்நிறையாய்த் தென்னம்பாளைச்சாற்றால் மூன்றுசாமமரைத்து தேற்றுவிதைப்பிரமாணமுண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றில் ஒருண்டை கொடுக்கத் தீரும்.

வேளையொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

பாவட்டையிலை பலம் (௪) வெள்ளைப்பூடு சுக்கு வகைக்குப்பலம் (௧) மிளகு பலம் (௰) வட்டத்திருப்பி வெப்பாலையரிசி திப்பிலி தேசாவரம் யானைத்திப்பிலி கொடிவேலிவேர் பெருங்காயம் கிராம்பு சாதிக்காய் இந்துப்பு வெடியுப்பு பொட்டிலுப்பு நவச்சாரம் வகைக்குப்பலம் (௨) ஓமம் பலம் அரைக்கால் இவைகளில் பாவட்டையிலையை நல்லெண்ணெயிலரைத்தும் மற்றச்சரக்குகளை மோர்விட்டரைத்தும் ஒன்றாய்க்கலந்து கொதிக்கவைத்து நல்லெண்ணெய் படி அரைக்கால் கூட்டிவிட்டு லேகியம் செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் இருபோது சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி ஆவின்நெய்படி ௨-தயிர்நாழி அதிவிடையம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் நவச்சாரம் சாதிக்காய் வெப்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு மாதுளம்பூ மரமஞ்சள் லவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு ௪-அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதங் கொள்ளத்தீரும்.

மூலக்கிராணி அதிசாரத்திற்கு.

பூனைக்காலிவித்து சடபற்பம் அதிவிடையம் அக்கிரப்பூ கழற்காய்ப்பருப்பு சாதிக்காய் வெருகந்தம்வித்து சுக்கு நாவி கஞ்சாவித்து மாங்கொட்டைப்பருப்பு ஆவின் வில்வப்பழச்சதை கொன்றைவேர்ப்பட்டை மாதுளந்தோடு பொன்முசுட்டைவேர்ப்பட்டை ஏலம் இவை நிறையாய்ச் சேர்த்துச் சூரணித்துக் கழற்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வாயுகிராணியின் குணம்.

உண்ட அசனஞ் சமியாது; வயிறு நோகும்; பொருமும்; இரைந்து கழியும்; புளித்தேப்பம்விடும்; இருமும்; வாயுப்பரியும்; நாட்சென்றால் புறத்தள் அறுத்து வற்றும்; அசனஞ்செல்லாது; உடல்வறண்டு வற்றிவரும்; சாவுறும்; தாகிக்கும்; கனவுகாணும்; வெருவும்.

நிவிர்த்தி.

மேற்றோல்சீவியுலர்த்தின இஞ்சி பலம் ௰-லவங்கம் மதுரம் திரிகடுகு திரிசாதம் இந்துப்பு ஓமம் அதிவிடையம் வகைக்கு கழஞ்சு (௪) இவைகளை ஆவினெய்விட்டுப் பொன்னிறமாய் வறுப்பிச் சூரணித்து அதில் பாதி சீனி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடத்தீரும்; புளியுங் கரப்பன்பதார்த்தமுந் தள்ளவும்.

செம்கொட்டை திரிபலை கொடிவேலி வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இந்துப்புக் கழஞ்சு (௰) இவைகளையிடித்துச் சிரட்டையிற் போட்டு மூடி (௭) சீலைமண் செய்து குக்குடபுடம்போட்டுப் பொடித்துக்காசெடை ஆவின்வெண்ணெயிற் குழைத்துக் கொள்ளத்தீரும்; பத்தியமாயிருக்கவும்.

அதிவிடையம் பெருங்காயம் கிரகாசப்பூ திப்பிலி சாதிபத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு (௧) ஆனைத்திப்பிலி கழஞ்சு (௪) சுக்கு கடுகு வெள்ளுள்ளி வகைக்குக்கழஞ்சு (௮) நாய்க்கடுகு திப்பிலிமூலம் வகைக்கு கழஞ்சு (௰) அபின் கழஞ்சு (௨) இவைகளை வறுப்பித் தூள்செய்து சீனி பலம் (௯) கூட்டிக் கலந்துகொண்டு அக்கினிசத்தி திரிகடிப்பிரமாணம், முத்தக்காசம் சுக்கும் சேர்ந்துசெய்த கஷாயத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ள ஆறுவகைக் கிராணியுந்தீரும்.

சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூடு கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம் ஓமம் சத்திசாரணைவேர் குப்பைமேனிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧) பிரண்டைச்சாற்றிலாட்டி நல்லெண்ணெய் விட்டு லேகியஞ் செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சுக்கு பலம் (௯) திப்பிலி பலம் (௰) மிளகு பலம் அரைக்கால் ஓமம் பலம்(௧) பூடுபலம் (௧) இவைகளை யொன்றாய் வறுப்பி யிடித்து அவைகளிடை எடைக்குப் பாதி ஆடுதின்னாப்பாளைச்சூரணங் கூட்டி கழற்காய்ப்பிரமாணம் இரண்டுநேரமும் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கொடிவேலி திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இந்துப்பு வெடியுப்பு வகைக்குப்பலம் (௰) பெருங்காயம் வசம்பு சுட்டகரி வகைக்குப்பலம் (௰) கடுகு பலம் (௯) இளவறுப்பாய்ச்சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் கொள்ளத்தீரும்.

சட்டியை நன்றாய்க்காயவைத்து ஒருபிடி உப்பிட்டுக்கருகவறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் ஒருபிடி பிரண்டைக்கொழுந்தை பரித்துப்போட்டுக் கருகவறுத்து ஒருபடி எருமைமோர்விட்டு வற்றவைத்திறுத்து அதிவிடயம் உள்ளி திரிகடுகு ஓமம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கு வராகனெடை (௧) வறுப்பிப்பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஓமத்தைக் கருகவறுத்துத் தேய்த்து உமிப்போக்கிப் பொடித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

வாயுகிராணிக்கும் உஷ்ணத்தின்பேரிற் காணும் பேதிக்கும்.

நாலுவருஷம் சென்ற வேப்பம்பட்டை வராகனெடை (௪௦) மிளகு வராகனெடை (௨௦) இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை வராகனெடை (௧௦) இவைகளையொன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றிற்கு இரண்டு வராகனெடைவீதம் ௭-நாட் கொள்ளத் தீரும்.

சங்கிரகிராணிக்குணம்.

வயிறூதும்; நெய்போலும், சீதம்போலும், தெய்போலும், வெந்நீர்போலும், புலால் கழுவின தண்ணீர்போலும், பலவிதமாய்க்கழியும்; அபானங்கடுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு மல்லி சீரகம் முத்தக்காசு வில்வவேர் போமுட்டிவேர் இவைகளை யொன்றிரண்டாயிடித்து கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். வாதங் கதித்திருந்தால் சுக்கும் திப்பிலியும் இக்கஷாயத்துடன் கூட்டிக்கொள்ள வேணும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் கடுகுரோகிணி அதிவிடயம் ஓமம் குருசானி ஓமம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் இந்துப்பு ஏலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு காசுக்கட்டி வெள்ளுள்ளி சாரணைவேர்ப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வசுவாசி அதிமதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) பெருங்காயம் வராகனெடை (௰) இவைகளை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் குழைத்துக் கொள்ளத் தீராதகழிச்சலுந் தீரும்.

இரத்தகிராணிக்குணம்.

அடிவயிறு வலிக்கும்; செஞ்சொரியும்; எப்பம்பரியும்; தாகிக்கும்; சீதமாயும் இரத்தமாயும் தண்ணீராயும் கழியும்; உண்ட அசனம்சமியாது; அபானங்கடுக்கும்; உடல்கடுக்கும்; கால் கை ஓயும்.

நிவிர்த்தி.

பெருமரத்துப்பட்டை முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் (௮) வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும். இந்தப்படி ௬-போது கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிலிங்கம் சீரகம் சுக்கு கிராம்பு இலவம்பிசின் அபின் இந்துப்பு கழற்பருப்பு ஊமத்தின்வித்து ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்து மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து அவிபுடம்போட்டுத் தோடுடன் தயிர் வார்த்தரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றிலிடத் தீரும்.

கிராணியின்பேரிற்காணும் பாண்டுவிஷபாக வீக்கத்திற்கு.

அரப்பொடி கிட்டம் காந்தம் கடுக்காய்மேற்றோலி செவ்விளநீர் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூநீ பெருங்காயம் திரிகடுகு வகைக்கு வராகனெடை (௯) இவைகளை வறுத்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் அந்திசந்தி ௧௰-நாட்கொள்ளத் தீரும்.

அஜீரண கிராணிக்கு.

வேப்பீர்க்கு உதிரிக்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம் இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௮) வீதம் வெதுப்பி ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும். இந்தப்படி ௧-போது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கவச்சாரம் அதிவிடயம் இவைகளையோர் நிறையாய் வெதுப்பிக் கலைத்திட்டுப் பொடித்து நல்லெண்ணெய்விட்டு லேகியம் போலரைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

வெள்ளறுகும் குப்பைமேனியும் சமனாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயிற்கொள்ளத் தீரும்.

சகல கிராணிக்கும்.

இந்துப்பு சாயம் விளையுப்பு வெங்காரம் சுக்கு திப்பிலி ஓமம் மிளகு சவுட்டுப்பு சித்திரமூலம் இவைகளைப் பிரமிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொண்டு ஒரு உடும்பை நல்ல கால் குடல் தோல்நீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் வைத்துத் தைத்து மடக்கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போலவித்துக் காயவைத்து இடித்துச் சூரணம்பண்ணி திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

கோவைத்தண்டை இடித்து மேற்றோலியைத்தள்ளி நீரில்லாமல் வறுத்துத் தூள்செய்து ஓமத்தை வறுத்துத் தேய்த்துச் சூரணித்து இருவகையையும் ஓர் நிறையாய்க்கலந்து நல்லெண்ணெயிற் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத் தீரும். சபத்தியம் பாலுஞ்சோறுங் கொள்ளவும்.

ஒரு வராகனெடை சாரியத்தைச் சட்டியிலுருக்கி ரசம் வராகனெடை (௪) கூட்டித் தொந்தித்துக் கல்வத்திட்டு காந்தம் வராகனெடை (௫) கெந்தி வராகனெடை (௨) வெள்ளைத்துத்தம் வராகனெடை (௪) சேர்த்து நாலுசாமம் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு பஞ்சமூலக்கஷாயத்திலும் மற்ற அனுப்பானங்களிலுங் கொடுக்கத் தீரும்.

காந்தம் லிங்கம் கல்மதம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கருவப்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இவைகளையோர்நிறையாய் அத்திப்பால்விட்டரைத்துக் காசெடையாக உண்டைசெய்து வெல்லத்திற் கொடுக்கத் தீரும்.

சாதிக்காய் சான்திரவேதி கல்மதம் அபின் இவைகளை ஓர்நிறையாய் அத்திப்பால்விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வெந்நீரில் உரைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை அத்திப்பட்டை கருங்காலிப்பட்டை உதியம்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௰) இடித்து ஐந்துமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் பனைவெல்லம் பலம் (௧௦) தட்டிப்போட்டுப்பாகு செய்து சுக்கு சீரகம் மிளகு ஓமம் ஏலம் கோரோசனை குருசாணிஓமம் கற்கடகசிங்கி கிராம்பு மல்லி திப்பிலி சாதிபத்திரி சாதிக்காய் அதிவிடயம் வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி ஆவின்நெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்துகொண்டு நேரமொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீதம் விழுவதற்கு.

அமுக்குறாவேரும் இந்துப்பும் சமமாய்ப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

இரத்தகிராணி சலக்கிராணி உறப்புத்தள்ளுதல் மூலச்சூடு வயிறிரைதல் வாயு அன்னஞ்சமியாமை பொருமல் விஷநீர் தொப்புளைச்சுற்றி வலித்தலுக்கும்.

திரிபலை முத்தக்காசு வெள்ளைக்குங்கிலியம் திரிகடுகு கோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் சாதிக்காய் கஞ்சா கிராம்பு ஏலம் வெப்பாலையரிசி அபின் தேவதாரம் கூகைநீர் வில்வப்பிஞ்சு பருத்திவிரைப்பருப்பு அத்திப்பிஞ்சு நவ்வல்விரைப்பருப்பு மாம்பருப்பு புளியங்கொட்டைமேற்றோலி மாதுளம்பிஞ்சு பொன்முசுட்டைவேர் ஆவாரைவித்து கஞ்சாவித்து கற்கடகசிங்கி அதிவிடயம் இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் நன்னாரிவேர்ப்பட்டை கிலப்பனைக்கிழங்கு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை மரமஞ்சள் வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) வெதுப்பிப் பொடித்துக்கொண்டு வெள்ளாட்டுப்பால் எருமைத்தயிர் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கருப்புக்கட்டி பலம் (௧௦) பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து ஷை பொடியைத் தூவிக்கிண்டி நல்லெண்ணெய்படி (௨) விட்டு லேகியஞ்செய்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் லேகியத்தில் அடக்கரந்த செந்தூரத்தைக் கலைத்து நாலுநாட்கொள்ளத் தீரும். ஷை கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்யும்போது ஒருபடி கஞ்சாச்சாறுவிட்டுக் கொள்ளலாமென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது; வேண்டியவர்கள் விட்டுக்கொள்ளலாம்.

சகல கிராணி கழிச்சல் வயிற்றுக்கடுப்பு உளைவு அசீரணம் பித்தம் நீர்ச்சுறுப்பு பிரமேகத்திற்கு.

செங்கழுநீர் கொட்டி செய்தல் அல்லி தாமரை நிலப்பனை அமுக்குறு நீர் வள்ளி நன்னாரி ஓரிலைத்தாமரை வில்வம் மாதுளை வாழை காளை வெருகு மலை தாங்கி கற்றாழை சங்கு சித்திரமூலம் இவைகளின்மூலம் முத்தக்காசு அதிவிடயம் கச்சோலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஆவரைபஞ்சாங்கம் வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளை உலர்த்தி இடித்துச் சூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் கருப்புக் கட்டி பலம் (க0) போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் சூரணங்களைத் தூவிக்கிண்டி நெய்படி (க) தேன்படி (உ) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

கிராணி கழிச்சல் அபானக்கடுப்பு எரிப்பு உறுப்பு ஈளை காசம் பிரமியம் எலும்புருக்கி உள்ளுருக்கி தாதுபுஷ்டி இவைகட்கு.

கூவிளை மாதுளை அத்தி ஆத்தி மருது ஆல் அரசு இத்தி பருத்தி ஆவரை இலுவை இலந்தை கொன்றை முருங்கை அகத்தி பாகோவை வெம்பு முசட்டை கதலி அனிஞ்சி தாமரை அனிச்சை ஆதளை விளாத்தி இவைகளின்பிஞ்சு சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளையெல்லாம் உலர்த்தி இடித்துச் சூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப் பலம் (ச) போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆவினெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (உ) தேன்படி (உ) விட்டு லேகியஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும். தாதுபுஷ்டி உண்டாகும்.

வெள்ளைக்கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப்பருப்பும் புளியவிரைத்தோலும் வகைக்கு வராகனெடை (க) வீதம் மைப்போற்பொடித்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துண்ணவும்; இப்படி ௬-போது கொள்ளத் தீரும்.

நீர்க்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு சாதிலிங்கம் ஜவிக்காரம் அபின் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) முன்னுகாளாட்டு செப்பிலடைத்துக்கொண்டு அனுபானங்களில் வேளையொன்றிற்கு அரை வராகனெடை வீதங் கொடுக்கத் தீரும்.

சலக்கழிச்சலுக்கு.

ஆவாம்பூ ஆவாரையல்லி ஆவரைபிசி ஆவாங்கொழுந்து ஆவரைவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளைச்சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு இரவில் ஊறவைத்துக் காலையில் அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் கல்கார் கல்மதம் கிராம்பு சாதிபத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு (க) அரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

அத்திப்பிஞ்சு அதிமதுரம் ஏலம் இந்துப்பு சருள்ளி மிளகு கக்கு சீரகம் ஓர் நிறையாய் ஆவினெய்யில் வேகவைத்து பதத்தில் வடித்துக் கொள்ளத் தீரும்.

விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் கருவேலம்பிசின் மஞ்சள் தேற்றாவிதை நெல்லி முள்ளி காசுக்கட்டி புளியவிரைத்தோல் வாகைவிதை அபிர்தசர்க்கரை அல்லி விதை வகைக்குக் கழஞ்சு (க) சந்தனம் வராகனெடை (அ) ஆவரை சீனிச்சர்க்கரை வகைக்கு வராகனெடை (கஉ) இவைகளை இடித்து தாழைவிழுதுச்சாற்றிலும் வாழைப்பூச்சாற்றிலும் அரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டை செய்து தேனிலாவது எருமை மோரிலாவது கொள்ள உட்காய்ச்சல் தாகம் மேகம் சலக்கழிச்சல் தீரும்.

வயிறு இரைந்து கழிதலுக்கு.

திரிகடி வெந்தயத்தை நல்லெண்ணெய்விட்டு வறுத்துச் சிவந்துவருகிற பருவத்தில் ஆவரையிலையொருபிடி கூடப்போட்டுவறுத்துக் கருகிவருகிற பதத்தில் எருமைமோர் ஒருபடிவிட்டுக் காய்ச்சி யிறுத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

மூலக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருத்தலை வெள்ளைப்பூடும் கஞ்சாவிதையும் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி நல்லெண்ணெயும் கொஞ்சம் தென்னங் கருப்புக்கட்டியுஞ்சேர்த்து லேகியம்போலரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுநாட் காலையிற்கொள்ளத் தீரும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு அபின்மாத்திரை.

அபின் வராகனெடை (௬) சுக்கு வராகனெடை (எ) திப்பிலி வராகனெடை (அ) சீரகம் வராகனெடை (௯) மிளகு வராகனெடை (க0) இவைகளை விஷ்ணுமூலிக் கஷாயத்தால் நாலுசாமம் அரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்துகொண்டு வில்வம் விஷ்ணுமூலி சீரகம் வெற்றிலைக்காம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கஷாயஞ்செய்து அதில் ஒரு குளிகைவீதம் ௩-வேளை கொடுக்க சுரம் கழிச்சல் தாபசுரம் நீங்கும்; புளித்தள்ளவும்; இதைச் சிறியோருக்கும் பெரியோருக்கும் உபயோகப்படுத்தலாம்.

கழிச்சலுக்கு.

விளாம்பிசினைப்பொடித்து எருமைத்தயிரில் மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

மந்தம் அதிசாரம் கிராணிக்கு.

இந்துப்பு ஓமம் கிராம்பு சுண்டைவற்றல் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அபின் காந்தம் லிங்கம் நற்சீரகம் ஏலம் திரிகடுகு இலவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் மாங்கொட்டைப்பருப்பு அதிவிடயம் வகைக்கு வராகனெடை (க) கோரக்கர்மூலி வராகனெடை (கஅ) இவைகளில் காந்தம் லிங்கம் கஞ்சா இம்மூன்றையும் சுத்திசெய்து மற்றமருந்துகளை வெதுப்பிப் பொடித்துச் சீனிபலம் (௩) கூட்டித் தேன்விட்டுப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் குடிக்கத் தீரும்.

சகல கழிச்சலுக்குங் காந்த செந்தூரம்.

காந்தம் பலம் (ச) ஆவாரைவேர்ப்பட்டை பலம் (ச) இவைகளைப்பொடித்துக் கற்றாழைமடல் தண்ணீர் வார்த்தரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்துச் சட்டியிலிட்டு சீலைமண்செய்து நாலுசாமம் தீபெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும்; அதில் பணவெடைவீதம் அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும்; பத்தியம் எருமைப் பால் மோர் கூட்டிக்கொள்ளலாம்.

வயிற்றுக்கடுப்பின்குணம்.

முக்கி மலங்கழிக்கடக்கும்; சீதம் ரத்தம் விழும்; இடுப்புக்கடுக்கும்; வயிற்றினையும்; அன்னஞ்செல்லாது; அங்கம் மெலிந்துவரும்.

நிவிர்த்தி.

விடத்தேரை வெப்பாலை சிறுப்பூளை இவைகளின் வேர்த்தோல் ஆலவிழுதின் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி வீதம் ஒன்றாய்ச் சிதைத்துக் கஷாயஞ்செய்தாவது அல்லது இவைகளையரைத்து எருமைமோரிலாவது தயிரிலாவது கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

முத்தக்காசையிடித்து மாவாக்கிப் பிட்டவித்துப் பிழிந்தசாறுபடி அரைக்காலில் ஒரு வராகனெடை ஓமத்தை வறுத்துப் பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

நற்சீரகம் பலம் (எ) இளவறுப்புச் செய்து பொடித்து வடிகட்டி சீனி பலம் (க) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் எண்டைத் தேன்னெயிலாவது ஆவினெய்யிலாவது மத்தித்துக்கொள்ளத் தீரும்.

இளநீரில் எலுமிச்சம்பழச்சாறு பிழிந்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் சீனிகலந்து சாப்பிட்டாலும் நெல்லிக்காய்ச்சாற்றில் சீனிகலந்துகொடுத்தாலும் வெந்தயமும் நெல்லிப்பருப்பும் வறுத்துப்பொடித்து திரிகடி புளித்த பழந்தயிரிலாவது நல்லெண்ணெயிலாவது கொடுத்தாலும் நெல்லிப்பருப்பை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்து சீனிகூட்டிக்கொடுத்தாலுந் தீரும்.

வில்வப்பிஞ்சு திப்பிலி சாதிக்காய் ஓமம் சுக்கு இவைகளையோர்நிறையாய் வறுத்துப் பொடித்துச் சில்லுக்கருப்புக்கட்டியும் வெண்ணெயும் கூட்டி மெழுகு போலரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங்கொள்ளத் தீரும்.

மாதுளங்காயை வட்டமாக நறுக்கி விதையெடுத்துப்போட்டு அதற்குள் வெந்தயம் ஓமம் சீரகம் வகைக்கொரு வராகனெடை வைத்துமூடி சீலைசுற்றி சாணிக்குட் பொதிந்து சாணிவெந்தபின் எடுத்துக்கவசம் நீக்கி ஒரு வராகனெடை சீந்திச்சர்க்கரை கூட்டி அரைத்துத் தயிரிற் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

திரிகடுகு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிவிடயம் அபின் களிப்பாக்கு மாம்பருப்பு முள்ளி இலவம்பிசின் இலவம்பிஞ்சின்மேற்றோலி நெல்லிவற்றல் காட்டாத்திப்பூ கருவேப்பிலை மாதுளம்பூ விளாம்பிசின் காசுக்கட்டி புளியவிதைமேற்றோல் தான்றிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (க) நற்சீரகம் வராகனெடை (கக) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து திரிகடி அளவு தேனிலாவது தயிரிலாவதுகொள்ளத் தீரும்.

கற்கடகசிங்கி வராகனெடை (உ) சுருள்ளி வராகனெடை (க) நற்சீரகம் வராகனெடை (ரு) இவைகளை வெதுப்பி யரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

அத்தம் வரப்பூலா முத்தக்காசு சுக்கு ஓமம் அதிவிடயம் பொன்முசட்டை வேர் நற்சீரகம் குங்கிலியம் இவைகளை ஓர்நிறையாயரைத்து ஆவின்நெய்யில் வேக வைத்துண்ணத் தீரும்.

ஒருகழஞ்சு பிளகை ஆவின்மோரில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்தெடுத்து அதனுடன் பிஞ்சுக்காய்நெல்லி வரப்பூலாங்கொழுந்து வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்து அடி மோரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

நத்தைவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலந்துகொடுக்கத் தீரும்.

ஒரு எலுமிச்சம்பழத்தை எருமைத்தயிரிற் பிழிந்துகொடுக்கத் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் வராகனெடை (க) பொடித்து மோரிற் போட்டு மத்தாற்கடைந்து வடிகட்டி அனைவிசம்படி தேங்காய்ப்பாலிற் கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் மாதுளம்பூ ஓமம் சாதிக்காய் நெல்லிமுள்ளி திரிகடுகு வகைக்கு வராகனெடை (க) வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடித்தூளும் சர்க்கரையுங் கலந்து எருமைத்தயிரிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வெண்கிளுவை அத்தி நாவல் இவைகளின் பட்டையைச் சமமாய் இடித்துப் பிட்டவித்துப்பிழிந்த சாறுபடி அரைக்காலில் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் வெண்ணெய்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

சாதிக்காய் காசுக்கட்டி வசுவாசி ஓமம் இலவம்பிசின் கிலவங்கம் அதிவிடயம் குங்கிலியம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) அபின் கழஞ்சு (ச) பருத்திவிதைச்சாற்றாலரைத்துத் தேற்றான்விதைப்பிரமாணமும் பருத்திக்காய் இலந்தைத்தம்பலம் இவைகளையரைத்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணமும் வெண்ணெயிற் குழைத்துக்கொடுக்கவும்.

வெந்தயம் பெருங்காயம் வெள்ளைப்பூடு வகைக்கு வராகனெடை (க) முருங்கையிலைக்கு வராகனெடை (சo) சேர்க்க வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு ஒரு சிரங்கையாய் வற்ற வைத்துக் கொடுக்க வாய்வு கழிச்சல் தீரும்.

காசுக்கட்டி வசம்பு வெள்ளருகனி பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளையரைத்து நல்லெண்ணெயிற் பொரித்து மூன்று நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் அபின் சிறுப்பூளைவேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்து முட்டைக்கருவிற் கலந்து பொரித்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் படி அரைக்கால் நற்சீரகம் படி மாகாணி சுக்கு மஞ்சள் அபின் சாதிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (க) கஞ்சா வராகனெடை (உ) வறுத்துப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் இளவெந்நீரிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வெப்பாலை மருது விடத்தலை சிறுப்பூளை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை அதிவிடயம் நெல்லிமுள்ளி கூவிளம்பிஞ்சு இவைகளை யோர்நிறையாயுலர்த்திப் பொடித்து ஆவின் தயிரில் திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

கொத்தமல்லி வராகனெடை (ஙு) காசுக்கட்டியை விதைநீக்கிப்பொடித்து கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கருவில் போட்டுப் பொரித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் நாவற்கொழுந்தையரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி மூன்று நாட்கொடுக்கத் தீரும். வெள்ளாட்டுப்பாலில் எலுமிச்சம்பழச் சாறுபிழிந்து மூன்று நாள் உதயத்திற் கொடுக்கத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் கடுக்காய்ப் பூவைப்பொடித்துப் போட்டுக் கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய் விட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரைப்படி கருங்குருவை மாவில் விடத்தையிலை விளங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து விரவிப்பிட்டவித்து (௩) நாள் தின்னத்தீரும்.

முற்றினதேங்காய்ப்பூவில் சீனிகூட்டிப்புன்னத்தீரும்.

அனிச்சை அத்தி மலைதாங்கி வெப்பாலை இவைகளின் வேர் முத்தக்காசு சுக்கு அதிவிடையம் நற்சீரகம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் ஏலம் இந்துப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இவைகளை ஆவின்பாலில் வேகவைத்துக் கொள்ளத்தீரும்.

அரைக்காற்படி எருமை மோரில் ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் இலவங்கப்பட்டையை அரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஆறாக்கு எருமைப்பால் கறந்தவுடனே ஒரு ஆனி புளியிலைச்சாறு பிழிந்து கொடுக்கவும்; இந்தப்படி (௩) நாட் கொடுக்கத்தீரும்.

நாவி ஜாதிக்காய் கொத்தமல்லி சித்திரமூலம் சாதிக்காய் அதிவிடையம் தான்றிக்காய் கிராம்பு பெருமருந்துப்பட்டை முத்தக்காசு பொரித்த வெங்காரம் காயம் பற்படாகம் இலவம்பிசின் சுக்கு நெல்லிவற்றல் சாதிபத்திரி ஆவின் திப்பிலி கஞ்சா இவை சமன் கூட்டிக் கஞ்சாச் சாற்றாலாட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரிலிட வயிற்றுக்கடுப்பும், பேதியும், கிராணியும், தண்ணீரில் அதிசாரமும் மூலக்கடுப்புந்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்பு மூலமுளை குன்மம் கைகால்லெரிவுக்கு நாகபஸ்பம்.

ஒருபலம் நாகத்தைக் குகையில் வைத்துருக்கி அதில் நீர்க்காய் வெள்ளி சதாவேதை உலர்த்திப் பொடித்த தூள் பலம் (௧) தூவி வறுக்கப் பற்பமாகும்; அந்தப்பற்பத்தோடு சூதஞ் சேர்த்து பனைமட்டைச் சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்துக் குக்குடபுடம்போடக் கொடிய சுண்ணமாகும்; அதை வெண்ணெயிலும் வியாதிக்குத்தக்க மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்க ஷை வியாதிகள் தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்பு கழிச்சலுக்கு.

ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (௧) ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து வெல்லம் பலம் (௧) கூட்டியரைத்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் (௰) நாட் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் உப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் சுண்டைவற்றல் இவைகளை யோர் நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துச் சுடுசோற்றில் திரிகடிப்பிரமாணம் நாவி நெய்விட்டுக்குண்ணத் தீரும்.

ஆசனக்கடுப்புக்குப் புகை.

ஆலம்மோட்டைப்பொடித்துத் தணலிற்றூவி அபானவாயிற் புகை பிடிக்க கடுப்பு உடனே தீரும்.

வயிற்றிரைச்சல் கடுப்புக்கு.

இரண்டு வராகனெடை சக்கை மோர்விட்டு மைபோலரைத்து அரசிலையில் வைத்துத்தைத்து மோரில் (௭) நாம் வேகவைத்து வடிகட்டின தயிரிற் குழைத்துண்ணத் தீரும்.

சூத்திரன்பேரிற் காணுங்கடுப்புக்கு.

நெற்பொரிமா ஆவின்வெண்ணெய் கற்கண்டு நற்சீரகத்தூள் இவைகளை யோர் நிறையாய் ஒன்றாய்ப்பிசைந்து விளாங்காய்ப்பிரமாணம் (௩)வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

சகலகிராணி அதிசாரம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் சீதம் இரத்தம்விழுதல் மூலக்கடுப்பு வயிற்றுக்கடுப்புக்கு.

சுண்டைவற்றல் கருவேப்பிலை மாம்பருப்பு ஓமம் மாதுளம்பழத்தோடு நெல்லிமுள்ளி வெந்தயம் இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தயிரிற் கொள்ளத்தீரும்.

வெந்தயம் முத்தக்காசு சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் பச்சிலை வாய்விளங்கம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் அரத்தை பேராத்தை மிளகு வெந்தயம் குரோசாணி ஓமம் தக்கோலம் வால்மிளகு சன்னலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (௧) தூதுவளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை வழுதலை சித்திரமூலம் சுக்காமூலி முக்காவேளை சிறுகாஞ்சொறி நன்னாரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிறுகுறிஞ்சா விலாமிச்ச சண்டை வில்வம் மாதுளை இவைகளின் வேர், வில்வப்பிஞ்சு மாதுளம்பிஞ்சு கருவேப்பிலை நெற்பொரி வகைக்குப்பலம் (௰) இவை யெல்லாமிடித்து (௪) படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வேளை யொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதங் கொள்ளத்தீரும்.

வெந்தயம் வாலுளுவை கருஞ்சீரகம் ஆவின் சாதிபத்திரி ஓமம் சாதிக்காய் கிராம்பு இலவங்கப்பத்திரி திரிகடுகு திப்பிலி மாதுளம்பழத்தோல் அதிமதுரம் குரோசாணியோமம் அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சி கடுக்காய்ப்பிஞ்சு சீரகம் பச்சிலை தாளிசபத்திரி முத்தக்காசு சன்னலவங்கப்பட்டை காட்டாத்திப்பூ கர்க்கடகசிங்கி சுகசா ஏழுகடலை புடஞ்செய்த கஞ்சா பெருமருந்துப்பட்டை கடுகுரோகிணிபற்பம் ஆவின் புளியங்கொத்தோல் மாங்கொட்டைப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் (௰) பெருங்காயம் வராகனெடை (௧) இவைகளை யிளவறுப்புச் செய்து கல்வத்திலிட்டு ஆல் அரசு நாவல் அத்தி இப்பூலா உதி ஆவிரை விடத்தலை நெல்லி இலந்தை இவைகளின் பேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௨) இடித்து காடிப்படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி அதனால் மைபோலாட்டி நாவல்இலையால் ஏழு தொன்னை செய்து ஒன்றின்மேலொன்றாய் அடுக்கி அதின்மேல் மருந்தை வைத்து வாழைத்தண்டினால் மூடிக் கட்டி மண்ணில் வைத்து மூடிக் தீ பெரித்து இலை அந்த பருவத்தில் மருந்தை யெடுத்து அரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து

கொண்டு அந்தந்த வியாதிக்குத் தகுந்தபடி பொன்னாங்காணிச்சாறு கிராம்பு ஆவிரம்பட்டைக் கஷாயம் கோரங்கிழங்குச்சாறு எருமைத்தயிர் மோர் தேன் பச்சரிசிக்கழுநீர் இவைகளிலொன்றில் ஒருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

பெருமரத்துப்பட்டை கொழுந்து மருதம்பட்டை உதிலம்பட்டை வகைக்கொரு தேங்காய்ப் பிரமாணம் சிதைத்து வெண்சோளம் களைந்தகழுநீரிற் போட்டுப் பிசைந்து பிழிந்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதங்கொடுத்து கோழிமிளகுநீரும் அன்னமுங்கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளம்பிஞ்சு வில்வப்பிஞ்சு விளாம்பிஞ்சு மாம்பருப்பு இலவம்பிசின் நெருஞ்சிக்காய் ஆத்திப்பிஞ்சு பெருமரத்துப்பட்டை புளியவிதைத்தோல் பொன்முசட்டைவேர் நாவற்பட்டை நாய்க்கடுகு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குரோசாணி ஓமம் பெருங்காயம் இவைகளை இரவில் உலர்த்தித் தூள்செய்து எருமைமோரில் திரிகடிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அகத்தி ஆல் அரசு அத்தி ஆவிரை இவைகளின்பிஞ்சு மாதுளம்வேர் கோவைத்தண்டு சுரைத்தண்டு தான்றி நெல்லி கடுக்காய் சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரி ஓமம் வெந்தயம் திரிகடுகு ஏலம் லவங்கம் சடாமாஞ்சி குரோசாணியோமம் மதுரம் வாய்விளங்கம் சீரகம் மல்லி நறுக்குமூலம் வகைக்கு கழஞ்சு (க) இவைகளைச் சிதைத்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதிற் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய்போட்டு உருகினபின் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் மதூகம் அதிவிடையம் லவங்கப்பட்டை இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் இவைகளை ஓர்நிறையாய் அரைத்து மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து வெள்ளைச்சீலைசுற்றி அதின்மேற் சாணம் அப்பி காட்டெருவிற் புடம்போட்டு சாணிவெந்த பதுவத்திலெடுத்துக் கசக்கிக் கஞ்சாச்சாற்றாலாட்டிச் சிறுசுண்டைக்காய்போலுண்டைசெய்து வழுதயிரிற்கொடுத்தால் கடுப்பு சீதம் இரத்தமூலம் தீரும், தேனிலிட அதிசாரந்தீரும், புளிகட்டி பிணகாய் தள்ளவும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பெருங்காயம் சீரகம் அதிவிடையம் கிராம்பு அபின் கஞ்சா வெந்தயம் கழற்சிவித்து குரோசாணி இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கஞ்சா இலைச்சாற்றால் ஏழுசாமம் அரைத்து இலந்தைவிதைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரில் மூன்றுநாள் தேனில் மூன்றுநாள் வாழைப்பூச்சாற்றில் மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

கிராம்பு திரிகடுகு ஓமம் சித்தரத்தை பொன்னாவரைவேர் அன்னபேதி சமுத்திரப்பழம் சாதிக்காய் பெருங்காயம் வகைக்கு வராகனெடை (க) வெள்ளுள்ளி தோல் நீக்கி பலம் (கற) வெற்றிலைக்காம்பு வராகனெடை (உ) இவையெல்லாம் வறுத்து மைபோலரைத்து வெற்றிலையில் வைத்துக்கட்டி ஒருசட்டியில் வைத்து தீயெரித்து வெற்றிலை கருகிவருகிற சமயத்தில் எடுத்து அரைத்து மறுபடியும் வெற்றிலையில் வைத்துக் கட்டி முன்போல் வெதுப்பியெடுக்கவும்; இந்தப்படி ஏழுதரம் வேகவைத்து அரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

திரிகடுகு ஓமம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிவிடையம் கிராம்பு அக்கிராகாரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) அபின் வராகனெடை (ச) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து எருமைத்தயிர்விட்டுக்கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் குரோசாணியோமம் விளாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இலவம்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இவைகண்ட எடைக்கு அபின் கூட்டி கஞ்சாயிலைச்சாற்றால் ஒருசாமமும் ஊமத்திலைச்சாற்றிலொருசாமமும் ஆட்டிப் பருத்திவிதைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி எருமைத்தயிரில் வேளையொன்றிற்கு ஒருண்டையாக (ரு) நாட்கொடுக்கத்தீரும்.

இரசம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் குரோசாணியோமம் சாதிலிங்கம் ஊமத்தவிதை விளாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகண்ட எடைக்கு அபின் கூட்டிக் கஞ்சாயிலைச்சாற்றிலும் ஊமத்தம்இலைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருசாமம் ஆட்டி பருத்திவிதைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு தேனிற் கொள்ள கிராணிகள் தீரும்; எருமைத்தயிரிலிட்டுக் கொள்ள வயிற்றுக்கடுப்புந்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அதிவிடையம் கோஷ்டம் கசகசா சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலரிசி குரோசாணியோமம் திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் வெந்தயம் மல்லி கடுக்காய்ப்பூ அபின் சுத்திசெய்த கஞ்சா அகில் காட்டாத்திப்பூ தாமரைக்கிழங்கு விளாவரிசி நீர்முள்ளிவித்து கார்கோலரிசி மூத்தக்காசு தென்னம்பூ மாதுளையின்வித்து பூலாவேர்ப்பட்டை கருவேல்வித்து பெருமரத்தின் வேர்ப்பட்டை காட்டுக்கருணை கறிக்கருணை புளியவிதைத்தோல் மாங்கொட்டைப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து ஆல் அரசு நாவல் அத்தி முள்ளிலவு உதியம்பட்டை முடக்கொத்தான் வெட்பாலை இவைகளின் வேர்களை ஓர்நிறையாய் இடித்து -அ- படி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் ஆவின்பால்படி -உ- பனைவெல்லம் பலம் -ய- கூடச்சேர்த்துப் பாகுசெய்து மேற்படி சூரணத்தைத் தூவிக் கிண்டி ஆவினெய்படி -கா- விட்டு லேகியஞ்செய்து இறக்கி தேன்படி -வ- கெந்தகசெந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வகைக்கு ஒரு பலம் போட்டுக்கிண்டிவைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளம்பழத்தோல் வில்வப்பிஞ்சு விளாம்பிஞ்சு காட்டாத்திப்பூ கடுகு பொன்முசட்டைவேர் மூத்தக்காசு புளியவிதைத்தோல் லவங்கம் இலவம்பிசின் ஓமம் குரோசாணியோமம் திரிகடுகு வெப்பாலையரிசி ஆனைத்திப்பிலி நாவற்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை லவங்கப்பட்டை மாம்பருப்பு கழற்பருப்பு கருங்காலி வயிரம் வெள்ளிலோத்திரம் நீர்முள்ளிவிதை அதிவிடையம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து நெல்லிக்காய்ச் சாற்றாலாட்டிக் கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு தயிரிற் கொள்ளத்தீரும்.

கிராணி முற்றிற்று.

வாயு.

அண்டவாயுக்குணம்.

வாயு குடலிற்றங்கி நரம்புவழியாய் விரையிலொன்றிலிறங்கிப் பொருமிவலிக்கும்; அது மேல்நோக்கி உடலுள்வாங்கும்; அதன் நரம்பு புடைத்துக்காணும்.

நிவிர்த்தி.

நொச்சி கழற்கொடி சாரணை ஆடாதோடை வேலி வேலிப்பருத்தி கொழியவரை இலைகளின் கொழுந்து எருக்கம்பூ வகைக்குப்படி (௧) வசம்பு சித்திரமூலம் மிளகு திப்பிலி ஓமம் வகைக்கு வராகனெடை (௩) வெள்ளுள்ளி கழற்சிப்பருப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௫) பெருங்காயம் வராகனெடை (௧) இவைகளை வேலிப்பருத்தியிலைச் சாற்றிலரைத்து ஒருகழஞ்சு விதம் உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு சங்கங்குப்பி நொச்சி உத்தாமணி முருங்கை சாரணை கொடிவேலி வகைக்குப்பலம் (௫) விதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துக் கஷாயஞ்செய்து அதில் ஒருண்டையை உரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி (௰௩) நாள் புளிதள்ளிச்சாப்பிடத்தீரும்.

கொடிவேலி சங்கங்குப்பி செங்கத்தரி சாத்தட்டி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௪) கருப்புக்கட்டி பலம் (௫) சன்னக்குப்பொடி படி (௩) மிளகு ஓமம் வகைக்குப் பலம் (௧) வெள்ளைப்பூடு பலம் (௨) சீரகம் பலம் (௩) இந்துப்பு வெடியுப்பு நவச்சாரம் அதிமதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) தேங்காய் (௧) இவைகளை மெழுகுபோலிடித்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இருபோது (௨௰) நாள் உட்கொள்ளத்தீரும். புகையிலை புளி தள்ளவும்.

குமரிக்கழுதைவிட்டையை நாலுமாக்கால் தண்ணீரிற்கரைத்து வடிகட்டி அதின்மேல் (௧) எருக்கங்காயில் பஞ்சு விதை நீக்கி சாட்பட்ட வராகநிறை வைத்துமூடி நாலாற் கட்டிப் பிட்டவித்துக் காய்வெந்த பதத்திலெடுத்து வேளைக்கொன்றுக்கு ஒருகாய்ப்பிட்டைச் சாப்பிடத்தீரும். பத்தியம் கைப்பும் புளிப்பு தள்ளவும்.

சத்திசாரணைவேர் முடக்கொத்தான்கொழுந்து கழற்கொழுந்து உள்ளி பெருங்காயம் சுக்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் அரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் (௯) போது கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளி சுக்கு நாவற்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௪) இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு உரியாக வற்றவைத்து அதில் மூன்று கழற்பருப்பைப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாட்கொடுத்து முருங்கையிலையை ஆவியில் வதக்கிக்கட்ட விதையேறி இறங்குகிறதுந்தீரும்.

ஒரு தேங்காய்ப் பூவின்மத்தியில் தொளையிட்டு ஒருபல வெள்ளைப் பூண்டை வைத்துப் பிட்டவித்துப் பூவைப் பால் பிழிந்து பூண்டையும், ஒரு பலம் முருக்கம் பட்டையையும் நன்றாயரைத்துச் சாறுபிழிந்து ஒன்றாய்க்கலந்து சாப்பிடக் காற்றப்படாத அறையிற்படுத்துக்கொள்ளவும்; இப்படி (௩) நாட்செய்யத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டை சுக்கு கருங்காணம் வகைக்கு கழஞ்சு (௨) ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க; இப்படி (௯) போது கொடுக்கத்தீரும்.

புரசவிதை மிளகு வகைக்கு வராகனெடை (௩) வெள்ளைப்பூடு வராகனெடை (௯) அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுநாள் உதயத்திற் கொடுக்கத் தீரும்; புளி புகையிலை தள்ளவும்.

கழற்பருப்பு சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௰) அண்டவெள்ளைக்கருவில் விரவிப்பொரித்து உண்ணத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒருகழற்பருப்பும் ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சிற்றாமுட்டிக்கொழுந்தும் அரைத்துப்போட்டுப் பொரித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

கருவிளையல் மிளகு பெருங்காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் மைபோற் பொடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

திருகுகள்ளியை வாட்டிச்சாறுபிழிந்து அதற்கு நிகர் நல்லெண்ணெய்கூட்டி ஆட்பலத்துக்குத் தக்கபடி (௩) நாட்கொடுத்து ஆறுநாட்பத்தியம் வைக்கத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு சத்திசாரணைக்கிழங்கு மிளகு இந்துப்பு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெள்ளாட்டுப்பாலிலரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

புளியிலையை யிடித்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் காக்கம் காயம் வெங்காரம் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு வராகனெடை (௧) வாலம் வராகனெடை (௰) கழற்பருப்பு வராகனெடை (௫) இவைகளைக் கிழிகட்டி வேகவைத்து மருந்துகளைக்கழுவி எருக்கம்பூச் சாற்றுலாட்டி தேற்றாவிதைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து விளக்கெண்ணெயில் ஒரு குளிகையை உரைத்து மூன்றுநாட்பத்தியமாகக் கொடுக்கத்தீரும்.

பெருங்காயம் கழற்சிப்பருப்பு மிளகு இவைகளை ஊமத்திலைச்சாற்றுலரைத்து பருத்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இருபோது மூன்றுநாள் ஒருகாசெண்டை ஊமத்திலைச்சாற்றிலுரைத்துக்கொடுத்து கெடி சாற்றை விதையிற்பூசி தவிட்டை வறுத்து ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்.

இலுப்பைப்பிண்ணாக்கும் வெந்த கோழிக்காரமும் இரண்டு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துக் கருப்புக்கட்டியில் பொதித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

அண்டவாதத்திற்கு ஒத்தணம்.

குட்டிக்கக்கரிப்பிலையும் தைவேளை இலையும் வதக்கி ஒத்தணஞ்செய்து கட்டவும். வசம்பு பூடு கழற்சியிலை வறுத்து ஒத்தணஞ்செய்து கட்டவும். கழுதைலத்தியும் கழற்சியிலையும் வறுத்து ஒத்தணஞ்செய்து கட்டவும். ஆனை குதிரை ஒட்டை கழுதை வெள்ளாடு இவைகளின் லத்தியும் தேட்கொடுக்கியிலையும் தேங்காய்ப் பூவும் பூவரசம்பூவும் கொடிக்கள்ளிப்பட்டையும் ஓர்நிறையாக இடித்து வறுத்து ஒத்தணஞ்செய்யவும்.

மந்தாக்கினி வாயுக்குணம்

பசிக்க உண்டாகி மந்திக்கும், சித்தையில் நினைத்ததெல்லாம் தின்னவிரும்பும் கொள்ளவொட்டாது, வயிற்றிற்றங்காமல் வாந்தியாகும், மலங்கருகும், கிறுகிறுக்கும், வலி அலைக்கும், மலத்திற் சீதக இரத்தமும் மிகுந்தசலமுங்கழியும், பலங்குறையும், சயனம் முகம்வெளுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

மேற்கூறுவிக்கின எட்டிப்பல இஞ்சியைச் சிறுவில்லையாக நறுக்கி அதில்-ம்ரு-எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து சூரியனில் வைத்துலர்த்தி உரிகெய் விட்டு வறுத்து கூகைநீர் பலம்-க- சீரகம் பலம்-உ-சதுர்ச்சாதம் திரிசாதம் திரிகடுகு தாளிசபத்திரி குரோசாணியோமம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு கழஞ்சு (ஙு) இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனிபலம் (ஙு) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ளத்தீரும்.

மேற்சொன்னதிக்கி அரிந்த இஞ்சிபலம் (ம) உமிகிக்கின சீரகம் பலம் (உ௦) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துலர்த்தி ஆவினெய் தெளித்துச் சூரணஞ்செய்துகொண்டு திப்பிலி மிளகு கோஷ்டம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி திரிபலை வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சி மதுரம் கொத்தமல்லி ஓமம் திப்பிலிமூலம் முக்காவேளைவேர் சந்தனம் ஏலம் தழுதாழைவேர் கொத்தி இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கரிசாலைச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்து உலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்துகொண்டு இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நெற்பொரி முந்திரிப்பழம் சலாசத்துப்பற்பம் வகைக்குபலம் (க) சீனி பலம் (ம) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்பு திரிகடுகு கருவேப்பிர்க்கு வகைக்கு பலம் (க) இவைகட்கு எட்டிலொன்று காயப்பெருங்காயச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அன்னத்திற்றானி நெய்விட்டுப்பிசைந்து சாப்பிடத்தீரும்; மலசுத்தியாகும்.

அக்கினிமந்தம் வாயுப்பொருமலுக்கு.

கண்டங்கத்தரி முள்ளி சத்திசாரணை ஓமம் கொடுவேலி திரிகடுகு எவச்சாரம் திரிபலை பஞ்சலவணம் சத்திசாரம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம் (வ) வீதம் பொடித்து அதற்கு நிகர் அகலகெந்திசூரணங்கூட்டித் தேனிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பு வராகனெடை (க) சீரகம் வராகனெடை (உ) ஓமம் வராகனெடை (ங) சுக்கு வராகனெடை (ச) திப்பிலி வராகனெடை (ரு) மிளகு வராகனெடை (சு) பொடித்து அதற்கு நிகர் கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டித் திரிகடி வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

ஓமம் சுக்கு கொடிவேலிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்கு நிகர் கடுக்காய்ப் பொடிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிற்கொள்ளத்தீரும்.

பச்சைக்கருவேப்பிலையை ஒரு தேங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஒன்றரைப்படி தண்ணீரிற்கலக்கி (௨) படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் கருப்புக்கட்டி பலம் (ங) போட்டுப் பாகுசெய்து கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சீனிக்காரம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் சுக்கு ஓமம் திப்பிலி பெருங்காயம் சவுக்காரம் நவச்சாரம் வகைக்கு கழஞ்சு (ங) நெற்பொரிபடி அரைக்கால் இவைகளைத் தனித்தனியே சூரணித்தது தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகு ஓமம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) பொடித்து அதற்கு நிகர் சர்க்கரைசேர்த்து தேன் நெய் வகைக்குப்படி (ஏ) விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தவாயு உஷ்ணவாயு மந்தத்திற்கு.

தோல்சீக்கின இஞ்சிபலம் (சம) அரைப்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாக வறுத்துச் சூரணித்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி தேசாவரம் சுக்கு சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) ஏலம் மிளகு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம் (௨) சாதிக்காய் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கம் தாளிசபத்திரி கூகைநீர் வகைக்குப்பலம் (வ) இடித்துச்சூரணஞ்செய்துகொண்டு இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாகக்கலந்து சீனிபலம் (ம) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

வாயு வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு.

ஆவின்பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்த சிவதைபலம் (சு) திரிபலை சுக்கு திப்பிலி சூடு வகைக்குப்பலம் (க) லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி சிறுநாகப்பூ ஏலம் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினிமந்தம் வயிற்றெரிவுக்கு.

அவரைபஞ்சாங்கச்சூரணம் படி (க) இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (உ) சீனிபலம் (மரு) ஒன்றாகக்கலந்து பாகுசெய்து அதில் சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (க) கோஷ்டம் திப்பிலி மிளகு கூகைநீர் வகைக்குப்பலம் (௨) விலாமிச்சவேர் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவிக் கிண்டி ஆவினெய்படி (உ) தேன்படி (க) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

புளித்தேப்பத்திற்கு.

வசம்புகட்டசாம்பல் வறுத்த கரியுப்பு பெருங்காயம் இவைகளை யோர்நிறையாகப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

உஷ்ணவாயுவுக்கு.

பிரண்டை ஓமம் கருவேப்பிர்க்கு கரியுப்பு வகைக்குப்பலம் (க) வறுத்து மூன்றுபடி எருமைமோர்விட்டு ஒருகொதிவந்தபிறகு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அசீரணவாயுவுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு அசமதாகம் இந்துப்பு நற்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் அசனத்திற் பிசைந்து ஆவினெய்விட்டு உண்ணத்தீரும்.

சத்திசாரணை கண்டங்கத்தரி வில்வம் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (உ) சுக்கு பலம் (அ) சூடு (ஙு) காயம் பலம் (வ) இந்துப்பு பலம் (கஉ) இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அசனத்தின்பின் உட்கொள்ளத்தீரும்.

மிளகை வறுத்துப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

கருவேப்பிர்க்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாக வற்றவைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

மந்தவாயுவுக்கு.

சீரகம் ஏலம் பச்சைக்கற்பூரம் ஓர்நிறையாகச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனி கூட்டித் திரிகடி அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும்.

மேற்றோல் சீவின இஞ்சி பலம் (௰) ஏலம் திரிகடுகு கிராம்பு ஓமம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி சீரகம் அதிமதுரம் குரோசாணியோமம் அமுக்குறா கசகசா லவங்கப்பத்திரி கோடி மல்லி இவைகளை முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் இவைகளோடு நெய்விட்டு வறுத்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணமுட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

லவங்கம் திரிகடுகு முத்தக்காசு சிறுநாகப்பூ திரிபலை இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த சிவதை சூரணங்கூட்டி வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சு தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோம்பு சன்னலவங்கப்பட்டை சதகுப்பை வகைக்குப்பலம் (௧) மல்லி பலம் (௪) இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனி கற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (௮) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் இரண்டு நேரமும் பத்து நாட்கொள்ளத்தீரும்.

கடுக்காய் திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு கறுக்குமூலம் வகைக்குப் பலம் (௧) இவைகளைப்பொடித்து ஒருபலக்கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்து அதிற் றூவிக்கிண்டி கோலொன்றிற் கொருகழற்காய்ப்பிரமாணங்கொள்ளத்தீரும்.

வாயுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

ஆனந்த வாயுவுக்கு.

தும்பையிலையை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்துப் பழச்சாற்றிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பதினறு எருக்கிலைக்குள் தோல்நீக்கின அரைப்பலம் வெள்ளைப்பூண்டைவைத்துக்கட்டிப் பிட்டவித்து இலைவெந்தபருவத்தில் எடுத்துச்சாறுபிழிந்து அந்தச்சாற்றில் பூண்டையரைத்துக்கொடுக்கவும்; இந்தப்படி (௩) போது கொடுக்கத்தீரும்.

ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு இருப்பைப் பிண்ணாக்கை ஆடாதோடைச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்கத்தீரும்.

வாயுக்குத்துக்கு.

கொடிவேலிப்பட்டை சுக்கு பரங்கிப்பட்டை பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௩) சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாக கியாழஞ்செய்து நாளொன்றிற்கு மூன்றுநேரங்கொடுக்கத்தீரும்.

வாயுப்பொருமலின்குணம்.

வாயுப்பொருமி அக்கினி மந்தித்து உண்ட அசனத்தை வாந்திக்கும்; புளித்தேப்பமிடும்; காற்றுப்பறியும்.

நிவிர்த்தி.

பத்துவராகனெடை சுக்கை வேலிப்பருத்திச்சாற்றால் மைப்போலரைத்து வில்லைதட்டி ஒருசட்டியில் இரண்டு விரற்கனம் உப்பைப்பரத்தி அதின்மேல் வில்லையைவைத்து அதின்மேலும் முன்போல உப்பைப்பரத்தி ஓடுமூடிச்சீலைமண்செய்து நாலு எருவிற்புடம்போட்டுப்பொடித்துத் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

சீனி பலம் (௰௪) ஒன்றரைப்படி ஆவின்பாலிற் பாகுசெய்து அதிற் கரிசாலைச் சூரணம் பலம் (௧). ஏலம் வாய்விளங்கம் மிளகு ஓமம் லவங்கப்பட்டை வெள்ளுள்ளி வாலுளுவை திப்பிலி நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௩) சதகுப்பை பலம் (௨) மல்லி பலம் (௪) சுக்கு பலம் (௮) கிராம்பு வராகனெடை (௨) இளவறுப்பாகச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி தேன் நெய் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

சுக்கு பலம் (௪) சர்க்கரை தேன் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை லேகியஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் அரத்தை கறுக்குமூலம் பேய்ப்புடல் மல்லி வாய்விளங்கம் வேப்பிர்க்கு கருவேப்பிர்க்கு முருங்கைப்பட்டை சத்திசாரணைவேர் வகைக்குப் பலம் (௩) இவைகளைச்சிதைத்து நாழித்தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து இரண்டுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

குண்டலவாயுக்குணம்.

வாயுகுத்துக்கூப்பிட்டோடித்திரிந்து வயிற்றில்வந்துசுற்றிவரும்; மறுபடியுஞ் சிதறி உடம்பெங்கும் பாய்ந்து பின்வந்து அடங்கும்; தீபனத்தை மிக ஒடுக்கும்.

குடகரிவாயுக்குணம்.

வாயு அதிகரித்து குடல் முதுகு நெஞ்சு விலா முதலான இடங்களிலோடிப் புடைத்துப் புரண்டு அழன்று வலிக்கும்; உடலெரியும்; மலங்கருகும்.

அநாகதவாயுக்குணம்.

மென்மேலும் உண்பதினாலும் கொந்தஅன்னம் ஊசற்கறிபுசித்தலாலும் மலக்கட்டினாலும் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமி வாந்தி பிராந்தியாகும்.

அத்தராவாயுக்குணம்.

அக்கினி மந்தித்துச்சீரணமாகாமல் உண்ட வண்ணமாய்ப் பிரவர்த்திக்கும்; புளித்தேப்பம் வாந்தி தாகம் காணும்; வாயுதருகாமற்பறிந்து கொண்டிருக்கும்.

துடிவாயுக்குணம்.

வாயு அடிக்கடி உடலிற் பரந்தோடித்துடித்துச் சில நேரமடங்கியிருக்கும்; நாடோறுமதிகரித்து இப்படியே சேட்டைமிகச்செய்யும்.
குடல்வாயு புரண்டு வலித்துக்குமுறி இரையும் அலைபோற்கலக்கும் மந்திக்கும்.

சகலவாயுவுக்கும்.

வேப்பீர்க்கு தூக்கமைச்சாரணைவேர் கருவேப்பீர்க்கு முருங்கையீர்க்கு வ கைக்கொருபிடி சுக்கு மிளகு மஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை (௩) இவைகளைச் சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துப் போசனத்தின் பேரில் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீரகம் இந்துப்பு ஓமம் திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகளை யோர் நிறையாக வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது உண்ணத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் வாலுளுவையரிசி இவைகளை யோர் நிறையாக வெதுப்பி பனைவெல்லங்கூட்டி மெழுகுபோலரைத்துக் கொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு ஓமம் பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் (௰) வெதுப்பிச் சூரணித்து கரியப்பை எருக்கம்பழுப்புச் சாற்றாலரைத்து (௪) அல்லது (௬) புடம்போட்டு பஸ்பம்பண்ணியதை யிடி சூரணத்துக்கு நிகர் கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் (௭) நாட் கொள்ளத்தீரும்.

செவியம் கொடுவேலிவேர் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுக்கு வகைக்கு வராக னெடை (௩) சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற் படியாக வற்றவைத்து அதில் சாதிலிங்கத்தை உரைத்துக் கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் இந்துப்பு சவுட்டுப்பு வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி இவைகளை யோர் நிறையாகச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

அசுவகெந்தி நற்சீரகம் திரிகடுகு ஏலம் கிராம்பு அக்கிரகாரம் அரத்தை இவைகளை யோர் நிறையாகச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற் கொள் ளத்தீரும்.

மிளகு ஓமம் வெந்தயம் சீரகம் தைவேளைவேர் இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் எட்டுப்பலம்பனைவெல்லம் போட்டுப்பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஏலம்சீரகம் வகைக்குப் பலம் (௧) வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட் டுக் கிண்டித் தேன் நெய் வகைக்குப்படி (௪) விட்டு லேகியஞ் செய்து கொண்டு வேளை யொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி மஞ்சிட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலி மூலம் ஜாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை வசம்பு சிற்றரத்தை சித்திரமூலம் அதிமது ரம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கல்லுப்பு குரோசாணி யோமம் வால்மிளகு வாய்விளங் கம் வில்வாதிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இவைகளைச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

வாயுவுக்கு விரோசனம்.

மிளகு இந்துப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) நற்சீரகம் கழஞ்சு (௨) சுக்கு அரி யசிவதை வகைக்கு வராகனெடை (௫) ஓமம் கழஞ்சு (௩) திப்பிலி கழஞ்சு (௪) கடுக்காய் கழஞ்சு (௰) சத்திசாரணைவேர்ச் சூரணம் கழஞ்சு (௰) இவைகளை நிழலி லுலர்த்திச் சூரணஞ் செய்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ள விரோசனமாகி வாயு தீரும்.

கெந்தகம் இரசம் நேர்வாளம் திரிகடுகு காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் அச மதாகம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இவைகளைப் பொடித்து முற்றின தேங்காய்க்குள் அடைத்துக் கண்ணில் முருங்கைமுளையறைந்து ஏழு சீலைமண் செய்து புடம் போட்டு ஓடு நீக்கியரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டை செய்து தேனிற் கொடுக்க விரோசனமாகும்; பத்தியம் மோரும் அன்னமும் வெந்நீருங் கொள்ளத்தீரும்.

மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் வாளம் இவைகளை ஓர் நிறை யாக இஞ்சிச் சாற்றாலாட்டிப் பருத்திவிரைப் பிரமாணம் உண்டை செய்துகொடு சாற்றிலாவது மிளகுக் கஷாயத்திலாவதிட சகலவாயுவுந்தீரும்.

திரிகடுகு கடுகுரோகணி தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) சுத்திசெய்து முளைபோக்கின வாளம் கழஞ்சு (௰) இவைகளை இஞ்சிச்சாற்றால் மைப்போலாட்டிக் குன்றிப் பிரமாணம் உண்டை செய்து இஞ்சிச் சாற்றிலாதல் பனைவெல்லத்திலாதல் இரண்டு உண்டை கொடுத்து வெந்நீர் கொள்ள நன்றாக விரோசனமாகி சகல வாயுவும் மலக்கட்டுந்தீரும்; முன்போற் பத்தியங்கொள்க.

சிவதை பலம் (௧) திரிபலை மல்லி கடுகுரோகணி தேசாவரம் இந்துப்பு செவி யம் முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலா மிச்சவேர் வகைக்கு கழஞ்சு (௩) தேவதாரம் லவங்கபத்திரி கோஷ்டம் சந்தனம் பொரிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சி வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௧௨) இவைகளை ரவியிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் இஞ்சிச்சாற் றி லிட சகலவாயு மலக்கட்டுந்தீரும்; மற்றை வியாதிகட்கு அததற்குரிய அனுப்பா னங்களிலிட்டால் குணமாகும்; பொரிமிளகு நீரும் அன்னமும், உப்புக்கூட்டிச் சுடு கஞ்சியுங் கொள்ளலாம்; இரவில் மிளகுக் கஷாயங் கொள்ளவும்.

சிவதை வராகனெடை (௩௦) திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கிராம்பு லவங்கப்பட் டை சோரக்கிழங்கு திரிபலை வகைக்கு வராகனெடை (௧) ரவியிலுலர்த்திப் பொடி த்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ள மலக் கட்டு நீங்கும். பத்தியம் மோரசனஞ் செய்யவும்; இரவில் மிளகுக்கஷாயங் கொள் ளவும்; சகலவாயு பாண்டு வீக்கம் விஷநீர் கிராணி முதலானவை தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௨) அருள்ளிச்சாறு தண்ணீர்விட்டான்கிழங் குச்சாறு பெரும்பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (௰) ஒன்றாகக் கல ந்து அதில் கருஞ்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் அதிமது ரம் சிறுநாகப்பூ சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (௨) கற்பூரஞ்சருகு வில்வம் இலங் கைக் கொழுந்து முசுமுசுக்கையிலை நீர்முள்ளியிலை வகைக்கு வராகனெடை (௫)

அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள உ-௩ தரம் பிரவிர்த்தியாகும்; பத்தியம் பொரிமிளகுசாறும் அன்னமும் இரவில் சுக்குக்கஷாயமுங் கொள்ளவும். இத்தப்படி ச-௫ முறை கொள்ளச் சகலவாயுவுந்தீரும்.

வாயுமுற்றிற்று.

குன்மம்.

வாத பித்த சிலேத்மகுன்மம் வலிகுன்மம் சத்திகுன்மம் எரிகுன்மம் சூலேகுன்மம் கபால குன்மம் முதலியனவாம்.

வாதகுன்மத்தின் குணம்.

ஈரலும் நெஞ்சும் வற்றும், ஒரு பக்கத்தைப்பற்றி வயிறெரிந்துளையும், குடலைப் புரட்டி வலிக்கும், சத்திக்கும், கிறுகிறுத்து வரும், சந்து கால் கை பொருத்துகள் உளையும், அயரும், இரவில் உபாதி அதிகரித்து நித்திரை சற்றும் வராது.

நிவிர்த்தி.

வில்வக்காய்பலம் (உ௰) வில்வவேர் பலம் (௰௫) இவைகளை யிடித்து (ச) மரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து அதில் (௰௫) பலவெல்லங் கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து, இஞ்சி பலம் (௩) மிளகு பலம் (ச) திப்பிலி பலம் (உ) உள்ளி பலம் (௬) மஞ்சள் அசமதாகம் வகைக்குப் பலம் (௪) வெவ்வேறாக இடித்து வடிகட்டி ஷெ பாகில்தூவிப் பசுவின்நெய் படி (௮) விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணங் கொள்ளத் தீரும்.

வெள்ளுள்ளிச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு இஞ்சிச்சாறு இளநீர் நெய் பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து இரண்டுபடியாக வற்றவைத்து அதிற் கோஷ்டம் ஏலம் வெங்காரம் இந்துப்பு நற்சீரகம் திரிகடுகு கொத்தமல்லி கிராம்பு சேங்கொட்டை வகைக்குப் பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதங் கொள்ளத்தீரும்.

கொடுவேலி புனலி நிலவாகை குமரி இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம் (௫) இடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு வகைக்குப் பலம் (க) பூடு பலம் (௪) அரைத்துப்போட்டு ஆவின்நெய் படி (க) கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் உண்டுவரத் தீரும்.

இஞ்சி சிவதை சித்தி நிலவாகை கொடுவேலி கழற்கொடி இவைகளின் மூலம் முடக்கொத்தான்சமூலம் பூடு திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்து அரைப்படி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளை யொன்றுக்கொருகரண்டி வீதம் உண்டுவரத்தீரும்.

கொச்சி நிலவாகை கொன்றை கழற்கொடி ஆதொண்டை முருங்கை சிவதை செம்முள்ளி இவைகளின்வேர் உள்ளி இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளையரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சிக் கள்ளிப்பால் கழஞ்சு கூடவிட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுன்மக்குணம்.

வயிறு மந்திக்கும், வலிக்கும், நெஞ்செரியும், வாய்நீர் ஊறும், ஓங்காரிக்கும், எதிரெடுக்கும், கிறுகிறுக்கும், வியர்க்கும், வாய்கசக்கும், உண்டதை ஒறுக்கும், மலத்திற் பித்தம்கலந்து கறுத்திறங்கும், நீரும் விழி மஞ்சணிறத்திருக்கும்.

நிவிர்த்தி.

வில்வவேர் முல்லைவேர் சுக்கு ஏலம் சீரகம் பாசிப்பயறு நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் (௮) இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சத்திசாரணைவேரை ஆவின்பாலில் அவித்துலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து சீனி கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

மூக்காவேளை சமூலமும் இடித்துப்பிட்டவித்துக் காற்படி சாறுபிழிந்து திரிகடுகுப்பொடி வராகனெடை (௩) கூட்டி (௪) போது கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்குப்பலம் (௮) மிளகு ஓமம் வகைக்குப்பலம் (உ) சேங்கொட்டை அக்கிராகாரம் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணஞ்செய்து சத்திசாரணைவேர்ச் சூரணம் பலம் (௰௪) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

சிலேத்மகுன்மக்குணம்.

நாவழுவழுத்தினிக்கும், வாய்நீர் ஊறிச் சத்திக்கும், விக்கல் கொட்டாவி இருமல் அம்மல் இளைப்பு வயிற்றிரைச்சல்காணும், நீர்மலங்கட்டும், அன்னத்தை வெறுக்கும், புறந்தாளைத்து வற்றும், சேடோற் கபம்விழும்.

நிவிர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு செவியம் அரத்தை ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை கொத்தகம் கண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சீனிக்காரம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு இந்துப்பு சாதிபத்திரி அமுக்குறாவேர் வகைக்கு வராகனெடை (௪) கடுகுரோகணி சாதிக்காய் வெங்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (௩) நவச்சாரம் கஸ்தூரி வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து அதிற் கோப்பிரண்டையை அவித்துலர்த்தி யிடித்த சூரணம் வராகனெடை (௪) கூட்டி இவைகட்குக்கீழ் வச்சிரவல்லிச்சூரணமும் சீனிபலம் (௫) ம் சேர்த்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வலிகுன்மக்குணம்.

வயிறு பலவிதமாய் வலிக்கும், ஆகாரத்தை மறுக்கும், நெஞ்செரியும், எதிரெடுக்கும், மலத்திற் பித்தம் கலந்துவிழும், தேகம்வற்றும்.

நிவிர்த்தி.

அரைப்படி தேங்காய்ப்பாலில் இந்துப்பு பலம் (க) பூடுபலம் (உ) சாரங்கழுத்தை (உ) பொடித்துப்போட்டுக் கள்ளிப்பால்கழஞ்சு (உ) கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய் வடித்து அதை ஒருகரண்டி வீதம் கொடுக்கத்தீரும்.

கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி கொடிவேலி நாயுருவி எருக்கு இவைகளின் சாம்பலை ஓர்நிறையாகத் தண்ணீரிற் கரைத்துத் தெளிவை இறுத்துக்காய்ச்சி உப்பெடுத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதம் கொடுத்துக்கொள்ள வலி முதலான சகல குன்மமுந்தீரும்.

முற்றின தேங்காய்க்குள் வெடியுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம் (க) இந்துப்பு பலம் (உ) பொடித்துப்போட்டு அடைத்துச் சாணியிற் பொதிந்து புடம்போட்டுச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சத்திகுன்மக்குணம்.

வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமும், அன்னத்தைத்தள்ளும், சாப்பாடு சத்திக்கும், நெஞ்செரிக்கும், புளித்தேப்பமிடும், உடல்வெளுத்து வற்றும், ஆயாசம் உண்டாகும், மலங்கறுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

கரியுப்புபடி (௪) வெடியுப்புபடி (௩) பூநீர்படி (க) இவைகளைத் தனித்தனியே தண்ணீரிற் கரைத்துவைத்து மறுநாள் தெளிவை இறுத்துக்கலந்து அதில் நாலு கழஞ்சு பெருங்காயம் பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாகக்காய்ச்சி வேளையொன்றுக்கு ஒருபாக்களவு நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்புபலம் (க) வெங்காரம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (உ) நவச்சாரம் கழஞ்சு (உ) தேங்காய்ப்பால்படி (௩) கள்ளிப்பால்படி (௮) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி நெய்வடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசெடை சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகு பூடு இந்துப்பு ரசபற்பம் வெங்காரம் கற்காந்தம் இவைகளை ஓர்நிறையாகக்கள்ளிப்பாலிலரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நொச்சி இலையைப் பிட்டவித்துப் பிழிந்தசாற்றில் ஒருண்டைகொள்க ; இந்தப்படி (௬) நாள் கொள்ளத்தீரும்.

எரிகுன்மக்குணம்.

வயிறு எப்போதுமெரியும், பொருமும், குடலைப்புரட்டி ஓங்காரிக்கும், ஏப்பமிடும், தலைகனத்து வலிக்கும், இறுகியுக்கும், மயிர்க்கால்வழி வியர்க்கும்.

நிவிர்த்தி.

வெள்ளாட்டுப்பால் தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் இந்துப்பு திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ௩-போது உட்கொள்ளத்தீரும்.

கழற்சிவேர் சாரணை கொடிவேலி நொச்சி நிலவாகை கொன்றை முருங்கை ஆதொண்டை உகாய் வீழி செம்முள்ளி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை நிலதுத்தி பூடு இஞ்சி இந்துப்பு சீந்திற்கண்டு மிளகு திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை முடக்கொற்றான் சாறுவிட்டரைத்து அரைப்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் கள்ளிப்பால் கழஞ்சு கூட்டிவிட்டுக்காய்ச்சி வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதம் உட்கொள்ளத்தீரும்.

குன்மச்சூலைக்குணம்.

மேல்வயிறுவலித்து எரியும், வாய்நீரூறும், ஏப்பமிடும், இறுகவெதும்பும், குளிரும், பொருத்துக்கள் உளையும், குத்தும்.

நிவிர்த்தி.

வெங்காரம் இந்துப்பு காயம் சுக்கு பஞ்சாக்ஷரசெந்தூரம் இவைகளை ஓர்நிறையாக அரைத்துத் தேற்றான்விதைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

காட்டுச்சருகணைக்கிழங்கு பலம்(௩) நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப் பலம்(௮) சேங்கொட்டை பலம்(உ) செவியம் பலம்(௧௰) சுக்கு சித்திரமூலம் வகைக்குப்பலம்(க) இவைகளை நெருப்பில் வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில் வெதுப்பியும் இடித்துச்சூரணஞ்செய்து சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம் மூலம் இடுப்புக்குடைதல் வாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டைபலம் (௬) அரத்தை இருநாகப்பூ சுக்கு சிறுதேக்கு சீரகம் திப்பிலி தாளிசபத்திரி தேசாவரம் கருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வால்மிளகு அதிமதுரம் ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சதகுப்பை குங்குமப்பூ கிராம்பு சடாமாஞ்சி வகைக்கு வராகனெடை (௩) லவங்கப்பட்டை மல்லி மலைதாங்கிவேர் திரிபலை அமுக்குறாக்கிழங்கு கிரந்திநாயகம் சித்திரமூலம் மிளகு லவங்கம் ஜை. பத்திரி சிவனார்வேம்புவேர்ப்பட்டை முத்தக்காசு நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௬) இவைகளை இடித்து வடிகட்டிப் பால்விட்டுப்பிசைந்து வெயிலில் உலர்த்தி உலர்ந்தபின் அரைக்காற்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாக வறுத்து சர்க்கரை பலம் (௧௦) கூட்டிவைத்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும். பத்தியம் புளி புகையிலை கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

குன்மவலிக்கு.

சுக்கு வெங்காரம் ஓமம் மிளகு வசம்பு வகைக்கு வராகனெடை (க) வெதுப்பிப் பெருந்தும்பைக்கொழுந்து ஒருபிடி கூட்டி எருமை மோரிலரைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுன்மம் சத்திகுன்மம் எரிகுன்மம் கிருமிக்கு.

கடுக்காய் நிலவாகை வகைக்குப்பலம்(௩) மதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கப்பத்திரி இருநாகப்பூ தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் விளாம்பழமும் கரியுப்பும் ஓர்நிறையாக இடித்த சூரணத்தைக்கூட்டித் திரிகடி வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மம் அக்கினிமந்தத்திற்கு.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓமம் மிளகு மல்லி நற்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சி திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாகச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

வெட்டையைப்பற்றின பித்தகுன்மம் எரிகுன்மம் ஈரல்வலி வாயு மலச்சிக்கலுக்கு.

வரிக்கடுக்காய் ஐம்பதை விதைநீக்கி அரைப்படி ஆறுமாசத்துக்காடியில் நனைய வைத்து உலர்த்தி அப்பாலதை வெற்றிலை எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின் சாற்றிலும் புளித்தமோரிலும் வகைக்குக்கால்படி விதம் தனித்தனியே ஊற வைத்துலர்த்திக்கொண்டு ஆவின்பாலில் அவித்து உலர்த்தி கொம்புதள்ளிய சிவதை பலம்(௧) மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு திப்பிலி சீரகம் ஏலம் இந்துப்பு கரியுப்பு வளையலுப்பு சவட்டுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம் (௧) இவையெல்லாம் இடித்து இஞ்சிச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு (௨) சாமம் அரைத்துக்கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றிற்கு ஒருவுண்டையாக அவபத்தியமாய்ப் பழஞ்சோறு நீக்கி (௪௰) நாட்கொள்ளத்தீரும்.

சகலகுன்ம வாயுவுக்கும்.

முற்றின கருங்கோழியை மயிர் குடல் தலை கால் இறகு நீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் காயம் கடுகு திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுக்கு மிளகு இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் ஓமம் பொரிகாரம் சீனிக்காரம் சவுக்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) சுக்கிராஜனைக் கிழங்கு நிருகுகள்ளிவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்து வைத்து மூடி கொள்ளவித்த தண்ணீர்படி (௨) சிறுநீரைச்சாறுபடி (௪) ஒன்றாய்க்கலந்து அதற்குள்விட்டு மூடி சீலைமண்செய்து நீர்வற்ற வேகவைத்து எலும்பு நீக்கி புலர்த்திப் பொடித்துத்திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

பயித்தியவாயு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு அன்னஞ்செரியாததற்கு.

வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி திரிகடுகு அசமதாகம் இந்துப்பு வளையலுப்பு சற்சீரகம் பெருங்காயம் சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (வ) சிவதைபலம்(௨) கடுக்காய்த்தோல் பலம்(௧) இவைகளில் மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் அசமதாகம் இந்நான்கையும் அனலில் வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில் வெதுப்பியும் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அஷ்டகுன்மம் வாயு அக்கினிமந்தத்திற்கு.

கருங்கோழியை குடல் தலை கால் மயிர் எலும்பு நீக்கி காசுபோல் அரிந்து கருஞ்சீரகம் சுக்கு ஓமம் பெருங்காயம் வெங்காரம் பூடு கிராம்பு இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு இந்துப்பு மிளகு கார்கோலரிசி முருங்கைவேர்ப்பட்டை கடுகுரோகணி சீனிக்காரம் வெருகங்கிழங்கு கடுக்காய் கழற்பருப்பு மஞ்சள் சுத்திசெய்த வாளம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) பொடித்துத்தூவிப் பிசறிக்காயவைத்துச் சட்டியிற்போட்டு ஒருபடி இஞ்சிச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு சுக்கு மிளகு கடுகு வகைக்குக் கால்படிதான் தனித்தனியே தூவி மூன்றுபடி இஞ்சிச்சாறு கொடுத்து வறுத்து இடித்துச்சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம் வாயு கெண்டை விக்கத்திற்குக்காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம் கெந்தி வகைக்குப்பலம்(௧) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி (௨) சாமஞ்சென்றபின் வில்லைதட்டிக்காயவைத்து மூன்றுதடவை கெசபுடம் போடச்

செந்தூரமாகும்; கொடிவேலிவேர் கெந்தகம் வகைக்குப் பலம் (௧) முலைப்பாலாலும் வெள்ளெருக்கம்பாலாலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்துப் புடம்போடச் செந்தூரமாகும்; இருவகைச் செந்தூரத்தையும் எருக்கம்பாலால் ஆட்டி வில்லைசெய்து கெசபுடம்போடக் கருநிறசெந்தூரமாயிருக்கும்; அதில் பணவெடை வீதம் தேனிலும் மற்ற அனுபானங்களிலும் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மம் மூலவாயு பாரிசவாயு வயிற்றுவலிக்கு.

ஒருபலம் வெள்ளுள்ளியை மேற்றொலிநீக்கி ஆவின்பாலிலவித்து அதில் சீரகம் இந்துப்பு சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் பெருங்காயம் இவைகளை வகைக்குப் பலம் ஒன்றுவீதம் வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவிக்கடைந்து வேளையொன்றிற்கு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஒரு மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

குன்மம் சூதகவாயு வாயுத்திரட்சிக்கு.

நாலுபல பனைவெல்லத்தை ஒருபடி ஆவின்பாலிற் பாகுசெய்து, அதில் அமுக்குரா கொடிவேலி பெருந்தும்பை கோப்பிரண்டை நொச்சி சங்கு மாவிலிங்கு நிலவாகை கொழுஞ்சி வெள்ளைச்சாரணை அடப்பு சிறுபூளை நிலாவரை இவைகளின் வேர் வகைக்குப் பலம் (௧) இடித்துச்சூரணித்துக்கொண்டு, வால்மிளகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அரத்தை சுக்கு பெருங்காயம் கண்டதிப்பிலி சதகுப்பை குரோசாணிஓமம் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூ அதிவிடையம் திப்பிலி சடாமாஞ்சி செங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம் வகைக்குப்பலங்கால் வெள்ளுள்ளி பலம் (௧) மூங்கிலிலை தேங்காய்ப்பிரமாணம் நெற்பொரிப்படி (௫) இவைகளைக் கொள்ளிலைச்சாற்றிலும் தேங்காய்ப் பாலிலும் அரைத்துப் போட்டு நெய்படி (௧) தேன்படி (வ) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்தைச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சகலகுன்மம் வாயுவிற்கு தாம்பிரபஸ்பம்.

தாம்பிரம் பலம் (௧) சுத்திசெய்து உருக்கி, அதில் தாளகத்தையும் அண்டத்தோலையும் வகைக்குப் பலம் (இ) வீதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய்துலர்த்தி அவ்வொருண்டையாகக் கொடுக்க, வெண்கலம்போலிருக்கும்; அதுடன் வீரம் கழஞ்சு (௨) பூநீர்கழஞ்சு (௪) கூட்டி வெள்ளெருக்கம்பாலால் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி (ஈ) எருவில் புடம்போட்டு இரதங்கழஞ்சு (௪) கூட்டி முலைப்பாலால் இரண்டுசாமமாட்டி கோழிப்புடம் போடக் கொடிய பற்பமாயிருக்கும்; அதில் பணவெடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வாழைப்பழத்திலாவது கொடுத்து பத்தியம் பாலுஞ்சோறுங்கொடுக்க.

சகல குன்மத்திற்கு.

நொச்சி தழுதாழை மாவிலிங்கு இவைகளினிலைகளை ஞாலவாய்ச் சிதைத்துப்பிழிந்தசாறு ஆழாக்கு வெள்ளுள்ளித் தயிலம் ஆழாக்கு பெருங்காயம் பலம் (௧) பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாகக் காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதம் (௪௰) நாட் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் இந்துப்பு அதிவிடையம் ஒருத்தலைப்பூமி வகைக்குப்பலம் (௩) கடுகு ரோகணி சாதிபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (௧) ஆடாதோடை நத்தைச்சூரி சத்திசாரணை இவைகளின் வேர் கருவேப்பிலைக்கு பிரண்டை வகைக்கொருபிடி இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றுவிட்டு ஒருகருக்கோழி மாமிசத்திற் பிசறி குழ வியிற் பிரண்டைச் சாற்றில் வேகவைத்திடித்துலர்த்திச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும். புளி புகையிலை தள்ளவும்.

ஒருபடி கரியுப்பில் எருமைமோர் வரிக்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப் படி (௧) இந்துப்பு வெடியுப்பு சவுட்டுப்பு விளையுப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி ஒரு வராகனெடை வீதம் பிராதக்காலத்திற் கொள்ளத் தீரும்.

ஒரு துலாம் வேப்பிலையைப் புளிச்சட்டியிற்போட்டு வறுத்து நீர்க்கிக் திரி கடிப்பிரமாணம் தேனில் எட்டு நாள் கொள்ளத்தீரும். புளிதள்ளவும்.

வெள்ளைப்பூண்டைத் தோல்நீக்கித் தேன்காய்ப்பூவுக்குள்வைத்துப் பிட்டவி த்துப் பூவைத்தள்ளி அரைத்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிர மாணம் எட்டு நாட்கொள்ளத்தீரும்.

பெருங்காயம் கழற்பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு இவைகளை யோர்நிறையாக வெதுப்பி மெழுகுபோலரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங்கொள்ளத்தீரும்.

சத்திசாரணைவேர் பலம் (௧0) சதாவேரிக்கிழங்கு ஆவிரம்பட்டை சித்திர மூலம் வெள்ளைப்பூடு முருங்கைப்பட்டை சிற்றாமணக்கின் வேர் நெரிஞ்சி வகை க்குப்பலம் (௧0) இவைகளை யிடித்து (௧௬) படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டுபடி யாக வற்றவைத்து அதில் திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓமம் இந்துப்பு சவ்வர்க்காரம் சவுக்காரம் காயம் திரிபலை ஆனைத்திப்பிலி சத்திசாரணைவேர்ப்பட்டை கொத்த மல்லி வகைக்குப்பலம் (௨) அரைத்துப்போட்டு நெய்படி (௧) விட்டுக்காய்ச்சி வடி த்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதங்கொள்ளத்தீரும்.

வசம்பு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் அபின் லவங்க ப்பட்டை பெருங்காயம் திரிபலை இவைகளை வழு எருக்கிலைத் தொன்னைக்குள் வைத்து மூடி அதை ஒருபடி எருக்கம் பூவுக்கு மத்தியில் வைத்து ஒருபடி தண் ணீர் விட்டு மூடிவைத்து நீர் வற்றினபின் எடுத்து மருந்தையும் பூவையும் பந்தல வணமுங்கூட்டி வெந்த தொன்னையைச் சிதைத்துப் பிழிந்த சாற்றுலரைத்துப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் (௨0) நாட்கொள்ளத்தீரும். புளி புகையிலை காப் பண்டகாரத்தைத் தள்ளவும்.

காற்படி வேலிப்பருத்திச் சாற்றில் இந்துப்பு ஓமம் வகைக்குப் பலம் (௧) திப்பிலி பலம் அரைக்கால் காயம் பலம் (௨) போட்டு வறுத்துப்பொடித்துத் திரி கடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத் தீரும்.

காற்படி உப்பில் வெற்றிலை முருங்கை ஊமத்து இவைகளின் சாறு வெள் ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (௨) விட்டுச் சுருகவறுத்துப் பொடித்து அதற்கு நேர் சத்திசாரணைவேர்ச் சூரணங்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள் ளத் தீரும்.

முருங்கை சத்திசாரணை சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர்ப்பட்டை முடக் கொத்தான் சமூலம் மிளகு வெள்ளைப்பூடு வகைக்குப்பலம் (௧) காயம் பலம் (௨) இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்துகொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் சிற்றாமண க்கெண்ணெயில் மத்தித்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

இருபதுபல சருள்ளியில் தன்னீர்தெளித்து இடித்துப்பிழிந்தசாறுபடி (௧) நெல்லிக்காய் இஞ்சி வீராளிக்கிழங்கு இவைகளின் தனித்தனிச்சாறு பால் இள நீர் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து ஒருபடியாக வற்றவைத்து அதில் ஆவி னெய்படி (௧) கோஷ்டம் ஏலம் வெங்காரம் இந்துப்பு அரத்தை திப்பிலி மல்லி கிராம்பு வசுவாசி சேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம் (௧0) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு விளையுப்பு காந்தம் பெருங்காயம் வகைக் குப்பலம் (௧) இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபடி ஆவின் பாலிற்கலந்து சுண்டக் காய்ச்சி யெடுத்துத் திரிகடி வீதம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகாய் உப்பு எள்ளு இவைகளை ஓர்நிறையாக வெதுப்பிப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மம் முற்றிற்று.

வாதம்.

ஷை ரோகக்குணம்.

உடல் கை கால் நொந்து கடுத்து ஆளைந்து பலங்கெட்டு அசதி சோம்பல் தூக் கம் மிகுந்தால் வாதமென்றும், தேகத்தில் பலவிடங்களில் குடைந்தடங்கினல் குடிவாதமென்றும், தேகம்வெதும்பி உலர்ந்து கிறுகிறுத்து நடுக்கி நாவறண் டால் நடுக்குவாதமென்றும், ஒரு பீசம் வீங்கி வலித்து மேல்நோக்கி ஏறினல் அண்டவாதமென்றும், சந்திற்பிடித்து விடாமல் உலர்ந்து வலித்து மாலையில் அதி கரித்து உடல்மெலிந்து தாதுகெட்டால் சந்துவாதமென்றும், தேகம் மெலிந்து உலர்ந்து பலவிடங்களில் ஒடிக்குத்தி பலங்குறைந்து நாவும் பல்லும் வறண்டால் ஒடிவாதமென்றும், தோள்மீதிற் கண்டம் பிடரிவலித்துக் கடுத்தால் தோள்வா தமென்றும், ஒரு புறத்தில் கையும் காலும் வழங்காதிருந்தால் பக்கவாதமென் றும், கழுத்தைத் திருப்பிப்பார்க்கவொட்டாமல் பிடித்துக்கொண்டால் கழுத்து வாதமென்றும், இரவும் பகலும் விடாமற் சிரசுவலித்தால் சிரசுவாதமென்றும், திருத்தமாகப்பேச ஒட்டாமல் நாவை இழுத்துக்கொண்டால் தம்பனவாதமென் றும், பல்லைசந்து வலித்தால் தந்தவாதமென்றும், இருசெவியும் மந்தித்தால் கர ணிகவாதமென்றும், விரல்களிறைந்து தன் கைப்பிடிக்கக்கூடாமலிருந்தால் அங் குலிவாதமென்றும், முன்கை இரண்டும் மிகவீங்கி வலித்தால் முன்கைவாதமென் றும், முகமுழுதிக்கடுத்தால் வதனவாதமென்றும், இடுப்புள்நொந்து கடுத்துக் குனிய நிமிரக்கூடாதிருந்தால் இடுப்புவாதமென்றும், ஆசனத்தருகே நொந்துகடுத்தால் உருவாதமென்றும், தொடைகடுத்து நடக்கக்கூடாதிருந்தால் தொடைவாதமென் றும், முழந்தாள் வீங்கிக்கடுத்தால் முழங்கால்வாதமென்றும், கெண்டைக்கால் கடுத்து வலித்தால் கெண்டைவாதமென்றும், குதிவீங்கிக்கடுத்தால் குதிவாத மென்றும், பாதங்கடுத்து அலகுகட்டி வியர்த்துப் போகக்கூடாதிருந்தால் வாத

வாதமென்றும், தண்டுபொருமி வீங்கினால் தண்டுவாதமென்றும், கை காலைச் சுருங்கவாங்கி இழுத்துக்கடுத்தால் வரணவாதமென்றும், அடிக்கடி தேகத்தைத் வில்போல்வளைத்து வியர்த்து நாக்குழறிப் பற்கிட்டி மேல்மூச்சுக்கண்டால் தனு வாதமென்றும், அரை கடக்கக்கூடாமலும் உண்ட அன்னஞ் சமியாமலும் வப்பம் பதிந்துகொண்டும் இருந்தால் அசீரணவாதமென்றும், இருகாலிலும் இரத்தங்கட்டி அயர்ந்தால் சிரோணிதவாதமென்றும், உதரத்தின்மேல் சாப்பு பசுமையாய்த் தோன்றி மூலாக்கினி மந்திக்க உடல்வெளுத்தாற் கபவாதமென்றும், குடல் புரண்டு குமுறி இரைத்து வலித்து மந்தித்துப் பசிதோடி வலித்துக் காலுலைத் தால் குடல்வாதமென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

குளைவீட்டு நிவிர்த்தி.

தாளகம் லிங்கம் வீரம் பூரம் இரதசெந்தூரம் மனோசிலை வெள்ளை கெவுரி இரதம் வகைக்கு வராகனெடை (௨௰) கெந்தி வராகனெடை (௫) இவைகளை நிம்பப்பழச்சாற்றாலாட்டித் தனியிலாட்டி சிமிழிலடைத்துத் திரித்து புங்கு இலுப்பை ஆமணக்கு வேப்பு எள்ளு இந்த ஐந்துவகை யெண்ணெயையும் ஒன்றாகக்கலந்து சட்டியிலிட்டு இறக்கி உடலாதியந்தமும் தவாலேயிட்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒரு காசெடை கலந்துகலந்து கொடுக்கத்தீரும்; சன்னிதோஷமுந்தீரும்; பத்தியம், உப்புப் புளி தள்ளவும்.

காஞ்சிரம்பழச்சாறு படி (க) சதுரக்கள்ளிப்பால் எருக்கம்பால் வகைக்குப் படி முக்கால் திருகுகள்ளிப்பால் படி அரைக்கால் தேங்காய்ப்பால் துவரைக்கஷாயம் புங்கெண்ணெய் இலுப்பையெண்ணெய் குருந்தெண்ணெய் ஆமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் கோழிமுட்டைத்தைலம் மயில்நெய் வகைக்குப்படி (உ) வெள்ளாட்டுக்கறி அவித்த தண்ணீர்படி (௨) நெய் பால்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சுக்கு திப்பிலி பேரரத்தை சிற்றரத்தை சதகுப்பை செவியம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் அதில் கோஷ்டம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் பூதகரப்பன்பட்டை விளாவரிசி வெட்பாலையரிசி ஆனைத்திப்பிலி உள்ளி பெருங்காயம் வெளிச்சிப்பிசின் கடுகு ஓமம் சீரகம் வசம்பு சிறுதேக்கு காட்டுச்சீரகம் இந்துப்பு சவுக்காரம் கெந்தி பொரிகாரம் கடுக்காய் அதிதாரம் கர்க்கடகசிங்கி வகைக்கு வராகனெடை (உ) இவைகளை வெள்ளாட்டுப் பாலை விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதத்திலடித்து ஒருகாசெடை உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேனிலும் பூசத்தீரும்.

காஞ்சிரம் பழச்சாறுபடி (௫) எலுமிச்சம்பழச் சாறுபடி (உ) எருக்கு கருநொச்சி வாதமடக்கி ஆடாதோடை வேலிப்பருத்தி முடக்கொத்தான் இவைகளின் சாறு வகைக்குக்குறுணி அதிலெண்ணெய் குறுணி எட்டிவிதைபலம் (௧௦) கோஷ்டம் பலம் (க) வசம்பு ஓமம் குரோசாணியோமம் முருங்கைப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (உ) வெள்ளுள்ளி பலம் (௪) திரிகடுகு பலம் (௬) திப்பிலி பலம் (௮) இவைகளை அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சி வடித்துத் தேகத்திற் பூசிப் பிடிக்கத்தீரும்.

வாதமடக்கி சாத்தாட்டி ஆடுதின்னாப்பாளை மாவிலிங்கு சத்திசாரணை முருங்கை கருநொச்சி கொடிவேலி புங்கு வேம்பு பொற்கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (க) கல்நார் சாதிலிங்கம் நாகபற்பம் கெந்தகம் அரிதாரம் பெருங்குரும்பை மஞ்சள் தாளம் வெளிசப்பிசின் செம்பு உள்ளி சுக்கு கடுகு

திப்பிலி வசம்பு அசமதாகம் வாலுளுவையரிசி அரத்தை சாதிக்காய் கடுக்காய் பொரிகாரம் கார்கோலரிசி மிளகு செங்கொட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) இவை யெல்லாமரைத்து ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி ஒரு காசெடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனிலும்பூசத்தீரும்.

எருக்கு குருந்து விழி சங்கு தழுதாழை சிவனார்வேம்பு கொடிவேலி வெள்ளறுகு அழுக்குறு கருந்துளசி நற்பருப்பு குறுஞ்சா சிறுகளா கள்ளி விளாத்தி செம்புளிச்சை எருமை முக்கிலஅப்பை முத்தக்காசு ஆவிரை பூலா நன்னாரி சாரணை வகைக்குப்பலம் (க) வசம்பு சுக்கு வெளிச்சிப்பிசின் செண்பகப்பூம் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி திப்பிலி கெந்தகம் மிளகு அதிதாரம் சீனிக்காரம் கடுகு மஞ்சள் தான்றிக்காய் வசவாசி பெருங்குரும்பை அகில் லவங்கம் பெருங்காயம் சதகுப்பை சேர்வாளம் கார்கோலரிசி வகைக்கு வராகனெடை (௩) இவை களையரைத்து ஐங்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசெடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனிலும்பூசத்தீரும்.

வேப்பெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் முருங்கை முள்ளி கொடிவேலி எருக்கு சதுரக்கள்ளி குறுஞ்சா சாரணை நொச்சி ஆடாதோடை சுசாரமலி விழுதி ஆடுதின்னாப்பாளை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு முத்தக்காசு வேப்பம்பட்டை எருக்கம்பழுப்பு வெள்ளுள்ளி கெந்தகம் பெருங்காயம் குங்கிலியம் மஞ்சள் மிளகு இஞ்சி வெங்காரம் அதிதாரம் ஓமம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசெடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்.

பட்சவாதம் தனுவாதமுதலான சகலவாதத்திற்கும்.

எள்ளு புங்கு இலுப்பை வாலண்டம் கடுகு வேம்பு இந்த ஆறுவகை யெண்ணெயும் வகைக்குப்படி (உ) எட்டிப்பழச்சாறுபடி (௰உ) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கருநொச்சி கொன்றை சிறுகுறிஞ்சா மாவிலிங்கு விழுதி வேலிப்பருத்தி குன்றி ஊமத்து சங்கு அவுரி கண்டங்கத்திரி தழுதாழை முள்ளி குமிழ் புங்கு முக்கா வேளை அழிஞ்சி நைவேளை மருக்காரை சதுரக்கள்ளி எருக்கு எட்டியிலை கள்ளி கொடிவேலி பாதிரி நெரிஞ்சி கூத்தன்குதம்பை வாசி ஆடுதின்னாப்பாளை செம்புளிச் சை கூனாத்தி வெள்ளைக்குன்றிமணி கொழிஞ்சி முருங்கை காட்டாமணக்கு கருங்காலி சாரணை சிற்றாமணக்கு காட்டுமுருங்கை வெட்பாலை வெள்ளறுகு சிவனார்வேம்பு சிந்திக்கொடி அசுவகெந்தி பிரம்பு இவைகளின் மூலம் வகைக்குத் தூக்கு, திப்பிலி அரத்தை சுக்கு ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (உ௰) மரமஞ்சள் குங்கிலியம் வகைக்குப்பலம் (௫௰) கொள்ளு தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் (௬௰) வெள்ளுள்ளி பலம் (௩௫) இவைகளை யெல்லாமிடித்துப்போட்டு தழுதாழை ஊமத்து மாவிலிங்கு கழற்சி முருங்கை வேலிப்பருத்தி விழுதிநொச்சி ஆடுதின்னாப்பாளை இலைக்கள்ளி எருக்கு வாகை சதுரக்கள்ளி சிற்றாமணக்கு இஞ்சி எலுமிச்சம் பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூச சகலவாதம் சன்னி வலிப்புந்தீரும்.

பட்சவாத முதலான வாதம் (௮௰) க்கும் மற்றைக் கொடிய ரோகங்களுக்கும் கெந்திமெழுகு.

சுத்திசெய்த இரும்பு வராகனெடை நெல்லிக்காய்க்கெந்தியை அகண்ட இருப்புச்சட்டியிலிட்டு நெய்ம்போலுருக்கி இருப்புக்கரண்டியால் கிண்டி சுவிலம்

போல் உருகிவருகிற சமயத்தில் இரண்டுபலம் கொம்புத்தேனைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டுக் கிண்டிய பின்பு, அதில் சுத்திசெய்த வீரம் ரசகர்ப்பூரம் லிங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (கஉ) இவைகளை பவனமாய்ப்பொடித்ததையும் இரண்டுபலத்தேனையுங் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகவிட்டு ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து பொங்கிறதை ஆற வைத்து மறுபடியும் எரித்துக் கிண்டிக்கொடுத்து மெழுகானதின்பேரில் இவந்த பதத்தில் ஆற்றிச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு தேற்றாங்கொட்டைப்பிரமாணம் கருப்புக்கட்டியில் பொதிந்து புறங்கலிமித் தகிட்டிப்புரட்டி. காலொன்றுக்கு இருபோது மூன்றுநாள் (௩) உண்டை கொடுத்து புளி உப்பு தள்ளி ஆவின்பால் நெய் கூட்டிப் பத்தியம்வைத்து சுபமானாள் நடுக்குத்தண்ணீர்வார்த்து ஒன்பதாநாள் பாலேயும் மிளகையும் அரைத்துக் கொதிக்கவைத்து சிரசிற்தேய்த்து நீராட்டி பதினோராநாள் வாதகேசரைல் விளக்கெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் ஆவினெய் இவைகளை பேரளவாகக் காய்ச்சித்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும், மற்றுந் தேகவாதுல் விளக்கெண்ணெய்மட்டும் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும், பட்சவாதம் இளம்பிள்ளைவாதமுதலான வாதம் எண்பதும் சகல கிரந்தியும் சூலை போனிப்புத்து விக்கிப்புத்தும் சகல குஷ்டமும் குளைபோர் மேகப்புண் சொரி ஆறாப்புண்புரையும் அண்டவாதம் அண்டசூலை அந்தரவாயு முதலான சகல வாயுவும் சகல குன்மமுந்தீரும்; பசும்பயறு முளைக்கின கத்தரிப்பிஞ்சு துவரை கூட்டித் கொள்ளலாம்; செல்லாவி முத்தாவி நல்லெண்ணெய்வாடை காவிதவாடை முதலானவைகளும் ஸ்திரீபோகம் கரப்பன் பதார்த்தமும் தூரமாசம்வரை தள்ளவும்; வாய்கட்டினால் கேனிக்காத்தை வாயிற்போட்டு அபிர்தத்தைக்குடித்து கருவேலம் பட்டைக் கஷாயங் கொப்பளிக்கவும். சொற்பமையுக்கு பாக்கிப்பட்டைக் கஷாயத்தில் ஒருகுன்றிஎடை கொடுக்கத்தீரும்.

அசீரண வாதம் சுரோணிதவாதம் கபவாதம் முதலானவைகட்கு.

மேற்சொலி கீக்கிய வெள்ளுள்ளிபடி (௩) அரத்தை வாய்விளங்கம் அதிமதூரம் வகைக்குப்பலம் (௫) செவியம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (க) மிளகு திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் (௩) சுக்கு மல்லி வகைக்குப்பலம் (க) கஞ்சா காட்டாத்திப்பூ திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (உ) முருங்கை கொச்சி கண்டங்கத்தரி முள்ளி எருக்கு ஆவில் கொடுவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (கo) இவைகளைப் பொடித்து நாலுபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசெடை உட்கொண்டு சிரசிலும் உடம்பிலும் பூசி இளப்பை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

கை கால் முடக்கு முதலான வாதத்திற்கும் சீதசன்னிக்கும்.

பால்நண்டை இடித்துப்பிழிந்தபால்படி (க) திராய்ப்பலம் (௫) இடித்து நாலு மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயங் குறுணி நல்லெண்ணெய் படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கோஷ்டம் செவியம் வாலுளுவையரிசி வசம்பு காயம் திப்பிலி ஏலம் இந்துப்பு திரிகடுகு பூதகிரப்பன்பட்டை வெப்பாலையரிசி மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (௪) இவைகளை இடித்துப்போட்டுப் பதத்தில்வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம் உள்ளுக்குங் கொடுத்து உடம்பிலும்பூசத் தீரும்.

கை காலிற்காணும் மேகக்கட்டு வாயுவலி முதலானதற்கு.

நாலுபல இஞ்சியை இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு (௪) நாள்வரை ஊறவைத்துக் கெளியாயெரித்துக் குறுணியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் தயிர் நீர் காடி நல்

லெண்ணெய் வகைக்குக்குறுணி விட்டு வசம்பு மதூரம் அரத்தை திப்பிலி திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (உ) சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துப்போட்டு (௪) நால்வகை நீபயாகவெரித்துத் துணியில் சுணைத்து வலிக்கிற இடத்திற்கட்டியும் வாதத்திற்கிரண்டுநாம் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

திமிர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணிதவாதம் முதலானவற்றிற்கு.

வெள்ளெருக்கு சமூலமும் இடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி (க) கருநொச்சி சத்தி சாரணை ஆடுதின்னாப்பாளை சுவைகெக்கி முருங்கை வேலிப்பருத்தி முடக்குறண்டி வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளை இடித்துப் பதின்மடங்கு நீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்த கஷாயம் படி (௪) நல்லெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் இந்துப்பு தகரம் வசம்பு சுக்கு ஏலம் கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப் பதத்தில் வடிகட்டி உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்.

அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் முடக்கு ... சந்துவாதம் முகவாதம் இவைகட்கு.

சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு கொன்றை முருங்கை சங்கு வெள்ளறுகு வேம்பு எருக்கு சுக்கு திப்பிலி மிளகு பஞ்சலவணம் இவைகளை ஓர் நிறையாக ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து ஒரு மண்டலம் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தைலத்தை உடம்பிற் பூசத்தீரும்.

அஞ்செண்ணெய்த்தயிலம் படி (கவ),ல் தில்லம்பால் முருங்கை வாகை மேதி மாவிலிங்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை சாயம் இந்துப்பு திப்பிலி வசம்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற் பூசி வரவும்.

அரைவாதம் கால்வாதத்திற்கு.

முற்றின தேங்காயைக் கண்திறந்து நீரை நீக்கிவிட்டு அதற்குள் திருகுகள்ளிப்பால் விட்டு காஞ்சிரை முளையடித்து புளியந்தழலிற்போட்டுச் சுட்டுச் சிரட்டை வெந்தபின் எடுத்து ஓடு நீக்கி அரைக்குங்கிழ் பாதம்வரை தடவி மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு குத்து கைகால்முடக்கு திமிர்வாதத்திற்கு.

புளிநீக்கின்ற திருகுகள்ளி சுக்கு நாரத்தி தழுதாழை முடக்கொத்தான் வேப்பம்பட்டை சுக்கு உத்தாமணி வெண்நொச்சி வெள்ளிண்டு பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௫) இடித்து ஒரு பாண்டத்திற் போட்டுத்திரைறும் சலம் விட்டுக்கொதிக்க வைத்து வேதுவிடவும்.

பக்கவாதம் முகவாதந் திமிர்வாதம் நடுக்குவாதம் முதலான சகல வாதத்திற்கும் உட்குத்துப்புற வீச்சுக்கும் தலைவலிக்கும் மேற்பூச்சு.

உகாய் எருக்கு காந்தொடி மாவிலிங்கு சாரணை குப்பைமேனி கருநொச்சி கொன்றை சுக்கரமல்லி கொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சுக்கு திரிகடுகு வசம்பு வெள்ளிப்பிசின் அரத்தை வெள்ளைப்பூடு கருஞ்சீரகம் இவைகளை யோர்நிறையாக உத்தாமணிச்சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்துப் பூசத்தீரும்.

வாதக்கடுப்புக்கு மேற்பூச்சு.

கள்ளிக்கொழுந்தை வாட்டிப் பிழிந்த சாற்றில் பூநீர் சீரகம் வகைக்கு ஒரு சிரங்கை போட்டு மதுசாரத்தக் கண்ணீரால் கலிகையரைத்து கிண்கிற இடத்திற் பூசத்திரும்.

வள்ளிக்கிழங்கை பிறநீர் விட்டரைத்துக் கொதிக்கவைத்துப் பூசத்திரும்.

வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெய்.

முதியார்கூந்தல்பலம் (உ௫) இடித்து பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு (உ௰) படியாக வற்ற வைத்து வடித்து நல்லெண்ணெய் படி (௩௰) கூட்டிவிட்டு திரிகடுகு திரிபலை மஞ்சிட்டி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் சதகுப்பை ஏலம் நன்னாரிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒருகாண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரச்சகலவாதபித்தமுந் தீரும்.

வாதத்திற் … யம்.

கொடிவேலி நிலவாகை கற்றாழை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௩௰) இவைகளைச்சிதைத்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டு படியாக வற்ற வைத்து அதில் ஆவின்நெய்ப்படி (௧) கூட்டிவிட்டு வெள்ளுள்ளி பலம் (௩) திரிகடுகு இந்துப்பு வகைக்குப் பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி நெய்வடித்து வேளை யொன்றுக்கு ஒரு காண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் தோலி நீக்கிய வெள்ளைப்பூடு பலம் (௰) அவித்துக் கடைந்து அதில் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு சீரகம் ஏலம் அக்கிராகாரம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு ஓமம் பரங்கிப்பட்டை கிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௩) சூரணித்துப் போட்டு நெய்ப்படி (௧) தேன்படி (௪) கூட்டிவிட்டு லேகியம் செய்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சகலவாதத்திற்குச் சூரணம்.

சித்திரமூலம் மின்கரனை சொர்சி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௩) சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் குளிர்ந்த நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

ஆதளை கண்டங்கத்தரி முள்ளுக்கத்தரி முட்குறண்டி கொடிவேலி வேலிப்பருத்தி சத்திசாரணை பயுருவி நன்னாரி சிராசெங்கழுநீர் சின்னி ஆடாதோடை சாரணை சங்கு எக்கங்குப்பி சொர்சி கருநொச்சி சிவன்வேம்பு செங்கத்தாரி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு பிரமி மாட்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு கிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௩) நிலவாகை சமூலம் பலம் (௰) கடுக்காய் நெல்லி ஓமம் பிளாகு வகைக்குப்பலம் (௧) தான்றிக்காய் பூடு பலம் (௨) பரங்கிப்பட்டை பலம் (௩) வசம்புபலம் (௩) திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் தேசாவரம் மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் சுக்கு இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு காக்கும் அரபொடி கிட்டம் நற்சீரகம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் குரோசாணியோமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை வகைக்கு வராகனெடை (௩) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனிபலம் (௩) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனில் மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

கொன்றை மாவிலிங்கு கொடிவேலி கண்டங்கத்தரி பூதகரப்பன் சங்கு வெள்ளெருக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை ஆதளைசமூலம் வகைக்குப்பலம் (௩) வெள்ளைப்பூடு காயம் சுக்கு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப் பலம் (௧) இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத் தீரும்.

முழங்கால் வாதத்திற்கு.

வில்வயிலை பிண்ணாக்குப்பூடு ஆவிரையிலை வெள்ளைப்பூடு இவைகளை யொன்றாக இடித்து ஒரு சட்டியில் முடிந்து விளக்கெண்ணெயில் வெதுப்பி ஒத்தடஞ் செய்து ஆறாமற் கட்டத் தீரும்.

மயிலடியையிடித்து அரைவிட்டு வதக்கிவைத்துக்கட்டத் தீரும்.

வாதக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

சங்கவேர் முக்கொழுந்து கொடிவேலி பரங்கிப்பட்டை சுக்கு வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு கொத்தமல்லி வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளைச்சிதைத்து ஒரு படி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அதில் ஒரு வராகனெடை மிளகுப்பொடியும் ஒரு ஆட்டெடை விளக்கெண்ணெயுஞ் சேர்த்து இப்படி ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்கு.

பரங்கிப்பட்டை சித்திரமூலம் சுக்கு அமுக்குரா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௩) திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை இடித்துச் சூரணித்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி ஆவின்நெய்யும் காற்படி தேனும் விட்டு அடுப்பிலேற்றிக் காய்ச்சியிறக்கி அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு கொள்ளத்தீரும்.

அண்டவாதத்திற்கு.

ஒருபிடி கருஞ்சீரகமும் பத்து வெள்ளைப்பூடும் தேனிற்குழைத்து இந்தப்படி ஆறுபோது கொள்ளத் தீரும்.

முருங்கையிலை ஒருபிடி வெந்தயம் வெள்ளுள்ளி சுறும்பருப்பு வகைக்குப் படி அரைக்கால் சுக்கு மிளகு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளை யரைத்துக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

ஆதண்டை இஞ்சியை மேற்றோல் சீவி வில்லையாய் நறுக்கி குப்பைமேனிச்சாறு விட்டு வியவி ஒருபல வெள்ளெருக்கம்பூவையாவது பட்டையையாவது அரைத்துப் பிசறி இரவிற் பனியில் வைத்துக் காலையிலும் மாலையிலும் ஆறு போது சாப்பிடத்திரும்.

தண்டு வாதத்திற்கு.

பிரண்டைத்தண்டு தோலைத்தண்டு சிற்றிலைத்தண்டு இவைகளைச் சிதைத்துக் காற்படி சாறுபிழிந்து சுக்கு மிளகு நருள்ளி வகைக்கு வராகனெடை (௩) அரைத்துக்கலக்கி இந்தப்படி (௩) நாட்கொடுத்து காத்தட்டிப்பிலையை அரைத்துத் தடவிப் பூசத்திரும்.

சந்துவாதத்திற்கு.

தேங்காய்க்குள் கடுகைப்போட்டு மூடி ஓடு வெந்தபின்பு கடுகைக்கொட்டி மோரிலரைத்துக்கலக்கி மூன்று நாட் கொடுக்கத்தீரும். முடக்குருந்தம்பட்டையும் பாஞ்சாவேரும ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து வெந்நீரிற் கரைத்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டு நொச்சி வேர்களையரைத்து சந்திற்பூசத்தீரும்.

வாகைப்பட்டையையும் கருங்குருவையரிசியையும் ஓர் நிறையாக இடித்துப் பிட்டவித்து மூன்றுநாளுண்ணத் தீரும்.

தோள் வாதத்திற்கு.

தழுதாழை நொச்சி வாதமடக்கி இலைகளை யிடித்துத் தண்ணீரிற் போட்டுக்காய்ச்சி வேதுவிட்டு தோளில் விளக்கெண்ணெயைப் பூசிப்பிடித்துவிடத்தீரும்.

நடுக்கு வாதத்திற்கு.

காரெள்ளெண்ணெய் படி (உவ) ஆவிரம்பட்டை வெள்ளைப்பூடு வகைக்குப்பலம் (க) வசம்பு பலம் (இ) காயம் திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (ரு) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி வீதம் உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேனியும் பூசத்தீரும், பத்தியம் புளி தள்ளவும்.

வாதமடக்கி மேனி நொச்சி இலைகளினிலைச்சாறு வகைக்குப்படி (௩) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மஞ்சள் ஒரு கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒரு கரண்டி வீதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியும் பூசத்தீரும்.

உளுந்து பலம் (௧0) சேவகன் கிழங்கு பலம் (உ) இவைகளை யிடித்து முக்குறுணி தண்ணீரிற்போட்டு மூன்று படியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) ஆவின்பால்படி (௪) சதகுப்பை வசம்பு சிறுபுள்ளடி அரத்தை இந்துப்பு மதுரம் செவ்வியம் சாரணைவேர் திரிகடுகு அமுக்குரா வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துக்கலந்து காய்ச்சிவடித்து உடம்பெங்கும் பூசத்தீரும்.

குடல்வாதத்திற்கு.

நல்லெண்ணெய் விளக்கெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் ஆவினெய் வாதமடக்கி பிரமி கழற்சி இலைகளின் சாறுவகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து உள்ளி பொடுதலைக்கொழுந்து முடக்கொத்தான்கொழுந்து வகைக்குப்பலம் (க) இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) காயம் கழஞ்சு (௩) கழற்சிப்பருப்பு கழஞ்சு (ரு) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இரண்டு காசெடை வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குமுஞ்சாஇலையைப் பிட்டவித்துப் பிழிந்தசாறு படி அரைக்காலில் சுக்கு மிளகு உள்ளி சீரகம் கடுகு வெந்தயம் வகைக்கு வராகனெடை (க) வெதுப்பி பொடித்துத்தாளி மூன்றுநாட்சாப்பிடத்தீரும்.

வேளைவேர் கழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டை சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (ரு) இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்

படியாக வற்றவைத்து மூன்றுபேறு கொடுத்து அப்பால் தழுதாழைச்சாறு படி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெய்படி மாகாணி ஒன்றாகக்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

முருங்கைப்பட்டையை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்காலில் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

கெண்டைக்கால் வாதத்திற்கு.

மான்செவிக்கள்ளியிலைச் சாற்றை மூன்றுநாட்பூசி அப்பால் வெந்நீர் குளிக்கத் தீரும்.

இடுப்புவலி உளைவு மேகநீர்க்கட்டு சூலைகளுக்கு.

முற்றின ஆமணக்கங்காயைப் பாலிற்பிளந்து அதில் கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) தாளகம் மனோசிலை வகைக்கு வராகனெடை (ரு) இவைகளை கொடிக்கள்ளிப்பாலாலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி மெய்வடித்து ஒரு துட்டெடை கொடுத்து பத்தியம் மிளகு நீரும் அன்னமும் பாசிப்பயறுங் கூட்டத்தீரும்.

குலைக்கடுப்புவாயு உட்குடைச்சல் வாதக்கடுப்புக்கு.

புரசம்பட்டை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் (இ) இடித்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வாதமடக்கிச் சாற்றிலும் தேனிலும் இஞ்சிச்சாற்றிலும் நெய்யிலும் அனுபானத்தில் (௧0) நாட் சாப்பிடத்தீரும்.

இடுப்புவலி காலசந்திக்கு.

கீழ்க்காய்நெல்லிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஒன்றாக மத்தித்து வெள்ளைப்பொன்னுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் (௩) நாட் கொள்ளத் தீரும்.

மோதிவீக்கத்திற்கு.

பிரண்டையை இடித்து எருக்கஞ்சாறுவிட்டு வதக்கி வீக்கத்தில் வைத்துக் கட்டத் தீரும்.

திமிருக்கு.

சங்கிலைச்சாறும் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஒன்றாகக்கலந்து வெள்ளைப்பொன்னுக்கு காற்படி வீதம் மூன்றுநாட் கொள்ளத் தீரும்.

அலகுப்பூட்டுக்கு.

முருங்கைப்பட்டை வசம்பு வெள்ளைப்பூடு பெருங்காயம் இவைகளைத் தும்பைச்சாறு விட்டுச்சிதைத்துத்துணியில் முடிந்து நாசியில் நசியமிடத் தீரும்.

எரிவாதத்திற்கு.

இலந்தையிலையை அரைத்துக்காடியிற் கரைத்து மத்தர்ப்பைசைத்து அதில் வெருகிழங்கையை உடம்பிற்பூச எரிச்சல்போகும்.

தொடைக்கடுப்புக்கு.

சிறுபுள்ளடிவேர் பலம் (க) சுக்கு மிளகு மஞ்சள் பூடு வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைக் குன்றிமணிச்சாற்றினால் அரைத்து அப்பகரண்டியில் கொதிக்கவைத்து நாலுவேளை பற்றுப்போட்டுப் பிரப்பங்கிழங்கு மிளகு

பரங்கிப்பட்டை சுக்கு அல்லது அரத்தை வகைக்கு வராகனெடை (௯) விதம் இடித்து (௯) பங்கிட்டு வேளையொன்றிற்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து ஆறுபோது புளி புகையிலை தள்ளிச்சாப்பிடத்தீரும்.

நெஞ்சக்குத்து விலாக்குத்துக்கு.

ஐந்துபல இஞ்சியைத்தட்டிச்சாறுபிழிந்து முறித்து அதில் ஒன்றேகாற்பலம் வெள்ளைப்பூண்டைச்சிதைத்துத் துணியில்முடிந்து சாறுபிழிந்து வெதுப்பத்துடன் சாப்பிடவும்; இந்தப்படி மூன்றுநாள் ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும். அதிலே தீராவிட்டால் உப்பிலாளிலையொருபிடி சுக்கு மிளகு வகைக்கு வராகனெடை (௨) சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அதில் அரைக்கால்பல வெள்ளுள்ளியைச் சிதைத்துப் பிழிந்த சாற்றை விளவிச் சூட்டுடன் சாப்பிடவும்; இப்படி (௩) போது கொள்ளத்தீரும். பத்தியம் காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சூடுகு வெள்ளை [illegible] இலைகளை வகைக்கு உ-கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து கொஞ்சம் பழம்புளிகூட்டி ரசஞ்செய்து காற்படி வீதம் மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும். உள்ளங்கையகலத் துணியில் இருபுறமுஞ் சுண்ணாம்புதடவிச் சட்டியிற் போட்டுத் தீயெரித்துச்சாம்பலானபின்பு மிளகு பூடு சூருக்கம்பூ கொழுந்து வகைக்கு வராகனெடை (௨) போட்டு வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

மூச்சுக்குத்து முலைக்குத்துக்கு.

உகாயிலையும் உப்பும் சுக்கு மூன்றுதரம் பூச மூச்சுக்குத்தும், மூக்கனைச் சாரணையிலையும் உப்புஞ் சுக்கு மூன்றுதரம் பூச முலைக்குத்தும் நீங்கும்.

நரம்புப்பிடிப்புக்கு.

கண்டுக்கொழுப்பும் விளக்கெண்ணெயும் ஓர்நிறையாகக்கலந்துகாய்ச்சி நரம்புப்பிடிப்பிற் பூசிவழித்துவிடத்தீரும்.

உள்ளங்காற்குத்திற்கு.

நல்ல அபினைக்குளிர்ந்த தண்ணீரிலரைத்து உள்ளங்காலிற் பூசி குடுமிறக் கத்தேய்த்துவரக் குத்தும் தீர்த்தக்கதும்பாரும்.

வாதத்திற்குத்தயிலம்.

ஆதொண்டை கொச்சி சங்கு எருக்கு சிற்றாமுட்டி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௧0) இடித்துத் தண்ணீர் நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் எருக்கம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) வேப்பெண்ணெய்படி (௰) கூடவிட்டு திரிகடுகு ஓமம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு ஏலம் மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தலைமுழுகிவர சிரசுவாதம் திமிர்வாதம் வாதகுலை வாதக்கடுப்பு நேத்திரக்குத்து மண்டையிடி யேகச்சொரிதீரும். தயிலத்தைபத்தியத்தில் உப்புப்புளி புகையிலை தள்ளவும்.

தாழைவிழுதுச்சாறு செடி பூச்சாறு நல்லெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கோஷ்டம் சதுர்ச்சாதம் சடாமாஞ்சில் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் தைவேளைவேர் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரி சிற்றாமுட்டி தேவதாரம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சதகுப்பை அசுவகெந்திக்கிழங்கு குங்கிலியம் பூடு கஸ்தூரிமஞ்சள் ஓமம் மஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகியும் இஞ்சிச்சுரசத்தில் தைலம் கொஞ்சம் விட்டுச்சாப்பிட்டுவர சுரோணிதவாதமுதலான சகலவாதமுந்தீரும்.

ஆயிலியப்பட்டைபலம் (௱) சிற்றாமுட்டி நன்னாரி வகைக்குப்பலம் (௰) தவசிமுருங்கைப்பலம் (௩0) இவைகளைத்தனித்தனியே கஷாயஞ்செய்து வடித்து அதில் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குக்குறுணிவிட்டு அதிமதுரம் சடாமாஞ்சி அதில் வாய்விளங்கம் ஓமம் அரத்தை கடுக்காய் மஞ்சள் அசுவகெந்தி வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் சிரசுநோய் கண்ணீர்ப்பாய்ச்சல்தீரும்.

ஆயிலியப்பட்டைபலம் (௱) இடித்துக்கஷாயஞ்செய்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி (௩) கூடவிட்டு வாய்விளங்கம் கடுகு அரத்தை கச்சோலம் வெங்காரம் திப்பிலி வெள்ளைப்பூடு கல்லுப்பு கடுக்காய் கோரைக்கிழங்கு பெருங்காயம் தக்கோலம் நாகம் கொடிவேலி கிரந்திநாயகம் கழற்சி எருக்கு பூமிச்சர்க்கரை நொச்சை செம்புளிச்சை கண்டங்கத்திரி அமுக்குறா சாரணை பேய்க்குமட்டி கொழுஞ்சி ஆமணக்கு கரிப்பான் குப்பைமேனி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௩) இடித்து அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசி தலைமுழுகிவரப் பாரிசவாயு முடக்குவாயு முதலானவாதமுந்தீரும்.

குங்கிலியம் பலம் (௧) சிறுக்காய்நெல்லிவேர் ஆமணக்கின்பருப்பு விஷ்ணுகாந்திவேர் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௧) கஸ்தூரிமஞ்சள் பலம் (௨) சீரகம் பலம் (௫) எருமைக்கள்ளிப்பால் சேர் (௫) நல்லெண்ணெய் படி (௨) இவைகளைக்காய்ச்சி வடித்து ஒருநாளைக்கு உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும்பூச சுரோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுந்தீரும்.

தாழைவிழுதுச்சாறு பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சிறுசெருப்படி சிந்தி சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு வகைக்குப்பலம் (௧0) தக்கோலம் வெட்டிவேர் தேவதாரம் சந்தனம் கோஷ்டம் செம்புளிச்சை அதில் அரத்தை அமுக்குறா சாம்பிராணி குங்குமப்பூ அதிமதுரம் நன்னாரி கச்சோலம் மாமஞ்சள் சதகுப்பை சதுர்ச்சாதம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சுரோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுந்தீரும்.

கள்ளி தழுதாழை எருக்கு நொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௧) கலந்து அதில் செம்புளிச்சை அதில் கோஷ்டம் கடுகு சுக்கு சாரணைவேர் கொடிவேலிவேர் திப்பிலிமூலம் வசம்பு காட்டுமுருங்கை பூவேர் குங்கிலியம் இந்துப்பு அசுவகெந்திக்கிழங்கு இவைகளையோர்நிறையாக இடித்து வடிகட்டின சூரணம் படி (௧) கூடப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குங் கொடுத்து உடம்பிலும் பூசி முழுக்க கன்னவலி காதுநோய் கழுத்துப் பிடிப்பு திமிர்வாதம் கடுப்பு தோள்வலி தனுவாதம் துடைவலி பக்கவாதம் எலும்போடு வலிக்கும் வாதம் முதலான சகலவாதமுந்தீரும்.

மசவிலிங்கு சொச்சி வெள்ளைத்தை கழற்சி முருங்கை சிற்றாமணக்கு விழுதி இலைக்கள்ளி தழுதாழை சதுரக்கள்ளி முள்ளிலவு இவைகளின் சாறு எட்டுப்படிச் சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குக்குறுணி ஆவின்னீர் வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்குப்படி (க) சதுரக்கள்ளி எருக்கு இவைகளின் பால் வகைக்குப் படி (ங) எட்டிவிதை பலம் (ச) அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற் பூசி மூழ்க வாதம் அமிசம் தீரும்.

வாதம் முற்றிற்று.

பித்தம்.

பித்தவறட்சிக்குணம்.

தலைகனக்கும், உடம்புலரும், தாதுகெடும், தீப்போல் அழலாயெரித்து மயங்கும், புத்திபடித்து மறதியுண்டாகும், மனதில் தோன்றுகிறதெல்லாம் தோன்றும்.

நிவிர்த்தி.

சிறுசெங்கழுநீர்ச்சாறு (குறுணி) ஆவின்பால் படி (க) நெய் படி (உ) கலந்து அதில் மல்லி சதகுப்பை அதிமதுரம் ஏலம்பருப்பு கோஷ்டம் சந்தனம் சீரகம் ஜடாமாஞ்சி சத்திசாரணைக்கிழங்கு ஏலம் கற்கண்டு வகைக்குக் கழஞ்சு (ங) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துவைத்துக்கொண்டு அதற்கு ஒரு கரண்டி வீதம் சாப்பிட்டு பித்தத்திற்காகச்சொல்லியிருக்கிற தயிலங்களிலொன்றைத் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

இரத்த பித்தக்குணம்.

மூக்காலும் வாயாலும் இரத்தம் விழும், உடல் தழற்போற் காந்தும் வெளுக்கும் கால் கை அயரும்.

நிவிர்த்தி.

ஆவின்பால் படி (அ) நெய் படி (ச) வெள்ளறுகுச் சாறு படி (ச) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ஏலம் விளாமிச்சை மஞ்சிட்டி செவியம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைவளையம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிகைப்பழம் குமிழம்பழம் சீனி கோட்டம் மதூகம் இலவங்கம் சன்னலவங்கப்பட்டை நன்னாரிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) இவைகளை இளநீரிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளைக்கு ஒரு கரண்டி வீதம் உண்ண வாயாலிரத்தம் விழுதல் தீரும். மூக்கில் நசியமிட மூக்காலிரத்தம் வடிதலும் காதில் விட்டடைக்கக் காதாலிரத்தம் வடிதலுந்தீரும்.

தேற்றான்விதை படி அரைக்கால் பழங்கலிசி படி (வ) இவைகளை ஈரத்தரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கிக் கூழாய்க்காய்ச்சி ஒரு விளங்காய்ப்பிரமாணம் பனங்கற்கண்டுங் கூட்டியும் ஆழாக்கு நல்லெண்ணெயுஞ் சேர்த்துண்ணத்தீரும்.

சிறுகீரை வேரைப் பச்சரிசிக்கழுநீர் விட்டுமாய் அரைத்துத் தேனிற்குழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கையிலை விளாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முந்திரிகை மாதுளையரும்பு முசுமுசுக்கையிலை இவைகளை யோர் நிறையாகக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

காற்படி சருக்கரைச்சாற்றில் நாலுகழஞ்சு ஆவிரையரும்பை அரைத்துக்கலக்கி மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

பித்தவெறிக்குணம்.

மிகுபித்தம் தேகமெங்கும் பாய்ந்து இரத்தத்தைக் குடித்துச் சிரசிலேறும் அறிவற்றுப் பித்தனுவான்.

நிவிர்த்தி.

எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொற்றான் தாமரைவிழுது இவைகளின் சாறு ஆறுபாசத்துக்காடி ஓர்நிறையாகக் கலந்து அதில் அரைப்படி காந்தம் மிளகு கிட்டம் பலகரை இவைகளின் பற்பம் ஒவ்வொன்றுக்கு வராகனெடை (க) போட்டு வேளையொன்றிற்கு காற்படி வீதம் காலையொன்றிற்கு இருவேளையாகப் பத்துநாட்கொடுத்து உச்சிமுதல் உள்ளங்கால்வரை களிமண்ணைப்பூசிவைத்து மாலைநேரத்தில் சிரசில் முப்பது எலுமிச்சம்பழத்தைப் பிழிந்து தேய்த்து நாலுகுடஞ் ஜலத்தைவிட்டு நீராட்டிவரத்தீரும்.

வைத்தியர்கண்டவுடனே இப்படிச்செய்ய மாறும்; நாட்சென்றதாயிருந்தால் நெய் மருந்தை ஒரு சாமம் செப்புப் பாத்திரத்திலாவது பித்தளைப்பாத்திரத்திலாவது வைத்திருந்து அப்பால்கொடுத்துவரவும்.

இஞ்சிச்சாறும் கழுதைப்பாலும் ஓர்நிறையாகக் கலந்து வேளையொன்றிற்குக் காற்படிவீதம் பத்துநாட்கொடுத்து ஆதண்டையிலையும் முயிற்கருக்கஞ்செடியும் ஓர் நிறையாக ஒரு வறுத்துக் காடிவிட்டு இடித்து உச்சிமுதற் பாதம்வரை உடலெங்கும் பூசிவைத்து மாலையில் நீராட்டிவரத்தீரும்.

கோழிமுட்டை (௪௰) அவித்துச் சலவும் ஓடும் நீக்கிக்குறுணி உப்புக்குட் புதைத்து மறுதினமுதல் வேளையொன்றுக்கு ஒரு முட்டைவீதமெடுத்து உப்பை உதிர்த்துச் சாப்பிட்டு ஒருசாமத்திற்குப்பின்பு தண்ணீர் குடிக்கவும்; இப்படி (௨௰) நாட் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்பால் பழச்சாறு முலைப்பால் ஆவினீர் முசுமுசுக்கைச்சாறு கொடிப்பசளைச்சாறு வகைக்குப்படி (ச) நல்லெண்ணெய் படி (க) ஒன்றாகக் கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் வாய்விளங்கம் சீரகம் சந்தனம் வகைக்குப் பலம் (க) சேர வெயிலிற்சாற்றுவிட்டுப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சிவடித்துச்சிரசிற்றுடேராயபடித் தேய்த்து (ங) நாழிகை தண்ணீர்விட்டு மோருமன்னமுங்கொடுக்க; இப்படி ஒரு மண்டலஞ்செய்யத்தீரும்.

உப்பு மிளகு எருக்கம்பழுப்பு தும்பை துளசி முருக்கு வெற்றிலை இவைகளைக் கட்டி காதில் நசியஞ்செய்தாலும், அல்லது இலுப்பைப்பிண்ணாக்கையும் சீயக்காயையும் வெற்றிலையுந்தட்டி காதிலிடுதலும் கண்ணிலும் பிழிந்தாலுந்தீரும்.

இரண்டுதேங்காய்ப்பிரமாணம் மருதம்பட்டையை அரைத்துக் குறுணி வெள்ளாட்டு நீர்க்கரைத்து வேகவைத்து முக்காடிட்டு ஆவிபிடித்து அப்பால் மூன்று சுக்காங்கல்லைக்காய்ச்சிப் பழுக்கக் காய்ச்சி ஒவ்வொரு கல்லாகப்போட்டு ஆவி பிடிக்கவும்.

பித்த எரிச்சலுக்கு.

சிந்தில் ஆடாதோடை கரிப்பான் கற்றாழை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௨) நல்லெண்ணெய் படி (௧) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் திப்பிலி மிளகு கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் நற்சீரகம் வாலுளுவையரிசி ஏலம் லவங்கம் சிறுதேக்கு அதிவிடையம் சண்பகப்பூ மல்லி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சி மஞ்சிட்டி செஞ்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) தான்றிக்காய் (௮) கடுக்காய் (௰௪) நெல்லிவற்றல் (௩) கூவிளை குருக்கட்டி நன்னாரி விளாமிச்சு வெட்டிவேர் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௩) சர்க்கரை கழஞ்சு (௩) இவைகளையரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதம் உட்கொண்டு நாலுநாளைக்கொருதரம் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பித்தம் பித்தமயக்கத்திற்கு.

நாயுருவியரிசியைக் கழுதைப்பாலிலரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்,

பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகத்திற்கும்.

ஒருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துபலச்சீனிச்சர்க்கரையும் பதினைந்து கோழிமுட்டையும் உடைத்து குழம்புபோற்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிக்காரத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொதிக்கவைத்து சிரசிலும் உடம்பிலுந்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

முசுமுசுக்கை சதுரக்கள்ளி ஆவின்பால் விட்டு இடித்துப்பிழிந்த சாறு குறுணி இஞ்சிச்சாறு கழுதைப்பால் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்ததில் கடுக்காய்த்தூள்படி (௮) தாளிக்கின்றபடிக் குழம்பிருக்கிறசமயத்தில் ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயும் மூன்றுபலக்கருப்புக்கட்டியும் அரைப்பலத்தேனுங் கலந்து லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவிரைவேர்ப்பட்டை ஓரிலைத்தாமரை கீழ்க்காய்நெல்லி குமிழம்வேர் சிற்றாமுட்டி இலவவேர் வெள்ளிப்பருத்திவேர் கரிப்பயற்றங்கொடி நன்னாரிவேர் விளாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் (௨) கடுக்காய் ஏலம் சடாமாஞ்சி சந்தனம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரையும் சீனியும் சேர்த்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் கொடுத்துவரத்தீரும்.

சித்தப்பிரமை பித்தக்கிறுகிறுப்பு வாய்நீர்ச்சுழற்றல் அரோசியம் வாந்திக்கு.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு சடாமாஞ்சி திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் சந்தனம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி சீரகம் சிறுநாகப்பூ இவைகளை யோர்நிறையாகச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டித் திரிகடிவீதஞ்சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிறதயிலம் முழுகிவரத்தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை சிந்தில் பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் முத்தக்காசு மதுரம் ஏலம் சந்தனம் சடாமாஞ்சி சண்பகப்பூ லவங்கம் திரிகடுகு வகைக்குப் பலம் (௮) ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரவும்,

பித்தக்காங்கை சத்திகிறுகிறுப்பு தாகத்திற்கு.

நெற்பொரி பாசிப்பயறு வில்வவேர்ப்பட்டை முல்லைவேர்ப்பட்டை ஏலம் சுக்கு நெல்லிமுள்ளி வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்து அரைப்படி இளநீரிற் போட்டுக்காற்படியாக வற்றவைத்து (௩௦) நாட்சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரும் ஆவின்பாலும் ஓரளவாகக்கலந்து அதிற் பாசிப்பயறும் சீரகமும் நெற்பொரியும் சமமாகக்கலந்து மாச்செய்துபோட்டு பாகுபோற்காய்ச்சிச்சீனி கலந்து (௩௦) நாட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தக்காங்கை எரிவு வறட்சிக்கு.

சிந்தில்தண்டு அதிமதுரம் சீரகம் ஏலம் லவங்கம் கூகைநீர் வகைக்குப்பலம் (௮) சீனிபலம் (௨) இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி ஆவினெய்யிற் போட்டுக்காய்ச்சி வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் திப்பிலி நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் விளாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தமயக்கமிறல் கிறுகிறுப்பு காந்தல் வாந்தி சோகை மற்றைப் பித்தத்திலெடுத்த ரோகங்கட்கு.

எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி (௧) சீனிபலம் (௧௨) கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கரு பலம் (௧) இவைகளையொன்றாகக் கலந்து காய்ச்சி அதில் சுக்கு ஏலம் சீரகம் அதிமதுரம் நெற்பொரி நெல்லிவற்றல் வகைக்குப்பலம் (௧) வெதுப்பிச் சூரணித்துத் தாளிக்கின்றபடி மெழுகுபதத்தி லிறக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தமிறல் கிறுகிறுப்பு பித்தவெட்டை உடம்பெரிவிற்கு.

சுக்குபலம் (௮) மிளகுபலம் (௨) திப்பிலிபலம் (௫) கூகைநீர் ஏலம் லவங்கம் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை வெதுப்பிச்சூரணித்து சீனிபலம் (௧௮) கூடச் சேர்த்து திரிகடிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கற்றாழை சிந்தில் கொடிப்பசலை கழுதைத்தாளி இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி (௧) ஆவினெய்ப்படி (௧) அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கூகைநீர் சந்தனம் வகைக் குப்பலம் (௩) இவை பாலிலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிக் கடுகுடன் வேளையொன் றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

மூக்கிரட்டைச்சாரணைவேர்ச் சூரணமும் மிளகை வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணமும் வகைக்கு வராகனெடை (௨௦) சீனி வராகனெடை (௪௦) ஒன்றாகக்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

சுத்திசெய்த சிவதைவேர் திரிகடுகு இவைகளை யோர்நிறையாகச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தத்தை வாந்திசெய்தற்கு.

அழிஞ்சிவேர்ப்பட்டையை அரைத்துக் கழற்காய்ப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கலக்கிக்கொடுக்க பித்தம்வாந்தியாகும்; பின்பு குளிர்ந்ததண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்து பிளகுநீர் மோர் அசனங்கொள்ள பித்தம் சாந்தமாகும்.

எலுமிச்சம்பழத்தைக்கீறி அதற்குள் மூன்றுநாள் எருக்கம்பால்விட்டு ஓரிரவு வைத்திருந்து காலையிலதைச் சாப்பிடப் பித்தம் வாந்தியாகும்.

பித்தம் (௪௰) க்கும் கைகாலெரிவு உடம்பெரிவு வெட்டைவறட்சிதாகம் பித்தசுரத்திற்கும்.

குமரிச்சாறுபடி (௧) சிறுகீரை பொன்னாங்காணி தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு தூதுளை இவைகளின்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குப்படி (௧) ஆவின்நெய்ப்படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் சாத்திரவேதி மதுரம் பச்சைக்கற்பூரம் வசவாசி திரிபலை சிறுநாகப்பூ நரம்பிசின் பச்சை சண்பகப்பூ கோஷ்டம் கச்சோலம் மரமஞ்சள் சந்தனம் கலங்கொம்பு மஞ்சிட்டி புனுகுசட்டம் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரி வெட்டிவேர் முத்தக்காசு கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். உடம்பு புஷ்டியாகும் தேகத்திற் குளிர்ச்சியுண்டாகும்.

பித்தசுரம் பித்தகாங்கை பிதற்றல் பித்தத்தின்பேரிலெடுத்த சுவாசகாசம் மேகவெட்டை வறட்சிக்கு.

முற்றினசீந்திற்றண்டு பலம் (௨௰) கோவைத்தண்டு வேப்பம்பட்டை முள்ளிசிற்றுமுட்டி செங்கொட்டி கோடகசாலை வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளைப்பிடித்து (௪) மரக்கால் நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய்ப்படி (௪) சாணிப்பால் மூலைப்பால் கரும்பஞ்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) கூடவிட்டு அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கடுகுரோகணி மல்லி சந்தனம் சிறுதேக்கு மாஞ்சில் விலாமிச்சு பேரீச்சம்பழம் வெட்பீர்க்கு கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ கடுக்காய் சிற்றரத்தை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளையரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரோசியம் அன்னத்துவேஷம் முதலானதற்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை நாலாகக்கீறி அதில் திரிகடுகு ஐயம் காயம் ஓர்நிறையாகப் பொடித்துவைத்து மூன்றுநாள் காலையில் ஒவ்வொருபழஞ் சாப்பிட பித்தவாயு இரைப்பு நெஞ்செரிவு வாய்நீருறல் வெள்ளோக்காளம் அன்னஞ்சமியாதிருத்தல் தீரும்.

பஞ்சதாரை அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (௨) இஞ்சிபலம் (௪) ஏலம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௧) சூரணித்துத்திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்பாலில் (௧௰) நாட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தத்திற்கு.

இஞ்சி திரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம் சந்தனம் வகைக்கு ஒரு வராக

னெடைவீதம் இடித்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து வடித்து சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீனிபலம் (௪) இஞ்சி சுக்கு வகைக்குப்பலம் (௨) சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம் (௧) அதிமதுரம் பாசிப்பயறு வகைக்குப்பலம் (௩) இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்.

அதிமதுரம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இஞ்சி சீனி சுக்கு வில்வவேர் இவைகளை யோர்நிறையாகப் பொடித்து அதற்கொக்க நெற்பொரியும் சீரகப்பொடியுங்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்.

சீரகம் நெல்லிவற்றல் சுக்கு ஏலம் இவைகளை யோர்நிறையாகப்பொடித்து அதற்குப்பாதி சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்குழப்பிக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆடாதோடைவேர் முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம் (௧) ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அதில் அக்கிரகாரம் வராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டுக்கொடுக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாதளைச்சாறு வகைக்குப்படி. பாகாணி ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சீனிகலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கூகைநீர் திப்பிலி அதிமதுரம் சிற்றரத்தை சடாமாஞ்சில் காசினிவிரை பேரீச்சங்காய் சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௪) சூரணித்து அதற்குப் பாதிசீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தரோகத்துக்குத் தயிலம்.

ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி (௪) சீரகசெங்கழுநீர் பொன்னாங்காணி தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு வெற்றிலை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மணக்காச்சந்தனம் பலம் (௮) சாத்திரவேதி தக்கோலம் நெற்பொரி சீரகம் முந்திரிப்பழம் லவங்கம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ பச்சை கச்சோலம் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தசுரமும் மேற்காட்டிய பித்தரோகங்களுந்தீரும்.

கற்றாழைப்படல் தாமரைப்பூ சீந்தில் கர்ப்பூரவல்லி குறுந்தட்டி இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) நெல்லிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சிறுதேக்கு ஏலம் லவங்கம் சீரகம் சந்தனம் சண்பகப்பூ திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சதகுப்பை சாதிக்காய் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சி தேவதாரம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகப்பித்தவெறி இருமிரைப்பு கை காலெரிவு பிரமேகந்தீரும்.

கரிப்பான் இஞ்சி கருவேப்பிலை எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை கொடிப்பாலை பொற்றிக்கி முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து மணக்காச்சந்தனம் தேவதாரம் கிரியாம்பட்டை பூலா

ங்கிழங்கு வெட்டிவேர் விளாமிச்சம்வேர் கிராம்பு வில்வவேர் ஏலம் சாதிக்காய் மூ க்திரிப்பழம் செஞ்சந்தனம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடி த்து, அதில் புனுகு சவ்வாது வகைக்கு வராகனெடை (க) கலந்து வைத்துக்கொ ண்டு தலைமுழுகிவர பித்தத்தினாற்பிறந்தரோகம் நாற்பதுந் தீரும்.

கரிப்பான் நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (க) ஆவின்பால்படி (௪) ஒன் றாகக்கலந்து அதிமதுரம் பலம் (க) அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து முழுகிவரச் சகலபித்தமுந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் சிந்தி குமரி கரிப்பான் சிறுசெங்குறிஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௫) நல்லெண்ணெய்படி (௨) ஆவின்பால்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் அதிமதுரம்பலம் (௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்

பித்தம் முற்றிற்று.

சிலேத்துமம்.

கஷ கோகக்குணம்.

மூலத்தில் அக்கினி மதிகரித்துக் கபாலத்திற்பற்றி இரத்தம்வற்றி நாதுகெட்டு நீரேறி நெஞ்சிற்கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புக்கண்டு உடல்வற்றும்.

