LC
N16.
120872

உ

சிவமயம்.

பதினெண் சித்தர்கள்

திருவாய்மலர்ந்தருளிய

ஆத்ம ரட்சாமிர்த மென்னும்

வயித்திய

சார சங்கிரகம்.

இஃது

ஆயுர்வேத பாஸ்கரர்

கந்தசாமி முதலியாரால்

இயற்றியதை,

தஞ்சைமாநகரம் முத்தமிழ்க்கவியரசு

த. சண்முகம்பிள்ளையவர்களால்

முன்னிருந்தவழுக்களை சீர்திருத்தி,

மதுரை புதுமண்டபம் புத்தகஷாப்பு

இ-ரா-ம- குருசாமி கோனர்

எஸ்- கூடலிங்கம் பிள்ளை

இவர்களின் விருப்பத்தின் படி

—(*)—

சென்னை

வாணீவிலாச அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

இதன் விலை) 1916. (ரூபா 1.

OF THE REGISTRAR ... 22 AUG 1917 ... MADRAS

Only Titlepage 'MURAHARI PRESS' Madras.

120872
1086 / 615
LC
N16

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்

வயித்தியசார சங்கிரகத்தின்

அட்டவணை.

OFFICE OF THE REGISTRAR OF ... REGISTERED 22 AUG 1917 MADRAS.

[பெ]யர்	பக்கம்.
அ	
[அ]லகைமலட்டுக்குணம்	39
...ர்தருண்டுஞ்சாகுதல்	28
...றவீட்டிற்குழந்தைக்குகழுத்து	
...ங்கிமுழங்கால் முழங்கை	
...ளிர்த்துவயிற்றில்கண்	64
...ப்புள்ளின்தோஷகுண	67
...இவர்த்தகுணம்	8
...த்தின்குணம்	90
...ளினதற்கு	98
...கரப்பன்குணம்	105
...பஞுதிசுரத்தின்குணம்	112
...திரசுரத்தின்குணம்	113
...சாமாந்தசுரத்திற்கு	114
...காரசுரம்காய்ச்சல்சுவாசம்	
...க்திசுரதாபம் விக்கல்தாக	
...திற்கு	118
...காரக்கழிச்சலுக்கு	126
...ரவகுப்பு	127
...சத்தின்பொருக்குண	128
...திற்குகண்ணேய்க்	132
...சஞ்சிவிலிங்கக்குழம்பு	138
...ண்ணிற்கு	159
...ம்புமூவெட்டுக்கு	162
...க்கண்ணிற்கு	,,
...ம்பிரிதற்கண்ணிற்கும்	,,
...வங்கனிவெரிவுபித்தத்திற்	
...தயிலம்	179
...ணகாய்ச்சலின்குணம்	193
...தியைப்பற்றின காச்சலின்	
...ணம்	198
...னவேருக்கும் அபானகடுப்	
...கும்	249
...ரோகம் மேற்படி மூலே	249
...கோபமென்ற அனல்கோ	
...தின்குணம்	147

பெயர்.	பக்கம்.
அதிசாரநாச்சலுக்கு	202
அதிசாரசுரத்திற்குகுளிகை	203
அசாத்தியசுரத்திற்கு	,,
அர்த்தஞரீஸ்வரம்	217
அசாத்தியசன்னிகள்	217
அந்தகச்சன்னிகுணம்	,,
அபினியாசன்னிக்குணம்	213
அதிகாரதோஷக்குணம்	259
அசாத்தியஅதிசாரக்குணம்	,,
அசீரணகிராணிக்குணம்	259
அண்டவாயுக்குணம்	270
அண்டவாதத்திற்குறுத்தண	272
அக்கினிமந்தம் வாயுப்பொருமலுக்கும்	373
அசீரணவாயுக்கு	274
அஜெகதவாயுக்குணம்	276
அத்தமூவாயுக்குணம்	,,
அஷ்டகுன்மம்வாயு அக்கினிமந்தத்திற்கு	284
அசீரணவாதம் சுரோணிதவாதம் சுபவாதமுதலியவைகள்	291
அண்டவாதம்நடுக்குவாதம்முடக்கு வாதம் சத்துவாதம் முகவாதம் இவைகட்கு	242
அரைவாதம்கால்வாதத்திற்கும்	,,
அண்டவாதத்திற்கு	294
அலருப்பூட்டுக்கு	297
அரோசியம் அன்னத்துவேஷ முதலானதற்கு	305
அரையாப்புமுதலானரணங்களுக் குத்துவர்ச்சீலை	374
அண்டசூலைக்கு	425
அதிசாரத்தின் மேற்காணும் வீக்கம் சோகைக்கு	394
அரோசியத்திற்கு	408
அக்கினிச்சூரணம்	412

பெயர். பக்கம்.
அசுவகெந்திச்சூரணம் 414
அமிர்தசஞ்சீவிச்சூரணம் 415
அமிர்தசஞ்சீவிலேகியம் 421
அஷ்டகுணலேகியம் 529
அவுரிநெய் 445
அறுகம்வேர்நெய் „
அயச்செந்தூரம் 468
அயக்காந்தசெந்தூரம் 469
அப்பிரேகச்செந்தூரம் 472
அயபற்பசெந்தூரம் 491
அகஸ்தியர்குழம்பு 503
அகிற்கட்டைத்தயிலம் 509
அருகம்வேர்த்தயிலம் „
அசுவகெந்தித்தயிலம் 511
அயனவில்வாதித்தயிலம் 512
அவரவீட்டில்வயிற்றிற் சீய்கட்டி
வரட்சிதோஷங்கண்டால் 522
அக்கிக்கு 524
அபானவியானன் உதானன்சமான
வாயுக்கள் 527
அபானரோகம் ஷ மூலைக்கு 249

ஆ

ஆறுதிங்களிலும் உடனேயும் சாதுக்குறி 27
ஆமகணத்தின்குணம் இதுவே
சீதகணம் 91
ஆமக்கடுப்புக்கு 97
ஆமதணத்தின்குணம் 111
ஆமசுரமாறுதற்கு 115
ஆமம்குளிர்சுரம்கடுப்புக்கு „
ஆமசன்னியின்குணம் 120
ஆமக்கழிச்சலின்குணம் 225
ஆறுதவகுரிப்புண்ணுக்கு 143
ஆணிப்பூவுக்கு 157
ஆசனக்கடுப்புக்குப்புகை 266
ஆனந்தவாயுக்கு 275
ஆவரைநெய் 443
ஆமலசத்தயிலம் 51[illegible]
ஆதண்டத்தயிலம் „

இ

இரத்தகுணக்குணம் 47
இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்புட 97
இரத்தசீதக்கடுப்பு பலவிதத்தில்
சுரத்திற்கு „
இரத்தம்சீதகடுப்புநீர்சுருக்கு „

பெயர். பக்கம்.
இரத்தக்கடுப்புக் சீழ்மூலத்
திற்கும்
இரத்தமூலவரட்கண வாதது மாந்
திற்கு
இரத்தகணத்தின்குணம்
இரத்தகுணத்தின்குணம் 1[illegible]
இரத்தகணமூலத்திற்கு 1[illegible]
இரத்தகழிச்சலுக்கு
இளைப்புஇருமலுக்கு
இளைப்புஇருமல் சுழிகளைபழிப்
புக்கு 1[illegible]
இருட்கண்டகண்ணுக்கு 1[illegible]
இரத்தபாய்ச்சலுக்கு
இழிக்கண்ணுக்கு அதுவேஇமை
திறந்தகண் 1[illegible]
இமைத்தடிப்புக்கரிப்புக்கு 1[illegible]
இழிகண்ணுக்கும்புழுவெட்டு 1[illegible]
இரத்தபீனிசக்குணம்
இரத்தபீனிசம் சுருய்ப்பீனிசத்
திற்குத்தயிலம்
இரத்தத்தைப்பற்றின சுரத்தின்
குணம்
இரவிற்காணுஞ்சுரத்திற்கு 2[illegible]
இரண்டாமுறைமூன்றுமுறை குளிர்
சுரமுதலான சகல சுரத்திற்கு
அஞ்சனம் 2[illegible]
இரத்தமூலக்குணம் 2[illegible]
இரத்தமூலபாண்டுகுணம்
இரத்தமூலத்திற்கும் மூலமுளை
எண்ணெ
இரத்தகிராணி சலக்கிராணி
இரத்தகிராணி சலக்கிராணிக்கு
ததன்னுதல் அலைச்சுடு வயிறு
சல்வாரிஅன்னஞ் சமியாமல்
மல்விஷநீர்தொப்புளைச் சுற்றி
தலுக்கு 3[illegible]
இடுப்புவலிகாலகதிக்கு 4[illegible]
இரத்தபித்தக்குணம் „
இரத்தகாசக்குணம் „
இரத்தப்பிரமியக்குணம் 5[illegible]
இரத்தப்பிரமியகல்லடைப்பு
இரத்தப்பிரமியம் மசியப்பிரமிய
லப்பிரமியம் மூத்திரக்கிரிச்
சீர்கட்டு
இரத்தப்பிரமியம் சீயப்பிர
ஊஷ்ணத்திற்கு

பெயர். பக்கம்.
இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரிவும்கல்
லெரிபவருக்கு 333
இரத்தம்போல்நீரிறங்கும் 334
இரத்தசத்திக்கு 4[illegible]4
இந்தலாதிச்சூரணம் 412
இரசஅமிர்தாதிச்சூரணம் 413
இஞ்சிச்சாயனம் 419
இஞ்சிலேகியம் 423
இஞ்சிசர்பத்து 450
இரதசெந்தூரம் 479
இருவேலித்தயிலம் 5[illegible]7
இருண்டகண்ணுக்கு 155
இந்நான்குவகைகளும் அறியாமல்
வயித்தியஞ்செய்பவர்களுக்கு நர
கம்வரும் 2
இரத்த அபானத்திற்கும் அபான
வேருக்கும் எண்ணெ 249
இ மத்தடிப்புகரிப்புக்கு 160
இன்னின்னவனுக்குமருந்து பலிக்
காதெனக்கூறுகின்றார் 5
இன்னின்னவனுக்குபிணிதீருமென
க்கூறுகின்றார் 6
இன்னின்னவர்க்குவயித்தியஞ் செ
ய்யெனக்கூறுகின்றார் 6
இரத்தகிராணிகுணம் 159

ஈ

ஈளைஇருமலுக்கு 309
ஈசுரசிந்தாமணிலேகியம் 478

உ

உடம்புநோய்காச்சலி 111
உட்காய்ச்சலின்குணம் „
உள்ளட்சரத்தின்குணம் 129
உண்ணுங்குவளர்ந்ததிற் 135
உப்புதிரிக்கு 14[illegible]
உளைவுகன்னின்குணம் 15[illegible]
உதிரத்தின்குணம் 197
உட்காச்சல்காமெளிவுக்கு 210
உருத்திரசன்னிக்குணம் 219
உட்குத்தபுறவீச்சுஉடற்குத்து உட
ம்பக்கடுப்புக்கும்சர்வாங்க வாதத்
தின்தயிலம் 228
உட்குத்தின்குணம் 229
உட்குத்துப்புரவீச்சுக்கு „
உட்குத்துப்புறவீச்சு அடைப்பு இரு
மல் இளைப்பு 230

பெயர். பக்கம்.
உட்குத்தபுறவீச்சுகால்வலிப்பு குமர
சண்டன் பயல்கன்வலிகுதிரை
வலிப்புமுதலிய வலிப்புகளுக்கும்
சனனிக்கட்டுக் 238
உள்மூலக்குணம் 24[illegible]
உள்மூலம்இரத்தமூலம் சீதக்கழிச்ச
லுக்கு 2[illegible]4
உள்மூலம்பிறமூலத்திற்கு 219
உள்மூலம்பிறமூலம் விஷபாண்டு
காமாலைவீக்கங்களுக்கு 25[illegible]
உள்மூலம்பிறமூலம் வெப்புப்பாவை
முதவான வியாதி களுக்குச்சூர
ணம் 250
உள்அபானம் இரத்தஅபானம் சீதக
கழிச்சலுக்கு 249
உள்ளங்கால்குத்திற்கு 293
உளைமாந்தக் 318
உள்ளிஆமணக்கெண்ணெ 451
உருக்குச்செந்தூரம் 471
உப்பு 493
உளைமாந்தக்குணம் 318

ஊ

ஊதுமாந்தகுணம் 73
ஊதுமாந்தகணத்தின் 86
ஊதுகரப்பன்குணம் 104
ஊதுகாமாலைக்குணம் 130
ஊஷ்ணகாச்சலுக்குச் சிரக
மாத்திரை 213
ஊஷ்ணவாயுவுக்கு 274
ஊதுதிட்டம் 523

எ

எட்டிதோஷகுணம் 65
எரிகணத்தின்குணம் இதுவே சீதக
ணம் 91
எண்ணெய்தொங்கலுக்கு 136
எரிகுன்மக்குணம் 282
எரிவாதத்திற்கு 297
எலும்புக்குலைவெடிகுலைபறளகிப்புண
ரிரத்தக்கு 384
எலுமிச்சம்பழசர்பத்து 449
எள்ளெண்ணெய் 497
எசிற்றமும்புபடர்தாமரை தமுவ
ணைக்குப்பற்று 528
எரிப்புத்திட்டம் 528

ஏ

ஏலாதிவடகம் 457

பெயர்.	பக்கம்.
ஐ	
ஐந்தெண்ணெய்த்தயிலம்	452
ஒ	
ஒருநிமிஷத்தில்நாடிநடக்	17
ஒளிமயக்கம்வெளிமயக்கத்	160
ஒருதலைவலிமண்டையிடி கபாலவா புகபாலவலிக்குத்	190
ஒன்றைவிட்டொருநாள்வரும் மாத ச்சுரத்திற்	199
ஓ	
ஓராண்டிலுமீராண்டிலும் சாகுங் குறி	27
ஓட்டைக்கண்ணின்குணம்	157
ஓமலேகியம்	427
ஔ	
ஔஷதஞ்செய்யவும்உண்ணவும்இன் னகிழமையாகும் இன்னகிழமை யாகாதென்பது	33
க	
கருக்குழியின்ஆறுவித வியாதியுங் கூறுகின்றார்	35
கருக்குழியினக்க மற்றுப்பாகபத் திய முதன் வியாதியின்குணமும் ஔஷதமுங் கூறுகின்றார்	36
கருக்குழியில் வாயுவிலானுகிய இர ண்டாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின் றார்	36
கருக்குழியில்சதைவளர்ந்த மூன்று ம்வியாதியின்குணமும் அதற்கு ஔஷதமுங்கூறுகின்றார்	37
கருக்குழியிற்புழுசேர்ந்த நாலாம்வி யாதியின் குணமும் அதற்கு ஔ ஷதமுங்கூறுகின்றார்	37
கருக்குழியிலிரத்தமுடைய ஐந்தாம் வியாதியின்குணமும் அதற்குஔ ஷதமுங்கூறுகின்றார்	37
கருஞ்சீலைக்குணம்	47
கருவளர்க்குமெண்ணெய்	56
கருங்கிரந்திக்குணம்	63
கருட்டக்கண்புள்ளினதோஷம்	67
கடுமோர்க்குணம்	77
கண குப்பு	88
கணமாந்தகுணம்	85
கணத்தில்இரத்தம்விழுதலுக்கு	95
கணச்சூதெணிய	95
கணஇருமல்வாய்நாற்றத்	
கணமாந்தம் வயிற்றுவலிவுபொருமு க்குப்பாலசஞ்சீவிமாத	
கணக்கடுப்புக்	
கரப்பன்வகுப்பு	1
கருக்கரப்பன்குணம்	1
கரப்பனுக்கெண்ணெ	1(
கபாலகரப்பனுக்குத்தயிலம்	
கரப்பனுக்குமேற்பூசும்எண்ணெ	
கணசம்தோஷம்வயிற்றுக் கழி ல் பித்தம் இருமல் வாந்திக்கு	10
கணக்காய்ச்சலுக்கு	
கணக்காய்ச்சல்மாறலுக்கு	
கணக்காய்ச்சல்மயக்கத்திற்கு	
கண்பண்டு கண்சுரம் அஸ்திவெ டைஇருமல்இரத்தம்இவை	106
கழிச்சல்தோஷத்தில்	,,
கணக்காய்ச்சலுக்கியாழம்	108
கழிச்சல்வகுப்பு	128
கழிச்சல்தோஷத்திற்கு	
கழிச்சலுக்கு	12
கழிச்சல்சுரத்திற்கு	,,
கழிகணம்சுரம்வரட்சிக்	12
கழிச்சல்இருமலுக்	,,
கழிச்சல்வாந்திக்	,,
கழிச்சல்இருமல்வாந்தி	,,
கணக்கழிச்சலின்குணம்	
கபாலிஅட்சரத்தின்	
கக்குவானுக்கு	
கனையசநிகழிச்சல் இருமல்தே ம்தாகவரட்சிக்	
கக்குவானுக்குவேறுபிரயோ கம்	1
கல்லுதிரிக்குணம்	1
கடும்பைக்குணம்	
கரும்பனசைக்	
கணமாந்தபித்த மார்ப்பாச்ச சக்க தனம்	1
கழிச்சல் அதிசாரம் சுவாசகாசத் திற்கு	1
கண்ணுனைவுகண்சுருங்கல் ஒட்டி கண்மலங்குசுகண் முதலியவியா கட்குமாத்திரை	15
கணமந்தம் நீர்ப்பாச்சல் மலங்கல் பித்தத்திற்கு	154
கண்கட்டிக்	,,

பெயர்.	பக்கம்.
கண்ணெரிவிற்	155
கண்ணுபுழுவெட்டுப்புண்	156
கண்பூச்	156
கண்ணுவலிற்	159
கண்ணில்நீரேத்தத்திற்	160
கண்கூச்சத்திற்	160
கண்சிவப்புகடுப்புபூபடல்	160
கண்சிவப்புநீர்வடிதலுக்கு	160
கண்வலி மணிவளர்த்தில் ஆணி	161
கண்வலிக்கு	,,
கண்ணில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணு க்கு	162
கண்பிரிதல்புழுவெட்டுவிற்	,,
கண்கரித்துக்குத்திக்கலங்கிப் பொங் கிகர்வடிந்தால்	170
கண்வலிசிவப்புகடுப்புதினவுநீர் வடி தலுக்	165
கண்வலி வெடுக்கடுப்பு நேத்திரவாய் விற்கு	,,
கணவேதனை பலதுக்கம் புறவளை யம்	166
கண்வீக்கம்எரிதினவுபடலம் சிவப் புகடுப்பு நீர்வடிதலுக்குப் புரவளை யம்	,,
கண்ரோகங்களுக்குமாத்தி	167
கண்ரோகங்களுக்குபொடி	168
கண்ரோகங்களுக்குழம்பு	169
கண்ரோகங்களுக்குமை	170
கண்ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற கட் டநெய்	171
கண்ரோகமுடையவர்கட்குத்தலையி ற்பதமிடக்கும்மப்பூத்தயிலம்	172
கண்ரோகமுடையவர்களுக்குக்காலி ற்றேய்க்கத்தயிலம்	172
கண்ணோய்கட்கு மருந்தரைக்கும்பா த்திரம்	172
கண்ணில் மருந்திடப் பொருந்தாக் காலம்	173
கண்ணில்மருந்தெழுதியபின் நடக்க வேண்டியகிரமம்	181
கண்ரோகங்களுக்குத்தயிலம்	173
கணகடுப்புச்சிவப்பு தலைவலிக்குத்த யிலம்	179
கண்ரோகங்களுக்கும் கபாலகுஷ்ட த்திற்குத்தயிலம்	,,
கபாலவலி கபாலசன்னிகண்ணோய் கட்கும்பிரத்தயில	,,
கண்ணோய்செவிநோய்தலை நோய்க ட்குத்தயிலம்	180
கண்டபீனிசச்சூரணம்	184
கபாலவலிபீனிசத்திற்குத்	187
கபாலவலிக்குத்தலைபீனிசம்நேத் திரக்கடுப்பு மேகச்சூட்டுக்குத் தயி லம்	187
கண்டகூச்சசன்னிகுணம்	218
கருணியாச்சன்னிக்	222
கபாலசன்னிக்	227
கண்டுருகசன்னிக்குமாத்தி	234
கழிச்சல்சுரத்திற்குஅபின	263
கழிச்சலுக்கு	263
கல்லடைப்புக்கு	335
கபாலசூலையின்குணம்	386
கண்டமாலைமுதலானரணங்களுக்கு களிம்பு	400
கண்டமாலைவிப்புருதி அரையாப்பு முலைக்குத்து கட்டிகளுக்குமேமேற் பூச்சு	400
கந்தைச்சூரணம்	411
கரிசாலைச்சூரணம்	414
கற்பூரச்சூரணம்	415
கதலிரசாயனம்	419
கடுக்காய்லேகியம்	425
கடுகுலேகியம்	427
கண்டாத்திரிலேகியம்	428
கலிங்காதிலேகியம்	430
கந்தாதிலேகியம்	438
கடுக்காய்நெய்	444
கண்டங்கத்திரிநெய்	446
கதலிகந்தநெய்	447
கடுக்காய்வடகம்	457
கருவங்கசெந்தூரம்	474
கரியுப்புச்செந்தூரம்	483
கருவங்கபற்பம்	489
கற்பூரசலாசத்துபற்பம்	,,
கல்நார்பற்பம்	491
கரியுப்புத்திராவகம்	499
கரிப்பான்தயிலம்	524
கண்ணவீக்கத்திற்கு	512
கருவங்குப்புவேனுக்கு	25
கண்கள்-நுதல்கள்-முகங்கள்-மு லைகள்-சுசீரங்கள் - அ - கால்க ள்-ப-இந்த-ஆறுவிதமுணங்களறியா ர்கோரிகளைக் கொண்டதனுல் நரக மறைவார்	2

பெயர்.	பக்கம்.
கண்தலை-கை-சரீரம்-கால் பிண்டலிலைவிபரங்கள்	2
கருதரிக்கிறவிதம்	7
கபரோகநாவுசன்னிரோகநாவுதொந்தரோகநாவு	1
கா	
காற்கடுவன்மண்டைக்கடுவன்	108
காந்தசூரணம்	411
காய்ச்சலுக்காகாபதார்த்தம்	119
காய்ச்சலுக்குரசியம்	212
காய்ச்சலுக்குகுங்குமக்	213
காய்ச்சல் முதலானதற்கு ஏலாதிமாத்திரை	213
காய்ச்சலுக்கு கோரோசனை குளி	,,
காய்ச்சலுக்குசஞ்சீவிமாத்திரை	,,
காய்ச்சலுக்குரசகர்ப்பூரமாத்தி	214
காய்ச்சலுக்குரசமாத்திரை	214
காய்ச்சலுக்குலிங்கமாத்திரை	214
காய்ச்சல் அதிசாரம்சுவாசகாசத்திற்கும்	114
காரணம்	141
காசவெறிக்கு	147
காக்கைவலிப்பின்குணம்	236
காக்கைவலிப்பு முயல்வலிப்புகுமாரகண்டவலிப்பு முகவாதசன்னி சன்னிதோஷம் உட்குத்து புறவீச்சுவாதம் வாயுபக்ஷவாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் அண்டைவாதம் மண்டைகுத்துவபீனி	238
காசரோகக்குணம்	314
காதிற்சீழ்மாறலுக்கு	324
காதிரைச்சலுக்கு	325
காதெழுச்சிக்கு	325
காதிரைச்சல்வலிக்கு	325
காதுமந்தத்திற்கு	325
காதில்ஈய்ப்புகுந்தால்	327
காடிசர்ப்பத்து	450
காந்தரசவடகம்	455
காளமேககாராயணசெந்தூரம்	477
காதுதொட்டித்தயிலம்	513
காய்ச்சலுக்குக்கொடுக்கும் விரோசனம்	202
காக்கைவலிப்பு	122
காதுவளர	530
கார்தாரிஅத்துசிங்கவைஅலம்புடைபுடைகுருகாவி	8
கிருச்சினத்தின்குணம்	337

பெயர்.	பக்கம்.
கி	
கிராணியின்பேரிற்காணும் பாண்டு விஷபாகவீக்கத்திற்கு	259
கிராணிகழிச்சலபானக் கடுப்பு எரிப்பு உருப்பு ஈளைகாபம் பிரமிரம் வெளும்புருக்கி உள்ளுருக்கி தாதுபுஷ்டிவைகட்டு	161
கிரந்திப்புண் சிரங்குக்கு மேற்பூசுந்தயிலம்	372
கிருமிவிரேசனம்	457
கிசமிச்சுண்ணம்	528
கீ	
கீழ்க்காய்நெல்லித்தயிலம்	517
மேற்படி	510
கு	
குருநாடியிருப்பிடம்	21
குருநாடிகுணம்	,,
குழந்தைக்குசிறுநீர்கட்டி	64
குளிதோஷம்	68
குளிர்சுரத்திற்கு	115
குண்டியட்சரத்தின்	128
குழந்தைகளின்விரைவாதம்	136
குமரிகாசத்தின்குணம்	146
குத்தத்திற்	158
குத்தம்அமரத்திற்	158
குத்தமூலவிற்	258
குளிர்சுரத்திற்	204
குதிரைவலியின்	237
குமரகண்டவலிப்பின்	237
குழந்தைகட்குவரிகோயின்	63
குழந்தைகளுக்காணுகவால குமரகண்டவலிப்புக்குஎண்ணெ	239
குண்டலவாயுர்	277
குடகரிவாயுக்கு	27?
குடல்வாயிக	27?
குன்மகுலைக்	282
குன்மமூலம் இடுப்புக்குடைச்சல் வாயுக்கு	283
குன்மவலிக்கு	
குன்மக்கிரியைக்கு	283
குன்மம் அக்கினிமந்தத்திற்	283
குன்மம் வாயுசெண்டை வீக்கத்திற்குக்காந்தசெந்தூரம்	284
குன்மமூலவாயு பாரிசவாயுவயிற்றுவலிக்கு	285
குன்மகுதகவாயுதிரட்சி	285

பெயர்.	பக்கம்.
குண்டலாதிலேகியம்	421
குடிநீர்	495
குமரித்தயிலம்	508
குறுந்தொட்டித்தயிலம்	514
குருத்துவெட்டுவில்லுண்டை கல்லெரிகாயத்திற்கு	266
குடிலைகுட்சுமவாயுசன்னிவாதம்சங்கினிசாந்தாரிமுதலிய நாடிகளின் நடைகளறிக	11
கூ	
கூர்மன்-நாகன்-கிருகாள்-தேவதத்தன்	8
கூழ்பாண்டச்சூரணம்	412
கூழ்பாண்டலேகியம்	422
கூழ்பாண்டகிருதம்	441
கெ	
கெர்ப்பக்கோளிலக்கணம்	5
கெர்ப்பப்புழுக்குணம்	41
கெர்ப்பச்சூலைக்குணம்	46
கெர்ப்பவிப்புருதிகுணம்	48
கெர்ப்பரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்	51
கெர்ப்பஸ்திரீக்கு பத்துமாதத்தில்வரும் கோயுமதற்குஔஷதமுங் கூறுகின்றார்	54
கெர்ப்பகாலத்தில்துவாலைக்	58
கெற்பகாலத்திற்காணுஞ்சுரி	59
கெர்ப்பவதிக்குநீரடைதலை	59
கெர்ப்பவதிகல்லடைத்	59
கெர்ப்பமழிந்ததோஷ	69
கெந்ததாளிக்	183
கெர்ப்பகாலத்திற்காணும்	294
கெண்டைக்காலவாதத்திற்கு	296
கெந்தித்தயிலம்	356
கெந்தகரசாயனம்	408
கெந்தகவடகம்	456
கெந்தகபற்பம்	485
கெருடக்கற்பகம்	483
கெந்தகத்திராவகம்	493
கை	
கைவிடுநாடிமுதலியன	21
கைகால்முடக்குமுதலான வாதத்திற்கும் சீதசன்னிக்கும்	291
கைகளிற்காணும் மேகக்கட்டுவாயுவலிமுதலானதற்கு	292
கைகால்முடக்குமுதலானசூலை	18

பெயர்.	பக்கம்.
மேகவூறல்தடிப்புசொரிகரப்பு வெள்ளைவிழுதல்குட்டம் பெருவியாதிகிரந்திஅரையாப்புபடர்தாமரைதுடைவாழைரணம் கண்டமாலைலிங்கப்புற்று யோனிப்புற்று	380
கொமட்டி கண்கோரைப்ப	155
கொடிவேலிச்சூரணம்	416
கொமட்டிமாதளம்பழச்சா	449
கொமட்டிக்காயெண்ணெய்	450
கொடிவேலியெண்ணெய்	451
கொடிவேலியன்	451
கொடிவேலித்தயிலம்	506
கொம்பாக்குத்தயிலம்	509
கொள்ளிக்கரப்பனுக்கெண்ணெ	108
கொன்றைநெய்	443
கொள்ளம்மைசூரணம்	140
கோ	
கோரசன்னிக்குணம்	129
ச	
சகலதோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்	70
சகலதோஷநிவாரணமூலம்	70
சகலகணம்பிரளிக்குச் சஞ்சீவியெண்ணெ	100
சகலகரப்பன் சிரங்குமேற்பூசும்யெண்ணெ	107
சகலசுரங்களுக்கும் பச்சைகர்ப்பூரமாத்திரை	118
சகலசுரத்திற்குமாத்திரை	118
சகலமாந்தசன்னிக்கு	121
சன்னிசுரம்கபத்திற்கு	121
சளிஇருமல்கக்கல் காய்ச்சல்விஷசுரம்விச்சுளிவலிப்பு சன்னிதோஷம் வயிற்றுப்பொருமலுக்கு	123
சகலகழிச்சலுக்கு	126
சகலகழிச்சலுக்கு	127
சண்பகப்பூமாத்திரை	138
சலகுப்பத்தின்குணம்	150
சன்னிவாதசுரத்திற்கு	197
சகலமுறைச்சுரத்திற்கு	199
சத்திசுரம்கடுக்கலதவனத்	202
சளிகாச்சல்பந்தத்திற்கு	202
சன்னிசுரத்திற்கு	206
சன்னிதோஷசுரத்திற்கு	206
சகலசுரத்திற்கும்பொதுப்பி	200
சத்திகாய்ச்சல்கடுக்கல்தவ	202

பெயர்.	பக்கம்.
சகலபழஞ்சுரத்திற்குநெய்	207
சகலசுரத்திற்குக்கண் குளிர்ச்சிக்கு நெய்	208
சன்னிவகுப்பு	3?7
சன்னிரோகப்படலம்	217
சன்னிபதின்மூன்றின்நாமங்	217
சகலசன்னிக்குப்பொதுப்பிரையோகம்	217
சன்னிக்குத்தயிலம்	225
சந்நிசன்னிக்	225
சன்னி 13-க்கு வலிப்புஉட்குத்தபறவீச்சுக்குத்தயிலம்	228
சன்னிதோஷம் வாதத்திற்குக் குடிநீர்	228
சன்னிவலிப்புஇசிவுக்கு	230
சன்னிக்குமேற்பூச்சுத்தயிலம்	230
சன்னி 10-க்கும் வாதம்1?-க்கும்மேற்பூசவிஷமுஷ்டித்த	230
சன்னிவலிப்புசயித்தியம்வாதம்குலைக்கு அஞ்செண்ணெய்	231
சன்னிவலிப்புதோஷம் பட்சவாதம் நரம்புத்திமிர்வாதம் வாயுவுக்கு விஷமுஷ்டித்தயிலம்	231
சன்னிபுரவீச்சுக்குத்தயிலம்	231
சன்னிசுரத்திற்குமதுராதி	232
சன்னிவலிப்புக்கு ஆக்கிரா	233
சன்னிவாதத்திற்குஒத்தண	233
சன்னிக்குப்புகை	233
சன்னிதலைவலிக்குப்புகை	233
சன்னி 13-க்கும் புலவீச்சுக்கும் லிங்கமாத்திரை	233
சன்னி 13-க்கும் விஷசன்னிக்கும் தோஷத்திற்கும்செவுரி	234
சன்னிமுதலானதற்குஆனந்த வாதவன்	234
சன்னிதலைவலிக்குமாத்தி	234
சன்னி 13-க்கும் காலாந்தவயிரவன்	235
சன்னி 13-க்குமாத்தி	235
சன்னிஎரதோஷத்திற்குரசசெந்தூரம்	235
சகலசன்னிதோஷம் இவரகுளைவிப்புப்புச்சுலைக்கும்பூபதி	235
சங்ரகிராணிக்கு	259
சாதிலிங்கக்கட்டு	459
சாரக்கட்டு	463
சன்னிவகுப்பு	119

பெயர்.	பக்கம்.
சகலமூலத்திற்கும் பொதுப் பிரையோகம்	225
சகலகிராணிக்	260
சகலகிராணிகழிச்சல் வயிற்றுக் கடுப்புஉளைவு அஜிரணம்பித்தம்நீர்ச்சிறிறுப்புபிரமே	261
சகலகழிச்சலுக்கு	262
சகலகழிச்சலுக்கும் காந்த செந்தூரம்	268
சகலகிராணிஅதிசாரம் வயிற்றிரச்சல்கழிச்சல் சீதம இரத்தம் விழுதல் மூலக்கடுப்பு வயிறறுக் கடுப்புக்கு	267
சகலவாயுவிற்கும் பொதுப் பிரையோகம்	277
சத்திகுன்மத்தின்	282
சகலகுன்மம்வாயுவுக்கு தாம்பரபற்பம்	285
சகலகுன்மம்வாயுவுக்கு	284
சகலவாதத்திற்குச்சூரணம்	293
சந்துவாதத்திற்கு	295
சதையடைப்புக்கு	3?5
சலப்பிரமேகநீரின்குணம்	373
சகலமேகரோகங்களுக்கும் மகாமேகதிருதம்	353
சகலமேகத்திற்குண	355
சத்திவிக்கலுக்கு	406
சத்திகிருத்த	407
சத்துவாதிச்சூரணம்	413
சந்தணச்சூரணம்	415
சண்டமாருதலேகியம்	43?
சந்தணநெய்	440
சமுத்திராப்பழநெய்	445
சதாவேரிநெய்	447
சந்தனசர்பத்து	448
சந்தனயெண்ணை	454
சகலமேகரசாயணக்கிரகம்	407
சண்பகப்பூமாத்திரை	137
சவுரிபாக்கியகண்டி	458
சலமஞ்சரி	464
சந்திரோதயசெந்தூரம்	481
சடாட்சரஅக்கினிகுமாரன்	481
சங்கத்திராவகம்	493
சந்தநாதித்தயிலம்	505
சகாதேவித்தயிலம்	509
சங்கம்வேர்தயிலம்	511
சம்பீரத்தயிலம்	512

பெயர்.	பக்கம்.
சவுரித்தயிலம்	514
சங்கினிநாடிவிடையர் ஐந்தின் பெயர்கள் வானவிடை யம்	8
சப்பலட்சணம்	9
சயரோககுணம்	311
சா	
சாகாக்குறியுஞ்சாகுங்குறி	27
சாகரக்குறிசாகுங்	28
சாந்திகூறுகின்றோர்	42
சாம்பல்மண்தின்றதற்கு	136
சாதிக்காயெண்ணை	454
சாதிலிங்கக்கட்டு	459
சாரக்கட்டு	463
சாதஞ்செரியாமற் சோறுசோறும்மலங்கழிதல்	528
சி	
சிலேத்மதேகக்குறிகள்	13
சிலேத்மம்கூறு	28
சிலேத்மமாந்தகுணம்	71
சிங்கிமாந்தகணத்தின்குணம் அதேவிஷமாந்தகுணம்	85
சிரங்குபுண்ணுக்குகளிம்பு	106
சிறுசிரங்குசொரிசிரப்பன்	106
சிரங்குசொரிசிரங்கண்ணுக்	107
சிலேத்மபீனிசக்குணம்	182
சிறுய்ப்பீனிசக்குணம்	182
சிரசில்நீரேற்றம்மண்டையி	189
சிலேத்மசுரக்குணம்	195
சித்தவிப்பிரமசன்னிக்கு	221
சிங்குசன்னிக்குணம்	223
சிலேத்மசன்னிக்கு	225
சிமேத்மஅதிசாரக்குணம்	253
சிலேத்மமூலக்கிராணி	256
சிலேத்மகுன்மக்குணம்	261
சித்தப்பிரமை பித்தக்கிறுகிறப்பு வாய்நீர்சுற்றல் அரோசியம் வாந்திக்குணம்	313
சிலேத்மரோகங்கட்குகவி	321
சிலேத்ம-96-வரட்சிபீனிசம் கிர்ப்பாய்தல் கண்ணோய்சாங்கைக்கு	321
சிலேத்மப்பிரமேகநீர்பதி	?43
சிலேத்மநீரிழிவுநாலின்	345
சிலேத்மபித்த நீரிழிவுமூன்றின் குணம்	34
சிலேத்மவாதநீரிழிவுஐந்தி	345
சிலேத்மபிரமேகத்திற்கு	349

பெயர்.	பக்கம்.
சிவதைலேகியம்	421
சிந்தாதிலேகியம்	439
சித்திரவல்லாதிலேகியம்	431
சித்திரமூலலேகியம்	439
சிறுகூழ்ப்பாண்டலேகியம்	439
சிறுசந்தநாதித்தயிலம்	510
சீ	
சீதசுரத்திற்கு	116
சீதம்விஷசுரத்திற்கு	117
சீதாத்தக்கடுப்புகழிச்சல்	127
சீழ்பீனிசக்குணம்	182
சீதசுரம் குளிர்காச்சலுக்கு உட்கொள்ளும்எண்ணை	208
சீதாங்கசன்னிகுணம்	218
சீதசன்னிக்கு அநிவானந்தவயிர மாத்திரை	234
சீழ்மூலக்குணம்	240
சீதம்விழுவதற்கு	230
சீய்ப்பிரமியம் இரத்தப்பிரமியம் நீர்கட்டுகடுப்பு மூத்திரக்கிரிச்சனத்திற்கு	332
சீயக்காய்பிரமேகநீரின்	344
சீழ்ப்பிரமியத்தின்	330
சீரகச்சூரணம்	412
சீனத்திராவகம்	498
சு	
சுழிமாந்தகுணம்	78
சுழிகணத்தின்குணம்	87
சுழிகணம் வரட்சிகணம் இரத்தகண முதலானதற்கெண்ணை	100
சுழிகணத்திற்குகியாழம்	100
சுரவகுப்பு	109
சுரம்இருமல் சீதசுரத்தி	117
சுரத்திற்குவலாதிமாத்தி	117
சுரவாற்கணம் இரததக்குணம் குளிதோஷம்சவலைக்கு	115
சுரத்திற்கு ஆகாப்பதார்த்த	123
சுகபேதிஎண்ணை	139
சுருங்குகண்ணின்குணம்	154
சுக்கிரப்படுவனுக்கு	161
சுரத்தின்பேரில் உடல்வீக்கங் கண்டால்	200
சுரத்திற்குக் கொடுக்கும் விரோச்சனம்	202
சுளுக்காச்சலுக்கு	202
சுரம்விக்கல் தாகம்அரோசியம்	207

பெயர்.	பக்கம்.	பெயர்.	பக்கம்.
சுரத்திற்குத்தயிலம்	208	சூலிகன்னத்தின்குணம்	87
சுரத்திற்குநசியம்	212	சூலைகரப்பன்குணம்	104
சுரமுதலானதற்குவலாதிமாத்	213	சூலியயத்திரன்	126
சுரத்திற்குகோரோசனை	,,	சூடுவௌத்திற்கு	160
சுரத்திற்குசஞ்சீவிமாத்தி	..	சூலைகடுப்புவாயு உட்சூடைச்சல்	
சுரத்திற்குரசசர்ப்பூரமாத்தி	214	வாதக்கடுப்பு	296
சுரத்திற்குஇரசமாத்திரை	,,	சூலைபதினெட்டின்குணம்	375
சுரத்திற்குலிங்கமாத்திரை	,,	சூலைகடுப்புவீக்கத்திற்கு	383
சுரகோடாலி	215	சூலைப்புண்ணுக்கு	386
சுரத்திற்குப் பச்சைக்கர்ப்பூர		சூலைக்கட்டு வீக்கம்கடுப்பு பிடிப்புக்கு	
உண்டை	216	பற்று	,,
சுரம்குளிர்சுரம் வயிற்றுவலி பொரு		செ	
மல்முதலிய வியாதிக்கு விரேச		செவியவடகம்	457
னமாத்திரை	,,	செங்குரதிக்குணம்	68
சுரநோயின் நட்சத்திரங்களின்		செங்கண்புள்ளின்தோஷகுண	67
பலனறிய	,,	செரியாமாந்தகுணம்	76
சுபசன்னிக்குணம்	224	செங்கரப்பன்	103
சுரத்தின்பேரிற்காணுங்குறி	266	செவிநோயின்	131
சுரமாந்தகுணம்	319	செவியிற்சீ ஒழுகலுக்	,,
சுவாசகாசத்தின்	,,	செம்முள்ளித்தயில	513
சுவாசகாசம் க்ஷயகாசம் உளைமாந்		செவவார்க்குண	150
த முதலிய சிலேத்மரோகங்		செங்கத்தாரிஎண்ணை	,,
களுக்கு	320	சே	
சுக்கிலப்பிரமியத்தின்குணம்	328	சேஷ்மகணத்தின் குணம்இவைகட்கு	
சுப்பிரமேகநீரின்குணம	344	நிவர்த்தி	84
சுக்கிலப்பிரமேகநீரின்	,,	சொரிசிரங்குக்குணம்	106
சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம்க்ஷீயமே		சொ	
கம் மூத்திரப்பாளை கிரிச்சனம்		சொர்ணபற்பம்	490
இவைகட்கு	354	சோ	
சுரம்வலிப்பு பிடிப்புகட்கு முசுமுசுக்		சோதியட்சரத்தின்குணம்	128
கைநெய்	221	சோகைவகுப்பு	129
சுரச்சூலைகளுக்கு	385	த	
சுக்குலேகியம்	426	தசநாடிகளிருப்பிடம்	28
சுரஅதிசாரக்குணம்	233	தலைமாந்தகுணம்	77
சுக்குநெய்	447	தனுவாதம்புறவீச்சு இசிவாயுதறம்	
சுத்தவல்லாதிஎண்ணை	452	பற்கிட்டல் சன்னிக்கு மேற்பூசுந்	
சுக்குவடகம்	457	தயிலம்	226
சுகசன்னிக்குணம்	226	தண்டுவாதத்திற்கு	295
சுயமக்கினி	482	தம்பணவெண்ணை	438
சுரகரகத்தயிலம்	512	தலைக்குணம்	141
சுருங்குகண்ணின்குணம்	154	தந்தசுத்தி	173
சுரஅதிசாரக்குணம்	253	தலைப்பேனுக்குமாரணம்	522
சூ		தயிலம்தேய்த்துக் கொள்ளுங்	
சூதகவாயு சூசிகாவாயுவிற்கு	49	கிரமம்	173
சூதகவலிக்கு	51	தசவாயுக்களின்பேரும் பிராணவாயு	
சூரணம்	496	இருப்பிடமும்	

பெயர்.	பக்கம்.	பெயர்.	பக்கம்.
தசநாடிகளின் பெயர்கள்சுழி முனை		ஆ	
நாடி இடகலைபிங்கலை	8		
		ஆதுளைலேகியம்	431
தா		ஆக்குபுள்ளின்தோஷகுணம்	66
		ஆதுளைநெய்	446
தாகத்திற்குகலைக்கொம்பு		தெ	
தண்ணீர்செய்யும்விதம்	143	தெற்கத்தக்கெணையார்நுக	96
தாந்திரிகசன்னிகுணம்	221	தே	
தாபசுரத்திற்கு	200	தேகசட்டைவிபரம்	12
தாளக்கட்டு	462	தேரைகோஷகுணம்	68
தாபசுரம் காவரட்சிக்கு	200	தேகங்களின்பரிசங்களும்	
தாந்திரீகசன்னிகுணம	220	நிறங்களும்வருங்குறியறிதல்	9
தாகத்திற்கு	135	தொ	
தாளிசபத்திரிசூரணம்	410	தொங்கல்ஆம்மாந்தபேதி	16
தான்றிக்காய்லேகியம்	425	தோஷநிறகுறி	26
தாதுபுஷ்டி லேகியம்	432	தோஷசன்னி மாந்தசன்னிபித்தசுரம்	
தாளிசப்பத்திரிவடகம்	455	வாந்திக்கு	121
தாம்பரசெந்தூரம்	475	தோஷசுரத்திற்	207
தாளகபற்பம்	485	தோள்வாதத்திற்	295
தாம்பரபற்பம்	486	தோஷமாந்தத்திற்	80
தி		தோஷவகுப்புக்கு	65
தித்திப்புசுகபேதிக்குழம்பு	139	தோள்கடுப்புக்	297
திரிநாளிலும் ஆறுதிங்களிலும்		ந	
சாகுங்குறி	27	நஞ்சுகொடிவிழ	60
திரிசாலம் பதினைந்திலும் சாகுங்		நடுக்கம்வாந்தி அசீரணத்	181
குறி	,,	நயனரோகவிபரம்	145
திரிதோஷசுரத்திற்கு	205	நளிகாச்சல் நடுக்கல்சுரத்தி	201
திரிலோகசெந்தூரம்	472	நன்னாரிசர்பத்து	443
திடர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணித		நடுக்குவாதத்திற்	295
வாதமுதலானதற்கு	292	நரம்புபிடிப்புக்	298
திமிருக்கு	296	நச்சிச்சாகுழம்பு	501
திராட்கிசூரணம்	411	நற்சிரகத்தயிலம்	507
திப்பிலிலேகியம்	426	நரம்புசிலந்திக்	524
திராட்சிப்பழசர்பத்து	449	நயனபட்சணம்	9
தீ		நந்தாதிலேகியம்	438
தீராதசன்னிகுணம்	121	நா	
தீராதசுரத்திற்கும்மாசல்		நாடிவிளக்கு	13
சுரத்திற்கும்	203	நாடியுண்டாவதற்குக்காரண	16
தீசுட்டபுண்ணுக்	524	நாடிபேதாபேதம்	17
து		நாடிபார்க்குமாதவகை	18
துளைமாந்தகுணம்	79	நாடிஸ்தானங்கள்	,,
துடிவாயுக்குணம்	276	நாடியைப்பிடித்து பரிட்சிக்கு	
துருசுபற்பம்	486	நாவிதம்	19
துளசித்தயிலம்	511	நாடிகிதானம்	20
துட்டர்களுக்கு மூன்றுஞ்சொல்		நாடிகள்கீழ்மேலுமீதியோடும்	
கூடாது	2	நாவிதம்	22

பெயர்.	பக்கம்.
நாடிதொந்திப்பு	24
நாமுன்தோஷகுணம்	132
நாக்குப்பூச்சிவிழுதலுக்	173
நாலாயமூறைசாத்திர மஹேரிஷியாத்திரை	216
நாவரட்சிக்கு	
நார்த்தங்காய்லேகியம்	429
நாவல்நெய்	443
நார்த்தம்பழசர்பத்து	449
நாகச்செந்தூரம்	474
நாகபற்பம்	588
நாபிவிரோசனம்	498
நார்த்தங்காய்குழம்பு	50[illegible]
நாக்கிலும் உதட்டிலுமுண்டாகும் புண்ணுக்கு	528
நான்குவிதபண்டிதர்களும் அச்சரிக்கைகூறுகின்றார்	5
நாடிஸ்தானங்கள்	10
நி	
நிதம்பகுலைக்குணம்	50
நிலவாகைசூரணம்	413
நீ	
நீர்ப்பள்ளினதோஷகுணம்	68
நீர்மாந்தகுணம்	74
நீர்க்கணமாந்தம்	87
நீர்க்குணத்தின்குணம்	87
நீராமகணத்தின்	90
நீலியட்சரத்தின்	128
நீர்க்குளுவன்	140
நீலகசத்தின்	147
நீரொளிகாசத்தின்	147
நீர்பாச்சலின்	147
நீர்வடிதலுக்	162
நீலகாசம் பித்தகாசம் மந்தாரகாசம்படலம் பில்லம்மயிர்க்குத்தல்புழுவெட்டுமாலைகண்ணீர்வடித்தல்குந்தம் நேத்திரவாயுமுதலானதற்	164
நீர்பீனிசக்	182
நீர்ப்பீனிசத்திற்குத்தயி	185
நீர்க்கழிச்சலுக்	262
நீர்க்கடுப்புஎரிவுக்கு	334
நீரிழிவு	344
நீர்க்கடுத்துத் துளிதுளியாயீற்று விழுதுஇரத்தங்காணுக்	331
நீர்த்தாரையெரிவு கடுப்பு சதைவளர்த்திக்	335

பெயர்.	பக்கம்.
நீரடைப்புக்	336
நீரிழிவு பிரமேகம் எலும்புருக்கி கடுப்பும்பெரும்பாட்டுக்	354
நீரடைப்புக்கு எண்ணெ	454
நெ	
நெஞ்சுகுத்துவிலாகுத்	297
நெல்லிக்காய்லேகியம்	424
நெஞ்சுத்தமெனுக்கு	521
நெய்	461
நெல்லிவடகம்	456
நே	
நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு	162
நேத்திரத்தில்சதைவதிந்தி	167
நேத்திரவாயுவுக்	159
நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத் தயிலம்	159
நேத்திரரோக 90-க்தயிலம்	160
நேத்திரத்திற் புழுவெட்டுப் புண்ணுக்கு	156
நேத்திரத்தில்விர்யெத்தம்	167
ப	
பண்டிதனிலக்கணம்	1
பஞ்சபூதநாடிகளிருக்	20
பண்டிதாள்கவனிப்பு	33
பத்தியங்கூறுகின்றார்	43
பச்சையுடம்பில் வயறுபொருமி வலித்தசல்	61
பச்சையுடம்பிலெடுத்த சுவாசகாசத்தின்	61
பத்தியத்திற்கானபதார்த்	62
பட்சிதோஷகுணம்	61
பறவைதோஷ	64
பழஞ்சுரத்திற்	117
பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம்சன்னி	116
பச்சிலைபோற்கழிவதற்	125
பல்லீரம்இரத்தம்வடிக்தா	138
பற்பல்வியாதிகளின்வகுப்	133
பளேமுகரிக்குண	138
பரிபனவர்க்க மணிதலும் கிரியையுங்கூறுகின்றார்	5
பத்தியத்திற்காகும்பதார்த்த	141
பத்தியத்திற்காகாப்தார்த்த	144
பற்பரோகத்தின்குணம்	150

பெயர்.	பக்கம்.
பருவணிகைக்	151
படலத்தின்குணம்	151
பழங்காச்சலுக்கு	20
பயித்தியசன்னிக்	221
பயித்தியவாரி அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு அன்னஞ்சமியாத	284
பட்சவர்தம் தனுவாதம்முதலான சகலவாதத்திற்கு	290
பட்சவாதமுதலானவாதம் 80-க்கும் மற்ற கொடிய ரோகங்களுக்கும் கெந்திமெழுகு	290
பக்கவாதம் முகவாதம் திமிர் நடுக்குவாதம் முதலான சகலவாதத்திற்கும் உட்குத்து புறவீச்சுக்கும் தலைவலிக்கும்மேற்பூச்சு	293
பவுத்திரம் கண்டமாலை வெடிப்புபத்திபிளவை அரையாப்பு முதலிய வீக்கத்திற்குமேற்பூச்சு	368
பஞ்சலவணச்சூரணம்	413
பரங்கிப்பட்டைரசாயனம்	420
பஞ்சதீபாக்கினிலேகியம்	430
பஞ்சலோகசெந்தூரம்	472
பஞ்சபாஷாணகெந்	482
பவளபற்பம்	487
பஞ்சலவ்ணபற்பம்	491
பஞ்சலவணத்திராவகம	494
பலரோகநிவாறணம்	521
பண்டிதன்முறைமை	4
பயித்தியர் சிறுநீர் கபநீர் தொந்தநீர் வாதரோகநாவு பித்தரோகநாவு நிறங்கள்	9
பயித்தியநாடிநடை சிலேத்தும நாடிநடைவாதமும் பித்தமுந் தொந்திந்தநாடிநடை	10
பா	
பால்சுரக்க	65
பால்மாந்தகுணம்	76
பால்கரப்பன்	104
பால்போற்கழிவதற்கு	124
பாண்டுகாமாலை சோகை விசபாசம்வீக்கத்திற்கு	130
பாலுண்ணுகுழந்தைகளு	133
பாலம்மைக்குணம	139
பாசிப்பயற்றம்மைக்	130
பாஷாணக்கட்டு	463
பாஷாணமெழுகு	467

பெயர்.	பக்கம்.
பி	
பித்ததேககுறிகள்	83
பித்தமலட்டுக்குணம்	50
பிள்ளைபெறவருத்தப்பட்டா	51
பிள்ளைபெற்றதில்வயிறுபழு	61
பிள்ளைவயிறுநொந்தழுதால் மலங்கட்டினைல்	64
பிள்ளைக்குஉரம்விழுந்தால்	65
பித்தமாந்த	10
பித்தகரப்பன்குணம்	127
பித்தசுரம் தாபசுரம் பழவெதுப்புக்குமேற்பூசுஎண்ணெ	118
பித்தகணத்தின்	84
பிள்ளைசீறியழுதால் வீக்கலெடுத்தால் வயறுபொறுமினல்	65
பிள்ளை வயறுவீங்கினல் குடித்தபாலெடுத்தால் அடிக்கடிகொட்டாவிவிட்டால்	165
பிறக்கணத்தின்குணம்	29
பிரளிக்கணத்தின்குணம்	88
பிறஇசிவுக்கு	123
பித்தம்விழுகாசம் காதடைப்பு மந்தத்திற்குத்தயிலம்	180
பிரிதல்மூத்திரத்தின்	148
பில்லகுணம்	150
பித்தகாசத்தின்	145
பித்தபீனிசக்	182
பிரபலசன்னிக்	222
பித்தசன்னிக்கு	224
பித்தபயித்தியசுப பன்னிக்கும் பித்தம் 80-க்கு சுரங்கவலிப்புபிடிப்புகட்கும் மூசுமுசுக்கைநெய்	224
பிடரிவலிப்புறவீச்சக்	229
பிறமூலக்குணம்	240
பித்தஅதிசாரக்	253
பித்தமூலக்கிராணிக்	556
பித்தவாயு ஊஷ்ணவாயு மந்தத்திற்கு	273
பித்தவாயுவுக்கு	275
பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினிமந்தம் வயிற்றெரிவுக்	274
பித்தவரட்சிக்	300
பித்தவெறிக்குணம்	301
பித்தளிச்சலுக்	302
பித்தமயக்கத்திற்கு	302

பெயர்.	பக்கம்.
பித்தத்திலெடுத்தசகலரோ	302
பித்தகாங்கை சத்திகிறுகிறப்பு தாகத்திற்	303
பித்தகாங்கைஎரிவுவரட்சி	303
பித்தமயக்கம் மீறல்கிறுகிறப்பு காங்கைவாந்தி சோகைமற்றப் பித்தத்திலெடுத்த ரோகங்கட்கு	301
பித்தமீறல்கிறுகிறப்பு பித்தவெட்டை உடம்பெறிவிற்கு	,,
பித்தவாயுவுக்கு	,,
பித்தத்தைவாந்திசெய்ய	,,
பித்தம்-40-க்கும் கைகால்எரிவு உடம்பெரிவு வெட்டை வரட்சிதாகம் பித்தசுரத்திற்கும்	,,
பித்தசுரக்குண	194
பித்தகுன்மக்	80
பித்தசுரம்பித்தகாங்கைபித்றல் பித்தத்தின் பேரிலெடுத்த சுவாசகாசம் மேகவெட்டைவரட்சிக்கும்	315
பித்தத்திற்கு	305
பித்தரோகததுக்குத்தயிலம்	306
பிரதக்ஷயக்குணம்	31
பிரமிபத்துக்குப்பொது	330
பிரமியம்பெரும்பாடு சூலைகட்டு	332
பிரமியம்எலும்புருக்கி மூத்திரக் கிரிச்சனம் காமாலைமுதலான வஷ்ண ரோகத்திற	338
பிரமியம் வெள்ளைவெட்டை நீர்ச்சிறுப்புகடுப்பு கிருச்சனம் மேககாங்கை	341
பிரமேகநீரிழிவுவருவதற்	343
பிரமேகநீரின்விபரம்.	,,
பித்தமபிரமேகநீர் ஆறின்கு	443
பித்தநீரிழிவுமூன்றின்	344
பித்தவாதநீரிழிவுஇரண்	345
பித்தபிரமேகத்திற்	349
பிரமியம்வெட்டை மேகத்தாற்கணுக்கடிப்புரணம்வாயில்ஊறல். வெளுப்புபிறங்கு யோனிப்புற்றுக்கு	353
பிரமேகச்சூலைவிக்கச்சூலை	384
பித்தபாண்டுசூலை	385
பித்தசோகைக்குணம்	398
பிரமிநெய்	448
பித்தவெடிப்புக்கு	525
பித்தக்கூறு	23

பெயர்.	பக்கம்.
பித்தகுன்மம் சத்திகுன்மம்எரி	283
பிணிதீர்த்தவயித்தியற்கு பணங்கொடாத லோபிகட்கின்னவையென்று கூறுகின்றார்	3
பின்டோற்பத்திகூறுகின்றார்	6
பித்தம் சிலேத்ம வாதம்நாடி	10
பீ	
பீனிசபொதுக்	182
பீனிசப்சலம்வடிதல் தலையரிப்பு தும்மலுக்குத்	135
பீனிசம்மண்டையிடி கபாலசூலைக்குத்தயிலம்.	186
பீனிசம் மண்டையிடிவாதம் கடுப்புக்குத்தயிலம்	,,
பீனிசம்மண்டையிடி நாசகபீட்வரட்சிக்குத்தயிலம்	,,
பீனிசம்விடாத்தலைவலி கபாலசூலை நேத்திரவாயுவுக்கு	187
பீனிசம்மண்டையிடி குத்துசிரோபாரத்திற்குத்தயிலம்	,,
பீனிசம்இரத்தபீனிசம் கிருய் அழுகற்பீனிசம் பித்தபீனிசத்திற்கு நசியம்	188
பீர்த்தட்டிசன்னிகுணம்	220
பீனிசம்நச்சுத்தலையிடிக்	188
பு	
புருஷருக்குநாடிநடக்கும்வித	20
புழுமேல்மலட்டுக்குணம்	41
புள்ளின்தோஷகுணம்	68
புகைச்சலின்குணம்	227
புள்ளித்தேப்பத்திற்	274
புளியாரைநெய்	441
புடத்திபூட்டம்	528
பூ	
பூபதிமாத்திரை	139
பூவெள்ளெழுத்திற்	157
பூபடலம் அரியமாங்கிஷ வளர்த்தி	,,
பூபடலத்திற்	,,
பூபடலம்காசத்திற்	158
பூவிரோசனம்	499
பெ	
பெண்கருக்குநாடிநடக்கு	29
பெற்றமலட்டுக்குணம்	39
பெரும்பாட்டின்குணம்	44

பெயர்.	பக்கம்.
பெருங்காயலேகியம்	427
பெரும்பூசனிநெய்	442
பே	
பேய்ச்சொரிக்கு	106
பேய்ச்சொரியின்குண	372
பேய்க்கொமட்டிகுழம்பு	501
பேராமணக்கின்குணம்	92
பொ	
பொருமல்குணத்திற்	99
பொருமல்கழிச்சலுக்	126
பொக்கநேத்திரசன்னி	219
பொன்னுங்காணிநெய்	444
பொன்னுங்காணித்தயில	568
போ	
போர்மாந்தகுணம்	75
பௌ	
பௌத்திரம்பிளவை சூலைநட்டம் கிரந்திஅரையாப்பு வாதம்மேகச்சொரிகண்டமாலை படர்தாமரை பரங்கிப்புண் குத்திரவாயு சூலைமுட்டி முதலான மேகரோகங்களுக்கு வல்லாதிகன்	365
ம	
மகாதோஷக்குறி	28
மரணக்குறிகள்	,,
மணிக்கடைநூல்	32
மரணநாளறிய	33
மந்தாரத்தின்குணம்	89
மந்தாகணத்தின்குணம்	91
மயக்கம்சோகம்நாவரட்சிக்குக் குடிநீர்தாகத்துக்கு	135
மசரைபுழுநோயின்குணம்	137
மலசலக்கட்டுக்கு	138
மஞ்சட்காமாலைக்குணம்	128
மறுமுள்ளின்குணம்	144
மதிமந்தக்குணம்	149
மணிவளர்த்திக்குணம்	152
மந்தாரகாசத்தின	153
மலங்குகண்ணின்	
மண்டையிடிகபாலசூலை பீனிசம் நாசிப்புண்ணுதயிலம்	187
மந்தசுரத்தின்குணம்	197
மந்தசன்னிக்	225
மந்தம்அதிசாரகிராணி	265
மந்தாக்கினிவாயுவுக்	272

பெயர்.	பக்கம்.
மந்தவாயுவுக்கு	274
மந்தாரகாசத்தின்	315
மதுப்பிரமேகசலத்தின்குண	344
மலப்பிரமேகநீரின்	,,
மருந்திற்குமுறிவான பதார்த்தங்கள	62
மருந்திட்டின்பேரிற்காணும் நீரின்குணம்	344
மகாஏலாதிச்சூரணம்	463
மதுராதிச்சூரணம்	416
மதனகாமேசுரலேகியம்	434
மதனகாமேசுரக்குளிகை	435
மதனகாமேசுரநெய்	436
மதனபூரணவல்லாதி	,,
மதனசஞ்சீவி	437
மதனப்பால்	,,
மன்மதசிந்தாமணி	438
மதனகாமேசுரப்பூநெய்	455
மண்டூரவடகம்	456
மணரேசம்சந்தூரம்	470
மகாதிராவகம்	492
மயிர்கூறுக்கு	524
மருந்துகொடுக்கக்கூடாதமேமஸ்துமீகரசாயனப்படலம்	418
மா	
மாத்திரை	499
மாந்தக்குணம்	70
மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டுக்கு	80
மாந்தம்பாலகிரியைக்	81
மாந்தம்வயிற்றுப்பொருமு	,,
மாந்தம்பொருமல் வலி செரியாமாந்தத்திற்கு	76
மாந்தக்கணம் பொருமல்இருமல்கபத்திற்கு	94
மாந்தம்செவ்வாப்புகரப்ப	160
மாந்தசுரத்	113
மாந்தகணச்சுரம்வயிற்றுப்பொருமல்வாந்திக்கு	114
மாந்தசுரதோஷத்திற்	115
மாந்தசன்னிகுணம்	121
மாந்தகணசன்னிக்	,,
மாந்தவலிப்புகாக்கைவலிப்பு	122
மாந்தகழிச்சல்மாந்தசன்	124
மாந்தகழிச்சலின்குணம்	135
மார்புச்சளிகோழைகட்டு	132

பெயர்.	பக்கம்.
மாலைநேத்திரத்தின்குணம்	151
மாலைகாசத்தின்குணம்	152
மாலைக்கண் வெள்ளெழுத்துப் புகைச்சலுக்	16
மாமிசத்தைப்பற்றியசுரம்	199
மாறற்சுரம் முறைக்காச்சல் கடுங்காச்சல் அதிசாரசுரம் விஷசுர அஜீரணசுரம் பூதசுரம் முதலான சுரத்துக்குஎண்ணெ	208
மாதுளம்பழசர்பத்து	449
மாங்கிஷசுரத்திற்	113
மாதமுழுக்கில்லாதபேர்களு	91
மாந்தசம்பு	70
மி	
மிருத்துவாதசன்னிமுதலானவாதசன்னிகட்குமாத்திரை	285
மினருலேகியம்	426
மிக்குலாந்தகலேகியம்	430
மிதிபாகல்தயிலம்	513
மு	
முன்சொன்ன அவிழ்தங்களுக்குஇடைபாகங்கூறுகின்	43
முக்குதோஷகுணம்	63
முக்குமாந்தகுணம்	79
முக்குணத்தின்	92
முக்கல்வயிற்றுக்கடுப்பின்	98
முட்டைஉடைத்ததற்போலும் கெட்டபால்கழிதலு	125
முடிசாய்ந்துபோனதற்குக் குளிசமுமருந்தும்	317
முடமயிருக்	151
முளைஆணிப்பூவுக்	158
முழங்கால்வாதத்திற்	291
முடக்கொத்தான்லேகியம்	430
முலைப்பால்நெய்	447
முடக்கொத்தான்எண்ணெ	453
முடக்கொத்தானெ	,,
முத்துபற்பம்	499
முன்னேபணம் வாங்கிக்கொண்டபின்னேவயித்தியஞ்செ	1
முகவாதசன்னி	226
முயல்கண்டவலிப்பின்	237
முயல்கண்டவலிகர்க்கை வலிப்புக்குமாகண்டவலிப்புக்	238
மூ	
மூலவாயுக்	250

பெயர்.	பக்கம்.
மூலமுளை அபானகடுப்புக்குப்புகையும் ஒத்தனமும்	248
மூலக்கணத்தின்குணம்	92
மூலத்துகணம் விஷகணம்மாந்தத்திற்கெண்ணெ	99
மூலப்பிணிசக்குணம்	184
மூன்றுமுறை குளிர்சுரத்தி	199
மூலம்வருங்காரணம்	239
மூலத்தின்விபரம்	,,
மூலமுளைக்கு	243
மூலமுளைக்கும்மூலக்க	259
மூலரோகஷெமுளைக்	,,
மூலக்கடுப்பு இரத்தமூலத்	249
மூலபாண்டுமந்தாக்கி	250
மூலக்கிராணி மூலவாயுவுக்கு லேகியம்	251
மூலவாயுஅக்கினிமந்தம்பயித்தியவாயு ஆனந்தவாயுவுக்கு	252
மூலவாயுமூலபஉண்ட அசனஞ்சமியாததற்கும்கிரிமிக்கும்லேகியம்	,,
மூலவாயுமூலம் உதரரோகம் வலிகுன்மம் பயித்தியவாயு சன்னிவாயு உடம்புவியர்வைபசிமந்தத்திற்கு	,,
மூலக்கிராணிக்	255
மூலக்கிராணி அதிசாரத்தி	257
மூலக்கழிச்சலுக்	262
மூச்சுக்குத்து முலைக்குத்	297
மூத்திரப்பாலை கிரிச்சனம்நீர்ச்சுருக்குஎரிவலை இரத்தப்பிரமியத்திற்குதாதுவலேகிய	434
மூவாண்டிலும் ஆறுதிங்களிலும்சாகுங்குறி	28
மூலக்கிராணி கீழ்க்கிராணிநீர்க்கிராணி வாயுக்கிரர்ணி சூகிகாகிராணி அசீரணக்கிராணி மூலக்கிராணிக்குணம்	255
மெ	
மெழுகு	59
மெருவிக்கு	16[illegible]
மெழுகுத்திராவகம்	49[illegible]
மே	
மேகநீரிழிவுக்	349
மேகரோகிகளுக்குகாணுந் தாகத்துக்கு	353
மேகஜூரலுக்	356

பெயர்.	பக்கம்.
மேகரப்பன் ரணம்சூலைக்கட்சமேகவாயுக்கு	258
மேகாங்கைஅசதிக்கு	258
மேகத்திலெடுத்த சகலசூலைக்கடுப்புவாயுவுக்கு	359
மேகவாதம்கிரந்திக்கு	360
மேகரப்பன்கிரந்திக்கு	ஷ
மேகசூலைவீக்கத்துக்கு	ஷ
மேகப்புற்றுமேகச்சொரி	360
மேகம் மேககாங்கையினுல் உடம்பெரிவுதாகம்கண்புகைச்சல் பித்தகிறுகிறுப்புமயக்கம்சோம்பல்தலைமயிர் உதிர்தல் உடம்பெரிவுக்குத்தயிலம்	359
மேகவெட்டை நீரிழிவு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு கடுப்பு கிரிச்சனம் மேககாந்தல் பித்தம்கண்புகைச்சலுக்குத் தயிலம்	362
மேகராசாங்கச்சூரணம்	441
மேகச்சூரணம்	412
மேகராசாங்கதெண்ணெ	451
மேகாதிவடகம்	457
மேகப்புற்றுக்குமேகச்சொரிக்கு	360
மேகவெட்டைபிடிப்பு மேகச்சிரங்களுக்கு	357
மொ	
மொழுக்கன்குணம்	140
மொழிவீக்கத்துக்கு	296
வ	
வயிற்றிலிறந்தபிள்ளைவிழ	60
வரட்சிமலட்டுக்குணம்	39
வயிற்றில்பிள்ளை மந்தித்துப்போனால்விழமருந்து	60
வரதமாந்தகுணம்	71
வரட்கணத்தின்குணம்	90
வரட்சிகரப்பன்குணம்	105
வலிப்பினவகுப்பு	122
வயிற்றிரைச்சல்சலம்விழ மூலக்கடுப்புகழிச்சல் சுழிகணத்திற்கு	125
வரட்சிகாமாலைக்கு	120
வகுரியின்பேரில்சுரங்கண்டா	142
வயிற்றுநோய் சீழ்கடுப்பு தாகம் அசீரணம் சன்னிசயித்தியத வாந்திகளுக்கு	131
வயிற்றுப்பொருமல்வலிமந்த	136
வயிற்றுக்கிருமிவிழுதலுக்கு	138

பெயர்	பக்கம்.
வகுரிநூல்	139
வகுரிவிபரம்	,,
வரகுகிரிக்குணம்	139
வகுரியதிகப்படாசிருக்	141
வகுரியல்லோகிராந்தினல்	,,
வகுரியின்பேரில் அதிசாரபேதிகண்டால்	,,
வகுரியின்பேரிற் கடுப்புசீதம் இரத்தங்கண்டால்	142
வகுரியின்பேரில் அசிசாரங்க	142
வகுரியின்பேரிற்சிலேத்மம்நெஞ்சிற்கட்டித்தொண்டைகம்மினு	,,
வகுரி னுல் மலசலங்கட்டி வயிறுஉப்பிசங்கண்டால்	143
வகுரியினுல் நேத்திரத்தில் வீதளங்கண்டால்	143
வகுரியினுல் வர்யால் உதிரங்கக்குவதற்குநிர்த்தாரையிலிரத்தங்காணுதற்கு	143
வகுரியினுல் நேரிடுஞ் சூலைக்கட்டுக்கு	43
வகுரியிறங்கினதின்பேரில் நடப்பிக்குங்கிரமம்	144
வகுரியினுற்கண்ணீர்பூவுக்	,,
வரணம்சுக்கிலப்படலம் குத்தம் இரத்தச்செப்பைக்கு	163
வயிறிறைந்துகழிதலுக்கு	262
வயிற்றுக்கடுப்பன்	263
வயிற்றுக்கடுப்புகழிச்சலுக்கு	260
வயிற்றுக்கடுப்புவாயுவுக்கு	,,
வலிகுன்மக்குணம்	281
வயிற்றுவலிமுதலானதற்கு	403
வயிற்றுவலி அக்கினிமந்தத்திற்குவச்சிரவல்லிலேகியம்	404
வயிற்றுவலிக்குப்பேய்குமட்டிவிரேசனம்	404
வல்லாரைச்சூரணம்	414
வசிரவல்லிச்சூரணம்	416
வல்லாரைநெய்	444
வங்குநீசத்தயிலம்	518
வா	
வாதபித்தசிலேத்துமதேகக்குறிகள்	13
வாதபித்தசிலேத்மநிலை	15
வாதபித்தசிலேத்மகாலம்	16
வாதக்கூறு	22
வாதமாந்தகுணம்	81

பெயர்:	பக்கம்.
வாதகரப்பன்	106
வளமாந்தகுணம்	77
வாதபித்த சிலேத்மகரப்பன் 18-க்கும்எண்ணை	102
வாயுமலட்டிக்குணம்	3839
வாதகரப்பன்வீக்கத்திற்	107
வாதபித்தசிலேத்பனசிரத்திற்	113
வாதசோகைகுணம்	196
வாந்திக்கு	131
வாந்திஓக்காளத்திற்கு	131
வாந்திவிக்கலுக்கு	132
வாதபீனிசக்குணம்	182
வாதசுரகுணம்	192
வாதகணத்தின்	84
வாயுக்கிராணியின்	257
வாயுவாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு	274
வாயுச்சூலைக்கு	275
வாயுக்குவிரோசனம்	278
வாயுப்பொருமலின்குணம்	275
வாததாசத்தின்	144
வாதசன்னிக்கு	223
வாயுக்குத்துக்கு	275
வாதகுன்மத்தின்	279
வாதகடிப்பு குத்தகைகால் முடக்குதிமிர்வாதத்திற்கு	292
வாதக்கடுப்புக்குமேற்பூச	293
வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் யெண்ணெய்	293
வாதத்திற்குலேகியம்	293
வாதக்கடுபபுவாயுக்	294
வாதத்திற்குத்தயிலம்	298
வாதத்திலெடுத்தசலசன்னி தோஷத்திற்கும்வாதம் 80-க்கும்-தயிலம்	2[illegible]3
வாதக்கடுப்புமடக்குவாதம்மேகவாய்விற்கு	294
வாதப்பிரமேகனீர்காலின்	443
வாதனீரிழிவுமூன்றின்	344
வாதனீரிழிவுகாலின்	344
வாதப்பிரமேகத்திக்	349
வாதசூலைசுரோணிதசூலைக்	383
வாதசூலைகடிக்குசன்னிக்கு	383
வாயுச்சூலைக்கு	5[illegible]3
வாதசூலைமேகசூலை ஒரத்தி வண்டிகடிக்கு	883
வாயுச்சூலைப்புண்களுக்கு	885

பெயர்.	பக்கம்.
வாதபாண்டு சூலைக்கும் அதின்மேற்காணும் வெடிசூலைக்கு	394
வாதசோகைக்குணம்	397
வாயாலும்மூக்காலும் இரத்தம்விழுதலுக்கு	605
வாதமலம் பித்தமலம் கபமலம்தொந்தம் வாதசிறனீர் நிறங்கல்	9
வாதசிலேத்மந்தொந்தித்தநாடி அசீரணநாடி மலபந்தநாடி சந்நிவாதநாடிக்குகை	10
வி	
விரோசனவகுப்பு	137
விளக்கொளிக்கன்புள்ளின் தோஷகுணம்	67
விஷமாந்தகுணம்	75
விக்கல்வாந்திசுரம்இருமலுக்கு	116
விஷசன்னிக்குளிர்சன்னி சுரம்விக்கலுக்கு	123
விஷதோஷசன்னிக்கு மாந்தம்பித்தசுரம்வாந்திக்கு	123
விடாக்கழிச்சலுக்கு	1[illegible]7
விக்கலுக்கு	405
விழிவிழுங்கியின்குணம்	152
விழிகணசுருடுக்கு	161
விடாசுரத்திற்	199
விஷசுரக்குணம்	[illegible]3
விடாக்குளிர்சுரத்திற்கு	[illegible]5
விடாச்சுரம்வயிறெரிவு இருமல்சேர்சிறங்குக்குசெய்	2[illegible]
விஷபாகசுரத்திற்	[illegible]
விஷபித்தகாசக	[illegible]
விஷபாண்டு மூலப்பாண்டு குகும்	[illegible]
விக்காருலேகியம்	[illegible]
வியாதிகளை அஷ்டவிதைப்பரிட்களாலும் நிச்சயித்தம்	[illegible]
விக்கலுக்கு	[illegible]
விஷவசெய்	[illegible]
விப்புருதிக்கெண்ணெ	[illegible]
வில்வாதித்தயிலம்	503
விஷவாதகரப்பன்	101
விழிநோய் சிரசுநோய்க்கு கர்ப்பூரசந்தனாதித்தயிலம்	180
விழிகோடசிரசுகோய்க்குதயில	181
வீ	
வீக்குபுள்ளின்தோஷ	66

பெயர்.	பக்கம்.
வீக்கமாந்தகுணம்	76
வீக்கத்துக்கு	96
வீரியட்சரத்தின்	128
வீக்கத்திற்கு	121
வீரக்கட்டு	465
வீரமெழுகு	466
வீரபற்பம்	485
வெ	
வெக்கண்புள்ளின்தோஷ	67
வெக்கடுப்புக்குத்தல் அமரம்கண்வலிக்கு	161
வெப்புக்கழிச்சலுக்கு	126
வெந்தயஅம்மைக்குண	139
வெண்மாசும்படலத்தி	151
வெள்ளெழுத்திற்குவெ	163
வெள்ளெழுத்து குருட்டுக்கண் முதலான கண்ரோகங்களுக்கும் உடம்புவலிக்குத்தயிலம்	164
வெள்ளைக்கழிச்சலுக்கு	262
வெட்டையைப்பற்றின் பித்தகுன்மம்எரிகுன்மம்சாரவல்லிவாயுமலச்சிக்கலுக்கு	283
வெள்ளைவெட்டையின்	338
வெள்ளைப்பூண்டுலேகியம்	427
வெந்தியலேகியம்	427
வெடியுப்புக்கட்டு	364
வெள்ளிபற்பம்	487
வெள்வங்கபற்பம்	489
வெடியுப்புத்திராவகம்	494
வெட்டிவேர்த்தயிலம்	507
வே	
வேறுவிரோசனம்	138
வேங்கைப்பட்டைத்தயிலம்	514
வேப்பம்பட்டைத்தயிலம்	,,

பெயர்.	பக்கம்.
வை	
வைத்தியருக்கின்னவஸ்திரமாகா இன்னவஸ்திரம் உடுக்கவெனக் கூறுகின்றார்	5
யோ	
யோனிற்பூசுமருந்தும் கருக்குழிமதத்திருக் ம் ஆறும்வியாதியின் குணமும் அதற்கு ஔழ்தமுங்கூறுகின்றார்	37
ர	
ரசமெழுகு	467
ரசபற்பம்	484
ரசாயனம்	495
ரசகர்ப்பூரக்கட்டு	162
ரோ	
ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலானகுறிகள்	58
ரோசாப்பூதாமரைப்பூ வல்லாரைஷர்ப்பத்து	449
ல	
லவங்காதியெண்ணெய்	454
லவங்காதிவடகம்	456
லவணக்கட்டு	464
லி	
லிங்கரசப்பூரமெழுகு	467
லிங்கமெழுகு	466
லிங்கரசகர்ப்பூரமெழுகு	467
லிங்கச்செந்தூரம்	483
லோ	
லோகாதிவடகம்	458
லோகமாரணம்	552
ஸ்	
ஸ்திரீ புருஷர்களுக்கு நாடிபார்க்கும்வகை	19
ஜ	
ஜலமஞ்சரி	446

ஆத்மாட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகத்தின்

அட்டவணை

முற்றிற்று.

புத்தகவிளம்பரம்.

	ரூ.	அ.	பை.
குடும்பசாஸ்திரமென்னும் சௌக்கியசாஸ்திரம்	1	8	0
பிருஹஜ்ஜாதக மென்னும் மங்களேஸ்வரீயம்	1	4	0
ஸ்ரீகள் பக்தவிஜயமென்னும் பதிவிரதைகள்சரித்திரம்	0	12	0
ஸ்ரீராமரகசியம்	0	6	0
மோகனசுந்தரி	0	6	0
மைனாவதிக்கதை	0	12	0
சுந்தராங்கி	0	6	0
பங்கஜவல்லி	0	8	0
ஸ்ரீமத் கம்பராமாயண வசனம்	1	8	0
ஷை திக்கு	3	8	0
இராமலிங்கப்பிள்ளை அருட்பா 6-திருமுறை	2	8	0
விநாயகபுராண வசனம்	2	0	0
பட்டணத்தார்பாடல் உரை புலம்பல் உரை, பத்திரகிரியார் புலம்பல் உரை	1	4	0
தாயுமானவர் பாடல் உரை	3	0	0
ஷை பாடல் கிளேஸ்	0	12	0
நைடதம் மூலமும் உரையும் கிளேஸ்	2	0	0
பெரியபுராணவசனம் கிளேஸ்	2	0	0
திக்கு ஷை	1	4	0
கண்டிராஜன் கதை	0	3	0
தண்டுபேஜாரி கதை	0	8	0
அமீர் ஹம்ஜாஜங்க் முதற்பாகம்	1	8	0
ஷை இரண்டாம்பாகம்	1	8	0
ஷை மூன்றாம்பாகம்	1	8	0
ஷை நான்காம்பாகம்	1	8	0
ஷை ஐந்தாம்பாகம்	1	4	0
நௌல்கானக் நானக் சுந்தரர் சரித்திரம்	1	8	0
மாஹிஜாபின் சரித்திரம்	0	4	0
தற்கால வயித்தியபோதினி	0	8	0
சப்தரிஷிவாக்யம்	3	0	0
நாரதர்கலிகம் 4-பாகம்	1	8	0
கண்கட்டுவித்தை 4 பாகம்	1	8	0
தலைவாங்கி அபூர்வ சிந்தாமணி	1	0	0

பெரியகேட்லாக் வேண்டுவோர் அரையணா ஸ்டாம்பு அனுப்பினால் இனாமாய் அனுப்பப்படும்.

ராம்ராஜா புக்டிபோ,

வேப்பேரி போஸ்டு மதராஸ்.

உ

சிவமயம்.

இந்நூலமைத்தவர் கருத்து.

மாட்சிமைதங்கிய சிநேகிதர்களே !

இவ்வுலகின்கண் மகா மகத்துவம்பொருந்திய பதினெண்சித்தர்கள் திருவாய் மலர்ந்தருளிய மூன்றுலட்சங் கிரந்தங்களில் வயித்திய கிரந்தம் இரண்டுலட்சமென்றும், வாதக்கிரந்தம் ஒரு லட்சமென்றும், முன்னோர்கள் சொல்லியிருக்கிறார்களல்லவா ? அதில் வாதகிரந்தத்தை நீக்கி வயித்தியகிரந்தத்தை மாத்திரம் தேர்ந்தெடுத்து கைமுறை அட்டவணையாயிருந்ததையும் பற்பல சாஸ்திரக் கோர்வைகளிலிருந்து எடுத்தும், சில அச்சுப்பிரதிகளிலிருந்து பெயர்த்தெடுத்தும், இதனுடன் பிணிவகுப்புகளுக்குத் தொகுப்புடன் பாடல்களும், பத்தியபாகங்களும், பிணியாளர்க்கு நோயின் சாரமறிந்து செய்யும சிகிச்சாவிதிகளும், சாத்திய அசாத்தியங்களும், நோய்பிறக்கும் வறன்முறைத் தொகுப்பும், பாலவாகடமும், கெற்பக்கோலிலக்கணமும். அவ்வவ்வியாதியின் குணக்குறிகளும், அவைகளுக்கு ஔழ்தங் கொடுக்கும் பிரமாணமும், பாலகிரக தோஷ பரிகாரங்களும், இன்னும் பற்பல சிகிச்சா விதிகளும், சுரவகுப்புத் தொடங்கி ரோகவகுப்பு முடிவிலும், அந்தந்தப் பிணிகளுக்கு அட்டவணைப் படலமும், பண்டிதர் சகுனமும், நோயாளியின்குணமும், பண்டிதாள் அணியும் ஆடையாலங்கிருதப் பரிமளவர்க்கந் திட்டமும், இதனுடன் சூரணம், ரசாயனம், லேகியம், நெய்பாகம், கிருதம், எண்ணெய், கட்டுவகைகள். மெழுகுவகைகள், செந்தூரம், பற்பம், திராவகம், ஜெயநீர்போக்கு மாத்திரைகள், புகைகள், நபாடம், அஞ்சனம், தயிலம், பிளாஸ்திரி, ஷாப்பத்து முதலானதும், மகாமகத்துவம் பொருந்திய பதினெண்சித்தர்கள் பாட்டும், சகலவித ஔழ்தங்களுக்கும் வயசுப்பிரமாணமும். எந்தெந்த வயசுகளில் எந்தெந்த ஔழ்தங்கள் பிரயோகஞ் செய்ய வேண்டுமோ ? அந்தந்த லட்சணத் தொகுப்புகளும், மருந்து கொடுக்கத்தகாத வியாதிக்குறிப்பும், வயித்தியருக்கு சாஸ்திரத்தொ

குப்பும், கைபாகம், செய்பாகம்,புடபாகம்,எரிபாகம் இவைகளின் நிர்ணயமும், ரோயாளிக்கு ஸ்நானபரிகாரம், நித்திரைபரிகாரம், சையோகபரிகார முதலியவை நடத்தும் முறைமையும், நாலாயிரத்து நானூற்று நாற்பத்தெட்டு வியாதிகளுக்கும் எளிதிலுணரும்படியான மணிக்கடைநூலும், நாடிநிதானத் தொகுப்புகளும், நீர்க்குறி மலக்குறியென்னும் அஷ்டவிதப் பரீக்ஷையும் ஒன்றாய்த் திரட்டி இந்த ஆயுள்வேதகிரந்த வாக்கியார்த்தத்திற்கு ஆத்மரட்சாம்மிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம் என்னு மியற்பெயரமைத்துப் பெரும்பாலும் வெளிப்படையாக்கி ஆயுள்வேதபண்டிதரும், பிரமுகாக்களும், கற்றோரும், பிள்ளைகளைப் பெற்றோரும் மயங்காமல் எளிதிலுணரும்பொருட்டு 'கற்கலர்துண் சோற்றிலுங் கல்லாரரய்ந்துண் கூழ் நன்மை' என்றுசொல்லி யிருப்பதால் சகல சமர்த்தரவரும் கொலைமறுத்த புருஷோத்தமரும் என்பேரிற் கோபஞ்செய்யாமல் ஞானிகள்சொல்லிய நூற்களில் நாம் குற்றஞ்சொல்லக்கூடாதென மன்னிப்பதுமன்றி ஆயுள்வேதபண்டிதர் பெரும்பாலும் எழுத்து சொல் பொருள் பிறழ்ந்திருப்பினும் சிக்ஷித்து அடியேனை இகழாமலும் புகழாமலும் காரியகாரணத்தை மாத்திரம் தெரிந்து கொள்ளப் பிரார்த்திக்கிறேன்.

இப்படிக்கு,

வேதகிரிமுதலியார்குமாரன்

ஆயுள்வேதபாஸ்கரர்

கந்தசாமி முதலியார்.

உ

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த

வயித்தியசாரசங்கிரகம்.

படலங்களின் அட்டவணை.

பெயர்.	பக்கம்.
பிண்டவற்பத்தி	11
தேகக்கட்டளை	12
நாடிவிளக்கம்	13
மணிக்கடைநூல்	20
பண்டிதாளிலக்கணம்	33
கெற்பக்கோள்	35
பாலவாகடம்	63
தோஷவகுப்பு	65
மாந்தவகுப்பு	70
கணவகுப்பு	83
கரப்பன்வகுப்பு	101
சுரவகுப்பு	109
ஜன்னிவகுப்பு	119
கழிச்சல்வகுப்பு	124
அட்சரவகுப்பு	127
சோகைவகுப்பு	129
பற்பலவியாதிவகுப்பு	133
விரோசனவகுப்பு	138
வகுரிநூல்	139
நயனவிதி	145
பீனிசம்.	181
சிரசுநோய்	183
சுரரோகப்படலம்	192
சன்னிரோகப்படலம்	217
மூலரோகப்படலம்.	239
அதிசாரரோகப்படலம்	253
கிராணிரோகப்படலம்	255
வாயுரோகப்படலம்	270
குன்மரோகப்படலம்	279
வாதரோகப்படலம்.	237

OFFICE OF THE REGISTRAR OF ... MADRAS 22 AUG 1917

பெயர்	பக்கம்.
பித்தரோகப்படலம்	300
சிலேத்மரோகப்படலம்	307
தந்தரோகப்படலம்	312
செவிரோகப்படலம்	324
பிரமியரோகப்படலம்	327
மேகரோகப்படலம்	342
பவுந்திரரோகப்படலம்	364
கிரந்திரோகப்படலம்	368
அரையாப்புரோகப்படலம்	372
சூலைரோகப்படலம்	375
குட்டரோகப்படலம்	388
உதரரோகப்படலம்	392
காமாலைரோகப்படலம்	395
சோகைரோகப்படலம்	397
கண்டமாலைரோகப்படலம்	399
பிளவைரோகப்படலம்	401
வயிற்றுரோகப்படலம்	402
மகாஏலாதிச்சூரணம்	408
மஸ்துமீகரசாயனப்படலம்	417
லேகியப்படலம்	420
கிருதப்படலம்	440
ஷர்ப்பத்துப்படலம்	448
எண்ணெய்ப்படலம்	450
கட்டுவகைப்படலம்	459
மெழுகுவகைப்படலம்	466
செந்தூரப்படலம்	468
பற்பப்படலம்	484
திராவகப்படலம்	492
விரேசனப்படலம்	495
தயிலப்படலம்	505
ஊழிக்சர்ற்றுப்படலம்	516
மருந்தாற்றிவுப்படலம்	520
பிளாஸ்திரிப்படலம்	523
மூப்புப்படலம்	527

படலங்களின் அட்டவணை முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம்.

பண்டிதாளிலக்கணம்.

OFFICE OF THE REGISTRAR OF BOOKS
22 AUG 1917
MADRAS.

கடவுள் வணக்கம்.

எண்சீராசிரிய விருத்தம்.

சீர்கொண்ட நிலவுபுயல் பரிதி தாரை
திகழுண்ட கோளமலை திசை யடங்கப்
பார்கொண்ட கடலுலவை சரா சரங்கள்
படைத்துக்காத் தனவரத பரோட்ச மேலும்
பேர்கொண்டீ வொருங்களிப்ப வருப்பிர வாகப்
பேயூஷ முறழ்வுதரும் பேரா நந்தத்
தார்கொண்ட வியாபகவா னிர்வி காரச்
சாட்சாத்கா ரப்பொருளை ஸ்தோத்யஞ் செய்வாம்.

நூல்.

மருந்துகொடுக்கக் கூடாபேர்கள்.

அன்னியதாரத் தாசைகொள்வோன் வஞ்சகனைகஞ்சா கள்ளூரொட்டி யுண்போன்றீமை, துன்னிய சூனியக்காரன் சண்டைக்காரன் றுரும்புகிள்ளி விருந்துண்பான் திருடன் துஷ்டன், குன்னியவித் திரைமிகுத்தோன் கொடர்தலோபி குணமில்லான் மதியில்லான் மானமில்லான், பன்வியபண்டிதர் பகைஞன் செவிடனூமை பாசுபத மறியானைப் பார்க்கொணுதே. க

முன்னே பணம் வாங்கிக்கொண்டு பின்னே வயித்தியஞ் செய்யவும்.

கைக்கூலி கையொப்புக் கள்வின்கூலி கபடமன முலைமாதர் வேசிகூலி, மெய்க்கூலி கண்கூலி வித்தைக்கூலி வியாபாரக்கூலிமிக வுடையான்கூலி, ஒப்பரிய பிணிதீர்க்கு மொருவன்கூலி யோதுவிக்கு முபாத்தியா ருடையகூலி, அப்போதைக் கப்போதே வாங்கா ராகில் ஆர்பெறுவா ரார்தருவா ரவனிமீதே. உ

துட்டர்களுக் கிம்மூன்றுஞ் சொல்லக்கூடா தெனல்.

மந்திரமும் வாகடமும் பழைய நூலும் வருவிக்கும் பெரியோரே வளமைகேளீர், தந்திரமாய்க் காந்தமுக மூசிபத்துந் தன்மையதுபோற்றொடர்ந்து திரிப்பாராகில், நந்தரமாம் புகழுடைய குலமானலுந் துட்டர்களுக் கிம்மூன்றுஞ் சொன்னராகில், அந்தரமாம் யெழுநரகி லழுந்திப்பின்னு மறிவிலாச்சண்டாள ராவார்பாரே.

இந்நான்கு வகைகளும் அறியாமல் வயித்தியஞ் செய்பவர்களுக்கு நரகம் வரும்.

பார்க்கின்ற சோதிட பிராயகாலம் பகரும்விப காரமொடு பிராயச்சித்தம், ஏற்கும் வயித்திய மிவைகள் நான்கும் வல்லோர் தென்வழியே சிகிச்சைரட்சை செய்வாராகில், ஆர்க்குமே தோஷமில்லை யிவைகளையா அறியாதார் சாஸ்திர வல்லவர்கள்போல, நிர்க்கமடி பிடியாகச் செய்வாராகில் சிவபிரமத்தி வதை சேர்வாரன்றே. ௪

கண்கள்-௩ தலைகள்-௪ முகங்கள்-௫ கைகள்-௬ சரீரங்கள்-௮
கால்கள்-௰ இந்த ஆறுவிதக் குணங்களறியார்

ரோகிகளைக் கொன்றதினால் நரகமடைவார்.

வாதகுறி வைத்தியரே சொல்லக்கேளீர் வாகாகக் கண்மூன்று தலைகள் நான்கு, நீதமுடன் முகங்களைந்து கைகளாறு நிலைசரீரங்களெட்டு கால்கள் பத்து, விதமிதன்பயனறிந்தார் வியாதி தீர்ப்பார் விதமறியார் மானிடரைப் பழியேசெய்வார், சேதமாஞ்செய்மருந்து பலித்திடாது செத்தபின்பு தீநரகிற் சேருவாரே. ௫

கண் தலை கை சரீரம் கால் பிண்டத்திலே விபரங்கள்.

மருந்து சுத்திகுணமிரண்டு கண்கள் மூன்றும் வாதபித்தசிலேத்மதொந்தக் கலைகள்நான்காம், அருந்து மறுசுவையறியல் கைகளாறும் அஷ்டவிதக்குறியறிதல் சரீரமெட்டாம், இருந்ததச்சநாடிதச வாய்விரண்டும் இதமாகப்பார்த்திதுவே கால்கள்பத்தாம், பொருந்தியதோர்பிண்டத்தில் முகங்களைந்தாம் பொதிகைமலையகஸ்தியனார் புகன்றவாரே. ௬

வாகடத்தின்பயனறியார் நாடிகாணார் வளர்கையைப்பிடித்திழுத்து வார்த்தைசொல்வார், ஆகடியமாகவேதான் நல்லோர் தம்மை அசாத்தியனே யென்றுசில ரறைந்துபோவார், பேர்கிடக்கப்பேர்சொல்வார் வியாதிகட்குப் பிணிதீர்ப்போமென்றுசொல்வார் தீர்க்கமாட்டார், ஓகோகோ வயித்தியர்தா மென்றுசொல்வார் ஒருக்காலு மோட்சமில்லை நரகந்தானே. ௭

அச்சமற வைத்தியரே நோயுள்ளோர்க்கு அசாத்தியமுஞ் சாத்தியமு மறிந்துநன்றாய், பட்சமறக்குறிக்குணமெய்ப் பரிட்சை பார்த்துப் பரிகாரமாய் மருந்து பகராராகில், தச்சமறகிளைக்குலங்கள் வேரோடற்றுத் தரணிதனில் வெகுப்பாவந் தலைமேற்கொண்டு, இச்சைபெற வெழுநரகி லழுந்திப்பின்னும் ஈடேற்றமில்லாம லிருப்பர்தானே. ௮

தரணிதனிலவுஷதத்தின் சுத்திகண்டு தகமைபெற நோயாளி சரீரம்பார்த்து, கரந்யாசனவகையுங் கண்டுபின்னுங் கைப்பரிட்சைமெய்ப்பரிட்சை கருதும்நாடி, திருவிகரில்குருமுகமாய்ப் புத்திமாகித் தெளிந்தோர்கள் யோசனையுஞ் செய்திகேட்டு, முரணியிறைவிந்தவகைச் செய்யாராகில் மூவேழுசுற்றமும் வேரற்றுப்போமே.

கருத்துறவே வாதிமகன் வைத்தியஞ்செய்யில் கசடறவே நோயாளி குருவாயெண்ணிக், கருத்துறவே மருந்துக்குப் பத்திவேணுங் கைகண்டவயித்தியரை யறிந்துநன்றாய், கருத்துறவே மனதுவர நடக்கவேணுங் குழந்தையைப்போ லிருந்தவர்க்குப் பணியாதொன்றுங், கருத்துறவே யிவையறியச் சித்தர்தானுங் காட்டினரவர் மனம்போல் நடந்துகொள்ளே. ௰

நடந்துகொள்ளும் நோயாளிராசாவாக நாட்டினலவர்க்கங்கே மருந்தானது, தொடர்ந்துமேயவரிடத்திற் பத்திவைத்தால்துரும்பாகப்போகுமடா நோய்களேதா, அடர்ந்துபோயவர்வாகற் கார்த்தூராலக்கினியிற் பஞ்சதுபோல் நோய்கள்போகும், சடக்கெனக்கு நோய்வந்தால் குருவை யென்பார் சாதுரியமாய்த்திரிந்தால் தம்பியாமே. ௧௧

தம்பியென்பார் நோயெல்லாந் தீர்ந்தபின்பு தாய்தந்தை குருவென்பார் நீங்குமுன்னே, வெம்பியதோருரோகங்கள் தீர்ந்தபின்பு வேணவுப்சாரம்பின் னைகட்டென்பார், கும்பியே கொதித்து மிக வுள்ளம்வாடிக் குருவான வயித்தியர்தன் மனது நொந்தால், தம்பியே முகம்வாடித் தான்வாரார்கள் சாற்றினேனிவையறிந்து மருந்து வாங்கே.

பிணிதீர்த்த வயித்தியர்க்கு பணங்கொடாத லோபிகட்கு இன்னவையென்று கூறுகின்றார்.

வஞ்சமறவழன்அபிணி யாளர்தங்கள் மகவதினும் பதின்மடங்கு மருந்துபார்த்து, நெஞ்சுதனில் நோயாளிப் படிநிதானம் நிறுத்துமந்த வைத்தியர்க்கு நிதிகொடாமல், பஞ்சைமொழி பகருமரும் பாவியோரைப் பாழ்நரகில் வீழநமன் பாசத்தாலே, அஞ்சவிழுத்தடித்துடைத்து ஆழ்ந்துவாறென் றகத்தியருபிநாலையருள் செய்தாரே. ௧௨

பண்டிதன் முறைமை.

அறுசீரடி ஆசிரிய விருத்தம்.

பண்டிதன் முறைமை கேட்கில் பழிப்பிலான் சலிப்பிலானைக்
கொண்டதோர் உறுப்பில் சற்றுங்குறைவிலான் பொறையிலானை
வண்டணிகுழலார்நம்பி மாதரைதாய் தந்தைப்போல்
மண்டல மொக்கவெண்ணில் வயித்திய னுகுந்தானே. ௧௪

உத்தம குணத்தையுள்ளோன் உயர்பெறுங் கீர்த்தியுள்ளோன்
புத்தியலாய்ந்துசொல்வோன் பொருள்களை யாயவல்லோன்
சத்தியவார்த்தையுள்ளோன் தருமசிந்தனையேயுள்ளோன்
குத்திரவார்த்தைபேசாக் குணன்பரி காரியாவே. ௧௫

மண்ணின்மேற் பெண்ணுணுக்கும் மற்றுளபல்லுயிர்க்கும்
கண்ணினிலிமைபோற்காக்குங் கடவுளான் கருணையுள்ளோன்
நண்ணியபெண்ணெல்லாம் நாடியல்தந்தைதாயென்
றெண்ணியேமருந்துசெய்யில் இடர்பிணி தீருமென்றே. ௧௬

வேறு.

குணங்கள்குறிகள் நாடியினால்குறித்து மனத்தின்திடமானால்
பிணங்கியேறும் பிணிபலவும்பிலமுங் கண்டுதானறிந்து
வணங்குமருந்தால் மந்திரத்தால் வல்லகடவுள்கடாட்சத்தால்
இணங்குமாகில் மருந்துசெய்வீர் என்றேமுனிவரியம்பினரே ௧௭

நாடி வாதபித்த சேத்தும வகுப்பால் பிணிகளைக் குறித்தறிதல்.

வாகடசாஸ்திர நாடிமுறைமற்றுங் கருவிகரணாதி
பாதமிதஞ்சேர் பரிசனையும் பருவமருந்தின்பதமுறையும்
வேகமருந்தின் சீர்முறையும்விடஞ்சேர் மருந்துமிகத்தள்ளி
மேகம்போலப் பொழியவல்லோன் விதித்தார்பிடகனெனலாமே.

வேறு.

குருவினைநினைத்துக்கொண்டு குணங்கண்டு பிணியைத்தீர்க்க
மருவியவியாதிகொண்டோன் வாகுட னடிகண்டால்
திருவினைவென்றசோதி திருமே நாவிலொன்று
வெகுவிடாமருந்துதன்னால் மீளுமுக் கூறுந்தானே. ௧௯

பாயிரமுழுதுநாலின் பாட்டிய லறிந்துகொண்டு
மாய்கிறமனிதர்க்கன்பாய் மருந்திட னடிப்பார்த்து
ஆயுறுவேதந்தன்னை யருள்களால் வடநூல் பார்த்துப்
போயுறு பொதிகைவாழும் புகழ்முனி யருள் செய்தாரே. ௨௦

வைத்தியருக் கின்னவஸ்திரமாகா இன்னவஸ்திரம்
உடுக்கவெனக் கூறுகின்றார்.

வேறு.

காங்குசிவப்பு பலபுள்ளிக் கமழும் பட்டு மரவுரிகள்
நீங்குமிவைகள் துகிலுடுக்க நேரேயாகா வைத்தியருக்
கோங்கும்வெள்ளைத் துகிலுடுத்தி யுண்மைநினைந்து மருந்துமே
பர்ங்குபெறவே பிணிதீரும் பாரிற்பாரும் பண்டிதரே.

பரிமளவர்க்கம் அணிகலுங் கிரியையுங் கூறுகின்றார்.

வேறு.

சந்தனம்புனுகு பிச்சுசடத்தினிற் பூசிப்பின்னர்
அந்தணர் கிரியைப்போல ஆசிரியனடி வணங்கி
சிந்தையிற் குருவை வாழ்த்திச் சிவபதம் நெஞ்சிலுன்னி
வந்ததோர் பிணிகள் தீரும் வயித்திய முறையென்றோதே.

குறள்.

அந்தணரென்போ ரறவோர்மற் றெவ்வுயிர்க்குஞ்
செந்தன்மை பூண்டொழுகலான்.

ஆகையின் அந்தணர் பார்ப்பாரெனக் கொள்ளாமல் எவ்வுயிருந் தன்னுயிர்போல நினைக்கும் புண்ணிய புருடோத்தமரெனக் கொள்க.

நான்குவித பண்டிதர்க்கும் எச்சரிக்கை கூறுகின்றார்.

நிலமண்டில ஆசிரியப்பா.

சாத்திர மறிகிலார் சதுர்வேத பண்டிதர்
வார்த்தையின் பலத்தினால் மருந்தை யீந்திடில்
கோத்திரங்களையொடு குலங்கள் வேரற
வீழ்த்திட நரகினில் வீழ்வர் திண்ணமே. ௨௫

இன்னின்னவனுக்கு மருந்து பலிக்காதெனச் சொல்லுகின்றார்.
அறுசீர்க்கழி நெடிலாசிரிய விருத்தம்.

கன்னெஞ்சன் வழிபறிப்போன் கண்டதன் பிறகே சொல்வோன்
வன்னெடுங்கோப முள்ளோன் மாதர்மே லாசையுள்ளோன்
பொன்னையே புதைத்து வைத்துப் பிடகர்க்குப்பொய்யைச்சொல்
இன்னெடுங்கொடிய பாவிக்கிடுமருந்தேறாதன்றே. [வோன்

இன்னின்னவர்க்குப் பிணிதீராதெனக் கூறுகின்றார்.

பஞ்சமா பாதகர்க்கும் பழிதனை நினைப்பவர்க்கும்
கெஞ்சியே மருந்துசெய்து கேடுகள் நினைப்பவர்க்கும்
அஞ்சிடா வஞ்சகர்க்கும் அநியாயக்காரருக்கும்
சினங்கொடிய வர்க்கும் கொடிய பிணிதீராதே. ௨௫

இன்னின்னவர்க்கு வயித்தியஞ் செய்யெனக் கூறுகின்றார்.

நிரப்பட்டபேர்க்குந் தருமத்தை யடைந்தபேர்க்கும்
தரித்துடன்பிணிதீரென்னுங் கபடன்றி மெய்சொல்வோர்க்கும்
கருத்துமாய்த்தனங்கொடுத்துத் தீர்த்தருள்பிணியென்போர்க்கும்
திருத்தமாயுண்ணும்பேர்க்கும் உடன்வயித் தியஞ்செய்வீரே. ௨௬

உருக்கம்
வேடக்கோர்க்கும் விளங்கியகுருக்கள் மார்க்கும்
வேதியருளபேர்க்கும் நெறிமுறை யுடையோருக்கும்
நீதியாயுள்ளபேர்க்குந் தவநெறி யுள்ளபேர்க்கும்
சாதியாரருமருந்து செய்திடப் பிணிபோமென்றார். ௨௭

பேதிய
ஒளஷதஞ் செய்யவுமுண்ணவும் இன்னின்னகிழமையாகும்

இன்னின்ன கிழமையாகாதெனச் சொல்லுகின்றார்.

காரியும்புதனுந் திங்கள் கருதிடில் மருந்து தீதாம்
வீரிய வெள்ளிநேரியாம் வியாழஞ்சேய் பிணிகள் தீரும்
பாரினி லுள்ளபேர்க்குப் பரிகாரஞ் செய்யவேண்டில்
ஆரியர்குரிஞரே அருக்கனில் மருந்து செய்யே. ௨௮

வேறு.

பானுமுதித்த மூன்றுமுக்கால் பார்த்தே பிணிக்கு மருந்துசெய்வீர்
பானுமுதித்த மூன்றுமுக்கால் பார்த்தே பிணிக்கு மருந்துகொள்
பானுகிரண மிருபோதும் பார்த்தவுடனே மருந்துசெய்வீர் [வீர்
பானுசாட்சி பிணிதீரும் பாரிலயனம் விருந்தமும் போம். ௨௯

பிண்டோற்பத்தி சொல்லுகின்றார்.

வேறு.

நேனப்பா மனமான வாயுகூடி கெடியான சித்தமா காசம் பொங்கி, வேளப்பா ஆங்கார சிகாரமிஞ்சி மேவுதற்குப் பெண்மேலே மோகமாகும், நாளப்பா ஐந்துக்கும் பலமேதென்றால் நலம் பெறவே சொல்லுகிறேன் நன்றாய்க்கேளு, தாளப்பா மனதோடே வியானன்கூடும் தனியானநாதத்தில் பானன்தானே. ௩௦

தானென்றவிந்துவினிற் சமானன்கூடும் தனியானசித்தத்திற் வியானன்சேரும், தானென்ற ஆங்காரம்கர்ச்சிப்போடேகலந்துநிற்

கும் உதானனப்பா கண்டுகொள்ளு, வேவனென்ற பத்துமொன்றாய் மனதுஞ்சேர்ந்து மேவியவன் கலந்துவந்து வுருகும்போது, மானென்ற மௌனபரவசமேயாவன் மருவுகின்ற பெண்ணுக் கம்முறைதான் கேளே. ௩௧

கருதரிக்கும் விதம்.

முறையான பெண்ணுணும் மௌனமுற்றால் மோசமில்லைகருவங்கே தரிக்கும்பாரு, நிறையானவலத்தோடி லாணையாகும் நேராக இடத்தோடில் பெண்ணையாகும், உறையான கருப்பையில் சுக்கிலமாய்ப்பாய உத்தமனே சுரோணிதந்தா னுரைந்துகொள்ளும், கரையாகப்பாய்ந்தவெளி தமருபோலக்கழற்கொடிக்காய் போற்றிரண்டு சிரசும் ஆமே. ௩௨

ஆமப்பா சிரமோடே கையுங்காலும் அப்பனே தத்துவங்கள் நரம்புமூளை, ஓமப்பா அத்திமுதலுரோமத்தோடு உத்தமனே பதினொரு வாசலுமேகானும், காமப்பால்விழுந்தவழி சிரசினாலே கைம்முறையாய்த்தாயுண்ட அன்னஞ்செல்லுஞ், சேமப்பா நடுமையத் தொப்புளாலே சென்றதெல்லாகமலமாகக் கழியுந்தானே. ௩௩

தானென்றபதினொன்றாற் சடந்தான்முன்னே சாங்கமா யெடுத்துவரு மலமெவ்வாறு, ஊனென்றபெண்ணுக்கு மனதுவேறாய் உருக்கமுற்று மௌனமுன்னாப் பாவத்தாலே, கானென்ற மலடாவள் புருடனுக்குங் கைம்முறையா யிப்படிதான் கண்டுகொள்ளு, தேனென்ற மொழியாட்குப் பரனார்சொன்னார் செகமெல்லா மிப்படிதான் செனித்தவாறே. ௩௪

தசவாயுக்களின் பெயரும் பிராணவாயிருப்பிடமும்.

பிலத்துநிற்கும் பிராணனோடபானனென்னும் வியானன் பிரியாத உதானனொடு சமானன்கூர்மன், நலத்துகின்ற நாகனொழிற் கிரிகரன்றானுகும் நற்றேவதத்தனொடு தனஞ்சயன்பத்தாகும், இலக்கமுடன் பிராணநிலை மூலமதிற்றோன்றி எழுந்துசிரசளவுமுட்டியிருவிழியின்கீழாய், கலக்கமற நாசிவிழியோடும் ஈராறில் கடுகிவெட்டு வுட்புகுந்து கழிவும் ஓர்நான்கே. ௩௫

அபானன், வியானன், உதானன், சமான வாயுக்கள்.

உந்தியெனுந் தலத்தின்கீழபானன் நின்று உறுமிமலசலங்களையுங் கழலச்செய்யும், விந்தையெழில் வியானன்றோற் றதனில் நின்றுமிகக்களையுந் தவனமும் உண்டாகச்செய்யும், இந்தவுதானன் செய்யுண்ட சனந்தன்னைப் பெருநாடிநரப்புவழி பூட்டல்செய்யும், இந்த வுடல்தனை வள்ர்க்குஞ் சமானன்தானு மியாவையுமே மிஞ்சவொட்டா திருக்குமன்றே. ௩௬

கூர்மன்-நாகன்-கிரிகரன்-தேவதத்தன்-தனஞ்சயன்-வாயுக்கள்.

கூர்மனிருவிழியினிமைத் திடுமேநாகன் கொட்டாவிவிக்கலெனுங்கொடுமைசெய்யும், தீங்மைகிரிகரனீட்டி முடக்கிவைக்கத் தேவதத்தன் விழித்துவசனஞ் செய்யும் பேர்மன்னுந் தனஞ்சயன்மேற் சிரசிரண்டாய்ப் பிளந்திடும்போததுஒடிப்போவதாகும், நேர்மையறிந்திடுவை யினி நாடியத்தின் நிலைமைதெரிந்திட விவர முறை செய்வோமே. ௩௭

தசநாடிகளின்பெயர்கள்சுழிமுனை நாடி இடகலைபிங்கலை

சுழிமுனையாமிடகலைபிங்கலைகாந்தாரிதாயத்திசிங்குவையம்புடைபுருடன்றனும், செழிகுருவன்சங்கினியோ டைரைந்தாக நின்றதசநாடிபத்தும் நிலைத்தநாம், மொழிவதுகேள் சுழிமுனையென்பதுமூலத்தில் முளைத்துநடுவெழுந்து சிரசளவுநிற்கும், பிழிவழியச்சுழிமுனையிற் கலைகள் தோன்றிப் பிறந்துபிரு நாழிபிடம் ஓடிநிற்கும்.

காந்தாரி-அத்திசிங்குவை-அலம்புடை புருடன் குருநாடிகள்.

கண்டமதில் நின்றுகாந்தாரிநாவில் கரைந்துநீர்பொசிய உபாயங்கள்செய்யும், அண்டசெவிதனிலத்திசிங்குவைநின்று அவத்தையோர்நான்கினுக்கும் ஊ ஊ என்னும், விண்ட அலம் புடைபுருடன் இருவிழில் நின்று மெய்மறந்தபோதரைவர்சிநிற்கும், கொண்ட குருநாடியீரடிப்பற் பற்றிக்குடல்பிரட்டி வாயில் நீர்சுழற்றிநிற்கும்.

சங்கினிநாடி விடையம் ஐந்தின் பெயர்கள்.

வர்ன விடையம்.

சங்கினியென்பது நர்பிக்குய்யம்பற்றித்தானிருக்கும் ஒன்றையுமேமிஞ்சொட்டாமல், அங்குமதிகாரியனே டைம்பத்தொன்றும் அறிவித்தோம் வசநீதியைந்துங்கேளாய், இங்குவசனங்கமனந்தரணந்தோடு இருந்த எழில் விசுவர்க்கம் ஆனந்த ஐந்தில்; பொங்கு வசனதியவன்வாக்கில் நின்று பொருந்து வசனத்தை யவன் பிறப்பிப்பானே. ௪௰

வியாதிகளை அஷ்டவிதப் பரிட்சைகளாலும்

நிச்சயித்தறிதல்.

தரணியுள்ளவியாதிகளை யஷ்டாங்கத்தால் தானறியவேண்டிமதுஏதேனென்றால், திரணியதோர்நாடிகண்கள் சத்தத்தோடுதேகத்தினது பரிசம்வர்னநாக்கு, இரணமலம்மூத்திரமாம் இவைகளெட்டும் இதம்படவேதான்பார்த்துக் குறிப்புங்கண்டு, பரனருளாற் பெரியோர்கள்பாதம்போற்றி பண்புதவறுதபண்டிதஞ் செய்வீரே.

தேகங்களின் பரிசங்களும் நிறங்களும் வருங்குறியறிதல்.

மூனகின்ற தேகபரிசத்தைப் பார்க்கில் முன்வாததேகிக்குச் சீரஞ்சற்றே, அணைகின்ற உஷ்ணமாய் பயித்தியத்தேகிக் கதிகமுண்டாம் அப்பால் சீதளமாய் நிற்கும், சுனைகின்ற சிலேத்துமந்தான் சூழ்தேகிக்குத் தொந்தகுணம் நால்விதமாய் நிறந்தான் கூறில், பனைவாத தேகநிறங் கருத்துநிற்கும் பயில்தேகநிறமஞ்சள் சிவப்பதாமே. ௪௨

சப்தலட்சணம்.

தாமே சிலேத்மதேக நிறம்வெளுப்பு தான்தொந்த தேகம் நால்விதமாய் நிற்கும், மாமயிலே சத்தமது அறியவேண்டில் வாதரோகிசமதொனி வார்த்தைபேசும், சமமுள்ள பித்தந்தான் உறக்கக்கூறும் இயம்பிடுஞ் சிலேத்மரோகிக் கினச்சத்தம், நாமுரைத்தோம் தொந்தரோகிக்கு மிந்த நால்விதமாய் மொழிந்த சப்தம் நயந்து காணே. ௪௩

நயன லட்சணம்.

காணுகின்றவாதரோ கிக்குக்கண்கள் கருநிறமாய் கொந்து மிகத் தண்ணீர் பாயும், பூணுகின்ற பித்தரோ கிக்குமஞ்சள் போலிருக்குஞ் சிவப்புநிறப் பொலிவுதோன்றும், பேணுகின்ற சிலேத்துமரோ கிக்குக்கண்கள் பீளைகட்டி வெளுத்திருக்கும் சன்னி வாதம், காணுகின்ற சிவப்புடைத்தாய் வந்துவீங்கி வந்திடுங்காமாலையென வகுத்துச் சொல்லே. ௪௪

வாதமலம் பித்தமலம் கபமலம் தொந்தமலம் வாதச்சிறுநீர் நிறங்கள்.

மந்தமாவாதரோ கிக்குத்தானும் மலமிறுக்கிக் கட்டுப்பின் கறுத்துத் தோன்றும், சிந்துபித்தரோகிமலம் மஞ்சளாகில் சிவப்பாகில் சேர்ந்திருக்குஞ் சிலேத்மருக்குச், சொந்தமலம் வெளுத்திருக்கும் மலக்கட்டாகும் தொந்தமலம் நால்விதமாய்த் தோற்றிக் காணும், விந்தைவாத ரோகிக்குச் சிறுநீர்தானும் வெளுத்திருக்கும் மலக்கட்டாகும் தொந்தமலம் நால்விதமாய்த் தோற்றிக்காணும், விந்தைவாதரோகிக்குச் சிறுநீர்தானும் வெளுத்திருக்கும் பயித்தியநீர் விதஞ்செல்வேனே. ௪௫

பயித்தியர் சிறுநீர் கபநீர் தொந்தநீர் வாதரோக நாவு பித்தரோகநாவு நிறங்கள்.

விதமுள்ள பயித்தியர்தன் சிறுநீர்மஞ்சள் விதமுடைத்தாயிருக்குமல்லால் சிவப்புத்தோன்றும், நுதையுள்ள சிலேத்துமத்தோர் நீர்தான்மெத்த நுரைகலங்குந் தொந்தநீர்நால் விதமாய்க்காணும், சுதையுள்ள நாவிற்றஞ் சொல்லில்வாதந் தோன்றினற்குவெடித்து

முற்போற் கறுத்திருக்கும், கதையல்ல சிவந்தாலும் பசித்தாலுந்
தான் கனமுள்ள பயித்தியர்நா கணக்குத்தானே. ௪௬

கபரோகநாவு ஜன்னிரோகநாவு தொந்தரோகநாவு.

தானமொடு வாய்வெளுத்து நீருண்டாகிற் றுன்சிலேத்ம நா
வாகும் ஈரம் அற்றே, ஆனைமுட்போர் கறுக்கிலசன்னி ரோகநா
வாம் அதமதொந்த நாவிநிறம் நால்விதமாய்த் தோன்றும், ஆன
இவ்வகையெட்டு மறிந்தபேரை அவனிதனிற் பண்டிதரா யறியச்
சொல்வார், ஈனமிலாப் பொறியடக்கும் பெரியோரன்றி யெய்தா
துயாவருக்கு மியம்புங்காலே. ௪௭

நாடிஸ்தானங்கள் நாடிகள் நிற்கும் இடங்களும் வாதநாடியும் நடையும் வருதலறிக.

செய்கின்ற நாடிபெரு விரலின்மேலாம் திருந்திழை மூன்றங்
குலத்தி னடுவதாகத், தைக்கின்றகோதும்பை யரிசிபோலச் சர்வ
ம் வியாபித்திருக்கும் அதுதான்கூறில், கையடியுங்காலடியும் நாடி
நிற்குங் கன்னியருக்கிடப்புறமாம் கணவர்க்கங்கே, தைக்கின்றவலப்
புறமாம் வாதநாடி வந்துமுன்னே நடக்குமப்பால் வகைசொல்
வேனே. ௪௮

பித்தம் சிலேத்மம் வாதம் நாடி நடைகள்.

சொல்லுகின்ற பித்தநாடி தோற்றுமப்பால் தொடர்ந்துசிலே
த்துமநாடி தோற்றுமப்பால், அல்லுகின்றகுழலாளே நாடிநின்றால்
ஆச்சரியநாடியென் றறிந்துசொல்லு, மல்லுகின்றவாதத்தில் நாடி
யங்கே வக்ரகதியாய் நடக்குந் தவளைபோல, நல்லுகின்றவாவியட்
டை தொட்டிலாட்டல் நல்லாயிப்படிநாடி நடக்குந்தானே.

பயித்தியநாடி நடை சிலேத்தும நாடி நடை வாதமும் பித்தமும் தொந்தித்தநாடி நடை.

நடக்கும் பயித்தியஞ் சவலைப்பிள்ளைபோலும் நடனமயில் அ
ன்னம்போற் காகம்போலுந், திடக்குஞ் சிலேத்துமநாடி இலங்கும்
பட்சி செய்யபுறு ஊர்க்குருவி கோழிபோல, அடக்கவாய் நடக்கு
மது மயிலே சொன்னேன் அவ்வளவேவாதபயித்தியத்தின்தோற்
றம், மடக்கின்ற காடைபோல் நடந்தும்பின்னை மஞ்ஞையென
நடக்குமது மதித்துக்கூறே. ௫௦

வாத சிலேஷ்மந் தொந்தித்தநாடி அசீரண நாடி, மத்திரிதயத்தநாடி, ஸ்திரீ சங்கை நாடி, மலபந்தநாடி, சந்நிவாதநாடிகள் வருகை.

கூறுகின்ற வாதசிலேத்துமமுங்கூடில் கோழிபட்சியெனநடக்
கும் அசீரணநாடி, தூறுகின்றமத்திரி தயத்தநாடி தூங்குகின்ற

காக்நடை யென்றுசொல்வார், தேறுகின்ற ஸ்திரீசங்கை யிப்படி
யாய் நின்று தீவிரமாய் நடக்குமலபந்தநாடி, ஊறுமன்னம்போல்
நடக்குஞ் சந்நிவாதம் உயர்நாடி விதிகளையும் உரைக்கக்கேளே.

குடிலை சூட்சுமவாயு சன்னிவாதம் சங்கினி காந்தாரிமுதலிய நாடிகளின் நடைகளறிக.

உரைத்தவிறகின்கட்டுக் குள்ளூஞ்சூறு உலவுதல்போலே நட
க்குங் குடிலைவாயு, விரைத்தெழுந்தே மந்தமா யிருந்துபின்னும்
விதமாக நடக்குமது சூட்சுமவாயு, புரைத்தருமை யிவ்வகையின்
சன்னிவாதம் பொருப்பாகக் குவிந்தமுலை போலுங்கொங்கை, மு
ரைத்தெழுந்த சங்கினிகாந் தாரிபின்னே முறைமையதாம் நாடி
யென மூனைவர்தாமே. ௫௨

பண்டிதாளிலக்கணம்,

முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

பிண்ட உற்பத்தி.

விருத்தம்.

சீர்நிறைந்த மானிடர்கள் பிண்டோற் பத்தி
சிறந்துவருஞ் சுக்கிலமாஞ் சுரோணிதந் தான்
கார்நிறைந்த பிண்டமது தசமாதந் தான்
காட்டினர் கருவிக்ர றுதியெல்லாம்
பார்நிறைந்த தத்துவங்கள் வயது மார்க்கம்
பாடினு ரிந்நூலின் முதன்மையாக
ஏர்நிறைந்த வாத்மரட்சா அமிர்த மென்றே
இயம்பினர் வயித்தியசங் கிரகமாமே.

மங்கையர்கள் பூத்ததுமுதற் சிலநாள்வரை கருக்குழி மலந்
திருக்கும், அக்காலத்திற் சுக்கிலந்தரித்தால் வாயு ஜன்னியினுல் கக்

கில சுரோணிதம் சம்மந்தப்பட்டுக் கடுகுபோலும் நீர்க்குமிழிபோலும், முட்டைபோலுமாம், திங்களொன்றில் வாழைப்பூ மொக்குபோற்றிரண்டு பிண்டமாகி தலை உடலென்ற விகர்ப்பந்தோன்றும் இரண்டில், உடலினின்று கைகால்களரும்பி கால்களுக் கிடையில் முள்ளந்தண்டு வால்போல நெருங்கியிருக்கும், முகம் இரத்தகாசம் சுவாசப்பை இரப்பைமுதலிய குடல்கள் முளைக்கும் கண்களும் பின்பு வாய்நாசி காதுத்துவாரங்களுந் தோன்றும். மூன்றும் நாலாந்திங்களில், மூக்கு உதடு கண்மடல் காதுஉண்டாகி கைகால் மரக்கொம்புபோல் வளர அவற்றினுனிகளிலே விரல்கள் தோன்றும் ஐந்தாமாதம் இறுதியில் சிசு சற்றே பூரண ரூபமாய் விடும் ஆறுமாத முதல் மேற்படி உறுப்புகளும் எலும்பு தலைமயிர் நாடி நரம்பும் ஏனைய அங்கங்களும் பிராணாதி பஞ்ச வாயுக்களும் உண்டாகும். ஏழாவது மாதத்தில் கருவுக்கு அங்கவுருவும் ஓடுவது மிடிப்பதும் அசைவதும் திருஷ்டாந்த முண்டாகும் எட்டாவது மாதத்தில் தாயுண்ட அன்னசாரங்கள் சிசுவின் கெற்பத்திலூறும். ஒன்பதாம் வயதில் தன்னறிவுதோன்றும், பத்தில் பரமசிவத்தை நோக்கித் தவஞ்செய்து சிரசுதையமாகி ஜெனனம்.

வயது ௰-ல் ௩௰-க்குள் உடல்வளரும், அதற்குமேல் முகத்தின் ஒளிகுன்றும், ௪௰-க்குமேல் தேஜஸ்கெடும், ௫௰-க்குமேல் உடல் தளரும் ரோமம் வெளுக்கும், ௬௰-க்குமேல் கண்ணொளிமங்கும் நடக்கிற்றிகைப்புண்டாகும், புத்தி கோபாக்கினி அதிக சீறலுண்டாம், ௭௰-க்குமேல் அறிவு குறையும், ௮௰-க்குமேல் சுவாசம் மேல் நோக்கி வெளியிற்பாயும், ௯௰-க்குமேல் ஐம்பொறியும் புலனும் ஒடுங்கி இந்திரியமற்று நூறில் மரணம் ஆறைலிடையில் விதியினால் அவமிருத்து தத்துப்பிணி முதலானவைகளால் மரணம் உண்டு.

தேகக்கட்டளை விபரம்.

பிருதிவி, மண், அப்பு, சலம், தேய்வு, அக்கினி, வாயு, காற்று, ஆகாயம், வெளியென்று சொல்லிய பஞ்சபூதங்கள் சரீரத்துக்கு ஆதாரமாயிருக்கின்றது.

வாதம் வாயுவின் தன்மையை யொத்தும், பித்தம் தேயுவின் றன்மையை யொத்தும் சிலேத்மம்-அப்புவின் றன்மையையொத்துமா யிருப்பதால் சுரோணிதத்துடன் சுக்கிலஞ்சேரும்போது வாதபித்தம் சிலேத்மங்களில் எது அதிகரித்திருக்கிறதோ? அது சிசுவிற்குப்பற்றி வாததேகம்-பித்ததேகம் சிலேத்ம தேகமென்று மூவகைத் தேகக்கட்டளை யுண்டாயிருக்கின்றன.

வாதபித்த சிலேத்தும தேகக்குறிகள்.

விருத்தம்.

சொல்லும்வாத தேகிகட்குந் தோற்றும் பித்ததேகிகட்கும்
வெல்லுஞ்சேத்மதேகிகட்கும் விளையுங் குணமுங்குறிப்புமுதல்
கொல்லும்வியாதி செய்யும்விதம் குன்றும்நாடிநடக்கும் விதம்
புல்லும்மாந்தர் தானறிய புகன்றார் முனிவர் மடமயிலே.

இ-ள்: வாததேகி, பித்ததேகி, சேத்துமதேகி, இம்மூவர்கள் தேகக்குறிப்பும், நாடி நிதானமும், வியாதிவளர் குறிப்பும், மாளிடர்களெளிதில் அறியும்படி உரைக்கத் துணிந்தேன் பெண்ணே என்பதாம்.

வாததேகக்குறிகள்.

நாடி மெதுவாய் நடக்கும் தேகமெத்த அசதியுள்ளதாயும் புத்தி மந்தமாயுமிருக்கும், கொட்டாவி மேவிடும், மலத்தையிறுக்கும், அக்கினி மந்தமுண்டாகும், சுரோணிதங்குன்றும், போகங்குறையும், உற்றகாரியத்தை மெத்தனவாயெண்ணும், சற்றுஞ்சலியாம லுரைப்பதெல்லாம் உழல்வாயிருக்கும், வெற்றியும் புகழுமுண்டாக வேண்டிப் பொய்மெய்யாகப்பேசும், உடல்குளிர்ந்துயருத்திருக்கும்.

பித்ததேகக் குறிகள்.

நாடி விரைவாய் நடக்கும், திடமுந்தீர்க்கமுங் கடினமானகாரியங்களைச் சாதிக்கும் சக்தியுமுண்டாகும், இளமையில் நரைக்கும் கடைக்கண் சிவப்பாயிருக்கும், சொற்கள் அமிர்தமாயிருக்கும், காமக்குரோதாதிகள் அதிகரித்திருக்கும், உடல் ஊஷ்ணமாயிருக்கும், மெய்பொய் அறியும்படி பலநூல்களை ஆராயும்.

சிலேத்ம தேகக்குறிகள்.

நாடி அதிக மிரட்சியும், துற்பெலனுள்ளதாயு மிருக்கும், உடல் வியர்க்கும் சன்மார்க்கத்தி லிச்சையுண்டாகும், தோகையரின்பமும் பொய்களவும் விலகியிருக்கும், ஸ்தானகாலங்களில் போகத்தால் ஜன்னி மேலிடும், அனித்திய காலங்களில் சேத்துமத்துக்கு அதிகநிறை காட்டும், கண்ணூலாத்துமம் பிரியும், தலைமயிர் நீண்டு காட்டும் பகிடி கூறும் திருமாதணைந்து வாழ்வான்.

நாடி விளக்கம்.

விருத்தம்.

கூறுமாந்தர் குறிக்கும் நரம்பினின்
றேறுநாடி யெழுபத்திராயிரம்

மீறும்பத்தின் மிணங்குங்கிரிநாடி
மாறுங்கூர்வகை மாமுனியுற்றதே.

இன். மானிடர் தேகத்தில் ௭௰௨௲-நாடி நரம்புகள் உந்திச் சுழியிலிருந்தெழுந்து கீழ்மேலாய்ப் பெய்பீர்க்கங் கூடுபோல் ஆக்கையெல்லாம் பற்றியிற்கும். இவைகளில் இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனை, அலம்புடை, காந்தாரி, அத்தி, சிகுவை, சங்கினி இயல்புருடன், குருவென்ற தசநாடி ௧௰ இடைகலை வலதுகாற் பெருவிரலிருந்து இடதுநாசிவரையிலும், பிங்கலை யிடதுகாற் பெருவிரலிருந்து வலதுநாசிவரையிலுங், கத்தரிக்கோன் மாறலாக ஓடி நிற்கும், சுழிமுனை மூலாதாரத்திலிருந்து ஆக்கினைவரையோடி யுச்சியில் அச்சுருவாணியாய் நிற்கும், பொறியிற் குநின்டாம், அலம்புடையும், இயல்புருடனும், இருசெவிகளைப்பற்றிநிற்கும், அப்போது சக்தொனி மேவிடும், அத்தியும், சிகுவையும், இருகண்களைப் பற்றிநிற்கும், அப்போது கண்ணொளிவுதோன்றும், காந்தாரி நாபியிற்றேன்றி, சுரமேழிற்கும், ஏழுநாடியாய்க் கண்டத்துற்றிருக்கும், சங்கினி, குரு, குய்யத்தைப்பற்றி நிற்கும், தேகத்தில் பிராணன், உதானன், சமானன், வியானன், நாகன், கூர்மன், கிருதரன், தேவதத்தன், தனஞ்செயனென்ற பத்துவாய்வும் வழங்கும் அப்போது தேகம் சூத்திரப்பாவை போலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார் நாடி தசநாடி தொகுக்கும் பத்தில்மூன்றுள்தாம்
அன்னேவாத பித்தமென வறையுஞ்சேத்ம நாடியதாய்
பொன்னோாத பிணிக்குறிப்பும் புகலுமலமுஞ் சலக்குறிப்பும்
முன்னோர் முனிவர் மூலவகை மொழிந்தா ராயுள்வேதமிதே.

மேற்கண்ட தசநாடி ௧௰-ல் ஏழுநீக்கி இடைகலை பிங்கலை சுழிமுனையென்னும் மூன்றுநாடியும், ஒரேநாடியாயமைந்து இடைகலை வாதநாடியாகவும், பிங்கலை பித்தநாடியாகவும், சுழிமுனை சிலேத்துமநாடியாகவும் நடக்கும், வாதம் மலத்திலும் பித்தம் நீரிலுஞ் சிலேத்மம் விந்திலும் அடங்கும்.

தசவாய்வுபத்தில், அபானன் வாதத்திலும் பிராணன், பித்தத்திலும், சமானன் சிலேத்மத்திலு மிருக்கும்.

பிராணன் மூலாதாரத்திலிருந்து இருதயகமலத்தின்வழி யூடுருவிக்கொண்டு, இடைகலை பிங்கலைக்கும் நடுவாய்க் கபாலவரையோடிமூட்டி நாசிகையின் வழியாய் வெளியிற்பாய்ந்து போகும்

போது கழிந்தது ௪-அங்குலங்கள்போக மற்றவை திரும்பியுள்ளே புகும்.

விருத்தம்.

சொல்வேன் மானிடர்க்கு நாழியொன்றில்
சுவாசமது மூந்நூற்றே டறுபதாகும்
வெல்லுவே னிருபத்தோ ராயிரந்தான்
விளங்கிநிற்கும் சுவாசமது அறுநூறாகப்
புல்லுவேன் கலைமூன்று நாடிமூன்றாய்
புகழான மாத்திரையுஞ் செப்பலாகும்
மல்லுவேன் நாடியது சரியாயோடில்
மானிடர்க்குப் பிணியுமது மருங்கிடாதே.

நாழிகையொன்றுக்கு (௩௱௬௰) சுவாசமாக நாளொன்றுக்கு (௨௧௲௬௱) சுவாசமும், இரேசக பூரக கும்பகமாய் நாடிமூன்று இடைகலை பிங்கலை சுழிமுனையாகிய வாதபித்த சிலேத்மமென்பவைகளே, இடைகலை (௧௬) அங்குலப் பிரமாணமோடு மிதுவே வாதநாடி மாத்திரை ஒன்று பிங்கலை (௧௨) அங்குலப்பிரமாணமோடுமதுவேபித்தநாடிமாத்திரை (அரை) சுழிமுனை இரண்டு நாசியினும் உபயமாகப் பகுந்தோடும் அக்கினி அலியெனப்படும், அதுவே சிலேத்மநாடி மாத்திரை (கால்) இவ்விதமாக நாடியோடிற் றேகத்திற் பிணியில்லை.

விருத்தம்.

செப்புமுந்தி சிதையும் வாதநிலை
ஒப்புமார்பு முதையும் பித்தநிலை
கப்புமுச்சிக் கழறுமையநிலை
மெய்ப்பமாமுனி மீண்டுவுரைத்ததே.

வாதபித்த சிலேத்தும நிலை.

அபானமுத லுந்திவரை வாதநிலை, உந்தியின்மேல் மார்புமட்டும் பித்தநிலை, மார்புமுத லுச்சிவரை அய்யநிலை.

வாதபித்த சிலேத்துமத்தி னியல்பு.

வாதம், வாய்வு, புளிப்பு, குளிர்ச்சி, நிறங், கருமை, நீலம், பித்தம், வன்னி, கசப்பு, வெதுப்பு, நிறம், பசுமை, பச்சை, அய்யம் அப்பு, தித்திப்பு, வியர்வை, நிறம், வெண்மை.

வேறு - விருத்தம்.

கூறவேவாதமது எழும்பிற்றானல்
  கொப்பெனவே புளிப்புமது நாவிலேறும்
சீறவே பித்தமது எழும்பிற்றானல்
  சிறுசிறுத்து கசப்புமது நாவிலேறும்
மீறவே சேத்மமது எழும்பிற்றானல்
  வினையான தித்திப்பு நாவிலேறும்
தூறவேயிம்மூன்று குறிப்புதன்னை
  சூட்டினார் மலையமுனி தெரியத்தானே.

வாதம் எழும்பிடிற் புளிப்பு நாவிலேறும், பித்தம் எழும்பிடிற் கசப்பு நாவிலேறும், சிலேத்துமம் எழும்பினல் இனிப்பு நாவிலேறும்.

தேகங்குளிர்ந்தால் வாதம், தேகஞ்சுட்டால் பித்தம் தேகம் வியர்த்தால் சிலேத்துமம்.

வாதபித்த சிலேத்துமகாலம்.

வேறு-விருத்தம்.

காலையில் வாதநாடி கடிகையிற் பத்ததாகும்
பாலையாம் பித்தநாடி பகருச்சி பத்ததாகும்
மாலையாம் சேத்மநாடி மதிப்புடன் பத்ததாகும்
வாலையாம் மனோன்மணிக்கு வகுத்துமே தொகுத்ததாமே.

உதயத்தில் ௰-கடிகைவரை வாதம், உச்சியில்-௰-கடிகை பித்தம் மாலையில்-௰-கடிகைவரை சிலேத்தும நடக்கும்.

மனிதர்களுக்கு வயசு ௧௨0-ல் ௪0-வயசுவரை வாதகாலம் ௪0-முதல்-௮0-வரை பித்தகாலம்-௮0-க்குமேல் ௧௨0-வரை சிலேத்தும காலம்.

நாடியுண்டாவதற்குக் காரணம்.

இருதயத்தின் இடது சடாங்குவியும்போது இரத்தங்கண்டரையின் வழியாகச்சென்று சகலநாடிகளுக்கும் பரவும் அப்போது நாடிகள் விரியும் மறுபடியு மிடது சடாம் விரியும்போது நாடிநரம்பிலிருக்கும் இரத்தங்குறைந்து நாடிசுருங்கும் இவ்விதமாக இருதயங்குவியவுஞ் சுருங்கவுமாக இருப்பதால் அதனுடன் சேர்ந்த நாடி நரம்புகளுக்கும் விரிந்து சுருங்குந்தன்மையுண்டு இந்தச்செய்கையைத்தான் நாடி நடையென்று சொல்லப்படும்.

நாடி நடையின் குணமானது இருதயத்தின் நடைக்கு மொத்திருக்கும்.

இருதயத்தினுடைய நடையின் பேதாபேதங்களை நாடி நமக்குத் தெரிவிக்கின்றது தேகத்திலிருக்கு முறுப்புகளில் இருதயமோர் பிரதான உறுப்பு அதினுடைய நடை தேகஸ்திதிக்கு ஒத்திருக்கும் தேகத்தில்நோய்கண்டால் இருதயத்தினுடைய சுபாவிகநடை இழந்துபோகும் தேகத்திலிருக்கும் நோயை இருதயந்தெரிந்து கொண்டு நாடி மூலமாக நமக்கு அறிவிக்கின்றது ஆகையால் நாடி நடையின் பேதாபேதங்கள் நன்றாகத் தெரியாவிட்டால் தேகத்திலிருக்கும் வியாதியின்கூறு செவ்வையாகத் தோன்றாது.

ஒரு நிமிஷத்தில் நாடி நடக்குமிடம்.

குழந்தை பிறந்தவுடன் ௧௪0-நாடி நடக்கும் பாலியத்தில் ௧௨0 முதல் ௧௩0-ம், யௌவன பருவத்தில் ௯0-முதல்-௱-ம், சம்பூரண பருவ புருஷனில் ௭0-முதல் ௭௫-சம்பூர்ண பருவஸ்திரீகளில் ௭௫-முதல் ௮0-க்ஷீணப் பருவத்தில் ௭0-விருதாப்பியத்தில் ௭௫-முதல் ௮0-உட்கார்ந்திருக்கும்போது ௬௰-நிற்கும்போது ௭௯-படுத்திருக்கும்போது ௯௭-இவ்விதமாய் நாடி நடக்கும்.

நோயாளியைப் படுக்கைவைத்தாவது உட்கார வைத்தாவது பரீக்ஷிக்கலாம்.

நாடிபேதாபேதம்.

வேறு - விருத்தம்.

வெய்யிலே எப்போதும் நடக்கையாலும்
  வெம்பசியி லாகிரிக ளருந்தலாலும்
துய்யவெய்யில் புகையிலைகள் கொள்ளலாலும்
  தொடர்ந்தசுர நித்திரைகள் கொள்ளலாலும்
நையவே கோபமது கொள்ளலாலும்
  நாள்தோறு மிரத்தமது வடிதலாலும்
துய்யவே நாடிநடை தீர்க்கமாக
  துடிதுடித்துப் படபடத்து ஓடுந்தானே.

நடந்து தேகம் அலண்டிருந்தாலுஞ் சாப்பாடு சுடுபதார்த்தங்கள் சாராயமுதலிய லாகிரிவஸ்துகள் புகையிலை வெயில் சுரம் நித்திரைபங்கம் மனசஞ்சலம் அதிகபலவீனம் இரத்தம் வடிதல் முதலானதுகளினல் நாடி நடை தீவிரமாயும் படபடென்றுமோடும்.

பசி விசனங் குளிர் அதிக நித்திரை முதலானதுகளினல் நாடி நடை குறையும்.

விருத்தம்.

கொண்டிடவே சயரோகி காசரோகி
  குறிப்பாகச் சிற்றினபஞ் செய்தவேர்கள்

அண்டிடவே தரித்திரர்கள்; விருத்தர்பாலர்
அன்பாகத் தண்ணீரில் மூழ்கினோர்கள்
கோண்டிடவே யிவர்களது வுறுப்பின்றாது
கூறவே முடியாது யெவர்க்குக்-கிட்டும்
பண்டிடவே யிப்பரிட்சை யார்தான் காண்பார்
பராபரத்தின் மகிமையிது பாருபாரே.

விருத்தர் பாலர் க்ஷயரோகி காசரோகி தரித்திரர் சிற்றின்பஞ் செய்தபேர்கள் தண்ணீரில் மூழ்கினபேர்கள் இவர்களின் நாடியின் உண்மை தெரியாது.

வேறு-விருத்தம்.

செப்பவேநாடிதானும் சிறப்புடன்பார்க்கும்போதில்
ஒப்புடன்பூமியிற்கை யூன்றிக்கொண்டிருக்கும்போதுந்
துப்பறக்காலேகட்டிச் சோர்வடைந்திருக்கும்போதும்
செப்பவே கட்டிருந்தால் சிதைவுடன் நாடிதோன்றா.

நாடிபார்க்கும் ஸ்தானத்திற்குமேல் யாதொரு கட்டிருந்தாலும் பூமியிற் கரத்தை யூன்றிக்கொண்டிருந்தாலுங் காலைக் கட்டிக்கொண்டிருந்தாலும் நாடி நடை தோற்றாது.

நாடிபார்க்கும் மாதவகை.

சித்திரை வைகாசிக்குச் சேழுங்கதிருதயந்தன்னில்
அந்தமாமானியாகு யைப்பசிகார்த்திகைக்கும்
மத்தியானத்திற் பார்க்க மார்கழி தையுமாசி
வித்தகன் கதிரோன் மேற்கில் விழுகின்ற நேரந்தானே.

தானது பங்குனிக்குந் தனது நல்லாவணிக்கும்
மானமாம் புரட்டாசிக்குப் மற்றிராத்திரியிற் பார்க்கத்
தேனென மூன்றுநாடித் தெளிவாகக் காணுமென்று
கானமா முனிவர்சொன்ன கருத்தைநீ கண்டுபாரே.

சித்திரை வைகாசிக்கு முதையத்தில், ஆனி ஆடி ஐப்பசி கார்த்திகைக்கும் மத்தியானத்தில், மார்கழி தை மாசிக்கும் அஸ்தமானத்தில், பங்குனி ஆவணி புரட்டாசிக்கும் இராத்திரியிற் பார்க்க நாடி தெளிவாய் தோற்றும்.

நாடி ஸ்தானங்கள்.

விருத்தம்.

கூர்ந்திடவே கன்னமது சுழியிற்றானும்
குறிப்பான கைகளிலும் ஸ்தானந்தன்னில்
சார்ந்திடவே கணுக்காலி னுட்புறத்தில்
சார்வாகப் பெருவிரற்கால் மேலதாகத்
தேர்ந்திடவே நாடிதனை யுபயோகிக்கத்
தெளிவாக மாந்தருக்குச் செப்பலாச்சே

பேர்ந்திடவே சகலருக்குங் கரத்தினாடி
பேசினார் பிரமமுனி பேசினாரே.

கைகளிலும் கன்னச்சுழிகளிலும் காற்பெருவிரல்களுக்குமேலாகக் கணுக்காலி னுட்புரத்திலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம். ஆனால் கைநாடி பரிட்சையே சகலத்திற்கும் உத்தமம் மானிடர்களுக்குள் எ௨௲ நரம்புகளில் நாடிகள் நடக்கிறது அதில் பிரதானமாய்க் கையைப்பிடித்து நாடிசொல்வ தேனென்றால், மணிக்கட்டு பரியந்தம் கையில் நாடிப் பெருநரம்பு ரத்தக்குழாய் சிறுத்திருப்பதால் வாத பித்த சேத்மமாகிய நாடிகளை எளிதிலறியலாம் மற்ற யிடங்களில் ரீத்தக் குழா பருத்திருப்பதால் எளிதிலறியக்கூடாது.

நாடியைப் பிடித்து பரீக்ஷிக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

பார்க்கவே கைபிடித்து நாடிதன்னைப்
பகர்ந்திடவே நெட்டையது வாங்கிப்பின்னும்
சேர்க்கவே மணிக்கட்டு மேலதாகச்
சிறப்புடனே நாடிதனை விரலாற்காண
நீர்க்கவே யழுத்திப்பின் தளர்த்தியேதான்
திடமுடனே விரல்களையும் மாறிமாறி
ஆர்க்கவே நாடிதனைப் பார்ப்பாயானால்
அப்பனே நாடிநடை தெரியுந்தானே.

கையைப்பிடித்து நெட்டைவாங்கி யனல்பிறக்கத் தேய்த்துப் பெருவிரல் பக்கமாக விருக்கும் ஆரையென்பின்பேரிலோடும் நாடியை மணிக்கட்டுக்கு ஓரங்குலமேலாக மூன்றுவிரல்களாற் சமமாக மெதுவா யழுத்தி நாடியைப் பரிட்சித்தபின்பு விரல்களை மாறி மாறி யழுத்தியும் தளர்த்தியும் பார்த்தால் நாடி நடையைத் தெரிந்து கொள்ளலாம்.

ஸ்திரீ புருஷர்களுக்கு நாடிபார்க்கும் வகை.

விருத்தம்.

தானெனவுலகத்துள்ளே தயங்கிய நாடி பார்க்கில்
வானெனனு மின்னே கேளாய் வரும்பலன் சொல்லக்கேளு
ஊனெனும் புருடர்கெல்லா நாடிதான் வலக்கையாகும்
தேனெனு மடவார்க்கெல்லாந் திடம்பெற விடக்கை சித்தே.

வலது கையிலும், இடது கையிலும் நாடிபரிட்சிக்கலாம் ஆனால் புருஷருக்கு வலதுகையிலும் பெண்களுக்கிடதுகையிலும் நாடி பரிட்சிப்பது கிரமம்.

நாடி நிதானம்.

மேற்சொல்லிய கிரமத்துடன் நாடியைப் பரிட்சிப்பதில் முதல் விரற் கீழ்வாதநாடி நடுவிரற் கீழ்ப்பித்தநாடி கடைவிரற் கீழ்ச் சிலேத்மநாடி.

விருத்தம்.

ஆகியவாதநாடி யன்னம்போற் குயிலைப்போலும்
எகியபித்தநாடி யெழிலாமை யட்டைபோலும்
யோகிய சிலேத்மநாடி பொல்லாத பாம்புபோலும்
பாகுடன் முனிவர் தாமும் பாடினார் நாடிதானே.

வாதநாடி குயில்போலும், அன்னம்போலும், கோழிபோலும், மயில்போலும் நடக்கும் பித்தநாடி ஆமைபோலும் அட்டைபோலும் சிலேத்மநாடி பாம்புபோலும் நடக்கும்.

புருஷருக்கு நாடி நடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

வந்திடும் வாதநாடி மயில்போலும் அன்னம்போலும்
தொந்தமாங் கோழிபோலுந் தொகுப்புடன் பித்தநாடி
முந்தியவாமைபோலும் முனைப்புட னட்டைபோலும்
பிந்திய சிலேத்மநாடி பேசொணு தவளைபாம்பே.

வாதநாடி மயில்போலும், அன்னம்போலும், கோழிபோலும், பித்தநாடி ஆமைபோலும் அட்டைபோலும் சிலேத்மநாடி பாம்பு, தவளைபோலும் நடக்கும்.

பெண்களுக்கு நாடி நடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

பாம்பென வாதநாடி பகுப்புடன் சர்ப்பம்போலாம்
வேம்பென பித்தத்தாலும் விரும்புமண்டூகம்போலும்
சாம்பென சிலேத்மநாடி சடுதியிலன்னம்போலும்
நாம்பெனப் பெண்களுக்கு நாடிதானடக்குந்தானே.

வாதஞ் சர்ப்பம்போலும், பித்தந் தவளைபோலுஞ், சிலேத்மம் அன்னம்போலு நடக்கும்.

பஞ்சபூதநாடிகளிருக்குமிடம்.

வேறு விருத்தம்.

தூண்டிடவே பெருவிரல்தான் பூதநாடி
தொந்தமாம் அள்தோன்றி வாதநாடி
ஆண்டிடவே நடுவிரல்தான் பித்தநாடி
அணிவிரல் பௌத்திரந்தான் சிலேத்மநாடி
பூண்டிடவே சிறுவிரல்தான் பூதநாடி
பூட்டினார் குருநாடி ஐந்துகோர்வை

நீண்டிடவே யிப்பன்னலார்தான் காண்பார்
நிறைந்த பரிபூரணத்தோர் காண்பார் பாரே.

பெருவிரல் வாதநாடி அள்தூண்டிவிரல், வாதநாடி நடுவிரல் பித்தநாடி, பவுத்திரவிரல் சிலேத்மநாடி, சிறுவிரல் பூதநாடி குருநாடி, ஐந்துஞ்சேர்ந்திருக்கும்.

குருநாடி யிருக்குமிடம்.

விருத்தம்.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின் முன்னே
குறிப்பாக நிற்குமது பாருபாரு
தருநாடி தசநாடி திறமாய் நிற்கும்
தாக்குமுட லுயிராக நிற்கும்பாரு
திரிநாடி வாதபித்தம் நடுவிற்பற்றி
தீவிரமாய் மூன்றுவிரல் தாண்டிப்பாயும்
வருநாடி விசை நரம்பி னூடேசேர்ந்து
வளர்சந்த்ர மண்டலம்போய்ச் சாரும்பாரே.

பாரேதான் பம்பரம்போற் கிறுகிறுத்து
பகர்வாத பித்தமைய மென்றநாடி
சேரவே மண்டலங்கள் மூன்றுஞ் சுற்றிச்
செழுத்த கத்தரிக் கோன்மாற லெனவே சேர்ந்து
வாரேதான் வாதபித்தம் நடுவிருந்து
வாதத்தில் கோழியன்ன மயில்போலாகும்
கூறேதான் பித்தத்தி லாமையட்டை
குறிப்பாகப் பாம்புபோற் றவளையாமே.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின் முன்னே நிற்கும், அது திசைநாடி பத்திற்குந் திறமாய்நிற்கும் உடற்குயிராய் நின்ற குருநாடி வாதபித்தத்திற்கு நடுவிலிருப்பதைப் பார்க்கில் அது மூவிரலுந்தாண்டி மேலுமுதலுருவிப் பாய்ந்து விசைநரம்பூடே சேர்ந்து சந்திரமண்டலம்போய்ச் சார்ந்து பின்பு பம்பரம்போற் கிறுகிறென்று வாதபித்தம் ஐயமென்றநாடி முதலாடியோடி மண்டலங்கள் மூன்றுஞ் சுற்றி கத்திரிக்கோல் மாறலெனக் கட்டிச்சேர்ந்து வாதபித்த நடுவிலிருந்து வாதத்தில் கோழி அன்னம் மயில்போலும் நடக்கும் பித்தத்தில் ஆமைபோலும் அட்டைபோலும் நடக்கும்சிலேத்மத்தில் பாம்புபோலுந் தவளைபோலும் இயல்பாய்நாடிநடக்கும்.

குருநாடி குணம்.

குருநாடி வாதத்திலட்டைபோற்புரண்டு வரில் வாயுமிகும் இருமல் நினவு சொறி மிகுதியுண்டாகுந் தேகம்வரடும் குருநாடி.

பித்தத்தி லாமைபோல் நடக்கிற் சுரங்காயும் வாய்நீர் சுழற்றும் வியர்க்கும் சிலேத்மத்தில் குருநாடி சிங்கம்போற் சீறிகிற்கில் சன்னி தோன்றும் குருநாடி சிலேத்மத்தை யூடுருவி அமருமாகில் அசாத்திய மணக்குறிகளுண்டாகும் குருநாடி குன்றிப்போகில் வயிறு கழியும் கடுப்பெடுக்குங் கைகால் வீங்கும் குருநாடி பக்கம்பாயிற் சிலேத்ம மெதிரேமோதும் குருநாடி நேரேநிற்கில் வாதபித்த மிரண்டுஞ் சேருங் குருநாடி பின்வாங்கில் அசாத்தியங்க ளுண்டாகும் குருநாடி அய்பத்தில் விட்டிலைப்போற் றுடிக்கில் மரணம்.

நாடிகள் கீழ்மேலு மீறியோடும் விதம்.

சந்திரன் வாதநாடி, சூரியன் பித்தநாடி, சுழிமுனை சிலேத்ம நாடி வியாழத்திற் சேத்துமநாடி, சனி, செவ்வாய், ஞாயிறு, இந்தக் கிழமைகளில் வாதநாடி மீறியோடும்.

ஞாயிறில் வாதமோடில் சளியிரும லிரைப்புண்டாகும் செவ்வாயில் வாதமோடில் சுகமுண்டாகும். சனியில் வாதமோடில் சீதளமுஞ் சன்னியுமுண்டாகும் வியாழத்தில் வாதமோடில் விலாமுதற்றேகமெல்லாம் வலியுண்டாகும் திங்களில்பித்தமீறில்ஜலதோஷமுடனேகாணும் புதனில் பித்தமோடில் கண்ணோய் காதுநோயாம் வியாழத்திற் பித்தமோடில் தாபசுரந் தலைவலியுங்காணும்.

வாதக்கூறு விருத்தம்.

சொல்லவே வாதமது மீறிற்றானல்
  சோர்வடைந்து வாய்வினால் தேகமெங்கும்
மெல்லவே கைகால்க ளசதியுண்டாகும்
  மெய்மடங்கும் நிமிரவொண்ணா திமிருண்டாகும்
வெல்லவே பொருமும் வயிறுளைக்கும்
  விரும்பியன்னஞ் செல்லாது விந்து நஷ்டம்
கொல்லவே நாப்புளிக்கும் கழிச்சலுண்டாம்
  கூறினர் மலையமுனி கூறினாரே.

வாதமீறினால் வாயுவினால் தேகமெல்லாங் குத்துங் கால்கை சந்து பொருத்துக்கள் உளையும் கால்கையொரு பக்கத்தில் முடங்கும், குனிந்தால் நிமிரவொட்டாது திமிருண்டாகும் உடல்பொருமும், குடல் புரட்டும், அன்னஞ் சுருங்கும், வயிறு மந்திக்கும், பொருமும், மலசலங்கட்டும் அபானஞ் சுருங்கும் நாவு புளிக்குந் தாது நட்டமாகுங் கழிச்சலுண்டாகும்.

பித்தக்கூறு விருத்தம்.

கூறிடவே பித்தமது சீறிற்றானல்
  கொடுங்காந்த லுடல்வரட்சி நடுக்கமுண்டாம்
மீறிடவே வரோசியந்தான் நாவரட்சி
  மேலான சோகமது விக்கல் மூர்ச்சை
தூறிடவே கிறுகிறுப்பு காதடைப்புத்
  தொந்தமாங் கசப்புடனே மண்டைக்குத்து
மாறிடவே நெஞ்செறிவு அக்னிமந்தம்
  மகத்தான குளிர் சுரமு மெறிவுமாமே.

ஆமேதான் அஸ்திசுர பாண்டுசோகை
  அழலான விடாச்சுரமும் பிரமேகந்தான்
போமேதான் காமாலை பித்த வெட்டை
  பொல்லாத பாண்டுடனே சிவந்தநீராம்
தேமேதான் சிவப்புப் பாயும் மஞ்சளாயும்
  சிறுசிறுத்து மிருண்டுவருங் குழிவிழுந்து
நாமேதான் சொன்னோமே பித்தக்கூறு,
  நவின்றிட்டார் வாசமுனி நவின்றிட்டாரே.

பித்தமீறினால் உடலிற் காந்தலும் வரட்சியு மெறிவும் நடுக்கமுண்டாகும், மண்டைக்குத்து நாவரட்சி கசப்பு அரோசியந் தாகம் வாந்தி விக்கல் மூர்ச்சை கிறுகிறுப்பு காதடைப்பு அயர்வுசோபம் வயிற்றுக்காந்தல் நெஞ்செரிவு அக்கினிமந்தம் குளிர்சுரம் விடாச்சுரம் அஸ்திசுரம் பாண்டு காமாலை சோகை மயக்கம் பிரமேகம் பித்தவெட்டை யுண்டாகும் விழிசுழன்று குழிவிழுந்து இருண்டுவரும் நீர் மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாயு மிறங்கும்.

சிலேத்மகூறு வேறு விருத்தம்.

மன்னியசேத்மமீறி மாகாயம்வெளுக்கும்வற்றும்
பன்னியே அன்னஞ்செல்லா பருவிக்கலிருமலசத்தி
உன்னிய மூர்ச்சையிளை யூசிநீர்வழுவழுத்து
கன்னியே விலாவும் நெஞ்சுங் கடுப்புடன்நோகும் பாரே.

பார்த்திட நாடிதானும் பகருவேன் தொந்திப்பாக
ஏர்த்திட வாதபித்த மேற்றதோர் சேத்மமூன்றும்
கோர்த்துமே வகுத்துச் சொல்லக் குறிப்புட னிந்தநாடி
சேர்த்துமே சாத்ய வசாத்யந்தெளிவுறச் சொன்னோங்காணே

சிலேத்மமீறினா லுடல்காயும் வற்றும் வெளுக்கும் குளிர்ந்து நடுக்கும் அன்னஞ்செல்லாது விக்கல் சத்தி யிருமல் மேல்மூச்சுதிணைப்பு வியர்வை க்ஷயம் சளியுண்டாகும் நெஞ்சும் விலாவும் நோகும்

இரத்தங்கக்கும் நாவுவுழுவழுத் தினிக்கும் வாய்நீரூறும் நீர்சிறுத் திறங்கும்.

வாதமொருபங்கு பித்தமரைப்பங்கு ஐயங் கால்பங்கு அல்லது வாதமொருமாத்திரை பித்தம் அரைமாத்திரை ஐயங்கால் மாத்திரையுமாக ஓடினால் தேகத்திற் பிணியில்லை.

நாடி தொந்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில் உடல் நொந்து நெகிழ்ச்சியாய்ச் சுருளும் வாங்கும் உடல் பதறும் அன்னஞ் செல்லாது.

வாதத்திற் பித்தமாகில் வாய்குழறிப்பேசும். கால்குளிரும் வீக்கமுண்டாம்.

வாதத்திற் சிலேத்மமாகில் உடல்வீங்கும் வலிக்கும் தலையிடிக்கும் குணங்கள் வெவ்வேறாய்த்தோற்றும் மெய்வெளுக்கும் அன்னஞ் செல்லாது நாளுக்குநாள் விக்கமதிகப்படும்.

பித்தத்திற் பித்தமாகில் பிதற்றும் கிறுகிறுக்கும் சத்திக்கும் இளைக்கும் மேனி அஸ்திபோல் உலர்ந்து வத்திவெளுக்கும் பின்பு வீக்கமுண்டாகும்.

பித்தத்தில் வசதமாகிற் பிடரி கால்கையில்குத்தும் மெய்குறுகும் பதறும் அத்திபோதுலருஞ் சுரங்காயும் புத்திமடியும் பொறுமை நீங்கிக் கோபமுண்டாம்.

பித்தத்திற் சிலேத்மமாகில் வாய்குழறும் பிதற்றும் சத்திக்கும் வாய்நீரொழுகும் தலைசுற்றும் வயிறுநோவும் பித்தமெடுக்கும் பிடரிவலிக்கும்.

சிலேத்மத்தில் வாதமாகில் நரம்பெல்லாம் வலித்து நிற்கும் பிடரிகுன்றி வலிக்கும் விழிமேலாடும் வாய் குழறும்.

சிலேத்மத்திற் பித்தமாகில் உண்பது கசப்புண்டாகும் நாவு கசக்கும் இனிக்கும் பேச்சுத்தடுமாறுங் கபங்கட்டுங் குரல்வேறுபடுங் கண்ணீர் பீளைசாடும்.

சிலேத்மத்திற் சிலேத்மமாகில் விழிவட்டங்கொள்ளும் உயிர் பிரியும்.

வாதத்தில் ஐயஞ்சேறில் சன்னிதோஷம் மெய்மயக்கஞ் சோபம் மூர்ச்சை சோகை பாண்டு உண்டாகும்.

பித்தத்தில் வாதஞ்சேரிற் பீனிச மண்டைக்குத்து வலி பவுத்திரம் அரையாப்பு நவமூலங்களுண்டாகும்.

பித்தம் வாதத்தேறில் பாண்டு காமாலை நீராம்பல் மகோதரம் கவுசி மக்கை வெப்புப் பார்வையுண்டாம்.

ஐயம் பித்தத்திற் சேரில் வாயூறல்சுரம்பேதிவாந்தியுண்டாகும்.

வாதமிரண்டு பங்கும் பித்தமொரு பங்குமோடில் வாதபித்த தொந்தரோகம், வாய்வுமிகுந்து உதரம் விம்மும் வலிக்கும் யாதரை யிச்சிக்குஞ் சிந்தை மிகும்.

பித்த மிரண்டுபங்கும் வாதமொரு பங்குமோடில் பித்தவாத தொந்தரோகம் ஊஷ்ணமிகுத்து உடல் கண்ணெரியும் பசிதாகமுண்டாகும் வாய் கசக்குங் காடியே தவனம் பற்றும்.

வாதமிரண்டு பங்குஞ் சிலேத்ம மொருபங்குமாகில் வாத சிலேத்ம தொந்தரோகம் வயிறு பொருமி வலிக்கும் பசியாது.

பித்த மிரண்டுபங்குஞ் சிலேத்ம மொருபங்கு மோடிற் பித்த சிலேத்ம தொந்தரோகந் தலைவரண்டு பிடரிநோகும் உடம்பெல்லாந் தினவுண்டாகும் வயிறெறியும் மந்தித்துப் பொரும்ம்.

சிலேத்ம மிரண்டு பங்கும் வாதமொரு பங்கும்மோடினால் சிலேத்ம வாததொந்தரோகஞ் சன்னியுண்டாகுந் தலைநோகும் வாய் தித்திக்கும் அன்னஞ் செரிக்காது.

சிலேத்ம மிரண்டு பங்கும் பித்தமொருபங்கு மோடினாற் சிலேத்மபித்த தொந்தரோகம் உடல்குளிர்ந்து கூசம் தாகிக்கும்.

வாதமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையுமாகிற் கொடுஞ்சுமை சிரமேற்கொண்டு தாழ்ற நடப்பதுபோல நாடி நடக்கும் வாதபித்த தொந்தரோகம் உதரம் நொந்து விம்மி வலிக்குந் தாகிக்குந் தீபனஞ் செல்லாது.

பித்த மிரண்டுமாத்திரையுஞ் சிலேத்ம மொரு மாத்திரையுமாகில் பிள்ளைத்தொட்டில் நடுவிலசைவதுபோல நாடி நடக்கும் பித்த சிலேத்ம தொந்தரோகம் பசியிராது அடிக்கடி உதரம் விம்மும் பிதற்றும் நயனம் எரியும் மஞ்சள்போ லிருக்கும்.

சிலேத்ம மிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொரு மாத்திரையுமாகிற் புணர்ச்சிபோல நாடி ஓடுஞ் சிலேத்ம வாத தொந்த ரோகம் கப மேலாடும் இனிப்பை விரும்பும் பசிதாக மதிகமாம்.

வாத மிரண்டு மாத்திரையுஞ் சிலேத்ம மொருமாத்திரையுமாகில் முறிந்த அரணைவால் துடிப்பதுபோல் நாடி துடிக்கும். வாத சிலேத்ம தொந்தரோகம் உடல் வலிக்குங் கைகால் திமிராயிருக்கும் வயிறு பொருமும்.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொரு மாத்திரையுமாகில் வீணையடித்தாற்போல நாடியடிக்கும், பித்தவாத தொந்தரோகம் உடல் வலிக்கும் எரியும் நெஞ்சும் நாவும் வறளும் நீர் சிறுத்திறங்கும்.

சிலேத்ம மிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையுமாகில் வண்டிச் சக்கரம்போல நாடிசுழலும், சிலேத்ம பித்த தொந்தரோகஞ் சன்னியுண்டாகும் உச்சிவலிக்குஞ் செவிகேளாது நாவு இனிக்கும் வயிறு மந்திக்கும்.

வாய்வுக்கும் மந்தத்திற்கும் மூன்று நாடியும் அமர்ந்து தளர்வாயோடும் பசித்திருக்கும்போது மூன்றுநாடியுந் தூங்கியோடும் பாம்பு விஷத்திற்கும் மூன்று நாடியும் அடங்கிநிற்கும் வயிறு வலிக்கும் மூன்று நாடியும் உள்ளூறவாய் வாங்கியோடும். கிரந்திநோய்க்குக் கரையுடைந்த அருவியைப் போலோடும் புண்புரைக்கு வாதபித்தம் பீனிசத்துக்கு பித்தசிலேத்துமமும் சூலைக்குச் சிலேத்மமும் பித்தமுஞ் சுழன்றுகாணும். கருப்பவதிக்கு வாதமும் பித்தமுங் கலங்கிக்காணும் கிராணி யதிசாரத்திற்கு வாதமும் பித்தமுந் தளர்ந்து காணும் நீர்மேகத்துக்கு நாடியெல்லாம் பலங்குறைந்து ஏரியின்மேற் சுரண்டுவிழும் புழுபோற் புரட்டிக்காணும் குருநாடி சீறிநிற்கும் மேகமதிகப்பட்டால் வாதமும் பித்தமும் பின்னித்துடிக்கும் கன்னிக்கு மூன்று நாடியும் படபடத்தோடும் விக்கலுக்கு சிலேத்மமும் வாதமுஞ் சுரத்துக்கு வாதமும் பித்தமுங் கணைக்காச்சலுக்குப் பித்தமும் வாதமுங் கலங்கிக்காணும். விஷநீர், சோகை, பாண்டுக்கு திரிநாடியு மேகனைப்போல் மீட்டும் தலையிடிக்கும் க்ஷயரோகத்திற்கும் பித்தங்கலங்கிக்காணும். இளநீர், நெய், பால் இறைச்சி கனிகளுக்கு வாதங்கதிக்கும் கோழி மாமிஷத்திற்குங் கோபத்திற்கும் புணர்ச்சிக்கும் பித்தங்கதிக்கும் சுரதோஷத்திற்கு பித்தம் வாதத்தை தாண்டும் சீதளுட்சைக்குப் பித்தத்திற் சிலேத்மஞ்சேரும் புணர்ச்சிக்கு நாடிபுழுப்போல் நிமிர்ந்து வலித்து நின்று வாங்கும். பித்தசன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அமர்ந்து பித்தம் வெடுவெடுத்து மீறிநிற்கும் மரண சன்னி உட்குத்து புறவீச்சு இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அழுந்திக்காணும்.

தோஷக்குறி விருத்தம.

போரான தோஷம் பிறக்கு முறைகேளும்
வாரான வாதமும் வன்னி கருந்தோஷம்
தாரான பித்தமுந் தழலூடில் வெண்மையாம்
சேரான வையமுஞ் சிவப்பேறும் வாய்கிலே.

வாயு வடங்கினால் வளமான தோஷம்போம்
வாயு மெழும்பினால் மண்ணுநீ ரொன்றாகும்
வாயுவு நீரால் வழங்கிய வன்னிசாம்
வாயுவு மாகாச மண்டல வோசையே.

ஓசையி லேழு மொளியிலோ ரைந்தும்
நாசியின் மூன்று நாவி லிரண்டும்
தேசியுந் தேசனுஞ் சேர்ந்து பிரிந்திட
மாசிலா நந்தி மகிழ்ந்துரைத் தானரே.

ஓராண்டிலும் ஈராண்டிலுஞ் சாகுங்குறி.

உரைதத்து நாசி யுறுதிக்குறுத்தேள்
விரைத்திடப் பிங்கலை விடாதோடின் மூன்றுநாள்
இரைத்த சடமாண்டி லெய்திடு மாகாசம்
பரத்தி லிரண்டுநாட் பாயிலீ ராண்டெனே.

திரிநாளிலும் ஆறுதிங்களிலுஞ் சாகுங்குறி.

எண்ணி யொருநா ளியங்கிடிற் பின்கலை
தண்ணிய திரியாண்டிற் றப்பாது மாரணம்
ஒன்றி யுபாயத்தி லோடிடிற் பத்துநாள்
மண்ணின் மதியாறின் மரிப்பான் குறியிதே.

திரிநாளிலும் பதினைந்து நாளிலுஞ் சாகுங்குறி.

குறிகேளு நாசன்றிக் குலவிவாய் வழியோடில்
மறிகேளு திரிநாளில் மரித்திடுவன் றப்பாது
தெரிகேளு மும்மலமுந் திரண்டுமிகக் குறைந்துவரில்
பரிவாகும் பட்சத்திற் பாருயிர்தான் தப்பாதே.

ஆறுதிங்களிலும் உடனேயும் சாகுங்குறி.

தப்பாது வாய்நீர்தான் றுக்கிற்றன் மேல்விழில்
ஒப்பாகத் தானுமறைய வொழிந்திடுவன் மதியாறில்
செப்பாகத் தானிருக்கச் சேர்ந்தழ லலைந்திடினும்
அப்பாகேள் சாவுநிஜ மறிந்துகற்பங் கொண்டிடே.

கொண்டிடுந் தோஷக் குறிசொன்னா ரெந்நந்தி
தண்டு முதடுந் தனிப்பல்லு நாக்கொன்றும்
மண்டிடுந் தாது வளமாய்க் கறுப்பேறில்
ஒண்டிடு மாறுநா ளுறுதியாய்ச் சாவானே.

உறுதியாம் பித்த முடம்பிளப்ப தாகும்
பொறையாகத் தூலிக்கிற் போவான் மதியொன்றில்
அறுதியா மையநல் லத்தி யுலர்ந்தே
உறுதியோர் மதியி லொடுங்கிடுஞ் சீவனே.

சாகாக்குறியுஞ் சாகுங்குறியும்.

சீவ கலையாய்ச் சேர்ந்திடு நாடியில்
ஆவக் கரம்வைத் தழுத்திடின் மேலேலும>

தாவொத்து மேனேக்கிற் சாகா னொருநாளும்
பாவொத்துக் கீழ்நோக்கிற் பதையாமற் சாவானே.

அமிர்தமுண்டுஞ் சாகுதல்.

பதைக்கின்ற மூவரும் பக்குவந் தப்பியே
நிதைக்கின்ற வாதமும் பித்தமு நீங்கிடில்
சுதைக்கொண் டிருந்தாலுந் தோற்றி யுயிர்விடும்
பிதைக்கொண்ட வாத பித்தமும் பெலனுமே.

கைவிடுங்குறிமுதலியன.

பித்த மடங்கினுற் பேசாதே போய்விடும்
எத்திய வைய மெழும்பிடிற் கிட்டாதே
எத்திய வாத மெழும்பின் மருந்து செய்
எத்திய மூன்றி னியல்பை யறிந்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

அறிந்தி டிம்மூன்று மடங்கியே முட்டினும்
எறிந்து வோடினு மெய்தாதே சாவுதான்
பறிந்து நற்றுது பற்றற்றுக் கீழ்நோக்கில்
மறிந்தே யுயிர்சென்று மறலிகைப் புக்குமே.

மகா தோஷக்குறி.

புக்கி யுந்தியிற்கை பொருந்த வொருவிரல்
எக்கி யுயர வெழும்பின் மகாதோஷம்
அக்கிய வுந்திதா னுதாரம் வாய்விற்கு
வைக்குந் தலமென வகுத்தனர் தாதிதே.

தசநாடிக ளிருப்பிடம்.

தாது முறைகே டனித்தகு திச்சந்தோ
டோதுறு காமிய முந்தி நெடுமார்பு
காது நெடுமூக்குக் கண்டங் கரம்புருவம்
போதுறு முச்சி புகழ்பத்தும் பார்த்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

பார்க்கிற் றசநாடி பதைப்புண்டாய் நின்றிடில்
ஏற்கிற் சிலநா ளிருப்பா னிறந்திடான்
காக்கிடுங் காமியம் கழன்று சுழித்தோடி
ஆர்க்கி லெமனுல கடைவ துண்மையே.

மரணக்குறிகள்.

இரண்டு தினம் பிங்கலை பாயில் மூவாண்டினும், மூன்றுதினமிடைகலை பாயில் இரண்டு பருவத்திலும், பத்துதினம் உபயத்திற்

பில் திங்களொன்றினும், மூக்குவிட்டு வாய்வழி சுவாசம் பாயில் மூன்றுதினத்திலும், ஐயரோகத்தா லிளைத்தவுடல் வீங்கிடில் திங்களொன்றிலும், பித்தரோகத்தி லிளைத்தவுடல் வீங்கிடில் மதி ஆறிலுஞ் சிலேத்துமம் வெள்ளம்போல மடமடெனச் சுருக்காயோடிடில் மறுநாளிலும் பித்தஞ் சிதறியோடில் மூன்று தினத்திலும், வாதஞ் சிதறியோடில் எட்டுதினத்திலும், வாதபித்த மிரண்டுங் கூடி நிலைதப்பிச் சிதறில் ஐந்து தினத்திலும், வாதபித்த சிலேத்துமமூன்றுங்கூடி நிலைதப்பிச் சிதறியோடினுல் மண்டலத்திலும், மூன்று மொன்றாய்க்கூடி அரணைவால் துடிகாணில் ஒரு தினத்திலும், வாதபித்த சிலேத்ம மொன்றாய்க்கூடி தேட் கொடுக்குப்போலாடி ஓடம்போல் நடந்தால் திங்களொன்றிலும் நாடி போத்துப்போற் புறந்துடித்திடில் திங்களொன்றிற் பிணிநீங்காவிட்டால் திங்கள் பத்திலுஞ் சிலேத்துமநாடி குதிரைபோல் நிமிர்ந்து நின்றால் திங்களொன்றிலும், காலையில் சிலேத்மநாடியும், உச்சியிற் பித்த நாடியும், மாலையில் வாதநாடியும் வகைதப்பியோடிடில் நாலைந்து தினத்திலுஞ் சிலேத்துமநாடி மயில்போலும் அட்டைபோலும் பதறி நின்றிடில் ஏழுதினத்திலும் ரோகஸ்தன் உமிநீர் சமீபத்தில் விழுந்திடினும் மரணம்.

பாளமாகக் கிழித்த துணியை நெய்பில்கலைத்து மணிக்கடையிற் சுற்றி மூன்றே முக்கால் நாழிகைசென் றவிழ்த்துப் பார்க்கில் வாதநாடி குதித்து வாங்கினலப்பொழுதிலும் நல்லரவுபோல் நெளிந்தோடினுல் இருபத்திரண்டு நாளிலும், உதைத்து வாங்கினல் ஒன்பது நாளிலும், அட்டைபோல் நடந்தால் மூன்று தினத்திலுந் தந்திபோற் சுண்டினுல் அன்று பொழுதிலும், பக்கஞ் சென்றெதிர்த்து வாங்கினல் முப்பதுநாளிலு மரணம்.

நாடி புழுப்போல் நெளிந்தாலுஞ் சூடுகொண்டாலும் பஞ்சுபோல் மெதுவாயிருந்தாலும், அன்னம்போல் நடந்தாலும் பிணி நீங்கும்.

இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்தும், வலதுள்ளங்காற் சுட்டுங் குழச்சு குளிர்ந்திடில் பத்துதினத்திலுங் குழச்சுக ளிரண்டுங் குளிர்ந்து உச்சி வியர்த்து நாசிவிறைத்து இளைப்பு விக்கல்தோன்றி உடம்பெல்லாங் குளிர்ந்து விழிபிருண்டால் மூன்றுதினத்திலும், பிடரி நெற்றி கழுத்தினுட்புறங் குளிர்ந்து விழி நீல நிறமாகி நெஞ்சிற்கபங்கட்டிடில் மூன்றுதினத்திலும், ஒரு நாசியும் முழங்கைப் பள்ள

முன் குளிர்ந்திட துள்ளங்காற் சூடாய்த் தொண்டை கறகறத்தாயு ஐந்து தினத்திலும் அடித்துடையும் இரண்டுள்ளங் காலுங் குளிர்ந்து இருசெவியும் விறைத்துநின்று விரண்டுதினத்திலும் மரணம்.

வலதுள்ளங்காற் சுட்டு இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்து உச்சிவியர்த்து உடம்பெல்லாங் கனலா யிருந்தாலும் புருவம் நெற்றி இடதுள்ளங்கை சுட்டு உச்சி குளிர்ந்தாலும்; வலதுநாசியும் வலதுஉள்ளங்காலும் வெதும்பி இடதுநாசியை தேய்க்கும்போது சிவத்தாலும் உடல் ஆதியந்தமுஞ் சூடேறினாலும் பிணிநீங்கும்.

விழி நாசி காது உச்சி உந்தி உள்ளங்கால்கைகள் வெளுத்து பாதங்குளிர்ந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும் வாதமும் பித்தமும் அடங்கி சிலேத்மங்கதித்து உடல் வெளுத்து மார்புகுளிர்ந்திடிற்றொண்ணூறு கடிகையிலுஞ் சிலேத்ம நாடி யெழுந்து விழ்ந்திடி லிரண்டு கடிகையிலும் பித்தமடங்கி வாதமுஞ் சிலேத்மமு மேலிட்டுக் கண்டத்திற் கபமடைந்து இளைத்து விழிமயங்கிச் சுழன்று கண்ணில் நீர்வடிந்தால் ஐந்துநாழிகையிலும் முகம் நீண்டு உடம்பெல்லாம் நரம்புதோன்றி பாசிபோற் கண் பஞ்சடைந்து இருள்மூடினும் விசை நரம்பு குளிர்ந்து தளர்ந்து விறைத்து வாங்கிப் பொறிகளும் மிகுதியாய்த் தளர்ந்து நெறநெறனப் பற்கடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாத பித்த சிலேத்மம் விட்டிலைப்போற் றுடித்திடினு மரணம்.

வாத பித்த சிலேத்ம மூன்றும் வெட்டுபட்ட அரணைவாற்போற் றுடிக்கும், உடல்வேறு பட்டு குளிர்ச்சிகாணும், கையால் முகத்தைத் தடவும் மனிதரை ஆவலாய் நோக்கிப் பார்க்கும் எங்கிப் பருஞ்சுவாசமெய்தும், இரண்டு விலாவும் இளைக்கும், தொண்டையிற் கபங்கட்டி யிரையுங் கண்ணில் நீர்வடியும், எடுபிடியென்றெழுந்து விழும், உடல் மயங்கும் நாசிநீரும் வியர்வை காணும், விழியும் பல்லும் கறுக்கும், கபமேலாடி முடிச்சுவிழுங் கண்சுழன்று பல பேச்சாகுஞ் சீவன்மயங்கும்.

முதலாவது அவத்தை பிணவெடிநாறும், இரண்டாவது அவத்தைநலம் பேசும், வேற்றுமை கூறும், மூன்றாவது அவத்தை சித்தங்கலங்கும், நான்காவது இளைத்து மேல்சுவாசம் வாங்கும், ஐந்தாவது முகடு பார்க்கும், ஆறாவது உடல் குளிரும், யேழாவது அன்னம் விரும்பும், எட்டாவது கண்பஞ்சடையும், ஒன்பதாவது உடல் வெளுக்கும் பத்தில் மரணம்.

ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலான குறிகள்.

விருத்தம்.

அறைந்தோம் வாதரோகியுடல் அலர்கண்முகமும் பல்மலமும்
சிறைந்த விழியில் நீர்வடியும் நீண்ட நாவு கறுத்திடவும்
நிறைந்த முள்ளாய் தானிருக்கும் சிறுநீர் பொருமிக் கறுத்துவரு
முறைந்த நீருங் கறுகறுத்து முறையாய் ரோகமுண்டாமே.

வாதரோகி யுடல் குளிர்ந்து முகம், விழி, பல். மலம், கறுத்திருக்கும், விழியில் நீர்வடியும், நாக்கு கறுத்து வறண்டு முள்ளு முள்ளாயிருக்கும். சிறுநீர் பொருமிக் கறுமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திறங்கும்.

கலி விருத்தம்.

பித்த ரோகி பெருமுடல் சூடாகும்
நித்த மாமுகம் நேர்விழி நாவுபல்
முத்த நீரு முயர்ந்தசி வப்பாகும்
சுத்த மஞ்சளாய்த் தோன்றிடக் கண்டிடே.

பித்தரோகி யுடல் சூடாயும் முகம்விழி நாக்குபல் மலம் மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாக வடியும்.

விருத்தம்.

விண்ணில் ரோகி விளங்குஞ் சிலேத்துமம்
திண்ண மாமுகம் திரைவிழி நாவுபல்
கண்ணிற் பீளை கருமலந் தான்வெளுப்
பண்ணியேபிணி பகர்ந்திடக் காட்டுமே.

சிலேத்ம ரோகியுடல் வியர்க்கும் முகம், விழி, பல், நாக்கு, மலம், நீர், வெளுப்பா யிருக்கும் கணணிற் பீளைகட்டும்.

விருத்தம்.

வெட்டும் தொந்த ரோகியுடல் பல்முகம்
கிட்டும் நேர்விழி கிளர்மலம் நாவுகள்
தொட்டு மேபல விதமாகக் காட்டிடும்
மட்டும்ரோகியின் மாபிணி கண்டிடே.

தொந்த ரோகியுடல் முகம், விழி, பல், நாக்கு, நீர்மலம், பலவிதமாய்த்தோற்றும்.

நாடி விளக்கப்படலம்

முற்றிற்று.

மணிக்கடை நூல்.

மணிக்கடைக்குமேல் நான்குவிரல் தள்ளிக் கைச்சுற்றளவை கயிற்றினலளந்து கண்டநீளம் அவரவர்கையினல் பத்துவிரற்கடையிருந்தாலுடல் வெதும்பும் வாயுவினல் நெஞ்சு கால் கையிற் குத்தும், உளையும், வயிற்றில் வாயுத்திரட்சியுங் குன்மமு முண்டாகும்.

ஒன்பதே முக்காலுக்கு, அரையாப்புப் பிளவை வறட்சி யிருமலுண்டாகும்.

ஒன்பதரைக்கு, உடல் வெதும்பி வீங்குஞ் சூடுண்டாகும் விழிகாந்தும் உட்சுரம் மேக முண்டாகும் அன்னத்தத்தைத் தள்ளும்.

ஒன்பதே காலுக்கு, விழிகாந்தும், நீர்கடுத்து, சிறுத்திறங்கும் நித்திரைவாராது பீனிசமுண்டாகும்.

ஒன்பதுக்குச் செவிமந்தமாயுங் கண் புகைச்சலாயுமிருக்கும் குருக்கில் வாயு இறங்கி வலிக்கும் இருதுடையும் அயரும் நடக்க ஒட்டாது.

எட்டேமுக்காலுக்கு உடல்காயும் சில விஷத்தால் குட்டம் போலுண்டாகும் மூலவாய்வினல் வயிறு பொருமும் கன்காசமும் பீனிசமு மூண்டாகும்.

எட்டரைக்கு, தேகவெதுப்பு வெட்டை கிரந்தி குட்டஞ்சொறி குடல்வாதந் தாதுநஷ்டமுண்டாம்.

எட்டேகாலுக்கு உடல் பொருத்து வலித்துளையுந் தலைவரட்சிவலி பீனிசம் வியர்வை விஷத்தினல் இளைப்பிருமலுண்டாகும்.

எட்டுக்கு, மேககாங்கை வயிற்றில் மந்தம்பொருமல் வாயுதிரட்சி யுண்டாகும் அன்னத்தை ஒறுக்குஞ் சுகமிராது வேற்றுடற் படும்.

ஏழேமுக்காலுக்கு, மூலமெழும்பிக் கைகால் காந்துந் தலையிடிக்கும் மதத்திருக்கும் இரண்டு வருடத்திற் கண்டமாலை நாட்செல்லச் செல்ல நாசியி லிரத்தமுண்டாம்.

ஏழரைக்கு, எலும்புருக்கி மேகம் வயிற்றுப் பொருமல் கண்ணெரிவு ஆறுநாளில் உடம்பிற் காந்தல் கால்கை சந்துளைவு விப்புருதி யுண்டாம்.

ஏழேகாலுக்கு, இடுப்பில் வாய்வுக்குத்து வலிபிடிப்பு சிரசிற் பித்தங் கண்வலி பாண்டு சோகை கைகால் காந்தல் அதிக நித்திரையுண்டாம்.

ஏழுக்கு, பித்தஞ் சிரசிலேறும் வாயினலிரத்தம் விழும் க்ஷயங் கால்கை காந்தல் சிலந்தி புண்ணுண்டாம் ஊஷ்ணமிகும் மலந்தீயும்

ஆறேமுக்காலுக்கு, அண்டவாயு, கண் வலி, மயக்கம் மூன்று வருடத்தில் நீரடைப்பு, கல்லடைப்பு, கைகால், காந்தல் வலியுளைவு முகத்தில் வியர்வை யுண்டாம்.

ஆறரைக்கு, உடலில் வெதுப்பு, குத்தல், காதல் அன்னத் துவேஷம் சூடு வாதமுண்டாம்.

ஆறேகாலுக்கு, மூலகிராணி, புளித்தேப்பம், சத்தி துடைவாழை யுண்டாம் அரைசோறுபோற் கழியும்.

ஆறுக்கு, இளைப்பும் நெஞ்சிற் கபமுண்டாம் இருபது நாளில் மரணம்.

ஐந்தேமுக்கால் முதல் நான்கு விரற்கடைவரை தேகத்திற் கண்ட பிணிகள் அதிகமாகி ஜீவன் பிரியும்.

மணிக்கடை நூல் - முற்றிற்று.

பண்டிதாளி லக்கணம்.

அவிழ்தஞ் செய்யவும் உண்ணவும் இன்னகிழமை ஆகுமாகாதென்பது விருத்தம்.

ஆமப்பா திங்கள் புதன் சனிவாரத்தில்
அருந்தயிலே மருந்தினற் றீதுண்டாகும்
சோமப்பா வெள்ளியிலே மருந்துதின்றல்
சுகமேது பிணியுமது அதிகமாகும்
காமப்பா அருக்கனிலே மருந்து செய்து
கருது செவ்வாய் வியாழத்திற் கொள்ளத்தீரும்
தாமப்பா யிந்தமொழி பொய்யாகாதையா
சாற்றினர் தன்மந்திரி சாற்றினரே.

சனி, புதன், திங்கள், இந்த வாரங்களில் மருந்து கருதிடிற் றீதாம். வெள்ளியில் நோய்மிகும் அருக்கனில் மருந்து செய்து, செவ்வாய் வியாழத்தி லுட்கொள்ளப் பிணிதீரும்.

மரண [illegible]

ஆமே நீ புலத்தியனே மங்கு கருக்குழி [illegible]வான மரணமென்று தான் சொல்வேன், மாமேநீ அருக்கநாள் பரணியாகா வளன் திங்கட் சித்திரையுமாகா, தாமேநீ செவ்வாய்க்கு உத்திராடமதயவான புதனுக்கு அஸ்தமாகா, நாமேநீ குருவுக்குக் கேட்டையென்றும் நலமான புகர்நாள் பூராடத்தீதே.

தீதான சனிநாள் ரேவதியுமாகா தீங்குவரு மிந்நாளில் நோகள் கண்டால், வாதான நமனுக்கு அறுதியாகும் வந்தநோய் ராது கொல்லுங்கொல்லுந், தானைவைத்தியரே நூலைப்பார்த்து தயவாக வைத்தியங்கள் செய்யவேணும், கோனை போகருடாட்சத்தாலே கொற்றவனே புலிப்பாணி சொன்னான் பாரே.

அருக்கனிற் பரணியும், திங்களிற் சித்திரையும், செவ்வாயிற் த்திராடமும், புதனில், அஸ்தமும், வியாழத்திற் கேட்டையும், ள்ளியிற் பூராடமும், சனியில் ரேவதியுங் கூடின இந்தத்தினத்திற் பிணிகண்டால் தீராது.

கவனிப்பு.

ஒரு நோயாளிக்கு மருந்து கொடுக்குமுன் அவன் வயதையும் வாதபித்த சிலேத்தும மென்னுஞ் சரீரகுணத்தையும் பெலத்தையும் அப்பியாசத்தையும் தொழிலையும் நோயுண்டாகிய காலத்தையுந் தீபன சக்தியையும் மலேபாதையின் கிரமத்தையுஞ் சரீரக் கூறையும் நாடி ஸ்திதியையும் கவனிக்கவேண்டியது.

வயதுக்குத் தக்கபடி மருந்தினளவை விகற்பித்துக் கொடுக்க வேண்டியது. வாலிபர்களைப் பார்க்கிலும் பிள்ளைகளில் மருந்து அதிக துரிதத்திற் பிடிப்பதால், பிள்ளைகளுக்குக் குறைந்த அளவிற் கொடுக்கவும்.

வாதபித்த சிலேத்ம குணங்களாற் சரீரக் கட்டளை வேறுபடுவதுபோல் மருந்துகளு மந்தந்தச் சரீரக் கட்டளைக்குத் தக்கபடி வித்தியாச குணங்களைக் காட்டும் ஆதலா லந்தச்சரீர சுபாவத்துக்குத் தக்கபடி மருந்துகளை யுபயோகிக்கவும் பெண்களுக்கு மாதவிடாய்க் கிரமமாய்க் காணுகிறதும் காணாததுந் தெரிந்துகொள்ளவும் கெர்ப்பவதிகளுக்கும் பிள்ளைகளுக்கும் பால்கொடுக்குந் தாய்களுக்கும் பெண்களுக்கும் மாதவிடா யாகுங்காலத்திலும் நேர்வாளமுதலிய வெப்புடைய பேதிமருந்து ஒளஷதங்களைக் கொடுக்கலாகாது இரத்தத்திற் கலந்து துர்க்குணங்களை யுண்டாக்கும்.

கடினவேலைசெய்து பக்குவமில்லாத புசிப்புடையவர்கள் வயமருந்துகளைச் சகிப்பார்கள் அதிக செல்வத்துடன் சரீர பிரையாசையில்லாமற் கா[illegible]டமபுற[illegible]தல காலம்பர்களுக் கனேநோகள் சம்பவிக்கும் அ[illegible]ந்துகளைத் தாங்[illegible]ள் ஒரு மருந்தை விடாமல் நாட்பட சாப்பிடவேண்டிய வஷயல் படிப்படியா யதின் பிரமாணத்தை யதிகப்படுத்தினா லொழிய குணத்தைத் தரமாட்டாது, ஆனாலிக்கிரமம் சிலமருந்துகளில்வேறுபடும், இரதம் அயம் பாஷாண முதலியவை சேர்ந்தசிலமருந்துகளை சாப்பிட்டு வரவர குணத்தி லதிகமாகுமாதலா லவைகளின் பரிமாணத்தைக் குறைத்துக்கொண்டேவரவேண்டியது இரதம் பாஷாண

முதலிய சில ஒளஷதங்கள் சரீரத்திற் சிலநாள் தங்கி ஒரே தடவையாகக் குணத்தைக்காட்டும், அவைகளின் குணமுழுமையு நீங்குமுன் சாலக்கிரம மில்லாமல் மற்றமருந்துகளைத் தாறுமாறாய்க் கொடுத்தாற் பிணிநீங்காது.

பண்டிதா ளிலக்கண முற்றிற்று.

கெர்ப்பக்கோ ளிலக்கணப் படலம்.

விருத்தம்.

பாரப்பா பெண்மலடாங் கெர்ப்பக்கோளின்
பக்குவத்தைச் சொல்லுகிறேன் பண்பாய்க்கேளு
ஆரப்பா ஆண்மலடே யாகுமல்லால்
அப்பனே பெண்மலடு யாருமில்லை
நேரப்பா தவமிருந்தும் பொருளையீந்தும்
நேராக வில்லையது சூலையாலே
வேரப்பா தேவதையோ டேழாங் கர்ப்பம்
விரித்து நன்றாய்ப் புகலுகிறேன் விரும்பிக்கேளே.

கெர்ப்பப் புழுவாலுஞ், சூலையாலுங், கலவியில் பூவொழுங்கிப் போவதாலும், கருக்குழி பாசுபற்றி விளக்கமற்றிருப்பதாலும் மதந்துக்கொழுத்திருப்பதாலும், கருக்குழியிற் சதை வளர்ந்திருப்பதாலுஞ், சொரி இரத்தங்கட்டி யிருப்பதாலும், பேயாலும், பித்தத்தாலும், வரயுவாலும், மேக வைசூரியாலும், மற்றைப் பிணிகளாலும், கிரகத்தாலும், பெண்கள் மலடாகிறார்கள்.

கருக்குழியின் ஆறு வியாதியுங்கூறுகின்றார்.

விருத்தம்.

புகலுகிறேன் முதல்தரந்தான் மலடியென்ற பூவைக்குக் கருக்குழிதான் விளக்கமற்று, அகலுகிறேன் அகலாமற் பாசம்பற்றி அடைந்திருந்தால் விந்தங்கே யணுகாதப்பா, நிகலுகிறேன் மறுதந்தான் கருக்குழியில்வாயு நிறைந்திருந்தால்விந்தங்கே நேராதப்பா. ககலுகிறேன் பின்னுமங்கு கருக்குழி[illegible]மூடி தசைவளர்ந்தா[illegible]க் தான் செல்லாதே.

கருக்குழியிற் கிருமிநின்றா லதில்வாயுவும் விந்துவை யுண்ணும் தைகூடியிருந்தால் விந்துசெல்லாது கோடைக்காலத்திற் பூமியிற் கனலேறி உவர்பூப்பதுபோ லுடலிற் கனலேறிக் கருக்குழியில்உவருண்டாயிருந்தாலும், வாயுசேர்ந்திருந்தாலும், பாசுபற்றியிருந்தாலும், அதிற்சேரும் விந்து பாழாகும்.

விருத்தம்.

செல்லாது நாலாவதப்பாகேளு சீறியவள் கருக்குழியிற் புழுதான் சேரில், செல்லாது ஐந்தாவதப்பாகேளு செறிந்தங்கே கருக்குழியிற் சோரிகட்டி, செல்லாது ஆறாவதப்பாகேளு செப்புகிறேன் கருக்குழிதான் மதர்த்திருந்தால், செல்லாது யிவையாறும் வியாதியாகுஞ் சென்றபின் விரோதமே மாகுங்காணே.

ஸ்திரீ புருஷா ளிருவரும் புணரும்போது கருக்குழியிற் பாசு பற்றியிருந்தால் அப்பெண்ணிற்கு தலைநோகும், வாயு நிறைந்திருந்தால் உடல்வலிக்கும், தசைவளர்ந்திருந்தால் நெஞ்சிற்குத்தும், வலிக்கும், சோரிகட்டியிருந்தாற் கெண்டைவலிக்கும், கருக்குழி மதர்த்துக் கொழுத்திருந்தா லேப்பமிடும், கிருமி நிறைந்திருந்தால் புதுகு நோகும்.

கருக்குழி விளக்கமற்றுபாசுபற்றியதுமுதல் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

காணப்பா இவைவிவரம் விரித்துச்சொல்வோங் காரிகைக்குப்புணர்வேளை தலைதானொந்தால், கோணப்பா கருங்குழியிற் பாசு பற்றிக்கொண்டு சென்று தானதற்குச் சாந்திசெய்வாய், பூணப்பா கோழியுட பித்துத்தானும் புகழான பருத்திவிரைப் பருப்பேடொக்கத், தோணப்பா அவள் குளித்த அன்றுதொட்டுச் சொல்லு இறேன் திரிநாளு மரைத்துக்கேளே.

கோழிப்பித்து பருத்திவிரைப்பருப்பும் ஒக்கக்கூட்டி யரைத்து வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருந்து குளிர்த்ததுமுதல் ௩-நாள்வரை இம்மருந்தை யோனிக்குட்டேய்த்துப் புணரச்சொல்லில் பாசு அற்றுக் கெர்ப்பமுண்டாம்.

கருக்குழியில் வாயுவினாலாகிய இரண்டாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

கேளப்பா இம்மருந்தை யோனிக்குள் தேய்த்துக் கெடியான புருஷனையும் புணரச்சொல்லி, நாளப்பா யிப்படியே மூன்றுநாட்செய் நலமான பாசதற்றுக்கெர்ப்பமுண்டாம், ஆளப்பாபுணர்வேளை யுடம்புநொந்தால் அப்பனேவாயுநிறைந் திருக்குதென்று, வாளப்பா பெருங்காயம் நல்லெண்ணெய்வார்த்து மத்தித்து யோனிக்குட் பூசச்சொல்லே.

பெருங்காயத்தை நல்லெண்ணெய் வார்த்தரைத்து யோனிக்குட்பூசி மூன்றுநாட் புணர்ந்தால் வாயுநீங்கும், திப்பிலிசூடன்கோழிப்பித்துச்சேர்த்து அரைத்து மூன்றுநாள் யோனியிற்பூசிப்புணர்ந்தால் தசைவளர்ந்திருப்பது மாறும்.

கருக்குழியில் சதைவளர்ந்து மூன்றும் வியாதியின் குணமும் அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

பூசியே மூன்றுநாள் புணர்ந்தானாகிற் புதல்வருண்டு மூன்றுவதப்பாகேளு, கூசியேபுணர்வேளை யவட்குத்தானுங் குறையாமல் நெஞ்சுவலியிடித்துதானால், தாசியேயோனியெல்லாஞ்சுருக்கிக்கொள்ளுந் தசைவளர்ந்த தெனவோதிப் பிலிகர்ப்பூரம், மாசியே கோழியுட பித்துஞ்சேர்த்து வாட்டியேயோனிக்குள்தடவச்சொல்லே.

கருக்குழியிற் புழுசேர்ந்த நாலாம்வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

தடவியே மூன்றுநாட் புணர்ந்தானாகில் தப்பாது பிள்ளையுண்டாம் நாலாங்காட்சி, அடவியே புணர்வேளை முதுகுநொந்தால் அவட்கங்கே கிருமிநிறைந் திருக்குதென்று, விடவியேகாயமிந்துப் பரிகாரந்தான் வெந்நீரில் மூன்றுபணந் தூக்கியாட்டி, படவியே மூன்றுதினம் யோனிக்குள் தேய்த்துப் படுத்திடவே பிள்ளையுண்டாம் பண்புதானே.

இந்துப்பு அரிதாரம் பெருங்காயம் வகைக்கு மூன்றுபண விடை வெந்நீரிலாட்டி மூன்றுநாள் யோனியிற் பூசிப்புணர்ந்தாற் கிரிமி விலகும்.

கருக்குழிலிரத்தமூடிய ஐந்தாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற ஐந்தாவ தப்பாகேளு தழைவையிலே கெண்டைக்கால் வலித்துதானால், வானென்ற சோரியவள் கருக்குழியைரொப்பி மறைத்திருக்குதென்றறிந்து மைந்தாநீயும், பானென்ற கடுக்காயும் பஞ்சதாரை பச்சைப்பூரம் புழுகு ஆட்டி வாங்கி, மானென்ற அவள்குளித்த நாளாநாளில்மாதுண்ணவுள்ளுக்கு கொடுத்திடாயே.

கடுக்காய் சர்க்கரை பச்சைகர்ப்பூரம் புழுகுஞ்சேர்த்து ஆட்டி மூன்றுநாளுண்ண இரத்தக்கட்டு நீங்கும்.

யோனியிற் பூசுமருந்தும் கருக்குழி மதர்த்திருக்கும் ஆறும் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

கொடுத்திடவே பிள்ளையுண்டாங் குறைதானில்லை கூறக்கேளோனிக்கு மருந்துகூட்டு, நடுத்திடவே அதிமதுரங்குங்குமப்பூ கற்சீரகத்துடனே மூன்றுங்கூட்டி, படுத்திடவே யோனிக்குட் பூசிக்கொண்டு பாவையுடன் கூடிடவே கெர்ப்பமுண்டாம், எடுத்திடவே ஆறுவதப்பாகேளு எப்படிட்டால் புணர்வேளை மதர்த்துதென்னே.

வேறு விருத்தம்.

மதர்த்துமே கொழுத்திருக்கு தென்றுதானும் வாகான சவர்க்காரங் கடுக்காய்சாரம், சதைத்திவைகள் சமனாக அரைத்துவாங்கித் தடவியே புணர்ந்திடுவாய் மூன்றுநாளும், பிதர்த்துமெத்த கெர்ப்பமுண்டா மேழாங்காட்சி பேயாலும் பிதிராலும் பிழைதானுண்டு, சுதத்துமினி சாந்தியொன்று சூட்சமாகச் சொல்லுகிறே நன்றாகக் கேளுகேளே.

குங்குமப்பூ அதிமதுரம், நற்சீரகம், வெந்நீர்விட்டரைத்து மூன்றுநாள் யோனிக்குள் பூசச்சொல்லிப் புணர்ந்தாற் கருக்குழிமதர்த்திருத்தல் தீரும், மேற்சொல்லிய மருந்துவகை யொன்றுக்குப் பணவிடை யொன்றுவீதம் அரைத்து ஆண்பிள்ளைகட்கு லிங்கத்திற்பூசியும் ஐந்து பணவிடையரைத்துப் பெண்களுக்கு யோனியிற் பூசியும் புணர்ந்திடில் கெர்ப்பக்கோள்விலகிக் கருத்தரித்துப்பிள்ளை யுண்டாகும்.

பித்தமலட்டுக்குணம்.

சிறுநீர் மஞ்சளைக் கரைத்ததுபோ லிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

வேப்பலகு சிந்தித்தண்டு முத்தக்காசு ஓர்நிறையா யிடித்துப் பிழிந்தசாறு படி ௨ ஆவின் நெய் படி ௪ ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சிக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட்கொண்டு பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி யுண்ணத் தீரும்.

மந்திஷ்டிவேர் ஆடாதோடை அமுதவல்லி தூதுவேளை பிரமி வேப்பலகு சிவதை சிறுகுறிஞ்சான் சுக்கு இவையெட்டும் பசுநெய்யில் வேகவைத்துக் குளிர்ந்ததுமுதல் மூன்றுநாள் சாப்பிடதீரும்

வாதமலட்டுக்குணம் நீர் இரத்தம்போலிறங்கும் அதற்கு நிவர்த்தி.

இந்துப்பு பெருங்காயம் புளியம்பரணிகூட்டிக் கற்றாழைவேரின் சாற்றாலரைத்துப் புன்னைக்காய்போலுருட்டிக் குளித்தது முதல் திரிநாளருந்தவும்.

புளியம்வேர் கியாழஞ்செய்து இந்துப்பு பெருங்காயங் கூட்டி பழங்காடி விட்டுக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

விஷப்பாலை வெப்பாலை வாலுழுவை நெல்லிதான்றி கொன்றைப்பட்டை கொடிவேலி இந்துப்பு, சுக்கு வகைக்குமூன்றுகழஞ்சு அரைத்து பிரமிச்சாறு இருநாழி நெய் நாழி இவையெல்லாம்

ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் குளித்தது முதல் மூன்றுநாளருந்தி வாயுகிருமி தீரும் பத்தியம்பாலும் அன்னமு முண்ணவும்

அலகை மலட்டுக்குணம்.

அரிவையர்கள் பூத்தநாளில் இடது பாகத்தில் வயிறுநோகும் நீர்கடுத்து வெளுப்புப்பாயும் கருப்பாயுஞ் சிவப்பாயு மிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

நாணுங்கள்ளி வேரரைத்துப் புன்னைக்காளயவு ஆவின் வெண்ணெய் பாக்களவு கலந்துக்கொண்டு குளித்தது முதல் திரிநாளருந்தத்தீரும், பத்தியம் ஆவின்பாற் சோறுண்ணவும்.

பெற்ற மலட்டுக்குணம்.

உடல்பருத்து உஷ்ணமாய் வலிக்குங் காலெரியும் சிறுநீர் கழுனை நீர்போலுங் கழுநீர்போலு மிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

சருகெள்ளெண்ணெய்ப்படி முக்கால் நற்சீரகம் ஒருகாசெடை சீந்தில் தண்டு ஒருகழஞ்சு வரப்பூலாக்கொழுந்து பாக்களவு அரைத்து எண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிச் சூதகமானதுமுதற் பதினைந்து, நாள்வரைக்குங் கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுக் கடும் பத்தியமாயிருக்கும்.

வரட்கி மலட்டுக்குணம்.

எவ்வளவு அசனஞ் செய்தாலுஞ் சரீரமுலர்ந்துபோம், அடிக்கடி கொட்டாவி யுண்டாகுஞ் சொப்பனம் பலகாற் காண்பிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பெரும் பூசுணிப் பழத்தைத் தலையிற் றேய்த்து ௩-நாள் ஸ்தானஞ் செய்வித்துக் காற்படி யாவின்பாலிற் சிறு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து அம்மான் பச்சரிசி சமூலமுமரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு போட்டுக்கலக்கிக் காலமே ௩-நாளுங்கொடுத்து அப்பால் மேற்படி எண்ணெய் செய்து ௧௫-நாள்வரை சாப்பிட்டுவரவும், இச்சா பத்தியமாயிருக்கவும்.

வாயு மலட்டுக்குணம்.

கெர்ப்பக் குழியைச்சுற்றி வாயுநிற்கும், உண்ட அனசம் நன்றாய்ச் சரியாது பொருமும் எப்பமிடும்.

நிவர்த்தி.

மந்திஷ்டிக் கிழங்கு திரி பலை கீழ்க்காய் நெல்லி அசமதாகம் பெருங்காயம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி கரிப்பாலைவேர் திரிநாமப்பாலைவேர் தேள்கொடுக்குவேர் அமுக்கறாகிழங்கு நீர்

வள்ளிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை உவ-ஆவின்பாலி லரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போட்டு நாலுபடி பால்விட்டு தீபம்போல் மூன்றுநாளெரித்து நாளாநாள் பதமாய்க்காச்சி, கரண்டிவீதம் சூதகமான நாள முதல் கரு-நாள் வரை இருபோது கொள்ளவும் பத்தியமா யிருக்கவும் வாயு மலடு தீரும்.

பேய்க் குமட்டிக்காய்ச் சாறு, பால் வகைக்குப்படி ௪-தேங்காய்ப்பால் படி-௧-சிற்றாமணக்கெண்ணெய் எருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி-௩-கடுகு வெள்ளுள்ளி மஞ்சள் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணி மதுரம் திரிகடுகு ஓமம் வாய் விளங்கம் சீரகம் அரத்தை கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்ன லவங்கப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்௪-௩- அரைத்து எண்ணெயில் கரைத்துக் காய்ச்சி அந்திசந்தி கரண்டிவீதம் கொண்டுவர கெர்ப்பவாயு கிருமி நீர்க்கட்டு உதரரோகம் பெருவயிறு கெண்டை தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் ஆவினெய் வீழிச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ எருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு கோஷ்டம் இலவங்கம் ஏலம்வெள்ளுள்ளி வகைக்குப் பலங்கால் ஆவின்பாலாட்டிக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து காலமே காற்சேர்வீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள் பத்தியமாயிருக்க கெர்ப்பவாயு கிருமிமுதலானவை தீரும், தேகங்குளிரும்.

மாதமுழுக்கில்லாத பேர்களுக்கு.

