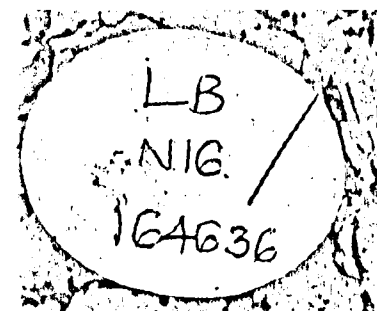




பெரிய
பலதுறைக் காரிகை.

இதற்குமுன்னர் அநேகர் தப்பு தவறுகளாக

அச்சிட்டிருந்ததை,

சுவாலம்பூர்,

ஸ்ரீமத் க. முத்துச்சாமி

அவர்களால்

பிழையறப் பரிசோதித்து சுத்தப்பிரதியாக

ஞானபோதினி அச்சுக்கூடத்தில்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

1916.

[இதன்விலை அரை 4.

கடவுள் துணை.

பல துறைக்காரிகள்.

காப்பு—விநாயகர்துதி.

கட்டளைக் கலித்துறை.

ஒருகொம்பிருசெவி மும்மதநால்வா யுறுமைங்கரப்
பெருகாரினம்பிறை கொன்றையுந் தும்பையும் பேணுமான்
றருகரதலவிப் பலதுறைக்காரிகள் தான்முற்றவே
யிருகாலகமதி லெந்நாளுமைய வெழில்பெறவே
மாலுக்குநல்ல மருகன்குதன்கந்தன் வாழ்துமான்
நாலுக்குநாயகன் போருர்முருக ன்ளினமலர்
காலுக்குதண்டை கருணைக்குத்தோத்திரங் கற்றதெல்லாம்
வேலுக்கபயம் மயில்வாகனத்திற்கு விண்ணப்பமே.
திருமாலழகர் ஸ்ரீரங்கநாதரைச் சேவைசெய்து
ஒருமாலுக்காயொருவன்விட்டேனந்த வண்டதுபோய்
பெருமாளைச்சுற்றி வலமாகவந்தொரு தெண்டனிட்டே
ஒருமாலுக்காக வொன்பதுமாலை வரம்பெற்றதே.

மாரைத்துறைக்குது மன்பதபாணங்கள் மங்கையரே
காதையடைக்குது கண்கள்சிவக்குது காமத்தினால்
மோகம்வருகுது மேல்முச்சுவாங்குது மெல்லியரே
தாகமெடுத்துத் தயங்குதையோமனந் தாழ்குமுலே.

பால்போல்நிலவை மறைக்குதடாவவள் பந்துமுலை
மேலேறிக்கச்சுத் தெறிக்குதடாவல்குல் வெள்ளம்வந்து
காலால்பெருகி வழியுதடாவெந்தன் காமரசம்
ஐரூய்பெருகுதடா ஐயையோயிவ் வரம்பையர்க்கே.

சையோகமான விழியாடோத்தேடித் தயங்கிமனம்
ஐயோஐயோவென் றலையுதடியென்றன் ஆரணங்கே
கையால்தழுவி யிருவருங்கடித் தலந்தன்கம்
கெய்யாயிருகுதடி ஆனனமேவுன்னை நினைந்திடவே.

164636

1. B

N16

நீச்சத்தெய்வகொண்டணைமலைநாதர் நெடுந்தெருவில்
தோச்சத்தெய்வகொண்டு போறபெண்ணோ தயிரே துணியை
விச்சக்கலசங்கல் மேலேயிருக்கும் விலையறியேன்
பூச்சக்கலசங்கல் ரெண்டுமேரெண்டாயிரம் பென்பெறுமே

கன்னாறுருக்கிய வெங்கலம்போலின்று காயுநிலா
யென்னாறுமிப்படிக்காயவழிண்டோவடி யேந்திழையே
முன்னாளுருவனை மோசஞ்செய்தாயென்று மொய்குழலே
கின்னாரங்கொட்டி ஸ்தனபாரக்கச்சுக் கிழிந்திட்டதே

அக்காண்டியக்கையணிவாண்டியாண்டியவிழக்கச்சுறறுமா
வெக்காண்டியெள்ளி மலையிருப்பாண்டியென் விட்டலவரசு
சிக்காண்டியேங்கித் திரிவாண்டியுப்புரக் தியெரித்த
சொக்காண்டியானே வருவாண்டியென் னுழிந்தோவையே

அம்பளவெவ்வள வவ்வளவேயிழியார்த்த கொள்ளை
செம்பளமெவ்வள வவ்வளவேயிதழிர்கொள்வஞ்சு
கொம்பளவெவ்வள வவ்வளவேயிடை கறெறுமித்
சம்பளமெவ்வள வவ்வளவேகனந் தையலுக்கே

தளம்பளமவ்வளவா ம்பேதைபெறும்கிபயர் தந்தனநா
தளம்பளவவ்வளவா ம்வகைமடந்தையர் தந்தனமா
தளம்பளமவ்வளவா மரிவைதெரிவையர் தந்தனஞ்சு
தளம்பளமவ்வளவா முலைபிரிளந் தையலுக்கே