நிவிர்த்தி.

ஆதுதளை பலம் (௨௰) முள்ளி கண்டங்கத்திரி சிறுகாஞ்சோரி ஆடாதோடை மிளகு கடுக்காய் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௪) இவைகளைச்சிதைத்து இருதுணிநீரிற் போட்டுப்பதினாறிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (௨) கூடவிட்டு திரிகடுகு திரிபலாதி தாளிசபத்திரி கோஷ்டம் அக் கிராகாரம் வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு சித்தரத்தை பேரரத்தை ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்துமரோகம் (௯௬) ம் தீரும்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம் பலம் (௨௰) சிறுகாஞ்சோரி தில்லைகை ஆதுதளை சங் கவேர் வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளை யிடித்துத் துணி நீரிற்போட்டெட்டிலொன் றாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (௨) கூட விட்டு திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி தாளி சபத்திரி லவங்கப்பட்டை சித்தரத்தை பேரரத்தை சீரகம் ஓமம் வகைக்குக் கழ ஞ்சு (௩) ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி வீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்துமரோகம் ௯௬-ம் தீரும்.

செம்முள்ளி சங்கு ஆடாதோடை இவைகளின் வேர்களை ஓர் நிறையாக இடி த்துப்பாண்டத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலம் இறக்கி வேளையொன்றிற்கு ஒரு வரா கனெடை வீதம் தேனிற் கலந்து கொடுக்க கஷ ரோகங்கள் தீரும்.

சங்கவேர் பலம்(௫௰) கண்டங்கத்திரிவேர் பலம் (௨௫) கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் பலம் (௨௰) ஆதுதளைவேர் பலம் (௰) இவைகளை யிடித்து ஓர் மரக்கால்தண்ணீரிற்

போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் கருப்புக்கட்டி பலம் (௨௰) தட்டிப்போட்டுக் கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுகாய்ச்சி அதில் அரத்தை திப்பிலி ப லம் (௰) கூகைநீர் ஏலம் லவங்கம் பச்சை சீரகம் ஓமம் பெருங்காயம் சிறுதேக்கு கற்கடகசிங்கி திரிபலை வகைக்குப்பலம் (௨) பொடித்துத் தூவிக் கிண்டி அயம் கடு கு மிளகு இவைகளின் பொடி வகைக்கு ஆழாக்கு சுக்குப்பொடி உழக்கு இவைகளை த்தனித்தனியே தூவிக்கிண்டி தேன் நெய் வகைக்குப்படி முக்கால் விட்டு லேகியஞ் செய்து வேளை யொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒரு மண்டலங் கொள்ள சிலேத்துமரோகம் ௯௬-ம் உள்ளருக்கி சோகையும் நீங்கும்.

ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி துளசி வகைக்குப்பலம் (௰) இடித்துப் பத்துப் படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டு படியாக வற்ற வைத்துக்கொண்டு வேளையொன் றிற்கு அரைக்காற்படி கஷாயத்தில் திரிகடி திப்பிலிப்பொடி தூவிச்சாப்பிட்டு வர த்தீரும்.

திரிகடுகு கீழ்க்காய் நெல்லி சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் சங்கவேர் நெல் லிவற்றல் வகைக்குப் பலம் (௰) இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக் காற்படியாக வற்றவைத்து ஏழு நாட் கொள்ளத்தீரும்.

பவளம் அரிதாரம் சாதிலிங்கம் கடல்நுரை இவைகளை யோர்நிறையாகக் கல்வத்திலிட்டுப் பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியிலூட்டி உலர்த்தி (௭) நாள் புகை பிடிக்கத்தீரும்.

கண்டங்கத்தரி சமூலம் இடித்த சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் தாளிசபத்திரி சிறுகாஞ்சோரி சத்திசாரணை நெரிஞ்சி கீழ்க்காய் நெல்லி இவைகளின் வேர் நெல்லிவற்றல் சிறுதேக்கு சித்தரத்தை வெப்பாலை யரிசி வகைக்குக் கழஞ்சு (௪) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒரு துட்டெ டை வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்பால் படி (௪) ஷை நெய்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நிலவேம்பு நன்னாரி குறிஞ்சா விளாமிச்சு இவைகளின்வேர் சந்தனம் பேராமல்லி நெல் லிக்காய் வெப்பாலையரிசி முந்திரிப்பழம் கீழ்க்காய் நெல்லி சீரகம் கடுகுரோகணி தி ப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிச் சிவந்தபதத்தில் வடி த்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திப்பிலி பலம் (௰) மிளகுக்கு வகைக்குப் பலம் (௫) நற்சீரகம் கருஞ்சீர கம் ஓமம் அரத்தை வகைக்குப் பலம் (௨) லவங்கப்பட்டை திரிபலை கிராம்பு ஏ லம் கொடிவேலி வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சர்க்கரை கலந்து தேன்விட்டுப் பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சா ப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மிளகு பலம் (௭) இடித்துத் துணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் கற்கண்டு பலம் (௯௰) பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் அ க்கிராகாரம் சீரகம் கிராம்பு ஏலம் கோஷ்டம் மதுரம் வாய்விளங்கம் பத்திரி ஈசு க்கு மூலம் வகைக்குப்பலம் (க) சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி தேன்படி (௩) நெய்படி (௩) கூடவிட்டு லேகியஞ் செய்து வேளை யொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பி ரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மிளகு பலம் (௮) இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் கற்கண்டு பலம் (௰) பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் அக்கிராகாரம் சீரகம் கிராம்பு ஏலம் கோஷ்டம் மதுரம் வாய்விளங்கம் பத்திரி நறுக்குமூலம் வகைக்குப் பலம் (௧) கூடவிட்டு லேகியஞ் செய்து வேளை யொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திப்பிலி பலம் (௮) இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து கற்கண்டு பலம் (௰) பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் அக்கிராகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சீரகம் நல்லி வெப்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்துத் தூளி நெய்படி (௧) தேன்படி (௨) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை யொன்றிற்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஈளை இருமலுக்கு.

கற்கடகசிங்கி திரிகடுகு திரிபலை அரத்தை கண்டங்கத்திரிவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாகப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் வெந்நீரிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலையை யிடித்துப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் திரிகடி திப்பிலிப்பொடி தூவி உட்கொள்ளத்தீரும்.

இண்டந்தண்டை தண்ணீர்படி அரைக்காலில் திரிகடி திப்பிலிப் பொடி பொரித்தவெங்காரம் கழஞ்சு (௧) கூட்டிக்கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் சித்திரத்தை ஓமம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) வெதுப்பிப் பொடித்து அதற்கு நிகர் சீனி கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

தாளிசபத்திரி பலம் (௰) மிளகு பலம் (௩௰) சுக்கு திப்பிலி வகைக்குப் பலம் (௨) கூகைநீர் பலம் (௧) ஏலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௨) இவைகளைச் சூரணித்து சீனி பலம் (௨௰) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பும் கற்கண்டும் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

முட்டைக்கோழியை கால் குடல் ரோமம் நீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் காற்பல மிளகை உடைத்து வைத்து (௪) படி தண்ணீரிற் போட்டு காற்படியாகவற்றவைத்து வடித்து மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

சுக்கு வராகனெடை (௧௨) திப்பிலிவராகனெடை (௰௬) மிளகுவராகனெடை (௮) ஏலம் வராகனெடை (௪) கிராம்பு வராகனெடை (௨) சிறுநாகப்பூ வராகனெடை (௧) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குநிகர் அமுக்குறாவேர்ச்சூரணங் கூட்டிச் சூரணங்கண்ட எடைக்குச் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

கிராம்பு சிறுநாகப்பூ பச்சிலை ஏலம் லவங்கப்பட்டை சாதிபத்திரி தக்கோலம் மிளகு திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து அதற்கு நிகர் சீனி கலந்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

தூதுளை முருங்கைப்பட்டை திப்பிலி சீனி இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயிற் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகும் பொடுதலைக்கொழுந்தும் ஓர் நிறையாக அரைத்து வேளை யொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பாமந்நசன் திரிகடுகு திரிபலை ஓமம் கடுக்காய்ப்பூ சித்திரத்தை தேற்றான்விதை வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

சித்திரத்தை பலம் (௨) வெள்குன்றி திப்பிலி வகைக்குப் பலம் (௧) ஓமம் சுக்கு மிளகு கடுக்காய் வகைக்குப் பலம் (௰) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதில் மூன்றுபலக் கருப்புக்கட்டி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயிற் சாப்பிட்டு ஆவின் பால்நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) சித்திரத்திப்பிலிச்சாறு படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மிளகு கரியபோளவேர் வகைக்குப் பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

தேனும் இஞ்சிச்சாறும் மாதுளம்பழச்சாறும் ஓர்நிறையாகக் கலந்து வேளை யொன்றிற்கு அரைக்காற்படி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தூதுளை சமூலம் கண்டங்கத்திரிவேர் நீர்முள்ளிசமூலம் இடித்து வடிகட்டின சூரணம் வராகனெடை (௫) கடுக்காய்ப்பொடி வராகனெடை (௧) ஒன்றாகக் கலந்து அந்தி சந்தி திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

விளாவிலை நீர்முள்ளியிலை வகைக்கு கொறுப்பிடி இடித்துச் சாறுவாங்கி மூன்று நாட் காலையிற் கொள்ளத்தீரும்.

கருப்புக்கட்டி குங்கிலியம் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி காயுருவியரிசி இவைகளை ஓர் நிறையாகப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் கோழிமுட்டையிற் பொரித்துண்ணத்தீரும்.

ஓமம் கடுக்காய் மிளகு திப்பிலி அரத்தை அக்கிராகாரம் தேசாவரம் ஓர் நிறையாகப் பொடித்து அதற்குப்பாதி சர்க்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரி விதை பலம் (௧) சித்திரத்தை அக்கிராகாரம் திப்பிலி தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம் (௰) வெதுப்பிப்பொடித்துத் தூளிக்கின்படி ஆவினெய்படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ் செய்து ஆறிய பின்பு தேன்படி அரைக்கால் விட்டு நன்றாக சேர்த்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் இருவேளை மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை தேற்றான்விதை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அதிமதுரம் இந்துப்பு அசமதாகம் காட்டுச்சீரகம் கோரைக்கிழங்கு முள்ளிவேர் நன்னாரிவேர் வெள்ளருகு தூதுளைவேர் இவைகளை யோர்நிறையாக வெதுப்பிப்பொடித்துத் தேனும் நெய்யும் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் தூளிக்கிண்டி அந்தி சந்தி கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆறுபடி ஆவின்பாலில் சீனிபலம் (௰) கற்கண்டு பலம் (௫) பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் சிந்நீசர்க்கரை பலம் (௰) திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் மதுரம் ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சி சிறுதேக்கு தாளிசபத்திரி நன்னாரி தூதுளை வகைக்குக் கழஞ்சு (௫) சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய்படி (க) தேன்படி (௮) விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் உண்டுவரத்தீரும். இந்த லேகியத்தில் தாளகபற்பம் காந்தசெந்தூரம் அப்பிரகசெந்தூரம் வங்கசெந்தூரம் வைத்துண்ணச் சயம் காசம் கபரோகம் முதலானவைதீரும்.

க்ஷயரோகக் குணம்.

அஸ்தியில் அனலேறி இரத்தம் வற்றி பித்தமதிகரித்து நெஞ்சில் கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புக்காணும், தேகம்வற்றும், முகம்வெளுக்கும், வாய்நீரூறும், அரோசிகங்காணும், தொண்டை விலா புண்போல நோகும், நெஞ்சபள்ளம் விழும், கால்விரல் நகங்கள் கருங்கலாக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (க) தூதுளம்பழச்சாறு சுருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் ஆடாதொடைவேர் அதினிலை முடக்கொத்தானிலை கண்டங்கத்திரிவேர் அதினிலை சிறுவழுதலைவேர் முசுமுசுக்கையிலை ஆனைவெர்ப்பட்டை அதின் விதை அதினரும்பு வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மிளகு திப்பிலி சற்சீரகம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் மல்லி ஏலம் தாளிசபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (௫) சித்தரத்தை வராகனெடை (௮) லவங்கப்பட்டை பலம் (௰) சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௯) சாதிபத்திரி வராகனெடை (உ) இவைகளை ஆவின் பாலிலரைத்துப்போட்டு முப்பது வராகனெடை சீனிகலந்து பதமாய்க் கிருதஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட க்ஷயம் காசந்தீரும். பத்தியம் வைப்புப் புளிப்புத் தள்ளவும்; சுருள்ளியும் தூதுளம்பழம் பிஞ்சு சக்கையும் வறுத்து அசனத்தோடு கொள்ளவும்.

முயலிறைச்சி பலம் (௩௰) பன்னிரண்டுபடி தண்ணீரில் வெகவைத்து நாலுபடியாகவற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குக் குறுணி ஆவினெய் படி (௨௫) விட்டு அப்பால் பெருங்குமிழ் வாகை முன்னை பொரமல்லி வில்வம் அழுக்குறா தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி செவ்ந்தி சிற்றாமல்லி பாதிரி மான் இவைகளின் மூலம் மிளகு திரிபலை வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்து வடித்த கஷாயம்படி (௪) கூட்டி சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சீரகம் சுக்கு ஓமம் அரத்தை கிராம்பு கருஞ்சீரகம் கற்கடகசிங்கி செவியம் திப்பிலி சடாமாஞ்சி லவங்கப்பட்டை கடுரோகணி திப்பிலிமூலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுதீயாக எரித்து நாலாநாள் பதமாகக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு கரண்டி நெய்யில் தேன் வராகனெடை (உ) திப்பிலிப்பொடி வராகனெடை (க) ஒன்றாகக்கலந்து கொடுத்துவரத்தீரும்.

தூதுளை பிரமி சங்கு ஆடாதோடை முசுக்கை முல்லை வில்வம் நொச்சி இலைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சீனி பலம் (க௰) கரைத்துப் பாகுசெய்து தூதுளை சங்கு கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை வில்வம் அழுக்

குறா நரிமிரட்டி செம்முள்ளி கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின் வேர் திரிபலை திரிகடுகு அரத்தை வகைக்குப்பலம் (க) நிழலிலுலர்த்திச் சூரணித்துப் போட்டு நெய் தேன் விட்டு லேகியஞ்செய்து சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

அவுரியிலைச்சாறு படி (௨) முற்றின தேங்காய்ப்பால் படி (௮) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் பூரகம் ஒரு மாங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு கரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தக்ஷயக்குணம்.

பித்தமதிகரித்து அக்கினிகொண்டு உடலில் உள்ளங்கால் உள்ளங்கை எரிந்து கடுக்கும், வெதும்பும், நெஞ்சிற்கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புக்காணும், கபம் சிவந்து விழும், வாந்திபண்ணும், வயிறுகழியும், நீர்கடுக்கும், அரோசிகம் அன்னத் அவேஷமுண்டாகும்.

நிவிர்த்தி.

குமரி கோரைப்பட்டை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி அகத்தி விட்டுணுகிராந்தி தாமை விழுது நீர்முள்ளி முசுமுசுக்கை பேய்ப்புடல் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு சுருள்ளி வல்லாரை வெள்ளரி தூதுளை கரும்பு எலுமிச்சை வில்வம் கண்டங்கத்தரி பிரமி கஞ்சா வெற்றிலை புளியிலை செருப்படை கறிவேப்பிலை பசலி புளியாரை துளசி மிளகுதக்காளி அழுக்குறா இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் அதிமதுரம் நற்சீரகம் வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் ஏலம் அதிவிடையம் சுக்கு வெள்ளைக்குங்கிலியம் அரத்தை திரிபலை நெற்பொரி மிளகு திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (க) வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி கற்கண்டு பலம் (௰) தேன் படி (௨) கூட்டி லேகியஞ் செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நெல்லிவற்றல் பலம் (௮) இடித்து நாழிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் சீனி பலம் (௰) கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு ஓமம் சித்திரமூலம் கிராம்பு தக்கோலம் குக்கில் வாய்விளங்கம் கூகைநீர் மதுரம் வகைக்குப்பலம் (க) பொடித்துத்தூவி நெய்படி (க) தேன்படி (௨) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

அரசம்பட்டை இத்திப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௨௰) இடித்துப் பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் கற்றாழைச்சாறு வெள்ளறுகுச் சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து ஆல் அரசு அத்தி இவைகளின் மொக்கு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வெள்ளறுகு பேரீச்சம்பழம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ லவங்கப்பத்திரி கச்சோலம் நாணற்றுறா நன்னாரிவேர் அல்லிக்கிழங்கு அழுக்குறா வேர் ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள்வரை சிறுதீயாகவெரித்து ஆறுநாள் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரப்பித்தகாசம் உளமாந்தை எலும்புருக்கி தீரும்.

காசரோகக்குணம்.

அக்கினியதிகரித்து நெஞ்சுபுண்ணாகி அடிக்கடி புகைந்திருமும், கபத்தோடு இரத்தம்விழும், தொண்டை புண்போல்நோகும், கம்மும், வாந்தியெடுக்கும், களையுண்டாகும், நாசிதழல்போலெரியும், தேகம்வெளுக்கும், வறளும், கடுக்கும், முறுகும், தலைவலிக்கும், வாயுஅதிகரித்து வயிறுநோகும்.

நிவிர்த்தி.

சத்திசாரணைக்கிழங்கு சதாவேரிக்கிழங்கு சீந்திக்கொடி ஆடாதோடை துதுளை சிறுபீளை அமுக்குறா வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து ஆழுபடி தண்ணீர்விட்டு நாழியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி (க) கூடவிட்டு மிளகு இந்துப்பு சுக்கு திப்பிலி கடுக்காய் நற்சீரகம் ஓமம் சுக்கட்டிகிங்கி ஏலம் கிராம்பு வெள்ளுள்ளி கடுகுரோகணி வகைக்குக்கழஞ்சு (ஈ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சத்திசாரணை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி தூதுளை சங்குபிறம் பொடுதலை கண்டங்கத்திரி தன்னுரி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் திப்பிலி வசம்பு மிளகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் திரிபலை மல்லி கொடிவேலி கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டியீதம் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி செங்கொட்டி ஆடாதோடை வகைக்குப்பலம் (உ௫) மிளகு திப்பிலி கசிக்காய் அரத்தை வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து இருபதுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (உ) திரிகடுகு திரிபலை தாளிசபத்திரி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் வாய்விளங்கம் சீரகம் ஓமம் அரத்தை பேராத்தை வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு (ஈ) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ளத்தீரும்.

மந்தாரகாசத்தின் குணம்.

முகம் காது வீங்கும், நாசிபாகத்துத்துமல்விழும், நீர்வடியும், நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இருமும், இளைக்கும், நெஞ்சம் விலாவும் வலிக்கும், மந்தாரகாலங்களில் நோய் அதிகப்படும், பசிமந்திக்கும், வயிறுபொருமும், தேகம் அனுதக்கும், கிறுகிறுக்கும்.

நிவிர்த்தி.

ஆவினெய் படி ஒன்றில் தூதுளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இம்பூரல் சத்திசாரணை சாரணை முசுமுசுக்கை முக்காவேளை காட்டாமணக்கு சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர் முசுமுசுக்கையிலை வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் காஞ்தலை சிறுகுறிஞ்சாக் கொட்டைக்கிரந்திநாயகம் நிலவாகை (கு) திப்பிலி தேசாவரம் ஓமம் சிற்றரத்தை கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கிராம்பு குரோசாணி ஓமம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு வகைக்கு வராகனெடை (கு) வெள்

ளுள்ளி பலம் (க) கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (உ) சாதிபத்திரி வராகனெடை (க) இவைகளை அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து தேன்படி (வ) கூடவிட்டுக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமிதேட்கொடுக்கு சாரணை சங்கு பேராமுட்டி வெப்பம்பட்டை நொச்சி கரிப்பான் பொடுதலை ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி சிற்றவரை கீழ்க்காய்நெல்லி தூதுளை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய் படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மாசக்காய் திரிகடுகு செவியம் தாமரைக்கிழங்கு தக்கோலம் திரிபலை முத்தக்காசு சித்திரமூலம் ஆனைத்திப்பிலி விளாவரிசி அதிவிடையம் சீரகம் காயம் கடுகுரோகணி வெப்பாலையரிசி சிறுதேக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடை சமூலம் இடித்து வடிகட்டின சூரணம் பலம் (கo) மல்லி மிளகு அரத்தை சுக்கு அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி இந்துப்பு பேராத்தை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசி கிராம்பு சிறுதேக்கு ஏலம் சுக்கில் இஞ்சி வகைக்குப்பலம் (க) இவையெல்லாம் இடித்துச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று சீனிகூட்டித்திரிகடிப்பிரமாணம் நெய் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

சீந்தி தூதுளை வகைக்குச்சாறுபடி (க) கலந்து அதில் திரிகடுகு பலம் (ஈ) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு தேன் நெய் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவினெய் வெள்ளாட்டுப்பால் எருக்கம்பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் கற்கண்டு பலம் (அ) பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து தூதுளை சிறுகாஞ்சொறி முசுமுசுக்கை கண்டங்கத்திரி கரிசாலை சங்குமுள்ளங்கி மணித்தக்காளி ஆடுதின்னாப்பாளை சிறுவழுதலை கில்லாவை கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் மிளகு வசம்பு இந்துப்பு சிற்றரத்தை பேராத்தை வாலுளுவை கூக்கீர் சீரகம் சுக்கட்டிகிங்கி சிறுநாகப்பூ நெல்லிவற்றல் வகைக்குப்பலம் (வ) வீதம் இடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி தேன்படி (ம) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் தாளகபற்பமும் பவளபற்பமும் வைத்துச்சாப்பிட்டு பத்தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலும் அன்னமும் புசித்து ஆவினெய்யாவது முக்கூட்டெண்ணெயாவது தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மந்தாரகாசம் க்ஷயம் நெஞ்சி குஷ்டம் மேகந்தீரும்.

விஷபித்தகாசக்குணம்.

வைரிறைதோறும் பித்தமதிகரித்து நுரைத்துப்பொங்கிக் கபமுண்டாகி கண்ணுதெரியாமல் இருமல் இளைப்புக்கண்டு பித்தம் வடிந்தபோது தீரும், மீறுகிறுத்துவரும், சுரங்காயும் தொண்டை நெஞ்சு விலா புண்போல் நோகும், அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

நாநூனா கண்டங்கத்தரி இப்பூரல் காட்டாமணக்கு இலைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (கo) கொடிவேலிவேர் பலம் (கூ) சத்திசாரணை முக்காவேளை சங்கங்குப்பி சிவனி அவரி நிலவாகை திரிகடுகு தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் மஞ்சி நற்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) ஆரத்தை வராகனெடை (அ) கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் வகைக்குப்பலம் (க) பேய்ப்புடல் பலம் (உ) இவைகளை இடித்துச்சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வில்வவேர்பலம் (கூo) இடித்து முக்குறுணி நீரிற்போட்டு மூனாழிபடியாக வற்றவைத்து அதில் குமட்டிபழத்தின்மேற்சாறுபடி (க) காரத்தம்பழச்சாறுபடி (வ) ஒன்றாகவிட்டு பனைவெல்லம்பலம் (கூo) கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து சுக்கு பலம் (கூ) மிளகுபலம் (ச) திப்பிலிபலம் (கற) செவியம் சித்திரமூலம் தாளிசபத்திரி இலவங்கப்பூ வகைக்குப்பலம் (க) திப்பிலிமூலம் நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (உ) ஏலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துப்பாகில் தூவிக்கிண்டி பசுவின்நெய்படி (வ) விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

இரத்தகாசக்குணம்.

இருமல்சுழலும், வாயால் இரத்தம் அடிக்கடிவிழும், உடல்வற்றும், சுரமுண்டாகும், விழுவாழுக்கும், அன்னத்தைச்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

சங்கிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓர்நிறையாக ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ஒரு முட்டையை உடைத்துப் பொடிகலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஐந்துநாட் காலையில் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்புப் புளி தள்ளவும்; (கக) ம் நாள் முழம் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து (கஉ) ம் நாள் முக்கூட்டெண்ணெய் தேய்த்து நீராடி உப்புப்புளி கூட்டிக்கொள்ளவும்.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறுபடி (க) ஆவின்நெய்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் அத்தி அரசு ஆல் இவைகளின்விதை லிலப்பனைக்கிழங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிபத்திரி திருமஞ்சனத்திரவியம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

துளசிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஒன்றாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாட் காலையில் சாப்பிட்டு (ஈ) நாட் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

புரசம்பட்டைபலம் (கூ) இடித்து பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு அடைகுடிநீராகவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் (கo) நாட் சாப்பிடத்தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு கற்றாழைவேர்ச்சாறு இவைகள் ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (க) திரிகடுகு அதிமதுரம் கடுக்காய் அரத்தை அக்கிராகாரம் நற்சீரகம் ஏலம் தாளிசபத்திரி கிராம்பு பச்சிலை நெல்லிவற்றல் வால்மிளகு அதிமதுரம்

சதகுப்பை வகைக்கு வராகனெடை (உ) கண்டங்கத்தரி தூதுளை கரிமுள்ளி தாளி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நிலவேம்பு குச்சப்பாலைப்பட்டை முத்தக்காசு அதிமதுரம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை வகைக்குப்பலம் (வ) கை சாற்றுவாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

உளமாந்தைக்குணம்.

உடல் மனத்துளைத்து குத்திக்குடைந்து கை கால் எரிந்து காம் தலைவலி இருமல் இளைப்பு மயக்கம் புலம்பல் உண்டாகும், கிளைவுதிமாறும், வாயால் வெள்ளுகாதன்றும், வாய்நீர்வடியும், அன்னஞ்செல்லாது, தேகமெலியும்.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசனிக்காய் சிறுகீரை பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (க) இஞ்சிச்சாறுபடி (வ) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் செஞ்சந்தனம் பூலாங்கிழங்கு செங்கழுநீர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் சதகுப்பை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் சீனிபலம் (உ) தேன்படி அரைக்கால் கூட்டிப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சிவன்வேம்பு சிலக்குமிழ் மல்லி கோஷ்டம் வேப்பாடம்பட்டை கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் மிளகு தூதுளை வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

சுரமாந்தைக்குணம்.

அகோரமாகச் சுரங்காயும், இருமல் இளைப்பு அன்னத்துவேஷம் அரோசிகங்காணும், தேகம் மெலியும்.

நிவர்த்தி.

இளநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி (உ) சிற்றாமல்லி கன்னாரி சிறுகாஞ்சொறி பேயவரை விலாமிச்சை ஆடாதோடை வேம்பு இவைகளின்வேர் வெப்பாலையரிசி திப்பிலி கடுகுரோகணி முந்திரிப்பழம் சந்தனம் பச்சிலை வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவர உளமாந்தை சுரமாந்தை பித்தம் மேலிளைப்புத்தீரும்.

திப்பிலி பலம் (க) சீரகம் சுக்கு ஏலம் திப்பிலிமூலம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் கடுக்காய் மிளகு வகைக்குப்பலம் (வ) வெதுப்பிச் சூரணித்து தேன் சீனி கூட்டிப் பிசைந்து வேளையொன்றிற்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுவாசகாசத்தின் குணம்.

தேகமுழுவதும் வரும், சுரங் குளிர் இருமல் இளைப்பு சுவாசம் தலைவலி காதுவும், வயிறு பொருமி வாந்தியன்னுறும், மலங்கட்டி வியர்வை தாகம் மிகும், புறந்தாவைத்தக்கும்.

நிவிர்த்தி:

தாளகம் லிங்கம் மனோசிலை வெண்காரம் திரிகடுகு காசிக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளைச் சுத்தி செய்து இஞ்சிச்சாற்றால் ஈராறுசாமமாட்டி சிறு குன்றிடைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டை செய்து முலைப்பால் இஞ்சிச்சாறு சிற்றரத்தை இவைகளின் கஷாயத்தின்றுட சுவாசகாசம் பக்ஷாத காசம் க்ஷயம் சுகாசத்திரும்.

சாய்விளங்கம் சுக்கு சிறுதேக்கு சீரகம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (௪) திப்பிலி மூலம் செவியம் சித்திரமூலம் அரப்பொடி கையாந்தகரை வகைக்குப்பலம் (௨) திரிபலை தக்கோலம் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்தசூரணத்துடன் திப்பிலிச்சூரணம் படி (௧) சீனி படி (௩) கூட்டித் தேன்விட்டுப் பிசைந்து அரைமண்டலந் தானியபுடம் வைத்தெடுத்து வேளை யொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுவாசகாசம் க்ஷயம் காசம் உளைமாந்தை முதலான சிலேத்ம ரோகங்கட்கு.

முயலிறைச்சி பலம் (௪௨) ஆடாதோடைவேர் பலம் (௰௨) கடம்பு அகவிகேந்தி சிறுவழுதலை கோடங்கிழங்கு தூதுளை சங்கு நன்னாரி கண்டங்கத்தரி வெட்டத் திருப்பி சதுர்க்காரளை பெருமரம் கிழக்காய்நெல்லி இம்பூரல் கர்சந்திராய் கையாந்தகரை இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம் (௪) இவைகளை யிடித்துப் பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவினெய்படி (௨) பால்படி (௪) கூடவிட்டு விராலிசி தேவதாரம் திரிகடுகு திரிபலை வெப்பாலையரிசி கற்கடகசிங்கி இந்துப்பு சிறுதேக்கு மதுரம் முந்திரிப்பழம் கோஷ்டம் ஏலம் சிராம்பு கிலவேம்பு மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில் கார்கோலரிசி அதிவிடையம் அரத்தை அகில் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி லவங்கம் செவ்வள்ளிக்கொடி பெருமரத்துப்பட்டை சீந்திச் சர்க்கரை செஞ்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இவைகளை வெந்நீரிலரைத்துப் போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பூந்திப்பட்டை பலம் (௫) இடித்து (௧௬) படி ஜலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாகவற்றவைத்து வடித்து ஆவினெய்படி (௧) கூடவிட்டு கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (௨) வன்னிவேர்ப்பட்டை பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் கரியசீரகம் பலம் (௧) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்தி சந்தி ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திப்பிலி பலம் (௩) அரத்தை பலம் (௨) மிளகு வால்மிளகு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் திரிபலை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு சடாமாஞ்சில் மல்லி தாளிசபத்திரி குரோசாணி செவியம் சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அத்தி திப்பிலி கூகைநீர் நறுக்குமூலம் அமுக்குரவேர் அக்கிரகாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்துடன்

தூதுளை கண்டங்கத்தரி கரிசாலை இவைகளை ஓர் நிறையாக இடித்து வடிகட்டின சாறு படி (௰) ஒன்றாகக் கலந்து அதற்குப்பாதி சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் அந்தி சந்தி சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் ௯௬-ம் தீரும்.

திப்பிலி கழஞ்சு (௩௦) சிற்றரத்தை கழஞ்சு (௩௦) கொத்தமல்லி கழஞ்சு (௰௫) மிளகு சுக்கு செவியம் திப்பிலிமூலம் மதுரம் நெல்லி சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் நறுக்குமூலம் சிறுதேக்கு கூகைநீர் அமுக்குரா குரோசாணிஓமம் வால்மிளகு தாளிசபத்திரி கடுக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு (௫) லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு கழஞ்சு (௩) இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின தூளுடன் தூதுளை கண்டங்கத்தரி கரிசாலை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்படி (௰) கூட்டி ஒருபடி கொம்புத்தேனைக் காய்ச்சி அதிற் றாவிக்கிண்டி ஆவினெய்படி (௰) விட்டு லேகியஞ் செய்து வேளை யொன்றுக்குக்கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் ௯௬-ம் தீரும்.

சிலேத்மரோகங்களுக்குத்தயிலம்.

அகவெகேந்திக்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர் கொம்பரக்கு வகைக்குப்பலம் (௩௬) இடித்துப் பதக்கு சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௬) ஆவின் தயிர்த்தண்ணீர் பதக்கு ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சிற்றரத்தை முந்திரிப்பழம் சிற்றாமுட்டி நன்னாரி முத்தக்காசு அதிமதுரம் கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சீரகம் சதகுப்பை கடுகுரோகணிமஞ்சிட்டி தேவதாரம் பெருங்குரும்பை சந்தனம் அரேணுகம் திப்பிலிமூலம் அகவெகேந்தி வகைக்குக் கழஞ்சு (௪) அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஒரு கரண்டி வீதஞ்சாப்பிட்டு உடலாதியங்குமும் பூசி ஊறவைத்து ஸ்நானஞ்செய்ய காசம் இருமல் சுவாசகாசம் சுரமாறல் பொருமல் தீரும்.

ஆடாதோடைச்சாறுபடி (௪) தூதுளை கரிசாலை கண்டங்கத்தரி தேட்கொடுக்கு சிறுசெருப்படை குப்பைமேனி சிறுவழுதலை சங்கு வகைக்குச்சாறுபடி (௧) நல்லெண்ணெய் படி (௪) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் திப்பிலி லவங்கம் அதிவிடையம் சிறுதேக்கு இந்துப்பு மதுரம் மரமஞ்சள் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம் (௩) ஆட்டுப்பாலிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சிலேத்மம் ௯௬ ஹநக்ஷி பீனிசம் நீர்ப்பாய்தல் கண்ணோய் காங்கைக்கு.

குமரி முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவல்லி நிம்பபழம் பொன்னாங்காணி கிழக்காய் நெல்லி புளியாரை இவைகளின்சாறு காரெள்ளெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் வில்வவேர் விளாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் கிளியூரம்பட்டை தேவதாரம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாலுளுவையரிசி சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சந்தனம் கிராம்பு மஞ்சள் பச்சை பூலாங்கிழங்கு சீரகம் குங்குமப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) ஆவின்பாலாலாட்டிப்போட்டு மெழுகு பதத்தில் வடித்துத் தலை முழுகிவரத்தீரும்.

சிலேத்மம் முற்றிற்று.

தந்தநோய்.

ஷை ரோக நிவிர்த்தி.

அரப்பொடி பலம் (க) கடுக்காய் தான்றிக்காய் மாசக்காய் சீனிக்காரம் கொடிக்காய்ப்புளி துருசு காசுக்கட்டி வகைக்கு வராகனெடை (ரு) இவைகளைப் பொடித்து மாகாணிப்படி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிற் போட்டுக்கிண்டி ரவியிற் காயவைத்து அப்பால் ஷை சாற்றால் மயமாயரைத்துலர்த்திப் பொடித்துப் பல்விளக்கிவரச் சகல தந்தரோகங்களுந்தீரும்.

கொம்பரக்கு சீனிக்காரம் துருசு மாசக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (க) கடுக்காய் தான்றிக்காய் அரப்பொடி வகைக்கு வராகனெடை (ரு) இவைகளைப்பொடித்து ஐந்தெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் பிசறி ரவியிலுலர்த்தி பொடித்துப் பல் விளக்கிவர சகல தந்த ரோகமுந்தீரும்.

ஒரு பலம் கரியுப்பை எருக்கம்பாலிலும் குப்பைமேனிச் சாற்றிலுந் தனித்தனியே இரண்டு நாளரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டில் வைத்துச் சீலைமண் செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்து தேக்கவோகொட்டைகரிபலம் (க) அரப்பொடி துருசு துத்தம் காசுக்கட்டி கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு கண்டங்கத்திரிவிதை வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இவைகளை வெதுப்பி ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பொடித்துப் பல் விளக்கி கடுக்காய் சுக்கான்கல் முடக்கொத்தான் கருவேலம்பட்டை நீர்ப்புலாவேர் காட்டாமணக்கின்வேர் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வாய்கொப்பளித்து வரச் சகல தந்தரோகமுந்தீரும்.

பேய்க்குமட்டிக்காயைக்கீறி விதை நீக்கி அதில் கரியுப்பைச் செலுத்தி மூடிச்சீலைமண்மூன்று செய்து ஐந்து நாள்வரை நிழலிலுலர்த்தி முழப்புடம் போட்டுக் கசைந் நீக்கிப்பொடித்துப் பல்விளக்கி மருக்காரை மருது வெள்வேல் எருக்கு ஆவிரை இவைகளின் வேர்ப்பட்டையும் சுக்கும் பிரப்பங்கிழங்கும் வகைக்குப் பலம் (ய) இடித்து (யக) படி தண்ணீரிற் போட்டு (ச) படியாக வற்றவைத்து வாய்கொப்பளித்து வரச்சகல தந்தவியாதியும் நீங்கும்.

தந்தமிக அசைந்து கடுப்புக்கண்டால் அந்தத்தந்தத்தைப் பிடுங்கிப் போட்டு நாவற்பட்டைக் கஷாயம் கொப்பளிக்கவும்; பல்லெயிறு அதிகமாக வீங்கிப் புண்ணாகிக் கடுப்புக்கண்டால் வாயில் குங்கிலியப் புகைப்பிடித்து ஆல் அரசு அத்தி இத்தி இவைகளின் பட்டை வகைக்குப் பலம் (ய) இடித்து (கூஉ) படி சலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (க) கூட விட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சி கொப்பளித்துவர நோய்மாறி பற்றப்பற்களிறுகும்.

அத்தி அரசு இலுப்பை நாவல் கருவேல் வெள்வேல் ஆல் எருக்கு ஆவிரை இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பலம் (ரு) இடித்துப் பதக்குத் தண்ணீரிற்போட்டு அரைப்படியாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (வ) விட்டு துத்தம் துருசு காசுக்கட்டி வெள்ளைக்குங்கிலியம் சேங்கொட்டை வகைக்கு வராகனெடை (கஉ) சிதைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சித்திரண்ட பருவத்தில் ஒருசாமத்தம் விட்டுப்பதத்தில் எண்ணெயை வடித்து வாயில் கொஞ்சம் எண்ணெய் விட்டு ஒருநாழிகை வைத்திருந்து கொப்பளித்துவர தந்தகுலை தந்தவாயு தந்தக்குத்து தந்தவிப்புருதி நாவரணை பல்லரணை இவ்வியாதிகளைப் போக்கும்.

மருக்காரை வெள்வேல் கருங்காலி எருக்கு கருவேல் வேம்பு நாவல் வாகை மா இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம் (ரு) இடித்து ஆறுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் சாதிக்காய் வராகனெடை (ச) சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) கர்ப்பூரம் வராகனெடை (உ) அரப்பொடி காசுக்கட்டி கடுக்காய்ப்பொடி வகைக்குப்பலம் (ரு) பொடித்துப்போட்டுக் குழம்புபோற் காய்ச்சி ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு பல் விளக்கிவரச் சகல தந்தரோகமுந்தீரும்.

தேங்காய்நெய் பொடுதலைச்சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் நெல்லி தான்றி தேவதாரம் வேலம்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (ரு) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துச் சற்று நேரம் வாயில் வைத்திருந்து கொப்பளிக்க, பல்லிடுப்புண் இருந்தால் ஷை தயிலத்தைத் தொட்டுத் தேய்க்கமாறும்.

பிரம்பட்டையைக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில் சுக்கு கடுக்காய் அரப்பொடி ஓர் நிறையாகப்பொடித்துப் போட்டுக் களிம்புபோலரைத்துச் சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு பல் விளக்கிவரச்சகல தந்தரோகமுந்தீரும்.

புழுக்கொல்லிசெடியைக் கோவையிலைச் சாற்றில் ஊறவைத்து பொதும்பவைத்து உலர்த்தி நல்லெண்ணெயிற் பிசறி வாயிலொதுக்கிக்கொள்ள பல்லிற்சீ இரத்தங்காணுதல் நீங்கும்.

கருங்காலிப்பட்டை பலம் (எ) இடித்து பதினறுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுப் பதக்காக வற்றவைத்துவடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப் பதக்குவிட்டு கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் மிளகு தக்கோலம் காவிக்கல் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி தாமரைக்கிழங்கு லவங்கபத்திரி லவங்கப்பட்டை அகில் ஏலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை கர்ப்பூரசலாசத்து வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து அன்றாடம் பல்லில் தேய்த்தும் நாலுநாளைக்கொருதரம் சிரசிற்றேய்த்தும் ஸ்நானஞ்செய்து வரச் சகல தந்தரோகங்களுந்தீரும்.

சேங்கொட்டை பலம் (ய) கரியுப்பு பலம் (ரு) ஒருகலசத்திற்போட்டு அவை மூழ்கும்படி எருக்கம் பால் விட்டு வாயில் மூடிபோட்டு மூடி சந்துவாய் சீலைமண் செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்துப் பொடித்துப்பல்விளக்கிவர தந்தவாயுதீரும்.

கண்டங்கத்திரிப்பழத்தை உமிக்காந்தலிற் சுட்டு பாகலிலைச்சாற்றாலாட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துப் பல்லிற்றடவ பற்பூச்சி மாறும்.

தந்தநோய் முற்றிற்று.

செவிநோய்.

காதுச்சீமாறலுக்கு.

சந்திராசனைக்கிழங்கு கனாவேர் நெல்லிவேர் கையாந்தகரை செம்பருத்தி இவைகளை யோர்நிறையாகத் தட்டி வேப்பெண்ணெயிலெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் பூநாகம் (உ0) பூடு வசம்பு வகைக்கு வராகனெடை (க) சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைக்க நீங்கும்.

பெருங்காயம் உள்ளி வசம்பு இவைகளை யோர்நிறையாகச் சிதைத்து வேப்பெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் காதிலடைக்க மாறும்.

இஞ்சி எருக்கு கள்ளி முருங்கை நாகி திருநீற்றுப்பச்சை மிதிபாகல் கருவாழைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி மாகாணி நல்லெண்ணெய்ப்படி (வ) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சிக் காதில்விடத்தீரும்.

மஞ்சிஷ்டை தாளகம் சேங்கொட்டை வகைக்கு வராகனெடை (க) சிதைத்து மூன்றுபல நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெள்ளாட்டுநீர் படி (க) கூடவிட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்துக் காதில்விட்டடைக்கப்புண் ஆறும்.

வில்வப்பூ பழச்சதையை நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துக் காதிலடைக்க மாறும்.

வெள்ளுள்ளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை எருக்கம்பூ கள்ளிப்பால் வகைக்கு வராகனெடை (க) கண்டு (க) இவைகளைச்சிதைத்து கால்படிவேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சலுக்கு.

தைவேளைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓரளவாகக் காய்ச்சிக் காதிலடைக்க மாறும்.

காதெழுச்சிக்கு.

சுக்கு உள்ளி வசம்பு குன்றிப்பருப்பு கோஷ்டம் இந்துப்பு திப்பிலி இவைகளை யோர்நிறையாக எருக்கம்பழுப்புச்சாற்றிலாட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்துவரத்தீரும்.

கிலுகிலுப்பைவேரையரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சல் வலிக்கு.

முசுமுசுக்கையிலையும் வெள்ளுள்ளியும் சிதைத்துக் காதிற் பிழியத்தீரும்.

காத்தட்டிக்கொழுந்து உள்ளி வசம்பு ஓர்நிறையாக அரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வேகவைத்துக் காதில் விடத்தீரும்.

காதுப்புழுவிழுதலுக்கு.

செம்பொனெருஞ்சி பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் காயம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு இவைகளை யோர்நிறையாக வேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக் காதிலடைத்தாலும், ஆடுதின்னாப்பாளையைச் சிதைத்துக் காதிற்பிழிந்தாலும், முருக்கிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓரளவாகக்கலந்து காதிலடைத்தாலும் புழு செத்து விழும்.

காதுமந்தத்திற்கு.

கள்ளியைவாட்டிப்பிழிந்தசாறு நல்லெண்ணெய் வெள்ளுள்ளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் முருங்கைவேர் வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இருபதுநாள் காதில் விட்டடைக்க மாறும்.

கையாந்தகரை நாயுருவி சங்குநாதனை வேலிப்பருத்தி இவைகளினிலையும் எருக்கம்பூவும் ஓர்நிறையாகத்தட்டி யரைத்து (௰) நாள்வரை காலையில் சிரசில் அப்பிவைத்திருந்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவர மாறும்.

வெள்ளுள்ளி தாளகம் முள்ளங்கிக்கிழங்கு இவைகளை யோர்நிறையாகத் தட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்துவரத்தீரும். குதிரைலத்திச்சாறும் இஞ்சிச்சாறும் ஓரளவாகக்கலந்து காதில்விட்டடைத்துவரத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின் வெண்ணெயைச் சட்டியில்விட்டு உருகும்போது ஒருபடி சங்கிலையைப்போட்டுக் காய்ச்சி வெந்தபதத்தில் அரித்துப்போட்டு மூன்றுவராகனெடை பெருங்காயத்தைப் பொடித்துப்போட்டு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை காலையிலும் மாலையிலும் சிரசிற்றேய்த்து நாலாநாள் பாசிப்பயறு தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யவும்; இந்தப்படி ஒருமண்டலஞ்செய்யத்தீரும்.

சித்திரமூலம் கழஞ்சு (உ) முலைப்பாலாலாட்டிக் கால்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஒரு மண்டலஞ் சிரசிற் பதமிட்டு நாலுநாளைக்கொருதரம் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பன்றிமுள்ளைச்சிதைத்துப் புங்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதில் விட்டடைத்துக் காற்றுப்படாமல் மூன்று நாள் வரையிருக்கத்தீரும்.

மிளகாய் ஆலம் (க) ஆணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) கூடவிட்டு மிளகு பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர காதடைப்பு குத்து மண்டைக்குத்து பேல்வலி சொரிசிரங்கு புடைகுலை மேகவாயு சோகை திமிர்வாதந்தீரும்.

காதிரைச்சல் குத்தல் மந்தம் எழுச்சி முதலான செவிநோய்கட்கு.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் முருங்கைப்பூ மஞ்சள் மலராதகாணப்பூ மிளகு வகைக்குப்பலம் (க) வலம்புரிக்காய் வராகனெடை (கஉ) அதிமதுரம் தக்கோலம் தாரம் சடைக்கஞ்சாம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

ஆவினெய்ப்படி (வ) நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் இரசம் அபின் கெந்தகம் வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்கு ஒருகழஞ்சுவீதம் பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து ஒருதுளி காதில் விட்டடைத்துவரத் தீரும்.

கால்படிவேப்பெண்ணெயில் மஞ்சள்பலம் (க) வசம்பு ஈருள்ளி வகைக்குப் பலம் (உ) சிதைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்து, உச்சியிற்றேய்த்துவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்ப்படி ஒன்றில் நொச்சிப்பூ கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை மிளகு கற்றாழைவேர் வலம்புரிக்காய் வெருகிப்பிசின் கடுகுரோகணி வகைக்கு

வராகனெடை (௪) இவைகளைச் சாராயத்தாலாட்டிப்போட்டு மூன்றுக்குராசானி (அ) பிச்சுப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்துச் சிரசிற் றேய்த்து முழுகிவரத்தீரும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் ஒருபல நிலப்பனைக்கிழங்கை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

இலைக்கள்ளி புனல்முருங்கை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி யாகானி ஆவினெய் வெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௮) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மாமஞ்சள் வெள்ளைப்பூடு சுக்கு வலம்புரிக்காய் கரிப்பிரகம் கண்டுபாரங்கி நத்தை முசுமுட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கருங்கோழிமுட்டைத்தயிலம் வராகனெடை (௧) கூடவிட்டுக்கலந்துகொண்டு பன்னிரண்டு நாள்வரை காதில்விட்டுப் பஞ்சுகொண்டு மூடிவைத்திருக்கத்தீரும்.

முசுமுட்டை பூரகம் கண்டுபாரங்கி வெள்ளுள்ளி கோழிமுட்டைமஞ்சட்கரு குக்கில் வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) சிதைத்து அரைக்காற்படிவேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்காதில் விட்டடைக்கமாறும்.

காதில் ஈப்புகுந்தால்.

முத்தெருக்கந்தொளிரிலையைக் கசக்கிக் காதிற்பிழிந்தாலும் அல்லது கோழியவரையிலையையும் குப்பைமேனியிலையையும் கசக்கிக் காதிற்பிழிந்தாலும் ஈசெத்துவிழும்.

செவிநோய் முற்றிற்று

பிரமியம்.

ஷ ரோகம் வருவதற்குக்காரணம்.

பலமாதரிடத்தும் வேசியர்களோடும் பிணியாளோடும் போகிப்பதாலும் ஓயாத அனுபோகத்தாலும் மூலத்தில் அக்கினிகொண்டு தாதுகெட்டு பிரமியங்கள் நீரடைப்பு சதையடைப்பு வெள்ளை வெட்டை கிரந்தி சூலை அரையாப்பு பவுந்திரம் பிரமேகம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவு முதலான யேகரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன.

இரத்தப்பிரமியக்குணம்.

நீர்த்தாரையில் கடுப்புங் குத்துதலுங்கண்டு இரத்தம்விழும், உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும் கை கால் அயர்ந்துவரும்.

நிவிர்த்தி.

ஆவிரையரிசி படி அரைக்கால் நற்சீரகம் சந்தனம் சர்க்கரை வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்று லரைத்துக்கலக்கி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும். ஆவிரைவேர்ப்பட்டை விஷ்ணுகாந்திசமூலம் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கரைத்துச் சர்க்கரை கூட்டி

மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். விஷ்ணுகாந்தி வேராயாவது அம்மன் பச்சரிசியையாவது அல்லிவிதையையாவது ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும். முருங்கைப்பூச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால் வெல்லம் வராகனெடை (உ) ஒன்றாகக்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்; சிறுகீரைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால் சற்கண்ணாம்புத்தெளிவு படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து எட்டுநாட்கொள்ளத்தீரும். விடத்தலைக்கொழுந்தும் ஏலமும் அரைத்துத்தயிரிற்கலந்து சாப்பிடத்தீரும். சந்தனம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) காவிக்கல் பொன்மெழுகு வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) இவைகளை முலைப்பால்விட்டரைத்து நாலுணங்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் அரைக்காற்படி முலைப்பாலில் எட்டுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

பிரப்பங்கிழங்கு சங்கவேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு முற்றினவேப்பம்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧0) இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் (௫) நாட்கொள்ளத்தீரும். மின்னியிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் வெல்லங்கலந்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும். பருத்தியிலைச்சாறுபடி அரைக்காலில் கல்நார் எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு சீனிகலந்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும். நெருஞ்சிவேரை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து எருமைமோரில் மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும். முருக்கம்வேர்ப்பட்டையை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணமரைத்து ஆவின்பாலில் மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும். ஓரிலைத்தாமரைச்சாற்றில் ... கலந்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கைப்பூ கற்றாழஞ்சோறு வெண்ணெய் இவைகளை யொர்நிறையாக அரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருமாங்காய்ப்பிரமாணம் அந்திசந்தி மூன்றுநாட்சாப்பிடத்தீரும். ஒருபிடி வல்லாரையைக்காற்படி ஆவின்பாலில் அரைத்துக் கலக்கி மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். ஷை பிரயோகஞ்செய்யும்போது உப்புப்புளி நீக்கவும்.

சுக்கிலப்பிரமியத்தின்குணம்.

நீர்த்தாரையிற் சுருக்குச் சுருக்கென்று குத்தி சுக்கிலம்விழும்.

நிவிர்த்தி.

கலங்கொம்பும் சந்தனமும் வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மோர்விட்டரைத்துத் தேனிற்குழைத்து உண்ணத்தீரும். வில்வவேரும் நெற்பொரியும் வகைக்குப்பலம் (௧0) இடித்து (அ) படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் (அ) வேளைகொள்ளத்தீரும். கோரைக்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி மிளகு வகைக்குப்பலம் (௧௨) நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதம் (௧) போது கொள்ளத்தீரும். நெல்லிக்காய் (௧0) தேற்றான்விதை (உ0) யைத்தட்டி செவ்விளநீரில் ஒருநாள் ஊறப்போட்டு மறுநாட்காலையில் இறுத்து அதில் கலங்கொம்பைக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் அரைத்துக் கலக்கிச் சீனிகலந்து மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். சிறுபீளைச்சாறும் எலுமிச்

சம்பழச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓர்நிறையாகக்கலந்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுநாட்காலையிற்கொள்ளத்தீரும். ஒரிலைத்தாமரையும் நற்சீரகமும் ஓர்நிறையாக அரைத்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். நற்சீரகம் பலம் சிறுபுள்ளடி இவைகளை ஓர்நிறையாக ஆவின்பால்விட்டிடித்துப்பிழிந்தசாறு படி (வ) யில் சீனிகலந்து மூன்றுநாட்சாப்பிடத்தீரும்; உப்புப்புளி தள்ளவும். நெரிஞ்சிவேர் மேற்றோல் ஒருபிடி சுக்குத்தோல் (உ) சிதைத்து அரைப்படி நீர்விட்டு அரைக்கால் படியாக வற்றவைத்து அதில் ஒரு வராகனெடை வெங்காரமும் கொஞ்சந்தேனுங் கலந்து இப்படி ஆறுபோது சாப்பிடத்தீரும்; ஆறு நாள் வரை உப்புப்புளி தள்ளவும். ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (க) வாழைப்பூச்சாறு கொடிகிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் நற்சீரகம் அயிர்தசர்க்கரை வகைக்குப் பலம் முக்கால் ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதத்தில் வடித்து வேளை யொன்றிற்கு ஒரு கரண்டி விதம் உண்ணத்தீரும். பருத்திக்கொட்டைப்பால் படி (௪) வெல்லம் ௸ (௬) கோழிமுட்டை (௫) நல்லெண்ணெய் படி (வ) ஒன்றாகக் கலந்து காய்ச்சி மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும். ஆவினெய்படி (க) கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் ௸ (௫) விரளிமஞ்சள் ௸ (௫) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒரு கரண்டி விதம் எட்டுநாட் கொள்ளத்தீரும். இவைகட்குப்பத்தியம் முன்போற்கொள்க.

பிரமியத்தின் குணம்.

நீர்கடுத்தெரியும், சீழ்வரும், உடல்வெளியும்.

நிவிர்த்தி.

மிளகை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும். அதிமதுரத்தைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் நீராகாரத்தில பத்துநாட் கொள்ளத்தீரும். அத்திப்பிஞ்சைத் தேங்காய்ப்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி அரைக்காலில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும். குப்பைமேனியிலையை உப்பில்லாமல் அவித்து மிளகும் அரிசியும் பொரித்துப் பொடித்துத் தூவி ஒருமாங்காய்ப்பிரமாணம் காலையில் மூன்றுநாட்சாப்பிடப்பிரமியந்தீரும்.

பிரமியத்துக்குப் பொதுப் பிரயோகம்.

ஒரு பல சீனிக்காரத்தை ஆவின்பாலாலாட்டி வில்லை தட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைமண் செய்து காடைப்புடம் போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு வராகனெடை விதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்; பத்தியம் மோருஞ்சோறுங் கொள்ளவும். சிற்றிலைப்பாலாடையை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கப் பிரமியந்தீரும். வெள்ளாட்டுப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாம்பட்டைச்சாறு இவைகளை யோர்நிறையாகக் கலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். ஒருதுட்டெடை வெந்தயத்தை இரவில் ஊறவைத்துக் காலையில் அரைத்து மோரிற் கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். நீர்ப்பூலாங்கொழுந்தை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும். அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்து வெள்ளைக்குங்கிலியம் வராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டு வேளை

யொன்றுக்கு அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். ஒருபிடி அறுகு ஞ்சேவளை இளநீரிலரைத்துக்கலக்கிச் சீனிகலந்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும். தூதுவளையிலையைப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெய் சேர்த்து மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும். எலுமிச்சம்பழச்சாறு கருவாளிச்சாறு பனங்கருப்புக்கட்டி இவைகளை யோர்நிறையாகக்கலந்து இரவில் பனியில்வைத்துக் காலையில் மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். பற்பாடகத்தை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின்பாலிற்கலந்து சீனிகூட்டி மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். கடுநாரத்திப்பிஞ்சிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் சமனாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுநாட் சாப்பிட்டு ஆறு நாள் உப்பில்லாப் பத்தியமிருக்கத்தீரும்.

சிவதைக்கொட்டாங்கரந்தை கருஞ்சீரி வகைக்கு ஒருபிடிவிதம் இடித்துச் சாறு பிழிந்து ஆழாக்கு நல்லெண்ணெய்கலந்து இந்தப்படி மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும். வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்(க) காசுக்கட்டி மேற்றோனீக்கின உள்ளி வசம்பு வகைக்குப் பலம் (வ) இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுச்சூரியபுடம் வைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி விதம் (உ௰) நாட் கொள்ள நாட்சென்ற பிரமியந்தீரும்; பத்தியம் ஆவின்பால் நெய் தயிர் கூட்டவும். வெள்ளைக்குங்கிலியம் சர்க்கரை பாக்குப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௫) பொடித்து வடிகட்டி நல்லெண்ணெயிலாவது ஆவினெய்யிலாவது பாயனஞ்செய்து அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். சுண்ணாம்புத்தெளிவு தண்ணீர் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி மாகாணி ஒன்றாகக்கலந்து கொள்ளத்தீரும். பொன்னாங்காணி கிறுகிணை இவைகளின் மூலம் வகைக்கு ஒருபிடி சிதைத்து அரைப்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு அதனுடன் அரைப்படி தண்ணீர்கலந்து தண்ணீர்வற்றக்காய்ச்சி வடித்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் வெண்ணெயும் திரிகடி சீனியுங் கலந்து சாப்பிடவும்; இந்தப்படி (௯) நாள் (௬) போது சாப்பிடத்தீரும்; இப்பிரயோகங்களுக்கு முன் போல் பத்தியங்கொள்க.

நீர்கடுத்துத் துளிதுளியா யிற்று விழுந்து இரத்தங்காணுவதற்கு.

பொன்னாங்காணி சீராசெங்கழுநீர் நிலவேம்பு சிறுகிரை ஓரிலைத்தாமரை கீழ்க்காய்நெல்லி மணித்தக்காளி சிற்றாமல்லி வகைக்குப்பலம்(க)இடித்து (௫) படி தண்ணீர்ப்போட்டு அரைப்படியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய்படி (க) கூடவிட்டு சாத்திரவேதி இலுப்பூரம்பட்டை சடாமாஞ்சி சதகுப்பை பச்சை ஏலம் சாதிக்காய் இராம்பு வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் சந்தனம் செவ்வாசி வகைக்கு கழஞ்சு (உ) ஆவின் பாலாலாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி விதம உண்டுவரத்தீரும். சிற்றாமல்லி பேராமல்லி நிலக்கும்பிழ் முல்லை நன்னாரி விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௫) ஆவின்பால் நெய் இளநீர் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சந்தனம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் சீரகம் நெல்லிவற்றல் வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும். ஆவின் பாலிலும் நெய்யிலும் கருப்பஞ்சாற்றிலும் கற்றாழஞ்சாற்றிலும் தனித்தனியே சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம் (௬) பாக்கிப்பட்டை பலம் (௬) சீந்திச்சர்க்கரை பலம் (உ) இவைகளைச் சூரணித்து அதற்குப் பாதி கருப்புக்கட்டி கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள சகல பிரமேகமும்

திருமட்டுத்திப்பம் கைப்புப் புளிப்புத்தள்ளி ஆவின்பால் தயிர் நெய் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சீப்பிரமியம் இரத்தப்பிரமியம் நீர்க்கட்டு கடுப்பு மூத்திரக்கிருச்சனத்திற்கு.

பேயாமுட்டி நெரிஞ்சி செப்புநெரிஞ்சி தண்ணீர்விட்டான் பூலா பொன்னுங்காணி அசிர்தவல்லி இருவேலி இவைகளின்மூலம் கருவாமுப்பு வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளையிடித்துப் பதக்குத்தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாக வற்றவைத்துப் பிசைந்து பிழிந்து வடிகட்டி அதில் ஆவின்நெய் பால் வகைக்குப் படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகப்பூ கோஷ்டம் கல்கார் கர்ப்பூரசிலாசத்து சாதிக்காய் கிராம்பு சாத்திரவேதி சீரகம் நெல்லிமுள்ளி கடுக்காய் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கர்ப்பூரம் வராகனெடை (க) பொரித்தவெங்காரம் வராகனெடை (ஈ) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி இரண்டுகழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். தேங்காய்ப்பால் பொடுதலைச்சாறு பிரமிச்சாறு வகைக்குப் படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாள் ஆறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

இரத்தப் பிரமியம் கல்லடைப்புக்கு.

அரைக்காற்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துவிராகனெடை சாம்பலையும் ஒருகழஞ்சு பொரித்த வெங்காரத்தையும் ஒருபாக்களவு ஆவின் வெண்ணெயையுங் கலந்து இந்தப்படி இரண்டுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீப்பிரமியம் சுக்கிலப்பிரமியம் மூத்திரக்கிரிச்சனம் நீர்க்கட்டுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை தென்றகம் சாதிக்காய் கிராம்பு இலுப்பைப்பூ சாதிபத்திரி பச்சைக்கர்ப்பூரம் அசுவகெந்தி கொடிவேலி சடாமாஞ்சி இவைகளை ஓர் நிறையாகச் சூரணித்து அதற்குச்சரி சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

பிரமியம் பெரும்பாடு சூலைக்கட்டுக்கு.

ஆவின்நெய் படி (க) ல் பரங்கிப்பட்டை பலம் (க) செங்கத்தாரிப்பட்டை கம் வெல்லம் வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். கருவங்கம் வராகனெடை (ய) ரசம் வராகனெடை (ஈ) ஒன்றாகத் தொந்தித்து காந்தம் சாதிலிங்கம் சீனம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) எருமைமோர் விட்டரைத்துக் குன்றிபோதுன்னடைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருன்னடை வீதம் நெய்யிற்கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீப்பிரமியம் உஷ்ணத்திற்கு.

மஞ்சள் வெல்லம் வகைக்குப்பலம் (அ) மிளகு சுக்கு ஏலம் வகைக்குப்பலம் (உ) வெங்காரம் கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (உ) இவைகளை ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் நிராகாரத்தில் விட்டுச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும். தேற்றான்விதையை ஊறவைத்து அரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்த சந்தனம் ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய் ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒன்றாகக்கலந்து இந்தப்படி (கூ) வேளை கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் கட்டம்போரிவு கல்லெரிப்புனுக்கு.

இரிநாமப்பாலை சமூலமும் ஒரு சிரங்கை பாசிப்பயறும் இடித்து இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி உழக்காக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்நெய் கருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி ஆழாக்கு ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கலங்கொம்பு விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் பூமிசர்க்கரை வகைக்குக் கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டு பதத்தில் வடித்து சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சு வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமியம் வெள்ளைபுருக்கி மூத்திரக்கிரிச்சனம் காமாலை முதலான உஷ்ணரோகத்திற்கு.

இளநீர் பொன்னாங்காணிச்சாறு ஆவின்பால் பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு வாழைக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி (ச) சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (ய) இடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (உ) ஆவின்நெய்ப்படி (உ) இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் இந்துப்பு முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மூத்திரப்பாரிச கிருச்சனம் நீர்ச்சுருக்கு எரிவு இரத்தப்பிரமியத்திற்கு.

அமுக்குறா இலையும் தண்டும் இடித்துப் பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் வகைக்குப் படி (க) ஆவின்நெய் படி (உ) ஒன்றாகக்கலந்து அமுக்குறாக்கிழங்கு அதிமதுரம் சதாவேரிக்கிழங்கு காட்டுமல்லிகைவேர் தேற்றான்விதை செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் (அ) அதிமதுரம் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (ச) இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் தேன்படி (உ) சீனி பலம் (ய) கலந்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். முந்திரிகை பேரீந்து நெல்லி அதிமதுரம் ஏலம் கல்கார் திப்பிலி சிறுபூளைவேர்ப் பட்டை சந்தனம் பல்லி வெள்ளரிவித்து இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் பச்சரிசிக்கழுநீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தம்போல் நீரிறங்குவதற்கு.

எருமைப்பால் படி (உ) ல் பொன்னாங்காணிவேர் ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிப் பிரைவிட்டுக்கடைந்து வெண்ணெயெடுத்து அதை மூன்றுநாட் சாப்பிட்டு மோரைத் தாகசாந்தி பண்ணத்தீரும். மாம்பட்டை அத்திப்பட்டை ஆவிரை வேர்ப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாக இடித்துத்தண்ணீரில் ஊறவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் அதில் கொஞ்சம் ஆவின்நெய்கலந்து மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

நீர்க்கடுப்பு எரிவுக்கு.

கருள்ளிச்சாறு படி அரைக்காலில் வெங்காரம் வராகனெடை (க) பொரித்துப் போட்டு மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும். இளநீரைக் கண்திறந்து அதில் சீரகம் சீனி பாசிப்பயறு வகைக்கு வராகனெடை (ச) போட்டு ஓரிரவு ஊறவைத்துக் காலையில் அந்த மருந்தை யெடுத்து அரைத்து இளநீரிற் கரைத்துச்சாப்பிடவும்; இந்தப்படி மூன்று நாள் ஆறுவேளை சாப்பிடத்தீரும். பிஞ்சுக்காய்நெல்லியிலே ஒரு

பிடி சிரகம் வராகனெடை (௧) அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி மூன்று நாட் கொடுக்கத்தீரும். கடுக்காய் (௧) சுக்கு (௧) சிறுக வராகனெடை (௧) கருஞ்சீரகப் பூடு (௧) கிழுக்காய்நெல்லி சமூலம் இவைகளைக்கஷாயஞ்செய்து சாப்பிடத்தீரும். அரைக்காற்படி வெந்நீரில் சந்தனம் ஆவின்வெண்ணெய் வகைக்கு ஒருகொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணம் போட்டுச் சாப்பிட உடனே தீரும். வெந்நீரில் எலுமிச்சம் பழம் பிழிந்து கற்கண்டு கலந்து சாப்பிடத்தீரும். எலுமிச்சம்பழச்சாறும் நல் லெண்ணெயுங் கலந்து சாப்பிடத்தீரும். முருக்கம் ஆவாரைவிதை நெருஞ்சி விதை புளியங்கொட்டைமேற்றோலி இவைகள் வகைக்குப் பலம் (௧) பொடித்து ஒருபடி இளநீரில் ஓரிரவு ஊறவைத்துக் காலையில் மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும். மூன்றுவராகனெடை நீர்முள்ளிவிதையை ஆவியொடுவிட்டு வெதுப்பிப்பொடித்து அரைக்காற்படி தேங்காய்ப்பாலிற்கலந்து மூன்று வேளை சாப்பிடத்தீரும். ஒரு கிரந்தை ஆவின்பாலில் ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் புழுங்கலரிசிச்சோற்றை அரைத்துக் கலக்கிச்சாப்பிட நீர்க்கடுப்பு பிரமேகந்தீரும். எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் கட்டுக்கொடியிலையை அரைத்துக் காற்படி தண்ணீரிற் கலக்கி அதில் சிரகம் வலம் வகைக்கு ஒரு வராகனெடை பொடித்துப்போட்டு ஒரு அட்டெடை சீனி கலந்துண்ணத்தீரும்.

நீர்த்தாரை யெரிவு கடுப்பு சதைவளர்த்திக்கு.

ஆலவிழுது இரண்டுபிடி பருத்திவேர்த்தோல் அசலிகைத்திக்கிழங்கு ஆவிரை வேர்ப்பட்டை முருங்கை வேலம்பட்டை வகைக்கொருபிடி பருத்திப் பிஞ்சு பருத்திவிரைப்பருப்பு வகைக்கொரு கிரந்தை வலம் அதிமதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (௰) செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிபத்திரி சாதிக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) திப்பிலி வராகனெடை (௪) பொரிகாரம் சாதிலிங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) முந்திரிப்பழம் தேன்மெழுகு வகைக்குப் பலம் (௩) பேரீச்சம்பழம் வராகனெடை (௮) நெருஞ்சிக்காய் ஒரு எலுமிச்சங் காய்ப்பிரமாணம் இவைகளை ஆவின்பாலலரைத்து ஒருபடி ஆவின்பாலிற்கரைத்து அதில் நெல்லிக்காய்ச் சாறுபடி (௨) ஆவினெய்படி (௧) கூடவிட்டுக்காய்ச்சிக் கிருதஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு மாகாணிப்படி விதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கல்லடைப்புக்கு.

சங்கிலை கருஞ்சீரி பச்சைநெல்லுமி இவைகளை பொருகிறையாக இடித்துச்சாறு பிழிந்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படிசாறு கொடுக்க உடனே கல் தெறித்து நீரிறங்கும். ஒருபல வெடியுப்பைச் சட்டியிலுருக்கி ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைப்படியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் கோவைத்தண்டை இடித்துப் பிசைந்து வடிகட்டி ஒரு வராகனெடை வெங்காரத்தைப் பொரித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்குக் காற்படியாக இருவேளைக்கொள்ள கல்தெறித்து நீரிறங்கும். நெரிஞ்சிவேர் சிறுபூளைவேர் சிறுகீரைவேர் சிரகம் வகைக்குப்பலம் (௪) சிதைத்துப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். கோவைத்தண்டை இடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி காலில் பொரித்த சீனிக்காரம் சுண்ணாம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்க கல்தெறித்து நீரிறங்கும். நெருஞ்சி சிறுபூளை மாவிலிங்கு வேர்முட்டி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப் பலம் (௧௦) இடித்துப் பத்துப்படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு காற்படிவிதம் கொடுக்கத்தீரும். முள்ளிலவு நாவல் பூலா வெப்பூலா முத்தக்காசு கன்னெரி முருங்கை சீந்தி

செந்தாமரை சிற்றாமுட்டி சிறுசெங்கழுநீர் சிறுகீரை விராலி வெட்டிவேர் விளாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி வகைக்குப்பலம் (௧) நாலுபடி இளநீரிற்போட்டு அரைப்படியாகக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சதையடைப்புக்கு.

முற்றினகோழிக் கல்லீரலிலிருக்கிற சிறுகல்லும் வெள்ளரிவிதையும் பூநாகமும் வெல்லமும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கி (௩) வேளை கொடுக்கத்தீரும். காயுருவி சிறுநெரிஞ்சி வாழைச் சருகு சருவ்ளி சிறுபூளை இவைகளின் சாம்பல் வகைக்குப்படி அரைக்கால் தண்ணீரிற்கலக்கித் தெளிவித்து அதில் பொரிகாரம் அதிமதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு (௨) படி விதம் மூன்று வேளைகொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புந்தீரும்.

ஆவினெய்படி (௧)ல் மூக்குவெட்டிச் சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை (௰௫) நறுக்கிப்போட்டுக்காய்ச்சி கறுப்பாய் வருகிற பதத்தில் இறக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு காசெடை விதம் (௰௫) நாட் கொள்ளத்தீரும்.

நீரடைப்புக்கு.

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காயைப் பொடித்துப்போட்டுக்கொஞ்சநேரம் வைத்திருந்து பிழிந்து வடிகட்டின தண்ணீர் படி (௨) லில் பொரித்த வெங்காரம் வராகனெடை (௧) கருப்புக்கட்டி பலம் (௨) சிதைத்துப்போட்டுக் கொடுக்க விரோசனமாகி நீரிறங்கும். பசலி நீலக்கத்தரியிலை வகைக்குப்பலம் (௧௦) இடித்துக் கஷாயஞ்செய்து காற்படிவிதங் கொடுக்கத்தீரும். குமஞ்சாவிலை கல்லத்திப்பட்டை கடுகுரோகணி திரிகடுகு காயுருவி கொழுஞ்சிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும்; இந்தப் படி (௬) வேளை கொடுக்கத்தீரும். ஆடுதீண்டாப்பாளையை ஆவின்மோர் விட்டிடித்து ஊறவைத்துப் பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். சுறாமீன் தலையிலிருக்கிற இரண்டு கல்லை யெடுத்து உலர்த்தி இளவெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்க உடனே நீரிறங்கும். கேழ்வைத்தண்டின்சாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றுகக்கலந்து நற்சீரகம் வராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும். அவட்டைத்தோல் வெள்ளரிவித்து வெப்பமுக்கை வெங்காரம் இவைகளைச் சற்று வெதுப்பிப் பொடித்து (௨) படி கரையிலைச்சாற்றில் கலந்து கொடுக்கத்தீரும். நீராகாரத்திற் பழங்கூழை வைக்கோலை ஊறவைத்துப்பிசைந்து வடிகட்டிக் காற்படி சாப்பிட நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீங்கும்.

வெங்காரம் கர்ப்பூரசிலாசத்து வகைக்குப்பலம் (௧) எலுமிச்சம்பழச் சாற்றுளாட்டி வில்லைதட்டி சுண்ணாம்புக்குகையில் வைத்துச் சிறுபுடம்போட்டு ஒரு வராகனெடை விதம் தேனிற்கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு வெட்டை நீர்ச்சுருக்கு கடுப்பு பிரமேகம் முதலானவை தீரும்.

வெடியுப்பு பொரிகாரம் அண்டத்தோல் சோதி கர்ப்பூரசிலாசத்து சீனிக்காரம் வகைக்குப்பலம் (௧) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மைபோலாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்துக் கற்சுண்ணாக்குகையில் வைத்துச் சீல்செய்துப்போட்டு மூடி கஜவாலிப்

புடம் போட்டு ஒரு வராகனெடை பற்பத்தை மேற்காட்டிய கஷாயமுதலானவைகளிலாவது இளநீரிலாவது சருள்ளிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது தேனிலாவது கொள்ள நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சுருப்பு முதலானவை தீரும்.

கிருச்சனத்தின் குணம்,

நீர்த்தாரை புண்ணாகி நொந்து வீங்கிக்கடுத்தெரியும், நீர் வருவது போலிருக்கும் இறங்காது, இறங்கினால் ஒவ்வொரு துளியாய் விழும், அப்போது சகிக்க முடியாத வேதனையும் மயக்கமுங்காணும், ஒரு வேளை நீர் மஞ்சட்போலும் இரத்தம்போலும் சுக்கிலம்போலும் இறங்கும், தொப்புளினடி கனத்துநோகும், வயிறு பொருமும், அபானங்கடுக்கும், அன்னஞ்செல்லாது, உடல் மெலியும்.

நிவிர்த்தி.

நெரிஞ்சிவேர்பலம் (கஉ) இடித்துப் பதக்குத்தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் பொரித்த வெங்காரம் சீந்திச்சர்க்கரை கோஷ்டம் லவங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆடாதோடைவேர் கர்ப்பூரவள்ளி தேற்றாவிதை கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) பச்சைக்கர்ப்பூரம் கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (க) கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து அதில் கூகைநீர் சர்க்கரை வகைக்குப்பலம் (உ) போட்டு வேளை யொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

இளநீர் படி (க) சீந்தி நெரிஞ்சி ஓரிலைத்தாமரை பெரும்பூசனிக்காய் வாழைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின் சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (ச) கரிப்பான் பொன்னாங்காணி நீர்முள்ளி இவைகளின் சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி (உ) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கர்ப்பூரசலாசத்து கஸ்தூரி கல்மதம் சிறுபூளைவேர் அத்திரித்திப்பிலி பொன்னாங்காணிவேர் சென்னாபுருனிவேர் கூகைநீர் நீர்முள்ளிவிதை சிறுகீரைவேர் ஏலம் எள்ளு பொன்னூமத்தின்விதை தேற்றாவித்து வகைக்கு வராகனெடை (ங) முலைப்பாலிலாட்டிப்போட்டு சீனிபலம் (க) தேன்படி அரைக்கால் விட்டுப் பதமாகக்கிண்டிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவிதஞ் சாப்பிட கிருச்சனம் சுக்கிலப்பிரமேகம் கைகாலெரிவு உஷ்ணந்தீரும்.

ஆவினெய்ப்படி ஒன்றில் ஆவிரை வெப்பூலா நீர்ப்பூலா நெரிஞ்சி இவைகளின் மூலம் வெள்ளரிவிதை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து பொரித்த வெங்காரம் முட்டைத்தோல் வகைக்குப்பலம் (க) கோழிக்காரம் பலம் (வ) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளரிக்காய்ச்சாறுபடி (க) பெரும்பூசனிக்காய் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்தித்தண்டு கோவைத்தண்டு நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குச் சாறுபடி (உ) ஆவின்பால்படி (ங) நெய்படி (க) இளநீர்படி முக்கால் இவைகளை யொன்றாகக்கலந்து அதில் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர்பொன்னாங்காணி கன்னூரி நெரிஞ்சி சிறுபூளை இவைகளின்வேர் அதிமதுரம் சாத்திரவேதி கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் ஏலம் கிராம்பு சீரகம் சுக்கு திப்பிலி மிளகு

திப்பிலிமூலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கர்ப்பூரம் வராகனெடை (க) கற்கண்டு பலம் (க) பொடித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதஞ்சாப்பிடக் கிருச்சனம் சிமேகம் இரத்தமேகம் ரணம் கடுப்பு எரிப்பு எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புந்தீரும்.

வெள்ளை வெட்டையின் குணம்.

பித்தமேகமானால் மஞ்சட்போலும் வாதமேகமானால் வெண்மையாயும் ஐயமேகமானால் மயிலினதுநிறம்போலும் கௌபீனத்திற்காணும், வாதம்அதிகரித்திடில் வெள்ளைமிகக்காணும், நாது நட்டமாகும், வாயுவும் பித்தமும் சேர்ந்தால் நாளத்தில் வெந்து எரிவு வலிகாணும், நீர் கட்டித் துள்துளியாய் விழும். இலிங்கத்தில் பனிச்சென்று நீரிறங்கும், கல்லடைக்கும், வாயுவோடு ஐயஞ்சேர்ந்தால் நீர்போகியாது வெள்ளைவிழாது, புகைச்சல் இருமல் இளைப்புண்டாகும்.

நிவிர்த்தி.

காற்படி தேற்றாவிதையை நன்றாக உரைசிக்கழுவித் தட்டி ஆவின்பாலில் மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டு ஆட்டித்திரட்டி அதனளவு ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டிப் பிசைந்து அதற்கு நிகர் ஆவினெய்யில் வேகவைத்துப் பொன்னிறமாக வருஞ்சமயத்தில் சீரகம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குங்குமப்பூ கிராம்பு சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு வராகனெடை (ங) இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் மூன்றுபலசீனியையும் தூவிக்கிண்டிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவினெய்ப்படி (உ௨) ல் பொரித்தசீரகம் பலம் (ங) கற்கண்டுபலம் (உ௨) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும், நாயுருவிவேர் பலம் (உ0) இடித்துப் பதக்குப்படி தண்ணீரிற்போட்டு காலுபடியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (க) கூடவிட்டு முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து சர்க்கரை பலம் (ச) கூட்டி வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம் சுக்கு திப்பிலி நெல்லிமுள்ளி தாளிசபத்திரி மல்லி கோஷ்டம் சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் கஸ்தூரி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் சாதிக்காய் இலவம்பிசின் சிறுநாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு நிலப்பனை அமுக்குறாவேர் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் நெரிஞ்சிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாக ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனியும் சீந்திச்சர்க்கரையுங்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளவும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் கற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (எ) பொடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருபலம்விதம் அரைப்பல நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு இருநேரமாக ஏழுநாட் சாப்பிட்டுவர நீரழிவு வெட்டை தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் பருத்திவிரைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் பரங்கிப்பட்டை சுக்கு மிளகு நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) பொடித்துப்போட்டு ஒன்றரைப்படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கால்படிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

புங்கவேர்ப்பால்படி (வ) தேங்காய்ப்பால் ஆவின்பால்வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ஓரிலைத்தாமரைவேரை அரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

பழம்பாசிச்சாறுபடி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்ப்படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நற்சீரகம் சருள்ளி வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்துக்கலக்கி இந்தப்படி மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

கொடிக்கள்ளிக் கொழுந்தை அரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் மிளகு (௰௨) அரைத்து ஒன்றாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்கொட்டைப்பாக்களவு மூன்றுநாட் சாப்பிட்டு பத்தியம் ஆவின்மோரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபடி புங்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவினெய்யைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டுப் பொன்னிறமாக வதக்கிக்கொண்டு அந்திசந்தி திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு அன்னத்தில் ஆவினெய் மிகுதியாய்ச் சேர்த்துச் சாப்பிட்டுவர வெள்ளை வெட்டை மேகவெடி மேகஞூலை புண்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்ப்படி (உ൦) சருள்ளிச்சாறுபடி (வ) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் பரங்கிப்பட்டைபலம் (ச) கஸ்தூரிப்பட்டை பலம் (ஏ) கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு பலம் (அ) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுப் புளியவிறகுதவிர மற்றவிறகாலெரித்துப் பதத்தில் வடித்து ஆட்டபலமறிந்து அரைச்சிரங்கை யெண்ணெய் கொடுக்க பத்துத்தரம் பிரவிர்த்தியாகும்; உப்புப்புளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள பேதிநிற்க்கும். இந்தப்படி வாரத்துக்கொருதர மூன்றுமுறைகொள்ள ஷை வியாதிகள்தீரும். ஷை எண்ணெயைச் சாப்பிடுவதற்கு முதல்நாளிலும் அதைச்சாப்பிட்ட மறுதினத்திலும் விளக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யவேண்டும்.

பருத்தியிலைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் வடிகட்டின சுண்ணாம்பு ஒரு பாக்களவுகலந்து இந்தப்படி மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும். பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து இந்தப்படி மூன்றுநாட்காலமே சாப்பிடத்தீரும். நாயுன்னையிலை பரம்பட்டை வகைக்கு ஒரு தேற்றான்விதைப்பிரமாணம் அரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலந்து மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும். நிலக்குமிழிலையை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்தும் சருள்ளி வராகனெடை (௧௫)ம் புதுக்கலசத்தில் அரைக்காற்படி தண்ணீர்விட்டு அதிற்போட்டுப் பனியில்வைத்துக் காலையிற் பிழிந்து சாப்பிட்டவும்; இந்தப்படி (௫) நாட் சாப்பிடத்தீரும்.

நாகதாளிவாழைப்பழத்தைத் தோலிரிக்கி ஒரு பீங்கானிற்போட்டு அதில் பச்சைமூங்கில் மேற்றோலியை இடித்தபொடி விளாங்காய்ப்பிரமாணமும் பச்சைநெல்லுமி ஒரு சிரங்கையும் போட்டுப்பிசைந்து மூப்பது நாழிகை வைத்திருந்து

அப்பால் இழைத்துணியில் முடிந்து தொங்கவிட்டால் நீரிறங்கும்; அந்நீர் படி (க) நெய் படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து சூரியபுடம் ஒருநாள் வைத்து மறுநாள் ஒரு பலம் சர்க்கரை கலந்து காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைசிரங்கை வீதம் சாப்பிட வெள்ளை வெட்டை நீர்க்கடுப்பு எரிவு தீரும்.

மேற்சொல்லிய பழநீர் படி (க) ஆவின்பால் படி (க) கற்கண்டு பலம் (௬) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்துக் குழம்பிவரும்போது நெய் படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி பாகை நூலிலிட்டு ஆற்றித் திரட்டிப்பார்க்க மெழுகு போலிருந்தால் அந்தப்பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் பளபற்பம் வைத்துண்ணத் தீரும்.

ஆனையறுகை பிடித்ததூள் படி (௪) ல் பதினாறுபடி சலம்விட்டு ஒருநாள் ஊறவைத்துப் பிசைந்து வடிகட்டித் தண்ணீரைத் தெளியவைத்து வடித்துப்போட்டு அடைந்திருக்கிற அடிமண்டியை உலர்த்திய பொடி பலம் (க) சந்தனம் அதிமதுரம் கிராம்பு சோம்பு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி கார்கோலரிசி வெப்பாலையரிசி தேற்றான்விதை சிற்றாமுட்டி அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் ஒன்றரைவீதம் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெண்ணெயிற் சாப்பிட்டுவர ஷை ரோகங்கள் தீரும்; நீர்க்கடுப்பு உடனே நிற்கும்.

பிரமியம் வெள்ளை வெட்டை நீர்ச்சுருக்கு கடுப்பு கிருச்சினம் மேககாங்கைக்கு.

அவித்தாற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணெய் ஆவினெய் வகைக்குப்படி (க) முலைப்பால் படி (வ) இளநீர் தென்னம்பூச்சாறு வகைக்குப்படி (உ) துளசி நெல்லிகொடிப்பசலை முசுமுசுக்கை சிந்தி மூடக்கொத்தான் கற்றாழை சதாவேரி கரிசாலை பொற்றலைக்கரிப்பான் கர்ப்பூரவல்லி சிறுகீரை வகைக்குப்படி (௫) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நிலப்பனை நன்னாரி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு அமுக்குரா செவ்வல்லிக்கொடி நெய்தல் கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தாமரைவளையம் சிற்றரத்தை ஏலம் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை பத்திரி நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் முந்திரிகை பேரீந்து சந்தனம் சாதிக்காய் பத்திரி கிராம்பு வெந்தயம் சீனி கற்கண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு மண்டலம்வரை நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்து ஒரு கரண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அமுக்கிரா கொடிக்கள்ளி நீர் கரை வல்லாரை சருள்ளி கர்ப்பூரவல்லி வில்வம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௫) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கடுகுநீர் திரிசாதம் பற்படாகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மலைக்காச்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டு நெய் படி (௪) கூட விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதங் கொள்ளத்தீரும்.

ஆவின்பால் வாண்டத்தெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு சருள்ளி ஆனைநெருஞ்சி வகைக்குச்சாறு படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து வெந்தயம் சீரகம் ஏலம் மதுரம் மலைக்காச்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுதீயாலெரித்து வடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்

ருக்கழஞ்சு (௩) அரைத்துப்போட்டுக் கலக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி விதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பத்துப்பல அரக்கிளைகளை ஒருபடி ஆவின்பால்விட்டு (௰உ) மணி நேரம் வரை அரைத்து ஒருபடி ஆவின்னெய்யிற் கலந்து அதில் கற்றாழஞ்சோற்றை எழுதரங்கழுவி பச்சை நெல்லுமியுடன் கலந்து இடித்துப்பிழிந்த சாறு படி (௪) எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி (௮) கூட்டிவிட்டு நீர்வற்றக் காய்ச்சி வடித்து திரிகடுகு பாங்கிப்பட்டை ஏலம் சீரகம் அதிமதுரம் நெரிஞ்சிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி திராக்ஷைப்பழம் வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் (௩உ) பல சீனியையும் தூவிக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு ரூபாயெடை சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

௯. வியாதிகட்குத் தயிலம்.

வெட்டிவேர் முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் (உ) முடக்கொத்தான் அமுக்குரா சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு நன்னாரி தாமரைவளையம் சிராசெங்கழுநீர் இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (௩) இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் கரிசாலை சிறுகீரை கொடிப்பை முசுமுசுக்கை குமரி நெல்லி நீர்வள்ளிக்கிழங்கு இவைகளின் சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து நெல்லிவற்றல் மதுரம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ தேவதாரம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சி மரமஞ்சள் சண்பகப்பூ புழுக்கைப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி மலைக்காச்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் அகில் சாத்திரபேதி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பூலாங்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) இளநீராலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள் பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகுசட்டம் சவ்வாது வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) போட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்; தயிலஞ் செய்துகொண்ட தினத்தில் தயிர் மோர் புளி கைப்பு நீக்கவும்.

நல்லெண்ணெய் குளிர்தாமரைச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி வடித்து அதில் பூலாங்கிழங்கு பச்சை வகைக்கு வராகனெடை (ரு) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கு இரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பிரமியம் முற்றிற்று.

மேகரோகம்.

பிரமேக நீரிழிவு வருவதற்குக் காரணம்.

கோதையர் கலவியை மிக விரும்புதலால் மூலத்திற்கனல்மிஞ்சி மேகஞ்சனித்து சிரம்வரை வெந்துருகி தாது கெட்டு ஆக்கை நரம்பெல்லாம் பலங்குறைந்து பிரமேகநீர் நீரிழிவு உண்டாகின்றன; அக்காலத்தில் கொழுத்த மீன் இறைச்சி நெய் பால் இவைகளை மிக விரும்பினால் பிணியதிகரிக்கும்.

௯. ரோகிகளின் அவயவக்குறிகள்.

உடல் மெலியும், வெளுக்கும், முறுகும், வியர்க்கும், நோகும், முகம் கை கால் காந்தும், நகம்பிரியும், கண்வெளுக்கும், நெஞ்சுலரும், நாவறளும், தாகமிகும், ஆயாசங்களைப்புண்டாகும், இரவும் பகலும் நித்திரை மிகும், அன்னஞ்செல்லாது.

பிரமேகநீரின் விபரம்.

வாதத்தில் நாலு பித்தத்தில் ஆறு சிலேஷ்மத்தில் பத்து ஆகப்பிரமேகநீர் இருபது.

வாதப்பிரமேகநீர் நாலின் குணம்.

மோர்போலும் இளதாக்குபோலும் நிணம்போலும் இறுகின சளிபோலும் முதிர்ந்த சுக்கிலம்போலும் நீள நாம்புபோலும் நீரிற்றோன்றும், நல்லெண்ணெய்போலும் உருக்கின நெய்போலும் சிதறின கள்ளுப்போல வழுவழுப்பாயும் இறங்கும். சனியும் அசாத்தியம்.

பித்தப்பிரமேகநீர் ஆறின்குணம்.

உடல்கடுக்கும், மஞ்சளிக்கும், நாவுபுளிக்கும், ஆவர்க்கும், இறுகிறுத்துவரும், மயக்கங்காணும், நீர் மஞ்சட்போலும் நிணம்போலும் கரிபோலும் சாம்பலைக்கழுவின தண்ணீர்போலுமிறங்கும், புளித்திருக்கும், இறைச்சி கழுவின தண்ணீர்போலிறங்கும், அதைக்காய்ச்சினாற் கக்கத்தினால் நிடமெரிக்கலாம்; பித்தத்திலெடுத்தநீர் ஆறையும் பார்க்குங்கால் மஞ்சள் நிறமாயிருக்கும்.

சிலேத்மப் பிரமேகநீர் பத்தின்குணம்.

அடுக்கரும்பின் சாறுபோலும் அருப்புனல்போலும் மாவைக் கரைத்தது போலும் பன்னீர்போலும் தயிர் பால்நீர்போலும் சருக்கரைப் பாகுபோலும் தேன்பாகுபோலும் கடுத்திறங்கும், எறும்பு விழும், ரசம்போல் நீரிறங்கி நெய் மிக்குறும், மணக்கும், அதைக்காய்ச்சின கசத்தினால் நிடமெரிக்கலாம், சிலேத்மத்திலெடுத்த பத்துநீரும் வெண்மையாய் நுரைத்திருக்கும்.

சலப்பிரமேகநீரின் குணம்.

கட்டின சுணநீர்போலும் பழங்கஞ்சநீர்போலும் கரும்பின் சாறுபோலும் பழவெல்லப் பானகம்போலும் நீரிறங்கும்.

வேறு.

உடல் மஞ்சளித்துப் பதைபதைக்கும், மயக்கங்காணும், அறிவு மங்கும், பலகாலும் நீரிறங்கும், அது மஞ்சட்போலிருக்கும்.

சுரப்பிரமேகநீரின் குணம்.

கொதுகல்போல் நீரிறங்கும், பால்நாற்றம் அடிக்கும்.

மதுப்பிரமேகநீரின் குணம்.

புதுமழைத்தண்ணீர்போலிறங்கும் புலால்நாறும் அதைக் காய்ச்சினால் கக்கம் தேன்போலிருக்கும், நீர்த்தாரை கடுத்துத் தேன்போலிறங்கும்.

மலப்பிரமேகநீரின் குணம்.

நீர் புளித்த மல நாற்றமடிக்கும்.

சுக்கிலப் பிரமேகநீரின் குணம்.

பெருக நீரிறங்கிப் பின்பு சுக்கிலம்போல் விழும் உடல் கறுக்கும்.

மருந்திட்டிடின்பேரில் காணும் நீரின் குணம்.

சுண்ணாம்பு கரைத்த நாற்றமாயும் கடலைச்சாம்பல் நாற்றமாயும், இவைகளை யொன்றாக நீரிற் கரைத்த நாற்றமாயும் அடிக்கும். நாவில் வைத்தாலும் அதுபோலவே காணும்.

சிக்காய்ப் பிரமேகநீரின் குணம்.

சுக்லுடன் சருகாய்விழும், அதைக்காய்ச்சினால் காறுபோலிளையும், சிக்காய்போல நாறும்.

நீரிழிவு.

அதின் விபரம்.

வாதத்தில் (௩) வாதபித்தத்தில் (௪) பித்தத்தில் (௩) பித்தவாதத்தில் (௨) சிலேத்மத்தில் (௪) சிலேத்ம பித்தத்தில் (௩) சிலேத்மவாதத்தில் (௫) ஆக நீரிழிவு (௨௪).

வாத நீரிழிவு மூன்றின் குணம்.

நீர் மாம்பூ வாசமாயும் ருசி புளிப்பாயும், குங்குமப்பூ வாசமாயும் [illegible] வாசமாயும் ருசி கைப்பும் புளிப்புமாயுமிருக்கும்.

வாதபித்த நீரிழிவு நாலின் குணம்.

நீர் மஞ்சள் நாற்றமாயும் ருசி புளிப்புங் கசப்புமாயும், அலரிப்பூ வாசமாயும் ஐந்துவித ருசியாயும், பால்மணமாயும் ருசி வெண்ணெய் போலும், மூளை நாற்றமாயும் ருசி கைப்பிரய வசப்புபோலுமிருக்கும்.

பித்த நீரிழிவு மூன்றின்குணம்.

நீர் பாணகவாசமாயும் ருசி கைப்பாயும், உப்புநாற்றமாயும் ருசி உப்புக்கரித்தும், மல்லிகைப்பூவாசமாயும் ருசி காரிப்பாயுமிருக்கும்.

பித்தவாத நீரிழிவு இரண்டின்குணம்.

நீர் கோரோசனைவாசமாயும் ருசி துவர்ப்பாயும், சந்தனவாசமாயும் ருசி மிளகு போலுமிருக்கும்.

சிலேத்ம நீரிழிவு நாலின் குணம்.

தாமரைவேர்போலும் சாணம்போலும் எலுமிச்சம்பழம்போலும் உதிரம்போலும் வாசமாயும் ருசி இனிப்பாயுமிருக்கும்.

சிலேத்மபித்த நீரிழிவு மூன்றின் குணம்.

நீர் செண்பகப்பூவாசமாயும் ருசி நாவற்பழம்போலுமிருக்கும்; நீர் துர்க்கந்த நாற்றமாயிருக்கும், எறும்பரிக்கும், ருசி கைப்பும் புளிப்புமாயிருக்கும்; சுண்ணாம்பு வாசமாயும் ருசி சுண்ணாம்புபோலெரிப்பாயுமிருக்கும்.

சிலேத்மவாத நீரிழிவு ஐந்தின் குணம்.

நீர் மிருகத்து நாற்றமாயும் ருசி புளிப்பாயுமிருக்கும்.

மேற்சொல்லிய (௨௪) வகை நீரிழிவில் வாதநீரிழிவு மூன்றும் அசாத்தியம்.

இவைகட்கு நிவிர்த்தி.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூ கோரோசனை கூகைநீர் கல்நார் தாமரைவளையம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் பத்திரி சிராம்பு வகைக்குப்பலம் (௩) வாய்விளங்கம் திரிபலை குரோசாணியோமம் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை இடித்துச் சூரணித்து வடிகட்டி அதில் சித்திச்சர்க்கரை சீனி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகளை ஒன்றாகச் சேர்த்திடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணத்தில் லங்கபற்பம் ஒருபணவெடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் (௨௧) ம் தீரும்.

பசுமஞ்சட்சாறு குறுணியில் ஐம்பதுபலம் சீனியைக்கலந்துப்பாகுசெய்து அதில் நெல்லிமுள்ளி மல்லி மாமஞ்சள் வெங்காரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் ஏலம் ஏதகுப்பை இருவேலிவேர் கோரங்கிழங்கு தான்றிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௨) சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி மருகலசத்திற்போட்டு மண்டலம் நெல்லுக்குட்புதைத்தெடுத்து வேளையொன்றிற்கு பாக்களவுகொடுக்க பத்தியம்வைத்து (௨௦) நாளுண்ண பிரமேகங்கள்தீரும்.

ஒருபடிபுங்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவின்நெய்யைச்சிறுகச்சிறுகவிட்டுக்கிண்டித் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் கருவங்கசெந்தூரம் ஒருபணவெடைவைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பிரமேகங்கள்தீரும்.

அரிதாரம் மனோசிலை வெள்ளைக்குங்கிலியம் விளாம்பிசின் தேற்றுவிதை இரதம் இவைகளைச் சமமாகப்பொடித்துத் துணியில் கிழிக்கட்டி மூன்று நாள்வரையில் பச்சரிசிக் கழுநீரில் ஊறவைத்துலர்த்திக் காடிவிட்டரைத்துக் குன்றிபோலுலர்த்திக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மோரிலாவது தேனிலாவது ஒருமண்டலங்கொள்ள சகலமேகங்களுந்தீரும்; முருக்கிலைச்சாற்றிலிட மதுப்பிரமேகம் மதுரசக்கம்போலிறங்குகிறது தீரும். நீர்முள்ளிவிதையையும் நெடு உண்டையையும்சேர்த்தரைத்து கல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க சலமாயெடுக்கிற பிரமேகந்தீரும். முள்ளிவிதையையும் நெடு உண்டையையும் பொடித்து கருங்குருவைமாக்கஞ்சியிற் போட்டுப் பிசைந்துகொடுக்க ரத்தமிரக்கிருச்சனந்தீரும். நெடு உண்டையை ஆவின்பாலுக்குச் சூரணத்திற் கொள்ள மாக்கரைத்ததுபோலிறங்குவது தீரும். பிண்ணாக்கும் சிறுகீரையும் வேகவைத்துத் தண்ணீர்வடித்து நல்லெண்ணெய்கலந்து அதில் நெடு உண்டையைக்கரைத்து அருந்தி அசனத்தில் நல்லெண்ணெயும் பிண்ணாக்குஞ்சேர்த்துண்ண மஞ்சள் நிறமாயும் சுண்ணாம்புபோலுமிறங்குகிற பிரமேகந்தீரும். நிரிபங்க முக்கத்தக்காக மஞ்சள் தென்னம்பாளை முருங்கு

த்திலை கடலிராஞ்சிப்பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) பொடித்திரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து ஷை உண்டையை புளைத்துக்கொடுக்க சுண்ணாம்புநீர்போலும் நூங்குபோலுமிறங்குகிற பிரமேகந்தீரும். கடுக்காய் கழஞ்சு (௩) கடலிராஞ்சிப்பட்டை கழஞ்சு (௨) நெல்லிமுள்ளி கெந்தகம் வெங்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இவைகளைப் பொடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து அதில் ஒருகாசெடை நேர்கலந்து ஷை உண்டையைக் கரைத்துக்கொடுக்க கடுப்பு எரிவு சீமேகம் கலங்கியாய் நீரிறங்குவதுந் தீரும். கருங்குருவையரிசியும் நீர்முள்ளியிலையுஞ் சேர்த்துச் சிதைத்துக் கஞ்சி காய்ச்சி வடித்து அதில் ஷை உண்டையை உரைத்துக்கொடுக்க மிருந்து நீரிறங்குவதும் அடைநீராயிறங்குவதும் மின்னலுமின நீர்போலிறங்குவதுந் தீரும். என்னுப்பின்னுக்குநெரிஞ்சிவேர் முசட்டைவேர் வகைக்கு ஒருபிடிவீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து ஒரு துட்டெடை கல்லெண்ணெய் கலந்து அதில் ஷை உண்டையை உரைத்துக்கொடுக்க நீர்ச்சுருப்பு கடுப்பு எரிவு தீரும். கல்லெண்ணெய் நீர்மோர் பாசிப்பயறு பொன்னாங்காணி முயல் உடும்பு ஆமை காடை வர்க்குருவி வெள்ளாடு புறா அனசமூலம் கிழங்குமுதலைப் பிஞ்சு இவைகளைப் பத்தியத்திற் குபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த காரியம் வராகனெடை (௰) இரதம் வராகனெடை (௩) ஒன்றுகக்கொத்தித்து சாதிலிங்கம் காந்தம் மனோசிலை வகைக்கு வராகனெடை (௫) இவைகளைப் புளித்த மோர் விட்டு மைப்போலரைத்துக் குன்றிப் பிரமாணம் உண்டை செய்துகொண்டு மோரிற்கொடுக்க சகல பிரமேகமுந்தீரும். பின்னும் முந்திச்சொல்லியபடி மேற்படி உண்டையை அந்தந்த வியாதிக்குத் தகுந்தபடி வெவ்வேறான அநுபானங்களிலும் மற்ற அநுபானங்களிலும் கொடுக்கவும்.

மாமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்குப்பலம் (௩) ஆவாரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றாவிதை வகைக்குப்பலம் (௰) ஆவிரைவிதை பலம் (௨௰) இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிற்கொள்ளத்தீரும்.

மருது கொன்றை நாவல் அத்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை அத்திப்பூ அல்லிக்கிழங்கு மூங்கிலரிசி தான்றிக்காய் நெல்லிக்காய் கடலிராஞ்சிப்பட்டை காசுக்கட்டி சமன் கூட்டிப்பொடித்து கல்லெண்ணெய் தேன்விட்டு வகைக்கொரு சாமம் அரைத்துக் கடலைப்பிரமாணம் உருட்டிக்கொண்டு எண்ணெயிலுந் தேனிலும் வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் (௨௰) நாட்கொள்ள சலப்பிரமேகம் கடுப்புந்தீரும்.

ஆவிரைவிதை படி (௧) காசுக்கட்டி பலம் (௧) பூரம் பலம் (௪) பொடித்து தேன்விட்டு ஒருசாமம் அரைத்து கடலையளவு உருட்டியுலர்த்தி வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் எண்ணெயில் ஊறவைத்துத் தேனில் மத்தித்து (௯) நாட்கொள்ள சகலமேகம் கடுப்புந்தீரும்.

பூனைக்காலிவிதை நிலப்பனைக்கிழங்கு கலங்கொம்பு ஆவிரைவேர் ஷை விதை சமன் கூட்டி பசுவின்பால் விட்டு அரைத்துக்கொடுக்க ஷை வியாதி தீரும்.

அத்தி மருது இவைகளின் பட்டையினுல் கருவேலங்கொழுந்தைக் கிண்டி வத்தித்துப்பொடியானதின்பேரில் அதற்குச் சமன் சூதம் விட்டுப் புகையாமல் சற்றுநேரங் கிண்டி ஒருபலம் நிறுத்து கல்வத்திலிட்டு திரிபலை ஆவிரை கடலிராஞ்சிப்பட்டை

வகைக்குப்பலம் (௧) கூட்டிப்பொடித்து கல்லெண்ணெயில் விட்டு அரைத்து கழற்சிக்காயளவு உருட்டி புலர்த்தி கல்லெண்ணெயில் ஊறவைத்துக்கொண்டு ஷை எண்ணெயில் மத்தித்து வேளைக்கொரு உண்டைவீதம் சாப்பிட்டு உடனே நன்னாரிவேர் ஆவிரைப்பிஞ்சு சமன் கூட்டி குறுணித்தண்ணீர் விட்டு கஷாயஞ்செய்து சாப்பிட்டுவர மேகம் ஜலமேகம் சீ இரத்தம் முதலானதுந் தீரும்.

கோஷ்டம் அதிமதுரம் மாமஞ்சள் சன்னலவங்கம் திரிபலை சீரகம் சுக்கு மஞ்சள் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் சிறுதேக்கு விலாமிச்சவேர் நாதாளிவேர் கடலிராஞ்சிப்பட்டை கொன்றைப்பட்டை ஆவிரைப்பட்டை நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை பூவரசம்பட்டை மருதம்பட்டை அரசம்பட்டை இலந்தைப்பட்டை சிறுமுட்டி நெரிஞ்சி சமன்கூட்டி இடித்துக் கஷாயஞ்செய்து அதில் சிறுதேன் விட்டு ஷை உண்டையை உரைத்துக்கொடுக்க நீரிழிவு பிரமேகந்தீரும்.

குசப்பற்பம் கழஞ்சு (௪௰) அப்பிரக செந்தூரம் கழஞ்சு (௨௰) சுத்திசெய்த கெந்தகம் தாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௫௰) சலாசத்து கழஞ்சு (௫) காரியசெந்தூரம் கழஞ்சு (௩௰) பருத்திவிதைப்பருப்பு தேற்றாவித்து வெண்குன்றிவித்து புளியவிதை மேற்றோல் கற்கடகசிங்கி வகைக்குக் கழஞ்சு (௫) மாமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் நிலப்பனைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௪௰) வேம்பு வெள்வேல் கருங்காலி கருவேல் இவைகளின் பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு (௬௰) தென்னம்பாளைத்தூள் கழஞ்சு (௧) திரிகடுகு கழஞ்சு (௪௰) இவையெல்லாம் ஒன்றாகப் பொடித்து ஆவிரையிலைச்சாற்றிலும் இலந்தையிலைச்சாற்றிலும் கொன்றையிலைச்சாற்றிலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளரைத்துத் தேற்றாவிதைப் பிரமாணம் உண்டை செய்து காலையில் ஒருண்டை தேனிலிட்டு மாலையில் ஆடரி கண்டை நீர்ச்சுண்டி நீர்ப்பூலா குமை கடலிராஞ்சி இம்பூறல் ஆவிரை பொன்முசட்டை வில்வம் இவைகளின் மூலம் முத்தக்காசு திரிபலை தேற்றாவித்து இவைகளை ஓர்நிறையாக இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு புதுச்சட்டியில் விட்டு வேடுகட்டி மூன்று சாமம் ரவியில் வைத்துக் காய்ச்சிக் காற்படியாக வற்றவைத்து ஒரு கழஞ்சு தேன் விட்டு இரவில் உண்டுவர சகல நீரிழிவுந் தீரும்.

பொன்முசட்டைவேர் திரிகடுகு முத்தக்காசு மூங்கிலரிசி திரிபலை வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) சிதைத்திரண்டுபடி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து அதில் ஷை உண்டையை உரைத்துக்கொடுக்க சீப்பிரமேகம் மதுப்பிரமேகம் நீலம் போலும் நீரிறங்கல் பிரமேகம் தசைப்பிரமேகம் அஸ்திப்பிரமேகம் அனற்பிரமேகம் வாதப்பிரமேகம் உள்ளுருக்கி மாங்கிசப்பிரமேக முதலான (௨௧) பிரமேகந் தீரும்.

வங்கம் நாகம் காரியம் வகைக்குப்பலம் (௪) அப்பிரகசத்து பலம் (௯) இவைகளை பொன்றாக வுருக்கிக் கண்ட இடைக்கு நாலிலொன்று சூதமும் சூதத்துக்கிரட்டிப்பு கெந்தியுஞ் சேர்த்துத் தைவேளைச் சாற்றாலொருசாம மாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து ஒருசாமம் எரித்தெடுத்து அந்த எடைக்கு மறுபடியும் கெந்தி சேர்த்து கரிசாலைச் சாற்றாலொருசாம மாட்டி வில்லை தட்டிப் புடம் போட்டுச் சிவக்கும் வரை கெந்தி சேர்த்து ஷை சாற்றாலாட்டிப் புடம்போட்டுச் சிவந்த பின்பு கண்ட எடைக்கு பாதிவிக்கஞ்சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டிக் கண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் குளிகைசெய்து முன்போல் அநுபானங்களிலிட நீரிழிவு பிரமேகந்தீரும்.

அலகைச்சாற்றில் மஞ்சட்டூளைப்போட்டுக் கொடுக்க சகல பிரமேகம் தீரி ழிவுதீரும்.

வாதப்பிரமேகத்துக்கு.

துத்தி ஆல் அரசு அத்தி கருவேல் ஆவிரை இவைகளின் விதைகளையும் செங்கிழங்குவைப்பட்டையையும் ஓர்நிறையாகச் சூரணித்து அதிமதுரம் கல்மதம் பிரமட்டு சாதிக்காய் திப்பிலி காயம் இவைகளைச் சமனெடைப் பொடித்து முன்பொடியுடன் கலந்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தப்பிரமேகத்திற்கு.

விளாமிச்சு மருதம்பட்டை வெள்ளிலோத்திரம் அத்திப்பட்டை சந்தனம் இவையெல்லாம் கஷாயம்செய்து உட்கொள்ளத்தீரும். வேப்பம்பட்டை ஆமலகத்தோடு பேய்ப்புடல் சீந்தி இவைகளைச்சமமாகக்கஷாயஞ்செய்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் அலிற்கட்டை அத்திப்பட்டை இருவேலி இவைகளைக் கஷாயஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

சிலேத்மபிரமேகத்திற்கு.

தேவதாரம் திரிபலை முத்தக்காசு மரமஞ்சள் இவைகளைக்கஷாயஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும். திரிபலை வெட்பாலைப்பட்டை மரமஞ்சள் இவைகளைக்கஷாயஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும். வெள்ளிலோத்திரம் விளாவிசி சித்ரி பொன்முசுட்டை முத்தக்காசு கடுக்காய் செங்கொட்டி கருங்காலிப்பட்டை இவைகளைக்கஷாயஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

பங்கம்பாளை மரமஞ்சள் புரசம்பட்டை இவைகளைக்கஷாயஞ்செய்து கொள்ளச் சலப்பிரமேகந்தீரும்.

ஆவிரைவேர்ப்பட்டை வேம்பு மருது கருங்காலி வேங்கை கடலிராஞ்சி இவைகளின்பட்டை முருங்கைவித்து திரிபலை முத்தக்காசு பொன்முசுட்டை தேற்றாங்கொட்டை இவைகளை உடனுக்குடனே கஷாயஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

மேகநீரிழிவுக்கு.

அப்பிரகசெந்தூரம் அயக்காந்தசெந்தூரம் பவளபற்பம் ரசபஸ்மம் வகைக்கு வராகனெடை (௫) தங்கபஸ்மம் வராகனெடை (௨௫) கருவங்கசெந்தூரம் வராகனெடை (௧௰) இவைகளைக் குமரிச்சாற்றிலாட்டிப் புடம்போட்டு அதற்குப்பாதி லிங்கம் சேர்த்து ஷை பாலாலாட்டி ஏழுபுடம்போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும்; இதற்குநாற்கால் நூருகழஞ்சு லிங்கம் சேர்த்தரைத்துப் புடம்போட்டுவைத்துக் கொண்டு இதனடியிற்சொல்லியிருக்கிற லேகியங்களிலாவது வெண்ணெயிலாவது பணவெடைவீதம் வைத்துண்ண மேகம் இருபத்தினாலும் மேகசூலை வாயு குஷ்டமுந்தீரும்.

சாதிக்காய் கிராம்பு வசுவாசி சாதிலிங்கம் கல்மதம் கஸ்தூரி கொருடபச்சை குரோசாணி ஓமம் காந்தம் அக்கிராகாரம் சாசுக்கட்டிவகைக்குக்கழஞ்சு (௧) ஊமத்

தின்விதைகழஞ்சு (௫) இவைகளுக்குச்சரியெடை அபின் இவையெல்லாங்கண்ட எடைக்கு ஆவிரைவிதையை இளவறுப்புச்செய்து பொடித்து எருமைமோரில் அரைத்து சுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு எருமைமோரில் தயிரில் இரண்டுவேளையும் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

கடலிராஞ்சி பூவரசு செம்மரத்தி உதிவெள்வேல் கருவேல் ஆவிரை செங்கிழங்குவை அத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧௦) இடித்து நாலு மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டி ஒன்வரை ஊறவைத்து நாழியாக வற்றவைத்து காந்தம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிட்டம் அரப்பொடி மஞ்சள் தேற்றுவிதை கடுக்காய் நெல்லி முள்ளி விளாம்பிசின் சாதியும் ரசமுஞ்சேர்த்துருக்கிப் பொடித்தபொடி வேலம்பிசின் இவைகளை யோர்நிறையாகக் கஷாயத்திலிட்டு ஷை கஷாயத்தாலாட்டிப் பத்து வராகனெடை இடைகாலுமப்படியான உண்டைகளாக செய்துகொண்டு வேளைக்கொன்றாக்கு ஒருண்டையும் இருபது வராகனெடை ஆவிரையரிசியைப் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்து (௨௦) நாளுண்ணத்தீரும்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றுவிதை வகைக்குப்பலம் (௮) ஆவிரைவிதை பலம் (௨௫) சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் (௨௦) நாட்கொள்ளத்தீரும்.

மரமஞ்சள் சுக்கு கிருக வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் கருவேலம்பிசின் பலம் (௮) ஆவிரையரிசி பலம் (௨௫) இவைகளை ஆவிரைவேர்க்கஷாயத்தாலாட்டி மோரிற்கொள்ளவும். இந்தபடி நாளொன்றுக்கு இருவேளையாக இருபதுநாள்வரை அரைத்துச்சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவிரங்கொழுந்து கல்மதம் கொன்றைவேர் இவைகளைச்சமமாகப்புளித்த மோர்விட்டு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து மோரிற்கலக்கி நாளொன்றுக்கு இருவேளையாக இருபதுநாட்கொள்ளத்தீரும்.

காரீயம்கழஞ்சு (௧௦) ரசம்கழஞ்சு (௪) நன்றாகச்தொகுத்துக் கல்வத்திற்காந்தம் கழஞ்சு (௧௨) சாதிலிங்கம் கழஞ்சு (௪) இவைகளை மோர்விட்டரைத்து உழுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைக்கொன்றாக ஒருமண்டலம் இதில் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் காந்தம் சாதிபத்திரி அபின் கோரோசனை தாசுக்கட்டி இவைகளை ஓர்நிறையாகப் பொடித்துத் தேனில் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மருதோன்றித்தம்விதை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காந்தம் ஓமம் குரோசாணி கிரிசாதம் விளகம் திப்பிலி பாற்கெருடக்கல் வகைக்குக்கழஞ்சு (௫) [illegible] கழஞ்சு (௪) இவைகளைத் தேன்விட்டரைத்துச் சீமிழில் வைத்துக்கொண்டு [illegible] நாட்கும் காற்கழஞ்சுவீதம் சாப்பிடவாத்தீரும்.

ஆவிரங்கொழுந்து ஆவிரம்பூவரிசி கீழ்க்காய்நெல்லி சிற்றிலைப்பாலை ஆவாரிலை இவைகளைச் சமமாகச்சிதைத்து நாலு எருமைமோரிற் [illegible] அரைப்படியாக வற்றவைத்து அதிமதுரம் அரைத்தது ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கல்மதம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்(௮) தேற்றாவிதை (௪) இவைகளை ஷை மோரிலரைத்துக்கொண்டு ஷை மோரிற்கலக்கிக்கொடுக்கவும் [illegible] படி (௧௦) நாட்கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் பத்திரி கிராம்பு அபின் காந்தம் சாதிலிங்கம் ஆவிரைவிதை மருதுமத்தம்விதை பொரித்த பொரிகாரம் இவைகளை ஓர்நிறையாகப் பொடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சு விதம் தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

விதைபோக்கின கடுக்காய்பலம் (ச) விதைபோக்கின தான்றிக்காய்பலம் (ச) கடலிராஞ்சிப்பட்டை பலம் (ச) நெல்லிப்பருப்புக்கொட்டைபோக்கி பலம் (உ0) தேற்றான்விதை பலம் (க0) செங்கிளுவைப்பட்டை பலம் (ரு) ஆவிரை வேர்ப்பட்டை பலம் (உ0) சிந்திற்தண்டு மேற்றோல்போக்கி பலம் (உ0) புரசம்பட்டைத்தண்டு பலம் (ரு) இவைகளைப்பொடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்குக் கால்படிவிதம் ஒருநாட்டிடை தேன்விட்டு அசனத்தின்பேரில் உட்கொள்ளத்தீரும்.

ஆவிரங்கொழுந்து சித்திரப்பாலாடை சிறுபுள்ளடி இவைகளையிடித்துப் பிட்டவித்துக் கரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் மூன்றுநாளாறுபோது சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

விடத்தலைவிரை கட்டுக்கொடி இலைவனின்கொழுந்து ஆவிரம்பட்டை வகைக்குப்பிடி இவைகளை எருமை மோர்விட்டரைத்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் எருமைமோரிற் கரைத்து இருபதுநாளிருவேளையுஞ் சாப்பிடத்தீரும்.

எருக்கலரிசி சாமையரிசி வரகரிசி அலம்பரிசி வகைக்குப்படி (ச) பொரித்துத் திரித்து ... வேளையொன்றுக்கு ஒரு பிடிமாச்சம் காற்படி கோலைத் தண்ணீரில் (கக) நாட்கொள்ளத்தீரும்.

ஆவிரைவேர்ப்பட்டை பலம் (ச) கடலிராஞ்சிப்பட்டை பலம் (க) கருங்காலிக்கட்டை பலம் (அ) இவைகளைச் சின்னத்துச் சட்டியிலிட்டு ஒருபடிபால்விட்டு ... அகன்ற மத்தியில் இரண்டுவராகனெடை அபினைவைத்து மேற்சட்டி மூடி காண்டித்துப் பால்வற்றினபின்பு நெடி பட்டையையும் அபினையும் உலர்த்தி ... இவைகளுடன் குங்குமப்பூ ... கஸ்தூரி கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) ஏலரிசி வராகனெடை ... இவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்து வடிகட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் தே... ...வெண்ணெய் கொள்ளத்தீரும்.

ஆவிரம்பட்டை பலம் (உ0) காவற்பட்டை அத்திப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (ரு) இவைகளையிடித்து முப்பதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு தென்னங்குரும்பை பலம் (உ0) நீர்ப்பூலாவேர் பல... இவைகளையிடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்துக்கொண்டு ...இருவகைக்கஷாயத்தையும் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ...படி (உ) இஞ்சி...படி (அ) முசுமுசுக்கை ...படி (எ) கூட்டிவிட்டு அதிமதுரம் சுற்றிரகம் மிளகு அத்திவேர் பழம்பாசிவேர் வகைக்குப்பலம் (க) செங்கழுநீர்க்கிழங்கு காரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சிறுநாகப்பூ வெட்டிவேர் ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் (இ) புளியங்கொட்டைத் ...கொழுந்து வகைக்குப்பலம் (உ) வெள்வேர் விளா வேப்ப ...விதின் வகைக்குப்பலம் (அ) வெலாமிச்சவேர் ஆவாரங்கிழங்கு

வகைக்குப்பலம் (அ) இவைகளையரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிப்பதமாயிறக்கி ஆறினபின் கற்பலத்திப்பிலிப் பொடியும் இரண்டு பலச்சர்க்கரையும் காற்படி தேனும் விட்டுக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர சகல நீரிழிவும் மூத்திரக்கிருச்சரம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரெரிவு நீரும்.

பருத்திவிதைப்பருப்பு கோதுமை உழுந்து வகைக்குப்பலம் (க0) தாமரைவளையம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தேற்றான்விதை வில்வப்பழச்சதை மாதுளைவேர் சிந்திற்தண்டு அமுக்குராக்கிழங்கு முத்தக்காசு விலாமிச்சவேர் ஏலம் சிரகம் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி சிறுநாகப்பூ நெற்பொரி சந்தனம் அரசமுகிழ் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி சண்பகப்பூ சிற்றாமுட்டிவேர் மல்லி அதிமதுரம் சாதிபத்திரி வாழைப்பூ தென்னம்பூ பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம் (க) இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து அதற்கு சமன் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் இருபதுநாள் அந்திசந்தி சாப்பிட பிரமேகம் இருபதும் தீரும். இரத்தசேர்வையுங் கூடியிருந்தால் ஷை சூரணத்திடை பரங்கிப்பட்டைச் சூரணங்கலந்து சாப்பிட்டு பத்தியம் கைப்புப் புளிப்பு நீக்கி வெந்நீரும் அன்னமுங்கொள்ளத்தீரும்.

காலும்பலஞ்சீனியைப் பாகுசெய்து அதில் கோதுமை உழுந்து நற்சீரகம் பாசிப்பயறு சாலாமிசிரி அமுக்குரா கசகசா நிலப்பனை அபிர்தசர்க்கரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணம் வகைக்குப்பலம் (ச) தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வர மேகம் இருபதும் உள்ளுருக்கி எலும்புருக்கியும் தீர்ந்து தேகம்பலக்கும்.

சகல மேகரோகங்களுக்கும் மகா...கிருதம்.

பேய்ச்சிமிட்டிவேர் பலம் (க0) கடுக்காய் தான்றி நெல்லி சிற்றாமல்லி பேராமல்லி வில்வம் இருவேலி தாதுகி மாதுளை சிறுகாஞ்சோரி பொன்முசுட்டை நன்னாரி நெய்தல் செங்கழுநீர் தாமரை அல்லி நிலப்பனை நிலவாகை கண்டங்கத்தரி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து இருதூணி நீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (ச) வல்லாரைச்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி (உ) சீனி பலம் (அ) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு நற்சீரகம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை மஞ்சிட்டி சாத்திரவேதி சதகுப்பை வாய்விளங்கம் தாளிசபத்திரி தேவதாரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ மதுரம் கோட்டம் மிளகு வாலுளுவையரிசி கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சி கடுகுரோகணி நெரிஞ்சிக்காய் நெல்லிவற்றல் மல்லி முத்தக்காசு குரோசாணி வால்மிளகு கடுக்காய் மாதுளம்பூ குங்குமப்பூ பிடாப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு (ச) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டு ஒன்றாகக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி பீங்கானில் வடித்து அதில் சீரகம் கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) பொடித்துப்போட்டு ஒரு மண்டலம் நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்து வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சு செய்யில் பணபற்பம் ஒருபணவெடை வைத்து மண்டலங்கொள்ள சகலமேகரோகமுந்தீரும். கைப்புப் புளிப்புந் தள்ளவும்.

சீந்திச்சர்க்கரை பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் (இ) பரங்கிப்பட்டை பலம் (அ) திரிகடுகு கருக்குமூலம் சிற்றரத்தை சிறுநாகப்பூ கடலிராஞ்சிப்

பட்டை சடாமாஞ்சி கோட்டம் மகரப்பூ குங்குமப்பூ சாதிக்காய் கோரோசனை கிராம்பு ஏலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம் வால்மிளகு தாளிசபத்திரி அக்கிரகாரம் சாதிபத்திரி கடுக்காய்ப்பூ வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துச் சூரணித்து ஆவிரைபஞ்சாங்கம் வகைக்குப்பலம் (௧௦) இடித்து ஐம்பது படி செவ்விளநீர்ப்போட்டு எட்டிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் இருபதுபலச்சீனியைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி நெய் படி (உ) தேன் படி (க) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அப்பிரக செந்தூரம் வங்கபற்பம் பவளபற்பம் தங்கபற்பம் (க) (௩) (௫) (வ) குழுஞ்சுவிதம் வைத்து ஒரு மண்டலங்கொள்ள பிரமேகம் நீரிழிவு அஸ்திமேகம் தாகம் வரசுழி மேகதாங்கை முதலான சகல மேகமுந்தீரும்.

மேகரோகிகளுக்குக் காணுந் தாகத்துக்கு.

ஆவிரைப்பஞ்சாங்கம் நிலப்பனைக்கிழங்கு சிப்பூலா முத்தக்காசு வில்வவேர் தேற்றான்விதை பொன்முசுட்டை அடவி சீர்ச்சுண்டி கருந்துளசி பூசணிட்டைவேர் இலந்தைவேர் மாதுளைவேர் பேய்ச்ச முந்திரிப்பழம் நெற்பொரி நிலைக் கற்கண்டு பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இடித்து இருநாழி நீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

சீந்திற்கண்டும் நெற்பொரியும் கஷாயஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும். மரமஞ்சளைத்தட்டிச் சட்டியிற்போட்டு கருகவறுத்து மோர்விட்டுக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுகட்டுக்கொடியிலைச்சாறு பேய்முசுட்டையிலைச்சாறு வகைக்குப்படி (௫) ஒன்றாகக்கலந்து ஒரு புதுச்சட்டியில்விட்டு வைத்திருக்கக் கட்டிபாய் உறைந்திருக்கும் அதை வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தாகந்தீரும் நீரையும் பிடிக்கும் கடாயாட்டுநீரும் நல்லெண்ணெயுஞ் சமன் கலந்து மத்திக்க வெண்ணெய் போலாகும் அதை வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிடத் தாகம் காந்தல் தீரும்.

நீரிழிவு பிரமேகம் எலும்புருக்கிக் கடுப்பு பெரும்பாட்டுக்கு.

வேம்பு புங்கு நெல்லி வில்வம் காசை விராலி கஞ்சா மா வேமத்து கரிசாலை ஆவிரை பொற்றலைக்கரிப்பான் கொன்றை அழுக்குறா ஆதளை காட்டாத்தி சருவேல் அழிஞ்சில் கோங்கிலவு நெரிஞ்சி மாதுளை இவைகளின் பூவும் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூ கிராம்பு பத்திரி பூவரசம்பூ மல்லிகைப்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாக நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து அதற்கு இரட்டி சீனிச்சருக்கரை ஒரு பங்கும் தென்னம்பூவும் பனம்பூவும் ஓர் நிறையாக சேர்த்திடித்த சூரணம் ஒரு பங்குங்கலந்து சீந்திற்கண்டும் ஆவின்பாலும் சேர்த்துச்செய்த பாகில் தூவிக்கிண்டித் தேன் நெய் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்தில் அப்பிரகசெந்தூரம் வைத்துண்ணத்தீரும். தாதுபுஷ்டி உண்டாகும்.

சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சீமேகம் மூத்திரப்பாவை கிருச்சனம் இவைகட்கு.

பரங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் பத்திரி கிராம்பு சிறுநாகப்பூ கண்டங்கத்திரி அரத்தை ரசகர்ப்பூரம் அமுக்குறாக்கிழங்கு கொடிவேலிவேர் சடாமாஞ்சி இவைகளை ஓர் நிறையாக இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைப்பாகில் தூவிக்

கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்துகொண்டு வேளையொன்றிற்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அத்திப்பால் படி (வ) தேங்காய்ப்பால் செவ்விளநீர் தண்ணீர் உதியம்பட்டைச்சாறு ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி முக்கால் எரண்டத்தெண்ணெய் படி (௧௫) ஒன்றாகக்கலந்து முல்லை குமிழ் கொடிவேலி இவைகளின்வேர் சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி கோரோசனை சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் வகைக்குப்பலம் கால் வீதம் ஆவின் பாலாலரைத்துப் போட்டு மெழுகு பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் வங்கபற்பம் கலந்துண்ண மேகசொரி மேகதாங்கை தீரும்.

எரண்டத்தெண்ணெய் படி (க) சருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் செம்பொன்னிஞ்சி கரிசாலை கர்ப்பூரவல்லி பூவரசங்காய் சங்கங்குப்பி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி வேளையொன்றுக்கு மாகாணிப்படி வீதம் ஏழுநாள்வரை உப்புப் புளி தள்ளிச் சாப்பிட மேகதாங்கை வாயுசிரந்தி அரையாப்பு யோனிப்புண் வெடிசூலை தீரும்.

கோவை பொன்னாங்காணி வல்லாரை சிறுசெருப்படை ஆனைநெருஞ்சி சீந்திற்கண்டு பூவரசம்பட்டை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௨) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி முக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் கற்கடசிங்கி சண்பகப்பூ காட்டாத்திப்பூ சிறுநாகப்பூ குரோசாணி வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) கொடிவேலிவேர்ப் பட்டை பலம் (க) ஆவின் பாலாலாட்டிப்போட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் கற்கண்டு பலம் (உ) பொடித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள மேகதாங்கை பற்று சொரி ஊறல் கிரந்தி புண் லிங்கப்புற்று யோனிப்புற்று புண் வெடிசூலை இரத்தப்பிரமியந் தீரும்.

சகலமேகத்துக்கும் எண்ணெய்.

எரண்டத்தெண்ணெய் பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (உ) சருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஓரிலைத்தாமரைச்சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் வெந்தயம் பலம் (உ) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்து கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) பொடித்துப் போட்டு வைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச்சகலமேகமுந் தீரும்; மேகசுரம் வருதி வெட்டை பிரமேகங்கள் மூலங்கள் அணுகாது; தேகானைநீர்க்கட்டு அக்கினிமந்தம் தீரும்.

கற்றாழஞ்சோற்றில் பூலாவேர்த்தூளைப் போட்டுப்பிசைந்து வடிகட்டின தண்ணீர்படி (அ) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் தாழைவிழுதுச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் அல்லிக்கிழங்குச்சாறு அருகவேர்க்கஷாயம் வகைக்குப்படி (௬) ஒன்றாகக்கலந்து அதிமதுரம் பலம் (அ) குன்றிவேர் பலம் (உ) ஏலம் பலம் (க) இவைகளைப் பாலாலரைத்துப்போட்டுச் சிறுதீயாக ஏழுநாள்வரை காய்ச்சி எட்டாநாள் பதமாகவடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள நீரிழிவு மேகம் குளிர்காய்ச்சல் எலும்புருக்கி தாகம் சகல மூலங்கள் கடுப்பு உளைவு வருதிக்காந்தல் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி (௧) நும்பை பொடுதலை வெள்ளெருக்கு குப்பைமேனி வகைக்குச்சாறுபடி (௰) ஒன்றாகக்கலந்து சதுரக் கள்ளி திராவணைவேர் சித்திரமூலம் வீழிவேர் இசங்குப்பு நீர்முள்ளிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧) வெங்காரம் கழஞ்சு (அ) நேர்வாளப்பருப்பு பெருங்காயம் கள்ளிப்பால் கடுகு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) அரைத்துப்போட்டு பதத்தில் வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் ஒருமண்டலங்கொள்ள சலப்பிரமேகம் மேகத்திலெடுத்த தொந்தரவுகள் நீர்தவாயு குன்மம் தீரும்.

சிற்றாமணக்குமுத்தை இளநீரிலொருநாளூறவைத்து மறுநாள் புளித்தநீரில் வேகவைத்து உலர்த்திப்பிடித்து ஆவிரைவேர்க்கஷாயத்திற் கரைத்துக்காய்ச்சி எடுத்தவெண்ணெய் பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு தென்னம்பூச்சாறு இளநீர் குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) நன்னாரிவேர் பலம் (௰) இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்து கட்டிபச்சைக்கர்ப்பூரம் வராகனெடை (அ) கோரோசனை வராகனெடை (௨) கல்வத்திட்டு மேற்படி எண்ணெயில் நாலுசாமம் அரைத்துக் கலக்கி வைத்துக்கொண்டு தேகபலமறிந்து கால் அல்லது அரைவீசம்படி கொடுத்து உப்புப் புளி நீக்கிப் பத்தியங்கொள்ள மேகநீர் வெட்டை அஸ்திச்சூடு பிரமேகம் மேகச் சொரிசிரங்கு முதலான மேகரோகங்கள் தீரும்.

கெந்தித்தயிலம்.

கெந்தகப்பசலிப்பி (௫) வெடியுப்பு பலம் (௨) அரிதாரம் வராகனெடை (௩) சாரம் வீரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை ஒருபடி ஆவினெய்யில் நாலுசாமமரைத்துச் சட்டியிற்போட்டுச் சற்றுவெதுப்பி நெய்யை வடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசெடை வீதம் (௩) நாள் ஆறுவேளை வருமைச்சாதமிட்டுச் சுகமுண்டாகும். இதனாலிந்த கண்டிருக்கிற ரோகங்கட்கு அததற்குரிய அனுபானங்களில் ஒரு வராகனெடை வீதம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

மேகஊறலுக்கு.

சுத்திசெய்த இருபதுபலம் கெந்தகத்தை ஒருபுதுச்சட்டியில்வைத்து அதற்கு மேலும் மேலும் பதமாய் மிளகுக்களவு சதுரக்கள்ளி ஏழுபலம் பத்தை இடித்து வடிகட்டின தூளைப்போட்டு அமுக்கி மேற்சட்டி மூடிவாயில் வழுதிலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசாணிவிறகால் எரித்து மேற்சட்டியில் குடேறியது அதன்மேல் ஆவி பய்ய நனைத்துப்போட்டு ஒருசாமம் சென்றபின்பு தீயாற்றி ஆறவைத்துப் பக்தி முடியாற் சுரண்டிச் சீசாவில் அடைத்துக்கொண்டு சுக்கு மிளகு ஏலம் சாதிக்காய் பத்திரி இராம்பு வால்மிளகு பாக்கிப்பட்டை சீனி இவைகளை ஒரெடையாகப்பொடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணச் சூரணத்தில் மேற்படி கெந்தகம் இரண்டுபணவெடை வீதம்வைத்து வாதநேக்குக்குத் தேனிலும் பித்ததேகத்துக்கு ஆவினெய்யிலும் மத்தித்து ஒருமண்டலம் புளிப்புகை காய்பன் பதார்த்தம் நீக்கி உண்டு வாரந்தோறும் பால் மிளகு தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

அஞ்சுபலம் பரங்கிப்பட்டையைச்சிறுக நறுக்கி சிட்டாங் மூகைமுசுக்கை சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை பூலாசப்பட்டை வாகைப்பட்டை திருகுகள்ளி இவைகள் சாற்றில்தனித்தனியே ஒவ்வொருபலம் விட்டு வற்றவைத்துலர்த்தி யிடித்

துக் கலசத்திலிட்டு இழைத்தாணியால் வேகட்டி மற்றொரு கலசத்தில் நிறுத்திவையம் லிங்கம் ரசம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்துப்போட்டு இருகலசத்து வாயையும் ஒன்றாகப்பொருதி சந்துவாயில் உழுந்தமாவைச்சீலையில் தடவிமூசிலை செய்து காயவைத்து ஒருசாமந்தெரித்து ஆற்றிச் சூரணத்தெடை சீனி கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் கெந்தித்தயிலத்தில் மத்தித்து புளி காய்பன் பதார்த்தம் நீக்கி ஒரு மண்டலமுண்டு வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

மேகவெட்டைப்பிடிப்பு மேகச்சிரங்குகளுக்கு.

அரைப்படி ஆவினெய்யில் எழுசேங்கொட்டையை நறுக்குவெட்டி இரண்டாக நறுக்கிப்போட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்து அதில் மாகாணிப்படி கோதுமை மாவையும் காற்படி சங்கவேர்த்தூளையும் சிறுகத்தூவிக்கிண்டி அப்பால் திரிகடுகு தேசாவரம் அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தை நெல்லிப்பருப்பு ஓமம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வால்மிளகு மல்லி குரோசாணிஓமம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி இராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்ததூளைச் சிறுகச்சிறுகத்தூவிக்கிண்டி பின்பு பரங்கிப்பட்டைபலம் (௫) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (௨௰) வெதுப்பிப்பொடித்ததூளையும் நாலுபலசீனியையுந்தூவிப் பதத்திலிறக்கி தேன்படி (௰) விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் அக்கினிசத்தி ஒருமண்டலம் கடுகு அவபத்தியம் காய்பன் பதார்த்தம் நீக்கிச்சாப்பிடத்தீரும்.

மேகத்தாற்காணும் வாய்ப்புண் ரணங்கள் வெள்ளை புள்ளி தடிப்பு சிரங்கு குலைக்கட்டுக்கு.

விளக்கெண்ணெய் சங்கஞ்சாறு பாச்சாலைவாட்டிப்பிழிந்தசாறு நீர்ப்பூண்டுச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கரியசீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை (௩) பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்து அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுநாட்கொடுத்து ஆறுநாள் உப்புப் புளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும். பாச்சாலை வாட்டிப்பிழிந்த தண்ணீரைக்காற்படி வீதம் மூன்று முறை கொடுத்த முன்போற் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

பிரமியம் வெட்டை மேகத்தாற்காணுந்தடிப்பு ரணம் கையில் ஊறல் வெளுப்பு சிரங்கு யோனிப்புற்றுக்கு.

உடைத்த பரங்கிப்பட்டை பலம் (௧௦) திரிகடுகு சன்னலவங்கம் ஏலம் செவியம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இராம்பு திரிபலை சித்திரமூலம் ஓமம் சாதிபத்திரி சாதிக்காய் சங்கவேர் சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இவைகளை இடித்து வடிக்கட்டி இரண்டுபடி ஆவின்பாலும் அரைப்படி தண்ணீருங்கலந்து ஏழுபல சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன் நெய் விட்டு ஓயாமற்கிண்டி மெழுகு பதத்தில் இறக்கிக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரண்டு வேளையுஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவினெய் படி (௧) ல் ஒருபல சேங்கொட்டையை நறுக்குவெட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் கோதுமைமா படி கால் பறங்கிப்பட்டை பலம் (௫) முக்குறண்டி அமுக்குறாக்கிழங்கு சங்கவேர் தொட்டேவேர் வகைக்குப் பலம் (௨) இவைகளை இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் சீனி பலம் (௫) யும் சிறுகத்

தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மண்டலஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மேக கரப்பன் ரணம் சூலைக்கட்டு மேகவாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (௮) சித்திரமூலம் திரிகடுகு சங்கவேர் அமுக்குறாக்கிழங்கு சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம் (௧) சூரணித்து நெய் படி (௧)ல் சீனி பலம் (௫) கலந்து காய்ச்சி உருகின உடனே கீழேயிறக்கி அதில் தேன் படி (௧) விட்டுச் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (௫) அதிவிடையம் குரோசாணி ஓமம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு சுக்கு திப்பிலி மிளகு வகைக்குப்பலம் (௧) வெதுப்பிப் பொடித்து ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஆறுபலம் சீனியைப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதிலே சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மேககாங்கை அசதிக்கு.

நிலவாகை சிதேவியார் செங்கழுநீர் சித்திரமூலம் விளாமிச்சு நிலப்பனை நன்னாரி சுக்கு அரத்தை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிசாதம் கோஷ்டம் மிளகு அதிவிடையம் ஓமம் சிறுதேக்கு வேர்க்கொம்பு கெருடக்கொடி வகைக்கு வராகனெடை (௫) இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து அதில் பரங்கிப்பட்டைச் சூரணமும் அமுக்குறாச் சூரணமும் வகைக்கு வராகனெடை (௱௰) சேர்த்து ஆவின்பால்விட்டுப் பிசைந்து ஒருபாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீரும் கலந்து விட்டு வாயிற் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற் பிசைந்த மருந்தை வைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தி நெய் தேன் விட்டு ரசாயனஞ்செய்து கொண்டு தேசிக்காய்ப் பிரமாணம் உப்புப்புளி தள்ளிச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மேகத்திலெடுத்த சகல சூலைக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (௮) மிளகு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் நேர்வாளம் மல்லி வாய்விளங்கம் சாதிபத்திரி குரோசாணியோமம் சுக்கு கடுகுரோகணி சிற்றரத்தை இந்துப்பு கல்லுப்பு விளையுப்பு பொட்டிலுப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௫) சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளை யிடித்து கருங்கோழி வயிற்றுக்குள் வைத்துத் தைத்து ஒரு பாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை வெட்டிப்போட்டுத் தண்ணீர்விட்டு வாயில் துணியால் வேடுகட்டி அதின் மேற் கோழியை வைத்து மூடிச்சீலைமண் செய்து நாலுசாமம் தீபம்போலெரித்துக் கோழியை யெடுத்து எலும்பு நீக்கி உலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின தூளுடன் ஓமச்சூரணம் பலம் (௧) சீனி பலம் (௧௦) கூட்டி வைத்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் புளி கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி உண்ணத்தீரும்.

மேகவாதம் கிரந்திக்கு.

கருங்குங்கிலியம் சாம்பிராணி கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௧) சிறுசெருப்படை கையாந்தகரை பொடுதலை வகைக்குப் பிடி (௨) சங்கவேர்ப்பட்டை மிளகரணைப்பட்டை செங்கத்தாரிப்பட்டை கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௫) பரங்கிப்பட்டை சதுரக்கள்ளி வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧௦) இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு ஒரு புதுப்பாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீரும் (௧௨) படி விட்டு வாயில் சீலையினால் வேடுகட்டி அதின்மேல் மேற்படி சூரணத்தை வைத்து மூடிச் சீலைமண்செய்து சிறுதீயாகவெரித்துத் தண்ணீர்வற்றினபின் சூரணத்தை எடுத்துலர்த்தி திரிகடிப்பிரமாணம் அரை மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மேககரப்பன் கிரந்திக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய்படி (௨) இல் குமரியரிந்த சாறுபடி (௧) காகமொச்சையென்ற காட்டுமொச்சைக்கிழங்கு பலம (௮) சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி சுருக்கினிலெ பொருமிமாறுப்பான பதத்தில் பரங்கிப்பட்டை பலம் (௧) பொடித்துத்தூவிப் பதத்திலிறக்கி வடித்து ஒருகரண்டி வீதம் காலையிற்கொள்ள வயிறு பேதியாகும் அதின் மிகுதைக் கழற்சிக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரவும் கைப்புப்புளிப்புத் தள்ளவும்.

மேகசூலை விக்கத்துக்கு.

அமுக்குறாவேர் பலம் (௪) திப்பிலி ஓமம் கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிவற்றல் பரங்கிப்பட்டை நீர்வெட்டிமுத்து வகைக்குப்பலம் (௧) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும் உப்புப் புளிநீக்கிப் பத்தியம் கொள்ளவும்.

மேகப்பற்று மேகச்சொறிக்கு.

கருந்தும்பை சங்கு நாய்க்கொட்டான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை பெய்க்கு மட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧௦) வீதம் கலசத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி கருங்குருவையரிசிப் பொரிமாவில் ஒருதுட்டெடைத் தயிலம்வைத்து மூன்றுநாளாறுபோது உப்புப்புளி தள்ளிப் பத்தியமாகச் சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் மூன்றுநாளிருந்து ஏழாநாள் மிளகை வடிகஞ்சியிலரைத்துத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து சங்கிலே போட்டுவைத்து உப்புக்கூட்டவும்; அப்பால் ஒருமண்டலம்வரை வாரத்தோறும் மிளகைக் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்துப் பாலிற்கரைத்துக் கொதிக்கவைத்து ஸ்நானஞ்செய்து நல்லெண்ணெய் புளி கரப்பன் பதார்த்தம் தள்ளிவைக்கவும்.

மேகம் மேககாங்கையினால் உடம்பெரிவு தாகம் கண்புகைச்சல் பித்தக்கிறுகிறுப்பு மயக்கம் சோம்பல் தலைமயிர் உதிர்தல் உடல்மெலிவுக்குத்தயிலம்.