வேலிப்பருத்திச்சா றருந்தினும், தூதுவளை குப்பைமேனி உருண்டையாய்க்கிடக்கிற குளத்துப்பாசி வகைக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாண மரைத்து சர்க்கரைகலந்து மூன்றுநாளருந்தினும், காட்டுக் கருனைக்கிழங்கை யரைத்துப் பாலில்கலக்கி ௩-நாளருந்தினும், பேய்க்குமட்டிவேர் புகையூறல் கார்கோலரிசி சமனியையாயரைத்துக் கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாற்றிலருந்தினும் நிலப்பனைக்கிழங்கு பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௧ சூரணித்து ஒருபடி கொள்ளில் ௪-படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருத்ததிற் சூரணத்தைப்போட்டுக் கிண்டியெடுத்து, அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவந்தாலும் மாவிலிங்கப்பட்டை சூரணஞ்செய்து தினைத்தவிடுகலந்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மூன்றுநாளருந்தினும், எள்ளைக் கழுவின தண்ணீர்படி அரையில் ஒருபலவோமத்தைப்போட்டுக்கொடுத்தாலும், கொடிவேலிவேர் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்து கொள்ளவித்த தண்ணீரில் மூன்றுநாளருந்தினும் குருஞ்சார்ச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி மாகாணியொன்றாய்க்கலந்து மூன்றுபோது கொண்டாலும் சிவந்த நாயுருவியும்

சிறுவிளாவுமரைத்து நீரில்கலக்கிக்கொடுத்தாலும் புளியமடல்சிறங்கரைத்து பாலில் மூன்றுநாட்கொடுத்தாலும் சூதகக்கட்டு நீங்கி மாதமுழுக்குண்டாகும்.

புழுமேல் மலட்டுக்குணம்.

அடிவயிற்றில் சுருக்குச் சுருக்கென்றுவலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

எள்ளெண்ணெய் படி ௨ முத்தற்காசு கழஞ்சு-௨ வரப்பூலாக்கொழுந்து சாரணைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்து, எண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு, சூதகமான நாள் முதல் பதினைந்து நாள்வரை ஒரு கரண்டி வீதம் உண்டுவரத்தீரும். பத்தியமாயிருக்கவும் வரட்சி மலடு தீரும்.

கெர்ப்பப் புழுக்குணம்.

வாந்திபண்ணும், வயிறுநோகும், இரண்டுமாதம் மூன்றுமாதம் முழுக்குநின்று நின்றுண்டாகும். உடல் வெளுக்கும், தினவுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

ஆதண்டையிலைச்சாறு கரும்பிண்ணாக்கிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருப்புக்கட்டி இவையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி, வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற ௩-நாளுங்கொள்ள புழுவிலகுங் கருத்தரிக்கும்.

பாகலிலைச்சாறு, குமட்டிக்காய்ச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, வீழியிலைச் சாறுவகைக்குப் படி-௧ வேப்பெண்ணெய், ஆமணக்கெண்ணெய், ஒன்றாய்விட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிகாசிடைகொள்ள மல ஜலக்கட்டு கெர்ப்பப் புழுகிருமி வாயுதீரும்.

கெர்ப்பப் புழுக்குணம்.

மாதவிடாய் காலத்தில் அடிவயிற்றிற் சுருக்கென்று வலித்து சூதகம் இறைச்சி கழுவின தண்ணீர்போலக்காணும், புருஷருடன் கூடுங்காலத்தில் அதுபோலவே யோனிவழி நீர்பொசிந்து சிலைபிறக்கறைப்படும்.

நிவர்த்தி.

சீந்தில்வேர், நாணுங்கள்ளி, இலைக்கள்ளி, வேர்க்கியாழம் வடித்து, ஆவினெய்விட்டுக் குளித்ததுமுதல் ௩-நாள் உண்ணத்தீரும். பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ள.

கிருமிகட்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

சித்திரமூலம், சாரணைவேர், பொங்காணிவேர், சமனையரைத்துத் தேங்காய்ப்பாலிற் குளித்ததுமுதல் ௩-நாள் அருந்தகெர்ப்பபுழுவிழும், விப்புருதிதீரும். முன்போற் பத்தியம் நந்தியாவட்டைவேர் சூரணம் பண்ணி சூதகமாயிருக்கும்போது வொருகடிப் பிரமாணம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள குறட்டைக்கிழங்கு பலம்-உ ஆடுதீண்டாப் பாளைவேர் பலம்-க வெள்ளுள்ளி பலம்-க வசம்பு பலம்-வ சிற்றுமணக்கெண்ணெயிற் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சூதகமாக ச-நாளைக்கு முன்கொடுக்க வயிறுகழியும் மோருஞ்சாதமு முண்ணத்தகர விரையை அரைத்து அறுபது நாழிகை சென்ற மோரில் சூதகமாயிருக்கிற ௩-நாளுங்கொள்ள, குருஞ்சாவேர் பாலில் அரைத்து இளவெந்நீரில் கொள்ள ஆண் வசம்பு, வெள்ளுள்ளி வகைக்குப் பலம்-க பூநீர்ச்சுண்ணங் கழஞ்சு அரைத்து அரைப்படி தேசிநீரிற்கலக்கிக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மாதவிடாய் காலத்தில் மூன்றுநாட் கொடுத்து வாழையிலையை விரித்து அதிற்குந்தி யிருக்கச்செய்தால் கிருமிகள் கொழுந்துபோல் விழும்; இந்தப்படி ௩-மாதம் ௩-விசை செய்யக் கெர்ப்பமுண்டாகும்.

பச்சைக்கர்ப்பூரம், மிருதார்சிங்கி, செண்பகப்பூ, மாசிக்காய், வெள்ளெருக்கின்வேர், சிறுகுறிஞ்சாவேர், சாரணைவேர், வண்டோதரிவேர். கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-உ தண்ணீர் விட்டரைத்து கச-உண்டைசெய்து ஏழுநாளுண்டு எட்டாநாள் அகத்திச்சாறுகிலும், தும்பைச்சாறுகிலும், கால்படிசாறு குடிக்கக்கூட்டோடே புழுவிழும், சூதகமாயிருக்கும்போது சீனிபலம்-க அரைப்படி ஆவின்பாலிற்போட்டுக் கரைத்துக்கொடுத்து மறுதினத்திலும், அப்படியே செய்து மூன்றுநாள் பூரசம்விரையை எருமைச்சாணியிற் புதைத்து மறுநாளெடுத்துத் தோல்நீக்கிப் பெலமறிந்து இரண்டு மூன்று விரையை அரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற் கொடுக்கக் கெர்ப்பப்புழுவும், வயிற்றிலுள்ள மற்றப்புழுக்களும், செத்து விழுந்துபோம்.

சாந்தி கூறுகின்றார்.

கேளப்பா சூதயிலே மாதளையினிலையுங் கெடியான கஸ்தூரி மஞ்சள்தானும், நாளப்பா அரைத்துநன்றாய்ப் பாதமுதற் சிரசும் நலமாக மேல்நோக்கித் தடவச்சொல்லி, வேளப்பா புருஷனைத்தா

னிற்கவைத்து விவரமுடன் கீழ்நோக்கிப் பார்க்கச்சொல்லி; வாளப்பா மருந்தெல்லாந் தூற்றிவாரி மாவிலையிலெல்லாந்தான் வாங்கிக்கொள்ளே. க

வாங்கியதோர் மருந்ததனை கவள்முன்காட்டி மைந்தனே வாசலிலே புதைத்துவைத்துப், பாங்கிதனைக்குளிப்புவித்துப் புடைவை நல்கிப் பண்பான அகிலுடன் சாம்பிராணிகந்தம், தேங்கியதோர் தேகமெல்லாம் புகைத்துநன்றாய்த் தினமூன்றுதரந்தானும் புகைத்தபோது, எங்கியதோர் தேவதையும் பூதப்பிரேதம் எவலொடு பிசாசுவகை யெல்லாம்போமே. உ

முன்சொன்ன அவிழ்தங்களுக்கு எடைபாகங் கூறுகின்றார்.

போகுமப்பா மருந்தையோ னிக்குட்பூசப் பூட்டுகிறேனெடைபாகம் பிரித்துக்கேளு, ஆகுமப்பாபணவிடைதான் வகையொன்றுக்கே ஆண்பிள்ளைக்கவ்வண்ண மரைத்துப்பூசு, ஏகுமப்பா பெண்ணுக்கவ் விடைதானைந்து எடுபடுங்காண் வியாதிமுதல் விரோதமெல்லாம். பாகுமப்பா மலடில்லை பிள்ளையுண்டாம் பாடினேன்கெர்ப்பத்தின் கோளைத்தானே. ங

பத்தியங்கூறுகின்றார்.

தானென்ற பத்தியஞ்சூட்சத்திற்சொன்னேன் சாதகமாய்க் கட்டியதோர் உப்புமாகும், வேனென்ற புளியாரை சிய்க்கொழுந்து மேலான நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக்காய், தேனென்ற வெள்ளாடு ஆமை முயலாகுந் திறமான ஊர்க்குருவி காடைமானும், பானென்ற மறையாகும் சுறுமீனாகும் பண்பான கெளிற்றுமீன் மிளகுமாமே, ச

ஆமப்பா சர்க்கரைதேன் * கீரையாகும் ஆவின்பால் நெய்யாகும் 0 பயறுமாகும், ஆமப்பா துவரையொடு பொன்னாங்காணி அவரைக்காய்த்தூதுவளை சமூலமாகும், ஆமப்பாதித்தித்ததெல்லாமாகும் ஆகாதகைப்புதுவர் புளிப்புமாகா, ஆமப்பா பழவகைகளெல்லாமாகும் ஆத்தாட்குப் பூசித்த மதுவுமாமே. ரு

மதுவாகுங் குளிர்ந்தசலங் கிட்டவாகா மைந்தனே கொதிதண்ணீர் மிகவுநன்று, சதுவாகும் வேதமுறை கண்டுசொன்னேன் சத்தியந்தா னிந்தநூல் சார்ந்துநீபார், அதுவாகு மிதுவாகு மென்றேயெண்ணி அலைந்தலைந்து திரியாம லருளைநோக்கிப், பொதுவாகும் நினைவுகொண்டிருப்பாராகிற் புத்திசித்திமுத்திமுதற் புனிதமாமே.

* சிறுகீரை 0 சிறுபயறு.

பெரும்பாட்டின் குணம்.

விருத்தம்.

கைசயோகஞ்செய்யத் தனித்தசுழியோடும்
மெய்யாகவிந்து விழவிழப்புண்ணுகும்
மையூருங்கண்ணுட்கு மகத்தாம் பெரும்பாடாம்
கொய்யூறுத்தண்டினிற் கொப்பளிக்குமிரத்தம்.

புணர்ச்சியிஞ லத்கினிமீறி வெட்டையுண்டாகி அது அதிகரித்துக்கருக்குழியும் உந்தியும் புண்ணுய்ப், பெரும்பாடு தோன்றும், செவ்விளநீர்போ லுதிரம் வடிந்து கொண்டிருக்கும், வயிற்றுவலி சோபதாப முண்டாம்.

நிவர்த்தி.

நாவற்பட்டையை புளித்த எருமைமோரிற் றுவைத்திடித்துப் பிழிந்து அதிலேந்து விராகனெடை சந்தனங்கலக்கிமூன்றுநாட்கொள்ளத் திரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, கருப்பஞ்சாறு, ஆவினெய் வகைக்குப்படி-௧ தாளிசப்பத்திரி பலம்-௧ சாதிக்காய் ஏலம் கிராம்பு அரத்தை, அதிமதுரம், நிலப்பனை கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௩ தேங்காய்ப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காச்சிக்கரண்டி வீதங்கொள்ளப் பெரும்பாடுவெள்ளை நீர்ச்சுருக்கு நீர்கட்டு சதையடைப்பு நீங்கும்.

நீர்வள்ளிக் கிழங்குச்சாறு, துத்திவேர்ப்பட்டை, முசு முசுக்கை, நன்னாரிவேர், பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்கு பாலிலரைத்து நெய்விட்டு லேகியமாய்க்கிண்டி யருந்தத்திரும், கஞ்சாயிலை, ஏலம், ஆவினெய்யிலரைத்து வாளைமீதினிற்பூசி ஆவரைவேர்க்கியாழஞ்செய்து ஒருசட்டியிலிட்டு வாயிற்சிலைவேடுகட்டி யதின்மேல் மீனைவைத்து இரண்டுநாழிகை புட்டவியலாய் வெந்ததின்பின் னெடுத்து கவசமும் சிலாம்பு முள்ளும்நீங்கிப் பத்துநாள் சாப்பிட்டு அந்திசந்தி ஆவரைவேர்க்கியாழங் கொடுத்துவரத் தீராப்பெரும்பாடுந் திரும்.

ஏலம், சன்னலவங்கப்பட்டை ஆவாரம்பூ, நெல்லி, முள்ளி, கற்கண்டு வகைக்கு வராகனிடை ரு மொடித்து வடிகட்டி மூன்று பங்குசெய்து மூன்று இளநீரை மேற்றோல்சீவிக் கண்திறந்து ஒவ்வொன்றிலு மொவ்வொரு பங்கிட்டடைத்து ஜலத்திலறுபதுநாழிகை வைத்திருந்தெடுத் திளநீரையூற்றி யதிற்கொஞ்சந் தேன்விட்டருந்தவும் இப்படி மூன்றுநாட் செய்யத்திரும், தேங்காய்ப்பால் உதியம் பட்டைச்சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி-௨ முருங்கை

ப்பிஞ்சு, உதியம் விரை, நெல்லிக்காய் பிரமாணமரைத்து அதிற்கலக்கிக் குடிக்கத்திரும், முருங்கைப்பூவை யரைத்து தேங்காய்ப்பாலிலாவது வெள்ளாட்டின் பாலிலாவது வெல்லங்கூட்டிச் சாப்பிடத்திரும், கருங்குருவை யரிசிமாவில் கவிழ் தும்பைச்சாறிட்டுக் களிக்கிண்டிச் சாப்பிடவும், வாலுளுவை யரிசிமாவில் பிரண்டைச்சாறிட்டுப் பிசறிப் பிட்டுச்சுட்டு எருமைநெய் கருப்புக்கட்டி கூட்டி யுண்ணத்திரும்.

அதிமதுரம் கெந்தி வகைக்கு விராகனிடை ௪ ஆடாதோடைச்சாற்றுலாட்டி நெய்யில்வேகவைத்து திரிநாளுண்ணத்திரும். சுடலையில் வெந்த அஸ்தியைபிடித்துச் சூரணித்து விராகனிடை ௩௦ அபினி விராகனிடை ௬ ஜாதிக்காய் விராகனிடை ௧௦ ஜாதிப்பத்திரி விராகனிடை ௬ இவைகளை கல்லுரலி லிட்டு கட்டப்பாறையாலிடித்து வெள்ளாட்டு நெய்யில் ஒரு கரண்டிச்சூரணம் அந்தி சந்தி கொள்ளத்திரும். சிறு செருப்படிச்சாறு ஆவின்பாற் சமன் கலந்து காலையில் நாலுநாள் கொள்ளத்திரும். சிவந்த புதுச் செங்கலைப் பொடித்து வடிகட்டி அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி ஒரு கரண்டித்தூள் ஐந்துநா ளந்தி சந்தி கொள்ளத் திரும். புளி புகை தள்ளவும்.

தேங்காய்ப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ௨ முருங்கைப்பூ அரைத்து தேங்காயளவு பனைவெல்லம் பலம் ௩ கூட்டி லேகியஞ்செய்து வேளை யொன்றிற்கு எலுமிச்சங்காயளவு கால் மண்டலங் கொள்ளப் பெரும்பாடு திரும், ஆயிலியப் பட்டையை நீர் விட்டரைத்து எலுமிச்சங்கா யளவெடுத்து பச்சரிசி மாவிற் பிசைந்துருட்டிக் கருகாம லடைசுட்டு மூன்றுநாள் ஆறுபொழுது உண்ணத் திரும்.

இலந்தைப்பட்டை ஒதியம்பட்டை நாவற் பட்டை அத்திப்பட்டை அரசம்பட்டை மாம்பட்டை வேலம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-௧ உலர்த்திச் சூரணித்து இதற்குச் சரியெடை பச்சரிசிமாவுங்கலந்து பனை வெல்லஞ் சேர்த்துப் பிட்டுசெய்து வெண்ணெய் சேர்த்து ஆறுநாள் உண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு திரும் இச்சா பத்தியம்.

ஒருபடி நல்ல சலத்தில் பூங்காவி பலம் ரு பொடித்துப் போட்டு ௬ நாள் ஊறினபின் தெளிவிறுத்து அந்தி சந்தி விராகனெடை படிகாரம் பொரித்து அதிற்கலந்து ௩ நாளுண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு திரும்.

கெர்ப்பச்சூலைக் குணம் விருத்தம்.

கேளாய் பெண்ணே சூலை கர்ப்பம் கெடுதிசெய்யும் வழிமார்க்கம்
மீளாக் கனலும் கருக்குழியில் மிகுந்தவாயு வனுசரிக்கும்
நீளாச் சூதக் தான் பிரண்டு நிறைந்த சோரி சிசுபோலாம்
தாள வயிறு தான்வலிக்குந் தனித்து சேரப் பெலன் கெடுமே

உடம்பிற் கனலேரிக் கருங்குழியில் வாயு அனுசரித்துச் சூதகங்கட்டித்திரண்டு உதரமெங்கும் சிசுபோற்புரண்டும், வயிறுவலி வரும், தேகம் வத்தும், பெலங்கெடும், கோபதாபமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

பேய்க்குமட்டி ஆடாதோடை, அவுரி திருகுகள்ளி வீழி கரிசாலை கழற்சி முடக்கொத்தான், வேப்பம்பட்டை இந்தச்சாறுகள் சிற்றாமணி, வெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧ வெள்ளாட்டுநீர்எருக்கிலைப் பழுப்புச்சாறு சதுரக்கள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி ௨ திரிகடுகு திரிபலை வெண்காரம் பஞ்சலவணம் நவாச்சாரம் சத்திசாரம் எவச்சாரம் வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மரமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிக் கலசத்தில் வடித்துமூடி ஒருமண்டலந் தானியபுடம்வைத்தெடுத்து ஒருகரண்டிவீதம் ௲-நாள் சாப்பிட்டு ஐந்தாநாள் தலை முழுகவும் கெர்ப்பசூலை வாயு விப்புருதி கற்சூலை முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு குரட்டைக்கிழங்கு மருட்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-௧௦ இடித்துப்தக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி யதில் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௨ ஆவின்பால் படி-௧ கடுக்காய் சிவதை பஞ்சலவணம் ஓமம் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௪ கண்டங்கத்திரிப்பழச் சாறுவிட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்து வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற ௲-நாளும் புளிதள்ளிச்சாப்பிட்டு தினைக்கஞ்சி கொள்ளவும், கெர்ப்பசூலை முதலான சகல கெர்ப்பரோகங்களும் வாயுதிரட்சியுந் தீரும்.

பொரிகாரம் காயம் காந்தம் பஞ்சலவணம் தேங்காய்ப் பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை ௲-தோல் மூலைநீக்கி வறுத்த வாளம் விராகனெடை-௧௨ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் ௲-சாம மரைத்துப் பணவிடை வெல்லத்திற் கொடுக்கப் பேதிக்கும், மோரசனங்கொள்ள மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

கற்சூலைகுணம் - விருத்தம்.

சொன்னேம்மாதேயடிவயிற்றிற் றேற்றமுதிரந்தான்றிரண்டு
மன்னேவளையம்போற்கிடக்கும் மதர்த்துவலித்துத்தான்பரவும்
பின்னேபொருமும்பிறவலியும் பேசாமுதுகைப்பற்றுளைக்கும்
முன்னேயிந்தக்குணமறிந்து மூதோர்சொன்னமருந்துண்பீர்.

அடிவயிற்றிலுதிரந்திரண்டு வளையம் போற்கிடக்கும் வலித்துப்பரந்து பொருமும், முதுகைப்பற்றி நோகும்.

நிவர்த்தி.

கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாறு படி-௨-சுக்கு மிளகு திப்பிலி-தேசாவரம் வகைக்கு விராகனிடை ௫-ஓமம் பலம் ௧-பூடுபலம்-௨-பெருங்காயம் கடுகுரோகணி இந்துப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்பு - கல்லுப்பு வகைக்கு விராகனிடை ௲-மேற்படி சாற்றாலரைத்துக் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்து குறுகிவரும் சமயத்திலைம்பதுவிராகனெடை கருப்புக்கட்டியும் காற்படி நல்லெண்ணெயும்விட்டு லேகியம் செய்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு ஏழுதினம் பத்தியமாய் சாப்பிட்டுத் தலைக்கு தண்ணீர்வார்த்தபின் மீந்த மருந்தை இச்சாபத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரச் கற்சூலை கெர்ப்பச்சூலை இரத்தக்கட்டி சூதகவாயு முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு வீழி நிலவாகை கள்ளி பொற்கொன்றைவேளை உள்ளி பூவரசு வாகை சங்கு வெள்ளறுகு ஆவின்சாணி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௪ ஆவின்பால் ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-௧ திரிகடுகு திரிபலை வல்லாரை தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு கொடிவேலி வால்மிளகு கோரோசனை இந்துப்பு கிராம்பு கருஞ்சீரகம் மஞ்சள் நேர்வாளம் வெண்காரம் அரத்தை கார்கோலரிசி கோழியெச்சம் கெந்தகம் லிங்கம் பிரப்பங்கிழங்கு பரங்கிப்பட்டை வகைக்கு கழஞ்சு-௧ மேற்படி சாறுகளி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிக் குளித்ததுமுதல் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும் உப்பும் புளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள கெர்ப்பசூலை கற்சூலை முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

இரத்தச்சூலைக் குணம் விருத்தம்.

பார்த்திடவே மங்கையர்க்கு ரத்தச்சூலை பகருகிறே னடிவயிற்றைப் பற்றிநிற்கும், கோர்த்திடவே யுதிரமது திரண்டுமேதான் கொதிப்பெடுத்து மாதவிடாய் காலந்தன்னிற், சேர்த்திடவே சூதகங்கள் மிகுந்துகாணுஞ் சிறுவலியாய்க் கருவளையும் பிரண்டுளைக்கும், ஏர்த்திடவே துடைபிடிப்பு வுளைச்சலாகும் இரத்தமாஞ் சூலை குண மிதுதான்பாரே.

அடிவயிற்றில் நாளாவட்டத்தில் உதிரந்திரண்டு மாதவிடாய் காலத்திற் புரண்டுவலிக்கும் சூதகமிருந்துகாணும். கருவழியும், இடுப்புந் துடையும் உளையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்டுநீர் தூணி, பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாறு படி-உ கரியுப்பு சவுக்காரம் இந்துப்பு வளையலுப்பு பாறையுப்பு வெடியுப்பு சீனிக்காரம் நாயுருவியுப்பு அமுரியுப்பு நவச்சாரம் எவச்சாரம் வெண்காரம் அன்னபேதி வகைக்கு பலம்-க கடுக்காய்ப்பொடி மிளகுப்பொடி வகைக்குப்படி உ இவையெல்லாம் ஒருபாண்டத்தில் விட்டுக்கிண்டி மூடி யேழுசீலை மண்செய்து நாலுசாமஞ்சிறுதீயாயெரித்து க்கருகினவாசங்கண்டவுடன் பானையையிறக்கி கல்வத்தில் மெழுகுபோலரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள இரத்தசூலை கற்சூலை சென்டை மாயுத்திரட்சி பெருவயிறு விஷநீர் வீக்கம் மகோதரம் குன்மந்தீரும் முருங்கைவேர்ச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க ஆவின்பால் படி-உ அதிமதூரம் கெல்லங்கோவைக்கிழங்கு வகைக்குப்படி-க கடுக்காய் பலம் உ பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை சாப்பிட்டுவர ஆறுவகை கெர்ப்பசூலைகளுந் தீரும் பத்தியமில்லை.

கெற்ப விற்புருதிக் குணம் விருத்தம்.

கூறிடவேகெர்ப்பவிற் புருதிதானும் குருதிபோல் வயிற்றினிலே சூதங்கட்டும், மாறவே தலைவலிக்கும் வீட்டுப்பக்கம் வயிற்றுவலி யிருதுடையுமுளைக்குமேதான், சீறவேபுழுத்திரண்டு மலமிறுக்கும் சிசுகெர்ப்பந்தரியாது வுடலுளைக்கும், ஆறவேயிக்குணங்கள் தானறிந்து அப்பனே மருந்துண்ணச் சித்தியாமே.

வயிற்றில் சூதங்கட்டி வலியுண்டாகும், தலைவலிக்கும், வீட்டுக்கு விலக்கமானால் வயிற்றுவலிநீங்கும், இருதுடையும் உளையும் மல மிறுகித்திரண்டு புழுக்கைபோல் விழும் கர்ப்பந்தரியாது உடல் மெலியும்.

நிவர்த்தி.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய்ப்படி-க தைவேளையிலை சிற்றாமணக்கிலை வீழியிலை நிலவாகையிலை மஞ்சள் கடுக்காய் இந்துப்பு வெண்காரம் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு வகைக்குப் பலம்-கூ மைபோல் ஆட்டி எண்ணெயிற் கலக்கிப் பதமாய் காய்ச்சி யதிலொரு கழஞ்சு கள்ளிப்பால்விட்டு வடித்துச் சூதகமான நாலாநாள் முதற்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை யோர்கரண்டிவீதஞ் சாப்பிடவும், இப்படி மூன்று முறைகொள்ள கெர்ப்ப விற்புருதி வாயுதீரும். பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும்.

நீர்வற்றின தேங்காயைக்கண்திறந்து அதற்குள் ஒருபிடி தூதுவளைப் பழத்தைப்போட்டு எருக்கம்பாலுங் கள்ளிப்பாலும் சமன் கலந்து நிறையவிட்டு மூடிக்கருகாமற் சுட்டு ஓடுநீக்கி மைபோலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் குளித்தது முதல் ஐந்து தினங்கொள்ள கெர்ப்ப விற்புருதிதீரும், பேதியதிகப்பட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீர் குடிக்கவும், பத்தியம் மோரசனங்கொள்ளவும்.

சூதகவாயு சூசிகவாயு குணம் விருத்தம்.

கேளுமே சூதகத்தி லக்னிவாய்வு கெடுத்துவிடு மாதவிடாய் கட்டிப்போகும், ஆளுமே கருக்குழியுந் தூர்ந்துதேகம் அப்பனே யுதிரமது அடிமூலத்தில், நீளுமே சூதகத்தில் வாய்வுதோன்றி நேரான அடிவயிறு வலிப்புக்காணும், பாளுமே தலைவலிக்கும் வயிறுளைக்கும் பக்குவமாய் மருந்துண்ணத் தீருந்தானே.

சூதகத்தில் வாய்வும் அக்கினியுஞ் சேர்ந்து மாதவிடாய்கட்டி கருக்குழிதூர்ந்து தேகத்தில் உதிரநீரும் அடிமூலத்தில் வாய்வுஞ் சேர்ந்து சூதகவாயு தோன்றிச் சூதகமாகும்போது அடிவயிறு வலிக்கும், சூதகந்தங்கிக்காணும் தலைவலிக்கும் வயிறும் உடலும் பெருத்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சுக்குதோல் நீக்கி பலம் உ௦ வில்லை வில்லையாய்வெட்டி அழுகக்கண்டங்கத்திரி துளசி தூதுவேளை நுணா நொச்சி எருக்குகையாந்தகரை மூக்கரைச்சாரணை நிலவாகை இவைகளின் இலைச்சாற்றிலும் முருங்கைப்பட்டைச் சாற்றிலும் புங்கின்வேர்ப் பாலிலும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் வகையொன்றுக் கொவ்வொருநாள் ஊறப்போட்டுக் காயவைத்திடித்துத் தூள்செய்துக்கொண்டு வாய்விளங்கம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு ஏலம் ஓமம் இலவங்கப்பத்திரி அதின்பட்டை தாளிசபத்திரி திரிபலை இருசீரகம் வகைக்குப்பலம் க வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கொண்டு இருவகைத்தூளையு மொன்றாய்க்கலந்து அதுகண்ட இடைக்குப்பாதி சர்க்கரைகூட்டித் திரிகடிப்ரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துநாட் சாப்பிடச் சூதகவாயு தீரும்.

குப்பைமேனி கரிப்பான் சிறுசெருப்படி நிலவாகை சமூலமும் தனித்தனியிடித்துத் தூளாய்ச்செய்து ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனில் உ௦ நாட்கொள்ளவும்.

கடுக்காய்ப்பொடி மிளகு கடுகு ரோகணி இந்துப்பு கரியுப்பு வெடியுப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு வகைக்கு ௰ சீனிக்காரம் நவச்சாரம் சத்திசாரம் வகைக்குப்பலம் கூ பெருங்காயம் வால்மிளகு

வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம்-௧ இவைகளைப்பொடித்து நீர்வற்றின கொப்பரைத் தேங்காய்க்குள் அடைத்துப் பூமியிற் புதைத்து ஏழாநாளெடுத்து ஓடு நீக்கி மெழுகுபோலாட்டிச் சிமிழி லடைத்துக்கொண்டு இச்சாபத்தியமாய் கழற்காய்ப்பிரமாணம் இருபோது சாப்பிட்டுவந்தால் சூதகவாயு வாயுக்கட்டி குன்மந்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டு தோல் நீக்கிப்பலம் ௬-செவியம் மல்லிவாய்விளங்கம் ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெட்பாலையரிசி வசம்புநற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் சித்திரமூலம் அதிமதுரம் திரிகடுகு கோஷ்டம் திரிபலை அட்டுப்பு இந்துப்பு சிறுதேக்கு சிவதை பெருங்காயம் கடுகுரோகனி கழற்பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை ௯ ரவியுலர்த்தித் தூளாய்ச்செய்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருப்புக்கட்டி சேர்த்து லேகியஞ்செய்து அந்தி சந்தி புன்னைக்காய்ப் பிரமாணம் இருபதுநாட் கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளிச் சாப்பிட்டு வரமாதவிடாய் கெற்பவாயு சூலைதீரும்.

நிதம்பச் சூலைக்குணம்.

போககாலத்தில் யோனி மலரும்போது அதில் வாயுவடங்கி அதனால் இரத்தமுஞ் சலமும் தடைபட்டுடலில் அடைபட்டுமூடிச்சவ்வுமுத்தி முளைத்தேங்காய்போல் யோனியிற்றோன்றி நீர்பொசித்துக்கொண்டிருக்கும் இடுப்புந் துளையும் உளையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம் ௨0 பதக்குத்தண்ணீர்விட்டு இரண்டுபடியாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்து தேவதாரம் இந்துப்பு கடுகுநெல்லி தான்றி கொடிவேலி பெருங்காயம் திப்பிலிசிவதை வேர்வகைக்கு ஒருகழஞ்சு வேர்படி கியாழம்விட்டரைத்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி ௨ வெள்ளாட்டுப்பால்படி ௧ கள்ளிப்பால்படி வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சித் தினமூன்று கழஞ்சு சாப்பிட்டுவரத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான் சாறுபடி ௨ நல்லெண்ணெய் படி ௨ வசம்பு பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகு இந்துப்பு சீரகம் சதகுப்பை பரங்கிப்பட்டை தேவதாரம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧ அரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி தினமொரு காசளவு கொள்ளத் தீரும், இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான் குறுஞ்சா வகைக்குச் சாறுபடி-௧ சீரகம் கார்கோலரிசி ஏலம் மஞ்சள் பறங்கிப்பட்டை இந்துப்பு பெருங்காயம் பூண்டு திரிகடுகு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௫ பொடித்

துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஐந்துநாள் கரண்டி நிறைகொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஓமம் வெள்ளுள்ளி பாம்புக்கண்டம் சுக்குமிளகு சோமனுப்பு வசம்பு குங்கிலியம் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து துணியில் வைத்துருட்டி யதை வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத் தீயிற் கொளுத்தி யோனியிற் புகையூட்டி புளியமடற்கிழங்கை கருங்குருவை மாவுடன் சேர்த்திடித்து மோர்விட்டுக் கூழ்காச்சி மூன்றுநாளுண்ணத் தீரும் கடும்பத்தியம்.

சூதகவலிக்கு.

அகஸ்தியர் குழம்பிற் பணவெடை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிற் கொடுக்க பேதிக்கும் அதிகப்பட்டால் வசம்பைக்கருக்கி அதில்-௧ படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கநிற்கும், உப்பு புளிதள்ளி பத்தியங் கொள்ளவும் மற்றநாள் கரியுப்பை கொட்டைக்கரந்தைச் சாற்றாலாட்டிக் காயவைத்து ஐந்து புடமும் சிறு செருப்படைச்சாற்றில் ஐந்து புடமும் போட்டாற் செந்தூரமாகும் அதில் நாளொன்றுக்கு ஒரு விராகனெடை வீதம் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

கல்லுப்பு பலம்-௪ சூதம்பலம்-௧ வில்வயிலைச்சாற்றால் இரண்டுசாமமரைத்துக் குகையில்வைத்தூத உருகி மணிபோலாகு மதை அந்தரத் தாமரைச்சாற்றில் நாலுசாமமரைத்து வில்லை தட்டிக்காயவைத்து முழப்புடம்போட்டு ஒருபணவெடை வீதம் மூன்றுதினம் தேனிற்கொள்ளச் சூதகவலி நெஞ்செரிவு சூலைரோகம் சூதகவாயு தீரும் இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை மிளகு வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-௧ வசம்பு விராகனெடை-௧ அரைத்து சூதகமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங்கொள்ள சூதகவலி தீரும் இச்சாபத்தியம்.

இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து வெந்நீரில் மூன்றுநாள்கொள்ளத் தீரும். திரிகடுகு கழற்பருப்பு ஓமம் இந்துப்பு ஓர்நிறையாய் வறுத்துப் பொடித்து நல்லெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொள்ளத்தீரும் நிலவாகை சமூலமுஞ் சுக்குந்தனித்தனியே யிடித்துச் சூரணித்துச் சமனாய்க்கலந்து திரிகடிவீதம் ௯-நாள் சாப்பிட்டு ௬.நாள் பத்தியமாயிருக்க நீங்கும்.

கெர்ப்பரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஆடாதோடை பிரமி சிவனார்வேம்பு சிந்தில் வகைக்குச்சாறுபடி-௧ பசுவின்நெய்படி-௧ மரமஞ்சள் பொடி பலம்-௧ ஒன்றாய்க்கலக்கி வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளும் ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுத் தலைமுழுகின தின்பேரில் இதனடியில் வருகிறலேகியஞ்

சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள கெர்ப்பரோகங்கள் நீங்கும்
வெணம் புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும்.

நாயுருவிச் சாம்பலுப்பு எள்ளுச்செடிச் சாம்பலுப்புவகைக்கு
பலம்-க திருகுகள்ளி இலைக்கள்ளி சித்திரமூலம் சாரணை தைவேளை
நொச்சி குருஞ்சாருப்பைமேனி முடக்கொத்தான் இஞ்சிவீழி தே
வதாழி வெள்ளறுகு தும்பை சங்கங்குப்பி வெண்ணொச்சி வகைக்
குச்சாறுபடி-க மஞ்சள் மரமஞ்சள் ஓமம் காயம் இந்துப்பு வளையி
லுப்பு நவச்சாரம் சத்திச்சாரம் எவச்சாரம் சீனிகோசம் சவர்க்கா
ரம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு மிளகு வசம்பு வெந்தயம் ஏலம் வால்மிளகு
கடுகு கிரம்பு வகைக்குப்பலம்-வ இனவறுப்பாய் வறுத்து சூரணி
த்து மேற்படி சாறுகளிற் கரைத்து அதில் குமட்டிக்காய்ச்சாறு
வெள்ளுள்ளித் தயிலம் வகைக்கு படி-க கூடவிட்டு சிவதைபலம்-க
அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ் செய்துகொள்ள அறுவகை கெர்ப்ப
சூலைகளும் மற்ற கெர்ப்பப் பிணிகளுந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பேய்க்குமட்டி வேப்பம்பட்டை கழ
ற்சி ஐவிரலி முடக்கொத்தான் காட்டுக்கள்ளி உழலாத்தி பிரமி வ
கைக்குச் சாறுபடி-உ கொடிவேலி பங்கம்பாளை சிறுவை நிலாவ
ரை குருந்து சங்கு தலைகருளி காக்கணத்தி குமரிவெள்ளை சாரடை
இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம்-க மூங்கிலிலை கஸ்தூரிப்பட்டை
வெள்ளறுகு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை கொடிக்கள்ளியை வா
ட்டிப்பிழிந்த சாற்றாலும் கடுகு, திப்பிலி கடுக்காய் வால்மிளகு கு
ரோசாணி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை சுக்குசிறுநாகப்
பூ இந்துப்பு ஆனைத்திப்பிலி பெருங்காயம் ஜாதிக்காய் தாளிசபத்
திரி சேங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம் இஞ்சி நவச்சாரம் வகைக்கு கழ
ஞ்சு-ச இவைகளைக் காட்டாமணக்கின் சாற்றாலும் வெள்ளாட்டு நீ
ராலு மரைத்துக் கலக்கிப் பதமாய்க்காய்ச்சி புகையூறல் வெண்கா
ரம் வகைக்கு கழஞ்சு உ பொடித்துக் கலசத்திற்போட்டு அதில் வ
டித்துக்கொண்டு வீட்டுக்கு விலக்கமான நாள்முதல் மூன்றுநாளும்
உதயத்தில் ஒரு கரண்டிவீதங்கொடுக்க அறுவகை கெர்ப்பசூலையு
ம் கெர்ப்பரோகங்களும் வாயுதிரட்சியுங் குன்மமுங் கெர்ப்பக்கிரா
ணியுந் தீரும், பத்தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலன்னமுங் கொடுக்கவும்
நாலாநாள் தலைக்கு வெந்நீர்விட்டு அதுமுதல் மூன்றுநாள் ஆரையி
லை சிறுநெய்யிலை ஐவிரலியிலை சமனாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கல
க்கிக்கொள்ளவும் யேழாநாள் எண்ணெய் முழுகவும் பிள்ளையுண்
டாகும்.

சிவதை நிலவாகைவேர் தனிக்கனி பாலிலவித்துலர்த்தி இடி
த்து வடிகொண்ட பொடிவகைக்கு விராகனெடை கஙo கோரைக்
கிழங்கு மேற்றோல் நீக்கி நிழலுலர்த்திப் பொடித்தூள் விராகனெ
டை-ருரு திரிகடுகு திரிபலை கண்டதிப்பிலி இந்துப்பு ஓமம் குரோ
சாணி வாய்விளங்கம் அதிவிடையம் மாசிக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு

க சூரணித்து ராயப்பூர் சர்க்கரை பலம்-ரு ஒருபடி தண்ணீரிற்
கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து அதிற் சூரணங்களைப்போட்டு
நன்றாய்ரேகித்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க விட்டுக்கிள்ளி மெ
ழுகுபதத்திலெடுத்து கொட்டைப்பாக்களவுகொள்ள சூதகவாயுத்
திரட்சி கெர்ப்பவாயு வயிற்றுவலி சூலைமுதலியவைகள் தீரும் கரப்
பன் பதார்த்தந்தள்ளவும்.

இருபது பேய்க்குமட்டிக்காயை விரைநீக்கி யொவ்வொன்றி
லும் ஒருபல இந்துப்பை பொடித்துக் கொஞ்சமாய் வைத்து ஒரு
பாண்டத்திலிட்டுமூடி யேழுசீலைமண்செய்து பூமியிற் புதைத்து-சு
தினஞ்சென்றெடுத்துப் பிழிந்தசாற்றில் சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு
உகாய் திருகுகள்ளி தைவேளை அழிஞ்சி இவைகளின் வேரும் கா
ட்டுத்திப்பிலியும் வகைக்குப்பலம் ரு இடித்து ச மரக்கால் ஜலத்தி
ற்போட்டு குறுணியாய்க்காய்ச்சிச் சேர்த்து அதில் அரைப்படி க
ள்ளிப்பால்விட்டு சுக்கு பலம்-க திப்பிலி வெள்ளுள்ளி இலுப்பைக்
கட்டி சவர்க்காரம் கடுகு வறுத்த இந்துப்பு நவச்சாரம் வகைக்குப்
பலம் உ கடுக்காய்பலம் ச பெருங்காயம் பொரித்த வெங்காரம் வ
கைக்குப் பலம் ௨ சீரகம் வாலுளுவை யரிசி வகைக்குப்படி-வ ஓம்
ம் கடுகு ரோகணி வெண்மையாய் வறுத்த துருசு வகைக்குப்பலம்
க அரப்பொடிபடி அரைக்கால் கருப்புக்கட்டி பலம்-கக இவையெ
ல்லா மிடித்து வடிகட்டிப்போட்டு லேகியஞ்செய்து கலசத்தில்வை
த்து வேடுகட்டி நெல்லுக்குட் புதைத்து பத்துதினஞ் சென்றெடுத்
துத் தேற்றாவிரைப் பிரமாணம்கொடுக்க வயிறுபேதிக்கும் அதிகரி
த்தால் மோரசனஞ்செய்து கோழிச்சாற்றில் மஞ்சள் பொடித்துப்
போட்டுக்கொடுக்க நிற்கும் இம்மருந்தை தேகவனுவறிந்தொன்றை
விட்டொருநாளாக பத்திருபது தினம் புளி புகையிலை கரப்பான்
பதார்த்தம் தள்ளிக்கொடுக்க குன்மமெட்டும் கெர்ப்பகிப்புருதி
கெண்டை கௌசிமலட்டுப்புழு ஊதுகாமாலை பித்தப்பாண்டு விஷ
பாண்டு கெர்ப்பசூலைகளும் நீங்கும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருநொச்சி கைலாந்தகரை வகைக்கு
ச்சாறுபடி-க எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் பசுவின் நெய்
வகைக்குப்படி உ மிளகுபடி-வ காயம் குழிமிட்டான் செப்பு நெரி
ஞ்சில் வகைக்குப்படி-க திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்
பு வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக்கொ
ண்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஒருகரண்டிவீதம் சo நாட்கொள்ள
கெர்ப்பவிப்புருதி வயிற்றுக்கட்டி நீராமை கெர்ப்பசூலை சூதகக்கட்
டி கிருமிதீரும்.

பேய்க்குமட்டி விரை நேர்வாளம் சமன்கூட்டிக் குழித்தயில மிறக்கி ஒருகாசிடைத் தயிலத்தில் மஞ்சட்பொடியை மத்தித்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட்கொள்ளப் பேதிக்கும் பத்தியம் நீர் கஞ்சிக்கொள்ள சகலகெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

பூண்டுபலம்-௧ கல்லுப்பு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு நவச்சாரம் வெண்காரம் பெருங்காயம் வகைக்குவிராகனெடை ௧௦ சுத்திசெய்தவாளம் விராகனெடை ௧௦ இவையெல்லாம்பொடித்து மூன்று முத்தின தேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில்வைத்துப் பிட்டவிய லாயவித்துப் பால்பிழிந்து அதில்வெந்த மருந்துகளும் அரைத்து ப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை நெய்கொள்ளப்பேதிக்கும் பத்திய மோர்சனம் சகலகெர்ப்பப்பிணிகளுந்தீரும்.

பேய்க்குமட்டிப்பழம் முப்பதைத் தண்ணீர்விடாமலிடித்துப் பிழிந்து வடிகொண்டு இந்துப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்பு கல்லுப்பு நேர்வாளம் வகைக்கு விராகனெடை ௨ பெருங்காயம் பலம் ௪ ஆவின்வெண்ணெய் பழம்புளிவகைக்கு கச்சகாரத்தங்காய்ப் பிரமாணம் இவையெல்லாமரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு ஒருபாக்களவுமூன்றுதட்வை கொடுக்க வயிறுபோகும் அதிகப்பட்டால் குளிர்ந்ததண்ணீரிற்குளித்துப் பாலுமன்னமுமுண்ண கெர்ப்பவிப்புருதி கிருமிசூதகக்கட்டியும் மேற்சொல்லிய கெர்ப்பரோகங்களுந் தீரும்.

தேங்காய்ப் பால் மஞ்சட்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் தைவேளைச்சாறு வீழிச்சாறு நிலவகைச்சாறு வகைக்குப்படி ௧ திரிகடுகு திரிபலை காயம் வகைக்குப் பலம் ௭ இந்துப்புபலம் ௪ இவையெல்லாமரைத்துக் கலக்கிப் பதமாய்க்காச்சி அதிற் பூநீர்ச்சுண்ணங்கழஞ்சுசேர்த்து வடித்து அரைக்காற்படி வீதம் விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ள சீதம் மலக்கட்டு சூதகவலி வாயுமுதலான கொப்பக்கோள் நீங்கிக் கெர்ப்பமுண்டாகும்

அவுரியிலைச்சாறுபடி ௧ சிவதை கடுகுரோகணி வசம்புஉள்ளி அக்கிராகாரம் இந்துப்பு காயம் வகைக்குபலம்-௪ ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி-௨ பதமாய்க்காச்சி வடித்துக் குளித்ததுமுதல் ஒருதுட்டிடை ௧௦-நாள் சாப்பிடக்கெர்ப்பரோகங்கள் நீங்கும்கடும்பத்தியம்

கெர்ப்ப ஸ்திரீகட்கு ௧௦ மாதத்திற்கும் வருநோயும் அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின்றார்.

கலி வெண்பா.

அத்தியுரித்தோனிடத்தி லமர்ந்துமையாளீன்ற
சத்திக் கணபதியின் தாள்போற்றி - எத்திசையுங்
கெர்ப்பமின்னாருக்குக் கிளைத்தபிணிதான்றீர
கற்பதாங்கிரியை கண்டுரைப்பேன் உற்பத்தி

திங்கள்முதற்கர்ப்பஞ் சிறுவலியாய் தான்வலிக்கில்
எங்கள்வரைப்பூசந் திலாமிச்சு-மங்கைதண்ணீர்
வார்த்தரைத்து:ஆப்பாலில் வாகாகவேகொடுக்க
சேர்த்திரண்டாமாதஞ் சிறுகினல்-மாற்றிக்கொள்
தக்கோலந்தாமரைநா தன்பூவும்நீரரைத்து
அக்காலமேகொடுநீ ஆவின்பாலில்-எக்காலம்
மூணுமாதந்தன்னில் முறுக்கிவயிறுளைக்கில்
வாணிமலர் செங்கழுநீர் வன்கிழங்கு-பேணி
பாலிலரைத்தேகொடுக்கப் பாவையர்க்குக்கெர்ப்பம்
நாலில்வலித்திரத்தம் நாடினல்-சூலியர்க்கு
நெய்தல்கிழங்குநொச்சில் நீர்வாரரைத்ததனை
உய்த்தபசும்பாலில் உண்ணவே-ஐந்தாம்
மாதம்வலிக்கில் வருமாம்பலின்பூவும்
வேதமரை விலாமிச்சம் வேரும்-போத
நீர்வார்த்தரைத்து நிச்சயம்பாலிற்கொடுக்க
கூர்ஆறில்கெர்ப்பக் குடலழன்று-நேரே
பற்றியிதற்கும்மருந்து பாகங்கேள்-உற்ற
திப்பிலியுமுந்திரிகை சேர்ந்தநெய்தற்கிழங்கு
அப்பிலரைத்துப்பாலி லேயருந்த-ஒப்பில்லான்
யேழில்வலிக்கில் இலாமிச்சுசந்தனமும்
வாழுந்தக்கோலம் வகைமூன்று-சூழும்
கோவினது பாலிற் கொடுக்கவெட்டாமாதம்
பாவைகைகாலயரும் பசிக்கன்னந்தேவை
இல்லைதான் இன்னம் இதற்குமரைப்பூவும்
தொல்லைநெய்தற்கிழங்குந் தொந்தித்து-நல்லாவின்
பாலிலதைக்கொடுக்கப் பாவைநவமாதம்
சூலின்வலிக்கரசந்-தோலும்-கோ்லி
மருதந்தோல்நீரில் வாகாகாவேயரைத்து
கருத்தாய் ஆவின்பாலிற் கண்டுகொடு-பருகப்
பத்தாகுமாதமதிற் பாவைவயிறுளைக்கில்
எத்தாகும்சர்க்கரையி லுப்பைப்பூ-சித்தாகும்
நீரிலரைத்துப்பாலில் நினைவாதத்தானருந்த
பேருமத்தித்தோர்க்குப் பேசுமேன் கூறும்.

இதுவுமது.

கெர்ப்பஸ்திரீகட்கு முதற்றிங்களில் கெர்ப்பஞ் சிறுவலியாய் வலிக்கில் தாமரைப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சவேர் நீர்வார்த்தரைத்து பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

இரண்டாமாதம் வலித்தால் தக்கோலமும் தாமரைப்பூவுமரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுத்தால் தீரும்.

மூன்றாந்திங்களில் வயிறுளைந்தால் வெண்டாமரைமலரும் செங்கழுநீர்க் கிழங்குமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

நாலிற்கெர்ப்பம் வலித்து இரத்தங்கண்டால் நெய்தற்கிழங்கு நொச்சிவேர் அரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

ஐந்தில் வயிறுவலித்தால் ஆம்பற்பூவும் விலாமிச்சும் வேருமரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆறுமாதத்திற் கெர்ப்பக்குடல் அழன்று சுற்றிவலித்துச் சுழன்று நீர்ச்சுருக்கில் திப்பிலி முந்திரிப்பழம் நெய்தற்கிழங்கு மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

ஏழில் வயிறுவலிக்கில் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் தக்கோலமு மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

எட்டில் கைகாலயர்ந்து பசியில்லாதிருந்தால் தாமரைப்பூவும் நெய்தற்கிழங்குமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்தீரும்.

ஒன்பதில் சூல்நோகில் அரசந்தோலு மருதந்தோலு மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

பத்தாமாதத்தில் வயிறுளைக்கில் சர்க்கரையும் இலுப்பைப் பூவுமரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

கருவளர்க்கு மெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (ஒ) ஆவின்பால் படி (வ) தோல்நீக்கி அரிந்த ஈருள்ளிபடி (கவ) கருஞ்சீரகம் விராகனெடை (௨) கழுதைப்பால் படி (வ) ஒன்றாய்க்கலந்து சிறு தீயாயெரித்து மெழுகுபதமாகும்போது அதிற்கையிட்டால் இளவெந்நீர்போலிருக்கும் அந்தப்பதத்தில் இறக்கி வடித்துக் கெர்ப்பவதிகள் ஐந்தாமாதத்தில் ஐந்துநாள் அந்திசந்தி இருகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ஐந்துநாளிருக்கவும், இப்படியே ஏழாந்திங்களிலும் ஒன்பதாந்திங்களிலும் சாப்பிட்டு உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்தால் கரிவையழிக்குங் கிரந்தி சூலைமுதலான புண்கள்நீங்கி குழந்தை ஆயிசுடன்பிறக்கும் இச்சாபத்தியம்.

மணத்தக்காளி கற்பூரவல்லி பொடுதலை கிரந்தி நாயகம்கோழியவரை சிறுசெருப்படை துளசி சங்கு சய்கங்குப்பி வல்லாரை இவைகள் இலைச்சாறுவகைக்குப்படி (ஐ) ஆகாசகெருடன் கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் (௩) பூதகரப்பன் பட்டை செங்கத்தாரிப் பட்டை வகைக்குப்பலம் (வ) செம்புளியம் பிரண்டைவேர் பலம் (௧) பால்விட்டரைத்து கற்றாழஞ்சோறு பலம் (௮) கடுக்காய்பலம் (௪௦) சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (௩) வெங்காயச்சாறு படி (௧) இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து பதமாய் காய்ச்சிவடித்து மேற்கூறிய கிரமத்துடன் பத்தியமாய்க் கெர்ப்பவதிகள் சாப்பிட்டால் ௩-௪-மாதத்தின் கெர்ப்பத்தை யழிக்குங் கிரந்தி சூலையும் மேககாங்கையும் நீங்கி குழந்தை ஆயிசுடன்

பிறக்கும், தேகங்குளிரும், சவுக்கியம் கெர்ப்பத்தை யொட்டிய மற்றைப்பிணிகளுங் குழந்தைக்கு நேரிடாது. பிள்ளை பிறந்தவுடனே நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

விஷ்ணுகிரந்தி செப்புநெரிஞ்சில் குளிமிட்டான்முருக்கிலை சங்கிலை சிறுசெருப்படி வில்வப்பத்திரி கருநொச்சி இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி (வ) ஈருள்ளிச்சாறுபடி (௨) எரண்டத்தெண்ணெய்படி (௧) கருஞ்சீரக மொருசிரங்கை அதிமதுரம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம் (௧) செங்கத்தாரிப்பட்டை வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் (வ) அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து ஐந்தாந்திங்கள் முதற்கொண்டு கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிக்கரண்டிவீத முண்டுவர மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயுசுடன் பிறக்கும் குழந்தைகட்கு நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் முதலான கரப்பனுந்தீரும் இக்சாபத்தியம்.

பர்ப்பாடகம் கரிப்பான் வகைக்கு ஒருஎலிமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஒருபடி பசுவினெய்யிற் கலக்கிச் சிவக்க வெந்தபதத்தி லிறக்கி கெர்ப்பந்தங்கின ஐந்தாமாத முதற்கொண்டு சிறுகரண்டியளவாய் நெய்முழுமையுஞ் சாப்பிட்டால் மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி தூதுவளை கருஞ்சூரை சங்குசுண்டை இவைகளின்வேர் மூவிலை மின்னியிலை அப்பைக்கிழங்கு சுண்டியிலை வெளிச்சிப்பிசின் சென்னகரம்பழம் ஜாதிக்காய் செஞ்சந்தனம் திப்பிலி பீநாறிப்பட்டை கடுக்காய் வெள்ளுள்ளி தேற்றாவிரை கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு வேம்பாடம்பட்டை அசமதாகம் இவையெல்லா மோர்விறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சிகரண்டிவீத முண்டுவர கெற்பக்கிரந்தி தீரும் பத்தியமில்லை.

கழற்கொடிபிரமி கரிசாலை கிரந்திநாயகம் தூதுவேளைகோழியவரை செம்முள்ளி வெண்ணொச்சி கருநொச்சி வெதுப்படக்கி சிருசெருப்படை சிறுபுள்ளடி செப்புநெருஞ்சில் சீந்தில்வல்லாரை மிளகு தக்காளி குறிஞ்சா பேய்மிரட்டி சங்கு தழுதாழை முடக்கொத்தான் பொடுதலை செருப்படை வகைக்குச்சாறுபடி (ஒ) பசுவின்பால் படி (௨) விளக்கெண்ணெய் படி (௪) ஒன்றாய்க்கலந்து கடுக்காய் பலம் (௩) கடுகுரோகணி பலம் (௨) செங்கத்தாரிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் பூக்கரப்பன் பட்டை திரிகடுகு வெட்பாலையரிசி தான்றிக்காய் நெல்லி அரத்தை அமுக்கறாக்கிழங்கு பூவரசம்பட்டை நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் (வ) ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கழு

ஞ்சுவிகிதம் அ-நாள் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்பு புளி நீக்கி நீர்க் கஞ்சி கொள்ளவும் கெர்ப்பவதிகளுக்குக் காணுங் கிரந்திப்புண் தீரும் மேற்படி ரோகத்தாற் பிள்ளை யிடையிலிறவாதாயுளுடன் பிறக்கும் குழந்தைக்குக்காணுஞ் செவ்வாப்புமுதலான பிணிகளு மிவ்வெண்ணெய்யாற்றீரும் பத்தியமில்லை.

சிற்றுமணக்கெண்ணெய் படி (க) சிறுசின்னி சங்கங்குப்பி சங்கு பிரமிகருநொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாதோடை வெதுப் படக்கி கழற்கொடி நிலவாகை வெள்ளறுகு வகைக்குச்சாறு படி அரைக்கால் மிளகு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஓமம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வால்மிளகு மல்லி ஏலம் லவங்கப்பட்டை குராசாணி ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை (௫) ஜாதிக்காய் விராகனெடை (க) கிராம்பு விராகனிடை (உ) பூண்டு கடுக்காய் வகைக் குப்பலம் (க) பறங்கிப்பட்டை பலம் (உ) இவையெல்லாம் யிடித் துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறுகரண்டி விகிதம்-எ நாள் காலமே ஒருபோதுகொள்ள முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயுசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை

பாதாளமூலி நொச்சி சங்கங்குப்பி ஆடுதிண்டாப்பாளை தேசிப்பால் இவைகளின்சாறு சிற்றுமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி ௨ கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய்பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு கழஞ்சு உ கெந்தகம் லிங்கம் தாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொள்ள கெர்ப்பக்கிரந்தி தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பக்காலத்தில் துவாலைக்கண்டால்.

அதிமதுரம் மந்திஷ்டிக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு காட்டாத்திப்பூ வகைக்கொரு காசெடையரைத்துப் பாலிற்கலக்கி சருக்கரைகலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நெய்தற்கிழங்கு அதிமதுரம் வெள்ளிலோத்திரம் சந்தனம் நன்னாரிவேர் சமனெடுத்தரைத்து பச்சரிசி கழுநீரிற் கொடுக்கத்திரும், இச்சாபத்தியம்.

பர்ப்பாடகமும் நெல்லிச்சாம்பலும் அரைத்துப் பாலிற் குடிக்கத்தீரும் புளிதள்ளவும்.

மேற்படி நோயால் தாகமூர்ச்சை கண்டால்.

அத்தி ஆல் மா அரசு இவைகளின் கொழுந்துசமனெரித்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

குதிரைவெலும்பை ஆவின்பால்விட்டரைத்துக் கொட்டைப் பாக்களவெடுத்துக் காற்படிபாலிலரைத்து உ நாள்கொடுத்து சு நாள்வரை உப்பு புளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

நாராகரந்தையிலை ஓர் தேங்காய்ப் பிரமாணம்தோல்நீக்கி யரிந்த சுருள்ளி படி வ ஒன்றாய்ச்சேர்த்திடித்துப் பிழிந்தசாற்றி லொருதுட்டெடை நல்லெண்ணெய்விட்டு மூன்றுநாள்கொள்ளத்தீரும்.

கெர்ப்பக்காலத்திற்காணுஞ் சுரத்திற்கு.

பாருஞ்சிற்றுமுட்டியின்வேர் பகருஞ்சீந்திற்கொடியுடனே
சேருஞ்சுக்குத்திப்பிலியுஞ் சிறந்தபேராமுட்டியுடன்
நீரும்வேம்புநிலவேம்பு நேர்ப்பாய்க்கியாழந்தானருந்தத்
தீருங்கெர்ப்பசுரந்தானுந் திகைத்தேயோடுங்கண்மடரே.

சிற்றுமுட்டிவேர் பேராமுட்டிவேர் சீந்திற்கொடி நிலவேம்பு சுக்கு திப்பிலி இவைகளை யிடித்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்பவதிகளுக்குக்காணும் நீர்ச்சிறுப்பு நீர்ப்பனைப்பிற்கு.

நீர்முள்ளியிலை பசலியிலை குப்பை முள்ளியிலை இவைகளிலொன்றையவித்துத் தின்றாலு நன்னாரிவேரையாவது உலர்ந்தரோஜாப் பூவையாவது கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் நீர்ச்சிறுப்பும், நீர் சுரப்பும் நீங்கும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்பவதிக்கு நீரடைத்தால்.

மங்காதகுழன்மடவீர் சொல்லக்கேளீர் மாகெர்ப்பவதியாட்கு நீரடைத்தால், தங்கிநின்ற இருவாயுங் கட்டிக்கொள்ளும் தாரணியில் மங்கையர்கள் சகிக்கமாட்டார், வெங்காரம் சவுக்காரம் சினக்காரம் வெண்மதியாம் இந்துப்பு வெதும்பிக்கொண்டு, சிங்கார இளநீரிற் கொள்ளும்போது சிக்காது மலசலங்கள் திண்ணந்தானே

இ-ள். பூரணச்சந்திரனையொத்த முகத்தை யுடையவளே கெர்ப்பவதிக்கு நீர்தங்கினல் வெண்காரம் சவுக்காரம் படிகாரம் இந்துப்பு வெடியுப்பு இவைகளைப்பொடித்து இளநீரிலருந்த மலசலம் பிரியுமென்பதாம் பத்தியமில்லை.

பொரித்தவெங்காரம் விராகனெடை உ சங்கவேர்ப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மிளகு முள்ளிக்கிரைவேர்பொன்னாங்காணிசந்தனம் வகைக்கு விராகனெடை க காடியிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

கெர்ப்பவதிக்குக் கல்லடைத்தால்.

அன்னேமாதளத்தரிசி யாவின்பாலிற்றனரைத்து
மின்னேயருந்தத்தான்றீரும் மேலேநடவச்செந்தொட்டி
பன்னேவேரைத்தொப்புளின்மேல் பாங்காய்த்தடவத்தான்றீரும்
சொன்னேஞ்செப்பீநெருஞ்சின்மூலை பாலாலரைத்துக்கொடுப்பீரே;

மாதுளம்பழத்தரிசியை ஆவின்பாலி லரைத்துக்கொள்ளத்தீரும், செங்தொட்டிவேரரைத்து தொப்புளைச்சுற்றித்தடவத் தீரும் செப்புநெரிஞ்சியை முலைப்பாலிலரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றில் இறந்த பிள்ளை விழ.

உகாயிலையைக் கருகவறுத்து அதில் நாழித்தண்ணீர்விட்டு வபடியாய் வற்றினதின்பேரில் மிளகு பூண்டு பெருங்காயம் ஓமம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி அரைக்கால்படிதண்ணீர்கொடுக்க விழும் சணம்புவிரையறுத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவிழும் அதைக் கீழ்வயிற்றிற்பூசப் பிள்ளை பிறவிநோக்கும் கிலக்குமிழம் வேரரைத்துக்கொடுக்க விழும். உத்தமதாளி வேரறைத்துப் பசுவின்பாலிற் கொடுக்க விழும். கள்ளிவேலா மதுக்காரை இவைகளின்வேரைக் காடித்தண்ணீரிலரைத்துக்கொடுக்க விழும். பிரண்டைவேருங்குருஞ்சாவேருமரைத்து வயிற்றிற்பூசவிழும். பெருங்காயமும் உப்பும் பழங்காடியிலரைத்துக்கொடுக்க விழும். வெந்தோன்றிக்கிழங்கும் காட்டு முல்லைவேரும் காடியிலரைத்து அடிவயிற்றிற்றடவ விழும். துளசிச்சாறு படி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்படி மாகாணி ஒன்றாய்க்கலந்து கொடுத்தாலும் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்காற் புகையூறல் பலம் அரை கூடப்போட்டு கொடுத்தாலும் வயிற்றில் மரித்தபிள்ளை விழும் பத்தியமில்லை.

பிள்ளைபெற வருத்தப்பட்டால்.

நாய்மண்டையோடு கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து விளக்கெண்ணெயிற் குழப்பி உள்ளுக்குக்கொடுத்து வயிற்றிலும் பூசப் பிள்ளை பிறக்கும். பசலி யிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து கொடுக்கப் பிள்ளை பிறக்கும். நஞ்சுக்கொடிவிழும் சிவனார் வேம்பை முலைப்பாலிலரைத்துத் தொப்புள்கீழ் தடவப் பிறக்கும். கௌதும்பை வடவேரைப் பிடுங்கிக் குளிசமாடி நெற்றிக்கு நேரே மயிரிற்கட்டி யதைப்பார்க்கப் பிறக்கும்.

பிள்ளைபெற வருத்தப்பட்டு தாகமெடுத்தால் வயிற்றிலும் ஆவின் வெண்ணெயைப்பூசி அது உருக்கினால் பிள்ளை பிறக்குமென்றும் உருகா விட்டால் வயிற்றிற்பிள்ளை செத்ததென்று அறியலாம் பச்சைப்புனுகு கோரோசனையும் மத்தித்து வருத்தப்பட்டுப் பிறந்த குழந்தை நாக்கிற்றடவ மயக்கந்தீரும்.

நஞ்சிக்கொடி விழ.

குழப்பாலைவேர் எலுமிச்சங் காய்ப்பிரமாணம் வெந்நீர் விட்டரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க விழும். வட்டத்துத்திவேர் சீரகம் பழம்புளி சமமாய்க் கியாழஞ்செய்து கொ

டுக்கவிழும். கருவேப்பிலைக்கொழுந்து வேப்பங்கொழுந்து முருங்கைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி கடுக்காயொன்று இவையெல்லாநொறுக்கி யொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்க விழும் பத்தியமில்லை.

பிள்ளைபெற்றதில் வயிறுபழுத்தால்.

வேலிப்பருத்தியிலை சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனெடை ௨௦ தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும், மாவலிங்கப்பட்டை சிற்றரத்தை அரிசி திப்பிலி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் ¼ கருப்பக்கட்டி பலம் ௧ கியாழஞ் செய்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்திரும். கோவைத்தண்டிடித்துக் காடியிலூறப்போட்டிறுத்து அதில் சுக்குமிளகு வெள்ளுள்ளி அடுப்புக்கரி வகைக்குப்பலம் ௧ அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி அதில் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால் கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளிதட்டிப்போட்டு வெதுப்பித்தாளித்துக் கொடுக்கவும் எள்ளுப்பொரியும் கருப்பக்கட்டியும் சமன் இடித்துக் கொடுக்கத்திரும் பத்தியமில்லை.

பச்சையுடம்பில் வயிறுபொருமி வலித்தால்.

பெருங்காயம் விராகனிடை ௧ வசம்பு விராகனிடை ௨ கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை விராகனிடை ௩ சுக்குவிராகனிடை ௪ ஓமம் விராகனிடை ௫ கடுக்காய்ப்பொடி விராகனிடை ௬ திப்பிலி விராகனிடை ௭ கோஷ்டம் விராகனிடை ௮ திப்பிலி விராகனிடை ௯ இவைகளை வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் பசுவினெய்யிற்கொள்ளத் திரும் இச்சாபத்தியம்,

பச்சையுடம்பிலெடுத்த சுவாசகாசத்தின்குணம்.

அறைந்திடவே சுவாசகாசத்தின் நேர்மை அப்பனே சுரங்காயும் தலைவலிக்கு, நிறைந்திடவே வயிறுதான்பொருமி காணும் நெடுமூச்சு இளைப்புடனே மயக்கங்காணும், குறைந்திடவே தாகிக்கும் மேனிவேர்க்கும் குடலிரைந்து தான்கழியும் ஐந்தேழ்தாண்டில் மறைந்திடவே யொன்பதினில் நவநாள்ரண்டில் மரணமாம் தப்பினால் வியாதியாமே.

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வியர்க்கும்தாகிக்கும் வயிறுபொருமி இரைந்துகழியும் இளைப்பு பெருமூச்சு மயக்கங்காணும் ௫,௭,௯ அல்லது ௧௨ நாளில்மரணம் இந்தக்கெடுத்தப்பினால்வியாதிநீங்கும்

நி வர் த் தி.

கழற்பருப்பும் பனைவெல்லமும் அரைத்துக்கொடுக்கவும், வேங்கை உப்புக்கண்டத்தையாவது அதின்றோலையாவது சாறுயத்தில் அல்லது இளவெந்நீரிலரைத்துக்கொடுக்கவும், முருங்கப்பட்டை

கழற்பருப்பு பனைவெல்லம் வகைக்கொருகழஞ்சு அரைத்துக் கொடுக்கவும் பத்தியமில்லை.

சந்தனம் கோஷ்டமும் அதிமதுரம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் முல்லைவேர் கோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர்நெல்லிபருப்பு சமமாய் இளநீரிலரைத்து இலந்தைக் கொட்டைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு ௩-நாள் இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

மூத்தக்காசு திப்பிலி மிளகு சுக்கு கடுகுரோகணி சீரகம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தக்கோலம் இலவங்கம் மல்லி மயிரோசனை கோஷ்டம் சமனாய் இளநீரி லரைத்து மிளகும்பானுருட்டிக்கொண்டு இளவெந்நீரில் ௩-நாட்கொடுக்க இச்சாபத்தியம்.

மல்லி மதுரம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கோரோசனை மூத்தக்காசு மிளகு இருவேலி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சமனாய் இளநீரினும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றினு மரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

பத்தியத்திற்கான பதார்த்தங்கள்.

கட்டின உப்பு புளியாரை சீயக்கொழுந்து நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக்காய் வெள்ளாடு முயல் ஆமை ஊர்க்குருவி காடை மான் மரை சுறுமீன் மயரை குரவை வரால் வெளி கெளிறு மிளகு சருக்கரை தேன் சிறுகீரை ஆவின்பால் நெய் சிறுபயறு துவரை பொன்னாங்காணி அவரைப்பிஞ்சு புடலம் பிஞ்சு கதலி வாழைப்பழம் கொதிதண்ணீர் ஆத்திப்பிஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு பரட்டைக்கீரை முள்ளிப்பிஞ்சு தூதுளை சுழலம் வழுதுணம்பிஞ்சு கண்டங்கத்திரிப்பிஞ்சு முதலானவைகள் வியாதிநீங்கும்.

மருந்திற்கு முறிவான பதார்த்தங்கள்.

கொள்ளு காடி கொமட்டி கோழி பன்றி கொக்கு செவ்வாடு சேம்பு சீனியவரை சுரைக்காய் பாகற்காய் பயிற்றங்காய் பூசனிக்காய் கடலை அவரை பெறும்பயறு காட்டுப்பாகற்காய் பழுபாகற்காய் மாங்காய் புளி கடுகு தேங்காய் மேதிப்பால் நெய் சாராயம் தென்னங்கள்ளு பனங்கள்ளு உளுவை விலாங்கு கூனிகெண்டைகள் கயல்மீன் முதலான கரப்பன் பதார்த்தங்களை எள்ளுப்பிரமாணந்தின்றாலு மருந்து முறிந்து உடலிற் பிணி பெலக்கும்.

கெர்ப்பக்கோ விலக்கணம் முற்றிற்று.

பாலவாகப்படலம்.

குழந்தைகட்கு வரும் நோயின் விபரம்.

விருத்தம்.

பாரேகுழந்தைப்பிணிக்குறிப்பும் பகரும்பட்சிதோஷமுடன்
நேரேமாந்தம்பதினெட்டும் நேரேகிரந்திதன்குணமும்
சிரேபுணர்ச்சிக்காந்தலதுஞ் சிறந்தகெர்ப்பச்சூடுமுதல்
நேரேமாந்தரறியவென்று நிறையாயுரைத்த திதுவாமே.

கிரந்தி செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி பட்சிதோஷம் மாந்தம் கணம் பிரளி கரப்பன் செவ்வாப்பு தொண்டைக்கட்டு அக்கரம் வகுரி முதலான அநேகரோகங்கள் சம்பவிக்கிறது மாந்தம் தாய் முலைப்பாலாலும் கணம் கர்ப்பச்சூட்டினாலும் மற்றைப்பிணிகள் தாய் தந்தையின் புணர்ச்சியினாலெழுந்த சூட்டினாலு முண்டாகிறது.

செங்கிரந்திக்குணம் விருத்தம்.

பிறந்தபிள்ளை பெறுவயிறாதிடும்
சிறந்தபூனைக் குரல்போலழுதிடும்
மறந்தநீரும் மலசலங்கட்டிடும்
திறந்தொலிக்கம்மி சிவப்புறும்பாதமே.

பிள்ளைபிறந்தவுடன் தொண்டைகட்டிப் பூனைக்குரல்போலழும், நீரும் மலமுங்கட்டி வயிறாதும் கால்சிவப்பேறும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனையை முலைப்பாலாலரைத்துக்கொடுக்க நீங்கும், கர்ப்பூரவல்லியிலை குன்றிமணியிலை ஈருள்ளி ஒர் நிறையாய்த்தட்டிச் சாறுபிழிந்து முறித்துக்கொடுக்க நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

முருங்கையிலைச் சாற்றை முரித்துக் கொடுக்கத் தீரும் செம்முள்ளியிலையைத் தண்ணீரிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டி வரத் தீரும்.

கருங்கிரந்திக்குணம்வெண்பா.

பாலனலறியழும் பாலுண்ணாக் குரல்கம்மும்
சீலமுடல் வெதும்புந் திறமூர்ச்சை—ஞாலமதில்
நாவரட்சி காணும் நவிலும்பயிர் வலிகறுப்பாம்
காலவிழி திறவாது காண்.

குழந்தை அலறியழுது குரல் கம்மும் முலையுண்ணாது மூர்ச்சையாகும் உடல் வெதும்பும் கண்திறவாது நாவரட்சி காணும் கீழுதடு கைகால் கறுப்பேறும் வயிறாதி வலிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கழுதைப்பாலில் ஒரு காசெடை ஒணுனிரத்தம் விட்டுக் கொடுக்கத்தீரும். கடும்பத்தியம்.

கருங்கழுதை லத்திச்சாறு அவுரியிலைச்சாறு சிற்றாமணக் கெண்ணெய் சமமாய்க் கலந்ததில் வசம்பு உள்ளி தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி சங்களவு கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

ஆவினெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணை சங்கிலைச்சாறு சமனாய் கூட்டி சுக்கு மிளகு திப்பிலி அரைத்துப் போட்டு ரவிபுடம்வைத்து ஒரு பணவிடை உள்ளுக்கு கொடுத்து மேலெங்குக் தடவிவைத்து செம்முள்ளி கிரந்தி நாயகம் நீரிற்போட்டு காய்ச்சி குளுப்பாட்டி வரத்தீரும். மூக்கரைச்சாரணை முடக்கொத்தான் செப்பு நெரிஞ்சி முத்தெருக்கஞ் செவி ஒரிதழ்த்தாமரை ஈருள்ளி மயிலிரகு இவையெல்லா மோர்நிறையா யெடுத்துத் தட்டி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் குழந்தைக்கு கொடுத்துத் தாய்க்கு மேலேபூசி அவள் பத்தியமா யிருக்கத் தீரும்.

கிரந்தி ௧௨-க்கும் சூலை ௧௮-க்கும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் செம்பருத்திச் சாறு வகைக்குப்படி ௧ ஒன்றாய்விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் சுக்கு கிராம்பு ஏலம் திப்பிலி பூரம் மிளகு வகைக்கு விராகனிடை ௧ பொடித்துப்போட்டு குழந்தைகட்கு கொடுக்கத் தீரும்.

அரைவீட்டிற் குழந்தைக்கு கழுத்துவீங்கி முழங்கால் முழங்கை குளிர்ந்து வயிற்றில் வலிகண்டால்,

பிணிகண்டவுடன் கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்கு காற்பணவிடை பொடியை வெற்றிலைச்சாற்றிற் கலந்து கொடுக்கத் தீரும் கஸ்தூரியை மட்டும் மேற்படி சாற்றிற் கொடுத்தாலுந் தீரும்.

பிள்ளை வயிறுநொந்தழுதால் மலங்கட்டினால்

புன்னை சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சமனாயரைத்து குழம்புபோற்காச்சிப் பிள்ளைவயிற்றிற்பூச வயிறு நொந்தழுதல் தீரும் அதிமதுரம் வேப்பங்கொழுந்து சர்க்கரை யிம்மூன்றுமரைத்து நெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுக்க வயிறு நொந்தழுதல் மலக்கட்டு நீங்கும்.

குழந்தைக்குச் சிறுநீர்கட்டினால்.

எலிப்புழுக்கையும் வெள்ளரி விரையுஞ் சமனாயரைத்து அடிவயிற்றிற் பூசி வெங்காரத்தைப் பொரித்து முலைப்பாலிற் கரைத்துப்புகட்ட நீரிறங்கும்.

பிள்ளைக்கு உரம் விழுந்தால்

வெள்ளைப்பூண்டு பலம் ௧௦ கடுகு பலம் ௧௦ ஒன்றாய்க் கலந்து குழித்தயில மிறக்கி உடம்பிற்பூச குடல்வாதம் உரந்தீரும்.

பிள்ளை சீறியழுதால் விக்கலெடுத்தால் வயிறுபொருமினால்

சிறுதேக்கும் திப்பிலியும் பொடித்துக் கொண்டாவது அல்லது திப்பிலியுங் கடுகுரோகணியும் பொடித்தாவது தேன் அல்லது ஆவினெய்யில் மத்தித்துக்கொங்கையிற் பூசிப் பிள்ளைக்குப் பால் கொடுக்க மேற்படி பிணிகள் நீங்கும்.

பிள்ளை வயிறு வீங்கினால் குடித்தபாலெதிரெடுத்தால் அடிக்கடி கொட்டாவியிட்டால்.

அதிமதுரத்தைக் காடியிலரைத்து வயிற்றிற்பூச வயிற்றுவீக்கந் திரும் வெள்ளுள்ளியும் ஓமமும் வெதுப்பிக் கசாயஞ்செய்து கொடுக்க பாலெதிரெடுப்பதுங் கொட்டாவியுந் தீரும். அதிமதுரத்தை முலைப்பாலி லரைத்து முலைகாம்பிற்பூசிக் குழந்தைக்குப் பால் கொடுக்கப்பாலுண்ணும்.

பால்சுரக்க.

பூனைகத்தைப் பாலிற்போட்டு மண்கலந்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாண மரைத்துப் பசுவின் பாலில் மூன்றுநாட் கொடுக்கவும் நற்றாளியிலையை யிளவெந்நீரிற் போட்டுப் பிசைந்து மூன்று நாட் கொடுக்கவும். பாதிரிவேரை யாவது நெல்லிவேரையவது அரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கும் பால் சுரக்கும்.

தோஷவகுப்பு.

பக்ஷிதோஷக்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது ஜலமாய் வயிறுகழியும் வாந்திபண்ணும் தலை யெடாது கண்குழியும் பீளைசாறும் உடல் பேதப்படும் வெதும்பும் அலறும் சீறியழும் கழுத்தும் முகமும் சிறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளிவேர் பிச்சிவேர் ஈருள்ளி யிவைகளை நறுக்கி சிற்றாமணக் கெண்ணையிற்போட்டு ரவியில்வைத்து குழந்தைக்குக் கொடுத்து உச்சியிலுந் தேய்க்கத் தீரும்.

பறவைதோஷ குணம்.

சிரசிற் கனலேரி உடல்நொந்து வெதும்பும் நாவுலரும் சீத்திகும் நெஞ்சைச்சுழிய வாங்கும் வலிப்புக்காணும் இளைக்கும்உச்சி

யுங் கண்ணுங் குழியுங் குழந்தை அடிக்கடி திடுக்கிட்டெழுந்து சீர
ம் வயிறுபோகும் விழிவெளுக்கும் முகம் மஞ்சட்போலிருக்கும்

நிவர்த்தி.

சீரகம் சுருள்ளி வராப்பூலாவேர் இவைகளைச் சமமாய்க் கியா
ழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

எட்சிதோஷ குணம்.

உதிரத்திற் கனலேறி உடம்புதேயும் நாறும் கண்ணிற் பீளை
கட்டும் ஏற்றேவயிறுகழியும் குழந்தை முலையுண்ணுது பதறியழும்,
கண்ணைப் பிசையும் மயங்கிப்புரளும்.

வில்வயிலையுஞ் சீரகமுங் கியாழஞ்செய்து கொடுத்துமேற்படி
இலையையாவது நிலவிளாவிலையையாவதரைத்துக் குளுப்பாட்டத்
தீரும்.

வீங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

குழந்தை வாந்திபண்ணும் பசுமையாயும் பால்போறுங் கழி
யும் பின்கையால் முகத்தைத்துடைக்கும் உச்சிகுழியும் நாவுலரும்

நிவர்த்தி.

மதுரம் முத்தக்காசு அதிவிடையம் கடுக்காய் வசம்பு தேவ
தாரம் மஞ்சள் வகைக்கு ஓர் நிறையாய் பொடுதலைச்சாற்றலரைத்
து உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலிடத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

தூங்குபுள்ளின் தோஷ குணம்.

மங்கையேவழியிற் கழியும் வாந்திபண்ணும்மயக்கமாம் நித்தி
ரையு மதிகமாகும், அங்கமாய் விறிட்டு எழுந்திருக்கும் அன்னைமு
ன் முகம்பார்த்துத் தண்ணீர்கேட்கும், அங்கமுகம்வேறுபட்டுகண்
கள்சோரும் துடிதுடித்து நெருநெறெனப் பற்கடிக்கும், புங்கமா
யுச்சிபள்ளம் விழுகும்பாரு புத்திரற்குத் தூங்குபுள்ளின் தோஷ
மாமே.

வயிறுகழியும் வாந்திபண்ணும் மயக்கமாய்த் தூங்கிக் குழ
தை விறிட்டலறி யெழுந்திருக்கும் முகத்தைப்பார்க்கும் அடிக்க
தாகித்துத் தண்ணீர் விரும்பும் முகம் வேறுபடும் கண்கள் இருண்
டு சோரும் நெறுநெறெனப் பற்கடிக்கும் உச்சி பள்ளம் விழும்.

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் வசம்பு ஏலம் வேப்பீர்க்கு ஓமம் குட்டிவிளா இவை
யெல்லாம் நறுக்கி வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து அதிற்கோரோசனை
னையை யுரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேற்படி மருந்துகளை
ரைத்து மேனிலும்பூசி குளிப்பாட்டத் தீரும் பத்தியமில்லை.

விளக்கொளிக்கண் புள்ளின் தோஷ குணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் உடலடிக்கடிகாயும் குழந்தைமுலையுண்ணு
து பெருவிடாய்கொண்டுசேரும் பத்தியமில்லை.

நிவர்த்தி.

சின்னி வசம்பு குட்டி விளா இவையெல்லா மரைத்துக் குழந்
தைக்கு மேலிற்றேய்த்து முழுக்காட்டி அதுகளைத் துணியில்முடி
ந்து கழுத்திலுங் கையிலுங்கட்டத்தீரும்.

வெங்கண்புள்ளின் தோஷகுணம்.

பால்போற்கழியும் மேனிகாயும் வெளுக்கும் வயிற்றிலிரைச்
சல்வலிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கற்றுழஞ்சோற்றில் கடுக்காப்பொடி தூவிப் பிசைந்துவைக்
க நீரூறும் அதில் திப்பிலியைவறுத்துப் பொடித்துத்தூவிக்கொ
டுக்கத்தீரும், பத்தியமில்லை.

கருடக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

வாய்நீர்வடியும் வாந்திபண்ணும், இருவிழியும்தாழும், பீளை
கட்டும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் திப்பிலிமுலைப்பாலிலரைத்து ஒரு
சங்குகொடுக்கத்தீரும்,

செங்கண்புள்ளின் தோஷகுணம்

கண்சிவந்து நீர்வடியும் சிரங்குளிரும் குழந்தைதவழ்ந்துபோ
ய் நிலத்தில்விழும் கையால் முகத்தைத்துடைக்கும் சீழியபூம் வெ
ப்பநீராய்க்கழியும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சீரகம் முத்தக்காசு ஏலம் பத்திரி சாதிக்காய் கி
ராம்பு செண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை (க)
மொசுமொசுக்கையிலை பொன்னுங்காணி சிறுகீரை சிந்தில்வேர் வ
கைக்குப்பலம் (க) சுருள்ளிச்சாறுபடி (வ) ஆவிரைவேர் பலம் (க)
இவைகளையரைத்து இரண்டுபடி சிற்றுமணக்கெண்ணெயிற் போட்
டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்க சகலதோஷமுந்தீரும் பத்தியமில்லை.

அந்திபுள்ளின் தோஷ குணம்.

மேனிவெளுக்கும் காயும் அதில் நரம்புதோன்றும். கால்கை
குளிரும் பாலெதிரெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சின்னி குட்டிவிளா நொச்சி சீந்தி வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளை அரைத்து மேலெங்கும் பூசி மேற்படி மருந்துகளைத் தட்டிச் சிறுபொட்டணமாய்க் கட்டிக் கண்டத்திலுங் காலிலுங் கட்டத்தீரும்.

நீர்புள்ளின் தோஷகுணம்.

நெஞ்சு வரளுங் கண்குளிந்து நெடுமூச் செய்தும் பாலுண்ணு
துஞ்சு மிரவும் பகலுமழூந் தய்யபாலன் முகம்வெ ளுக்கும்
மிஞ்சு வுடலுந் தான்வெயர்க்கும் மீறியழுகும் தோஷ மதால்
கஞ்ச மலராள் குழலாளே களநீர்ப் புள்ளின் தோஷமிதே.

நெஞ்சி வரண்டிடும் கண்குழிந்து வெளுக்கும் குழந்தைபெருமூச்சிடும் பாலுண்ணது இரவும்பகலுமலறியழும் உடல்வியர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

விஷ்ணு கரந்தையும் சீரகமுங் கூட்டிக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், பத்தியமில்லை.

புள்ளின் தோஷகுணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும் குடித்தபால் பச்சையாய் வயறு கழியும் பரவைக்குரல்போல் குழந்தை சீறியழும் இளைக்கும் தண்ணீரை விரும்பும் மெய்மறக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஓரிதழ்த் தாமரை வெங்கயம் விடத்தலைவேர் சுக்கு வால்மிளகு ஓராளவாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். பத்தியமில்லை.

முரட்டுத் தோஷகுணம்.

மாதவிடாயானவர்கள் குழந்தையை யெடுத்தால் மேனிவாடும் வேறுபடும் வாந்திபண்ணும் உச்சியுங் கண்ணுங் குழியும் நாக்கு வாய் கறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மபிரோசனை திரிகடுகு சீரகம் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

குளித்தோஷ குணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங் குழியும் வாந்தி வியர்வை மிகும் பலவண்ணமாய்க் கழியும் தேகந் தணல்போற் காய்ந்து வற்றும் நெஞ்சலரும் தாகிக்கும் கண்ணில் நீர் சொரியும் கால் வீங்கும் குய்யபுண்ணாகும்.

நிவர்த்தி.

குட்டிவிலா வேம்பு சோம்பு மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு அரைத்து தாய்க்கும் பிள்ளைக்கும் உடம்பிற் றேய்த்து நீரில் வாகையிலையைப்போட்டுக் காய்ச்சி நீராட்டி அப்பால் ஆவினெய் படி (உ) நல்லெணெய் படி (வ) நன்னாரி தண்ணீர் விட்டான் கரந்தை பொன்னாங்கண்ணி வகைக்குப் பலம் (க) ஏலரிசி சீரகம் வகைக்குக் கழஞ்சு (ரு) இவையெல்லாம் பால்விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிச் சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகல தோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வேப்பங்கொழுந்து ஒருபிடி மிளகு வசம்பு சுக்கு மலைதாங்கிவேர் வகைக்கு விராகனிடை (க) விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பமழிந்த தோஷக்குணம்.

உடம்பு நொந்து தான் சிவக்கும் உறையு மேனி தானறும்
திடமா மசதி நெஞ்சலருந் தேக மிளைக்குங் கால்பின்னும்
படமாய்க் கழியும் விழிசொருகும் பாஙகாய்க் கைகாலழுக்கேறும்
சடமரம் புந்தி தான்மயங்கும் சாற்றுங் கெர்ப்ப ரோகமிதே.

உடம்பு நொந்து சிவக்கும் இளைக்கும் நாறும் சத்திக்கும் நெஞ்சலரும் கைகாலிலழுக்கேறும் கால்பின்னும் கழியும் விழி சொருகி மயங்கும்.

நிவர்த்தி.

கழுதை லத்திச்சாற்றில் பருத்தி வேரை யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும். பனை வெல்லத்தை மேற்படி சாற்றிற் கலக்கிக் கொடுகத் தீரும்.

தேரைதோஷகுணம்.

பாரப்பா வுடம்புலர்ந்து தேகம்வற்றும் பதிவாக நெஞ்சலர்ந்து கண்சிறுக்கும், நேரப்பா கைகால்கள் வற்றிப்போகும் நேர்மையாய்நரம்பொடுங்கி வயிற்பொரும், நீரப்பா மலந்தீயும் நாவுலரும் நெடுந்தாக முகம்வாடும்மேனிவெண்மை, ஆரப்பா செவிதாழு மூச்சு வாங்கும் அழுதகுரற் படும்பிள்ளை தேறுதென்னே.

உடம் புலர்ந்து வற்றும் வெளுக்கும் நெஞ்சலர்து கூடும் கண்பொடித்திருக்கும், கைகால்வற்றிச் சுருங்கி முடங்கும வயிறுபொருமும் மலந்தீயும் நாவுலரும் தாகிக்கும் முகம்வாடும் செவிதாழும் மூச்சுவாங்கும் நெரிகுரற்படும் பிள்ளை சற்றுந் தேறுது.

நிவர்த்தி.

சிறுபுள்ளடி சிறுகீரை நீராரை காணி நீர்முள்ளி இவைகளின் சமூலமும் களா காட்டுமல்லி அவுரி கரி சலாங்கண்ணி நிலக்கு

மிழ் முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஓர் நிறையா யிடித்து மூன்றுபடி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்ததில் அதிமதுரம் திப்பிலி ஏலம் மிளகு வகைக்குப்பலம் (௨) பசுவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டு ஆவிநெய் இருநாழி விட்டுப் பதமாகக் காய்ச்சி சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கத் தேரைதோஷங் குளிதோஷந் தீரும், இச்சாபத்தியம்.

சகல தோஷங்களும் பொதுப்பிரயோகம்.

அதிமதுரம் மஞ்சள் முத்தக்காசு அதிவிடையம் வசம்பு கடுக்காய் தேவதாரம் ஓர் நிறையாய்ச் சேர்த்துப் பொடுதலைச் சாறு விட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்கச் சகல தோஷந்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சின்னி விளா நொச்சி சீந்தில் வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளை யரைத்து மேலிற்றேய்த்து அவைகளைத் தட்டித் துணியில்முடிந்து கால் கையிற் கட்டிவைக்கச் சகல தோஷமுந் தீரும்.

கிழ்க்காய் நெல்லி முடக்கொத்தான் நாயுருவி கஞ்சாங் கோரை விடத்திலை நிலக்கடம்பு சிறுபுள்ளடி பேய்ச்சுரை இவைகளின் வேர்களைக் குளிசமாடித் தாய்க்கும் பிள்ளைக்குங் கட்டச் சகல தோஷமுந் தீருக்.

சகலதோஷ நிவாரண மூலமந்திரம்.

வ-ந சி-ம-ய-வங்-சிங்-சி-வ-ய-ந-ம-என்று இவ் வக்கரத்தைத் தியானித்து விபூதி தண்ணீர் அவிழ்தம் குளிசமுதலான பிரயோகஞ் செய்யச் சகல தோஷமுந் தீரும்.

மா ந் த வ கு ப் பு

மேதிப்பால் நெய் கதலிப்பழம் தேங்காய் இளநீர் கடலை வெல்லம்புளித்தமோர் மாங்கிஷம் கனிகள் மலைத்துவரை உழுந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுவை வாளைமீன் கெண்டை பாகல் சுரைமுதலான வாயுப்பண்டங்களைக் குழந்தைகட்குப் பால் கொடுக்கு மாதர்கள் மிகுதியா யனுசரித்தாலும் அவைகளைக் குழந்தைகள் தின்றாலும் வாத மாந்தம் பித்த மாந்தம் சிலேஷ்ம மாந்தம் விஷமாந்தம் போர்மாந்தம் வாலைமாந்தம் கிரமாந்தம் நீர் மாந்தம் செரியாமாந்தம் மட்டுமாந்தம் எரிமாந்தம் தலைமாந்தம் கணமாந்தம் வலிப்புமாந்தம் சுழிமாந்தம்முக்குமாந்தம் சன்னிமாந்தம் ஊதுமாந்தம் வீக்கமாந்தம் என்று (௨0) வகை மாந்தரோகங்கள் குழந்தைகட்கு நேரிடும்.

மா ந் த கு ண ம்.

சார்ந்திடவே பாலனுடல் வெதும்பி வேர்க்கும் சற்றுமுலையுண்ணாது வாந்திபண்ணும், கூர்ந்திடவே மதிமயங்குஞ் சீதம்வீழும்

குணங்கெட்டு மலமாயும் கெட்டபால்போல், தேர்ந்திடவே தெளிந்ததண்ணீர் போல்கழியும் தேகம்வெப்பு நாற்றமுங் கால் கை குளிர்ப்பாம், ஆர்ந்திடவே நாவுலருங் குரலுங் கம்மும் அப்பனே கண்குளிர்ந்து சுழலுமாமே.

வேறு - விருத்தம்.

ஆமே சுழன்றுகண்சிவக்கும் அடவாகக் காலும் பின்னலுண்டாம்
தாமே முகமும் பளிங்காகும் தங்கம்போல மேனி மின்னும்
போமே மாந்த தோஷகுணம் பொருதும் பாலர் பிணிநோக்கி
நாமே சொன்னே மிந்தமுறை நவின்றார் முனிவர் நவின்றாரே.

குழந்தை யுடல்வெதும்பி வியர்க்கும், முலையுண்ணாது வாந்தி பண்ணி மயங்கும், சீதமும் மலமுமாயுங் கெட்ட பால்போலுந், தெளிந்த தண்ணீர் போலுங் கழியும் வெப்பு நாறும், கைகால் குளிரும் நாவுலருங் குரல் கம்மும் கண் குழிந்து சுழன்று சிவக்கும், கால் பின்னும், முகம் பளிங்குபோல் மின்னும்.

வாதமாந்தகுணம்.

பாலன் வயிறு பொருமியழும் பாங்கா முடலந் தான்வியர்க்கும்
கோல முடனே பல விதமாய்க் குழியும் வலிக்குந் தான்றுடிக்குஞ்
சீல முடனே நாசிபுண்ணாஞ் சீறுஞ்செங்கொட் டாவிவிடும்
ஆல முண்டோன் றன்னை யறைந்தோ மாந்த தோஷமிதே.

குழந்தை வயிறு பொருமியழும் உடல் வியர்க்கும் பலவிதமாய்க் குழிப வலிக்கும் துடிக்கும் கொட்டாவிவிடும் நாசிபுண்ணாகும்

பித்தமாந்த குணம்.

துடியாய் வாந்தி பேதிவரில் தூது மூர்ச்சை தான் காணும்
அடியக் குரலுங் கம்மிவிடும் அழகாய் மேனி மஞ்சனிக்கும்
படிய வியர்த்துத் தான்குளிரும் பகரும் பித்த மாந்தகுணம்
நெடிய மாந்தர் தானறிய நேரா யுரைத்தோம் செந்திருவே.

வாந்தி பேதி வலிப்பு மூர்ச்சை காணும் குரல்கம்மும் மேனி மஞ்சனித்து வியர்த்துக் குளிரும்.

சிலேத்ம மாந்தகுணம்.

உடம்பு சிலிர்த்துத் தான் குளியும் உவந்த நாவு தான் வெளுக்கும்
அடர்ந்த நெஞ்கிற் கபங்கட்டும் அலரும் வயிறு தான் பொங்கும்
சடமாங் குழந்தை தான்மயங்கும் சலமாக் கழியுமெந்நேரம்
திடமாஞ் சிலேத்மமாந்தகுணம் தெளிந்தார்முனிவர்தெளிந்தாரே

உடம்பு சிலிர்த்து ளிரும் நாவெளுக்கும் நெஞ்சிற் கபங்கட்டும்வயிறு பொருமிக் கழியும் குழந்தை மயங்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

நொச்சி பொடுதலை நுணா வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வகைக்கு ஒருபிடி நறுக்கி வெதும்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் தீரும்.

வேலிப்பருத்தி பெருந்தும்பை சாரணைக்கிலை வெதுப்பட்டக்கி வேளைநொச்சி வகைக்கு ஒருபிடி யிலையை வதக்கிச்சாறுபிழிந்து அதிற் சுட்ட வசம்பு சிறுதேக்கு ஆமையோடு சுட்டகரி ஓர் நிறையா யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை கரியுப்பு வகைக்கு ஒருபிடி ஒன்றுபிடித்துப் பிழிந்து முரித்துக் கொடுக்கத் தீரும் — வெற்றிலைக்காம்புவசம்புபூண்டு திப்பிலி ஓர் நிறையாய் வெதும்பி வெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்—ஓமம் வெள்ளுள்ளி மிளகு திப்பிலி சுக்கு இவைகளைச் சீலையில் முடிந்து ஒருபடி ஜலத்திற் போட்டு ஒன்றாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்—விளா விலையைவதக்கிச் சாற்றுபிழிந்ததில் ஆமையோடு வசம்பு வட்டத்திருப்பி இவைகளை வெதுப்பி அரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

வேலிப்பருத்தி மேனி வேளை இரண்டு பொடுதலை அகத்தி இந்த இலையை வதக்கிச் சாறுபுழிந்து அதில் வசம்பு ஆமையோடு ஓமம் வெதுப்பியரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினுந் துவாலையிடத் தீரும் வேளைவேர் சுக்கு வெந்தயம் பூண்டு வசம்புஓமம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வருத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், நுணா நொச்சி கழற்கொடி இவைகளின் இலை வகைக்கு ஒருபிடியைச் சட்டியிலிட்டுக் கருக்கி ஒருபிடி தண்ணீர்விட்டு அதில் ஓமம் வசம்பு சுக்கு மிளகு பொடுதலைக்காய் திப்பிலி இவைகளை நல்லெண்ணை விட்டுச் சிவக்க வறுத்து சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றவைத்து ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

வேலிப்பருத்தியிலை வேலைவேர் நோக்கி பொடுதலை நுணாமுருங்கை இவைகளி னீர்க்கு வகைக்கு ஒரு பிடியை வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டு ஓமம் திரிகடுகு வசம்பு வெதுப்பிச் சீலையில் முடிந்து போட்டு வற்றகாய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்

மாசிப்பத்திரி பர்ப்பாடகம் நாயுருவி முட்காவேளை கருஞ்சீரகம் கோழியெச்சம் இவையெல்லா மோர்நிரையாய்ச் சட்டியிற் போட்டு பஸ்பித்து வெட்டிவேர் சங்கம்வேர் ஏலம் கடுகுரோகணி பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் மாசிக்காய் வசம்பு தான்றி முத்தக்காசு வகைக்கொரு விராகனிடை தட்டிப்போட்டு இரண்டுபடி ஜலத்தைவிட்டு வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்க மாந்தம் சுழிமாந்தம் கழிச்சல் மாந்தந்தீரும்.

ஓமம் திப்பிலி சுக்கு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொத்தமல்லி ஆமையோடு சூராசாணி யோமம் வகைக்கு விராகனிடை (௧) தண்

ணீர் விட்டரைத்து துவரைப்பிரமாண மாத்திரைசெய்துவெந்நீரில் மூன்றுநாள்கொடுக்கத்தீரும்.

வாய்விளங்கம் ஆமையோடு மிளகு பொடுதலைக்காய் வசம்பு திப்பிலி கழற்பருப்பு சரிநிறையாக் கூட்டி பொடுதலைச் சாற்றாலாட்டிச் சூரைக்காய்போ லுண்டைசெய்து நிழலி லுலர்த்திக்கொண்டு வழுதலைக்கியாழத்திற்கொடுக்க மாந்தசுரம் கழிச்சல் இருமல் தீரும், வேலிப்பருத்திக் கியாழத்திற்கொடுக்க வாந்தி பொருமல் தீரும், ஓமக்கியாழத்திற் கொடுக்க வெகுவாய்ப்போகிற மாந்தக்கழிச்சல் தீரும்.

திரிகடுகு பூண்டு ஓமம் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை (௪) வசம்பு விராகன் (௩) கடுக்காய் விராகன் (௧௫) சாரணைவேர் விராகன் (௫) பொடுதலைக்கொழுந்து பெருந்தும்பைக்கொழுந்து உத்தாமணியிலை வகைக்கு ஒருபிடி இவையெல்லாம் வெதுப்பிக்கொண்டு பெருந்தும்பைச்சாற்றுலும் பொடுதலைச்சாற்றுலும் அரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திப் பிள்ளைகளின் வயதுக்குத் தக்கது ௪-௨-௩-௧-குளிகையை வெந்நீரிற்கொடுக்க மாந்தம் கட்டுமாந்தம் மாந்தக்கழிச்சல் வலிப்புத்தீரும்.

சண்பகப்பூ விலாமிச்சம்வேர் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் வெட்டிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு (௧) வெட்டிவேர்த்தண்டுச் சாற்றில் (௭) நாழிகைவாட்டிக்குன்றிபோலுண்டைசெய் துலர்த்தி முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க மாந்தங்கள் தீரும்.

சுத்திசெய்த பூரம் பலம் அரை லவங்கம் ஏலம் வசம்பு சீரகம் அதிவிடையம் வகைக்குப் பலஞ் (௪) மாசிப்பத்திரி சாற்றால் ஒன்றரைசாமம் விஷ்ணுகரந்தைச் சாற்றால் ஒருசாமமரைத்து கொத்தமல்லிபோ லுண்டைசெய் துலர்த்தி மேற்சொல்லிய கியாழங்களிலெதிலாவது ஒரு உண்டை யுரைத்துக்கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந்தீரும், இவைகளுக்கெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

ஊதுமாந்த குணம்.

குழந்தையுடல் ஊதிக்காணும் வயிறிரையும் கழிச்சல் கடுப்பு வாந்தி தொண்டைவலி சுரந்தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் விராகனிடை (௭) கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை (௨) முலைப்பாலாலரைத்து மாத்திரைசெய்துகொண்டு வெந்நீரிலிடத்தீரும்.—பொடுதலை வேம்பு மாபுளி நுணா

நொச்சி வேலிப்பருத்தி இவைகளின் சர்க்கரையும் ஓமம் உள்ளி திப்பிலியுஞ் சமமாயிடித் தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மாந்தம் சத்திமாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தமுந் தீரும் இச்சர் பத்தியம்.

கோரோசனை உள்ளி திப்பிலி அதிமதுரம் வகைக்கொரு கழஞ்சு கோழிமுட்டையின் வெண்கருவாலரைத்து முலைப்பாலில் மூன்றுதினங்கொடுக்க எழுவகை ஊதுமாந்தமுந்தீரும், வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் சீரகமுங் கடுகுரோகணியுஞ் சமமாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் கலக்கிச் சங்களவுகொடுக்க ஊதுமாந்தம் மயக்கம் வெப்புந்தீரும்.

நீர் மாந்தகுணம்-விருத்தம்.

பாரப்பா வுடல்மெலிந்து குளிர்ந்துவாய்நீர்
  பக்குவமாய்ச் சுழற்றிசிசு வாந்திபண்ணும்
நேரப்பா சிலுர்த்துவரு முலையுண்ணாது
  நேர்ப்பாகத் தூங்கிவிழித் துச்சிரிக்கும்
சாரப்பா உடம்புகைகால் தினவெடுக்கும்
  சார்பாக வயிர்கழியும் வாந்திபண்ணும்
நீரப்பா முகமினுக்கும் தலைவலிக்கும்
  நீர்கடுத்துச் சலஞ்சிறுத்து யிறங்கும்பாரே.

உடல்மெலிந்து தணிந்து சிலிர்க்கும் வாய்நீர் சுழற்றிக் குழந்தை வாந்திபண்ணும் முலையுண்ணாது தூங்கிவிழித்துச் சிரிக்கும் வயிறு பொருமிக் கழியும் உடம்பு கைகாலில் தினவெடுக்கும் வீங்கும், தலைவலிக்கும் முகமினுக்கும் மலஞ்சிறுத்து நீர்கடுத் திறங்கும்.

வெங்காயம் மூக்குரட்டை வகைக்குச் சாறுபடி-வ விளக்கெண்ணெய் படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிகொடுக்கஸ்வஸ்தமாகும்

நொச்சி வேலை மேனி நுணா பெருந்தும்பை இவைகள் இலையை வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து மிளகு பூண்டு வசம்பு ஓமம் இவைகளை வறுத்தரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்க குணமாகும்.

நீலிவேருஞ் செவியமு மோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க குணமாகும். வெதுப்படக்கி அம்மான் பச்சரிசி சங்கன்யிலை நுணா சாணாக்கி வகைக்குச்சாறுபடி-வ விளக்கெண்ணெய்படி-க வசம்பு பூண்டு மஞ்சள் வகைக்குப் பலம் உ பொடித்தொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி மூன்றுநாள் கொடுக்க குணமாகும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பலம் ௧0 அதிற் பூரம்விராகனெடை க-வாளம் மிளகு லவங்கம் வகைக்கு விராகனெடை-உ இவைகளை

மைபோலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை மூன்றுநாள் கொடுத்துப் பத்தியம் பொரிமிளகாநீருஞ்சாதமுங்கொடுக்க தீரும்

விஷமாந்த லட்சணம்.

மலமுஞ்சிக்கிவயிறுவலி வாகாய்த்திரைந்துதான்கழியும்
பலமாய்கின்று சுரங்காயும் பாங்காயரையின்கிழ்குளிரும்
கலமாயுடலந்தான்வியர்க்குந் தங்காப்பிள்ளைவாந்திபண்ணும்
நலமாமேனிவாடிவரும் நவின்றார்விஷமா மாந்தமிதே.

மலஞ்சிக்கி வயிற்றுவலித்திரைந்து கழியும் நின்று நின்று சுரங்காயும் மேனிவாடும் அரையின்கிழ் குளிர்ந்திருக்கும். உடல் வியர்க்கும் கையிற் பிள்ளை தங்காது அடிக்கடி வாந்திபண்ணும்.

நிவர்த்தி.

நுணா நொச்சி வேலை இவைகளின் வேர் ஓமம் பொடுதலை பூண்டு வசம்பு இவைகளைச் சமமாய்த்தட்டி வெதுப்பிக் கியாழஞ் செய்து சங்களவுகொடுக்க குணமாகும்.

போர்மாந்தலட்சணம்.

பாலன்பாலுமுண்ணாது பண்பாய்மயங்கும் வாந்திபண்ணும்
சீலநரம்புதான்புடைக்கும் சிரசையசைக்குமார்துடிப்பும்
கோலமேனிவாடிவிடும் கூறுந்தாகமிகவுமுண்டாம்
மேல்வாயுநெஞ்சுலரும் மேவும்விழியுந் தணிந்திடுமே.

குழந்தை பாலுண்ணாது வாந்திபண்ணும் மயங்கும் தலையையசைக்கும் மார்புதுடிக்கும் மேனிவாடும் நெற்றி நரம்பு புடைக்கும் கண்குழியும் தாகமிகும் வாயும் நெஞ்சும் உலரும்,

நிவர்த்தி.

ஓமத்தை வறுத்துப் பொடித்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்கக்குணமாகும், கோழியின் கல்லீரலிலிருக்குங்கல் நற்சீரகம் லவங்க மிவைகளை யோர்நிறையாயரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும், உப்பைச்சட்டியில்வறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் வேலிப்பருத்தி தும்பை வெற்றிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடும் வசம்பு முரைத்துக் கொடுக்கக்குணமாகும்.

சத்திச்சாரணைவேரொன்று ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்காய்ச்சிக்கொடுக்கக் குணமாகும், நுணா வேலிப்பருத்தி பொடுதலை வெற்றிலை இவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்பு பூண்டு

ஓமம் கிராம்பு இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கக்குணமாகும் வசம்பும் மயிலிறகுஞ் சுட்டசாம்பல் கிராம்பு, சீரகம் நிம்பவிரை பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் இவைகளைச் சமமாய் முலைப்பால் விட்டரைத்ததிற் கலக்கிக்கொடுக்கக்குணமாகும்.

பால் மாந்தகுணம்.

அறைகிறேன் பால்மாந்தம் வயிறூதும் அப்பனேபுண்போல நொந்துநாற்றம்,நிரைபுள்ளியாய் வயிர்போகும் செவியுந்தாழும்நேர்விழியுங் குளிர்ந்துவிடும். தொண்டைகோழை, நிறைகரமுங் கால்வெதும்புங் குளிருங்காணும் திகைத்துமேகுழந்தையது பரதவிக்கும், முறைமையாம் பால்மாந்த தோஷந்தன்னை மொழிந்திட்டார்கமலமுனி மொழிந்திட்டாரே.

வயிறூதிப் புண்போல்நொந்து புளித்தநாற்றமாய் வயுறுகழியுங் கண்குழியுஞ் செவிதாழுந் தொண்டையிற் கோழைகட்டும் கைகால்வெதுப்புங் குளிரும் குழந்தைவாந்திபண்ணிப் பரதவிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பொடுதலைக்காய் இந்துப்பு வசம்பு பூண்டு மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

செரியா மாந்தகுணம்.

ஓதும்வசம்புபொடுதலைக்காய் ஓங்கும்பூண்டுமிளகுடனே
மேதுமிந்துப் பொடுசமனாய் மேவவெதுப்பிவோர் நிறையாய்
கோதுங்கியாழஞ்செய்துமேதான் கொடுக்கப்பிணிகடான் றீரும்
நீதும்வயித்தியசாரமிது நிறையாயுரைத்தோமடமயிலே.

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வயிறுநொந்து குழந்தைசீறியழும் மாக்கரைத்ததுபோற் கழியும் அரைகண் ணித்திரையாய்த்தூங்கிக் கிரைத்தண்டுபோற் சேரும்,

நிவர்த்தி.

வசம்பு சட்டமாஞ்சில் பூண்டு திரிகடுகு, ஓமம், கருஞ்சீரகம், ஆமையோடு இவைகளைப்பொடித்துக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், வேலிப்பருத்தியிலையைவதக்கிப் பிழிந்ததில் மிளகு வசம்பு பூண்டு வெதுப்பி யரைத்துக்-கலக்கி யதில் நெய் ஒரு துளிவிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும், இஞ்சியும் பெருந்தும்பையுந் தட்டிபெருமைவெண்ணெயில் வேகவைத்துக்கொடுக்கத் தீரும், வோமம் கோஷ்டம் வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-க-கியாழஞ்செய்து கொடுக்கதீரும்

கட்டுமாந்த குணம்.

மந்தித்திரைந்து வலித்துக் குழந்தை யடிக்கடியழும் மலஞ்சிக்கிவயிறுகழியுஞ் சற்றே பாலுண்ணுந் திகைத்திருக்கும் தூக்கம்போற் சோர்ந்துவிழும் சற்றிருமல் சுரம் கொட்டாவி தலைவலிவியர்வை யுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சிந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு சிவதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி இவையெல்லா மோர்நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ் செய்து மூன்றுதினங்கொடுக்க குணமாகும் இச்சாபத்யம்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-வ சிற்றகத்தி துளசி தகரை கழற்கொடி நொச்சி செம்முள்ளி மணித்தக்காளி சமனயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-வ சதுரக்கள்ளிப்பால் ஒருகரண்டி கடுகுரோகணி கடுக்காய் இருசீரகம் உள்ளி பூண்டு வசம்பு பூதகரப்பன் பட்டைவேளை வகைக்கு விராகனிடை-ரு இடித்து ஒன்றாய்க் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்காலையில் ஒருதுட்டெடை கொடுத்து மாலையில் மிளகு சாம்பலுஞ் சுக்குங் கியாழஞ்செய்து ஒரு சங்கு கொடுக்க குணமாகும் இச்சாபத்தியம்.

சதுரக்கள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி-வ விளக்கெண்ணெய்படி-க திரிபலை வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனெடை-உ பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுத்து விலாவிலும் பூசக்குணமாகும். இச்சாபத்தியம்.

தலைமாந்த குணம்.

உடல் ஊதிப் புண்போல் நோகும் வயிறு பொருமி வலித்துக் குழந்தை துள்ளிவிழும் ஏப்பங் கொட்டாவிவிடுங் கைகால் குளிரும், முகம் வியர்க்குந் தலைகனத்துவலிக்கும் நாசியில் நீர்வடியும்குளிர்சுரங்காணும்.

நிவர்த்தி.

வெதுப்படக்கி பெருந்தும்பை வேலிப்பருத்தி வெள்ளறுகு இவைகளினிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்ததில் பூண்டு தேசாவரம் சதகுப்பை திப்பிலி வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வறுத்தரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூச குணமாகும் பத்தியமில்லை.

துலைமாந்தகுணம்.

அதிகமாய்க் குழந்தை வாந்திபண்ணும் அடிக்கடி முறுக்கிக்
கொட்டாவிவிடும் உடம்பு வியர்க்கும் முகங் கடுப்பாயிருக்கும் வலி
ப்புக்கண்டு கால்கை விறைக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் ஓர் பாக்களவரைத்து முலைப்பாலி
ற்கலந்துகொடுக்க குணமாகும். வசம்பு தைவேளை முடக்கொத்தா
ன் திரிகடுகு திரிபலை அழிஞ்சிவேர் இவையெல்லா மோர்நிறையா
ய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி யொரு துட்
டெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலினும் பூச நீங்கும் இச்சா
பத்தியம்.

சுழிமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் இரைப்பு சுவாசம் விக்கல் கக்கல் காணும் குழந்
தை முலையுண்ணாது நித்திரைசெய்யாது.

நிவர்த்தி.

கோடகசாலை துழாய் ஆடாதோடை தும்பை முதியார் கூந்
தல் சங்கிலை சீந்தில் சிற்றிலைச்செடி நறுந்தாளி இவைகளினிலைச்சா
றும் விளக்கெண்ணெயும் சமன்கலந்து அதிற் ஜாதிக்காய் திப்பிலி
காயம் கடுகுரோகணி கோரோசனை உள்ளி வகைக்கு ஒரு கழஞ்சு
பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுக்க குணம்.

சருள்ளிச்சாறு இண்டியன் சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் ஓர்
நிறையாய்க் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி கொடுக்க குணமாகும். இ
ச்சா பத்தியம்.

வீக்கமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் காதுங்கண்ணும் வீங்கி வற்றும் நாவு புண்ணாகும்
கைகால் நோகும் அன்னஞ் செல்லாது.

நிவர்த்தி.

பூவரசம்பழுப்பு சங்கம்பட்டை சீந்திற்கொடி துழாய் சுக்கு
ஓமம் குப்பை பூள்ளி முருங்கையிர்க்கு நீர்முள்ளிச்சாறு வேளை
வேர் பிரமியிலை மருட்கிழங்கு தூதுளை சிறுகுறிஞ்சான் சத்திச்சா
ரணைவேர் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய்த் தட்டிப்
போட்டுக் கொழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க குணமாகும் இச்சா
பத்தியம்.

முக்குமாந்தகுணம்.

குழந்தை முக்கிமுக்கிச் சீதமு மலமுமாய்க் கழியும் உடலுரு
கி மெலியுஞ்-சுரங்காயும் தாகங்காணும் பின்கால் வீங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஓமம் திப்பிலி மிளகு உள்ளி ஆமையோடு இவைகளை ஓர்நி
றையாய் சீலையில்முடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி
அதிலந்த மருந்தை யரைத்துக் கலக்கி சங்களவு மூன்று வேளை
கொடுக்க குணமாகும் இச்சாபத்தியம் இந்த வியாதிக்குக் கஸ்தூ
ரி யெண்ணை கொடுக்க நன்மையுண்டாகும்.

வாள்மாந்தகுணம்.

உடல் திரைக்கும் வெளுத்து வற்றிக் குழந்தை யுருக்கெடும்
கடுப்பு வலிப்பு முதலான பலகுணங்கள் காணும்.

நிவர்த்தி.

ஆடுதீண்டாப் பாளைச்சாறும் வேளை மணித்தக்காளி கழற்சி
கரிசாலை துளசி நீலி இவைகளி னிலைகளை வோர்நிறையாய் ஒன்று
ய்ச் சேர்த்திடித்துப் பிழிந்தசாறும் ஆவினெய்யும் வகைக்குப்படி
அரைக்கால் ஒன்றுய்க்கூட்டி அதிற் கஸ்தூரி மஞ்சள் கோஷ்டம்
கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை உ பொடித்
துப்போட்டுக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி அந்திசந்தி துட்டெடை
கொடுத்தாற் பிணிநீங்கிப் பிள்ளையுடல் பருக்கும்.

உளைமாந்தகுணம்.

மலசலங்கட்டி வயிறுவலித்துக் குழந்தை அலறியழுது பாலு
ண்ணாது மிரண்டு பார்க்கும்.

நிவர்த்தி.

நாக்கிலாம்பூச்சி வசம்பு நிம்பவேர் உள்ளி காயம் சுத்திசெய்
த வாளம் வகைக்கு கழஞ்சி (க) ஒருபடி எண்ணையிற்போட்டுப்
பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு காசெடை கொடுக்க குணமாகும்
இச்சாபத்தியம்.

நாக்கிலாம் பூச்சி ஈசுரமூலி வசம்பு இருசிரகம் நாரத்தம்வேர்
பூண்டு காயம் வகைக்கு பலம் (வ) மணித்தக்காளி சாறுவிட்டரா
ட்டி ஒருபடி விளக்கெண்டுணயிற் கலக்கிக் காய்ச்சி ஒரு கிறுகரண்
டி யளவு மூன்றுநாள் கொடுக்க குணமாகும் உப்புப்புளி தள்ளவும்

சங்கு கொடிவேலி ஆடாதோடை கொன்றை இவைகளின் வேர் இந்துப்பு காயம்,புங்கின்பட்டை ஓர் நிறையாயிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உழக்காய் காச்சிக் கொடுக்க குணம்.

புல்லூரி கருப்புக்கட்டி வோர் நிறையா யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க உளேமாந்தை உட்சுரம் எலும்புருக்கி குணமாகும் இச்சாபத்தியம்.

அட்சரமாந்தகுணம்.

அஸ்தியிற் கனலேறிக் குளிர்சுரம் பேதிகாணும் உதடும் வாயும் வெடித்துப் புண்ணாகும் குழந்தை யுடல் மெலியும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி அகத்தி கற்றாழை ஈருள்ளி இவைகளின் சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) காரை பூலா துத்தி இவைகளின் வேர் தோல் வறுத்த வெந்தியம் வகைக்குப்பலம் (௧) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி உள்ளுக்குக் கொடுத்து வாய்ப்புண்ணிலும் பூசத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை வெந்தியம் ஆடாதோடை நுணாயீர்க்கு கியாழஞ்செய்துகொள்ளவும்.—நுணாயிலை வில்வயிலை தைவேளை பொடுதலை செமுள்ளி ஆடாதோடை வகைக்குச் சாறுபடி (௧) அவுரிச்சாறுபடி அரைக்கால் அரத்தை கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை (௧) கடுகாய் விராகனிடை (௫) அக்கிராகாரம் வெளுச்சிப்பிசின் கருஞ்சிரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குப் படி (௧) பேய்க்குமட்டிச்சாறு படி அரைக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காச்சி ஒரு சிறு கரண்டிவீதம் மூன்றுநாள் உப்பு புளி தள்ளிப் பத்தியமாய்க் கொடுக்க குணமாகும்.

தோஷமாந்தத்திற்கு.

முருங்கப்பட்டை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவெள்ளுள்ளி பூண்டு வேப்பெண்ணெய் ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி உடம்பிலும் நாவிலும் தடவ குணமாகும். இச்சா பத்தியம்.

ஈருள்ளியும் முடக்கொத்தானையும் வெதுப்பிப் பிழிந்தசாறு மூன்று காசெடை கொடுக்க குணமாகும்.

மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலட்டுக்கு.

முடக்கொத்தானிலை மூக்கரைச் சாரணைவேர்இலைக்கொழுந்து குப்பமேனியிலை இவைகளைச் சமமாயரைத்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காச்சிப் பிள்ளை வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கக் குணமாகும்.

மாந்தம் பாலகிரியைக்கு.

வேலிப்பருத்தி ஒருபிடி சுக்கு சடாமாஞ்சில் விளா வசம்பு பூண்டு மிளகு ஆமையோடு ஓமம் சீரகம் வோர்நிறையாய் ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்-

மாந்தம் வயிற்றுப்பொருமலுக்கு.

வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஓமம் வசம்பு ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட் டொருசங்குகொடுக்கத் தீரும். வறுத்தவோமம் விராகனிடை-௧-குப்பைமேனிவேர்பட்டை பலம்-௨-அரைப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றக்காச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தம் பொருமல் வலி செரியாமாந்தத்திற்கு.

வேலிப்பருத்தி யிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் வசம்பு திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௨ வேலிப்பருத்திக் கொழுந்து விராகனிடை-௪ இவைகளையரைத்துச் சாற்றிற்கலக்கி முறித்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

பெருந்தும்பை வெதுப்படக்கிபொடுதலை பிரமி வேலிப்பருத்தி துளசி துத்தி அத்தி இவைகளி னிலைகளை வோர்நிறையா யிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-வ பச்சைமஞ்சட் சாறுபடி மாகாணி விளக்கெண்ணெய் படி ௨ ஒன்றாய்விட்டு அதில் ஓமம் ஆமையோடு சுட்ட சாம்பல் உள்ளி வசம்பு வகைக்கு பலம்-வ இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை யெண்ணெயிற் பொரித்த வெங்காரம் பெருங்காயம் வகைக்கொரு பணவெடை மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு ஏலம் திப்பிலி இலவங்கம் தான்றி தக்கோலம் போஸ்துக்காய் வகைக்கு பலம்-வ இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் காய்ச்சி மூன்று தினங்கொடுக்க கிராணிமாந்தம் சுரக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசிவு மாந்தம் சோகை காமாலை சுரம் கோழை கொட்டாவி பொருமல் தும்பல் பித்தகணம் பாண்டுதீரும். இச்சாபத்தியம்.

அவித்தாற்றின விளக்கெண்ணெய் தகரைச்சாறு வகைக்கு படி-௧ நாயுருவி தைவேளை கொழிஞ்சி மூக்கரைச்சாரணை இவைகளின் வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் வசம்புஓமம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வாய்விளங்கம் வகைக்கு பலம் ௨ வெள்ளுள்ளி பலம்-௨ கருஞ்சீரகம் வெந்தையம் கடுகுரோகணி வகைக்கு பலம்-௧ இவையெல்லா மரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு பிள்ளையின் வயதுக்குத்தக்கதாய்க் கொடுக்கத் துட்டுமாந்தம்

கிரிமி குடற்கணம் வாயு காச்சல் கனிர் மாந்தம் பிரளிதீரும். தாய் உப்பு புளி நீக்கிப் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கோரோசனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவதாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக்காய் வெந்தயம் சுக்கு வெள்ளுள்ளி கஸ்தூரி வசம்பு ரோகணி பச்சைமுங்கிற்றேல்வகைக்கு விராகனிடை-க வெதுப்பிப் பொடித்துச் சங்கங்குப்பிச்சாற்றிலரைத்தொருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கி மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்க மாந்தம் வயிற்றுப்பிசம் கழிமாந்தம் சாவரட்சிக்கணம் குளிர்காய்ச்சல் இரத்த தொந்தசுரம் மூக்குக்குணம் கிரிச்சனம் பட்சிதோஷம் பழங்காய்ச்சல் முதலானவைகள் தீரும். இச்சாபத்தியம்

நன்னாரி பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி சிற்றாமணக்கு தத்திவட்டக்கிலுகிலுப்பை கண்டங்கத்திரி கண்ணுப்பூளை இவைகள் வேரும் கோவ்வைத்தண்டு மரைத்து வகைக்கொரு பெருவிளாங்காய் பிரமாணம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி ஏலம் மதுரம் வெந்தயம் வகைக்குக் கழஞ்சு-ரு கோரோசனை பூண்டு வகைக்குக் கழஞ்சு-உ இவைகளை யிடித்துப்போட்டு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் சற்றுழுஞ்சோறு மொரு மொரென்றிருக்கிற பதத்திலிறக்கிக் கொடுக்க கணமாந்தம் கணக்கழிச்சல் ஊதுமாந்தம் ஊதுகணம் காமாலை சோகை குணமாகும். இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை மா புளி வேம்பு நுணாவேலிப்பருத்தி நொச்சி இவைகள் ஈர்க்கு வகைக்குப்பிடி-க வெள்ளைப்பூண்டு திப்பிலி ஓமம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இடித்தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து ங-நாள் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மாந்தம் செரியா மாந்தம் சத்திமாந்தம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இஞ்சி சங்கு சின்னி பொன்னாங்காணி கரந்த வகைக்கு சாறுபடி-வ சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒருகாண்டி விதங்கொடுக்கச் சகல மாந்தமுந்தீரும் விளக்கெண்ணெய் படி வீசம் மணித்தக்காளிச் சாறுபடி-வ வெங்காய சாறுபடி அரைவீசம் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி அதிற் கடுகுரோகணி விராகன்-க வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு ஒருகாண்டிவீதங் கொடுக்க மாந்தம் உட்காய்ச்சல் கணைக்காய்ச்சல் வாய்ப்புண் மூலச்சூடு பலவகைக் கழிச்சல் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கஞ்சாங்கோரை பிரமி துளசி பழம்பாசி குட்டிவிளா வல்லாரை சீந்தில்தண்டு வசம்பு கடுகுரோகணிவெள்ளைப் பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-க இவையெல்லாந் தட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களும் நிவர்த்தியாகும்.

மணித்தக்காளி ஓரிலைத்தாமரை அவிரி புங்கு இவைகளினிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கல

ந்ததிற் சங்கு சிற்றாமணக்கு, நாவல், நன்னாரி, கருந்துளசி, சின்னி பர்ப்பாடகம், மேனிகவுதும்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கொரு பிடி கடுக்காய்ப்பூ அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் செண்பகப்பூ லவங்கம் செவியம் கடுக்காய் வால்மிளகு கண்டு பறங்கிலிங்கம் மனோசிலை வாளம் பூரம் கெந்தி வகைக்கு விராகனிடை க இவையெல்லா மிடித்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சிவடிக்கும்போது அதிற் புனுகு கஸ்தூரி வகைக்கு விராகனிடை க பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இருகழஞ்சுவீதம் குழந்தைக்கு ஏழுநாள்கொடுத்து மாதா உப்பு புளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து பின்பு ஏழுநாள் தண்ணி பிள்ளைக்குந் தாய்க்கும் ஓமந்தேய்த்து தலைக்கு நீர்வார்க்கச் சகல மாந்தங்களும் அதிக பேதிகண்டு மூர்ச்சையானாற் சுக்கைத் தட்டி போட்டுக் கியாழம்வைத்துக்கொடுக்க நிற்கும்.

மணித்தக்காளி துளசி துத்தி பிரமி வில்வம் வல்லாரை கையாந்தகரை பொடுதலை நுணா புங்கு சங்கு இவைகளின் இலைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற் கடுக்காய் தான்றிக்காய் சுக்கு திப்பிலி ஆமையோடு அரத்தை ஓமம் வசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் அரை சாதிக்காய் விராகனிடை க இவைகளை பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்க மாந்தம் அட்சரம் கணம் மேகம் வெட்டை தீரும்.

கணை வகுப்பு.

பாரப்பா கணைவகுப்பு பதினெட் டாகும்
பாடினேர் வாதகணம் பித்தகண மோடு
சேரப்பா சேத்ம கணம் மாந்தகண மின்னம்
நீர்க்கணஞ்சூ லைக்கணம்பி ரளிக்கணந்தான்
சாரப்பா ஊதுகணம் கழிக ணந்தான்
சார்வான மகாகணமும் வரட்க ணந்தான்
கூரப்பா கொதிப்பு கணம் பிறக்க ணந்தான்
குறிப்பறிவா யையைந்து கணமுமாமே.

தானான தேரைகணம் முத்துகணந்தான்
தனியான மூலகணம் போர்க்கணந்தான்
ஊனான ரத்தகணம் விஷமாந்த கணமும்
ஊதுமாந் தகணந்தகணமாம் மந்தகணந்தானும்
கோனான மந்தார கணமுந்தானும்
கூரான எரிகணமா மிருபத்து மூன்றும்
பானான கணங்கள் பன்னிரண்டு மட்டும்
பாலகர்க்கு நேருமென்று பகர்ந்ததாமே.

மாந்தமுதிர்ந்து வாதகணம் பித்தகணம் சேஷ்மகணம் மாந்தகணம் நீர்க்கணம் சூலைக்கணம் பிரளிக்கணம் ஊதுகணம் கழிகணம் மகாகணம் வரட்கணம் கொதிப்புக்கணம் பிறக்கணம் வீக்கக்கண

ஆமக்கணம் தேரைக்கணம் முக்குக்கணம் மூலக்கணம் போர்க்கணம் இரத்தக்கணம் விஷமாந்தகணம் ஊதுமாந்தகணம் அந்தக்கணம் மந்தாரகணம் எரிகணம் என உ௫ கணங்கள் பன்னிரண்டாண்டு மட்டுங் குழந்தைகட்கு வரும்.

வாதகணத்தின் குணம்.

உடல்கனத்துக்கு குழந்தை புகைந்திருமும் இரைப்பு நாவரட்சி தாகம் சுரம் பசி மந்தம் நீர்ச்சுருக்குக் காணும் மலங்கருகும்.

பித்தகடத்தின் குணம்.

குழந்தை மஞ்சள்போற் கழியும் நாக்கும் கடைவாயும் புண்ணாகும் உடலெரிச்சல் சுரம் தலைகிறுகிறுப்பு மயக்கங்காணும்.

சேஷ்ம கணத்தின் குணம்.

உடம்பிற்றினவு சொரி கைகாலில் வீக்கம் வாய்நாற்றம் வெப்பு இருமல் கோழை ஆறுத்தவனங்காணும் கீழ்வாயும் மேல்வாயும் வெடித்து புண்ணாகும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் கோவை வல்லாரை மாசிப்பத்திரி வில்வம் குட்டிவிளா இவைகளின் சாறு அத்திப்பால் ஆலம்பால் முலைப்பால் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டின்பால் ஆவின்நெய் கொம்புத்தேன் வகைக்குப்படி அரை தேங்காய்பால்படி ௧ சந்தனம் அறுகங்கோட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் ௧ இடித்துக் காற்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து நெய் பதமாய்க்காய்ச்சி யதில் சாதிக்காய் ஜாதிப்பத்திரி ஏலம் கிராம்பு திரிகடுகு திரிபலாதிசடாமாஞ்சில் அதிவிடையம் மாசிக்காய் வகைக்குப் பலம் ௧ இடித்து வடிகட்டின தூளைபோட்டுக் கிண்டி பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டி வீதம் புளி உப்புதள்ளி ஒரு மண்டலங்கொள்ள உ௫ வகை கணங்களும் தீரும் தேகங்குளிர்ந்து பொன்போலாகும்.

சீரகம் வில்வப்பத்திரி வெங்காயம் வெந்தயம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் இச்சா பத்தியம்.

சிறுபுள்ளடி கழற்கொழுந்து அவிரி சாணாக்கி பொடுதலை வகைக்கு ஒருபிடியை நையநறுக்கி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுவெயிலில் வைத்து உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

வில்வம் அவிரி ஈருள்ளி கடுக்காய் இவைகளை தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணிவேர் புளியீர்க்கு வேப்பீர்க்கு வகை ஒருபிடி கோழியவரைவேர் பலம் அரை நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரியபுடம் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சா பத்தியம்.

கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி காட்டுமல்லிகை இண்டிலை ஈருள்ளி உசிலிலை இவைகளைத் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி முலைப்பாலிற் கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வெங்காயம் அவிரி நிலக்குமிழ் கடுகுரோகணி விலாமிச்சு கிராம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய்த்தட்டி நல்லெண்ணெயும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்போட்டு பதமாய் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கணமாந்த குணம்.

பாலன் தேகமிளைக்கும் பொருமல் வாந்தி வாய் நீர்தலைமுசுற்றல்சோபதாப மசதிகாணும் வயிறுஇரைந்து பாசிபோற்கழியும் விழிசுழலும் நாவுலரும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சி துளசி முசுமுசுக்கை வகைக்கொருபிடி யிலையைப் பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்து ஒரு சங்கு கொடுக்க தீரும் புங்கு புளி நொச்சி மா வேம்பு வேலிப்பருத்தி பொடுதலை கருவேப்பிலை நாரத்தை சங்கு அவிரி பொன்னாவரை இவைகளின் இலை ஈர்க்கு வகைக்கு ஒருபிடி சட்டியிற்போட்டு கடுகுரோகணி இந்துப்பு ஓமம் இவைகளைச் சீலையில் முடிந்துபோட்டு வொருபடி தண்ணீர் விட்டு வற்றக்காய்ச்சி வடித்து அதில் மேற்படி மருந்தை அரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

புள்ளடி பொடுதலை தகரை மிளகு தக்காளி கருநொச்சி பழம்பாசி ஈருள்ளி இவைகளின் சாறு விளக்கெண்ணெய் பூண்டுவசம்பு வகைக்கு ஓர்நிறையாய்க் கலந்து காய்ச்சி காலையிற் கொடுத்து மாலையிற் சுக்கு ஓமம் பொன்முசுட்டை வேளை ஏலம் திப்பிலிமூலம் சமனெடையாய்த் தட்டிப்போட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

வல்லாரை பிரமி செருப்படை நீர்முள்ளி மணித்தக்காளி முசுமுசுக்கை மைத்தக்காளி துளசி கோழியவரை நெய்ச்சிட்டி இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடி இடித்துபிழிந்த சாறுபடி-௨ விளக்கெண்ணெய்படி அரை குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்கொரு சிரங்கை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கடுகு பதத்தில் கார்கோலரிசி பூண்டு வசம்பு கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை-௧ பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும் இந்நான்கும் இச்சாபத்தியம்.

வேலிப்பருத்தி வெள்ளைச்சாரணை குட்டிவிளாவேளைவேர்வசம்பு பூண்டு இவைகளைத் தட்டி எருமை வெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைப்பாலிற் சேர்த்துக்கொடுக்கத் தீரும். பத்தியமில்லை.

விளக்கெண்ணெய் நறுவிலிச்சாறு கருள்ளிச்சாறு வகைக்கு படி-க வில்வக்கொழுந்து இரண்டுபடி கருஞ்சீரகம் பொரித்த வெண்காரம் வகைக்கு விராகனெடை-உ கடுக்காய் விராகனெடை-ச பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கடும்பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்திரும்.

வெள்ளாட்டுப்பால் படி-உ விளக்கெண்ணெய் படி-க திருகுகள்ளிப்பால் பலம்-க இண்டங்கொழுந்துபிடி-க செண்பகப்பூ அதிமதுரம் ஜாதிக்காய் லவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி சாதிபத்திரி கருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு விலாமிச்சு வெட்டிவேர் கன்னாரிநாகப்பூ பூலாங்கிழங்கு கோரோசனை கடுக்காய்கடுகுரோகணி கோஷ்டம் பச்சைகர்பூரம் வகைக்கு விராகனெடை அரை இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு எண்ணெயும் முலைப்பாலுங் கலந்து ஒரு சங்கு கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்,

வாய்விளங்கு பூண்டு ஓமம் வசம்பு கிராம்பு செண்பகப்பூ சரிநிறையாய் தூக்கி பொடிதலைச்சாற்றால் நாலுசாம மரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் மாத்திரை செய்துக்கொண்டு மேற்படி சாற்றில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

ஊதுமாந்தகணத்தின் குணம்.

குழந்தையுடன் கண் காலிங்கும் நாவு புண்ணாகும் சுரங்காயும் அன்னந் தண்ணீர் செல்லாது கால்கை சோரும் சுவாசம் மிகுதியாகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி கரிப்பான் கரந்தை மாதுளம்பழம் வல்லாரை வட்டத்திருப்பி பர்ப்பாடகம் ஓரிலைத் தாமரைக்கிழங்கு செந்தாமரை கண்டங்கத்திரி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சூரத்தூவரை முருக்கு இவைகளின் சாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-வ விளக்கெண்ணெய் படி-க ஒன்றாய்க் கலந்ததில் இண்டம்வேர் காயம் வசம்பு ஏலம் வெட்பாலையரிசி மூத்தக்காசு விளாம்பிசின் மதுக்கரைப்பிசின் இலவம்பிசின் செங்கத்தாரிப்பட்டை மாசிக்காய் கடுக்காய் அதிவிடையம் வால்மிளகு சாதிபத்திரி வகைக்கு பலம்-வ இடித்து போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஒருதுட்டெடையாய் மூன்று வேளை உப்பு புளி நீக்கிக்கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நாய்வேளைவேர் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிற் கலக்கிக்கொடுத்து நீர் முள்ளி சுட்ட சாம்பலை கரிப்பான் சாற்றிற் கரைத்து மேனிற்பூசி வைத்திருந்து மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்விக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நீர்க்கணமாந்த குணம்.

குழந்தை இரும்பும் மூக்கில் நீர்வடியும் இடையில் சுரங்காயும் வயிறுபொருமி யிரைந்து பலவிதமாய்க் கழிச்சலும் தலைப்புரட்டல் மயக்கங்காணும் உடம்பு முகங் கன்றோரும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் செண்பகப்பூ ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் மாசிப்பச்சைவிலாமிச்சம்வேர் சமன்கூட்டி அதனெடைச் சாற்றில் ஒருசாம மரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு ஒருண்டையை முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தமெட்டும் குடற்படுவன் நீர்ப்படுவன் நீர்ப்பாடு கெர்ப்பப்பாடு நாவரட்சி சுரம் குலையெரிவு வெப்பு தோஷந்திரும்.

சிங்கிமாந்தகணத்தின் குணம் அதேவிஷமாந்தகணம்.

உந்தியிற் கனலேறி நால்வெந்து புண்ணாய் உடலாதியந்தமும் தீப்போற்காயும் சுவாசம் மேல்நோக்கி இளைக்கும் குழந்தைக்கு முக்காடி மயங்கும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி செண்பகப்பூ மாசிக்காய் இலவங்கப்பூ வகைக்கு பலம்-வ கல்வத்திலிட்டு வெட்டிவேர் மாசிப்பத்திரி கருந்துளசிவிலாமிச்சு இந்நால்வகை மூலிகைச்சாற்றால் இரண்டு சாமமரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்தில் ஒருண்டை கொடுக்கத்திரும்.

இலவங்கப்பூ கியாழத்திலிட மாந்தசுரம், வாந்தி, மந்தந்திரும் முலைப்பாலிலிடக் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு மாந்தம் கரப்பன் நாவரட்சிவயிற்றெரிவு அன்னமிடாய்சுரமாந்தம்உப்பிசம் இருமல்திரும்.

நீர்க்கணத்தின் குணம்.

சுரம் விட்டுவிட்டுக்காயும் மிகுந்த தாகம் வியர்வைகாணும் கண்குழியும் நாக்கு வாய்வெடித்து புண்ணாகி வரளும் தண்ணீர்போக்கழியும் தலைச்சுழலும் வயிறுநோகும் கைகால் சோர்ந்து குளிரும் முகங்கால் புறங்கை மினுமினுப்பா யிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சாதிக்காய், மூக்குரட்டைக்காய், பொடுதலைக்காய், திரிகடுகு, துளசி சீரகம் ஓர் நிறையாய்த் தட்டிபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

சுழிகணத்தின் குணம்.

குளிர் சுரம் சுவாசங்காணும் கண்பஞ்சடையும் உச்சி குழியும் நெஞ்செரியும் உடல் கொந்து குழந்தை அயரும்.

வேறு.

சுவாசம் இருமல் காணும் முகம் மார்பு புடைத்துக் காணும் வயிறு ஈரல் நெஞ்சு தொண்டை நாவு வெந்து புண்ணாகும்குழந்தை

முலையுண்ணாது அலறியழும் கால் கை குளிரும் வயிறு பொருமும் சுரங்காயும் கண்சொருகும் நாவு வரளும்.

வே று.

நெஞ்சிற் கபங்கட்டி இருமல் இளைப்பு மயக்கங்காணும் மார்பு குழியாய்வாங்கும் வாயில் நுரைதள்ளும் வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் சுழியும் முகம் மஞ்சள்போலிருக்கும்.

நி வர் த் தி.

செண்பகப்பூ விராகனிடை ய சாதிப்பத்திரி கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை உ பொடித்து-ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சற்று கொதிக்கவைத்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வெங்காயம் வசம்பு உசிலம்பட்டை ஓர் நிறையாய்த் தட்டித் தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

இரண்டு கண்டங்கத்திரி இம்பூரல் இவைகளின் வேர் கடுக்காய் ஓர் நிறையாய்த் தட்டி காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரிய புடம் வைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

குன்றிமணி கிலுகிலுப்பை முசுமுசுக்கை துளசி கூவிளை இவைகளின் வேரைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துக்கொடுக்கத் தீரும் சுருள்ளியும் சிவக்க வறுத்த துருசும் ஓரிடையாய்த்தட்டிக் கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் இலுப்பை பிண்ணாக்கை பொடித்துப்போட்டு வடிகட்டிக் கொடுக்கக்கபம்போகும்

தூதுவேளை துளசி நுணா சங்கு இரண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி சீரகம் ஓர் நிறையாய் பசுவின் நெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுக்க தீரும், குப்பைமேனிச்சாறும் உப்புங்கலந்து வேப்பெண்ணெயில் மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய் காட்டுமல்லிகை கற்றாழைவெங்காயம் சீரகம்சாரணை சுருள்ளி ஓர்நிறையாய்த் தட்டி விளக் கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

நுணா சங்கு இண்டு பூண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி இவைகளின் சாறும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி லருந்து கொடுக்கத்தீரும். நந்தியாவட்டம் நாய்த்துளசி சிவதை காட்டுமல்லிகை துளசி தூதுவேளை இவைகளின் வேரரைத்து வகைக்கு புன்னைக்காயளவு கண்டங்கத்திரி தூது வேளை சின்னி மணித்தக்காளி கொட்டைக்கரந்தை குப்பைமேனி கோழியவரை சமனாய்பிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி அரைஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்கலந்துமெழுகு பதமாய் வடித்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத்தீரும் கடும்பத்யம்.

கற்கடகச்சிங்கி சீந்தில் சீரகம் வில்வவோடு அதிவிடையம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரி முசுமுசுக்கை-முள்ளி தூதுவேளை தி

ப்பிலி ஓர்நிறையாய்த் தட்டித் தண்ணிரிற்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

சூலிக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்சு வாய் தொண்டை நாவுவெந்து புண்ணாகி இருமல் சுவாசம் வயிற்றுப் பொருமல்கண்டு குழந்தை முலையுண்ணாது முகம் நாறும்.

நி வர் த் தி.

துளசி, நிலத்துளசி, கஞ்சாங்கோரை, மாசிப்பத்திரி, வில்வம் உள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெய்படி-வ-திரிகடுகு விராகனிடை-உ-வறுத்துப் பொடித்துஒன்றாய்கலந்து அதில் தேன் விராகனிடை-உ-பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து இரண்டு விராகனெடையாய்க் கொடுக்கத் திரும்.

மகாகணத்தின் குணம்.

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

நி வர் த் தி.

சிறுகீரைவேர் விஷ்ணுகாந்தி கிழ்காய் நெல்லி சிறுபூளை வெதுப்படக்கி சீந்தல் ஆடாதோடை இவைகளை யோர்நிறையாய் நறுக்கிச் சட்டிற்போட்டு இளவறுப்பாய் வறுத்துத் தண்ணிர் விட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் திரும்.

பிரளக்கணத்தின் குணம்.

வயிறு பொருமி எப்ப முண்டாகும் உடல் புண்போல் நொந்து குழந்தை துடித்தேங்கி யழுதலறும் மாப்போல் மலங்கழியும் வேறு மலங்கட்டி வயிறுபொருமி யடிக்கடி முக்கும் குடலைப்புரட்டி வலிக்கும் முலையுண்ணாது நாவுலரும் மேல் மூச்சி இளைப்புக்காணும்முத்துப்போல் மூக்கில் நீர்வடியும்முகத்தில்மஞ்சள்மணக்கும்

நிவர்த்தி.

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி யொன்றில்-ச பேய்க்கும் மட்டிக்காயும்-உ-படி வெங்காயமு மரிந்துபோட்டுக்கருஞ்சீரகமும் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு பலம் வீசம் கடுகுரோகணி பலம் அரைக்கால் இவைகளை பொடித்துச் சேர்த்துப் பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு துட்டெடை கொடுத்துப் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளத் தீரும்.

புறக்கணத்தின் குணம்.

வயிறுபொருமி பசுமையாயும் தோய்த்த தயிர்போலும் கழியும் தூக்க மிகும் பாலருந்தி வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் விழிசொருகும் குழந்தை கைகால் சில்லென்றிருக்கும் தலையைப் புரட்டும்.

நி வர் த் தி.

வல்லாரை கோழியவரை கஞ்சாங்கோரைசானகிப்பூடு வேளை ஒன்றைப்பேய்மிரட்டி இரட்டைப்பேய்மிரட்டி துடரி சிறுவிள்ளடி

இவைகளை ஒரளவாய் யிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-க-விளக்கெண்ணெய் படி-க-ஒன்றாய் கலந்ததிற் காயம் வெள்ளுள்ளிகருஞ்சீரகம் சம்பு வகைக்கொருகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

வரட்கணத்தின் குணம்.

சரீரமெல்லாம் சிவந்து நெஞ்சு துடிக்கும் குழந்தை புகைந்திருமும் நாவுகறுக்கும் வயிறெரியும் வேறு நாக்கில் மஞ்சளாயும் வெண்மையாயும் முட்களும் அதினடுவில் மூன்று வெடிப்புத்தோன்றும் இருமல் சளியும் மிகுந்த தூக்கமயக்கங்காணும் முகம் மஞ்சள் பூத்திருக்கும் உடல் வற்றும்.

நிவர்த்தி.

ஆமணக் கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபப்டி-க கீழ்க்காய் நெல்லிச் சாறுபடி அரைக்கால் அதிமதுரம் கடுக்காய் தான்றிசுக்கு விஷ்ணுகரந்தைவேர் துளசி தூதுவேளை வகைக்கு பலம்-வ இளநீர் விட்டரைத்துச் சேர்த்து பதமாய்க் காய்ச்சி இரவிற் சோறுண்டதின் பின் ஒரு கரண்டி எண்ணெயுண்டு உறங்கக் காலையில் வயிறுகழியும் அப்பால் மேற்படிஎண்ணெகாசெடையாய் சாப்பிட்டுவரதீரும். முள்ளிவேர் செவ்வள்ளிக்கிழங்கு தண்ணீர் மீட்டான் முசுமுசுக்கை தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி கம்பிப்பிசின் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திருகுகள்ளி வேர் மணித்தக்காளி பூடு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-க விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி உள்ளுக்கு கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும்.

கொதிப்புக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்சும் விலாவுங் கொதிக்கும் நெற்றி வியர்க்கும் பஞ்சுபோல் கண்வெளுக்கும்.இருமல்தலைவலி காணும் குழந்தை குரல்கம்மும்

நிவர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய் எலுமிச்சம்பழம் இலந்தை வெங்காயம் வகைக்கு சாறுபடி-வ-கருஞ்சீரகம் பலம்-வ-கற்றாழஞ்சோறு பலம் க-ஒன்றாகக் கூட்டிக் காய்ச்சி கற்றாழஞ்சோறு சிவந்த பதத்தில் வடித்து அந்தி சந்தி காற்கரண்டிவிதங் கொள்ள கணை-கஅ- அஸ்திசுரம் அத்திவெட்டை மேகசுரம் பித்தவெட்டை தீரும். சிறியோருக்கும் பெரியோருக்கு முப்யோகப்படுத்தலாம்.

அந்தக்கணத்தின் குணம்.

மூளையிற்கனலேறி யுடல் வெதும்பும் நாவுலரும் விழிவெளுத்து முகம் மஞ்சள்நிறமாக மினுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சிறுகீரை காணி பூலா அவுரி இவைகளின்வேர் தேற்றாவிரை கடுக்காய் வகைக்கு பலம்-க-அரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில் வேகவைத்து வடித்து மூன்றுநாட் கொடுத்து மேற்படி மருந்துகள்முலைப்பாலில் அரைத்து தலையிற் பூசிவரத் தீரும்.

மந்தாரகணத்தின் குணம்.

வயிறு ஊதி சுரம் மயக்கம் சுவாசங் காணும்.

நிவர்த்தி.

நாயுருவி கரிசலாங்கண்ணி வல்லாரை கவுதும்பை கண்டங்கத்திரி நொச்சி இவைகளின்சாறுவகைக்கு பலம்-வ-விளக்கெண்ணெய் படி-க-வெள்ளுள்ளிதிரிகடுகு திரிபலை வகைக்கு பலம்-க-இலவங்கப்பூ வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-உ-பொடித்துபோட்டு சிவந்த பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

எறிகணத்தின் குணம்.

உடலாதியந்தமும் எரியும் வாய்வழி சுவாசம்போகும்வாய்நீர்வடியும் குழந்தை யலறியழும் நித்திரைகொள்ளாது-

நிவர்த்தி.

தென்னங்குரும்பை தகரை வகைக்குச்சாறுபடி-வ பழம்பாசி குமரிமஞ்சணத்தி சுருள்ளி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்கு படி உ ஏலம் இலவங்கப்பட்டை கோஷ்டம நக்சீரகம்சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழஞ்சு உ பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு காசெடை கொள்ளத்தீரும் மற்றக் கணங்களுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஆமகணத்தின் குணம் இதுவே சீதகணம்.

சாமந்தோறு முடல்வெதும்பி நாளுக்குநாள் தேகம் வற்றும் தாகமிகும் பசிமந்திக்கும், வயிறுபொருமி இரைந்து கழியும், சுவாசமிகும், கால் குளிரும், குழந்தை கண்விழியாது அயரும் திடுக்கிட்டெழுந்து சீறியழும் மூக்குபருமம் புருவஞ் சுழிக்கும்.

நிவர்த்தி.

இண்டம் வேர்த்தண்டுச்சாறு படி-க குமிழ் மாசிப்பத்திரி புங்கு நிலத்துளசி உள்ளி முடக்கொத்தான் தூதுளை நுணா வல்லாரை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி வ விளக்கெண்ணெய் படி க ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சாதிக்காய் ஏலம் கிராம்பு தடுகுரோகணி கடுக்காய் வால்மிளகு ஓமம் வசம்பு சுக்குவகைக்குப் பலம் க வறுத்து பொடித்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொருகரண்டி விதம் அஞ்சுநாள் கொடுக்கத்தீரும் வேலிப்பருத்தி கோழியவரை கிளுவை பொடுதலை கள்ளி சிவதை இவைகள் வேர் வெளுச்சிபிசின் வசம்பு உள்ளி கடுகுரோகணி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கொரு கழஞ்சு தட்டி ஆமணக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டு பாலும் ஒன்றாய்க்கலந்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைக்காம்பிற் றடவி குழந்தைக்கு முலைகொடுக்க குணமாகும் இச்சாபத்தியம்.

நீராமக்கணத்தின் குணம்.

தண்ணீருஞ் சீதமுமாயும் பச்சை மஞ்சள்போலும் குழந்தை கழியும் கண்ணில்நீரும்பீளையும்வடியும் மயக்கமுங்கடுப்புங்காணும்

நிவர்த்தி.

எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயைச் சட்டியிலுருக்கி மணித்தக்காளி கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டெரித்து பதத்திலிறக்கி ஒருகாசளவு ஐந்துநாள்கொடுக்க குணமாகும் பெரிய பிள்ளைகட்கு துட்டெடைகொடுக்கவும்.

பேராமக்கணத்தின் குணம்.

கைகால் குளிரும் கண்வளையமாகும் சுரங்காயும் குழந்தைவாந்திபண்ணும் திடுக்கிட்டேங்கும் வயிறு பொருமிக்கழியும் சோரும் முலையுண்ணாது சிறி வெருவிப்பார்க்கும்.

நிவர்த்தி.

தும்பை பொடுதலைகொஞ்சி இவைகளின்வேர் திப்பிலி சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு ஓர்நிறையாய் நாழி ஆவின்மோரி லறைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிக்கொடுக்க வாயு பேராமகணம் குணமாகும்.

மூக்கணத்தின் குணம்.

குழந்தை யடிக்கடி வாந்திபண்ணும் முலையுண்ணாது சோரும் மலத்தில் ரத்தம் விழும் நாக்குவேகும் சுரம் தலைவலி நடுக்கம் வாந்தி நாவரட்சி தாகங்காணும் சந்துப்பொருந்துகள் உளையும் மூக்கி சிதழும் மலமுமாய்க் கழியும் ஆசனவாய் கடுத்துத் தீப்போலெரியும் அடித்தள்ளும் மேனிகறுத்து வற்றும்.

நிவர்த்தி.

குமரிச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி ௨ எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெய் படி ௧ வில்வம் விலாமிச்சு விஷ்ணுகாந்தி முத்தக்காசு வேரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்து துளசிவித்து கோங்கிலவம் பிசின் ஆவாரைபிசின் கோஷ்டம் அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் தாளிசபத்திரி வகைக்கொருபலம் வறுத்திடித்து போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒரு துட்டெடைவிதம் மூன்றுநாள் காலையிற்கொடுத்து மாலையில் இண்டந்தண்டைக் கண்டங்கண்டமாய் நறுக்கி ஊதிக் கா‍ற்படி தண்ணீர்வாங்கி அதிற் சிரகத்தை பொரித்துப்போட்டு வற்லவைத்து மூன்று நாள் கொடுக்க குணமாகும். இச்சாபத்தியம்.

ஏழுதடவை கழுவின கற்றாழஞ்சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்க குணமாகும்.

மூலக்கணத்தின் குணம்.

வாதபித்த மதிகரித்து குழந்தை சீத இரத்தமயமாய்க் கழியும் ஆசனங்கடுத்துளையும் காய்ச்சல்வயிற்றிரைச்சல் விடாத்தலைவலி காணும் முகங்கருகுஞ் சிவக்கும் அடித்தள்ளும்.

நிவர்த்தி.

சீரகம் அதிவிடையம் கடுக்காய் சுக்கு பரங்கிப்பட்டை கசகசா சந்தனத்தூள் சாதிப்பத்திரி நெல்லிவற்றல் சிற்றாமுட்டி செம்பருத்தி வில்வம்விலாமிச்சு இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம் ௧ கற்கண்டு பலம் ௨ பொடித்து ஐந்துபல அவினெய்யிற்போட்டு லேகியஞ்செய்து பாக்களவு ஏழுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

பழம்பாசி சமூலம் வெள்ளாட்டுப்பாலிற் போட்டுகாய்ச்சிவெந்தபின்வடித்து அதிலொருஎலுமிச்சம்பழம்பிழிந்துகொடுக்கதீரும்.

அதிமதுரம் சீரகம் ஏலம் பெருமாத்துப்பட்டை இவைகளையோர்நிறையாய்க் கருவேலம்பட்டை கியாழத்திலரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கொடுக்கத்திரும். இம்மூன்றும் இச்சாபத்தியம்.

கணங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

கல்நார் கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி செவியம்திப்பிலி அதிவிடையம் தான்றி கருஞ்சிரகம் அக்ராகாரம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கற்கடகச்சிங்கு குரோசானி கஸ்தூரி பூரகம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு இஞ்சி கையாந்தகரை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமும் நாரத்தங்கனிச் சாற்றால் மூன்றுசாமமு மறைத்து பயறளவாயுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்க எட்சி சீர்ப்புள் பறவை தோஷம் நளிர்சுரம் கழிச்சல் இருமல் சளை காசமெட்டு கணமாந்தமும் நீங்கும்.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் யேலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகுரோகணி இலுப்பைப்பூ நன்னாரி விலாமுச்சு வெட்டிவேர் திப்பிலி அதிமதுரம் முத்தக்காசு கொடிமுந்திரிப்பழம் பேர்ச்சம்பழம் ஓர்நிறையாய் கரிப்பான்சாற்றாலரைத்துக் கடலைப்பிரமாண முண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவதுவெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்கள் மாந்தசுரம் தாகந்திரும்.

சந்தனம் நன்னாரி புள்ளியவிரைத்தோடுசாஸ்திரபேதி முத்தக்காசு கோரைக்கிழங்கு வேரிலைத்தாமரை சிறுகீரை நாயுருவி வல்லாரை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சண்பகப்பூ கல்நார்திப்பிலி இருவாட்சி கருஞ்சிரகம் நற்சிரகம் யேலம் இலவங்கப்பட்டை உருத்திராட்சம் கோரோசனை பொன்னாங்காணி குப்பைமேனிகலைக்கொம்பு இவைகளில் மூலிகைகளுடைய வேர்த்தோல்களும் கடைச்சரக்குகளும் ஓர்நிறையாய் கல்வத்திட்டு வல்லாரைச்சாற்றாலும்பொன்னாங்காணிச் சாற்றாலும் மைபோலாட்டி தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்களுந் திரும்.

விளக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுபால் வகைக்குபடி ௧ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கிளுவைப்பட்டை கருவேலம்பட்டை வெங்காயம் இடங்கொழுத்து வகைக்கொருபிடி சிரகம் பலம் ௧ காசுக்கட்டி பலம் ௨ தட்டிபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டி விதங்கொடுக்க அஷ்டகணம் மாந்தம் தோஷந்திரும்.

வல்லாரை பலம்-ா-எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து சுக்கு ஏலம் கலைக்கொம்பு சாதிக்காய் தாளிசபத்திரி கோஷ்டம் சாதிபத்திரி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் நற்சிர

கம் தான்றி தக்கோலம் பொரிகாரம் சண்பகப்பூ குங்குமப்பூ கஸ்தூரி மஞ்சள் இன்பூறல் வேர் கச்சோலம் மல்லி கடுகு ரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-௧ ஆவின்பாலி லாட்டிக் கியாழத்திற் கரைத்து ஆவினெய்படி-௧ கூடவிட்டு பதமாய்க் காய்ச்சிக் கரண்டி நிறை கொடுத்துவர மாந்தம் போர்மாந்தம் மேகம் காசம் விஷநோய்களை இருமல் சுவாசகாசம் இளைப்பு மூலகணம் உட்சுரம் அஷ்டகணம் நிவர்த்தியாகும்.

ஏழுதரங் கழுவின சற்றுழஞ்சோறு ஒரு தேங்காய் பிரமாணம் வெந்தய மொருதுட்டெடை ஈருள்ளி பலம்-௧ இவைகளை ஒரு படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி ஒரு கரண்டி விதங் கொடுக்க ௧௮-வகைக்கணம் வெட்டைசுரம் நிவர்த்தியாகும்.

இண்டு தூதுவேளை சங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்தி பூவரசு குப்பைமேனி ஆடாதோடை சாரணை பூலா நரிப்பயற்றங்கொடி பிரமி தைவேளை கற்றாழை இவைகளின் வேர்களை இடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-௧ விளக்கெண்ணெய் படி-௨ கருஞ்சீரகம் ஓமம் பூண்டு கோரோசனை செண்பகப்பூ வசம்பு சாதிக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குபலம் அரை அரைத்துக் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதங்கொடுக்க மாந்தம் தோஷகணம் தெற்கத்து கணமும் நிவர்த்தியாகும்.

இம்பூறல் சிறுசீரை முசுமுசுக்கை கோவை எலிச்செவி குரும்பைசாணி இண்டு குப்பைமேனி அவுரி பொடுதலை ஆடாதோடை வல்லாரை துளசி குதிரைவாலி தூதுவேளை கோழியவரை கொன்றை தகரை கரிப்பன் முருங்கையிலை மேற்படி பட்டை விஷ்ணுகரந்தை ஓரிலைத் தாமரை பர்ப்பாடகம் நிம்பு ஆனை நெரிஞ்சி நரிப்பயறு ஈருள்ளி நறுவிலியிலை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி மாகாணி விளக்கெண்ணெய் படி-௧ சுக்கு செவியம் பேரரத்தை சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு ஜாதிக்காய் சாதிபத்திரி கருஞ்சீரகம் ஏலம் சண்பகப்பூ சீரகம் கிராம்பு கோஷ்டம் உள்ளி கோரோசனை காசுகட்டி கம்பிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு ௧ இவைகளை யரைத்துப் போட்டு மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சி பத்தியமாய்க்கொடுக்க அட்சரங்கள் சுரம் கணம் ௧௮-ம் நீங்கும்.

மாதுளம் சமூலமரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சர்க்கரை யொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய் நாலெலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் ஜாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனெடை-௧ பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகலகணம் தோஷம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணி துளசி தகரை கீழ்க்காய்நெல்லிவெண்ணொச்சி நாயுருவி அம்மான் பச்சரிசி கருநொச்சி இவைகளினிலை ஓரிலை

தாமரை புளியாரை வல்லாரை சிறுபுள்ளடி நரிப்பயற்றங்கொடி இண்டந்தண்டு முசுமுசுக்கை அகத்திப்பழுப்பு சிந்திற்கொடி ஆடாதோடை ஆடு தின்னாப்பாளை விஷ்ணுகரந்தைமுட்காவேளை இவைகளின் கொழுந்தும் ஆவரை விடத்தலை நிலக்குமிழ் சிறுகீரை வில்வம் உத்தாமணி மிளகு தக்காளி தைவேளை சங்கு கண்டங்கத்திரி நாய்வேளை குட்டிவிளா சங்கங்குப்பி இவைகளின் வேரும் வகைக்கொருபிடி வேர்களை நறுக்கி கியாழஞ்செய்துகொண்டு கொழுந்து வகைகளைச் சாறுவாங்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்கலந்து அதில் ஆமையோடு ஓமம் கடல்நுரை சிரகம் திப்பிலி கடுகுரோகணி கிராம்பு கருஞ்சிரகம் பர்ப்பாடகம் பூவந்திப்பழம் வசம்பு பெருங்காயம் செங்காத்தாரிப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு ௧ இவைகள் மைபோலரைத்துபோட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி அந்திசந்தி துட்டெடை பத்துநாட் கொருவிசை புளி இறைச்சி கரப்பன்பதார்த்தந்தள்ளி கொடுக்கச் சகல கணங்களும் நிவர்த்தியாகும்.

நீர்முள்ளி ஈருள்ளி திரிபலை சங்கம்வேர் ஓர் நிறையாயொரு படி மோரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்து இருப்புப் பாத்திரத்தில் ஊற்றி வைத்துக்கொண்டு ஒரு சங்கு இரண்டு சங்கு தினங்கொடுக்க தீராத கணமுந் தீரும்.

செப்பு நெருஞ்சில் சிறுபுள்ளடி சிறி அம்மன் பச்சரிசி தகரை வேர் நரிபயற்றங்கொடி அகத்திப்பட்டை வெங்காயம் வகைக்குக் கழற்சிக்காய் பிரமாணமரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கச் சகல கணங்களும் நிவர்த்தியாகும்.

கணத்தினால் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

நிலக்குமிழ் எருக்கு விஷ்ணுகரந்தை ஆவரை கொன்றை இவைகளின் வேர்பட்டை கணப்பூண்டு அம்மன் பச்சரிசி வகைக்கு பலம்-௧ மெழுகுபோலரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௧ வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒரு காசெடை முலைப்பாலிற் கலந்து மூன்றுநாள்கொடுக்க நிவர்த்தியாம்.

கணச்சூடு தணிய.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௧ வல்லாரைச்சாறுபடி அரை வெந்தயம் பலம் ௨ பசுவின்பால் விட்டரைத்துக் கலந்து பதமாய் காய்ச்சி வடித்துச் சர்க்கரைக் கலந்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

கணம் இருமல் வாய் நாற்றத்திற்கு.

மணித்தக்காளி ஒரு பிடி வெந்தயம் பலம் ௧ ஈருள்ளி மூன்று ஏலம் ஒரு துட்டெடை பொன்னிறமாய்வறுத்து இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநேரங்கொடுக்க தீரும்.

மாந்தகணம் பொருமல் இருமல் கபத்திற்கு.

தூதுளை நாயுருவி கரிப்பான் வல்லாரை தும்பைநொச்சி கண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி-வ சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி-க இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபலை வெள்ளைப் பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை ௩ வீதம் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

பொருமல் மாந்த கணத்திற்கு.

துளசி செம்முள்ளி தும்பை கஞ்சாங்கோரை தைவேளை இவைகளின் இலை நற்சீரகம் ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும் சாரணைவேர்ப்பட்டை தேசாபுரம் ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

கணமாந்தம் வயிற்றுளைவு பொருமலுக்கு
பாலசஞ்சீவி மாத்திரை.

வெள்ளைத்துத்தம் வெண்காரம் கோரோசனை கொழிஞ்சி கடுகுரோகணி வகைக்குக் கழஞ்சு ௩ அகத்தி யிலைச்சாறு விட்டு ஒரு சாமமரைத்து சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டை கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

தெற்கத்து கணமாந்தத்திற்கு போர்மாந்தத்திற்கு.

வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி காயம்வகைக்கு பலம் வ தூட்செய்து உ படி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டொரு நாழிகை கொதிக்க வைத்து ஆறுநாள் ரவிபுடம் வைத்து குழந்தைகள் திடனங்கண்டு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

வேப்பெண்ணெய் படி உ வேலிப்பருத்திகுப்பைமேனி வெள்ளெருக்கம் பழுப்பு இவைகளின்சாறுவகைக்குபடி-வ வெள்ளெருக்கு நொச்சிமுருங்கை இவைகளின் பட்டை வகைக்கொருபிடி ஒருத்தலைப்பூண்டு பலம் க வசம்பு அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை க இவைகளைத் தட்டி ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கரண்டிவீதம் மூன்றுநாட் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்,

வீக்கணத்துக்கு.

உள்ளி வசம்பு ஓமம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கிராம்பு சுக்கு மிளகு ஏலம் கூத்தன் கொதம்பைவேர் வகைக்கு விராகனிடை க பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரியபுடம் வைத்து சிறுகரண்டிவீதங்கொள்ள நிவர்த்தியாகும்.

கணக்கடுப்புக்கு.

ஆமணக்கெண்ணெயும் நிம்பச்சாறுஞ் சமன்கலந்ததில் வெந்தயத்தை அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிக்கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட்டதற்கு.

கச்சந்திராய்வேர் பொன்னாங்காணிவேர் சாரணைத்திவேர் வகைக்கு விராகனிடை-க பூடுத்தயிலம் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவுகொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலி லொருபலம் வெந்தயம் போட்டு வேகவைத்திரக்கி வெல்லமும் நெய்யும்விட்டுக் களிகிண்டி அந்தி சந்தி கொடுக்க குணமாகும்.

இரத்த சீதக்கடுப்பு சுருள்ளி பலவித கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

விருசம்பட்டை சுருள்ளி பருத்திப்பிஞ்சு இவைகளை யோரளவாய்ச்சாறு பிழிந்து அதில் அதிமதுரம் குப்பைக்கீரைவேர் வெள்ளைக் கெருடன் கிழங்கு மாதுளம் பிஞ்சு சீரகம் இவைகளைச் சமனா யரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலக்கிக்கொடுக்க குணமாகும்.

இரத்தம் சீதம் கடுப்பு நீர்ச்சுருக்கு.

இளந் தென்னம்பூவை யிடித்துப் பிழிந்த சாறு தயிர் வகைக்குப் படி அரைக்கால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒரு பலம் ஒன்றாய்க் கலந்து புளித்தள்ளி மூன்றுநாள் அந்திசந்தி கொள்ளத் தீரும்.

கிராணிக்கடுப்புக்கு.

எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத்துண்ணத் தீரும். கோரோசனை சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வெட்டிவேர் ஏலம் அதிமதுரம் சாத்திரபேதி, மாசிப்பச்சை தான்றிக்காய் வகைக்கு விராகனெடை-உ வெட்டிவேர்க் கியாழத்திலும் முலைப்பாலிலுமரைத்து உண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்க மேற்படி கடுப்பு மாந்தம் சன்னிக்கழிச்சல் பிரளி குடற்புரட்டல் வாதபித்தசுரம் உஷ்ணம் நீங்கும் இதன்பேர் அமிர்தாதியுண்டை.

ஆமக்கடுப்புக்கு.

பருத்திவிரை பருப்பு, சாதிக்காய், நன்னாரிவேர் வட்டத்திருப்பி சீரகம் கிராம்பு ஓர் நிரையாயரைத்துச் சிறுபுள்ளடிச் சாற்றில் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு.

விளாம்பிசினும் உள்ளியும் அரைத்து தயிரிற்கொடுக்க நீங்கும் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கப்பட்டை கிராம்பு மல்லி கோஷ்டம் கோரோசனை சண்பகப்பூ கார்கோலரிசி அதிமதுரம் சீரகம் லவங்கப்பத்திரி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் வகைக்கு பலம்-வ விளக்கெண்ணெய் பலம்-கஉ ஆவின்நெய் பலம்-சு நல்லெண்ணை பலம்-ரு முருங்கையிலைச்சாறு-கசு-மேற்படி மருந்துகளை யரைத்து ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்து ஒரு சங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்க உதிரக்கணம் இரத்தக்கடுப்பு குணமாகும்.

சீழ்மூலத்திற்கு.

செந்நாயுருவியிலை ஒருபிடி நல்லெண்ணெபடி-௪ கற்றாழஞ்சோறு சர்க்கரை இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்க நிற்கும்.

இரத்தமூல வரட்கணம் ஊது மாந்தத்திற்கு.

சாதிக்காய் மாசிக்காய் கிராம்பு கோரோசனைசீரகம் பூதிக்காய் திப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்து மிளகு பிரமாண முண்டைசெய் துலர்த்தி மேற்படி பாலிற்கொடுக்க நீங்கும்.

அடித்தள்ளினதற்கு.

கரிசலாங்கண்ணியும் பழம்புளியுமோரிடையா யரைத்து புன்னக்காய் பிரமாணம் எட்டுநாள் கொடுக்க குணமாகும்.

சுத்திசெய்த கெஞ்சா தட்டெடை-௧ மிளகு-௨௧ பூண்டு-௨௧ அரைத்துக் குன்றிபோ லுருட்டி பருத்தியிலைச் சாற்றிலாவது மாதுளம் பிஞ்சிச்சாற்றிலாவ திடத்தீரும்.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை மூனு விழி பொடுதலை சிறுபுள்ளடி வகைக்கொருபிடி தட்டிக் கால்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுபோது கரண்டிவிதங்கொடுக்கத் தீரும்.

இஞ்சியை மேற்றோல் சீவி துவாரமிட்டதிலொரு விராகனிடை பெருங்காயத்தை பொதிந்துமூடி நூலாற்கட்டித் தயிரில் வேகவைத்து எடுத்தரைத்து வேறேதயிரிற் கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

முக்கல் வயிறுக்கடுப்பின் குணம்.

முக்கலுடன் அபானங்கடுத்து சீதரத்தமும் விழும் தாதுவற்றும் தாகங்காணும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

பருத்திப்பிஞ்சு சாதிக்காய் கிராம்பு அதிவிடையம் அரைத்த அசமதாகம் இலந்தைப்பழம் ஓர் நிறையா யரைத்துக் கட்டித்தயிற் கலந்துண்ணத்திரும்.

ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம் நிலக்குமிழ் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு பலம்-௧௦ அரைத்துபோட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி கொடுக்க உளுப்பு மூலக்கடுப்பு நீங்கும்.

புழுங்கலரிசி வெல்லம் கவிழ்தும்பை வகைக்கொரு நாரத்தங்காய் பிரமாணமரைத்து நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து மூன்றுநாள் சாப்பிட கடுப்பு கிராணி முக்கல் நீங்கும்.

ஒரு சிரங்கை எருமைத்தயிரில் ஒருகாசெடை வருஷஞ்சென்ற அவரையிலைச் சாறுவது அல்லது மிளகு தக்காளி யிலைச்சாறுவது பிழிந்துகொடுக்க நீங்கும்.

பசுவின்பாலிற் பரித்துப் பிஞ்சுச் சீரகமு மரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும் ஒதியம்பட்டையை பசும்பாலி லரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்.

ஆல் அத்தி ஆவாரை விடத்தலை கருவேல் நாவல் இவைகளின் பட்டையும் கொழுந்தும் தென்னமொக்கு ஓர் நிறையாய்க்கியாழம் வைத்துச் சீரகம் அதிவிடையம் மாசிக்காய் கிராம்பு சாதிக்காய் இவைகளை இளவறுப்புச் செய்து விளாம்பிசினில் கூட்டிபொடித்துக் கியாழத்திற் போட்டுக் கொடுக்கநீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

மூலரத்தகணம் விஷகணம் மாந்தத்திற்கெண்ணை.

விளக்கெண்ணை படி-௧ கற்றாழை எலுமிச்சம் பழம் சுருள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி-௪ ஆவினெய்படி அரை ஒன்றாய் கலந்ததில் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சண்பகப்பூ ஏலம் சன்ன லவங்கம் வகைக்கு பலம்-௪ வெந்தயம் பலம்-௧ பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி நிரையக் கொடுக்க நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தகணத்தின் குணம்.

குழந்தை அடிக்கடி இரும்புங்கழிச்சல் இரத்தக்கடுப்பு காணும் இடுப்புந் துடையு முளையும் சுரங்காயுந் தாகிக்கும் நாடியயரும் உடல் வாடும் அன்னஞ் செல்லாது.

நிவர்த்தி.

வில்வவேர் கருவேலங்கொழுந்து கிராம்பு நிம்பவிரை நற்சீரகம் ஆவாரம்பூ ஏலரிசி சாதிபத்திரி சாதிக்காய் ஓரளவாய்க்கூட்டியரைத்துச் சிறுகொட்டைப் பாக்களவு முலைப்பாலிற்கொடுக்க இரத்தகணம் மூலகணம் அதிசாரம் நீங்கும்.

செங்கழுநீர் கிழங்கு சீரகம் ஏலம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் கோஷ்டம் தூதுவேளைவேர் நன்னாரிவேர் ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து நெய்யிற் குழைத்துண்ணத் தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கம் லவங்கப்பட்டை மல்லிகோஷ்டம் கோரோசனை செண்பகப்பூ கார்கோலரிசி அதிமதுரம் லவங்கப்பத்திரி சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் வகைக்கு பலம்-ப இவைகளை பொடித்து ஆமணக்கெண்ணை பலம்-௧௨ பசுவின்வெண்ணெய் பலம்-௬ நல்லெண்ணை பலம்-௨ முருங்கையிலைச்சாறு பலம்

கூ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்வடித்து ஒருபல விதம் மூன்றுநாள் கொள்ள நீங்கும்.

விளக்கெண்ணை படி-வ கழுவின கற்றாழஞ்சோறு ஒரு விளா ங்காய் பிரமாணம் பேய்க்குமட்டிக்காய் உ சருள்ளிபலம் உ இவை களைத் தட்டிபோட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து வாரத்திற்கிரண் டு விசை ஒருதட்டெடைகொடுக்கநீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்யம்

சுழிகணம் வரட்கணம் ஊதுகண மாந்தகணம் இரத்தகண முதலானதற் கெண்ணை.

செப்புநெருஞ்சில் தகரை பழம்பாசி ஓரிலைத்தாமரை நன்னாரி சங்கு நொச்சிச்சாரணை ஆடாதோடை சிறுவழுதலை இம்பூரல் பர்ப் பாடகங் கற்றாழை நாயுருவி சங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்தி சிரகஞ் செங்கழுநீர் மூக்குரட்டி சிற்றாமுட்டி தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி மிளகு தக்காளி இவைகளின் வேர் வகைக்குபலம் வ மிளகுதக்கா ளி வல்லாரை கரிப்பான் துளசி செம்முள்ளி வில்வப்பத்திரி அகத் தி முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கு விஷ்ணுக்ரந்தை கருவே ல் தகரை வெதுப்படக்கி பேய்மருட்டி இவைகளின் சாறு வகைக் குப்படி மாகாணி திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு சீரகம் மாசிக்காய் அரைத்த வகைக்கு விராகனிடை கூ திப்பிலி மூலம் செவியம் சித்திரமூலங் தேசாவரம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் கடுக் காய் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை க பூண்டு விராக னிடை ரு சருள்ளி பலம் உ இவைகளையெல்லா மரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணையிற்போட்டு மேற்படி சாறு வகைகளையுங்கல ந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக்கொண்டு மாதமொன்றுக்கு மூன்றுவிசை கொடுத்து உப்பு புளிதள்ளிக் கடும்பத்தியமாயிருக்க நீங்கும்.

சகல கணம் பிரளிக்குச்சஞ்சீவி எண்ணை

விளக்கெண்ணைபடி-க அவுரி வேலிப்பருத்தி முடக்கொத்தா ன் தும்பை கவுதும்பை சடைச்சி பெருந்தும்பை கிரந்திநாயகம் செம்முள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்கு படி-வ புளியம்பிரண்டை கிழங்கு கொல்லன் கோவைக்கிழங்கு பலபிள்ளைக்கிழங்கு பூண்டு சருள்ளி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்து போட்டொன் றாய் கலந்து காய்ச்சி வடித்து ஒரு சங்குகொடுக்க சகலபிரளிக்கண ம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

சுழிகணத்திற்கு கியாழம்.

கற்கடகச்சிங்கி சீந்திற்கொடி நற்சீரகம்வில்வவேர் அதிவிடை யம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரிவேர் முசுமுசுக்கை செம்முள்ளி வேர் தூதுவேளைவேர் திப்பிலி வகைக்கு பலம் வ இடித்துபோட் டுக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

கரப்பன் வகுப்பு.

வாதபித்த சிலேத்ம கரப்பன் செங்கரப்பன் கருங்கரப்பன் ம ண்டைக்கரப்பன் அரிகரப்பன் பொரிகரப்பன் கிரந்திச் சூலைக்கரப் பன் வாலைக்கரப்பன் ஊதுகரப்பன் செவ்வாப்புகொள்ளிகரப்பன் கட்டியொடு விங்குகரப்பன் உதிர்கரப்பன் சட்டைதடி வெடிகரப் பன் சிங்கமுக எரிகரப்பன் ஆக கரப்பன் கஅ.

விஷவாத கரப்பன் குணம்.

உடல் வெதும்பும் உளையும் பரபரெனஊரும் கைகால் அரை வயிறு வீங்கி வரண்டு வெடித்தும் புண்ணாகும்.

நிவர்த்தி.

உத்தமதாளி தழுதாழை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளறுகுநத்தை ச்சூரி நாயுருவி நாக்கடுகு நன்னாரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சிரியா நங்கை கதும்பை வெள்ளருக்குமாவிலங்கு இவைகளின்வேர் வகை க்கு ஐந்துபலவிதமிடித்து பத்துப்படி தண்ணிரிற்போட்டு வற்ற வைத்திருந்ததில் தேங்காய்ப்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக் கு படி-க விட்டு கோரோசனை பஞ்சலவணம் திரிகடுகு திரிபலை மு த்தக்காசு பேரீச்சங்கொடி முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு வகைக்கு வி ராகனிடை கூ பொடித்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வே ளைக்கொரு கரண்டிவீதம் கடும்பத்தியமாய்க்கொள்ள நீங்கும்.

மிளகு பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ சருள்ளி பல ம் ௨ நெல்லி முள்ளி பூவரசம் பூச்சரம்பல்வகைக்கொருபிடி இவை களை யெல்லாம் ஆடு தீண்டாப்பாளைச் சாற்றிலாட்டி-வ படி நல் லெண்ணையிற் போட்டு பதமாய் காய்ச்சி வடித்து புண்ணிற்போட நீங்கும்.

வாதகரப்பன் குணம்.

உடல் கனத்து வெளுத்தும் பிரண்டைபோற் கடித்துக்கட்டு ம் கண் சிவக்கும்.

நிவர்த்தி.

பூதகரப்பன் பட்டை பூவரசம்பட்டை நுணா வேர்ப்பட்டை இலுப்புக்கட்டி இவைகளையோர் கிறையாய்ச் சுட்டுச்சாம்பலாக்கி நல்லெண்ணையிற் குழைத்துத் தடப்புமேற்றடவமாறும் கொன்றை கொழுந்தை யுரைத்து தடவமாறும்.

புங்கு ஆடாதோடை நாய்வேளை சங்கு இவைகளின்வேர் வ கைக்கொருபிடி வசம்பு உள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வெளிச்சி பிசின் கடுக்காய் பொடுதலைக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குவிராக னிடை-ரு சருள்ளி பலம் ம இவைகளை பொடித்து ஒருபடி விளக் கெண்ணையிற்போட்டு சங்கங்குப்பிச்சாறு படி-க கூடவிட்டு சூரிய

லம் வ தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி சிவந்த பதத்தில் வடித்து ஒரு கரண்டிவீதங்கொள்ள நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

கருங்கரப்பன் குணம்

உடல் வெதும்பும் பசுநரம்புதோன்றி நிறம் பேதப்படும் தேகம் பராபரத்து முறுக்கிக் குழந்தை துள்ளி அழும் முலையுண்ணு து முகங்கால் ஊறும்.

மிளகு துருசு கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஓமம் கஞ்சாங்கோரை நத்தைச்சூரி சிறு அவரை பெரிய ஆவரை சிவனார் வேம்பு வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேரை ஓர் நிறையாய்க் கட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காச்சிக் கொடுக்க கரப்பன் பதினெட்டும் நீங்கும்.

சூலைக்கரப்பன் குணம்.

தேகமெல்லாம் வெடித்து முழங்கால் முழங்கையிற் சூலைகட்டும் முகம் வாடும்.

நிவர்த்தி.

புங்கு சங்கு ஆதண்டை இவைகளின்வேர் அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரிந்த ஈருள்ளி உழக்கு கடுகுரோகணி பலம்-௨ முடக்கொத்தான் பல மரைக்கால் இவைகளைத் தட்டி யொருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துண்ண முடக்குச்சூலை புண்கரப்பன் சொரிசிரங்கு தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஊதுகரப்பன் குணம்.

குளிர் காய்ச்சல் கழலைக்கட்டிகாணும் நாடோறும் பூதம்போலாடல் வீங்கும் புண்ணாகும் மூக்கரிக்கும்.

நிவர்த்தி.

அகத்தி கர்ப்பூரவல்லி அவுரி வெள்ளறுகு சங்கு ஆடாதோடை மணித்தக்காளி ஆவரை சங்கங்குப்பி நிலக்கடம்பு கிரந்திநாயகம் நொச்சி முருக்கு ஈருள்ளி வகைக்கு சாறு படி-௨ விளக்கெண்ணெ படி-௪ மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரி மஞ்சள் சிவதை கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை வகைக்குவிராகனிடை-௪ அரைத்துக் கரைத்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதம் மூன்றுநாட்கொள்ளஊதுகரப்பன்முதல்-௧௮ கரப்பனுந்தீரும்

பாலகரப்பன்குணம்.

தேகமெலியும் சந்து கால் கடுக்கும் கண்டம் வெடித்து புண்ணாக்கிக் கடிவிஷம்போல் நீர்பாய்ந்து நாறும்.

வேறு தேகமெல்லம் பரபரத்துச் சொரிபோலாகிச் சாரையுடற்போற்காணும் புண்ணில் விஷசலம் உதிரம்போல வடியும் சூலை வற்றித் திருவழியும்.

பூவரசம்பட்டைச்சாறு விளக்கெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்கு படி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி மெழுகுபதத்திற் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கார்கோலரிசி யேலம் லவங்கம் சடாமாஞ்சில் கரிசாலை நுணாவேர் வகைக்குபலம்-௨ நிழலிலுலர்த்திப் பொடித்துப்போட்டுக்கிண்டி நெய்பதமாக்கி இறக்கிவடித்து ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுத்துக் கடுகை மேலிற் பூசத்தீரும். கரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளிப் பத்தியங்கொள்ளவும்.

அரிகரப்பன் குணம்.

யோனி லிங்கமுதலான ஸ்தானங்களிற் புற்றுண்டாகிப் புண்பட்டு ஆறுமற்றசைய அரித்து உருவையழிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆரை கொட்டைகரந்தை செருப்படை கரிசாலை பொன்னாங்காணி பேய்மிரட்டி சிறுகீரை வட்டத்திருப்பி தொடரி இவைகளின்வேர் நீலி கோடகசாலை மிளகரணை வேலிப்பருத்தி பெருங்கிளர் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை, வசம்பு பசரியிலை வகைக்கு பலம் ௨ இவைகளை யிடித்துக் காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டி விகிதம் ஏழுநாள் கொள்ள அரிகரப்பன் சொரிகரப்பன் செங்கரப்பன் கருங்கரப்பன் முதலான ௧௮-வகைக் கரப்பனுந்தீரும்.

எருக்கு மருக்காரை வட்டக் கிலுகிலுப்பை வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கடுக்காய் பூண்டு வகைக்கு பலம்-௨ நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுநாள் புண்ணின்பேரிற் றடவத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வரட்சிகரப்பன் குணம்.

உச்சிமுத லுள்ளங்கால் வரையில் சிறுசிரங்கு மிகுந்தும் வெடித்துத் தினவுஞ் சொரியுங்காணும் நித்திரைவராது.

நிவர்த்தி.

தூதுவேளை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளெறுக்கு கொடிவேலிநீலி இவைகளின்வேர் கருஞ்சீரகம் கெந்தகம் கார்கோலரிசி ஓமம் சீரகம் வகைக்கு காற்பல விகிதங் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினும் தடவத்தீரும்.

புங்கங்கொட்டை மரமஞ்சள் வேம்பாடம்பட்டை அவுரிவேர் துருசு கெந்தகம் தாளகம் வகைக்கு-வ பலமாக பொடித்து-வ படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத் தீரும்.

சிறுசின்னிச்சாறு விளக்கெண்ணை வகைக்கு படி-க ஒன்ருய்க் கலந்ததில் மிளகு செங்கத்தாரிப்பட்டை சிறுகுருஞ்சான்வேர் பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

அவித்தூர்த்தின சிற்றாமணக்கெண்ணெ படி-க கர்ப்பூரவல்லி சிறு செருப்படை நாவிரட்டி வெங்காயம் வகைக்குச் சாறுபடி-க இவைகளை ஒன்ருய்க்கலந்து காய்ச்சி வடித்தொரு சங்குவிதம் குழந்தைகட்கு உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரத்தீரும்.

சொரிசிரங்குக்கு.

பூவரசம்பட்டையில் நீராகாரத் ...ண்ணீர்விட் டிடித்துச் சாறுபிழிந்து அரைக்காற்படி விதம்-ந நாள் உப்பு புளி நீக்கிச்சாப்பிட்டு கெந்தகம் சித்திரமூல வேர்ப்பட்டை வகைக்குக் காற்பல வீதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வேகவைத்துக் காலையில் உடம்பிற்றடவி மாலையில் அரைப்புத் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

ஏலம் மிளகு கார்கோலரிசி கெந்தகம் சூடன் பிராய்ப்பட்டை வகைக்கு ஒரு விராகனிடை வீதம் பொடித்து அரைக்கால்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும்.

பேய்ச்சொரிக்கு.

இந்துப்பைபொடித்து நெய்யிற்போட்டு ரவியில்வைத்து உடம்பிற்பூசி வைத்திருந்து மறுநாள் முழுகத்தீரும்.

சீந்திற்பொடி வேப்பம்பட்டை பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் கO-இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் ஆவினெய்படி க் கூடவிட்டு திரிபலை செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் விலாமிச்சம்வேர் தக்கோலம் கோஷ்டம் தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு விராகனெடை உ அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை உமிக்காந்தலில் வைத்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருவேளைக்கிரண்டு காசெடை நெய்விதங்கொள்ளத் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சிரங்குக்கு.

காட்டுச்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கடுக்காய் நீர்வெட்டிமுத்து சமனிடையாய் பொடித்து இதற்குச்சமன் மிள

குத்தூள் கூட்டி ஊமத்தங்காய்க்குளடைத்து ஒன்றரை எருமுட்டையிற் புடம்போட்டெடுத்து ஒருபடிதேங்காயெண்ணெயில் அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள் சூரியபுடம் வைத்துச் சிரங்கின்மேற்றடவத் தினவு நமச்சல் தீரும்.

நீர்வெட்டி முத்தும் சந்தனமும் ஓர்நிறையா யரைத்துச் சிரங்கிற்றடவ உதிர்ந்துவிடும்.

வெக்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தகமும் வகைக்குக் காற்பல விதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காலையிற் சிரங்கின்மேற் பூசிவைத்திருந்து மாலையில் இதுப்பை யரைப்பும் வேப்பிலையும் சமமாயரைத்து உடம்பிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்ய தீரும்.

காத்தொட்டி யிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் காற்படி விதங்கலந்து அதிற் சுத்திசெய்த யகவுரிவிராகனெடை க பொடித்துப்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்து உடம்பிற்றேய்த்து மாலையில் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

சகல கரப்பன் சிரங்குக்கு மேற்பூசும் எண்ணெ.

விடத்திலை இலைக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி மாவிலிங்கு சங்கு தாழை கொமட்டி குப்பைமேனி அவுரி பொடுதலை நிலக்கடம்பு ஆமணக்கு இரண்டு எருமையின் ஆட்டாங்கொடி நொச்சி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-வ வீதங் கலந்ததிற் சீரகம் கடுகு கோரைக்கிழங்கு குந்திருக்கும் குக்கில் திரிகடுகு தேவதாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம்-க விகிதமரைத்து போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற் பூசத்தீரும்.

சிரங்குப்புண்ணுக்குக் களிம்பு.

துருசு கெந்தகம் குங்கிலியம் இவைகளை யோர்நிறையாய் விளக்கெண்ணெயி லரைத்துப்போடத்தீரும்.

வாதகரப்பன் வீக்கத்திற்கு.

மூக்கரைச் சாரணைவேர் இந்துப்பு கடுக்காய் மாச்சுக்கு ஓர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு குடிக்கத் தீரும்.

தூதுவேளை சங்கு சுரைக்கொடி சிறுநெரிஞ்சி நீர்முள்ளி சருள்ளி இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் வெண்காரத்தை பொரித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

சருள்ளியை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் நவாச்சாரம் இந்துப்பு சீரகம் வெங்காரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக்கொடுக்கத்தீரும், மலசலங்கழன்று வீக்கம்வற்றும் மேற்படிமூவகையுப்

பையும் பொடித்துக் கோசலத்திற் கலக்கி வடிகட்டிக் கொடுக்க தீரும்.

மாந்தம்செவ்வாப்பு கரப்பானுக்கு.

சாதிலிங்கம் பூரம் ஏலம் பூங்காவி வகைக்குபலம்-வ கோதும் பைக் கஞ்சிவார்த்து இரண்டு ஜாமம் மைபோலாட்டி ப்பயறுபோ லுண்டைசெய்துகொண்டு இரண்டு வயதுப்பிள்ளைக்குச் சோற்றிலு ம் அதற்குட்பட்ட குழந்தைகட்கு மாசிப்பத்திரி கியாழத்திலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுசிரங்கு சொரிசிரங்கு.

கொடிக்கள்ளியை வாட்டிச் சாறுபிழிந்து வயதுக்கும் பலத் துக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும் ஒருபடி தேங்காய் பாலில் து ருசு அரிதாரம் கெந்தி வகைக்கு இரு கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி நெய்வடித்துக் காலையிலுடம்பிற் பூசி மாலையில் அரைப்பி ட்டுக் குளிக்கத்தீரும்.

காற்கடுவன் மண்டைக்கடுவனுக்கு.

மேற்படி வியாதி காலிலுந் தலையிலுங்கண்டிருந்தால் ஆமணக் கினிலையை இரவிற்கட்டிக் காலையிலவிழ்த்துச் சலத்தாற் கழுவிய பி ன் அப்புண்ணில் தேங்காயெண்ணெயைத் தடவியதன்மேற் சங்கிலை யைக் கருகிப்பொடித்துத் தூவிடத்தீரும். இலுப்பைப்பட்டை பா வட்டை சதுரக்கள்ளிப்பட்டை வெங்காயம் வசம்பு நறுக்கி விளக் கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உட்கொள்ள நீங்கும்.

சிரங்கு சொரிகரப்பன் ஆறுப்புண்ணுக்கு.

அரிதாரம் பலம்-வ சேங்கொட்டை-உ0 இவைகளை நறுக்கி ஒ ரு படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிச் சேங்கொட்டை வெ டிக்கும்பதத்திலிறக்கி வடித்து உடம்பிற் றேய்த்து மாலையிரைப் பிட்டுக்குளிக்கத்தீரும் கல்லுப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-வ விகிதம் பொடித்து இரண்டுபடி தேங்காய்பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்து உடம்பிற்பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

கரப்பானுக்கு எண்ணெ.

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான் கழற்சி புங்கு சங் கு சங்கங்குப்பி கிரந்திநாயகம் சிறுசெருப்படை சிறுசின்னி முதி யார்கூந்தல் உத்தாமணி கொடிவேலி வெள்ளறுகுவேம்பாடம்பட் டை சிவனார்வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்திரி பூதகரப்பன் பட்டை சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய் விளக்கெண்ணெ யிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொடுக்க புடைக்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் வீங்கு கரப்பன் அரிகரப்பன் செங்கரப்பனுந் தீரும்.

கபாலகரப்பானுக்குத் தயிலம்.

முத்தக்காசு தூதுவேளை காணி சீராசெங்கழுநீர் வேளரிலைத் தாமரை சிவனார் வேம்பு நிலவேம்பு குப்பைமேனி சங்கு மலைதாங் கி கொன்றை இவ்வைகளின்வேர் வகைக்குபலம்-க சுக்கு மிளகுதிப் பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் வசம்பு பூண்டு சென்னகரப் பழம் கடுகுரோகணி வெளிச்சிப்பிசின் அதிமதுரம் வகைக்குகழஞ் சு-க இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்து ஒரு படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டுத் தலை யிற் பதமிட்டு முழுகிவரத் தீரும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறுபடி-ச குமரிச்சோறுபடி-க தூதுவேளை வேர் பலம்-ச இடித்து-உ படி தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்த கியாழம்படி-வ நல்லெண்ணெ படி-க இவைகளைக் கலந்ததிற் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை கருஞ்சீரகம் வேம்பாடம் பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு ஒன்று விகிதமரைத்துபோட்டு பதமா ய்க் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு முழுகிவரத்தீரும்.

கரப்பனுக்கு மேற்றடவும் எண்ணெ.

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்கு சாறுபடி-க எருக்கிலைப் பழுப்பு வேளை வகைக்குச் சாறுபடி அறை நல்லெண்ணெ படி-க இவைகளைக் கலந்ததில் சுக்கு மிளகு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குபல ம்-க அரைத்து போட்டுக் காய்ச்சிக் கரப்பான்பேரிற் றடவிவரச் சகலகரப்பனுந் தீரும்.

முருங்கைப்புஷ்பம் எருக்கம்புஷ்பம் முத்தெருக்கஞ்செவி கா ர்த்திகைக்கிழங்கு இரண்டு கழஞ்சு அரைத்து அறைபடி ஆவினெ ய்யிற் போட்டுச் சிவந்த பதத்திற் காய்ச்சி வடித்துக் கண்டத்திற் குக் கீழ்ப்பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

கொள்ளிக்கரப்பனுக் கெண்ணெ.

வெருளறுகு சிவனார்வேம்பு சங்கங்குப்பி பொடுதலைவீழிகோ ழியவரை கரிப்பான் கருநொச்சி கழற்சி மஞ்சணத்தி சிறுசெந்த ட்டி சாரடை தூதுவேளை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-க வி ளக்கெண்ணெ படி-க ஒன்றாய்க் கலந்ததில்கருஞ்சீரகம்பலம் அறை சுருள்ளி பலம்-க அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி பத்தியமாய்க் கரண் டி வீதங்கொடுக்கத்தீரும்.

சுரவகுப்பு.

கணக்காய்ச்சலின் குணம் விருத்தம்.

பாருமுந்தி பகருமாதிமுதல்
சாருமீரல் சதுர்வகைப்புண்ணுகி
ஊருமேசா மோங்கித்திகைத்தமே
நேருமயக்கம் நிலையாயுரைத்ததே.

வேறு-விருத்தம்.

உரைத்தேயமே பாலருக்குச் சுரவகுப்பு
    உடல்காயும் ஆமசுரம் உறுதிமெத்த
நிறைத்ததொரு ரத்தசுரம் அன்பனுதி
    நேரான மாங்கிஷ சுரமுகாகும்
திரைத்துமே அத்திசுரம் வாதபித்தந்
    சிலேற்பனத்துச் சுரமென்று செப்பலாகும்
மறைத்ததொரு மாந்தசுர மட்சரந்தான்
    மகாதோஷ மாந்தசுர மென்னலாமே.

ஆமேதா விரத்தகண சுரமுமாகும்
    அறைந்தகணக் காய்ச்சல் குளிர் சுரமுமந்தம்
தாமேதான் மாறய்சுரங் காய்ச்சலாகும்
    சார்வான பழஞ்சுரமும் சீதசுரமாகும்
கரமேதான் அதிசார சுரமுமாகும்
    கழறினர் வாந்திசுரம் விக்கல்தாகம்
நாமேதான் சுரவகுப்புச் சொன்னேனப்பா
    நவின்றிட்டார் கும்பமுனி நவின்றிட்டாரே.

உந்தி முதல் ஈரல்வரை புண்ணாகிச் சுரங்காயும் திகைத்து மயக்கமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

பூசனி தண்ணீர்மீட்டான் இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி-௧ கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ வெட்டிவேர் பச்சை அதிமதுரம் லவங்கம் சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி திப்பிலி சந்தனம் யேலம் விலாமிச்சவேர் மாம்பருப்பு கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் பொன்முசுட்டை வகைக்கொரு காசெடை விகிதம் மரைத்துக்கலந்து பதமாகக்காச்சி கொடுக்கக் கணக்காய்ச்சல் உட்சுரம் தடுமல் இருமல் தீரும் உடல்பூரிக்கும்.

புள்ளடி செப்பு நெருஞ்சி வல்லாரை வரப்பூலாகோழியவரை இவைகளின் வகைக்குசாறுபடி-௪ ஆமணக்கெண்ணெய் படி-௧ குரோசாணி கடுகுரோகணி வெளிச்சிப்பிசின் மாவின் புல்லூரி சடாமாஞ்சில் வகைக்கிரண்டு பணவெடை பொடித்துக் கலந்து காய்ச்சி யொருதுட்டெடை கொடுக்க குணமாகும்.

மாசக்காய் திப்பிலி யேலம் கோரோசனை கோஷ்டம் மாஞ்சில் இருசீரகம் அக்ராகாரம் வகைக்குப்பலம்-௪ மூலைப்பாலா விருச்சம மரைத்து கடலைப்பிரமாணமுருட்டி மேக்படி பாலில் ஒருமாத்திரை விதமேகொடுக்க குணமாகும்.

சங்கு செருப்படை துளசி வரப்பூலா கழற்சி நரிப்பயறு இவைகளின் சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி-௧ அப்பை கொவ்வை சேரிஞ்சில் தூதுவேளை இவைகளின்வேர் கிராம்புதிப்பிலிசாதிக்காய் இம்பூரல் வசம்பு உள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால்தட்டிப்போட்டுக்கொடுத்துமேலிலும்பூசத்தீரும்.

நாய்த்துளசி பழம்பாசி கணப்பூடு பேய்மிரட்டி வல்லாரைதகரை வகைக்கொருபடி கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை வகைக்குக் கால்விராகனிடை பொடித்துப்போட்டு சங்களவு கொடுக்க கணவெதுப்பு தீரும்.

ஓடம்புநோய் காய்ச்சலின் குணம்.

உடம்பு நொந்துகாயும் குழந்தை உதட்டைக் கடிக்கும் கைமுஷ்டியை யுறக்கப்பிடிக்கும் நட்டகண்ணை விழிக்கும் பதட்டமுடன் கொங்கையை கடித்திழுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சிதேவிப்பூண்டை யிடித்துப் பிட்டாயவிழ்த்துச் சாறு பிழிந்ததிற் கடுகுரோகணியை யரைத்துக்கலக்கி வெள்ளாட்டுப் பாலிற் கடிகைப் பிரமாணங் கலந்து கொடுக்க குணமாகும்.

உட்காய்ச்சலின் குணம்.

உட்சுரம் காயும் வயிறு அபானமெரியும் மயக்கங்காணும்மலசலந் தீயும்.

நிவர்த்தி.

இளநீரி லவித்தூற்றின சிற்றாமணக் கெண்ணை படி ௧ ஆவின்பாற்படி ௨ குமரிச்சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததிற் சீரகம் மாசிக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் கிராம்பு யேலம் சுக்குவகைக்கு விராகனிடை ௧ வெந்தயம் பலம் ௧ இவைகளை வறுத்துக்கலந்து சூரியபுடம்வைத்து கடிகைசூரணங்கொடுக்கக் காய்ச்சல் உட்காய்ச்சல்மாந்தம் உடம்புவற்றல் நாவரட்சி நடுக்கல் இருமல் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ௧ சிற்றாமணக்கெண்ணை படி ௩ கலந்து காய்ச்சிக் கணப்பூண்டு மான்கொம்பு சந்தனம் ஆமையோடு வகைக்குப்பலம ௧ இளநீரா லரைத்துச் செண்பகப்பூ சாதிக்காய் நற்சீரகம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூகறுஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் ௪ சாதிபத்திரி பலம் அரைக்கால் கொத்தமல்லி பலம் அரை இவைகளை பசுவின்பாலிலரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சி அந்திசந்தி யொருதுட்டெடையேழுநாள்கொடுக்க மாந்தகணம் தோஷம் வரட்சணம் உடம்பு மெலிவு அட்சரத்தின் காய்ச்சல் உட்சுரம் நீங்கும்.

ஆமசுரத்தின் குணம்.

சாமந்தோறு மட்டாய் சுரங்காயும் குழந்தை சீயழும் பாலுண்ணாது உடல் கருக்கும் இளைக்கும் நடுங்கும் தண்ணீர்த்தாகம் தலை வலிகாணும் கைகால் குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

உத்தாமணி பாவட்டை சங்கு காவட்டை முருங்கை நுணா
பொடுதலை இவைகளின் ஈர்க்கு ஒரு பிடி நறுக்கிச் சட்டியிற்போட்
டு ஒருபடி தண்ணீர் விட்டு ஓமம் திப்பிலி வசம்பு ஆமையோடு கரு
ஞ்சீரகம் ஓர் நிறையாயரைத்து துணியில் முடிந்து கூடப் போட்டு
வற்றக்காய்ச்சி யதில் மேற்படி மருந்துகளை யரைத்துக்கழற்சிக்கா
ய்ப் பிரமாணம் மூன்று வேளை கொடுக்க குணமாகும்.

விளாங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயில் உத்தாமணிக்
கொழுந்து வசம்பு உள்ளி விளாவேரோடு ஓமம் ஆமையோடு வகை
க்குக்கழஞ்சு வறுத்துப் பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரண்டி
நிறைகொடுக்க குணமாகும்.

உத்தாமணி சங்கு தூதுவேளை கொடுப்பை இவைகளின்வேர்
வகைக்கொருபிடி நறுக்கி ஒருபடி நீரிற்போட்டு பொடுதலை ஓமம்
திப்பிலி மிளகு வசம்பு பூண்டு ஆமையோடு வகைக்குவிராகனிடை
க சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சியதில் மேற்படிமருந்தை
யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்க குணமாகும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றுமுட்டி வேலிப்பருத்தி இவைக
ளின்வேர் மிளகு வகைக்குப்பலம் அரை தட்டிப்போட்டுக் கியாழ
ஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க குணமாகும் இவையெல்லாம் இச்சா
பத்தியம்.

இரத்த சுரத்தின் குணம்.

வயிற்றுவலி தாகம் கழிச்சல் தலைசுற்றல் காணும் சுரம் விட்டு
விட்டுக்காயும் கண்தாழும் நாவுலரும் கைகால் சோர்ந்து தண்ணீர்
போலிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

நாவிக்கிழங்கு திப்பிலி வெண்காரம் விராகனிடை கடு சாதி
லிங்கம் விராகனிடை-ம நிம்பப்பழத்தின்சாற்றுதி இருசாமமரைத்
துக் கடலைநிரை யுண்டைசெய்து சுக்கு கியாழத்திற்கொள்ள வெ
துப்புத்தீரும். சீரகம் கிராம்புக் கியாழத்திலிட நீங்கும் ஆலவிழுதி
ன் கியாழத்திற்கொள்ள பழஞ்சுரம் நீங்கும்.

அன்பஞுதி சுரத்தின் குணம்.

வேர்க்கும் வெதுப்பும் கண்சிவக்கும் பலகாலும் வெந்நீர் வே
ண்டும் பார்க்கப்பயமாயிருக்குமெனப் பதறி அலறிக் குழந்தையழு
ம் வயிறு சிக்கிவிடும் தெருவிற் புறப்பட்டோடும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்
டிவேர் ஏலம் சண்பகப்பூ மாசிப்பச்சை சாத்திரபேதி இவைகளை
ஓர் நிறையா முலைப்பாலிலாவது வெட்டிவேர்த்தண்டுச் சாற்றிலா
வது மைப்போலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து மேற்படி
பாலிலரைத்துக்கொடுக்க குணமாகும்.

கற்றுழஞ்சோறு கடுக்காய் களிப்பாக்கு கருவேல் பிரமிசுக்கு
ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி அதை கரண்டி
சீதம் விளக்கெண்ணெயிற் கலந்துகொடுக்கச் சீதம் குன்மம் இரு
மல் சுரம் சீதபேதி முதலான சுரங்கள் நீங்கும்.

மாங்கிஷ சுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய்ச் சுரங்காயும் உடல் நடுங்கும் மூச்சு மெத்த வோ
டும் உதிரம் வற்றி யுடல்வெளுத் துருகிக்கருகும் மூர்ச்சைகாணும்
உரோமங்கள் சிலிர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் மகந்தி இந்துப்பு லவங்கம் சாதிக்காய் சா
திப்பத்திரி வகைக்கொரு கழஞ்சு தேசிப்பழச்சாற்றில் ஒருசாமம
ரைத்து உளுந்தளவு உண்டைசெய்து இஞ்சி சர்க்கரை கடிகைப்
பிரமாணம் சுக்கிலூட்ட எச்சுரமும் மூன்றேமுக்கால் நாழிகையி
லோடும்.

அஸ்தி சுரத்தின் குணம்.

அனல்போல் வெதுப்பும் முலையுண்ணாது புத்திகலங்கும் உள்
ளுளையும் வெள்ளைரக்காளமிகும் சத்திக்கும் நீர்வசிக்கும் சாமத்தி
ற் சுரங்காயும் வுடல்வற்றி ஊதும் இருமல் சோகை கடுப்புகாணும்

நிவர்த்தி.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் ஏலம் சீரகம்கொ
ன்றைப்பிசின் ருத்திராட்சம் கலங்கொம்பு நெல்லி சண்பகம் கொ
த்தமல்லி விலாமிச்சை வகைக்கொரு காசளவரைத்து ஒருபடி ஆ
வினெய்யிற்போட்டு பருத்திக்காய் காணி வகைக்குச் சாறுபடி-வ
விட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற்-வ பலச் சர்க்கரை சேர்த்து ஒரு
கரண்டி விசிதஞ்சாப்பிட அஸ்திசுரம் வரட்கணம் நீங்கும்.

வாதபித்த சிலேற்பன சுரத்துக்கு.

கோரோசனை விராகனிடை-உ கடுகுரோகணி நேர்வாளம் வ
கைக்கு விராகனிடை-க முலைப்பாலில் மைபோலரைத்து பயறு
போலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிச்சாற்றில் பித்தசுரத்
திற்கு முலைப்பாலில் சிலேற்பன சுரத்திற்கு ஆடாதோடை கண்ட
ங்கத்திரி தூதுவேளை இடித்து பிட்டவித்து பிழிந்த சாற்றிலிடத்
தீரும் மூவகைச்சன்னியும் நீங்கும்.