மார்க்கட்டரூத பருவமடாயினம் வஞ்சிக்கொடி
பூர்க்கட்டரிமதம் பொங்கட்டரிமதம் பொங்கிப்பொங்கி
வர்க்கட்டரிதன பாரமிரண்டும் வெளியிலெட்டிப்
பூர்க்கட்டரிப் பொறடாபராக்ரம் பாண்டியனே

செருக்கட்டரிமதம் பொங்கட்டரிவந்த சித்தசனா
கருக்கட்டரிமலர் காணப்பட்டாவென்று சுற்றலித்தை
பிருக்கட்டரிவினம் பக்குவமான விளமுலையு
பருக்கட்டரிப் பொறடாபராக்ரம் பாண்டியனே

பெண்

அட்டாயிதுநல்ல மான்னாறுபாலாதிருபட்டா
பட்டாரெருக்கிப்பெத்துக்கொடா பல்லினற்கடித்து
பட்டாவொருதார விட்டுக்கொட்டாயிது தாண்டியந்
பட்டாடாக்லவி தெடுத்துக்கொடா முந்நுத் துரைசியமே

பெண்

அட்டாயிதுநல்ல மான்னாறுபாலாதிருபட்டா
பட்டாரெருக்கிப்பெத்துக்கொடா பல்லினற்கடித்து
பட்டாவொருதார விட்டுக்கொட்டாயிது தாண்டியந்
பட்டாடாக்லவி தெடுத்துக்கொடா முந்நுத் துரைசியமே

சின்னஞ்சிறுக்கிந் சிறுமுடைக்காரிப்பொற் சிறுநிலைச்சி
அன்னாண்டையுடன் கைவிச்சொன்றேபெறு மைமபதுபொன்
வன்னமுலையுள்ள சென்றித்தலதமு மார்பதமு
இன்னாம்பெரியர் விலைசொல்லவஞ்சவ ரேந்திழைக்கே

மடைசொன்னாறுமுலையர் நென்குருகேயடி வஞ்சியேயன்
விடைசொன்னாறுமுலையர் நென்குருகேயடி வஞ்சியேயன்
கடைசொன்னாறுமுலையர் நென்குருகேயடி வஞ்சியேயன்
கடைசொன்னாறுமுலையர் நென்குருகேயடி வஞ்சியேயன்

காத்திருந்தாலும் தவிந்ருமென னுட்டிமுகம்
பாத்திருந்தாலும் பசிந்ருமென னுட்டிபாகமதில்
பிற்றிருந்தாலும் பினைந்ருமென னுட்டிபென்றனத்திற
பேர்த்தனைந்தாலுந் சிவப்பாசனா மும் சித்திக்குமே

பிழிந்தகாணிந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
செய்தகாணிந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
செய்தகாணிந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
செய்தகாணிந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்

காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்

காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்

காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்
காளத்திந் தனஞ் சேரத்தமுட்டிபினைந் தாமவன்

ஆறுநஞ்செஞ்சடை வம்பலவாண ரணிவரைமேல்
ஆறுடிப்போகிற நேரிழையெய்ந்தி நேரத்திலே
சேறுடிக்குங்குமக் கொங்கையைக்காட்டிச் சிரித்தொருபெண்
போரூள்பிடிபிடி யென்றேநிலவு புறப்பட்டதே. 20

சித்துமகிழ்ந்து வருஞ்சொக்கநாதர் செழுங்கிரிமேல்
மெத்தைவிரித்ததின மேலேயிருவரு மேலிச்செவ்வாய்
முத்தங்கொடுத்து முகத்தோட்டினத்து முலைகடித்து
நித்தமுங்கொஞ்சி விளையாடநல்ல நிலவிதுவே. 21

கொன்றையுந்தும்பையும் வாகையுஞ்சூழக் கொழுமலைமான்
கன்றையுமேந்திய வம்பலவாணர் கனகிரிமேல்
கன்றையெடுத்து மடிமீதில்வைத்துக்கொண்டு புகைஞ்செய்து
நன்றுகள் பேசி விளையாடநல்ல நிலவிதுவே. 22

கொத்தோமொங்கனி செந்தேனொழுதுங் குவலயத்தில்
சித்தினிப்பெண்தன் மண்ணாந்துவிமயிச் செறிந்திலுது
முத்தனிகொங்கனைய முன்போலவேவை முகந்தணைய
எத்தனைநாள் செல்லுமோ வறியேனென்ற னேழைநெஞ்சே. 23

நரிக்குப்பொதுவி லுபதேசப்பண்ணி நரிகளைப்பின்
பரிக்குச்சரித்த வம்பலவாணர் பணிவரைமேல்
முருககிச்சிவந்த விதழ்களையுண்டு முலைகள்ரண்டும்
நெருக்கிப்பிடித்து விளையாடநல்ல நிலவிதுவே. 24