நெல்லிக்காய் பொற்றலைக்கரிப்பான் சிதேவியார் செங்கழுநீர் சிறுகீரை பொன்னாங்காணி தாமரைத்தண்டு முசுமுசுக்கை வல்லாரை தண்ணீர்விட்டான் சிற்றகத்தி சீந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) சிறுமூட்டி பேராமுட்டி விளாமிச்சு நன்னாரி சிறுகாஞ்சொறி வில்வம் நீர்முள்ளி துத்தி இவைகளின்மூலம் வெட்டிவேர் சிற்றரத்தை சந்தனம் மரமஞ்சள் வகைக்குப் பலம் (௫) இவைகளையிடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (௨) நல்லெண்ணெய்படி (௫) ஆவின்பால் படிக்கு ஒன்றுக்கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பை தேவதாரம் சீரகம் மிளகு மஞ்சள் கோரோசனை லவங்கப்பட்டை குங்குமப்பூ சிற்றரத்தை மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (௲) வீதம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

அமுக்குறாக்கிழங்கு பலம் (௪௰) அரக்குப்பலம் (௨௰) சேவகன்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி ஆதளை கன்னாரி சிந்திற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (௫) அரைத்தூணி நீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்துடன் ஆவின்பால்படி (௩) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௫) கலந்து சதகுப்பை மஞ்சள் சந்தனம் முத்தக்காசு கடுரோகணி அரத்தை சிறுதேக்கு மஞ்சிட்டி தேவதாரம் மதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சு சரக்கொன்றைவேர்பட்டை முக்காவேளைவேர் வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

வில்வம் விலாமிச்சை கன்னாரி முல்லை மாதளை அமுக்குறா மிளகரணை தான்றி சிறுக்காய்நெல்லி குறாங்கொட்டி இவைகளின் மூலம் வெட்டிவேர் சடாமாஞ்சி சந்தனம் அகில் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (௮) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௮) செவ்விளநீர்படி (௩) ஆவின்பால் முலைப்பால் ஊமத்தஞ்சாறு பனங்கள்ளு பொற்றலைக்கைப் பான்சாறு கண்டங்கத்தரிவேர்கஷாயம் மிளகுக்கரணைச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து சாதிக்காய் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கார்கோலரிசி நற்சீரகம் மல்லி வால்மிளகு பச்சை பூலாங்கிழங்கு மரமஞ்சள் சடாமாஞ்சி வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) இவைகளை வெள்ளாட்டுப்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைக்கர்ப்பூரம் புழுகு வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) சிற்றாமுட்டிவேர்பலம் (௫௰) வெட்டிவேர் மிளகு விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் (௰) இடித்து எட்டுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்ததில் நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்கு குறுணிவிட்டுக் கோஷ்டம் மதுரம் வகைக்குப்பலம் (௨) மிளகுப்பலம் (௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் (௰) சிற்றாமுட்டிவேர்பலம் (௰௩) மிளகு பலம் (௨௰) இவைகளையிடித்து ஒருமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௪) கூடவிட்டுச் சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி கக்கோலம் சந்தனம் தக்கோலம் தகரம் கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௨) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கருஞ்சிற்றகத்தியிலையை ஆவின்பாலாலிடித்துப் பிழிந்தசாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

செங்கழுநீர் நெய்தல் இருவேலி தண்ணீர்விட்டான் முசுமுசுக்கை பொன்னாங்காணி விலாமிச்சு நெருஞ்சி கன்னாரி மிளகரணை கோரை சிந்தி நீர்ப்பூலா தாமரை சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிதேவியார் செங்கழுநீர் வெள்ளறுகு மயிர்மாணிக்கம் சடைச்சி பாலை பூமிச்சர்க்கரை நிலப்பனை வெட்டிவேர் கையாந்தகரை இவைகளின் மூலம் வகைக்கு வீசை (௨) இவைகளைச்சிதைத்துப் பனிரண்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௮) கூடவிட்டு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மரமஞ்சள் வசம்பு மல்லி கக்கோலம் வாய்விளங்கம் கஸ்தூரி மஞ்சள் நற்சீரகம் அரத்தை சடாமாஞ்சில் மலாக்காச்சந்தனம் சிறுநாகப்பூ செஞ்சந்தனம் நெல்லிவற்றல் வெட்பாலையரிசி வெங்காயம் செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம் சாத்திரபேதி மஞ்சிட்டி வகைக்குப்பலம் (௯) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் புழுகுசட்டம் கோரோசனை

குங்குமப்பூ இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

வில்வவேர்பலம் (௪) ஆதளை சிந்திற்கண்டு சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சோரி கன்னாரி கண்டங்கத்தரி சிறுவழுதலை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௫௰) இடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௮) இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் சிற்றரத்தை திரிபலை சன்னலவங்கம் திரிகடுகு மஞ்சள் சந்தனம் சடாமாஞ்சில் தாளிசபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (௫) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திரண்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும். இவ்வெண்ணெயை ஒருவரண்டுவிதம் உண்டுவந்தால் அஸ்திகாங்கை நீக்கித் தேகத் திடைக்கும்.

மலாக்காச்சந்தனம் பலம் (௩) சிந்தி சிற்றாமுட்டி ஆதளை கன்னாரி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை சிறுமுன்னை விலாமிச்சு கண்டங்கத்தரிவட்டத்திருப்பி வெட்டிவேர் சிதேவியார் செங்கழுநீர் கோரைக்கிழங்கு இருவேலி பொன்னாங்காணி வெதுப்படக்கி தாழை அசுவகெந்தி நிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (௫) இடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு இளநீர் வகைக்குக்குறுணி ஆவின்பால் பதக்கு நல்லெண்ணெய்ப்படி (௫) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம் சிறுதேக்கு சிறுநாகப்பூ மஞ்சள் சதகுப்பை மிளகு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சி கக்கோலம் நெல்லிப்பருப்பு கிராம்பு சண்பகப்பூ பச்சை மகாப்பூ பூலாங்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௫) சேனைக்கிழங்கு கோரோசனை குங்குமப்பூ கஸ்தூரி வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இவைகளை இளநீராலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும். தாதுவிர்த்தியாகும்.

மேகவெட்டை நீரிழிவு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு கடுப்பு கிருச்சனம் மேகசாந்தல் பித்தம் கண்புகைச்சலுக்குத் தயிலம்.

வில்வவேரைப்பட்டை நீக்கி நரம்பையிழைத்த பொடி பலம் (௰) கன்னாரிவேர் பலம் (௫) தாழைவிழுது விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் (௩) வெட்டிவேர் மலாக்காச்சந்தனம் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளையிடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகஷாயம்படி (௨) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மிளகு வராகனெடை (௫) முத்தக்காசு சடாமாஞ்சி கோஷ்டம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) சாதிக்காய் வால்மிளகு வகைக்கு வராகனெடை (௨) அரைத்துப்போட்டு இரண்டுநாள்வரை உமிக்காந்தலில் வைத்திருந்து மூன்றாநாள் மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஏழுநாள்வரை நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறை விதமாக ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும். ஸ்நானஞ்செய்த தினத்தில் புணர்ச்சி புளிப் புகை நித்திரை மீன் கரப்பான்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

வில்வவேர்ச்சிவல் விலாமிச்சு கொன்றைவேர் சிந்திற்கண்டு சிறுக்காய்நெல்லி வேர் வகைக்குப்பலம் (௮) இவைகளையிடித்து (௪௰) படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்துடன் இரண்டுசேர் கொம்பரக்கு,

ணீர்விட்டுப்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (உ) நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (ரு) ஒன்றாகக்கலந்து திரிகடுகு திரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சி சந்தனம் கிளியூரம்பட்டை பச்சை பூலாங்கிழங்கு பூஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி லவங்கப்பட்டை வலம் வகைக்குப்பலம் (க) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகத்தீரும்.

சதாவேரி நன்னாரி பொன்னாங்காணி வில்வம் சீந்தி விஷ்ணுகிரந்தி தாமரை இருமுட்டி இவைகளின் மூலம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு ஆவின் வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (உ) நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி (உ) தாளி கொடிப்பை சதாவேரி விழுதி முருக்கு கொச்சி குமரி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (ந) ஒன்றாகக்கலந்து சந்தனம் செஞ்சந்தனம் சாதிக்காய் கோஷ்டம் வசவாசி மகரப்பூ பச்சை கச்சோலம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் கப்பூ எலம் லவங்கம் இருவேலி கிச்சிலிக்கிழங்கு தேவதாரம் செவ்வள்ளிக்கொடி தக்கோலம் கடுகுரோகணி பூலாங்கிழங்கு சாதிபத்திரி லவங்கப்பத்திரி குரோசாணி ஓமம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் விளாமிச்சை வெட்பாலைரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் குங்குமப்பூ கோரோசனை புழுகுசட்டம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு கலக்கிக் கொண்டு ஸ்னானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

மேகரோகம் முற்றிற்று.

———(:ㅇ:)———

பவுந்திரம்.

அதன் குணம்.

போகத்தினாற்கனல்மிஞ்சி மேகமுண்டாகி பித்தத்தினால் அபானத்திற்கு மிடையிற் கொடிவெடி நரம்பின்மேலாவது அதன் வலப்பக்கத்திலாவது இருபுறத்திலுமாவது அண்டத்திலாவது அபானவாயிலாவது அரித்து வீக்கி கொண்டு கொப்புளித்து சீழுஞ்சலமும்வடியும் புரையோடி ரத்தமுண்டாகி கண்விழுந்து அதன்வழி நீரும் மலமுமிறங்கும் அல்லது அபானவாயில் கழுத்தாய் போலும் குமிழ்முளைபோலும் கற்போற்புடைத்துப் பழுத்துச்சீவடியும். புரையோடும். வேதனைகளுணும். மலசலஞ்சிக்கும். அபானங்கடுத்தெரியும். கைகால் காந்தும். கடுத்தளையும். நித்திரை சற்றும் வராது. உடல் மெலியும். அன்னஞ்செல்லாது. ஆயாசங்களையுண்டாகும்.

சிகிச்சை.

குப்பைமேனிச்சூரணமும் திப்பிலிச்சூரணமும் சமன்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யில் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும். பரங்கிப்பட்டைபலம் (அ) கெந்தகம் பலம் (ச) ஆவினெய்யால் வறுத்து குக்கில்பலம் (ச) திரிகடுகு திரிபலை திரிசாதம் அதிமதுரம் அதிவிடயம் நவச்சாரம் வெங்காரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் குரோசாணி ஓமம் சிவதை கடுகுரோகணி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) இவைகளைப்பொடித்துச்சூரணித்து அதற்கு மேல் சீனிசேர்த்துத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம் (க) நத்தைச்சூரியிலை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளை மைபோலரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு மெழுகுபதமாக லேகியஞ்செய்து அரைமண்டலம் புளி காரம் பண்பதார்த்தம் அபத்தியம் நீக்கிச்சாப்பிட்டு நல்லெண்ணெயை காண்டியில் சிறுகவெதுப்பி அதில் கொடுவேலிவேரைத்தட்டித் துணியில்முடிந்து நனைத்து வெதுப்பத்துடன் புண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலிவேர்ப்பட்டையும் கொன்றையும் ஓர்நிறையாயெடுத்து நீர்ச்சுண்டியபின்பு அரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் புளி தள்ளிச்சாப்பிட்டுவர பவுந்திரம் கண்டமாலைதீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைபலம் (ரு) இடித்து ஐந்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய்படி காலரைக்கால்விட்டு கொதிக்கவைத்து குழம்புபோல்வருகிறபதத்தில் திரிகடுகு திரிபலை கோரைக்கிழங்கு கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை விளாமிச்சை திப்பிலிமூலம் பச்சை தேவதாரம் மல்லி சிறுதேக்கு நன்னாரிவேர் நெரிஞ்சிவேர் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் சீரகம் பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை (ரு) வீதம் இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து முப்பதுநாள்வரை நெல்லுக்குள்வைத்தெடுத்து தான்றிக்காய்ப்பிரமாணம் அந்திசந்தி அரைமண்டலம் புளி காரம் பதார்த்தம் நீக்கிச்சாப்பிட்டுவர பவுந்திரம் கண்டமாலை அண்டவாதந்தீரும்.

மேற்படிவியாதிக்குக் கெந்தகலடகம்.

கெந்தகத்தை ஆவினெய்யில் பத்துதரம் உருக்கி ஆவின்பாலிற் சாய்த்தெடுத்து சங்கம்பழச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி ரவியில் வைத்து நன்றாகக்காய்ந்த பின்பு முருங்கைப்பூச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டிக்காயவைத்து அப்பால் மிளகுதக்காளிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டிக் காயவைத்து மணல் மறைவில் புடம்போட்டு இதனடியிற்கண்டிருக்கிற அநுப்பானங்களில் வைத்துண்ண பவுந்திரமுதலான ரோகங்கள்தீரும்.

பௌந்திரம் பிளவை சூலை குஷ்டம் கிரந்தி அரையாப்பு வாதம் மேகச்சோரி கண்டமாலை படர்தாமரை பரங்கிப்புண் ருத்திரவாயு சூலைமுட்டி முதலான மேகரோகங்களுக்கு வல்லாதிகள்.

சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி புதுக்கற்சுண்ணாம்புக்குள்வைத்து புளித்தண்ணீர் விட்டு (க, எ) தரம் நீற்றி சுத்தசலத்திறைக்கழுவி பின்பு மேதிச்சாணிப்பாலிலும் புளியிலைக்கஷாயத்திலும் புரசம்பூக்கஷாயத்திலும் தனித்தனியே வேகவைத்துச் சுத்திசெய்தது பலம் (க), பரங்கிப்பட்டை பலம் (க), சுக்கு ஓமம் குரோசாணிஓமம் மிளகு மஞ்சள் மரமஞ்சள் சிற்றரத்தை மல்லி குங்குமப்பூ சித்திரமூலம் தேசாவரம் கிராம்பு சாதிக்காய் பத்திரி கடுக்காய் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் தான்றிக்காய் சிறுதேக்கு கஸ்தூரி கோரோசனை வகைக்கு வராகனெடை (உ) இவையெல்லாம் வெதுப்பி சேங்கொட்டை தவிர மற்றவையெல்லாம் சூரணஞ்செய்து சேங்கொட்டையுடன் எள்ளு வெள்ளுள்ளி பேரீச்சங்காய் வகைக்குப்பலம் (க), வெல்லம்பலம் (ய), ஆவினெய் தேன் வகைக்குப்படி (வ), இவ்வியல்லாம் ஒன்றாகக்கலந்து கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்து வேளை

யொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் ரசபற்பம் கெந்தவடகம் வகைக்கு ஒருபணவெடை வைத்து ஒரு பட்சங்கொள்ளத்தீரும்; புளித்தள்ளி ஆவினெய் பால் மற்றபத்தியக்கறிகளை கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வராகனெடை (៣) கொடுவேலிவேர் பரங்கிப்பட்டை சங்கு அமுக்குறா சிவன்வேம்பு மாவிலிங்கை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (ய) கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி கடுக்காய்த்தோல் வாலுளுவையரிசி கோட்டம் வகைக்கு வராகனெடை (எ) இவைகளைச்சூரணித்துக்கொண்டு சேங்கொட்டையையும் ஒரு கொப்பரைத் தேங்காயையும் ஒரு சிரங்கை யெள்ளையும் ஒன்றாயிடித்து மெழுகுபோலான பின்பு சூரணத்துடன் ஐம்பது வராகனெடை கருப்புக்கட்டியும் ஐந்து வராகனெடை கர்ப்பூரத்தையும் பொடித்துச் சிறுகத்தூவி நாலுசாமம்வரை இடித்து வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்தில் கெந்தகவடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்குப் பணவெடை வைத்துப் பத்தியமாயுண்ணத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் ரசபற்பம் கெந்தகவடகம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) வெல்லம் சித்திரமூலம் ஓமம் வகைக்குப்பலம் (வ) சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை (உய) இவையெல்லாம் கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கெந்தகம் ... பலம் (கூ) சேங்கொட்டை பலம் (உ) பரங்கிப்பட்டை சங்கு சிறுகளா ஆடுதீண்டாபாளை சங்கங்குப்பி நிலவாகை கரந்தை மிளகரணை அசுவகெந்தி தகசருளி பெருமரம் பிராய் காட்டுமல்லிகை நவசிமுருங்கை சித்திரமூலம் சிறுசெருப்படை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (கூ) லவங்கப்பட்டை மிளகு சுக்கு கோஷ்டம் கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு சீரகம் சிற்றரத்தை சாதிக்காய் நெல்லிவற்றல் சண்பகப்பூ சாதிபத்திரி கடுக்காய் ஓமம் லவங்கப்பத்திரி தான்றிக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (ற) இவையெல்லாம் உலர்த்திப்பிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து சர்க்கரை பலம் (ரய) தேன்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து கல்லுரலிற்போட்டு நாலுசாமமிடித்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்தில் பணவெடை ரசபற்பம் வைத்து அரைமண்டலம் புளி காரப்பண் பதார்த்தந்தள்ளிச்சாப்பிடத்தீரும்.

வேப்பம்பட்டை பேய்ப்புடல் சீந்திற்றண்டு கொடுவேலிவேர் ஆடாதோடைவேர் கண்டங்கத்திரி வகைக்குப்பலம் (ஈய) இடித்துக்கலத்தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாகவற்றவைத்து வடித்து அதில் கடுகுரோகணி விளாவரிசி தேவதாரம் வெப்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் திப்பிலி வெங்காரம் இந்துப்பு சதகுப்பை மிளகு சுக்கு சுறும்பின் கொடுவேலி வாலுளுவையரிசி அசமதாகம் பங்கப்பாலைவேர் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (ற) வெள்ளைக்குங்கிலியம் கருங்குங்கிலியம் வகைக்குப்பலம் (உற) இவையெல்லாம் அரைத்துப்போட்டு நெய்படி (ரு) பால்படி (சா) கூடவிட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

இருபத்தொருபலச் சேங்கொட்டையை எருமைச்சாணியில் வேகவைத்து அலசிப் பின்பு புளியிலைச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும் குமரிச்சாற்றிலும் இளநீரிலும் ஒருநாளிக்குலர்த்தி இரண்டாக வெட்டிச்சட்டியிற்போட்டு நெய் பால்

தண்ணீர்வகைக்கு இருநாழி தனித்தனியே விட்டுக்காய்ச்சி வடித்து பாலையும் தண்ணீரையும் கலந்து முப்பதுபல சர்க்கரையைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் விரைபோக்கி பலம் (ய) சுக்கு சிற்றரத்தை சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (எற) கிலப்பனைக்கிழங்கு கடுகுரோகணி வெப்பாலையரிசி சிவன்வேம்பு வகைக்குப்பலம் (உ) சாதிக்காய் சிராய்ப்பு பத்திரி மிளகு ஏலம் ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் கார்போகரிசி மல்லி விளங்கம் கருஞ்சீரகம் சித்திரமூலம் குங்குமப்பூ வாலுளுவையரிசி அமுக்குறாவேர் வகைக்குப்பலம் (க) வெதுப்பிப்பொடித்து வடிகட்டின தூளையும் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு வராகனெடை (ரு) வீதம் பொடித்த தூளையும் தூவி நெய்யையும் விட்டு லேகியஞ்செய்து இளஞ்சூட்டில் தேன்படி (வ) விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்தில் ரசபற்பமும் கெந்தகவடகமும் வைத்து அரைமண்டலங்கொள்ள இதின் தலைப்பிற்கண்டிருக்கிற ரோகங்களும் குஷ்டம் மூடக்கு பிரமியம் வெள்ளை விழுதல் மேகஊறல்களும் தீரும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை கிரந்தி முதலானவைகட்குப்புகை.

ரசம் பூரசாணம் துருசு துத்தம் கெந்தகம் வகைக்கு வராகனெடை (ற) கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை பலம் (க) கரிப்பான் சாற்றுலொருசாமமாட்டி துணியிற்றடவி திரிபோலுருட்டி உலர்த்தி திரிக்கொளுத்தி ஆற்றிப்புண்களிற்புகைகாட்ட ஆறும்.

கிரணங்களுக்குக் களிம்பு.

காசுக்கட்டி துத்தம் ரசம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு வராகனெடை (க) சுண்ணாம்பு வராகனெடை (சா) வெண்ணெய் வராகனெடை (அ) இவைகளையரைத்து களிம்புசெய்து துணியிலூட்டி கிரணங்களிற்போட மாறும்.

தேங்காயெண்ணெயில் மெழுகு வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு வராகனெடை (சா) மஞ்சட்பொடி வராகனெடை (க) போட்டுக்காய்ச்சிக் குழம்புபோலிருக்கிறபதத்தில் துணியைநனைத்து வைத்துக்கொண்டு அதைக்கத்தரித்துப்போட சகலபுண்ணும் ஆறும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை விப்புருதி பிளவை அரையாப்பு முதலான வீக்கத்திற்குமேற்பூச்சு.

மருதோன்றி நீலி கார்த்திகைக்கிழங்கு குன்றிமணி எட்டி பெருமரத்துப்பட்டை கஞ்சா வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி இவைகளையரைத்துப்பூசத்தீரும்.

பவுத்திரம் முற்றிற்று.

———:(o):———

கிரந்திநோய்.

ரோக குணம்.

"தேகத்தில் எரிவுநிலைவுகண்டு கறுப்பாய் தடித்ததில் அடிக்கடி செம்புரைபோற்றோன்றி நீர்கட்டி வெடித்துவற்றி கருமையான அசறுண்டாகி உதிரும் தழும்பு கறுப்பாயிருக்கும் சிலவேளை ரணமாயிருக்கும் இதைக்கருங்கிரந்தியென்றும்

தேகத்திற் செம்மைநிறமாக வட்ட வட்டமாய்த் தடித்துப் படர்ந்து இவைகளின் மத்தியில் வெண்மையாக சுற்றோரங்களில் முனை முனையாய்ச் சொட்டிவற்றி இவந்து சருகுபோலிருந்து தழும்பு செகப்பாயிருக்கும் இதைச் செங்கிரந்தி யென்றும் தேகத்தில் சிறுசிவந்தபோற்றேன் றிப்படர்ந்து மாறுதற்கவை அரிப்புக்காணு மிதை அரிகிரந்தியென்றும்; தேகமெங்கும் கழற்காய்போற்றோன்றி ஒவ்வொன்றாக வெடித்துப் புண்ணாகுமிதை ஆலங்காய்க்கிரந்தியென்றும், தேகத்திற் கள்ளிப் பூப்போற்றடித்து அரித்து ரணமாகும் இதைக்கள்ளிப்பூக்கிரந்தியென்றுஞ் சொல்லப்படுகின்றன.

சிகித்சை.

பூவரசங்காய்ச்சாறுபடி (ச) சங்கங்குப்பி கழற்சி வெருகங்கிழங்கு கொடிவேலிக் குக்கிழங்கு வாதமடக்கி கடுநாத்தி கோடகங்கிழங்கு கோழிப்பவளை அசுவகெந்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (ஒ) பூவரசம்பட்டைபலம் (க) பீநாறிப்பட்டை பலம் (ச) அசுவகெந்திக் கிழங்கு பலம் (ரு) செங்கத்தாரி கீலி மாவிலிங்கை ஆயிலியம் நாய்க்கொட்டான் சிவனார்வேம்பு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (ம) இடித்து பத்துப்படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (உ) சிற்றுமணக்கெண்ணெய்ப்படி (க) இவைகளை யொன்றாகக்கலந்து வாலுளுவையரிசி கெந்தகம் சீனிக்காரம் மனோசிலை நவச்சாரம் துருசு துத்தம் சத்திசாரம் குக்கில் எவச்சாரம் திப்பிலிமூலம் செவியம் கார்கோலரிசி சதகுப்பை சிறுதேக்கு சண்பகப் பூ வெப்பாலரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு காண்டிவீதம் மண்டலம் புளி புகையிலை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிச்சாப்பிட்டுவர கிரந்தி தேகத்திற்கருமையாயும் வெண்மையாயும் படரும் மேகவூறல் மேகவெட்டை குலை படர்தாமரை அரையாப்பு முதலான மேகரோகங்கள்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (க) சுருள்ளி பலம் (ரு) சிலப்பினைக்கிழங்கு புளியமடக்கிழங்கு சத்திசாரணைக்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு சங்கவேர் நன்னாரிவேர் கருனைக்கிழங்கு குந்தாவேர் வெள்ளறுகு அமுக்குராக்கிழங்கு கருஞ்சூரைப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (உ0) இவைகளை அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவர செங்கிரந்தி அரிகிரந்தி பொரிகிரந்தி செவ்வாப்புந் தீரும்.

ரசகர்ப்பூரம் கெந்தி கருஞ்சீரகம் பரங்கிப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாகக் கையாந்தகரைச் சாற்றாலாட்டி தான்றிக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் சர்க்கரையில் (ம) நாட் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்புப்புளித்தள்ளி ஆவின்பால் நெய் கூட்டிவரத்தீரும்.

பூவரசம்பட்டை சுருள்ளி சிறுசெருப்படை இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி (வ) விளக்கெண்ணெய்ப்படி முக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் இரதம் ரசகர்ப்பூரம் வீரம் கெந்தகம் கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) சாரம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை (உ0) இவைகளையரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் புளிப் புகை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிப் பத்துநாட்கொள்ளத் தீரும்.

சங்கங்குப்பியிலைச்சாறு அறுகிலைச்சாறு கொடிக்கள்ளியைவாட்டிப்பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் இவைகளை யோரளவாகக் கலந்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படி சாற்றில் அரைக்கால் வராகனெடை ரசகர்ப்பூரத்தை உரைத்து மூன்றுநாளாறுவேளை சாப்பிட்டு ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வெந்நீர் கூட்டிக்கொண்டு ஏழுநாள் உப்பை யறுத்துக் கூட்ட கிரந்திகளும் ரணங்களும் கை கால் பிடிப்புந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பொடுதலைச்சாறு வகைக்குப்படி (உ) வீழி நரிசாலை சங்கங்குப்பி சுருள்ளி வாலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சங்கு சிறுகாஞ்சோரி சித்திரமூலம் செம்முள்ளி அமுக்குரு செங்கத்தாரி பூதகரப்பன் குமரி சாரணை வேம்பு குரட்டை நெரிஞ்சி நில வாகை நெல்லி விளா பங்கம்பாளை கருஞ்சூரை நாகதாளி சாயா இவைகளின் மூலப்பட்டை திரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் ஏலம் கார்கோலரிசி சேர்வாளம் கெந்தகம் தகரவிதை அத்திதிப்பிலி திப்பிலிமூலம் வலம்புரிக்காய் கற்கடகசிங்கி சிறுநாகப்பூ மதுரம் இந்துப்பு ஓமம் கிலப்பினைக்கிழங்கு வெப்பாலையரிசி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கழற்பருப்பு சத்திசாரணை வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துக் கொடிக்கள்ளிச் சாற்றிலும் பசும்பாலிலும் வெள்ளாட்டுப்பாலிலும் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் ரசகர்ப்பூரம் கழஞ்சு (க) அரிதாரபற்பம் கழஞ்சு (உ) போட்டு (கரு) நாள்வரை தானியபுடம் வைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டிவீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள்வரை உப்புப்புளி தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் ஸ்நானஞ்செய்யக், கிரந்தி அரையாப்பு மேகவெட்டை ஊறல் குட்டம் குறைநோய் படர்தாமரை புற்று பிளவை சொறிகரப்பன் தீரும்.

பெரும் பூசணிக்காய்ச் சாறுபடி (உ) தாழை விழுது கற்றாழை குமிழ் நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வல்லாரை வில்வம் கொடிப்பை வீழி ஆதண்டையிலை நீர்முள்ளியிலை அப்பைக்கிழங்கு சங்கு நீர்ப்பூலா தென்னம்பாளை தக்காளியிலை ஆவிரை நெரிஞ்சி ஆலவிழுது அறுகவேர் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (க) கள்ளியை வாட்டிப் பிழிந்தசாறு இளநீர் ஆவின்பால் காடிக்கள்ளி கோசலம் ஆவின்நீர் வகைக்குப்படி (க) சிற்றாமணக்கு முத்துக் காடியிலூறவைத்து உரைப்போட்டு ஆவின்பால்விட்டு அவித்து இடித்து இளநீரிற்போட்டு வேகவைத்த வூறலின் எண்ணெய் படி (ரு) ஒன்றாகக்கலந்து அசுவகெந்தி கிலப்பினை கிலக்குமிழ் சித்திர மூலம் தாமரை பூமிச்சர்க்கரை அத்தி நீர்மேல்நெருப்பு இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (ம) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வசம்பு அதிமதுரம் சடாமாஞ்சி சோம்பு ஏலம் திரிகடுகு திரிபலை வெந்தயம் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோரோசனை பூரம் வான்கிராகு சசகசா வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இவையெல்லாம் அரைத்துப்போட்டு பதமாகக் காய்ச்சி வேளையொன்றிற்கு ஒரு காண்டி வீதம் பத்தியமில்லாமல் மண்டலங்கொள்ளக் கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி கிரந்திப்புண் சிறுசிரங்கு பெருஞ்சிரங்கு பிரமியம் முதலான மேகம் இருபத்தொன்றுந் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (க) கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் குரோசாணியோமம் சாதிக்காய் பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் திரிபலை சுக்கு திப்பிலி மிளகு சமுத்திராப்பழம் வகைக்குப்பலம் (ஒ) வெள்ளறுகு அமுக்குராக்கிழங்கு நிலஆவிரை வேர் நெருக்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம் (ஒ) இவைகளை இடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாக மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

ஒருபாண்டத்தில் ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதின்வாயில் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேலிற் கள்ளிக்கொழுந்தை வைத்துப் பிட்டவித்து ஒரு சிறங்கை சாறு

பிழிந்து அதில் ஒரு துட்டெடை நல்லெண்ணெய் கலந்து மூன்று நாட் கொடுத்து ஆறுநாள் பத்தியமாயிருக்கச் செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி தடிப்பு மாறும்.

வாகைக்கொழுந்தை யிடித்து அரைக்காற்படி சாறு பிழிந்து அதில் ஒரு துட்டெடை நல்லெண்ணெய் கலந்து மூன்று நாட் கொடுத்து ஆறுநாள் பத்திய மாயிருக்கக் கள்ளிப்பூக்கிரந்தி தீரும்.

மஞ்சணத்திக் கொழுந்தை யிடித்துச்சாறு பிழிந்து வேளை யொன்றுக்கு அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுநாட் சாப்பிடச் சச்சிக்கிரந்தி தீரும்.

வரண்டத்தெண்ணெய்ப் படி. (க) சங்கங்குப்பி கழற்சி செப்புநெரிஞ்சி சிறு காஞ்சோரி முருக்கு முருங்கை நீர்முள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி. (௨) சிறுசெருப்படைச் சாறு படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கெந்தி நாரா கம் பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் நிலவாகைவேர் கொடிவேலிவேர் சித்திரமூலம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஆட்டுடன் ஐந்து கழஞ்சு சீனிகூட்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டி விதஞ்சாப்பிட்டு ஏழு எண்ணெய்தேய்த்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செ ய்துவரக்கிரந்தி கரப்பன் குலை முடக்கு மொழிக்கட்டு ஏணைமுதலானவை தீரும். பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கழற்சி சமுத்திராப்பச்சை சங்கங்குப்பி கொச்சி கவிழ்தும்பை கண்டங்கத்தரி சிவப் பிணக்கிழங்கு இவைகளின் சாறு, சிறுநீர் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து, அதிமதுரம் முத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் கோரோசனை சுக்கு கார்போகரிசி ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (க) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டி விதம் ஏழுநாட் சாப்பிடக் கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி கள்ளிப்பூக்கிரந்தி மேகவெட்டை மேகவாயு முதலான மேகரோகங்கள் தீரும். உப்புப்புளி கரப்பன் பதார்த்தம் தள்ளிப் பத்தியம் நீக்கஞ்சி கொள்ளவும்.

காற்படி நல்லெண்ணெயில் கெந்தகம் அரிதாரம் சாதிலிங்கம் வகைக்கு வரா கனெடை (௩௰) கொடிவேலி தைவேளை நத்தைச்சூரி இவைகளின் வேர்ப்பட் டை வகைக்கு வராகனெடை (௫) சுத்திசெய்த வாளம் வராகனெடை (க) அரை த்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுநாட் காலையில் ஒரு காண்டி விதம் கடும்பத்திய மாகச் சாப்பிட்டு பதினாறாநாள் ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்பு வறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் படி (க) சுக்கு சங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு கடுகுரோகிணி சிவனார் அமிர்தம் காட்டாமணக்கு கழற்சி வகைக்குச்சாறு படி (௨) திப்பிலி திப்பிலி மூலம் செவியம் சித்திரமூலம் ஓமம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (௫) பரங்கிப்பட்டை வராகனெடை (௰) இவை களை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டி விதம் மூன்று நாளாகாரப்போது கொள்ளக் கிரந்தி புண் குலைக்கடுப்பு செங்கரப்பன் கட்டுக்கரப்பன் வெடிக்கரப்பன் அரையாப்பு தீரும். பத்தியம் கைப்புப் புளிப்புத் தள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வெள்ளுள்ளி காய்வேளைக்கொழுந்து வகைக்கு பலம் (க) இவைகளை மெழுகுபோலிடித்துப் பத்து வில்லைசெய்து நிழலில் உலர்த்தி வேளையொன்றிற்கு ஒரு வில்லையாக ஐந்துநாட் சாப்பிட கிரந்தி பவுத்திரம்

யோனிக்குலை புற்று வெடிகுலை வாதம் தீரும். பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீக்கஞ் சி கொள்ளவும் ஒன்பதாநாள் ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரவும்.

பேய்ச்சொறியின் குணம்.

அடிக்கடி தேகத்தில் தினவு கண்டு காசுபோல் தடித்து சிவந்து மறையும் நாட்சென்றால் இருமல் கபம் உண்டாகும்.

சங்கம்பட்டை செங்கத்தாரிப்பட்டை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு சங்கங்கு ப்பி சிறுசெருப்படை இன்னிமிலை நிலவாகை காட்டாமணக்கிலை பரங்கிப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௰) ஓமம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து வெந்நீரில் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட பேய்ச் சொறியும் சகல கரப்பன்களும் கிரந்தியும் தீரும். பத்தியம் கைப்புப் புளிப்புத் தள்ளவும்.

கிரந்திப்புண் சிரங்குக்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

ரசம் வராகனெடை (க) நீர்வெட்டிமுத்து துருசு கெந்தகம் வகைக்கு வராக னெடை (௨) இவைகளை வெற்றிலைச்சாற்றால் அரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெ ண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற்பூச மாறும்.

கிரந்தி முற்றிற்று.

அரையாப்பு.

மேற்படி வியாதிக்கு மேற்பற்று.

பச்சைக் கொடிவேலிவேர்ப் பட்டையையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர் நிறையாக அரைத்துப்பூச வற்றும். வெள்ளைப் பாஷாணத்தையும் மெழுகையும் அரைத்து வில்லைதட்டி வெதுப்பி வீக்கத்தில் வைத்துக்கட்டக் கரைந்துபோகும். நீர்மேல் நெருப்பை அரைத்து வீக்கத்திற்பூசக் கரைந்துபோகும். கோவை யிலையையா வது தீர்ப்பூலாங் கொழுந்தையாவது அவுரி யிலையையாவது அரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்து வீக்கத்திற்கட்ட மாறும். பழம்புளி பலம் (க) சேங் கொட்டை (௧௰) இவைகளைப்பஞ்சுபோல் தட்டி வீக்கத்தில் வைத்துக்கட்ட மா றும். வெள்ளைப்பூடும் வெள்ளறுகும் அரைத்து வீக்கத்திற்கட்ட மாறும். முடக் கொத்தானிலை சுண்ணாம்பு வெல்லம் இவைகளையரைத்துப் பூச மாறும். ஆதளை வேரை நையத்தட்டி வைத்துக்கட்டத் தீரும். எருக்கம்பிஞ்சும் வெள்ளைப்பூடும் ஓர் நிறையாக உமிக்காந்தலில் வெதுப்பி யரைத்து வீக்கத்திற்பூச மாறும்.

மேற்காட்டிய பற்றுக்களில் ஒன்றைப்போட்டு இதனடியிற் காட்டியிருக்கிற எண்ணெய்களில் ஒன்றை உள்ளுக்குக்கொடுத்துவர மாறும். ஆனால் சீ கட்டிப் புரையோடினாலதைக் கீறிப் பிளாஸ்திரிபோட ஆறும்.

மேற்படி வியாதிக்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெய்.

மேற்றோனி சிவிய கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு பலம் (௨) அப்பைக்கிழங்கு பலம் (௨) பச்சைக் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம் (௩) நீர்முள்ளியிலை பலம் (௨) இவைகளையரைத்து அரைப்படி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டு எள்ளெண்ணெய் படி (௨) கூட்டிப் பிருதாரசிங்கி வராகனெடை (௨) பொடித்துப்போட்டுக்

காய்ச்சி மருந்துகள் மொருமொருன்று வெந்த பருவத்தில் கருப்புக்கட்டி (௨) பலம் தட்டிப்போட்டு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு திடுக்கில் அரைப்பலமும் எண்ணெயில் ஒரு கரண்டியுமாகப் பனிரண்டுவேளை சாப்பிட்டு உப்புப்புளி தள்ளி ஆவினெய் துவரம்பருப்பு வெந்நீர் இவைகளைச் சேர்த்து ஏழாநாள் மேற்படி யெண்ணெயைத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து புளிக்கூட்டவும்.

பச்சைக் கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை பலம் (அ) தொலி நீக்கின வெள்ளைப்பூடு பலம் (அ) அரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு ஒருபடி பொடுதலைச்சாறு கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வெள்ளைப்பூடு பொன்னிறமாய் வருகிற சமயத்திலிறக்கி வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி எண்ணெயும் ஒரு கரண்டி கடுகுரூபாகச் சாப்பிட்டு உப்புப் புளித்தள்ளி பத்தியமாயிருக்கவுமாம்.

கொடுவேலி மாவிலிங்கு தலைசுருளி இவைகளின் இலைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) கொடி வேர்ப்பட்டைகள் மூன்றும் வகைக்கு வராகனெடை (௩) மிளகு வெள்ளைப்பூடு கடுக்காய் கடுகுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (௪) அரைத்துப்போட்டுக் கலந்து காய்ச்சி வடித்து மூன்று நாட் சாப்பிட்டு ஆறுநாள்வரை உப்புப்புளி தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்க அரையாப்பு கண்டமாலை தீரும்.

பொடுதலை சமூலம் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௪) வீதம் மைப்போலரைத்து அரைக்காற்படி காடிநீரிற் கலந்து இந்தப்படி மூன்றுநாட் காலமே சாப்பிட்டு பத்தியமுப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும். மறுபத்தியம் மூன்று நாளிருந்து எட்டாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர்விட்டு உப்பு வறுத்துக்கூட்ட அரையாப்பு கிரந்தி கரப்பன் பரங்கிப்புண் தீரும்; ஒரு மாசம் வரை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சங்கு சங்கங்குப்பி கருநொச்சி அடுதாத்தி வெள்ளறுகு சின்னி கிரந்திநாயகம் பூவரசம்பட்டை கள்ளி நீர்முள்ளி இவைகளை யிடித்துப் பிழிந்த சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக் கலந்து ஒருநாள் ராவில் வைத்து அதிற் பரங்கிப்பட்டை கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்பு பூடு வகைக்கு வராகனெடை (௩) அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாகக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுநாளுண்டு ஆறுநாள்வரை உப்புப்புளி தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர் வார்க்கக் கிரந்தி அரையாப்பு முதலான மேகப்பிணிகள் தீரும்.

அரையாப்பு முதலான ரணங்களுக்குக் களிம்பு.

லிங்கம் மிருதார்சிங்கி ரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் கடுக்காய் மாசக்காய் காசுக்கட்டி தான்றிக்காய் ஓர் நிறையாகப் பொடித்து ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துத் தண்ணீரில் ஒருநாள் மிதக்கப்போட்டு மறுநாளெடுத்து ரணங்களிற் போட ஆறும்.

அரையாப்பு முதலான ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சீலை.

உதி இலந்தை நாவல் கருவேல் அத்தி இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பலம் (௫) சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு மூன்று நாளூறவைத்துக் காய்ச்சி அரைப்படியாக வற்றவைத்துப் பிழிந்து வடிகட்டி துத்தம் துருசு கடுக்காய் காசுக்கட்டி வெள்ளைக்குங்கிலியம் சீனிக்காரம் வகைக்குப்பலம் (வ) பொடித்துப்

போட்டு ஐந்து எலுமிச்சம்பழச்சாறு பிழிந்தோயாமற்கிண்டி குழம்புப்பதத்தில் சீலையில் நனைத்துலர்த்திக்கொண்டு சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி ரணங்களிற்போட ஆறும்.

பவுந்திரத்திற் சொல்லிய வல்லாதிகளுங் கிரந்தி நோயிற் சொல்லிய எண்ணெய்களும் இந்த ரோகத்திற்கு உபயோகமுள்ளன.

அரையாப்பு முற்றிற்று.

சூலை நோய்.

சூலை பதினெட்டின் குணம்.

உடல் கனத்துத் திமிராய் விறுவிறுத்துப் பிடரியையும் பாதத்தையும் பற்றிப் பிசித்துக் கை கால் விரல்கள் மூளி முதலான பொருத்துக்கள் வீங்கிக் கடுத்து ளைந்து நடக்கவொட்டாமல் முடங்கி மலஞ்சிக்கும்; குளிர் காலத்தில் அதிகரிக்கும்; இதை வாதசூலையென்றும், பிடரி மன்னை மூட்டு முள்ளந்தண்டு நெஞ்சு விலா புட்டி தொடை இவைகள் உளைந்துகுத்தி வலித்துக் காலையில் வயிறு கடுத்திரை போலிரைந்தால் வாதவாயுச் சூலையென்றும், உடல் புண்போலுளைந்து கை கால் விரல்கள் வீங்கித் திமிராய் விறுவிறுத்து மெய் வியர்த்துக் குளிர்ந்து முகம் தலை வெதும்பி ஐயமும் பித்தமும் மீறி யோடினால் வாதநீர்ச் சூலையென்றும், நரம்புவழி நீர்சென்று உடலிற் பாய்ந்து அசைவுகள் வீங்கி வலித்தால் வாதசுரோணிதச் சூலையென்றும், கை கால் பொருத்துக்களிற் நீர்கட்டி மேனி யெல்லாம் தடித்துப் புண்ணானால் வாதபித்த சூலையென்றும், கை கால் மூட்டுக்களில் மோதுகட்டி மேனி வீங்கி ஆயர்ந்து நரம்பு தோன்றி நாவு குழறி செவி மந்தித்து சலவை கண்டால் சன்னிவாதச் சூலையென்றும், உடம்பு உஷ்ணத்தால் வரண்டு கடுத்து அசதியாய் நடுங்கித் தலைவலித்து வாய்கசந்து கண் மூக்கு நீர் மஞ்சளாய் கை கால் பொருத்துக்கள் உளைந்து விறுவிறுத்து மோதுகட்டினால் பித்த சூலையென்றும், கை கால் நெஞ்சு இவைகளிற் குத்தி நெஞ்சு வரண்டு இருமிக் கபங்கட்டினால் ஐயசூலையென்றும், தேகத்தில் அக்கினி அதிகரித்து நீர்த்தாரையால் சுக்கிலம் சீ இரத்தம் சதை போலிறங்கித் தேகத்தில் குத்தலும் வலியும் கை கால் மூளிகளில் வீக்கமுங்கண்டால் சுக்கிலப் பிரமேகமென்றும், கிரந்திநோயால் கை கால் மூளி பொருத்துக்களில் நீர் கட்டி வீங்கிக்கடுத்துக் காடு கட்டி வெடித்து சீயும் சலமும் வடிந்து இந்திரியமுரிந்து நீர் கடுத்திறங்கினால் கிரந்திச்சூலையென்றும், மூளி முதலான அசைவு ஸ்தானங்கள் வீங்கி வெடித்து சொந்து புலால் நாறி தேகம் வற்றினால் மாங்கிசச்சூலையென்றும், புறங்காலிற் றினவுண்டாகி வீங்கிப் பொருத்துக்கள் உளைந்து குத்தி வாயிற் கொப்புளம்போல் திரண்டு உடைந்தால் நீர்ச்சூலையென்றும், கிரந்திநோயால் விஷநீர் நரம்புவழி தேகத்திற்பாவி அக்கினிபோலெரிதலும் குத்தலுங்கண்டு விரல் முதலான அவயவங்கள் வீங்கி மூளிகளில் மோதுகட்டி வெடித்து எலும்புகள் தெறித்து விழுந்தால் விஷநீர்ச்சூலையென்றும், முழங்கால் முழங்கை முதலான மூட்டுகளில் மோதுகட்டி குத்தி உளைந்து கடுத்து வெடித்து சீயும் சலமும் சிந்தி எலும்பு தெறித்து விழுந்து கை கால் முடங்கித் தாது கெட்டால் எலும்புச் சூலையென்றும், தேகம் வரண்டு வெதுப்புத் திமிரேறி வீங்கிக் கை காலுளைந்து பொருத்துக்களில் மோதுகட்டி மலஞ்சிறுத்துத் தாக்கம் அசதி ஆயாசங்கண்டால் மூலபாண்டுச் சூலையென்றும், இருவிழி உதடு நாவு பல் கறுத்துத்தேகம் வீங்கி பொருந்து

க்கள் உளைந்து நொந்து மோது கட்டினால் விஷ பித்தசூலையென்றும், முகம் வயிறு முதுகு அரை துடை புறங்கால் அனைத்தும் அயர்ந்து விறுவிறுத்து அசைவுகளில் மோதுகட்டினால் வாதபாண்டுச் சூலையென்றும், வயிறும் துடையும் வீங்கிப் பொருத்துக்களிற் குத்தெடுத்து இறுகியிறுக்கி கண் முகம் நீர் மலங்கமுத்திரமும் அல்லது மஞ்சளாகவும் பித்த பாண்டுச் சூலையென்றும், தேகம் வற்றி நரம்பெல்லாந்தோன்றி வாயு மிகுந்து நெஞ்சிற்குத்தி சுரம் மாறுமலடைத்துக் கை கால் கனைத்து மூளிகளிற் கடுத்தெட்டி இருமலெடுத்தால் பாண்டுச் சூலையென்றும், உடம்பில் ஒருபக்கம் வீங்கி உளைந்து கடுப்பெடுத்து கண்ணெருத்துத் தாகமிகுந்து சோம்பலும் பெருமூச்சுமுண்டானால் விஷபாண்டுச் சூலையென்றும், தேகமிகக் கொதித்துப் பாலைபோல்வற்றி கைக்கன்னிற் குத்தெடுத்து புத்தி மயக்கமாகிப் பொருத்துக்கள் வீங்கிக்கட்டினால் அஸ்திசுர சூலையென்றும், தேகத்திற் சுரமிருந்து கால் கை ஓய்ந்து குழகிளும் மூளிகளிலும் குத்துமுண்டாகி விரல்களெல்லாம் விறுவிறுத்து வலித்தால் சுரசூலையென்றும், சுரம் தவிர்ந்து தேகத்தில் வீக்கம் பலவினமுண்டாகி மூளிகள் வீங்கி மோதுகட்டினால் சுரமூல சூலையென்றும், அண்டத்தில் வாயு பொருமி வலியெடுத்தால் அண்டவாயுவென்றும், குறுக்கு பிடரி நொந்து சுரங்காய்ந்து ஒரு பக்கத்து விதையில் வாயுவிறங்கி மேல் நோக்கி யேறினால் அண்டச்சூலை பக்கச்சூலையென்றும், அக்கரவாதச்சூலை யென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

வாதசூலை கை கால் முடக்கு வீக்கம் கடுப்பு உளைவிற்கு.

புங்கவேர் பலம் (௪௦) சுக்குவேர், பலம் (௨௦) இடித்து நாழிமாக்கால் தண்ணீர் விட்டு ஆவி போகாமல் மேற்சட்டிமூடிச் சிறுமன் செய்து இரண்டு சாமம் எரித்துக் குழம்பாக வற்றவைத்துக் கொண்டு வேளையொன்றுக்குத் தாற்படி விதம் ஏழு நாட் கொள்ளத் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை புனலித்தண்டு வகைக்குப்பலம் (௩௦) விழுதிவேர் நாநாளை சமூலம் வகைக்குப்பலம் (௰) கொடிவேலிவேர் பலம் (௧) சங்கவேர் பலம் (௨) நறுக்கிப் பாண்டத்திற் போட்டு முன்போற் கஷாயஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (௬) நிலாவிரை பலம் (௫) சுக்கு பலம் (௪) இடித்துத் தூட்செய்து வேளையொன்றிற்கு அரைப்பலத்தூளை நாழித் தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துப் பதினறு வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

குறுந்தி இலுப்பை கையாந்தரை நொச்சி நீர்முள்ளி இலைகளின் சாறெடுத்து வகைக்கு ஒரு பிடிவீதந் தெரிந்து இரண்டுபடி செலத்திற்போட்டு அரைப்படியாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் மிளகு சுக்கு மஞ்சள் உள்ளி வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) வீதம் அரைத்துக்கலக்கி அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறு வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (அ) திரிகடுகு வசம்பு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி கடுகு செவியம் அரத்தை வெள்ளறுகு கொடிவேலி மிளகரணை அகவிகொந்தி சங்கு நிலவேம்பு இவைகளின் மூலப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௰) இவைகளைச் சூரணித்து கருங்கோழி வயிற்றுள்வைத்துத் தைத்து ஒரு பாண்டத்தில் சதுரங்கள்ளியை இடித்துப்போட்டுத் தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியை வைத்து மூடி வெந்தபின் எடுத்து எலும்பை நீக்கி இடித்துலர்த்திச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது புளி புகையிலை கரப்பான்

பதார்த்தம் நீக்கி கோழிக்கறி அவரம்பருப்பு அதுனங்காய் முளைத்தண்டு சேர்த்து ஒரு பட்சம் சாப்பிட சூலை (௧௮) கொந்தி வாதம் உதிரக்கட்டு மூலமுளை குடல் வக்கி தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (௪௦) சீரகம் பலம் (௧) கொடிவேலி மிளகரணை சங்கு சிவன்வேம்பு அகவிகொந்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு மல்லி கோஷ்டம் அதிமதுரம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் மாமஞ்சள் வெப்பாலையரிசி சிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கப்பட்டை திப்பிலி மிளகு சுக்கு செவியம் திப்பிலி மூலம் முந்திரிகைப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து ஒரு சட்டியில் ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடி தண்ணீரும் விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தை வைத்து மூடி பால் வற்றும் வரை பிட்டுப்போல் அவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவினெய்யில் எட்டுப்பல சர்க்கரையைப் போட்டுக்காய்ச்சி இறக்கி அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி சூடாறின பின்பு ஒருபடி தேன்விட்டுக் கலந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதசூலை உடம்புக்கடுப்பு பித்த மேகம் தாதுநஷ்டந்தீரும்; தாது புஷ்டிக்கும்; தேகம் பொன்போலாகும்; கிருமியெல்லாஞ் செத்து விழும்.

சிவன்வேம்பு சங்கவேர் சித்திரமூலம் வெள்ளறுகு அகவிகொந்தி சதகுப்பி பிரப்பங்கிழங்கு பூவரச நச்சுப்பாலைப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧) வாய்விளங்கம் சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை யிடித்துத் தூட்செய்து ஆறுபங்கிட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு பங்குத்தூளை ஒரு படி செலத்திற்போட்டுக் கால்பல பரங்கிப்பட்டைத்தூளை ஒரு துணியில் முடித்துப்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும்; இந்தப்படி (௬) வேளை கொடுக்கச்சகல சூலையுந் தீரும்; பத்தியம் சிக்கந்தி தவிர மற்றொன்றுமாகாது.

ஆவினெய் படி ஒன்றில் ஒருபல சேங்கொட்டையை வெட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி நெய் வடித்து அதில்(௫)பல சீனியைப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்த பதத்திலிறக்கி முக்காண்டி அமுக்குறாக்கிழங்கு சங்கவேர் கொடிவேலிவேர் இவைகளின் சூரணம் பலம் (௨) கோதுமை படி (௰) சிறுகத்தூவிக்கிண்டி வேளைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் பத்துநாட் சாப்பிடத் தீரும்.

சுத்திசெய்த நூறு சேங்கொட்டையைச் சட்டியிலிட்டு வறுத்து வெடித்த பின்பு கல்லுரலிற் போட்டு பொரித்த எள்ளு படி (௧) மாவிலிங்கம்பட்டையை இடித்து வடிகட்டின சூரணம் படி (௧) கொப்பரைத்தேங்காய் (௨) கருப்புக்கட்டி வட்டு (௫) இவைகளைக் கூடப்போட்டு இடித்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்; ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரவும்.

அரைக்காற்படி ஆவினெய்யில் சுத்திசெய்த அரைப்பல சேங்கொட்டையை இரண்டாக நறுக்கிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் நாலுபல வெல்லத்தைப் போட்டுக் காய்ச்சி நன்றாகக் கரைந்தபின்பு இறக்கி அதில் திரிகடுகு மல்லி தேவதாரம் சித்திரமூலப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௫) ரசகெந்தகம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) ஓமம் வராகனெடை (௨) இவைகளைப் பொடித்து வடிகட்டின தூளைத் தூவிக்கிண்டிக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் புளி புகையிலை கரப்பான் பதார்த்தம் நீக்கி ஒரு பட்சஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (௪) சிவன்வேம்பு அசமதாகம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை வகைக்குப்பலம் (௧) நற்சீரகம் மல்லி காந்தம் திப்பிலி குரோ

சாணி ஓமம் வகைக்குப்பலம் (௨) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குப் பலம் (௪) சித்திரமூலம் மிளகரணைப்பட்டை வெள்ளறுகு செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் ரசகர்ப்பூரம் வராகனெடை (௩) இவைகளை யிடித்து வடிகட்டி நல்ல சாராயம் விட்டுப் பிசைந்து கருங்கோழி வயிற்றுக்குள் வைத்துத் தைத்து ஒரு பானையில் சிவன்வேம்பை யிடித்துப்போட்டுச் சாராயமும் தண்ணீருங்கலந்துவிட்டு வாயில் மெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியை வைத்துச் சட்டிமூடி சந்துவாயில் சீலைமண்செய்து சிறுதீயாக எரித்துக் கோழி வெந்தபின் னெடுத்து எலும்பு நீக்கி யுலர்த்தி யிடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் தேனில் மத்தித்து ஏழுநாட் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட சகல சூலை முடக்குந்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் (௫) வாய்விளங்கம் கிராம்பு சாதிக்காய் சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௪) சாதிபத்திரி கோரோசனை வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் ஓமம் பலம் (௧) சித்திரமூலம் சங்கு நிலாவிரை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒரு பாண்டத்தில் இருபதுபல சதுரக்கள்ளியை யிடித்துப் போட்டுத் தண்ணீர் விட்டு வாயில் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற்சூரணத்தை வைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்து முத்தியும் மூன்று சாமமெரித்து ஆறவிட்டுச் சூரணத்தை யுலர்த்தித் திரிகடிப் பிரமாணம் அரைமண்டலம் உப்புப்புளி நீக்கிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சேங்கொட்டை அழிஞ்சிக்கொட்டை பூவந்திக்கொட்டை எட்டிக்கொட்டை வேப்பம்பிண்ணாக்கு சிவன்வேம்பு இவையெல்லாம் கள்ளிச்சாற்றில் ஒரு நாளூறவைத்துலர்த்திக் குழித்தயிலமிறக்கிப் பரங்கிப்பட்டை பலம் (௧௫) திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் அசமதாகம் குரோசாணி ஓமம் அரத்தை வகைக்குப்பலம் (௫) சித்திரமூலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குப்பலம் (௪) இடித்துச் சூரணித்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தித் திரிகடிச் சூரணத்தில் ஒரு காசெடை தயிலம் வைத்து (௧௨) நாட் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நாலுபல பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தை நாலாவதாம் சங்கங்குப்பிச்சாற்றில் விரவியுலர்த்தி ஒரு சட்டியில் ரசம் கெந்தகம் சூக்கில் சாதிலிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (௩) பொடித்துப்போட்டுச் சட்டி வாயைச் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தை வைத்து மேற்சட்டிமூடி சந்துவாய் சீலைமண் செய்து அரைச்சாமமெரித்து ஆறிச் சூரணத்தை யெடுத்துத் திரிகடிப் பிரமாணத்தில் சொட்டுத் தயிலம் காசெடை வைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துப் பத்துநாட்கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு ஏலம் லவங்கம் லவங்கபத்திரி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை சிற்றரத்தை ஓமம் குரோசாணிஓமம் சையாத்துகரை ஆவிரைப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௫) ரசகர்ப்பூரம் பலம் (௧) பொடித்து வடிகட்டி பாலிற் பிட்டவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவினெய்யில் அஞ்சுபல சருக்கரையைப் போட்டுக்காய்ச்சி இறக்கிச் சூரணத்தைத் தாவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை யொன்றுக்கு அரைப்பல மிதம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கை கால் முடக்கு முதலான சூலை பதினெட்டு மேகஊறல் தடிப்பு சொறி கரப்பு வெள்ளைவீழுதல் குட்டம் பெருவியாதி கிரந்தி அரையாப்பு படர்தாமரை தொடைவாழை ரணம் கண்டமாலை லிங்கப்புற்று யோனிப்புற்றுக்கு.

கெந்தகம் வராகனெடை (௧௰) சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வராகனெடை (௩௰) இவைகளைச் சிதைத்துக் காற்படி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெடிக்குஞ் சமயத்தில் தீயாற்றித் தயிலத்தை வடித்து இரண்டு வராகனெடை ரசத்தில் ஒரு துட்டெடை தயிலமும் துட்டெடை ஆவினெய்யும் விட்டு மத்தித்து ஆறு பங்கு செய்து ஆறுவேளை உள்ளுக்குக்கொடுத்துத் தயிலமும் ரசமும் மத்தித்து ரணங்களிற்போட்டு புளி கரப்பான் பதார்த்தம் நீக்கி ஆவின்பால் நெய் வெள்ளாட்டு மாமிசஞ் சேர்த்து ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

சிவன்வேம்பு சமூலத்தை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குச்சமன் வாலுளுவையரிசி சேர்த்து செருப்படிக்கிழங்குச் சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி நிழலிலுலர்த்தி அதில் ரசகர்ப்பூரம் பலம் (௪) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு சிவன்வேம்பு சமூலம் பலம் (௧௰) சங்கு வெள்ளைச்சாரணை மிளகரணை வேம்பு அழுக்குறு கருங்காலி கொடிவேலி நொச்சி கருஞ்சூரை சித்திரமூலம் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை தூதுவளை சமூலம் பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு திரிபலாதி கார்கோலரிசி கடல்நுரை சோம்பு சீரகம் வசம்பு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (௨) இவையெல்லாம் இடித்துச் சூரணித்து அதில் திருகுகள்ளி வெள்ளாட்டுநீர் சிறுபேய்க்குமட்டி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௧) விட்டு மூடி மூன்றுநாட் பூமிக்குட் புதைத்தெடுத்து நன்றாக ரவியிலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு திரிகடிச் சூரணத்தில் ஒரு காசெடை தயிலம்வைத்து உண்ணத்தீரும்.

சேங்கொட்டை எட்டிக்கொட்டை கொடுவேலிவேர் செஞ்சூரைவேர் கார்த்திகைக்கிழங்கு கொறுக்கள்ளிவேர் வாலுளுவையரிசி வகைக்குப்பலம் (௧௰) நறுக்கி பாண்டத்திற் போட்டுக் குழித்தயிலம் இறக்கிக்கொண்டு பரங்கிப்பட்டை பலம் (௧௨) அழிஞ்சி சங்கங்குப்பி சிவன்வேம்பு விடத்தேர் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கஸ்தூரிப்பட்டை பூவரசம்பட்டை ஆவிரைப்பட்டை காருக்கரந்தை சமூலம் வகைக்குப்பலம் (௨) ரசகர்ப்பூரம் பலம் (௧) இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிச் சூரணத்தில் சொட்டு தயிலம் விட்டு மத்தித்துப் புளி புகையிலை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும். வாரத்தோறும் ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரவும்.

சிவன்வேம்புச் சூரணம் பலம் (௧௰) வாலுளுவை தாளிசபத்திரி கிராம்பு ஏலம் மதுரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கருஞ்சீரகம் மிளகு கடுக்காய் திப்பிலி அதிவிடயம் பரங்கிப்பட்டை சிறுநாகப்பூ வால்மிளகு வகைக்குப்பலம் (௪) இடித்துச் சூரணித்து இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாகக்கலந்து திரிகடிச் சூரணத்தில் சொட்டு தயிலம் காசெடை வைத்துண்ணத் தீரும்; தேகசித்தியாகும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை பலம் (௧௰) பொரித்த எள்ளு படி (௧௨) கொப்பரைத்தேங்காய் இரண்டு பரங்கிப்பட்டை சங்கு அழுக்குறு சித்திரமூலம் மாவிலிங்கப்பட்டை சிவன்வேம்பு திப்பிலி ஆனைத்திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வாலுளுவையரிசி குரோசாணிஓமம் வெற்றிலைக்காம்பு கடுக்காய் கோஷ்

டம் வகைக்குப்பலம் (௧) ரசகர்ப்பூரம் வராகனெடை (௩) பனைவெல்லம் பலம் (௩) இவைகளை யிடித்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணத்திற் காசெடை தயிலம் விட்டுப்புளி காய்பன் பதார்த்தம் நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

சங்கு சங்கங்குப்பி கொடிவேலி நிலப்பனை அகலைகத்தி குமிழ் நீர்க்குமிழ் நெரிஞ்சி பூவரசு செங்கத்தாரி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧) திரிகடுகு ஓமம் கோஷ்டம் அரத்தை இஞ்சி சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௨) பரங்கிப்பட்டை பலம் (௩) இவைகளை யிடித்து வடிகட்டி ஒருபடி ஆவினெய்யில் சருக்கரை பலம் (௪௦) போட்டுக் காய்ச்சி யிறக்கிச் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின் தேன்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் காசெடை தயிலம் வைத்து சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

நிலவாகை சிவன்வேம்பு விராலி வகைக்குக் காற்றுலாம் வீதம் கண்டங் கண்டமாய் நறுக்கி வெள்ளாட்டு நீரில் ஓரிரவு ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி ஒரு பாண்டத்திலடைத்து குழித்தயிலமிறக்கிக்கொண்டு பரங்கிப்பட்டை பெருங்காயம் கார்கோலரிசி அக்கிராகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் திப்பலி திப்பிலி வால்மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) இந்துப்பு நவச்சாரம் வெண்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (௫) கிராம்பு கழஞ்சு (௧) சாதிக்காய் கழஞ்சு (௨) பேய்க்குமட்டிக்காய் (௧) இவையெல்லாம் ஷை நீர்விட்டரைத்து முற்றின தேங்காய்க்குள்ளடைத்துக் காஞ்சிரை மூன்றடித்து அதற்குமேல் ஷை சுண்ணமும் ஆகாசத்தாமரையும் அரைத்துத் தனியிலோட்டி மூன்றுசீலை செய்து குக்குடபுடம் போட்டு சிரட்டை நீக்கி யரைத்து உண்டை செய்து வேளையொன்றுக்கு நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணத்தில் மூன்று கழஞ்சு தயிலம் வைத்து ஏழுவேளை சாப்பிட்டு காலாக ஆவினெய் நிம்ப எண்ணெய் ஆமணக்கெண்ணெய் ஓர் நிறையாகக் கலந்து காய்ச்சி சிறிதேறைத்து சடுகன்னீரில் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தால் வாயு கெண்டை கிராமை கவுசி மேகம் வாதம் சூலை தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடுதொடாமூலிவேர் பிரப்பங்கிழங்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் பின்றுக்கு மூலம் கார்கோலரிசி அதிமதுரம் சன்னலவங்கம் சீரகம் ஓர் நிறையாகப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் மூன்று கழஞ்சு தயிலம் வைத்து அரைமண்டலங்கொண்டு ஷை முக்கூட்டெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவர அநுபோகத்தினால் கேட்ட சூடு சலமேகம் மேகத்தடிப்பு வெள்ளை படைகுத்தல் வாதமுடக்கு நடுக்குச்சன்னி குட்டம் குறைநோய் காமாலை வாயு கெண்டை முதலானவை தீரும். ஷை தயிலத்தில் கெந்தக செந்தூரம் தங்கசெந்தூரம் வைத்து மண்டலங்கொள்ள நரைதிரை மாறும் தேகம் சிவந்து பின்னும் ஷை தயிலங்கொள்ளும்போது மிளகு ஆவின்பால் நெய் சீனி துவரை பாசிப்பயறு கத்தரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி முருங்கைப்பிஞ்சு கூட்டி மற்றைப் பதார்த்தங்களை நீக்கவும்.

வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு சங்கவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாக இடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் ஒரு காசெடை தயிலம் வைத்து ஒரு பட்சஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (௧௦) சித்திரமூலம் பிரப்பங்கிழங்கு நன்னாரி ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி வாதமுடக்கி கொட்டைக்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு கீரிப்பூடு சிவப்பனைக்கிழங்கு அரத்தை செங்கொட்டை வகைக்குப் பலம் (௨௫) இவைகளை யிடித்

துச் சூரணித்து ஒரு பாண்டத்தில் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஆவின்பாலும் வகைக்குப்படி (௧) வீதம் ஒன்றுக்கலந்து விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் ஷை சூரணத்தை வைத்து மேற்சட்டி மூடிச் சீலைசெய்து பால் வற்றும்வரை பிட்டவித்துலர்த்திப் பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் காசெடைத் தயிலம் விட்டு மத்தித்து ரசகர்ப்பூரம் தாளகசெந்தூரம் வகைக்குப் பணவெடை வைத்துண்ணத் தீரும்.

அரிதாரம் கெந்தகம் எள்ளு எட்டிவிதை சேங்கொட்டை சித்திரமூலம் ரசம் கெந்தகம் மஞ்சள் ஓமம் மாசிக்காய் சாதிக்காய் வசம்பு உள்ளி கொள்ளு துருசு துத்தம் இந்துப்பு கோஷ்டம் கார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம் (௧) அமுக்குராவேர்ப்பட்டை பலம் (௨௰) இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துக் கல்வத்திட்டு கரிசாலைச்சாறு சிறுசெருப்படைச்சாறு கோழிமுட்டைக்கரு வகைக்குப்படி (௪) வீதம் விட்டு அரைத்துச் சிறு சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இச்சாபத்தியமாக மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்; பத்தியமில்லை, பால் நெய் மோர் மிகுதியாகக் கூட்டிவரவும்.

வாதசூலை சுரோணிதசூலைக்கு.

சிறுசெருப்படை கழற்சி சிவன்வேம்பு முருங்கை தும்பை கருக்குவாய்ச்சி நொச்சி இவைகளின் தளிரை ஓர்நிறையாக இடித்துக் கால்படி சாறுபிழிந்து அதில் ரசகர்ப்பூரம் வராகனெடை (௧) கரைத்து ஐந்துநாட்காலையிற் கொடுத்து மாலையில் வெந்நீர்விட்டுப்பத்தியம் புளி காய்பன் பதார்த்தம் நீக்கி நீர்த்துருசிகொள்ளவும்.

வாதசூலை நடுக்குசன்னிக்கு.

தும்பை நொச்சி மேனி பொடுதலை வீழி வெள்ளுள்ளி இஞ்சி முருங்கை பிரண்டை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாக்கலந்து அதில் திரிகடுகு சிறுதேக்கு வசம்பு சுக்கில் கெந்தகம் மஞ்சள் சடாமாஞ்சி பரங்கிப்பட்டை ஓமம் காந்தம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௯) வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்.

வாயுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் காயம் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த தூளுடன் சிவன்வேம்பு சமூலத்தை நிழலிலுலர்த்தி யிடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி (௨) கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாகப் பத்துநாள் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வாதசூலை மேகசூலை கிரந்தி வண்டுகடிக்கு.

எருக்கம்பூ குப்பைமேனி கெந்தகவடகம் கப்பம்பொரி இவைகளை ஓர்நிறையாக இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தை வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சூலைக்கடுப்பு விக்கத்திற்கு.

வில்வ இலையை இடித்து அரைக்கால்படி சாறுபிழிந்து அதில் பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு வராகனெடை (௧) அரைத்துக்கலக்கி நாளொன்றுக்கிரு வேளையாக ஐந்துநாட்கொள்ளத்தீரும்.

விஷபாண்டு மூலபாண்டுச்சூலைக்கு.

சுத்திசெய்த கெந்தகம் காந்தம் அரைபொடி திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் ஓமம் அத்திதிப்பிலி கடுகு வெள்ளுள்ளி காயம் கிராம்பு பத்திரி கடுகுரோகணி சிவதை கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைப்பொடித்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் அரைக்காற்படி வில்வஇலைச்சாற்றில் பத்துநாட் கொள்ளத்தீரும்.

வாதபாண்டுச் சூலைக்கும் அதின்மேற்காணும் வெடிசூலைக்கும்.

இரும்பு காரீயம் செம்பு இவைகளின் அரைபொடி வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைத் தனித்தனியே சுத்திசெய்து குமரிச்சாற்றில் புடம் பத்து கையான் சாற்றில் புடம்மூன்று காவற்பட்டைச்சாற்றில் புடம் மூன்றுபோட்டெடுத்து அதில் கெந்தகம் நாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இரதங்கழஞ்சு (௩) கூட்டி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் முருக்கிலைச்சாற்றிலும் தனித்தனியே அரைத்து மூன்றுபுடம் போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த பரங்கிப்பட்டை கெந்தகம் வகைக்குப்பலம் (௨) திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை கிராம்பு ஏலம் வகைக்குப்பலம் (௰) இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் ஷை செந்தூரம் ஒரு வராகனெடை வைத்து அரைமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

பிரமேகச்சூலை லிங்கச்சூலைக்கு.

பரங்கிப்பட்டைப்பலம் (அ) கெந்தகம் அமுக்கிரா வகைக்குப்பலம் (௪) சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை பலம் (௨) இவைகளைச் சூரணித்து அதற்குச்சமன் திரிகடிப் பிரமாணஞ் சீனிசேர்த்துக்கொள்ளப் பிரமேகச்சூலைதீரும்; இஞ்சிச்சாற்றில்விட லிங்கச் சூலை கெந்தடைப்பு மூர்ச்சைவாயு வயிறெரிவு தீரும்; கொடுவேலிக் கஷாயத்தில்விட சூலை பித்தபாண்டு விஷபாக வயிற்றுவலி குன்மம் ரோகை தீரும்.

வேப்பெண்ணெய்ப்படி (௨) ல் கொடுவேலிவேர் ஐந்து கருவேல் வெள்வேல் விளா உடை இவைகளின் பிசின் மதுரம் அமுக்கராசி சிற்றரத்தை அமுக்கரா கார்கோலரிசி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கம் கிராம்பு ஏலம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இவையெல்லாமரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உடம்பிற்றுவாலைவிட்டுவரத்தீரும்.

எலும்புச்சூலை வெடிசூலை பரங்கிப்புண் கிரந்திக்கு.

கெந்தகம் காந்தம் பொரிகாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இரதம் கழஞ்சு (௧) இவைகளைப் பொடித்துக் கருப்புக்கட்டியுடன் சேர்த்தரைத்துத் தவிட்டிற்புரட்டி ஆறு உண்டை செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு உண்டை வீதம் மூன்றுநாட் கொடுத்து வைப்புப் புளிப்பு நீக்கி ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

அண்டச்சூலைக்கு.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௰) முருங்கைப் பிசின் கழற்சி கறுவேப்பிலை சங்கு எருக்கம்பழுப்பு மாவிலிங்கு மூக்கிரட்டைசாரணை விளாத்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு சுக்கு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத் தீரும்.

சந்திசாரணைக்கிழங்கு சித்திரமூலப்பட்டை விழுதிவேர்ப்பட்டை இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (௧) வெங்காரம் கழஞ்சு (அ) சுத்திசெய்து முளை போக்கின வாளம் வராகனெடை (௰) இவைகளைக் காற்படி கொடிக்கள்ளிப் பாலாட்டி இரண்டுபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஆட்பலமும் வியாதிப்பலமும் அறிந்துகொடுக்க நன்றாக விரேசனமாகி ஷை வியாதி தீரும்.

பெருங்காயம் மிளகு வெள்ளுள்ளி சுக்கு சந்திசாரணைக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சிதைத்துப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்தாவது ஒருகழற்சிப்பருப்பும் ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஷை கொழுந்தும் அரைத்து ஒருகோழிமுட்டைக் கருவிற்போட்டுப் பொரித்தாவது மூன்றுநாளாறுவேளை கொடுத்து பெரிய முடக்கொத்தானிலை கழற்சிக்கொழுந்து உப்பு வசம்பு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாக இடித்து வதக்கி அண்டத்தில் ஒத்தணஞ்செய்து கட்டத்தீரும்.

சுரசூலைகளுக்கு.

வெள்ளருகாய் பொடுதலை கையாந்தகரை குருந்து மூஷிகபர்ணி குப்பை மேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஆவினெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் தேற்றான்விதை திரிகடுகு உள்ளி லவங்கப்பத்திரி சாதிபத்திரி கிராம்பு பச்சை அகில் எட்டிவிதை வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாய்ச்சூலைப் புண்களுக்கு.

வெட்டுப்படி ஆற்றுத் தண்ணீரை ஒரு படியாக வற்றவைத்து அதில் ஒரு படி பொடுதலைச்சாறும் நாலு முற்றின தேங்காய்ப்பூவும் போட்டுக்காய்ச்சி நெய்யை வடித்து ஒரு காசெடை வீதம் அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவரக் கருநாக்குச்சூலை மேல் வாய்ப்புண் உண்ணாக்கை யரிக்குங் கிரந்தி பல்லீரையரித்துத் தின்னுங்கிரந்தி நாவரிப்பு புண் தீரும்.

பித்தபாண்டுச்சூலைக்கு.

மண்டூரப்பொடி பத்தில் அமுரி வெள்ளாட்டு நீர் வகைக்குப்படி (௧) விட்டு ரவியிலுலர்த்தி அரைப்பல அரைபொடியில் காவற்பட்டைச் சாறுபடி கால்விட்டு ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்து கெந்தகம் அமுக்கராசி நற்சீரகம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம் கிராம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி நவச்சாரம் பொரித்த வெங்காரம் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் பிடித்துச் சூரணித்து இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாகக்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றில் அரை மண்டலஞ் சாப்பிட்டுக் கையாந்தகரை உகாய் கழற்சி கொடிப்பை வல்லாரை எலுமிச்சம்பழம் முதியார்கூந்தல் மஞ்சள் இவைகளின் சாறு வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒருபடி மினைகைப் பொடித்துத் தூளி நீர்ப்போட்டு வற்றவைத்து வடித்த கஷாயம் படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

பித்தசூலைக்கு.

நல்லெண்ணெய் படி காலில் சீனிபலம் (௨) போட்டுக்காய்ச்சி அதில் கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை பரங்கிப்பட்டை மிளகு வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை

ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமுட்கொள்ளத்தீரும்.

கபாலசூலைக்குணம்.

நெற்றி கன்னம் கபாலத்தில் மிகுந்த இடியும் குத்தலும் சகிக்கமுடியாத வேதனையுங்காணும்.

நிவிர்த்தி.

அகஸ்தியர் குழம்பைத் துணியிலூட்டித் திரித்து வேப்பெண்ணெயிற்றோய்த்துத் தீயிற் கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகைபிடித்து வேப்பம்பட்டைச்சாறு படி (௧) ஆவினெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி வடித்துச்சிரசிற் பதமிட்டு வாரத்திற்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சூலைப்புண்ணுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம் (அ) செக்கவடைகம் அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் (௪) கொடிவேலிவேர் பலம் (௨) இவையெல்லாமிடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சூலைக்கட்டு வீக்கம் கடுப்பு பிடிப்புக்குப்பற்று.

கரியபவளம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி வெள்ளைப்பயம் இவைகளை ஒன்றிற்றாக நொச்சிச்சாற்றிலாவது சாரணைச்சாற்றிலாவது அரைத்துக் கொதிக்கவைத்துப் பூசினாலும் பற்றுமன்றி சவுட்டுமண் வளையலுப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் உள்ளி வசம்பு இவைகளைக் கள்ளிச்சாற்றிலாவது வாதமடக்கிச் சாற்றிலாவது அரைத்துக் கொதிக்கவைத்துப் பூசினாலும் ரசம் நேர்வாளம் கெந்தகம் அரிதாரம் சாதிலிங்கம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் இவைகளை ஒன்றையாக வெற்றிலைச் சாற்றிலரைத்துப் பூசினாலுமாகும்; கால் மூளிகளில் நீர்தங்கிக் கனத்திருந்தால் அதில் அட்டையை விட்டாவது கீறியாவது நீரைவடித்து பின்பு சுக்கு சாதம் மஞ்சள் கடுக்காய் கடுகு உள்ளி இவைகளை அரைத்துப்பூசி இதனடியிற் கண்டிருக்கிற தயிலத்தை முழுகிவர மாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத் தயிலம்.

காட்டுமுருங்கை நொச்சி புங்கு பொன்னாங்காணி செம்முள்ளி இவைகளின் இலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) நல்லெண்ணெய் படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நொச்சி வாதமடக்கி மாவிலிங்கு விடத்தாரை அசுவகெந்தி செம்முள்ளி நாயுருவி சதுரக்கள்ளிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧௦) திரிகடுகு காட்டாத்திப்பூ ஏலம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு மஞ்சள் செவியம் திப்பிலி கொடிவேலிவேர் வாய்விளங்கம் சிறுநாகப்பூ சந்தனம் கடுரோகணி சாதிக்காய் வசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சீரகம் சாதிபத்திரி லவங்கம் மரமஞ்சள் நன்னாரிவேர் மஞ்சிட்டி மணித்தக்காளிவிதை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துப் பொருத்துக்களிற் பூசி வாரத்துக்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ்செய்துவர சூலை பாரிசவாதம் விப்புருதி தனுர்வாதந்தீரும்.

பத்துப்பல திருகுகள்ளி வேர்ப்பட்டையை அரைத்து அரைப்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கை கால் பொருத்துக்களிற் றடவிவைத்து மாவிலை புளியிலையை வெகவைத்த தண்ணீரை மேலூற்றிவிடச் சூலைக்கடுப்புத் தீரும்.

வாதமடக்கிச்சாறு குறுணி நல்லெண்ணெய் படி (௧) வெள்ளாட்டுப்பால் படி (௧) சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (௧௦) இடித்துப் பதக்குத் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கிராம்பு சாதிக்காய் ஏலம் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ மிளகு அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம் (வ) பொடித்துத் தூவிக் காய்ச்சி வடித்து கை கால் முதலிய பொருத்துக்களிற் பூசி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரச் சகல சூலையுந்தீரும்.

சி[illegible] ட்டி முன்னை நொச்சி மாவிலிங்கு வில்வம் தோரை வாதமடக்கி நன்னாரி வே[illegible] அரிவ் வெங்கை அமுக்குறா சிந்தி, சிள்ளி சிதேவியார் செங்கழுநீர் கொடி[illegible] இவைகளின் மூலம் திரிபலை மிளகு சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்ச சம்[illegible] வகைக்குப் பலம் (௧௦) இடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (௪) வெள்ளாட்டுப்பால் படி வேப்பெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கோஷ்டம் தேவதாரம் அறுவகையரிசி குக்கிற்பட்டை மஞ்சள் ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை புனுகுசட்டம் தக்கோலம் சாத்திரபேதி கற்பாசி பச்சைக்கர்ப்பூரம் கொரியசிப்பால் சண்பகப்பூ நாகணம் செஞ்சந்தனம் கஸ்தூரி அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) விதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரச் சகல சூலைக்கட்டு வீக்கம் முடக்கு கடுப்பு முதலான சூலைபதினெட்டுந்தீரும்.

சூலை முற்றிற்று.

குட்டரோகம்.

—:(o):—

மேற்படி குணம்.

பாதம் கரம் உதடு உச்சி அணிவிரல் மணிக்கட்டு இவைகளில் வெண்மையாகத்தோன்றிப் படர்ந்து வெண்மையான அசறுண்டாகியுதிரும்; அல்லது தேகத்தில் வட்டவட்டமாக வெள்ளைவிழுந்து அவைகளின் சுற்றோரந்தடித்து விரிவாகப் படர்ந்து அசறுண்டாகி யுதிர்ந்துகொண்டிருக்கும்; இதை வெண்குட்டமென்றும், தேகத்தில் செக்கமாக வட்டவட்டமாக விழுந்து பரிசமற்றிருக்கும் இதைச் செங்குட்டமென்றும், முழங்கால் மூக்கு இமையினடியில் பரிசமற்றுக் கருமையாகத் தோன்றிப்படரும் தேகாதியந்தமும் திப்போற்பாக்கும் தினவெடுக்கும் சாம்பற் பொடிபோல் மிகவுதிரும் தாதுவற்றும் இதைக்கருங்குட்டமென்றும், உடல் சிவந்து திமிர்த்துப் பரிசமற்று மூக்கு இமையினடி நாவுதடித்துக் கை கால் குறுகி, வெடித்துப் புண்ணாகி வெடி நாறும் முகம் வியர்க்கும் நாசியடைக்கும் காதுவழி சீயோடும் சுவைகெடும். இதைப் பெருவியாதி யென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவிர்த்தி.

சிவன்வேம்பு வெள்ளெருக்கு சங்கு கூளாத்தி தழுதாழை புங்கு குமிழ் மாவிலிங்கு காட்டாமணக்கு கழற்சி விளா கிளா ஆவிரை மிளகரணை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௪) புங்கு இலுப்பை புன்னை வேம்பு அழிஞ்சி எட்டி இவைகளின் விதை வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளைக் குழித்தயிலமிறக்கி, பத்துப்பல எட்டிவிதையைச் சிறுதுண்டுகளாக நறுக்கி அமுரியில் மூன்று

நாளுறவைத்துச் சிறுதீயாக எரித்து வற்றவைத்து உலர்த்திப்பிடித்த சூரணத்தையும் ஒரு பாண்டத்தில் குருணிவெள்ளாட்டுப்பால் விட்டு சீலைமண்செய்து கட்டியதின்மேல் ஐந்துபல ஆடுதின்னாப்பாளைவேர்ச் சூரணத்தைவைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தினதையும் வாலுளுவையரிசி தான்றிக்காய் கடுக்காய் கரியசீரகம் சுக்கு கார்போகரிசி வகைக்கு வராகனெடை (௪) நிலவாகைவேர் அவுரிவேர் வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சில் ஒருபணவிடைகரிலப்பவைத்து மண்டலங்கொண்டு தயிலத்தை உடம்பிற்பூசிவர குஷ்டம் (௰அ) ம் விஷகிரிவண்டுகடியுந்தீரும்.

நாறுபல்சடைச்சிவேரைப்பிடித்து வாலுமயக்கால் கண்ணீரிற்பி... காசி லொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் முத்திக்காசு வாலுளுவையரிசி ...அப்பு திரிபலை மஞ்சள் இஞ்சி தேவதாரம் மாவிலிங்கம் சேங்கொட்டை பரங்கிப்பட்டை மிளகுகாத்தம் அகலிகந்திக்கிழங்கு மாவிலிங்கப்பட்டை தில்லைப்பட்டை கொடிவேலிப்பட்டை சீரகம் கெந்தி மஞ்சிட்டி அதிவிடையம் அரிசாலி சேவுகன்கிழங்கு வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) அரைத்துப்போட்டு செய்யபடி (௪) காடி பால் வகைக்குப்படி (உ) கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளைக்கு ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலஞ்சாப்பிட்டுவரக் குஷ்டம் (௰அ) வாதசூலை சூலைப்புண்தீரும்.

முற்றின பிராமாத்துப்பட்டைத்தான் அழிஞ்சிப்பருப்பு கோரங்கிழங்கு இவைகளின் மாவு வகைக்குப்படி (க) நீர்முள்ளிவிதை கடுக்காய் தான்றிக்காய் இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை மூன்றுபடி செவ்விளநீரில் ஊறவைத்துலர்த்தி இடித்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வேம்பு அழிஞ்சி மாவிலிங்கி முருங்கை பேய்ச்சிரிட்டி பேய்ச்சுரை தகரை வில்லை சிற்றாமணக்கு புரசு முருக்கு ஊமத்து இவைகளின் வித்து திரிபலை வசம்பு கொடிவேலி தேற்றாம்பட்டை பரங்கிப்பட்டை சேங்கொட்டை கார்போகரிசி வாலுளுவையரிசி சிவன்வேம்பு கருஞ்சீரகம் வெள்ளறுகு வெண்தோன்றிக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (க) வீதங் குழித்தயிலமிறக்கி அதினுடன் வெப்பெண்ணெய் ஆவியெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) விட்டு நீர்வற்றக்காய்ச்சி உடம்பிற்பூசி வாரத்திற்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ்செய்துவர மண்டலத்தில் சட்டைதள்ளி குஷ்டம் பதினெட்டுந்தீரும்.

நிலவாகை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு நிலவேம்பு கொச்சி கொடிவேலிவேர் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௰) வீதம் இடித்தரை குழித்தயிலமிறக்கி அதில் தாம்பிரசம்லிங்கம் கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கிரண்டுகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசெடைவீதம் தேனில்மத்தித்து ஒரு மண்டலங்கொள்ள குஷ்டம் சொரிசிரங்குதீரும்.

எட்டிவிதை புங்கவிதை வகைக்குப்படி (௪) வில்வப்பழம் (௮) இவைகளைச் சிதைத்துக் குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசெடை வீதம் உட்கொள்ள குட்டந்தீரும்; கிரசிற்பூச பித்தச்சூட்டினால் தலைமயிர் உதிர்தல் மாறும்; உடம்பிற்பூச சொறிசிரணந்தீரும்.

புங்கவித்துப்படி (அ) அழிஞ்சிவித்துப்படி (க) முல்லைவேர் விதை (உ) குமரிக்கிழங்கு விதை (அ) இவைகளைக் குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசெடை வீதம் சாப்பிட்டு உடம்பிற்பூசிவர மேற்படி வியாதிகள்தீரும்.

அழிஞ்சிபுங்கு தான்றி புன்னை இவைகளின் வித்து கடுக்காய் கார்போகரிசி மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாக அமுரியில் இருபத்தொருநாளுறவைத்துலர்த்திக் குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசெடை வீதம் வெற்றிலையில்வைத்து ஒருமண்டலஞ் சாப்பிட்டு உடம்பிலும்பூசிவர மேகச்சொரி பிளவை புற்று ரணம் கண்டமாலை வெடிசூலை குறைநோய் குட்டம் தலைப்புழுவெட்டு விஷக்கடிகள் தீரும்; நரைமயிர் நீங்கி கறுக்கும்.

சுத்திசெய்த ரசம்பலம் (க) கெந்திபலம் (க) தாரம்பலம் (உ) பரங்கிப்பட்டை பலம் (௪) கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைபலம் (க௫) எட்டிவிதைபலம் (௧) சுத்திசெய்து வறுத்த சேங்கொட்டைபலம் (௫) இடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சில் ஆடு தயிலம் பணவெடை வைத்துண்ண கருங்குஷ்டம் செங்குஷ்டம் வெண்குஷ்டம் சூலை கிரந்தி தண்டுப்பிளவை புண்கள் அரையாப்பு மூலந்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டைச்சூரணம் பலம் (௮) கொடுவேலி சிறுகுறிஞ்சா கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்தகெந்தகம் நீர்வெட்டிமுத்து இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்பலம் (க) சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை (௮) காட்டெள்ளுபடி (க) இவையெல்லாம் மிளமாயிடித்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் கொள்ள மண்டலத்தில் குஷ்டம் கிரந்திதீரும் பத்தியம் கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கருஞ்குறை வீழி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சித்திரச்சர்க்கரை பிரமிசமூலம் சிவன்சமூலம் கார்போகரிசி இவ்வெல்லாம் ஓர்நிறையாக இடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்து ஒரு மண்டலங்கொள்ள கருங்குஷ்டம் தேமல் சொரி தீரும்.

கெந்தகவடகம் பலம் (௩) சணம்புவிதை திரிகடுகு வாய்விளங்கம் சேங்கொட்டை வெங்கப்படத்திரி சித்திரமூலம் வகைக்குப்பலம் (௫) இடித்துச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வாழைப்பழத்திலாவது சீனியிலாவது கொள்ள குஷ்டம் குறைநோய் குன்மம் மூலந்தீரும்.

அழிஞ்சி குன்றி வெள்ளெருக்கு சித்திரமூலம் வெண்புரசு பூவரசு வெண்நொச்சி வில்வம் கருஞ்சூரை புங்கு மருதோன்றி சங்கு வேம்பு சதிரக்கள்ளி தேற்று இவைகளின்வேர் சிவன்வேம்புசமூலம் அகில் தேவதாரம் சந்தனம் வசம்பு இவைகளைத்தனித்தனியே குழித்தயிலமிறக்கி வகைக்குப்படி அரைவீதம் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ரசகர்ப்பூரம் பலம் (க) பொடித்துப்போட்டு நீர்வற்றக்காய்ச்சி உடம்பிற்பூச குட்டம் வாதம் வலிப்புந்தீரும்.

சேங்கொட்டை (௮) எட்டிக்கொட்டை (௮) நேர்வாளங்கொட்டை (உ௮) நீர்வெட்டிமுத்து படி (உ) வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் மஞ்சள் மிளகு கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்படி (க) கெந்தகம் அரிதாரம் வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளைக் குன்றிமணிச்சாறுவிட்டிடித்து வில்லைகட்டி உலர்த்திக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில் ரசம் அரிதாரம் லிங்கம் சவுக்காரம் பொரிகாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒருகாசெடை வீதம் தேனில்மத்தித்து உள்ளுக்குக் கொடுத்துத் தயிலத்தை உடம்பிற் பூசிவர குஷ்டம் கிரந்தி சூலை அரையாப்பு சொரிவண்டு சில் விஷகடிதீரும்.

இரண்டுபடி எட்டிக்கொட்டையை ஊறவைத்து இடித்து வடிகட்டின மாவினி டை வெள்ளுள்ளி சேர்த்திடித்துக் கிருகுகள்ளிச்சாற்றுவாட்டி வில்லைதட்டிக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில் ரசகர்ப்பூரம் பலம் (ஙு) பூநீறுமச்சகன்னம் வராகனெ டை (க) பொடித்துப்போட்டு இலவங்கம் வெள்ளறுகுசமூலம் சங்கவேர் இவை களை ஒர்நிறையாக இடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் காலெடை தயிலம்வைத்துண்ணக் குஷ்டம் வாதம் கிரந்தி மேகம் சூலை மெய்க்கடுப்புவிவு தீரும்.

செவ்வலரிவேரை யுலர்த்திக் குழித்தயிலமிறக்கி நாளொன்றுக்கு ஒருதுளி வீதம் தண்ணீரிற்கலந்து மூன்று நாட்கொடுக்க ரணங்கள்தோறும் குருதிவடிந்து தீரும் உப்புப்புளி நீக்கி பத்தியங்கொடுத்த மூன்றாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க் கவும்.

வேப்பம்பட்டை மேற்றோலைதள்ளி இடித்ததூள் பலம் (உய) பாண்டத்திற் போட்டு பதினைடிபடிகாடியில் இருபது நாளூறவைத்துச் சீலையால்வேடுகட்டி கருங்கோழியைவயிற்றில் இரண்டுபல அழுக்குருச்சூரணத்தை வைத்துத்தைத்து வேட்டின்மேற் கோழியைவைத்து மூடி வேப்பவிறகினாலெரித்து நீர்வற்றின பின்பு கோழியையுலர்த்தி இடித்த சூரணத்தையும் பத்துப்பல பரங்கிப்பட்டை ச்சூரணத்தையும் கடுகுரோகிணி கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஓமம் கார்கோலரிசி மிளகு வகைக்குப்பலம் (ஙு) இடித்துச் சலித்து இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன் றாகக்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் நெய் தயிலம் ஒரு வராகனெடைவைத்து மண்டலங்கொள்ள குஷ்டம் சூலை கிரந்தி வாதம் வாயு அண்டவாதம் இருச்சன வாயுதீரும் புளிப் புகை காரம் பதார்த்தம் நீக்கிப் பத்தியங்கொள்ளவும்.

குஷ்டரோகம் முற்றிற்று.

உதரரோகம்.

ஷை வியாதிகளின் குணம்.

தேகம்வெளுத்து நாற்றி கருவிகள் மந்தித்து வயிறுபெருக்கும் அன்னஞ்செல் லாது மலக்கிரமம் இதைப் பெருவயிறென்றும், அக்கினி அதிகரித்து நீருண்டாகித் தேகக்களைத்து வயிற்றில் வாயுஞ்செலமுங்கோர்த்துப் பெருக்கும் இராக்காலத்தில் வாயுகலந்து வாதகுமக்கச்செய்யும் நெஞ்சுவரண்டு தாகமிகும் ஆயாசங்களைப்புண் டாகும் இதை மகோதரமென்றும், தேகம் வெளுத்துமாற்றி மார்பின்கீழ் வயிறும் காலும் வீங்கித்தாழ்ந்து புளிப்பிலும் பலதின்பண்டங்களிலும் இச்சையுண்டா னால் நீராம்பலென்றும், தேகத்தில் அக்கினி அதிகப்பட்டு நீர்க்கோர்த்துக்கண்ட வர்களியாவரும் பயப்படும்படி வீக்கங்கண்டால் பிளீக்கோர்வையென்றும், கரம் வாயு அதிகரித்துக் காயம்வற்றிக் கனல்போல்வெதும்பி வயிற்றிற்கட்டியுண் டாகி இடது புறத்திற்புரண்டு சூலை முட்டிஉதரம் பொருமிச் சோர்பு மயக்கம் நித் திரைபங்கம் அன்னத்து வேசங்கண்டு கைப்புப் புளிப்பு மிகவிரும்பினால் வெப்புப் பாவையென்றும், வயிற்றின்வலது பக்கத்திலாவது கட்டிபோற்றிரண்டு கனத்து வயிறூதி வலித்தால் கவுசியென்றும், இடதுபக்கத்தில் அதுபோற்கண் டால் வெண்டையென்றும், வயிற்றில் ஆமைபோற்கட்டியுண்டாகி ஊதி உடல் முறுகி அக்கினிச் சுவாலையாயிருந்து அன்னஞ் செல்லாதிருந்தால் நீராமையென்

றும், வயிற்றில் சூலைப்பற்றிக் குழவிபோற்றிரண்டு குறுக்கேகிடந்துபுரளும் மேனுருக்கி எறும் ஓங்காரிக்கும் அன்னத்தைத்தள்ளும் உடல் வற்றிப்பலங்கெடு ம் மந்தமுறும் புளிக்கேப்பமிடும் இதைப் பீலிகையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக் கின்றன.

நிவிர்த்தி.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி நொச்சி வெள்ளுள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சுத்திசெய்த கெந்தகம் லவங் கப்பட்டை இரதம் மனோசிலை காந்தம் சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை கிராம்பு சாதிலிங்கம் சண்டபுஷ்பம் வெங்காரம் நவச்சாரம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கோரக்கிழங்கு நன்னாரி திரிபலை நேர்வாளம் ஓமம் சீரகம் காட்டுச்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கைவேளைவேர் அதிமதுரம் அமுக்குறா பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (கற) வீதம் பொடித்துப் போட்டுக் கிண்டி நீர்வற்றினபதத்திலிறக்கி கல்வத்திட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சுண்டைக்காய்போலுண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் உப் புப்புளி நீக்கிச் சாப்பிட மேற்காட்டிய ரோகங்களும் வாயுத்திரட்சியுங் குன்மமுந் தீரும்; பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ளவும்.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் வெள்ளுள்ளி நொச்சி இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி ஒருபடியானவுடனிறக்கிக் கல்வத்திட்டுச் சூதம் லிங்கம் பெருங்காயம் இந்துப்பு ஓமம் வெங்காரம் கடுகு மஞ் சள் வெந்தயம் மிளகு காந்தம் நேர்வாளம் வகைக்குக்கழஞ்சு (ரு) வீதம் பொடித் துப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்று க்கு துவரைங்காய்ப் பிரமாணத்தை வெல்லத்திற்பொதிந்து பத்துநாட்கொள்ள உதரநோய்கள் குன்மம் வாயுதீரும்.

வெள்ளாட்டுநீர் காராவின் நீர் வகைக்குப்படி (ச) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நவச்சாரம் கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம் (அ) பூநீறு எவச்சாரம் சூடன் துயிலியுப்பு ததிவியுப்பு சாயுருவியுப்பு பனிதாங்கி மூலியுப்பு வகைக்குப்பலம் (க) வெடியுப்பு பலம் (உ) போட்டுக்கரைத்துத் தெளிவிறுத்துத் தீபம்போலெரித்துக் காய்ச்சி உப்பானதின்பேரில் ஆமணக்கெண்ணெய் படி (உ) பேய்க்குமட்டிச்சாறு படி (அ) நெல்லிக்காய் கரிப்பான் நிலவாகை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக் குப்படி (க) கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி இலைக்கள்ளி எருக்கு இவை களின் சாறு வகைக்குப்படி (ற) முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கை புரச கொன்றை வகைக்குச்சாறு படி (உ) வீட்டு இவகை கடுக்காய் தான்றிக்காய் கடுகுரோகிணி மிளகு சுக்கு வகைக்குப்பலம் (ரு) காயம் பலம் (க) வெள்ளுள்ளி பொரிகாரம் வகைக்குப்பலம் (உ) மயனமாய்ப் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மெழுகுபதத்தி லெடுத்து நாலைந்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் சீனியிற் பொதிந்து சாப்பி ட்டு வெந்நீர்கொள்ள விரேசனமாகும். பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ள அரைமண்டலத்தில் ஷை ரோகங்களும் குடற்சூலை வாயுத்திரட்சி விப்புருதி அசீரா ணிதக்கட்டுந்தீரும்

ஆவாரை திருகுகள்ளி வீழி கரிசாலை கழற்சி முடக்கொத்தான் வேம்பு இவைக ளின்சாறு வகைக்குப்படி (க) பேய்க்குமட்டிக்காய் ஆடாதோடை இவைகளின் சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (உ) வெள்ளாட்டுநீர் எருக்கம்பூப் புச்சாறு திருகுகள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி (ற) ஒன்றாகக்கலந்து திரிகடுகு திரிபலை

வெங்காரம் வாய்விளங்கம் வெண்கடுகு கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் நவச்சாரம் பஞ்சலவணம் ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (க) பொடித்திட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் எண்ணெயை வடித்து ஒருமண்டலம் நெல்லுக்குட் புதைத்தெடுத்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம் மூன்றுநாட்கொடுத்து ஆறுநாள்வரை மறுபத்தியமிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர் வார்த்து உப்புக் கூட்டிக்கொள்ள [illegible] வியாதிகள் தீரும்.

நொச்சி சிவதை முருங்கை சாரணை ஆபினியம் சங்கு மாவிலிங்கு முக்காவேளை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (உ) விதமிடித்துப் பதக்குநீரிற் போட்டு வற்றவைத்து வடித்த கஷாயம் படி (க) ஆவினெய்ப்படி (க) திருகுகள்ளிப் பால் படி அரைக்கால் பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு படி (௩) ஒன்றாகக்கலந்ததில் வாளம் வராகனெடை (௬) பெருங்காயம் வராகனெடை (௯) இந்துப்பு வெங்காரம் கடுகுரோகணி வெள்ளுள்ளி சவுக்காரம் சீனம் வெப்பாலையரிசி வகைக்கு வராகனெடை (௫) அரைத்துப்போட்டு காலுநாள்வரை சிறுதியாயெரித்து ஐந்தாநாள் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுப்பத்தியம் சுண்டைவற்றல் மோர் மிளகுநீர் கோழிச்சாறு கூட்டிக்கொள்ளவும்.

கோசலம் பால் நெய் பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாறு வகைக்குப்படி (க) சுக்கு திப்பிலி கோஷ்டம் சிவதை வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் கடுகுரோகிணி சாரணைவேர் பெருங்காயம் ஓமம் இந்துப்பு கடுகு வகைக்குக் கழஞ்சு (க) விதம் அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு இரண்டு நாசெடைவிதஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

சாரணைவேர்ப்பட்டைத் தூள்படி (க) மேற்படி இலைச்சாறு படி (க) இலைக்கள்ளிப்பால் ஆவினெய் வகைக்குப்படி (௭) தைநீர் படி (உ) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கல்லுப்புப்படி அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சிக் கல்வத்திட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு மோரசனஞ்செய்யத் தீரும்.

ஐம்பதுவரிக்குமட்டிக்காயை யிடித்துப்பிழிந்த சாறுடன் ஆவின்பால் கோசலம் வகைக்குப் பதக்குவிட்டு ஒருநாள் காய்ச்சிக் குறுகிவரும்போது பனிரண்டு பல வெல்லத்தைக் கரைத்துக்காய்ச்சிப் பாகுப்பதுவத்தில் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி காந்தம் சீனக்காரம் வெங்காரம் வெடியுப்பு சவுக்காரம் கரியசீரகம் இந்துப்பு வகைக்கு வராகனெடை (க) ரசம் கெந்தகம் வாளம் வகைக்கு வராகனெடை (௩) இவைகளை அரைக்காற்படி கள்ளிப்பாலாலாட்டிப் போட்டுக்கிண்டி ஆவினெய் ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க)கூடவிட்டு கிரில்லாமற் பதமாய்க்காய்ச்சி நெல்லுக்குள் பத்துநாள் வைத்தெடுத்து ஒரு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் வெல்லத்திற் பொதிந்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஐம்பது வரிக்குமட்டிக்காயை யிடித்துப்பிழிந்த சாற்றில் கல்லுப்புப்படி (க) வெடியுப்பு வளையலுப்பு இந்துப்பு காந்தம் சுக்கு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி வகைக்குப் பலம் (௩) பெருங்காயம் பலம் (௪) வாளம் சாதிலிங்கம் வகைக்குப் பலம் (க) பொடித்துப்போட்டு இலைக்கள்ளிப் பால்படி (க) கூடவிட்டுக்காய்ச்சி மெழுகுபதத்திலெடுத்து நாளொன்றுக்கு ஒருவராகனெடை விதம் கொடுத்து உப்புப்புளி நீக்கி நீர்க்கஞ்சி கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபலம் இலுப்பையரப்பை யிடித்துச் சட்டியிலிட்டு மயில்நிறமாக வறுத்துக் கொண்டு அன்னபேதி கடுகுரோகணி குறுசாணியோமம் வகைக்குப் பலம் கால் விதம் ஒருபாத்திரத்திற் போட்டு அதில் பிரண்டை மேனி தைவேளை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௩)விட்டு ரவியிலுலர்த்தி யிடித்து அரப்புத்தூளுடன் கலந்து அத்துடன் ஒருபலவெல்லஞ் சேர்த்து மெழுகுபோ லுருட்டிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பெருவயிறு குன்மம் பிலி[illegible]தீரும்.

பேய்ப்பீர்க்கங்காயை யிடித்துப்பிழிந்த சாறு பதக்கில் பெருங்காயம் கழஞ்சு (க) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் குழம்புபோல் வற்றவைத்துக் கல்வத்திட்டு மெழுகுபோலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமாக வுருட்டிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். நீர்வற்றின தேங்காய்க்குள் லிங்கம் வராகனெடை (௩) கெந்தி வராகனெடை (௪) பொடித்து ஒரு சிறங்கை கள்ளிப்பாலடைத்து அதற்கு மூன்று சீலமண் செய்து மூன்று நாட் காயப்போட்டு ஏழு எருவிற் புடம்போட்டுச் சிரட்டைநீக்கித் தாழைத்தலை முடிச்சில் வெட்டி இலையைத்தள்ளி முடிச்சை யெடுத்து மேற்றோலையச்சீவி உட்பருப்பை வில்லைவில்லையாய் நறுக்கிச்சற்றுநேரம் ரவியிற்காயவைத்து இதை முன் மருந்துக்குப் பாதி சேர்த்து ஒன்றாயிடித்துச் சற்றுநேரம் ரவியில் வைக்க [illegible]மாகும் அதில் ஒரு சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணங்கொள்ள பேதியாகும்; அதிகப்பட்டால் தண்ணீரிற் புளிச்சாறுபிழிந்து கொடுக்க நிற்கும்; கவுசி கெண்டை பெருவயிறு பாண்டு பாரிசவாயு பக்கவாயு ஆதிவாயு குன்மந்தீரும்.

ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு சுருள்ளி வெள்ளறுகு வகைக்குப்பலம் (உ) விதமிடித்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை ரவியில் வைத்து நாலாநாள் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி விதம் சாப்பிட்டுவர கெண்டை பெருவயிறு குன்மம் தீரும்.

கெந்தி வெடியுப்பு இந்துப்பு சவுக்காரம் சீனம் பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் கால்விதம் பொடித்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் விரவி மூன்றுநாட் காயவைத்து மெழுகுபோலரைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு பணவெடை விதம் தேனில் மத்தித்து (கக) வேளைகொடுக்கக் கவுசி குன்மம் வெப்புப் பரவை சோகை தீரும்.

மூன்றுபடி ஆவினீரில் பஞ்சலவணம் வகைக்குப்பலம் (க) விதம் பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வற்றவைத்து அப்பால் ஐம்பது பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாறு விட்டு வற்றவைத்து மெழுகுபோலரைத்து நாளொன்றுக்கு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர உதரரோகங்கள் தீரும்.

வெள்ளுள்ளித்தயிலம் இஞ்சிச்சாறு திருகுகள்ளிப்பால் கொள்ளவித்த தண்ணீர் முடக்கொத்தான்சாறு வகைக்குப்படி (௪) நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் இந்துப்பு சிவதை செவ்வள்ளிக்கொடி கடுகு நிலாவாகை வேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௬) விதமரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவர கெண்டை குன்மந்தீரும்.

பெருங்காயம் இந்துப்பு திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (கரு) கருஞ்சீரகம் வசம்பு கோஷ்டம் வகைக்கு வராகனெடை (அ) வெங்காரம் வெள்ளுள்ளி ஓமம்

சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (க௦) முருக்கு எருக்கு வெளிப்பருத்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (உ௦) இவைகளைக் குப்பமேனிச்சாற்றால் மைனமாயொருநாளாட்டி காற்படி கொடிக்கள்ளிப்பாலிற் கரைத்துக்காய்ச்சிச் சிண்டி வைத்துக்கொண்டு நாளொன்றுக்கு ஒரு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர உதர ரோகங்கள் தீரும்.

பாக்கு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (ரு) சிவதைபலம் (சா) மிளகாய்பலம் (கூ) சுக்கு திப்பிலி காயம் கடுகு இந்துப்பு ஓமம் அதிவிடயம் அரத்தை வகைக்குப் பலம் (உ) காந்தம் அரப்பொடி கொடிவேலிவேர் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் (ச) இவைகளைச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் இளநீரில் மண்டலங்கொள்ள மகோதரமுதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

மூன்று முற்றின தேங்காயைப் பால்பிழிந்து அதில் கோளைப்பருப்பு (அ) ரசகர்ப்பூரம் கழஞ்சு (க) வெள்ளைப்பாஷாணம் கழஞ்சு (ரு) ஆவின்பால் கள்ளிப் பால் வகைக்குப்படி (ஏ) கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்யையடுத்து இரண்டுகாசெடை கொடுக்க ஷை ரோகங்கள் தீரும்.

கெர்ப்பரோகத்திற் சொல்லிய பேய்க்குமட்டிக்காய்ப் பிரையோகங்கள் இந்த உதரரோகங்களுக்கும் உபயோகப்படும்.

உதரரோகம் முற்றிற்று.

பாண்டுரோகம்.

ஷை வியாதியின் குணம்.

தேகம்பசியநிறமாய்ப் பளபளத்து முகஞ்சுருப்பையிட்டு இருவிழியும் நீல நிறமாய் இடிப்புக்கனத்து நீர் பொன்னிறமாயிறங்கினால் பாண்டின்குணமென் றும், தேகம் வெளுத்தசைத்து நெஞ்சிற் குத்தல் ஆடி இருமலிளைப்பு நடக்கிற் றிகைப்பு எய்ப்பு கிறுகிறுப்புத் தோன்றிடிற் பித்தபாண்டென்றும், அது முற்றி னால் நாளுக்குநாள் சரீரம்வற்றி தலைவலி அரோசகம் குரல்கம்மல் வயிற்றுக்கடுப்பு உளைவு கை கால் நாவில் வெடிப்பு வாயாலிரத்தங்கக்கல் முதலான வேதனைகளுண் டாகுமென்றும், உடல் வெளுத்தசைத்து இடுப்புளைந்து அன்னங்குறைந்து அபா னஞ் சுருங்கி மலம்வரண்டு பலங்குறைந்து நகக்கண் முகம் மலம் நீர் மஞ்சளித் தால் மூலபித்தபாண்டென்றும், உடல்காய்ந்து அசைத்து வெளுத்துப் பலங் குறைந்து கை காலோய்ந்து சூலைமேற்கொண்டு அன்னஞ்சுருங்கினால் மூலபாண் டென்றும், தாகம் பசிநீங்கிச் சரீரம் கண் உதடு நாவு நீர் மலம் தன்னிறங்கெட் டுக் கருகி வயிறுபொருமி விரோசித்துப் புறங்கால்வீங்கிக் கை காலோய்ந்தால் வாதபாண்டென்றும் உடல்வெளுத்து ஒருபக்கம்வீங்கி வற்றிக் கண்ணிலிரத்தம்வ ற்றி வெளுப்பேறி அசதி தாகம் விரோபாரம் அன்னத்துவேஷங்கண்டு வாயு விஷ ங்போலேறினால் விஷபாண்டென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவிர்த்தி.

முப்புரமெரித்தான் சமூலம் மூக்கரைச்சாரணைவேர் நெருஞ்சி சமூலம் நீர் முள்ளியிலை வீழியிலை முசுட்டையிலை வகைக்குப்பிடி (கூ) விதைநீக்கிய கடுக்காய் (உக) களிப்பாக்கு (உ௦) இரும்புக்கிட்டம் வெள்ளைப்பூடு வகைக்குப்பலம் (ச) அரி மஞ்சிவகை கடுரோகணி கொப்ப இஞ்சி வகைக்குப்பலம் (கூ) இவைகளைச்சிதை

த்துப் பதக்குத்தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து அடைகசாய மாய் வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் மூன்றுநாளாறு போது கொடுக்கப் பாண்டு விஷபாண்டு முதலான எவ்வகை வீக்கமுந்தீரும்.

சங்கு நெருஞ்சி சத்திசாரணை கோவை நீர்முள்ளி திரிபலை வேப்பங்தோல் பழங்கிட்டம் இரும்பு மணலி பிரமி சுரைக்கொடி எருள்ளி பங்கம்பாளை செங்கத் தாரி சிறுகுறிஞ்சா வனநெத்து மயிர்மாணிக்கம் வகைக்குப்பலம் (ச) வீதஞ்சிதைத்து நாலுபடி கோசலத்திற்போட்டு நாலுபடி பழங்காடியுங் கூடவிட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு நாளொன்றிற்குக் காற்படிவீதம் மூன்றுநாட்கொடுக்க பாண்டுமுதலான எவ்வகை வீக்கமுந்தீரும்.

நீர்முள்ளி நிழ்க்காய்நெல்லி வீழிவேர் கேழ்வைத்தண்டு பூவரசம்பட்டை கை யாந்தகரை செந்தொட்டிவேர் சிறுபூளைவேர் கல்வாழைச்சிர் நெருஞ்சிவேர் சிறு நெறைவேர் நிலவாகை உசிலம்பட்டை வகைக்குப்பலம் (ச) கடுக்காய் கடுரோகணி கருஞ்சீரகம் காட்டுச்சீரகம் திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை (ச) இவைகளை இடி த்து ஆறுபங்குசெய்து நாளொன்றுக்கு ஒருபங்கில் நாலுபடி ஜலம் விட்டு அரைப் படியாய் வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படிவீதங் கொடுக்கவும் இந்தப் படி ஆறுநாட்கொடுக்க எவ்வகை வீக்கமும் வயிற்றுப்பொருமலுந்தீரும். உப்புப் புளிநீக்கிப் பத்தியங்கொள்ளவும்.

கடுதாரத்திப்பிலைச்சாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் வீதம் ஒன்றாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் ஏழுநாட் சாப்பிட்டு பாசிப் பயறும் தேங்காயுங் கறிசெய்துகொள்ளப் பாண்டு விஷபாண்டு தீரும்.

பொற்றலைக்கரிப்பான் நெருஞ்சி வகைக்குச் சாறுபடி (உ) சிறுகீரை பொடு தலை நிழ்க்காய்நெல்லி சிறுசெருப்படை வகைக்குச்சாறுபடி (க) நல்வேல் கருங்காலி அத்தி இவைகளின்பட்டை தென்னம்பூ மஞ்சள் வகைக்கு ஒருபலமிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயப்படி (உ) மிளகு மிளகரணைவேர் அவிரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி விஷமிக்க வகைக்குப்பலம் (கூ) வீதமிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயப்படி (உ) ஆவின்பால்படி (ச) இவைகளைக்கலந் து கருப்புக்கட்டி வெல்லம் வகைக்குப்பலம் (அ) கரைத்துக்காய்ச்சிப் பாகு செய்து சீரகம் கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஓமம் குருசானியோமம் சிறுநாகப்பூ கற்கடசிங்கி கோட்டம் அக்கிராக்காரம் அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி திரிகடுகு திரிபலாதி வகைக்கு ஒருபலவீதஞ் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி ஆவி னெய்ப்படி (ஏ) தேன்படி (க) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து திரிலோக செந்தூரம் மண்டூரச்செந்தூரம் வகைக்குப்பலம் (க) போட்டுப்பிசைந்துகொண்டு வேளை ஒன் றுக்குப் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணந் சாப்பிட்டுவர சகலபாண்டு வீக்கம் பிராணி அரோசியந்தீரும்.

பொற்றலைக்கரிப்பான்சாறு பெருந்தும்பைச்சாறு தென்னை கமுகு இவை களின் பூவை இடித்துப்பிழிந்தசாறு வகைக்குப்படி (ச) பொடுதலை எலுமிச்சம் பழம் சிறுகீரை நெல்லிக்காய் சிறுபுள்ளடி நெருஞ்சி இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (ரு) இளநீர்படி (கூ) நொச்சி விஷமிக்க மாட்டுமூத்திரம் பிரண்டை நிலவாகை சித்திரமூலம் நன்னாரி நிழ்க்காய்நெல்லி மஞ்சள் சுக்கு இவைகளின் அவல் பெருமாத்துப்பட்டை கடுக்காய் மண்டூரம் வில்வப்பழத்தின் ஓடு வகைக்குப்பலம் (க)வீதம் இடித்து (உச) படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம்படி (ச)

ஒன்றாகக்கலந்து கருப்புக்கட்டி வெல்லம் வகைக்குப்பலம் (அ) சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் குறுகிவரும்போது திரிகடுகு ஓமம் மஞ்சள் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் சிறுதேக்கு சிற்றரத்தை கற்கடகசிங்கி சடாமாஞ்சி ஏலம் கிராம்புப்பூ பெருஞ்சீரகம் பொரிகாரம் சீரகம் மதுரம் சாதிக்காய் வால்மிளகு பேரீத்தங்காய் தாளிசபத்திரி சாதிபத்திரி கிராம்பு கருவாப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு (க) வீதம் இரவிலுலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் கோஷ்டம் மாங்கொட்டைப்பருப்பு அத்திப்பிஞ்சு இவைகள் வகைக்குப்பலம் (க) வீதம் நெய்விட்டு வறுத்துப் பொடித்த சூரணத்தையும் தூவிக்கிண்டி நெய்படி (உ) தேன்படி (க) கூடவிட்டு மெழுகுபதமாய் லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்தில் திரிலோகம் அப்பிரகம் காந்தம் அயம் இவைகளின் செந்தூரம் வகைக்கு ஒருபணவெடை வீதம் வைத்து அரைமண்டலங்கொள்ளச் சகல பாண்டு சோகை காமாலை கிராணிகளுந் தீரும்.

எலுமிச்சம்பழம் பொற்றலைக்கரிப்பான் நெல்லிக்காய் பேய்ப்புடல் முசுமுசுக்கை கீழ்க்காய்நெல்லி ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) சீனிபலம் (௫) ஒன்றாகவிட்டுக் காய்ச்சிக் குறுகிவரும்போது கொடிவேலி சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்பலம் (க) தூவிக்கிண்டி ஆவினெய்படி (௧) தேன்படி விட்டு மெழுகுபதமாய்லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்திற் காந்தசெந்தூரம் அயசெந்தூரம் வைத்து அரைமண்டலஞ் சாப்பிட்டு ஒருபடி ஆவினெய்யில் ஒருபல கொடிவேலிவேர்ப்பட்டையை ஆவின்பாலிலும் மூன்றுபல திரிபலையை முலைப்பாலிலுமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவர விஷபாண்டு பித்தகாமாலை குன்மம் வாயு வண்டுகடி தீரும்.

இருபத்தஞ்சுபல கரிப்பானைச்சிதைத்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தையும் (௧௨)பல மிளகைச்சிதைத்து (௬) படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்த கஷாயத்தையும் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சீனிபலம் (எ) போட்டுப்பாகுசெய்து மைக்கொன்றைப்பூ புளியாரை சமூலம் தூதுளையிலை நாரத்தையிலை பொற்றலைக்கரிப்பான் வகைக்குப் பலம் (க) திரிகடுகு மல்லி சீரகம் கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில் வெப்பாலையரிசி வகைக்கிப்பலம் (வ) குங்குமப்பூ கோரோசனை ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைத் தனித்தனியே இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தைத்தூவி ஆவினெய்படி அரைக்கால் கூடவிட்டுக்கிண்டி இறக்கி அயசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வகைக்குப்பலம் (க) போட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு நெரிஞ்சி சமூலம் தூதுளைசமூலம் நாணல்வேர் முருக்கம்பூ வெள்ளரிக்காய் சிற்றாமுட்டிசமூலம் கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் பூனைக்காலிப்பிலை சிறுகீரைசமூலம் விளாவிலை வில்வவிலை இவைகளைப் பால்விட்டு இடித்துப்பிழிந்தசாறு வகைக்குப்பசுக்கு வாழைக்கிழங்குச்சாறு படி (உ) கரிப்பான்சாறுபடி (௪) ஆவினெய்படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இஞ்சி முந்திரிப்பழம் விளாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் தாமரைவளையம் முல்லைவேர் மூத்தக்காசு சுக்குநாரிவேர் சிராசெங்கழுநீர்வேர் இவைக்கும் ஏலம் மதுரம் கோஷ்டம் கற்கடகசிங்கி இந்துப்பு ஓமம் கசகசா திப்பிலி சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிபலை கிராம்பு சாதிக்காய் சுக்கு சாதிப்பத்திரி மஞ்சிட்டி பச்சிலை கச்சோலம் வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளை

ஆவின்பாலாலாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அயசெந்தூரம் காந்தசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வகைக்கு ஒருபலவீதம் போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் இருபதுநாட் சாப்பிட பாண்டு காமாலை தீரும்.

அதிசாரத்தின்மேற்காணும் வீக்கம் சோகைக்கு.

சுக்கு ஆவிலியப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௨௰) இடித்து முக்குறுணி தண்ணீரிற்போட்டு நாழியொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்துடன் தயிர்த்தண்ணீர்படி (உ) நெய்படி (உ௰) கூடவிட்டு அதில் பெருங்காயம் திரிகடுகு செவியம் ஓமம் திப்பிலிமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி எவச்சாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு (அ) வீதம் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்து வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

பாண்டுரோகம் முற்றிற்று.

காமாலை.

அதி வியாதியின் குணம்.

தேகஞ் அசைத்துப் புண்போல் நொந்து கண்வெளுத்து நாவுலர்ந்து வயிறு பொருமிக் கழிந்து நீர் மஞ்சள் நிறமாயிறங்கி தாகம் மூர்ச்சை அசதிகண்டால் காமாலையென்றும், தேகம் வரண்டு முகமஞ்சளித்து விழிகளும் வெளுத்து காதுகெட்டு பலங்குறைந்து நடக்கிறதிளைப்பு இளைப்பு கை காலோய்வு அசதி நித்திரை அன்னத்துவேஷம் கண்டால் வரட்காமாலையென்றும், தேகமுலர்ந்து கடுத்து வலித்து கண்வெளுத்துப்பரந்து மூலத்தில் அக்கினிமந்தித்து அன்னத்தை ஒறுத்து கைகாலோய்ந்து பலங்கெட்டு அயர்ந்து புறங்காலதைத்து மலங்கட்டி வயிறு பொருமி ஆயாசங்களைப்புண்டானால் வாதகாமாலையென்றும், தேகம் வரண்டு வெளுத்து முகங்கனத்து கை கால் நீர்போற்காந்தி செருமலெடுத்து விழிநீர் மஞ்சளித்து அன்னஞ்செமியாமல் வயிறு பொருமிக்கழிந்து வாந்தி இருமிருப்பு அசதிகண்டால் பித்தகாமாலையென்றும், தலை மூக்கு முகம் வியர்த்து உடல் நடுங்கி நாக்கு கண் நீர் வெளுத்து முளி வீங்கி இருமல் விக்கலெடுத்து நித்திரை கெட்டு நடக்கில் மேல்மூச்சு இளைப்புக்கண்டால் சிலேத்மகாமாலையென்றும், அக்கினிமந்தித்து அன்னம் ஒறுத்து கண் மலம் நீர் மஞ்சளாயிருந்தால் மஞ்சட்காமாலையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவிர்த்தி.

காந்தம் அரபொடி மிளகு கரிப்பான்சமூலம் வகைக்குப்பலம் (௩) இந்த மூன்று வகையையும் அதி சாற்றுவிரண்டு நாள்விடாமலாட்டி கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் பனிரெண்டு நாள் இஞ்சிச்சாற்றிற் கொடுத்து மோரும் அன்னமும் பத்தியங்கொடுத்து அப்பால் ஆறுமுறை ஒன்றைவிட்டொருநாள் முக்கூட்டெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர சகல காமாலையும் தீரும்.

காட்டுக்கோவைச்சாறு பருத்திக்கொட்டைப்பால் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி (௭) பாசிப்பருப்பு பச்சரிசிக்குறுனை வகைக்குப்படி அரைக்கால் சருக்கரைப்பலம் (௩) இவையெல்லாமொன்றாகக்கலந்து இரவில் வேகவைத்து நாழியொன்றாக வற்றினதின்பேரில் காலையிற் கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்க மஞ்சட்காமாலைதீரும்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் வாலுளுவையரிசி வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி இவைகளின் சூரணம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அயசெந்தூரங்கழஞ்சு (௰௨) காந்தசெந்தூரங்கழஞ்சு (௧) கிட்டசெந்தூரக்கழஞ்சு (௰௮) முத்தக்காசு சிவன்வேம்பு இவைகளின் சூரணம் வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாகக்கலந்து வேளையொன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்பதினெட்டுநாட்கொள்ள காமாலை பாண்டு தீரும்.

ஆவினெய் மோர் கோசலம் கொடிக்கள்ளிப்பால் வகைக்குப்படி முக்கால் திரிகடுகு ஓமம் திரிபலை இந்துப்பு சீரகம் சவுக்காரம் கோஷ்டம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) சுத்திசெய்த கேர்வாளப்பருப்பு பெருங்காயம் வகைக்கு வராகனெடை (௪) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசெடைவிதம் பத்துநாட்சாப்பிட காமாலை பாண்டு வீக்கம் நீர்க்கோர்வை உதரரோகந்தீரும்.

கையாந்தகரை தும்பை அம்மான்பச்சரிசி வகைக்கொருபிடிவிதம் இடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் பனிரெண்டு மிளகை அரைத்துக்கலக்கி அதில் வெள்ளாட்டுப்பாலாவது ஆவின்பாலாவது கால்படிவிட்டுக் கலந்து சீனிபலம் மாகாணி கூடப்போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாட்கொடுக்க காமாலை தீரும்.

அரப்பொடி கிட்டம் காந்தம் திரிபலை திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்பு காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச்சூரணித்து கரிப்பான் சாற்றால் மயனமாயாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் இஞ்சிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது பத்துநாட்கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலை தீரும்.

ஒன்றுமுதல் மூன்றுவரை முட்டையிட்ட கருங்கோழிகரலைக்கொழுப்புடனெடுத்து ஆவிரையிலையை ஒருசட்டிநிறைய அமுக்கி அதின்மேல் சுபலைவைத்து மேலும் மேற்சட்டியிலுயர்ந்த இலையையமுக்கி மூடிச்சந்துவாய்சீலைசெய்து மூன்று நாழிகை யெரித்தெடுத்து மூன்றுதுண்டுசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருதுண்டாக மூன்றுவேளைசாப்பிடத்தீரும்.

நெல்லியிலையைப் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துக்கால்படி புளித்தமோரிற் கலக்கி மூன்றுநாட்காலையிற்கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணஞ்வேர்ப்பட்டையை ஒருபாக்களவரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகத்தையும் சங்கவேர்ப்பட்டையையும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரப்பொடி சுக்கு கடுகு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி ஓமம் வகைக்குப்பலம் (௧) பெருங்காயம் பலம் (௪) கடுக்காய் பலம் (௫) இந்துப்பு சீரகம் காந்தம் வகைக்குப் பலம் (௨) உப்பு உழக்கு இவையெல்லாங் கரிப்பான் சாற்றால் மூன்றுநாள்வரை மெழுகுபோலாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற் பத்துநாட்கொள்ள பாண்டு காமாலைதீரும்; பத்தியம் மோரும் அன்னமுங்கொள்ளவும்.

காமாலை முற்றிற்று.

சோகை.

வாதசோகைக்குணம்.

தேகம் அலைத்து நாவரண்டு விழிமஞ்சளாகி நீர்வெதும்பிப் பொன்னிறமாயிறங்கி கை காலோயும்.

பித்தசோகைக்குணம்.

மெய்வெளுத்துத்தடித்து தலைதிமிர்த்து முகமதைத்து கண்வெளிறித் தளர்ந்து நெஞ்சம் பதைத்து அடிவயிறுகனத்து பசியும் நாவில் ருசியும் அற்று நாக்கு உதடு மஞ்சளாய் காதடைத்து கைகால் மிகவுழைந்து நீர்வெளுத்திறங்கும்.

நிவிர்த்தி.

கீழ்க்காய்நெல்லி மூன்றுபங்கும் சருள்ளி ஒருபங்குஞ்சேர்த்து மோர்தெளித்து இடித்துச்சாறுபிழிந்து கால்படி விதம் மூன்றுநாட்காலையிற்கொடுக்க நன்றுகப்பேதியாகி வீக்கம் வற்றும்.

ஆவினீர் வெள்ளாட்டுநீர் கரிப்பான்சாறு வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நீட்சென்ற இருப்புக்கிட்டத்தை ஒருமண்டலம் ஊறவைத்துலர்த்திப் பொடித்த தூளும் சுக்கு வெதுப்பிப்பொடித்ததூளுங் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைத் தூளும் ஓர்நிறையாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்துநாட்கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு வராகனெடை (௧௦) லிங்கம் வராகனெடை (௫) இவைகளை நாவற்பட்டைச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒரு கலசத்திற்போட்டு வேடுகட்டி நெற்குழியிலொருமண்டலம் வைத்து வேளையொன்றுக்கு இரண்டு வராகனெடை விதம் நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து பத்துநாள் கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிச்சாப்பிட்டுவர சோகை காமாலை தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் வெங்காரம் இந்துப்பு அரப்பொடி திப்பிலி அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் மிளகு கடுகு இவைகளை ஓர்நிறையாகக் கையாந்தகரைச்சாற்றலாட்டித் தேற்றுவிதைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் இஞ்சிச்சாற்றில் பத்துநாட்கொடுக்க வாதசோகை தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் இருப்புக்கிட்டம் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைக் கையாந்தகரைச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் காலையில் எருமைமோரிலும் மாலையில் நீர்முள்ளிக்கஷாயத்திலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

சோகை முற்றிற்று.

கண்டமாலை.

ஷை வியாதியின் குணம்.

கண்டத்தைச் சுற்றியரித்துத்தடித்து வெடித்துப் புண்ணாகிச் சீய்க்கட்டிப் புரையோடும்.

நிவிர்த்தி.

சங்கு சங்கங்குப்பி செங்கத்தாரி அவிரி சின்னி சமுத்ராக்கி கிலவாங்க கொடுவேலி காட்டாமணக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சிவனார்வேம்புசமூலம் வெள்ளறுகுசமூலம் இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகட்டின சூரணம் வகைக்குப்பலம் (௫) பரங்கிப்பட்டை பலம் (௩) குக்கில் அசமதாகம் சதுர்ச்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௧) வெள்ளுள்ளி பலம் (௨) திப்பிலி மிளகு திப்பிலிமூலம் சௌவியம் தேசாவரம் சிறுகோகனி வகைக்கு வராகனெடை (௫) இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்கு திருகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் காப்பன்பதார்த்தம் நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர கண்டமாலை கிரந்தி கரப்பன் தீரும்.

கெந்தகத்தைக் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிலும் வில்வையிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கு இரண்டுநாள் தனித்தனியே அரைத்துக் காயவைத்து இரண்டுதரம் மணல்மறைவிற் புடம்போட்ட கெந்தகம் வராகனெடை (௧) இரசம் வராகனெடை (௩) சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை பலம் (௧) கொச்சி குப்பைமேனி கழற்சி இண்டு முருக்கு இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கொருபிடி வெள்ளறுகு பலம் (௧) பொரியரிசி அரைச்சிறங்கை கருப்புக்கட்டி வராகனெடை (௩) புளி வராகனெடை (௧௨) இவைகளில் சேங்கொட்டையைத் தயிலம்போக வறுத்துப்போட்டு ஒன்றாயிடித்து மூன்று நாட்கொடுத்து மதுபத்தியம் மூன்றுநாளிருந்து நாலாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர் வார்த்து உப்புவறுத்துக்கூட்டவும்; வாய்வெந்தால் மருதம் பட்டைக்கஷாயங் கொப்பளிக்கவும்; கண்டமாலை கன்னப்புற்று வெடிமுறி கரப்பன் தீரும்.

காரெள்ளெண்ணெய்படி காலில் சித்திரமூலப்பட்டை பலம் (௭) அரைத்துப் போட்டு எண்ணெய் காய்ந்துவரும்போது மூன்றுவராகனெடை கருப்புக்கட்டியைத் தட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள் வரை வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் உப்புப்புளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருக்க கண்டமாலை அரையாப்புந்தீரும்.

நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபடி (௧) கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை விஷ்ணுகராந்திவேர்ப்பட்டை பூடு வகைக்குப்பலம் (௧) சங்கு சாயுருவி சிறுபூளை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௭) வசம்பு வராகனெடை (௨) இவைகளை யரைத்துப்போட்டு ஒருநாள் ரவியில்வைத்து மறுநாட்காய்ச்சி வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் ஏழுநாள் உப்புப்புளிநீக்கிச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

கண்டமாலை முதலான ரணங்களுக்குக்களிம்பு.

அத்தகம் கெந்தகம் குதம் காசுக்கட்டி துருசு குங்கிலியம் குக்கில் மிருதாரசிங்கி தாரம் வேப்பாடம்பட்டை வெண்தோன்றிக்கிழங்கு இவைகளை யோர்நிறையாக ஈருள்ளிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி உலர்த்திப்பின்பு வேப்பெண்ணெய் விட்டுக் களிம்பாகும்வரை அரைத்துப் புண்ணிற்போட்டுவரத் தீரும்.

வெள்ளைப்பாஷாணம் மனோசிலை காரீயம் வெண்தோன்றிக்கிழங்கு குதம் கெந்தகம் அரிதாரம் மிருதாரசிங்கி அத்தகம் துருசு இவைகளையோர்நிறையாக வெற்றிலைச்சாற்றாலாட்டி உலர்த்திப்பின்பு வேப்பெண்ணெய்படி காலில் நரிவிரட்டி பெருந்தும்பை வட்டி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்(௧)வீதம் அரைத்து

ப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கல்வத்திட்டுக் களிம்புபோலரைத்துப் புண்ணிற் போட ஆறும்.

சகலரணங்களுக்குத்துவர்ச்சீலை.

உதி பெருமரம் வேம்பு செங்கத்தாரி பூதகரப்பன் இவைகளின்பட்டை தேவதாரம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகு பூடு வெள்ளைக்குங்கிலியம் காசுக்கட்டி வகைக்கு வராகனெடை (௧) துருசு வராகனெடை (௪) இவைகளையரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிலாவது வேப்பெண்ணெயிலாவது போட்டுக்காய்ச்சிவடித்துச் சீலையிலாட்டி ரணங்களிற்போட்டுவரத் தீரும்.

கண்டமாலை விப்புருதி அரையாப்பு மூலக்குத்து கட்டிகளுக்கு மேற்பூச்சு.

ஆவின்நெய் பால் வகைக்குப்படி (௭) சதுரக்கள்ளிப்பால்படி அரைக்கால் விஷ்ணுகராந்தி வட்டத்திருப்பி கொடிவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றுக்கலந்து பூடு வசம்பு வகைக்குப்பலம் (௪) வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒருகாசெடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்; உப்புப் புளிநீக்கிப்பத்தியங்கொள்ளவும்.

காற்படி வேப்பெண்ணெயில் வலம்புரிக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கருஞ்சீரகம் துருசு துத்தம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) மாவிலிங்கங்கொழுந்து கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துப் பூசமாறும்.

கண்டமாலை முற்றிற்று.

பிளவை.

இவ்வியாதியின்குணம்.

நடுமுதுகின் முள்ளந்தண்டின்பேரில் மாங்காய் அல்லது தாமரைக்காய் போல் வீங்கி முகக்கண்ணுண்டாகிப் புரையோடி வேதனை அதிகரித்து மூச்சு விடாக்குத்து குளிர்சுரம் நாவரட்சி சோபதாபம் கண்டால் ராஜபிளவையென்றும், மருக்கிறையிலும் கருவிறையிலும் நிராதென்றும், முள்ளந்தண்டோரத்தில் உரைபோற்றிரண்டு பல கண்ணும் புரையுமுண்டாகித் தவனங்களிச்சல் கண்டாற் பக்கப்பிளவையென்றும், மார்பில் தெண்டுபோற்றிரண்டு கண்டால் மார்புப்பிளவையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவிர்த்தி.

நெல்லிவேர்ப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு நெற்பொரி ஆவிரைவேர்ப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாக முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின் வெண்ணெயால் மத்தித்துப் பூசிவந்தாலும், ஆவாரையல்லி நெல்லிவேர் நீர்ப்பூளைவேர் இவைகளை ஆவின்வெண்ணெயாலாட்டி நீரைவடித்த தயிரில் மத்தித்துப் பூசிவந்தாலும் வீக்கத்தின்விதனம் வாங்கும்; வராகிக்கிழங்கை முலைப்பாலாலரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்து வீக்கத்திற்பூசிவர விதனம்வாங்கும்; காரம் துருசு பாஷாணம் இவைகளை யோர்நிறையாக வெண்ணெயாலரைத்துக் களிம்புசெய்து வீக்கத்திற்பூச உடையும்; பின்பு களிம்பைத் துணியிலூட்டிப் புண்ணிற்போட்டு மூன்றுநாள் தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டி காரத்தின் வெப்பையாற்றிப் பின்பு

வெம்பாடம்பட்டை பலம் (உ) ஆவிரைவேர்ப்பட்டை பலம் (க) துடரி பூலா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளைப்பொடித்து கல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துப்பகலிற் புண்ணிற்பூசி இரவில் ஆவிரங்கொழுந்தை வதக்கிவைத்துக் கட்டிவரத்தீரும்.

ஆவிரைவேர்ப்பட்டையை அரைத்துப் புண்ணைச்சுற்றி சுவர்போல் வளைத்து சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரியைப் பொடித்துத் தூவிக்கட்டி வைத்திருந்து மாலையில் ஆவிரங்கொழுந்தை ஆவினீரில் வதக்கி வைத்துக்கட்டிச் சூரியவுதையத்தில் சுடுதண்ணீரால் புண்ணைக்கழுவிவரப் புண்ணாறும்.

மலைதாங்கிவேர் ஆவிரம்பூ குருவைபரிசிமா இவைகளை இடித்துப் பிட்டவித்துக்கொடுக்க மணத்தில் நீர்க்கசிதல் மாறும்.

பொன்னுவரையல்லியைக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் அரைத்துப் புளித்தமோரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நாவரட்சி தாகந்தீரும்.

கோவைக்கிழங்கைத் தயிர்விட்டரைத்துக் கட்டினாலும் அல்லது பிளவை கொல்லிக்கிழங்கை யரைத்து கட்டினாலும் ஆனிவிழுந்து புண்ணாறும்.

பிளவை முற்றிற்று.

வயிற்றுவலி.

ஒருபிடி பிரண்டையைக் குறுகநறுக்கிச்சிதைத்து சட்டியிற்போட்டு வறுத்து நாழித்தண்ணீரும் அரைப்படி மோருமிட்டு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி வகைக்கு வராகனெடை (ரு) தட்டிப்போட்டு ஒருசிறங்கையாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கை கழற்சி சிவன்வேம்பு மூக்கரைச்சாரணை கொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளுள்ளி பெருங்காயம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் இரண்டுநேரங்கொள்ளத்தீரும்.

ஓமம் கருப்புக்கட்டி இந்துப்பு உள்ளி சுக்கு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (க) புங்கு வேம்பு இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி இவைகளை நன்றாயரைத்துப் பாக்களவுருட்டி வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் வெந்நீருடனாத்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகு ஓமம் சதகுப்பை வகைக்குப்பலம் (ல) காயம் கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை (கஉ) கருக்கின இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை குழம்புபோற் காய்ச்சின காற்படி பிரண்டைச்சாற்றாலாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரைப்படி ஆவினெய்யில் ஆறுபலசீனியைப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒன்பதுபல சுக்குத்தூளைத் தூவிக்கிண்டி கம்பிபோல் வரும்போது மறுபடி ஆறுபல சீனியைப்போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஒருபடி கோவைக்காயை இரண்டாய்க்கீறிக் காற்படி உப்புப்போட்டு ஊறவைத்துப் பத்துநாட்சென்றபின்பு அசனத்துடன் சேர்த்துப்புசித்துவர நெடுநாளை வயிற்றுவலி நீங்கும்.

முருங்கைப்பூ முற்றினபிரண்டை வகைக்கு ஒருபிடி, கொப்பரைத்தேங்காய் (க) இவைகளையிடித்துப் பிட்டவித்துப்பிழிந்து கொடுக்க வயிற்றுவலிதீரும். ஒருபடி பிரண்டைச்சாற்றைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக் கல்வைத்திட்டு இலுப்பையரைப்பைச் சுட்டகரிபலம் (உ) கருப்புக்கட்டி பலம் (உ) கூடப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்துக் கழற்காய்போலுண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

வயிற்றுவலி முதலியவற்றிற்கு.

கரியுப்பு எருமைமோர் பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றுகக்கலந்து இந்துப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு உதயத்தில் நீராகாரத்தில் ஒருகாசெடை உப்புப்போட்டு ஒருமண்டலங்கொள்ள சகலவிதமான கட்டிகள் செண்டை சோகை பொருமல் வயிற்றுவலி தீரும்.

வயிற்றுவலி அக்கினிமந்தத்திற்கு வச்சிரவல்லி லேகியம்.

பிரண்டைச்சாறுபடி (சு) இஞ்சிச்சாறுபடி (ல) ஒன்றாகக்கலந்து ஆறுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து, திப்பிலி மிளகு ஓமம் வகைக்குப்பலம் (க) வெள்ளுள்ளி பலம் (ரு) சுக்கு இந்துப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு வகைக்குப்பலம் (உ) பெருங்காயம் வராகனெடை (சு) இவைகளைப் பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வயிற்றுவலிக்குப் பேய்க்குமட்டி விரோசனம்.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி (சு) கல்லெண்ணெய்ப்படி (க) சீரகம் ஓமம் சுக்கு கொத்தமல்லி கருஞ்சீரகம் மிளகு வெள்ளைப்பூடு இந்துப்பு பெருங்காயம் திப்பிலி மல்லி சதகுப்பை செஞ்சந்தனம் பூலாங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (க) சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு பலம் (ரு) இவைகளையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு காசெடை கொடுக்க சகல வயிற்றுநோயுந்தீரும்.

இரத்த சத்திக்கு.

காற்பல வெந்தயத்தை ஊறப்போட்டு அரைத்து நாலுதேங்காய்ப்பாலிற் கலக்கி அதில் கருப்புக்கட்டி வராகனெடை (க) ஆவினெய்ப்படி மாகாணி கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்துச் சாதத்திலிட்டு மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆடாதோடை இலையையும் தூதுளையிலையையும் இடித்துப்பிட்டவித்து உழக்குச்சாறுபிழிந்து அதில் கோஷ்டம் திப்பிலி சாம்பிராணி இவைகளை வறுத்துப் பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கருங்குங்கிலியத்தை கருப்புக்கட்டியுடன் ஓரளவாகப்பொடித்து அதில் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் கல்லெண்ணெயும் ஒக்கிறையாகவிட்டுக் கம்பிப்பிசின்போல் மத்தித்து காலையில் ஆறுமணிக்கு முந்திப் போசனத்தின்பேரில் மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை அதின்பிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சு அரசு ஆவிரை முடக்கொத்தான் ஆல் வரப்பூலா விருசு இவைகளின் கொழுந்து வெள்வேல்பட்டை சுக்கு மிளகு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சிறுநாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு அதிமதுரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) வீதமரைத்து அரைப்படி ஆவின்நெய்யிற்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாயாலும் மூக்காலும் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

ஆடாதோடையிலைச்சாறும் தேனும் வகைக்குப்படி மாகாணிவீதங்கலந்து மூன்றுநாட் சாப்பிடத் தீரும்.

வில்வவேரையிழைத்தசிவலை நீரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்மோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காயை விதைநீக்கி ஆடாதோடையிலைச்சாற்றில் பதினறுதரம் ஊறவி, நிழலிலுலர்த்திப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து தான்றிக்காய்ப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

விக்கலுக்கு.

ஒரு விளாம்பழச் சதையில் வறுத்த திப்பிலிப் பொடி அமுக்குறா வேர்ச் சட்டகரி வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இந்துப்பு கழஞ்சு (௨) இவைகளை பால்விட்டரைத்துத் தேனில் மத்தித்துச் சாப்பிடத் தீரும்.

திப்பிலி வெந்தயம் நெற்பொரி நெல்லிப்பருப்பு சிற்றரத்தை இவைகளை ஓர் நிறையாகப் பொடித்துச் சீனிகலந்து நெய்யில் மத்தித்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரைப்படி பருத்திவிதைப்பாலிற் காற்பல வெல்லத்தைப் போட்டுப்பாகு செய்து திப்பிலி ஏலம் அதிமதுரம் நெற்பொரி வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) பொடித்துத் தூவிக்கிண்டிச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும். தேங்காய்ப்பால் படி (௨) தேன் படி அரைக்கால் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கால் வராகனெடை அபினைக்கலந்து கொடுக்கத் தீரும். தாமரை விதைப்பருப்பை வெந்நீரிலரைத்து கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும். செருப்பைச்சுட்ட சாம்பலும் மிளகைச்சுட்டசாம்பலும் திப்பிலிச் சாம்பலும் ஓர்நிறையாகத் தேனில் மத்தித்து நாவில் தடவ நாவின் சுரசுரப்பு விக்கல் தீரும். இந்துப்புந் திப்பிலியும் பொடித்து தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்க நிற்கும். சீந்திற்கொடியும் நிலவேம்பும் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும். கலக்கொம்பு சடாமாஞ்சி திரிகடுகு சிறுதேக்கு பூசணிவித்து இவைகளை சூரணித்து சருக்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிடத்தீரும். கொடிவேலிவேர் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சுக்கு வளையலுப்பு இவைகளை யோர்நிறையாகக் கஷாயஞ்செய்துண்ணத் தீரும். கொடிவேலிவேர் உள்ளி சேவகன்பூடு ஓர்நிறையாய்க் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். திப்பிலியும் நெற்பொரியும் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும். மெழுகு சாம்பிராணி ஆவின்நெய் மனோசிலை மயிலிறகு இவைகளை யொன்றாகக் கூட்டித் தீயிற் போட்டுப் புகைபோட சுரத்தின் பேரிற்றானும் விக்கல் மாறும். மஞ்சள் பொன்மெழுகு தேவதாரம் மனோசிலை அதில் சடாமாஞ்சில் அமுக்குறாவேர் இவைகளைப் பொடித்துத் துணியிலூட்டித் திரித்துத் தீயிற் கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகை பிடிக்கத்தீரும். ஆவின்நெய் முலைப்பால் ஆமணக்

கெண்ணெய் இவைகளை யோர் நிறையாய் மத்தித்துப் பஞ்சிலூட்டி நெஞ்சிற் போடத்தீரும். கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் துணியை நனைத்துத் தொண்டைக் குழிமேற் போடமாறும்.

சத்தி விக்கலுக்கு.