மாந்த சுரத்திற்கு.

சிந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு பாலிற் பத்துதபா சுத்திசெய்த சி
வதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஓர் நிறையாய்த் தட்டி
ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து சங்கள
வு கொடுக்கத்தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய்-கக அந்த இடை கஸ்தூரிமஞ்சள் கொருடக்கிழங்கு இவைகளை பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உள்ளுக்குங் கொடுத்து உச்சியிலுந் தடவத்தீரும்.

சீரகம் கிராம்பு திப்பிலி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகரந்தை பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி ஓரிலைத்தாமரை ஓர் நிறையாய்க் கூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உள்ளி அவிரி குட்டிவிளா இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சிவக்க வறுத்துக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

புளி நுணா நெல்லி வேம்பு ஓதி தகரை பொடுதலை அம்மன் பச்சரிசி இவைகளின் ஈர்க்கு வில்வம் சிறுபுள்ளடி கோழியவரை நில்விளா பழம்பாசி இவைகளினிலை நரிப்பயற்றங்கொடி விஷ்ணுகரந்தை நன்னாரி கோரைக்கிழங்கு செருப்படை மணித்தக்காளி வல்லாரை சீந்தில் பேய்ப்புடல் வில்வவேரொடுவகைக்கொருபிடி அரிந்து பொன்னிறமாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு-வ படியாய் வற்றவைத்து அதிற்கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் இலவம்பிசின்மாசிக்காய் சாதிக்காய் வெந்தயம் வகைக்கு விராகனெடை க-வெதுப்பி பொடித்துபோட்டு மூன்றுநாளிரண்டுவேளையுங் கொடுக்க நாட்பட்ட மாந்தசுரம் வாதபித்த சிலேற்பன சுரம் நீங்கும்.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் இலவங்கம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ கடுகுரோகணி ஏலம் சடாமாஞ்சில் சுக்கு சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-வ-நேர்வாளம் விராகனிடை-உவ பொற்றலைக் கரிப்பான் சாற்றால் ஒன்பதுநாள் ஆட்டி மிளகு பிரமாண முண்டைசெய்து இஞ்சி தேன் முலைப்பால் இவைகளிற்கொடுத்த மாந்தசுர முதலான சகலசுரமும் நீங்கும்.

அட்சரமாந்த சுரத்திர்கு.

பூவரசிலை காய்பூ சமனாயரைத்து பலம்-க அடைபோற்றட்டி ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிச் சிவந்த பதத்தி லடையையெடுத்து போட்டு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை அரை பொடிசெய்து ஆழாக்குஎண்ணெயிற் கலந்து ஒரு துட்டெடைகொடுக்க நீங்கும்.

மாந்தகணசுரம் வயிற்றுப்பொருமல் வாந்திக்கு.

இரசசெந்தூரம் திரிபலாதி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குபலம்-வ கிராம்பு விராகனிடை-க கருநொச்சிச் சாற்றால் சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து துளசிச் சாற்றிலிடத் தீரும்.

மாந்தசுர தோஷத்திற்கு.

ஆமணக்கெண்ணை படி-க நுணாச்சாறுபடி அரை ஈருள்ளிச் சாறு படி-வ வெந்தயம் பலம் அரை அரைத்து போட்டு பதமாய் காய்ச்சுக் கொடுக்கத்திரும்.

கணசுரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல் பித்தம் இருமல் வாந்திக்கு.

திரிகடுகு வெண்காரம் சாதிலிங்கம் வகைக்குபலம்-க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றா லொருசாம மரைத்துச் சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து துளசி செம்முள்ளி ஆடாதோடை தூதுவேளை விஷ்ணுகாந்தி கண்டங்கத்திரி வெதுப்படக்கி பேய்ப்புடல் சங்கு நொச்சி இவைகளினிலைகளை யிடித்து பிட்டவிழ்த்துச் சாறுபிழிந்ததில் மேற்படி உண்டையுங் கோரோசனையுமுரைத்து திரிகடுகு வெதுப்பி பொடித்து தூளுங்கலந்து கடிகைப்பிரமாணங் கொடுக்க நீங்கும். இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

இரத்த கணமூலத்திற்கு.

சாதிக்காயும் புளியம்விதையின் மேற்றோடும்மேற்படி உண்டையும் ஓர்நிறையாய் பொடித்து வில்வப்பழச் சதைக்குள் வைத்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

கணக்காச்சலுக்கு.

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை செம்முள்ளி விஷ்ணுகாந்தி சங்கு இரண்டு சடைச்சிதுளசி இவைகளினிலைகளை வகைக்கு ஒருபிடிவீதம் இடித்ததற்குள் ஒரு விராகனெடை ஓமத்தை முடிந்துவைத்து பிட்டவியலாயவித்துச் சாறுபிழிந்ததில் ஓமத்தையரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்திரும்.

குளிர்சுரத்திற்கு.

புரசிலையும் அதின்பட்டையும் கற்றாழஞ்சோறுந் தட்டிச்சாறு பிழிந்து ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

கணக்காய்ச்சல் மாறலுக்கு.

அதிமதுரம் லவங்கம் ஏலம் சண்பகமொக்குகோஷ்டம் சுக்கு சீரகம் முத்தக்காசு வறுத்திடித்து வடிகட்டிச் சர்க்கரைகலந்து கடிகைப்பிரமாணம் அருந்தக் கணசுரம் மாறல் சுரந்திரும்.

கணக்காய்ச்சல் மயக்கத்திற்கு.

புலி வேம்பு மாநெல்லி நாரத்தை நுணா தகரை நிம்பம் இவைகளினீர்க்கு வல்லாரை பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி முத்தக்காசு ஈருள்ளி அத்தி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி மிளகுத்தக்காளி முசுமுசுக்கை விஷ்ணுகாந்தி நரிப்பயற்றங்கொடி பற்பாடகம் மூக்கொற்றி அம்மான்பச்சரிசி சீந்தில் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சுக்குவெந்தயம் வகைக்குபலம் அரை வறுத்துக் கியாழஞ்செய்து அதிற்கோரோஜனை அ

க்கிராகாரம் அதிமதுரம் கலங்கொம்பு கோஷ்டம் வகைக்கொரு பணவிடை யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கவும்.

கணபாண்டு கணசுரம் அஸ்திவெட்டை இருமல்
இரத்தம் இவைகட்கு.

ஆவாரை சரக்கொன்றை விஷ்ணுகரந்தை நிலக்குமிழ் இவைகளின்வேர் சிறு அம்மான் பச்சரிசி ஏலம் நற்சிரகம் நெருஞ்சில் வகைக்கு பலம் அரை இடித்து அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் திரும்.

கழிச்சல்தோஷத்திற்கு.

உப்பிலிப்பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு வெயிலில் நாலுசாமம்வைத்து பின்பு குழந்தைகட்குக் கரண்டி நிறைகொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

காய்ச்சல் அதிசாரம் சுவாசகாசத்திற்கு.

அவிரிவேர் நெற்பொரி சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் சமனாய்ப் பொடித்துக் கடிகைப்பிரமாணம் சர்க்கரை தேன்விட்டு மத்தித்து கொடுக்கக் காய்ச்சல் நிவர்த்தியாகும்.

அதிவிடையத்தை பொடித்துத் தேனிற்கொடுக்க அதிசார சுவாசம் நிவர்த்தியாகும்.

ஆமசுரமாறலுக்கு.

வேம்பு இலுப்பை மாவிலிங்குபாவட்டை முருங்கை நுணா இவைகளினீர்க்கு வேலிப்பருத்தி நைவேளை சாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்பாச்சோற்றி வகைக்கொரு பிடிவறுத்துஇருநாழி நீரிற்போட்டு திப்பிலி மிளகு ஆமையோடு சுக்கு வசம்பு ஓமம் வகைக்கு பலம்-௨ முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதில் மேற்படி மருந்தை யரைத்துக் கலக்கிச் சங்களவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

ஆமங்குளிர் சுரங் கடுப்புக்கு.

கச்சந்தராய் பொன்னாங்காணி சாரணை இவைகளின்வேர்களை ஓர் நிறையாய் உள்ளித் தயிலத்தாலரைத்து ஒரு கழஞ்சுவீதங்கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

விக்கல் வாந்தி சுரம் இருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி வித்து அமுக்குரா திப்பிலி இவை சமன் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணங் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

சிதசுரத்திற்கு.

கண்டங்கத்திரி சிந்தில் தாமரை வளையம் கியாழம் வைத்ததில் சுக்கு முத்தக்காசு பலம்-௨ பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத்தீரும்

கண்டங்கத்திரி சிந்தில் தாமரைவளையம் இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்கு பலம்-௨ பொடித்து தூவி சங்களவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

சுரம் இருமல் சிதசுரத்திற்கு.

சித்திரமூலம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் சிங்கி முசுமுசுக்கை முள்ளி அரத்தை திரிகடுகு வகைக்குபலம்-௧ கியாழம்வைத்து ஆறுபோது சங்களவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

சிதம் விஷசுரத்திற்கு.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி வசம்பு-௨ பல வீதம் தட்டி யொருபடி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து தேன்விட்டுக்கொள்ள நீங்கும்.

சுரத்திற்கு ஏலாதி மாத்திரை.

கோரோசனை விராகனிடை-௩ அதிமதுரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு இலுப்பைக்கொட்டை சாஸ்திரபேதி பெருஞ்சிரகம் கருஞ்சிரகம் வகைக்கு விராகனிடை ௧ குமரிச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் மைபோலாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கச் சுரம் நீங்கும்.

சுரம் வரட்கணம் இரத்தகணம குளிர்தோஷம் சவலைக்கு

கற்றாழைச்சாறு விஷ்ணுகாந்திச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௧ நிம்பர்சாறு படி அரை சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-௩ ஒன்றாய்க்கலந்து சந்தனம் கணப்பூடு சிங்கி வகைக்கு பலம்-௧ சண்பகப்பூ பலம் அரை பச்சை பூலாங்கிழங்கு யேலம் விலாமிச்சு வெட்டிவேர் நன்னாரி சாதிக்காய்பத்திரி கொத்தமல்லி அதிமதுரம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி கிராம்பு முத்தக்காசு சன்னலவங்கம்கருஞ்சிரகம் நற்சிரகம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்து எண்ணையிற்கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் காசெடை இருவேளை கொடுத்துவர நீங்கும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

தூதுவேளை காஞ்சொரிவேர் சிந்தில் பர்ப்பாடகம் நொச்சி பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி கடுக்காய் வகைக்குபலம்-௨ நறுக்கிபோட்டுக் கியாழம் வைத்துத் திப்பிலி பொடித்துத் தூவி சங்களவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னிக்கு.

ஏலம் கிராம்பு முத்தக்காசு அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கடுகு சுக்கு கொடிமுந்திரிப்பழம் கோரோசனை நன்னாரி நிலப்பனைக்கிழங்கு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சில் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தேவதாரம் திப்பிலி கடுகுரோகணி வகைக்கு; கழஞ்சு-௨

கல்வத்திற் பொடித்துச் செவ்விளநீரிலும் முலைப்பாலிலும் நாலுசாம மரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்க பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் நீங்கும் முதியார் கூந்தற்கியாழத்திலிட சன்னி விஷதோஷம் ஆமசுரம் கணச்சுரந்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

அதிசாரசுரம்காச்சல் சுவாசம்வாந்திசுரதாபம் விக்கல்தாகத்திற்கு

மான்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனாய் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற்கொடுக்க சுரம் காசம் வாந்தி தீரும்.

ஆல் மா நாவல் இவைகளின் தளிரை நறுக்கிகியாழஞ்செய்து கொடுக்கச் சுரம் தாபம் விக்கல் அதிசாரந் தீரும்.

பித்தசுரம் தாபசுரம் பழவெதுப்புக்கு மேற்பூச எண்ணை.

ஆவினெய்படி-க மேற்படி பால்படி-உ நல்லெண்ணை படி ௬ பெருங்குரும்பை அதிமதுரம் நன்னாரி கருவேலிலை கடுகுரோகணி செவ்வள்ளிக்கொடி அமுக்கராவேர் மரமஞ்சள் சந்தனம் சுக்கு காசுக்கட்டி அரக்கு கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க அரைத்தொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிச் சிரசிலும் உடம்பிலும் பூசச் சூரியனைக்கண்ட பனிப்போற் பறந்திடும்.

கணச்சுரக்காய்ச்சலுக்குக் கியாழம்.

வெட்பாலை வில்வம் சிற்றாமுட்டி விஷ்ணுகாந்தி நன்னாரிஇவைகளின்வேர் வகைக்குபலம்-ரு மிளகு பலம் அரை இருபங்கு செய்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் ஒருபங்கு நூள்போட்டு வற்றவைத்து ஐந்துபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சகலகாய்ச்சலுக்கும் பச்சைக் கற்பூரமாத்திரை.

பச்சைக் கர்ப்பூரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு-உ வாளம் ஆறுகழஞ்சு குமரிச்சாற்றா லரைத்து உளுந்து பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்தி சர்க்கரையில் ஒரு குளிகையிட மூன்றேமுக்கால் நாழிகையில் விரேசனமாகி காய்ச்சல்தீரும்

குளிர்காச்சலுக்கு.

மேற்படி மாத்திரையை முன்னாடிக்கொடுத்து அப்பால் குப்பைமேனியிலை கொடிவேலியிலை மிளகு சமனாய் நிறுத்து விழுதுபட அரைத்துக்கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

சகலகாச்சலுக்கு மாத்திரை.

ஆடுதின்னாப்பாளை வேர்ப்பட்டைநிழலிலுலர்த்தி கருவாப்பட்டையைச் சமன்கூட்டி பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட்டு ஆட்டி பருத்திக்கொட்டை பிரமாணமுண்டைசெய்து அனுபானத்திற்கொடுக்க சகலகாச்சலும் விஷமுந்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்தி சுக்கு கடுக்காய் இரண்டு வாலுழுவை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ் செய்தாவது சூரணித்தாவது அதில் மேற்படி மாத்திரையைக் கொடுக்க சகலகாய்ச்சலும் நிவர்த்தியாகும்.

காச்சலுக்கு ஆகாப்பதார்த்தங்கள் விருத்தம்.

பாரும் பாலர் காச்சலுக்குப் பகரும் பதார்த்தந் தள்ளும் வகை
நேரு மிளநீர் நெய்பாலாய் நிறைந்த கடுகு தயிர் புளிப்பு
சாரும் பச்சை மீனிறைச்சி சாத்துங் கோழி தேங்காயாம்
சோரு மாங்காய் பருப்பண்டம் சொன்னார் புனுகு பருப்பாமே.

ஆமே சந்தம் பயறவலாம் அரிமா மஞ்சள் பொரிகடலை
காமே யிரவு பழங்கரிகள் கழறு முன்னாட் பழஞ்சோறு
சாமே புணர்ச்சி யிவைகொள்ளில் சாற்றுஞ்சன்னி தோஷமதாம்
நாமே சொன்னோ மரணமப்பா நலமா யுரைத்த திதுவாமே.

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

சன்னிவகுப்புவிருத்தம்.

கூறு மாந்தக் குறிப்பறி சன்னியால்
நீறுந் தாபம் நெடிய சுரமயல்
தூறும் நாவு துரட்டுமுட் போலாகும்
ஆறு மஞ்சன மாழ்ந்தல கங்குமே.

மாந்தசன்னிக் குணம்.

மாந்தத்தின்பேர் சன்னி தோன்றிடிற் சுரம் மயக்கம் தாகங் காணும் நாவு முள்ளுப்போலிருக்கும் கண்தாழும் புத்தி கலங்கும்

வே று.

குழந்தை வோயாதலறும் வாயாற்பீதற்றும் ஒருகண் திறந்து ஒரு கண்ணையுருட்டி விழித்து பார்த்தழும் ஊசிபோற்கழுத்து நேர்ந்து உடம்பெல்லா நரம்புதோன்றும் பாசிபோல் விழிபசக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

கஞ்சா ஊமத்தை கச்சந்தராய் இவைகளின்வேர் கோரைக்கிழங்கு சமனாய் வேப்பெண்ணெய்விட்டு வறுத்து பொடித்து நெருப்பிற்போட்டு புகைகாட்ட நிவர்த்தியாகும்.

வேளைவேர் உத்தாமணியின்வேர் மாவிலிங்கப்பட்டை முருங்கைப்பட்டை வகைக்கொரு பலம் ஒன்றாயிடித்துச் சாறுபிழிந்து முறித்துச் சூடாற்றி அதில் திப்பிலி மிளகு சுக்கு பொடித்துபோ

ட்டு நவலோக பூபதிமாத்திரை இழைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

ஆமசன்னியின் குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாதழும் கண்விழியாது மயங்கும் முகம் வேறுபடும் பற்பல வலிப்புண்டாகும் குரல்கம்மும் மலங்கட்டும் சுரங்காயும் தாகிக்கும் வயறூதும் நெற்றி சுழிக்கும் மயக்கம்காணும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் கடுகுரோகணி சிவதை சுக்கு மிளகு திப்பிலி திரிகடுகு ஓர் நிறையாயிடித்து கியாழம் செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

கன்னிக் கோழிமுட்டைத் தயிலம் வேப்பெண்ணை சமன் சேர்த்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலும் பூசநீங்கும்.

சாரணை மூக்குரட்டை பொடுதலை திரிகடுகு நாய்த்துளசி சீரகம் சமனாய் நறுக்கிபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமணக்கெண்ணை இலுப்பை யெண்ணை நல்லெண்ணை வேப்பெண்ணை சமனாய்க் கலந்து அதிற் கொடிவேலி சங்கு எருக்கு முடக்கொத்தான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஓர்நிறையாய் நறுக்கிபோட்டுக் காய்ச்சி அதற்கு நிகர் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் அண்டத்தயிலமுங் கலந்து மேலிற்றுவாலையிடத் தீரும்.

கோராமசன்னிக்குணம்.

வாயுமிகும் உடம்பு தீப்போற் காயும் சதைகுலுங்கி வலிக்கும் விழிகால் கைகள் பதைக்கும் வாதநீர் தாளிலிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

குமட்டிக்காய்ச்சாறு நாறுண்டுசென்ற வேப்பம்பட்டை கியாழம் விளக்கெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் வெந்தோன்றிக் கிழங்கு நீர்முள்ளி சிவனார்வேம்பு தவசுமுருங்கை வெள்ளைச்சாரணை முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஏலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி பெருங்காயம் வகைக்கு பலம்-உ தட்டிபோட்டுக் கோழிமுட்டைத்தயிலம் முசறுமுட்டை வகைக்கு பலம்-உ கூடச்சேர்த்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை மூனுநாள் பத்தியமாய்க் கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்திரிக சன்னிக்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது காச்சல் காயும் தாகங்காணும் மேனி பதைக்கும் அரை குளிர்ந்திருக்கும் மூர்ச்சை காணும்.

நிவர்த்தி.

வேளை ஊமத்தை கஞ்சா முறுங்கைசீந்தில் இவைகளின்வேர் வெள்ளுள்ளி வசம்பு மயிலிரகு ஓர் நிறையாய்த் தட்டிக் கம்பிளியிற் சுற்றி வேப்பெண்ணையில் நனைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி அவித்துப் புகைகாட்ட நிவர்த்தியாகும்.

திராத சன்னிக்குணம்.

உடல் மஞ்சனிக்கும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருமூச்சிவிடும் கண்நாக்கு புருவம் கைகால் கோணவலிக்கும் விழிமேல் நோக்கும்.

சகலமாந்த சன்னிக்கு.

சிறு கிளாவிலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வோமம் சமனாயிடித்துச் சாறுவாங்கி மூனுநாள் உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும் பூசகுணமாகும்.

நல்லெண்ணை படி அரை முருங்கப்பட்டைச் சாறு படி-க இவைகளைக் கலந்ததில் வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-க வசம்பு கொளுத்திய கரிபலம்-வ கூடபோட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

தோஷசன்னி மாந்தசன்னி பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி விராகனெடை-க குங்குமப்பூ விராகனெடை-உ கோரோசனை விராகனெடை-ங முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றியிடை யுண்டைசெய்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

மாந்தகண சன்னிக்கு.

மர்சக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் அக்கராக்காரம் சமனாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்க நீங்கும்.

மாந்தகண சன்னி பலசன்னிக்கு.

ஏலம் இலவங்கம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் சுக்கு நன்னாரி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் விலாமிச்சம்வேர் கோரோசனை தாளிசபத்திரி நிலப்பனைக்கிழங்கு சடாமாஞ்சில் சந்தனம் தேவதாரம் திப்பிலி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-க தண்ணீர்விட்டு நன்றாயரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தகணந்தீரும் முதியார் கூந்தற் கியாழத்திற் கொடுக்க சகல சன்னியுந்தீரும்.

சன்னி சுரம் கபத்திற்கு.

வேப்பெண்ணை படி அரை சங்கிலைச்சாறு யாவட்டைச்சாறு மூசறு முட்டை வகைக்குபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு திப்பிலி வசம்பு மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துக் கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்தொரு துட்டெடை கொடுத்துவர தீரும்.

வேப்பெண்ணை படி அரை குட்டிவிளா தூதுவேளை நாய்வேளை இவைகளின்வேர் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெங்காயஞ் சிற்றரத்

தை மரமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௨ நறுக்கிப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள குணமாகும்.

விஷசன்னி குளிர் சன்னி சுரம் விக்கலுக்கு

மஞ்சள் சாதிக்காய் கிரிகடுகு கிராம்பு கடுகுரோகணி ஏலம் நாபிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனெடை-௧ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றுலொருநாளரைத்து பயறுபோ லுண்டைசெய்து அரை ஆழாக்கு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்தில் ஒருமாத்திரை யிடத்தீரும்.

விஷதோஷ சன்னி மாந்தம் பித்தசுரம் வாந்திக்கு,

கஸ்தூரி கழஞ்சி-௧ குங்குமப்பூ கழஞ்சி-௨ கோரோசனை கழஞ்சி-௩ முலைப்பாலால் ஒரு சாமம் அரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒருஉண்டை முலைப்பாலில் இடத்தீரும்

வலிப்பின் வகுப்பு.

விருத்தம்.

அருந்தும் பண்டந் தன்னாலே யரிய மாந்தம் பற்றியேதான்
திருந்தும் வலிப்பு மயக்க முண்டாக் கிராயிசிவு பற்கடிவு
குருந்து மன்னந் தண்ணீருங் குடற்குட் சத்தி செல்லாது
பருந்துஞ் சன்னி பற்கிட்டும் பகர்ந்தார் முனிவர் பகர்ந்தாரே.

தின்பண்டங்களினால் மந்தம்பற்றி பலவித வலிப்பு மயக்கம் இசிவு பற்கடி பற்கிட்டல் காணும் அன்னந் தண்ணீர் செல்லாது.

குதிரைநகம் மயிலிறகு மிளகு வசம்பு சுக்கு கடுகு பேயத்தி அழிஞ்சில் செம்மறியாட்டுக்கொம்பு சமனாய் பொடித்துக் கம்பிளியாற் சுற்றி வேப்ப நெய்யிற்றுவைத்து புகைக்க குணமாகும்.

நிவர்த்தி.

குதிரைவாலி சமூலம் சிறுபுள்ளடி சமூலம் தைவேளை சமூலம் வெள்வேல் விடத்திலை முருங்கை இவைகளின் பட்டை வகைக்கு பலம்-௨ ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்குபலம்-௧ இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சி ஒரு துட்டெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூச நீங்கும்.

மாந்தவலிப்பு காக்கை வலிப்புக்கு.

கொடிவேலி சங்கு எருக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை குங்குமப்பூ வகைக்கு விராகனெடை-௧ மைபோலரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கி வடி கட்டிக் கொடுக்க நீங்கும்.

காக்கை வலிப்புக்கு.

கொழுஞ்சி தழுதாழை நிலவேம்பு மிளகரணை இவைகளின்வேர் வசம்பு திப்பிலி மூலம் காக்கையின்பித்து கொழுப்புமுட்டை இவைகளை பொடித்து விளக்கெண்ணையிற் போட்டுக் காய்ச்சி வறுத்து பொடித்து ஓமம் வெண்காரம் உள்ளி வகைக்குபலம்-வ நறுக்கி சேர்த்திறக்கி யொருகரண்டிவீதம் ஆறுவேளை கொடுக்கத் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சளி இருமல் கக்கல் காய்ச்சல் விஷசுரம் விச்சுழி வலிப்பு சன்னிதோஷம் வயிற்றுப்பொருமலுக்கு.

சாதிக்காய் கிராம்பு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு திப்பிலி கஸ்தூரி மஞ்சள் வசம்பு காயம்வெள்ளைக்காக்கணன் வேர்ப்பட்டை சமன்கூட்டி வெந்நீரா லரைத்துச் சுண்டைக்காய் பிரமாணமுண்டைசெய்துலர்த்தி மேற்படி நீரிற் குழந்தைகட்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும். பேதியகப்பட்டால் வசம்பைச்சுட்டு நீரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பிற இசிவுக்கு.

தும்பை துளசி இஞ்சி இவைகளி னிலைகளைச் சரியெடையாய் நிறுத்து அரைத்துக் கழற்சிக்காயளவு சிற்றாமணக் கிலையில் வைத்துச் சுருட்டி இளசுகவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காசளவாய் மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் வகுப்பு.

விருத்தம்.

சொல்லுகிறேன் கழிச்சல்வகை தோஷந் தன்னைச்
சுழிமாந்தக் கழிச்சலெனச் செப்பலாகும்
வெல்லுகிறேன் பாற்கழிச்சல் வரட்கழிச்சல்
வீறான வாந்தியின்றன் கழிச்சலாகும்
புல்லுகிறேன் கணக்கழிச்சல் மாந்தக்கழிச்சல்
புகழான ஆமத்தின் கழிச்சலாகும்
கொல்லுகின்ற சலக்கழிச்சல் வெதுப்புக் கழிச்சல்
கூறான ரத்தத்தின் கழிச்சலாமே.

ஆமேதான் அதிசாரக் கழிச்சலாகும்
அப்பனே பொருமலின் கழிச்சலாகும்
போமேதான் சிரந்தக் கடுப்புமாகும்
பொல்லாத கழிச்சலென்று நாமமெய்தும்
தாமேதான் பச்சிலைக் கழிச்சலாகும்
சார்வான விடாக்கழிச்சல் சாற்றலாகும்
நாமேதான் சொன்னோமே கழிச்சல் மார்க்கம்
நவின்றிட்டார் பாலருக்கு நவின்றிட்டாரே.

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்புலியின் பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு நாலுசாமம் வெயிலில்வைத்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

மாந்தக்கழிச்சல் மாந்த சன்னிக்கு.

அனலிற் சட்டியைக்காயவைத்து ஒருசிரங்கை உப்பைப்போட்டுச் சாம்பலர்க்கிக் கொட்டித் துடைத்துப்போட்டு வசம்பைப் போட்டுக் கருக்கித் தீப்பற்றி வேகும்போது ஒருபிடி வேளையை மூன்று அறப்பாய்ச்செய்து போட்டுப் பொன்னிறமாய் வறுத்துப் பின்னும் அரைச்சேரங்கை நீர் தெளித்துச் சுண்டுமட்டும் வறுத்து பின்னும் இந்தப்படி இரண்டுவிசை நீர்தெளித்துச் சுண்டவறுத்த தின் பேரில் ஒருபடி நீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றக்காய்ச்சி இறக்கி ஒரு சங்குகொடுக்க குணமாகும்.

கழிச்சலுக்கு.

கோரோசனை களிப்பாக்கு சிரகம் காசுக்கட்டி இவைகளைச் சமமா யெலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டரைத்துப் பாக்குப் பிரமாணம் முலைப்பாலிற் கரைத்துக் கொடுக்கக் கழிச்சல் உடனே நிற்கும்.

தைவேளையிலை வசம்பு பூண்டு இவைகளைத் தட்டி வெதுப்பிச் சாறு பிழிந்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

ஈருள்ளி வேலிப்பருத்தியிலை முடக்கொத்தானிலை இவைகளை சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மாவிலிங்கு சங்கு செம்முள்ளி வேலிப்பருத்திபொடுதலை தைவேளை இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் எருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

கிழ்க்காய் நெல்லிவேரை ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

பால்போற்கழிவதற்கு.

பிரண்டையிலை-௫ பெருந்தும்பையிலை-௫ இவைகளைக் கரண்டியில் வெதுப்பி முலைப்பால்விட்டுத் தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதில் கோரோசனை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கிரண்டு நெல்லிடை பொடித்துப்போட்டு மூன்றுபோது கொடுக்க குணமாகும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

அதிவிடையம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அமினி கடுக்காய்தான்றிக்காய் மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை அரை ஏலம் விராகனிடை-௧ மாதுளந்தளிரும் அத்திப்பட்டையும் கியாழஞ்செய்து அதனால் மேற்படி மருந்துகளை அரைத்து அடைபோற்றட்டி அரசிலையிற்கட்டி சட்டியில்வைத்து மேற்படி கியாழத்தைக் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் வார்த்து வேகவைத்து அப்பால் இந்தப்படியே பத்துவிசை மேற்படி மருந்தை மைப்போலரைத்து குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வடிகட்டின எருமைத்தயிரிற் கொடுக்கக் கழிச்சல்தீரும். வெந்நீரிற்கொடுக்க சுரம் நீங்கும்.

கழிகணம் சுரம் வரட்சிக்கு.

இலந்தை நாரத்தை புளி கணப்பூண்டு நெல்லி இவைகளின் ஈர்க்குகளைச் சமனாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க குணமாகும்.

கழிச்சல் இருமலுக்கு.

ஆடுதின்னாப்பாளை சமூலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் வசம்பு சுக்கு மிளகு கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் அதிவிடையம் கோஷ்டம் முத்தக்காசு வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ நறுக்கி இம்பூரச்சாறு ஆவின் நெய் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

கழிச்சல் வாந்திக்கு.

நெல்லி மா அத்தி அரசு இவைகளின்பட்டை பருத்திப்பருப்பு மேற்படி பிஞ்சு அத்தித்தளிர் வகைக்கு விராகனிடை-௧ நறுக்கி கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தக் கழிச்சலின் குணம்.

வாந்தி பிராந்தி மூர்ச்சை மேனியில் வெதுப்பு கால்கையிற்கு விர்ச்சிவலிகாணும்பலவிதமாய்மலங்கழியும்வாயுலரும்குரல்கம்மும்

நிவர்த்தி.

வேளை நாய்வேளை வேலிப்பருத்தி குப்பைமேனி இவைகளினிலை அகத்திப்பழுப்பு வசம்பு வெள்ளுள்ளி இவைகளைத் தட்டிச் சாறுவாங்கி துட்டெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிற் றுவாலையிட தீரும்.

கணக்கழிச்சலின் குணம்.

சீதமாயும் மலமாயும் கெட்டபாலும் கரித்தண்ணீர்போற் பிரவிர்த்தியாகும் கைகால் குளிரும் காதடைக்கும் உடல் வெதும்பும்

ஈருள்ளி-௧௦ கருவேலீர்க்கு ஒரு பிடி சீரகம் விராகனிடை-௧ வெந்தயம் விராகனிடை-௨ இவைகளை வறுத்துக் கியாழம்வைத்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

மூக்குரட்டை சாரணை முடக்கொத்தான் முத்தெருக்கஞ்செவி ஓரிதழ்த்தாமரை இவைகளின் சாறுபடி-௧ செப்பு நெருஞ்சிச்சாறு விளக்கெண்ணெ வகைக்கு படி-௧ மயிலிறகுபலம்-௧ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

ஆமக் கழிச்சலின் குணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் வயிறிரையும் இரத்தம்விழும் சு க்காயும் குரல்கம்மும் கால்கை குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சோற்றிலயித்துச் சுத்திசெய்த சாதிக்காய்-க பூரம் விராகன் க-இவைகளை ஒருபலைச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் அரைத்துக் கலக்கிக்கொண்டு வேளைக்கொரு கரண்டி கொடுக்க குணமாகும்.

சலக்கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப்பருப்பு புளியவிரைத்தோல் அத்திப்பால் எருமை வெண்ணெ வகைக்குக்கழஞ்சு-க மைபோலரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

வெப்புக் கழிச்சலுக்கு.

அதிமதுரம் அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதளம்பூ சீரகம் சமன்கூட்டி புளியாரைச்சாற்றி லரைத்துத் தூதுளங்காய்போல உண்டைசெய்து மாதுளம் பழச்சாற்றிற்கரைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்

இரத்தக் கழிச்சலுக்கு.

தாமரைவிழுதின் சாறு இளநீரும் எலுமிச்சஞ்சாறும் சமன்கலந்து அதிற்சுக்கு சீரகம் வெதுப்பி பொடித்த தூள்கலந்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

சீரகம் கொத்தமல்லி மாதுளையின்பிஞ்சு நெல்லிக்காய் நெல்லிவேர் சமனாய் வெந்நீர்விட் டரைத்துக் காலையிற் கழற்சியளவு கொடுத்து பத்தியர் தயிருஞ்சோரு முண்ண நீங்கும்.

பொருமல் கழிச்சலுக்கு.

ஆமையோடு அதிவிடையம் அசமதாகம் வட்டத்திருப்பி பாவட்டை மிளகு சுக்கு சமனாய் வெந்நீர்விட் டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து கொதிதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்க நீங்கும்.

அதிசாரக்கழிச்சலுக்கு.

கோரைக்கிழங்கு கொத்தமல்லி வில்வவேர் திப்பிலி வில்வப்பட்டை சிறுநாகப்பூ சமனாய் நறுக்கிக் கியாழம்வைத்துத் தேன்விட்டுக் கொடுக்க நீங்கும்.

காட்டத்திப்பூ கருங்காலி வேர்த்தோல் திப்பிலி வில்வம் சமனாய்க் கியாழம்வைத்துத் தேன்விட்டு சங்களவுகொடுக்க நீங்கும்.

அத்திக்காயின் சாற்றுல் வோமத்தை யரைத்துத் தயிரிற்கலந்து கழற்சியளவு கொடுக்க நீங்கும்.

வயிற்றிரைச்சல் விஷமூலக்கடுப்பு கழிச்சல் கணத்திற்கு.

அதிவிடையம் கோஷ்டம் கிராம்புமதுரம் இலவம்பிசின்விளாம்பிசின் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சடாமாஞ்சி சன்னலவங்கப்பட்டை ஓர்நிறையாய் மாதுளம் பழத்தினுள் வைத்துத் துணிசுற்றி மேற்சாணம்பூசிக் காய வைத்துக் கருகாமற் புடமிட்டெடுத்து அதைக் கஞ்சாச்சாற்று லரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்துலர்

த்தி கஞ்சா தென்னங்குரும்பை தென்னம்பூ வாழைப்பூ இவைகளின் சாற்றிலாவது தேன் தயிரிலாவது கொடுக்க நீங்கும்.

சீதரத்தக்கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

புனைலிவேர் சீரகம் ஆவரை பஞ்சாங்கம் வகைக்கு ஒருபிடியிடித்து உ-படி தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து குங்குமப்பூவு கோரோசனையு மரைத்துக் கலக்கி ஒரு சங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்க நீங்கும்.

பச்சிலைபோற் கழிவதற்கு.

ஏலம் சாத்திரபேதி மதுரம் வகைக்கு விராகனிடை அரை நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டரைத்து மூன்றுநாள்கொடுக்க நீங்கும்.

முட்டையுடைத்தாற்போலும் கெட்டபால்போலுங் கழிதலுக்கு.

உத்தாமணியிலை ஐந்து சிற்றவரையிலை ஐந்து உள்ளிப்பூண்டு க-எருமை வெண்ணெ இவைகளை இலைமுறியக் காய்ச்சி இறுத்து முலைப்பாலோடு குலுக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

விடாக்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் அதிவிடையம் சாதிப்பத்திரி அபினி சமனாய் நல்லெண்ணெ விட்டரைத்துத் தினம் ஒரு பணவிடை முலைப்பாலிற் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

சகலக் கழிச்சலுக்கும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி இலவங்கம் யேலம் அதிமதுரம் அதிவிடையம் அபினி கஞ்சா குரோசாணி மூத்தக்காசு வெந்தயம் சீரகம் சிறுநாகப்பூ புளியாரை காட்டாத்திப்பூ மாதுளம் பிஞ்சு வாழைப்பூ சமனாய்க்கூட்டியிடித்து ஆவின்பாலிற் பிட்டவியலா யவித்தெடுத்து வாழைப்பூச் சாற்றிலாவது மாதுளம்பழத்தின் சாற்றிலாவது அரைத்து மிளகுபோ லுண்டைசெய்து சர்க்கரையிற்கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

புளியாரை வாழைப்பூ சமனாய்பிடித்துபிட்டவியலாக அவித்து சாறு பிழிந்து தேன் ஒரு துளிவிட்டுக் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

அட்சரவகுப்பு.

சொன்ன ரட்சர வகுப்புதனைச் சூட்டும் நீதி சூலியென
மன்னே சோதி வீமியென வகுத்த குண்டி கபாலியெனப்
பொன்னே குமரி யுள்ளட்சரம் போற்றுந்தொகைய தெட்டாமே
அன்னே வகுப்பு நாமுரைத்தோ மறைந்தோ மாந்தற் கிதுவாமே

சூலி நீலி சோதிவீமிகுண்டி கபாலிகுமரி உள்அட்சரங்கள் அ.

சூலி அட்சரத்தின் குணம்.

சுரங்காயும் இடைகடுக்கும் நாவுவெளுத்து வெந்து புண்ணாகி வெள்ளாவிபோல் நாறும் வாய்நீர் மிகவொழுகும் வாந்தி வெள்ளோக்காளங் காணும் உடல் கறுக்கும்.

நீலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் சுரங்காயும் வாய் கசக்கும் வரளும் நாவுவெந்து மாப்போலிருக்கும் நெஞ்சுகரிக்கும்.

சோதி அட்சரத்தின் குணம்.

முதுகும் வயிறுமெரியும் தலைபிடிக்கும் கணைக்கால் நோகும் சுரங்காயும் நாக்கும் பல்லும் அழுக்கு நிறமாயிருக்கும் வயிறு கழியும் வாந்திபண்ணு.

விமி அட்சரத்தின் குணம்.

ஈரல்நொந்து காச்சல் மயக்கம் குளிர் தலைவலி தாகங்காணும் உடல் கறுக்கும்.

குண்டி யட்சரத்தின் குணம்.

உடல்நொந்து கடுக்கும் வாய்கூசும் நாவுவெந்து சிவக்கும் வயிறுகழியும் நெஞ்சுகரித்து வாந்திபண்ணும் இருமல் தாகம் மிகும் ஈரல்வலி நோகும்.

கபாலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் கனக்கும் வலிப்பெடுக்கும் காய்ச்சல்காயும் நெஞ்சும்தலையும்வலிக்கும்நாவுதொண்டைகுடல்ஈரல்புண்ணாகும்பேதிகாணும்

குமரி அட்சரத்தின் குணம்.

நாவுசசக்கும் கூசும் தடிக்கும் அழன்று வெடித்து விதனமுறும் சுரங்காயும் இரத்தமாய் வயிறுபோகும் இருகண்ணும் நொந்துவிடும் வாந்திக்கும் உண்ணாக்கு வளரும் பல் பசுமையா யிருக்கும் மூக்கில் இரத்தம் தடியும்.

அட்சரத்தின் பொதுக்குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் நாதுமிகத்துடித்து நிற்கும் குலையும் நாவுந்தொண்டையும் வெந்து புண்ணாகும் நாவுவெளுக்கும் நாசியில் நீர்வடியும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் காட்டுமல்லிகை வேர் வகைக்கு விராகன்-க இண்டங்கொழுந்தொருபிடி உள்ளிபலம்-உ முலைப்பால் படி மாகாணி விளக்கெண்ணைபடி அரைக்கால் இவைகளை நறுக்கி எண்ணையிற்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதிற் கோரோசனை விராகனிடை-உ பொடித்துபோட்டுக் கடும்பத்தியமாய் கரண்டிநிறை கொடுக்கத்தீரும்.

குண்டியட்சரத்தின் குணம்.

அரைக்குமேல் சுரங்காயும் மீன்போற் றேகம் வெளுக்கும் மஞ்சள் நிறமாய் நீர்விழும் ஆசனவாயிற் சுருக்கென்று வலிக்கும் உடம்பிளைத்துக் கடுப்பாகும் தொண்டை வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

சுண்டைவேர் நிம்பக்காய் சமனாயரைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற் கலந்து கொடுத்தாலும் கரிப்பானுஞ் சீரகமும் அரைத்து பாக்களவு கொடுத்தாலும் தீரும்.

உள்ளட்சரத்தின் குணம்.

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

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் பூவந்திப்பழம் வகைக்கு விராகனிடை-க முலைப்பால் வார்த்தரைத்து-வ படி பசுவினெய்யிற் கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு விராகனிடை நெய்கொடுக்க தீரும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

சோகைவகுப்பு.

வாதசோகைக்குணம்.

சோகை யணுகும்போது சுரங்காயும் தாகமதிகப்படும் சிரசில் நீர்கொண்டு தலைவலி களைப்பு சோபம் கைகால் அசதிகாணும் தேகம் தடிக்கும் உதடு வெளுத்து வெடிக்கும் முகம் வேறுபடும் பசி மந்திக்கும் மூலத்திற் கடுப்புக்காணும்.

நிவர்த்தி.

விளக்கெண்ணை படி-க ஈருள்ளிச்சாறு வெள்ளுள்ளிச்சாறு கமுதை லெத்திச்சாறு கள்ளிவாட்டி பிழிந்தசாறு வகைக்குபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் வசம்பு கருஞ்சீரகம் ஓமம்கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அரத்தை சோமநாதம் பெருங்காயம் மிளகு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளை யிடித்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டிவீதங் கொடுக்க தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை-கO ஏாதிலிங்கம் விராகனிடை ஒன்னரை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலும் நாவற்பட்டைசாற்றாலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டிக் கயறு செய்துக்கொண்டு இரண்டு பணவிடை நல்லெண்ணையி லரைத்துண்ணத்தீரும்.

பித்தசோகை காமாலை குணம்.

பித்தநீர் அதிகரித்துச் சீரமுழுதும் கண்வெளுக்கும் களைப்பு அசதி காணும்.

நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை நீர்முள்ளி நாயுருவி இவைகளினிலைவேர் சுக்கு மிளகு சீரகம் பலவிதம் கியாழஞ்செய்து அந்திசந்தி அரையாழாக்கு கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் அரப்பொடி ஓர்நிறையாய் கரிப்பான் சாற்றில் மூன்று நாளரைத்து தேற்றுவிரை பிரமாணம் உண்டைசெய்து மேற்படி

கியாழத்திலாவது எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாவது ஒரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

ஊதுகாமாலைக் குணம்.

முகங் கால் அதைக்கும் பசித்தவுடன் மந்திக்கும் சுரம் காதடைப்பு இளைப்புக்காணும் நாவுபுண்ணாகும் கைகால் சோரும்.

நிவர்த்தி.

கிட்டப் அரப்பொடி வெள்ளை பூண்டு முருங்கையிலை கரிப்பான் முத்தினதேங்காய்ப் பருப்பு இவைகளைச் சமமா யிளநீரிலரைத்து அரைக்கழஞ்சு வீதம் இரண்டு நேரம் அரை ஆழாக்கு நீர்முள்ளி கியாழத்திலிடத் தீரும்.

மஞ்சட்காமாலைக் குணம்.

உடலிலிரத்தம் வற்றி வெதும்பிக் குளுப்பைபாய்ந்து முகங் கால் வீங்கும் மலஞ்சிக்கும் மஞ்சள்போல் நீரிறங்கும் கண்வெளுத்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சங்கவேர்ப்பட்டை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டி தேற்றாவிரைபிரமாணம் உண்டை செய்து முலைப்பாலிலாவது ஆவின்பாலிலாவது மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வரட்காமாலைக் குணம்.

கண்பசத்திருக்கும் காலோயும் உடம்புலரும்தாகமிகும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் சமனாய் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்து அரையாழாக்கு எருமைதயிரிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பாண்டு காமாலை சோகை விஷபாக வீக்கத்திற்கு.

சுத்திசெய்த மண்டூரம் பலம்-அ மாவலிங்கிலை நீர்முள்ளி கீழ்க்காய்நெல்லி கரிப்பான் வகைக்குபலம்-டு சீரகம் பலம்-க எட்டுப்படி தண்ணீர்விட்டு காய்ச்சி அடைகியாழம் வைத்துக்கொண்டு காலாழாக்கு அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வயிலையை ஆவினீர் விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்துகாலாழாக்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி தூதுவேளை நாரத்தை நொச்சி குட்டிவிளா பிரமி சிறு சின்னி கழற்சி இவைகளினிலை நன்னாரிவேர்வாழைக்கிழங்கு கடுக்காய் சுக்கு இவையெல்லாம் பலம் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு வீதம்-ங நாள்கொடுக்க நீங்கும்.

கடுக்காய்-சo மிளகுபலம்-வ மாவிலங்குபபட்டை கற்றாழஞ்சாறு அமுக்குறா வகைக்குபலம் அரை இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் அரையாழாக்கு வீதம் ஆணுக்குப் பெண்ணீரிலும் பெண்ணுக்கு ஆணீரிலுங் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

நீர்முள்ளியைச் சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நீரிற்குழைத்து வீக்கத்திற் பூசத்தீரும்.

வீக்கத்திற்கு.

தாளி சங்கு சுவர சிறுநெருஞ்சி குருஞ்சா நீர்முள்ளி உள்ளி வெண்காரம் சமனாய் பொடித்துக் கியாழம்வைத்து ஒயின்கிளாசு பிரமாணம் கொடுக்க நீங்கும்.

சங்கு நொச்சிசாரணை கோவை நீர்முள்ளி தான்றி புளியிலை நெல்லி யிர்க்கும் வேப்பந்தோல் சிட்டம் கடுக்காய் அரப்பொடி மஞ்சள் நன்னாரிவழுதலை கொன்றைவிழுதி குமரிமணலிசுரைக்கொடி பங்கம்பாளை செங்கதாளி பாதாளி குருஞ்சாபலம் வீதமிடித்து மருந்துக்குத்தக்க கோசலமும் காடியும் விட்டுக் கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு பெரியோர் சிறியோருக்கும் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுநோய் சீதக்கடுப்புதாகம் அசீரணம் சன்னி
சயித்தியம் வாந்தி பிராந்திகளுக்கு.

வெற்றிலையில் நரம்பெடுத்து சுண்ணாம்புபூசி மடித்துச்சட்டியிற்போட்டு நன்றாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்வார்த்து எட்டொன்றாக்கி வடித்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

நடுக்கல் வாந்தி அஜீரணத்திற்கு.

அசமதாகம் காடிச்சோறு வசம்பு நுணாவிலை மிளகு பலம்-க பொடித்து தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி சங்களவுகொடுக்க தீரும்

விக்கலுக்கு.

தேற்றாவிரை சந்தனம் கலைமான்கொம்பு இம்மூன்றும் முலைபாலிலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவுயெடுத்து இளநீரிற் கரைத்து பொரித்த வெண்காரமும் வெல்லமும் அரைவிராகனிடை கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-அ சீரகம் விராகனிடை-கo வெதுப்பி பொடித்து அதனுடன் மயிலிறகு சுட்ட சாம்பலும் சமன்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கழற்சியளவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

திப்பிலி கடுகுரோகணி சமனாய் வறுத்து மயிலிறகுசுட்டசாம்பற் கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கயற்சியளவு கொடுக்க நீங்கும்.

வேறு.

மாதுளை நெற்பொரி சர்க்கரை திப்பிலி சமனாய்பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற் குழைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

வாந்திக்கு.

கலங்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடயம் சமனாய்பொடித்து கடிகை பிரமாணம் தேனிற்குழைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

வாந்தி ஒக்காளத்திற்கு.

வசம்பும் மிளகும் பஸ்பஞ்செய்து காடிச்சோறுகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொடுக்க நீங்கும் மீறினால் நன்னாரிவேர்ப்பட்

டையை கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் மேற்படி கியாழத்திலரைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

வாந்தி விக்கலுக்கு.

கிராம்பு ஏலம் சீரகம் வெதுப்பி மயிலிறகுச் சாம்பல் சமன்கூட்டி பொடித்துக் கடிகையளவு தேனிற்கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளோக்காளம் பித்தம் விக்கல் சத்திக்கு.

ஏலம் திப்பிலி நெற்பொரி பருத்திவிரைப் பருப்பு சமனாய்ப் பொடித்து கடிகைபிரமாணம் சர்க்கரையிற்கலந்துகொடுக்கநீங்கும்

மார்புச்சளி கோழைகட்டுக்கு.

பிரண்டையை வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஐந்துநாள் சங்களவு இருபோது கொடுக்க குணமாகும்.

அழாரத்திற்கு.

கடுக்காயைத் தட்டித் துணியில்முடிந்து ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்து கண்ணிற்பிழிய நீங்கும்.

கண்ணோய்க்கு.

கற்கண்டைப் பொடித்துத் துணியில் முடிந்து புளிப்பு மாதுளஞ்சாற்றில் ஊறவைத்துக் கண்ணிற்பிழிய நீங்கும்.

செவிநோயின் குணம்.

குழந்தைகண்ணிற் பீளைசாரும் கையினாற் றலையைத் தேய்க்கும் குரல்தாழும் தேகம் நொந்துவாடும் புரண்டழும்.

நிவர்த்தி.

சிதேவியார் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பூண்டு வசம்பு சமனாய்த் தட்டி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டுக் கொதிக்கவைத்துக் காதிலடைக்கக் காது நோயெல்லாந் தீரும்.

சதுரக்கள்ளியை அனலில் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காதிலடைக்கச் செவிநோய் தீரும்.

செவியிற் சீயொழுகலுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி கோஷ்டம் சயிந்தலவணம் முத்தக்காசு பூண்டு பேரீச்சங்காய் வசம்பு வகைக்கு ஒரு உளுந்தெடை எருக்கிலைச் சாற்றாலரைத்து வேப்பெண்ணெயிற் கலந்து காச்சிக் காதில் விட்டுத் திரியடைக்கத் தீரும்.

முழங்கைவேர் முத்தெருக்கஞ் செவியிலை பூண்டு வசம்பு இவைகளை ஒர்நிறையாய்க் கள்ளிப் பழப்புச்சாற்றாலரைத்து நல்லெண்ணெயி லெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத் தீரும்.

காதிலீப் புகுந்தால்.

குப்பைமேனி இலையிற் சிறுநீர்விட்டுத் தட்டிக் காதிற்பிழிய ஈசெத்துவிழும் குப்பைமேனிச்சாறும் கோழியவரைச் சாறுஞ்சமனாய்க்கலந்து காதில் விட்டிடில் ஈசாகும்.

பல்லீரல் ரத்தம் வடிந்தால்.

பச்சை நன்னாரிவேரை வெந்நீரிலிட்டுக் கொட்டைப் பாக்களவரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

முடிசாய்ந்து போனதற்கு குளிசமும் மருந்தும்.

செவ்வலரிவேர் பிடுங்கிக் குளிசமாடி ஆண்பிள்ளைக்கு வலதுகையிலும் பெண்குழந்தைக்கு இடது கையிலுங்கட்டி பொன்னாங்கண்ணிச் சாறும் நல்லெண்ணெயுங் கலந்தொரு சங்கியத்தீரும்.

பற்பலவியாதிவகுப்பு.

நாமுள் தோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது சீறியழும் அனல்போற் சுரங்காயும் இருமல் கபம் தலைவலி பொறிகலக்கம் தலைநடுக்கம் வாந்தி வாயில் நாமுள்தோன்றும் இருவிளாவும் இழுக்கும் கண்மிரள விழித்து நீர் வடியும் வேப்பம்பூப்போற் கழியும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் சீரகம் விராகனிடை-க பொடித்துக் கற்றாழஞ்சாற்றிற் கலக்கி ஒருசங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்

சங்கங்கொழுந்து நெருஞ்சிக்காய் மிளகு தக்காளியிலை மிளகு மஞ்சள் ஈருள்ளி சமனாய்த்தட்டிச் சாறுவாங்கி ஒருசங்கு கொடுக்க நீங்கும். மணித்தக்காளிச்சாறு அத்திப்பால் ஆலம்பால் சமன் கலந்து துட்டெடை கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

கெந்ததாளிக்குணம்.

வாயுந் தொண்டையும் புண்ணாகி நாறும் உடல் வெதும்பும் நீர் வென்னீர்போலிருக்கும் மலந்தீயும் நிவர்த்தியாகும்.

நிவர்த்தி.

பழம்பாசி வல்லாரை ஈருள்ளி சமனாயிடித்துச் சாறுவாங்கி சுரசஞ்செய்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலந்து சீரகத்தை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவி சங்களவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

பாலுண்ணாத குழந்தைகளுக்கு

மூக்குரட்டை அவிரி சத்திச்சாரணை அமுக்குரா கிலப்பனை இவைகளின்வேர் கருங்காலியிலை கஞ்சாங்கோரை மிளகரணைப்பட்டை சுக்கு மிளகு திப்பிலி பறங்கிப்பட்டை தும்புராஷ்டகம் கடுகு சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க பசுவின்பால் விட்டரைத்து வடிகட்டி ஒருசங்கு புகட்டக் குழந்தை பாலுண்ணும் மேற்படி மருந்தைச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டு எரித்து பதத்தில் வடித்துக் குழந்தை வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்க பாலுண்ணும்.

இளைப்பு இருமலுக்கு.

இரண்டு தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி வகைக்கொருபிலை பிடி திப்பிலி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கொருதுட்டெடை ஒருபடி தண்-

ணில் தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி சங்களவு அந்தி சந்தி பத்துநாள் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி ஆடாதோடை சங்கு இவைகளின் இலை வகைக்கொருபிடி விகிதம் இடித்து பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்ததிற் சுக்கு மிளகு இந்துப்பு சிறுதிப்பிலிவகைக்கு பலம்-வ வெதுப்பி பொடித்துத்தூவி கொஞ்சந் தேன்விட்டு சங்களவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

பெருந்தும்பைக்கொழுந்து சுக்கு வெண்காரம் ஓமம் மிளகு வசம்பு சுட்டசாம்பல் இவைகளை ஓர் நிறையாய் எருமைமோரிலரைத்துச் சங்களவுகொடுக்க நிவர்த்தியாகும்

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திரிகடுகு இந்துப்பு திரிசாதம் கடுகுரோகணி அரத்தை அக்ராகாரம் தேற்றவிரை வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ ஆடாதோடைச்சாற்றில்-௩ சாமமரைத்துத் தூதுளங்காய் பிரமாணம் உருட்டி யுலர்த்திக்கொண்டு தேனிற் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்

திப்பிலி விராகனிடை-௧ வெளிச்சிமிசின் கத்தரிமஞ்சள் கனிப்பாக்கு வகைக்குக் விராகனிடை அரைக்கால் தூதுளம்பழம்-௧௦ இண்டங்கொழுந்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளை யரைத்து உழக்குநெய்யில் வேகவைத்து கரண்டிநிறைய இரண்டுவேளை கொடுக்கத்திரும் இருமலா வுண்டாகும் வாந்தியும் நிற்கும்

காற்புடி ஆடாதோடையிலைச்சாற்றில் சுக்கு திப்பிலி வகைக்கொரு விராகனெடை அரைத்துக்கலக்கி முறித்துத் துட்டெடை தேனிற் கொடுக்க குணமாகும்

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிபலை திரிகடுகு செங்கழுநீர்கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சிறுவழுதிலைவேர் வகைக்குபலம்-௧ பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளதீரும்

வெளிப்பிசின் மிளகு மூத்தக்காசு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இவைகளை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிச் சூரணத்திற் கடிகைப்பிரமாணம் துட்டெடைதேனும் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் சமனாய்விட்டு மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்

இரண்டுவேல் தூதுவேளை இவைகளின்வேர் வகைக்கு பலம்-௧ சுக்குதிப்பிலி வெந்தயம்விராகனிடை அரைதட்டி ஒருபடி நீரிற் போட்டுக்கியாழஞ்செய்து ஒயின்கிளாசுபிரமாணம்கொடுக்கவும்.

தேன் இஞ்சி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாறுகளைச் சமன் கலந்து துட்டெடை கொடுக்கவும்

இளைப்பு இருமல் சுழி கணை வலிப்புக்கு

அக்ராகாரம் சிற்றரத்தை கர்கடகசிங்கி சடாமாஞ்சி சிவதை கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் திப்பிலிகிராம்பு யேலம் மாசக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-௧ தூதுவேளை செம்முள்ளி விழி இவை

களின்வேர் வகைக்குபலம் அரைதுளசியிலை தேள்கொடுக்கிலை சிறுகிரைவேர் வில்வவேர் வகைக்கு பலம்-௧ செந்தொட்டி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம்-வ இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி பசுவின் நெய்யிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு காசெடை கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்

உண்ணாக்கு வளர்ந்ததற்கு

எவச்சாரம் கற்சுண்ணம் இரண்டும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து உண்ணாக்கிற் றடவ நிவர்த்தியாம்

கக்குவானுக்கு

தூதுவேளைச்சாறும் ஆவினெய்யும் சமன்கலந்து கோஷ்டம் விராகனிடை-௧ தட்டிபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிக் காலாழாக்கு விகிதம் கொடுக்க நிவர்த்தியாம்

மயிலிறகுச்சாம்பலும் மிளகுச் சாம்பலும் சமனாய் பொடித்து ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கழற்சிக்காயளவு கொடுக்கத் தீரும்.

மயக்கம் சோகம் நாவரட்சிக்குடிணீர்

கோஷ்டம் சீரகம் யேலம் சுக்கு வில்வவேர் அதிமதுரம் ஆமையோடு சந்தனம் கலங்கொம்பு வரட்பூலாவேர் நெற்பொரி பலம் விழுக்காடு கியாழம்வைத்து காலாழாக்கு விகிதம்கொடுக்கவும்

தாகத்துக்கு

ஏலம் அதிமதுரம் பற்பாடகம் சிந்தில்அறுகம்வேர் சந்தனம் வில்வப்பழம் விலாமிச்சு வேப்பீர்க்கு இவைகளைச் சமனாய் நறுக்கி இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து சிறியோருக்குப் பெரியோருக்கும் கொடுக்க ஸ்வஸ்த்தம்.

வேறு.

புளியம்பட்டை மிளகு வேலிப்பருத்தி நாயுருவி இவைகளிலைச்சாம்பல் சமனாய்க்கூட்டி ஓமம் விராகனிடை-௧ பொரித்து நீர்விட்டுக் காய்ச்சி இறுத்து காலாழாக்குகொடுக்கத்தீரும். இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வண்டுகடிக்கு.

கம்பிளிசுட்ட சாம்பலையும் புகையூரலையும் வேப்பெண்ணெயிற் குழைத்து அபானத்தில் வைக்க ஸ்வஸ்தமாகும்.

கணையசதி கழிச்சல் இருமல் தோஷம் தாகம் வரட்சிக்கு

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திரிசாதம் சந்தனம் சாத்திரபேதி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி பற்பாடகம் வசுவாசி வகைக்கு விராகனிடை-த கோரோசனை விராகனிடை-ச இளநீரிலரைத்துக் குன்றிபோலுருட்டிக்கொண்டு சருக்கரையிற்கொடுக்க ஸ்வஸ்தம்.

குழந்தைகட்கு மேலில் வெள்ளைக் கொப்பளம் வெடித்தால்.

விலாமிச்சுவேர் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு கோஷ்டம் இவைகளை ஓர்நிறையா யரைத்து பூசத் தீரும் ஆவாரையிலையும் அல்லியிலையும் சமமாய்க் கழுநீர் மண்டியிலரைத்து பூச ஸ்வஸ்தம்

வயிற்றுப்பொருமல் வலிமந்தத்திற்கு

ஒரு வசம்பைச் சட்டியிலிட்டுக் கரிக்கி அதில் கோஷ்டம் விராகனிடை-உ வோமம் விராகனிடை-உ கூட்டப்போட்டு ஓமம்பொரியும்போது ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க ஸ்வஸ்தம்

சாம்பல் மண் தின்றதற்கு

கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் விராகனிடை-க கடுக்காய்த்தோல் விராகனிடை-உ மிளகு விராகனிடை-ரு புளித்தமோரில் அரைத்துக் கலக்கி சங்களவு மூன்றுநாள் கொடுக்க குணம்

தொங்கல் ஆமம் மாந்தம் பேதிக்கு

வெள்ளாட்டுப் புழுக்கை முச்சந்திமண் ஆவாரங் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி வசம்பு விராகனெடை-க இவைகளைச் சட்டியிற் போட்டுத் தீப்பிடித்து வெந்ததின்பின் வெந்தயம் ஓமம் வகைக்கு விராகனெடை ச போட்டு ஓமம் எரியும்போது இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து சங்களவு மூன்று வேளை கொடுக்க ஸ்வஸ்த்தம்.

எண்ணெய்த் தொங்கலுக்கு

மண்ணாங்கட்டியைச் சட்டியிற்போட்டுப் பழுக்க வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ரு போது கொடுக்க ஸ்வஸ்த்தம்

ஒருபலம் சீயக்காயைத் தட்டித் தண்ணீரிலூறவைத்து ஒருசங்கு தண்ணீர்கொடுக்கத் தீரும்.

கக்குவானுக்கு வேறுபிரயோகம்

வெளவாலையாவது முள்ளெலியையாவது புலியுப்புக்கண்டத்தையாவது அதின் தோலையாவது நத்தைச்சதையாவது ஆவின்நெய்யில் வேகவைத்து கழற்சியளவு கொடுக்க நிவர்த்தி.

குழந்தைகளின் விரைவாதத்திற்கு

குழந்தைகட்கு விரையைப்பற்றிப் பக்கத்தில் உப்பிசமாய்க்கண்டதானால் அடித்தொடையைக் கையினால் கிமிட்டி நரம்புத்தடிப்பைப்பார்த்துக் கதிரை வெதுப்பிக்கொண்டு விரைக்கு எட்டுவிரற்கடைக்குக் கீழ்ச்சுட்டும் பணவெடை பெருங்காயத்தை வெள்ளைப்பூண்டில் வைத்துச்சுட்டு மூன்றுநாள் கொடுத்து விளக்கெண்ணெயில் மஞ்சட் பொடியைப்போட்டு மத்தித்து புண்ணிற்போடப் பொங்கிபுண்ணாகி ஆறும்போது விரை வீக்கமண்டவாயுவாத நீங்கும்.

முடக்கொத்தான் சாறு விளக்கெண்ணெ வகைக்குப்படி வ ஒருகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்து அதில் அரிந்த ஈருள்ளி ஒரு சிரங்கை ஒருகழற் பருப்புமரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ரு நாள் கழற்சிக்காயளவு கடுகையும் காண்டிநிறை யெண்ணெயுங் குடிக்கத் தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கொரு கழஞ்சுவீத மரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் இருநேரங்கொள்ளத் தீரும்.

சாரணைவேர் முடக்கொத்தான்வேர் சுக்கு கழற்சிப்பருப்பு வகைக்கு பலம்-க தட்டிபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

சுக்கு மிளகு வகைக்குபலம் அரைக்கால் நொச்சியிலை பலம்-வ பூண்டு பலம் அரை கழற்சிப்பருப்பு பலம்-உ இவைகளை யரைத்து அரைப்படி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் சிவக்கக்காய்ச்சி ஒரு சங்கு வீதம்-ரு நாள் கொடுக்க குணமாகும்.

வசம்பு கழற்சியிலை உள்ளி வகைக்குப்பலம்-க தட்டி வெதுப்பி யொத்தனமிடவும் குடித்தக்காளி யிலையும் தைவேளை யிலையும் வெதுப்பித் தட்டிக் கட்டத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒருகழற்சிப்பருப்பும் ஒரு விராகனிடை சிற்றாமுட்டியிலையும் அரைத்துபோட்டு பொரித்து ரு-நாள் தொள்ளத் தீரும்.

தைவேளை முடக்கொத்தான் மேனி சூர்க்கரைச்சாரணைவேர் சவுரி வகைக்குபலம்-ய இவைகளை யிடித்து-ய-படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத் திறுத்ததில் உ-முத்தின தேங்காயைத் திருகிபோட்டு பிசைந்து பால் பிழிந்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் கழற்சிப்பருப்பு வகைக்கு விராகனிடை ரு அரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு சிறுகரண்டிவிதம்பத்தியமாய் ரு-நாள் கொடுக்க தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மசரைப்புழுநோயின் குணம்.

சீதமலமாயும் தண்ணீர்போலும் கருத்த நிறமாயும் கத்தரிக்காய் கசக்கி பிழிந்த சாறுபோலும் பிறவிர்த்தியாகும்.

வேறு.

மலங்கருகி நின்று குதவாயிற் குத்திக் குமுறிக் குருதிவிழும் மலத்துடன் சீதஞ்சிதறிக்காணும் உதப்பைதள்ளும் கீழ்வயிறூளைந்துநோகும்.

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் ஈருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு ஏலம் சிறுபூளைவேர் சுரைமீன்றலை பலம் விதம் தூக்கிச் சிறுபூளைச் சாற்றாலாட்டி உழக்குமேதி நெய்யிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி மெழுகுபதமாய் வடித்தொரு காசெடை கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

உழக்கு ஆவிநெய்யில் நாயுருவிமேனி கொழுஞ்சி தூதுவேளை வசம்புக்கு மஞ்சள் வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்துபோட்டு மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சிக் கரண்டிநிறை கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கிருமி விழுதலுக்கு.

எலிச்செவியும் முருங்கைவேரும் திரிபலையும் ஙறுக்கி கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க கிருமிபூச்சு விழும்.

நாகப்பூச்சி விழுதலுக்கு.

பாகற்சாறு கழற்சாறு விளக்கெண்ணை வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு கரந்தை ரசகர்ப்பூரம் பூண்டுவசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்து போட்டெரித்து ஒரு சங்கு கொடுக்க விழும்.

ஓமம் புரசவிரை பேய்பீர்க்கு பிரண்டை வகைக்கு பலம்-௧ இடித்து அரைப்படி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்க பூச்சிகள் பந்து பந்தாய் விழும் இச்சாபத்யம்.

மலசலகட்டுக்கு.

இலைக்கள்ளி வேர்ப்பட்டை பலம்-௫ மிளகு பூண்டு சுக்கு கடுக்காய் வகைக்குபலம்-௧௰ வெயிலிற் காயவைத்து பொடித்து வடிகட்டி குழந்தைகளின் பெலமறிந்து முலைப்பாலில் அல்லது வெந்நீரிலொரு காசெடை கொடுக்க குணமாகும்.

விரேசன வகுப்பு.

பூபதி மாத்திரை.

இரதம் சுக்கு வெண்காரம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ நேர்வாளம் விராகனிடை-௧ இவைகளை சுத்திசெய்து குளிர்ந்த நீர் விட்டரைத்து பாசிப்பயறளவாய் உண்டைசெய்து ஒருண்டையை தண்ணீரிற்கொடுக்க ஊதுமாந்தம் பொருமல்வாதங் நீங்கும் பத்தியமில்லை.

அமிர்தசஞ்சீவி லிங்கக்குழம்பு.

சாதிலிங்கம் வெண்காரம் இரண்டு பங்கு, ஆமணக்கின்பருப்பு நாலுபங்குவாளம் எட்டுபங்கு இவைகளைச் சுத்திசெய் தரைத்துக் குன்றிக்காயின் பிரமாணங்கொடுத்து குளிர்ந்த தண்ணீரிற் கொடுக்க பேதியாகும் வெந்நீர்கொடுக்க பேதிகட்டும்.

வேறு விரேசனம்

வெள்ளைக் காக்கணான்வேர் திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-௧ மிளகு விராகனிடை-௨ தண்ணீர் விட்டரைத்து ஒரு விராகனிடை மருந்தைக் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க வயறுபோகும் இச்சாபத்தியம்.

சண்பகப்பூ மாத்திரை.

சண்பகம் ஏலம் இலவங்கம்கோஷ்டம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-௧ சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-௫ வெந்நீர்விட்டரைத்து-௰ கழஞ்சு நிறையாயுண்டைசெய்து தேனிலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது கொடுக்கப்பேதியாகும்.

திந்திப்பு சுகபேதி குழம்பு.

ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் பலம்-௧௰, திராக்ஷப்பழம் பலம்-௫ ஓமம் சுக்கு மிளகு வகைக்கு விராகனிடை-௧ கடுகுரோகணி பலம் ௯ சுத்திசெய்தவாளம் பலம்-௫ கடுகின்னெய் பலம்-௪ ஆவினெய் பலம்-௨ புதியதேன் பலம்-௫ இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு-௪ சாமம் ஆட்டி வழித்தெடுத்து கற்சாடியிற் காற்றுப்போகாம லடைத்துக் கொண்டு காசளவு அப்பத்திற்றடவி அழுகிறசேய்க்கிய தப்பின்றித் தின்னும். நல்ல சுகபேதியாகும். பேதி அதிகமானால் வசம்பைச் சுட்டு இளவெந்நீரி லுரைத்தாவது சுடுகஞ்சியாவது சாணிப்பாலாவது நிலிவேர்க்கியாழமாவதுகொடுக்க பேதிநிற்கும் இச்சாபத்யம்.

சுகபேதி எண்ணை.

முருங்கப்பட்டை மூர்க்கரைச்சாரணைவேர் சருள்ளி இவைகளைச் சமமாய்த் தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர் விளக்கெண்ணை விட்டெரித்து கரண்டிவீதம் கொடுக்க மலபந்தம் கரப்பான் சிரங்கு தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வசூரி நூல்.

வசூரி விபரம் விருத்தம்.

பார்த்து வசூரி நூல்தொகுப்பைப் பண்பாய் மாந்தர் தானறிய
கோர்த்து தேகச் சூடணைத்துங் குறிப்புங் குணமும் சாத்தியமும்
தீர்த்துப்போகப் பண்டிதருக்குத் திறகா யெடுத்த அட்டவணை
சேர்த்துப் பிணியுந் தானகலச் சிறக்க மருந்து வுரைத்தோமே.

பனைமுகரி பாலம்மை வரகுதிரி கொள்ளம்மை கல்லுதிரி கடுகம்மை மொழுக்கன் உப்புலிரி கரும்பனசை வெந்தயம் பாசிப்பயறம்மை விச்சிரிப்பன் நீர்க்குளுவான் தவளை என வசூரிபதினாலு.

காரணம்.

சரீரத்தில் வெக்கைமிஞ்சி மூலத்திற்சூடுகொண்டு மூலையில் அதிக கொதிப்புண்டாகி அஸ்தியிற்கனலேற மேற்படி ரோகம் சம்பவிக்கிறது. மேற்படி வியாதிகண்ட பேரைக்கண்டு பயந்து இருதயங்கலங்கினாலும்மேற்படி ரோகம்சம்பவிக்குமெனசொல்லப்படுகிறது

பனைமுகரிக் குணம்.

காய்ச்கல் மிதமாய்க்காய்ந்து உடல் கடுக்கும் கண்சிவக்கும் கண்டதுண்டம் வீங்கும் பெரும்பாடு பிதற்றல் சன்னிதோன்றும்,

பாலம்மைக் குணம்.

அகோரமாய் காச்சலடிக்கும் மூன்றுநாளிரவிற் சிரசிற் குருதோன்றி உடம்பு கடுக்கும் ௭-ம் நாளில் நீர்கோத்து ௯-ம் நாளிலிறங்கும் ௧௫-ம் நாளிற் ஆரோக்கிய ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும்.

வரகுதிரிக் குணம்.

காச்சலதிகமாய்க் காய்ந்து ௩-ம் நாளில் சிரசிற்குருதோன்றும் வாயாலிரத்தம்விழும் ௭-ம் நாளில் நீர்கட்டி ௧௧-ம் நாளிலிறங்கும் நீர்த்தாரையி லிரத்தங்காணும்.

கொள்ளம்மைக் குணம்.

காச்சல் பிதற்றல் சன்னி வலிப்புத்தோன்றி ங-ம் நாளிற்சிரசிற் குருதோன்றி கங-ம் நாளிலிறங்கும்.

கல்லுதிரிக் குணம்.

அகோரக்காய்ச்சல் பேதிவாந்திகண்டு ங-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி எ-ம் நாளிற் சங்கங்கனிபோல் நீர்கட்டி ய-ம் நாளிலிறங்கும் கக-ம் நாள் ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும்.

கடும்மைக் குணம்.

காச்சலடித்து ங-நாளிற் சிரசிற் கடுகுபோல் குருதோன்றி உடம்பெல்லாம் அதிகமாய் வலிக்கும் மன்னைக்கட்டுங் குரல்கம்மும் பேதிகாணும்.

மொழுக்கன் குணம்.

காச்சல் மட்டாய் காயும் தேகமெல்லாங் கடுக்கும் இடுப்பு வழங்காது சரீரம் வீங்கும் காந்தல்காணும் எ-ம் நாளிற் குருதோன்றும் ஔஷதஞ்செய்யக் குணமாகும்.

உப்புதிரிக் குணம்.

காச்சல்கண்டு மூன்றுநாளிற் சிரசிற்குருதோன்றி யுடம்பெல்லாம் உப்புப்போலிருக்கும் ரு-ம் நாளில் நீர்கட்டி-எ-ம் நாள் இறங்கும் கக-ம் நாளில் ஸ்நானஞ்செய்து ஔஷதங்கொடுக்கவும்.

கரும்பனசைக் குணம்.

காச்சல்டித்து ச-ம் நாளிற் சிரசிற்குருதோன்றும் உடம்பெல்லாம் குத்தும் கருக்கும் வசூரிபுள்ளேவாங்கும் பேதிமூர்ச்சை காணும் மலங்கட்டினல் கங நாளிலிறங்கும் உடம்பெல்லாம் விரிந்து ரணமாகிக் கிரிமியுண்டாகும் பிரக்கிஞையற்று சுவாசம் மேல்நோக்கும் உக நாட்சென்றால் ஸ்நானஞ்செய்து ஔஷதங் கொள்ளவும் இத்தரோகங் கண்டவர்கள் பிழைப்பதரிது.

வெந்தய அம்மைக் குணம்.

காச்சலடித்து ங ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி எ-ம் நாளில் நீர்கட்டி கூ நாளிறங்கும் கரு நாள் ஆரோக்யஸ்நானம்செய்யவும்.

பாசிப்பயிற்றம்மைக் குணம்.

காச்சலும் பிதற்றலுமுண்டாகி உ ம் நாள் சிரசிற் குருதோன்றும் எ-ம் நாள் நீர்கட்டி கூ-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்து சரீரம் பிலக்க நீர்மோரசனங்கொள்ளவும்.

விச்சிருப்பின் குணம்.

காச்சலடிக்கும் கண்சிவக்கும் வாந்திபேதிகாணும் ங நாள் சிரசிற்றோன்றித் தேகமெல்லாம் உமிபோல் வாரியிட்டு மறையும் எ-நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

நீர்க்குளுவான் குணம்.

காய்ச்சலடித்து ங-ம் நாள்சங்கம்பழம்போற்றோன்றும் எ-ம் நாள் இறங்கும் கூ-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்து தேகத்தை குளிர்ச்சி செய்யவும்.

தவளைக்குணம்.

காச்சல் கண்டு நடக்கவொட்டாது குலையைப்போல் வலிக்கும் அன்னஞ் செல்லாது சு ம் நாள் சிரசிற்குருதோன்றி கூ ம் நாள் இறங்கும் கக ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

வசூரி யதிகப்படாதிருக்க.

நஞ்சரப்பரிச்சான்வேரை நரம்பு நீக்கியரைத்து புன்னக்காய் பிரமாணம் வெந்நீரிற் கலக்கிக்கொடுக்க வாந்திபேதிகாணும் மதியத்திற் சுடுகஞ்சி கொடுக்க வசூரியதிகப்படாது இளாயிலை பிருவிலை மூக்குரட்டைவேர் தவசிமுருங்கை சமூலம்சருள்ளி இவைகளை நீராகாரத்தண்ணீர் விட்டிடித்து பிழிந்து சீரகம் ஒரு விராகனிடையரைத்துக் கலக்கி காற்படி விகிதம் மூன்று நேரங்கொடுத்தாலும் புளியிலை கோழியவரையிலை சருள்ளி இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு பிழிந்து வடிகட்டி காற்படி விகித மூன்றுநேரங் கொடுத்தாலும் வெள்ளைக்குங்கிலியத்தை அவிரியிலைச் சாற்றால் ச சாமமரைத்துச் சிறு சுண்டைக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய் துலர்த்தியதி லோருண்டையை வெந்நீரிற் கொடுத்தாலும் அல்லது அந்த உண்டையை வசூரிகண்டபின்பு கொடுத்தாலும் அல்லது ஆட்காட்டிக் குருவிமுட்டை பத்தெட்டுடைத்து விட்டதிற் கொஞ்சஞ் சம்பாப் புழுங்கலரிசியை நனையத்தக்கது போட்டு கருகாமற் பதமாய் பொரித்துச் சிமிளிலி லடைத்துக்கொண்டு காச்சல் கண்டவுடனே யந்த அரிசியையிடதுகையிற் கொட்டி வலதுகையாற் றிரிகடியொருபோது கொடுத்தாலுமல்லது பழைய பாதரட்சையைச் சுட்டுத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிமட்டும் படும் மேற்கொள்ளாது.

வசூரியுள்ளே கிராந்தினல்.

இளநீரைமேற் பட்டைச்சீவி வெந்நீரி லவித்துக் கண்திறந்து அந்த ஜலத்திற் றேற்றுவிரை முத்தக்காசு வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரைத்துக் கலக்கியாவது அல்லது சீரகத்தைமட்டு மரைத்துக் கலக்கியாவது ங-போது கொடுத்தாலும் அல்லது மேதிக்கிடாரிச் சாணிப்பாலிற் பூநாகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை-ரு அரைத்து மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் அல்லது பளிங்காயிருக்கிற கருடப்பச்சிக்கல் மான்கொம்பு காண்டாமிருகத்தின் கொம்பு இம்மூன்றும் வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரைத்து மான்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற் கரைத்து காற்படிவிகிதங்கொடுத்தாலும் அல்லது பிருவிலையை புதுசட்டியிலிட்டு தண்ணீர்விட்டு நன்றாயலசி அரைக் காற்படி விதம் மூன்றுபோதுகொடுத்தாலும் வசூரிபூரிக்கும்.

வசூரியின்பேரில் அதிசாரபேதி கண்டால்.

பிச்சியிலையை புதுச்சட்டியிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாயலசி அரைக்காற்படி நீர்விகிதம் ங-போது கொடுத்தாலும் அல்லது சுக்குவேப்பிர்க்கு எலுமிச்சம்வேர் கோரைக்கிழங்கு இவ

வெதுப்பாய் வறுத்துக் கியாழஞ்செய்து அரைக்காற்படி விதங் கொடுத்தாலும் அல்லது ஆல் அத்தி இத்தி அரசு மாஒதி பிச்சி துத்தி காசா இவ்வகைச்சருகும் சுக்குங் கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் அல்லது பொன்முசுட்டை கிராம்பு வேப்பீர்க்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் பேதி அதிசாரம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரிற் கடுப்புசீதம் இரத்தங்கண்டால்.

முத்தினகாவற்பட்டையை ஆவின்பால் விட்டிடித்து பிழிந்து வடிகட்டி அரைக்கால்படி விதம் ௩ போதுகொடுத்தாலும்அல்லது ஆவரை பஞ்சாங்கத்தை ஓர் நிறையாய்ச் சட்டியிலிட்டு வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் அல்லது பழைய மாங்கொட்டையைத் தட்டி யிளவறுப்புச்செய்து அரைத்து நீராகாரத் தண்ணீரிலாவது தயிரிலாவது அரைத்துக் கொடுத்தாலும் முத்தின கல்லத்திவேர்ப்பட்டை சருள்ளி சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௫ வெள்ளாட்டுப்பாலி லரைத்துக் கலக்கி அரைக்கால்படி விதம் ௩-போது கொடுத்தாலும் தண்ணீர்க்குடங்களிலிருக்கும் அடிமண்டியைத் தேற்றான்விரையாற்றேற்றி தெளிவை யிறுத்ததில் கருவேப்பிலையீர்க்கு கிராம்பு மிளகு வகைக்குக் கழஞ்௪-௪ விதம் வறுத்தரைத்துக் கொடுத்தாலும் சருள்ளியை ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுத்தாலும் இரண்டு வில்வப்பழத்தைச் சிதைத்து வறுத்தொருபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டியதில் அதிவிடயம் கிராம்பு வகைக்கொருகாசெடை வறுத்து பொடித்துபோட்டு மூன்றுதினங்கொண்டாலும் அல்லது சருள்ளிச்சாறு ஆவினெய் சமன்கலந்து அரைக்காற்படி விகிதம்மூன்றுபோது கொள்ளக் கடுப்பு இரத்தம் சீதம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரில் அதிசாரங் கண்டால்.

சீந்தில்கோரைக்கிழங்கு சுக்கு மேற்றோல்தள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-௫ வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும். அல்லது மான்கொம்பைக் கோவையிலைச்சாற்றில் ௩-நாள் ஊறவைத்து அதற்குமேற்படி யிலையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து ௨௦ எருவிற் புடம்போட பஸ்பமாகும் அந்த பஸ்பம் விராகனிடை-௧ மான்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற் கலக்கிக்கொடுத்தாலுந் தீரும்.

வசூரியின்பேரிற் சிலேஷ்மம்நெஞ்சிற் கட்டித்தொண்டைகம்மினால்

கற்பூரவல்லிச்சாறு படி அரைக்காலில் கோரோசனை விராகனிடை வ உரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்க கபம்வாங்கும்.

மாதுளம் பூவைக்கியாழம் செய்து அதிற்கொஞ்சந் தேனும் எலுமிச்சஞ்சாறும் விட்டுக்கலந்து கொப்பளிக்கத்தொண்டைகம்மலுடனே தீரும். இதை யுட்கொள்ளலாகாது.

வசூரியின்பேரில் சுரங்கண்டால்.

எலுமிச்சம்வேர்ப்பட்டை ஏலம் சீந்தில் விலாமிச்சு பற்பாடகம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை ௫ நறுக்கிப்

போட்டுக் கியாழஞ்செய்து ௩ போது கொடுத்தாலும் மகரப்பூ விராகனிடை-௫ கியாழஞ்செய்து அதிற் கோரோசனை விராகனிடை வ உரைத்து அரைக்காற்படிவிதம் ௩-போதுகொடுக்கசுரம்நீங்கும்

வசூரியினால் மலசலங்கட்டி வயிறு உப்பிசங்கண்டால்.

சருள்ளி கற்கண்டு வகைக்கு விராகனிடை ௫ அரைத்து ஆமணக்கெண்ணெ படி அரைக்காலிற் கலக்கிக்கொள்ள மலசலக்கட்டு உப்பிசமுந் தீரும்.

தாகத்திற்குக் கலங்கொம்புத்தண்ணீர் செய்யும் விதம்.

கலங்கொம்பை ஊறவைத்து நன்றாய்க் கழுவிப்போட்டு ராவின் தூள் பலம் ௨ சுடு ஜலத்திற்போட்டு ஊறவைத்துக்கொண்டு அந்த ஜலத்தை தாகத்தை வசூரி கண்டிருக்கும்போது கொடுத்துக் கொண்டுவரத் தேகத்துக்கு ஆரோக்கியத்தையும் சுகத்தையுந் தரும். சில பிரயோகத்தில் கலங்கொம்பு நீரைச் சேர்த்துக் கொள்ளும்படி சொல்லி யிருப்பதால் அதற்கு இந்த முறைப்படி செய்து உபயோகப்படுத்தவும்.

வசூரியினால் நேத்திரத்தில் விதனங்கண்டால்.

சீரகத்தை துணியிற்பொட்டணங்கட்டி முலைப்பாலி லூறவைத்துக் கண்ணில் ஒத்தணஞ் செய்தாலும் அல்லது சுடுசோற்றில் வெண்ணெ சேர்த்து மத்தித்துத் துணியிற் பொட்டணங்கட்டி நீராகாரத் தண்ணீரில் தோய்த்து கண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்யக் கண்விதனந்தீரும். விழியில் வசூரிவாராதிருக்க.

வசூரிக்கார்ச்சலடிக்கும்போது சருள்ளியை மறுமனிதன் வாயில் மென்று கண்ணிலூத வசூரி கண்ணில் வாராது.

வசூரியினால் வாயால் உதிரங்கக்குவதற்கும் நீர்தாரையிலிரத்தங் காணுவதற்கும்.

நன்னாரிவேர்த்தோல் கலங்கொம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨ பூநாகம் ஐந்தெடுத்து நன்றாய் மண்கழுவி அவைகளுடன் சேர்த்து சாந்துபோலரைத்து கலங்கொம்பு ஊறின ஜலத்திற் கரைத்து அரைக்காற்படி விகிதம் மூன்றுபோதுகொள்ள வாயாலிரத்தங் கக்குவதும் நீர்த்தாரையிலிரத்தம் விழுவதும் நிற்கும் சன்னிதோஷம் வசூரி கிராந்துதலுந் தீரும்.

வசூரியினால் நேரிடும் சூலைக்கட்டுக்கு.

பழங்கூறை வைக்கோலும் வேப்பிலையும் சேர்த்தவித்து ௯ நாள்வரை வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக் கட்டத்தீரும்.

வட்டத்துத்தி சமூலம் வேகவைத்து ௧௩ நாள் வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக்கட்டச் சூலை தீரும்.

ஆறாத வசூரிப்புண்ணுக்கு.

முத்தின தேங்காயைத் திருகி அதில் புளியவிரையின் மேற்றோலை பொடித்துபோட்டு பிசைந்து பிழியத் தயிலம்வரும். அதை புண்ணிற்போட ஆறும் வீக்கத்திற்றடவ வற்றும்.

வசூரி யிறங்கினதின்பேரில் நடப்பிக்குங் கிரமம்.

பருத்திப்பிஞ்சு அத்திப்பிஞ்சு சாதிக்காய் நற்சீரகம் இவைக ளை ஓர்நிறையாய் மோரிலரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும்.

அப்பால் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அறுகும் ஓர் நிறையாயரைத்து உச்சிமுதல் பாதம்வரை தேய்த்து குளிர்ந்தசலத்தில் ஒன்றைவிட்டொருநாளாக மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அரைத்து புண்ணிற் பூசியபின்பு தயிரைத் தேய்த்துக் குளிர்ந்தசலத்தில் முன்போல மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்வித்து அதின்பேரில் ஆவரையிலையை மோரிலரைத்து சிரசிலும் உடலிலும் தேய்த்துக் குளிர்ந்த சலத்தில் மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ் செய்வித்து அப்பால் ஆமணக்கெண்ணெயை தேய்த்து உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்வித்து மோர்நீரும் அன்னமும் சருள்ளியும் உண்பிக்கச்செய்தால் தேகங்குளிர்ந்து பலக்கும் மேற்படி வியாதி கண்டவர்களுக்குக் கருவிகரணாதிகள் பலங்கெட்டிருப்பதால் ஆறுதிங்கள் செல்லும்வரை காரமான ஔஷதங்கள் கொடுக்கலாகாது கொடுத்தால் உபாதியை விளைவிக்கும்.

மறுமுள்ளின் குணம்.

வசூரி இறங்குமுன் ஸ்நானஞ்செய்வித்தால் சுரங்காய்ந்து மறுமுள் புடைத்து ரணங்காணும். அதற்கு நிவர்த்தி,

சாதிக்காய் நறுக்குமூலம் கிராம்பு சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை டு பொடித்துக் கியாழஞ்செய்து அதற்குச்சமன் நிம்பச்சாறும் சருள்ளிச்சாறுஞ் சேர்த்து முறித்துக் கொஞ்சந்தேன்விட்டு மத்தித்து அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுபோது கொடுத்து வட்டத்துத்தியிலையும் சூடனுஞ் சமன்சேர்த்தரைத்து ஆமணக்கெண்ணெயில் மத்தித்து மறுமுள் ரணத்தின்மேற் பூச ஆறும்.

வசூரியினாற் கண்ணில்பூவிழுந்தால்

பனங்குருத்தைத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிழிந்தாலும் அல்லது முருங்கைப்பூ நெருஞ்சிப்பூ நந்தியாவட்டைப்பூ சீரகம் ஒன்றாய்ச் சேர்த்துத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் பூமாறும்.

பத்தியத்திற்காமபதார்த்தங்கள்.

எலுமிச்சம்பழம் பழம்புளி நெல்லிக்காய் பனங்கற்கண்டு கெளுத்திக்கருவாடு பாசிப்பயறு குரவைக்கருவாடு வெள்ளாட்டு உப்புக்கண்டம் காடை வெள்ளெலி உடும்பு ஊர்க்குருவி வாழைகச்சல் அத்திப்பிஞ்சு நீர்மோர் சருள்ளி இவைமுதலியன.

பத்தியத்திற்காகா பதார்த்தங்கள்.

மாங்காய் தேங்காய் இலுப்பெண்ணெய் நல்லெண்ணெய்சோற்றிவி கெல்லாவி கொட்டைமுத்தாவி தாளிதவாடை இந்தவாடைகள் தேகத்திற்பரிசப்பட்டால் கருஞ்சூலை கடுப்புகைகால்முடக்கல் சம்பவிக்கும்.

பாலவாகடம் முற்றுப்பெற்றது.

நயனவிதி.

நயனரோகவிபரம் விருத்தம்.

சொல்லுமுனிவ ரானவர்க்குத் தொகுத்த ரோக நயனவிதி
புல்லுந் தொண்ணூற் றாறுவிதம் புகன்றார் முனிவ ரானவர்கள்
அல்லும் வியாதி[?] தானசல அறைந்தார் மருந்து பலவிதமாய்
வல்ல வாயுர் வேதங்கண்டு வகுத்துச் செய்வோர் பண்டிதரே. ௧
பாரும் வாத காசமெனப் பகர்ந்த பித்தகாசமுமாம்
சேருஞ் சிலேத்ம வதிகாசஞ் சிறந்த நீல காசமுமாம்
தீரும் குமரிகாசமுடன் திரைநீ ரோடி காசமுமாம்
காரும் மந்தார காசமுடன் கழறு மிரத்தகாசமுமே. ௨
மேவுங் கிம்பஞ் சலகும்பம் விளங்கும் படலம் பில்லமுடன்
தாவு மாலைக் கண்விழுங்கி தனியாம் வெண்மா சுப்படலம்
பாவு மணியாம் வளாத்தியுடன் பகரு மந்த மதிமந்தம்
ஆவும் பருவணி சுற்றக்கண் அறையுஞ் சுருங்கு கண்ணுமே. ௩
ஆமே யுளைவு காசவெறி யன்ன கோப மனல்கோபம்
தாமே புகைச்சல் பற்பரோகம் சாற்றும் ஒட்டுக் கண்பிணியாம்
போமே நேத்திர மலங்களுடன் புகலும் பாய்ச்சல் நீருகல்
நாமே சொன்னேங் கண்பிரிவு நவின்றார் செவ்வோர்க் குந்தமுமே
குந்தம் சுக்கிர நமரமுடன் கூறும் மகரம் கண்கட்டி
சந்தம் மிருட்கண் செவ்வலரி சாற்றுங் கூச்சம் ஆணிப்பூ
பந்தம் நேத்ர வாயுவுடன் பகரும் புழுவெட் டாணியென
தந்தம் வலிப்பு வெள்ளெழுத்து சாற்றும் நேத்திர வலிபாரே. ௫
பாரே யழற்சி விழிநேத்திரம் பகருங் குருடு செஞ்சுடராம்
நேரே யெழுச்சி புளிச்சக்கண் ணிறைந்த யிளிகண் ணழிகண்ணும்
கூடே முடமயிர்க் கண்ணிறைச்சி குறிக்குந் தொண்ணூற்றறுபிணி
பாரே முனிவர் மாந்தர்கட்கு பகுத்தார் வியாதிதொகுத்தாரே ௬

வாதகாசம் பித்தகாசம் சிலேத்மகாசம் நீலகாசம்நீரொளிகாசம் குமரிகாசம் மந்தாரகாசம் இரத்தகாசம் சலகும்பம் பில்லம் படலம் வெண்மாசுப்படலம் மாலைக்கண் விழிவிழுங்கி மணிவளர்த்தி மதியந்தம் பருவணிகை சுற்றுக்கண் சுருங்கண் உளைவு காசவெறி அன்னகோபம் அனல்கோபம் புகைச்சல் பற்பரோகம்ஒட்டுக்கண் கண்மங்கல் கண்பிரிவு நீர்ப்பாய்ச்சல் செவ்வேர்குந்தம் சுக்கிரன் அமரம் அக்கரம் கட்கட்டி இருட்கண் செவ்வரிப்பலம் கூச்சம்பூ ஆணிப்பூ புழுவெட்டு நேத்திரவாயு வெள்ளெழுத்து கண்வலி அழற்றிவிழி கண்குருடு செஞ்சுடர் எழுச்சி புளித்தகண் இளிகண் அழிகண்முடமயிர் கண்ணிரைச்சி முதலான கண்ரோகம். ௯௬.

அவைகள் தோன்றுமிடம்.

வாதகோபத்தால் கருவிழியினிடத்து க௫-ம் சிலேத்ம கோப[?]த்தால் வெள்ளை விழியினிடத்து உ௦-ம் பித்த கோபத்தால் இமையோரத்தில் க௬-ம் கடைக்கண்ணில் க௫-ம் பிறக்கிறது.

அவைவருவதற்குக் காரணம்.

மாதாமயக்கத்தாலும் மூலத்திலக்கினியதிகரிப்பதாலும் மேகநீராலும் மலக்கட்டினாலும் தலைவரட்சியினாலும் எண்ணெய் முழுக்

குத் தவறாமலும் அதிக விசனத்தாலும் கடுவெயிலில் ஓயாது நடக்கிறதாலும் அதிக சுமையெடுக்கிறதாலும் மழையிலுங் காற்றிலும் அவதிப்படுவதினாலும் தாம்பூலம் அடக்கி நித்திரை செய்தாலும், ஆழ்ந்த பார்வையினாலும் மேற்படி ரோகங்கள் சம்பவிக்கும்.

வாதகாசத்தின் குணம்.

விழிவீங்கிக் கடுத்துத் தணற்போலெரிந்து நீர்வடியும் நித்திரைசற்றும் வராது.

நிவர்த்தி.

ஒருபடி ஆவினெய்யில் நற்சீரக மொருசிரங்கை அரிந்த சருள்ளிபடி-வ-நத்தைச்சதை ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு சிறுபூளைச் சாற்றை முந்திக் கண்ணிற்பிழிந்து அப்பால் மேற்படிநெய்யைக் கட்டியாவது அல்லது முள்ளி ஆவரை அல்லி நீலிமுருங்கை இவைகளின்பூவை-ஒரளவாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து அப்பால்மேற்படிநெய்யும் தேனுங்கூடிக் களிம்புசெய்து கண்ணில் தீட்டியாவது நல்லெண்ணெய் படி-உ-நெருஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குபடி யரைவீதம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கலந்ததில் கல்நார் சிற்றாமுற்றிவேர் கொன்றைப்பிசின் அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சிறுகீரைவேர் செஞ்சந்தனம் கோஷ்டம் ஏலம் வகைக்குபலம்-இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு ௨ படியாய் வற்றவைத் திறுத்துக் கூடவிட்டுச் சடாமாஞ்சில் சாஸ்திரபேதி வகைக்குபலம்-க-ஆவினெய்யி லரைத்து போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தகாசத்தின் குணம்.

வெள்ளைவிழியில் வெண்மேகம்போல் நீர்படர்ந்துகருவிழியிற் பாதி உளுந்து பிரமாணம் வெண்மையாய்த் தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

சங்கு திரிகடுகு அரிதாரம் அதிமதுரம் புங்கவித்து பீதரோகணி துத்தம் மனோசிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டைப்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு சிற்றாமுட்டி மூசுமுசுக்கை குரும்பை சீந்திற்கொடி உத்தமதாளி தாமரைவளையம் வகைக்கு-௧௦-பல மிடித்து பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத் திறுத்து அதில் அதிமதுரம் சண்பகப்பூ செவியம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டிஏலம்லவங்கம் வகைக்கு மூன்றுவிராகனிடை ஆவின்பாலி லரைத்துபோட்டு ஒருபடி நல்லெண்ணெய்விட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

குமரிகாசத்தின் குணம்.

கண்வீங்கிக் கடுப்பும் வலியுங்காணும் பீளைகட்டும்.

நிவர்த்தி.

துருசு துத்தம் புங்கம்வித்து இந்துப்பு சங்கு மிளகுமஞ்சள் இவைகளை ஓர்நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து மேற்படிநெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு கண்ணில்வார்த்தும் ஆவினெய் சருள்ளிச்சாறு வகைக்குபடி-க-ஒன்றாய் கலக்கிற் செங்க

ழுநீர்க்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு ஏலம் மல்லிவிலாமிச்சு வெட்டிவேர் சண்பகப்பூ நெல்லிமுள்ளி வகைக்குபலம்-வ-ஆவின்பாலி லரைத்து போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீலகாசத்தின் குணம்.

கண்சோதியை யடுத்துச் சற்று சுணங்குபோல் வெளுரிக்கானும். பாசிபோல் நீர்படர்ந்து ஒளிமயங்கும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் துத்தம் துருசு சாரணைவேர் பவளம்பீங்கானோடு பச்சைக்கர்ப்பூரம் சாஸ்திரபேதி இவைகளை ஓர்நிறையாய்மாதுளம்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து கண்ணிற்போட்டு பாதிரிமூசுமுசுக்கை பருத்திசெங்குன்றி முடக்கொத்தான் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-வ-நல்லெண்ணெய் படி-க-ஒன்றாய்க் கலந்ததில் தகரம் சடாமாஞ்சில் ஏலம் மல்லி தான்றிகோஷ்டம் வகைக்குபலம்-வ-வீதமரைத்து போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீரொளிகாசத்தின் குணம்.

கண்ணிற் சலங்கோர்த்துத் திரண்டு கருவிழியினடியில் பூப்போல் தோன்றியது தீப்பொறிபோல் ஒளிவிடும்.

நிவர்த்தி.

குங்குமப்பூ பச்சைகற்பூரம் சமனாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் தேனிலும் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டும் ஆனைதிப்பிலி அதிமதுரம் தக்கோலம் வெள்ளிலோத்திரம்சுக்கு திரிபலை வகைக்குபலம்-க-விகிதம் ஆவின்பாலி லரைத்து ஒருபடி நெய்யிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீர்ப்பாய்ச்சலின் குணம்.

விழி நொந்து சிவந்து அனற்போலெரியும் அருவிபோல் நீர்வடியும் தினவெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

குதிரைப்பல்லு துருசு துத்தம் குமரிவேர் சங்குஇவைகளை ஓர்நிறையாய் தேனும் முலைப்பாலும்விட்டுக் குழம்புபோ லரைத்துகொண்டு கண்ணில் தீட்டியும் கையாந்தகரை கருவாளைக்கிழங்கு கம்மந்திராய் உத்தமதாளி தைவேளை மணித்தக்காளி நந்தியாவட்டம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ-நல்லெண்ணெய்படி-க-ஆவினெய் படியரை இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் வெட்டிவேர்விலாமிச்சுவேர் வகைக்குபலம்-க-அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி குரும்பை சதகுப்பை கண்டில் சடாமாஞ்சில்கார்கோலம்வசுவாசி இந்துப்பு தான்றிக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு-உ-வீதம் அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

அன்னகோபமென்ற அனல்கோபத்தின் குணம்.

நயன நொந்துசிவந்து வலித்து புடைத்துத் தீப்போலெரிந்து நீர்வடியும்.

நிவர்த்தி.

மாதுளம்பூவும் காயும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் ஓர்நிறையாய்க்கல்வத்திட்டு முலைப்பால்விட்டுச் சிதைத்து துணியில் முடிந்து கண்

ளிற்பிழிந்து இதனடியில்வருகிற தயிலங்களில் ஒன்றை முழுகிவரத் தீரும்.

முலைப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குபலம்-ந-வீதங் கலந்ததிற் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஏலம் அதிமதுரம் முத்துக்காசு விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் சந்தனம் வகைக்கு பலம்-வ-வீதம் மேற்படி பாலிலரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறுநல்லெண்ணெய் வகைக்குபடி க ஒன்றாய்கலந்து காய்ச்சிக் குறுகிவருகையில் பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் சந்தனம் சாதிக்காய் வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துபோட்டு வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பிரிதற்கண்ணின் குணம்.

கருவளையல் காந்தம் செவியம் வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் துத்தம் துருசு வெண்கலம் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் அரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்பாலும் முலைப்பாலாலும் அரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

துத்தம் துருசு கம்பிளி சுட்டசாம்பல் தலைமயிர் சுட்டசாம்ப வகைக்கு விராகனிடை க விகிதங் கல்வத்திட்டு கழற்கொடிச்சாற்றில் ச சாமம் அரைத்துலர்த்தியபின்பு ஆவின்வெண்ணெயைக் கூட்டிக் களிம்புபோல அரைத்து கண்ணில் தீட்டிவரத்தீரும்.

ஆவின்பாலும் நலலெண்ணெயும் வகைக்கொருபடி க விகிதங் கலந்ததில் திரிகடுகு காந்தம் தென்னம்வேர் அதிமதுரம் மட்டிப்பால் கோஷ்டம் சந்தனம் ஏலம் குதிரைவாலிவேர் கல்மதம் சண்பகப்பூ தகரம் சடாமாஞ்சில் வகைக்கு கழஞ்சு ந இவைகளை இளநீரிலரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டுமேற்படிபிரையோகங்களி லொன்றைக் கண்ணிற்போட்டும் இந்த எண்ணெயை முழுகிவரத்தீரும்.

காசவெறிக் குணம்

எழுத்தை பார்த்துப்பின் மனிதரைப் பார்த்தாலிருட்டுபோற்றோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வாலுழுவையரிசி குங்குமப்பூ கிராம்பு பச்சைக்கர்ப்பூரம் சந்தனம் சண்பகப்பூ பீதரோகணிலவங்கப்பத்திரி வெள்ளைச்சாரணை வேர் வகைக்குக்கழஞ்சு க வெள்ளிப்பொடி கழஞ்சு வ இவைகளை தேனில் நாலுசாமமாட்டிக் கண்ணிற்போட்டு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் மேற்படி தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்கு படி ச இவைகளைக் கலந்ததிற் சந்தனம் தேவதாரம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம்காட்டெருமைப்பால் தாமரைப்பூ யேலம் லவங்கப்பத்திரி மல்லி நெல்லி முள்ளி வகைக்குபலம் அ இவைகளை மேற்படி பாலிலாட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துத் தலைமுழுகிவர காசவெறி கண்மயக்கம் பித்தநீர் தலையிடி நீங்கும்.

புகைச்சலின் குணம்.

கண்மங்கலாயும் உருவம் அநேகமாயுந் தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

தலையோடு கழஞ்சு ச துத்தம் கழஞ்சு உ இந்துப்புகழஞ்சி க இவைகளை பனைமட்டைச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருதுளி நல்லெண்ணெய் ஒரு துளியிலுப்பை யரைப்பு ஊறின தண்ணீரில் ஒருதுளி இவைகளையொன்றாய்க் கலந்துகையில் மத்தித்துக் கண்ணீர்போட்டுவரத் தீரும்.

கடுக்காய்ப்பருப்பு கஉ திப்பிலி கு மிளகு ந இவைகளை நெல்லிப்பழஞ் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மேற்படி வற்றலூறிய தண்ணீரிலாவ துரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத் தீரும்.

பலகறை விராகனிடை ரு துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை வ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில் போட்டுவரத் தீரும்.

வெள்ளைச் சாரணைவேர் மிளகு சிறுதிப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய் உத்தமதாளிச் சாற்றிலும் குரிஞ்சாச்சாற்றிலும் நந்தியாவட்டை புஷ்பச்சாறிலும் அரைத்து கயறுசெய்து நீரிலுரைத்து கண்ணிற்போடத் தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி வ முலைப்பால்படி வ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் கற்சிரகம் வகைக்கு விராகனிடை க மிளகு விராகனிடை அறை கற்றாழஞ்சோறு ஒரு பாக்களவரைத்து போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்கிட்டுஉசிலம் பொடியாவது பாசிப்பயறாவது அரைப்பிட்டுத்தேய்த்துச் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி உ மிளகு அதிமதுரம்வகைக்குபலம் க இவைகளை யாவின்பாலி லரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

மதிமந்தகுணம்.

கண்சிவந்து உறுத்திவலிக்கும் பீளைசாடும்நீர்வடியும்பார்வை மந்தமாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கடல்நுரையும் கற்கண்டு ஓர் நிறையாய்த் தேனிலரைத்துக்கண்ணிலிடத் தீரும்.

இதில்மாறுவிடில் இந்துப்பு மரமஞ்சள் மனோசிலை திரிகடுகுஇவைகளை சமமாய் பசுவின் பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்துமேற்படி நீரிலுரைத்துக் கண்ணிலெழுதிவரத் தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் இந்துப்பு சதகுப்பை சங்கு மனோசிலை கடல்நுரை மிள்கு செங்கற்பொடி ஓரளவா யெலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யி லுறைத்து போட்டுவரத்தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் நெற்றியிற் படர்ந்திருக்கும் நரம்பி லொன்றை ஊசியினுற்குத்தி இந்துப்பு திப்பிலி பீதரோகணியிவைகளை ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூச் சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்துகொண்டு மேற்படிசாற்றி லரைத்து கண்ணிற்றீட்டி வரத்தீரும்.

மேற்படி பிரயோகங்களைச் செய்யும்போது இதனடியிற்சொல்லியிருக்கிற மருந்தைத் தலையிற்றேய்த்து அன்றுடம் ஸ்நானஞ்செய்துவந்தாற் பகலில் அருந்ததி தோன்றும்.

கண்மந்தம் பித்தம் நீர்ப்பாச்சலுக்குத் தளம்.

சாதனம் அதிமதுரம்வகைக்குபலம் க குமரிச்சோறுஒருபிடி இவைகளை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் தலையிற் றளமாய்போட்டுஅழுத்திதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரதிரும்.

பற்பரோகத்தின் குணம்.

கண்ணிமையினுள் இரத்தங்கட்டித் திரண்டு இளமாமிசம் போலிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கண்ணிமையைப் பிதிக்கிக்கொண்டு அதிற் சீரகம்பொடியை தூவிப் பேய்ப்பீர்க்கிலையாற் றேய்த்து இரத்தம்போக்கி புளியிலையைபிடித்துச் சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநாள் கண்ணிற் புறவளையமிட்டு துத்தம் துருசு இந்துப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் உப்பிலிச்சாற்றில் மைபோலரைத் துலர்த்தி அப்பால்நெய்யுந் தேனும்விட்டுகளிம்புபோ லரைத்துக்கொண்டுகண்ணிற்போட்டுவரத் தீரும்.

சலகும்பத்தின் குணம்.

வெள்ளை விழியில் நீர்கோர்த்து இமைவீங்கிக் கடுத்து வலிக்கும் பீளைக்கட்டும்.

நிவர்த்தி

வெண்குன்றிப்பருப்பும் அதின்வேரும் வெள்ளைக்காக்கணம் பூவும் அதின்விரையும் முலைப்பால்வார்த்தரைத் துருட்டிக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு ஆடு தின்னாப்பாளை ஆவரை மணித்தக்காளி வரிக்கற்றாழைஇவைகளின்சாறுநல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபடி க கோஷ்டம் மட்டிப்பால்அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் பேலம் வகைக்கு கார்பலவீதமரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பில்லத்தின் குணம்.

கண்ணிமை புருவம் முழுமையும்நீர்கட்டித்திரண்டுபுடைத்து விம்மியிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கண்ணிமையை உறுத்திப் பிடித்து ஊசியார்குத்தி யுரித்துப்போட்டு ஆவின்பால் நெய் நல்லெண்ணெய் மூன்று மொன்றாய்க்கலந்து கரண்டியிற் காய்ச்சி யதில் எள்ளை பொடித்துச் சீலையில்முடிந்து தேய்த்து நெற்றிபுருவம் கன்னம் இவைகளில் ஒத்தடஞ்செய்து பச்சைக் கர்ப்புரத்தை நெய்யிற் பொடித்துப் போட்டு சற்று கொதிக்கவைத்து அதில் துணியை நனைத்து இமையின்பேரிற்போட்டு பெருங்காயமுஞ் சீரகமும் பொடித்துத் தணலிற றூவிப் புகை காட்டிவரத் தீரும்.

செவ்வேர்க்குணம்.

கடைக்கண்ணிலிருந்து வெள்ளை விழியெங்குஞ் சிவப்பு நூர் போர் செவ்வரியோட்டிப் படர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேர்படிமாசை ஊசியால் திரட்டியுரித்துப்போட்டுவெட்புல்லாவேரை முலைப்பால்விட்டுத் தட்டிக் கண்ணிற்பிழியத்திரும்.

பரிவணிகைக்குணம்.

கடைக்கண்ணிற் சதைவளர்ந்து படர்ந்து உருத்தி வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஊசியினாற் சதையைத்திரட்டி யுரித்துப்போட்டு அதிமதுரத்தைதட்டி ஆவிநெய்யில்போட்டுச் சிவக்கக்காய்ச்சிக் கண்ணிற்கட்டி, வந்தாலும் குணமாகும்.

அல்லது வெங்கலப்பொடி தலையோடு வெள்ளைக்சுற்பொடி துத்தம் இந்துப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் பழச்சாற்றி லரைத்துலர்த்தி பின்பு வெண்ணெகூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டிவந்தாலும் பருவணிகை சதைவளர்த்தி நிவர்த்தியாகும்.

படலத்தின் குணம்.

வெள்விழியிற் பாலாடைபோல் மாசுபடர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்படி மாசை ஊசியினாற் றிரட்டி யுரித்துப்போட்டு மேற்படி அதிமதுரநெய்யைக் கண்ணில் வார்க்கத்திரும். அல்லது திரிகடுகு துத்தம் செஞ்சந்தனம் வெள்ளைச்சாரணைவேர் தாமரைக்கிழங்கு,பச்சைகற்பூரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும் அல்லது அஞ்சனக்கல் முட்டைத்தோல் சங்குதிப்பிலி சந்தனம் தலையோடு இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலுஞ் சகலபடலமும் குணமாகும்.

வெண்மாசுப் படலத்தின் குணம்.

விழியில் வெண்மாசுபடர்ந்து காகாத்துக்குத்தெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

பீதரோகணி துத்தம் துருசு பச்சைக்கர்ப்பூரம் திரிகடுகு நெல்லிப்பருப்பு செம்புப்கொடி பளிங்கிக்கல் இரும்புப்பொடி தலையோடு கடுக்காய் சிறுகீரைவேர் பொன்னாங்கரணிவேர் வெட்பூலாவேர் ஓரிலைதாமரை வேர் வகைக்கு விராகனிடை க இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாறிலும் காணிச்சாற்றிலும் அரைத்து கயிறுசெய்து முலைப்பாலி லுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவந்தாலும் அல்லது சுக்கு திப்பிலி மிளகு சங்கு அரிதாரம் புங்கம்பருப்பு அதிமதுரம் துத்தம் பீதரோகணி மனோசிலைபன்றிக்கொம்பு ஆமையோடு புனுகம் வெள்ளிசேவல் நெஞ்செலும்பு இந்துப்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிய் மூன்றுநாளரைத்து கயிறு செய்துக்கொண்டு தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது உரைத்துக் கண்ணிலிட படலம் வெண்பாசுப்படலம் ஆனிப்பூவும் நீங்கும்.

மாலைக்கண்ணின் குணம்.

மாலைநேரத்தி லிருட் பிடித்ததுபோற் காணும்.

நிவர்த்தி

புளியம்பு கிராம்பு வெள்ளைக்காக்கணம்வேர் அதிமதுரம் துத்தம் துருசு நீலரத்தினம் முத்துபவளம் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறு செய்துகொண்டு மேற்படி சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டலாகும்

வேப்பிலையை மைபோலரைத்துக் கோழிப் பித்தற்குக் கவசஞ் செய்து உமிக்காந்தலிற்சுட்டு கவசம்நீங்கியுள்ளதுக்குக்கொடுத்தாலும், அல்லது மேற்படி பித்தை முன்போல் வெதுப்பிபொடித்து மூன்றுநாள் விழியிற்றூவினாலும், மின்னிட்டான் புழுவையும் வெற்றிலையுங்கசக்கி விழியிற்பிழிந்தாலும் மருதம்பட்டை நற்சீரகம் சுருள்ளி இவைகளைசிதைத்துபிழிந்தாலும் இலுப்பைப்பூவையாவது மகிழம் வித்தையாவது அல்லது காட்டாமணக்கின் முத்தையாவது அழிஞ்சில்விரையையாவது முலைப்பாலி லுரைத்துபோடதீரும்

பொன்னாவரைவேரை வெள்ளாட்டுப் பாலி லுரைத்துப்போட்டாலும் வெள்ளைச்சாரணைவேரைக்காடியிலுரைத்துபோட்டாலும் மின்னிப்பூச்சி மயிர்அற்றம் வெள்ளைச்சாரடை வேர் ஓர்நிறையாய் சதாப்பிலைச்சாறு விட்டரைததுக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து போட்டாலும் தீரும், விழிவிழுங்கிக்குணம்.

ஒருநேரங் காலைமுதல் மதியம்வரை தலைமிகுதியாய் அதிர்ந்துக்குடைந்து இடிக்கும் ஒருநேரம் உச்சிமயிரை பிடுங்கும்போ லிருக்கும் அப்பால்நாட்செல்லச்செல்ல விழியிற்சதைவோங்கிமூடும்.

நிவர்த்தி.

மேற்படி குணங்கண்டவுடன் மிளகு விராகனிடை க உடுப்புக்கல் ஒன்றுதவசு முருங்கையிலை ஒரு கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்து வேட்டியில்முடிந்தும் முலைப்பாலி லூறவைத்தொரு சாமத்திற் கொருவிசை விழியிற்பிழிந்துபனைமட்டைச்சாறு ககளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி அரைக்கால் வீதங் கலந்ததில் சிறுசிறைவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் அரைத்துபோட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சிக் காலையிற் தலையிற்றளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்தும் காலையில் ஆவின்பாலிற் சர்க்கரைகலந்துகொடுத்து அசனத்திற்கு ஆவின்பாலுந் தயிருஞ் சேர்த்து இச்சாபத்தியமாய்க் கொண்டுவரத்திரும்.

மாலைகாசத்தின் குணம்.

கண்ணூறுத்தி வலித்தெரியும் கருவிழி சற்றேகலங்கியிருக்கும் தீபம் வேறாய்க்காட்டும் நிவர்த்தி.

இந்துப்பு மஞ்சள் சாரணைவேர் துத்தம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் பழம்சாற்றில் அரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும். மணிவளர்த்திக்குணம்,

கடைக்கண்ணிற் பலகாலும் மலிப்பா லெழும்புவதும்உடைவதுமாயிருக்கும். நிவர்த்தி.

மிளகுசெம்புப்பொடி ஓரிலைத்தாமரைவேர் தலையோடுதுத்தம் பளிங்கிக்கல் வகைக்கு விராகனிடை யரை வறுத்த துருசு விராக

னிடை உ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் அரைத்துச் செப்புச் சிமிளிலடைத்து மருந்து மலறாப்படி மேற்படிசாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்துமுலைப்பாலி லுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும், சூதம் விராகனிடை க காரியம்விராகனிடை உ துத்தம் விராகனிடை ச சங்குவிராகனிடை அ தாம்பரம் விராகனிடை ௰ இவைகளை பழச்சாற்றி லரைத்துக் கபிறுசெய்து ஆவினெய்யில் உரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவந்தாலும் தீரும்.

ஒருபலம் சிற்றாமணக்கின் வேர்ப்பட்டையை யிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்து வடித்துக் குழம்பாய்க் காய்ச்சிக் கல்வத்திலிட்டுக் கடுக்காய்த்தூளுஞ் சர்க்கரையும் சமமாய்ச் சேர்த்து மைபோலரைத்துபின்புதேன்விட்டுகளிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும். துத்தத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலி லுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவந்தாலும் தீரும்.

மேற்படி பிரையோகங்கள் செய்யும்போது காலையில் முலைப்பாலிற் புளியைக்கரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் துணியிற்கட்டி ஒத்தானஞ்செய்தும் கண்ணிற் புறவளையமிட்டும் மாலையிற் கடுக்காய்த்தூளும் இந்துப்பும் சர்க்கரையும் வெதுப்பித் துணியில்முடிந்து ஒத்தாளஞ் செய்துவரவும். மந்தாரகாசத்தின் குணம்.

கண்சுற்றெல்லாம்வரையுண்டாகி அரிப்பெடுக்கும்கண்சிவந்து வலிக்கும் விழிசிறுக்கும். நிவர்த்தி.

துத்தம் துருசு வகைக்குவிராகனிடை க சிறுசிறை பொன்னாங்காணி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளின்வேர் வகைக்கொரு பாக்களவு எலுமிசசம் பழச்சாற்றால் மைபோலரைத்துக்காசுபோல் வில்லைதட்டிக் காயவைத்து புதுச்சட்டியிற் பரத்தி மறுசட்டிகொண்டுமூடி நான்குநாழிகை யெரித்துப் பஸ்பித்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு எள்ளுபிரமாணம் கண்ணில்விட்டு குமரிமலி வேலிப்பருத்தி பொன்முசுட்டை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபடி உ வெட்பூலாநெஞ்சில் விஷ்ணுகாந்திவிலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி கோஷ்டம்வகைக்குபலம் வ வீதமரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகத்தீரும்.

உளைவுகண்ணின்குணம்.

கண்மணியினுள் எப்போதும் உளைந்துவலிக்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணவேர் விராகனிடை க வெண்குன்றிவேர் விராகனிடை உ வெள்ளைச்சாரணை வேர் விராகனிடை ௩ மஞ்சள் விராகனிடை ச துத்தம் விராகனிடை ரு துருசு விராகனிடை ௬ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கண்ணுளைவு கண்கருங்கல் ஒட்டுக்கண் மலங்குகண்
முதலான வியாதிகட்கு மாத்திரை.

துத்தம் இரும்புப்பொடி முத்து முட்டைத்தோல் பச்சைத்

ர்ப்பூரம் வகைக்குக் கழஞ்சு க செம்புப்பொடிகழஞ்சு உ பொன்முஞ்சாடி க பவளம்வெள்ளி வகைக்குகழஞ்சு அரைபொடித்தபோட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் முருங்கைப்பூச் சாற்றிலும் காடிநீரிலும் தனித்தனியே அரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலாவது அல்லது கோசலம்நெய் முலைப்பால் வகைக்குபடி அரைக்கால்ஒன்றாய்க்கலந்து நீர்வற்றக் காய்ச்சி வடித்து நெய்யிலாவ துரைத்துபோடத் திரும். வாண சுக்கிலம் உழைவிற்கு.

திரிபலை தேற்றுவிரை தாமரைமணிஓர்நிறையாய்க் குமரிச்சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிலுரைத்து உக நாள் கண்ணிற்போட்டுவரத்திரும். சுருங்குகண்ணின் குணம்.

குவளை புண்ணாகி நாட்குநாட்கண் சுருங்கும்.

நிவர்த்தி.

சங்கு காந்தம் கடல்நுரை நன்றாய்ச்சுட்ட செங்கறபொடி இந்துப்பு மனோசிலை சயிலம்பீதரோகணி பச்சைக்கர்ப்பூரம்சமமாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றி லரைத்துலர்த்திபின்புவெண்ணெயைக்கூட்டி மைப்போலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவரச் சுருங்குகண் முதலான வியாதிசளுந்திரும். ஒட்டுக்கண்ணின் குணம்.

கண்ணிலெப்பொழுதும் பீளையும் நீருஞ்சொரியும்.

நிவர்த்தி.

துத்தம் துருசு புளியம்பொருக்குச் சுட்டசாம்பல்கடுக்காய்க்கரி இவைகளை ஓர்நிறையாய் ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் கண்ணிற்போடத்திரும். மலங்குகண்ணின் குணம்.

இராக்காலத்திற் கண்ணில் நீர்செம்பிப் பகலில் மலங்கும்.

நிவர்த்தி.

சமுத்திராப்பழத்தைச் சுத்திசெய்து கல்வத்திட்டு ஆவின்வெண்ணெயைக் கூட்டிக் களிம்புபோ லரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி இதனடியிற் கண்டிருக்கும் பக்குவத்தை செய்துவரத் திரும்.

கண்மந்தம் நீர்ப்பாய்ச்சல் மலங்கள் பித்தத்திற்கு.

சந்தனம் குமரிமணி அதிமதுரம் வகைக்குபலம் க இவை காற்படி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சித் தலையில் தளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்திரும்.

இமைகுழிந்து நீர்வடிந்து பரபரத்து வேதனைகண்டால் கதிரைக்காய்ச்சி நெற்றியிற் சுடத் திரும்.

கக்கட்டிக்கு.

நன்னாரி விளா சங்கு இவைகளின்வேரும் அதிமதுரமும் ஓர்நிறையாய் மைப்போலரைத்துக் காடியிற் கலக்கிக்கரண்டியிற்கொதிக்கவைத்து இருப்புத்தடியால் களிப்புபோற் றேய்த்து விழியிற்கொஞ்சம்போட்டுக் கட்டியிலும் பூசத்திரும்.

முடமயிருக்கு.

செண்பகப்பூ சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் கற்கண்டு சாதிக்காய் தக்கோலம் சிந்திற்றண்டுவகைக்கொருகழஞ்சுவீத மரைத்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்

வற்றவைத்து அதை பீச்சாங்குழலினால் விழியிலடித்து மயிரைபுதிர்த்து அரிதாரம் இந்துப்பு செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் துளசிச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிலிட்டு வந்தாலும் சீனிக்காரம் துத்தம் துருசு மயில்முட்டைத்தோல் கோழிமுட்டைத்தோல் வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துக்கொண்டு எட்பிரமாணம் விழியிற்போட்டு வந்தாலுந்திரும். இருண்டவிழிக்கு

நெல்லி முள்ளி புங்கவிரை வெள்ளுள்ளிசிறுகீரை இவைகளைசமமாய் மெழுகுபோலரைத குண்டைசெய்து முலைப்பாலி லுரைத்து விழியிற்போட்டு வந்தாலும் ஆவாரங்கரி கடுக்காய்க்கரி சவுக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை க துருசு விராகனிடை வ எறும்புவிராகனிடை ச இவைகளை பசுவின்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக்குளிகைசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியில் தீட்டிவந்தாலும் துத்தம் துருசு வெட்சாரணைவேர் சோகி வகைக்குக் கழஞ்சு க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாட்டிக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு புளியிலைச்சாற்றிலாவது அவுரியிலைச்சாற்றிலாவ துரைத்து விழியிற் போன் வந்தாலும் திரும். அருத்தப்பாய்ச்சலுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையைக் கசக்கி விழியிற்பிழிந்துவர நீங்கும்.

கண்ணெரிவிற்கு.

மாதளம்பூ நற்சீரகம்நெருஞ்சிக்காய் இவைகளைஓர்நிறையாய் பனைமட்டைச் சாற்றிற்றிரட்டிக் கயிறாகக்கொண்டு முலைப்பாலிற்குழப்பி விழியில் தீட்டிவந்தாலும், செஞ்சந்தனம் சாஸ்திரபேதி தேற்றுவிரை இவைகளை ஓர் நிறையாயாட்டி வெண்ணெயிற் குழப்பி புறவளையமிட்டு வந்தாலும், ஒரு படி ஆவின்பாலில் ஒரு பலம் பொன்னாங்காணி வேரையாட்டிக் கலக்கிக் காய்ச்சியுரக் குத்திக்கடைந்து வெண்ணெய்திரட்டி விழியிற்போட்டு வந்தாலுந்திரும்.

கொம்படிபட்ட கண்வேதனைக்கும் கோரைப்பட்டதற்கும்.

மண்சட்டியைக் காயவைத்து அதில் முருக்கந்தழை சாறுவிட்டு விழியிலாவிபிடித்து புளியந்தழைதுளசித்தழை வகைக்கொரு பிடி கடுக்காய் ம இவைகளை நறுக்கி யிட்டுச்சுட்டு வேட்டியில் கட்டி ஒரு சொட்டுச்சாறு விழியிற்பிழிந்து வெதுப்பத்துடன் ஒத்தனஞ்செய்து அப்பாலந்தச்சாற்றில் எலுமிச்சம்பழத்தோடு சுட்டாவது அல்லது கோழி முட்டைத்தோடு வெண்ணொச்சியிலை திப்பிலி தேற்றுவிரை மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்து புறவளையமிட்டாவது, அல்லது கஞ்சாங்கோரை வேரை மேற்படி சாற்றிலரைத்து புறவளையமிட்டாவது அல்லது மண்ணாங்கட்டியை பழுக்கக் காச்சியதில் முலைப்பாலாவது முருங்கிலைச் சாறாவதுவிட்டு ஆவி பிடித்து மேற்படி கட்டியையரைத்துக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டாவது, ஆவினெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் பொன்னாங்காணிச்சாறு இவைகளை யோராளவாய்க் காய்ச்சிச் சிரசிற் பதமிட்டு பொன்னாங்காணி

ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணன் சிறுகீரை இவைகளின் வேரைச்சமமாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மைபோலாட்டி புலர்த்தி அப்பால் ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டிக்களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவந்தாலும், அல்லது பீழ்க்காய்நெல்லி சமூலமும் சருணிரியும் ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்துத்துணியில்முடிந்து கண்ணிற்பிழிந்து வந்தால் நிவர்த்தியாகும். கண்ணிற்புழுவெட்டுப்புண்ணுக்கு

துத்தம் நாருசு வெள்ளைப்பாஷாணம் இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை க பொன்னாங்காணியிலைச்சாற்றிலும்சிறுகீரைச்சாற்றிலும் ஒருநாளரைத்து வில்லைத்தட்டிக் காயவைத்து மேற்படி மூலிகையின்வேர்களை விளாங்காய் பிரமாணமரைத்துக் குகைபிடித்து அதில் மேற்படி வில்லைகளைவைத்து பொதிந்து புளியம் பரணிக்குள் வைத்து புடம்போட்டு ஆவின்வெண்ணெகூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு புருவத்திலிட்டுவர புழுசெத்து புண் ஆறும் மயிர் முளைக்கும். வேறு.

வெள்ளைச்சிலையில் எருக்கம்பாலையூட்டி நிழலிலுலர்த்தித் திரியுருட்டி விளக்கிற் பசுநெய்விட்டுத் தீபமேற்றி புதுச்சட்டித் தாரில் ஊமத்தஞ்சாறுபூசி மைப்பற்றவைத் துதிர்த்து விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொண்டு கண்புருவத்திற்போட்டுவர குணமாகும்.

வேறு.

விராலிக்கூடல் சிலாம்பு நீக்கி காயப்போட்டு மைபோற் பொடித்துக்கொண்டு கண்ணிமையிற் பனைவெல்லத்தைபூசி பதிவிமேல் மெல்லிய வெள்ளைவேட்டியிற் வெண்ணெயைத் தடவி மூடி அதின் மேற் பொடியைத்தூவி ஓரிரவு மல்லாக்காப்படுத்திருக்க புழுவெல்லாம் துணியில் வந்து ஒட்டியிருக்கும் காலையில்மேற்படி துணியை தண்ணீரிற் போட்டுப் பார்த்தால்புழுவெல்லாந் தண்ணீரில்மிதக்கும் இந்தப்படி மூன்றுநாள்செய்து அப்பால் சவற்றிலொட்டி மிருக்கிற நாட்பட்ட எலும்பை தேனிலாவதரைத்து புருவத்திற்போட்டுவர புழுவெட்டுமாறி புண் ஆறி மயிர்முளைக்கும். வேறு.

முத்தெருக்கஞ் செடிவேரை முலைப்பாலி லுரைத்து புருவத்திற் றடவிவர புழுவெட்டுமாறி மயிர்முளைக்கும்.

கண்பூவுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையும் நந்தியா வட்டப்பூவும் ஓர் நிறையாய்க்கசக்கிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும் சிறுகிளாவேர் கடுக்காய் இந்துப்பு பழம்புளி இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால்விட்டுத் தட்டித்துணியில் முடிந்து நாளொன்றுக்கு மூன்று தபாவாக மூன்றுநாள் பிழியத்தீரும்.

முசுமுசுக்கையிலையும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்து பிழிய குணமாகும்.

உத்தமதாளி நெருஞ்சில் முருங்கை இவைகளின் பூவும் வெள்ளைச்சாரணைக்கொழுந்தும் நாய்வெள்ளைக் கொழுந்தும் சருள்ளி

யும் நற்சீரகமும் வகைக்கு விராகனிடை வ வீதம் முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்துக் கண்ணிற்பிழிய குணமாகும்.

பூநாகம் வெள்ளைக் காக்கணன்வேர் வெள்ளைச்சாரணை வேர் நாருசு துத்தம் பவளம் துத்த செம்புப்பொடிபொன் ஓர்நிறையாய் ஊமத்தஞ் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலி லுரைத்து விழியிற்போட குணம் ஆணிப்பூவும் மாறும். வேறு.

கணவாயோடு துத்தம் நாருசு ஓர் நிறையாய் குப்பைமேனிச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து தேனிலுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் வாட்பூலா அந்திமல்லிகை ஓரிலைத்தாமரை நந்தியாவட்டம் இவைகளின் பூவும்வேரும் துத்தம்நாருசு ஆமையோடு வெந்தம் சங்கோடு பலகறை இவைகளை ஓர்நிறையாய் பனமட்டைச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்துகொண்டு மேற்படி சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டிவர குணமாகும். வேறு.

சீனிக்காரத்தை சீலைகாணிவிட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு காயவைத்து அந்தச் சீனிக்காரமும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும் பூவிழுந்த கண்புறத்தின் காற்பெருவிரலைக் கயிற்றினாற்கட்டி உ உத்தாமணிப் பூவைக் கசக்கிக் கண்ணிற்பிழிந்து வந்தால் குணமாகும்.

பூவெள்ளெழுத்திற்கு.

பீதரோகணி நற்பவளம் சாரணைவேர் இவைகளை சமமாய்த் தண்ணீரி லுரைத்துப்போட வெள்ளெழுத்து வாங்கும்.

ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் பலகறை தேற்றுங்கொட்டை மனோசிலை தலைபோடு மிளகு திப்பிலி சேவல் நெஞ்செலும்புவகைக்குக் கழஞ்சரை இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து காடியிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் அல்லது கடல் நுரை மிளகு சீனிக்காரம் அதிமதுரம் வெண்காரம் கடுக்காய் நாருசு துத்தம் மனோசிலை அரிதாரம் திப்பிலி செம்புப்பொடி ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலி லுரைத்துப்போட்டு வந்தால் குணமாகும் வேறு.

நத்தைக்கூடு மிளகு ஆமையோடு முத்துச்சிப்பல் பன்றிக்கொம்பு சேவல்நெஞ்செலும்பு வெள்ளி புளிங்கம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பால்விட்டு மைப்போலரைத்துக் கபிறுசெய்துக்கொண்டு தேனிலுரைத்து கண்ணிலிட ஆணிப்பூமுளை மாறும்.

பூ-படலம்-அதிமாங்கிஷ வளர்த்திக்கு.

ஆமையோடு முதலைப்பல்யானைத்தந்தம் தேற்றுவிரைதுத்தம் நாருசு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் காடியிலரைத்து கபிறுசெய்து மேற்படி தண்ணீரிலுரைத்து போட்டுவர குணமாகும்.

பூ-படலத்திற்கு.

கடுக்காய் திப்பிலி வெண்காரம் சந்தனம் கடல்நுரைவெள்ளிலோத்திரம் வகைக்குக் கழஞ்சு க சங்கு பவளம் நாருசு வகைக்கு

கழஞ்சு-ச இவைகளை முருங்கைப்பூச் சாற்றிலரைத்துக்கயிறு செ
ய்து கண்ணிற்போட்டுவர குணம். மூளை-ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் துருசு சீனிக்காரம்வெள்ளைகாக்கணன்வேர் வளயலு
ப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் பனமட்டைச்சாற்றிலரைத் கயிறுசெ
ய்துகொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட குணமாகும்.

அல்லது புளியிலையை எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டுச் சிதைத்
து பிழிந்து அதிற் றேற்றாவிரையும் பச்சைக்கர்ப்புரம் உரைத்து
போட நீங்கும். பூ-படலம் காசத்திற்கு.

முத்து பவளம் துத்தம் துருசு பளிங்கிக்கல் பீங்கானோடு கர்
ரீயம் இரத்தம் சீனிக்காரம் வெண்காரம் வெங்தயம் தலையோடு வ
கைக்கு விராகனெடை க எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு
செய்து முலைப்பாலி லுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவர நீங்கும்.

குந்தத்திற்கு.

பச்சை கர்ப்புரம் காரீயம் ரசம் மஞ்சள் திப்பிலிமிளகு இவை
களை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப் புச்சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்
துக்கொண்டு முலைப்பாலி லுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலு
ம், புளியங்கொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க் காய்ச்
சிக் கல்வத்திட்டு இந்துப்பு துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை
க இவைகளை பொடித்துபோட்டு அரைத்துலர்த்தி பின்புத் தன்வி
ட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும், இலு
ப்பைப் பிண்ணாக்கு விராகனிடை ங துத்தம் துருசு வளக்கு விரா
கனிடை உ இவைகளை காடியிலரைத்துக் கயறு செய்துக்கொண்ட
தி லுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் நீங்கும்.

குந்தம் அமரத்திற்கு.

சங்கு இந்துப்பு பளிங்கிக்கல் மஞ்சள் சந்தனம் மனோசிலை மி
ளகு இவைகள் ஓர்நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கயிறு
செய்துக்கொண்டு தேனிலுரைத்துக் கண்ணில்தீட்டிவர நீங்கும்.

இழிகண்ணுக்கு அதுவே இமைதிறந்த கண்.

வெண்காரமும் மயிர்சுட்டசாம்பலும் ஓர்நிறையாய் நெய்பா
லரைத்துக் களிம்புசெய்து கண்ணிமையிற்போட்டுவந்தாலும், கல்
வத்திற் சங்கிலைச்சாறு பிழிந்து குழவியாற் களிம்புபோ லரைத்து
விழியிற்போட்டு வந்தாலும், சேங்கொட்டை சுட்டகரியும் துருசு
ம் ஓர் நிறையாய் பொடித்து ஆவின்வெண்ணைகூட்டி களிம்புபோல
ரைத்து இமையின்மேலிற் போட்டுவந்தாலும் இழிகண்மாறி உதிர்
ந்த மயிர் முளைக்கும்.

குந்தம்பூவிற்கு.

சிறுகிரை பொன்னாங்காணிவெட்சாரணைவெள்ளைகாக்கணன்
இவைகளின்வேர் தேற்றாவிரை மண்டையோடு நாய்ப்பல் சேவல்

மார்பெலும்பு முத்துபவளம் இவைகளை நந்தியாவட்டம் புஷ்பச்
சாற்றில் மைபோலரைத் துலர்த்தி பின்பு நல்லெண்ணை விட்டுக்
களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டிவர நீங்கும்.

அழிகண்ணிற்கு.

இந்துப்பும் கடுக்காய் விரையும் ஓர் நிறையாய் வெண்ணையர்
லரைத்து செம்பு பாத்திரத்தி லப்பிவைத்திருந்து களிம்பூரிப் ப
சுமையானதின்பேரி லெடுத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்தா
லும், அல்லது பூநாகத்தைத் துணியில்முடிந்து உமிக்காந்தலிற் பு
தைத்தெடுத்து அதற்கு நிகர் நாவற்கொழுந்து சேர்த்து எலுமிச்ச
ம்பழச்சாற்றி லரைத்துலர்த்தி வெண்ணைகூட்டிக் களிம்புபோல
ரைத்துக் கண்ணில்தீட்டிவர அழிகண்றணம் சுக்கிரன் தீரும்

கண் புண்ணிற்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை க இரத்தம் விராகனி
டை அரை மிளகு விராகனிடை வ வெற்றிலைச்சாற்றில் மைபோல
ரைத்துலர்த்தி அப்பால் வெண்ணைகூட்டி மைபோலரைத்துக்கொ
ண்டு புண்ணிற்போடத் தீரும்.

சேவற்பூவை யறுத்ததில் வருகிற இரத்தத்தை மூன்று நாள்
இருபோது போட குணமாகும்.

நேத்திர வாயுவுக்கு.

துத்தம் துருசுவகைக்கு விராகனெடை க சீனிக்காரம் விராக
னிடை உ இரண்டு சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரி இவைகளை ஆவி
ன்வெண்ணையா லரைத்துக் களிம்புசெய்து விழியிற்போட்டும், தா
மரைக்கிழங்கு நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு
சிற்றாமணக்கெண்ணை இளநீர் வகைக்கு படியரை நல்லெண்ணை படி
உ இவைகளைக் கலந்ததில் விலாமிச்சம்வேர் தாளிசபத்திரி சண்ப
கம் சிறுநாகம் சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்கு
பலம் க இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்துபோட்டுபதமாய்க்காச்சி
வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத் தயிலம்.

பொனாசங்காணி கையாந்தகரை காத்தொட்டி கர்ப்பூரம் வெ
ற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை விளக்கெண்ணை ஆவிநெய்
வகைக்குபடியரை மேற்படி பால்படி ங இவைகளை கலந்ததில்மிள
கு கஸ்தூரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு ஏலம் கிராம்பு
சந்தனம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு விராகனிடை ச மேற்படிசாற்றி
லரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணம்.

நல்லெண்ணை படி வ சீரா செங்கழுநீர்ச்சாறு படி வ இவைக
ளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூண்டுபலம் அரைக்கால் மிளகுபலம்
க வெந்தயம் பலம் க இடித்துபோட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து
தலைமுழுகி வரகுணமாகும்.

ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு.

முயலின்புழுக்கை சுட்டசாம்பலை ஆவின்னெய்விட்டு மைப்போலரைத்து விழியில் தீட்டிவரத்தீரும்.

விழியில் நீரேத்தத்திற்கு.

பச்சைச்சூடத்தை பொன்னாங்காணிச் சாற்றிலரைத்து நாசியில் நசியஞ்செய்து ஆவாரங்கொழுந்தைச் சட்டியில் வதக்கி ஆவின் பால் தெளித்து விழியில் ஆவிபிடித்து அதிற்சட்டை ஆவிற்பட்டை கருங்குங்கிலியம் சதகுப்பை ஓமம் சுக்கு மிளகு வசம்புமஞ்சள் இவைகளை ஓர்நிறையாய் பொடித்து வேட்டியில்பருத்தியுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடிக்க சகல நீரேத்தமுந்தீரும்.

குரு வளர்ச்சிற்கு.

அத்தம் துருசு சிவந்த செங்கற்பொடி இவைகளை ஓர்நிறையாய் மருட்கிழங்கை வாட்டி பிழிந்தசாற்றில் மைப்போலரைத்து உலர்த்திபின்பு ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டி மைப்போலாட்டி குருட்டின்மேற்போட குணமாகும்.

கண்கூச்சத்திற்கு.

வேப்பங்கொழுந்து கற்றாழைமடல் கடுக்காய் தேற்றாவிரை இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலாட்டிக் கொதிக்கவைத்தப்புறம் வளையமிட்டு பொன்னாங்காணிவேர் அதிமதுரம் இவைகளை முலைப்பால்விட்டு நசுக்கி வேட்டியில்கட்டி முலைப்பாலில் ஊறவைத்து விழியில் நாளொன்றுக்கு ௪, ௫ தரம்விடுவித்துக் கரண்டியில் நெய்யை வெதுப்பி அதில் மேற்படி பொட்டணத்தை நனைத்துவெதுப்பத்துடன் ஒத்தனம்போட குணமாகும்.

இமைத்தடிப்புக் கரிப்புக்கு.

அரப்பொடியைச் சங்கிலைச்சாறிலும் குமரிச்சாறிலும் சங்கப்பூச்சாறிலும் மயனமா யரைத்துலர்த்தி நல்லெண்ணெய் விடுவித்து களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு விழியிலிட குணமாகும்.

கண்சிவப்பு நீர்வடிதலுக்கு

பருத்திவிரைப்பருப்பு மாமஞ்சள் திரிபலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் மைபோல் பொடித்து விழியில்தாக்கியும் அப்பால் நந்தியாவட்டச்சாறு சிப்பிநீர் பனைமட்டைச்சாறு முருங்கைச்சாறு முலைப்பால் ஆவினெய் வகைக்கு வ படிவிதம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சந்தனம் மாமஞ்சள் பனங்குருத்து வகைக்குக் கழஞ்சு அரை இவைகளை அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து விழியில்விட்டுத் தலையில் காலையில் தேய்த்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

கண்சிவப்புகடுப்பு படலத்திற்கு.

தேற்றாவிரை கடுக்காய்த்தோல்புளியவிரைத்தோல் இவைகளை மைபோல் பொடித்துத் துணியில்முடிந்து முலைப்பாலில் ஊறவைத்து விழியில் பிழிந்துவர குணமாகும்.

விழிகண்குருடு.

நன்றாய் வெந்த செங்கல்லைப்பொடிச்சி வடிகட்டிக் கல்வத்திட்டு ஆவின்வெண்ணெய் தேன் நல்லெண்ணெய் இவைகளில் வகைகளில் வகைக்கொரு சாமாரை களிப்பாய்ச்செய்து விழியிலிட்டாலும் பேய்ப்பில்லென்ற வொட்டுபில் தினைபோற்கதிருண்டா யிருக்கும் அதைக்கசக்கி விழியிற் பிழிந்துவர குணமாகும்.

கண்வலி மணிவளர்த்தி ஆலிக்கு.

சண்பகம் ௬௦ காரென்னுமலர் ௧௦௦-நந்தியாவட்டம் ௪௦௦-தொளசிவேர் சங்குதலையோடு வகைக்குக்கழஞ்சு ௧-அத்தங்கழஞ்சு-௨ இவைகள் புளியமலர் சாற்றிலும் எலுமிச்சம் மலர் சாற்றிலுமரைத்துக் கபிருக்கி முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிலிட்டுவர நீங்கும்.

வெக்கடுப்பு குத்தல் அமரம் கண்வலி.

கழுவின கற்றாழஞ்சோறு விளாங்காய்ப்பிரமாணம்சீனிக்காரம் விராகனிடை அரை சருள்ளி விராகன் ௩ இருப்புக்கிட்டம் விராகனிடை ௬ இவைகள் சிதைச்சி வேட்டியில் முடிஞ்சி நொஞ்சம் புளியை ஜலத்திற்கலக்கி யதில் மேற்படி பொட்டணத்தைக் கொதிக்கவைத்து சூட்டோடேன்கண்ணிலொத்தனஞ்செய்து ஒருதுளிகண்ணிற் பிழிந்து சந்தனம் ஏலம் நெல்லி முள்ளி மிளகு பொன்னாங்காணி கழுவின கற்றாழஞ்சோறு சமன்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்து சிரசிற் றளமிட்டு உள்ளங்காலிற் தீப்பறக்கத் தேய்த்து மாலையிற் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானம்செய்துவந்தாலும் அல்லது எலுமிச்சம்பழத்தை போங்குசெய்து அதிலரப்பொடியுஞ் சீனிக்காரமும் ஓர்நிறை ஒன்றாய்ப் பொடித்துச்செலுத்தி துணியிற் பொட்டணமாய்ப் பிடித்து நெருப்பில்வாட்டி ஒருசொட்டு விழியிற் பிழிந்து ஒத்தனஞ்செய்து வந்தாலும் அல்லது சுவற்றில் நல்லெண்ணெய் அப்பி நீர் வாங்கின தின்பின்னெடுத்து அதில் எலுமிச்சம் பழச்சாறும் கரிப்பாஞ்சாறுவிட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டியும் கடுக்காயையாவது உப்புமண்ணையாவது முலைப்பாலிலுமரைத்துக் கண்ணிற்புறவளையமிட்டுவர குணமாகும்.

கண் வலிக்கு,

கரியுப்பைப் பொடித்துப் பொட்டணங்கட்டி நீராகார ஜலத்திற்றுவைத்து இரண்டுநாழிகைக்கொருவிசை நேத்திரத்திற் பிழியக் கண்வலி உடனே மாறும்.

சுக்கிரப்படுவனுக்கு.

நாவற்பட்டையை முலைப்பாலில் விட்டுச்சிதைத்து நேத்திரத்தில் வார்த்து அப்பால் நத்தைச்சதையும் ஆனைநெருஞ்சிற்காயையும் சிதைத்து பிழிந்து ஆவாரியரிசியை கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கருவிட்டு அரைத்துபுறவளையமிட்டாவது அல்லதுகோவையிலைசாறும் நெரிப்பன்சாறும் ஒன்றாய்கலந்து அதின் தேற்றாவிரை களிபாக்கு மிளகு இதுகளை ஓர்நிறையா யரைத்துப் போட்டுக்கொதிக்க

வைத்தும் புறவளையமிட்டாவது பொன்னுங்காணி சிறுகீரை ஆனைநெருஞ்சில் உத்தமதாளிய மயிர்மாணிக்கம் இதுகளின் சாறுகளை சமமாய் கலந்து தலையில் உலர உலரதேய்த்துக்கொண்டிருந்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தாலும் அல்லது நல்லெண்ணை படி உ வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை குப்பைமேனி தும்பை இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி வ ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் கோஷ்டம் கழஞ்சு ௩ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாள் காலையில் தலையில்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

இமிகண்ணுக்கும் புழுவெட்டுக்கும்.

குரவையை முள்சிலாம்புகுடல் நீக்கி யதின்பேரில் எ விசை எருக்கம்பாலை உலர உலர ஊட்டிக் காயவைத்துப் பொடித்ததும் துருசு தத்தமும் ஓர் நிலையைக்கூட்டி வேப்பெண்ணைவிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு இமையிற்போட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு.

ஆவினெய் மேற்படி இறைச்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு நல்லதண்ணீர் இதுகள் ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி விழியிற்கட்டிவர நீங்கும்.

அக்கரம்புழுவெட்டிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தைக் கல்வத்திலிட்டு நல்லெண்ணைவிட்டு களிம்புபோலரைத்துப் புருவத்திலிட்டுவரத் தீரும்.

கண்பிரிதல் புழுவெட்டு பூவிற்கு.

ஊமத்தங்காயை விரை நீக்கி யதற்குள் பாலிற்சுத்திசெய்த பூநாகத்தை நிறைப்போட்டு மூடிச் சட்டியில் வைத்தெரிந்துச் சாம்பலாக்கியதற்கு நிகா துத்தம் துருசுசேர்த்து ஆவின் வெண்ணையால் மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேரத்தில் தீட்டிவர குணமாகும்.

நீர்வடிதலுக்கு.

வெள்ளைச்சாரணைவேரைத் தேனிலரைத்து விழியிலிட்டுவரக் குணமாகும்.

அந்தக்கண்ணிற்.

கெந்தகம் தங்கம் வகைக்குபலம் க, அஞ்சனக்கல் காரீயம் வகைக்கு பலம் ௩ வெள்ளிசெம்பு வகைக்குப்பலம் உ இதுகள் ஒன்றாய் குகையிலுருக்கி மயனமாய்பொடித்து விழியிற் றடவ நீங்கும்.

அரம்பிரிதற் கண்ணிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தும் புளியங்கொழுந்தும் இடித்து கியாழஞ்செய்து வடித்துக் குழம்பாய்காச்சி யதிற்றுணியை இரண்டுமூன்று விசைநனைத்துலர்த் திரித்து விளக்கில் ஆவினெய் விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்துறில் ஊமத்திலைச்சாறு பூசி மைபற்றவைத்து திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிப்பருப்பு இவைகள்மேற்படி கியாழத்திலரைத்து சீலையிற்றடவி முன்போல் தீபமேற்றி மைப்பறவைத்து இருவகைமய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின் வெண்ணையைக் கூட்டியரைத்து நேத்திரத்திலிட்டுவந்தாலும் அல்லது மேற்படி கியாழத்தில் மிளகை யரைத்துலர்த்தி ஆவின் வெண்ணை கூட்டி மைபோலரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டிவந்தாலும் நீங்கும்.

மெளிருக்கு.

பலகறை சுட்டசாம்பல் சுத்தம் துருசுமஞ்சள் இதுகளை ஓர் நிறையாய் நல்லெண்ணையாலரைத்துச் சீலையிற்பூசிக்கட்ட அற்றுவிழும் மூலமுளையிற் கட்டினாலும் விழும்.

வாரணம் சுக்கிரபடலம் குந்தம் இரத்தச்செம்மைக்கு.

நந்தியாவட்டமலர் இச்சிமலர் முருங்கைமலர் கொடுப்பைவேர் அதிமதுரம் ஏலம் கோஷ்டம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு எலுமிச்சம்வேர் லவங்கம் துத்தம் கடல்நுரை பவளம் முத்து இதுகளை ஓர் நிறையாய் வெள்ளாட்டுப்பித்தாலாட்டிக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறு ஆவினெய்யுமொன்றாய்க்கூட்டி காய்ச்சியதிலுரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டிவர நீங்கும்.

சங்குபுங்கம்வித்து வெள்ளைக்காக்கணம் வித்துதுத்தம் துருசு இதுகள் ஓர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுக்கி முலைப்பாலிலுரைத்து காலொன்றுக்கு மூன்றுநேரம் போட்டுவரநீங்கும்

வெள்ளெழுத்திற்கு வெண்ணை.

ஒரெலுமிச்சம்பழத்தைக் கயிற்றிற்கோர்த்து அதின்மேல் நூற்றெட்டு கிராம்பை யூன்றி விளாங்காய்ப்பிரமாணம் பசுவின் வெண்ணைக்குட் பொசிந்துமூடி யதைப்புதுச்சட்டியில் அடியிற்படாமல் தொங்கவிட்டு அன்றாடம் வெவ்வேறே சுத்தஜலம்வார்த்து வந்து நாற்பதாம் நாளெடுத்து லவங்கத்தையும் நீக்கிவெண்ணையை செப்புச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு சத்திச்சாரணைச்சாற்றில் கொஞ்சம் வெண்ணையை மத்தித்து ௪௦ நாள்வரை போட்டுவர வெள்ளெழுத்தும் மற்றக்கண்ரோகங்களும் நிவர்த்தியாகும்.

மேற்படி வெண்ணை பலம் க பீதரோகணிபலம்-வ இவைகள் யெலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் ஒருநாளரைத்து செப்பு சிமிழி லடைத்துக்கொண்டு விழியிற்போட்டுவர வெள்ளெழுத்து முதலாகிய கண்ரோகங்கள் நீங்கும்.

மேற்படி வெண்ணைபலம்-க மிளகு விராகனெடை அரை இதுகள் கல்வத்திலிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்றீட்டிவர வெள்ளெழுத்து முதலான கண்ரோகங்கள் தீரும்.

பசும்பாலை ௪௬-நாள் நேத்திரத்திற்போட்டாலும் அல்லது தும்பைநந்தியாவட்டம் காரெள்பிஞ்சி இவைகள் பூவும் திப்பிலியும் தேன்விட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டுநேத்திரத்திற்போட்டுவந்தாலும் அல்லது ஓரிலைத்தாமரைவேர் சங்குதலையோடு தத்தம்தருக வெள்ளைக்கற்பொடி இதுகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாறிலும் முருங்கையிலைச்சாறிலும் வகைக்கொருநாளரைத்து கயிறுசெய்து முலைப்பாலில்தேய்த்து கண்ணில் நாற்பதுநாள் போடுவரகுணமாகும்.

மேல்நாட்டிற் பிரையோகங்களிலொன்றை உபயோகப்படுத்தி இதனடியில்வருகிற தயிலத்தையும் முழுகிவரக்கண்ணைச்சார்ல பிணிகள் நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்து குருட்டுக்கண் முதலான கண்ரோகங்களுக்கும் உடம்புவலிக்குந் தயிலம்.

பொன்னாங்காணிரசம் பொற்றலைக்கரிப்பான்ரசம்நெல்லிக்காய் ரசம்நல்லெண்ணெய் வகைக்கு ௧௦-படி அ-முசுமுசுக்கை நெருஞ்சில கண்டங்கத்திரிக்காய் முள்ளிகத்திரிக்காய் தென்னம்பூவில்வம்மாதநாருயணபிலை இவைகளின்சாறு இளநீர்வகைக்குபடி-௧ இவைகளை யொன்றாய் கலந்ததில் நன்னாரிவேர்பலம் ௪௦ தாமரைப்பூ மிளகு அதிமதுரம் சந்தனம் அன்னுசுமொக்கு வகைக்குப்பலம் ௨-சீரகம் கொத்தமல்லி வகைக்குப்பலம் ௪ கஸ்தூரிமஞ்சள் வெட்டிவேர் சோம்பு கல்லுப்பு விலாமிச்சுவேர் மல்லிகைப்பூ வகைக்குப்பலம் ௧ இவைகளை யெட்டுப்படி ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துமுழுகிவர குணமாகும்.

மாலைக்கண் வெள்ளெழுத்துப் புகைச்சலுக்கு.

மிளகு திப்பிலிவகைக்குக்கழஞ்சு ௯ கடுக்காய்விரை கழஞ்சு ௫ அவைகளைத்தனித்தனி மூன்று வெள்ளாட்டுப்பித்துகள் அடைத்து புகைபடுகிறவிடத்தில் ஒரு மண்டலங்கட்டி வைத்திருந்தெடுத்துப் புளியம்பூச்சாற்றிலும் பனைமட்டைச்சாற்றிலு மரைத்துக்கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணில்தீட்டிவரமாறும்.

சுழல்வண்டு சுட்டசாம்பல் வெள்ளுள்ளி மிளகு ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு வெற்றிலைச்சாறும் அக்கிசந்தி மூன்றுநாள் கண்ணில் தீட்டி விளக்கெண்ணெயைத்தேய்த்து நாலைந்து தலை முழுகினால் அருந்தது கண்ணிற்றோன்றும்.

நீலகாசம் பித்தகாசம் மந்தகாசம் படலம் பில்லம் மயிர்க்குத்தல் படுவெட்டு மாலைக்கண்ணீர்வடிதல் குந்தம் நேத்திரவாரி முதலானதற்கு.

முத்துவெள்ளி தாம்பரம் சங்கு துருசுதுத்தம் வெண்கலம் தலையோடு பொன்னீதரோகணி புங்கவிரை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலாவது நந்தியாவட்டப்பூச் சாற்றிலாவது உரைத்துக்கண்ணில் தீட்டி இதனடியிற்சொல்லிய தயிலத்தை முழுகிவர நீங்கும்.

மேற்படி ரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்திற்கொடி எலுமிச்சம் பழம் நார்த்தம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி ௧ முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதுரம் ஏலம் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ லவங்கம் வகைக்குப்பலம் கால்வீதமரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர நீங்கும்.

கண்வலி சிவப்பு கடுப்பு தினவு நீர்வடிதலுக்கு

தான்றிக்காய் மாசிக்காய் கடுக்காய்காசுகட்டி வகைக்கு விராகனிடை ௧ அபின்பொரித்த சீனிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை வ கரண்டியிற் பொடித்துப்போட்டு அதில்வரட்பூலாவிலை கருவேலிலை வகைக்கு ௧ படிவீதம் இடித்துபிட்டவித்துச்சாறு பிழிந்து கொதிக்கவைத்து செப்புத்தடியால் மைபோலரைத்து விழியிற்புறவளமிட்டுப் புளிதயிலையை வேகவைத்த தண்ணீரால் கண்ணைக்கழுவி ௨, ௩ விசைபோடத்தீரும்.

புளியைக்கரைத்து நேத்திரத்தில் ஒரு நாளைக்கு ௪ விசைபிழிந்து துளசி யுன்னாக்கிலை புளியிலை இவைகள் ஓர்நிறையாயிடித்து சீலையிற்கட்டி விழியில் ஒத்தணஞ்செய்து ஆவாரம் பூவையரைத்துச் சிற்றளமிடத்தீரும்.

இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற் சிவக்கக் காய்ச்சியெடுத்து அதில் எலுமிச்சம்பழச்சாறையாவது புளியிலைச் சாற்றையாவதுவிட்டுக்கரியபவளம் கடுக்காய் தோலும் சீனிகாரமும் பொடித்துபோட்டு இருப்புக்குழவியாற் களிம்பும்பால் நன்றாயரைத்துப் புறவளயமிட்டு கருவேல் புளிவேரிலைத்தாமரை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பஞ்சதிரவியம் கம்பிப்பிசின்மிளகு கஸ்தூரிமஞ்சள் இவையோர்நிறையாய்காட்டி விட்டரைத்து குழம்பாய்காச்சிற்றளமிடத்திரும்.

அல்லது கருக்குன் புழுங்கலரிசியும் அபினுஞ்சமமாய் ஊமத்தஞ்சாற்றில் முன்போற்களிம்பாயரைத்து விழியிற் புறவளயமிட்டு கொடுப்பை சிறுகீரைதேட்பூலாமிளகு இவைகளை வகைக்கு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற்கரைத்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி தலையிற்றளவமிட்டுத் திரும்.

கோழிமுட்டையையுடைத்து வெள்ளைக்கருவியைப் பீங்கானில் விட்டு அதிற்கொஞ்சம் சீனிக்காரத்தைப் போட்டுச் சிறுகீரைவேரால் கடைந்தவெண்ணெய்போல்வரும் அதை விழியில்போட்டுக கருவேலங்கொழுந்தும் மாதுளங்கொழுந்துவகைக்கு ஒரு பிடிவீதமிடித்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு வேகவைத்துப் பிழிந்து குழம்பாய்க் காய்ச்சி இருப்புதகட்டிலிட்டு இருப்புக்குழவியாற் களிம்புபோலரைத்து கொண்டாவது அல்லது இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற்காய்ச்சி யதிற் சீனிக்காரம் துத்தம் துருசு இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்துப்போட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு மைகோலரைத்துக்கொண்டாவது விழியிற் புறவளயமிட்டு மேற்சொல்லிய புதையைக்காட்டி வர குணமாகும்.

கண்வலி வெக்கடுப்புநேத்திரவாய்வுக்கு.

களிம்புள்ள வெங்கலதட்டில்முலைப்பாலாவது எருமைப்பாலாவது விட்டு செம்புக்குழவியாலரைத்து களிப்புண்டாக்கி அந்த களிம்பை பரித்திப்பிஞ்சில் ஊட்டித் துட்டகலத்தில் மூன்றுவில்லைசெய்து ஒன்றின்மேலொன்றை வைத்து ஒருசட்டியில் புளியம்பொருக்குபோட்டுத் தணலுண்டாக்கி அதிலரைத்து வீசம்படி எள்ளய்

பொடித்துப் போட்டுப் புகைபஞ்சி யேறும்படி வைத்துமூடிப் பு
கைவாங்கினதின்பேரில் காலைமாலை மத்தியத்தில் ஒவ்வொரு வில்
லையா நேத்திரத்தில் பிழிந்துவர குணமாகும்.

கொடுப்பை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணைன் சிறுகீரை
இவைகளின் வேர்கள் ஓர் நிறையாளனுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மயன
மாய் அரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணைக்கூட்டிக் களிம்புபோல
ரைச்சி நேத்திரத்தில் தீட்டியாவது அல்லது சங்கு புளிவெள்ளைச்
சாரணை பொன்னாங்காணி சிறுகீரைகரிப்பான் இவைகளி னிலைச்
சாற்றை ஓர் நிறையாய்க்கலந்து அதிற்சீலையை ௲ விசைநனைத்
துலர்த்தி நடுகொழுப்பிற்றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி சாம்பலாக்
கியதில் வெண்ணைசைக் கூட்டிக்களிம்புபோலரைத்து நேத்திரத்தி
ல் தீட்டியாவதுவர குணமாகும்.

விழிவேதனை படலத்துக்குப் புறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின் வேரும் ரோமணக்கின்வேரும் ஓர் நிறையா
ய் வேலிப்பருத்திச்சாறில் மைபோலரைத்துக்கலக்கிக் குழம்பாய்
காய்ச்சி விழிவிற்புறவளயமிட்டு உச்சியில் தளமிட்டுவர நீங்கும்.

விழிவீக்கம் எருவுதினவுபடலம் சிவப்பு கடுப்பு
நீர்வடிதலுக்கு புறவளயம்.

கடுக்காய்த்தோல் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் தேற்றாவிரை க
ருவேலிலை புளியங்கொழுந்து அவைகளையோர் நிறையாய்க் கற்றா
ழை மடலுக்குட்பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புரைத்து வெந்தபதத்
தில் மருந்தையெடுத்து முலைப்பால்விட்டுக் களிம்புபோ லரைச்சிக்
கொண்டு நேத்திர்த்திற் புறவளயமிட்டும் காயவரட்பூலாபுலிஇவை
களினிலைச்சாறு வகைக்குப்படி வ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் நெல்லிகுள்
ளி சந்தனம் தேற்றாவிரை ஆமையோடு இவைகள் ஆவின்பாலில்
மைபோலரைச்சிப்போட்டு குழம்பாய் காய்ச்சிச் சிரசிற் காலையிற்
றளமிட்டு மாலையிற் சுடுதண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு ஒத்தணம்.

காய்விலை கருவேலிலை கடுக்காய் கற்றாழஞ்சோறு இவைகள்
ஒன்றாய் சிதைத்தாவது அல்லது மருதம்பட்டை சியகம் அதிமது
ரம் இவைகள் சமமாய்ச் சிதைத்தாவது சீலையிற்கட்டி அதைக் கர
ண்டியில் நெய்விட்டு வெதுப்பியதில் வைத்து ஒத்தணஞ்செய்தாவ
து அல்லது ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபடி புளியங்கொழுந்தும்
நாலு கடுக்காயும் தட்டிப்போட்டு வேகவைத்து விழிமிலாவிபிடித்
து அதை சீலையில் முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்து பிறவளம் தளமுத
கள் பிரையோகங்கள் செய்ய மிகுந்த நன்மையுண்டாகும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு இமையின்மேலிடும் பஞ்சு.

ஆவின்பாலில் உத்தாமணிவேரரைத்துமேற்படிநெய்யிற்போ
ட்டு வேகவைத்து வாத்து இமையைச்சுற்றிப் பூசியுலர்ந்தபின் சந்த
னத்தைப் பிறவளயமிட்டு இரவில் மேற்படி நெய்யிற் பஞ்சை யூட்
டி இமையின்மேற்போட்டு நித்திரைசெய்யவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு தாரை பிறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின்வேர் கடுக்காய் தோல்வகைக்குக் கழஞ்சு ௪
இடித்து இரண்டுபல தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வ
ற்றவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் தாரைவிட்டாலும் அல்லதுமு
சுக்கையிலை யொருபிடி அதிமதுரம் மரமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு
க இவைகளைச்சித்தித்து ஆவின்பாலிலரைத்து மேற்படி நெய்யிற்
போட்டு வேகவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் தாரையிட்டு பொ
ன்னாங்காணிவேர் சந்தனம் அதிமதுரம் இவர்கள் ஓர்நிறையாய் மு
லைப்பாலியிரைச்சிக் கலக்கி வெதுப்பிவிழியில் புறவளயமிட்டு உச்
சியிற்றளமிட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் சதை வளர்த்திக்கு.

சுருள்ளியும் குருஞ்சாவும் வோர்நிறையாய்ச் சிதைத்து மூன்
று நாள் நேத்திரத்தில் வார்க்க குணமாகும்.

கண்ரோகங்களுக்கு மாத்திரை.

பச்சைகர்ப்பூரம் இந்துப்புவகைக்கு விராகனிடை அரைக்கா
ல் ரசம் விராகவதிப்பிலி மிளகுகாரியம் வகைக்குவிராகனிடை அ
றைபூநாகச் சத்துகடுச்காய்ப்பருப்புவகைக்கு விராகனெடை க அ
ரிதாரம் விராகனிடை உ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ௩ நாளரைத்
துக்கயிறுசெய்துக்கொண்டு முலைப்பாலிலரைத்து விழியிற்போட்டு
வரப் படலம் பில்லம் சிவப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் திமிர்முதலான கண்
ரோகங்கள் குணமாகும்.

ஆமையோடு அஞ்சனக்கல் தலையோடு கஸ்மதம் குதிரைப்பல்
யானைத் தந்தம் பன்றிக்கொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்பு தேற்றாவி
ரை துத்தம் துருசு சங்குமுத்து காவிக்கல் கடலாமையோடு பீத
ரோகணி வெள்ளிலோத்திரம் இவர்கள் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்
பழச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறுக்கி முலைப்பாலிலுவார்த்து கண்ணிற்
போட்டு வரபடலம் பில்லம் சிவப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் திமிர்முதலான
கண்ரோகங்கள் குணமாகும்.

திரிகடுகு திரிபலைவாழுவையரிசிவாய் விளங்கம் தாமரைக்கிழ
ங்கு அதிமதுரம் செம்புப்பொடி இந்துப்பு செஞ்சந்தனம் முந்திரி
ப்பழம் மஞ்சள் நன்னாரிவேர் வெள்ளிலோந்திரம் துத்தம்பீதரோ
கணி காரியம் வெண்காரம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் சங்கம்பழச்
சாற்றி லரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்து கண்
ணிற்யோட்டுவர திமிர்பட நீர்வடிதல்கள் முதலானது தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் பீதரோகணி காரியம் பொன்
மெழுகு வெள்ளைக்காக்கணைன்வேர் இவைகள் ஓர்நிறையாய் கழு
தைப்பாலிலு மாவின்பாலிலு முலைப்பாலு வகைக்கொரு சாமம
ரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலு மரைத்துப் போட்டுவந்தா
லு மல்லது பச்சை கர்ப்பூரம் காரியம் திப்பிலிமிளகு வகைக்குக்க
ழஞ்சு வ இரதம் உகாய்விரை பூநாகம்வகைக்குகழஞ்சு ௨ இதுகள்

எலுமிச்சம் பழச்சாறி லரைத்துக் கபிறுக்கி சிறுநீரிலுரைத்து போட்டு வந்தாலும் திமிர்படலம் காசமுதலானது தீரும். தாம்பரம் துருசு துத்தம் முத்துபவளம் நீலம் கருவளையல் வெண் காரம் கணவாகணவாயோடு இவைகளைச்சமமாய்ப் பழச்சாற்றில ரைத்துக்கயிறுசெய்துகொண்டு புழுவெட்டு செவ்வேர்சந்தவளர்த் திகள் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நீர்பாய்ச்சல் கூச்சத்திற்குபனை மட்டைச் சாற்றிலும்புசகட்டிக்கு நெருஞ்சிலிலைச்சாற்றிலும் உரை த்து கண்ணிற் போட்டுவரநீங்கும்.

செம்புப்பொடி துத்த துருசு வெண்மலம் வளையல்வெள்ளை கல்ஒரிலைத்தாமரைவேர்வெட்பூலாவேர் வகைக்கழஞ்சு இந்தப் புக ழுஞ்சு வ - எலுமிச்சம்பழச்சாற்றா லரைத்து கபிறுக்கிக்கொண்டு பாலி லுரைத்துப்போடச் சகலகண் ரோகங்களும் நீங்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் துத்தம் துருசு பளிங்ககிகல் சங்கு மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் செப்புப்பொடி இவை கள் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாறில் ரு-நாள் மைபோலரைத் துக்கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவரச் சகல காசத்தாக்குவளி அற்றி உளகுத்து உளைவுமுதலான சகலகண்ரோ கம் நீங்கும்.

வெங்காரம் செப்புப்பொடி வெண்கலம் காரீயம் வளயலோடு வெட்பூலாவேர்ப்பட்டை ஓரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்கு விராகன் ஒண்ணு இந்துப்பு விராகன்கால் இவைகளை முருங்கைமலர்ச்சாற் றிலும்சுக்கிரனுக்கு நாயுருவிசாற்றிலும் உத்தாமணிசாற்றிலும்கொ டிய ஆணிப்பூபடலம் மந்தாரகாசம் நீர்ப்பாய்ச்சல் யெழுச்சிவலிசி வப்பு காரமும் வெண்காரமும் உரைத்துப்போடநீங்கும்.

பொன்னாங்கானி சிறுகீரை புலா இவைகளின் வேர்திப்பிலி துத்தம் துருசு புளியமலர் இவையெல்லா மோர்நிறையாய் எலுமிச் சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலுரை த் துப்போட சகலகண்ரோகங்களும் நீங்கும்.

வெங்காரம் விராகனிடை ஒண்ணு துத்தம் விராகனிடை 2-சி னிக்காரம் விராகனிடை 3-முட்டைத்தோல் விராகனிடை 4-பலக றை 8-இவைகளை எலுமிச்சபழச்சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலும் மைபோலரைத்துருட்டிக் காயவைத்துமேற்படிவேரை யரைத்துக் கவசஞ் செய்து சட்டியில் வைத்தெரித்துப்பஷ்பித்துப்பொடித்துக் கொண்டு யெடைபிரமாணங்கண்ணீர்போட ஆணுப்புநீர்க்குழிகுல் சதை வளர்த்தி பற்பரோகம் அதிமாக்கிஷவளர்த்தி உருத்தல்பியல் உத்துங்கம் நீர்ப்பாய்ச்சல்-ஆடுவளர்த்தி அமரந்திரும்,

ஓரிலைத்தாமரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் துத்தம் துருசு பவளம் முத்து தலையோடு சங்கு இவைகளை சும்மா யெலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லரைத்து வில்லைதட்டி காயவைத்துஓட்டில்வைத்து மூடி சீலைமண்செய்துபுளியம்பொருக்கில் புடம்போட்டெடுத்துஎள் பிரமாணங்கண்ணிற் றாவிவர பற்பராகம் பூதபடலம்விரணம்காக் கிரன் நீங்கும்

துருசு-சங்குப்பொடி -தலையோடு - பூலாவேர் - ஓரிலைத் தாம ரை வேர் இவைகள் வகைக்குவிராகனெடை ரு வீதம் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து வில்லை தட்டிகாயவைத்து ஓட் டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன்போல்விடம்போட்டு அதையிருகூருசெ ய்து ஒருகூறுக்கு நாலிலொன்று பீதரோகணியும்ஒருபணவிடபச் சைக்கர்ப்பூரமுங் கூட்டிப்பொடித்து எள்பிரமாணம் கண்ணிற்றா விவர பற்பரோகம்நீர் பாய்ச்சல் நீங்கும்.

மற்றொருபங்கைத் தெள்ளிக்கொண்டு அரைபணவிடை விதங் கண்ணிற்றாவிவர கண்படுவன் விழிபிகன் குருடு தார்மாங்கிஷவர் த்தி நீர்முட்டல் தில்லைநேத்திரவாயுபித்தகாசம்பத்திரிசெவ்வேர்பூ பொஞ்சணிமந்தாரகாசம் இரத்தப்படலம் அடியினுந்சம்பவிக்குங் கண்கலக்கம்நீங்கும்,

சீமைக்கல்நார் வெள்ளைக்கற்கண்டுதுருசுவகைக்கு விராகனெ டை, 1 - வெந்தலையோடு விராகனெடை 2- இதுகளை பானமாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு நெல்லிடை கண்ணிற்றாவிவர படலம் காசம் பூ முதலானசகலகண் ரோகங்களுந்தீரும்

சந்தனம் துத்தம் துருசு தாரம் பீதரோகணி பச்சைக்கர்ப்பூ ரம் இவைகளை யோர்நிரையாய் மைபோலரைத்து எள்பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர சகலகண் ரோகங்களும் நீங்கும்

மஞ்சள் சந்தனம் - துத்தம்-துருசு - பச்சைச்சூடம்-மனோசி லை - இந்துப்புவெட்பூலாவேர் பீதரோகனி வெள்ளிலோத்திரம் இ வைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாறில் மூன்றுநாளு லர்த்திப் பொடித்து எள் பிரமாணங்கண்ணிற் றாவிவர சகலரோக ங்களும் நீங்கும்

கண்ரோகங்களுக்குக் குழம்பு

குருச்செவ்விளநீரில் பொன்னாங்காணி சிறுகீரை இவைகள் வேர் திரிபலை வகைக்குப்பலம் க சாதனம் கோஷ்டம் லவங்கமரம ஞ்சள்எலம் அதிமதுரம் சீரகம் தேவதாரம் சண்மபகமலர் செங்க ழு நீர் க்கிழங்கு தாமரை வளையா விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் 4 - இவைகளைபொடித்துப்போட்டு குழம்பாய்க் காய்ச்சி யிறுத்துக்கல்வத்திலிட்டு அதில் துத்தம் கடல் நுரை அஞ் சனக்கல் பீதரோகணிப் படிகாரம் வகைக்கழஞ்சு க பொடித்து மைபோலரைத்துலர்த்திப் பின்பு பச்சைகுடகம் ஒரு பணவிடை கூட்டித் தேன்விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணில்

தீட்டிவர நீர்ப்பாய்ச்சல் பில்லம் பற்பயோகம் படலம் வாதகாசம் பயித்தியகாசம் கண்பிரிதல் நீங்கும்.

துத்தம் துருசு வெங்காரம் மிளகு இந்துப்பு திப்பிலி சுக்கு பச்சைக்குடம் வகைக்குக்கழஞ்சு ஒன்னு இவைகளைப்பொடித்துத் தேனும் வெண்ணெயுஞ்சேர்த்துக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர வர்ணசுரத்தின் காசம் படலம் பூளை தினவு சொறி அன்னசோபம் அழிகண் அமரம் திமிர்நீர் பாய்ச்சல் நீங்கும்.

கண்ரோகங்களுக்குமை

பீதரோகணி மஞ்சிலை வகைக்கொருகழஞ்சு விதம் ஆவிநெய்யிலும் பாலிலுமரைத்துப் புதுசட்டித்துரிலப்பு விளக்கில் நெய்விட்டு தீபமேற்றி மைப்பறவைத்தற்கு நிகர்துணி சுண்டைக்கரிசேர்த்து வெண்ணெயில்மதித்து நேத்திரத்தில் தீட்ட சகலகண்ரோகங்களும் நீங்கும்.

வேம்புபுளிவெட்பூலா முருக்கு தேட்கொடுக்கு கையாந்தகரை வெள்ளைச்சாரணை சங்கு இவைகளின்சாறுகளை யோரளவாய் கலந்ததிற் றுணியை ஆறு ஏழுவிசை நனைத்துலர்த்தி திரித்து விளக்கிட்டு நல்லெண்ணெவிட்டு தீபமேற்றி புதுசட்டித்துரில் மேற்படி சாறுகளைப்பூசி மைப்பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துத்தம் அஞ்சனக்கல் புளியமலர் கடுக்காயரிசி அதிமதுரம் இந்துப்புஇரும்புப்பொடியுங்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயால் உலர்த்திக்கொண்டு விழியில் தீட்டிவர அழிகண் பில்லம் கடுப்புநீர் வருத்தல் படலம் நீங்கும்.

வேம்புவிளா உப்பிலி கையாந்தகரை தேட்கொடுக்கு சங்கு இவைகளினிலைச்சாறு ஓரளவாய்க்கலந்து முன்போற்றுணியில் ஊட்டி மைபற்றவைத்து அதற்கு நிகர் துத்தம் துருசு வெங்கலப்பொடி திப்பிலி இந்துப்புகூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துலர்த்தி ப்பின்பு ஆவின்வெண்ணெ கூட்டியரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற் றீட்டி வரவிழி சிகப்புபடலம் எழுச்சிகண்பித்தம் புழுவெட்டு கைச்சல் இமைத்தடிப்பு நீர்முட்டல் நீங்கும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிப்பான் மூவிலை மின்னிபாடாவரை துளசி தாதுளை புளியாரை விஷ்ணுகாந்திஇவைகளின்சாறுகளைப் புதுசட்டித்துரில் பத்துத்தபா வுலரப்பூசி மேற்படி சாறுகளில் வஸ்திரத்தை நனைத்துலர்த்தித்திருத்தி நெய்விட்டு தீபமேற்றிச்சட்டித்துரில் மைபற்றவைத்து துத்தம் துருசு குன்றிப்பிரமாணங்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக்கொண்டு விழியில தீட்டிவர சகலகண்ரோகங்களும் நீங்கும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரைகரிப்பான் பொடுதலை குப்பைமேனி ஊமத்து முருங்கை அகத்திபுளி கிழ்க்காய் நெல்லிவேம்பு எருக்கிலைப்பருப்பு நாயுருவி வேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளினுடைய சாறுகளை முன்போற்சட்டித்துரிலும் துணியிலும் ஊட்டித்திரித்து

நல்லெண்ணெவிட்டு தீபமேற்றி மைபற்றவைத்து துத்தம் துருசு படிகாரம் வகைக்கு விராகனிடை க கூட்டிபொன்முசுட்டை சென்னாயுரிவி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலரைத் துலர்த்தி வெண்ணெ சேர்த்தரைத்துக்கொண்டு கண்ணில்விட்டிவாச சகலகண்ரோகங்களுந்திரும்.

கண்ரோகங்களுக்கு விழியிற்கட்ட நெய்.

ஆவிநெய் பால் வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்க் கலந்ததில் முடக்கொத்தான் சந்தனம் பூமிசக்கரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்கிழங்கு அதிமதுரம் அலரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து விழியிற்கட்டிவர நிலகாசம் கண்வலிவரணப்படலம் குணம்.

நந்தியாவட்டப்பூ முருங்கைப்பூ பனைமட்டை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பச்சைமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு கிளிஞ்சில் நீர் வகைக்குப்படி வ ஆவிநெய்படி அரை இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் இலவங்கம் சண்பகப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு உ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து மூன்று துளிவீதம் விழியிற்கட்டிவரப் பூ இரத்தப்படுவன் சதைவளர் நிவர்த்தியாகும்.

ஆவிநெய்யில் பனைமட்டை மருட்கிழங்கு இவைகளின் சாறு கிழிஞ்சிஜலம் வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம் க ஆவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற்கட்டிவரக் கண்வேங்காடி ரணம்சுக்கிரன் கண்ணோயின்பேரிற் கண்ட வெள்ளைவாங்கும்.

ஆவினெய் முலைப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் கலந்ததில் அதிமதுரம் பொன்னாங்காணிவேர் சிறுகீரைவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிலிட்டுவரக் கண்ணெரிவு மாரிக்கண் குளிரும்.

நற்சீரகம் ஏலம்திப்பிலி முத்துபவளம் அதிமதுரம் அத்திப்பிஞ்சு பருத்திபிஞ்சு இவைகள் யோர்நிறையாயரைத்துஆவினெய்யிற்போட்டு காய்ச்சி மூன்றுநாள் விழியிற்கட்டி அப்பால் நெல்லிப்பருப்பை முலைபாலிலரைத்து புறவளையமிடக் கண்விதனம் மாறும்

கிளிஞ்சிநிர் பனைமட்டைசாறு இளநிர்வகைக்குபடி மாகாணி ஆவின்பால் செய்வகைக்குபடி மூன்றுமாகாணிஒன்றாய்கலந்ததில் குங்குமப்பூ தாமரைகிழங்கு சந்தனம் வகைக்குபணவிடை உ செங்கழுநிர் கிழங்குபணவிடை க நர்சீரகம்பணவிடைகாலே அரிக்கால் அதிமதுரம் கோரோசனை வகைக்குபணவிடை வ இவைகளை யரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்துக் கண்ணில் தட்டினாலும் ஆவிநெய்யும்பாலும் வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்கலந்ததிற் சிறுகீரைவேர் அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் நெய்தற்கிழங்கு இவைகள் வகைக்கு பலம் ஒன்னு அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற்கட்டி

றாலும் கண்சிவப்பு கடுப்பு காந்தல் முதலானரோகங்கள் நிவர்த்தி
ஆவின்பால் நெய் முருங்கபூசாறு உத்தமதாளிசாறு வகை
க்குபடி வ மஞ்சள் அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம் ஏலம் இவைகளை
அரைத்துபோட்டு காச்சிவடித்துவிழியிற்கட்டிவர சுக்கிரன்நீங்கும்
முடக்கொத்தான் சமூலம் ஆவின்பால்விட்டிடித்தும் பிழிந்த
சாறுபடி மேற்படி நெய்படி வ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் ப
லம் க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துக் கண்ணில் கட்டிவர
படலகாசம் திமிர் அத்திகோபந்தீரும்.

இளநிர் ஆவிநெய்வகைக்குபடி க ஒன்றாய்க்கலந்ததில்நன்னாரி
இருவேலி நெய்தற்கிழங்கு சாதனம் மஞ்சிட்டிவகைக்கு விராகன்
க அரைத்துப்போட்டுக் கண்ணிற்கட்டினாலும் முருங்கைப்பூமஞ்ச
ள் எலுமிச்சம்பழம் பனமட்டை கோவையிலை இவைகளின் சாறு
சிப்பிஜலம் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஆவிநெய்படி க ஒன்றாய்க்
கலந்ததில சிறுகீரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் நந்தியாவட்டமல
ர் இவைக்ளை ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு கா
ச்சிவடித்து விழியிற்கட்டிவரக் கண்ணின்புண் சீழ்வடிதல் மாறும்.

கண்ரோக முடையவர்கட்குத் தலைக்குப்பதமிட
குங்குமப்பூதயிலம்.

குங்குமப்பு மஞ்சிட்டிசந்தனம் அரத்தவெட்டிவேர் விலாமிச்
சுவேர் ஆலமுகிழ் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நிர்வள்ளிக்கிழங்
கு பச்சைவகைக்குப்பலம் உ இவைகளையிடித்து எட்டுபடி தண்ணி
யிற்போட்டு ஒருபடியாய் வுற்றவைத்திருத்தி அதில் நல்லெண்ணை
படி ஒன்றுகூடவிட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துத் தலைக்குப்பதமி
ட்டுவர நன்மையைத்தரும்.

கண்ரோகமுடையவர்களுக்கு காலிற் றேய்க்கத்தயிலம்.

சின்னிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒன்னு ஒன்றாய்
கலந்ததில் நாபிக்கிழங்கு விராகனிடை க சிதைத்துப்போட்டுக்கா
லிற்றேய்த்துவர நன்மையுண்டாகும்.

விழியில் வியாதிவராதிருப்பதற்கு குளிர்ச்சிக்கு வெண்ணை.

சிற்றாமணக்கின் வேரையரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிகாச்சி
புரைகுத்திகடைந்துவெண்ணையெடுத்துவிழியில்தீட்ட நன்மையாம்

விழியினோய்கட்கும் மருந்தரைக்கும் பாத்திரம்.

வெங்கலக் கல்வமாயும் செம்புக் குழவியுமா யிருக்கவேண்டும்
அதிலரைத்தால் உத்தமம்.

மேற்காட்டிய விழிரோகமருந்துக ளனைத்தும் இகல்வத்தில
ரைக்கவேணுமேயல்லாமல் புற்றொன்றிலரைக்க லாகாது.

காலையிற்போடவேண்டிய மருந்தை இரவிலும் மாலையிற்போ
டவேண்டிய மருந்தை காலையிலும் அதற்குரிய அனுபானங்களில்
வெள்ளிக்கிண்ணத்திலுரைத்து விழியில் தீட்டவும்.

விழியில் மருந்திடப் பொருந்தக்காலம்.

மேற்படிரோகஸ்தர்கள் நெடுந்தூரம் வெயிலில் நடந்தலுத்தி
ருக்கும்போது லாகிரிவஸ்துக்களைப் புசித்திருக்கும்போது தைல
ஞ்செய்துக்கொண்டதினத்திலும் கண்வலித்தினத்திலும் விழியிலு
மருந்திடலாகாது.

விழியில் மருந்தெழுதீயபின் நடக்கவேண்டிய கிரமம்.

காற்றுவெயில் லாகிரிவஸ்துக்கள் குளிர்ந்த தண்ணிகைப்பு பு
ளிப்பு கரப்பன் பதார்த்தம் நீங்கி வெந்நீர் ஆவின்பால் நெய்து வ
கை பாசுப்பயறு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி முருங்கைக்கீரைவா
ழைக்கச்சல் இவைகளை யனுசரித்து வந்தால் நன்மையுண்டாகும்.

தந்தசுத்தி.

ஆல்விழுது புலாநாயுருவி வெள்ளெருக்கு உகா இவைகளின்
வேர் வேம்பு இக்குச்சிகளிலொன்றினால் தந்தசுத்திசெய்து வெந்நீ
ரில் முகங்கழுவிவந்தால் நன்று.

தயிலந் தேய்த்துக்கொள்ளுங்கிரமம்.

சித்திரை வைகாசி ஆனி ஆடி ஆவணியில் ஒரு கடிகைவரை
யிலும் மார்கழி தையில் உ கடிகைவரையிலும் மாசிப்பங்குனி மற்
றமாதங்களில் ௩ கடிகைவரையிலுஞ் சிரசிற் றயிலமூறினபின் வெ
ந்நீரில் உளுஞ்சிலையை சிக்காய் முதலானது அரைப்பிட்டு ஸ்நான
ஞ்செய்து வருவது கிரமம்.

கண்ரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி எலுமிச்சு நன்னாரி நந்தியாவட்ட
ம் வாதமடக்கி சங்கங்குப்பி முடக்கத்தான்பொன்முசுட்டை நொ
ச்சி கறுத்தகாக்கணன் அ முக்கருசிந்தில் வெட்டிவேர் விலாமிச்ச
ம்வேர் தாமரைநெய்தல் கசந்தைசவுரி பேராமுட்டி ஆல்வேப்பீர்
க்கு இவைகள் வேர் அதிமதுரம் தேவதாரம் தான்றிக்காய் முத்த
க்காசு வகைக்குபலம் ௩ சந்தனம் பலம் அ சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்
கடு மிளகு பலம் ரு இவைகளை யிடித்து ௩௨ படி சுத்த ஜலத்திற்
போட்டு தீபம்போலெரித்து எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில்

நல்லெண்ணை படி கூ ஆன்பால் படி ச மேற்படி நெய்படி உ செவ்விளநீர்படி க முடக்கொத்தான் பொன்முசுட்டை நொச்சி பொன்னுங்காணி கரிசலாங்கண்ணி சிந்திற்றண்டு கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான் வாதமடக்கி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்விட்டு காக்கணம் பூலாக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி சந்தனம் தேவதாரம் மந்திஷ்டி வேர் வால் மிளகு சடாமாஞ்சல் ஏலம் சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் வெட்டிவேர் அஞ்ஞனக்கல் விலாமிச்சம்வேர் மரமஞ்சள் கொத்தமல்லி குக்கில் அதிமதுரம் செவியம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தக்கோலம் சதகுப்பை நெல்லிமுள்ளி திப்பிலி கடுகுரோகணி சிறுநாகப்பூ தேசாவரம் பச்சைவகைக்குக் கழஞ்சு கூ ஆவின்பாலிக்லரைத்துப் போட்டுச் சிறுதீயாயெரித்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து அதிற் சூடாறுமுன் அபின் புனுகு சவக்காரம் கோரோசனை கஸ்தூரிபச்சைக்கூடம் வகைக்குக் கழஞ்சு க பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள் தயிலந்தேய்த்து சீக்காய் அரைப்பிட்டு முழுகிவர நயனகாசப் படலம் பில்லம்திமிர் புழுவெட்டு பித்தம் பூகுருடு நீர்பாச்சல் குந்தம் முதலாகிய கண்ணோய் கூ ம் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையான் இவைகளின்சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப் படி கூ நல்லெண்ணை படி ச அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகமலர் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி முழுகிவரக் கண்காசப்படலம் புகைச்சல் பித்தம்தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வகைக்குசாறுபடி உ நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி க இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி முழுக்கண்ட படலம் கண்ணெரிவு கபாலவரட்சி நீங்கும்.

நல்லெண்ணை கருஞ்செம்பைபிலைச்சாறு வகைக்குப்படி க முலைப்பால் படி வ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு பலம் க வால்மிளகுபலம் வ உள்ளிவசம்பு வகைக்குபலம் இவைகளை அரைத்துக் கரைத்துக் கரைத்துக் காச்சி வடித்து முழுக நேத்திரவாயு நீங்கும்.

கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கை தாழைவிழுது இவைகள் சாறு நல்லெண்ணை முலைப்பால் செவ்விளநிர் வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் வெயிலில் வைத்து அதில் சந்தனம் அதிமதுரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சுக் கிராம்பு பணவிடை ரு குங்குமப்பூ பணவிடை உ இவைகளை அரைத்துச் கலக்கிக் காச்சி முழுகண்புகைச்சல் பித்தகாசம் தலைமயக்கம் நிவர்த்தியாம்.

சிறுகீரை கரிப்பான் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை பசுவின்பால் வகைக்குப்படி க எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்கு விராகனிடை க- அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி முழுகப் பித்தகாசம் வரட்சி முதலியதுந் தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசுக்கை நெல்லிக்காய் இவைகள்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால்இளநீர்வகைக்குப்படி கூ - இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்தில் இஞ்சிபலம் ச-வெட்டிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்கு பலம் க - தாமரைக்கிழங்குபலம் ச. மல்லிபலம் கூ- சீரகம் வாய்விளங்கும் வகைக்குப்பலம் வ. இவைகள் யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றா லரைத்துக் கலக்கிச் சூரியனில் இரண்டுநாள் வைத்து காய்ச்சி வடித்து அதில் பஞ்சதிரவியம் வகைக்கு விராகனெடை உ பொடித்துச் சீலையில் முடிந்து போட்டுக்கொண்டு தலை முழுகிவர விழிகண் குருடு நிலகாசம் பித்தகாசந்தீரும்.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர்நெல்லி முள்ளி மரமஞ்சள் சந்தனம மகிழ்மலர் வகைக்குப்பலம் க இவைகளை யிடித்துப் பதக்குத் தண்ணியிற்போட்டு யெட்டொன்றாய்க்காய்ச்சியதில் பச்சைக்கோலம் நன்னாரிவெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கோஷ்டம் சாதனம் இலுப்பைமலர் சதகுப்பை குங்குமம் மலர் சடாமாஞ்சில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் மசரசமலர் புனுகு நெய்தற்கிழங்கு சாதிக்காய் ஏலம் முத்தக்காசு அதில் விளாவரிசி தாமரைக்கிழங்கு கடுகுசெவியம் தான்றி அஞ்சனக்கல் அதிவிடையம் அதிமதுரம் சண்பகமலர் மஞ்சிட்டி வகைக்குக் கழஞ்சு க இவைகளரைத்துப்போட்டு நல்லெண்ணைநாழிக்கூடவிடப் பதமாய்க்காச்சி யிறுத்து முழுகிவர தலைமயக்கம் உடம்பெரிவு காமாலை மதிமயக்கம் கண்திமிலம் பெரியபடலம் காசம் இழிகண்பூ சதைவளர்த்தி நிலகாசம் நவகதிரை நீங்கும்.

சிற்றாமுட்டிவேர்பலம் கூ வில்வவேக் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவேர் சீந்திற்றண்டு சந்தனம் அமுக்கறாகிழங்கு வகைக்குப் பலம் கூ இவைகளையிடித்து ககூ படிதண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் சிறுகீரைகொடுப்பை முசுமுசுக்கை ஓரிலைத்தாமரை தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குவல்லாரை சிராசெங்கழுநீர் கற்றாழை தாழைவிழுது வகைக்குச்சாறுபடி வ நல்லெண்ணை ஆவின்பால் இளநீர் நெல்லிச்சாறு வகைக்குப்படி க கூடவிட்டு பஞ்சதிரவியம் சிறுநாகமலர் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திரிக்டுகு திரிபலம் சடாமாஞ்சில் செவ்வள்ளிக்கொடி வெட்பாலையரிசி வாலுளுவையரிசி பெருங்குரும்பை மல்லி கர்ப்பூரம் தேவதாரம் பச்சைக்கிளிபூரம் பட்டை கிச்சிலிக்கிழங்கு தீஞ்சாந்து பட்

டை வகைக்கு விராகன் உ இவைகளைப்பசுவின் பாலிலரைத்துக்க லக்கிக்காய்ச்சி குங்குமப்பூ வகைக்கு விராகனெடை க பொடித்து போட்டுத் தலைமுழுகிவர கண்ரோகந்தீரும்.

நெலிக்காய் முசுமுசுக்கைஇலரிர்கரிசலாங்கண்ணி கற்றாழைத ண்ணீர்விட்டான் கிழங்குவல்லாரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி ச பசுவின்பால்நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி அ சிற்றுமணக்கெ ண்ணெ ஆவிநெய் வகைக்குப்படி ந இவைகளொன்றாய்க் கலந்ததி ல் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் விலாமிச் சுவேர் வெட்டிவேர் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பு லவங்கப்பத்திரி சண்பகமலர் வகைக்குப்பலம் வ தாளிசப்பத்திரி பலம் ஒண்ணே கால் சந்தனம் பலம் உ கோரோசனைபலம் வ பச்சைச்சூடம் அ ரைக்கால் இவைகளை இளநீர்விட்டரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிவடி த்துத் தானியப்புடம் வைத்துமுழுகிவர உட்சுரம் பித்தம் தினவு கடிவிஷம் கைகாலெரிவு திமிர்கண்காசம் படலம் நேத்திரவாயு மு தலானவைகளுந் தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ இளநீர்வகைக் குப்படி உ நன்னாரி சிந்தில் முத்தக்காசு சிற்றாமுட்டி பொன்னாங் காணிபேராமுட்டி சிராசெங்கழுநீர் இருவேலி ஒரிலைத்தாமரை வ கைக்குப்பலம் க இவைகளையிடித்துப் பத்துபடி தண்ணீரிற்போட் டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்ததில் நற்சிரகம் செஞ்சந்தனம் வசு வாசி திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் மதுரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்கா ய் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு உ அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய் சேர்த்துகாய்ச்சி முழுக பித்தவரட்சி நாவரட்சி பிரமேகம் அவய வங்களினெரிவு உஷ்ணம் தண்ணீர்ப்பாய்ச்சல் தலைவலிதீரும்.

பத்துபடி தண்ணியிற் கால்வீசை சந்தனதூளைப்போட்டு ஐந் து தினமூரவைத்து இரண்டுபடியாய்வற்றவைத்து விலாமிச்சம்வே ர் வெட்டிவேர் நன்னாரி பொன்னாங்காணி சிற்றாமுட்டி சிந்தில் வி ல்வம் இதுகள் வேர் வகைக்குப்பலம் க இடித்து இருதுணி ஜலத் திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து இருவகைக்கியாழத்தை யும் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மரமஞ்சில் மல்லிசெவ்வள்ளிக்கொடி செ வியம் விளாவரிசி சனம் வகைக்குக்கழஞ்சு ச இதுகளை அரைத்து ப்போட்டுக் காச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு தலைக்குத் தேய் த்து முழுகிவர மேற்சொல்லிய ரோகங்களுந்தீரும்.

தாமரைக்கிழங்கு நெல்லி முள்ளி ஆம்பர்கிழங்கு செங்கழுநீர்கிழங் கு நெய்தக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் க0 இவைகள் யிடித்துலர்த் திப் பத்துபடி தண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதிலொருபடி நல்லெண்ணைவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்ணோய்கள் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கரிப்பான் தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி பேய்ப்புடல் கோவையிலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகள் சாறு பசு வின்பால் வகைக்குப்படி ௯ நல்லெண்ணெ க அதிமதுரம் தேவதார ம் நாகணம் கோஷ்டம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சந்த னம் ஜாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை உ இவைகளை அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து மூன்று நாழிகைவரை தலையிற்றேய்த்து உச்சியில் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர எட்டுவகை காசமுங் குணமாகும்.

கருவேலம்பட்டை பலம் உ0 குமரி சிந்தில் சிற்றாமுட்டி சிறு கீரை பொன்னாங்காணி சிரா செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு நன்னா ரி விலாமிச்சுச் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் ச இவையெல்லா மிடித் துத் துணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் காச்சி அதில் நல்லென் ணெ ஆவின் பால் வகைக்குப்படி ச இளநீர் உ படிவிட்டு கலந்து அ திமதுரம் கோஷ்டம் சதகுப்பை சன்னலவங்கப்பட்டை சந்தனம் பச்சைச்சூடன் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி ஏலம் பச்சை திப் பிலி மூலம்மல்லி அதில் வாலுளுவை செஞ்சந்தனம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு உ இவைகளை அ ரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரநோய் கூசு ம் தலைவலியுந் தீரும்.

பேய்வாழை வெள்ளறுகு பிரமிபொன்முசுட்டை பாதிரிநாய் வேளை தக்கை நெல்லி முள்ளி வகைக்குப்பலம் க வீதம் இடித்து எட்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்தியுத்த பொழம்படி க ஆவினெய்படி க ஒன்றாய் கலந்ததில் மிளகு சுக்கு அரத்தை சிறு தேக்கு மலைதாங்கிவேர் மரமஞ்சள் தான்றிக்காய் மதுரம் பூமி சர் க்கரை கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை ந ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர திமிர்காசந்தீரும்.

கரத்தொட்டி வெற்றிலை மரமஞ்சள் கஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி உ-மி ளகு சருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வகைக்குச் கழஞ்சு க அரைத்துப் போட்டுக் காச்சி வடித்துவிழியில் நீர்வடிதல்பில்லம்பீனிசம்தீரும்

சிற்றாமணக்கெண்ணெ குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி ஒன்னுதே வதாரம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் கடுகுரோகனி தக்கோலம் மஞ்சள் சாதிக்காய் கிராம்பு யேலம்புனுகுசிட்டம் மு த்தக்காசு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சுவேர் லவங்கம் மஞ்சிட்டிநன்னா

ரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க் கிழங்கு சிறுநாகப்பூ திரிமலை வகைக்குக் கழஞ்சு ௨ மேற்படி சாற்றிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரநோய் சிரசுநோய் முதலியதுந்தீரும்.

கற்றாழஞ்சோறு படி இரண்டு இளநீர்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணெ படி ௩ பசுவின்பால்படி ௪ இவைகளைக் கலந்து மூன்றுநாள் ரவியில் வைத்து நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி அதில் செங்கழுநீர் கிழங்கு யேலம் லவங்கம் பச்சை சந்தனம் விலாமுச்சுவேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ கோஷ்டம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் சிறுநாகப்பூ நறும்பிசின் மாஞ்சில் அதிமதுரம் அரேணுகம் மரமஞ்சள் தகரம் புன்னை தாது தாமரைவளயம் ஞாழல் தாது கொட்டிக்கிழங்கு நன்னாரி முத்தக்காசு வகைக்குக்கழஞ்சு ௩ இவைகளை அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்ணழற்சி வப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் பற்பலரோகங்களுந்தீரும்.

சந்தனத்தூள் பலம் ௪ விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் இந்துப்பு கார்கோலரிசி அதின் வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவைகளை யிடித்து தணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெ படி ௩ ஆவின்பால் படி ௯ பச்சைச்சோளம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் யேலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பு நன்னாரி குங்குமப்பு மரமஞ்சள் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ அதில் சந்தனம் செவ்வள்ளிக்கொடி கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு ௩ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பு புனுகு பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை ௧ பொடித்துப் போட்டுத் தலை முழுகிவர பன்னகாசப்படலம் பற்பரோகம் புகைச்சல் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சம் தலைநோய் கன்னச்சூலை தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய் நெல்லிதான்றி கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள் கருவாப்பட்டை செஞ்சந்தனம்பொடி கடுகுரோகணி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் கடுக்காய் சதகுப்பை சண்பகப்பூபச்சை வெள்ளைக் குங்கிலியம் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் மூணு இவையெல்லா மிடித்து இருபத்திநாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டெட்டொன்றாய் வற்றவைத்து பொன்னாங்காணிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப்பலம் மூணு இவைகளை இடித்துத் தனித்தனி ௪ படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு இளநீர் தாழைவிழுது சாறுவகைக்குப்படி நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ௩ ஒன்றாய்க்கலந்து மேற்படி ௪ வகை மருந்தும் வகைக்குப்பலம் ௨ மேற்படி பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர விழிநீர்ப்பாய்ச்சல் இமைதடிப்பு பற்பரோகமுதலான விழிபிணிகள் தீரும்.

நல்லெண்ணெ இளநீர் ஆவின்பால் வகைகுப்படி-௧ சிறுகீரை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி நெல்லிக்காய் இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி அரை வெட்பாலையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் பஞ்சதிரவியம் வகைக்குப்பலம் அரை இவகைகளை அரைத்துக் காய்ச்சி முழுகிவர விழி எரிகடுப்பு காசந்தீரும்.

சிற்றாமுண்டி நன்னாரி இருவேலி முன்னை நெய்தல் இவைகளின் வேர்சிந்திற்றண்டு நீர்செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தண்ணிவிட்டான்சிறுகீரைவேர் வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவைகளை இடித்து எட்டு மரக்கால் தண்ணியிற்போட்டெட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதிகாழைவிழுது தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை ஒரிலைத்தாமரை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி இரண்டு நல்லெண்ணெ ஆவின்பால்வகைக்குப்படி ஆறு இவைகளை யெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் பஞ்சதிரவியம் பச்சைகஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ செவியம் சடாமாஞ்சில்வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவைகளை இளநீர் விட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதில் புனுகும் பச்சைக்கற்பூரம் பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவர குணமாகும்.

விழிகடுப்பு தலைவலிக்குத் தைலம்.

நல்லெண்ணெ ஒண்ணு குப்பைமேனி கையாந்தகரை ஆதண்டை நொச்சி கழற்பொடி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு பின்னுங் கைபாந்தகரைச்சாற்றில் சர்க்கரையைக்கரைத்து வெய்யிலில் தெளியவைத்து அந்த தெளிவுபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதின் அபின் விராகனிடை ஒண்ணு பொடித்துப்போட்டுக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத் தீரும்.

விழிரோகங்களுக்கும் பாளகுஷ்டத்திற் குமரித்தைலம்.

எட்டுபடி குமரிச்சாற்றை ஒருபாண்டத்தில் ஊற்றி ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெபடி ஒண்ணு சிறுநாகப்பூ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் நன்னாரி அஞ்சனக்கல் சந்தனம் வகைக்கு கழஞ்சுமூணு ஆவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காச்சி முழுகிவரத்தீரும்.

கபாலவலி கபாலசன்னி கண்ணோய்கட்கும் பிரத்தயிலம்.

தேங்காய்ப்பால் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி இரண்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி மூணு ஒன்றாய்க் கலந்

ததில் யேலம் லவங்கம் நற்சீரகம் சுக்கு கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு ஒன்று அரைத்து மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை மயிரோசனை குருந்து ஈசுறமூலி முப்புரமெரித்தான் பெருங்குரும்பை வகைக்குக்கழஞ்சு இரண்டு இவைகளை அரைத்துப்போட்டு இமிகாந்தலில் மூன்றுநாள் வைத்திருந்து காய்ச்சி முழுகிவர குணமாகும்.

கண்ணோய் செவிநோய் தலைநோய்கட்குத் தயிலம்.

கையாந்தகரை கற்றாழை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணெய்படி ஒண்ணரை நன்னாரிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் அறை இவைகளை அறைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

விழிநோய் சிரசுநோய்க்குக் கற்பூர சந்தனாதித் தைலம்.

நல்லெண்ணெ பசுவின்பால் இளநீர் கற்றாழை தாழைவிழுது முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவல்லி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் யேலம் ஓமம் குங்குமப்பூ கிராம்பு சீரகம் மல்லி தேவதாரம் அரத்தை மரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் கற்கடகச்சிங்கம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வெட்பாலையரிசி சிறுதேக்கு பூலாக்கிழங்கு பச்சை ரளுவையரிசி மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு ஒண்ணு இவைகளையெல்லாம் யெலுமிச்சஞ்சாற்றாலரைத்துக் காய்ச்சி முழுகிவர மூக்கில் நீர்ப்பாய்ச்சல் சீழ்வடிதல் நாசிகனத்து மண்டையைக் குத்துதல் ஒருதலைவலி கபால இடிமுதலான சிரசுநோய் ௬௰ ம் விழிநோய் ௯௬ ம் தீரும்.

பித்தம் விழிகாசங் காதடைப்பு மந்தத்திற்குத் தயிலம்.

கையாந்தகரை நெல்லிக்காய் நொச்சி ஆதண்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெ பசுவின்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணேகால் அதிமதுரம் கழஞ்சு ௨ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி முழுகிவரவும்

நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றுக்குத் தயிலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆவாரைமொட்டுத்தளிர் இவைகளை ஆவின்பால்விட்டு இடித்துப்பிழிந்தசாறு சிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவிநெய் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி க ஆவின்பால் படி க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலக்கிராம்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பு ஜாதிக்காய் மிளகு வால்மிளகு மலாக்காய்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் அரத்தை தேவதாரம் சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்குத்தேய்த்து சிக்காய் உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலகண்ரோகங்களுந்தீரும்.

விழிநோய் சிரசுநோய்க்குத் தயிலம்.

தாழைவிழுதுச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு கரிசலாங்கண்ணிசாறு சிந்திற்சாறு வகைக்குப்படி அ நல்லெண்ணெபடி கக இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இலுப்பைப்பு சந்தனம் அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நாகேசுரம் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு சாதிக்காய் பேரீச்சம்பழம் கொத்தமல்லி தேவதாரம் விலாமிச்சுவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆலம் விழுது வில்வம் கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் மல்லிவகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவையெல்லாம்யிடித்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நயனவிதிப்படலம் முற்றிற்று.

—)o(—

உ

கடவுள் துணை.

பீனிசப்படலம்.

அதாவது சிரசில் கனலெழுந்து சூலையால் ரோகம் அதிகரித்து சீழ்போலு சிராய்போலும் காணப்படும்.

விருத்தம்.

திரைகடலுலகிலுள்ள திரண்டநூல் யாவும்பார்த்து
வரையொரும் பிணியின்கோர்வை வகுப்படி ஞாய்ந்து
குரையினித்தீர்ப்பதற்குக் குரித்த வயித்தியசாரத்தை
மறைமுனி பாதம்போற்றி வழித்தினேன் காப்புதானே.

வேறு.

காப்பானவாதபீனிசந்தானும்
கருதியதோஷபித்த பீனிசமுமாகும்
வாப்பான சிலேத்ம பீனிசமுமாகும்
வகுத்ததீர்ப் பீனிசமாம் சீப்பீனிசம்
சேப்பான வதிரபீனிசமு மாகும்
செழிப்பான சிரப்பீனிச மூலபீனிசமாம்

ஆப்பான கண்டபீனிசந்தா னரும்
அப்பனே யெட்டுபித்திண்ணமாமே.

வாதபீனிசம் பித்தபீனிசம் சிலேத்மபீனிசம் இரத்தபீனிசம் சீயப்பீனசம் சிறுய்ப்பீனசம் மூலப்பீனசாம்சங்கள் அ.