பாலைவேர்ப்பட்டை ஏலம் விளாமிச்சைவேர் மதுரம் லவங்கப்பட்டை வில்வவேர் சுக்கு அரத்தை இவைகள் வகைக்குப்பலம் கால்வீதம் சிதைத்து ஒருபடி நீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து மூன்று வேளை கொடுக்கத்தீரும். கிராம்பு சாதிக்காய் மதுரம் மாதுளம்பழம் ஏலம் வில்வவேர் புங்கவேர் விளாம்பழம் சிற்றீத்தண்டு கடுக்காய் இவைகளை யோர் நிறையாகக் கஷாயஞ் செய்து தேன் விட்டு வெங்காரம் பொரித்துப் போட்டு மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும். செவ்வியம் சுக்கு விளாமிச்சு ஏலம் அதிமதுரம் கொத்தமல்லி வில்வவேர் மனுப்பாலை வேர் இவைகளை ஓர் நிறையாகச் சிதைத்துப் போட்டுக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும். சுக்கும் முத்தக்காசும் ஓர் நிறையாகப் போட்டுக் கஷாயஞ் செய்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் நெற்பொரி சருக்கரை திப்பிலி இவைகளை யோர் நிறையாகப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும். நெல்லிப்பருப்பு நெற்பொரி சருக்கரை திப்பிலி மான்கொம்பு ஓர் நிறையாகப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும். ஏலம் லவங்கம் முத்தக்காசு தாமரை விதைப்பருப்பு தாதுகை சந்தனம் பச்சைக் கர்ப்பூரம் இலந்தைவிதை நெற்பொரி இவைகளை யோர் நிறையாகப் பொடித்து அதற்கு நிகர் சருக்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும். மழுப்புடம்போட்ட கஞ்சா கல்நார் சாத்திரபேதி ஓர் நிறையாகப் பொடித்து வாதம் சிலேத்மம் மீறியின்றால் வெல்லத்திலும் பித்தமீறியின்றால் ஆவினெய் அல்லது இளநீரிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சுக்கு இவைகளை வகைக்கு ௧௮ வராகனெடை வீதம் தட்டி நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைப்படியாக வற்றவைத்து கொஞ்சந் தேன்விட்டு நாளொன்றுக்கு மூன்றுபோது கொள்ளத்தீரும். திப்பிலியும் அதிமதுரமும் ஓர் நிறையாகப் பொடித்து தேனில் மத்தித்து தடவத்தீரும். மாதுளம்பழச்சாற்றில் திப்பிலிப்பொடி சீனி நெற்பொரி தேன் இவைகளைக் கலந்து கொள்ளத்தீரும். மயிலிறகைச் சுட்டகரி அதிமதுரம் சீனி திப்பிலி ஓர்நிறையாகப் பொடித்து தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்கத்தீரும். எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மிளகைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும். நெற்பொரி பசும்பயறு வில்வவேர் முன்னைவேர் ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாகக் கஷாயஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சத்தி நிறுத்த.

ஒரு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரை வராகனெடை தேனையாவது சீனியையாவது கலந்து மூன்றுநேரங் கொடுக்கத்தீரும். ஒரு எலுமிச்சம்பழத்தை நாலாகக்கீறி அதில் ஏலம் கிராம்பு அதிமதுரம் ஓமம் சீரகம் மல்லி அரத்தை அட்டிப்பு தாளிசபத்திரி வகைக்கு ஒருவராகனெடை வீதம் பொடித்ததனை வைத்து நூலாற்கட்டி நடுசோற்றையரைத்து அதில் அந்தப்பழத்தைப் பொதிந்து தீயிற் சுட்டு ஆற்றிக் கவசம் நீக்கி ஒவ்வொரு கீற்றாகச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும். நாயுருவியில் இரண்டைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அரைத்து இளவெந்நீரிற் கரைத்து மூன்று நேரங் கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு வில்வவேர் மல்லி இவைகளை யோர் நிறையாகச் சிதைத்து நாழி நீரிற்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்து மூன்றுவேளைகொடுக்க நிற்கும். பருத்திவிதைப் பருப்பு ஏலம் மூங்கிலவேர் நெற்பொரி இவைகளை யோர் நிறையாகப் பொடித்து சருக்கரை சமன்கலந்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும். பருத்திவிதைப்பருப்பு சீரகம் திப்பிலி ஏலம் அதிமதுரம் நெற்பொரி சருக்கரை வகைக்கு வராகனெடை (௫) பொடித்துத் திரிகடி தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

நாவரட்சிக்கு.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிகடுகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் இந்துப்பு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

தாகத்திற்கு.

வெட்டிவேர் மதுரம் சீரகம் சுக்கு மல்லி விளாமிச்சவேர் சதகுப்பை கோஷ்டம் இவைகளை ஓர் நிறையாகக் கஷாயஞ் செய்து கொள்ளத்தீரும். வில்வக்கொழுந்து அதிமதுரம் வெட்டிவேர் கோஷ்டம் பாலை கொத்தமல்லி பாசிப்பயறு இவைகளை ஓர் நிறையாகக் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். கொத்தமல்லி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் மதுரம் நெல்லிக்காய் சந்தனம் சீரகம் தாமரைக்கிழங்கு முத்தக்காசு அறுகு விளாமிச்சவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாகக் கஷாயஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

ஒன்றேகாற்படி ஆற்றுமணலை திப்பற்ற வறுத்து ஒருபிடி அரசங்கொழுந்தைக் குறுக அரிந்து போட்டுக் கருகினதின்பேரில் ஓமம் ஒரு கழஞ்சுபோட்டுப் பொரித்ததின்பேரில் காலுபடி செம்மிட்டுக் காய்வைத்துக் கொண்டு கொடுத்து வர தாகம் ஆட்டை தீரும்.

அரோசகத்திற்கு.

பொரித்த சீரகம் பலம் (க) ஏலம் பலம் (௫) இவைகளைக் கஷாயஞ்செய்து சீனி கலந்து சாப்பிட அரோசகந்தீரும்.

சூரணவகை.

மகா ஏலாதிச்சூரணம்.

ஏலம் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நிலவேம்பு முத்தக்காசு வில்வவேர் கோஷ்டம் சந்தனம் வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சி தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு அமுக்கிராக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு ஏலம் நன்னாரிவேர் முந்திரிப்பழம் லவங்கம் முட்கொத்தான்வேர் நெருஞ்சிவேர் திரிகடுகு தாளிசபத்திரி நெய்தற்கிழங்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு கச்சோலம் காட்டுச் சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குப்பலம் (க௨) குங்குமப்பூ கோரோசனை கர்ப்பூரம் வகைக்குப் பலம் (௫) இவைகளைப் பொடித்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சத்தி அரோசகம் நெஞ்செரிவு கை கால் வயிறு எரிவு தேகப்படபடப்பு அஸ்தி வெட்டை வாதபித்தபாண்டு தீரும்.

ஏலம் திரிகடுகு மதுரம் சந்தனம் தக்கோலம் சிறுநாகப்பூ கொத்தமல்லி கோஷ்டம் அதிவிடயம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் சிறுதேக்கு மஞ்சள் வெட்டி

வேர் விளாமிச்சவேர் தாமரைவளையம் கூகைநீர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நெல்லிவற்றல் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் மரமஞ்சள் தாளிசப்பத்திரி சித்திரச்சருக்கரை கருங்காலிப்பட்டை வேப்பம்பட்டை சீரகம் அசுவகெந்தி கர்ப்பூரம் சரளைவேர் இந்துப்பு நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளை யோர்நிறையாகச் சூரணித்து நெய் தேன் சருக்கரையிற்கொள்ள பிரமேகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் பாண்டு சோகை காமாலை பழஞ்சுரம் பித்தம் இருமல் பீனசந்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் மஞ்சள் அதிமதுரம் திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சிற்றரத்தை சந்தனத்தூள் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு தகரம் வால்மிளகு முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தாமரைக்கிழங்கு மல்லி நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி பருத்தி விதைப்பருப்பு மாதுளைவேர்ப்பட்டை வில்வவேர்ச்சந்தனம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் அமுக்குரா முத்தக்காசு சித்திரச்சருக்கரை இவைகளை ஓர் நிறையாக இடித்துச்சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் மாதுளம்பழச்சாற்றிற் கொள்ள நீரெரிவு இரத்தம் விழுதல் தாபசோபம் சத்தி பித்தம் தலைநோய் அஸ்திசுரம் வாயு விஷசுரம் ஈளை இருமல் உப்பிசம் நெஞ்செரிவு தீரும்.

லவங்கம் பலம்(க) மிளகுபலம்(உ) சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி பலம்(அ) கூகைநீர் பலம் (௰க) சுக்கு பலம் (கஉ) வெல்லம் பலம் (கச) இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ் செய்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து வேளை யொன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ள பித்தம் வாதம் வாயுபிரத்தி ரணம் அரிசிரத்தி மேகவூறல் சொரிசிரங்கு சில்விஷக்கடிகள் பெரும்பாடு கறுப்புருக்கி தீரும். ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் மரமஞ்சள் விளாமிச்சவேர் கார்கோலரிசி கடுக்காய் முத்தக்காசு நெற்பொரி சிறுநாகப்பூ பெருங்காயம் ஓர் நிறையாகச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேன் நெய்யிற் கொள்ள அரோசகம் வாந்தி பொருமல் தீரும்.

ஏலம் திப்பிலி கிராம்பு சடாமாஞ்சி முத்தக்காசு பேரீச்சை வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சந்தனம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தவாச்செரி சாதிக்காய் நெருஞ்சிவேர் முக்குரட்டை கோஷ்டம் அமுக்கிராக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு இலவம்பிசின் ஓர் நிறையாகச் சூரணித்துச் சமன் சீனிகலந்து திரிகடி நெய் தேனிற் கொள்ள மேகம் வாந்தி அரோசகம் தாதுபுஷ்டி வியர்வை பித்தம் சோகை மலக்கட்டுந்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரிச் சூரணம்.

தாளிசப்பத்திரி கழஞ்சு (௪௦) திரிகடுகு திரிபலை சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி செவியம் வாய்விளங்கம் சிற்றரத்தை வால்மிளகு ஓமம் குரோசாணிஓமம் கோஷ்டம் கோரோசனை தேவாரம் அக்கிரகாரம் கொத்தமல்லி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கூகைநீர் நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குராக்கிழங்கு முத்தக்காசு விளாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் நாருளை கண்டங்கத்திரிவேர் நெய்தற்கிழங்கு நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இவைகளை ரவியுலர்த்தி யிடித்து வடிகட்டி, சீனி கழஞ்சு (௪௦) கூட்டி வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேன் இஞ்சிச்சாறு மாதுளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள காமாலை காசம் வாந்தி அரோசகம் நெஞ்செரிவு தேக எரிவு குன்மம் பித்தவெட்டை தாது நஷ்டம் புகைச்சல் கண்மயக்கம் புண் சிரங்கு கரப்பான் கெந்ததாளி குலை குட்டம் வாயு தீரும்.

தாளிசபத்திரி பலம் (௧௦) திரிகடுகு திரிபலாதி கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் யானைத்திப்பிலி சீரகம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில் சோம்பு வால்மிளகு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௧) இடித்துச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சருக்கரை கூட்டிக்கொள்ள க்ஷயம் காசம் ஈளை அஸ்திசுரம அஸ்திவெட்டை தாகம் நெஞ்சப்புண் பித்தவெட்டை பித்தபாண்டு கிராணி அரோசகம் பொருமல் விக்கல் கை காலெரிவு காந்தல் தீரும்.

தாளிசப்பத்திரி திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் லவங்கப்பட்டை மதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் சிறுதேக்கு ஓர் நிறையாகச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வர பித்தம் தாகம் வாந்தி அரோசகம் தீரும்.

மேகராசாங்கச் சூரணம்.

வெட்டிவேர் சீரகம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நிலப்பனைக்கிழங்கு அரேணுகம் முந்திரிகைப்பழம் பேரிச்சம்பழம் குங்குமப்பூ கோரோசனை சிறுநாகப்பூ தாமரை வளையம் அதிமதுரம் பச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் திரிகடுகு அதிமதுரம் நெற்பொரி அமுக்குறாக்கிழங்கு கற்கடகசிங்கி தக்கோலம் குங்குமப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௨) இடித்துச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து வேளை யொன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயில் மண்டலங்கொள்ள கைகாலெரிவு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரைவழி மோர்போலிறங்குதல் பிரமியம் நீர்ச்சிறுப்பு கல்லடைப்பு நீர்த்தாரை எரிவுதேகவரட்சி உட்சுரம் பித்தம் க்ஷயம்தீரும.

கரந்தைச்சூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை வசம்பு இந்துப்பு வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் ஏலம் மரமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் சண்பகப்பூ தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் சாதிபத்திரி கார்கோலரிசி செவியம் வாய்விளங்கம் ஆனைத்திப்பிலி ஓர்நிறையாக வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குநிகர் கரந்தைச் சூரணஞ்சேர்த்து வேளைக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யில் மந்தித்து ரசபற்பம் வைத்துண்ண இரத்தி சூலை அரையாப்பு பவுந்திரம் மேகஊறல் பற்று வெள்ளைபடுதல் சொரிகரப்பன் வெடிகரப்பன் கன்னப்புற்று யோனிப்புற்று தொடைவாழை பிளவை எலிகடி திரும்.

திராக்ஷி சூரணம்.

முந்திரிப்பழம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம் விலாமிச்சு தக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு வில்வப்பூ ஏலம் மல்லி திரிபலை நெற்பொரி பேரிச்சம்பழம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் கற்கண்டு இலவங்கபத்திரி சிறுநாகப்பூ கூகைநீர் இவைகளையோர்நிறையாகவிடித்துச் சூரணஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பித்தம் கைகால் வலிதெரிவு இரத்தபித்தம் சத்தி கிறுகிறுப்பு பித்தபாண்டு சுரந்திரும்.

கூழ்ப்பாண்டச் சூரணம்.

ஒரு பெரும்பூசனிக்காயைக்கீறி குடல்மேற்றோலிநீக்கி அரிந்துபிட்டவியலாய வித்துப்பிழிந்து சட்டிபிலிட்டு ஆவினெய் தெளித்து சிவக்கவறுத்திடித்தசூரணத்துடன் கடுக்காய் தான்றிக்காய் திரிகடுகு அதிமதுரம ஏலம் லவங்கம் சண்பகப்பூ கல்மதம் சீரகம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் ஒன்

றாகக்கலந்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ள மேகம் பவுந்திரம் மூலம் மூத்திரப்பாளை கிருச்சனம் பெரும்பாடு வெள்ளைகடுப்பு எரிப்பு மேககாங்கை கல்லடைப்பு நீரடைப்புத் தீரும்.

இங்குலாதிச் சூரணம்.

பெருங்காயம் வசம்புசுட்டகரி மாதுளம்வேர் ஓமம் மல்லி கோஷ்டம் பொன்முசுட்டைவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கொட்டாங்கரந்தைசமூலம் ஏலம் கொடுவேலிவேர் பஞ்சலவணம் செவியம் ஆனைத்திப்பிலி திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் சீரகம் வாய்விளங்கம் குருசாணிஓமம் கருவேப்பிலை ஓர்நிறையாகச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் வாய்நீரூறல் வாந்தி வெள்ளோக்காளம் விக்கல்தீரும்.

அக்கினிச்சூரணம்.

கொடுவேலிவேர் திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (௧) காயம் வசம்பு சுட்டகரி வகைக்குப்பலம் (௨) கடுகு பலம் (௭) ஓர்நிறையாகச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அசிரணம் மந்தம் பொருமல் கிராணிதிரும்.

மேடச்சூரணம்.

வெள்ளாட்டுஉதவலை நீரைப்பிழிந்து வறுத்திடித்து வடிகட்டின சூரணம் பலம் (௨) குங்குமப்பூ கோரோசனை திப்பிலி திப்பிலிமூலம் ஓமம் அரத்தை சீரகம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு சுக்குசெம்தமரத்தைநிலை நெற்பொரி கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) வெதுப்பிப்பொடித்து இருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாகக்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யில் மண்டலங்கொள்ளச் சிலேத்மரோகம் ௯௬-ம் திரும்.

சீரகச்சூரணம்.

நாலுபலம் சீரகத்தை இஞ்சிச்சாற்றி லொருநாளூறவைத்து உலர்த்தி அப்பால் முசுமுசுக்கைச்சாற்றி லொருநாளூறவைத்து உலர்த்திக்கொண்டு ஏலம் திரிகடுகு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி வில்வப்பழத்தோலி வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவையெல்லாம் பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரப் பித்தம் அரோசகம் பித்தவாயு கிறுகிறுப்பு உஷ்ணம் வாய்நாற்றம் வழுவழுப்புத்திரும்.

தாளிசபத்திரி பலம் (௧) திரிகடுகு திரிபலை ஏலம் கிராம்பு பத்திரி வகைக்குப் பலம் (௭) சூரணித்து சீனிபலம் (௩) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மூலக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு வெள்ளை வெட்டை நீர்க்கட்டு கல்லடைப்புத்தீரும்.

நிலவாகைச்சூரணம்.

நிலவாகைசமூலம் சுக்கு மிளகு வாய்விளங்கம் ஓமம் வகைக்குப்பலம் (௧) ரவியுலர்த்தி யிடித்து சருக்கரை சமன்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாயு பித்தம் உஷ்ணம் பொருமல் கபம் விக்கல் வாந்தி தீரும்.

நிலவாகை சமூலம் பலம் (௧௦) மிளகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் சீரகம் வாலுளுவையரிசி சிறு நாகப்பூ ஏலம் இலவங்கப்பட்டை கடுகுரோகணி சிவதை தாளிசபத்திரி சாதிக்காய் கிராம்பு திப்பிலி செவியம் இந்துப்பு கூகைநீர் சுக்கு வகைக்கு

பலம் (௨) இடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சீனிகலந்து திரிகடி நெய் தேனிற் கொள்ள மேகச்சொறிசிரங்கு பித்தம் வாய்நீரூறல் இரத்தி குடு செல்லிரும் வாயு வாய்த்திரட்சி மலக்கட்டுந் தீரும்.

இராஜ அமிர்தாதிச் சூரணம்.

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் மகரப்பூ குருசாணி ஓமம் வால்மிளகு திப்பிலி வாய்விளங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி மஞ்சிட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு வசவாசி சித்தரத்தை சித்திரமூலம் நிலவாகை இவைகளை ஓர் நிறையாகச் சூரணஞ்செய்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரக் கைகாலெரிச்சல் உள்ளுருக்கி எலும்புருக்கி பிரமியம் கரப்பன் மூலம் வாதம் பித்தம் உஷ்ணவாயு முதலான சகல வாய்வுந் தீர்ந்து தீபனமுண்டாகும் தேகங்குளிரும்.

பஞ்சலவணச்சூரணம்.

பஞ்சலவணம் எவச்சாரம் சத்திசாரம் அசமதாகம் மரமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கடுகு திரிபலை யானைத்திப்பிலி வாய்விளங்கம் பெருங்காயம் கொடிவேலிவேர் அதிவிடையம் செவியம் பங்கம்பாளைவேர் பெருமரத்துப்பட்டை வெப்பாலையரிசி இவைகளை யோர்நிறையாகஇடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சீனிகலந்து நெய்யிற்கொள்ள அசீரணம் பேதி கிராணி வாயூறல் வாந்தி சூலை சீதசுரம் பாண்டு காமாலை சுவாசகாசம் க்ஷயம் திமிர் வாயு மூலந்தீரும்,

சரத்துலாதிச் சூரணம்.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓமம் மிளகு மல்லி நற்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சி திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு இவைகளைஓர்நிறையாகஇடித்து சூரணித்து திரிகடி தேன் சீனியிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் அதிசாரம் குன்மம் பித்தந்தீரும்.

அசுவகெந்திச் சூரணம்.

ஆவின்பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்த அமுக்குறாவேர் பலம் (௩) சுக்கு எலம் கூகைநீர் வகைக்குப்பலம் (௩0) கிராம்பு சிறுநாகப்பூ பலம் (௨) திப்பிலிபலம் (௮) மிளகுபலம் (௪) இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனிபலம் (௪) கூட்டி தேன் இஞ்சிச்சாற்றில்கொள்ள மந்தவாயு வயிற்றுவலி அரோசகம் வாதம் பித்தம் உப்பிசம் நெஞ்செரிவு வாந்தி க்ஷயம் ஈளை இருமல்தீரும்.

லவங்கம் பலம் (௧) சிறுநாகப்பூ பலம் (௨) ஏலம் பலம் (௩) மிளகுபலம் (௪) திப்பிலிபலம் (௩௨) சுக்குபலம் (௩௨) சுத்திசெய்த அசுவகெந்திபலம் (௬௪) இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சருக்கரைகலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவின்பால் நெய்யிற்கொள்ள மேகம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை காசம் ஈளை பாண்டு மேகஊறல் தீரும்.

சுத்திசெய்த அமுக்குறாச்சூரணம் வராகனெடை (௬௪) ஓமத்தைப்பொரித்து உமிப்போக்கிப் பொடித்து வடிகட்டின சூரணம் வராகனெடை (௩௨) கிராம்பு வராகனெடை (௧) சிறுநாகப்பூ வராகனெடை (௨) ஏலம் வராகனெடை (௩) மிளகு வராகனெடை (௪) இவைகளைப் பொடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்

றாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பிரமேகம் வெட்டை மூத்திரக்கிருச்சனம் தீரும்.

கரிசாலைச் சூரணம்.

கடுக்காய் மிளகு கோஷ்டம் ஓமம் மரமஞ்சள் கடுக்காய்ப்பூ கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி திப்பிலி ஏலம் சுக்கு நெல்லிப்பருப்பு சீரகம் மதுரம் மல்லி வாய்விளங்கம் முக்குரண்டிவேர் ஓர்நிறையாக நிழலிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குநிகர் பொற்றலைக்கரிப்பான் சூரணஞ்சேர்த்துத் திரிலோக செந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வைத்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டு காமாலை சோகை தீரும்.

வல்லாரைச் சூரணம்.

வல்லாரையைப் பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகொண்டசூரணம்பலம் (௧0) கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் தாளிசபத்திரி திரிபலை வகைக்குப்பலம் (௧) வெதுப்பிப்பொடித்து ஒன்றாகக்கலந்து சருக்கரை சமன் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யிற்கொள்ள மேககாங்கை மூலச்சூடு உடம்பெரிவு தீர்ந்து தேகங்குளிரும்.

சந்தனச் சூரணம்.

சந்தனம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் கடுகுரோகணி கர்ப்பூரம் சீந்திச்சருக்கரை முத்தக்காசு மஞ்சள் இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் மதுரம் பூலாங்கிழங்கு ஏலம் தாமரைக்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு மரமஞ்சள் விலாமிச்சவேர் நெல்லிவற்றல் இவைகளை யோர்நிறையாகச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சருக்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெண்ணெயிலாவது ஆவின்பாலிலாவதுகொள்ள சீதம் ரத்தம் விழுதல் வாயாலிரத்தங்கக்கல் முதலான மேகம் இருபத்தொன்றுந் தீரும்.

கர்ப்பூரச் சூரணம்.

கர்ப்பூரம் கோஷ்டம் சாத்திரவேதி கல்நார் சாதிக்காய் கிராம்பு சடாமாஞ்சி ஏலம் குங்குமப்பூ சந்தனம் நற்சீரகம் மல்லி அமுக்குறாக்கிழங்கு சீந்திச்சருக்கரை முந்திரி பேரீத்து சாரசத்து நெருஞ்சிவேர் விளாவிதை நீர்முள்ளிவிதை) இலவம்பிசின் முத்தக்காசு விலாமிச்சவேர் இந்துப்பு வெங்காரம் ஆவரையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை செஞ்சந்தனம் தக்கோலம் அதிமதுரம் வால்மிளகு இவைகளையோர்நிறையாகச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனி கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிவு நீரிழிவு மேககாங்கை நீரடைப்பு பாண்டு காமாலை கண்காலெரிவு சுரம் தாகம் தீரும்.

அமிர்தசஞ்சீவிச் சூரணம்.

சீந்திச்சருக்கரைப்பலம் (௧) முந்திரிப்பழம் தக்கோலம் கோஷ்டம் மதுரம் திரிகடுகு நெல்லிவற்றல் பூஞ்சாந்துப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு ஏலம் பூனைக்காலிவிதை முடக்கறுத்தான் சீரகம் சந்தனம் குங்குமப்பட்டை சாதிக்காய் அகிலுவகம் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி இவைகளை யோர்நிறையாகஇடித்து வடிகட்டின சூரணம் பலம் (௧) நீர்வள்ளிக்கிழங்கு வராகனெடை (௫) நிலப்பனைக்கிழங்கு வராகனெடை (௫) விலாமிச்சவேர் நெருஞ்சிவித்து வெட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளை யிடித்து வடிகொண்ட சூரணத்துடன் சே

ர்த்து ஒன்றாகக்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற்கொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிப்பு அடைப்பு மூத்திரப்பாகை கை கால் காந்தல் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு தீரும்.

சீந்திச்சருக்கரை பலம் (க) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு கசகசா தாளிசபத்திரி மாசக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையா யிடித்து வடிகொண்ட சூரணம்பலம் (க) சீனிபலம் (ந) ஒன்றாகக் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் வாலைரசசெந்தூரம் வைத்து நெய்யிற்கொள்ள மேகநீர் பிரமேகம் பிரமியம் அஸ்திசுரம் வெட்டை மூலக்கடுப்பு பித்தம் கைகாலெரிவு மேகவூறல் தீரும்.

கொடுவேலிச் சூரணம்.

கொடுவேலிவேர் புங்கவேர் ஆயிலிபட்டை இவைகளின் சூரணம் வகைக்கு பலம் (க) கடுக்காய் சுக்கு திப்பிலி கடுகு கரியசீரகம் வகைக்குப்பலம் (ஐ) இவைகளை வெதுப்பிச்சூரணித்து ஒன்றாகக்கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் மண்டலம்கொள்ள வாதவாயு பட்சவாதம் தீரும்.

மதுராதிச்சூரணம்.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் விளாமிச்சவேர் தக்கோலம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ மல்லி கிராம்பு சிறுதேக்கு மிளகு திரிபலை கூகைநீர் மூக்கக்காசு திப்பிலி வெங்காரம் லவங்கப்பத்திரி நன்னாரிவேர் பருத்திவிதைப்பருப்பு நெற்பொரி நற்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) வெதுப்பிப் பொடித்துத் தாளிசப்பத்திரிச் சூரணம் வராகனெடை (ச) கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரப் பித்தம் அரோசகம் நெஞ்செரிவு கிறுகிறுப்பு வாந்தி தீரும்.

வச்சிரவல்லிச் சூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு ஏலம் லவங்கம் சித்தரத்தை திப்பிலிமூலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பரங்கிப்பட்டை அக்கிராகாரம் இந்துப்பு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அழுக்குராக்கிழங்கு வகைக்குக் கழஞ்சு (ச) கடுகுரோகணி வெங்காரம் ஓமம் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) நவச்சாரம் கல்மதம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்கு நிகர் முற்றின பிரண்டைச்சூரணம் பாதியும் சீனிபாதியும் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேன்நெய்பாலிற்கொள்ள கபாலவாயு குன்மம் காசம் கபம் பித்தம் உஷ்ணம் வெட்டை அபானவாயு மூலவாயு தீரும்.

சூரணவகை முற்றிற்று.

ரஸாயனவகை.

மஸ்துமிகரசாயனம்.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு வகைப்பலம் (ஐ) மூப்புரண்டி தூதுளை கண்டங்கத்திரி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (க) பிரப்பங்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (க) பரங்கிப்பட்டை பலம் (கo) நிலப்பனைக் கிழங்கு பலம் (உ) திரிகடுகு பலம் (ந) மல்லி சித்தரத்தை கோஷ்டம் லவங்கம் தாளிசபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (ந) வெட்டிவேர் கூகைநீர் விளாமிச்சவேர் கடுகுரோகணி வகைக்கு வராகனெடை (ரு) குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைக்கர்

பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) தான்றிக்காய் வாய்விளங்கம் மாசக்காய் தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு வராகனெடை (உ) அதிமதுரம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் அதிவிடையம் கொடிமுந்திரிப்பழம் பேரீத்தம்பழம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) இவைகளை ரவியிலுலர்த்தித் தனித்தனியே இடித்து வடிகட்டி பிடைப்படி யொன்றாகக்கலந்து ஆவின்பால்விட்டுப்பிசைந்து ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடி தண்ணீருங்கலந்து ஒரு சட்டியிலிட்டு தாளியிறைவாயில் வேடுகட்டி அதின்மேற் பிசைந்த மருந்தைவைத்துச் சட்டியால்மூடி பால்வற்றும்வரை எரித்து மருந்தை எடுத்துலர்த்தி ஒரு சட்டியில் மூன்றுபடி ஆவினெய் விட்டுத்தீபம்போலெரித்துக் கொதிக்கும்போது பத்துக்கதலிவாழைப்பழத்தைத் தோலிநீக்கி பனம்போற் கிள்ளிப்போட்டு அயக்கரண்டியாற் கிண்டிச் சிவந்துவரும்போது பத்துப்பலச் சீனியைப்போட்டுக்கிண்டி கரைந்த பருவத்தில் கீழேயிறக்கி மேற்சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு அரைப்படி தேன்விட்டு பிசைந்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் மண்டலங்கொண்டால் நீரிழிவு நீர்க்கடுப்பு இந்துவடிதல் மேகினப்பு சித்தப்பிரமை வெட்டை வெடிசூலை சலக்கழிச்சல் மூலம் பாண்டு காமாலை சோகை காசம் உளைமாந்தம் குன்மம் குஷ்டம் கிரமுருக்கி கிறுகிறுப்பு கபாலவாயு கண்டசூலை அண்டவாயு கன்னபுற்று மகோதரம் விக்கல் அதிசாரந்தீரும். நாடிகள்பலத்து தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் பத்தியமில்லை ஆனால் அபத்தியம் பழையதாகாது.

பரங்கிப்பட்டை அமுக்கிராக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (கo) நிலப்பனைக்கிழங்கு பலம் (ரு) தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பலம் (உ) நன்னாரிவேர் சங்கவேர் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ வாய்விளங்கம் மல்லி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் குரோசாணியோமம் அரத்தை சந்தனம் சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் கொடுவேலிவேர் விளாமிச்சவேர் தக்கோலம் வால்மிளகு முந்திரி பேரீத்து வெப்பாலையரிசி தாமரைக்கிழங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரி கருவேப்பிலை வகைக்குப்பலம் (க) குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இவையெல்லாம் ரவியிலுலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி ஆவின்பால் படி நாலில் சீனி நாலுசேர் போட்டுப்பாகுசெய்து அப்பால் நெய்படி (ஐ) கூடவிட்டுக்கிண்டி ஒன்றாக வேகித்தபின்பு கீழேயிறக்கி மேற் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின் தேன் படி (க) விட்டு பிசைந்துகொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ள கிரந்தி சூலை கண்டமாலை வாயு வாதம் பிரமியம் விப்புருதி சிலேஷ்மரோகம் ௬௪-ம் தீரும்.

கெந்தகரசாயனம்.

திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூ விளாமிச்சவேர் ஓமம் சீரகம் குரோசாணியோமம் சித்தரத்தை சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் பூலாங்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கூகைநீர் முந்திரிகை சந்தனம் தக்கோலம் அதிமதுரம் மூக்கக்காசு சடாமாஞ்சி மல்லி பேரீத்தம்பழம் திரிபலை சாதிபத்திரி வெட்டிவேர் குங்குமப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நெரிஞ்சி [illegible] பூனைக்காலி இவைகளின் விதை வகைக்கு வராகனெடை (ச) பரங்கிப்பட்டை பலம் (உo) இவைகளைத் தனித்தனியே இடித்து வடிகட்டி பிடைப்படி ஒன்றாகக்கலந்து முன்போற்பிட்டவித்துலர்த்தி எழுபதுபலச்சீனியை ஆறுபடி தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாற்றில் [illegible] கரைத்துக்

காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் சுத்திசெய்த நாலுபலக் கெந்தகத்தைப்போட்டு கரையக்காய்ச்சிப் பாலில்விட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றினதின்பேரிலிறக்கி அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன் படி ஒன்று கூடவிட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலடைத்து நெல்லுக்குள் பத்துநாள் வைத்தெடுத்து கழற்காய்ப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்க்கொள்ள வாதம் எண்பது பித்தம் நாற்பது கிருச்சினம் ஆறு சூலை பதினெட்டு குன்மம் பாண்டு சோகை க்ஷயம் மேகம் அக்கினிமந்தந்தீரும்.

கதலி ரசாயனம்.

கோஷ்டம் பலம் (௪) கண்டதிப்பிலி சுக்கு சாதிக்காய் கிராம்பு சீரகம் பிளகரனை சங்கவேர் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளையிடித்து வடிகட்டி மூன்றுபோதுபிட்டவித்துலர்த்தி இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் நாறு கதலிப்பழத்தையும் பத்துப்பலச்சீனியையும் கரைத்துக்காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின்நெய்விட்டுக்கிண்டிக்கொடுத்து நீர் வற்றினதின்பேரில் கீழேயிறக்கிச் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு கால்படி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை யொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் ரசபற்பம் வைத்துச் சாப்பிட பெரும்பாடு எலும்புருக்கி பிரமேகம் சூலை அரையாப்பு கிரந்தி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உஷ்ணம் எரிவு காந்தல் கிரந்தி சொரிகரப்பான் மேகவூறல் கிராணி மூலக்கடுப்பு இளைப்பு இருமல் கீழ்நீர் கிருச்சினந்தீரும்.

இஞ்சிரசாயனம்.

அரைப்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் இந்துப்பைக் கரைத்து அதில் மேற்றோலுரித்த பணம்போனிருக்க இஞ்சி பலம் பத்துப்போட்டு ஊறவூறவைத்துலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு திரிபலை சீரகம் சதகுப்பை மகரப்பூ அதிமதுரம் அதிவிடையம் மல்லி ஓமம் கற்கடகசிங்கி தாளிசபத்திரி சோமனுப்பு பொட்டிலுப்பு லவங்கம் லவங்கபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௮) கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் அரைக்கால் பரங்கிப்பட்டை கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் மாகாணி இவைகளை வெதுப்பி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் தேன் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி (௮) வீதம்விட்டு நன்றாகப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள அஷ்டகுன்மம் நெஞ்செரிவு வாந்தி குடற்புரட்டல் ஏக்கல் கழிச்சல் வயிற்றிரைச்சல் வயிறெரிதல் பண்டைக்குத்து பித்தப்படபடப்பு வாய்நீருறல் விலாக்குத்து ருத்திரவாயு செமியாமை அரைசோறுபோற் கழிதல் அபானக்கடுப்பு பொருமல் கைகாலோய்தல் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ரசாயனம்.

பரங்கிப்பட்டை வராகனெடை (௰௮) திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் ஓமம் குரோசாணி ஓமம் திரிபலை சித்திரத்தை பேரரத்தை செவியம் வால்மிளகு கோஷ்டம் மல்லி கசகசா சடாமாஞ்சில் கிராம்பு சாதிக்காய் இலவங்கப்பட்டை இலவங்கபத்திரி தாளிசபத்திரி திப்பிலிமூலம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) சீரகம் ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) கொடிவேலி நன்னாரி சுக்கு இவைகளின் வேர் கிலப்பனங்கிழங்கு அமுக்குராக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை ரவிபிலுலர்த்தி யிடித்து மூன்றுபோதுபாலிற் பிட்டவித்துலர்த்திக் கால்வைசைக்கால்படி ஆவின்நெய்யில் (௰௮) வராகனெடை சீனி கலந்து காய்ச்சி இளகின பின்பு அதில் சூரணத்

தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின் தேன்படி (௮) விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக் கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேக வாயு வாயுத்திரக்ஷி தீரும். உப்பைக்கூட்டி புளி புகையிலை தள்ளவும்.

ரசாயனவகை முற்றிற்று.

லேகியவகை.

அமிர்தசஞ்சீவி லேகியம்.

வல்லாரை அருபுள்ளடி கொடிப்பை சிற்றாமுட்டி காஞ்சொறிமூல வகைக்குப் பலம் (௫) இடித்து இருபதுபடி ஜலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் ஆவின் பால் இளநீர் வகைக்குப்படி (௨௫) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் மேல்பாளை நீக்கின பத்துப்பல இஞ்சியை மயனமாயரைத்துப் போட்டு வேகவைத்து வெந்ததின் பேரில் சீனிகற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (௧௨) வீதம் போட்டுப்பாகுசெய்து கோஷ்டம் வால்மிளகு ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் கிராம்பு அக்கிராகாரம் சிவதை ஓமம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு அரத்தை சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி அதிவிடயம் திரிபலை வகைக்குப்பலம் அரை வீதம் வெதுப்பிப் பொடித்த சூரணத்தையும் வில்வப்பூ பாலிலவித்துச்சுத்திசெய்த பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௨) அன்னபேதி காயம் முந்திரிப்பழம் பேரீந்தம்பழம் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (௩) குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைக்கற்பூரம் அபின் வகைக்குக் கழஞ்சு (௯) வீதம் பொடித்த சூரணத்தையும் அரைப்பல தேற்றான்விதையை ஆவின்பாலில் ஊறவைத்து அரைத்ததையும் நாலுபலச் சீந்திச்சருக்கரையும் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மருந்துக்குத் தகுந்த நெய்யைச் சிறுகவிட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கி ஆற்றி ஒருபடி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகத்தில் விளைந்த சகல ரோகமும் அஸ்திசுரம் பாண்டு சீதம் இரத்தம்விழுதல் வாயு பாண்டு சோகை காமாலை முதலான சகலரோகமுந் தீரும்.

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கவேர் பலம் (௧௦௦) செவியம் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப்பலம் (௫௦) வில்வம் கொடிவேலி சீந்தி கிலப்பனை சிற்றாமுட்டி கொட்டை அமுக்குரா இருவேலி இவைகளின்மூலம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பலம் (௨௦) இவைகளை யிடித்து எட்டு மரக்கால் ஜலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் குழம்பாகக் காய்ச்சி கடுக்காய் பலம் (௪) சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்குப் பலம் (௧) ஏலம் லவங்கம் முத்தக்காசு கிராம்பு சுக்கு கற்கடகசிங்கி திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் (௨) இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் அரைப்படி சுக்குச் சூரணத்தையும் அரைப்படி மிளகுத்தூளையுந் தூவி ஒருபடி நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கி ஆற்றி ஒருபடி தேன் விட்டுப் பிசைந்து கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர சிலேத்துமரோகம் (௯௯)-ம் சகலவாயுவும் குன்மம் (௮) விக்கல் வாந்தி ஓக்காளம் பீனிசம் சன்னிதோஷம் சுரம் குத்து உளைவு வயிற்றுப்பிசம் அக்கினிமந்தம் செமியாமை நெஞ்செரிவு பித்தமுந்தீரும்.

கூழ்ப்பாண்டலேகியம்.

கூழ்ப்பாண்டச் சாறுபடி (௪) தாழைவிழுது தென்னம்பூ எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஆவின்பால் படி (௨) ஒன்றாகக் கலந்து பத்துப்பலச் சருக்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து அதில் சீரகம் மல்லி கோஷ்டம் மிளகு மாசக்காய் ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம் (௧) சூரணித்துத்தூவி நெய்படி (½) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி (½) விட்டுப்பிசைந்து புன்னைக்காய் விதஞ் சாப்பிட்டுவர காமாலை சோகம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை பிரமியம் வெள்ளைவிழுதல் நீர்ச்சுருக்கு உஷ்ணரோய் தீரும்; தேகம் புஷ்டிக்கும் ; வித்துமும்; புளி புகையிலை தள்ளவும்.

வில்வாதிலேகியம்.

மேற்றொலி போக்கின வில்வவேர் துலாம் (௧) சங்கு அமுக்குறு சத்திசாரணை மிளகரணை விலாமிச்சு முக்காவேளை நன்னாரி மணிவேம்பு அறுகு கற்றாழை தாழை கீழ்க்காய்நெல்லி விளா வெள்ளறுகு நெல்லி வெலிப்பருத்தி துழாய் குட்டிவிளா நெரிஞ்சி சிறுவழுதலை இவைகளின் மூலம் வகைக்குப் பலம் (௧0) இருதூணி நீர்ற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (௪) கரிசாலை வல்லாரை நெல்லிக்காய் புளியாரை மணத்தக்காளி குமட்டிமாதுளம்பழம் நாரத்தம்பழம் கிடாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளிப்புமாதுளம்பழம் நீர்முள்ளி இஞ்சி முள்ளி ஆடாதோடை முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஆவின்பால் படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து ஐம்பதுபலச் சீனியைக்கலந்து காய்ச்சிப் பாகுசெய்து அதில்சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரி வால்மிளகு குரோசாணிஓமம் மதுரம் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் சடாமாஞ்சி வாலுளுவையரிசி தாளிசபத்திரி வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அதிவிடயம் அரத்தை பேரரத்தை கடுக்காய்ப்பூ ஓமம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் விளாவரிசி வெப்பாலையரிசி மல்லிகைக்கீர் காட்டாத்திப்பூ விளாம்பழத்தோடு வில்வப்பழத்தோடு சிறுதேக்கு சிவேம்பு இலுப்பைப்பூ சந்தனம் வகைக்குப்பலங் கால் வெதுப்பிப் பொடித்துத்தூவி நெய்படி (௧) கூடவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கியாற்றி தேன்படி (½) விட்டுப் பிசைந்து கலசத்திலடைத்து ஒரு மண்டலந்தானியபுடம்வைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் திரிலோகசெந்தூரம் வைத்து ஒரு மண்டலங்கொள்ள பித்தம் நாற்பது உப்பிசம் ஊஷ்மவாயு கைகாலெரிவு காந்தல் அரோசகம் கசப்பு அன்னத்துவேஷம் வாந்தி விக்கல் வெள்ளைக்காசம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மயக்கம் கிறுகிறுப்பு குலையெரிவு குன்மம் மேல்மூச்சு ஏங்கல் கிராணி கழிச்சல் காமாலை சோகை பாண்டு நீரிழிவு அக்கவாயு முதலான வியாதிகள் தீரும்.

வில்வவேர் பலம் (௫) இடித்து இருதூணி நீர்ற்போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து ஆறுபலச் சருக்கரையைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து மிளகு செவியம் திப்பிலி இவைகளின்பொடி வகைக்குப்படி (¼) ஏலம் இலவங்கம் சுக்கு சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம் (௧) சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குப்பலம் (½) இவைகளையிடித்து வடிகட்டின தூளைத்தூவி நெய் படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி இறக்கி ஆற்றி தேன் படி அரைக்கால் விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வயிற்றுவலி குன்

மம் இருமல் ஈளை காசம் நெஞ்செரிவு வாயு கிராணி அதிசாரம் பித்தகாசம் தேககாந்தல் நீரேற்றம் விக்கல் விஷபாண்டு சுரம் உப்பிசம் வயிற்றளைச்சல் வாந்தி பித்தம் மலக்கட்டுத் தீரும்.

வில்வவேர் துலாம் (௧) இடித்து இருதூணித் தண்ணீர்ற்போட்டு எட்டிலொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து நாற்பத்தொருபலக் கற்கண்டைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து சுக்கு பலம் (௪½) மிளகு சிறுநாகப்பூ திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௨½) அரத்தை செவியம் சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௧½) தேற்றாவேர் கொடுவேலிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧½) ஏலம் லவங்கம் பச்சிலைகச்சோலம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இடித்துத்தூவி நெய் தேன்விட்டுக் கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர் முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள் தீரும்.

வில்வவேர் பலம் (௫) அதின் பழம் (௨0) இடித்துப்பதக்கு நீர்ற்போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்த கஷாயத்தில் வெல்லம் பலம் (௪0) கரைத்துக்காய்ச்சிப்பாகுசெய்து திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சீரகம் ஏலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சி அதிவிடயம் அகில் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (௨) குங்குமப்பூ கிராம்பு பத்திரி சாதிக்காய் கோரோசனை வகைக்கு வராகனெடை (௨) வெதுப்பிப் பொடித்துத்தூவி நெய் தேன் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் சத்தி விக்கல் நெஞ்சுவலி அரோசகம் மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல் குலையெரிவு காமாலைகிராணி ஈளை இருமல் வயிற்றுவலி கிருமி மூலந்தீரும்.

வில்வவேர் பலம் (௧00) விலாமிச்சு வாகை பாதிரி விளா நன்னாரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி குட்டிவிளா நிலவாகை முன்னை முசுமுசுக்கை கொடிவேலி தேற்றா இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (௬) இடித்து இருதூணி நீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்துடன் குமட்டிமாதுளம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஆவின்பால்படி (௨) விட்டு நாலுசேர் சருக்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திரிபலாதி லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் மதுரம் கெந்தகம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாத்திரபேதி தாளிசபத்திரி சண்பகப்பூ அக்கிராகாரம் மல்லி விளாவரிசி சிறுதேக்கு முந்திரிகை பேரீந்து வில்வப்பூ வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ நாகணம் பருத்திப்பருப்பு நிம்பவித்து இலுப்பைப்பூ வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத் தூவி நெய் படி (½) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன் படி (½) விட்டுப்பிசைந்து கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அரோசகம் விக்கம் சத்திபாண்டு விஷபாண்டு வயிற்றெரிவு உப்பிசம் கிராணி கைகாலெரிவு காந்தல் அன்னத்துவேஷம் க்ஷயம் சுவாசகாசம் குலை சுரம் (௬௪) பித்தம் (௪0) அதிசாரந்தீரும்.

வில்வம் மூக்காவேளை சங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் (௨0) சிற்றாமுட்டி பலம் (௧0) கூந்தல் முள்ளி சாரணை கண்டங்காரி விலாமிச்சு சித்தி கொடிவேலி பொன்முசட்டை நன்னாரி இவைகளின் மூலம் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் (௫) காட்டுமல்லிகை பலம் (௨) இவைகளை யிடித்து இருதூணிநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்துடன் (௨) படி பால்விட்டு நாலுசேர் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகுகாய்ச்சி அதில் திரிகடுகு திரிபலாதி கிராம்பு

ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி ஓமம் குரோசாணிஓமம் சிற்றரத்தை பேரரத்தை மல்லி லவங்கப்பட்டை அக்கிரகாரம் ஆனைத்திப்பிலி அரிசித்திப்பிலி வால்மிளகு சாதிக்காய் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (௧) வெதுப்பிப் பொடித்துத்தூவி நெய் படி (௧) விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன் படி (௩) அயசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வகைக்குப்பலம் (௨) சேர்த்துப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர க்ஷய வியாதிகள் தீரும்.

நெல்லிக்காய் லேகியம்.

நெல்லிக்காய் சாறு படி (அ) இஞ்சிச்சாறு ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப் படி (௧) வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (௨௰) இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (௧௰) ஒன்றாகக்கலந்து சீனி பலம் (௯) கற்கண்டு பலம் (௧௦) கரைத்துக்காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் சுக்கு கண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (௧௮) மிளகு திப்பிலி கடுகு வாய்விளங்கம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குப்பலம் அரைப்பரைக்கால் நற்சீரகம் சாதிக்காய் தான்றிக்காய் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (௨௰) இலவங்கப்பூ மல்லி சன்னலவங்கம் வகைக்குப்பலம் (௮) சாதிபத்திரி வெட்பாலையரிசி வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் சதகுப்பை தாளிசபத்திரி லவங்கபத்திரி இந்துப்பு வெங்காரம் அமுக்குராவேர் நன்னாரிவேர் ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கற்கடகசிங்கி கூகைநீர் வகைக்கு வராகனெடை (௨௰) குரோசாணிஓமம் வெடியுப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வளையலுப்பு பெருங்குரும்பை வகைக்கு வராகனெடை ஒன்றேகால் வலம்புரிக்காய் வராகனெடை (௧௰) பெருங்காயம் வராகனெடை முக்கால் இவைகளைப் பொடித்துத்தூவி மருந்துக்குத் தக்க ஆவினெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் பித்தவாயு அரோசகம் இருமல் சுவாசகாசம் க்ஷயம் எலிக்கடி நாவரட்சி உட்சுரம் கிராணி அக்கினி மந்தம் குன்மம் கைகால்உடம்பெரிவு பித்தகாமாலை சோகை நெஞ்சுத்துடிப்பு கிறுகிறுப்பு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரையெரிவு சுருக்கு வியர்வை தீரும்.

அறுபதுபல நெல்லிவற்றலை (௩௨) படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் இருபத்தைந்து பலச் சருக்கரையைப்பாகு செய்து அதில் அதிமதுரம் கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம் (௨) பேரீச்சம்பழம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௩) இவைகளையரைத்து நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள வாந்தி பித்தம் காமாலை பித்தபாண்டு வரட்சி திமிர்வாயு சோகை நீர்ச்சுருக்கு குன்மம் உடம்பெரிவு தீரும்.

நூறுபலநெல்லிவற்றலைத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் பத்துப்பலச் சருக்கரையைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் சுக்கு ஓமம் மூலம் கிராம்பு தக்கோலம் ஏலம் குங்கிலியம் குக்கில் வாய்விளங்கம் சீரகம் கொத்தமல்லி கூகைநீர் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துத்தூவி ஒருபடிநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகு பதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் அஸ்திசுரம் உழலை காந்தல் கிராணி வாயு பொருமல் இருமல் க்ஷயம் சனி தீரும்.

தான்றிக்காய்லேகியம்.

நூறுபலத்தான்றிக்காயைத் தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் பத்துப்பலச்சீனியைக்கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில் அதிவிடயம் சாதிக்காய் அபின் கஞ்சா வகைக்குப்பலம் (௧) சூரணஞ்செய்து ஒரு படிநெய் விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பொருமல் வாயு கடுப்பு இரத்தம் அதிசாரகிராணி மூலம் உஷ்ணந்தீரும்.

கடுக்காய் லேகியம்.

நூறுபலக்கடுக்காயை இடித்துத்தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்தில் பத்துப்பலச் சருக்கரையைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் சிவதை இஞ்சி மிளகு ஓமம் வாய்விளங்கம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை அரைத்துப்போட்டு ஆவினெய்படி (௧) விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள அக்கினிமந்தம் சூலை மலசலக்கட்டு வாயுமூலந்தீரும்.

கொட்டைநீக்கிய கடுக்காய் பலம் (௧௦) சிவதை புளியாரை வல்லாரை சூரத்துநிலவாரை வகைக்குப்பலம் (௨) கடுரோகணி கிராம்பு திப்பிலி சிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசி கற்கடகசிங்கி கருஞ்சீரகம் மிளகு தான்றிக்காய் மல்லி தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம் (௮) இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சருக்கரைகலந்து நெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மலசலக்கட்டு கொறுக்கட்டு உஷ்ணம் வாயு மேககாந்தல் கால்கையெரிவு குலையெரிவு குடலேப்புரட்டல் மூலச்சூடு காந்தல் இளைப்பு வரட்சி புகைச்சல் இருமல் தீரும்.

சுக்குலேகியம்.

நூறுபலச்சுக்கைச் சிதைத்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்தில் பத்துப்பலப் பனைவெல்லத்தைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து ஓமச்சூரணம் கருவேப்பிலைச்சூரணம் வகைக்குப்படி (௩) விதம் தூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கிராணி மூலம் திசைவாயு அதிசாரம் கடுப்பு இரத்தம் பாரிசவாயு விக்கல் சூலை பொருமல் மந்தம் செமியாமை புளித்தேப்பம் தீரும்.

மிளகுலேகியம்.

நூறுபலமிளகைச் சிதைத்துத்தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வ [illegible] வை த்த கஷாயத்தில் பத்துப்பலக் கற்கண்டைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து [illegible] கிரா காரம் சீரகம் கிராம்பு ஏலம் கோஷ்டம் மதுரம் வாய்விளங்கம் பத்தி [illegible] க்கு மூலம் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துத்தூவி நாழிநெய்விட்டுக்கிண்டி ெ [illegible] பதத் திலாற்றி தேன்படி (௩) விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கெ [illegible] ப்பாக் குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சிலேத்துமம் (௯௯) கபம் நீர்க்கோவை [illegible] விஷம் வாதம் வாயுதீரும்.

திப்பிலிலேகியம்.

நாலுபலத் திப்பிலியைத் தண்ணீரிற்கிதைத்துப்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துப்பலக்கற்கண்டைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து சுக்கு அரத்தை அக்கிராகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சீரகம் கொத்தமல்லி வெப்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்து வடிகட்டித்தூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி தேன்படி அரைக்கால் விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவு மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மம் (௯௬) வாதம் அதிசாரவாயு குன்மம் உப்பிசநீங்கும்.

வெள்ளைப்பூடுலேகியம்.

நாலுபல வெள்ளைப்பூட்டைத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துப்பலச்சீனியைப் போட்டுப்பாகுசெய்து பெருங்காயம் சுக்கு வால்மிளகு கடுகு இந்துப்பு ஓமம் ஏலம் திப்பிலி மிளகு சீரகம் திரிபலை வெப்பாலையரிசி அதிவிடயம் வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்துத் தூவிக்காற்படி ஆவினெய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காயளவுகொள்ள வாயுவும் குன்மமெட்டும் நீங்கும்.

கடுகுலேகியம்.

நாலுபலக்கடுகைத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துப்பலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து ஓமம் சுக்கு திப்பிலி கிராம்பு சாயம் கொத்தமல்லி சீரகம் வாய்விளங்கம் மஞ்சள் அதிவிடயம் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துத்தூவிக் காற்படி நல்லெண்ணெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவு கொள்ள மூலரோகம் வாயு உதிரத்திரட்சி புளித்தேப்பம் செமியாமை பொருமல் குன்மவாயு மலசலக்கட்டுத்தீரும்.

வெந்தையலேகியம்.

நாலுபல வெந்தயத்தைத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடிகட்டிப் பத்துபல பஞ்சதாரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் மதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் கசகசா அதிவிடயம் ஓமம் சாதிக்காய் கிராம்பு அபின் கஞ்சா சுக்கு குரோசாணி வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்துத்தூவி நாழி நறுநெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கழஞ்சு விதஞ்சாப்பிட்டுவர கிராணிக்கடுப்புத்தீரும்.

ஓமலேகியம்.

நாலுபல ஓமத்தைத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துப்பல சர்க்கரையைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அமுக்குறாக்கிழங்கு [illegible]கில் பறங்கிப்பட்டை சார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்துத் தூவி [illegible]ய் நாழிவிட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கழஞ்சு வீ[illegible]ரப்பிட்டுவர பரங்கி சூலை சிரங்கு குஷ்டம் கிரந்திப்புண் சில்விஷம் வி[illegible]தீரும்.

பெருங்காயலேகியம்.

பெருங்காயம் பலம் (௨௰) தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக்கி பத்துப்பலச்சீனியைப்போட்டுப் பாகுசெய்து வெள்ளைப்பூடு கடுகு மிளகு சுக்கு வகைக்குப் பலம் (௧) பொடித்துத்தூவி (ல) படி ஆவினெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளையொன்றுக்கு ஒரு கழஞ்சு விதங்கொள்ள வாயு வாதந்தீரும்.

இஞ்சிலேகியம்.

ஒருபடி ஆவினெய்யில் முப்பது பலச்சீனியைக்கலந்து காய்ச்சிக் கரைந்த பின்பு இறக்கி அதில் மேற்றோலை நீக்கின பத்துப்பல இஞ்சியை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மயனமாயரைத்துலர்த்தின சூரணத்தையும் அரிந்து உப்புக்கலந்து மோரிற்போட்டு ஊறவைத்துலர்த்தின பிரண்டை உலர்ந்த கரிப்பான் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧) வாலுளுவையரிசி தாளிசபத்திரி கடுகு மல்லி சித்திரமூலம் கற்கடகசிங்கி குரோசாணிஓமம் மிளகு சீரகம் ஏலம் திப்பிலி அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் தூவிக்கிண்டி வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவாயு உஷ்ணம் சத்தி குன்மம் அரோசகம் விக்கல் அஸ்திசுரம் சன்னி அசீரணவாயு உப்பிசந்தீரும்.

கண்டாத்திரிலேகியம்.

ஆழாக்கு ஆவினெய்யில் அஞ்சுபல வெல்லத்தைப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கரைந்த பின் இறக்கி மேற்றோலைப்போக்கிய பதினைந்துபல இஞ்சியை சிறுக அரிந்து ஆவினெய்விட்டுச் சிவக்கவறுத்திடித்து வடிகட்டின சூரணத்துடன் திரிகடுகு சிற்றரத்தை செவியம் மதுரம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் ஏலம் திரிபலை மல்லி சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நெற்பொரி வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இவைகளை ரவிமிலுலர்த்தியிடித்த வடிகட்டின தூளையும் ஒரு பலச்சீனியையும் தூவிக்கிண்டி ஆற்றி ஆழாக்குத்தேன்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள புகைச்சல் இருமல் பித்தம் நெஞ்செரிவு வாந்தி தொண்டைக்கட்டு தலைநோய் குன்மம் வாட்கி மலசலக்கட்டு உட்சுரம் தாபசோபம் வயிற்றிரைச்சல் பொருமல் சீ இரத்தம் வாயு அக்கினிமந்தம் அபானவாயு கிராணி அதிசாரம் கழிச்சல் தீரும்.

இஞ்சி கண்டங்கத்தரி நெரிஞ்சி முள்ளங்கி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஆவின்பால் படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் எட்டுப்பலக்கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப்பாகுசெய்து திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வாய்விளங்கம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம் (௧) சூரணித்துத்தூவி அரைப்படி ஆவினெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாட்டி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குப் பாக்களவு மண்டலங்கொள்ள வாதம் பித்தம் வாந்தி சூலை இசிவு அரோசகம் அன்னத்துவேஷம் குன்மம் பொருமல் விக்கல் பித்த எரிவு கடுப்பு கபாலக்குத்து மயக்கந்தீரும்.

அஷ்டகுன்மலேகியம்.

தைவேளை பிரண்டை குப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சிக் குழம்புப் பருவத்தில் கல்வத்திட்டு பதினைந்துபல இலு

ப்பையாப்பைச் சுட்டகரியையும் திரிகடுகு ஓமம் வகைக்குப்பலம் (க) கடுகுரோகணி அன்னபேதி குரோசாணிஓமம் காயம் வகைக்குக்கழஞ்சு (கூ) இவைகளையும் கூட்டிப்பகட்டு மெழுகுபோலரைத்துப்பின்பு அஞ்சுபல பனைவெல்லத்தைச் சேர்த்துப் பிசைந்து தான்றிக்காய்போற் குளிகைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டையீதஞ் சாப்பிட்டுவர அண்டவாதம் குன்மம் கெண்டை உப்புசம் அசீரணம் பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி மலக்கட்டு வாயால் நீர் இறத்தல் வடிதலும் சகல வாயுவுந்தீரும். பத்தியம் கைப்புப்புளிப்புத்தள்ளவும்.

நாரத்தங்காய்லேகியம்.

நாரத்தம்பழம் இஞ்சி மூக்கரைச்சாரணைவேர் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (ச) ஒன்றாகக்கலந்து ஐம்பதுபல கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துக்காய்ச்சிப் பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம் தேசாவரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தை மல்லி தாளிசபத்திரி முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம் (க) அதிவிடயம் அக்கிரகாரம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ சாதிக்காய் பத்திரி கிராம்பு திரிபலை குரோசாணிஓமம் சந்தனம் கரிசீரகம் வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் பதினைந்துபல சீனியையுந்தூவி ஒருபடி நெய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி இரண்டுபடி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு புன்னைக்காய் விதங்கொள்ள பித்தம் நெஞ்செரிவு அரோசகம் வாந்தி தாபசுரம் வாதபித்தருட்சை இக்கிறுப்பு வாயு தலைநோவு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு காந்தல் தீரும். பத்தியம் புளி கசப்பு மோர் நீக்கவும்.

சிவதைலேகியம்.

பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்திடித்து வடிகட்டின சிவதைச்சூரணம் நிலவாகைச்சூரணம் வகைக்கு வராகனெடை (கய) முத்தக்காசுச்சூரணம் வராகனெடை (கஅ) திரிகடுகு திரிபலை கண்டதிப்பிலி இந்துப்பு ஓமம் கடுகுரோகணி வாய்விளங்கம் அதிவிடயம் மாசக்காய் இவைகளின் சூரணம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) ஒன்றாகக்கலந்து ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் அஞ்சுபலச் சர்க்கரையைப்போட்டுக்காய்ச்சிக் கரைந்தபின் கீழேயிறக்கி அதில் மேற் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் பத்தியமாகச் சாப்பிட்டுவர வாயு வயிற்றுவலி வாதம் குன்மம் அக்கினிமந்தம் கிருமி பாண்டு தலைமயிருதிர்தல் பித்தம் அரோசகம் கிருச்சனம் ஆனைக்கவாயு அண்டவாயு மகோதரம் சூலை வாதம் மலக்கட்டு குதியங்காற்குத்து விறகுத்தை தேகத்தில் விழும் கறுப்பு எரிவுதீரும்.

பஞ்சதீபாக்கினிலேகியம்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) வெதுப்பிப் பொடித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் எட்டுப்பலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைத்தூவி நெய்ப்படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி மெழுகு பதத்தில் ஆற்றித் தேன்படி மாகாணி விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயு வாதம் உஷ்ணம் பித்தவாயு சரீரத்தில் உளைவு குத்து வலி கடுப்பு எரிச்சல் பேதி பொருமல் வாயுகிராணிதீரும்.

முடக்கொத்தான் லேகியம்.

காற்படி ஆமணக்கெண்ணெயில் முடக்கொத்தானிலை பிடிசாறு கழற்சி விதைப்பருப்பு (ச) மூக்கறைச்சாரணைவேர் (ச) திரிகடுகு திரிபலை வகைக்குப்

பலம் (க) கருப்புக்கட்டி பலம் (கூ) இவைகளை மயனமாய்ப்பொடித்து அரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாய்க்கிண்டி கொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள வெட்டை வெள்ளை புண்கள் மேகெரிவு முடக்கு சொறி வங்கு வயிற்றுவலி கண்புகைச்சல் மேகசூலை மார்புக்குத்து மார்படைப்பு நீர்க்குத்து அண்டவாதம் உட்காந்தல் மலக்கட்டுத் தீரும்.

சண்டமாருத லேகியம்.

கண்டங்கத்திரி தூதுளை மிளகுதக்காளி சங்கிலை ஆடாதோடை துளசியிலை வகைக்குச் சாறுபடி (ய) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் அஞ்சுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து திப்பிலி அரத்தை சுக்கு வகைக்குக் கழஞ்சு (கய) இடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவி மாகாணிப்படி நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி அரைக்காற்படி தேன்விட்டுப் பிசைந்து கொண்டு தான்றிக்காய்ப் பிரமாணம் பத்தியமாகக் கொள்ள சகல இருமலுந்தீரும்.

மிக்குலாந்தக லேகியம்.

பரங்கிப்பட்டை வால்மிளகு தாளிசபத்திரி லவங்கம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் ஏலம் மிளகு தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சீரகம் கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் சீந்திச்சர்க்கரை வகைக்குப்பலம் (க) சுக்கு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (கூ) லவங்கப்பத்திரி பலம் (உ) சாதிபத்திரி பலம் (ய) கூகைநீர் பலம் (ரு) இவைகளை யிடித்துத் தூட்செய்து நாலுபல இஞ்சிச் சாற்றில் முப்பத்திரண்டு பலச்சருக்கரையைப் பாகுசெய்து சூரணத்தைத் தூவி பதினைந்து பல நெய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறிப் பத்துப்பலத்தேன் விட்டுப் பிசைந்து கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பித்தகாங்கை தீரும்.

கலிங்காதி லேகியம்.

ஆமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (ரு) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சத்திசாரம் எவச்சாரம் பஞ்சலவணம் பெருங்காயம் வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு அரத்தை ஆனைத்திப்பிலி அரிசித்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் அமுக்குறாக்கிழங்கு சதகுப்பை நெல்லிப்பருப்பு மல்லி பொன்முசட்டை வேர் வகைக்குக் கழஞ்சு (ரு) ஓமம் பலம் (ரு) சித்திரமூலம் வெந்தயம் வகைக்குப்பலம் (க) வெள்ளைப்பூடு பலம் (கூ) வெல்லம் பலம் (ச) கடுக்காய் (உய) தான்றிக்காய் (கய) இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி லேகியஞ் செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வர வாயு சூலை வாயுத்திரட்சி கெண்டை முதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

தூதுளைலேகியம்.

முருங்கைப்பூ தூதுளம்பூ வகைக்குப்பலம் (ச) சதாவேரிக்கிழங்கு பலம் (கூ) நன்னாரிவேர் பலம் (உ) நிலப்பனைக்கிழங்கு நெருஞ்சிமுள் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளைச் சூரணித்துக்குழம்பி ஆவின்பாலிற் போட்டுக் காய்ச்சிக்குறுகி வரும்போது பன்னிரண்டு பலச்சீனியைப் போட்டு நெய்படி (ரு) தேன்படி (ய) விட்டுக்கிண்டி தான்றிக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள பிரமியம் மேகம் எலும்புருக்கி பிரமேகம் நீர்த்து தேகம் பலக்கும்.

சிந்தாதி லேகியம்.

ஆடுதீண்டாப்பாளை புளித்தமோர் வகைக்குப்படி (௧0) அதில் இடித்த புளியிலை ஒரு தூக்கு கருப்பிடித்த இரும்பு ஒரு எடை போட்டுக் காய்ச்சி எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்துக் கையாந்தகரைச்சாறுபடி (உ) இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நெரிஞ்சி சிறுகீரை செருப்படை தென்னம்பூ கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஆவின்பால் படி (௪) ஒன்றாகக் கலந்து அதில் பத்துப்பலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு ஓமம் திரிபலை கோஷ்டம் மாஞ்சில் சீரகம் வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை ஆனைத் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணஞ்செய்து தூவி ஒரு படி ஆவின்நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி பாதி ஒருபடி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக் கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டு பித்த வெட்டை வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் உடம்பிளைப்பு வெளுப்பு சோகை இரணி நீங்கும்.

சித்திரவல்லாதி லேகியம்.

சித்திரமூலம் வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு சங்கு சங்கங்குப்பி கொல்லங்கோவை அமுக்குறா வெள்ளெருக்கு சின்னி விளாத்தி குமிழ் மிளகரணை செங்கத்தாரி குன்றி பிரப்பங்கிழங்கு பூதகிருணிகம் வாதகப்பன் இவைகளின் மூலப்பட்டை முற்றினதேங்காய் நீர்வெட்டிமுத்து வெப்பாலையரிசி கரியசீரகம் காட்டுச்சீரகம் கெந்தகம் துருசுச்செந்தூரம் சூதம் துத்தம் வகைக்குப்பலம் (௧) பனைவெல்லம் காரென்று வகைக்கு ஒருசேர்சுத்திசெய்த சேய்கொட்டை நாறு பாக்கிப்பட்டை பலம் (உ) இவையெல்லாம் மெழுகுபோலிடித்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மண்டலங் கொள்ள சூலை கிரந்தி முடக்கு கப்பு பிடிப்பு மேகம் வாதம் மேகவூறல் வெளுப்பு அரிசிரங்கு புழுவெட்டு கடிவிஷம் நிமிர் குஷ்டம் கண்டமாலை புற்று பிளவை முதலான ரணங்கள் தீரும்.

தாதுபுஷ்டி லேகியம்.

இரண்டுபடி பனைப்பதனியில் நாலுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் தேங்காய்ப்பால் இளநீர் கரும்பஞ்சாறு ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக் கலந்து காய்ச்சி நெய்யை வடித்துவிட்டு ஆல்கா புருவி பருத்தி ஆவிரை முருங்கை பூனைக்காலி இவைகளின் வித்து அமிர்தசர்க்கரை கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் மிளகு வால்மிளகு இலவங்கப்பத்திரி குரோசாணியோமம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சி வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூ திரிகடுகு திரிபலை தாளிசபத்திரி சீரகம் வெங்காயம் நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வெட்டிவேர் விளாமிச்சவேர் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சாரப்பருப்பு ஓமம் கசகசா வகைக்கு வராகனெடை (௯) சுத்திசெய்த கஞ்சா வராகனெடை (௧௰) இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவிக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறவிடத் தேன்படி மாகாணி அவித்த கோழிமுட்டைக்கரு (௫) சர்க்கரை பலம் (௫) இவைகளைச் சேர்த்துப் பிசைந்து கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைக்காய்ப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் அதிசாரம் சுரம் வாயு தீரும்; வீரியவிர்த்தியும் தேக காந்தியும் முண்டாகும்.

பத்துப்பலச்சீனியை இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில் ஏலம் அதிமதுரம் சுக்கு லவங்கப்பட்டை கோஷ்டம் வால்மிளகு கசகசா மிளகு சிற்றரத்தை குரோசாணியோமம் ஓமம் தாளிசபத்திரி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி

சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்பு பர்ப்பாடகம் லவங்கபத்திரி சீரகம் திப்பிலி கிராம்பு மல்லி மதனப்பூ அபின் வாலுளுவை ரூமிமஸ்தகி மகரப்பூ வெட்டிவேர் கோரோசனை தறுக்குமூலம பூனைக்காலிவிதை வெள்ளைக்குங்கிலியம் இருவேலி கூகைநீர் அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் கச்சோலம் சாலமிசிரி வகைக்கு வராகனெடை (௫) வெதுப்பி இடித்துவடிகட்டின சூரணத்துடன் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்து உலர்த்தி ஒன்பதுபுடஞ்செய்த கஞ்சாத்தூள் வராகனெடை (௫) இவைகளை ஒன்றாகக் கலந்து தூவிநெய்படி காலிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறவிட்டுத்தேன் விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கழற்காய்ப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்.

வில்வவேர் விளாமிச்சம்வேர் நன்னாரி வகைக்குத் துலாம் (௨) நறுக்கித் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி நாலில் பத்துப்பல சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஓமம் அதிமதுரம் கிராம்பு அபின் வால்மிளகு சீரகம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மகரப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்பு நெல்லிப்பருப்பு கசகசா சுத்தி செய்த கஞ்சா வகைக்கு வராகனெடை (௩) வெதுப்பிப் பொடித்துத்தூவி ஆவின்நெய்படி (௨) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன் படி அரைக்கால் விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வர வயிற்றுளைவு சலக்கழிச்சல் கைகாலெரிவு உழை மாந்தை வாதம் (௮0) திமிர்வாதம் பித்தம் குன்மம் விஷபாக விக்கந்திரும்; தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்

இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் பத்துப்பலச் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் பத்து அண்டத்தை யுடைத்துவிட்டுத் திரிகடுகு சாரப்பருப்பு கசகசா கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சி சன்னலவங்கப்பட்டை சுத்திசெய்த கஞ்சா வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைச் சூரணித்துத்தூவி ஆவின்நெய்ப்படி (௨) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக்கால் விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும்.

தாதுநீர் சமூலம் வில்வவேர் அமுக்குறாக்கிழங்கு சந்தனத்தூள் அறுகவேர் சிந்தில்கொடி வகைக்குப்பலம் (௫) இடித்துப் பனிரெண்டு படி சுத்தசலத்திற் போட்டுக் காய்ச்சி வற்றவைத்த கஷாயம் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (உ) ஒன்றாகக் கலந்து அஞ்சுபலச் சருக்கரையையும் மூன்றுபல கருப்புக்கட்டியையுங் கரைத்துப்பாகு செய்து அதில் திரிகடுகு கிராம்பு சாதிக்காய் பத்திரி சடாமாஞ்சி நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் ஏலம் நற்சீரகம் இலவங்கம் லவங்கப்பட்டை அபின் சிறுநாகப்பூ கசகசா தாளிசபத்திரி ஓமம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சுத்திசெய்த கஞ்சா வகைக்கு வராகனெடை (௫) இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துத்தூவி அரைப்படி ஆவின்நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கிஆறவிடத் தேன் படி (௨) விட்டுப் பிசைந்துகொண்டு வேளையொன்றுக்குத் தேற்றாவிதைப்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்; பிரமேகம் இரணம் அதிசாரம் வாயு பெரும்பாடு எரிகுன்மம் தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலிற் பத்துப்பலச் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிசாதம் சீரகம் ஓமம் ஏலம் அபின் திரிகடுகு உருந்து அதிமதுரம் முந்திரிகை நெல்லி முள்ளி அசுவகெந்திக்கிழங்கு பூனைக்காலிவிதை இலவம்பிசின் வாய்விளங்

கம் லவங்கம் திலப்பனைக்கிழங்கு செவிந்திவேர் கசகசா சுத்திசெய்த கஞ்சா வகைக்குக் கழஞ்சு (௧௨) இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத்தூளி நெய்படி (வ) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கித் தேன்படி அரைக்கால் விட்டுப் பிசைந்து வேளைக்கொன்றுக்குத் தேற்றுவிதைப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

மதனகாமேசுர லேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் பத்துப்பலச் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு அதிமதுரம் சிறுதேக்கு நீர்முள்ளிவித்து செவிந்திவேர் மல்லி கோஷ்டம் சாதிக்காய் உளுந்து எள்ளு முந்திரிப்பழம் ஏலம் முள்ளிலவம்பிசின் இந்துப்பு அதிவிடயம் கஸ்தூரிமஞ்சள் ககனிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் கரிப்பான் சுழலம் கொடுவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி மருட்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வெந்தயம் அபின் அப்பிரகசெந்தூரம் திரிபலை லவங்கம் சண்பகவித்து நற்சீரகம் சுத்திசெய்த கஞ்சா பெருஞ்சீரகம் திலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலங்கால் இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் பூனைக்காலிவித்துப் பருப்பின் மாவும் சேர்த்துத்தூளி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றித் தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளை யொன்றுக்குத் தேற்றுவிதைப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர விரியவிர்த்தியுண்டாகும். இந்திரியங்கட்டும். அதிசாரம் கிராணி பித்தம் சிலேத்துமம் வாயு நீங்கும். புளி நல்லெண்ணெய் கடுகு நீக்கி ஆவின்பால் நெய் முருங்கைப்பிஞ்சு கூட்டிப் பத்தியங்கொள்ளவும்.

வில்வம் ஆதூளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை சிற்றாமுட்டி கொச்சி முக்காவேளை நன்னாரி சங்கு சங்கங்குப்பி சாட்டுமல்லிகை சிதேவியார்செங்கழுநீர் பொன்முசுட்டை இம்பூரல் அமுக்குறா நிலத்தாமரை சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி காட்டாமணக்கு சிவ்வனி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம் (௰) இடித்துப்போட்டு அஞ்சுமரக்கால் தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் கரிப்பான் பொடுதலை பிரமி முசுமுசுக்கை முடக்கொற்றான் சங்கிலை நிலவாகை ஆடாதோடை புளியிலை பழம்பாசி சங்கங்குப்பி பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பழம் பெரும்பூசணி எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாகக்கலந்து இருபதுபலச் சீனியைக் கரைத்துப்பாகு செய்து மிளகு ஓமம் வெள்ளைப்பூடு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி அரத்தை திப்பிலி செவியம் கருஞ்சீரகம் தேசாவரம் வகைக்குப்பலம் (௧) கஸ்தூரிமஞ்சள் தேவதாரம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு விளையிலுப்பு சடைக்கஞ்சா குரோசாணியோமம் கசகசா சாரப்பருப்பு அபின் வாய்விளங்கம் மஞ்சி சீரகம் சுக்கு அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை நாவிசப்பத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (௩) சாதிபத்திரி வராகனெடை (௧) சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத்தூளி நெய்படி (௧) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கித் தேன்படி (வ) முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குப்பலம் (௧) சேர்த்துப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சகல வியாதியுந்தீரும். தாது புஷ்டியுண்டாகும்.

மதனகாமேசுர குளிகை.

வாலைரசம் கழஞ்சு (௯) லிங்கம் கழஞ்சு (௧) முருங்கைவித்து சாதிக்காய் முத்தக்காசு கிராம்பு அபின் கஞ்சா பூனைக்காலிவித்து பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு திலப்பனைக்கிழங்கு சமுத்திராசோகிவிதை சாதிபத்திரி சாரப்பருப்பு வெங்

காரம் வகைக்குப்பலம் (௩) இவைகளைப் பொடித்து முற்றின தேங்காய்க்குள் அடைத்து மூடிச்சாணியிற் பொதிந்து காயவைத்து சிரட்டை கருகும்படி புடம் போட்டு ஆறவிட்டெடுத்துச் சிரட்டை நீக்கி மெழுகுபோலரைத்துத் தேற்றுவிதைப்பிரமாணம் உருட்டி சருக்கரையிற் பொதிந்து சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமுங்கொள்ளத் தாதுபுஷ்டிக்கும்; கட்டும்; புணர்ந்தால் சலியாகாது; அதற்கு மாற்று எலுமிச்சம்பழம்.

சிறுபூனைக்காலி நத்தைச்சூரி நீர்முள்ளி முருங்கை அமுக்குறா செம்முள்ளி நெரிஞ்சி வெய்த்து நிலத்தாமரை கஞ்சா ஆவிரை முள்ளி சங்கு முசுமுசுக்கை அழிஞ்சி வில்வம் நெல்லி புத்தி ஆத்தி அரசு ஆல் அவரி புரசு முசுட்டை நன்டை திரிபலை கருவேல் வன்னி மருது மாங்கொட்டை அகத்தி தேற்று சிவனார்வேம்பு செங்கழுநீர் பாற்சொறண்டி இவைகளின்வித்து, திலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் சமுத்திராப்பழம் வாகை முருங்கை விளா வெள்ளைவேம்பு இலவு இவைகளின் பிசின், சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குரோசாணி ஓமம் அபின் சர்க்கரை சீனி கற்கண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் மதனப்பூ அப்பிரக செந்தூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இவைகளை முந்திரிப்பழச்சாற்றால் நாற்பது நாழிகையரைத்து கடலைப்பிரமாணம் உருட்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு குளிகை வீதம் ஆவின்பாலிலொருமண்டலம் கைப்புப்புளிப்பு நீக்கி உட்கொள்ள யானைப் பலமுண்டாகும்; தாது விர்த்திக்கும் கட்டும்.

தேர்ந்த உருக்குளியை இலையாய்த் தட்டிக்காய்ச்சி வாழைக்கிழங்குச் சாற்றில் ஆவைத்து நொறுக்கிப்பொடித்து அது நனையத்தக்க பட்டைக்காயை யெடுத்து அதில் வருகிற பாலைவிட்டு உலர்த்திக் கல்வத்திலிட்டு பிராய்மரப்பாலால் மெழுகுபோலரைத்துக் குன்றிபோலுருண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருருண்டைவீதம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள தேகம் பலக்கும் விரியவிர்த்தியுண்டாகும்.

அபின் மதனப்பூ கிராம்பு சாதிக்காய் மராட்டிமொக்கு தங்கபற்பம் சாம்பிராணிப்பூ முருங்கை ஆல் அரசு அத்தி இவைகளின்வித்து அதிமதுரம் இவைகளை யோர்நிறையாய் முருங்கைப்பூச் சாற்றாலாட்டிச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஆவின்பாலில் முருங்கைப்பூவைப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் ஒருருண்டையைப் புரைத்து ஒருமண்டலம் புளி உப்பு நீக்கி பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகம் பலத்துத் தாதுகட்டும்.

அமுக்குறாக்கிழங்கு நீர்முள்ளிவித்து குருக்கத்திவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயில் பத்தித்து உண்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும். சாதிக்காய் அதிமதுரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் குங்குமப்பூ லவங்கப்பட்டை முருங்கைவித்து பூனைக்காலிவித்து அமுக்குறாக்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கசகசா ஓமம் குரோசாணியோமம் சமுத்திராச்சோகிவிதை இவைகளை யோர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் கஞ்சாச்சூரணஞ் சேர்த்து தேன் விட்டு மூன்றுநாளாட்டித் தான்றிக்காயளவு சாப்பிட வீரிய விர்த்தியாகும்.

முத்து வராகனெடை (௩) தங்கம் வராகனெடை (வ) பவளம் (௧) முருங்கைவித்து ஆவிரைவித்து மகிழம்வித்து நெரிஞ்சிவித்து நீர்முள்ளிவித்து பருத்திவிரைப்பருப்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௯) அபின் வராகனெடை (௩) இவைகளைத் தேன்விட்டரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு ஆவின்பாலில் முருங்கைப்பூவைப் போட்டுக்காய்ச்சி சாப்பிட்டுப்புணர தாதுகட்டும்.

மூன்றுமுட்டை மஞ்சட்கரு அபின் அக்கிராகாரம் கிலப்பனைக்கிழங்கு சருக்கரை இவைகளை யோர்நிறையாய்த் தேன்விட்டரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு முன்போல் ஆவின்பாலைக் குடித்துப்புணர தாதுகட்டும்.

மதனகாமேசுரநெய்.

திரிகடுகு சிறுநாகப்பூ கிராம்பு பத்திரி வால்மிளகு சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) கஞ்சா அபின் வகைக்குக்கழஞ்சு (௫) இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து முக்காற்படி நெய்யில் வேகவைத்து நெய்யை வடித்து ஒரு கரண்டி சாப்பிட்டு பனிதண்ணிப்பாலும் அன்னமும் புசித்துப் புணர்ந்தால் இந்திரியங் கலிதமாகாது.

மதனபூரணவல்லாதி.

வள்ளு பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம் (௨) அமுக்குறாக்கிழங்கு பலம் (௧) சாயுருவி நத்தைச்சூரி பாற்சொறண்டி கஞ்சா துளசி அரசு அத்தி ஆல் முருங்கை நீர்முள்ளி பூனைக்காலி ஆவிரை திருநீற்றுப்பச்சை கருவேல் சிறுகீரை பொன்னுவரை தேற்று இவைகளின் விதை வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) திரிகடுகு சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரி சோம்பு கருவாப்பட்டை சாரப்பருப்பு வால்மிளகு மதனப்பூ சிறுநாகப்பூ அபின் கசகசா ஏலம் ஓமம் வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௬) முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குப்பலம் (௧) சுத்திசெய்து வறுத்த கஞ்சாபலம் (௪) இவைகளைக் கல்லுரலில் காலுச்சாமம் இடித்துச் சீனிபலம் (௫) கற்கண்டு பலம் (௧௫) சேர்த்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைவராகனெடை வீதம் பாலிற்கொள்ள விந்து கட்டும்; மயக்கினால் எலுமிச்சம்பழச்சாறும் சருக்கரைச்சாறுங் கொடுக்கலாம்.

மதனசஞ்சீவி.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் நாலுபலக்கோதும்பை மாவையும் இருபதுபலச் சீனியையும் போட்டுக்கிண்டிக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் நீர்முள்ளிவிதை கிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப்பட்டை பனைவேர் வகைக்குப்பலம் (௪) கருவேலம்பிசின் சஞ்சா வகைக்குப்பலம் (௨) சந்தனஞ் சாதிக்காய் கிராம்பு பெருஞ்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) திப்பிலி பலம் (௩) இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத் தூவி நெய்படி (௩) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கி ஆறின பேரீச்சம்பழம் பலம் (௪) தேன் பலம் (௰) சேர்த்துப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர விந்துவும் போகம் மிகும்.

மதனப்பால்.

சந்தனம் தேற்றுவிதை முருங்கைவேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர் நிறையாய்த் தேங்காய்ப்பாலிலரைத்து உட்கொள்ள விந்துகட்டும். புளிதள்ளவும். பூனைக்காலி கிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு இம்மூன்றையும் ஆவின்பாலிலாவது கல்லத்திப்பாலிலாவது அரைத்துண்டாலும், விழுதிக்கிழங்கையும் பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கையும் ஆவின்பாலிலரைத்துண்டாலும், சீரகசெங்கழுநீர் சூரட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பாலில் அரைத்துக் கொண்டாலும், தாதுவிர்த்தியுண்டாகும். நீர்முள்ளி முருங்கை முசட்டை பாற்சொறண்டி இவைகளின் விதை கசகசா வகைக்கு வராகனெடை (௫) இவைகளைப்பொடித்து வடிகட்டி

ஒருபடி ஆவின்பாலிற்போட்டுச் சிறுதீயாயெரித்து அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சீனிகலந்து இந்தப்படி பத்துநாட்கொள்ள லைபனமுண்டாகும். ஆவின்பாலில் நெரிஞ்சிப்பூவையும் முருங்கைப்பூவையும் போட்டுக் காய்ச்சிக் காலையிலும் மாலையிலும் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்.

தம்பனவெண்ணெய்.

சிவந்த ஆவின்பால் படி ஒன்றில் அறுபது வெள்ளெருக்கம் பூவைப்போட்டுக்காய்ச்சிப் பூக்குழைந்தபின்பு எடுத்துப்போட்டு நன்றாய்க்காய்ச்சிப் பிரைகுற்றிக்கடைந்த வெண்ணெய் பச்சைப்புனுகு கோரோசனை யிவைகளை யோர் நிறையாய் மத்தித்து லிங்கத்திற் பூசிப்புணரஸ்தம்பிக்கும்.

கந்தாதிலேகியம்.

வல்லாரை புளியாரை கண்டங்கத்திரி தூதுளை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு தேங்காய்ப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நாற்பதுபலச் சீனியைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து தியாற்றி அதில் கருணை வெருகு காட்டுக்கருணை சாரணை அமுக்குறா பிரண்டை மரள் சேனை அமிர்தவல்லி புளியாரல் ஆனையருகு கொட்டி ஆம்பல் நெய்தல் கோரை முன்னாங்கி கிலப்பனை பூமிசர்க்கரை மாதுளை செங்கழுநீர் இவைகளின் மூலம் பிடிகிழங்கு ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் வெள்ளுள்ளி நெரிஞ்சி நீர்முள்ளி ஊமத்து சாயுருவி கஞ்சா கழற்சி முருங்கை பூனைக்காலி நத்தைச்சூரி இவைகளின் விதை வகைக்குப்பலம் (௩) இவைகளை ஆவின்மோரிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு நறுக்குமூலம் பரங்கிப்பட்டை சிற்றரத்தை ஏலம் திரிபலை கல்மதம் கோஷ்டம் மதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி தேற்றுவிதை கிராம்பு கார்போகரிசி ஓமம் கொருடபட்சிக்கல் கல்நார் கஞ்சா கர்ப்பூரம் பச்சை சந்தனம் தாளிசபத்திரி இஞ்சி வகைக்குப்பலம் (௩) அபின் வராகனெடை (௧) இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஆவின்பால்விட்டுப் பிசைந்து ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி ஆவின்பால்விட்டு வாயில் வேடுகட்டி அதன்மேல் மருந்தை வைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத் தூவி ஆவின்னெய் படி (௨) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி (௧) விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் மூலம் கிராணி கபாலச்சூடு முதலான வியாதிகள் தீரும். தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகம் பூரிக்கும்.

மன்மதசிந்தாமணி.

அரைப்படி ஆவின்னெய்யில் பத்துப்பலச் சீனியைப் போட்டுக்காய்ச்சிக் கரைந்தபின் இறக்குபதத்தில் திரிகடுகு பலம் வள்ளு கிராம்பு உழுந்து கோஷ்டம் வெந்தையம் இலவம்பிசின் அதிவிதை குரசாணியோமம் மல்லி அதிமதுரம் கச்சோலம் சாதிக்காய் இந்துப்பு சிறுதேக்கு கடுக்காய்ப்பூ நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மதனப்பூ அத்தித்திப்பிலி முந்திரிப்பழம் வசம்பு கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் இலுப்பைப்பூ செங்கழுநீர் அமுக்குறா சிந்தில் நெரிஞ்சி பழபாகல் கிலப்பனை நீர்முள்ளி வாழை தண்ணீர்விட்டான் ஆவரை சத்திசாரணை சிறுகாஞ்சொறி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (௧) அபின் வராகனெடை (௧) ரவியிலுலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து முன்போற் பாலில் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறிய தேன் படி (௧) விட்டுப்

பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகம் பலக்கும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

வில்வம் பாதிரி பொன்னாங்காணி கன்னெரி நத்தைச்சூரி சிறுநெரிஞ்சி கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுபீளை மாதுளை இருவேலி அம்மான்பச்சரிசி ஆவாரை அத்தி இலவை சின்னமூலம் கடுகுசா சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கூவைநீர் கிராம்பு ஏலம் முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு சிற்றரத்தை கல்தாமரை கல்மதம் மல்லி தாளிசபத்திரி திரிகடுகு அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் குருசாணியோமம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் விளாமிச்சை தேவதாரம் தக்கோலம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வால்மிளகு கோரோசனம் செவியம் கச்சோலம் அன்னபேதி மாதுளங்கோடு அக்கிராக்காரம் வாய்விளங்கம் மகரப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) அபின் குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி நெற்பொரி பருத்திவிதைப்பருப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இவைகளை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சீனி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய் பால் மாதுளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள மேகவெட்டை, தாதுநஷ்டம் நீங்கும்; விரியவிர்த்தி யுண்டாகும்; பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ளவும். இஞ்சிச்சாற்றிற் கொள்ள சீதவாதம், பித்தம், சூடைச்சல் தீரும்.

சித்திரமூலலேகியம்.

கொடிவேலிவேர் பலம் (௧௦௦) இடித்துக் கலைத்தண்ணீரிற்போட்டு காலிலொன்றாய் வற்றவைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வெப்பாலைப்பட்டை சீரகம் ஓமம் சிற்றரத்தை இந்துப்பு தேவதாரம் செவியம் வட்டத்திருப்பி மஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி புளியமடற்கிழங்கு சிறுவழுதலைவேர் நவச்சாரம் எவச்சாரம் குமட்டி மாதுளைவேர் பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய் படி (௮) விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறிய தேன் படி (௮) விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு பாக்களவு கொள்ள குன்மம் மூலகிராணி அக்கினிமந்தம் அருவை பீலிகை வாதம் வாயு குடல்வாதம் தீரும்.

சிறுகூழ்ப்பாண்டலேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் இருபதுபலச் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் பெரும்பூசணிக்காயை மேற்றோலிசீவி நறுக்கிப்புலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின பொடி படி (௧) கோஷ்டம் லவங்கம் கஸ்தூரிமஞ்சள் இந்துப்பு திரிபலை அதிமதுரம் சாதிபத்திரி திரிகடுகு வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இடித்துச் சூரணித்து இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து தூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தேகவாட்சி எலும்புருக்கி சிரங்கு நீர்க்கடுப்பு கல்லடைப்பு வெட்டை தீரும் தேகங்குளிரும்.

நெய்வகை.

சந்தனநெய்.

சந்தனக்கட்டை பலம் (௪) அரத்தை பலம் (௩) மிளகு பலம் (௨) வில்வவேர் பலம் (௫) இடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் ஆவினெய் படி (௧) ஆடாதோடை முசுமுசுக்கை இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௮) கூட்டி அதிமதுரம் குந்திரிகம் கலங்கொம்பு வகைக்குப்பலம் (௫) தாளிசபத்திரி திப்பிலி சீரகம் சுக்கு பருத்திவிதைப்பருப்பு கோஷ்டம் கிராம்பு கோரோசனை நெல்லிமுள்ளி அக்கிராக்காரம்

ஏலம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பதத்திற்கடுகுடைமிறக்கி இரண்டுபலச் சர்க்கரையைக்கலந்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டி வீதஞ்சாப்பிட்டுவர இருமல் விக்கல் சுவாசம் மேகம் பித்தம் வாந்தி தீரும்.

புளியாரைநெய்.

புளியாரை பலம் (௨௦) தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர் கருவேப்பிலை அதிவிக்கு கோரைக்கிழங்கு விளாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம் (௩௦) இடித்து முப்பதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்தில் ஆவினெய்ப்படி (௧) விட்டு தாளிசபத்திரி திப்பிலி சிறுநாகப்பூ சுக்கு வகைக்குப்பலம் (௧) வெப்பாலையரிசி கற்கடகசிங்கி சீரகம் சன்னலவங்கப்பட்டை நாக்குமூலம் லவங்கப்பத்திரி ஏலம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௫) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சிக் கக்கத்துடன் சீனி கற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (௫) அதிமதுரம் பலம் (௧) பொடித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டி வீதஞ்சாப்பிட்டுவர இரத்தகிராணி இரத்தமூலம் இரத்த அதிசாரம் இரத்தமேகம் இரத்தபாண்டு இரத்தகாசம் இரத்தம்பித்த வாந்திவாட்சி காமாலை இருமல் சோகை தீரும்.

புளியாரைச்சாறுபடி (௪) தயிர்த்தண்ணீர்படி (௪) ஆவினெய்ப்படி (௨) கலந்து அதில் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் வெப்பாலையரிசி அதிவிடையம் முத்தக்காசு தேசாவரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் செவியம் சீரகம் வட்டத்திருப்பிவேர் அசமதாகம் வில்வவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டிவீதஞ் சாப்பிட கிராணி வயிற்றுக்கடுப்பு குன்மவெரிவு சோகை வாய்க்கசப்புந்தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி நெய் படி (௨) தயிர்நீர்படி (௧) அதிவிடையம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் எவச்சாரம் சாதிக்காய் வெப்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு மாதுளம்பூ மரமஞ்சள் லவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைக் கிராணியுந்தீரும்.

புளியாரை வல்லாரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) செவ்விளநீர்படி (௨) ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (௫) சீரகம் மாசக்காய் அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து கற்கண்டு பலம் (௧) பத்திரி ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) பொடித்துத்தூவி வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவெட்டை பித்தவெரிப்பு எரிச்சல் நீர்ச்சுருக்கு மயக்கம் பித்தம் வாந்தி அரோசிகந்தீரும், தேகம்வளரும்.

கூழ்ப்பாண்ட கிருதம்.

பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறுபடி (௨) தாமரைக்கிழங்குச்சாறு தென்னம்பூச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி (௧) ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் திரிபலாதி சீரகம் ஏலம் வால்மிளகு காட்டாத்திப்பூ கற்கடகசிங்கி மல்லி குருசாணியோமம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபலக் கற்கண்டைப் பொடித்துத்தூவி அப்பிரக செந்தூரங்கலந்து காண்டிவீதங்கொள்ள

மேகம் பிரமியம் உஷ்ணம் எரிவு காந்தல் நீர்க்குத்து எரிவு அஸ்தி வெட்டை அஸ்திகாங்கை எலும்புருக்கி காமாலை கிராணி பித்தந்தீரும்.

பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறுபடி (௪) வெள்ளரிக்காய் பொற்றலைக்கரிப்பான் இளநீர் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு சிந்தி சீதேவியார் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தாழை விழுது முடக்கொத்தான் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௨) ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (௮) ஏலம் லவங்கம் கோஷ்டம் மதுரம் கச்சோலம் பச்சை சிறுநாகப்பூ செவ்வள்ளிக்கொடி ஆனைத்திப்பிலி சாதிக்காய் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் இந்துப்பு சண்பகப்பூ நறும்பிசின் அகில் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் இலுப்பைப்பூ கிராம்பு மஞ்சிட்டி வள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு செங்காயுருவிவேர் கரிப்பாலைவேர் சத்திசாரணைவேர் செங்கழுநீர்ப்பூ முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் விலாமிச்சைவேர் வெட்டிவேர் பொன்னாங்காணிவேர் ஊரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்குப்பலம் முக்கால் இவைகளை ஆவின்பாலால்ரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து சீனி கற்கண்டு வகைக்குப்பலம் (௨) புனுகு வராகனெடை (௧) சேர்த்து வேளையொன்றுக்கு கரண்டி வீதஞ்சாப்பிட பித்தம் மேகம் அஸ்தி சுரம் வெட்டை உடம்பெரிதல் கண்புகைச்சல் தாதுநஷ்டம் தீரும்.

பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி (௮) கரிப்பான்சாறு பொற்றலையான்சாறு ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (௨) லவங்கம் ஏலம் இந்துப்பு விளாவரிசி அசமதாகம் சாதிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சாதிபத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் பத்துக்கதலிப்பழமும் காற்படி சீனியும் போட்டுக் கடைந்துகொண்டு வேளையொன்றுக்குகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவர உன்மாந்தை சுரமாந்தை ஆறுவகைக்கிருச்சனம் மூத்திரப்பாளை இரத்தகாசம் பித்தகாசந்தீரும்.

பெரும்பூசணிநெய்.

பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு படி (௮) வெள்வரிக்காய்ச்சாறுபடி (௪) தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு கரிப்பான்சாறு வகைக்குபடி (௨) ஆவினெய்படி (௧) இளநீர்படி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம் சந்தனம் லவங்கம் இலுப்பைப்பூ கூகைநீர் வெருகங்கிழங்கு முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு திப்பிலி கார்போகரிசி அதிமதுரம் மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு (௯) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தேன்படி (௩) சருக்கரைபடி (௭) கலந்துகொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரப் பிரமேகம் கிருச்சனம் தேக எரிவு வரட்சி தீரும். பத்தியம் கைப்புப்புளிப்புத்தள்ளவும்.

ஆவரை நெய்.

ஆவரைவேர்ப்பட்டை தென்னங்குரும்பை வகைக்குப்பலம் (௰) நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை நீர்ப்பூலாவேர் வகைக்குப்பலம் (௰) இவைகளை யிடித்து இருபது படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் ஆவினெய்படி (௨) இஞ்சிச்சாறுபடி (௭) முசுமுசுக்கைச்சாறு படி (௩) விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம் மிளகு துத்திவேர் பழம்பாசிவேர் காகவல்லிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧) செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் நெல்லிவற்றல் ஏலம் வகைக்குப்பலம் (௩) புளியங்

கொட்டைத்தோல் ஆவரையரிசி வரப்பூலாங்கொழுந்து வகைக்குப்பலம் (௨) கருவேலம்பிசின் வெள்வேலம்பிசின் விளாம்பிசின் வேப்பம்பிசின் மாம்பிசின் வெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௭) இவைகளையரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்து ஆற்றி காற்பலத்திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டுபலச் சருக்கரையும் காற்படி தேனும் சேர்த்து வேளை யொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலமேகநீரிழிவு எரிவு அடைப்பு தாகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு கிராணிதீரும்.

கொன்றைநெய்.

கொன்றைவேர்ப்பட்டைபலம் (௰௧) இடித்துப்பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்தில் இஞ்சிச்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி (௧) மணத்தக்காளி நந்தைச்சூரி கீழ்க்காய்நெல்லி கொடிவேலி கண்டங்கத்தரி பொன்முசுட்டை தழுதாழை வில்வம் தைவேளை சத்திசாரணை கொழுஞ்சி சிற்றாமுட்டி பாதிரி இவைகளின்வேர் விளாம்பட்டை ஆயிலியப்பட்டை முடக்கொத்தானிலை நாயுருவியிலை வகைக்குப்பலம் (௭) திரிகடுகு திரிபலை செவியம் வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம் தகரம் கச்சோலம் சதகுப்பை சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் கடுகுரோகணி அரத்தை கார்போகரிசி வெப்பாலையரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அரைத்துக் காய்ச்சிவடித்து வேளைக்குக் கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர முயலகன்டன் முதலான வலிப்புவாதம் குடல்வாதம் குட்டம் பவுத்திரம் மகோதரம் வயிற்றுக்கட்டி தீரும்.

நாவல்நெய்.

நாவற்பட்டை பலம் (௪௦) இடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பெருமரத்துப்பட்டை ஆவரையரிசி ஆவரைவேர்ப்பட்டை கோஷ்டம் இலவங்கப்பட்டை கற்கடகசிங்கி அதிமதுரம் அதிவிடயம் சடாமாஞ்சி கூகைநீர் தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு ஆவினெய் படி (௧) விட்டுக்காய்ச்சி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள பெரும்பாடு தீரும்.

பொன்னாங்காணிநெய்.

பொன்னாங்காணி பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (௧) எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி (௩) அதிமதுரம் பலம் (௨) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டு கோரோசனை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) பொடித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டால் மூலச்சூடு உஷ்ணம் மேகசாங்கை கைகாலெரிவு காந்தல் உடம்பெரிவு வாய்நாற்றம் பிரமியந்தீரும் கண்குளிரும்.

வல்லாரைநெய்.

வல்லாரைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௪) இளநீர் நெய் வகைக்குப்படி (௨) சிறுசெங்கழுநீர்ச்சாறுபடி (௧) அதிமதுரம் கோட்டம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பச்சைக்கர்ப்பூரம் கோரோசனை வகைக்கு வராகனெடை (௯) பாலாலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுதீபாகவெரித்து நாலாநாள் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள ஈளை இருமல் தொண்டைக்கம்மல் சில்விஷகடி உடம்பிற்காந்தல் நாவரட்சி தீரும்.

வல்லாரை பொன்னாங்காணி பொடுதலை வகைக்குச்சாறுபடி (க) எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி (ரு) ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி (உ) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் கடுக்காய்ப்பூ காட்டாத்திப்பூ வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு மதூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) ஆவின்பாலலரைத்துப்போட்டுமெழுகுபதத்தில்வடித்துஇரண்டு பலச்சீனியைப் போட்டுக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் இரதபற்பம்வைத்து உட்கொள்ள சகலமேகம் ரணகிரந்தி பிரமியம் மேகச்சூலை குட்டம் சொறிசிரங்கு நாசிநோய் யோனிப்புற்று நீர்க்கடுப்பு எரிப்பு கிறுப்புத்திரும்.

வல்லாரைச்சாறுபடி (உ) சிந்திற்கண்டிச்சாறுபடி (ரு) நெய்படி (க) திரிபலை திரிகடுகு சீரகம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி அதிமதூரம் கோஷ்டம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் சிறுதேக்கு கடுகுரோகணி நறுக்குமூலம் நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்கு வராகனெடை (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இரண்டு பலக்கற்கண்டைப் பொடித்துத்தூவி வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள பழஞ்சுரம் அஸ்திசுரம் வரட்சி இருமல் கணசுரம் மாந்தசுரம் காமாலை பாண்டு உடம்பெரிவு வயிறெரிவு பித்தம் நீங்கும்.

கடுக்காய்நெய்

இருநாழி கடுக்காயை விதைநீக்கிப் பதக்குத்தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்தில் கையாந்தகரை கீழ்க்காய்நெல்லி அவுரி பொடுதலை முருக்கு குப்பைமேனி சிறுசெருப்படை சந்திசாரணை இவைகளின் சாறு வெள்ளாட்டுநீர் ஆவின்னெய் வகைக்குப்படி (க) கூட்டிவிட்டு சிவதை சங்கவேர் முக்குறட்டைவேர் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் திரிகடுகு சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள சூலை பாண்டு சோகை உதரரோகங்கள் தீரும்.

வில்வநெய்.

வில்வவேர் பலம் (உச) இடித்துப் பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்தில் ஆவின்னெய்படி (க) லவங்கப்பட்டை ஏலம் செஞ்சந்தனம் திரிகடுகு நற்சீரகம் இந்துப்பு கற்கடகசிங்கி பேரிச்சம்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுப் பதத்தில்வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள விக்கல் சத்தி வரட்சி தீரும்.

அவுரிநெய்.

அவுரிவேர் பலம்(சு) சங்கவேர் முருங்கைவேர் வகைக்குப்பலம்(உ) வெளிப்பருத்திவேர் சிவன்வேம்பு சிறுகுறிஞ்சா மிளகரணை அழிஞ்சி கருநொச்சி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளையிடித்துப் பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்தில் ஆவின்னெய்படி (க) செங்கத்தாரிப்பட்டை கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் ஓமம் அழிஞ்சிவிதை கடுகுரோகணி தேற்றாம்பட்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு மாட்கிழங்கு கார்கோலரிசி கஸ்தூரி மஞ்சள் பொன்முசுட்டைவேர் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் எட்டிவிதை கடம்பவிதை வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவிஷமும் காணுக்கடி எலி இருமல் மாவட்டைக்கடி தீரும்.

அறுகவேர்நெய்.

அறுகவேர்ச்சாறுபடி (ச) ஆவின்னெய்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதூரம் பலம் (க) சீரகம் சாதிபத்திரி விலாமிச்சம்வேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வவேர்

வகைக்குவராகனெடை (உ) ஏலம் கிராம்பு மிளகு கோஷ்டம் வகைக்குவராகனெடை (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதங்கொள்ள உடம்பெரிவு பிரமியம் இரத்தபித்தம் நீர்க்கடுப்பு தாகந் தீரும்.

சமுத்திராப்பழநெய்.

சமுத்திராப்பழம் இஞ்சி வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (௰) இவைகளையிடித்துமுக்குறுணி சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துப் பிழிந்து வடித்து அதில் முருங்கைவேர் கொடிவேலிவேர் ஓமம் இந்துப்பு திரிகடுகு காயம்செவியம் நவச்சாரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) அரைத்துப்போட்டு ஆவின்னெய்படி (உ) விட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரக்குன்மம் உதரரோகம் நீர்க்கோர்வை பீலிகை கெண்டை பெருவயிறு தீரும்.

கண்டங்காரி நெய்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம் பலம் (௰உ) வில்வம் அமுக்குறா ஆடாதோடை சங்கு சிறுவழுதலை இவைகளின்மூலம் பேய்ப்புடல் வகைக்குப் பலம் (க) இடித்துக் குறுணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்னெய் பெரும்பூசணிக்காய்ச் சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க் கலந்து தாளிசபத்திரி மிளகு செவியம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) ஏலம் லவங்கபத்திரி லவங்கப்பட்டை திப்பிலி விலாமிச்சு சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் கற்கடகசிங்கி வகைக்குக் கழஞ்சு (க) ஆவின்பாலலாட்டிப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து திப்பிலி பேரிச்சம்பழம் வகைக்கு மூன்று கழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்கு மூன்று கழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உளைமாந்தை சுவாசகாசம் ஈளை க்ஷயந்தீரும்.

தூதுளைநெய்.

தூதுளைசமூலம்பலம் (உ௰) கறிமுள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப்பலம்(க௰) இடித்துப் பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் ஆவின்னெய் பால் வகைக்குப்படி (க) விட்டு திரிபலை திரிகடுகு கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி கொடிவேலிவேர் நன்னாரிவேர் சிறுநாகப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு (க) சிறுகாஞ்சொறிவேர் ஆடாதோடைவேர் அதிமதூரம் நற்சீரகம் தேற்றான்விதை சடாமாஞ்சில் செவ்வல்லிக்கொடி வகைக்குப்பலம் (வ) முசுமுசுக்கைவேர் கண்டங்கத்திரிவிதை வகைக்குப்பலம் (ரு) அரைத்துப்போட்டு இஞ்சிச்சாறுபடி (வ) விட்டுக்காய்ச்சிக் கடுகுடன் தேன்படி அரைக்கால் சர்க்கரைபலம் (க) சேர்த்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள ஈளை இருமல் காசம் சுவாசம் உப்பிசம் இரத்தகாசந்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்திநெய்.

விஷ்ணுகாந்தி பலம் (அ) வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (உ) பற்படாகம் பலம் (ச) இடித்துப் பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்னெய் பால் வகைக்குப்படி (க) அதிமதூரம் சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) திப்பிலி மிளகு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (உ) ஏலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் இலைத்தாமரை நறுக்குமூலம் கடுகுரோகணி வகைக்கு

இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதஞ் சாப்பிட்டுவர உட்காய்ச்சல் வரட்சி சுரம் இருமல் சோகை காமாலை கைகாலெரிவு தாகம் வயிறெரிவு தீரும்.

சதாவேரிநெய்.

சதாவேரிக்கிழங்குச் சாறுபடி (௧௨) குழிமீட்டான்கிழங்குச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு கரும்புச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) ஆவினெய் படி (௪) ஒன்றாய்க் கலந்து திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கொத்தமல்லி ஏலம் இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சீரகம் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் கூகைநீர் முந்திரிகை பேரீச்சு இந்துப்பு ஓமம் கோரைக்கிழங்கு சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) அரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி விதஞ் சாப்பிட்டுவர மூத்திரப்பாண்டு நீர்க்கடுப்பு குத்து எலும்புருக்கி மேகசுரம் கைகாலெரிவு நீங்கும் தேகபுஷ்டி தாதுவிர்த்தி உண்டாகும்.

கதலீகந்தநெய்.

கதலிக்கிழங்கு ஆதின்பூ வகைக்குத்துலாம் (௧) இடித்துப்பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி (௧) கரும்புச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றாய்க் கலந்து ஏலம் லவங்கம் சந்தனம் சடாமாஞ்சில் திரிபலை ஆலவிழுது செவ்வல்லிக்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) இவைகளையரைத்துப் போட்டு நாலுநாட் சிறுதீயாயெரித்து ஐந்துநாட் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதங் கொள்ள எலும்புருக்கி மேகவெட்டை பெரும்பாடு நீரிழிவு தீரும்.

முலைப்பால்நெய்.

முலைப்பால்படி (௨) ஆவினெய்ப்படி (௧) ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் கொடிப்பைவேர் வெள்ளரிவித்து பூசணிவித்து நெல்லிமுள்ளி மதுரம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதங் கொள்ள உடற்காந்தல் மெலிவு எலும்புருக்கி கணம் வரட்சி பிரமேகம் வெட்டை தீரும்.

கடுக்காய்நெய்.

கடுக்காய் (௮) கீழ்க்காய்நெல்லி பலம் (௨௦) இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து ஆவினெய்ப்படி (௧) பால்படி (௨) கலந்ததில் சண்பகப்பூ ஏலம் சிவதை சுக்கு மஞ்சள் சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு இருகழஞ்சுவிதஞ் சாப்பிட்டுவர உடம்பு வீக்கம் பித்தசோகை உடம்பெரிவு அக்கினிமந்தம் மலசலக்கட்டு இளைப்பு பித்தம் நீங்கும்.

சுக்குநெய்.

சுக்கு பலம் (௨௪) இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்த கஷாயத்துடன் ஆவினெய்ப்படி (௨) வெள்ளாட்டுநீர்ப்படி (௧) ஒன்றாய்க்கலந்து அதிவிடையம் காட்டாத்திப்பூ பெருங்குரும்பை கொடிவேலி பெருங்காயம் முத்தக்காசு திரிகடுகு திரிபலை சிறுதேக்கு திப்பிலிமூலம் வீழாம்பிசின் ஆடுதீண்டாப்பாளை இந்துப்பு சீரகம் மஞ்சள் ஓமம் செவியம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அரைத்துப்போட்

டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் கிராணி வயிற்றுக் கழிச்சல் கடுப்பு அதிசாரம் மூலக்கடுப்பு தீரும்.

பிரமிநெய்.

பிரமிச்சாறுபடி (௪) ஆவினெய்படி (௩) பால்படி (௧) ஒன்றாகக் கலந்து சிவதை சுக்கு திப்பிலி நெல்லிவற்றல் இந்துப்பு விளாவரிசி கற்கண்டு வசம்பு கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள் காய்ச்சிவடித்து கைப்பு புளிப்புநீக்கி வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதங்கொள்ள வாயு அக்கினிமந்தம் நீங்கும்; ஞாபகமுண்டாகும்; கபம் அறும்; தேகம் பொன்னிறமாகி புத்திவிர்த்தியாகும்.

நெய்வகை முற்றிற்று.

ஷர்பத்து வகை.

நன்னாரிஷர்பத்து.

(௩௭௨) ரூபாயெடை நன்னாரிவேரை யிடித்து (௧௨) படி வெந்நீரில் ஆறுமணி நேரம்வரை ஊறவைத்து வடிகட்டி முக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி (௩௭௨) ரூபாயெடை சீனியைக்கரைத்துக் காய்ச்சி ஒரு துளியை விரலாலழுத்திப் பார்க்கப் பிசின்போலிருந்தால் அந்தப்பக்குவத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு இரண்டு ரூபாயெடை ஷர்பத்தில் நாலு ரூபாயெடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பிரமேகம் நீர்க்கடுக்கு நீர்க்கட்டு நீர்ப்பணைப்பு மேகநீர் கைகால் காந்தல் கண்ணெரிவு நாவறட்சி தாகந்தீரும் தேகம் குளிரும் மருந்திடு நீங்கும்.

சந்தனஷர்பத்து.

முற்றின இரண்டுபலச் சந்தனத்தூளைப் பத்துப்பலத் தண்ணீரில் ஒரு நாளூறவைத்து மறுநாள் காய்ச்சி நாலுபல நீர்வற்றினபின் வடிகட்டி அதற்கு (௧௨) பங்கு கற்கண்டையும் இரண்டுபல பனிநீரையுஞ் சேர்த்துக் காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பதத்திலிறக்கிச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு இரண்டு ரூபாயெடை விதம் தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு பிரமேகந்தீரும்.

ரோசாப்பூ தாமரைப்பூ வல்லாரை ஷர்பத்து.

பதினெட்டு ரூபாயெடை காய்ந்த ரோசாப்பூவை அரைமாகாணிப்படி வெந்நீரில் (௧௨) மணிநேரம்வரை ஊறவைத்து வடிகட்டி காலே அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்து அரைப்பலப் பனிநீரும் (௧௮௦) ரூபாயெடை சீனியுங்கலந்து காய்ச்சி மேற்சொல்லியபடி பதமறிந்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒரு ரூபாயெடையை இரண்டு ரூபாயெடைத் தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவர நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு நீர்ப்பணைப்பு காங்கை மூலச்சூடுநீங்கித் தேகங்குளிரும்; இதுபோல் உலர்ந்த தாமரைப்பூவையாவது உலர்ந்த வல்லாரையையாவது ஷர்பத்துச் செய்து சாப்பிட்டுவந்தால் மேககாங்கை தீரும்.

திராக்ஷைப்பழஷர்பத்து.

திராட்சப்பழத்தைச் சாறுபிழிந்து வடிகொண்டு அதற்குச் சரியெடை சீனியாவது கற்கண்டாவது சேர்த்து (௨௫) பலப் பனிநீர்விட்டுக்காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பாகுபதத்திலிறக்கிச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு மூன்று ரூபாயெடை ஷர்பத்தை ஆறு ரூபாயெடைத் தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தச்சூடும் கைகாலெரிவுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழஷர்பத்து.

தேறின எலுமிச்சம்பழ ரசத்தினெடைக்கு இரண்டுபங்கு அல்லது இரண்டரைப்பங்கு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு முன்னெடைப்படி சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தந்தீரும்.

நாரத்தம்பழஷர்பத்து.

நாரத்தம்பழ ரசத்தெடைக்கு இரட்டிப்பு சீனிகலந்து காய்ச்சிப் பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தத்தைத் தணிக்கும்.

கொமட்டிமாதுளம்பழஷர்பத்து.

கொமட்டிமாதுளையை மேற்றோல்நீக்கி பிடித்துச் சாறுபிழிந்து அந்த நிறைக்கு முக்காலேயரைக்காலளவு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சிப் பாகுபதத்திற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒரு ரூபாயெடையில் இரண்டு ரூபாயெடை தண்ணீர் கலந்து சாப்பிட்டுவர பித்தத்தையும் பித்தச்சூட்டையும் நீக்கும்.

மாதுளம்பழஷர்பத்து.

மாதுளம்பழ ரசத்தினெடைக்கு ஒன்றரைப்பங்கு சீனிகலந்து முன்போற் காய்ச்சிப்பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர பித்தம்நீங்கும்.

இஞ்சிஷர்பத்து.

ஆறேகால் ரூபாயெடை இஞ்சியைத் துண்டுதுண்டாக நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுடுதண்ணீரில் நாலுமணி நேரம்வரை ஊறவைத்து வடிகட்டி (௭௰௫) ரூபாயெடை சருக்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

காடிஷர்பத்து.

ஒரு சீசாக்காடியை ஒரு பீங்கானில்விட்டு (௯௰௪) ரூபாயெடை சருக்கரையைப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்திற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும். ஷை ஷர்பத்துக்கள் நாட்படவிருந்தால் புளித்துக் குணத்தில் வேறுபட்டுப் போகுமாதலால் வேண்டிய சமயத்தில் செய்து உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும்.

ஷர்பத்துவகை முற்றிற்று.

எண்ணெய்வகை.

செங்கத்தாரியெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௧) செங்கத்தாரிப்பட்டை பூதகரப்பன்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை பெருமாத்துப்பட்டை கண்டங்கத்தரிவேர் நன்னாரிவேர் கழற்சிவேர் இரத்தினாயகம் வெளிப்பருத்திவேர் கடுக்காய் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காசெடைவீதம் கரப்பான் பதார்த்தம் நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர தொண்டைப்புற்று நாவுப்புற்று வாயப்புற்று நாக்குவெடிப்பு உதடுவெடிப்பு நாக்குக்கொப்புளம் பல்லெயிறுகட்டிச் சீய் வடிதல் வாய்நாற்றம் வாய்க்கிரந்தி தீரும்.

கொமட்டிக்காயெண்ணெய்.

கொமட்டிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௪) தேங்காய்ப்பால் படி (௧) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௩) ஈருள்ளிச்சாறு படி (௩) கடுகு வெள்ளுள்ளி பஞ்சலவணம் கடுக்காய் கடுகுரோகணி மதுரம் திரிகடுகு ஓமம் வாய்விளங்கம் சீர

கம் அரத்தை கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர வாதநீர் சிக்கட்டு கிருமி பீலிகை நீர்க்கோர்வை உதரரோகம் பெருவயிறு கெண்டை வாயு தீரும்.

உள்ளி ஆமணக்கெண்ணெய்.

வெள்ளுள்ளி பலம் (௧௦௦) சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை தூதுளை கண்டங்கத்தரி புங்கு ஆவிலியம் நொச்சி மாவிலிங்கு பேராமணக்கு முருங்கை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௫) இடித்து எட்டுமரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு குறுணியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதிற் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௪) கூடவிட்டுக் கலக்கி வசம்பு செவியம் சிவந்த சீரகம் கடுக்காய் இந்துப்பு திரிகடுகு ஓமம் கொடிவேலிவேர் பங்கம்பாளைவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு (௪) வெள்ளாட்டுப்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள வாதகாசம் விக்கல் விஷக்கடி குடல்வாதம் பீலிகை கெர்ப்பவிப்புருதி பெருவயிறு பவுத்திரம் கல்லடைப்பு யோனிச்சூலை நீராமை சூலைவாயு தீரும்.

முடக்கொத்தான் எண்ணெய்.

முடக்கொத்தான்சாறு கள்ளியை வாட்டிப்பிழிந்த சாறு வகைக்குப்படி (௮) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௧௬) யில் சிவதைவேர் கொடிவேலிவேர் வெள்ளைக் காக்கணம்வேர் சிற்றரத்தை சதகுப்பை தேவதாரம் இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் கடுகுரோகணி கழற்சிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் (௧) சுத்திசெய்த நேர்வாளமுத்து (௨௦) வெள்ளுள்ளி பலம் (௪) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து கடும்பத்தியமாய்க் கரண்டிவீதங்கொடுக்க அண்டவாதம் குடல்வாதம் வாயுக்கவுசி தீரும்.

கொடுவேலியெண்ணெய்.

காற்படி நல்லெண்ணெயில் கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை பலம் (௫) கருப்புக்கட்டி பலம் (௮) அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்திற்காய்ச்சிக் கடுகுடன் வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாள் ஆறுபோது சாப்பிட்டு நாலாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்து உப்பை வறுத்துக்கூட்ட அரையாப்புத் தீரும்.

மேகராசாங்கத்தெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௪) ஈருள்ளி கழுதைதலத்தி வரிக்கொமட்டி கையாந்தகரை புளியாரை சங்கு வல்லாரை பிரமி பொடுதலை செருப்படை கருநொச்சி பொன்னாங்காணி நுணா ஆடாதோடை இரத்தினாயகம் வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு வகைக்குச்சாறுபடி (௨) ஒன்றாய்க்கலந்து கொடிவேலி பூவரசுவேர் நிலவாகைவேர் கடுநாத்திவேர் கிளிமூக்குக்கிழங்கென்ற கற்றாழைக்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துக் குறுணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தையுங் கூடவிட்டு சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெங்காரம் குரோசானிஓமம் தான்றிக்காய் கடுக்காய் கரியசீரகம் கார்போகரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை சுக்கு அதிவிடையம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி கசகசா கஞ்சா வலம்புரிக்காய் பரங்கிப்பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டைவேர் அருவையரிசி சிறுநாகப்பூ தக்கோலம் வசம்பு சுக்கு அபின் வசுவாசி சீரகம்

ஆனைத்திப்பிலி குங்குமப்பூ சண்திரவேதி வாளம் சேங்கொட்டை சத்திசாரம் எவச்சாரம் நவச்சாரம் வகைக்கு வராகனெடை (ச) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில் வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாளாறுவேளை கொள்ள கிரந்தி அரையாப்பு சூலை விப்புருதி கண்டமாலை மேகம்-உக குஷ்டம் சோகை பாண்டு கழல்வாதம் அண்டவாதம் கால்வாதம் பக்கவாதம் பவுத்திரம் மூலப்புற்று மண்டைச்சூலை சூலைவாயு ரணம் சூலைதீரும். அவரைப்பருப்பும் வறுத்த உப்புங்கூட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஐந்தெண்ணெய்த்தயிலம்.

எள்ளு எரண்டம் இலுப்பை வேம்பு புங்கு இவைகளின் எண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஆடாதோடைவேர் அதினிலை தழுதாழை காட்டாமணக்கு திருகுகள்ளிவேளை மேனி மாவிலிங்கு கருநொச்சி நொச்சி வேம்பு புங்கு கொடுவேலி முருங்கை சங்கு காட்டுமுருங்கை தூதுளை இவைகளின்மூலம் மாம்பட்டை வகைக்குப் பலம் (ரு) இடித்து நாணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்த கஷாயத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அரத்தை சுக்கு ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் ஆனைத்திப்பிலி காயம் கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை தேசாவரம் குரோசாணி வெள்ளைப்பூடு வெளிச்சிப்பிசின் வசம்பு சிறுதேக்கு இந்துப்பு சடாமாஞ்சி கிராம்பு குக்கில் வகைக்குப் பலம் (ய) இடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில் வடித்து மூன்றுநாள் காசெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து உடம்பெங்கும் பூசினால் சன்னி தோஷம் வலிப்பு அண்டவாதம் வாதம் தீரும். மூலாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர் வார்த்து உப்புக்கூட்டவும்.

சுத்தவல்லாதியெண்ணெய்.

சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (கஉ) இடித்து இருதூணிநீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக்குப்படி (க) ஐந்தெண்ணெய் கெந்தி அதிமதுரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் லவங்கப்பட்டை அரத்தை சுக்கு அக்கிராக்காரம் சடாமாஞ்சில் தாளிசபத்திரி வாய்விளங்கம் ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலி கடுகுரோகணி வால்மிளகு ஓமம் குங்குமப்பூ கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ கொத்தமல்லி வாலுளுவைபரிசி சிறுநாகப்பூ செவ்வியம் வகைக்குக் கழஞ்சு (ச) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து புனுகு கஸ்தூரி வகைக்குக்கழஞ்சு (க) போட்டு மூன்றுநாளாறுவேளை காசெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஒருதுளி நாசியில்விட்டு உடம்பிற்பூசிவர முகவாதம் அண்டவாதம் பித்தம் நீலகாரம் பீனசம் வாயுச்சூலை சொறி நீங்கும். பத்தியம் பசும்பயறும் உப்புங்கூட்டிவந்து நாலாநாள் சீயக்காய்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

முடக்கொத்தானெண்ணெய்.

முடக்கொத்தான் சமூலம் பலம் (கo) சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (கரு) சிற்றாமணக்கின்வேர் பலம் (எ௨) முன்னிவேர் இலவம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை செவ்வியம் சிவதைவேர் விழுக்கிழங்கு வெள்ளைச்சாரணைவேர் கழற்பருப்பு கொள்ளுப்பருப்பு முதியார்கூந்தல் செம்முள்ளிவேர் கொடுவேலிவேர் தேவதாரம் நெருஞ்சிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (கூ) இடித்து இருதூணிநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் கொடிக்கள்ளிப்பால் சதுரக்கள்ளிப்பால் வகைக்குப்படி (ய) ஆவின்பால் எரண்டத்தெண்ணெய் தாமரைக்கிழங்குச்சாறு பேய்த்துமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (ச) ஒன்றாய்விட்டு திரிகடுகு

சித்திரமூலம் சாதிக்காய் செவ்வியம் ஏலம் பெருங்காயம் வசம்பு ஓமம் மல்லி சதகுப்பை இந்துப்பு பொட்டிலுப்பு அமுக்குறாவேர் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிவதை வெப்பாலையரிசி சிற்றரத்தை சந்தனம் நன்னாரிவேர் அதில் கண்டதிப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு (கூ) அரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள் ரவியிலுறவைத்துக் காய்ச்சிவடித்து நோயின்பலம் நோயாளியின் தேகபலமறிந்து ஒருகழஞ்சு அல்லதுஇரண்டு கழஞ்சுகொடுக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு மகோதரம் குட்டம் குன்மம் விஷபாகவீக்கம் கவுசி கெண்டை வெப்புப்பாவை அருவைநீரம்பல் பெருவயிறு விப்புருதி பாண்டு இளைப்பு உதிரக்கட்டால் நேரிடுஞ் சகலரோகமுந்தீரும்; பத்தியத்திற்குக் கொள்ளு மிளகுநீர் கோழிரசஞ்சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

விப்புருதியெண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய் படி (க) நிலவாகை பிரமி பொடுதலை கோழியவரை சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு மலைவேம்பு சங்கங்குப்பி கழற்சி காட்டாமணக்கு வகைக்குச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு நீர்வெட்டிமுத்து கோர்வாளம் காட்டுச்சீரகம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) வெள்ளுள்ளி கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து காட்டுநாட் காலையில் ஒரு காண்டிவீதங்கொள்ள பேதியாகும்; நாலாநாதரம் பேதியான தின்பேரில் பத்தியங்கொள்ள; தேகத்தில் பலவிதமாய்க் கட்டுகிற விப்புருதிக்கட்டியும் அதிலுண்டாகும் புண்ணும் அரையாப்பு பவுத்திரமுந்தீரும். பத்தியம் உப்புப்புளி நீக்கவும்.

வேப்பெண்ணெயாயினும் ஆமணக்கெண்ணெயாயினும் படி (௯) ஆடுதின்னாப்பாளை சங்கங்குப்பி காட்டாமணக்கு சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு வேலம்பட்டை இவைகளின் சாறு புங்கம்பால் ஆலம்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து துத்தம் சாதிலிங்கம் மிருதாரசிங்கி கெந்தகம் சினக்காரம் கருஞ்சீரகம் இவைகள்கு வராகனெடை (கூ) கார்கோலரிசி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து கெடி எண்ணெயை உள்ளுக்குக்கொடுத்து இந்த எண்ணெயை மேலே போட, விப்புருதிப்புண்ணும் புரைவிழுந்த புண்ணும் சூலை அரையாப்பு பவுத்திரப்புண்களும் மற்ற ஆறு ரணங்களும் ஆறும்.

கிரந்தைப்புக்கு எண்ணெய்.

ஆமணக்கெண்ணெய் படி காவிக் காருள்ளி பலம் (க) சிதைத்துப்போட்டு பொன்னிறமாய்க் காய்ச்சி வடித்து பொரித்த வெங்காரம் கடுக்காய்த்தூள் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) போட்டுக் கலக்கிக்கொடுக்க அருமாங்கிசம் கிரந்தைப்புக் கல்லடைப்புந்தீரும்.

சாதிக்காயெண்ணெய்.

நல்லெண்ணெய் படி (க) முலைப்பால் படி அரைக்கால் ஆவின்பால் படி (ய) ஒன்றாய்க் கலந்து சாதிக்காய் பலம் (உ) சாதிபத்திரி வெந்தயம் வகைக்குப்பலம் (க) குமரிச்சாற்றுலாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து குளிர்ந்த தண்ணீரிலாவது சுடுதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒரு துளி அல்லது இரண்டு துளி விட்டுக் கொடுக்க கணைத்தோஷம் இரத்தவாந்தி இரத்தகாசம் வாந்தி இருமல் கக்குவான் இருமல் சீதபேதி இரத்தபேதி தீரும்.

லவங்காதிஎண்ணெய்.

லவங்கம் தக்கண்டி வகைக்குப்பலம் (௨) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குப் பலம் (௰) இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு முயலிரத்தம் பலங்கால் கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு ஒரு கழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு துளியல்லது இரண்டு துளி வெந்நீரிலாயினும் முலைப்பாலிலாயினும் கொடுக்க க்ஷயம் காசம் சளி இருமல் உப்புசந்தீரும்.

சந்தனஎண்ணெய்.

சந்தனத்தூள் பலம் (௮) நல்லெண்ணெய் பலம் (௧௦) இவைகளைப் பதக்கு நீரிற் கலந்து நீர்வற்றக் காய்ச்சி வடித்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு பஞ்சிற்றோய்த்து கையில் வைத்திருக்கத் தேகத்தில் வாடையேறிச் சுகத்தைத்தரும்; சொறி சிரங்கு கரப்பன் புண்களிற்றடவ மாறும்.

மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணெய்.

இரண்டுசேர் மதனகாமேசுரப்பூவை மலருமுன்னெடுத்து பதக்குத் தண்ணீரிற் போட்டு வைத்திருந்து மலர்ந்தபின்பு நாலுபல நல்லெண்ணெய்விட்டு வேகவைத்திறக்கி எண்ணெயைத் துண்டாய்ப் பிரித்துச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு உடம்பிற் பூசிக்கொள்ள சுகங்கொடுக்கும் வசியமாகும்.

எண்ணெய்வகை முற்றிற்று.

வடகவகை.

தாளிசபத்திரி வடகம்.

தூதுளைவேர் கண்டங்கத்தரிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧௨) திரிகடுகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (௧) தாளிசபத்திரி பலம் (௨) நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் முக்கால்; நற்சீரகம் ஓமவரிசி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகிணி சதகுப்பை வகைக்குப்பலம் (௭) ஏலம் கோஷ்டம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் கிராம்பு சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் வெப்பாலையரிசி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம் (௰) சாதிபத்திரி பலம் அரைக்கால் இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒரு பானையிலிரண்டுபடி ஆவின் பாலும் அரைப்படி பசுப்பயறும் போட்டு வாயில் வேடுகட்டி சூரணத்தை வைத்துச் சட்டியால் மூடிப் பிட்டவித்திறக்கிப் பதினாறுபலச் சருக்கரையைக் கலந்து பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர நீரடைப்பு கல்லடைப்பு வப்பம் வாயு குன்மவாயு சூலை காந்தல் வறட்சி தீரும்.

தாளிசபத்திரி வராகனெடை (௧௬) சாதிக்காய் வராகனெடை (௧) ஏலம் மதுரம் அக்கிராக்காரம் கிராம்பு கோஷ்டம் திப்பிலி சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகு வகைக்கு வராகனெடை (௪) சுக்கு ஓமம் மிளகு சீரகம் வைங்காயம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) இவைகளைச் சூரணித்து ஒரு பாண்டத்திற் குறுணிப்பால்விட்டு வாயில் வேடுகட்டி தொலிநீக்கின நாலுபல வெள்ளைப்பூண்டிற் பாதியைச் சிதைத்து வேட்டின்மேற் பரப்பிச் சூரணத்தைவைத்து அதின்மேல் மற்றப்பாதிப்பூண்டை வைத்து மூடி பிட்டவித்திறக்கி இரண்டுபலச் சருக்கரையைச் சேர்த்து மெழுகு

போலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தம் விழுதல் இருமல் இளைப்பு அரோசகம் வாய்நீருறல் உஷ்ணம் மெய்மயக்கம் வாயு மந்தம் புளித்தேப்பம் தீரும்.

காந்தரச வடகம்.

காந்தம் அயபொடி இரதம் கெந்தி பெருங்காயம் லிங்கம் இவைகளை யோர்நிறையாய்க் கற்றாழைமடற்சாற்றால் மூன்றுதரம் அரைத்துலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு தேன் திரிகடுகுப்பொடியில் வேளையொன்றுக்கு ஒருபணவெடை வீதம் மண்டலங்கொள்ள வாயு சன்னி குன்மம் பாண்டு சோகை வீக்கந்தீரும்.

நெல்லி வடகம்.

பதக்கு நெல்லிவற்றலை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலூறவைத்துலர்த்தி அதற்கு நிகர் சீனியைப் பாகித்தரைத்துப் பாகுசெய்து இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதுர்ச்சாதம் மதுரம் சீரகம் வகைக்குப்பலம் (௭) சுக்கு மிளகு வகைக்குப்பலம் (௧) முந்திரிப்பழம் திப்பிலி சிவதை வகைக்குப்பலம் (௪) இடித்துச்சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய் பலம் (௪) தேன் பலம் (௮) கூடவிட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர, பாண்டு காமாலை பித்தம் இருமல் சளி சோகை தாகம் தலைவலி அரோசகம் நீங்கும்.

கெந்தகவடகம்.

கெந்தகம் திரிகடுகு சதுர்ச்சாதம் வாய்விளங்கம் திரிபலை சிறுநாகப்பூ வகைப்பலம் (௩) குக்கில் பலம் (௨௭) சித்திரமூலப்பட்டை பலம் (௧௰) இவைகளைச் சேர்த்தரைத்துத் தான்றிக்காய்ப் பிரமாண முண்டை செய்து உட்கொள்ள மேகரகந்தீரும்.

லவங்காதிவடகம்.

லவங்கம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சவேர் திரிகடுகு வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளைப்பொடித்து முன்போற் பிட்டவித்து (௧௨௦) வராகனெடை வெல்லஞ் சேர்த்துப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் அருந்திக்கொள்ள வாந்தி வயிற்றுப்பொருமல் கழிச்சல் மார்புவலி அக்கினிமந்தம் தீரும்.

மண்டூரவடகம்.

மண்டூரசெந்[illegible] [illegible]காசெந்தூரம் வெள்ளுள்ளி செவியம் சித்திரமூலம் சீரகம் [illegible] [illegible]யினைத்திப்பிலி இந்துப்பு கோரக்கிழங்கு திரிகடுகு முத்[illegible] [illegible]குமூலம் ஏலம் இவைகளை யிடித்துப் பொடிசெய்து குப்[illegible] [illegible] [illegible]காசத் கையாந்தகரை கீழ்க்காய்நெல்லி பூவரசு தழுதாழை [illegible] [illegible]ன் சாற்றால் வகைக்கு ஒரு நாளாட்டி நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதங்கொள்ள காசம் க்ஷயம் வாயு விக்கல் குன்மம் வாந்தி பாண்டு சோகை காமாலை தீரும்.

திரிகடுகு சடாமாஞ்சி திரிபலை சாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இலாமிச்சைவேர் மரமஞ்சள் இந்துப்பு வாய்விளங்கம் லவங்கம் அசமதாகம் மஞ்சள் சாதிபத்திரி திப்பிலிமூலம் செவியம் முந்தக்காசு அரத்தை பொன்முசட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்த அதற்கு நிகர் மண்டூரசெந்தூரம் திரிலோகசெந்தூரம் அயசெந்தூரங்கூட்டி கரிசாலைசாற்றால் ஒரு தினமாட்டி நெல்லிக்காய் போ

னுண்டைசெய்து தேன் சருக்கரை மோரிற்கொள்ள பாண்டு காமாலை சோகை க்ஷயம் தீரும்.

ஒரு பல மண்டூரத்தை எட்டுப்பலக் கோசலத்திற் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி உலர்த்தி அதற்கு நிகர் தேவதாரம் மரமஞ்சள் சித்திரமூலம் வாய்விளங் கம் முத்தக்காசு திப்பிலிமூலம் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சேர்த் துச் சூரணித்து வேளையொன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் எருமைமோரிற் கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலை தீரும்.

ஏலாதிவடகம்.

ஏலம் லவங்கப்பட்டை முந்திரிப்பழம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௧) அதிம தூரம் சருக்கரை பேரீச்சம்பழம் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை யிடித்துக் கழற் காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர அக்கினிமந்தம் பித்தம் வயிற் றுவலி மூலக்கொதிப்பினால் இரத்தம் சிதங்கா றுதல் நீங்கும்.

செவியவடகம்.

செவியம் இலுப்பைப்பூ திப்பிலிமூலம் விளாமிச்சம்வேர் சுக்கு விலவேம்பு அதிமதூரம் செய்கத்திழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம் சதுர்ச்சாதம் மிளகு தாளி சபத்திரி ஓர் நிறையாகச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் வெல்லஞ் சேர்த்திடித்துப் பாக்களவு உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர வாயு விக்கல் வாந்தி அக்கினிமந்த நெஞ்செரிவு கிராணி காமாலை சோகைவீக்கம் இருமல் தீரும்.

சுக்குவடகம்.

சுக்குபலம் (௪) தாளிசபத்திரி பலம் (௫) செவியம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (௧) திப்பிலி பலம் (௪) விளாமிச்சவேர் சதுர்ச்சாதம் வகைக்குப்பலம் (௨) சூரணி த்து முனைபோற் பாவித் திட்டவித்து சருக்கரை பலம் (௪) சேர்த்துப் பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாண முண்டை செய்து சாப்பிட்டுவர சத்தி விக்கல் அரோசகம் வாயூறல் வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் ஈளை இருமல் திரிதோஷ நிக்கிரகத்தியனமுண்டாகி தேகமபலக்கும்.

கடுக்காய்வடகம்.

நாறு கடுக்காயைக் காடியில் மூன்றுதரம் மும்மூன்று நாளூறவைத்து இடித் துப்போட்டு உலர்த்தி எடுக்கி விதைநீக்கி அதற்கு நாட் [illegible] வைப்பு கோ ரங்கிழங்கு குருசாணியோமம் சுக்கு கொடிவேலிவேர் திப்ப [illegible]
மூலம் வகைக்கு வராகனெடை (௯) மிளகு இந்துப்பு ஓமம் [illegible]
இவைகளை யிடித்து தூட்செய்து அதில் புளித்தமோர் எலுமிச்சம்பழச்சா [illegible]
இச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) தனித்தனியே விட்டுப்பிசைந்துலர்த்தி பொடித்து கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாந்திகுன்மம் சுவாசகாசம் மூலம் கிராணி மூலகிராணி அரோசகம் பாண்டு வீக்கம் வயிற்றுவலி சூலை வயிற்றுளைவு சோகை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

மேகாதிவடகம்.

பத்துப்பல வெள்ளுள்ளியை மேற்றோலுரிக்கி இருபத்தைந்துபல ஆவின்பா லிற்போட்டுத் திப்போலெரித்து வேகவைத்து ஐந்துபல ஆவின்நெய் விட்டுக்கிண்டி

மெழுகு பதத்திலிறக்கி சீனிபலம் (௨௰) கொஞ்சம் மா பலம் (௫) தூவிக்கிண்டி வேளை யொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள வெருமூத்திரமாயிறங்கும் மேகநீரெல்லாந்தீரும்.

திரிபலை பருத்திவிதைப்பருப்பு புளியவிதைத்தோல் வெள்வேலம்பிசின் வெண்குன்றிப்பருப்பு மஞ்சள் காந்தப்பற்பம் அப்பிரகசெந்தூரம் வகைக்கு வராக னெடை (௧) இவைகள் கண்டவெடைக்கு ஆலவிழுதின் பருப்புங்கூட்டிப் பொ டித்து அத்திப்பால்விட்டு மூக்கடந்தசெடை உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எருமைமோரிற்கொள்ள மேகநீர் இருபதும் நீங்கும்.

லோகாதிவடகம்.

முத்தக்காசு சித்திரமூலம் சுக்கு திப்பிலி வாய்விளங்கம் சித்திரமூலம் இவைகளை ஓர்நிறையாகப்பொடித்து அதற்கு நிகர் லோகசெந்தூரங்கூட்டித் திரிகடி தேனில் மத்தித்து உண்டுவர பாண்டு சோகை காமாலை தீரும்.

சவுபாக்கியசண்டி.

கரிசாலை பொற்றலை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்பலம் (அ) திரிகடுகு திரிபலை அதிமதூரம் ஓமம் குருசாணியோமம் தாளிசபத்திரி சிற்றரத்தை தேசா வாரம் [illegible] வகைக்குப்பலம் (௧) சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் லவங்கபத்திரி வால்மிளகு மல்லி வெந்தயம் வகைக்குப் [illegible] (௨) இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தை நாலுபடி ஆவின்பாலுக்குமும்பாகக் [illegible] சியதிற் சிறுகத்தூவிப்பிசைந்து ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி பால்விட்டு வேடு அதின்மேற் பிசைந்தமருந்தைவைத்துப்பிட்டவித்துத் தேன்விட்டு மத்தி [illegible] டைக்காய்ப்பிரமாணம் இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் மாது [illegible] இவைகளின் சாற்றிலும் தேனிலும் அல்லது சீனியிலும் வெந்நீரிலுங் [illegible] சூதிகாகிராணி குன்மவாயு உப்பிசம் தாகம் அரோசகம் அக்கினிமந்தம் [illegible] தீரும்.

[illegible] ண்டுபடி ஆவின்பாலில் (௨௰) பலச்சீனியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து [illegible] ட்டுப்பலச்சுக்கை மேற்றோலுரிசி சிறுதுண்டாகநறுக்கி அதில் செம் [illegible] சேர்த்திராய் முருக்கிலை கரிசாலை சிறுசெருப்படை கரந்தட்டி இவைகளின் [illegible] வகைக்குப்படி (௧) தனித்தனிவிட்டு விரவியுலர்த்தியிடித்த சூரணத்துடன் [illegible] கோஷ்டம் வாலுளுவையரிசி கடுகுரோகிணி கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் தான்றி நெல்லி [illegible] பிலி திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் (௧) வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் [illegible] முக்குறு பொன்முசட்டை கண்டங்கத்திரி கன்றுநி கிலப்பனை வகைக்குப்பலம் [illegible] ஆவின்பாலில் அவித்துலர்த்தியிடித்த சூரணத்தையுந் தூவிக்கிண்டித் திரிகடிப் [illegible] பிரமாணங்கொள்ள கிராணி பித்தபம் வாயுவாதபித்தம் மேகம் அக்கினிமந்தம் [illegible] சூலை அந்திரவாயு வாயூறல் கசபபுத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் அரைவீசை சீனியைக்கலந்து பாகுசெய்து அதில் [illegible] வாலுளுவையரிசி ஓமம் வாய்விளங்கம் திப்பிலி மிளகு ஏலம் கரிசாலை வகைக்குப்பலம் (௧) சதகுப்பை பலம் (௫) மல்லிபலம் (௯) சுக்குபலம் (அ) இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டிக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணந் தின்றுவர வாதபித்தம் வலி குன்மம் காசம் சூதிகாவாயு சுரதோஷம் கிராணி [illegible].

வடகவகை முற்றிற்று.

கட்டுவகை.

சாதிலிங்கக்கட்டு.

அந்த கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் வீரம் பச்சைக்கற்பூரம் வெடியுப்புச்சுண்ணம் வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டுச் சாதிலிங்கத்தை ஆறுநாள் சென்றபின்பு அதில் பத்து வராகனெடை லிங்கத்தைப் பத்துமுறை தோய்த்துக் கவசம்போட்டு அப்பாலதில் தோய்த்து கருவையத்திலேயில் சுற்றி ஒன்று முதல் (கஉ) புடம்வரை புடந்தோறும் ஒவ்வொரு எருவாக உடரியாக்கி (கஉ) புடம் மணல்மறைத்துப் போட்டெடுக்க உருகிக்கட்டும்; அதை மஞ்சளாக அரைத்துக் கொடுக்க முறைகளுடன் குறைகளுடன் முசல்வலிப்பு குதிரைவலிப்பு காக்கைவலிப்பு புறவிக்க உள்விக்க சன்னிதோஷம் வாதபித்தமுன்கை நெருக்குத்தவாயுக்குத்துத் தீரும்.

பத்து வராகனெடை லிங்கத்தை முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாதுளம்பழச்சாறு குமரிச்சாறு தேன் இவைகளில் வகைக்கு ஒரு சாமம் அருக்கொடுத்து அந்த வராகனெடை குடத்தையும் அந்த வராகனெடை சாம்பிராணியையும் மெழுகுபோலரைத்துப் பத்துப்பங்கு செய்து ஒவ்வொருபங்காய்த்தாவரித்துப் பின் லிங்கத்தின்மேற் சுற்றித் தீயிற்கொளுத்தி கரியெல்லாம் சுடவிட்டெடுத்துத் தேனிலிட வாயு போகும்; திரிகடிகைச் சன்னிதோஷம், இத்திற்றில் நெஞ்சடைப்பு வாயுத்தக்கை பேதி வயிற்றுப்பொருமல் தீரும். லிங்கஷாயத்தில் விஷபாம்ப வயிற்றுவலி குன்மம் சோகை முதலியவை தீரும்.

ஒருபலச்சாதிலிங்கக்கட்டியின்மேற் குன்றிமணிப்பருப்பின் பாலை ஒருவராகனெடை தங்கரேக்கை ஒட்டி அதின்மேல் ரோமத்தை அரைத்துச் சுற்றி சிரியாமற்கட்டி ஒரு அகற்சட்டியில் அதற்குக்கீழுமேலும் கெந்தகாரம் வகைக்குப்பலம் (உ) வீதம் பொடித்ததனைப்போட்டு மேற்சிட்டிசெய்து காயவைத்து அதை ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணலிட்டு அதின்மேலில் வைத்து அது தெரியாமல் ஆறுவிரற்கடை மணலைக்கொட்டி அக்கினியாகளித்து மணல்மேல் நெல்லைப்போட்டாற் பொரியும்படிக்கு எரித்து பெருக்கசுசிக்கவும் ஆறியபின் பாலில் ஒருபல வீதம் கலைத்துச்சாப்பிட வியர்வைத்தியுண்டாகும்; முலைப்பாலிற்கொடுக்க வாயு சூர்ச்சைவாயு அக்கினிமந்தம் தீரும்.

ஒருபல லிங்கக்கட்டிக்கு ஒருபடி செம்பரத்தம்பூச்சாற்றைக் கருக்கி அதின்மேல் ஒருவராகனெடை தங்கரேக்கைச்சுற்றி அப்பால் சக்கரைச்சூடையை அரைத்துக் கவசஞ்செய்து சீலைமண் வலுவாகச்செய்து குக்குடபுடம் போடக்கட்டும்; அதை அனுபானங்களிலுரைத்துக்கொடுக்க சுரதோஷம் சிலேத்துமம் நீங்கும்.

மூன்றுவராகனெடை லிங்கத்தைக் கரண்டியில்வைத்து அதற்குக்கீழும் மேலும் ஐந்துவராகனெடை சீனத்தைப் பொடித்துப்போட்டுத் தீபாக்கினியாக எரித்து வெந்தபின்பு யானைப்பிடி கொடிக்கள்ளிப்பால் காற்படி வெற்றிலைச்சாற்றுடனும் கருக்குக்கொடுத்து இஞ்சிச்சாற்றிலுரைத்துக்கொடுக்க சுரம் சன்னிதோஷம் வாயு புறவிக்க குன்மம் தீரும்.

ஒருபல சாதிலிங்கக்கட்டிக்கு எலுமிச்சம்பழச்சாறு முலைப்பால் நாகவல்லிச்சாறு வெடியுப்புச்செயநீர் வகைக்கு ஒருசாமம் சுருக்குக்கொடுத்து ஒரு வராகனெடை தங்கரேக்கைச்சுற்றி அப்பால் சாரம் சீனம் வெங்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குப்பலம் (க) வெண்கருவாலாட்டிக் கவசஞ்செய்து காயவைத்துக் குகையில்வைத்துச் சில்லுப்போட்டுச் சீலைமண்செய்து இரண்டுகூடை உமியைக்கொட்டி அதற்கு மத்தியில் தீப்போட்டெரித்து வெந்தபின்னெடுக்க உருகிமணியாயிருக்கும்.

பத்துவராகனெடை லிங்கக்கட்டிக்கு வெள்ளெருக்கவேரைக் குழித்தயிலமிறக்கிச் சுருக்குக்கொடுத்து இருபது சேங்கொட்டையை அரைத்துக்கவசஞ்செய்து அதின்மேல் எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் வெண்ணெயைவைத்துச்சட்டியிலிட்டுத் தீயெரித்து நெருப்புப்பிடித்தவுடன் இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்கக்கட்டும்.

காசிக்குப்பியைக் கலவத்திற் பொடித்ததுள் வெடியுப்பு சீனக்காரம் அண்டத்தோல் வெங்காரம் இவைகளை ஓர்நிறையாக வாய்நீரலரைத்து லிங்கத்துக்குக் கவசஞ்செய்து எழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து முன்போல் உமிப்புடம் போட்டெடுக்கக் கட்டும்.

லிங்கத்தெடை அயம் தாளகம் மனோசிலை கெந்தி இவைகளை ஓர்நிறையாக எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்து கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவாலரைத்து ஆட்டி அதற்குக் கவசஞ்செய்து உமியில் முன்போற் புடம்போடக்கட்டும்.

ஐந்து வராகனெடை லிங்கத்தை முலைப்பாலில் ஐந்துநாள் ஊறவைத்து மகிழிலர்த்தி முட்டைக்கூட்டில்வைத்து கெந்தி வராகனெடை (ச) தாரம் வராகனெடை (உ) துடன் வராகனெடை (க) இவைகளைப் பொடித்ததனைக் கீழுமேலும்போட்டு மூடிச்சீலைமண்செய்து மணல்மேல் வைத்தெரிக்கக்கட்டும்.

ஒருபலம் லிங்கத்தை ஒருபடி சுகரமுலிச்சாற்றிற் சுருக்குக்கொடுத்து அதற்கு பொரித்த வெங்காரத்தை கெடி சாற்றாலாட்டிக் கவசஞ்செய்துலர்த்தி ஓட்டில் வைத்து மூடி யெழுசீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்போடக்கட்டும்.

லிங்கத்தெடை கட்டின தாளகத்தைக்கொடுத்து உருக்கிப் பொடித்து அந்த எடைக்குக்கட்டின தாளகத்தைச்சேர்த்து முலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்து நிறுத்து அந்தஎடை லிங்கத்திற் கவசஞ்செய்து எழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசாண்ஆழக்குழியில் உமிப்புடம்போடக்கட்டும்; அனுபானங்களிலிட சன்னிதோஷம் வாதசுரந்தீரும்.

தாளகம் கெந்தகம் பொரிகாரம் மனோசிலை வகைக்கு வராகனெடை (ஸ) பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒரு கோழிமுட்டைத் தோடிற்பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு ஒருபங்குப்பொடியைப்போட்டு அதின்மேலொரு வராகனெடை லிங்கத்தை வைத்து அதின்மேலும் பாதிப்பொடியைப்போட்டுப் பாதிவெள்ளைக்கருவிட்டு முட்டைத்தோலால் மூடிச்சீலைமண்செய்து மணல்மேல்வைத்து நாலுசாமமெரிக்கக்கட்டும்.

இரசமும் நாகமுந்தொந்தித்து அதற்குநிகர் பொரிகாரம் கெந்தி சேர்த்து முலைப்பாலலாட்டி லிங்கத்திற் கவசஞ்செய்து பனிநீர்காயவைத்து அதின்மேல்

சுண்ணாம்பும் உப்புஞ்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்துச் சீலைமிற்றடவிக் கவசஞ்செய்து குக்குடபுடமிடக்கட்டும்; இந்தப்படி வீரத்தையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

லிங்கரசகர்ப்பூரக்கட்டு.

பன்னிரண்டுவராகனெடை கெந்தகத்தை உருக்கி அந்த எடையிரம் லிங்கம் இரசகர்ப்பூரம் பொடித்துப்போட்டுக்கிண்டி சாக்குழியில்விட்டு ஆற்றி மாத்திரைசெய்து சன்னி சுரதோஷ முதலானவைகளுக்கு அனுபானங்களிலிடத் தீரும்.

ரசகர்ப்பூரக்கட்டு.

ஒருபல ரசகர்ப்பூரத்தை முலைப்பாலில் (௧௦) நாள் ஊறவைத்துலர்த்தி அப்பால் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தை மூன்றுசாமம் சுருக்குக்கொடுத்து ஒட்டவிரண்டுபல வெடியுப்பைப்பொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும்போட்டு அஞ்சுகோழிமுட்டையை உடைத்துவிட்டு மூடி அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாகளரிக்க பொங்கியுருகி நெருப்புப்பற்றிக் கெட்டியாயிருக்கும்; குளிர்ந்தபின்பு உப்பைநீக்கி யெடுத்து அனுபானங்களில் உரைத்துக்கொடுக்க சன்னி சுரம் நாவறட்சி மலக்கட்டு நீங்கும்; லிங்கக்கட்டுடன் சேர்த்துக்கொடுக்க வாதரோகந்தீரும்.

நாலுவராகனெடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் பால்சுண்டைபிடித்துப் பிழிந்தசாறு முசுமுசுக்கைச்சாறு இவைகளை வகைக்கு இரண்டுசாமஞ் சுருக்கிடக்கட்டும்.

பத்துவராகனெடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு வாழைப்பழச்சாறு ஆவின்பால் இவைகளை வகைக்கு ஒருசாமஞ் சுருக்கிட்டு அஞ்சுவராகனெடை சாம்பிராணியைப் பொடித்து வடிகட்டி அரைக்காற்படி தேனிற்கலந்து சுருக்கிட்டுப் பத்துவராகனெடை குடோரிப்பொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும் வைத்துத்திக்கொளுத்தவும்; இந்தப்படி பத்துத்தரங் கொளுத்தக் கட்டும்.

தாளகக்கட்டு.

வெடியுப்பு சீனம் வகைக்கு வராகனெடை (௨௰) நவச்சாரம் வெங்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧௰) இவைகளைப்பொடித்து கரண்டியிற்போட்டு தீயில் வைத்து உருகிப் பொங்கும்போது அதில் சுத்திசெய்த ஐந்து வராகனெடை தாளகக்கட்டியைப்போட்டுப் புரட்டிக்கொடுத்து மீந்திருக்கிறதையும் அரைத்து அதன்மேற் கவசஞ்செய்து காயவைத்து அதன்மேற் சுட்சுண்ணாம்புநீரும் பூநீரும் அரைத்துத் துணியிற்பூசி ஏழுசீலைசெய்து காடைப்புடமிட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட சன்னி காசம் சுவிக்கு. விப்புருதி உன்மாந்தை குளிர்சுரம் தீரும்.

கிராம்பு சித்திரத்தை துர்நிறையாக வெதுப்பிப்பொடித்து தேனிற் தாளகக் கட்டை புரைத்துவிட்டு மத்தித்துக்கொடுக்க பழஞ்சுரந்தீரும்; பத்தியமில்லை; மேற்சொல்லியபிரகாரம் வெள்ளையையும் கெவுரியையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஒருபலத்தாளகத்தை சுட்சுண்ணாம்பில்வைத்து அமுரிவிட்டுப்பத்துத்தடவை நீத்திச் சுத்தமெலம் விட்டுக்கழுவி அயச்சட்டியில் வைத்து ஒருபடி பூநீரை காலுபடி அமுரியிற்கரைத்து வைத்து மூன்றுநாள் தெளிவிறுத்து அதில் வெங்காரம்

சாரம் கூடன் வகைக்குப்பலம் (௧) முப்பூச்சுண்ணம் கழஞ்சு (௧) பொடித்துப் போட்டு நாலுசாமம் சுருக்குக்கொடுக்க தளுக்கற்றுக்கட்டும்; அனுபானங்களிலிட சேத்மரோகம் (௬௰௪) சுரம் சன்னி தோஷந்தீரும்.

பத்துவராகனெடை தாளகக்கட்டிக்கு ஒருபடி சிவகரந்தைச்சாற்றில் பத்து வராகனெடை அருகஞ்செந்தூரத்தைக் கலந்து சுருக்குக்கொடுத்து அப்பால் நவச்சாரம் சீனிக்காரம் கூடன் வெடியுப்பு வெங்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (௪) வீதங் கல்வத்திலிட்டு எருக்கம்பாலாலும் கள்ளிப்பாலாலும் குமரிச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமம் தனித்தனியே ஆட்டி உலர்த்தி அப்பால் ஊமத்தஞ்சாற்றாலாட்டி ஷை தாளகக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி ஏழுசீலைமண்செய்து பத்தெருவிற் புடமிடக்கட்டும்.

பத்துவராகனெடை தாளகக்கட்டிக்குச் சிவகரந்தைச்சாறு கரிப்பான்சாறு வகைக்குப்படி (௧) சுருக்குக்கொடுத்துலர்த்தி அதை (௧௫) எருவில் வைடப்பு அடங்கவறுத்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்து மூன்றுபுடம்போட்ட கரியுப்பு வராகனெடை (௨௦) சிறுநீர் விட்டரைத்துக் கவசஞ்செய்து அதின்பேரில் ஒரு விரற்கனத்தில் சுட்சுண்ணாம்புக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஐந்து சீலைமண் செய்து (௧௫) எருவிற் புடம்போட உருகிக்கட்டும்.

சாரக்கட்டு.

குளத்திலுண்டாகிறிருக்கிற முற்றின நாயுகாக்காய்ச்சிப்பியை உயிருடனெடுத்துப் பொத்து பொரிகாரம் பொரித்துப்போட்டுவைக்க நீராகும்; இருப்புச்சட்டியில் அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்பைப் போட்டு அடுப்பேற்றி ஷை நீரைச் சிறுகச்சிறுக விட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்துக் கொண்டிருக்கத் தண்ணீர் போலாகும்; அந்தப்பதத்திலிறக்கியாற்றி ஒருபலச் சாரக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து நெருப்பில் சுருவாட்டியுதிர்த்துப்போட்டு அப்பால் வெடியுப்புச் சுண்ணம் இந்துப்பு வளையலுப்பு கல்லுப்பு வெங்காரம் துருசுபற்பம் சிப்பிச்சுண்ணம் அண்டச்சுண்ணம் வகைக்குப்பலம் (௨) வீதம் வெள்ளைக்கருவில் மெழுகுபோலாட்டிக் கவசஞ்செய்து நன்றாகக் காயவைத்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி சுட்சுண்ணாத்தைக் கொட்டி அதின்மேல் ஒரு தகைச் சுருணைவைத்து அதற்கு அயைவாசி கருமணற் கொட்டி அதில் மேற்படி சாரத்தைவைத்து மறையும்படி மேலுங் கருமணல்போட்டு ஒருசாமம் ஒருவிறகாலும் மூன்றுசாமம்(௨) விறகாலும் மூன்றுசாமம் (௩) விறகாலும் நாலாஞ்சாமம் (௪) விறகாலுந் தீயெரித்து ஆறவிட்டெடுத்து அனுபானங்களிற் பணவெடை கொடுக்க குன்மம் கட்டு நீர்க்கட்டு நீங்கும்; இந்தக்கட்டைச் சேர்த்துச் செயநீர்செய்தால் சரக்குகள்கட்டும், மெழுகாகும்.

பாஷாணக்கட்டு.

ஒருபடி பூநீரில் காலுபடி அமுரிவிட்டுக்கரைத்து மூன்றுநாள் தெளிவிறுத்து ஒருபல பாஷாணக்கட்டியைத் தோளாந்திரங்கட்டி எரித்தெடுத்துக் கள்ளிச்சாற்றிலும் எருக்கம்பாலிலும் திருகுகள்ளிப்பாலிலும் அல்லது சதுரக்கள்ளிப்பாலிலும் வகைக்கு நாலுசாமம் சுருக்குக்கொடுத்து ஐவிரலிச்சங்கைச் சுட்ட சுண்ணாம்பைச் சாராயம்விட்டுப்பிசைந்து அதற்குமத்தியில் மேற்படி கட்டியைவைத்துத் தேங்காய்ப்பிரமாணமுருட்டி ஒருதுணியில் முடிந்து பரணியில் வைத்து அதற்குக்கீழுமேலும் ஒருபடி வெள்ளைக்கற்பொடியைக் கொட்டித் தீயெரித்துத் துணிவெந்தபின் ஆறவைத்துக் கட்டியையெடுத்து ஒரு தேங்காய்ப் பிரமாணம் கந்தையை

வீரமெழுகு.

பரங்கிப்பட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்புசமூலம் சேங்கொட்டை ஓர் நிறையாக நறுக்கிப் பாண்டத்திலிட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கிச் சுத்திசெய்த சவ்வீரம் லிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (௩) ரசம் அரிதாரம் துருசுபற்பம் இந்துப்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை மயனமாகப் பொடித்துக் கான்டியிற்போட்டுக் காற்படி தயிலம்விட்டு ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து வற்றினபின்பு தேன் படி அரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திற் கல்வத்திலிட்டு சாதிக்காய் கார்கோலரிசி திரிகடுகு கோஷ்டம் அரத்தை தேசாவரம் அக்கிராக்காரம் சன்னிநாயகம் திப்பிலிமூலம் ஓமம் திப்பிலி கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (௧) பொடித்து வடிகட்டிச் சேர்த்துத் தேன்விட்டு இரண்டு சாமம் மெழுகுபோலாட்டித் தந்தச்சிமிழி லடைத்துக்கொண்டு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணங் கருப்புக்கட்டியிற் பொதிந்து ஏழுவேளைகொடுக்க நெஞ்சடைப்பு மார்புக்குத்து விப்புருதி வலிப்புகள் வயிற்றுவலி மூலவாதசன்னி குலை (௧௮). காப்பன் உதிரத்திரகணி தேகக்கடுப்பு சூதகவாயு மந்தாரகாசம் சன்னிதோஷம் கை காலில் வீழும் கடுப்பு வெள்ளை சொரிகிரந்தி படர்தாமரை குஷ்டம் மேகரணம் கிரந்தி அரையாப்பு மேகப்பற்று தான்மாங்கிச அடைப்புந்தீரும். பத்தியம் புளிப்புகை தள்ளவும் கொஞ்சம் எயிறு கட்டும்.

ரசமெழுகு.

ஒரு பலக்கெந்தகத்தில் ஆவின்வெண்ணெயைப்போட்டு உருக்கி மூன்றுதரம் மிளகுதக்காளிச்சாற்றிலும் இரண்டுதரம் வேலிப்பருத்திச் சாற்றிலும் சாய்த்தெடுத்து அதையும் நாலு சேங்கொட்டையையும் வெட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருசொட்டுக் கீழேவிட்டுப்பார்க்கக் கெந்தக நிறமில்லாமலிருந்தால் அந்தப்பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு ஒரு வராகனெடை ரசத்தில்விட்டு மத்தித்து வேளைக்குக் காற்பணவெடை வீதஞ் சருக்கரையிற் கலந்துண்ண மேகம் (௨௧)-ம் குலைகிரந்தி அரிகிரங்கு வெட்டையுந்தீரும்.

கெந்தகம் வராகனெடை (௧௱) ஆவின்வெண்ணெய்ப்பலம் (௨) சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டித் துணியிலாட்டிக் திரித்துக் கதிரிற்கோர்த்துத் தீயிற்கொளுத்திச் சுடர்த்தயிலமிறக்கிக் கல்வத்திலிட்டு இரசம் வராகனெடை (௪) சேர்த்து மெழுகு போலரைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருபணவெடைவீதம் மூன்றுநாளாறுபோது கருப்புக்கட்டியிற்கொடுக்க வாதகுலைதீரும்; சங்கங்குப்பிச் சாற்றிற்கொடுக்கக்கிரந்தி அரையாப்பு பவுத்திரம் தீரும். சிறுசெருப்படைச் சாற்றிற்கொடுக்கச் சிரங்கு சொரி தீரும்.

லிங்கரசகர்ப்பூரமெழுகு.

இரசகர்ப்பூரம் வராகனெடை (௨) லிங்கம் வராகனெடை (௧) முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு தேன் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டிக் காண்டியில் வழித்துப்போட்டு நெய் சாறு கொஞ்சம்விட்டுத் தீபம்போலெரிக்க உருகிமெழுகாகும்; பணவெடைவீதங் கருப்புக்கட்டியிற்கொடுக்க வயிற்றுவலி சூதகத்திரட்சி தீரும்; திரிகடுகுப்பொடியிற்கொடுக்க வாயுதீரும்.

பாஷாணமெழுகு.

ஒருபடிபூநீரை நாலுபடி சிறுநீரிற்கரைத்து ஒருபலப்பாஷாணத்தைக் தோளாந்திரக்கட்டி யெரித்து அப்பால் ஒருபடி முந்திரிச்சாராயம் சுருக்குக்கொடுத்து

மெழுகாகும்வரை பிரம்பட்டைத் தயிலத்தில் சுருக்குக்கொடுத்து பணவெடை அனுப்பானங்களிற்கொடுக்க சுரம் சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

மெழுகுவகை முற்றிற்று.

சிந்தூரவகை.

அயசிந்தூரம்.

அயப்பொடியைப் பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்துப்பிசைந்து கழுவிப்போட்டு அப்பால் காடியில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துக் கழுவிச்சுத்திசெய்து காட்டாமணக்கம் பாலில் மூன்றுநாளூறவைத்து ரவியிலுலர்த்திக் கல்வத்திலிட்டு நெய்ப்பாலால் நாலுசாமம் அரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண் செய்து கெசபுடம்போடவும்; இந்தப்படி நெய் பாலில் (௧௧) புடமும் மருதம் பட்டை கல்வற்பட்டை கற்றாழை சமூலம் இவைகளை ஓர்நிறையாக இடித்துச்சாறு வாங்கியதில் (௨௰) நாளூறவைத்து அரைத்து (௯௪) புடமும் பொற்றலைக்கரிப்பான் இலையுஞ் சிந்திற்கண்டும் ஓர் நிறையாக இடித்துப்பிழிந்த ரசத்தில் (௨௰) புடமும் போட்டெடுத்து வாததேகிக்குத் தேனிலும், பித்ததேகிக்கு வாழைப்பழத்திலும், நெய்யிலும், அரத்தையிலும், பாலிலுங்கொள்ள சோகை விஷபாகவீக்கம் குடல்வாதம் தேகவெளுப்பு நயனரோகம் (௯௪)-ம் நீங்கும்; தேகம் பொன்போலாகும்; ஒளியுண்டாகும்; அதிக பலமுண்டாகும்; உதிர்ந்த ரோமங்கள் முளைக்கும்; நரை மாறும். மேற்சொல்லியதை திரிகடுகிற்கொள்ள பெருவயிறு பக்கவாயு நீங்கும்; வேளைச்சாற்றிற்கொள்ள குன்மம் சத்தி கசரோகந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த அயப்பொடி பலம் (௧) சுத்திசெய்த கெந்தி பலம் (௧) இந்துப்புக் கழஞ்சு (௫) இவைகளை பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டில்வைத்து மேலோடுமூடிச் சீலைமண்செய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து அப்பால் நெய் யிலைச்சாற்றில் மூன்று புடம்போட்டு அனுப்பானங்களிற் கொடுக்கப்பாண்டு பித்தம் மெய்மயக்கம் வாந்தி வாயுதீரும்; இஞ்சிச்சூரணத்தில் பித்தவெட்டை பித்தவாயு அரோசகம் அன்னத்துவேஷந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த காலுபல அயப்பொடியை நாவற்பட்டைச் சாற்றி லொருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து கெசபுடம் போடவும்; இந்தப்படி பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் கவிழ்தும்பைச்சாற்றிலும் வகைக்கொரு புடம் போட்டெடுத்து திரிகடுகு நற்சீரகம் ஓர்நிறையாக வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடுச்சூரணத்தில் பணவெடை சிந்தூரம்வைத்து தாலதேகிக்கு தேனில்மத்தித் தும் சுகதேகிக்கு ஆவிநெய்யில் மத்தித்துங்கொடுக்க விஷபாகந்தீரும். கையாந்தகரைக் கஷாயத்தில், தேன்விட்டுப் பணவெடைகொடுக்க சோகைதீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு இவைகளைப்பொடித்து ஒருகாசெடை பொடியில் பணவெடைச் சிந்தூரம்வைத்துத் தேனில்மத்தித்துக்கொடுக்க மேகந்தீரும்.

சுத்திசெய்த அயப்பொடி பலம் (௧௰) சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம் (௪௰) இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டுக் கற்றாழைச்சாறு தண்ணீரிற்கரைத்துத் தெளியவைத்து அதைத் தெளிவுநீராலேழுநாள் ரவியிற்காயவைத்து உதிர்த்து ஒருசட்டியில்

போட்டு மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து இரண்டுசாமமெரிக்கச் சிந்தூரமாகும்; அதை கரிசாலைலேகியத்திற்கொள்ள பாண்டு சோகை, காமாலையும், பச்சரிசிக்கழு நீரிற் கிராணியும், தேன் அல்லது வெப்பாலையரிசியும் சிரகமுங் கஷாயஞ்செய்து அதிற்கொள்ளச் சூலையும், பாலிற்கொள்ள மேகம் சொரிசிரங்கு புண்புரையுந் தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடியை நாவற்பட்டைச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி வில்லை தட்டிக் காயவைத்து கற்றாழஞ்சருகை இடித்ததூள் குறுணியை ஒருபானையிற் கொட்டி அதின்மேல் வில்லையைவைத்து மேலுமந்தத்தூளைக்கொட்டி அதின்மேற் சட்டியைமூடி எழுசீலைமண்செய்து (௧௨) சாமமெரித்து ஆற்றி இதற்கு முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி அனுப்பானத்தில் வியாதிகளுக்குபயோகிக்கவும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த அரப்பொடிபலம் (௫) லிங்கம் பலம் (௨) சூதம் கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்குப்பலம் (௧) தங்கங்கழஞ்சு (௧) இவைகளைப்பொடித்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமும் நாவற்பட்டைச்சாற்றில் மூன்றுசாமமும் முருக்கம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் புளித்த மாதுளம்பழச்சாற்றிலொருசாமமுமரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து கற்றாழஞ் சோற்றை நாலுவிரற்கனத்தில் ஒருசட்டியிற்போட்டு அதின்மேல் நாவற்பட்டையை யிடித்ததூளை நாலுவிரற்கடை பரப்பி அதின்மேல் ஷை வில்லையைவைத்து மேலுமதுபோலவே நாவற்பட்டைத்தூளுங் கற்றாழஞ்சோறும் போட்டு அதின் மேற்சட்டியைமூடி எழுசீலைமண்செய்து அடுப்பிலேற்றி தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினியாக வகைக்கு எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துக் கல்வத்திட்டு குமரி முருக்கம்பூ நாவற்பட்டை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கொருசாமமாட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு எழுசீலைமண்செய்து முழங்காற்பள்ளத்திற் புடம்போட்டெடுத்துப் பணவெடைவீதந் திரிகடிச்சூரணத்தில் (௨௦) நாட்கொள்ள அஷ்டகாசம் மந்தாரகாசம் சுவாசகாசம் பாண்டுதீரும்.

அயக்காந்த சிந்தூரம்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்தசிந்தூரம் வகைக்குப்பலம் (௧) சாதிலிங்கம் கெந்தகம் வகைக்குப்பலம் (௨) வெண்காரம் இரதம் வகைக்குப்பலம் (௮) முப்புக்கழஞ்சு (௨) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் நாலுசாமம் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றில் நாலு சாமம் அரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பது எருவிற்புடமிட சிந்தூரமாகும்; அதையநுப்பானத்திற்கொள்ள பாண்டு ஆறும் கிராணி ஆறும் பித்தகாற்பதும் வாயுவாதம் அக்கினிமந்தமும் தீரும்; நாதுபுஷ்டிக்கும்; தேகவெளுப்பும் நீங்கும் தேனிற்கொள்ள பாண்டு சூலை கெர்ப்பநோய் வாந்தி பொருமல் உஷ்ணவாயு சிலேத்மம் தலைமயக்கம் வாயூறல் பித்தம் நீங்கும்.

அயம் காந்தம் இரதம் கெந்தகம் ஓர்நிறையாகக் குமரிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து சேவற்புடம் போட்டுத் திரிகடுகுச்சூரணத்தில் தேன்விட்டு மத்தித்து பணவெடை சிந்தூரம் வைத்துண்ண வாயுதீரும். வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் சன்னியும் நொச்சிச்சாற்றில் வாதமும் பெருங்காயத்தில் க்ஷயமும் நீங்கும்.

சுத்திசெய்காந்தம் அரப்பொடி சூதம் கெந்தி சாதிலிங்கம் வகைக்குப்பலம் (௧) கற்றாழம்பாலில் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் வை

த்து மேற்சட்டிமூடி எழுசீலைமண்செய்து காடாக்கினியாக நாலுசாமமெரித்துப் பணவெடை இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள சோகைதீரும். சிந்தாதிலேகியத்திற் பாண்டுவும் மேகமுந்தீரும். மற்ற அனுப்பானங்களின்ட வெட்டை நீரிழிவு தாகம் வாயு க்ஷயம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை தீரும்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்தம் கெந்தகம் வகைக்குப்பலம் (௧) பூநீர்ச்சுண்ணம் கழஞ்சு (௧) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் நாலுசாமம் ஆட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து ஒருமுழக்குழிக்குள் ஐம்பதெருவிற்புடம்போட்டெடுத்து சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் சீரகம் குறாசாணியோமம் வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம் ஏலம் அதிவிடையம் காயம் சுக்கு திப்பிலி மிளகு அபின் கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௧) வெதுப்பிப்பொடித்து நாலுபலக்கருப்புக்கட்டி சேர்த்திடித்துத் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைபொன்றுக்கு ஒருகுன்றிக்காய்ப் பிரமாணத்தில் சிந்தூரம் குன்றியெடை வைத்துண்ண ஆறுவகைக் கிராணியும் வாயுவும் மற்ற அனுப்பானங்களிற் பாண்டு சோகை காமாலையும் தீரும்.

மண்டூரசிந்தூரம்.

நாட்சென்ற நாலுபல மண்டூரத்தை இடித்து வெள்ளாட்டுநீர் குறுணிவிட்டு மூன்றுநாளூறவைத்து வற்றக்காய்ச்சி அப்பால் ஆவினீரில் பத்துத்தடவை காய்ச்சித்தோய்த்துக் கழுவிப்போட்டுக் கற்றாழஞ்சாற்றில் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து கெசபுடம்போடவும்; இந்தப்படி ஷை சாற்றில் புடம்பத்து நீர்முள்ளி கரிப்பான் வீழி வேலிப்பருத்தி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாற்றில் வகைக்குப்புடம் பத்துப்போட்டு பணவெடை கரிப்பான்சாற்றிற் கொள்ள மகோதரம் விஷநீர்க்கோர்வை கெண்டை பாண்டு விஷபாகம் சோகை சூலை பெருவயிறு குன்மம் தேகவீக்கம் நீர்க்கடுப்பு தாகம் வாதம் கிராணி குடல் வாதந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த மண்டூரம் பலம் (௧) கெந்தி சூதம் கெவுரி வெடியுப்பு சூடன் சாரம் சீனம் தாளகம் வகைக்குப்பலம்(௧)இவைகளை எருக்கம்பாலில் ஆறு சாமமும் பழச்சாற்றிலிரண்டு சாமமுமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து குக்குட புடம்போடவும்; இந்தப்படி சிந்தூரமாகும்வரை புடம்போட்டெடுத்து அநுப்பானத்திற்கொடுக்க பாண்டுவகையெல்லாந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த மண்டூரத்தெடைக்குப் பத்திலொன்று கெந்தி சூதம் லிங்கம் முப்பு வெங்காரங்கூட்டி எலுமிச்சம்பழம் கரிப்பான் செருப்படை செம்பை இவைகளின்சாற்றில் வகைக்குப்புடம் பத்து அரசம்பட்டைச்சாற்றிற் புடம் (௫) முன்போற் போட்டெடுத்து திரிகடுகு தேனில் இரண்டுபணவெடை வைத்துண்ண விஷபாண்டு காமாலை பாண்டு பித்தம் சிலேத்துமம் தேகவெளுப்பு மாறும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காந்தம் மண்டூரம் வகைக்குப்பலம் (௧) கவுதும்பை கரிப்பான் வெற்றிலை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமம் தனித்தனியே ஆட்டிக் கெஜபுடமாய் ஐந்துபுடம்போட்டு அனுப்பானங்களிலிட முந்தினபிரயோகத்திற் சொல்லிய வியாதிகளனைத்துந் தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காந்தம் மண்டூரம் வகைக்குப்பலம் (௧) எருக்கம்பாலால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து குழி

வெட்டிக் கெசபுடம்போட்டு அப்பால் ஷை பாவிலும் கையாந்தகரை வீழி சிறுபூளை சிறுகீரை பொன்னாங்காணி செந்நாயுருவி நீர்முள்ளி கற்றாழை இவைகளின் சாற்றிலும் உசிலைப்பட்டைக் கஷாயத்திலும் வகைக்குப்புடம் பத்துப்போட்டுத் திரிகடுகுச் சூர்ணத்தில் சிந்தூரம் பணவெடைவைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துக் கொடுக்கப் பெருவயிறு காமாலை பாண்டு சோகை மகோதரம் கவுசி கைகால் வீக்கம் வாதகுலை ஏகவெட்டை நீர்க்கடுப்பு சன்னி சீதளம் மந்தாரசன்னி அண்டவாதம் க்ஷயரோகந்தீரும்.

உருக்குச்சிந்தூரம்.

கோசலமும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாகக்கலந்து அதில் பத்து உருக்குளிகை பழுக்கக்காய்ச்சித் தோய்க்க அதில் நீகடாயிருக்கும்; அதையெடுத்துப் பொற்றலைக் கரிப்பான் சாற்றுலொருநாளாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து அதற்கு மேற்படி இலையையரைத்துக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு மேலோடுமூடிச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போட்டெடுத்து இந்தப்படி அந்தரத்தாமரையின் சாற்றிலொருபுடமும் கற்றாழஞ்சாற்றிலொருபுடமும் போட்டெடுக்கச் சிந்தூரமாகும்; திரிபலைத்தூளும் வெல்லமுங்கூட்டிப் பணவெடை சிந்தூரம் வைத்துத் தூலதேகிக்குத் தேனிலுஞ் சுஷ்கதேகிக்கு ஆவினெய்யிலும் மத்தித்துக்கொடுக்கத் தேகம் பலக்கும்; நரைதிரைமாறும்.

திரிலோகசிந்தூரம்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்தம் அப்பிரகம் வகைக்குப்பலம் (௧) கெந்தகம் பலம் (௩) ரசம் பலம் (௰) பூநீர் கடுஞ்சு (௩) இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படை குமரி இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயப்போட்டு நாலு எருவில் புடம்போட்டு லிங்கம்பலம் (௨) கூட்டிக் குமரிச்சாற்றால் (௪) சாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து முப்பதெருவிற் புடம்போடச் சிந்தூரமாகும்; அதைச் சந்நிசீச்சூரணத்தில் பணவெடை சிந்தூரம் வைத்து நெய்யில்மத்தித்துக்கொள்ள மேகநீர் பாண்டு பித்தம் பிரமேகம் வாயு உட்சூடு இருமல்நீங்கும்; தேகங்குளிரும்.

சுத்திசெய்த அயம் உருக்கு கிட்டம் வகைக்குப்பலம் (௧) நாவற்பட்டைச்சாற்றில் ஒருசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டில்வைத்துச்சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போடவும்; இந்தப்படி ஐந்துபுடம்போட்டு சிற்றாமணக்கிலையிற்பொதிந்து நெற்பாண்டத்துக்குள் இருபதுநாள் வைத்து பணவெடை அனுபானத்திற்கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலை பெருவயிறு கலக்கழிச்சல் விஷநீர்க்கோர்வை வாய்நீருறல் வாய்க்கசப்பு வாந்தி இருமல் இளைப்பு வாயு பொருமல் தீரும்.

பஞ்சலோகசிந்தூரம்.

தங்கம் வெள்ளி செம்பு காந்தம் இரும்பு இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சுத்திசெய்து அதற்கெட்டிக்கெந்தகம் குதம்அரை வீரம் கால் கூட்டி முப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு (௧) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரசிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி முழப்புடத்திற்போட்டு அப்பால் சிறுசெருப்படைச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி முழப்புடத்திற்போடச் சிந்தூரமாகும்; அதிற்பணவெடை திரிகடி திரிகடுகுச்சூரணத்தில் வைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்து மண்டலங்கொள்ள வாயு எண்பதும் பித்தம் மூலம் சிலேத்துமமும் நீங்கும்.

அப்பிரகசிந்தூரம்.

ஆவினீரும்வெள்ளாட்டுநீரும்ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கிருஷ்ண அப்பிரகத்தை கொல்லுலையில் பழுக்கக்காய்ச்சித் தோய்த்து உரலிலிட்டுக் கடப்பாரையாலிடித்து நெல்லுடன் கலந்து அவித்துக் கம்பளியிற்கட்டிக் காடியிற்பிசைந்து மறுநாள் தெளிவையிறுத்து அடியில் உறைந்திருக்கும் அப்பிரகவநீதத்தை ரவியிலுலர்த்தி அது பலம் (௪௦) ல் கெந்தி பலம் (௧) கல்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி லேசாக வில்லைவட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போடவும்; இந்தப்படி புடந்தோறும் கெந்திசேர்த்து எலுமிச்சம்பழம் கரிசாலை செருப்படை பொடுதலை முருக்கம்பூ பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்குப்புடம்பத்துப்போடச் சிந்தூரம் அருணன்போலாகும்: அநுபானங்களிலிட க்ஷயம் ஈளை இருமல் முதலான சிலேத்தும நோய் தொண்ணூற்றாறும் அமிர்தசஞ்சீவிச் சூரணத்திற் கொடுக்க மேகநீரிழிவு பிரமியம் எலும்புருக்கி உட்சூடு உள்ளெரிவும் நீங்கும்; விந்தூறும்; புஷ்டியாகும்; கண்குளிரும்; தேகமின்னும்.

இரண்டுபல அப்பிரக நவநீதத்திற்கு கெந்தி தங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) வீதம்புடந்தோறுஞ்சேர்த்து சிறுசெருப்படைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி ரவியிலுலர்த்தி முப்பதெருவில் முப்பதுபுடம்போடச்சிந்தூரமாகும்; அந்தச்சிந்தூரம் குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைக்கர்ப்பூரம் ஈத்தைச்சூரி விதை கூகைநீர் வகைக்கு வராகனெடை (௩) புனுகு அபின் வகைக்கு வராகனெடை (௰) இவைகளைச் செவ்விளநீராலும் கரும்புச்சாற்றாலும் மாதுளம்பழச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து காலையிலும் மாலையிலும் ஒவ்வோருண்டை வீதம் ஆவின்பாலிலுரைத்துச் சாப்பிடவே நீரிழிவு பிரமேகம் தீரும்; வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியுமுண்டாகும். சாதிக்காய்த்தயிலமும் கசகசாத்தயிலமும் ஓர் நிறையாகக்கலந்து கால்வராகனெடை தயிலத்திற் சிந்தூரம் பணவெடை வைத்து மாலையிலுண்டு இரவில் பாலும் அன்னமுஞ்சாப்பிட்டுப் புணர்ந்தால் விந்துகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதம் பலம்(௪௦)முள்ளங்கிக்கிழங்குச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துக் கெசபுடம் போடவும்; இப்படி ஷை சாற்றிலும், ஆல் அரசு நாவல் அத்தி இவைகளின் பட்டைகளை ஓர்நிறையாக இடித்துக் கஷாயஞ்செய்து அதிலும், கொடிவேலிவேர்க் கஷாயத்திலும், எலுமிச்சம்பழம் கவுதும்பை துராந்தை சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் முருக்கம்பூ குமட்டி மாதுளம்பழம் புளிப்புமாதுளம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலும் வகைக்குப்புடம் பத்துபோட்டெடுத்து அநுபானங்களிலிட சயம் (௬௰௪) மேகம்(௨௰௧) இருக்சனம் பிரமேகம் மேகவாயு இரணி சன்னி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உடல்வாட்டி கைகாலெரிவு காந்தல் நீங்கும்; ஆவின்பாலிற்கொள்ள தாதுகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதத்தை எருக்கம்பாலில் ஏழுநாளூறவைத்து நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து கெசபுடம்போட்டு பின்பு முள்ளங்கிக்கிழங்கு செங்குமரி நாயுருவி கொடிவேலி இஞ்சி கருமாட்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு கருவாழை பொன்னாங்காணி சாரணை மணத்தக்காளி கற்பிரண்டை நீர்முள்ளி கொட்டாங்கரந்தை திருநீற்றுப்பச்சை சக்கரந்திராய் பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின் சாற்றிலும் ஆலவிழுதுகஷாயத்திலும் வகைக்கு மூன்றுபுடம் போட்

டுப் பனைவெல்லம் அனுபானங்களிலே தாதுகட்டும்; நரம்புகள் முறுக்கேறும்; தேகம்பலக்கும்; பத்தியமில்லை.

அப்பிரகவஸ்திகம்பலம்(௫) கோவைஇலைச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி ஐம்பதெருவில் புடம்போட்டு கெந்தகம் சூதம் பவளம் காந்தம் வகைக்குப்பலம் (௨) சேர்த்துக் கரிப்பான்சாற்றிலும் உதியம்பட்டை ஆவரம்பட்டை ஆலவிழுது இவைகளின் கஷாயத்திலும் குமரிச்சாற்றிலும் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் தனுக்கத்து அருணன்போற் சிவக்கும்வரை புடம்போட்டு அனுபானங்களிலே மேகநீரிழிவு தீரும்.

கருவங்கசிந்தூரம்.

காரீயத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் கல்லெண்ணெயிலும் கோசலத்திலும் கொள்ளுச்சாற்றிலும் காடியிலும் வகைக்கு ஏழுதரம் உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்திசெய்தது பலம்(௫)சூதம்பலம்(௧)அயசட்டியிலிட்டு உருகும்போது ஆவரைபஞ்சாங்கத்தை இடித்துத்தூட்செய்து தூவி நாலுசாமம்வறுத்து பின்பு ஒருசாமமரைத்து சிறுசெருப்படை எலுமிச்சம்பழம் கற்றாழை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கு நாலு சாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கோழிப்புடம்போட்டுப் பனைவெல்லம் தேன் நெய்யிலுண்ண பிரமியம் பெரும்பாடு கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவுதீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த ஒருசேர் காரீயத்தை அயச்சட்டியிலுருக்கி முப்புச்சுண்ணம் துருசுச்சுண்ணம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) அஞ்சாங்காய்ச்சல் வெடியுப்புபலம் (௧௨)ஒன்றாகப்பொடித்துச் சிறுகச்சிறுகத்தூவி அசுவகெந்திவேரினால் நாலுசாமங்கலைந்து கல்வத்திலிட்டு பூநீரை அமுரியிற்கரைத்துத் தெளிவிறுத்து அதினால் ஒருசாமம் ஆட்டிச் சிறுவில்லைகளாகச் செய்து காயவைத்து ஒரு சட்டியிற் பச்சைப்பனையோலையை விரித்து அதின்மேல் ஷை வில்லைகளைப்பரத்தி மேற்சட்டிமூடிச்சீலைசெய்து கமலாக்கினியாய் நாலுசாமமெரித்து ஆறவிடுக்கச் சிந்தூரமாகும்; அதை பனைவெல்லம் அனுபானங்களிலே மேகம்(௨௰)ம் குமரிலேகியத்திலே கிராணி வாதம்(௮௰)பித்தம்(௪௰)சிலேற்பனம்(௯௬)ம் நீங்கும்; தேகப்பலக்கும்; பத்தியத்திற்கு ஆவின்பாலும் நெய்யுஞ்சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

சுத்திசெய்த கருவங்கம்பலம்(௩)அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்கி அதில் ரசம்பலம்(௩)கெந்தகம் மனோசிலை அரிதாரம் வகைக்குப்பலம்(௪)ஒன்றாய்ப்பொடித்துச் சிறுகத்தூவி கற்றாழைச்சாற்றில் கடுக்காய்ப்பொடி தூவிப்பிசைந்து வைத்திருக்க ஜலம்ஊறும்; அதைவிட்டு அயக்கம்பாற் கிண்டிக்கொடுக்கச் சிந்தூரமாகும்; அதில்பனைவெல்லம் நெய்யிற்கொள்ள நீரிழிவும் சுக்குக்கஷாயத்தில் சுரமும் கரிப்பான் சாற்றில் காமாலை பாண்டுவும் நீங்கும்.

சுத்திசெய்த வங்கம்பலம்(௧) உருக்கி, ரோமம்பலம்(௧)ம்நேர்வாளம்பலங் கால் ஒன்றாகப்பொடித்து இரண்டுசாமம்வரை சிறுகத்தூவி அயக்கம்பாற்கிண்டி வறுத்து அப்பால் வெடியுப்பு பலம் (௧)ஆவிரைவேர்ப்பட்டை பலம்(௨௫)ஒன்றாகப்பொடித்து இரண்டுசாமம்வரை சிறுகத்தூவிக் கற்றாழைவேராற்கிண்டி வறுத்து, குமரி எலுமிச்சம்பழம் சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொருபுடம் போட்டெடுத்து அனுபானங்களிலே மேகநீரிழிவு வாட்சி காந்தல் கிராந்தி சூலை பெரும்பாடு மேகப்பற்றுத்தீரும்.

சுத்திசெய்த கருவங்கம் பலம் (௧) ஆடாதோடை வேராலும் ஆடுதீண்டாப்பாளை வேராலும் வகைக்கிரண்டுசாமம் வறுத்துக் கல்வத்திலிட்டு ஷை சாற்றிலும் கொட்டாங்கரந்தைச்சாற்றிலும் அரைத்து வகைக்கு மூன்றுபுடமும் வெற்றிலைச்சாற்றிற் பத்துப்புடமும் போட்டு அனுபானங்களிலே மேற்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

சுத்திசெய்தவங்கம் நற்பவளம் கலாசத்து வகைக்குப்பலம் (௧) சூதம்பலம் (௨) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து புடம்போட்டு நிறுத்து நாலிலொன்று கெந்திசேர்த்துப் பொற்றலையின் சாற்றாலாட்டிச் சிவக்கும்வரை புடம்போட்டு அமிர்தசஞ்சீவி லேகியத்திற் கொள்ள கழிச்சல் கடுப்பு இரத்தம் அபானக்காந்தல் லிங்கப்புற்று முதலான மேகவியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்தவங்கம் சூதம் பவளம் லிங்கம் வகைக்குப்பலம் (௧) எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து மண்மறைவில் மூன்றுபுடமும் வெளியில் அஞ்சுபுடமும் போட்டு அனுபானங்களிலே நவமூலம் மூலச்சூடும், நீரிழிவும், கிராணியும், தீரும்.

தாமிரசிந்தூரம்.

அஞ்சுபலத்தாமிரத்தைக் குகையிலிட்டு உருக்கி அண்டத்தோல் பலம் (௧) மஞ்சள்வலை வெங்காரம் சாரம் பூரம் வெடியுப்பு வீரம் சினம் பூநீர்ச்சுண்ணம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௫) இவைகளை அரைப்படி பழச்சாற்றாலாட்டி பணம்போல் வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒவ்வொருவில்லையாகக் கொடுத்து பின்பு அதை மறு குகையிலிட்டு உருக்கி ஒருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாறும் காற்படி முலைப்பாலும் சுருக்குக்கொடுத்த தாளகப்பலம் (௧) வெங்காரம் சாரம் வகைக்குப்பலம் (௨௰) கல்வத்திலிட்டு ஒருபடி இருகுகள்ளிப்பாலில் ஷை கன்னியுப்பு நவச்சாரம் வீரம் பூரம் வெடியுப்பு சினம் பூநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) பொடித்துப்போட்டு வைத்திருக்க மூன்றுநாள் ஜெலமாகும். அந்த ஜெலத்தால் மூன்றுநாளரைத்து பணம்போல் வில்லைசெய்து காயவைத்து உருக்குமுகத்தில் ஒவ்வொரு வில்லையாகக் கொடுக்க களிம்பற்று செம்புநிறமாறி வெண்கலம்போலாகும், அதைக்கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து அதற்கிரட்டி சூதமும் வீரமுஞ்சேர்த்து பூநீர்ச்சுண்ணம் கழஞ்சு (௧௦) சேர்த்து முலைப்பாலில் மூன்றுநாளாட்டிக் காயவைத்துக் கண்ட எடை கெந்தி சேர்த்துப் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலாட்டி ஐம்பதெருவிற் புடம்போட சிந்தூரமாகும்; பனைவெல்லம் திரிகடுகுச்சூரணத்திற்கொள்ள குன்மம் வாயு பீலிகை உதிரத்திரட்சி பெருவயிறு நீர்க்கோர்வை நீராமை தீரும்; பத்தியம் ஆவின்பால் நெய் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாமிரத்திற்குப் பாதிகெந்தியும் சூதமுங்கூட்டிப் பழச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துக் கெசபுடம்போடவும்; இந்தப்படி சிவக்கும்வரை சூதம் கெந்திகூட்டிப் புடம்போட்டெடுத்துப் பனைவெல்லம் அனுபானங்களிலே ஷை வியாதிகள் தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த தாமிரம் வராகனெடை (௪௦) கெந்தகம் வராகனெடை (௮) இரதம் வராகனெடை (௪) கல்வத்திலிட்டு சொச்சியிலைச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி அரசிலைபோல் இலேசாய் வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒருசட்டியிற் பா

தி வரை உப்பிட்டு அதின்மேல் வில்லைகளைப்பரத்தி மேலும் உப்புக்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபம்போல் எட்டுசாமம் எரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் சிந்தூரமாகும்; அதிற்பணவெடை அனுப்பானங்களிலிட மேற்காட்டிய பிணிகள் நீங்கும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாமிரத்தெடை கெந்திசேர்த்து எருக்கம்பாலால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து கெசபுடம்போட்டுப் பின்பு திரிபலைக் கஷாயத்திலும் ஆவின்பாலிலும் கற்றாழஞ்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுபுடம்போட்டு அப்பால் எருக்கம்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் தாமரைக்கிழங்கு அரசம்பட்டை பொற்றலை இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு ஒருபுடம்போடச் சிந்தூரமாகும்; அதில் பணவெடை யனுப்பானங்களிலிட சகலரோகங்களுந்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த தாமிரம் பலம் (க) பொன்னிமிளை பலம் (உ) ரசம் பலம் (ச) கெந்திபலம் (அ) இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து மணல்மறைவிற் புடம்போட்டு பின்பு ஷை சாற்றிலரைத்து வெளியில் ஐந்து கோழிப்புடம்போட்டு அனுப்பானங்களிலிட மூலம் குன்மம் சூலை புற்று முதலான சகல வியாதியுந்தீரும். தாதுபுஷ்டிக்கும்.

நாகசிந்தூரம்.

இலுப்பைவேப்பிற் பத்துக்குறாம் உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்திசெய்த நாகத்தைக் குகையிலிட்டு உலையில் வைத்துருக்கி அதில் ஒருபல மனோசிலையைப் பொடித்துத் தூவி வெண்கொழிஞ்சிவேராற்கிண்ட நீறும்; அதைக்கல்வத்திலிட்டு ரசம் வீரம் வகைக்குப்பலம் (க) கூட்டி முலைப்பாலால் நாலுசாமமாட்டிப் பின்பு கெந்தகம் இரட்டிப்புச்சேர்த்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலரைத்து ஆறுதரம் கோழிப்புடம்போடச் சிந்தூரமாகும்; குன்றிவெடை அனுப்பானங்களிலிட காசம் வலி குன்மம் எரிகுன்மம் கவுசி புண் சூலை பிரணி உள்மூலம் மேகம் வாதப் பிணிகை காமாலை காய்ச்சல் குளிர் மந்தாரகாசம் நீங்கும்.

ஒருபலம் சுத்திசெய்த நாகத்தை அயச்சட்டியிலுருக்கி அதில் வெள்ளையுப்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (எ) பொடித்துத்தூவி அயக்கரண்டியாற் கிண்டிப்பின்பு சென்னாயுருவி சமூலத்தை இடித்ததனைச் சிறுகச்சிறுகத்தூவி சிவக்குமட்டுங் கிண்டிக்கொடுத்துப் பணவெடை அனுப்பானங்களிலிட ஷை வியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகம்பலம் (ச) இருப்புச்சட்டியிலுருக்கி வெடியுப்புபலம் (க) ஓமம் சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குப்படி காலேஅரைக்கால் ஒன்றாய்ப்பொடித்துத் தூவி அறுகவேரால் இரண்டுசாமம் கிண்டிக்கொடுத்து அப்பால் நாயுருவி சமூலம் இடித்ததனைச் சிறுகத் தூவிக்கிண்டிக்கொடுத்துச் சிவந்தபின்பு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துப் புடம்போட்டு பணவெடை அனுப்பானங்களிலிட சன்னி இருமல் எலிசடி காசம் மூலந்தீரும்.

காளமேக நாராயண சிந்தூரம்.

எட்டிக்காய்ச்சல் வெடியுப்பு சீனம் வகைக்குப்பலம் (உச) வெண்மையாய் வறுத்த அன்னபேதி வெங்காரம் சாரம் கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம் (எ) பூநீர்பலம் (ஈ) இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து ஒருபங்கைத் திராவகமிறக்கியதை மற்றிருபங்கில்விட்டுப் பிசறிபுலர்த்திப்பொடித்து திராவகமிறக்கி அதை மூன்

று பங்கில் விட்டுப்பிசறிப் புலர்த்தி திராவகம்வடித்து பளிங்கிக்கற் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு வாலைரசம்பலம் (கூ0) சாதிலிங்கம்பலம் (கரு) அரிதாரம் பலம் (க0) கெந்தகம்பலம் (கஉ) மனோசிலைபலம் (ச) இவைகளைக்கல்வத்திலிட்டுப்பொடித்து ஷை திராவகத்தால் நாலுசாமமாட்டி நன்றாய் உலர்த்திப்பொடித்து எழுசீலை செய்து காயவைத்துலர்த்தின குப்பியிலிட்டு பல மண்ணையடைத்து ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கனம் பொடிமணலைக்கொட்டி அதின்மேற் குப்பியை வைத்து அதின் கழுத்துவரை மணலைக்கொட்டி மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்து பத்துச் சாமம் ஆனைவிறகாலெரித்து மேற்சட்டிதிறந்து சலாகைபோட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து நிறம்சிவக்கவிட்டால் பின்னுமிரண்டு சாமமெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் சிந்தூரமாயிருக்கும்; அதனை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துப்பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதிலொருகாண்டி தேனும் அரைப்பணவெடை சிந்தூரமுங்கலந்து நாளொன்றுக்கு இருநேரம் இருபதுநாட் கொடுக்க சிலேத்துமநோய் (கஅ)ம் எக்கடி வயிற்றுப்பொருமல் மேலிளைப்பு சன்னி (கஞ) சன்னிமூர்ச்சை சிலேற்பனமூர்ச்சை இப்படிப்பட்ட வியாதிகள் (௱அ0)ம் தீரும். திப்பிலியை வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணம் திரிகடியில் அரைப்பணவெடை சிந்தூரங்கைத்து தேனில்மத்தித்து இருவேளையும் ஒருமண்டலங்கொள்ள சூலை (கீ)ம் குஷ்டம் (கஉ)ம் குறைநோய் ரணம் கடிவிஷம் அரையாப்பு புற்று கபாலசூலை கண்ணோசி கண்டபற்று பீனிசம் நெஞ்சுநோய் காதடைப்பு நெஞ்சடைப்பு காதுமடல்வீக்கந்தீரும். வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் அரைப்பணவெடைவீதம் இருவேளையும் பத்துநாட்கொள்ள வாதமூர்ச்சை பித்தமூர்ச்சை அற்புதவாதம் உதிரவாதம் சன்னிமூர்ச்சை சிலந்தி கண்ணோசி கரப்பன் சன்னி (கஎ)ம் தீரும். நெற்பொரி அசமதாகம் சுக்கு மிளகு இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணம் திரிகடியும் அரைப்பணவெடை சிந்தூரமும் முருங்கைப்பட்டைச் சாசத்தில் கலந்து ஒருமண்டலங்கொள்ள சன்னிவாதம் பக்கவாதம் சருவாங்கவாதம் கோள்வாதம் எரிவாதம் உதிரவாதம் கடுக்குவாதம் பிடிவாதம் முடக்குவாதம் கெண்டைவாதம் அசந்துவாதம் இடுப்புவாதம் முதலானவாதம் (அ0)ம் பித்தநடுக்கம் சிலேத்துமநடுக்கம் சருவாங்கநடுக்கம் இருமல் ஓங்கரித்தல் தலைநடுக்கம் காலநடுக்கம் கண் செவி கபாலநடுக்கம் உள்வீச்சு புறவீச்சு ரத்தகுன்மம் எரிகுன்மம் வலிகுன்மம் முதலான அஷ்டகுன்மம் வாயுவகைகளும் மூலவாயு உதிரத்திரட்சி கவுசி கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரடைப்பு இப்படிப்பட்ட (௬அ) வகை வியாதிகளுந்தீரும். நிலவாகைச்சாற்றில் அரைப்பணவெடை செந்தூரமிட்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள் இருவேளையும் பத்துநாட்கொள்ள கெர்ப்பவிப்புருதி மகிவிப்புருதி விளாவிப்புருதி உழைமாந்தை பக்கவாயு அண்டவாயு அண்டவாதம் கழல்வாதம் ஆடைவாதம் இடிசூலை பக்கச்சூலை வாதசூலை யோனிச்சூலை நாபிச்சூலை கிருமி உதிரவாயு ரணங்கள் ரணசூலை முதலான வியாதிகள் தீரும். மேற்சொல்லிய வியாதிகளுக்கும் மற்றவியாதிகளுக்கும் அவைகட்குரிய மற்ற அனுப்பானங்களிலும் ஷை சிந்தூரம் வைத்துக்கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்த இரசம் வராகனெடை (க0) கெந்தி வராகனெடை (கரு) அரிதாரம் வராகனெடை (அ) லிங்கம் மனோசிலை வகைக்கு வராகனெடை (எ) அல்லது சுத்திசெய்த கெந்தகம் ரசம் வகைக்கு வராகனெடை (கப) லிங்கம் வராகனெடை (கரு) தாளகம் வராகனெடை (ரு) மனோசிலை வராகனெடை (உ0) இவைகளை யெருக்கம்பால் புளிசலை வெதும்பை சிறுசெருப்படை செம்முள்ளி மாதுளையினிலை ஷை பூ முருக்கம்பூ இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கிரண்டு சாமமரை

த்துலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து மணல்மேல் வைத்து (உ௪) சாமமெரித்து ஆற்றி யெடுக்கச் சிந்தூரம் முருக்கம்பூப்போலிருக்கும்; அதை முந்திய பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிக்குத்தகுந்த அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

சுரசிந்தாமணி சிந்தூரம்.

சுத்திசெய்த இரதம்பலம் (௧) கெந்திபலம் (உ௰) சாதிலிங்கம்பலம் (௩) மனோசிலைபலம் (௫) இவைகளைப் பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பூ முருக்கம்பூ பிச்சிப்பூ இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொரு சாமமரைத்துலர்த்திப்பொடித்து ஏழுசீலைமண்செய்த குப்பியிலடைத்துப் பலவக்கல்லாலமூடி ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணல்மேல்வைத்து அதின் கழுத்துவரை மணற்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபாக்கினியாய் (௩) சாமம், கமலாக்கினியாய் (௩) சாமம், காடாக்கினியாய் (உ௪) சாமம் எரித்து ஆற்றியெடுக்கச் சிந்தூரமாகும். சாதிக்காய் சாதிபத்திரி இலவங்கம் குருசாணிஓமம் அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம் (௧) வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடியிற் பணவெடை சிந்தூரம்வைத்து (௩௰) நாட்கொள்ள சங்கிரகணியுந்தீரும்; மாட்கிழங்கை உலர்த்திப்பிடித்த திரிகடித்தூளில் பணவெடை சிந்தூரம்வைத்து இருபதுநாட்சாப்பிட்டுப் பத்தியம் கிரமத்தோடு கோழிக்கறியுஞ் சேர்த்துவர கவுமூலமுந்தீரும்; பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்திற் செந்தூரம்வைத்துத் தேன்விட்டு மெத்தித்து இருபதுநாள்கொள்ள கிப்புருதி மேகம் மேகரணமுதலானவைதீரும்; வெருகங்கிழங்கும் விளாம்பொருக்கும் ஓர்நிறையாகக் குழித்தயிலமிறக்கியதில் ரசகர்ப்பூரம் பணவெடைகால் சிந்தூரம் பணவெடை (௧) வைத்துமத்தித்து இருகோழும் மண்டலங்கொள்ள குட்டம் பதினெட்டும் வண்டுகடி விஷகடி குதிரைநோய் சிரங்கு சொறி கபாலகுட்டம் விஷகடியிறைவுண்டாகும் வியாதிகளுந்தீரும்; பிரண்டைத்தயிலமிறக்கி அதிற்பணவெடை சிந்தூரம்வைத்து இருபதுநாட்கொள்ள சகலகுன்மமும் சகலவாயுவுந்தீரும்; தாமரைப்பூச்சாற்றிலாவது அல்லிப்பூச்சாற்றிலாவது செங்கழுநீர்ப்பூச்சாற்றிலாவது ஒருபணவெடை சிந்தூரம்வைத்து இருபதுநாட்கொள்ள உஷ்ணரோகம் சுரந்தீரும்; வெற்றிலைச்சாற்றில் மாறல்சுரம் அஸ்திசுரம் நீங்கும்; வில்வாதி லேகியத்தில் சுனை இருமல் மந்தாரகாசம் உன்மாந்தம் காமாந்தம் சத்தி குன்மம் காமாலை எரிகுன்மம் வலிகுன்மமுதலானவை தீரும்.

இரதசிந்தூரம்.

கனிமண்ணும் பொடிமணலுஞ்சேர்த்துச் சீலைசெய்து நடவில் செங்காசலக்குப்பிக்கு ஏழுசீலைசெய்து நன்றாகக்காயவைத்து ஒருபுதுச்சட்டியை அடுப்பில் வைத்துத் தீபம்போலெரித்து இருபது வராகனெடை சுத்திசெய்த கெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டு உருகினவுடனே ஆற்றி சுத்திசெய்த எண்பது வராகனெடை ரசத்தைச்சிறுகவிட்டு சட்டுவத்தாற் கிண்டிக்கொடுக்கக் கருப்பாயிருக்கும்; அதைக் கல்வத்திட்டுப்பொடித்து மேற்படிகுப்பியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்வாயை இடாலமூடி ஆர்க்கணத்த ஆழியின் இரண்டல்லது நாலுவிரற்கடை பொடிமணல் போட்டு அதின்மேல் மேற்படி குப்பியைவைத்து அதின் கழுத்துவரை மணற்கொட்டி வாலுகையந்திரமேற்றித் தீபாக்கினியாக ஒருசாமமும் கமலாக்கினியாக மொருசாமமும் எரித்தாப் புகைகண்டவுடன் குப்பிவாய்மூட்டைப்பெடுத்துச் சலாகையாற் கிண்டிக்கொடுக்கவும்; இந்தப்படி ஒருசாமத்தைக் கொருதரம் குப்பிவாய்திறந்து கிண்டிக்கொடுத்து வெள்வேறுட்டால் மூடிவருகையில் மருந்துருகிச் சலாகையிற் பிடித்தாலப்போது சுத்திசெய்த தாளகம் மூன்றல்லது ஐந்து வராகனெ

டையைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைப்போட்டுச் செவ்வையாகக் கிண்டிக்கொடுத்துமூடி, காடாக்கினியாகவெரித்து அடிக்கடி கிண்டிக்கொடுத்து வெள்வேறுடுபோட்டு மூடிவருகையில் ஓட்டில் மெழுகுபதமாமல் வெளுப்பாயிருந்தாலும் கிண்டிக்கொடுக்கும்போது குப்பியின்அடி கரகரத்தாலும் சலாகைமுனை சிவப்பாயாவது வெளுப்பாயாவதிருந்தாலும் அந்தப்பதத்தில் ஆற்றிக் குப்பியையெடுத்துத் தண்ணீர்த்தோய்த்து ஆறினபின்னுடைத்து தூணிடத்துச் சிந்தூரத்தைச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு, திரிகடுகு சாதிக்காய் சீரகம் இவைகளை யோர்நிறையாக வெதுப்பிப்பொடித்த திரிகடித்தூளையும் பணவெடை சிந்தூரமும் வைத்து மத்தித்து (உ௰) நாட்கொள்ள வாதம் (அ௰)ம் அண்டத்தயிலத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது திரிகடி திரிகடுகுச்சூரணமும் பணவெடை சிந்தூரமும்வைத்து மத்தித்துக்கொடுக்க சன்னிதோஷமும் திப்பிலி சுக்கு திப்பிலிமூலம் வாய்விளங்கம் இவைகளை ஓர்நிறையாகப் பொடித்துத் திரிகடியில் செந்தூரம் வைத்துத்தேன்விட்டு மத்தித்துண்ண சூலையுவும் தேனிற்கொள்ள மூலமும் பவுத்திரமும் குன்மம் வாயுகுலம் கிரந்தி மேகவகை சொரிகரப்பன் வெண்குட்டமும் முந்திய பிரயோகத்திற்சொல்லிய பலவியாதிகளுக்கும் அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

சுத்திசெய்த இரதம்பலம் (௩௰) கெந்திபலம் (உ௫) இவைகளை முன்போல் தொந்தித்துப் பேய்ச்சேம்புச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி யுலர்த்திப்பொடித்துக் குப்பியிலடைத்து மணல்மேல்வைத்து முந்திய பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி யெரித்து மருந்தைக்கிண்டி சலாகையிற் பிடிக்கும்போது இரண்டுபலத் தாளகத்தைப்பொடித்துச் சிறுகச்சிறுகப்போட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்தெரித்துப் பதத்திலெடுத்துத் தண்ணீரிற்றுவைத்து குப்பியையுடைத்துச் சிந்தூரத்தை எடுத்து முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிகட்கு அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

வாலைரசம் பலம் (௬) சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம் (௫) இவைகளை முன்போல் தொந்தித்து பேய்ச்சேம்பின் கிழங்குச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து குப்பியிலடைத்து மணல்மேல் வைத்து மூன்றுஜாமமெரித்துக் குப்பியை யுடைத்து மருந்தைக் கல்வத்திட்டு முன்சொல்லிய இடைப்படி கெந்தி சேர்த்து ஒடி சாற்றாலாட்டி யுலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து மூன்று ஜாமமெரிக்கவும்; இந்தப்படி அந்தகரம் கெந்திசேர்த்தெரிக்கச் சிந்தூரம் மேலேறாமல் தளத்தில் நிற்கும்; குப்பியையுடைத்துச் சிந்தூரத்தை யெடுத்துப் பணவெடை அனுபானங்களிலிட மேற்சொல்லிய வியாதிகள் தீரும். ரசம் பலம் (௧) கெந்தி பலம் (உ) இவைகளை ஒன்றாகத் தொந்தித்துக் கல்வத்திட்டு கருந்துளசிச்சாற்றால் நாலுஜாமம் ஆட்டி உலர்த்தி குப்பியிலிட்டு மணல்மேல் வைத்து காடாக்கினியாய் பத்து ஜாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துப் பணவெடை பொரிமாவிற் கொள்ள சந்நிசுரம் உட்சுரம், கொச்சிச்சாற்றில் மாறல்சுரம், கொடுவேலிக்கஷாயத்தில் அஷ்டகுன்மம், தசமூலக்கஷாயத்தில் சன்னிதோஷம், அமுக்குராக்கிழங்குக் கஷாயத்தில் பவுத்திரம், ஆடாதோடைக்கஷாயத்தில்கர்ப்பவிப்புருதி, கரிப்பானும் மிளகுஞ்சேர்த்தரைத்து அதில் பணவெடை சிந்தூரம்வைத்துண்ண பாண்டுவும், வாண்டுத்தெண்ணெய்யில் வாதம் (அ௰)ம் கருணைக்கிழங்குச்சாற்றில் மூலம், பருத்திவிதைத்தயிலத்தில் மேகம் (உ௰) மற்ற அனுபானங்களிலிட சீதம் விழுதல் சுரம் அரோசிமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

சந்திரோதய சிந்தூரம்.

தங்கம் வராகன் (௩) வாலைரசம் வராகன் (அ) சுத்திசெய்த கெந்தகம் வராகன் (௧௬) இவைகளைச் செம்பரத்தம்பூச்சாற்றில் ஏழுஜாமமரைத்துக் கற்றாழைவேர்ச்

சாற்றில் எட்டுச்சாமமும் ஆட்டி பிழிந்துலர்த்திக் குப்பியிலிட்டு மணல்மேல் வைத்து தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினியாக வகைக்கொருநாள் ஒருநாதி விறகாலெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் சிந்தூரமாகும்; அதில் பணவெடை விதம் அனுப்பானங்களிலிட நீரிழிவு க்ஷயம் முதலான சகலரோகங்களுந்தீரும்.

கெந்தி சூதம் சீனம் வெங்காரம் நாவி சங்கு மனோசிலை பவளப்புற்று வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி யுலர்த்திக் கலசத்திலிட்டு மேற்கலசமூடிச் சீலைசெய்து அடுப்பேற்றி முத்தீயும் ஒருநாளெரித்து ஆற்றிக்கல்வத்திலிட்டு தங்கம் பொன் வெள்ளி லிங்கம் பவளம் ருத்திராட்சம் முத்து அக்கிரகாரம் வகைக்கு ஒருகழஞ்சு சேர்த்து முலைப்பாலிலும் மாதுளம்பூச்சாற்றிலும் துளசிச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளாட்டிக் குன்றிவில்லையாய்த்தட்டி நெற்குழியில் வைத்து இருபதுநாட் சென்றெடுத்து அனுப்பானங்களிலிட சன்னிதோஷம் ஈளை காசம் நீரிழிவு அரோசியம் மகோதரம் சுவுசி பாண்டு முகவாதம் எலும்புருக்கி உழலை தாகம் சூடு முதலானவை தீரும்.

சடாக்ஷர அக்கினிகுமாரன்.

அரப்பொடி கெந்தி காந்தம் வெங்காரம் லிங்கம் ரசம் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை கற்றாழஞ்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி யுலர்த்திப் பொடித்து கலசத்தில் போட்டு கபோலியில் ஒருநாள் வைத்து அதை மறுபடியும் மேற்படி சாற்றால் முன்போலாட்டிப் பொடித்து கபோலியில் வைக்கவும்; இத்தப்படி மூன்றுதபா ஆட்டி ரவியில்வைக்கச் சிந்தூரமாகும்; திரிகடி திரிகடுகுச் சூரணத்தில் பணவெடை சிந்தூரம் வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து நாளொன்றுக் கிருவேளை மண்டலங் கொள்ள வாதம் (அ0) வாயு சூலை அஷ்டகுன்மம் சன்னி முகவாதம் கழல்வாதம் மூர்ச்சை பித்தம் சிலேற்பனம் முசல்வலிப்பு குதிரைவலிப்பு குமரகண்டன் வலிப்பு கவுசி நெஞ்சடைப்பு மொளிச்சூலை கிரந்தி அரையாப்புந்தீரும்.

சயமக்கினி.

இரதம் மனோசிலை வகைக்கு வராகனெடை (ச) கெந்தி வராகனெடை (அ) காந்தம் வராகனெடை (கக) அரப்பொடி வராகனெடை (கூஉ) லிங்கம் கல்நார் கல்மதம் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளில் அரப்பொடியைக் குமரிச்சாற்றால் ஒரு ஜாமமாட்டி மற்ற மருந்துகளையுஞ் சேர்த்து ஒருஜாமமாட்டி யுலர்த்தி இருப்புக்கிண்ணத்திலிட்டுக் கபோலியில் வைக்கப் புகைந்து சிந்தூரமாகும்; அதிற் பணவெடை இஞ்சிச்சாற்றில் பத்துநாட்கொள்ள வாதம் சுரம் அஷ்டகுன்மம் சன்னியும், வெள்ளுள்ளித் தயிலத்திலிட சன்னியும், தேனில் மகோதரம் உதிரமாந்தை பிரமேகரோகமும் கிராணி மந்தாக்கினி நீரிழிவும், கரிப்பான்சாற்றில் காமாலை பாண்டு சோகையுந்தீரும்.

மனோசிலை பலம் (உ) சூதம் பலம் (ச) கெந்தி பலம் (அ) காந்தம்பலம் (கக) அரப்பொடி பலம் (கூஉ) இவைகளைக் குமரிச்சாற்றால் பெலண்டு ஜாமமாட்டி வில்லைசெய்து இருப்புப்பாத்திரத்தில் வைத்து ரவியில்வைக்கப் புகைந்து சிந்தூரமாகும்; அதைக் குப்பியிலடைத்து ஒருமண்டலம் நெற்குழியில் வைத்தெடுத்துப் பணவெடை இஞ்சிச்சாற்றிலிட பித்தபாண்டு சோகை புளித்தேப்பம் கிராணி உள்மூலந்தீரும்.

பஞ்சபாஷாண சிந்தூரம்.

சாதிலிங்கம் மனோசிலை காந்தம் தாரம் கெந்தி ரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குப் பலம் (எ) இவைகளைச் சுத்திசெய்து குப்பைமேனி வெற்றிலை பருத்தி, வெள்ளறுகு துளசி வேலிப்பருத்தி பொடுதலை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து பிழிந்துலர்த்தி அதற்கு வெற்றிலையாற் கவசஞ்செய்து ஒரு சட்டியில் வைத்து மேற்சட்டிகொண்டு மூடி ஏழுசீலைமண்செய்து நன்றாகக் காயவைத்து அடுப்பேற்றி தீபம்போல் நாலுஜாமமெரித்து ஆற்றிப்பார்க்க மேற்சட்டியில் சிந்தூரம் பற்றியிருக்கும் அதையெடுத்துப் பணவெடை தேன் இஞ்சிச்சாறு முதலான வியாதிக்குத்தகுந்த அனுப்பானங்களிலிட சன்னி சுரம் வெண்குட்டம் சூலை வாயு வாதம் மேகம் குன்மம் கிராணி கைகால் முடக்கு பிளவை புற்று கண்டமாலை குறைநோய் பெருவியாதி அரிகரப்பன் தேமல் வண்டுகடி கழல்வாதம் அண்டவாதம் குழிவளை வலிப்பு கண்ணோய் கன்னப்புற்று கபாலகுட்டம் பகந்திரம் மூலரோகம் கசரோகம் மேகரணங்கள் கிரந்தி அரையாப்பு கபாலசூலை முதலான வியாதிகள் தீரும்.

வெடியுப்பு பலம் (ய0) அட்டுப்பு சீனம் வெண்காரம் வகைக்குப்பலம் (ரு) நவச்சாரம் பலம் (எ) அன்னபேதி பலம் (உ) கெந்தகம் பலம் (க) இவையெல்லாக்கண்டவெடைக்குப் பழம்புளி சேர்த்திடித்து ஓட்டிவிட்டு அதில் தீக்கொளுத்த எரிந்து சுண்ணமாகும்; அதை பீங்கானில் வைத்து மூடி மண்ணிற்புதைத்து மண்டலஞ் சென்றெடுக்கச் செயநீராகியிருக்கும்; இரதம் கெந்தி வகைக்கு வராகனெடை (உ0) தாளகம் வராகனெடை (க0) மனோசிலை வராகனெடை (ரு) லிங்கம் வராகனெடை (உரு) இவைகளைச் சுத்திசெய்து ஷெ செயநீரால் மூன்றுநாளாட்டி யுலர்த்தி கோழிமுட்டைக் கூட்டிலடைத்து அதற்கு ஏழுசீலை செய்து காயவைத்து நாலுவிராகனெடை மணல்மேல்வைத்து தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினி வகைக்குப் பத்துநாழிகை யெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் சிந்தூரமாயிருக்கும்; அதில் பணவெடை விதம் அனுப்பானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகளும் அமிர்தவல்லிச் சூரணத்தில் மேகத்திலெடுத்த சகலவியாதியுந் தீரும்; தேகம் பலக்கும். அப்பிரகம் அயம் காந்தம் வங்கமுதலான லோகங்களைத் தனித்தனியே மேற்படி செயநீரால் அரைத்துக் கோழிப்புடமாகப் பத்துப்புடம்போடச் சிந்தூரமாகும் அனுபானங்களிலிட வியாதி தீரும்.

கரியுப்புச் சிந்தூரம்.

கரியுப்பை எருக்கம்பால் திருகுகள்ளிப்பால் தும்பை கவுதும்பை மருக்காம்பட்டை குமரி எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கிரண்டு புடம்போடச் சிந்தூரமாகும்; அதை மூன்று பணவெடை தேனிற்கொடுக்க குன்மம் உதரரோகம் க்ஷயம் சூலை வீக்கம் வாயு கிராணி முதலானவை தீரும்.

லிங்கசிந்தூரம்.

ஒருபல லிங்கத்தை அயச்சட்டியிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும் ஒருபலங் கெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டுக் காற்படி கழுதைப்பாலைச் சிறுகச்சிறுக மெழுகு போலுருகும்படி விட்டுக்கொண்டு நாலுசாமமெரித்தெடுத்துக் கழுவிப் பொடித்துப் பணவெடை இஞ்சிச்சாற்றிலும் திரிகடுகுச்சூரணத்திலும் கொடுவேலிக்கஷாயத்திலுங் கொடுக்கச் சன்னி சூலை வாதம் (அ0)-ம் வாயுவுந்தீரும்.

தாளகசிந்தூரம்.

கரிப்புப்பைக் கழுதைப்பால்விட்டு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்து குக்குடபுடம் போடவும்; இந்தப்படி மூன்றுபுடம்போட்ட உப்பு கூடன் வகைக்குப்பலம் (க) இவைகளை அண்டவெள்ளைக் கருவாலாட்டிச் சுத்திசெய்த ஒருபலத் தாளகக்கட்டிக்குக் கவசம்செய்து காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் ஒரு விரற்கடைமணற்கொட்டி அதன்மேல் கவசத்தை வைத்து மேலும் மணற்போட்டு கமலாக்கினியாக ஒருசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் சிந்தூரமாகும் அதில் பணவெடை தேனிற்கொள்ள சுரம் சன்னி க்ஷயம் எலிகடி உளைமாந்தை தீரும்.

சிந்தூரவகை முற்றிற்று.

பற்பவகை.

ரசபற்பம்.

சாட்டுள்ளியும் கெந்தகமும் ஓர்நிறையாக அரைத்து வில்லைகட்டிக் கசைத்திவிட்டுத் தயிலமிறக்கி வாலைரசத்திலிட்டு ரவியில்வைக்க நீறும்; அதை அந்தத் தயிலத்தாலாட்டி வில்லைசெய்துகொண்டு கன்றாய் வெந்த செங்கல்லைப் பாக்குப்போலுடைத்து ஒரு குண்டுசட்டியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்மேலொருபடி உப்புக்கொட்டிப் பாத்தியதில் மேற்படி வில்லையை வைத்துமூடி ஏழு சீலைமண் செய்து அடுப்பேற்றிக் காடாக்கினியாய் மூன்று சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கப் பதங்கித்திருக்கும். அதை யெடுத்து பணவெடை பனைவெல்லம் முதலான அனுப்பானங்களில் (எ) நாட்கொள்ள குஷ்டம் குறைநோய் பவுத்திரம் கழலை காமாலை விப்புருதி வீக்கம் வெள்ளை படருதல் சூலை அரையாப்பு யோனிப்புற்று மூலமுளை கண்டமாலை கிரந்தித்தடிப்பு வெங்கண கருங்கரப்பன் வண்டுகடி மேகம் வாயு குன்மம் தீரும்; வாய் வேகாது.

ஒரு பலச் சூதத்தை முந்திரிக்கொட்டைத் தயிலத்தாலும் விடத்தின்சான மூலிச்சாற்றாலும் மால்தேவிக்கிழங்குச்சாற்றாலும் வெள்ளெருக்கம்பாலாலும் வகைக்கொரு ஜாமமாட்டி வில்லைசெய்து முன்போலெரித்து பதங்கித்து பணவெடை வெல்லமுதலான அனுப்பானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள் தீரும்; வாய் வேகாது.

பன்னிரண்டு வராகனெடை சுத்திசெய்த கெந்தகத்தையும் எண்பது வராகனெடை இரதத்தையும் இரதசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி ஒன்றாய்த் தொந்தித்துப் பொடித்து முன்போற் பதங்கித்துக்கொண்டு நாலு வராகனெடை ஏமத்தைப் பொரித்து அதற்கு நிகர் கருப்புக்கட்டியும் எட்டு வராகன் மேற்படி பற்பமும் இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற கெந்தக பற்பமுஞ் சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டிப் பதினாறு மாத்திரை செய்து எட்டுநாளந்திசந்திகொள்ள மேற்சொல்லிய வியாதிகள் தீரும்.

கெந்தக பற்பம்.

பூநீரும் வெடியுப்பும் ஓர் நிறையாகச் சுத்தசலம் விட்டரைத்து வில்லை செய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டு அதற்குக் கீழும்மேலும் இரண்டு விரற்கடை

உவர்மண்போட்டு இரண்டுசாம மெரிக்கச் சுண்ணமாகும்; அதற்குப்பாதி சாரஞ் சேர்த்து மெல்லிய சீலையால் மூடிக்கட்டி ஒரு பீங்கானில் தொங்கவிட்டு மூடிப் பூமியிற் புதைத்து ஒரு மண்டலஞ் சென்றெடுக்கச் செயநீராகும்; அதைச் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு கெந்தகமுஞ் சீனமும் ஓர்நிறையாகக் கல்வத்திலிட்டு மேற்படி செயநீரால் அரைத்து வில்லை செய்து காயவைத்து சிறுசின்னியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதில் வில்லையை வைத்துமூடிக் காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழு சீலைமண்செய்து காயவைத்து அஞ்செருவிற் புடம்போட நீறும்; இந்தப்படி தாளகத்தையும் நீற்றி மேற்படி பற்பமும் ரசபற்பமும் வகைக்குப் பணவெடை தேனிலாவது மற்ற அனுப்பானத்திலாவது கொள்ள ரசபற்பத்திற் சொல்லிய வியாதிகள் தீரும்.

கெந்தகமும் சீனிக்காரமும் ஓர்நிறையாகப் பொடித்துக் கலசத்திலிட்டு சிறுசின்னிச் சாறுவிட்டுப்பிசறி ரவியிலுலர்த்தி மேலோடுமூடி மூன்றெருவிற் புடம் போட நீறும்; அனுப்பானங்களிலிட ஷை வியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்த கெந்தகத்தெடை காளானைச் சேர்த்தரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்து காடைப்புடம்போட நீறும்.

வீரபற்பம்.

ஒருபடிநீரை நாலுபடி அமுரியிற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து ஒருபாண்டத்திலிட்டு அதின்வாயிற் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேல் அஞ்சுவராகனெடை வீரக்கட்டியை வைத்துமூடி நீர்வற்றும்வரை தீயெரிக்கப் பற்பமாகும்; அதை கிரந்திநாயகச்சாற்றால் (கஉ) சாமமெரித்து வில்லைசெய்து காயவைத்து மேற்படியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள் மேற்படி வில்லையை வைத்து மூடி ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணற்போட்டு அதின்மேல் வைத்து நாலுநாழிகை யெரிக்கச் சிவந்த நிறமான பற்பமாயிருக்கும்; அதிற் பணவெடை திரிகடிச் சூரணத்தில் வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து மூன்றுவேளை கொடுக்க சன்னி தோஷம் கபக்கட்டு வாயு வாதந்தீரும்.

தாளகபற்பம்.

ஒருபலத் தாளகத்தை பெரும்பூசணிக்காயை யிடித்துப் பிழிந்த சாற்றில் இரண்டு சாமம் வேகவைத் தெடுத்துச் சுண்ணாம்புக் கல்லுக்குள் வைத்து நாலு சாமம் நீற்றியெடுத்து நல்லெண்ணெயி லிரண்டுசாம மெரித்து சாரம் பூநீர் சவுட்டுப்பு சுண்ணாம்பு கல்லுப்பு கூடன் சீனம் வெடியுப்பு இந்துப்பு வகைக்குப்படி (க) நாலுபடி சிறுநீரிற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து கட்டிக்குச் சுருக்குக் கொடுக்கச் சுத்தியாகும்; மூக்கரைச்சாரணை சமூலம் ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து அதற்கு நடுவில் கட்டியைப்பொதிந்து சட்டிக்குள்வைத்து மேற்சட்டிமூடி சீலை செய்து தீபம்போல நாலுசாமம் எரிக்கப்பற்பமாகும்; அதில் பணவெடை தேனிற்கொடுக்க க்ஷயம் கபாலகுலையும் பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாற்றில் மேகமும், மற்ற அனுப்பானங்களில் கிரந்தி சூலையும் சுரம் குஷ்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலத்தாளகத்தை வாழைக்கிழங்குக்குள்வைத்து மூடி ஏழு சீலைமண்செய் துகாயவைத்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட நீறும்; அனுப்பானத்திலிட சிலேத்மநோய் (கஎ)ம் சுரம் அரையாப்பு கிரந்திசூலை குஷ்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலத்தாளகத்திற்கு எருக்கிலைச்சாறு சிவகரந்தைச்சாறு வகைக்குப்படி (க) சுருக்குக்கொடுத்து சிற்றண்டம் பேரண்டம் பூநீர் இவைகளின் சுண்ணத்தை ஓர்நிறையாக எருக்கம்பாலாலாட்டி கட்டிக்குக்கவசஞ்செய்து காயவைத்து புரசம்பட்டை புளியம்பட்டை நாயுருவி இவைகளின் சாம்பல் வகைக்குப்படி (உ) ஒருசட்டியிற்போட்டு அதற்கு நடுவில்வைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண் செய்து காலுசாமம் கமலாக்கினியாய் தென்னமட்டையாலெரிக்கப்பற்பமாகும்; அதில் பணவெடையும் ரசபற்பம் பணவெடையுஞ்சேர்த்து அனுபானத்திலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

குருசுபற்பம்.

குருசுக்கட்டியைக் கடுகும்பைச்சாற்றில் ஒருசாமம் ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி அப்பாலந்தச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கெடி இலையையரைத்து அதற்கு அங்கிபூட்டி எழுசீலைசெய்து கதுவாயிப்புடம்போட்டு கருணைக்கிழங்குச்சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து மேற்படியிலையையரைத்து அங்கிபூட்டி எழுசீலைசெய்து முன்போற் புடம்போட நீறும்; அதையனுபானத்திலிட சுரம் சென்னடை சன்னி தோஷம் கட்டி அஷ்டகுன்மம் பக்கவாயு ஈளை இளைப்பு காசம் வயிற்றுப்பொருமல் பெருவயிறு வீக்கம் காமாலை பித்தம் சோகை பாண்டு விஷநீர்க்கோர்வைதீரும். மேற்படி பற்பத்தைச் சாறுவாத்தமுறைகளிலிடச் சாருவரும்.

தாமிரபற்பம்.

தாமிரசிந்தூரத்திற் சொல்லியபடி சுத்திசெய்த தாமிரம் வீரம் இரசம் கூடன் வெள்ளுநாம் வகைக்குப்பலம் (க) பாஷாணம் பலம் (உ) இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பாலவிட்டு ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து கெசபுடம்போட பற்பமாகும்; அதிற்பணவெடை அனுபானங்களிலிட பிரமேகம் மேகப்பட்டம் க்ஷயம் பவுத்திரம் சூலை (கஅ) குன்மம் வாயுவகை பித்தமுதலான வியாதிகள் தீரும். பத்தியம் ஆவின்பாலும் அன்னமுங்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த தாமிரம் வராகனெடை (கஉ) ரசம் கெந்தி தாளகம் வகைக்கு வராகனெடை (௫) இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பாலாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து கெசபுடம்போட்டு அப்பால் சத்திசாரணைச் சாற்றால் ஒருநாளாட்டி முன்போற்புடம்போட பற்பமாகும்; அதில் பணவெடை தேனிற்கொள்ள குன்மம் வாயு கணை கென்னடை சூலை மூலந்தீரும்.

வெள்ளிபற்ப சிந்தூரம்.

சரிகைவெள்ளியை லேசாய்த்தட்டிப் பழுக்கக்காய்ச்சி பழுபாகற்கிழங்குச் சாற்றில் ஏழுதரம் தோய்த்து குகையில்வைத்து உருக்கிக் கன்விட்டாடும்போது மகிழம்பூச்சாற்றைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டுவரப் பொடியாய்ப்போகும்; அதை மேற்படி சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து முகவைலைவேரை மேற்படி சாற்றாலாட்டிக் குகைசெய்து வைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து நூறெருவிற் புடம்போட நீறும்; அதில் பணவெடை திப்பிலியிற்கொள்ள சிலேத்மம் (கூஎ)ம் தேலையுந்தீரும். மேற்படி வெள்ளிப்பொடிக்குச் சமன்லிங்கஞ்சேர்த்து எருக்கம்பாலிலும் அரசம்பட்டை தாமரைக்கிழங்கு எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலும் தனித்தனியே அரைத்து வகைக்கொருபுடம் முப்பதெருவிற்போடச் சிந்தூரமாகும்; இதை மேற்படி வியாதிகட்குபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

பவளபற்பம்.

முயலெலும்பைச் சுட்டசாம்பல்பலம் (க) குமரிச்சாற்றாலாட்டி குகையும் மூடியுஞ்செய்து பவளம்பலம் (க) கிராம்பு சடாமாஞ்சில் வீரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) இவைகளை கெடி இரத்தத்தாலாட்டிக்காயவைத்து மேற்படி குகைக்குள்வைத்து எழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட நீறும்; மேற்படி பற்பத்தைச் சீந்திச்சர்க்கரையிற்கொள்ள சகலமேகமுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் பவளத்தை ஒருநாளூறவைத்துக்கழுவிப்போட்டு எருக்கம்பாலால் மூன்றுநாள் அரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து முன்போற் புடம்போட நீறும்.

கீழ்க்காய்நெல்லியிலையை அரைத்துக்குகைசெய்து அதற்குள் பவளத்தை வைத்து எழுசீலைசெய்து முன்போற்புடம்போட பற்பமாகும்; அதையனுபானங்களிலிட சுரம் குளிர் சன்னி வயிற்றிரைச்சல் பித்தம் கண்புகைச்சல் விக்கல் வயிற்றுளைச்சல் ஈளை இருமல்தீரும்.

ஒருபல பவளத்தை ஒருநாள் தண்ணீரில் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு தேட்கொடுக்கிலையையரைத்துக் குகைபிடித்து அதற்குள் மேற்படி பவளத்தை வைத்துமூடி எழுசீலைசெய்து காயவைத்து முன்போற் புடம்போட்டெடுத்துப் பிங்காணிலிட்டு அதில் ஆவின்பால்விட்டு ரவியிற்காயவைத்து அப்பாலதை ஆலம் பழுப்பிற்கட்டி நெற்குழியில் மூன்றுநாட் புதைத்தெடுத்து அனுபானங்களிலிட க்ஷயம் ஈளை மந்தாரகாசம் கிராந்தி சொறிமுதலான மேற்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

ஒருபல பவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலிட்டு ஒருநாள் ரவியில்வைத்துக் கழுவிப்போட்டு இலந்தையிலையையாவது தைவேளையிலையையாவது அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள்வைத்துமூடி எழுசீலைசெய்து காயவைத்து முன்போற் புடமிட்டெடுத்து ஒரு பிங்காணிலிட்டு ஆவின்பால்விட்டு ரவியிற் காயவைத்து தேன் ஆவினெய்யிற்கொள்ள மேகச்சூடு காங்கை க்ஷயம் ஈளை இருமல் நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

ஒருபல பவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலிரண்டு நாள்வரை ஊறவைத்துக்கழுவி அதற்குநிகர் கர்ப்பூரசிலாசத்துச் சேர்த்துப் பிரண்டைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு மூடிச்சீலைசெய்து ஏழுபுடம்போட நீறும்; அதைப்புளியாரைச் சாற்றிலிரண்டுசாமமரைத்து வில்லைசெய்து முன்போற்புடம்போட்டுப் பணவெடை வெண்ணெயிற்கொள்ள எலும்புருக்கி மதுமேகம் அஸ்திமேகம் மேகமுதலான ரோகங்களும் தேனிற்கொள்ள மேக ஊறல் குன்மவாயுவுந்தீரும்.

நாகபற்பம்.

இலுப்பைநெய்யில் இருபதுதரம் உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்திசெய்த அரைப்பல நாகத்தைப் குகையிலுருக்கிக் கன்விட்டாடும்போது சிற்றுமணக்கிலையைக் கசக்கி அஞ்சாறு சொட்டுப்பிழியச் சத்தமிடும்; மறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப்பிழியச் சத்தமடங்கும். துருத்தியை விசையாயூதி மறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப்பிழிந்து கெடி வேரற்கிண்ட மல்லிகைப்பூப்போல் நீறும்; அதையனுப்

பானங்களிலிட வெள்ளை வெட்டை சிலேத்துமம் குன்மம் மூலம் நீங்கும்; தாது விர்த்தியுண்டாகும்.

சுத்திசெய்த நாகத்தெடைக்குப்பாதி இரசஞ்சேர்த்துருக்கி வெளிப்பருத்திச் சாற்றாலரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து அதற்குமேல் ஆத்தியிலையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமண்செய்து முழுப்புடம்போட நீறும்; இப்படி மூன்றுபுடம் போட்டு வெண்ணெயில் பத்தியமாய்க்கொள்ள ஷை வியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகத்தெடை ரசஞ்சேர்த்துருக்கி அதற்குக்காற்பங்கு பெருங்காயஞ்சேர்த்து வெளிப்பருத்திச் சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து குகையில் வைத்து புடம்போட்டிடும் ஊதநீறும்; வெண்ணெயிற்கொள்ள ஷை வியாதிகள் தீரும்.

கெருடக்கற்பற்பம்.

கற்றாழஞ்சோற்றில் அரிக்காரையைப்பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்துவைக்கத் தண்ணீராகும்; அதில் கெருடக்கல்லைப்போட்டுக் கொதிக்கவைத்துக்கழுவி ஓட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ஆவியமுகக்கிழங்கையிடித்த தூளைப்போட்டு மூடிச்சீலைசெய்து கெசபுடம்போட நீறும்; வெண்ணெயிற்கொள்ள கவிப்பு எலும்புருக்கி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மேகவெட்டைதீரும்; தேகங்குளிரும்; விர்த்தியாகும்.

வெள்வங்கபற்பம்.

புளியமரத்திழங்கை அரைத்துடன் நமத்தியிற் கலக்கி வங்கத்தைப்பத்துத்தரம் உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்திசெய்தது வராகனெடை (க) வாலைரசம் வராகனெடை (க) இவைகளையொன்றாகத் தொந்தித்து கர்ப்பூரசலாசத்து வராகனெடை (க) கூட்டிச் சுண்ணாம்பாவிரண்சாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு மறுபடியும் ஷை நீராலாட்டி மூன்றுநாறு புடம்போட நீறும்; மாதுளம்பூவிதழை நிழலிலுலர்த்தி அதினெடை சிரகஞ்சேர்த்துச் சூரணித்துச் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் பணவெடை வைத்து காலையொன்றுக்கிருவேளையாக மண்டலங்கொள்ள கவிழ்மூலம் மெய்நோய் மேகம் எலும்புருக்கிதீரும்; நாடிவலுத்துத் தாதுண்டாகும்; காரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சுத்திசெய்த வெள்வங்கத்திற்குப்பாதி ரசஞ்சேர்த்துருக்கி கஞ்சாவிலைச் சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்கு மேற்படி இலையையரைத்துக் கவசஞ்செய்து ஓட்டிலிட்டுமூடி முன்போற் புடம்போட பற்பமாகும்; அதைய னுபானங்களிலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கபற்பம்.

கருவங்கத்தைப் பிரண்டைச்சாற்றிற் பத்துத்தரம் உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்திசெய்ததுபலம் (க) சட்டியிலிட்டு உருக்கி ஆடுதீண்டாப்பாளை வேரால் பஸ்பமாகும்வரைகிண்டி யெடுத்து, அதற்குப்பாதிரசஞ்சேர்த்து மூகசுரைச்சாறினைச் சாற்றால் நாலுசாமமரைத்து மூன்றுபுடம்போட நீறும் அனுபானங்களிலிட மேக வியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ்சேர்த்துருக்கி ஆலம்பாலால் மெழுகுபோலரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து மருதம்பட்டையும் உப்புஞ்சேர்த்து இடித்து

வில்லைக்குக் கீழுமேலும் போட்டுமூடிச் சீலைமண்செய்து முப்பதெருவில் புடம்போட்டு மூகசுரைச்சாறினை சாற்றாலரைத்து மூன்றுபுடம்போடத் தவளம்போல் நீறும்; அனுபானங்களிலிட மேகமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

கர்ப்பூரசலாசத்துப்பற்பம்.

கர்ப்பூரசலாசத்தை ஆவின்பாலிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கழுவிச் சுத்திசெய்து சிறுசெருப்படைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி, இலேசாய் வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போடவும்; இந்தப்படி ஷை சாற்றாலாட்டி மூன்றுபுடம்போட்டு ஆவின்வெண்ணெயிற்கொள்ள மேலெரிவு பித்தவெட்டை நீர்க்கடுப்பு நீங்கும். ஷை பற்பத்தெடை சுத்திசெய்த வெங்காரஞ்சேர்த்து சிறுநீராலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து ஒரு எருவிற்புடம்போட்டு வெண்ணெயிற்கொடுக்க நீர்க்கட்டு நீர்க்கடுப்புத்தீரும்.

வெள்ளரிவிதை விராற்றலைக்கல் மேற்படி பற்பம் இவைகளை யரைத்துக் காற்படி வெள்ளரிக்காய்ச் சாற்றிலொருவேளையும் முள்ளங்கியை யிடித்துப்பிழிந்தசாற்றிலொருவேளையுங்கொடுக்க கல்லடைப்புத்தீரும்.

வெங்காரம் சலாசத்து கலைக்கொம்பு கல்நார் இவைகளை யோர்நிறையாகக் கல்வத்திலிட்டு பருத்திச்செடி சமூலஞ் சட்டசாம்பல் படி (க) நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக்கலக்கி நாலாநாள் தெளிவிறுத்து அந்தத்தெளிவினால் நாலுஜாமமரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு அதில் சாரம் கூடன் பூநீர் வீரம் வகைக்கொரு கழஞ்சு சேர்த்து மேற்படி நீரால் நாலுஜாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து சுண்ணாம்புப் பொடிக்குள் வைத்து முழுப்புடம் போட நீறும் கருத்திருந்தால் அன்டவெள்ளைக்கருவினாலரைத்து ஒரு புடம்போட வெளுத்து நீறும்; அதற்குப்பாதி சுத்திசெய்த லிங்கஞ்சேர்த்துப் பொடித்து இரண்டு பணவெடை இளநீரிற்கொள்ள பெருவயிறு மகோதரம் கிருச்சரம் கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சுருப்பு நீரெரிவு நீர்க்கடுப்பு நீர்க்கட்டுத்தீரும்.

சொர்ண பற்பம்.

தங்கரேக்கை முள்ளிக்கீரைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்து ரவியிற் காயவைத்துக் கல்வத்திலிட்டு சித்திரப்பாலாடைச்சாற்றில் மைப்போலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து அதற்கு கடம்பிலையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து அகலில் வைத்துமூடி ஏழு சீலைமண் செய்து நூறெருவிற் புடம்போடப் பற்பமாகும்; சவுரிபிலைச்சாறு படி (அ) சிறுகச்சிறுக ஒருசட்டியிலிட்டுக் காயவைத்துத் திரட்டியெடுத்து அந்தவெடை ஆடாதோடையிலையும் ஒருபலப் புளுகும் இரண்டு கழஞ்சு ஷை பற்பமும் சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து நெல்லிக்காய்போலுருட்டி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு அந்திசந்தி ஒவ்வொரு உண்டைவீதம் ஆறுமாதஞ் சாப்பிட்டு ஷை எண்ணெயை வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து சையோகமும் காரப்பன் பதார்த்தமுந் தள்ளிவைக்க வெண்குட்ட முதலான சகலகுட்டமுந்தீரும். இராம்பை மயனமாகப் பொடித்து ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்து அதிற் பணவெடை தங்கபற்பம் வைத்துச் சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமும் புசித்துவர விந்துவும், தாதுகட்டும், தேகம் பலக்கும்.

முத்துப்பற்பம்.

முத்தைச் சங்கம்பழச்சாற்றில் இரண்டுநாளூறவைத்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு தங்கபற்பத்துடன் சேர்த்துச்சாப்பிட தாதுகட்டும், மேக வியாதிகள் தீரும்.

அயபற்ப சிந்தூரம்.

நாலுபல சுத்திசெய்த அயத்தில் மாஞ்செவிக்கள்ளிப்பால்விட்டு ரவியில் வைக்க நீறும்; அதை உதியம்பட்டைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டிப் பத்துப்புடம் போடச் சிந்தூரமாகும்; அனுபானத்திலிட தேகம் இறுகும்; விந்தூறும், தாதுகட்டும்.

சிங்கிபற்பம்.

மான்கொம்பை நாலாய்ப்பிளந்து சிறுதுண்டுகளாக நறுக்கி ஒருநாள் குப்பைமேனிச்சாற்றில் ஊறவைத்து மேற்படி பிலையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஓட்டிற்பரத்தி மேலோடுமூடிச் சந்துவாய் சீலைமண்செய்து ஐம்பதெருவிற் புடம் போட்டெடுத்து ஆவின் பால்விட்டரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து முன்போற் புடம்போடப் பற்பமாகும்; அனுபானங்களில் மேற்படி பற்பத்துடன் பவளபற்பஞ் சேர்த்துக்கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரெரிவு க்ஷயம் சுவாசம் இருமல் உஷ்ணம் மேககாங்கை தீரும்.

மான்கொம்பை இழைத்து கோவைச்சாற்றில் ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள் நன்றாகக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து மூன்போற் புடம்போட நீறும்; அதை யனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள் தீரும்.

கல்நார் பற்பம்.

கல்நாரைச் சிறுதுண்டாகப் பிளந்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும் கோங்கிலவம்பட்டையை இடித்துப்போட்டு அப்பால் மேற்படி பட்டைக்கஷாயம் விட்டரைத்து மூன்றுபுடம்போடத் தவளம்போல நீறும்; தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ள சிலேத்மநோய் (௬௪)-ம் நீங்கும், மேககாங்கை தீரும்; மேற்படி பற்பத்தைப் பல்விளக்கத் தந்தம் இறுகும்.

கல்நாரைச் சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி ஓட்டில்வைத்து அதற்குக் கீழுமேலும் எருக்கம்வேரை யிடித்த தூளைப்போட்டு மூடி கஜபுடம்போட்டு மேற்படி பாலில்லரைத்து மூன்றுபுடம்போட்டு அனுபானத்திலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும், தந்தம் இறுகும்.

பஞ்சலவணபற்பம்.

பஞ்சலவணம் வகைக்குப்பலம் (௫) கல்வத்திலிட்டு பிரண்டை முருங்கைப்பட்டை குப்பைமேனி நொச்சி குமரி இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒரு சாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து பத்தெருவிற் புடம்போடப் பற்பமாகும்; அதற்கு காசிலொன்று பெருங்காயஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கொருகுன்றிவீதம் வியாதியின் பலத்துக்குத் தகுந்தபடி காலமண்டலம் அரையமண்

டலங்கொள்ள வாதம் வாயு குத்தல் குடைதல் வலி கடுப்பு குன்மம் அண்டவாயு கிராணி பவுத்திரம் சூத்திரவாயு குடற்புரட்டல் வயிற்றுப்பொருமல் செரியாமை மந்தம் மகோதரம் நீங்கும்.

பற்பவகை முற்றிற்று.

திராவக வகை.

மகா திராவகம்.

எருக்கு நத்தி தாழை முருங்கை ஊமத்தை காயுருவி பிரண்டை அறுகு சித்திரமூலம் தென்னோலை வாழைக்கிழங்கு குப்பைமேனி அறுகு இவைகளைச் சுட்டசாம்பல் வகைக்குப்படி (௧) வெவ்வேறு பாண்டத்திலிட்டு ஒவ்வொன்றிற்கும் நாலுபடி ஜலம்விட்டுக் கரைத்துவைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்துக் காய்ச்சிக் குழம்புப்பதத்தில் பீங்கானில்விட்டு மோர்தெளித்து இரவில் பனியில்வைக்க உப்புறைந்திருக்கும்; அதை ரவியில் காயவைத்து வகைக்குப்பலம் (௩) கல்லுப்பு வளையலுப்பு இந்துப்பு நவச்சாரம் வெண்மையாக வறுத்த துருசு நத்தம் பூநீர் வகைக்குப்பலம் (௫) சிவக்க வறுத்த அன்னபேதி பலம் (௧௫) சவுட்டுப்பு பலம் (௨௦) சீனம் பலம் (௭௦) ஜாதிக்காய்ச்சல் வெடியுப்பு பலம் (௧௦௦) இவைகளைப் பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து ஒருபங்கைக்கலசத்திலிட்டு நன்றாய் வெந்தசெங்கலை வட்டமாயுரைத்து அதினடியில் பெருவிரல் ஓடத்தக்க துமரிட்டு அதைக்கலசவாயிற் பொருந்தமூடி எழு சீலைமண்செய்து காயவைத்தபின்மேல் ஏற்பொருந்த சீசாவைத்துச்சீலைசெய்து அடுப்பேற்றித் தீயெரிக்க திராவகமிறங்கும். அதைமற்றொரு பங்கில்விட்டு விரவியுலர்த்திப் பொடித்துக் கலசத்திட்டு திராவகம் வடித்து மூன்றாவது பங்கில் விட்டுலர்த்திப் பொடித்துத் திராவகம் வடித்துச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு (௧) முதல் (௫) வரை தண்ணீர் கஷாய முதலான அனுபானங்களிலிட வயிற்றுவலி குன்மம் பீலிகை நீராமை கவுசி கெண்டை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி காச்சக்கட்டி சூதகவாயு சூதகத்திரட்சி மகோதர முதலான உதரரோகங்கள் தீரும். உவர்மண்ணுஞ் சுண்ணாம்பும் தண்ணீரிற் கரைத்து அதில் முதிர்ந்த காக்காய்ச்சிப்பியைப்போட்டு வெளுக்கும்வரை காய்ச்சி சுத்திசெய்து பொடித்து ஷெ திராவகத்திலிடக் கரைந்து செலமாகும்; அந்தச்செலத்தை யிறுத்துக்கொண்டு அடியிலுறைந்திருக்கும் மண்டியைச் சாரத்திற்கு அங்கிபூட்டிப் புடம்போடக்கட்டும்; அதை மேற்படி சிப்பிநீராலரைத்து வீரத்துக்குப்பூசி அப்பிரகப்பொடியில் வைத்துப் புடம்போடக்கட்டும்; கட்டின வீரம் சாரம் வகைக்குப்பணவெடை(௧) சூதம்பலம் (௧) இவை ஷெ நீராலாட்டிக் குகையில் வைத்தூதக்கட்டும்.

காயுருவி தாழை மேனி சிறுசின்னி வாழை தென்னை வெள்ளறுகு உமரி கள்ளி இவைகளின் உப்பு வகைக்குப்பலம் (௧) சவுட்டுப்பு வெங்காரம் கல்லுப்பு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (௧) வெடியுப்பு பலம் (௧௦) சீனம் பலம் (௫) பூநீர் குடைச் சாரம் வெளுக்கவறுத்த துருசு சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பாஷாணம் வகைக்குப்பலம் (௨) சுத்திசெய்த சிப்பி பலம் (௫) இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து முன்போல் திராவகமிறக்கவும்; இதில் நவலோகமும் நீறும் சிந்தூரமாகும்.

சங்கத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு பலம் (௯) சீனம் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் (௩) சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம் (௭௨) வெளுக்கவறுத்த துருசு கறியுப்பு

வகைக்குப்பலம் (உ) சாரம் பூநீர் வகைக்குப்பலம் (ங) பொங்காரம் பலம் (ரு) இவைகளைப் பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து முன்போல் திராவகம் வடித்து அறுப்பானயிகளிவிட செடி வியாதிகள் தீரும்; நவலோகமும் பாஷாணச்சாரமும் நீறும்.

சீனத்திராவகம்.

ஐந்தாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு பலம் (கரு) சீனம் பலம் (கo) கல்லுப்பு சவுட்டுப்பு விளையுப்பு பூநீர் வகைக்குப்பலம் (உ) இந்துப்பு சாரம் வகைக்குப்பலம் (ங) காயுருவியுப்பு பலம் (அ) சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம் (ரு) இவைகளைப் பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து முன்போல் திராவகம் வடித்து அறுப்பானைகளிலிட வேண்டியபடி வியாதிகள் தீரும். நவலோகச் சத்துக்களில் விடுஞ்சேர்த்து மேற்படி திராவகம் விட்டரைக்க ரசமாகும்.

கெந்தகத்திராவகம்.

கெந்தகம் பூநீர் வகைக்குப்பலம் (கo) சீனம் பலம் (உo) வெடியுப்பு பலம் (சo) கல்லுப்பு பலம் (ரு) இவைகளைப்பொடித்துப் பனியில்வைத்து மெழுகுபோலாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து முன்போல் திராவகம் வடித்து அதில் துருசைத் துவைத்து ரவியில் வைக்க நீறும்; அதற்கு நிகர் காரஞ்சேர்த்து அரைக்கச்செய நீறாகும்; விரத்தைத் துவைத்து வாட்ட மெழுகாகும்.

பஞ்சலவணத்திராவகம்.

வெடியுப்பு சீனம் கரியுப்பு வகைக்குப்பலம் (அ) நவச்சாரம் வெண்காரம் வகைக்குப்பலம் (ரு) இவைகளைப் பொடித்துத் திராவகம் வடித்து குருவைகொத்புழுங்கலரிசிப் பொரிமாவிலாவது திலாவாகைச் சூரணத்திலாவது கொடுக்க வயிற்றுப்பொருமல் வலி வாயு வாயுத்திரட்சி முதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

மெழுகுத்திராவகம்.

சாம்பிராணி பலம் (ய) வெள்ளைமெழுகு பலம் (எ) கரியுப்பு படி அரைக்கால் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு வராகன் (உ) இவைகளில் மெழுகைக் கரண்டியிலுருக்கி அதில் மற்றவைகளைப் பொடித்துத்தூவிக் கிண்டி ஆற்றிப்பொடித்து அதில் காலு சிரங்கை பொடிமணலுஞ்சேர்த்து கலசத்திலிட்டு திராவகம் வடித்து தேகத்திற்பூசி மாவிலையைப்பிட்டுக் குளித்துவர சொறிசிரங்கு மேகச்சொறி ரணம் குஷ்டம் தீரும்; காசளவு வெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்க குன்மம் வயிற்றுவலி தீரும்.

கரியுப்புத்திராவகம்.

சுத்திசெய்த கரியுப்பு பலம் (அ) படிகாரம் பலம் (சா) இவைகளைப் பொடித்து எட்டுப்பலக் கடலைப்புளிப்புடன் கலந்து திராவகம் வடித்து ஐந்துதுளி தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவர தீபனசக்தியையும் தேகபலத்தையும் கொடுக்கும். வாயுமந்தம் அஜீரணம் நீங்கும்.

வெடியுப்புத்திராவகம்.

வெடியுப்பு பலம் (உo) சீனம் பலம் (கசா) இவைகளைப்பொடித்து எட்டுப்பலக் கடலைப்புளிப்பிற் கலந்து திராவகம் வடித்துத் தண்ணீரிலைந்துதுளிவிட்டு நீடி.

த்த சாத்திறுஞ் பலவீனமுடையவர்களுக்கு கொடுத்தால் பலமுண்டாகும்; காச்சக்கட்டி கரையும்.

எட்டாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு சீனம் சிவக்கவறுத்த துருசு வகைக்குப்பலம் (சா) இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபாகஞ் செய்து முன்போற்றிராவகம் வடித்துக் கொள்ளவும்.

எட்டாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு பலம் (அo) சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம் (அo) அல்லது (உo) சேர்த்துப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போற்றிராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும்; இதில் வெள்ளிகரையும்.

வறுத்த கரியுப்பு பலம் (ரு) சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம் (அo) சேர்த்துப்பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து முன்போற் றிராவகமிறக்கிக்கொள்ளவும்; சிவக்கவறுத்த அன்னபேதியைமட்டும் திராவகம் வடித்து அதில் பலம் (க)ல் வறுத்த ஒருபடி கரியுப்பைப் பொடித்துப்போட்டு உலர்த்தித் திராவகம் வடித்துக் கொள்ளவும்; இத்திராவகமொருபங்கும் முன்சொல்லிய வெடியுப்புத்திராவகம் இரண்டுபங்குஞ் சேர்த்துத்திற்போட நவலோகம் கரையும்.

திராவகவகை முற்றிற்று.

விரோசனம்.

குடிநீர்.

பிரமிமிகொடி (க) கிழைகபோக்கிய கடுக்காய் கழஞ்சு (ச) களிப்பாக்கு கழஞ்சு (அ) சுக்குக்கழஞ்சு (உ) இந்துப்பு அல்லது மூத்திரியுப்பு கழஞ்சு (ங) இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து மூன்றுதரம் வடிகட்டிச்சாப்பிட நன்றாய் விரோசனமாகும்; பிரமிமியை நீக்கி மற்ற மருந்துகளை மையாயப்பொடித்து அரைக்காற்படி இருநிச்சாற்றிற் கலந்துகொடுக்கப் பழமலமும் மலபந்தமும் வாயுவும் நீங்கும்; குளித்து போசனஞ்செய்யவும்.

தேங்காய்ப்பூவும் முடக்கொத்தானிலையும் ஓர் சிறையாகப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து வடிகட்டிச்சாப்பிட விரோசனமாகும்; அல்லது ஒருபிடி முடக்கொத்தானிலை அவித்தப்பிழிந்த தண்ணீரிற் சொஞ்சம்பழம்புளி கடுகு சீரகம் மிளகு சேர்த்து ரசஞ்செய்து அரைக்காற்படியில் அரைவீசம்படி சிற்றாமணக்கெண்ணெய்விட்டு மத்தித்துச் சாப்பிட விரோசனமாகும்; குளித்து அசனஞ்செய்யவும்.

இந்துப்பு வராகனெடை (க) களிப்பாக்கு வராகனெடை (உ) கடுகுரோகணி வராகனெடை (அ) கடுக்காய் வராகனெடை (ச) நிலவாகை வராகனெடை (ரு) கருவேலங்கொழுந்து வராகனெடை (சா) சந்தப்புஞ்சருகு வராகனெடை (எ) சிவிபிலை வராகனெடை (அ) இவைகளைச்சிதைத்து அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாக வற்றவைத்து நாலுநாள் வடிகட்டிக்கொடுக்க நன்றாய் விரோசனமாகும்.

தேங்காய்ப்பால்படி மாகாணி மிதிபாகற்சாறு அரைமாகாணிப்படி இவைகளை மத்தித்துச்சாப்பிட விரோசனமாகிக் கிருமிகள்விழும் மேகநீர் போகப்புண் நீங்கும் புளித்தண்ணீர் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்.

பூவரசம்பட்டையில் ஆவின்பால்விட்டிடித்து நாலாறத்தும் வடிகட்டி உட்கொள்ள விரோசனமாகும்; புளித்தண்ணீர் நீர்க்கஞ்சிகொள்ள மலக்கட்டு நீர்க்கட்டு நீங்கும்.

சிறுசெருப்படையையும் சருள்ளியையும் இடித்துச்சாறுவாங்கி ஆறுதரம் வடிகட்டிச்சாப்பிட பேதியாகும்; மேகச்சிரங்கு முதலானவைகள் நீங்கும்.

சூரணம்.

சிறுநாகப்பூ ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் திரிகடுகு முந்திரியுப்பு அல்லது இந்துப்பு இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி வடிகட்டின சூரணம் வகைக்கு வராகனெடை (க) பாலிலவித்து சுத்திசெய்துலர்த்தியிடித்த பொடி வராகன் (எ) சேர்த்துத் திரிகடி சீனியிலாவது வெந்நீரிலாவதுகொள்ள விரோசனமாகும்; குடித்து மோரசனங்கொள்ளவும்.

பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்துலர்த்தி இடித்த அதிமதுரம் வராகன் (க) திப்பிலித்தூள் வராகன் (கல) இவைகளை ஆவினெய்யிற்குழைத்து அசனத்தின்பேரில் இரவிற்சாப்பிட்டுவர மலபந்தம் நீங்கும்.

கருஞ்சீரகப்பொடி முந்திரியுப்பு வகைக்கு வராகன் (உச) சுக்குப்பொடி வராகன் (ஃ) ஒன்றாகக்கலந்து ஒருவராகனெடை இரவில் அசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர காலையில் மலவிர்த்தியாகும் மலக்கட்டு நீங்கும்.

ஜாலப்த்தூள் வராகன் (உச) முந்திரியுப்பு வராகன் (எஅ) சுக்குப்பொடி வராகன் (உ) இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்தபொடி வராகன் (க) கற்கண்டுப் பொடியிற் கொள்ள விரோசனமாகும்.

சுக்கு பெருங்காயம் கருவேப்பிலை வகைக்கு தோலா (க) திப்பிலி சற்சீரகம் இந்துப்பு வகைக்குத்தோலா அரைக்கால் இவைகளை ரவிபுலர்த்திப் பொடித்து நெய்யில்மத்தித்து போசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர வாயுவும் மலக்கட்டும் நீங்கும்.

கருவேப்பிலையும் நிலவாகையிலையும் ஓர்நிறையாகப் பொடித்துத் திரிகடி தேனில்மத்தித்து அசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டு நீங்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் இந்துப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் ஓர்நிறையாகச் சூரணித்து திரிகடி ஆவினெய்யில் மத்தித்து இரவில் அசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டு நீங்கும்.

திருகுகள்ளிவேர்ப்பட்டையை ஆவின்பாலிலவித்துக்கழுவி நிழலிலுலர்த்திக் கால்வராகனெடையைத் தாம்பூலம் அருந்தும்போது கூடப்போட்டு மென்று அமிர்தத்தை உட்கொள்ள நன்றாய் விரோசிக்கும்; சந்தனத்தைத் தேகத்திற்பூசிக்கொள்ள நிற்கும்; வாயு மலபந்தம்நீங்கும்.

கடுக்காய்பலம் (ச) அதற்கு நிகர் திரிகடுகு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு சவுக்கு மூலம் ஓர்நிறையாகப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொள்ள மலசுத்தியாகும்.

கிருமி விரோசனம்.

ஒரு நாரத்தங்காயைச்சிறுக அரிந்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு காயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு வராகன் (க) இவைகளைச் சூரணித்துத்தூவிக் கள்ளிப்

பால்விட்டுப்பிசறிக்கட்டிநாள்வரை ரவியிற்காயவைத்துப் பொடித்துப் பனைவெடை வெல்லத்திலாவது வாழைப்பழத்திலாவது வைத்துக்கொடுக்க விரோசனமாகும்; வாயு மலக்கட்டும்பாருமல் தீரும், கிருமிகள் பந்துபந்தாய்விழும்; பூநூலைவேர்க் கஷாயத்திலும் கிருமிவிழும்.

எழுமிச்சும் பிதிபாகலிலையும் அரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங்கொடுக்க பேடிக்கிருமிகள் கூட்டோடு விழும்.

வேப்பீர்க்கு (கo) கடுக்காய் (ச) இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றால் மயனமாக ஆட்டி ஆமணக்கெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொடுக்க கிருமிகள்விழும்.

ஓமம் புரசவிதை வேப்பீர்க்கு பிரண்டை இவைகளை வெள்ளாட்டு நீரிற்கஷாயஞ்செய்து வடிகட்டிக்கொடுக்கப் பந்துபந்தாய்க் கிருமிகள்விழும்.

இரண்டு புரசவிதையை எருமைச்சாணியிற் பொதிந்துவைத்திருந்து காலையில் தோலிரித்தி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக்குடிக்கக் கிருமிகள் கூட்டோடே விழும்.

சரக்கொன்றைக் கொழுந்தை அவித்துப்பிழிந்த தண்ணீரிற் சீனிகலந்து அரைக்காற்படி சாப்பிடக் கிருமிகள் விழும்.

ஒரு வராகனெடை பேய்ப்பீர்க்கம் விதைப்பருப்பையரைத்து வெந்நீரிற்கலக்கிக்கொடுக்க விரோசிக்கும்; கிருமிகள் நீங்கும்.

அரைவராகனெடை மாம்பருப்பையாவது பூனைக்காலியையாவது தேன் வெல்லத்தில் கொடுக்கக் கிருமிகள் நீங்கும்.

எண்ணெய்.

ஆவின்பால் படி (ஐ) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (ய) இவைகளை யொன்றாகக்கலந்து அதில் வெளிப்பருத்திவேர்ப்பட்டை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் என்று பலம் (ச) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப்பதத்தில் வடித்து நாலு புரசவிதையை மயனமாகப் பொடித்துப்போட்டு ஐந்துநாட் சென்றபின்பு காசளவு சாப்பிட பேதியாகிக் கிருமிகள்விழும்; கடுகஞ்சிகொள்ளவும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்ப்படி (ய) ஆவின்பால்படி (ச) ஒன்றாகக்கலந்து அதிமதுரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணி வாளப்பருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு (ச) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து சிறுபிள்ளைகளுக்கு ஒருகரண்டியும் பெரியோர்களுக்கு மூன்று கரண்டியுங் கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குப்பின்பு வெந்நீர்கொள்ள நன்றாய் விரோசனமாகி வாயு வாதம் சிரங்கு சொரிகரப்பான் கணைமாந்தம் அஸ்திசுரம் அண்டிவெட்டை தேகவலி கடுப்பு வாதநீர்ச்சுரப்பு வீக்கம் நீங்கும்; பத்தியம் உப்புச்சேர்த்து நீர்க்கஞ்சிகொண்டு மாலையில் சீரகம் மிளகு சுக்கு இவைகளைக் கஷாயஞ்செய்து சாப்பிட்டு இரவில் மோரசனஞ்செய்யவும்.

சருள்ளி இண்டங்கொழுந்து கடுக்காய்த்தோல் இவைகளைச்சிதைத்து ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டெரித்து சிறுகுழந்தைகளுக்கு ஒருசங்கு கொடுக்க விரோசனமாகிக் கிருமிவிழும்.

ஆமணக்கெண்ணெய்ப்படி (ஏ) கள்ளிப்பால்படி அரைக்கால் முற்றினதேங்காய்ப்பால்படி (ச) சிறுக அரிந்த வெள்ளைப்பூண்டுபடி அரைக்கால் இந்துப்பு பெருங்காயம்

இஞ்சிச்சாற்றிலொருநாளாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வெல்லத்திலாவது கொடுக்க விரோசனமாகும்; சுரம் நிற்கும்.

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கடுகுரோகணி திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சாத்திரவேதி சண்பகமொட்டு இரதபற்பம் வகைக்கு வராகனெடை (க) சேர்வாளப்பருப்பு வராகனெடை (௯) வெற்றிலைசாற்றால் அரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வெல்லத்திற் கொடுக்க விரேசனமாகும்; சுரம் நிற்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் கடுகுரோகணி முருங்கைப்பூ சுத்திசெய்த பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) சேர்வாளப்பருப்பு வராகனெடை (எ) குளிர்ந்த தண்ணீரிலரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்துதேன் பால் வாழைப்பழம் சீனி இவைகளில் வியாதிக்குத்தக்கபடிகொடுக்க கிரிமி வாயு மாந்தம் பழஞ்சுரம் சோகை காமாலை பாண்டு பித்தவெறி குன்மம் குடல்வாதம் வாயுக்குத்து கெண்டை கவுசி நீங்கும்; மோரசனஞ்செய்யவும்.

பேய்க்குமட்டிக்குழம்பு.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி (க) காயம வராகனெடை (க0) கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு இந்துப்பு வெங்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்பாகக்காய்ச்சிக் கல்வத்திட்டு மற்ற மருந்துகளையும் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு குன்றியெடை பனைவெல்லத்திற் பொதிந்து கொடுக்க விரோசனமாகி வாதம் (அ0) ம் வாயு அஷ்டகுன்மம் சூலை கைகால் முடக்குத் தீரும்; மோரசனங்கொள்ளவும்.

ஒருபடி பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்புபோற்காய்ச்சிக் கல்வத்திட்டு அதில் கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த சேர்வாளப்பருப்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய் வெங்காரம் இந்துப்பு காயம் திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு(க) கருப்புக்கட்டி கழஞ்சு (௬)மயனமாகப் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச்சிமிழில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியெடை பனைவெல்லத்திலிட விரோசனமாகி கவுசி கெண்டை அருவை வெப்புப்பாவை பெருவயிறு மகோதரம் பீலிகை உன்மாந்தை புறநீர்க்கோர்வை சோகை குன்மம் வலி விக்கம் வாயு தீரும். குளிர்ந்த தண்ணீரிற் குளித்து மோரசனஞ்செய்யவும்.

நாரத்தங்காய்க் குழம்பு.

கச்சநாரத்தங்காய்ச் சாறுபடி (௬) காடிபடி (உ) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் துருவுள்ள ஐம்பதுபல இரும்பைப் போட்டு எட்டுநாளூறவைத்து இரும்பையெடுத்துப்போட்டுக் குப்பைமேனி அவுரி சாரணை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி ஈஸ்வரிவகைக்குச் சாறுபடி (உ) ஒன்றாக விட்டு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சதகுப்பை ஓமம் நற்சீரகம் திப்பிலி கடுகு கழற்சிப்பருப்பு கச்சோலம் அதிமதுரம் மிளகு அதிவிடையம் நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் சாத்திரவேதி ஏலம் இந்துப்பு வெடியுப்பு சாரணைவேர் குறுந்தொட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (க) சவுக்காரம் பலம் (௯) அரபொடி கிட்டம் வகைக்குப்பலம் (உ) கடுக்காய் (ச0) பெருங்காயம் பலம் (வ) இவைகளை மேற்படி சாறுகளாலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிக் குழம்புப் பருவத்தில் நறுநெய் தேங்காய்நெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி (௬) விட்டுக் குழம்பு போற்கிண்டி வேளைக்கு ஒரு பாக்களவு மண்டலந்த சாப்பிட்டு மோர் குடிக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு நீங்கும்; மகோதரம் பெருவயிறு நீர்க்கோர்வை வாயுத்திரகஷி அருவை

சோகை பாண்டு காமாலை குளப்பை வயிற்று விப்புருதி சூலை வாயு குன்மம் வெப்புப்பாவை காய்ச்சற்கட்டி கவுசி தீரும்.

நவச்சாரக்குழம்பு.

நவச்சாரத்தைக் கொடிக்கள்ளிப் பாலாலாட்டிச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு குன்றியெடை கொடுக்க விரோசிக்கும்; அதிகப்பட்டால் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைக் கொடுத்து மோரசனஞ்செய்ய நிற்கும்; பெருவயிறு வாயுக்கட்டி மகோதரம் நீராம்பல் தீரும்.

லிங்கக்குழம்பு.

சாதிலிங்கம் வெங்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) சுத்தி செய்த வாளம் இந்துப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு (உ) சிற்றாமணக்கின் பருப்பு கழஞ்சு (௬) மெழுகுபோலரைத்துக் குன்றியெடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது மிளகுகஷாயத்திலாவது கருப்புக்கட்டியிலாவது கொடுத்து ஒரு நாழிகைக்குமேல் வெந்நீர் கொள்ள விரோசிக்கும்; குளிர்ந்த தண்ணீர் குடிக்க நிற்கும்; உப்பிட்டுக் கஞ்சி கொள்ளவும்.

லிங்கம் வராகனெடை (க) பொரிகாரம் வராகனெடை (உ) சுத்திசெய்தவாளம் வராகனெடை (ச) ஆமணக்கின் பருப்பு வராகனெடை (அ) முப்பு வராகனெடை (க) இவைகளை யரைத்துக் குன்றியெடைகொள்ள மலசலம் நீங்கும்; மோரசனம் செய்யவும்.

சுத்திசெய்தலிங்கம் பலம் (க) ரசகர்ப்பூரம் வெங்காரம் வகைக்குப்பலம் (௬) சுத்திசெய்து தொலிமூலை நீக்கின வாளம் பலம் (உ) சிற்றாமணக்கின் பருப்பு பலம் (க) இவைகளை யரைத்துக் கொம்புச்சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு பணவெடை சித்திர மூலக்கஷாயத்திலுண்ண சூலைமுடக்கும், நொச்சிச் சாற்றில் வாதசுரமும், கொடிவேலி குப்பைமேனி நத்தைச்சூரி இவைகளின் சாறு படி அரைக்கால் எண்ணெய் படி (௬) ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்த எண்ணெயிற் கிரந்தியும், ஏலம் அதிமதுரம் மல்லி தக்கோலம் அரத்தை கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (க) நாலுபடி தண்ணீர் விட்டு வற்றவைத்த கஷாயத்திற் கொள்ளதொந்தசுரமும், வேலிப்பருத்தி யிலைச் சாற்றில் திமிர்வாதமும், கடுக்காய்ப்பூ கழற்பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (க) அரைத்து அரைப்படி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்ற வைத்த கஷாயத்தில் வாயுவும், அண்டவாயுவும், சங்கவேர்க்கஷாயத்தில் தேகச்சொரி விஷகரப்பனும், நிலவாகைக் கஷாயத்தில் வலிகுன்மமும், செங்கடுக்காயும் பூவரசம்பட்டையுஞ் சேர்த்துச்செய்த கஷாயத்தில் ஊதுகாமாலையும், சிறுசின்னிச்சாற்றில் செய்யாங்கடியும் படர்தாமரையும், காக்கைச்சாற்றில் கெர்ப்பரோகமும், வெல்லத்திலிட கிருமியும் நீங்கும். வெந்நீர் ஆவின்மோர் கூட்டி அசனஞ்செய்ய பேதிநிற்கும். குளிர்ந்ததண்ணீர் குடித்தால் பேதியதிகப்படும். இல்லாவிட்டால் வசம்பைச் சுட்ட சாம்பலை சுடுதண்ணீரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நிற்கும். எள்ளுப்பிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றில் மத்தித்துக் கண்ணிலிட வலிப்பு சன்னி தோஷம் தீரும். எருக்கம்பழுப்புச்சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிட விஷம்நீங்கும். தைவேளைச்சாற்றிலிட எலி கடி தீரும்.

அகஸ்தியர்குழம்பு.

பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வெங்காரம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி சுத்தி செய்த இரதம் நாவிக்கிழங்கு மனோசிலை தாரம் வகைக்கு வராகனெடை (௮) சுத்தி செய்த வாளம்பருப்பு வராகனெடை (௰) காட்டாமணக்கின்முத்துப்பருப்பு வராகனெடை (௫) இவைகளையனைத்தை மெழுகாகும், அரைத்து சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு பணவெடை இஞ்சிச்சாரசத்திலாவது சுக்குக் கஷாயத்திலாவதிட குளிர் சுரம் சன்னி வாதசுரம் அண்டவாதம் வாயு மூலவாயுவும், கடுக்காயில் இருமலும், கடுக்காய்க்கஷாயத்தில் பித்தசுரமும், திப்பிலிக்கஷாயத்தில் சிலேத்துமசுரமும், கிராம்பும் [illegible]தாங்கிவேரும் சேர்த்துச்செய்த கஷாயத்தில் பேதி சுரமும், சுக்கு மிளகுக் கஷாயத்தில் குளிர் சுரமும், ஆவினெய்யில் இரத்த மூலமும், ஆவின்பாலிற் பாண்டுவும், மிளகுத்தூள் வெள்ளுள்ளியில் மகோதரம் பெருவயிறு சோகை குன்மமும், தேன் இஞ்சிச்சாற்றில் சன்னியும், சுக்கும் கொத்தியும் சேர்த்த கஷாயத்தில் வாயுவும், சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலாவது மிளகுபொரித்த பொரிகாரங் கற்கண்டு இவைகளைப்பொடித்து நெய்யில் மத்தித்து அதிலாவது வெள்ளரிப்பிஞ்சுச் சாற்றிலாவது இளநீரிலாவது காடியிலாவது கொடுக்க நீர்க்கடுப்பு நீர்ச் கிருப்பு கல்லடைப்பும், வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் அல்லது வெள்ளுள்ளி கழற்சி முசுமுசுக்கை கஷாயத்தில் சன்னி (௧௮)-ம் அரசங்கொழுந்தை ஆவின்பால் விட்டரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மூன்று பங்கு செய்து காலொன்றுக்கு ஒரு பங்கிற்கொள்ள கெர்ப்பரோகமும், கல்லுப்பட்டையில் வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்த சாற்றில் சீரகப்பொடித்தூவி அதிலாவது அல்லது கொச்சி வேர் பங்கம்பாளைவேர் சுக்கு மிளகு இவைகளைச் சேர்த்துச் செய்த கஷாயத்திலாவது கொடுக்க குதகவாயுவும் வாயுக்கட்டியும், இஞ்சி வெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டை எருக்கம்வேர் நிருருகள்ளிவேர் புங்கம்வேர் இவைகளைத் தட்டிப் பிழிந்த சுரசத்தில் உட்கொடுத்து புறவீக்கம், கருப்புக்கட்டி சித்திரமூலம் இவைகளைக் குப்பைமேனிச் சாற்றாலாட்டித் தேன்விட்டு மத்தித்து அதிலாவது வில்வம் லவங்கப்பத்திரி கிராம்பு அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி இவைகளைச் சேர்த்துச் செய்த கஷாயத்தில் வெண்ணெய்போட்டு அதிலாவது கொடுக்க நெஞ்சுவலியும், தாளி பிலையும் அவுரியிலையும் வெண்ணெயும் சேர்த்தரைத்துக்கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணத்தில் விரியன் கடியும், கல்வற்கொழுந்து மிளகு வெற்றிலையுஞ் சேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணத்தில் கல்லரிவின் விஷமும், எருக்கிலைச் சாற்றில் உள்ளுக்குக் கொடுத்துக் கடிவாயிற் றடவ தேட்கடியும் வெல்லம், புகையூரல் பேய்ப்பீர்க்கம்விதை இவைகளை மேனிச்சாற்றாலரைத்துக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணத்தில் வழலைகடியும் கொச்சிச் சுரசத்தில் திரிகடுகுப்பொடி தூவிக்கொடுக்க வீக்கம் விஷபாக வீக்கமும் காடியில் சத்தி கொடுத்தலும், ஆவின்பாலிலாவது வெள்ளாட்டுப்பாலிலாவது மூல வியாதியினால் சீதம் விழுதலும் கெற்பவிப்புருதி

யும் கெர்ப்ப ரோகமும், ஆவினெய்யில் மூலத்தினால் இரத்தமும் விழுதலும், அகத்திலைச்சாற்றில் மகோதரமும் வெட்டையும், விளக்கெண்ணெய்யில் வாயுத்திரட்சியும், தேங்காய்ப்பாலிற் கழல்வாதமும், கருப்புக்கட்டியில் ஆனந்தவாயுவும் சுரமும், ஆவின்பாலிற் பித்தமும், பஞ்சமூலகஷாயத்தில் சன்னி (௧௨)ம், இஞ்சிச்சாரசத்தில் குன்மம் (௮)ம், நெல்லத்தில் கபசுரமும், கொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமும், கொத்தமல்லிக் கஷாயத்தில் பித்தசுரமும், திப்பிலிக்கஷாயத்தில் நடுக்கல் ஆய்ப சுரமும், வெள்ளாட்டுத்தயிரில் வயிற்றுக்கடுப்பும், கருப்புக்கட்டியில் குலை (௧௮)ம் கிரந்தியும், ஆவின்தயிரில் குதகவாயுவும், லாமிச்சம்வேர்க்கஷாயத்தில் பித்தவெட்டையும், செம்மறியாட்டுப் பாலிலாவது சாம்பிராணித் தயிலத்திலாவது திரளாத பெண்ணுக்கு (௯) நாளும், திரிகடுகில் பலரோகங்களும், வெற்றிலைச்சாற்றில் விஷமும், ஜாதிக்காய்ப் பொடியில் அசாத்தியசுரமும் நீங்கும். ஷை குழம்பை நல்லெண்ணெய்யில் மத்தித்துப்போட ரணம் நீங்கும், வேப்பெண்ணெயும் நல்லெண்ணெயுங்கலந்து அதிற்குழம்பை மத்தித்துப்போட ஆறாத ரணம் ஆறும், சிலந்தி அரையாப்பு பிளவைப்புற்றுக்கு உமிழ்நீரிலாவது தேனிலாவது குழம்பை மத்தித்துப் போடத்தீரும், முலைப்பாலில் மத்தித்து நாசியில் நசியமிட தலைவலி நீங்கும், முலைப்பாலில் ஷை மருந்தை மத்தித்து நெரிகளிற்பூச நீங்கும்; மரங்களிலேறி விழுந்து மயங்கினோர்களுக்கும் தண்ணீரில் அமிழ்ந்து மயங்கினவர்களுக்கும் கடுகுப் பிரமாணம் முலைப்பாலில் மத்தித்துக் கண்ணிற்போட நீங்கும்; குழம்பைத் துணியிற்றடவி புகைபிடிக்க முகவாதசன்னி பற்கட்டு விஷகடி கபாலவலி பேய்ச்சாக நீங்கும்; வேப்பெண்ணெயிலாவது சுக்குக்கஷாயத்திலாவது எள்ளுப் பிரமாணம் உரைத்துக் கண்ணிலிட சன்னி நீங்கும்; கண் வீங்கி வேதனைகண்டால் கடுகோராம் தயிரும் சந்தனமும் மத்தித்து கண்ணிற்கட்ட நீங்கும். ஷை குழம்பினாலும் மேற்காட்டிய மற்றவாளுஞ்சேர்ந்த மாத்திரையினாலும் பேதியதிகரித்தால் அதற்கு மாற்று சம்பைச்சட்டகரியையாவது ஒருபிடி முருங்கையிர்க்கையாவது கஷாயஞ்செய்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழரசமும் ஆவின்பாலுங்கொடுத்தாலும் புளித்தமோர் காடியைக் குடித்தாலும் காட்டாமணக்கின் கொழுந்தைக் காடியிலவித்து தொப்புளில் வைத்துக்கட்டினாலும் கோழிரசம் சாப்பிட்டாலும் பேதி நிற்கும்,

விரேசனம் முற்றிற்று.

தைலவகை.

சந்தனாதித்தைலம்.

சந்தனத்தூள்பலம்(௧௦) நன்னாரி நத்தைச்சூரி தண்ணீர்விட்டான் சாரணை இருவேலி அமுக்குரா சீந்தி இவைகளின்மூலம் முந்திரிக்காய் அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் அகில் வில்வவேர் தேவதாரம் மதுரம் கோஷ்டம் வெங்கம் லவங்கப்பத்திரி கருவாய்ப்பட்டை தக்கோலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை யிடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௪) முசுமுசுக்கைச் சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு படி (௧) பொற்றலையான்சாறு படி (௨) ஒன்றாய்க் கலந்து மெல்லெரிக் குக்கில் கோஷ்டம் பச்சைபூலாங்கிழங்கு அரத்தை சடாமாஞ்சில் ஓமம் வெளிச்சிப்பிசின் வேம்பாடம்பட்டை எலம் மல்லி அபின் சாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி சாதிபத்திரி மா[illegible] சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கிராம்பு கிளியூரம்பட்டை நாகணம் புனுகு வகை

க்கு வராகனெடை (உ) ஆவின்பாலலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாயு மந்தம் மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல் மண்டை நோய் கபாலவலி கண்ணேறைப் செவிநோய் வியர்வை தாகம் பீனசம் வரட்சி சளி சோகை விஷதாகம் குஷ்டம் குன்மம் தடிப்பு க்ஷயம் மேகம் பிரமேகம் கிருகிருப்பு அரோசகம் நீங்கும்.

சந்தனத்தூள்பலம்(உம) விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் கோரக்கிழங்கு சீந்திற் தண்டு சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்குரா நன்னாரி பற்படாகம் வகைக்குப் பலம் (ச) இவைகளை யிடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டு பதினறிலொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் செவ்விளநீர் பொன்னாங்காணிச்சாறு வகைக்குப்படி (உ) சிறு கீரை பொற்றலை வல்லாரை பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசின்னி நெல்லிக்காய் கர்ப்பூரவல்லி தாழை விழுது இவைகளின்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி (க) நல்லெண்ணெய் படி (ரு) ஆவின்பால் படி (ச) வெள்ளாட்டுப்பால் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி (உ) கூட்டிவிட்டு திரிகடுகு திரிபலாதி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் பூஞ்சாந்துப்பட்டை கிரியூரம்பட்டை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பச்சை பூலாங்கிழங்கு செவ்வல்லிக்கொடி சண்பகப்பூ சந்தனம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் மஞ்சிஷ்டிவேர் கஸ்திரிமஞ்சள் முந்தக்காசு வலம்புரிக்காய் வகைக்குப்பலம் (உ) ஆவின்பாலாலாட்டிப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு வகைக்குக் கழஞ்சு (க) போட்டுத் தலை முழுகிவர பிரமேகம் நீர்ப்பிழிவு நீர்ச்சிறுப்பு க்ஷயம் கண்ணெரிவு கண்புகைச்சல் கை காலெரிவு பிரமியம் பிரந்தி கற்றாழைநாற்றம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை பித்தமயக்கம் புண்புரைகள் புழுவெட்டு கண்டமாலை குஷ்டம் சொறிசிரங்கு தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவரையிலை தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்துப் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துக் தயிர்போற்பிழிந்தசாறுபடி (ரு) வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் (ரு) செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம் (உ) இவைகளை செவ்விளநீரால் பயனமாயாட்டி முக்குறுணித் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்த கஷாயம்படி (உவ) நல்லெண்ணெய்படி (க) ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ சாதிப்பத்திரி மஞ்சிஷ்டி சாதிக்காய் சடாமஞ்சில் கிராம்பு சீரகம் கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து பச்சைக் கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் கோரோசனை வகைக்குப் பணவெடை (உ) போட்டுத் தயிலமிட்டுச் சீயக்காய் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவர மேகமிருபதும் நீங்கும்.

சிறுசந்தனாதித்தைலம்.

சந்தனம் விலாமிச்சவேர் ஆவரையின்பட்டை வகைக்குப்பலம் (ய) இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்தில் நல்லெண்ணெய்படி (க) கூடவிட்டு அதில் நன்னாரிவேர்ப்பட்டை பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேகந்தீரும்; தேகமிறுகும்.

நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சந்தனத்தூள் பலம் (உ) திருமஞ்சனத்திரவியம் பலங்கால் ஆவின்பாலலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தமேகம் உடம்பெரிவு வெட்டை கண்கை கால் காந்தல் நீங்கும்.

சந்தனக்கட்டை பலம் (உ0) பேராமுட்டிவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் குருந்தொட்டிவேர் செவ்வல்லிக்கொடி முன்னைவேர் வில்வவேர் பெருவிளாவேர் ஆவரைவேர் தும்பைவேர் வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளைச் சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி ஒரு பானையிற் போட்டு (உ) படி தண்ணீர் விட்டு (உ) படியாக வற்றவைத்துக் கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி (உ) விட்டு இலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் பூஞ்சாந்துப்பட்டை கிரியூரம்பட்டை வங்காளப்பச்சை பூலாங்கிழங்கு அக்கிராகாரம் ஏலம் நன்னாரிவேர் சிற்றரத்தை மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப் பலம் (அரைக்கால்) இவைகளைத்தூள் செய்துபோட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சித் தலைமுழுகிவர, பித்தம் கண்புகைச்சல் காமாலை பீனசமண்டைக்குத்து உள்ளங்கை உள்ளங்காலிலுண்டாகும் காந்தல் தீரும்; மேகநீராலுண்டாகும் சகலவிதசிரங்குகளும் நீங்கும்; பத்தியமில்லை.