பீனிசப்பொதுக்குணம்

மூலத்திற்கனலேறி கபாலத்திற் நீரையேற்றி ஒருநாசியடைந்து ஒருநாசியில் நீர்வடியும் அடிக்கடி தும்மல்விழும் புடரியுந் தலையுங்கனத்துவலிக்கும் வாரந்தோறும் கபாலம்வரண்டு நீர்திரண்டு நாறும் தேகத்தில் வெதுப்புகாணும் நாவில் ருசியும் நாசியில் மணமுங்கெடும் சிரசுநீர் நெஞ்சிலிறங்கிக்கட்டும்.

வாதபீனிசக் குணம்.

நாசிவரளும் நீர்வடியும் நீர்பழுத்து சளிபோல்திரண்டு நாற்றமின்றிவிழும்.

பித்தபீனிசக் குணம்.

நாசிவழி மஞ்சள் நிறமாய் சளிவடியும் புலால்நாறும்.

சிலேத்ம பீனிசக்குணம்.

நாசி மாறி மாறி அடைத்து முத்துப்போல் நீர்வடிந்து நாறும் துணுக்குப்போற் சளிவிழும் நாசியில் ஊசிபோற்குத்தும் கண்களிற் பீளைசாடும்.

நீர்ப்பீனிசக் குணம்.

விஷபித்தமும் வெட்டையும் அதிகரித்துச் சிரசிலேறி நாசிவழிநீர்வடிந்துகொண்டிருக்கும் பனிவாடை மழையிற்றோய்ந்தால் நீர்மிகுத்து பிடரியும் முகமும்பரபரத்தூறும் நாசியரிக்கும் அடிக்கடி தும்மல்விழும் தலைகனத்து வலிக்கும்.

இரத்தபீனிசக்குணம்.

வெட்டையின்பேரிற் தத்தவமிஞ்சி கபாலத்திலேறி அதில்வட்டமாய்ப்புண்ணாகி நாசிவழி இரத்தம்விழும் தலைவலிக்கும்.

சீழ் பீனிசக்குணம்.

வெட்டையும் பித்தமும் கபாலத்தில் அதிகரித்து கபாலமுதல் நாசிவரையில் புண்ணாகிச் சீழ்வடியும் தலைவலிக்கும்.

சிறுப் பீனிசக்குணம்.

நாசிவழி சிறுய்ப்போலும் சருள்ளிகூடுபோலும் சீழ்திரண்டுவிழும் பிணம்போல் நாறு மணந்தெரியாது விடாமற்றலைவலிக்கும்

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை ஆதண்டை குரட்டைப்பழம் வெற்றிலை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தைப்பழம் முசுமுசுக்கை மூடக்கொத்தான் இவைகள் சாறு வகைக்குப்படி கால் நல்லெண்ணெய் படி க ஒன்றாய்கலந்து அதில் மிளகுபலம் கால் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பு நற்சீரகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி வால்மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் ஏலம் லவங்கம் தாளிசப்பத்திரிலவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை ௩ கோரோசனை விராகனெடை க இவைகளை பொடித்துப்போட்டுக் காச்சி பதமாய்பிருத்து மூன்றுநாளைக்கொருதபாமுழுகியும்மிளகைக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் வெற்றிலைசாற்றில்லரைத்து வெள்ளைத்துணியில் தடவி அப்பால் குரட்டைப்புபழச்சாற்றில் அதபாகனைத்து நிழலுலர்த்தித் திரித்து நாசிற் புகைபிடித்துவரத்தீரும்.

நாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளியாரை தண்ணிவிட்டான் கிழங்கு அறுகம்வேர் வல்லாரை கரிப்பான் பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால் ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெ வகைக்குப்படி உ சந்தனம் சதகுப்பை மஞ்சிபடியானைத் திப்பிலி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை சண்பகப்பூ வகைக்குப் பலம் ச செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம் உ இவைகளை யாவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாளைக்கொரு விசை தலையிற்றேய்த்து உ சிலைபாசிப்பயறு மதுக்காரைவேர்ப்பட்டை முதலியவைகளினரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து சாதிலிங்கம் பரங்கிப்பட்டை மிளகு கருஞ்சீரகம் துருசு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பொடித்துக் காகிதத்திற் சுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடித்து வரத்தீரும்.

கரிசாலை அவுரிகஞ்சா பொன்னாங்காணி வெற்றிலை முசுமுசுக்கை ஆயிற்பட்டை எலுமிச்சம்பழம் குரட்டைப்பழம் அத்திப்பட்டை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி க ஆதண்டைச்சாறு பிச்சிலைசாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்பலம் உ இவைகளையொன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் கடுகு ரோகணி கஸ்தூரி மஞ்சள் தான்றிக்காய் அதிவிடையம் அரத்தை சுக்கு கோஷ்டம் சதகுப்பை குராசானி ஓமம் சிறுநாகப்பு தாளிசப்பத்திரி திப்பிலி மூலம் சித்திரமூலம் பெருங்காயம் நெல்லிமுள்ளிபிச்சிவேர்ப்பட்டை மிளகரணைப்பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டை சிக்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு க இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து சூட்டுடன் அதிலொருபிடி முருங்கைப் பூவைப் போட்டுவைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

சருகெள்ளெண்ணேகுடி பகரட்டைப்பழம் வெற்றிலை ஆதண்டை உசிலம்பட்டை இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி கால் ஒன்றுய்க்கலந்ததில் மிளகுவால்மிளகு சீரகம் சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம் க இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

குப்பைமேனி ஆடுதீண்டாப்பாளை அழிஞ்சிவேர் முள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி உ நல்லெண்ணேபடி கால் இதுகள் ஒன்றுய்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சிபிறுத்துமுழுகிவரத்தீரும்

நல்லெண்ணே படி க கரிப்பன்சாறு கருநொச்சிசாறு வகைக்குபடி உ ஒன்றுய்க்கலந்ததில் மிளகுபலம் கஉ பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து அதில் நல்ல அபினிவிராகனிடை ச போட்டுவைத்துக்கொண்டு முழுகிவரத்தீரும். அல்லது நல்ல அபின் கிடையாதபட்சத்தில் அரைபலன் சதகுப்பை அரைத்து முன் மருந்துகளுடன் சேர்த்துக் காய்ச்சிக்கொள்ளவும்.

வேங்கைப்பட்டை சிந்திற்றண்டுவில்வவேர் சிற்றுமுட்டிவேர் வகைக்குப்படி அ-இவைகளையிடித்து அ-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு கஉ-நாளில் எட்டிலொன்றுவற்றும்படிதீபம்போலெரித்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணெய்படி க-விட்டு அமுக்கருவேர்ப்பட்டைபலம்-ங-சாதிக்காய் தக்கோலம் சண்பகமலர்விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை க ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு அண்ணடம் ஒவ்வொருதாழம்பூமடலைபோட்டு ரு-நாள் வரைமத்தாக்னியாய்க் காச்சிவடித்து அதிற்புனுகுகுங்குமப்பூ பச்சைக்கர்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை க பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு நாசியில் நசியஞ்செய்து தலையிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

மூலப்பீனிசக்குணம்.

நாசியிற்கோருச்சதைபோலும் அதின்கூடுபோல்வளருலும்.

கண்டப்பீநசக்குணம்.

நாசியிற்சுண்டைக்காய்போற் சதைவளர்ந்து அடைக்கும் சிரசுநீர் நெஞ்சிலிறங்கி கவங்கட்டும்.

நிவர்த்தி.

ஆயிற்பட்டை மிலாக்காயம் சந்தனம் வகைக்கு விராகனிடை ஒண்ணறை மிருதார்சிங்கு ஜாதிலிங்கம் அரிதாரம்வகைக்கு விராகனிடை-க இலுப்பைப்புண்ணுக்கு விர்ராகனிடைகால் ஊமத்திலைச்சாற்றிலரைத்து எருக்கம்பாலும் சதுரக்கள்ளிபாலும் ஒருதுணியில் ஆட்டி உலர்த்தியபால் மேற்படிமருந்தை அதிற் புசிக்காயவைத்துக் கொஞ்சங்கத்திரித்து சுங்கானில்வைத்துப் புகையை நாசியிலேற்ற மூலபீநசம் எண்டி பீநசம் சிராய் பீநசம் கபாலசூலை வலிரணமுதலானவைகளுந் திரும்.

நீர்ப்பீநசத்திற்கு தயிலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணே வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி க செவியம் திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அரத்தை கஸ்தூரி மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் கொஞ்சிப்பட்டை வகைக்குப்பலம் க இவைகள் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்

நொச்சிகரிசாலை வெற்றிலை ஆதண்டை பச்சைமஞ்சள் இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி கால் சுருள்ளிச்சாறு நல்லெண்ணே வகைக்குப் படி க மிளகு கால் உடைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துவர குணமாகும்.

நல்லெண்ணே ஆவின்பால் இளநீர் கற்றாழைமுசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவல்லி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி க ஒன்றுய் கலந்து அதில்நாபிருவிசந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் ஓமம் அரத்தை தேவகாரமஞ்சள் கிளிபூரம்பட்டை தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் மரமஞ்சள் விளாவரிசி சிறுதேக்கு வாலுளுவையரிசி வகைக்கு விராகனிடை ரு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பூவரசு வெள்ளெருக்கு மலைதாக்கி இவைகளின்வேர் கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ வெடியுப்பு புனுகு இவைகளை வோர்நீறையாய் புகையிச்சாற்றுலாட்டித் துணியில்வூட்டித்திரித்துப் புகையை நாசியிலேற்றி நீர்ப்பீனிசமுதலானதும் தீரும்.

பீநசம் சலம்வடிதல் எரிப்பு தும்மலுக்குத்தயிலம்.

ஆயிற்பட்டை பலம் ௪௦ சங்கம்வேர் அரத்தைமிளகு வகைக்குப்பலம் க௦ மஞ்சள் பலம் ரு இவைகளையிடித்துப் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றுய் வற்றவைத்திருத்து அதில் நல்லெண்ணே படி ௪ நொச்சி முசுமுசுக்கை ஆபில்கரிசாலை இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி அறை ஆவின்பால்படி க கூடவிட்டு அதிமதுரம் சதகுப்பை இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரக் குணமாகும்.

இரத்த பீநசம் கிருயப்பீனிசத்திற்கு தயிலம்.

ஆதண்டை ஆடாதோண்டை கையாந்தகரைநொச்சி பசுமஞ்சள் நாரத்தம்பழம் இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி அரை நல்லெண்ணே படி உ இவைகளையொன்றுய்க் கலந்ததில் கொத்தமல்லி மிளகு சுக்கு உள்ளி மரமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

அறுகுவேர் நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி சிறுபீளை நாரைவிருது இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணே வகைக்குப்படி க ஒன்றுய்க்கலந்ததில் மிளகுபலம் பொடித்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை முசுமுசுக்கை வெற்றிலை
கஞ்சா இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி ௧ ஒன்றாய்க்
கலந்ததில் மிளகு அதிமதுரம் நற்சீரகம் வால்மிளகு வகைக்குகழ
ஞ்சு ௨ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர சிறுப்பீந
சம் கபாலசூலை ஒருதலைவலி தீரும்.

கண்டங்கத்திரிப்பழம் துளசி வெற்றிலை இவைகளின்சாறு ந
ல்லெண்ணெவகைக்குப்படி வ ஒன்றாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர
மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

திரிகடுகுமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு ௫ இந்துப்புகழஞ்சு இ
வைகளைக்கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியிற்றடவி
திரியூட்டித் தீயில்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற்புகையைப் பிடிக்கச்சி
றுப்பீனிசந்தீரும். பீநசம் மண்டையிடி கபாலசூலைக்குத் தைலம்.

முந்தின ஆயிற்பட்டைபலம் ௫௰ சிற்றரத்தைபலம் ௨௫ நிலக்
குமிள் வில்வம் தழுதாழைகாட்டாமணக்குபாத்ரி கோங்கிலவு கூத்
தன் குதம்பைமின்னி கண்டங்கத்திரிநெருஞ்சிநொச்சி கொடிவே
லிக்கிழங்கு அமுக்குறாசாரணை முருங்கைதூதுவளை முக்குரட்டை
வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வேர் சுக்கு கருங்கொள்ளு உளுந்து
கோதும்பை வகைக்குபலம் ௧ இடித்து பத்துமரக்கால் நீரிற்போ
ட்டு நாலிலொன்று வற்றவைத்திருத்ததில் நல்லெண்ணெபடி அ க
ண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறுபடி ௧ ஒன்றாய்விட்டு தேவதாரம்
பொன்முசுட்டைவேர் இந்துப்பு மாஞ்சில் அதிமதுரம் கோஷ்டம்
நன்னாரிவேர் ஊமத்தம்வேர் மாசானிக்கிழங்குசதகுப்பை நருஞ்சி
வித்து சந்தனம்மரமஞ்சள் மஞ்சள் குளப்பாலைவேர் விலாமிச்சு
வேர் வகைக்குப்பலம் அரைகுங்குமப்பூ விராகனெடை ௧ கஸ்தூ
ரி விராகனிடை அரை இவைகளை நாலுபடி ஆவின்பாலிலரைத்து
போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவர கண் தெளிவாகும் பித்தங்கீழ்
நோக்கும்.

ஒருதுலாம் இஞ்சியை யிடித்துச்சாறுபிழிந்து அதில் நல்லெ
ண்ணெ படி ௧ நொச்சிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி அறை ஒ
ன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பீநசம் மண்டையிடிவாதம் கடுப்புக்குத்தயிலம்.

ஆயிற்பட்டை புங்கம்பட்டை சேவகன்கிழங்கு செம்முள்ளி
வேர் வகைக்குப்பலம் ௰ இடித்தும் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலி
லொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து அதில் நல்லெண்ணெ படி ௨ செம்
முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் வாகைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுர
ம் வாய்விளங்கம் அரத்தை இந்துப்பு குங்கிலியம் சதகுப்பைவகை
க்குக்கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு நசியம் செய்து ஸ்நானஞ்செய்
துவரத்தீரும். உள்ளுக்குக்கொள்ளலாம்.

பீநசம் மண்டையிடி நாசிகாபீடம் வரட்சிக்குத் தைலம்

சீந்திற்கொடி சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் ௰ இவைக
ளை யிடித்து நாலுமரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு குறுணியாய்க்கா

ய்ச்சி வடித்து அதில் நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ௧
கூடவிட்டு திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் சன்ன
லவங்கம் சண்பகப்பூ சிற்றரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர்
சதகுப்பை சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அதி
ல் குங்கிலியம் சந்தனம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் புனுகுகட்ட
ம் நன்னாரிமுத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை
ஒண்ணு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்துமுழுகிவரத்திரும்.

பீநசம் விடாதவலி கபாலசூலை நேத்திரவாயுவுக்குத் தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றா
ய்க் கலந்ததில் மிருள்ளி இரண்டு சிரங்கைதட்டிப் போட்டுக்காய்ச்
சி முழுகிவரகுணமாகும்.

கபாலவலி பீனிசத்திற்குத் தைலம்.

ஆதண்டை செங்கொன்றை சடைக்கஞ்சாவேளை வெற்றிலை
குரட்டைப்பழம் பச்சைமஞ்சள் இஞ்சி முசுமுசுக்கை கஞ்சாங்கோ
ரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணெ படி
இரண்டு இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் எட்டிக்கொழுந்து சத
குப்பை சுக்கு வசம்பு உள்ளி தேவதாரம் அரத்தை கடுக்காய் வ
கைக்குக் கழஞ்சு இரண்டுவீதம் நொச்சிச்சாற்றி லரைத்துப்போ
ட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரநீங்கும்.

மண்டையிடி கபாலசூலை பீநசம் நாசிப்புண்ணுக்குத் தைலம்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு
நத்தைச்சூரிவேர் பலம் ஒண்ணு ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக்
காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கபாலவலிக்குத்து சூலைபீநசம் நேத்திர நீர்கடுப்பு,
மேகசூட்டுக்குத் தைலம்.

சவுரிபழச்சாறு நல்லெண்ணெ பொடுதலைச்சாறு ஆவின்பால்
வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஒருபல மிளகை
மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்
ய நீங்கும்.

பீனசம் மண்டையிடி சிரோபாரத்திற்குத் தைலம்.

அமுக்கிறாக்கிழங்கு பலம்பத்து இடித்துப்பதக்கு நீரிற்போட்
டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் பழச்சாறுபடி ஒண்
ணு காடித்தண்ணி நொச்சிச்சாறு எருக்கம்பூசாறு வகைக்குப்படி
வ கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் எலுமிச்சம்பழச்
சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்
கார்க்கோலரிசி சித்திரத்தை வலம்புரிக்காய் வகைக்கு விராகனி
டை மூணு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி
வடித்து முழுகிவர சகல பீனிசமும் மண்டைக்குத்தும் நீங்கும்.

கையாந்தகரைச்சாறு நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்
படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு வசம்பு

மேற்கண்ட வியாதிகட்குப்புகை.

சுக்கு திப்பிலிமஞ்சள் சதகுப்பை மிளகு குடன் இவைகளை யோர்நிறையாய் குன்றிமணிச்சாத்தால் மைபோலரைத்துத்துணி யிற்றடவியுருட்டி தீயிற் கொளுத்தி நாசியிற்புகைகொள்ளமாறும்.

ஒருதலைவலி மண்டைவலி கபாலவாயு கபாலவலி க்குத்துத்தைலம்

மலைவேம்பு செவ்வலரி ஆதண்டை கருநொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்கு நாழி அரைக்கால் நல்லெண்ணை நாழி இதை ஒன் ணாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு ஒருதலை வெள்ளைப்பூண் டுவகைக்குப்பலம் ஒண்ணு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி இருத்து முழுகிவரத்தீரும்.

ஆவின்பால் கரிப்பான்சாறு இளநீர் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி க மிளகு பலம் ௩ சந்தனம் பலம் க அதிமதுரம் பலம் உ இ டித்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

நல்லெண்ணை குப்பைமேனிச்சாறு வகைக்குப்படி க இதைக் கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

நாலுபலம் பச்சைக்கொடி வேலிப்பட்டையை குமரிச்சாற்றி லரைத்து வொருபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ் தானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணையில் அதிமதுரம் சுக்குவசம்பு வகைக்கு பலம் உ சிதைத்துப்போட்டு சிவக்கக்காய்த்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணு எருக்கம்பழுப்பு சாறுபடி அரைக் ல் சுக்கு இந்துப்பு அதிமதுரம் வசம்பு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெ ள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் நாலு இடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடி த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

கரிப்பான்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி க சின்ன ஆமணக்கின்வேர் பெருஞ்சீரகம் பிச்சையிலை விளாவரிசி அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் க மேற்படி பாலில ரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்துமுழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணை ஆவிநெய் வெற்றிலைச்சாறு எலுமிச்சம் பழச்சா று வகைக்குப்படி ஒண்ணு கருஞ்சீரகம்படி கால் பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வொன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ் செய்யநீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

ஒருபலம் சுக்கையெடுத்து எட்டுப்படிதண்ணிற்போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத்து அதில் தேங்காய் நெய்படிகால் குங்குமப்பூ

விராகனிடை ச பொடித்துப்போட்டு வொன்றாய் கலந்து காய்ச்சி நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் வெங்காரம் திரிகடுகு மரமஞ்சள் இலுப் பைப் புண்ணாக்கு வகைக்கு விராகனிடைக் காற்படி நல்லெண்ணை யிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

வாய்விளங்கம் மிளகு செவியம் இந்துப்பு அரேணுகம் சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு உ இவைகளை கையாந்தகரைச் சாற்றிலரைத்து அரைக்காற்படி ஆவினெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நசியமிட நீங்கும்.

குப்பைமேனிவேர் பூண்டுவசம்பு இவைகள் வோர்நிறையாய் முலைப்பால் விட்டுச்சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லது தைவேளைவேரும் வெள்ளைப்பூண்டும் சிதைத்துக்காதிற் பிழிந்தா லும் வெற்றிலையும் பெருங்காயமும் வோர்நிறையாய்ச் சிதைத்து வெதுப்பிக்காதிற் பிழிந்தாலும் நீங்கும்.

மிருள்ளியும் முருங்கையிலையுமாவது சிதைத்து வலதுபக்கத் தில் தலையிடித்தால் இடதுநாசியில் இடதுபக்கம் இடித்தால் வலது நாசியிலும் பிழியத்தீரும்.

சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் பெருங்காயம் இவைகள் முலைப்பா லிலரைத்துச் சீலையில்வூட்டி திரிந்து நல்லெண்ணெயிற் றோய்த்துதீயி ற்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற்புகைபிடிக்கவும்.

நெல்லிக்காய்கெந்தகம் விராகனிடை அறை கருங்குங்கிலியம் எருக்கங்கரி கொடிவேலிவேர் வகைக்குவிராகனிடை க-கருஞ்சீரக ம்அக்கிராகாரம் துத்தம்வகைக்குவிராகனிடை கால் இவைகள்எரு க்கம்பழப்புச்சாற்றாலும் குப்பைமேனிச்சாற்றாலும் அரைத்துத்து ணியிலூட்டித்திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்பிடிக்கவும்.

மிளகுதலைச் சுருளிவேரும் ஓர்நிறையாய்ப்பிடித்துத் துணியில் வைத்துச்சுருட்டி அனலிற்கொளுத்தி நாசியில்புகை கொடுக்கவும்.

அரிதாரமும் எருக்கம்வேரும் சமமாயெலுமிச்சம்பழச்சாற்றி ல் அறைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

செந்தொட்டிவேரைச் சீலையில்வைத்து சுருட்டிநெருப்பிற் கொ ளுத்தி அவித்து நாசியிற்புகை பிடித்தாலும் கவுதும்பைவேரும் ம ஞ்சள்பொடிசெய்து துணியிற்சுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

கருஞ்சீரகம் முட்டைத்தோல் கழற்சிப்பருப்பு இவைகளோர் நிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலரைத்து துணியிற்றடவிதிரியுருட்டிப் புகைகொடுக்கவும்.

மேற்படிவியாதிகட்குப்பத்து.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றைப்பிழிந்துவுதிற்சுக்கு மிளகுதிப்பிலி ஓர்நிரையா யறைத்து நெற்றியிலும் உச்சியிலும்பூசவும்.

உளுந்துகொள்ளு சிவனார்வேம்பு கற்பூரம் அதிமதுரம் நெற்பொறி சந்தனம் வசம்பு கோஷ்டம் முத்தக்காசு லவங்கப்பட்டை இவைகளை யோர் நிறையாய்ப் பச்சரிசிக்கழுநீரிலரைத்துக் காச்சி நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசமாறும்.

சிரகநோய்ப் படலம் - முற்றிற்று.

——)o(——

உ
சிவமயம்.

காச்சல்ரோகப்படலம்.

அதாவது தக்கனுடைய யாகத்திலே.
நெற்றிக்கண்ணில் உற்பத்தி.

விருத்தம்.

சொன்னோமாந்தசுரவகுப்பு தோற்றுங்குறிழஞ்செய்கைமுதல்
பன்னுஞ்சாத்தியம் சாத்தியமும் பகரும்பலநூலாராய்ந்து
மின்னும்வயித்தியர்தானறிய மகிழ்வாயுரைத்தவேதமிது
துன்னும் வயித்தியசாரமெனத்தொகுத்தார் முனிவர்வகுத்தாரே.

வாதசுரக்குணம்.

உடல்கடுக்கும் சந்துபொருத்துகளுளையும் கீழ் முதுகும் இருவிலாவும்நோகும் தலைவலிக்கும் உடல்குளிர்ந்துநடுங்கி மயிர்சிலிர்த்துசுரந்தோன்றும்மலங்கட்டும் பசிமந்திக்கும்வாய்துவர்க்கும் இளைக்கும் இரண்டுகாலுங்குளிர்ந்திருக்கும் முகம்வாய்கண் நீர்மலம்கறுக்குமஇரவுபகலும் நித்திரைவராது தாகம் அசதிகொட்டாவி யுண்டாம்.

நிவர்த்தி.

சிற்றாமுட்டி நாயுருவிகொஞ்சி-விளாமூக்குரண்டி தூதுவளைகண்டங்கத்திரி வில்வம் சிறுவழுதலைசங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம் இரண்டு நொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவைகளின் இலைவகைக்கு ஒருபடி இடித்து ஒருபாண்டத்தில் போட்டு நாலுபடி தண்ணீர்விட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் அரத்தைசுக்கு விராகனிடை மூனு கடுக்காய் நெல்முள்ளி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் ௧ இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி கியாழத்திற் திரிகடுகு தூள்போட்டு நாலுநாள் இந்தப்படி கொடுக்க நீங்கும்.

குருந்தொட்டி நொச்சி சீந்தில் கூந்தல் குதம்பை தூதுளை கண்டங்கத்திரி பற்பாடகம் நிலவேம்பு வாதமடக்கி சிறுநெருஞ்சி கொடிவேலி இவைகளின்வேர் ஆடாதோடை நெல்லிவேம்பு மரநாரத்தை இவைகளின் ஈர்க்கு முத்தக்காசு திரிகடுகு இவைகளை

யெல்லாம் ஒருவேளைக்கு முக்கழஞ்சுவீதஞ்சிதைத்து இரண்டுபடி நீர்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

மேற்படி சுரங்கண்டவுடன் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி சீரகம் இவைகளைச் சமமாயரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுபோது வெந்நீரிற்கொடுத்து அப்பால் கடுகுரோகணி கடுக்காய் கச்சந்தரும் சிவதைகொன்றை வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகன் ௫ இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீயிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்ததில் அரை விராகனிடை இந்துப்பைப் பொடித்துப்போட்டு இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வாகைகுமிள்பாதரி சதாவேரிகூவிளை நன்னாரிநெருஞ்சில் சீந்தில் பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி ஆடாதோடைகண்டங்கத்திரி-விலாமிச்சு அவுரி செங்கழுநீர் சிறுகுறிஞ்சி சாறுகாஞ்சொறி முக்காவேளை சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்புடல்முத்தக்காசு தேவதாரம் அரத்தைவசம்பு திரிகடுகுகோஷ்டம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் இடித்து ஒருவேளைக்கு பலம் அரையே அரைக்கால் வீதம் இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௯ போது கொடுக்கத்தீரும்.

பாவட்டைகொன்றை சிற்றாமுட்டி வேலிப்பருத்தி இதுகளில் ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீர்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ௯ போது கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றரத்தை பேரரத்தை சதகுப்பை சிறுதேக்கு சுக்குதிப்பிலி செவியம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் சங்கு வெள்ளருக்கு திராய் அப்பைநிலவேம்பு முருக்குகழற்சி கண்டங்கத்திரி பேராமுட்டி மாவிலிங்கி சிறுகாஞ்சேரி விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வோ வகைக்குப்பலம் ௧ இவைகளை யிடித்து ௨ பங்குசெய்து ஒருவேளைக்கு ஒருபங்கு தூதுளை மூன்றுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ௫0 நாழிகை ஊறவைத்து கால்படியாய் வற்றக்காச்சி அதில் வாதராட்சதன் குளிகையில் இரண்டுபணவிடை உரைத்து தேன் கழஞ்சுவிட்டு இநவேளை கொடுக்க நடுக்கவாத நாலுவாதசுரம் முப்பத்திரண்டும் தீரும்.

பற்பாடகம் சீந்தில் மலைதாங்கி கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி முன்னை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு சங்கு வகைக்கழஞ்சு ௯௨ இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௯ வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

முள்ளி கண்டங்கத்திரி பேராமல்லி சிற்றாமல்லி இவைகளின் வேர் ௯ங்கு வகைக்குக்கழஞ்சு ௨ இடித்து ௪ படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் உழக்கு அரிசியை வறுத்துப்போட்டுக் கஞ்சிக்காச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

0 மலைதாங்கி யென்பது ருத்ரசடை.

பித்தசுரக் குணம்.

கொரேமாய்ச் சுரங்காயம் புலாப்பங்காணும் பிதற்றும் நெஞ்செரிக்கும் கிறுகிறுக்கும் சத்திக்கும் அசதி ஆயாசம்காணும் தேக புளகிக்கும் வியர்க்கும் தலையசைக்கும் தாகிக்கும் முகம்நடுக்கும் தொண்டை புண்ணுக்கும் நாவுலரும் கசக்கும் முகம் கண்ணீர்மலம் மஞ்சளிக்கும் சுறுக்கும் அடிக்கடி பசித்துந்திக்கும் வயிற்றில் நின்ற பித்தம் வற்றிக் குலை குளிர்ந்தால் சுரம்விட்டு நாள்சென்றால் இரத்தம்வற்றி தேகம்வெளுத்து விக்கல் கண்டு அடிக்கடி குளிருண்டாய் மலங்கட்டி உயிர்பிரியும்.

நிவர்த்தி.

ஏலம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கலைக்கொம்பு இலுப்பைபூ நன்னாரிவேர் ஆடாதொடையிலைபேய்ப்புடல் கோரைக்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு பற்பாடகம் முன்னைவேர் வில்வவேர் மல்லி நெல்லிமுள்ளி இவைகளை யோர்நிறையாய் யிடித்துப்பொடிசெய்து வேளையொன்றுக்குக் காற்பலத்தூளை யிருநாழி சலத்திற் போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து ஆறுபோதுகொடுக்கதீரும்.

நற்சீரகம் இந்துப்பு திப்பிலி அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு இவைகள் யோர்நிறையாய் இடித்து வடிகட்டி காலைமாலை யொன்றுக்குத் திரிகடுகுப்பிரமாணம் ஆறுபோது சாப்பிட்டு வெந்நீர் கொடுக்கத் தீரும்.

பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் மல்லி சுக்கு சீரகம் நெற்பொறி வில்வவேர் சிற்றுமுட்டிவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய் இடித்து நாழியொன்றுக்கு ஒருபலத்தூள் இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டு கால் நாழியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

விலாமிச்சி சிறுகாஞ்சொரி வில்வம் பாதிரிதும்பை செவ்வள்ளி நன்னாரி நிலவாகை இவைகளின்வேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் மல்லி பேரீச்சங்காய் ஆனைதிப்பிலி நெல்லி முள்ளி சுக்கு வகைக்குப் பலம் ௧ நசுக்கி அதை ௧௨ பங்காய்ச்செய்து பொழுது ஒன்றுக்கு ஒரு பங்கு வீதம் மூன்று நாழி சலம் விட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் கோரோசனைக் குளிகையென்று உரைத்து தேன்கழிஞ்சுவிட்டு இருபோதுகொடுக்க பித்தசுரம் இருபத்தொன்றும் தீரும்.

சீந்தில்கொடி வேலிசிறுகாஞ்சோரி இவைகளின்வேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசு மல்லி நிலவேம்பு இதுகளோர்நிறையாயிடித்து ஆறுபோது ஒன்றுக்கொருபலப்பொடி வீதமாயிரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும்.

புங்கம்பட்டை சிறுகாஞ்சோரி இவைகளின்வேர்முத்தக்காசு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நசுக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க குணமாகும்.

ஈச்சங்குருத்து நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் வில்வவேர் சிற்றுமுட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு சந்-

தனம் இலுப்பைப்பூ இவைகள் யோர்நிறையாய் நசுக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நீங்கும்.

பேய்ப்புடல் பலமாக கிராம்பு-சுக்கு கோரைக்கிழங்கு நிலவேம்புமல்லி வகைக்குப் பலம் கால்-இவைகள் நசுக்கிகியாழஞ்செய்து கொஞ்சந்தேன்விட்டுக்கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளைவேர் சீந்தில்வேர் சுக்கு அதிமதுரம் மாஞ்சில் பாசிப்பயர் சிற்றுமிட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு ௨-நசுக்கி ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்கால் நாழியாய் வற்றவைத்து இந்தவிதம் ஆருபோது கொடுக்க நீங்கும்.

வில்வவேர் அதிமதுரம் சுக்கு இலுப்பைவேர் சிற்றுமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து இருத்து அதில் பெரியயரிசிபடி கால்-போட்டுக்காய்ச்சி கொடுக்கநீங்கும்.

சிறுகாஞ்சிசோரிவேலிப்பருத்தி சீந்தில் ஆடாதோடைவன்னிசிரு வழுதலை சுக்கு இவைகளின்வேர் நாள் ஒன்றுக்கு வகைக்குப்பலம் ௨ வீதம் நசுக்கி இரண்டுபடி தண்ணிரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது இந்தப்படி கொடுக்கநீங்கும்.

கையாந்தகரை துளசிதூதுளை நொச்சி ஆடாதொடை வகைக்கொருபடி யிடித்துப் பிட்டவித்ததில் ௫-திப்பிலியை அரைத்துக் கலக்கி இந்தவிதம் ஆருபோது கொடுக்கநீங்கும் இவைகளெல்லாமிச்சாபத்தியம்.

சிலேத்மசுரக் குணம்.

தேகத்தி அனல்மிகுந்து திமிரேறி சிரசில் நீர் கொண்டு தலைவலிக்கும் உடம்புளைந்து கடித்துச்சுரங்காயும் மூக்கில் நீர்வடியும் சத்தம்பிறக்க இருமலுண்டாகும் கோழைவரும் நெஞ்சுவலிக்கும் புலைமயக்கங்காணும் கண்ணும் நாசியுங்காந்தும் விட்டு விட்டுச் சுரங்காயும் சிரசில் வியர்வைபொழியும் கர்த்தபத்தி நீர்போலிரங்கும் மலந்தீயும் நாவிதடிக்கும் வெளுக்கும் இனிக்கும் கரிக்கும் வாய்நீரூறும் உடல் கண்கபம் வெளுக்கும் மலம்வழுத்திரங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதொடை மலைதாங்கி தூதுளை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி சீந்தில் சிருகாஞ்சொரி சிறுவழுதலை இவைகளின் வேரும் திரிபலை சுக்கு பேய்ப்புடல் வகைக்கொருகழஞ்சு வீதம் பொடித்து மூன்றுபடிசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்கைஇரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் திரிகடுகு இலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் சிற்றரத்தை மல்லி திப்பிலிமூலம் ஓர் நிறையாவெதுப்பிப் பொடித்து வடிகட்டித் திரிகடுகு பொடியும் கொஞ்சந்தேனும் விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கதிரி துளசி சிறுவழுதலை மூக்காவேளை வில்வங்காஞ்சோரி வேப்பீர்க்கு வெல்லியீர்க்கு புளியீர்க்கு வகைக்கொருமடி இவைகளை சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் வாய்விளங்கம் மல்லி கடுகுரோகணி அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை ௯ கடுக்காய்ப் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் ௨ இவைகளையிடித்து வடிகட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம்போட்டு இந்தப்படி நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை சிறுவழுதலை காஞ்சோரி கண்டங்கத்திரி ஆடாதொடை இவைகளின்வேர் கற்றாழஞ்சருகு இம்பூரல் சுக்கு முத்தக்காசு இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு அரையே அரைக்கால்பலம் வீதமிடித்து ௨ நாழி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து திப்பிலி விராகன் ௧ வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சம் தேன் விட்டுக் கலந்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பிரண்டை கண்டங்கத்திரி அரத்தை சிறுகாஞ்சோரி வெட்புலா பொன்முசுட்டை முள்ளி இவைகள்வேர் அரத்தை சுக்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வேளை ஒன்றிற்கு அரைபலவீதஞ் சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணிரிற்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

சுக்குதிப்பிலி கிராம்பு கடுக்காய் முந்திரிகை கச்சந்திராய் அப்பை கரிமுள்ளி கண்டங்கத்தி ஆடாதொடை கற்பூரவல்லி வகைக்குப் பலம் ௧ இடித்துப்பொடிசெய்து பதினைந்து பங்குசெய்து வேளையொன்றுக்கொருபங்குவீதம் இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் சந்திரோதய மாத்திரையுங் கோரோசனைக் குளிகையொன்று உரைத்துக் கழஞ்சிவிட்டுக் கொடுக்க சிலேத்மசுரம் மயக்கந்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி சுண்டையிவைகளின்வேர் சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு ௯ ஒருநாழி தண்ணியிற்போட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பாதிரி வில்வம் பெருங்குமிழ்வேர் வகைக்குக்கழஞ்சு ௨௪ நாழி நீரிற்போட்டுக் கஞ்சிகாச்ச உண்ண நீங்கும்.

வாதசிலேத்ம சுரக்குணம்.

சுரங்குளிர்காணும் வாய்பிதற்றும் பற்கடிக்கும் காதடைக்கும கண்ணொளிமயங்கும் நாவுதடிக்கும் இருமலெடுக்கும் இரத்தம் விழும் தொண்டைகம்மும் மலங்கட்டும் பசிமந்திக்கும் ஸ்மரணையசதி இளைப்புண்டாகும்.

வெட்பாலையரிசி விலாமிச்சம்வேர் வேம்பு நெய்தற்கிழங்கு பெருகுமிழ் அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வில்வப்பழத்தோடு பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர் திரிகடுகு அதிவிடையம் பற்பாடகம் முத்தக்காசு வகைக்கு விராகனிடை ௧ நசுக்கி இருநாழி நீரிற்போட்டு உழக்காழாக்காய்ந்து திப்பிலி தூளு விராகன் ௧ இளவெந்நீரி லரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவாத சுரக்குணம்.

மார்பு கழுத்து நெற்றி வியர்க்கும் விக்கலெடுக்கும் பிதற்றும் விழிப்பிதிக்கும் மேல்மூச்சுண்டாகும் வயிறுவலிக்கும்கழிச்சலாகும்

நிவர்த்தி.

திப்பிலி சிறுதேக்கு முத்தக்காசு பற்பாடகம் சுக்குசெங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் ஆடாதோடை பீர்க்கு சீந்திற்றண்டு சிறுகாஞ்சோரி நிலவேம்பு இவைகளை வகைக்குப்பலம் கால்வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து மூன்று போது கொடுக்கத்தீரும்.

உட்சுரத்தின் குணம்.

இராப்பக லிடைவிடாது சுரங்காயும் உடல்வெளுத்துவற்றும் பித்தத்தால் மயக்கம் தலைநோய் காணும்.

நிவர்த்தி.

வெந்தயம் மிளகு வகைக்குப்பலம் வ வீதம் சிதைத்து ஒருநாழிதண்ணியிற்போட்டுகியாழஞ்செய்து ௯ நாள் கொடுக்கத் தீரும். கால்நாழிகாச்சின ஆவின்பாலிற் சாத்திரபேதியும் வகைக்கு விராகனிடை ௧ பொடித்துப்போட்டு நாலுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கைப் பலம் பாசிநீர் பூலா சிற்றுமுட்டி சிதேவியார் செங்கழுநீர் தாழைவிழுது யிவைகளின்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி வ ஆவின்னெய்படி ௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்தான்றிக் காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சிரகம் நெல்லி முள்ளி மல்லி சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் தேற்றாவிரை நன்னாரி முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு ௯ ஆவின்பாலி லரைத்துப் போட்டு சினி பலம் ௧ கூடச்சேர்த்துக் காய்ச்சி வடித்து அந்திசந்தி சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

மந்தசுரத்தின் குணம்.

உடல்காயும் வெளுக்கும் நடுக்கும் நாவுவரண்டு தடித்துத் திக்கும் அடிக்கடி இரும்பல்காணும்.

பேராமுட்டி வேரும் சுக்கும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும். சீந்திற்றண்டு கடுக்காய் சிவதைவேர் களிப்பாக்கு சுக்கு கடுகுரோகணி சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப்பலம் ௨ இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படி வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு நருக்குமூலம் முசுமுசுக்கைவேர் வகைக்குப் பலம் ௨ இவைகளையிடித்து இரண்டு நாழி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அசீரண காய்ச்சலின் குணம்.

காய்ச்சல் காயும் வயிறு பொருமிக்கழியும் வலிக்கும் வாயுமிகப்பிரியும் அடிக்கடி புளித்தேப்பம்கொட்டாவி விக்கல் காணும் நாவுலரும் கைக்கும் உடல்நோவும் வியர்க்கும் குரல் கம்மும்.

நிவர்த்தி.

கற்றாழஞ்சருவு ஆலஞ்சருவு முக்காவேளைவேர் முருங்கைவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் ௨ நொச்சிவேர்பலம் ௪ யிவைகளையிடித்து ௪ நாழி தண்ணியிற்போட்டு ஒருநாழியாய் வற்லவைத்து வேளையொன்றிக்கு அரைக்கால் நாழிவீதம் மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சங்கம்வேர் சித்திரமூலம் வசம்பு வோமம் வகைக்குப்பலம் கால் யிவைகள் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

திரிபலை பேய்ப்பாற்சொற்றி கடுகுரோகணி சுக்கு பேராமுட்டி வகைக்குப் பலம் கால் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அஸ்தியைப்பற்றின காய்ச்சலின் குணம்.

தாகமிகுந்து காணும் தேகம் வெளுக்கும் குளிர்ச்சியாயிருக்கும் ஒவ்வொருநேரம் காய்ச்சல் அதிகமாய் காய்ந்து விட்டுவிடும்.

நிவர்த்தி.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசுபற்பாடகம் பாடாவரை கடுகுரோகணி சுக்கு பேய்ச்சொற்றி வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளையிடித்து ௧ நாழி தண்ணியிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் யிவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தத்தைப்பற்றின சுரத்தின் குணம்

காய்ச்சல் அதிகமாய் அடிக்கும் தகிக்கும் பிளப்பு வியர்வை மூர்ச்சை காணும் பித்த பிரமைகொள்ளும் உடம்பு நோவும்.

நிவர்த்தி.

தாமரைவளையம் அமுக்கரூகிழங்குகொடிவேர் பேராமுட்டி ன்சுவசம்பு சுக்கு வகைக்குப்பலம் இவைகளை நசுக்கிஇரண்டுநாழிதண்ணியிற் போட்டு காச்சிகியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாமிசத்தைப்பற்றியசுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய்ச்சுரமடிக்கும் சுவாசங்காணும் தேகமெல்லாம் நமச்ச லெடுக்கும் நோவும் ஆயாசமூர்ச்சைகாணும் மயிர்கூச்சறியும்

நிவர்த்தி.

பேராமுட்டி நாகமல்லிசுக்கு திரிபலைகடுகுரோகணி மருட்கிழங்குசிற்றாமுட்டி பாலைவேர் பேய்ப்பாற்சொற்றிவகைக்குப்பலம் ௨ முன்போல்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சகலமுறைச்சுரத்திற்கு.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வகைக்குவிராகனிடை ௫ செவியம்வாய்விளங்கம் மல்லிகைக்கு விராகனிடை ௩ கடுக்காய் பேய்ப்புடல் நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம் ௧ இவைகளையிடித்து ஆருபங்கு செய்தவேளை யொன்றிற்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௬ போது கொடுக்கத்தீரும் மணலைவருத்து அதில் நொச்சிச்சாறுபடி கவ விட்டுகொதிக்கும்போது வடித்து மேற்படி பொடியை போட்டாவது ஆறுபோது கொடுக்க முரைச்சுரமுதலான சகல சுரங்களும் நீங்கும்,

விடாச்சுரத்திற்கு.

ஒருகண்டகாய் பிரமாணம் அவிரிவேருடன்ஐந்துமிளகைக்கூட்டிவெந்நீரிலரைத்துக்கலக்கி அதில்சுண்ணாம்பைகுன்றி மணிப்பிரமாணம் கரைத்துகொடுக்க ௩ போது கொடுக்கவும்

மூன்றுமுறை குளிர்சுரத்திற்கு.

சிறுதேக்கு பற்பாடகம் முத்தக்காசு சிந்திற்றண்டு நன்னாரி சிறுகாஞ்சோரிவேர் தேவதாரம் கோஷ்டம் பேய்புடல் சுக்கு வகைக்குப்பலம் ௧ இடித்து இரண்டுபடி தண்ணிபிற்போட்டு வற்றக்காச்சி இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஒன்றைவிட்டொருநாள் வரும் மாற்ற சுரத்திற்கு.

பற்பாடகம் பேய்புடல் அதிமதுரம் சீந்திற்றண்டு அதன்வேர் கொடுப்பைவேர் முத்தக்காசுமல்லி சுக்குவிராகனிடை ௩ இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அதில் தேன்விட்டு கொடுக்க நீங்கும் இந்தப்படி ஆறுநாள் கொடுக்கவும்.

தாபசுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி சிறுசிறை பொன்னாங்காணி ஆவாரை நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுதேக்கு மல்லி அவைகளை வேளைக்கி வகைக்குக் காற்பலவீதமிடித்து இரண்டு படி சலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து பாலிலுமிரவிலும் கொடுக்க நீங்கும்.

முந்திரிப்பழம் சிறுநாகப்பூ அதிமதூரம் செங்கு நீற்கிழங்கு நன்னாரிவேர் இவைகளை வகைக்குக்கழஞ்சு வீதம் சிதைத்து ஒரு படி சலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கவும் இந்தப்படி ௲ நாள்கொடுக்க நீங்கும்.

முத்தக்காசு மாவீர்க்கு மேற்படி வேர் விலாமிச்சுவேர்பற்பாடகம் நெற்பொரி சிறுபயறுவகைக்குக்கழஞ்சு 2 நாலுபடி சலத்தில்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அடையாளம் வைத்துக்கொண்டு ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி வீதம் சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் உருத்திராக்ஷபம் வகைக்கு விராகன் க அரைத்துக்கலக்கி க போது கொடுக்க நீங்கும்.

கோஷ்டம் அதிமதூரம் நெல்லிமுள்ளி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு சந்தனம் நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு ௨ அரைப்படி இளநீரில்போட்டு அரைக்காற்படியாய் உலரவைத்து கொடுக்க குணமாகும்.

தாபசுரம் நாவரட்சி,

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் நெருஞ்சில்வேர் நன்னாரி அதிமதூரம் சோம்ப விளாவரிசி முத்தக்காசு நெல்பொரி முந்திரிப்பழம் நெல்லி முள்ளி இலுப்பைப்பூ சுக்கு விராகனிடை ௲ இவைகளை சிதைத்துச் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நீங்கும்.

விஷபாகசுரத்திர்க்கு.

நெருஞ்சில் வீழுகுருத்தொட்டி சிறுபூளை அமுக்கறா நன்னாரி பெருங்குமிழில் சீந்தில் முன்னை பாதிரி சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரி சிட்டாமுட்டி வெதுப்படக்கி நீர்முள்ளி இவைகளின்வேர் விலாமிச்சம்வேர் கறாழுஞ்சாறு பர்ப்பாடகம் தாமரை வளையம் சன்னலவங்கம் அரத்தைதிரிகடுகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கோஷ்டம் சிறுதேக்குதேவதாரம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு யிருகழஞ்சிவீத மிடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கை இரண்டுபடி ஜலத்தில் போட்டுக்கால்படியாக உலரவைத்து அதில் ஒருகழஞ்சு வெங்காரத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இப்படி ஆறுவேளை கொடுக்க குணமாகும்.

சுரத்தின்பேரில் உடல் வீக்கங்கண்டால்

சங்குநன்னாரி தூதுளை துளசி கஞ்சாங்கோரைநீர்முள்ளி வெதுப்படக்கி இவைகளின்வேர் பிரமி கையாந்தகரை வகைக்கு ஒரு பிடி சக்குத்தேர் ௨ கடுக்காய் ௰ இவைகளை இடித்து இரண்டுபடி

போட்டு கியாழஞ்செய்து மூன்றுபொழுது கொடுக்கத்திரும்.

சுரைக்கொடி ஷைபழுப்பு கிழ்க்காய்நெல்லிவேர் வகைக்குப் ணசுலம்-க உஜத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

இரவிற்காணும் சுரத்திற்கு.

பேராமுட்டிவிஷ்ணுகரந்தை பாலைப்பேய்பாகல்சொற்றிநாக மல்லிகை சிற்றாமுட்டி இவைகளின்வேர்கடுகுரோகணிசுக்குஇவைகளை வகைக்குப்பலம்-வ விசிதம்சிதைத்து இரண்டுபடி ஜலத்திற போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து-சுபோது கொடுக்கத்திரும்.

திப்பிலிமருட்கிழங்கு உலர்ந்தஇஞ்சிநிலவேம்பு கடுகுரோகணி நெல்லி பேய்ப்புடல் பாவாடைவேர் இவைகளைமுன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

நளிர்காச்சல் நடுக்கல்காச்சலுச்கு.

மிளகைகியாழஞ்செயது சாப்பிட்டாலும் அல்லதுதேவதாரம் பற்பாடகம் கடுக்காய் உலர்ந்தஇஞ்சி கண்டங்கத்திரி கோஷ்டம் குமிழ்வேர் சிறுதேக்கு வகைக்குஒருபலவீதம் இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கொடுக்கநீங்கும்.

சீந்தில்சிறுவழுதலை நிலவேம்புகுமிழ் இவைகளின்வேர் உலர்ந்தஇஞ்சி கடுக்காய் கடுகுரோகணிகோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம்பற்பாடகம் ஆடாதோடைவகைக்குப்பலம்-வ வீசமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் திப்பிலிப்பொடி விராகனிடை கூடப்போட்டு ஆறுபோது கொடுக்கநீங்கும்.

பழக்காச்சலுக்கு.

சிறுகாஞ்சோரிசிறுவழுதலை சீந்தில்இவைகளின்வேர் பற்பாடகம்பேய்ப்புடல் உலர்ந்தஇஞ்சி முத்தக்காசுவகைக்குப் பலம்-வ இடித்து மூன்றுபங்குசெய்து வேளைக்கொரு பங்குவிகிதம் இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துத்தேன்விட்டுக்கொடுக்க நீங்கும்.

நன்னாரிவேர்விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசுதிரிகடுகு மல்லிசெந்தொட்டிவேர் பற்பாடகம்பேய்புடல் வகைக்குக் கழஞ்சு-௬ இடித்துமூனுபங்குசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்துஇதில்தேனும் திப்பிலிபொடியும் போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோதுகொடுக்க நீங்கும்.

சிறுதேக்குசீந்திற்கொடி பற்பாடகம்கோஷ்டம் திப்பிலிநிலவேம்பு உலர்ந்தஇஞ்சி சிறுகாஞ்சொரிமுத்தக்காய் ஆடாதோடை வகைக்குப்படி-வ விகிதம்-௨படி நீற்போட்டுஎட்டொன்றாய்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

சத்திகாச்சல் நடுக்கல்தனத்திற்கு.

நெற்பொரி வறுத்தபாசிப்பயறுபற்பாடகம்பெரும்பூசனிவேர்வில்வவேர் வகைக்குகழஞ்சு-ம யிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்துகொடுக்கவும் தாகம்அதிகமா யிருந்தால் வ-பலம் அதிமதுரத்தைகூட்டிக் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கநீங்கும்.

சளிகாச்சல் பந்தத்திற்கு.

பேய்புடல்கடுக்காய்நெல்லிமுள்ளி ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி மஞ்சள்கடுகுரோகணி செபமுள்ளிவேர்கட்டுக்கொடிவேர் சர்தனம் வேலிப்பருத்தி திப்பிலிவகைக்குக்கழஞ்சு-ங இடித்து மூன்றுகூறுசெய்து வேளைஒன்றுக்கொருபங்கைஇரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்துகொடுக்க சளிகாசசல் மலபந்தம்நீங்கும்.

காய்ச்சலுக்குகொடுக்கும் விரோசனம்.

கற்றாழஞ்சருகு கடுக்காய் சருவேம்பின்பட்டைகார்கோளரிசி வகைக்குப்பலம்-வ இவைகளைசிதைத்துகியாழஞ்செய்து கொடுக்க விரோசனமாகும் காச்சல் மட்டுபடும்.

சுளுக்குக்காச்சலுக்கு.

கொத்தமல்லிதிரிகடுகு பேராமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-ங வீதமிடித்து நாழிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து இந்தப்படி-ங நாள் கொடுக்கநீங்கும்.

அதிசாரகாச்சலுக்கு

பங்கம்பாளை உலர்ந்தஇஞ்சிமுத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரிவேர் இவைகளைஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

மாம்பட்டைஅதிவிடயம் முதியார்கூந்தல் உலர்ந்தஇஞ்சிமுத்தக்காசுஇவைகளை வேளைஒன்றுக் காற்பலவீதம் சிதைச்சிஒருநாழிநீரிற்போட்டு அரைக்கால்நாழியாய் வற்றவைத்து இலவப்பிசின்விராகன்-வ தூள்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

மின்னிசமூலம் பொன்னாங்காணிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பாடகம் கோரைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் மல்லிசந்தனம் சுக்குஇவைகள் ஓர்நிறையாய் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோவைக்கிழங்கும்மாம்பட்டையும் வகைக்கிரண்டுபலம்தூள்செய்துபிட்டவித்து அரைக்கால்நாழிசாறுபிழிந்து அதில் இலவம்பிஞ்சுஅதிவிடயம் சுக்குமுத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-வ இவைகள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

பெருமரத்துப்பட்டை வில்வப்பிஞ்சி செந்தொட்டி மாதளம்பிஞ்சிஅதிவிடயம் சுக்குமுத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-வ இவைகள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாம்பட்டை வில்வப்பழச்சதை முத்தக்காசுநிலவேம்புபெருமரத்துப்பட்டை சுக்குவகைக்குப்பலம்-வ இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மலராதமாதளம்பூ அதிவிடயம் பீநாயப்பட்டை மாதுளந்தோடு வில்வப்பழச்சதை குடசப்பாலைசுக்குமுத்தக்காசு ஆவாரம்பூவகைக்குப்பலம்-வ இவைகளைகியாழமேசெய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றாமுட்டிவேர வில்வக்காய்சீந்திற்றண்டு குடசப்பாலைஉலர்ந்தஇஞ்சி முத்தக்காசுநிலவேம்பு கஞ்சாவிரை வகைக்குப்பலம்-வஇவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அதிசாரக்காச்சலுக்குக் குளிகை.

திரிகடுகுசாதிக்காய்கிராம்பு இலவம்பிசின்விலாம்பிசின்வில்வபிசின் அதிவிடயங்கழற்சிப்பருப்பு சீரகம்ஓமம் கற்கடகசிங்கிசிறுதேக்குமாதளம்பிஞ்சி வில்வப்பழச்சதை பொன்முசுட்டைவேர் இவைகளைஓர்நிறையாய் நல்லெண்ணெவிட்டு யிளக்கவறுத்து தயிர்தண்ணீராலரைத்து ஒருபாக்களவு உண்டைசெய்துவடித்ததயிரில் ஒருண்டைகொடுக்க காச்சல்கழிச்சல் முதலியவைதீரும்.

அசாத்தியகாச்சலுக்கு.

0 உலர்ந்தஇஞ்சி கொத்தமல்லிதேசாவாரம் வகைக்கு பலம்-வ வீதமிடித்து நாழிநீரிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாள்கொடுக்கத்தீரும்.

தீராதகாச்சலுக்கும் மாறற்காச்சலுக்கும்.

பெருங்குமிழவேர் நன்னாரிவேர்தாமரைக்கிழங்கு இலிப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் வெட்டிவேர்விலாமிச்சுவேர் கோரைக்கிழங்கு உலர்ந்தஇஞ்சி சிறுகாஞ்சோரிவேர் அதிமதுரம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு யிடித்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்கநீங்கும்.

விஷகாச்சலின்குணம்.

ஒருபுறங்குளிரும் ஒருபுறங்காயும் தேகத்தில்விஷம் ஏறுவதுபோற்றோன்றும்.

நெல்லிதான்றி வேப்பீர்க்குசீந்திற்றண்டு மல்லிமுத்தக்காசுஇவைகள் வேளைஒன்றுக்கு காற்பலவீதம் சிதைத்து இரண்டுநாழிதண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுவழுதலை சீந்தல்தாமரை இவைகளின்வேர்முத்தக்காசு உலர்ந்தஇஞ்சிஇவையெல்லாம் வகைக்குப்பலம்-க சிதைத்துஇரண்டுநாழிஜலத்திற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

0 இலர்ந்த இஞ்சியென்பது சுக்கெனவாடுக.

கோழியவரைவேரசித்திரமூலம் வேப்பிர்க்குசிறுபுள்ளடிபற்பாடகம் உலர்ந்தஇஞ்சிசெவியம் வகைக்குபலம்-வ இவைகள்முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

உலர்ந்தஇஞ்சிகடுக்காய் நிலவேம்புபடைசிந்தில் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-வ முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

ஆடாதோடையிர்க்கு நிலவேம்பு சிந்திற்றண்டு பேய்ப்புடல் பேய்ப்பிர்க்ள வேர்ப்பட்டை பாலையரிசி வகைக்குப்பலம்-வ முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

கெற்பகாலத்திற் காணுங்காச்சலுக்கு

சிராசெங்கழுநீர் வேப்பிர்க்கு சிறுவழுதலைவேர் கோங்கலவின்வேர் உலர்ந்தஇஞ்சிமல்லி வகைக்கு காற்பலவீதங் கியாழஞ்செய்து சக்கரைகலந்து கொடுக்கநீங்கும்.

குளிர்காச்சலுக்கு.

கோஷ்டம்திப்பிலி கண்டங்கத்திரிசிறுதேக்கு நிலக்குமிழ் உலர்ந்தஇஞ்சி நிலவேம்புமுத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரிசிந்தில் பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-க இடித்துஇரண்டு 0 நாழிஜலத்திற்போட்டுஅரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி-சுவேளை கொடுக்கத்திரும்.

பெருந்தும்பையைபிடித்து பிட்டவித்து மாகாணிபடிச்சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர்தேன்விட்டு இந்தப்படிமூன்றுபொழுதுகொடுக்கத்திரும்.

ஆடாதோடைதூதுளை முத்தக்காசுசிறுவழுதலை பற்பாடகம் பங்கம்பாளை சுக்குசந்தனங் நன்னாரிவேர் வகைக்குப்பலம்-க இடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுத்தால்திரும் இவைகளை யெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சிந்தில்நிலவேம்பு சிறுகாஞ்சோரிமல்லி வட்டத்திப்பிலிவிலாமிச்சம் வேலிப்பருத்திவெட்டிவேர் பற்பாடகம்சுக்கு வகைக்குப்பலம்-க இடித்துப்போட்டு முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

பேய்புடல்முத்தக்காசு பற்பாடகம்சிந்திற்றண்டு வகைக்கு-வ பலம் இடித்துபோட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

தூதுளைசமூலம் நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு திரிபலை விழிப்பட்டை வெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்குஇவைகளைவேளைஒன்றுக்கு கால்விராகனிடை ங-வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரில்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கநீங்கும்.

0 நாழியென்பது படியெனவறியவும்.

சுக்குசெவியம் மல்லிகற்கண்டு பரங்கிப்பட்டை பேய்ப்புடல் திப்பிலிமூலம் லவங்கம் அதிமதுரம் முத்தக்காசுவெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கண்டங்கத்திரி சிந்திற்பற்பாடகம் நன்னாரிதூதுளை ஆடாதோடையிலை வகைக்குவிராகனிடை-ங வீதமிடித்துப்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்

சண்பகப்பூசாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் தக்கோலம் நெற்பொரிசுக்கு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை-கவீதம்-வபடி மாதுளம்பழச் சாற்றிலரைத்து கலக்கிக் கொடுக்கதிரும்.

சீரகமுங் குருந்தொட்டிவேரும் வகைக்குப் பலம்-க கியாழஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்

மிளகாயிலை-கூ மிளகு-எ வெள்ளைப்பூண்டு-க இவகளை யரைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

நாராகரந்தைவேர் துளசிவேர் சுக்குவகைக்குப்பலம்-க இடித்து இரண்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டு-வ-படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்

விடாக்குளிர்சுரத்திற்கு.

கரிப்பான்ஒருபிடி வேப்பிர்க்குஒருபிடி மூன்றும்நறுக்கிநாய்ந்தசட்டியிற்போட்டு பொன்னிறமாக வெதுப்பிஅதில் ஒருபிடிமிளகைப்போட்டுவறுத்து வெள்ளுள்ளி ஒருபூண்டு கிள்ளிப்போட்டு கரிப்பானிலை நொச்சியிலை வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவுஅரைப்போட்டு ஒருபடிநீர்விட்டுக் காச்சிக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படிமூன்றுநாள் இருபோது கொடுக்கத்திரும்.

திரிதோஷசுரத்திற்கு.

சந்தனம்அதிமதுரம் லவங்கம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் மல்லிசுக்கு நிலவேம்புபற்பாடகம் சிந்திற்றண்டுசெவியம் இவைகளைஓர்நிறையாயிடித்து வேளைஒன்றுக்குஒருபலத்துள் இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோதுகொடுக்கத்திரும்.

வட்டத்திருப்பிதூதுளம் நன்னாரிசிறுவழுதலைசிறுகாஞ்சோரியிடித்து சு-போது ஒருவேளைக்கு அரைப்பலத்துள் ஒருபடிஜலத்தில்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில்திப்பிலிவிராகனிடை-க வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சந்தேன்விட்டு இந்தப்படி கொடுக்கத்திரும்.

தூதுளம்கண்டங்கத்திரி நிலவேம்புசிந்தில்சிறுகாஞ்சோரிநன்னாரிமுள்ளி ஆடாதோடைவிஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர்முத்தக்காசுகொத்தமல்லி சித்திரத்தம்தம்செவியம் திரிகடுகுதிரிபலை பேய்புடல்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்குகழஞ்சு-சு இடித்துஆறுபங்குசெய்து ஒருபங்கைஇரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கவும் இந்தப்படிஆறுபோது கொடுக்கதிரும்

கழற்சிநன்னாரிபேராமுட்டி வில்வம் இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு பேய்ப்புடல்செவ்வல்லிகொடி செங்கழுநீர்க்கிழங்குஇவைகளநாழிஒன்றுக்கு அரைப்பலவீதமிடித்துஇரண்டுபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதற்குசிகர் இஞ்சிச்சாறு கூட்டிக்கொடுக்க இந்தபடி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும். *

சீந்தில்தூதுளைகாஞ்சோரி நன்னாரி ஆடாதோடைவிஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர் கண்டங்கத்திரிநிலவேம்பு முத்தக்காசுமல்லி அரத்தைசெவியம் திரிகடுகுதிரிபலைபேய்ப்புடல் கோஷ்டம்சன்னலவங்கம் வகைக்குவிராகனிடை-ந இவைகளைபிடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும்இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சந்தனம்பற்பாடகம் வெட்டிவேர்விலாமிச்சவேர் சுக்குசிறுகாஞ்சோரி யிம்பூரல்வேர் லவங்கம்நன்னாரிவேர் யிவைகள் வேளை ஒன்றுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு வீதமிடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம் புளியைசுட்டு கொஞ்சமாய்சேர்க்கவும்

சன்னிசுரத்திற்கு.

கைதவேளைச்சாறு யிஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி-வ தனித்தனி மூறித்து ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திரிகடுகுப்பொடி திரிகடிஒருதுட்டெடை தேன்கூட்டி கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிதோஷசுரத்திற்கு.

வாலுளுவையரிசி சிவன்வேம்புகண்டங்கத்திரிஅரத்தைஅவுரிவேர்திரிகடுகுவசம்பு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலி கஞ்சாங்கோரை போஸ்தக்காய்மாசக்காய் மஞ்சிட்டிஏலம்லவங்கம் பரங்கிபட்டை மிளகுசங்கம்வேர்ப்பட்டை நாயுருவிவேர் புளியம்பட்டைதூதுளை கத்தாரி பேய்புடல் கூவிலித்துஓமம் கருஞ்சீரகம மாவலிங்கம்வேர்வகைக்குபலம-வவீதமிடித்து இரண்டுபடிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்துட்டெடை சுழுதைப்பால்கலந்துகொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கநீங்கும்.

சகலசுரத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

முத்தெருக்கஞ்செவி திரிபலைகோரைக்கிழங்குசுக்குகடுகுரோகணி நிலவேம்புசித்திரமூலம் செவியம்முக்குரண்டி சீந்தில்விஷ்ணுகாந்தை வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்து ச-படி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கவும் இந்தப்படிஆறுவேளை கொடுக்கநீங்கும்.

சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி நன்னாரிவிஷ்ணுகாந்திகுமிழ்மீட்டான்சிவதை இவைகளின்வேர் பற்பாடகம்சற்றுழஞ்சருகுஆடாதோடையிர்க்கு கண்டங்கத்திரி சிறுசெருப்படைவல்லாரை வகைக்குபலம் மல்லிநற்சீரம் கடுகுரோகணிதிரிகடுகு சிறுதேக்கு திப்பிலிமூலம்செவியம் கடுக்காய்தாளிசப்பத்திரிநெல்லிப்பருப்புவகைக்கு விராகனிடை-ந இவைகளைசிதைத்துப் பத்துபடிதண்ணியிற்போட்டு-உ படியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு உழக்குக்கியாழமாக-ரு நாள்கொடுத்து கூ-நாள் பிரமி கடுக்காய் மிளகு இவைகளைக் கியாழஞ்செய்துகொடுத்து ஆறுநாள் ஸ்நானஞ்செய்வித்துப் புளிசேர்க்கவும்.

சித்திரமூலம்முத்தக்காசு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம்ஏலம்லவங்கம் திரிகடுகுதிரிபலை வெட்பாலையரிசிபொரித்தசீரகம்மிளகுபற்பம் வகைக்குவிராகனிடை-ந இவைகளைச்சிதைந்தஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றாமுட்டிகொழுஞ்கிவிளாநாயுருவிமூக்கிரண்டிதூதுளைகண்டங்கத்திரிவில்வம் முள்ளிகத்தரிசங்கு இவைகளின்வேர்வகைக்கிரண்டுபலம் நொச்சிஆடாதோடை பிரமிநிலவாகை இவைகளினிலைவகைக்கொருபிடி இவைகளெல்லாமிடித்து-கூபடி தண்ணியிற்போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு திப்பிலி திப்பிலிமூலம்தேசாவரம் அரத்தைசுக்கு விராகனிடை-ந கடுக்காய்நெல்லிமுள்ளி பேய்புடல் வகைக்குப்பல-த இவைகளையிடித்துச் சூரணம்போட்டு எட்டுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

சகலபழஞ்சுரத்திற்கும்நெய்.

வெள்வேல்வேர் கழற்சிவேர் நாயுருவிவேர்சிறுபூளைவேர்விஷ்ணுகாந்திவேர் வசம்புபூண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை அரைத்து ஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்போட்டு காசசிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு கழஞ்சிவிகிதங் கொள்ளத்தீரும்.

விடாச்சுரம் வயிற்றெரிவு இருமல் சொரிசிரங்குநெய்.

ஆவிநெய்சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில்முந்திரிப்பழம் வெட்பாலையரிசி அந்ததிப்பிலி சந்தகம்அதிவிடயம் நெல்லிநிலவேம்பு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு க-இவைகளை தண்ணியிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவிகிதம் உண்டுவரத்தீரும்.

சுரம்விக்கல்தாகம் அரோசியம்தலைநோய்

பிரமேகத்திற்குநெய்.

சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் தி...ரி வெட்பாலையரிசி கிழ்க்காய்நெல்லி வில்வவேர்

வேப்பம்பட்டை தான்றிசெல்வி முள்ளி சந்தனம் ஆடாதோடை விலாமிச்சம்வேர் முந்திரிப்பழம் சிறுசண்பகப்பூ அதிவிடயம் வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகள் தண்ணீரிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கொண்டு நாளொன்றுக்கு இருகழஞ்சுவீதந் தேனுடன் மத்தித்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சகலசுரத்திற்கும் கண்குளிர்ச்சிக்கும் நெய்.

சிராசெங்கழுநீர்ச்சாறுபடி-௨ நெய்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மஞ்சிட்டி தாமரைக்கிழங்கு ஏலம்லவங்கம் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் அதிமதுரம் சந்தனம்வகைக்கு விராகனிடை க இவைகளை யரைத்துப்போட்டுகாச்சிவடித்து நாளொன்றுக்குஒருகழஞ்சுவீதம் உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு மேலினும்பூசச் சகலசுரமும் நீங்கும் கண்ணுங்குளிரும்.

யாழ்புசுரம் முறைக்காச்சல் கடுக்காச்சல் அதிசாரசுரம்
வின்சுரம் ஆசிரணசுரம் பூதசுரம் முதலான
சுரத்திற்கு எண்ணெய்.

வெரிகிழங்கு சிற்றுமுட்டிசிறுகாஞ்சோரி அவுரிசிறு செங்கழுநீர் துளசிநொச்சி பெருகரந்தைவகைக்குப் பலம்-ய தூள்செய்து ஆறுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் கொம்பரக்குபலம்-க ஒருபடிநீரிற்போட்டு அரைப்படியாய் வற்றவைத்துவடித்துவிட்டு நல்லெண்ணெய்படி-உ மோர்பதக்கிகூடவிட்டு அரத்தைஅதிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம்மஞ்சிட்டி திரிகடுகுகொடிவேலிஓமம்மரமஞ்சள் கருவேப்பிர்க்கு ரோகணிசந்தனம்வால்மிளகுமஞ்சள்லவங்கப்பட்டை சதகுப்பைசெவியம் தக்கோலம்வெள்ளுள்ளிதிப்பிலிமூலம் புகையிரம்தேக்கு வகைக்குப்பலம்-வ இவைகள் மைபோலரைத்தபின்பு நாலுநாள்சிறுதீயாயெரித்து ரு-நாள்பதமாய் காச்சிவடித்து ஒருகழஞ்சுவிகிதம் உள்ளுக்கு பானம்பண்ணி உடம்பிற்பூசி ஸ்நானமிடத்தீரும்.

சீதசுரம குளிர்காச்சலுக்கு உட்கொள்ளும்எண்ணெ.

நெருங்கில் தண்டின்கிழங்குவில்வவேர் சாரணைவேர் சிற்றுமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்கறுவிஷ்ணுகாந்தி வகைக்குப்பலம்-கயிடித்துப் பதக்குநீர்க்கொட்ட எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் எண்ணெபடி-க சேர்த்து ஆவின்பால்மோர்வகைக்குப் படி-உ மரமஞ்சள் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவேர் அமுக்குத்தசந்தனம் வில்வப்பழக்கை கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தேவதாரம் அதிற்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை யரைத்துகொட்டி காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட மேலும்பூசி ஸ்நானமிடத்தீரும்.

சுரத்திற்குத் தயிலம்.

வெருக்கங்கிழங்குசமூலம் வகைக்குபலம்-ய தறுக்கி முக்கறுசிந்தில் சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் வ

இவைகளையிடித்து-சமரக்கால் தண்ணிரிற்போட்டு இரண்டுபடி வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-உ கூடவிட்டுநன்னாரிசீந்தில்சிறுகீரை சிற்றுமுட்டிவில்வவேர் அமுக்கறுஇவைகளின்வேர் சுக்குலவங்கம் இந்துப்புகுக்கில் சாரணைவேர்அதிமதுரம் கோஷ்டம்வசம்பு முத்தக்காசு சிற்றரத்தைதேவதாரம மஞ்சள்திப்பிலி சந்தனம்விலாமிச்சம்வேர்மிளகுலவங்கப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-க வெள்ளாட்டுப் பாலிலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய் காச்சிவடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவர விடாச்சுரம்வாதசுரம் பித்தசுரம மூன்றுமாறல் இரண்டு ஒன்றைவிட்ட மாற்றகாச்சலுந்தீரும்

வெருகங்குபலம்-௬௪ அமுக்கறுவேர்பலம்-௩௰ சீந்தில் சிற்றுமுட்டிவகைக்குப்பலம்-ய இவைகளையிடித்து-சமரக்கால் காடிதண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்துஇதில்நய்லெண்ணெ, ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-க சாதிக்காய்திப்பிலி சிறுதேக்கு தேவதாரம முத்தக்காசுகோஷ்டம் அதிமதுரம்சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சந்தனம்விலாமிச்சம்வேர் சன்னலவங்கப்பட்டை தாளிசப்பத்திரி சிரகம்வகைக்குப்பலம்-வ இவைகள் ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவர அஸ்திகாச்சல் மேககாச்சல் பாண்டுகாச்சல்தீரும்.

வெருகங்கிழங்குவிராகனிடை-உய அதின் தண்டுவிராகனிடை ௩ இவைகளையிடித்து-ருபடி காடிதண்ணிபிற்போட்டுஒருபடியாய் வற்றவைத்திருத்தல் நல்லெண்ணெபடி-ஒ கூட்டிகொம்பரக்கு சதகுப்பைசிற்றரத்தை வகைக்குவிராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்காச்சிவடித்து காச்சல்வருகிறதினத்தில் காச்சல்வருமுன் தயிலந்தேய்த்து காச்சல்வந்துவிட்டபின் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில் முழுகத்தீரும் உப்புபுளி புகையிலைதள்ளவும்.

புளியிலைச்சாறு நல்லெண்ணெயு ஒரளவாகக்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கொம்பரக்குபலம்-உய அமுக்கிறுளேர்கொன்றி கிற்றுமுட்டி நன்னாரிவில்வம் வெருகங்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி சீந்தில் செநகொட்டிதூதுளம்வகைக்குப்பலம்-ச இவைகளைநசுக்கி தூணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து அதில்நல்லெண்ணெநாழி-ச கூடவிட்டு முத்தக்காசுசதகுப்பை அரத்தைசந்தனம் கடுகுரோகணி மஞ்சள்செருங்கு-ரும்மை தேவதாரம்சிறுநாகப்பூ மஞ்சிட்டிமதுரம் கோஷ்டம்நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சித்திரமூலம் செ... றை பட்டை முக்கால்வளயம்வேர் வகைக்குகழஞ்சு-உ இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெசிரா செங்கழுநீர்ச்சாறு வகைக்குநாழி-௩ ஒன்றாக்கலந்து அதில்அதிமதுரம கோஷ்டம்லவங்கப்பட்டை யேலமந்தி

ஷ்டிவேர் கடுகரோகணிசண்பகப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசுதாமரைவளயம் கஸ்தூரிமஞ்சள் செங்கழுநீர்கிழங்கு நன்னாரிவேர்வெட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௩ இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்துமுழுகிவர விடாச்சுரம்வெப்புகாசம் சண்டிகாச்சல்முதலான சகலசுரமுந்தீரும்

வெருகங்கிழங்குசிற்றாமுட்டிவேர் அசுவகெந்திக்கிழங்குசுக்கு வில்வவேர்செங்கழுநீர்கிழங்கு தேவதாரம்சந்தனக்கட்டைவிஷ்ணுகரந்தைவேர் அதிமதுரம்வகைக்குப்பலம்-௰ கொம்பரக்கு பஞ்சலவணம்கொடிவேலிவேர் சிறுதேக்குநாவிக்கிழங்கு மருட்கிழங்குதாளிசப்பத்திரிசடாமாஞ்சில் கடல்நுரைஓமம் குறாசாணிஓமம்சாதிப்பத்திரி புளியம்பொருக்கு இலுப்பைப்பொருக்கு சிறுநாகப்பூசாதிக்காய்லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிற்றாமணக்கின்வேர்செவ்வள்ளிகொடி புளியம்விட்டு நல்லெண்ணைநாழி-௧௨ கூடவிட்டுப் பதமாககாச்சியிறுத்து அதில்பச்சைக்கர்ப்பூரம் குங்குமப்பூ கஸ்தூரிபுனுகுசட்டம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ புடைத்துப்போட்டு வைத்துகொண்டு உள்ளுக்குகாண்டிநிரைசாப்பிட்டும் தலைமுழுகியும்வர அஸ்தம்பிதகாச்சல் ஐயக்காச்சல் சகலகாச்சல்களுந்தீரும்.

பொற்சீந்தில்பலம்-௨௰ நறுக்கி-௨௰நாழி சலத்திற் போட்டு இரண்டுநாழிகையாய் வற்றவைத்துஅதில் நல்லெண்ணை வகைக்கு நாழி-௩ ஒன்றாய்விட்டு வெருகங்கிழங்கு அமுக்கராகிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு பதமாய்காச்சியிறுத்து முழுகிவர சன்னிவாதய்ரம்மாறற்சுரம்விஷசுரமுதலான பலகாச்சல்தீரும்

உட்காச்சல் காலெறிவிற்குத்தயிலம்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு முசுமுசுக்கன்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குநாழி அரைக்கால் நல்லெண்ணைநாழி-௨ இவைகள் ஒன்றாய்கலந்து அதில்அதிமதுரம்பலம்-௧ அரைத்துப் போட்டுக் காச்சியிறுத்து முழுகிவரத்தீரும்.

சுரத்திற்குமேற் பூசத்தயிலம்.

அமுக்கராசிற்றாமிட்டி பேராமுட்டி இவைகளின் வேர்த்தூள் கொம்பரக்குத்தூள் வகைக்குநாழி-௧ இவைகள்பதக்குநீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில்நல்லெண்ணை நல்லமோர் வகைக்குநாழி-௧ நன்னாரிமுகிழ் அரத்தைகோஷ்டம் அதிமதுரம்சந்தனம் சிறுநாகப்பூவகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்துப் போட்டுமூன்றுநாள்சிறுதீயாயெரித்து நாலாம்நாள் காச்சியிறுத்து உடம்பிற்றேய்த்துப் பதமிட்டு காதுமூச்சில் நசியஞ்செய்திராத

காச்சல்தீரும் உடல்தோறும் இவைகளெல்லாம் பூசிக்கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம் புளிபைச்சுட்டு மட்டாய்ச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்

ஆடாதோடைச்சாறு நல்லெண்ணைவகைக்குநாழி-௧ கலந்ததில் அதிமதுரம்வேப்பம்பட்டை விராலிதோல் வேப்பம்வித்து பிராய்வேர் ஊமத்தம்வேர் குன்றிவேர்மேனிவேர் இந்துப்பு இவைகள்வகைக்குவிராகனிடை-௧ இவைகள் ஆடாதோடையிலைச் சாற்றிலரைத்துப்போட்டு காச்சியிறுத்து உள்ளுக்குகொடுத்து மேனிலும்பூச சன்னிசுரம்தீரும்.

ஆவின்மோர்நாழி-௪ நல்லெண்ணைநாழி-௧ சிற்றாமுட்டிவேர்த்தோல் கோஷ்டஞ்சுக்கு பொன்மெழுகு முசுக்கட்டைவேர் அதிமதுரம்இந்துப்பு மஞ்சள்தேவதாரம் நன்னாரிமாகாளக்கிழங்கு பெருங்குரும்பைதக்கோலம் சீந்திற்கொடிவிலாமிச்சம்வேர்சிறுகீரைவேர் தகரபதக்கோலம் ஏலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரி சாரணைவேர் திப்பிலிமூலம் வகைக்குவிராகனிடை-௩ மோரிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சியிறுத்து கழுத்திற்குகீழ் உடம்பிற்றேய்க்க குளிர்காச்சல் பித்தருட்சை தாபசுரம் சத்தருட்சைவிஷசுரம் முதலான பலசுரங்கள் தீரும்.

சீராசெங்கழுநீர்சாறு சீந்திற்சாறுவகைக்குப் படி-௧ நல்லெண்ணை ஆவிநெய்வகைக்குப்படி-௨ இவைகளைக்கலந்து அதில்அதிமதுரம்தேவதாரம் மதனகாமப்பூகோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி சதகுப்பைவெட்டிவேர் காட்டாத்திப்பூசடாமாஞ்சில் அதில்கொம்பரக்குவிலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு அதின்அரும்பு செஞ்சந்தனம் ஏலம்நன்னாரி கச்சோலம்லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி காக்கணன்வேர் நெய்தற்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிகடுகுரோகணி பெருங்குரும்பை அரத்தைதிப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளைப்பாலிலரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்க்கச் சகலசுரமும் மேலெரிவுந் தாகமுந்தீரும்.

சீராசெங்கழுநீர்சாறுபடி-௧ ஆவின்பால்நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்கலந்ததில்வெட்டிவேர்கடுகுரோகணி சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை-௩ இவைகளையரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து உள்ளுக்குகாண்டிநிறைகொடுத்து மேனியும்பூசிவரக்கொடியசுரம் விஷசுரம் நாட்பட்டசுரம் வெட்டைதீரும்.

மோர்படி-௪ பழங்காடிபடி-௧ நல்லெண்ணைபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௪ இடித்துநாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய்காச்சி வடித்துவிட்டு சத்திச்சாரணை நன்னாரிகுருந்தொட்டி பொன்முசுட்டை முத்தக்காசு சீந்தில்விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் அமுக்கராவேர்கோஷ்டம் மஞ்சள்இந்துப்புஅதிமதுரம் சுக்குசெவ்வள்ளிக்கொடி பொன்மெழுகுதக்கோலம் ஏலம்லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய்சிற்றரத்தை கிராம்புதேவதாரம் திப்பிலிமூலம் முந்திரிப்பழம் கடல்நுரை வகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளைமோரிலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறு

கொளிப்பாய்வைத்து நாலாநாள் பதமாய்காச்சி வடித்து உடம்பிற்றேய்த்து அரைகடிகைசென்றபின் சிரசிற்றேய்த்து சீக்காய் அரைப்பிட்டுத் தண்ணியில்ஸ்நானஞ்செய்ய விஷகாச்சல் மாரற்சுரம் வாதசுரம் வெட்டைபித்தம் காந்தல்அஸ்திசுரம் முதலானபலகாச்சலுந்தீரும்.

குருந்தொட்டிவேர்பலம்-க யிடித்து ஐந்துபடிசலத்திற் போட்டுவற்றவைத்து கியாழம்படி-கஉ அரைபலம்கொம்பரத்தை கிளிகட்டி ந-படிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-உ நிபலம் அமுக்கறாவேரைபிடித்து ந-படிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-உ பழையமோர் நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி-க இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்கலந்து அதில்முள்ளிவேர்வெட்டிவேர்விலாமிச்சவேர் சீந்திற்கொடி பொன்முசுட்டை வேர் குருந்தொட்டிவேர் நன்னாரிவேர் புழுக்கைப்பட்டை சத்திசாரணைவேர்சிறுகீரைவேர்கோஷ்டம் அதிமதுரம்சுக்கு இந்துப்புமஞ்சள் கச்சோலம் ஏலம்லவங்கபசிற்றரத்தை திப்பிலிமூலம்சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம்லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க மோரிலரைத்துப்போட்டு ந-நாள் சிறுதீயாயெரித்து நாலாநாள் பதமாய் காச்சிவடித்து நாலுநாளைக்கொருவிசை தலைமுழுகிவரபலசுரம்வெட்டைசூடுதீரும்.

கடல்நுரைமஞ்சள் சோஷ்டம்சந்தனம் பொன்மெழுகு விலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பைமுத்தக்காசு மஞ்சிட்டிஇலுப்பைப்பூ கடுரோகணி கம்பிப்பிசின் பெருங்குருமைபவெட்டிவேர் இந்துப்புசுக்குவகைக்குகழஞ்சு-க மோரிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு ஆறுபடிதண்ணிவிட்டு காச்சி உடம்பிற்றேய்க்க காந்தல் வாய்நீரூறல் வட்சிதீரும்.

வெருகங்கிழங்குகண்டு இலைசமூலம் துலாம்-க சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி சீந்தில்வில்வவேர் அமுக்கறாவேர் விஷ்ணுகரந்தை சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம்-ரு இவைகளைபிடித்து-சமரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு குறுணியாய்வற்றவைத்து வடித்துஅதில் குறுணி நல்லெண்ணெ தயிர்த்தண்ணிபடி-ச கூடவிட்டு வெட்டிவேர் அதிமதுரம்சந்தனம் தேவதாரம்முத்தக்காசு குங்கிலியம் பிராயவேர் குக்கில்மந்திஷ்டிவேர் திரிகடுகுவகைக்குப்பலம்-அ அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி உள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும்பூச சீதசுரம் பூதகாய்ச்சல் ரூட்சைதீரும் இவைகளெல்லாம இச்சாபத்தியம்புளிசுட்டுமட்டாய்கூட்டவும்.

காச்சலுக்குநசியம்.

குளிர்காச்சல்அடிக்கும்போது சிறுதும்பை யிலையையும் மிளகையும் ஒன்றாய்சிதைத்து நாசியில்நசியம்பண்ணத்தீரும்.

திப்பிலியையும்வேலிப்பருத்தியிலையையும் ஒன்றாய்சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லதுஇந்துப்பு உள்ளிகொம்பன்பகாலை இவைகளை ஒன்றாய்சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் காச்சல்தோஷம்நீங்கும்

காச்சல்முதலானதற்கு ஏலாதிமாத்திரை.

ஏலம்கிராம்பு உலர்ந்தஇஞ்சி திப்பிலிமுந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழம் தாளிசபத்திரி அதிமதுரம்கோஷ்டம் விலாமிச்சம்வேர் மிளகுகாய்சந்தனம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கோரசனை இலுப்பைப்பூசண்பகப்பூ ஒரிலைத்தாமரைவேர்வகைக்கு துவிராகனிடை-க இவைகட்கு நிகர் கடுரோகணிகூட்டி செவ்விளநீரால்இரண்டுசாமமரைத்துப் பருத்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உட்காச்சல்அதிசாரகாசசுல் ஆமக்காச்சல் வெப்புகாச்சல் இவைகட்குமுலைப்பாலிலும் தோஷக்காச்சலுக்கு குதிரைவாலிக்கியாழத்திலும் கொடுக்கநீங்கும் சுவாசமூர்ச்சிகாசம் இரத்தகாசத்திற்குத் தேனிலுங் கொடுக்கநீங்கும்.

உஷ்ணகாச்சலுக்குச் சீரகமாத்திரை.

நற்சீரகம்பேரீச்சம்ஏலம் முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு திரிகடுகுகோஷ்டம் அதிமதுரம்சந்தனம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமல்லிகூடன்வகைக்குகழஞ்சு-உ இளநீரிலரைத்து தாதுளங்காய்போலுருட்டிக்கொண்டு முலைப்பாலிலரைத்து ந-போது கொடுக்கத்தீரும்.

காச்சலுக்கு குங்குமக்குளிகை.

குங்குமப்பூபலம்-க திரிகடுகுதிரிபலைசாதிக்காய்கிராம்புஏலம் சந்தனம்கடுகுரோகணி வகைக்குபலமரை இவைகளை-சசாமம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும்-சசாமம் இஞ்சிச்சாற்றிலும்-உசாமம் கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாற்றிலும் ஆட்டுச் சிறுபயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு அனுபானங்களிலிட குளிர்காச்சல்முதலான சன்னிகாச்சல்தீரும்.

காச்சலுக்கு கோரோசனைக்குளிகை.

கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம்ரசசெந்தூரம் ரசகர்ப்பூரம்ஏலம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிராம்புகோஷ்டம்சாதிக்காய் அக்ராக்காரம் வகைக்குகழஞ்சி-ந சந்தனகியாழத்தில்-சசாமமும் சண்பகப்பூகியாழத்தில்-உசாமமும் குங்குமப்பூகியாழத்தில் உ-சாமமுமரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிலிடத் தொண்டைக்கட்டு சிலேஷ்மம்-கூ சன்னி-கந மண்டைச்சூலை நீர்த்தோஷம்மயாகம் சிலேத்மகாச்சல் வலிப்பு சிவுநீங்கும்.

காச்சலுக்குச் சஞ்சீவிமாத்திரை.

இரசச்செந்தூரம்லிங்கம்தாமிரம் கெந்திரசபஸ்பம்நாவிக்கிழங்குகிராம்புபத்திரிஏலம் திரிகடுகுதிரிபலைவாளம் வகைக்குபலமரை கிம்பக்காய்சாற்றில் ஒருசாமம் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமம்

குமரிச்சாற்றில் சாலுசாமம் கொன்றைப்பூச்சாற்றில் சாலுசாமம் ஆட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துமுலைப்பாலிலாவது தேனிலாவதுகொடுக்க சன்னிதோஷக்காச்சல் நீங்கும்.

காச்சலுக்கு ரசகர்ப்பூரமாத்திரை.

சுத்திசெய்தரசகர்ப்பூரம் பலம்-க வாளம்பலம்-க அழிஞ்சிவேர் பட்டை கொடிவேலிவேர்பட்டை வகைக்குப்பலம்-வ கையாந்தகரை சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும்வகைக்கு-உ சாமமாட்டித் துவரைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்துகொண்டு தேனிற்கொடுக்கச் சகலகாச்சலும்நீங்கும்.

காச்சலுக்கு இரசமாத்திரை.

உலர்ந்தஇஞ்சிமிளகு திப்பிலிகடுக்காய் இந்துப்பு கடுகுரோகணி இரசபஸ்பம் வகைக்குகழஞ்சி-க வாளம்கழஞ்சி-எ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையை அநுபானத்திலிட விரேசனமாகி குளிர்காச்சல் நீங்கும் பேதிஅதிகமானால் குளிர்ந்தவனலுக்கொள்ளவும்மிறினால் பாலில் அன்னமுங்கொள்ள நீங்கும்.

வேறு

வெள்ளைக்காக்கணன்விரை திரிபலைமிளகுதிப்பிலி இரசகெந்தகம் வாய்விளங்கம் இவைகள்சமமாய் கரிப்பான்சாற்றில் ஒருநாளரைத்து கழற்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலிட காச்சல்நீங்கும்.

கெந்தகம்மிதுபாகலிலையும் ஓர்நிறையாயரைத்துப் பாசிப்பயிறளவு உண்டைசெய்து காற்பலமிளகை உடைத்துப்போட்டு கியாழஞ்செய்து அதில்ஒ மாத்திரையை உரைத்துக்கொடுக்க குளிர்ந்தகாச்சல்தீரும்.

காச்சலுக்கு லிங்கமாத்திரை.

லிங்கக்கழஞ்சி-க திப்பிலிகழஞ்சி-உ ஆவின்பாலி லரைத்துப் பயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு உலர்ந்தஇஞ்சி கியாழத்திலிட சகலகாச்சல்நீங்கும்.

சாதிலிங்கம்தாளகம் மனோசிலைவகைக்குவிராகனிடை-க காட்டுகரணைக்கிழங்கிலாவது கருங்கருணைக்கிழங்கிலாவதுபொதிந்து சீலைமண்செய்து-உபடி வுமிக்குட்புடம்போட்டு வேலிப்பருத்தி சாற்றிலொருநாளரைத்துப் பாசிப்பயறுபோலுண்டைசெய்து சுக்குக் கியாழத்தில் ஒருண்டைவீதமமைந்துவேளை வுப்புப்புளிதள்ளி கொடுத்து-கூநாள் அல்லது எ-ம்நாளில் தலைக்குத்தண்ணீர்விட்டு உப்பு வறுத்துக்கூட்டி-ய நாள் தயிலஸ்நானஞ் செய்வித்து புளிகூட்டிக் கொள்ளவும மருந்தின்வீறு அதிகரித்து நின்றால் சிறுகீரைவேரும மிளகுநேர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து-ந போது கொடுக்கமாறும

அர்த்தநாரீஸ்வரம.

அப்பிரமநாகமவெங்காரமதாளகமசாதிலிங்கமகல்நாரிபேரீச்சமபழம இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கொம்பு பாகலிலைச் சாற்றில்

ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டியுலர்த்திக் குகையிலிட்டு சில்லுப்போட்டு மூடிச்சீலைமண்செய்து மணல்மறைவிற் புடமிட்டுக்கள்ளிப்பாலிலும் எருக்கம்பாலிலு மரைத்துலரத்திப் பொடித்துச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு பணவிடைபற்பம் சுடுதண்ணீரிற்கொடுக்க வலதுபுரத்திற்சுரமவிடும் குளிர்ந்ததண்ணீரிற்கொடுக்க இடதுபுரத்து சுரமவிடும்.

தாளகத்தைச்சிறுதுண்டுகளாய்வெட்டி சுண்ணம்புக்குட் பத்துதபாலைத்து தேசிநீர்விட்டுநீற்றியபின் துணியில்முடிந்து சுண்ணாம்புத்தண்ணீரிகொள்வ தாங்கவைத்து-உசாமமெரித்துச் சுத்திசெய்ததாளகம்விராகனிடை-சு புகைவூரல்நீற்றுசகற்சுண்ணம்வகைக்கு விராகனிடை-ந இவைகள்முலைப்பாலி லிரண்டுசாம மரைத்து-உவேளை வெல்லத்திற்கொடுத்து ஆறுநாள்உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து-அநாள் ஓமம்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துஉப்புவறுத்து கூட்டவும்சுரம்-சுசம் தீரும்.

வேறு.

சுத்திசெய்தவாளம்நேர்வாளம் காவிக்கல்வகைக்குப் பலம்-க இதைகவிழ்துமபை நல்லதும்பைபெருந்தும்பை இவைகளின்சாற்றால்வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி மிளகுபோலுண்டைசெய்து கொண்டு குளிர்சுரத்திற்கு-உபடி மோரைமுறித்து அந்தத்தெளிவசலத்திலும் அதிசாரசுரத்திற்கும் சுக்குக்கியாழத்திலும் பழஞ்சுரத்திற்கு பேய்ப்புடலஞ்சுக்குஞ்சேர்ந்த கியாழத்திலும் சிலேத்மசுரஇருவலுக்குதேனும் திப்பிலிப்பொடியுஞ்சேர்த்து அகிலு காபசுரத்திற்கு வில்வவேருஞ் சுக்குஞ்சேர்ந்தகியாழத்திலும் அஸ்திசுரத்திற்கு பசுவின்நெய்யிலும் வாதசுரத்திற்கு வாதவடக்கியாழத்திலும் குருசளிகைகொடுக்கத்தீரும் ந-நாளைக்கு உப்புபுளிதள்ளவும் பேதிஅதிகரித்தால் ஆமாஆல்இலுப்பை இவைகளின்கொழுந்துவகைக்கொருபிடியறிந்து-உபடி தண்ணியிற்போட்டு உழக்காய் காச்சிகொடுக்கநீங்கும்.

தாளத்தம்கெந்திரசம் கருநாவிக்கிழங்குவெங்காரம்-க திப்பிலிவாளம சுக்குகடுக்காய் நெல்லிமிள்ளிவெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை கையாந்தகரைசாற்றில்-இசாமமரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருநாளைக்கு-நவே-நஉண்டை பசுவின்நெய்யிலிடசுரம் நீங்கும்.

ஒ தாளகம்ரசம் கருநாவிக்கிழங்குகாந்தம் கடுகுரோகணிஇவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சமபழச்சாற்றிலரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம உண்டைசெய்து கற்றாழைமடற்சாற்றிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைகொடுக்க நாலுநாழிகையில் சுரமநிற்கும.

சுரகோடாலி.

வெள்ளைப்பாஷாணமகௌரிபாஷாணமசூதமவகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளைக்கிளிக்கடிக்கியாழத்தில்-உ சாமமெரித்துவைமத்

தன்சாற்றினால் கொம்புபாகற்சாற்றினும் வகைக்கிரண்டுசாமமரைத்து உளுந்திடைக்குளிகைகட்டி சுரமார்இளநீர்வெந்நீர் சாடியில்வேளைக்கு ஒருண்டைவீதம்-௩போதும் கொடுக்கச் சகலசுரமும் தீரும்-௩நாள்வரை புளிகள்ளி உப்புமாத்துக்கூட்டவும்-௪மநாளில் தலைக்குதண்ணிவிட்டுப் புளிகூட்டவும்.

நாலாமுறைசுரத்திற்கு மனோசிலைமாத்திரை.

மனோசிலைசுக்குமிளகுதிப்பிலிமூலம்இவைகள் வகைக்குப்பலம்-௧ துளசிசாறுவெள்ளாட்டுக்கோமியம் இவைகளில் வகைக்கொருசாமமரைத்து மிளகுபோலுண்டைசெய்து சுரத்திற்கு வெந்நீரிலும்சன்னிக்குகுப்பைமேனிச்சாற்றினும் வாயுவுக்கு கடுப்புக்கும குளிர்ந்ததண்ணியிலுமிடத்தீரும்.

சுரத்திற்குப் பச்சைக்கர்ப்பூரவுண்டை.

ரசபஸ்பமகெந்தகம் பச்சைக்கர்ப்பூரம்லவங்கம் சாதிக்காய் நேர்வாளம் இவைகளோர்விடையாய் ஆற்றுதும்பால்வார்த்தரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சர்க்கரைகலந்துசாப்பிடச் சகலசுரமும் உடனேநீங்கும்.

இரண்டாமுறைமூன்றுமுறை குளிர்சுரமுதலான
சகலசுரத்திற்கு அஞ்சனம்.

இரண்டுபழஞ்சுசீந்தில்பூவை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றினால் மைபோலரைத்து மண்வெட்டியின்புறத்தில் அப்பிவைத்து விளக்கில் நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து அதைவெங்கலத்தட்டின் புறத்திலிட்டு சொஞ்சம் நல்லெண்ணெய்விட்டு இருப்புக்குழலியாற் களிம்புபோலரைத்து கொம்புச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு பனைவிடை கண்ணிற்றீட்டத்தீரும்.

சுரகுளிர்சுரம் வயிற்றுவலி பொருமல்முதலான
வியாதிக்கு விரேசனமாத்திரை.

திரிகடுகுகடுக்காய் கடுகுரோகணிஇந்துப்புஇரசபற்பம்வகைக்குகழஞ்சு-௧ சுத்திசெய்தநேர்வாளப்பருப்புகழஞ்சு-௭ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மைபோலாட்டி சிறுசுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வெந்நீரிற்கொடுக்கவும்பேதிப்பதிகப்பட்டால் சுரக்காரர்களுக்குப் பாலும்அன்னமுங்கொடுக்க நிற்கும்.

சுரநோயின் நட்சத்திரங்களின் பலனறிய.

ஆதிரையுசோமவாரமுங் கூடினதினத்திலாவது திருவோணமுமிருக்கலுங்கூடின தினத்திலாவது சனியுங்கார்த்திகையுங்கூடின தினத்திலாவது விசாகமும் வெள்ளியுங்கூடின தினத்திலாவது அரேவதியும்புதனுங் கூடினதினத்திலாவதுசெவ்வாயுஞ்சித்திரையுஞ்சேர்ந்ததினத்திலாவது சுரங்கண்டால் மரணமாம்.

காய்ச்சல்-முற்றுப்பெற்றது.

உ

கடவுள் துணை.

சன்னிரோகப்படலம்.

அதாவது சீதளரோகத்தை வருவிக்கலாம்
சன்னிபதின்மூன்றின் நாமங்கள்

விருத்தம்.

கூறுவேன்தாந்திரிகான் அந்தகன்தான்
குணமானசீதாங்கள் உருத்திராங்கன்
தேறுவேன்சித்தவிப் பிரமைகண்டன்
தெளிவாககண்டகுச்சன் கருனியாசன்
மீறுவேன்விக்கநாதன் பொருக்கநேத்திரன்
மிதமானபீர்த்தட்டி முருக்கிதாபம்
ஆறுவேன்பிரலாப சன்னிபதின்மூன்றும்
அப்பனேஅகஸ்தியனா ருளினாரே.

தாந்திரிகன் அந்தகன்சீதாங்கம் உருத்திரதாகம் சித்தவிப்பிரமைகண்டன் கண்டகுச்சம் கருனியாசம் விக்கநாதம் பொக்கநேத்திரம் பீர்த்தட்டி முருக்கதாபம்பிரலாபம் முதலானசன்னிகள் தேகத்திலுற்பத்தியாகிறது.

அசாத்தியசன்னிகள்.

ஷைசன்னிகளில் அந்தகன்சீதாங்கம் கண்டகுச்சம் பொக்கநேத்திரம் அபினியாசம உருத்திரதாகம் பீர்த்தட்டி இவ்வகைகளை அசாத்தியமென்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

அந்தகசன்னிக்குணம்.

அகோரமாய்ச்சுரங்காயும் மெய்விரைக்கும் வாய்நீர்வடியும் விக்கல்வாந்தி இருமல்தாகம் பிரதமைபிரதாபம வீக்கம்நடுக்கல் மாராட்டங்காணும் தலைநடுக்கும் சிமிட்டும்வயறெரியும்பிதற்றும் பலசிந்தையுண்டாகும் பத்துதினத்திற் கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

கொடிவேலிவேர்பலமறை வாய்விளங்கம்சுக்கு திப்பிலிமிளகு வகைக்குபலமறை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோதுகொடுக்க அந்தகசன்னி முதலான ௧௩-சன்னியும் நீங்கும்.

கடுக்காய்நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய்கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் குருந்தொட்டிவேர் முத்தக்காசுதூதுளை இவைகளை வகைக்குப்பலம்-௨ வீதமிடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற் போட்டு நான்கிலொன்றாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு அடிக்கடி கொடுத்துக்கொண்டிருந்தால் தாகம்வாந்தி விக்கல்நீங்கும்.

நெருஞ்சிநொச்சி சித்திரமூலம் சுக்குபேய்ப்புடல் மிளகுதிப் பிலிமூலம்செவியம் வகைக்குப்பலம்-வ இடித்து ஒருபடி ஜலத்திற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கநீங்கும்.

சீதாங்கசன்னிக்குணம்.

உடல்நொந்துகுளிரும் நடுக்கும்வியர்க்கும் வயிறு பொருமியி ரைந்துசழியும் தாகம்பிரதாபம் விக்கல்வாந்தி அயர்வுசோபம்மூர் ச்சையுண்டாகும் பிலம்கெடும் குறற்கம்மும் இருமும் இளைக்கும் பெருமூச்சுக்காணும் எங்கும்நெஞ்சிற்கபமடைக்கும் எழுந்துவிழு ந்துதள்ளாடும் கஙு-நாளில்மாணம்.

நிவர்த்தி.

திப்பிலிதிப்பிலிமூலம் செவியம்சித்திரமூலம் மிளகுசுக்கு இல வங்வேர் கடுகுரோகணி அவுரிவேர்பற்பாடகம் சிறுதேக்குபேய்ப் புடல் வகைக்குப்பலம்-வ வீதமிடித்து ஒருபடிசலத்தில்போட்டு அ ரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கநீங்கும்.

நன்னாரிவேர்வில்வவேர் முத்தக்காசு கடலிராஞ்சிப் பட்டை பேய்ப்புடல் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பற்பாடகம் பேராமுட்டி சிறு தேக்குசெவியம் வகைக்குப்பலம்-க நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வேளைஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீத மாறுபோது கொடுக்கநீங்கும்.

ஏலம்லவங்கம்சந்தனம் பூசனித்தண்டு சுரைத்தண்டு தாதுளை வேர்சுக்கு வகைக்குப்பலம்-வ வீதமிடித்துஒருபடிதண்ணியிற்போ ட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கநீங்கும்.

கண்டகூச்ச சன்னிக்குணம்.

சுரங்கொடூரமாயக்காயும் உடல்புண் போலுளையும் நடுங்கும் திணவெடுக்கும் தலைவலிக்கும் நித்திரைகொள்ளும் தொண்டை நாவு லர்ந்து முள்ளுண்டாகிபுண்ணாகும் பல்லீறில்இரத்தம்வடியும் வயிறு கழிந்துபொருமும் பொய்பிதற்றும்தாபசோபப் பிரதாபவாந்தி விக்கல்சுரம் மூச்சுஇளைப்புங்காணும் கண்ணுங்காதுங்கமும் எழு ந்துஅழுது களைத்துவிழும் கந-நாளிற் கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

திரிகடுகுதிரிபலைவெட்பாலையரிசி கடுகுரோகணி ஆடாதோ டைவேர்மஞ்சள் மரமஞ்சள் இவைகளைவகைக்கு காற்பலவீதமிடி த்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

கடுக்காய்ப்பூநாயுருவிவேர் முத்தக்காசுநிலவேம்பு சிறுதேக் குமஞ்சள் கடுகுரோகணிகோஷ்டம் கொடிவேலிசெவியம் திரிகடு குநெருஞ்சுமிழ் நெல்லிமுள்ளிதான்றிக்காய் தேவதாரம்பிரமிவசம் புஇவைகளை முன்போறகியாழஞ்செய்து கொடுத்துதிப்பிலியும் நா யுருவியிலையும் ஒன்றாய்சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

நொச்சியிலைசந்தனம்பற்பாடகம் கடுகுரோகணிவெட்டிவேர் விலாமிச்சைவேர் பச்சைகாராகரந்தை பாவட்டைநன்னாரி கூவிளை முன்னைஇவைகளை வேளைஒன்றுக்கு அரைபலவீதம் இடித்துஇரண் டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

சித்திரமூலம்உமிரிவேர் இலவங்வேர் திப்பிலிசுக்கு குங்கிலியம் செவியம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-வவிகிதம் இடித்துஒருபடிக ண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கநீங் கும்.

பொக்கநேத்திர சன்னிக்குணம்.

உடல்மிகக்காயும் விழிபருந்துக்காணும் அதில்பனிதுளிபோ ல்நீர்வடியும் பார்வைமயங்கும் இருகாதடைக்கும் பொய்பிதற்றும் பிரமைகொள்ளும் விக்கல்தாகம் களைப்புண்டாகும்-அ நாளிற்கொ ன்றுவிடும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடைசந்தனப் தூதுவேளைசுக்கு இலுப்பைப் புஷ்பம் சிற்றாமுட்டிசிறுவாழைகலை முத்தக்காசுபற்பாடகம் இவைகளைவகை க்குஒருபலவிகிதமிடித்து நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டுஎட்டொன் றாய் கியாழஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு காற்படிவிகிதச் ரு-போது கொடுக்கநீங்கும்.

பவதிரிசுக்கு எருக்கம்வேர் பற்பாடகம்பேய்புடல் சித்திரமூ ல திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் கால்வீதமிடித்துஒருபடிதண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்துகொடுக்கநீங்கும் இவை களுக்கு இச்சாபத்தியம்.

அபினியாச சன்னிக்குணம்.

மூன்றுநாடியும்படபடத்துநிற்கும் அகோரமாய்ச்சுரங்காயும் முகந்தெளிவாயு மினுமினுப்பாயுமிருக்கும் சரீரம்நோகும்நித்திரை தாகம்வியர்வை புலப்பங்காணும் கன்னம்வீங்கும் காதடைக்கும் நாசிகறுக்கும் வாய்பேசாது மேல்மூச்சுண்டாகும் தொண்டைக ட்டும் கஙு-நாளிற் கொல்லும்.

பரிகாரம்.

வாதமடக்கிநிலவேம்பு சுக்குவசம்பு ஓமம்திப்பிலி பேய்புடல் பற்பாடகம் இவைகளை வகைக்குகாற்பலவிகிதமிடித்து-கபடி நீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

வாதமடக்கிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் தேசாவரம்கோஷ்டம் ச டாமாஞ்சில்சீந்திற்கொடி சிறுதேக்குவெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் இவைகளைமுன்போல் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

உருத்திரசன்னிக்குணம்.

சுரங்காயும்உதடுலர்ந்தும் நாக்குவிழியும் கறுக்கும் அதில்முள்ளு போலுமிருக்கும் நெஞ்சிற் கபங்கட்டியிருமும் இளைக்கும் தொண்

டைநோவும் ஆகம்நடுக்கும் கழுத்துநெற்றியும் வியர்க்கும்தாகம் விக்கல்காணும் பிரமைகொள்ளும் அயம்மிடும் சிரிப்புடன்போகம் செய்யவிரும்பும்-௰வது தினத்திற்கொல்லும்.

பரிகாரம்.

இலந்தையிலைநன்னாரி சீந்திற்றண்டுவெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர்பூநாகம் முசுருமுட்டை ஆடாதோடைமுத்தக்காசு சுக்குபே ய்ப்புடல் இவைகளைமுன்போற் கியாழஞ்செய்துகொண்டு கிை கியாழமும் இஞ்சிச்சாறுஓராளவாய் ஒன்றாய்கலந்து அதில்கொஞ்சம் திப்பிலிப்பாலிலும் திப்பிலிப்பொடியும் சேர்த்துகொடுக்கத்தீரும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்.

பிர்த்தட்டிச் சன்னிகுணம்.

அகோரமாய்ச்சுரங்காயும் உடல்சிக்குங்கலைசுற்றும் மதுக்கு டித்தாற்போற்பிதற்றும வயிறுகழியும் வுப்பிசமாகும் உதடுநாக்கு உலரும் கிருக்கும்விரியும் இரத்தமவரும் முகத்தைப்பார்க்கும் பெ ருமூச்சுஇருமல் விக்கல்இளப்புதாகம வாந்திபுகாணும ௰-நாளில் கொல்லும.

பரிகாரம்.

பூசனித்தண்டுமுத்தக்காசு சுக்குசுச்சந்திராய்வேர் தாதுளங் காய்கண்டங்கத்திரி பற்பாடகம்மல்லிசிறுவழுதலைஇவைகளைவகை யொன்றுக்கு காற்பலவிகிதம் இடித்துஒருபடி தண்ணிபிற் போட் டுக்கியாழஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அழிஞ்சிவேர்சுக்கு சித்திரமூலம்பேய்ப்புடல் மரமஞ்சள்சீந் திற்றண்டு வகைக்குபலமகால் விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணிபிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கநீங்கும்

தாந்தரிகசன்னிக்குணம்.

உடல்காயும்பிதற்றும் தாகிக்கும்வாந்தியாகும் வுண்ணவு வர ண்டுகருத்திருக்கு வயிறுகழியும் மட்டறுதினவாரும் காதுகேளா துகண்ணில் சலம்வடியும் புகைந்திரும மவிழுந்தழுதுசோறுபஇரு வத்தஞ்சுநாளிறறீரும.

பரிகாரம்.

பிரமியிலைமுந்திரிப்பழம் முத்தக்காசுவசம்பு தண்ணீர்விட்டா ன்கிழங்கு கொன்றைப்பட்டை கடுக்காய் கடுகுரோகணி நெல்லி தான்றிசிற்றாமுட்டிவேர்ப்பட்டை பேய்ப்புடல்கிலவேம்பு திரிகடு குகொடிவேலிதேவதாரம இவைகளை நாழிஒன்றுக்கு-௪ பலவிகித மிடித்துவீசம்படி தண்ணிபிற்போட்டு காற்படியாய்வைத்து ஆறு போதுகொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

முத்தக்காசுசந்தனம இலர்ந்தஇஞ்சிபற்பாடகம் விலாமிச்சுஇ ருவேலி இவைகள்வகைக்கு-௪பலமிடித்துநாலுபடிதண்ணீரிற்போ ட்டுஒருபடியாய் வற்றவைத் திருத்ததில்-௪ படிபொரித்து அரிசி போட்டு கஞ்சிகாச்சிகொடுத்து அகிற்சந்தனம் குங்கிலியம்சாம்பி ராணிதேற்றுவிரை தகரவிரை தேவதாரயகர்ப்பூரம் தேன்இவைக ளைஓர்நிறையாய் நெருப்பிற்போட்டு புகைபிடிக்கத்தீரும்:

நெல்லிப்பருப்புகடுக்காய் நிலவேம்புபற்பாடகம் கண்டங்கத் திரிகடுகுரோகணி கச்சோல உலர்ந்தஇஞ்சி திப்பிலி வகைக்குப்ப லம்-௪ இடித்துஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாயவற் றவைத்து கொடுக்கத்தீரும.

சித்தவிப்பிரமசன்னிகுணம.

உடம்புமிகநொந்துசுரங்காயும் வாதபித்தங்கோபித்துப்பிதரி மதிமயங்கும் அழுதுவிழும் மிகச்சிரிப்புண்டாகும் ஆடிபசன்கவி க்கும் அடிக்கடிஎழுந்துவிழும் அழுதுபாடும் அலறும அபரும விழு க்கும்வந்தபேரை வாஞ்சைபோற்றடவிமகிழும நெடிமூச்செய்து கக-நாட்சென்றால்தீரும.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய்பற்படாடகம் கடுகுரோகணிநிலவேம்பு முந்திரிப்பழ ம்தேவதாரம் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசுகொன்றைப்ப ட்டைபேய்புடல்தேசாவரம் இவைகள்நாழியொன்றிற்கு-௪ பலவி கிதம்நசுக்கி ஒருபடிதண்ணிபிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்ற வைத்துகொடுக்கவும இந்தப்படி-௬ போது கொடுக்கத்திரும.

முந்திரிப்பழமபற்பாடகம நன்னாரிவேர் முன்னைவேர் வில்வ வேர்சந்தனம் விலாமிச்சமவேர் வெட்டிவேர்பேரீச்சம்பழம சுக்கு திப்பிலிஇவைகளை வேளைஒன்றுக்கு-௪பல விகிதமிடித்து - உ படி தண்ணிபிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும.

நொச்சியிலைமுள்ளிபிலை கஞ்சாங்கோரையிலை வெள்ளுள்ளிதி ரிகடுகுவகைக்குப்பலம்-௪ வீதமசிதைத்து ஒருபடிசலத்திற் போ ட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்திரும.

தாந்திரீகசன்னிகுணம்.

உடலசந்துநொந்துஉளையும்குத்தும் காயுமவியர்க்கும் தாக்கு ம்தலைவலிக்கும் வாய்சலமவடியும் இருமல்சத்திமயக்கம் ஆராடம் உழத்திராணுகித்தினா சற்றும்வாது புத்திகலங்கும் பலங்கெடும் ஏழுநாளில்கொன்றுவிடும.

நிவர்த்தி.

பாதிரிவேர்உமுரிவேர் நொசசிவேர்சித்ரமூலம்சிரிப்பான் செ ங்தொட்டிவேர்பேய்ப்புடல் வகைக்குபலம-௪வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணிபிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கத்தீரும்

திப்பிலிமுத்தக்காசுபேய்ப்புடல் உலர்ந்தஇஞ்சிசீரகம் கொத்தமல்லி கூவிளம்வேர் கொட்டைக்கரந்தை சீந்தில் இவைகள் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பெருவகைபெருங்குமிழ்வில்வம்முன்னை சிற்றுமுட்டிபேராமுட்டிசிறுவழுதலை கண்டங்கத்திரிநெரிஞ்சிபாதிரி இவைகளின் வேர் திப்பிலிஇந்துப்பு அரத்தைசுக்குநாதுளை சீந்தில்மஞ்சள்கோஷ்டம் தேவதாரம்தனாவிவிட்டான்கிழங்கு ஆக்கில்வகைக்கு வேளை ஒன்றுக்கு-வ பலவிகிதமிடித்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து-சுபோதுகொடுத்து நொச்சி கருவேப்பிலை குங்கிலியமிவைகளைப் பொடித்துதிரட்டி நாசியிற்புகைபிடிக்கநிவர்த்தியாகும்.

சிறுதேக்குகடுக்காய் கோஷ்டம்சிறுவழுதலை தேவதாரம் சீந்தில்திப்பிலிஇவைகளை வேளைஒன்றுக்கு-வபலவீதமிடித்துஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுத்து திப்பிலியை நொச்சிச்சாற்றிலரைத்து கண்ணிலிட்டுத்திரிகடுகோஷ்டம் சீரகம் மஞ்சள்மரமஞ்சள்வசம்பு இவைகளைஓர்நிறையாய்வெள்ளாட்டுசலம்விட்டு சிதைத்து நாசியில்நசியமிடத்தீரும்.

சண்பகபுஷ்பம்கடுகுரோகணி சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம்சுக்கு விலாமிச்சம்வேர்வெட்டிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பாடகம் மஞ்சிட்டிவகைக்கு பலம்கால் ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

பிரபலசன்னிகுணம்.

உடல்நோகும்சுரம்காயும் குளிரும்நடுங்கும்தாகிக்கும் விக்கலெடுக்கும் பிதற்றும்பேய்போல்பேசும் நெஞ்சில்கபங்கட்டி இருமும் இளைக்கும்தலைசுழற்றும் எழுந்துஓங்கிநிற்கும் தள்ளாடும்மாதர்மேலாசைகொள்ளும் ஐயோவென்றபயமிடும்பதினலாம்நாள்சென்றால் சவுக்கியமாய்விடும்.

பரிகாரம்நிலவேம்புவட்டத்திருப்பி முத்தக்காசு சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரிகண்டங்கத்திரிவேர் சிறுதேக்குதிப்பிலி இவைகளை வேளைஒன்றுக்கு-வபல விகிதமிட்டு ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

சோங்கிலவம்பட்டைசங்கம்வேர்பேராமுட்டிசிற்றுமுட்டிநொடிவேலிவேர் வெற்றிக்கொம்பு அதில்திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-வ விகிதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

கருநியாசசன்னிகுணம்.

உடல்நோவும்வெதும்பும் தலைவலிக்கும்தாகிக்கும்பொய்பேசும்தலைசுற்றும் மூர்ச்சைவாந்திவிக்கல் இருமல்காணும் நெரிகுரலும் திடுக்கிட்டெழுந்திருக்கும் நித்திரைகொள்ளாது-சுயநாளில்மீளும்.

நிவர்த்தி.

அரத்தைசிறுதேக்கு திரிகடுகுசிறுவழுதலை முத்தக்காசுகடுக்காய்கடுகுரோகணிகோஷ்டம்வசம்பு கடுக்காய்ப்பூ தான்றிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-வ விகிதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கத் தீரும். இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சந்துசன்னிகுணம்.

உடல்வெதுப்பும்நாவறளும்தாகிக்கும் இருமும்வயிறு பொருமும்வாந்திபண்ணும் விக்கலெடுக்கும் இருகாதடைக்கும் என்ன சொன்னாலும் பேசாது பிச்சுப்பிதற்றும் நித்திரைகொள்ளும் அசசப்பட்டெழுந்திருக்கும் அழுங்காதலறும் கோபமாவும் ௧௪-நாளில் சூரனமாகும்.

நிவர்த்தி.

நிலவேம்புவெள்ளுள்ளிசுக்குகடுகுரோகணி பற்பாடகம்கலைக்கொம்புகடுக்காய் நன்னாரிவேர்தேவதாரம் இவைகளைவேளை ஒன்றுக்கு வகைக்கு-வபலவிகிதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து இடித்துஅதில் இஞ்சிசுரம்முலைப்பால்திப்பிலிப்பொடி கூட்டிகொடுக்கத்தீரும்.

நிவர்த்தி.

நாகுதும்வடிககும் விககலெடுககும் இருமும்நடுங்கும் பிதற்றும் நாவுதடிக்கும் காதவினால்அடிக்கடியெழுந்திருக்கும்-௧௨ நாளென்றால்தீரும்.

நிவர்த்தி.

நெருஞ்சிவேர் எருக்கம்வேர்பற்பாடகம் முத்தக்காசுதிப்பிலிமூலம்சுக்கு வகைக்குப்பலம்-வ விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வாசசன்னிகுணம்.

உடல்காயும் வியர்க்கும்புரளும் பயந்தோன்றிவெளுக்கும்இருமும்இளைக்கும் வயிறுபொருமும் கண்சிவக்கும் நாவுசறுக்கும் விழிசொருகும்நீர்கடுக்கும் மலசலங்கட்டிஉடல்தடிக்கும் இடுப்புகளையும் குளிர்ச்சிபிறக்கும்.

நிவர்த்தி.

வாதமெடுத்த சகலசன்னிதோஷத்திற்கும்

வாதம் எண்பதிற்குந்தயிலம்.

நத்தைச்சூரிகிலுகிலுப்பை வட்டத்துத்திவேலிப்பருத்திகொடுவேலிகைவேளை குப்பைமேனிமாவிலிங்குமுருங்கைஉகாயவாடை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை பூநாகமமுசுறுமுட்டை முத்தின் வேப்

பட்டைசம்பு வலம்புரிக்காய் காட்டுச்சீரகம்கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தைதிப்பிலி சுக்கு சிங்கி பெருங்காயம் பூண்டு வாலுளுவை சவ்வீரம் வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குவிராகனிடை-௩ மூன்றுவருடஞ் சென்ற முக்கினைக்கோழிக்குடல் சூரமலைசாய் இரத்தம் இவையெல்லாங்கூட்டி மைபோலரைத்து ஒருபடிவேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிசிவந்தபதத்தில் வடித்துஉள்ளுக்கு ஒருதுட்டிடை கொடுத்து மேனியிலும்பூசத்தீரும்

நூறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை சிவன்வேம்பு பிரமிதுளசி ஆடாதோடைநொச்சி சங்குகிலுகிலுப்பை சித்திரமூலம் வேலிப்பருத்தி நத்தைச்சூரி மஞ்சள் சந்தனம்நன்னாரி அதிமதுரம் கோஷ்டம்இந்துப்புவசம்பு கடுக்ரோகணி முசுமுசுட்டை மரமஞ்சள் சிறுதேக்குநல்லபாம்புசட்டை பூநாகம் கடுக்காய் திரிகடுகுவகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளைபிடித்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய் காய்ச்சி உடம்பிற்றேய்த்து மாலையில்வேப்பம் பட்டை வேதுவிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

வேப்பம்பட்டைநொச்சி ஆடாதோடைதுளசி வேலிப்பருத்திபிரமி வகைக்குச்சாறுபடி-௧ கோசலம்படி-௨ கோஷ்டம் அரத்தைவசம்பு இந்துப்புசிறுதேக்கு மரமஞ்சள்திப்பிலி கற்கடகசிங்கி அதிமதுரம்இவைகளை தகரையிலைச்சாற்றிலரைத்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற்கூட்டி காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிற்பூசி நசியமிட வாதசன்னி மகாரமாகக்சன்னி தீரும்.

பித்தசன்னிகுணம்.

ஐம்புலன்களும்நொந்து புண்போல்நோகும் அயருமபதறிநடுங்கும் மெய்சுழிக்கும்புருவநெளிக்கும்கண்ணுவாயும்கோணுமகண் சிற்றும்மாதரை இச்சிக்கும் பிதற்றும்புலம்புமநகைக்கும் வயிறெரியும்வாயுமிடறுபுண்ணுதும் குறற்கம்மும் இச்சாபத்தியம்.

பயித்தியசன்னிகுணம்.

அடிக்கடிஎழுந்தோடும்உற்றுப்பார்க்கும் தரையிற்புரண்டுவாய்விட்டலறும கொட்டாவிவிடும சீலையையுரிந்துகிழித்தெறியும் ஆடிப்பாடிக் கைகொட்டும்.

சுபசன்னிகுணம்.

தாயிலை தானுக்குதானுக்காய்கிழித்தெரியும் உறுத்திக்கோட்டால்வசைபேசும்எதிர்த்தார்முகத்தில்துப்புவர்மலத்தையுண்ணும்

பித்தபயித்தியசுபசன்னிகுணம் எத்தமஎண்பதிற்கும்

சுரம்வலிப்புபிடிப்புகட்கு முசுமுசுக்கைநெய்.

முசுமுசுக்கைச்சாறு குறுணி ஆவின்நெய்படி-௧ வேப்பெண்ணை படி-௨ முசுதுமுட்டை குமரிசிந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறு முலைப்பால்வகைக்குபடி-௧ வாலுளுவையரிசி அதிமதுரம்தேவதாரம்சிற்றரத்தைவெட்பாலையரிசிமரமஞ்சள் சிறுதேக்குகச்சோலம் மிளகுபூ

நாசம் வெளிசசிப்பிசின் கம்பிப்பிசின் சிற்றமுட்டிவிலாமிச்சு வெட்டிவேர்சுக்கு திப்பிலிவகைக்குகழஞ்சு-௨ இவைகளை வெள்ளாட்டுப்பாலி லறைத்துப்போட்டு பதமாய்காச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியிலும்பூசத்தீரும்.

சிலேத்மசன்னிக்குணம்.

நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இரையும்வியர்க்கும் தோன்றுந்தெல்லாந்தோன்றும் துணைத்தேடும் சலத்தையும்வெறுக்கும் வற்புறுத்தும் சோறும்மயங்கிடும் நாவெழுக்குமலசலம வெளுப்பெங்கும்.

நிவர்த்தி.

அழிஞ்சிவேர்செவியம் பேராமுட்டிஅரத்தை சுக்குகொடுவேலிவேர் பூசனிவேர இவைகளை வகைக்குப்பலம்-௨ வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

சகலசன்னிக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

சடுக்காசிறுகீரை குப்பமேனிபிராய் இவைகளின்வேர்முருங்கைப்பட்டை வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் குழம்பிவெய்யலில்வைத்துச் சீலையிலூட்டிப்பிழிந்து உள்ளுக்குகொடுத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

சன்னி-௰-க்கும் தயிலம்.

வேப்பெண்ணைபடி-௧ விளக்கெண்ணைபடி-௨ நல்லெண்ணைபடி-௨-ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வெட்பாலா துளசி சன்னிநாயகம் வேலிப்பருத்தி அமுக்கறாய்கடுகு தவேளை எருக்கு சிவதைநாரத்தை ஆதண்டைகுப்பைமேனி சுரமூலிபிரண்டை நொச்சி கொடிவேலி இவைகளின்வேர்ப்பட்டையை அறைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரிதாரம்வெங்காரம் திப்பிலிகருஞ்சீரகம் ஓமங்கொத்தமல்லி கடுகுமிளகு வெள்ளுள்ளிகிராம்பு சாதிக்காய்வசம்பு வெளிச்சிப்பிசின் பெருங்காயம்துருசு நேர்வாளம்அக்கிராகாரம் நீர்வெட்டிமுத்து பூநாகம்வகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பெங்கும் பூசத்தீரும்.

சந்திசன்னிக்குணம்.

உடல்வெதும்பும் தலைவலிக்கும் மூர்ச்சைகாணும் அடிக்கடிஎழுந்திருக்கும் கண்சிவந்திருக்கும அறிவுமயங்கும.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடையிலை சிறுவழுதலைதூதுளை நன்னாரிவேர் கிற்றுமுட்டிசுக்கு பற்பாடகமுத்தக்காசு சந்தனம்இலுப்பைப்பூ வகைக்குபலமறை இடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டு உழக்காய் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

மந்தசன்னிக் குணம்

உடல்காயும் சைதால்குளிர்ந்திருக்கும்நாவுகறுத்திருக்கும மலக்கட்டும நீரிலங்கும் மயக்கங்காணும தலைமுகம்வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெட்டிவேர்விலாமிச்சு சுக்குபற்பாடகம் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம்-௨ விதமிடித்து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முகவாதசன்னிக்குணம்.

இன்னியபுருவத்தில் செவியில் குத்தலுண்டாகி முகத்தையும் வாயையும் ஒருபக்கமாற்றித் திரிகிடும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சிச்சாறுபடி-௨ தழுதாழைகழற்கொடி முடக்கொத்தான்விழுவெற்றிலை வேலிப்பருத்திசங்கு கரிசாலைமேனிவளை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை விளக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-௧ நல்லெண்ணைபடி-௨ சுக்குமிளகுதிப்பிலி சீரகம் சிறுதேக்கு கற்கடகசிங்கி அரத்தைகோலம் தேவதாரம்மாஞ்சில் சிறுநாகப்பூசகுப்பைகடுகுரோகணி மஞ்சள்மந்திஷ்டி வசம்புஇந்துப்புகடுக்காய்வெப்பாலையரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து கழஞ்சுவிதம் உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிலும்பூச முகவாதசன்னி குடல்வாதந்தீரும்.

சந்தனம் மாமஞ்சள் நற்சீரகம் சுக்கு மிளகுவெள்ளைப்பூண்டு மஞ்சள் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து வெள்ளைச்சீலையில் உருட்டித்திரித்துத் தீபிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகை பிடிக்கத்தீரும்.

முத்தினதேங்காயைப் பாலில் புளியவிரையின் மேற்றோலைப்பொடித்துப்போட்டு பிசைந்து ரவியில்வைத்துத் தயிலத்தைப்பிழிந்தும் உள்ளுக்குகொடுத்து மேலினும்பூசத்தீரும்.

அல்லதுநெய்யில் எருக்கம்பூவைப் போட்டுக்காச்சி உள்ளுக்குத் துட்டெடைகொடுத்து மேலினும்பூசத்தீரும்.

வெடிசன்னிக்குணம்.

காதுள்ளேதிரண்டெழுந்து கனத்துக்குத்தி வலியையுண்டாக்கிச் சேதப்படும்படி முகத்தைத்திருப்பும்.

நிவர்த்தி

கடுக்காய்இந்துப்பு திப்பிலிஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடித்தூளைச் சதாவேலிக்கிழங்குச் சாற்றிற்கொடுக்க மலங்கழியும் அதின்பேரில்திப்பிலி உள்ளிஅதிமதூரம் வெள்ளிச்சிப்பிசின் செவ்வள்ளிக்கொடி மல்தேவிதாஅளைவேர் நிழக்குமிழ்வேர் நன்னாரிநாயுருவி பொன்னுவரை நிலவேம்புமிளகு வகைக்குப்பலம்-௪ அரைத்து ஒருபடிவேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக்காச்சி ஒருகரண்டிவிகிதங் கொடுக்கத்தீரும்.

சகசன்னிக்குணம்.

தயிலஞ்செயதுகொண்டு தயிருமன்னமும்புசித்திருக்கும்போதும் வயிறுமந்தமாயிருக்கும்போதும் தேகமலுத்திருக்கும்போது

ம்மாதரைப்புணர்ந்தாலும் கடும்புணர்ச்சியினாலும் சகசன்னிபிறக்குப்பிறந்தால் உடம்புநோகும் வாயும் கன்னியக்கும் வியர்க்கும் நெஞ்சும் சுருட்டிஎழுந்திருக்கும் பிரமையுண்டாகும்.

பரிகாரம்.

காற்படி இஞ்சிச்சாற்றைமுறித்து வடிகட்டி அரைக்குநீர் முலைப்பால்கூட்டியதில் முசுமுட்டை பூநாகம்திப்பிலி இவைகளைத் தனித்தனிவெதுப்பிப் பொடித்ததூள் வகைக்கு விராகனிடை-௧ போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பூநாகம்ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சீரகம்விராகனிடை-௧ இவைகளை ஆவின்பாலரைத்துவெந்நீரில்கரைத்துகொடுக்கத்தீரும்.

பழம்புளிமிளகு சுக்குவெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளைமைபோலரைத்து மூன்றுஉண்டைசெய்து ௩-வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

கபாலசன்னிக்குணம்.

பிடரியைத்திருப்பக்கூடாதவலிகாணும் தலையிலுங்காதிலுங்கட்டியாற்குத்திறைப்போற்குத்தும் தினவெடுக்கும் புத்தியை கெடுக்கும் திமிரேறும் மூகம்மூக்கு கண்சிறுத்துக்காட்டும் வியர்வை வெப்புஅயர்வு சோர்வுநடுக்கம் கைகளில் காந்தல்காணும்.

பரிகாரம்.

அரைப்படிவேப்பெண்ணையில் வெள்ளுள்ளிவசம்பு திப்பிலி இவைகளையரைத்து வகைக்கொருஎலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் கருநொச்சிநாய்வேளை ஊமத்தைபிராய்ச்சமூலம் வகைக்கொருமாங்காய்பிரமாணம்அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காலையிற் சிரசிலும்உடம்பிலுந்தேய்த்து மாலையில்அரைப்பிட்டு வெந்நீரில்ஸ்நானஞ்செய்ய கபாலசன்னிதீரும் இவைகளெல்லாமிச்சாபத்தியம்.

புறவீக்கக்குணம்.

அடுத்தடுத்தெடுத்துக்குத்தும் அதிகமாய்விக்கும் வியர்க்கும் நாவுதடுமாறும் பற்கிட்டும் நெஞ்சடைக்கும் தேகத்தைப்பிறகே வலைக்குத்தள்ளும்.

பரிகாரம்.

இரதம்கெந்தகம்வெள்ளுள்ளிமிளகு செங்கொட்டைவகைக்குப்பலம்-௨ ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்து துணியிற்சுட்டித் திரித்தும் கதிரிற்கோர்த்துத் தீயிற்கொளுத்த தயிலம்வடியும் அதில்ஒருநகாசெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலினும்தடவத்தீரும்.

இஞ்சிச்சாறுமுலைப்பால்தேன் இவைகள்சமமாய்கலந்து வியாதிகண்டவுடன் கொடுக்கத்தீரும் மிஞ்சினால்கொஞ்சம் வேப்பெண்ணையாவது அல்லதுநெய் தயிலத்தைவிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்க்ககாய்நெல்லிச்சாறு இலுப்பைச்சாறுதேன்முலைப்பால் இவைகள் சாலாமாக்கு விகிதமகலந்து அதில்வெள்ளுள்ளிகாந்தமசுக்குவ க்குவிராகனிடை-௧ அரைத்து கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

அழிஞ்சிபூகொச்சிப்பட்டைபலம்-௰ இடித்து-௪படிநீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து அதில்கையாந்தகரைச்சாறு படி-௧ நல்லெண்ணெய்படி-௧ கூடவிட்டுகாச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவநீங்கும்.

சன்னி-௬௰-க்கும் வலிப்பு உட்குத்து
புறவீச்சுக்குத்தயிலம்.

சுக்குமிளகுஓமம் வகைக்குபலம்-௧ வசம்பு பலம்-௨ திப்பிலி செங்கொட்டை வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குப்பலம்-௪ வெள்ளுள்ளி பலம்-௪ மயிலிறகுபலம்-௪ தேவதாரம்கழஞ்சு-௬ இவைகளை நன்றாய்ப்பொடித்து ௬-படிவேப்பெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து ஒருகரண்டியளவு புளிதள்ளிக் கொடுக்கத்தீரும்.

புங்குபுன்னை எள்வேப்பு ஆமணக்கு இலுப்பை இவைகளின் எண்ணெய ஒன்றாய்க்கலந்து ரசமகெந்தகம் மனோசிலைலிங்கம் தாளகம்வகைக்குகழஞ்சு-௨ பழங்காடியரைத்துச் சீலையில்ஊட்டியுலர்த்தித்திரித்துக் கதிர்ச்சேர்த்து ஷை எண்ணெயிற் றவைத்துச் சுடர்த்தயிலமிறக்கி காசிடையுள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

அன்பாதகோழிமுட்டைத்தயிலம் ௰-பலம் வெள்ளுள்ளியிலெடுத்ததயிலம் வேப்பெண்ணெய்படி-௧ பூநாகமும் சன்னியாசமுஞ்சேர்த்திறக்கின குழித்தயிலம்படி அமுக்கிராக்கால் முருங்கைப்பட்டை சிவன்வேம்பு எருக்கம்வேர் இம்மூன்றுஞ்சேர்த்திறக்கின குழித்தயிலம்படி-௪ இவைகள்ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நல்லபாம்புக் கண்டம வசம்புவகைக்குபலம்-௧ பொடித்துப்போட்டு பதமாய்காச்சி வடித்து காசிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து பதைப்புகள்தோன்றும்போடத்தீரும்.

உட்குத்துபுறவீச்சு உடம்புகுத்து வுட்புக்கடுப்புக்கும்
சர்வாங்கவாதத்திற்குத்தயிலம்.

நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் விளக்கெண்ணெய்வேப்பெண்ணெய் இலுப்பையெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧ பெருமரத்துவேர் நன்னாரிவெள்ளெருக்கம்வேர் அழிஞ்சில்வேர் இவைகளின்பட்டை வெள்ளுள்ளிவசம்புமிளகு மஞ்சள்வகைக்குபலம்-௨ அரைத்துப்பதத்தில்வடித்து ஒருகரண்டிகொடுத்து ஷைகடுகைத் துணியிற்சுருட்டிப் புகைபிடிக்கத்தீரும்

சன்னிதோஷம் வாதத்திற்குச் குடிநீர்.

குருஞ்சவேர் முருங்கைப்பட்டை வுகாயப்பட்டை தழுதாழை நொச்சி பேய்புடல் குப்பைமேனி பெருமத்துப்பட்டைதைவேளை கவுதும்பை தகரைவேர் சிற்றரத்தைசுக்கு சதகுப்பை அக்ராகாரசவாய்விளங்கம் திப்பிலிசெவியம் சிறுகாஞ்சோரி வால்மிளகு ஓமம் இவைகள்வகைக்கு காற்பலவீதமிடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருந்தி அதில் லிங்கமாத்திரையை யுரைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

தனுவாதம்புறவீச்சு இசிவுவாதம் பற்கிட்டல்சன்னிக்கு
மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

இரசம்அரிதாரம் எலிப்பாற்பாஷாணம் சாதிலிங்கம்சிவங்கிராவிக்கிழங்கு மனோசிலைகெந்தகம் இவைகளைஓர்நிறையாய் காடியிலரைத்துத் துணியில்வூட்டி உலர்த்திவேப்பெண்ணெயிற் சுடர்த்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூசி உள்ளுக்குசடாட்சர செந்தூரங்கொடுக்கத்தீரும்.

பிடருவலி பிறவீச்சுக்குணம்.

தலைகனக்கும்பிடரிவலிக்கும் உடலிற்குத்தும் இபிர்மயக்கம் உதலைகாணும்.

நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் வேப்பெண்ணெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௨ இவைகளைஒன்றாய்கலந்து அதில்நத்தைச்சூரிநாயுருவிசத்திசாரணை கொடுவேலி வீழிஆதண்டை வெள்வேல் எருக்குதூதுளை முல்லை சுசுரமூலிவில்வம் செவ்வனர்கிழங்கு நன்னாரி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளின்வேர் புங்கங்கொட்டை உள்ளிமுத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-௧ மஞ்சள்வசம்புசுக்கு மிளகுதிப்பிலி கடுகுரோகணிஓமம் வெங்காரம்கெந்தகம் நேர்வாளம்கோஷ்டம் அதிமதுரம் பூசாக்கரைநெல்லி வெளிச்சிப்பிசின்வகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசமாலையில் வேப்பம்பட்டைக் கியாழம்வைத்து வேதுவிட்டுவரத்தீரும்.

உட்குத்தின்குணம்.

உடம்புகாயும்வியர்க்கும் பற்கிட்டும்தேகம்விரைக்கும்உள்ளேகுத்தும் நாவரட்சிகாணும் தாகிக்கும் வாயுகீழ்நோக்கிச் சத்தத்துடன்பரியும் அன்னபானதிசெல்லாது.

அரைப்படிகடுகைபிடித்து ஒருதுணியிற்கட்டிவேப்பெண்ணெயிற்றுவைத்து நெருப்பில்வெதுப்பித் தயிலத்தைப்பிழிந்து உச்சி பிடர்கழுத்துநாடி பொருத்துமுதலான இடங்களிற்போட்டு காதிலும் நாசியிலும்விட்டு ஷை பொட்டணத்தை ஷை ஸ்தானங்களில் ஒத்தணஞ்செய்ய உட்குத்துப் புறவீச்சுந்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

உட்குத்துபுறவீச்சுக்கு.

குப்பைமேனிபொன்னாவரை சிறுபுள்ளடி இவைகளை ஓர்நிலையாய் வேப்பிலையில் உப்புபோட்டு இடித்துப்பிழிந்த சாற்றுலௌரத்து ஒருஎலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் நாளொன்றுக்கு மூன்றுவிசை கொடுக்கத்தீரும்.

ஷைவியாதிகட்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

நாயுருவிபோரமுட்டி தைவேளைகுப்பைமேனி வேலிப்பருத்திகரிபுடை அவுரிகொடிவேலி புனல்முருங்கை சத்திசாரணை வீழி

சிவன்வேம்பு வாதமடக்கிநொச்சி இவைகளின்வேர்கரிப்பான்சன்னிநாயகம் முடக்கொத்தான் இவைமூலமவகைக்குப்பலம்-வ விகிதபிடித்து-உ படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு சுக்குமிளகுஓம் திப்பிலி வெளிச்சிப்பிசின் மரமஞ்சள்கஸ்தூரிமஞ்சள் தேவதாரம வசம்பு வலம்புரிக்காய் மனோசிலைஅரிதாரம் கெந்தகம் ஊசிக்காந்தம் வகைக்கு௪விராகனிடை-க வெள்ளுள்ளிபலம்-க பூநாகம் ஒருஎலுமிச்சங்காய பிரமாணம அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்காச்சி வடித்து உடம்பிற்றடவி காதில்விட்டு பஞ்சாலடைத்து வைக்கத் தீரும்.

உட்குத்துப்புறவீச்சு அடைப்புஇருமல் இளைப்புக்கு

முருங்கைவேர்ப்பட்டைசாறு வள்ளிச்சாறுதே இவைகளைஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலியும இந்துப்பும் வெதுப்பிப்பொடித்ததூள் வகைவிராகனிடை-க போட்டுக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவலிப்பு இசிப்புக்குத்தயிலம்.

தாளகம்பலம்-க மனோசிலைகௌரி வகைக்குப்பலம்-க சவ்வீரம்நீர் வெடியுப்புகல்லுப்புநவாச்சாரம் வகைக்குப்பலமரைஇவைகளைச்சுத்திசெய்து மஞ்சட்கருவாலாட்டி வில்லைதட்டி வுலர்த்திக் கொடுக்க சன்னி வலிப்புத்தீரும்.

மாவலிங்கக்காய் புனல்முருங்கக்காய் விளாவேர்நொச்சிவேர் எருக்கம்வேர் சென்னாகப்பட்டை வாதமடக்கிவேர் கருவாப்பட்டைவகைக்குபலம்-௪ மயிற்பிலிபலம்-உஎட்டிப்பழம்௪௰ஆணிஇவைகளையெல்லாமிடித்து ஒருபாண்டத்திலிட்டு அதில்வேப்பெண்ணெபுங்கெண்ணை எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி அரைத்துப்பிசிறி மேல்மூடிவாயில் பத்துச்சீலைமண்செய்து பானைக்கூறில்-௬-எ. தமிட்டுக் கலசம்வைத்து புகை போகாமல் சந்துவாயில்முன்போற் சீலைமண்செய்து சட்டமாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி யுடம்பிற்பூச தீரும்.

சன்னிக்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

வெள்ளைப்பூண்டு-உ வசம்பு-உ எலிப்பாற்பாஷாணம் விராகனிடை-உ நீரிற்சேர்த்து வேப்பெண்ணெயிற் சுடர்த்தயிலமிறக்கி உடலெங்குந் தடவத்தீரும.

வசம்புஉள்ளிகடுக்காய் சாரணைவேர்மண்நாகம் இவைகளைஓர் நிறையாய் வேப்பெண்ணெயிற்காய்ச்சி கொஞ்சம உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலினுந்தடவத்தீரும.

சன்னி-௧௩-க்கும் வாதம்-௮௰-க்கும தேற்குடவ

விஷமுஷ்டித் தயிலம.

எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணெபசு நெய்சிற்றாமணக்கெண்ணெ வகைக்கு படிக்கு அமுக்கரா நொச்சி வாதை புளி மாவிலங்கு

தழுதாழைகுன்றிமணி தழற்கொடிமுன்னை சிற்றாமணக்கு இவைகளினிலை எருக்கம்பூஇஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முருங்கப்பட்டைகொடிக்கள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குகுறுணி ஒருபாண்டத்திலிட்டு ஏலம் சந்தனம் சதகுப்பைதகரம் மதூரம்இந்துப்பு கொடிவேலி திப்பிலிஅரத்தை இலவங்கம்தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சிஎட்டிவிரை விராலிவேர்வகைக்குப்பலம்-௬ இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்காச்சிவடித்து வுடம்பிற்றடவத்தீரும்.

சன்னிவலிப்பு சயித்தியம் வாதசூலைக்கு

அஞ்செண்ணைத்தயிலம்.

வேப்பெண்ணைபடி-வ புங்கெண்ணைகுறாக்கெண்ணை புன்னையெண்ணை இலுப்பெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சவ்வீரம் விராகனிடை-உ௦ சூடன்விராகனிடை-௬ பொடித்துப்போட்டு ஒருசாமம் மைபோலரைத்துக் கொள்ளவும்-உ௰ கோழிமுட்டையை சுடுதண்ணிபிற்போட்டு அவித்துத்தோல் வெடித்தவுடன் எடுத்து மஞ்சட்கருவை ஒருசட்டியிற்போட்டுக் கருகும்படி இருப்புக்கரண்டியினாற்கிண்டிக் தயிலத்தைபிழிந்துகொள்ளவும் அப்பால்கோழிமுட்டைத் தோலுகளையும் ஒருபிடிநீர் மேல்நெருப்புச்சமூலத்தையுமரைத்து எண்ணெயிற்கலக்கி காய்ச்சி வடிகட்டிக்கொள்ளவும் அப்பால்இம்மூவகைகளையும ஒன்றாய்கலந்து சீசாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருகாசிடை ஆறுபோது கொடுத்து கைஎண்ணெயக் கையில்தொட்டு நெருப்பில் வெதுப்பித் தேகமெங்கும் முறுக்கிக்கடவிவரவும் புளிபுகையிலை காப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவும் சிமலில்மட்டுந்தடவினால் பத்தியமில்லை.

சன்னிவலிப்புதோஷம் பட்சவாதம் நரம்புத்திமிர்வாதம்

வாயுவுக்கு விஷமுஷ்டித்தயிலம்.

எட்டிப்பழச்சாறுபடி-அ முருங்கைவேர்வேலிப்பருத்தி எலுமிச்சம்பழம் சிற்றாமணக்கிலை வெதுப்படக்கி புளியிலைவுகாயிலை இஞ்சிமருதோன்றிங்கங்குப்பிவாதமடக்கி முடக்கொத்தான்இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-ச அதிமதுரம் கோஷ்டம் வெள்ளுள்ளி தேவதாரம்வசம்பு இந்துப்புகொடிவேலிவேர் சதகுப்பைஓமம்திரிகடுகுகடுக்காய் வகைக்குப்பலமரை இவைகளைஷ சாரிலரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால்-ச நெய்படி-உ சிற்றாமணக் கெண்ணைபடி-ச நல்லெண்ணைபடி-அ ஒன்றாய்கலந்து எரித்துப் பதத்தில் வடித்து மேலிற்பூசத்தீரும்.

சன்னிபுறவீச்சுக்குத்தயிலம்.

கருஞ்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்புஓமம்மனோசிலை வெள்ளைபாஷாணம் கெவுரிபாஷாணம் கெந்தகம்வீரம் இவைகளை மடற்கன்னிபால் விட்டரைத்து பின்பு வேப்பெண்ணெயில் அரைத்து வெள்

ளைத்துணியில்வடிகட்டிச் சுடர்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடை உள்ளுக்கு கொடுத்து மேனிலும்பூசத்தீரும் புகையிலை தள்ளவும்.

சன்னிசுரத்திற்கு மதுராதித்தயிலம்.

அதிமதுரம்வேப்பம்பட்டை விராலித்தோல் வேட்டைத்தின் திராயவேர் ஊமத்தின்வேர் சுன்றிவேர்மேனிவேர்இந்துப்புவகை க்குவிராகனிடை-க ஆடாதோடைச்சாற்றிலரைத்தொருபடிநல்லெ ண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்காசசிவடித்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேனிலும்பூசத்தீரும்.

மருக்காரைப்பழத்தின் விரையிலிருக்கிறபிசின் ஒருபயறுபிர மாணமெடுத்து வெள்ளைச்சாரணை வேளைவெற்றிலை இவைகளைகசக் கிசாறுபிழிந்து இதில்அந்தப்பிசினை யுரைத்துக்கண்ணிற் போட தீரும்.

சுக்குமிளகு திப்பிலிகடுக்காய் தான்றிக்காய்பெருங்காயம்சம ன்கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அரைத்துக்கயிறுசெய்துவெந்நீ ரிலாவது நொச்சியிலைசாற்றிலாவது வுரைத்து கண்ணிலிட்டதீரும்

லிங்கம்பெருங்காயம் திப்பிலிமிளகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைமேனிசத்திச்சாரணை எலுமிச்சம்பழம் இ வைகளின்சாற்றில் வகைக்கொருசாமம் ஆட்டிக்கயிறுசெய்துசந்தி சுரதோஷத்திற்கு மூலைப்பாலிலாவது ஷைசாறுகளி லெதிலாவது வுரைத்துபோடத்தீரும்.

திரிகடுகுவெள்ளைக்காக்கணன்வேர் இவைகள்சமமாய் முலைப் பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்து வெற்றிலைசசாற்றி லுரைத்துக்கண் ணிற்றீட்ட சன்னிபேய்விஷம் ஓடும்.

சுக்குகடுக்காய்திப்பிலி சாதிக்காய்வாய்விளங்கம்சாரணைவேர் காசிக்கட்டி மனோசிலைதுத்தம் மிளகுதேற்றுவேர் வகைக்குவிராக னிடை-உ ஷை இருவகைவேர்கள் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்துசே ர்த்து எலுமிச்சம்பழம் குப்பைமேனியாந்தகரை இவைகளின் சாற்றில் மைமபோலரைத்துக் கயிறுசெய்து கொண்டு சன்னிதோ ஷம்நேத்திரவாயுவுக்கு எலுமிச்சம்சாற்றிலும் பூதபசாசு விஷத் திற்குத் தண்ணீரிலும் அல்லது குப்பைமேனிச் சாற்றிலும வெள் ளெழுத்திற்கு முலைப்பாலிலும் வுரைத்துப்போடத் தீரும்.

திப்பிலிதுருசுதுத்தம் கிராம்புசுக்கு திப்பிலிமூலம் புருவெச் சம்குந்தல்வெண்மலர் கோழிவெண்மலர் மேனிவேர்சாரணைவேர் சாதிலிங்கம்வகைக்குமஞ்சா-உ சுத்திசெய்தசெயபு அரப்பொடிக முஞ்சு-கஉ இவைகளை எலுமிச்சம்பழம் மேனி தும்பை வெற்றிலை இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொருசாமமாட்டிக் கயிறுசெய்துசன் னி-கங-க்கும் விஷத்திற்கு மேனிச்சாற்றிலாவது வெற்றிலைசாற் றிலாவது முருங்கப்பூச்சாற்றிலாவது வலிப்புக்கு இஞ்சிச் சாற்றி லாவது பித்தப்பிதற்றலுக்கு தும்பைச்சாற்றிலாவது வுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டத்தீரும்.

புங்கு சங்குபுடல் அத்தி அகத்தி பேயப்பீர்க்கு பேய்ச்சுரை கா ரைதில்லை மகிழ்புல்லாமணக்கு மிளகு நேர்வாளம் இவைகளின் வித்து க்களை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் வெள்ளாட்டுப்பாலிலும் ஆட்டிக்க யிறுசெய்து வெற்றிலைச் சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிடச் சன்னி குமர கண்டன் வலிப்பு மயக்கம் விஷம் பேச்சுரம் பயித்தியம் தீரும்

திப்பிலி இந்துப்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஆவின்வெண்ணெயில ரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்

மேற்சொல்லிய கலிக்கங்களினால் கணசிவந்து கடுப்புக்கணடால் சீரகத்தைப்பொடித்துக் கற்றாழஞ்சோற்றில் போட்டுப் பிசைந்து துணி யில் முடிந்து கணணில் பிழியத்தீரும் கணணில் வேதனையானால் தயி ருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டவும்

சன்னி வலிப்புக்கு ஆக்கிராணம்

ஒருமுட்டைச் சாம்பலில் எருக்கம்பாலை ஏழுதடவை பிசறி யுலர் த்தி அதற்கு நாலிலொன்று மிளகை வறுத்துப் பொடித்துக் கூட்டிநா சியிலேற்றத்தீரும்

சன்னிவாதத்திற்கு ஒத்தணம்

கொப்பரைத் தேங்காய் 5 வெள்ளைப்பூண்டு பலம் 2 வேப்பமுத்து படி அரை இவைகளை யொன்றாக யிடித்துப் பொட்டணங்கட்டிவேப் பெண்ணெயைகொதிக்கவைத்து அதில் அந்தப் பொட்டணத்தைத்து வைத்து வெப்பத்துடன் உடலாதிபந்தமும் ஒத்தணஞ்செய்யதீரும்.

காணம் இலுப்பைப்பிணாக்கு மஞ்சள் எருக்கம்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய் வறுத்து துணியில் முடிந்து சூட்டுடன் ஒததணஞ் செய் யத்தீரும்

சன்னிக்குப்புகை.

அரிதாரம் குங்கிலியம் சாதிலிங்கம் நவாச்சாரம் மிளகு கருஞ்சீர கம் கார்கோலரிசி சாம்பிராணி வகைக்குவிராகனெடை 1 இவைகளைக் குப்பைமேனிச் சாற்றிலரைத்துச் சீலையில் வூட்டித்திரித்து வேப்பெண் ணெயிற்றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற புகைபிடிக்கத்தீரும்

சன்னி தலைவலிக்குப்புகை

பெருங்காயம் ஓமம் சுக்கு சாம்பிராணி மிளகு தாராம் சிற்றரத் தை கழற்சிப்பருப்பு சீரகம் லிங்கம் இவைகள் யோர்நிறையாய் எருக்கம் பாலிலரைத்துத் துணியிற்றடவி திரியுருட்டி நாசியிற் புகைப் பிடிக்கத் தீரும்

சன்னிபதின்மூன்றுக்கும் புறவீச்சு உள்வீச்சுத்தீரும் லிங்கமாத்திரை

துருசு பொரிகாரம் துத்தம்வகைக்கு திரிவிராகனிடை இவைகள் யெருக்கம்பால் விட்டரைத்து எட்டுவிராகனிடை லிங்கத்தைக் கவசஞ் செய்து அதின்மேல் கரித்தப்பை மேற்படி பாலிலரைத்துக் கவசஞ்செ ய்து அப்பால் புற்றுமணணை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி

இரண்டுபடி மணலுக்கு மத்தியில்வைத்து எட்டெருவில் புடம்போடவும் இந்தப்படி மூன்றுதபா புடம்போட்டுக் கவசம்நீக்கி லிங்கத்தைக் கோலத்திற்கழுவி அதினுடனே சுத்திசெய்து பொரித்த வெங்காரம் விராகனிடை ஒண்ணைக்கூட்டி முலைப்பாலிலுரைத்து ஒருசுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு இஞ்சிச்சாற்றில்ஒருண்டை வீதம் ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம்இச்சாபத்தியம்

சன்னி பதின்மூன்றுக்கும் விஷசன்னிக்கும் தோஷத்திற்கும்
கெவுரிமாத்திரை

சுத்திசெய்தகெவுரி பூரம் கஞ்சா கோரைக்கிழங்கு வெடியுப்பு அதிமதுரம் அக்கராகாரம் கர்க்கடகச்சிங்கி வகைக்கு விராகனெடை 1 எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் இஞ்சிச்சாற்றில் நாலுசாமமும் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமமும் அரைத்துக்கொடுக்க சன்னி பதிமூணு தீரும் விஷசன்னிதோஷத்திற்கு அதற்குரிய அனுபானங்களிடத் தீரும்.

சீதசன்னிக்கு அறிவானந்த வயிரமாத்திரை

வெங்காரம் அயபற்பம் அரிதாரம் கருவங்கபற்பம் வெள்ளைவெங்கபற்பம் இரசம் ஜாதிலிங்கம் தாம்பரபற்பம் இவைகள் யோர்நிறையாய்த் திரிபலைக்கியாழத்தில் 4 சாமமாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிற் போட்டுத் தீபம்போல் முனுசாமம் எரித்துக் கல்வத்திற்கொட்டி ஒருசாமம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து அனுபானத்தில் ஒருஉண்டைவீதம் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியம் தினைக்கஞ்சிக் கொடுக்கவும்

கண்டகுச்ச சன்னிக்கு மாத்திரை.

கெந்தகம் சூதபற்பம் வெங்காரம் வெள்ளவங்கபற்பம் கருவங்கபற்பம் லிங்கம் இவைகள் யோளமாய்த் திரிபலைக்கியாழத்தி லரைத்துலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து ஒருசாமமெரித்து ஆற்றிக் கல்வத்திட்டுவெள்ளாட்டு பித்தாலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றில் கொடுக்கவும்

சன்னிமுதலானதற்கு ஆனந்தவயிரவன்.

நாவிக்கிழங்கு சூதம் மனோசிலை கெந்தகம் ஜாதிலிங்கம் வெங்காரம் இவைகள் சமமாய் நிமபப் பழச்சாற்றிலரைத்துச் சிறுபயறளவு உண்டைசெய்து சன்னிக்கு முலைப்பாலிலும குளிர்சுரத்திற்கு இஞ்சிச்சாற்றிலும கொடுக்கத்தீரும

சன்னி தலைவலிக்குமாத்திரை.

நற்சீரகம கருஞ்சீரகம அசமதாகம் திப்பிலிகிராம்பு வசுவாசி அதிவிடையம மனோசிலை பெருங்காயம அதிமதுரம வாய்விளங்கம வேர்க்கொம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கழற்சிலைச்சாற்றில் மைபோலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றில் ஒருஉண்டைகொடுக்கச் சன்னிதீரும நொச்சிச்சாற்றிலிட தலைவலிதீரும

மிருத்துவாதசன்னி முதலான வாதசன்னிகட்கு
மாத்திரை

முத்து அதிமதுரம பவளம கலைக்கொமபு திரிகடுகு முந்திரிகைப்பழம தாமபிரபஸ்பம திரிபலை வசமபு பூநாகம லிங்கமமுசுறுமுட்டை கோரோசனை ருத்திராட்சம நல்லபாமபுக்கண்டம இரசபற்பம கருநாவிக்கிழங்கு கருங்குங்கிலியம வெள்ளைக் குங்கிலியம சூடன் பூலாவேப்பட்டை செஞ்சந்தனம வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு 1 இவைகள் முட்டைத்தயிலத்திலும எலுமிச்சம பழச்சாற்றிலும அரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது ஒருஉண்டையை உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும

சன்னிபதின்மூன்றிற்கும ஆனந்தவயிரவன்

இரதபற்பம் சொர்ணபற்பம் வகைக்குக் கழஞ்சு1சங்கு கெந்தகம் முத்து வகைக்குக்கழஞ்சு 2 வெங்காரம் கழஞ்சு அரை கொடுவேலிவேர்க்கியாழத்தில் இரண்டுநாள் விடாமலரைத்து உண்டை செய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒருபாண்டத்திற் குறுணி உப்பிட்டு அதின் மத்தியில் வைத்து மேலும் குறுணி உப்பும்போட்டு நாலுசாமமெரித்து நன்றாய் ஆறினபின் யெடுத்து நாலுகுன்றியிடை பற்பமும் பத்து மிளகையும் பத்துத்திப்பிலியையும் வெதுப்பிப் பொடித்த தூளும் அரைக்காற்படி இஞ்சி சுரசத்தில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் இவைக ளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சன்னி பதின்மூன்றுக்கும் மாத்திரை.

காந்தகம் சூதம் கெந்தி மனோசிலை செம்புப்பற்பம் லிங்கம் வகைக்குப் பலம் பத்து பெருங்காயம் பலம் பத்து வெள்ளுள்ளி பலம் 1 இவைகளைக் குமரிச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிக்குப்பியிலடைத்து வாயைமரக்காலால்மூடி வலுவாய்ச் சீலைமண்செய்து மணல்மேல்வைத்து முத்தீயுல் மூன்றுநாளெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் அதில் திப்பிலிமூலம் சாதிபத்திரி கடுகுரோகணி வகைக்குப் பலம் கால்விதங்கூட்டி வெண்கருவா லாட்டிக் குன்றிபோற் குளிகைசெய்து முள்ளிச்சாற்றிற் கொடுக்க சந்நிபதின்மூன்றுந்தீரும்

சந்நி சுரதோஷத்திற்கு இரசசெந்தூரம்.

வாலைரசம் கழஞ்சு ஏழும் கெந்தகம் கழஞ்சு பத்தும் ஒன்றாய்த் தெரிந்தித்து ஏழுசீலைமண்செய்தற் குப்பியிற்பாதிவரைபோட்டுமரக்காலால் மூடி ஒருசட்டியில் 4 விரற்கடை மணல்கொட்டி அதன்மேற்கும்பிவைத்துக் கழுத்துவரைமணல்கொட்டிமூடி முத்தீபம 6 சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிடத் தீரும்.

சகலசன்னி சுரம் தோஷம் வலிப்பு இளப்பு
இவைக்கு பூபதிமாத்திரை

லோகம் காந்தம் தாம்பிரம் அப்பிரகம் வெள்ளிசொர்னம் வங்கம் வெண்கலம் பித்தளை இவைகளின் பற்பங்கள் யோர்நிறையாய்க்கு ம

ரிச்சாற்றிலும் நாலுசாமமாட்டி நிழலிலுலர்த்தி முன்போற் குப்பிக்கேற்றி 12 சாமமெரித்து நீபாற்றியெடுத்து வைத்துக்கொண்டு திரிகடுகுப்பொடியும் தேனுங்கூட்டி மத்தித்து அதில்பணவிடை வைத்துக்கொடுக்கத்திரும்

கரும்பு இளநீர்ச்சர்க்கரை பால்தயிர் மோர் கூட்டிப் பத்தியங்கொள்ளலாம் உப்புப்புளிதள்ளவும்

காக்கைவலிப்புக்குணம்

பித்தம் சரீரமெங்கும் பாய்ந்து சித்தங்கலங்கிப் பிரக்ஞைபற்றழியங்கி காகநை உதட்டை நாசியை விழியை புருவத்தைச் சேர்த்திழுத்து வலிப்புக்கண்டு அவயவங்கள் வுதறி கூலமலக்கக் கீழேதள்ளும் வாயில் வெணணுரை தள்ளும் மேற்சுவாசம் வாங்கும்

நிவர்த்தி

காட்டாமணக்கு பிடமி நிலவாகை நொச்சி ஆடாதோடை சங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு ஆவியசிங்கி முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கைப் பொடுதலை புளியிலை கருநொச்சி இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்சம்பழம்நெல்லிக்காய் இஞ்சி இவைகளின் சாறுவகைச்குப்படி கால் மிளகுதிப்பிலி செவியம் சித்திரமூலம் தேசாவரம் நற்சீரகம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி அதிமதுரம் கோஷ்டம் சுக்கு காந்தகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குவிராகனிடை 5 கிட்டம் அதப்பொடி பூண்டு கடுக்காய் வகைச்குப்பலம் 1 பேய்புடல் பலம் 2 சாதிக்காய் கிராம்வகைக்கு விராகனிடை 2 சாபத்திரி விராகனிடை 1 அரைத்துப் போட்டுகாச்சிக்குறுகி வருகிறசமயத்தில் சர்க்கரை விராகனிடை முப்பது தேன்படி அரை கூடவிட்டுக்கிளடி லேகியம்செய்து கொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலம் இருபோது தேனில் அனுபானம் பணணக்கொள்ளத்திரும்

நல்லெணணெங் படி 1 பெலுமிச்சம் பழச்சாறு குறுணி பாணடத்தில்விட்டு யெரித்து நீர்வற்றி வரும்பொழுது பூநாகம் ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் கூடப்போட்டு பதம் வரும்பொழுது வேப்பம் விரைப்பருப்பு குங்கிலியம் மஞ்சள் கம்பிப்பிசின் கொன்றைப்பிசின் வகைக்குவிராகனெடை மூணு பொடித்துப்போட்டு உள்ளுக்குக் கரணடிநிறைகொடுத்து மேலிலும் பூசத்திரும்

தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூ சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுகு ஓமம் தேவதாரம் ஆனைத்திப்பிலி அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம் 10 இவைகளைக் குழித்தயிலம் இறக்கி உள்ளுக்குக் கரணடிநிறைகொடுத்து மேலிலும் பூசத்திரும்

முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் பொன்முசுட்டை வேர்முசுமுசுக்கைவேர் பேய்ப்புடல் இலுப்பைப்பூ சமன்கூட்டி இதற்குநாலி லொன்றநேர்வாளம் கெந்தகம் அரிதாரம் ஓர் நிறையாய் சேர்த்து வலியன் பி

த்திலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அடைத்துக் குன்றியிடை வுண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு வொருவுண்டை தேனிலாவது சீனியிலாவதுகொடுக்கத்திரும்

காட்டுக்காகத்தை அறுத்து இறகுசூரல்குடல் தலைகால்போக்கிவயிற்றைக்கீறி சுக்குமிளகு சீரகம் கல்லுப்பு இந்துப்புபொட்டிலுப்பு இவைகளை வகைக்குவிராகனெடை இரண்டுபொடித்து மேற்படிகாகத்தின் வயிற்றில்வைத்துத்தைத்து ஒருபடிசாராயத்திற்போட்டு வெந்தபின்பு மருந்தையெடுத்து மைபோலறைத்து பாக்களவு ஏழுநாளுண்ணத்தீரும் உப்புபுளிதள்ளவும்

குதிரைவலிப்பின்குணம்

கண்ணும்புருவமுங்கதித்திருக்கும் காலும்கையும் ஒருபக்கந்திருதிவலிப்புக்காணும் வாயில்வெண்ணுரைதள்ளும் விழிகண்ணைப்பார்த்து நிற்கும் அவயவங்கள் தீப்போற்காந்தும்வுடல்படபடபடத்துநடுக்கும் நெஞ்சிற்கபங்கட்டும்

பரிகாரம்

வெங்காரம் வுள்ளிநேர்வாளம் மிளகுசுக்குதிப்பிலி கடுகுபெருங்காயம் நற்சீரகம்வெந்தயம் கெந்தம்வசம்பு வெளிச்சிப்பிசின் சீனிக்காரம் அசமதாகம் துருசுச்செந்தூரம் குதிரவாலி அவுரிகுருந்து நொச்சி ஆடாதோடை குருந்தொட்டிமுருங்கை நாதுளைவேள் வேல்சாரணைகொடுவேலி இவ்வகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பல கால்வீதம் இடித்து ஒருபடிவேப்பெண்ணையிற் போட்டு வடித்துவுள்ளுக்கு ஒருகாசிடை கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்

சுக்குமிளகு திப்பிலி இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி நேர்வாளப்பருப்பு வசம்பு இவைகள்யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊரவைத்தரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலுறைத்துக் கண்ணிலிடகுதிரைவலிப்புசந்நிவாதவலிப்புத்திரும்,

குமாகண்டவலிப்பின் குணம்.

கண்ணும்வாயும் கோணும் காலும்கையும் ஒருபக்கம்விட்டுவிட்டுவலிப்பெடுக்கும் சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் எமக்கோட்டாலைபோல் வருத்தப்படுத்தும் மூர்ச்சைகாணும்.

பொன்முசுட்டைவேர் . சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு இரசம் கெந்தகம் இவைகள் யோர்நிறைபாய் வில்வயிலைச்சாற்றுலரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் வுருட்டி னிழலுலர்த்திக்கொண்டு மிளகு தக்காளிச்சாற்றில் கொடுக்கத்திரும்.

முயல்கண்டவலிப்பின் குணம்.

வாயால்மண்ணைக்கவ்வும் நுரைதள்ளும் விழிவிட்டுஞ் சோர்ந்துநட்டவாய்னிற்கும் துள்ளத்துள்ளவலிக்கும் தோன்மார்வலித்துக்கூட்டிச் சுருக்கிவிக்கும் ரோபம்துாபாம்மிகும்.

பரிகாரம்.

முசலிரத்தம் வேப்பெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அறை பெருங்காயம் ஆனைத்திப்பிலி கல்மதகுறாசாணி ஓமம் புனலித் தண்டு அழிஞ்சிலை நொச்சிவேர் திந்திக்கத்திரிபழம் இவைகள் யோர் நிறைபாய்ச் சிதைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வுள்ளுக்குங்கொடுத்து மே லிலும் பூசத்தீரும்.

வுட்குத்து புறவீச்சு காக்கைவலிப்பு குமரகண்டன்
முயல்கண்டன் குதிரைவலிப்பு முதலான வலிப்புகளுக்கும்
சன்னிகட்கும் தயிலம்.

சுக்கு கழஞ்சு 4-சிதைத்து நாலுபடி கண்ணியிற்போட்டுக் காற் படியாய் வற்றவைத்து அதில் இஞ்சிச்சாறுபடி ௨ அண்டத்தயிலம் வெள்ளுள்ளித்தயிலம் வேப்பெணணெய் வகைக்குப்படி ௨ மயிற்பீலி ஆகாசத்தாள் பூநாகம் கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு (1) அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து வுள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூ சிகாதிலடைத்து நாசியிலும் நசியமிட மேற்படி வியாதிகள்நீங்கும்.

காயம்வுள்ளி வசம்புதாரம் செவுரிக்காரம் கரியபவளம் மஞ்சள் சித்திரமூலம் மாவிலிங்கைப்பட்டை வாகைப்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை சிறுகுரிஞ்சாவேர் எருக்கம்வேர் புங்கம்வேர் முருங்கைவேர் மல்லிகைவேர் சதரகள்ளிவேர் மரமஞ்சள் நெரிப்ரிசிப்பால் வகைக்குப் பலம் (௨) வீதமிடித்து இரண்டுபடி அஞ்செண்ணெயிற்போட்டு அண்டைத்தயிலம் படி அரைக்கால்கூடவிட்டுக் காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூச மேற்படி வியாதிகள் நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

அவரி வசம்பு வுள்ளி இவைகள் பொன்றுப்ச்சிதைத்து நாசியில் நசியஞ்செய்ய மேற்படி வியாதிகள் மாறும்.

ஒட்டைபலம் 2-கழற்சிப்பருப்பு பலம் 1-கடுக்காய் பலம் அரை எள்ளுபலம் அறை இவைகளை யறைத்துக் கழற்சிப்பிரமாணம் வேப்பெண்ணெயிலாவது கொடுத்துப் பத்தியம் வெங்நீரும் அன்னமுங்கொடுக்கநீங்கும்.

காக்கைவலிப்பு முயல்வலிப்பு குமரகண்டவலிப்பு முகவாத
சன்னிதோஷம் வுட்குத்துபுற வீச்சுவாதம் வாயுபாரிசமாய்
பக்கவாதம்யிளம்பிள்ளைவாதம் அண்டவாதம்
மண்டைக்குத்துவலிபீ நிசத்திற்கு.

நல்லெண்ணெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் இலுப்பையெண்ணெய் வேப்பெணணெய் புங்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி இரண்டு தழுதாழை காட்டாமணக்கு நாயுருவி தைவேளை குப்பைமேனி மாவிலங்கு வேம்பு புங்கு வெணணொச்சி தூதுளை கண்டங்கத்திரி குருந்து சாறுவாளை

சங்கு கொடுவேலக்கடம்பு சடச்சிரண்டு அவுரிமருக்காரை எருக்குபுளி முருங்கை வெள்ளைச்சாரணை மருதோன்றி காட்டுமல்லிகை ஊமத்தை உத்தாமணி கழற்கொடிமிளகரணை திரிகுகள்ளி குமிழ் அமுக்கறா பிரப்பங்கிழங்கு குன்றி எட்டிவெட்டாலை கடம்புசிங்கி இலுப்பை மேயபுல் அருவி ஆயில் இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம் (10) இடித்து 8 மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து கொழம்படி 6-பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு 4-ஒன்றாய்கலந்ததில் திப்பிலிமூலம் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அரசதை தாளிசபத்திரி சுக்கு கண்டதிப்பிலி குராசாணி ஓமம் கருஞ்சீரகம் கிராம்புகுக்கில் சதகுப்பை கல்விராஞ்சிப்பழம்சிறுதேக்குபெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி இஞ்சி தெளிச்சிப்பின் சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் வகைக்குப்பலம் அறைவீதம் வெள்ளாட்டுநீரில் அறைத்துப்போட்டு மயிலிறகு பலம் அரை கூடப்போட்டு எரித்துப்பதத்தில் வடித்ததில் சாதிலிங்கம் கஸ்தூரிபுகையூரல்வகைக்கழஞ்சு 2-வேதித்துப்பொடித்து அண்டைத்தயிலம் வெள்ளுள்ளித்தயிலம் முசுறுமுட்டைத்தயிலம் வகைக்குப்படி ௨ விட்டு விரவி ஒருகாசிடைவீதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்திரும் புளிபுகையிலை தள்ளவும் உப்புவறுத்துக்கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குழந்தைகளுக்குக் காணும் வாய்வு குமரகண்டவலிப்புக்கு
எண்ணெய்.

ஒருபடிவேப்பெண்ணெயிற் நெய்க்கொட்டான் பழம் மயிலிறகு வெள்ளுள்ளி வசம்புவகைக்குப்பலம் 1-தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்திரும்.

சன்னிரோகப்படலம்-முற்றிற்று,

உ

கடவுள் துணை.

மூலரோகப்படலம்.

அதாவது ஆசனவழியால் கனலேறி துவாரப்பட்டு ஒன்பது விதமான மூலத்தையும் பற்பல வியாதியையும் பிறப்பித்தலாம்.

மூலம்வருங்காரணம்

காயத்தில்மூலங்கண்டவிதங்சேளு
பாவொத்ததிபனம்பரிந்தேயடக்கினும்
மாமைமயக்கமலத்தையடக்கினும்
ஓயிற்றகுண்டலிக்குன்புகும்வாயுவே.

மூலத்தின் விபரம்.

உள்மூலம் பிறமூலம் இரத்தமூலம் சீழ்மூலம் மூலபாண்டு முளைமூலம்வாதபித்த சிலெத்மமூலம.

உள்மூலக்குணம்.

அபானத்துள் தசைபோல் வளர்ந்திருக்கும் மலத்தையிறுக்கும் மந்திக்கும் இரத்தம் மலத்தில்விழும் இடையிடையில் வயிறுவலிக்கும் பலங்கெடும் தேகம்வரளும் நிவர்த்தி.

நன்னாரி முக்காவேளை சிராசெங்கழுநீர் வோரிலைத்தமாரை மருள் காட்டுக்கரணை வெருகங்கிழங்கு இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பல மூன்று மிளகு திப்பிலி நற்சீரகம் அக்கிராகாரம் அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் இலவங்கம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி குராசானி வோமம் வகைக்கு விராகனிடை 6-சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை 2-சாதிபத்திரி விராகனிடை 1-லவங்கப்பட்டை பலம் 1-இவைகளை பிடித்துச் சூரணஞ்செய்துகொண்டு நேரம் ஒன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபோது 12-நாள்கொள்ள உள்மூலம் கிராணிமூலக்கடுப்புந்திரும் பத்திமகைப்பு புளிப்புதள்ளவும்.

திப்பிலி பலம் ௰ அரைத்து அரைக்காற்படி கோதும்மைமாவிற் கலந்து திருகுகள்ளிபை நறுக்கி ஒரு பாணடத்திற்போட்டு இரண்டு படி தணணீர்விட்டு மேடுகட்டி அதின்மேல் மேற்படி மாவைவைத்துப் பிட்டவித்து நல்லெணணையும் வெல்லமுங்கலந்து ஏழுநாள் சாப்பிடத்திரும்.

முள்ளிவேர் பிரணடைவேர் கற்றாழைவேர் கடுக்காய் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூணடு இவைகளை யோர்நிறையாய் அரைத்து புளித்த மோரிற்கரைத்துக்கொடுக்கத்திரும்.

பிறமூலக்குணம்.

அஸ்தியில் அனலேறி பலனவாழிற் கத்திபோற்சதைவளர்ந்து உளும்புறமுமாயிருக்கும் அபானங்கடுக்கும் தினவெடுக்கும் உதிரம் விழும். நிவர்த்தி.

காட்டுக்கரணை னிலப்பனை புளிபமடல் வெருகங்கிழங்கு மணிப்பிரணடை அப்பைகோவை அமுக்கறுமருள் இவைகளின் கிழக்கு வகைக்குப்பலம் 5-சித்திரமூலம் பலம் 2-மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் அசமதாகம் கடுகுரோகணி இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு கருஞ்சீரகம் காந்தம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை 5-பெருங்காயம் விராகனிடை 4-சாதிக்காகிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை 2-சாதிபத்திரி விராகனிடை 1-வெள்ளைப்பூணடு பலம் 1-இவைகளை பிடித்துச் சூரணஞ்செய்துகொணடு வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாண இருநேரமும் அரைமணடலங்கொள்ளப் பிறமூலமுளைகளையும் சகல முலவாயுந்திரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்புதள்ளவும்.

சீழ்மூலத்தின் குணம்.

தேகத்திற் அக்னியதிகரித்தால் அடிவயிறு நொந்து புணணிச் சீழ்தோன்றி மலத்துடன் சிறுத்திறங்கும் அபானங்கடுக்கும் மயக்கங்காணும் வாயு அதிகரிக்கும்.

வேறு.

மலங்கழியும்போது அபானமெரிந்து சீதமும் இரத்தமும் விழும் நாபியைச்சுற்றி வலிக்கும்

நிவர்த்தி.

ஆவின்நெய்படி ௰ சென்னம்பூச்சாறுபடிஅரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மாதுளத்தோடு மருட்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு கறிகரணைக்கிழங்கு செஙகத்தாரிபட்டை ஆவாரம் வேர்ப்பட்டை புளியவிரைத்தோல் ஆவாரையரிசிகளுக்குப் பாக்கு வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் நற்சீரகம் விளாம்பிசின் காசுக்கட்டி வால்மிளகு வகைக்கு விராகனெடை 6 ஏலம் விராகனெடை 1 லவங்கப்பட்டை பலம் 1 கிராம்பு ஜாதிக்காய் வகைக்கு விராகனெடை 2 சாதிப்பத்திரி விராகனெடை 1 இவைகள் ஆவின்பாலிலறைத்துப்போட்டுச் சர்க்கரை பலம் 1 ஒன்றாய்க்கலந்து லேகியஞ்செய்து நாழிகை யொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இருத்து எட்டுநாள்கொள்ள இரத்தமூலம் சீழ்முலம் கடுப்பு வாய்வு திரும் பத்தியம் கைப்பு புளி தள்ளவும்

ஈருள்ளி பலம் 5 சிறு அறிந்து பன்றிநெய்யிற் பொறித்து 5 நாள் கொடுக்கச் சீழ்முலந்திரும்

காரெள்ளு கடுகு திப்பிலி சுக்கு வகைக்குப் பலம் 1 இவைகள் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் இருபோது 5-நாள் கொள்ளத் திரும்

இரத்தமுலக்குணம்.

தொப்புளைச்சுற்றி வயிறுவலித்து நொந்துரத்தம்விழும் முலம் வெளியிற்றள்ளும் மலஞ்சிக்கும் அடிவயறுயிறையும்கைப்பையும்புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் அன்னஞ் செல்லாது உடல் வெளுததுவற்றும் அபானங்கடுத்தெரியும் வெப்புதோன்றும்

இரத்தமுலப்பாண்டுக்குணம்

பித்தம் வுடம்பெங்கும் பாய்தலால் தேகம் வெளுத்து ஊதும் மந்தம் இரத்தம் உருண்டு திரண்டு வயிற்றில் தங்கி பிதிர்போல் மிக விழும் தொப்புளைச்சுற்றி வலிகாணும் மேல்முச்சு இளைப்புகாணும் அடிவயிறு இரையும் மலஞ்சிக்கும் அன்னஞ் செல்லாது கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் இதை இரத்தமுல பாண்டென்று சொல்லப்படும்

கையாந்தகரை பொடுதலை புளியிலை நீர்முள்ளி நொச்சி முசுமுசுக்கை முடக்கொததான் சங்குப்பு பிரமி நெல்லிக்காய் காட்டு மல்லிகை எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி ௰ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு திப்பிலி செவியம் தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி நற்சீரகம் காந்தம் அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை 5 அரப்பொடி கிட்டம் வகைக்கு விராகனி

டை 1 சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை 2 ஏலம் கோஷ்டம் குராசாணி ஓமம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை 3 சாதிப்பத்திரி விராகனிடை 1 லவங்கப்பட்டை கடுக்காய் வகைக்குப் பலம் 1 அரைத்துப்போட்டு குறுகி வரும்போது ஆவினெய் தேன் வகைக்குப்படி வ சர்க்கரை பலம் 3 இவைகள் கூட்டி லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரண்டுவேளையும் தேனில் மத்தித்துக்கொள்ள இரத்தமூலம் மூலபாண்டு பித்தபாண்டு விஷபாண்டு காமாலை சோகை குன்மம் வாயும் திரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

சருள்ளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி அரை ஆவினெய் படி வ அதிமதுரம் பலம் 1 இவைகளொன்றாய்க்கலந்து அதில் ஷை பால் விட்டறைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒரு கரண்டி விகிதம் இரண்டு நாழியும் 5 நாள் சாப்பிட சீழ்மூலம் இரத்தமூலம் திரும் பத்தியம் உப்பு புளி தள்ளவும

திரிகடுகு கோஷ்டம ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் வெளிமைச் சர்க்கரையும முந்திரிப்பழமுங்கூட்டி ஆவினெய் விட்டு லேகியஞ் செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம இரண்டுநாழியும 5 நாள் கொடுக்கத்திரும

நாயுருவி யிலையைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து நல்லெண்ணெயிற்குழைத்து இருநேரம 7-நாள் கொடுக்கத்திரும இவ்விரண்டும இச்சாபத்தியம

வாழைப்பூதைத்துக் காற்படி சாறுபிழிந்து இதில் விலாமிச்சம பாக்களவு அரைத்துப்போட்டுக் கொடுக்க இரத்தக் கடுப்புடனே திரும.

ஒரு பீங்கானில் வெண்சர்க்கரை பலம அரை ஆவினெய்ப்படி மரகாணி எலுமிச்சமபழச்சாறுபடி அரைவீசம விட்டு மெழுகாகுமவரை பளிங்குத்தாலறைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் சாப்பிட இரத்தம விழுதல் திரும

புரண்டை கொழுந்தையரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பி யுண்ணத்திரும

சுக்கு திப்பிலி ஓமம தேசாவரம அதிவிடையம காயம பெரியகரம கோஷ்டம சாதிக்காய் கிராமம இந்துப்பு குராசாணிவோமம வெந்தயம விலாமிச்சம வசம்பு சுட்ட சாமபல் அபின் வகைக்கு விராகனிடை 2 காட்டுக்கரணை கறிக்கரணை புளிகரணை வொகங்கிழங்கு மருள்கொடிவேலி இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம 3 வெள்ளுள்ளி பலம க இடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி ஆவின் பாலும அரைப்படி சருள்ளிச்சாறும கலந்துவிட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் ஷை சூரணத்தை வைத்து பிட்டவித்து உலர்த்தி அதின்கருப்புக்கட்டி பலம 1 கூட்டிவைத்துக்கொண்டு தேனிலாவது திரிகடிவிதம சாப்பிட்டுவரத்திரும

மூலமுளைக்கு

சுத்திசெய்த கருவங்கம் பலம் வ இரசம் விராகனெடை 2 ஒன்றாய் உருக்கி குஞ்சுபொரித்த அண்டக்கோல் சவ்வுகோர்க்கி விராகனிடை 7 கூடச்சேர்த்துப்பொடித்து ஒருகுகையிலிட்டுச் சில்லுப்போட்டுமுடி அஞ்சு சீலைமண்செய்து உலையில்வைத்து அழுக ஊதி ஆற விட்டெடுத்துச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் விராகனெடை 1 எருமைப்பச்சைப்பால் புளைகுற்றிக் கடைந்தவெண்ணெ விராகனெடை 3 கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு பிறமூலமுளையில் இரண்டுநாழி தடவகரைந்துவிழும் உள்மூலத்தை வெளியில் இழுத்தச்சற்றுகீறி ஷை களிம்பைச் சாலையாய்த்தடவ முளை அற்றுவிழும் அப்பால் தயிருஞ் சோறும்கட்டவும்

மிருகாரசிங்கி விராகனிடை 20 சிங்க்காரம் விராகனிடை 10 ஒன்றாய்ப்பொடித்துக் கலசத்திற்போட்டு அதின்வாயில் துர்ப்பொக்க சிசா வைத்துச் சீலைமண் வலுவாய்ச்செய்து திராவக மிறக்கி கோழியிறகில் தொட்டு மூலமுளையில் தடவி எருமைக் தயிரும்சோறும் வைத்துக்கொட 3 நாள் அல்லது ஏழுநாள் விழுந்துபோகும்

கழுஸதநீரில் பூநீறைக்கரைத்து அதில்வெள்ளைப் பாஷாணத்தைத் தோலாங்கிரங்கட்டு எரிந்து எடுத்து இரும்புகரண்டியில் வைத்துவெள்ளெருக்கம்பாலைச் சுருக்குக்கொடுத்து இரண்டு ஓலைகனம் போல் கட்டி பின்பேரில் பிடித்தபின் யெடுத்து பழுத்து உதிர்ந்தபின் கொடுக்கள்ளி சுட்ட சாம்பலை இரண்டுபடி ஒரு சட்டியிற்கொட்டி அதின்மத்தியிற்சட்டியைவைத்து மேற்சட்டிகொண்டுமுடி சீலைமண்செய்து காடாக்கினியாய் 2 சாமம்யெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கப் பற்பமாகும் அதில் இரண்டுபாசிப்பயற்றிடை ஆவின் வெண்ணெயில் 3 போதுகொள்ளமூலமளைப் பவுத்திரந்தீரும் இச்சாபத்தியம்

பூரம் தாளம் மனோசிலைகாரம் கல்நார்வகைக்குப் பலம் 1 இவைகளைக் கொடிக்கள்ளி பாலால் ஒருநாளாட்டிக் குகையில்வைத்துச் சீலைமண்செய்து குக்குட்புடம்போட்டு ஆறினபின்யெடுத்து ஆவின் பால்கள்ளிப்பால் கற்றாழம்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு கரிப்பான்சாறு இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டித் தாதுளங்காய்போல வுண்டைசெய்து உலர்த்தி நாழியொன்றிற் கோருண்டை விகிதம் சீனியில் வைத்து மண்டலங் கொள்ள சகலமுமுளையும் அற்றுப்போகும்

எருக்கம் பஞ்செடுத்துக் கயிறுதிரித்து அதின்மேல் செங்கொட்டைப்பாலைத்தடவி மூலமுளையில் கட்டிவைக்க வேர் அற்றுவிழுகவுடன் நொச்சிலை வதக்கி ஒத்தணஞ்செய்து தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டநீங்கும்

எருமைக்கொமயை செதுக்கி குகையிலிட்டு ஊதிக்கரித்து ஆவின் வெண்ணெயிலறைத்து மூலமுளையில் 3 நாள் பூசிவைக்க வேறு அற்று

விழும் பிரண்டையும மாவிலிங்கியிலையும வெதுப்பி ஒத்தணஞ் செய்யத்தீரும

புச்சுவேற் புல்லுருமைவுலர்த்திச் சிரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம 3 நாள்கொள்ள முலமுளை வெளியில்வரும வந்தவுடன் நீர்போக்கின எருமைந்தயிரை முலத்திலாறுநாள் கட்ட வேர்கழிந்துபோம

வேப்பமுத்தின் பருப்பு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம அரைத்துச் சற்றேவெதுப்பி யில்லைதட்டி 3 நாள் கட்ட புழுவிழும வேர்கறையும

பேய்பீர்க்கவிறை துருசு கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்கொருபணவிடை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் அரைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற் குழைத்து வேரில்3நாள்தடவ வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யவேர்கறையும.

செங்கோடுவேலிவேர் மஞ்சள் பொன்னரிதாரம சமன்பொடிசெய்து வேரிற்றடவக்கறையும

எருக்கம்பட்டை வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம வ மைபோலரைத்து நாழிபொன்றிற்கு ஒருபாக்களவு மேதிக்தயிரில் 5 நாள் கொடுக்க முளைவேர் அடியோடு அற்றுவிழும

வெடிசுண்ணமபு துருசுவகைக்கு விராகனிடை 2 ஆவினெய் விட்டரைத்து வேரில் 3 நாள் தடவி 4 நாள் ஆதண்டையிலையைக் காடியிலரைத்துக் கழுவத்திரும.

பொரிகாரம வெங்காரம சவுக்காரம சமமாய் எலுமிச்சமபழச்சாற்றாலரைத்து அபானவேரிற்றடவக் கறைந்துபோகும சாமத்தவிட்டை அனலிற்றூவிப் புகைபிடிக்கவும

முள்ளங்கிழங்கும பிண்ணாக்குக் கீறையும அவித்துத் தின்றுவர அபானவேர் விழுந்துபோகும

பழையமாங்கொட்டை பருப்பு பலம் 4 மணத்தககாளிச் சாற்றால் அரைத்துலர்த்திச் சூரணித்துப் பாக்களவு எருமைத்தயிர் தண்ணீரில் 6 நாள்கொடுகக அபானங் கறைந்துவிழும நீர்மேல் நெருப்பையும பாமபுச்சட்டையும யெடுத்து நெருப்பிற்றூவிப் புகைபிடிககவும.

முத்தெருக்கஞ்செவி அபானம சுக்கு மிளகு திப்பிலி ஓமமவிலாமிச்சம வகைக்குப்பலம 1 சூரணித்துப் பாக்களவு இருபோது 7 நாள் வெந்நீரில் உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஷை எருக்கமபாலில் மைபோலரைத்து அபானவேறிற்றடவ விழுந்துபோகும

கெவுரி பாஷாணத்தையும சுண்ணமபையும வோர்நிறையாய் மத்தித்து நாளொன்றிற்கு 3 தடவி வேரிற் பூதைவேர் கறைந்துபோகும விளக்கெண்ணெயில் துணியை நனைத்துப்போட யெரிச்சல் இரத்தம வடிதல்மாறும அதின்பேரில் வேமபாடமபட்டையும ஒதியமபட்டையை தட்டி நல்லெண்ணெயிலெரித்துப் புண்ணின்மேற்போட்டவரப்புண் ஆறும

பெருங்காயம படிகாரம தேங்காய் கொட்டாங்கிச்சிக் கரிவோர்நிறையாய் எலுமிச்சமபழச்சாற்றில் மைபோலரைத் துலர்த்தி அப்பால் ஷைகொட்டாங்கிச்சித் தாற் கொழமபுபோலரைதது அபானவேரிற்பூச 3 தினத்திற் கறைந்துபோகும

மைக்கொன்றைக் கொழுந்தில் விளக்கெண்ணை தெளித்து வைத்துத் துணியில்வைத்து ஒத்தணஞ்செய்து இளஞ் சூடாயிருக்கிற பதத்தில் வைத்துக்கட்ட வேர்கருக்கும்.

ஆவாரங்கொழுந்தையும் அதுபோற்செய்தாலும் வேர்கருகும் கடுப்பு தீரும்

ஆவாரங்கொழுந்து புபட்டை அறுகமவேர் இவைகள்யோர்நிறையாய் நிழலிலுலர்த்தி இடித்து சூரணம்பண்ணிக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யில் மண்டலங்கொள்ள உள் அபானவேர் கறைந்துபோம் இச்சாபத்தியம்.

ஆகாசத்தாமரை இலையால் உலர்த்திப் பொடித்து வடிகட்டினதூளும ருங்குருவை யரிசிமாவும ஒன்றாய்ககலந்து பிட்டவித்து நல்லெண்ணெயிட்டுப் பிசைந்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மாதுளங்கொழுந்தைகாடியில் வைத்துக்கட்ட வேர் அற்றுவிழும,

வட்டத்துத்தி இலையைத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாய்ப்பிசைந்துபிழிந்து அதில் நல்லெண்ணெயாவது ஆவினெய்யாவது விட்டுக் கலக்கி 3 நாள்கொடுக்க வேர் விழும

எருமைத்தயிரில் நீர்ப்புலா இலையை அரைத்துக் கலக்கி 6 நாள் கொடுக்க முலமுளை கரைந்துவிழும

புளியங்கொட்டையின் மேற்றோலியிலையை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஆவின்பாலில் ஐந்துநாள் கொடுக்கத்திரும

கல்மதத்தை ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்து விரலிற்றடவிப்பவைவாயிற்றற்றிற்றடவ முல்முளை நீராய் கரைந்துவிடும

சகலமுலத்திற்கும பொதுப்பிரயோகம.

கொடுவேலி மிளகரணை கொஞ்சு சரக்கொன்றைமா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சுக்கு மூத்தக்காசு கடுக்காய் கடுக்காய்ப்பு புளியாரை சிற்றரத்தை குங்குமப்பு சாதிக்காய் பிரண்டை இவை யெல்லாம உலர்த்தி இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி மண்டலங்கொள்ளதிரும

முப்பிரண்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக் கருணைக்கிழங்கு சித்திரமுலம் அமிர்தவள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக் கிழங்கு மாதுளைவேர் அப்பைக்கிழங்கு இவைகளைப் பாலிலவித்துச் சத்திவகைக்குப்பலம அறை கோவை முசுமுசுக்கை ஆல் அத்தி அரசு மணப்பிரண்டை அகத்தி மணித்தக்காளி மாதுளை இவைகளின் வித்துவகைக்குப்பலம் அறை கிராமபு சாதிப்பத்திரி காயமதக்கோலம மாசக்காய் அதிவிடையம ஓமம திரிகடுகு சீரகம வாலுளுவையரிசி அபின் முந்திரிப்ப

மம பேரீச்சமபழம அரத்தை வகைக்கு விராகனெடை அறை இவைகளைவெதுப்பிப் பொடித்துக்கொண்டு ஒருசட்டியில் இரண்டுபடியாய்விட்டு சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம 4 பொடித்துப் போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் ஷை சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி நெய்படி வ கூடவிட்டுக் கிண்டி லேகியஞ்செய்துகொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம லேகியத்தில் ஒருவிராகனெடை பவளபற்பம வைத்துச் சாப்பிட்டுச் சுடுதண்ணீர்குடிக்க இந்தப்படி 14 நாள் சாப்பிடத்திரும,

கற்றாழஞ்சருகு முத்தக்காசு கருணைக்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு சுக்கு சித்திரமுலம மருட்கிழங் கடுக்காய் பிரண்டை கொன்றைப் பட்டைப் புளியமடற்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பாலி லவித்துலர்த்தி இடித்துச்சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைக் கலந்து ஒருமண்டலங் கொள்ளததிரும

சடமபுநொச்சி பரித்திகள்ளி இவைகளின் இலைகளைச்சமமாக இடித்து 4 படி சலத்திற்போட்டு முடி சீலைமண்செய்து மேல்சட்டியிற்றுவாரமிட்டுத் துணியாலடைத்து பாதித் தண்ணீர் வற்றினதின்பின் பேரில் துவாரத்தின் அடப்பை யெடுத்து அதின்வழியாய் ஆவியைப் பவுனவாயிற்பிடிக்க சகலமுந்திரும

காட்டுக்கரணை கரிக்கரணை பிரண்டை கொடுவேலி பெருகு புளியமடல் மருள் இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம 1 உலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து தேனில் பாக்களவு இருவேளையும 7 நாள்கொடுக்க திரும.

கறுப்புக்கமபிளியைச் சுட்டச்சாம்பல் ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம பெருங்காயம கொட்டைப் பாக்களவு முடக்கொத்தான் விறைபலம வ இவைகளை ஷை சாற்றாலரைத்துச் சுணடைக்காய்ப் பிரமாணம உணடைசெய்து பழச்சாற்றிலாவது மிளகுக் கியாழத்திலாவது 7 நாள் கொடுக்கநீங்கும காரவஸ்துகள் கூட்டலாகாது .

சதுரக்கள்ளியை நறுக்கிப் பானையிற்போட்டு 4 படி தணணீர்விட்டுவேடுகட்டி அதின்மேல் அறைக்காற்படி கருங்குருவை மாவைப்பிட்டவித்து 3 நாள் கொடுக்க நீங்கும

கொட்டைப்பாசி ஆதணடமபட்டை கடுக்காய் மிளகு வகைக்குப்பலமாக சூரணித்து தேனிற் பாக்களவு குழைத்து இருநேரமும ஐந்து நாள் கொடுக்கச் சகலமுலமும நீங்கும

அவித்தெடுத்த நத்தைச் சதைபலம 10 செங்கழுநீர்க் கிழங்கு கோஷ்டம வகைக்குப் பலமறை அதிமதுரம ஏலம சீரகம மிளகு வகைக்குப்பலம 1 வீதங்கொடுக்க நீங்கும காரம மட்டமாய்க் கூட்டவும

நாயுருவியிலை கருவேப்பிலை கருணைக்கிழங்கு ஆவின் வணணை படி அறைக்கால் நன்றாய்க்கலந்து லேகியமாகக்கிண்டிப் புன்னைக்காய்ப் பிரமாணம 5 நாள் சாப்பிடநீங்கும

சுக்கு கடுக்காய் வகைக்குப் பலம 5 திப்பிலி நற்சீரகம மிளகு வகைக்குப்பலம 1 சித்திரமுலம பல 4 செவியம பலம 3 நவாச்சாரம திப்பிலி முலம பலம 2 கருணைக்கிழங்கு வற்றல் கோஷ்டம வகைக்குப் பலம 1 சூரணித்துப் பனைவெல்லம 4 கூட்டியறைத்து வேளையொன்றுக்குக் கடுக்காய்ப்பிரமாணம சாப்பிட்டு மோர் குடித்துவர நீங்கும

பிரண்டையை உலர்த்திச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சர்க்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம ஆவிநெய்யிற் குழைத்து நாற்பதுநாள் உண்ண நீங்கும

கடுக்காய் கொடுவேலிவேர் வகைக்குப் பலம 5 திப்பிலிமுலம நவாச்சாரம வகைக்குப்பலம 2 மிளகு சீரகம திப்பிலி வகைக்குப்பலம 1.சுத்தி செய்த சேங்கொட்டை கரணைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம 8 வெல்லம பலம 4 இவைகளை உரலிலிட்டு மெழுகுபோல் இடித்துக்கொண்டு நாள் ஒன்றுக்குத் தான்றிக்காய்ப்பிரமாணம ஒருமண்டலங் கொள்ள நீங்கும

சிவந்தநாயுருவி சமுலம பலம 16 இடித்து முப்பத்திரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்தி அதில் ஆவிநெய் படி 1 மேற்படி பால் படி 4 விட்டுக் கலந்து கொடுவேலி வேர்ப்பட்டை நற்சீரகம சிவதை சேங்கொட்டை ஆயலிப்பட்டை திரிகடுகு முன்னை வேர்ப்பட்டை சுத்திசெய்த வாளம இந்துப்பு மண்டு சிறுகாஞ்சோரிவேர் கஸ்தூரிமஞ்சள் புளியமடற்கிழங்கு பிரண்டைக்கிழங்கு மருட்கிழங்கு வகைக்கு விராகனெடை 3 விகிதம ஷை சாற்றிலரைத்துப்போட்டுச் சிறுதியாய் நாலுநாளெரித்து 5 நாள் பதமாக காச்சிவடித்து திரிபா பாலையை ஓர் நிறையாய் சுட்ட சாமபல் திரிகடியில் இரண்டு காசிடை நெய்விட்டு மத்தித்து 10 நாள் உதயததிற்கொடுக்கச் சகல முலமும் நீங்கும

பெருந்துருமபை நொச்சி சருவேப்பிர்க்கு முருங்கையிர்க்குச் சாரணைவேர் முத்தக்காசு திப்பிலி மலைதாங்கிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு 3 இவைகளை யோர்நிரையாயிடித்து 3 பங்குசெய்து ஒருபங்கில் இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு அதில் மிளகு திப்பிலி சுக்கு மண்டு வோமம வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு கழஞ்சு விகிதம கிழிகட்டிப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கிழிகட்டின மருந்தை அறைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும

இந்தப்படி 3 நாள் ஆறுபோது செய்ய முலம கூண்டோடே விழுந்துபோகும

சுக்கு வேப்பிர்க்கு வெள்ளுள்ளி திப்பிலி வகைக்குவிராகனெடை 3 இவைகளைக்கிழிகட்டி இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் மேற்படி மருந்தையறைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி 3 நாள் ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும் அபானம் கரைந்துபோகும்

வெள்ளுள்ளி கருவேப்பிர்க்கு சுக்கு திப்பிலி வேப்பிர்க்குவகைக்குப்பலம் 2 தட்டி இரண்டுபடி நீர்போட்டு அறைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்குஇருவேளையாகச் சாப்பிட மூலவேர்அற்றுபோகும்

நாதுள மருள்கரணை காட்டுக்கரணை பிரண்டைஅறமிளகரணைநீர்ப்பூண்டு இவைகளின் மூலம் ஆவாரைமூலம் இவைகளையோர்நிறையாய் கசக்கி சூரணஞ்செய்து திரிகடிவிகிதம் தேனில் 40நாள் கொள்ள சகல அபானமுந்தீரும்

பிரண்டை சமூலம் அவிர்த்துலர்த்தி நசுக்கி வேடுகட்டின நூள்படி வ கருங்குருவை மாவுபடி வ மிளகுசுக்குஓமம் இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த நூள் பலம் வ ஒன்றுப்க்கலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிலாவது வெண்ணெயிலாவது சாப்பிட்டுவரக் கடுப்புசீதரத்தம் முதலானசகலமும அபானம் நீங்கும

புகையிலைச்சாறுபடி 1 நெல்லிக்காய்ச்சாறு படி வ ஒன்றுய்க்கலந்து சட்டியில்விட்டு அதில்முற்றின கருங்கோழியை ரோமம காலிறகு தலைகுடல்நீக்கி சட்டியிற்போட்டு நன்றுப்வேகவைத்து எலும்பை யுதறி உறலிற்போட்டு சுக்குபலம் 2 கடுக்காய்மிளகு வகைக்குப்பலம் 8 உள்ளி தான்றிக்காய் திப்பிலிவகைக்குப்பலம் 1 அசமதாகம்பலம் அறைகருஞ்சீரகம் கடுகுவகைக்குப்பலம் வ சவுக்காரம் பெருங்காயம் மாவிலிங்குச்சாரணை கொச்சி பிரண்டை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனெடை 1 இந்துப்பு விராகனெடை 2 இவைகளை, வெதுப்பிக் கூடப்போட்டு ஒரு கழஞ்சு சதுரக்கள்ளிவேர் பாலும் உழக்கு நல்லெண்ணெயுங் கூடவிட்டு கட்டப்பாறைபால் மெழுகுபோல் நசுக்கி கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட அபானவேர் அற்றுவிழுந்துபோம் சகல அபானமும் நீங்கும்

மாவிலங்கு இலையை அறைத்து ஒருபாக்களவு எருமைத்தயிர் கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்

ஒருமாதஞ்சென்ற கோழிக்குஞ்சை ரெக்கை உடல் தலைகால் நீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் காற்பலம் வெள்ளைப்பூண்டை யறைத்துப் பூசிவாழைபட்டையில்வைத்துக்கட்டி உதுக்காந்தல் சூரவிற்புதைத்துக்காலையில்எடுத்துத் தின்னவும் இந்தப்படி 3 நாளருந்தா மூலமுளை முதலான மற்ற முதலான ரோகங்கள் நீங்கும்

மூலை முளை அபானங்கடுப்புக்குப்புகையும் ஒத்தணமும்

முதலை மாமிசத்தை அனலிற்போட்டுஅபானவாயிற் புகைபிடிக்க நீங்கும்

வெள்ளுள்ளிபலம் 2 அறைத்து 6 உண்டைசெய்து வேளையொன்றிற்கு வோருண்டையாகப் புளிபங்கனலிற்போட்டு வனத்திற் புகைபிடிக்க நீங்கும்

மாவட்டையைபுலர்த்திப் பொடித்துக்கனலிட்டு 3நாள் அபானத்திற் புகைபிடிக்கக் கடுப்புநீங்கும் முளைகளையும்

பால்சாம்பிராணியும் ஏலமுஞ் சமனாய்ப் பொடித்து நெருப்பிற்றாவி அபானத்திற் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

மாதுளை ஆவாரைநீர்பூலா இவைகளின் கொழுந்தும் குழித்தாமரையிலையும் வகைக்கு ஒருபடி சருள்ளி 1-இவைகளைச் சிதைத்து நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெகூட்டி இரும்புக் கரண்டியில் வதக்கித் துணியில் முடிந்து ஒத்தணஞ் செய்து கட்ட கடுப்புத்தீரும் வேர்கருகும்.

அபானவேருக்கும் அபானகடுப்புக்கும்.

மத்தபட்டை பலம் வ அரைத்து அரைக்காற்படி ஆவின் பாலிற்கலக்கி மூன்றுநாள்கொடுக்க மூலமுளைகளையும் கடுப்புத்தீரும்.

இரத்த அபானத்திற்கும் அபானவேருக்கும் எண்ணெய்

பூநாகம் பலம் 4-நாரா கரந்தையிலை வில்வககாய்ப் பிரமாணம் இவைகளையரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்த ஐந்துநாள் இருபது ஒரு கரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

உள் அபானம் இரத்த அபானம் சீதக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருபடி மூவிலை மின்னியைகுருவை நெல்லரிசியுடன் கூட்டி அரைத்து அடைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்:

மருட்கிழங்கு குருவை நெல்லரிசியுடன் சேர்த்திடித்து சுக்கு மிளகு திப்பிலி பூண்டு ஓமம் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்து களிக்கிண்டியாவது ஆவினெய்யில் அடை சுட்டாவது 3 நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

அபானரோகம் மேற்படி முளைக்கு.

காட்டுக் கரணைக்கிழங்கு கழஞ்சு 106-சுக்கு கழஞ்சு 4-கொடுவேலிவேர் மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு 2 இவைகளைச் சூரணஞ் செய்து கழற்காய்ப் பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிற் குழைத்து இருபது 7 நாள் கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளவும்.

உள்மூலம் பிறமூலத்திற்கும்.

முக்குரட்டை யிலையை ஒதுமிச்சங்காய்ப பிரமாண மரைத்துக் கருக்குருவைமாவில் பிசைந்து வடைதட்டி நெய்யில் வேகவைத்து 5 நாள் கொடுக்கத்தீரும்

மூலக்கடுப்பும்இரத்தமூலத்திற்கு.

அரைக்காற்படி ஓமத்தை 7 தடவை வறுத்துத் தேய்த்து வுமிபோக்கி வதினுடன் இரண்டு விராகனிடை வசம்பைச் சுட்டசாம்பலையுங்கூட்டித் தேனில் மத்தித்து நாழி பொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

உள்மூலம் பிறமூலம் விஷபாண்டு காமாலை வீக்கங்களுக்கு

வடக்கேபோடியிருக்கிற சங்கவேர்ப்பட்டை ஒரு நாரத்தங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து சோமநாதப் பெருங்காயம் விராகனிடை 2

பொடித்து ஒன்றுய்விட்டு ஒரு பீங்கானிலிட்டு மருந்து மறையும்படி எலுமிச்சம்பழச்சாறு கிண்டிவிட்டு வெளியில் வைக்கப் பொங்கிவரும் அதையெடுத்து நாளொன்றிற்கு முள்ளிக்காய்ப் பிரமாணம் 6 நாள் கொள்ளத்தீரும்.

உள்மூலம் பிறமூலம்வெப்பும் யாவை முதலான
வியாதிகட்குச்சூரணம்

காட்டுக்கரணை கறிக்கரணை பிரண்டை புளியமடல் இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப் பலம் 5 கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு பெருங்காயம் வெட்பாலையரிசி விளாவரிசி உள்ளி அதிவிடையம் சீரகம் கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் 1 இடித்து சூரணித்து மூன்றுவருடஞ்சென்ற கருங்கோழியைக் கால் தலை மயிர் குடல் நிற்குகிக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் மேற்படி மருந்துகளை வைத்துத்தைத்து ஒரு பானையில் முன்றுபடி ஆவின்பாலும் 3 படி காடியும்விட்டு வாயில் சீலையை வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியை வைத்து முடி வெந்தபின் எலும்பைநீக்கி யிடித்து உலர்த்திச் சூரணித்துக் கொண்டு திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும் புளிபுகையிலை தள்ளவும்

முலபாண்டு மந்தாகினுக்கு

ஓமம்சுக்கு கொடுவேலிவேர் வகைக்குப்பலம் 1 கடுக்காய் பலம் 3 இவைகளை யிடித்துக்கொண்டு திரிகடிப் பிரமாணம் மோரிற் கொள்ளத் திரும்.