சந்தனக்கட்டை பலம் (உ0) சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி ஒரு பானையிற் போட்டு (கஉ) படி தண்ணீர் விட்டு (ரு) படியாக வற்றவைத்துக் கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி (க) விட்டு தேவதாரம் தாமரைப்பூ ஏலம் லவங்கப்பத்திரி மல்லி நெல்லிமுள்ளி நன்னாரி அதிமதுரம் வெட்டிவேர் கோரக்கிழங்கு பூலாங்கிழங்கு பூஞ்சாந்துப்பட்டை கிரியூரம்பட்டை வகைக்குப் பலம் (வ) இவைகளை இடித்துப் போட்டுப்பதமாகக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவர சிரோரோகங்கள் நேத்திர ரோகங்கள் வாத ரோகங்கள் தீரும்.

வெட்டிவேர் இலாமிச்சவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம் (ரு) சந்தனக்கட்டை பலம் (உ0) இவைகளைத்தூளாக்கி ஒரு பானையிற் போட்டு (கா) படி தண்ணீர்விட்டு (ச) படியாக வற்றவைத்துக் கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (ச) பசுவின்பால் படி (ச) இளநீர் படி (ச) விட்டு ஒன்றாகக் கலந்து அரத்தை ஓமம் மஞ்சிட்டிவேர் வெப்பாலையரிசி அமுக்கிராக்கிழங்கு மிளகு சீரகம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் பூலாங்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளைப் பொடிபண்ணிப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவர, பீனசம் சோகை நீர்த்தாரைக்காந்தல் மண்டைக்குத்து கண்புகைச்சல் கண்ணெரிவு நீரேக காந்தல் தீரும். சகலவித மேகரோகங்களையும் நீக்கும். பத்தியமில்லை.

ஒரு வீசை சந்தனக்கட்டையைத் தூள் செய்து அதில் எட்டுப்படி தண்ணீர் விட்டு (ரு) படியாக வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (ரு) பசுவின்பால் படி (ரு) இளநீர்படி (ரு) கரிப்பான், பொற்றலைக் கரிப்பான், பொன்னாங்காணி, கீழ்காய்நெல்லி, கருநொச்சி, வெண்நொச்சி, சிற்றகத்தி, ஆடாதோடை, முசுமுசுக்கை, துளசி இவைகளின் இலைச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) அதில் விட்டு கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் ஏலம் மிளகு சீரகம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வங்காளப் பச்சை பூஞ்சாந்துப்பட்டை பூலாங்கிழங்கு கிரியூரம்பட்டை இவைகள் வகைக்குப் பலம் (வ) ஆவரை, பஞ்சாங்கம், அல்லிப்பூ, மகிழம்பூ, தாமரைப்பூ, முல்லைப்பூ, பிச்சிப்பூ, செண்பகப்பூ, மருக்கொழுந்து, வெட்டிவேர், இலாமிச்சவேர், வில்வவேர் இவ்வகள் வகைக்குப்பலம் (க) அதில் போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானம்செய்துவர கைகாலெரிவு, காந்தல், நீரழிவு, பித்தம், இருமல் கூடிய ரோகம் முதலிய வியாதிகள் தீரும். தேகம் குளிரும்.

செம்முள்ளித்தைலம்.

செம்முள்ளி சமூலம் பலம் (ள) தூணிநீரில் எட்டொன்றாகக் கஷாயஞ் செய்து நல்லெண்ணெய்படி (உ) தாழைவிழுது ஏலம் கருஞ்சீரகம் கார்போகரிசி வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துச்சேர்த்துக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர [illegible]ாசம் கண்ணீர்ப்பாய்ச்சல் அரையாப்பு க்ஷயம் சனி மந்தாரகாசம் அண்டவாதம் வீக்கம் விஷவாதம் தீரும்.

கோடுவேலித்தைலம்.

கொடுவேலிவேர்பலம் (கo) பதக்குநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாகக் கஷாயஞ்செய்து கருஞ்சீரகம் தாளிசபத்திரி தான்றிக்காய் வகைக்குப் பலம் (ல) பால்விட்டரைத்து நல்லெண்ணெய்படி (க) வெண்ணெய் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளைக் கஷாயத்தில் சேர்த்துப்பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஆனந்தவாயு தந்தவாயு வாதம் பிறசொரி தினவு சிரங்கு குஷ்டம் அரையாப்பு கிரந்தி சூலை புண் புரைகள் பிளவை வீக்கந்தீரும்.

நற்சீரகத்தைலம்.

சீரகம்படி (உ) இடித்துப் பதக்குநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாகக் கஷாயஞ்செய்து கார்கோலரிசி பலம் (உ) கற்கண்டு மிளகு கருவேப்பிலை கருள்ளி வகைக்குப்பலம் (க) ஆவின்பாலாலரைத்து நல்லெண்ணெய்படி (க) கஷாயத்திற் சேர்த்துக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குன்மமெட்டு வாயுபத்து குஷ்டம் கழுத்தணை குன்மவாயு வாந்தி பித்தக்கிறுகிறுப்பு பாண்டு சோகை கபநீர்க்கட்டு உஷ்ணம் கபாலச்சூடு கபாலநீர்க்கட்டுத் தீரும்.

கீழ்காய்நெல்லித்தைலம்.

கால்துலாம் கீழ்காய்நெல்லி சமூலத்தையிடித்து தூணிநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து நல்லெண்ணெய்படி (உ) சர்க்கரைபலம் (ரு) கடுக்காய்த்தோல் வெப்பம்பிசின் வகைக்குப்பலம் (க) ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கஷாயத்தில் சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்துத் தலைமுழுகிவர, பித்தக்கிறுகிறுப்பு வாய்நீருறல் இரத்தபித்தம் எரிபித்தம் எய்ப்பிளைப்பு கைகால் காந்தல் உடல்வெளுப்பு மற்ற பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகமும் தீரும்.

அதிற்கட்டைத்தைலம்.

அதிற்கட்டைத்தூள்பலம் (ரு) தூணிநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி (க) கூடவிட்டு அதிமதுரம் தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம் (க) ஆவின் பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர நீர்த்தோஷம் மேகந்தீரும்.

வெட்டிவேர்த்தைலம்.

வெட்டிவேர்த்தூள்பலம் (ய) பதக்குநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து நல்லெண்ணெய்படி (க) அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் (ந) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுக பீனசம் மண்டைச்சூலை குஷ்டம் பிரமேகநீர்க்கோர்வை கண்புகைச்சல் காதுமந்தம் தேகஎரிவு காந்தல் நீங்கும்.

இருவேலித்தைலம்.

இலாமிச்சவேர் பலம் (ள) இடித்துத்தூணிநீர்ற்போட்டு ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள் எட்டொன்றாக வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்தில் நல்லெண்ணெய் படி (க) எலுமிச்சம்பழச்சாறு கையாந்தகரைச்சாறு தாளிச்சாறு வகைக்குப்படி (ல) கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர உஷ்ணம் சிலேத்மம் பித்தம் கண்புகைச்சல் நீங்கும்; தேகங்குளிரும்.

அறுகவேர்த்தைலம்.

அறுகவேர்பலம் (ள) இடித்துத் தூணிநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் நல்லெண்ணெய்படி (க) கூடவிட்டு கோரைக்கிழங்கு பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு அமுக்குராக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (க) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மூலச்சூடு கபாலச்சூடு மேககாங்கை பித்தம் வாதம் அரிகிரந்தி சூலை வயிறெரிவு நெஞ்சுநோய் தேகவறட்சி நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்; தேகம் குளிரும்.

முன்போல் அறுகவேர்க் கஷாயஞ்செய்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி (க) வெட்டிவேர் கார்கோலரிசி கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஷெ வியாதிகள் நீங்கும்.

பொன்னாங்காணித்தைலம்.

பொன்னாங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (க) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர உட்சூரம் உஷ்ணம் கைகால் உடம்பெரிவு கண்ணெரிவு கபாலச்சூடு தேகவலி குன்மம் நீங்கும். பொன்னாங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (உ) பொற்றலைக்கரிப்பான்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதிமதுரம் பலம் (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேற்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

வில்வாதித்தைலம்.

வில்வவேர் விலாமிச்சவேர் கோரைக்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சிந்தி வகைக்குப்பலம் (அ) இவைகளை இடித்து பதினாறுபடி தண்ணீர்ற்போட்டு இரண்டுபடியாக வற்றவைத்துக்கஷாயஞ்செய்துகொண்டு கொம்பரக்குச்சேர் (உ) தூணிநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாகக் கஷாயஞ்செய்துகொண்டு நல்லெண்ணெய்படி (ரு) ஆவின்பால்படி (ரு) திரிகடுகு திரிபலாதி கஸ்தூரி மதுரம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மாமஞ்சள் சந்தனம் கிளியூரம்பட்டை பூஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளி லவங்கப்பட்டை பச்சை பூலாங்கிழங்கு ஏலம் வகைக்குப்பலம் (க) ஆவின்பாலாலாட்டி கஷாயத்திற் கரைத்து மெழுகுபதமாக வடித்து முழுகிவர மேகநீர் இருபது பித்தம்நாற்பது குன்மமெட்டு சிரசுநோய் தீரும்.

வில்வவேர் பலம் (ய) இடித்துப் பதக்குநீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் நல்லெண்ணெய்படி (க) கூடவிட்டு, அதில் சந்தனம் பலம் (க) கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் வகைக்குப்பலம் (ல) வீதம் அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தம் தேககாந்தல் மேகம் கண்புகைச்சல் இருமல் இரத்தமூலம் உட்சூரம் வறட்சி நீங்கும்.

வில்வவேர் பலம் (௧௫) வெட்டிவேர் பலம் (௧௮) இலாமிச்சவேர் பலம் (௧௨) இவைகளை வெட்டித்தூளாக்கி ஒரு பீங்கானிற்போட்டு அதில் (௨௦) படி தண்ணீர்விட்டு (௫) படியாகவற்ற வைத்துக்கொண்டு அதில் பசுவின்பால், நல்லெண்ணெய், வகைக்குப்படி (௨) விட்டு, அதிமதுரம், தேவதாரம் கடுக்காய், கஸ்தூரிமஞ்சள், மிளகு, சீரகம், பூலாங்கிழங்கு, பச்சை, கிரியூரம்பட்டை, பூஞ்சாந்துப்பட்டை வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் இவைகளைப் பசுவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி வைத்து ஸ்நானஞ்செய்துவர, நீர்க்கோர்வை, கண்புகைச்சல், காசமந்தம், மண்டைக்குத்து, காது இரைச்சல், கண்ணெரிவு, கண்ணில் உண்டாகும் மேகநீர், கண்சிவப்பு, கண்ணில் நீர்வடிதல், கண்ணில் உண்டாகும் அரிப்பு முதலிய சகலவித கண்ரோகங்களும் தீரும்.

பொன்னாங்காணி, சிந்திற்றண்டு, கீழ்காய்நெல்லி, பூநாகம், பொற்றலைக்கரிப்பான், கரிப்பான் இவைகளினிலை வகைக்குப்பலம் (௬) இவைகளை இடித்துச் சாறு வாங்கி அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௨) பசுவின்பால் படி (௧) ஒன்றாகவிட்டு, அப்பால், முத்தக்காசு, செண்பகப்பூ, ஏலம், சீரகம்; வெள்ளைமிளகு; அதிமதுரம், தும்பைப்பூ, பூலாங்கிழங்கு, வெட்டிவேர், விளாமிச்சவேர், சந்தனம், கோஷ்டம், நன்னாரிவேர், நந்தியாவட்டைப்பூ இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௰) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிஸ்நானம்செய்துவர கண்ரோகங்கள் (௯௬) ந்தீரும்; பத்தியமில்லை.

குமரித்தைலம்.

குமரிச்சாறுபடி (௨) ஆவின்பால்படி (௨) நல்லெண்ணெய்படி (௨) திரிகடுகு கோஷ்டம் மாஞ்சில் திரிபலை சீரகம் மதுரம் பூஞ்சாந்துப்பட்டை ஏலம் பச்சை பூலாமூலம் லவங்கபத்திரி லவங்கப்பட்டை செவ்வள்ளி அக்கிரகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் லவங்கம் கெந்தம் கோசணி சண்பகப்பூ ஆனைத்திப்பிலி மஞ்சிட்டி சோம்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (௩) ஆவின்பாலாலாட்டிக் கரைத்துப் பதமாகக் காய்ச்சி வடித்து சீசாவிலடைத்துத் தானியத்துக்குள் வைத்துமூடிக் காலமண்டலஞ் சென்றெடுத்து முழுகிவர சகல மேகமும் அஸ்திசுரம் பித்தவறட்சி குன்மம் பாண்டு உடல்வெளுப்புந் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி (௪) பொற்றலையான் நெல்லிக்காய் கரிசாலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து லவங்கம் சாதிக்காய் கோஷ்டம் தாமரைக்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வசுவாசி வெட்டிவேர் அகில் லவங்கப்பத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் மதுரம் மஞ்சள் சிறுதேக்கு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு (௫) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்ய சுரம் க்ஷயம் விக்கல் பித்தம் ரணம் நேத்திரநோய் மூலம் வியர்வை தாகம் அரோசிகம் கபாலக்குடு தேகசாந்தல் எரிவு நீங்கும்.

குமரிநீர்படி (௬) எண்ணெய்படி (௬) தகரைவிதை சந்தனம் மல்லி சடாமாஞ்சில் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் ஏலம் திரிபலை நன்னாரி சாதிக்காய் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி செய்தற்கிழங்கு அதிமதுரம் பேய்ப்புடல் மஞ்சிட்டி வகைக்குப் பலம் (௰) இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர சிரசுநோய் கண்ணோய் யாவும் தீரும்.

கற்றாழஞ்சோற்றைப் பிசைந்தெடுத்து தண்ணீர்படி (௫) நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகவிட்டு அதில் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டிவேர் சந்தனம் சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் புனுகுசட்டம் தான்றிக்காய் அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் விளாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் கோரைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் பச்சைக்கற்பூரம் பூலாங்கிழங்கு வங்காளப்பச்சை கிரியூரம்பட்டை வகைக்குப்பலம் (அரைக்கால்) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்துவர நீர்கம்மல் அமாம் கண்ணிலுண்டாகும் சிவப்பு தலைநோய் முதலிய சகல கண்ரோகங்களும் தீரும்.

கற்றாழை மடலிலிருக்கும் சோற்றை நன்றாகப் பிசைந்தெடுத்த தண்ணீர் படி (௬) பசுவின்பால் படி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௫) மொந்தன்வாழைக்கிழங்குச்சாறு கரிப்பான்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) இவைகளை ஒன்றாய்விட்டு அதில் சிறுதேக்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் நன்னாரிவேர் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை மஞ்சிட்டிவேர் அதிமதுரம் கோரைக்கிழங்கு கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிவற்றல் ஜாதிக்காய் அதிவிடையம் புனுகுச்சட்டம் வகைக்குப்பலம் (அரைக்கால்) இவைகளை இடித்துப் போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலகண்ரோகங்களும் இமைநரம்பின் பரவிய வாதசுளுப்பும் தீரும்.

சகாதேவித்தைலம்.

சிதேவியார் செங்கழுநீர் வல்லாரை சிறுகீரை பேய்மிரட்டி பொன்னாங்காணி சுவுரிக்கொடி வில்வந்தாமரை வகைக்குக் கால்துலாக்குவி தமிடித்துப் பதக்கு நீர்ற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்தில் நல்லெண்ணெய்படி (௨) கூட்டி விட்டு கோஷ்டம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அரத்தை தேவதாரம் மதுரம் கச்சோலம் சண்பகப்பூ மஞ்சிட்டி அகில் மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தலைமுழுகி உடம்பிற் பூசிவர தேகவலி சிரோபாரம் பாண்டு காமாலை அஸ்திசுரம் வாதம் கபம் கை காலெரிவு கண்ரோகம் தீரும்.

சிறுசெங்கழுநீர்ச்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ஏலம் மதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சவேர் சிறுசெங்கழுநீர்வேர் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி லவங்கம் வகைக்கு வராகன் (௨) எடை சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர சுரங்கள் தேகவெரிவு காந்தல் தலையெரிவு நீங்கும்; தேகத்தில் இரத்தம் வளரும்.

கொம்பரக்குத்தைலம்.

கொம்பரக்குப்பலம் (௮) தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாகக் கஷாயஞ்செய்து வடித்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய்படி (௬) காடிபடி (௨) தயிர்த்தண்ணீர்படி (௧) பால்படி (௬) சதகுப்பை கடுகுரோகணி கிரியூரம்பட்டை பூஞ்சாந்துப்பட்டை பச்சை பூலாங்கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை மாஞ்சில் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் மதுரம் கெந்தம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) ஆவின்பாலாலாட்டிச் சேர்த்து மெழுகு பதத்தில்வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் முழுகிவர பித்தவெட்டை அஸ்திசுரம் தலைமயக்கம் வாயூறல் சீதசுரம் வெட்டை கணசுரம் கணபாண்டு தேகவெளுப்பு குலை நுறுவலை காசம் கற்றாழைநாற்றந் தீரும்.

கொம்பரக்கு சந்தனம் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (௧௦) இடித்துத் தூள் செய்து (௨௦) படி தண்ணீரிற் போட்டு (௪) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் (௩) படி நல்லெண்ணெய்விட்டு சுக்கு ஏலம் அதிமதுரம் அரத்தை சந்தனம் கோஷ்டம் கிளியூரம்பட்டை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப் பலம் (வ) இவைகளைத்தூட்செய்து போட்டு ஸ்நானம் செய்துவரக் காய்ச்சல், சொறிசிரங்கு, உஷ்ணம், அஸ்திசுரம், அஸ்திவெட்டை, கண்ணெரிச்சல், மண்டைக்குத்துந்தீரும்.

கொம்பரக்கு, சந்தனம், சிற்றாமுட்டிவேர், குருந்தொட்டிவேர், வெட்டிவேர் வெருகங்கிழங்கு, கருநொச்சிப்பட்டை, இலாமிச்சவேர் இவைகள்வகைக்குப் பலம் (௫) சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி ஒருபானையிற் போட்டு (௨௦) படி தண்ணீர்விட்டு (௫) படி கஷாயமாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் (௪)படி நல்லெண்ணெய்விட்டு அப்பால் அரத்தை, சுக்கு, அக்கிரகாரம், ஏலம், கோஷ்டம், கஸ்தூரிமஞ்சள், அதிமதுரம், லவங்கப்பத்திரி, லவங்கப்பட்டை, வாய்விளங்கம், வெட்டிவேர், இலாமிச்சவேர் வகைக்குப் பலம் (௨) இடித்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானம் செய்துவர சோகை, வீக்கம், காமாலை, நேத்திரவியாதிகள், பவுத்திரம், மேகம் முதலிய வியாதிகள் தீரும்.

கொம்பரக்கு விதை (௧) பொடிசெய்து (அ) படி ஜலத்திற்போட்டு (௧) படியாக வற்றவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு அதில் பசுவின்பால் படி (௧) நெய்படி (௧) நல்லெண்ணெய் படி (௧) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௧) விட்டு சந்தனம், அகிற்கட்டை, வெட்டிவேர், இலாமிச்சவேர், கஸ்தூரிமஞ்சள், மிளகு, ஏலம், நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், ஜாதிபத்திரி, பூலாங்கிழங்கு, லவங்கப்பத்திரி, லவங்கப்பட்டை, அதிமதுரம், வெருகங்கிழங்கு இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௨) இடித்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானம்செய்துவர அஸ்திசுரம், அஸ்திவெட்டை, தலைமயக்கம், காசம், விடாச்சுரம் முதலியவைகள் தீரும். ஸ்நானத்தன்று பகல்நித்திரையையும் மோரையும் நீக்கவும்.

சிறுகொம்பரக்குத் தைலம்.

கொம்பரக்கு பலம் (௧௦) ஐந்துபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வடித்து நல்லெண்ணெய் படி (௧) ஆவின்பால் படி (௧) பசுவின் தயிர் படி (௨) இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து சதகுப்பை கிளியூரம்பட்டை பூஞ்சாந்துப் பட்டை வங்காளம்பச்சை லவங்கம் கோஷ்டம் மதுரம் சீரகம் வெருகங்கிழங்கு கடுகுரோகணி பூஞ்சாந்துப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மாஞ்சில் கஸ்தூரிமஞ்சள் சந்தனம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) இவைகளைத் தூட்செய்துபோட்டு பதமாகக் காய்ச்சிவைத்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவர அஸ்திசுரம் இருமல் க்ஷயம் பீனசம் ஜலதோஷம் தீரும். பத்தியம் ஸ்நானத்தன்று வாயுப்பதார்த்தம் மோர் பகல் நித்திரை நீக்கவும்.

ஆமலகத்தைலம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு பொன்னாங்காணிச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் இஞ்சிரசச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௨) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௩) மதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் குறுசாணி பச்சை பூலாங்கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சி சீரகம் சாதிபத்திரி சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை திரிகடுகு திரிபலாதி பூஞ்சாந்து சோம்பு வால்மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு (௩) ஆவின்பாலாலரைட்டி.

எண்ணெயிற்சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பதமாகவடித்து முழுகிவர கண்காசம் அந்திமாலை நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றாறு பித்தவெட்டை பித்தவாயு அஸ்திவெட்டை உடம்பெரிவு கைகால் காந்தல் உஷ்ணநோய் தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு படி (௧) கரிப்பான்சாறு படி (௧) நல்லெண்ணெய் படி (௩) பொன்னாங்காணிச்சாறுபடி (௧) ஆவின்பால்படி (௧) இவைகளை ஒன்றாகச்சேர்த்து அதில் சந்தனம், அதிமதுரம், கோஷ்டம், விலாமிச்சவேர், அரத்தை, லவங்கம், பூஞ்சாந்துப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, கிளியூரம்பட்டை, பூலாங்கிழங்கு, கோரைக்கிழங்கு இவைகள் வகைக்குப் பலம் (வ) இடித்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்துவர பித்தம் தலைமயக்கம் கண்ணெரிச்சல் பீனசம் கைகால் காந்தல் தீரும். தேகக்குளிரும் பத்தியமில்லை.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு படி (௨) பொற்றலைக்கரிப்பான் சாறு கரிப்பான் சாறு குழிதாமரைச்சாறு கற்றாழைச்சாறு ஓரிலைத் தாமரைச்சாறு பொன்னாங்காணிச் சாறு வகைக்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய் படி (௩) ஒன்றாக விட்டு அதில் அதிமதுரம், கோஷ்டம், மிளகு, சீரகம், வெட்டிவேர், விலாமிச்சவேர், பச்சை பூலாங்கிழங்கு, கிளியூரம்பட்டை, பூஞ்சாந்துப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (வ) இவைகளை இடித்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர சகலவித உஷ்ணம் பித்தம், வெட்டை மேகம் முதலான சகல வியாதிகளும் தீரும்.

கீழ்காய்நெல்லித் தைலம்.

கீழ்காய்நெல்லி சமூலம் துலாம் (வ) இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாகக் கஷாயஞ்செய்து நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (௨) சேகம்பலம் (௨) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி மெழுகுபதமாக வடித்து முழுகிவர பித்தவெட்டை மஞ்சட்காமாலை வாந்தி தலைமயக்கம் வாயூறல் உட்சுரம் நடுக்கந்தீரும்.

ஆதண்டைத் தைலம்.

ஆதண்டை சங்கு நொச்சி எருக்கு சிற்றாமுட்டி வகைக்குப்பலம் (௰) இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக்கி எருக்கின்பழுப்புச்சாறு பழச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௪) வேப்பெண்ணெய்படி (௨) திரிகடுகு மடம் பூடு சாம்பு ஏலம் மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துச்சேர்த்துக் காய்ச்சி முழுகிவர சிரசுக்குலை குலைவாயு வாதக்குலை திமிர்வாதம் இரைப்பு வயிற்றி அள்ளவாயு சிறுகடுப்பு நேத்திரக்குத்து சொறிசிரங்கு சுணங்கள் தீரும்.

சங்கவேர்த்தைலம்.

கால்துலாம் சங்கவேரைப்பிடுங்கித் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாகக் கஷாயஞ்செய்து நல்லெண்ணெய்படி (௨) மிளகு கருஞ்சீரகம் ஏலம் மாசிக்காய் வகைக்குப்பலம் (௧) ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குட்டம் சொறிசிரங்கு கிரந்தி குலை செங்கரப்பன் வண்டுகடி சில்விஷம் க்ஷயம் இருமல் தீரும்.

சங்கவேர்ப்பட்டை பலம் (௯) இடித்து எட்டுப்படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்த கஷாயத்தில் ஆவின்பால் இளநீர் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) கூடவிட்டு மிளகு வராகனெடை (௰) பூலாங்கிழங்கு சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு வராகனெடை (௫) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேககாங்கை தெரி மற்ற மேகத்திலெடுத்தவியாதி வாயு முதலான ரோகம் தீரும்.

சங்கவேர்ப்பட்டைபலம் (௰) இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒரு படியாக வற்றவைத்ததில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௧) கூடவிட்டு அதில் அழிஞ்சி விதைப்பருப்பு மிளகு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் (௧) ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைப்புழுவெட்டு தலைமயிருதிர்தல் இவை செம்பட்டைமயிர் மாறும்.

அசுவகெந்தித் தைலம்.

அறுகவேர் பலம் (௰) நாருனிவேர் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (௮) குறுஞ்சாவேர் சிறுவழுதலைவேர் ஆவிரைவேர் வகைக்குப்பலம் (௯) சீந்திக்கொடி பலம் (௫) அமுக்குறாக்கிழங்குபலம் (௬) கோரக்கர்மூலி சாரணைவேர் வகைக்குப் பலம் (௩) சருள்ளிபலம் (௨) இவைகளையிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்திற்கு நிகர் ஆவினெய்விட்டு அதில் தொலி நீக்கி வறுத்திடித்த இஞ்சித்தூள் பலம் (௯) சாதிப்பத்திரி பலம் (௨) சாதிக்காய் அபின் வகைக்குப்பலம் (௧) குரோசாணியோமம் வால்மிளகு பச்சைகூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு (௨) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர கரப்பன் சொரிசிரங்கு ஆறாப்புண் விஷகடி பாண்டு பித்தம் சூலைக்கட்டு நீங்கும்; கண் தெளிவுண்டாகும்; தேகமிறுகும்.

அசுவகெந்திக் கிழங்கு சிற்றாமுட்டி வேர் கொம்பரக்குத்தூள் வகைக்குப் பலம் (௨) இவைகளை இடித்து (௫) படி தண்ணீரில் போட்டு ஒரு படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௧) விட்டு நன்னாரிவேர் மஞ்சிட்டிவேர் கோஷ்டம் கோரக்கிழங்கு இலாமிச்சவேர் மரமஞ்சள் அரத்தை சந்தனம் சதகுப்பை வகைக்குப்பலம் (அரைக்கால்) இவைகளை இடித்துப்போட்டு பதமாகக் காய்ச்சிக்கொண்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர அஸ்திசுரம் உட்காய்ச்சல் வெட்டை சுவாசகாசம் க்ஷயம் இருமல் தீரும். மேகநீர்களையும், உடம்பில் உண்டாகும் சகலவித அரிப்பையும் நீக்கும். இந்தத் தைலத்தில் ஒரு சிறு கரண்டிவீதம் காலையில் ஒரு வாரம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர ஷை வியாதிகள் தீரும்.

அமுக்குறாக்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர் கொம்பரக்கு வகைக்குப் பலம் (௫) இவைகளைத் துண்டுதுண்டாக வெட்டி ஒரு பானையிற் போட்டு தண்ணீர் (௧௨) படி விட்டு (௩) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௨) பசுவின்பால் படி (௧) விட்டு சிற்றரத்தை, நன்னாரிவேர், முத்தக்காசு, அதிமதுரம், கோஷ்டம், மரமஞ்சள், கடுகுரோகணி, தேவதாரம், பச்சை, பூலாங்கிழங்கு, பூஞ்சாந்துப்பட்டை கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிவற்றல் கண்டதிப்பிலி வகைக்குப் பலம்(அரைக்கால்) இவைகளை இடித்து அதில்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி தலைமுழுகிவர கபம் இருமல் காசம் சுரம்கூடியரோகம் இவைகள் தீரும்.

துளசித் தைலம்.

துளசிச்சாறு திருநீற்றுப்பச்சைச்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் வகைக்குப்படி (௧) ஷை பால்படி (௬) நெற்குமணக்கெண்ணெய்ப்படி (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மஞ்சள் மரமஞ்சள் சுக்கு முத்தக்காசு வெட்டிவேர் இலாமிச்சவேர் சீரகம் அதிமதுரம் கற்கடகசிங்கி சன்னலவங்கப்பட்டை வலம்புரிக்காய் சாதிக்காய் தக்கோலம் சடாமாஞ்சில் ஏலம் பரங்கிப்பட்டை சண்பகப்பூ கசகசா அதிவிடயம் கடுகுரோகணி தேவதாரம் சந்தனக்கட்டை அபின் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு வராகனெடை (௩) இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர க்ஷயம் காசம் பீனசம் குன்மம் கிராணி பாண்டு மண்டையிடி சூலை காதுமந்தம் கண்புகைச்சல் தேகவலி நீங்கும்.

கருந்துளசித் தைலம்.

கருந்துளசி பலம்(௨௰) நன்னாரிவேர் பலம்(௧௫) ஆம்பைவேர்பலம்(௧௫) இவைகளை சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி (௧௨) படி தண்ணீரில்போட்டு (௨) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௨) குரத்தாவரையிலைச்சாறு படி (௩) விட்டு மிளகு வால்மிளகு கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்(௩) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர பீனசம் கபாலசூலை மண்டையிடி மேகநீர் தீரும்.

அயனவில்வாதித் தைலம்.

அயனத்தின் வசிரச்சிராய் வில்வவேர் சிறுகிரைவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சீந்திக்கொடி அமுக்குறாக்கிழங்கு மிளகு திரிபலை நன்னாரிவேர் வகைக்குப்பலம் (௮) இடித்து எட்டுமரக்கால் நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தில் ஆவினெய் நல்லெண்ணெய் இளநீர் வகைக்குப்படி (௪) ஒன்றாகக்கலந்து விலாமிச்சம்வேர் விளாவரிசி சிற்றரத்தை மஞ்சிட்டி வெட்டிவேர் அதிமதுரம் பச்சை வெட்பாலையரிசி சந்தனம் திரிகடுகு மகரப்பூ குக்கில் தக்கோலம் தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ செஞ்சந்தனம் சடாமாஞ்சில் நெருஞ்சிமூலம் கோஷ்டம் தேட்கொடுக்கு திப்பிலிமூலம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௮) ஆவின்பாலாலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர சுவாசம் இருமல் கண்ணோய் பித்தம் சன்னி சலதோஷம் மந்தம் காய்ச்சல் பீனசம் செவியடைப்பு வாயு உதாவாயு வாய்ரோகம் மண்டைச் சூலை தீரும்.

கரிப்பான் தைலம்.

கரிப்பான்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி(வ) கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் வகைக்குப்பலம்(௧) ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர கண்ணோய் தலைநோய் செவிநோய் பித்தம் உஷ்ணம் பீனசம் தீரும்.

சம்பீரத்தைலம்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி (௧௫) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௧) கற்பூரசிலாசத்து கல்நார் அதிமதுரம் அக்கிரகாரம் லவங்கப்பத்திரி சாத்திரபேதி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை பூலாங்கிழங்கு மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்தும் உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டும்வர மேகம் பித்தம் நச்சுவலி நீங்கும்.

கஞ்சா அவுரி புளி மகிழ் இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்சை நாரத்தை சங்கு இவைகளின் பழச்சாறு முத்தக்காசுக் கஷாயம் வகைக்குப்படி (க) நல்லெண்ணெய்ப் படி (உ) ஒன்றாகக்கலந்ததில் மதுரம் சாட்டாதிப்பூ கோஷ்டம் திரிபலை அழிஞ்சி விதை தக்கோலம் ஜாதிக்காய் அகில் மிளகு சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் பெருமரப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (கூ) இவைகளை இரண்டுபடி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கி கூட்டிவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர நேத்திரவியாதி பீனசம் பொடுகு புழுவெட்டு புண் மற்றும் சிரசுவியாதி மேகரோகம் தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி (உ) நாரத்தம்பழம், எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (க) புளி, மகிழ், மணத்தக்காளி இவைகளின் இலைச்சாறு சங்கம் பழச்சாறு கோரங்கிழங்குக்கஷாயம் வகைக்குப்படி (ஜ) ஒன்றாய்விட்டு அதில் அதிமதுரம், கோஷ்டம், திரிபலை, அழிஞ்சிவிதை, சாதிக்காய், அகில், மிளகு, சந்தனம், வெட்டிவேர், இலாமிச்சவேர், பெருமரத்துப்பட்டை வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர, நேத்திரவியாதிகள், பொடுகு, புண்கள், பீனசம், புழுவெட்டு, சிரசுநோய் மேகம் தீரும்.

வங்கமரீசத்தைலம்.

கஞ்சாவிலைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மிளகுபலம் (உ) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரச் சகல பீனசமுந்தீரும்.

எட்டிக்கொழுந்தும் மிளகும் தட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர தலைவலிநீங்கும்.

மிதிபாகல்தைலம்.

மிதிபாகல் கருக்குவாய்ச்சி துளசி நொச்சி இவைகளினிலைச்சாறு எருக்கம் பழுப்புச்சாறு ஆதளம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் கிரிசாதம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மிளகு அபின் சுக்கு அதிமதுரம் அதிவிடயம் சன்னிநாயகம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) தேவதாரம் கழஞ்சு (அ) இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர தலைபிடி பீனசம் வாயு கபாலவாயுதீரும்.

காத்தோட்டித்தைலம்.

காத்தொட்டி முசுமுசுக்கை கரிப்பான் அவுரி வெற்றிலை நொச்சி கருநொச்சி காஞ்சிரை கருஊமத்தை கஞ்சா இவைகளின் கொழுந்துச்சாறு எருக்கம்பழுப்புச் சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (கவ) இவைகளை யொன்றாகக்கலந்து பத்துநாள் ரவியில் வைத்திருந்து பதினோராநாளில் திரிகடுகு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் குராசாணி யோமம் சாம்பிராணி பூலாங்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (உ) வெள்ளாட்டுப் பாலலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேகம் (உக)-ம் சகல பீனசம் கபாலக்குத்து க்ஷயம் மேகாங்கையும் நீங்கும்.

சகல பீனசத்திற்கும் காத்தோட்டித்தைலம்.

காத்தொட்டிச் சாறு, கரிப்பான்சாறு, சிறுகாஞ்சொறி, கஞ்சாயிலை, இஞ்சி, முசுமுசுக்கை, நொச்சி, கருஊமத்தை எருக்கம் பழுப்பு, இவைகளின் சாறு, வகை

க்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய் படி (உ) வெள்ளாட்டுப்பால்படி (ஜ) இவைகளை ஒன்றாய்விட்டு, அதில் திரிகடுகு, கோஷ்டம் அக்கிராகாரம், கருஞ்சீரகம், ஓமம், குராசாணியோமம் சாம்பிராணி பூலாங்கிழங்கு வகைக்குவராகனெடை (ஙு) அரைத்து போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவர சகலவித பீனசங்களும் கபாலக்குத்து, குத்து, க்ஷயம் மேகாங்கை இவைகள் நீங்கும்; கட்டபுளி வறுத்த உப்பு ஸ்நானம்செய்த தினத்தில் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

சவுரித்தைலம்.

ஆனைத்தந்தப்பொடி பலம் (ஙு) எட்டிப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்த கஷாயம் படி (க) நல்லெண்ணெய்படி (க) சிவந்த ஆலமுகிழ் சவுரிக்கொடி அவுரி கையாந்தகரை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சிவடித்து சிரசிற்பதமிட்டுவர மயிர்கறுத்து வளரும்.

சவுரி பலம் (க௦௦) இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்து நல்லெண்ணெய் படி (க) கருஞ்சீரகம் பலம் (க) அதிவிடயம் மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (ஜ) ஆவின்பாலலரைத்துச் சேர்த்துக்காய்ச்சி முழுகிவர குட்டம் வாதரப்பன் கிழலை காய்ப்பு கண்டமிக்கம் தீரும்.

வேங்கைப்பட்டைத் தைலம்.

வேங்கைப்பட்டை பலம் (க௦) இடித்து முன்போற் கஷாயஞ்செய்து நல்லெண்ணெய்படி (க) கூட்டிவிட்டு இலாமிச்சவேர் மிளகு வெள்ளுள்ளி நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் சூலை பித்தம் பீனசம் மண்டையிடி தேகவீக்கம் நீங்கும்.

வேப்பம்பட்டைத் தைலம்.

நாறுவருடஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை துலாம் (வ) இடித்து முன்போற்கஷாயஞ்செய்து நல்லெண்ணெய் படி (உ) கூட்டிவிட்டு ஏலம் பலம் (உ) இலந்தைவேர் பழம்பாசி அக்கிராகாரம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர வாதம் குஷ்டம் தேகக்கடுப்பு செங்கரப்பன் புண்புரைகள் நீங்கும்.

குறுந்தொட்டித்தைலம்.

குறுந்தொட்டிவேர் துலாம் (வ) இடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு முன்போற் கஷாயஞ்செய்து அதில் சுக்கு மிளகு ஏலம் வகைக்குப்பலம் (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் (அ௦)-ம் தீரும்.

குறுந்தொட்டிவேர், தும்பைவேர், வகைக்குபலம் (க௦) கொடிவேலிவேர், நன்னாரிவேர், பசளைவேர் வகைக்குப் பலம் (ஙு) இவைகளைத் துண்டுதுண்டாக வெட்டி (உ௦) படி தண்ணீரிற்போட்டு (௲) படியாக வற்றவைத்துக் கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (உ) விட்டு லவங்கப்பூ, ஜாதிக்காய், கசகசா, ஏலம், வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (ஜ) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி தலைமுழுகிவர குஷ்டம், குறைநோய், வண்டுகடி, கபாலசூலை, வாய்நீரூறல், மேகஊறல், கண்புகைச்சல், சுரம் தீரும்.

திருகுகள்ளித்தைலம்.

திருகுகள்ளி, கற்றாழை, எருக்கு, நொச்சி வகைக்குச்சாறுபடி (௫) நல்லெண்ணெய் படி (௧) அகில்கட்டை, சந்தனக்கட்டை, கோஷ்டம், சுக்கு, சாரணைவேர், கொடிவேலிவேர், வசம்பு, அரத்தை, முருங்கைவேர், இந்துப்பு, அசுவகெந்தி இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்பலம் (வ) இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர காதுவலி கன்னப்புற்று திமிர்வாதம் கை கால் முடக்கு தேகத்திலுண்டாகும் குத்துவலி சகலவித வாயுவும் பக்ஷவாதமும் தீரும்.

பூநாகத்தைலம்.

நல்லெண்ணெய் படி (௨) எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கீழ்காய்நெல்லிச்சாறு, கரிப்பான்சாறு, வட்டடக்கியிலைச்சாறு, பொடுதலைச்சாறு, ஆடாதோடையிலைச்சாறு, கொடிவேலிச்சாறு இவை வகைக்குப்படி (அரைக்கால்) ஒன்றாகவிட்டு அதில் பூநாகம் ஒரு தேங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு அதில் வேப்பம்விதை நா[illegible]பட்டை, [illegible]லிங்கம்பட்டை, கொடிவேலிவேர், சுக்கு, சங்கவேர் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வைத்து உடம்பில் பதம் போட்டுக்கொண்டு வெந்நீரில் குளித்துவர சகலவித வலிப்புகளும் வாதரோகமும் தீரும். இந்தத் தைலத்தில் கால்வீசம்படி வீதம் தினம் காலையில் சாப்பிட்டு வர மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

மகாநீர்க்குண்டித் தைலம்.

வெண்ணொச்சி தழுதாழை புங்கு மாவிலிங்கு முருங்கை விடத்தேர் அசுவகெந்தி இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம் (௮) ஷை இலைச்சாறு வகைக்குப்படி (௫) வேர்களை ஒரு பானையில் போட்டு (௧௨) படி தண்ணீர்விட்டு காலுபடியாக வற்ற வைத்துக்கொண்டு அதில் ஷை சாறுகளை ஒன்றாகவிட்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௪) விட்டு திரிகடுகு காட்டாத்திப்பூ கோரைக்கிழங்கு சிறுதேக்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் கொடிவேலிவேர் இலாமிச்சவேர் செஞ்சந்தனம் நன்னாரிவேர் கிளியூரம்பட்டை பூஞ்சாந்துப்பட்டை இவைகள் வகைக்குப் பலம் (வ) இடித்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ் செய்துவர பீனசம் தனுர்வாதம் கபாலவாயு பாரிசவாயு முதலிய சகலவித வாயுக்களும் தீரும்.

வெண்ணொச்சிச்சாறு வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஏலம் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி அமுக்குராவேர் முருங்கைவேர் சுக்கு மிளகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிவற்றல் சதகுப்பை அகில்கட்டை வகைக்குப் பலம் (அரைக்கால்) இவைகளை இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானம்செய்துவர க்ஷயம் காசம் சுவாசகாசம் பீநசந்தலைவலி கபாலவாயு சகலமும் தீரும்.

விஷமுட்டித் தைலம்.

எட்டிப்பழச்சாறு படி (௨) நல்லெண்ணெய் படி (௨) பால் நெய் ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (வ) அமுக்குரா நொச்சி வாகை புளி மாவிலிங்கை தழுதாழை கழற்சி சிற்றாமணக்கிலை எருக்கிலை முருங்கை கள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (வ) ஏலம் சதகுப்பை அதிமதுரம் கொடிவேலி

அரத்தை லவங்கம் இந்துப்பு சடாமாஞ்சில் கடுகுரோகணி வகைக்குப் பலம் (௧) எட்டிவிதை பலம் (௧) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற் பூசிவர சன்னியும் வாதம் (௮௰)ம் தீரும்.

எட்டிப்பழத்தின்சாறு சம்பீரச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) எருக்கு நொச்சி வாகை தழுதாழை வேலிப்பருத்தி முடக்கொத்தான் வகைக்குச் சாறுபடி (வ) நல்லெண்ணெய்படி (௧) கோஷ்டம் பலம் (௧) வசம்பு ஓமம் முருங்கைப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௨) வெள்ளைப்பூடு பலம் (௪) திரிகடுகு பலம் (௩) திரிபலை பலம் (௩) இவைகளையெல்லாம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஷை வியாதிகள் தீரும்.

எட்டிக்கொழுந்து (காஞ்சிரங்கொழுந்து) மிளகுபலம் (௪) நல்லெண்ணெய் படி (௧) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர விடாதபயனடக்குத்து கபாலவாயு தீரும். ஸ்நானஞ்செய்ததினத்தில்புளித்தள்ளிப்பத்தியமாயிருக்கவும். நித்திரை பகலில் செய்யக்கூடாது.

சகலவலிப்புகளுக்கும் மகாவிஷமுட்டித் தைலம்.

எட்டிவிதை, ஓமம், மஞ்சள், கஸ்தூரிமஞ்சள், யானைத்திப்பிலி, லவங்கம், அதிமதுரம், சீரகம், பெருஞ்சீரகம், கருஞ்சீரகம், [illegible], வெள்ளைப் பூடு, கடுக்காய், நெல்லிக்காய், தான்றிக்காய், திப்பிலிமூலம், கோஷ்டம், அகில், வெள்ளிலோத்திரம், ஆவிரம்பட்டை, சதகுப்பை, குக்கில், கார்போகிவிதை, கடுகுரோகணி, அதிவிடயம், சன்னராஷ்டம், தேவதாரம், வட்டத்திருப்பி, மருட்கிழங்கு, கடுகு, பெருங்காயம், சிறுதேக்கு, கஸ்தூரி, இந்துப்பு, கறியுப்பு, வெடியுப்பு, அட்டுப்பு, வளையலுப்பு, ஆண்மயிலின்எச்சம், பூநாகம், காக்கையின் பித்து பச்சைப்பாம்பின் பித்து வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் இவைகளை எட்டிப்பழச்சாற்றினால் அரைத்து நல்லெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாககலந்து அதில்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலவித வலிப்புகளும் வாதம் (௮௰)-ம் தீரும்; அமரகண்டம் குமரகண்டம் பிரமகண்டம் காக்கைமுயல் இந்த (௫) வகை வலிப்புகளும் சன்னிதோஷங்களும் நீங்கும்.

சுரசவிஷமுட்டித் தைலம்.

மாவிலிங்கு, நொச்சி, கழற்சி, முருங்கை, சிற்றாமணக்கு, எருக்கு, விழுதி, இலைக்கள்ளி, தழுதாழை இவைகளின் இலைச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) எலுமிச்சம்பழச்சாறு பசுவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (௨) நல்லெண்ணெய்படி (௨) சதுரக்கள்ளிப்பால் படி (முக்கால்) எருக்கம்பால்படி (மாகாணி) இவைகளை ஒன்றாக விட்டு அதில் சுக்கு வெள்ளைப்பூடு குடம் சாம்பிராணி வகைக்குப் பலம் (வ) ஒன்றாகப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி உடம்பிற்றேய்த்து வைத்திருந்து கால்மணி நேரஞ் சென்று, வெந்நீரில் குளித்துவர வாதம் (௮௰)-ம் தீரும்.

வெருகங்கிழங்குத் தைலம்.

வெருகங்கிழங்கு பலம் (௧௦) சிற்றாமுட்டிவேர் அசுவகெந்திக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை இடித்து (௧௦) படி தண்ணீரில் போட்டு (௨) படி கஷாயமாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய்படி (௩) விட்டு சுக்கு

ளம் வில்வவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சுக்கு தேவதாரம் அதிமதுரம் கொடிவேலி வேர் சிறுதேக்கு வசம்பு ஜாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி செவ்வல்லிக்கொடி இவைகள் வகைக்குப் பலம் (வ) இடித்துப்போட்டுப் பதனாகக்காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர அஸ்திசுரம் வெட்டை க்ஷயம் சாசம் தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு பலம் (௨௰) பத்துப்படி தண்ணீரில் போட்டு (௮) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் (௮) படி நல்லெண்ணெய் விட்டு, கோஷ்டம், அரத்தை, [illegible]ருட்கிழங்கு, மரமஞ்சள், கோரக்கிழங்கு, மஞ்சிட்டிவேர், சந்தனம், முள்ளங்கிவிதை, சதாவேரிக்கிழங்கு, இலாமிச்சவேர், வெட்டிவேர், நிலப்பனைக்கிழங்கு, நன்னாரிவேர், கடுகுரோகணி வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைத் துண்டாக வெட்டிப்போட்டுப்பதமாகக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர க்ஷயவியாதிகள் தீரும். அதில் ஒரு சிறு கரண்டி வீதம் காலையில் சாப்பிட்டுக் கொண்டு வர க்ஷய வியாதிகள் தீரும்.

இஞ்சித்தைலம்.

ஒரு வீசை இஞ்சியை இடித்து ஒரு படி சாறு எடுத்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௧) விட்டு அரத்தை, திப்பிலிமூலம், வெட்டிவேர், இலாமிச்சவேர், பச்சைப்பூலாங்கிழங்கு, அதிமதுரம், கஸ்தூரிமஞ்சள், கிளியூரம்பட்டை, பூஞ்சாந்துப்பட்டை இவைகள் வகைக்குப்பலம் (அரைக்கால்) இடித்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி ஸ்நானம்செய்துவர பித்தம், பீனசம், மண்டைக்குத்து, கபாலவாயு, காதில் இரைச்சல் முதலிய வியாதிகள் தீரும்.

இஞ்சிச்சாறுபடி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௨) பொற்றலைக்கரிப்பான் ஆடாதோடை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (வ) முசுமுசுக்கை துளசி வகைக்குப்படி (அரைக்கால்) பசுவின்பால்படி (௧) இவைகளை ஒன்றாகக் கலந்து அதில் மிளகு ஜீரகம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் இலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் பச்சை பூலாங்கிழங்கு சடாமாஞ்சில் இவைகள் வகைக்குப்பலம் (வ) இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சும்பொழுது எலுமிச்சம்பழச் சாறு படி (வ) விட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர க்ஷய வியாதிகள் தீரும்.

வசந்தித்தைலம்.

வெள்ளைப்பூடு பலம் (௫) நல்லெண்ணெய் படி (௪) அரத்தை வாய்விளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் (௬) செவியம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குப் பலம் (௧) ஏலம் மிளகு திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௮) சுக்கு மல்லி வகைக்குப்பலம் (௫) சிறுநாகப்பூ செண்பகப்பூ வகைக்குப் பலம் (௨) காட்டுமுருங்கை நொச்சி வெள்ளறுகு கொடிவேலி எருக்கு இவைகளின் வேர் வகைக்குப் பலம் (௧௰) இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிலும் தேய்த்து நாசியிலும் நசியமிட நாசியில் இரத்தம் வடிதல் கபவாதம் இடுப்புக்கடுப்பு தேகத்திலுள்ள கடுப்புவலி தீரும்.

பஞ்சாரகத்தைலம்.

எருக்குமூலம் இடித்தநீர் படி (௧) நொச்சி சாரணை ஆதண்டை அசுவகெந்தி முருங்கை வேலிப்பருத்தி மூக்குறட்டைவேர் வகைக்குப்பலம் (௫) (௨௰) படி தண்ணீர் விட்டு (௨) படியாக வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௨) சேர்த்து இந்துப்பு தகரைவிதை லவங்கம் சித்தில் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் இவைகள்

வகைக்குப்பலம் (வ) இடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து உடம்பிலும்பூசி உள்ளுக்கும் கொடுத்துவர திமிர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணிதவாதம் முதலிய வாதம் (௮௰)-ம் தீரும்.

தீர்த்தகோத்திரத்தைலம்.

பேய்ப்பீர்க்கிலைச் சாறுபடி (௧) நல்லெண்ணெய், நெய், ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) வெள்ளாட்டுப்பால் படி (௪) திரிகடுகு, வெட்டிவேர், மஞ்சள் கோஷ்டம், மரமஞ்சள், விலாமிச்சவேர், சண்பகப்பூ வகைக்குப் பலம் (௧) அதிமதுரம் பலம் (௧) பாலில் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவர, ஜன்னி [illegible]லவலிப்பு சீதவாயு இசிவு சகலவிதமான கண்ரோகங்களும் தீரும்.

தேவதாருத்தைலம்.

கருங்குங்கிலியம் பலம் (௨) கத்திரி, மஞ்சள், கீழ்காய்நெல்லிவேர், ஆமணக்கம்விதை, பருப்பு, க்ஷவேர், கருஞ்சீரகம், வகைக்குப் பலம் (௧) சீரகம் பலம் (௧) இவைகளைப்பிடித்து சதுரக்கள்ளிப்பால் படி (௫) நல்லெண்ணெய் படி (௨)-ல் போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு உடம்பில் பூசிட்டு உள்ளுக்கும் கொடுத்துவர, வாதம், வாயு, கடுப்புவலி முதலிய வெட்டைவாயுவும் தீரும்.

அரிமேதகித்தைலம்.

கருங்காலிப் பட்டைபலம் (௧௰) இருபதுபடி தண்ணீரில்போட்டு, (௮) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௨) பசுவின்பால் படி (௧) சேர்த்து கோஷ்டம், நெல்லிமுள்ளி, அதிமதுரம், மிளகு, ஜாதிக்காய், ஆலம்பட்டை, தாமரைக்கிழங்கு, லவங்கப்பத்திரி, லவங்கப்பட்டை, ஏலம், செவ்வள்ளிக்கொடி, அரத்தை, கற்பூரசிலாசத்து வகைக்குப்பலம் (௬) வீதம்அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து சிரசில் பதம் தேய்த்து ஸ்நானம்செய்துவர சகலவிதமான தந்தவாயுவும் தீரும்.

பிரசாணித்தைலம்.

முதியார்கூந்தல்சாறு நல்லெண்ணெய், பசுவின்தயிர் வகைக்குப்படி (௨) இந்துப்பு, கொடிவேலி, அதிமதுரம், நவச்சாரம், ஏலம், முதியார்கூந்தல் வேர் வகைக்குப்பலம் (௧) சுக்கு பலம் (௨) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர வாந்தி, திமிர்வாதம், விக்கல், பாண்டு, காமாலை, வாயு தீரும்.

இரண்டுவீசை முதியார்கூந்தல் காயுடன் செடியைவெட்டிப்போட்டு (௨௰) படி தண்ணீர்விட்டு (௨) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் ஆவின்பால்படி (௩) நல்லெண்ணெய்படி (௨) விட்டு அதிமதுரம், கஸ்தூரிமஞ்சள், சடாமாஞ்சில், மகரப்பூ, அரத்தை, கோஷ்டம், கருஞ்சீரகம், பச்சை, வாய்விளங்கம், சதகுப்பை, செண்பகப்பூ, நெல்லிவற்றல், லவங்கப்பட்டை, கிளியூரப்பட்டை, ஏலம், கடுகுரோகணி, விலாமிச்சவேர், அசுவகெந்திக்கிழங்கு, தண்ணீர்விட்டாங்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்கு, முன்னை, பாதிரி, வில்வம், சிறுமுட்டிவேர், உகாவேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௬)வீதம்அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர நெஞ்செரிவு, காமாலை, பீனசம், பாண்டு, அஸ்திசுரம், பித்தப்படபடப்பு, கபாலவாயு, கண்ணில் நீர்வடிதல் தீரும். உடல் புஷ்டியாகும்.

கேதகித் தைலம்.

தாழம்விழுதுச்சாறு, நல்லெண்ணெய், வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (க) கோஷ்டம், சதுர்சாதம், சடாமாஞ்சில், முத்தக்காசு, வெட்டிவேர், இலாமிச்சவேர், தைவேளைவேர், நன்னாரிவேர், சிற்றாமுட்டிவேர், தேவதாரம், செங்கழுநீர்க்கிழங்கு, சதகுப்பை, அசுவகெந்திக்கிழங்கு, கஸ்தூரிமஞ்சள், வகைக்குப்பலம் (வ) வீதம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானம்செய்துவர, கபாலவாயு, மண்டைக்குத்து முதலிய சகலவியாதியும், சகலசெவிநோயும், சிலேத்மநோயும் தீரும்.

விசைய வயிரவத் தைலம்.

ரசம், நாவி, கெந்தகம், தாளகம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) இவைகளை நன்றாகக் காடிநீரில் அரைத்துத்துணியில் ஊட்டி கதிரில் சுற்றிக்காயவைத்து அப்பால் அரைக்கால்படி வேப்பெண்ணெயை ஒருசட்டியில்விட்டு அதில் அக் கதிரை நனைத்து திக்கொளுத்தி எரியும்போது, வேப்பெண்ணெயைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டுக் கொண்டிருக்க சுடர்த்தைலம் வடியும்; அதை எடுத்துக்கொண்டு அத்தைலத்தை உடம்பில் தேய்த்துக்குளிக்கக்கொண்டுவரவும்; அல்லது பதமிடவும்; பிரசவகாலத்தில் உண்டாகும் பிடரிஇசிவு, வாதக்கடுப்பு முதலிய சகல வாயுக்களையும் நன்றாகக் கண்டிக்கும், வாதம், நடுக்குவாதம் தீரும்.

சிற்றாமுட்டித் தைலம்.

சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் (௨௦) வெட்டிவேர், மிளகு, விலாமிச்சவேர் வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளைத்தட்டி (௧௬) படி தண்ணீரிற்போட்டு (௨) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி (௨) பசுவின்பால் படி (௧) விட்டுக் கோஷ்டம், அதிமதுரம், மிளகு, ஜீரகம், பூலாங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்துவர பித்தரோகம், நேத்திரவாயு, சிரோரோகம், மேகவெட்டை, பீநசம் தீரும்.

சீந்திக்கொடித் தைலம்.

சீந்திக்கொடிச்சாறு, நெல்லிக்காய்ச்சாறு, கையாந்தகரைச்சாறு, குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி (௩) நல்லெண்ணெய், பால் வகைக்குப்படி (௧) இவைகளை ஒன்றாகவிட்டு அதில் இலாமிச்சவேர், ஜாதிக்காய், லவங்கப்பத்திரி, முந்திரிப்பழம், வெட்டிவேர், சந்தனம், சதகுப்பை, அதிமதுரம், கோஷ்டம், செஞ்சந்தனம், தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிஸ்நானஞ்செய்துவர கண்ணெரிவும், சிரோரோகம், மேகரோகம் தீரும்.

சஞ்சீவித் தைலம்.

தூதுவளை, வாதை, நொச்சி, கேட்கொடிக்கு, பொன்னாவரை, வெள்ளைச்சாரணை, கீழ்காய்நெல்லி, பொடுதலை, கண்டங்கத்திரிவேர், சங்கம்வேர் வகைக்குப்பலம் (அ) இவைகளை ஒரு பானையிற்போட்டு (௨௦) படிதண்ணீர்விட்டு நாலுபடியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு நல்லெண்ணெய் நெல்லிக்காய்ச்சாறு கையாந்தகரைச்சாறு வகைக்குப்படி (௨) பசுவின்பால், தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறுவகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகவிட்டு அதில் ஏலம், இலாமிச்சவேர், சடாமாஞ்சில், மஞ்சள், சிறுநாகப்பூ, மஞ்சிட்டி, நெல்லிமுள்ளி, தாமரைக்கிழங்கு,

சந்தனம், காட்டாத்திப்பூ, பச்சிலை, ஜீரகம், லவங்கம், அதிமதுரம், தேவதாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௪) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர பாண்டு காமாலை சோகை உடல்வீக்கம் உஷ்ணபித்தம் வாயு கபாலவலி தீரும்.

சாரி, வல்லாரை, அவுரி, சங்கங்குப்பி, மணத்தக்காளி, சங்கு, குன்றி, சிறுகுறிஞ்சா, கையாந்தகரை, பொன்னாவரை, பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௩) நல்லெண்ணெய் படி (௪) அதில் விட்டு சுக்கு, பெருங்காயம், கட்டை, மஞ்சள், வாய்விளங்கம், ஏலம், மிளகு, ஓமம், கார்கோலரிசி, வெட்டிவேர், முத்து, கடுரோகணி வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்துவர சொறிசிரங்கு, பாண்டு, சோகை, காமாலை, மேகநீர்த்தடிப்பும் நீங்கும்.

குளிர்தாமரைத் தைலம்.

கரிப்பான், பொற்றலைக்கரிப்பான், குளிர்தாமரை, குமரி, இளநீர், நெய்சிட்டி, பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய் படி (௨) பசுவின்பால்படி (௨) சாம்பிராணி பலம் (௫) வங்காளப்பச்சை கிளியூரம் பட்டை, பூஞ்சாந்துப்பட்டை ஜீரகம் பச்சை கோலாக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் அரைத்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர பித்தமயக்கம், வாந்தி, மண்டைக்குத்து, மேகம், கண்ணெரிவு, கைகால் காந்தல், நீர்க்கடுப்பு, மண்டைக்குத்து, பீநிசம், உஷ்ணம் தீரும். தேகம் குளிரும்.

பசுவின்பால் தைலம்.

பசுவின்பால்படி (௧) செவ்விளநீர், சிறுகீரைச்சாறு, கற்றாழைமடல், நெல்லிக்காய்ச்சாறு, பொன்னாங்காணிச் சாறு வகைக்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௧௨) இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து அதில் அதிமதுரம், கோஷ்டம், ஏலம், குராசாணி ஓமம், பூலாங்கிழங்கு, சடாமாஞ்சில், ஜாதிபத்திரி, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிவற்றல், மிளகு, கஸ்தூரிமஞ்சள், ஜீரகம், சோம்பு இவைகள் வகைக்கு வராகனெடை (௪) இவைகளைப் பசுவின்பால்விட்டு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர நேத்திர நோய்கள் (௯௬)ம் தீரும் கண்ணில் உண்டாகும் வெட்டையும், கால் கைகளில் உண்டாகும் எரிச்சலும் தீரும்; பத்தியமில்லை. ஸ்நானத்தன்று போரையும் பகல் நித்திரையையும் நீக்கவும்.

சிறுதும்பைத்தைலம்.

சிறுதும்பைவேர் பலம் (௫) வெட்டிவேர்பலம் (௫) சிவனார்வேம்புவேர் பலம் (௫) இவைகளை இடித்து ஒருபானையிற் போட்டு (௧௫) படி தண்ணீர்விட்டு (௩) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு பசுவின்நெய்ப்படி (௧) விட்டு கொத்தமல்லி வால்மிளகு கடுக்காய் மிளகு ஜீரகம் ஜாதிக்காய் வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை முன்முருக்கிலைச் சாற்றால் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரவண்டுகடி, கல்விஷம், வாதம், குலை நீர்க்கட்டுகள் தீரும். இந்தத் தைலத்தில் கால்வீசப் படி வீதம் காலையில் 10-நாள் சாப்பிட்டுவர கெர்ப்பமில்லாதவர்களுக்கு கெர்ப்பமுண்டாகும். புளித்தள்ளிப் பத்தியமாகச் சாப்பிடவும்.

அத்திவேர்த்தைலம்.

அத்திவேர்பலம்(௧௦) விராலிவேர், வேலிப்பருத்திவேர், வகைக்குப்பலம்(௫) பூவரசம்வேர் பலம் (௮) இவைகளை ஒருபானையில் போட்டு (௨௦) படி தண்ணீர்விட்டு (௩) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௨) விட்டு அதிமதுரம், தேவதாரம், மிளகு, சீரகம், கோஷ்டம், பச்சை, பூலாங்கிழங்கு இலியூரம்பட்டை பூஞ்சாந்துப்பட்டை, வெட்டிவேர், இலாமிச்சவேர், வகைக்குப் பலம் அரைக்கால், இவைகளை இடித்துப் போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர, மேகநீர், பினசம், தேகத்திலுள்ள காந்தல், வெட்டைச்சூடு நீங்கும்.

ஆவரைவேர்த் தைலம்.

ஆவரைவேர் பலம் (௨௦) சிறுசெருப்படிச் சமூலம் பலம்(௫) இவைகளை சிறு துண்டுகளாக வெட்டிப் பத்துபடி தண்ணீரிற் போட்டு இரண்டுபடியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௨) விட்டு அதிமதுரம், தேவதாரம், வால்மிளகு வகைக்குப்பலம் (௧) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஸ்நானம்செய்து வர நீரழிவு, வாதநோய், நெஞ்செரிவு தீரும்.

வேங்கைப்பட்டைத் தைலம்.

வேங்கைப்பட்டை பலம் (௩௦) சிறுசின்னிவேர், நாயுருவிவேர், வகைக்குப்பலம் (௧௦) இவைகளை சிறு துண்டுகளாக வெட்டிப்போட்டு பன்னிரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு, இரண்டுபடியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் புங்கவின் நெய்படி (௨) விட்டு அத்துடன் பேய்ப்பீர்க்கன் இலைச் சாறு படி (௧) கூடவிட்டு அதில் கோஷ்டம், மிளகு ஜாதிக்காய், கிராம்பு வகைக்கு பலம் (௨) இவைகளை அரைத்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி தலைமுழுகிவர கருமேகம், சூலை, கால் கை வெடிப்பு தீரும்.

முசுட்டைவேர்த் தைலம்.

முசுட்டைவேர் பலம் (௧௦) லவங்கப்பட்டை பலம் (௧௦) இவைகளை வெட்டி ஒரு பானையில் போட்டு (௧௦) படி தண்ணீர்விட்டு இரண்டு படியாக வற்றவைத்துக் கொண்டு அதில் ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெய் விட்டு அதிமதுரம், தேவதாரம், ஜாதிக்காய் வகைக்குப் பலம் (௪) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர காந்தல் சோகை கண்புகைச்சல் பாண்டு விரணம் தீரும்; காதுமந்தம் நீங்கும்.

சிறுபூளைவேர்த் தைலம்.

சிறுபூளைவேர் நொச்சிவேர் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் (௨௦) இவைகளைத் துண்டுதுண்டாக வெட்டி (௨௦) படி தண்ணீரில் போட்டு (௪) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் (௨) படி நல்லெண்ணெய் விட்டு ஏலம் கிராம்பு சாதிபத்திரி சீரகம் பூலாங்கிழங்கு அதிமதுரம் இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளைப்பொடித்துப் போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி ஸ்நானஞ் செய்துவர வாந்தி குன்மம் கண்புகைச்சல் கிறுகிறுப்பு வாய்நீரூறல் மண்டைக்குத்து புண் புரைகள் தீரும்.

ஆதண்டைவேர்த் தைலம்.

ஆதண்டைவேர் பலம்(௨௦) துளசிவேர் முட்கொழுஞ்சிவேர் நரிப்பான் சாரணை வேர் வகைக்கு பலம்(௫) இவைகளை வெட்டி (௨௦)படி தண்ணீரிற் போட்டு நாலு

படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில்(௨) படி நல்லெண்ணெய்விட்டு அதிமதுரம் தேவதாரம் வால்மிளகு கடுக்காய் கசகசா சீரகம் ஏலம் பச்சை பூலாங்கிழங்கு இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி தலை முழுகிவர நீரடைப்பு கல்லடைப்பு கையடைப்பு செவியடைப்பு மண்டைக்குத்து காது இரைச்சல் சளி இருமல் மேகம் தீரும்.

வேலிப்பருத்தித் தைலம்.

வேலிப்பருத்திச் சாறுபடி (௨) மேனிச்சாறுபடி (௧) புளியிலைச்சாறு நொச்சி இலைச்சாறு அமுக்குறாக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௩) ஒன்றாகவிட்டு அதில் கோஷ்டம் தேவதாரம் அதிமதுரம் மிளகு வகைக்குப் பலம் (௧) இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர பாண்டு சோகை காமாலை மேகநீர் முதலிய வியாதிகள் தீரும்.

சங்கங்குப்பித் தைலம்.

நாசரோகங்களுக்கும் க்ஷயரோகங்களுக்கும் வெண்ணொச்சி நரிப்பான் பேராமுட்டி தேள்கொடுக்கிலை கண்டங்கத்தரி ஆடாதோடை நீர்முள்ளி கடுக்காய்நெல்லி ஆதண்டை வகைக்குச் சாறுபடி (௧) சங்கங்குப்பியிலைச்சாறு படி (௧) அதில் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாய்விட்டு அதில் கடுகு சுக்கு திப்பிலி மிளகு சீரகம் ஏலம் செவியம் பெருங்காயம் ஓமம் அதிவிடையம் கண்டுபாரங்கி (சிறுதேக்கு) கோஷ்டம் பாலைத்திப்பிலி வெட்பாலையரிசி பெருமரப்பட்டை திப்பிலிக்கட்டை வாய்விளங்கம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கொடிவேலி வசம்பு வகைக்குவராகனெடை (௧) இவைகளை வெள்ளாட்டுப்பாலால் அரைத்துப் போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி இதில் ஒரு அட்டிடையெடுத்து தினம் சாப்பிட்டுவர க்ஷய வியாதிகள் தீரும். புளித்தண்ணி பத்தியமாய்ச்சாப்பிடவும்; க்ஷய தைலத்தால் ஸ்நானம் செய்து கொண்டுவரவும் தீரும்.

வெண்ணொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) அதில் சடாமாஞ்சில் கல்லுப்பு இந்துப்பு வளையலுப்புவெடியுப்பு அட்டுப்பு சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுகு தான்றிக்காய் நெல்லிவற்றல்கோஷ்டம் இலவங்கம் கடுக்காய்ப்பூ கண்டங்கத்திரிவேர் ஆதண்டைவேர் இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௧) இவைகளை இடித்துப் போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி ஸ்நானம்செய்துவர க்ஷய வியாதிகள் தீரும். க்ஷய தைலத்தில் ஒரு அட்டிடையெடுத்து காலை மாலை இரண்டுவேளையும் சாப்பிட்டு வர க்ஷய வியாதிகள் தீரும்.

ஏலாதித் தைலம்.

செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கொடிக்கிழங்கு சிறுகீரை தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு முசுமுசுக்கைவேர் அமரி பொன்னாங்காணி நன்னாரிவேர் இலாமிச்சவேர் நெருஞ்சிவேர் கிச்சிலிக்கிழங்கு நீர்ப்பூலா தாமரைவளையம் சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி வெள்ளறுகு சிறுகுருஞ்சாவேர் மயிர்மாணிக்கம் சடச்சிவேர் விலப்பவேர் வெட்டிவேர் நரிப்பான் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளை இடித்து ஒரு பானையிற் போட்டு (௨௦) படி தண்ணீர்விட்டு (௪) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நாலுபடி நல்லெண்ணெய்விட்டு ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி மஞ்சள் லவங்கம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் நற்சீரகம் அரத்தை சடாமாஞ்சில் கடுகுரோகணி

செஞ்சந்தனக்கட்டைச்சந்தனம் வெப்பாலையரிசி வெந்தயம் சதகுப்பை தேவதாரம் மஞ்சிட்டி வகைக்குப்பலம்(௨) ஏலம் பலம்(௫) இவைகளை இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர மேகம் (௨௰) பித்தம் (௪௰) தீரும்; மெய்குளிரும், கண்ணோய் (௧௧) தீரும்; மேற்படி தைலத்தில் சவ்வாது புனுகு கோரோசனை வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் எடுத்து கூட்டுடன் சேர்த்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டியது.

சுக்குத் தைலம்.

ஊற்றுப்ரேலைச்சீவி சுத்தப்படுத்தின சுக்கு பலம் (௨௰) துண்டுதுண்டாக வெட்டி (௪௰)படி தண்ணீரில்போட்டு (௨) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் (௨) படி நல்லெண்ணெய்விட்டு சிற்றரத்தை மிளகு திப்பிலி கோரக்கிழங்கு மஞ்சிட்டி வேர் கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் அகிற்கட்டை தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு எருக்கின்வேர்ப்பட்டை கடுகுரோகணி கோஷ்டம் கொடுவேலிவேர் தேவதாரக்கட்டை சந்தனக்கட்டை வெள்ளைக்குங்கிலியம் செவியம் ஆமணக்கின்வேர் பேரீச்சம்பழம் கொடிமுந்திரிப்பழம் இந்துப்பு கஸ்தூரி குங்குமப்பூ வகைக்குப் பலம் (வ) இவைகளைத் தூட்செய்துபோட்டு அத்துடன் பசுவின்பால் (௨) படி விட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு இதை உடம்பில் தலையாகப்போட்டால் வாதக்கடுப்புகள் நீங்கும். இரண்டு நாசியிலும் நசியமிட்டால் பீனசரோகங்களும் தலைவலிகளும் நீங்கும். மேற்படி தைலத்தை வாயிற்போட்டு கொப்பளித்தால் பல்லாணை பல்வலிரோகங்களும் தீரும். ஸ்நானம் செய்துவந்தால் சிரோரோகங்கள் நீங்கும்.

மிளகுத் தைலம்.

மிளகு சிறுகத்தரி வில்வம் கிழ்காய்நெல்லி கண்டங்கத்தரி புன்கு ஊமத்தை சிறுகீரை நொச்சில் இவற்றின்வேர் சிற்றரத்தை தாழைவிழுது வகைக்குப்பலம் (௫) இவைகளை உரலில் இடித்து ஒரு பாண்டத்தில் போட்டு (௧௬) படி தண்ணீர்விட்டு (௨) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி (௨) ஒன்றாகவிட்டு அதில் கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் மிளகு திப்பிலி அதிவிடையம் வட்டத்திருப்பி மயிலிறகு கோஷ்டம் ஜாதிக்காய் சுக்கு கற்பூரம் வெப்பாலையரிசி கஞ்சாங்கோரை மஞ்சள் சித்திரமூலம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் புளியங்கொட்டைத்தோல் வகைக்குப்பலம் (வ) இவைகளை மேற்படி பால் விட்டரைத்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி அப்பால் (௩) நாள்வரை நெற்புடத்தில் வைத்து தலைமுழுகிவர வாதரோகமும் சிலேத்துமரோகமும் கூச்சலிட்டுச் சொல்லுகின்ற செவிட்டுரோகமும் நீங்கும்.

மரீசாதித்தைலம்

மிளகு பலம் (௨௰) ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருநாள் ஊறவைத்து மறுநாளும் ஒருபடி பாலில்ஊறவைத்து மூன்றாம்நாள் எடுத்து அடுப்பிலேவைத்துப்பால்வற்றுமளவும் காய்ச்சிப் பால்வற்றினவுடன் அதில் நல்லெண்ணெய் படி (௨) கரிப்பான் சாறு படி (௫) விட்டு அப்பால் அதிமதுரம் சீரகம் பூலாங்கிழங்கு லவங்கப்பச்சை கிளியூரம்பட்டை வகைக்குப் பலம் (அரைக்கால்) இவைகளைப் பசுவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி ஸ்நானம்செய்துவர பித்தகாங்கை கைகால் மெய் கண்ணெரிவு வீக்கம் சோகை பாண்டு காமாலை இருமல் க்ஷயம் முதலிய வியாதிகள் தீரும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குத்தைலம்.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கரிப்பான் நெல்லிக்காய் ஆலம் விழுது தழுதாழை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) நல்லெண்ணெய் படி (௩) பசுவின்பால் படி (௧) இவைகளை ஒன்றாக விட்டு அதில் நெய்தற்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு சந்தனத்தூள் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் வசம்பு அதிமதுரம் முசுமுசுக்கை வேர் தாமரைப்பூ விதழ் தூதுவளைவேர் மஞ்சிட்டிவேர் கோரைக்கிழங்கு செண்பகப்பூ சடாமாஞ்சில் தேவதாரக்கட்டை நன்னாரிவேர் அமுக்குறாங்கிழங்கு கோஷ்டம் சதகுப்பை வகைக்குப்பலம் (௨) இவைகளைத் தூட்செய்து போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவர சிரோரோகம் நேத்திரரோகம் செவிடு மண்டைக்குத்து முதலிய சகல ரோகமும் தீரும்.

கருஞ்செம்பைத்தைலம்.

கருஞ்செம்பையிலைச்சாறு வெள்ளுள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) நல்லெண்ணெய் படி (௧) இவைகளை ஒன்றாகவிட்டு அதில் மிளகு சீரகம் கருஞ்சீரகம் சாம்பிராணி வகைக்கு பலம் அரைக்கால் இவைகளை பசுவின்பால் விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர பீனச மண்டைக்குத்து சகல விதபீனசங்களும் தீரும்.

பொன்னாங்காணி நொச்சி வல்லாரை ஆவசி வெள்ளைப்பூடு அகத்தி வகைக்குச் சாறுபடி (௧) பசுவின்பால் படி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௩) ஒன்றாக விட்டு அதில் சந்தனம் மரமஞ்சள் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு திப்பிலிமூலம் கடுக்காய்ப்பூ கோஷ்டம் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி நாகப்பூ ஏலம் செவியம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) வீதம் எடுத்து பசுவின் பாலாலரைத்துப் போட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சிவைத்துக் கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவர சகலவித பீனச ரோகங்களையும் நீக்கும்.

காசமாரித்தைலம்.

மிளகுதக்காளியிலைச் சாறுபடி (௫) நல்லெண்ணெய் படி (௧) இவைகளை ஒன்றாக விட்டு அதில் சுக்கு திப்பிலி மிளகு வகைக்குப் பலம் (வ) பொடி செய்து போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு ஒரு சிறுகரண்டி வீதம் தினம் சாப்பிட்டுவர சகலவித காசரோகமும் தீரும். மேற்படி தைலத்தில் கொஞ்சம் எடுத்து தினம் பதமிட்டுக் கொண்டுவரவேணும்.

கலப்பைக்கிழங்குத்தைலம்.

நல்லெண்ணெய் படி (௫) கலப்பைக்கிழங்கு பலம் (௫) ஆவின் வராகனெடை (௧) மஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் மரமஞ்சள் வலம்புரிக்காய் மிளகு பூமி வகைக்குப் பலம்(வ) இவைகளைப்பொடித்துப்போட்டுச் சிவந்தபதமாகக்காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மண்டையிடி மண்டைக்குடைச்சல் அஸ்திசுரம் சிலேத்துமநோய்கள் நீங்கும்; ஸ்நானத்தன்று புளி மோர் புகையிலை பகல்நித்திரை இவைகளை நீக்கவும்.

நேத்திரநோய் (௧௧)-க்கும் வெள்ளறுகுத் தைலம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு முசுமுசுக்கைச்சாறு ஆவின்பால் கரிசாலைச்சாறு கையான்சாறு வெள்ளறுகுச்சாறு செவ்விளநீர் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௫) இ

வைகளை ஒன்றாகக்கலந்து பாண்டத்தில் வார்த்து கடுக்காய் சிவதைவேர் விலாமிச்சு அதிமதுரம் கோரைக்கிழங்கு மதுரம் கச்சோலம் சிற்றாமுட்டி ஏலக்காய் வலம்புரிக்காய் கருஞ்சீரகம் பூலாங்கிழங்கு தான்றிக்காய் நெல்லி இருவேலி கஸ்தூரி பச்சிலை தேவதாரி சீரகம் சாம்பிராணி கோஷ்டம் இடம்புரிக்காய் சடாமாஞ்சில் தண்ணீர்விட்டான் வகைக்குப்பலம் (அரைக்கால்) இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி தைலத்திற் கரைத்து பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானம் செய்துவர பிடரிவலி சன்னிவாதம்பயக்கம் ஒண்டிக்கண்ணோய் கபாலவலி தலைகனப்பு மந்தாரகாசம் கண்டரோகம் கண்ணில் நீர்வடிதல் மூக்கடைப்பு முதலிய கண்டத்துக்கு மேற்பட்ட வியாதிகளிரிக்கும். பத்தியம் புளி புகை புலால் பகல்நித்திரை மைதுனம் அக்கினி சீதளப்பண்டம் ஆகாது.

மதுராதித்தைலம்.

சிறுகீரை தாமரைப்பூ தாழைவிழுது பொன்னாங்காணி ஆவாரையிலை கையாந்தகரை வகைக்குப் பலம் (ரு) இவைகளைப் பத்துப்படி தண்ணீர்ப்போட்டு இரண்டுபடியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் ஒருபடி நல்லெண்ணெய்விட்டு லவங்கப்பூ கோஷ்டம் செண்பகப்பூ முருங்கைப்பட்டை கடுக்காய் கிராம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் மதுரம் சாதிபத்திரி சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சீரகம் கடுகுரோகணி வகைக்குக் கழஞ்சு (க) இவைகளைப் பசுவின்பால்விட்டு அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர கண்டமாலை பிடரிவலி கைகால் கண்ணெரிச்சல் உஷ்ணம் பித்தம் தீரும்.

பொடுதலைத்தைலம்.

பொடுதலைச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து மிளகு பலம் (க) சீரகம் பலம் (க) பசுவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு தினம் தலைக்குப் பதம்போட்டு வருவதுடன் நாலுநாளைக்கு ஒருதடவை ஸ்நானஞ்செய்துவர தலைமயிர் உதிர்தல் பூச்சிவெட்டு முதலிய நோய்கள் நீங்கித் தலைமயிர் நன்றாய் வளரும்.

சுரநாசத்தைலம்.

அமுக்கிரா அமுக்குறாக்கிழங்கு சதகுப்பை கோஷ்டம் மரமஞ்சள் கொம்பரக்கு திரிகடுகு மதுரம் திரிசாதம் கடுகுரோகணி முத்தக்காசு வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) இடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சுரம் தாகம் வெப்பு பழஞ்சுரம் அஸ்திசுரமுண்டாகும் பலவீனங்களும் நீங்கும்.

சகலசுரத்திற்கும் சஞ்சீவித்தைலம்.

சாதிபத்திரி, இலுப்பைச்சிராய், சிறுநாகப்பூ, சாதிக்காய், லவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, ஆமணக்கம்வேர், செவ்வள்ளிக்கொடி, கார்கோலரிசி புளியமடல் கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௰) நல்லெண்ணெய் படி (க) அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சுரம் (கஅ-ம்) தீரும்.

திமிர்வாதத்திற்குத்தைலம்.

வேப்பெண்ணெய் படி (க) காஞ்சிரம்பழச்சாறு படி (அரைக்கால்) கொடிவேலிவேர், மிளகரணைவேர், உகாய்ப்பட்டை வகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து உடம்பில் தேய்த்துவர திமிர்வாதம் நடுக்குவாதம் வாயுக்குத்து தீரும்.

பொடுகுக்குத்தைலம்.

நல்லெண்ணெய் படி (க) கொடிவேலிவேர் பலம் (க) அரைத்துப்போட்டு அதில் கற்றாழைச்சாறு படி (௰) விட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சிவைத்துத் தலையிற் பதம் போட்டுக்கொண்டுவர சகலவித சிரோரோகங்களும் தீரும்.

பித்தம் சமிக்கும் தலைமுழுகும்தைலம்.

நல்லெண்ணெய் படி (௨) நெல்லிக்காய்ச் சாறுபடி (௨) பசுவின்பால் படி (௨) முசுமுசுக்கைச் சாறுபடி (௰) சிந்திச்சாறுபடி (௰) பொன்னாங்காணிச்சாறுபடி (௰) இவை எல்லாஞ் சேர்த்து ஒன்றாகக்கலந்து அதில் முத்தக்காசு அதிமதுரம், ஏலம், சடாமாஞ்சில், செண்பகப்பூ, கிராம்பு, சந்தனத்தூள்வகைக்கு வராகனெடை (உ) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சித் தலைமுழுகிவர பித்தம் 40,ம் தீரும்.

பித்தமண்டைக்குத்துக்குத் தைலம்.

ஆதண்டையின் பச்சைவேர் எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் இஞ்சி பச்சைமஞ்சள் வெங்காயம் வகைக்குச்சாறுபடி (௰) சிற்றாமணக்கின் நெய் படி (க) இவைகளை ஒன்றாகவிட்டு அதில் மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு வெள்ளைப்பூடு வகைக்கு கழஞ்சு (ச) பெருங்காயம் கழஞ்சு (க) இவைகளையெல்லாம் குப்பைமேனிச் சாற்றால் அரைத்துப்போட்டுப்பதமாகக் காய்ச்சி தலைமுழுகிவர சகலவித மண்டைக்குத்தும் தீரும். ஷை தைலத்தை தினம் பதமிட்டுக்கொண்டும் வரவேணும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி (ச) நல்லெண்ணெய் படி (க) ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு அதில் நெய்தற்கிழங்கு ஜாதிக்காய் சந்தனம் மரமஞ்சள் கோஷ்டம் யானைத்திப்பிலி வெட்டிவேர் இரத்தபோளம் பச்சைக்கற்பூரம் புளியவிதைத்தோல் குங்குமப்பூ தக்கோலம் இவைகள் வகைக்குப் பலம் (௰) இவைகளை அரைத்துப் போட்டு பதமாகக் காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்துவர சகலவித மண்டைக்குத்தும் தீரும்.

வாதகேசரித்தைலம்.

சதுரக்கள்ளி நொச்சி தழுதாழை இலைகளின் ரசங்கள் வெள்ளாட்டுப் பால் எருக்கம்பால் ஆமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் இவைகள் வகைக்குப்படி (௰) ஒன்றாகக்கலந்து ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு கடுக்காய் மிளகு வெள்ளைப்பூடு பெருங்காயம் நெல்லிக்காய் கெந்தகம் கோஷ்டம் சுக்கு திப்பிலி கடுகு இவைகள் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் வீதம் எடுத்து அரைத்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு மேலில் பதமிட சகலவித வாதக்கடுப்பு பக்கவாதம் முதலிய வாதம் எண்பதும் தீரும்.

வாதாந்தத் தைலம்.

செம்முள்ளி சிற்றாமுட்டி எருக்கு ஆமணக்கு நொச்சி கண்டங்கத்தரி சிறுவழுதுணை வில்வம் பெருங்குமிழ் தழுதாழை நெருஞ்சி வாகை இவைகள்வகைக்குப் பலம் (ரு) வெட்டி ஒரு பானையில் போட்டு(உம) படி தண்ணீர்விட்டு (௬) படியாக வற்றவைத்துக்கொண்டு அதில் சிற்றாமணக்கு எள்ளு தேங்காய் இவைகளின்நெய் வகைக்குப்படி (க) வெள்ளாட்டுப்பால் படி (உ) இவைகளை ஒன்றாகவிட்டு அதில் அசுவகெந்தி சதகுப்பை கோரைக்கிழங்கு மஞ்சள் இந்துப்பு ஏலம் லவங்கப்பட்

டை லவங்கப்பத்திரி சுக்கு அகிற்கட்டை வசம்பு தேவதாரம் சித்தரத்தை வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவைத்துக்கொண்டு மேனியில் பதமிட்டுவரச் சகலவித வாயு ரோகமும் தீரும்.

வாதநாசத்தைலம்.

நொச்சி முடக்கற்றான் விழி வெண்சாரணை உத்தாமணி பாவட்டை பொடுதலை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (௧) தேங்காய்ப்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧௨) இவைகளை ஒன்றாகவிட்டு அதில் சுக்கு வசம்பு சீரகம் தேவதாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெள்ளைப்பூண்டு உத்தாமணிவேர் பெருங்காயம் மிளகு ஆமையோடு இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௮) தெங்கின் பாளைவரைத்துக் காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்துக்கொண்டு பாந்துரோகத்தில் கஷ்டப்படும் குழந்தைகளுக்கு ஒரு சிறு கரண்டியளவு கொடுத்து வர சகல வித இசிவுகளும் தீரும்.

சிலேத்தைலம்.

படிக்காரம் தோலுரித்த வெள்ளைப்பூண்டு குங்குமப்பூ கோரோசனை லவங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) பொன்னாங்கணிச்சாறு பலம் (௧௨) முசுமுசுக்கைச்சாறு பலம் (௧௨) இந்தச்சாறுகளை ஒன்றன்பின் ஒன்றாக விட்டரைத்து உலர்த்திப் பொடிசெய்து இதில் கழுவிய வெண்ணெய் பலம் (௨) சேர்த்தரைத்து அதை அரைத்த கலுவத்தின் உட்புறத்தில் அப்பி சுடுவெய்யிலில் வைக்க அதிலிருந்து கெடுதியில்லாத எண்ணெய் இறங்கும்; அதை சீசாவில் அடைத்து வைத்துக்கொண்டு அந்தத் தைலத்தில் ஒரு துளி இரண்டுவேளையும் கண்ணில் விட்டுவர கண்படலம் முதலிய நேத்திரரோகங்கள் தீரும்.

நெய்ச்சட்டிச்சாறு பசுவின் நெய் வகைக்குப்படி (௪) நல்லெண்ணெய் படி (௧) ஒன்றாகக் கலந்து அதிமதுரம் சந்தனம் நன்னாரிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் திப்பிலிமூலம் லவங்கம் கடுகுரோகணி நெய்தற்கிழங்கு வகைக்கு வராகனெடை (௯) இவைகளை பசுவின்பால் விட்டரைத்துப் போட்டுப்பதமாய்க் காய்ச்சிவைத்துக்கொண்டு ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் அந்தி சந்தி சாப்பிட்டுவருவதுடன் இத்தைலத்தை ஸ்நானம் செய்து வந்தாலும் நேத்திரத்தைப்பற்றிய புகைச்சல் கண்ணிலுண்டாகும் மேகநீர் வியாதிகளும் தீரும்.

நவரத்தசித்தத்தைலம்.

ஆடாதோடை தழுதாழை முருக்கு ஊமத்தை சதுரக்கள்ளி ஆமணக்கு கண்டங்கத்தரி கையாந்தகரை நொச்சி இவைகளின் வேர்கள் வகைக்குப் பலம் (௫) வெட்டி ஒருபானையில் போட்டு (௪) படி தண்ணீர் விட்டு நாலுபடியாக வற்றவைத்துக் கொண்டு அதில் நல்லெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி (௧) விட்டு சுக்கு தாமரைவளையம் கடுகு கோஷ்டம் அகிற்கட்டை வசம்பு செஞ்சந்தனம் சித்தரத்தை வெள்ளைப்பூண்டு இந்துப்பூ கோரைக்கிழங்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய்முசுமுசுக்கைவேர் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம் (௮)இவைகளை இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவைத்துக் கொண்டு வாதரோகமுடையவர்கள் ஸ்நானம் செய்யத்தீரும். இத்தைலத்தை நோயுள்ள இடத்தில் தடவிவைத்திருந்து வெந்நீர் ஒற்றிடம் கொடுக்க இவ்வியாதிகள் தீரும்.

மகா சந்தனாதித்தைலம்.

மலாக்காச் சந்தனக்கட்டை துலாம் (௪) அகிற்கட்டை தேவதாருக்கட்டை முற்றின வேப்பங்கட்டை வில்வக்கட்டை செஞ்சந்தனக்கட்டை கோஷ்டம் கோரைக்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் நன்னாரிவேர் அசுவகெந்திக்கிழங்கு அறுகங்கிழங்கு வகைக்குத்துலாம் (௧) கருங்காலிக்கட்டை வத்தங்கிக்கட்டை வகைக்குத் துலாம் (௪) பெருலவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி இவை துலாம் (௧) தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு பிரப்பங்கிழங்கு பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் (௧௫) நெல்லி மருது தேற்றா பாதிரி கல்லத்தி ஆல் அரசு விருசு நாட்டை முருக்கு இலவு வெள்வேல் கருவேல் இலுப்பை பூவரசு காட்டாத்தி சரக்கொன்னை குமிழ் ஆவரை கடலிராஞ்சி பிராய் பரங்கி இவைகளின் பட்டை வகைக்குப் பலம் (௧௦) வரப்பூலா நீர்ப்பூலா சிறுகீரை கீழ்காய்நெல்லி ஓரிலைத்தாமரை நாறை பொன்னாங்காணி நெருஞ்சி முன்னை மலைதாங்கி உத்தி சாரணை இலந்தை புங்கு குட்டிவிளா பெருவிளா கண்டங்கத்தரி தூதுளை சங்கு சங்கங்குப்பி காத்தொட்டி செம்முள்ளி நாயுருவி நத்தைச்சூரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி முப்பிரண்டை நெய்க்கொட்டா நாய்க்கொட்டா மிளகரணை சிறுகாஞ்சொறி சிறுபீளை சிவனார்வேம்பு நிலவேம்பு விழி வாதமடக்கி இவைகளின் வேர் வகைக்குப் பலம் (௧௦) வல்லாரை புளியாரை பொன்னாங்காணி குமரி கீழ்காய்நெல்லி பொற்றலைக்கரிப்பான் ஓரிலைத்தாமரை குழிதாமரை மணித்தக்காளி தேட்கொடுக்கு கற்பூரவல்லி துளசி மாசிப்பச்சை தகரை காத்தொட்டி விபூதிப்பச்சை காட்டுத்துளசி நொச்சி கருவேப்பிலை முதியார்கூந்தல் பொடுதலை செம்பருத்தி செம்முள்ளி பருத்தி விஷ்ணுகாந்தை சிவகரந்தை கொட்டாங்கரந்தை சிறுசின்னி சிறுசெருப்படி சங்கங்குப்பி முன்னை முசுட்டை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௧) செப்புநெருஞ்சி சிறார்செங்கழுநீர் சிறுநெருஞ்சி பெருநெருஞ்சி நாயுருவி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௪) நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி (௨௦) கடாநாரத்து கச்சநாரத்து கொளுமிச்சு குமட்டிமாதுளை சவ்ரி இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (௯) எலுமிச்சம்பழச்சாறு குமரிச்சாற்றின்சாறு வகைக்குப்படி (௫) வில்வப்பழச்சாறு குராட்டைப்பழச்சாறு முந்திரிப்பழச்சாறு பேரீச்சம்பழச்சாறு வகைக்குப்படி (௪) தாழைவிழுது ஆலவிழுது சீந்திற்தண்டு செங்கீரைத்தண்டு செவ்வல்லிக்கொடி கோவைக்கொடி பிச்சிக்கொடி குன்றிக்கொடி வகைக்குப் பலம் (௧௫) வில்வப்பூ தென்னம்பூ சரக்கொன்னைப்பூ செண்பகப்பூ தாமரைப்பூ செம்பரத்தம்பூ அல்லிப்பூ மல்லிகைப்பூ பிச்சிப்பூ இருவாட்சிப்பூ மருதோன்றிப்பூ ஆவரைப்பூ வகைக்குப் பலம் (௧௦) குங்குமப்பூ பலம் (௫) மரு மருக்கொழுந்து மாசிப்பச்சை வகைக்குப் பலம் (௧௦) வில்வவித்து பூனைக்காலிவித்து நத்தைச்சூரிவித்து நாயுருவிவித்து ஆவரைவித்து தேற்றாவித்து நீர்முள்ளிவித்து கழற்சி

வித்து ஆனைநெருஞ்சிவித்து சிறுநெருஞ்சிவித்து உருத்திராக்கம் கலைக்கொம்பு ஆனைத்தந்தம் கல்நார் கெருடபச்சை கல்மதம் கற்பாசி சாத்திரவேதி வெள்ளைக் குந்திருக்கம் கொம்பரக்கு வகைக்குப் பலம் (அ) கருவாப்பட்டை கற்கடகசிங்கி லவங்கம் தக்கோலம் வெப்பாலையரிசி கார்கோலரிசி செவ்வல்லிக்கொடி வேம்பாடம் பட்டை வெந்தயம் கடுகுரோகணி ஆனைத்திப்பிலி வலம்புரிக்காய் மகரப்பூ காட்டுச்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வண்டுகொல்லிப்பட்டை மரமஞ்சள் பெருமரத்துப்பட்டை மஞ்சள் மல்லி வால்மிளகு மிளகு சிவதை செவியம் சிற்றரத்தை இலிப்பூரம்பட்டை கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு செண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சி வகைக்குப் பலம் (ரு) நல்லெண்ணெய் படி (௧௦) ஆவின்பால் படி (௪௦) இளநீர்படி (௨௦) தயிர்படி (௧௦) இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து கொதிக்க வைத்து அதில் மேலே சொல்லியிருக்கிற கட்டைகளை இழைத்தும் பட்டைகள் கிழங்குகள் வேர்கள் கடைச்சரக்கு வகையராக்களை இடித்தும் பலம் ஒன்றுக்கு தண்ணீர்படி ஒன்றுவீதமாக கணக்கிட்டு கஷாயம் செய்துவிடவும். சாறுவகைகளையும் கூடவிடவும். சிறுதீயாய் எரியிடவும். அவைகள் வற்றிவருஞ் சமயத்தில் திரிகடுகு சிறுநாகப்பூ ஏலம் பூலாங்கிழங்கு தகரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு பச்சை உரம் மகரப்பூ ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி இலிப்பூரம்பட்டை பூஞ்சாந்துப் பட்டை நாகணம் வகைக்கு பலம் (ரு) இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மெழுகுபதமானபின் தைலத்தைவடித்துக் குட்டுடன் புஷ்பவகைகளையும் புனுகு சவ்வாது குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளையும் பொடித்துப்போட்டு தைலத்தைவடிக்கவும். வாரத்துக்கு இரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவர மேகநீர்ழிவு பிரமியநீர் மூலக்குடு அஸ்திவெட்டை அஸ்திதாங்கை மெய்யெரிவு காந்தல் அதிதாகம் சவரட்சி விஷநீர் நீங்கும்; கண்குளிரும்; நயனரோகம் (௯௬)-ம் தேகவெளுப்பு நீங்கும்; தேகம் பொன்போல் ஒளியுண்டாம். நீர்ச்சிலந்தி நீர்ப்பிளவை நீர்க்கட்டி இரத்தக்கெடுதி தேகத்தில் உண்டாகாது: இந்த எண்ணெயை உட்கொள்ள சகல வியாதிகள் யாவும் நீங்கும்.

புடம்போட்ட தைலமுறைகள்.

கார்போகந்தைலம்.

சிவன்வேம்பு நிலவாகை சிவிரட்டி இவை சமூலம் வகைக்கு ஜாஸம் கால் வீதமாக வெள்ளாட்டுநீரில் கலந்து வெயிலில் உலர்த்தவும்; இந்தப்படி மூன்று முறை செய்தபின் அவைகளை ஒருபானையில் அடைத்து அந்தப்பானைவாய் பொருந்த ஒரு ஓடுவைத்துமூடி சந்துவாயில் வழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து அந்தப் பானைத்தூரின் மத்தியில் பத்து சிறு துவாரஞ்செய்து அந்த துவாரங்கள் தெரியாமல் ஒரு பழகின சிறுகல்லையும் வைத்து உழுந்து அரைத்து வழுசீலைசெய்து காயவைத்துக்கொள்ளவும். அப்பால் முழங்கால்ஆழக்குழி வெட்டி அது நிறைய

ஆவின் சாணத்தைப்போட்டு அதின்மேல் சொ. பானையின் அடிக்கலசம் மூங்க வைத்து அந்தப்பானையின் அடித்தூரைச்சுற்றிலும் நாலு அங்குல உயரம் மணலைப்பரப்பி அதற்குமேல் பானைமறையக் காட்டெரு அடுக்கிப் புடம்போட தைலம் இறங்கும். அந்தத் தைலத்தை எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

இதற்கு மேல்மருந்தாவது, பாங்கிப்பட்டைத்தூள் பெருங்காயம் அமுக்குராக்கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் குமட்டிக்காயெண்ணெய் ஏலம் வால்மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் கார்கோலரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு (ல) இந்துப்பு நவச்சாரம் வெடியுப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (ற) சிராம்பு கழஞ்சு (க) ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு (உ) இறுகுழந்தைகளின் அமரியாலரைத்து நீரில்லாத முற்றின தேங்காய்க்குட் செலுத்தி அதின்வாயை காஞ்சிரைமுளையால் இறுக்கி அப்பால் லவணம் சுண்ணாம்பு புகையூறல் இம்மூன்றையும் அரைத்து துணியிற்றடவி அந்தத் தேங்காய்க்கு மூன்றுசீலைசெய்து காயவைத்து அதைகுக்குடபுடம்போட்டு மேல்கவசம் சிரட்டைதள்ளி சமூலத்தையும் கல்வத்திலிட்டு மெழுகுபோலாட்டி செப்பில் அடைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய் அளவாக தைலம் மூன்றுபணவெடை கூட்டி ஏழுநாள் இருவேளையும் சாப்பிட்டு அப்பால் ஆவின் நெய் ஆமணக்குநெய் இலுப்பைநெய் இம்மூன்றையும் கலந்து சுடவைத்து சிரசு உடம்பில் தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவர தேகத்தில் பொங்கிவருகின்ற மேகப்புண் சொரி அரிகரப்பன் அரிகிரந்தி சூலைப்புண் சொரி குஷ்டம் சூலை (௧அ) வாதம் (அ௦) குதகக்கிரட்டி நீராமை விக்கம் கவுசி மகோதரம் கிருமி புழுவெட்டு விழியில் நீர்வடிதல் தீரும். வினைகளெல்லாம் ஒழிந்துபோகும்.

இரதம் கெந்தி இரசசெந்தூரம் வகைக்குப்பலம் (க) சொ. தைலத்தால் மெழுகுபோலாட்டி சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு ஒருகழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவர முடிகறுக்கும்; தேகம் கல்லுப்போலாகும்; சிவந்துமின்னும்; வாலைப்பருவமாகும்; எமனை ஒழி ஒளிவன்; அவமிருத்து நீங்கும். பத்துநாளில் அறையாப்பு கிரந்தி புற்றும் மற்ற சகல நோய்களுந் தீரும்; இந்த மருந்து சாப்பிடுங்காலை பத்தியமாவது புளி உப்பு கடுகு காயம் வாழைக்காய் பெருப்பயறு உழுந்து தள்ளி பசும்பயறு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி துவரை முருங்கைப்பிஞ்சு வழுதலை நெய் பால் சீனி மிளகுசேர்த்துக்கொள்ளவும்.

பின்னும் சொ. மெழுகுக்கு கிறுகிறுப்பு சலமேகங்கள் அனுபோகத்தால் வந்தடைந்த குடி மூலக்கொதிப்பு குறைநோய் காமாலை வாய்ப்புணம்போலே தடித்து வரும் தடிப்பு வெள்ளை தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடாதோடைவேர் பிரம்பின்மூலம் அதிவிடையம் சிராம்பு சிறுநாகப்பூ சித்திரமூலம் அதிமதுரம் லவங்கப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் இவை சமனி

றையாகத்தூக்கி இடித்து வடிகட்டி திரிகடித்தூளில் ஷெ தைலம்விட்டு மத்தித்து (க0) நாட்கொள்ள கைகால்முடக்கு திமிர்வாயு அருவருப்பு மூலச்சூடு அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சந்நியும் இதற்கு முந்திச்சொல்லிய வியாதிகளுந் தீரும்.

ஷெ தைலத்தை படர்தாமரை மேகச்சிரங்கு மேகரணங்கள் மேகப்பற்று கழுதலை அரிகரப்பன் யோனிச்சூலை யோனிப்புண் புரைகளுக்கும் உபயோகிக்கிறோம்.

வேறு பூப்புடத்தைலம்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை புங்கங்கொட்டை சிவன்வேம்பு சமூலம் வெள்ளறுகு சமூலம் ஓர் அளவாகத்தூக்கி வெட்டி பானையில் அடக்கி முன்போல் பூப்புடத்தில் தைலம் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருகாசெடை விதம் பனைவெல்லத்தில் ஒருமண்டலங்கொள்ள விஷகடியாலுண்டாகும் குஷ்டம் கழுதலை புண்புரை வெடிப்பு தடிப்பு மேகச்சொரி வங்கு தீரும்.

வேறு பூப்புடத்தைலம்.

வெள்ளறுகு சமூலம் சிவன்வேம்பு சமூலம் நிலவாகைவேர் சங்கங்குப்பிவேர் நீலிவேர் விழுதிவேர் இவைகளை சிறுதுண்டுகளாக நறுக்கி நிழலில் உலர்த்திப் பாண்டத்தில் அடைத்து முன்போலத் தைலம் வடித்து ஒருகாசெடை விதம் ஒருமண்டலம் சாப்பிட்டு ஷெ தைலத்தை உடலிலும் பூசி இலுப்பை அரைப்புத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர இதற்கு முந்தின தைலத்திற் சொல்லியிருக்கிற வியாதிகள் தீரும்.

சரமாரித்தைலம்.

அழிசம்வித்து புங்குவித்து புன்னைவித்து மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாகத் தூக்கி சிறுகுழந்தைகளின் நீரில் நனைத்து உலர்த்தவும்; இந்தப்படி நாற்பது தடவை நனைத்து உலர்த்தி பாண்டத்தில் அடைத்துக் குழித்தைலம் வடித்து சீசாவில் அடைத்துக்கொண்டு நரைத்த மயிரில்தடவக் கறுக்கும்; தேட்கொட்டினவாயிற் றடவக் கடுப்பு நீங்கும்; மேகத்தினால் எழும்பும் சொரி குஷ்டம் தினவு கழுதலை முதலிய தோலியைப்பற்றிய ரோகங்கள் தீரும்.

நரைமாறப் பூப்புடத்தைலம்.

தாழைவிழுதுச்சாறு பொற்றலைக்கரிப்பான் குரட்டைப்பழச்சாறு வகைக்குப்படி (க) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௪) அரபொடி பலம் (க0) இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக்கலந்து இரும்புப்பாத்திரத்திலடைத்து அதின்வாயில் ஓடுகொண்டு மூடி சீலைமண் ஏழுசெய்து பூமிக்குட்புதைத்து ஒருமண்டலம் சென்றெடுத்து சிரசுக்கிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரவும்.

தலைமயிர் சிவந்திருப்பதற்கும் வெளுத்திருப்பதற்கும் தைலம்.

கரிப்பான் பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி (உ) குழிதாமரைச்சாறுபடி (அ) நல்லெண்ணெய்ப்படி (க) மிளகு கீழ்காய்நெல்லிவேர் சீரகம் வகைக்குப் பலம் (க) இவைகளை ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ் செய்துவர கண் உடல் குளிரும்.

தைலவகை முற்றிற்று.

ஊழிக்காற்று.

விஷக்காற்றினால் இரத்தமுறிந்து ரோகிக் கொம்பனென்றும் சூடற் படுவனென்றும் அக்கரமென்றுஞ் சொல்லப்பட்ட மூன்று வித பேதியுண்டாகின்றன. அவற்றுள் கொம்பனென்ற பேதிகண்டால் வாந்தி பிராந்தி களைப்பு குளிர்ச்சி வியர்வை தேகத்திற்கடுப்பு உளைவு நாவறட்சி விக்கல் வயிற்றுவலி சன்னி தோன்றும்; தேகமெல்லாம் பிசின் போலிருக்கும்; நாடியடங்கும்; முப்பது நாழிகையிற் கொல்லும். சூடற்படுவன் கண்டால் தாங்காத பேதி காதடைப்பு மூர்ச்சை அடிவயிற்று வலி மயிலாக்கழிச்சல்கண்டு சீதரத்தம் விழும்; நரம்பிழுக்கும்; உடல் குளிரும்; சந்துவிடும்; நாள் மூன்று சென்றால் ஜடமழியாது. அக்கரம் கண்டால் சேறுபோல் பேதிகாணும்; சோறுவிழும்; தாகிக்கும்; தேகங்குளிரும்; நெஞ்சமுதல் கை கால் கடுப்புங் காணும்.

வேறு.

(க) வது ஒரேதடவை பேதிப்பதுடன் மயக்கத்தைக் கொடுத்துப் படுக்கையிற்றாழ்த்திவிடுவது. (உ)வது சுத்தசெலம்போல் அடிக்கடிபேதித்துக்கொண்டிருந்து வயிற்றைப்புரட்டி வாந்திசெய்து சயித்தியத்தைக்கொடுப்பது. (௩)வது அஜீரணபேதிபோற்றோன்றி வயிறுபொருமி மெல்லமெல்லத் துர்க்குணங்களை வெளியிடுவிது.

தாகம் மயக்கம் குளிர்ச்சி இசிவு அதிகசுவாசம் காதடைப்பு தொனிவேற்றுமை குரல்வலி வியர்வை சுருங்குதல் நாடியடங்கல் கண்குழிதல் கன்னஞ் சுருங்கல் நீரைத்தூக்கல் முதலியன அம்மூன்றின் பொதுக்குணங்களாயிருக்கின்றன. சிலருக்கு வாந்தி பிராந்தியிற் கிருமிகள் விழுதலுமுண்டு.

நிவிர்த்தி.

எட்டாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பை அயச்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி யுருகும்போது அதற்குநிகர் தலைப்பில்லை நஞ்சுக்கொடியைத் துண்டுதுண்டாகக் கத்தரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாகக்கொடுத்து இரண்டுமொன்றாய்ச் சேர்ந்துருகின பின்பு இபாற்றிக் குளிரவைக்கச் சுண்ணமாகும். அந்தச்சுண்ணம் சுத்திசெய்த வீரம் பூரம் லிங்கம் கூடன் அபின் சுக்கு மிளகு கஸ்தூரி கஞ்சாவித்து குங்குமப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு (க) இவைகளை கஞ்சாக்கஷாயத்தில் இரண்டுசாமமும் கொடுவேலிக்கஷாயத்தில் நாலுசாமமும் ஊமத்தஞ்சாற்றில் இரண்டுசாமமுமரைத்து மிளகளவாயுண்டைசெய்து ஒருண்டையை சாராயத்திற் கொடுக்க கொம்பனென்ற பேதியும் மஞ்சளைப்பொடித்து சுடுதண்ணீரிற்போட்டுத் தெளிவையிறுத்துக்கொடுக்கச் சூடற்படுவனும் மிளகைச் சிறுகலறுத்துக்கடைந்து தண்ணீர்விட்டு வற்றவைத்த கஷாயத்தில் அக்கரத்தின் கழிச்சலும் நீங்கும்.

மிளகு கூடன் சாதிக்காய் கருவேலம்பிசின் அபின் ரசகர்ப்பூரம் நெல்லிவற்றல் வெந்தயம் கிராம்பு பெருங்காயம் வகைக்குக்கழஞ்சு (க) சடைக்கஞ்சாச் சாற்றலாட்டிக் கடலைப்பிரமாணமுருட்டி யுலர்த்தி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் தேனிலாவது வஸ்துவிலாவது கொடுக்க அக்கரத்தின் கழிச்சலும் சூடற்படுவனுந் தீரும்.

மிளகு கடுக்காய் ஓமம் சுக்கு காயம் வெள்ளுள்ளி வெந்தயம் சீரகம் கருவேப்பிலை இவைகளை யோர்நிறையாகச் சங்கம்பழச் சாற்றாலாட்டிப்பாக்களவாயுண்டை செய்து மிளகுக்கஷாயத்தில் மூன்றுவேளை கொடுக்க இருவகைப்பேதியுந்தீரும்.

சுக்கு குரோசாணிஓமம் சித்திரமூலம் பிஞ்சுகாய் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு இருவேலி வேம்பின்பிசின் ஆவாம்பிசின் விளாம்பிசின் வகைக்குக் முந்நூ (ச) சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம் (க) இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்துத் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைகாய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்.

வெங்காரம் பூரசலாசத்து [illegible] ராங்கிழங்கு சுக்கு திப்பிலி மாங்கொழுந்து இத்திக்கொழுந்து வகைக்கு வராகனெடை (ரு) கோரோசனை அதிவிடையம் [illegible] வகைக்கு வராகனெடை (உ) கிராம்பு வராகனெடை (க) மல்லி நவ்வற்பட்டை அரசம்பட்டை வகைக்கு வராகனெடை (க0) பொன்முசட்டைவேர் பலம் (உ) இவைகளைப்பொடித்து சுத்தசெலத்தால் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துலர்த்தி மாட்டுக்கொம்புச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு ஒருவேளை பேதியானவுடன் ஒருண்டையும் (உ0) மிளகும் பொடித்துக்கொடுக்கநிற்கும்.

அதில் நில்லாவிட்டால் அரையுண்டையும் ஒருவராகனெடை சூடனும் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்து கொடுக்கநிற்கும். அதையும் மீறினல் ஒருண்டையைச்சாராயத்திலுரைத்துக்கொடுக்க நிற்கும். இந்தமாத்திரையினல் சலவைவாந்தி காணுது; வயிற்றில் பொருமல்கண்டால் சாரடைவேரும் ஓமமுங் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

திரிகடுகு ஓமம் வெள்ளைப்பூடு பெருங்காயம் வகைக்கு வராகனெடை (ரு) காஞ்சரைவேர்ப்பட்டை வராகனெடை (௯0) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மூன்றுசாமமாட்டிக் கடலைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து குப்பைமேனியும் தும்பையும் சேர்த்துச்செய்த கஷாயத்தால் மூன்றுதரம் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைப்பூடுத் தைலமும் தேனும் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு வேப்பம்பூ பெருங்காயம் வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாக வெதுப்பிப் பொடித்த தூள் திரிகடிதூவி மத்தித்து அடிக்கடி கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு சீரகம் வகைக்குப்பலம் (க) திப்பிலி ஓமம் குராசாணிஓமம் கசகசா சடாமாஞ்சில் ஏலம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி மல்லி காட்டாத்திப்பூ கூகைநீர் சமுத்திராப்பழம் மகரப்பூ கர்க்கடசிங்கி திரிபலை வாலுளுவையரிசி வெப்பாலையரிசி சாரப்பருப்பு அதிமதுரம் அக்கிர[illegible]ம் கோஷ்டம் வால்மிளகு வாய்விளங்கம் குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி அதிவிடையம் சிற்றரத்தை சிறுதேக்கு செவியம் திப்பிலிமூலம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு வராகனெடை (உ) வெல்லம்பலம் (ௗ) சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம் (ச) இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து வடிகட்டி தேன்படி (வ) விட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுதரம்கொடுக்க மூன்றுவகைப் பேதியுந்தீரும்.

மேற்காட்டிய ஔஷதங்களிலொன்றைக் கொடுத்து இதனடியிற்கண்டிருக்கிற கஷாயத்தை அடிக்கடி கொடுக்கவேண்டும். நாயுருவி டனியம்பட்டை முருங்

கைப்பட்டை மாவிலிங்கம்பட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பின்வேர் எருக்கம்பூ தென்னம்பிஞ்சு வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து அடிக்கடி கொடுத்துக்கொண்டிருக்க சன்னி முட்டை தாகம் வயிற்றுப்பொருமல் அணுகாது.

தேகத்தில் குளிர்ச்சிகண்டிருந்தால் சர்ப்பூரத்தைலத்தை தேகமெங்கும் அடிக்கடி பூசி சுக்கு வெள்ளைப்பூடு சூடன் முருங்கப்பட்டை இவைகளைச்சாராயத்தாலரைத்து பாதப்புள்தானம் கை முதலான இடங்களிற்றடவி கம்பளியாற்போற்ற சூடுண்டாகும்.

அரிசியைப்பொரித்துக் கஞ்சிசெய்து கருவேப்பிலை மிளகு உப்பு இவைகளைப் பொடித்துப் பத்தியங்கொடுக்கவும்.

ஊழிக்காய்ச்சல் முற்றிற்று.

மருந்துமூரிவு.

அவுரிவேர் பிரமியிலை மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாகச் சிதைத்துக் கஷாயஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்க மருந்தூறிவு தணியும்.

அறுகவேர் பலம் (க) மிளகு (ரு0) இவைகளைச் சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் கார்படியாக வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் மாதுளம்பூ அதிமதூரம் கூகைநீர் வகைக்கு வராகனெடை (க) அரைத்துக் கலக்கி கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய் போட்டு மூன்றுநாட் கொடுக்க பலசெந்தூரபற்பங்களின் வீறும் உஷ்ணமுந்தீரும்.

பருத்திக்காய்ச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆவின்பால் இவைகளை யோராளவாகக் கலந்து அதில் சீனி கலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்க பல செந்தூரங்களின் வீறு தணியும்.

சுரைக்குடுக்கை சட்டகரியை புளித்தமோரிற் கரைத்து மூன்று நாட் கொடுக்க ரசவீறு தணியும்.

முருங்கையிர்க்கு பலம் (உ) ஆவரை வேர்ப்பட்டை பலம் (க) சுருள்ளி (க0) இவைகளைச் சிதைத்துக் கஷாயஞ் செய்து [illegible] சந்தி ஐந்துநாட் கொள்ள மருந்துகளினுற் காணும் பேதி வயிற்றுக் கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு நிற்கும்.

பாஷாணத்திற்கு மிளகு சிறுகீரை நீலி அவுரி பாகலிலை கொடிப்பை கோவை பசலி ஏரண்டம் எலுமிச்சிலையையும், காவிக்கு சிறுகீரையையும், கிலைதைக்கு வெள்வேலம் பட்டையையும், கள்ளிக்கு ஆவரை வேரையும், மருதோன்றிக்குத் தான்றிக்காயையும், ஊமத்திற்கு தாமரைக்கிழங்கையும், அலரிக்கு கடுக்காயையும், சன்னம்புக்கு மஞ்சளையும், பேய்பீர்க்குக்கு முத்தக்காசையும், எட்டிக்கு நவ்வற்கொழுந்தையும் அரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுத்தாலும் அல்லது கஷாயஞ்செய்து கொடுத்தாலும் முறிந்து அவைகளின் வீறுதணியும்.

அபினுக்கு ஆவினெய்யையும், கழுதை வண்டுக்கு சங்கம் பழரசத்தையும், நெய் தேளுக்கு வெந்த கரியையும், எருக்கிலைக்கு எள்ளும் சருக்கரையையும், குன்றுமணிக்கு பொரித்த வெங்காரத்தையும், வெற்றிலையையரைத்து நல்லெண்ணெயிற் கலந்து குடித்தவர்களுக்கு தேங்காய்ப்பாலையும், கஞ்சாவுக்கு சருள்ளி ரசத்தையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும், தில்லம்பாலுக்கு கொட்டாங்கரந்தை ரசத்தையும், கள்ளிப்பாலுக்கு வாழைப்பட்டை ரசத்தையும், எருக்கம்பாலுக்கு ஆவின்மோரையும் கருவேற்பட்டைக் கஷாயத்தையும் கொடுக்க அவைகளின் விஷந்தணியும். சேங்கொட்டைக்கு பூவரசம்பட்டை ரசம் அல்லது புளியிலையின் ரசம் அல்லது நல்லெண்ணெயிற் பழம்புளியைக் கரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து, தான்றிக்காயும் புளியிலையும் ஓர் நிறையாயரைத்து உடம்பிற்பூச அதன் விஷந்தணியும்.

பாஷாணம் தின்றவர்களுக்கு மிளகையரைத்து எருமைவெண்ணெயில் மத்தித்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து எருமைத் தயிரிற் சந்தனத்தைக் கரைத்து உடம்பிற் பூச விஷந்தணியும்.

விரத்திற்கும் ரசபற்பத்திற்கும் பன்னிரண்டுகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவைத் தண்ணீரிற் கலந்து அடிக்கடி கொடுத்துக்கொண்டிருக்க அவைகளின் விஷந்தணியும். அவுரிக்கும் முற்றினசாரணை சமூலத்திற்கும் சகல நஞ்சுவஸ்துக்களின் விஷமும் அடங்கும்.

பலரோக நிவாரணம்.

சிரத்துப்புழுவெட்டு முதலானவைகளினால் மயிருதிர்ந்தால் ஆனைத்தந்தத்தைச் சுட்டுப்பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து எட்டுநாள் பூசிவந்தால் புழுவெட்டு நீங்கி மயிர் முளைக்கும்.

மா எலுமிச்சை நாரத்தை கொழிஞ்சி மாதுளை விளா இவைகளின் வித்துப்பருப்புகளை ஓர் நிறையாக ஆவின்பாலிலரைத்துக் கொதிக்க வைத்து ஒரு மண்டலம் வரை காலையிற் சிரசிற்றடவிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ் செய்துவர நரைமயிர் கழிதல் மாறும்.

நெஞ்சத்தடுமனுக்கு.

காற்படி ஆவின்பாலில் முசுமுசுக்கைவேர் வராகனெடை (க) மூக்காவேளை வேர் வராகனெடை (வ) தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிச் சாப்பிட நீங்கும்.

சூட்டுக்குக் குடிநீர்.

இளநீர்படி மூன்று, எலுமிச்சம்பழச்சாறு நாழி, சுண்ணாம்புத்தெளிவுநீர்படி அரை, குமரிச்சோறு பலம் ஆறு, சீரகம் பலம் ஒன்று இவைகளை எல்லாம் ஒன்றாகக்கலந்து ஒரு புதுப்பானையில் விட்டு அதில் அரைப்பலம் ஏலத்தைப் பொடித்துப்போட்டு அதின்மேலே ஒருசட்டி கவிழ்த்து அவை தெரியாமல் சாச்சேலை சுற்றி சாயங்காலமேலே குளிர்ந்த இடத்தில் வைத்திருக்கவும்; இரவிற்பனியில் வைக்கவும். இந்தநீரை வேளைக்கு அரைக்காற்படி விதமும் கால்பல கற்றாழைச் சோறும் கால்மண்டலங்கொள்ள நீரெரிவு இரத்தவெட்டை வெள்ளை உள்ளெரிவு கட்டு காந்தல் நீங்கும்.

சாதஞ்செரியாமற் சோறு சோறாய் மலங்கழிந்தால்.

ஒருபிடி பிரண்டைத்தண்டைச் சிறுகநறுக்கிப்போட்டுஇரண்டுவராகனெடை ஓமத்தைக் கூடப்போட்டுப் பொரியும்போது (க) படி தண்ணீர் விட்டு அரைக்காற் படியாக வற்றவைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

அறைவீட்டில் வயிற்றில் சிக்கட்டி வறட்சி தோஷங்கண்டால்.

திரிகடுகு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி இராம்பு மாசக்காய் வகைக்கு வராகனெடை (உ) இவைகளை வெதுப்பி கஸ்தூரி வராகனெடை (வ) கோரோசனை வராகனெடை (ஒ) கூடப்போட்டுத் தேனில் மத்தித்துச் சிறு கழற்காய்ப் பிரமாணம் உள்ளுக்குக் கொடுத்து நாலு நாழிகைக்குப் பின்பு முற்றின வேப்பம்பட்டை பலம் (க) மஞ்சள் பலம் (உ) இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீர் விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து இந்தப்படி (ரு) நாட் கொடுக்க வயிற்றுச்சிக்கட்டு நாவறட்சி தோஷமுதலான குற்றங்கள் நீங்கும்.

தலைப்பேனுக்கு மாரணம்.

இரசத்தை கருஊமத்தையிலைச் சாற்றினாலாவது மேனிச் சாற்றினாலாவது அரைத்துப்பழந்துணியிலாவது நூலிலாவது தடவி திரியிலுலர்த்திச் சிரசிற் சுற்றிவைக்க மூன்று சாமத்திற்குள் பேனெல்லாம் உதிர்ந்து போகும்.

மேகப்புண் முதலான ரணங்களுக்குத்தைலம்.

சங்கவேர் பூவரசம்பட்டை சிவன் வேம்பு வாலுளுவையரிசி இவைகளை ஓர் நிறையாகக் குழித்தைலமிறக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூச மேகத்திற்பிறந்த சகல புண் புரைகளும் ஆறும்.

நாக்கிலும் உதட்டிலுமுண்டாகும் புண்ணுக்கு.

ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (ரு) கலந்ததில் வெந்தயம் வெங்காயம் மயிர்மாணிக்க மூலி வகைக்குப் பலம் (ச) அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒரு கரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு தணிந்து புண் ஆறும்.

எச்சிற்றழும்பு படர்தாமரை தழுவலை பற்றுக்கு.

புரசவிதையை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துப் போடக் கொப்பளித்து நீராய் வடிந்து மாறிப்போகும்.

எருக்கம் வேர்ப்பட்டையையும் தகரவிதையையும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துப்பூசிவர மாறும்.

களிம்பு.

வெள்ளைக் குங்கிலியத்தையும் வெள்ளை மெழுகையும் ஓர் நிறையாச் சட்டியில் விட்டு உருகும்போது தேங்காய் நெய் வார்த்து உருக்கித் தண்ணீரில் வடிகட்டி எடுத்து வைத்துக்கொண்டு துணியிற்பூசி அனலில் வாட்டிப்போட ரணங்கள் சிரங்குப்புண் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம் (௫) ரசகர்ப்பூரம் வராகனெடை (௫) தேங்காய் நெய்விட்டு அரைத்து அப்பால் தண்ணீர் விட்டு தவளம்போலாகும் வரை குழவியால் மத்தித்துப் புண்ணிற்போட ஆறும்.

ரசம் வராகனெடை (௧) கெந்தகம் வராகனெடை (௪) மிருதாரசிங்கி மற்சிரம் வகைக்கு வராகனெடை (௨) கருஞ்சீரகம் வராகனெடை (௬) துத்தம் வராகனெடை (௭) இவைகளை வெண்ணெயில் மெழுகுபோலாட்டிச் சிரங்கிற் பூச ஆறும்.

நல்லெண்ணெயும் மெழுகும் உருக்கியதில் வங்கசெந்தூரம் வராகனெடை (௮) காவிக்கல் மிருதாரசிங்கி மிளகு வகைக்கு வராகனெடை (௧) துத்தம் வராகனெடை (௭) இவைகளைப் பொடித்துத் தனித்தனியே போட்டுக் கிண்டி எடுத்துக் கொண்டு சகல ரணமும் நெருப்புப்பட்ட புண்ணும் ஆறும்.

தேங்காயெண்ணெயும் வெள்ளைமெழுகும் சேர்த்துருக்கியதில் ரசகர்ப்பூரம் துருசு மிருதாரசிங்கி சமமாகப் பொடித்துத் தூவிக் கிண்டி யெடுத்துப் போடத் தீராச் சிரங்கும் தீரும்.

நல்லெண்ணெயில் (௰௨) வராகனெடை தேன்மெழுகைப்போட்டு உருக்கியதில் வெள்ளைக் குங்கிலியம் வராகனெடை (௪) மிருதாரசிங்கி வராகனெடை (௧௰) துருசு வராகனெடை (௭) இவைகளை வெவ்வேறே பொடித்துத் தூவிக்கிண்டிக் கல்வத்திட்டு தண்ணீர் விட்டரைத்து நாலாறுதரம் கழுவிச் சிமிழில் வைத்துக் கொண்டு துணியிற்றடவிப்போடச் சகலவித புண்களும் ஆறும்.

எருக்கம்வேர்ப்பட்டை அவுரிவேர்ப்பட்டை வெங்கோன்றிக் கிழங்கு குன்றி மணிப்பருப்பு காஞ்சிரைவிதை தலைசுருளிவேர் கஞ்சாஇலை வசம்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஓர் நிறையாக வெள்ளுள்ளித் தைலத்தாற் களிம்புபோலாட்டிச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு பூச கண்டமாலை பவுத்திரம் விப்புருதி விக்கம் புடைப்பு தொடைவாழை அரையாப்பு வற்றும்; உடையும்.

வேப்பெண்ணெயில் உள்ளி வெம்பாடம்பட்டை துத்தம் கெந்தகம் ரசம் காசுக்கட்டி துருசு காவிக்கிழங்கு குங்கிலியம் குக்கில் மிருதாரசிங்கி தாரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஷை ரணங்களிற்றடவ ஆறும்.

அக்கிக்கு.

ஊமத்திலையை அரைத்து எருமை நெய்யிற் குழைத்து அக்கிமேற் பூசிவர மாறும்.

காதுவளர.

நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்கிராக்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஓர் நிறையாக எருமை வெண்ணெயில் களிம்புபோலரைத்து காதிற்றடவிவர காது நன்றாக வளரும்.

மயிர்க்கூருக்கு.

மயிரைக்கருக்கி எருமை வெண்ணெயிற் குழைத்துப்போட்டாலும் பசலியிலையையரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழைத்துப் போட்டாலும் மஞ்சளைச்சுட்டு நல்லெண்ணெயிலரைத்துப் போட்டாலும் நீங்கும்.

தீச்சுட்ட புண்ணுக்கு.

சுண்ணாம்பும் எருக்கம்பூவும் ஓர் நிறையா யரைத்துப்பூசத் தீச்சுட்ட காந்தல் நீங்கும். திருவாத்தியிலையை வறுத்துப்பொடித்துப்புண்ணிற்போட ஆறும். ஒரு சட்டியிற் புளித்த தண்ணீர் விட்டு வேடுகட்டி திருவாத்தியிலையையிடித்து அதன் மேல்வைத்துப் பிட்டவித்துப் புண்ணில் வைத்துக் கட்டத்தீரும்.

வேப்பங்கொழுந்தைச் சிதைத்து ஆமணக்கிலையிற் பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்து வெந்த பதத்திலெடுத்துக் கட்டிவர தீச்சுட்ட புண்ணீங்கும்.

நரம்புச்சிலந்திக்கு.

மிளகு அவுரிவேர்ப்பட்டை அறிணிலை வகைக்குப்பலம் (௧௨) பெருங்காயம் வராகனெடை (௧) இவைகளை யரைத்துப் புளியங்கொட்டைப் பிரமாணம் ஆறுநாளந்தி சந்தி உள்ளுக்குக் கொடுத்து ஒரு உண்டையை உரைத்துநரம்புச்சிலந்தியின் பேரிற்போட்டுக்காலையில் வெந்நீர்விட்டுக்கழுவிவர நீங்கும். பத்தியமிருக்கவேண்டும்.

பித்த வெடிப்புக்கு.

உப்பு செம்மரிச்சாணி அரசம்பட்டை வகைக்குப் பலம் (௧) எருக்கம்பூ பலம் (௮) இவைகளையிடித்து வறுத்துத் துணியில்முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்து சீரகம் வராகனெடை (௧) சுண்ணாம்பு வராகனெடை (௮) துருசு வராகனெடை (௫) இவைகளை எருமைவெண்ணெயிற் களிம்புபோலரைத்து வெடிப்பிற் போட்டுவர நீங்கும்; மருதிலையில் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறு காற்படி வீதம் மூன்றுநாட் காலையிற் கொடுத்துப் பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொடுத்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கத் தீரும்.

கன்னவீக்கத்திற்கு.

சிற்றகத்தியிலையும் வசம்பும் அரிசியும் ஓர்நிறையா யரைத்துப் பூசினாலும் அமுக்குறாவேரும் அரிசியும் ஓர்நிறையா யரைத்துப் பூசினாலும் வற்றும்.

கருவங்கு பருப்படுவனுக்கு.

புழுக்கலரிசியும் காரெள்ளும் சமஞ்சேர்த்து வெள்ளாட்டுப் பாலாலரைத்துக் கருவங்கிற் பூசிவர மாறும்.

சங்குநாலுமிர்சை வெற்றிலை பெருங்காயம் இவைகளைச் சிதைத்துப்பிழிந்த சாற்றைக் காதிலும் நாசியிலும் பிழிந்து உச்சியிலும் தேய்க்க மண்டைப்பரு நீங்கும், முகத்திற்காணும் பருவின்மேல் மேற்படி சாற்றைத் தடவினாலும், அகத்தியிலையைக் கசக்கிப்பிழிந்த சாற்றையாவது திருநீற்றுப்பச்சைச் சாற்றையாவது பருநிறுமாட்டிப்போட்டாலும், புனுகை ஷை சாற்றில் மத்தித்துப்போட்டாலும் நீங்கும். அவுரி கொளப்பாலை கொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஆவின் பாலலரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூச சகலவிதப் பருப் படுவனும் நீங்கும். ஷை பட்டைகளை ஆவின்பாலில் அரைத்து அரிசியுடன் சமைத்துக் கொடுக்க சகல பருக்களும் நீங்கும்.

குத்து வெட்டு வில்லுண்டை கல்லெறி காயத்துக்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை இரண்டாக நறுக்கிச் சட்டியிலிட்டு நல்லெண்ணெய் கொஞ்சம்விட்டு முழுகக்காய்ச்சி எடுத்துத் துணியில் வைத்து ஒற்றிட்டு அப்பால் அடசி முட்பூலா கிலுக்குமிழ் ஆவரை சிறுகளா நத்தைச்சூரி நாயுருவி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை இலங்கத்தகம்பலம் கடுக்காய் கோஷ்டம் மருதம் ஏரும் செவ்வல்லிக்கொடி கரியபவளம் குங்கிலியம் கரியுப்பு சதகுப்பை சிறுவழுதலை முள்ளிலவம்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாக அரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சிப் போடத் தீரும்.

வெட்டுக்காயத்துக்கு.

சிறுசெங்கழுநீர் இலையையாவது சதைபொட்டி இலையையாவது சிதைத்து வெட்டுக்காயத்தில் வைத்துக்கட்ட ஆறும்.

அரையாப்பு பிளவை சூலைவீக்கம் சூலைக்கட்டு பவுந்திரத்துக்கு மேற்பூச்சுகள்.

கடுக்காய் சுக்கு கரியபவளம் நாவிக்கிழங்கு அபின் கொடுவேலிவேர் வாளம் எருக்கின்வேர் இவைகளை எருக்கின்பாலிலாவது அல்லது அதின்பழுப்புச் சாற்றிலாவது அரைத்துப் பூசிவரத் தீரும்.

கரியபவளம் கருஞ்சீரகம் அபின் பெருங்காயம் நாவிக்கிழங்கு வெள்ளுள்ளி கொடுவேலிவேர் இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலால் அரைத்துப்பூசத் தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் நாவிக்கிழங்கு அபின் பெருங்காயம் இவைகளைத் திருகுகள்ளிப்பால் விட்டு அரைத்துப் பூசத் தீரும்.

சூதம் நாவிக்கிழங்கு கெந்தகம் காயம் கேர்வாளம் கரியபவளம் அபின் கருஞ்சீரகம் இவைகளை திருகுகள்ளி எருக்கு இவைகளின் பால்விட்டரைத்துப் பூசத் தீரும்.

ஆண்குறித்தொளியிற்காணும் புண்வீக்கத்துக்கு ஆதளைப்பாலைத் தடவி ஆவரிப்பூவைக் கசக்கிவைத்துக் கட்ட புண்ணாறி வீக்கம் வற்றும்.

நாவிக்கிழங்கு இலிங்கம் அரிதாரம் குக்கில் கரியபவளம் அபின் பெருங்காயம் இவைகளை ஷை பால்விட்டரைத்துப் பூசத் தீரும்.

இரணங்களுக்குப் போடும் தைலம்.

அஞ்சனக்கல் சிமிளை காந்தம் சூதம் அரிதாரம் மிருதாரசிங்கி குக்கில் பச்சை வசம்பு உள்ளி வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) இவைகளைப்பொடித்துப் புங்கம்பால் உதியம்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக் கலந்து அதிற்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சிவடித்துப்பிளவை புத்துப்பவித்திரம் வெடிசூலை கன்னப்புண் முளை ஆறு ரணங்களிற் போடத் தீரும்.

தேங்காய்நெய் புங்கம்பால் உதியம்பால் இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து அதில் மிருதாரசிங்கி கெந்தகம் நீலம் சூதம் சீனம் பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் துத்தம் உள்ளி வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஆறுகபுண் அரைப்பிளவை பகிரந்தி அரிகிரந்தி படருகிற பரங்கிப்புண் சூலைப்புண் எலிகடிப்புண் பவுத்திரப்பிளவை எலிகடியினாலுண்டான சூலைப்புடைப்பு கட்டுக்குப்போடத் தீரும்.

நல்லெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் புங்கம்பால் உதியம்பால் வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் சூதம் கெந்தி துருசு துத்தம் குக்கில் அவுரி காசுக்கட்டி சீனம் பச்சை வெள்ளுள்ளி வசம்பு மஞ்சள் வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துப்போட புண் புரை பவுத்திரப்புண் தீரும்.

இரணங்களுக்குக்களிம்புகள்.

சாம்பிராணி துருசு துத்தம் கருங்குங்கிலியம் வேப்பம்வித்து வகைக்கு கழஞ்சு (௧) மஞ்சள் மெழுகு பலம் (௧) இவைகளை அரைத்துத்தண்ணீர்விட்டுக் கழுவிச் சீலையில் ஊட்டிப்போட அனந்தகிரந்தி பரங்கிப்புண் கால்புத்து சூலைப்புண் தீரும்.

வெள்ளை கழஞ்சு (௧௦) நாகம் கழஞ்சு (௫) துருசு கழஞ்சு (௧) நெய்விட்டரைத்துக் கழுவிப்போட்டு சீலையில் ஊட்டிப் புண்ணிற்போட சதைவளர்ந்து முளை ஆறுகபுண் அரிகிரந்தி தியிர்கிரந்தி வெடிகிரந்தி தீரும்.

கெவுரி மிருதாரசிங்கி வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) துருசு கழஞ்சு (௨) இரசம் கழஞ்சு (௧) பச்சை குக்கில் வகைக்குப்பலம் (௨) நல்லெண்ணெய் விட்டு அரைத்துக் கழுவிப்போட்டுச் சீலையில் ஊட்டிப்போட பிளவை ரணம் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம் (௩) மஞ்சள் மெழுகு பலம் (௮) தேங்காய்நெய் படி மாகாணி இவற்றுள் தேங்காய்நெய்யை சரண்டியில் விட்டு அதனுடன் மஞ்சள்மெழுகைப்போட்டு உருக்கிக்கொண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியத்தைப் பொடித்துப் போட்டுக்கிண்டித்தண்ணீரில் ஊற்றி எடுத்து வங்கவெள்ளையாவது வங்கசெந்தூரமாவது பலம் (௮) போட்டு மத்தித்துப் புண்ணில்போட ஆறும்.

வீரம் பூரம் இரசம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) வெற்றிலை ஊமத்து மேனி இவைகளின் சாற்றால் அரைத்து அப்பால் வெண்ணெய் பலம் (௨) கூட்டி அரைத்து உடையாத சிலந்தி அரையாப்பு பிளவைச்சிலந்தி சூலைக்கட்டுகளில் தடவ உடைந்துவிடும்; முளைகளையும்.

நல்லெண்ணெய்படி மாகாணி சபசெந்தூரம் பலம் (௩) இவ்விரண்டையும் இருப்புக்கரண்டியில் கொதிக்கவைத்து கறுப்புநிறம் வரும் சமயத்தில் கருங்குங்கிலியம் மிருதாரசிங்கி இரசகற்பூரம் மஞ்சள்மெழுகு வகைக்குக் கழஞ்சு (௧) பொடித்துப் போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு துணியிலூட்டி இரணங்களிற்போட ஆறும்.

இரசகற்பூரம் இரசம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) வெண்ணெய்பலம் (௧) அரைத்து இரணங்களிற்போட ஆறும்.

இரணங்களின்பேரில் போடும்காரச்சீலைகள்.

துருசு அரிதாரம் கெந்தகம் வெள்ளை லிங்கம் வெண்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) வெள்ளெருக்கம்பூச் சாற்றிலும் ஊமத்தஞ்சாற்றிலுமரைத்துச் சீலையில் ஊட்டி உலர்த்தி சூலை வெடிசூலை கிரந்தி அழிகுஷ்டம் புத்து பவுத்திர இரணங்களிற் போடத்தீரும்.

மஞ்சள் வசம்பு எருக்கிலைப்பழுப்பு இவைகளைச் சுட்டுக்கருக்கி அதற்கு நிகர் துருசு துத்தம் கெவுரி வெள்ளை சங்கு இவைகளை முலைப்பாலும் கரிப்பான் சாறும் விட்டரைத்துத்துணியிற்றடவிப் போட புண் சூலை இரணங்கள் தினவு தி மிர்ப்புண் கொடியசிரங்கும் கன்றிப்புடைக்கும்புடைபுண்களும் தீரும்.

சூதம் கெவுரி வீரம் மிருதாரசிங்கி இரசகர்ப்பூரம் கடுக்காய்ப்பூ துருசு இவை களை அண்டவெள்ளைக்கருவிட்டு அரைத்துத் துணியிற்றடவிப்போட ஆணி கல்மு ளை தீரும்.

இரணங்களிற் போடும் நீர்.

நீலம் கெவுரி அரிதாரம் மஞ்சள் குங்கிலியம் இவைகளை கள்விட்டரைத்து அதிற்கலக்கி குப்பியில் வைத்துக்கொண்டுபோட புண்ணெரிவு கிரந்திப்புண் தீரும்.

சூதம் சங்கு தலையோடு காவி லிங் ம் துத்தம் கடுக்காய் இவைகளை கள்விட் டரைத்து அதில் கலக்கி குப்பியிலடைத்துக்கொண்டு எரிகிற புண்ணிற் போட தீரும்.

இரணங்களுக்குத்திரி.

துருசு துத்தம் வெண்காரம் சூதம்அரிதாரம் நீலம் கெந்தகம் பெருங்காயம் இவைகளை வேப்பெண்ணெய்விட்டு அரைத்து துணியில் தடவி திரித்து தீபத் திற் பற்றவைத்து ஆற்றிப் புகைகாட்ட புரை புண் சதைவளர்ச்சி தீரும்.

சகலமேகங்களுக்கும் இரசகெந்தி மெழுகு.

சுத்திசெய்த இரசம் கெந்தி இரசகற்பூரம் ஊசிக்காந்தம் அரிதாரம் துருசு துத்தம் மிருதாரசிங்கி சுக்கு ஓமம் மஞ்சள் திப்பிலி அரத்தை கோஷ்டம் வாலு ளுவைஅரிசி சோம்பு ஏலம் சாதிக்காய் மிளகு சீரகம் கார்கோலரிசி மாசக்காய் தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வசம்பு லவங்கம் பரங்கிப்பட்டை சேங்கொட்டை கடுக் காய் கருஞ்சீரகம் காட்டுச்சீரகம் சிறுதேக்கு தாளிசபத்திரி முந்திரிப்பழம் பிரப் பங்கிழங்கு எட்டிவித்து தேற்றுவித்து சுருள்ளி என்னு காணம் தேங்காய் சிறுசி ன்னிவேர் சங்கம்வேர் அமுக்குரு கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு கொடிவேலிவேர் வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளை யிடித்துவடிகட்டி மருந்து கண்ட எடை க்கு பனைவெல்லங்கூட்டி இரண்டு கோழிமுட்டைவிட்டு மெழுகுபோல் நாலுசாம மிடித்து வைத்துக்கொண்டு மோரும் அன்னமும் சாப்பிட்டவுடன் ஒருசுண்டைக் காய்ப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் கொள்ள மேகசூலை வெடிசூலை இடிசூலை புடைக் குஞ்சூலை துடிசூலை வாதசூலை கால்குத்து கால்குடைச்சல் குதிப்புக்து கரணை விப்புருதி கண்டமாலை குஷ்டம் விஷநீர் குறைநோய் சிரங்கு புழுவெட்டு தடிப்பு இலிங்கத்தில் உண்டாகும் ஆமையடிச்சிலந்தி அவைகளிலுண்டாகும் புத்து செங் கிரந்தி கருங்கிரந்தி சொறிகிரந்தி அரிகிரந்தி பருகிரந்தி பொரிகிரந்தி இடிகிரந்தி இடிவிழுந்த புண்புரைகள் கடிதடத்தில் புண் அடைவாழை முட்டுவாழை முதுகு வாழை குழிவாழை புழுவாழை விலாவாழை தமரகச்சிலந்தி இடிப்புற்று கன்னப் புற்று பற்சிலந்தி கன்னஓசை கண் ஓசை பிளவை பிளவைப்பூச்சி இராஜபிளவை நேத்திரமேற்பிளவை கொடியடிச்சிலந்தி புடைசிலந்தி பவுத்திரச்சிலந்தி மூலைமூலம் பக்கிரி சக்கரம்எட்டு தடிப்பு சொறி தேமல் சொறிகரப்பான் முதலிய மேகத்தினு லுண்டாகும் சகல வியாதிகளுந் தீரும்; பத்தியமில்லை; தைலத்தன்று மருந்தை நிறுத்தவும்.

வேறு இரசகெந்திமெழுகு.

கெந்தகத்தை ஒருசட்டியிற் பொடித்துப் போட்டு ஆவின் நெய்மிதக்கவிட்டு தீபம்போல் தீயெரித்து கெந்தகம் உருகினவுடன் ஆவின்பாலிற் சாய்க்கவும். இந் தப்படி பத்துமுறை சாய்க்கவும் கெந்தகம் சுத்தியாகும். இரசத்தை வெற்றிலைச் சாறு செங்கல்தூள் மஞ்சள்தூள் இவைகளுடன்கலந்து கல்வத்தில்இரண்டுசாமம் அரைத்து தண்ணீரால்கழுவி வெயிலில்வைக்க அந்தஇரசம்சுத்தியாகும். முப்பது சேங்கொட்டையை சாணிப்பாலிலும் சுண்ணாம்புகரைத்ததண்ணீரிலும் கொதிக்க வைத்து கழுவிக்காயப்போட அந்தக்கொட்டைகள் சுத்தியாகும். அவைகளை அ ரைக்காற்படி ஆவின் நெய்யிற்போட்டுக் கொதிப்பிட அவைகள் வெடிக்கும்; வெடிப் பு அடங்கினபின் உடனே நெய்யை வடித்துக்கொள்ளவும்.

இப்படிச் சுத்தியான கெந்தகம் பலம்இரண்டுக்கு இரசம்பலம் ஒன்று இந்தை லம்விட்டு அரைக்கவும்; மெழுகு பதமானவுடன் ஒருபல பனைவெல்லத்தூளைக் கூட ப்போட்டு அரைத்துக்கொண்டு ஒரு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் சீனியுடன் கொ ள்ளவும்; அரைமண்டலத்தில் மேகச்சொறி பற்று தடிப்பு அரிசெந்தி சொறிகிரந்தி கள்ளிப்பூக்கிரந்தி அரிகரப்பன் சொறிகரப்பன் புண் புரைகள் நீங்கும். புளிதள் ளவும். ஆவின்நெய் பால் தயிர் மோர் துவரைப்பருப்பு பாசிப்பருப்பு கத்திரிப்பி ஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு கூட்டிக்கொள்ளவும்.

அண்டத்தைலத்தில் வீரமெழுகு.