முலவாயுக்குணம்.

மந்தியும் மந்திக்கும் உடல்வெளுக்கும் வயிறு சதாகாலமும் இரைந்துக்கொண்டிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளுள்ளிபலம் 5 அரைத்து அரைப்படி ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்காச்சிப் புரைகுற்றி உரைய வைத்து தயிரெடுத்து அந்தத் தயிரை அந்திசந்தி இருபோது முன்றுநாள் அன்னத்திற் விட்டுச் சாப்பிட முலவாயு பொருமல்திரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய் 20 ஒரு தலைப்பூண்டு 20 பெருங்காயம் கழஞ்சு 2 முடக்கொத்தான் கொழுந்து ஒருபடி இவைகளை நன்றாய் பிசைந்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டி விதம் 15-நாள் கொள்ள சகலவாயும் மலக்கட்டுந் திரும்.

எருமைத் தயிரைத் துணியில்முடிந்து தொங்கவிட்டு தண்ணிவடிந்தபின்பு எடுத்து அதில் வெள்ளைப் பூண்டை யரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கலக்கிக் கொடுக்கத்திரும்.

சிவதைவேர் பலம் 1 கரிபலை கொத்தமல்லி இந்துப்பு தேசாவரம் செவியம் முத்தக்காசி திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலாமிச்சி வகைக்குக் கழஞ்சி 1 தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பத்திரிசந்தனம்பொரிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சு ஒன்னரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டி அந்தயிடைக்குச் சீனிகலந்து திரிகடி தேனிலாவது இஞ்சிச் சாற்றிலாவதுகொள்ள அபானவாய்வும் மலக்கட்டு நீர்க்கட்டுந்தீரும்.

காற்படி விளக்கெண்ணெயில் யீருள்ளி ஒரு சிரங்கை முடக்காத்தானிலை ஒருபடி வெள்ளரி விரைபடி அரைக்கால் சந்திச்சாரணைவேர் ஒருபிடி இவைகளை மைபோலரைத்துப்போட்டு சிவக்கக்காய்ச்சி வடித்து கொண்டு மேற்படி கடுகும் எண்ணெய் வேளைக்கு ஒரு கரண்டி விதம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவா மலக்கட்டும் நீர்க்கட்டும் நீங்கும்.

மேற்படி வியாதியால் நீரடைத்தல்.

ஊமத்தை விரையை வெதும்பி அதற்குநிகர் யேலரிசிகூட்டி தண்ணிவிட்டறைத்து கீழ்வயிற்றிற்பூச உடனேநீரிறங்கும்.

திப்பிலிகிராம்பு இந்துப்பு வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு 1 சுக்கு அதிமதுரம் அமுக்கருஏலம் வகைக்குகழஞ்சு 2 தான்றிக்காய்சண்பகப்பூ கோஷ்டம் குருந்தொட்டிவேர்வகைக்குகழஞ்சு 3- அதிவிடையம் சந்தனம் நெல்லிப்பருப்பு கல்நார்சீரகம் இலவங்கப்பத்திரிவகைக்குக் கழஞ்சு 4-ஓமம் கழஞ்சு ௫ மிளகு விலாமிச்சம்வேர் சிவன் வேம்பு வகைக்கொருபிடி கடுக்காய் 10 இவைகளைத் தூள்செய்து [illegible]ணம் தேனில் மத்தித்துச் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற [illegible]த்தை முழுகிவரத்தீரும்.

மேற்படிவியாதிக்குத் தலைமுழுகுந்தயிலம்.

மேற்படி பிரயோகத்திற் கண்டமருந்துகளில் இந்துப்பையும்வெடியுப்பையும் நீக்கி மற்றமருந்துகளையிடித்து ஒரு படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காச்சிவடித்து முழுகிவரவும்.

120872

மூலக்கிராணி மூலவாயுவுக்கு லேகியம்.

கறிக்கரணை காட்டுக்கரணை சேமக்கிழங்கு புளியம் பிரண்டைக்கிழங்கு பேயப்பிரண்டை நல்லபிரண்டை வகைக்குப்பலம் 1 திரிகடுகு திரிபலை குராசாணிவோமம் ஓமம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசு கருஞ்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் சித்திரமூல வேர்ப்பட்டை அமுக்கருக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் ௫ இவையெல்லாம் இடித்து வடிகட்டிக்கொண்டு சூரணங்கண்ட இடைபனங்கற்கண்டைப் பாலிற்கலக்கிப் பாகுசெய்து சூரணத்தைப் போட்டுக்கிண்டி காற்படி நெய்விட்டு லேகியங் குறுகிவருஞ் சமயத்தில் கூகைநீர் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை 2 தூள் செய்துப்போட்டு தேன்படி நா

லு கூடவிட்டு கலக்கி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக்கொண்டு ஒரு மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

முலவாயு அக்கினிமந்தம் பயித்திபவாயு ஆனத்தவாபுவுக்கு.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி சித்திரமுலம் கோஷ்டம் திப்பிலி முலம் நவாச்சாரம் இந்துப்பு அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஓமம் நற்சீரகம் வாய்விளங்கம் வசம்பைச் சுட்டசாம்பல் கரியுப்புவகைக்கு கழஞ்சு 4 இவைகளை நசுக்கிச்சூரணித்து இதற்குநிகர் கடுக்காய்த்தூள் சேர்த்துத் திரிகடி பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொள்ளத் திரும்.

முலவாயுமுலம்உண்ட அசனஞ்சமியாதத்திற்கும்
கிர்மிக்கும் லேகியம்.

நூறுக்கடுக்காயை வெள்ளாட்டுநீரில் வித்து விரைபோக்கி யுலர்த்தி வறுத்துப் பொடித்துக்கொண்டு சிவதை சித்திரமுலம் மஞ்சள் சுக்கு திப்பிலி சேங்கொட்டை காரெள்ளு நிலவாதை கரணைக்கிழங்கு பிரண்டை புளியமடற்கிழங்கு வெங்தோன்றிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கு இவைகள் வகைக்குப்பலம் 1 பாலில் அவித்துச்சுத்திசெய்துகொண்டு கடுகு பலம் 2 இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து இரண்டுபடி வெள்ளாட்டுப்பாலில் ஒருபலம் சர்க்கரை கூட்டிப்பாகுசெய்து அதில் மேற்படி பொடிகளைத்தூவிக்கிண்டி தேன்படிவ நெய்படி 1 கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்துகொண்டு நாழியொன்றிற்கு இருகழஞ்சுவீதம் ஒருமண்டலங்கொள்ள மேற்படி வியாதிகள்தீரும் மலசலம் தாராளமாய்ப்போகும் பசிதீபனமுண்டாகும் தாதுவிர்த்திக்கும் கிருமிகளற்றுபபோகும்

முலவாயுமுலம் உதரரோகம இசிப்பு குன்மம் பயித்தியம்
சன்னிவாயு உடம்பு வியர்வை பசிமந்தத்திற்கு

திப்பிலிமுலம் 6க்கு மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமுலம் கடுகுவாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் இந்துப்பு வெடியுப்பு சவுக்காரம்கொத்தமில்லி சதகுப்பை அதிமதுரம் வெட்பாலைபரிசிசாதிப்பத்திரி கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம் 1 இவைகளை வெதுப்பிசூரணித்து அதற்குப்பாதிசீனி கூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்குழைத்து 10-நாள்கொள்ளத்தீரும்.

முன்றுபலம் கருப்புக்கட்டியைத் தண்ணீரிற்போட்டுப்பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஓமம்தேசாவரம் குரசாணிவோமம் கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை சதகுப்பை வசம்பு வெள்ளுள்ளி அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஏலம் கிராம்பு வெங்காரம் பழம்புளி சத்திச்சாரணை வேர்ப்பட்டை நாய்கடுகு வடிகக்கு விராகனிடை 3 அரைத்துப் போட்டுக்கிண்டி கொஞ்சம் ஆவினெய்விட்டு லேகியஞ்செய்துக்கொண்டுநாழி ஒன்றிற்கு ஒருகொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

முலரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சிவமயம

அதிசாரரோகப் படலம்.

அதாவது சாதம்செரியாமல் அக்கினிமீறிவாயு அதிகரித்துமூலத்தில் வாயுநின்று என்னேரமும் பேதிவிளைவித்தலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார்தொகுப்பு அதிசாரம் தோற்றும் வாதபித்தமென்
மன்னேசிலேத்மவதிசாரம் வருங்குஞ்சளத்தினசாரம்
மின்னேரசாத்தியவதிசார மொழிந்தாராயும்வேதமிது
பொன்னேமாந்தர்பிழைக்கவென்று புகன்றார்முனிவர்புகன்றாரே.

வாத அதிசாரக்குணம்.

வயிறுபொருமின் பொருமிக்கழிலும் தொப்புளின் கீழ்நோகும் அங்கம் நொந்துவாடும் அயரும்வலங் கருமையாயிருக்கும் நுரைவிழும் காற்றுப்பரியும்

பித்த அதிசாரக்குணம்.

மலம் ஒருகால் செம்மையாயும் பசுமையாயும் இறங்கும்ஒருகால் சீதம் இரத்தம்விழும் அபானங் கடுத்துநோகும் எரியும் அரோசியங் காணும் வன்னத்தைத் தள்ளும் வாந்திபண்ணும் தாகம் அதிகரிக்கும் வியர்க்கும்.

சிலேத்ம அதிசாரக்குணம்.

மலம் வெண்மையாய்க் கழியும் சீதம் நுரைவிழும் அபானங் கடுக்கும் வயிறுபொருமும் யிசிக்கும் அரோசியங்காணும் அன்னத்தைத் தள்ளும் இருமல்காணும்.

அதிசார தோஷக்குணம்.

இரத்தம்விழும் பிதற்றும் வாந்திக்கும் விக்கலெடுக்கும் தேகநடுங்கும் வயிறுபொருமும் வியர்க்கும் நகிக்கும் அவயவமும் மிகுதியாய் குளிர்ந்திருக்கும் நித்திரைசோபம் அதிகரிக்கும்

சுர அதி சாரக்குணம்.

சுரம் தீவிரமாய்க்காயும் தாகமிகும் பலகிதமாய் வயிறு கழியும் சீதம் இரத்தம்விழும் அரோசிக்கும் அன்னத்தைத்தள்ளும்.

அசாத்திய அதிசாரக்குணம்.

ஊன்போலுங் தேன்போலுங் கரிபோலுங் தயிலம்போலும் வெண்மையாயும் மிகுல நாற்றத்துடன் பலவிதமாய்க் கழிச்சல் காணும் இடைவற்றும் சுரநடுங்கும் தேகம்வற்றும் மயக்கங்காணும் நினைவுதடுமாறும் விக்கலெடுக்கும் தொண்டை கம்மும் கைகால் சோர்ந்து நடுங்

கும் விழிவிரிந்து வெளுக்கும் உதடுவெளுக்கும் கைகால்முக்கு நெஞ்சு தொப்புள் குளிர்ந்திருக்கும் அவயவங்களில் நாம்புதோன்றும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாயரைத்துத் தயிரிலாவது காயிலாவது கரைத்துக் கொடுக்கதீரும்.

மிளகு அதிவிடையம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சாஸ்திரபேதி லவங்கப்பட்டை முத்தக்காசு இந்துப்பு நற்சீரகம் காசுக்கட்டி மாதுளம் பிஞ்சுவில்வக்காய்ச்சதை பெருமரத்துப்பட்டை அத்திப்பூ மாங்கொட்டைப் பருப்பு அழுஞ்சிவிரைப் பருப்பு வட்டத்திருப்பி வேர்ப்பட்டை இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலும்மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்கத்தீரும.

சரங்கொட்டைப் பருப்பு வபின் கருநாவி கஞ்சாவித்து அதிவிடயம் சாதிக்காய் இவைகளை யோர்நிறையாய்க்கூட்டி சீந்தில் கியாழத்திலாட்டு சிறுபயறுபோ லுருண்டை செய்து அனுபானங்களிலிடத்திரும்.

கஞ்சாபொரிகாரம் காரிய பற்பம் வபின்சுக்கு கருநாளி சீரகம் குடசப்பாலை கழற்பருப்பு அதிவிடையம யோர்நிறையா ஊமத்திலைச்சாறுலாட்டி கழஞ்ப் பிரமானம உருண்டைசெய்து தேனில் கொடுக்கத் தீரும.

குடசப்பாலை அதிவிடயம கோரைக்கிழங்கு சாதிக்காய் சுக்கு வபின் கஞ்சாகழற்பருப்பு இலவமபிசின் சீரகமமாங்கொட்டைப்பருப்பு வில்வப்பழம இவைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சமபழச் சாற்றுலாட்டி கழற்சிப் பிரமாணம உருண்டைசெய்து தேனில் கொடுக்கத்தீரும.

கடுக்காய்க்கறி துணியைச்சுட்ட சாமபல் விளாமபிசின் இலவமபிசின் இவைகளை யோர்நிறையாய் வத்திப்பட்டைச் சாச்றுலரைத்து தான்றிக்காய்ப்பிரமாணம உருண்டைசெய்து தேனில் கொடுக்கத்திரும.

மலைதாங்கிவேர் கோரைக்கிழங்கு அத்திவேர்ப்பட்டை நிர்ப்பூலாவேர்ப்பட்டை நாவல் வேர்ப்பட்டை மாதுளம பிஞ்சித்தோல் வபின் அத்திப்பிஞ்சு மாமபருப்பு அதிமதுரம கோஷ்டம சுக்குசீரகம சாதிக்காய் இவைகளை யோர் நிறையாய்த் தென்னமபாளைச்சாற்றுல் மூன்றுநாளாட்டி தேற்றுவிரைப் பிரமாணம வுருண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றில் ஒருருண்டை கொடுககத்திரும.

மாதுளமவேர்ப்பட்டை கூவிளைவேர்ப்பட்டைமாங்கொட்டைபருப்பு ஓமம குறுசாணி ஓமம சாதிககாய் சாதிபத்திரி அதிவிடையமலவங்கம திரிகடுகு கஞ்சா வெட்பாலையரிசி கடுககாய்கரி கோஷ்டம நற்சீரகம காயம கொன்றைவேர்பட்டை திப்பிலிமூலம வெந்தயம சித்திரமூலம காட்டாத்திப்பூ புளியவிரைத்தோல் ஊமத்தைவிரை கழற்பருப்புஇவைகள் சமமாப்ப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம தேனிற் கொள்ளத்திரும.

ஓமத்தை வெதுப்பித் தேப்த்து உமிப்போக்கி அதற்கு நிகர் காட்டாத்திப்பூகூட்டி திரிகடி இஞ்சிச்சாற்றிற் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு கோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் அதிவிடையம் அபின் கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை 2 முலைப்பாலில் பிடிமுக்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டை செய்துக்கொண்டு ஒரு சட்டியில் சுக்கு ஓமம் மிளகு வகைக்கு விராகனிடை 1 வறுத்துக் கொட்டிக்கொண்டு அந்தச்சட்டியில் இலைங்கையிலை ஒரு பிடிபோட்டு வதக்கி மேற்படி மூன்று வகைமருந்தையும் கட்டிப்போட்டு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து அதில் மேற்படி மாத்திரைபொன்று உரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி மூன்றுநாள் கொடுக்க அதிசாரந்தீரும்.

ஆவாரை யிலையைவதக்கி மேற்படி மூன்றுவகை மருந்தையும் முன்போற் கியாழஞ் செய்து மாத்திரை யொன்று உரைத்துக் கொடுத்தாலும் அல்லது விடத்தில்லையும் மேற்படி மருநதையும் முன்போற் கியாழஞ் செய்து மாத்திரை யொன்று உரைத்துக் கொடுத்தாலும் வயிற்றுக்கடுப்புத் தீரும்.

அதிசாரரோகப்படலம் முற்றிற்று,

உ

சிவமயம்.

கிராணிரோகப்படலம்.

அதாவது குடலில்வாயு அதிகரித்துப்வனவாயில் கடுப்புண்டாகி யலவிதமான கழிச்சல் அதிகரித்தலாம்.

விருத்தம்.

கூறுமூலக்கிராணியெனக்குறிக்கும் வாதக்கிராணியென்றும்
தேறும்பித்தக்கிராணியென்றும் தெளியும்சிலேத்மக்கிராணியென்றும்
சோறுஞ்சீழுக்கிராணியென்றும் குறிக்கும்நீரின்கிராணியென்றும்
ஆறுங்கிராணிபிறந்தவிதம் அறைந்தார்முனிவரறைந்தாரே.

மூலக்கிராணிசீழ்க்கிராணி நீர்க்கிராணி வாயுக்கிராணி

சூசிகாகிராணி அசீரணகிராணி மூலக்கிராணிகுணம்.

கீழ்வயிறு கடுத்துளைந்து குருதிவிழும் அபானவாயு கீழ்நோக்கி உறுப்புதள்ளும் மலங்கழியும் நாளுக்குநாள் உடல்வற்றும் வயிறுநோகும் நாவறளும் இளப்புசோபதாப முண்டாகும்.

வாதமுலக்கிராணிக்குணம்.

மலங்கழியும்சிதம் இரத்தம்விழும் தொப்பலில் சுருக்கென்றுவலிக்கும்நோயும்.

பித்தமுலக் கிராணிக்குணம்.

மலம்சிறுத்துகழியும் பலவிதமாய்நாறும்

சிலேத்மமுலக் கிராணிக்குணம்

உதிரமாயும் வெண்மலமாயும்கழியும் காற்றுபரியும்

இவைகட்கு நிவர்த்தி

திப்பிலிசுக்கு மிளகுசாதிக்காய் கிராம்பு இந்துப்பு ஏலம் சீரகம் பெருங்காயம் வேலம்பிசின் மாம்பிசின் இலவம்பிசின் முத்தக்காசுபுளியவிரைத்தோல் மாதுளந்தோல் அபின் வகைக்கு விராகனிடை 1 பொடித்து இதற்குநிகர் சுத்திசெய்த கஞ்சாத்தூள்கூட்டி நாழியொன்றிற்கு ஒரு விராகனிடைவீதம் தேனிற்கொள்ள முலக்கிராணிதிரும்.

மஞ்சள்பிரண்டை வெள்ளைப்பூண்டுசுக்கு மிளகு வகைக்கு விராகனெடையரை மைபோற்பொடிந்து ஒருகோழி முட்டைக்கருவிற்பொரித்துச் சாப்பிடத்திரும்.

அதிவிடையம் கிராம்பு சுக்குதிப்பிலிசீரகம்ஓமம்யானைத்திப்பிலிவலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் அபின் இந்துப்பு அத்திவிரைகழற்பருப்புகோஷ்டம்நெல்லிமுள்ளி மாம்பருப்புகாசுக்கட்டி கருங்குங்கிலியம் களிப்பாக்கு வில்வப்பழத்தைவிளாவிரை பெருமரத்துப்பட்டை மலைதாங்கிவேர் சிருகாஞ்சோரிவேர் கொடிவழுதலைவேர் சிறுவழுதலைவேர் புளியவிரைத்தோல் வில்வப்பிசின்விளாம்பிசின் வெளிச்சிப்பிசின்கம்பிப்பிசின் மருதம்பிசின்உதியம்பிசின் கிளுவைப்பிசின்வத்திப்பிசின் சண்பகப்பூவகைக்குப்பலம 1 பொடித்துக்கொண்டு இலவமபட்டைமாமபட்டை வேலமபட்டை வத்திப்பட்டைவுதியமபட்டை மருதம்பட்டைவகைக்குப்பலம 1 இடித்து 4 படி தண்ணியிற்போட்டு அரைப்படியாய் வற்றலைத்து வடித்தகஷாயத்தாலாட்டி கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து 60 நாழிகைசென்ற எருமைத்தயிரை வடிகட்டியதில் ஒருண்டைகொடுக்க முலக்கிராணிதிரும வெள்ளாட்டு நெய்யிற் சலக்கிராணிதிரும ஒருபிடி காரையில் ஒருபடி எருமைமோர்விட்டு உழக்காய்காச்சி வடித்துவதில் ஒருண்டைபையரைத்து நல்லெண்ணை ஒருசாசிடை விட்டுக் கொடுக்கசசலக்கிராணியும நிங்கும.

உப்பையரைத்து ஒரு தலைவெள்ளைப்பூண்டின்மேற்பூசி உமிக்காந்தலில்வெதுப்பி உப்பையும்தொலியையும முளையையுமநிக்கிவரைத்துத்தயிரிற்கலக்கிக்கொள்ளத்திரும கடுப்புநிற்கும

பிரண்டைவேர்பொடி சுக்கு-மிளகு-கடுகுவெள்ளைப்பூண்டு ஓமம கருஞ்சீரகம கருவேப்பிலை பெருங்காயம இந்துப்புவகைக்குப் பலம் 1- ஒரு கருங்கோழியை இறகு குடல் தலை கால் நீக்கி சற்றே வேகவைத்து எலும்புகளைக்தமாமிசம் இவைகளைத் தனித்தனியே பிரண்டைசாற்றால் மைபோலரைத்து ஒன்றாய்ப்பிசிறி பில்லைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து அந்திசந்திசாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

கொட்டாங்கரந்தையுஞ் சீரகமும் ஓர் நிறையாயறைத்து பில்லைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துத் திண்ணத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை ஆயிற்பட்டை வாயப்பூலா வேர்ப்பட்டை நாவற்பட்டை நெல்லிப்பட்டை இவைகளைச் சமமாயிடித்துப் பிழிந்து சாறு படி $\frac{1}{4}$ சாதிக்காய் வாசி கிராம்பு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை 1 ஏலம் விராகனிடை $\frac{1}{2}$ சுக்கு மிளகு வகைக்குப் பலம் இவைகளை மேற்படி சாற்றாலறைத்து கலக்கி ஆவினெய் படி $\frac{1}{4}$ கூடவிட்டு வேகவைத்து லேகியமாய் செய்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

பாவட்டையிலை பலம் 6 வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வகைக்குப் பலம் 3 மிளகுபலம் $\frac{1}{4}$ வட்டத்திருப்பி வெப்பாலையரிசி திப்பிலி தேசாவரம் அத்தி திப்பிலி கொடுவேலிவேர் பெருங்காயம் கிராம்பு சாதிக்காய் இந்துப்பு வெடியுப்பு பொட்டிலுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{2}$ ஓமம் பலம் அரைக்கால் இவைகள் பாவட்டையிலையை நல்லெண்ணெயிலறைத்தும் மற்ற சரக்குகள் மோர்விட்டறைத்தும் ஒன்றாய்க்கலந்து கொதிக்கவைத்து நல்லெண்ணெய் படி அரைக்கால் கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இருபோது சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி ஆவினெய் படி 2 தயிர் நாழி அதிவிடயம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் நவாச்சாரம் சாதிக்காய் வெட்பாலையரிசி திப்பிலி மூலம் கிராம்பு மாதுளம்பூ மரமஞ்சள் லவங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சி 9 அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதங் கொள்ளத் தீரும்.

மூலக்கிராணி அதிசாரத்திற்கு.

பூனைக்காலிவித்து ஈரபற்பம் அதிவிடையம் அத்திப்பூ கழற்காய்ப்பருப்பு சாதிக்காய் ஊமத்தம்வித்து சுக்கு நாவி கஞ்சாவித்து மாங்கொட்டைப்பருப்பு அதின் வில்வப்பழச்சதை கொன்றைவேர்ப்பட்டை மாதுளத்தோடு பொன்முசுட்டை வேர்ப்பட்டை ஏலம் ஓர்நிறையாய்ச் சிந்தி சாற்றாலாட்டிச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்து தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

வாயுகிராணிக் குணம்.

உண்ட அசனஞ்சமியாது வயிறுநோகும் பொருமும் இரைந்து கழியும் புளியேப்பம்விடும் இருமும் வாயுபரியும் நாட்சென்றால் புறந்தாள் அதைத் துவற்றும் அசனஞ் செல்லாது உடல் வரண்டு வற்றிவரும் நாவாளும் தாக மிகும் கனவுகாணும் வெருவும்.

நிவர்த்தி.

மெற்றோல் சீவியுலர்த்தின இஞ்சி பலம் 10 ஏலம் லவங்கம் மதுரம் திரிகடுகு திரிசாதம் இந்துப்பு ஓமம் அதிவிடையம் வகைக்குக் கழஞ்சு 1

இவைகள் ஆவினெய்விட்டுப் பொன்னிறமாய் வெதுப்பிச் சூரணித்து அதில் பாதி வெள்ளைச்சர்க்கரைகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடத்தீரும் புளியும்கரப்பான் பதார்த்தமுந்தள்ளவும்.

சேங்கொட்டை திரிபலை கொடுவேலிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு 2 இந்துப்பு கழஞ்சு 10 இவைகள் இடித்துச் சிறுசட்டியிற்போட்டு மூடி 7 சீலைமண் செய்து குக்குடம்போட்டுப் பொடித்துக் காசிடை ஆவின் வெண்ணெயிற் குழைத்துக்கொள்ளத் தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

அதிவிடயம்பெருங்காயம் சிறுநாகப்பூ திப்பிலிசாதிப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு 3 ஆனைதிப்பிலி கழஞ்சு 4 சுக்கு கடுகு வெள்ளுள்ளி வகைக்குக் கழஞ்சு 8 நாய்கடுகு திப்பிலி மூலம் வகைக்குக் கழஞ்சு பத்து அபின் கழஞ்சு 2 இவைகள் வெதுப்பித் தூள்செய்து வெள்ளைச்சர்க்கரை பலம் 5 கூட்டிக் கலந்துக்கொண்டு அந்தி சந்தி திரிகடிப்பிரமாணம் முத்தக்காசும் சுக்கும் சேர்த்துச்செய்த கியாழத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ள ஆறுவகை கிராணியுந்தீரும்.

சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கஸ்தூரி மஞ்சள் சீரகம் ஓமம் சத்திச்சாரணைவேர் குப்பைமேனிவேர் வகைக்குப் பலம் 1 பிரண்டைச்சாற்றாலாட்டி நல்லெண்ணைவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சுக்கு பலம் 1 திப்பிலி பலம் $\frac{1}{4}$ மிளகு பலம் அரைக்கால் ஓமம் பலம் 1 பூண்டு பலம் 1 இவைகள் ஒன்றாக வெதுப்பியிடித்து அவைகண்ட இடைக்குப் பாதி ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சூரணங்கூட்டி கழற்காய்ப்பிரமாணம் இரண்டுநேரமும் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

கொடிவேலி திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இருவகை உப்பு வகைக்குப் பலம் 1 பெருங்காயம் வசம்பு சுட்டகரி வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{2}$ கடுகு பலம் $\frac{1}{4}$ இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெள்ளைச் சர்க்கரைக்கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ளத் தீரும்.

சட்டியை நன்றாய்க்காயவைத்து ஒருபிடி உப்பிட்டுக் கருகவறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் ஒருபிடி பிரண்டைக்கொழுந்தை யரிந்துபோட்டு கருவறுத்து ஒருபிடி எருமைமோர்விட்டு வற்றவைத்திருந்து அதிவிடையம் உள்ளி திரிகடுகு ஓமம் வசம்பு இவைகள் வகைக்கு விராகனிடை 1 வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஓமத்தைக் கருவறுத்துத் தேய்த்து உமிபோக்கிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

வாயு கிராணிக்கும் உஷ்ணத்தின்பேரிற்காணும் பேதிக்கும்.

நூறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை விராகனிடை 40 மிளகு விராகனிடை 20 இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை விராகனிடை 30 இவைகள் ஒன்றாய்க்கலந்து நாழிபொன்றிற்கு இரண்டு விராகனிடை வீதம் 7-நாள் கொள்ளத் தீரும்.

சங்கிராணிக் குணம்.

வயிறாது நெய்போலும் சீதம்போலும் நெய்போலும் வெந்நீர்போலும் புலால் கழுவின தண்ணீர்போலும் பலவிதமாய்க் கழியும் அபானங்கடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு மல்லிசீரகம் முத்தக்காசு வில்வவேர் பேராமுட்டிவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும் வாதங் கதித்திருந்தால் சுக்கும் திப்பிலியும் மேற்படி கியாழத்துடன் கூட்டிக்கொள்ளவேணும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம் ஓமம் குருசாணி ஓமம் நற்சீரகம் இந்துப்பு எலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு காசுக்கட்டி வெள்ளுள்ளிசாரணை வேர்ப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வரவரிசி அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை 6 இவைகள் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் எழுநாள்கொள்ளத் தீராகழிச்சலுந்தீரும்.

இரத்தகிராணிக் குணம்.

அடிவயிறுவலிக்கும் நெஞ்செரியும் எப்பம்பரியும் தாகிக்கும் சலமாயும் இரத்தமாயும் தண்ணியாயுங்கழியும் உண்டி அசனஞ்சமியாது அபானங்கடுக்கும் உடல்நடுக்கும் கால்கைவோயும்.

நிவர்த்தி.

பெருமரத்துப்பட்டை முத்தக்காசு வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{4}$ வீதம் இடித்து 2 படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிலிங்கம் சீரகம் சுக்கு கிராம்பு இலவம்பிசின் அபின் இந்துப்பு கழற்பருப்பு ஊமத்தின்வித்து இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து அவிபுடம்போட்டுத் தோலுடன் தயிர்வார்த்தரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றிலிடத்தீரும்.

கிராணியின்பேரிற்காணும் பாண்டுவிஷபாக வீக்கத்திற்கு.

அரப்பொடிசிட்டம் காந்தம் கடுக்காய்மேற்றோல் நெல்லி முள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை 3 இவைகள் வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அந்திசந்தி 10-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

அஜீரண கிராணிக்கு.

வேப்பீர்க்கு ஒதியீர்க்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம் இவைகள் வகைக்குப் பலம் அரை வீதம் வெதுப்பி ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் நவாச்சாரம் அதிவிடையம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி கல்வத்திட்டுப் பொடித்து நல்லெண்ணெய்விட்டு லேகியம்போலரைத்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளறுகும் குப்பைமேனியும் சமனுய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

சகல கிராணிக்கும்.

இந்துப்பு காயம் வளையலுப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு திப்பிலி ஓமம் மிளகு சவுட்டுப்பு சித்திரமூலம் இவைகள் பிரமிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொண்டு ஒரு உடும்பைத் தலைகால் குடல்தோல்நீக்கி அதில் வயிற்றுக்குள் வைத்துத் தைத்து மடிக்கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போல வித்துக்காயவைத்து இடித்துச் சூரணம்பண்ண திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

கோவைத்தண்டையிடித்து மேற்றோலியைத்தள்ளி நீர்சுவற வருத்துத்தூள்செய்து ஓமத்தை வறுத்துத் தேய்த்துச் சூரணித்து இருவகையும் ஓர்நிறையாய்க்கலந்து நல்லெண்ணெயிற் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் பால்சோறு கொடுக்கவும்.

ஒரு விராகனிடை காரியத்தைச் சட்டியில் உக்கிரம் விராகனிடை 4 கூட்டித் தொக்கித்துக் கல்வத்திட்டுக் காந்தம் விராகனிடை 6 நெந்திவிராகனிடை 2 வெள்ளத்துத்தம் விராகனிடை 4 சேர்த்து 4-சாமம் அரைத்துவைத்துக்கொண்டு பஞ்சமூல கியாழத்திலும் மற்றஅனுபானங்களிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

காந்தம் லிங்கம் கல்மதம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருவாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இவைகளை ஓர்நிறையாய் அத்திப்பால்விட்டரைத்துக் காசிடையாக உண்டைசெய்து வெல்லத்தில் கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாஸ்திரபேதி கல்மதம் அபின் இவைகள் ஓர்நிறையாய் அத்திப்பால்விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வெந்நீரில் உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை அத்திப்பட்டை கருங்காலிப்பட்டை ஒதியம்பட்டை வகைக்குப் பலம் 10 இடித்து ஐந்துமரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் பனைவெல்லம் பலம் 10 தட்டிப்போட்டு பாகுசெய்து சுக்கு சீரகம் மிளகு ஓமம் ஏலம் கோரோசனை குருசாணியோமம் கற்கடகச்சிங்கி கிராம்புமல்லி திப்பிலி சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் அதிவிடையம் வகைக்குப் பலம் 1 அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி ஆவினெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்துக்கொண்டு நேரமொன்றுக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சீதம் விழுவதற்கு.

அமுக்கறுவேரும் இந்துப்பும் சமமாய்ப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கிராணி சலக்கிராணி எறுப்புத்தள்ளும் மூலச்சூடு வயறிரைதல் வாயு அன்னஞ்செரியாமை பொருமல் விஷநீர்தொப்பிள் சுற்றிவலுத்தலுக்கும்.

திரிபலை முத்தக்காசு வெள்ளக்குங்கிலியம் திரிகடுகு கோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் வெட்பாலையரிசி அபின் தேவதாரம் கூரைநீர் வல்லப்பிஞ்சு பருத்திவிரைபருப்பு அத்திப்பிஞ்சு கல்வல்வினுப்பருப்பு மாம்பருப்பு புளியங்கொட்டை மேற்றோல் மாதுளம்பிஞ்சு பொன்முசட்டைவேர் ஆவாரைவித்து கஞ்சாவித்து கற்கடகச்சிங்கி அதிவிடையம் இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் நன்னாரிவேர்ப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை மரமஞ்சள் வகைக்குக் கழஞ்சு 1 வெதுப்பி பொடித்துக்கொண்டு வெள்ளாட்டுப்பால் எருமைத்தயிர் வகைக்குப் படி 1 ஒன்றாய்க்கலந்து கருப்புக்கட்டி பலம் பத்து பொடித்துப்போட்டு பாகுசெய்து மேற்படி பொடியைத்தூவிக் கிண்டி நல்லெண்ணெய் படி அரைவிட்டு லேகியஞ்செய்து சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் லேகியத்தில் அரைக்கார்தை செந்தூரத்தைவத்து 4-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மேற்படி கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்யும்போது ஒருபடி கஞ்சாச்சாறுவிட்டுக் கொள்ளலாமென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது அகத்தியாலுல் விட்டுக்கொள்ளலாம்.

சகலகிராணிகழிச்சல் வயிற்றுகடுப்பு உளைவு அசீரணம் பித்தம் நீர்ச்சிறுப்பு பிரமேகத்திற்கு.

செங்கழுநீர் கொட்டிநெய்தல் அல்லி தாமரை நிலப்பனை அமுக்கறுநீர்வள்ளி நன்னாரி வோரிலைத்தமறைவில் வம்மாதுளை வாழை கரணை வெருகு மலைதாங்கி கற்றாழைசங்கு சித்திரமூலம் இவைகளின் மூலமருத்தக்காசு விதிவிடைய மதச்சோலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஆவாரை பஞ்சாங்கம் $\frac{1}{2}$ வகைக்குப் பலமாக இவைகள் உலர்த்தி இடித்துச் சூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் கருப்புக்கட்டி பலம் பத்துபோட்டு பாகுசெய்து இதில் மேற்படி சூரணங்கள் தூவிக் கிண்டி நெய் படி 1 தேன் படி அரை கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிகையொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும்.

கிராணிகழிச்சல் அபானங்கடுப்பு எரிப்பு உதுப்பு ஈளைகாகம் பிரமியம் எலும்புருக்கி உள்ளுருக்கி தாதுபுஷ்டி இவைகட்கு.

கூவிளை மாதுளை அத்து ஆத்தி மருது ஆல் அருகு இத்தி பரித்தி ஆவரை இலவு இலந்தை கொன்றை முருங்கை அத்தி மா கோவை வேம்பு முசட்டை கதலி அழிஞ்சமாதளை அனிச்சை ஆதளைவிளர்த்தி இவை ரஞ்சுசிரம்

அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம் 1 இவைகள் உலர்த்தி இடித்து சூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப் பலம் அரை தேன் படி அரைவிட்டு லேகியஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

வெளுமை கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிபருப்பு புளியவிரைத்தோல் வகைக்கு விராகனிடை 1 வீதம் மைபோற்பொடித்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துண்ணவும் இப்படி 6 போதுகொள்ள நீங்கும்.

நீர்க்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சாதிலிங்கம் ஊசிக்காந்தம் அபின் வகைக்குக் கழஞ்சு 2 மூன்றுநாளாட்டி செப்பிலடைத்துக்கொண்டு அனுபானங்களில் நாழியொன்றிற்கு அரைவிராகனிடை வீதங்கொள்ள நீங்கும்.

சலக்கழிச்சலுக்கு.

ஆவாரம்பூ ஆவாரையல்லி ஆவரையரிசி ஆவாரங்கொழுந்து ஆவாரை வேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம் அரை இவைகளைச் சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஓரிரவில் ஊறவைத்துக் காலையில் அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் கல்ஞர்கள் மலம் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு 1 அரைத்து கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

அத்திப்பிஞ்சு அதிமதுரம் ஓமம் இந்துப்பு ஈருள்ளி மிளகு சுக்கு சீரகம் ஓர்நிறையாய் ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துப் பதத்தில் வடித்துக்கொள்ளத் தீரும்.

விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் கருவேம்பிசின் தேற்றுவிரை நெல்லிமுள்ளிக்காசுகட்டி புளியவிரைத்தோல் வாகைவிரை அமிர்தசக்கரை அல்லிவிரை வகைக்குக் கழஞ்சு சந்தனம் விராகனிடை 6 ஆவாரைவிரை சீனிசர்க்கரை வகைக்கு விராகனிடை 12 இவைகளை யிடித்து தாழைவிழுதுச் சாற்றிலும் வாழைப்பூச்சாற்றிலுமரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிலாவது எருமைமோரிலாவதுகொள்ள உட்காய்ச்சல் தாகம் மேகசலக்கழிச்சல் நீங்கும்.

வயிறு இரைந்து கழிதலுக்கு.

திரிகடி வெந்தயத்தை நல்லெண்ணெய்விட்டுவறுத்துச் சிவந்துவருகிற பருவத்தில் ஆவாரையிலை ஒருபிடி கூடப்போட்டு வறுத்துக் கருகிவருகிற பதத்தில் எருமைமோர் 1 படி விட்டுக்காச்சி யிறுத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

மூலக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு கஞ்சாவிரையும் ஓர்நிறையாய்வெதுப்பி நல்லெண்ணெயும் கொஞ்சம் தென்னங்கருப்புக்கட்டியுஞ்சேர்த்து லேகியம்போலரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் மூன்றுநாளையிற்கொள்ள நீங்கும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு அபின்மாத்திரை.

அபின் விராகனிடை 6 சுக்கு விராகனிடை 7 திப்பிலி விராகனிடை 8 சீரகம் விராகனிடை 9 மிளகு விராகனிடை 1 இவைகளை விஷ்ணுமூலிக்கியாழத்தில் நாலுசாமம் அரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்துக்கொண்டு வில்வம் விஷ்ணுமூலி சீரகம் வெற்றிலைக்காம்பு இவையோர்நிறையாய் தாபசுரம் நீங்கவும் புளிதன்னவும் இவை சிறியோருக்கும் உபயோகப்படும்.

கழிச்சலுக்கு.

விளாம்பிசினைப் பொடித்து எருமைத்தயிரில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

மந்தம் அதிசாரம் கிராணிக்கு.

இந்துப்பு ஓமம் கிராம்பு சுண்டைவற்றல் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அபின் காந்தம் நற்சீரகம் ஏலம் திரிகடுகு இலவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் மாங்கொட்டைப்பருப்பு அதிவிடையம் வகைக்கு விராகனிடை கோரக்கர் மூலி விராகனிடை 18 இவைகளில் காந்தம் லிங்கம் கஞ்சாயும் மூன்றையும் சுத்திசெய்து மற்ற மருந்துகளை வெதுப்பிப் பொடித்துச் சீனிபலம் 3 கூட்டித் தேன் பிடித்துப் பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர்குடிக்கத் தீரும்.

சகல கழிச்சலுக்குங் காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம் பலம் 4 ஆவாரை வேர்ப்பட்டை பலம் 4 இவைகளைப் பொடித்துக் கற்றாழைமடல் தண்ணீர்வார்த்தரைத்து வில்லைகட்டிக் காயவைத்துச் சட்டியிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து நாலுசாமமாதியெரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாகும் அதில்பண்ணியிடைவீதம் அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியம் எருமைப் பால்மோர் கூட்டிக்கொள்ளலாம்.

வயிற்றுக்கடுப்பின் குணம்.

முந்தி மலங்கழிந்தடங்கும் சிலமாந்தம் இடுப்புக்கும் வயிருனையும் அன்னஞ்செல்லாது அகம் மெலிந்துளரும்.

நிவர்த்தி.

விடத்தில்லை வெட்பூலா கீர்பூலா இவைகளில் வேர்த்தோல் ஆலவிழுதின் கொழுந்துவகைக்கு ஒருபடி வீதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்தாவது அல்லது இவைகளை அரைத்து எருமைமோரிலாவது தயிரிலாவது கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

முத்துக்காரையிடித்து மாவாக்கிப் பிட்டவித்துப்பிழிந்து தண்ணீர் படி அரைக்கால் ஒருவிராகனிடை ஓமத்தை வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

நற்சீரகம் பலம் 7 இளவறுப்புச்செய்து பொடித்தும் வடிகட்டி சர்க்கரை பலம் 1 கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஏரண்டத்தெண்ணெயிலாவது ஆவிநெய்யிலாவது மத்தித்துக்கொள்ளத் தீரும்.

இளநீரில் எலுமிச்சம்பழச்சாறுபிழிந்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சர்க்கரைகலந்து சாப்பிட்டாலும் நெல்லிக்காய்ச்சாற்றில் சர்க்கரை கலந்தாலும் கொடுத்தாலும் வெந்தயமும் நெல்லிப்பருப்பும் வறுத்து பொருத்துத் திரிகடி புளித்த பழந்தயிரிலாவது நல்லெண்ணெயிலாவதுகொடுத்தாலும் நெல்லிபருப்பை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துச் சர்க்கரைக்கூட்டிக் கொடுத்தாலுந் தீரும்.

வில்வப்பிஞ்சு திப்பிலி சாதிக்காய் ஓமம் சுக்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய்வறுத்தும் பொடித்துச் சில்லுக் கருப்புக்கட்டியும் வெண்ணெயுங்கூட்டி மெழுகுபோலரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங்கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளங்காயை வட்டமாகநறுக்கி விரையெடுத்துப்போட்டு அதற்குள் வெந்தயம் ஓமம் சீரகம் வகைக்கொருவிராகனிடை வைத்துமுடித்து சுணித்தி சாணிக்குட்பொதிந்து சாணிவெந்தபின் எடுத்துக் கவசம்நீக்கி ஒரு விராகனிடை சிந்திற்சர்க்கரைகூட்டி அரைத்துத் தயிர்கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

திரிகடுகு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அதிவிடையம் அபின் களிப்பாக்கு மாம்பருப்பு முள்ளி இலவம்பிசின் இலவம்பிசின் மேற்றோல் நெல்லிவற்றல் காட்டாத்திப்பூ கருவேப்பிலை மாதுளம்பூ விளாம்பிசின் காசுக்கட்டி புளியவிரையின்மேற்றோல் தான்றிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை 1 நற்சீரகம் விராகனிடை 16 இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து திரிகடியளவு தேனிலாவது தயிரிலாவது கொள்ள நீங்கும்.

கற்கடகச்சிங்கி விராகனிடை 2 சுருள்ளி விராகனிடை 1 நற்சீரகம் விராகனிடை அரை இவைகளை வெதுப்பியரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்.

துக்கம் மரப்பூலா முத்தக்காசுக்கு ஓமம் அதிவிடையம் பொன்முசுட்டைவேர் நற்சீரகம் குங்கிலியம் இவைகளை ஓர்நிறையாயரைத்து ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துண்ண நீங்கும்.

ஒருகழஞ்சு மிளகை ஆவின்மோரில் மூன்றுநாள் ஊரவைத்தெடுத்து அதனுடன் கீழ்க்காய்நெல்லி வரப்பூலாக்கொழுந்து வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்து மேற்படி மோரிற்கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

துத்திவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து எருமைத்தயிர்கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

ஒரு எலுமிசசம்பழத்தை எருமைத்தயிற்கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை 1 பொடித்து மோரிற்போட்டு மத்தாற்கடைந்து வடிகட்டி அரைவீசம்படி தேங்காய்ப்பாலிற் கலந்துகொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் மாதுளம்பூ ஓமம் சாதிக்காய் நெல்லிமுள்ளி திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை 1 வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடித்துளிசர்க்கரையுங் கலந்து எருமைத்தயிரிற் கொடுக்க நீங்கும்.

வெண்கிழுவை அத்திநாவல் இவைகளின் பட்டையைச் சமமாய் இடித்துப் பிட்டவித்துப்பிழிந்த சாறு படி அரைக்காலில் ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற்கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

சாதிக்காய் காசுக்கட்டி வசவாசி ஓமம் இலவம்பிசின் லவங்கம் அதிவிடையம் குங்கிலியம் வகைக்குக் கழஞ்சு 1 அபின் கழஞ்சு 4 பரித்திபிலைச் சாற்றாலரைத்து தேற்றுவிரைப் பிரமாணமும் பரித்திக்காய் இலைந்தம்பலம் இவைகளரைத்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற் குழைத்துக்கொடுக்கவும்.

வெந்தயம் பெருங்காயம் வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை 1 முருங்கையிர்க்கு விராகனிடை 10 சிவக்கவறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு ஒரு சிரங்கையாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க வாயு கழிச்சல் தீரும்.

காசுக்கட்டி வசம்பு வெள்ளுள்ளி பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளரைத்து நல்லெண்ணெயிற் பொரித்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

சாதிக்காய் அபின் சீர்ப்பூலா வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை 1 பொடித்து கோழிமுட்டைக்கருவிற் கலந்து பொரித்து ஆறுபோதுகொடுக்க நீங்கும்.

ஓமம் படி அரைக்கால் நற்சீரகம் படி மாகாணி சுக்கு மஞ்சள் அபின் சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை 1 கஞ்சா விராகனிடை 2 வறுத்து பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் இளவெந்நீரிற்கொடுக்க நீங்கும்.

வெட்பூலா மருதுவிடத்தலை சீர்ப்பூலா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை அதிவிடையம் நெல்லிமுள்ளி கூவிளம்பிஞ்சு இவைகள் ஓர்நிறையாயுலர்த்திப் பொடித்து ஆவின்தயிரில் திரிகடிப்பிரமாணம் கொடுக்க நீங்கும்.

கெந்தகம் விராகனிடை 1 நாலுகடுக்காயை விரைநீக்கிப் பொடித்துக் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிற்போட்டுப் பொரித்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் நாவற்கொழுந்தையரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் வெள்ளாட்டுப்பாலில் எலுமிச்சம்பழச்சாறு பிழிந்து மூன்றுநாளுதயத்திற் கொடுக்கத் தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் கடுக்காய்ப்பூவைப் பொடித்துப்போட்டு கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய்விட்டுப் பொரித்துகொடுக்கத் தீரும்.

அரைப்படி கருங்குருவைமாவில் விடத்தலையிலையை விளாங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து பிரவிப் பிட்டவித்து 6-நாள் தின்ன நீங்கும்.

முற்றின தேங்காய்ப்பூவில் சீனிகூட்டியுண்ணத் தீரும்.

அனிச்சை துத்திமலைதாங்கி வரப்பூலா இவைகளின்வேர் முத்தக்காசுக்கு அதிவிடையம் சீரகம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் ஓமம் இந்துப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு 1 இவைகளை ஆவின்பாலில் வேகவைத்துக்கொள்ளத் தீரும்.

அரைக்காற்படி எருமைமோரில் ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் இலவங்கப்பட்டையை அரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

ஆழாக்கு எருமைப்பாலிற் கலந்தவுடனே ஒருதுளி புளியிலைச்சாறுபிழிந்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி 6 நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நாவிகுதம் கெந்தகம் சித்திரமூலம் சாதிக்காய் அதிவிடையம் தான்றிக்காய் கிராம்பு பெருமரத்துப்பட்டை முத்தக்காசு பொரித்தவெங்காரம் காயம் பற்பாடகம் இலவம்பிசின் சுக்கு நெல்லிவற்றல் சாதிப்பத்திரி அபின் திப்பிலி கஞ்சா இவை சமன்கூட்டிக் கஞ்சாசாற்றாலாட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரிலிட வயிற்றுக்கடுப்பும் தேனிலிட கிராணியும் தண்ணீரிலிட அதிசாரமும் மூலக்கடுப்புந்தீரும் வயிற்றுக்கடுப்பு மூலமுளைக்குன்மம் கைகால் ஊறலுக்கு நாகபஸ்பம்.

ஒருபலம் நாகத்தைக் குகையில்வைத்துருக்கி அதில் கீழ்க்காய்நெல்லிசமூலத்தை உலர்த்திப்பொடித்த தூள் பலம் ½ தூவி வறக்கப் பற்பமாகும் அந்த பற்பத்திடை சூதம்சேர்த்து பனைமட்டைச்சாற்றாலாட்டி பில்லைதட்டிக்காயவைத்து குக்குட்புடம்போடக் கொடியசுண்ணமாகும் அதை வெண்ணெயிலும் வியாதிக்குத்தக்க மற்ற அனுபானங்களிலுங்கொடுக்க மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம் 1 ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்துவெல்லம்பலம் 1 கூட்டியரைத்து திரிகடிப்பிரமாணம் 10 நாள்கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் உப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் சுண்டைவற்றல் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்துச் சுடுசோற்றில் திரிகடிப்பிரமாணந் தூவி நெய்வார்த்துண்ணத்தீரும்.

ஆசனக்கடுப்புக்கு புகை.

ஆமையோட்டைப் பொடித்துத் தணலிற்றூவி அபானவாயிற் புகைபிடிக்க கடுப்பு உடனே தீரும்.

இரண்டுவிராகனிடை சுக்கை மோர்விட்டு மைபோலரைத்து அரசிலையில்வைத்துதைத்து மோரில் 7 தபா வேகவைத்து வடிகட்டி தயிரிற்குழைத்துண்ணத்தீரும்.

சுரத்தின்பேரிற்காணுங் கடுப்புக்கு.

நெற்பொரிமா ஆவின்வெண்ணெய் கற்கண்டு நற்சீரகத்தூள் இவைகள் ஓர்நிறையாய் ஒன்றாய்பிசைந்து விளாங்காய்ப்பிரமாணம் 6 நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

சகலகிராணி அதிசாரம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல்சீதம் இரத்தம்விழுதல் மூலக்கடுப்பு வயிற்றுக்கடுப்புக்கு.

சுண்டைவற்றல் கருவேப்பிலை மாம்பருப்பு ஓமம் மாதுளம்பழத்தோடு நெல்லிமுள்ளி வெந்தயம் இவைகளைச் சமமாய்வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தயிரிற்கொள்ள நீங்கும்.

செவியம் முத்தக்காசு சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மல்லி வாய்விளங்கம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் அரத்தை பேரரத்தை மிளகு வெந்தயம் குருசாணி ஓமம் மதக்கோலம் லவங்கப்பட்டை சன்னலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை 1 தாதுளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை வழுதலை சித்திரமூலம் ஈசுரமூலி முக்காவேளை சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி சிற்றாமுட்டி வட்டத்திருப்பி சிறுகுறிஞ்சா விலாமிச்சுண்ணாகி வில்வம் மாதுளம் இவைகளின்வேர் வில்வப்பிஞ்சு மாதுளம்பிஞ்சு கருவேப்பீர்க்கு நெற்பொரி வகைக்குப் பலம் ¼ இவையெல்லாமிடித்து 4 படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதங்கொள்ள நீங்கும்.

வெந்தயம் வால்மிளகு கருஞ்சீரகம் அதில் சாதிப்பத்திரி ஓமம் சாதிக்காய் கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி திரிகடுகு திரிபலை மாதுளம்பழத்தோல் அதிமதுரம் குருசாணியோமம் அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் கடுக்காய்பிஞ்சு சீரகமல்லி தாளிசப்பத்திரி முத்தக்காசு சன்னலவங்கப்பட்டை காட்டாத்திப்பூ கற்கடகச்சிங்கி கசகசா எழுவிலைபுடம்போட்ட கஞ்சா பெருமரத்தப்பட்டை கூவிளத்தின்பழம் அபின் புளியவிரைத்தோல் மாங்கொட்டைப்பருப்பு வகைக்கு பலம் ¼ பெருங்காயம் விராகனிடை 1 இவைகள் இளவறுப்புச்செய்து கலுவத்திட்டு ஆல் அரசு நாவல் அத்தி நீர்ப்பூலா ஒதி ஆவாரை விடத்தலைநெல்லி இலந்தை இவைகளின் வகைக்குப் பலம் 2 இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி அதனால் மைபோலாட்டி நாவல் எழுதொன்னையால் மூடிக்கட்டைத்து மறைவில்லை வைத்து முடித்தீயெரித்து இலை அவிந்தபருவத்தில் மருந்தையெடுத்து அரைத்து சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு அந்தந்த வியாதிக்குத் தகுந்தபடி பொன்னாங்காணிச்சாறு கிராம்பு ஆவாரம்பட்டைக்கியாழம் கோரைக்கிழங்குச்சாறு எருமைத்தயிர் மோர் தேன் பச்சரிசிக்கழுநீர் இவைகளிலொன்றில் ஒருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

பெருமரத்துப்பட்டை கொழுந்து மருதம்பட்டை உசிலம்பட்டை வகைக்கொரு தேங்காய்ப்பிரமாணம் சிதைத்து வெண்சோளம் கலந்த கழுநீரிற்போட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதங் கொடுத்து கோழி மிளகுநீரும் அன்னமுங்கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளம்பிஞ்சு வில்வப்பிஞ்சு விளாம்பிஞ்சு மாம்பருப்பு இலவம்பிசின் நெருஞ்சிக்காய் அத்திப்பிஞ்சு பெருமரத்துப்பட்டை புளியவிரைத்தோல் பொன்முசுட்டைவேர் நாவற்பட்டை நய்க்கடுகு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி குருசாணி ஓமம் பெருங்காயம் இவைகள் வெய்யலிலுலர்த்தித் தூள்செய்து எருமைமோரில் திரிகடிவீதங் கொண்டுவரத்தீரும்.

அகத்தி அரசு அத்தி ஆவாரை இவைகளின்பிஞ்சு மாதுளம்வேர் கோவைத்தண்டு சுரைத்தண்டு தான்றி நெல்லிக்கடுக்காய்சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரி ஓமம் வெந்தயம் திரிகடுகு ஏலம்லவங்கம் சடாமாஞ்சில் குருசாணி ஓமம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் சீரகம் மல்லி நருக்கு மூலம் வகைக்குக் கழஞ்சு 1 இவைகள் சிதைத்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய்ப்போட்டு உருகினபின்கொடுக்கவுமித்தப்படி 3 நாள்கொள்ள நீங்கும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் கிராம்புகோஷ்டம் அதிமதுரம் அதிவிடையம் லவங்கப்பட்டை இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் இவைகள் ஓர்நிறையாயரைத்து மாதுளங்காய்க்குள்வைத்து வெள்ளைதுணிசுற்றி அதின்மேற்சாணம் அப்பிக் காட்டெருவிற் புடம்போட்டு சாணிவெந்த பருவத்திலெடுத்துக் கவசநீக்கி கஞ்சாசாற்றாலாட்டிச் சிறு சுண்டக்காய்ப்போலுண்டைசெய்து வடிதலிற்கொடுத்தால் கடுப்பு சீதம், இரத்தம் மூலம் நீங்கும் தேனிலிட அதிசாரம்நீங்கும் புளிகூட்டி மிளகாய்தள்ளவும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பெருங்காயம் சீரகம் அதிவிடையம் கிராம்பு அபின் கஞ்சா வெந்தயம் கழற்சிவித்து குருசாணி இவைகள் ஓர்நிறையாய்க் கஞ்சாயிலைச்சாற்றால் நாலுசாமம் அரைத்து இலந்தைவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரில் மூன்றுநாள்கொடுக்கத் தீரும்.

கிராம்பு திரிகடுகு ஓமம் சிற்றரத்தை பொன்னுவரைவேர் அன்னபேதிசமுத்திராபழம் சாதிக்காய் பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை 1 வெள்ளுள்ளிதோல்நீக்கி பலம் ஒண்ணறை வெற்றிலைக்காம்பு விராகனிடை 2 இவையெல்லாம்வறுத்து மைபோலரைத்து வெற்றிலைவைத்துக்கட்டி ஒருசட்டியில்வைத்து தீயெரித்து வெற்றிலை கருகிவருகிறசமயத்தில் எடுத்து அரைத்து மறுபடியும் வெற்றிலையில்வைத்துச் சுருட்டி முன்போல் வெதுப்பியெடுக்கவும் இந்தப்படி 7 விசை வேகவைத்து அரைத்து உண்டைசெய்து வெந்நீரிற்கொள்ளத் தீரும்.

திரிகடுகு ஓமம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிவிடையம் கிராம்பு அக்கிராகாரம் வகைக்கு விராகனிடை 1 அபின் விராகனிடை ¼ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்துச் சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து எருமைத்தயிரிலிடத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் குருசாணி ஓமம்விளாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இலவம்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு 1 இவைகண்டவிடைக்கு அபின்கூட்டி கஞ்சாயிலைச்சாற்றில் ஒருசாமமும்ஊமத்திலைச்சாற்றிலொருசாமமும் ஆட்டிப் பரித்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி எருமைத்தயிரில் நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக 5-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் குருசாணி ஓமம் சாதிலிங்கம் ஊமத்தம்விரை விளாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு வகைக்கு விராகனிடை 1 இவைகண்ட இடைக்கு அபின்கூட்டிக் கஞ்சாயிலைச்சாற்றிலும் ஊமத்தம் இலைச்சாற்றிலும் வகைக்கொரு சாமமாட்டி பரித்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு தேனிற்கொள்ள கிராணிக்குள் நீங்கும் எருமைத்தயிரிலிட வயிற்றுக்கடுப்பு நீங்கும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி யானைத்திப்பிலி ஓமம் அதிவிடையம் கோஷ்டம் கசகசா சீரகம் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு குருசாணி ஓமம் திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் வெந்தயம் மலடு கடுக்காய்மொக்கு அபின் சுத்திசெய்த கஞ்சா அதில்காட்டாத மொக்குதாமரைக்கிழங்கு விளாவரிசி நீர்முள்ளுவித்து கார்கோலரிசி மூத்தக்காசு தென்னமொக்கு மாதுளைவித்து பூலா வேர்ப்பட்டை கருவேல்வித்து பெருமரத்தின் வேர்ப்பட்டை காட்டுக்கரணை புளியவிரைத்தோல் மாங்கொட்டைபருப்பு வகைக்குப்பலம் 2 இவைகள் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து ஆல் அரசு நாவல் அத்தி முள்ளிலவு ஒதியம்பட்டை முடக்கொத்தான் வெட்பூலா இவைகளின்வேர்கள் ஓர்நிறையாயிடித்து 8 படி சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் ஆவின்பால் படி 2 பனைவெல்லம் பலம் 10 கூடச்சேர்த்து பாகுசெய்து மேற்படி சூரணத்தைத்தூவிக் கிண்டி ஆவிநெய் படி 1 விட்டு லேகியஞ்செய்து இறக்கி தேன்படி ½ கெந்தகச்செந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வகைக்கு ஒருபலம் போட்டுக் கிண்டிவைத்துக்கொண்டு கழற்சிக்காயளவு அந்திசந்தி ஒருமண்டலங் கொள்ளத் தீரும்.

மாதுளம்பழத்தோல் வில்வப்பிஞ்சு காட்டாத்திமொக்கு கடுகு பொன்முசுட்டைவேர் மூத்தக்காசு புளியவிரைத்தோல் லவங்கம் இலவம்பிசின் ஓமம் குருசானி ஓமம் திரிகடுகு வெட்பாலையரிசி ஆனைத்திப்பிலிகாவற்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை லவங்கப்பட்டை மாம்பருப்பு கழற்பருப்பு கருங்காலிவயிரம் வெள்ளிலோத்திரம் நீர்முள்ளிவிரை அதிவிடையம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து நெல்லிக்காய்ச்சாற்றாலாட்டிக் கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு தயிரிற்கொள்ளத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கிராணிரோகப்படலம் முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

வாயுரோகப்படலம்.

—(*)—

அதாவது நரம்புவழியாய் வாதநீர் அதிகரித்து அபானத்தில்விரைகளில் நரம்புவழியாயும் இன்னம் பலபலவழியாயும் மாதுனீர்க்களால் சகல வியாதிகளையும் அதிகரித்தால் அது மேகசம்மந்தத்தில்சேர்ந்த வியாதி என்னப்படும் இது வாயுரோகப்படலமென பெயர்வகுக்கப்பட்டது.

விருத்தம்.

உரைத்தோம்வாயுவெண்பதிற்கு முகந்தவாதந்தானறிந்து
நிரைத்தருட்சவிதமனைத்தும் நேரும்பலநூல்தனையாராய்ந்து
குரைத்தமொழியந்தான்பகுத்துக் கூறப்பிணியுந்தான்கல்
திரைத்தமுனிவர்தன்னருளால் தெளியவுரைத்ததுவாமே.

அண்டவாயுக்குணம்.

வாயு குடலிற்றங்கி நரம்புவழியாய் விரையிலொன்றிலிறங்கிப்பொருமி வலிக்கும் அதுமேல்நோக்கி உடலுள்வாங்கும் அதனரம்புபுடைத்துக்காணும்

நிவர்த்தி.

நொச்சி கழற்கொடிசாரணை ஆடாதோடைவேளை வேலிப்பரித்தி கோழியவரை இவைகளின்கொழுந்து எருக்கமொக்கு வகைக்குப் படி 1 வசம்பு சித்திரமூலம் மிளகு திப்பிலி ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை 3 வெள்ளுள்ளி கழற்சிப்பருப்பு விராகனிடை 5 பெருங்காயம் விராகனிடை 1 இவைகள் வேலிப்பரித்திச்சாற்றிலரைத்து 1 கழஞ்சுவீதம் உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு சங்கங்குப்பி நொச்சி உத்தாமணி முருங்கைசாரணை கொடுவேலி வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து அதில் ஒருண்டையை 3 அரைத்துக்கொடுக்கவும் இப்படி மூன்றுநாள் புளிதள்ளி சாப்பிடத்தீரும்.

கொடுவேலி சங்கங்குப்பி செங்கத்தாரிகாத்தொட்டி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம் 4 கருப்புகட்டி பலம் 7 எள்ளுப்பொடி பலம் அரை மிளகு ஓமம் வகைக்குப் பலம் 1 வெள்ளைப்பூண்டு பலம் 2 சீரகம் இந்துப்பு வெடியுப்பு நவாச்சாரம் அதிவிடையம் வகைக்கு விராகனிடை 2 தேங்காய் 1 இவைகளை மெழுகுபோலிடித்து கொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் இருபோது 20 நாள் உட்கொள்ள புகையிலை தள்ளவும்.

குருணிக் கழுதைப்புட்டையை நாலுமரக்கால் தண்ணீரிற்கரைத்து வேடுகட்டி அதின்மேல் எருக்கங்காயில் பஞ்சுவிரைநீக்கி நாட்பட்ட வரகரிசிமாவை வைத்துமூடி நூலாறகட்டி பிட்டவித்துக்காய வெக்கபதத்திலெடுத்து நாழி 1 க்கு ஒரு காய்ப்பிட்டை சாப்பிடத்தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

சத்திச்சாரணைவேர் முடக்கொத்தான்கொழுந்து கழற்கொழுந்து உள்ளி பெருங்காயம் சுக்கு இவைகள் ஓர்நிறையாய் அரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கொடுக்கத் தீரும்.

வெள்ளுள்ளி சுக்கு நாவற்பட்டை வகைக்குப் பலம் 1 இடித்து நாழி நீரிற்போட்டு சரிபாகவற்றவைத்து அதில் மூன்று கழற்பருப்பைப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாள்கொடுத்து முருங்கையிலையை அதில் வதக்கிக்கட்ட விரையேறி இறங்குகிறது தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஒரு தேங்காய்ப்பூவின்மத்தியில் தோல்நீக்கின ஒருபலம் வெள்ளைப்பூண்டைவைத்து பிட்டவித்து பூவைப்பால் பிழிந்து பூண்டையும் ஒருபலம் முருங்கப்பட்டையும் நன்றாயரைத்துச் சாறுபிழிந்து ஒன்றாய்க்கலந்து சாப்பிட்டுக் காற்றுபடாத அறையிற் படுத்துக்கொள்ளவும் இப்படி 3-நாள் செய்யத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை சுக்கு கருங்காணம் வகைக்குக் கழஞ்சு 4 ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி 6-போது கொடுக்கத்தீரும்.

புரசவிரைமிளகு வகைக்கு விராகனிடை 3 வெள்ளைப்பூண்டு விராகனிடை 3 அரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுநாள் உதயத்திற் கொடுக்கத்தீரும் புளிகையிலைதள்ளவும்.

கழற்பருப்பு சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை 10 அண்டவெள்ளக்கருவில் விரவிப்பொரித்துண்ணத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெளுமைக்கருவில் ஒரு கழற்பருப்பு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சிற்றாமுட்டிக்கொழுந்தும் அரைத்துப்போட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

கருவளையல் மிளகு பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் மைபோற் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

திருகுகள்ளியைவாட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர் நல்லெண்ணெய்கூட்டி ஆள்பலத்துக்குத் தக்கபடி மூன்றுநாள்கொடுத்து ஆறுநாள் பத்தியம் வைக்கத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு சத்திசாரணைக்கிழங்கு மிளகு இந்துப்பு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெள்ளாட்டுப்பாலில்லரைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

புளியிலையையிடித்து 3 படி சலத்திற்போட்டு அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் காந்தம் காயம் வெங்காரம் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை 1 வானம் விராகனிடை 10 கழற்சிப்பருப்பு விராகனிடை 5 இவைகள் கிழிகட்டி வேகவைத்து மருந்துகள்கழுவி எருக்கம்பூச்சாற்றாலாட்டி தேற்றாவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து விளக்கெண்ணெயில் ஒரு குளிகையையுரைத்து மூன்றுநாள் பத்தியமாய்க்கொடுக்க நீங்கும்.

பெருங்காயம் கழற்பருப்பு மிளகு இவைகள் ஊமத்திலைச்சாற்றாலரைத்து பரித்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இருபோது மூன்றுநாள் ஒரு காசிடை ஆமணக்கிலைச்சாற்றி லரைத்துக்கொடுத்து மேற்படி சாற்றை விரையிற்பூசி தடவிவறுத்து ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்.

இலுப்பைப்பிண்ணாக்கும் சிவந்தகோழிக்காந்தமும் இரண்டு சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துக் கருப்புக்கட்டியில் பொதிந்துகொடுக்கநீங்கும்.

அண்டவாதத்திற்கு.

குட்டித்தக்காளியிலையும் தைவேளையிலையும்வதக்கி ஒத்தணஞ்செய்து கட்டவும்.

கழுதைலவதியும் கழற்சிலையும்வறுத்து ஒத்தணஞ் செய்து கட்டவும்.

ஆனைகுதிரை ஒட்டகழுதை வெள்ளாடு இவைகளின் லத்தியும் தேட்கொடுக்குயிலையும் தேங்காயைத்திரித்னபூவும் பூவாரம் பூவும் கொடிக்கள்ளிபட்டையும் ஓர்நிறையா யிடித்துவறுத்து ஒத்தணங்கொடுக்கவும்.

மந்தாக்கினி வாய்குணம்.

பசிமிகவுண்டாகி மந்திக்கும் சிந்தையில் நினைத்ததெல்லாந் தின்னவிரும்பும் கொள்ளஒட்டாது வயிற்றிற்றங்காமல் வாந்தியாகும் மலங்கருகும் இறுகிருக்கும் வயிறுவலிக்கும் மலத்தில்சிறு இரத்தமும் மிகுந்த சலமும்விழும் பலங்குறையும் நயனம் முகம்வெளுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்றோல்நீக்கின எட்டுப்பலம் இஞ்சியை சிறுபில்லையாக நறுக்கி அதில் 15 எலுமிச்சம் பிழிந்து சூரியனில்வைத்துலர்த்தி சரி நெய்விட்டுவறுத்து கூகைநீர்பலம் 1 சீரகம்[2 சதுச்சாதம் திரிசாதம் திரிகடுகு தாளிசப்பத்திரி குருசாணி ஓமம் வாய்விளங்கம்] வகைக்குக்கழஞ்சு 3 இவைகள் யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனிபயறும் 3 கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்

மேற்றோல்நீக்கி அரிந்த இஞ்சிபலம் 10 உப்பிலோக்கினசீரகம் பலம் $2\frac{1}{2}$ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துலர்த்தி ஆவினெய் தெளித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு திப்பிலி மிளகு கோஷ்டம் இராம்பு தாளிசப்பத்திரி திப்பிலி வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம்

கொத்தமல்லி ஓமம் திப்பிலி மூலமும் காவைவேர் சந்தனம் ஏலம்தழுதாழைவேர்த்தோல் இவைகள் ஓர் நிறையாகக் கரிச்சாலைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்து உலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு யிருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நெற்பொறி மூந்திரிப்பழம் சலாசத்துபற்பம் வகைக்குப் பலம் 1 சீனிபலம் 10 கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்பு திரிகடுகு கருவேப்பீர்க்கு வகைக்குப் பலம் 1 இவைகட்கு எட்டிலொன்றுகாசி வெதுப்பி சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அன்னத்திற்றூவி நெய்விட்டுப்பிசைந்து சாப்பிடத்தீரும் மலசுத்தியாகும்.

அக்கினிமந்தம் வாய்பொருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி முள்ளி சத்திச்சாரணை ஓமம் கொடிவேலி திரிகடுகுநவாச்சாரம் திரிபலை பஞ்சலவணம் சத்திச்சாரம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{4}$ வீதம்பொடித்து அதற்குநிகர் அசவகெந்திச் சூரணங்கூட்டித் தேனிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பு விராகனிடை 1 சீரகம் விராகனிடை 2 ஓமம் விராகனிடை 3 சுக்கு விராகனிடை 3 திப்பிலி விராகனிடை 5 மிளகுவிராகனிடை 6 பொடித்து அதற்கு கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டி திரிகடி வெந்நீரிற்கொள்ளத்தீரும்.

ஓமம் சுக்கு கொடிவேலிவேர் இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்குநிகர் கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிற்கொள்ளத்தீரும்.

பச்சை கருவேப்பிலையை ஒரு தேங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஒன்றைப்படி தண்ணீர்கலக்கி அரைபடியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் கருப்புக்கட்டி பலம் 3 போட்டுப் பாகுசெய்து கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சீனிக்காரம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் ஓமம் திப்பிலி பெருங்காயம் சவுக்காரம் நவாச்சாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு 3 நெற்பொரி படி அரிக்கால் இவைகள் தனித்தனியே சூரணித்துத் தூவிக் கிண்டிவைத்துக்கொண்டு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தவாயு ஊஷ்ணவாயு மந்தத்திற்கு.

தோல்நீக்கின இஞ்சி பலம் 49 அரைப்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாய் வறுத்துச் சூரணித்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி தேசாவரம் சுக்கு சீரகம் வகைக்குப் பலம் 1 ஏலம் மிளகு வகைக்குப் பலம் முக்கால் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நெல்லி முள்ளி வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{2}$ சாதிக்காய் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கம் தாளிசப்பத்திரி 9 கைநீர் வகைக்கு கால் இடித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து சர்க்கரை பலம் 16 கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத் தீரும்.

வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு.

ஆவின்பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்த சிவதை பலம் 6 திரிபலை சுக்கு திப்பிலிப்பூண்டு வகைக்குப் பலம் 1 லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ ஏலம் இந்துப்பு வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{2}$ இவைகளிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினிமந்தம்வயிற்றெரிவுக்கு

ஆவாரைப் பஞ்சாங்கச் சூரணப்படி 1 இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப் படி 2 சீனி பலம் 15 ஒன்றாய்க்கலந்து பாகுசெய்து அதில் சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம் $\frac{1}{2}$ விலாமிச்சம்வேர் சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்துதூவிக் கிண்டி ஆவினெய் படி 2 தேன் படி 1 கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

புளியேப்பத்திற்கு.

வசம்பு சுட்டசாம்பல் வறுத்தகரியுப்புபெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிலாவது நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஊஷ்ணவாயுவுக்கு.

பிரண்டை ஓமம் கருவேப்பிலீர்க்கு கரியுப்பு வகைக்குப் பலம் வறுத்து மூன்றுபடி எருமைமோர்விட்டு ஒரு கொதிவந்தபிறகு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர நீங்கும்.

அசீரணவாயுவுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு அச்மதாகம் இந்துப்பு நற்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகளோர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அசனத்திற்பிசைந்து ஆவினெய்விட்டு உண்ண நீங்கும்.

சத்திச்சாரணை கண்டங்கத்திரி வில்வம் இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம் 2 சுக்கு பலம் 1 பூண்டுபலம் 3 காயம்பலம் $\frac{1}{4}$ இந்துப்பு பலம் ஒன்னரை இவைகள் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆசனத்தின்பின்னுட்கொள்ளத் தீரும்.

மிளகை வறுத்துப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

கருவேப்பீர்க்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை 3 ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து உட்கொள்ள நீங்கும்.

மந்தவாயுவுக்கு.

சீரகம் ஏலம் பச்சைகர்ப்பூரம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடி அந்திசந்திகொள்ள நீங்கும்.

மேற்சொல்சீவின இஞ்சி பலம் 10 ஏலம் திரிகடுகு கிராம்பு ஓமம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி சீரகம் அதிமதுரம் குரோசாணி ஓமம் அமுக்கரா கசகசா லவங்கப்பத்திரி மோடி மல்லி இவைகள் மூந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகள் நெய்விட்டு வறுத்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் உட்கொள்ள நீங்கும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

லவங்கம் திரிகடுகு மூத்தக்காசு சிறுநாகப்பூ திரிபலை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த சிவதை சூரணங்கூட்டி வேளையொன்றிற்குக் கழஞ்சு தேனிற்கொள்ளநீங்கும்.

நற்சீரகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோம்பு சன்னலவங்கப்பட்டை சதகுப்பை வகைக்குப் பலம் 6 மல்லிப் பலம் 6 இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப் பலம் 6 கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிலிரண்டுநேரமும் 10 நாள்கொள்ள நீங்கும்.

கடுக்காய் திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு நறுக்கு மூலம் வகைக்குப் பலம் 1 இவைகள் பொடித்து ஒருபலங் கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்து அதிற்றூவிக் கிண்டி நாழியொன்றிற்கு ஒரு கழற்காய்ப்பிரமாணம் கொள்ளநீங்கும்.

வாயுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் இவைகள்வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப் பிரமாணந் தேனிற்கொள்ளநீங்கும்

ஆனந்தவாயுவுக்கு.

தும்பையிலையை எலுமிச்சங்காயளவில் அரைத்துப் பழச்சாற்றில் கலக்கிக்கொடுக்கநீங்கும்.

பதினாறு எருக்கிலைக்குள் தோல்நீக்கின அரைப்பலம் வெள்ளைப்பூண்டை வைத்துக்கட்டிப் பிட்டவித்து இலை வெந்தபருவத்தில் எடுத்துச் சாறுபிழிந்து அந்த சாற்றில் பூண்டையரைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்கநீங்கும்.

ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு யிலுப்பைபிண்ணாக்கை ஆழாக்கு நருள்ளிச் சாற்றில் ஊறப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்கநீங்கும்.

வாயுவுக்குத்துக்கு.

கொடுவேலிப்பட்டை சுக்கு பறங்கிப்பட்டை பிறப்பங்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை 3 வீதஞ் சிதைத்து நாலுபடி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றிக் கியாழஞ்செய்து நாளொன்றிற்கு மூன்றுநாழிகொடுக்க நீங்கும்.

வாயுப்பொருமலின் குணம்.

வாயுப்பொருமி அக்கினிமந்தித்து உண்டை அசனத்தை வாந்திக்கும் புளித்தேப்புமிடும் காற்றுப்பரியும்.

நிவர்த்தி.

பத்துவிராகனிடை சக்கை வேலிப்பருத்திச்சாற்றை மைபோலரைத்துப் பில்லைதட்டி ஒருசட்டியில் இரண்டுவிரற்கனம் உப்பைப்பரப்பி அதின்மேல் முன்போல உப்பைப்பரப்பி ஓடுமூடிட சீலைமண்செய்து நாலு எருவிற்புடம்போட்டு பொடித்து தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

சீனி பலம் 16 ஒண்ணறைபடி ஆவின்பாலிற்பாகுசெய்து அதிற் கரிசாலைச்சூரணம் பலம் 1 ஏலம் வாய்விளங்கம் மிளகு ஓமம் லவங்கப்பட்டை வெள்ளுள்ளி வாலுளுவை திப்பிலி நற்சீரகம் வகைக்குப் பலம் ½ சதகுப்பை பலம் மல்லிகை பலம் 6 கிராம்பு விராகனிடை இரண்டு யிவைவறுப்பாய்ச் சூரணித்துத் தூவிக் கிண்டி தேன் நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்.

சுக்கு பலம் 4 சர்க்கரை தேன் வகைக்குப் பலம் 2 இவைகள் லேகியஞ்செய்துகொள்ள நீங்கும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் அரத்தை நறுக்குமூலம் பேய்ப்புடல் மல்லி வாய்விளங்கம் வேப்பீர்க்கு கருவேப்பீர்க்கு முருங்கப்பட்டை சத்திச்சாரணைவேர் வகைக்குப் பலம் ½ இவைகள் சிதைத்து நாழிசலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இரண்டுநாழிகொள்ள நீங்கும்.

குண்டலவாயுக்குணம்.

வாயுமிகுத்துக் கூப்பிட்டோடித்திரிந்து வயிற்றில்வந்து கற்போற்றிரளும் மறுபடியும் சேறி உடம்பெங்கும்பரந்து பின்வந்தடங்கும் தீபனத்தை ஒழிக்கும்.

குடகரிவாயுக்குணம்.

வாயு அதிகரித்து குடல் முதுகு நெஞ்சு விலா முதலான இடங்களிலோடி புடைத்து புரண்டு அழன்று வலிக்கும் உடலயரும் மலங்கருகும்.

அனாகதவாயுக்குணம்.

மென்மேல் உண்பதினாலும் நொந்த அன்னம் ஆசற்கறி புசித்தாலாலும் மலங்கட்டினால் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமி வாந்தி பிராந்தியாகும்.

அத்தருவாயுக்குணம்.

அக்கினி மந்தித்து சிரணங்காலம் உண்ட வண்ணவாய்ப் பிரவாதிக்கும் புளித்தேப்பம் வாந்தி தாகங்காணும் வாயுதருங் காற்று பரிந்துகொண்டிருக்கும்.

துடிவாயுக்குணம்.

வாயு அடிக்கடி உடலிற் பரந்தோடித்துச் சிலநேரமடங்கிருக்கும் நாடோறமதிகரித்து இப்படியே சேட்டையறுகச்செய்யும்.

குடல்வாயுக்குணம்.

குடலில் வாயு புரண்டு வலித்துக் குமுறி இரையும் விலா நீபோற்கலக்கும் மந்திக்கும்.

சகல வாயுவுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

வேப்பீர்க்கு மூக்கரை சாரணைவேர் கருவேப்பீர்க்கு முருங்கையீர்க்கு வகைக்கொருபிடி சுக்கு மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை 3 இவைகள் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீரகம் இந்துப்பு ஓமம் திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது உண்ணத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் வாலுளுவையரிசி இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி பனைவெல்லங்கூட்டி மெழுகுபோலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு ஓமம் பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம் ½ வெதுப்பிச்சூரணித்துக் கரியுப்பை எருக்கம்பழுப்புச்சாற்றாலரைத்து 4 அல்லது ஆறுபுடம்போட்டு பஸ்பம்பண்ணியதை மேற்படி சூரணத்திற்கு நிகர் கூட்டித் திரிகடியளவு ஏழுநாள்கொள்ளத் தீரும்.

செவியம் கொடுவேலி வேர்திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுக்கு வகைக்குவிராகனிடை 3 சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் சாதிலிங்கத்தை உரைத்துக்கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் இந்துப்பு சவுட்டுப்பு வாயவிளங்கம் கடுகுரோகணி இவைகள் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடியளவு தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

அசுவகந்தி நற்சீரகம் திரிகடுகு ஏலம் கிராம்பு அக்கிராகாரம் அரத்தை இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

மிளகு ஓமம் வெந்தயம் சீரகம் தைவேளைவேளைவேர் இவைகள் வெதுப்பிப் பொடித்துத் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் 8 பலம் பனைவெல்லம் பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப் பலம் 1 வெதுப்பி பொடித்துப்போட்டு கிண்டி தேன் நெய் வகைக்குப்படி ¼ விட்டு லேகியஞ்செய்துக்கொண்டுநாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங்கொள்ளத் தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி மட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலி மூலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை வசவாசி சிற்றரத்தை சித்திரமூலம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கல்லுப்பு குரோசானி ஓமம் மிளகு வாய்விளங்கம் நிலவாகைவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு மூன்று இவைகளைச் சூரணித்து அதற்கு நிகர்சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடவாத்தீரும்.

வாயுவுக்கு வீரோசனம்.

மிளகு இந்துப்பு வகைக்கு கழஞ்சு 1 சீரகம் கழஞ்சு 2 சுக்கு அரியசிவதை வகைக்கு விராகனிடை 1 ஓமம் கழஞ்சு 3 திப்பிலி கழஞ்சு ¼ கடுக்காய் கழஞ்சு 15 சத்திச்சாரணைவேர் சூரணம் கழஞ்சு 10 இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ள விரோசனமாகி வாயுவுதீரும்.

கெந்தகம் இரதம் நேர்வாளம் திரிகடுகு காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் வகைக்குக் கழஞ்சு 1 இவைகளைப்பொடித்து முற்றினதேங்காய்க்குள்ளடைத்துக் கண்ணில் முருங்கைமுளையடைத்து எழுதுணி மண்செய்து புடம்போட்டு ஓடுநீக்கியரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிற்கொடுக்க விரோசனமாகும் பத்தியம் மோரும் அன்னமும் வென்னீருங் கொள்ளத்தீரும்.

மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் வாளம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் இஞ்சிச்சாற்றிலாற்றிப் பரித்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மிளகு கியாழத்திலாவது கொடுக்கச் சகல வாயுவுந்தீரும்.

திரிகடுகு கடுகுரோகணி தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு கழஞ்சி 2 சுத்திசெய்து முளைபோக்கின வாளம் கழஞ்சு 10 இவைகள் இஞ்சிச்சாற்றால் மைபோலாட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது பனைவெல்லத்திலாவது இரண்டுண்டைகொடுத்து வென்னீர்சாப்பிட நன்றாய் விரோசனமாகி சகல வாயுவும் மலக்கட்டுந்தீரும் முன்போல் பத்தியங்கொள்ளவும்.

சிவதை பலம் 1 திரிபலை மல்லி கடுகுரோகணி தேசாவரம் இந்துப்பு செவியம் முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலாமிச்சுவேர் வகைக்கொரு கழஞ்சு 3 தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி கோஷ்டம் சந்தனம் பொறிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சு ஒண்ணரை இவைகளை வெய்யலிலுலர்த்திபொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றிலிட சகலவாயு மலக்கட்டுந்தீரும் மற்றயாதி கட்டதற்குரிய அனுபானங்களிலிட்டால் குணமாகும் பொறி மிளகுநீரும் அன்னமும் உப்புங்கூட்டி சுகேஞ்சியுங்கொள்ளலாம் இரவில் மிளகு கியாழங்கொள்ளவும்.

சிவதை விராகனிடை 30 திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கிராம்பு லவங்கப்பட்டை கோரைக்கிழங்கு திரிபலை வகைக்கு விராகனிடை 1 வெய்யலிலுலர்த்தி பொடித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி திரிகடியளவு வெந்நீரிற்கொள்ள மலக்கட்டுத்தீரும் பத்தியமோரசனஞ் செய்யவும் யிரவில் மிளகுக் கியாழங்கொள்ளவும் சகல வாயு பாண்டு வீக்கம் விஷநீர் கிராணி முதலானதும் நீங்கும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி அரை சுருள்ளிச்சாறு தண்ணீர் விட்டான்வேர்சாறு பெரும்பேய்க்கு மட்டிச்சாறு வீதப்படி வ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் கருஞ்சீரகம் சாதிக்காய் பாதி பொடி கிராம்பு அதிவிடையம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ உலர்ந்த இஞ்சி விராகனிடை 2 கற்றாழஞ் சருகு வில்வக்கொழுந்து இலந்தைக்கொழுந்து முசுமுசுக்கையிலை நீர்முள்ளியிலை வகைக்கு விராகனிடை 5 அரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகாண்டிவீதங்கொள்ள 23 விசை பிரவிர்த்தியாகும் பத்தியம் பொரி மிளகு சாறும் அன்னமும் இரவில் சுக்குக் கியாழங்கொள்ளவும் இப்படி 45விசை கொள்ள சகலவாயுவுந் தீரும்.

வாயுரோகப்படலம் முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

குன்மரோகப்படலம்.

———(*)———

அதாவது பித்தம் அதிகரித்து குடற்புரட்டல் வுண்டாகி எந்நேரமும் யேப்பத்தை யுண்டாக்கி அக்கினிமந்தத்தைப் பற்றி நிற்பதால் குன்மம் எனப் பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

செப்பினேன்குன்மமெட்டுக் தெளிவறமானிடர்க்கு
ஒப்பிலாபலநூலாய்ந்து ஒழுங்குடன்பிணிகள்நீங்கி
துப்புறப்பாகந்தானுந் துய்யனேசெய்யவென்று
மெப்புடன்முனிவர்தாமும் மேன்மையாயுரைத்திட்டாரே.

மேற்படி விபரம்.

வாதபித்தத்திலே தம் குன்மம் சத்திகுன்மம் யெரிகுன்மம் வலிகுன்மம் சூலை குன்மம் கபாலகுன்மம்.

வாதகுன்மத்தின் குணம்.

ஈரலும் நெஞ்சும் வற்றும் ஒருபக்கத்தைப்பற்றி வயிற்றெரிந்துளையுங் குடலைப்புரட்டி வலிக்கும் சத்திக்கும் சிறுசிறுத்துவரும் சந்து கால் கை பொ

ருத்துளையும் இரவில் பாதி உபாதி அதிகறித்து நித்திரை சற்றும் வராது.

நிவர்த்தி.

வில்வக்காய் பலம் 20 வில்வவேர் பலம் 15 இவைகள் யிடித்து 4 மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்ததில் 15 பலம் வெல்லங் கரைத்து வடிகட்டி பாகுசெய்த இஞ்சி பலம் 3 மிளகுபலம் 4 திப்பிலி உள்ளி பலம் 2 மஞ்சள் அசமதாகம் வகைக்குப்பலம் வெவ்வேருக யிடித்து வடிகட்டிப் பாகில் தூவி பசுநெய் படி ௨ விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளிச்சாறு நெல்லிச்சாறு இஞ்சிச்சாறு இளநீர் நெய் பால் வகைக்குப்படி 1 ஒன்ருய்க்கலந்து இரண்டு படியாய் வற்றவைத்ததில் கோஷ்டம் எலம் வெங்காரம் இந்துப்பு நற்சீரகம் திரிகடுகு கொத்தமல்லி கிராம்பு சேங்கொட்டை வகைக்குப் பலம் 1 அரைத்துப் போட்டு காச்சி வடித்து நாழி யொன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதங் கொள்ளத்தீரும்.

கொடுவேலி புனலி நிலவாகைகுமரி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் 10 இடித்து 10 படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் 1 பூண்டு பலம் 5 அரைத்துப் போட்டு ஆவி நெய்படி 1 கூட விட்டுக்காச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒரு கரண்டி வீதம் உண்டுவரத் தீரும்.

இஞ்சி சிவதை சிந்தில் நிலவாகை கொடுவேலி கழற்கொடி இவைகளின் மூலம் முடக்கொத்தான் 4 மூலம் பூண்டு திரிகடுகு வகைக்குப் பலம் 1 அரைத்தரைப்படி சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் போட்டுக் காச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதங்கொள்ளத் தீரும்.

கொச்சி நிலவாகை கொன்றை கழற்கொடி ஆதண்டை முருங்கை சிவதை செம்முள்ளி அவைகளின் வேர்உள்ளி இந்துப்பு வகைக்குப் பலம் 1 இவைகளை யரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயில் போட்டுக் காய்ச்சி கள்ளிப்பால் கழஞ்சுகூட விட்டு நாழி யொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத் தீரும்.

பித்தகுன்மக் குணம்.

வயிறு மந்திக்கும் வலிக்கும் நெஞ்செறியும்வாய் நீர் ஊறும்ஓக்காளிக்கும் எதிரெடுக்கும் கிறுகிறுக்கும் வியர்க்கும் வாய்கசக்கு உண்டியை ஒடுக்கும் மலத்திற் பித்தச்சுவரி கடுத்திறங்கும் கிறுகிரவிழி மஞ்சணித் தருக்கலாம்.

நிவர்த்தி.

வில்வவேர் முல்லைவேர் சுக்கு எலம் பாசிப்பயறு நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப் பலம் கால் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து கொடுக்கவுமிப்படி ஆறுபொழுது கொடுக்கத் தீரும்.

சத்திச்சாரணைவேரை ஆவின்பாலி லவித்துணர்த்திச் சூரணஞ்செய்து சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்திரும்.

முக்காவேளை சமூலம் இடித்துப் பிட்டவித்து காற்படிசாறு பிழிந்து திரிகடுகுபொடி விராகனிடை 3-கூட்டி ஆறுவேளை கொடுக்கத் திரும்

சுக்கு பலம்-௨ மிளகு ஓமம் வகைக்குப்பலம்-2 சேங்கொட்டை அக்கிராகாரம் வகைக்குப்பலம்-௩ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து சத்திச்சாரணை வேர்ச்சூரணம் பலம்-16 கூட்டித் திரிகடியள்வு வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

சிலேத்மகுன்மக்குணம்.

நாவுவழு வழுத்தினிற்கும் வாய் நீர்சுற்றி வாந்தியாகும் விக்கல் கொட்டாவி இருமல் தும்மல்இளைப்பு வயிற்றிரைச்சல்காணும் நீர்மலங்கட்டு மன்னத்தைவெறுக்கும்புறந்தாள் வீங்கிவற்றும்சீழ் போற் கபம்விழும்.

நிவர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலைகல்லுப்பு செவியம் அரத்தை ஏலம்லவங்கப்பட்டைகெந்தகம் கண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சீனிக்காரம் அக்கிராகாரம்கிராம்பு இந்துப்புசாதிப்பத்திரி அமுக்கருவேர் வகைக்குவிராகனிடை - 6 கடுகுரோகணிசாதிக்காய் வெண்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-3 நவாச்சாரம்கல்மதம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளைவெதுப்பிப் பொடித்து அதில் கோப்பிரண்டையை அவித்துலர்த்தி இடித்தசூரணம் விராகனிடை-6 கூட்டி இதற்குநிகர் வல்லிச்சூரணம் சீனிபலம்-5 சேர்த்துத் திரிகடியளவு தேனில்கொள்ளத் திரும்.

வலிகுன்மக்குணம்.

வயிறுபலவிதமாய்வலிக்கும் ஆகாரத்தைமறுக்கும்நெஞ்செரியும் எதிரெடுக்கும் மலத்தில்பித்தம் சுவரிவிழும் தேகம்வற்றும்.

நிவர்த்தி.

அரைப்படிதேங்காய்ப்பால் இந்துப்புபலம்-1 பூண்டுபலம்-2 சாரம்கழஞ்சு-2 பொடித்துப்போட்டுக் கள்ளிப்பால்கழஞ்சு-2கூட விட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்து அதைஒருகரண்டிவீதம் கொடுக்கத் தீரும்.

கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி கொடுவேலி நாயுருவி எருக்கு இவைகளின் சாம்பலையோர்நிறையாய் சலத்தில்கரைத்து தெளிவாயிருத்துக்காய்ச்சி உப்பெடுத்துக்கொண்டு நாழிஒன்றிற்குகழஞ்சு வீதம் வெய்யிற்கொள்ள முதலான சகலகுன்மந்திரும்.

முற்றினதேங்காய்க்குள் வெடியுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-1 இந்துப்புபலம்-2 பொடித்துப்போட்டரைத்துச் சாணியிற்பொதிந்து புடம்போட்டுச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

சித்திகுன்மத்தின் குணம்.

வாயுஅதிகரித்துவயிறுபொருமும் அன்னத்தைத்தள்ளும்செரிக்காதுவாந்தியாகும் நெஞ்செறியும் புளித்தேப்பமிடும் உடல்வெளுத்துவற்றும் ஆயாசங்களிப்புண்டாகும் மலங்கருகும்.

நிவர்த்தி.

கரியுப்புநீர்படி-1 வெடியுப்பு-௨ இவைகளைத் தனித்தனியே சலத்திற்கரைத்துவைத்து மறுநாள்தெளிவை யிறுத்துக் கலந்து அதில்-4 கழஞ்சு பெருங்காயத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக்குறுக்கக்காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருபாக்களவு நீராகாரத்திற்கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்புபலம்-1 வெங்காரம்வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-2 நவாச்சாரம் கழஞ்சு-2 தேங்காய்ப்பால்படி-3 கள்ளிப்பால்படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்துகாச்சி நெய்வடித்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகாசிடை உண்ணத்தீரும்.

திரிகடுகுபூண்டு இந்துப்புரசபற்பம் கற்காந்தமிவைகளையோர்நிறையாய்க் கள்ளிப்பாலிலரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டைசெய்துநொச்சியிலையைப் பிட்டவித்து பிழிந்தசாற்றில் ஒருண்டைகொள்ள இப்படி ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்.

எரிகுன்மக்குணம்.

வயிறுஎப்போதுமிரையும் பொருமும்குடலைப்புரட்டி ஓக்காளிக்கும் ஏப்பமிடும் தலைகனத்துவலிக்கும் கிறுகிறுக்கும் மயிர்களால் விழிவியர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்டுப்பால்தேங்காய்ப்பால்வகைக்குப்படிஅரிக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்இந்துப்பு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை 1-பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்.

கழற்சிவேர்சாரணை கொடுவேலி கொச்சி நிலவாகை கொன்றைமுருங்கை ஆதண்டை-2 காய்விழிசெம்முள்ளி இவை வேர்ப்பட்டை சிவதைபூண்டு இஞ்சியிந்துப்பு சீந்திற்றண்டு மிளகு திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-1 இவைகளை முடக்கொத்தான் சாறுவிட்டரைத்து ௨-படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு கள்ளிப்பால் கழஞ்சு கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உட்கொள்ளத்தீரும்.

குன்மசூலைக் குணம்.

மேல்வயிறுவலித்தெரியும் வாய்நீர்ஊறும் ஏப்பமிடும் சிறுகவெதும்பும் பொருத்துக்கள் இளையும்குத்தும்.

நிவர்த்தி.

வெங்காரம்பிந்துப்பு காயம்சுக்கு பஞ்சாட்சரம் செந்தூரம் யிவைகளையோர் நிறையாயரைத்து தேற்றிவிரைப்பிரமாணம்உண்டைசெய்து தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

காட்டுக்கரணைகிழங்குபலம் 4 நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்திப்பிலி வகைக்குப்பலம் வ சேங்கொட்டைபலம் 2 செவியம்ஒன்றேகால் சுக்கு சித்திரமூலம்வகைக்குப்பலம் 1 இவைகளைநெருப்பில் வெதுப்பியும்மற்றவைகளை ரவியில்வெதுப்பியும் யிடித்துச்சூரணஞ்செய்து சீனிகூட்டித்திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் திரும்.

குன்மம்மூலம் இடுப்புக்குடைச்சல்வாயுவுக்கு

பரங்கிப்பட்டைபலம் 8 அரத்தைசிறுநாகப்பூ சுக்குசிறுதேக்கு சீரகம்திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி தேசாவாரம்கருஞ்சீரகம்கோஷ்டம் வால்மிளகு அதிமதுரம் ஏலம்சாதிக்காய் சாபத்திரிசதகுப்பை குங்குமப்பூசடாமாஞ்சில் வகைக்குவிராகனிடை 3 லவங்கப்பட்டை மல்லிமலைதாங்கிவேர் திரிபலை அமுக்கறுக்கழஞ்சு கிரந்திநாயகம் சித்திரமூலம் மிளகுலவங்கம் மேற்படிபத்திரிசிவன் வம்புவேர்பட்டை முத்தக்காசு நிலைப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை 6 அவைகளையிடித்து வடிகட்டிப்பால்விட்டுப் விட்டுப்பிசைந்து வெயிலில்உலர்த்தி உலர்ந்தபின் அரைக்காற்படிநெய் தெளித்துப் பொன்னிறமாய்வறுத்து சர்க்கரைபலம் 1 கூட்டிவைத்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்பத்தியம் புளி புகையிலைகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவேண்டும்.

குன்மவலிக்கு.

சுக்குவெங்காரம் ஓமம்மிளகு வகைக்குவிராகனிடை 1 வெதுப்பிப் பெருந்தும்பைக்கொழுந்து ஒருபிடிகூட்டி எருமைமோரிலரைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுன்மம் சத்திகுன்மம் எரிகுன்மம்கிரிமிக்கு

கடுக்காய்நிலவாகை வகைக்குப்பலம் 5 அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி நிலவங்கப்பட்டை சீரகம் வகைக்குப்பலம் 1 இடித்துச்சூரணித்துஅதற்கு நிகர்விளாம்பழமும் கரியுப்பும் ஓர்நிறையாயிடித்த சூரணத்தைக் கூட்டித்திரிகடி வெந்நீரிற்கொள்ளத்தீரும்.

குன்மஅற்கினிமந்தத்திற்கு.

சித்திரமூலம்திப்பிலிஓமம் மிளகுநற்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர்பெருங்காயம்சடாமாஞ்சில்திப்பிலிமூலம் இந்துப்புஇவைகளையோர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

வெட்டையைப்பற்றின பித்தகுன்மம் எரிகுன்மம் சால்வலிவாயுமலச்சிக்கலுக்கு

திரிகடுக்காய் ஐம்பதைவிரைநீக்கி அரைப்படிஆறுமாதத்தியகாடியில்நனையவைத்துலர்த்தி அப்பால்வெற்றிலை எலுமிச்சம்பழம்

இவைகளின்சாற்றிலும் புளித்தமோரிலும் வகைக்குக்கர்ப்படிவிகிதம் தனித்தனியே ஊரவைத்துலர்த்திக்கொண்டு ஆவின்பாலில்அவித்துலர்த்தி நரம்புதள்ளிய சிவதைபலம் 1 மிளகுகடுகுரோகணி சுக்குதிப்பிலி சீரகம்ஏலம் இந்துப்புழியுப்பு வளயலுப்பு சவுசாடுப்புகல்லுப்பு வகைக்குப்பலம் 1 இவைகளையெல்லாம்இடித்துஇஞ்சிச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு 2 ஜாமமரைத்துக் கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக இச்சாபத்தியமாய் நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலகுன்ம வாயுவுக்கு.

முற்றினகருங்கோழியை மயிர்குடல்தலைகால் சிறகுநீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் காயம்கடுகு திப்பிலிகண்டதிப்பிலி சுக்குமுளகு இந்துப்புகருஞ்சீரகம் ஓமம்பொரிகாரம் சீனிக்காரம் சவுக்காரம் வகைக்குவிராகனிடை 3 சத்திச்சாரணைகிழங்கு திருகுகள்ளிவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் 1 அரைத்துவைத்துமூடி கொள்ளவித் தண்ணீர்படி 2 சிறுதும்பைச்சாறுபடி 1 நன்றாய்க்கலந்து அதற்குள்விட்டு மூடிச்சீலைமண்செய்து நீர்வற்றவேகவைத்து எலும்புநீக்கியுலர்த்திப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

பயித்தியவாயு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு அன்னஞ்சமியாததற்கு.

வாய்விளங்கம்கடுகுரோகணி திரிகடுகுஅசமதாகம் இந்துப்புவளயலுப்பு நற்சீரகம்பெருங்காயம் சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம்அதி ஙாம் வகைக்குப்பலம் ௨ சிவதைபலம் ௨ கடுக்காய்த் தோல்பலம் 1 இவைகளில்மிளகு திப்பிலிக்கடுக்காய் அசமதாகம் இந்த நாலையும் அனலில்வெதுப்பியும் மற்றவைகளைரவியில்வெதுப்பியும் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கருங்கோழியைகுடல்தலை கால்மயிர்எலும்புநீக்கிகாசுபோல் அரிந்து கருஞ்சீரகம்சுக்குஓமம் பெருங்காயம் வெங்காரம் பூண்டு கிராம்பு யிலுப்பைப்பிண்ணாக்கு இந்துப்புமிளகார் கோலரிசிமுருங்கைவேர்ப்பட்டை கடுகுரோகணி சீனிக்காரம் வெருகங்கிழங்கு கடுக்காய்கழற்பருப்பு மஞ்சள் சுத்திசெய்தவாளம் வகைக்குக்கழஞ்சு 1 பொடித்துத் தனித்தனியேதூவி மூன்றுபடி இஞ்சிச்சாறுகொடுத்து வறுத்து இரட்டித்துச்சூரணஞ்செய்த திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம்வாயு கெண்டைவீக்கத்திற்குக் காந்தசெந்தூரம்

காந்தம் கெந்திவகைக்குப்பலம் 1 எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலாட்டி2 சாமஞ் சென்றபின் வில்லைதட்டிக் காயவைத்து மூன்விசைகெசப்புடம் போடச் செந்தூரமாகும் கொடுவேலிவேர் கெந்தசம்

வகைக்குப்பலம் 1 முலைபாலும் வெள்ளைக்கருவாமலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிகாயவைத்து புடம்போடச் செந்தூரத்தையும் எருக்கம்பாலாட்டி வில்லைசெய்துகெசபுடம்போடக் கருகினசெந்தூரமாகும் இருவகைச்செந்தூரமாயிருக்கும் அதில்பணவிடைவீதந் தேனிலும்மற்ற அனுபானங்களிலும்ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மம் மூலவாரி பாரிசவாய்வு வயிற்றிவலிக்கு.

ஒருபலம்வெள்ளுள்ளியை மேற்றோல்நீக்கி ஆவின்பாலிலவித்து அதில்சீரகம் இந்துப்புசுக்கு திப்பிலிமிளகுஓமம் பெருங்காயம் இவைகள்வகைக்குப்பலம் ஒன்றுவீதம்வெதுப்பிப் பொடித்துத்தாவிக்கடைந்துவேளையொன்றிற்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

குன்மப் சூதவாயுதிரட்சிக்கு

நாலுபலம்பனைவெல்லத்தை ஒருபடிஆவின்பாலில் பாகுசெய்து அதில்அமுக்கராக் கொடுவேலி பெருந்தும்பை மோய்பிரண்டை நொச்சி சங்குமாவிலிங்கு மிளகரணை கொழுஞ்சிவெள்ளைச்சாரணை அடம்புசிறுபூளை நிலவாகை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் 1 இடித்துச்சூரணித்துக்கொண்டு வால்மிளகுகடுக்காய் தான்றிக்காய் ஆனைத்திப்பிலிஓமம் அரத்தைசுக்கு பெருங்காயம்கண்டதிப்பிலி சதகுப்பை குறுசாணி ஓமம் திப்பிலி மூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி தாளிச்சபத்திரி சிறுநாகப்பூ அதிவிடையம் திப்பிலிசடாமாஞ்சில் சேங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு பலம்௨ வெள்ளுள்ளிபலம் 1 மூங்கிலிலை தேசிகாய்ப்பாலிலும்அரைத்துப்போட்டு நெய்படி 1 தேன்படி௨ கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கொரு கமற்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

தாம்பிரபலம் 1 சுத்திசெய்து உருக்கி அதில்தாளகத்தையும் அண்டத்தோலையும் வகைக்கும்பலம் அரைவீத எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து லாத்தில் ஒவ்வொரு உண்டையாகக்கொடுக்க வெண்கலம்போலிருக்கும் அத்துடன் வீரம்கழஞ்சு 2 பூநீர்கழஞ்சு 1 கூட்டி வெள்ளெருக்கம்பால் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி 100 எருவிற்புடம்போட்டு இரதங்கழஞ்சு க கூட்டி முலைப்பாலாலிரண்டுசாமமாட்டி கோழிப்புடம் போட்டுக் கொடியபற்பமாயிருக்கும் அதில்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வாழைப்பழத்திலாவது மத்தியம் பாலுங்கஞ்சியும் கொடுக்கவும்.

சகலகுணத்திற்கு

நொச்சிதழுதாழைமாவிலிங்கு இவைகளினிலைகள் ஓராளவாய்ச் சிதைத்துப் பிழிந்தசாறு ஆழாக்கு வெள்ளுள்ளி தயிலம் ஆழாக்கு

பெருங்காயம்பலம் 1 பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டியளவு 10-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம்இந்துப்பு அதிவிடையம் ஒருதலைப்பூண்டு வகைக்குப்பலம் 3 கடுகுரோகணி சாதிபத்திரிவகைக்குவிராகனிடை 10 ஆடாதோடை நத்தைச்சூரி சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் கருவேப்பிலைக்குறிரண்டை வகைக்கொருபிடி இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றுலாட்டி ஒருகருங்கோழிமாமிசத்திற் சரிகுறுணி பிரண்டைச்சாற்றில் வேகவைத்திடித்துலர்த்திச் சிரணித்துத்திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

ஒருபடிகரியுப்பால் எருமைமோர் வரிக்குமட்டிக்காய்சசாறு வகைக்குப்படி 1 இந்துப்பு வெடியுப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்பு வகைக்குவிராகனிடை 1 ஒன்றாய்க்கலந்து காசசிஒருவிராகனிடைவீதம் நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருதுலாம்வேப்பிலையைப் புதுசட்டியிற்போட்டு எரித்து நீராக்கித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலே 8 நாள் கொள்ளத்தீரும்புளி தள்ளவும்.

இருபதுவெள்ளைப்பூண்டைத்தோல்நீக்கி ஒருதேங்காய்த்திருகலுக்குள்வைத்துப் பிட்டவித்துப்பூவைத்தள்ளி அரைத்து தேனை ஒன்றுக்குகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் 8 நாள்கொள்ளத்தீரும்.

பெருங்காயம் கலர்பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு 3 இவைகளை யோர்நிறையாய்வெதுப்பி மெழுகுபோலரைத்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

சத்திச்சாரணைவேர்பலம்15 சத்ரவேரிக்கிழங்குஆபிற்பட்டை சித்திரமூலம்வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கப்பட்டை சிற்றாமணக்கின் வேர்நெருஞ்சில்வகைக்குப்பலம்15 இவைகளையிடித்து 16படிதண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய்வற்றவைத்து இதில்திரிகடு கோஷ்டம்ஓமம் இந்துப்புநவாச்சாரம்காயம் திரிபலை ஆனைத்திப்பிலிசத்திச்சாரணை வேர்ப்பட்டை கொத்தமல்லி வகைக்குப்பலம் 2 அரைத்துப்போட்டு நெய்படி 1 விட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

வசம்புதிரிகடுகு ஓமம்கருஞ்சீரகம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் அபின்லவங்கப்பட்டை பெருங்காயம் திரிபலைஇவைகளை எருக்கிலைக்தொன்னைக்குள்வைத்துமூடி அதைஒருபடிஎருக்கம்பூவுக்குமத்தில்வைத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டுமூடிவைத்துநீர்வற்றினபின் எடுத்துமருந்தையும் பூவையுங் கஞ்சலவணமுங்கூட்டி வெந்ததொன்னையை சிதைத்துப் பிழிந்த சாற்றாலரைத்துப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபதுநாள் கொள்ளத்திரும் புளிபுகையிலை கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளவும்.

கர்ப்படிவேலிப்பரித்திச்சாற்றில் இந்துப்புஓமம் வகைக்குப் பலம் 1 திப்பிலிபலம் முக்கால் காயம்பலம் ௪ போட்டு வறுத்து பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

கார்ப்படிஉப்பில் வெற்றிலைமுருங்கைஊமத்தை இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி ௪ விட்டுக்கருகவறுத்துப்பொடித்து அதற்குநிகர் சத்திச்சாரணைவேர்ச் சூரணங்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

முருங்கைசத்திச்சாரணை சித்திரமூலம்இவைகளின்வேர்ப்பட்டைமுடக்கொத்தான் சமூலம்மிளகு வெள்ளுள்ளிவகைக்குப்பலம் 1 காயம்பலம் ௪ இவைகளிடித்து சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் மத்தித்து உட்கொள்ள தீரும்.

இருபதுபலம்சருள்ளியில் தண்ணீர்தெளித்து இடித்து பிழிந்தசாறுபடி 1 நெல்லிக்காய்இஞ்சி வீழுணிக்கிழங்கு இவைகளின் தனித்தனிச்சாறு பால்இளநீர் வகைக்குப்படி 1 ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபடியாகவற்றவைத்து அதில்ஆவினெய்படி 1 கோஷ்டம்ஏலம் வெங்காரமிந்துப்பு அரைத்து திப்பிலி மல்லி கிராம்பு வசலாசி சேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரையரைத்துப்போட்டுபதமாகக்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ள தீரும்.

கரியுப்புவெடியுப்பு வளையலுப்பு காந்தம்பெருங்காயம் வகைக்குபலம் 1 இவைகளைபொடித்து 3 படிஆவின்பாலிற்கலந்து சுண்டக்காச்சிஎடுத்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத் தீரும்.

மிளகாய்உப்பு எள்ளு இவைகளையோர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

குன்மரோகப்படலம் முற்றிற்று,

உ

சிவமயம்.

வாதரோகப் படலம்.

அதாவது நரம்புத்துவாரங்களில் கெட்டநீர்தங்கி தசையில் ஊரி வாயுஅதிகரித்து வலிஅசதி சர்வாங்க ரோகத்தைப்பற்றிவாயுவிளைவிக்கலாம்.

மேற்படிரோகக்குணம்.

உடல்கைகால் நொந்து கடுந்துளைந்த பலங்கெட்டு அதிசோம்பல் தூக்கமிருந்தால் வாதமென்றும் தேகத்தில்பல விடங்களில் துடித்தடங்கினால் துடிவாதமென்றும் தேகம்வெதுப்பி உளைந்திறுகிறுக்கு நடுங்கிசாவான் கால்நடுக்குவாதமென்றும் ஒருபீசம் வீங்கிவலித்து மேல்நோக்கேறினால் அண்டவாதமென்றும் சந்திற்பிடித்தஅடாமல் உளைந்துவலித்து மலையில்அதிகரித்து உடல்மெலிந்து காதுகேட்டால் சந்துவாதமென்றும் தேகம்மெலிந்துஉளைந்துபலவிடங்களில் ஒடிக்குத்திபலங்குறைந்து நாவும்பல்லும்வரண்டால் ஒடிவாதமென்றும் தோள்வீங்கி கண்டம்பிடறிவலித்துக்கடுத்தாள் தோள்வாதமென்றும் ஒருபுறத்தில்கையும்காலும் வணங்காதிருந்தால் பக்கவாதமென்றும் கழுத்தைதிருப்பி பார்க்கவொட்டாமல் பிடித்துக்கொண்டால் கழுத்துவாதமென்றும் மிறவும்பகலும்விடாமற் சிரசுவலித்தால் சிரசுவாதமென்றும் திருத்தமாய்பேசவொட்டாமல் நாவையிழுத்துக்கொண்டால் தம்பணவாதமென்றும் பல்லைசந்துவலித்தால் தந்தவாதமென்றும் இருசெவியும்மந்தித்தால் கரணிகவாதமென்றும் விரல்கள்விரைத்து ஒன்றைப்பிடிக்கக்கூடாமல் இருந்தால் அல்குலிவாதமென்று முன்கையிரண்டும் முகம்வீங்கிவலித்தால்முன்கைவாதமென்றும் முகம்ஊதிகடுத்தால் வதனவாதமென்றும் இடுப்புளங்கு கடுத்துக்குனிய நிமிரக்கூடாதிருந்தால் இடுப்புவாதமென்றும் அசனத்துநுளை நொந்துகடுத்தால் வருளைவாதமென்றும் துடைகடுத்து நடக்கக்கூடாதிருந்தால் துடைவாதமென்றும் முழந்தாள்வீங்கிக்கடுத்தால் முழங்கால் வாதமென்றும் கெண்டைக்கால் கடுத்துவலித்தால் கெண்டவாதமென்றும் குதிவீங்கிக்கடுத்தால் குதிவாதமென்றும் வாய்க்கடுத்து அலகுகிட்டி வியர்த்துபேசக் கூடாதிருந்தால் வாதமென்றும் தண்டுபொருமிதடிசாரலை தண்டுவாதமென்றும் கைகாலை சுருக்கவாங்கி இழுத்துக்கடுத்தால் வாணவாதமென்றும் அடிக்கடிதேகத்தைவிற்போல்வளைத்துவியர்த்து நாக்குப்பற்கிட்டி மேமூச்சுங் கண்டால் தனுர்வாதமென்றும் தூரநடக்கக்கூடாமலும் உண்டஅசனஞ் சமியாமலும் எப்பம்பரிந்துக்கொண்டிருந்தால் அசிரணவாதமென்று இருகாதிலும் இரத்தங்கட்டிஅயர்ந்தால் சுரோணிகவாதமென்றும் உதரத்தின்மேல் நரம்புசுமையாய்த்தோன்றி மூலாக்கினிமந்திக்குது உடல்வெளுத்தாற் கபவாதமென்றும் குடல்புரண்டுகுமுறி இரைந்துவலித்து மந்தித்துத்துப்பரந்தோடி வலித்துக்கனைந்தால் குடல்வாதமென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

இவைகட்குநிவர்த்தி

தாளகம்லிங்கம் சவ்வீரம்சசூடம் இரதசெந்தூரம்மனோசிலை வெளுமைகெவுரி இரதம்வகைக்குவிராகனிடை ரெண்டரைசெந்திவிராகனிடை 5 இதனைநிம்பபழச்சாற்றுலாட்டித் துணியில்ஊட்டிநிழலுலர்த்தித்திரித்து புங்குஇலுப்பை ஆமணக்கு வேம்பு எள்ளு இந்த இந்துவகை யெண்ணெயையும் ஒன்றாய்க்கலந்து சுடத்தபிர்

லமிறக்கி உடலாதிபந்தமும் துவாலைபிட்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருகாசிடை தயிலங்கலந்து கொடுக்கத்தீருஞ் சன்னிதோஷமுந்தீரும் பத்தியம் உப்புபுளிதள்ளவும்.

காஞ்சிரப்பழச்சாறு-க சதுரக்கள்ளிப்பால் எருக்கம்பால் வகைக்குப்படி அரிக்கால் திருகுகள்ளிப்பால்படி அறிக்கால் தேங்காய்ப்பாலது வகைக்கியாழம் புங்கெண்ணை இலுப்பெண்ணை குருந்தெண்ணை ஆமணக்கெண்ணை நல்லெண்ணை கோழிமுட்டைத் தயிலம் மயில்நெய்வகைக்குப்படி யறை வெள்ளாட்டுக்கறி அவித்ததண்ணீர்படி யறை மேற்படிபால்நாழி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சுக்குதிப்பிலி பேரரத்தை சிற்றரத்தை சதகுப்பைசெவ்வியம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் அகில்கோஷ்டம் மஞ்சள்மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் கரப்பான்பட்டை விளாவரிசிவெட்பாலையரிசி ஆனைத்திப்பிலி உள்ளிபெருங்காயம் வெளிச்சம்பிசின் கடுகுஓமம் பொரிகாரம் கடுக்காய் அரிதாரம் கற்கடகச்சிங்கி வகைக்குவிராகனிடை-உ இவைகள் வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு பதத்திலிருந்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலுந் தடவத்தீரும்.

காஞ்சிரம்பழச்சாறுநாழி-ரு எலுமிச்சம்பழச்சாறுநாழி - எ எருமைக்கு கருநொச்சி வாதமடக்கி ஆடாதோடை வுத்தாமணி முடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குக்குறுணிஅஞ்செண்ணை குறுணி எட்டிவிரைபலம்-ய கோஷ்டம்பலம்-க வசம்பு ஓமம் குறுசானியோமம் முருங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ வெள்ளுள்ளிபலம்-ச திரிகடுகுபலம்-சு திரிபலைபலம்-ரு இவைகளையரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாகக் காச்சிவடித்துத் தேகத்திற்பூசிப்பிடிக்கத்தீரும்.

வாதமடக்கிகரத்தொட்டி ஆதண்டைமாவிலிங்கு சத்திச்சாரணை முருங்கைகருநொச்சி கொடுவேலி புங்குவேம்பு பொற்கொன்றை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-கல் நார்சாதிலிங்கம் தூநுசுபற்பம் கெந்தம்அரிதாரம் பெருங்குரும்பை மஞ்சள்காயம் வெளிச்சம்பிசின் கிராம்புஉள்ளி சுக்குகடுகு திப்பிலிவசம்பு அசமதாகம் வாலுளுவையரிசி அரத்தைசாதிக்காய் பொறிகாரம் கார்கோலரிசி மிளகுசேங்கொட்டை வகைக்குகழஞ்சு-ரு இவையெல்லாமரைத்து ஒருபடிவேப்பெண்ணையிற் போட்டுக்காச்சி ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

எருக்குகுருந்துவீழிசங்குதுளசி சிவன்வேம்புகொடுவேலிவெள்ளறுகு அமுக்கறுகருஞ்சூரை சுறற்பருப்பு குஞ்சா சிறுகளாகள்ளிவிளாத்தி செம்புளிச்சை எருமைமுல்லை அப்பை முத்தக்காசுஆவாரைபூலா நான்னரிசாரணை வகைக்குப்பலம்-க வசம்புசுக்கு வெ

ளிச்சுப்பிசின் சென்னகாயப்பழம் சாதிக்காய் செவ்வெள்ளிக்கொடி திப்பிலி கெந்தகம் மிளகு அரிதாரம் சீனிக்காரம் கடுகுமஞ்சள் தான்றிக்காய் வசம்பு பெருங்குரும்பை அதில்லவங்கம் பெருங்காயம் சதகுப்பை நேர்வாளம் காரகோலரிசி வகைக்குவிராகனிடை - ௩ இவைகளையரைத்து ஐங்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்துஒரு காசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலினும்பூசத்தீரும்.

வேப்பெண்ணெ நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்முருங்கை முள்ளிகொடிவேலி எருக்குசதுரக்கள்ளி குருஞ்சாரணைநொச்சி ஆடாதோடை ஈசுரமூலிவிழி ஆதண்டை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகுமுத்தக்காசு வேப்பம்பட்டை எருக்கம்பழுப்பு வெள்ளுள்ளிகெந்தகம பெருங்காயம் குங்கிலியமஞ்சள்மிளகு இஞ்சிவெங்காரம் அரிதாரம் ஓமம் வகைக்குப்பலம் - க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சியெடுத்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து பூசத்தீரும்.

பட்சவாதம் தனுர்வாதமுதலிய சகலவாதத்திற்கும்

எள்ளுபுங்கு இலுப்பைஎரண்டம் கடுகுவேம்புஇங்கு ஆறுவகையெண்ணெயும் வகைக்குப்படி-உ எட்டிப்பழச்சாறுபடி-கஉஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கருநொச்சி கொன்றைசிறுகுறிஞ்சாமாவிலங்கு விழுதி வேலிப்பருத்தி குன்றிஊமத்து சங்கு அவரிகண்டங்கத்தரி தழுதாழை முள்ளிகுமிழ்புங்குமுக்காவலை அழிஞ்சிசிவதை வேலைமருக்காரைசதுரக்கள்ளி எருக்குஎட்டியிலை கள்ளிக்கொடி வேலிப்பருத்தி நெரிஞ்சில்கூத்தன் குதம்பைவசவாசி ஆதண்டை செப்புவிச்சை கூவளர்த்திவெள்ளைக்குன்றி மணிக்கொழிஞ்சி முருங்கை காட்டாமணக்கு கருங்காலிசாரணை சிற்றாமணக்கு காட்டுமுருங்கை வெட்பாலை வெள்ளறுகுசிவன்வேம்பு சீந்திற்கொடி அசுவகெந்திபிரபு இவைகள்மூலவகைக்கு தூக்கு-க திப்பிலி அரத்தைசுக்குஓமம்மிளகு வகைக்குப்பலம்-உ௰ மரமஞ்சள் குங்கிலியம்வகைக்குப்பலம்-௰ கொள்ளுவேதாரம் வகைக்குப்பலம்-௩௰ வெள்ளுள்ளிபலம்-கரு இவைகளெல்லா மிடித்துப்போட்டு தழுதாழை ஊமத்து மாவிலிங்கழற்சி முருங்கைவேலிப்பருத்தி விழிநொச்சிஆதண்டையிலைக்கள்ளி எழுச்சிவாகை சதுரக்கள்ளி சிற்றாமணக்கு இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்விட்டுக்காச்சி இறுத்துஉடம்பிற் பூசசகலவாதம் சன்னிவலிதீரும்.

பட்சவாதமுதலானவாதம் அ௰-க்கும் மற்றகொடிய ரோகங்களுக்கும் கெந்திமெழுகு

சுத்திசெய்த உ௰-விராகனிடை நெல்லிக்காய் கெந்தியை அகண்டஇருப்புச்சட்டியிலிட்டுதீப போலெரித்து இருப்புக்குறட்டால்கிண்டி தயில போலுருகிவருகிற சமயத்தில்-வ பலம் கொம்புத்தேனை சிக்கறுச்சிறுகவிட்டுக் கிண்டியபின்பு அதில்சுத்திசெய்தவீ

ரம் ரசக்கர்ப்பூரம் சூதம்வகைக்கு விராகனிடை-கஉ இவைகள்மய்யாமயப்பொடித்ததூளையும் இரண்டுபலந்தேனையுங்கொஞ்சங்கொஞ்சமாய்விட்டு ஓயாமற்கிண்டிக்கொடுத்து மெழுகானதின் பேரிற்சிவந்தபதத்தில் ஆற்றிச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு தேற்றாவிரைப்பிரமாணம் கருப்புக்கட்டியிற்பொதித்து புழுங்கலரிசி தவிட்டிற்புரட்டிநாளொன்றுக்கு இருபோதுமூன்றுநாள் ஆறுவுண்டைகொடுத்து புளிவுப்பு தள்ளி ஆவின்பால்நெய்கூட்டிப் பத்தியமாகவைத்து ஏழாநாள் தலைக்கு சலம்வார்த்து ஒன்பதாநாள்பாலையும் மிவகையுமரைத்து கொதிக்கவைத்து சிரசிறதேய்த்துரோட்டி பதினோராநாள் வாததேகமானால் விளக்கெண்ணெவேப்பெண்ணெ ஆவினெய் இவைகளைபோற்றளவாய்க் காச்சித்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும் மற்றதேகமானால் விளக்கெண்ணெமட்டுந் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும் பட்சவாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் முதலானவாதமென்பது சகலகிரந்தியும் சூலையோனிப்புற்று லிங்கப்புற்று சகலகுட்டம் குலைநோய் மேகப்புண்சொரி அரப்புபுண்புரையும் அண்டவாதம் அண்டச்சூலை அந்தரவாயுமுதலானசகலவாயும் சகலகுன்மமுந்தீரும் பசும்பயறுமுளைக்கீரை கத்திரிப்பிஞ்சு துவரைக் கூட்டிக்கொள்ளவும் நெல்லாவிமுத்தாவி நல்லெண்ணெவாடை தாளிதவாடை முதலானவைகளும்ஸ்திரீபோகம் கரப்பன்பதார்த்தமஒரு மாதம்தள்ளவும் வாய்பிடித்தால் சீனிக்காரத்தை வாயிற்போட்டு அமிர்தத்தைக்கடித்து கருவேலம்பட்டைக்கியாழம் கொப்பளிக்கவும் சொற்பவாயுவுக்கு பரங்கிப்பட்டைகியாழத்தில் ஒருகுன்றியிடை கொடுக்கத்தீரும்.

அசீரணவாதம் சுரோணிதவாத கபாலவாத முதலானவைகட்கு.

மேற்றோல்நீக்கியவெள்ளுள்ளிபடி-௩ அரத்தை வாய்விலங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலமறை செவியம்மஞ்சள்மர மஞ்சள்வகைக்குபலம்-க மிளகுதிப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-௩ சுக்குமல்லிகைக்குப்பலம்-க கஞ்சாகாட்டாத்திப்பூ திப்பிலிவகைக்குப்பலம் - உ முருக்கை நொச்சிகண்டங்கத்திரி முள்ளிஎருக்கு ஆவில்கொடிவேலிஇவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-கவ இவைகளைபொடித்துச-படிநல்லெண்ணெயில்போட்டுக்காச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உட்கொண்டு சிரசிலும்உடம்பிலும்பூசிஇலுப்பையரைப்பிட்டுஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

கைகால்முடக்கு முதலானவாதத்திற்கும் சீதசன்னிக்கும்.

பால்நண்டைஇடித்துப்பிழிந்த பால்படிஆறுதிராம பலம்-ரு இடித்துச-மரக்கால்சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழங்குறுனி நல்லெண்ணெபடி-ச ஒன்றாய்கலந்து அதில்கோஷ்டம்செவியம் வாலுளுவையரிசி வசம்புகாயம் திரிபலைஏலம் இந்துப்புதிரிகடுகு பூதகரப்பன்பட்டை வெட்பாலையரிசி மரமஞ்சள்வகைக்குப்பலம ச இவைகளை இடித்துப்போட்டு பதத்தில்வடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும்பூசத்தீரும்.

கைகாலிற்காணும்மேகக்கட்டுவாயுவலி முதலானதற்கு.

நாறுபலம் இஞ்சியைபிடித்து தாணிநீர்ப்போட்டு ஆறுநாள்
வரையில்கமலாக்கினியெரித்துக் குறுணியாகவற்றவைத்துவடித்து
அதில்தயிர்நீர்காடி நல்லெண்ணெய்வகைக்குகுறுணிவிட்டு சவாச்சார
ம் அதிமதுரம் அரத்தைதிப்பிலிமூலம் இந்துப்புவகைக்கு பலம்-உ
சுக்கு மஞ்சள்வகைக்கு-ய பலம்-க இடித்துப்போட்டு ஆறுநாள்வ
ரைதீபமாயெரித்து துணியில்வடித்துவலிக்கிற இடத்தில்கட்டியும்
வாரத்தில்ரெண்டுவிசை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

திமிர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணிதவாத முதலானதற்கு

வெள்ளெருக்குசமூலம்இடித்துப்பிழிந்தசாறுபடி-க கருநொ
ச்சிசுத்திச்சாரணை ஆதண்டைஅசுவகெந்தி முருங்கைவேலிப்பருத்
திமூக்குரண்டிவகைக்குப்பலம்-ரு இவைகளையிடித்து பதக்குநீரிற்
போட்டுவற்றவைத்துவடித்தகியாழம்படி-ச நல்லெண்ணெவெள்ளா
ட்டுப்பால்வகைக்குப்படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்இந்துப்பு தக
ரம்லவங்கம்சுக்கு ஏலங்கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள்வகைக்கு பலம்
அரைத்துவடிகட்டிஉள்ளுக்குங்கொடுத்துஉடம்பிலும்தடவதீரும்.

அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சந்துவாதம் முகவாதம் இவைகட்கு.

சித்திரமூலம்மாவிலிங்குகொன்றை முருங்கைசங்குவெள்ளறு
குவேர்புவருக்குதுதிப்பிலிமிளகுபஞ்சலவணம் இவைகளையோர்நி
றையாய்ரவியிலுலர்த்திச்சூரணித்துஒருமண்டலந்திரிகடி பிரமாண
ஞ்சாப்பிட்டு இதனடியில்வருகிறதயிலத்தை உடம்பிற்றடவதீரும்.

அஞ்செண்ணெத்தயிலம்-கவ நில்லப்பால் முருங்கை வாகை
மேதிமாவிலிங்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை காயம்இந்துப்பு திப்
பிலிவசம்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-க இடித்துப்போட்டுக்
காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசத்தீரும்.

அரைவாதம் சுழல்வாதத்திற்கு.

முத்தினதேங்காயைகண்திறந்துநீரைநீக்கிப்போட்டு அதற்குத்
திருகுகள்ளிப்பால்விட்டு காஞ்சிரைமூளையடித்து புளியந்தணலிற்
போட்டுச்சுட்டு சிரட்டைவெந்தபின்எடுத்துஓடுநீக்கிஅரைத்துகீழ்
பாதவரையிற்றடவி மாலையில்வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்

வாதக்கடுப்புகுத்து கைகால்முடக்குத் திமிர்வாதத்திற்கு.

புனலித்தண்டுதிருகுகள்ளி சுடுதூரத்திதழுதாழை முடக்கொ
த்தான்வேப்பம்பட்டைசங்கு உத்தாமணிவெண்ணொச்சி வெள்ளி
ண்டுபிரப்பங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-ய இடித்து ஒருபாண்டத்திற்
போட்டு அன்றுடஞ்சலம்விட்டு கொதிக்கவைத்து வேதுவிடவும்.

பக்கவாதம்முகவாதம் திமிர்நடுக்குவாதம் முதலான சகலவாதத்திற்கும் உட்குத்துபுறவிச்சுக்கும் தலைவலிக்கும் மேற்பூசசு.

உக்கயளருக்கு கழற்கொடி மாவலிங்குசாரணை குப்பைமேனி
கருநொச்சி கொன்றைசுரமூலிகொடுவேலி இவைகளின்வேர்பட்
டை சுக்குதிரிகடுகு வசம்புவெணிச்சிப்பிசின் அரத்தை வெள்ளைப்
பூண்டு கருஞ்சீரகம் இவைகளையோர்நிறையாய் உத்தாமணிசாற்றி
லாட்டிக் கொதிக்கவைத்துப் பூசத்தீரும்.

வாதகடுப்புக்கு மேற்பூச்சு.

கள்ளிக்கொழுந்தைவாட்டிப் பிழிந்தசாற்றில் பூநீர்சீரகம் வ
கைக்கு ஒருசிரங்கைபோட்டு மறுநாளந்ததண்ணீராற் கடுகயரை
த்து கடிக்கிறபிடத்திற் றடவத்தீரும்.
வள்ளிக்கிழங்கைசிறுநீர்விட்டரைத்து கொதிக்கவைச்துதடவதீரும்.

வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெ.

முதியார்கூந்தல்பலம்-உச இடித்து பத்துபடிதண்ணீரிற்போ
ட்டுரண்டரைபடியாய்வற்றவைத்து வடித்துநல்லெண்ணெபடி கவ
கூடவிட்டுத்திரிகடுகு திரிபலைமஞ்சிட்டு கோஷ்டம்அதிமதுரம் சந்
தனம்சதகுப்பை ஏலம்நன்னாரிவேர் வகைக்குகழஞ்சு - க அரைத்
துப்போட்டு காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரசகல
வாதபித்தமுந்தீரும்.

வாதத்திற்கு லேகியம்.

கொடிவேலிகிலவாகை கற்றாழைஇவைகளின்வேர் வகைக்குப்
பலம்மூனரை இவைகளையிடித்துப் பத்துபடிதண்ணீரிற் போட்டு
இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்துஅதில் ஆவினெய்படி-க கூடவிட்டு
வெள்ளுள்ளிபலம்-ரு திரிகடுகுஇந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-க அரை
த்துபோட்டு காச்சிநெய்வடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டி
சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஒருபடிஆவின்பால் தோல்நீக்கியவெள்ளைபூண்டு வலம்போ
ட்டுஅவித்துகடைந்து அதில்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்புசீர
கம்ஏலம் அக்கிராகாரம் திப்பிலிமூலம்திரிகடுகுஓமம் பறங்கிப்பட்
டை கிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை - ரு சூரணித்துப்
போட்டு நெய்படி-க, தேன்படிகூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்
டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சகலவாதசூரணம்.

சித்திரமூலம்மிளகரணை நொச்சிஇவைகளின் வேர்ப்பட்டை
வகைக்குப்பலம்-ரு சூரணித்துத்திரிகடிப்பிரமாணம் குளிர்ந்தநீர்
கொள்ளத்தீரும்.

தாதுளைகண்டங்கத்திரி முள்ளிக்கத்திரி மூக்குரண்டி கொடி
வேலிப்பருத்தி சத்திச்சாரணை நாயுருவிநன்னாரி சீரா செங்கழுநீர்
கின்னி ஆடாதோடை சாரணைசங்கு சங்கந்துப்பி சொர்ச்சிகருவோ

ச்சிசிவன்வேம்பு செங்காரி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வள்ளறுத பிரமிமருட்கிழங்கு கரணைக்கழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்குநிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-ரு நிலவாகைசமூலம் பலம்பத்து கடுக்காய் நெல்லிபருப்பு ஓமம்மிளகு வகைக்குப்பலம்-ய தான்றிக்காய் பூண்டுபலம்-உ பறங்கிப்பட்டைபலம்-ரு வசம்புபலம்-ரு திப்பிலிமூலம்செவியம் தேவதாரம் மல்லிவாய்விளங்கம் கடுகு ரோகணி கருஞ்சீரகம்சுக்கு இந்துப்புகல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு காந்தம் அரப்பொடி சிட்டம்நற்சீரகம் ஏலமலவங்கப்பட்டைஅதிமதுர கோஷ்டம் கருசாணிஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தைவகைக்குவிராகனிடை-ரு சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்புவகைக்குவிராகனிடை-உ இவைகளைபிடித்து சூரணஞ்செயது சீனிபலம் ரு கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில்மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

கொன்றைமாவிலிங்கு கொடிவேலிகண்டங்கத்திரி பூதகரப்பல்சங்கு வெள்ளருக்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை தாதுளைசமூலம் வகைக்குப்பலம்-கூ திரிபலைகாயம்சுக்கு இந்துப்புவளையலுப்புவெடியுப்பு கல்லுப்புவகைக்குப்பலம்-க இவைகளைபிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

முழங்கால்வாதத்திற்கு

வீழிபிலைபிண்ணாக்குப்பூண்டு ஆவாரையிலைதிரிபலை இவைகள் ஓர்நிறையாயிடித்து ஒருதுணியில்முடித்து விளக்கெண்ணையில் வெதுப்பி ஒத்தணஞ்செய்து ஆறுநாள்கொள்ளத்தீரும்.

மலைபலரியைபிடித்து அமுரிவிட்டு வதக்கிவைத்து கட்டத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு வாயுவுக்கு

சங்கம்வேர்முக்கொழுஞ்சி கொடுவேலிபறங்கிப்பட்டைசுக்கு வாய்விளங்கம சிறுதேக்குகொத்தமல்லி வகைக்குவிராகனிடை-உ இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து அதில்ஒருவிராகனிடை மிளகுபொடியும் ஒருதுட்டெடை விளக்கெண்ணையுஞ்சேர்த்து இப்படிஆறுவேளைகொடுக்கத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்கு

பறங்கிப்பட்டை சித்திரமூலம் சங்கு அமுக்குரு இவைகளின் வேர்பட்டை திரிகடுசீரகம் ஏலம்வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளைபிடித்துச் சூரணித்து ஒருசட்டியில் அரைப்படி ஆவினெய்யும் காற்பலம்தேனும் எட்டுப்பலம் சீனியும்கூட்டிகாச்சியிறக்கி அதில் சூரணத்தைதூவிக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு கொள்ளத்தீரும.

அண்டவாதத்திற்கு.

ஒருபிடி கருஞ்சீரகமும் பத்துகிரிபலையும் தேனிற்குழைத்து இந்துப்பு ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கையிலை ஒருபிடிவெந்தயம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வகைக்குப்படி அரைக்கால் சுக்குமிளகு வகைக்குவிராகனிடை-உ இவைகள் மயனமாயரைத்துக் காச்சிகொடுக்கத்தீரும்.

ஆறுபலம் இஞ்சியை மேற்றோல்சீவி வில்லையாய்நறுக்கி பைமேனிச்சாறுவிட்டுவிரவி ஒருபலம்வெள்ளெருக்கம்பூ ஆவது பட்டையாவது அரைத்துப்பிசரி இரவிற் பனியில்வைத்து காலையிலும் மாலையிலும் ஆறுபோது சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தண்டுவாதத்திற்கு.

பிரண்டைத்தண்டு கோவைத்தண்டு சிற்றிற்றண்டு இவைகளைச்சிதைத்து-வ படிசாறுபிழிந்து சுக்குமிளகு ஈருள்ளி வகைக்குவிராகனிடைமூனறு அரைத்துக்கலக்கிஇந்தப்படிமூன்றுநாள் கொடுத்து கரத்தொட்டியிலையையரைத்துத் தண்டிற்றடவத்தீரும்.

சங்குவாதத்திற்கு.

தேங்காய்த்துள் நடுகைப்போட்டுமுடி ஒருசிரட்டை வெந்தபின்பு கடுகைக்கொட்டி புன்னைக்காயளவு மோரிலரைத்துக்கலக்கிமூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முட்சுறுந்தபட்டையும் கஞ்சாவேறு எனுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்துச் சந்திற்றடவத்தீரும.

வாகைப்பட்டையையும் கறுங்குறுவையரிசியையும் ஒருநிறையாயிடித்து பிட்டவித்து மூன்றுநாளுண்ணத்தீரும.

சோளவாதத்திற்கும்

தழுகாழைநொச்சி வாதமடக்கி இவைகளையிடித்துச்சலத்திற்போட்டுக்காச்சி வேதுவிட்டுதோளில் விளக்கெண்ணைவைத்தடவிபிட்டவித்துவிடத்தீரும.

நடுக்கவாதத்திற்கு

காரெள்ளெண்ணைபடி-உவ ஆபிற்பட்டைதிரிபலை வகைக்குப்பலம்-க வசம்புபலமறை காயமதிப்பிலி வகைக்குவிராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருகாண்டிவீதமுள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலுக்குதடவத்தீரும் பத்தியம் புளிதள்ளவும்

வாதமடக்கிமேனிவசம்பு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிஉ சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மஞ்சள்ஒருகரண்டிவீதமுள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

உளுந்துபலம்பத்து சேவகன்கிழங்குபலம்-உ இவைகளையிடித்து முக்குறுணிசலத்தில்போட்டு மூன்றுபடியாய்வற்ற வைத்திறுத்தி நல்லெண்ணைபடி-க ஆவின்பால்படி-ச சதகுப்பைவசம்பு சிறுபுள்ளடி அரத்தைஇந்துப்பு அதிமதுரம் செவியம்சாரணை திரிகடுகு அமுக்குள் வகைக்கிப்பலம-க அரைத்துக்கலந்துகாச்சிவடித்து உடம்பெங்குந் தடவத்தீரும்.

குடல்வாதத்திற்கு.

நல்லெண்ணெ விளக்கெண்ணெ வேப்பெண்ணெ ஆவினெய் வாத
மடக்கிபிரபிகற்சி இவைகள்வகைக்குப்படி-ய ஒன்றாய்க்கலந்து உ
ள்ளிபொடுதலைக்கொழுந்து முடக்கொத்தான்கொழுந்து வகைக்
குப்பலம்-க இந்துப்புகருஞ்சீரகம் திப்பிலிவகைக்குகழஞ்சு-உபசா
ரம்கழஞ்சு-க கழற்சிப்பருப்பு கழஞ்சிமூன்று அரைத்துப்போட்
டுக்காச்சிவடித்து இரண்டுகாசிடைவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

குறுஞ்சாவினையைப்பிட்டவித்துப் பிழிந்தசாறுபடி அரிக்கா
லில் சுக்குமிளகுஉள்ளிநற்சீரகம் கடுகுவெந்தயம் வகைக்கிவிராக
னிடை-க வெதுப்பிபொடித்து தூவிமூன்றுநாள் சாப்பிடத்திரும்

வேளைவேர் கழற்பருப்பு வெள்ளுள்ளிமுருங்கப்பட்டைசுக்கு
வகைக்குவிராகனிடைமூன்று இவைகளைசிதைத்து ஒருபடிசலத்தி
ற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துமூன்றுபோதுகொடு
த்து அப்பால்தழுதாழைச்சாறுபடி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெ
படிமாகாணி ஒன்றாகக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைப்பட்டையை ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரை
த்து எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்காலிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்
தீரும்.

கெண்டைக்கால்வாதத்திற்கு.

மாஞ்செவிக்கள்ளி யிலைச்சாற்றை மூன்றுநாள் தடவி பின்பு
வெந்நீர் குடிக்கநீங்கும்.

இடுப்புவலியளவு மேகநீர்கட்டுக்கு

முற்றினஆறுதேங்காய்ப்பால்பிழிந்து அதில்கெந்தகம் கருஞ்சீ
ரகம்வகைக்குகழஞ்சி ஆறுகாளம் கம்மஞ்சிலைவகைக்கிவிராகனி
டை இவைகளைகொடிக்கள்ளி பாலாலரைத்துப்போட்டு காச்சிகெ
ய்வடித்து ஒருதுட்டெடைசொடுத்து பத்தியம்மிளகு நீருன்னவும்
பாசிப்பயறு கூட்டத்திரும்.

சூலைகடுப்புவாயு உட்குடைச்சல் வாதக்கடுப்புக்கு

பறங்கிப்பட்டை திரிகடுகுவகைக்குப்பலம்-ரு இடித்துச் சூர
ணித்து திரிகடியளவுவாத்தே சுக்குத்தேனிலும் இளந்தேங்கிக்கு ஆ
வினெயிலும் வாயுபதார்த்தந்தள்ளி பத்துநாளுண்ணத்திரும்.

இடுப்புவலிகாலசதிக்கு.

வீழிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓரளவாய்மத்தித்து வேளைஒ
ன்றுகரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்திரும்.

மொழு வீக்கத்திற்கு.

பிரண்டையைசூரணித்து எருக்கரசம்விட்டுவதக்கி வீக்கத்
தில்வைத்து கட்டத்தீரும்.

திமிருக்கு,

சங்கிலைச்சாறும் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஒன்றாய்க்கலந்து வே
ளையொன்றிற்கு கால்படிவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்திரும்.

அலகுப்பூட்டுக்கு.

முருங்கப்பட்டை வசம்பு வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் இ
வைகளை தைவேளைச்சாறுவிட்டுச் சிதைத்துத்துணியில் முடிந்து
நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

எரிவாதத்திற்கு.

இலந்தையிலையே அரைத்துக்காடியிற்கரைத்துமத்தாற்கடை
ந்து அதில்வருகிறநுரையை உடம்பிற்பூச எரிச்சல்மாறும்.

தோள்கடுப்பு.

சிறுபூளைவேர்பலம்-க சுக்குமிளகுமஞ்சள் வெள்ளுள்ளிவகை
க்கிவிராகனிடை-க இவைகளைகுன்றி மணிச்சாற்றிலாவது வூசிநீரி
லாவது மயனமாயரைத்து அயக்கரண்டியில் கொதிக்கவைத்து நா
லுவேளைபற்றுப்போட்டுப்பிரப்பங்கிழங்கு மிளகுபறங்கிப்பட்டை
சுக்குஅல்லது அரத்தைவகைக்கி விராகனிடை - ௬ வீதம்பிடித்து
ஆறுபோதுபங்கிட்டு நாழியொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி
தண்ணீற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபொழு
துபுளிபுகைதள்ளிச் சாப்பிடத்தீரும்.

நெஞ்சிக்குத்து விலாக்குத்துக்கு.

ஐந்துபலம்இஞ்சியைத்தட்டிச் சாறுபிழிந்து முறித்து அதில்
கவ-பலம் வெள்ளைப்பூண்டைச் சிதைத்து துணியில்முடிந்து சாறு
பிழிந்து வெறும்பத்துடன்சாப்பிடவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள்
ஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்:

அதில்தீராவிட்டால் உப்பிலானிலை ஒருபிடிசுக்குமிளகு வகை
க்கிவிராகனிடை-உ சிதைத்துஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்
காற்படியாய்வற்றவைத்துஅதிற்அரைக்காற்பலம் வெள்ளுள்ளியை
சிதைத்துப்பிழிந்த சாற்றைவிரவிச்சூட்டுடன்சாப்பிடவும் இப்படி
௬-பொழுதுகொள்ளதீரும் பத்தியம்கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவும்

கடுகுவெள்ளுள்ளி இவைகளைவகைக்கு-உ கொட்டைப் பாக்
குப்பிரமாணம் அரைத்துகொஞ்சம் பழம்புளிகூட்டிரசஞ் செய்து
காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

உள்ளங்கையகலத்துணியில் இருபுறமுஞ்சுண்ணாம்பு தடவிச்
சட்டியிற்போட்டுத் தீயெரித்துச்சாம்பலானபின்பு மிளகு பூண்டு
எருக்கம்பூகொழுந்து வகைக்கிவிராகனிடை-உ போட்டுவறுத்து
ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சாப்
பிடத்திரும்.

மூச்சுக்குத்து முலைக்குத்துக்கு

உகாயிலையும் உப்புகசக்கி மூன்றுவேளை தடவ மூச்சுக்குத்து
திரும் மூக்கரைச்சாரணையிலையும் உப்புங்கசக்கி மூன்றுதரம்தடவ
முலைக்குத்தும்நீங்கும்.

நரப்பு பிடிக்கு.

நண்டுக்கொழுப்பும் விளக்கெண்ணெயும் ஓர்நிறையாய்க் கலந்துகாச்சி நரம்புபிடிப்பிற் பூசிவழித்து விடத்தீரும்.

உள்ளங்கால்குத்துக்கு.

நல்லஅபினைக் குளிர்ந்ததண்ணியிலரைத்து உள்ளங்காலிற்றடவகூடுபிறக்கத் தேய்த்துவரக் குத்தும் நீர்தங்கலுமாறும்.

வாதத்திற்குத் தயிலம்.

ஆதண்டைநொச்சி சங்குஎருக்கு சிற்றாமுட்டி இவைகளின் தோல்வகைக்குபலம்-ரு இடித்துதூணிநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணெஎருக்கம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி-கவேப்பெண்ணெபடிவறைகூடவிட்டு திரிகடுகுஓமம் வெள்ளுள்ளிவசம்பு ஏலம்மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் - க இடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகிவரச்சிரசுவாதம் திமிர்வாதம் வாதசூலைவாதக்கடுப்பு நேத்திரக்குத்து மண்டையிடிமேகசசொரிதீரும் ஸ்நானஞ்செய்ததினத்தில் உப்புபுளி புகையிலைதள்ளவும்.

தாழைவிழுதுச்சாறு ஷைபூச்சாறு நல்லெண்ணெ வெள்ளாட்டுப்பால்வகைக்குநாழி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கோஷ்டம் சதுர்ச்சாதம் சடாமாஞ்சில்முத்தக்காசு வெட்டிவேர்தைவேளைவேர்விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிசிற்றாமுட்டி தேவாரம்செங்கழுநீர்க் கிழங்கு சதகுப்பை அசுவகெந்திக்கிழங்கு குங்கிலியம்திரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு-ச அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிபிறுத்து தலைமுழுகியும் இஞ்சிச்சுரசத்தில் ஷைதயிலம் கொஞ்சம்விட்டுச் சாப்பிட்டுவரச் சுரோணிதவாதமுதலான சகலவாதமுந்தீரும்.

ஆயிலியபட்டைபலம்-ா சிற்றாமுட்டிநன்னாரி வகைக்கு பலம் கூய தவசுமுருங்கைபலம்-சய இவைகளைத்தனித்தனியேகியாழஞ்செய்துயிறுத்து அதில்வெள்ளாட்டுபால் நல்லெண்ணெவகைக்கு குறுணிவிட்டு இதில்வாய்விளங்கம் ஓமம்அரத்தைசக்கடுக்காய்மஞ்சள் அசுவகெந்தி வகைக்குபலம்-க தூள்செய்துப்போட்டுக் காச்சிபிறுத்துமுழுகிவர வாதம்சிரசுநோய் கண்ணீர்பாச்சல் தீரும்.

ஆயிலியப்பட்டைபலம்-ா தூள்பண்ணிக்கியாழஞ்செய்துயிறுத்து அதில்நல்லெண்ணெநாழி-ச கூடவிட்டுவாய்விளங்கம்கடுகுஅரத்தைச்சோலம் வெங்காரம்திப்பிலிதிரிபலைகல்லுப்புகடுக்காய்கோரைக்கிழங்கு பெருங்காயம்தக்கோலம் தகரம்கொடுவேலி கிரந்திநாயகம்கழற்சி எருக்கைநிளச்சர்க்கரை நொச்சிசெம்புளிச்சி கண்டங்கத்திரி அமுக்கராசாரணைபேய்க்குமட்டிகொழுஞ்சிஆமணக்கைநரிப்பயறு சூரியகாந்தி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-க தூள்

செய்தரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசி தலைமுழுகிவரப் பாரிசவாயு முடக்குமுதலான வாதமுந்தீரும்.

குங்கிலியம்பலம்-க கிழ்க்காய்நெல்லிவேர் ஆமணக்கின்பருப்புவிஷ்ணுகாந்திவேர் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-ககஸ்தூரிமஞ்சள்பலம்-உ சீரகம்பலம்-வ சதுரக்கள்ளிப்பால் சேர் அறை நல்லெண்ணெபடி-உ இவைகாச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும்பூச சுரோணிதவாதம் வாயு முதலானதுந்தீரும்.

தழைவிழுதுச்சாறுபால் நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மூங்கிலிலை சீந்தில்சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சுவகைக்குப்பலம்-ய தக்கோலம்வெட்டிவேர் தேவதாரம்சந்தனம்கோஷ்டம்செம்புளிச்சை அதில்அரத்தை அமுக்கராசாம்பிராணி குங்குமப்பூ அதிமதுரம்நன்னாரி கச்சோலம் மரமஞ்சள் சதகுப்பைசதுர்ச்சாதம்வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரச்சுரோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுந் தீரும்.

கள்ளிதழுதாழை எருக்குநொச்சி இவைகளின்சாறுவகைக்குபடி-க நல்லெண்ணெபடி-ககலந்துஅதில் செம்புளிச்சை அதில்கோஷ்டம்சுக்கு சாரணைவேர் கொடுவேலிதிப்பிலிமூலம் வசம்புகாட்டுமுருங்கை பூளைவேர்குங்கில் இந்துப்பு அசுவகெந்திக்கிழங்கு இவைகளையோர்நிறையாய் இடித்துவடிகட்டின சூரணம்படி-கவகூடப்போட்டுக்காச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும்பூசிமுருக்கக்கன்னவலிகாதுநோய் கழுத்துபிடிப்புதிமிர்வாதம்கடுப்புமிதாள்வலி தனுர்வாதம் துடைவலி பக்கவாதம்எங்கும் ஓடிவலிக்கும் வாதம்முதலான சகல்வாதமுந்தீரும்.

மாவிலிங்குநொச்சி ஊமத்துகழற்சி முருங்கை சிற்றாமணக்குவீழி இலைக்கள்ளிதழுதாழை சதுரக்கள்ளி முள்ளிலவு இவைகளின்சாறு எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணெவகைக்குக்குறுணி ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்குப்படி-க சதுரக்கள்ளி எருக்கு இவைகளின்பால் வகைக்குப்படியறை எட்டிவிரைபலம் - ச அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாகக்கலந்து காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசமுறுக்கவாதம் எண்பதுந்தீரும்.

வாதரோகப்படலம் முற்றிற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

பித்தரோகப் படலம்.

அதாவது என்னேரமும் மயக்கமுண்டாகி கபாலத்தைப்பற்றி மூளைகெட்டுநீர் அதிகரித்து ரோகம்சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மண்ணுலகத்தோரான மானிடரறியவென்று
திண்ணமாயுள்ளவேதத் திரட்டினையாய்ந்துநன்றாய்
வண்ணமாம்பித்தத்தாலே வந்ததோர்நோயைக்கண்டு
கன்னமாமுனிவர்தாமுங் கழற்றினார்சுருதியாமே.

பித்தவரட்சிக்குணம்.

தலைகணக்கும் உடம்புலரும் தாதுகெடும் தீப்போல்அபானமெரிந்து மலமிரங்கும் புத்திமடிந்துமறதியுண்டாகும்மனதில்தோன்றுதெல்லாந் தோன்றும்.

சீரார்செங்கழுநீர்ச்சாறுகுறுணிஆவின்பால்படி-க நெய்படிஉ கலந்து அதில்மல்லிசதகுப்பை அதிமதுரம்சண்பகப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம்சீரகம்ஓமம் சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு ஏலம்கற்கண்டுவகைக்குக்கழஞ்சு-டு அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம்சாப்பிட்டு பித்தத்திற்காகச் சொல்லியிருக்கிறதயிலங்களி லொன்றைத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

இரத்தபித்தக்குணம்

மூக்காலும்வாயாலும் இரத்தம்விழும் உடல்தணல்போற் காய்ந்தும் வெளுக்கும் கால்கைஅயரும்.

நிவர்த்தி.

ஆவின்பால்படி-அ நெய்படி-ச வெள்ளறுகுச்சாறுபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்ஏலம் விலாமிச்சம்மஞ்சிட்டி சேவியம்செங்கழுநீர்க்கிழங்குதாமரைவளையம்இலவங்கம் சன்னலவங்கப்பட்டை நன்னாரிவேர்வகைக்குக்கழஞ்சு இவைகளைஇளநீரிலரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ண வாயாலிரத்தம் விழுநீரும் மூக்கில்நசியமிட மூக்காலிரத்தம் வருதலும் காதில்விட்டடைக்கக் காதாலிரத்தம் வடிதலுந்தீரும்.

தேற்றாவிரையடி அரைக்கால் புழுங்கலரிசிபடி-வ இவைகளையரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கி கூழ்காச்சி ஒருவிளாங்காய் பிரமாணம் பனங்கருப்புக்கட்டியும் ஆழாக்குநல்லெண்ணெயுஞ் சேர்த்துண்ணத்தீரும்.

சிறுகீரைவேரைப் பச்சரிசிக்கழு நீர்மண்டியால் அரைத்துத் தேனிற்குழைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கையிலை விலாமிச்சம்வேர்வெட்டிவேர் முத்தக்காசு மாதுளைபருப்பு முசுமுசுக்கையிலை இவைகளையோர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பித்தவெறிக் குணம்.

எலுமிச்சம்பழம்முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் தாழைவிழுதுஇவைகளின்சாறுஆறுமாதத்தியகாடிஇவைகளையோர்நிறையாய் கலந்து அதில்அரப்பொடி காந்தம்மிளகுசிட்டம் பலகரைஇவைகளின்பற்பம் வகைக்குவிராகனிடை-க போட்டுவேளையொன்றிற்கு காற்படிவீதம் நாள்ஒன்றிற்கு இருவேளையா-ம நாள்கொடுத்து உச்சிமுதல் உள்ளங்கால்வரை களிமண்ணைபூசிவைத்து மாலைநேரத்தில் சிரசில்முப்பது எலுமிச்சம்பழத்தைப்பிழிந்துதேய்த்து நாறுகுடஞ்சலத்தைவிட்டு நீராட்டிவரத்தீரும்.

ஷை வியாதிகண்டவுடனே இப்படிசெய்யமாறும்நாட்சென்றதாயிருந்தால்ஷை மருந்தைஒருசாமம்செப்புபாத்திரத்திலாவதுபித்தளைபாத்திரத்திலாவதுவைத்திருந்து அப்பாற் கொடுத்துவரவும்.

இஞ்சிச்சாறும்கழுதைபாலும் ஓர்நிறையாய்க்கலந்து வேளைஒன்றிற்கு-வ படிவீதம்-ம நாள்கொடுத்து ஆதளையிலையும் முத்தெருக்கஞ்செவியும் ஓர்நிறையாய்வருஷத்து காடிவிட்டிஇடித்து உச்சிமுதற்பாதம்வரை உடலாதியந்தமும் பூசிவைத்து மாலையில் நீராட்டிவரநீங்கும்.

கோழிமுட்டை-சம அவித்துச்சவ்வும்ஓடும்நீக்கி குறுணிஉப்புக்குட்புதைத்து மறுதினமுதல்தடவையொன்றுக்கு ஒருமுட்டைவீதமெடுத்து உப்பைஉதிர்த்துச்சாப்பிட்டு ஒருசாமத்திற்குப்பின்புதண்ணீர்குடிக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாள்சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்பால்பழஞ்சாறு முலைப்பால்ஆவிநீர் முசுமுசுக்கைச்சாறுகொடுப்பைச்சாறு வகைக்குபடி-ச நல்லெண்ணைபடி-க ஒன்றாய் கலந்து அதிமதுரம்கோஷ்டம் ஏலம்வாய்விளங்கம் சீரகம்சந்தனம்

லகைக்கிபலம்-௧ கோவைபிலைச்சாறு லாட்டிப்போட்டு பதமாய்க் காச்சிவடித்து சிரசிற்குடோரியாடித்தேய்த்து-௩குடம்சலம்விட்டு மோருமன்னமும்கொடுக்கவும் இப்படிஒருமண்டலஞ் செய்யதீரும்.

உப்புமிளகு எருக்கம்பருப்புதும்பை துளசிமுறுக்கு வெற்றிலை இவைகளைத்தட்டி நாசியில்நசியஞ் செய்தாலும் அல்லது இலுப்பையனரப்பையும் சீக்காயையும் வெற்றிலையையுந்தட்டிநாசியிலுங் கண்ணிலும் பிழிந்தாலுந்தீரும்.

இரண்டுதேங்காய்ப்பிரமாணம் மருதம்பட்டையை அரைத்து குறுணிவெள்ளாட்டுநீரிற் கரைத்துவேகவைத்துமுக்காடுபோட்டு ஆவிபிடித்தப்பால் மூன்றுசுக்கான்கல்லை உலையில்பழுக்கக்காய்ச்சி ஒவ்வொரு கல்லாய்ப்போட்டு ஆவிபிடிக்கவும்.

பித்தஎரிச்சலுக்கு

சீந்தில்ஆடாதோடை கரிப்பான் கற்றாழையிவைகளின் சாறு வகைக்கிபடி-௨ நல்லெண்ணைநாழி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலிமிளகுகருஞ்சீரகம் அசமதாகம்சிற்சீரகம் வாலுளுவையரிசிஏலம் லவங்கம்சிறுதேக்கு அதிவிடையம்செண்பகப்பூமல்லிலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடிசடாமாஞ்சில்மஞ்சிட்டிசெஞ்சந்தனம் வகைக்கிகழஞ்சு-௧ தான்றிக்காய்-௮ கடுக்காய்-௧௬ நெல்லிவற்றல்-௬ கூவிளைகுருந்தொட்டி நன்னாரிவிலாமிச்சுவெட்டிவேர் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௬ சுக்குகழஞ்சி-௬ இவைகளரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சியிறுத்து ஒருதோலாவீதம் உட்கொண்டு நாலுதினத்திற்கொருவிசை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

பித்தமயக்கத்திற்கு.

நாயுருவியரிசியைகழுதைப்பாலி லரைத்துகொடுக்கவும்

பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகத்திற்கும்.

ஒருபடிஎலுமிச்சம்பழச்சாற்றில்ஐந்துபலம்சீனிசர்க்கரையும் ௧௰-கோழிமுட்டையுடைத்து குழம்புபோற்காச்சி வைத்துக்கொண்டுவேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிக்காரத்தைபொடித்துப்போட்டு கொதிக்கவைத்து சிரசிலும்உடம்பிலும்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

முசுமுசுக்கைமூலத்தைஆவின்பால்விட்டுயிடித்துபிழிந்தசாறு குறுணி இஞ்சிச்சாறுகழுதைப்பால் வகைக்குபடி-௨ ஒன்றுக்கலந்

ததில் கடுக்காய்தூள்படி-வ தூவிக்கிண்டிகுறுகிவருகிற சமயத்தில் ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணையும்-௫ பலம்கருப்புக்கட்டியும் அரைபலந்தேனுங்கலந்து லேகியஞ்செய்துவேளையொன்றில் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவாரைவேர்ப்பட்டை ஓரிலைதாமரைகிழ்க்காய்நெல்லிகுமிழவேர்சிற்றாமுட்டி இலவம்வேர் வேலிப்பருத்திவேர் நரிப்பயிற்றங்கொடி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௨ கடுக்கா ஏலம்சடாமாஞ்சில் சந்தனம்தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்அரை இவ்வகளிடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சீரகத்தூள் சீனிபலம் சேர்த்து திரிகடியளவு கொடுத்துவரத்தீரும்.

சித்தபிரமைபித்தகிறுகிறுப்பு வாய்நீர்சுழற்றல் அரோசியம்வாந்தி

அதிமதுரம்கோஷ்டம் மஞ்சிட்டிஏலம் நெல்லிபருப்புசடாமாஞ்சில்திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் பச்சைக்கற்பூரம் சந்தனக் கிராம்பு தாளிசபத்திரி சீரகம்சிறுநாகப்பூ இவைகளைஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர்கூட்டி திரிகடிவீதஞ்சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிறதயிலத்தை முழுகிவரத்தீரும்.

நெல்லிக்காய்முசுமுசுக்கை சீந்தில்பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணைஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் முத்தக்காசுஅதிமதுரம்ஏலம்சந்தனம் சடாமாஞ்சில்சண்பகப்பூலவங்கம் திரிகடுகுவகைக்குப்பலம்-வ ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரவும்.

பித்தகாங்கைசத்தி கிறுகிறுப்புதாகத்திற்கு.

நெற்பொரிபாசிப்பயறு வில்லம்வேர்ப்பட்டை முல்லைவேர்ப்பட்டை ஏலம்நெல்லி முள்ளிவகைக்கு விராகனிடை-௧ மயனமாயப்பொடித்து-௨படி இளநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௰-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரும்ஆவின்பாலும் ஓரளவாய்க்கலந்து அதில்பாசிப்பயறும்சீரகமும் நெற்பொரியும் சமமாய்க்கலந்து மாவுசெய்துப்போட்டு பாகுபோற்காச்சி சீனிகலந்து பத்துநாளுண்ணத்தீரும்.

பித்தகாங்கை எரிவுவரட்சிக்கு

சீந்திற்றண்டுஅதிமதுரம் சீரகம்ஏலம் லவங்கம்கூகைநீர் வகைக்குப்பலம்-வ சீனிபலம்-௨ இவைகளைபொடித்து ஒருபடிஆவிநெய்யிற் போட்டுக்காச்சி வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

ஏலம்லவங்கம் திப்பிலிநெல்லிவற்றல் அதிமதுரம்விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ இவைகளையோர்நிறையாய்ச்சூரணித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

பித்தமயக்கம் மீறல்கிறுகிறுப்பு காங்கைவாந்திசோகை
பிற்றபித்தத்தி லெடுத்தரோகங்கட்கு

எலுமிச்சம்பழச்சாறு-க சீனிபலம்-கஉ கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கருபலம்-க இவைகளையொன்றாகக்கலந்துகாய்ச்சி அதில்சுக்குஏலம்சீரகம் அதிமதுரம்நெற்பொறி நெல்லிவற்றல் வகைக்கிபலம்-க வெதுப்பிச்சூரணித்துக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

பித்தமீறல் கிறுகிறுப்பு பித்தவெட்டை விடம்பெறுவிற்கு

சுக்குபலம்-உ மிளகுபலம-உ திப்பிலிபலம்-ரு கூகைநீர்ஏலம்லவங்கம் வகைக்கிபலமரை இவைகளைவெதுப்பிசூரணித்து சீனிபலம்-கஅ கூடச்சேர்த்து திரிகடிவீதம்;உண்ணத்தீரும்.

கற்றாழைசீந்தில்கொடிப்பை கமுகந்தொலி இவைகளின்சாறு வகைக்கிபடி-க ஆவிநெய்படி-க அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கூரை நீர்ச்சந்தனம் வகைக்கிபலம் ஷைபாலிலரைத்துப்போட்டுக்காச்சி கடுகுடன் வேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம்சாப்பிடத்திரும்.

பித்தவாயுவுக்கு

மூக்கரைச்சாரணைவேர்சூரமும்முளகைவெதுப்பிப்பொடித்த சூரணமும்வகைக்கி விராகனிடை-உவ சீனிவிராகனிடை-சய ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

சுத்திசெய்தசிவதைவேர் திரிகடுகுஇவைகளையோர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சக்கரைகலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தத்தை வாந்திசெய்ய

அழிஞ்சிவேர்ப்பட்டையை அரைத்து கழற்காயளவு வெந்நீரிற் கலக்கிக்கொடுக்கப் பித்தம்வாந்தியாகும் பின்புகுளிர்ந்ததண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்து மிளகுநீர்மோர் அசனங்கொள்ள பித்தவாந்தியாகும்.

பித்தம்-சய கைகால்எரிவு உடம்பெரிவு வெட்டை
வரட்சிதாகம் பித்தத்திற்கும்.

குமரிச்சாறுபடி-சு சிறுகீரைபொன்னாங்காணி தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்குதூதுவளை இவைகளின்சாறு பால் இளநீர்வகைக்குப்படி-ரு ஆவிநெய்படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம்லவங்கம்சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம்பச்சைக்கற்பூரம் வசவாசி திரிபலைசிறுநாகப்பூ நறுபிசின் பச்சைசண்பகப்பூ கோஷ்டமாகச்சோலமரமஞ்சள்சந்தனம் கலைக்கொம்புமஞ்சிட்டிபுனுகுசட்டம்விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவெட்டிவேர் மூத்தக்காசு கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குப்பலம்-ரு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும் உடம்புபுஷ்டியாகும் தேகத்தில் குளிர்ச்சியுண்டாகும்.

பித்தசுரம பித்தகாங்கைபிதற்றில் பித்தத்தின்பேரிலெடுத்த
சுவாசகாசம் மேகவெட்டை வரட்சிக்கு.

முத்தினசீந்திற்றண்டுபலம்-உய கோவைத்தண்டு வேப்பம்பட்டைமுள்ளி சிற்றாமுட்டிசெந்தொட்டி கோடச்சாலைவகைக்குபலம்-ரு இவைகளைபிடித்து-சமரக்காசலத்திற்போட்டு-நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவிநெய்படி-ச சாணிப்பால்முலைப்பால்கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குபடி-ககூடவிட்டுஅதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கடுகுரோகணி மல்லிசந்தனம் சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில்விலாமிச்சு பேரீச்சம்பழம் வேப்பீர்க்கு கோஷ்டம சிறுநாகப்பூ கடுக்காய்சிற்றரத்தை கற்கண்டுவகைக்குபலமறை இவைகளையரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்குஒருகரண்டிவீதமுண்ணவும்.

அரோசியம் அன்னத்துவேஷம் முதலானதற்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தைநாலாயக்கீறி அதில்திரிகடுகுஓமம்காயம் வகைக்குகாற்பலவீதம் பொடித்துவைத்து மூன்றுநாள் காலையில் ஒவ்வொருகழஞ்சாப்பிட பித்தவாயுகிறுகிறுப்புநெஞ்செரிவுவாய்நீரூறல் வெள்ளோக்காளம் அன்னஞ்சமியாதிருத்தல் தீரும்.

பஞ்சதாரைஅதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-உ இஞ்சிபலம்-ச ஏலம் திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-க சூரணித்துத்திரிகடியளவு ஆவின் பாலில்பத்துநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தத்திற்கு,

இஞ்சிதிரிகடுகுஏலம் அதிமதுரம்சீரகம் சந்தனம் வகைக்குவிராகனிடைவிகிதம் சிதைத்துஒருபடிநீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்திறுத்து சீனிகலந்துசாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறில்சீனிகலந்துசாப்பிட்டுவரத்தீரும்

சீனிபலம்-ச இஞ்சிசுக்குவகைக்குப்பலம்-ரு சீரகம்ஏலம்வகைக்குப்பலம்-க அதிமதுரம்பாசிப்பயறு வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளைவெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடியளவு நெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்

அதிமதுரம்நெல்லிவற்றல் ஏலம்இஞ்சிசீனிசுக்குவிலாவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்பொடித்து அதற்குநிகர்நெற்பொரியுஞ் சீரகத்தூளுஞ்சேர்த்து திரிகடிபிரமாணம் ஆவிநெய்யிற்கொள்ளதீரும்

சீரகம்நெல்லிவற்றல் ஏலம்இஞ்சிசீனிசுக்குவிலாவேர் இவைகளையோர்நிறையாய்பொடித்து அதற்குநிகர்நெற்பொரியுஞ் சீரகத்தூளும்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற் கொள்ளதீரும்

சீரகம்நெல்லிவற்றல்ஏலம் இவைகளையோர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குப்பட்டாதசீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்குழப்பிக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆடாதோடைதோல் முந்திரிப்பழம்வகைக்குப்பலம்-க ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அக்கிராகாரம்விராகனிடை-கபொடித்துப்போட்டுகொடுக்கதீரும்,

எலுமிச்சம்பழச்சாறு துளசிச்சாறு வகைக்குபடிமாகாணி ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்சீனிகலந்து கொள்ளத்தீரும்.

கூகைநீர்திப்பிலி அதிமதுரம் சீந்திற்சர்க்கரை சடாமாஞ்சில், வால்மிளகுபேரீச்சங்காய் சீரகம் வகைக்குபலம்-க சூரணித்து அதற்குப்பாதிசர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் இரண்டுநாழியும் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தரோகத்திற்குந்தயிலம்.

ஆவின்பால்இளநீர்வகைக்குப்படி-ச சீராசெங்கழுநீர் பொன்னாங்காணி தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்குவெற்றிலைவெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்வேர்எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய்வகைக்குபடி-க ஒன்றுய்க்கலந்து அகில்மிளாக்காய்ச்சந்தனம்பலம் சாத்திரபேதிதக்கோலம்நெற்பொறிசீரகம் முந்திரிப்பழம் லவங்கம்ஏலம் சிறுநாகப்பூசண்பகப்பூ பச்சைகச்சோளம் கோஷ்டம்வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரப்பித்தசுரமும் மேற்காட்டிய பித்தரோகங்களுந்தீரும்.

கற்றாழைமடல்தாழைவிழுது சீந்தில்கர்ப்பூரவல்லி குருந்தொட்டிஇவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய்வகைக்குபடி-உ ஒன்றுய்க்கலந்துஅதில்சிறுதேக்கு ஏலம்லவங்கம்சீரகம்சந்தனம் சண்பகப்பூதிப்பிலிதிப்பிலிமூலம் சதகுப்பைசாதிக்காய் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு செவ்வள்ளிகொடி சடாமாஞ்சில்தேவதாரம் வகைக்குவிராகனிடை-உ அரைத்துப்போட்டுக் காசசிவடித்துமுழுகப் பித்தவெறி கிறுகிறுப்புகைகாலெரிவு பிரமேகந்தீரும்.

கரிப்பான்இஞ்சிகருவேப்பிலைஎலுமிச்சம்பழம்பொடுதலைகொடுப்பைபொற்சீந்தில் முசுமுசுக்கைஇவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-வ ஒன்றுய்க்கலந்துமிலாக்காய்சந்தனம் தேவதாரம்கிளியூரம்பட்டை பூலாக்கிழங்குவெட்டிவேர் விலாமிச்சர்வேர்கிராம்பு வில்வவேர்ஏலம்சாதிக்காய் முந்திரிப்பழம்செஞ்சந்தனம்வகைக்குப்பலம-க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துஅதில்புனுகுசவ்வாது வகைக்குவிராகனிடை-ககலந்துவைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரப் பித்தத்திற்பிறந்த ரோகங்கள்-சய ந் தீரும்.

கரிப்பான்நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-க ஆவின்பால்படி-ச ஒன்றுய்க்கலந்து அதிமதுரம்பலம்-கஅரைத்துப்போட்டுமெழுகுபதத்தில்வடித்து முழுகிவரச்சகலமுந்தீரும்.

நெல்லிக்காய்சீந்தில் குமரிகரிப்பான் சீராசெங்கழுநீர் இவைகளின்சாறு வகைக்குபலமரை நல்லெண்ணெய்படி-உஆவின்பால்படி-ச ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்அதிமதுரம்பலம்-கூ அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தரோகப்படலம் முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

சிலேத்மரோகப் படலம்.

அதாவது சீதளமதிகரித்து என்னேரமும்உஷ்ணம் உண்டாகிச்சூடுபோற் காண்பித்து சலத்தைப்பெருக்குதலாம்.

விருத்தம்.

திருமுனிவர்வாகடத்தைத் திறமாயாருங்கண்டறியச்
சிருஞ்சேதமரோகவிதந் தெளிவாய்தொண்ணீற்றுறுதொகை
சாருபலநூலாராய்ந்து சதுராய்ச்செய்துபிணியகல
நேரும்வயித்தியசாரமென நெடியவரைந்தகுருநூலே.

மேற்படி ரோகக்குணம்.

மூலத்தில்அக்கினியதிகரித்துக் கபாலத்திற்பற்றி இரத்தம்வற்றி தாதுகெட்டு நீரேறிநெஞ்சிகற்பறிண்டாகி இருமல்இளைப்புக்கண்டு உடல்வற்றும்.

நிவர்த்தி.

தூதுளைபலம்-உய முள்ளிகண்டங்கத்திரி சிறுகாஞ்சோறி ஆடாதோடை மிளகுகடுக்காய் திப்பிலிவகைக்கிபலம்-ச இவைகளையிடித்து இருதூணிநீரில்போட்டு-கசுலொன்றுய் வற்றவைத்திடித்ததில் ஆவின்பால்படி நெய்வகைக்கிபடி-உ கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதிதாளிசப்பத்திரி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம்விளங்கம்கருஞ்சீரகம் வால்மிளகுசிற்றரத்தைபேரரத்தை ஏலம்கிராம்பு சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி வகைக்கிகழஞ்சு-ங ஆவின்பாலாட்டிப்போட்டு மெழுகுபதமாக காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் கசு-ம்தீரும்.

கண்டங்கத்திரிசமூலம்பலம்-உய சிறுகாஞ்சோரி நிலவாகை தூதுளைசங்கம்வேர் வகைக்கிப்பலம்-ரு இவைகளைஇடித்துதூணிநீரிற்போட்டு கசு-லொன்றுய்க்காச்சிவடித்து அதில்ஆவினெய்பால் வகைக்கிபடி-உ கூடவிட்டுத்திரிகடுகு திரிபலாதிஏலம் அக்கிராகாரம்கிராம்பு சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டைசிற்றரத்தை சீரகம்ஓமம் வகைக்கிகழஞ்சு-ங ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாக காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் ஙசு-ம்தீரும்.

செம்முள்ளிசங்கு ஆடாதோடை இவைகளின்வேர்கள் ஓர்நிறையாயிடித்துப் பாண்டத்திற்போட்டுச் சுழித்தயிலமிறக்கி நாழியொன்றில் ஒருவிராகனிடைவீதம் தேனிற்கலந்துகொடுக்க மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

சங்கம்வேர்பலம்-௩ய கண்டங்கத்திரிபலம்-௫ கீழ்க்காய்நெல்லிவேர்பலம்-உய தூதுளைவேர்பலம்-ய இவைகளையிடித்து எட்டுமரக்கால்தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடிகட்டிப்பாவுகாச்சி அதில்அரத்தைதிப்பிலிபலம்-ய கூகைநீர்ஏலம்லவங்கம் பச்சைசீரகம் ஓமம்பெருங்காயம் சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கிதிரிபலைவகைக்கிபலம்-உ பொடித்துதூவிக்கிண்டி அறம்கடுகுமிளகு இவைகளின்பொடி வகைக்காழாக்கு சுக்குஉழக்கு இவைகளைத்தனித்தனியே தூவிக்கிண்டிதேன் நெய்வகைக்கிபலம் முக்கால்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளச் சிலேத்மரோகம் ௬௬-உள்ளுருக்கிசோகையும் நீங்கும்.

ஆடாதோடைகண்டங்கத்திரிதுளசிவகைக்கிபலம்-யஇடித்து பத்துபடிதண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு நாழியொன்றுக்கு அரைக்காற்படிகியாழத்தில் திரிகடிதிப்பிலிப் பொடித்தூவிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகுகீழ்க்காய்நெல்லி சிறுதேக்குகண்டங்கத்திரிவேர்சங்கம்வேர்நெல்லிவகைக்குப்பலம்-வயிடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு அரிக்கால்படியாய்வற்றவைத் தேழுநாள்கொள்ள தீரும்.

பவளம்அரிதாரம் கடல்நுரைஇவைகளை யோர்நிறையாய்க்கல்வத்திட்டுப் பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியில்ஊட்டிஉலர்த்திஏழுநாள் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரிசமூலமயிடித்தசாறு ஆவிநெய்வகைக்கு நாழிக-ஒன்றாய்க்கலந்து தாளிசப்பத்திரி சிறுகாஞ்சொரி சத்திச்சாரணை நெருஞ்சிகீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர்நெல்லிவற்றல்சிறுதேக்குசிற்றரத்தை வெட்பாலையரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு-ச அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து ஒருதுட்டிடைவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்பால்படி-ச நெய்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்துஅதில்கிலவேப்பு நன்னாரிவேரறுஞ்சு விலாமிச்சுஇவைகளின்வேறும சந்தனம்போர்மல்லிநெல்லிக்காய் வெட்பாலையரிசி முந்திரிப்பழம் கீழ்க்

காய்நெல்லி சீரகம்கடுகுரோகணிதிப்பிலிவகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டு காச்சிசிவந்தபதத்தில் வடித்துசாப்பிட்டுவரதீரும்.

திப்பிலிபலம்-ய மிளகுசுக்குவகைக்குபலம்-௫ நற்சீரகம்கருஞ்சீரகம் ஓமம்அரத்தை வகைக்கிபலம்-உ லவங்கப்பட்டை திரிபலை கிராம்புஏலம் கொடுவேலி வகைக்குபலம்-க இவைகளைவெதுப்பிச்சூரணித்துஅதற்குநிகர்ச்சர்க்கரைகலந்து தேன்விட்டுப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மிளகுபலம்-எ இடித்ததூணிநீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்அக்ராகாரம் சீரகம்கிராம்புஏலம் கோஷ்டம்அதிமதுரம் வாயவிளங்கம்பத்திரி நறுக்குமூலம்வகைக்குபலம் சூரணித்துதூவிக்கிண்டி தேன்நாழிபறை நெய்நாழிகை கூடவிட்டு லேகியம்செய்து வேளையொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவுசாப்பிடத்தீரும்.

திப்பிலிபலம்-ா சூரணஞ்செய்து தூணிசலத்திற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து யிறுத்துக்கற்கண்டு பலம்-ய தூள்செய்யபாவுசெய்து அதில்அக்ராகர்ரம் கடுக்காய்ஓமம் சீரகம்மல்லி வெட்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம்வகைக்குபலம்-க பொடித்து தூவிநெய்படி-க தேன்படி-க கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றில கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஈளை இருமலுக்கு

கற்கடகச்சிங்கிதிரிகடுகுதிரிபலைஅரத்தைகண்டங்கத்திரிவேர் இவைகளைஓர்நிறையாய்பொடித்துதிரிகடியளவுவெந்நீரிலாவது தேனிலாவது கொள்ள தீரும்.

ஆடாதோடையிலையையிடித்துபிட்டவித்து அரிக்காற்படிசாறுபிழிந்து அதில்திரிகடுகுதிப்பிலிபொடி தூவிஉட்கொள்ள தீரும்.

இரண்டந்தண்டை ஊறினதண்ணிபடிஅரிக்காலில்திரிகடிதிப்பிலிப்பொடி பொரித்தவெங்காரம கழஞ்சு - ௩ கூட்டிகொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகுகடுக்காய் சிற்றரத்தைஓமம் வகைக்கி விராகனிடை ௩-வெதுப்பிப்பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடியளவு தேனிற்கொடுக்கத்தீரும்.

தாளிசபத்திரிபலம்-ய மிளகுபலம்ஒன்னரை சுக்குதிப்பிலி வகைக்கிபலம்-உ கூகைநீர்ப்பலம்-௩ ஏலம்லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலமரை இவைகளைசூரணித்து சீனிபலம்-உய கூட்டித்திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்புங்கற்கண்டுபொடித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

முட்டைகோழியைக் கால்குடல்ரோமம்நீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் காற்பலமிளகைஉடைத்துவைத்து ௪-படிசலத்திற் போட்டு காற்படியாய்வற்றவைத்துமுடித்து மூன்றுநாள்சாப்பிடத்தீரும்.

சுக்குவிராகனிடை-௩௨ திப்பிலிவிராகனிடை-௧௬ மிளகுவிராகனிடை-௮ ஏலம்விராகனிடை-௪ கிராம்புவிராகனிடை-௨ சிறுநாகப்பூவிராகனிடை-௧ இவைகளைவெதுப்பிச்சூரணித்து அதற்குநிகர் அமுக்கிறாவேர்சூரணங்கூட்டி சூரணங்கண்ட இவைகட்குச் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளவும்.

கிராம்புசிறுநாகப்பூ மல்லியேலம் சன்னலவங்கப்பட்டைசாதிப்பத்திரி நற்சீரகம்மிளகு திப்பிலிவகைக்குவிராகனிடை-௩ இவைகளைவெதுப்பிபொடித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவுகொள்ளத்திரும்.

தூதுளைமுருங்கைப்பட்டைதிப்பிலிசீனி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்துதிரிகடியளவு ஆவின்வெண்ணெயிற் கொடுக்கதிரும்.

மிளகும்பொடுதலைக்கொழுந்தும் ஓர்நிறையாயரைத்து வேளைக்கு ௧-க்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

மரமஞ்சள்திரிகடுகு திரிபலைஓமம் கடுக்காய்ப்பூ சிற்றரத்தை தேற்றாவிரை வகைக்குவிராகனிடை-௩ பொடித்து திரிகடியளவு தேனிற்கொள்ளத்திரும்.

சிற்றரத்தைபலகறை வெள்ளுள்ளிதிப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௧ ஓமஞ்சுக்குமிளகு கடுக்காய்வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகளைவெதுப்பிச்சூரணித்து அதில்-௩பலம் கருப்புகட்டி திரிகடியளவு ஆவின்வெண்ணெயிற்சாப்பிட்டு ஆவின்பால்நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-௧ சிற்றரத்தையிலைச்சாறுபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்துஅதில்மிளகுசரியிடைவேர்வகைக்குபலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து தலைமுழுகிவரநீங்கும்.

தேனும்இஞ்சிச்சாறுமாதுளம்பழச்சாறு ஓர்நிறையாய்க்கலந்து நாழியொன்றிற் கரைக்காற்படிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தூதுளைசமூலம் கண்டங்கத்திரிவேர் நீர்முள்ளிசமூலமிடித்து வடிகட்டினசூரணம்விராகனிடை-௫ கடுக்காய்பொடிவிராகனிடை-௧-ஒன்றாய்க்கலந்து அந்திசந்தி திரிகடியளவு கொள்ளத்திரும்.

விளாவிலைநீர் முள்ளியிலை வகைக்கொருபடியிடித்துச் சாறு வாங்கி மூன்றுநாள் காலையிற்கொள்ளவும்.

கருப்புசெட்டிகுங்கிலியம் கடுக்காய்கருஞ்சீரகம் திப்பிலி நாயுருவியரிசி இவைகளையோர்நிறையாய்த் தூள்செய்துதிரிகடியளவு கோழிமுட்டையில் பொரித்துண்ணத்திரும்.

ஓமம்கடுக்காய் மிளகுசுக்குதிப்பிலி அரத்தை அக்கிராகாரம் தேசாவரம இவைகளையோர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்குபாதி சர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்திரும்.

கண்டங்கத்திரிவிரைபலம்-௪ சிற்றரத்தைஅக்ராகாரம் திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-௨ வெதுப்பிப்பொடித்து தூவிக்கிண்டி ஆவினெய்படிஅரிக்கால்விட்டு கிண்டிலேகியஞ்செய்து ஆறியபின்பு தேன்படிஅரிக்கால்விட்டு நன்றாய்லேகித்து கொட்டைப்பாக்களவு இருவேளை மண்டலங்கொள்ளவும்.

திரிகடுகுதிரிபலைதேற்றாவிரை கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் அதிமதுரம்இந்துப்பு அசமதாகம்காட்டுச்சீரகம் கோரைக்கிழங்கு முள்ளிவேர்நன்னாரிவேர் வெள்ளுள்ளிதூதுளைவேர்இவைகளைபோர்நிறையாய்வெதுப்பிபொடித்து தேனும்நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தூவிகலக்கி அந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடவும்,

ஆறுபடிஆவின்பாலில் சீனிபலம்-௰ கற்கண்டுபலம்-௫ பொடிசெய்துபோட்டுபாகுசெய்து அதில்சீந்திற்சர்க்கரைபலம்-௰ திரிகடுகுதிரிபலைகோஷ்டம் அதிமதுரமேலம்லவங்கம சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரிசிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில்சீரகம் சிறுதேக்கு தாளிசப்பத்திரி நன்னாரிதூதுளைவகைக்குகழஞ்சு-௫ சூரணித்துதூவிக் கலக்கி நெய்படி-௧ தேன்படி-௨ விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற் கொட்டைபாக்களவு உண்டுவரத்தீரும் மேற்படிலேகியத்தில் தாளகபற்பம் காந்தசெந்தூரம் வங்கசெந்தூரம வைத்துண்ண சயதாசம கபரோகம முதலானதுந்தீரும்.

க்ஷயரோகக்குணம்.

அஸ்தியில்அனலேறிஇரத்தம்வற்றி பித்தமதிகரித்து நெஞ்சிநற்பமுண்டாகி இருமல்இளைப்புக்காணும். தேகம்வற்றுமுகம்வெ

ளுக்கும் வாய்நீரூறும் அரோசிகங்காணும் தொண்டைவிலா புண் போலபோகும் நெஞ்சுபள்ளம் விழும் விரல்நரம்பை சுருக்கலாகும்;

ஆவினெய்பால்வகைக்குபடி-௪ மாதுளம்பழச்சாறு யிருள்ளிச்சாறுவகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் தூதுளைவேர் அதினிலை முடக்கொத்தானிலை கண்டங்கத்திரிவேர் அதினிலை சிறுவழுதலைவேர் முசுமுசுக்கையிலை ஆவாரைவேர்ப்பட்டை அதின்விரை அதினம்புநவகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு மிளகுதிப்பிலிநற்சீரகம்அதிமதுரம்கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம்மல்லிஏலம தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-௫ சிற்றரத்தை விராகனிடை ௮-லவங்கப்பட்டைபலம்-௰ சாதிக்காய்கிராம்புவகைக்குவிராகனிடை-௪ சாதிப்பத்திரிவிராகனிடை-௨ இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு ௧௰-விராகனிடைசீனிகலந்து பதமாய்க் கிருதஞ் செய்து நாழியொன்றில்ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிடக்க்ஷயம் காசம் தீரும் பத்தியம்கரியுப்பு புளிப்புதள்ளவும் சருள்ளியும் தூதுளம்பிழிந்தசக்கையுடன்வறுத்து அசனத்தோடுகொள்ளவும்.

முயலிறைச்சிபலம்-௪௰ ௧௨-படிசலத்திற்வேகவைத்து ௪-படியாய்வற்றவைத்திருத்தி அதில்ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குநாணி ஆவினெய்நாழிஇரண்டரை அப்பால்பெருந்தும்பைவாகைமுன்னை பேராமல்லிவில்வம் அமுக்கராதூதுளை கண்டங்கத்திரிமுள்ளிநெருஞ்சில்சிற்றாமல்லிபாதிரிமாள் இவைகளின்மூலம் மிளகுதிரிபலை வகைக்குப்பலம்-௧௰ நூள்செய்துபந்துநாழிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்திருந்தகியாழம்நாழி-௪ கூடவிட்டுசித்திரமூலம்சிறுதேக்குசீரகம் சுக்குஓமம் அரத்தைகிராம்புகருஞ்சீரகங்கற்கடகச்சிங்கிசெவியம் திப்பிலிசடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டைகடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் லவங்கப்பத்திரிவகைக்குகழஞ்சு-௨ அரைத்துப்போட்டு ௧-நாள்வரை சிறுதீயாளரித்து நாலாநாள்பதமாய் காசசியிறுத்துகவளையொன்றில் ஒருகரண்டிநெய்யில் தேன்விராகனிடை-௨ திப்பிலித்தூள் விராகனிடை-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து கொடுத்துவரவும்.

தூதுளைபிரமிசங்குஆடாதோடை முருக்குமூல்லைவில்வம்கொடுவேலி இவைகளின்சாறுவகைக்குநாழி ஒன்றாய்க்கலந்து மதில் சீனிபலம்-௰ கரைத்துபாவுசெய்து தூதுளைக்குகண்டங்கத்திரிசிறுகலைவில்வம் அமுக்குறாநரிமிரட்டிசெம்முள்ளி கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர் திரிபலைதிரிகடுகுஅரத்தைவகைக்குப்பலம் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்துப்போட்டுநெய்தேன்விட்டுலேகியஞ்செய்து

சாப்பிட்டுவரத்தீரும் அவுரியிலைச்சாறுஅறை முற்றினதேங்காய்ப்பால்நாழி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்பூநாகம் ஒருமாங்காயளவு அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தக்ஷயக்குணம்.

பித்தமதிகரித்து அக்கினிகொண்டுஉடல்உள்ளங்கால்உள்ளங்கைஎரிந்துகடுக்கும் வெதுப்பும்நெஞ்சிற்கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புக்காணும் கபம்சிவந்துவிழும் வாந்திபண்ணும்வயிறுகழியும் நீர்க்கடுக்கும் அரோசியம் அன்னத்துவேஷமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குமரிகொடிப்பைகரிக்காலைகிழ்க்காய்நெல்லி அரத்திவிஷ்ணுகரந்தைதாழைவிழுது நீர்முள்ளிமுசுமுசுக்கை பேய்ப்புடல்நீர்வள்ளிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு சருள்ளிவல்லாரை வெள்ளரி தூதுளைவேர்கரும்பு எலுமிச்சை வில்வம்கண்டங்கத்திரி பிரமிகஞ்சாவெற்றிலைசெருப்படை கருவேப்பிலை பசலிபுலியாரை துளசிமிளகு தக்காளி அமுக்கரா இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்அதிமதுரம் நற்சீரகம்வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம்ஏலம் அதிவிடையம்சுக்குவெள்ளைக்குங்கிலியம் அரத்தைதிரிபலை நெற்பொரிமிளகு திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௧வெதுப்பிபொடித்து தூவிக்கிண்டிகற்கண்டுபலம்-௰ தேன்படியரை கூட்டிலேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றில் ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நெல்லிவற்றல்பலமறை இடித்துதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்சீனிபலம்-௰ கரைத்துப்பாவுசெய்துதிரிகடுகுஓமம்சித்திரமூலம் கிராம்புதக்கோலம்குக்கில் வாய்விளங்கம்கூகைநீர் மதுரம்வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துதூவி நெய்படி-௧ தேன்படியறை கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்திரும்.

அரசம்பட்டைஅத்திப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௨௰இடித்து பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து அதில் கற்றாழஞ்சாறுவெள்ளறுகு ஆவினெய்வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்க

லந்து ஆல்அரசுஅத்தி இவைகளின்முகிழ் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம்இலுப்பைப்பூ தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்குவெள்ளறுகுபேரீச்சம்பழம் சிறுநாகப்பூலவங்கப்பத்திரி கச்சோலம் நாணற்றுதன்னாரிவேர் அல்லிக்கிழங்கு அமுக்கருவோ ஏலம்வகைக்குவிராகனிடை-க இவைகள்ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள்வரை சிறுதீயாயெரித்து ஆறுநாள்பதமாய்க் காச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தகாசம் உளைமாந்தை எலும்புருக்கிதீரும்.

காசரோகக்குணம்.

அக்கினியாயெரித்து நெஞ்சுபுண்ணாக்கிஅடிக்கடி புகைந்திருமும் கபத்தோடுஇரத்தம்விழும் தொண்டைபுண்போல்நோவும்கம்மும்வாந்திபண்ணும் களையுண்டாகும் நாசிதணற்போலெரியும்தேகம்வெதும்பும்வற்றும் கடுக்கும்முறுக்கும் தலைவலிக்கும் வாயுபதிகரித்து வயிறுநோவும்.

நிவர்த்தி.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சதாவேரிக்கிழங்குசீந்திற்கொடி ஆடாதோடை தூதுளைபிரமிஅமுக்கருவகைக்குப்பலம்-க இடித்து ஆறுபடிதண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணைபடி-கசுூடவிட்டுமிளகு இந்துப்புசுக்குதிப்பிலி கடுக்காய்நற்சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி கிராம்புவெள்ளுள்ளி கடுகுரோகணிவகைக்குகழஞ்சு-ரு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

சத்திச்சாரணைகரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லிதூதுளை சங்கு பிரமி பொடுதலை கண்டங்கத்திரிநன்னாரி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி வ-நல்லெண்ணைபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலிவசம்பு மிளகுபெருங்காயம் நற்சீரகம்திரிபலைமல்லி கொடுவேலிகோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

தூதுளைகண்டங்கத்திரிமுள்ளி செந்தொட்டிஆடாதோடை வகைக்குப்பலம்-உடு மிளகுதிப்பிலிகடுக்காய் அரத்தை வகைக்குப்

பலம்-க இடித்துஇருபதுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவிநெய்பால் வகைக்குப்படி-உதிரிகடுகுதிரிபலை தாளிசப்பத்திரிகோஷ்டம் அக்கிராகாரம் வாய்விளங்கம்ஓமம்அரத்தை பேரரத்தைவால்மிளகு ஏலம்கிராம்புசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிவகைக்குக்கழஞ்சு மூன்று ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டியளவு கொள்ளத்தீரும்.

மந்தகாசத்தின்குணம்.

முகம்காதுஊரும் நாசிகரகரத்து தும்மலுண்டாகும் நீர்வடியும்நெஞ்சிறகவங்கட்டி இருமும்இளைக்கும் நெஞ்சும்விலாவும்வலிக்கும் மந்தாரகாலங்களில் நோய்அதிகப்படும் பசிமந்திக்கும்வயிறுபொருமும் தேகம்அதைக்கும் கிறுகிறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவிநெய்படிஒன்றில் தூதுளைகண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இம்பூரல்சத்திச்சாரணை காட்டாமணமுசுமுசுக்கை முக்காவேளைகாட்டாமணக்குசித்திரமூலம் இவைகளின்வேர் முசுமுசுக்கையிலைவகைக்குஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கால்தலைசிரசு குடல்நீக்கிய ஈத்திண்ணிவெளவால்-ரு திப்பிலிதேசாவரம் ஓமம்சிற்றரத்தைகஸ்தூரிமஞ்சள்கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணிவசம்பு குறாசாணிஓமம் இந்துப்புகல்லுப்பு பொட்டிலுப்புவளையலுப்புவகைக்குவிராகனிடை ω-சாதிப்பத்திரிவிராகனிடை-க இவைகளை அரைத்துப் போட்டு லேகியஞ்செய்து தேன்படி-வ கூடவிட்டுக்கிண்டி நாழியொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமிதேட்கொடுக்குசாரணை சங்குபேராமுட்டி வேப்பம்பட்டைநொச்சிகரப்பான் பொடுதலைஆடாதோடைகண்டங்கத்திரிசிற்றுவரை கீழ்க்காய்நெல்லிதூதுளம் இவைகளின்சாறுவகைக்கு படி வ-நல்லெண்ணைபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மாசிக்காய்திரிகடுகு செவியம்தாமரைக்கிழங்கு தக்கோலம்திரிபலை முத்தக்காசுசித்திரமூலம் ஆனைதிப்பிலிவிளாவரிசி அதிவிடையம்சீரகம் காயம் கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசிசிறுதேக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுப்பதமாய் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடைசமூலம்இடித்து வடிகட்டினசூரணம்பலம் - ௰ மல்லிமிளகு அரத்தைசுக்கு அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி இந்துப்பு பேரரத்தைகோஷ்டம் கருஞ்சீரகம்கடுகுரோகணி அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூவாலுளுவையரிசி கிராம்புசிறுதேக்கு ஏலம்குங்கில் இஞ்சிவகைக்குபலம்-௧ இவையெல்லாமிடித்து சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று சீனிகூட்டித்திரிகடியளவு நெய்தேனிற் கொள்ளத் தீரும்.

சிந்தில்தூதுளம்வகைக்குச்சாறுநாழி-௧ கலந்து அதில்திரிகடுபலம்-௩ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு தேன்நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவுசாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஆவினெய்வெள்ளாட்டுப்பால் எருக்கம்பால்வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கற்கண்டுபலம்-௮ பொடித்துப்போட்டுப்பாவுசெய்து தூதுளம்சிறுகாஞ்சோறி முசுமுசுக்கை கண்டங்கத்திரி கரிசாலைசங்குமுள்ளங்கி மணத்தக்காளி ஆடுதீண்டாப்பாளைசிறுவழுதலைவில்வாகை கடுக்காயகோஷ்டம் திப்பிலிகருஞ்சீரகம் மிளகு வசம்புஇந்துப்புசிற்றரத்தைபேரரத்தை வாலுளுவைகூகைநீர் சீரகம்கற்கடகச்சிங்கி சிறுநாகப்பூநெல்லிவற்றல் வகைக்குபலம்-வ விகிதம்இடித்துச்சூரணித்து தூவிக்கிண்டிபடியரை கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் தாளகபற்பமும் பவளபற்பமும்வைத்துச் சாப்பிட்டுப்பத்தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலும் அன்னமும்புசித்து ஆவிநெய்யாவது முக்கூட்டெண்ணெயாவதுதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மந்தாரகாசம் க்ஷயம்கிரந்தி குஷ்டமேகந் தீரும்.

விஷபித்தகாசக்குணம்.

வளர்பிறைதோறும் பித்தமதிகரித்து நுரைத்துப் பொங்கிக் கபமுண்டாகி நினைவுதெரியாமல் அலுப்புக்கண்டு பித்தம்வடிந்த போதுமிற்கும் இறுகிறுத்துவரும்சுரங்காயும் தொண்டைநெஞ்சுவிரைபுண்போல்நோவும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

தூதுளங்கண்டங்கத்திரி இம்பூறல்காட்டாமணக்கு இவைகளின்வேர்வகைக்குப்பலம்-௰ கொடுவேலிவேர்பலம்-௩ சத்திச்சாரணை முக்காவேளை சங்கங்குப்பிசின்னி அவுரிவில்வாகைதிரிகடுகு தேசா

வரம்அசமதாகம் வாய்விளங்கம்நற்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரி மஞ்சள்கருஞ்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-௫ அரத்தை விராகனிடை-௮ கடுக்காய்நெல்லி வகைக்குப்பலம்-௧ பேய்ப்புடலம் பலம் ௨-இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணந்தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-௩௰ இடித்துமுக்குறுணிநீரிற்போட்டு௩படியாய்வற்றவைத்து அதில்குமிட்டிமாதளம்பழச்சாறுபடி-௧ நாரத்தம்பழச்சாறுபடி-௪ ஒன்றாய்விட்டு பனைவெல்லம்பலம்-௩௰கரைத்துவடிகட்டிப்பாகுசெய்து சுக்குபலம்-௩ மிளகுபலம்-௪ திப்பிலிபலம்-௧௨ செவ்வியம்சித்திரமூலம் தாளிசபத்திரிசிறுநாகப்பூவகைக்கிபலம்-௧ திப்பிலிமூலம்வகைக்கிபலம்-௨ ஏலம்லவங்கப்பத்திரிவகைக்குப்பலம்-வ இவைகளைவெதுப்பிச்சூரணித்துப்பால்தூவிக்கிண்டிபசுவிநெய்படி-வ விட்டுலேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக் கொருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

இரத்தகாசக்குணம்

இருமல்காலும் வாயிலிரத்தம் அடிக்கடிவிழும் உடல்வற்றும் நாவுலரும் வழுவழுக்கும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

சங்கிலைசாறுநல்லெண்ணெயும் ஓர்நிறையாய் ஒன்றாய்கலந்து அதில்ஒருதுட்டிடை மஞ்சள்பொடிகலந்து வேளைஒன்றிற்குஅரைக்காற்படிவீதம் ஐந்துநாட்காலமேசாப்பிட்டு பத்தியம் உப்புபுளி தள்ளவும்பத்தாநாள் ஓமந்தேய்த்துஸ்நானஞ்செய்ய ௩௰-தாநாள் முக்கூட்டெண்ணெதேய்த்து நீராடிஉப்புபுளி கூட்டிக்கொள்ளவும்

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு ஆவிநெய்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்துஅதில்அத்திஅரசுஆல் இவைகளின்விரைநிலப்பனைக்கிழங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிபத்திரி திருமஞ்சனத்திரவியம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ அரைத்துப்போட்டு காசசிலடித்து ஒருகரண்டிவீதம் அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும்.

துளசிச்சாறும்நல்லெண்ணெயும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதம்-௩நாள் காலையில்-௯ நாள் சாப்பிட்டு பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

புரசம்பட்டைபலம்-௯௨ இடித்துப் ௰-படி சலத்திற்போட்டு அடைகியாழம வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ௰-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு கற்றாழைவேர்சாறுஇளநீர் ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-௧ திரிகடுகுநற்கடகச்சிங்கி கடுக்காய் அரத்தை அக்கிராகாரமநற்சீரகம் ஏலம்தாளிசபத்திரி கிராம்புமல்லிநெல்லிவற்றல் வால்மிளகுஅதிமதுரம் சதகுப்பைவகைக்கு விராகனிடை-௨ கண்டங்கத்திரிதூதுளை கரிமுள்ளிஆடாதோடை இவைகளின்வேர்வகைக்குப்பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நிலவேம்பு குடசப்பாலைபட்டை முத்தக்காசு அதிமதுரம்சந்தனம் இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர்விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு பெருங்குரும்பைவகைக்குபலம்-வ கெடி சாற்றுலாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக் கொருகரண்டிவீதங்கொள்ளத்தீரும்.

உளமாந்தைக் குணம்.

உடல்கனந்துளைத்து குத்திக்குடைந்துகைகாலரிந்துசுரம்தலைவலிஇருமல் ஆயாசம்மயக்கப்புலப்பமுண்டாகும் நினைவுதடுமாறும் வாயால்வெண்ணுரைதள்ளும் வாய்நீர்வடியும் அன்னஞ்செல்லாது தேகமெலியும்.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசணிக்காய்சிறுகீரை பொன்னாங்காணி இவைகள்சாறு இளநீர்ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-ச யிஞ்சிச்சாறுபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திரிகடுகுதிரிபலைலவங்கம் அதிமதுரம்ஏலம் சந்தனம்பூலாக்கிழங்கு செங்கழுநீர்கோஷ்டம் சிறுதேக்குமரமஞ்சள் சண்பகப்பூசாதிக்காய் சாதிபத்திரிலவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில்சீனிபலம்-௨ தேன்படி அரைக்கால் கூடவிட்டுவிரவி வேளையொன்றிற்கு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சிவன்வேம்புநிலக்குமிழ் வல்லிகோஷ்டம் வேம்பாடம் பட்டைகருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் மிளகுதூதுளம் வகைக்குப் பலம்-௨ அரைத்துஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீத முண்ணத்தீரும்.

சுரமாந்தைக்குணம்.

அகோரமாய்சுரங்காயும் இருமல்ஆயாசம் அன்னத்துவேஷம் அரோசியம்காணும்.

நிவர்த்தி.

இளநீர் ஆவிநெய்வகைக்குபடி-௨ சிற்றாமல்லிநன்னாரிகீழ்க்காய்நெல்லி சிக்கிவிலாமிச்சுஆடாதோடை நிலவேம்பு இவைகளின்வேர் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிகடுகுரோகணி முந்திரிப்பழஞ் சந்தனம்மல்லி வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரஉளமாந்தை சுரமாந்தை பித்தம்மேலானசுரம் தீரும்.

திப்பிலிபலம்-௧ சீரகம்சுக்குஏலம் திப்பிலிமூலம் சிறுதேக்குவாய்விளங்கம் மிளகுவகைக்குப்பலம் வெதுப்பிச்சூரணித்துத்தேன்சீனிகூட்டிப்பிசைந்து ஒருபொழுதுக் கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுவாசத்தின்குணம்.

தேகமுலர்ந்துவரும் சுரங்குளிர்இருமும்ஆயாசம்சுவாசம்தலைவலிகாணும் வயிறுபொருமிவாந்திபண்ணும் மலங்கட்டி வியர்வை தாகம்மிகும் புறந்தாளசைக்கும்.

நிவர்த்தி.

தாளகம்லிங்கம்மனோசிலை வெங்காரம்திரிகடுகுநாவிக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகள்சுத்திசெய்து இஞ்சிச்சாற்றால் ச-சாமமாட்டிச் சிறுசுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து முலைப்பால் இஞ்சிச்சாறுசிற்றரத்தை இவைகளின்கியாழத்திலிட சுவாசகாசம் க்ஷயம் கபம் சுரம்தீரும்.

வாய்விளங்கம்சுக்கு சிறுதேக்குசீரகம்மிளகுவகைக்குப்பலம் ௨-திப்பிலிமூலம் செவியம்சித்திரமூலம்அக்கரைபொடிகையாந்தகரை வகைக்குபலம்-௨ திரிபலைதக்கோலம்வகைக்குபலம ௧ இவைகளைவெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்துடன் திப்பிலிச்சூரணம்படி-௧சீனிபடி யரைகூட்டித் தேன்விட்டுப்பிசைந்து அரைமண்டலந் தானியம்புடம்வைத்து நாளொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தீரும்.

சுவாசகாசம் க்ஷயம் காசம் உளமாந்தமுதலான

சிலேத்மரோகங்கட்கு.

முயலிரைச்சிஆடாதோடைவேர்பலம்-௧௨ கடம்புஅசுவகெந்திசிறுவழுதலை கோடங்கிழங்குதூதுளம் சங்குநன்னாரி கண்டங்கத்திரிவட்டத்திருப்பி சத்திச்சாரணைபெருமரம் கீழ்க்காய்நெல்லிஇம்பூறல்கச்சந்திராய்கையாந்தகரை இவைகளின்வேர்வகைக்கு பலம் ௧-இவைகள்இடித்து ௧௬-படிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவின்நெய்ப்படி-௨ பால்படி-௪கூடவிட்டு விளாவரிசிதேவதாரம் திரிகடுகுதிரிபலை வெட்பாலையரிசிகற்கடகச்சிங்கிஇந்துப்புசிறுதேக்கு அதிமதுரம்முந்திரிப்பழம் கோஷ்டம்ஏலம்கிராம்புமஞ்சள்திப்பிலிமூலம் வாலுளுவையரிசிகருஞ்சீரகம்சடாமாஞ்சில்கார்கோலரிசி அதிவிடையம்அரத்தை அதில் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணிலவங்கம் செவ்வள்ளிக்கொடிபெருமரத்துப்பட்டை சீந்திற்சர்க்கரை செஞ்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு - ௨ இவைகள் வெந்நீரிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து நாளொன்றிற்குஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பூவந்திப்பட்டைபலம்-௱ இடித்து ௧௬-படிசலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்திருத்து ஆவின்நெய்ப்படி-௧ கூடவிட்டு கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய்வகைக்குப்பலம்-௨ வன்னிவேர்ப்பட்டை பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில்கருஞ்சீரகம் பலம்-௧ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்திஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திப்பிலிபலம்மூன்று அரத்தைபலம் - ௨ மிளகு வால்மிளகு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம்திரிபலைசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சடாமாஞ்சில் மல்லி தாளிசப்பத்திரி

திப்பிலிகழஞ்சு-௬௰ சித்தரத்தைகழஞ்சு-௩௰ கொத்தமல்லி கழஞ்சு-௧௫ மிளகுசுக்குசெவியம திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் நெல்லிசீரகம் கருஞ்சீரகம்யேலம் நறுக்குமூலம் சிறுதேக்கு கூகைநீர் அமுக்கரா குறுசாணிஓமம் வால்மிளகுதாளிசப்பத்திரி கடுக்காய் வகைக்குக்கழஞ்சு-௫ லவங்கப்பட்டைலவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிகிராம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ இவைகளையிடித்துவடிகட்டினதூளுடன் தூதுளைகண்டங்கத்திரி கரிசாலைஇவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்படி-வ கூட்டி ஒருபடிகொம்புத்தேனைக் காச்சி அதிற்தூவிக்கிண்டி ஆவின்நெய்படி-வ விட்டுலேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் ௯௬-ம் தீரும.

சிலேத்மரோகங்களுக்குத்தயிலம்.

அசுவகெந்திக்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர்கொம்பரக்கு வகைக்குப்பலம்-௧௬ இடித்துப்பதக்கு சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்துஅதில் நல்லெண்ணெய்படி-௪ ஆவின்தயிர்தண்ணீர்பதக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சித்தரத்தை முந்திரிப்பழம் சிற்றாமுட்டி நன்னாரிமுத்தக்காசு அதிமதுரம் கோஷ்டம் மரமஞ்சள்சீரகம சதகுப்பை கடுகுரோகணி மஞ்சிட்டிதேவதாரம் பெருங்குரும்பை சந்தனம் அரேணுகம் திப்பிலிமூலம் அசுவகெந்தி வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டு உடலாதியந்தமும்பூசி ஊறவைத்து ஸ்நானஞ்செய்ய காசம்இருமல் சுவாசகாசம் சுரமாறல் பொருமல்தீரும்.

ஆடாதோடைச்சாறுபடி-௪ தூதுவேளைகரிசாலை கண்டங்கத்தரி தேட்கொடுக்கு சிறுசெருப்படை குப்பைமேனி சிறுவழுதலை சங்கு வகைக்குச்சாறுபடி-௧ எள்ளெண்ணெய்படி-௪ ஒன்றாய் கலந்து அதில்திப்பிலிலவங்கம் அதிவிடையம் சிறுதேக்கு இந்துப்பு அதிமதுரம திப்பிலிமரமஞ்சள் தேவதாரம்மிளகுசுக்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-௨ ஆட்டுப்பாலிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சிலேத்மம-௯௬ வரட்சி பீனிசம் நீர்ப்பாய்தல்

கண்ணோய் காங்கைக்கு.

குமரிமுசுமுசுக்கை ஏற்றழைகர்ப்பூரவல்லி நிம்பப்பழம்பொன்னாங்காணி கீழ்க்காய்நெல்லி புளியாரை இவைகளின்சாறுகாநெல்லெண்ணெ வகைக்குப்பலம்-௧ இளநீர்ஆவின்பால்வகைக்குப்படி ௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வில்வவேர் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் கிளியூரம்பட்டை தேவதாரம் மரமஞ்சள்கஸ்தூரிமஞ்சள்வாலுளுவையரிசி சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் யேலம் சந்தனம்கிராம்பு மஞ்சள் பச்சைப்பூலாக்கிழங்கு சீரகம்குங்குமப்பூ வகைக்குக்கழ

ஞ்சு-க ஆவின்பாலாலாட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்துத் தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

சிலேத்மரோகப்படலம் முற்றிற்று.

தந்தரோகப் படலம்.

அதாவது பல்லீரில் நீர்தங்கி ரோகம்விளையிருத்தலாம்.

விருத்தம்.

பூட்டும் ரோகம் புகலும் தந்த ரோகம்
நீட்டும் சாத்திய நேரும் சாத்தியம்
மாட்டு மேபல நூலுகளா ராய்ந்து
கூட்டு மாத்தும ரக்ஷாமிர்த மிதே.

மேற்படி ரோகநிவர்த்தி.

அரப்பொடிபலம்-க கடுக்காய்தான்றிக்காய் மாசக்காய்சீனிக்காரம் கொடுக்காய்ப்புளி துருசுகாசிக்கட்டி வகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளைப்பொடித்து அரைவீசம்படி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிற்போட்டுக் கின்டிரவியிற்காயவைத்து அப்பால் மேற்படி சாற்றால் மயனமாயரைத்துலர்த்திப் பொடித்துப் பல்விளக்கிவரச் சகலதந்தரோகங்கள் தீரும.

கொம்பரக்கு சீனிக்காரம் துருசு மாசக்காய்வகைக்கு விராகனிடை-க கடுக்காய்தான்றிக்காய் அரப்பொடிவகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளைப்பொடித்து ஐந்துஎலுமிச்சம பழச்சாற்றில்விரவிலுலர்த்திப் பல்விளக்கிவர சகலதந்தரோகமுந் தீரும.

ஒருபலம்கரியுப்பை எருக்கம்பாலிலும் குப்பைமேனிச் சாற்றிலுந்தனித்தனியே-உ நாளரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்துஓட்டிலிட்டு சீலைமண் செய்து முழுப்புடம்போட்டெடுத்து தேங்காயோடு சுட்டகரிபலம்-க அரப்பொடி துருசு துத்தம் காசுக்கட்டி கருஞ்சீரகம களிப்பாக்கு கண்டங்கத்தரிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு க-இவைகளைவெதுப்பி ஒன்றாய்ச்சேர்த்துப் பொடித்துப்பல்விளக்கிக்கடுக்காய் சுக்கான்கல் முடக்கொத்தான் கருவேலம்பட்டைநீர்ப்பூலாவேர் காட்டாமணக்கின்வேர் வகைக்குப்பலம்-க இடித்து அ-படிசலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து வாய்கொப்பிளித்துவரச் சகலதந்த ரோகமுமடங்கும.

பேய்க்குமட்டிக் காயைக்கீறி விரைநீக்கிஅதில் கரிவுப்பைச் செலுத்திமூடிச் சீலைமண்-ரு செய்து ஐந்துநாள்வரை நிழலுலர்த்தி முழப்புடம்போட்டு கவசநீக்கிப்பொடித்துப் பல்விளக்கி மருக்காரைமருது வெள்வேல்எருக்கு ஆவாரைஇவைகளின் வேர்ப்பட்டையும் சுக்குப் பிரப்பங்கிழங்கும் வகைக்குப்பலம்-ய இடித்து

கசு-படி சலத்திற்போட்டு ச-படியாய்வற்றவைத்து வாய்கொப்பிளித்துவரச் சகலதந்த நோவுந்தீரும.

தந்தமிகஅசைந்து கடுப்புக்கண்டால் அந்தந்தநந்தத்தைப்பிடுங்கிப்போட்டு நாவற்பட்டை கியாழத்தைகொப்பிளிக்கவும்பல்லெயிறு அதிகமாய்வீங்கிப்புண்ணாகிக் கடுப்புக்கண்டால் வாயில் குங்கிலியபுகைப்பிடித்துஆல்அரசுஅத்திஇத்திஇவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ய நசுக்கி-நஉபடி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து அதில்நல்லெண்ணெ படி-க கூடவிட்டுமெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கொப்பிளித்துவர நோய்மாறி மற்றபற்களுமுறும்

அத்திஅரசுகிழுவை நாவல்கருவேல் வெவ்வேல் ஆல் எருக்கு ஆவாரைஇவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம் ரு-தூள்செய்துபதக்குசலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய்க் காச்சியிறுத்தி அதில்நல்லெண்ணெபடி-வ விட்டு துத்தம் துருசுகாசுக்கட்டிவெள்ளைக்குங்கிலியம் சேங்கொட்டை வகைக்குவிராகனிடை-கஉ சிதைத்துப் போட்டுக் காச்சித்திரண்டபருவத்தில் ஒருசாவலிரத்தம்விட்டுப் பதத்தில் எண்ணெயைவடித்து வாயில்கொஞ்சம் எண்ணெவிட்டு ஒருநாழிகைவைத்திருந்து கொப்பிளித்துவரத் தந்தசூலைதந்தவாயு தந்தகுத்து தந்தவிப்புருதி நாவரணைபல்லரணை சிங்குவைரோகந்தீரும.

மருக்காரைவெள்வேல் கருங்காலிஎருக்கு கருவேல் வேம்பு நாவல்வாகை மாஇவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு இடித்து ஆறுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்சாதிக்காய் விராகனிடை-சு சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்குவிராகனிடை-ரு கர்ப்பூரம்விராகனிடை-உ அரப்பொடிகாசுக்கட்டி கடுக்காய்ப்பொடி வகைக்குப்பலம்-ரு பொடித்துப்போட்டு குழம்புபோற்காச்சி ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துச்சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு பல்விளக்க சகலதந்தரோகந்தீரும்.

தேங்காய்நெய் பொடுதலைச்சாறு வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில்நெல்லிதான்றி தேவதாரம வேலம்பட்டைவகைக்கு விராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துச் சற்றுநேரம்வாயில்வைத்திருந்து கொப்பிளிக்கவும் பல்லசைவு பல்லடிபுண் இருந்தால் ஷெதயிலத்தைத்தொட்டுத் தேய்க்கதீரும்.

பிராயம்பட்டையைக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்சுக்கு கடுக்காய் அரப்பொடி இவைகளைசமனாய்ப் பொடித்துப்போட்டுக்களிம்புபோலரைத்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு பல்விளக்கி வரச் சகலதந்தரோகமுந் தீரும்.

புழுங்கலரிசியைக் கோவையிலைச்சாற்றில் மூன்றுவிசை பொதுப்பவைத்து உலர்த்திநல்லெண்ணெயிற் பிசறிவாயில் ஒதுக்கிக்கொள்ளப் பல்லீறில் சிரத்தங் காணுதல்நீங்கும.

கருங்காலிப்பட்டைபலம்-ா இடித்துப்பதினறு மரக்கால்தண்ணீரிற்போட்டுப் பதக்காய்வற்றவைத்து வடித்துஅதில் நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குபபதக்குவிட்டுக் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் மிளகுதக்கோலம் காவிக்கல்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாமரைக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அகில்ஏலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை கர்ப்பூரசலாசத்து வகைக்குப்பலம்-க இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்து அன்றுடம் பல்லில்தேய்த்தும் நாலுநாளைக்கொருதபா சிரசிற்றேய்த்தும் ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலதந்தரோகமுந் தீரும்.

சேங்கொட்டைபலம்-ய கரியுப்புபலம்-ரு ஒருகலசத்திற்போட்டு அவைமறையும்படி எருக்கம்பால்விட்டு வாயிலோடு போட்டுமூடிச்சந்துவாய் சீலைமண்செய்து முழப்புடமபோட்டெடுத்துத்தூள்செய்து பல்விளக்கிவரத் தந்தவாயுதீரும்.

கண்டங்கத்தரிப்பழத்தை உமிக்காந்தலிற்சுட்டு பாகையிலைச்சாற்றுலாட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுச்சூரியபுடம்வைத்துப்பல்லிற்றடவப் பற்பூசசிசாகும்.

தந்தரோகப்படலம் முற்றிற்றிற்று.

செவிரோகப் படலம்.

அதாவதுகாதில் சீதளமனுசரித்து என்னேரமுஞ்ஜலம் தங்கிரோகஞசம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

கூறு மாயுறு வேதந்தனை யாய்ந்து
தேறுங் கண்டத்திற் றிரையுஞ் செவிநோயை
மீறிடாமல் விரைந் தோடிப் போவதற்
கோறு மாமுனி குறித்த வயித்தியமே.

காதிற்சீய்மாறலுக்கு.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு கிளாவேர்நெல்லிவேர்கையாந்தகரை செப்புநெருஞ்சில் இவைகளைஓர்நிறையாய்த்தட்டி வேப்பெண்ணெயிலெரித்துக் காதில்விட்டடைக்கத் தீரும.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்பூநாகம-உய பூண்டுவசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-க சிதைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

பெருங்காயம்பூண்டு வசம்புஇவைகளை ஓர்நிரையாய்ச் சிதைத்துவேப்பெண்ணெயிற் காய்ச்சிக்காதிலடைக்கத் திரும்.

இஞ்சிஎருக்குகள்ளி முருங்கைதுளசி திருநீற்றுப்பச்சை மிதிபாகல் கருவாழைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி மாகாணிவீதம் நல்லெண்ணெபடி-வ ஒன்றுய்க்கலந்து காய்ச்சி காதிலிடத்தீரும்.

மனோசிலைதாளகம் சேங்கொட்டை வகைக்குவிராகனிடை-க சிதைத்து-கூபலம நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெள்ளாட்டுநீர்படிகூடவிட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்துக்காதில்விட்டடைக்கப்புண்தீரும்.

வில்வப்பழச்சதையை நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துக் காதிலடைக்கத்தீரும.

வெள்ளுள்ளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை எருக்கம்பூ கள்ளிப்பால் வகைக்குவிராகனிடை-க நண்டு-க இவைகளைசிதைத்துக் காற்படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காயச்சிக்காதில் விட்டடைக்கத்திரும்.

காதிரைச்சலுக்கு,

தைவேளைச்சாறும் நல்லெண்ணெயுட ஒரளவாய்க் காய்ச்சிக்காதிலடைக்கத்தீரும.

காதெழச்சிக்கு

சுக்குபூண்டுவசம்பு குன்றிப்பருப்பு கோஷ்டம் இந்துப்புதிப்பிலிஇவைகளை ஓர்நிறையாஎருக்கம்பழுப்புச் சாற்றாலரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்திரும.

கிலுகிலுப்பைவேரையரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத் தீரும்.

காதிரைச்சல்வலிக்கு.

முசுமுசுக்கையிலையும் வெள்ளுள்ளியும சிதைத்துக்காதிற்பிழியத்தீரும.

கரத்தொட்டிக்கிழங்கு பூண்டுவசம்பு இவைகளைஓர்நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வேகவைத்துக் காதில்விடதீரும்

காதுப்புழுவிழுதலுக்கு.

செம்பொனெருஞ்சி பேய்ப்பீர்க்கமவேர் காயங்கருஞ்சீரகம் வசம்புஇவைகளை ஓர்நிறையாய் வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்தாலும அல்லதுஆடுதீண்டாப்பாளையை சிதைத்துக்காதிற்பிழிந்தாலு முருக்கிலைச்சாறும நல்லெண்ணெயும ஒரளவாய்க்கலந்து காதிலடைத்தாலும் புழுசெத்துவிழும.

காதுமாந்தத்திற்கு.

கள்ளியைவாட்டிப்பிழிந்தசாறு நல்லெண்ணெ வெள்ளுள்ளிச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-க ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்முருங்கைவேர் வசம்புவகைக்குக்கழஞ்சு-ச அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து இருபதுநாள் காதில்விட்டடைக்க மாறும்.

கையாந்தகரைநாயுருவி சங்குநாதுவேளை வேலிப்பருத்தி இவைகளினிலையும் எருக்கம்பூவும ஓர்நிறையாய்த்தட்டி யரைத்து-ய நாள்காலையில்சிரசில அப்பிவைத்திருந்து மாலையில்ஸ்நானஞ் செய்துவரத்திரும்.

வெள்ளுள்ளி தாளகம் முள்ளங்கிக்கிழங்கு இவைகளை ஒர்நிறையாய்த்தட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடிந்துக் காதிலடைத்துவரத்தீரும்.

குதிரைலெத்திச்சாறும் இஞ்சிச்சாறும் ஒராளவாய்க் கலந்து காதில்விட்டடைத்துவரத் தீரும.

ஒருபடிஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது ஒருபிடிசங்கிலியைப்போட்டுக் காச்சிவெந்தபதத்தில் அரிந்துப்போட்டு மூன்றுவிராகனிடை பெருங்காயத்தைப் பொடித்துப்போட்டு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை காலையிலும் மாலையிலும் சிரசிற்றேயத்து நாலாநாள்பாசிப்பயறுதேய்த்துஸ்நானஞ்செய்யவும் இந்தப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்யத்திரும்.

சித்திரமூலம்கழஞ்சு-உ முலைப்பாலாலாட்டிக் காற்படிநல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலஞ்சிரசிற்பதமிட்டு நாலுநாளைக்கொருவிசை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்திரும.

பன்றிமுள்ளைச்சிதைத்துப் புன்னெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்துக் காதில்விட்டடைத்து காற்றுப்படாமல் மூன்றுநாள்வரையிருக்கத்திரும.

மிளகாய்துலாம-க தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்எள்ளெண்ணெபடி-க கூடவிட்டுமிளகுபலம்க-அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரக் காதடைப்புகுத்து மண்டைக்குத்துமேல்வலிசொரிசிரங்குபுடைகுலைமேகவாய்வு சோகை திமிர்வாதந்திரும்.

காதிரைச்சல்குத்தல் மந்தம்எழுச்சி முதலானசெவிநோய்கட்கு.

ஒருபடிநல்லெண்ணெயில் முருங்கைப்பூமஞ்சள்மலராதநாணற்பூ மிளகுவகைக்குப்பலம்-க வலம்புரிக்காய்விராகனிடை-கற அதிமதுரம் தக்கோலம்தாரம் சடைக்கஞ்சாவகைக்குக்கழஞ்சு-கபொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காதிலடைத்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-வ நல்லெண்ணெபடி-கஒன்றாய்க்கலந்துஅதில் இரதம்அபின் கெந்தகம் வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குஒருகழஞ்சுவீதம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வாரத்திற் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து ஒருதுளிகாதில் விட்டடைத்துவரத் திரும்.

காற்படிவேப்பெண்ணெயில் மஞ்சள்பலம்-க வசம்புகருள்ளிவகைக்குப்பலம்-கஉ சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காதிலடைத்து உசசியிற் றேய்த்துவரத் திரும்.

நல்லெண்ணெபடி ஒன்றில்நொச்சிப்பூ கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைமிளகு கற்றாழைவோ வலம்புரிக்காய் வெளுச்சிப்பிசின் கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-ச இவைகளைச்சாராயத்தா லாட்டிப்போட்டு முள்ளுக்குராசாணி-அ பிச்சுப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்துக்காதிலடைத்துச் சிரசிற்றேய்த்து முழுகிவரத்திரும்.

ஒருபடிநல்லெண்ணெயில் ஒருபலம்சிலப்பனைக்கிழங்கையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகிவரத்திரும்.

இலைக்கள்ளிபுனல்முருங்கை இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-வ ஆவின்நெய்வகைக்குப்படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மரமஞ்சள் வெள்ளைப்பூண்டு சுக்குவலம்புரிக்காய் கருஞ்சீரகம நண்டிரைச்சிநத்தை முசுறுமுட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கருங்கோழிமுட்டைத் தயிலம்விராகனிடை-க கூடவிட்டுக் கலந்துக்கொண்டு பனிரண்டுநாள்வரை காதில்விட்டு பஞ்சுகொண்டு மூடிவைத்திருக்கத் திரும்.

முசுறுமுட்டை பூநாகம்நண்டிறைச்சி வெள்ளுள்ளி கோழிமுட்டை மஞ்சட்கரு குக்கில்வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-க சிதைத்து அரைக்காற்படி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காதில்விட்டடைக்க மாறும.

காதில்ஈப்புகுந்தால்.

முத்தெருக்கஞ்செவியிலையைக்கசக்கிக் காதிற் பிழிந்தாலும அல்லதுகோழியவரை யிலையையும் குப்பைமேனியிலையையும கசக்கிக்காதிற்பிழிந்தாலும் ஈசெத்துவிழும்.

செவிரோகப்படலம் முற்றிற்று.

பிரமியரோகப்படலம்.

அதாவதுமாதர்கள் சயபோகத்தால் நோய்விளைவிக்தலாம்.

விருத்தம்.

சொல்லும் பிரமியந் தோன்றிட வந்தது
புல்லு மேகம் பிறக்கும விதாவிதம
அல்லவே யாயுயர் வேதந்தனை யாந்த,
வெல்லும் வயித்திய சாரமிது வர்மே.

மேற்படி ரோகம் வருவதற்குக் காரணம்.

பலமாதரிடத்தும் வேசியர்களோடும் பிணியாளோடும் போகிப்பதாலும வோயாத அனுபோகத்தாலும மூலத்தில் அக்கினிகொண்டு தாதுகெட்டு பிரமியங்கள் நீரடைப்பு சதையடைப்புவெள்ளைவெட்டை கிரந்திசூலை அரையாப்புபவுத்திரம் பிரமேகம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவுமுதலான மேகரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன.

இரத்தப்பிரமியக் குணம்.

நீர்த்தாரையில் கடுப்புங்குத்தலுங்கண்டுஇரத்தம்விழும்உடலுஷ்ணமாயிருக்கும் கைகால் அயர்ந்துவரும.

நிவர்த்தி.

ஆவரையரிசிபடி அரைக்கால் நற்சீரகம் சந்தனம் சர்க்கரைவகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலரைத்து கலக்கிமூன்றுவேளை கொடுக்கத்திரும்.

ஆவரைவேர்ப்பட்டை விஷ்ணுகாந்திசமூலம் வகைக்குஒருஎலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துஆவின்பாலிற் கரைத்துசர்க்கரைசேர்த்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்திவேரையாவது அம்மான்பச்சரிசியையாவதுஅல்லிவிரையையாவது ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிறகலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைப்பூச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்கு௧படி அரைக்கால் வெல்லம்விராகனிடை-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுகீரைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால்கற்சுண்ணாம்புத் தெளிவுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்துஎட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

விடத்தலைக்கொழுந்தும் ஏலமும்அரைத்து எலுமிச்சங்காய்எடுத்து தயிரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சந்தனம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ காவிக்கல் பொன்மெழுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ இவைகளைமுலைப்பால்விட்டரைத்து தூதுளங்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு௧ஒருண்டைவீதம் அரைக்காற்படி முலைப்பாலில் எட்டுநாள்கொடுக்கத்தீரும்.

பிரப்பங்கிழங்கு சங்கம்வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகுசிவன்வேம்பு முற்றினவேப்பம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௰ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

மின்னியிலைச்சாறுப்படி அரைக்கால் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வெல்லங்கலந்து மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

பருத்திலைச்சாறுபடி அரைக்காலில்கல்நார் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு சீனிகலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

நெருஞ்சில்வேரை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து எருமைமோரில் மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

முருக்கம்வேர்ப்பட்டையை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலில்-௩நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓரிலைத்தாமரைச்சாற்றில் சீனிகலந்து வேளை யொன்றுக்குக் காற்படிவீதம்-௩நாள் கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கைப்பூகற்றாழஞ்சோறு வெண்ணை இவைகளைஓர்நிறையாயரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருமாங்காயளவு அந்திசந்தி-௩நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஒருபிடிவல்லாரையைக் காற்படி ஆவின்பாலில் அரைத்துக் கலக்கி-௩நாள் கொள்ளத்தீரும் மேற்படி பிரயோகங்கள் செய்யும்போது உப்புப்புளி நீக்கவும்.

சுக்கிலப்பிரமியத்தின் குணம்.

நீர்த்தாரையிற் சுருக்குச் சுருக்கென்று குத்தி சுக்கிலம்விழும்.

நிவர்த்தி.

கலைக்கொழுந்தும்சந்தனமும் வகைக்குஒருகொட்டைப் பாக்களவு மோர்விட்டரைத்து தேனிற்குழைத்துண்ணநீங்கும்.

வில்வவேரும்நெற்பொரியும் வகைக்குப்பலம்-௰ இடித்து-அபடிதண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

கோரைக்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்திமிளகு வகைக்குப்பலம் ஒன்றரை-௪படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

நெல்லிக்காய்-௰ தேற்றாவிரை-௨௰ கைபக்கட்டி செவ்விளநீர் ஒருநாள்ஊறப்போட்டு மறுநாள்காலையில் இறுத்து அதில் கலைக்கொழுந்தைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துகலக்கி சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அருநெல்லிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணையும்சமமாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுநாள் காலையிற்கொள்ள நீங்கும்.

ஓரிலைத்தாமரையும் நற்சீரகமும் சமனாய் அரைத்துவேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம்ஏலம் சிறுபுள்ளடி இவையோர்நிறையாய் ஆவின்பால்விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-வயில் சீனிகலந்து மூன்று நாள் சாப்பிடத்தீரும் உப்புபுளிதள்ளவும்.

நெரிஞ்சில்வேரின்மேற்றோல் ஒருபிடி சுக்குதேர்-௨ இரண்டும் சிதைத்து அரைப்படிநீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருவிராகனிடை வெங்காரமும் கொஞ்சந்தேனுங்கலந்து இப்படி ஆறுவேளை சாப்பிடத்தீரும் ஆறுநாள்வரைஉப்புபுளி தள்ளவும்.

ஆவினெய்பால் வகைக்குப்படி-௧ வாழைப்பூச்சாறு மேற்படி கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நற்சீரகம் அமிர்தசர்க்கரை வகைக்குப்பலம் முக்கால்ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில்வடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

பருத்திக்கொட்டைப்பால் படி-௧ வெல்லம்பலம்-௪ கோழிமுட்டை-௰ நல்லெண்ணைபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி-௩நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-௧ [illegible] பலம்-[illegible] [illegible] அரைத்துப்போட்டு [illegible] காய்ச்சி வடித்து [illegible] நாள் எட்டுநாள் கொள்ளத்தீரும் [illegible] பத்தியம் முன்போற் கொள்ளவும்.

சீப்பிரமியத்தின்குணம்.

நீர்கடுத்தெரியும் சீய்விழும் உடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

மிளகை ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து நல்லெண்ணையில் மத்தித்து -௩நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

அதிமதுரத்தைச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம்நீராகாரத்தில் பத்துநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பிஞ்சைத்தேங்காய்ப்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாற்படி அரைக்காலில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-கபொடித்துப்போட்டு ௩-நாள்சாப்பிடவும்.

குப்பைமேனியிலையை உப்பில்லாமல்அவித்து மிளகும்அரிசியும்பொரித்து பொடித்துத்தூவி ஒருமாங்காயளவு காலையில் - ௩நாள்சாப்பிடப் பிரவிர்த்தியாகும்.

பிரமியத்துக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஒருபலம்சீனிக்காரத்தை ஆவின்பாலாலாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்துகாடைப்புடம்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருவிராகனிடைவீதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ௩-நாளகொடுக்கநீங்கும் பத்தியம் மோருஞ்சோறுங் கொள்ளத்தீரும்.

சிற்றிலைப்பாலாடையை எலுமிச்சங்காயளவுஅரைத்துஆவின்பாலிற்கலக்கி ௩-நாள்கொடுக்கப் பிரமியந்தீரும்.

வெள்ளாட்டுப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாம்பட்டைச்சாறு இவைகளைஓர்நிறையாய்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருதுட்டிடைவெந்தயத்தை இரவில்ஊறவைத்துக் காலையில் அரைத்துமோரிற்கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்ப்பூலாக்கொழுந்தை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்துஆவின்பாலில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்;

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால்விட்டிடித்துப் பிழிந்து வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுவேளைஒன்றுக்கு அரைக்காற்படியளவு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபிடிகற்றாழைவேரை இளநீரிலரைத்துக்கலக்கிச் சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

துளசியிலையைப்பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில்ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணை சேர்த்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு சுருள்ளிச்சாறு பனங்கருப்புக்கட்டி இவைகளைஓர்நிறையாய்க்கலந்து இரவில்பனியில்வைத்துக் காலையில் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பற்பாடகத்தை எலுமிச்சங்காயளவு ஆவின்பாலிற் கலந்து சீனிகூட்டி மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

சுடுதரத்தியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணையுஞ்சமனாய்க்கலந்துவேளைஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள்சாப்பிட்டு ஆறுநாள் உப்பில்லாப்பத்தியமிருக்கத்தீரும்.

சிவந்தகொட்டாங்கரத்தை சுருள்ளிவகைக்கு ஒருபிடிவீதம் இடித்துச்சாறுபிழிந்து ஆழாக்குநல்லெண்ணை கலந்து இந்தப்படி மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம்பலம்-க காசுக்கட்டி மேற்றோல்நீங்கின பூண்டுவசம்பு வகைக்குப்பலம்-வ இவைகளைசிதைத்து ஒருபடிநல்லெண்ணையிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் ௨௰-நாள்கொள்ள நாட்சென்றபிரமியந்திரும் பத்தியம் ஆவின்பால்நெய் தயிர்கூட்டவும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் சர்க்கரை பறங்கிப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-௫ பொடித்துவடிகட்டி நல்லெண்ணையிலாவது ஆவினெய்யிலாவது ரசாயனஞ்செய்து அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

சுண்ணாம்புத்தெளிவுதண்ணீர் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படிவீதம் ஒன்றாய்க்கலந்து கொள்ளத்திரும.

பொன்னாங்காணிசிறுகீரை இவைகளின்மூலம் வகைக்கு ஒருபிடிசிதைத்து அரைப்படிஆவின்பாலிற்போட்டு அத்துடன்அரைப்படிதண்ணீர்கலந்து தண்ணீர்வற்றக்காய்ச்சி வடித்துஒரு எலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெயும் திரிகடிசீனியுங் கலந்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி ௩-நாள் ௯-வேளை சாப்பிடத்திரும் இப்பிரயோகங்களுக்கு முன்போற்பத்தியங் கொள்ளவும்.

நீர்க்கடுத்து துளிதுளியா யிற்றுவிழுந்து இரத்தங் காணுவதற்கு.

பொன்னாங்காணிசீராசெங்கழுநீர் நிலவேம்புசிறுகீரைஒரிலைத்தாமரை கீழ்க்காய்நெல்லி மணித்தக்காளி சிற்றாமல்லி வகைக்குப் பலம்-க இடித்து ௫-படிசலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவினெய்படி-க கூடவிட்டு சாஸ்திரவேதி கிளியூரம்பட்டை சடாமாஞ்சில் சதகுப்பைபச்சையேலம் சாதிக்காய்கிராம்பு வெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம்வசுவாசிவகைக்குக்கழஞ்சு-௨ ஆவின்பாலாலாட்டிப்போட்டு காச்சிவடித்துவேளைஒன்றுக்கு-க கரண்டிவீதம் உண்டுவரத்திரும்.

சிற்றாமல்லிபேராமல்லி நிலக்குமிழ்முல்லை நன்னாரிவிலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர்முத்தக்காசு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௭ ஆவின்பால்இளநீர் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சந்தனம் கோஷ்டம் லவங்கம்அதிமதுரம் சீரகமநெல்லிவற்றல் வகைக்குப்பலம்-வ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்குஒருகரண்டிவிகிதஞ் சாப்பிட்டுவரத்திரும்.

ஆவின்பாலிலும்நெய்யிலும் கருப்பஞ்சாற்றிலும் கற்றாழஞ்
சாற்றிலுந் தனித்தனியேசுத்திசெய்த கெந்தகம்பலம்-௪ பறங்கி
பட்டைபலம்-௪ சிந்திற்சர்க்கரைபலம்-௨ இவைகளைச் சூரணித்து
அதற்குப்பாதி கருப்புக்கட்டிகலந்து வேளையொன்றுக்கு திரிகடியள
வுவெந்நீரிற்கொள்ளச் சகலபிரமேகமுந் தீரும் பத்தியம் கைப்புப்
புளிப்புத்தள்ளி ஆவின்பால் தயிர்நெய் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சீப்பிரமியம் இரத்தப்பிரமியம் நீர்க்கட்டு கடுப்பு மூத்திரக் கிரிச்சனத்திற்கு.

பேராமுட்டிநெரிஞ்சி செப்புநெறிஞ்சி தண்ணீர்விட்டான் பூ
லாபொன்னாங்காணி அமிர்தவல்லி இருவேலிஇவைகளின்வேர்கரு
வாழைப்பூ வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளையிடித்துப் பதக்குச்சலத்
திற்போட்டு-௨படியாய் வற்றவைத்துப்பிசைந்துபிழிந்துவடிகட்டி
அதில்ஆவின்நெய்பால் வகைக்குப்படி-௩ ஒன்றாய்க்கலந்து அதிம
துரம்யேலம் லவங்கம்சண்பகப்பூ கோஷ்டம்கல்நார் கர்ப்பூரசலா
சத்து சாதிக்காய்கிராம்பு சாஸ்திரபேதிசீரகம் நெல்லிமுள்ளி கடு
க்காய் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக்
காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கர்ப்பூரம் விராகனிடை-௧ பொரித்தவெ
ங்காரம்விராகனிடை-௫ நசுக்கிப்போட்டு வைத்துக்கொண்டுஅந்தி
சந்தி-௨ கழஞ்சுவிகிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தேங்காய்பால் பொடுதலைச்சாறு பிரமிச்சாறு வகைக்குபடி௧
ஒன்றாய்கலந்து காச்சிவடித்து ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பிடதீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் கல்லடைப்புக்கு

அரைக்காற்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துசோகி சுட்ட
சாம்பலையும் ஒருகழஞ்சுபொரித்தவெங்காரத்தையும் ஒருபாக்கள
வுஆவின்வெண்ணெயுங்கலந்து இந்தப்படி-௫வேளை சாப்பிடதீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீய்ப்பிரமியம் சுக்கிலப்பிரமியம் மூத்திரக்கிரிச்சனம் நீர்க்கட்டுக்கு.

பறங்கிப்பட்டைகெந்தகம் சாதிக்காய் கிராம்பு சிறுநாகப்பூ
சாதிப்பத்திரி பச்சைகர்ப்பூரம் அசுவகெந்திகொடிவேலி சடாமா
ஞ்சி இவைகளைஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குச்சீனிகலந்து
திரிகடியளவு ஆவின்நெய்யிற்கொள்ளவும்.

பிரமியம்பெரும்பாடு சூலைகட்டுக்கு.

ஆவின்நெய்படி-௧ பறங்கிப்பட்டைபலம்-௧ செங்கத்தாரிப்பட்
டைசீரகம்வெல்லம் வகைக்குபலம்-௨ அரைத்துப்போட்டுக்காச்சி
வடித்துவேளை-௧ க்கு ஒருகரண்டிவிகிதஞ் சாப்பிடத்தீரும்.

கருவங்கம்விராகனிடை-௰ ரசம்விராகனிடை-௫ ஒன்றாய்த்
தொந்தித்து காந்தம்சாதிலிங்கம் சீனம்வகைக்குவிராகனிடை-௨
எருமைமோர்விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வேளை
க்கு ஒருண்டைவிகிதம் மேற்படி மோரிற் கொடுக்கவும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீய்ப்பிரமியம் உஷ்ணத்திற்கு.

மஞ்சள்வெல்லம் வகைக்குப்பலம்-௬ மிளகுசுக்குபலம் வகை
க்குபலம்-௨ வெங்காரம்கிராம்பு வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவை
களை ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்
றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் ஆகாரத்திலிட்டுச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தேற்றாவிரையை ஊறவைத்தரைத்து ஒருகொட்டைப் பாக்கு
பிரமாணம் அரைத்தசந்தனம் ஒருகொட்டைப் பாக்குப் பிரமா
ணம் ஆவின்வெண்ணெ ஒருகொட்டைப்பாக்களவு ஒன்றாய்க் கலந்
து இந்தப்படிஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரிவு கல்லெரிப்பனுக்கு.

திருநாமப்பாலைசமூலம் ஒருசிரங்கும் பாசிப்பயறும் இடித்து
இருநாழிநீரிற்போட்டுக் காச்சி உழக்காய்வற்றவைத்து வடித்து
அதில்ஆவின்நெய் மிருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி-ஆழாக்கு ஏலம்லவ
ங்கம் அதிமதுரம்கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கல்கொம்புவிலாமிச்ச
ம்வேர் சந்தனம் பூமிச்சர்க்கரை வகைக்குகழஞ்சு-௧ அரைத்துப்
போட்டுப்பதத்தில்வடித்து சர்க்கரைகலந்து நாள்ஒன்றுக்குமுக்க
ழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமியமெலும்புருக்கி மூத்திரக்கிரிச்சனம் காமாலைமுதலான உஷ்ணரோகத்திற்கு.

இளநீர்பொன்னாங்காணிச்சாறு ஆவின்பால்பெரும் பூசனிக்
காய்ச்சாறு வாழைக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி-௪ சிற்றாமுட்டி
வேர்பலம்-௰ இடித்துப்பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த
கியாழம்படி-௨ ஆவின்நெய்படி-௨ இவைகளைஒன்றாய்க்கலந்து அதில்
ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம்இந்துப்பு முந்திரிப்பழம் வகைக்குபலம்
௧ அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்
டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

மூத்திரப்பாலை கிரிச்சனம்நீர்ச்சுருக்குஎரிவு இரத்தபிரமியத்துக்கு

அமுக்குறாயிலையும் தண்டும்இடித்துப்பிழிந்தசாறு ஆவின்பா
ல்வகைக்குப்படி-௧ ஆவின்நெய்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அமுக்கு
றாக்கிழங்கு அதிமதுரம் சதாவேரிக்கிழங்கு காட்டுமல்லிகைவேர்
தேற்றாவிரை செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் ௪ அதிமதுரம்
பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-௪ இவைகளை ஆவி
ன்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காச்சிபிழுத்து அதில் தேன்படி-௨
சர்க்கரைகலந்து நாள்-௧ க்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்
தீரும்.

முந்திரிகைபேரீச்சுநெல்லி அதிமதுரம்ஏலம் கல்நார் திப்பிலி
சிறுபூளைவேர்ப்பட்டை சந்தனம்மல்லி வெள்ளரிவித்து இவைகளை
ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் பச்சரிசிக்கழுநீ
ரிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தம்போல் நீரிறங்குவதற்கு

எருமைப்பால்படி-உல் பொன்னுங்காணிவேர்ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு அரைத்துக்கலக்கிக்காச்சி பிரைகுத்திக்கடைந்து வெண்ணெயெடுத்து அதைமூன்றுநாள் சாப்பிட்டுமோரை தாகசாந்தி பண்ணத்தீரும்.

மாம்பட்டைஅத்திப்பட்டை ஆவாரைவேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துத் தண்ணீரில்வூறவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் அதில்கொஞ்சம் ஆவின்நெய்கலந்து-௩நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

நீர்க்கடுப்பு எரிவுக்கு.

ஈருள்ளிச்சாறுபடி அரைக்காலில்வெங்காரம் விராகனிடை-௧ பொரித்துப்போட்டு ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரைக்கண்திறந்து அதில்சீரகம்சினி பாசிப்பயறுவகைக்குவிராகனிடை-௧ போட்டு ஒரிரவு வூறவைத்துக் காலையிலந்த மருந்தை எடுத்துஅரைத்து இளநீரிற்கரைத்துச் சாப்பிடவும் இந்தப்படி-௩நாள் ௬-வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

கீழ்க்காய்நெல்லியிலை ஒருபிடிசீரகம் விராகனிடை-௧ அரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி-௩நாள் கொடுக்கத்தீரும் கடுக்காய-௧ சுக்கு-௧ சீரகம்விராகனிடை-௧ ஈருள்ளிப்பூடு-௧ கீழ்க்காய்நெல்லிசமூலம்பிடி-௧ இவைகளைகியாழஞ் செய்துண்ணத்தீரும்.

அரைக்காற்படிவெந்நீரில் சந்தனம்ஆவின்வெண்ணெவகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவுபோட்டுச் சாப்பிடஉடனேநிற்கும் வெந்நீரில் எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து கற்கண்டுகலந்து சாப்பிடதீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறும் நல்லெண்ணெயுங் கலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

முத்தக்காசு ஆவரைவிரை தேற்றாவிரை புளியங் கொட்டைமேற்றோல்இவைகளை வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்து ஒருபடி இளநீரில்ஒரிரவு வூறவைத்துக்காலமே ௩-தபா சாப்பிடத்தீரும்.

மூன்றுவிராகனிடை நீர்முள்ளிவிரையை ஆவின்நெய்விட்டு வெதுப்பிபொடித்து அரைக்காற்படிதேங்காய்பாலிற் கலந்துமூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஒருசிரங்கைஆவின்பாலில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு புத்தான்சோற்றை அரைத்துக்கலக்கிச்சாப்பிட நீர்க்கடுப்பு பிரமேகந்திரும்.

எலுமிச்சங்காயளவு கட்டுக்கொடியிலையை அரைத்துக்காற்படிசலத்திற்கலக்கிஅதில்சீரகம்ஏலம் வகைக்குஒருவிராகனிடைபொடித்துபோட்டு ஒருதட்டிடை சீனிகலந்துண்ணத்திரும்.

நீர்த்தாரை எரிவு கடுப்பு சதைவளர்த்திக்கு

ஆலம்விழுது-உபிடி பருத்திவேர்த்தோல் அசுவகெந்திக் கிழங்கு ஆவரைவேர்ப்பட்டை முற்றினவெள்வேலம்பட்டை வகைக்கொருபிடி பருத்திபிஞ்சு பருத்திவிரைபருப்பு வகைக்கொருசிரங்கை ஏலம்அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை-௰ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம்கிராம்பு சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய்வகைக்குவிராகனிடை-௫ திப்பிலிவிராகனிடை-௪ பொரிகாரம்சாதிலிங்கம் வகைக்குவிராகனிடை-உ முந்திரிப்பழம்தேன் மெழுகுவகைக்குபலம்௨ பேரீச்சம்பழம் விராகனிடை-அ நெரிஞ்சிக்காய் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்து ஒருபடி ஆவின்பாலிற்கரைத்து அதில்நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி-௮ ஆவின்நெய்படி-௩கூட விட்டுக்காச்சிக் கிருதஞ்செய்து நாளொன்றுக்கு மாகாணிப்படிவீதமுண்ணத்திரும்.

கல்லடைப்புக்கு

சங்கிலைஈருள்ளி பச்சைநெல்லுமி இவைகளைஓர்நிறையாயிடித்துச்சாறுபிழிந்து வேளைஒன்றுக்குக் காற்படிசாறு கொடுக்க உடனே கல்தெரித்து நீரிறங்கும்.

ஒருபலம்வெடியுப்பைச் சட்டியிலிறுக்கி ஒருபடி சலம்விட்டு அரைபடியாய் வற்றவைத்திருத்து அதில்கோவைத்தண்டை யிடித்துபிசைந்துபிறுத்து ஒருவிராகனிடை வெங்காரத்தை பொரித்துபோட்டு வேளைஒன்றுக்குக் காற்படியாக இருநேரங் கொள்ளக் கல்தெறித்து நீரிறங்கும்.

நெருஞ்சிவோபூளைவேர் சிறுகீரைவேர் சீரகம்வகைக்கு பலம் ௧-சிதைத்துபோட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

கோவைத்தண்டையிடித்து பிழிந்தசாறுபடி-௮பொரித்தசீனிக்காரம் சுண்ணாம்புவகைக்கு விராகனிடை-௧ பொடித்துப் போட்டுக்கொடுக்க கல்தெரித்து நீரிறங்கும்.

நெருஞ்சில்சிறுபூளை மாவிலிங்கு பேராமுட்டி இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-௰ நசுக்கி பத்துபடிநீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்கு கால்படிவீதங் கொடுக்கதிரும்.

முன்னிலவுநாவல் பூலாவெட்பூலா முத்தக்காசு நன்னாரி முல்லைசிந்தில் செந்தாமரைசிற்றாமுட்டி சீராசெங்கழுநீர் சிறுகீரைவிரால்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி வகைக்குபலம்-௧ ௪-படிஇளநீரிற்போட்டு அரைப்படிக்கியாழஞ்செய்துகொடுக்கத்திரும்.

சதையடைப்புக்கு.

முற்றினகோழிக்கல் லீரலிலிருக்கிற சிறுகல்லும் வெள்ளரிவிரையும் பூநாகமும்வெல்லமும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கி ௬-வேளை கொடுக்கத்திரும்.

நாயுருவிசிறுநெரிஞ்சில் வாழைச்சருகு சிறுள்ளி சிறுபூளை இவைகளின் சாம்பல் வகைக்குப்படி அரைக்கால் சலத்திற்கலக்கி தெளிவிறுத்தி அதில்பொரிகாரம் அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை ௨ பொடித்துப்போட்டு நாளொன்றுக்கு காற்படிவீதம் ௩ - வேளை கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-௧ மூக்குவெட்டிச் சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-௧௫ நறுக்கிப்போட்டு காச்சி கருப்பாய்வருகிற பதத்தில் இறக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் ௧௫ நாள் கொள்ளத்தீரும்.

நீரடைப்புக்கு

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காயைப்பொடித்துப்போட்டு கொஞ்சநேரம்வைத்திருந்து பிழிந்துவடிகட்டின தண்ணீர்படி-௨ பொரித்த வெங்காரம் விராகனிடை-௧ பனைவெல்லம்பலம்-௨ இதைத்துப்போட்டுகொடுக்க விரோசனமாகி நீரிறங்கும்.

பசலிக்கீரைக்கத்தரியிலை வகைக்குபலம்-௰ இடித்துப்பிழிஞ்செய்து காற்படிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

குருஞ்சாவிலை கல்லத்திப்பட்டை [illegible] திரிகடுகு நாயுருவி கொழுஞ்சிவேர் வகைக்குபலம்-௧ இடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய்வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படிமூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

ஆதண்டையிலையை ஆவின்மோர்விட்டரைத்து ஊறவைத்துப் பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுறாமீன் தலையிலிருக்கிற இரண்டு கல்லையெடுத்துலர்த்தி இளவெந்நீரிலுரைத்துக்கொடுக்க உடனேசலமிறங்கும்.

கோவைத்தண்டுசாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து நற்சீரகம்விராகனிடை-௧ பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கத்தீரும்.

அண்டத்தோல்வெள்ளரிவித்து எலிப்புழுக்கைவெங்காரம் இவைகளைச்சற்று வெதுப்பிப்பொடித்து-௨ படிசுரையிலைச் சாற்றிற் கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

நீராகாரத்திற்பழங்கூரைவைக்கோலைஊறவைத்துப்பிசைந்திறுத்து-௨படிசாப்பிடநீரடைப்புகல்லடைப்பு சதையடைப்புத்தீரும்.

வெங்காரம்கர்ப்பூரசலாசத்து வகைக்குபலம்-௧ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டிவில்லைதட்டி சுண்ணாம்புகுகையில் வைத்துச் சிறுபுடம்போட்டு ௧-விராகனிடைவீதம் தேனிற்கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு வெட்டை நீர்ச்சிருப்படைப்பு பிரமேகம் முதலானவைதீரும்.

வெடியுப்புபொரிகாரம் அண்டத்தோல்சோதி கர்ப்பூரசலாசத்து சீனிக்காரம் வகைக்குபலம்-௧ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மைபோலாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்துக் கற்சுண்ணாம்புகுகையில்

வைத்துச் சில்லுபோட்டுமூடி கதுவாலிப்புடம்போட்டு ஒருவிராகனிடை பற்பத்தைமேற்காட்டிய கியாழமுதலானதுகளிலாவது இளநீரிலாவது சிறுள்ளிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது தேனிலாவதுகொள்ள நீரடைப்புகல்லடைப்புசதையடைப்பு நீர்ச்சிருப்பு முதலானவைதீரும்.

கிருச்சனத்தின்குணம்

நீர்த்தாரைபுண்ணாகிநொந்து வீங்கிக்கடுத்தெரியும் சலம் வருவதுபோலிருக்கும் இறங்காதுஇறங்கினால் ஒவ்வொருதுளியாய்விழும் அப்போதுசகிக்கமுடியாத வேதனையும் மயக்கமுங் காணும் ஒருவேளைநீர் மஞ்சள்போலும் இரத்தம்போலும் சுக்கிலம்போலும்இரங்கும் தொப்புளினடி கனத்துநோகும் வயிறுபொருமும் அபானங்கடுக்கும் அன்னஞ்செல்லாது உடலமெலியும்.

நிவர்த்தி.

நெரிஞ்சிவேர்பலம்-௧௨ இடித்துப்பதக்கு சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து அதில்முந்திரிப்பழம் பேரீசம்பழம் பொரித்தவெங்காரம் சீந்திற்சர்க்கரை கோஷ்டம் லவங்கம் அதிமதுரம்ஏலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆடாதோடைவேர் கர்ப்பூரவள்ளி தேற்றான்விரைகூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ பச்சைக்கர்ப்பூரம்கழஞ்சு-௧ அரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால்நெய்வகைக்குபடி-௧-கூடவிட்டுக் காச்சிவடித்து அதில்கூகைநீர்சர்க்கரைவகைக்கு பலம்-௨போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர தீரும்.

இளநீர்படி-௬ சீந்தில்நெருஞ்சி ஓரிலைத்தாமரை பெரும்பூசனிக்காய்வாழைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின்சாறுஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௪ கரிப்பான்பொன்னாங்காணி நீர்முள்ளி இவைகளின்சாறு ஆவின்நெய்வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்கர்ப்பூரசலாசத்து கல்நார்கல்மதம் சிறுபூளைவேர் அத்தித்திப்பிலி பொன்னாங்காணிவேர் சென்னாயுருவிவேர் கூகைநீர் நீர்முள்ளிவிரை சிறுகீரைவேர் ஏலம்எள்ளு பொன்னூமத்தின்விரை தேற்றான்வித்து வகைக்குவிராகனிடை-௩ முலைப்பாலிலாட்டிபோட்டுச்சீனிபலம்-௧ தேன்படி-௫விட்டுப் பதமாய்க்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட கிருச்சினம் சுக்கிலபிரமேகம் கைகாலெரிவு ஊஷ்ணந்திரும்.

ஆவின்நெய்படிஒன்றில் ஆவாரைவெட்பூலாநீர்ப்பூலாநெருஞ்சில் இவைகளின்மூலம் வெள்ளரிவிரைசெங்கத்தாரிப்பட்டைவகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காயளவரைத்து பொரித்தவெங்காரம்முட்டைதோல்வகைக்குப்பலம்-௧ கோழிக்காரம்பலம்கால்பொடித்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளரிக்காய்ச்சாறுபடி-௧ பெரும்பூசனிக்காய் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு கோவைத்தண்டு

கிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குச்சாறுபடி-உ ஆவின்பால்படி-ருநெய்படி-க இளநீர்படிமுக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சந்தனம் வெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி நன்னாரி நெருஞ்சில்சிறுபூளை இவைகளின்வேர் அதிமதுரம்சாஸ்திரபேதிகூகைநீர் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் ஏலம்கிராம்புசீரகம்சுக்கு திப்பிலிமிளகு திப்பிலிமூலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துபோட்டுக் காசசிவடித்து கர்ப்பூரம் விராகனிடை-க கற்கண்டுபலம்-க பொடித்துபோட்டு வேளைஒன்றுக்குஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிடக்கிரிச்சனம் சீய்மேகம்இரத்தமேகம்ரணமுகடுப்பு எரிப்பு எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புத்தீரும்.

வெள்ளைவெட்டியின்குணம்

பித்தமேகமானல் மஞ்சள்போலும் வாதமேகமானல் வெண்மையாயும் ஐமேகமானல் மயிலினதுநிறம்போலும் கவிஷணத்திற்காணும் வாதம் அதிகரித்திடில் வெள்ளைமிகக்காணும் தாதுநஷ்டமாகும் வாய்வும்பித்தமும்சேர்ந்தால் ஞாளத்தில்வெந்து எரிவுவலிகாணும் நீர்கட்டித்துளிதுளியாய்விழும் சிலநேரத்தில் பளிச்சென்றுநீரிறங்கும் கல்லடைக்கும் வாயுவோடுஅய்யஞ் சேர்ந்தால் நீர்பொசியாது வெள்ளைவிழாதுபுகைச்சல்இருமல் இளைப்புண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

காற்படிதேற்றான்விரையை நன்றாய்உரைத்துக் கழுவித்தட்டிஆவின்பாலில்மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டு ஆட்டித்திரட்டி அதனளவுஆவின்வெண்ணெயுங்கூட்டி பிசைந்து அதற்குநிகர் ஆவின்நெய்யில்வேகவைத்துப் பொன்னிறமாகவருஞ் சமயத்தில்சீரகம்ஏலம்வகைக்குக்கழஞ்சு-உ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி குங்குமப்பூகிராம்புசிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை திரிகடுகுவகைக்கு விராகனிடை-ரு இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் மூன்றுபலம்சீனியையும் தூவிக்கிண்டிவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்களவுசாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-உஇல் பொரித்தநற்சீரகம்பலம்-ரு கற்கண்டுபலம்-உ பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றிற்குஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நாயுருவிவேர்பலம்-உ இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்தண்ணீர் விட்டான்கிழங்குச்சாறு ஆவின்பால்நெய் வகைக்குபடி-க-கூட்டிவிட்டு முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம்திப்பிலிவகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துபோட்டுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துசர்க்கரைபலம்-ஏகூட்டி வேளைஒன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஏலம்அதிமதுரம் சீரகம்சுக்குதிப்பிலி நெல்லிமுள்ளி தாளிசப்பத்திரி மல்லிகோஷ்டம் சந்தனம்பச்சைக்கர்ப்பூரம் கஸ்தூரி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் சாதிக்காய்இலவம்பிசின் சிறுநாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குகிலப்பனைசந்தனம் அமுக்குறாவேர் முத்தக்காசுவெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நெருஞ்சில்வேர் இவைகளைஓர்நிறையாய் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குநிகர்சீனியும் சீந்திற்சர்க்கரையுங்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் கற்கண்டுவகைக்கு பலம்-எ பொடித்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருபலவீதம் அரைப்பலம்நல்லெண்ணையில்மத்தித்து நாளொன்றுக்கு இருநேரமாக ஏழுநாள் சாப்பிட்டுவரநீரிழிவு வெட்டைதீரும்.

தேங்காய்பால் பருத்திவிரைபால் ஆவின்பால்வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில்பரங்கிப்பட்டை சுக்குமிளகுநற்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க பொடித்துபோட்டு ஒன்றரைபடியாய்வற்றவைத்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்கு-வபடிவிகிதம் சாப்பிடத்தீரும்.

புங்கயவேற்பால்படி-வ தேங்காய்பால் ஆவின்பால்வகைக்குபடிஅரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்ஒரிலைத்தாமரைவேரை அரைத்து-க எலுமிச்சங்காயளவுகரைத்து இந்தபடி-௩நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பழம்பாசிச்சாறுபடிஅரைக்கால்நல்லெண்ணைபடிஅரைக்கால் ஒன்றாய்கலந்து அதில்நற்சீரகம் சுருள்ளிவகைக்குபலம்-வ அரைத்துகலக்கி இந்தப்படி ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

கொடிக்கள்ளிக்கொழுந்தையரைத்துஒருஎலுமிச்சங்காயளவுமிளகு-௩-உ அரைத்துஒன்றாய்கலந்துவேளைஒன்றுக்கு அரைக்கொட்டைப்பாக்களவு ௩நாள்சாப்பிட பத்தியம் ஆவின்மோரும் அன்னமுங்கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபடிபுங்கம்பூவில் ஒருபடிஆவின்நெய்யைச்சிறுகச்சிறுகவிட்டு பொன்னிறமாய்வதக்கிக்கொண்டு அந்திசந்திதிரிகடியளவு சாப்பிட்டு அன்னத்தில்ஆவின்நெய மிகுதியாய்ச்சேர்த்து சாப்பிட்டுவர வெள்ளைவெட்டை மேகவெடிமேகசூலை புண்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-உ சுருள்ளிச்சாறுபடி-வஒன்றாய்க்கலந்து அதில்பறங்கிப்பட்டைபலம்-ச கஸ்தூரிபட்டைபலம் - எ கொல்லங்கோவைக்கிழங்குபலம்-அ இவைகளை அரைத்துபோட்டுபுளியம்விறகுதவிர மற்றவிறகாலெரித்து பதத்தில்வடித்துஆள்பலமறிந்து அரைச்சிரங்கை யெண்ணைகொடுக்கப் பத்துவிசை பிரவிர்த்தியாகும் உப்புபுளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள பேதிநிற்கும் இந்தபடிவாரத்துக் கொருவிசை மூன்றுமுறைகொள்ள ஷெவியாதிகள் ஷை எண்ணையைச் சாப்பிடுவதற்கு முதல்நாளிலும் அதைச்சாப்பி

ட்ட மறுதினத்திலும் விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்ய வேணும.

பருத்தியிலைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்கலந்து அதில்வடிகட்டின சுண்ணாம்பு ஒருபாக்களவு கலந்துஇந்தபடி ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பழச்சாறுநல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய் கலந்து இந்தப்படி-௩நாள் காலையில்சாப்பிடத்தீரும்.

நாரத்தையிலைமாமபட்டை வகைக்குஒருதேற்றாவிரை பிரமாணம் அரைத்துஎருமைத்தயிரிற்கலந்து ௩நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

நிலக்குமிழியிலையை ஒருஎலுமிச்சங்காய்பிரமாணம்அரைத்து ஈருள்ளிவிராகனிடை-கருயும புதுக்கலசத்தில்அரைக்காற்படிதண்ணீர்விட்டு அதிற்போட்டு பனியில்வைத்துக் காலையிற்பிழிந்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி ௫-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

௱-கதலிவாழைப்பழத்தைத் தோல்நீக்கிஒருபீங்கானிற்போட்டு அதில்பச்சைமூங்கிலின் மேற்றோலைஇடித்ததூள் விளாங்காய் பிரமாணமும் பச்சரிசியும் ஒருசிரங்கையும் போட்டு பிசைந்துமூப்பதுநாழிகைவைத்திருந்துஅப்பால்இழைத்துணியில் முடிந்துதொங்கவிட்டால்நீரிறங்கும் அந்தநீர்படி-௧ ஒன்றாய்கலந்து சூரியபுடம் ஒருநாள்வைத்து மற்றாநாள்ஒருபலம் சர்க்கரைகலந்து காச்சி பதத்தில்யிருத்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றிற்கு அரைவீசம் படிவிகிதம்சாப்பிட வெள்ளைவெட்டை நீர்க்கடுப்பு எரிவுதீரும்.

மேற்சொல்லியபழச்சார்படி-௧ ஆவின்பால்-௧ கற்கண்டு பலம்-௬ ஒன்றாய்க்கலந்துகாய்ச்சி ஓயாமற்கிண்டிக்கொடுத்துக் குருகிவரும்போது நெய்படிஅரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி பாகைஒருயிலையில்விட்டு ஆற்றித்திரட்டிப்பார்க்க மெழுகுபோலிருந்தால் அந்தபதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் பவளபற்பம்வைத் துண்ணத்தீரும்.

ஆனையறுகையிடித்ததூள் படி-௪ ல் பதினாறுபடி சலம்விட்டு ஒருநாள்ஊறவைத்து பிசைந்துவடிகட்டித் தண்ணீரைத் தெளியவைத்து வடித்துபோட்டு உரைந்திருக்கிறஅடிமண்டியை உலர்த்தியபொடிபலம்-௧ சந்தனம் அகிற்கட்டை கிராம்பு சோம்பு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி கார்கோலரிசி வெட்பாலையரிசிதேற்றாவிரைசிற்றாமுட்டி அதிமதுரம்வகைக்குபலம்-௧ விதம் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிபிரமாணம் வெண்ணையிற் சாப்பிட்டுவர ஷை ரோகங்கள்தீரும நீர்க்கடுப்பு உடனேநிற்கும்.

பிரமியவெள்ளை வெட்டைநீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு
கிருச்சனம மேககாங்கைக்கு.

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவின்நெய்வகைக்குப்படி-௧ முலைப்பால்படி-வ இளநீர்தென்னம்பூச்சாறுவகைக்குப்படி-௨ துளசிநெல்லி கொடுபை மூசுமுசுக்கை சிந்தில் முடக்கொத்தான் கற்றாழைசதாவேரி கரிசாலை பொற்றலைக்கரிப்பான்கர்ப்பூரவள்ளிசிறுகீரை வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நிலப்பனை நன்னாரிவெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு அமுக்குறா செவ்வல்லிக்கொடி நெய்தல்கோஷ்டம் திரிகடுகுதிரிபலை தாமரைவளையம்சித்தரத்தையேலம அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை பத்திரிநற்சீரகம் முந்திரிகைபேரீத்து சந்தனம்சாதிக்காய் கிராம்பு வெந்தயம் சீனிகற்கண்டு வகைக்குக்கழஞ்சி-௧ அரைத்துபோட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலம் வரை நெல்லுக்குள்வைத்தெடுத்து ஒருகரண்டிவீதம சாப்பிட்டுவரதீரும்

துளசிசீராசெங்கழுநீர் சுரைவல்லாரை ஈருள்ளி கற்பூரவல்லி வில்வம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்கலந்து அதில் கூகைநீர்திரிசாதம் பாற்கெருடக்கல் அதிமதுரம்கருஞ்சீரகம நற்சீரகம் மிலாக்காய்ச்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் யேலம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ அரைத்துபோட்டு நெய்படி-௧ கூடவிட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

ஆவின்பால் ஏரண்டத்தெண்ணை தேங்காய்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஈருள்ளிஆனைநெருஞ்சில் வகைக்குச்சாறுபடி-௧ ஒன்றாய் கலந்து வெந்தயம்சீரகம் ஏலம்அதிமதுரம மிலாக்காய்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுதீயாயெரித்து வடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனைவகைக்குக் கழஞ்சு ௩ அரைத்துப்போட்டுக் கலக்கிவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பத்துபலம்அரசவிரையை ஒருபடிஆவின்பால்விட்டு ௧௨மணிநேரம்வரை அரைத்துஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்கலந்து அதிற்கற்றாழஞ்சோற்றை ௭-தபாகழுவி பச்சைநெல்லுமியுடன்கலந்து இடித்துப்பிழிந்தசாறுபடி-௪ எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-வ கூடவிட்டுநீர்வற்றக்காச்சிவடித்துதிரிகடுகுபரங்கிப்பட்டைஏலம்சீரகம்அதிமதுரம் நெருஞ்சிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி திராட்சப்பழம் வகைக்கு பலம்-௧ பொடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் ௩௨பலம்சீனியையும் தூவிக்கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருரூபாயிடை சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

மேற்படி வியாதிகட்குத்தயிலம்.

வெட்டிவேர்முத்தக்காசு வகைக்குபலம்-௨ முடக்கொத்தான் அமுக்குறாசிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு நன்னாரி தாமரைவளையம் சிறு செங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-௩ இடித்துத்தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்கரிசாலைசிறுகீரைகொடுப்பை முசுமுசுக்கை குமரிநெல்லி நீர்வள்ளிக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து நெல்லிவற்றல் அதிமதுரமேலம் சிறுநாகப்பூ தேவதாரம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள் சண்பகப்பூ புழுக்கைப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி மிளகாய்ச்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் அகில்சாஸ்திரவேதி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பூலாக்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிக்காய்வகைக்குகழஞ்சு ௩ இளநீரால்அரைத்துபோட்டு மூன்றுநாள்வரைசிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள் பதமாய்காச்சிவடித்து குங்குமப்பூகோரோசனைபுனுகு சட்டம் சவ்வாது வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ போட்டுவைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும் தயிலந்தேய்த்துக்கொண்ட தினத்தில் தயிர்மோர் புளிகைப்பு நீக்கவும்.

எள்ளெண்ணெ குழித்தாமரைச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க் கலந்து காய்சசிவடித்து அதில்பூலாக்கிழங்கு பச்சைவகைக்கு விராகனிடை-௫ பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்குஇரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

பிரமியரோகப்படலம் முற்றிற்று

மேகரோகப் படலம்.

அதாவது மாதர்போகங்களால் மேகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மேகம் பிறந்தவிதஞ் சொன்னேனந்தி
ஆக மிளந்தைப் பருவத்தில் மோகித்து
போகந் தினஞ்செய்யிற் புகழ்மந்தத் தேகூடில்
வாகைப் பசியால் வயங்குஞ் சையோகமே.

சையோகஞ் செய்யத் தனித்த சுழியோடும்
ஐயா வமிர்த மடக்கிக் கனலேறும்
மெய்யாக விந்து விழவிழப் புண்ணாகும்
மையாம் விழியாட்கு மகத்தாம் பெருக்பாடே.

பிரமேகநீரிழிவு வருவதற்குக்காரணம்.

கோதையர்கலவியை மிகவிரும்புதலால்மூலத்திற்கனல்மிஞ்சி மேகஞ்சனித்து சிரம்வரை வெந்துருகி தாதுகெட்டு ஆத்தைநரம்பெல்லாம் பலங்குறைந்து பிரமேகநீர் நீரிழிவுஉண்டாகின்றன அக்காலத்தில் கொழுத்தமீன்இறைச்சி நெய்பால் இவைகளைமிகவிரும்பினால் பிணியதிகரிக்கும்.

மேற்படி ரோகிகளின் அவயவக் குறிகள்.

உடல்மெலியும் வெளுக்கும் முருதும் வியர்க்கும் நோகும் முகம்கைகால் காந்தும்நகம்பிரியும் கண்வெளுக்கும் நெஞ்சலரும் நாவரளும்தாகமிகும் ஆயாசங்களைப்புண்டாகும் இரவும்பகலும் நித்திரைமிகும் அன்னஞ்செல்லாது.

பிரமேகநீரின்விபரம்.

வாதத்தில் நாலுபித்தத்தில் ஆறுசிலேத்மத்தில் பத்துஆகபிரமேகநீர் இருபத்தொன்று.

வாதப்பிரமேகநீர் நாலின்குணம்.

மூளைபோலும் இளநுங்குபோலும் நிணம்போலும் இறுகினசளிபோலும் முதிர்ந்தசுக்கிலம்போலும் நீளநரம்புபோலும் நீரிற்றோன்றும் நல்லெண்ணெபோலும் ஊனையுருக்கின நெய்போலும் சிதறினகள்ளுபோல் வழுவழுப்பாயும் இறங்கும்சவிழுமசாத்தியம்.

பித்தப்பிரமேகநீர் ஆறின்குணம்.

உடல்கடுக்கும் மஞ்சணிக்கும் நாவுபுளிக்கும் துவர்க்கும்கிறுகிறுத்துவரும் மயக்கங்காணும் நீர்மஞ்சள்போலும்நீலம்போலும் கரிபோலும் சாம்பலைக்கழுவின தண்ணீர்போலும் இறங்கும் புளித்திருக்கும் இறைச்சிகழுவின தண்ணீர்போலிறங்கும் அதை காய்சசித் தீபமெரிக்கலாம் பித்தத்திலெடுத்த தண்ணீர் ஆறையும் பார்க்குங்கால் மஞ்சள்நிறமாயிருக்கும்.

சிலேத்ம பிரமேகநீர் பத்தின்குணம்.

அடிக்கரும்பின்சாறுபோலும் அரும்புனல்போலும் மாவைகரைத்ததுபோலும் பன்னீர்போலும் தயிர்பால்தண்ணீர்போலும் சருக்கரைப்பாகுபோலும் தேன்பாகுபோலும் கடுத்திறங்கும் எறும்புவிழும் ரசம்போல்நீரிறங்கி நெய்மிதக்கும் மணக்கும்அதைக்காய்ச்சிச் சீலையிலூட்டித் தீபமெரிக்கலாம் சிலேத்மத்திலெடுத்த பத்துநீரும் வெண்மையாய் நுரைத்திருக்கும்.

சலப்பிரமேக நீரின்குணம்.

கட்டுண்டசுணைநீர்போலும் பழங்கூரைநீர்போலும் கரும்பின்சாறுபோலும் பழையவெல்லப் பானக்கம்போலும் நீரிறங்கும்.

வேறு.

உடல்மஞ்சணித்துப் பதைபதைக்கும் மயக்கங்காணும் அறிவுமயங்கும் பலகாலும்நீரிறங்கும் அதுமஞ்சட்போலிருக்கும்.

சுப்பிரமேகநீரின்குணம்.

கோசலம்போல்நீரிறங்கும் பால்நாற்றம் அடிக்கும்.

மதுப்பிரமேகநீரின்குணம்.

புதுமழைத்தண்ணீர்போலிறங்கும் புலால்நாறும் அதைக்காச்சினால் தேன்போலிருக்கும் நீர்த்தாரைகடுத்து தேன்போ லிறங்கும்.

மலப்பிரமேகநீரின்குணம்.

நீர்புளித்தமல நாற்றமடிக்கும்

சுக்கிலப்பிரமேகநீரின்குணம்.

பெருகநீரிறங்கிப்பின்பு சுக்கிலம்போல்விழும் உடல்கருக்கும்

மருந்தீட்டின்பேரிற்காணும் நீரின்குணம்.

சுண்ணும்பு கரைத்தநாற்றமாயும் சுடலைச்சாம்பல் நாற்றமாயும் இவைகளைஒன்ருய் நீரிற்கரைத்த நாற்றமாயும் அடிக்கும்நாவில்வைத்தாலும் அதுபோலவேநாறும்.

சீய்க்காய்ப்பிரமேக நீரின்குணம்.

சத்துடன் சருகாய்விழும் அதைக்காய்ச்சினால் நாறுபோலிழையும் சீய்க்காய்போல நாறும்.

நீரிழிவு விபரம்.

வாதத்தில்-௩ வாதபித்தத்தில்-௪ பித்தத்தில்-௩ பித்தவாதத்தில்-௨ சிலேத்மத்தில்-௪ சிலேத்மபித்தத்தில்-௩ சிலேற்பனவாதத்தில்-௫ ஆகநீரிழிவு-௨௪.

வாதநீரிழிவு மூன்றின்குணம்.

நீர்மாம்பூவாசமாயும் ருசிபுளிப்பாயும்குங்குமப்பூவாசமாயும் காடிவாசமாயும் ருசிகைப்பும் புளிப்புமாயுமிருக்கும்.

வாதபித்த நீரிழிவு நாலின்குணம்.

நீர்மஞ்சள்நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்புங்கசப்புமாயும்அலரிபூவாசமாயும் ஐந்துவிதருசியாயும் பால்மணமாயும் ருசிவெண்ணைபோலும் மூளைநாற்றமாயும் ருசிகைப்பாய் வசம்புபோலிருக்கும்.

பித்தநீரிழிவு மூன்றின்குணம்.

நீர்பானக்கம்வாசமாயும் ருசிகைப்பாயும் உப்புநாற்றமாயும் ருசிஉப்புகரித்தும் மல்லிகைப்பூவாசமாயும் ருசிஎரிப்பாயு மிருக்கும்.

பித்தவாதநீரிழிவு இரண்டின்குணம்.

நீர்கோமூத்திரவாசமாயும் ருசிதுவர்ப்பாயும் சந்தனவாசமாயும் ருசிமிளகுபோலுமிருக்கும்.

சிலேத்மநீரிழிவு நாலின்குணம்.

நீர்தாழைமலர்போலும் சாணம்போலும் எலுமிச்சம்பழம்போலும் உதிரம்போலும் வாசனையாயும்ருசியினிப்பாயுமிருக்கும்

சிலேத்மபித்தநீரிழிவு மூன்றின்குணம்

நீர்சண்பகப்பூவாசமாயும் ருசிநாவற்பழம்போலு மிருக்கும் நீர்துர்க்கந்த நாற்றமாயிருக்கும் எறும்பரிக்கும் ருசிகைப்பும்புளிப்புமாயிருக்கும் சுண்ணும்புவாசமாயும் ருசிசுண்ணும்புபோ லெரியும்.

சிலேத்மவாதநீரிழிவு ஐந்தின்குணம்.

நீர்மிருந்தநாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பாயு மிருக்கும்.

மேற்சொல்லிய-௨௪வகை நீரிழிவில்லாத நீரிழிவு-௩ மசாத்யம்.

இவைகட்குநிவர்த்தி.

திரிகடுகுகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்ஏலம்அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூலவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூகோரோசனை கூகைநீறல்நார் தாமரைவளையம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்புவகைக்குபலம்-௫ வாய்விளங்கம்திரிபலை குருசாணிஓமம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்திருத்து அதில்சீந்திற்சர்க்கரை சீனிமுந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகளை ஒன்ருய்ச்சேர்த்திடித்துக் கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் ஒருபணவிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் ௨௪-தீரும்.

பசுமஞ்சட்சாறுகுறுணியில் ௫௰-பலம்சீனியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில்நெல்லிமுள்ளி மல்லிமரமஞ்சள் வெங்காரம்அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் ஏலம்சதகுப்பை இருவேலிவேர் சோரைக்கிழங்கு தான்றிக்காய்சீரகம் கருஞ்சீரகம்வகைக்குபலம் - ௨ சூரணித்துதூவிக்கிண்டி ஒருகலசத்திற் போட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லுக்குட் புதைத்தெடுத்து வேளைஒன்றுக்குப் பாக்களவு செந்தபற்பம்வைத்து ௫௰-நாளுண்ண பிரமேகங்கள் தீரும்.

ஒருபடிபுன்கம்பூவில் ஒருபடிஆவின்நெய்யைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டுக்கிண்டித் திரிகடியளவில் சருவங்கசெந்தூரம் ஒருபணவிடைவைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பிரமேகங்கள்தீரும்.

அரிதாரம்மனோசிலை வெள்ளைக்குங்கிலியம் விளாம்பிசின் தேற்றுவிரை இரதம்இவைகளைச் சமமாய்ப்பொடித்துத் துணியில்கிழிக்கட்டி-௩நாள்வரையில் பச்சரிசிக்கழுநீரில் ஊறவைத் துலர்த்திக் காடிவிட்டரைத்துக் குன்றிபோலுலர்த்திக்கொண்டு நாள் ஒன்று

க்கு ஒருண்டைவீதம் மோரிலாவது தேனிலாவது ஒரு மண்டலங் கொள்ளச் சகலமேகங்கள்தீரும் முருங்கையிலைச் சாற்றிலிட மதுப்பிரமேகம் மதுசுரக்கம்போ லிறங்குகிறதுதீரும்.

நீர்முள்ளிவிரையும் மேற்படிஉண்டையையுஞ் சேர்த்தரைத்து நல்லெண்ணெயிற்குழப்பிக கொடுக்கச் சலமாயெடுக்கிற பிரமேகந்தீரும்.

முள்ளிவிரையும் மேற்படிஉண்டையையும் பொடித்துக்கருங் குருவை மாக்களியிற்போட்டுப் பிசைந்துகொடுக்க மூத்திரக்கிருச்சனந்தீரும்.

மேற்படிஉண்டையை ஆனையறுகுச்சூரணத்திற்கொள்ள மாக்கரைத்ததுபோ லிறங்குவதுதீரும்.

பிண்ணாக்கும்சிறுகீரையும் வேகவைத்துத் தண்ணீர் வடித்து நல்லெண்ணெகலந்து அதில்ஷைஉண்டையைக்கரைத்துக்கொடுத்து அசனத்தில்நல்லெண்ணெயும் பிண்ணாக்குஞ்சேர்த்துண்ண மஞ்சள் நிறமாயும் சுண்ணாம்புபோலு மிறங்குகிறபிரமேகந்திரும்.

திரிபலைமுத்தக்காசு மஞ்சள்தென்னம்பாளை முருக்கிலைகடலிராஞ்சிப்பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-க பொடித்து-உபடி சலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து ஷைஉண்டையையரைத்துக் கொடுக்கச் சுண்ணாம்புசலம்போலும் நுங்குபோலு மிறங்குகிறபிரமேகந்தீரும்.

கடுக்காய்கழஞ்சு-ங கடலிராஞ்சிப்பட்டைகழஞ்சு-உ நெல்லிமுள்ளிகெந்தகம் வெங்காரம்வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை பொடித்து உ-படிசலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து அதில் ஒருகாசிடை தேன்கலந்து ஷைஉண்டையைக் கரைத்துகொடுக்கக் கடுப்புஎரிவுசீய்மேகம் நீலநிறமாய் நீரிறங்குவதுதீரும்.

கருங்குருவையரிசியும் நீர்முள்ளியிலையுஞ் சேர்த்துச் சிதைத்துக் கஞ்சிகாச்சிவடித்து அதில்ஷைஉண்டையை உரைத்துக்கொடுக்கமிகுந்து நீரிறங்குவதும் அடைநீராயிறங்குவதும் மீன்கழுவினநீர்போலிறங்குவதுந்திரும்.

எள்ளுப்பிண்ணாக்கு நெருஞ்சில்வேர் முசுட்டைவேர் வகைக்கொருபிடிவீதமிடித்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு வ-படியாய் வற்றவைத்து ஒருதுட்டிடை நல்லெண்ணெ கலந்து அதில்ஷை உண்டையை உரைத்துக்கொடுக்க நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்புஎரிவுதிரும்.

நல்லெண்ணெநீர்மோர் பாசிப்பயறு பொன்னாங்காணி முயல் உடும்புஆமை காடைஊர்க்குருவி வெள்ளாடுபுறா தூதுளை சமூலம் சிறுவழுதலைப்பிஞ்சு இவைகளைப்பத்தியத்திற் குபயோகப் படுத்திகொள்ளவும்.

சுத்திசெய்தகாரீயம்விராகனிடை-ம இரதம் விராகனிடை-ரு ஒன்றாய்தொந்தித்துச் சாதிலிங்கம்காந்தம்மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளைபுளித்தமோர்விட்டுமைப்போலரைத்துக் குன்றியளவு உண்டைசெய்துக்கொண்டு மோரிற்கொடுக்கச் சகலபிரமேகமுந்தீரும்

பின்னும்முன்சொல்லியபடி ஷைஉண்டையை அந்தந்த வியாதிக்குத்தகுந்தபடி வெவ்வேறான அனுபானங்களிலும் மற்றஅனுபானங்களிலுங் கொடுக்கலாம்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்கும்பலம் அரைக்கால் மஞ்சள்தேற்றாவிரை வகைக்குபலம்-வ ஆவாரைவிரை பலம்-உ௨ இவைகளைச்சூரணித்து திரிகடியளவு மோரிற்கொள்ளதீரும்.

மருதுகொன்றைநாவல் அத்திஇவைகளின் வேர்ப்பட்டை அத்திப்பூ அல்லிக்கிழங்கு மூங்கிலரிசிதான்றிக்காய் நெல்லிக்காய்கடலிராஞ்சிப்பட்டை காசுக்கட்டி இவைகளைச்சமன்கூட்டி நல்லெண்ணெ தேன்விட்டு வகைக்கொருசாமம் அரைத்துக்கடலையளவு உருட்டிக்கொண்டு எண்ணெயிலுந்தேனிலும் வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ம-நாள்கொள்ள சலப்பிரமேகம் கடுப்புதிரும்.

ஆவாரைவிரைபடிக கா௬க்கட்டிபல்-க பூரம்பலம்-ச பொடித்துதேன்விட்டு ஒருசாமமரைத்துக் கடலையளவு உருட்டியுலர்த்தி வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எண்ணெயில்ஊறவைத்துதேனில் மத்தித்து ரு-நாட்கொள்ளச் சகலமேகக்கடுப்புந்தீரும்.

பூனைக்காலிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு கலைக்கொம்பு ஆவாரைவேர் ஷைவிரை சமன்கூட்டி பசுவின்பால்விட்டு அரைத்துக்கொடுக்க ஷைவியாதிதீரும்.

அத்திமருது இவைகளின்பட்டையினால் கருவங்கத்தைக்கிண்டி வறுத்துப்பொடியானதின்பேரில் அதற்குச்சமன் சூதமொருபலம் நிறுத்துகல்வத்திட்டு திரிபலைஆவரை கடலிராஞ்சிப்பட்டை வகைக்குபலம-க கூட்டிபொடித்து நல்லெண்ணெவிட்டு அரைத்துக் கழற்காயளவு உருட்டியுலர்த்தி நல்லெண்ணெயில் ஊறவைத்துக் கொண்டு ஷைஎண்ணெயில்மத்தித்து வேளைக்கொரு உருண்டைவீதம் சாப்பிட்டு உடனேநன்னாரிவேர் ஆவரைப்பிஞ்சு சமன்கூட்டி குறுணிசலம்விட்டு கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவர மேகம சலமேகம சீய்இரத்தம் முதலானதுந்திரும்.

கோஷ்டம்அதிமதுரம் மரமஞ்சள்சன்னலவங்கம் திரிபலை சிரகம்சீந்தில்மஞ்சள் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் சிறுதேக்கு விலாமிச்சம்வேர் தூதுளம்வேர் கடலிராஞ்சிப்பட்டை கொன்றைபட்டை ஆவரைப்பட்டை நாவற்பட்டை அத்திபட்டை பூவரசம்பட்டைமருதம்பட்டை அரசம்பட்டை இலந்தைப்பட்டை சிற்றாமுட்டி நெ

ருஞ்சிசமன்கூட்டி இடித்துக்கியாழஞ்செய்து அதில்சிறுகத் தேன் விட்டு ௸உண்கூட்டையை உரைத்து கொடுக்க நீரிழிவு பிரமேகந் தீரும்.

சூதபற்பங்கழஞ்சு-௧ அப்பிரேகசெந்தூரம் கழஞ்சு-உ௧சுத்திசெய்தகெந்தகம் தாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩௧சிலாசத்துகழஞ்சு-௫ காரீயசெந்தூரம் கழஞ்சு-௩௧ பருத்திவிரைப்பருப்பு தேற்றான்வித்து வெண்குன்றிவித்து புளியவிரைபின்மேற்றோல் கற்கடகச்சிங்கி வகைக்குக்கழஞ்சு-௫ மாமஞ்சள்கஸ்தூரிமஞ்சள் நிலப்பனைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ வேம்புவெள்வேல் கருங்காலிகருவேல் இவைகளின்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ தென்னம்பாளைத்தூள் கழஞ்சு-௬ திரிகடுகுகழஞ்சு-அ௧ இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்பொடித்து ஆவாரையிலைச்சாற்றாலும் இலந்தையிலைச் சாற்றாலும் கொன்றையிலைச்சாற்றாலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டித் தேற்றாவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகாலையில்ஒருண்டை தேனிலிந்து மாலையில்துடரி சுண்டைநீர்ச்சுண்டி நீர்ப்பூலா சூரைகடலிராஞ்சி இப்பூரல்ஆவாரை பொன்முசுட்டைவில்வம் இவைகளின்மூலம் முத்தக்காசுதிரிபலை தேற்றான்வித்துஇவைகளைஓர்நிரையாயிடித்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு புதுச்சட்டியில்விட்டு வேடுசட்டி மூன்றுசாமம் ரவியில்வைத்துக்காச்சி காற்படியாய் வற்றவைத்து ஒருகழஞ்சுதேன்விட்டு இரவில்உண்டுவரச் சகலநீரிழிவு தீரும்.

பொன்முசுட்டைவேர் திரிகடுகுமுத்தக்காசு மூங்கிலரிசி திரிபலைவகைக்குகழஞ்சு-உசிதைத்து இரண்டுபடிசலத்திற்போட்டுகாற்படியாய் வற்றவைத்துஅதில் ௸உண்கூட்டையை உரைத்துக்கொடுக்கச் கீய்ப்பிரமேகம் மதுப்பிரமேகம் நீலம்போலும் கள்ளுபோலும் நீரிறங்கிஸ்பிரமேகம் தசைப்பிரமேகம் அஸ்திப்பிரமேகம் அனற்பிரமேகம் வாதப்பிரமேகமு உள்ளுருக்கிமாங்கிசப்பிரமேக முதலான உக-பிரமேகமுந்திரும்.

வங்கம்நாகம்காரீயம் வகைக்குப்பலம்-௧ அப்பிரகசத்துபலம் ௩ இவைகளையொன்றாயுருக்கிக்கண்ட இடைக்குநாலிலொன்று சூதமும்சூதத்துக்கிரட்டிப்பு கெந்தியுஞ்சேர்த்துத் தைவேளைச்சாற்றாலொருசாமமாட்டி உலர்த்திக்குப்பியிலடைத்து ஒருசாமம் எரித்தெடுத்து அந்தஇடைக்கு மறுபடியும் கெந்திசேர்த்து கரிசாலைச்சாற்றாலொருசாமமாட்டி வில்லைதட்டி புடம்போட்டுச்சிவக்கும்வரைகெந்திசேர்த்து ௸சாற்றாலாட்டிப் புடம்போட்டுச் சிவந்தபின்புகண்டயிடைக்குப் பாஷாணலிங்கஞ்சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டிச்சுண்டைக்காய்பிரமாணம் குளிகைசெய்து முன்போல் அனுபானங்களிலிட நீரிழிவுபிரமேகந்தீரும்.

அலசகச்சாற்றில் மஞ்சள்தூளைப்போட்டுக் கொடுக்கச் சகல பிரமேகம் நீரிழிவுதீரும்.

வாதப்பிரமேகத்துக்கு.

துத்திஆல்அரசு அத்திகருவேல் ஆவாரைஇவைகளின் விரைகளையும் செங்கிழவைப்பட்டையையும் ஓர்நிறையாயச் சூரணித்து அதின்டையம் கல்மதம்கிராம்பு சாதிக்காய் திப்பிலிகாயம் இவைகளைச் சமனாய்பொடித்து முன்பொடியுடன் கலந்து உட்கொள்ள தீரும்.

பித்தப்பிரமேகத்திற்கு

விலாமிச்சுமருதம்பட்டை வெள்ளிலோத்திரம் அத்திபட்டை சந்தனம் இவைகளையெல்லாம்கியாழஞ்செய்து உட்கொள்ள திரும்.

வேப்பமபட்டை ஆமலகக்தோடுபேய்ப்புடல்சீந்தில் இவைகளைச்சமமாய்க் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் அகிற்கட்டைஅத்திப்பட்டை இருவேலி இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ள தீரும்.

சிலேத்மபிரமேகத்திற்கு.

தேவதாரம்திரிபலைமுத்தக்காசு மரமஞ்சள்இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

திரிபலைவெட்பாலைப்பட்டை மரமஞ்சள்இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்டகொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் விளாவரிசிசேதவி பொன்முசுட்டைமுத்தக்காசுகடுக்காய் செங்கொட்டி கருங்காலிப்பட்டை இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

புங்கம்பாளைமரமஞ்சள் மருதம்பட்டை இவைகளைக்கியாழஞ்செய்துகொள்ளச் சலப்பிரமேகந்தீரும்.

ஆவாரைவேர்பட்டைவேம்பு மருதுகருங்காலி வேங்கை கடலிராஞ்சி இவைகளின்பட்டை முருக்கைவித்து திரிபலைமுத்தக்காசுபொன்முசுட்டை தேற்றாங்கொட்டைஇவைகளைஉடனுக்குடனே கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்திரும்.

மேகநீரிழிவுக்கு.

அப்பிரகசெந்தூரம் அயக்காந்தசெந்தூரம் பவளபற்பம்ரசபதங்கம் வகைக்குவிராகனிடை-௫ தங்கரேக்குவிராகனிடை-உ௦ கருவங்கசெந்தூரம்விராகனிடை-கவ இதனைக் குமரிசாற்றாலாட்டிப் புடம்போட்டு அதற்குப்பாஷாணலிங்கம் சேர்த்து ௸ பாலாலாட்டி ஏழுபுடம் போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும்நிறங்குறைந்தால் ஒரு கழஞ்சுலிங்கம் சேர்த்தரைத்து புடம்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இதனடியிற்சொல்லியிருக்கிற லேகியங்களிலாவது வெண்ணெயிலாவது பனவிடைவீதம்வைத்துண்ண மேகம்-உ௬ம் மேகசூலை வாயுகுஷ்டமுந்தீரும்.

சாதிக்காய்கிராம்புவசவாசி சாதிலிங்கம் கல்மதம்கல்நார் கெருடப்பச்சை குருசாணிஓமம் காந்தம் அக்கிராகாரம் காசுக்கட்டி வகைக்குகழஞ்சு-௧ ஊமத்தைவிரைகழஞ்சு-௨ இவைகளுக்கு சரிபிடை அபின் இவையெல்லாங்கண்ட இடைக்கு ஆவாரைவிரையை இளவறுப்புச்செய்துபொடித்து எருமைமோரில் அரைத்துசுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு எருமை மோரில் தயிரில் இரண்டுவேளையும் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

கடலிராஞ்சிபூவரசு செம்மணத்திஒதிவெள்வேல் கருவேல்ஆவாரைசெங்கிளுவை அத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக்கு பலம்-௰ இடித்து நாலுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டுநாள் ஊறவைத்து ஒருபடியாக வற்றவைத்து காந்தம்அப்பிரகசெந்தூரம் கிட்டம் அரப்பொடிமஞ்சள் தேற்றாவிரைகடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி வினாம்பிசின்காரீயமும் ரசமுஞ்சேர்த்துருக்கி பொடித்தபொடி வேலம்பிசின் இவைகளைஒர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு ௸ கியாழத்தாலாட்டிபத்துவிராகனிடை இடைகாணும்படியான உண்டைகளாகச்செய்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டையும் இருபதுவிராகனிடை ஆவரையரிசியை பொடித்துத்தேனில் மத்தித்து௨௰-நாளுண்ணத்தீரும்.

மரமஞ்சள்கருவேலம்பிசின் வகைக்குப்பல மரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றாவிரை வகைக்குபலம்-வ ஆவரையரிசிபலம்-௨௰ சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில்-௨௰நாட் கொள்ளத்தீரும்.

மரமஞ்சள் சுக்குகடு௧ வகைக்குபலம்அரைக்கால் கருவேலம்பிசின்பலம்-வ ஆவரையரிசிபலம்-௨௰ இவைகளை ஆவரைவேர்க்கியாழத்தாலாட்டி மோரிற்கொள்ளவும் இந்தப்படிவேளைஒன்றுக்கு இருநேரமாக இருபதுநாள்வரை அன்றாடம்அரைத்துச சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து கல்மதம்கொன்றைவேர் இவைகளைச் சமமாய் புளித்தமோர்விட்டு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்து மோரிற்கலக்கி நாளொன்றுக்கு காலைமாலை இருபதுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

காரீயம்கழஞ்சு-௰ ரசம்கழஞ்சு-௪ ஒன்றாய்த்தொந்தித்துக்கல்வத்திட்டு காந்தகழஞ்சு-௧௨ சாதிலிங்கம்கழஞ்சு - ௪ இவைகளை மோர்விட்டரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றிற்கு ஒருண்டைவீதம் மோரில் மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

சாதிககாய்காந்தம் சாதிப்பத்திரி அபின்கோரோசனைகாசுக்கட்டி இவைகளைஒர்நிறையாய் பொடித்துதேனில் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

மருளுமத்தம்விரைகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்காந்தம் ஓமம் குருசாணிஓமம் திரிசாதம்லிங்கம் திப்பிலி பாற்கெருடக்கல் வகைக்கு கழஞ்சு-௧ அபின்கழஞ்சு-௪ இவைகளைத் தேன்விட்டரைத்துச்சிமி

ளில் வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் காற்கழஞ்சவீதம்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து ஆவாரம்பூவரிசி கீழ்க்காய்நெல்லி சிற்றிலைப்பாலாடை ஆவாரையிலை இவைகளைச் சமமாய்சிதைத்து ஒருபடி எருமைமோரிற்போட்டு-உபடியாய் வற்றவைத்து அதிமதுரத்தையரைத்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு கல்மதம்நெல்லிபருப்பு வகைக்கு பலம்-வ தேற்றாவிரை-௪ இவைகளை௸மோரிலரைத்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு ௸ மோரிற்கலக்கி கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௰-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்பு அபின் காந்தம்சாதிலிங்கம் ஆவரைவிரை மருளுமத்தம்விரை பொரித்தபொரிகாரம் இவைகளைஒர்நிறையாய்ப்பொடித்து வேளைஒன்றுக் கொருகழஞ்சதேனிற் கொடுக்கத்தீரும.

விரைபோக்கியகடுக்காய்பலம் - ௪ விரைபோக்கிய தான்றிக்காய்பலம்-௪ கடலிராஞ்சிப்பட்டைபலம்-௪நெல்லிபருப்புஒடுபோக்கிபலம்-௨௰ தேற்றாவிரைபலம்-௧௨ செங்கிளுவப்பட்டைபலம்-௫ ஆவரைவேர்பட்டைபலம்-௨௰ சிந்திற்றண்டுமேற்றோல் நீக்கிபலம்-௨௰ முசுட்டைத்தண்டுபலம்-௫ இவைகளைபொடித்து ௰-படிசலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு காற்படிவீதம் ஒருதுட்டிடைதேன்விட்டு அசனத்தின்பேரில் உட்கொள்ளத்திரும.

ஆவரங்கொழுந்து சிற்றிலைபாலாடை சிறுபுள்ளடி இவைகளையிடித்துபிட்டவித்து அரைத்துஎலுமிச்சங்காயளவு ௫ - நாள் ௬ - வேளை சாப்பிடத்திரும்.

விடத்தலைவிளா கட்டுக்கொடி இவைகளின்கொழுந்துஆவரம்பட்டை வகைக்கொருபிடி இவைகளைஎருமைமோர் வார்த்தரைத்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்களவுஎருமைமோரிற்கரைத்து ௨௰-நாளிருவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

எரங்கலரிசி சாமையரிசிவரகரிசி அமலையரிசிவகைக்குபடி-௧ பொரித்து எந்திரத்திலிட் டரைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கொருபிடி மாவீதம்-வபடி கோவைத்தண்டு சாற்றில் ௧௧ - நாள் கொள்ளத்தீரும்.

ஆவரைவேர்ப்பட்டைபலம்-௪ கடலிராஞ்சிப்பட்டைபலம்-௧ கருங்காலிப்பட்டைபலம்-வ இவைகளைசிதைத்துச் சட்டியிலிட்டு ஒருபடிபால்விட்டு வேடுகட்டி அதன்மத்தியில்-௨ விராகனிடை அபினைவைத்து மேற்சட்டிமூடித் தீயெரித்துப்பால்வற்றினபின்புமேற்படிபட்டையையும் அபினையும்உலர்த்திக்கொண்டு அவைகளுடன் குங்குமப்பூகோரோசனை கஸ்தூரிகிராம்புசாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ ஏலரிசி விராகனிடை

கூ இவைகளைத்தனித்தனியே பொடித்து வடிகட்டி திரிகடியளவு தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஆவரம்பட்டைபலம்-உ௰ நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை வகைக்குபலம்-௰ இவைகளைபிடித்து கூ௰-படி சலத்திற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டுதென்னங்குரும்பை பலம்-உ௰ நீர்ப்பூலாவேர்பலம்-௰ இவைகளையிடித்து உ௰-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்துக்கொண்டு இருவகைக்கியாழத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்ஆவின் நெய்படி உ இஞ்சிச்சாறுபடி-வ முசுமுசுக்கைச்சாறுபடி-ஓ கூடவிட்டுஅதிமதுரம்நற்சீரகம் மிளகுதுத்திவேர் பழம்பாசிவேர் வகைக்குபலம்க செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்புசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சிறுகீரைவேர்பசலிவேர் ஏலம்நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-ஓ புளியங்கொட்டையின்தோல் ஆவரையரிசி ஆவரைக்கொழுந்து வகைக்குபலம்-உ வெள்வேல்விளாவேம்பு இவைகளின்பிசின் வகைக்குபலம்-வ வேலம்வேர்விலாமிச்சம்வேர்அறுகங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-வ இவைகளையரைத்து போட்டுக்காய்ச்சி பதமாயிறக்கி ஆறினபின் காற்பலந்திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டுபலம்சர்க்கரையும் காற்படிதேனும் விட்டுக்கிண்டி வேளையொன்றுக்குஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாண சாப்பிட்டுவர சகலநீரிழிவும் மூத்திரக்கிரிச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரெரிவுதீரும்.

பருத்திவிரைப்பருப்பு கோதும்பைஉளுந்து வகைக்குபலம்கஓ தாமரைவளையம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தேற்றாவிரை வில்வப்பழச்சதை மாதுளைவேர்சீந்திற்றண்டு அமுக்குறாக்கிழங்கு முத்தக்காசு விலாமிச்சம்வேர்ஏலம் சீரகம் கோஷ்டம் நெல்லி முள்ளி சிறுநாகப்பூ நெற்பொரிசந்தனம் அரசமுகிழ் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சண்பகப்பூசிற்றாமுட்டிவேர் மல்லிஅதிமதுரம்சாதிப்பத்திரி வாழைப்பூதென்னம்பூ பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்குவிராகனிடை-கூ வெள்ளைக்குங்கிலியம்பலம்-க இவைகளை யிடித்துசூரணித்து அதற்குசமன் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் உ௰-நாள் அந்திசந்திசாப்பிட பிரமேகம்இருபதுந் தீரும் கிரந்தி சேஷ்டையுங் கூடியிருந்தால் ஷை சூரணத்திடை பறங்கிப்பட்டை சூரணங்கலந்து சாப்பிட்டுபத்தியம்கைப்புபுளிப்புநீக்கி வெந்நீரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

நாலுபலம்சீனியைப் பாகுசெய்து அதில் கோதும்பை உளுந்து நற்சீரகம் பாசிப்பயறு சாலாமிசிரி அமுக்குறா கசகசா நிலப்பனை அமிர்தசர்க்கரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணம்வகைக்குபலம்-ச தூவிக்கிண்டிநெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர மேகம் இருபதும் உள்ளுருக்கிஎலும்புருக்கியும் தீர்ந்து தேகம்பலக்கும்.

சகலமேகரோகங்களுக்கும் மகாமேகக்கிருதம்.

பேய்சிமிட்டிவேர்பலம்-௰ கடுக்காய்தான்றிநெல்லி சிற்றாமல்லிபேராமல்லி வில்வம்இருவேலி தாதுவேளைமாதளைசிறுகாஞ்சோரிபொன்முசுட்டை நன்னாரிநெய்தல்செங்கழுநீர் தாமரை அல்லிநிலப்பனைநிலவாகை கண்டங்கத்திரி இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-க இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவின்நெய் பால்வகைக்கு படி-ச வல்லாரைச்செவ்விளநீர் வகைக்குபடி-உ சீனிபலம்-அ சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்புநற்சீரகம் ஏலம்லவங்கப்பட்டை மஞ்சிட்டி சாத்திரவேதி சதகுப்பை வாய்விளங்கம் தாளிசப்பத்திரி தேவதாரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் கோஷ்டம்மிளகு வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கி சிறுதேக்குகருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சில் கடுகுரோகணி நெருஞ்சிக்காய நெல்லிவற்றல் முத்தக்காசு குறாசாணிஓமம் வால்மிளகுகடுக்காய் மாதுளம்பூ குங்குமப்பூபிடாப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-ச இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துபோட்டு ஒன்றாய்க்கலந்து-பதமாய்காய்ச்சி பீங்கானில் விறுத்துஅதில் சீரகம்கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-ச பொடித்துபோட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லுக்குள்புதைத்தெடுத்து வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சுநெய்யில் பவளபற்பம் ஒருபணவிடை வைத்து மண்டலங்கொள்ளச் சகலமேக ரோகமுந்தீரும் பத்தியம்கைப்புப்புளிப்புதள்ளவும்.

சீந்திற்சர்க்கரை பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்குபலம் - ௰ பறங்கிப்பட்டைபலம்-அ திரிகடுகுநறுக்குமூலம் சித்தரத்தை சிறுநாகப்பூ கடலிராஞ்சிப்பட்டை சடாமாஞ்சில்கோஷ்டம் மகரப்பூ குங்குமப்பூ சாதிக்காய் கோரோசனை கிராம்புஏலம் சிறுதேக்குஅதிமதுரம் சந்தனம்சீரகம் வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி அக்கிராகாரம் சாதிப்பத்திரி கடுக்காய்ப்பூ வகைக்குபலம்-க இடித்துச்சூரணித்து ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் வகைக்குபலம்-௰ இடித்து ஐம்பதுபடி செவ்விளநீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து யிறுத்தகியாழத்தில் இருபதுபலம் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைதூவிக்கிண்டி நெய்படி-உ தேன்படி-க கூட்விட்டுலேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம்அப்பிரகசெந்தூரம் வங்கபற்பம் பவளபற்பம் தங்கபற்பம் - ஐ -ஓ-வ கழஞ்சுவீதம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் நீரிழிவு அஸ்திமேகம் தாகம்வரக்ஷீ மேககாங்கை முதலான சகலமேகமுந்தீரும்.

மேகரோகிகளுக்குக்காணும் தாகத்துக்கு.

ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்ப்பூலா முத்தக்காசு வில்வவேர்தேற்றாவிரை பொன்முசுட்டை துட்டி நீர்ச்சுண்டிக்

கருஞ்சூரை சுண்டைவேர் இலந்தைவேர் மாதளம்வேர் பேரீச்சு முந்திரிப்பழம் நெற்பொரி சீனாக்கற்கண்டு பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இடித்து-௨படி நீரிற்போட்டெட்டொன்றாய் வற்றவைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

சீந்திற்றண்டும் நெற்பொரியும் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத் தீரும்.

மரமஞ்சளைத்தட்டிச் சட்டியிற்போட்டுக் கறுகவறுத்துமோர்விட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுகட்டுக்கொடியிலைச்சாறு பேயமுசுட்டை யிலைச்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபுதுச்சட்டியில்விட்டு வைத்திருக்கக்கட்டியாய் உறைந்திருக்கும்அதைவேளைஒன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தாகந்தீரும். நீரையும்பிடிக்கும் கிடாமாட்டுநீரும் நல்லெண்ணெயுஞ் சமன்கலந்துமத்திக்க வெண்ணெய்போலாகும் அதைவேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடத்தாகம் காந்தல்தீரும்.

நீரிழிவுபிரமேகம் எனும்புருக்சி கடுப்பு பெரும்பாட்டுக்கு.

வேப்புபுங்கு நெல்லி வில்வம்காரை விராலிகஞ்சா மாஊமத்து கரிசாலை பொற்றலைக்கரிப்பான் கொன்றை அமுக்குரா தூதுளம் காட்டாத்திகருவேல் ஆவாரைஅழிஞ்சி கோங்கிலவு நெரிஞ்சி மாதுளம்இவைகளின் பூவும்சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூகுங்குமப்பூ கிராம்புபத்திரி புரசம்பூமல்லிகாமப்பூ இவைகளைஓர்நிறையாய் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து அதற்குஇரட்டி சீந்திற்சர்க்கரை ஒருபங்கும் தென்னம்பூவும் பனம்பூவும் ஓர்நிறையாய்ச் சேர்த்திடித்தசூரணம் ஒருபங்கும்கலந்து சீனாக்கற்கண்டும் ஆவின்பாலும் சேர்த்துச் செய்தபாகில் தூவிக்கிண்டித் தேன்நெய்விட்டுலேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றிற்கு ஒருகொட்டைப் பாக்களவில் அப்பிரகசெந்தூரம் வைத்துண்ணதீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சீய்மேகம் மூத்திரப்பாளை
கிருச்சனம் இவைகட்கு.

பரங்கிப்பட்டைகெந்தகம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சிறுநாகப்பூ கண்டங்கத்திரி அரத்தை ரசகர்ப்பூரம் அமுக்குராக்கிழங்கு கொடிவேலிவேர் சடாமாஞ்சில் இவைகளைஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைப்பாகில் தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

அத்திப்பால்படி-வ தேங்காய்ப்பால் செவ்விளநீர் நாங்குநீ, ஓதியம்பட்டைச்சாறு ஆவின்பால்நெய் வகைக்குபடி-௩ ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி ௧௨ ஒன்றாய்க்கலந்து முல்லைகுமிழ்கொடிவேலி இவைகளின்வேர் சாதிக்காய்கிராம்பு ஏலம் சாதிப்பத்திரிதாளிசப்பத்திரி கோரோசனை சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்கு

பலம்-வ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் வங்கபற்பம்கலந்துண்ண மேகசொரி மேககாங்கை தீரும்.

ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி-௧ ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் செம்பொன்னெரிஞ்சி கரிசாலை கர்ப்பூரவல்லி பூவரசங்காய் சங்கங்குப்பி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி வேளை ஒன்றுக்கு மாகாணிப்படிவீதம் ௭-நாள்வரை உப்புப்புளி தள்ளிச்சாப்பிட மேககாங்கைவாயு கிரந்திஅரையாப்பு யோனிப்புண் வெடிசூலை தீரும்.

கோவைபொன்னாங்காணி வல்லாரை சிறுசெருப்படை ஆனைநெரிஞ்சில் சீந்திற்றண்டு பூவரசம்பட்டை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ சிற்றாமணக்கெண்ணெய் எள்ளெண்ணெய் வகைக்குபடி - ௩ ஒன்றாய்கலந்து சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி மாசக்காய் கற்கடகசிங்கி சண்பகப்பூ காட்டாத்திப்பூ சிறுநாகப்பூ குருசாணி வகைக்குகழஞ்சு-௨ கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை பலம்-௩ ஆவின்பாலாலாட்டிபோட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதிற்கற்கண்டு பலம்-௨ பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள மேககாங்கை பற்றுசொரி ஊறல்கிரந்தி புண்லிங்கப்புற்று யோனிப்புற்று புண்சீய் வெடிசூலை இரத்தபிரமியந்தீரும்.

சகல மேகத்திற்கும் எண்ணெய்.

ஏரண்டத்தெண்ணெய் பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஈருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஓரிலைத்தாமரைச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெந்தயம்பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிபதத்தில் வடித்து கோரோசனை குங்குமப்பூவகைக்குகழஞ்சு ௨ பொடித்துப்போட்டு வைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச் சகலமேகமுந் தீரும் மேகசுரம் வசூரிவெட்டை பிரமேகங்கள் மூலங்கள்அனுகாது நெடுநாளைய நீர்க்கட்டு அக்கினிமந்தம் தீரும்.

கற்றாழஞ்சோற்றில் பூலாவேர்த் தூளைபோட்டு பிசைந்துவடிகட்டின தண்ணீர்படி-௮ சிற்றாமணக் கெண்ணெய் தாழைவிழுதுச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் அல்லிக்கிழங்குச்சாறு அறுகம்வேர்க்கியாழம் வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம்பலம்-௮ குன்றிவேர்பலம்-௨ ஏலம்பலம்-௧ இவைகளைபாலாலரைத்துப்போட்டுச் சிறுதீயாய் ௭-நாள்வரைகாய்ச்சி எட்டாநாள் பதமாய்வடித்துஅதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குகழஞ்சு-௮ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள நீரிழிவு மேகசூலைவலி எனும்புருக்கி [illegible] மூலங்கள் கடுப்பு உளைவு வசூரிக்காந்தல் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் வகைக்குபடி-க துமட்டை பொடுதலை வெள்ளெருக்கு குப்பைமேனி வகைக்குச்சாறு படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து சத்திச்சாரணைவேர் சித்திரமூலம் வீழிவேர் இந்ப்பு நீர்முள்ளிவேர் வகைக்குபலம்-க வெங்காரம்கழஞ்சு-அ நேர்வாளப்பருப்பு பெருங்காயம் கள்ளிப்பால் கடுகுதிப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு க அரைத்துபோட்டு பதத்தில்வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் ஒருமண்டலங் கொள்ளச் சலப்பிரமேகம் மேகத்திலெடுத்த தொந்தசூலை தீராதவாயு குன்மந்தீரும்.

சிற்றாமணக்குமுத்தை இளநீரிலொருநாளூறவைத்துமறுநாள் புளித்தநீரில் வேகவைத்து உலர்த்திபிடித்து ஆவாரைவேர்க் கியாழத்திற் கரைத்துக்காய்ச்சி ஊற்றினஎண்ணெய் பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு தென்னம் பூச்சாறு இளநீர்குமரிச்சாறு வகைக்குபடி-க நன்னாரிவேர்பலம்-ய இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிபதத்தில் வடித்து கட்டினரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-அ கோரோசனை விராகனிடை-உ கல்வத்திட்டு இவ்வெண்ணெயில் நாலுசாமம் அரைத்துக் கலக்கி வைத்துக்கொண்டு தேகபலமறிந்து கால்அல்லது அரைவீசம்படி கொடுத்து உப்புபுளிநீக்கி பத்தியங்கொள்ள மேகசூலை வெட்டை அஸ்திச்சூடு பிரமேகம் மேகச்சொரி சிரங்குமுதலான மேகரோகங்கள் தீரும்.

கெந்தித்தயிலம்.

கெந்தகமபலம்-ரு வெடியுப்புபலம்-க அரிதாரம்விராகனிடை-ந சாரம்வீரம் வகைக்குவிராகனிடை-க இவைகளை ஒருபடிஆவின்நெய்யில் நாலுசாமமரைத்துச் சட்டியிற்போட்டு சற்றுவெதுப்பி நெய்யைவடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் ந-நாள் சு-வேளை எருமைச்சாணியிலிட க்ஷயந்தீரும் இதனடியிற்கண்டிருக்கிறரோகங்கட்கு அதற்குரிய அவுஷதங்களில் ஒருவிராகனிடைவீதம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

மேகஊறலுக்கு.

சுத்திசெய்த இருபதுபலம் கெந்தகத்தை ஒருபுதுச்சட்டியில் வைத்து அதற்குக்கீழு மேலும் பதமாய் மிளகுதக்காளி சமூலம்பலம்பத்தை இடித்துவடிகட்டின தூளைப்போட்டு அமுக்கி மேற்சட்டிமூடி வாயில்ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்துஒருசாதிவிறகெரித்துமேற்சட்டியிற்சூடேறாமல்அதன்மேல்துணியை நனைத்துபோட்டு ஒருசாமம்சென்றபின்பு தீயாற்றி ஆறவைத்து பன்றிமுடியாற் சுரண்டிச்சீசாவில் அடைத்துக்கொண்டு சுககுமிளகு ஏலம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்புவால்மிளகு பரங்கிப்பட்டை சர்க்கரை இவைகளைஒர்நிறையாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குத் திரிகடியளவுசூரணத்தில் மேற்படி கெந்திப்பதங்கம் இரண்டுபணவிடைவீதம் வைத்து வாதநேகத்துக்குத்தேனிலும் பித்த

தேகத்துக்கு ஆவின்நெய்யிலும் மத்தித்துஒருமண்டலம் புளிபகை கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கிஉண்டு வாரந்தோறும் பால்மிளகுதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

ஐந்துபலம்பரங்கிப்பட்டையைச் சிறுகநறுக்கிக் கரிப்பான் முசுமுசுக்கை சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை பூவரசம்பட்டை வாகைப்பட்டை திருகுகள்ளிஇவைகளின் சாற்றில் தனித்தனியேஒவ்வொருபலம்விட்டு வற்றவைத்துலர்த்தி இடித்துக் கலசத்திலிட்டு இழைத்துணியால் வேடுகட்டி மற்றொருகலசத்தில் குங்கிலியம்லிங்கம்ரசம்வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துபோட்டு இருகலசத்துவாயையும் ஒன்றாய்ப்பொருதி சந்துவாயில்உளுந்துமாவைச்சீலையில்தடவி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து ஒருசாமந்தியெரித்து ஆற்றிச்சூரணத்திடை சர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கெந்தித்தயிலத்தில் மத்தித்து புளிகரப்பன் பதார்த்தமநீக்கி ஒருமண்டலமுண்டு வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணெய்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

மேகவெட்டைப்பிடிப்பு மேகச்சிரங்குகளுக்கு.

ஆரைப்படிஆவின்னெய்யில் ஏழுசேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி இரண்டாய் நறுக்கிபோட்டுக் காச்சிநெய்யையிருத்து அதில் வீசம்படிகோதும்பை மாவையும் கால்படிசங்கம்வேர்த் தூளையும் சிறுகத்தூவிக்கிண்டி அப்பால்திரிகடுகு தேசாவரம் அக்கிராகாரம் கோஷ்டம சிற்றரத்தை நெல்லிப்பருப்புஓமம நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வால்மிளகு குறாசாணிஓமம் அதிமதூரம் சன்னலவங்கம் தாளிசபத்திரிகிராம்பு வகைக்குவிராகனிடை-உஇவைகளைவெதுப்பிப் பொடித்ததூளைச் சிறுகச்சிறுகத்தூவிக்கிண்டி பின்புபரங்கிப்பட்டை பலம்-ரு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம்வகைக்கு விராகனிடை-உ௦ வெதுப்பிபொடித்த தூளையும்-ச பலம் சர்க்கரையைத்தூவி பதத்திலிறக்கித் தேன்படி-வவிட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காயளவு அந்திசந்தி ஒருமண்டலம் கடுகுஅவபத்தியம் கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கிச் சாப்பிடத் தீரும்.

மேகத்தாற்காணும் வாய்ப்புண் ரணங்கள்வெள்ளை புள்ளிதடிப்பு சிரங்கு சூலைகட்டுக்கு.

விளக்கெண்ணெய் சங்கஞ்சாறு பாச்சாணைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நீர்ப்பூண்டுச்சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குவிராகனிடை ந - பொடித்துபோட்டு காய்ச்சிபதத்தில்வடித்து அரைக்கால்படிவீதம் ந-நாள் கொடுத்து சு-நாள் உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்கத்திரும்பாச்சாணைவாட்டி பிழிந்ததண்ணீரைக் கால்படிவீதம் ந-முறைகொடுத்துமுன்போற் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

பிரமியம்வெட்டை மேகத்தாற்காணும் தடிப்புரணம்
கையில்ஊறல் வெளுப்புசிறங்கு யோனிப்புற்றுக்கு

உளுந்தபரங்கிபட்டைபலம்-ய திரிகடுகுசன்னலவங்கம்ஏலம் செவியபகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்கிராம்பு திரிபலைசித்திரமூலம்ஓமம் சாதிபத்திரிசாதிக்காய் சங்கம்வேர் சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-உ இவைகளையிடித்துவடிகட்டி இரண்டுபடிஆவின் பாலும் அரைபடிதண்ணீருங் கலந்து-எபலஞ் சர்க்கரையைப்பாகுசெய்து அதில்சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்நெய்விட்டு ஒயாமற்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் இரண்டு வேளையுஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-கல் ஒருபலம் சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டிபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில்கோதும்பை மாவுபடி கால் பரங்கிபட்டைபலம்-ரு முச்சூரண்டி அமுக்கருக்கிழங்கு சங்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குபலம்-உ இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் சீனிபலம்-ருயும் சிறுகத்தூவிக்கிண்டிவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மேகரப்பான் ரணம்சூலைக்கட்டு மேகவாயுவுக்கு.

பரங்கிபட்டைபலம்-ந சித்திரமூலம்திரிகடுகு சங்கம்வேர்அமுக்குருக்கிழங்கு சீரகம்ஏலம் வகைக்குபலம்-உ சூரணித்து நெய்படி-உ சீனிபலம்-அகலந்து காய்ச்சிஉருகின உடனே கீழேயிறக்கி அதில்தேன்படி-வவிட்டுச் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்குஒருஎலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிபட்டைபலம்-ரு அதிவிடையம் குருசாணிஓமம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்புசுக்கு திரிபலைமிளகு வகைக்குபலம்-வ வெதுப்பிபொடித்து ஒருபடி ஆவின்பாலில் சு - பலம்சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து அதில்மேற்படி சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப் பாக்களவு மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மேககாங்கை அசதிக்கு,

நிலவாகை சீதேவியார் செங்கழுநீர்சித்திரமூலம் விலாமிச்சு நிலப்பனைநன்னாரி சங்குஅரத்தை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிசாதம்கோஷ்டம் மிளகு அதிவிடையம் ஓமம்சிறுதேக்கு வேர்க்கொப்பு கெருடக்கொடி வகைக்குவிராகனிடை-ருஇவைகளையிடித்துச்சூரணித்து அதில்பரங்கிப்பட்டைச் சூரணமும் அமுக்குருச்சூரணமும் வகைக்குவிராகனிடை-ருய சேர்த்து ஆவின்பால்விட்டுப்பிசைந்து ஒருபாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீருங் கலந்து

விட்டு வாயிற்சீலையால் வேடுகட்டி அதிற்மேற்பிசைந்த மருந்தைவைத்து பிட்டவித்துலர்த்தி நெய்தேன்விட்டு ரசாயனஞ்செய்துக்கொண்டு தேசிக்காய்பிரமாணம் உப்புபுளிதள்ளிச்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மேகத்திலெடுத்த சகலசூலைக்கடுப்பு வாயுவுக்கு

பரங்கிப்பட்டைபலம்-ந மிளகுதிப்பிலிமூலம் செவியம தேசாவரம்மல்லி வாய்விளங்கம் சாதிப்பத்திரி குருசாணிஓமம் சுக்கு கடுகுரோகணி சிற்றரத்தை இந்துப்புகல்லுப்பு வளையலுப்பு பொட்டிலுப்பு வகைக்குவிராகனிடை-ரு சாதிக்காய்கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளையிடித்துக் கருங்கோழி வயிற்றுக்குள் வைத்துத்தைத்து ஒருபாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை வெட்டிபோட்டு தண்ணீர்விட்டு வாயில்துணியால் வேடுகட்டிஅதின்மேற் கோழியைவைத்து மூடிச்சீலைமண்செய்து நாலுசாமம் தீபம்போலெரித்து கோழியைஎடுத்து எலும்புநீக்கி உலர்த்தியிடித்துவடிகட்டின தூளுடன் ஓமச்சூரணம்பலம்-க சீனிபலம்-ய கூட்டிவைத்துக்கொண்டு திரிகடிபிரமாணம் அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தம நீக்கி உண்ணத்தீரும்.

மேகம் மேககாங்கையினால் உடம்பெரிவு தாகம் கண்புகைச்சல்
பித்தக்கிறுகிறுப்பு மயக்கம்சோம்பல் தலைமயிர்உதிர்தல்
உடல்மெலிவுக்குத் தயிலம்.

நெல்லிக்காய் பொற்றலைக்கரிப்பான் சீதேவியார்செங்கழுநீர் சிறுகீரை பொன்னாங்காணி தாமரைத்தண்டு முசுமுசுக்கை வல்லாரை தண்ணீர்விட்டான் சிற்றகத்தி சீந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி விலாமிச்சு நன்னாரி சிறுகாஞ்சோரி வில்வம்நீர்முள்ளி தூதுவேளைஇவைகளின்மூலம் வெட்டிவேர் சிற்றரத்தைசந்தனம் மரமஞ்சள்வகைக்குபலம்-ரு இவைகளையிடித்து எட்டுப்படிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம் படி உ நல்லெண்ணைபடி-ரு ஆவின்பால்பதக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம்சிறுநாகப்பூ சதகுப்பைதேவதாரம் சீரகம் மிளகுமஞ்சள் கோரோசனை லவங்கப்பட்டை குங்குமப்பூசிற்றரத்தை மரமஞ்சள்வகைக்குபலம்-உவீதம் அரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவர தீரும்.

அமுக்குருக்கிழங்குபலம்-சய அரக்குபலம்-உய சேவகனார்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிதூதுவேளை நன்னாரிசீந்திற்றண்டுவகைக்குபலம் ரு-அறுதூணிநீரிறபோட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்துடன் ஆவின்பால்படி-ந நல்லெண்ணைபடி-ரு கலந்துசதகுப்பைமஞ்சள் சந்தனம் முத்தக்காசுகடுகுரோகணி அரத்தைசிறுதேக்குமஞ்சிட்டி தேவதாரம்அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சு

சரக்கொன்றை வேர்பட்டை முக்காவளைவேர் வகைக்குபலம்-௨ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்துக் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

மேகப்புற்றுக்கு மேகச்சொரிக்கு.

கருஞ்சூரை சங்கு நாய்க்கொட்டான் இவைகளின் வேர் பட்டை பேய்குமட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-௰-வீதம் சலத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி ருங் கருவையரிசி பொரிமாவில் ஒருதுட்டிடை தயிலம் வைத்து-௩-நாள்-௯-வேளை உப்பு புளிதள்ளி பத்தியமாய்ச சாப்பிட்டு மறுபத்தியம்-௩-நாளிருந்து ஏழாநாள் மிளகை வடிகஞ்சியிலரைத்து தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து சங்கிலைபோட்டு வறுத்து உப்புகூட்டவும் அப்பால் ஒருமண்டலம வரை வாரந்தோறும் மிளகைக் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்து பாலிற் கரைத்து கொதிக்கவைத்து ஸ்நானஞ்செய்தும் நல்லெண்ணெய் புளி கரப்பன் பதார்த்தம் தள்ளிவைக்கவும்.

மேகவாதக் கிரந்திக்கு.

கருங் குங்கிலியம் சாம்பிராணிகருஞ்சீரகம்வகைக்கு பலம்-௧. சிறுசெருப்படை கையாந்தகரை பொடுதலை வகைக்கு பிடி ௨ சங்கம் வேர்ப்பட்டை மிளகரணைப் பட்டை செங்கத்தாரிப் பட்டை கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை அமுக்குறுக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௫ பரங்கிப்பட்டை சதுரக்கள்ளி வேர்ப்பட்டை வகைக்கு பலம் ௰ இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு ஒரு புதுப்பாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீரும் ௰அ படிவிட்டு வாயில்துணியினால் வேடுகட்டி அதின்மேல் மேற்படி சூரணத்தைவைத்து மூடிச் சீலைமண்செய்து சிறுதீயாயெரித்து தண்ணீர் வற்றினதின்பேரில் சூரணத்தை யெடுத்துலர்த்தித் திரிகடிப் பிரமாணம் அரைமண்டலங் கொள்ளத் தீரும்.

மேககரப்பன் கிரந்திக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய் படி ½ யில் குறுக அரிந்த ஈருள்ளி படி-வ நாகமொச்சையென்ற காட்டுமொச்சைக்கிழங்கு பலம்-௩-சிதைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி ஈருள்ளி மொருமொருப்பான பதத்தில் பரங்கிபட்டை பலம்-௧-பொடித்து தூவி பதத்திலிறக்கி வடித்துஒரு கரண்டி வீதம் காலையிற்கொள்ள வயிறு பேதியாகும் அதின் கடுக்கைச் சுழற்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரவும் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

மேகசூலை வீக்கத்துக்கு.

அமுக்குறுவேர்பலம்-௪ திப்பிலிஓமம் திப்பிலிமூலம்கடுக்காய்தான்றிக்காய் நெல்லிவற்றல் பரங்கிபட்டை நீர்வெட்டி முத்து

வகைக்குபலம்-௧ சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளையிடித்துச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியங்கொள்ளவும்.

வில்வம்விளாமிச்சு நன்னாரிமுல்லை மாதுளை அமுக்குறா மிளகரணை தான்றி கீழ்க்காய்நெல்லி குறுந்தொட்டி இவைகளின்மூலம்வெட்டிவேர் சடாமாஞ்சில் சந்தனம அகில் தேவதாரம்வகைக்குபலம் ௧ இடித்துஇருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் படி-௮ நல்லெண்ணைபடி-௮ செவ்விளநீர்படி-௯ ஆவின்பால்முலைப்பால் ஊமத்தஞ்சாறுபனங்கள்ளு பொற்றலைக்கரிப்பான்சாறுகண்டங்கத்திரிவேர்க்கியாழம் மிளகு தக்காளிச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய்அதிமதுரம் கோஷ்டம் கார்கோலரிசி நற்சீரகங்மல்லி வால்மிளகு பச்சைபூலாக்கிழங்கு மரமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ இவைகளைவெள்ளாட்டுபாலாலரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனைபச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுவகைக்குக்கழஞ்சு-௧ சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-௮௰ வெட்டிவேர்மிளகு விளாமிச்சம்வேர் வகைக்குபலம்-௧௨ இடித்து எட்டுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்ததில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால்வகைக்குக் குறுணிவிட்டு கோஷ்டம் அதிமதுரம்வகைக்குபலம்-௨ மிளகுபலம்-௯ அரைத்துபோட்டுக் காச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

சந்தனம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குபலம் - ௧௨ சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௩௯ மிளகுபலம்-௨௰ இவைகளையிடித்துஒரு மரக்கால்தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணை ஆவின்பால்வகைக்குபடி-௪ கூட்டிவிட்டு சடாமாஞ்சில்அதிமதுரம் மஞ்சிட்டிகச்சோலம் சந்தனம்தக்கோலம் தகரம் கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௨ அரைத்துபோட்டுக் காச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கருஞ்சிற்றகத்தியிலையை ஆவின்பால்விட்டு இடித்து பிழிந்த சாறு நல்லெண்ணைவகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்துகாச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

செங்கழுநீர்நெய்தல் சிறுகீரை தண்ணீர்விட்டான் முசுமுசுக்கைபொன்னாங்காணி விலாமிச்சுநெருஞ்சில்நன்னாரிமிளகரணைகோரைசீசதில் நீர்பூலாதாமரை சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி சிதேவியார்செங்கழுநீர்வெள்ளறுகு மயிர்மாணிக்கம் சடைச்சிபாலை பூமிசர்க்கரைகிலப்பனை வெட்டிவேர்கையாந்தகரை இவைகளின்மூலம் வகைக்குவீசை-௨ இவைகளைசிதைத்துபனிரண்டுமரக்கால்சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில்நல்லெண்ணைபடி-௮ கூட்டிவிட்டு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மரமஞ்சள் லவங்கம் மல்லிகச்சோலம் வாய்விளங்கம் கல்நார்பசுமஞ்சள் நற்சீரகம் அரத்தைசடாமாஞ்சில் பிலாக்காய்ச்சந்தனம் சிறுநாகப்பூ செஞ்சந்த

னம் நெல்லிவற்றல்வெட்பாலையரிசிவெந்தயம் செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம்சாத்திரவேதி மஞ்சிட்டிவகைக்கு பலம்-௧௰ அரைத்து போட்டுக்காச்சி வடித்துஅதில் புனுகுசட்டம் கோரோசனைகுங்குமப்பூ இவைகளைபொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-௱ தூதுவளைசீந்திற்றண்டு சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சோரிநன்னாரி கண்டங்கத்திரிசிறுவழுதலை இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம்-௰ இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டுநாலிலொன்றும் வற்றவைத்துயிறுத்து அதில்நல்லெண்ணைபடி-௮ இளநீர்ஆவின்பால்வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுநாகப்பூகோஷ்டம் சிற்றரத்தைதிரிபலை சன்னலவங்கம் திரிகடுகுமஞ்சள் சந்தனம்சடாமாஞ்சில்தாளிசபத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-௫ அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சியிறுத்து வாரந்தோறும் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

இவ் எண்ணையை அரைபலவீதம் உண்டுவந்தால் அஸ்திகாங்கை நீங்கித் தொந்தியுண்டாகும்.

மிலாக்காய்ச்சந்தனம்பலம்-௱ சீந்தில்சிற்றாமுட்டி தூதுவேளை நன்னாரிபேராமுட்டி சிறுவழுதலைசிறுமுன்னை விலாமிச்சுகண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி வெட்டிவேர்சீதேவியார் செங்கழுநீர் கோரைக்கிழங்கு சிறுகீரை பொன்னாங்காணிவெதுப்படக்கி தாழைஅசுவகெந்திநிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-௰ தூள்செய்து இருதூணிநீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய்வற்றவைத்துயிறுத்து அதில்தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு இளநீர் வகைக்குக்குறுணி ஆவின்பால்பதக்கு நல்லெண்ணைபடி-௰ ஒன்றாய்கலந்து அதில்கோஷ்டம்அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம் இறுதேக்குசிறுநாகப்பூ மஞ்சள்சதகுப்பை மிளகுதாளிசப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் கச்சோலம் நெல்லிபருப்பு கிராம்புசண்பகப்பூ பச்சைமகரப்பூ பூலாக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்குசெங்கழுநீர்க்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௨ சேனைக்கிழங்குகோரோசனைகுங்குமப்பூகஸ்தூரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளைஇளநீரா லரைத்துபோட்டு காச்சியிறுத்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும் தாதுவிர்த்தியாகும்.

மேகவெட்டைநீரிழிவு நீரடைப்புகல்லடைப்பு கடுப்பு கிருச்சனம்

மேககாந்தல் பித்தம் கண்புகைச்சலுக்குத்தயிலம்.

வில்வவேரைபட்டைநீக்கி நரம்பையிழைத்ததூள்பலம்-௰நன்னாரிவேர்பலம்-௫ தாழைவிழுது விலாமிச்சம்வேர் வகைக்கு பலம் ௩ வெட்டிவேர்மிலாக்காய்ச்சந்தனம் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குபலம்அரை இவைகளையிடித்துத் தூள்செய்துபத்துபடிதண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகியாழம்படி-௨ நல்லெண்ணை படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மிளகுவிராகனிடை-௫ முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம்வகைக்கு விராகனிடை - ௨ சாதிக்காய்

வால்மிளகு வகைக்குவிராகனிடை-௨ அரைத்துப்போட்டுஇரண்டு நாள்வரை உமிக்காந்தலில்வைத்திருந்து மூனுநாள்மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ௭-நாள்வரை நெல்லுக்குள்வைத் தெடுத்துக் கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறை வீதமாய்ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும் ஸ்நானஞ்செய்ததினத்தில் புணர்ச்சிபுளிபுகை நித்திரைமீன் கரப்பன்பதார்த்தய்நீக்கவும்.

வில்வவேர்ச்சீவல்விலாமிச்சு கொன்றைவேர்சீந்திற்றண்டுகீழ்க்காய்நெல்லிவேர் வகைக்குபலம்-௮ இவைகளையிடித்து-௪௰ படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து யிறுத்தகியாழத்துடன் இரண்டுசேர்கொம்பரத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டுவற்றவைத்தகியாழம்படி-௨ நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௫ ஒன்றாய்கலந்து திரிகடுகுதிரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம்கோஷ்டம்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்சடாமாஞ்சில் சந்தனம்கிளியூரம் பட்டை பச்சைபூலாக்கிழங்கு பூஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி லவங்கப்பட்டை யேலம்வகைக்குபலம்-௧ ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துமுழுகத்தீரும்.

சதாவெரிநன்னாரி பொன்னாங்காணிவில்வம்சீந்தில்விலாமிச்சு தாமரைசிற்றாமுட்டி இவைகளின்மூலம் சந்தனம்கோரைக்கிழங்கு அகில்வெட்டிவேர் வகைக்குபலம்-௧ இடித்து எட்டுமரக்கால்சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-௨ நல்லெண்ணைஆவின்பால் இளநீர்வகைக்குப்படி-௨ தாளிகொடுப்பை சதாவேரிவீழிமுருக்கு கொச்சிகுமரி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து சந்தனம் செஞ்சந்தனம் சாதிக்காய்கோஷ்டம் வசவாசி மகரப்பூ பச்சைகச்சோலம் மஞ்சிட்டிசடாமாஞ்சில் செங்கழுநீர்க்கிழங்குசண்பகப்பூ ஏலம்லவங்கம் இருவேலிசித்தரத்தை தேவதாரம் செவ்வள்ளிக்கொடி தக்கோலம்கடுகுரோகணி பூலாக்கிழங்குசாதிப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி குரோசாணிஓமம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் விளாவரிசி வெட்பாலையரிசி வகைக்குகழஞ்சு-௧ அரைத்து போட்டு காச்சிவடித்து அதில்கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம்குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகுசட்டம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

மேகரோகப்படலம் முற்றிற்று

உ

கடவுள் துணை.

பவுத்திரரோகப் படலம்.

அதாவது மூலத்தில்வாயுகண்டு மேகநீர்சனித்து புரையோடி கண்விட்டு சீழ்ப்பாச்சல்கண்டு முளைவிழுதலாம.

விருத்தம்.

சொல்லு மேகர் துளைத்தே யெனும்பெலாம்
புல்லு மேகதிர் பூண்டு தசையெலாம்
வெல்லுஞ் சாத்திய மசாத்தியந் தானறிக்
துல்லுஞ் சாரசம் கிரக மிதுவாமே.

மேற்படி குணம்.

போகத்திறுற்கனல்மிஞ்சி மேகமுண்டாகிபீசத்திற்கும் அபாணத்திற்குமிடையிற் கொடியினடி நரம்பின்பேரிலாவது அதன்வலமிடப்புறத்திலாவது இருபுறத்திலாவது அண்டத்திலாவது அபானவாயுவிலாவது நமைச்சலெடுத்து வீங்கிநொந்து கொப்பளித்து சீயுஞ்சலமும்வடியும் புரையோடிநரம்பழுகி யற்றுக்கண்விழுந்து அதன்வழியே நீரும்மலமுமிறங்கும் அல்லது அபானவாயில் கழற்காய்ப்போலும் குமிழ்முளைபோலும கற்போற்புடைத்துப் பழுத்துசீய்வடியும் புரையோடும் வேதனைகாணும் மலசலஞ்சிறுக்கும் அபாணங்கடுத்தெரியும் கைகால்காந்தும் கடுத்துளையும் நித்திரைசற்றும்வராது உடல்மெலியும் அன்னஞ்செல்லாது ஆயாசங்களைப்புண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமேனிச்சூரணமும் திப்பிலிச்சூரணமும் சமன்கலந்து திரிகடியளவு ஆவின்நெய்யில் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

பறங்கிப்பட்டைபலம்-அ கெந்திபலம்-ச ஆவின்நெய்யால் வறுத்தகுக்கில்பலம்-ச திரிகடுகுதிரிபலை திரிசாதம்அரிதாரம் அதிவிடயம்நவாச்சாரம் வெங்காரம்கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம்ஓமம்குருசாணிஓமம் சிவதைகடுகுரோகணி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குக் கழஞ்சு-ச இவைகளையிடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிசேர்த்துத் திரிகடியளவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைபலம்-கூ நத்தைச்சூரியிலை ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு இவைகளை மயனமாயரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு மெழுகுபதமாய் லேகியஞ்செய்து ஒருமண்டலம் புளிகரப்பான்பதார்த்தம் அபத்தியம் நீக்கிச்சாப்பிட்டு நல்லெண்ணெயைக் கரண்டியில்சிறுகவெதுப்பி அதில்கொடிவேலிவேரைத்தட்டித் துணியில்முடிந்து நனைத்து வெதுப்பத்துடன் புண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்துவரத் தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டையும் கொன்றையுந் ஓர்கிறையாயவித்து நீர்ச்சுண்டினபின்பு அரைத்துவேளையொன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு அரைமண்டலம்புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டுவரப் பவுத்திரம் கண்டமாலை தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைபலம்-ரு இடித்துரு-படிசலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவின்நெய்படி காலேஅரிக்கால்விட்டுக் கொதிக்கவைத்துக் குழம்புபோல் வருகிறபதத்தில் திரிகடுகுதிரிபலை கோரைக்கிழங்கு கொடிவேலிவேர்பட்டை விளாவரிசிதிப்பிலிமூலம் பச்சை தேவதாரம் மல்லிசிறுதேக்குநன்னாரிவேர் நெருஞ்சில்வேர் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் சீரகம்பெருங்காயம் இந்துப்புகடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடைரு வீதமிடித்துவடிகட்டின சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டிதேன்விட்டுலேகியஞ்செய்து ந௰-நாள்வரை நெல்லுக்குள்வைத்தெடுத்துத் தான்றிக்காயளவு அந்திசந்தி அரைமண்டலம் புளிகரப்பன்பதார்த்தம நீக்கிச் சாப்பிட்டுவரப் பவுத்திரம்கண்டமாலை அண்டவாதந்தீரும்

மேற்படிவியாதிக்குக் கெந்தகவடகம்

கெந்தகத்தை ஆவின்நெய்யில்-௰விசை உருக்கி ஆவின்பாலிற் சாய்த்தெடுத்துச் சங்கம்பழச்சாற்றால்-ரு-நாளாட்டி ரவியில்வைத்து நன்றாய்காய்ந்தபின்பு முருங்கப்பூச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டிகாயவைத்து அப்பால்மிளகு தக்காளிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டிக் காயவைத்து மணல்மறைவில் புடம்போட்டு இதனடியிற் கண்டிருக்கிற அனுபானங்களில் வைத்துண்ணப் பவுத்திரமுதலான ரோகங்கள் தீரும்.

பௌத்திரம்பிளவை சூலைகுஷ்டம் கிரந்தி அரையாப்பு வாதம்கேகச்சொரிகண்டமாலை படர்தாமரை பறங்கிப்புண்ருத்திரவாயு
சூலைமுட்டிமுதலான மேகரோகங்களுக்கு வல்லாதிகள்.

சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டிபுதுக்கற் சுண்ணாம்புக்குள் வைத்து புளித்ததண்ணீர்விட்டு கூ-நாதபாரீற்றிற் சுத்தசலத்திறுற் கழுவிப்பின்பு மேதிச்சாணிப்பாலிலும் புளியிலைக் கியாழத்திலும் புரசம்பூக்கியாழத்திலும் தனித்தனியேவேகவைத்துச் சுத்திசெய்ததுபலம்-கூ பறங்கிப்பட்டைபலம்-கூ சுக்குஓமம் குருசாணிஓமம் மிளகுமஞ்சள்மரமஞ்சள் சித்தரத்தைமல்லி குங்குமப்பூ சித்திரமூலம்தேசாவரம் கிராம்புசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிகடுக்காய் நற்சீரகம்கருஞ்சீரகம் தான்றிக்காய்சிறுதேக்கு கஸ்தூரிகோரோசனைவகைக்குவிராகனிடை-உ இவையெல்லாம் வெதுப்பிச் சேங்கொட்டை தவிர மற்றவையெல்லாஞ் சூரணஞ்செய்து சேங்கொட்டையுடன் எள்ளுவெள்ளுள்ளி பேரீச்சங்காய்வகைக்குபலம்-க வெல்லம்பலம் ௰ ஆவின்நெய்தேன் வகைக்குபடி-வ இவைகளெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்து கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்து வேளையொன்றுக்கொ

ரு கொட்டைப் பாக்களவில் ரசபற்பம் கெந்தகவடகம் வகைக்கொருபணவிடை வைத்து ஒருபட்சங்கொள்ளத்தீரும புளிதள்ளி ஆவின்நெய்பால் மற்றபத்தியக்கறிகள் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை விராகனிடை-ள கொடிவேலிவேர பரங்கிப்பட்டைசங்கு அமுக்குறாசிவன்வேம்பு மாவிலிங்குஇவைகளின்வேர்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-ய கருஞ்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள்திப்பிலி கண்டதிப்பிலி கடுக்காய்த்தோல் வாலுளுவையரிசிகோஷ்டம் வகைக்குவிராகனிடை-எ இவைகளைச் சூரணித்துக்கொண்டு சேங்கொட்டையையும் ஒருகொப்பரைத்தேங்காயையும் ஒருசிரங்கைவெள்ளையும் ஒன்றாயிடித்து மெழுகுபோ லானபின்பு சூரணத்துடன் ருய-விராகனிடை கருப்புக்கட்டியும் ரு-விராகனிடைகர்ப்பூரத்தையும் பொடித்துச்சிறுகத்தூவி ச-சாமம்வரையிடித்துவைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவில் கெந்தகவடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்குபணவிடைவைத்து பத்தியமாயுண்ணத்தீரும.

கருஞ்சீரகம்ரசபற்பம் கெந்திவடகம் வகைக்குக்கழஞ்சு - க வெல்லமசித்திரமூலம் ஓமம்வகைக்குபலம்-வ சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-உய இவைகளெல்லாம் கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு நெல்லிக்காயளவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கெந்தவடகம்பலம்-ரு சேங்கொட்டைபலம்-உ பரங்கிப்பட்டைசங்கு சிறுகிளாஆடுதீண்டாமூலி சங்கங்குப்பி நிலவாவக கரந்தை மிளகரணை அசுவகெந்திதலைசுருளி பெருமரம்பிராய் காட்டுமல்லிகைததசுமுருங்கை சித்திரமூலம்சிறுசெருப்படைஇவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-ரு லவங்கப்பட்டை மிளகுசுக்குகோஷ்டம் கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு சீரகம்சித்தரத்தை சாதிக்காய் நெல்லிவற்றல் சண்பகப்பூ சாதிப்பத்திரி கடுக்காய்ஓமம் லவங்கப்பத்திரி தான்றிக்காய்திப்பிலி கோரோசனை கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம்-உ இவையெல்லாம் உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து சர்க்கரைபலம்-சய தேன்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து கல்லுரலிற்போட்டு-ச சாமமிடித்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக் களவில் பணவிடைரசபற்பம்வைத்து-ஓமண்டலம் புளிகரப்பன்பதார்த்தந்தள்ளிச் சாப்பிடத்தீரும்.

வேப்பம்பட்டைபேய்ப்புடல் சீந்திற்றண்டுகொடிவேலி வேர் ஆடாதோடைவேர் கண்டங்கத்திரிவகைக்கு பலம்-சுய இடித்துக் கலத்தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து அதில்கடுகுரோகணி விளாவரிசிதேவதாரம் வெட்பாலையரிசிதிப்பிலிமூலம் திப்பிலிவெங்காரம் இந்துப்புசதகுப்பை மிளகு சுக்கு நறும்பிசின்கொடிவேலி வாலுளுவையரிசிஅசமதாகம்பங்கம்பாளைவேர் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-ஓ வெள்ளைக்குங்கிலியம் கருங்குங்கிலியம் வகைக்குப் பலம்-உஓ இவைகளை யெல்லாம அரை

த்துபோட்டு நெய்படி-ரு பால்படி-ச கூடவிட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ளதீரும்.

இருபத்தொருபல சேங்கொட்டையை எருமைச் சாணியில் ஏழுதபாஅவித்து பின்புபுளியிலைச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும்குமரிச்சாற்றிலும் இளநீரிலும் ஒருநாளவித்துலர்த்தி இரண்டாகவெட்டிச சட்டியிற்போட்டு நெய்பால்தண்ணீர் வகைக்குபடி-உ தனித்தனியேவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்துபாலையும் சலத்தையும்கலந்து-ரூய பலம்சர்க்கரையைக் கரைத்துபாகுசெய்து அதில்நெல்லிவற்றல்தான்றிக்காய் விரைபோக்கிபலம்-ய சுக்குசிற்றரத்தை சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-எஓ நிலப்பனைக்கிழங்கு கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசிசிவன்வேம்பு வகைக்குபலம்-உ சாதிக்காய்கிராம்பு சாதிப்பத்திரிமிளகு ஏலம்ஓமம் திப்பிலிதிப்பிலிமூலம் குங்குமப்பூ வாலுளுவையரிசி அமுக்குறாவேர்வகைக்குபலம்-கவெதுப்பிபொடித்து வடிகட்டினதூளையும் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை-ரு வீதம் பொடித்ததூளையும்தூவி ஷை நெய்யையும்பிட்டு லேகியஞ்செய்து இளஞ்சூட்டில்தேன்படி-வ விட்டுபிசைந்துவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்களவில் ரசபற்பமும் கெந்தவடகமும்வைத்து அரைமண்டலங்கொள்ள இதின்தலப்பிற்கண்டிருக்கிற ரோகங்களும் சூலைமுடக்கு பிரமியம் வெள்ளைவிழுதல் மேகஊறல்தீரும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை கிரந்திமுதலானதற்குப் புகை.

ரசம்பாஷாணம் துருசுதுத்தம் கெந்தகம்வகைக்கு விராகனிடை-ஓ கொடிவேலிவேர்பட்டைபலம்-க கரிப்பான்சாற்றாலொருசாமமாட்டி துணியிற்றடவி திரிபோலுருட்டி உலர்த்திதீயிற் கொளுத்தி ஆற்றிப்புண்களிற் புகைகாட்டஆறும்.

மேற்படி ரணங்களுக்குகளிப்பு

காசுக்கட்டி-துத்தம்ரசம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குவிராகனிடை-ச வெண்ணைவிராகனிடை-அ இவைகளையரைத்துக்களிம்புசெய்து துணியிலூட்டி ஷைரணங்களிற்போட மாறும்.

தேங்காயெண்ணையில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனிடை-க போட்டுக்காய்ச்சி குழம்புபோலிருக்கிறபதத்தில் துணியைநனைத்து வைத்துக்கொண்டு அதைக்கத்தரித்துப்போட சகலபுண்ணுமாறும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை விப்புருதி பிளவை அரையாப்பு முதலானவீக்கத்திற்கு மேற்பூச்சு.

மருதோன்றி நீலிகார்த்திகைக்கிழங்கு குன்றிமணி எட்டிபெருமரத்துப்பட்டை கஞ்சாவசம்பு காயம்வெள்ளுள்ளி இவைகளை அரைத்துபூசத்திரும்.

பவுத்திரரோகப்படலம்முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

கிரந்திரோகப்படலம்.

அதாவதுதோலைப்பற்றிய-௪அவகைசொரிப்படைகளைகூறுதலாம்.

மேற்படிகுணம்.

தேகத்திலெரிவுதினவுகண்டு கறுப்பாய்த்தடித்ததில் அடிக்கடி செம்முளைபோற்றோன்றி நீர்கட்டிவெடித்துவற்றி கருமையான அசருண்டாகி உதிரும்தழும்பு கருப்பாயிருக்கும் சிலவேளை ரணமாயிருக்கும் இதைக்கருங்கிரந்தியென்றும் தேகத்திற்செம்மைநிறமாய் வட்டவட்டமாய்த் தடித்துப்படர்ந்து இவைகளின்மத்தியில் வெண்மையாய் சுற்றோரங்களில் முளைமுளையாய் சீய்கட்டி வற்றச்சிவந்தசருகுபோலுதிர்ந்து தழும்புசிவப்பாயிருக்கும் இதைசெங்கிரந்தியென்றும் தேகத்தில்சிறுசிரங்குபோற் றோன்றிப் படர்ந்து மாறுத்தினவு அரிப்புக்காணுமிதை அரிகிரந்தியென்றும் தேகாதியந்தமும் கழற்காய்போற்றோன்றி ஒவ்வொன்றாய்வெடித்துப் புண்ணாகுமிதை ஆலங்காய்கிரந்தியென்றும்தேகத்திற் கள்ளிப்பூப்போற்றடித்து அரித்துரணமாகும் இதைக்கள்ளிப்பூக்கிரந்தியென்றுஞ் சொல்லப்படுகின்றன.

நிவர்த்தி.

பூவரசங்காய்ச்சாறுபடி-௪ சங்கங்குப்பி கழற்சிவெருகங்கிழங்கு மூக்குக்கிழங்கு வாதமடக்கி சுடுதூரத்தி கோடங்கிழங்குகோழியவரை அசுவகெந்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-உ பூவரசம்பட்டைபலம்-௧ பிநாறிப்பட்டைபலம்-௪ அசுவகெந்திக்கிழங்கு பலம்-௫ செங்கத்தாரி நீலிமாவிலிங்குஆபிலியம் நாய்க்கொட்டான் சிவன்வேம்பு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௰இடித்து-௰படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-உ சிற்

றுமணக்கெண்ணைபடி-௩ இவைகளைஒன்றாய்க்கலந்து வாலுளுவையரிசி கெந்தகம்சீனிக்காரம் மனோசிலைநவாச்சாரம் துருசு துத்தம் சத்திச்சாரம் குக்கில்எவச்சாரம் திப்பிலிமூலம் செவியம் கார்கோலரிசி சதகுப்பைசிறுதேக்கு சண்பகப்பூ வேப்பமுத்துவகைக்குக் கழஞ்சு-௧ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் மண்டலம்புளி புகையிலைகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவரக் கிரந்திதேகத்திற் கருமையாயும் வெண்மையாயும்படரும் மேகஊறல் மேகவெட்டை சூலை படர்தாமரை அரையாப்பு முதலான மேகரோகங்கள்தீரும்.

பரங்கிபட்டைநற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ சாருள்ளிபலம்-௫ நிலப்பனைக்கிழங்கு புளியமடற்கிழங்கு சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சங்கம்வேர்நன்னாரிவேர் கரணைக்கிழங்கு கஞ்சாவேர்வெள்ளறுகு அமுக்குறாக்கிழங்கு கருஞ்சூரைப்பட்டை வகைக்குபலம்-உ இவைகளையரைத்து ஒருபடிவிளக்கெண்ணையிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச் செங்கிரந்தி பொரிகிரந்தி செவ்வாப்புத்தீரும்.

ரசகர்ப்பூரம்கெந்தி கருஞ்சீரகம் பரங்கிப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாய் கையாந்தகரைச் சாற்றாலாட்டி தான்றிக்காயளவு உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் சர்க்கரையில் ௰-நாள் சாப்பிட்டு பத்தியம்உப்புபுளிதள்ளி ஆவின்பால்நெய்கூட்டிவரத்தீரும்.

பூவரசம்பட்டை சாருள்ளி சிறுசெருப்படை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ விளக்கெண்ணைபடி-௩ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இரதம் இரசகர்ப்பூரம் வீரம்கெந்தம் கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள்வகைக்கு விராகனிடை-௫ சாரம்துருசு வகைக்குவிராகனிடைஉ௨-இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிபதத்திலிறுத்து வேளைஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் புளிபுகைகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி-௰ நாட் கொள்ளத்தீரும்.

சங்கங்குப்பியிலைச்சாறு நுணாயிலைச்சாறு கொடிக்கள்ளியைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை இவைகளை யோரளவாய்க்கலந்து வேளைஒன்றுக்கு-௨படிசாற்றில் அரைக்கால் விராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்தை உரைத்து ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பிட்டு ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வெந்நீர்கலந்துக்கொண்டு ஏழாநாள் உப்பைவறுத்துக்கூட்ட கிரந்திகளும் ரணங்களும் கைகால் பிடிப்புந்தீரும்.

சிற்றுமணக்கெண்ணை பொடுதலைச்சாறு வகைக்குபடி-உ வீழிகரிசாலை சங்கங்குப்பி சாருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சங்கு சிறுநாஞ்சோரி சித்திரமூலம் செம்முள்ளி அமுக்குறாசெங்கத்தாரி பூதகரப்பன் குடசப்பாலை வேம்புகுரட்டை நெருஞ்சிநிலவாகை நெல்லி விளாபங்கு

பானை கருஞ்சூரைநாகதாளி காயா இவைகளின் மூலப்பட்டை திரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம்ஏலம் கார்கோலரிசிநேர்வாளம் கெந்தகம் தகரவிரை அத்தித்திப்பிலி திப்பிலிமூலம்வலம்புரிக்காய் கற்கடகச்சிங்கி சிறுநாகப்பூஅதிமதுரம் இந்துப்புஓமம நிலப்பனைக்கிழங்கு வெட்பாலையரிசி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கழற்பருப்பு சத்திச்சாரணை வகைக்குபலம்-௧ இடித்துக் கொடிக்கள்ளிச்சாற்றிலும் புங்கம்பாலிலும் வெள்ளாட்டுப்பாலிலும்அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில்ரசகர்ப்பூரம் கழஞ்சு-௧ அரிதாரபற்பம்-௨ போட்டு-௧௫நாள்வரை தானியபுடம்வைத்துவேளையொன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் ௩-நாள்சாப்பிட்டு ௯-நாள்வரை உப்புபுளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் ஸ்நானஞ்செய்யக் கிரந்தி அரையாப்பு மேகவெடி ஆறல்குட்டம் குறைநோய் படர்தாமரைபுற்றுபிளவை சொரிகரப்பன் தீரும்.

பெரும்பசனிக்காய்ச்சாறுபடி - ௨ தாழைவிழுது கற்றாழை குமிழ்நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வல்லாரைவில்வம் கொடுப்பை விழு ஆதண்டையிலை நிர்முள்ளியிலைஅப்பைக்கிழங்கு சங்கு நீர்ப்பூலா தென்னம்பாளை தக்காளியிலை ஆனைநெருஞ்சில் ஆலவிழுது அறுகம்வேர் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௧ கள்ளியைவாட்டிபிழிந்தசாறு இளநீர்ஆவின்பால் காடித்தண்ணீர் கோசலம் ஆனைநீர் வகைக்குபடி-௧ சிற்றாமணக்குமுத்தைக் காடியிலூறவைத்து உலரப்போட்டு ஆவின்பால்விட்டு அவித்துஇடித்து இளநீரிற்போட்டுவேகவைத்து வூற்றினஎண்ணைபடி-௫ ஒன்றாயக்கலந்து அசுவகெந்தி நிலப்பனைக்கிழங்கு நிலக்குமிழ் சித்திரமூலம்தாமரை பூமிசர்க்கரை துத்திநீர்மேல்நெருப்பு இவைகளின்மூலம்வகைக்குப்பலம்-௧ சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி லவங்கம அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் சோம்பு ஏலம் திரிகடுகு திரிபலாதி வெந்தயம் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோரோசனை பூரம் வால்மிளகு சசகசா வகைக்குக் கழஞ்சு - ௩ இவையெல்லாம அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வேளையொன்றுக்சொருகரண்டிவிதம பத்தியமில்லாமல் மண்டலங்கொள்ளகருங்கிரந்திசெங்கிரந்தி கிரந்திபுண் சிறுசிரங்கு பெருஞ்சிரங்கு பிரமியமுதலான மேகம் இருபத்தொன்றுந் தீரும்.

பறங்கிப்பட்டைபலம்-௯ கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம்குரோசாணிஓமம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் திரிபலை சுக்குதிப்பிலிமிளகு சமுத்திராப்பழம் வகைக்குபலமரை வெள்ளறுகு அமுக்குறாக்கிழங்கு நிலஆவாரைவேர் எருக்கம்வேர்கொடிவேலிவேர் வகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்துத் திரிகடியளவு பத்தியமாய் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபாண்டத்தில்ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதின்வாயில் சீலையால்வேடுகட்டி அதின்பேரிற் கள்ளிக்கொழுந்தைவைத்து பிட்டவித்து ஒருசிரங்கைச்சாறுபிழிந்து அதில்ஒருதுட்டிடை நல்லெண்ணைகலந்து ௩-நாள்கொடுத்து ௯-நாள் பத்தியமாயிருக்கச் செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி தடிப்புத்தீரும்.

வாகைக்கொழுந்தைபிடித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில்ஒருதுட்டிடை நல்லெண்ணைகலந்து ௩-நாள்கொடுத்து - ௯ நாள் பத்தியமாயிருக்கக் கள்ளிப்பூக் கிரந்திதீரும்.

மஞ்சணத்திக்கொழுந்தை யிடித்துச்சாறுபிழிந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிட எச்சிக்கிரந்தி தீரும்.

ஏரண்டத்தெண்ணைபடி-௧ சங்கங்குப்பி கழற்சிசெப்புநெருஞ்சி சிறுகாஞ்சோரி முருக்குமுருங்கை நீர்முள்ளிஇவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-வ சிறுசெருப்படைச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கெந்திதாளகம் பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் நிலவாகைவேர் செந்தொட்டிவேர் சித்திரமூலம்கருஞ்சீரகம்வசம்புஇவைகளையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துச சூட்டுடன் - ௫கழஞ்சு சீனிகூட்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ஷைஎண்ணையை ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவர கிரந்திகரப்பன் சூலைமுடக்கு மொளிக்கட்டு ரணமுதலானதுந்தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்புகரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்

கழற்சிசுடுதுரத்தி சங்கங்குப்பி நொச்சிகவிதும்பை கண்டங்கத்தரி நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு சிறுநீர் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் முத்தக்காசு சாதிக்காய்கிராம்பு கோஷ்டம்கோரோசனை சுக்கு கார்கோலரிசி ஏலம்வகைக்குவிராகனிடை-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் ௭-நாள்சாப்பிடக்கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி கள்ளிப்பூக்கிரந்தி மேகவெட்டை மேகவாயு முதலான மேகரோகங்கள் தீரும்உப்புபுளிகரப்பன் பதார்த்தங்கள்ளிப்பத்தியம் நீக்கஞ்சிகொள்ளவும்.

காற்படிநல்லெண்ணையில் கெந்தகம் அரிதாரம் சாதிலிங்கம் வகைக்குவிராகனிடை-௧௨ கொடிவேலி தைவேளை நத்தைச்சூரி இவைகளின்வேர்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-௫ சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-௧ அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி-௩நாள் காலையில்ஒருகரண்டிவிகிதம் கடும்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டு-௰நாள் விளக்கெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளத்தீரும்.

விளக்கெண்ணைபடி-௧ சங்குசங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு சுடுதுரத்தி சின்னிஅவுரி காட்டாமணக்குகழற்சி வகைக்குச்சாறுபடி-வ திப்பிலிதிப்பிலிமூலம செவியம்சித்திரமூலம் ஓமம்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தைசுக்கு வகைக்குவிராகனிடை-௫ பரங்கிபட்டை விராகனிடை-௨௰ இவைகளையரைத்து போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கொரு கரண்டிவிகிதம்-௨நாள் ௯ - வேளை

கொள்ளக் கிரந்திபுண் அரையாப்புதீரும் பத்தியங்கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை வெள்ளுள்ளிநாய்வேளைக்கொழுந்து வகைக்குபலம்-க இவைகளெல்லா மெழுகுபோலிடித்துப்பத்துவில்லைகள்செய்து வெதுப்பி வேளையொன்றுக்கு ஒருவில்லையாக-௫ நாள்சாப்பிட கிரந்திபவுத்திரம் யோனிச்சூலை புற்றுவெடிசூலைவாதந்தீரும் பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும் ஒன்பதாநாள் விளக்கெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரவும்.

பேய்ச்சொரியின்குணம்.

அடிக்கடிதேகத்தில் தினவுகண்டுகொசுபோல்கடித்துச்சிவந்து மறையும் நாட்சென்றால் இருமல்கபம் உண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சங்கம்பட்டை செங்கத்தாரிபட்டைசிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை சின்னியிலை நிலவாகை காட்டாமணக்கிலை பரங்கிபட்டை வகைக்குவிராகனிடை-௩ ஓமம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-க இவைகளைநிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து வெந்நீரில்திரிகடியளவு சாப்பிட பேய்ச்சொரி சகலகரப்பன் கிரந்திதீரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

கிரந்திப்புண் சிரங்குக்கு மேற்பூசுந்தயிலம்.

ரசம்விராகனிடை-க நீர்வெடிமுத்து துருசுகெந்தகம் வகைக்குவிராகனிடை-உ இவைகளை வெற்றிலைச்சாற்றாலரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றடவத்தீரும்.

கிரந்திரோகப்படலம்முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

அரையாப்புரோகப்படலம்.

அதாவதுபலமாதர்சஞ்சாரத்தாலும் நரம்புபிசகாலும் ரோகஞ்சம்பவித்தால் அரையாப்பு படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

மேற்படிவியாதிக்கு மேற்பற்று.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்பட்டையையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர்நிறையாய் அரைத்துபூசவற்றும்.

வெள்ளைபாஷாணத்தையும் மெழுகையுமரைத்துவில்லைதட்டி வெதுப்பி வீக்கத்தில் வைத்துக்கட்டக் கரைந்துபோகும்.

நீர்மேல்நெருப்பை அரைத்துவீக்கத்திற் றடவக் கரைந்து போகும்.

கோவையிலையையாவது நீர்ப்பூலாக்கொழுந்தையாவது அவுரியிலையையாவது அரைத்துஆவின்வெண்ணெயில் மத்தித்துவீக்கத்திற் கட்டத்தீரும்.

பழம்புளிபலம்-க சேங்கொட்டை-ம இவைகளை பஞ்சுபோல் தட்டி வீக்கத்தில் வைத்துக்கட்டத் தீரும்.

வெள்ளைபூண்டும் வெள்ளறுகும் அரைத்து வீக்கத்திற் கட்டத் தீரும்.

முடக்கொத்தானிலை சுண்ணாம்புவெல்லம் இவைகளை யரைத்துத் தடவதீரும்.

ஆதளைவேரை நையத்தட்டிவைத்துக் கட்டத்தீரும் எருக்கம்பிஞ்சும் வெள்ளைப்பூண்டும் ஓர்நிறையாய் உமிக்காந்தலில் வெதுப்பியரைத்து வீக்கத்திற்றடவத்தீரும்.

மேற்காட்டிய பற்றுக்களில் ஒன்றைபோட்டு இதனடியிற்காட்டியிருக்கிற எண்ணெகளிலொன்றை உள்ளுக்குக்கொடுத்து வரத்தீரும் ஆனால்சீய்கட்டி புரையோடினால் அதைக்கீரி பிளாஸ்திரி போட ஆறும்.

மேற்படிவியாதிகட்கு உட்கொள்ளுமெண்ணெ.

மேற்றோல்சீவிய கொல்லங்கோவைக்கிழங்குபலம்-உ அப்பைக்கிழங்குபலம்-உ பசைக்கொடிவேலிவேர்பட்டை பலம்-க நீர்முள்ளிபிலைபலம்-உ இவைகளையரைத்து அரைபடிவிளக்கெண்ணெயிற்பொட்டு எள்ளெண்ணெபடி-௩ கூட்விட்டு மிருதார்சிங்கி விராகனிடை-உ பொடித்துபோட்டுக் காய்ச்சிமருந்துகள் மொருமொரென்று வெந்தபருவத்தில் கருப்புக்கட்டிபலம்-உ தட்டிப்போட்டு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு கடுகில்-௨பலமும் எண்ணெயில் ஒருகரண்டியுமாய்-கஉ வேளைசாப்பிட்டு உப்புபுளிதள்ளி ஆவின்நெய் துவரம்பருப்பு வெந்நீர் இவைகளைசேர்த்துஎட்டாநாள் சிற்றெண்ணெயை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து புளிகூட்டவும்.

பச்சைக்கொடிவேலிவேர்பட்டைபலம்-அ தோல்நீக்கிய வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-அ அரைத்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு ஒருபடிபொடுதலைச்சாறுகூடவிட்டுக்காய்ச்சிவெள்ளைப்பூண்டுபொன்னிறமாய்வருகிற சமயத்திலிறக்கி வேளையொன்றுக் கொருகரண்டி எண்ணெயும் ஒருகரண்டிகடுகுமாய்ச் சாப்பிட்டு உப்புபுளி தள்ளி பத்தியமா யிருக்கத்தீரும்.

கொடிவேலிமாவிலிங்கு தலைச்சுருளி இவைகளி னிலைச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-௨ இவை வேர்ப்பட்டைகள் மூன்றும் வகைக்குவிராகனிடை-௫ மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கடுக்காய் கடுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௪

அரைத்துப்போட்டுக்கலந்து காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள்வரை உப்புபுளிதள்ளிப்பத்தியமாயிருந்துஏழாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர்வார்க்க அரையாப்பு கண்டமாலை தீரும்.

பொடுதலைசமூலம் பூவரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-வவிகிதம் மைபோலரைத்து அரைக்காற்படி காடிநீரிற்கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாட்காலமே சாப்பிட்டுப்பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்மறுபத்தியம் மூன்றுநாளிருந்துஎட்டாநாள் தலைக்கு தண்ணீர்விட்டு உப்புவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்புகிரந்தி கரப்பன் பரங்கிப்புண்தீரும் ஒருமாதம்வரை கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சங்குசங்கங்குப்பி கருநொச்சிசுடுதூத்தி வெள்ளறுகுசின்னி கிரந்திநாயகம் பூவரசம்பட்டை கள்ளிகீரமுள்ளி இவைகளை யிடித்துப்பிழிந்தசாறு விளக்கெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருநாள்ரவியில்வைத்து அதில்பரங்கிப்பட்டை கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்புபூண்டு வகைக்குவிராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாளுண்டு ஆறுநாள்வரை உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள்தலைக்குத்தண்ணீர் வார்க்கக்கிரந்தி அரையாப்புமுதலான மேகப்பிணிகளதீரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குகளிம்பு.

லிங்கம்மிருதார்சிங்கி ரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைக்குங்கிலியம்கடுக்காய் மாசக்காய் மாசுக்கட்டி தான்றிக்காய் இவைகளைஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து ஆவின்வெண்ணையா லரைத்துத்தண்ணீரில்ஒருநாள் மிதக்கபோட்டு மறுநாளெடுத்து ரணங்களிற்போடத்தீரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சீலை.

ஓதி இலந்தைநாவல் கருவேல்அத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு துத்தம்துருசு கடுக்காய்காசுக்கட்டி வெள்ளைக்குங்கிலியம் சீனக்காரம்வகைக்குப்பலம்-வ இவைகளின்பட்டைகளைச்சிதைத்து இரண்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டு மூன்றுநாளூறவைத்துக்காய்ச்சி அரைப்படியாய் வற்றவைத்துப்பிழிந்து வடிகட்டி மற்றசரக்குகளை பொடித்துப்போட்டு ஐந்துஎலுமிச்சம் பழச்சாறுபிழிந்து ஓயாமற்கிண்டி குழம்புபதத்தில் சீலைபில்நனைத்துலர்த்திக்கொண்டு சிறுதுண்டுகளாய்வெட்டி ரணங்களிற்போட ஆறும்.

பவுத்திரத்திற்சொல்லிய வல்லாதிகளுங் கிரந்திநோயிற்சொல்லிய எண்ணைகளும் இந்தரோகத்திற்கு உபயோகமுள்ளது.

அரையாப்புரோகப்படலம் முற்றிற்று

௨

கடவுள் துணை.

சூலைரோகப் படலம்.

அதாவது குன்மத்தைப்பற்றி பக்கவிலாவில் அவ்வாயுதங்குதலால் சூலைரோகப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

சூலைபதினெட்டின்குணம்.

உடல்கனத்துத் திமிராய்விறுவிறுத்துப் பிட்ரியையும் பாதத்தையும்பற்றி யிசித்துகைகால் விரல்கள்மொளிமுதலான பொருத்துக்கள்வீங்கிக் கடுத்துளைந்து நடக்கவொட்டாமல் முடங்கி மலஞ்சிக்கும் குளிர்காலத்தில் அதிகரிக்கும் இதைவாதசூலையென்றும்பிடரிகழுத்துமூட்டு முள்ளந்தண்டு நெஞ்சுவிலாபிட்டி துடை இவைகள்உளைந்து குத்திவலித்துக் காலைபில்வயிறு கடற்றிரைபோலிரைந்தால் வரதவாயுச் சூலையென்றும், உடல் புண்போலுளைந்து கைகால்விரல்கள் வீங்கித்திமிராய் விறுவிறுத்துமெய்வியர்த்துக் குளிர்ந்து முகம்தலை வெதும்பி ஐயமும்பித்தமும் மீறியோடினல் வாதநீர்ச்சூலையென்றும்,நரம்புவழிநீர்ச்சென்று உடலிற்பாய்ந்துஅசைவுகள்வீங்கி வலித்தால் வாதசுரோணிதச் சூலையென்றும், கைகால் பொருத்துக்களிற் கரடுகட்டி மேனியெல்லாஞ் சடித்துப் புண்ணுனல் வாதபித்தச்சூலையென்றும் கைகால்மூட்டுகளில் மோதுகட்டி மேனிவீங்கி அயர்ந்து நரம்புதோன்றி நாவுகுழறி செவிமந்தித்து சலவைகண்டால் சன்னிவாதச்சூலையென்றும் உடம்பு உஷ்ணத்தால்வரண்டு கடுத்துஅசதியாய் நடுங்கித்தலைவலித்து வாய்கசந்து கண்மூக்கு நீர்மஞ்சணித்து கைகால்பொருத்துக்கள் உளைந்துவிறுவிறுத்து மோதுகட்டினல் பித்தச்சூலையென்றும், கைகால்நெஞ்சு இவைகளிற்குத்தி நெஞ்சுவரண்டு இருமிக்கபங்கட்டினல் ஐயசூலையென்றும், தேகத்தில் அக்கினிஅதிகரித்து நீர்த்தாரையால் சுக்கிலம் சீழ்இரத்தம் சதைபோலிறங்கித் தேகத்தில்குத்தலும வலியும் கைகால்மொளிகளில் வீக்கங்கண்டால் சுக்கிலப்பிரமேகமென்றும்

கிரந்திநோயால் கைகால்மொளி பொருத்துக்களில் நீர்க்கட்டி வீங்கிக் கடுத்துக் கரடுகட்டிவெடித்து சீயும்சலமும் வடிந்து இந்திரியமுறிந்து நீர்கடுத்திறங்கினால் கிரந்திச்சூலையென்றும்.

மொளிமுதலான அசைவுஸ்தானங்கள் வீங்கிவெடித்து நொந்து புலால்நாறி தேகம்வற்றினால் மாங்கிசச்சூலையென்றும்.

புறங்காலிற்றினவுண்டாகி வீங்கிபொருத்துக்கள் உளைந்து குத்திவாயிற் கொப்பிளம்போல் திரண்டுஉடைந்தால் நீர்ச்சூலையென்றும்.

கிரந்திநோயால் விஷநீர்நரம்புவழி தேகத்திற்பரவி அக்கினி போலெரிதலும் குத்தலுங்கண்டு விரல்முதலான அவயவங்கள்வீங்கிமொளிகளில் மோதுகட்டிவெடித்து எலும்புகள்தெரிந்து விழுந்தால் விஷநீர்ச் சூலையென்றும்.

முழங்கால்முழங்கை முதலானமூட்டுகளில் மோது கட்டிக்குத்திஉளைந்து கடுத்துவெடித்து சீயுஞ்சலமும் எலும்புதெரித்துவிழுந்துகைகால் முடங்கித் தாதுகெட்டால் எலும்புச்சூலையென்றும்.

இருவிழிஉதடு நாவுபல்கறுத்து தேகம்வீங்கி பொருத்துக்கள் உளைந்துநொந்து மோதுகட்டினால் விஷபித்த சூலையென்றும்

வயிறும்தொடையும் வீங்கி பொருத்துக்களிற் குத்தெடுத்துக் கிறுகிறுத்து கண்முகம்நீர்மலம் கறுத்தாலும் அல்லது மஞ்சணித்தாலும் பித்தபாண்டுச் சூலையென்றும்.

தேகம்வற்றி நரம்பெல்லாந்தோன்றி வாயுமிகுந்து நெஞ்சிற்குத்தி சுரம்மாறுமலடித்துக் கைகால்கனத்து மொளிகளிற் கரடுகட்டி இருமலெடுத்தால் பாண்டுச்சூலையென்றும்

உடம்பில்ஒருபக்கம் வீங்கிஉளைந்து கடுப்பெடுத்துக் கண்வெளுத்து தாகமிகுந்து சோபமும்பெருமூச்சு முண்டானால் விஷபாண்டுச் சூலையென்றும்.

தேகமிகக்கொதித்துப் பாவைபோலவற்றி நகக்கண்ணிற்குத்தெடுத்தி புத்திமயக்கமாகிப் பொருத்துக்கள் வீங்கிக் கட்டினால் அஸ்திசுரசூலையென்றும்.

தேகத்திற்சுரமிருந்து கால்கைஓய்ந்து குறுக்கிலும் மொளிகளிலும் குத்தலுண்டாகி விரற்களெல்லாம் விறுவிறுத்துவலித்தால் சுரச்சூலையென்றும்.

சுரம்தலையிடி தேகத்தில்வீக்கம் பலயீனமுண்டாகிமொளிகள் வீங்கி மோதுகட்டினால் சுரமுறுசூலையென்றும்.

அண்டத்தில்வாயுபொருமி வலியெடுத்தால் அண்டவாயு வென்றும்.

தேகம்வரண்டு வெளுத்தாற்றிமேறி வீங்கிக்கைகாலுளைந்து பொருத்துக்களில் மோதுகட்டி மலஞ்சிறுத்துத் தூக்கம் அசதியாசங்கண்டால் மூலபாண்டுச் சூலையென்றும்.

முகம்வயிறுமுதுகு அரைதொடை புறங்காலனைத்தும் அயர்ந்து விறுவிறுத்து அசைவுகளில்மோதுகட்டினால் வாதபாண்டுச் சூலையென்றும்.

குறுக்கு பிடரிநொந்துசுரங்காய்ந்து ஒருபக்கத்து விரையில் வாயுவிறங்கி மேல்நோக்கியேறினால் அண்டச்சூலை பக்கச்சூலையென்றும் அந்தரவாயுச்சூலையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

வாதசூலை கைகால்முடக்கு வீக்கக்கடுப்பு உளைவிற்கு.

புங்கம்வேர்பலம்-௪௰ சங்கம்வேர்பலம்-௨௰ இடித்து-௪ மரக்கால்தண்ணீர்விட்டு ஆவிபோகாமல் மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்து இரண்டுசாமம் எரித்துக்குறுணியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு-௨ படிவீதம் ஏழுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிபட்டை புனலித்தண்டு வகைக்குபலம்-௯௰ வீழிவேர் தூதுவேளைசமூலம் வகைக்குபலம்-௰ கொடிவேலிவேர் பலம்-௩ சங்கம்வேர்பலம்-௨ நறுக்கிபாண்டத்திற்போட்டு முன்போற்கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பரங்கிபட்டைபலம்-௯ நிலவாரைபலம்-௫ சுக்குபலம்-௪ இடித்துத்தூள்செய்து வேளைஒன்றுக்கு அரைப்பலத்தூளை படித்தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து பதினாறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

கழற்சிஇலுப்பை கையாந்தகரை நொச்சிநீர்முள்ளி இவைகளின்கொழுந்து வகைக்குஒருபடிவீதஞ் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைபடியாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதில்மிளகுசுக்கு மஞ்சள்பூண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு ௧-வீதம் அரைத்துக்கலக்கி அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

பரங்கிபட்டைபலம்-௮ திரிகடுகுவசம்பு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி கடுகுசெவியம் அரத்தைவெள்ளறுகு கொடிவேலி மிளகரணை அசுவகெந்தி சங்குநிலவேம்பு இவைகளின் மூலப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ இவைகளைச்சூரணித்துக் கருங்கோழி வயிற்றுள் வைத்துதைத்து ஒருபாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை இடித்துபோட்டுதண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியையைத்துமூடி வெந்தபின்னெடுத்து எலும்புநீக்கி யிடித்துலர்த்தி சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது புளி புகைபிலை கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கிக்கோழிக்கறி துவரம்பருப்பு தூதளங்காய் முளைக்கண்டுசேர்த்து ஒருபட்சம் சாப்பிடசூலை ௧௮-ம் கிரந்திவாதம் உதிரக்கட்டு மூலமுளை குடல்வலிதீரும்.

பரங்கிப்பட்டைபலம்-௰ சீரகம்பலம்-௯ கொடிவேலி மிளகரணைசங்குசிவன்வேம்பு அசுவகெந்தி இவைகளின்வேர்பட்டை வெள்ளறுகு மல்லிகோஷ்டம் அதிமதுரம்சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் மரமஞ்சள் வெட்பாலையரிசி கிராம்புசாதிக்காய் சாதிபத்திரிலவங்கப்பட்டை திப்பிலிமிளகுசுக்கு செவியம் திரிபலை ஏலம்முந்திரிகைபழம் பேரீச்சம்பழம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளைஇடித்துச் சூரணித்துஒருசட்டியில் ஒருபடிஆவின்பாலும் ஒருபடிதண்ணீரும்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தை வைத்துமூடி பால்வற்றும்வரை பிட்டுபோல்அவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் எட்டுபலம் சருக்கரையைப்போட்டுக் காய்ச்சிஇறக்கி அதில் சூரணத்தைதூவிக்கிண்டி சூடாறினபின்புஒருபடிதேன்விட்டுமிசர்மித்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதசூலை உடம்புக்கடுப்பு பித்தமேகம தாதுநஷ்டந்தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.தேகம் பொன்போலாகும் கிருமியெல்லாஞ் செத்துவிழும்.

சிவன்வேம்புசங்கம்வேர் சித்திரமூலம்வெள்ளறுகு அசுவகெந்தி சங்கங்குப்பி பிரப்பங்கிழங்குபூவரசுநச்சுப்பாலைபட்டை வகைக்குபலம்-௧ வாய்விளங்கம்சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்கு பலம்-௨ இவைகளையிடித்து தூள்செய்துஆறுபங்கிட்டு வேளைஒன்றுக்குஒருபங்குதூளை ஒருப்படிசலத்திற்போட்டு காற்பலம் பரங்கிபட்டைதூளை ஒருதுணியில்முடிந்துபோட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி-௯ வேளை கொடுக்கச் சகலசூலையுந்தீரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிதவிர மற்றொன்றுமாகாது.

ஆவின்நெய்படி-கல் ஒருபலம் சேங்கொட்டையை வெட்டிப்போட்டு காய்ச்சி கரைந்தபதத்திலிறக்கி முக்குரண்டி அமுக்குறாக்கிழங்கு சங்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் இவைகளின்சூர்ணம்பலம்-௨ கோதும்பைமாவுபடி-வ சிறுசத்தூவிக்கிண்டி வேளைக்குஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் பத்துநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

சுத்திசெய்தநூறு சேங்கொட்டையைச் சட்டியிலிட்டு வறுத்துவெடித்தபின்பு கல்லுரலிற்போட்டு பொரித்தஎள்ளுபடி-௧ மாவிலிங்கப்பட்டையை யிடித்துவடிகட்டின சூரணம்படி-௧ கொப்பரைத்தேங்காய்-௨ கருப்புக்கட்டி-௧ இவைகளைகூடப்போட்டு இடித்து எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும் விளக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும்.

அரைக்காற்படி ஆவின்நெய்யில் சுத்திசெய்த அரைப்பலம் சேங்கொட்டையை இரண்டாய்நறுக்கிபோட்டு காய்ச்சி வடித்து அதில்நாலுபலம் வெல்லத்தைபோட்டு காய்ச்சி நன்றாய்க கரைந்தபின்பு இறக்கி அதில்திரிகடுகு மல்லி தேவதாரம் சித்திரமூல பட்

டவகைக்குபலம்-௨ ரசகெந்தகம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-௯ ஓமம் விராகனிடை-௨ இவைகளைபொடித்துவடிகட்டினதூளைத்தூவிக் கிண்டிக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குங் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் புளிபுகைகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பரங்கிபட்டைபலம்-௪ சிவன்வேம்புஅசமதாகம்வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் சதகுப்பைவகைக்குபலம்-௧ நற்சீரகம்மல்லி காந்தம் திப்பிலிகுறாசாணிஓமம் வகைக்குபலம்-௨ சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்புவகைக்குபலம்-வ சித்திரமூலம்மிளகரணை வேர்பட்டைவெள்ளறுகு செங்கத்தாரிபட்டை வகைக்குபலம் அரைக்கால ரசகர்ப்பூரம்விராகனிடை-௯ இவைகளையிடித்து வடிகட்டிநல்லசாராயம் விட்டுபிசைந்து கருங்கோழிவயிற்றுக்குள் வைத்து தைத்துஒருபானையில் சிவன்வேம்பை யிடித்துபோட்டு சாராயமும் தண்ணீருங்கலந்துவிட்டு வாயில்மெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியைவைத்துச் சட்டிமூடிசந்துவாயில் சீலைமண்செய்துசிறுதீயாயெரித்துக் கோழிவெந்தபின்னெடுத்து எலும்புநீக்கி யுலர்த்தியிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்கு பிரமாணம்தேனில்மத்தித்து ஏழுநாட்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட சகலசூலை முடக்குந்தீரும்.

பரங்கிபட்டைதிரிகடுகு திப்பிலிமூலம்வகைக்குபலம்-௫ வாய்விளங்கம்கிராம்பு சாதிக்காய்சீரகம் வகைக்குபலம்-௪ சாதிபத்திரி கோரோசனை வகைக்குபலம் அரைக்கால் ஓமம்பலம்-௧ சித்திரமூலம்சங்கு நிலாவரை இவைகளின்வேர்பட்டை வெள்ளறுகுவகைக்குபலம்-௨ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒருபாண்டத்தில் இருபதுபலம்சதுரக்கள்ளியை யிடித்துபோட்டுத் தண்ணீர்விட்டு வாயில்சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற்சூரணத்தை வைத்துமேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்து முத்தீயுமமூன்றுசாமமெரித்து ஆறவிட்டுச்சூரணத்தையுலர்த்தித்திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் முத்தீஎன்பது தீபாக்கினி சமலாக்கினி காடாக்கினி என்பதாம்.

சேங்கொட்டை அழிஞ்சிக்கொட்டை பூவந்திகொட்டை எட்டிக்கொட்டை வேப்பம்பிண்ணாக்கு சிவன்வேம்பு இவையெல்லாம் கள்ளிச்சாற்றில் ஒருநாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தயில மிறக்கிப் பரங்கிபட்டைபலம்-௧௫ திரிகடுகுதிப்பிலிமூலம் ஏலம்லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் அசமதாகம் குறாசாணிஓமம் அரத்தைவகைக்குபலம்-௫ சித்திரமூலம்சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்புவகைக்குபலம்-வ இடித்துச்சூரணித்துமுன்போற்பிட்டவித்துலர்த்தி திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத்தயிலம் வைத்து-௧௨ நாள் பத்தியமாய் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நாலுபலம்பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தை நாலாறுதபா சங்கங்குப்பிச்சாற்றில் விரவியுலர்த்தி ஒருசட்டியில்ரசம் கெந்தகம் குக்கில்சாதிலிங்கம் ரசகர்ப்பூரம்வகைக்குவிராகனிடை-௫ பொடித்துப் போட்டு சட்டிவாயைச் சீலைபால்வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடி சந்துவாய்சீலைமண்செய்து அரைச்சாமமெரித்து ஆற்றிச்சூரணத்தையெடுத்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் ஷை தயிலம் காசிடைவைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து பத்துநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டைதிரிகடுகு ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரிசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்புகற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை சிற்றரத்தைஓமம் குறாசாணிஓமம் கையாந்தகரை ஆபிலிப்பட்டை வகைக்குபலம்-௫ ரசகர்ப்பூரம்பலம்-௧ பொடித்துவடிகட்டி பாலிற்பிட்டவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் ஐந்துபலம் சர்க்கரையைப்போட்டுக் காய்ச்சிஇறக்கிச் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு அரைப்பலவீதம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கைகால் முடக்கு முதலான சூலைபதினெட்டு மேகஊறல் தடிப்பு
சொரிகறுப்பு வெள்ளைவிழுதல் குட்டம் பெருவியாதி கிரந்தி
அரையாப்புபடர்தாமரைதுடைவாளைரணம்கண்டமாலை
லிங்கப்புற்று யோனிப்புற்றுக்கு.

கெந்தகம்விராகனிடை-௰ சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை விராகனிடை-௫௰ இவைகளைசிதைத்துகாற்படிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெடிக்கும்சமயத்தில் தீயாற்றித்தயிலத்தைவடித்து இரண்டுவிராகனிடை ரசத்தில்ஒருதுட்டிடைதயிலமும் துட்டிடைஆவின்நெய்யும் விட்டுமத்தித்துஆறுபங்குசெய்து ஆறுவேளை உள்ளுக்குகொடுத்து தயிலமும் ரசமும் மத்தித்துரணங்களிற்போட்டு புளிகரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கிஆவின்பால்நெய் வெள்ளாட்டுமாமிசஞ் சேர்த்து விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சிவன்வேம்புசமூலத்தை நிழலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குச் சமன்வாலுளுவை யரிசிசேர்த்து கெருடக்கிழங்குச் சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி நிழலுலர்த்திஅதில் ரசகர்ப்பூரம்பலம்-௪ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு சிவன்வேம்புசமூலம்-௰ சங்கு வெள்ளைச்சாரணை மிளகரணைவேம்பு அமுக்குறாகருங்காலி கொடிவேலி நொச்சிகருஞ்சூரைசித்திரமூலம் இவைகளின்வேர்ப்பட்டை தூதுவேளைசமூலம் பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகுதிரிபலாதி கார்கோலரிசி கடல்நுரை சோம்புசீரகம்வசம்புஇந்துப்புவகைக்குபலம்-௨ இவைகளையெல்லாம் இடித்துசூரணித்து அதில்திருகுகள்ளி வெள்ளாட்டுநீர் சிறுபேய்க்குமட்டி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகை

க்குபடி-௧ விட்டுமூடி மூன்றுநாள்பூமிக் குட்புதைக்கெடுத்து நன்றாய்ரவியிலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

சேங்கொட்டை எட்டிக்கொட்டை கொடிவேலிவேர்செருப்படைவேர் கார்த்திகைக்கிழங்கு கொடிக்கள்ளிவேர் வாலுளுவையரிசி வகைக்குபலம்-௰ நறுக்கிபாண்டத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கிக்கொண்டு பரங்கிப்பட்டைபலம்-௧௨ அழிஞ்சில் சங்கங்குப்பி சிவன்வேம்புவிடத்தலை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை கஸ்தூரிப்பட்டை பூவரசம்பட்டை ஆபிலியப்பட்டை நாறுகரந்தை சமூலம் வகைக்குபலம்-௨ ரசகர்ப்பூரம்பலம்-௧ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிச்சூரணத்தில் ஷை தயிலம்விட்டு மத்தித்துபுளிபுகைகரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும் வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும்.

சிவன்வேம்புச்சூரணம்பலம்-௰ வாலுளுவைபரிசிதாளிசப்பத்திரி கிராம்புஏலம் அதிமதுரம்கோஷ்டம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கருஞ்சீரகம்மிளகு கடுக்காய்திப்பிலி அதிவிடயம் பரங்கிப்பட்டை சிறுநாகப்பூ வால்மிளகு வகைக்குபலம்-௪ இடித்துச் சூரணித்து இருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிச்சூரணத்தில் ஷை தயிலம்காசிடை வைத்துண்ணத்திரும் தேகசித்தியாகும்.

சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை பலம்-௰ பொரித்தஎள்ளுபடி-௧௨ கொப்பறைத்தேங்காய் இரண்டு பரங்கிப்பட்டை சங்குஅமுக்குறா சித்திரமூலம் மாவிலிங்கப்பட்டை சிவன்வேம்புதிப்பிலி ஆனைத்திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள்கருஞ்சீரகம் வாலுளுவையரிசி குறாசாணிஓமம் வெற்றிலைக்காம்பு கடுக்காய்கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧ ரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-௫ பனைவெல்லம்பலம்-௫ இவைகளை மயனமாயிடித்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணத்திற் காசிடைத் தயிலம்விட்டு புளிகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

சங்குசங்கங்குப்பி கொடிவேலிநிலப்பனை அசுவகெந்தி குமிழ் நீர்க்குமிழ்நெருஞ்சி பூவரசுசெங்கத்தாரி இவைகளின்வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-௩ திரிகடுகுஓமம் கோஷ்டம்அரத்தை இஞ்சிசன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ பரங்கிப்பட்டைபலம்-௫ இவைகளையிடித்து வடிகட்டிஒருபடி ஆவின்நெய்யில் சருக்கரை பலம்-௰ போட்டுக் காய்ச்சியிறக்கி சூரணத்தைதூவிக் கிண்டி ஆறினபின் தேன்விட்டுபிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் காசிடைத்தயிலம் வைத்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நிலவாகைசிவன்வேம்பு விராலிவகைக்குக் கால்நூலாம் விதம் கண்டங்கண்டமாய்நறுக்கி வெள்ளாட்டுநீரில் ஓரிரவு ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி ஒருபாண்டத்திலடைத்து குழித்தயிலமிறக்கி கொண்டு பரங்கிப்பட்டை பெருங்காயம் கார்கோலரிசி அக்கிராகாரம்

கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம்திரிபலை திப்பிலிவால்மிளகு வகைக்குகழஞ்சு-ஙு இந்துப்புநவாச்சாரம் வெண்காரம்வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ கிராம்புகழஞ்சு-க சாதிக்காய்கழஞ்சு-௨ பேய்க்கமட்டிக்காய் க இவைகளையெல்லாம் ஷை நீர்விட்டரைத்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துக்காஞ்சிரைமுளையடித்து அதற்குமேல் லவணச்சுண்ணமும் ஆகாசத்தாளும்அரைத்துத் துணியிலூட்டி மூன்றுசீலை செய்து குக்குடபுடம்போட்டு சிறட்டைநீக்கி யரைத்து உண்டை செய்து வேளையொன்றுக்கு நெல்லிக்காய்பிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சுதயிலம்வைத்து ஏழுவேளைசாப்பிட்டு நாலாநாள் ஆவின்நெய் நிம்பஎண்ணை ஆமணக்கெண்ணை இவைகளைஓர்நிறையாய்க் கலந்து காய்ச்சிச் சிரசிற்றேய்த்துச் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ் செய்துவந்தால் வாயுகெண்டை நீருமைகவுசி மேகம்வாதம் சூலைதீரும்.

பறங்கிப்பட்டை ஆடுதொடாமூலிவேர் பிரப்பங்கிழங்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் புண்ணாக்குப்பூண்டின்மூலம் கார்கோலரிசி அதிமதுரம் சன்னலவங்கமசீரகம் இவைகளைஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் திரிகடிபிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம்வைத்து அரைமண்டலங்கொண்டு ஷை முக்கூட்டெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவர அநுபோகத்தினால் நேரிட்டசூடு சலமேகம் மேகத்தடிப்பு வெள்ளைபடர்தல் வாதமுடக்கு நடுக்குச்சன்னி குட்டம் குரைநோய் காமாலைவாயு கெண்டைரணமுதலியவைகளுந்தீரும்.

ஷை தயிலத்தில் கெந்தகசெந்தூரம் தங்கசெந்தூரம் வைத்து மண்டலங்கொள் நரைதிரைமாறும் தேகம்சிவந்து மின்னும் ஷை தயிலங்கொள்ளும்போது மிளகுஆவின்பால் நெய்சீனிதுவரை பாசிப்பயறு கத்தரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி முருங்கைபிஞ்சுகூட்டி மற்றபதார்த்தங்களை நீக்கவும்.

வெள்ளறுகுசிவன்வேம்பு சங்கம்வேர் இவைகளைஓர் நிறையாயிடித்துச்சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம்வைத்து ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பறங்கிப்பட்டைபலம்-ம சித்திரமூலம் பிரப்பங்கிழங்கு நன்னாரி ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரிவாதமடக்கி கெருடக்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு கிரிப்பூண்டு கிலப்பனைக்கிழங்கு அரத்தை சேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து ஒரு பாண்டத்தில் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஆவின்பாலும்வகைக்குபடி க வீதம் ஒன்றாய்கலந்துவிட்டு வேடுகட்டிஅதின்மேல் ஷை சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து பால்வற்றும்வரைபிட்டவித்துலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் காசிடை தயிலம்விட்டு மத்தித்து ரசகர்ப்பூரம் தாளகசெந்தூரம் இவைகளை வகைக்குப்பணவிடை வைத்துண்ணத்தீரும்.

அரிதாரம் கெந்தகம் எள்ளுஎட்டிவிரை சேங்கோட்டை சித்திரமூலம்ரசம் கெந்தகமஞ்சள் ஓமம்மாசக்காய் சாதிக்காய்வசம்பூண்டு கொள்ளுதுருசு துத்தம் இந்துப்புகோஷ்டம் கார்கோல

ரிசி வகைக்குப்பலம்-க அமுக்குறாவேர்ப்பட்டைபலம்-உ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துக்கல்வத்திலிட்டுக் கரிசாலைச்சாறு சிறுசெருப்படைச்சாறு கோழிமுட்டைக்கரு வகைக்குபடி-ங வீதம்விட்டரைத்துச் சிறுசுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இச்சாபத்தியமாய் மண்டலங்கொள்ள தீரும். பத்தியமில்லை பால்நெய்மோர் மிகுதியாய்க் கூட்டிவரவும்.

வாதசூலை சுரோணிதசூலைக்கு

சிறுசெருப்படை கழற்சிசிவன்வேம்பு முருங்கை தும்பை கருக்குவாய்ச்சி நொச்சிஇவைகளின்தளிரை ஓர்நிறையாயிடித்துக் காற்படிசாறுபிழிந்து அதில்ரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-க உரைத்து ஐந்துநாட்காலையிற்கொடுத்து மாலையில்வேதுவிட்டுப்பத்தியம்புளி காரப்பண்பதார்த்தம் நீக்கிநீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும்.

வாதசூலை நடுக்குச்சன்னிக்கு.

தும்பைநொச்சிமேனிபொடுதலை வீழிவெள்ளுள்ளி இஞ்சிமுருங்கைபிரண்டை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில்திரிகடுகு சிறுதேக்கு வசம்புகுக்கில்கெந்தகம்மஞ்சள் சடாமாஞ்சில் பறங்கிப்பட்டைஓமம் காந்தம்வகைக்குக்கழஞ்சு-ங விதம்அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிகிதம உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்.

வாயுச்சூலைக்கு

திரிகடுகுஇந்துப்புஓமம் காயம்வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதுப்பிபொடித்ததூளுடன் சிவன்வேம்புசமூலத்தை நிழலிலுலர்த்திபிடித்து வடிகட்டினசூரணம்படி-ஏ கலந்துவேளைஒன்றுக்குதிரிகடிபிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துநாள் தேனிற்கொள்ளதீரும்.

வாயுசூலைமேகசூலை கிரந்திவண்டுகடிக்கு.

எருக்கம்பூ குப்பைமேனிகெந்தகவடகம் கப்பம்பொரிஇவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தை வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சூலைக்கடுப்புவீக்கத்திற்கு.

வில்வயிலையையிடித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் பெருங்காயம்வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துக் கலக்கி வேளைஒன்றுக் கிருநேரமாக ஐந்துநாள்கொள்ளத்தீரும்.

விஷபாண்டு ப்லபாண்டுச்சூலைக்கு.

சுத்திசெய்தகெந்தகம் காந்தம் அரப்பொடி திரிகடுகுதிரிபலை வாய்விளங்கம்ஓமம் அத்திதிப்பிலிகடுகுவெள்ளுள்ளி காயம் கிர

ம்பு சாதிபத்திரிகடுகு ரோகணி சிவதை கோஷ்டம்வகைக்குமரை இவைகளைப்பொடித்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் அரைக்காற்படி வில்வயிலைச்சாற்றில் ௰-நாள் கொள்ளதீரும்.

வாதபாண்டுச்சூலைக்கும் அதின்மேற்காணும்வெடிசூலைக்கும்

இரும்புசாரீயம்செம்பு இவைகளின் அரப்பொடி வகைக்குப் பலம்-௧ இவைகளைத்தனித்தனியே சுத்திசெய்து குமரிச்சாற்றில் புடம்பத்து கையான்சாற்றில் புடம்மூன்று நாவற்பட்டைச் சாற்றில் புடம்மூன்றுபோட்டெடுத்து அதில்கெந்தகம் தாரம்வகைக்கு கழஞ்சு-௧ இரதங்கழஞ்சுமூன்றுகூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலும் முருக்கிலைச்சாற்றாலும் தனித்தனியே அரைத்துமூன்றுபுடம்போட்டுவைத்துக்கொண்டு ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்தபரங்கிப்பட்டை கெந்தகம் வகைக்குப்பலம்-௨ திரிகடுதிரிபலைசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டைகிராம்புஏலம் வகைக்குபலம்-௮இவைகளைச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் ஷைசெந்தூரம் ஒருவிராகனிடைகூட்டி அரைமண்டலங் கொள்ளதீரும்.

பிரமேகச்சூல்லிங்கச்சூலைக்கு

பரங்கிப்பட்டைபலம்-அ கெந்தகம் அசுவகெந்தி வகைக்குப் பலம்-௪ சித்திரமூலம்வேர்ப்பட்டை பலம்-௨ இவைகளைச சூரணித்து அதற்குச்சமம் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சீனியிற்கொள்ளப் பிரமேகச்சூலை தீரும்.

இஞ்சிச்சாற்றிலிட லிங்கச்சூலைநெஞ்சடைப்பு மூர்ச்சைவாயு வயிறெரிவுதீரும்.

கொடிவேலியாழத்திலிட சூலைபித்தபாண்டுவிஷபாகம்வயிற்றுவலி குன்மம்சோகை தீரும்.

வேப்பெண்ணைபடி-௨ல் கொடிவேலிவேர் ஐந்துகருவேல்வெள்வேல்விளா உடை இவைகளின்பிசின் அதிமதுரம் அறுவகையரிசிசித்தரத்தை அமுக்கரா கோலரிசி சாதிக்காய்சாதிபத்திரி சன்னலவங்கம்கிராம்பு ஏலம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ இவையெல்லாமரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் உடம்பிற்றுவாளையிட்டு வரத்தீரும்.

எலும்புச்சூலைவெடிசூலை பரங்கிப்புண் கிரந்திக்கு.

கெந்தகங்காந்தம் பொரிகாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ இரதம் கழஞ்சு-௧ இவைகளைபொடித்துக் கருப்புக்கட்டியுடன் சேர்த்தரைத்து தவிட்டிற்புரட்டி ஆறுஉண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு உண்டைவீதம் மூன்றுநாள்கொடுத்து கைப்புபுளிப்பு நீக்கிவிளக்கெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

அண்டச்சூலைக்கு.

சிற்றாமணக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை வகைக்குபடி-௨ முருங்கைப்பிசின் கழற்சி சுழலாவரை சங்கு எருக்கம்பழுப்பு மாவிலிங்கு மூக்கரைச்சாரணை விளாத்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வெள்ளைபூண்டு கடுகுசுக்கு வசம்புதிப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளதீரும்.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சித்திரமூலப்பட்டை வீழிவேர் பட்டை இந்துப்புவெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-௧ வெங்காரம்கழஞ்சு அசுத்திசெய்து மூளைபோக்கின வாளம்விராகனிடை-௫௰ இவைகளை காற்படி கொடிக்கள்ளி பாலாலாட்டி இரண்டுபடி விளக்கெண்ணையிறபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துஆள்பலமும்வியாதிபலமும் அறிந்துகொடுக்க நன்றாய்விரோசனமாகி ஷை வியாதிதீரும்.

பெருங்காயம்மிளகு வெள்ளுள்ளிசுக்கு சத்திச்சாரணைக் கிழங்கு இவைகளைஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துபோட்டுக் கியாழஞ்செய்தாவது ஒருகழற்சிபருப்பும் ஒருகொட்டைப் பாக்கு பிரமாணம் ஷைகொழுந்தும் அரைத்துஒரு கோழிமுட்டைக் கருவிற்போட்டு பொறித்தாவது மூன்றுநாளாறுவேளை கொடுத்து பெரிய முடக்கொத்தானிலை கழற்சிக்கொழுந்துஉப்புவசம்பு வெள்ளுள்ளிஇவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வதக்கிஅண்டத்தில் ஒத்தணஞ் செய்து கட்டத்தீரும.

சுரசூலைகளுக்கு.

வெள்ளுகாய்பொடுதலை கையாந்தகரை குருந்துமூவிலை மின்னிகுப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி - ௨ ஆவின்நெய் வெள்ளாட்டுபால் வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்துஅதில்அதிமதுரம வாய்விளங்கம்கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் தேற்றாவிரை திரிகடு௯ பூண்டுலவங்கப்பத்திரிசாதிபத்திரி கிராம்புபச்சைஅகில் எட்டிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ இடித்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாய்ச்சூலை புண்களுக்கு,

எட்டுபடி ஆற்றுத்தண்ணீரை ஒருபடியாய்வற்றவைத்து அதில்ஒருபடி பொடுதலைச்சாறும் நாலுமுற்றின தேங்காய்பூவும் போட்டுகாய்ச்சி நெய்யைவடித்து ஒருகாசிடைவீதம் அந்திசந்திசாப்பிட்டுவர கருநாக்குச்சூலை மேல்வாய்ப்புண் உண்ணாக்கை யரிக்குங் கிரந்திபல்லீறை யரித்துத்தின்னுங் கிரந்தி நாவரிப்பு புண்தீரும்.

பித்தபாண்டுச்சூலைக்கு.

மண்டூரம்-௰ பொடித்ததில் அமுரிவெள்ளாட்டுநீர் வகைக்கு படி-௧ விட்டு ரவியிலுலர்த்தி அரைபலம் அரப்பொடியில் நாவற்ப

ட்டைச்சாறுபடி கால்விட்டு ரவியிலுலர்த்தி பொடித்து கெந்தகம அறுவகைப்பிசின் நற்சீரகம் ஓமம் கருஞ்சீரகம்வாய்விளங்கம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி சன்னலவங்கபட்டை ஏலம்கிராம்பு காயம் வெள்ளுள்ளிநவாச்சாரம் பொரித்தவெண்காரம் வகைக்குபல மரைவீதமிடித்துசூரணித்து இருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து திரிகடிபிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றில் அரைமண்டலஞ் சாப்பிட்டு கையாந்தகரைகாய்கழற்சி கொடுப்பைவல்லாரை எலுமிச்சம்பழம் முதியார்கூந்தல் மஞ்சள்இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுபால் நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-௪ ஒருபடிமிளகைப் பொடித்து தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகியாழம்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்துகாய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

பித்தசூலைக்கு

நல்லெண்ணெபடி-௪ல் சீனிபலம்-௨ போட்டுக்காய்ச்சி அதில் கொடிவேலிவேர்பட்டை பரங்கிபட்டை மிளகுவகைக்கு பலம்-௨ இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துபோட்டு லேகியஞ்செய்துவேளையொன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய் பிரமாணமுட்கொள்ளத் தீரும்.

கபாலசூலையின் குணம்.

நெற்றிகன்னங்கபாலத்தில் மிகுந்தஇடியும் குத்தலும் சகிக்கமுடியாத வேதனையுங்காணும்.

நிவர்த்தி.

அகஸ்தியர்குழம்பைத் துணியிலூட்டிதிரித்து வேப்பெண்ணெயிற்றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி ஆற்றிநாசியிற் புகைபிடித்து வேப்பம்பட்டைச்சாறுபடி-௧ ஆவின்நெய்நல்லெண்ணெவகைக்குபடி௪ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து சிரசிற்பதமிட்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

சூலைப்புண்ணுக்கு.

பரங்கிபட்டைபலம்-௮ கெந்தகம்வடகம்அமுக்குரூக்கிழங்குவகைக்குபலம்-௪ கொடிவேலிவேர்பலம்-௨ இவைகளையெல்லாம் இடித்துச்சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிபிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சூலைக்கட்டுவீக்கம் கடுப்பு பிடிப்புக்குப் பற்று.

கரியபவளம்குங்கிலியம் சாம்பிராணிவெந்தயம் இவைகளைதூர்கிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலாவது சாரணைச்சாற்றிலாவது அரைத்துகொதிக்கவைத்துப் பூசினாலும், புற்றுமண் சவுட்டுமண் வளையலுப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் பூண்டுவசம்பு இவைகளைக்கள்ளிச்சாற்றிலாவது வாதமடக்கிச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொதிக்கவைத்துபூசினாலும் ரசம் கேர்வாளம் கெந்தகம் அரிதாரம்சா

திலிங்கம்கருஞ்சீரகம் ஏலம்இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்து பூசினாலும்மாறும்.

கால்மொளிகளில் நீர்தங்கிக்கனத்திருந்தால் அதில் அட்டையைவிட்டாவது கீறியாவது நீரைவடித்துமிளகுசுக்குசாதம்மஞ்சள் கடுக்காய் சுடுகுபூண்டு இவைகளையரைத்துபூசி இதனடியிற் கண்டிருக்கிற தயிலத்தை முழுகிவரமாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத்தயிலம்.

காட்டுமுருங்கை நொச்சிபுங்கு பொன்னாங்காணிசெம்முள்ளி இவைகளினிலைச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குபடி-௧ நல்லெண்ணெபடி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நொச்சி வாதமடக்கி மாவிலிங்கு விடத்தலை அசுவசெந்தி செம்புளிச்சிநாயுருவி சதுரக்கள்ளிவேர்வகைக்குபலம்-௰ திரிகடுகுகாட்டாத்திப்பூ ஏலம்முத்தக்காசுசிறுதேக்கு மஞ்சல் செவியம்திரிபலை கொடிவேலிவேர் வாய்விளங்கம் சிறுநாகப்பூசந்தனம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய்வசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்சாதிபத்திரி லவங்கம்மரமஞ்சள் நன்னாரிவேர்மஞ்சிட்டி மணித்தக்காளிவிரை லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பொருத்துக்களிற்பூசி வாரத்துக் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவர சூலைபாரிசவாதம் விப்புருதிகளுர்வாதந் தீரும்.

பத்துபலம்திருகுகள்ளி வேர்பட்டையையரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கைகால் பொருத்துக்களிற்றடவிவைத்து மாவிலிங்கிலையை வேகவைத்த தண்ணீரைவேதுவிடச் சூலைக்கடுப்புதீரும்.

வாதமடக்கிச்சாறுகுறுணி நல்லெண்ணெபடி-௧ வெள்ளாட்டுபால்படி-௧ சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௰ இடித்துபதக்கு தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-௨ ஒன்றாய்கலந்து அதில்கிரும்புசாதிக்காய் ஏலம்சாதிபத்திரி சன்னலவங்கபட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம்சண்பகப்பூ மிளகுஅதிவிடயம் வகைக்குபலம்-௪ பொடித்துதூவிக் காய்ச்சிவடித்து கைகால்முதலிய பொருத்துக்களிற்பூசிவாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவரச் சகலசூலையுந் தீரும்.

சிற்றாமுட்டிமுன்னை நொச்சிமாவிலிங்கு வில்வம்கோரைவாதமடக்கிநன்னாரி வேம்புஅகில் வேங்கைஅமுக்குரா சித்தில் சின்னிதேவதாருசெங்கழுநீர் கொடிவேலி இவைகளின்மூலம் திரிபலைமிள

குசந்தனம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குபலம்-௰ இடித்து இருபதுபடிதண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம் படி - ௪ வெள்ளாட்டுபால்நெய் வேப்பெண்ணைநல்லெண்ணை வகைக்குபடி௨ ஒன்றாய்கலந்து அதில்கோஷ்டம்தேவதாரம அறுவகையரிசி குக்கிற்பட்டை மஞ்சள்ஏலக்கிராம்பு சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை புனுகுசட்டம்தக்கோலம் சாத்திரவேதி கற்பாசி பச்சைக்கர்ப்பூரம் நெரியரிசிப்பால் சண்பகப்பூ நாகணம்செஞ்சந்தனம் கல்நார் அதிமதுரம்சடாமாஞ்சில் வகைக்குகழஞ்சு-௩ விதம் அரைத்துபோட்டு காய்சசிவடித்து முழுகிவரச் சூலைக்கட்டுவீக்கம் முடக்குகடுப்பு முதலானசூலை பதினெட்டுந்தீரும்.

சூலைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

குட்டரோகப்படலம்.

அதாவது பூர்வீகசெனனத்தில் பலத்தாலும் கர்மஞ்சம்பவித்துகுணம் அதிகரிப்பதாலும் வியாதியாலும் ஷை குட்டம் - ௧௮ம் அதினுடையகுணங்களும் பகருதலாம்.

மேற்படிகுணம்.