சுத்திசெய்த வீரம் கெந்தகம் சூடன் உவருப்பு பூநீருப்பு வகைக்குப் பலம் கால் கோழிமுட்டைத் தைலம் விட்டு நாலுசாமம் அரைத்து மெழுகுபதத்தில் சி மிழில் அடைத்துக்கொண்டு ஒருபணவெடை தேனிற்கொடுக்க தமரகவாயு நெஞ் சடைப்பு சூதகவாயு மூர்ச்சைவாயு பிடரிஇசிவு வலிப்புகள் தீரும். மூன்றுநாட் கொடுக்கவும்; புளிதள்ளவும்.

காமகேசரி லேகியம்.

இருப்பு வெள்ளாட்டுக்காலை வெந்நீரில் நனைத்து ரோமத்தை நீக்கி நொருக்கி பத்துப்படி ஜலத்திற்போட்டு ஒருபடியாக வற்றவைத்து வடித்துக்கொள்ளவும்; தேங்காய்ப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் பசுவின்பால் கதலிவாழைப்பழச்சாறு கசகசா ப்பால் பருத்திவித்துப்பால் வாதாம்பருப்புப்பால் முருங்கைப்பூச்சாறு வகைக்குப் படி(உ) தாமரைவிழுது நெல்லிக்காய்வல்லாரைபுளியாரைபொற்றலைக்கரிப்பான் ஆல விழுது கிழ்காய்நெல்லிச்சாறுவகைக்குப்படி(வ) செவ்விளநீர்படி(க) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் நாற்பது பல சீனியைக்கலந்து பாகுசெய்து கொள்ளவும்; அதிவிடையம் மாசக்காய் கடுக்காய் சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் அதிமதுரம் ஏலம் தாளிசபத் திரி குங்குமப்பூ கோரோசனை குராசாணி ஓமம் மல்லி வால்மிளகு திரிகடுகு ஓமம் முந்திரிப்பழம் பேரீத்தம்பழம் சாரப்பருப்பு முந்திரிப்பருப்பு வாதாம்பருப்பு ஜா லிபத்திரி பேதாரு வகைக்குப்பலம் ஒன்று வாலுளுவைவித்து நெரிஞ்சில்வித்து மாது ளைவித்து முருங்கைவித்து சூரிவித்து அரசம்வித்து ஆலம்வித்து ஆவரைவித்து ஆவரைபஞ்சாங்கம் பூனைக்காலிவித்து நீர்முள்ளிவித்து பாற்சுரண்டிவித்து லப்ஜா வித்து தேற்றாவித்து கருவேலம்பிசின் ஆவரைப்பிசின் அத்திப்பிஞ்சு முருங்கைப் பிஞ்சு வகைக்குப்பலம் (உ) இவைகளை உலர்த்தி சூரணம் செய்துகொண்டு இந்தச் சூரணங்கள் கண்ட எடைக்கு முருங்கைப்பூ சூரணம்செய்து ஒன்றாகக்கலந்து

பாகிற்றாகி நெய்படி (௨) தேன்படி (௧) விட்டு மெழுகுபதத்திலெடுத்துக் கொள்ளவும். வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர மேகம் (௨௧) எலும்புருக்கி வெள்ளை வெட்டை உந்திப்புண் மூலக்கொதிப்பு நீங்கும். விந்து கேணிபோல் ஊறும், தேகம் வலுக்கும், ஒருமண்டலங்கொள்ளவும்.

நத்தச்சூரி சமூலச்சூரணம் பலம் நாலு ரோசாப்பூச்சூரணம் முருங்கைப்பூச்சூரணம் வகைக்குப்பலம் அரை முருங்கைவித்து நீர்முள்ளிவித்து ஆலவித்து அரசம்வித்து கல்லத்திவித்து வாதாம்பருப்பு முந்திரிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் கால் ஆலவிழுதுத் தூள் பலம் ஒன்று பேரீத்தம்பழம் பலம் இரண்டு சுக்கு சீரகம் சசகசா வகைக்கு வராகனெடை மூன்று அதிமதுரம் மிளகு வகைக்கு வராகனெடை இரண்டு மல்லி வராகனெடை பத்து நெல்லிமுள்ளி வராகனெடை ஐந்து அரத்தை திப்பிலி வகைக்கு வராகனெடை ஒன்று சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு வராகனெடை இரண்டு இவைகளை வெதுப்பி சூரணஞ்செய்து கொள்ளவும்; ஒருபடி ஆவின்பாலில் பதினைந்துபலக் கற்கண்டைப் பாகுசெய்து அதில் மேற்படி சூரணங்களைத் தூவி நெய்படி கால் தேன்படி அரைக்கால் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு [illegible] நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் வெட்டை தீரும்; விந்து கேணிபோல் ஊறும்.

பரங்கிப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் அமுக்கங்கிழங்கு முப்புரண்டி நாகணவேர் கண்டங்கத்தரிவேர் இவைகளின் தூள் வகைக்குப்பலம் (௧) சாரப்பருப்பு முந்திரிப்பருப்பு வாதாம்பருப்பு பருத்திவிதைப் பருப்பு ஆலம்வித்து அரசம்வித்து கல்லத்திவித்து பூனைக்காலிவித்து பாற்சூரண்டிவித்து வெப்பாலவித்து காபுருவித்து நீர்முள்ளிவித்து தேற்றாவித்து முருங்கைவித்து நத்தச்சூரிவித்து பேதாரு ஜாலாமிசரி ஸ்கோல் வித்து தாமரைவித்து தண்ணீர்விட்டான் நெரிஞ்சிவித்து ஆவரைவித்து இலாமிச்சின் முந்திரிப்பழம் பேரீத்தம்பழம் சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிமுள்ளி குராசாணிஓமம் ஓமம் சிறுநாகப்பூ காட்டாத்திப்பூ செண்பகப்பூ ரோஜாமொட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம் பெருஞ்சீரகம் கருவாப்பட்டை இலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி ஏலம் கிராம்பு வால்மிளகு மாசக்காய் சிற்றரத்தை ஆனைத்திப்பிலி மல்லி இவைகள் வகைக்குப்பலம் (௬) ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் தேங்காய்ப்பால் பருத்திவிதைப்பால் இளநீர் கசகசாப்பால் வகைக்குப்படி (௬) ஒன்றாகக்கலந்து சீனிபலம் (௧௦) கற்கண்டுபலம் (௧௦) கூடச்சேர்த்துப் பாகுசெய்து மேற்படி சூரணங்களைத்தூவி, ஆவின் நெய்படி (௬) தேன்படி (௨) கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொள்ளவும். வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர மேகம் (௨௧) பிரமியநீர் (௨௧) தீரும்; விந்துறும், தாதுகட்டும், மூலச்சூடுதணியும், ஒருமண்டலங்கொள்ளவும்.

மேகநீரிழிவு இருபத்தொன்றுக்கும் லேகியம்.

பசுவின்பால் தேங்காய்ப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வாதாம்பருப்புப்பால் பருத்திவிதைப்பால் வகைக்குப்படி (௧) நல்லெண்ணெய்படி (௧) இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து கொதிக்கவைத்துக் கொதிகிளம்பும்போது திரிபலை திரிகடுகு இவைகளின் தூள் ஆவரை செங்கிழுவை சரக்கொன்றை மஞ்சணாத்தி நெல்லி இவைகளின் வேர்ப்பட்டைத்தூள் வகைக்குப்பலம் (௧) போட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதமாகும் சமயத்தில்

கோரோசனை பலம் (௨) சுத்திசெய்த பூநீர்கழஞ்சு (௫) பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி லேகியத்தில் ஒரு கண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் ஒருமண்டலம் கொள்ள மேகநீரிழிவு (௨௧) நீர்ப்பேதம் நீரிலுள்ளதித்திப்பு நாவறட்சி தாகம் நீர்ப்பிளவை நீர்ச்சிலந்தி தீரும்.

நீரிழிவுக்கு சஞ்சீவிக்குளிகை.

ஆவரைவேர்ப்பட்டை விடத்தைக்கொழுந்து விளாங்கொழுந்து கட்டுக்கொடியிலை வகைக்கு ஒருபிடி இவைகளை எருமைமோரிலரைத்துச் சுண்டைக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு அந்த மோரில் அரைமண்டலங்கொள்ள நீரிழிவு வியாதி தீரும்.

வாதராக்ஷதன் மாத்திரை.

காந்தம் இலிங்கம் இரசம் கெந்தகம் வெங்காரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை நொச்சியிலைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி குன்றிமணிபோலுண்டை செய்து அனுப்பானத்திலிட வாதம் வாயு சுரம் நெஞ்சடைப்பு மார்படைப்புத் தீரும்.

அஷ்டவயிரவன் மாத்திரை.

இலிங்கம் அரிதாரம் சுக்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் நாவிக்கிழங்கு கருஞ்சீரகம் மயில்துத்தம் இரசகற்பூரம் அப்பிரகம் சங்கு முத்து பவளம் ருத்திராக்ஷம் கலைமான்கொம்பு வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை இஞ்சிச்சாற்றால் நாலுசாமம்ஆட்டி குன்றிபோலுண்டை செய்து மேற்படி சாற்றிலிட சுரம் சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

வாலைசிந்தாமணிமாத்திரை.

காசி இரசம் கெந்தகம் வெண்காரம் இலிங்கம் திரிகடுகு ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் இரண்டு சாமமாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது முலைப்பாலிலாவது சுக்குநீரிலாவது கொடுக்க சன்னி தோஷம் சுரம் தீரும்.

ஸ்ரீபஞ்சகாவியமாத்திரை.

இரசம் கெந்தி வெண்காரம் இலிங்கம் கருநாவி கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு வகைக்கு வராகனெடை (௧) நிம்பச்சாற்றால் முச்சாமமரைத்துப் பாசிப்பயறுஅளவு மாத்திரைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலிட சுரம் (௬௪)ம் தீரும்; முலைப்பாலிற் கொடுக்க சன்னிதோஷம் தீரும்.

[illegible]புதிமாத்திரை.

பவளம் முத்து வெங்காரம் இலிங்கம் தங்கம் வெள்ளி செம்பு இரத்தினம் அப்பிரகம் இரசம் கெந்தி நாவி கருஞ்சீரகம் கலைக்கொம்பு உருத்திராக்ஷம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி சிறுபயறுபோலுண்டைசெய்து அனுப்பானத்திலிட [illegible]ண்டைக்கட்டு சுபம் தீரும். சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

சிந்தாமணிமாத்திரை.

வெள்ளி முத்து பவளம் செம்பு நாவி இலிங்கம் [illegible] தங்கம் உருத்திராக்ஷம் சிவந்த ரத்தினம் துத்தம் தாரம் இவைகளை நிம்பச்சாற்றால் நாலுசாமம் அரைத்து குன்றி போலுண்டைசெய்து அனுப்பானத்திலிட ஜன்னி தோஷம் தீரும்.

இராமபாணக்குளிகை.

பொரிகாரம் திப்பிலி சுக்கு வகைக்கு வராகனெடை (ரு) மிளகு வராகனெடை (உ) கடுகுரோகணி வராகனெடை (ங) கெந்தகம் அரிதாரம் மனோசிலை இரசம் ஜாதிலிங்கம் வகைக்கு வராகனெடை (க) சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு வராகனெடை (ங) இவைகளைத் தகரைச்சாற்றாலாட்டி குன்றிபோலுண்டை செய்து சுக்குக்கஷாயத்திலிட சுரம் குளிர் முறைச்சுரம் குளிர்சுரம் தீரும்.

இராஜசேகரவடிதமாத்திரை.

கோரோசனை பச்சைக்கற்பூரம் கஸ்தூரி புனுகு குங்குமப்பூ நற்பவளம் முத்து அக்கிராகாரம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி கிராம்பு திரிபலை திப்பிலிமூலம் செவியம் நற்சீரகம் அகில் ஏலம் சந்தனம் நாகப்பூ வெட்டிவேர் இலாமிச்சவேர் வெள்ளிலோத்திரம் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சி நெல்லிவற்றல் குராசாணி இலவங்கப்பத்திரி சண்பகப்பூ இந்துப்பு அதிமதூரம் தேவதாரம் கலங்கொட்டி கரிப்பிரகம் நற்சீரகம் மஞ்சிட்டி வெண்காரம் சீனக்காரம் அதிவிடையம் சாஸ்திரபேதி சத்திச்சாரம் நவச்சாரம் இவைகளையெல்லாம் சமவெடை கருப்பஞ்சாறு மாதுளம்பழச்சாறு வகைக்கு ஒருநாளாட்டி கடலைபோலுருட்டி இஞ்சிச்சாற்றிலிட பிரமை சன்னி சுரவெரிவு குன்மம் அரோசகம் தொனி கபம் நீர்ச்சிறுப்புத் திரும்; சுக்குக்கஷாயத்திலிட சுரம் சோபம் சூலை கிரகநீர் பீனசம் சனி பித்தக்குறு குதிப்புத் தீரும். முலைப்பால் தேன் இவ்விரண்டிலிட சுரம் வாய்நீரூறல் தந்தவியாதி தீரும். அவித்த இளநீரில் சீனிகலந்து அதிற் கொடுக்க சுரம் இரத்த பித்தம் சயம் வாந்தி நாவறட்சி தீரும். சுரைவிலைப்பிட்டவித்தசாற்றிலிட சுரத்திறகண்ட விக்கம் தீரும். ஆவரை வேர் கஷாயத்திலிட நீரிழிவு தீரும்.

வசந்தகுஸுமாகரக்குளிகை.

இலவங்கம் கோஷ்டம் திப்பிலி அக்கிராகாரம் அதிமதூரம் பொரித்த வெண்காரம் இலிங்கம் இரசசிந்தூரம் வகைக்கு வராகனெடை (க) நிறுத்தெடுத்துக்கொண்டு முதலில் இலிங்கமும் இரசசெந்தூரமும் முலைப்பாலில் சற்று அரைத்து பிறகு மற்ற மருந்துகளைப் போட்டு இஞ்சி இரசம் விட்டு இரண்டு சாமம் அரைத்து கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்கு வராகனெடை (௧) கூடப்போட்டு நிம்பப்பழச்சாற்றாலாட்டி சிறுபயறளவு குளிகை செய்து நிழலி லுலர்த்தி வைக்கவும். மேற்படி குளிகை இரண்டை இலவங்கம் திப்பிலியைப் பொடித்து தேன்கூட்டி அதில் வைத்து வழுனாளிருபொழுதும் உண்ணச் சீதளம் வாயுசுரம் நீங்கும்; முலைப்பால் தேன் துளசிச்சாறு சமன்கூட்டி பாத்திரமாய வைத்துண்ணவிடச்சுரம் போகும்; பத்தியம் புளிதள்ளவும்.

பலரோக நிவாரண முற்றிற்று.

செய்முறை வகை.

முப்பூ முறை.

மாசி பங்குனி சித்திரையில் விளைகின்ற காரமான பூநீறைச் சுத்தகெங்கை என்ற பனிஜலத்திற் கரைத்துவைத்து மூன்றுநாள் தெளிவு எடுத்து ரவியில் காய

வைக்கவும்; நன்றாகக்காய்ந்த பின்பு இந்தப்படி பத்துமுறை தெளிவெடுத்துக் காயவைத்துக் கொள்ளவும். பளிங்காயிருக்கிற கல்லுப்பையும் இந்தப்படி பத்துமுறை தெளிவெடுத்துக்காயவைத்துக்கொள்ளவும். கற்சுண்ணாம்பையும் பூநீறையும் அமுரியிற் கரைத்து அதிற் கபால ஓட்டை சில்லுச்சில்லாக நொறுக்கிப் போட்டு நீர்சுண்ட வற்றவைக்கவும்; இந்தப்படி மூன்றுதடவை செய்ய கபாலசுத்தியாகும். அந்த ஓட்டைப்பொடியாக இடித்து கலவத்திலிட்டு அண்டவெள்ளைக் கருவால் மெழுகுபோலாட்டி ரூபாய்போல் வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டில்வைத்து மேலோடுமூடி சந்துவாய்க்கு ஏழுசீலைமண் செய்து உலையில்வைத்து ஊதக் கறுப்பாகச் சுண்ணமாகும்; அந்தச்சுண்ணத்தை பீங்கானிற் போட்டு நிறைய சுத்தஜலம்விட்டு மூடிவைத்திருக்க ஒரு மண்டலத்தில் உப்புமேல்படரும். இந்த மூன்றுப்பும் வகைக்குப்பலம் ஒன்று கூடன் பலம் ஒன்று அண்டவெள்ளைக் கருவால் நன்றாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டில்வைத்து மேலோடு மூடி ஏழு சீலைமண்செய்து காயவைத்து முழப்புடம்போட்டு வில்லையையெடுத்து அதனுடன் வீரம் புனுகு பச்சைக்கற்பூரம் குருவங்கு நாவி வெள்ளாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு ஒன்று கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் இரண்டுநாள் ஆட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து மேலோடு மூடி சந்துவாய்க்கு ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து சேவல் புடம்போட நீறும். இதுவே வைத்திய முப்பூவாம்.

உருக்கினவகை.

முப்பூவில் காரங்கூட்டி அவ்விரண்டுங்கண்ட எடைக்கு காந்தங்கூட்டி முலைப்பாலால் அரைத்துக்காயவைத்து குகையில் வைத்து மூடி சந்துவாய்க்கு சீலைமண் செய்து குகை அழுக உலையில் வைத்து ஊத உருகி மணியாயிருக்கும்.

இதுபோலவே அயம் அப்பிரகம் கெருடப்பச்சை கல்நார் சாஸ்திரபேதி நாகம் அண்டம் சங்கு சலாசத்து நவரத்தினம் மனிதர்எலும்பு கலைமான்கொம்பு ஆமை ஓடு இவைகளைத் தனித்தனி உருக்கச்சத்தாம்.

இவ்வாறு உருக்கின சத்து மணிதவ்வொன்றுக்கும் எடைக்கெடை கெந்தி கூட்டிப்பொடித்து பத்துக்கழஞ்சுக்கு ஒருகழஞ்சு முப்பூ கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் நாலுசாமம் அரைத்து வெயிலில் போடவும்; இந்தப்படி மூன்றுநாள் ஆட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து அந்தவில்லையை ஓட்டில்வைத்து மேலோடுமூடி சந்துவாய்க்கு ஏழுசீலைசெய்து இரண்டுமுழப்புடம்போடச் செந்தூரமாகும்.

இரும்பை தெளித்தெடுள்ள பாண்டுவகைகளும், காந்தத்தைத் தேனிற்கொள்ள மேகவகைகளும், அப்பிரகத்தை அமுரியிற்கொள்ள மேகநீரிழிவும், கெருடப்பச்சையை தேனிற்கொள்ள கணவியாதிகளும், கல்நாரை சருக்கரையிற்கொள்ள பல்லீறுள்ளவியாதிகளும் சிலேத்மரோகங்களும், சாஸ்திரபேதியை பாலிற்கொள்ள உட்சூனைகளும், நாகத்தை இஞ்சிச்சாற்றில் கொள்ள வாதசுரம் சன்னியும், அண்டத்தை தூதுளைச்சாற்றிற் கொள்ள காசம் சுவாசமும், சங்கை [illegible] நெய்யில் வைத்துச்சாப்பிட வாயுவகைகளும் பித்தங்களும், சலாசத்தை கடுக்காயிற்கொள்ள மகோதரம் சோகை பெருவயிறு சோம்பலும், கலைமான் கொம்பை தேனிற்கொள்ள சுரமும், பாலிற்கொள்ள அஸ்திசுரமும்; மனிதர்க்கு சருக்கரையிற்கொள்ள பெரும்பாடு எலும்புருக்கியும், பச்சையை கற்கண்டிற்கொள்ள [illegible] சுரம் வெட்டையும், வயிரத்தை சீனியிற்கொள்ள சகல க்ஷயிச்சலும், வைடூரிய[illegible]

பாலிற்கொள்ள உள்வறட்சி கண்ரோகங்களும், கோமேதகத்தை நெய்யிற்கொள்ள ஈளை க்ஷயரோகமும், அப்பிரகத்தை தேனிற்கொள்ள கண்கம்மல் நீர்ப்பீலியும், நீலத்தை திரிகடுகிற்கொள்ள சகல குஷ்டமும், முத்தை தாதுபுஷ்டி லேகியத்திற்கொள்ள வீரியநஷ்டமும், பவளத்தை முலைப்பாலிற் கொள்ள தேகபலக்குறைவும், ஆமையோட்டை முலைப்பாலிற்கொள்ள கெந்தகதாளி உட்சூடும் நீங்கும்.

மேலே சொல்லிய சிந்தூரங்களை எல்லாம் வகைக்குக்குழஞ்சு கால்வீதம் தூக்கி கலவத்திலிட்டு முலைப்பாலால் ஒருஜாமம் ஆட்டி குன்றிப்பிரமாணமாக மாத்திரைகள் செய்து கொண்டு ஒருமாத்திரையை இஞ்சிச்சாற்றில்விட சன்னி சுபம் வாதம் (அ0)ம் க்ஷயம் (கஉ)ம் பித்தம் (௪0)ம் நீங்கும்; தேகபலமுண்டாம்.

அயச்சத்து காந்தச்சத்து முறைகள்.

பூநீறு பலம் (க) சாம்பலம் (க) அமுரியுப்பு பலம் (வ) இவைகளை ஒருஜாமம் அரைத்து பனியில்வைக்க ஜெயநீராகும். காரம் நவச்சாரம் தாரம் வீரம் கூடன் வகைக்குப் பலம் (க) கூடி ஜெயநீரால் ஒருஜாமம் அரைக்க மெழுகாகும்; அதை மூன்று பங்குசெய்துகொள்ளவும். அயப்பொடியை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மூன்று நாள் ஊறப்போட்டுக்கழுவி பலம் (௫) தூக்கி ஒருபங்கு மருந்துடன் பிசறி குகையில் வைத்து மேல்மூடிச் சீலைசெய்து குகை உருக ஊத மணியாகும்; அந்த மணியுடன் மற்றொருபங்கு மருந்தை விரவி ஊதவும் மணியாகும்; அந்த மணியுடன் இன்னும் ஒருபங்கு மருந்தை விரவி ஊத கன்விட்டு உருகும்; இந்த மணியை கலவத்திலிட்டு அதற்கு சமன் கெவ்வீரமும், அவைகட்குப்பாதி இரசமும் சாரமும், கால் பங்கு கூடனும், ஒருபங்கு வெள்ளைநாபியும் சேர்த்து கூடி செயநீரால் மெழுகுபோலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து சுண்ணாம்புச்சீலை வழூசெய்து சுண்ணாம்புக்குள்வைத்து கெஜபுடம்போட வெளுத்து நீறும். இந்தப்படி காந்தத்தைச் செய்ய நீறும்.

இவ்விருவகைநீற்றில் அயநீற்றைப்பணவெடைவீதம் அனுப்பானத்திற்கொள்ள சகலபாண்டுவகைகளும் காமாலை சோகை பித்தம் க்ஷயமும் சகலமேகவகைகளும் தீரும். காந்தநீற்றைப் பணவெடைவீதம் அனுப்பானத்திற்கொள்ள சகல மேகமுதலிய கூடி வியாதிகள் தீரும்.

லோகத்தில் பஞ்சபூதவிவரம்.

தங்கம் பிருதிவி; காரீயம் அப்பு; செம்பு தேயு; இரும்பு வாயு; நாகம் ஆகாயமாம்.

இவற்றில் தங்கத்தகட்டுக்கு கல்க்காவியை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ஆட்டிப் பூசிப்பூசி [illegible] முதடவை உமிதொட்டில் வாட்டிஎடுக்கச் சுத்தியாம். காரீயத்தைக் கற்றாழை [illegible] ல் ஏழுதடவை உருக்கிச்சாய்க்கச்சுத்தியாம். செம்பு தகட்டைத் துத்த குன்றிமணி வெடியுப்பு படிக்காரம் இம்மூன்றையும் தகட்டுக்குச் சமன்தூக்கி கழுதைமூத்திரச்சாற்றில் அரைத்து தகட்டுக்குப்பூசி உலையில் காய்ச்சி கழுதைநீரில் அவைக்கவும்; இந்தப்படி ஏழுதடவை அவைக்கச்சுத்தியாம். இரும்புப்பொடியை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துக் கழுவச் சுத்தியாம். நாகத்தை இலுப்பையெண்ணெயில் பத்துத்தடவை உருக்கிச்சாய்க்கச் சுத்தியாம்.

இந்தப்படி சுத்தியான பஞ்சலோகத்துக்கு சமன்வெள்ளிசேர்த்து வெங்காரங்கூட்டி உருக்கி கலவத்திலிட்டு அவைகள் கண்டஎடைக்கு இரசம் கெந்தகம் சேர்த்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலாட்டிப் பத்துப்புடம்போட சிந்தூரமாம். அமிர்த சஞ்சீவி லேகியத்திற் பணவெடைவீதம் சாப்பிட்டுவர தேகம் பலக்கும்; தாதுவிர்த்தியுண்டாம்; மேகரோகங்களும் கபரோகங்களும் குஷ்டரோகங்களும் தீரும்.

பாஷாணத்தில் பஞ்சபூதவிவரம்.

தாளகம் பிருதிவி; வீரம் அப்பு; இலிங்கம் தேயு; வெள்ளைப்பாஷாணம் வாயு; கெந்தி ஆகாயம்.

காரசாரத்தில் பஞ்சபூதம்.

கல்லுப்பு இந்துப்பு வளையலுப்பு பிருதிவி; நவச்சாரம் சத்திசாரம் எவச்சாரம் அப்பு; சவட்டுப்பு வெடியுப்பு தேயு; வெண்காரம் துருசு வாயு; பூரம் வழலை ஆகாயம்.

உபரசத்தில் பஞ்சபூதம்.

சிலாசத்து அப்பிரகம் அயம் காந்தம் பூநாகம் இராசவர்த்தம் பிருதிவி; சங்கு கோழிமுட்டை நாகரவண்டு நண்டு கிளிஞ்சில் அப்பு; எலும்பு இந்திரகோபம் மயில்இறகு கிமிளை வெண்காரம் தேயு; சாஸ்திரபேதி கல்நார் கல்மதம் அன்னபேதி ரோமம் வாயு; வைகிராந்தம் மலைருது சக்கான் மிருதிபாஷாணம் ஆகாயம்.

வைப்புப்பாஷாணத்தில்பஞ்சபூதம்.

தொட்டிபாஷாணம் சிங்கிபாஷாணம் கார்முகில் பவளப்புத்து நீமுருகல் பிருதிவி; கௌரி சங்குபாஷாணம் குதிரைப்பல்பாஷாணம் வெள்ளைப்பாஷாணம் சேவற்பூ கெந்திப்பாஷாணம் அப்பு; அரிதாரம் அரிதாரப்பாஷாணம் தாளகபாஷாணம் வீரம் கெந்திபாஷாணம் மனோசிலைபாஷாணம் தேயு; புத்தொட்டி பஞ்சபட்சி சரங்கண்டபாஷாணம் இரத்தபாஷாணம் இலிங்கபாஷாணம் வாயு; சூதபாஷாணம் ஆகாயம்.

சத்துரு மித்துரு விவரம்.

துருசுக்குச்சத்துரு.—வெடியுப்பு சீனம் கூடன் அப்பிரகம் கல்லுப்பு நாகம் இந்துப்பு வங்கம் லிங்கம் சவுட்டுப்பு தொட்டிப்பாஷாணம் அஞ்சனபாஷாணம் வெள்ளைப்பாஷாணம் மிருதாரசிங்கி சவுக்காரம் காந்தம் இந்தச்சரக்குகளால் துருசைக்கட்டிக் கொள்ளலாம்.

துருசுக்கு மித்துரு.—சாரம் வீரம் [illegible] வெங்காரம் கெந்தி சூதம் பூரம் மனோசிலை லிங்கம் கௌரி இவைகளால் துருசைச் சுண்ணம்பண்ணிக்கொள்ளலாம்.

சாரத்துக்குச்சத்துரு.—கல்லுப்பு வளையலுப்பு இந்துப்பு வங்கம் காரீயம் சுக்கான் சுண்ணாம்பு அப்பிரகம் அண்டஓடு இரும்பு காந்தம் சிலை கடல்நுரை சவட்டுப்பு கிளிஞ்சில் இவைகளால் சாரத்தைக்கட்டிக்கொள்ளலாம்.

சாரத்துக்குமித்துரு.—தாளகம் சிலை கெந்தி காரம் வெடியுப்பு வீரம் [illegible] காரீயம் கல்நார் கௌரி நாகம் கிமிளை இவைசாரத்துக்கு மித்துருவாம். சாரத்தை சத்துருவால்கட்டி மித்திரச்சரக்குகளை அமுதத்தாலாட்டி அதற்கு அங்கிபூட்டிச் சீலைசெய்து புடம்போடச் சுண்ணமாகும்

தங்கச்சத்துரு.—நிமிளை நாகம் வெடியுப்பு கௌரி வெள்ளை சவுட்டுப்பு தாளகம் வங்கம் சிங்கி அப்பிரகம் சிலை அண்டவோடு குதிரைப்பல் சூதம் கெந்தி கோமுகம் காந்தம் பொன்னம்பர் சவ்வீரம் முதலியவைகளாம்.

தங்கமித்துரு.—தங்கமானது நவலோகங்களுக்கும் உயிராயிருப்பதாம்.

கருவங்கச்சத்துரு.—அயம் காந்தம் நிமிளை கிளிஞ்சில் அண்டவோடு நண்டோடு நத்தையோடு ஆமையோடு கௌரி கெந்தகம் அப்பிரகம் வெடியுப்பு கல்லுப்பு கல்நார் சாத்திரபேதி முதலியவைகளாம.

கருவங்கமித்துரு.—பூநாகம் மயூரச்செம்பு நாகம் செம்பு வெள்ளி வெள்வங்கம் சூதமாம்.

அயச்சத்துரு.—அப்பிரகம் வெங்காரம் அண்டவோடு வெண்கலம் நிமிளை வங்கம் கிளிஞ்சில் கெந்தி சாரம் சிலை சவ்வீரம் சிங்கி கௌரி வெள்ளை சிலாசத்து பூநீறு.

அயமித்துரு.—வெள்ளி நாகம் வங்கம் செம்பு பூரம் பூநாகம் தங்கம் கெந்தி மயூரச்செம்பு.

நாகச்சத்துரு.—கிளிஞ்சில் அண்டம் கல்லுப்பு வெடியுப்பு படிகாரம் வங்கம் தங்கம் வெள்ளி வெண்கலம் வீரம் மிருதாரசிங்கி அபின் மிளகு வெள்ளை வளையலுப்பு அன்னபேதி திரா.

நாகமித்துரு.—அப்பிரகம் இரும்பு காந்தம் சிலாசத்து நிமிளை செம்பு கௌரி சூதம் கெந்தி பூநாகச்செம்பு கருநாகம் சாரம்.

வெடியுப்புச்சத்துரு.—காரீயம் சவட்டுப்பு சூடன் வெள்ளியம் துருசு வெள்ளை இரும்பு செம்பு காந்தம் சிலை தொட்டி கெந்தி சிங்கி திமுருகல் அண்டவோடு.

வெடியுப்புமித்துரு.—இந்துப்பு கல்லுப்பு காரம் இலிங்கம் வீரம் துத்தம் தாளகம் காந்தம் நாகம் கடல்நுரை நிமிளை வெள்ளைக்கல்புளி பழம்புளி ரோமம்.

கல்லுப்புச்சத்துரு.—பூரம் இரும்பு செம்பு காரம் கௌரி நாகம் கெந்தி தாளகம் நிமிளை வெள்ளை அப்பிரகம் வங்கம்.

காரச்சத்துரு.—சிலாசத்து புளி அண்டவோடு சூடன் பூரம் சுண்ணவகைகள்.

காரமித்துரு.—உபரசங்கள், பாஷாணங்கள், லோகங்கள்.

சூதச்சத்துரு.—சிங்கி கௌரி வெள்ளை குதிரைப்பல் சத்திசாரம் வெடியுப்பு இரும்பு காந்தம் சூடன் பொன்னம்பர் பூரம் சவட்டுப்பு நிமிளை பூநீறு.

சூதமித்துரு.—அப்பிரகம் நாகம் காரீயம் சிலை கெந்தகம் வெள்ளீயம் வீரம் தாளகம் தொட்டி வெள்ளி செம்பு துருசு சாரம் வெண்காரம் அப்பிரகம் மனக்கல் துத்தம் திமுருகல் பவளப்புற்று.

உப்புப் புளிச் சரக்குவிவரம்.

மலம்-புளி, சிறுநீர்-உப்பு, வெடியுப்பு-உப்பு, படிகாரம்-புளி, கல்லுப்பு-உப்பு, பழம்புளி-புளி, சூடன்-உப்பு, துருசு-புளி, கடல்நுரை-உப்பு, கற்சுண்ணாம்பு-புளி, சூதம்-உப்பு, கெந்தி-புளி, காந்தம்-உப்பு, காடி-புளி, இரும்பு-உப்பு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு-புளி, தொட்டி-உப்பு, புளியரணை-புளி, வீரம்-உப்பு, புளியாரை-புளி, கௌரி-உப்பு, புளிமாங்காய்-புளி, வெள்ளை-உப்பு, பனங்கள்ளு-புளி, வைகிராந்தம்-உப்பு, நிமிளை-புளி, தங்கம்-உப்பு, சிலை-புளி, நாகம்-உப்பு, வீரம்-புளி, சாரம்-உப்பு, வெண்காரம்-புளி, பச்சைக்கற்பூரம்-உப்பு, இந்துப்பு-புளி, உப்புச்சரக்கை புளிச்சரக்கினுல் கட்டிநீற்றலாம்.

நாதவிந்துச் சரக்குவிவரம்.

இலிங்கம்-நாதம், கல்லுப்பு-விந்து, நிமிளை-நாதம், வெள்ளை-விந்து, கெந்தி-நாதம், இரசம்-விந்து, பூநாகம்-நாதம், வீரம்-விந்து, பூநீறு-நாதம், சூடன்-விந்து, இரும்பு-நாதம், நவச்சாரம்-விந்து, காந்தம்-நாதம், கல்மதம்-விந்து, செம்பு-நாதம், சிலாசத்து-விந்து, கௌவங்கம்-நாதம், பூரம்-விந்து எனப்பெயர் விளங்குவதுமன்றி அவ்விரண்டும் ஒன்றோடொன்று சேர்ந்துகட்டும்.

கட்டுவகைகளின் பரீட்சை.

பாஷாணம், இலிங்கம், தாளகம், நவச்சாரம், வெடியுப்பு, சீனம், வீரம், பூரம், இரசம், கெந்தகம், கௌரி முதலிய புகைச்சரக்குகளைக்கட்டினுல் அவைகள் புகையாமல் உருகவேண்டும். நாகம், வெள்ளீயம், காரீயம் இவைகள் புகையாமல் உருகிக் கண்விட்டாடவேண்டும். கரியுப்பு, வெடியுப்பு, இந்துப்பு முதலிய உப்புக்கள் வெடிக்காமலும் எரிந்துபோகாமலும் உருகி மணியாயிருக்கவேண்டும்.

அஷ்ட லோகமாரணம்.

சூதம், கெந்தி, காரம், சாரம, வெடி, வெள்ளை, பூரம், வீரம் இவைகளைச் சமன்கொண்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலாட்டி உலோகத்தகடுகளின்மீது சமன் பூசி கஜபுடமிட்டால் உலோகங்கள் நீறும்.

வேறு.

பாஷாணம், நவச்சாரம், சீனம், பூரம், வீரம், புனுகு, வெடியுப்பு, காரம், சூதம், முப்பூ, கெந்தி, துருசுச்சுண்ணம் இவைகளை ஓர்நிறையாக எலுமிச்சம்பழச் சாற்றுல் மெழுகுபோலாட்டி நவலோகத்தகட்டுக்கு எடைக்கெடை மருந்தைப்பூசி அவைகளுக்குரிய மூலிகையை அரைத்து அங்கிபூட்டி ஒட்டிவிட்டு மூடிச் சீலை செய்து கஜபுடம்போட நீறும்.

சிங்கிச்சுண்ணம்.

காலுபடி அமுரியில் ஒருபடி பூநீற்றைக்கரைத்து நாலைந்நாள் தெளிவெடுத்து பீங்கானில்விட்டு அதில் மிருதாரசிங்கி பலம் (உ) சீனம் சாரம் சூடன் பாஷாணம் கௌரி வகைக்குப்பலம் (க) பொடித்துப் பீங்கானிற்போட்டு அமுக்கம்பால்சின்னிமுப்பூ கழஞ்சு (உ) கூடப்போட்டு இரவிலிவைக்க நீரெல்லாம் வற்றும்; அதின்பேரில் ஒருபக்குவம் இரவிலிவைக்க பீங்கானில் முத்துப்போல்கட்டும் அப்படிக் கட்டினதை யெடுத்து வைத்துக்கொண்டு அப்பால் அதை வெய்யிலில்வைக்க நீறிச்

சுண்ணாம்பாயிருக்கும். இந்தச்சுண்ணாம்பை குருசுக்குப்பூசி சிப்பிச்சுண்ணாம்புக்குள் வைத்தெரிக்க குருசு சுண்ணமாகும். அந்தச் சுண்ணத்தினால் சூதம் முதலிய புகைச்சரக்குகளைக் கட்டலாம்.

எரிப்புத்திட்டம்.

இரண்டு விரற்கனமுள்ள விறகு ஒன்றுகொண்டெரிவது தீபாக்கினி, விறகு இரண்டு கொண்டெரிவது கமலாக்கினி, விறகு மூன்று கொண்டெரிவது கவாலாக்கினி, விறகு நாலுகொண்டெரிவது காடாக்கினி, ஒருபலங்கொண்ட காட்டெரு-காடை, மூன்று - கவுதாரி, பத்து-குக்குடம், ஐம்பது-வராகம், நூறு-கஜபுடமாம்.

ஊதுதிட்டம்.

சுண்ணத்துக்கு துருத்தி ஒன்று, உருக்கினத்துக்கு துருத்தி இரண்டு, சத்துக்கு துருத்தி நாலு.

சரக்குகளின் சுத்திமுறைகள்.

லிங்கம்-மேனிச்சாறு பழச்சாறு முலைப்பால் இவைகளை சமன்கலந்து மூன்று கடிகை சுருக்குக்கொடுக்கச் சுத்தியாம்; செம்பரத்தம்பூச்சாறு குரிச்சாறு நாலு சாமம் சுருக்குக் கொடுக்கச் சுத்தியாம்,

வீரம்-இளநீரில் குடணைப் பொடித்துப் போட்டு சுருக்குக் கொடுக்கவும் அண்டவெள்ளைக்கரு சுருக்குக் கொடுக்கவும் சுத்தியாம்.

பூரம்-முலைப்பால் வெற்றிலைச்சாறு மிளகுக்கஷாயம் இவற்றில் சுருக்குக்கொடுக்கச் சுத்தியாம்.

பாஷாணத்தை—ஒருபடி அமுரியில் ஒருபல மிளகை அரைத்துக்கலக்கிக் கொதிக்க வைத்துக்கொள்ளவும்; மிதிபாகற் சாற்றிற் கொதிக்க வைக்கவும்; அமுரியில் பூநீறும் சுண்ணாம்பும் கலக்கிக் கொதிக்கவைக்கவும் சுத்தியாகும்.

கௌரி—பன்றி நெய்யில் ஒரு சாமம் சுருக்குக் கொடுக்கச் சுத்தியாம்.

குதிரைப்பல் பாஷாணம்—உப்பிரிச்சாற்றில் ஊறவைத்து அந்தச்சாற்றில் சுருக்குக்கொடுக்கச் சுத்தியாம்.

மனோசிலை—காடி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் போட்டுக் கொதிக்க வைக்கச் சுத்தியாம்.

பவளப்புற்று—ஆவின்மோரில் ஒருசாமம் கொதிக்கவைக்கச் சுத்தியாம்.

தாளகத்தை—வேசரிநீரிற் சுண்ணாம்பும் உவர்மண்ணும் போட்டுக்கலந்து அதிற் கொதிக்கவைக்கவும், சுண்ணாம்புக் கல்லுக்குள்வைத்து பத்துத்தடவை சிறுநீர்விட்டுத் தாளிக்கவும், கள்ளில் சுருக்குக் கொடுத்து நாயுருவிச்சாறு பொடுதலைச்சாறு இவற்றில் சுருக்குக்கொடுக்கவும் சுத்தியாம்.

கல்நார்—கழுதை நீரிற் கொதிக்க வைக்கவும், ஆவின் நீரில் அப்படி செய்யவும் சுத்தியாம்.

கெருடபச்சையை—கற்றாழைச்சாற்றில் கடுக்காயைப் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்துவைக்க ஜலமாகும்; அதில் சிறுதுண்டுகளாகத் தட்டிப்போட்டு கொதிக்க வைத்துக் கழுவச் சுத்தியாம்.

பொரிகாரம்—எருமைச்சாணிப்பாலில் கிழிகட்டி எரித்துக் கழுவி ரவியிற் போடச் சுத்தியாம்.

குக்குல்—எருமைமோரில் ஒருநாள் ஊறவைத்துக் கழுவச் சுத்தியாம்.

குந்திருக்கம்—சாராயத்தில் ஒருநாள்வரை ஊறவைத்துக் கழுவச் சுத்தியாம்.

வெண்காரம்—அமுரியில் மூன்றுநாளூறவைத்துக் கழுவி உலர்த்தச் சுத்தியாம்.

இரசசுத்தி—ஒருபல இரசத்தைக் கலவத்திலிட்டு புகையூறல் மஞ்சட்பொடி உப்பு மேனிச்சாறு பிரண்டைச்சாறு இஞ்சிச்சாறு ஆவரம்பட்டைக்கஷாயம் கொடிவேலிச்சாறு திரிபலைக்கஷாயம் இத்தி அத்திப்பட்டைக்கஷாயம் இவற்றில் தனித்தனி ஒவ்வொருசாமம் மத்தித்து அடிக்கடி ஒவ்வொருபாகம் முடிந்தவுடன் தண்ணீரால் அலம்பிப்போடவும். இரசம் வராகனெடை (க) அரைபொடி வராகனெடை (உ) இரண்டையும் சேர்த்தரைத்து எழுசீலைமண்செய்து எரிக்கவும்.

மிருதாரசிங்கியை—வெள்ளாட்டுநீரில் கொதிக்கவைத்து அப்பால் கடிபாலிலும் முலைப்பாலிலும் ஒவ்வொருநாள் ஊறவைத்துக் கழுவிக்கொள்ளச் சுத்தியாம்.

நிலத்துருசு—பாலின்நீரில் கிழிகட்டி எரிக்கச் சுத்தியாம்.

அஞ்சனக்கல்—புளியாரைச்சாற்றில் ஒருநாள் ஊறவைத்துக் கழுவச் சுத்தியாம்.

அயத்தை—எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் நல்லெண்ணெயிலும் வகைக்கு இரண்டுநாளூறவைத்து கழுவிவிடச் சுத்தியாம்.

தாமிரசுத்தி—மருதோன்றி புரசு சரக்கொன்றை விராலி முருங்கைவேர் வித்து இவைகளின் குழித்தைலத்தில் நவச்சாரத்தைப் பொடித்துப்போட்டு அதில் தாமிரத்தகட்டைப் பத்துத்தடவை காய்ச்சித் தோய்க்கச் சுத்தியாம்.

செப்புத்தகட்டின்பேரில் புளியங்கொழுந்தை அரைத்துப்பூசி கற்றாழை மடலுக்குள் வைத்துப் புடம்போடவும். அமுரியும் எலுமிச்சம்பழச்சாறுங் கலந்து அதில் நவச்சாரத்தையும் தாளகத்தையும் பொடித்துப்போட்டு உருக்கிச் சாய்க்கவும்.

நாகத்தை—இலுப்பை எண்ணெயில் பத்துத்தடவை உருக்கி அப்பால் கோமயத்திற் சாய்க்கச் சுத்தியாம்.

காந்தம்—காணச்சாற்றில் எழுதரம் காய்ச்சித் தோய்க்கச் சுத்தியாம்.

காரீயம் வெள்ளீயம்—இவை நல்லெண்ணெய்விட்டு உருக்கி பிரண்டைச்சாற்றிலும்வெள்ளாட்டுநீரிலும் கள் மோர் காடி இவைகளிலும் பத்துப்பத்துத்தடவை உருக்கிச்சாய்க்கச் சுத்தியாம்.

பொன் கிமிலை—காடியில் கொதிக்கவைக்கச் சுத்தியாம்.

அப்பிரகம்—காடியில் பத்துநாள் ஊறவைத்துக் கழுவச் சுத்தியாம்.

நேர்வாளம்—எருமைச்சாணத்தைக் காடியிற்கலக்கி அதில் அந்தக்கொட்டையைக் கொதிக்கவைத்துக்கழுவி தோல் முளை நீக்கி எலுமிச்சம்பழச்சாறு காடி ஆவின்மோரில் வகைக்கு மும்மூன்றுநாள் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போடச் சுத்தியாம்.

சேங்கொட்டைச்சுத்தி—எருமைச்சாணத்தை வெந்நீரிற்கலக்கி அதிலும், சுண்ணாம்பைத் தண்ணீரிற்கலக்கி அதிலும், புளியங்கொழுந்தைக் காடியில் அரைத்துக்கலக்கி அதிலும், புரசம்பூ கஷாயத்திலும் வேகவைக்கவும்.

மூத்திரச்சாரணைவேர் பறங்கிப்பட்டை அழுக்குறா காட்டுத்தாளை புளியமடல் பிரண்டை வெந்தோன்றி இவைகளின் கிழங்குகளை ஆவின்பாலில் வேகவைத்து ரவியில் உலர்த்தச் சுத்தியாம்.

பாஷாணச்சரக்குகளுக்குப் பொதுச்சுத்தி.

மேனி கரிப்பான் மிளகுதக்காளி எலுமிச்சம்பழம் ஊமத்தை இவைகளின் சாறு அமுரி காடி வகைக்குப்படி (௧) ஒன்றாகக்கலந்து அதில் வெடியுப்பு சீனம் கரியுப்பு பூநீர் இவைகளின் சுண்ணம் வகைக்குப் பலம் (௧) போட்டு சுத்திசெய்ய வேண்டிய பாஷாணச்சரக்குகளை தோலாந்திரங் கட்டிப்போட்டு ஒரு மண்டலம் சென்றெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

32-வகைப்பாஷாணங்களின் பெயரும் சத்தும்.

1. வெள்ளைப்பாஷாணத்தில்—வங்கம் சூதம்.
2. சங்குபாஷாணத்தில்—வங்கம் வெடியுப்பு.
3. கெளரிபாஷாணத்தில்— அயம் தாமிரம்.
4. சவ்வீரபாஷாணத்தில்—அயம் வெடியுப்பு சீனம்.
5. கோழித்தலைப்பாஷாணத்தில்— நாகம் தாமிரம் வங்கம்.
6. கார்முகில்பாஷாணத்தில்—அயம் காந்தம் வெடியுப்பு.
7. திமிருகல்பாஷாணத்தில்—கெந்தகம் வெடியுப்பு.
8. சிங்கிபாஷாணத்தில்—கருவங்கம் சீனம்.
9. ஜாதிலிங்கபாஷாணத்தில்—சூதம் கெந்தகம் கிமிலை.
10. கெந்தகபாஷாணத்தில்—அயம் தாமிரம்.
11. தொட்டிபாஷாணத்தில்—தாமிரம் அயம் வங்கம்.
12. தாரபாஷாணத்தில்—அயம் வங்கம்.
13. பவளபாஷாணத்தில்—காந்தம் தாமிரம்.

14. பஞ்சபட்சிபாஷாணத்தில்—நாகம் தார வெடியுப்பு கெந்தகம்.
15. குங்குமபாஷாணத்தில்—கெந்தகம் பூநீறு குடவன்.
16. துத்தபாஷாணத்தில்—அயம் தாமிரம்.
17. கோழித்தலைக்கெந்தகபாஷாணத்தில்—அயம் தாமிரம் வங்கம்.
18. ரசிதபாஷாணத்தில்—வெள்ளி வங்கம் தாமிரம்.
19. நீலபாஷாணத்தில்—அவுரி தாமிரம்.
20. சோரபாஷாணத்தில்—காந்தம் தார.
21. லவணபாஷாணத்தில்—அமுரியுப்பு தேசியுப்பு கெந்தகவுப்பு அயம் வங்கம்.
22. நாகபாஷாணத்தில்—திரிவங்கம் அயம்.
23. காகபாஷாணத்தில்—கிலாஞ்சனம் வங்கம்.
24. இந்திரபாஷாணத்தில்—பஞ்சலோகம்.
25. மனோசிலைபாஷாணத்தில்—அயம் வங்கம்.
26. அயத்தொட்டிபாஷாணத்தில்—அயம் செம்பு.
27. செம்புத்தொட்டிபாஷாணத்தில்—தாம்பிரம் வங்கம்.
28. வாணகெந்திபாஷாணத்தில்—அயம் வங்கம்.
29. நுரைக்கெந்திபாஷாணத்தில்—திரிவங்கம் செம்பு.
30. கோடாசொரிபாஷாணத்தில்—அயம் வங்கம் தாமிரம்.
31. சொர்ணபாஷாணத்தில்—தங்கம் திரிவங்கம்.
32. துருசுபாஷாணத்தில்—அயம் செம்பு கெந்தகம்.

நவலோக நவபாஷாண மாரணிகள்.

செங்கற்றாழை சிவந்தசதுரக்கள்ளி கல்லவி இவைகட்கு தங்கஞ் செம்பாம். குப்பைமுள்ளி அம்மன்பச்சரிசி குன்றிமியக்கட்டை நத்தைச்சூரி பனிதாங்கி உப்பிலாங்கொடி அவரைப்பூ இவைகட்கு தங்கம் நீறும். அதிற் பணவெடைவீதம் அனுப்பானங்களிற் கொடுக்கக் க்ஷயரோகம் (௧௮) குன்மம் மகோதரம் வாயு நீராம்பல் சூலை நெரிநோய் கண்ணோய் குஷ்டம் குறைநோய் பிரமேகம் கிரிழிவு முதலிய நோய்கள் தீரும்.

செம்முள்ளி செண்பகப்பூ மூக்கிரைத்தண்டு சிவந்தமஞ்பச்சரிசி வெண்டிமூளை இவைகட்கு வெள்ளி பற்பமாகும். பணவெடைவீதம் அனுப்பானத்திலிட குன்மம் வாயு நீர்ச்சிறப்பு நீர்க்கட்டு சதையடைப்பு கிருச்சரம் இருகிருப்பு பெருவுரச்சு ஏங்கல் மூக்குநீர்ப்பாய்ச்சல் பீனசம் மண்டைச்சூலைப்புண் தீரும்.

புளியமடல் புளியஞ்சிறுகீரை எழுத்தாணிப்பூடு கற்றாழைவேர் பூவரசுவேர் கொடிக்கள்ளி எலுமிச்சம்பழம் புளியிலை இவைகளின் சாற்றில் தாமிரத்தை உருக்கிச்சாய்த்து அதைப்பொடித்து சிவந்தபுளியபட்டைக்கிழங்கு அதினிலே ஆடாதோடை அந்தரத்தாமரை சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் கற்றாழைவேர் மிளகுதக்காளி எருக்கிலைப்பழுப்பு இவைகளின் சாற்றாலரைத்துப் புடம்போடச் சிந்தூரமாகும். அனுபானத்திலிடக் குன்மவியாதிகள் தீரும்.

ஆற்றலரி புளியஞ்சிறுகீரை வெண்தாமரைக்கிழங்கு கறுப்புக்கிலுகிலுப்பை கொடிக்கள்ளிவேர் சேர்வாளம் வெண்ணொச்சி எருக்கம்பால் வெண்குதகம் கொடிவேலிவேர் வீரம் இவைகளையரைத்துத் தாமிரத்தகட்டிக்குப் பூசிப் புடம்போட நீறும், பணவெடை விதம் அனுபானத்திலிட குன்மவாயு சூலைவாயு குஷ்டம் நீங்கும் ; தாதுபுஷ்டியுண்டாம், நரம்புகளிறுகும்.

மணித்தக்காளியிலைச்சாற்றில் வெள்ளீயத்தை உருக்கிச் சாய்க்கக் கட்டும், அப்பாலதைக் கள்ளு காடி புளித்தமோர் நல்லெண்ணெய் முள்ளிக்கண்டி கோசலம் இவைகளில் சுத்திசெய்து பூவரசம்பட்டை நான்முகப்புல் பற்படாகம் நுணாவேர் பசளி நாவிக்கிழங்கு வெண்ணொச்சி கஞ்சா ஆடுதின்னாப்பாளைவேர் கடல்நுரை ஆட்டுச்செவியிலை இவைகளையரைத்து வெள்ளீயத்துக்குப்பூசிப் புடம்போட நீறும், பணவெடைவிதம் அனுபானத்திலிட நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு கிருச்சரம் மேசம் நீங்கும்.

விழல்வேர் கூந்தன்குதம்பை நிலத்துத்தி சத்திசாரணைக்கிழங்கு நான்முகப்புல் பொடுதலை முதியார்கூந்தல் பெருஞ்செருப்படை நொச்சி நுணாவேர் பற்படாகம் கஞ்சா இவைகளையரைத்து கருவங்கத்துக்குப் பூசிப் புடமிட நீறும், பணவெடைவிதம் அனுபானத்திலிட சூலை குஷ்டம் கிரந்தி மேகம் பிரமேகம் காந்தல் நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

சிறுகீரைவேர் கற்றாழைவேர் சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் மிளகுதக்காளி செங்காயுருவிவேர் வெடியுப்பு சீனம் பவளக்கால்மிளகுசிலை இவைகளால் கருவங்கம் சிந்தூரமாகும். பணவெடை அனுபானத்திலிட க்ஷய வியாதிகள் தீரும்.

பசளியிலைக்கு வெண்கலம் நீறும்; அனுபானத்திலிட சூலை குன்மவாயு க்ஷயம் இருமல் உளமாந்தை நீங்கும்.

வெண்காலி நிலக்கடம்பு நாகதாளி ஆடுதின்னாப்பாளை புனமுருங்கை மயூரச்சிகை இவைகளின் சாற்றிலும் இலுப்பையெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் இவற்றிலும் நாகத்தை உருக்கிச்சாய்க்க அதுகட்டிச் சுத்தியாகும்; கீழ்காய்நெல்லி ஆமணக்கிலை வேலிப்பருத்தியிலை இலுப்பையிலை சிறுகீரைவேர் பெருங்காயம் அமின் மமத்தம்பூ நந்தியாவட்டப்பூ சிறுஅம்மன்பச்சரிசி எலிமுள்ளியிலை இவைகளுக்கு நாகம் நீறும்; பணவெடை அனுபானங்களிலிட மூலவாயு கிரானி வயிற்றெரிவு நெஞ்செரிவு வாய்நீரோடல் தீரும்.

வேலிப்பருத்தியிலைச்சாற்றிலும் பனங்குருத்துமட்டைச் சாற்றிலும் நாகரசத்தையரைத்துப் புடம்போட நீறும் ; மிளகை நல்லெண்ணெயால் மெழுகுபோ

லரைட்டு அதிற் பணவெடைவிதம் வைத்துச் சாப்பிட மேகவெட்டை தீரும்; வாதாம்பருப்பு முருங்கைப்பூ பேரீச்சம்பழம் இவைகளிற்கொள்ள நாதங்கட்டும்.

அம்மையிலைக்குத் திரா நீறும்; அனுபானத்திலிட நீர்ச்சுருப்பு வண்டுகடி சில்விஷம் குன்மம் க்ஷயம் குஷ்டம் சூலைபதினெட்டு நீங்கும்.

கர்ஞ்சிறைவேருக்குப் பித்தளை நீறும்; பணவெடைவிதம் அனுபானத்திலிட குன்மம் வாயு கிரானி மூலபாண்டு நீர்க்கட்டு நீர்க்கடுப்பு வாய்நீரூறல் குடல்வாயு பாரிசவாயு ஆனந்தவாயு கெண்டை கவுசி நீங்கும்.

கஸ்தூரிக்கு ஓழுகரை நீறும்; அனுபானத்திலிட பாண்டுவகை வீக்கம் மகோதரம் நீரம்பல் தீரும்.

எருக்கம்வேருக்கும் கோங்கிலவுக்கும் கல்நார் நீறும்; அனுபானத்திலிட மேகரோகம் (௬௪)ம் உஷ்ணமும் நீங்கும்.

புளியஞ்சிறுகீரைக்கு அஞ்சனக்கல் நீறும்; பணவெடை தேனிற்கொள்ள மேகநீரழிவு (௨0)ம் தீரும்.

வெப்பாலை மணலி காட்டாமணக்கின்முத்துப் பருப்பு இரத்தமண்டலி பால்வீழ் இவைகளுக்கு இரும்பு உருகும்.

மருது கிஞ்சலை மருதோன்றி நெல்லி வின்னி நொவல் திரிபுரமெரித்தான் இவைகட்கு இரும்பு செம்பாகும். பால்வீழ்வேருக்கு இரும்பு பற்பமாகும்.

பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படை பெரும்பூசணிக்காய் நொச்சிப்பட்டை எலுமிச்சம்பழம் புளிப்பிரண்டைக் கற்றாழை இவைகளுக்கு அயம் சிந்தூரமாகும்; அனுபானத்திலிட பாண்டு சோகை காமாலை குறைநோய் குஷ்டம் சூலை நீங்கும்.

சிறியாநங்கை காட்டுக்கொள்ளிலை இவைகளுக்கு காந்தம் பற்பமாகும்; அயத்துக்குச் சொல்லியிருக்கிற மூலிகையாலது சிந்தூரமாகும்; பாண்டுமுதலிய வியாதிகள் தீரும், தேகபலமுண்டாம். கடுகுரோகிணி இவைகளுக்கு காந்தம் பற்பமாகும்; உபரசம் சத்தாகும்.

காட்டுக்கொள்ளிலைக்குச் சகலமும் சத்தாகும்; க்ஷ சாற்றுக்கும் பாஷாணம் நவலோகம் சுத்தியாகும். நீலக்குரோசணிக்குப் பித்தளையூறல்போகும். வெடியுப்பு சிந்தூரமாகும்.

சொறிகணைக்கிக்கு மண்டூரம் பற்பமாகும்; பாண்டுவகைகள் தீரும்.

நிலக்கடம்பு காட்டுக்கொள்ளிலை காட்டாமணக்கின்வித்து மிருதார்சிங்கி பாஷாணம் பூமிவேர் வெங்காரம் உருக்கினக்குடோரி நீலரெங்கு சாரம் வெடியுப்பு இவைகளுக்கு அப்பிரகம் சத்தாகும்.

ஆவாரம்பட்டை அரசம்பட்டை நொவற்பட்டை நெல்லிப்பட்டை வன்னிப்பட்டை கற்றாழைவேர் பொற்றலைக்கரிப்பான் கருந்தூளசி எருக்கம்பழுப்பு இவ

ப்புமணத்தக்காளி சரகொன்றைப்பட்டை பிரமதண்டு கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கரு செங்கிலுவைப்பட்டை ஆலம்பால் வெடியுப்பு கெந்தகம் இவைகளுக்கு அப்பிரகம் சிந்தூரமாகும். அனுப்பானத்திலிட மேகம் நீரிழிவு (உக)-ம் நீங்கும்; தேகபலமுண்டாகும்.

எருக்கம்பாலுக்கும் முலைப்பாலுக்கும் சாத்திரபேதி தீரும்; முலைப்பாலில் சுரமும் ஆவின்வெண்ணெயில் உஷ்ணமும் தீரும்.

பன்றிப்பாலால் வெள்ளைக்குங்கிலியத்தை நீற்றி ஆவின்வெண்ணெயிற்கொள்ள அபானக்கடுப்பு உளைவு தீரும்; அதைப் பற்றுலக்கிவர பல்லசைவு பல்லில் இரத்தம் சிவடிதல் பற்புண் தந்தவாய் தீரும்.

சங்குக்குகையிற் பொரிகாரத்தை நீற்றி அனுப்பானத்திற் சாப்பிட நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்க்கடுப்பு நீர்ச்சுருப்பு நீங்கும்.

பெண்கள் சுரோணிதத்தாலும் பிரண்டைச் சாற்றாலும் வயிரத்தை நீற்றி அனுப்பானத்திலிட தேகபலமுண்டாகும்.

பவளம்போன்ற உழுரிக்கு மற்ற இரத்தினங்கள் நீறும்; சகலவியாதியுந்தீரும்.

அண்டவெள்ளைக்கருவால் முத்தை நீற்றி அனுபானத்திலிடக் கபம் பிரமேகம் நீரழிவு தீரும். அதைத் தாம்பூலத்திலருந்தப் பல்வலி தீரும், பல்லிறுகும்.

இலந்தை கற்கண்டு கீழ்காய்நெல்லி புடலிரத்தம் சடாமாஞ்சி இவைகட்குப் பவளம் நீறும்; அனுபானத்திலிட மேகசாங்கை கபம் தீரும்.

அபின் வன்னிப்பட்டை ஆரை மேனி இஞ்சி பிரண்டை இவற்றுடன் உப்பைக் கட்டி நீற்றி அனுப்பானத்திலிட வாயு பாரிசவாயு சூலை மகோதரம் தீரும்.

அரசம்பட்டைச் சாற்றில் பொன்னிமிளையை யரைத்து நீற்றி அனுப்பானத்திலிட வாயு குன்மம் சூலைக்கட்டி கண்டவிப்புருதி காமாலை அரையாப்பு தீரும்.

நாக்குழுப்பூச்சியை அரைத்து ஆமையோட்டுக்குக் கவசம்செய்து புடம்போட்டு நீற்றிக் கண்ணிலிட கண்ணோய் (கூ௯-ம்) தீரும்.

கருவாகை சிறியவாளுருவைத்தைலம் கறுத்தமணத்தக்காளி மிளகாயிலை வில்வம் இவற்றின்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும் கெந்தகத்தை உருக்கிச்சாய்த்து சிறுசின்னியிலையாலரைத்து நீற்றி அனுப்பானத்திலிட வயிற்றுவலி பாதவீக்கம் தசையைப்பற்றிய நீர் குஷ்டம் குறைநோய் சில்விஷம் வாயு வாதநோய்களும்.

புளியாரைக்கு வீரம் சுத்தியாகும்; நீர்க்கடம்புக்கு வீரம் கட்டும்; அப்பைக் கிழங்குக்கு வீரம் பற்பமாகும்; முருங்கைப்பூ வேலிப்பருத்தி முலைப்பால் இளநீர் தேன் இவைகளுக்கு வீரம் மெழுகாகும்; அனுப்பானத்திலிட குன்மம் வாய்வு வாதம் கபம் சன்னிதோஷம் பாண்டு சோகை வீக்கம் சுரங்கள் தீரும்.

அழுகண்ணி தொழுகண்ணி கருவூமத்து பொன்னூமத்து தைவேளை முத்தெருக்கஞ்செவி ஆகாசக்கருடன். வேலிப்பருத்திப்பால் வெள்ளைவிஷ்ணுகரந்தை விடத்தை வட்டக்கிலுகிலுப்பை கற்சேம்பை தும்மியிலை சிவகரந்தை வெண்தாமரை கருவிழி வெண்கடம்பு மயூரச்சிகை இவைகளுக்கு இரசம்கட்டிப் பற்பமாகும். இரதிபெடை அனுப்பானத்திலிட சூலை(க௮) கிரந்தி குஷ்டம் அரையாப்பு பவுத்திரம் கண்டமாலை பரங்கிப்புண் தீரும். செந்தூரக்கு இரசம் சிந்தூரமாகும்; ஷைவியாதிகள் தீரும்.

நண்டுப்பால் சதுரக்கள்ளி முலைப்பால் இவைகளுக்குப் பூரம் கட்டும்; ஷை வியாதிகள் தீரும்; விரோசனமாகும், சுரதோஷம் நீங்கும்.

மூன்றுவகைப் பாகலிலை மந்தாரைப்பூ சிறுகீரைவேர் மிளகு இவைகளுக்குப் பாஷாணம் சுத்தியாகும். சதுரக்கள்ளிப்பாலுக்கு பாஷாணம் மெழுகாகும். மந்தாரை வெண்கடம்பு இலுப்பைப்பால் தில்லைப்பால் அனிக்கிழங்கு தைவேளை இவைகளுக்குப் பாஷாணங்கட்டும்; புதுமண்டையோட்டை அண்டவெள்ளைக்கருவாலரைத்துக் குகைபிடித்து அதிற் பாஷாணம்வைத்து வெள்ளெருக்கம்பால்விட்டு சில்லுப்போட்டு மூடி கொடிக்கள்ளிச்சாம்பலில் வைத்தெரிக்க நீறும்; எட்பிரமாணம் அனுப்பானத்திலிட சுரம் (௬௪-ம்) தீரும்.

புளியம்பொருக்குச்சாம்பலையும் உப்பையும் மேனிச்சாற்றாலாட்டி குகைபிடித்து அதிற் சாரத்தைவைத்து அந்தச்சாம்பலில் வைத்தெரிக்க நீறும்; அனுப்பானத்திலிட குன்மம் வாயு உதரநோய்கள் நெஞ்சடைப்பு நீங்கும்.

செவ்வாமணக்கு கொக்குமந்தாரை நந்தக்குரி சத்திசாரணை இவைகளால் இலிங்கம் கட்டும்; இளநீர் முலைப்பால் தேன் இவைகளுக்கு மெழுகாகும்; சிவகரந்தை விஷ்ணுகரந்தை இவைகளால் நீற்றி அனுப்பானத்திலிட சுரம் சன்னி தோஷம் குன்மம் வாயு சூலைவாயு வாதம் நீங்கும்.

கற்சுண்ணாம்பு கள்ளு வேசநீர் பூநீர் இவைகளில் தாளகத்தைச் சுத்திசெய்து பொடித்துச் சாற்றிற் சுருக்குக்கொடுத்து வெள்ளாருகையரைத்து அதற்குக் கவசஞ்செய்து புரசு மருது அரசு இவைகளின் சாம்பலுக்குள் வைத்து எரித்தாவது அல்லது மனிதர் மண்டையோட்டை சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் அரைத்துக் குகைபிடித்து அதற்குள் வைத்து வெள்ளாருச்சாறுவிட்டு மூடி எரித்தாவது பணவெடைவீதம் அனுப்பானத்திலிட கபரோகங்கள் குன்மவாயு காலுக்கடு குன்மம் குஷ்டம் குறைநோய் சுரம் சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

கருவாகை சிறியவாளுருவைத்தைலம் கறுத்தமணத்தக்காளிக்கு கெந்தகம் கட்டும்; சிறுசின்னி முட்டைக்காளான் தேங்காய்ப்பூ இவ்வகைகளை கெந்திக்குக் கவசஞ்செய்து மருதஞ்சாம்பல் புரசஞ்சாம்பலுக்குள் வைத்து எரிக்க கெந்தகம் பற்பமாகும்.

வயிற்றுவலி பாதத்திற்கட்டும் நீர் தசையைப்பற்றிய நீர்ரோகங்கள் குஷ்டம் குறைநோய் வாயு வாதரோகம் கிரந்தி சூலை நீர்ப்பெருக்கம் கோத்திரம் சூதகத்திரட்சியாலுண்டாகும் கருப்பரோகம் பாண்டு இடுப்புவலி சந்நிபாதம் தீரும்.

புறங்கைநாறிக்கு கௌரிகட்டும், கிளிமூக்குக்கு மனோசிலைமெழுகாம், வெள்ளெருக்குக்கு சாரங்கட்டும், ஆரை கட்டுக்கொடிக்கு உப்புக்கட்டும், இந்த உப்புக் கட்டை அநுபானத்திலிட சகலவாயு பாரிசவாயு சூலைவாயு மகோதரம் நீர்க்கட்டு குன்மவாயு நீங்கும்.

பெரியாநங்கை காட்டுக்கொள் குன்றிமணிக்கு வெங்காரங்கட்டும்; நீர்க்கட்டு விடும். கள்ளா கொடுக்காப்புளிக்கு வெடியுப்புக்கட்டும். பிரமதண்டுப்பால் பொன்னூமத்தை கருவீழி பாவிருளி வெண்கடம்பு தித்திப்புக்கோவை இவைகளுக்கு சூதங்கட்டும். கல்லத்திப்பட்டை வெள்வேலாம்பட்டை வில்வப்பட்டை இவை கட்குச் சூதம் மயனமாகும்.

நீலவெருக்கு காயக்குமேனி உருக்கினக்குமேனி உருக்கினபித்திரன் இவைகளை உருக்கினம் சத்துகளுடன் சேர்க்க அவைகள் கன்னிட்டாடும்.

நவலோக மாரணம்.

காரம் சாரம் வீரம் கூடன் வெள்ளைப்பாஷாணம் வெடியுப்பு சூதம் கெந்தி இவைகளை ஓர்நிறையாக எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி மேற்சொன்ன உலோகத் தகடுகட்கு அதைச் சமனெடை பூசி அதற்குமேல் மூலிகைக் கவசஞ்செய்து சீலைமண்செய்து கெஜபுடம்போட நீறும்.

உலோகச்சத்துள்ள மூலிகைகளின் விவரம்.

தாமிரச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—நீலிவேர் பொற்றலைக்கையான் முசுமுசுக்கை அந்தரத்தாமரை கொவ்வை கத்தியாவட்டைப்பூ பொடுதலை பாவை ஆடுதீண்டாப்பாளை அந்தரகிருடன் முள்ளங்கி வெள்ளைக்கோழியவரை சித்திரமூலம் ஆல் பா[illegible] அறுகி கரும்பசளை பொன்னுவரை ஆவரை புளியாரை.

வங்கச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—சிவகரந்தை வெள்ளறுகு செருப்படை ஆடாதோடை இலந்தை நல்வேளை.

தங்கச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—சிவனார்வேம்பு பூனைவணங்கி கற்றாமரை மயிலாரை.

கருவங்கச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—கீழ்காய்நெல்லி தும்பை துளசி பொன்னாங்காணி தூதுளை தவசுமுருங்கை.

நிமிளைச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—வில்வம் புளியாரை.

அயச்சத்துள்ள மூலிகை—கழற்சி.

நாகச்சத்துள்ள மூலிகை—பிரமி.

துராச்சத்துள்ள மூலிகை—வழுதி.

வெள்வங்கச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—மணத்தக்காளி துத்தி அழுகம்வேர் செந்நெற்முளை.

அயத்தாமிரச் சத்துள்ள மூலிகைகள்—சிறுகீரை பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு அழுகனம் சிலை கருந்துளசி.

காந்தவங்கச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—சிறியாநங்கை நத்தைச்சூரி அழுகண்ணி தொழுகண்ணி கள்ளி.

வெடியுப்புச்சத்துள்ள மூலிகை—கதலிவாழை.

திரிவங்கச்சத்துள்ள மூலிகைகள்—நீர்மேல்நெருப்பு பேய்க்கடலை.

அயவங்கச்சத்துள்ள மூலிகை—கருஊமத்தை.

கிளிஞ்சல்சத்துள்ள மூலிகை—சிறுசின்னி.

சேர்க்கைப் பதார்த்தங்களின் விவரம்.

திரிகடுகு—சுக்கு மிளகு திப்பிலி. திரிபலை—கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிமுள்ளி. சதுர்ச்சாதம்—ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி கிராம்பு ஏலம். பஞ்சசாதம்—சதுர்ச்சாதத்துடன் வால்மிளகைச்சேர்க்க. சட்சாதம்—பஞ்சசாதத்துடன் கருவாப்பட்டையைச் சேர்க்கவும். திரிகாயம்—வெள்ளுள்ளி கடுகு பெருங்காயம். திரிகடுகம்—இந்துப்பு திப்பிலி பிதரோகணி. திரிகோபம்—சந்தனம் சிவதை வெண்குங்கிலியம். திரிபத்திரி—லவங்கப்பத்திரி ஜாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி. பஞ்சகவியம்—ஆவின்பால் தயிர் வெண்ணெய் நீர் சாணம். பஞ்சதிரவியம்—லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி விலாமிச்சவேர் சண்பகப்பூ நெல்லிமுள்ளி. பஞ்ச[illegible]ம்—இரதம் லிங்கம் வீரம் இரதசிந்தூரம் பூரம். அஞ்சேண்ணெய்—எள் வேம்பு இருப்பை ஆமணக்கு புங்கு இவைகளின் எண்ணெய். பஞ்சமூலம்—பெருமருந்து சிறுகுறிஞ்சா பேராத்தை சிறுதேக்கு சுக்கு. ஐங்காயம்—வெள்ளுள்ளி வெந்தயம் கடுகு ஓமம் காயம். பஞ்சலவணம்—இந்துப்பு வளையலுப்பு பாறையுப்பு வெடியுப்பு சவட்டுப்பு. பஞ்சபாஷாணம்—அரிதாரம் வெள்ளை கௌரி லிங்கம் தொட்டிப்பாஷாணம். பஞ்சாக்கினிமூலம்—காட்டுக்கரணை கரிக்கரணை புளியமடல் பிண்டை கோப்பிரண்டை. அஷ்டசந்தனம்—அகில் மலாக்காசந்தனம் கோஷ்டம் இலவங்கப்பட்டை கஸ்தூரிமஞ்சள் இலவங்கம் குங்குமப்பூ பச்சைக்கற்பூரம் என்பதாம். அஷ்டகாயம்—மிளகு திப்பிலி சுக்கு ஓமம் காயம் கரியசீரகம் நற்சீரகம் பெருஞ்சீரகம். நவலோகம்—தங்கம் வெள்ளி செம்பு இரும்பு நாகம் பித்தளை ஈயம் வெண்கலம் காரீயம். பஞ்சலோகம்—தங்கம் வெள்ளி செம்பு இரும்பு ஈயம். அஷ்டமூலம்—ஆடாதோடை முத்தக்காசு பற்படாகம் விஷ்ணுகரந்தை கருந்துளசி பேய்ப்புடல் கஞ்சாங்கோரை சீந்தில். அஷ்டவர்க்கம்—இந்துப்பு சீரகம் ஓமம் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி மிளகு சுக்கு. மஹாபஞ்சமூலம்—சுகரமூலி வில்வவேர் பாதிரிவேர் பெருமரவேர்ப்பட்டை முன்னைவேர். லகுபஞ்சமூலம்—சரிலைத்தாமரை நெரிஞ்சில் மூன்றிலைத்தாமரை இரண்டுவகைக்

கண்டங்கத்தரி. தசமூலம்—சுசாமூலி வில்வவேர் பாதிரிவேர் பெருமாவேர்ப்பட்டை முன்னைவேர் சாரிலைத்தாமரை நெரிஞ்சில் மூன்றிலைத்தாமரை இரண்டுவிதக்கண்டங்கத்தரி. திரணபஞ்சமூலம்—நெற்பயிர்வேர் வெள்ளைஅருகின்வேர் நாணல்வேர் தருப்பைவேர் கரும்புவேர். பஞ்சகோலம்—திப்பிலி சித்திரமூலம் சுக்கு திப்பிலிமூலம் செவியம். பஞ்சவாசம்—சாதிக்காய் கிராம்பு தக்கோலம் ஏலம் கற்பூரம். திரிகந்தம்—தேவதாரம் சந்தனம் அகிற்கட்டை. திரிசுகந்தம்—கிராம்பு ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி. திரிமதுகம்—நெய் பால் தேன். திரிமஞ்சள்—மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் மஞ்சள். திரிமூலம்—கண்டுபரங்கிமூலம் திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம். திரிநிம்பம்—கறிவேம்பு வேம்பு நிலவேம்பு. திரிசாதம்—நாகேசரம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி. முக்கனி—பலாப்பழம் வாழைப்பழம் மாம்பழம். பஞ்சாமிர்தம்—வாழைப்பழம் பால் தேன் நெய் சர்க்கரை. பரிமளவர்க்கம்—லவங்கப்பட்டை சாதிபத்திரி சாதிக்காய். முக்கூட்டு எண்ணெய்—நல்லெண்ணெய் ஆமணக்கெண்ணெய் நெய்.

ஜெயநீர் முறைகள்.

மூப்பு ஜெயநீர்.

மூப்பூவுக்கு நிகர் வீரம் சாரஞ்சேர்த்துப் பனியில் வைக்க ஜெயநீர் இறங்கும்; அதிற் சரக்குகளைத் துவைத்து வாட்ட அவைகள் கட்டும்.

ஷிபூவுடன் சாரம் பச்சை கூடன் கூட்டிப்பொடித்து பனியில்வைக்கச் ஜெயநீராம்; அதில் வீரத்தைப் பொடித்துப் போட்டுவைக்க அது சிவந்திடும்—சரக்குகளை வாட்ட மெழுகாகும்.

வெடியுப்பு சீனம் சிப்பி இம்மூன்றையும் கட்டுவகை ஜெயநீரால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு ஏழுசீலைமண்செய்து கஜபுடம்போட நீறும். அதற்குப்பாதி சாரம் சேர்க்க ஜெயநீராம்; இதனால் சகலமும் நீறும். அந்தச்சுண்ணத்துக்குச் சரியெடை வீரம் சேர்த்துக் கட்டுவகை ஜெயநீரால் அரைத்துத் துருசுகண்ட வெடைக்கு மருந்தைப்பூசி ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து புடம் போட துருசு சுண்ணமாகும்; இந்தச் சுண்ணத்தால் சகலமும் சுண்ணமாகும். சுத்திசெய்த நாகத்துடன் இரசம் சேர்த்துருக்கி அந்த எடைக்கு வெடியுப்பு பச்சைக்கற்பூரம் துருசு வெள்ளை வீரம் இவைகளைப் பங்குவகை ஜெயநீராலாட்டிப் புடம்போடச் சுண்ணமாகும்; இவ்வாறே வெள்ளீயம் தங்கம் பொன் வெள்ளி தாமிரம் காந்தம் அயம் முதலிய உலோகங்களைப் புடம்போடச் சுண்ணமாகும்.

ஏழுவகை ஜெயநீர்.

பூநீறு கல்லுப்பு அமுரியுப்பு சவாலச்சுண்ணம் உப்பு சிப்பிச்சுண்ணம் கூடலுப்பு வீரம் வகைக்குப்பலம் (க) புனுகு உரம் குருவல்லெடென்ற [illegible] மின்மினிவண்டு இந்திரகோபப்பூச்சி கருநாவி வகைக்குக்கழஞ்சு (க) வெள்ளெருக்கம்பாலில் அண்டவெள்ளைக்கரு விட்டு தெளிந்த நீரால் ஆறுஜாமம் ஆட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து சீலைசெய்து புடம்போட சுண்ணமாகும். அந்தச்சுண்ணம் கடல்நுரை இந்துப்பு வெடியுப்பு சீனம் கூடன் வகைக்குப்பலம் (க) சேர்த்து நீராலாட்டிப் புடம்போடச் சுண்ணமாகும்; அந்தச் சுண்ணத்துக்குப் பாதி சாரஞ்சேர்த்துப் பனியில்வைக்க ஜெயநீராம்; சகலசரக்கும் கட்டும், உருகும், மெழுகாகும்.

வெடியுப்பு ஜெயநீர்.

வெடியுப்பும் புளியுங்கூட்டி இடித்து புடம்போடச் சுண்ணமாகும்; அதற்கு காசிலொன்று சாரஞ்சேர்த்துப் பனியில் வைக்க ஜெயநீராம்; அந்நீர் படி காலுக்கு வீரம் பச்சைக்கற்பூரம் குருவன்று சீனம் உரம் காவி இந்திரகோபம் போடச் சிவந்துபோம்; இதில் மூப்பூவைப்போட்டுக் கொதிபிடச் சுண்ணம்பாம்; அந்த எடைக்குக் கூடன் கூடலுக்குப்பாதி வீரம் புனுகு துருசு மூஞ்சு கூட்டி அந்தச் செயநீராலாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து புடம் போட நீறும். அதிற்பணவெடையை உமிழ்நீரில் மத்தித்துத் துருசுக்குப்பூசி உலர்த்திப் புடம்போடச் சுண்ணமாகும்; இந்தச்சுண்ணத்தால் சகல புகைச்சரக்குகளும் சுண்ணமாகும், வேதையாகும்.

செயநீர்வகை முற்றிற்று.

ரோகநிவாரணிகளின் தொகுதி.

காயசித்தி மூலிகைகள்.

கருநெல்லி கருநொச்சி ஜோதிப்புல் ஜோதிவிருக்ஷம் கருக்கொடிவேலி கருவாலி சாயாவிருக்ஷம் கல்த்தாமரை சுணைக்குவிருக்ஷம் உரோமவிருக்ஷம் சேந்தாம்பாலை வல்லாரை பொற்சீந்தி செத்திராய் குண்டலப்பாலை செஞ்சதுரக்கள்ளி செங்கற்றாழை கருங்கரிப்பான் ஆனைவணங்கி கருநீலி கருவேம்பு சர்க்கரைவேம்பு நாருக்கரந்தை பொற்றலைக்கரிப்பான் புளியாரை கருங்கள்ளி எருமைக்கனைச்சான் கருங்கந்தா கருங்காஞ்சிரை கருந்துளசி முண்டனிவிருக்ஷம் காய்புசிவந்தகிழ்காய்நெல்லி.

வாதம் வாயு நிவாரணிகள்.

மிளகு சுக்கு கண்டதிப்பிலி சங்கவேர் எருக்குவேர் வேப்பம்பட்டை கொடிவேலி சாரணைக்கிழங்கு மரமஞ்சள் பிரப்பங்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு பரங்கிப்பட்டை தைவேளைவேர் மேனிவேர் தும்பை வெள்ளருகு மாவிலிங்கு கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி சிவதை நேர்வாளம் குக்கில் தேவதாரம் மஞ்சள் மிளகாய் ஓமம் குங்குமப்பூ அக்கிராக்காரம் செண்பகப்பூ மிளகு ஆதிண்டாப்பாலை செருப்படைமூலம் பொடுதலை செவ்வாமணக்கிலை அவுரி ஆடாதோடை ஐந்திலைநொச்சி வாதமடக்கி உடும்புநெய் கடுகு கடம்புளித்து பாட்டைக்கிழங்கு காக்கட்டான் கருங்கோழி சுரக்கொன்றைப்பட்டை காட்டாமணக்கிலை கவுதாரி உள்ளான் குறுநாரிஞ்சம் கொம்பரக்கு கூத்தன்குதம்பை கௌரிபாஷாணம் சங்கங்குப்பி கருநொச்சி புங்கின்வேர் முருங்கைப்பட்டை மூப்புரண்டிவேர் சிறுதேக்கு சதுரப்பாலை வாய்விளங்கம் வெள்ளருள்ளி பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் முருக்கு.

விரைவாத நிவாரணிகள்.

ஆளிவிரை குங்குமப்பூ எரண்டம் இஞ்சி எருக்கம்பூ உகாயிலை விழுதிவேர் எலியாமணக்கின்பால் வெள்ளுள்ளி கொடுவேலிவேர் முடக்கொத்தான் வெண்கழற்சிவித்து அதிவிலை சாரணைக்கிழங்கு கருஞ்சீரகம் இருப்பைப்பிண்ணாக்கு பெருங்காயம் குருவாங்கெல்லு.

குடல்வாத நிவாரணிகள்.

வெடியுப்பு கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு கோழியவரையிலை சரக்கொன்றைப்பூ கிருபூனி செவ்வல்லிக்கொடி தூதுளங்காய் நவச்சாரம் முள்ளங்கிக்கிழங்கு வளையலுப்பு விழலரிசி விளக்கெண்ணெய் வெள்ளறுகு பஞ்சலவணம்.

குன்மவாயு நிவாரணிகள்.

செங்கொட்டை வாய்விளங்கம் வெள்ளுள்ளி கடுகு மிளகாய் ஆனைத்திப்பிலி கண்டதிப்பிலி மாவிலிங்கவேர் உகாய்வேர் சீரகம் இஞ்சி சுக்கு அப்பளாக்காரம் அபின் அரிதாரம் பஞ்சலவணம் எட்டிவேர் எலியாமணக்கு ஆமணக்கெண்ணெய் எவச்சாரம் நவச்சாரம் கழற்சிவிதை குக்கில் குப்பைமேனி சங்கவேர் செருப்படை காட்டாமணக்கிலை கருவங்கம் தாமிரம் செவ்வாமணக்கிலை உரலாமணக்குவேர் புளியமடல் இரதம் பஞ்சலோகம் பஞ்சபாஷாணம் பஞ்சரசம் வீரம்.

பித்தநிவாரணிகள்.

பேய்ப்புடல் மல்லி சண்பகப்பூ வாலுளுவையரிசி செவியம் சிவதை சிறுதேக்கு சன்னலவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி நற்சீரகம் பெருஞ்சீரகம் காட்டுச்சீரகம் குங்குமப்பூ நெல்லிமுள்ளி ஏலம் நன்னாரிவேர் கிழ்க்காய்நெல்லி இஞ்சி வால்மிளகு கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் அதிமதுரம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் அருநெல்லி இலந்தைப்பழம் இளநீர் இம்பூரல் பச்சைக்கற்பூரம் சர்க்கரைவெல்லம் எலுமிச்சம்பழம் கடாரநாரத்தை தான்றிக்காய் செவ்வல்லிப்பூ கருவேப்பிலை பூரிப்பயறு சடாமாஞ்சி கோரைக்கிழங்கு முசுமுசுக்கை சந்தனம் கழுதைப்பால் கள்ளிவேர் கிரந்திநாயகம் சர்க்கரை சிவதைவேர் கருங்குருவைக்காடி கண்டுபாரங்கி வில்வவேர் பற்படாகம் நாகம் நற்பசலி நீராரை நெய்தற்கிழங்கு பேய்ப்பாச்சோற்றிலை பேய்முசுட்டை மணலிக்கீரை வல்லாரை பேய்க்குமட்டிப்பழம்.

கபநிவாரணிகள்.

திப்பிலி சித்தரத்தை பேரரத்தை ஆனைத்திப்பிலி சிறுதேக்கு மிளகு கிராம்பு நெல்லிமுள்ளி வால்மிளகு கடுக்காய் கடுகு அக்கிராக்காரம் அதிமதுரம் தாளகம் இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி ஏலம் ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் தேன் கற்கண்டு தேவதாரம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சி வல்லாரை பிரமிசிறுசெருப்படை கரிப்பான் அரிசம்வேர் கருங்காக்கரட்டான் தூதுளை இண்டு கண்டங்கத்திரி ஆதண்டைவேர் இம்பூரல் எருமைக்கிடாரிச்சாணி மேனிவேர் செம்முள்ளி சங்கின்பழம் கச்சோலத்தம்பழம் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு சிறுசெங்கொட்டிவேர் முள்ளிக்கத்திரிவேர் அமுக்குரா முயல் முள்ளெலி வேப்பெண்ணெய் வாலுளுவையரிசி வெளிச்சிப்பிசின் செவியம் பாங்கிப்பட்டை சிவதை கோர்வாளம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் கோரைக்கிழங்கு பெருங்காயம் இலவங்கப்பத்திரி தாளிசபத்திரி காட்டுச்சீரகம் இலவங்கப்பட்டை சண்பகப்பூ குங்குமப்பூ தான்றிக்காய் நெல்லிக்காய் ஜாதிக்காய் கொ

ரோசனை வில்வவேர் பழந்தின்னிவௌவால் மஞ்சட்சாரணைநெய் ஆவின்நெய் வெள்ளாட்டுநெய் அதின்பால் முசுமுசுக்கையிலை கடம்பவித்து விஷ்ணுகரந்தை அரசம்வித்து அத்திவித்து காக்குழுப்பூச்சி தேற்றாவித்து இளங்கொட்டைப்பாக்கு வெற்றிலை உகாயிலை கஸ்தூரி கஞ்சாங்கோரை உடும்புநெய் உருக்குச்சிந்தூரம் அண்டத்தைலம் முசருமுட்டை நன்னாரிவேர்.

சுரம் தோஷம் சன்னி நிவாரணிகள்.

ஆடாதோடை நிலவேம்பு பெருங்குமிழ் பேராமுட்டி கோரைக்கிழங்கு தும்பை கொடுவேலிவேர் சித்திக்கிழங்கு செங்கொட்டிவேர் பற்படாகம் கோரோசனை சிற்றாமுட்டி அவுரிவேர் ஓமம் சிவன்வேம்பு கருநாவி கருந்துளசி சிறுகாஞ்சோரி கோஷ்டம் கௌரிபாஷாணம் தாளகம் சிறுதேக்கு அரத்தை சடாமாஞ்சி கண்டதிப்பிலி சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ கிராம்பு இலுப்பைப்பூ விலாமிச்சவேர் நிருநீற்றுப்பச்சை இஞ்சி தாளிசபத்திரி கொம்பரக்கு குங்குமப்பூ கஞ்சாங்கோரை வலம்புரிக்காய் சித்தரத்தை பேரரத்தை இலவங்கப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் செவியம் ஏலம் பெரியஏலம் மல்லி மிளகாயிலை மரமஞ்சள் மஞ்சிலை மாசிப்பத்திரி திரிகடுகு மாவிலிங்கப்பட்டை வெள்ளுகாம்பட்டை வில்வவேர் மூக்காவேளை வெருகங்கிழங்கு வாகைவேர் விஷ்ணுகரந்தை வேப்பீர்க்கு வெள்வேல்வேர் வன்னிப்பட்டை வட்டக்திருகிலுப்பை தும்பைப்பூ வேளைப்பூ நொச்சிப்பூ கருநாவி பாஷாணம் வெண்ணெய் கௌரி இரசசிந்தூரம் இலிங்கம் இரசகற்பூரம் கள்ளிக்கொழுந்து வெள்ளெருக்கம்பூ பேய்ப்புடல் தாமிரபஸ்மம் வேப்பெண்ணெய் வெள்ளைப்பூடு கோழிமுட்டை முசருமுட்டை எருக்குவேர் கண்டங்கத்திரி தூதுளை முருங்கைவேர்.

சிரசுநோய் பீனசம் நீரேற்ற நிவாரணிகள்.

ஆகண்டை இண்டு கசகசா கடம்பவித்து காட்டாமணக்கிலை வெள்ளுள்ளி குங்குமப்பூ சதகுப்பை சித்தரத்தை திரிகடுகு கருஞ்சிற்றகத்தி சூரியகாந்தி தாளகம் மலைதாங்கிப்பூண்டு வெண்காக்கரட்டான் அகத்தியிலை அரைக்கீரை கார்கோலரிசி தேவதாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் மஞ்சள் நெரியரிசிப்பால் மட்டிப்பால் சாம்பிராணி அபின் ஊமத்திலை பச்சைக்கற்பூரம் கண்டங்கத்திரி வெள்ளெருக்கம்பூ அலரிப்பழுப்பு குறட்டைப்பழம் கஞ்சா கருஞ்சீரகம் நொச்சி கருநொச்சி குந்திருக்கம் தும்பை மேனி ஆடாதோடை வாதமடக்கி சவுரிப்பழம் தவசிமுருங்கை நாய்வேளை நிலக்கடம்பு மருதோன்றிப்பூ வெண்சாரணை மூக்கரைச்சாரணை சமுத்திரப்பழம் மிளகாய்.

செவிநோய் நிவாரணிகள்.

அபின் வில்வப்பழம் சுக்கு மிளகாய் பன்றிமுள் வேப்பெண்ணெய் வலம்புரிக்காய் குங்குமப்பூ குக்கில் நல்லெண்ணெய் கற்பூரம் சதகுப்பை செவியம் திப்பிலி தூதுளையிலை நாய்வேளை புங்கின்வித்து மிளகு மலைதாங்கிவேர் மாதுளம்பழம் விஷமூங்கியிலை.

தந்தநோய் நிவாரணிகள்.

அபின் ஆலம்பால் கருங்காலிப்பட்டை முள்ளங்கிக்கிழங்கு பொடுதலை அறுகிலை அதின்காய் சிவன்வேம்பு கொழுஞ்சி கொட்டைப்பாக்கு சுக்கு சினக்காரம் ஆலவிழுது நாயுருவி பூலா வேம்பு கருவேல் பனம்பூ அவலரக்கு பிரப்பங்கிழங்கு

பெருங்காயம் அரபொடி காசுக்கட்டி கரியுப்பு சேங்கொட்டைக்கரி துவரையிலை வெள்வேல் வெள்ளைக்குங்கிலியப்பற்பம் கல்நார்ப்பற்பம்.

கண்டமாலை நிவாரணிகள்.

காஞ்சிரைவிதை செங்கத்தாரிப்பட்டை நிலவாகை உகாய்வேர் சுடுதாத்திவேர் கொல்லங்கோவைசமூலம் வெட்டிவேர் கரிசிரட்டி எட்டிவேர் பெருந்தும்பை மருதம்பட்டை நிலக்குமிழம்வேர் காட்டுச்சீரகம் சங்கவேர்ப்பட்டை சங்கங்குப்பி.

நெஞ்செரிவு நிவாரணிகள்.

பேரிச்சம்பழம் சுக்கு மாதுளம்பழம் இஞ்சி தேன் எலுமிச்சம்பழம்.

மார்புநோய் நிவாரணிகள்.

கரியபவளம் கலைமான்கொம்பு கூகைநீர் சவ்வாது தலைசுருளிவேர் நாகவேளை புளியம்பிரண்டை பெருங்காயம் பேய்ப்புடல் வெள்ளாமணக்கிலை முருங்கைப்பட்டை கடுகு வேலிப்பருத்தியிலை சுக்கு.

மெய்க்கடுப்பு உளைவுவலி நிவாரணிகள்.

சிறுதேக்கு சதகுப்பை வாய்விளங்கம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகாய் கண்டதிப்பிலி இலுப்பைவேர் ஆல்சமூலம் கொட்டிக்கிழங்கு தேற்றுக்கொட்டை பெருங்காயம் நாரட்டாம்பட்டை பெருமரத்துவேர் வாதமடக்கி முப்பிரண்டிவேர் வேப்பம்பட்டை எட்டிக்கொட்டை ஆதண்டையிலை நாய்வேளை சவுரிக்கொடி.

அருசி வாய்நீருறல் வாந்தி நிவாரணிகள்.

மஞ்சள் முந்திரிப்பழம் அட்டுப்பு அருநெல்லி வில்வவேர் எலுமிச்சங்காய் சீரகம் திப்பிலி இலந்தைப்பழம் நெல்லிக்காய் சருக்கரை நாரத்தம்பழம் ஏலம் கடாரத்தை கருவேப்பிலை செங்கழுநீர்ப்பூ ஆள்வள்ளிக்கிழங்கு மல்லி தாளிசபத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் களாக்காய் குங்குமப்பூ பழம்புளி விளாம்பழம் தேன் சிவகரந்தை கோரைக்கிழங்கு தமரத்தம்பழம் கொமட்டிமாதுளம்பழம் இஞ்சி சட்டாரஞ்சி மிளகாய் இலவங்கப்பத்திரி கண்டதிப்பிலி அக்கிராக்காரம் காட்டுமல்லிகைவேர் பவளம் வெண்கரும்பு.

விக்கல் நிவாரணிகள்.

தாளிசபத்திரி மயிலிறகுச்சாம்பல் தாமரைமணி திப்பிலி சிற்றரத்தை செருப்புச்சாம்பல் அக்கிராக்காரம் ஏலம் நாயுருவியரிசிவெதுப்பியதூள்.

பாண்டு சோகை வீக்க நிவாரணிகள்.

பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு குளப்பாலைவேர் சாரணைவேர் காட்டாமணக்கின்வேர் கள்ளிவேர் தலைசுருளிவேர் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் கரிப்பான்சமூலம் கோமயம் வெள்ளாட்டுநீர் பால் அமுக்குராக்கிழங்கு வாய்விளங்கம் அயம் சுவர்ணமூலி காந்தம் மண்டூரம் உருக்கு திரிகடுகு எருமைநீர் திரிபலை புளியம்பட்டை சுரைக்கொழுந்து வெண்காரம் பொற்றலைக்கரிப்பான் கொல்லங்கோவைசமூலம் தக்கோலம்சிறுபூளைவேர் பூவந்திப்பழம் நீர்முள்ளிசமூலம் பாதிரிவேர் பித்தளைப்பற்பம் புளியிலை

பிரமியிலை வாழைநீர் அதில் உப்பு ஊசிமல்லி நந்தைச்சூரி மருட்கிழங்கு வில்வஇலை நாய்க்கொட்டாவேர் வெண்காக்கரட்டான்வேர் குறுஞ்சாயிலை பூவரசப்பட்டை வெங்காரம் வசந்தகுசுமாகரமாத்திரை சிறுகீரைவேர் நெல்லிவேர் ஆத்தை வில்வவேர் கல்லவேளை மிளகுதக்காளியிலை நீணக்கஞ்சி நாகணம் பூனைக்காலிவித்து இளநீர் முத்து மூசுமல்லிகை வட்டக்கிலுகிலுப்பை.

நீரழிவுநிவாரணிகள்.

ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் கோரோசனை அல்லிப்பூ நாகால்லி காந்தம் ஜாதிலிங்கம் மருதம்பட்டை கல்லத்திப்பட்டை செங்கிளுவைப்பட்டை பாதிரிப்பட்டை குங்குமப்பூ குராசாணிஓமம் கூழைக்கடாக்கறி பொற்றலைக்கரிப்பான் கடுதாத்தி செவ்வல்லிப்பூ விடத்தையிலை கூந்தற்பனையரிசி நொவற்பூ அதின்பழம் வித்து வேர் நீரரை நீர்ப்பூலா நெல்லிமுள்ளி விளாம்பிசின் ஆவரம்பிசின் கருவங்கம் முருங்கைப்பிசின் பொற்சிந்தி பரங்கிப்பட்டை அப்பிரகம் வெள்ளுள்ளி கடலிராஞ்சிப்பட்டை சிறுகட்டுக்கொடி பொன்முசுட்டை அஞ்சனக்கல்பற்பம் பஞ்சலோகம் காந்தம் கருவேற்பிசின் கோதும்பை ஆலம்பால் வெண்கலப்பற்பம் வாதாம்பருப்பு சரக்கொன்றைவேர் நெல்லிப்பட்டை கல்மதம் அல்லிவித்து எலிச்செவிக்கீரை அதின்வித்து கோழிக்கல்லீரல் இலுப்பைவேர் கருங்காலிப்பட்டை அதின் பிசின் கருவேற்பட்டை அதின்வித்து என்று.

கிரிச்சரம் நீர்க்கடுப்பு நீரடைப்பு நீர்ச்சிறுப்பு கல்லடைப்பு சதைஅடைப்பு நிவாரணிகள்.

நீர்முள்ளி சுரையிலை நெருஞ்சில்வித்து கோவையிலை வெள்ளரிவித்து புங்கம்பூ பனிக்கட்டி பெண்துடரி பேரிச்சம்பழம் மணத்தக்காளியிலை காய் முருங்கைச்சாக்கு குப்பைமுள்ளி ஏலம் அரசம்விரை அத்திவிரை கசகசா ஆண்துடரி ஸ்கோல்விரை எலிச்செவிக்கீரை கல்நார் வெள்ளரிப்பிஞ்சு வித்து சாரப்பருப்பு பெருங்குமிழ் எலஸ் ஜாலமிசரி வள்ளிக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு கல்லத்திப்பால் தேற்றுங்கொட்டை ஈச்சங்கள்ளு பனங்கள்ளு ஓரிலைத்தாமரை கல்மதம் கற்றாழை சிறுகீரை இளநீர் சிறுபீளைவேர் வாழைநீர் வெங்காரம் புளியங்கொட்டை பெரும்பூசணிக்காய் சிலாசத்து நண்டுக்கல் முள்வெள்ளரி சோகி பின்னாக்குக்கீரை மாவிலிங்கம்பட்டை குமட்டி கக்கரிப்பழம்.

நீரெரிவு நிவாரணிகள்.

இலவங்கப்பட்டை தண்ணீர்முட்டான் ஆலம்வித்து இலவங்கப்பத்திரி தாளிசபத்திரி வல்லாரை அகத்திப்பட்டை ஆவரைசமூலம் கல்மதம் பாதிரியில் அதின்மொட்டு பொந்தன்வாழைப்பூ.

மேகம் பிரமியம் வெட்டை வெள்ளை நிவாரணிகள்.

தொட்டுவேவிவேர் தாமரைக்கிழங்கு சங்கவேர் நன்னாரிவேர் பொற்சீந்திற்கிழங்கு வேலிப்பருத்திவேர் வெள்ளறுகு கொன்றைப்பூ பிரமிசமூலம் நெய்ச்சட்டிக்கீரை பற்படாகம் மாவிலிங்கவேர் வெண்காக்கரட்டான்வேர் மொந்தன்வாழைக்கிழங்கு உகாய்வேர் புல்வேவேர் ஆலம்விழுது வெண்குங்கிலியம் குக்கில் நற்சீரகம் கொத்தமல்லி கஸ்தூரிமிளகு திரிபலை கோஷ்டம் கசகசா அதிமதுரம் வால்மிளகு

அமுக்குறாக்கிழங்கு ஸ்கோல்விதை அவுரிவேர் ஓரிலைத்தாமரை ஆவரைசமூலம் மயிர்மாணிக்கம் ஆள்வள்ளிக்கிழங்கு இலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி வாழைப்பூ துத்தநாகம் இஞ்சிப்பூ கழற்சியிலை நெரிஞ்சில்வித்து கொட்டைக்கரந்தை கொம்பரக்கு முளைக்கீரை மிளகுதக்காளி அகத்திவேர் செந்தாழம்பூ திம்பாலை வங்கம் தொட்டால்வாடி கண்டுக்கல் கரிப்பயற்றங்கொடி பாதிரிப்பூ பனைநொங்கு புத்திரஜீவிவிரை புளியங்கொட்டைத்தோல் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு ஆல்வித்து அரசவித்து நெய்க்கொட்டான்வேர் மாகாளிக்கிழங்கு கொட்டிக்கிழங்கு பழம்பாசி சாரப்பருப்பு காட்டாமணக்குப்பால் காண்டாமிருகக்கொம்பு விளாம்பிசின் தேற்றான்விதை ஜாலமிசரி ஆனைநெரிஞ்சிக்காய் கெருடக்கிழங்கு முருங்கைப்பூ கொன்றைப்பூ சதாவேரிக்கிழங்கு வல்லாரை அப்பிரகம் நாகமல்லி எலிச்செவிக்கீரை காந்தம் கரிப்பாலை கூகைநீர் கொத்தான்கொடி கெருடக்கல் சங்கங்குப்பி சந்தனம் தென்னம்பூ விடத்தைப்பிசின் நெல்லிக்காய் கிவைவித்து.

மேககாங்கை எரிவு மெய்வெளுப்பு நீக்கி உடலுக்குக் குளிர்ச்சியைக் கொடுக்கும் பதார்த்தங்கள்.

பொன்னாங்காணி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதின் பூ வால்மிளகு சன்னலவங்கப்பட்டை அதிமதூரம் அத்திப்பழம் எலுமிச்சம்பழம் அருநெல்லிக்காய் இளநீர் திலக்குமிழ் காட்டுவள்ளிக்கிழங்கு கொட்டிக்கிழங்கு கொடிமுந்திரிப்பழம் கொத்தான் கொம்பரக்கு கோரைக்கிழங்கு ஐவிரலிக்கோவை கோரோசனை செண்பகப்பூ முந்திரிப்பழம் கற்றாழை பூசணிவித்து பித்தளைப்பற்பம் பூலாங்கிழங்கு பெருஞ்சீரகம் மந்தாரைப்பூ வெருகங்கிழங்கு ஆனைநெரிஞ்சி வாழைக்கிழங்கு வெந்தயம் நற்சீரகம் விஷ்ணுகரந்தை நிரந்திராயகம் விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் சந்தனம் தாமரைப்பூ ஷெ. கிழங்கு குழிதாமரை ஓரிலைத்தாமரை பற்படாகம் கொத்தமல்லி வால்மிளகு கோஷ்டம் கசகசா மாதுளம்பழம் அத்திக்கள் அத்திக்காய் அப்பிரகம் அப்பைக்கிழங்கு அகத்திவேர்ப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு அம்மன்பச்சரிசி ஆமணக்கெண்ணெய் பச்சைக்கற்பூரம் மலாக்காசந்தனம் வல்லாரை பிசினிப்பட்டை வெப்பூலா.

தேகபலம் தாதுபுஷ்டி வீரியவிருத்தி உண்டாக்கும் பதார்த்தங்கள்.

செங்கத்தாரி செங்கற்றாழை கருவேம்பு நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு ஆகாசகெருடக்கிழங்கு அவுரிவேர் பொற்சிந்தி விழுதிவேர் மதனகாமப்பூ பனங்கோவைவேர் பழுபாகற்கிழங்கு ஆதளம்பால் அறுகவேர் பரங்கிப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு கொன்றைப்பூ சோரங்கிழங்கு பிரமிவேர் வல்லாரை பொற்றலைக்கரிப்பான் நெல்லிக்காய் செருப்படைமூலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நத்தைச்சூரிவித்து விதாலிவித்து கோரோசனை கிராம்பு சாதிபத்திரி மிளகு கடுக்காய் வாலுளுவையரிசி சேங்கொட்டை கஸ்தூரி கருங்காலி மண்டூரம் சிவகரந்தை சர்க்கரைவேம்பு சீரகம் புளியஞ்சிறுகீரை வால்மிளகு அப்பிரகம் சிந்திச்சர்க்கரை பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு தலைசுருளிவேர் கட்டுக்கொடிவேர் தண்ணீர்முட்டான்கிழங்கு நெருஞ்சிவித்து தகரைவித்து தாமரைவித்து தேற்றான்வித்து எட்டிக்கொட்டை அரசவிதை ஜாதிக்காய் அதிமதூரம் அத்திவித்து அபின் குங்குமப்பூ இலவங்கப்பட்டை நெல்லிமுள்ளி ஆடுதின்னாப்பாளைவித்து இலவம்பிசின் பாற்குரண்டி ஜப்சாவித்து உழுந்து காட்டுவள்ளிக்கிழங்கு சிட்டுக்குருவி கௌதாரிக்கறி உடும்புநெய் காணங்கோழி அரிசித்திப்பிலி எலிச்செவிக்கீரை கசகசா ஏலம் நற்சீரகம் உருக்கு கஸ்தூரிமஞ்சள்

கருணைக்கிழங்கு ஓரிதழ்த்தாமரை சிறுநாகப்பூ இலவங்கப்பூ கருங்கோழிக்கறி கருனமத்தம்வித்து கல்மதம் கல்தார் களிப்பிரண்டைக்கீரை பொன்முசட்டை கல்லாலின்வித்து கஞ்சா கருவப்பிசின் வித்து முருங்கைவித்து பூ ஜாலமிசரி ஆவரைவித்து பிசின் சாரப்பருப்பு பேதாளு மருதம்வித்து முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் வாதாங்கொட்டை ஸ்கோல்விரை பருத்திவிரைப்பால் பிராய்வித்து முந்திரிக்கொட்டை பூனைக்காலிவித்து நீர்முள்ளிவித்து காயுருவிவித்து கோஷ்டம் சன்னலவங்கப்பட்டை வாங்குருப்பூச்சி இந்திரகோபப்பூச்சி கொட்டிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு அப்பைக்கோவைக்கிழங்கு சமுத்திராப்பழம் வில்வப்பழம் வாகைப்பிசின் விளாம்பிசின் விளாம்பழம் வீழிவித்து கூகைநீர் குருசாணியோமம் பவளம் முத்து வெள்ளி தாமிரம் தங்கம் நீலோற்பலப்பூ.

கண்ணோய் நிவாரணிகள்.

கோரோசனை நற்சீரகம் சண்பகப்பூ அதிமதூரம் அமுக்கோடு தாமரைக்கிழங்கு திலக்குமிழ் அறுகம்புல் சிறுகீரை நிம்பாலை கற்றாழை தாழைவிழுது எலுமிச்சம்பழம் கடுக்காய் மாதுளம்பழம் கௌதும்பையிலை நல்லெண்ணெய் செவ்வல்லிப்பூ முலைப்பால் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி பலகறை கற்பூரவல்லி செவியம் களாப்பூ கிரந்திநாயகம் கிழுகாய்நெல்லி தும்பைப்பூ குங்குமப்பூ மூதியார்கூந்தல் சடாமாஞ்சி சுக்கு கோதிப்புல் தகரை நெல்லிக்காய் குழிதாமரையிலை ஓரிலைத்தாமரை துருசு சீனிக்காரம் அத்தம் நவலோகம் காந்தம் ஆமையோடு கலைமான்முதலிய பல மிருகங்களின் கொம்புகள் பிதரோகணி சமுத்திராப்பழம் தேவதாரம் சந்தனம் எலுமிச்சம்பழம் நந்தியாவட்டைப்பூ சிறுபூளை.

காமாலை நிவாரணிகள்.

வெள்ளறுகு அவுரியிலை பூலாங்கிழங்கு பேய்ப்புடல் இவற்றுடன் பாண்டுரோகைக்குச் சொல்லியிருக்கிற பதார்த்தங்களையும் இதற்குபயோகப்படுத்தவும்.

விரோசனபதார்த்தங்கள்.

சிவதை கடுக்காய் நிலவாகை குரத்தாவரை ரோஜாமொட்டு இனங்கொட்டைப்பாக்கு கற்றாழைச்சோறு அதின் சருகு கரியபவளம் நேர்வாளம் நீர்வெட்டிமுத்து காட்டாமணக்குவித்து ஆதளைக்கிழங்கு கடுகுரோகணி இந்துப்பு களிப்பாக்கு ஆமணக்கெண்ணெய் கொடிக்கள்ளி மான்செவிக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி பாகலிலை பூவரசம்பட்டை மூக்குரட்டை பிரமி வெண்காக்கட்டான் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் முடக்கொத்தான் பேய்க்குமட்டி.

கிருமிச்சத்துருக்கள்.

பழுபாகற்கிழங்கு சுண்டைக்காய் புரசவிதை ஆடுதின்னாப்பாளை பரங்கிப்பட்டை மிதிபாகலிலை நிலவாகை கடுகுரோகணி சதுர்க்கள்ளி பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் காட்டுச்சீரகம் திப்பிலி கருங்காக்கட்டான் கருந்துளசி எட்டிக்கொட்டை கோடகசாலை மணத்தக்கீரை கொக்குக்கறி சிட்டுக்குருவிக்கறி.

கிராணி அதிசாரம் மலக்கழிச்சல் நிவாரணிகள்.

கட்டுக்கொடிவேர் பொன்முசுட்டைவேர் ஜாதிக்காய் ஆனைக்கொம்பிவிலையம் கஞ்சா அபின் ஜாதிவித்து [illegible]கடுகு கசகசா மடவிராஞ்சிப்பட்டை கருவேலம்

பட்டை வெள்வேற்பட்டை இலவங்கப்பட்டை கருவாப்பட்டை ஜாதிபத்திரி காடிநீர் காட்டாத்திப்பூ வசம்பு பொடுதலை ஓமம் காட்டுமல்லிகைவேர் குருசாணி ஓமம் சடாமாஞ்சி கோப்பிரண்டை நாயுருவியிலை நாய்வேளை நௌவற்பூ அதின்பட்டை பொன் ஊமத்தம்வித்து முசுட்டை முருங்கப்பட்டை கிராம்பு வெள்ளெலிக்கறி ஆவாரைசமூலம் உதியம்வேர் மாதுளைசமூலம் சீரகம் புரசம்பட்டை வாலுளுவையரிசி வெட்பாலையரிசி செங்கொட்டை பரங்கிப்பட்டை கோரங்கிழங்கு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி சிறுநாகப்பூ மல்லி வில்வவேர் விளாம்பிசின் முக்காவேளை சிந்தித்தண்டு.

இரத்தக்கடுப்பு சீதக்கடுப்பு நிவாரணிகள்.

அத்திப்பட்டை அவரையிலை ஆவாரியிலை இலந்தையிலை ஆத்தை தலைசுருளிவேர் மாங்கொட்டைப்பருப்பு எழுத்தாணிப்பூண்டு கடுக்காய்ப்பூ கொடிபிஞ்சு கவுதும்பை களாப்பழம் சிற்றாமுட்டி பெருந்தும்பை பாவட்டங்காய் பாற்சொறிக்கீரை மருக்காரைவேர் வட்டக்கிலுகிலுப்பை ஈருள்ளி வெதுப்படக்கி வெந்தயம் வெள்ளாட்டுப்பால் வெள்ளுள்ளி ஓமம் கருவேப்பிலை கிராம்பு சுண்டைவற்றல் மிளகுதக்காளி கருவைக்கொழுந்து வேப்பங்கொழுந்து வல்லாரை வெந்தற்கிழங்கு வாழைப்பிஞ்சு மணலிக்கீரை மாசக்காய் நெல்லிமுள்ளி வாழைப்பூ தென்னம்பாளை சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கப்பட்டை பூதகரப்பன்பட்டை ஜாதிக்காய் எருமைத்தயிர் காக்கட்டி கதலிப்பழம் புளியங்கொட்டைத்தோல் எலுமிச்சம்பழம் குன்றிமுட்டான் பருத்திப்பிஞ்சு மாதுளம்பிஞ்சு அபின் அம்மான்பச்சரிசி.

இரத்தமூல சீமூல நிவாரணிகள்.

அத்திப்பிஞ்சு விடத்தலையிலை மாதுளம்பூ உரலாமணக்கிலை உடும்புநெய் கருணைக்கிழங்கு வெண்காரம் கருவையிர்க்கு தென்னங்குருத்து பாளை நாகமல்லி நாயுருவி வாழைக்கிழங்கு பன்றிநெய் மிளகாய் அண்டலக்கறி அழுங்குக்கறி பொற்கன்வாழைப்பழம் காந்தம் பழந்தேன் வெண்துத்தி ஒட்டைமரவேர் பேய்ச்சுரையிலை கஞ்சாங்கோரை வெண்கீரைத்தண்டு வெள்ளைப்பூடு கவிழ்தும்பையிலை பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு உகாய்வேர் கோஷ்டம் காட்டாமணக்கிலை பரங்கிப்பட்டை பாகற்பழம் வெள்ளாட்டுக்கறி நிலாவரை சன்னலவங்கப்பட்டை.

மூலமுளை நிவாரணிகள்.

சாரணைவேர் வெருகங்கிழங்கு கொடிவேலிவேர் மரட்கிழங்கு காட்டுக்கருணை கருணைக்கிழங்கு பிரண்டை புளியமடற்கிழங்கு சேம்பிலை அன்னபேதி பேய்ச்சுரையிலை அத்தநாகபஸ்மம் கடுகுநெய் வல்லாரை.

சூலை கிரந்தி நிவாரணிகள்.

பிரமி செவியம் செங்கொட்டை மாவிலிங்கவேர் விழிவேர் நாய்க்கொட்டான்வேர் சங்கவேர் வளையலுப்பு சுடுதாரத்திமூலம் திப்பலிக்கிழங்கு இஞ்சி சுக்கு செருப்படை வெண்கலபற்பம் நாகபற்பம் அப்பளக்காரம் இந்துப்பு வேம்பாடம்பட்டை இண்டுவேர் விழுதியிலை நீர்வெட்டிமுத்து இலுப்பைவேர் இலைக்கள்ளிப்பால் எள்ளு சவ்வீரம் பொடுதலை மைக்கொன்றைவேர் வெண்சாரணை வேலிப்பருத்தியிலை சிறியாநங்கை கருணைக்கிழங்கு கழுதைலத்தி காட்டாமணக்கிலை வட்டக்கிலுகிலுப்பை கழற்சியிலை தும்பை குப்பைமேனி சங்கங்குப்பி கௌரிபாஷாணம்

இலிங்கம் நாய்வேளை பலகறை பாதரசம் முள்ளங்கிக்கிழங்கு பாலைப்பட்டை கருவங்கம் கல்லுப்பு கற்றாழை சிவனார்வேம்பு அழிஞ்சி நறைப்பட்டை குன்றிக்கொடி ஊமத்திலை வேப்பெண்ணெய் கெந்தகம் கார்கோலரிசி விழலரிசி நீரியரிசி காட்டுச்சீரகம்.

சூலை சூலைப்பிடிப்பு கடுப்பு நிவாரணிகள்.

கொடிவேலிவேர் சங்கவேர் பரங்கிப்பட்டை தலைசுருளி அயில்வேர் புங்கவேர் ஆவிப்பட்டை வேலிப்பருத்தி சரக்கொன்றைப்பட்டை பிரமி செவியம் மாவிலிங்கம்பட்டை செங்கொட்டை உகாய்வேர் வளையலுப்பு சுடுதாரத்திமூலம் வெப்பாலை வெண்துத்திவேர் உசிலின்மூலம் முடக்கொத்தான் கருஞ்சித்திரமூலம் கோரங்கிழங்கு பிரப்பங்கிழங்கு பெருச்சாளிக்கறி பூவரசம்பட்டை காரட்டாம்பட்டை மயிலாடுங்குருந்து குக்காக்குச்சிமிட்டி நில்லைப்பட்டை அதின் சருகு வாய்விளங்கம் அக்கிராக்காரம் வெள்ளறுகு செங்கத்தாரி பெருவாகைவேர் கடுகுநெய் நெய்க்கொட்டான் வெண்குங்கிலியம் குக்கில் அன்னபேதி அத்திப்பால் கருங்கோழிக்கறி.

அரையாப்பு நிவாரணிகள்.

கொடிவேலிவேர் பொடுதலை செங்கொட்டை இரசகற்பூரம் வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு கருடன்கிழங்கு கவிழ்தும்பை புங்கவேர் ஆயில்வேர் காசம் சுண்ணாம்பு.

கரப்பன் சொறி சிரங்கு நிவாரணிகள்.

அவுரி அப்பைக்கிழங்கு ஆடுதீண்டாப்பாளை விழிவேர் நாய்க்கொட்டான் புங்கவேர் வேலிப்பருத்தி காளைக்கிழங்கு சிவனார்வேம்பு செங்கத்தாரிப்பட்டை வெப்பாலை சந்திரபாஞ்சான் பூவரசம்பட்டை மரட்கிழங்கு மருக்காரை சரக்கொன்றை கொடிக்கள்ளி கரிப்பான் செருப்படை சதாவேரிக்கிழங்கு சுடுதாரத்தி கருக்குவாயிலை வக்கணத்திவேர் அந்தரத்தாமரை பரங்கிப்பட்டை அரத்தை இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு பூனைக்காலிவித்து இலைக்கள்ளி ஊமத்தங்காய் எட்டிவித்து நுணாப்பட்டை எழுத்தாணிப்பூண்டு ஐவிரலிக்கோவை சிறுசின்னி நீர்வெட்டிமுத்து கடுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கழுதைப்பால் கருஞ்சேம்பையிலை கருவேலம்வேர் காட்டாமணக்கிலை கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி குமுந்தசாயிலை குருசாணி ஓமம் கொல்லன்கோவைக்கிழங்கு சங்கன்குப்பி கழுதைலத்தி ஜாதிலிங்கம் சிறுகாஞ்சொறி பொன்முசுட்டை பொன்னாவரை குரட்டையிலை குமிழம்பழம் புங்கின்நெய் புரசவித்து தகரை சிவகரந்தை புன்னைப்பூ பேய்மிரட்டி நீர்ப்பூலா அமுக்குரு முடக்கொத்தான் செவ்வல்லிக்கொடி சுரைப்பாலை கருநொச்சி காணுங்கோழிக்கறி குங்கிலியம் மருதோன்றி மிருதாரசிங்கி பச்சைக்கற்பூரம் தேங்காய்நெய் சாரணைக்கிழங்கு விழாவரிசி தக்கோலம் வாய்விளங்கம் மஞ்சள் பெருஞ்சீரகம் மிளகு தாளிசபத்திரி சந்தனம் மான்செவிக்கள்ளி வட்டக்கிலுகிலுப்பை நரிக்கொன்றை மிளகுதக்காளி வன்னிப்பட்டை வெள்ளறுகு இரதம் கெந்தி.

புண் புரை வீக்கம் சிலந்தி நிவாரணிகள்.

முத்திருக்கஞ்செவிவேர் அத்திப்பட்டை கிந்தியகம் அம்மான்பச்சரிசி அரளிப்பூ உதியம்வேர் கருஞ்சேம்பையிலை அருகு ஆலம்பால் ஆவரையிலை ஆமணக்கிலை ஊமத்திலை.

கை காலில்விழும் கறுப்பைநீக்கும் பதார்த்தங்கள்.

தாமரைக்கிழங்கு வல்லாரை அமுக்குறுக்கிழங்கு எட்டிவித்து காட்டுச்சீரகம் நத்தியிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு.

கைகால் முகத்திலுண்டாகும் வெள்ளைக்கு.

சித்திரமூலவாகை சிறுசின்னி சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு வகைக்குப் பலம் (க) திரிகடுகு அக்கிரகாரம் ஏலம் கிராம்பு ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளின் தூளை திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்சாப்பிட்டுவரவும்.

குஷ்டம் குறைநோய் நிவாரணிகள்.

சங்கவேர் பழுபாகற்கிழங்கு தலைசுருளி பொன்முசட்டைவேர் ஆனைநெரிஞ்சி பிராய்வேர் ஆயில்வேர் புங்கவேர் வெள்ளறுகு சிவன்வேம்புவேர் வெப்பாலைவேர் மாட்கிழங்கு குருவிஞ்சிப்பூண்டு சரக்கொன்றைவேர் பிரமிவேர் செருப்படைவேர் எட்டிக்கொட்டை கருக்குவாய்மூலம் உகிமின்மூலம் கடம்பவிரை கற்றாழைவேர் எருக்குவேர் கருங்காலிவேர் கடுகு ஜாதிலிங்கம் சவ்விரம் காசிமருதோன்றிப்பூ கொல்லங்கோவைக்கிழங்குசேங்கொட்டை சடாமாஞ்சி நிரியலை வாய்விளங்கம் திரிகடுகு நீர்வெட்டிமுத்து செரியரிசி கருஞ்சீரகம் காட்டுச்சீரகம் தாமிரபற்பம் நெல்லிக்காய்கெந்தி நாகமல்லிவித்து தாளகம் மருதம்பட்டை விளாவரிசி வேப்பம்பட்டை கட்டுக்கொடிவேர் நத்தியிரை நிருகுகள்ளி செவ்வல்லிக்கொடி நாய்க்கொட்டான் ஆடுதின்னாப்பாளை சங்கங்குப்பி.

ஜடராக்கினியை விருத்திசெய்யும் பதார்த்தங்கள்.

திரிகடுகு கடுகு பெருங்காயம் விழலரிசி தாளிசபத்திரி நற்சீரகம் ஓமம் இஞ்சி ஆனைத்திப்பிலி கண்டதிப்பிலி மிளகாய் வில்வவேர் இலந்தைவேர் சுண்டைவற்றல் தைவேளைப்பூ விளாம்பழம் வெள்ளுள்ளி எவச்சாரம் கஞ்சா அரசம்பட்டை கருணைக்கிழங்கு கண்டங்கத்திரிக்காய் வெள்ளாட்டுப்பால் நெய்ச்சட்டியிலே பேய்மருட்டி சங்குசமூலம் சண்பகமரவேர் இலைகடந்தை வால்மிளகு செந்திராயிலை நாரத்தம்பழம் பாலைப்பழம் பாவட்டையிலை தேன் மூன்னை கஸ்தூரிமஞ்சள் களாவேர் பிரண்டை தங்கபற்பம் இளங்கொட்டைப்பாக்கு.

மருந்தீடு நிவாரணிகள்.

பிராய்வேர் வேலிப்பருத்திவேர் வல்லாரை அகத்தியிலை எலுமிச்சம்பழம் பெரும்பூசுணிக்காய் நன்னாரிவேர்.

தழுதணை நிவாரணிகள்.

சங்கவேர் விழுதிவேர் பழுபாகற்கிழங்கு சரக்கொன்றைவேர் கழுதைப்பால் வட்டத்தகரை.

உன்மத்த நிவாரணிகள்.

பச்சைக்கற்பூரம் கோரோசனை பற்படகம் வெட்டிவேர் நன்னாரிவேர்.

தலைவலி நிவாரணிகள்.

அவரையிலை கஸ்தூரி குஸ்நிரநாபி கருஞ்சீரகம் கருஞ்செம்பை கருநொச்சி கிச்சிலிக்கிழங்கு குங்கிருக்கம் சவுரிப்பழம் சவ்வாது சாம்பிராணி செந்தாழம்பூ தமரத்தம்பழம் நந்தியாவட்டைப்பூ நாகணம் மஞ்சட்கிழங்கு மட்டிப்பால்.

தேமல் நிவாரணிகள்.

சங்கவேர் சரக்கொன்றைவேர் கேதகிப்பூ கொட்டிக்கிழங்கு நிரிசாதம் நிலஆவரை புங்கின்வித்து மருதோன்றி பெருமரத்துப்பட்டை நிலவாகை.

மாந்தம் கணம் பிரளி நிவாரணிகள்.

கடுகுரோகணி வசம்பு மஞ்சள் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் காய்க்கடுகு காவேளை வெள்ளுள்ளி செவ்வாமணக்கிலை ஆமையோடு கஞ்சாங்கோரை கருங்காக்கட்டான் குழிமுட்டான் தழுதாழையிலை நீர்ப்பூலா விழுதியிலை வெண்கலபற்பம் திருநீற்றுப்பச்சை ஓமம் காய்க்கடுகு கற்பூரவல்லி அவுரியிலை நிலக்குமிழ் வெதுப்படக்கி பேய்மிரட்டி தும்பையிலை தூதுளையிலை பிரண்டையிலை பொடுதலை பேய்முசுட்டை வேப்பீர்க்கு முருங்கையீர்க்கு சிறுபூளை வேலிப்பருத்தி.

பருப்படுவன் நிவாரணிகள்.

குளப்பாலைவேர் குதிரைவாலிப்பூண்டு சண்பகமரவேர் செவ்வல்லிக்கொடி மருதோன்றி விழுதியிலை விஷமூங்கிலிலை சீராசெங்கழுனீரிலை பச்சை சங்கு அகத்தியிலை சோவையிலை சவ்வாது புனுகு வெண்ணெய்.

பிளவை நிவாரணிகள்.

பிளவைகொல்லிப்பூண்டு ஆடுதின்னாமூலிசமூலம் பாதிரிவேர் விராலியிலை ஆயில் புங்கவேர் மாவிலிங்கவேர் உகாவேர் முக்கெருக்கின்செவி பரங்கிப்பட்டை சிவனார்வேம்பு.

சிலந்தியிலுள்ள பூச்சிகடி நிவாரணிகள்.

ஆடுதின்னாப்பாளை ஏலம் தான்றிக்காய் புளிச்சிலை வேப்பெண்ணெய் கூடன் நாய்க்கொட்டான் ஆயில் மட்கிழங்கு பொடுதலை வேப்பிலை பாகலிலை காஞ்சிரை.

பித்தவிரிவு நிவாரணிகள்.

சிவன்வேம்புவேர் சேங்கொட்டை ஆலம்பால் பூவரசம்பூப்பு துருசு சுண்ணாம்பு கார்கோகத்தைலம்.

எலும்புருக்கி நிவாரணிகள்.

அத்திவிரை கசகசா அதிமதுரம் அரக்கு உழுந்து நிலப்பனைக்கிழங்கு குங்கிலியம் குட்டிவிளா திரிகடுகு நெல்லிமுள்ளி ஆனைநெரிஞ்சி வாழைநீர் வெள்ளிப்பற்பம்.

தாகம் நாவறட்சி நிவாரணிகள்.

வெந்தயம் வெள்ளியப்பற்பம் விளாவேர் விலாமிச்சவேர் பெருஞ்சீரகம் பேய்ப்புடல் வால்மிளகு மருதம்பட்டை மாதுளம்பழம் முப்புரண்டி ரஸ்தாளிக்கரும்பு

தாளிசபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை நற்சீரகம் முசுறுமுட்டை அரசவித்து பேரீச்சம்பழம் அதிமதுரம் கோரக்கிழங்கு அருநெல்லிக்காய் நெரிஞ்சி இலுப்பைப்பூ பச்சைக்கற்பூரம் உருத்திராக்ஷம் நெல்லிமுள்ளி எலுமிச்சம்பழம் எலிச்செவிக்கீரை விடத்தைவேர் கிளாவேர் தும்பைப்பூ குங்குமப்பூ கற்கண்டு துளசி நெற்பொரி ஆனைநெரிஞ்சி பற்படாகம் திப்பிலிமூலம் செங்கட்டி நாரத்தம்பழம் நன்னாரிவேர் பலகறைப்பற்பம் பவளம் முத்து செவியம் அக்கிராகாரம்.

அடிபட்டவீக்க நிவாரணிகள்.

தலைசுருளி ஆளிவிரை அமுக்குரா ஐவிரலிக்கோவை சாரணைவேர் கரியபவளம் கற்கோவை பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு கொடுவேலிவேர் கௌரிபாஷாணம் தேற்றுவித்து பூவரசம்பட்டை பனங்கோவை வட்டக்கிலுகிலுப்பை பஞ்சட்கிழங்கு மூங்கிற்குருத்து முசற்காதிலை வெள்ளாட்டுநீர் எருக்கம்பட்டை கஸ்தூரிமஞ்சள் அக்கிராகாரம் நத்தைச்சூரி பொடுதலை மரட்கிழங்கு மெழுகு சதையொட்டியிலை.

சிலந்திவீக்க நிவாரணிகள்.

வெள்ளுள்ளி ஈருள்ளி பெருங்காயம் மிளகு காஞ்சிரைவிதை ஆளிவிதை நெரியரிசி வெந்தயம் கடுகு கள்ளிப்பால் எருக்கம்பால் மணிப்பிரண்டைக்கிழங்கு விஷமூங்கிலிலை பிரமியிலை.

மேகக்கட்டி நிவாரணிகள்.

இலவங்கப்பத்திரி வாகைப்பிசின் வெட்டிவேர் ஊமத்தையிலை எட்டிக்கொட்டை எருக்கம்பால் கருடக்கிழங்கு கருநாவி காட்டாமணக்கம்பால் ஷெ இலை பிரமியிலை நரிக்கொன்றை தொட்டிப்பாஷாணம் பொன்னுவிரை சேங்கொட்டை.

தாபசோபம் நாவறட்சி நிவாரணிகள்.

கோரக்கிழங்கு இஞ்சி திப்பிலிமூலம் விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் சதாவேரிக்கிழங்கு பன்னீர்ப்பூ முசட்டையிலை முலைப்பால் வாழைக்கிழங்கு வாகைவேர் உடும்புநெய் பனிக்கட்டி சாம்பிராணி கற்கண்டு சிற்றரத்தை முந்திரிப்பழம்.

மயக்க நிவாரணிகள்.

முன்னை எலுமிச்சம்பழம் கடுகு இலவங்கப்பூ காடிநீர் பசுமுன்னை செவ்வந்திப்பூ மருக்காரைப்பழம் மாதுளம்பழம் விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர்.

பீலிகை நிவாரணிகள்

உரலாமணக்கிலை திரிபலை காட்டாமணக்கிலை கருநாவி சீரகம் மருதோன்றி வெள்ளொலியிறைச்சி பேய்க்குமட்டிப்பழம் பஞ்சலவணம்.

உதரநோய் நிவாரணிகள்.

எருமைநீர் கடுகுநெய் கடுகுரோகணி நாகணம் பேய்க்குமட்டி பஞ்சலவணம் வெள்ளாட்டுநீர் அன்னபேதி சிறுபுள்ளடி சுக்கு.

கெர்ப்பநோய் நிவாரணிகள்.

கொடுவேலிவேர் அரசம்விதை நாங்குழப்பூச்சி கரியபவளம் ஊசிமுளிக்கிழங்கு கழற்கொடி குருவிஞ்சிப்பூண்டு கொட்டாங்கரந்தை சேங்கொட்டை நாகணம் பிரமி பெருங்காயம் மலைவேம்பு விழுதியிலை வெண்துத்தி.

சூதகக்கட்டி சூதகவாயு நிவாரணிகள்.

பேய்க்குமட்டி கோர்வாளம் முள்முருக்கம்பூ விளாவித்து புன்னைக்கொட்டை இரத்தபோளம் கிட்டம் கச்சந்திராயிலை நாய்க்கடுகு நாயுருவிசமூலம்.

ஜலத்தைக்கட்டும் பதார்த்தங்கள்

சிறுகூட்டுக்கொடியிலை நீர்ச்சுண்டி பொன்முசட்டை நெட்டி சிறுவிடுகொள்ளிலை.

சலக்கழிச்சல் நிவாரணிகள்.

நல்வல்வேர் ஆவிரைவேர் சூரைவேர் மலைதாங்கிவேர் ஆனைக்கொம்பதிவிடையம் அபின் காசுக்கட்டி கருங்காலிவேர் சாதிபத்திரி சிற்றேலம் மலைவேப்பம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு வல்லாரை.

இரத்தக்கழிச்சல் நிவாரணிகள்.

உதியம்வேர் கீழ்காய்நெல்லிவேர் நீராரைக்கீரை மாதுளம்பிஞ்சு நீர்ப்பூலா பூனைக்காலி கடுக்காய்ப்பூ மாசக்காய் தான்றிக்காய்.

பால்ஊறும் பதார்த்தங்கள்.

ஆலம்வித்து ஷை விழுது கோரோசனை ஓரிலைத்தாமரை குழிமிட்டான் சிறுபுள்ளடி கச்சந்திராயிலை வெள்ளைக்கீரை.

விரண நிவாரணிகள்.

மயிர்மாணிக்கம் வட்டக்கிலுகிலுப்பை வத்தங்கி துளசி வாழைநீர் விராலி பருத்தியிலை பாதிரிவேர் பிரமி வேம்பாடம்பட்டை புன்னையெண்ணெய் பூலாங்கிழங்கு வேப்பெண்ணெய் கடுக்காய்ப்பூ வெள்ளாட்டுப்பால் வெள்ளி காட்டாமணக்கிலை சிறுவைவேர் கீழ்காய்நெல்லி துத்தம் நாகைக்கிழங்கு வெள்ளைக்குங்கிலியம் கொடுவேலிவேர் கோரோசனை கோடகசாலை தாமிரம் சவ்வீரம் நவ்வல்வேர் தொயில்க்கீரை சாதிலிங்கம் முத்துளசி தகரையிலை முட்செருக்கஞ்செவி மிருதாரசிங்கி தாளகம் நெரிஞ்சி நீரடிவித்து தொழுகண்ணியிலை மனோசிலை தேட்கொடுக்கு சிலவிளா நுணாவேர்ப்பட்டை பரங்கிப்பட்டை பிளவைகொல்லி புளியிலை பூவரசுசமூலம் மஞ்சள் மான்செவிக்கள்ளி சரக்கொன்றை துத்தி ஊமத்தை.

விக்கல் நிவாரணிகள்.

அதிமதுரம் உருத்திராட்சம் தாமரைமணி சீந்திச்சருக்கரை நீர்ப்பிரண்டை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழவித்து தேன் மயிலிறகுச்சாம்பல் மாதுளம்பழம் வில்வவேர் மிளகுதக்காளிஇலை வலம்புரிக்காய் திப்பிலி சிற்றரத்தை தாளிசபத்திரி அக்கிராக்காரம் செருப்புச்சாம்பல் இந்துப்பு மல்லி அருநெல்லி.

ஜலதோஷ நிவாரணிகள்.

கருஞ்செம்பை கருந்துளசி துளசி நன்னாரிவேர் கருநொச்சி வெண்ணொச்சி சாம்பிராணி குங்குமப்பூ கற்பூரம் கொடிவேலிவேர் மஞ்சள் மருளூமத்தை.

தொண்டைக்கட்டு கம்மலுக்கு.

சிறுசெந்தட்டி குமட்டிமாதுளம்பழம் சீரகம் செம்முள்ளி கருப்புமணத்தக்காளி செவியம் தமரத்தம்பழம் நாகமல்லி பூவந்திப்பழம் மாட்கிழங்கு தென் திப்பிலி வெற்றிலை கற்பூரவல்லி முருங்கையிலை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள்.

உந்திப்புண் நிவாரணிகள்.

வாதாம்பருப்பு மல்லி சிறுகீரைவேர் வெந்தயம் மணத்தக்காளி தேற்றுவித்து நெளவற்பூ வாழைப்பூ அதின்பிஞ்சு திரிபலை மாசக்காய் கோழிமுட்டை செம்மறியாட்டுப்பால் ஆவின்பால் தேங்காய்ப்பால் பருத்திவிதைப்பால்.

வலிப்பு இசிவு நிவாரணிகள்.

எருமைக்கொம்பு காகம் முசுருமுட்டை முசல் ஒணான்நெய் கற்பூரம் கழுதைக்குளம்பு புன்னைக்காயெண்ணெய் பேய்த்தும்பை பொற்கொன்றை சேம்பு வேலிப்பருத்தி பேராத்தை வேப்பெண்ணெய் மயில்நெய் கடுகு வெள்ளுள்ளி.

கருப்பத்தையழிக்கும் பதார்த்தங்கள்.

சணம்புவிதை சவட்டுப்பு நிலக்குமிழ் தாளிவேர் அதளைக்கிழங்கு எருக்கம்பால் கச்சந்திராயிலை திருகுகள்ளிப்பால் குடன்.

வாந்தியையுண்டாக்கும் பதார்த்தங்கள்.

சீயக்காய் அளிசப்பட்டை துருசு இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு வாளம் பேய்ப்பீர்க்கங்கூடு தேற்றான்பழத்தின்மேற்றோல் பாலொடுவை பேய்ச்சுரைவேர் மருக்காரைவேர் கடுகு ஈத்தலை.

வாதபித்தசிலேத்துமத்தைச் சமஞ் செய்யும் பதார்த்தங்கள்.

நெல்லிவேர் பசுவின்மோர் பழம்புளி பச்சைலாமிச்சவேர் பனிகட்டி நாங்குமுப்பூச்சி பெருங்குமிழ் பெருமரத்துப்பட்டை மருக்காரைவேர் மஞ்சேலம் கொடிமுந்திரிப்பழம் விழலரிசி வெப்பாலையரிசி வெற்றிலை அருநெல்லிக்காய்.

கற்றாழைநாற்ற நிவாரணிகள்—கோரக்கிழங்கு கோஷ்டம் ஆவாரம்பூ.

சுரோணிதக்கட்டு நிவாரணிகள்-அரத்தை கூற்றங்குதம்பை சலாசத்து நாயுருவியிலை.

காற்கடுவன் நிவாரணிகள்—இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு தகரைவித்து செங்குன்றி.

மூலக்குத்து நிவாரணிகள்—அப்பைக்கிழங்கு வெட்டிவேர்.

வாயுக்குத்து நிவாரணிகள்—ஆடாதோடை வேலிப்பருத்தி சுக்கு கடுகு முருங்கைப்பட்டை.

சுன்னவீக்க நிவாரணிகள்—அவுரியிலை வசம்பு சிற்றகத்தியிலை திரிகடுகு.

நீர்க்கோவை நிவாரணிகள்— சிறுசெந்தட்டி நிம்பாலை தாதுளம்பழம்.

விப்புருதி நிவாரணிகள்— கருஞ்செம்பையிலை சவ்வீரம் விராலி.

தீச்சுட்டபுண் நிவாரணிகள்—கற்பூரம் கற்கோவை கற்சுண்ணாம்பு மேனியிலை தேங்காய்நெய் பனங்கோவையிலை வெட்டிவேர்.

நரம்பிலெழுங்கட்டி நிவாரணிகள்—கல்துளசி கூகைநீர் சலாசத்து வெட்டிவேர் திரிபலை.

நரம்புச்சிலந்தி நிவாரணிகள்—கள்ளிப்பட்டை நறுவிலிவேர் சவர்ச்சலவணம்.

உதிரக்கட்டு நிவாரணிகள்—கல்லுருவிப்பூண்டு குங்குமப்பூ சமுத்திராப்பழம்.

நரம்புப்பிடிப்பு நிவாரணிகள்—மயில்நெய் கண்டுக்கொழுப்பு சாரைநெய் ஆமணக்கெண்ணெய்.

தொண்டைவலி நிவாரணிகள்—சிறுசெந்தட்டி கொமட்டிமாதுளம்பழம் கோஷ்டம் தேவதாரம் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி.

இரத்தவாந்தி நிவாரணிகள்—எருமைச்சாணிப்பால் அத்திப்பூ துணிசட்டகரிசன்.

துடைவாழை நிவாரணிகள்—கருஞ்செம்பையிலை சவ்வீரம் இரசகற்பூரம் விராலி.

கழலைக்கட்டி நிவாரணிகள்—உகாயிலை ஆதளைவித்து.

பிரசவ அழுக்கு நிவாரணிகள்—கிளாவேர் மூக்கிலை மாவிலிங்கம்பட்டை.

காஸ்வலிநிவாரணிகள்—வாகை வேம்பு வெள்ளுகா நாட்டா இவைகளின்பட்டை.

இடுப்புவலி நிவாரணிகள்—குதிரைவாலி பொடுதலை.

கொட்டாவி நிவாரணி—நிலக்குமிழ்.

நீராமை பெருவயிறு நிவாரணி—காந்தம் கிட்டம் கோழியாவரை பஞ்சலவணம் செருப்படிவலி நண்டுக்கல்.

விந்துறும் புஷ்பங்கள்.

தத்தி முருங்கை தாழை சண்பகம் பாதிரி பன்னீர் ஆவரை செம்பருத்தி வெண்தாமரை செங்கழுநீர் நெருஞ்சி காட்டாத்தி நெளவல் மைக்கொன்றை அல்லி செவ்வல்லி ஆனைநெருஞ்சி பாற்குரண்டி வில்வம் நந்தியாவட்டம் செம்பரத்தம் பிடா செந்தாழை செவ்வகத்தி ரோஜா காட்டுமல்லிகை அருநெல்லி கடுக்காய் எலுமிச்சு நாரத்து நீலோற்பலமென்ற கருநெய்தல் இவைகளின் புஷ்பங்களாம்.

ரோகநிவாரணிகளின் தொகுதி முற்றிற்று.

வியாதிகட்கு மூலிகைப் பிரயோகம்.

கொடுவேலிவேர்ப்பட்டையை அரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்களவு அரைக்காற்படி ஆவின்பாலிலாவது வெள்ளாட்டுப்பாலிலாவது வியாதியின் வலிமைக்குத் தக்கதாக ஒரு மண்டலம் அரைமண்டலங்கொள்ள சுரம் வெட்டை அரையாப்பு வாயு சூலைக்கட்டு சூலைப்பிடிப்பு வெடிசூலை மேனியிற் கரடுமுடாய்க் கட்டுஞ் சூலை உள்மூலம் கருப்பத்தை அழிக்கும் கிரந்தி யோனியைத்தின்னுங் கிரந்தி செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி அரிகிரந்தி கருப்பவாயு தீரும்; மேனி பொன்போலாம். புளி தள்ளிப்பாலும் அன்னமுமாகப் பத்தியங்கொள்ளவும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபலக் கொடுவேலிவேரை நையத்தட்டிப்போட்டு பாலைச்சிவக்கக்காய்ச்சி பிரைகுத்தி வைத்திருந்து மறுநாட்கடைந்து வெண்ணெய் எடுத்து அந்தவெண்ணெயையும் மோரையும் அன்னத்துடன் புசித்து அந்தமோரைத்தானே தாகத்துக்குக்குடிக்கவும்; மூலமுளை வேரோடே அழுகி விழுந்துவிடும். இந்தப்படி மூன்றுமுறை செய்யவும். நோயாளனுடைய தேகஸ்திதிக்குத்தக்கபடி ஷை வேரின் அளவைக் குறைத்துக்கொள்ளலாம். ஷை வேரை வெள்ளாட்டின் பாலிற்கொள்ள சில்விஷம் விஷத்தாலுண்டாகும் வியாதிகள் தீரும்.

சஞ்சீவிமூலியென்ற நீலிவேர்ப்பட்டையை அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு ஆவின் பாலிலாவது வெள்ளாட்டுப்பாலிலாவது கொள்ள விஷஜெந்துக்களின் கடிவிஷமும், நஞ்சுப்பொருள் விஷமும், கரப்பன்வகைகளும் தீரும்; நரை திரை மாறும்.

ஷை வேருடன் மிளகு சிற்றரத்தை சேர்த்துக்கஷாயஞ்செய்து மூன்றுநாட்கொள்ள எண்ணெய்ச்சிக்கலாலுண்டாகும் நீர்த்தோஷம் சுரம் வெப்பு நெஞ்சுச்சளி நீங்கும்; புளிதள்ளவும்.

ஷை இலையை அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைக்காற்படி வெள்ளாட்டுப்பாலில் மூன்றுநாட்கொள்ள மஞ்சட்காமாலை தீரும்; புளிதள்ளவும்.