பாதம்கரம்உதடு உச்சிஅணிவிரல் மணிக்கட்டுஇவைகளில்வெண்மையாயதோன்றி படர்ந்து வெண்மையான அசறுண்டாகி யுதிரும்.

அல்லதுதேகத்தில் வட்டவட்டமாய் வெள்ளைவிழுந்து அவைகளின் சுற்றோரந்தடித்து வீரிவாய்படர்ந்து அக்றுண்டாகி யுதிர்ந்துகொண்டிருக்கும் இதைவெண்குட்டமென்றும்.

தேகத்தில்செந்நிறமாய் வட்டவட்மாய் விழுந்து பரிசமற்றிருக்கும் இதைசெங்குட்டமென்றும்.

முழங்கால்மூக்கு இமையினடியிற் பரிசமற்றுக் கருமையாய் தோன்றிபடரும தேகமாதியந்தமும் தீப்போற்காந்தும் தினவெடுக்கும் சாம்பற்பொடிபோல் மிகவுதிரும் தாதுவற்றும் இதைக்கருங்குட்டமென்றும்.

உடல்சிவந்துதிமிர்த்து பரிசமற்றுமூக்குஇமையினடிநாவுதடித்து கைகால்குறுகி வெடித்துபுண்ணாகி வெடிநாறும் முகம்வியர்க்கும் நாசியடைக்கும் காதுவழிசீயோடும் சுவைகெடும் இதைபெருவியாதியென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவாத்தி.

சிவன்வேம்பு வெள்ளெறுக்குசங்கு கூளாத்திதழுதாழை புங்குகுமிழ் மாவிலிங்குகாட்டாமணக்கு கழற்சிவிளா கிளா ஆவிரைசரமிளகரணை இவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-௪ புங்கு இலுப்பைபுன்னை வேம்புஅழிஞ்சி எட்டிஇவைகளின் விரைவகைக்குபலம்-௫ இவைகளைகுழித்தயிலமிறக்கி பத்துபலம் எட்டிவிரையை சிறுதுண்டுகளாய்நறுக்கி அமுரியில்மூன்று நாளூறவைத்து சிறுதீயாயெரித்து வற்றவைத்துஉலர்த்தி யிடிக்கசூரணத்தையும் ஒருபாண்டத்தில் குறுணிவெள்ளாட்டு பால்விட்டுச் சீலைபால் வேடுகட்டி அதின்மேல்ஐந்துபலம் ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர்ச்சூரணத்தைவைத்து பிட்டவித்துலர்த்தினதையும் வாலுளுவையரிசி தான்றிக்காய் கடுக்காய் கரியசீரகம் சுக்குகார்கோலரிசி வகைக்குவிடாகனிடைசநில்வாகைவேர் அவுரிவேர்வகைக்கு பலம்-௫ இவைகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளைஒன்றுக்குஒரு கழஞ்செடுத்து அதில்ஒருபணவிடை தயிலம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொண்டு தயிலத்தைஉடம்பிற் பூசிவரக்குஷ்டம் ௧௮-ம் விஷநீர் வண்டுகடியுந்தீரும்.

நூறுபலஞ்சடைச்சி வேரையிடித்துநாலுமரக்கால்தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்துஅதில் முத்தக்காசு வாலுளுவையரிசி இந்துப்புதிரிபலை மஞ்சள்இஞ்சிதேவதாரம்மால்தேவி சேங்கொட்டை பரங்கிப்பட்டை மிளகுகாந்தம் அசுவகெந்திக்கிழங்கு மாவிலிங்கப்பட்டை தில்லைப்பட்டை கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை சீரகம்கெந்தி மஞ்சிட்டிஅதிவிடயம் கரிசாலைசேவகன்கிழங்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-௪ பால்வகைக்குபடி-௨ கூடவிட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளைக்குக்கரண்டிவிதம் மண்டலஞ்சாப்பிட்டுவரக் குஷ்டம - ௧௮-யாத்சூலை சூலைப்புண் தீரும.

முற்றின பிராய்மரக்துப் பட்டைத்தாள் அழிஞ்சிப்பருப்பு கோரைக்கிழங்கு இவைகளின்மாவு வகைக்குபடி-௧ நீர்முள்ளிவிரை கடுக்காய்தான்றிக்காய் இவைகளின்சூரணம் வகைக்குபலம்௧ இவைகளைமூன்றுபடி செவ்விளநீரில் ஊறவைத்துலர்த்தி இடித்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம சாப்பிட்டு வேம்புஅழிஞ்சிமாவிலிங்கு முருங்கைபேய்ச்சிமிட்டி பேய்ச்சுரை தகரைவில்லை சிற்றுமணக்குபுரசு முருக்குஊமத்து இவைகளின்வித்து திரிபலைவசம்பு கொடிவேலி தேற்றும்பட்டை பரங்கிப்பட்டை சேங்கொட்டைகார்கோலரிசி வாலுளுவையரிசி சிவன்வேம்புகருஞ்சீரகம் வெள்ளறுகு வெங்கோன்றிக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௧ விதங் குழித்தயிலமிறக்கி அதினுடன்வேப்பெண்ணை ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-௧ விட்டு நீர்வற்றக்காய்ச்சி உடம்பிற்பூசி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்

சூரணஞ்செய்து மண்டலத்தில் சட்டைதள்ளிக் குஷ்டம்-கஅம் தீரும்.

நிலவாகைசிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு நொச்சிகொடிவேலிவேர் பூவரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-ரு விதயிடித்துக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்தாரம்ரசம் லிங்கம்கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கிரண்டுகழஞ்சு பொடித்துபோட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவிதம் தேனில்மத்தித்து ஒருமண்டலங்கொள்ள குஷ்டம் சொரிசிரங்குதீரும்.

எட்டிவிரைபுங்கம்விரை வகைக்குபடி-அ வில்வப்பழம்-ள இவைகளைச்சிதைத்து குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடை விதம் உட்கொள்ள குஷ்டந்தீரும் சிரசிற்பூச பித்தச்சூட்டினால் தலைமயிர்உதிர்தல்மாறும் உடம்பிற்பூச சொரிரணந்தீரும்.

புன்னம்வித்துபடி-அ அழிஞ்சிவித்துபடி-க முல்லைவேர் விசை உ குமரிக்கிழங்குவிசை அ இவைகளைகுழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவிதம் சாப்பிட்டுஉடம்பிற்பூசிவர ஷைவியாதிகள்தீரும்.

அழிஞ்சிபுங்கு தான்றிபுன்னை இவைகளின்வித்து கடுக்காய் கார்கோலரிசி பிளகுஇவைகளை ஓர்நிறையாய்அமுரியில் இருபதுநாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவிதம்வெற்றிலையில்வைத்து ஒருமண்டலஞ் சாப்பிட்டுஉடம்பிலும் பூசிவரமேகச்சொரிபிளவை புற்றுரணம் கண்டமாலைவெடிசூலை குஷ்டநோய் குட்டம் தலைப்புழுவெட்டு விஷக்கடிகள்தீரும் நரைமயிரிற் றடவக் கறுக்கும்.

சுத்திசெய்தரசம்பலம்-க கெந்திபலம்-க தாரம்பலம்-உ பரங்கிப்பட்டைபலம்-ச கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம்-கஉ எட்டிவிரைபலம்-க சுத்திசெய்துவறுத்த சேங்கொட்டைபலம்-ரு இடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சில் ஷைதயிலம் பணவிடை வைத்துண்ண கருங்குஷ்டம் வெண்குஷ்டம் சூலைகிரந்தி தண்டுப்பிளவை புண்கள் அரையாப்புமூலந்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டைச்சூரணம்பலம்-ச கொடிவேலிசிறுகுருஞ்சா கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்தகெந்தகம் நீர்வெட்டிமுத்து இவைகளின் சூரணம்வகைக்குபலம்-க சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை-ள காட்டெள்ளுபடி-க இவையெல்லாம் மய்னமாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொள்ள மண்டலத்தில் குஷ்டம்கிரந்திதீரும் பத்தியம்கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவும்.

கருஞ்சூரைவீழி இவைகளின்பேர்ப்பட்டைசீந்தில்சருக்கரை வேம்பிசமூலம் சிவன்சமூலம் கார்கோலரிசி இவையெல்லாம் ஓர்நி

றையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம்தேனில் மத்தித்து ஒருமண்டலங்கொள்ளக் கருங்குஷ்டம் தேமல்சொரிதீரும்.

செந்தகவடகம்பலம்-ந சணம்புவிரை திரிகடுகு வாய்விளங்கம் சேங்கொட்டைலவங்கபத்திரி சித்திரமூலம்வகைக்குபலம்-உஇடித்து சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வாழைப்பழத்திலாவது சீனியிலாவதுகொள்ள குட்டம்குஷ்டநோய் குன்மம்மூலம்தீரும்.

அழிஞ்சில்குன்றி வெள்ளெருக்கு சித்திரமூலம் வெண்புரசுகாஞ்சிரைபூவரசு வெண்ணொச்சிவில்வம் கருஞ்சூரைபுங்கு மருதோன்றி சங்குவேம்பு சதுரக்கள்ளிதேற்று இவைகளின்வேர்சிவன்வேம்புசமூலம் அகில்தேவதாரம் சந்தனம்வசம்பு இவைகளைக்தனித்தனியே குழித்தயிலமிறக்கி வகைக்குபடி-உவிதம் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்ரசகர்ப்பூரம்பலம்-க பொடித்துபோட்டு நீர்வற்றக் காய்ச்சி உடம்பிற்பூச குட்டம்வாதம் வலிப்புத்தீரும்.

சேங்கொட்டை-ள எட்டிக்கொட்டை-ள நேர்வாளக் கொட்டை-உள நீர்வெட்டிமுத்துபடி-உ வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்மஞ்சள் பிளகுகொடிவேலிவேர்பட்டை வகைக்குபடி-க கெந்தகம்அரிதாரம் வகைக்குபலம்-உ இவைகளைகுன்றுமணிசாறு விட்டு இடித்துவில்லைதட்டி புலர்த்திக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்சூதம்அரிதாரம் லிங்கம்சவுக்காரம் பொரிகாரம் வகைக்கு கழஞ்சு-க பொடித்துபோட்டு வேளைக்குஒரு காசிடைவிதம் தேனில்மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து தயிலத்தைஉடம்பிற்பூசிவர குஷ்டம்கிரந்திசூலை அரையாப்புசொரிவண்டு சில்விஷக்கடிதீரும்.

இரண்டுபடி எட்டிக்கொட்டையை ஊறவைத்திடித்து வடிகட்டின சூரணத்தினிடை வெள்ளுள்ளிசேர்த்தெடுத்து நிருகுள்ளி சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டிக் குழித்தயிலமிறக்கிஅதில்ரசகர்ப்பூரம் பலம்-வ பூநீர்ச்சுண்ணம்விராகனிடை-க பொடித்துபோட்டுசிவன் வேம்பு வெள்ளறுகுசமூலம் சங்கம்வேர்இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் காசிடைதயிலம் வைத்துண்ணக் குட்டம்வாதம் கிரந்திமேகம் சூலை மெய்க்கடுப்பிளைவுதீரும்.

செவ்வலரிவேரையுலர்த்திக் குழித்தயிலமிறக்கி வேளையொன்றுக்கு ஒருதுளிவிதம் தண்ணீரிற்கலந்து மூன்றுநாள்கொடுக்கரணங்கள்தோறும் குருதிவடிந்துதீரும்உப்புபுளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கவும்.

வேப்பம்பட்டையை மேற்பரணைதள்ளி யிடித்ததூள்பலம்உ௰ பாண்டத்திற்போட்டு பதினாறுபடிகாடியில் இருபதுநாளூறவைத்துச் சீலையால்வேடுகட்டி கருங்கோழிவயிற்றில் இரண்டுபலம்அறுக்குறுக்கிழங்குச் சூரணத்தைவைத்துத் தைத்து வேட்டின்மேற்

கோழியைவைத்துமூடி வேப்ப விறகிஞலெரித்து நீர்வற்றினபின்பு கோழியையுலர்த்தி இடித்தசூரணத்தையும் பத்துபலம்பரங்கிப்பட்டைச்சூரணத்தையும் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஓமம் பார்கோலரிசி மிள கு வகைக்குபலம்-உ விதம்வறுத்து இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தை நெய் தயிலம் ஒருவிராகனிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ள குட்டம் சூலைகிரந்திவாதம் வாயுஅண்டவாதம் கிருச்சனவாயுதீரும். புளிப்பு கைக்கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கி பத்தியங்கொள்ளவும்.

குட்டரோகப்படலம் முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

உதரரோகப் படலம்.

அதாவதுஉதரமானது பலவழியாய் நரம்புகளிலிருந்த ரணம் கெட்டுமாறுதலாகி கரடுகட்டி மோதுகளில்தங்கி பலவாரானரோகங்களை விளைவிக்கிதலாம்.

மேற்படிவியாதியின்குணம்.

தேகம்வெளுத்துவற்றி கருவிகள்மந்தித்து வயிறு பெருக்கும் அன்னஞ்செல்லாது மலந்தியும் இதைப் பெருவயிறென்றும்.

அக்கினிஅதிகரித்து நீருண்டாகித் தேகங்கனத்து வயிற்றில் வாயுவுஞ்சலமுங்கோரத்துபெருக்கும் இராக்காலத்தில் வாயுகலைந்துவாதைமிகச்செய்யும் நெஞ்சுவரண்டு தாகமிகும் ஆயாசங்களைப் புண்டாகும் இதைமகோதரமென்றும்.

தேகம்வெளுத்துவற்றி மார்பின்கீழ் வயிறும்காலும் வீங்கித் தாகித்துப்புளியிலும் பலதின்பண்டங்களிலும் இச்சையுண்டானால் நீராம்பலென்றும்.

தேகத்தில்அக்கினி அதிகப்பட்டு நீர்கோர்த்துக்கண்டவர்கள் யாவரும்பயப்படும்படி வீக்கங்கண்டால்பிறநீர்கோவையென்றும்.

சுரம்வாயு அதிகரித்துக் காயம்வற்றிக்கனல்போல் வெதும்பு வயிற்றிற்கட்டியுண்டாகி இடதுபுறத்திற்புரண்டு ஈரலைமுட்டி உதரம்பொருமி சோர்வுமயக்கம் நித்திரைபங்கம் அன்னலைது வேஷங் கண்டு தைப்புபுளிப்பு மிகவிரும்பிஞல் வெப்புப்பாவை யென்றும்

நடுவயிற்றிலாவது வலதுபக்கத்திலாவது கட்டிப்போற் றிரண்டு நலிந்துவயிறூதி வலித்தால் கவுசியென்றும்

இடதுபக்கத்தில் அதுபோற்கண்டால் கெண்டையென்றும் வயிற்றில்ஆமைபோற் கட்டியுண்டாகி ஊரிஉடல்முருகி அக்கினிசுவாலையாயிருந்து அன்னஞ்செல்லாதிருந்தால் நீராமை யென்றும்.

வயிற்றில்ஈரைப்பற்றிக் குழவிபோற்றிரண்டு குருக்கேகிடந்துபுரளும் மேனோக்கிஎறுட ஒக்காளிக்கும் அன்னத்தை தள்ளும் உடல்பற்றி பலங்கெடும் பந்தமுரும் புளித்தேப்பமிடும் இதைமிளிகைஎன்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சிநொச்சி வெள்ளுள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுத்திசெய்தகெந்தகம் லவங்கப்பட்டை இரதம்மனோசிலை காந்தம் சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம்சித்திரமூலம் ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை கிராம்புசாதிலிங்கம் சணப்புவிரை வெங்காரம் நவாச்சாரம்மஞ்சள் மரமஞ்சள்கோரைக்கிழங்கு நன்னாரிதிரிபலை நேர்வாளம்ஓமம்சீரகம் காட்டுச்சீரகம் தைவேளைவேர் அதிமதுரம் அமுக்குரு பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-கந விதம் பொடித்துபோட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றினபதத்திலிறக்கிக் கல்வத்திட்டு மெழுகுபோலரைத்துசுண்டக்காய்போ லுண்டைசெய்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் உப்புபுளிநீக்கிச சாப்பிட மேற்காட்டிய ரோகங்களும் வாயுத்திரட்சியுங்குன்மந்தீரும் பத்தியம்பாலும்அன்னமுங் கொள்ளவும்.

குமட்டிக்காய்எலுமிச்சம்பழம் வெள்ளுள்ளிநொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒருபடியாய் வற்றவைத்துக் கல்வத்திட்டு சூதம்லிங்கம் பெருங்காயம் இந்துப்பு ஓமம்வெங்காரம் கடுகுமஞ்சள் வெந்தயம்மிளகு காந்தம் நேர்வாளம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ங விதம் பொடித்துபோட்டு மெழுகுபோலரைத்து சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு தூதுளங்காய்ப்பிரமாணத்தை வெல்லத்திற்பொதிந்து ம-நாள்கொள்ள உதரநோய்கள் குன்மம் வாயுவுதீரும்.

வெள்ளாட்டுநீர் காராவின்நீர் வகைக்குபடி-அ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நவாச்சாரம் கல்லுப்புவகைக்கு பலம்-அ பூநீறுநவாச்சாரம் சூடன்குமரிப்பு புக்கலியுப்பு பனிதாங்கி மூலியுப்பு வகைக்கு

பலம்-௧ வெடியுப்புபலம்-௨ போட்டுக்கறைத்து தெளிவிருத்து தீபம்போலெரித்துக்காச்சி உப்பானதின்பேரில் விளக்கெண்ணெபடி௨ பெய்க்குமட்டிச்சாறு படிநெல்லிக்காய் கரிப்பான் நிலவாகை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௧ கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி இலைக்கள்ளியிலுக்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கை புரசு கொன்றை வகைக்குசாறுபடி-௨ விட்டுச்சிவதைகடுக்காய் தான்றிக்காய்வகைக்குபலம்-௧ வெள்ளுள்ளிபலம்-௧ போட்டு பதமாய்க்காச்சி தேன்விட்டுபிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு நெருஞ்சிசமூலம் தூதுளைசமூலம் நாணல்வேர்முருக்கம்பூ வெள்ளரிக்காய் சிற்றுமுட்டிசமூலம்கீழ்க்காய்நெல்லிசமூலம் பூனைக்காலியிலை சிறுகீரைசமூலம் விளாவிலைவில்வயிலை அவைகளைபாலில்விட்டு இடித்துப்பிழிந்த சாறு வகைக்குபதக்கு வாழைக்கிழங்குச்சாறுபடி - ௨ கரிப்பான்சாறுபடி-௪ ஆவிவெட்டிவேர் தாமரைவளயம் முல்லைவேர் முத்தக்காசி நன்னாரிவேர் சிறுசெங்கழுநீர்வேர் இலவங்கம் ஏலம் மதுரம் கோஷ்டம் கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்புஓமம் கசகசா திப்பிலிசீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிபலைகிரும்பு சாதிக்காய்சுக்கு சாதிபத்திரி மஞ்சிட்டிபச்சிலைச்சிவடித்து அயச்செந்தூரம் மண்சீரச்செந்தூரம் வகைக்கு-௧ பலவீதம்போட்டுவேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் இருபதுநாள் சாப்பிடபாண்டு காமாலைதீரும் சிலேத்மபண்டங்களை நீக்கிஇச்சாபத்தியம்.

அதிசாரத்தின்மேற்காணும்சோகைக்கு.

சுக்குஆயிலியப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨௰ இடித்துமுக்குறுணி தண்ணீரிற்போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்தகஷாயத்துடன் தயிர்தண்ணீர்படி-௨ நெய்படி-௨௨ கூடவிட்டுஅதில்பெருங்காயம்திரிகடுகு செவியம்ஓமம் திப்பிலிமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி நவாச்சாரம்வகைக்கு கழஞ்சு-௨விதம் அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிநெய்யை வடித்து வேளைஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

உதரரோகப்படலம் முற்றிற்று.

உ

காமாலைரோகப் படலம்.

அதாவதுதேகத்தில் இரத்தங்கெட்டு தசைவெளுத்து நால்கருகி பலவாரான ரோகங்களை விளக்குதலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார் முனிவர் காமாலை சூட்சாசூட்சந் தானறிந்து
புண்ணும் வியாதி சாத்தியமுஞ் பேராக்குறிப்புந் தனையறிதல்
ஒன்னும் நேத்திரப் பரீட்சைகளுங் கூறும்பாகந் தனைப்புகழ்ந்து
அன்னே தாமுந் தானறிய அரைந்தார் வயித்தியசாரமிதே.

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

தேகம்அசைத்துப் புண்போல்நொந்து கண்வெளுத்து நாவுலர்ந்து வயிறுபொருமிக்கழிந்து நீர்மஞ்சள்நிறமாயிறங்கி தாகம்மூர்ச்சை அசதிகண்டால் காமாலையென்றும் தேகம்வரண்டு முகமறைத்து விழிகள்வெளுத்து தாதுகெட்டுபலங்குறைந்து நடக்கிறதிகைப்புஇளைப்புகைகாலோய்வு அசதிநித்திரை அன்னத்துவேஷங்கண்டால் வாட்காமாலையென்றும் தேகமுலர்ந்து கடுத்துவலித்துக்கண்வெளுத்துபசக்கும் மூலத்தில்அக்கினி மந்தித்துஅன்னத்தை ஒழித்து கைகாலோய்ந்து பலங்கெட்டு அயர்ந்து புரங்கால்தைத்து மலங்கட்டி வயிறுபொருமி ஆயாசங்களைப்புண்டானால்வாதகாமாலையென்றும் தேகம்வரண்டுவெளுத்து முகங்கனத்து கையால் தீப்போற்காந்தி செருமலெடுத்துவிழிநீர்மஞ்சணித்து அன்னஞ்சமையாமல் வயிறுபொருமிக்கழிந்து வாந்திகிறுகிறுப்பு அசதிகண்டால்பித்தகாமாலையென்றும் தலைமுழுக்கு முகம்வியர்த்து உடல்நடுங்கிநாக்கு கண்ணீர்வெளுத்து வொளிவீங்கி இருமல் வீக்கலெடுத்து நித்திரைகெட்டு நடக்கில் மேல்மூச்சுஇளைப்பு கண்டால் சிலேத்மகாமாலையென்றும் அக்கினிமந்தித்து அன்னம்ஒழித்துக்கண்மலம் நீர்மஞ்சளாயிருந்தால் மஞ்சட்காமாலையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

காந்தம்அரப்பொடி மிளகுகரிப்பான் சமூலம்வகைக்கு பலம் ௩-இந்தமூன்றுவகையையும் ஷை சாற்றிலிரண்டு நாள் விடாமலாட்டி கழற்சிக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்துவேளை யொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம பனிரெண்டுநாள் இஞ்சிச்சாற்றில்கொடுத்துமோரும்அன்னமும் பத்தியம்கொடுத்து அப்பால்ஆறுமுறை ஒன்றைவிட்டொருநாள் முக்கூட்டெண்ணெதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலகாமாலைதீரும் இச்சாபத்தியம்.

காட்டுக்கோவைச்சாறு பருத்திக்கொட்டைபால் பசுவின்பால்வகைக்குப்படி-௨ பாசிபருப்பு பச்சரிசிசுக்கு குறுணிவகைக்குபடி அரிக்கால் சர்க்கரைபலம்-௩ இவைகளெல்லாம் ஒன்றாய்க் கலந்து இரவில்வேகவைத்து நாளிலொன்றாய் வற்றினதின்பேரில்காலையிற் கொடுக்கவும் இந்தப்படிமூன்றுபொழுது கொடுக்க மஞ்சட்காமாலை தீரும் இச்சாபத்தியம்.

திரிகடுசுகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் வாலுளுவையரிசி வசம்புகாயம் வெள்ளுள்ளி இவைகளின்சூரணம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௯ அயச்செந்தூரம்கழஞ்சு-௧௨ கெந்தகசெந்தூரம்கழஞ்சு-௯ கிட்டசெந்தூரம்கழஞ்சு-௧௮ முத்தக்காசுசிவன்வேம்புஇவைகளின்சூரணம் வகைக்குஉழக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் ௧௮-நாட்கொள்ள காமாலை பாண்டுதீரும். வாய்வுபண்டங்களைநீக்கவும்.

ஆவின்நெய்மோர் கோசலம் கொடிக்கள்ளிபால்வகைக்குப்படி முக்கால்திரிகடுகு ஓமம் திரிபலை இந்துப்புசீரகம் சவுக்காரம் கோஷ்டம்வகைக்குவிராகனிடைசுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்புபெருங்காயம்வகைக்குவிராகனிடை-௪ இவைகளை அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிநெய்யைவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் ௰ நாள்சாப்பிட காமாலைபாண்டு வீக்கம் நீர்க்கோவை உதரரோகந் தீரும் கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கவும்.

கையாந்தகரைதும்பை அம்மான்பச்சரிசி வகைக்கொருபிடி வீதம் இடித்துச்சாறுபிழிந்து அதில்-௧௨ மிளகை அரைத்துக்கலக்கி அதில்வெள்ளாட்டுப்பாலாவது ஆவின்பாலாவதுகாற்படிவிட்டுக்கலந்து சீனிபலம்-௰ கூடப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாட்கொடுக்க காமாலைதீரும் கடும்பத்தியம்.

அரப்பொடிசிட்டம் காந்தம்திரிபலைதிரிகடுகு கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம்இந்துப்புகாயம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணித்து கரிப்பான்சாற்றால் மயனமாயாட்டிக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது ௰-நாட்கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலைதீரும் பித்தப்பதார்த்தம் தள்ளவும்.

ஒன்றுமுதல் மூன்றுவரை முட்டையிட்ட கருங்கோழி ஈரலை கொழுப்புடனெடுத்துஆவரையிலையை ஒருசட்டிநிறைஅமுக்கிஅதின்மேல்ஈரலைவைத்து மேலும்மேற்சட்டியிலுமந்த இலையைஅமுக்கி மூடிச்சந்துவால் சீலைசெய்து மூன்றுநாழிகை யெறித்தெடுத்து மூன்றுதுண்டுசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருதுண்டாக மூன்றுவேளை சாப்பிடத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நெல்லியிலையைப் புன்னைக்காய்பிரமாணம் அரைத்துகாற்படி புளித்தமோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட்காலையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணன் வேர்ப்பட்டையை ஒருபாக்களவரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

சீரகத்தையும் சங்கம்வேர்ப்பட்டையும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம்அரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

அரப்பொடிசுக்குகடுகு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி ஓமம்வகைக்கு பலம்-௧ பெருங்காயம்பலம்-௪ கடுக்காய்பலம்-௫ இந்துப்பு சீரகம காந்தம்வகைக்குபலம்-௨ உப்புஉழக்கு இவைகளையெல்லாங் கரிப்பான்சாற்றால் மூன்றுநாள்வரை மெழுகும்பாலாட்டிக் கொட்டைபாக்குபிரமாணம்உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கோருண்டை வீதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற் பத்துநாள் கொள்ள பாண்டுகள் தீரும்பத்தியம் மோருமன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

காமாலைரோகப்படலம் முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

சோகைரோகப்படலம்.

அதாவது பாண்டுரோகத்திலிருந்துநீர்கெட்டு சோகைவருதலாம்.

விருத்தம்.

கூறுஞ்சோகை குறிப்பையறிந்துமே
தூறும்வியாதிகள் துப்பறவாகிட
ஆறும்பண்டிதர் அன்பாகப்போற்றிட
கோறுமாமுனி குறிப்பாயுரைத்ததே.

வாதசோகைகுணம்.

தேகம்அதைத்துநாவரண்டு விருமஞ்சணித்து நீர்வெதும்பிப் பொன்னிறமாயிறங்கி கைகாலோயும்.

பித்தசோகைக்குணம்.

மெய்வெளுத்துத்தடித்து தலைமிதிர்ந்துமுகம்வைத்துகண்வெளுத்தலர்ந்து நெஞ்சம்பதைத்து அடிவயிறுகனத்து விழுப்நாவில்ருசியுமற்றுநாக்கு உதடுமஞ்சணித்து இருமாதடைத்து கைகால் மிகஓய்ந்து நீர்வெளுத்திறங்கும்.

நிவர்த்தி.

கீழ்க்காயநெல்லிமூன்றுபங்கும் கருள்ளிஒருபங்குஞ்சேர்த்து மோர்தெளித்துபிடித்து சாறுபிழிந்து காற்படிவிதம் மூன்றுநாட்காலையிற்கொடுக்க நன்றாய்பேதியாகி வீக்கம்வற்றும்.

ஆவிநீர்வெள்ளாட்டுநீர் கரிப்பான்சாறு வகைக்குபடி யதை ஒன்றாய்கலந்து அதில்நாட்சென்ற இருப்புச்சிட்டத்தை ஒருமண்டலம் ஊறவைத்துலர்த்தி பொடித்ததூளும் சுக்குவெதுப்பி பொடித்ததூளும் ஓர்நிறையாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம பத்துநாட் கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடிகாந்தம் வகைக்குவிராகனிடை-௯ லிங்கம் விராகனிடை-௨ இவைகளை நாவற்பட்டைச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்குஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்துஒருகலசத்திற்போட்டு வேடுகட்டி நெற்குழியிலொருமண்டலம்வேளையொன்றுக்கு இரண்டுவிராகனிடைவிதம் நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து-௰ நாள் கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர சோகை காமாலை தீரும்.

இரசம்கெந்தகம் வெங்காரம்இந்துப்பு அரப்பொடி திப்பிலிரசம் தகரம் கருஞ்சீரகம்பெருங்காயம் மிளகுகடுகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கையாந்தகரைச் சாற்றாலாட்டித் தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சிசாற்றில்-௰ நாட்கொள்ளத் தீரும்.

அரப்பொடிகாந்தம்இருப்புச்சிட்டம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளைக் கையாந்தகரைச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் காலையில்எருமைமோரிலும் மாலையில்நீர்முள்ளிக் கிஷாயத்திலுங்கொடுக்கதீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சோகைரோகப்படலம்முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

கண்டமாலை ரோகப்படலம்.

அதாவது மேகநீரால் நரம்புவழியாய் இரத்தங்கெட்டு கட்டிபோல திரண்டுரண்டுதலாம்.

விருத்தம்.

செப்பிடுமேகந்தானுந் திரண்டுமேபலவாறாக
கப்பியேரம்பைபற்றிக் கசித்துநீரதிகமாகி
ஒப்புடன்சிரசைத்தாங்கி யோங்கிகண்டந்தின்கீழே
மெய்ப்புடன்கண்டமாலை யாகவேவிளைந்ததென்னே.

மேற்படிவியாதியின்குணம்.

கண்டத்தைச்சுற்றி யெறித்துத்தடித்து வெடித்துபுண்ணாகிச் சீய்கட்டிப் புரையோடுமே.

நிவர்த்தி.

சங்கங்குப்பிசெங்கத்தாரி அவிரிசின்னிசுடுதும்பைநிலவாகை கொடுவேலி காட்டாமணக்கு இவைகளின்வேர்பட்டை சிவன்வேம்புசமூலம் வெள்ளறுகுசமூலம் இவைகளைநிழலுலர்த்தி இடித்துவடிகட்டி சூரணம்வகைக்குபலம்-௫ பரங்கிப்பட்டைபலம்-௩ சுத்தில்அசமதாகம் கருஞ்சீரகம்வகைக்கு பலம்-௧ வெள்ளுள்ளி பலம்௨ திப்பிலிமிளகுதிப்பிலிமூலம்செவியம தேசாவரம்கடுகுரோகணி வகைக்குபலம்-௯௩ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து இருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர கண்டமாலைகிரந்தி கரப்பன்தீரும்.

கெந்தகத்தைகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிலும் வில்வயிலைசாற்றிலும் வகைக்குஇரண்டுநாள் தனித்தனியே அரைத்து காயவைத்து இரண்டுதபா மணல்மறைவிற் புடம்போட்ட கெந்தகம் பலம்-௧ இரசம்விராகனிடை-௩ சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை பலம்-௧ நொச்சிகுப்பைமேனி கழற்சி இரண்டுமுருக்கு இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கொருபடி வெள்ளறுகுபலம்-௧ பொரியரிசி அரைச்சிரங்கை கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-௩ புளிவிராகனிடை-௧௨-இவைகளில் சேங்கொட்டையைத் தயிலம்போக வறுத்துப்போட்டு ஒன்றாயிடித்து மூன்றுநாட்கொடுத்து மறுபத்தியம-௩ நாளிருந்து ௮-நாள் தலைக்குத்தண்ணீர்வார்த்து உப்புவறுத்துக்கூட்டவும வாய்வெந்தால் மருதம்பட்டைகஷாயங் கொப்பளிக்கவும் கண்டமாலை கன்னப்புற்று வெடிசூலை கரப்பன்தீரும்.

காரெள்ளெண்ணைபடி-வஷில் சித்திரமூலர்பட்டை பலமறை அரைத்துபோட்டு எண்ணைகாய்ந்துவரும்போது மூன்றுவிராகனிடை கருப்புக்கட்டியை தட்டிபோட்டு மெழுகுபதத்தி லிறக்கிவைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை வேளைஒன்றுக்குக் ஒருகரண்டிவீதம் உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்கக்கண்டமாலை அரையாப்பு தீரும்.

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௧ கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைபூண்டு வகைக்குபலம்-௧ சங்குநாயுருவி சிறுபூளை இவைகளின்வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ வசம்புவிராகனிடை௨ இவைகளையரைத்துபோட்டு ஒருநாள்வெய்யலில்வைத்து மறுநாட்காய்ச்சி வேளையென்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் ஏழுநாள்உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கண்டமாலை முதலான ரணங்களுக்குக் களிம்பு.

துத்தங்கெந்தகம் குலைகாசுக்கட்டி குருசுகுங்கிலியம் குக்கில் மிருதார்சிங்கி தாரம் வேப்பம்பட்டை வெந்தோன்றிக்கிழங்கு இவைகளைஓர்நிறையாய் சருள்ளிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி உலர்த்திப்பின்பு வேப்பெண்ணைவிட்டு களிப்பாக்கு அரைத்து புண்ணிற்போட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளைபாஷாணம் மனோசிலைகாரீயம் வெந்தோன்றிகிழங்கு நாகம்கெந்தகம் அரிதாரம்மிருதார்சிங்கி துத்தம்துருசு இவைகளைஓர்நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றலாட்டி உலர்த்திபின்புவேப்பெண்ணைபடி காலில்நரிவிரட்டி பெருந்தும்பையெட்டி இவைகளின்வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-௧வீதம் அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்துகல்வத்திட்டு களிம்புபோலரைத்து புண்ணிற்போட ஆறும்.

ஷை ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சீலை.

உதியபெருமரம் வேம்புசெங்கத்தாரி பூதகரப்பன் இவைகளின்பட்டை தேவதாரு வகைக்குபலம்-௨ கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகுபூண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் காசுக்கட்டி வகைக்கு பலம்-௧ துருசுவகைக்குபலம்-வ இவைகளையரைத்துக் காற்படிநல்லெண்ணையிலாவது வேப்பெண்ணையிலாவது போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து சீலையில்லூட்டி ரணங்களிற் போட்டுவரத்தீரும்.

கண்டமாலைவிருப்பருதி அரையாப்பு மூலைக்குத்து
கட்டிகளுக்கு மேற்பூச்சு.

ஆவிநெய்யில்பால் வகைக்குபடி - ௨ சதுரக்கள்ளிப்பால் படி அரைக்கால் விஷ்ணுகாந்தி வட்டத்திருப்பி கொடுவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ வீதமரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து ஒருகா சிடைஉள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலினும்பூசத் தீரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியங்கொள்ளவும்.

காற்படிவேப்பெண்ணையில் வலம்புரிக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம்கருஞ்சீரகம் துருசுதுத்தம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ மாவிலிங்கம்கொழுந்து கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௧ அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்துப் பூசமாறும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கண்டமாலைரோகப்படலம் முற்றிற்று.

பிளவைரோகப் படலம்.

அதாவது தசைகளில் பூச்சியுண்டாகி மாமிசத்தைத் தின்னு மஞ்சள்நீர் கொள்ளுதலாம்.

விருத்தம்.

அறைந்தார்ஆயுள்வேதமிது அன்பாய்மாந்தர்தானறிய
நிறைந்தார்பிளவைசேரும்விதம் நிலையாமரணம்வந்தவகை
நிறைந்தார்விஷநீர்தான்பரவி தெரிக்குமராசகட்டிகுணம் [தாரே
முறைந்தார்முனிவரானவரும் மொழிந்தார்மொழிந்தார் மொழிந்

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

நடுமுதுகின்முள்ளந்தண்டின்பேரில் மாங்காய்அல்லது தாமரைக்காய்போல்வீங்கி முக்கண்ணுண்டாகி புரையோடிவேதனை அதிகரித்து மூச்சுவிடாக்குத்து குளிர்சுரம் நாவரட்சி சோபதாபம கண்டால் ராஜபிளவையென்றும மருந்தினாலும் கருவியினாலும தீராதென்றும் முள்ளந்தண்டோரத்தில் உரைபோற்றிரண்டும் பலகண்ணும் புரையுமுண்டாசித் தவனங்கழிச்சல்கண்டாற் பக்கபிளவையென்றும் மார்பில்தெண்டுபோற் றிரண்டுகண்டால் மார்புப்பிளவையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

நெல்லிவேர்ப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு நெற்பொரிஆவரைவேர்ப்பட்டை இவைகளைஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின்வெண்ணையால் மத்தித்துப்பூசிவந்தாலும்-வீக்கத்தின்விதனமவாங்கும் வராகிக்கிழங்கை முலைப்பாலாலரைத்து ஆவின்வெண்ணையில் மத்தித்து வீக்கத்திற்பூசிவர விதனம்வாங்கும் காரம்துருசு பாஷாணம் இவைகளைஓர்நிறையாய் வெண்ணையாலரைத்துக் களிம்புசெய்து வீக்கத்திற்பூசஉடையும் பின்புகளிம்பைத் துணியிலூட்டிப்

புண்ணிற்போட்டு மூன்றுநாள்தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டிகாகாரத்தின்வெப்பை யாற்றிப்பின்பு வேம்பாம்பட்டை ௨ ஆவரைவேர்பட்டைபலம்-௧ துடரிபூலா இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலமரை இவைகளைப்பொடித்து நல்லெண்ணெயிற் போட்டுகாய்ச்சிவடித்துப்பகலிற்புண்ணிற்பூசி இரவில்ஆவாரங்கொழுந்தைவதக்கிவைத்துக் கட்டிவரத்தீரும்.

ஆவாரைவேர்பட்டையை அரைத்துப் புண்ணைச்சுற்றி சுவர்போல்வளைத்து சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரியைப் பொடித்துத்தூவிக் கட்டிவைத்திருந்து மாலையில் ஆவாரங்கொழுந்தை ஆவிநீரில்வதக்கிவைத்துக் கட்டிச் சூரியஉதயத்தில் சுடுதண்ணீரால் புண்ணைக்கழுவிவரப் புண்ணாறும்.

மலைதாங்கிவேர் ஆவாரம்பூகுருவையரிசி மரஇவைகளை இடித்துப் பிட்டவித்துக்கொடுக்க ரணத்தில் நீர்க்கசிதல் வாங்கும்.

பொன்னாவரையல்லியைக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்துப்புளித்தமோரிற் கலக்கிக் கொடுக்க நாவரட்சி தாகந்தீரும்.

கோவைக்கிழங்கைத் தயிர்விட்டரைத்துக் கட்டினாலும் அல்லதுபிளவைக் கொல்லிக்கிழக்கை யரைத்துக்கட்டினாலும் ஆணிவிழுந்து புண்ணாறும்.

பிளவைரோகப்படலம்முற்றிற்று.

வயிற்றுவலி ரோகப்படலம்,

அதாவதுமலச்சிக்கலாகி மூலத்தில்கனலேறி சூடுகொண்டுகுடல்முறுக்குதலாம் அதில்உற்பத்தி அனேகரோகமென்னப்படும்.

விருத்தம்.

சொன்னார்நந்தி துடருங்குன்மவகை
மின்னாராயுறு வேதமிதுவல்லோ
அன்னேமேகமறையுட வயிற்றுநோய்
பொன்னேமாதர் புகலவரைந்ததே.

ஒருபிடிபிரண்டையைக் குறுகநறுக்கிச் சிதைத்து சட்டியிற்போட்டுவறுத்து படித்தண்ணீரும் அரைப்படிமோருமவிட்டு திப்பிலிவெள்ளுள்ளி வகைக்குவிராகனிடை-௫ தட்டிப்போட்டு ஒருசிறங்கையாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைகழற்சிசிவன்வேம்பு மூக்கரைசசாரணை கொடிவேலி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வெள்ளுள்ளிபெருங்காயம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ இரண்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய்வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் இரண்டுவேளைகொள்ளத்தீரும்.

ஓமம்கருப்புக்கட்டி இந்துப்புபூண்டு சுக்குதிப்பிலிவகைக்குக்கழஞ்சு-௧ புங்குவேம்பு இவைகளின்கொழுந்து வகைக்குஒரு பிடி இவைகளைநன்றுயரைத்துப்பாக்களவாயுருட்டி வேளைஒன்றுக்குஒருண்டைவீதம் வெந்நீரிலரைத்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகுஓமம் சதகுப்பைவகைக்குப் பலம்-௪ காயம் கடுகுரோகணிவகைக்கு விராகனிடை-௧௨ கருக்கின இறுப்பைப்பிண்ணாக்கு கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளைக் குழம்புபோற்காச்சின காற்படிபிரண்டைச் சாற்றாலாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம்உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரைப்படிஆவின்நெய்யில் ஆறுபலச்சீனியைப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒன்பதுபலம் சுக்குத்தூளைத் தூவிக்கிண்டி கம்பிபோல் வரும்போதுமறுபடி ஆறுபலசீனியைப் போட்டுககிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஒருபடிகோவைக்காயை இரண்டாய்க்கீறிக் காற்படி உப்புப்போட்டு ஊறவைத்துப் பத்துநாள் சென்றபின்பு அசனத்துடன்சேர்த்து பொசித்துவர நெடுநாளைய வயிற்றுவலி நீங்கும்.

முருங்கைப்பூமுற்றின பிரண்டைவகைக்கு ஒருபிடி கொப்பரைத்தேங்காய்-௧ இவைகளைபிடித்துப் பிட்டவித்துப்பிழிந்துகொடுக்க வயிற்றுவலி தீரும்.

ஒருபடிபிரண்டைச்சாற்றைக் காற்படியாயவற்றவைத்து கல்வத்திட்டு இறுப்பையவரப்பைச் சுட்டகரிபலம்-௨ கருப்புக்கட்டிபலமரை கூடப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்து கழற்காய் பேருண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வயிற்றுவலி முதலானதற்கு.

கரியுப்புஎருமைமோர் பேய்க்குமட்டிக்காய் சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து இந்துப்புசவுட்டுப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்புவகைக்கு விராகனிடை-௧ பொடித்துப்போட்டுக் காச்சிவைத்துக்கொண்டு உதயத்தில் நீராகாரத்தில ஒருகாசிடை உப்புப்போட்டு ஒருமண்டலங்கொள்ள சகலவிதமான கட்டிகள்வெண்மடசோகைபொருமல் வயிற்றுவலிதீரும்.

வயிற்றுவலி அக்கினிமந்தத்திற்கு வச்சிரவல்லிலேகியம்

பிரண்டைச்சாறுபடி-௪ இஞ்சிச்சாறுபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து ஆறுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து திப்பிலிமிளகுஓமம் வகைக்குப்பலம்-௧ வெள்ளுள்ளிபலம்-௫ சுக்குஇந்துப்பு கல்லுப்புவளையலுப்பு அட்டுப்பு வகைக்குப்பலம்-௨ பெருங்காயம் விறகனிடை-௪ இவைகளைப்பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய்தேன் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வயிற்றுவலிக்குப் பேய்க்குமட்டி விரேசனம்.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி-௪ நல்லெண்ணெய்படி-௧ சீரகம் ஓமம் சுக்குகெந்தகம் கருஞ்சீரகம்மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இந்துப்பு பெருங்காயம் திப்பிலிமல்லி சதகுப்பை செஞ்சந்தனம் பூலாங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௧ சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு பலம்-௬ இவைகளையரைத்து போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசிடைகொடுக்க சகலவயிற்றுநோயுந்தீரும்.

இரத்தசத்திக்கு.

காற்பலவெந்தயத்தை ஊறப்போட்டு அரைத்து நாலுதேங்காய்ப்பாலிற் கலக்கிஅதில் கருப்புக்கட்டி விறகனிடை-௮ ஆவின்நெய்படி மாகாணி கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்துசாதத்தில் விட்டு மூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலையையும் தூதுளையிலையையும் இடித்துப்பிட்டவித்து உழக்குச்சாறுபிழிந்து அதில்கோஷ்டம்திப்பிலி சாம்பிராணிஇவைகளை வெதுப்பி பொடித்துத் தூவிகொடுக்கத்தீரும்.

கருங்குங்கிலியத்தை கருப்புக்கட்டியுடன் ஓராளவாய்ப்பொடித்துஅதில் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் நல்லெண்ணெயும் ஓர்நிறையாய்விட்டுக் கம்பிப்பிசின்போல் மத்தித்துகாலையில் ஆறுமணிக்குமுந்திப் போசனத்தின்பேரில் மூன்றுநாள் கொள்ளதீரும்.

அத்திப்பட்டை அதின்பிஞ்சுதென்னம்பிஞ்சு மருத்திப்பிஞ்சு அரசுஆவரை முடக்கத்தான்ஆல்வரப்பூலாவிருசு இவைகளின்கொழுந்து வெள்வேளாம்பட்டை சுக்குமிளகு திப்பிலிமூலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சிறுநாகப்பூநன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு அதிமதுரம்வகைக்கு விறகனிடை-௫ வீதமரைத்து அரைப்படி ஆவின்நெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

வாயாலும்மூக்காலும் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

ஆடாதோடையிலைச்சாறுந்தேனும் வகைக்குப்படி காணிவீதங்கலந்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

வில்வவேரையிளைத்தச்சிவனை ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஆவின்மோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காயைவிரைநீக்கி ஆடாதோடையிலைச்சாற்றில் பதினாறுதபா ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துத்தேனில் மத்தித்துதான்றிக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

விக்கலுக்கு

ஒருவிளாம்பழச்சதையில் வறுத்ததிப்பிலிப்பொடி அமுக்கறாவேர்ச்சுட்டகரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இந்துப்புகழஞ்சு-வ இவைகளைபால்விட்டரைத்துத் தேனில்மத்தித்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

திப்பிலிவெந்தியம் நெற்பொரி நெல்லிப்பருப்பு சிற்றரத்தை இவைகளைஓர்நிறையாய் பொடித்துச் சீனிகலந்து மத்தித்து தான்றிக்காய்ப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரைப்படிபழுத்திவிதையைப் பாலிற் காற்பலவெல்லத்தைப் போட்டுப் பாகுசெய்துதிப்பிலிஏலம் அதிமதுரம்நெற்பொரிவகைக்குக்கழஞ்சு-௧ பொடித்துதூவிக்கிண்டிச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும் தேங்காய்ப்பால்படி தேன்படிஅரைக்கால் ஒன்றாயக்கலந்துஅதில் கால்விறகனிடை அபினிகலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

தாமரைவிரைப்பருப்பை வெந்நீரிலரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

செருப்பைச்சுட்டசாம்பலும் மிளகைச்சுட்டசாம்பலும் திப்பிலிச்சாம்பலும் ஓர்நிறையாய் தேனில்மத்தித்து நாவில்தடவ நாவில்சுரசுரப்பு விக்கல்தீரும்.

இந்துப்பும் திப்பிலியும்பொடித்து தேனில்மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சீந்திற்கொடியும் நிலவேம்பும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கலங்கொம்பு சடாமாஞ்சிதிரிகடுகு சிறுதேக்கு பூசணிவித்து இவைகளைச்சூரணித்து சருக்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிடத்தீரும்.

கொடிவேலிவேர் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூசுக்கு வளையலுப்பு இவைகளைஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய் துண்ணத்தீரும்.

கொடிவேலிவேர்பூண்டு சேவுகன்பூண்டு ஓர்நிறையாய்க்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் திப்பிலியும்நெற்பொரியும் பொடித்துத்தேனில் மத்தித்துகொடுக்கத்தீரும் மெழுகுசாம்பிராணி ஆவின்நெய் மனோசிலமயிலிறகு இவைகளைஒன்றாய்க் கூட்டித் தீயிற்போட்டுப் புகைபோட சுரத்தின்பேரிற்காணும் விக்கல் மாறும். மஞ்சள்பொன்மெழுகு தேவதாரம்மனோசிலை அகில்சடாமாஞ்சில் அமுக்குறாவேர் இவைகளைப்பொடித்துத் துணியிலூட்டித்திரித்துதீயிற்கொளுத்தி ஆற்றிநாசியிற்புகை பிடிக்கத்தீரும் ஆவின்நெய் முலைப்பால் விளக்கெண்ணை இவைகளைஓர்நிறையாய் மத்தித்துப்பஞ்சிலூட்டி நெஞ்சிற்போடத்தீரும் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் துணியைநனைத்துத் தொண்டைக்குழிமேற் போடமாறும்.

சத்திவிக்கலுக்கு.

பாலைவேர்ப்பட்டை ஏலம்விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை வில்வவேர்சுக்கு அரத்தைஇவைகளை வகைக்குப்பலம் கால்விதம்சிதைத்து ஒருபடிநீரிற்போட்டுக்காற்படியாய்வற்றவைத்து மூன்றுவேளைகொடுக்கத்தீரும் கிராம்பு சாதிக்காய் அதிமதுரம் மாதுளம்பழம் ஏலம்வில்வவேர் விளாம்பழம் சீந்திற்றண்டுகடுக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க்கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு வெங்காரம் பொரித்துப்போட்டு மூன்றுவேளைகொடுக்கத்திரும். செவியம்சுக்கு விலாமிச்சுஏலம் அதிமதுரம்கொத்தமல்லி வில்வவேர் மனுப்பாலைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர்நெற்பொரி சருக்கரைதிப்பிலி இவைகளைஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத்தேனில் மத்தித்துவேளைஒன்றுக்கு மூன்றுவேளைகொடுக்கத்தீரும். நெல்லிப்பருப்பு நெற்பொரிசருக்கரை திப்பிலிமான்கொம்பு ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத்தேனில் மத்தித்துநாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும். ஏலமலவங்கமுத்தக்காசு தாமரைவிரைபருப்பு தூதுவேளைசந்தனம் பசசைக்கர்ப்பூரம் இலந்தவிரைநெற்பொரி இவைகளைஓர்நிறையாய் பொடித்து அதற்குநிகர்சருக்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில்மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும் ஏழுபுடம்போட்ட கஞ்சாகல்நார் சாத்திரவேதி ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து வாதம் சிலேத்மம் மீறி னின்றால் வெல்லத்திலும் பித்தம்மீறிநின்றால் ஆவின்நெய் அல்லது இளநீரிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சுக்கு இவைகளைவகைக்கு நாலுவிராகனிடை விதம் தட்டி நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைப்

படியாய்வற்றவைத்து கொஞ்சந்தேன்விட்டு நாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளைகொள்ளத்தீரும் திப்பிலியும் அதிமதுரமும் ஓர்நிறையாய் பொடித்துதேனில் மத்தித்து உடவத்தீரும் மாதுளம்பழச்சாற்றில் திப்லிப்பொடி சீனிநெற்பொரிதேன் இவைகளைக்கலந்துட்கொள்ளத்தீரும் மயிலிறகைக்சுட்டகரி அதிமதுரம் சீனிதிப்பிலி ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துதேனில் மத்தித்துகொடுக்கத்தீரும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மிளகைப்பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கதீரும் நெற்பொரி பாசியபயறு வில்வவேர் முன்னைவேர்ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு இவைகளைஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சத்திநிறுத்த.

ஒருஎலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைவிராகனிடை தேனையாவதுகலந்து மூன்றுவேளைகொடுக்கத்தீரும் ஒருஎலுமிச்சம்பழத்தை நாலாயக்கீறி அதில்ஏலம்கிராம்பு அதிமதுரம்ஓமம் சீரகம்மல்லி புரத்தைஅட்டுப்பு தாளிசப்பத்திரி வகைக்குஒருவிராகனிடைவீதம் பொடித்ததூளைவைத்து நூலாற்கட்டி சுடுசோற்றையரைத்து அதில்அந்தப் பழத்தைப்பொதிந்துதீயிற்சுற்றி ஆற்றிக்கவசம்நீக்கிஒவ்வொருகீற்றாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் நாயுருவியிலை பிரண்டைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்து இளவெந்நீரிற்கரைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகுவில்வவேர் மல்லிஇவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்து படிதண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளைகொடுக்கநிற்கும் பருத்திவிரைப்பருப்பு ஏலம்முன்னைவேர் நெற்பொரி சர்க்கரைவகைக்கு விராகனிடை-ரு பொடித்துத்திரிகடித் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

நாவரட்சிக்கு.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்குதிரிகடுகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம்சடாமாஞ்சில் இந்துப்புஇவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவதுமூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

தாகத்திற்கு.

வெட்டிவேர்அதிமதுரம் சீரகம்சுக்கு மல்லி விலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பைகோஷ்டம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

வில்வக்கொழுந்து அதிமதுரம்வெட்டிவேர் கோஷ்டம் பாலைகொத்தமல்லி பாசிப்பயறு இவைகளைஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கொத்தமல்லிவெட்டிவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் நெல்லிக்காய்சந்தனம் சீரகம் தாமரைக்கிழங்கு முத்தக்காசு அறுகு விலாமிச்சவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொள்ள தீரும்.

ஒன்றேகாற்படி ஆற்றுமணலை தீய்ப்போல் வறுத்து ஒருபிடி அரசங்கொழுந்தைக் குறுகஅரிந்துபோட்டுக் கருகினதின்பேரில் ஓமம் ஒருகழஞ்சு போட்டுப் பொரிந்ததின்பேரில் நாலுபடி ஜலம் விட்டுக் காயவைத்துக்கொண்டு கொடுத்துவர தாகரூட்சை தீரும் இதற்கெல்லாம்பத்தியமில்லை மேற்சொல்லிய தினுசுகளை வகைக்கு பலம்விழுக்காடு போட்டுக் கொள்ளவும்.

அரோசியத்திற்கு.

பொரித்தசீரகம்பலம்-க ஏலம்பலமரை இவைகளைக்கியாழஞ்செய்து சீனிகலந்துசாப்பிட அரோசியந்தீரும்.

வயிற்றுவலிரோகப்படலம் முற்றிற்.று

—

சூரணப்படலம்,

அதாவது கற்பவகைவேர் வகைகளால்சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைகலந்து சாப்பிடுவதால் சூரணப்படலமென பெயர்பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுஞ்சூரணங் குறிக்குமுறைமைகேள்
தேறுமாமுனி தெளியவெடுத்துமே
ஆறும்பண்டிதற் கரியவயித்தியம்
கோறுஞ்சாரசங் கிரகமீதாகுமே.

வேறு.

சொல்லுவேன் சூரணத்தின் வயதுமார்க்கஞ்
சுறுக்கமாய் மாலிடர்க ளறியவேண்டி
புல்லுவேன் வயதுதான் திங்களாறி
பூட்டினார் லோகத்து மாந்தர்க்காக
வெல்லுவே னிதுவறிந்து பிணியாளர்க்கு
விரும்பியே வவிழ்தமது கொடுப்பாரானால்
அல்லவே நோயேது கோளாறேது
அப்பனே யிதுவறிந்து செய்துபாரே.

இந்தவிருத்தத்திற்கூறியபடி ௬-திங்களுக்குமேல் சூரணங்களைப்பிரயோகிக்கலாகாது அதனால்பிணிதீராது ௬-மாதத்திற்குட்படவே பிரயோகிக்கவேண்டும் பெரும்பாலும் சித்தர்கள்கூறியவண்ணம் பிசகின்றிநடக்கும் வயித்தியருக்கு நோயாளிக்கும் இப்பாடலை நற்சாட்சியாகக் கூறப்பட்டது இவ்விதிகளைமீறுவதால் பிணியாளர்க்கு நோய்போகாமல் பண்டிதன்பேரில் குற்றஞ்சாற்றலாயிற்று ஆகையால்இச்செய்கையை பண்டிதன்பெரும்பாலும் அறியவேண்டும் இங்ஙனம் கிரந்தகர்த்தா தாத்பரியஞ் சொல்லலாயிற்று.

ஏலம்அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நிலவேம்புமுத்தக்காசுவில்லவேர்கோஷ்டம் சந்தனம்வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சில் தன்னீர்விட்டான்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு ஏலம் நன்னாரிவேர் முந்திரிப்பழம் லவங்கம் முடக்கொத்தான்வேர் நெரிஞ்சிவேர் திரிகடுகு தாளிசபத்திரி நெய்தற்கிழங்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகஞ்சாதிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு கச்சோலம் காட்டுசீரகம் தக்கோலம் வகைக்குப்பலம்-௧ குங்குமப்பூ கோரோசனைகர்ப்பூரம் வகைக்குபலம்-௨ இவைகளைப்பொடித்து அதற்குநிகர்சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரசத்திஅரோசியம் நெஞ்செரிவு கைகால்வயிறு எரிவு தேகப்படபடப்பு அஸ்திவெட்டை வாதபித்த பாண்டுதீரும்.

ஏலந்திரிகடுகு அதிமதுரம்சந்தனம் தக்கோலம் சிறுநாகப்பூ கொத்தமல்லிகோஷ்டம் அதிவிடயம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் சிறுதேக்குமஞ்சள் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தாமரைவளையம் கூகைநீர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நெல்லிவற்றல் பேரிச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் மாமஞ்சள் தாளிசபத்திரி சீந்திச்சருக்கரை கருங்காலிப்பட்டை வேப்பம்பட்டை சீரகம்அசுவகெந்திகர்ப்பூரம்சாரணைவேர் இந்துப்புநிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து நெய்தேன்சருக்கரையிற்கொள்ள பிரமேகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் பாண்டுசோகை காமாலை பழஞ்சுரம்பித்தம் இருமல் பிணிசந்தீரும்.

ஏலம்லவங்கம்மஞ்சள் அதிமதுரம்திரிகடுகு திப்பிலிமூலம்செவியம்சித்தரத்தை சந்தனத்தூள் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிசிறும்புதகரம்வால்மிளகு முந்திரிப்பழம்பேரிச்சம்பழம் தாமரைக்கிழங்கு மல்லிநெல்லிவற்றல் நெற்பொரி பருத்திவிரைப்பருப்பு மாதுளைவேர்பட்டை வில்வவேர்சந்தனம் நிலப்பனைக்கிழங்குநன்னாரிவேர் முத்தக்காசு சீந்திச்சருக்கரை இவைகளைஓர்நிறையாயிடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி வேளைஒன்றுக்குத்திரிகடிப்பிரமாணம் மாதுளம்பழச்சாற்றிற் கொள்ள நீரெரிவு இரத்தம்விழுதல்

தாபசோபம் சத்திபித்தம் தலைநோய் அஸ்திசுரம்வாயு விஷசுரம் சளைஇருமல் உப்பிசம் நெஞ்செரிவுதீரும்.

லவங்கம்பலம்-௧ மிளகுபலம்-௨ சிறுநாகப்பூதாளிசப்பத்திரி பலம்-௮ கூவைநீர்பலம்-௧௬ சுக்குபலம்-௩௨ வெல்லம்பலம் - ௬௪ இவைகளை யிடித்துச்சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்துவேளைஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம்கொள்ள பித்தம்வாதம்வாயு கிரந்திரணம அரிகிரந்திமேகஊறல் சொரிசிரங்கு சிலவிஷசடிகள் பெரும்பாடு எலும்புருக்கிதீரும் ஏலம்நற்சீரகம் லவங்கம் மரமஞ்சள் விலாமிச்சுவேர் கார்கோலரிசி கடுக்காய் முத்தக்காசு நெற்பொரி சிறுநாகப்பூ பெருங்காயம் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேன் நெய்யிற்கொள்ள அரோசியம் வாந்திபொருமல் தீரும்.

ஏலம்திப்பிலிகிரும்பு சடாமாஞ்சில்முத்தக்காசு பேரீத்து வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சந்தனம்லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு முந்தரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தவாச்சீரிசாதிக்காய் நெரிஞ்சிவேர் மூக்குருட்டை கோஷ்டம் அமுக்குருக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு இலவம்பிசின் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து சமன்சீனிகலந்து திரிகடிநெய் தேனிற்கொள்ள மேகம் வாந்தி அரோசியம்தாதுபுஷ்டி வியர்வைபித்தம் சோகை மலக்கட்டுத்தீரும்

தாளிசபத்திரிச் சூரணம்.

தாளிசப்பத்திரிகழஞ்சு-௪௰ திரிகடுகுதிரிபலை சீரகம்கருஞ்சீரகம்ஏலம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிரும்புசிறுதேக்கு அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி செவியம் வாய்விளங்கம் சித்தரத்தைவால்மிளகு ஓமம்குருசாணிஓமம் கோஷ்டம் கோரோச்னை தேசாவரம் அக்கிராகாரம் கொத்தமல்லி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கூவைநீர் நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குருக் கிழங்கு முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் தூதுவேளை கண்டங்கத்தரிவேர் சிறுதற்கிழங்கு நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி யிடித்துவடிகட்டிசீனிகழஞ்சு- ௪௰கூட்டிவேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேன்இஞ்சிச்சாறு மாதளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள காமாலைகாசம் வாந்திஅரோசியம் நெஞ்செரிவு தேகஎரிவுகுன்மம் பித்தவெட்டை தாதுநஷ்டம்புகைச்சல் கண்மயக்கம்புண்சிரங்கு கரப்பன்கெந்ததாளி சூலைகுட்டம்வாயுதீரும்.

தாளிசபத்திரிபலம்-௰ திரிகடுகுதிரிபலாதி கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் அத்தித்திப்பிலி சீரகம்கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம்கிரும்புஏலம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில்சோம்புவால்மிளகு லவங்கப்பட்டை வகைக்குபலம்-௧ இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சருக்கரைகூட்டிக்கொள்ள க்ஷயம்காசம் சளை அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை தாகம் நெஞ்சுப்புண் பித்தவெட்டை பித்தபாண்டு கிறுகிறுப்பு அரோசியம் பொருமல்விக்கல் கைகாலெரிவு காந்தல்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரி திரிகடுகுகிரும்பு ஏலம்லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம்கோஷ்டம் சீரகம்முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சிறுதேக்கு ஓர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம்தாகம் அரோசியந்தீரும்.

மேகராசாங்கச்சூரணம்

வெட்டிவேர்சீரகம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிகிராம்பு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நிலப்பனைக்கிழங்குஅரேணுகம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் குங்குமப்பூகோரோசனை சிறுநாகப்பூதாமரைவளையம் அதின்றுதுபச்சைக்கர்ப்பூரம் சந்தனம்திரிகடுகு அதிமதுரம் நெற்பொரி அமுக்கிறுக்கிழங்கு கற்கடகச்சிங்கி தக்கோலம் குங்குமப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர்சீனி கலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணையில் மண்டலங்கொள்ள கைகாலெரிவு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரைவழி மோர்போலிறங்குதல் பிரமியம் நீர்ச்சுருக்கு கல்லடைப்புநீர்த்தாரை எரிவுதேகவரட்சி உட்சுரம்பித்தம்க்ஷயம்தீரும்.

கரந்தைச்சூரணம்,

திரிகடுகுதிரிபலை வசம்புஇந்துப்பு வாலுளுவையரிசிகோஷ்டம்கருஞ்சீரகம் ௧ ஏலம் மரமஞ்சள் திப்பிலிமூலம்சாதிக்காய்சண்பகப்பூ தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் சாதிபத்திரி கார்கோலரிசி செவியம்வாய்விளங்கம ஆனைத்திப்பிலி ஓர்நிறையாய்வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குநிகர் கரந்தைச்சூரணஞ்சேர்த்து வேளைக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து ரசபற்பம்வைத்துண்ண கிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் மேகஊறல் பற்றுவெள்ளை படர்தல் சொரிகரப்பன் வெடிகரப்பன் கன்னப்புற்று யோனிப்புற்று தொடைவாழை பிளவை எலிகடிதீரும்.

திராட்சிசூரணம்.

முந்திரிப்பழம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வெட்டிவேர்சந்தனம் விலாமிச்சுதக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசுவில்வப்பூ ஏலம்மல்லி திரிபலைநெற்பொரி பேரீச்சம்பழம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் கற்கண்டுஇலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கூவைநீர் இவைகளைஓர்நிறையாயிடித்து சூரணஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பித்தம்கைகால் வயிறெரிவு இரத்தபித்தம் சத்திகிறுகிறுப்பு பித்தபாண்டு காந்தீரும்.

கூழ்பாண்டச்சூரணம்.

ஒருபெரும்பூசனிக்காயைக்கீறி குடல்மேற்றோலிநீக்கி அரிந்துபிட்டவியலாயவித்துப் பிழிந்து சட்டியிலிட்டு ஆவின்நெய் தெளித்து சிவக்கவறுத்திடித்த சூரணத்துடன்கடுக்காய் தான்றிக்காய்திரிகடுகு அதிமதுரம்ஏலம் லவங்கம்நன்பகப்பூ கல்மதம் சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத்திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ள மேகம்பவுத்திரம் மூலம் மூத்திரப்பாளை கிருச்சணம்பெரும்பாடு வெள்ளைக்கடுப்பு எரிப்புமேகசாங்கை கல்லடைப்பு நீரடைப்புத்தீரும்.

இய்டிலாதிச் சூரணம்.

பெருங்காயம்வசம்பு சுட்டகரி மாதுளம்வேர்ஓமம்மல்லிகோஷ்டம் பொன்முசுட்டைவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கொட்டாங்கரந்தைசமூலம் ஏலம் கொடிவேலிவேர் பஞ்சலவணம் செவியம்ஆனைதிப்பிசுதிரிகடுகு திப்பிலிமூலம்சீரகம் வாய்விளங்கம் குரோசாணிஓமம் கருவேப்பிலை ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் வாய்நீருறல் வாந்தி வெள்ளோக்காளம் விக்கல்தீரும்.

அக்கினிச் சூரணம்.

கொடிவேலிவேர் திரிகடுகுஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இந்துப்புவகைக்குபலம்-௧ காயம்வசம்புசுட்டகரிவகைக்குப்பலம்-௨ கடுகுபலம்-௨ ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர்சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அசீரணம் மந்தம்பொருமல் கிராணிதீரும் பத்தியமில்லை.

மேடச்சூரணம்.

வெள்ளாட்டு உதவலைநீரைப்பிசைந்து வறுத்திடித்து வடிகட்டின சூரணம்பலம்-௨ குங்குமப்பூகோரோசனை திப்பிலிமூலம்ஓமம் அரத்தைசீரகம் கருஞ்சீரகம்கிராம்பு சுத்திசெய்தமனோசிலை நெற்பொரி கோஷ்டம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ வெதுப்பிப்பொடித்துஇருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யில் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மநோய்-௯௬ம் தீரும்.

சீரகச்சூரணம்

நாலுபலம்சீரகத்தை இஞ்சிச்சாற்றிலொருநாளூறவைத்து உலர்த்திஅப்பால் மொசுமுசுக்கைச்சாற்றிலொருநா ளூறவைத்துஉலர்த்திக்கொண்டு ஏலம் திரிகடுகு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி வில்வப்பழத்தோடு வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவையெல்லாம்பொடித்து அதற்குநிகர்சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்கு திரிகடிபிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பித்தம்அரோசியம் பித்தவாயு கிறுகிறுப்பு ஊஷ்ணம் வாய்நாற்றம் வளுவளுப்புத்தீரும்.

தாளிசபத்திரிபலம்-௧ திரிகடுகுதிரிபலாதி ஏலங்கிராம்புசாதிபத்திரிவகைக்குபலம்-௨ சூரணித்து சீனிபலம்-கூட்டித் திரிகடி பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மூலக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு வெள்ளை வெட்டைநீர்க்கட்டு கல்லடைப்புத்தீரும்.

நிலவாகைச்சூரணம்.

நிலவாகைசமூலம் சுக்கு மிளகுவாய்விளங்கம் இவைவகைக்குப் பலம்-௧ நன்குலர்த்தியிடித்து சர்க்கரைசமன் கலந்து திரிகடிபிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாயுபித்தம் ஊஷ்ணம்பொருமல் கபம்விக்கல் வாந்திதீரும்.

நிலவாகைசமூலம்-ம மிளகுகடுக்காய் தான்றிக்காய்சீரகம்வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூஏலம் இலவங்கப்பட்டைகடுகுரோகணி சிவதைதாளிசபத்திரி சாதிக்காய்கிராம்பு திப்பிலிசெவியம் இந்துப்புகூகைநீர் சுக்குபலம்-வ இடித்துச்சூரணஞ்செய்து அதற்கு பாதி சீனிகலந்து திரிகடிநெய் தேனிற்கொள்ள மேகச்சொரி சிரங்கு பித்தம் வாய்நீருறல் கிரந்திசூடு சில்விஷம்வாயு வாயுத் திரட்சித் தீரும்.

இராஜ அமிர்தாதிச் சூரணம்.

ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம்நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்மகரப்பூ குரோசாணிஓமம் வால்மிளகுதிப்பிலி வாய்விளங்கம்குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில்மஞ்சிட்டிகடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம்சாதிக்காய்கிராம்பு வசவாசிசித்தரத்தை சித்திரமூலம்நிலவாகை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர்சீனிகூட்டி திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கைகாலெரிச்சல் உள்ளுருக்கிஎலும்புருக்கிபிரமியம் கர்ப்பன்மூலம் வாதம்பித்தம் ஊஷ்ணவாயுமுதலானசகலவாயுவுந் தீர்ந்து தீபனமுண்டாகும் தேகங்குளிரும்.

பஞ்சலவணச்சூரணம்.

பஞ்சலவணம்எவாச்சாரம் சத்திசாரம் அமதாகம் மாமஞ்சள் திம்பிலிதிப்பிலிமூலம் மஞ்சள்முள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர்கோஷ்டம் முத்தக்காசுசிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் கடுகு திரிபலை அக்கிதிப்பிலி வாய்விளங்கம்பெருங்காயம் கொடிவேலிவேர் அதிவிடயம்செவியம் பங்கம்பாலைவேர் பெருமரத்துப் பட்டை வெட்பாலையரிசி இவைகளை ஓர்நிறையா யிடித்துச்சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சீனிகலந்துநெய்யிற்கொள்ள அசீரணம் பேதி கிராணிவாயூறல் வாந்திசூலை சீதசுரம்பாண்டு காமாலைசுவாசகாசம் க்ஷயம்திமிர் வாயுமூலந்தீரும்.

சரத்துலாதிச்சூரணம்.

சித்திரமூலம் திம்பிலிஓமம்மிளகு மல்லிநற்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணித்துத் திரிகடித்தேன் நெய்யிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் அதிசாரம்குன்மம் பித்தந்தீரும்.

அசுவகெத்திச்சூரணம்

ஆவின்பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்த அமுக்குறுவேர் பலம்-௯ கக்குஏலம் கூகைநீர்வகைக்குபலம்-௧௨ கிராம்புசிறுநாகப்பூபலம்-௨ திப்பிலிபலம்-௮ மிளகுபலம்-௪ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனிபலம்-௪ கூட்டி தேன்இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள மந்தவாயு வயிற்றுவலி அரோசிபம்வாதபித்தம் உப்பிசம்நெஞ்செரிவு வாந்தி க்ஷயகாசம் இருமல்தீரும்.

லவங்கம்பலம்-௧ சிறுநாகப்பூபலம்-௨ ஏலம்பலம்-௪ மிளகுபலம்-௮ திப்பிலிபலம்-௧௪ சுக்குபலம்-௧௨ சுத்திசெய்த அசுவகெந்தபலம்-௯௪ இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர்சர்க்கரைகலந்துவேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் ஆவின்பால் நெய்யிற் கொள்ள மேகம்அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை சுவாசம்காசம் பாண்டு மேகஊறல்தீரும்.

சுத்திசெய்த அமுக்குறாச்சூரணம் விராகனிடை-௯௪ ஓமத்தை பொடித்து உமிபோக்கி பொடித்துவடிகட்டின சூரணம் விராகனிடை-௯௨ கிராம்புவிராகனிடை-௧ சிறுநாகப்பூவிராகனிடை-௨ ஏலம்விராகனிடை-௪ மிளகுவிராகனிடை-௮ இவைகளைப் பொடித்து வடிகட்டினசூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பிரமேகம்வெட்டை மூத்திரக்கிருச்சனம்தீரும் இதுகளெல்லாம் மிச்சாபத்தியம்.

கரிசாலைச்சூரணம்

கடுக்காய்மிளகுகோஷ்டம் ஓமம்மரமஞ்சள் கடுக்காய்ப்பூகருஞ்சீரகம்சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு தாளிசபத்திரிதிப்பிலி ஏலம்சுக்கு நெல்லிப்பருப்பு சீரகம்அதிமதுரம்மல்லி வாய்விளங்கம் முக்குரண்டிவேர்ஓர்நிறையாய் ரவியிலுலாத்திச் சூரணித்துஅதற்குநிகர் பொற்றலைக்கரிப்பான் சூரணஞ்சேர்த்துத் திரிலோகசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வைத்துவேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டுகாமாலை சோகைதீரும்.

வல்லாரைச்சூரணம்

வல்லாரையைப் பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகொண்டசூரணம்பலம்-௰ கிராம்புஏலம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி மாசக்காய் தாளிசபத்திரி திரிபலாதி வகைக்குப்பலம்-௧ வெதுப்பிப்பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து சருக்கரைசமன்கலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் நெய்யில்கொள்ள மேககாங்கை மூலச்சூடு உடம்பெரிவு தீர்ந்து தேகங்குளிரும்.

சந்தனச்சூரணம்

சந்தனம்கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் கடுகுரோகணி கர்ப்பூரம் சீந்திச்சருக்கரை முத்தக்காசுமஞ்சள் இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம்அதிமதுரம் பூலாக்கிழங்கு ஏலம்தாமரைக்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு மரமஞ்சள் விலாமிச்சுவேர் நெல்லிவற்றல் இவைகளைஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குநிகர்சர்க்கரைகலந்து திரிகடிபிரமாணம் வெண்ணெயிலாவது ஆவின்பாலிலாவதுகொள்ள சீதம்ரத்தம் விழுதல் வரியாலிரத்தங் கக்கல் முதலான மேகம் இருபத்தொன்றுந்தீரும்.

கர்ப்பூரச்சூரணம்

கர்ப்பூரம்கோஷ்டம் சாத்திரவேதிகல்நார் சாதிக்காய்கிராம்பு சடாமாஞ்சில் ஏலம் தங்குமப்பூ சந்தனம்நற்சீரகம் மல்லி அமுக்குறாக்கிழங்கு சீந்திச்சருக்கரை முந்திரிகைபேரீந்து சலாசத்துநெருஞ்சிவேர் விளாவிரை நீர்முள்ளிவிரை இலவம்பிசின் முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் இந்துப்புவெங்காரம் ஆவாரையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூநிலப்பனைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை செஞ்சந்தனம் தக்கோலம்அதிமதுரம் வால்மிளகுஇவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர்சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணந் தேனிலாவது நெய்யிலாவதுகொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிவுநீரிழிவு மேககாங்கை நீரடைப்பு பாண்டுகாமாலை கண்காலெரிவுசுரம் தாகம்தீரும்.

அமிர்தசஞ்சீவிச்சூரணம்

சீந்திச்சருக்கரைபலம்-௧ முந்திரிப்பழம் தக்கோலம் கோஷ்டம்அதிமதுரம் திரிகடுகுநெல்லிவற்றல் பூஞ்சாந்துப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு ஏலம்பூனைக்காலிவித்து சூடன்சீரகம் சந்தனம் குங்குமப்பட்டை சாதிக்காய்அரேணுகம் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகட்டினசூரணம் பலம்-௧ நீர்வள்ளிக்கிழங்கு விராகனிடை-௫ நிலப்பனைக்கிழங்குவிராகனிடை ௫ விலாமிச்சுவேர் நெருஞ்சிவித்து வெட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகளையிடித்துவடிகொண்டசூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற்கொள்ள நீர்க்கடுப்புஎரிப்பு அடைப்புமூத்திரப்பாகைகை கால்காந்தல் எலும்புருக்கி பெரும்பாடுதீரும் இதுகளெல்லாம் மிச்சாபத்தியம்.

சீந்திச்சருக்கரைபலம்-க சாதிக்காய்சாதிபத்திரி வால்மிளகு ஏலம்கிராம்பு கச்சா தாளிசபத்திரி மாசக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகொண்ட சூரணம்பலம்-க சீனிபலம்-சு ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிபிரமாணத்தில் வாலைரசசெந்தூரம் வைத்து நெய்யிற்கொள்ள மேகநீர்பிரமேகம் பிரமியம் அஸ்திசுரம் வெட்டை மூலச்சூடுபித்தம் கைகாலெரிவு மேகஊறல்தீரும்.

கொடிவேலிச்சூரணம்.

கொடிவேலிவேர்புங்கம்வேர் ஆபிலியப்பட்டை இவைகளின் சூரணம்வகைக்குப்பலம்-க கடுக்காய்சுக்கு திப்பிலிபேடு கரியசீரகம்வகைக்குபலம்-உ இவைகளைவெதுப்பிச் சூரணித்து ஒன்றாய்க் கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் மண்டலங் கொள்ள வாதவாயு பட்சவாதந்தீரும்.

மதுராதிச்சூரணம்

அதிமதுரம்கோஷ்டம்அக்கிராகாரம் விலாமிச்சுவேர்தக்கோலம்ஏலம் சிறுநாகப்பூமல்லிகிறும்புசிற்றேக்குமிளகுதிரிபலைகூகைநீர்முத்தக்காசு திப்பிலிலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நன்னாரிவேர்பருத்திவிரைப்பருப்பு நெற்பொரிநற்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-உ வெதுப்பிபொடித்து தாளிசபத்திரிசூரணம் விராகனிடை-ச சீனிபலம்-ச கூட்டி திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் அரோசியம்நெஞ்செரிவு கிறுகிறுப்பு வாந்திதீரும்.

வச்சிரவல்லிச்சூரணம்

திரிகடுகுதிரிபலை கல்லுப்புஏலம் லவங்கம்சிற்றரத்தை திப்பிலிமூலம் கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் பாங்கிப்பட்டை அக்கிராகாரம்இந்துப்புகிராம்பு சாதிக்காய்சாதிபத்திரி அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-ச கடுகுரோகணிவெங்காரம் ஓமம்வகைக்கு கழஞ்சு-உ நவாச்சாரம்கல்மதம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளையிடித்துச்சூரணஞ்செய்து அதற்குச்சமமாகிய இரண்டைச்சூரணம் பாதியும் சீனிபாதியுங்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேன்நெய் பாலிற்கொள்ள கபாலவாயு குன்மம் காசம் சுபம்பித்தம் ஊஷ்ணம் வெட்டை அபானவாயு மூலவாயுதீரும்.

மகாஏலாதிச்சூரணம்-முற்றிற்று.

மல்லூமிகரசாயனப்படலம்.

அதாவது சூரணபாகங்களை நெய்தேன் சர்க்கரைகலந்து ஊறியுண்ணுதலாம்.

கூறுமாந்தர்தானறிய குறிப்பாய்மருந்துரசாயனத்தை
தேறும்பாகம்தானறிந்து திறமாயருந்தவேண்டுமானால்
கோறும்வருடமொன்றுக்குள் கொள்ளும்விதியேசரியாகும்
மீறுமாண்டில்மேற்பட்டால் மீளாநோயுமீளாதே.

இந்தரசாயனங்கள் மானிடர்கள்பிணியுண்டாயிருக்கும்போதும் சுகமாயிருக்கும்போதும் அருந்தவேண்டுமானால் ஒருவருஷத்திற்குள்ளாக சாப்பிடவேதேகத்திற்குவலுவு பிணியும நீங்கும் மேற்பட்டால் வியாதிபோகாது அதனாற்பலனுமில்லை பண்டிதன் பேரிற்குற்றம் சாற்றுவன்ன மிகவுமநன்மை.

விருத்தம்.

நீரும்லேகியரசாயனமூன் தெளிவாயறியமானிடற்கு
சாரும்பிணிகள்தானகல தயவாய்ப்பலநூலாராய்ந்து
சேரும்பாகம்பிசகாமல் தெளியவுரைத்தபண்டிதர்தான்
மேருமுனிவர்தான்கூடி மெய்யாயறைந்ததிந்நூலே.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-ச மூப்புரண்டி தூதுவேளைகண்டங்கத்திரி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-க பிரப்பங்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-க பாங்கிப்பட்டைபலம்-ய நிலப்பனைக்கிழங்குபலம்-உ திரிகடுகுபலம்-ரு மல்லிசித்தரத்தை கோஷ்டம்லவங்கம தாளிசபத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-ரு வெட்டிவேர்கூகைநீர் விலாமிச்சுவேர்கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-ரு குங்குமப்பூகோரோசனைபச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குவிராகனிடை-க தான்றிக்காய்வாய்விளங்கம் மாசக்காய்தேவதாரம சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-உ அதிமதுரம்கிராம்பு சாதிக்காய்சாதிபத்திரி ஏலம்அதிவிடயம்கொடிமுந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குவிராகனிடை-ரு இவைகளைரவியிலுலர்த்திக் தனித்தனியே இடித்துவடிகட்டி யிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின்பால் விட்டுப்பிசைந்து ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடிதண்ணீருங்கலந்து ஒருசட்டியிலிட்டு துணியினால் வாயில்வேடுகட்டி அதின்மேற்பிசைந்த மருந்தைவைத்துச்சட்டியால் மூடி பால்வற்றுயவரையெரித்து மருந்தைஎடுத்துலர்த்தி ஒருசட்டியில்மூன்றுபடி ஆவின்நெய்விட்டுத் தீபம்போலெரித்துக் கொதிக்கும்போது பத்துக்கதலி வாழைப்பழத்தை தோல்நீக்கிப் பணம் போற்கிள்ளிப்போட்டு அயக்கரண்டியாற் கிண்டிச் சிவந்துவரும போது பத்துபலச்சீனியை போட்டுக்கிண்டி கரைந்த பருவத்தில்

கீழேயிறக்கி ஷைசூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு அரைப்படிதேன்விட்டு மிசர்மித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காய்பிரமாணம் மண்டலங்கொண்டால் நீரிழிவுநீர்க்கடுப்புஇற்றுவடிதல் மேலிளைப்புசித்தப்பிரமை வெட்டைவெடிசூலை சலக்கழிச்சல் மூலப்பாண்டு காமாலைசோகை காசஉழைமாந்தம் குன்மம் குஷ்டம் கிணறுருக்கி கிருகிருப்பு கபாலவாயுகண்டச்சூலை அண்டவாயு கன்னப்புற்று மகோதரம்விக்கல் அதிசாரந்தீரும்.

நாடிகள்பலத்து தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் பத்தியமில்லை ஆனால் அவபத்தியம் பழையதாகாது.

பரங்கிப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௰ நிலப்பனைக்கிழங்குபலம்-௫ தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குபலம்-௨ நன்னாரிவேர்சங்கம்வேர் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ வாய்விளங்கம்மல்லி கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் ஓமம் குறாசாணி அரத்தைசந்தனம் சிறுதேக்குசண்டங்கத்திரிவேர்கொடிவேலிவேர் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் வால்மிளகு முந்திரிகைபேரீத்து வெட்பாலையரிசி தாமரைக்கிழங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரிகரிவேப்பிலை வகைக்குபலம்-௧ குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவையெல்லாம் ரவியிலுலர்த்தி இடித்துச்சூரணஞ்செய்து முன்போற்பிட்டவித்துலர்த்தி ஆவின்பால்படிநாலில் சீனிநாலுசேர்போட்டுப் பாகுசெய்து அப்பால்நெய்படி-௨ கூடவிட்டுக்கிண்டி ஒன்றாய் லேகித்தபின்பு கீழேயிறக்கி ஷைசூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-௧ விட்டு பிசைந்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ள கிரந்திசூலை கண்டமாலை வாயுவாதம் பிரமியம்லிங்கப்புற்று சிலேத்மநோய் கசு-ய தீரும்.

கெந்தரசாயனம்

திரிகடுகுகிராம்பு ஏலம்லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய்தாளிசபத்திரி சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் ஓமம் சீரகம் குறாசாணிஓமம் சித்தரத்தைசித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் பூலாங்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி கருஞ்சீரகம்கூகைநீர் முந்திரிகை சந்தனம் தக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசுசடாமாஞ்சி மல்லி பேரீத்தம்பழம் திரிபலை சாதிபத்திரி வெட்டிவேர் குங்குமப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நெருஞ்சில்நீர்முள்ளி பூனைக்காலி இவைகளின்வித்து வகைக்குவிராகனிடை-ஈ பரங்கிப்பட்டைபலம்-உ௰ இவைகளைத்தனித்தனியே இடித்துவடிகட்டி யிடைப்படி ஒன்றாய்கலந்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி எழுபதுபலச் சீனியை ஆறுபடி தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாற்றிற் கரைத்துக் காய்ச்சி பாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் சுத்திசெய்தநாலுபலக்கெந்

தகத்தைபோட்டுக் கரையக்காய்ச்சி பாகில்விட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றினதின்பேரிலிறக்கி அதில்சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-௧ கூடவிட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலடைத்து நெல்லுக்குள் பத்துநாள்வைத்தெடுத்து கழற்காய்ப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்க்கொள்ள வாதம்எண்பது பித்தம்நாற்பது கிருச்சனம்ஆறு சூலைபதினெட்டு சோகைக்ஷயம் மேகம் அக்கினிமந்தந்தீரும்.

கதலிரசாயனம்

கோஷ்டம்பலம்-௪ கண்டதிப்பிலி சுக்குசாதிக்காய கிராம்பு சிரகம்மிளகரணை சங்க,வேர்வகைக்குபலம்-௨ இவைகளையிடித்துவடிகட்டிமுன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி இரண்டுபடி-ஆவின்பாலில் நூறுகதலிப்பழத்தையும் பத்துபலச்சீனியையும் கரைத்துக் காய்ச்சிபாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின்நெய்விட்டுக் கிண்டக் கொடுத்து நீர்வற்றினதின்பேரில் கீழேயிறக்கிச் சூரணத்தைதூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு காற்படிதேன்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம்ரசபற்பம்வைத்துச் சாப்பிடபெரும்பாடு எலும்புருக்கி பிரமேகம் சூலை அரையாப்பு கிரந்திஅஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை ஊஷ்ணம்எரிவுகாந்தல்சிரங்கு சொரிகரப்பன் மேகஊறல் கிராணிமூலச்சூடு இளைப்புஇருமல் நீரிழிவு கிருச்சனந்தீரும்.

இஞ்சிரசாயனம்.

அரைப்படி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் இந்துப்பைக் கரைத்து அதில்மேற்றோல்சீவி பணம்போலரிந்த இஞ்சிபலம்-௰ போட்டு மூன்றுநாளூறவைத்துலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு திரிபலைசீரகம் சதகுப்பைமகரப்பூ அதிமதுரம் அதிவிடயம் மல்லிஓமம் கற்கடகச்சிங்கி தாளிசபத்திரி சோமனுப்புபொட்டிலுப்பு லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-வ கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் பெருங்காயம்வகைக்குப்பலம் அரிக்கால் பரங்கிப்பட்டை கொடிவேலிவேர்பட்டை வகைக்குபல மாகாணி இவைகளைவெதுப்பி இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதின்தேன் ஆவின்நெய் வகைக்கு படிவ-வீதம்விட்டு நன்றாய்ப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள அஷ்டகுன்மம் நெஞ்செரிவுவாந்தி குடற்புரட்டல் நடுக்கல்கழிச்சல் வயிற்றிரைச்சல் மண்டைக்குத்து பித்தபடபடப்புவாய்நீரூறல் விலாக்குத்துருத்திரவாயு செரியாமை அரைசோறுபோற்கழிதல் அபானக்கடுப்பு பொருமல் கைகாலோய்தல்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டைரசாயனம்.

பரங்கிப்பட்டை விராகனிடை-ருச திரிகடுகுகருஞ்சீரகம்ஓமம்குரூசாணிஓமம் திரிபலைசிற்றரத்தை பேரரத்தைசெவியம் வால்மிளகு கோஷ்டம்மல்லி கசகசா சடாமாஞ்சில் கிராம்புசாதிக்காய் இலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி தாளிசபத்திரிதிப்பிலிமூலம் வகைக்குவிராகனிடை-க சீரகம்ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை - உ கொடிவேலிநன்னாரி சங்கு இவைகளின்வேர் நிலப்பனைக் கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-க இவைகளைவெயிலுலர்த்தி யிடித்துமுன்போற் பாலிற்பிட்டவித்துலர்த்தி காலேயரைக்காற்படி ஆவின்நெய்யில் ருச-விராகனிடை சீனிகலந்துகாச்சிஇளகினதின்பின்பு அதில்சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்தேன்படி-வ விட்டுபிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகவாயு வாயுத்திரட்சிதீரும் உப்பைக்கூட்டி புளிப்புபுகைதள்ளவும்.

ரசாயனப்படலம் முற்றிற்.று

லேகியப் படலம்,

அதாவது எவ்வகைச்சூரணப் பாகங்களுடன் முக்கியமான செந்தூரங்கள் பஸ்ப முதலானதுகளை மெழுகுபோல் இளகினபதத்துடன் கிளறியுண்ணுதலாம்.

விருத்தம்.

பூட்டினார்லேகியத்தின் வயதுமார்க்கம்
  பொல்லாதபாவிகட்கும் கருமிகட்கும்
காட்டினார்வயதுதான் திங்கள்எட்டு
  களிப்புரவேதின்பதுவு மமிர்தமாகும்
மாட்டினார்சித்தர்கள்தான் செய்யுமார்க்கம்
  மகிமையடாமண்டலத்தில் யார்க்குங்கிட்டா
மூட்டினார்வயித்தியசங்கிரகமாக
  முழுமக்கள்தானறிய மொழிந்திட்டாரே.

இதன்தாற்பரியம் லோகத்துமானிடர்கள் அறியவேண்டி இந்நூலிற்சொல்லிய லேகியங்களை எட்டுமாதத்திற்குள் சாப்பிடுவதேதேவாமிர்தமாகும் மேற்பட்டால்விஷாமிர்தமாகும் ஆனதால்பெரும்பாலும் பிணியாளர்க்கு பண்டிதன்கவனித்து அவிழ்தங்களின் வயதறிந்து கொடுக்கவேண்டும் என்பதாம்.

அமிர்தசஞ்சீவிலேகியம்.

வல்லாரைசிறுபுள்ளடி கொடுப்பைசிற்றாமுட்டிதாழைவிழுது வகைக்குபலம்-ரு இடித்துஇருபதுபடி சலத்திற்போட்டுவற்றவைத்தகியாழம் ஆவின்பால்இளநீர் வகைக்குப்படி உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மேற்பரணை மிக்கினபத்துபலம்இஞ்சியைமயனமாயரைத்துப்போட்டு வேகவைத்து வெந்ததின்பேரில் சீனிசற்கரை வகைக்குப்பலம் கஉவிதம்போட்டுப் பாகுசெய்து கோஷ்டம் வால்மிளகு ஏலம்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய்கிராம்புஅக்கிராகாரம்சிவதை ஓமம்சாறுக்குமூலம் திரிகடுகுஅரத்தை சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி அதிவிடயம்திரிபலை வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் இதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் வில்வப்பூ பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்தபரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ அன்னபேதிகாயம் முந்திரிகைப்பழம் பேரிச்சம்பழம் கூகைநீர்வகைக்குப்பலம் அரை குங்குமப்பூ கோரோசனைகஸ்தூரி பச்சைக்கர்ப்பூரம் அபின்வகைக்கு கழஞ்சு-சு வீதம் பொடித்தசூரணத்தையும் அரைப்பலத் தேற்றாவிரையை ஆவின்பாலில்ஊறவைத்து அரைத்ததையும் நாலுபலச்சீந்திச்சருக்கரையும் சிறுகச்சிறுகப்போட்டு மருந்தாக்குத்தகுந்த நெய்யைச் சிறுகசிறுக விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கிஆற்றி ஒருபடிதேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகத்திலெடுத்தசகலரோகமும்-அஸ்திசுரம் கரங்கைசீதம் இரத்தம்விழுதல் வாயுபாண்டு சோகைகாமாலைமுதலான சகலரோகமுந்தீரும்.

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கம்வேர்பலம்-எ செவ்வியம்கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப்பலம்-ரு வில்வம்கொடிவேலி சீந்தில்நிலப்பனை சிற்றாமுட்டி கொட்டிஅமுக்குறா இருவேலிஇவைகளின்மூலம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-உய இவைகளையிடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி கூகைநீர்பலம்-ச சிறுநாகப்பூகருஞ்சீரகம்நற்சீரகம்வகைக்குபலம்-ரு ஏலம்லவங்கப்முந்தக்காசு சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திப்பிலிமூலம்சாதிக்காய்பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளைபிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தையும் அரைப்படி சுக்குச்சூரணத்தையும் அரைப்படிமிளகுத்தூளையும் தூவி ஒருபடிதேன்விட்டுப் பிசைந்துகொண்டுவேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்ச்சாப்பிட்டுவர சிலேத்மரோகம் சுசு-ம் சகலவாயுவும் குன்மம்-அ விக்கல்வாந்தி ஒக்காளம்பீனிசம் சன்னிதோஷம் சுரம் குத்துஉளைவு வயிற்றுப்பிசம் அக்கினிமந்தம் செமியாமைநெஞ்செரிவு பித்தமுந்தீரும்.

கூழ்ப்பாண்டலேகியம்.

கூழ்பாண்டச்சாறுபடி-௪ தாழைவிழுது தென்னம்பூஎலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஆவின்பால் படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து ௰-பலச் சருக்கரையைக்கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து அதில்சீரகம் மல்லிகோஷ்டம் மிளகுமாசக்காய் ஏலம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி வகைக்குப் பலம்-௧ சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-௨ விட்டுக்கிண்டிமெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படியரைவிட்டுப் பிசைந்து புன்னைக்காய்வீதஞ் சாப்பிட்டுவர காமாலைசோகை அதிசுரம் அஸ்திவெட்டைபிரமியம்வெள்ளைவிழுதல் நீர்ச்சுருக்கு ஊஷ்ணநோய்தீரும்தேகபுஷ்டிக்கும் விந்தூறும் புளிப்புகையிலை தள்ளவும்.

வில்வாதிலேகியம்.

மேற்சொல்லிபோக்கின வில்வவேர் துலாம்-௧ சங்கு அமுக்குறா சத்திச்சாரணை மிளகரணைவிலாமிச்சு முக்காவேளைநன்னாரிமணிவேம்பு அறுகுகற்றாழை தாழைகீழ்க்காய்நெல்லி விளா வெள்ளறுகு நெல்லிவேலிப்பருத்தி தூதுவேளை குட்டிவிளா நெரிஞ்சி சிறுவழுதலை இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம் ௰-இருதூணிநீரிற் போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-௪ கரிசாலைவல்லாரை நெல்லிக்காய் புளியாரை மணத்தக்காளிகுமட்டி மாதுளம்பழம்நாரத்தம்பழம்கிடாநாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளிப்புமாதுளம்பழம் நீர்முள்ளி ஆடாதோடை மொசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஆவின்பால்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து ஐம்பதுபலசீனியை கலந்து காய்ச்சிப் பாகுசெய்துஅதில் சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வால்மிளகு குறசாணிஓமம் மதுரம்கோஷ்டம்சன்னலவங்கம்சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி தாளிசப்பத்திரி வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அதிவிடயம்அரத்தை பேரரத்தை கடுக்காய்ப்பூ ஓமம்மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் விளாவசி வெப்பாலையரிசி மல்லிகூகைநீர் காட்டாத்திப்பூ விளாம்பழத்தோடு சிறுதேக்குநிலவேம்பு இலுப்பைப்பூசந்தனம் வகைக்குப்பலம்-வ வெதுப்பிபொடித்துத்தூவி நெய்படி-௧ கூட்டிவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கியாற்றி தேன்படியரை விட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலடைத்து ஒருமண்டலந் தானியபுடம்வைத்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் திரிலோகசெந்தூரம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பித்தகாற்பது உப்பிசம் ஊஷ்ணவாயு கைகாலெரிவு காந்தல் அரோசியம்கசப்பு அன்னத்துவேஷம் வாந்திவிக்கல் வெள்ளோக்காளம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மயக்கம கிறுகிறுப்பு குலையெரிவுகுன்மம் மேல்மூச்சுஏங்கல் கிராணிகழிச்சல் காமாலை சோகை பாண்டுநீரிழிவு அந்தரவாயுமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-௫ இடித்துஇருதூணிநீரிற்போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து ௮-பலச்சருக்கரையைக் கரைத்து பாகுசெய்து மிளகுசெவியம் திப்பிலிஇவைகளின் பொடி வகைக்குப்படி-வ ஏலம்இலவங்கம்சுக்கு சிறுநாகப்பூதாளிசபத்திரி வகைக்குபலம்-௧ சாதிப்பத்திரி கிராம்புவகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டினதூளைத்தூவி நெய்படிஅரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி இறக்கிஆற்றி தேன்படிஅரைக்கால் விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர வயிற்றுவலி குன்மம் இருமல்ஈளை காசம்நெஞ்செரிவு வாயுகிராணி அதிசாரம் பித்தகாசம தேககாந்தல்நீரேற்றம் விக்கல்விஷபாண்டு சுரம் உப்பிசம் வயிற்றுளைச்சல் வாந்திபித்தம் மலக்கட்டுந்தீரும்.

வில்வவேர்துலாம்-௧ இடித்துஇருதூணித்தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து நாற்பத்தொருபலஞ் சர்க்கரைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து சுக்குபலம்-௪௨ மிளகுசிறுநாகப்பூ திப்பிலிவகைக்குப் பலம்-௨௨ அரத்தைசெவியம் சீரகம்வகைக்குப்பலம்-௩௨ தேற்றாவேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧௨ ஏலம்லவங்கம் பச்சிலைசச்சோலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இடித்துத் தூவி நெய்தேன்விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்துவேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர முந்தினபிரயோகத்திற் சொல்லியபிணிகள்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-௫ அதின்பழம்-௰ இடித்துப்பதக்கு நீரிற் போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் வெல்லம்பலம் ௰- கரைத்துக் காய்ச்சிப்பாகுசெய்து திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகுசீரகம் ஏலம்லவங்கம்சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சில்அதிவிடயம் அகில்இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-௨ குங்குமப்பூ கிராம்பு சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை-௨ வெதுப்பிப்பொடித்துத்தூவி நெய்தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர குன்மம் சத்திவிக்கல் நெஞ்சுவலிஅரோசியம்மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல் குலையெரிவுகாமாலைகிராணி ஈளைஇருமல் வயிற்றுவலி கிருமிமூலந் தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-௮ விலாமிச்சுவாசைபத்திரி விளாநன்னாரி சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி குட்டிவிளா நிலவாகைமுன்னை மொசுமுசுக்கை கொடிவேலி தேற்றாஇவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௩ இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்தகியாழத்துடன் குமட்டி மாதுளம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறுவகைக்குப்படி-௧ ஆவின்பால்படி-௨விட்டு நாலுசேர்சருக்கரையைகரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து திரிகடுகுதிரிபலாதி லவங்கம ஏலம

கோஷ்டம் மதுரமெகெந்தகம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாத்திரவேதி தாளிசபத்திரி சண்பகப்பூ அக்கிராகாரம் மல்லி விளாவரிசி சிறுதேக்கு முந்திரிகை பேரீத்துவில்வப்பூ வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சில் சிறுநாகப்பூநாகணம் பருத்திப்பருப்பு நிம்பவித்து இலுப்பைப்பூ வகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படியறை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுப்பதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி யறைவிட்டுப்பிசைந்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரஅரோசியம் வீக்கம்சதிபாண்டு விஷபாண்டு வயிற்றெரிவு உப்பிசம்கிராணி கைகாலெரிவு காந்தல் அன்னத்துவேசம் க்ஷயம்சுவாசகாசம் சூலைசுரம்-௬௪ பித்தம்-௪௰ அதிசாரந்தீரும்.

வில்வம்முக்காவளை சங்குஇவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம் ௨௰ சிற்றாமுட்டிப்பலம்-௰ கூந்தல்முள்ளி சாரணை கண்டங்காரி விலாமிச்சு சிந்தில்கொடிவேலி பொன்முசுட்டை நன்னாரி இவைகளின் மூலம்சிறுதேக்கு வகைக்குபலம்-௫ காட்டுமல்லிகைபலம்-௨இவைகளையிடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்துடன் ௨-படிபால்விட்டு நாலுசேர்சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகுகாய்ச்சி அதில்திரிகடுதிரிபலாதி கிராம்பு ஏலம் கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி ஓமம்குருசாணி ஓமம் சித்தரத்தைமல்லி லவங்கப்பட்டை அக்கிராகாரம் ஆனைத்திப்பிலி அரிசித்திப்பிலி வால்மிளகுசாதிக்காய் இந்துப்பு வகைக்கு பலம்-௧ வெதுப்பிபொடித்து தூவிநெய்ப்படி-௧ விட்டுக்கிண்டிமெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிதேன்படி-௨ அயசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வகைக்குபலம்-௨ சேர்த்துப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட ஷைவியாதிகள்தீரும்.

நெல்லிக்காய்லேகியம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி-அ இஞ்சிச்சாறு ஆவின்பால்இளநீர் வகைக்குப்படி-௧ வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப் பலம் ௨௦ இடித்து எட்டுப்படிதண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-௧௦ ஒன்றாய்க்கலந்து சீனிபலம்-௬ சற்கண்டுபலம்-௰ கரைத்துக் காய்ச்சி பாகுபதத்தில் சுக்குகண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம்அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-௧௰ மிளகுதிப்பிலி கடுகு வாய்விளங்கம் முந்திரிப்பழம் பேரீத்தம்பழம் வகைக்குப்பலம் அரையேஅரிக்கால்நற்சீரகம்சாதிக்காய் தான்றிக்காய் கடுக்காய் வகைக்குப் பலம் ௨௦ இலுப்பைப்பூமல்லி சன்னலவங்கம் வகைக்கு பலம்-௰ சாதிப்பத்திரி வெப்பாலையரிசி கோஷ்டம்சதகுப்பைதாளிசப்பத்திரிலவங்கபத்திரி இந்துப்புவெங்காரம் சவுக்காரம் அமுக்குறாவேர்நன்னாரிவேர் ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கற்கடகச்சிங்கி கூகைநீர்வகைக்கு விராகனிடை-௨௦ குருசாணிஓமம்

வெடியுப்பு கத்தரிமஞ்சள் வளையலுப்பு பெருங்குரும்பை வகைக்குவிராகனிடை-௧௰ வலம்புரிக்காய் விராகனிடை-௧௦ பெருங்காயம்விராகனிடை-௫ இவைகளைப்பொடித்துத் தூவி மருந்துக்கொத்தக்க ஆவின்நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதந்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பித்தம்பித்தவாயு அரோசியம் இருமல் சுவாசகாசம்க்ஷயம்எலிகடி நாவரட்சிஉட்சுரம் கிராணிஅக்கினி மந்தம் குன்மம் கைகால்உடம்பெரிவு பித்தகாமாலை சோகைநெஞ்சுத்துடிப்பு கிறுகிறுப்பு எலும்புருக்கிநீர்த்தாரையெரிவுசுருக்கு வியர்வைதீரும்

அறுபதுபலநெல்லிவற்றலை-௬௨படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் இருபத்தஞ்சு பலச்சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில்அதிமதுரம் கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் வகைக்குபலம்-௨ பேரீத்தம்பழம் திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௬ இவைகளையரைத்து நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குப் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணங்கொள்ள வாந்திபித்தம்காமாலை பித்தபாண்டு வரட்சி திமிர்வாயு சோகைநீர்சுருக்கு குன்மம் உடம்பெரிவு தீரும்.

நூறுபலநெல்லிவற்றலைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில்சுக்குஓமம்மூலம் கிராம்புதக்கோலம் ஏலம்குங்கிலியம் குக்கில்வாய்விளங்கம் சீரகம்கொத்தமல்லி கூகைநீர்அதிமதுரம் வகைக்குபலம்-௧ இடித்துத்தூவி ஒருபடிநெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர அஸ்திசுரம்உழலைகாந்தல் கிராணிவாயுபொருமல் இருமல்க்ஷயம் களைதீரும்.

தான்றிக்காய் லேகியம்.

நூறுபலத்தான்றிக்காயைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில்அதிவிடயம் சாதிக்காய் அபின் கஞ்சாவகைக்குப்பலம்-௧ சூரணஞ்செய்து ஒருபடிநெய்விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருசுண்டைக்காய்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பொருமல்வாயுகடுப்பு இரத்தம் அதிசார கிராணிமூலம் ஊஷ்ணந்தீரும்.

கடுக்காய்லேகியம்.

நூறுபலக்கடுக்காயை இடித்துத்தூணிநீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச்சருக்கரையை கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில்சிவதை இஞ்சிமிளகுஓமம் வாய்விளங்கம் திப்பிலிவகைக்குபலம்-௧ இவைகளை அரைத்துப் போட்டு ஆவின்நெய்படி-௧ விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்

துப் புன்னைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள அக்கினிமந்தம் சூலை மலசலக்கட்டு வாயுமூலந்தீரும்.

கொட்டைநீக்கிய கடுக்காய்பலம்-௰ சிவதை புளியாரை வல்லாரை சூரத்துநிலவாகை வகைக்குபலம்-௨ கடுகுரோகணி கிறம்பு திப்பிலிசிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கிகருஞ்சீரகம் மிளகுதான்றிக்காய் மல்லிதாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம்-வ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சருக்கரை கலந்து நெய்தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மலசலக்கட்டு ஊஷ்ணம்வாயுமேககாந்தல் கால்கையெரிவு சூலையெரிவு குடலைப்புரட்டல் மூலச்சூடுகாந்தல் இளைப்புவரட்சி புகைச்சல்இருமல்தீரும்.

சுக்குலேகியம்.

நூறுபலசுக்கைச்சிதைத்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துப்பலபனைவெல்லத்தைக்கரைத்துபாகுசெய்து ஓமச்சூரணம் கருவேப்பிலைச்சூரணம் வகைக்குப்படி அரைவீதம் தூவி அரைப்படிநெய்விட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கிராணிமூலம் திசைவாயு அதிசாரம்கடுப்பு இரத்தம் பாரிசவாயுவீக்கம்சூலை பொருமல்மந்தம் செமியாமை புளித்தேப்பந்தீரும்.

மிளகுலேகியம்.

நூறுபலமிளகைச் சிதைத்துதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்த கியாழத்தில் பத்துபலக்கற்கண்டைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அக்கிராகாரம் சீரகம் கிராம்பு ஏலம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் பத்திரி நறுக்குமூலம் வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்துத்தூவி படிநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாற்றிதேன்படி அரைவிட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம்-௯௯ கபம்நீர்த்தோஷம் சில்விஷம் வாதம் வாயுதீரும்.

திப்பிலிலேகியம்.

நூறுபலத்திப்பிலியைத் தூணிநீரிற்சிதைத்துப்போட்டு எட்டொன்றாய்-வற்றவைத்துவடித்து அதில்பத்துபல கற்கண்டைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து சுக்குஅரத்தை அக்கிராக்காரம் கடுக்காய் ஓமம்சீரகம் கொத்தமல்லி வெப்பாலையரிசி சண்பகப்பூகோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧ பொடித்து வடிகட்டித்தூவி அரைப்படிநெய்விட்டுக்கிண்டி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவுகொள்ள மண்டலத்தில் சிலேத்மம்-௯௯ வாதம்அதிசாரம் வாயுகுன்மம் உப்பிசம்நீங்கும்.

வெள்ளைப்பூண்டுலேகியம்

நூறுபல வெள்ளைப்பூண்டைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்பத்துபலச் சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து பெருங்காயம்சுக்கு வால்மிளகுகடுகு இந்துப்பு ஓமம் ஏலம்திப்பிலிமிளகு சீரகம்திரிபலை வெட்பாலையரிசிஅதிவிடயம்வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துத்தூவிக் கால்படி ஆவின்நெய்யைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வேளை ஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவுகொள்ள வாயுகுன்மமெட்டும் நீங்கும்.

கடுகுலேகியம்.

நூறுபலக்கடுகைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்பத்துபல கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து ஓமம்சுக்குதிப்பிலி கிராம்புகாயம் கொத்தமல்லி சீரகம் வாய்விளங்கம் மஞ்சள் அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-௧ இடித்துத்தூவிக்காற்படி நல்லெண்ணெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவு கொள்ள மூலரோகம் வாயு உதிரத்திரட்சி புளித்தேப்பம் செமியாமை பொருமல் குன்மவாயு மலசலக்கட்டுந் தீரும்.

வெந்தையலேகியம்.

நூறுபலவெந்தயத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிபத்துபலஞ் சதாரையைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில்அதிமதுரம் கோஷ்டம்சீரகம் கசகசா அதிவிடயம் ஓமம்சாதிக்காய் கிராம்பு அபின்கஞ்சா சுக்குகுறுசாணி வகைக்குபலம்-௧ பொடித்துத்தூவி படிநறுநெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதஞ்சாப்பிட்டுவர கிராணிகடுப்புத்தீரும்.

ஓமலேகியம்.

நூறுபலஓமத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்பத்துபலச் சருக்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அமுக்குறாக்கிழங்கு குக்கில்பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துத்தூவி நறுநெய் படிவிட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பரங்கிசூலைசிரங் குஷ்டம் கிரந்திப்புண் சில்விஷம் வாயுத்தீரும்.

பெருங்காயலேகியம்.

பெருங்காயம்பலம்-௨௫ தூணிநீரிற்போட்டெட்டொன்றுக்கி பத்துபலச்சீனியைப் போட்டு பாகுசெய்து வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு மிளகு சுக்குவகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துத்தூவி-வபடி ஆவின்நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதங்கொள்ள வாயுவாதந்தீரும்.

இஞ்சிலேகியம்.

ஒருபடிஆவின்நெய்யில் முப்பதுபலச் சீனியைக்கலந்து காய்ச்சிக் கரைந்தபின்பு இறக்கிஅதில் மேற்றோலீக்கின பத்துபலம் இஞ்சியை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மயனமாயரைத்துலர்த்தினசூரணத்தையும் அறிந்துஉப்புக்கலந்து மோரில்போட்டு ஊறவைத்துலர்த்தினபிரண்டை உலர்ந்தகரிப்பான் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க வாலுளுவையரிசி தாளிசப்பத்திரி சுக்குமல்லி சித்திரமூலம் சற்கடைச்சிங்கி குருசாணிஓமம் மிளகுசீரகம் ஏலம் திப்பிலி அதிமதுரம் கோஷ்டம்திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தையுந் தூவிக்கிண்டி வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவாயுஉஷ்ணம் சத்திகுன்மம் அரோசியம்விக்கல் அஸ்திசுரம், சன்னி அசீரணவர்யு உப்பிசந்தீரும்.

கண்டாத்திரிலேகியம்

ஆழாக்குஆவின்நெய்யில் அஞ்சிபலவெல்லத்தைப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின்இறக்கி மேற்றோலைபோக்கிய பதினைந்துபலம்இஞ்சியை சிறுகஅறிந்து ஆவின்நெய்விட்டுச் சிவக்கவறுத்திடித்து வடிகட்டினசூரணத்துடன் திரிகடுகுசித்தரத்தை செவியம் மதுரம் சிறுதேக்குவாய்விளங்கம் ஏலம் திரிபலைமல்லி இறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரிலவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரிநெற்பொரிவகைக்குக்கழஞ்சு-௩ சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இவைகளைரவியிலுலர்த்திபிடித்துவடிகட்டின தூளையும் ஒருபலசீனியையும் தூவிக்கிண்டிஆற்றி ஆழாக்குத்தேன்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள புகைச்சல்இருமல் பித்தம்நெஞ்செரிவு வாந்தி தொண்டைக்கட்டு தலைநோய் குன்மம் வரட்சிமலசலக்கட்டு உட்சுரம் தாபசோபம் வயிற்றிரைச்சல் பொருமல்சீய் இரத்தவாயு அக்கினிமந்தம் அபானவாயு கிராணிஅதிசாரம் கழிச்சல் தீரும்

இஞ்சிகண்டங்கத்திரி நெருஞ்சிமுள்ளங்கி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க ஆவின்பால்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்எட்டுப்பலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப்பாகுசெய்து திரிகடுகுசீரகம் ஏலம்வாய்விளங்கம் கிறாம்புதாளிசப்பத்திரி வகைக்குபலம்-க சூரணித்துத்தூவி அரைப்படி ஆவின்நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாட்டி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குப் பாக்களவு மண்டலங்கொள்ள வாதம் பித்தம் வாந்திசூலைஇசிவு அரோசியம் அன்னத்துவேஷம் குன்மம்பொருமல்விக்கல் பித்தஎரிவு கடுப்புகபாலக்குத்து மயக்கந்தீரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

அஷ்டகுன்மலேகியம்

கைதவேளைபிரண்டைகுப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் குழம்புப் பருவத்தில் கல்வத்திட்டு பதினைந்துபல இலுப்பையாப்பைச் சுட்டகரியையும் திரிகடுகு ஓமம் வகைக்குப்பலம்-க கடுரோகணி அன்னபேதி குருசாணிஓமம் காயம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ இவைகளையும்கூட்டிப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்துப் பின்புஅஞ்சுபல பனைவெல்லத்தைச்சேர்த்துப்பிசைந்து தான்றிக்காய்போற் குளிகைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருநடைவீதஞ் சாப்பிட்டுவர அண்டவாதம்குன்மம் தெண்டைஉப்பிசம் சமியாமை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி மலக்கட்டுவாயால் நீர்இரத்தம்வடிதல் சகலவாயுதீரும் பத்தியம்கைப்புப் புளிப்புத்தள்ளவும்.

நாரத்தங்காய்லேகியம்

நாரத்தம்பழம்இஞ்சி மூக்கரைச்சாரணைவேர் இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து ஐம்பதுபலக் கருப்புக்கட்டியைக்கரைத்து காய்ச்சிபாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம் தேசாவரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தைமல்லி தாளிசப்பத்திரி முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம்-க அதிவிடயம் அக்கிராக்காரம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிறம்புதிரிபலை குருசாணிஓமம் சந்தனம்கரியசீரகம் வகைக்குபலமரை இவைகளைபிடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் பதினைந்துபலச்சீனியையுந் தூவிஒருபடிநெய்யைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிஇரண்டுபடி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு புன்னைக்காய்வீதங்கொள்ள பித்தம் நெஞ்செரிவு அரோசியம் வாந்தி தாபசுரம் வாதபித்தருட்சை கிறுகிறுப்பு வாயுதலைநோவு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டுகாந்தல்தீரும் பத்தியம் புளிகசப்புமோர்நீக்கவும்.

சிவதைலேகியம்

பாலில்அவித்துச் சுத்திசெய்திடித்து வடிகட்டினசிவதை சூரணம் வகைக்குவிராகனிடை-கருடுமுத்தக்காசுச்சூரணம்விராகனி ௩௩ திரிகடுகுதிரிபலை கண்டதிப்பிலிஇந்துப்பு ஓமம்கடுகுரோகணி வாய்விளங்கம் அதிவிடயம்மாசக்காய் இவைகளின்சூரணம்வகைக்குக்கழஞ்சு-க ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபடிசிற்றாமணக் கெண்ணெயில் அஞ்சுபலச்சருக்கரையைப் போட்டுக் காய்ச்சிக்கரைந்தபின்கீழேயிறக்கி அதில்மேற் சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி ஒருகொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரவாயு வயிற்றுவலி வாதம்குன்மம் அக்கினிமந்தம் கிருமிபாண்டு தலைமயிருதிர்தல்பித்தம் அரோசியம்கிருச்சனம் ஆனந்தவாயுஅண்டவாயு மகோதரம் சூலைவாதம்மலக்கட்டு குதிங்காற்குத்து விரல்சொத்தைதேகத்தில்விருமகறுப்பு எரிவுதீரும்.

பஞ்சதீபாக்கினிலேகியம்

திரிகடுகேலம் சீரகம்வகைக்குப்பலம்-க வெதுப்பிப் பொடித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் எட்டுபலக் கருப்புக் கட்டியைக்கரைத்துபாகுசெய்து அதில்சூரணத்தைத்தூவிநெய்படிஅரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் ஆற்றிதேன்படி மாகாணி விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயுவாதம்உஷ்ணம் பித்தவாயுசரீரத்தில்உளைவு குத்துவலி கடுப்புஎரிச்சல் பேதிமுதலான வாயுகிருணி தீரும்.

முடக்கொத்தான்லேகியம்

சாற்படிவிளக்கெண்ணையில் முடக்கொத்தானிலைப்பிடிநாலுகழற்சிவிரைபருப்பு-ச மூக்கரைச்சாரணைவேர்-ச திரிகடுதிரிபலை வகைக்குப்பலம்-க கருப்புக்கட்டிபலம்-ரு இவைகளைமயனமாய் பொடித்து அரைத்துபோட்டு மெழுகுபதமாய்க்கிண்டி கொட்டைப்பாக்களவுகொள்ள வெட்டைவெள்ளை புண்கள்மேலெரிவு முடக்கு சொரிவங்கு வயிற்றுவலி கண்புகைச்சல் மேகசூலை மார்புக்குத்து மாரடைப்பு நீர்க்குத்து அண்டவாதம் உட்காந்தல் மலக்கட்டுந் தீரும்.

சண்டமாருத லேகியம்

கண்டங்கத்திரிதூதுவேளைமிளகுதக்காளிசங்கிலை ஆடாதோடை துளசியிலை வகைக்குச்சாறுபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்அஞ்சுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து திப்பிலிஅரத்தை சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-ய இடித்துச்சூரணஞ்செய்து தூவி மாகாணிப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி அரைக்காற்படி தேன்விட்டுப்பிசைந்துகொண்டு கான்றிக்காய்பிரமாணம் பத்தியமாய்க்கொள்ள சயஇருமலுந்தீரும்.

மிக்குலாந்தக லேகியம்

பரங்கிப்பட்டை வால்மிளகுதாளிசப்பத்திரி லவங்கம் சடாமாஞ்சில்சந்தனம் வெட்டிவேர்ஏலம்மிளகுதாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சீரகம்கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் சீந்திச்சர்க்கரை வகைக்குப்பலம்-க சுக்கு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு லவங்கப்பத்திரிபலம்-உ சாதிப்பத்திரிபலம்-வகூகைநீர்பலம்-௨ இவைகளையிடித்துத் தூட்செய்து நாலுபல இஞ்சிச்சாற்றில் முப்பத்திரண்டுபலச் சருக்கரையைப் பாகுசெய்து சூரணத்தைத்தூவி பதினைந்துபல நெய்யைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிப்பத்துபலத் தேன்விட்டு பிசைந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பித்தகாங்கை தீரும்.

கலிங்காதிலேகியம்

விளக்கெண்ணை தேங்காய்ப்பால் பேய்க்குமட்டிக்காய் சாறு வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சத்திசாரம் எவசாரம்

பஞ்சலவணம் பெருங்காயம்வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம்கிராம்புஅரத்தை ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் அமுக்குறாக்கிழங்கு சதகுப்பை நெல்லிப்பருப்பு மல்லி பொன்முசுட்டைவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-ரு ஓமம்பலமரை சித்திரமூலம்வெந்தயம் வகைக்குப் பலம்-க வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-ரு வெல்லம்பலம்-ச கடுக்காய்-உய தான்றிக்காய்-ய இவைகளைபிடித்துச் சூரணித்துத்தூவிக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரவாயுசூலை வாயுத்திரட்சிகுண்டைமுதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

தாதுளை லேகியம்

முருங்கைப்பூதாதுளம்பூ வகைக்குப்பலம்-ச சதாவேரிக்கிழங்குபலம்-க இவைகளைச்சூரணித்துக் குழம்பி ஆவின்பாலிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குறுகிவரும்போது பன்னிரண்டுபலச் சீனியைபோட்டு நெய்படி-உ தேன்படி-வ விட்டுக்கிண்டி கான்றிக்காய்ப்பிரமாணங்கொள்ள பிரமியம்மேகம் எலும்புருக்கிபிரமேகம் தீர்ந்து தேகம்பலக்கும்.

சிந்தாதி லேகியம்

ஆறுபாசக்காடி புளித்தமோர் வகைக்குப்படி-ய அதில் இடித்தபுளியிலை ஒருநாக்கு துருப்பிடித்தஇரும்பு ஒருஇடைபோட்டுக் காய்ச்சி எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்துக் கையாந்தகரைச்சாறுபடி-உ இஞ்சிஎலுமிச்சம்பழம் நெருஞ்சி சிறுகீரை செருப்படைதென்னம்பூ கீழ்காய்நெல்லி இவைகளின்சாறுவகைக்குபடி ஆவின்பால்படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்-ய பல கருப்புக் கட்டியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து திரிகடுகூமம் திரிபலை கோஷ்டம் மாஞ்சில்சீரகம் வால்மிளகு ஏலம்கிரும்பு தாளிசப்பத்திரிலவங்கப்பட்டை ஆனைத்திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணஞ்செய்துதூவி ஒருபடிஆவின்நெய்விட்டுகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடிதேன்விட்டுப் பிசைந்துவைத்துகொண்டுவேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம்மண்டலஞ்சாப்பிட்டுவர பாண்டு பித்தவெட்டைவாயு அக்கினிமந்தம்பொருமல் உடம்பிளைப்பு வெளுப்புசேர்கை கிராணிநீங்கும்.

சித்திரவல்லாதிலேகியம்

சித்திரமூலம்வெள்ளறுகுசிவன்வேம்புசங்கு சங்கங்குப்பிகொல்லங்கோவை அமுக்குறாவெள்ளெருக்கு சின்னி விளாத்தி குமிழ்மிளகரணை செங்கத்தாரிகுன்றி பிரப்பங்கிழங்கு பூகவிருட்சம் வாதகரப்பன் இவைகளின்மூலப்பட்டை முற்றினதேங்காய் நீர்வெட்டிமுத்து வெட்பாலைப்பரிசி கரியசீரகம் காட்டுச்சீரகம் கெந்தகம் துருசுச்செந்தூரம் சூதம்துத்தம் வகைக்குப் பலம்-க பனைவெல்லம் காரெள்ளு வகைக்குநாறுசேர் சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை நாறு

பரங்கிப்பட்டைபலம்-௨ இவைவெல்லாம் மெழுகுபோலிடித்துவேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலங் கொள்ள சூலைகிரந்தி முடக்குகடுப்பு மேகம்வாதம் மேகஊறல் வெளுப்பு அரிகிரங்கு புழுவெட்டு கடிவிஷம் திமிர்குஷ்டம் சண்டமாலை புறுபிளவை முதலான ரணங்கள் தீரும்.

தாதுபுஷ்டிலேகியம்

இரண்டுபடிபனைப்பதினியில் நாலுபலக் கருப்புக் கட்டியைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில் தேங்காய்ப்பால் இளநீர் கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்கலந்து காய்ச்சிநெய்யைவடித்துவிட்டு ஆல்நாயுருவி பருத்தி ஆவரை முருங்கை பூனைக்காலி இவைகளின்வித்து அமிர்தசர்க்கரை கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம்மிளகு வால்மிளகு இலவங்கப்பத்திரி குருசாணிஓமம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூ திரிகடுகு திரிபலை தாளிசபத்திரி சீரகம்வெந்தம் நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் முந்திரிப்பழம் பேரீத்தம்பழம் சாரப்பருப்பு ஓமம்கசகசா வகைக்கு விராகனிடை-௩ சுத்திசெய்தகஞ்சா விராகனிடை-௧௬ இவைகளையிடித்துச்சூரணஞ்செய்துதூவி கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறித்தேன்படி மாகாணி அவித்தகோழிமுட்டைகரு-௫ சர்க்கரைபலம்-௫ இவைகளைச்சேர்த்து பிசைந்துகொண்டு வேளையொன்றுக்குச் சுண்டைக்காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம்அதிசாரம் சுரம் வாயுதீரும் வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியு முண்டாகும்.

பத்துபலச்சீனியை இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் கரைத்துபாகு செய்து அதில்ஏலம் அதிமதுரம்சுக்கு லவங்கப்பட்டை கோஷ்டம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை குருசாணிஓமம் ஓமம்தாளிசப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்பு பர்ப்படகம் லவங்கப்பத்திரி சீரகம் திப்பிலி கிராம்புமல்லி மதனப்பூ அபின் வாலுளுவை ரூமிமஸ்தகி மகிழம்பூ வெட்டிவேர் கோரோசனை நறுக்குமூலம் பூனைக்காலிவிரை வெள்ளைக்குங்கிலியம் இருவேலி கூகைநீர் அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் கச்சோலம் சாலாமிசிரி வகைக்குவிராகனிடை-௫ வெதுப்பி இடித்துவடிகட்டின சூரணத்துடன் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்துஉலர்த்தி ஒன்பதுபுடஞ்செய்த கஞ்சாத்தூள் விராகனிடை-௫ இவைகளைஒன்றாய்கலந்து தூவிநெய்ப்படி-வ விட்டுகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறித்தேன்விட்டுபிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழற்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தாதுவிர்த்திக்கும்.

வில்வவேர்விலாமிச்சுவேர் நன்னாரி வகைக்குத்துலாம்-வ நறுக்கித் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி நாலில் பத்து

பலச்சீனியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஓமம் அதிமதுரம் கிராம்பு அபின்வால்மிளகு சீரகம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மகரப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்பு நெல்லிப்பருப்பு கசகசா சுத்திசெய்தகஞ்சா வகைக்குவிராகனிடை-௩ வெதுப்பிப்பொடித்துத்தூவி ஆவின்நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர வயிற்றுளைவு சலக்கழிச்சல் கைகாலெரிவு உழைமாந்தை வாதம்-௮௰ திமிர்வாதம் பித்தம குன்மம்விஷபாக வீக்கந்திரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் பத்துபலச்சீனியைக்கரைத்துப்பாகுசெயது அதிற்பத்துஅண்டத்தை யுடைத்துவிட்டுத் திரிகடுகுசாரப்பருப்பு கசகசாகிராம்பு ஏலம்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம கூகைநீர்கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சன்னலவங்கப் பட்டை சுத்திசெய்தகஞ்சா வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளைச் சூரணித்துத்தூவி ஆவின்நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைந்துவைத்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்கு புன்னைக்காய் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்.

தாதுவேளைசமூலம் வில்வவேர் அமுக்குறாக்கிழங்கு சந்தனத்தூள் அறுகவேர்சீந்திக்கொடி வகைக்குப்பலம்-௫ இடித்துப் பனிரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு காய்ச்சி வற்றவைத்தகியாழம் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அஞ்சுபலச்சருக்கரையும் மூன்றுபலக் கருப்புக்கட்டியையுங் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகுகிராம்பு சாதிக்காய்பத்திரி சடாமாஞ்சில் நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம்ஏலம் நற்சீரகம் இலவங்கம்லவங்கப்பட்டைஅபின்சிறுநாகப்பூகசகசா தாளிசப்பத்திரிஓமம் வால்மிளகு சிற்றரத்தைஅக்கிராக்காரம்கோஷ்டம் சுத்திசெயத கஞ்சாவகைக்குவிராகனிடை-௫ இவைகளைவெதுப்பிச் சூரணித்துத்தூவி அரைபடி ஆவின்நெய் விட்டுகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆறித்தேன்படி-வ விட்டுப் பிசைந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும் பிரமேகம்கிராணி அதிசாரம் வாயுபெரும்பாடு எரிகுன்மந்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்துப் பாகு செய்து திரிசாதம்சீரகம் ஓமம்ஏலம் அபின்திரிகடுகு உழுந்துஅதிமதுரம் முத்தக்காசுநெல்லிமுள்ளி அசுவகெந்திக்கிழங்கு பூனைக்காலிவிரை இலவம்பிசின் வாய்விளங்கம்லவங்கம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நெரிஞ்சிவேர் கசகசா சுத்திசெய்தகஞ்சா வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-வ விட்டுக்கி

ண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைந்துவேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்தி யுண்டாகும்.

மதனகாமேசுர லேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு அதிமதுரம் சிறுதேக்குநீர்முள்ளிவித்து நெரிஞ்சில்வேர் மல்லி கோஷ்டம்சாதிக்காய் உளுந்து எள்ளு முந்திரிப்பலம் ஏலம் முள்ளிலவம்பிசின் இந்துப்பு அதிவிடயம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கதலிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் கரிப்பான் சமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி மருட்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வெந்தயம் அபின் அப்பிரகசெந்தூரம் திரிபலை லவங்கம் சண்பகவித்து நற்சீரகம் சுத்திசெய்தகஞ்சா பெருஞ்சீரகம் நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலங்கால் இவைகளையிடித்துசூரணித்து அதற்குநிகர் பூனைக்காலிவித்துப் பருப்பின்மாவு சேர்த்துத்தூவி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிதேன் விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வீரியவிர்த்தியுண்டாகும் இந்திரியங்கட்டும் அதிசாரம் கிராணிபித்தம் கிலேத்மம்வாயுதீரும் புளிநல்லெண்ணை கடுகுநீக்கி ஆவின்பால்நெய் முருங்கைப்பிஞ்சுகூட்டி பத்தியங்கொள்ளவும்.

வில்வபதாதுவேளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை சிற்றாமுட்டி நொச்சிமுக்காவேளை நன்னாரிசங்கங்குப்பி சாட்டுமல்லிகை சீதேவியார் செங்கழுநீர் பொன்முசுட்டை இம்பூரல் அமுக்குரா ஓரிலைத்தாமரைசிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி காட்டாமணக்குசின்னி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௰ இடித்துப்போட்டு அஞ்சுமரக்கால் தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துஅதில்சரிப்பான் பொடுதலைபிரமி முசுமுசுக்கைமுடக்கொத்தான் சங்கிலைநிலவாகை ஆடாதோடை புளியிலைபழம்பாசி சங்கக்குப்பி பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பழம்பெரும்பூசனி எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சிஇவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ ஒன்றாய்க் கலந்து இருபதுபலம் சீனியைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து மிளகுஓமம் வெள்ளைப்பூடு கடுக்காய்தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் கடுகுரோகணி அரத்தை திப்பிலிசெவியம் கருஞ்சீரகம்தேசாவரம் வகைக்குப்பலம்-௧ சத்திரிமஞ்சள் தேவதாரம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்புவளையலுப்பு சடைக்கஞ்சா குறாசாணிஓமம்கசகசா சாரப்பருப்பு அபின்வாய்விளங்கம் மல்லிசீரகம் சுக்கு அதிமதுரம் ஏலம்லவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-௫ சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-௧ சாதிக்காய்கிராம்புவகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகளையிடித்துச்சூரணித்துத்தூவிநெய்ப்படி

௧ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-வ முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம்-௧ சேர்த்துப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரசகலவியாதியுந்தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

மதனகாமேசுரகுளிகை.

வாலைரசங்கழஞ்சு-௩ லிங்கம்கழஞ்சு-௪ முருங்கைவித்துசாதிக்காய் முத்தக்காசு கிராம்பு அபின் கஞ்சாபூனைக்காலிவித்து பூமிச்சருக்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சமுத்திராசோகிவிரை சாதிப்பத்திரி சாரப்பருப்புவெங்காரம் வகைக்குப்பலம் - ௨ இவைகளைப்பொடித்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்து முடிச்சாணியிற்பொதிந்து காயவைத்து சிரட்டைகருகும்படி புடம்போட்டு ஆறவிட்டெடுத்துச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்துத் தேற்றாவிரைப்பிரமாணம் உருட்டிசருக்கரையிற் பொதிந்துசாப்பிட்டு பாலும் அன்னமுங்கொள்ளத் தாதுபுஷ்டிக்கும் கட்டும் புணர்ந்தபற்கலிதமாகாது அதற்குமாற்று எலுமிச்சம்பழம்.

சிறுபூனைக்காலி நத்தைச்சூரி நீர்முள்ளி முருங்கைஅமுக்குராசெம்முள்ளிநெரிஞ்சி ஊமத்தைஓரிலைத்தாமரை கஞ்சாஆவரை முள்ளிசங்குமுசுமுசுக்கை அழிஞ்சிவில்வம்நெல்லி அத்திஆத்தி அரசுஆல் அவுரிபரசு முசுட்டைதிரிபலை கருவேல்வன்னிமருது மாங்கொட்டை அகத்திதேற்றா சிவன்வேம்பு செந்நாயுருவி பாற்கொரண்டி இவைகளின்வித்து நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் சமுத்திராப்பழம் வாகைமுருங்கை விளாவேலாவேம்பு இலவுஇவைகளின்பிசின் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குறாசாணிஓமம் அமிர்தசருக்கரை சீனிகற்கண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் மதனப்பூ அப்பிரகசெந்தூரம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளை முந்திரிப்பழச்சாற்றால் நாற்பது நாழிகையரைத்து கடலைப்பிரமாணம் உருட்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகுளிகைவீதம் ஆவின்பாலிலொருமண்டலம் கைப்புப்புளிப்பு நீக்கி உட்கொள்ள யானைப்பலமுண்டாகும் தாதுவிர்த்திக்கும் விந்துகட்டும்.

தேய்ந்தஉருக்குளியை லேசாய்த்தட்டிக் காய்ச்சி வாழைக்கிழங்குச்சாற்றில் துவைத்து நொரிக்கப்பொடித்து அதுநனையத்தக்க பரட்டைக்காயையொடித்து அதில்வருகிறபாலைவிட்டு உலர்த்தி கல்வத்திட்டு பிராய்மரப்பாலால் மெழுகுபோலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள தேகம்பலக்கும் வீரியவிர்த்தியுண்டாகும்.

அபின்மதனப்பூ கிராம்புசாதிக்காய் மராட்டிமொக்கு தங்கபற்பம் சாம்பிராணிப்பூ முருங்கைஆல்அரசு அத்தி இவைகளின்

வித்து அதிமதுரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் முருங்கைப்பூச் சாற்றாலாட்டிச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஆவின்பாலில் முருங்கைப்பூவைப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் ஒருண்டையையுரைத்து ஒருமண்டலம் புளிஉப்புநீக்கி பத்தியம பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகபலத்து தாதுகட்டும்.

அமுக்குறாக்கிழங்கு நீர்முள்ளிவித்து குருந்தொட்டிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம ஆவின்வெண்ணெயில்மத்தித்து உண்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும்.

சாதிக்காய்அதிமதுரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் குங்குமப்பூ லவங்கப்பட்டை முருங்கைவித்து பூனைக்காலிவித்து அமுக்குறாக் கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் கசகசா ஓமம் குறாசாணிஓமம் சமுத்திராச்சோகிவிரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர்கஞ்சாச் சூரணஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மூன்றுநாளாட்டி தூதுவேளங்காயளவு சாப்பிட வீரியவிர்த்தியாகும்.

முத்துவிராகனிடை-௫ தங்கம்விராகனிடை-வ பவளம்-௧ முருங்கைவித்து ஆவரைவித்து மகிழம்வித்து நெருஞ்சிவித்து நீர்முள்ளிவித்து பருத்திவிரைப்பருப்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிறாம்பு வகைக்குவிராகனிடை-௯ அபின்விராகனிடை-௫ இவைகளை தேன்விட்டரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு ஆவின்பாலில் முருங்கைப்பூவைப் போட்டுக்காய்ச்சி சாப்பிட்டுப் புணரதாதுகட்டும்.

மூன்றுமுட்டைமஞ்சட்கரு அபின் அக்கிராக்காரம் நிலப்பனைக்கிழங்கு சர்க்கரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுமுன்போல் ஆவின்பாலைக் குடித்துப் புணரதாதுகட்டும்.

மதனகாமேசுரநெய்.

திரிகடுகுசிறுநாகப்பூ கிராம்பு சாதிப்பத்திரிவால்மிளகு சிரகம்தக்கோலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ கோரக்கர்மூலி அபின் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து முக்காற்படி நெய்யில்வேகவைத்து நெய்யைவடித்து ஒருகரண்டிசாப்பிட்டு புளிதள்ளிப் பாலும் அன்னமும் புசித்துப்புணர்ந்தால் இந்திரியங்கலிதமாகாது.

மதனபூரண வல்லாதி.

எள்ளு பூமிசர்க்கரைக் கிழங்கு சுத்திசெய்த சேங்கொட்டைவகைக்குபலம்-௨ அமுக்குறாக்கிழங்குபலம்-௧ நாயுருவி நத்தைச்சூரி பாற்குண்டி கஞ்சா துளசி அரசு அத்தி ஆல் முருங்கை நீர்முள்ளி பூனைக்காலி ஆவரை திருநீற்றுப்பச்சை கருவேல் சிறுகீரை

பொன்னாவரை தேற்றுஇவைகளின்வித்து வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ திரிகடுகுசாதிக்காய் கிராம்புசாதிப்பத்திரி சோம்புகருவாப்பட்டை சாரப்பருப்பு வால்மிளகு மதனப்பூசிறுநாகப்பூ அபின்கசகசா ஏலம்ஓமம் வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம்வகைக்குக் கழஞ்சு-௯ முந்திரிப்பழம் பேரீத்தம்பழம் வகைக்குப்பலம்-௧ சுத்திசெய்துவறுத்தகஞ்சாபலம்-௪ இவைகளைக்கல்லுரலில் நாலுசாமமிடித்துச்சீனிபலம்-௫ கற்கண்டுபலம்-௨௫ சேர்த்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைவிராகனிடைவீதம் பாலிற்கொள்ள விந்துகட்டும்மயங்கினால் எலுமிச்சம்பழச்சாறும் கருள்ளிச்சாறுங் கொடுக்கமாறும்.

மதனசஞ்சீவி.

ஒருபடிஆவின்பாலில் நாலுபலக்கோதும்பைமாவையும் இருபதுபலச்சீனியையும் போட்டுக்கிண்டிக் காய்ச்சி பாகுபதத்தில்நீர்முள்ளிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு வெங்கப்பட்டை பனைவேர் வகைக்குப்பலம்-௪ கருவேலன்பிசின் கஞ்சாவகைக்குப் பலம்-௨ சந்தனம்சாதிக்காய் கிராம்புபெருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ திப்பிலிபலம்-௫ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி௨ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிஆற்றி பேரீத்தம்பழம் பலம்-௪ தேன்பலம்-௰ சேர்த்துப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர விந்தூறும் போகமிகும்.

மதனப்பால்.

சந்தனம்தேற்றுவிரை முருங்கைவேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தேங்காய்ப்பாலிலரைத்து உட்கொள்ள விந்துகட்டும் புளிதள்ளவும்.

பூனைக்காலி நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு இம்மூன்றையும் ஆவின்பாலிலாவது கல்லத்திப்பாலிலாவது அரைத்துண்டாலும் வீழிக்கிழங்கையும் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கையும் ஆவின்பாலிலரைத்துண்டாலும் சீராசெங்கழுநீர் குரட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பாலிலரைத்துக்கொண்டாலும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும் நீர்முள்ளிமுருங்கை முசுட்டை பாற்சுரண்டை இவைகளின் வித்து கசகசாவகைக்கு விராகனிடை-௩ இவைகளைப் பொடித்து வடிகட்டி ஒருபடிஆவின்பாலிற் போட்டுச் சிறுதீயாயெரித்து அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சீனிகலந்து இப்படி பத்துநாட்கொள்ள லேபனமுண்டாகும் ஆவின்பாலின்நெரிஞ்சிப்பூவையும் முருங்கைப்பூவையும் போட்டுக்காய்ச்சி காலையிலும் மாலையிலும் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்.

தம்பனவெண்ணை.

சிவந்தஆவின்பால் படிஒன்றில் அறுபது வெள்ளெருக்கம்பூவைப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பூக்குழைந்தபின்பு எடுத்துப் போட்டு

நன்றாய்க்காய்ச்சி புரைகுற்றிக்கடைந்த வெண்ணெய் பச்சைப்புனுகு கோரோசனை இவைகளை ஒர்நிறையாய் மத்தித்து லிங்கத்திற்பூசிப் புணரப்பூரிக்கும்.

கந்தாதிலேகியம்.

வல்லாரைபுளியாரை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளைபொற்றலைக் கரிப்பான் இவைகளின்சாறு தேங்காய்ப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நாறபதுபலச் சீனியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து யிறக்கி அதில் சாரணை வெருகு காட்டுக்கரணை சாரணை அமுக்குராபிரண்டை மாள்சேனை அமிர்தவல்லி புளியமடல்ஆனையறுகுகொட்டிஆம்பல்நெய்தல் கோரைமுள்ளங்கிகிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை மாதுளைசெங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் பிடிகிழங்கு ஆவரைபஞ்சாங்கம் வெள்ளுள்ளிநெருஞ்சி நீர்முள்ளி ஊமத்து நாயுருவிகஞ்சா கழற்சிமுருங்கை பூனைக்காலி நத்தைச்சூரி இவைகளின்வித்து வகைக்குபலம்-க இவைகளை ஆவின்மோரிலவித்துலத்தி இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகுநாறுக்குமூலம்பரங்கிப்பட்டை சித்தரத்தை ஏலம்திரிபலை மல்மதம்கோஷ்டம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கேற்றுவிரை கிராம்பு கார்கோலரிசி ஓமம் கொருடப்பட்சிக்கல் கல்நார் கஞ்சா கர்ப்பூரம் பச்சைசந்தனம் தாளிசப்பத்திரி இஞ்சிவகைக்கு பலம் க அபின்விராகனிடை-க இவைகளையும்வியுயர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஆவின்பால்விட்டு வாயில் வேடுகட்டி அதின்மேல் மருந்தைவைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத்தூவி ஆவின்நெய்படி-உ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-க விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர மேகமமூலம் கிராணி கபாலச்சூடு முதலான வியாதிகள்தீரும தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகம்பூரிக்கும்.

மன்மதசிந்தாமணி.

அரைப்படி ஆவின்நெய்யில் பத்துபலச் சீனியைப்பேதட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின் இறக்கி அதில்திரிகடுகு ஏலம் எள்ளு கிராம்பு உளுந்துகோஷ்டம் வெந்தயம் இலவம்பிசின் அதின்விரைகுருசாணிஓமம மல்லி அதிமதுரம் சச்சோலம் சாதிக்காய் இந்துப்பூ சிறுதேக்கு கடுக்காய்ப்பூ நற்சீரகம்கருஞ்சீரகம் ஓமம்லவங்கப்பட்டைலபங்கப்பத்திரி மதனப்பூஅத்தித்திப்பிலி முந்திரிப்பழம் வசம்பு கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் இலுப்பைப்பூசெங்கழுநீர் அமுக்குராசீந்தி நெருஞ்சி பழபாகல் நிலப்பனை நீர்முள்ளி வாழை தண்ணீர்விட்டான் ஆவரை சத்திச்சாரணை சிறுகாஞ்சோரி

இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-க அபின்விராகனிடை-க ரவியிலுலர்த்திபிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து முன்போற்பாலிற்பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆற்றித்தேன்படிவ விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு பத்தியம்பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகம் பலக்கும் தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்.

வில்வம்பாதிரி பொன்னாங்காணி நன்னாரி நத்தைச்சூரி சிறுநெருஞ்சி கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுகீரைபாதுளை இருவேலி அம்மான்பச்சரிசி ஆரைஅத்தி இவைகளின்மூலம் கஞ்சாசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கூகைநீர்கிராம்பு ஏலம்முந்திரிப்பழம கற்கண்டு சித்தரத்தை கல்நார்கல்மதம் மல்லி தாளிசப்பத்திரி திரிகடுகு அதிமதுரம வகைக்குக்கழஞ்சு-ந கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் குருசாணிஓமம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் விளாவரிசி தேவதாரம தக்கோலம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வால்மிளகுதேசாவரம் செவியம் கச்சோலம் அன்னபேதி மாதுளத்தோடு அக்கிராக்காரம் வாய்விளங்கம் மகரப்பூவகைக்குக் கழஞ்சு-உ அபின்குங்குமப்பூகோரோசனை கஸ்தூரிநெற்பொரி பருத்திவிரைப் பருப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு-க இவைகளையிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அதற்குப் பாதிசீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்பால்மாதுளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள மேகவெட்டை தாதுநஷ்டம் நீங்கும் வீரியவிர்த்தியுண்டாகும் பத்தியம்பாலும் அன்னமுங்கொள்ளவும் இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள சீதவாதம்பித்தம் குடைச்சல்தீரும்.

சித்திரமூலலேகியம்.

கொடிவேலிவேர்பலம்-ஸ இடித்துக் கலத்தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து பத்துபலச் சருக்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகுதிப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வெப்பாலைப்பட்டை சீரகம்ஓமம் சிற்றரத்தை இந்துப்பு தேவதாரம் செவியம் வட்டத்திருப்பி மஞ்சள்மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி புளியமடற்கிழங்கு சிறுவழுதலைவேர் நவச்சாரம் எவச்சாரம குமட்டி மாதுளைவேர் பெருங்காயம் வகைகுப்பலம்-க இடித்துச சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றுதேன்படி-வ விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருபாக்களவு கொள்ள குன்மமூலகிராணி அக்கினிமந்தம் அதுவைபீலிகைவாதம்வாயு குடல்வாதம்தீரும்.

சிறுகூழ்ப்பீரண்டலேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் இருபதுபலச்சீனியைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில் பெரும்பூசனிக்காயை மேற்றோலிசீவி நறுக்கி

யுலர்த்தி இடித்துவடிகட்டின பொடிபடி-௧ கோஷ்டம் லவங்கம
கஸ்தூரிமஞ்சள் இந்துப்புதிரிபலை அதிமதுரம் சாதிப்பத்திரிதிரிக
டுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இடித்துச்சூரணித்து இருவகைச்சூரண
த்தையும ஒன்றாய்க்கலந்துதூவி அரைப்படிநெய்விட்டுக் கிண்டிமெ
ழுகுபதத்திலிறக்கி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிர
மாணஞ் சாப்பிட்டுவர தேகவரட்சி எலும்புருக்கி சிரங்கு நீர்க்கடு
ப்பு கல்லடைப்பு வெட்டைதீரும் தேகங்குளிரும்.

லேகியப்படலம் முற்றிற்று.

கிருதப் படலம்.

அதாவது கடைசரக்கு சூரணநெய்களால் லேகியம்போல் கி
ளறி நெய்பதத்தில் இறக்குதலாம் கிருதநெய்ப்படலமெனப்பெயர்
பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுங்கிருதஞ்சர்ப்பத்துக் கொடியபாகந்தனையாய்ந்து
வீறுஞ்சாத்திரமனைத்தும்யான் விளங்கத்திரட்டிக்கோதுபட
திருபசாத்தியசாத்தியமுந் திறமாய்ப்பண்டிதந்தனையாய்ந்து
கோறுமுனிவர்மானிடத்திற் குறிப்பாயுரைத்ததிதுவாமே.

சந்தனநெய்.

சந்தனக்கட்டைபலம்-௪ அரத்தைபலம்-௯ மிளகுபலம்-௨ வி
ல்வவேர்பலம்-௧ இடித்துப் பத்துபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொ
ன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௧ ஆடா
தோடை முசுமுசுக்கை இஞ்சிஇவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-௧
கூட்டிவிட்டு அதிமதுரமதத்திவிரை கலங்கொப்பு வகைக்குப்பலம்-௧
தாளிசப்பத்திரி திப்பிலிசீரகம் சுக்குபருத்திவிரைப்பருப்பு கோ
ஷ்டம் கிராம்புகோரோசனை நெல்லிமுள்ளி அக்கிராக்காரம் வகை
க்குவிராகனிடை-௨ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப்பதத்திற் கடு
குடனிறக்கி இரண்டுபலச் சருக்கரையைக் கலந்து வேளைஒன்றுக்
கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இருமல்விக்கல் சுவாசம்மேகம்
பித்தம் வாந்திதீரும்.

புளியாரை நெய்.

புளியாரைபலம்-௨௰ தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பொன்முசு
ட்டைவேர் நன்னாரிவேர் கருவேப்பிலை அதினீர்க்கு கோரக்கிழங்
கு விலாமிச்சம்வேர்வில்வவேர் வகைக்குப்பலம்-௯௰ இடித்துமுப்
பதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்த
கியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௪விட்டு தாளிசப்பத்திரிதிப்பிலி சிறு
நாகப்பூ சுக்குவகைக்குப்பலம்-௧ வெட்பாலையரிசி கற்கடகசிங்கி
சீரகம் சன்னலவங்கப்பட்டை நறுக்குமூலம் லவங்கப்பத்திரிஏலம்
கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௨ சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்புவ
கைக்குவிராகனிடை-௧ அரைத்துக்கலக்கி காய்ச்சி கக்கத்துடன்
சீனிகற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-௫ அதிமதுரம்பலம்-௧ பொடித்து
போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்த
கிராணி இரத்தமூலம் இரத்தஅதிசாரம் இரத்தமேகம இரத்தபா
ண்டு இரத்தகாசம் இரத்தபித்தம் வாந்திவரட்சி காமாலை இருமல்
சோகைதீரும்.

புளியாரைச்சாறுபடி-௪ தயிர்த்தண்ணீர்படி-௪ ஆவின்நெய்ப
டி-௨ கலந்துஅதில் முந்திரிப்பழம் தேவதாரம்வெப்பாலையரிசி அ
திவிடயம் முத்தக்காசு தேசாவரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சாதிக்
காய்செவியம் சீரகம் வட்டத்திருப்பிவேர் அசமதாகம் வில்வவேர்
வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவேளை
ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட கிராணிவயிற்றுக்கடுப்புகுன்
மமெரிவு சோகை வாய்கசப்புந்தீரும்.

புளியாரைச்சாறுகுறுணி நெய்படி-௨ தயிர்நீர்படி-௧ அதிவி
டயம் திரிகடுகுஇந்துப்பு பெருங்காயம்எவச்சாரம் சாதிக்காய் வெ
ப்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம்கிராம்பு மாதுளம்பூமரமஞ்சள்லவங்கம்
வகைக்குக்கழஞ்சு-௬ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவேளை
ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைக் கிராணியுந்
தீரும்.

புளியாரைவள்ளிக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி இவைகளின்சா
றுவகைக்குப்படி-௧ செவ்விளநீர்படி-௨ ஆவின்நெய்பால் வகைக்கு
படி-௫ சீரகம்மாசக்காய் அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ ஆவின்
பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டுபலம்-௧ பத்தி
ரிஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ பொடித்துத்தூவி வேளை ஒன்றுக்கு
ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர பித்தவெட்டை பித்தவாயு எரிச்
சல்நீர்ச்சுருக்கு மயக்கம்பித்தம் வாந்திஅரோசியந்தீரும் தேகவூர
லுறும்.

கூழ்பாண்டக் கிருதம்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறுபடி-௨ தாழைவிழுதுச்சாறு தென்
னம்பூச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி-௩ ஆவின்
நெய்பால் வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய்மாசக்கா

திரிபலாதிசீரகம் ஏலம்வால்மிளகு காட்டாத்திப்பூ கற்கடகச்சிங்
கிமல்லி குருசாணிஓமம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ இவைகளை ஆவின்
பாலாலாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபலம்கற்கண்டை
ப்பொடித்துத்தூவி அப்பிரகசெந்தூரங்கலந்து கரண்டிவீதங் கொ
ள்ளமேகம் பிரமியம்ஊஷ்ணம் எரிப்புகாந்தல் நீர்க்குத்துஎரிவு அ
ஸ்திவெட்டை அஸ்திகாங்கை எலும்புருக்கி காமாலை கிராணிபித்
தந்தீரும்.

பெரும்பூசினிக்காய்ச் சாறுபடி-௪ வெள்ளரிக்காய் பொற்றலை
க்கரிப்பான் இளநீர் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு சீந்திசீதேவியார் செங்கழு
நீர் தாமரைக்கிழங்குதாழைவிழுது முடக்கொத்தான் இவைகளின்
சாறு வகைக்குப்படி-௨ ஆவின்பால்நெய் வகைக்குப்படி-௯ ஏலம்
லவங்கம்கோஷ்டம் அதிமதுரம்கச்சோலம் பச்சைசிறுநாகப்பூசெ
வ்வள்ளிக்கோடி ஆனைத்திப்பிலி காதிக்காய்முந்திரிப்பழம் பேரீத்
தம்பழம் இந்துப்புசண்பகப்பூ நறும்பிசின் அகில்சந்தனம் செஞ்
சந்தனம் இலுப்பைப்பூகிராம்பு மஞ்சிட்டி வள்ளிக்கிழங்கு நிலப்ப
னைக்கிழங்கு செந்நாயுருவிவேர் கரிப்பாலைவேர் சத்திசாரணைவேர்,
செங்கழுநீர்ப்பூ முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் விலாமிச்சு
வேர்வெட்டிவேர் பொன்னாங்காணிவேர்ஓரிலைத்தாமரைவேர்வகை
க்குப்பலம் முக்கால் இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக்
காய்ச்சிவடித்து சீனிகற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-௨ புனுகுவிருகனி
டை-௧ சேர்த்து வேளைஒன்றுக்கு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட பித்தம்
மேகம் அஸ்திசுரம் வெட்டை உடம்பெரிதல் கண்புகைச்சல்தாது
நஷ்டம்தீரும்.

பெரும்பூசினிக்காய்ச்சாறு நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாறு வகைக்
குப்படி-௮ கரிப்பான்சாறு பொற்றலையான்சாறு ஆவின்பால்நெய்
வகைக்குப்படி-௨ லவங்கம்ஏலம் இந்துப்புபிளாவரிசி அசமதாகம்
சாதிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் சதகுப்பைகூகைநீர்முந்திரிப்பழம்
பேரீத்தம்பழம் கோஷ்டம்அதிமதுரம் சாதிப்பத்திரி வகைக்குக்
கழஞ்சு-௧ ஆவின்பாலா லரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதி
ல்பத்துக் கதலிப்பழமும் கால்படிசீனியும் போட்டுக் கடைந்துக்
கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உளைமா
ந்தை சுரமாந்தை ஆறுவகைக்கிருச்சனம் மூத்திரப்பாளை இரத்த
காசம் பித்தகாசந்தீரும்.

பெரும்பூசனி நெய்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறுபடி-௮ வெள்ளரிக்காய்ச் சாறுபடி
௪ தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு கரிப்பான்சாறு வகைக்குப்ப
டி-௨ ஆவின்நெய்படி-௧ இளநீர்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்ஏலம்
கந்தகமலவங்கம் இலுப்பைப்பூகூகைநீர் வெருகங்கிழங்குமுந்திரிப்
பழம் பேரீத்தம்பழம் கோஷ்டம்சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசு செங்க
ழுநீர்க்கிழங்கு திப்பிலிகார்கோலரிசி அதிமதுரம்மிளகு வகைக்கு
க்கழஞ்சு-௩ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தேன்படி-௨

சருக்கரைப்படி-௰ கலந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி
வீதஞ் சாப்பிட்டுவரப் பிரமேகம்கிருச்சனம் தேகஎரிவு வரட்சிதீ
ரும் பத்தியம்கைப்புப் புளிப்புத்தள்ளவும்.

ஆவரை நெய்

ஆவரைவேர்ப்பட்டை தென்னங்குரும்பை வகைக்குப் பலம்
௨௰ நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை நீர்ப்பூலாவேர் வகைக்குபலம்
௰ இவைகளைப்பிடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்
றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௨ இஞ்சிச்
சாறுபடி-௰ மொசிமுசுக்கைச் சாறுபடி-௨விட்டு அதிமதுரம்நற்சீர
கம் மிளகுதுத்திவேர் பழம்பாசிவேர் நாகவல்லிவேர் வகைக்குப்
பலம்-௧ செங்கழுநீர்க்கிழங்குதாமரைக்கிழங்கு கிராம்புசாதிக்காய்
சாதிப்பத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் நெல்லிவற்றல்ஏலம் வகை
க்குப்பலம்-௨ புளியங்கொட்டைதோல் ஆவரையரிசி வரப்பூலாக்
கொழுந்து வகைக்குப்பலம்-௨ கருவேலம்பிசின் வெள்வேளம்பி
சின்விளாம்பிசின் வேப்பம்பிசின் மாம்பிசின் வெட்டிவேர்விலாமி
ச்சுவேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௰ இவைகளையரைத்து
போட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்து ஆற்றிகாற்பலம் திப்பிலிபொ
டியும் இரண்டுபலச்சருக்கரையும் காற்படிதேனும்சேர்த்து வேளை
ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர சகலமேகநீரிழிவுஎரிவு
அடைப்புதாகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு
கிராணிதீரும்.

கொன்றைநெய்.

கொன்றைவேர்ப்பட்டைபலம்-௧௫ இடித்துப்பதினறு படித
ண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்தகியாழத்தில்
இஞ்சிச்சாறு ஆவின்நெய்வகைக்குப்படி-௧ மணத்தக்காளி நத்தை
ச்சூரி கீழ்க்காய்நெல்லி கொடிவேலிகண்டங்கத்திரி பொன்முசுட்
டை தழுதாழைவில்வம் தைவேளைசத்திச்சாரணை கொழிஞ்சி சிற்
றாமுட்டிபாதிரி இவைகளின்வேர் விளாம்பட்டை ஆபிலியப்பட்
டை முடக்கொத்தானிலை நாயுருவியிலை வகைக்குப்பலம்-௰ திரிக
டுகதிரிபலை செவியம்வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம் தகரம் தக்கோ
லம் சதகுப்பைசீரகம் கருஞ்சீரகம்ஏலம் கடுகுரோகணி அரத்தை
கார்கோலரிசி வெப்பாலையரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துக்
காய்ச்சிவடித்து வேளைக்குகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர முபலக்கண்
டன் முதலானவலிப்பு வாதம் குடல்வாதம் குட்டம் பவுத்திரம்
மகோதரம் வயிற்றுக்கட்டிதீரும்.

நாவல்நெய்.

நாவற்பட்டைபலம்-௪௰ இடித்து இருபதுபடிதண்ணீரிற்போ
ட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்பெருமரத்துப் பட்
டை ஆவரையரிசி ஆவரைவேர்ப்பட்டை கோஷ்டம் இலவங்கப்ப
ட்டைகற்கடகசிங்கி அதிமதுரம்அதிவிடயம் சடாமாஞ்சில் கூகை
நீர்தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர்வகை

க்குக்கழஞ்சு-உ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுஆவின்நெய்படிக க்குக்கழஞ்சு-உ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுஆவின்நெய்படிக விடுக்கச்சி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள பெரும்பாடுதீரும்.

பொன்னாங்காணிநெய்.

பொன்னாங்காணி பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு ஆவின்பால்நெய் வகைக்குப்படி-க எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-உ அதிமதுரம்பலம்-உ ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து கற்கண்டுகோரோசனை சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு-க பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டால் மூலச்சூடுஉஷ்ணம் மேககாங்கை கைகாலெரிவு காந்தல்உடம்பெரிவு வாய்நாற்றம்பிரமியந்தீரும் கண்குளிரும்.

வல்லாரைநெய்.

வல்லாரைச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-ச இளநீர்நெய்வகைக்குப்படி-உ சீரசெங்கழுநீர்ச்சாறுபடி-க அதிமதுரம் கோஷ்டம்செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பச்சைக்கர்ப்பூரம்கோரோசனைவகைக்கு விராகனிடை-ரு பாலாலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுதீயாயெரித்து நாலாநாள் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருக
ச, ரண்டிவீதங்கொள்ள ஈளைஇருமல் தொண்டைக்கம்மல் சில்விஷகடி உடம்பிற்காந்தல் நாவரட்சிதீரும்.

வல்லாரைபொன்னாங்காணி பொடுதலைவகைக்குச்சாறுபடி-க எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-உ ஆவின்பால்நெய் வகைக்குப்படி - உ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசக்காய்கடுக்காய்ப்பூகாட்டாத்திப்பூ வால்மிளகு ஏலம்கிராம்பு அதிமதுரயவகைக்குக்கழஞ்சு-உ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில்வடித்து இரண்டுபலச்சீனியைப்போட்டுக்கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் இரதபற்பம்வைத்து உட்கொள்ள சகலமேகம் ரணகிரந்தி பிரமியம் மேகச்சூலைகுட்டம் சொரிசிரங்கு நாபிநோய் யோனிப்புற்று நீர்க்கடுப்பு எரிப்பு சிறுப்புத்திரும்.

வல்லாரைச்சாறுபடி-உ சீந்திற்கண்டுச்சாறுபடி-உநெய்படிக திரிபலைதிரிகடுகு சீரகம்கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம்கோஷ்டம் பேரீத்தம்பழம் முந்திரிப்பழம் சிறுதேக்கு கடுகுரோகணி நறுக்குமூலம்நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குவிராகனிடை உ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபலகற் கண்டைப் பொடித்துத்தூவி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள பழஞ்சுரம் அஸ்திசுரயவரட்சி இருமல்கணைசுரம் மாந்தசுரம் காமாலை பாண்டுஉடம்பெரிவு வயிறெரிவு பித்தம்நீங்கும்.

கடுக்காய் நெய்.

இருநூறுகடுக்காயை விரைநீக்கிப் பதக்குத்தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் கையாந்த

கரை கீழ்க்காய்நெல்லி அவிரிபொடுதலை முருக்குகுப்பைமேனி சிறுசெருப்படை சத்திசாரணை இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-க கூடவிட்டுசிவகை சங்கம்வேர் முக்குரட்டைவேர் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் திரிகடுகுசீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-அ அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள சூலைபாண்டு சோபை உதரரோகங்கள்தீரும்.

வில்வநெய்.

வில்வவேர்பலம்-உச இடித்துப்பதினறுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-க லவங்கப்பட்டைஏலம் செஞ்சந்தனம் திரிகடுகுநற்சீரகம்இந்துப்பூ கற்கடகசிங்கி பேரீத்தம்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுப் பதத்தில் வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள விக்கல்சத்தி வரட்சிதீரும்.

அவுரிநெய்.

அவுரிவேர்பலம்-கு சங்கம்வேர்முருங்கைவேர் வகைக்குப்பலம்-உ வேலிப்பருத்திவேர் சிவன்வேம்பு-சிறுகுறிஞ்சா மிளகரணை அழிஞ்சிகருநொச்சி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்துப் பதினறுபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-க செங்கத்தாரிப்பட்டை கடுக்காய்கருஞ்சீரகம் ஓமம்அழிஞ்சிவிரை கடுகுரோகணி தேற்றாம்பட்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு மருட்கிழங்குகார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் பொன்முசுட்டைவேர் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் எட்டிவிரைகடாபவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர சகலவிஷமும் காணாக்கடி ஈளைஇருமல் மரவெட்டைகடிதீரும்.

அறுகவேர்நெய்.

அறுகவேர்ச்சாறுபடி-ச ஆவின்நெய்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்அதிமதுரம்பலம்-க சீரகம் சாதிப்பத்திரி விலாமிச்சம்வேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வவேர்வகைக்கு விராகனிடை-உ ஏலம்கிராம்புமிளகு கோஷ்டம் வகைக்குவிராகனிடை-க அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள உடம்பெரிவு பிரமியம் இரத்தபித்தம் நீர்க்கடுப்புதாகந்தீரும்.

சமுத்திராப்பழநெய்.

சமுத்திராப்பழம் இஞ்சிவெள்ளுள்ளி வகைக்குப் பலம்-ய இவைகளையிடித்து முக்குறுணிசலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்துப்பிழிந்து வடித்துஅதில்முருங்கைவேர்கொடிவேலிவேர் ஓமம்இந்துப்பு திரிகடுகுசாயம் செவியம்நவாச்சாரம் கருஞ்சீரகம்

படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதிவிடயம் காட்டாத்திப்பூ பெருங்கரும்பை கொடிவேலி பெருங்காயம் முத்தக்காசு திரிகடுகு திரிபலை சிறுதேக்கு திப்பிலிமூலம் விளாம்பிசின் ஆடுதீண்டாப்பாளை இந்துப்பு சீரகம்மஞ்சள்ஓமம் செவியம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம்கிராணி வயிற்றுக்கழிச்சல் கடுப்பு அதிசாரம் மூலக்கடுப்புதீரும்.

பிரமிநெய்

பிரமிச்சாறுபடி-௪ ஆவின்நெய்படி-௩ பால்படி-௧ ஒன்றாய்க் கலந்துசிவதை சுக்குதிப்பிலி நெல்லிவற்றல் இந்துப்பு விளாவரிசி கற்கண்டுவசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ அரைத்துப் போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள் காய்ச்சி வடித்து கைப்புபுளிப்புநீக்கி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ள வாயுஅக்கினிமந்தம் நீங்கும் தீபனமுண்டாகும் கபம்அறும் பொன்னிறமாகி புத்திவிர்த்தியாகும்.

கிருதப்படலம் முற்றிற்று.

ஷற்பத்துப்படலம்.

அதாவதுபலபலபழவகைகளாலும்புட்பரசகந்தகங்களாலும் சர்க்கரை பாகுகற்கண்டு இவைகளால் மெழுகுபதமாய்காச்சி மருந்திலும் வேர்வகைகளாலும் பிரயோகிக்கலாம் ஆனதால் கூறிய வாகடப்பிரகாரம் ஷற்பத்துப்படலமெனப் பெயர் வகுக்கப்பட்டது.

இந்தஷற்பத்துகள் ஒருதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

நன்னாரிஷர்பத்து.

முப்பத்தேழரை ரூபாயிடைநன்னாரிவேரை யிடித்து ஒண்ணரைபடிவெந்நீரில் ஆறுமணிநேரம்வரை ஊறவைத்துவடிகட்டி முக்காற்படியாய் வற்றவைத்துவடிகட்டி முப்பத்தேழரை ரூபாயிடை சீனியைக்கரைத்துக்காய்ச்சி ஒருதுளியைவிரலாலழுத்திப் பார்க்க பிசின்போலிருந்தால் அந்தப்பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு இரண்டுரூபாயிடை ஷர்பத்தில் நாலுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர மேககாங்கைபிரமேகம் நீர்ச்சுருக்கு நீர்க்கட்டுநீர்ப் பணைப்பு மேகநீர் கைகால்காந்தல் கண்ணெரிவு நாவரட்சி தாகந் தீரும் தேகம்குளிரும் மருந்திடுநீங்கும்.

சந்தனஷர்பத்து.

முற்றினஇரண்டுபலச் சந்தனத்தூளைப் பத்துபலத் தண்ணீரில் ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள்காய்ச்சி நாலுபலநீர்வற்றினபின் வடிகட்டி அதற்கு ஒண்ணரைபங்கு கற்கண்டையும் இரண்டுபல பனிநீரையுஞ் சேர்த்துக் காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பதத்திலிறக்கிச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு இரண்டுரூபாயிடைவீதம் தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு பிரமேகந்தீரும்.

ரோஜாப்பூ தாமரைப்பூ வல்லாரைஷர்பத்து.

பதினெட்டுரூபாயிடை காய்ந்தரோசாப்பூவை அரையேமாகாணிப்படி வெந்நீரில்-௧௨ மணிநேரம்வரைஊறவைத்துவடிகட்டி காலே அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்து அரைப்பலம் பனிநீரும் ௧௮-ரூபாயிடை சீனியுங்கலந்து காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பதமறிந்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடையை இரண்டு ரூபாயிடைத் தண்ணீரிற்கலந்துசாப்பிட்டுவர நீர்க்கட்டுமலக்கட்டு நீர்ப்பணைப்பு காங்கைமூலச்சூடுநீங்கித்தேகங்குளிரும் இதுபோல் உலர்ந்ததாமரைப் பூவையாவது உலர்ந்தவல்லாரையையாவது ஷர்பத்துச்செய்து சாப்பிட்டுவந்தால் மேககாங்கை தீரும்.

திராக்ஷபழஷர்பத்து.

திராட்சப்பழத்தைச் சாறுபிழிந்து வடிகொண்டு அதற்குச் சரியிடை சீனியாவதுகற்கண்டாவது சேர்த்து இரண்டரை பலப்பனிநீர்விட்டுக் காய்ச்சிமேற்சொல்லிய பாகுபதத்திலிறக்கி சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு மூன்றுரூபாயிடை ஷர்பத்தை ஆறுரூபாயிடைத் தண்ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தச்சூடும் கைகாலெரிவுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழ ஷர்பத்து.

தேறினஎலுமிச்சம்பழ ரசத்தினிடைக்கு இரண்டுபங்கு அல்லது இரண்டரைபங்கு சீனியாவதுகற்கண்டாவது கலந்துகாய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு முன்னிடைப்படி சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தந்தீரும்.

நாரத்தம்பழ ஷர்பத்து.

நாரத்தம்பழரசத்தினிடைக்கு இரட்டிப்புசீனிகலந்து காய்ச்சிப்பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தத்தைத் தணிக்கும்.

கொமட்டி மாதளம்பழ ஷர்பத்து.

கொமட்டிமாதுளையை மேற்றோலிரக்கி யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அந்தநிறைக்கு முக்காலேயரைக்காலளவு சீனியாவதுகற்கண்டாவதுகலந்து காய்ச்சிபாகுபதத்திற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடையில் இரண்டுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர பித்தத்தையும் பித்தச்சூட்டையும் நீக்கும்.

மாதுளம்பழ ஷர்பத்து.

மாதுளம்பழ ரசத்தினிடைக்கு ஒன்றரைப்பங்கு சீனிகலந்து முன்போற்காய்ச்சிப் பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர பித்தம்நீங்கும்.

இஞ்சிஷர்பத்து.

ஆறேகால்ரூபாயிடை இஞ்சியைத் துண்டுதுண்டாய் நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுடுதண்ணீரில் நாலுமணிநேரம்வரை ஊறவைத்துவடிகட்டி-எரு ரூபாயிடை சர்க்கரையை கரைத்துப் பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

காடி ஷர்பத்து.

ஒருசீசாக்காடியை ஒருபீங்கானில்விட்டு ௬௪-ரூபாயிடை சர்க்கரையைப்போட்டுக் காய்ச்சிப்பாகுபதத்திற் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு சாப்பிடவும்.

ஷை ஷர்பத்துகள் நாட்படவிருந்தால் புளித்துக் குணத்தில் வேறுபட்டுப் போகுமாதலால் தேவையானல் அப்போதைக் கப்போதுசெய்து உபயோகப் படுத்திக் கொள்ளவேணும்.

ஷர்பத்துப்படலம்முற்றிற்று.

எண்ணெய்ப் படலம்.

பன்னிரண்டுதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

செங்கத்தாரி எண்ணெ.

சிற்றாமணக்கெண்ணெபடி-க செங்கத்தாரிப்பட்டை பூதகாப்பன்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை பெருமரத்துபட்டை கண்டங்கத்திரிவேர் நன்னாரிவேர்கலஞ்சிவேர் கிரந்திநாயகமவேலிப்பருத்திவேர் கடுக்காய்சுக்குதிப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துபோட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர தொண்டைப்புற்று நாவுப்புற்று வாய்ப்புற்று நாக்குவெடிப்பு உதடுவெளுப்பு நாக்குக்கொப்பளம பல்லீருகட்டிச் சீய்வடிதல் வாய்நாற்றம் வாய்கிரந்தி தீரும்.

கொமட்டிக்காயெண்ணெ.

கொட்டிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-௪ தேங்காய்ப்பால்படி-க சிற்றாமணக்கெண்ணெபடி-௩ கருள்ளிசசாறுபடி-௩ கடுகுவெள்ளுள்ளி பஞ்சலவணம் கடுக்காய்கடுகுரோகணி அதிமதுரம் திரிகடுகுஓமம் வாய்விளங்கம்சீரகம் அரத்தைகோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காலையில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர வாதநீர்சீதக்கட்டு கிருமிபீலிகை நீர்க்கோர்வை உதரரோசம் பெருவயிறு கெண்டைவாயுதீரும.

உள்ளி ஆமணக்கெண்ணெ.

வெள்ளுள்ளிப்பலம்-ா சிற்றுமுட்டி பேறாமுட்டி சிறுவழுதலைதூதுவேளை கண்டங்கத்திரிபுங்கு ஆவியம்நொச்சிமாவிலிங்குபேராமணக்குமுருங்கை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்ரு-இடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு குறுணியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சிற்றாமணக் கெண்ணெபடி-௪ கூடவிட்டுக் கலக்கி வசம்புசெவியம் சிவதைசீரகம் கடுக்காய்இந்துப்புதிரிகடுகு ஓமம்கொடிவேலிவேர் பங்கம்பாளைவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருசரண்டிவீதங்கொள்ள வாதகாசம் விக்கல்விஷகடி குடல்வாதம்பீலிகை கெர்ப்பவிப்புருதி பெருவயிறுபவுத்திரம கல்லடைப்பு யோனிச்சூலை நீராமைசூலை வாயுதீரும்.

முடக்கொத்தான்சாறு கள்ளியைவாட்டிப்பிழிந்தசாறுவகைக்குப்படி முக்கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெபடி-௧ உ சிவதைவேர்கொடிவேலிவேர் வெள்ளைக்காக்கணம்வேர் சிற்றரத்தைசதகுப்பைதேவதாரம் இந்துப்புதிப்பிலி பெருங்காயம்கடுகுரோகணி கழற்சிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-க சுத்திசெய்தநேரவாள முத்து-உய வெள்ளுள்ளிபலம்-௪ இவைகளையரைத்துப் போட்டு காய்ச்சி வடித்துக்கடும்பத்தியமாய்க் கரண்டிவீதங்கொடுக்க அண்டவாதம் குடல்வாதமவாயு கவுசிதீரும்.

கொடிவேலியெண்ணெ.

நல்லெண்ணெபடி-வலில் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை பலம்-௧ கருப்புக்கட்டிபலம்-வ அரைத்துபோட்டு மெழுகுபதத்திற் காச்சி கடுகுடன் வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் கடும் பத்தியமாய் மூன்றுநாள்ஆறுபோது சாப்பிட்டு நாலாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர் வார்த்து உப்பைவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்புத்திரும்.

மேகராசாங்கத் தெண்ணெ.

சிற்றாமணக்கெண்ணெபடி-௪ கருள்ளிகழுதைதலத்தி வரிக்கொம்மட்டி கையாந்தகரை புளியாரைசந்தல்லாரை பிரமி பொடுதலை செருப்படை கருநொசசிபொன்னாங்காணி துணைஆடாதோடை கிரந்திநாயகம வெள்ளறுகுசிவன்வேம்பு வகைக்குச்சாறுபடி-உஒன்றாய்கலந்து கொடிவேலி பூவரசுவேர் நிலவாகைவேர் சுடுதாரத்திவேர் கிளிமூக்குக்கிழங்கென்ற கற்றாழைக்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குப்பலம்-க இடித்துக்குறுணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தையுங்கூடவிட்டு சாதிக்காய்கிராம்பு ஏலம்சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகு அதிமதுரம்கோஷ்டம் திப்பிலிதிப்பிலிமூலம் வெங்காரம் குருசாணிஓமம் தான்றிக்காய்கடுக்காய் கரியசீரகம் காரகோலரிசி கஸ்தூ

நீலஞ்சள் அரத்தைகக்கு அதிவிடயம்அக்கிராக்காரம் கடுகுரோக
ணி சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி கசகசா கஞ்சா வலம்புரிக்காய்
பாலைப்பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டை வாலுளுவையரிசிசிறுநாகப்பூ
தக்கோலமவசம்பு சுக்குஅபின் வசுவாசிசிரகம் ஆனைத்திப்பிலிகுங்
குமப்பூ சாஸ்திரவேதிவாளம் செங்கொட்டை சத்திசாரம எவாச்
சாரம்நவாச்சாரம் வகைக்கவிசாகனிடை-ச பொடித்துப் போட்
டுக்காயச்சி மெழுகுபதத்தில்வடித்து வேளையொன்றுக்குஒருகரண்டி
வீதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாளாறுவேளை சோகைபாண்டு க
ல்வாதம் அண்டவாதம் கால்வாதபக்கவாதம் பவுத்திரம்மூலப்
புற்று மண்டைச்சூலை சூலைவாயுரணம் சூலைதீரும் இவரைப்பருப்
பும் வறுத்தஉப்புங் கூட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஐந்தெண்ணைத்தயிலம்.

எள்ளுஎரண்டம் இலுப்பைவேம்புபுங்கு இவைகளின்எண்ணை
வகைக்குப்படி-க ஆடாதோடைவேர் அதினில்தழுதாழை காட்டா
மணக்கு திருகள்ளிவேளைமேனி மாவிலிங்க கருநொச்சிநொச்சிவே
ம்புபுங்கு கொடிவேலிமுருங்கை சங்குகாட்டுமுருங்கைதூதுவேளை
இவைகளின்மூலம் மரம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு இடித்துதூணி
நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கியாழத்தையும் ஒன்
றாய்கலந்து அரத்தைசுக்குஓமம் திப்பிலிதிப்பிலிமூலம ஆனைத்திப்
பிலிகாயம் கருஞ்சீரகம்சதகுப்பை தேசாவரம குறாசாணிவெள்ளை
ப்பூண்டு வெளிச்சிப்பிசின் வசம்புசிறுதேக்கு இஞ்சிசடாமாஞ்சில்
கிராம்புஅக்கில் வகைக்குப்பலம்-வ இடித்துப்போட்டு காய்ச்சிமெ
ழுகுபதத்தில்வடித்து மூன்றுநாள் காசிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து
உடம்பெங்கும்பூசினால்சன்னிதோஷம் வலிப்புஅண்டவாதம்தீரும்
நாலாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர்வார்த்து உப்புக்கூட்டவும.

சுத்தவல்லாதிஎண்ணை.

சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-ருஉ இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு
நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவின்பால் எலுமிச்
சம்பழச்சாறு வகைக்குப்படி-க ஐங்தெண்ணை செந்தி அதிமதுரம்
கோஷ்டம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி ஏலம்லவங்கப்பட்டை அரத்
தைசுக்கு அக்ராக்காரம் சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி வாய்விள
ங்கம் ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலிகடுகுதக்கோலம்கடுகுரோகணிவால்
மிளகுஓமம் குங்குமப்பூகருஞ்சீரகம் கடுக்காய்தான்றிக்காய்சண்ப
கப்பூ கொத்தமல்லி வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூசெவியம் வகை
க்குக்கழஞ்சு-ச பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து புனுகு
கஸ்தூரி வகைக்குக்கழஞ்சு-கபோட்டு மூன்றுநாளாறுவேளை காசி
டை உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஒருதுளி நாசியில்விட்டு உடம்பிற்பூசி
வர முகவாதம்அண்டவாதம் பித்தம்நீலகாசம் பீனிசம்தாசச்சூலை

சொரிநீங்கும் பத்தியம்பலிம்பயறும் உப்புங்கூட்டிவந்து நாலாநா
ள் சீயக்காய்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

முடக்கொத்தான் எண்ணை.

முடக்கொத்தான் சமூலம்பலம்-ருய சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்
கூ சிற்றாமணக்கின்வேர்பலம்-எ உ இலவம்பட்டை முருங்கைப்ப
ட்டைசெவியம சிவனைவேர் விழுக்கிழங்கு வெள்ளைச்சாரணைவேர்
கழற்சிநப்பு கொள்ளுபருப்பு முசுபார்கூக்தல் செம்முள்ளிவேர்
கொடிவேலிவேர் தேவதாரம்நெருஞ்சிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழ
ங்கு வகைக்குப்பலம்-ரு இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்
டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் கொடிக்கள்ளியால்
சதுரக்கள்ளிபால் வகைக்குபடி-வ ஆவின்பால்எரண்டத்தெண்ணை
தாமரைக்கிழங்குச்சாறு பேய்க்குமட்டிக் காய்ச்சாறு வகைக்குப்
படி-ச ஒன்றாய்விட்டு திரிகடுகு சித்திரமூலம் சாதிக்காய் செவியம்
ஏலம்பெருங்காயம் வசம்புஓமம் மல்லிசதகுப்பை இந்துப்புபொ
ட்டிலுப்பு அமுக்குறாவேர் அதிமதுரம்லவங்கப்பட்டை சடாமா
ஞ்சில் வாலுளுவையரிசிசிவதை வெப்பாலையரிசி சிற்றரத்தை சந்த
னம்நன்னாரிவேர் அகில்கண்டதிப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-ரு அ
ரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள் ரவிபிலூறவைத்துக் காய்ச்சிவடித்து
நோயின்பலன் நோயாளியின் தேகபலமறிந்து ஒருகழஞ்சு அல்ல
து இரண்டுகழஞ்சுகொடுக்க நீர்க்கட்டுமலக்கட்டு மகோதரம் குட்
டமகுன்மம் விஷபாகவீக்கம் கவுசிகெண்டை வெப்புப்பாவைஅகு
வைநீராம்பல் பெருவயிறுவிப்புருதி பாண்டு இளைப்பு உதிரக்கட்
டால்நேரிடுஞ் சகலரோகமுந்தீரும் பத்தியத்திற் தக் கொள்ளுமிள
குநீர் கோழிரசஞ் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

விப்புருதி யெண்ணை.

விளக்கெண்ணைபடி-க நிலவாகைபிரமி பொடுதலை கோழியவ
ரை சின்னிஅவுரி வெள்ளறுகுமலைவேம்பு சங்கங்குப்பி கழற்சி கா
ட்டாமணக்கு வகைக்குச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து
அதில்திப்பிலி கருஞ்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு
நீர்வெட்டிமுத்து நேர்வாளம் காட்டுச்சீரகம் வகைக்கு விராகனி
டை-ரு வெள்ளுள்ளிகடுக்காய் வகைக்குபலம்-க இடித்துபோட்டு
காய்ச்சிவடித்து எட்டுநாட்காலையில ஒருகரண்டிவீதங்கொள் விர்
த்தியாகும் நாலாறுதபாபிரவிர்த்தியானதின்பேரில் பத்தியங்கொ
ள்ள தேகத்தில்பலவிதமாய்க் கட்டுகிறவிப்புருதிக் கட்டியும் அதி
லுண்டாகும் புண்ணும் அரையாப்புபவுத்திரந்தீரும் பத்தியம் உப்
புபுளிநீக்கவும்.

வேப்பெண்ணையாதல் விளக்கெண்ணையாகல் படி-உ ஆடுதீண்
டாபாளை சங்கங்குப்பி காட்டாமணக்கு சின்னிஅவுரி வெள்ளறு

நெல்லி வடகம்.

பதக்குநெல்லிவற்றலை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஊறவைத்துலர்த்தி அதற்குநிகர் சீனியை பாகுசெய்து இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதுர்ச்சாதம் அதிமதுரம் சீரகம் வகைக்குபலம்-௧ முந்திரிப்பழம் திப்பிலி வகைக்குபலம்-௪ இடித்துசூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய்பலம்-௪ தேன்பலம்-௮ கூடவிட்டுபிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டுகாமாலை பித்தம்இருமல் சுவாசோமாதாகம்தலைவலி அரோசியம்நீங்கும்.

கெந்தகவடகம்.

கெந்தகம்திரிகடுகு சதுர்ச்சாதம் வாய்விளங்கம்திரிபலை சிறுநாகப்பூ வகைக்குபலம்-௩ குக்கில்பலம்-௨௦ சித்திரமூல பட்டைபலம்-௨ இவைகளைச் சேர்த்தரைத்துத் தான்றிக்காய் பிரமாண முண்டைசெய்து உட்கொள்ள மேகரோகந்தீரும்.

லவங்காதி வடகம்.

லவங்கம்சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் திரிகடுகுவகைக்குவிராகனிடை-௰ இவைகளைபொடித்து முன்போற் பிட்டவித்து உலர்த்திவிராகனிடை வெல்லஞ்சேர்த்து பிசைந்து வேளையொன்றுக்குகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள வாந்திவயிற்றுப் பொருமல் விக்கல் மார்புவலி அக்கினிமந்தந்தீரும்.

மண்டூர வடகம்.

மண்டூரசெந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வெள்ளுள்ளிசெவியம்சித்திரமூலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஆனைத்திப்பிலி இந்துப்புமேகரக்கிழங்கு திரிகடுகுமுத்தக்காசு சதகுப்பைகறுக்குமூலம்ஏலம் இவைகளைபிடித்து பொடிசெய்து குப்பைமேனிசங்கு கொச்சி கையாந்தகரை கீழ்க்காய்நெல்லி பூவரசுதழுதாழை இவைகளின் சாற்றுவகைக்கு ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்துவேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதங்கொள்ள சாசுகுஷயம வாயுவிக்கல் குன்மம்வாந்தி பாண்டுசோகை காமாலைதீரும்.

திரிகடுகுசடாமாஞ்சில் திரிபலைசாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் கற்கடகம இலந்தைவேர்மரமஞ்சள் இந்துப்பு வாய்விளங்கம் லவங்கம் அசமதாகம் மஞ்சள்சாதிப்பத்திரி திப்பிலிமூலம் செவியம் முத்தக்காசு அரத்தை பொன்முசட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்குநிகர் மண்டூரசெந்தூரம் திரிலோக செந்தூரம்அயச்செந்தூரங்கூட்டி சரிப்பான்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய்போலுண்டைசெய்து தேன்சருக்கரை யொரிற்கொள்ள பாண்டு காமாலை சோகை க்ஷயம்தீரும்.

ஒருபலமண்டூரத்தை எட்டுபலகோசலத்திற் பொடித்துபோட்டுக் காய்ச்சிஉலர்த்தி அதற்குநிகர் தேவதாரம்மரமஞ்சள் சித்திரமூலம் வாய்விளங்கம் முத்தக்காசுதிப்பிலிமூலம் திப்பிலிமிளகுஇவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சேர்த்துச் சூரணித்து வேளை ஒன்றுக்குதிரிகடிப்பிரமாணம் எருமைமோரிற்கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலைதீரும்.

ஏலாதிவடகம்.

ஏலம்லவங்கப்பட்டை முந்திரிப்பழம் திப்பிலி வகைக்குபலம்௩-அதிமதுரம்சருக்கரை பேரீத்தம்பழம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளைபிடித்துக் கழற்சிக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்துசாப்பிட்டுவர அக்கினிமந்தம்பித்தம் வயிற்றுவலி மூலக்கொதிப்பினால் இரத்தம்சிந்துகாணுதல்நீங்கும்.

செவியவடகம்.

செவியம்இலுப்பைப்பூ திப்பிலிமூலம்விலாமிச்சம்வேர் சுக்குநிலவேம்புஅதிமதுரம் நெய்தற்கிழங்குவெட்டிவேர் சந்தனம் சதுர்ச்சாதம்மிளகு தாளிசப்பத்திரி ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குநிகர் வெல்லஞ்சேர்த்திடித்து பாக்களவு உண்டைசெய்துசாப்பிட்டுவர வாயுவிக்கல் வாந்திஅக்கினிமந்தம் நெஞ்செரிவு கிராணிகாமாலைசோகை விக்கம்இருமல்தீரும்.

சுக்குவடகம்

சுக்குபலம்-௩ தாளிசபத்திரிபலம்-௫ செவியம்மிளகு வகைக்குப்பலம்-௧ திப்பிலிபலம்-௪ விலாமிச்சுவேர் சதுர்ச்சாதம் வகைக்குபலமரை சூரணித்து முன்போற்பாலிற பிட்டவித்து சர்க்கரை பலம்-௩ சேர்த்துப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணமுண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர சத்திவிக்கல் அரோசியம்வாயூறல் வாயுஅக்கினிமந்தம் பொருமல்களை இருமல்திரிதோஷம் நீங்கித்தீபனமுண்டாகி தேகம்பலக்கும்.

கடுக்காய் வடகம்.

நூறுகடுக்காயைக்காடியில் மூன்றுதபா மும்மூன்றுநாளூறவைத்து இறுத்துபோட்டு உலர்த்திநறுக்கி விரைநீக்கி அதற்குநாவிலொன்று கல்லுப்புகோரக்கிழங்கு குருசாணிஓமம சுக்குகொடிவேலிவேர் திப்பிலிசெவியம் திப்பிலிமூலம்வகைக்கு விராகனிடை௩ மிளகுஇந்துப்பு ஓமம்வகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்துதூட்செய்துஅதில் புளித்தமோர் எலுமிச்சம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறுவகைக்குபடி-௩ தனித்தனியேவிட்டுப் பிசறிபுலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவ வாந்திகுன்மம் சுவாசகாசம்மூலம்கிராணி மூலகிராணி அரோசியம்பாண்டு விக்கம் வயிற்றுவலி சோகைமுதலான ரோகங்கள்தீரும்.

மேகாதிவடகம.

சுத்துபலம்வெள்ளுள்ளியை மேற்றோலிநீக்கி இருபத்தைந்துபலம் ஆவின்பாலிற்போட்டு தீபம்போலெரித்து வேகவைத்து

துபலம் ஆவின்நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி சீனிபல
ம்-உ0 கோதும்பைமாவுபலம்-ரு தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றுக்கு
கொட்டைப்பாக்களவுகொள்ள வெகுமூத்திரமாயிறங்கும் மேகரோ
கெல்லாந்தீரும்.

திரிபலைபருவிக்கிவிரைபருப்பு புளியவிரைத்தோல் வெள்வே
லாம்பிசின் வெண்குன்றிபருப்பு மஞ்சள்காந்தபற்பம் அப்பிரகசெ
ந்தூரம் வகைக்குவிராகனிடை-க இவைகள்கண்ட இடைக்கு ஆவ
ரைவித்தின் பருப்புக்கூட்டி பொடித்து அத்திப்பால்விட்டு முக்க
ழஞ்சிடை உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எரு
மைமோரிற்கொள்ள மேகநீர்இருபதும்நீங்கும்.

லோகாதிவடகம்.

முத்தக்காசுசீந்தில் சுக்குதிப்பிலி வாய்விளங்கம் சித்திரமூலம்
இவைகளைஓர்நிறையாய் பொடித்து அதற்குநிகர் லோகசெந்தூரங்
கூட்டித் திரிகடிதேனில் மத்தித்துஉண்டுவர பாண்டு சோகை கா
மாலைதீரும்.

சவுபாக்கியகண்டி.

கரிசாலைபொடுதலை இவைகளின்சூரணம் வகைக்குபலம்-அ
திரிகடுகுதிரிபலை அதிமதுரம்ஓமம் குருசாணிஓமம் தாளிசப்பத்
திரிசிற்றரத்தை தேசாவரம்ஏலம் வகைக்குபலம்-க சாதிக்காய் சா
திப்பத்திரி கிராம்புஅதிவிடயம் கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் லவங்கப்ப
த்திரிவால்மிளகு மல்லிவெந்தயம் வகைக்குபலமரை இடித்துவடிக
ட்டின சூரணத்தையும் நாலுபடிஆவின்பாலையுங் குழம்பாய்க்காய்
ச்சியதிற் கிறுகத்தூவிப்பிசைந்து ஒருசட்டியில் இரண்டுபடிபால்வி
ட்டு வேடுகட்டிஅதின்மேற் பிசைந்தமருந்தை வைத்து பிட்டவித்
துத்தேன்விட்டு மத்தித்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் இஞ்சி எ
லுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் மாதுளம்பழம் இவைகளின்சாற்றி
லுந்தேனிலும் அல்லதுசீனியிலும் வெந்நீரிலுங்கொள்ள சூசிகாகி
ரர்ணி குன்மவாயுஉப்பிசம் தாகம்அரோசியம் அக்கினிமந்தங்கழி
ச்சல்தீரும்.

இரண்டுபடிஆவின்பாலில்-உ0பலச் சீனியைக்கரைத்து பாகு
செய்துஅதில் எட்டுபலச்சுக்கை மேற்றோலெசீவி சிறுதுண்டாய்நறு
க்கி அதில்செம்முள்ளிசெந்திராய் முருக்கிலைகரிசாலை சிறுசெருப்
படை கரத்தட்டி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-வ தனித்தனிவி
ட்டு விரவியுலர்த்தி யிடித்தசூரணத்துடன் தக்கோலம் வாலுளுவை
யரிசி கூகைநீர்கரியபவளம் வாய்விளங்கமதான்றி நெல்லி திப்பிலி
திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-க வெதுப்பிப்பொடித்தசூரணத்தை
யும் அமுக்குறாபொன்முசுட்டை கண்டங்கத்திரி கன்னரிவுப்பனை
வகைக்குபலம்-உ ஆவின்பாலில் அவித்துலர்த்தி யிடித்தசூரணத்
தையுந் தூவிக்கிண்டித் திரிகடிபிரமாணங் கொள்ள கிராணி பிரமி
யம்வாயு வாதபித்தம்மேகம் அக்கினிமந்தம் வாதசூலைஅந்திரவாயு
விக்கல் கசப்புந்தீரும்.

இரண்டுபடிஆவின்பாலில் அரைவீசை சீனியைக்கலந்துபாகு
செய்துஅதில் இஞ்சிவாலுளுவையரிசி ஓமம்வாய்விளங்கம் திப்பிலி
மிளகுஏலம் கரிசாலைவகைக்குபலம்-க சதகுப்பைபலம்-இ மல்லி
பலம்-கூ சுக்குபலம்-அ இவைகளைபிடித்துச் சூரணித்துத்தூவிக்கி
ண்டி கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதபித்தம்
வலிகுன்மம் காசமசூசிகாவாயு சுரதோஷம் கிராணிதீரும்.

எண்ணெய்ப்படலம் முற்றிற்று.

கட்டுவகைப் படலம்.

அதாவது ஒவ்வொரு மூலிகைகளாலும் புஷ்ப ராசாக்கினையாலும்
பால்வகைகளாலும் செயநீர் போக்கிகளாலும்
சருக்குதாக்குவது கட்டுவகைப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது
கட்டு-ா ஆண்டுபிரயோகிக்கலாம்.

சாதிலிங்கக்கட்டு.

அஞ்சுகோழிமுட்டை வெள்ளைககருவில் வீரம்பச்சைக்கர்ப்பூ
ரம் வெடியுப்புச்சுண்ணம் வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்
போட்டுச் சீசாவிலடைத்து ஆறுநாள்சென்றபின்பு அதில் பத்து
விராகன்லிங்கத்தை பத்துதபாதோய்த்துக் காயப்போட்டு அப்
பாலதில்தோய்த்து கருஊமத்திலையில் சுற்றிஒன்றுமுதல் கூஉ-பு
டம்வரை புடந்தோறும் ஒவ்வொருஎருவாய் உபரியாக்கிகூஉ-புட
ம மணல்மறைவிற் போட்டெடுக்க உருகிக்கட்டும அதையனுபா
னங்களிற்கொடுக்க முயலகண்டன் குமரகண்டன் முசல்வலிப்புகு
திரைவலிப்பு காக்கைவலிப்பு புறவீச்சுஉள்வீச்சு சன்னிதோஷம்
வாலைக்கிறுக்கை நெஞ்சுகுத்து வாயுகுத்துந்தீரும்.

பத்துவிராகனிடைலிங்கத்தைகமுலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சா
று மாவிலிங்கம்பழச்சாறு ஐவிரலிச்சாறு தேன்இவைகளில் வகைக்
கு்ஒருசாமம் சுருக்குகொடுத்து அஞ்சுவிராகனிடைகூடத்தையும்
அஞ்சுவிராகனிடை சாம்பிராணியையும் மெழுகுபோல் அரைத்து
பத்துபங்குசெய்து ஒவ்வொருபங்காய்த் துணியிற்றடவி லிங்கத்
தின்பேரிற்சுத்தித் தீயிற்கொளுத்தி கரியெல்லாஞ்சுரண்டிப்போட்
டுத் தேனிலிடவாயுபோகும் திரிகடுகிற் சன்னிதோஷம் இஞ்சிச்
சாற்றில் நெஞ்சடைப்புவாயு மூர்ச்சைபேதி வயிற்றுப் பொருமல்
தீரும் கொடிவேலிக்கியாழத்தில் விஷபாகவயிற்றுவலி குன்மம்
சோகைசூலை பித்தபாண்டுதீரும்.

ஒருபலச்சாதிலிங்கக்கட்டியின்பேரிற் குன்றிமணி பருப்பின்
பசையினால் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைஒட்டி அதின்மேல்ரோ
மத்தை அரைவிராகனம்சுத்தி பிரியாமற்கட்டி ஒருஅகிற்சிட்டியில்

அதற்குக்கீழுமேலும் கெந்தகம் அரிதாரம் வகைக்குபலமரைவீதம் பொடித்தூளைப்போட்டு மேற்சீட்டிமூடிச் சீலைசெய்து காயவைத்து அந்தஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணலைக்கொட்டி கமலாக்கினியாயெரித்து மணல்மேல் நெல்லைப்போட்டாற் பொரியும்பதத்திலிறக்கி ஆற்றிமேற்கசடுநீக்கி சுத்தமாய்கழுவிப்போட்டுஆவின்பாலில் ஒருபணவிடைவீதம் உரைத்துச்சாப்பிடவீரியவிர்த்தியுண்டாகும் முலைப்பாலிற்கொடுக்க மூலவாயு மூர்ச்சைவாயு அக்கினிமந்தம்நீங்கும்.

ஒருபலலிங்கக்கட்டிக்கு ஒருபடிசெம்பரத்தம் பூசசாற்றைச் சுருக்கிட்டு அதின்பேரில் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைச் சுத்தி அப்பால்சக்கோலிமூலிகையை அரைத்துகவசஞ்செய்து சீலைமண் வலுவாய்செய்து குக்குடபுடம்போடக்கட்டும் அதைஅனுபானங்களிலுரைத்துக்கொடுக்க சுரதோஷம்நீங்கும் தேகம்பலக்கும்.

மூன்றுவிராகனிடைலிங்கத்தை கரண்டியில்வைத்து அதற்கு கீழுமேலும் ஐந்துவிராகனிடை சீனத்தை பொடித்துப்போட்டு தீபாக்கினியாயெரித்து ஒயாமற்புரட்டிக்கொடுத்து பின்பு மாகாணிபடி கொடிக்கள்ளிப்பாலும காற்படிகொடிபுத் தேனும சுருக்குக்கொடுத்து இஞ்சிச்சாற்றி லுரைத்துக்கொடுக்க சுரம்சன்னி தோஷம வாயுபுறவீச்சு குன்மம்நீங்கும்.

ஒருபலசாதி லிங்கக்கட்டிக்கு எலுமிச்சம்பழசாறு முலைப்பால் தைவேளைச்சாறு வெடியுப்புச்செயநீர் வகைக்கு ஒருசாமம் சுருக்குகொடுத்து ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைச்சுத்தி அப்பால் சாரபசீனம் வெங்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குபலம்-க வெண்கருவாலாட்டி கவசஞ்செய்து காயவைத்து குகையில்வைத்துச் சில்லுப்போட்டுச் சீலைமண்செய்து இரண்டுகூடை உமியைகொட்டி அதற்குமத்தியில் தீப்போட்டெரித்து வெந்தபின்னெடுக்க உருகி மணியாயிருக்கும்.

பத்துவிராகனிடை-லிங்கக்கட்டிக்கு வெள்ளெருக்க வேரைக்குழித்தயிலமிறக்கிச்சுருக்குகொடுத்து இருபதுசேங்கொட்டையை அரைத்துகவசஞ்செய்து அதின்மேல்எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் வெண்ணெயைவைத்துச் சட்டியிலிட்டுத் தீயெரித்துநெருப்புப் பிடித்தவுடன் இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்கக்கட்டும்.

காசிக்குப்பியை கல்வத்திற்பொடித்ததூள் வெடியுப்பு சீனக்காரம் அண்டத்தோல் வெங்காரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வாய்நீராலரைத்து லிங்கத்துக்குக் கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமண் செய்து காயவைத்து முன்போல் உமிப்புடம் போட்டெடுக்கக்கட்டும்.

லிங்கத்திடை அயம்தாளகம மனோசிலைகெந்தி இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாவது கோழிமுட்டை வெள்

ளைக்கருவாலாவது ஆட்டி அதற்குக் கவசஞ்செய்து உமியில்முன்போற் புடம்போடக்கட்டும.

ஐந்துவிராகனிடைலிங்கத்தை முலைப்பாலில்ஐந்துநாள் ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி முட்டைகூட்டில்வைத்து கெந்தி விராகனிடை-ஏ காரம் விராகனிடை-உ குடன்விராகனிடை-சு வீதம் பொடித்தூளை கீழுமேலும்போட்டு மூடிச்சீலைமண்செய்து மண்மேல் வைத்தெரிக்ககட்டும.

ஒருபலலிங்கத்தை ஒருபடிசுரமூலிச் சாற்றில் சுருக்கு கொடுத்து அதற்குபொரித்த வெங்காரத்தை கொடிசாற்றாலாட்டிக் கவசஞ்செய்துலர்த்தி ஓட்டில்வைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்போடக் கட்டும்.

வங்கத்திடைகட்டின தாளகத்தைக்கொடுத்து உருக்கிப்பொடித்து அந்தஇடைக்குகட்டின தாளகத்தைச்சேர்த்து முலைப்பால் விட்டு மைபோலரைத்துநிறுத்தி அந்தஇடை லிங்கத்திற் கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்துஒருசாண் ஆழக்குழியில் உமிப்புடம்போடக்கட்டும் அனுபானங்களிலிட சன்னிதோஷம் வாதசுரந்தீரும.

தாளகம்கெந்தகம் பொரிகாரம் மனோசிலை வகைக்குவிராகனிடை-வ பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருகோழிமுட்டை தோடிற்பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு ஒருபங்கு பொடியைப்போட்டுஅதின்மேலொரு விராகனிடைலிங்கத்தை வைத்துஅதின்மேலும் பாதி பொடியைப்போட்டுபாதிவெள்ளைக்கருவிட்டு முட்டைத்தோலால் மூடிச் சீலைமண்செய்து மணல்மேல்வைத்து நாலுசாம மெரிக்கக் கட்டும்.

இரசமும்நாகமுந்தொந்தித்து அதற்குநிகர்பொரிகாரம் கெந்திசேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டி லிங்கத்திற்கவசஞ்செய்து ரவியிற் காயவைத்து அதின்மேல்சுண்ணாம்பும் உப்புஞ்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்துச் சீலையிற்றடவிக் கவசஞ்செய்து குக்குடபுடமிடக்கட்டும் இந்தம்படிவீரத்தையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம.

லிங்கரசகர்ப்பூரக்கட்டு.

பனிரண்டுவிராகனிடை கெந்தகத்தைஉருக்கி அந்தஇடைவீரம்லிங்கம் இரசகர்ப்பூரம் பொடித்துப்போட்டுக் கிண்டி ஈரக்கழலில்விட்டு ஆற்றிமாத்திரைசெய்து சன்னிசுரதோஷ முதலானவைகளுக்கு அனுபானங்களிலிடத்திரும்.

ரசகர்ப்பூரக்கட்டு.

ஒருபலரசகர்ப்பூரத்தை முலைப்பாலில்-ய நாள்ஊறவைத்துலர்த்தி அப்பால்வெள்ளுள்ளித் தயுலத்தை மூன்றுசாமம் சுருக்குக்கொடுத்து ஓட்டிலிரண்டுபல வெடியுப்பைப்பொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும்போட்டு அஞ்சுகோழி முட்டையை உடைத்து விட்டு

மூடி அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரிக்க பொங்கியுருகி நெருப்புப் பற்றி கெட்டியாயிருக்கும் குளிர்ந்தபின்பு உப்பைநீக்கி யெடுத்து அனுபானங்களில் உரைத்துக்கொடுக்க சன்னிசுரம் நாவரட்சிமலக் கட்டுநீங்கும் லிங்கக்கட்டுடன் சேர்த்துக்கொடுக்கவாதரோய்தீரும்.

நாலுவிராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் பால்நண்டைபிடித்துப் பிழிந்தசாறு முசுமுசுக்கைச்சாறு இவைகளை வகைக்குஇரண்டுசாமம் சுருக்கிடக்கட்டும்.

பத்துவிராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு வாழைப்பழச்சாறு ஆகளபால் இவைகளைவகைக்கு ஒருசாமம்சுருக்கிட்டு அஞ்சுவிராகனிடை சாம்பிராணியை பொடித்துவடிகட்டி அரைக்காற்படி தேனிற்கலந்து சுருக்கிட்டுப் பத்துவிராகனிடை சூடனைப்பொடித்து அதற்குக்கீழுமேலும் வைத்துத் தீக்கொளுத்தவும் இந்தப்படி பத்துதரம் கொளுத்தக்கட்டும்.

தாளகக்கட்டு

வெடியுப்புசீனம் வகைக்கு விராகனிடை-௰ நவச்சாரம்வெங்காரம்வகைக்கு விராகனிடை-௰ இவைகளைப்பொடித்துகரண்டியிற் போட்டு தீயில்வைத்து உருகிப்பொங்கும்போது அதில்சுத்தி செய்த ஐந்துவிராகனிடை தாளகக்கட்டியைப்போட்டு புரட்டிக்கொடுத்து மீந்திருக்கிறதையும் அரைத்து அதன்மேற் கவசஞ்செய்துகாயவைத்து அதன்மேற் கற்சுண்ணாம்புநீரும் அரைத்து துணியிற்பூசி ஏழுசீலைசெய்து காடைப்புடமிட்டெடுத்து அனுபானங்களில் விடச் சுளைகாசம்எலிகடி விப்புருதிஉளைமாந்தை குளிர்சுரம்தீரும்.

கிரம்புசிற்றரத்தை ஓர்நிறையாய்வெதுப்பிப் பொடித்துதேனிற்றாளகக்கட்டை யுரைத்துவிட்டு மத்தித்துக்கொடுக்க பழஞ்சுரந்தீரும் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லிய பிரகாரம் வெள்ளையையும் கெவுரியையும் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஒருபலத்தாளகத்தை கற்சுண்ணாம்பில்வைத்து அமுரிவிட்டு யத்துத்தபாநீற்றிச் சுத்தசலம்விட்டுக்கழுவி அயச்சட்டியில் வைத்து ஒருபடிபூநீரை நாலுபடிஅமுரியிற் கரைத்துவைத்து மூன்றுநாள்தெளிவிறுத்து அதில்வெங்காரம் காரம்சூடன் வகைக்குப்பலம் கமுப்பூசசுண்ணம்கழஞ்சு-௧ பொடித்துப் போட்டு நாலுசாமம் சுருக்குக்கொடுக்க தளுக்கற்றுக்கட்டும் அனுபானங்களில்விட சேத்மரோகம்-௬௪ சுரம் சன்னிதோஷந்தீரும்.

பத்துவிராகனிடை தாளகக்கட்டிக்கு ஒருபடி சிவகரந்தைச் சாற்றில் பத்துவிராகனிடை சுருக்குச்செந்தூரத்தைக் கலந்து சுருக்குக் கொடுத்து அப்பால் நவாச்சாரமசீனிக்காரம் சூடன்வெடியுப்புவெங்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-௪ வீதம் கல்வத்திட்டு எருக்

ம்பாலலுறும் கள்ளிப்பாலாலும் குமரிச்சாற்றாலும் வகைக்குஒரு சாமம் தனித்தனியேஆட்டி உலர்த்திஅப்பால் ஊமத்தஞ் சாற்றாலாட்டி ஷை தாளகக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி ஏழுசீலைமண்செய்து பத்தெருவிற் புடமிடக்கட்டும்.

பத்துவிராகனிடை தாளகக்கட்டிக்குச் சிவகரந்தைச்சாறு கரிப்பான்சாறு வகைக்குப்படி-௧ சுருக்குக்கொடுத் துலர்த்தி அதை கடு-எருவில் வெடியுப்பு அடங்கவறுத்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்து மூன்றுபுடம்போட்ட கரியுப்புவிராகனிடை-௪௰ சிறுநீர்விட்டரைத்து கவசஞ்செய்து அதின்பேரில் ஒருவிரற்கனத்தில்கற்சுண்ணாம்புக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஐந்துசீலைமண் செய்து கடு-எருவிற் புடமிட உருகிக்கட்டும்.

சாரக்கட்டு.

குளத்திலுண்டாகியிருக்கிற முற்றின நூறுகடுக்காய்சிப்பியை உயிருடனெடுத்துப் பொத்துபொரித்துப் போட்டுவைக்க நீரறங்கும் இருப்புச்சட்டியில் அஞ்சாங் காச்சல் வெடியுப்பைப் போட்டு அடுப்பேற்றி ஷை நீரைச்சிறுகச் சிறுகவிட்டுக் கிண்டிகொடுத்துக் கொண்டிருக்கத்தண்ணீர்போலாகும் அந்தப்பதத்திலிறக்கியாற்றி ஒருபலச்சாரக்கட்டிக்கு கவசஞ்செய்து காயவைத்து நெருப்பில் கருகவாட்டி யுதிர்த்திபோட்டு அப்பால்வெடியுப்புச் சுண்ணம்இந்துப்புவளயலுப்பு கல்லுப்புவெங்காரம் துருசுப்பற்பம்சிப்பிச்சுண்ணம் அண்டச்சுண்ணம் வகைக்குபலம்-௨ வீதம் வெள்ளைக்கருவில் மெழுகுபோலாட்டி கவசஞ்செய்து நன்றாய்காயவைத்துஒருசட்டியில் அரைப்படிகற்சுண்ணத்தை கொட்டி அதின்மேல்ஒரு ஓலைச்சுருளைவைத்து அதற்குஅவ்வாசி கருமணற்கொட்டிஅதில்ஷை சாரத்தைவைத்து மறையும்படிமேலும் கருமணல்போட்டுஒருசாமம் ஒருவிறகாலும் மறுசாமம்-௨விறகாலும் மூன்றாஞ்சாமம்-௩விறகாலும் நாலாஞ்சாமம்-௪விறகாலுந் தீயெரித்து ஆறவிட்டெடுத்துஅனுபானங்களிற் பணவிடைகொடுக்க குன்மம் சட்டுநீர்க்கட்டு நீங்கும் இந்தக்கட்டைச்சேர்த்து செயநீர்செய்தால் சரக்குகள்கட்டும மெழுகாகும்.

பாஷாணக் கட்டு.

ஒருபடிபூநீரில் நாலுபடிஅமுரிவிட்டு கரைத்து மூன்றுநாள் தெளிவிறுத்து ஒருபலபாசாணக்கட்டியைத் தோளாந்திரங் கட்டி எரித்தெடுத்துக் கள்ளிச்சாற்றிலும் எருக்கம்பாலிலும் திருகள்ளிப்பாலிலும் அல்லது சதுரக்கள்ளிப்பாலிலும் வகைக்குநாலுசாமம் சுருக்குகொடுத்து அயவிரலிச்சங்கைசுட்ட சுண்ணாம்பைச் சாராயம்விட்டுப்பிசைந்து அதற்குமத்தியில் ஷைகட்டியைவைத்துத் தேங்காய்ப் பிரமாணமுருட்டி ஒருதுணியில்முடிந்து பானையில்வைத்து அதற்குக் கீழும்மேலும் ஒருபடி வெள்ளைக்கற்பொடியைக் கொட்

டித் தீயாயெரித்துத் துணிவெந்தபின் ஆறவைத்துக் கட்டியையெ
டுத்து ஒரேதேங்காய்ப் பிரமாணம் நத்தைக்கூயயரைத்து ஒருகலச
த்திற்போட்டு அதின்மேற்கட்டியையைவைத்துமூடிச்சீலைமண்செய்து
எரித்துமருந்து கருகும்படியாய்ப் புடம்போடவும் இந்தப்படி-ரு
புடம் போட்டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிட சுரம் சன்
னிதோஷம் முதலான அநேககொடிய ரோகங்கள்தீரும்.

வெள்ளைக்கற்சுண்ணம் பூநீர்வகைக்குப்படி அரை நாலுபடி
தேசிநீரிற்கரைத்துத் தெளியவைத்துமூன்றுநாள் தெளிதைவிறுத்
து அதில்பத்துவிருகனிடை பாசாணத்தைநதோளாந்திரங் கட்டி
ரித்தெடுத்து சீனம்வெடியுப்புச்சுண்ணம் நவாச்சாரம் வெங்கார
முகூடன் பூநீர்சிப்பிச்சதை இவைகளையரைத்துக் கவசஞ்செய்து கு
று சிடப்புக்குள்ளாவது கண்ணும்புக்குள்ளாவது வைத்தெரித்து
நாலுசாமம் சென்றபின்னெடுத்து இஞ்சிச்சாற்றில் பணவிடையு
ரைக்க சன்னிசுரம் சூலைதீரும்.

ஜலமஞ்சரி.

கெந்திகாந்த லோகம்வெங்காரம் சீனம்சங்குப்பொடி கலா
சத்து சாஸ்திரவேதி கல்நார் வகைக்குவிருகனிடை-க வெடியுப்பு
பலம்-௪ இவைகளை மயனமாயாட்டிக் குகையிலிட்டு அனலில்வை
த்து உருகினவுடன் ஆற்றியெடுத்து பணவிடைவீதம் இளநீர்பழச
சாறு வெந்நீர் கரிப்பான்கியாழத்திலிட கவுசிநீராமைபாண்டுசோ
கைவீக்கந்தீரும்

வெடியுப்புக்கட்டு

சிறுநீரில் பூநீரைக்கரைத்து அதில்அண்டஓட்டைப்போட்டுக்
கொதிக்கவைத்துச் சுத்திசெய்ததுவிருகனிடை-ரு நொறுக்கிகரண்
டியிற்போட்டு அதற்குக்கீழுமேலும வெடியுப்புசீனம் வகைக்கு வி
ருகனிடை-ரு வீதம் பொடித்ததூளைப் போட்டு உலையில்வைத்து
ஊதி உருகினவுடனெடுத்து ஆற்றிவைத்துக்கொண்டு தேகக்கூர
றிந்து தேனிலாவது ஆவின்வெண்ணெயிலாவது ஒருபணவிடை உ
ரைத்துக்கொடுக்க வாயுகுன்மம் வயிற்றுவலி சூதகவாயுதீரும்.

லவணக்கட்டு.

கரியுப்புவெடியுப்பு இந்துப்புசவுட்டுப்புநவாச்சாரம்வகைக்கு
விருகனிடை-ரு ஐவிரலிச்சங்குச்சுண்ணம் விராகன்-கரு இவைக
ளைப்பொடித்துக் திருகுகள்ளிக்கட்டையை நறுக்கிச்சோற்றைவெ
டுத்து அதற்குள் அடைத்து அதின்மேல் அந்தச்சோற்றால் மூடிச்
சீலைமண் வலுவாய்ச்செய்து முழப்புடம்போலக் கமியாயுருகிநிற்
கும் அதைபணவிடை கருப்புக்கட்டியிற் கொடுக்க குன்மம் வாயு
வயிற்றுவலி முதலானவைநீங்கும்.

இந்துப்புகல்லுப்பு பாஷாணப்புசவுட்டுப்பு வளையலுப்பு மா
விலிங்குபிரண்டை இவைகளைஓர்நிறையாய் முருங்கைப்பூ எருக்க
ம்பூ வேலிப்பருத்தி இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கொருசாமாட்டி
வில்லைசெய்து நன்றாய்காயவைத்து முழப்புடம்போட வலுத்துக்
கட்டும் கறுத்திருந்தால் அந்தச்சாறுகளிலெதிலாவது தரைத்துப்
புடம்போட்டு இரண்டுபணவிடைவாயு நெஞ்சடைப்புக்கு வெந்நீரி
லும் அஸ்திகுன்மத்திற்கு ஆவின்நெய்யிலாவது தேன்சுக்கிலாவது
கொடுக்கத்தீரும்.

கரியுப்பைத்தண்ணீரிற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்துக் காய்ச்சி
யெடுத்துமேனிகுதவேளை முருங்கை இவைகளினிலைச்சாற்றை ஓர
ளவாய்விட்டு மெழுகுபோலாட்டிக் காயவைத்துக்குக்குடமாகமூன்
று புடம்போட்டு பணவிடை கருப்புக்கட்டியில் மத்தித்துக் கொடு
க்க சகலவாயுவுந்தீரும்.

வீரக்கட்டு.

ஒருவிராகனிடைவீரத்துக்கு அமுரியிலைசசாறுபடி அரைசுரு
க்குகொடுத்துக்கட்டி ஒருகரண்டியில் ஆவின்நெய்விட்டுக் காய்ச்சி
கட்டியையெடுத்துக்கொண்டு அந்தநெய்யில் பரங்கிப் பட்டைச்சூ
ரணத்தைப்பிசைந்து சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டை செய்து
கருப்புக்கட்டியிற் பொதிந்துமூன்றுநாளாறுபோது உப்புப்புளி
நீக்கிச்சாப்பிட மேகசூலைகிரந்தி முதலான மேகரணங்கள்தீரும்.

இந்துப்புகல்லுப்பு கரியுப்புசீனம் சாரம்வகைக்குப் பலம்-க
வெடியுப்புபலம்-ரு வெண்மையாய் வறுத்ததுருசுபலம் அரை சூட
ன்பலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து இரண்டுபங்கு செய்து ஒருபங்
கைத் திராவகமாகவடித்து அதைமற்றொருபங்கில் விட்டுப் பிசறி
கலசத்திலிட்டு திராவகம்வடித்துச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டுஅந்
ததிராவகம்விட்டு கரியுப்பைமயனமாட்டி வழித்துக்குகைபிடித்து
அந்தக்குகையிலாவது அப்பிரகத்தகட்டிலாவதுசவ்வீரக்கட்டியை
வைத்து அதைமணல்மேல்வைத்துத் தீயெரித்து வீரக்கட்டியில்சூ
டேறினவுடன் ஷைதிராவகம் இரண்டுசாமமும் தும்பைஆடாதோ
டை முருங்கைப்பூஇவைகளின் சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும்வகைக்
கொருசாமஞ் சுருக்குகொடுக்கக்கட்டும் அதை அனுபானங்களிலிட
சகலகொடிய ரோகங்கள்தீரும்.

கட்டினவீரத்திடைகெந்தியும் அபமும்சமனைப் எலுமிச்சம்ப
ழச்சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டிக் கவசஞ்செய்து அதற்மேல் உப்
பைஅரைத்துக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில்இரண்டு
விரற்கடை மணற்போட்டு அதின்மேல்வைத்துஅதன்மேலுமமண
லைக்கொட்டி இரண்டுசாமங் கமலாக்கினியாய்த் தீயெரித்து ஆற்றி

யெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் இதைச்சகலரோகங்களுக்கும் அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் வாய்கட்டாது ய-திங்கள் ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

கட்டுவகைப்படலம்முற்றிற்று.

மெழுகுவகைப் படலம்.

அதாவது தேன்பனவெல்லம் எண்ணெய்சேர்த்து அரைப்பதால் மெழுகுபடலமெனப் பெயர்பெற்றது.

லிங்கமெழுகு.

குமரிச்சோற்றிற் கடுக்காய்த்தூட் போட்டுப்பிசைந்து வைத்து அதில்வருகிற நீரைப் பத்துவிராகனிடை லிங்கத்திற்கு ஒருசாமஞ் சுருக்குகொடுத்து சீனிக்காரம் துருசுவெங்காரம் பூநீறுவகைக்குவிராகனிடை-ரு எருக்கம்பால்விட்டு மெழுகுபோலரைத்து மூன்றுபங்கிட்டு ஒருபங்கைக் கட்டிக்குப்பூசிக்காயவைத்து நன்றாய் காய்ந்தபின்பு மற்றவிரண்டுபங்கையும் அதுபோற்பூசிக் காயவைத்து மண்ணையரைத்துத் துணியிற்பூசி ஐந்துசீலைசெய்து குக்குடபுடம்போட்டு எடுத்துக் கரண்டியில்வைத்துக் கொடிக்கள்ளிச சாற்றிலொருசாமஞ் சுருக்குகொடுத்து கட்டியில் ஊசியிறைக்குத்தினாலிறங்கும் அந்தப்பதத்தில் கல்வத்திட்டு அரைக்கமெழுகாகும் அதைப்பணவிடை அனுபானங்களிலிட கிரந்திகுஷ்டம் கரப்பன் காசம் சன்னிசுரம் சூலைநீரோடுதல் புண்பேதிவாதம் ரணம்நீங்கும்.

வீரமெழுகு.

பரங்கிப்பட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்புசமூலம்சேங்கொட்டை ஓர்நிறையாய் நறுக்கிப்பாண்டத்திட்டு குழித்தயிலமிறக்கி சுத்திசெய்தசவ்வீரம் லிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு ரசம்அரிதாரம் துருசுபற்பம் இந்துப்புவகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளை மயனமாய்ப்பொடித்துக் கரண்டியிற் போட்டு காற்படிதயிலம்வீட்டு ஓயாமற்கிண்டிக் கொடுத்து வற்றினபின்பு தேன்படிஅரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திற் கல்வத்திட்டு சாதிக்காய் கார்கோலரிசி திரிகடுகுகோஷ்டம் அரத்தை தேசாவரம் அக்கிராக்காரம் சன்னிநாயகம் திப்பிலிமூலம் ஓமம் திப்பிலி கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-க பொடித்தலடிகட்டிச் சேர்த்துத்தேன்விட்டு இரண்டுசாமம் மெழுகுபோலாட்டி தந்தச்சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு சுண்டக்காய்பிரமாணங் கருப்புக்கட்டியிற்பொதிந்து ஏழுவேளைகொடுக்க நெஞ்சடைப்பு மார்புகுத்து விப்புருதிவலிப்புகள் வயிற்றுவலி முகவாதசன்னி சூலை-க அ

கரப்பான் உதிரத்திரட்சி கேசக்கடுப்பு சூதவாயு மந்தாரகாசம் சன்னிதோஷம் கைகாலில்விழுங் கறுப்பு வெள்ளை சொறிசிரங்கு படர்தாமரை குஷ்டம் மேகரணம் கிரந்திஅரையாப்புமேகப்பற்று தன்மாற்கிஷ அடைப்புந்தீரும் பத்தியம்புளி புகைதள்ளவும்கொஞ்சம் ஈயிறுகட்டும்.

ரசமெழுகு

ஒருபலகெந்தகத்தில் ஆவின்வெண்ணையைப்போட்டு உருக்கி மூன்றுதபா மிளகுதக்காளிச்சாற்றிலும் இரண்டுதபா வேலிப்பருத்திச்சாற்றிலும் சாய்த்தெடுத்து அதையும்நாலு சேங்கொட்டையையும்வெட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணையிற்போட்டு காச்சி ஒருசொட்டுக் கீழேவிட்டுப்பார்க்கக் கெந்தகநிறமில்லாமலிருந்தால் அந்தப்பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு ஒருவிராகனிடை ரசத்தில்விட்டு மத்தித்து வேளைக்குக் காற்பணவிடைவீதஞ் சர்க்கரையிற்கலந்துண்ணமேகம்-உக சூலைகிரந்தி அரிசிரங்குவெட்டைதீரும்

கெந்தகம்விராகனிடை-ரு ஆவின்வெண்ணைபலம்-உ சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டித் துணியிலூட்டிக்திரித்து கதிரிற்கோர்த்துத் தீயிற்கொளுத்திச் சுடர்த்தயிலமிறக்கிக் கல்வத்திட்டு இரசம்விராகனிடை-ச சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருபணவிடைவீதம் மூன்றுநாளாறுபோது நீருப்புக்கட்டியிற் கொடுக்க வாதசூலைதீரும்.

சங்கங்குப்பிச் சாற்றிற்கொடுக்க கிரந்திஅரையாப்பு பவுத்திரம்தீரும் சிறுசெருப்படைச் சாற்றிற்கொடுக்கசிரங்குசொறிதீரும்

லிங்கரசகர்ப்பூரமெழுகு.

இரசகர்ப்பூரம்விராகனிடை-உ லிங்கம்விராகனிடை-க முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு தேன் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டிக் கரண்டியில் வழித்துப்போட்டு நெய்சாறு கொஞ்சம் விட்டுத் தீபம்போலெரிக்க உருகிமெழுகாகும் பணவிடைவீதங் கருப்புக்கட்டியிற் கொடுக்கவயிற்றுவலி சூதகத்திரட்சிதீரும் திரிகடுகுப் பொடியிற் கொடுக்கவாயுதீரும்.

பாஷாணமெழுகு.

ஒருபடிபூநீரை நாலுபடிசிறுநீரிற் கரைத்து ஒருபலபாஷாணத்தைத் தோளாந்திரங்கட்டி எரித்து அப்பால்ஒருபடி முந்திரிச்சாராயம் சுருக்குகொடுத்து மெழுகாகும்வரை பிராயம்பட்டைத் தயிலத்தைச் சுருக்குகொடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிற்கொடுக்க சுரம் சன்னிதோஷம்நீங்கும்.

மெழுகுவகைப்படலம்-முற்றிற்று.

செந்தூரப் படலம்.

அதாவது பழரசம் மூலிரசம்விட்டு ௫௰-புடம்போடுவதாய்செந்தூரப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

௫௱-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம் அயச்செந்தூரம்.

அரப்பொடியைப் பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள்ஊற வைத்துப் பிசைந்து கழுவிப்போட்டு அப்பால்காடியில் மூன்றுநாளூறவைத்துக்கழுவிச் சுத்திசெய்து காட்டாமணக்கம் பாலில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்து ரவியுலர்த்திக்கல்வத்திட்டு ஷைபாலால் நாலுசாமம் அரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போடவு; இந்தப்படி ஷைபாலில் ௧௰-புடமும் மருதம்பட்டை நாவற்பட்டைகற்றாழைசமூலம் இவைகளை ஓர்நிறையாபிடித்துச் சாறுவாங்கியதில் ௨௫-நாளூறவைத்து அரைத்து - ௲ச புடமும் பொற்றலைக்கரிப்பானிலையுஞ் சீந்திற்தண்டும் ஓர்நிறையாயிடித்துப் பிழிந்தரசத்தில் ௨௫-புடமும் போட்டெடுத்துவாததேகிக்குத்தேனிலும் பித்ததேகிக்கு வாழைப்பழத்திலும் நெய்யிலும் அரத்தையிலும பாலிலுங்கொள்ள சோகைவிஷபாக விக்கம்குடல்வாதம் தேகவெளுப்புநயனரோகம் ௲௫-ம்நீங்கும் தேகப்பொன்போலாகும் ஒளியுண்டாகும அதிகபலமுண்டாகும் உதிர்ந்தரோமங்கள்முளைக்கும் நரைமாறும் மேற்சொல்லியதை திரிகடுகிற்கொள்ள பெருவயிறுபக்கவாயுநீங்கும் வேளைச்சாற்றிற்கொள்ள குன்மசத்தி காசரோகந்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த அரப்பொடிபலம்-சுத்திசெய்தகெந்திபல ௨-௩ சிங்கிமுப்புக்கழஞ்சு-௧ இவைகளைப்பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழசசாற்றிலும் வகைக்குநாலுசாம மரைத்துவில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டில்வைத்து மேலோடுமூடிச்சீலைமண்செய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து அப்பால் ஷையிலைச்சாற்றில் மூன்றுபுடம்போட்டு அனுபானங்களிற் கொடுக்க பாண்டுபித்தம் மெய்மயக்கம் வாந்திவாயுதீரும் இஞ்சிசூரணத்தில் பித்தவெட்டைபித்தவாயு அரோசியம்அன்னத்துவேஷந்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த நாலுபலஅரப்பொடியை நாவற்பட்டைச்சாற்றாலொருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் கதலிகைச்சாற்றிலும் வகைக்கொரு புடமபோட்டெடுத்து திரிகடுகு நற்சீரகம் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடிச் சூரணத்தில் பணவிடைசெந்தூரம்வைத்து தூலதேகிக்கு தேனில்மத்தித்தும சுகதேகிக்கு ஆவின்நெய்யில்மத்தித்தும் கொடுக்க விஷபாகந்தகரைக்கியாழத்தில் தேன்விட்டுப் பணவிடைகொடுக்க சோகைதீரும் இதுகளெல்லாம் பிச்சாபத்தியம்.

சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்புஇவைகளைப்பொடித்துஒருகாசிடைபொடியில் பணவிடைசெந்தூரம்வைத்துத் தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்க மேகந்தீரும்.

சுத்திசெய்தஅரப்பொடி பலம்-௧௦சுத்திசெய்தகெந்தகம் பலம்-௩௦ இவைகளைக்கல்வத்திட்டு கற்சுண்ணாம்பை தண்ணீரிற்கரைத்துத் தெளியவைத்து அந்ததெளிவு நீராலேழுநாள் ரவியிற்காயவைத்து உதிர்த்து ஒருசட்டியிற்போட்டு மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து இரண்டுசாமமெரிக்கச் செந்தூரமாகும அதைகரிசாலைலேகியத்திற்கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலையும்பச்சநிசிக்கழுநீரிற்கிருணியும் தேன் அல்லது வெப்பாலையரிசியும் சிரமுங்கியாழஞ் செய்து அதிற்கொள்ளசூலையும் பாலிற்கொள்ள மேகம் சொரிசிரங்கு புண்புரையுந்தீரும்.

சுத்திசெய்தஅரப்பொடியை நாவற்பட்டைச்சாற்றில்நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காசவைத்து கற்றாழஞ்சருகை இடித்ததூள்குறுணியை ஒருபானையிற்கொட்டி அதின்மேல்வில்லையை வைத்து மேலுமந்ததூளைக்கொட்டி அதின்மேற்சட்டிகட்டிமூடிஏழுசீலைமண்செய்து-௧௨ சாமமெரித்து ஆற்றிஇதற்கு முந்தின பிரயோகத்திற்சொல்லியபடி அனுபானத்தில்வியாதிகளுக்கு உபயோகிக்கவும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த அரப்பொடிபலம்-௫ லிங்கம்பலம்-௨ சூதம்கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்குப்பலம்-௧ தங்கம்-௧இவைகளை பொடித்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்குஇரண்டுசாமமும் நாவற்பட்டைச்சாற்றில் மூன்றுசாமமும முருக்கம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் புளித்த மாதுளம்பழச் சாற்றில் ஒருசாமமுமரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்துகற்றாழஞ்சோற்றை நாலுவிரற்கனத்தில் ஒருசட்டியிற்போட்டு அதின்மேல் நாவற்பட்டையை யிடித்ததூளை நாலுவிரற்கனம்பரத்தி அதின்மேற்ஷை வில்லையைவைத்து மேலுமதுபோலவே நாவற்பட்டைத்தூளுங் கற்றாழஞ்சோறும்போட்டு அதின்மேல்சட்டியைமூடி ஏழுசீலைமண் செய்து அடுப்பேற்றிதீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினியாக வகைக்கு எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துக் கல்வத்திட்டு சமுரிமுருக்கம்பூ நாவற்பட்டை இவைகளின்சாறுறால் வகைக்கொருசாமமாட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு ஏழுசீலைமண்செய்து முழங்காற்பள்ளத்திற் புடம்போட்டெடுத்துப் பணவிடைவீதந் திரிகடிச்சூரணத்தில் ௨௰-நாட்கொள்ள அஷ்டகாசம் மந்தாரகாசம் சுவாசகாசம் பாண்டுதீரும்.

அயக்காந்த செந்தூரம்.

சுத்திசெய்தஅயம் காந்தசெந்தூரம் வகைக்குப்பலம்-௧ சாதிலிங்கம் கெந்தகம்வகைக்குப்பலம்-௨ வெண்காரம்இரதம்வகைக்கு பலம்-௩ முப்புக்கழஞ்சு-௨ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் நாலுசாமம்

பொற்றலைக்கரிப்பான்சாற்றில் நாலுசாமம்அரைத்து வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பதுஎருவிற் புடமிடசெந்தூரமாகும் அதையநுபானத்திற்கொள்ள பாண்டுஆறும்கிராணிஆறு பித்தநாற்பதும் வாயுவாதம் அக்கினிமந்தம்தீரும்தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகவெளுப்புநீங்கும் தேனிற்கொள்ளபாண்டு சூலைகெர்ப்பநோய் வாதம்பொருமல் ஊஷ்ணவாயு சிலேத்மம் தலைமயக்கம் வாயூரல் பித்தம்நீங்கும்.

அயம்காந்தம் இரதம்கெந்தகம் ஓர்நிறையாய்க் குமரிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து சேவற்புடம்போட்டுத் திரிகடுகுச்சூரணத்தில் தேன்விட்டுமத்தித்து பணவிடைசெந்தூரம் வைத்துண்ணவாயுதீரும்வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் சன்னியும் நொச்சிச்சாற்றில்வாதம் பெருங்காயத்தில் க்ஷயம்நீங்கும்.

சுத்திசெய்தகாந்தம் அரப்பொடி சூதம்கெந்தி சாதிலிங்கம் வகைக்குப்பலம்-௧ கற்றாழம்பாலில் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஒருசட்டியில்வைத்து மேற்சட்டிமூடி ஏழுசீலைமண் மண்செய்து காடாக்கினியாக நாலுசாமமெரித்து பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள சோகைதீரும் சிந்தாதிலேகியத்திற்பாண்டும் மேகமுந்தீரும் மற்றஅநுபானங்களிலிட வெட்டைநீரிழிவு தாகம் வாயுக்ஷயம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டைதீரும்.

சுத்திசெய்தஅயம் காந்தம்கெந்தகம் வகைக்குப்பலம்-௧பூநீர்ச்சுண்ணம்கழஞ்சு-௧ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் நாலுசாமம் ஆட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து ஒருமுழக்குழிக்குள் அன்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து சாதிக்காய்சாதிபத்திரி அதிமதுரம்சிரகம் சூரசாணிஓமம் வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம் ஏலம் அதிவிடயம்காயம் சுக்குதிப்பிலிமிளகு அபின் கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-௧ வெதுப்பிப்பொடித்துநாலுபலக் கருப்புக்கட்டி சேர்த்திடித்துத் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு சுண்டக்காய்ப் பிரமாணத்தில் செந்தூரமகுன்றியிடை வைத்துண்ண ஆறுவகைக்கிராணியும் வாயுவும் மற்ற அநுபானங்களிற் பாண்டு சோகைகாமாலையுந்தீரும்.

மண்டூரசெந்தூரம்.

நாட்சென்ற நாலுபலமண்டூரத்தை இடித்துவெள்ளாட்டுநீரிற் குறுணிவிட்டு மூன்றுநாளூறவைத்து வற்றக்காய்ச்சி அப்பால்ஆவினீரில் பத்துத்தபா காய்ச்சித்தேய்த்துக் கழுவிப்போட்டு கற்றாழஞ்சாற்றில் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைசெய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி ஷைசாற்றில் புடம்பத்து நீர்முள்ளிகரிப்பான் வீழிவேலிப்பருத்திமாதுளம்பழம்இவைகளின்சாற்றில் வகைக்குப்புடம் பத்துப்போட்டு பணவிடைகரிப்பான் சாற்றிற்கொள்ள மகோதரம் விஷநீர்க்கோர்வை கெண்டை

பாண்டுவிஷபாகம் சோகைசூலை பெருவயிறுகுன்மம் தேகவீக்கம் நீர்க்கடுப்பு தாகம்வாதம் கிராணி உடல்வாதந்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்தமண்டூரம் பலம்-௧ கெந்திசூதம் கெவுரிவெடியுப்பு சூடன் சாரம்சீனம்தாளகம் வகைக்குப்பலம்-௧இவைகளைஎருக்கம்பாலில் ஆறுசாமமும் பழச்சாற்றிலிரண்டுசாமமுமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து குக்குடபுடம்போடவும் இந்தப்படிசெந்தூரமாகும் வரைபுடம்போட்டெடுத்துஅநுபானத்திற்கொடுக்க பாண்டுவகை யெல்லாந்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த மண்டூரத்திடைக்குப் பத்திலொன்று கெந்திசூதம்லிங்கம் முப்பு வெங்காரக்கூட்டி எலுமிச்சம்பழம் கரிப்பான்செருப்படை நெமபை இவைகளில்சாற்றில்வகைக்குப்புடம் பத்து அரசம்பட்டைச்சாற்றிற் புடம்-௰ முன்போறபோட்டெடுத்து திரிகடுகுதேனில் இரண்டுபணவிடை வைத்துண்ண விஷபாண்டு காமாலைபாண்டு பித்தம்சிலேத்மம் தேகவெளுப்புமாறும்.

சுத்திசெய்தஅரப்பொடி காந்தம்மண்டூரம் வகைக்குப் பலம்-௧ கவுதும்பை கரிப்பான்வெற்றிலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமம் தனித்தனியேஆட்டிக் கெஜபுடமாய் ஐந்துபுடம்போட்டு அநுபானங்களிலிட முந்திரபிரயோகத்திற் சொல்லிய வியாதிகளனைத்துந்தீரும்.

சுத்திசெய்தஅரப்பொடி காந்தம்மண்டூரம்வகைக்குப்பலம்-௧ எருக்கம்பாலால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து குழிவெட்டிக் கெசபுடம்போட்டு அப்பால் ஷைபாலிலும் கையாந்தகரை வீழிசிறுபூளை சிறுகீரை பொன்னாங்காணி சென்னாயுருவி நீர்முள்ளிகற்றாழை இவைகளின் சாற்றிலும் உசிலம்பட்டைக் கியாழத்திலும் வகைக்குப்புடம்பத்து போட்டு திரிகடுகுச்சூரணத்தில் செந்தூரம்பணவிடைவைத்துத்தேன்விட்டு மத்தித்துக்கொடுக்கப் பெருவயிறுகாமாலைபாண்டு சோகைமகோதரம்கவுசி கைகால்கடுப்பு வாதசூலைமேகவெட்டைநீர்க்கடுப்புசன்னிசீதளம் மந்தாரசன்னி அண்டவாதம் க்ஷயரோகந்தீரும்.

உருக்குச்செந்தூரம்.

கோசலமும்வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்பத்து உருக்குளியைப் பழுக்கக்காய்ச்சித்தோய்க்க அதில்தகடாயுதிரும் அதையெடுத்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலொருநாளாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து அதற்குஷைபில்லையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு மேலோடுமூடிச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போட்டெடுத்து இந்தப்படி அந்தரத்தாமரையின் சாற்றிலொருபுடமும் கற்றாழஞ்சாற்றிலொரு புடமும்போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் திரிபலைத்தூளும் வெல்லமுங்கூட்டிப் பணவிடைச் செந்தூரம்வைத்துதாலதேகிக்குத்தேனிலுஞ் சுஸ்ததேகிக்குஆவின் நெய்யிலும் மத்தித்துகொடுக்க தேகபலக்கும் நரைதிரமாறும்

திரிலோக செந்தூரம்.

சுத்திசெய்தஅயம்காந்தம் அப்பிரகம் வகைக்குப்பலம்-௩ கெந்தகம்பலம்-௯ ரசம்பலம்-௨ பூநீர்கழஞ்சு-௯ இவைகளைக்கல்வத்திட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படைகுமரி இவைகளின் சாற்றால் வகைக்குநாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயப்போட்டு நாறுஎருவில் புடமபோட்டு லிங்கம்பலமரை கூட்டிக் குமரிச்சாற்றால்-௪ சாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து முப்பதெருவிற்புடமபோடச் செந்தூரமாகும் வைத்துநெய்யில் மத்தித்துக் கொள்ள மேகநீர்பாண்டுபித்தம் பிரமேகம்வாயு உட்சூடுஇருமல்நீங்கும் தேகங்குளிரும்.

சுத்திசெய்தஅயம் உருக்குகிட்டம் வகைக்குப்பலம்-௩ நாவற்பட்டைச்சாற்றில் ஒருசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டில்வைத்துச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம் போடவும் இந்தப்படி அஞ்சுபுடமபோட்டு சிற்றாமணக்கிலையிற் பொதிந்து நெற்பாண்டத்துக்குள் இருபதுநாள்வைத்துபணவிடை அநுபானத்திற்கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலைபெருவயிறு சலக்கழிச்சல்விஷநீர்க்கோர்வை வாய்நீருறல் வாய்க்கசப்பு வாந்திஇருமல் இளைப்புவாயு பொருமல்தீரும்.

பஞ்சலோகசெந்தூரம்.

தங்கம்வெள்ளிசெம்பு காந்தம்இரும்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சுத்திசெய்து அகற்கிரட்டி கெந்தகம்சூதம்-௨ வீரங்கால் கூட்டி முப்புச்சுண்ணம்கழஞ்சு-௧ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் கரிசாலைச்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி முழப்புடத்திற்போட்டுஅப்பால் சிறுசெருப்படைச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி முழப்புடத்திற்போடச் செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை திரிகடிச்சூரணத்தில் வைத்துத் தேன்விட்டுமத்தித்து மண்டலங்கொள்ள வாயுஎண்பதும் பித்தம்மூலம் சிலேத்மம் நீங்கும்.

அப்பிரகசெந்தூரம்.

ஆவினீரும்வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கிஷ்ணஅப்பிரகத்தை கொல்லனுலையில் பழுக்கக்காய்ச்சித்தோயத்துஉரவிலிட்டுக் கடப்பாரையாலிடித்துநெல்லுடன்கலந்து அவித்துக்கம்பிளியிற் கட்டிக்காடியிற்பிசைந்து மறுநாள்தெளிவை யிறுத்து அடியில்உறைந்திருக்கும் அப்பிரகநவநீதத்தை கவிரிலர்த்தி பலம்-௰-ல் கெந்திபலம்-௧ கல்வத்திட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் நாலு சாமமாட்டி லேசாய்வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போடவும் இந்தப்படிபுடந்தோறும் கெந்திசேர்த்து எலுமிச்சம்பழம் கரிசாலை செருப்படைபொடுதலை முருக்கம்பூ பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்குப்புடம் பத்துப்போடச் செந்தூரம் அருணன்

போலாகும் அனுப்பானங்களிலிட க்ஷயம்சுவாசம் இருமல் முதலான சிலேத்துமநோய் தொண்ணூற்றாறும் அமிர்தசஞ்சீவிச் சூரணத்திற்கொடுக்க மேகநீரிழிவு பிரமியமளவும்புருக்கி உட்சூடு உள்ளெரிவுநீங்கும் விந்தூறும்புஷ்டியர்கும் கண்குளிரும் தேகமின்னும்.

இரண்டுபலஅப்பிரக நவநீதத்திற்கு கெந்திதங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ வீதம் புடந்தோறுஞ்சேர்த்து சிறுசெருப்படைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி ரவியுலர்த்தி முப்பதெருவில் முப்பதுபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அந்தச்செந்தூரம் குங்குமப்பூகோரோசனை பச்சைக்கர்ப்பூரம் நத்தைச்சூரிவிரை கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை-௫ புனுகுஅபின் வகைக்குவிராகனிடை-௧௨ இவைகளைச் செவ்விளநீரானும் கரும்புச்சாற்றாலும் மாதுளம்பழச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து காலையிலும்மாலையிலும் ஒவ்வோருண்டைவீதம் ஆவின்பாலிலரைத்துச் சாப்பிட்டுவர நீரிழிவுபிரமேகம் தீரும்.

வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியுமுண்டாகும் சாதிக்காய் தயிலமும் கசகசாதயிலமும் ஓர்நிறையாய்க்கலந்துகால்விராகனிடைதயிலத்திற்செந்தூரம் பணவிடைவைத்து மாலையிலுண்டு இரவில்பாலும்அன்னமுஞ் சாப்பிட்டுப்புணர்ந்தால் விந்துகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதம்பலம்-௰ முள்ளங்கிகிழங்குச் சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து கெசபுடம்போடவும் இப்படிஷை சாற்றிலும்ஆல்அரசு நாவல்அத்தி இவைகளின்பட்டைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துக் கியாழஞ்செயது அதிலும் கொடிவேலிவேர்க்கியாழத்திலும் எலுமிச்சம்பழம் கவுதும்பைசாரந்தை சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் முருக்கம்பூருமட்டி மாதுளம்பழம் புளிப்புமாதுளம்பழம் இவைகளின்சாற்றிலும் வகைக்குப்புடம்-௰ போட்டெடுத்து அநுபானங்களிலிட க்ஷயம்-௬௬ மேகம்-௨௧ கிருச்சனம்பிரமேகம் மேகவாயு கிராணிசன்னி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உடல்வரக்ஷி கைகாலெரிவு காந்தல்நீங்கும் ஆவின்பாலிற்கொள்ள தாதுகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதத்தை எருக்கம்பாலில் ஏழுநாளூறவைத்து நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்துகெசபுடம்போட்டு பின்பு முள்ளங்கிக்கிழங்கு செங்குமரி நாயுருவி கொழிஞ்சிஇஞ்சி கருமரட்கிழங்கு கரணைக்கிழங்குகருவாழை பொன்னாங்காணிசாரணை மணத்தக்காளி கறிப்பிரண்டை நீர்முள்ளி கொட்டாங்கரந்தை திருநீற்றுப்பச்சை கச்சந்திராய் பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றிலும் ஆலவிழுதுக்கியாழத்திலும் வகைக்குமூன்றுபுடம்போட்டு பணவிடை யனுபானங்களிலிடதாதுகட்டும் நரம்புகள்முறுக்கேறும் தேகபலக்கும் பத்தியமில்லை.

அப்பிரகநவநீதம்பலம்-௪ சோவைப்பிலைச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி அன்பதெருவிற் புடம்போட்டு கெந்தகம்சூதம் பவளம்காந்தம் வகைக்குப்பலம்-௨ சேர்த்துக் கரிப்பான்சாற்றிலும் உதியம்பட்டை ஆவரம்பட்டை ஆலவிழுதுஇவைகளின் கியாழத்திலும் குமரிச்சாற்றிலும் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் தனுக்கற்று அருணன்போற் சிவக்கும்வரை புடம்போட்டு அனுப்பானங்களிலிட மேகநீரிழிவுதீரும்.

கருவங்கசெந்தூரம்.

காரீயத்தை எலுமிச்சம் பழசசாற்றிலும் நல்லெண்ணெயிலும் கோசலத்திலும் கொள்ளுச்சாற்றிலும் காடியிலும்வகைக்கு ஏழுதரமுருகிச் சாய்த்துசுத்திசெய்து பலம்-௪ சூதம்பலம்-௧ அயச்சட்டியிலிட்டு உருகும்போது ஆவரைபஞ்சாங்கத்தை இடித்துத்தூட் செய்துதூவி நாலுசாமம்வறுத்து பின்புஒருசாமமரைத்து சிறுசெருப்படை எலுமிச்சம்பழம்கற்றாழை பொற்றலைக்கரிப்பான்இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கோழிப்புடம்போட்டுப் பணவிடைதேன் நெய்யிலுண்ணபிரமியம்பெரும்பாடு கிருச்சனம கல்லடைப்பு நீரிழிவுதீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த ஒருசேர்காரீயத்தை அயச்சட்டியிலுருக்கி முப்புச்சுண்ணம் துருசுச்சுண்ணம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ நஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்புப்பலம்-௧௧ ஒன்றாய்ப்பொடித்துச் சிறுகத்தூவி அசுவகெந்திவேரினால் நாலுசாமங்கடைந்து கல்வத்திட்டு பூநீரை அமுரியிற்கரைத்துத் தெளிவிறுத்து அதினால்ஒருசாமமாட்டிச் சிறுவில்லைகளாய்ச்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியிற்பச்சைப்பனையோலையைவிரித்து அதின்பேரில்ஷை வில்லைகளைப் பரத்தி மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து கமலாக்கினியாய்நாலுசாமமெரித்து ஆறியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதைபணவிடை அனுபானங்களிலிட மேகம்-௨௰ம் குமரிலேகியத்திலிட சூலைகிராணிவாதம்-௮௰ பித்தம்-௪௰ சிலேத்பனம்-௯௬ம்நீங்கும் தேகம்பலக்கும் பத்தியத்திற்கு ஆவின்பாலும்நெய்யுஞ் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

சுத்திசெய்தகருவங்கம் பலமரை அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்கி அதில்ரசம்பலமரை கெந்தகம்மனோசிலை அரிதாரம்வகைக்குப் பலம்-வ ஒன்றாய்ப்பொடித்துச் சிறுகத்தூவி கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காய்ப்பொடி தூவிப்பிசைந்து வைத்திருக்க செலமூறும்அதை விட்டு அயக்காம்பாற் கிண்டிகொடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடை நெய்யிற்கொள்ள நீரிழிவும் சுக்குக்கியாழத்தில் சுரமும் கரிப்பான்சாற்றில் காமாலைபாண்டும்நீங்கும்.

சுத்திசெய்தவங்கம்பலம்-௧ உருக்கிரோமம்பலம்-௧ மனோசிலைபலம்-வ ஒன்றாய்ப்பொடித்து இரண்டுசாமம்வரை சிறுகத்தூவி அயக்காம்பாற்கிண்டி வறுத்து அப்பால்வெடியுப்புபலம்-௧ ஆவாரைவேர்ப்பட்டை பலம்-௨௯ ஒன்றாய்ப்பொடித்துஇரண்டுசாமம்வரை

சிறுகத்தூவி கற்றாழைவேராற்கிண்டி வறுத்துகுமரி எலுமிச்சம்பழம் சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொரு புடம்போட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட மேகநீரிழிவு வரட்சிகாந்தல் கிரந்திசூலை பெரும்பாடு மேகப்பற்று தீரும்.

சுத்திசெய்தகருவங்கம்பலம்-௧ ஆடாதோடைவேராலும் ஆடுதீண்டாப்பாளைவேராலும் வகைக்கிரண்டுசாமம் வறுத்துக்கல்வத்திட்டு ஷைசாற்றிலும் கொட்டாங்கரந்தைச் சாற்றிலும் அரைத்து வகைக்குமூன்றுபுடமும் வெற்றிலைச்சாற்றிற் பத்துப்புடமும்போட்டு அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய ரோகங்கள்தீரும்.

சுத்திசெய்தவங்கம் நற்பவளம்சலாசத்து வகைக்குப் பலம்-௧ சூதம்பலமரை இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து புடம்போட்டுநிறுத்து நாலிலொன்றுகெந்திசேர்த்து பொற்றலையின்சாற்றாலாட்டிச் சிவக்கும் வரைபுடம்போட்டு அமிர்தசஞ்சீவிலேகியத்திற் கொள்ளகழிச்சல்கடுப்பு இரத்தம்அபானக்காந்தல் லிங்கப்புத்துமுதலான மேகவியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்தவங்கம் சூதம்பவளம் லிங்கம்வகைக்குப் பலம்-௧ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து மணல்மறைவில் மூன்றுபுடமும் வெளியில்அஞ்சுபுடமும்போட்டு அனுபானங்களிலிட நவமூலம்மூலச்சூடு நீரிழிவுகிராணிதீரும்.

தாம்பிரசெந்தூரம்.

அஞ்சுபலத்தாமபிரத்தைக் குகையிலிட்டு உருக்கி அண்டத்தோல்பலம்-௧ மஞ்சள்வளைகி வெங்காரம்சாரம்பூரம வெடியுப்பு வீரம்சினம பூநீர்ச்சுண்ணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளை அரைப்படிபழச்சாற்றாலாட்டி பணம்போல்வில்லைசெய்து காயவைத்தால் ஒவ்வொரு வில்லையாய்க்கொடுத்து பின்புஅதை மறுகுகையிலிட்டு உருக்கி ஒருபடிஎலுமிச்சம்பழச்சாறும் காற்படிமுலைப்பாலும்சுருக்குக்கொடுத்த தாளகம்பலம்-௧ வெங்காரம்சாரம வகைக்கு பலம உவ-கல்வத்திட்டு ஒருபடிதிருகுகள்ளிப்பாலில் ஷை கள்ளியுப்பு நவச்சாரம்வீரம வெடியுப்புசீனம பூநீர்வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ பொடித்துப்போட்டு வைத்திருக்க மூன்றுநாள்செலமாகும் அந்தசெலத்தால் மூன்றுநாளரைத்துப் பணம்போல் வில்லைசெய்து காயவைத்து உருக்குமுகத்தில் ஒவ்வொருவில்லையாகக் கொடுக்க களிம்பற்று செம்புநிறமாறி வெண்கலம்போலாகும் அதைக்கல்வத்திட்டுப்பொடித்து அதற்கிரட்டி சூதமும் வீரமுஞ்சேர்த்து பூநீர்ச்சுண்ணம் கழஞ்சு-௰சேர்த்து முலைப்பாலில் மூன்றுநாளாட்டிக் காயவைத்துக்கண்டஇடை கெந்திசேர்த்துப் பொற்றலைக்கரிப்பான்சாற்றாலாட்டி ஐம்புதெருவிற் புடம்போடசெந்தூரமாகும் பணவிடை திரிகடுகுச்

சூரணத்திற்கொள்ள குன்மவாயு பிலிகை உதிரத்திரட்சி பெருவயிறு நீர்க்கோர்வை நீராகமதீரும் பத்தியம் ஆவின்பால் நெய்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திற்குப் பாதிகெந்தியுஞ் சூதமுங்கூட்டிப் பழஞ்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்துக் கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படிசிவர் மூவரை சூதமகெந்தி கூட்டிப்புடமபோட்டெடுத்து பணவிடைஅனுபானங்களிலிடஷையியாதிகள்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்ததாம்பிரம் விராகனிடை-ய கெந்தகம் விராகனிடை-அ இரத விராகனிடை-௬ கல்வத்திட்டு நொச்சியிலைச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி அரசிலைபோல லேசாய்வில்லை தட்டிக்காயவைத்து ஒருசட்டியிற்பாதிவரை உப்பிட்டுஅதின்மேல் வில்லைகளைப்பரத்தி மேலும் உப்புக்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபமபோல் எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய பிணிகள்நீங்கும.

முன்போற்சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திடை கெந்திசேர்த்து எருக்கம்பாலால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து கெசபுடம்போட்டபின்பு திரிபலைக்கியாழத்திலும் ஆவின்பாலிலும் கற்றாழஞ்சாற்றிலும் வகைக்குநாலுபுடம்போட்டு அப்பால்எருக்கம்பால் வெள்ளாட்டுபாலும் மரைக்கிழங்கு அரசம்பட்டை பொற்றலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு ஒருபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடை அனுபானங்களிலிட சகலரோகங்களுந்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த தாம்பிரம்பலம்-௪ பொன்னிமிளை பலம்-௧ சூதம்பலம்-௧ கெந்திபலம்-அ இவைகளைக்கல்வத்திட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து மணல்மறைவிற் புடம்போட்டுபின்பு ஷைசாற்றிலரைத்துவெளியில் ஐந்துகோழிப்புடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மூலம் குன்மம் சூலைபுற்றுமுதலான சகலவியாதியுந்தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கும.

நாகசெந்தூரம்

இலுப்பைநெய்யிற்பத்துதபா உருக்கிச்சாய்த்து சுத்திசெயத நாகத்தைகுகையிலிட்டு உலையில்வைத்துருக்கி அதில்-௧பல மனோசிலையைப் பொடித்துத்தூவி வெண்கொழிஞ்சிவேராற்கிண்டநீறும அதைக்கல்வத்திட்டு சூதம்வீரம் வகைக்குப்பலம்-௧ கூட்டி முலைப்பாலால் நாலுசாமமாட்டிப் பின்புகெந்தகம் இரட்டிப்புச்சேர்த்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலரைத்து ஆறுதபா கோழிப்புடம்போடச் செந்தூரமாகும் குன்றியிடை அனுபானங்களிலிடகாசம் வலிகுன்மம கவுசிபுண் சூலைகிராணி உள்மூலம் மேகம் வாதப்பிலிகை காமாலை காச்சல்குளிர் மந்தாரகாசம நீங்கும்.

ஒருபலச்சுத்திசெய்தநாகத்தை அயசசட்டியிலுருக்கி அதில் வளையலுப்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலமரை பொடித்துத்தூவி சிவக்கமட்டுங்கிண்டிக் கொடுத்துப் பணவிடை அனுபானங்களிலிட ஷையியாதிகள்தீரும்.

சுத்திசெய்தநாகம்பலம்-௪ இருப்புச்சட்டியிலுருக்கி வெடியுப்புப்பலம்-௧ ஓமம்சுக்குமஞ்சள் வகைக்குப்படி காலே அரைக்கால் ஒன்றாய்ப்பொடித்துத்தூவி அறுகவேரால் இரண்டுசாமங் கிண்டிக்கொடுத்து அப்பால்நாயுருவிசமூலம் இடித்ததூளைச் சிறுகத்தூவி கிண்டிக்கொடுத்துச் சிவந்தபின்பு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துப் புடம்போட்டுபணவிடை அனுபானங்களிலிட சளைஇருமல் எலிகடி காசமூலந்தீரும்.

காளமேகநாராயணசெந்தூரம்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புசீனம் வகைக்குப்பலம்-௨௪ வெண்மையாய் வறுத்ததுருசு வெங்காரம்சாரம் கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-௬ பூநீர்பலம்-௩ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைத்திராவகமிறக்கி அதைமற்றொருபங்கில் விட்டுப் பிசறியுலர்த்திப்பொடித்து திராவகமிறக்கி அதைமூன்றுவதுபங்கில்விட்டுப்பிசறி யுலர்த்திதிராவகம்வடித்து பளிங்கிக்கற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு வாலைரசம்பலம்-௩ய சாதிலிங்கம்பலம்-௧௰ அரிதாரம்பலம்-ய கெந்தகம்பலம்-௪ இவைகளைக்கல்வத்திட்டுப்பொடித்து ஷை திராவகத்தால் நாலுசாமமாட்டி நன்றாய்உலர்த்திப் பொடித்துஎழுசீலைசெய்து காயவைத்துலர்த்தின குப்பியிலிட்டு பலவக்கல்லாலடைத்து ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை பொடிமணலைக் கொட்டி அதின்மேற்குப்பியைவைத்து அதின்கழுத்துவரை மணலைக்கொட்டி மேற்சட்டிமூடிச் சீலமண்செய்து பத்துசாமம் ஆவரைவிறகாலெரித்து மேற்சட்டிதிறந்து சலாகைபோட்டுக்கிண்டிக்கொடுத்து நிறமில்லாவிட்டால் பின்னுமிரண்டுசாமமெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும துதுவேளைகண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளைஒர்நிறையாயிடித்துப்பிட்டவித்து அரைக்காற்படிசாறுபிழிந்து அதிலொருகரண்டிதேனும் அரைப் பணவிடை செந்தூரமுங்கலந்து நாளொன்றுக்குஇருநேரம் இருபதுநாட்கொடுக்க சிலேத்மநோய்-௯௬ எலிகடிவயிற்றுப்பொருமல் மேலிளைப்புசன்னி-௧௩ சன்னிமூர்ச்சை சிலேர்ப்பனமூர்ச்சை இப்படிப்பட்டவியாதிகள் ௧அ௰-ம்தீரும்.

திப்பிலியைவெதுப்பிப் பொடித்தசூரணம் திரிகடியில்அரைப் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து தேனில்மத்தித்துஇருவேளையும்ஒருமண்டலங்கொள்ள சூலை-௧அம் குஷ்டம்-௧அம் குரைநோய் ரணமகடிவிஷம்அரையாப்புபுற்று கபால்சூலைகண்ணோசி கன்னப்புற்றுபீனிசமநெஞ்சுநோய் காதடைப்புநெஞ்சடைப்பு காதுமடல்வீக்கந்தீரும.

வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் அரைப் பணவிடைவீதம் இருவேளையும்-௰ நாட்கொள்ள வாதமூர்ச்சை பித்தமூர்ச்சை அற்புதவாதம் உதிரவாதம்சன்னிமூர்ச்சை சிலந்திகன்னோசி சுரப்பன்சன்னி ௧௮-ம்தீரும்.

சற்பொரி அசமதாகம் சுக்குமிளகு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்தசூரணம் திரிகடியும் அரைப்பணவிடைசெந்தூரம்முருங்கைப்பட்டைச்சாரசத்தில்கலந்து ஒருமண்டலங்கொள்ள சன்னிவர்தாபக்கவாதம சருவாங்கவாதம் தோள்வாதம்எரிவாதம் உதிரவாதம்நடுக்குவாதம் பிடிவாதம்முடக்குவாதம் கெண்டைவாதம் அசந்தவாதம் இடுப்புவாதம்முதலானவாதம்-௮௰-ம் பித்தநடுக்கம் சிலேத்மநடுக்கம் சருவாங்கநடுக்கம் இருமல்ஓங்கரித்தல்தலைநடுக்கம் கால்நடுக்கு கண்செவி கபாலநடுக்கம் உள்வீச்சுபுறவீச்சு சத்திகுன்மம் எரிகுன்மம்வலிகுன்மம் முதலான அஷ்டகுன்மம வாயுவகைகளும் மூலவாயுஉதிரதிரட்சி கவுசிகல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரடைப்பு இப்படிப்பட்ட ௫௱-வகை வியாதிகளும்தீரும்.

நிலவாகைச்சாற்றில் அரைப்பணவிடை செந்தூரமிட்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள் இருவேளையும்-௰ நாட்கொள்ள கெர்ப்ப விப்புருதி மடிவிப்புருதி விலாவிப்புருதி உழைமாந்தை பக்கவாயுஅண்டவாயு அண்டவாதம்கழல்வாதம துடைவாதம்இடிசூலை பக்கசூலை வாதச்சூலையோனிச்சூலை நாபிச்சூலைகிருமிஉதிரவாயு ரணங்கள் ரணசூலை முதலானவியாதிகள் தீரும்.

மேற்சொல்லியவியாதிகளுக்கும் மற்றவியாதிகளுக்கும் அவைகட்குரிய மற்றஅனுபானங்களிலும் ஷை செந்தூரம்வைத்துக் கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்தஇரதம் விராகனிடை-௬௰ கெந்திவிராகனிடை-௧௫ அரிதாரம்விராகனிடை-௮ லிங்கம்மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-௬ அல்லதுசுத்திசெய்த கெந்தகம்சூதம்வகைக்கு விராகனிடை-௬௰ லிங்கம்விராகனிடை-௧௫ தாளகம்விராகனிடை-௫ மனோசிலைவிராகனிடை-௨௰ இவைகளைஎருக்கம்பால் புரசிலைகவுதும்பை சிறுசெருப்படை செம்முள்ளி மாதுளையினிலை ஷைபூ முருக்கம்பூ இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கிரண்டுசாமமரைத் துலர்த்திக் குப்பியிலடைத்துமணல்மேல்வைத்து ௨௪-சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரம முருக்கம்பூப்போலிருக்கும் அதைமுந்தியபிரயோகத்திற்சொல்லியபடி வியாதிக்குத்தகுந்த அனுபானங்களி லிடத்தீரும்.

ஈசுரசிந்தாமணிசெந்தூரம்.

சுத்திசெய்தஇரதம்பலம்-௨ கெந்திபலம்-௨ சாதிலிங்கம் பலம்-௧ மனோசிலைபலம்-௨ இவைகளைப் பொற்றலைக் கரிப்பான் மாதுளம்பூ முருக்கம்பூபிச்சிப்பூ இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொருநாளரைத்துலர்த்திப்பொடித்து ஏழுசீலைமண்செய்த குப்பியிலடைத்துப்பலவக்கல்லால்மூடி ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடைமணல்மேல்

வைத்து அதின்கழுத்துவரை மணற்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபாக்கினியாய் ஒருசாமம்கமலாக்கினியாய் ஒருசாமம்காடாக்கினியாய்-௨௧ சாமமெரித்து தீயாற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிரம்புகுரூசாணிஓமம் அதிவிடயம் வகைக்கு பலம்-௧ வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடியிற் பணவிடை செந்தூரம் வைத்துபத்துநாட்கொள்ள சகலகிராணியுந்தீரும்.

மரட்கிழங்கை உலர்த்தியிடித்த திரிகடித்தூளில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து இருபதுநாட்சாப்பிட்டு பத்தியம்கீரைத் தண்டும் கோழிக்கறியுஞ்சேர்த்துவர நவமூலமுந்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்திற்செந்தூரம்வைத்துத் தேன்விட்டுமத்தித்து இருபதுநாட்கொள்ள விப்புருதிமேகம மேகரணமுதலானவை தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு விளாம்பொருக்கும் ஓர்நிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி யதில்ரசகர்ப்பூரம்பணவிடை கால்செந்தூரம் பணவிடை-௧ வைத்துமத்தித்து இருநேரமும் மண்டலங்கொள் குட்டம் ௧௮-வண்டுகடிவிஷகடி குதிரைநோய் சிரங்குசொரி கபாலகுட்டம் விஷகடியினாலுண்டாகும வியாதிகளுந்தீரும்.

பிரண்டைத்தயிலமிறக்கி அதிற்பணவிடைசெந்தூரம் வைத்து ௨௰-நாட்கொள்ள சகலகுன்மமும் சகலவாயுவுந்தீரும்.

தாமரைப்பூசாற்றிலாவது அல்லிப்பூச்சாற்றிலாவது செங்கழுநீர்ப்பூச்சாற்றிலாவது ஒருபணவிடை செந்தூரம்வைத்து ௨௰-நாட்கொள்ள ஊஷ்ணரோகம் சுரந்தீரும்.

வெற்றிலைச்சாற்றில் மாலல்சுரம் ஆஸ்திசுரம்நீங்கும் வில்வாதிலேகியத்தில் ஈளைஇருமல்மந்தாரகாசம் உளைமாந்தை சுரமாந்தை சத்திகுன்மம் காமாலைஎரிகுன்மம் வலிகுன்மமுதலானவை தீரும்.

இரதசெந்தூரம்.

கழிமண்ணும் பொடிமணலுஞ்சேர்த்துச் சீலைபிற்றடவி கெங்காசலக்குப்பிக்கு ஏழுசீலைசெய்து நன்றாய்க்காயவைத்து ஒருபுதுசட்டியை அடுப்பில்வைத்து தீபம்போலெரித்து ௨௰-விராகனிடை சுத்திசெய்தகெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டு உருகினவுடன் தீயாற்றி சுத்திசெய்த-௮௰ விராகனிடைரசத்தைச் சிறுகவிட்டு சட்டுவத்தாற் கிண்டிகொடுக்கக் கறுப்பாயிருக்கும் அதைக் கல்வத்திட்டு பொடித்து ஷைகுப்பியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்வாயை ஓட்டால்மூடி தூர்க்கனத்தாழியில் இரண்டல்லதுநாலுவிரற்கடைபொடிமணல்போட்டு அதின்மேல் ஷைகுப்பியைவைத்து அதின்கழுத்துவரை மணற்கொட்டி வாலுகையடுப்பிலேற்றித் தீபாக்கினியாய் ஒருசாமமும் கமலாக்கினியாலொருசாமமும் எரித்துப்புகை கண்டவுடன் குப்பிவாயோட்டை யெடுத்துச் சலாகையாற் கிண்டிக் கொடுக்கவும்.

இந்தப்படி ஒருநாழிகைக்கொருதபா குப்பிவாய்திறந்துகிண்டிக்கொடுத்து வெவ்வேறேட்டால் மூடிவருகையில் மருந்துருகிச் சலாகையிற்பிடித்தாலப்போது சுத்திசெய்ததாளகம் மூன்றல்லது ஐந்துவிராகனிடையைப் பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைப்போட்டுச் செவ்வையாய்க் கிண்டிக்கொடுத்து மூடிக்காடாக்கினியாயெரித்து அடிக்கடிகிண்டிக்கொடுத்து வெவ்வேறோடு போட்டு மூடிவருகையில் ஒட்டில்மெழுகுபதத்தால்வெளுப்பாயிருந்தாலும் கிண்டிக்கொப்பு போது குப்பிபினடி கர்கரத்தாலும் சலாகைமூனசிவப்பாயாவது வெளுப்பாயாவதிருந்தாலும் அந்தப்பதத்தில்தீபாற்றிக் குப்பியையெடுத்து தண்ணீரிற்றோய்த்து ஆறினபின்னெடுத்து துடைத்துச்செந்தூரத்தை சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு திரிகடுகுசாதிக்காய் சீரகமிவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்த திரிகடித்தூளையும் பணவிடைசெந்தூரமும் வைத்து மத்தித்து உய-நாட்கொள்ள வாதம்-அய அண்டத் தயிலத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது திரிகடி திரிகடுகுச் சூரணமும் பணவிடைசெந்தூரமும் வைத்து மத்தித்துக்கொடுக்க சன்னிதோஷமும் திப்பிலிசுக்கு திப்பிலிமூலம்வாய்விளங்கம் இவைகளைஓர்நிறையாய் பொடித்து திரிகடியில் செந்தூரம் வைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துண்ண சூலைவாயுவுமதேனிற்கொள்ளமூலம் பவுத்திரம்குன்மம் வாயு சூலை கிரந்திமேகவகை சொரிசுரப்பான் வெண்குட்டமும் முந்திய பிரயோகத்திற்சொல்லிய பலவியாதிகளுக்கும் அனுபானங்களிலிட்டத்தீரும்.

சுத்திசெய்தஇரதப்பலம்-ய கெந்திபலம்-உ இவைகளை முன்போல் தொந்தித்து பேய்ச்சேம்புச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி யுலர்த்திப்பொடித்துக் குப்பியிலடைத்து மண்மேல்வைத்து முந்திய பிரயோகத்திற்சொல்லியபடி யெரித்துமருந்தைக்கிண்டி சலாகையிற்பிடிக்கும்போது இரண்டுபலத் தாளகத்தைப்பொடித்துச் சிறுகச்சிறுகப் போட்டுக்கிண்டி கொடுத்தெரித்துப் பதத்திலெடுத்து தண்ணீரிக்குவைத்து குப்பியையுடைத்து செந்தூரத்தையெடுத்து முந்தின்பிரயோகத்திற் சொல்லிபடிவியாதிகட்கு அனுபானங்களிலிடத்தீரும.

வாலைரசம்பலம்-க சுத்திசெய்தகெந்தகப்பலம்-வ இவைகளை முன்போல் தொந்தித்து பேய்ச்சேம்பின் கிழங்குச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி உலர்த்திபொடித்து குப்பியிலடைத்து மணல்மேல்வைத்து மூன்றுசாமமெரித்து குப்பியையுடைத்து மருந்தைக் கல்வத்திட்டு முன்சொல்லியஇடைப்படி கெந்திசேர்த்து ஷெ சாற்றாலாட்டியுலர்த்தி குப்பியிலடைத்து மூன்றுசாமமெரிக்கவும் இந்தப்படி அஞ்சுதபா கெந்திசேர்த்தெரிக்கச் செந்தூரம் மேலேறுமல்தளத்தில்நிற்கும் குப்பியையுடைத்துச் செந்தூரத்தையெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிட மேற்சொல்லிய வியாதிதீரும்.

சூதம்பலம்-க கெந்திபலம்-உ இவைகளையொன்றாய் தொந்தித்துக்கல்வத்திட்டு கருந்துளசிச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி உலர்த்தி குப்பியிலிட்டு மணல்மேல்வைத்து நாடாக்கினியாய்பத்துசாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துப் பணவிடைபொரிமாவிற் கொள்ள சத்திசுரம் உட்சுரம் நொச்சிச்சாற்றில் மாரல்சுரம் கொடிவேலிக்கியாழத்தில் அஷ்டகுன்மம் தசமூலக்கியாழத்தில் சன்னிதோஷம் அமுக்குறாக்கிழங்குக்கியாழத்தில் பவுத்திரம் ஆடாதோடைக் கியாழத்தில்கெர்ப்பவிப்புருதி கரிப்பானும்மிளகுஞ்சேர்த்து அரைத்துஅதில் பணவிடைசெந்தூரம் வைத்துண்ணபாண்டும் எரண்டத் தெண்ணெயில்வாதம்-அய்ம் கரணைக்கிழங்குச்சாற்றில் மூலம் பருத்திவிரைத் தயிலத்தில் மேகம்-உயம் மற்றஅனுபானங்களிலிட சீதம்விழுதல் சுரம்அரோசிய முதலானவியாதிகள் தீரும்.

சந்திரோதயசெந்தூரம்.

தங்கம்விராகன்-க வாலைரசம்விராகன்-அ சுத்திசெய்தகெந்தகம்விராகன்-கசு இவைகளைச்செம்பரத்தம் பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும்ஆட்டி நிழலிலுலர்த்திக் குப்பியிலிட்டு மணல்மேல் வைத்து தீபாக்கினிகமலாக்கினி காடாக்கினியாய் வகைக்கொருநாள் ஒருசாதிவிறகாலெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிலிட நீரிழிவுக்ஷயம் முதலானசகல ரோகங்கள்தீரும்.

கெந்திசூதம் சீனம்வெங்காரம் நாவிசங்குமனோசிலை பவளப்புற்று வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்குஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி யுலர்த்திக் கலசத்திலிட்டு மேற்கலசமூடிசீலைசெய்து அடுப்பேற்றி முத்தீயும் ஒருநாளெரித்து ஆற்றிக்கல்வத்திட்டு தங்கம்பொன் வெள்ளி லிங்கம்பவளம் ருத்திராட்சம்முத்து அக்கிராகாரம் வகைக்கு ஒருபழஞ்சுசேர்த்து முலைப்பாலிலும் மாதுளம்பூச்சாற்றிலும் துளசிச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளாட்டிச் சிறுவில்லையாய்தட்டி நெற்குழியில்வைத்து இருபதுநாட்சென்றெடுத்து அனுபானங்களிலிடசன்னிதோஷம் சுவாசகாசம் நீரிழிவுஅரோசியம் மகோதரம் கவுசி பாண்டுமுகவாதம் உளுபுருக்கி உழலைதாகம்சூடுமுதலானவைதீரும்

சடாச்சர அக்கினிகுமாரன்.

அரப்பொடிகெந்தி காந்தம்வெங்காரம் லிங்கம்இரதம்வகைக்குப்பலம்-க இவைகளைகற்றாழைச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி யுலர்த்திப் பொடித்துகலசத்தில்போட்டு கடுரவியில் ஒருநாள்வைத்து அதை மறுபடியும் ஷை சாற்றால் முன்போலாட்டிப் பொடித்துநடு வியில் வைக்கவும் இந்தப்படிமூன்றுதபா ஆட்டிரவியில்வைக்கச் செந்தூரமாகும் திரிகடிதிரிகடுகுச்சூரணத்தில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்

துதேன்விட்டுமத்தித்து நாளொன்றுக்கிருநேரம் மண்டலங்கொள்ளவாதம்-அய வாயுசூலை அஷ்டகுன்மம் சன்னி முகவாதம் கழல்வாதம்மூர்ச்சை பித்தம் சிலேற்பனம் முசல்வலிப்பு மொளிச்சூலை கிரந்தி அரையாப்புத்தீரும்.

சுயமக்கினி.

இரதபமனோசிலை வகைக்குவிராகனிடை-ச கெந்தி விராகனிடை-அ காந்தம்விராகனிடை-கக அரப்பொடி விராகனிடை-௩௨ லிங்கம்கல்நார் கல்மதம்வகைக்குவிராகனிடை-க இவைகளில் அரப்பொடியைக் குமரிச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி மற்றமருந்துகளையுஞ்சேர்த்து ஒருசாமமாட்டியுலர்த்தி இருப்புக்கிண்ணத்தி லிட்டுக் கடுவெயிலில் வைக்கப்புகைந்து செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றில் பத்துநாட்கொள்ள வாதம்சுரம் அஷ்டகுன்மம் சன்னியும் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்திலிட சன்னியும் தேனில்மகோதரம் உளைமாந்தை பிரமேகம் நீர்க்கோர்வையும் கிராணிமந்தாக்கினி நீரிழிவும் கரிப்பான்சாற்றில் காமாலைபாண்டு சோகையுந்தீரும்.

மனோசிலைபல :-உ சூதம்-ச கெந்திபலம்-அ காந்தை-கக அரப்பொடிபலம்-௩௨ இவைகளைக்குமரிச்சாற்றா லிரண்டுசாமமாட்டிவில்லைசெய்து இருப்புப்பாத்திரத்தில்வைத்து ரவியில்வைக்கப்புகைந்துசெந்தூரமாகும் அதைக்குப்பியி லடைத்து ஒருமண்டலம் நெற்குழியில் வைத்தெடுத்துப்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிட பித்தபாண்டு சோகைபுளித்தேப்பம் கிராணிஉள்மூலந்தீரும்.

பஞ்சபாஷாணசெந்தூரம்.

சாதிலிங்கம்மனோசிலை காந்தம்தாரம் கெந்திரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளைச்சுத்திசெய்துகுப்பைமேனி வெற்றிலைபருத்திவெள்ளறுகு துளசி வேலிப்பருத்திபொடுதலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்துநிழலில் உலர்த்தி அதற்குவெற்றிலையாற் கவசஞ்செய்து ஒருசட்டியில்வைத்துமேற்சட்டிகொண்டுமூடி ஏழுசீலைமண்செய்துநன்றாய்க்காயவைத்து அடுப்பேற்றி தீபம்போல் நாலுசாமமெரித்தாற்றிப்பார்க்க மேற்சட்டியில் செந்தூரம்பற்றியிருக்கும் அதையெடுத்துப் பணவிடைதேன் இஞ்சிச்சாறுமுதலான வியாதிக்குத் தகுந்த அனுபானங்களிலிட சன்னிசுரம் வெண்குட்டம் சூலைவாயு வாதம்மேகம்குன்மம் கிராணி கைகால்முடக்கு பிளவைபுற்று கண்டமாலை குறைநோய்பெருவியாதி அரிகரப்பன்தேமல் வண்டுகடி கழல்வாதம் அண்டவாதம்சூழிவாழைவலிப்பு ன்னோசிகன்னப்புற்று கபாலகுட்டம் பவுத்திரம்மூலமுளை க்ஷயரோகம்மேகரணங்கள் கிரந்திஅரையாப்பு கபாலசூலை முதலானவியாதிகள்தீரும்.

வெடியுப்புபலம்-ய அட்டுப்புசீனம் வெண்காருகு வகைக்குப்பலம்-ரு நவாச்சாரம்பலம்-எ அன்னபேதிபலம்-உ கெந்தகம்பலம்

௩ இவையெல்லாங்கண்ட விடைக்ருப்பழம்புளிசேர்த்திடித்துஒட்டிவிட்டு அதில்தீக்கொளுத்த எரிந்துசுண்ணமாகும் அதைபீங்கானில்வைத்துமூடி மண்ணிற்புதைத்து மண்டலஞ்சென் றெடுக்கச்செயநீரிறங்கியிருக்கும் இரதம்கெந்திவகைக்கு விராகனிடை-உய தாளகம்விராகனிடை-ய மனோசிலைவிராகனிடை-ரு லிங்கம்விராகனிடை-௨௦ இவைகளைச்சுத்திசெய்து மேற்செயநீரால்மூன்றுநாளாட்டியுலர்த்தி கோழிமுட்டைக்கூட்டிலடைத்து அதற்குஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து நாலுவிரற்கடை மணல்மேல்வைத்துதீபாக்கினி கமலாக்கினிகாடாக்கினி வகைக்குப்பத்து நாழிகையெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் அதில்பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டியவியாதிகளும்அமிர்தவல்லிச்சூரணத்தில் மேகத்திவெடுத்த சகலவியாதியுந்தீரும்தேகபலக்கும் அப்பிரகம் அயம்காந்தம் வங்கமுதலான லோகங்களைத் தனித்தனியேமேற்செயநீராலரைத்துக் கோழிப்புடமாய்ப் பத்துபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அனுபானங்களிலிட வியாதிதீரும்.

கரியுப்புச்செந்தூரம்.

கரியுப்பைஎருக்கம்பால் திருகுகள்ளிப்பால் தும்பைமருதம்பட்டை குமரிஎலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை இவைகளின்சாற்றில்வகைக்கிரண்டு புடம்போடச் செந்தூரமாகும் அதைமூன்று பணவிடை தேனிற்கொடுக்க குன்மம்உதரரோகம் க்ஷயசூலை வீக்கம் வாயு கிராணிமுதலானவைதீரும்.

லிங்க செந்தூரம்.

ஒருபலலிங்கத்தை அயச்சட்டியிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும் ஒருபலக்கெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டுக் காற்படிகாழுதைப்பாலைச்சிறுகச்சிறுக மெழுகுபோலுருகும்படி விட்டுக்கொண்டு நாலுசாமமெரித்தெடுத்துக் கழுவிபொடித்துப்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலும் திரிகடுகுசூரணத்திலும் கொடிவேலிக்கியாழத்திலுங்கொடுக்க சன்னிசூலைவாதம்-அயம வாயுவுந்தீரும்.

தாளகசெந்தூரம்

கரியுப்பைக் கழுதைப்பால்விட்டு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஒட்டிவிட்டுச்சீலைசெய்துகுக்குடபுடம்போடவும் இந்தப்படிமூன்று புடம்போட்டஉப்பு சூடன்வகைக்குப் பலம்-க இவைகளை அண்டவெள்ளைக் கருவாலாட்டிச் சுத்திசெய்த ஒருபத்தாளகக் கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் ஒருவிரற்சுடைமணற்கொட்டி அதன்மேற்கவசத்தைவைத்து மேலும் மணற்போட்டு கமலாக்கினியாய் ஒருசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடை தேனிற்கொள்ள சுரம்சன்னிக்ஷயம் எலிகடி உளைமாந்தைதீரும்.

செந்தூரப்படலம்முற்றிற்று.

பற்பப் படலம்.

அதாவதுபற்பல செயநீருலும் மூலிகைகளாலும் கவசஞ்செய்து சாடைபுடம்தொடங்கி கெஜபுடம்வரையிற் பகுத்துணர்ந்து பாகித்தலால் பற்பப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

௩௱-ஆண்டுபிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்.

கூறுபற்பங் குறைநாலெலாமாய்ந்து
நீறுமேசரக் கானவறுபதும்
தேறநீற்றினஞ் செய்யலேபண்டிதற்
காறழாமுனிக் கடியுவறைந்ததே.

ரசபற்பம்

காட்டுள்ளியும்கெந்தகமும் ஓர்நிறையாய்அரைத்து வில்லைதட்டிக்கலசத்திலிட்டு தயிலமிறக்கி வாலைரசத்தில்விட்டு ரவியில்வைக்கநீறும் அதைஅந்தத்தயிலத்தாலாட்டி வில்லைசெய்து கொண்டு நன்றாய்வெந்த செங்கல்லைப் பாக்குபோலுடைத்து ஒருகுண்டுசட்டியில்அரைவாசிபோட்டு அதின்மேலொருபடி உப்புக்கொட்டிப்பரத்தியதில் ஷெ வில்லையைவைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து அடுப்பேற்றிக் காடாக்கினியாய் மூன்றுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கபதங்கித்திருக்கும் அதையெடுத்துபணவிடை பனைவெல்லம் முதலான அனுபானங்களில்-௧ நாட்கொள்ள குஷ்டம் குறைநோய் பவுத்திரம்கழலை காமாலைவிப்புருதி வீக்கம்வெள்ளை படருதல்சூலை அரையாப்பு யோனிப்புற்று மூலமுளைகண்டமாலை கிரந்தித்தடிப்புவெள்ளைகருங்கரப்பன்வண்டுகடிமேகம் வாயுகுன்மந்தீரும்வாய்வேகாது

ஒருபலச்சூதத்தை முந்திரிக்கொட்டைத்தயிலத்தாலும்விடத்தீஞ்சான் மூலிச்சாற்றாலும் மால்தேவிக்கிழங்குச் சாற்றாலும்வெள்ளெருக்கம்பாலாலும் வகைக்கொருசாமமாட்டி வில்லைசெய்துமுன்போலெரித்து பதங்கித்து பணவிடைவெல்ல முதலான அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டியவியாதிகள்தீரும் வாய்வேகாது.

பனிரண்டுவிராகனிடை சுத்திசெய்த கெந்தகத்தையும் எண்பதுவிராகனிடை இரதத்தையும் இரதசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி ஒன்றாய்தொந்தித்துப் பொடித்து முன்போற்பதங்கித்துக்கொண்டு நாலுவிராகனிடை ஓமத்தைப்பொரித்து அதற்குநிகர் கருப்புக்கட்டியும் எட்டுவிராகன் ஷெபற்பமும் இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற கெந்தகபற்பமுஞ்சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டிப் பதினறுமாத்திரைசெய்து எட்டுநாளந்திசந்திகொள்ளமேற்சொல்லியவியாதிகள் தீரும்.

கெந்தகபற்பம்

பூநீரும்வெடியுப்பும் ஓர்நிறையாய்ச்சுத்தசலம் விட்டரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்துஓட்டிவிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் இரண்டுவிரற்கடை உவர்மண்போட்டு இரண்டுசாமமெரிக்கச் சுண்ணமாகும் அதற்குப்பாதி சாரஞ்சேர்த்து மெல்லியசீலையால் முடிந்து ஒருபீங்கானில்தொங்கவிட்டு மூடிப்பூமியிற் புதைத்து ஒருமண்டலஞ்சென்றெடுக்க செயநீரிறங்கும் அதைசீசாவிலடைத்துக்கொண்டு கெந்தமுஞ்சீனமும் ஓர்நிறையாய்க்கல்வத்திட்டு ஷெ செயநீராலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து சிறுசின்னியிலையை அரைத்துக்குகைசெய்து அதில்வில்லையைவைத்து மூடிக்காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து அஞ்செருவிற் புடம்போடநீறும் இந்தப்படிதாளகத்தையும் நீற்றி ஷெபற்பமும் ரசபற்பமும் வகைக்குப்பணவிடை தேனிலாவது மற்றஅனுபானத்திலாவதுகொள்ள ரசபற்பத்திற் சொல்லியவியாதிகள் தீரும்.

கெந்தகமும்சீனிக்காரமும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துக்கலசத்திலிட்டு சிறுசின்னிச்சாறுவிட்டுப் பிசறிரவியிலுலர்த்தி மேலோடுமூடி மூன்றெருவிற்புடம்போடநீறும் அனுபானங்களிலிட ஷெவியாதிகள் தீரும்.

வீரபற்பம்.

ஒருபடிபூநீரை நாலுபடிஅமுரியிற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து ஒருயாண்டத்தில்விட்டு அதின்வாயிற் சீலையால்வேடுகட்டி அதின்மேல் அஞ்சுவிராகனிடை வீரக்கட்டியைவைத்துமூடி நீர்வற்றும்வரை தீயெரிக்கப்பற்பமாகும் அதைகிரந்திநாயகச்சாற்றால் ௧௨-சாமமெரித்து வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஷெபிலையை அரைத்துக்குகைசெய்து அதற்குள்ஷெ வில்லையைவைத்துமூடி ஒருசட்டியில்நாலுவிரற்கடை மணற்போட்டு அதின்மேல் வைத்து நாலுநாழிகையெரிக்க சிவந்தநிறமாய் பற்பமாயிருக்கும் அதிற்பணவிடை திரிகடிச்சூரணத்தில்வைத்து தேன்விட்டுமத்தித்து மூன்றுவேளை கொடுக்க சன்னிதோஷம் கபக்கட்டு வாயுவாதந்தீரும்.

தாளகபற்பம்.

ஒருபழத்தாளகத்தை பெரும்பூசணிக்காயை யிடித்துப்பிழிந்தசாற்றில் இரண்டுசாமம் வேகவைத்தெடுத்துச் சுண்ணாம்பு கல்லுக்குள்வைத்து நூறுதரம் நீற்றியெடுத்து நல்லெண்ணெயி லிரண்டுசாமமெரித்து சாரப்பூநீர் சவுட்டுப்புசுண்ணாம்பு சவலுப்பு சூடன் சீனம்வெடியுப்பு இந்துப்புவகைக்குப்படி-௧ நாலுபடி சிறுநீரிற்கரைத்து தெளிவிறுத்து கட்டிக்குச்சுருக்குக் கொடுக்கச் சுத்தியாகும் மூக்கரைச்சாரணைசமூலம் ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து

அதற்குநடுவில் கட்டியைப்பொதிந்து சட்டிக்குள்வைத்து மேற்சட்டிமூடி சீலைசெய்து தீபம்போல நாலுசாமமெரிக்கப்பற்பமாகும் அதில்பணவிடை தேனிற்கொடுக்க க்ஷயம்கபாலசூலை பெருப்பூசனிக்காய்ச்சாற்றில் மேகமும்மற்ற அனுபானங்களில் கிரந்தி சூதியும் சுரம்குஷ்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலந்தாளகத்தை வாழைக்கிழங்குக்குள்வைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போடநீறும் அனுபானத்திலிட்டு சிலேத்மநோய்-௯௬ம் சுரம் அரையாப்பு கிரந்திசூலை குட்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்தஒருபலத் தாளகத்திற்கு ஈருள்ளிச்சாறு சிவகரந்தைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ சுருக்குக்கொடுத்து சிற்றண்டம்பூநீர் இவைகளின்சுண்ணத்தை ஓர்நிறையாய் எருக்கம்பாலாலாட்டி கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து புரசம்பட்டை புளியம்பரணை நாயுருவி இவ்வகைகளின்சாம்பல் வகைக்குப்படி-௨ ஒருசட்டியிற்போட்டு அதற்குநடுவில்வைத்துமேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்துநாலுசாமம்கமலாக்கினியாய் தென்னமட்டையாலெரிக்கப்பற்பமாகும் அதில்பணவிடையும் ரசபற்பம் பணவிடையுஞ்சேர்த்து அனுபானத்திலிட ஷை வியாதிகள் தீரும்.

துருசுபற்பம்.

துருசுக்கட்டியைக் கவுதும்பைச்சாற்றில் ஆறுசாமம்ஊறவைத்துரவியிலுலர்த்தி அப்பாலந்தச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஷையிலையயரைத்து அதற்குஅங்கிபூட்டிஏழுசீலைசெய்து கதுவாளிப்புடம்போட்டு கருஊமத்தஞ்சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஷையிலையையரைத்து அங்கிபூட்டி ஏழுசீலைசெய்துமுன்போற்புடம்போடநீறும் யதைஅனுபானத்திலிட சுரம்கெண்டை சன்னிதோஷம்கட்டி அஷ்டகுன்மம்பக்கவாயுசளை இளைப்புதாகம் வயிற்றுப்பொருமல் பெருவயிறு வீக்கம் காமாலை ரத்தம் சோகைபாண்டு விஷநீர்க்கோர்வைதீரும் ஷைபற்பத்தைச்சாறுவாரத் தளைகளிலிடச் சாறுவரும்

தாம்பிரபற்பம்.

தாம்பிரசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி சுத்திசெய்த தாம்பிரம் வீரம்இரசமுடன் வெள்ளுரம்வகைக்குப்பலம்-௧ பாஷாணம்பலம்-௨ இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பால்விட்டு ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்துகாய்வைத்து ஒட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்துகெசபுடம்போடபற்பமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட பிரமேகம் மேகம் குட்டம்க்ஷயம் பவுத்திரம்சூலை ௧௮-குன்மம் வாயுவகை பித்தமுதலானவியாதிகள் தீரும் பத்தியம்ஆவின்பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்ததாம்பிரம் விராகனிடை-௧௨ சூதம்கெந்தி தாளகம்வகைக்கு விராகனிடை-௮ இவைகளை வெள்ளெருக்கம் பாலாலாட்டிவில்லைசெய்து காயவைத்துஒட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து கெசபுடம்போட்டு அப்பால்சத்திச்சாரணைசாற்றால் ஒருநாளாட்டிமுன்போற் புடம்போடபற்பமாகும் அதில்பணவிடைதேனிற்கொள்ள குன்மம்வாரி கவுசிகெண்டைசூலை மூலந்தீரும்.

வெள்ளிபற்பசெந்தூரம்.

சரிகைவெள்ளியை மலசாய்தட்டிப் பழுக்கக்காய்ச்சி பழுபாகற்கிழங்குச்சாற்றில் ஏழுதபாகோய்த்துக் குகையில்வைத்து உருக்கிக் கண்விட்டாடும்போது மகிழம்பூச்சாற்றை சிறுகசிறுகவிட்டுஊதப் பொடியாய்ப்போகுமதை ஷைசாற்றாலாட்டி வில்லைகட்டிக்காயவைத்து மூக்காவேளைவேர ஷைசாற்றாலாட்டி குகைசெய்து வைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து நாற்றெருவிற் புடம்போட நீறும் அதில்பணவிடை திப்பிலிலேகியத்திற் கொள்ள கிலேத்மம்-௯௬ம் சூலையுந்தீரும்.

ஷை வெள்ளிபொடிக்குச்சமன் லிங்கஞ்சேர்த்து எருக்கம்பாலும் அரசம்பட்டை தாமரைக்கிழங்கு எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாற்றிலும் தனித்தனியேஅரைத்து வகைக்கொருபுடமுப்பதெருவிற்போடச் செந்தூரமாகும் இதைஷை வியாதிகட்கு உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவும்.

பவளபற்பம்.

முயலெலும்பைச் சுட்டசாம்பல்பலம்-௧ குமரிச்சாற்றாலாட்டி குகையும்மூடியுஞ்செய்து பவளம்பலம்-௧ கிராம்புசடாமாஞ்சில்வீரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ இவைகளை ஷை இரத்தத்தாலாட்டிக்காயவைத்து ஷை குகைக்குள்வைத்து ஏழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போடநீறும் ஷைபற்பத்தைச் சீந்திச்சர்க்கரையிற் கொள்ள சகலமேகமுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் பவளத்தை ஒருநாளூறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு எருக்கம்பாலால் மூன்றுநாள் அரைத்து வில்லை செய்துகாயவைத்து முன்போற் புடம்போடநீறும்.

கீழ்க்காய்நெல்லியிலையை அரைத்துக்குகைசெய்து அதற்குள் பவளத்தைவைத்து ஏழுசீலைசெய்து முன்போற்புடம்போட பற்பமாகும் அதையனுபானங்களிலிட சுரம்குளிர்சன்னி வயிற்றிரைச்சல்பித்தம்கண்புகைச்சல்விக்கல்வயிற்றுளைச்சல் சளைஇருமல்தீரும்.

ஒருபலபவளத்தை ஒருநாள்தண்ணீரில் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு தேட்கொடுக்கிலையை யரைத்துச் குகைபிடித்து அதற்குள் ஷை பவளத்தைவைத்துமூடி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து மு

ன்போற் புடம்போட்டெடுத்துப் பீங்கானிலிட்டு அதில் ஆவின்பால்விட்டு ரவியிற்காயவைத்து அப்பாலதை ஆலம்பழுப்பிற் கட்டி நெற்குழியில் மூன்றுநாட்புதைத் தெடுத்து அனுபானங்களிலிட்டு க்ஷயம் சுவாசம் மந்தாசுவாசம் சிரங்குசொரி முதலான மேற்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

ஒருபலம் பவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலிட்டு ஒருநாள் ரவியில்வைத்துக் கழுவிப்போட்டு இலந்தையிலையையாவது தைவேளையிலையையாவது அரைத்துக்குகைசெய்து அதற்குள்வைத்து மூடி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து முன்போற்புடமிட்டெடுத்து ஒரு பீங்கானிலிட்டு ஆவின்பால்விட்டு ரவியிற்காயவைத்து தேன் ஆவின்நெய்யிற்கொள்ள மேகச்சூடு காங்கை க்ஷயம் சுவாசம் இருமல் நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

ஒருபலபவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லிரண்டுநாள்வரை ஊறவைத்துக்கழுவி அதற்குநிகர் கர்ப்பூரசலாசத்துச் சேர்த்துப் பிரண்டைச்சாற்றால் நாலுசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுமூடிச் சீலைசெய்து முழப்புடம்போடநீறும் அதைப்புளியாரைச்சாற்றி லிரண்டுசாமமரைத்து வில்லைசெய்து முன்போற் புடம்போட்டுப் பணவிடைவெண்ணெயிற் கொள்ள எலும்புருக்கி மதுமேகம் அஸ்திமேகம் மேகமுதலானரோகங்களும் தேனிற்கொள்ள மேல்ஊறல் குன்மவாயுவுந் தீரும்.

நாகபற்பம்

இலுப்பைநெய்யில் இருபதுதபா உருக்கிச் சாய்த்துச் சுத்திசெய்த அரைப்பலநாகத்தைக் குகையிலுருக்கிக் கண்விட்டாடும் போது சிற்றாமணக்கிலையைக்கசக்கி அஞ்சாறுசொட்டுப் பிழியச் சத்தமடங்கும் அந்தத்திலையைவிசையாய் ஊதிமறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப்பிழிந்தது வேறாற்கிண்ட மல்லிகைப்பூப்போல்நீறும் அதையனுபானங்களிலிட வெள்ளைவெட்டை சிலேத்மகுன்மம் மூலம்நீங்கும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

சுத்திசெய்தநாகத்திடைக்குப் பாதிரசஞ்சேர்த்துருக்கிவேலிப்பருத்திச் சாற்றாலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து அதற்குமேல் துத்தியிலையையரைத்து கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமண்செய்து முழப்புடம்போடநீறும் இப்படிமூன்று புடம்போட்டு வெண்ணெயில் பத்தியமாய்க்கொள்ள வியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்தநாகத்திடை ரசஞ்சேர்த்துருக்கி அதற்குக் காற்பங்கு பெருங்காயஞ்சேர்த்து வேலிப்பருத்தி சாற்றாலாட்டிவில்லை செய்து குகையில்வைத்து புகையடங்கமட்டும் ஊதநீறும் வெண்ணெயிற்கொள்ள வியாதிகள் தீரும்.

கெருடக்கற்பற்பம்

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காயை பொடித்துப்போட்டுப்பிசைந்துவைக்கத் தண்ணீராகும் அதில்கெருடக்கல்லைப் போட்டுக்கொ

திக்கவைத்துக்கழுவி ஓட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ஆனையறுகங்கிழங்கையிடித்த தூளைப்போட்டுமூடிச் சீலைசெய்து கெசபுடம் போடநீறும் வெண்ணெயிற்கொள்ள கடுப்புஎலும்புருக்கி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மேகவெட்டைநீரும் தேகங்குளிரும் விந்திறுகும்.

வெள்வங்கபற்பம்.

புளியமடற்கிழங்கை அரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி லவங்கத்தைப் பத்துதபாஉருக்கிச் சாய்த்துச்சுத்திசெய்தது விராகனிடை-௧ வாலைரசம்விராகனிடை-௩ இவைகளைஒன்றாய்த் தொந்தித்து கர்ப்பூரசலாசத்து விராகனிடை-௩ கூட்டிச்சுண்ணநீராலிரண்டு சாமமாட்டி வில்லைதட்டிகாயவைத்துஓட்டிலிட்டுசசீலைசெய்தாமுப்பதெருவிற் புடம்போட்டுமறுபடியும் சுண்ணநீராலாட்டிமூன்றுநாலு புடம்போடநீறும் மாதளம்பூவிதழைநிழலுலர்த்திஅதினிடைசீரஞ்சேர்த்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில்பணவிடைபற்பம்வைத்து நாளொன்றுக் கிருநேரமாக மண்டலங்கொள்ள நவமூலம் மெய்நோய் மேகம்எலும்புருக்கிதீரும் நாடிவலுத்துத்தாதுண்டாகும் கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கவும்.

சுத்திசெய்த வெள்வங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ் சேர்த்துருக்கி கஞ்சாவிலைச்சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்கு இலையையரைத்துக் கவசஞ்செய்து ஓட்டிலிட்டுமூடி முன்போற்புடம்போடப் பற்பமாகும் அதையனுபானங்களிலிட வியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கபற்பம்.

கருவங்கத்தைப் பிரண்டைச்சாற்றிற் பத்துதபா உருக்கிச் சாய்த்துசுத்திசெய்தது பலம்-௧ சட்டியிலிட்டு உருக்கி ஆடுதீண்டாபாளைவேரால் பஸ்பமாகும்வரைகிண்டி நிறுத்தி அதற்குப்பாதி ரசஞ்சேர்த்து மூக்கரைச்சாரணைசாற்றால் நாலுசாமமரைத்து மூன்றுபுடம்போடநீறும் அனுபானங்களிலிட மேகவியாதிகள் தீரும்

கருவங்கத்திற்குப்பாதி ரசஞ்சேர்த்துருக்கிஆலம்பாலால்மெழுகுபோலரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து மருதம்பட்டையும் உப்புஞ்சேர்த்து இடித்துவில்லைக்குக் கீழுமேலும் போட்டு மூடிச் சீலைமண்செய்து முப்பதெருவில் புடம்போட்டு மூக்கரைச்சாரணை சாற்றாலரைத்து மூன்றுபுடம்போடத் தவளம்போல்நீறும் அனுபானங்களிலிட மேகமுதலான வியாதிகள் தீரும்.

கர்ப்பூரசலாசத்துபற்பம்.

கர்ப்பூரசலாசத்தை ஆவின்பாலிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கழுவி சுத்திசெய்து சிறுசெருப்படைச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி லேசாய்வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து ஐம்பதெரு

விற் புடம்போடவும் இந்தப்படி ஷைசாற்றாலாட்டி மூன்றுபுடம் போட்டு ஆவின்வெண்ணெயிற்கொள்ள மேலெரிவு பித்தவெட்டை நீர்க்கடுப்புநீங்கும்.

ஷைபற்பத்திடை சுத்திசெய்த வெங்காரஞ்சேர்த்து சிறுநீரா லாட்டிவில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து ஒருன ருவிற் புடம்போட்டு வெண்ணெயிற்கொடுக்க நீர்க்கட்டுநீர்க்கடுப்பு தீரும்.

வெள்ளரிவிரை விராற்றலைக்கல் ஷைபற்பம் இவைகளையரைத் துக்காற்படி வெள்ளரிக்காய்சாற்றி லொருவேளையும்முள்ளங்கியை யிடித்துப்பிழிந்த சாற்றிலொருவேளையுங் கொடுக்கக்கல்லடைப்புத் தீரும்.

வெங்காரம்சலாசத்து கலங்கொம்புகல்நார்இவைகளை ஓர்நிறை யாய் கல்வத்திட்டு பருத்திச்செடிசமூலஞ் சுட்டசாம்பல்படி-௪ நா லுபடி சலத்திற்போட்டு கலக்கி நாலாநாள் தெளிவிறுத்துஅந்தத் தெளிவினால் நாலுசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டி லிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு அதில்சாரம் கூ டன்பூநீர் வீரபவகைக்கொரு கழஞ்சுசேர்த்து ஷைநீரால் நாலுசா மமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து சுண்ணாம்புப்பொடிக்குள்வை த்து.முழப்புடம்போடநீறும் கறுத்திருந்தால் அண்ட வெள்ளைக்க ருவினாலரைத்து ஒருபுடம்போட வெளுத்துநீறும் அதற்குப்பாதி சுத்திசெய்த லிங்கஞ்சேர்த்துப் பொடித்து இரண்டுபணவிடைஇள நீரிற்கொள்ள பெருவயிறு மகோதரம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சிறுப்புநீரெரிவு நீர்ச்சுரப்பு நீர்க்கட்டுந் தீரும்.

சொர்ணபற்பம்.

தங்கரேக்கை முள்ளிக்கீரைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்து ரவியிற்காயவைத்து கல்வத்திட்டு சித்திரப்பாலாடைச்சாற்றில்மை போலரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து அதற்குதகடம்பில்லையை அ ரைத்துக் கவசஞ்செய்து அகலில்வைத்து ஏழுசீலைமண்செய்து நா றெருவிற் புடம்போடப் பற்பமாகும் சவுரிபில்லைச் சாறுபடி-அசிறு கச்சிறுக ஒருசட்டியிலிட்டுக் காயவைத்துத்திரட்டி நிறுத்துஅந்த விடை ஆடாதோடையிலையும் ஒருபலப்புனுகும் இரண்டு கழஞ்சு ஷை பற்பமும்சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து நெல்லிக்காய் போ லுருட்டி எள்ளெண்ணெயிற்போட்டு அந்திசந்திஒவ்வொரு உருண் டைவீதம் ஆறுமாதஞ்சாப்பிட்டு ஷைஎண்ணெயை வாரத்துக்கிரண் டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து சையோகமும் கரப்பன் பதார்த்தமுந் தள்ளிவைக்க வெண்குட்ட முதலானசகல குட்டமுந்தீரும்.

கிராம்பை மயனமாய்ப்பொடித்து ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து அதிற்பணவிடை தங்கபற்பம்வைத்துச் சாப்பிட்டுவாலும் அன்ன மும்போசித்துவர விந்தூறுஞ் தாதுகட்டும் தேகம்பலக்கும்.

முத்துபற்பம்.

முத்தைச் சங்கமபழசசாற்றி லிரண்டுநாளூறவைத்து முள்ளி பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுசசீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு தங்கபற் பத்துடன் சேர்த்துச்சாப்பிட தாதுகட்டும் மேகவியாதிகள்தீரும்

அயபற்பசெந்தூரம்

நாலுபலம்சுத்திசெய்த அயத்தில்மாஞ்செவிக் கள்ளிப்பால்வி ட்டிரவியில்வைக்கநீறும் அதைஉதியம்பட்டைச்சாற்றால்நாலுசாம மாட்டிப் பத்துபுடம்போடச் செந்தூரமாகும்அனுப்பானத்திலிட தேகம்இறுகும் விந்தூறுந் தாதுகட்டும்.

சிங்கிபற்பம்.

மான்கொம்பை நாலாய்ப்பிளந்து சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி ஒருநாள்குப்பைமேனிச்சாறில ஊறவைத்து ஷைபில்லையை யரைத் துக்கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஓட்டிப்பரத்தி மேலோடு மூடிச் சந்துவாய் சீலைமண்செய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து ஆவின்பால்விட்டரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து முன்போற் புடம்போடப்பற்பமாகும் அனுப்பானங்களில் ஷைபற்பத்துடன் பவளபற்பஞ்சேர்த்துக்கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதைய டைப்புநீரெரிவு க்ஷயம்சளி இருமல்உஷ்ணம் மேககாங்கைதீரும்.

மான்கொம்பைஇழைத்து கோவைச்சாற்றில் ஒருநாளூறவை த்து மறுநாள் நன்றாய்க்காயவைத்துஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்துமுன் போற் புடம்போடநீறும் அதையனுப்பானங்களிலிட மேற்காட் டிய வியாதிகள்தீரும்.

கல்நார்பற்பம்.

கல்நாரைச்சிறுதுண்டாய்ப்பிளந்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழு மேலும் கோங்கிலவம்பட்டையை இடித்துப்போட்டுஅப்பால்ஷை பட்டைக்கியாழம் விட்டரைத்து மூன்றுபுடம் போடத் தவளம் போலநீறும் தேனிலாவது தாதுவேலைலேகியத்திலாவது கொள்ள சிலேத்மநோய் க்ஷயம்நீங்கும் மேககாங்கைதீரும் ஷைபற்பத்தை பல்விளக்கத் தந்தம்இறுகும்.

பஞ்சலவணபற்பம்

பஞ்சலவணம் வகைக்குப்பலம்-௨ கல்வத்திட்டுபிரண்டை மு ருங்கைப்பட்டை குப்பைமேனிநொச்சிகுமரி இவைகளின்சாற்றால் வகைக்குஒருசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட் டுச்சீலைசெய்து பத்தெருவிற்புடம்போடப் பற்பமாகும் அதற்கு நாலிலொன்று பெருங்காயஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மெழுகுபோல ரைத்துச் சிமிழில்வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கொரு கழஞ்சு வீதம்வியாதியின் பலத்துக்குத்தகுந்தபடி கால்மண்டலம் அரைம ண்டலங்கொள்ள வாதம்வாய்குற்றல்குடற்புரட்டல் வயிற்றுப்பொ ருமல் செரியாமை மந்தம்மகோதரம்நீங்கும்.

பற்பபடலம் முற்றிற்று.

திராவகப் படலம்.

ருய-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

அதாவது சகலவிதமான லவணவகை உபரசங்களை சிளாசுப் பாத்திரங்களிலும் வாலைப்பாத்திரங்களிலும் புட்டி வகைகளிலும் நீர்பெருக புகைநீர்பிடித்தலால் திராவகப் படலமெனப் பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

சொன்னாரேதிராவகத்தின் மார்க்கமெல்லாம்
சுளுவாகப்பலநூலு மெல்லாம்பார்த்து
பன்னவேலோகங்கள் நீறுமார்க்கம்
பாடினார்சித்தினகஞ் சுருக்குவேதை
என்னவேயிந்நூல்போ லாருஞ்சொல்வார்
என்மக்காளுங்களுக்கு வுரைத்தேன்யானும்
மன்னேகேள் ஆத்துமரட் சாமிர்தத்தை
மண்டலத்திற்பண்டிதற்கா யரைந்திட்டோமே.

மகா திராவகம்.

எருக்குதுத்திதாழை முருங்கைஊமத்து நாயுருவிபிரண்டை அறுகுசித்திரமூலம் கொன்னைவாழைக்கிழங்கு குப்பைமேனி அறுகு இவைகளைச்சுட்டசாம்பல் வகைக்குப்படி-க வேறுபாண்டத்திலிட்டு ஒவ்வொன்றிலும் நாலுபடி சலம்விட்டுக்கரைத்துவைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்துக் காய்ச்சிக் குழம்புப்பதத்தில் பீங்கானில்விட்டு மோர்தெளித்து இரவியில்பனியில்வைக்க உப்புறைந்திருக்கும் அதைரவியில்காயவைத்தது வகைக்குப்பலம்-ந கல்லுப்பு வளையலுப்புஇந்துப்பு நவாச்சாரம்வெண்மையாய் வறுத்ததுருசுதுத்தம்பூநீர் வகைக்குப்பலம்-ருசிவக்கவறுத்தஅன்னபேதிபலம்கரு சவுட்டுப்புபலம்-உய சீனம்பலம-எய ஐந்தாங்காச்சல் வெடியுப்பு பலம்-௱ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைக் கலசத்திலிட்டு நன்றாய்வெந்த செங்கல்லை வட்டமாயுரைத்து அதினடுவில்பெருவிரல் ஓடத்தக்கத்தமரிட்டு அதைக்கவசவாயிற்பொருந்தமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்ததின்மேல் தூர்போத்த சிசாவைச்சுசசீலைசெய்து அடுப்பேற்றி தீயெரித்துப் பொடித்து-கலசத்திலிட்டு திராவகம்வடித்து மூன்றுவதுபங்கில் விட்டுலர்த்தி பொடித்து திராவகம்வடித்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டுக-முதல் கரு-துளிவரை தண்ணீர்கியாழமுதலான அனுபானங்களிலிட வயிற்றுவலிகுன்மம் பீலிகைநீராமை கவுசிகொண்டை பெருவயிறுவாயுத்திரட்சி காச்சக்கட்டி சூதகவாயு சூதகத்திரட்சி மகோதர முத

லான உதரரோகங்கள் தீரும் உலர்மன்னுஞ்சுண்ணும்புக சுன்னீரிற்கரைத்து அதில்முதிர்ந்தகாக்காய்ச் சிப்பியைப்போட்டு வெளுக்குமளவரை காய்ச்சி சுத்திசெய்துபொடித்து ஷை திராவகத்திலிடக் கரைந்துசெலவாகும் அந்தச்சலத்தை யிறுத்துக்கொண்டு அடியிலுறைந்திருக்கும் மஷ்டியைச்சாரத்திற்கு அங்கிபூட்டிப்புடம்போட்டுக்கட்டும் அதைஷை சிப்பிநீராலரைத்து வீரத்துக்குப்பூசி அப்பிரகப்பொடியில்வைத்து புடம்போடக்கட்டும் கட்டினவீரம்சாரம் வகைக்குபணவிடை-க சூதம்பலம்-க இவைகளை ஷை நீராலாட்டிக் குகையில்வைத்தூதக் கட்டும்.

நாயுருவிதாழை மேனி சிறுசின்னி வாழை தென்னை வெள்ளறுகு உமரிகள்ளி இவைகளின்உப்பு வகைக்குபலம்-க சவுட்டுப்பு வெங்காரம் கல்லுப்புஇந்துப்பு வகைக்குபலம்-க வெடியுப்புபலம்ய-சீனம்பலம்-ரு பூநீர்சூடன்சாரம் வெளுக்கவறுத்ததுருசு சிவக்கவறுத்தஅன்னபேதி பாஷாணம்வகைக்குப் பலம்-வ சுத்திசெய்த சிப்பிபலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்து முன்போல்திராவகமிறக்கவும்இதில்நவலோகமும் நீறும்செந்தூரமாகும்

சங்கத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காசசல் வெடியுப்புபலம்-கூ சீனம்இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-ந சிவக்கவறுத்த அன்னபேதிபலம்-எ௨ வெளுக்க வறுத்ததுருசு கரியுப்புவகைக்குப்பலம்-உ சாரம்பூநீர்வகைக்குப்பலம்க-பொரிகாரம்பலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்துமுன்போல் திராவகம்வடித்து அனுபானங்களிலிட ஷை வியாதிகள்தீரும் நவலோகம் பாஷாணச்சரக்கும்நீரும்.

சீனத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்புபலம்-கரு சீனம்பலம்-ய கல்லுப்புச்சவுட்டுப்புவளையலுப்பு பூநீர்வகைக்குப்பலம்-உ இந்துப்பு சாரம் வகைக்குப்பலம்-க நாயுருவியுப்புபலம்-ந சிவக்கவறுத்த அன்னபேதிபலம்-ரு இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகம்வடித்து அனுபானங்களிலிடஷைவியாதிகள்தீரும் நவலோகச்சத்துக்களில் வீரஞ்சேர்த்து ஷை திராவகம்விட்டரைக்க ரசமாகும்.

கெந்தகத்திராவகம்.

கெந்தகம்பூநீர் வகைக்குப்பலம்-ய சீனம்பலம்-உய வெடியுப்புபலம்-சய கல்லுப்பு-ரு இவைகளைப்பொடித்துப்பனியில்வைத்து மெழுகுபோலாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகம்வடித்து அதில்துரிசைதுவைத்துரவியில்வைக்க நீறும் அதற்குசிகர் காரஞ்சேர்த்து அரைக்கச்செயநீராகும் வீரத்தைத்துவைத்து வாட்டமெழுகாகும்.

பஞ்சலவணத்திராவகம்

வெடியுப்புசீனம் கரியுப்புவகைக்குப்பலம்-௩ நவாச்சாரம் வெண்காரம் வகைக்குப்பலம்-௰ இவைகளைப்பொடித் திராவகம்வடித்து குருவைநெற் புழுங்கலரிசிப் பொரிமாவிலாவது நிலவாகைச் சூரணத்திலாவதுகொடுக்க வயிற்றுப்பொருமல் வலிவாயுவாயுத்தரட்சி முதலான உதரரோகங்கள்தீரும்.

மெழுகுத்திராவகம

சாம்பிராணிபலம்-௰ வெள்ளைமெழுகுபலம்-௧ கரியுப்புபடிஅரைக்கால் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராமபுவகைக்குவிறாகன் - ௨ இவ்வகளில்மெழுகைக் கரண்டியிலுருக்கிஅதில்மற்றவைகளைப்பொடித்து தூவிக்கிண்டி ஆற்றிப்பொடித்து அதில்நாலுசிரங்கை பொடிமணலுஞ்சேர்த்து கலசத்திலிட்டு திராவகம்வடித்து தேகத்திற்பூசி மாலையிலரப்பிட்டு குளித்துவரசொரிசிரங்குமேகச் சொரிரணம் குஷ்டம்தீரும் காசளவுவெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்க குன்மம வயிற்றுவலிதீரும்.

கரியுப்புத் திராவகம்

சுத்திசெய்தகரியுப்புபலம்-௮ படிகாரம்பலம்-௪ இவைகளைப் பொடித்து எட்டுபலக்கடலைப் புளிப்புடன்கலந்து திராவகம் வடித்து அஞ்சுதுளிதண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர திபனசக்தியையும் தேகபலத்தையும் கொடுக்கும் வாயுமந்தமஅஜீரணம்நீங்கும்.

வெடியுப்புத் திராவகம்

வெடியுப்புபலம்-௨௰ சீனம்பலம்-௪ இவைகளைப்பொடித்து எட்டுபலக் கடலைப்புளிப்பிற்கலந்து திராவகம்வடித்து தண்ணீரிலஞ்சுதுளிவிட்டு நீடித்தசுரத்தினல் பலவீனமுடையவர் களுக்குக் கொடுத்தால்பலமுண்டாகும் காச்சக்கட்டிகரையும்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புசீனம் சிவக்கவறுத்ததுருசுவகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போற்றிராவகம வடித்துக்கொள்ளவும்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புபலம்-௩௰ சிவக்கவறுத்தஅன்னபேதிபலம்-௩௰ அல்லது-௨௰ சேர்த்துப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போற்றிராவகம வடித்துக்கொள்ளவும் இதில்வெள்ளிகரையும்.

வறுத்தகரியுப்புபலம்-௫ சிவக்கவறுத்தஅன்னபேதிபலம்-௰ சேர்த்துப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போற்றிராவகமிறக்கிக்கொள்ளவும் சிவக்கவறுத்த அன்னபேதியைமட்டும் திராவகம்வடித்து அதில்பலம்-௧ல் வறுத்தஒருபல கரியுப்பைப் பொடித்துப்போட்டு உலாத்திதிராவகம வடித்துக்கொள்ளவும் இததிராவகமொருபங்கும் முன்சொல்லியவெடியுப்பு திராவகம் இரண்டுபங்குஞ்சேர்த்ததிற்போட நவலோகம்கரையும்.

திராவகப்படலம் முற்றிற்று.

விரோசனப் படலம்.

விருத்தம்.

அறைந்திட்டோம்பண்டிதற்கு யிந்தநூலை
அப்பனேசாத்தியங்க ளசாத்தியங்கள்
நிறைந்திட்டவடிநீர்கள் விரோசனந்தான்
நேரானசுகபேதி யிதிலடக்கம்
துறந்திட்டேன்கைபாகஞ் செய்பாகந்தான்
சூட்டினேன்மானிடர்கள் பிழைக்கவென்று
மறைந்திட்டவயித்திய சாரமென்று
மண்டலத்தில்முனிவர்களும் வடித்திட்டாரே.

குடிநீர்.

பிரமபிலைபிடி-௧ விரைபோக்கியகடுக்காய் கழஞ்சு-௪ களிப்பாக்குக்கழஞ்சு-௩ சுக்குக்கழஞ்சு-௨ இந்துப்புஅல்லது முந்திரிப்புக்கழஞ்சு-௧ இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடிதண்ணீரிற் போட்டொன்றாய்வற்றவைத்து மூன்றுதபாவடிகட்டிச் சாப்பிடநன்றாய்விரோசனமாகும் பிரமபிலையைநீக்கி மற்றமருந்துகளை மயனமாய்ப்பொடித்து அரைக்காற்படி இஞ்சிச்சாற்றிற் கலந்து கொடுக்கப்பழமலமும்மலபந்தமும்வாயுவும்நீங்கும்குளித்து மோரசனஞ்செய்யவும்.

தேங்காய்ப்பூவும் முடக்கொத்தானிலையும் ஓர்நிறையாய் பிட்டவித்து அரைக்காற்படிசாறுபிழிந்து வடிகட்டிச்சாப்பிடவிரோசனமாகும் அல்லதுஒருபிடி முடக்கொத்தானிலையை அவித்துப்பிழிந்ததண்ணீரிற்கொஞ்சம் பழம்புளிகடுகு சீரகம்மிளகு சேர்த்து ரசஞ்செய்து அரைக்காற்படியில் அரைவீசம்படி சிற்றாமணக் கெண்ணைவிட்டு மத்தித்துச்சாப்பிட விரோசனமாகும் குளித்து அசனஞ்செய்யவும்.

இந்துப்புவிராகனிடை-௧ களிப்பாக்குவிராகனிடை-௨ கடுகுரோகணிவிராகனிடை-௩ கடுக்காய்விராகனிடை-௪ நிலவாகைவிருகனிடை-௫ கருவேலங்கொழுந்து விருகனிடை-௬ கற்றாழஞ்சருகு விருகனிடை-௭ பிரமபிலைவிருகனிடை-௮ இவைகளைச் சிதைத்து அரைப்படிதண்ணீரிற்போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துநாலுதபா வடிகட்டிக்கொடுக்க நன்றாயவிரோசனமாகும்.

தேங்காய்பால்படிமாகாணி-மிதிபாகச்சூறு அரைமாகாணிப்படி இவைகளைமத்தித்துச்சாப்பிட விரோசனமாகிக் கிருமிகள்விழும் மேகநீர்மேகப்புண்நீங்கும் புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்

பூவரசம்பட்டையில் ஆவின்பால்விட்டிடித்து நாலாறுதபாவ்டிகட்டி உட்கொள்ள விரோசனமாகும் புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள மலைட்சிநீர்க்கட்டுநீங்கும்.

சிறுசெருப்படையையும் நருள்ளியையும் இடித்துச்சாறு வங்கி ஆறுதபாவடிகட்டிச் சாப்பிடபேதியாகும் மேகச்சிரங்கு முதலானவைகள்நீங்கும்.

சூரணம்.

சிறுநாகப்பூஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் திரிகடுகுமுந்திரியுப்பு அல்லதுஇந்துப்பு இவைகளைரவியுலர்த்தி வடிகட்டினசூரணம வகைக்கு விராகனிடை-க பாலிலவித்து சுத்திசெய்துலர்த்தி யிடித்தபொடி விறகனிடை-எஉசேர்த்து திரிகடிசீனிபிலாவது வெந்நீரிலாவதுகொள்ள விரோசனமாகும் குளித்துமோரசனங்கொள்ளவும்.

பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்துலர்த்தி இடித்தஅதிமதுரம் விறகனிடை-உ திப்பிலிதூள் விறகனிடை-கஉ இவைகளைஆவின் நெய்யிற்குழைத்து ஆசனத்தின்பேரில் இரவிற்சாப்பிட்டுவர மலபந்தம் நீங்கும்.

கருஞ்சீரகப்பொடி முந்திரியுப்புவகைக்கு விறகனிடை-உச சுக்குப்பொடி விறகனிடை-உ ஒன்றாய்க்கலந்து க-விறகனிடை இரவில்ஆசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர காலையில்மலவிர்த்தியாகும் மலக்கட்டுநீங்கும்.

ஜாலபத்தூள்விறகனிடை-உச முந்திரியுப்புவிறகனிடை-சஅ சுக்குப்பொடிவிறகனிடை-உ இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்தபொடி விறகனிடை-க கற்கண்டுபொடியிற்கொள்ள விரோசனமாகும்.

சுக்குபெருங்காயம் கருவேப்பிலைவகைக்குதோலா-க திப்பிலி நற்சீரகம் இந்துப்புவகைக்குத்தோலா அரைக்கால் இவைகளைரவியுலர்த்திப்பொடித்து நெய்யில்மத்தித்து போசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர வாயும்மலக்கட்டும் நீங்கும்.

கருவேப்பிலையும் நிலவாகையிலையும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் திரிகடிதேனில்மத்தித்து ஆசனத்தின் பேரில் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டும் நீங்கும்.

திரிகடுகுசீரகம் இந்துப்புகருவேப்பிலைபெருங்காயம்ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடி ஆவின்நெய்யில்மத்தித்து இரவில் ஆசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டுநீங்கும்.

திருகுகள்ளிவேர்ப்பட்டையை ஆவின்பாலிலவித்துக் கழுவி நிழலிலுலர்த்திக்கால்விராகனிடையைத் தாமபூலம்அருந்தும்போது கூடப்போட்டுமென்று அமிர்தத்தை உட்கொள்ள நன்றாய்விரோசிக்கும் சந்தனத்தைத் தேகத்திற்பூசிக்கொள்ள நிற்கும் வாயு மலபந்தநீங்கும்.

கடுக்காய் பலம்-4 அதற்குநிகர் திரிகடுகு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு சறுக்குமூலம் ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொள்ள மலசுத்தியாகும்.

கிருமிவிரோசனம்.

ஒருநாரத்தங்காயைச் சிறுக அரிந்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு காயம்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க-இவைகளைச் சூரணித்துத்தூவிக் கள்ளிப்பால் விட்டுபிசறி எட்டுநாள் வரையிற் காயவைத்துப் பொடித்துப்பணவிடை வெல்லத்திலாவது வாழைப் பழத்திலாவது வைத்துக்கொடுக்க விரோசனமாகும், வாயுமலக்கட்டுபொருமல் தீரும்.

கிருமிகள் பத்துபத்தாய்விழும் மாதுளைவேர்க் கியாழத்திலும்கிருமிவிழும்

எழுமிச்சம்மிதிபாகலிலையும் அரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங்கொடுக்க பொடிக்கிருமிகள் கூட்டோடு விழும்.

வேப்பீர்க்கு-10-கடுக்காய் 4 இவைகளைப் பிரண்டைச் சாற்றால்மயனயாடி விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொடுக்க கிருமிகள்விழும்.

ஓமம் புரசவிரை வேப்பீர்க்கு பிரண்டை இவைகளை வெள்ளாட்டு நீரிற் கியாழஞ்செய்து வடிகட்டிக் கொடுக்கப் பத்து பத்தாய்க் கிருமிகள் விழும்.

இரண்டுபுரசவிரையை எருமைச்சாணியிற் பொதிந்து வைத்திருந்து காலையில் தோலைநீக்கி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் குடிக்கக் கிருமிகள் கூட்டோடே விழும்.

சரக்கொன்றைக்கொழுந்தை அவித்துப் பிழிந்த தண்ணீரிற் சீனிகலந்து அரைக்காற்படி சாப்பிடக்கிருமிகள் விழும்.

ஒரு விராகனிடை பேய்ப்பீர்க்கம் விரைப்பருப்பை யரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக்கொடுக்க விரோசிக்கும் கிருமிகள் நீங்கும்.

அரைவிராகனிடை மாம்பருப்பையாவது பூனைக்காலியையாவதுதேன் வெல்லத்தில் கொடுக்கக் கிருமிகள் நீங்கும்.

எண்ணெய்

ஆவின்பால் படிஅரை சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-வ-இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்து அதில் வேலிப்பருத்தி வேர்ப்பட்டை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் எள்ளு பலம்-1-அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்து நாலுபுரசவிரை மயானமாய்ப் பொடித்துப்போட்டு ஐந்துநாட் சென்றபின்பு தாசளவு சாப்பிட பேதியாகி கிருமிகள்விழும் சுடுகஞ்சி கொள்ளவும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி -க- ஆவின்பால்-1-ஒன்றாய்க்கலந்து அதிம
துரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணி வாளப்பருப்பு வகைக்கழஞ்சு 4 அ
ரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து சிறுபிள்ளைகளுக்கு ஒருகரண்டி
யும் பெரியோர்களுக்கு மூன்று கரண்டியுங்கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குப் பின்
புவெந்நீர் கொள்ள நன்றாய் விரோசனமாகி வாயுவாதம் சிரங்கு சொறி கரப்
பான் சுணைமாந்தம் அஸ்திசூரம் அஸ்திவெட்டை தேகவலி கடுப்புவாத நீர்ச்சு
ருப்பு பித்தம்நீங்கும், பத்தியம் உப்புசேர்த்து நீர்க்கஞ்சிகொண்டு மாலையில் சீ
ரகம் மிளகு சுக்கு இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டு இரவில் மோசன
ஞ்செய்யவும்.

சருள்ளி இண்டங்கொழுந்து கடுக்காய்த்தோல் இவைகளைச் சிதைத்து
விளக்கெண்ணெயிற் போட்டெரித்து சிறுகுழந்தைகளுக்கு ஒருசங்கு கொடுக்க
விரோசனமாகிக் கிரிமிவிழும்.

விளக்கெண்ணெய்படி அறை கள்ளிப்பால்படி அரைக்கால் முற்றினதே
ங்காய்ப்பால்படி 4 சிறுக அரிந்த வெள்ளைப்பூண்டுபடி அரைக்கால் இந்துப்புபெ
ருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க-மயனமாயாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்
சிவடித்துக் காசிடைகொடுக்க கிரிமி கூட்டோடே விழுந்து வாயு பொருமல்
சூலை சொறி சிரங்கு தீரும்.

சிறுசின்னியைச் சுட்டசாம்பல்படி-1-நாலுபடி செலத்திற் கரைத்துவை
த்து நாலுநாள் தெளிவிறுத்துக் காய்ச்சி உப்பெடுத்து பணவிடை கொடுக்க
விரோசனமாகி நீர்க்கட்டு வாயு குன்மம் வாதம் அக்கினிமந்தம் கைகால் பிடி
ப்பு சூலை சோகை பாண்டுகாமாலை வீக்கம் பொருமல் பயித்தியவாயு நீங்கிப்ப
சியுண்டாகும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

நாபிவிரோசனம்.

இரசம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை-1-வாளம்-விராகனிடை-3-அ
மிஞ்சிவிரைப்பருப்பு விராகனிடை-4-வெங்காரம் விராகனிடை-5-சிற்றாமண
க்கின் பருப்பு விராகனிடை-6-காட்டாமணக்கின் பருப்பு விராகனிடை 7
கொன்றைப்பழத்தின் பருப்பு விராகனிடை-3-கடுக்காய்த்தோல் விராகனி
டை 9 முருக்கன்பருப்பு விராகனிடை 10 இவைகளைக் கள்ளிப்பாலால் மூன்
றுநாளரைத்து முற்றின தேங்காய்க்குள்ளடைத்து பதினைந்துநாள் தானியபு
டம்வைத்தெடுத்துச் சிரட்டைநீக்கி யரைத்து வெண்கலப் பாத்திரத்தி லப்பிச்
சூரியபுடம் வைக்க தயிலமிறங்கும் அதைச் சிமிளிலடைத்து அனுப்பிரமாண
ம் நாழியில் வைக்க விரோசனமாகும் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் குளித்து மோசன
ஞ்செய்து சந்தனத்தை நாபியிற்பூசபேதி நிற்கும் எலுமிச்சம்பழம் மல்லி
கைப்பூ இவைகளிற்றடவி மூகர்தால் விரோசனமாகும்.

பூவிரோசனம்.

இரதம் கெந்தகம் வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-1-வாளம்விராகனி
டை 5 ஆமணக்கின் பருப்பு விராகனிடை 6 கார்கோலரிசி விராகனிடை 7
புரசம்விரை விராகனிடை 10 புங்கம்பருப்பு விராகனிடை 11 இவைகளைக்
காடிக்கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளாட்டி தேங்காய்க்குள்ளடைத்துக் கம் நாள்
நெல்லுக்குள் வைத்துச் சிரட்டைநீக்கி அரைத்துப் பீங்கானிலப்பி ரவியில்
வைக்கத்தக்க தயிலம்வடியும் அதை மல்லிகைப் பூச்செண்டில் தடவி மூகரவி
ரோசனமாகும் சந்தனத்தைப் பூசிக்கொள்ள நிற்கும்.

வெள்ளைக் குங்கிலியத்தை கள்ளிக்குள் வைத்து ஒரு பட்சஞ் சென்றெ
டுத்துலர்த்திப் பொடித்துத் தணலிலிட்டுப் புகையில் அலரிப் பூச்செண்டிற்பி
டித்து மூகர்ந்து பார்க்க பேதியாகும்.

அழிஞ்சி சேர்வாளம் இவைகளுள் பருப்புவகைக்குப்படி 1 அரைத்துக்க
லக்கிக் காய்ச்சி யெண்ணெய்யெடுத்து செவ்வலரிப் புஷ்பத்திற்றடவி பனியி
ல்வைத்துக் காலையில் மூகர்ந்துகொண்டிருக்க விரோசனமாகும் குளிர்ந்தசல
த்தில் ஸ்நானஞ்செய்து சந்தனம் பூசிக்கொள்ள நிற்கும்.

மாத்திரை.

எருமைச் சாணிப்பாலிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும்
அவித்துச் சுத்திசெய்த மேற்றோலி இதழ்நீக்கினவாளம் விராகன் 6 காசிக்க
ட்டி விராகன் 12 தேன்விட்டு நன்றாய் அரைத்து ஒரு குன்றிமணியிடையாய்
மாத்திரைசெய்து ஒருமாத்திரைசெய்து ஒருமாத்திரைக் கொடுக்க விரோசிக்கு
ம் வயிற்றுவலிஅதிகவாந்தி கடினபேதி கண்டால் எலுமிச்சஞ் சாற்றைக்கொ
டுக்க நிற்கும் குளித்து மோசனஞ்செய்யவும் அசதி சன்னிமிழுப்பு கடினசு
ரத்துக்குங் கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்த வாளம் விரான் எ சாதிலிங்கம் இரதபற்பம் திரிகடுகுசிற்றா
மணக்கின் பருப்பு வெங்காரம் வகைக்குவிராகன் க குளிர்ந்த செலத்தாலாட்
டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து வாழைப்பழத்துக்குள் வைத்து உண்டுகொ
ஞ்சங் குளிர்ந்த சலங்குடிக்க விரோசனமாகும் சுடுதண்ணீர் குடிக்க நிற்கும்
வெந்நீரிற் குளித்து மோசனஞ்செய்யவும் அதிகமானால் நெல்லிப்பருப்பை
மோரிலரைத்துக் குடிக்க நிற்கும்.

சுத்திசெய்த சேர்வாளமுத்து 20 எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்றுநா
ளூறவைத்துக் கழுவிக் கல்வத்திலிட்டு கடுக்காய் 10 மிளகு 60 சுக்கு திப்பிலி
நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை 3 பழச்சாற்றாலாட்டி சுண்டைக்காய்போ
லுண்டைசெய்து வெந்நீரிலிட விரேசனமாகும் வாயுவாதம் கிருமி நீங்கும்அ
திகப்பட்டால் வசம்புச்சாம்பலைத் தண்ணீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க நிற்கும்.

இரதம் விராகனிடை க கெந்தகம் விராகனிடை 2 பெரியகாரம் விராகனிடை 3 மிளகு விராகனிடை 4 க்கு விராகனிடை 5 கடுக்காய்விராகனிடை 6 வாளப்பருப்பு விராகனிடை 9 வெல்லம் விராகனிடை 39 சேர்த்தரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட விரோசனமாகும் மோரசனஞ்செய்ய வாயுசுரம் நீங்கும்.

சூதபற்பம் லிங்கம் வெங்காரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகு ரோகணிவெள்ளைக் காக்கணன்வேர் வகைக்கு விராகனிடை 3 சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை 8 இவைகளைப் பிரண்டைச் சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க விரோசனமாகும் மிளகு ரசனஞ்செய்ய வாயுசுரம் நீர்க்கோர்வை வயிற்றுப் பொருமல் நீங்கும்.

கடுகுரோகணி வெள்ளைக் காக்கணன் வேர்ப்பட்டை சாரணைவேர் மிளகு திப்பிலி வெங்காரம் சிவதை வகைக்கு விராகனிடை 4 சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு விராகனிடை 14 பிரமி யிலைச்சாற்றால் மெழுகுபோல் மூன்று நாளரைத்து இஞ்சிச்சாறு பனைவெல்லம் வெந்நீர் இவைகளிற் கொடுக்க விரோசனமாகும்.

சுத்தி செய்த வாளம் விராகனிடை 8 சாஸ்திரவேதி சிற்றாமணத்தின் பருப்பு காரம் வகைக்கு விராகனிடை க கடுக்காய் விராகனிடை 2 கற்றாழம் பாலால் ஒருநாளாட்டி அதுளங்காய்ப்போல் விரோசனமாகும் வெந்நீர் குடிக்க விரோசனம் அதிகப்படும் தண்ணீர் குடிக்க நிற்கும் மோரசனஞ்செய்ய.

சுத்திசெய்த தாளகம் திரிகடுகு திரிபலை சிவதை வகைக்கு விராகனிடை 3 நேர்வாளம் விராகனிடை 6 இரதம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை க இஞ்சிச்சாற்றி லொருநாளாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வெல்லத்திலாவது வெல்லத்திலாவது கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம் நிற்கும்.

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கடுகுரோகணி திப்பிலி திப்பலி மூலம் சாத்திரவேதி சண்பகமொட்டு இரதபற்பம் வகைக்கு விராகனிடை க நேர்வாளப் பருப்பு விராகனிடை 9 வெந்நீரிலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து வெல்லத்திற்கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம்நிற்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் கடுகுரோகணி முருங்கைப்பூ சுத்திசெய்த பூரம்வகைக்குவிராகனிடை 1 நேர்வாளப்பருப்பு விராகனிடை எ குளிர்ந்த செலத்திலாட்டி குன்றிபோ லுண்டைசெய்து தேன்பால் வாழைப்பழம் சீனி இவைகளில் வியாதிக்குத் தக்கபடி கொடுக்க கிருமி வாயு மந்தம் பழஞ்சுரம் சோகை காமாலை பாண்டு பித்தவெறி குன்மம் குடல்வாதம் வாயுக்குத்து கெண்டைகவுசி நீங்கும் மோரசனஞ் செய்யவும்.

பேய்க்குமட்டிக்குழம்பு.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாறுபடி 1 காயம் விராகனிடை 10 கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு இந்துப்பு வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை 2 பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி கல்வத்திலிட்டு மற்றமருந்துகளையும் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை பனைவெல்லத்திற் பொதிந்துகொடுக்க விரோசனமாகி வாதம் 80 ம் வாயு அஷ்டகுன்மம் சூலை கைகால் முடக்கும் தீரும். மோரோசனங் கொள்ளவும்.

ஒருபடி பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்புபோய்க்காய்ச்சிக் கல்வத்திலிட்டு அதில் கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய் வெங்காரம் இந்துப்பு காயம் திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு 1 கரும்புக்கட்டி கழஞ்சு 5 மயனமாய்ப் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை பனைவெல்லத்திலிட விரோசனமாகி சவுசிகெண்டை அருவை வெப்புப்பாவை பெருவயிறு மகோதரம் பீலிகை உளமாந்தை பிரநீர்க்கோர்வை சோகை குன்மம் வலி வீக்கம் வாயுதீரும், குளிர்ந்த சலத்திற் குளித்து மோரசனஞ் செய்யவும்,

நாரத்தங்காய்க்குழம்பு.

கச்ச நாரத்தங்காய்ச் சாறுபடி 5 காடிபடி 2 ஒன்றாய்க் கலந்து அல்லுருவுள்ள ஐம்பது இரும்பைப்போட்டு எட்டுநாளூறவைத்து இரும்பையெடுத்துப்போட்டு குப்பைமேனி அவுரிசாரணை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி பிரமி வகைக்குச் சாறுபடி 2 ஒன்றாய்விட்டு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சதகுப்பை ஓமம் நற்சீரகம் திப்பிலி கடுகு கழற்சிப்பருப்பு கச்சோலம்அதிமதுரம் மிளகு அதிவிடையம் வெள்ளி மூள்ளி தான்றிக்காய் சாத்திரவேதி ஏலம் இந்துப்பு வெடியுப்பு சாரணைவேர் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குப் பலம் 1 சவுக்காரம்பலம் 3 அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்குப்பலம் 2 கடுக்காய் காய்ச்சிக்குழம்புப் பருவத்தில் நறுநெய் தேங்காய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படிஅரைவிட்டுக்குழம்புபோற் கிண்டி வேளைக்கு ஒருபாக்களவுமண்டலஞ் சாப்பிட்டுமோர்குடிக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு நீங்கும் மகோதரம் பெருவயிறு நீர்கோவை வாயுத்திரட்சி அருவை சோகை பாண்டு காமாலை குளுப்பை வயிற்று விப்புருதி சூலைவாய்வு குன்மம் வெப்புப்பாவை காச்சக்கட்டி கவுசிதீரும்.

நவாச்சாரக்குழம்பு.

நவாச்சாரத்தைக்கொடிக்கள்ளிப் பாலாலாட்டிச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை கொடுக்க விரேசிக்கும் அதிகப்பட்டால் எலுமிச்சம்பழச்

சார்ரைக்கொடுத்து மோரசனஞ்செய்ய நிற்கும் பெருவயிறு வாயுக்கட்டிம கோதரம் நீராம்பல் தீரும்.

லிங்கக் குழம்பு சாதிலிங்கம் வெங்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு 1 சுத்திசெய்த வாளம் இந்துப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு 2 சிற்றாமணக்கின் பருப்புகழஞ்சு 4 மெழுகுபோ லரைத்துக்குன்றிவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது மிளகுக் கியாழத்திலாவது மிளகுக் கியாழத்திலாவது கருப்புக்கட்டியிலாவதுகொடுத்து ஒரு நாழிகைக்குமேல் வெந்நீர்கொள்ள விரோசிக்கும் குளிர்ந்த தண்ணீர் குடிக்க நிற்கும் உப்பிட்டுக்கஞ்சி கொள்ளவும்.

லிங்கம் விராகனிடை 1 பொரிதாரம் விராகனிடை 2 சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை 4 ஆமணக்கின் பருப்புவிராகனிடை 8 முப்புவிராகனிடை 1 இவைகளை யரைத்துக் குன்றியிடை கொள்ளாமல் சலம் நீங்கும் மோரசனஞ் செய்யவும்.

சுத்திசெய்த லிங்கம்பலம் 1 ரசகர்ப்பூரம் வெங்காரம் வகைக்குப்புலம் அரை சுத்திசெய்து தொலிமுளை நீக்கின வாளம் பலம் 2 சிற்றாமணக்கின்பருப்பு பலம் 1 இவைகளை யரைத்துக் கொம்புச்சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு பணவிடை சித்திரமூலக் கியாழத்திலுண்ண சூலை முடக்கும் கொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமும் கொடிவேலி குப்பைமேனி நத்தைச்சூரி இவைகளின் சாறுபடி அரைக்கால் எண்ணெய்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்தஎண்ணெயிற் கிரந்தியும் ஏலம் அதிமதுரம் மல்லி தக்கோலம் அரத்தை கோஷ்டம் வற்றவைத்த கியாழத்திற்கொள்ள தொந்தசுரமும் வேலிப்பருத்தி யிலைச்சாற்றில் திமிர்வாதமும் கடுக்காய்ப்பூ கழற்பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு வகைக்கு விராகனிடை 4 அரைத்துஅரைப்படி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்கற்படியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில்வாயுவும் அண்டவாயுவும் சங்கவேர்க் கியாழத்தில் மேகச்சொரி விஷகரப்பானும் நிலவாகைக் கியாழத்தில் மேகச்சொரி விஷகரப்பனும் நிலவாகைக்கியாழத்தில் வலி குன்மமும் செங்கடுக்காயும் பூவரசம் பட்டையுஞ் சேர்த்துச்செய்த கியாழத்தில் ஊது காமாலையும் சிறுசின்னிச் சாற்றில் செய்யான்கடியும் படர்தாமரையுங் கரந்தைச் சாற்றில் கெர்ப்பரோகமும் வெல்லத்திலிட கிருமியும் நீக்கும் வெந்நீர் ஆவின்மோர் கூட்டி அசனஞ்செய்யப் பேதிநிற்கும் குளிர்ந்த தண்ணீர் குடித்தால் பேதி யதிகப்படும் இல்லாவிட்டால் வசம்பைச் சுட்டசாம்பலை சுடுதண்ணீரிற் கலக்கிக் கொடுக்கநிற்கும்.

எள்ளுப்பிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றில் மதித்துக் கண்ணிலிட வலிப்பு மன்னி தோஷம் தீரும்.

எருக்கம் மழுப்புச்சாற்றி லுரைத்துக் கண்ணிலிட விஷம் நீங்கும் நொச்சி வேலைச்சாற்றிலிட எலிகடியும் தீரும்.

அகஸ்தியர்குழம்பு.

பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வெங்காரம் சீரகம் திப்பிலி சுத்திசெய்த இரசம் நாவிக்கிழங்கு மனோசிலை தாளக வகைக்குவிராகனிடை 1 சுத்திசெய்த வாளப்பருப்பு விராகனிடை 10 சிற்றாமணக்கின் முத்தப்பருப்பு விராகனிடை 5 இவைகளை யரைக்க மெழுகாகும் அதைச்சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு பணவிடை இஞ்சிச்சுரசத்திலாவது சுக்குக்கியாழத்திலாவதிட குளிர்சுரம் சன்னி வாதசுரம் அண்டவாதம் வாயு மூலவாயுவும், கடுக்காயில் இருமலும் கடுக்காய்க்கியாழத்தில் பித்தசுரமும், திப்பிலிக்கியாழத்தில் சிலேத்தமசுரமும், இராமபுஷ்மலைதாங்கி வேருஞ் சேர்த்துச்செய்த கியாழத்தில் பேதிசுரமும். சுக்கு மிளகுக்கியாழத்தில் குளிர்சுரமும், ஆவின்நெய்யில் இரத்த மூலமும ஆவின்பாலிற்பாண்டும. மிளகுத்தூள் வெள்ளுள்ளியின மகோதரம் பெருவயிறு நீராமை குன்மமும, தேன் இஞ்சிச்சாற்றில் சன்னியும் சுக்கும் கொச்சியுஞ் சேர்ந்த கியாழத்தில் வாயுவும், சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலாவது மிளகுபொரித்த பொரிகாரம் கற்கண்டு இவைகளைப் பொடித்து நெய்யிலைத்திரித்து அதிலாவது வெள்ளரிப்பிஞ்சுச் சாற்றிலாவது இளநீரிலாவது காடியிலாவது கொடுக்க நீர்க்கடுப்பு நீர்ச்சிறுப்பு கல்லடைப்பும், வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தில் அல்லது வெள்ளுள்ளி கழற்சி முசுமுசுக்கை கியாழத்தில் சன்னி 13 அரசங்கொழுந்தை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டைப் பாக்கும் பிரமாணம் மூன்றுபங்கு செய்து நாளொன்றுக்கு ஒரு பங்கிற் கொள்ள கெர்ப்பரோகமும் காவற்பட்டையில வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்தசாற்றில் சீரகப்பொடி தூவி அதிலாவது அல்லது கொச்சிவேர்ப்பட்டை பாளைவேர் சுக்கு மிளகு இவைகளைச் சேர்த்துச்செய்த கியாழத்திலாவது கொடுக்க சூதகவாயுவும் வாயுக்கட்டியும், இஞ்சி வெள்ளுள்ளிமுருங்கைப்பட்டை எருக்கம்வேர் திருகுகள்ளிவேர் புகையிலை இவைகளைத் தட்டிப்பிழிந்த சுரசத்தில் உட்குத்தல் புறவீச்சும் கருப்புக்கட்டி சித்திரமூலம் இவைகளைக் குப்பைமேனிச்சாற்றுலாட்டிமேனிட்டு மத்தித்து அதிலாவது வில்வம் வெங்கப்பத்திரி கிராம்பு அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி இவைகளைச் சேர்த்துச்செய்த கியாழத்தில் வெண்ணெய்போட்டுக்கொடுக்க நெஞ்சுவலியும், தாளிபிலையும் அவுரியிலையும் வெண்ணெயும சேர்த்தரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் விரியன்கடியும் காவற்கொழுந்து மிளகுவெற்றிலையுஞ்சேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில நல்லரவின் விஷமும ஈருள்ளிச்சாற்றில உள்ளுக்குக் கொடுத்துக் கடிவாயில தடவ தேட்கடியும் வெல்லம் புனையூறல பேய்ப்பீர்க்கமிளகு இவைகளை மேனிச் சாற்றுலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் வண்டுகடியும் கொச்சிச் சுரசத்தில திரிகடுகுப்பொடி தூவிக்கொடுக்கம விஷபாகவிக்கு சாடியில சத்தி செய்தலும் ஆவின் பாலிலாவது வெள்ளாட்டு

ப்பாலிலாவது மூலவியாதியினால் சீதம் விழுதலும் கெர்ப்ப விப்புருதியும் கர்ப்பரோகமும் ஆவின்நெய்யில் மூலத்தினு லிரத்தம் விழுதலும் அகத்தியிலைச்சாற்றில மகோதரமும் வெட்டையும்விளக்கெண்ணெயில் வாயுத்திரட்சியும் தேங்காய்ப்பாலில் கழல்வாதமுமகருப்புக்கட்டியில் ஆனந்தவாயும் சுரமும் ஆவின்பாலிற் பித்தமும் பஞ்சமூலக் கியாழத்தில கன்னி 13 ம் இஞ்சிச்சுரசத்தில் குன்மம் 8 ம் வெல்லத்தில் தாபசுரமும் கொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமும் நொச்சிமல்லிக் கியாழத்தில் கடுக்கல் அய்யசுரமும் வெள்ளாட்டுத்தயிரில வயிற்றுக்கடுப்பும் கருப்புக்கட்டியில் சூலை 18 ம் கிரந்தியும் ஆவின் தயிரில் ரூதகவாயும் விலாமிச்சம்வேர்க்கியாழத்தில் பித்தவெட்டையும் செம்மறியாட்டுப் பாலிலாவது சாம்பிராணித் தயிலத்திலாவது கிரளாத பெண்ணுக்கு 9 காளும் திரிகடுகில் பலரோகங்களும், வெற்றிலைச்சாற்றில் விஷமும். சாதிக்காய்ப்பொடியில் அசாத்தியசுரமும் நீங்கும்.

மேற்படி குழம்பை நல்லெண்ணெயில் மதித்துப்போட ரணம் நீங்கும்.

வேப்பெண்ணெயும் நல்லெண்ணெயுங் கலந்து அதிற் குழம்பை மத்தித்துப்போட ஆறுரணம் ஆறும்.

சிலந்தி அரையாப்பு பிளவை புற்றுக்கு உமிநீரிலாவது தேனிலாவது குழம்பை மத்தித்துப்போடத் தீரும்.

முலைப்பாலில் மத்தித்து நாசியல்நசியமிட தலைபிடிநீங்கும்.

முலைப்பாலில் மேற்படிமருந்தை மத்தித்து நெரிகளிற்பூசநீங்கும்

மரங்களிலேறி விழுந்து மயங்கினபேர்களுக்கும் தண்ணீரில் அமிழ்ந்து மயங்கினவர்களுக்கும் கடுகுப்பிரமாணம் முலைப்பாலில மத்தித்துக் கண்ணிற்போட நீங்கும்.

குழம்பைத் துணியிற்றடவி புகைபிடிக்க முகவாதசன்னி பற்கிட்டு விஷகடி கபாலவலி பேய் பசாசு நீங்கும்.

வேப்பெண்ணெயிலாவது சுக்குக் கியாழத்திலாவது எள்ளுப்பிரமாணம் உரைத்துக் கண்ணிலிட சன்னிநீங்கும்.

கண்வீங்கி வேதனைகண்டால் கடுசோறுந்தயிரும் சந்தனமும்மத்தித்து கண்ணிற்கட்ட நீங்கும்.

மேற்படி குழம்பினாலும் மேற்காட்டிய மற்றவைளஞ்சேர்ந்த மாத்திரையினாலும் பேசியதிகரித்தால் அகற்குமாற்று வசம்பைச்சுட்ட கரியையாவது ஒருபிடி முருங்கை யிலையையாவது கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழரசமும் ஆவின்பாலுங் கொடுத்தாலுங் கொடுத்தாலும் புளித்தமோர் காடியைக்குடித்தாலும் காட்டாமணக்கின் கொழுந்தை காடியிலவித்து தொப்புளில வைத்துக் கட்டினாலும் கோழிரசஞ்சாப்பிட்டாலும் பேதிநிற்கும்.

விரேசனப்படலம்-முற்றிற்று.

தயிலப்படலம்.

அதாவது பலபல மூலிகைகளாலும் பட்டைகளாலும் கல்லுகளாலும் பால்சேர்த்து யெண்ணெயுடன் காய்ச்சுவதால் தயிலப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது 9 திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்.

தேர்ந்திடவே யிந்நூலில் வேதைமார்க்கம்
    தெரிவித்தார் சித்தர்களு மனந்தங்கோடி
பேர்ந்திட்ட தயிலங்கள் கைபாகந் தான்
    பேசினர் பலபேரும் பேசினர்கள்
ஆர்ந்திட்ட வாத்துமரட் சாமிர் தத்தை
    அவனியதிற் பண்டிதற்கு மற்றவர்க்கும்
கூர்ந்திட்டேன் யிந்நூலே குருநூ லாகக்
    கூறினர் மலையமுனி கூறினரே.

சந்தனாதித்தயிலம்.

சந்தனத்தூள் பலம் 10 நன்னாரி நத்தைச்சூரி தண்ணீர்விட்டான் சாரணை இருவேலி அமுக்கரு சீந்தி இவைகளின் மூலம் முத்தக்காசு அதிமதூரம் செஞ்சந்தனம் அகில் வில்வவேர் தேவதாரம் அதிமதூரம் கோஷ்டம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி கருவாய்ப்பட்டை தக்கோலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம் 1 இவைகளை யிடித்து நூணிநீரிற்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெ படி 4 மொசுமுசுக்கைச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி 1 பொற்கையான் சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து வால்மிளகு குக்கில் கோஷ்டம் பச்சை பூலாக்கிழங்கு அரத்தை சடாமாஞ்சில் ஓமம் வெளிச்சிப்பிசின் வேம்பாடம்பட்டை ஏலம் மல்லி அபின் ஜாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கிராம்பு கிளியூரம்பட்டை நாகணம் புனுகு வகைக்கு விராகனிடை 2 ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாயு மந்தம் மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல் மண்டைநோய் கபாலவலி கணேறைய் செவிநோய் வியர்வை தாகம் பீனிசம் வரட்சி ஈளை சோகை விஷபாகம் குஷ்டம் குன்மம் தடிப்பு க்ஷயம் மேகம் பிரமேகம் கிருகிருப்பு அரோசியம் நீங்கும்.

சந்தனத்தூள் பலம் 20 விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் கோரைக்கிழங்கு சிந்தித்தண்டு சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்குறா நன்னாரி பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம் 4 இவைகளை யிடித்து இந்நூணிநீரிற்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் செவ்விளநீர் பொன்னாங்காணிச்சாறு வகைக்குப்படி 2 சிறுகீரை பொடுதலை வல்லாரை பொற்றலைக் கரிப்பான் சிறுசின்னி நெல்லிக்காய் கர்ப்பூரவல்லி தாழைவிழுது இவைகளின் சாறு ஆவின் நெய் வகைக்குப்படி 1 நல்லெ

ண்ணை படி 3 ஆவின்பால் படி 4 வெள்ளாட்டுப்பால் சயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி 2 கூடவிட்டு திரிகடுகு திரிபலாதி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் பூஞ்சாந்துப்பட்டை கிளியூரம்பட்டை லவங்கப்பத்திரிபச்சை பூலகிழங்கு செவ்வல்லிக்கொடி சண்பகப்பூ சந்தனம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் மந்திஷ்டிவேர் கத்திரி மஞ்சள் முத்தக்காசு வலம்புரிக்காய் வகைக்குப்பலம் அரை ஆவின் பாலிலாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு வகைக்குக்கழஞ்சு 1 போட்டுத் தலைமுழுகிவர பிரமேகம் நீரிழிவு நீர்ச்சுரிப்பு க்ஷயம் கண்ணெரிவு கண்புகைச்சல் கைகாலெரிவு பிரமியம் கிரந்தி கற்றாழை நாற்றம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டைப் பித்தமயக்கம் புண்புரைகள் புழுவெட்டு கண்டமாலை குஷ்டம் சொரிசிரங்கு குணமாகும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரையிலை தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது இவைகளை ஒர்நிறையா யிடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துத் தயிர்போற் பிழிந்த சாறுபடி 3 வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சந்தனம் வகைக்குபலம் 5 செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம் 2 இவைகளை செவ்விளநீரால் மயனமாயாட்டி முக்குறுணி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழம் படிரெண்டேகால் நல்லெண்ணை படி 1 ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பு சாதிப்பத்ரி மஞ்சிட்டி சாதிக்காய் சடாமாஞ்சில் கிராம்பு சீரகம் கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு 1 அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து பச்சைக்கர்ப்புரம் புனுகுசட்டம் கோரோசனை வகைக்கு பணவிடை 2 போட்டுத் தயிலமிட்டுச் சீயக்காய்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மேகமிருபது நீங்கும்,

செம்முள்ளித்தயிலம்.

செம்முள்ளி சமூலம் பலம் 100 தூணிநீரில் எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணைபடி 2 தாழைவிழுது ஏலம் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி வகைக்குப் பலம் 1 அரைத்துச்சேர்த்துக் காய்ச்சி முழுகிவர காசம் தண்ணீர்ப்பாய்ச்சல் அரையாப்பு க்ஷயம் ஈளை மந்தாரகாசம் அண்டவாதம் வீக்கம் விஷவாதந்தீரும்.

கொடிவேலித்தயிலம்.

கொடிவேலிவேர் பலம் 10 பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து கருஞ்சீரகம் தாளிசப்பத்திரி தான்றிக்காய் வகைக்கு பலம் 1 பால்விட்டரைத்து நல்லெண்ணை படி 1 வெண்ணை புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளைக் கியாழத்தில் சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர ஆனந்தவாயு தந்தவாயு வாதம் சிறுசொரி தினவு சிரங்கு குஷ்டம் அரையாப்பு கிரந்தி சூலை புண்புரைகள் பிளவை வீக்கம் குணமாகும்.

நற்சீரகத்தயிலம்.

சீரகம் படி 2 இடித்துப் பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து கார்கோலரிசி பலம் 2 கற்கண்டு மிளகு கருவேப்பிலை நருள்ளி வகைக்குப் பலம் 1 ஆவின்பாலாலரைத்து நல்லெண்ணை படி 1 கியாழத்திற் சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குன்மமெட்டு வாயுபத்து குஷ்டம் தளுதளை குன்மவாயு வாந்திபித்தக்கிறுகிறுப்பு பாண்டுசோகை கபநீர்க்கட்டு உஷ்ணம் கபாலச்சூடு கபநீர்க்கட்டுந் தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லித்தயிலம்.

கால்துலாம் கீழ்க்காய் நெல்லி சமூலத்தையிடித்து துணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணைபடி 2 சர்க்கரை பலம் 5 கடுக்காய்த்தோல் வேப்பம்பிசின் வகைக்குப் பலம் 1 ஆவின் பால் விட்டரைத்துக் கியாழத்தில் சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகிவர பித்தக்கிறுப்பு வாயில் ஜலம்ஊறல் இரத்தபித்தம் எரிபித்தம் எய்ப்பிளைப்பு கைகால் காந்தல் உடல்வெளுப்பு மற்ற பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகமும் குணமாகும்.

அகிற்கட்டைத்தயிலம்.

அகிற்கட்டைத்தூள் பலம் 50 தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணை படி 1 கூடவிட்டு அதிமதுரம் தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம் 1 ஆவின்பாலால் அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஜலதோஷம் குணமாகும்.

வெட்டிவேர் தயிலம்

வெட்டிவேர்த்தூள் பலம் 10 பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணை படி 1 அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுக பீனிசம் மண்டைச்சூலை குஷ்டம் பிரளீர்க்கோவை கண்புகைச்சல் தாதுமந்தம் தேக எரிவு காந்தல் குணமாகும்.

இருவேலித்தயிலம்.

விலாமிச்சுவேர் பலம் 100 இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள் எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தக்கியாழத்தில் எள்ளெண்ணை படி 1 எலுமிச்சம்பழச்சாறு கையாந்தகரைச்சாறு தாளிச்சாறு வகைக்குப்படி கால் கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர உஷ்ணம் சிலேத்மம் கண்புகைச்சல் குணமாகும் தேகங் குளிரும்.

அறுகவேர்த்தயிலம்.

அறுகவேர் பலம் 100 இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணை படி 1 கூடவிட்டு கோரக்கிழங்கு பூமிச்சக்கரைக்கிழங்கு அமுக்குறாகிழங்கு வகைக்குப் பலம் 1 ஆவின் பாலாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகி

வர முலச்சூடு கபாலச்சூடு மேககாங்கை பித்தம் வாதம் அரிகிரந்தி சூலை வயிறெரிவு நெஞ்சுநோய் தேகவரட்சி ஜலக்கடுப்பு குணமாகும் தேகங்குளிரும்.

முன்போல் அறுகவேர்க்கியாழஞ்செய்து அதில் நல்லெண்ணைய்ப்படி 1 வெட்டிவேர் கார்கோல்வித்து கோஸ்டம் வகைக்குப்பலம் 1 அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர ஷை வியாதி குணம்.

பொன்னுங்காணித் தயிலம்.

பொன்னுங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி 1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் 1 ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர உட்சுரம் ஊஷ்ணம் கைகால் உடம்பெரிவு கண்ணெரிவு கபாலசூடு தேகத்து குன்மம் நீங்கும், பொன்னுங்காணிசாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி 2 பொற்றலைக் கரிப்பான் சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி 1 ஒன்றாய்க்கலக்து அதிமதுரம் பலம அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேற்காட்டிய ரோகங்கள் குணமாகும.

வில்வாதித் தயிலம.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் கோரைக்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சிந்தி வகைக்குப்பலம 9 இவைகளை இடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்துக் கியாழஞ்செய்து கொண்டு கொமபரக்கு சேர் 2 தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்துகொண்டு நல்லெண்ணை படி 5 ஆவின்பால் படி 5 திரிகடுகு திரிபலாதி கஸ்தூரி அதிமதுரம கோஷ்டம கருஞ்சீரகம நற்சீரகம மரமஞ்சள் சந்தனம கிளியூரமபட்டை புஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளி லவங்கப்பட்டை பச்சைபுலாக்கிழங்கு ஏலம வகைக்குப்பலம 1 ஆவின்பாலாட்டிக் கியாழத்திற்கரைத்து மெழுகுப்தமாய் வடித்து முழுகிவர மேகனீர் இருபதும பித்தம நாற்பது குன்மமெட்டு சிரசுநோய் குணமாகும.

வில்வவேர் பலம 10 இடித்து பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணை படி 1 கூடவிட்டு அதில் சந்தனம பலம 1 கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம வகைக்குபலம கால்வீதம அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர பித்தம தேககாந்தல் மேகம கண்புகைச்சல் இருமல் இரத்தமூலம உட்சுரம வரட்சி குணமாகும.

குமரித்தயிலம.

குமரிச்சாறுபடி 2 ஆவின்பால் படி 2 எள்ளெண்ணை படி 2 திரிகடுகு கோஷ்டம மாஞ்சில் திரிபலை சிரகம மதுரம புஞ்சாந்துபட்டை ஏலம பச்சை புலாமூலம லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை செவ்வள்ளி அக்ராகாரம கஸ்தூரி மஞ்சள் லவங்கம கெந்தகம ரோகணி செண்பகப்பூ ஆனைத்திப்பிலி மந்திஷ்டி சோம்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் அரை ஆவின்பாலாலாட்டிக் கரைத்துப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து சீரவிலடைத்து தானியத்துக்குள்வைத்து முடிக் கால்மண்டலஞ் சென்றெடுத்து முழுகிவர சகலமேக அஸ்திசுரம் பித்தவரட்சி குன்மம் பாண்டு உடல்வெளுப்புத்தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு செவ்விளநிர் வகைக்குப்படி 4 பொற்கையான் நெல்லிக்காய் கரிசாலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு ஆவின்பால்நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி 2 ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம் சாதிக்காய்கோஷ்டம் தாமரைக்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வசவாசி வெட்டிவேர் அகில் லவங்கப்பத்திரி பச்சைகர்ப்பூரம் அதிமதுரம் மஞ்சள் சிறுதேக்கு திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு 1 அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்ய சுரம் க்ஷயம் விக்கல் பித்தம் ரணம் நேத்திரநோய் மூலம் வியர்வை தாகம் அரோசியம் கபாலச்சூடு தேககாந்தல் எரிவு குணமாகும்.

சகாதேவித் தயிலம்.

சீதேவியார் செங்கழுனீர் வல்லாரை சிறுகீரை பேய்மிரட்டி பொன்னுங்காணி சவுரிக்கொடி ஓரிலைத்தாமரை வகைக்கு கால்தூக்கு வீதமிடித்துப் பதக்குனீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் நல்லெண்ணை படி 2 கூடவிட்டுகோஷ்டம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அரத்தை தேவதாரம் அதிமதுரம் கச்சோலம் சண்பகப்பூ மஞ்சிட்டி அகில்மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துத் தலைமுழுகி உடம்பிற்தடவ தேகவலி சிரோபாரம் பாண்டு காமாலை அஸ்தி சுரம் வாதம் கபம் கைகாலெரிவு கண்ரோகந்தீரும்.

சீராசெங்கழுனீர்ச்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி 1 ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஏலம் அதிமதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பு விலாமிச்சுவேர் சீராசெங்கழுநிர்வேர் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை 2 மேற்படி சாற்றாலரைத்துப்போட்டு காய்க்சி முழுகிவர சுரங்கள் தேக எரிவு காந்தல் தலையெரிவு நீங்கும் தேகத்தில் இரத்தம் ஊறும்.

கொம்பரக்குத்தயிலம்.

கொம்பரக்குப் பலம் 8 தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்கியாழஞ்செய்து வடித்துக்கொண்டு அதில் எள்ளெண்ணை படி 5 காடிபடி 2 தயிர்த்தண்ணீர் படி 1 பால்படி 5 சதகுப்பை கடுகுரோகணி கிளியூரம்பட்டை புஞ்சாந்துப்பட்டை பச்சைபுலாக்கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை மாஞ்சில் கோஸ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு 2 ஆவின்பாலாட்டிச் சேர்த்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து ஒன்றைவிட்டொரு நா

ள் முழுகிவர பித்தவெட்டை அஸ்திசுரம் தலைமயக்கம் வாயூறல். சீதசுரம் வெட்டைச் கனசுரம் கனபாண்டு தேகவெளுப்பு சூலை தழுவணை கரசம் கற்றாழை நாற்றந் தீரும்.

ஆலமகத்தயிலம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு பொன்னாங்காணிச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்விளனீர் சிறுகீரைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி 2 எள்ளெண்ணெய் படி 3 அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் குருசாணி பச்சைப்புலாக்கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் சீரகம் சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை திரிகடுகு திரிபலாதி புஞ்சாந்து சோம்பு வால்மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு 3 ஆவின்பாலாலாட்டி எண்ணெயிற்சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பதமாய் வடித்து முழுகிவர கண்காசம் அந்திமாலை நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றாறும் பித்தவெட்டை பித்தவாயு அஸ்திவெட்டை உடம்பெரிவு கைகால் காந்தல் உஷ்ணநோய் தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லித் தயிலம்.

கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் துலாம் ௧ இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து எள்ளெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி 2 சீரகம் பலம் 2 அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மெழுகுபதமாய் வடித்து முழுகிவர பித்தவெட்டை மஞ்சட்காமாலை வாந்தி தலைமயக்கம் வாயூறல் உட்சுரம் நடுக்கந்தீரும்.

ஆதண்டைத்தயிலம்.

ஆதண்டை சங்கு நொச்சி எருக்கு சிற்றாமுட்டி வகைக்குப்பலம் 10 இடித்துத்தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக்கி எருக்கின் பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி 1 எள்ளெண்ணெய் படி 1 வேப்பெண்ணெய் படி அரை திரிகடுகு ஓமம் புடுவசம்பு ஏலம் மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் 1 அரைத்துச் சேர்த்துக்காய்ச்சி முழுகிவர சிரசுச்சூலை சூலைவாயு வாதசூலை திமிர்வாதம் இரைப்பு, வயிற்றிலுள்ள வாயு சிறுகடுப்பு நேத்திரக்குத்து சொரி சிரங்கு ரணங்கள் தீரும்.

சிறுசந்தனாதித்தயிலம்.

சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் ஆவரையின்பட்டை வகைக்குப் பலம் 10 இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்திற் நல்லெண்ணெய் படி 1 கூடவிட்டு அதில் நன்னாரிவேர்ப்பட்டைபலம் 1 அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துமுழுகிவர மேகந்தீரும் தேகமிறுகும்

நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி 1 ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சந்தனத்தூள் பலம் 2 திருமஞ்சனத் திரவியம் பலங் கால் ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தமேகம் உடம்பெரிவு வெட்டை கண்கைகால் காந்தல் குணமாகும்.

சங்கவேர்த்தயிலம்.

கால்துலாம் சங்கவேரை யிடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெய் படி 2 மிளகு கருஞ்சீரகம் ஏலம் மாசக்காய் வகைக்குப் பலம் 1 ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குட்டம் சொரிசிரங்கு கிரந்தி சூலை செங்கரப்பன் வண்டுகடி சிலவிஷம் க்ஷயம் இருமல் தீரும்.

சங்கம்வேர்ப்பட்டை பலம் 6 இடித்து எட்டுப்படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் ஆவின்பால் இளநீர் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-1 கூடவிட்டு மிளகு விராகனிடை 10 பூலாக்கிழங்கு சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை 5 அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேககாங்கை சொரிமற்ற மேகத்திலெடுத்த வியாதி வாயு முதலான ரோகம் குணமாகும்.

சங்கம்வேர்ப்பட்டை பலம் 10 இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்ததில் நல்லெண்ணெய் படி 1 கூடவிட்டு அதில் அழிஞ்சிவிரைப்பருப்பு மிளகு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் 1 ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைப்புழுவெட்டு தலைமயிருதிர்தல் தினவு செம்மட்டைமயிர்மாறும்.

அசுவகெந்தித்தயிலம்.

அறுகம்வேர் பலம் 10 தூதுவேளைவேர் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் 8 சிந்திக்கொடி பலம் 6 அமுக்குறாக்கிழங்கு பலம் 4 கோரக்கர்மூலி சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம் 2 சருள்ளி பலம் 2 இவைகளை யிடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்திற்கு நிகர் ஆவின் நெய்விட்டு அதில் தோல்நீக்கி வறுத்திடித்த இஞ்சித்தூள் பலம் 6 சாதிப்பத்திரி பலம் 2 சாதிக்காய் அபின் வகைக்குப்பலம் 1 குருசாணி ஓமம் வால்மிளகு பச்சைகூகை நீர் வகைக்குக் கழஞ்சு 2 இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரக் கரப்பன் சொரிசிரங்கு ஆறாப்புண் விஷகடி பாண்டு பித்தம் சூலைக்கட்டு நீங்கும் கண்தெளிவுண்டாகும்.

துளசித்தயிலம்.

துளசிச்சாறு திருநீற்றுப் பச்சைச்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவிநெய் வகைக்குப்படி ௧ மேற்படி பால்படி 4 சிற்றாமணக் கெண்ணெய்படி 2 ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் மஞ்சள் மரமஞ்சள் சுக்கு முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சீரகம் அதிமதுரம் கற்கடகச்சிங்கி சன்னலவங்கப்பட்டை வலம்புரிக்காய் சாதிக்காய் தக்கோலம் சடாமாஞ்சில் ஓமம் பரங்கிப்பட்டை சண்பகப்பூ கசகசா அதிவிடையம் கடுகுரோகணி பீதரோகணி தேவதாரம் சந்தனக்கட்டை அபின் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-3 இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக்கா

ய்ச்சி வடித்துமுழுகிவர சயம் காசம் பீனிசம குன்மம் கிராணி பாண்
டு மண்டையிடி சூலைகாது மந்தம் மண்புகைச்சல் தேகவலி னீங்கும்.

அயன வில்வாதித்தயிலம்.

அயனத்தின் வயிரச்சிராய் வில்வவேர் சிறுகீரைவேர் சிற்ரமு
ட்டிவேர் சிந்திற்கொடி அமுக்குரக்கிழங்கு மிளகு திரிபலை நன்
னாரிவேர் வகைக்குப் பலம்-8 இடித்து எட்டுமரக்கால் செலத்திற்
போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் ஆவி
ன்நெய் நல்லெண்ணெய் இளனீர் வகைக்குப் படி 4 ஒன்ருய்க் கலந்து
விலாமிச்சுவேர் விளாவரிசி சிற்றரத்தை மஞ்சிட்டி வெட்டிவேர் அதிம
துரம் பச்சை வெப்பாலையரிசி சந்தனம் திரிகடுகு மகரப்பூ, குக்கில்
கச்சோலம் தேவதாரம் சிறுநாகம் செஞ்சந்தனம் சடாமாஞ்சில் நறுக்
கு மூலம் கோஷ்டம் தேட்கொடுக்கு திப்பிலிமூலம் வகைக்கு கழஞ்சு
8 ஆவின்பாலா லரைத்துக் கலக்கிக் காச்சி வடித்து முழுகிவர ஈளை இ
ருமல் கண்ணோய் பித்தசன்னி சலதோஷம் மந்தம் காச்சல் பீனிசம்
செவியடைப்பு வாயு உதரவாயு வாய்ரோகம் மண்டைச்சூலை தீரும்.

சுரநாரத்தயிலம்.

ஆரத்தை அமுக்கிருக்கிழங்கு சதகுப்பை கோஷ்டம் மரமஞ்சள்
கொம்பரக்கு திரிகடுகு அதிமதுரம் திரிசாறம் கடுகுரோகணி முத்தக்
காசு வகைக்குக்கழஞ்சு 2 இடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு
காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சுரம் காந்தல் வெப்பு பழஞ்சுரம் சுரத்தி
லுண்டாகும் பலபிணிகளு நீங்கும்.

கரிப்பான் தயிலம்.

கரிப்பான்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி 1 கற்ருழஞ்சாறு
நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி வ கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் வ
கைக்குப்பலம் 1 ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து
முழுகிவர கண்ணோய் தலைநோய் செவிநோய் பித்தம் உஷ்ணம் பீனி
சம் தீரும்.

சம்பீரத்தயிலம்.

எலுமிச்சம் பழச்சாறுபடிஒன்றை நல்லெண்ணெய்படி க கர்ப்பு
ரசலாசத்து கல்நார் அதிமதுரம் அக்கிராக்காரம் லவங்கப்பத்திரி சா
த்ரவேதி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை கருஞ்
சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை பூலாக்கிழங்கு மரமஞ்சள் வகைக்குப்ப
லம் வ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துஸ்நானஞ்செய்து உள்ளு
க்குஞ் சாப்பிட்டுவர யேலம் பித்தம் நச்சுவலினீங்கும்.

கஞ்சா அவுரி புளி மகிழ் இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்சு நா
ரத்து சங்கு இவைகளின் பழச்சாறு முத்தக்காசுக் கியாழம் வகை

க்குப்படி க-நல்லெண்ணெய் படி உ-ஒன்ருய்க் கலந்ததில் அதிமது
ரம் காட்டாத்திப்பூ கோஷ்டம் திரிபலை அழிஞ்சிவிரை தக்கோலம்
சாதிக்காய் அகில் மிளகு சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர்
பெருமாப்பட்டை வகைக்குப்பலம் ஒன்றரை இவைகளை இரண்டு
படி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கி கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து
முழுகிவர நேத்திரவியாதி பீனிசம் பொடுகு புழுவெட்டுப் புண் ம
ற்றசிரசு வியாதி மேகரோகம் தீரும்.

வங்குமரீசத்தயிலம்.

கஞ்சா விலைச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி-க-ஒன்ரு
ய்க் கலந்து அதில் மிளகுபலம்-உ-அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி
வடித்து முழுகிவர சகலபீனிசந்தீரும்.

எட்டிக்கொழுந்தும் மிளகுந்தட்டி நல்லெண்ணெயிற் போ
ட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைவலிநீங்கும்.

மிதிபாகல் தயிலம்.

மிதிபாகல் கருக்குவாச்சி துள்சி நொச்சி இவைகளினிலைச்சா
று எருக்கம்பழுப்புச்சாறு ஆதனம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி-
வ-நல்லெண்ணெய் படி-க-ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் திரிசாதம் கரு
ஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மிளகு அபின் சுக்கு அதிமதுரம் அதிவிடைய
ம் சன்னி நாயகம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க-தேவதாரம் கழஞ்சு - அ-
இவைகளை யரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்
தலையிடி பீனிசம் வாயு கபாலவாயு தீரும்.

சரத்தொட்டித்தயிலம்.

சரத்தொட்டி முசமுசுக்கை கரிப்பான் அவுரி வெற்றிலை நொ
ச்சி கருநொச்சி காஞ்சிரை கருஊமத்து கஞ்சா இவைகளின் கொ
ழுந்துசாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி -
ஒன்றேகால் இவைகளை ஒன்ருய்க்கலந்து பத்துநாள் ரவியில்வைத்
திருந்து பதினோராநாளில் திரிகடுகு கோஷ்டம் அக்கிராக்காரம் க
கருஞ்சீரகம் ஓமம் குருசானி ஓமம் சாம்பிராணி பூலாக்கிழங்கு வ
கைக்கு விராகனிடை-உ-வெள்ளாட்டுப் பாலாலரைத்துப்போட்டுக்
காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேகம்-உக-ம் சகலபீனிசம் கபாலக்கு
த்து க்ஷயம் மேகதாங்கையு னீங்கும்.

சவுரித்தயிலம்.

ஆனைதந்தப்பொடி பலம்-௫-எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் படி-௧-நல்லெண்ணெய்ப்படி-௧-சிவந்த ஆலங்கிழ் சவுரிக்கொடி அவுரி கையாந்தகரை இலைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ-ஒன்றாய்க்காய்ச்சிவடித்து சிரசிற்பதமிட்டுவர மயிர்கறுத்து வளரும்.

சவுரிபலம்-ா-இடித்துத் தணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணெய் படி-௧-கருஞ்சீரகம் பலம்-௧-அதிவிடையம் மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் அரை ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக்காய்ச்சி முழுகிவர குட்டம் வாதகரப்பன் கழலை காய்ப்பு கண்டவீக்கம் தீரும்,

வேங்கைப்பட்டைத் தயிலம்.

வேங்கைப்பட்டை பலம்-௰-இடித்து முன்போற் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெய் படி-௧ கூடவிட்டு விலாமிச்சுவேர் மிளகுவெள்ளுள்ளி நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர வாதம் சூலைபித்தம் பீனிசம் மண்டையிடி தேகவீக்கம் நீங்கும்.

வேப்பம்பட்டைத்தயிலம்·

நூறுவருடஞ்சென்ற வேப்பம் பட்டை துலாம்-வ-இடித்து முன்போற்கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெய் படி-௨ கூடவிட்டு ஏலம் பலம்-௨ இலந்தைவேர் பழம்பாசி அக்கிராக்காரம் வகைக்குப் பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர வாதம் குட்டம் தேகக்கடுப்பு செங்கரப்பன் புண்புரைகள் நீங்கும்.

குருந்தொட்டித் தயிலம்.

குருந்தொட்டிவேர் துலாம்-வ-இடித்துத் தணிநீரிற்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்கு மிளகு ஏலம் வகைக்குப் பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர வாதம் ௮௰-ம் தீரும்.

பூப்புடக்கார்மேகத்தயிலம்.

சிவன்வேம்பு நிலவாகை நரிவிரட்டி இவை சமூலம் வகைக்கு துலாம் கால்வீதமாக வெள்ளாட்டுநீரில் நனைத்து வெயிலில் உலர்த்தவும் இத்தப்படி மூன்றுமுறை செய்தபின் அவைகளை ஒருபானை

யில் அடைத்து அந்தப்பானைவாய் பொருந்த ஒரு ஓடுவைத்துமூடி சந்துவாயில் ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து அந்தப்பானைத் தூரின் மத்தியில் பத்து சிறுதுவாரம் செய்து அந்த துவாரங்கள் தெரியாமல் ஒருபழகின சிறு கலையம்வைத்து உளுந்து அரைத்து ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்துக் கொள்ளவும் அப்பால் முழங்கால் ஆழக்குழிவெட்டி அதுநிறைய ஆவின் சாணத்தைப் போட்டு அதின்மேல் மேற்படி பானையின் அடிக்கலசம் மூங்கவைத்து அந்தப் பானையின் அடித்தூரைச் சுற்றிலும் நாலு அங்குல உயரம் மணலை பரத்தி அதற்குமேல் பானைமறையக் காட்டெரு அடுக்கிப் புடம் போட தயிலம் இறங்கும் அந்தத் தயிலத்தை எடுத்துவைத்துக் கொள்ளவும்.

இதற்குமேல் மருந்தாவது பரங்கிப் பட்டைத்தூள் பெருங்காயம் அமுக்குராக் கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் குமட்டிக்காயெண்ணெய் ஏலம் வால்மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் கார்கோலரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு-வ-இந்துப்பு நவச்சாரம் வெடியப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு அரை கிராம்பு கழஞ்சு-௧ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ சிறுகுழந்தைகளின் அமிரியாலரைத்து நிகரில்லாதமுத்தின் தேங்காய்க்குட் செலுத்தி அதின்வாயை காஞ்சிரைமுளையால் இறுக்கி அப்பால் லவணம் சுண்ணாம்பு புகையூறல் இம்மூன்றையும் அரைத்து துணியிற்றடவி அந்த தேங்காய்க்கு மூன்றுசீலைசெய்து காயவைத்து அதைகுக்குடபுடம் போட்டு மேல்க்கவசம் சிரட்டைதள்ளி சமூலத்தையும் கல்வத்திலிட்டு மெழுகுபோலாட்டி செப்பில் அடைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய் அளவாக தயிலம் மூன்று பணவிடைகூட்டி ஏழுநாள் இருவேளையும் சாப்பிட்டு அப்பால் ஆவின்நெய் ஆமணக்குநெய் இலுப்பைநெய் இம்மூன்றையுங்கலந்து சுடவைத்து சிரச உடம்பில்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவர தேகத்தில் பொங்கிவருகின்ற மேகப்புண்சொறி அரிகரப்பான் அரிகிரந்தி சூலைப்புண் சொறிருஷ்டம் சூலை-௧௮ வாதம் ௮௰ சூதகத்திரட்சி நிராமை வீக்கம் கவுசிமகோதரம் கிருமி புழுவெட்டு விழியில் நீர்வடிதல் தீரும், வினைகளெல்லாம் ஒழிந்துபோகும்.

இரதம் கெந்தி இரசசெந்தூரம் வகைக்குப் பலம்-௧ மேற்படி தயிலத்தால் மெழுகுபோலாட்டி சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு ஒரு கழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவர முடிகறுக்கும், தேகம் கல்போலாகும் சிவந்து மின்னும் வாலைப் பருவமாகும் எமன் ஓடி ஒளிவன் அவமி

ருந்து நீங்கும்யத்துாளில் அரையாப்பு கிரந்திபுற்றும் மற்ற சகல நோய்களுந் தீரும். இந்த மருந்து சாப்பிடுங்காலை பத்தியமாவது அறுசுவை புளிஉப்புகடுகுகாயம் வாழைக்காய் பெரும்பயறு உளுந்து கள்ளி பசும்பயறு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி துவரை முருங்கைப்பிஞ்சு வழுதலை நெய்பால் சீனிமிளகு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

பின்னும் மேற்படி மெழுகுக்கு கிறுகிறுப்பு சலமேகங்கள் அநுபோகத்தால் வந்தடைந்த சூடுமூலக்கொதிப்பு குறைநோய் காமாலை வாயுபணம்போலே தடித்துவரும் தடிப்பு வெள்ளை தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடாதோடை வேர்பிரம்பின் மூலம் அதிவிடையம்கிராம்பு சிறுநாகப்பூ சித்திரமூலம் அதிமதுரம் லவங்கப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் சமனிறையாய்த் தூக்கி இடித்து வடிகட்டி திரிகடித்தூளில் மேற்படி தயிலம்விட்டு மத்தித்து-௧௰ நாட்கொள்ள கைகால்முடக்கு திமிர்வ யு அருவருப்பு மூலச்சூடு அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சன்னி இதற்கு முந்திச்சொல்லிய வியாதிகளுந்தீரும்.

மேற்படி தயிலத்தை படர்தாமரை மேகச்சிரங்கு மேகரணங்கள் மேகப்புற்று தமுவணை அரிகரப்பன் யோனிச்சூலை யோனிப்புரை தீரும்.

தயிலப்படலம்-முற்றிற்று.

ஊழிக்காற்றுப் படலம்.

அதாவது துர்க்கந்தங்களால் புலால் கவிச்சி நாசி வழிகளால் பிரவேசித்து சிரேஷ்பாரத்தின் மயிர்க்கூச்சலினால் இரத்தங் கெட்டு விஷக்காற்றுப் படலமென வகுக்கப்பட்டது இது தொற்று பிணியெனப்படும்.

விஷக்காற்றினால் இரத்த முறிந்து நீராகிக் கொம்பனென்றும் குடற்படுவனென்றும் அக்கரமென்றுஞ் சொல்லப்பட்ட மூன்று விதபேதி உண்டாகின்றன.

அவற்றுள் கொம்பனென்று பேதிகண்டால் வாந்தி பிராந்தி களைப்பு குளிர்ச்சி வியர்வை தேகத்திற் கடுப்பு உளைவு சுவாட்சி

விக்கல் வயிற்றுவலி சன்னிதோன்றும் தேகமெல்லாம்பிசின்போலிருக்கும் நாடியடங்கும் முப்பது நாழிகையிற் கொல்லும்.

௨. குடற்படுவன் கண்டால் தாங்காதபேதி காதடைப்புமூர்ச்சை அடிவயிற்று வலிமயமில்லாக் கழிச்சல்கண்டு சிதரத்தம் விழும் நரம்பிழுக்கும் உடல்குளிரும் சந்துவிடும் நாள்மூன்று சென்றால் சடமழியாது.

அக்கரம்கண்டால் சேறுபோல் பேதிகாணும் சோறுவிழும் தாகிக்கும் தேகங்குளிரும் நெஞ்சுமுதல் கைகால் கடுப்புக்காணும்.

வேறு.

முதலாவது ஒரேதடவை பேதிப்பதுடன் மயக்கத்தைக் கொடுத்துப் படுக்கையிற் றூழ்த்திவிடுவது.

இரண்டாவது சுத்தசலம்போல் அடிக்கடி பேதித்துக்கொண்டிருந்து வயிற்றைப் புரட்டி வாந்திசெய்து சயித்தியத்தைக் கொடுப்பது.

மூன்றாவது அஜீரணபேதிபோ| றேன்றி வயிறுபொருமி மெல்ல மெல்லத் துர்க்குணங்களை வெளியிடுவது.

தாகம் மயக்கம் குளிர்ச்சி இசிவு அதிக சுவாசம் காதடைப்பு தொனிவேற்றுமை சு:வல்லி வி:ர்வை நகங்கறுத்தல் நாடியடங்கல் கண்குழிதல் கன்னஞ்சுருங்கல் நீரைத் தூக்கல்முதலியன அம்மூன்றின் பொருக்குணங்களா யிருக்கின்றன சிலருக்கு வாந்திபிராந்தியிற் கிருமிகள் விழுதலுமுண்டு.

நிவர்த்தி

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்பை அயச்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி வுருகும்போது அதற்குநிகர் தலைப்பிள்ளை நஞ்சுக்கொடியைத் துண்டுதுண்டாய்க் கத்தரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாய்க்கொடுத்து இரண்டு மொன்றாய்ச்சேர்ந் துருகினபின்பு தீயாற்றிக்குளிரவைக்கச் சுண்ணமாகும், அந்தச்சுண்ணம் சுத்திசெய்த வீரம்பூரம் லிங்கம் சூடன் அபின் சுக்கு மிளகு கஸ்தூரி கஞ்சாவித்து குங்குமப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளைக் கஞ்சாக் கியாழத்தில் இரண்டுசாமமும் கொடிவேலிக் கியாழத்தில் நாலுசாமமும் ஊமத்தஞ்சாற்றில் இரண்டுசாமமும் மரைத்து மிளகளவா யுண்டைசெய்து

ஒருண்டையைச் சாராயத்திற் கொடுக்கக் கொம்பனென்றபேதியும் மஞ்சளைப் பொடித்துச் சுடுதண்ணீரிற் போட்டுத் தெளிவையிறுத்துக்கொடுக்கக் குடற்படுவனும் மிளகைச் சிறுகவறுத்துக்கடைந்து தண்ணீர்விட்டு வற்றவைத்த கியாழத்திலிட அக்கரத்தின் கழிச்சலும் நீங்கும்.

மிளகு சூடன் சாதிக்காய் கருவேலம்பிசின் அபின் ரசகர்ப்பூரம் நெல்லிவற்றல் வெந்தயம் கிராம்பு பெருங்காயம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க சடைக்கஞ்சாச் சாற்றாலாட்டிக் கடலைப்பிரமாண முருட்டியுலர்த்தி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் தேனிலாவது வஸ்துவிலாவது கொடுக்க அக்கரத்தின் கழிச்சலுக் குடற்படுவனுந்தீரும்.

மிளகு கடுக்காய் ஓமம் சுக்கு காயம் வெள்ளுள்ளி வெந்தயம் சீரகம் கருவேப்பிலை இவைகளை ஓர் நிறையாய் சங்கம்பழச் சாற்றாலாட்டிப் பாக்களா யுண்டைசெய்து மிளகுக் கியாழத்தில் மூன்றுவேளைகொடுக்க இருவகைப்பேதியுந் தீரும்.

சுக்கு குரோசானிஓமம் சித்திரமூலம் மிளகாய் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு இருவேலி வேம்பின்பிசின் ஆவாரம்பிசின் விளாம்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-க சுத்திசெய்த கஞ்சா பலம்-க இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்

வெங்காரம் கர்ப்பூரசலாசத்து பூலாக்கிழங்கு சுக்கு திப்பிலி மாங்கொழுந்து இத்திக்கொழுந்து வகைக்கு விராகனிடை-௩ கோரோசனை அதிவிடையம் கோஷ்டம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ கிராம்பு விராகனிடை-௧ மல்லி நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௰ பொன்முசுட்டைவேர் பலம்-௨ இவைகளைப் பொடித்து சுத்தசலத்தால் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துலர்த்தி மாட்டுக்கொம்புச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு ஒருதபா பேதியானவுடன் ஒருண்டையும்-௨௰-மிளகும் பொடித்துக் கொடுக்கநிற்கும்.

அதில் நில்லாவிட்டால் அரையுண்டையும் ஒரு விராகனிடை சூடனும்பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்கநிற்கும் அதையும்மீறினால் ஒருண்டையைச் சாராயத்தி லரைத்துக்கொடுக்கநிற்கும் இந்தமாத்திரையினால் சலவை வாந்திகாணாது வயிற்றில்பொருமல்கண்டால் சாரணைவேரும் ஓமமுங் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

திரிகடுகு தூபம் வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் வகைக்குவிராகனிடை-௩ காஞ்சுரைவேர்ப்பட்டை விராகனிடை-௩௰ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மூன்றுசாமமாட்டிக் கடலைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து குப்பைமேனியும் தும்பையையும் சேர்த்துசெய்த கியாழத்தில் மூன்றுதபா கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டுத் தயிலமும் தேனும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு வேப்பம்பூ பெருங்காயம் வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்த தூள் திரிகடித் தூவி மத்தித்து அடிக்கடி கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க திப்பிலி ஓமம் குரோசாணி ஓமம் கசகசா சடாமாஞ்சில் ஏலம்கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி மல்லி காட்டாத்திப்பூ கூகைநீர் சமுத்திராப்பழம் மகாப்பூ கர்க்கடசிங்கி திரிபலை வாலுளுவையரிசி வெட்பாலையரிசி சாரப்பருப்பு அதிமதுரம் அக்கிராக்காரம் கோஷ்டம் வால்மிளகு வாய்விளங்கம் மாசக்காய்குங்குமப்பூ கோரோசனைகஸ்தூரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அதிவிடையம் சித்தரத்தை சிறுதேக்கு செவியம் திப்பிலிமூலம்-மஞ்சிட்டி வகைக்கு விராகனிடை-௩ சூடன்விராகனிடை-௨ வெல்லம் பலம்-௬ சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம்-௪ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து வடிகட்டி தேன்படி ௰ விட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்க மூன்றுவகைப் பேதியுந்தீரும்.

மேற்காட்டிய அவிழ்தங்களி லொன்றைக்கொடுத்து இதனடியிற் கண்டிருக்கிற கியாழத்தை அடிக்கடி கொடுக்கவேணும்.

காயுருவி புளியம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை மாவிலிங்கம் பட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பின்வேர் எருக்கம்பூ தென்னம்பிஞ்சு வகைக்குப்பலம்-க இடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அடிக்கடிகொடுத்துக் கொண்டிருக்க சன்னிருட்சை தாகம் வயிற்றுப்பொருமல் அணுகாது.

தேகத்தில் குளிர்ச்சி கண்டிருந்தால் கர்ப்பூரத் தயிலத்தை தேகமெங்கும் அடிக்கடிபூசிக் கடுகு வெள்ளைப்பூண்டு சூடன் முருங்கைப்பட்டை இவைகளை கியாழத்திலரைத்துப் பதைப்பு ஸ்தானம் கைகரம் முதலான இடங்களிற்றடவிக் கப்பிளியாற் போத்தச் சூடுண்டாகும்.

ஊழிக்காற்றுப்படலம் முற்றிற்று.

மருந்துமுறிவுப்படலம்.

அதாவது சகலவிதமான பாஷாணங்களுக்கு மிக்கு சொல்து தலாம்.

மருந்துமுறிவு.

அவுரிவேர் பிரமியிலை மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துக்கியாழஞ்செய்து ஆறவேளைகொடுக்க மருந்தின்வீறுதணியும்.

அறுகம்வேர் பலம்-௧ மிளகு-௩௰ இவைகளைச் சிதைந்து இரண்டுபடிசலத்திற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் மாதுளம்பூ அதிமதுரம் கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்துக் கலக்கி கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய்போட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்கச் செந்தூரபற்பங்களின் வீறும் உஷ்ணமுந் தீரும்.

பருத்திக்காய்ச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆவின்பால்இவைகளை ஓரளவாய்க்கலந்து அதில் சின்கலந்துமூன்றுநாள் கொடுக்கப் பலசெந்தூரங்களின் வீறுதணியும்.

சுரைக்குடுக்கை சுட்டகரியை புளித்தமோரிற்கரைத்துமூன்றுநாள்கொடுக்க ரசவீறுதணியும்.

முருங்கையிர்க்கு பலம்-௨ ஆவாரை வேர்ப்பட்டை பலம்-௧ சருள்ளி-௰ இவைகளைச் சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து அந்த சந்தி ஐந்துநாள்கொள்ள மருந்துகளினாற் காணும்பேதி வயிற்றுக் கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு நீங்கும்.

பாஷாணத்திற்கு மிளகு சிறுகீரை நீலி துளசி பாகலிலைகொடிப்பை கோவை பசலி ஏரண்டம் எலுமிச்சிலையையும், நாவிக்கு சிறுகீரையையும், சிவதைக்கு வெள்வேலம் பட்டையையும், கள்ளிக்கு ஆவரைவேரையும், மருதோன்றிக்குத் தான்றிக்காயையும் ஊமத்திற்குத் தாமரைக்கிழங்கையும் அலரிக்கு கடுக்காயையும், சுண்ணாம்புக்கு மஞ்சளையும், பேய்ப்பீர்க்குக்கு முத்தக்காசையும், எட்டிக்கு நாவற்கொழுந்தையும், அரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுத்தாலும், அல்லது கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும், முறிந்து அவைகளின்வீறு தணியும்.

அபினுக்கு ஆவின்நெய்யையும் கழுதைவண்டுக்கு சங்கம்பழசத்தையும், நெய் தேனுக்கு வெந்தகரியையும், எருக்கிலைக்கு எள்ளும் சருக்கரையும், குன்றி மணிக்கு பொரித்த வெங்காரத்தையும் வெற்றிலையை யரைத்து நல்லெண்ணெய்யிற் கலந்து குடித்தவர்களுக்குத் தேங்காய்ப்பாலையும், கஞ்சாவுக்கு சருள்ளி ரசத்தையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும், தில்லம்பாலுக்கு வெட்டாங்கரந்த ரசத்தையும், கள்ளிப்பாலுக்கு வாழைப்பட்டை ரசத்தையும், எருக்கம்பாலுக்கு ஆவின்மோரையும் கருவேற் பட்டைகியாழத்தையும்கொடுக்க அவைகளின்வீறு தணியும்.

சேங்கொட்டைக்குப் பூவரசம்பட்டை ரசம் அல்லது புளியிலையின் ரசம் அல்லது நல்லெண்ணெயிற் பழம்புளியைக் கரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து தான்றிக்காயும் புளியுமோர் நிறையாயரைத்து உடம்பிற்பூச அதன்வீறுதணியும்.

பாஷாணம் தின்றவர்களுக்கு மிளகையரைத்து எருமை வெண்ணெயில் மத்தித்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து எருமைத்தயிரிற் சந்தனத்தைக் கரைத்து உடம்பிற்பூச வீறுதணியும்.

வீரத்திற்கும் ரசபற்பத்திற்கும் பனிரண்டு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவைத் தண்ணீரிற் கலந்து அடிக்கடி கொடுத்துக் கொண்டிருக்க அவைகளின்வீறு தணியும்.

அவுரிக்கும் முற்றிளைசாரடை சமூலத்திற்கும் சகலநஞ்சு வஸ்துக்களின் வீறு அடங்கும்.

பலரோகநிவாரணம்.

சிரத்துப் புழுவெட்டு முதலானவைகளினால் மயிருதிர்ந்தால் ஆனைத்தந்தத்தைச் சுட்டுப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து எட்டுநாள் பூசிவந்தால் புழுவெட்டு நீக்கி மயிர் முளைக்கும்.

மா எலுமிச்சுநாரத்து கொழுஞ்சிமாதுளை விளா இவைகளின் வித்துப்பருப்புகளை ஓர்நிறையாய் ஆவின்பாலி லரைத்துக் கொதிக்கவைத்து ஒருமண்டலம்வரை காலையிற் சிரசிற்றளயிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவர தலைமயிர்கழிதல் மாறும்.

நெஞ்சித்தடுமனுக்கு.

காற்படி ஆவின்பாலில் முசுமுசுக்கைவேர் விராகனிடை-௧ மூக்காவேளைவேர் விராகனிடை-௨-தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிச் சாப்பிட நீங்கும்.

சாதஞ்செரியாமற் சோறுசோறுய் மலங்கழிந்தால்.

ஒருபடி பிரண்டைத் தண்டைச் சிறுக நறுக்கிப்போட்டு இரண்டுவிராகனிடை ஓமத்தைக் கூடப்போட்டுப் பொரியும்போ ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரைவீட்டில் வயிற்றிற்சிய்கட்டி வரக்ஷிதோஷங்கண்டால்.

திரிகடுகு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு மாசக்காய் வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகளை வெதுப்பி கஸ்தூரிவிராகனிடை-௪-கோரோசனை விராகனிடை அரை கூடப்போட்டுத் தேனில்மத்தித்துச் சிறுகழற்காய்ப் பிரமாணம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து நாலுநாழிகைக்குப்பின்பு முற்றின வேப்பம்பட்டைபலம்-௧ மஞ்சள்பலம் அரை இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி-௩-நாள்கொடுக்க வயிற்றுச்சிய்க்கட்டு நாவரட்சி தோஷமுதலான குற்றங்கள் நீங்கும்.

தலைபேனுக்குமாரணம்.

இரசத்தை கருஊமத்தை்சாற்றிலாவது மேனிச்சாற்றிலாவது அரைத்துப் பழந்துணியிலாவது நூலிலாவது தடவி நிழலிலுலர்த்தி சிரசிற் சுத்திவைக்க மூன்றுசாமத்திற்குள் பேனெல்லாம் உதிர்ந்துபோகும்.

மேகப்புண்முதலான ரணங்களுக்குத்தயிலம்.

சங்கம்வேர் பூவரசம்பட்டை சிவன்வேம்பு வாலுளுவையரிசி இவ்வகளை ஓர்நிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி உள்ளுக்குக் கொடுத்து உடம்பிலும்பூச மேகத்திற்பிறந்த சகல புண்புரைகள் ஆறும்.

நாக்கிலும் உதட்டிலுமுண்டாகும் புண்ணுக்கு.

ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரை கலந்ததில் வெந்தயம் வெங்காயம் மயிர்மாணிக்கமூலி வகைக்குப் பலம்-௪ அரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒருகரண்டியிதஞ் சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடுதணிந்து புண் ஆறும்.

எழுச்சிற்றழும்பு படர்தாமரை தளுவணைப்பற்றுக்கு

புரசம்விரையை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லுரைத்து போடக் கொப்பளித்து நீராய்வடிந்து மாறிப்போகும்.

எருக்கம்வேர்ப் பட்டையையும் தகரவிரையையும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துப் பூசிவரமாறும்.

மருந்துமுறிவுப்படலம்-முற்றிற்று.

பிளாஸ்திரிப்படலம்.

அதாவது சகலரணங்களை ஆற்றுதலாம்.

௰-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

வெள்ளைக் குங்கிலியத்தையும் வெள்ளைமெழுகையும் ஓர் நிறையாய்ச்சட்டியிலிட்டு உருகும்போது தேங்காய்நெய்வார்த்து உருக்கித் தண்ணீரில்வடிகட்டி எடுத்துவைத்துக்கொண்டு துணியிற்பூசி அனலில்வாட்டிப்போட ரணங்கள் சிரங்கப்புண் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-௫ ரசகற்பூரம் விராகனிடை-௫ தேங்காய்நெய்விட்டு அரைத்து அப்பால் தண்ணீர்விட்டு தவளம் போலாகும் வரைகுழவியால் மத்தித்துப் புண்ணிற்போட ஆறும்.

ரசம் விராகனிடை-௧ கெந்தகம்விராகனிடை-௧ மிருதார்சிங்கி நற்சீரகம்வகைக்கு விராகனிடை-௨ கருஞ்சீரகம் விராகனிடை-௩-துத்தம் விராகனிடை அரை இவைகளை வெண்ணெய்யில் மெழுகு போலாட்டிச் சிரங்கிற்பூச ஆறும்.

நல்லெண்ணெயும் மெழுகும் உருக்கியதில் வங்கசெந்தூரம் விராகனிடை-௩ காவிக்கல் மிருதார்சிங்கி மிளகு வகைக்கு விராகனிடை-௧ துத்தம் விராகனிடை அரை இவைகளைப் பொடித்துத் தனித்தனியே போட்டுக்கிண்டி எடுத்துக்கொண்டு சகல ரணமும் நெருப்புப்பட்ட புண்ணும் ஆறும்.

தேங்காயெண்ணெயும் வெள்ளைமெழுகையும் சேர்த்துருக்கியதில் ரசகர்ப்பூரம் துருசு மிருதார்சிங்கி சமமாய்ப் பொடித்துத் தூவிக்கிண்டியெடுத்துப்போடத் தீராச்சிரங்கு தீரும்,

நல்லெண்ணெயில்-௧௨ விராகனிடை தேன் மெழுகைப்போட்டு உருக்கியதில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-௧ மிருதார்சிங்கி விராகனிடை-ஒன்னேகால் துருசுவிராகனிடை அரை இவைகளை வெவ்வேறே பொடித்துத்தூவிக்கிண்டி கல்வத்திலிட்டு தண்ணீர் விட்டரைத்து நாலாறுதரம் கழுவிச் சிமிழில் வைத்துக் கொண்டு துணியிற்றடவிப்போடச்சகலவிதபுண்களும் ஆறும்.

எருக்கம் வேர்ப்பட்டை அவுரி வேர்ப்பட்டை வெண்தோன்றி கிழங்குதன்றிமணிப்பருப்பு காஞ்சிரைவிரை தலைச்சுருளிவேர் கஞ்சாயிலை வசம்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தாற்களிம்பு போலாட்டிச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு

பூச கண்டமாலை பவுத்திரம் விப்புருதிவீக்கம் புடைப்பு தொடை வாழை அரையாப்பு முதலியவை வற்றும் உடையும்.

வேப்பெண்ணெயில் பூண்டு வேம்பாடம்பட்டை துத்தம் ரொ... தகம் சூதகம் காசுகட்டி தூருசு நாவிக்கிழங்கு குங்கிலியம் குக்கி... மிருதார் சிங்கி தாரம் இவைகளைப் பொடித்துப் போட்டு காய்ச் மேற்படி ரணங்களிற்றடவ ஆறும்.

அக்கிக்கு.

ஊமத்திலையை அரைத்து எருமை மெண்ணெயிற் குழைத்து அக்கிமேற்பூசிவர மாறும்.

காதுவளர.

நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்கரா கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி செங் கழுநீர்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் எருமை வெண்ணெயில் கரும்புபோலரைத்து காதிற்றடவிவர காது நன்றாய் வளரும.

மயிர்க்கூருக்கு.

மயிரைக்கரிக்கி எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துப் போட்டாலும் பசலியிலையை யரைத்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத் துப்போட்டாலும் மஞ்சளச்சு டு நல்லெண்ணெயி லரைத்துப் போட்டாலும் நீங்கும்.

தீச்சுட்டபுண்ணுக்கு,

சுண்ணாம்பும் எருக்கம்பூவும் ஓர்நிறையா யரைத்துப்பூச தீச் சுட்டகாந்தல்நீங்கும், திருவாத்தியிலையை வறுத்துப் பொடித்துப் புண்ணிற்போட ஆறும் ஒருசட்டியிற் புளித்த தண்ணீர்விட்டு வேடு கட்டி திருவாத்தியிலையயிடித்து அதன்மேல்வைத்துப் பிட்டவித் துப் புண்ணில் வைத்துக்கட்டத் தீரும்.

வேப்பங் கொழுந்தைச்சிதைத்து ஆமணக்கிலையிற் பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்து வெந்தபதத்திலெடுத்துக் கட்டிவரத்தீச் சுட்டப் புண்ணீங்கும்.

நரம்புச்சிலந்திக்கு

மிளகு அவுரிவேர்ப்பட்டை அகனிலை வகைக்குப்பலம் ஒன் றை பெருங்காயம் விராகனிடை-க இவைகளை யரைத்துப் புளியங் கொட்டைப் பிரமாணம் ஆறுநாளந்திசந்தி உள்ளுக்குக்கொடுத்து ஒரு உண்டையை உரைத்து நரம்புச்சிலந்தியின் பேரிற் போட்டுக் காலையில் வெந்நீர்விட்டுக் கழுவிவரநீங்கும் கடும்பத்தியம்.

பித்தவெடிப்புக்கு.

உப்பு செம்மரிச்சாணி அரசமபட்டை வகைக்குப் பலம்-க- ருக்கம்பூ பலம்-ந- இவைகளை யிடித்து வடித்துத் துணியில் மூடி ந்து ஒத்தணஞ்செய்து சிரகம் விராகனிடை-க சுண்ணாம்பு விராக னிடை-ந தூருசு விராகனிடை-ரு இவைகளை எழுமை வெண்ணெ யிற் களிம்புபோ லரைத்து வெடிப்பிற்போட்டுவர நீங்கும்.

மருதிலையில் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறு காற்படி வீதம் மூன்றுநாள் தலைக்குத் தண்ணீர் வார்க்கத்திரும்.

கன்னவீக்கத்திற்கு

சிற்றகத்தியிலையும் வசம்பும் அரிசியும் ஓர்நிறையா யரைத்துப் பூசினாலும், அமுக்குராவேரும். அரிசியும் ஓர்நிறையா யரைத்துப் பூசினாலும் வற்றும்.

கருவங்குபருப்படுவனுக்கு

புழுங்கலரிசியும் காரெள்ளும் சமன்சேர்த்து வெள்ளாட்டுப் பாலாலரைத்து கருவங்கிற்பூசிவர மாறும்.

சங்கு எலுமிச்சிவெற்றிலை பெருங்காயம் இவைகளைச் சிதைத் துப் பிழிந்தசாற்றைக் காதிலும் நாசியிலும் பிழிந்து உச்சியிலும் தேய்க்க மண்டைப்பரு நீங்கும். முகத்திற்காணும் பருவின்மேல் மேற்படி சாற்றைத்தடவினாலும் அகத்தியிலையைக் கசக்கிப்பிழிந்த சாற்றையாவது திருநீற்றுப்பச்சைச் சாற்றையாவது, பஞ்சிலூட் டிப்போட்டாலும், புனைகை மேற்படி சாற்றில் மத்தித்துப்போட் டாலும் நீங்கும் அவுரிகொளப்பாலை கொடிவேலி இவைகளின்வேர் ப்பட்டைகளை ஆவின்பாலா லரைத்துக்கலக்கி உள்ளுக்குக் கொடு த்து மேலிலும்பூச சகலவித பருப்படுவனும் நீங்கும், மேற்படி பட் டைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து அரிசியுடன் சமைத்துக் கொடுக்க சகலபருவங்களும் நீங்கும்.

குத்துவெட்டு விரல் உண்டை கல்லெறிகாயத்துக்கு.

எலுமிச்சம் பழத்தை யிரண்டாய் நறுக்கிச்சட்டியிலிட்டு நல் லெண்ணெய் கொஞ்சம் விட்டு முறுகக்காய்ச்சி யெடுத்துத் துணி யில்வைத்து ஒத்திட்டு அப்பால் நடரி முட்பூலா நிலக்குமிழ் ஆவா ரை சிறுகளா நத்தைச்சூரி நாயுருவி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை இலந்தைத்தம்பலம் கடுக்காய் கோஷ்டம் அதி மதுரம் செவ்வல்லிக் கொடிகரிபவளம் குங்கிலியம் கரியுப்பு சதகுப்

பை சிறுவழுதலை முள்ளிலவம்பட்டை இவைகளை ஓர்பிறையா அரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சிப்போடத்தீரும்.

வெட்டுக்காயத்துக்கு.

சிரசெங்கழுநீர் இலையையாவது சதையொட்டி இலையையாவது சிதைத்து வெட்டுக்காயத்தில் வைத்துக்கட்ட ஆறும்.

அரையாப்பு பிளவை சூலைவீக்கம் சூலைக்கட்டு பவுத்திரத்துக்கு

மேற்பூச்சுக்கள்.

கடுக்காய் சுக்கு கரியபவளம் நாவிக்கிழங்கு அபின் கொடிவேலிவேர் வாளம் எருக்கின்வேர் இவைகளை எருக்கம்பாலிலாவது அல்லது அதின்பழுப்புச் சாற்றிலாவது அரைத்துப் பூசிவரத்தீரும்.

கரியபவளம் கருஞ்சீரகம் அபின் பெருங்காயம் நாவிக்கிழங்கு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலிவேர் இவைகளை கொடிக்கள்ளிப்பாலால் அரைத்துப் பூசத்தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் நாவிக்கிழங்கு அபின் பெருங்காயம் இவைகளை திருகுகள்ளிப் பால்விட்டு அரைத்துப் பூசத்தீரும்

சூதம் நாவிக்கிழங்கு கெந்தகம் காயம் நேர்வாளம் கரியபவளம் அபின் கருஞ்சீரகம் இவைகளை திருகுகள்ளி எருக்கு இவைகளின் பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

ஆண்குறி தொலியிற்காணும் புண்வீக்கத்துக்கு ஆகாளைப்பாலைத்தடவி அலரிப்பூவைக்கசக்கி வைத்துக்கட்ட புண்ணாறி வீக்கம் வற்றும்.

நாவிக்கிழங்கு இலிங்கம் அரிதாரம் குக்கில் கரியபவளம் அபின் பெருங்காயம் இவைகளை மேற்படி பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

இரணங்களுக்குப்போடும் தயிலம்.

அஞ்சனக்கல் நிமிளை காந்தம் சூதம் அரிதாரம் மிருதார்சிங்கி குக்கில் பச்சைகவசம்பு பூண்டு வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ இவைகளைப் பொடித்து புங்கம்பால் உதியம்பால் எள்ளெண்ணெய் வகைக்குப் படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து பிளவை புத்து பவுத்திரம் வெடிசூலை கன்னப்புன் மூளை ஆறா ரணங்களிற் போடத்தீரும்.

தேங்காய் நெய் புங்கம்பால் உதியம்பால் இவைகளை ஒன்றாய் கலந்து அதில் மிருதார்சிங்கி கெந்தகம் நீலம் சூதம் சீனம் பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் துத்தம் உள்ளி வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஆறாதபுண் அரைப்பிளவை படுகிரந்தி படருகிற பரங்கிப்புண் சூலைப்புண் எலிகடிப்புண் பவுத்திரப் பிளவை எலிகடியினாலுண்டான சூலைப்புடைப்புடைப்பு இவைகளுக்குப்போடத்தீரும்.

எள்ளெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் புங்கம்பால் உதியம்பால் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சூதம் கெந்தி துருசு காந்தம் குக்கில் அவுரிசாரக்கட்டி சீனம் பச்சைவெள்ளுள்ளி வசம்பு மஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துப்போட புண் புரை பவுத்திரமுந்தீரும்.

பிளாஸதிரிப்படலம்-முற்றிற்று.

மூப்புப்படலம்

அதாவது சகலவித அவுஷதங்களுக்கும் குருபற்பமென்றுஞ் சொல்லப்படும்.

அது மாசிபங்குனிமாத மூன்றில் விளைகின்ற காரணமாக பூமியைப் பத்துவிசை சுத்தசலத்திற் கரைத்துத்தெளிவிறுத்து ரவியிற் காயவைக்கச்சுத்தியாகும், அதுபோற்கரியுப்பும் சுத்தியாகும், அமுரியில் பூநீரைக்கரைத்து அதில்பாறையுப்பை பாக்களவா யுடைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வற்றவைத்து சுத்தசலத்திற்கழுவி யுலர்த்திக் கல்வத்திட்டு அண்டவெள்ளைக் கரிவால் மெழுகுபோலாட்டி அடைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு மேலோடுமூடி எருசீலைசெய்து உலையில்வைத்தூதச் சுண்ணமாகும் அதைப்பீங்கானிலிட்டுச் சுத்தசலம்விட்டு மண்டலம் வைத்தெடுக்க உப்புவிளைந்திருக்கும் இந்த மூன்றுவகைப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெண்கருவால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு மூடி எருசீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டு வீரம் பூரம் புனுகு குருவண்டு நாவிவகைக்குக்கழஞ்சு சேர்த்து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் இரண்டுநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுமூடி எருசீலைசெய்து கோழிப்புடம்போட்டெடுத்துக்கொண்டு அதில் கழஞ்சு வெள்வங்கத்திற்கு அதற்கு அந்தரத்தாமரையை யரைத்து அங்கி பூட்டிப் புடம் போடச் சுண்ணமாகும் அதினாற் சகலரோகங்களும் தீரும்.