ஷை இலையை அரைத்து சிரங்கிற் பூசிவைத்திருந்து மாலையில் ஸ்நானம் செய்துவரத்தீரும்.

மகாமூலியென்ற ஆகாசகருடன்கிழங்கை அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு ஆவின்பாலிற் கொள்ள நரைதிரைமாறும்; மேனி பொன்போல ஒளியுண்டாம்; காலன் ஓடிஒளிப்பன்; சருவநோய்களும் நீங்காத விஷகடி நோய்களும் விஷமும் நீங்கும். புளி தள்ளி பாலும் அன்னமுமாய் ஆகாரங்கொள்ளவும்.

அப்பைக்கிழங்கை கொட்டைப்பாக்களவாக ஆவின்பாலிற்கொள்ள மூலைக்குத்து கடிவிஷம் கரப்பன் வியாதிகள் தீரும். புளி கரப்பன் பதார்த்தம் தள்ளவும்.

வராகிமூலமென்ற நிலப்பனைக்கிழங்கை ஆவின்பாலிற்கொள்ள விந்துகட்டும், தாதுவுண்டாம், ஆண்மை மீறும், தேகபலமுண்டாம், தேகம் இறுகும், தேகம் பொன்போற் பிரகாசிக்கும், சகலவியாதியுந்தீரும். சித்தர் தரிசனமுண்டாம்.

ஷை கிழங்கை மேனிச்சாற்றால் அரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சி பல்வலிக்கும்பாகத்திற்றடவ பல்வலி நீங்கும்; அதிலிருக்கும் புழுக்கள் சாகும்.

ஷை கிழங்கும் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கும் பூனைக்காலிவித்தும் சமனாக்கி ஆவின்பாலிற்கொள்ள கோசம்பூரித்து விம்மும்.

பங்கம்பாளை என்ற ஆடுதின்னாமூலிவேரை அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலக்கிக்கொள்ள சகலவிஷங்களும் புண் பிளவை சிரங்கு வங்கு பலகரப்பன் குஷ்டங்களும் தீரும்; சித்தர் தரிசனமுண்டாம்.

ஷை மூலிகை சமூலத்தையும் கருங்குருவை நெல்லுடன் அவித்து அவல் இடித்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படி அவல்வீதம் ஒருமண்டலங்கொள்ள சிரங்கு சொறி குஷ்டம் தழுதணை வங்கு வண்டுகடி அரணைகடி செய்யான்கடி பூரான்கடி விஷங்களும் பகிரி வெள்ளைப்புள்ளி கரப்பனும் தீரும். பாலும் மிளகுந் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும்; மூன்றுமாதம்வரை நல்லெண்ணெய் புணர்ச்சியை நீக்கவும்.

ஷை மூலிகை சமூலம் இடித்துப்பிழிந்தசாறு வெள்ளாட்டுப்பால் வெள்ளாட்டுநெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாகக்கலந்து அதிற் கால்பல மிளகை அரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும் ஷை வியாதிகள் தீரும். வேப்பம்வித்துஎண்ணெயில் ஷை மூலிகை சமூலம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சித் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர ஷை வியாதிகள் தீரும்.

தாமரைக்கிழங்கை ஆவின்பாலிற்கொள்ள மேகம் வெட்டை கிரிச்சிரம் தீரும்; தேககாந்தியும் கண்ணொளிர்வும் குளிர்ச்சியுமுண்டாம்; காயசித்தியுண்டாம்.

ஷை மணிப்பருப்பைப் பொடித்து முலைப்பாலிற் கலந்துகொடுக்க விக்கல் நாவறட்சி தீரும்.

ஷை கிழங்கை ஆவின்பால்விட்டரைத்து நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சித்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர கண்ணுக்குக் குளிர்ச்சியும் ஒளியுமுண்டாம்.

குண்டலாகி மூலமென்ற சங்கம்வேரைப் பாலிற்கொள்ள வண்டுகடி குஷ்டம் தழுதணை சொறி தேமல் கிரந்தி வெட்டை சூலை செங்கரப்பன் கருங்கரப்பன் சிறுசிரங்கு பெருஞ்சிரங்கு தீரும்; தேககாந்தியுண்டாம்.

ஷை வேர்ப்பட்டை பலம் ஒன்று மிளகு பலம் அரை ஆவின்பால் விட்டரைத்து [illegible]த்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர ஷை வியாதிகள் தீரும்.

ஷை வேர்ப்பட்டைத்தூள்பலம் ஒன்று மிளகுத்தூள்பலம் அரை சர்க்கரை பலம் ஒன்று கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர ஷை வியாதிகள் தீரும்.

நன்னாரிவேரை அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஆவின்பாலில் இருபதுநாட்கொள்ள மூலக்கொதிப்பு அஸ்திகாங்கை மேகச்சூடு மேகவெட்டை நீர்க்கடுப்பு நீர் இறங்குகையில் மூத்திரக் கிரிச்சரம் பதினெட்டுச் சில்லரை விஷஜெந்துக்களின் கடிவிஷங்கள் உள்வறட்சியினாற்காணும் இருமல் தாபசோபம் நீங்கும். இந்த மூலியை நாட்படச் சாப்பிட்டுவந்தால் நரைதிரை மாறும்.

ஷை வேர் சிரகம் மல்லி சமன் சூரணித்து சர்க்கரைகலந்து சாப்பிட்டுவர ஷை வியாதிகள் தீரும்.

அமுதவல்லி ஆகாசகெருடன் என்ற பொற்சீந்திவேரை அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்கு அளவாக ஆவின்பாலிற் சாப்பிட்டுவர சகலமேகங்களும், சகலவிஷகடிகளும், சுரம் தோஷம் கபாலச்சூடு வெட்டைகளும் தீரும். இந்தமூலத்தை நாட்படச்சாப்பிட்டுவந்தால் அவமிருத்து விலகும்; தேகம்பொன்போலாகும்.

ஷை தண்டின்மாவும் வில்வப்பூவும் கோரோசனையும் சமன்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் எருமைமோரில் கொண்டுவர மேகநீரிழிவு நீங்கும்.

மாவிழியென்ற பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கை பாவித்துக்கொள்ள பாண்டு விஷபாகவிக்கம் மூத்திரக்கிருச்சரம் மேகம் வெட்டை தீரும்; காமம் மிகும்; நாதங்கட்டும்; நாவில் அமுதம் ஊறும்.

ஷை கிழங்கை பாலில் அவித்துக் காயவைத்துத் தூள்செய்து உழுந்துவறுத்துப் பொடித்தமாவும் எள்ளுப்பொரியும் சமன்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர தேகபலமுண்டாம், நாதங்கட்டும்.

பன்றிக்கோவை பெருங்கோவை என்ற குறட்டை மூலத்தை பாவித்துக்கொள்ள நரை திரை மாறும்; சரசுவதி கடாட்சமுண்டாம்.

நல்லெண்ணெய் ஷை பழச்சாறு வகைக்குப்படி (வ) மிளகு கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை சாம்பிராணி வகைக்கு வராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி தலைமுழுகிவர பீனசம் தீரும்; செம்பட்டைமயிர் கறுக்கும்.

மூத்தக்காசு என்ற கோரைக்கிழங்கை பாவித்துக்கொள்ள கற்றாழைநாற்றம் பித்தத்தாலுண்டாகும் விக்கம் சத்திசுரம் நாவறட்சி தாபசோபம் நீங்கும்.

ஷை கிழங்கு மல்லி பேய்ப்புடல் சுக்கு சிற்றரத்தை ஓர் அளவாகச்சிதைத்துக்கஷாயஞ்செய்து சாப்பிட பித்தசுரம் நீங்கும்.

பழுபாகல் மூலத்தை பாவித்துக்கொள்ள பலவிஷங்கள் குஷ்டம் தழுதணை தொழுதணை கிருமி நீங்கும்; அந்தக்கிழங்கை நாட்படப்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவந்தால் தேகம் பலக்கும்.

தலைசுருடி என்ற தலைசுருளி மூலத்தை பாவித்துக்கொள்ள அரவுசுழுவிஷம் சில்லரை விஷங்கள் விஷகரப்பான் குஷ்டம் சூலை சொறிசிரங்கு தீரும்; ஞானமுண்டாம்; விஷம் அமுதாகும்.

திசைக்கருடன் என்ற கட்டுக்கொடி மூலத்தைப் பாவித்துக்கொள்ள விஷகுஷ்டம் தீரும்; விந்துகட்டும்; உடல் இறுகும்; ஆணைப்பலமுண்டாம்; பேதிகட்டும். ஷை இலை தண்ணீரைக்கட்டும்; நீரிழிவைப்போக்கும்.

மலைதாங்கி என்ற பொன்முசுட்டை மூலத்தைப்பாவித்துக்கொள்ள விந்துகட்டும்; குஷ்டம் வாயு கடிவிஷம் மலக்கழிச்சல் நீங்கும். ஷை இலை தண்ணீரைக்கட்டும்; அதிமூத்திரத்தைச் சுருக்கும்.

இந்த இலை ஷை கட்டுக்கொடியிலை ஆவாரைக்கொழுந்து இம்மூன்றையும் அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவாகச் சாப்பிட்டுவர நீரழிவு பெருநோய் அடிக்கடி இறங்குவதைச்சுருக்கும்; ஷை இலையைத்தண்ணீரில் ஊறவைத்து அந்தத்தண்ணீரைச் சாப்பிட்டுவர அதிதாகம் நீங்கும்; நாய்க்கொட்டான் மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள வண்டுகடி, சிலந்திப்பூச்சிக்கடி, மற்ற சில்லரை விஷசெந்துக்களின் கடிவிஷம், பெருவிஷகடி, கிரந்தி, பலவகைக்கரப்பன், லங்கு, சொறி, கருங்குஷ்டம், புண், புரை, வீக்கம் தீரும்.

பிராய்மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள பதினெட்டுவகை வண்டுகடி, வெண்குஷ்டம், கருங்குஷ்டம், விரியன்கடிவிஷத்தாலுண்டாகும் குஷ்டம் நீங்கும். சிராய்போல் உடலில் எழும்பும் சாசரப்பு நீங்கும்.

ஷை மரத்தின்பாலை பச்சைக்கடலைமாவில் புரட்டிக் கடலைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர நாதங்கட்டும்.

ஆயில்மூலத்தைப்பாவிற்கொள்ள அண்டவாதசூலை, பலவகைக்கிரந்தி, குஷ்டம், பிளவை, அரையாப்பு, வாதத்தில் எழுந்த நோய்கள், சில்லரைவிஷம் நீங்கும்.

புங்குமூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள, புண் புரைகள், சூலை, அரையாப்பு, கிரந்தி, பலகரப்பன், குஷ்டம், சில்விஷம், தீரும்.

வெள்ளெருக்கின் மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள கிரந்தி, குஷ்டம், விஷங்கள், வண்டுகடி, செய்யான்கடி, அறுபுள்ளிவண்டுகடி, மரவட்டைக்கடி, குறைநோய் தீரும்.

வேலிப்பருத்தி மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள கடிவிஷம், கரப்பன், வெட்டை, பலவகைக் கிரந்தி, சூலை, மருந்தீடு, கை கால் பிடிப்பு, வாயு தீரும்.

வெள்ளறுகு சமூலத்தைப்பாவிற்கொள்ள சில்லரைவிஷம், சிரங்கு, சொறி, குஷ்டம், கிரந்தி, வெட்டை, வெடிசூலை, காமாலை, விஷகரப்பான், வீக்கம் தீரும்.

ஷை மூலிகை சமூலத்தையும் தண்ணீரில் வேகவைத்து வெதுப்புடன் வாயில்விட்டுக் கொப்புளிக்க பல்வலிதீரும்.

சிவன்வேம்புமூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள தீராத சில்விஷம், கால்சேற்றாணும் பிளப்பு, குஷ்டம், கரப்பன்வகைகள், வாயு தீரும்.

ஷை மூலிகை சமூலத்தையும் உலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள, குஷ்டம் பதினெட்டு, பாதத்திலுண்டாகும் விரிவு, மேல்த்தடிப்பு, படர்தாமரை, அரிப்பு, தேகத்தில் முள்ளுக்கொண்டு குத்துவதுபோற் குத்துதல், திமிர், தலைநோய் தீரும்.

அறுபதுவருடஞ்சென்ற வேம்பின்வேர்ப்பட்டை, கொழுந்து, பூ, பிஞ்சு, இவைகளை ஓர்நிறையாக உலர்த்தி இடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் ஆவின்பால் நெய் தேனிற்கொள்ள சகலநோய்களும் தீரும்; தேகம் இறுகும்; நரை திரைமாறும்.

ஷை தூளில் வாழைப்பழத்தைப்புதைத்து நாற்பதாம்நாளெடுக்க காயாயிருக்கும்; அதைத்தின்ன தேகம் கற்றூணாகும்; கிழவன் வாலிபனுவான்; தேகம் ஒருபோதும் தளராது.

செங்கத்தாரி (கருஞ்சூரை, செஞ்சூரை) மூலத்தைப் பாலிற்கொள்ள கரப்பன், கிரந்தி, செவ்வாப்புக்கட்டி, செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் முதலான கரப்பன்களும், பலவிஷங்களும் தீரும்; ஷை பட்டையை அரைத்து உடம்பிற்பூச ஷை வியாதிகள் தீரும்.

தூதுளையை ஆதித்தவாரத்தில் பிடித்துக்கொண்டு, சோடசகணபதி மூலமந்திரத்தை நூறு உருஜெபித்து, சமூலம் பிடுங்கி உலர்த்தித் தூட்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள பித்தம் நாற்பதும் தீரும். வெள்ளாட்டு நெய்யிற் கொள்ள கபம் தீரும். சிற்றாமணக்கெண்ணெயில்கொள்ள சீரவறட்சிதீரும்.

ஷை இலையைச் சமைத்துத்தின்னப் பசியுண்டாம். ஷை பூவை நெய்யில் வதக்கியுண்ணத் தாதுபுஷ்டியுண்டாம். ஷை காயை அத்தப்படி சாப்பிட வாதபித்த சிலேத்துமம் நீங்கும். ஷை வேரை வெற்றிலை பாக்குடன் தின்றுவர திரிதோஷம் நீங்கும். தூதுளை சமூலம் பேய்ப்புடல் கரிப்பான் மிளகு சீரகம் ஜாதிக்காய் கிராம்பு வால்மிளகு இவைகளைச் சூரணித்துப் பிட்டவித்து நெல்லிக்குச்சியாற்கிண்டி ஆற்றி சர்க்கரையிற்கொள்ள, காந்தல் வீக்கம் சோகை தீரும்.

சிற்றாமணக்கிலைச்சாறு வேப்பெண்ணெய் சமன் கலந்து பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து ஒருமண்டலம் புளிதள்ளிச்சாப்பிட கருங்குஷ்டம் வெண்குஷ்டம் சொரிகுஷ்டம் கிரந்திக்கிரந்தி குறைநோய் பெருவியாதி திமிர் கிரந்திப்புண் தீரும். ஆமணக்கெண்ணெய் பல ஔஷதங்களுக்கு ஆவதுமன்றி, உடலிலுள்ள வெப்பையும் மூலச்சூட்டையும் நீக்கி உடலை வளர்க்கும். ஷை எண்ணெய் கற்றாழைச் சோற்றின் நீர் அருகம்புல்லிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக்குப்படி மாகாணி ஒன்றாகக்கலந்து அதில் ஒரு வராகனெடை வெந்தயத்தைப் பொடித்துப்போட்டுச் சாப்பிட விரோசனமாகும்; மலக்கட்டுத் தீரும்.

ஷை எண்ணெயில் கதலிவாழைப்பழம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் ஏலம் கிராம்பு ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி குங்குமப்பூ கோரோசனை கற்கண்டு இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு இரவியில் வைத்துக்கொண்டு குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்துவர, சளி பிரளி மாந்தம் கரப்பன் தீரும். மேனி பருக்கும், பளபளக்கும்.

மூக்கரைச்சாரணைவேரை ஆவின்பாலிற்கொள்ள ஒரு மண்டலத்தில் நரைதிரை மாறும்; உடல் இறுகும்; பகலில் நட்சத்திரம் கண்ணுக்குத் தோற்றும்; குன்மம் எட்டுந்தீரும்.

நிலவாகைச் சமூலத்தை இடித்துத் தூட்செய்து பேய்ச்சுரைக் குடுக்கையில் அடைத்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யில்கொள்ள உடம்பு பூரிக்கும்; தேனில்கொள்ள உடம்பு வற்றும்; சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற்கொள்ள எலிகடிவிஷம் சில்லரை விஷகடியும் எப்பமும், வெந்நீரிற்கொள்ள கிருமியும், பசுவின் மோரிற்கொள்ள சமியாமையும், எருமைமோரில் எலிகடிவிஷமும், எருமைச் சாணிப்பாலில் பாண்டுவும், எருமைப்பாலில் பெண்கள் கைமசக்கும் தீரும். பங்கவிலைச்சாற்றில்கொள்ள உடலில் தடிக்கும் செய்யான் விஷமும், மேனிச்சாற்றில் தேள்விஷமும், ஆலம்பழப்பச்சாற்றில் பெரிச்சாளிகடி விஷமும், வேம்பாடம்பட்டைச்சாற்றில் செவ்வட்டைகடியும், செம்பறிஆட்டு நீரில் அரணைகடியும், விழிச்சாற்றில விரியன்கடியும், தேசிப்பழச்சாற்றில் சர்வவிஷமும், பாகலிலைச்சாற்றில் நட்டுவக்காலி விஷமும், அவுரியிலைச்சாற்றில் அரணை வண்டுகடி புடையன்குத்துதவளை குரங்கு நாய் பிள்ளை பேய்நாய் பேய்நரி இவைகளின் விஷமும், கையான்தகரை கண்டங்கத்திரிச்சாற்றில் ஈளை க்ஷயமும், கொடிக்கள்ளிச்சாற்றில் மாறற்சுரமும் குளிர்சுரமும், நல்லெண்ணெயில் விக்கலும், வெள்ளாட்டுநீரில் குஷ்டம் சோகை காமாலையும், பசுவின் நீரில்கொள்ள, சொறிசிரங்கு உளைவு பெருவயிறு மகோதரம் நீராமையும் நீங்கும்; புளி புகையிலை தள்ளவும்.

வெப்பாலை மூலத்தைப் பாலிற்கொள்ள குஷ்டம் சில்விஷம் கரப்பன் வண்டுகடி முதலிய வியாதிகள் தீரும்.

குளப்பாலை மூலத்தைப் பாலிற்கொள்ள எலிகடி விஷம் விஷகரப்பன் உடல்சுரப்பு கால்சுரப்பு சருவவிஷகடிவீக்கம் பரு படுவன் தீரும்.

முத்துருக்கஞ்செவி மூலத்தைப்பாலிற்கொள்ள முகவசியமுண்டாம்; இளைமுலை பருத்து விம்மும்; கரப்பன் சில்விஷம் சிலந்தி பரு பிளவை புண் தீரும்.

ஆதளை மூலத்தை ஆவின்பாலிற்கொள்ள பதினெட்டுவகை எலிகடி விஷம் நீங்கும். பாலைக்கொப்பளிக்க வாய்வெக்காடு வெட்டை தீரும்.

பூவரசு மூலத்தைப் பாலிற்கொள்ள சொறிகிரந்தி கரப்பன் விஷகரப்பன் வீக்கம் சில்விஷம் தீரும்.

அறுகுமூலத்தைப் பாலிற்கொள்ள சகல விஷமும் தீரும்; தேகபலமுண்டாகும்; நரைதிரை மாறும்; நரம்புகள் இறுகும்; மூலச்சூடு வெட்டை நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

ஷை மூலத்துடன் மிளகு சீரகம் அதிமதுரம் மாதுளம்பூ இவைகளைக் கஷாயம்செய்து அதில் ஆவின்வெண்ணெய் போட்டுக்குடிக்க ஷை வியாதிகள் தீரும்.

அமுக்குருக்கிழங்கைப் பாலிற்கொள்ள விந்துகட்டும், மேனி காந்தியாகும், தேகத்திலுள்ள துர்நீர் கபம் சூலை கரப்பன் பாண்டு வெப்பு வெட்டை வீக்கம் கட்டு பித்தக்கிறுகிறுப்பு நீங்கும்.

ஷை வேரை பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்து இடித்ததூள் வராகனெடை (கஉ) இலவங்கம் வராகனெடை (க) சிறுநாகப்பூ வராகனெடை (உ) மிளகு வராகனெடை (அ) திப்பிலிவராகனெடை (யக) இவைகளைச்சூரணித்து ஒன்றாகக்கலந்து சரிஎடை சர்க்கரைசேர்த்துத திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர க்ஷயம் இருமல் புகைச்சல் அரோசியம் தாதுநஷ்டம் தீரும்.

மாட்கிழங்கைப் பாலிற்கொள்ள மூலம் கரப்பன் புண் சிலந்தி வண்டுகடி எரிகுஷ்டம் தீரும்.

ஷை மரீனா வாட்டிப்பிழிந்து சிசுக்களுக்குக் கொடுக்க நெஞ்சிற் கபக்கட்டு கரப்பன் செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி தீரும்.

சரக்கொன்னை மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள வன்கடி குஷ்டம் சொறி தேமல் விஷநீர் வாதசூலை வாதகரப்பன் தீரும்.

ஷை பூவையும் கொழுந்தையும் அரைத்துப் பாவிற்கொள்ள பிரமியம் வெட்டை காமாலை பாண்டு பித்தம் விஷபாகவிக்கம் தீரும்.

ஷை பூவை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்து உடம்பிற்றேய்த்துக் குளித்துவர சொறி கரப்பன் தேமல் பற்றுந்தீரும்.

ஆவரைப் பஞ்சாங்கத்தை பாலில் ஒருமண்டலங்கொள்ள நீரழிவு பிரமேகம் ஆண்குறியெரிவு நீங்கும்.

ஷை பஞ்சாங்கத்தையும் வெந்தயத்தையும் சிவக்க வதக்கிக் கஷாயம் செய்து அதிற் கோரோசனையை உரைத்துக்கொடுக்க இரத்தக்கடுப்புத் தீரும்.

ஷை வேர்ப்பட்டை கல்லித்திப்பட்டை மருதம்பட்டை சரக்கொன்னைப்பட்டை இவைகளைக் கஷாயஞ்செய்து அதிற் கல்மதத்தை உரைத்துச்சாப்பிட நீரழிவு தீரும்.

காட்டாமணக்கு மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள குஷ்டம், பாண்டு, சோகை, காமாலை, வீக்கம், வயிற்றுக்கட்டி, பெருவயிறு தீரும்; ஷை முத்துப்பருப்பைப் பாவிற் கொடுக்க விரோசனமாகும். கொடிக்கள்ளி மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள சோகைபாண்டு, விஷபாகவிக்கம், கென்டை, மகோதரம், வயிற்றுச்சூலை, கரப்பன், எலிகடிவிஷம் தீரும்; ஷை இளங்கொழுந்தைப் பிட்டவித்துப் பிழிந்த சாறுபடி அரைக்காலில் கொஞ்சம் மிளகுத்தூள் போட்டுக்கொடுக்க ஷை வியாதிகள் தீரும். பத்தியம் மோர் அன்னம் சாப்பிடவும்; விரோசனமாகும்.

மிளகு ஷை கொழுந்து வெள்ளெருக்கம்பூ இம்மூன்றையும் வகைக்கு ஒருவராகனெடை வீதம் சிதைத்துக்கொடுக்க குளிர்சுரம், சுரம் தீரும். ஷை மருந்துகளுடன் ஒரு கழற்சிப்பருப்பைச் சேர்த்துக்கொடுக்க அண்டவாயு தீரும்.

மாவிலிங்கமூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள சுரம், வெட்டை, சூலை, சுரோணிதக்கட்டு, மந்தவாயு, குன்மம், அரையாப்பு, கண்டமாலை, புண், புரைகள், பிளவை, வீக்கம், வாதம், ஜன்னி, ரூச்சை, கல்லடைப்பு, விஷகடி தீரும்.

ஷை பட்டை, மூக்கிரட்டை, சிற்றரத்தை, சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி, சதகுப்பை, கொடுவேலிவேர் இவைகளை, ஓர்நிறையாகச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரில் போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு மாகாணிப்படி வீதம், பனங்கருப்புக்கட்டி கூட்டி மூன்றுநாட்கொடுக்க பிரசவகாலத்தில் தடைபட்டிருக்கும் சூதகத்தை யுடைத்துவிடும்.

உகாய் மூலத்தை பாவில்கொள்ள பலவகை வாயுக்கள், சூலைவாதம், குன்மம், கழலை, கட்டி, கண்டமாலை, அரையாப்பு, பிளவை, தொடைவாழை, விப்புருதி, வெட்டை, ஜன்னி தோஷம் தீரும். ஷை இலை கழற்சிப்பருப்புக்கு, அண்டவாயு தீரும்.

புரசுமூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள எலிவிஷம், குன்மம், வாயு, வாதம் நீங்கும்.

ஷை விதையை எருமைச்சாணிக்குள் புதைத்துக் காலையில் இரண்டு விதையைத்தோல் நீக்கி அரைத்து ஆவின்பாலிற்கொடுக்க, வயிற்றிலுள்ள பெருங்கிருமிகள் விழும். அவைகளினாலுண்டாகும் வயிற்றுவலி தீரும்.

ஷை விதையை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துப்போடப் பற்று நீங்கும்.

கடுகுரோகிணி மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள புடைகிரந்தி, சூலை, அரையாப்பு, கண்டமாலை, கரப்பன், வாயு, சில்லரை விஷம் நீங்கும்.

ஷை இலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் கலந்து வேளையொன்றுக்கு மாகாணிப்படிவீதம் மூன்றுநாள் புளிதள்ளிச் சாப்பிட இரத்தவெட்டை தீரும்.

கடுக்காய் மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள, கரப்பன், குஷ்டம், சில்விஷம், கிரந்தி, வங்கு தீரும்.

பெருவாகை மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள சூலைப்பிடிப்பு வீக்கம் சில்லரைவிஷம் கிரந்தி கரப்பன் தீரும்.

உசிலமூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள சில் விஷங்கள் மேகம் புண் கிரந்தி வண்டுகடி குஷ்டம் கால்கைப்பிடிப்பு சூலை தீரும்.

வக்கணத்தி மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள கிரந்தி மேகம் கரப்பன் சில்விஷம் வண்டுகடி தீரும்.

அழிஞ்சி மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள சகலவிஷம் சுவாசகாசம் நீர்தாரகாசம் வயிற்றுக்கிருமிகள் கரப்பன் கிரந்தி தீரும்.

செய்க்கொட்டான் மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள சகல விஷகடிகள் கரப்பன் கிரந்தி மேகம் சூலைப்புண் தீரும்.

கல்வல் மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள பெரும்பாடு வெட்டை மேகம் கழிச்சல் கிராணி தீரும்; ஷை பழரசம் மேகநீரழிவைக்கெடுக்கும்.

அரசு மூலத்தைப் பாவிற்கொண்டாலும் அந்தமரப்பட்டையை அரிசியுடனிடித்து பாயசெய்து களிகிண்டித்தின்றாலும் பெரும்பாடு தீரும்.

ஆலின்விழுதையும் ஷை விதையையும் பாவிற்கொள்ள பாலில்லாத பெண்களுக்குப் பாலுண்டாம்; வெட்டைமேகம் உடலெரிவு காந்தல் தீரும்.

ஆலவிதையையும் அரசவிதையையும் பாவிற்கொள்ள இரத்தங்கக்கல் நீங்கும்.

சந்தனமூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள மேகம் பிரமியந்தீரும்; அழகுண்டாம்.

ஷை வேரைக் கஷாயஞ்செய்து கற்கண்டு போட்டுச்சாப்பிட ஷை வியாதிகள் நீங்கும்.

தேவதாருமூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள பீனசம் பழஞ்சுரம் நீரேற்றம் தீரும்.

அகில்மூலத்தைப் பாவிற்கொள்ள வாந்தி அரோசியம் சுரம் தீரும்; இதன் புகையால் ஷை வியாதிகள் தீரும்.

சிறுகொன்றை மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள கண்ணோய், உஷ்ணம், உள்மூலம் தீரும்; தேகபலமும் அழகுமுண்டாம்.

நரிக்கொன்றை மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள ஆனைச்சொறி சிரங்குப்புடை அரிப்புப்புடை தீரும்.

மைக்கொன்றை மூலத்தைப்பாவித்கொள்ள குடல்வாதம் சூலைமேகம் தீரும்.

பிரமி சமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள கிராந்தி சூலை மேகம் வெட்டை குஷ்டம் விக்கம் க்ஷயம் நீங்கும்; பாடவல்லபமுண்டாம்; நரைதிரை மாறும்.

வல்லாரை சமூலம் பாவித்கொள்ள மருந்தீடு க்ஷயம் காசம் இருமல் சனி கைகாலில் உண்டாகும் ஊறல் நீங்கும்; நெடுநாட்கொள்ள நரைதிரை மாறும்.

பொன்னாங்காணி என்ற கொடிப்பை சமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள உடல் குளிரும்; கண்குளிரும்; பகலில் நக்ஷத்திரம் கண்ணுக்குத்தோன்றும்.

கீழ்காய்நெல்லி சமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள சோகை காமாலை பாண்டு உடல்வெளுப்பு வாதபித்தரோகம் நீங்கும்; இரத்தம்மிகும்; கண்குளிரும்; காயசித்தியாம்.

கருங்குருவைக்காடியில் ஷை சமூலச்சூரணத்தை நாட்பட பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவந்தால் நரைதிரை நீங்கி வாலிபவயதுண்டாம்; உடலழியாது.

பொற்றலைக்கரிப்பான் சமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள இருமல் காசம் பாண்டு சோகை காமாலை கரப்பன் தீரும். ஷை மூலிகையை நாட்பட உட்கொண்டுவந்தால் நரைதிரை மாறும்.

ஷை சமூலம் அயக்கிட்டம் கடுக்காய் மிளகு சமனெடையாகக் கஷாயஞ்செய்து சாப்பிட, பாண்டு சோகை காமாலை தீரும்.

செங்கழுநீர்க்கிழங்கைப் பாவித்கொள்ள உடல் குளிரும்; விந்தூறும்; நாட்படச்சாப்பிட்டால் தேகத்தில் நோய் உண்டாகாது.

பற்படாகம் சமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள வெட்டை மேகம் எரிவு காந்தல் அஸ்திகாங்கை வாயு பித்தம் தீரும்.

சதைஒட்டி இலையைப் பாவித்கொள்ள ஷை வியாதிகள் தீரும்: சிவசெங்கழுநீர்மூலத்துக்கும் ஷை வியாதிகள் தீரும்.

விஷ்ணுகரந்தை சமூலம் பாவித்கொள்ள சுரம் மேகம் க்ஷயம் காசம் இருமல் சனி விஷங்கள் வாதம் பித்தம் தீரும்; கண்ணுக்கு ஒளியுண்டாம்.

ஷை சமூலச்சாற்றில் சிற்றரத்தையை அரைத்துக்கலக்கிச் சுடவைத்துச் சாப்பிட ஷை வியாதிகள் தீரும்.

தண்ணீர்முட்டான்கிழங்கைப் பாவித்கொள்ள விந்தூறும்; சுக்கிலப்பிரமேயம் நீர்எரிவு காந்தல் கரப்பன் வறட்சி தீரும்.

ஊமத்தின்வேரும் அதின்வித்தும் வகைக்கு வராகனெடை (க) விதமாக அரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கி காலையில் மூன்றுநாட்கொடுக்க எலிகடிவிஷமும் பேய்நாய் பேய்நரி கடிவிஷமும் குளிர்சுரமும் தீரும்.

கற்றாழைச்சோறும் ஆவின்பாலும் கலந்து உண்ண விந்துகட்டும்; சொறி குஷ்டம் சோகை காமாலை தீரும்; மூலச்சூடு தணியும்; கண் குளிரும்.

மருதமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள நீரழிவு பிரமேகம் மயக்கம் தாகம் சுரதாபம் குஷ்டம் கிருமி வயிற்றுவலி வரட்சூலை தீரும்.

வேங்கைமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள ருத்திருமல் இருமல் சனி உளமாந்தை புண் சிலந்திநல் மலக்கட்டு நீங்கும்; கண்ணுக்கு ஒளியுண்டாம்.

வன்னிமரமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள வாதம் ஜன்னி தோஷம் காணாக்கடி விஷம் கபம் சொறி நீங்கும்.

இருவாட்சி மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள கண்ணுக்கு ஒளியும் தேகத்துக்கு அழகுமுண்டாகும்; வலி மூர்ச்சை தீரும்.

காட்டாத்தி மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள அதிசாரம் மந்தம் காசம் விஷம் தீரும்.

பெருங்குமிழ் மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள மேகஎரிவு சுக்கிலக்கடுப்பு பித்தசுரம் வாதசுரம் திரிதோஷம் நீங்கும்.

கடலிராஞ்சி மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள மதுமேகம் மேகவாயு மேகவாதநீர் பித்தநீர் கபநீர் தொந்தநீர் மேகசுரம் பேதி சீதக்கடுப்பு பிரமேகம் தீரும்.

பூதவிருக்ஷ மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள பல விஷகடிகள் வாதநோய்கள் சன்னி தீரும்.

வாகைமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள பெருவிஷம் சிறுவிஷகடி அனல் விரணம் வாதவறட்சி தாகசுரம் நாக்கு அக்கரம் தீரும்.

கருவாகைமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள விரணம் சுரம் வாயு கிருமி கபம் தீரும்.

இலவமூலத்தைப் பாவித்கொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிவு வெள்ளைவிழுதல் மேகந் தீரும்; விந்தூறும்.

விளா மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள காசசுவாசம் அரோசியம் தாகம் பித்தம் நீங்கும்.

கருநெல்லி மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள ஜன்னி வாதம் தயக்கம் தேகக்கடுப்புத் தீரும்; நாட்படக்கொள்ள காயசித்தியாம்.

மலைவேம்பின் மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள மலட்டுக்கிருமி இரத்தகுன்மம் உடலில் ஓடியோடிக்குத்துகின்ற வாயு தீரும்.

சர்க்கரைவேம்பின் மூலத்தைப் பாவித்கொள்ள காயசித்தியுண்டாம்; சுக்கில சுரோணித சுத்தியுண்டாம்; கபரோகம் நீங்கும்.

கோங்கிலவின் பூவைப் பாவித்துக்கொள்ள நரை திரை மாறும்; கொடிய வியாதிகள் தீரும்; மேனி பொன்போலாகும்.

செல்லிக்காயைப் பாவித்துக்கொள்ள பித்தம் அனல் கபம் பீனசம் வாய்நீர் ஊறல் வாந்தி மயக்கம் வெட்டைப்பிரமேகம் மலக்கட்டு நீங்கும்; நாட்படக்கொண்டால் நரைதிரை மாறும்.

ஷை இலையைக் காடிவிட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறு அரைக்காற்படி கொள்ள நன்றாய் விரோசனமாகும்; பித்தநீர் கீழ்நோக்கும்.

எட்டிவித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள தேள் நட்டுவக்காலி விஷமும், மற்றவிஷங்களும் தீரும்; குஷ்டம் கைகாறாப்பு வாதம் தாதுநஷ்டம் நீங்கும்; பித்தம் அதிகரிக்கும். சிலந்தி இரத்தக்கட்டி நீர்க்கட்டி புண் புடைகளில் ஷை வித்தை அரைத்துப்பூசத் தீரும்.

கடம்புவிதையைப் பாவித்துக்கொள்ள விஷக்கடிநோய் குஷ்டம் இருமல் இளைப்பு எலிகடிவிஷம் சிரசிலுள்ளநீர் வாதம் தீரும்.

ஷை விதையை வெந்நீரில் அரைத்துக்கொடுக்க மலஜல அடைப்பு, வயிற்றுப் பொருமல் நீங்கும்.

அரசம்வித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள மேகம் நீர்க்கடுப்புத் தீரும்; பெண்களுக்குக் கருப்பமுண்டாம்.

அத்திவிதையைப் பாவித்துக்கொள்ள நீர்க்கடுப்பு மூத்திரக்கிருச்சரம் எலும்புருக்கி தசையுருக்கி மூலக்கொதிப்பு விந்துவிலுள்ள தோஷம் இரத்தபித்தகாசம் நீங்கும்.

கல்லத்திவித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள மேகம் வெட்டை விந்துவிலுள்ள தோஷம் நீங்கும்.

தேற்றாம்வித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள பித்தகாசம் க்ஷயம் ஈளை இருமல் மேகம் பிரமியம் உட்கொதிப்புள் கிருச்சரம் கண்ணெரிவு தேகக்கடுப்பு நீங்கும்; நயனமுண்டாம்.

நத்தைச்சூரிவித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள விந்துகட்டும் தேகபலமுண்டாம்.

மாங்கொட்டைப்பருப்பைப்பாவித்துக் கொள்ள சீதம் இரத்தக்கடுப்பு மூலக்கொதிப்புத்தீரும்.

ஷை பருப்பு கருவேப்பிலை சுண்டைவற்றல் இவைகளைப் பொடித்து பசுவின் வெண்ணெயிலாவது தயிரிலாவதுகொள்ள மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

புளியவித்தின் மேற்றோலைப் பாவித்துக்கொள்ள சுக்கிலமேகம் அதிசாரம் உட்கொதிப்புள் நீர்க்கடுப்பு வெட்டை தீரும்.

மகிழ்வித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள தாதுவிர்த்தியுண்டாம்; வெப்பு விஷம் மலக்கட்டு நீங்கும்.

கில்லிவித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள சிறுவிஷம் பெருவிஷம் இசிவு கபம் குஷ்டம் தீரும்.

த்தைப் பாவித்துக்கொள்ள விக்கல், வாந்தி, வலி, வாயு, நரம்புக்குத்தல், ராசியம், ஒக்காளம், விரைவாதம் நீங்கும்; மேற்படி விதையை மூலைப் ரைத்து வெண்ணெயில் மத்தித்துச் சிலந்தி வீக்கத்தில் பூச வற்றும்.

கை வித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள விந்துகட்டும்.

லிவித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள விந்துகட்டும்; இரத்தக்கழிச்சல் காப்

ரோசூத்தை மூலைப்பாலிற் கொடுக்க தாகம் திரிதோஷம் விக்கல் பித்

மாதுளம் வித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள மேகக்கடுப்பு சுக்கிலதோஷம் நீங்கும்; க்கட்டும்.

கொட்டை முந்திரிப்பருப்பைப் பாவித்துக்கொள்ள இந்திரியபுஷ்டியுண்டாம். படி பருப்பு வாதாம்பருப்பு இருப்பவல் இம்மூன்றையும் சமமாகப் பால்விட் த்துக் கற்கண்டு ஜீனி நெய் தேன் விட்டு லேகியஞ் செய்து சாப்பிட்டுவா றாம்; போகம் மிகும்.

வாதாம்பருப்பைப் பாவித்துக்கொள்ள போகம் மிகும். மேற்படி தைலத்தால் டலம் தீரும்.

நிலக்காய்வித்துப் பருப்பைப் பாவித்துக்கொள்ள அண்டவாதம் பக்கசூலை குன் தீரும். மேற்படி பருப்பும் தேங்காயுந்தின்ன மேற்படி வியாதிகள் தீரும். படி பருப்பும் வெள்ளைகாயிலையும் அரைத்துத் தின்ன மேற்படி வியாதிகள் , மேற்படி பருப்பை முட்டையில் பொரித்துத்தின்ன மேற்படி வியாதி ரும்.

நெரிஞ்சிக்காயைப் பாவித்துக்கொள்ள வெட்டை எலும்புருக்கி நீர்க்கட்டு சதை ப்பு நீர்ச்சுருக்கு நீங்கும்.

சவரிசியைப் பாவித்துக்கொள்ள அஸ்திமேகம் சிமேகம் இரத்தமேகம் திரு து விர்த்தியாகும்.

மூங்கில் வித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள இரத்தபித்தம் சுரம் கண்ணோய் தீரும்.

திப்பிலி அரிசியைப் பாவித்துக்கொள்ள சிலேத்துமம் கபம் வயிற்றுப்பிசம் மே சுரம் கபசுரம் தீரும்; தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

சாரப்பருப்பு ஜாலாயிசரி இவைகளைத் தனித்தனி பாவித்துக்கொள்ள விந்துகட் வெள்ளை விழுதல் நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

அத்திவிதையைப் பாவித்துக்கொள்ள கைகாலிற் படருகிற கருமேகம் குஷ்டம் பு அகலும்.

நீர்முள்ளிவித்தைப் பாவித்துக்கொள்ள மேகம் அதிசாரம் நீர்விக்கம் இளைப்பு மல் தீரும்; விந்துவூறும்; இரத்த விருத்தியாகும்.

பூசணிவித்தைப் பாவிற்கொள்ள பித்தம் மேகம் அனல் நீங்கும்; உடல்குளிர்ந்து புஷ்டியாகும்.

வெள்ளரிவித்தைப் பாவிற்கொள்ள நீர் அடைப்பு, கல்லடைப்பு, நீர்க்கட்டு, தசை அடைப்பு, நீர்த்தாரைவிரிவு, நீர்சிறுப்பு, கிருச்சரம் நீங்கும்.

கோரோசனையைப் பாவிற்கொள்ள முலைப்பால் ஊறும்; கண்ணோய் சுரம் தீரும்; மூலக்குருடு தணியும். நெடுநாட்கொண்டால் தேக அழகும் பலமு முண்டாம்: நரைதிரை மாறும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியத்தைப் பாவிற்கொள்ள பிரமேகம் வெட்டை சூலைப்புண் மேகம் தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டை பாலில் அவித்துக் கொள்ள நெஞ்சடைப்பு வாயு மூலம் குன்மம் பீலிகை உதரநோய் வெட்டை க்ஷயம் தீரும்.

இஞ்சியைப் பாவிற்கொள்ள இருமல் இளைப்பு சூலைவாதம் குன்மம் தாபசோபம் மயக்கம் வாயு மந்தம் பித்தம் தீரும். பசி மிகும்.

ஜாதிக்காயைப் பாவிற்கொள்ள பேதிகட்டும்: விந்துகட்டும்: இளைப்பு வாத கிராணி தீரும்.

கிராம்பைப் பாவிற்கொள்ள பித்தசோபம் அதிசாரம் சத்தி உதிரக்கிராணி ஆசனக்கடுப்பு தீரும்.

ஜாதிபத்திரியைப் பாவிற்கொள்ள சுரம் கிராணி மந்தபேதி தீரும்: சுக்கிலம் பெருகும்: உடலில் வாசமுண்டாம்.

மிளகைப் பாவிற்கொள்ள குளிர்சுரம் பாண்டு கபம் கிராணி குன்மம் வாயு அரோசியம் பித்தம் மூலம் பிரமேகம் இருமல் வங்கு வாதம் குய்யரோகம் வாதசோணிதம் கண்ணோய் அஜீரணம் செவிவலி இரத்தகுன்மம் வெட்டை தீரும்.

சுக்கைப் பாவிற்கொள்ள பசியுண்டாகும்: குன்மம் சூலை மூலவாயு உருத்திரவாயு தீரும்.

அரிசித் திப்பிலியைப் பாவிற்கொள்ள காசம் வாயு வாதசூலை ஜன்னி மூர்ச்சை தீரும்.

கடுக்காயைப் பாவிற்கொள்ள காயசித்தியாம்; க்ஷயம் காசம் சளி இருமல் சீதக்கடுப்பு மலபந்தம் தீரும்.

தான்றிக்காயைப் பாவிற்கொள்ள வெப்பமகலும்; தேகபலமுண்டாம்; சகல நோயும் தீரும்.

நெல்லிமுள்ளியைப் பாவிற்கொள்ள பித்தம் சுவாசகாசம் தீரும்.

நற்சீரகத்தைப் பாவிற்கொள்ள வாயு கண்ணோய் வெட்டை காங்கை மூலக்கொதிப்பு அகலும்.

ஓமத்தைப் பாவிற்கொள்ள சகலவாயு மேகம் மற்றநோய்களும் தீரும்.

குங்குமப்பூவைப் பாவிற்கொள்ள மேனிக்கு ஒளியும் வாசமுமுண்டாம்.

சண்பகப்பூவைப் பாவிற்கொள்ள கண்ணோய் காசம் அஸ்திச்சுடு வெட்டை பித்தம் தீரும்.

மல்லியைப் பாவிற்கொள்ள பித்தம் காசம் வெட்டை காந்தல் மூலச்சூடு அரோசியம் அதிதாகம் நீர்வெக்கை தீரும்.

வால்மிளகைப் பாவிற்கொள்ள உடல் குளிரும்; கபம் வெட்டை நீங்கும்; மூலச்சூடு தணியும்.

வாலுளுவையைப் பாவிற்கொள்ள பாலரைப்போல் மேனியுண்டாய்; சகல நோயும் தீரும்.

சேங்கொட்டையைப் பாலில் வேகவைத்துச் சாப்பிட வெட்டை வெட்டைப்பிடிப்பு நரைதிரை மாறும்.

கஸ்தூரியைப் பாவிற்கொள்ள காயசித்தியாகும்; மேகம் வெட்டை ஜன்னி தோஷம் முதலிய வியாதிகள் தீரும்.

அரத்தையைப் பாவிற்கொள்ள சளி இருமல் நீர்த்தோஷம் பீனசம் வாயு தீரும்.

பரங்கிப்பட்டையைப் பாவிற்கொள்ள சூலை கரப்பன் குஷ்டம் கிரந்தி வாயு வாதம் தீரும்.

நறுக்குமூலமென்ற கண்டதிப்பிலியைப் பாவிற்கொள்ள குருக்குவலி வாயு வாதம் தோஷம் நாவறட்சி தலைநோய் வாந்தி விக்கல் தீரும்.

கோஷ்டத்தைப் பாவிற்கொள்ள வெட்டை காந்தல் மூட்டுகளிலும் பொருத்துகளிலுமுள்ளவலி முகம் கை காலெரிவு காந்தல் கற்றாழை நாற்றம் காசம் பித்தம் தீரும்.

அக்கிராகாரத்தைப் பாவிற்கொள்ள நாவறட்சி ஜன்னி தோஷம் வாந்தி வாயு பித்தம் உஷ்ணம் கபம் தீரும்.

கசகசாவைப் பாவிற்கொள்ள வெட்டைச்சுரம் மேகதோஷம் எலும்புருக்கி பித்தச்சூடு நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

அதிமதுரத்தைப் பாவிற்கொள்ள உடல்குளிரும்; பித்தம் மேகம் காந்தல் எரிவு வெறிபித்தம் கபம் நீங்கும்.

பேரீச்சம்பழத்தைப் பாவிற்கொள்ள தாகம் பித்தம் வாந்தி நெஞ்செரிவு மேகச்சூடு தீரும்.

முந்திரிப்பழத்தைப் பாவிற்கொள்ள வாந்தி பித்தம் மயக்கம் அரோசியம் தாகம் உஷ்ணம் தீரும்.

கற்கண்டைப் பாவிற்கொள்ள பித்தகாசம் வயிற்றுக்காந்தல் மயக்கம் சோபதாபம் பித்தவெட்டைச்சூடு தணியும்.

சீனியைப் பாவிற்கொள்ள தேகத்துக்கு வலுவுண்டாம்; வாந்தி பித்தம் அரோசியம் தாபசோபம் மெய்மயக்கம் தீரும்.

தேனும் பாலுங்கொள்ள தேகபலமும் பசியும் உண்டாம்; க்ஷயம் காசம் இருமல் வாயு பித்தம் தீரும்.

பழவெல்லத்தைப் பாவித்துக்கொள்ள பசியுண்டாம்; வாத பித்த கபம். அரோசியம் தீரும்.

கதலிவாழைப்பழமும் பாலுங்கொள்ள காந்தல் உஷ்ணம் நீக்கப்படுந்தீரும்; உடல் குளிரும்.

கோசலமும் பாலுங்கொள்ள காமாலை சோகை பாண்டு பித்தம் விஷபாக விக்கம் தீரும்.

சனுத எருமைக்கிடாரிச் சாணிப்பால் ஆவின்பால் நெய் சமன்கலந்து அரைக் காற்படி வீதம் அந்திசந்தி கொடுக்க க்ஷயரோகம் (கஉ-ம்) தீரும்; பத்தியம் புளி தள்ளவும்.

கோசலமும் வில்வ இலையும் இடித்துச்சாறுபிழிந்து மூன்றுதடவை வடி கட்டி அரைக்காற்படி வீதம் ஆறுநாட்கொடுக்க பாண்டு சோகை விக்கம் தீரும். புளிதள்ளவும்.

ஆவின்பால் தயிர் நீர் சாணிப்பால் வெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சமன்கலந்து காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்ய, பாண்டு, சோகை காமாலை முதலான வியாதிகள் தீரும்.

மூலிகைப்பிரயோகம் முற்றிற்று.

விஷ சிகிச்சை.

அஷ்டநாகங்களின் விவரமுதலியன.

கடவுளாற் சிருஷ்டிக்கப்பட்ட ஊர்வன விஷசெந்துக்களிற் றலைமையும் கொடியவிடமும் உடைய நாகங்கள் அனந்தன், குளிகன், வாசுகி, சங்கபாலன், தக்கன், மகாபத்மன், கார்க்கோடன், பத்மன், என எட்டாம்.

மேற்படி நாகங்களில், அனந்தனும் குளிகனும் பிரமகுலம்; சிவந்தநிறம், நாவிப்பூமணம், அஞ்ஞூறு பார்த்தாடும்; படக்குறி-சங்கு. இருப்பிடம் - தெய்வஸ்தலம். உணவு-வாயு மலர்மணம். வயசு (௧அ.)

வாசுகியும் சங்கபாலனும் க்ஷத்திரியகுலம்; பொன்நிறம், தாமரைமலர்மணம், எதிர்நோக்கி ஆடும்; படக்குறி-சக்கரம். இருப்பிடம்—விருட்சம். உணவு-அறுகங் கிழங்கு வண்டு. வயசு (௮ா.)

தக்கனும் மகாபத்மனும் வைசியகுலம்; வெண்மைநிறம், பாதிரிமலர்மணம், நான்கு திசையும் நோக்கியாடும்; படக்குறி-வில். இருப்பிடம்-பாழ்மனை. உணவு-ஒந்தி எலி. வயசு (ரு௱.)

கார்க்கோடனும் பத்மனும் சூத்திரகுலம்; கருமை நிறம், இலுப்பைப்பூவாசம், பூமியைப்பார்த்தாடும். படக்குறி-புள்ளடி. இருப்பிடம்-புற்று. உணவு-மீன் தவளை. வயசு (௬௱.)

விஷ அரவுகளின் மேல்வாயில் தொட்டிபோன்ற துளையுள்ள காளி காளாத்திரி யமன் யாதனென்ற பற்கள் நான்கு. அந்தத்துளைவழியாக நஞ்சுகழன்று கடிவாயில் நாலு (சஉ) மாத்திரை நின்று அப்பால் அதிவிரைவில் இரத்ததாதுவிற் பாயும்; அப்போது உடல்கறுக்கும்; கடிவாயில் தினவு வீக்கம் எரிச்சல் கடுப்பு வலியுண்டாம்.

காளி என்ற பற்பட்டால் கடிவாய் புள்ளடிபோலிருக்கும்; அதில் பனிஜலம்போல் நீர்பொசியும். காளாத்திரியென்ற பற்பட்டால் கடிவாய் முக்கோணம்போலிருக்கும்; அதில் மஞ்சள்நிற நீர்கசியும். எமனென்ற பற்பட்டால் கடிவாய் தொட்டிபோலிருக்கும்; அதில் செந்நீர் கசியும். யாதனென்ற பற்பட்டால் கடிவாய் வில்போலிருக்கும்; அதில் கழுநீர்போல் நீர்பொசியும்.

ஒருபற்பட்டால் காற்கடி: விஷம் தோலைப்பற்றி ஏறும்; மயிர்சிலிர்க்கும். இரண்டுபற் பட்டால் அரைக்கடி: விஷம் இரத்தத்தைப்பற்றி ஏறும்; உடல் விறைக்கும். மூன்று பற்பட்டால் முக்காற்கடி: விஷம் தசையைப்பற்றி ஏறும்; உடல் உளையும்; வாந்தி வயிற்றுப் பொருமல் ஆயாசங்காணும்; மணி மந்திர அவுடதங்களாற்றீரும். நான்குபற் பட்டால் முழுக்கடி: விஷம் எலும்பைப் பற்றி ஏறும்; இந்திரியம் கலிதமாகும்; மரண அவஸ்தையுண்டாய் உயிர்பிரியும்.

உடலில் விஷநிலை ஸ்தானத்திலும் உள்ளங்கால் குதிங்கால் சந்து உள்ளங்கை மார்பு கழுத்து இதழ் நா முகம் மூக்கு புருவம் நெற்றி கண் செவி இந்த உறுப்புக்களிலும் அரவு தீண்டினால் விஷமீளாது.

அரவு ஓடிவந்து கடித்தாலும், கடித்த இடத்தில் ஆடிக்கொண்டிருந்தாலும், கடித்தவுடன் பூமியிற் புரண்டாலும், படத்தை விரித்துக்கொண்டோடினாலும், கடித்த இடத்திற் கிடந்தாலும் விஷ மீளாது.

ஆண் அரவு கடித்தால் விழி மேல்நோக்கும்; பெண் அரவு கடித்தால் விழி கீழ்நோக்கும்; மலடி கடித்தால் வியர்வை மிகும்; அடைப்பாம்பு கடித்தால் விழி சிவக்கும்; சூல் அரவு கடித்தால் வயிறுளையும்.

இன்னநாள் இன்னநேரத்தில் இன்னபக்கத்தில் அரவு தீண்டுமென்பது.

அமரபக்ஷம் பகற்காலத்தில் புருஷனை வலப்பக்கத்திலும் பெண்ணை இடப்பக்கத்திலும், இராக்காலத்தில் புருஷனை இடப்புறத்திலும் பெண்ணை வலப்புறத்திலும் தீண்டும். பூர்வபக்ஷம் பகற்காலத்தில் புருஷனை இடப்பக்கத்திலும் பெண்ணை வலப்பக்கத்திலும், இரவில் புருஷனை வலத்திலும் பெண்ணை இடத்திலும் அரவு தீண்டும். இப்படிக்கில்லாவிடில் நில்லாத விஷமென்றறியவும்.

அஷ்டநாகங்களின் விஷவேகக்குறிகள்.

விஷ அஷ்ட நாகங்களில் பிரம குல அரவு தீண்டினவுடன். உடல்வீங்கி விஷமேறும்; முதல் வேகத்தில் கண்சிவக்கும், முகம் சுருங்கும்; இரண்டில் நீர்கடுத்திறங்கும், முகம் வெளுக்கும், உடல் நடுங்கும், உரோமம் புளகிக்கும்; மூன்றில் உடலை முறுக்கி மயக்கித்தள்ளும், வாய் கோணும்; நான்கில் குடலைப்புரட்டல்

வாந்தி சோபதாபங்களுனும், நாசியில் நீர்வடியும் மூக்கலை மாறும்; ஐந்தில் களிர் பதட்டம் சோர்வு உண்டாம், கருவிழி மேல் நோக்கும்; ஆறில் பற்கடியுண்டாகி நாவிழும், உடல் விற்போல் வளைந்து விறைக்கும்; ஏழில் உடல் அசரும், பூமியும் ஆகாயமும் ஒன்றாய்ச் சுற்றுவதுபோற்றோற்றும்; எட்டில் மேல்மூச்சு வாங்கி விழி மேலாடும், உயிரடங்கும். வேகம் ஒன்றுக்கு மாத்திரை (௮௰) இதற்குத் தேயுவேகமென்று பெயர்.

க்ஷத்திரிய குல அரவு தீண்டினவுடன உடல் விருக்கிட்டு விஷமேறும்; முதல் வேகத்தில் உரோமங்கள் புளகிக்கும், கடிவாயில் உதிரம் பொசியும்; இரண்டில் உடல் வெதும்பும், வருத்தமுண்டாகும், நாவும் ஈறும் உலரும்; மூன்றில் வாய் குளரும்; நான்கில் உடலைமயக்கிச் சோர்தளரும், எழும்பும்; ஐந்தில் விஷம் உடலிற்கலந்து அறிவைக்கெடுக்கும்; ஆறில் கண்மேலே சொருகி மூடும்; ஏழில் உடல் உள்ளும் புறமுமாய் வளைந்து விறைக்கும்; எட்டில் உயிர் அடங்கும். வேகமொன்றுக்கு மாத்திரை (௬௰) இதற்கு அப்புவேகமென்று பெயர்.

வைசிய குல அரவு தீண்டினவுடன் வயிறு மந்தித்து விஷமேறும்; முதல் வேகத்தில் தலைநோகும்; இரண்டில் கண்சிவக்கும்; மூன்றில் உடல் தீப்போற் காயும்; நான்கில் தலை நடுங்கும்; ஐந்தில் மன்னைகட்டும்; ஆறில் கண்மங்கும்; ஏழில் பேச்சடங்கும்; எட்டில் உயிரடங்கும். வேகமொன்றுக்கு மாத்திரை (௰) இதற்கு ஆகாய வேகமென்று பெயர்.

சூத்திரகுல அரவில், பத்மன் தீண்டினவுடன் உடல்குளிர்ந்து விஷமேறும்; முதல் வேகத்திற் கண்சிவக்கும்; இரண்டில் கடிவாய் கடுத்து உதிரம் வடியும், விழிசோரும்; மூன்றில் விஷம் தலைக்கொண்டு உடல் குளிரும்; நான்கில் தலைநடுங்கும், சத்தியெடுக்கும்; ஐந்தில் கண்சொருகும், நினைவுகெடும்; ஆறில்கண்மங்கும்; ஏழிற் பிறகட்டும், உடல் விறைக்கும்; எட்டில் உயிரடங்கும். வேகமொன்றுக்கு மாத்திரை (௮) இதற்குப் பிருதிவி வேகமென்று பெயர்.

ஷை குலத்திற் கார்கோடனென்ற கருநாகம் கடித்தவுடன் நரம்பு, தசை, என்பு இவைகளைப்பற்றி விஷமேறும்; முதல் வேகத்தில் வியர்வை மூர்ச்சை காணும்; இரண்டில் உடல் வெதும்பும்; மூன்றில் கண்ணோறிச்சொருகும்; நான்கிற் சத்திக்கும்; ஐந்தில் நெஞ்சில் கபங்கட்டும்; ஆறில் அறிவுகெடும்; ஏழில் உடல் விறைக்கும்; எட்டில் உயிரடங்கும். வேகமொன்றுக்கு மாத்திரை (௯௰) இதற்கு வாயுவேகமென்று பெயர்.

உயிர் அடக்கக்குறிகள்.

விழி மேல்நோக்கியாவது கீழ்நோக்கியாவது பக்கத்தில் ஒதுங்கியாவதிருந்தாலும், விரலில் நெட்டிபரிந்தாலும், கீறின இடத்தில் சிவந்த இரத்தம் வடிந்தாலும், நகக்கண்ணில் உதிரமோடினாலும், அடித்த இடம் தடித்துச்சிவந்து சுட்டாலும், கொடுத்த மருந்தெதிரெடுத்தாலும், தண்ணீரில் மூழ்கினாலும், எருக்கம் பழுப்புச் சாற்றையாவது, தைவேளைச் சாற்றையாவது ஒருகாதில்விட அது மற்றொருகாதில் வராதிருந்தாலும் உடலில் உயிர் அடக்கமாயிருக்கிறதென்று அறிந்து, குடோரி முதலான சிகிச்சைகளைச்செய்ய உயிர் திரும்பும்.

மரணக்குறிகள்.

விழி எதிரிலிருந்தாலும், விரலில் நெட்டிபரியாதிருந்தாலும், நகக்கண்ணில் இரத்தவோட்டமில்லாதிருந்தாலும், அடித்தவிடத்தில் தடித்துச் சிவக்காதிருந்தாலும், உடல் குளிர்ந்திருந்தாலும், ஒருசெவியில் விட்டசாறு மற்றொருசெவிக்கு வந்தாலும், தண்ணீரில் மிதந்தாலும், நாதுடிவாதிருந்தாலும், பல்கறுத்திருந்தாலும் உயிர் உடலைவிட்டு நீங்கிவிட்டதென்று அறிந்து குடோரி முதலான சிகிச்சை செய்வதை நிறுத்திவிடவும்.

அடங்கின உயிர் திரும்புமென்பதற்குச் சோதனை.

ஒரு குரியை அரவால் கடிக்கவிட்டு விஷம் மேலாடி உயிர் அடங்கினவுடன் கருவூமத்தையிலைக்கசக்கிச் சாற்றை அதின் நாசியிற்பிழிய உயிர் மீளும். இப்படி மீளாதிருக்கும் ஷை இலைச்சாற்றை நாசியிற் பிழிய அடங்கின உயிர் திரும்பும்.

அஷ்டநாக முதலாயுள்ள சகல விஷத்துக்கும் மூலிகைப்பிரயோகம்.

குப்பைமேனி, அவுரி, ஆவரை, கொல்லங்கோவை கீழ்காய்நெல்லி இவ்வைந்துவகை இலைகளையும் இடித்துச் சாறுபிழிந்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து உடம்பிலும் துவாலைபோடத் தீரும்.

ஷை ஐந்துவகை மூலிகையுடன் அப்பைக்கோவைக்கிழங்கு, ஐவிரலிக்கோவைக்கிழங்கு, தலைசுருளிவேர், வெள்ளைக்காக்கரட்டான் சமூலம் தனித்தனி நிழலிலுலர்த்தி இடித்து ஓர்நிறைபாகச்சூரணித்துப் பேய்ச்சுரைக்குடுக்கையில் அடைத்துவைத்துக்கொண்டு வெற்றிலைச்சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவது சிறுநீரிலாவது திரிகடிப்பிரமாணம் கொடுக்க அஷ்டநாக முதலாயுள்ள சருவவிஷங்களும் தீரும்.

புழுபாகல் பொற்சீந்தி காட்டுக்காளை அமுக்குரா இவைகளின் கிழங்கு சிறுகாஞ்சொரி எட்டி மருக்காரை கரிப்பாலை கருவூமத்து சத்திசாரணை பேய்ப்பீர்க்கு செப்புநெரிஞ்சி வெள்ளெருக்கு நாகமல்லி முப்பிரண்டை அவுரி வெற்றிலை இவைகளின் மூலம் முன்போற் சூரணித்து ஷை அனுபானங்களிலேதிலாவது கொடுக்க ஷை விஷங்கள் தீரும்.

நேர்வாளப்பருப்பு, பேய்ப்பீர்க்கின் வித்துப்பருப்பு, கெவுரி பாஷாணம், வகைக்குப்பலம் (௨) சுக்குபலம் (௧௩) மிளகு பலம் (௧௰) நாவிக்கிழங்கு பலம் (௧) வெள்ளைப்பாஷாணம் வராகனெடை (௫) இவைகளையெல்லாந் தூட்செய்து வெள்ளெருக்கம்பால்படி (௩) பேயத்தி ஆல் கொடிக்கள்ளி வேலிப்பருத்தி தில்லை சதுரக்கள்ளி சீந்தி இவைகளின்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் நல்லஅரவின்நஞ்சு வராகனெடை (௨) ஒன்றாகக்கலந்து அதிற் சூரணத்தை நான்குநாள்வரை ஊறவைத்து நிழலிலுலர்த்தி தூட்செய்து பேய்ச்சுரைக்குடுக்கையில் அடைத்து பணவெடை நாசியிலூதி ஒருகாசெடை அமரியிற்கலக்கி உள்ளுக்குக்கொடுக்க சகல ஆலகால விஷமும் தீரும்; விஷத்தாலடங்கின உயிர் மீளும்.

பேய்ச்சுரை, பேய்ப்புடல், பேய்ப்பீர்க்கு, பேய்க்குமட்டி, சிறுபேய்க்குமட்டி இவை சமூலம் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொடுக்க சகல விஷமும் தீரும்.

சருவ விஷத்திற்கும் பரஞ்சோதிக்குழம்பு.

ஊமத்தை மகிழ் அழிஞ்சி தில்லை வெண்குன்றி சேர்வாளம் இவைகளின் வித்துப்பருப்பு, மதிதுறையிலே அரிதாரம் கெவுரி வெள்ளை இலிங்கம் நவச்சாரம் சீனக்காரம் கிலிக்குருக்ஷை இரதம் கெந்தகம் வெண்காரம் குக்கில் நாபிக்கிழங்கு திருவிஷம் பொன்மெழுகு பெருங்காயம் சுக்கு மிளகு திப்பிலி வெள்ளைப்பூடு வெந்தயம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) இவைகளைச்சுத்திசெய்து துமிச்சம்பழச்சாற்றால் ஐந்துநாள்வரை கைவிடாமல் அரைத்து மேதிக்கொம்புச் சிமிழில் அடைத்துக்கொண்டு பணவெடை வெற்றிலையிற்றடவிக் கொடுக்க அஷ்டநாகம் விரியன் மண்டெலி செய்யான் செவ்வட்டை தேள் நட்டுவக்காலி எலி மூஞ்சூறு பூனை அரணை முதலை யானை பேய்நாய் பேய்நரி இவைகளின் கடிவிஷமும் மற்ற ஊர்வன விஷஜந்துக்களின் கடிவிஷமும் நீர்வாழும் ஜீவஜந்துக்களின் கடிவிஷங்களும் தீரும். பத்தியம் ஆவின்பால் அன்னம்சாப்பிடவும்.

மஹாசிந்தாமணிக்குழம்பு.

இரதம் கெந்தி வெள்ளைப்பாஷாணம் நாபிக்கிழங்கு இலிங்கம் துத்தம் துருசு தாரம் திருவிஷம் சன்னிநாயகம் சுக்கு மிளகு கடுக்காய் சேர்வாளப்பருப்பு வகைக்கு வராகனெடை (க) குப்பைமேனி நொச்சிலை பேய்ப்பீர்க்கு ஊமத்தை அவுரி வேலிப்பருத்தி இவைகளின் இலைச்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால், பேய்க்குமட்டிப்பழச் சாறு படி அரைக்கால், காஞ்சிரம்பழச்சாறுபடி ஒன்று தனித்தனியே ஷை சரக்குகளை அரைத்து ஒருசட்டியிற்போட்டுக் கொஞ்சம் வேப்பஞ்சுடுதிவிட்டு மெழுகுபதமாகக்கிண்டி சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு, அஷ்டநாகம் முதலாயுள்ள சருவ விஷத்துக்கும் ஒருகுன்றி எடை அல்லது அரைக்குன்றி எடை கொடுக்கத்தீரும். பத்தியம் பால்அன்னம்.

சஞ்சீவிக்குழம்பு.

துருசு இரதம் காயம் ஜாதிலிங்கம் வெண்காரம் சேர்வாளப்பருப்பு அரிதாரம் நாபிக்கிழங்கு வெள்ளைப்பாஷாணம் கெந்தகம் வேப்பம்வித்து இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பாலில் ஒருஜாமமும் வேப்பஞ் சுடுதியில் ஒருஜாமமும் அரைத்துச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு பயறளவு வெற்றிலையிற் கொடுக்க சருவவிஷமும் தீரும். விஷவேகத்தாற் பற் கிட்டியிருந்தால் பணவெடை வெந்நீரிற் கலக்கிப்புகட்ட நீங்கும்; பத்தியம் பாலும் அன்னமும், முருங்கையிலையை உப்பில்லாமல் அவித்து மிளகுபொடி தூவிக்கொடுக்கவும்.

சஞ்சீவிமிரணித் தைலம்.

காஞ்சிரம்பழம் பேய்க்குமட்டிப்பழம் வகைக்கு (௯) வெண்குன்றி வித்து நீர்க்கடம்பு வித்து நீர் வெட்டிமுத்து வகைக்குப்படி (உ) சேர்வாளங்கொட்டை வேப்பம் முத்து வகைக்குப்படி (௬) கொடிவேலிவேர் காஞ்சிரைவேர் அமுக்குராக் கிழங்கு கெருடக்கிழங்கு நாபிக்கிழங்கு முற்றினவேப்பம்பட்டை மாவிலிங்கம் பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை கருஞ்சூரைப்பட்டை வேலிப்பருத்திவேர் வகைக்குப் பலம் (௨0) இவைகளை யெல்லாம் இடித்து வில்லை வில்லையாகத் தட்டிக் காயவைத்துப் பாண்டத்திலிட்டுப் பூப்புடத்தில் தைலம் வாங்கி அந்தத் தைலத்துக்குச் சமன் வேப்பஞ்சுடுதி கலந்து அதில் இரதம் வராகனெடை (உ) பச்சைப்பாம்பு

ஒன்று மூஞ்சூறு ஒன்று கூடப்போட்டுக் கலசவாயைமூடி ஒரு மண்டலம் எருக்குப்பூட்டிற் புதைத்தெடுத்து வெற்றிலையிலாவது வெந்நீரிலாவது இரண்டு துளி கொடுக்க அஷ்டநாகம் விரியன் வழலை முதலான சருவ விஷங்களும் இறங்கும். உயிர் அடங்கியிருந்தால் உச்சியைக்கீறி அதில் தைலத்தைத்தேய்த்து நாசி காதில் விட்டு கண்ணிலும் தேய்க்க உயிர்மீளும்; பத்தியம் பால் அன்னம்.

இராமபாணத் தைலம்.

இறங்கழிஞ்சி புங்கு தான்றி புன்னை கழற்சி கார்கோல் கடுக்காய் இவைகளின் வித்து வகைக்குப்படி (க) இவைகளை வெள்ளாட்டு நீரிலும் சிறு பிள்ளைகளின் நீரிலும் வகைக்கு இருபது நாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தைலம் வடித்துப் பணவெடை வெற்றிலையிற்றடவிக்கொடுத்துக் கடிவாயிலும் பூச அஷ்டநாகம் எலி விரியன் புடையன் தேள் நட்டுவக்காலி முறக்கரவு அரணை முதலிய சில்லரை விஷங்கள் தீரும். விஷகடியால் நேரிடும் குஷ்ட முதலிய ரோகங்கள் தீரும். பத்தியம் வெள்ளாட்டுப்பால் அன்னம்.

சஞ்சீவி மை.

திருகுகள்ளியின் மேற்பொருக்கு இரண்டு பங்கும் இலுப்பைப் பிண்ணாக்கு ஒரு பங்கும் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு பாண்டத்திலடைத்து வெள்ளாட்டு எருக்கொட்டி குழித்தைலம் வடித்துக்கொள்ளவும்; புதிய காஞ்சிரை வித்தையும் அதுபோல் தைலம் வடித்துக்கொள்ளவும்; இந்த இரண்டு வகைத் தைலத்தையும் ஓர் நிறையாய் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு பழைய சட்டியில் விட்டுக் காஞ்சிரைவேர்த் தடியால் கைவிடாமல் மையாகும் வரை கடைந்து செப்புச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு ஒரு குன்றிமணி எடை வெற்றிலைச் சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவது கலந்து கொடுக்க அஷ்டநாகம் முதலாயுள்ள சருவ விஷமும் தீரும். உயிர் அடக்கமாயிருந்தால் நீர்த்தாரைவழி கோளமூலமாய் ஷை மையைப் பிரயோகிக்கத் தூங்கினவன் போல் விழிப்பன்.

பரஞ்சோதி மை.

இருபது தாரிசலை ஒரு பீங்கானிற் போட்டு கால் வராகனெடை வெங்காரத்தைப் பொரித்துப் பொடித்துத் தூவி வெயிலில் வைக்கத் தைலமாகும்; அந்தத் தைலம் கழஞ்சு (௩) சுக்கு பெருங்காயம் கெந்தி சூதம் இந்துப்பு வேப்ப முத்தின் பருப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு (க) ஒன்றாகச் சேர்த்தரைத்து மைப்பதத்தில் சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு பணவெடை வெற்றிலையிற்றடவிக் கொடுக்க அஷ்டநாக முதலாயுள்ள சருவ விஷமும் தீரும். விஷம் சிரசிலேறி மூர்ச்சையாகி விட்டால் எட்பிரமாணம் ஷை மையைக் கண்ணில் கலிக்கமும் நாசியில் நசியமுமிட மூர்ச்சை தெளிந்து விஷமிறங்கிப்போம். வெறிநாய் எலிகடி விஷமும் தீரும். அவ்வெடை வெற்றிலையில் பெண்களுக்குக்கொடுக்க பலடு நீங்கும். குஷ்டம் (௧௮) குன்மவலி வயிற்றுவலி நீங்கும்.

சூரன் மை.

மூஞ்சூறு வயிற்றில் சூதம் கெந்தகம் வெள்ளைப் பாஷாணம் வகைக்கு வராகனெடை (உ) பொடித்து வைத்துத்தைத்து ஒரு கலசத்திற் போட்டு அது மூழ்கும்படி வேப்பஞ் சுடுதிவிட்டு கலசவாயை மூடிச் சீலைமண் செய்து எருமைத்தொழுவில் ஒரு மண்டலம் புதைத்தெடுத்துக் கல்வத்திட்டு மயனமாய் அரைத்துச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு நல்லரவு விஷத்திற்கு ஒரு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணமும்

விரியன் விஷத்துக்கு இரண்டு குன்றிக்காய்ப் பிரமாணமும் மற்ற சில்லறை விஷத்துக்கு ஒரு மிளகுப்பிரமாணமும் வெற்றிலையிற் றடவிக்கொடுக்கத் தீரும்.

பரஞ்சோதி மாத்திரை.

திப்பிலி மிளகு இந்துப்பு பெருங்காயம் பழுபாகற்கிழங்கு கொல்லிக்கிழங்கு கைக்கிழங்கு நாவிக்கிழங்கு ஆடுதின்னாப்பாளைவேர் ரூதம் கெந்தகம் இருப்பை விதின் பருப்பு சண்பகவேர் இருவாச்சிவேர் முருங்கைவேர் காஞ்சிரவேர் நேர்வாளப்பருப்பு வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளை எல்லாம் பொடித்து மூன்று நாகளின் வயிற்றுள் வைத்துத் தைத்து ஒரு கலசத்திற் போட்டு அதின் வாயை மூடி பூமியில் புதைத்து மண்டலஞ்சென்றெடுத்து பேய்ப்பீர்க்கிலைச் சாற்றால் அரைத்துப் பணவெடை விதம் மாத்திரை செய்து ஒரு மாத்திரையை வெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்கச் சருவவிஷமும் தீரும். விஷம் தலைக்கொண்டிருந்தால் ஒரு மாத்திரையை வெற்றிலைச்சாற்றில் மத்தித்துக் கண்ணில் கலிக்கமும் நாசியில் நசியமும் செய்து தீர்த்தாரையில் காளத்தின் மூலம் பிரயோகிக்க விஷமிறங்கும்.

சூடாமணி மாத்திரை.

கொட்டைப்பாஷாணம் வெள்ளைப் பாஷாணம் கெவுரிபாஷாணம் அரிதாரம் ரூதம் சேங்கொட்டைப் பருப்பு காக்கைக்கொல்லிவித்து துருசு பெருங்காயம் விளாவரிசி கருநாவிக்கிழங்கு முருங்குத்தோல் வசம்பு வெங்காரம் வால்லுளுவை யரிசி நேர்வாளப்பருப்பு இந்துப்பு கார்கோலரிசி முருங்கை மஞ்சள் நவச்சாரம் கல்லுப்பு வெடியுப்பு பேய்க்காளான் எட்டிவித்து இவைகள் வகைக்கு வராகனெடை (க) வெள்ளெருக்கம் பாலால் மூன்று நாள் வரை கைவிடாமல் அரைத்துக் குன்றிபோல் மாத்திரை செய்து ஒரு மாத்திரையை வெற்றிலைச் சாற்றிற் கொடுக்க சகல விஷமுந் தீரும். உயிர் அடங்கியிருந்தால் உச்சியிலும் நெற்றியிலும் தொடையிலும் கீறி, இம் மாத்திரையை இஞ்சிரஸத்தில் அரைத்துக் குடுமிறக்கத் தேய்த்துவிட உயிர் திரும்பும்.

கடிவாயிற் கட்டு மாத்திரை.

இரதம் நாளப்பருப்பு கெவுரிபாஷாணம் காவிக்கிழங்கு செய்க்கொட்டான் பழம் ஓர் நிறையாக எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் மைபோலரைத்து மாத்திரை செய்து கொண்டு எந்தப் பாம்பு தீண்டினாலும் கடிவாயில் வைத்துக்கட்ட விஷத்தைத் கீழ்நோக்கி இழுத்துக்கொள்ளும்; மேற்செல்லவிடாது.

வேறு.

வெங்காரம் இரதம் அரிதாரம் பச்சைப் பாம்புக்கண்டம் இவைகளை வெற்றிலைச் சாற்றால் மையாயரைத்து வில்லை செய்துகொண்டு கடிவாயில் வைத்துக்கட்ட விஷம் கீழ்நோக்கும்.

அடக்கம் எழுப்ப அஞ்சனம்.

ரூதம் நேர்வாளப்பருப்பு அரிதாரம் நீலத்துருசு துத்தம் வெங்காரம் நீலசெங்கு வகைக்கு வராகனெடை (க) இவைகளைப் பேய்ப்பீர்க்கிலைச் சாற்றாலரைத்து மாத்திரை செய்துகொண்டு பணவெடை வெற்றிலைச்சாற்றிலாவது பேய்ப்பீர்க்கிலைச் சாற்றிலாவது உரைத்து விழியிற்றீட்ட அஷ்டநாகமுதலாயுள்ள விஷஜந்துக்களின் கடியால் அடங்கின உயிர் மீளும்.

கெருட அஞ்சனம்.

இந்துப்பு இரசம் பெருங்காயம் அரிதாரம் இவைகளை ஓர்நிறையாகப் பேய்ப்பீர்க்கிலைச் சாற்றாலாட்டி மாத்திரைசெய்து பணவெடை வெற்றிலைச்சாற்றில் மத்தித்துக் கண்ணிலிட அஷ்டநாகமுதலாயுள்ள சருவவிஷமுந் தீரும்.

அடக்கம் எழுப்ப ஆக்கிராணம்.

தம்பலப்பூச்சி இரசம் துருசு வகைக்கு வராகனெடை (க) ஒன்றாகப்பொடித்து சுத்தி வயிற்றுக்குள் வைத்துத் தைத்துப் புகையடிக்கிற இடத்திற்கட்டிவைத்துக் காய்ந்தபின் பொடித்து அதை நாசியில் ஊத சகல அரவு விஷமுமிறங்கும்.

வேறு

சாற்பம் இந்திரியை மேற்றோலிபோக்கி அது மூழ்கும்படி வெள்ளெருக்கம் பால்விட்டு நிழலில் உலர்த்தி, துருசு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் கூட்டிப்பொடித்துப் பேய்ச்சுரைக் குடுக்கையில் அடைத்துக்கொண்டு நாசியிலூதச் சகல விஷமும் அடக்கமுந் தீரும்.

சகல விஷத்துக்கும் நசியம்.

குப்பைமேனியிலை வெற்றிலை நவச்சாரம் இவைகளைச் சிறுநீர்விட்டுத்தட்டி ஆணியிற்கட்டி நாசியில் நசியமிட சகல விஷமுந் தீரும்.

வேறு

முருக்கிலை தும்பை எருக்கிலைப்பழுப்பு மிளகு வெற்றிலை நவச்சாரம் இவைகளைத்தட்டி, நசி காதில் நசியமிட சகலவிஷமும் நீங்கும்.

வேறு

தும்பையிலை அவுரியிலை பெருங்காயம் வசம்பு உள்ளி மிளகு இவைகளை சிறுபிள்ளைகளின் மூத்திரம்விட்டுத்தட்டி காது நாசியில்விடக் கீழ்நோக்கும்.

வேறு

தைவேளையிலை வேலிப்பருத்தியிலை வெற்றிலை கரியுப்பு சுக்கு மிளகு வசம்பு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சிறுநீர்விட்டுத் தட்டி நாசியில் நசியமிட அடங்கின உயிர் திரும்பும்.

விரியன் பாம்புகளின் கடிக்குறியும் அவைகளுக்குச் சிகிச்சையும்.

இவ் விரியன் வகைகள் ஆறாம். அவற்றில், குருவிரியன் கடித்தாற் செந்நிறமாயும் பொன்னிறமாயும் நீர்வடியும்; கடிவாயிற்றசை தள்ளி வீங்கும்; உடல் வெளும்பும்.

காட்டபட்ட வரகரிசியும் பிராய்மரப்பட்டையும் இடித்து மாவுசெய்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் சமைத்து மூன்றுநாள் தின்று மறுபத்தியம் மூன்றுநாளிருக்கத் தீரும்; உப்புப்புளி தள்ளவும்.

செவ்விரியன் கருவிரியன் பசுமைநிறவிரியன் கடித்தால், கடிவாயில் உதிரம் வடியும்; வீக்கம் கடுப்பு இரத்தவாந்தியுண்டாம்.

செவ்விரியன் கடித்தவுடன், ஓடுவைவேரை அரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். வன்னியிலையைத் தேசிக்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து கடிவாயிலும் பூசத் தீரும்; வெள்வேலம்பட்டையை ஆவின்மோரில் அரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

கருவிரியன் கடித்தாலும், பசுமைநிற விரியன் கடித்தாலும், அரைக்காற்படி மிதிபாகலிலைச்சாற்றில் காற்பலம் மிளகைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்க ஷெ விரியன்களின் விஷமும் மற்ற விரியன்களின் விஷமுந் தீரும்.

பெருவிரியன் கடித்தால் பேய்க்குமட்டி அவுரி தலைசுருளி இவைகளின்வேர் மிளகு சமனாயிடித்துப் பேய்ச்சுரைக் குடுக்கையில் அடைத்துக்கொண்டு திரிகடிப் பிரமாணம் சிறுபிள்ளைகளின் நீரிற் கலக்கிக்கொடுத்து கடிவாயிலும் பூசத் தீரும். இம்பூறல் கீழ்காய்நெல்லி கோழிக்கால் மிளகு மஞ்சள் இவைகளை ஓர்நிறையாகச் சிதைத்து நல்லெண்ணெயிற்காய்ச்சி கடிவாய்ப் புண்ணிற்போட்டு ஆத்தியிலையை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவிவர புண்ணாறும்.

கத்திரிவிரியன் கடித்தால், உதிரம் வடியும்; அதில், வீக்கம் கடுப்பு எரிச்சல் மயக்கம் காணும்; உடல் வெதும்பும்.

புல்விரியன் கடித்தால், கடிவாயில் வில்சுண்டுவதுபோற் சுண்டி வலித்து வீங்கும்; உடல் கணுக்கள் வீங்கும்; தூக்கம்போல் மயக்கம் காணும்.

சுழற்றுக்கோல்விரியன் கடித்தால், தலைசுழலும்; உடலுளையும் காந்தும் நடுங்கும்; செவிமந்திக்கும்; கண்பஞ்சடையும்; மேற்சொல்லிய எவ்வகை விரியன் கடித்தாலும் உடனே ஒரு குன்றிமணிப்பிரமாணம் துருசைப்பற்றுவெற்றிலையில் வைத்து மடித்துத் தின்னக்கொடுக்க ஷெ விஷங்களிறங்கும். கடிவாய் வீங்காது; கடுப்பு எரிவு உடனே தீரும்.

அவுரிவேரை அரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுக்கச் சகல விரியன்களின் விஷமும் தீரும்.

சன்னிநாயகம் சமூலம் இடித்துச் சாறுவாங்கி அரைக்காற்படி உள்ளுக்குக் கொடுத்து ஷெ இலையை அரைத்து உடல் முழுதும் பூசிவிட சகல விரியன்களின் விஷமும் தீரும். விரத்திநாயகத்தையும் இப்படியே செய்யத் தீரும்.

குட்டித்தக்காளி இலையையும் பெருந்தக்காளி இலையையும் இடித்து அரைக்காற்படிசாறுவாங்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேனிலும் துவாலையிட ஷெ விஷங்கள் தீரும்.

கடிவாயிற் பூசும் மருந்து.

தலைமயிரைக்கருக்கி ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்துக் கடிவாய் வீக்கத்திற் பூச வற்றும்.

பாவட்டை இலையை அவித்து அந்தத்தண்ணீரால் புண்ணைக்கழுவி வெற்றிலையை வைத்துக் கட்டிவரத் தீரும்.

அம்மன்பச்சரிசி இலையை அரைத்துப்பூசிவர வீக்கம் கடுப்பு எரிவு தீரும்; தக்காளிவேர் நாயுருவிவேர் இவைகளை சிறுநீர்விட்டரைத்துக் கடிவாயிற் பூசிவர வீக்கம் வற்றும்; உடம்பிற்பூசி முழுக்க மயக்கந்தீரும்.

கோழிச்சண்டையையாவது அதின் கொழுப்பையாவது மூன்றுநாள் வைத்துக் கட்டி அப்பாற் காடியாற் கழுவி இதனடியிற் கண்டிருக்கிற எண்ணெயைப் போடவும்.

சகலவிரியன் விஷகடி வீக்கத்திற்கும் புண்ணுக்கும் போடத்தைலம்.

இரண்டு கோழிக்கால் இம்பூறல் கீழ்காய்நெல்லி மஞ்சள் மிளகு இந்துப்பு இவைகளைச் சிதைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சி புண்ணிற்போடத் தீரும்.

மூத்திராவசம்பு சுக்கு உள்ளி இவைகளைச்சிதைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சி புண்ணிற்போட சகல விரியன்களின் கடிவிஷமும் புண்ணும் ஆறும்.

கருவழலை முதலிய மற்ற சில்லரைப்பாம்புகளின் கடிவிஷக்குறியும் அவைகட்குச் சிகிச்சையும்.

உடல்-தீப்போற்காந்தும், வியர்க்கும், உள்ளங்கால் கை சிவக்கும், கண்மங்கும், நெஞ்சடைக்கும், கோழைகட்டும், பல்வலிக்கும்.

மற்றவகை வழலைகடித்தால், உடலிற் பசுமைநரம்பு தோன்றும், வியர்க்கும் வாயில் நீர்வடியும், கடிவாயில் உதிரம் வடியும், வாய் வழுவழுக்கும்.

கருவழலை கடித்தால், வெலிப்பருத்திவேரையும் அதின் இலையையும் வெள்ளெருக்கு சாரணை வேரையும் அதின் இலையையும் நீலிவேரையும் பெருங்காயத்தையும் சமநிறையாக அரைத்துத் தேசிக்காய்ப்பிரமாணம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து கடிவாயிலும் பூசத் தீரும்.

மற்ற வழலைகள் கடித்தால், நற்சூளியிலை வசம்பு உள்ளி இவைகளை அரைத்துக் கடிவாயிற்பூசி உடம்பிற்றேய்த்து முழுக்கவும்.

சிற்றாமணக்கின்வேர் பழம்புளி நிலப்பனைக்கிழங்கு குன்றிமணிவேர் இவை ஓர் நிறையாக அரைத்து சிறுநீரிற் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

உப்பிலிவேரும் நிலப்பனைக்கிழங்கும் ஒரு தேசிக்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துச் சிறுநீரிலாவது ஆவின் வெண்ணெயிலாவது கொடுக்கத் தீரும்.

மயக்கரவு கடித்தால், இருவிழியும் சுழலும், அடிக்கடி மயக்கம் காணும், கறுக்கும், பரபரப்பாய் விஷமேறி மார்பை அடைக்கும், கை கால் நரம்பு விறைக்கும்.

நரிப்பாலை இலையை அரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மூன்றுநாள் கொடுத்து மிளகுப்புகையை நாசியிலும் முகத்திலும் காட்டத் தீரும்.

முறுக்கரவு கடித்தால், உடலைத்திருகி முறுக்கும், அங்கம் பதறும்.

பெருங்காயம் சிறுசின்னியிலை வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாக அரைத்துத் தேசிக்காய்ப்பிரமாணம் கொடுத்து அதை உடம்பிற்பூசி முறுக்கி நாசியில் நசியமிடத் தீரும்.

அரைக்காற்படி மிதிபாகற் சாற்றில் காற்பல மிளகைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுத்தாலும், ஒரு தேசிக்காய்ப்பிரமாணம் நிலப்பனைக்கிழங்கை அரைத்து வெந்நீரிற் கொடுத்தாலும் தீரும்.

கூழைப்பாம்பு கடித்தால், சிலகாலத்துக்குப்பின் குஷ்டம்போற் றேகத்தில் உண்டாகி கால் கை விரல்கள் குறையும்; இது கருமையும் வெண்மையும் கலந்த புள்ளியுள்ளதாயிருக்கும்.

உசிலம்பட்டையை ஆவின்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்து அரைக்காற்படிவீதம் ஏழுநாட்கொடுத்து உப்புப்புளி தள்ளி பத்தியமாயிருக்க மேற்படி விஷம் தீரும்.

செஞ்சோர்வு கடித்தால், உடல் எங்கும் புள்ளிபோற்றடித்து சிவந்த நிறமாயிருக்கும்.

எருக்கம்பால் எழுசொட்டு பனைவெல்லத்தில் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி மூன்றுதடவை ஒன்றுவிட்டொருநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

கருஞ்சோர்வு கடித்தால், தேகமுழுதும் கறுத்துத்தடித்து திமிராயிருக்கும்.

நன்னாரிவேர் சிறியாநங்கைவேர் சமனாக ஒருதேசிக்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

புடையன் பாம்பானது, அதின் வாலின்முனையால் மனிதர் முதலிய ஜீவஜந்துக்களைக் குத்தும்; அந்தவிஷம் தேகத்திற் சிலநாள் தங்கியிருந்து அப்பாற்றேகமெங்கும் புடைகளுண்டாய்ப் பொற்றுச் சீ வடியும்.

ஒருபிடி புற்றுஞ்சோற்றைக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி, கொஞ்சம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து கடிவாயிலும் பூசத்தீரும்.

பிராய்ப்பட்டையும் நாட்பட்ட வரகரிசியும் இடித்து மாவுசெய்து களிக்கிண்டி மூன்றுநாட் சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் மூன்றுநாளிருக்கத் தீரும்.

நெடுங்கழுத்துப்புடையன் விஷத்துக்கு, கொல்லன்கோவைக்கிழங்கைப் பாலிலரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

[illegible]பூரல் அவுரியிலை இலுப்பையரைப்பு இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பால் விட்டரைத்துப் பூச புடையன்குத்து வீக்கம் தீரும்.

கட்டைப்புடையன் விஷத்துக்கு, பத்து வெள்ளெருக்கம்பூவை வெற்றிலையிற் சுருட்டிக்தின்னக்கொடுத்து வசம்பை நெருப்பிலிட்டு அந்தப்புகையை நாசியிலேற்றத் தீரும்.

வரிப்புடையன் விஷத்துக்கு, புற்றுஞ்சோறும் வசம்பும் எருக்கம்பால் விட்டுத்தட்டி நாசியில் நசியமிடத் தீரும்.

ஊதுபுடையன் விஷத்தால், கடிவாய் வீங்கி விஷமேறும்; கைகால் உளையும்; உடல்வீங்கும்; கண்ணில் நீர்வடியும்; மயக்கமுண்டாம்.

வீழிப்பூவை ஒரு தேசிக்காய்ப் பிரமாணமரைத்துக்கொடுக்க சகல புடையன் விஷங்களும் தீரும்.

காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு கொட்டாங்கரந்தை புகையூரல் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு இவைகளைச் சிறுநீர்விட்டரைத்துப் புடையன்குத்து வீக்கத்திற்பூசத் தீரும்.

இரத்தமண்டலி கடித்தால், கடிவாயிலும் மயிர்க்காலிலும் இரத்தம் தாரை தாரையாய் வடியும்.

சிறுசெருப்படையையாவது கொல்லங்கோவை இலையையாவது இடித்துச் சாறுவாங்கி அரைக்காற்படி மூன்றுநாட் காலையிற் கொடுத்து உடம்பிலும் அந்தச் சாற்றைப்பூசத்தீரும். வெள்வேலாம் பட்டையைக் காடியாவது ஆவின்மோராவது விட்டிடித்து அரைக்காற்படி கொடுக்கத்தீரும். ஆனைநெருஞ்சி இலையை சிறுநீர்விட்டு இடித்துப்பிழிந்து அரைக்காற்படி சாறு உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்.

சீதமண்டலி கடித்தால், உடல் குளிரும்; நடுக்கும்; வியர்வை மிகவுண்டாம்.

முத்துருக்கஞ்செவி அல்லது வேப்பம்பட்டையைக் காடிவிட்டுச் சிதைத்து அரைக்காற்படி உள்ளுக்குக்கொடுத்து அதைக்காடியில் வேகவைத்து ஆவிபிடிக்கத் தீரும்.

[illegible]மண்டலி கடித்தால், பொன்முசுட்டைவேரை ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்துக்கொடுத்து கடிவாயிற் பூசத்தீரும்.

சொறிமண்டலி கடித்தால், நன்னாரிவேரை ஒரு தேசிக்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுத்தாலும் வெள்வேலம்பட்டையைக் காடி விட்டிடித்து அரைக்காற்படி சாறுகொடுத்தாலும் நீங்கும்.

விக்குமண்டலி கடித்தால், அமுக்குரா குறை புங்கு இண்டு தக்காளி இலுப்பை இ[illegible]களைச் சிறுநீர்விட்டு அரைத்துப்பூச கடிவாய் வீக்கந்தீரும்.

[illegible]மண்டலி புடையன் விஷத்துக்கு மேற்பூச்சு: நற்சீரகம் பிலே வசம்பு உள்ளி இவைகளை அரைத்துக்கடிவாயிலும் உடம்பிலும்பூசி முறுக்கத்தீரும்.

இரத்தவிரியன் இரத்தமண்டலி இரத்தப்புடையன் விஷத்துக்கு, வெள்வேலம்பட்டையை ஆவின்மோர்விட்டு இடித்துப்பிழிந்து அரைக்காற்படி சாறு உள்ளுக்குக்கொடுத்தாலும் கஞ்சாங்கோரைச்சாற்றை அரைக்காற்படி விதங்கொடுத்தாலும் கொடிவேலிவேரை அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின்பாலிற் கொடுத்தாலும் மேற்படி விஷங்கள் தீரும்.

ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் கவுதும்பைவேர் வெள்ளெருக்குவேர் மருக்காரைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாக அரைத்து உடம்பிற் பூசி முழுக்க ஷை விஷங்கள் தீரும்.

சுருட்டைப்பாம்பு கடித்தால், கடிவாயிலிருந்து ஒருமுழம்வரை வீங்கும்; வலிக்கும்; நெஞ்சடைக்கும்; கண்பஞ்சடையும்; இந்த விஷத்துக்கும் குழிப்பாம்பு கடிவிஷத்துக்கும் கொல்லங்கோவை தலைசுருளி அமுக்குரா மூப்புரண்டி கொடுவேலி பேய்க்குமட்டி அவுரி ஆடுதீண்டாப்பாளை வெள்ளருகு இவைகளின் மூலம் ஓர் நிறையாகச் சூரணஞ்செய்து பேய்ச்சுரைக் குடுக்கையில் வைத்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொடுக்கத்தீரும்; ஷை விஷகடியாலுண்டாகும் புண் ஆறும்.

செவிப்பாம்பு என்ற செய்யானது வெண்மை செம்மை நிறமாய் சிகம்புற் போல் நீண்டதாயிருக்கும். இது கடித்தால் தேகமெங்கும் சிறுதடிப்பும் நமைச்சலுமுண்டாம். இது செவியில் நுழைந்தால் பிராண பயமுண்டாம்.

கோவையிலை வெற்றிலை கொழிஞ்சி வேலிப்பருத்தி முடக்கொத்தான் இவைகளின் இலைகளை இடித்துச்சாறுவாங்கி கொதிக்கவைத்துக் கடிவாயிற்பூசக் கடுப்புத்தீரும். பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் மிளகு இவை சமன்பொடித்து ஆவின்வெண்ணெயில் மத்தித்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கத்தீரும். ஆதுளைவேர் நாவல்வேர் இவ்விரண்டையும் அரைத்துக் கடிவாயிற்பூசத்தீரும்.

பூரான்கடித்தால், கடிவாயிற்கடுப்பும் ஊறலுமுண்டாம்; வளர்பிறையில் தேகத்தில் பூரான்போற்றடிக்கும்.

பெருஞ்செய்யான் கடித்தால், கடிவாய் வீங்கும்; தேட்கொட்டுப்பார்க்கிலும் பதின்மடங்கு கடுக்கும்.

அரைக்காற்படி வன்னியிலைச்சாற்றில் காற்பல நாகதாளிவேரை அரைத்துக் கலக்கி ஆறுநாள் அந்திசந்தி கொடுக்கவும்; உப்புப்புளிதள்ளிப்பத்தியமாயிருக்கப் பூரான் செய்யான் விஷந்தீரும். அவுரிச்சாற்றில் மிளகுத்தூள்சேர்த்து மூன்றுபோற் கொள்ள ஷை விஷங்கள் தீரும்.

செவ்வரணை கடித்தால், நடுக்கம் மயக்கம் வியர்வைகாணும்; வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும்; நாவுதடிக்கும்.

சுக்கும் வசம்புஞ் சீரும் ஓர்நிறையாகப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து வெண்சாரணைவேரை அரைத்து உடம்பிற்பூசி முழுக்கத்தீரும். கஞ்சிக்கிராய்வேரும் உள்ளிப்பூடும் அரைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

பெரிய ஆரணைகடித்தால், மூக்கரைச்சாரணைவேரை அரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

சிலந்திப்பூச்சி கடித்தால், ஒருநாள் இரண்டுநாள்வரை கடிவாய் கடுத்துக் கொண்டிருக்கும்.

ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் மரட்கிழங்கு இலவங்கப்பட்டை ஏலம் இவைகளில் ஒன்றைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து கடிவாயிலும் பூசத் தீரும்.

பொரிவண்டு நீர்வண்டு புள்ளிவண்டு முதலிய விஷவண்டுகள் கடித்தால், சிலகாலத்திற்குப்பின் உடலில் வட்டமாய்த் தடித்துப்படரும்; தினவெடுக்கும்; ஒடு வடியும்.

ஷை வண்டுகளுள்பட பதினெட்டுவகை வண்டுகடி விஷத்துக்கும், வண்டுகொல்லிப்பட்டையை அரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு எட்டுநாட் கொடுத்து உடம்பிலும் பூசிவரத்தீரும்.

ஆடுதீண்டாப்பாளை வேரையாவது பிராய்வேரையாவது சூரணஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்; வெள்ளறுகு சிறியாநங்கை வெள்ளைக் காக்கட்டான் இவை சமூலஞ் சூரணஞ்செய்து சாப்பிட்டுவர சருவ வண்டுகடி விஷங்களுந் தீரும்.

செவ்வட்டை கடித்தால், கடித்தவாய் தடித்துச் சிவந்து திமிராயிருக்கும். எட்டிக்கொட்டையை ஆவின்நெய்யில் வேகவைத்து ஒருகாசெடைவீதஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும். புனமுருங்கைவேர் நத்தைச்சூரிவேர் இவைகளைச் சூர்ணித்து அதில் வேப்பம்பட்டைத்தைலம் காசெடை வைத்துண்ண ஷை அட்டைவிஷமும் காட்டு அட்டை விஷமுந்தீரும்.

புழுதிஉண்ணி காட்டுண்ணி சருகுண்ணி கடித்தால் கடிவாயில் நமைச்சல் ஊறுதல் வீக்கங்காணும். மேனியிலையும் உப்புங்கசக்கித் தடவத் தீரும்.

காணாக்கடிக்கு, கருஞ்சிவதைவேரை ஒருகொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து பெருஞ்சின்னியிலையை அரைத்து உடம்பிற்பூசி முழுக்கத்தீரும்.

செஞ்சாரை கருஞ்சாரை வெண்சாரை மஞ்சட்சாரை என்ற நான்குவகையிலொன்று அடித்தால், மயக்கங்காணும்; கண்பஞ்சடையும். அவுரிவேரும் மிளகும் அரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து அந்த இலைச்சாற்றை உடம்பிற்பூசி முழுக்கத் தீரும்.

தேள் நட்டுவக்காலி கொட்டினால், விருவிருப்பாய் விஷமேறி நெறிகட்டும்; கொட்டுவாய் வியர்க்கும்; கடுக்கும்; தேள்நிறத்துக்குத் தக்கபடி பற்பல வேதனைகளுமுண்டாம்.

காஞ்சிரைவேர், அவுரிவேர், நாய்க்கொட்டான்வேர், பொன்முசுட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் இளவெந்நீரிற் கொடுக்கத் தேள் நட்டுவக்காலி விஷம் தீரும்.

பொன்முசுட்டை மூப்புரண்டி நாகதாளி ஆடுதீண்டாப்பாளை வேலிப்பருத்தி நிலவேம்பு இவைகளின் வேர்களை ஓர்நிறையாக இடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொடுக்க ஷை விஷங்கள் தீரும்.

கொல்லங்கோவைக் கிழங்கையாவது ஆடுதின்டாப்பாளை வேரையாவது மாவிலிங்க வட்டவேரையாவது ஆதித்தவாரத்தில் வெட்டிவந்து கொஞ்சம் வெற்றிலையில் வைத்துத் தின்னக்கொடுத்து கடிவாயிலும் பூசத்தீரும்.

எட்டிவிதையை முலைப்பாலிலுரைத்துக் கொஞ்சம் உள்ளுக்குக்கொடுத்துக் கடிவாயிலும் பூசத்தீரும்.

முற்றின செவ்வலரிவேர்ப்பட்டையை வெள்ளெருக்கம்பாலில் மூன்று நாளூறப்போட்டு நிழலில் உலர்த்திவைத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் வெற்றிலையில் வைத்துத்தின்னக் கொடுத்து அதை யெருக்கம்பாலில் உரைத்துக்கடிவாயிற்பூசத் தீரும்.

மனிதருடைய நகத்தைச்சீவித் துணியிற் சுருட்டித் திரிகொளுத்தி அந்தப்புகையை நாசியிற்பிடிக்க ஷை விஷம் தெறிபிறங்கும்.

புகையிலையில் மயிலிறகும் வெள்ளெருக்கம்வேரும் வைத்துச்சுருட்டிப் புகைகுடிக்க ஷை விஷமிறங்கும்.

நல்லெண்ணெயிற் குப்பைமேனி தைவேளை வெற்றிலை இலைகளின் சாறும் உப்பும்போட்டுக் கொதிக்கவைத்து ஆவிபிடித்தாலும் நல்லெண்ணெயிற்கோழிக் காரத்தைப் போட்டுக் கொதிக்கவைத்து ஆவிபிடித்தாலும் கொட்டுவாய்க்கடுப்புத்தீரும்.

அரிதாரம், மனோசிலை, கெந்தகம், மாடப்புறாவின் எச்சம் கழற்சிப்பருப்பு ஆடுதின்டாப்பாளைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாக வெள்ளெருக்கம்பால் விட்டரைத்து மாத்திரை செய்துகொண்டு ஷை பாலிலுரைத்துக் கடிவாயிற்பூசக் கடுப்பு எரிவுதீரும்.

எலிகளின்கடி விஷக்குறிகளும் அவைகட்கு நிவிர்த்திகளும்.—

எலிகடியால் பல்லில் வலியும் உளைவும் இரத்தமுங்கண்டால் அவுரிவேரை ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலில் ஏழுநாட்கொடுக்கத் தீரும்.

தேகத்திற் கொப்புளங்கண்டால் பெருமரப்பட்டை இலை வேர் இம்மூன்றையும் சமனாக இடித்துச் சூரணித்து ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்து கால் மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

சுவாசங்கண்டால், சங்குவெள்ளைக்காக்கரட்டான் இவ்விருவகைவேர்களையும் அரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுத்துவரத் தீரும். உடல் பூரித்து இருமல் இளைப்புக்கண்டால், கோரைக்கிழங்கைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்சாப்பிட்டுவந்தாலும் இறங்கழிஞ்சிவேர்ப்பட்டையை ஒரு புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து வெந்நீரில் ஏழுநாட்காலையிற் கொடுத்தாலுந்தீரும். இருமல் கண்டால் நாயுருவி சமூலம் அரைத்து ஒரு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். இரைப்புக்கண்டால், மூக்கரைச்சாரணைவேரை ஆவின் பாலில் வேகவைத்துலர்த்திச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும். உடல் வெதும்பித் திமைத்தால், தூதுளங்காயும் சீனியும் அரைத்துக் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

உடல் வீங்கினால் நீலக்காக்கரட்டான்வேரை ஒரு கொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்மோரிற் கொடுக்கத்தீரும்; அவுரிச்சாற்றைத் தேகத்திற் பூசவும். கை கால் வழங்காவிட்டால் அவுரிவேர் சங்கம்வேர் இவ்விரண்டையுஞ் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

உடலிற் கழலைபோலும் பலாவித்துப்போலுந் தடித்தால் வெல்லத்தில் ஏழுதுளி வெள்ளெருக்கம்பால்விட்டு ஏழுநாட் கொடுக்கத்தீரும். எருமைச்சாணிப்பாலை மாகாணிப்படி வீதம் மூன்றுநாட்கொடுத்து அந்தச்சாணியை வறுத்து ஒத்திடஞ்செய்யவும். வெள்ளை ஆதளைக்கிழங்கை அரைத்துக் கொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொடுக்கவும்; இந்தப்படி ஏழுநாட்கொடுக்கத் தீரும்.

முகத்திற் கருவண்டுபோலும் தேகத்திற் குஷ்டம்போலும் தழுதணைபோலும் வீழ்ந்தால் ஆடுதின்டாப்பாளைவேர் சங்கவேர் இவ்விரண்டையும் சூரணஞ் செய்து கால்மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

கைகால் உளையும்; உடம்பிற் கழலைபோற்கட்டித் தினவெடுக்கும்; வெடித்துப்புண்ணாகும். இவை சித்திரமூலம் சிவன்வேம்பு குளப்பாலை வெள்ளறுகு இவைகளைச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

உடல்குளிர்ந்து நடுங்கி கடிவாய் வட்டமாயிருந்தால், செஞ்சந்தனமும் திப்பிலியும் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

கால்கை முடங்கினால், அமுக்குராக்கிழங்கைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணமாகத் தேனில் ஒருமண்டலங்கொள்ளத் தீரும்; ஷை கிழங்கை அரைத்துப் பூசிவரத் தீரும்.

அவுரி சமூலம் இடித்துச் சாறுவாங்கி மாகாணிப்படி வீதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து அந்தச்சாற்றை உடம்பெங்கும்பூசி முழுக்கச்சகல எலிகளின் விஷமும் நீங்கும். வீழிவேரை அரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் வெந்நீரில் மூன்றுநாட்கொடுக்கச் சகல எலிகளின் விஷமுந்தீரும். பேய்ப்பீர்க்கிலைச் சாற்றை மாகாணிப்படி வீதம் மூன்றுநாட்கொடுக்கச் சகல எலிகளின் விஷமுந்தீரும். உப்புப்புளி தள்ளவும்.

நாய்கடிக்கு, நாருக்கரந்தை நன்னாரி செந்நாயுருவி இவைகளினிலையும் எள்ளும் புகையூறலும் அரைத்துக் கடிவாயிற் பூசினாலும் கோவையிலையை யரைத்துப்பூசினாலும் சுண்டையிலையும் உப்பும் அரைத்துப்பூசினாலுந்தீரும்.

நாய் நரி சிறுபுலி குரங்கு பூனை குதிரை முதலை வேங்கை இவற்றின் கடிவிஷத்துக்கு:—அவுரிவேரை ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின் பாலிற் கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுத்து அந்தவேரை அரைத்துக் கடிவாயிற் பூசத் தீரும். வீழியிலைச்சாற்றை மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். கொல்லங்கோவைக் கிழங்கை ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து வெந்நீரில் மூன்றுநாட் கொடுத்து அதை அரைத்துக் கடிவாயிற் பூசவும்.

மனிதர் பேய்நாய் பேய்நரி பெருச்சாளி எலிகடிகளின் விஷத்துக்கு:—இறங்கழிஞ்சிப்பட்டையை அரைத்து ஒரு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் வெந்நீரிற்கலக்கி மூன்றுநாட்காலையிற் கொடுக்கத்தீரும். ஷை மருந்தினால் வாந்தி பிராந்திகண்டால் சுக்கு மிளகு வசம்புக்கரி வகைக்கு ஒரு வராகனெடை முருங்கைகாக்கு ஒருபிடி இவைகளைச்சிதைத்து அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக்கொடுக்க வாந்தி நிற்கும்.

விஷத்தால் மரித்தவனை எழுப்ப ஆக்கிராணப்பொடியும் மந்திரமும்.

இந்திரகோபப்பூச்சி பச்சைப்பாம்பு செங்தேள் பூமிநாகம் ஆறுபுள்ளிவண்டு ஆயிரங்காலன் இவைகளை உலர்த்தி ஓர் நிறையாகப்பொடித்து பேய்ச்சுரைக்குடுக்கையிலடைத்துக்கொண்டு, விஷத்தால் மரித்தவனைச் சுடுகாட்டிற் கட்டைமேல் வைத்துவிட்டால் அவன் காதில் மூக்கில் அந்தப்பொடியிற் பணவெடை போட்டுக் குழல்கொண்டு ஊதி, அக்கினிபீஜமாகிய-ரம்-என்ற அட்சரத்தை அவன்முகத்திலொட்டி, காலனோ தூதனோவென்று கேட்கில் தூதனென்றால் ஓம்படி என்று நகரைப்பலிவிட்டு அவனைக் கட்டைவிட்டுக் கீழேயிறக்கவும்; காலனென்றாற் கட்டையின்மேல் விழுந்து மரித்துவிடுவன்.

வேறு ஆக்கிராணமும் மந்திரமும்.

ஒரு பெரும்பாண்டத்தில் முக்கால்வாசி சிறு பிள்ளைகளின் அமரியைப்பிடித்து அதுமுங்கச் சிறு பேய்ப்பீர்க்கங்கூட்டை விதைநீக்கி அமுக்கி மூடி இருபது நாள்வரை பூமியிற் புதைத்தெடுத்துலர்த்திப் பொடித்து பேய்ச்சுரைக்குடுக்கையிலடைத்துக்கொள்ளவும்; நாகம் விரியன் மூர்க்கன் வழலை மண்டலி தேள் செய்யான் பூரான் நட்டுவக்காலி நீர்க்கோழி இவைகளின் விஷத்துக்கு, ஒரு சிமிட்டாப் பொடியைக் காதில் மூக்கில் ஊதி நாவிற்றடவி ஷை அக்கினிபீஜத்தைத் தியானிக்க விஷமிறங்கும்.

விஷத்தை ஏற்றி இறக்க மாத்திரைக்கோல்.

மகிழமரத்தின் வடகொப்பை வெட்டி வெட்டின பக்கத்தை அடியாக வைத்து மாத்திரைக்கோலுண்டுபண்ணி அடியிற்றுமரிட்டு அந்தத்துமருக்குள் கோடகசாலை வேரையும் பச்சைப்பாம்பின் றுனிவாலையும் வைத்து அந்தத்துமர்வாயைமூடி வைத்துக்கொண்டு விஷதிட்டியானவன் சிரசில் அந்தக்கோலின் முனைப்புறத்தை ஊன்ற விஷமேறும்; அடிப்புறத்தை யூன்ற விஷமிறங்கும்.

ஆதிவாரத்தில் கொல்லங்கோவைக் கிழங்குக்குள், ஒருபலசுக்கை வைத்துமூடி மண்தள்ளவும்; மற்றொரு கிழங்குக்குள் ஒருபல வசம்பை வைத்துமூடி மண்தள்ளவும்; அந்தச்செடிகள் பட்டுப்போனபின்பேரில் அவைகளை எடுத்து வைத்துக்கொண்டு, சுக்கைக்கொடுக்க விஷமேறும்; வசம்பைக்கொடுக்க விஷமிறங்கும்.

அரவு கடியாதிருக்கக் கடகம்.

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி கரிப்பாலை அழிஞ்சி கழற்சி கெருடக்கொடி கொடுவேலி பொற்சிந்தி மாதுளை கற்பூரவல்லி சிறியாநங்கை புளியாரை எட்டி பேய்ப்பீர்க்கு குன்றிமணி கோடகசாலை திருகுகள்ளி ஆடாதோடை அவுரி காருக்காக்

தை கீழ்காய்நெல்லி பொடுதலை முப்புரமெரித்தான் என்ற முப்புரண்டி இவைகளின் வேர், பச்சைப்பாம்பு பச்சை ஓந்தி இவற்றின் றுனிவால், தம்பலப்பூச்சி இவைகளை எல்லாம் ஒன்றாகச்சேர்த்து, கொல்லங்கொடியாற் கடகஞ்செய்து வலதுகரத்திற் போட்டுக்கொள்ள அஷ்டநாகங்களுந் தீண்டாது, அவைகளின் வாய் கட்டும். அவைகளை மிதித்தாலுங் கடியாது.

தேளுக்குப் பாச்சுவித்தை.

தண்ணீரில் அமுங்குகிற கழற்சிக்காய்க் குடுக்கைக்குள், இரதத்தையும் பேய்க்குமட்டி வேரையும் அரைத்து அடைத்து வாயை மெழுகால் மூடிவைத்துக் கொள்ளவும்.

கிரகணம் பிடிக்கும்போது கீழ்காய்நெல்லி வேரைப்பிடுங்கி அந்தவேரையும் செம்போத்து நாக்கையும் உடும்பு நாக்கையும் இரதத்தையும் கழற்சிக்குடுக்கையிலடைத்து, கொசுத்தேன் மெழுகாலடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். தேள் நட்டுவக்காலி கொட்டினவன் கையிற் கொடுத்து பூமியிற் போட விஷமில்லை.

நாகத்தாளிப்பிரம்பின் ஒருமுனையிற்றுமர்ப்போட்டு அதற்குள் கொடுவேலிவேரையும் காக்கை வலதுகண்ணையும் உடும்புநாக்கையும் இரசத்தையும்விட்டு அடைத்துத் தீபதூபங்கொடுத்து வைத்துக்கொண்டு தேள் நட்டுவக்காலி கொட்டின இடத்தில் ஷை பிரம்பால் மூன்றுதடவை தடவித்தட்டிக் கிட்ட நிற்கின்றவன் கையிலடிக்க அவனுக்கு விஷமேறும். அவனைத்தட்டி பூமியிற்றட்ட விஷமில்லை.

ஷை கழற்சிக்காயைக் கொடுக்கும்போதும் பிரம்பாலடிக்கும்போது மனதிற் றியானிக்கவேண்டிய பாச்சமந்திரமாவது:—

வானிட்டசோதி வானோர் பெருமானே, கேட்டேனிவனொருவனைத் தேளெரிவதென்ன, தேளெரிந்ததென்று தெருவில்வாரதேன், போகவிட்டேன் கேட்டேன்போ, கேட்டேன் பொய் பொய் போ போ என்று தியானிக்கவும். வேறு மந்திரம் குண்டன்பேர், சொக் சொக் என்று தியானிக்கவும், ரம் என்ற அக்கினி பீஜத்தை செபிக்கவும் தேள் நட்டுவக்காலி விஷம் நீங்கும். இம்மந்திரங்களிலெதையாவது முன்னடியே லக்ஷம் உரு செபித்திருக்கவேண்டியது.

அரவுமுதலிய விஷங்களை நிவிர்த்திக்கக் கருட பஞ்சாக்ஷர வித்தை மந்திரங்கள்.

ஷை மந்திரங்களை உருவேற்றும்பொழுதும் அம்மந்திரங்களைப் பிரயோகிக்குங்காலையிலும் கருடபகவானைக் குருவாகப்பாவித்து அவரை நினைந்துகொள்ள வேண்டியது.

பிருதிவிபீஜம்	அப்புபீஜம்	அக்கினிபீஜம்	வாயுபீஜம்	ஆகாசபீஜம்
நம்லம்	மம்வம்	சிம்ரம்	வம்யம்	யம்ஹம்

சதுர்க்கோணத்தினடு, நம்லம் என்று வரைந்து நம்லம் மம்லம் சிம்லம் வம்லம் யம்ஹம் சிவஹம் பட்சி சுவாஹா என்று தியானிக்க விஷம் தம்பிக்கும், அரவு ஓடாது.

மூன்றும் பிறைக்கோணத்தினடு, மம்வம் என்று நாட்டி மம்வம் சிம்வஞ் வம் வம் யம்ஸம் நம்ஹம் சிவஓம் பக்ஷி சுவாஹா என்று தியானிக்க விஷமிறங்கும்.

திரிகோணத்தினடு, சிம்ரம் என்று எழுதி சிம்ரம் க்ம்ரம் யம்ரம் நம்ரம் மம்ரம் சிவஓம் சுவாஹா, என்று தியானிக்க, அரவு சாகும்.

அறுகோணத்தினடு வம்யம் யம்யம் நம்யம் மம்யம் சிம்யம் சிவஓம் என்று தியானிக்க அரவு ஓடும்; புற்றில் நுழையும்.

வட்டத்தினடு, யம்ஹம் என்று வரைந்து யம்ஹம் நம்ஹம் மம்ஹம் சிம்ஹம் வம்ஹம் சிவஓம் சுவாஹா, என்று தியானிக்க, விஷமிறங்கும்.

உடலில் ஆறுதார ஸ்தானங்களிற் சிரசுமுதல் அடிவரை, யாமசிவ என்று கண்ணொலொட்டித்தியானிக்க, விஷமிறங்கும்.

அந்த ஸ்தானங்களில் அடிமுதற் சிரசுவரை, நமசிவய என்று கண்ணொலொட்டிச் செபிக்கில், விஷம் ஏறும்.

வட்டத்தினடு சதுர்க்கோணம், அதினடு நம் லம் அதினடியில் ஹம் என்று வரைந்து ஓம் அவ்வும் சிவயநம என்று ஜெபிக்க, அரவு ஆடாது, ஓடாது.

வட்டத்தினடு மூன்றும் பிறைக்கோணம், அதினடு வம் மம் என்று எழுதி ஓம்அவ்வும் சிவ என்று தியானிக்க, அரவு தின்றுடிவரும்.

வட்டத்தினடு முக்கோணம், அதினடு ரம்சிம் அதினடியில் ஹாம் யம் என்று நாட்டி ஓம் அவ்வும் யவசிமந என்று செபிக்க, அரவுக்கு வஞ்சினமுண்டாம்.

வட்டத்தினடு அறுகோணம், அதினடுவில் யம் லம் அதினடுவில் ஹம் யம் என்று எழுதி ஓம் அவ்வும் வசியவசிய என்று செபிக்க அரவு ஓடிப்போம்.

கடியுண்டவனுடலைச் சிங்காதனமாகவும், அவனுடலில் ஏறினவிஷம் நந்தியாகவும்; கருடன் தலைக்குமேலே அந்தரத்தில் வந்திருப்பதாகவும், ஈசுவரன் வாக்கினல் மந்திரஞ்சொல்லுவதாகவும் நினைந்து, ஓம் சிவா சிவா வாவா நசிநசி நமசிவய நம என்று தியானித்துக் குழையடிக்க செபிக்க விஷமீளும். அடங்கின உயிர் திரும்பும். ஷை மந்திரத்தை பிரம்பில் எழுதி அடிக்க, மோதிரத்தில் எழுதி கையிற்போட்டுக்கொண்டு சுட்ட தண்ணீரில் எழுதி அந்தத்தண்ணீரைச் சிரசிற் புரோட்சிக்க விபூதியிலெழுதி அதைக்கடாட்சிக்க விஷமிறங்கும்.

ஓம் பகவதி ஓம் நமோபகவதி தெய்வதா ஙிரி ஙிரி அரி அரி சுவாஹா என்று (௨௩ம்,) உருச்செபிக்கச் சித்தியாம். விஷந்தீண்டினவன் சிரசிற்சுட்ட விஷமிறங்கும்; அடங்கின உயிர் திரும்பும்.

மருக்காரையின்பேரிற் படர்ந்திருக்கிற மலைதாங்கிவேரைப்பிடுங்கி வைத்துக்கொண்டு விஷந்தீண்டினவன் கையிற்கொடுத்து, ஓம் சிவசிவா வாவா நசிநசி என்று தியானிக்க, விஷமிறங்கும்.

கருடன் மூலமந்திரம்.

கருடபகவான் அஷ்டநாகங்களையும் ஆபரணமாய்ப்பூண்டுகொண்டு தனக்கெதிரில் குருவாக வந்திருப்பதாய் நினைந்துகொண்டு, ஓம் ஆம் அ கூம் சிவாசிவா வாவா சிவஓம் சுவாஹா என்று (ஙஆ) உருச்செபிக்கச் சித்தியாம். சகல விஷமு மீளும்.

வேறு

வாயுவே ஓம் சுவாம் ஓம் நமசிவய நசி ஓம் ஆம் சிவ சிவா லிங்க லிங்க சிவாஜி என்று உருச்செபிக்க சகலவிஷமும் நீங்கும்.

வேறு

ஓம் பக்ஷி சுவாஹா ஓம் விசுவபக்ஷி சுவாஹா ஓம் சிவபக்ஷி சுவாஹா ஓம் விஷ்ணுபக்ஷி சுவாஹா ஓம் கருடபக்ஷி சுவாஹா வம் யம் ரம் யம் ஓம் சிவா என்று ஒரு கிணற்றில் (ஞ) உருச்செபித்து அந்தக்கிணற்றுத் தண்ணீரை விஷதிஷ்டியானவன் தலை முகத்தில் எறிந்து மசி மசி நசி நசி என்று தண்ணீரில் மந்திரித்து உள்ளுக்குக்கொடுக்க சகலவிஷமுந் தீரும். அடங்கின உயிர்திரும்பும்; பேய் பூதம் ஓடிப்போம்.

அரவுகடியால் உயிர் அடங்கினவன் நெற்றியிற் கண்ணால் ஆகாசவட்டத்தையும் அதின் நடுவில் ஹம் அட்சரத்தையும் வரையவும், அவனுடைய வயிற்றில் பிறைக்கோணத்தையும் அதின் நடுவில் ஹம், ஹம், ஹம், ஆர், ஆம், என்ற அட்சரங்களையும் வரையவும், கருடன் ஆகாச மூலமந்திரமாகிய ஓம், ஆம், அ, கூம், சிவ, சிவ, வா, வா, என்ற மந்திரத்தையும் கருடன் அப்பு மூலமந்திரமாகிய ஓம் சுவாகா, என்ற மந்திரத்தையும் ஜெபிக்க அடங்கின உயிர் திரும்பும். இவ்விரண்டு மந்திரங்களையும் முன்னடியே ஐந்து இலக்ஷம்உரு நாளொன்றுக்கு ௲, மாக ஏற்றியிருக்கவேண்டும். இப்படி உருவேற்றியிருந்தால் நினைத்தவுடன் விஷமீளும்; சிரசிற்சுட்ட அடிக்கத் துடைக்க தண்ணீரிறைக்க, குழையடிக்க விபூதிபோட மணலை இறைக்க நொடிக்க விஷம் பறந்துபோம். இந்த மந்திரம் ஜெபிக்கும் போது (௲) த்துக்கு ஒரு ஓமம் தர்பணம் பிராமண போஜனமும் இலட்சத்துக்கு நூறு பிராமணருக்குப் போஜனமும் மகேசுவர பூஜையும் ஐந்து இலட்சம் உரு முடிந்தவுடன் பிராமணபோஜனம் செய்வித்து கருடனுக்கு அமுதகலசம் வைத்து நைவேத்தியமும் செய்ய சகல காரியமும் சித்தியாகும்; பாவம் சிதைந்து போம்; அஷ்ட ஐசுவரியமுமுண்டாம்; சிவரூபமாயும் புண்ணிய ரூபமாயுமிருப்பன்.

தூது லக்ஷணம்.

ஒருவனைத்தீண்டிய அரவுவிஷம் மீளும் மீளாதென்று ஆருடம் கேட்கவந்த தூதனுடைய உடைகுலைந்தாலும் சிவந்த புஷ்பத்தைச் சூடியிருந்தாலும் சிவப்பு அல்லது கறுப்புவஸ்திரம் உடுத்திருந்தாலும் கம்பு தார் மாலை கயிறு வெள்ளோலை கேடகம் கத்தி முதலிய ஆயுதங்களைக் கையிற் பிடித்திருந்தாலும் மண்ணைக்காலாற் கீறினாலும் வாய்குளறினாலும் அழுதுகொண்டு வந்தாலும் எண்ணெய் தலைக்கிட்டிருந்தாலும் தலைமயிரை விரித்துக்கொண்டிருந்தாலும் இராகுவின் நிலையில் நின்றாலும் ஆகாயத்தைப்பார்த்து நின்றாலும் மேட்டிலேறி நின்றாலும் ஒருகாலைத்

தூக்கிக்கொண்டாவது தலையில் கையைவைத்துக்கொண்டாவது கையை விரித்துக் கொண்டாவது நின்றாலும் தூணிலாவது விறகுகட்டிலாவது சாய்ந்துகொண்டிருந் தாலும் தட்டைக் கட்டையாவது விறகுகட்டையாவது குடத்தையாவது சுமந்து கொண்டு நின்றாலும் கண்ணீர் வடிந்து கொண்டிருந்தாலும் தரையில் விழுந்து புரண்டு அலறி அழுது புலம்பினாலும் துரும்பைக் கிள்ளிக்கொண்டிருந்தாலும் கொட்டாவியிட்டாலும் மார்பிலும் சந்திலும் சொறிந்தாலும் தலைமயிர்களைத்தமொட்டைத்தலையனும் நோய்கொண்டவனும் அந்தகனும் கைகால் முதலிய அவயவங்களறுபட்டவனும் நொண்டி சப்பாணி முடவன் ஒற்றைக்கண்ணன் பூனைக்கண்ணன் பிராமணன் தவசி சன்னியாசி கன்னன்காவிதன் செக்கானுயிருந்தாலும் விஷம் மீளாது.

தூதன் அரவின்பேரை முன்சொல்லி நஞ்சுண்டவன் பேரைப்பின்சொன்னால் விஷமீளாது. கடியுண்டவன் பேரை முன்சொல்லி, அரவின்பேரைப் பின்சொன்னால் விஷம் மீளும்.

ஆருடம் சொல்பவனது நாசியில் சந்திரகலையோடும்போது அப்பக்கத்தில் தூதன் வந்துநின்று ஆருடம் கேட்கில் விஷமில்லை என்றும், சூரியகலை யோடும் போது அப்பக்கத்தில் அவன் நின்று ஆருடம் கேட்டால் விஷமுண்டென்றும், உபயகலை யோடும்போது அந்தப்பக்கத்தில் அவன் நின்று ஆருடம் கேட்டால் விஷத்தால் மரணமென்றும் சொல்லவும். சரம் ஓடாத பக்கத்தில் வந்துநின்று கேட்டால் விஷம் மீளும்; பூரணபக்கத்தில் நின்றுகொண்டு கேட்டால் விஷம் மீளாது. தூதன் பூரணபக்கத்தில் வந்துநின்று இன்னானை விஷம் தீண்டினதென்று சொல்லிவிட்டுச் சூன்னியபக்கத்துக்குப் போய்விட்டால் விஷத்தால் மரணமுண்டென்றும், சூனியதிசையில் வந்துநின்று பூரணதிசைக்கு வந்துவிட்டால் விஷத்தால் மரணமில்லையென்றும் சொல்லவும்.

தூதன் பூரணத்தில் வந்துநின்றால், ஆண்பாலை விஷந்தீண்டினதாகவும், பூரணத்தில் வந்துநின்ற தூதன், பெண்பாலைக் கடித்ததென்று சொன்னால் விஷமில்லை யென்றும் கொள்ளவும்.

தூதன்வந்து சூனியத்தில் நின்றால், பெண்ணை விஷந்தீண்டினதாகவும் சூனியத்தில் வந்துநின்ற தூதன் ஆண்பாலைக்கடித்ததென்று சொன்னால், விஷமில்லை யென்றும் சொல்லவும்.

தூதன் வந்து ஆருடம் கேட்கும்போது, அவன் தன்முகத்தையாவது மூக்கையாவது தொட்டால் நல்லபாம்பு, கழுத்தைத் தொட்டால் வழலை, கைவிரலைத் தொட்டால் மபக்கரவு, இடதுமார்பைத் தொட்டால் கருவழலை, வலதுமார்பைத் தொட்டால் எலி, அதரத்தையாவது வயிற்றையாவது தொட்டால் விரியன், சந்தைத்தொட்டால் மண்டெலி, முழந்தாளைத்தொட்டால் புடையன், பாதத்தைத் தொட்டால் தேள், கணுக்காலைத்தொட்டால் நீர்ப்பாம்பு, எனச்சொல்லவும்.

தூதன் ஆருடம் கேட்கும்போது அவன் சொல்லிய சொல்லில் அகரம் உதிக்கில் நல்லரவு, இகரம் உதிக்கில் விரியன், உகரம் உதிக்கில் வழலை, எகரம் உதிக்கில் மூர்க்கன், அல்லது மயக்கரவு, ஒகரம் உதிக்கில் சில்விஷமென்று சொல்லவும்.

தூதன் உரைத்த சொல்லில் முதலெழுத்து அகரம் உதித்து அவன் கிழக்கு முகமாய் நின்றால் அல்லது அத்திசையிலிருந்து வந்தால் ஒருபல், தெற்கு முகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத் திசையிலிருந்து வந்தால் இரண்டுபல், மேற்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் மூன்றுபல், வடக்கு முகமாய் நின்றால் அல்லது அத்திசையிலிருந்து வந்தால் நாலுபற் பட்டதாகச்சொல்லவும்.

இகரம் உதித்து அவன் தெற்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் ஒருபல், மேற்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் இரண்டுபல், வடக்கு முகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் மூன்றுபல், கிழக்கு முகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் நான்குபற் பட்டிருப்பதாகச் சொல்லவும்.

உகரம் உதித்து மேற்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் ஒருபல், வடக்கு முகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் இரண்டுபல், கிழக்கு முகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் மூன்றுபல், தெற்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் நான்குபற்பட்டதென்று சொல்லவும்.

எகரம் உதித்து வடக்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் ஒருபல், கிழக்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் இரண்டுபல், தெற்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் மூனறுபல், மேற்குமுகமாய் நின்றால் அல்லது அந்தத்திசையிலிருந்து வந்தால் நான்குபற் பட்டிருப்பதாகச் சொல்லவும்.

ஒகரம் உதித்து எந்தத்திசையிலிருந்து வந்தாலும், எந்த முகமாய் நின்றாலும், சில்விஷமென்று சொல்லவும்.

தூதனது இடக்கரத்தில் ஹ்ரீங்காரத்தைக் கண்ணாலெழுதி அதைப்பார்க்கும் போது வெண்ணிறமாய்த்தோன்றினால் ஒருபல், பொன்னிறமாய்த் தோன்றினால் இரண்டுபல், சிவந்தநிறமாய்த் தோன்றினால் மூன்றுபல், கருமைநிறமாய்த்தோன்றினால் நான்குபல்லென்று சொல்லவும்.

ஷை அட்சரத்தை முகர்ந்திடில் தாழைமலர் மணக்கில் நல்லரவு, பாதிரிப்பூ மணக்கில் வழலை, புளிமணக்கில் விரியன், மல்லிகைப்பூ மணக்கில் மண்டலி, இலுப்பைப்பூ அல்லது மிளகு மணக்கில் சிறுபாம்பு, பனம்பழம் மணக்கில் அல்லது யாதொரு மணமுமில்லாவிட்டால் சில்விஷம் என்று சொல்லவும்.

தூதன் சொல்லிய வார்த்தையில் ய அடங்கிய எழுத்துக்களில்ஒற்றெழுத்தை நீக்கி மற்ற எழுத்துக்களைப் பெருவிரல்முதற் கடைவிரல்வரை மாறி மாறி எண்ணிப்பார்க்கில் கடையெழுத்து கடைவிரலில் நின்றால் நல்லரவு, பௌத்திரவிரலில் நின்றால் விரியன், நடுவிரலில் நின்றால் வழலை, ஆட்காட்டி விரலில் நின்றால் மூர்க்கன் அல்லது மயக்கரவு, பெருவிரலில் நின்றால் விஷமில்லையென்று சொல்லவும்.

ஷை அட்சரங்களைப் பௌத்திரவிரலின் நடுவரைக்குக் கீழும் மேலும் பெருவிரலால் எண்ணிப்பார்க்கில் கடைசியெழுத்துக் கீழேநின்றால் அரைக்குக்கீழேயும், மேலே நின்றால் அரைக்குமேலேயும் விஷந்தீண்டினதாகச் சொல்லவும்.

௯. அட்சரங்களைப் பௌத்திரவிராலுக்கு இடமும் வலமுமாக எண்ணுவிப்பார்க்கில் கடையெழுத்து வலத்தில் நின்றால் வலப்பக்கத்தில், இடத்தில் நின்றால் இடப்பக்கத்தில் விஷந்தீண்டினதாகச் சொல்லவும்.

௰. அட்சரங்களின் தொகையை நாலிற்கழிக்க, ஒன்று மிஞ்சினால் ஒருபல், இரண்டு மிஞ்சினால் இரண்டுபல், மூன்று மிஞ்சினால் மூன்றுபல், நாலுமிஞ்சினால் நாலுபற்பட்டிருப்பதாகச் சொல்லவும்.

௰௧. அட்சரங்களின் தொகையை மூன்றிற்கழிக்க, இரண்டுமிஞ்சினால் விஷம் மீளும், ஒன்று மிஞ்சினால் விஷம் மீளாது, மிஞ்சாதிருந்தால் விஷமில்லை.

தூதன் கிழக்கு மேற்கு தெற்கு வடக்கு இந்தத் திசைகளில் ஒன்றுக்கெதிர் நின்று சொன்னால், ஆண்பாலை விஷந்தீண்டினதாகச் சொல்லவும்.

தூதன் வடகிழக்கு தென்கிழக்கு தென்மேற்கு இந்தத் திசைகளில் ஒன்றுக்கெதிர்நின்று சொன்னால், பெண்பாலை விஷந்தீண்டினதாகச் சொல்லவும்.

தூதன் வடமேற்குத் திசையில்நின்று சொன்னால், மிருகத்தை விஷந்தீண்டினதாகச் சொல்லவும்.

தூதன் சொல்லிய வாக்கியத்தின் முதல் அட்சரம் அகாரமாகில் வல்லூறு, இகரமாகில் ஆந்தை, உகரமாகில் காகம், எகரமாகிற் கோழி, ஒகரமாகில் மயிலாம்.

தூதன் சொன்ன வேளையில் உதித்தபக்ஷி ஊண் அரசானால் விஷம் மீளும், நடையானால் இரண்டாம்பக்ஷம், சாக்காடானால் விஷம் மீளாதென்று சொல்லவும்.

கடியுண்டவன் பேருக்கு பஞ்சபக்ஷி நாளிலாவது, சாக்காடு வேளையிலாவது, விஷம் தீண்டினால் மீளாதென்று சொல்லவும்.

பூர்வபக்ஷத்தில் கிழக்குத்திசை வல்லூறு, தென்திசை ஆந்தை, மேற்றிசை காகம், வடதிசை கோழி, மத்தியதிசை மயிலாம்.

அமரபக்ஷத்தில் மேற்றிசை மயில், வடதிசை ஆந்தை, கிழக்குத்திசை வல்லூறு, தென்திசை காகம், மத்தியதிசை கோழியாம்.

தூதன்வரும் திசைப்பக்ஷி ஊண் அரசானால் விஷம் மீளும், நடையானால் இரண்டாம் பக்ஷம், சாக்காடானால் விஷமுண்டவன் மரிப்பன்.

அருக்கன் இராகு உதிக்குமிடத்திலும் இருக்குமிடத்திலும் தூதன் நின்று சொன்னால் விஷமீளாது.

தூதன் சொல்லும் வேளையில், செவ்வாய், சனி, சூரியன், இராகு, இந்தக்கிரகங்களில் ஒன்றுடன் அருக்கன் கூடியிருந்தால் விஷம் மீளாது.

குரு கடாக்ஷத்தால் சருவ தோஷங்களும் தீரும்.

விஷ சிகிச்சை முற்றிற்று.

வைத்திய சாரசங்கிரகம் முற்றுப்பெற்றது.

அரும்பத அகராதி

அசமதாகம்—ஓமம்
அண்டம்—கோழிமுட்டை
அமுதவல்லி—சீந்திற்கொடி
அமுரியுப்பு—சிறுநீருப்பு
அலகைச்சாறு—பேய்க்குமட்டிச்சாறு
ஆதண்டை—காத்தொட்டி
இந்திரகோபப்பூச்சி—தம்பலப்பூச்சி
இம்பூரல்—சாயவேர்
இருவேலி—வெட்டிவேர்
இலவங்கம்—கிராம்பு
ஈசுரமூலி—தலைசுருளி; தாராசுக்கொடி; பெருமருந்து;
பீநாறிச்சங்கு; முல்லை
உத்தமதாளி—வேலிப்பருத்தி
உத்தாமணி—வேலிப்பருத்தி
உப்பிலி—இண்டு
எருவை—கோரைக்கிழங்கு
எரண்டம்—ஆமணக்கு; சிற்றாமணக்கு.
கச்சோலம்—ஏலம், சடாமாஞ்சில்
கண்டிலை—சிறுகீரை
கரிசாலங்கண்ணி—கரிப்பானிலை
கரிசாலை—கரிப்பானிலை
கருஞ்செம்பை—கருஞ்சிற்றகத்தி
கற்கடகசிங்கி—கடுக்காய்ப்பூ
காணி—பொன்னாங்காணி
குமரி—கற்றாழை
குரட்டை—பனங்கோவை
கூந்தன்குதம்பை—மூக்கொற்றிப்பூண்டு
கூவிளம்—வில்வப்பழம்
கையாந்தகரை—கரிப்பானிலை
கொடுப்பை—பொன்னாங்காணி
கொள்—காணம்
கோடகசாலை—கற்பூரவல்லியிலை; சிற்றகத்தியிலை
சங்கக்குப்பி—பீநாறிச்சங்கு
சடைச்சி—புளியாவரை
சதாவேரிக்கிழங்கு—தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு
சித்திரமூலம்—கொடிவேலிவேர்
சிற்றிலைச்செடி—குன்றிமுத்திலை; செம்பரட்டியிலை

சிற்றிலைப்பாலடை—அம்மான்பச்சரிசி
சிறுபுன்னாடி—சிறுசெருப்படி
செவ்வலரி—செவ்வரளி
செவ்வியம்—வெற்றிலைக்கொடி; சித்தி; மிளகு
சேவகன்பூடு—சிற்றாமுட்டி, சிறுபுன்னாடி
சோம்பு—பெருஞ்சீரகம்
தகரை—ஊர்த்தகரை
தக்கோலம்—வால்மிளகு
தழுதாழை—வாதமடக்கி
திப்பிலிமூலம்—கண்டதிப்பிலி
தேசாவரம்—கண்டதிப்பிலி
தேசிப்பழம்—எலுமிச்சம்பழம்
நரிமிரட்டி—கிலுகிலுப்பைச்செடி
நறுக்குமூலம்—கண்டதிப்பிலி
நாகணம்—சேர்வாளம்
நிம்பவேர்—வேம்பின்வேர்
நீலி—அவுரி
நறுவிலை—மஞ்சணத்தியிலை
பங்கம்பாளை—ஆடுதீண்டாப்பாளை
பலபின்கோக்கிழங்கு—வண்டுகொத்திக்கிழங்கு;
தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு
பாச்சான்—கள்ளி
பாதாளமூலி—கோரைக்கிழங்கு; சித்தி
பூதகரப்பன்பட்டை—பீநாறிமரப்பட்டை;
ஆலம்பட்டை
பூதிக்காய்—ஜாதிக்காய்
பூநாகம்—நாங்கிட்பூச்சி
பேய்மரட்டி—பெருந்தும்பை
மயூரகம்—நாயுருவி
மலைதாங்கி—ஆடுதீண்டாப்பாளை; பொன்முசுட்டை
மல்லி—கொத்தமல்லி
முட்குரண்டி—முட்காவேளை
முதியார்கூந்தல்—சவுரிக்கொடி
முத்தக்காசு—கோரைக்கிழங்கு
முப்புரமெரித்தான்—நொச்சி; மாவிலிங்கை
வட்டத்திருப்பி—பொன்முசுட்டை
வெருப்படக்கி—வாய்க்காற்சடைச்சி
வைப்பூரவித்து—பச்சைவித்து

அளவின் விவரம்.

௩௬-குன்றியெடை	கொண்டது	௧-பணவெடை
௯-பணவெடை	,,	௧-வராகனெடை
௧௰-வராகனெடை	,,	௧-கழஞ்சு
௰-வராகனெடை	,,	௧-பலம்
௧-ரூபாயெடை	,,	௧-தோலா
௮-பலம்	,,	௧-சேர்
௰௨-பலம் ,,	,,	௧-ராத்தல்
௨௫-பலம் ,,	,,	௧-பக்கர்ச்சேர்
௧-கழஞ்சு	என்பது	௩௰-குன்றியெடை
௧-கிரேன்	,,	௨-குன்றியெடை
௧-டிராம்	,,	௧௨-குன்றியெடை
௧-அவுன்ஸ்	,,	௮-வராகனெடை
௧-பட்டிக்கு	,,	௨௪-அவுன்ஸ்
௧-ஆழாக்கு	,,	௯-அவுன்ஸ்
௧-பொன்பணத்துக்கு	,,	௰௯-நெல்லெடை
௧-அவுன்ஸ்	,,	௨௮-ரூபாயெடை
திரிகடிப்பிரமாணம்	,,	மூன்றுவிரல்களால் எடுக்குமளவு
வெருகடிப்பிரமாணம்	,,	ஐந்துவிரல்களால் எடுக்குமளவு

உ

பிழை திருத்தம்.

பக்கம்.	வரி.	பிழை.	திருத்தம்.
2	16	ஒங்காரமே	ஓங்காரமே
6	30	ஒங்	ஓங்
9	28	என்றால்	என்று
9	33	ஓன்றாகும்	ஒன்றாகும்
14	19	விபூதியை	விபூதியை
15	12	ஒம்,	ஓம்
20	3	ஒங்காரங்கு	ஓங்காரகு
78	9	ஓர்	ஓர்
83	23	உதிலலே	உதிலீலே
92	31	ஸீரகம்	சீரகம்
96	40	செய்து	செய்து
98	24	சச்சந்திராய் வேர்	கச்சந்திராய்
98	26	காய்பனும்	காப்பனும்
101	2	மாமஞ்சள்	மாமஞ்சள்
101	10	ஓன்றாய்	ஒன்றாய்
102	4	ஸ்தானஞ்	ஸ்தானஞ்
102	32	ஓரு	ஒரு
103	23	வெள்ளிச்சி	வெளிச்சி
104	35	சீதேவிப்பூட்டை	சீதேவிப்பூண்டை
106	15	ஒடும்	ஓடும்
106	27	மதுராம்	மதுராம்
106	30	காய்சசி	காய்ச்சி
107	7	உள்ளுக்குக	உள்ளுக்குக்
107	16	ஒரு	ஒரு
108	17	சண்பகமொக்குள்	சண்பகமொக்கு
110	31	வெப்பீல	வெப்பூவை
117	25	ஸிரகம்	சீரகம்
122	10	சமாளுப்ப்	சமுளுய்ப்
127	25	வெர்ப்பட்டை	வேர்ப்பட்டை
144	18	போன்முறுங்காணி	பொன்முறுங்காணி
145	29	காய்வெள்ளே	கான்வேளை
150	26	சிறுகீறை	சிறுகீரை
213	28	கெவுரி	கௌரி
215	6	ரசசெச்தூரம்	ரசசிந்தூரம்
222	5	எருக்கம்	எருக்கம்
223	7	விளகேண்ணெய்	விளக்கெண்ணெய்
227	35	சொமநாத	சோமநாத
267	13	முக்கொழுஞ்சி	முட்கொழுஞ்சி
274	27	வெளப்பருத்தி	வேலிப்பருத்தி
319	24	பாச்சாணை	பாச்சாணை
321	21	பெய்க்குமட்டி.	பேய்க்குமட்டி.
336	21	சேங்வொட்டை	சேங்கொட்டை
336	25	சிக்திரமூலம்	சித்திரமூலம்
349	29	பாளை	பாலை