மாலேகிரொத்த சந்திரவாணன் வரையிடத்தே
பாலேறிப்பாய்ந்திடத் தேன்மாரிபெய்யுநற் பாகுகற்கண்
டாலேயெருவிழ முப்பழச்சேத்தி னமுர்தவையன்
மேலேமுனைத்த கரும்போவிம்மாறுக்கு மெய்யெங்குமே. 25

நருகிரான சரபோஜராஜன் நடம்பெரிநிலர்
பெருவயனு தனிலெனைப்போலோர் பிடாரணுண்டோ
ஒருகுடமேந்தி யொருபாம்பையாட்டுவ துலகவித்தை
இருகுடந்தொட்டரைப் பாம்பினையாட்டுவ தென்னித்தையே. 26

காலப்புயலணியாள் கருமாணிக்கன் கற்பன்வெற்பில்
ஏலக்கருங்குழ லாள் தருமோகம தென்னளவோ
மாறுக்குமாரளவாய் மலரோனுக்கு வயலளவாய்
ஆலத்தையுண்டவர்க் கேதலைமேலின் றுலாவிதே. 27

காரைப்பழித்தகையான் கருமாணிக்கன் கற்பன்வெற்பில்
ஆரைச்சுடாதிக் காமச்செந்தி யதனாலவோ
வாரிக்குண்மாய னொளித்தானயனு மலர்ப்புருந்தான்
நீரைச்சுமந்து நின்றான் கொன்றைநூடிய நின்மலனே. 28

தடந்திசையெட்டு மகமேருவெற்பையுந் தாண்டியப்பால்
கடந்தபெரும்புகழான் கருமாணிக்கன் கற்பன்வெற்பில்
அடர்ந்துபடந்த குவிமுலையாள் தந்த வாசையின்னம்
படர்ந்துபடர்ந்து கொழுந்தோடுதென்மனப் பந்தலிலே. 29

நாடாநாடினையோ நலங்கல்வி நயமிலாபால்
ஊடாடிநெஞ்சர் தளர்த்தனையோ வொன்னலரையெல்லாக்
காடாகவைத்தவன் மால்கருமாணிக்கன் கற்பன்வெற்பில்
வாடாமல் வாடினதேன் மன்னவாவுன் மதிமுகமே. 30

நெஞ்சிரமவற்றி யுள்வாய்வரண்டு நினைவுதப்பி
எஞ்சிவனுமிட்டுப் போகுதையோவின மாயினிலே
வஞ்சிக்கொடியிடைப் பெண்ணாளுக்குமுதத்தின் வாய்முதச்
சஞ்சிவிகொண்டு வந்தாற்பிழைப்பேனினிச் சாஸில்லையே. 31

சீரானவேத புரிநாதர்கோயிற் றிருக்குளத்தில்
நீராடிப்போகின்ற நேரிழையேயென்ற டிஞ்சுக்விடாய்
நீராமலாம்பற் செவ்வாய்திறவாமற் திரும்பிமுகம்
பாராமற்போகின்ற தாலேகிடைக்கும் பழியுனக்கே. 32

சேன்மிஞ்சிப்பாயும் வயற்காஞ்சியூரன் செருக்களத்தில்
மேன்மிஞ்சிமையம் பெருமான்மகிபன் வியஞ்சிலம்பில்
மான்மிஞ்சியுள்சொன்ன வார்த்தையுமிஞ்சித் தன்மட்டுமிஞ்சிக்
கான்மிஞ்சிக்காரன்பின் போனானெனைவிட்டுக் கைமிஞ்சியே. 33

கொத்தடிபாயச் சதங்கையுந்தண்டையுங் கொஞ்சிக்கொஞ்சிச்
சித்தடிவைத்து வருமையனேசெகத் தோர்புகழும்
சுத்தக்கருப்பனைச் சுந்தரஞானச் சகுணனையே
எத்தியழைத்து வந்தாற்றருவேன்முலை யின்னமுமே. 34

கூரிட்டவெல்லிழி மாதாசேயுன்றன் கோபுமெல்லாம்
யாரிட்டவஞ்சனை யோவறியேனடி யாரிழையே
எறிட்டிங்கென்முகம் பாராமரியு மிருப்பதினற்
கோரிட்டுருயத்தைச் சொல்லுவன்பாரடி கோதையரே. 35

மறக்கப்படுதில்லை ஈசியிலவாழிவாழ்கையவிட
நிறத்தம்வருதில்லை யுணிலையானந்த வுரகுறித்தபு
பறக்கவென்றதுவஞ்சிறகிலையேபஞ்சபானளம்
பொறுக்கப்படுதில்லை பென்றிறண்டேசொல்லும் புவையாக்சே. ()

நூற்றும்னதுக்குமபால்பொல்லிவகுகும் மாநந்தென்ற
நாற்றக்குழிப்புகழக் காணத்திறாதனைக் கண்டெம்மயல்
போற்றிமுலைநீனைக் கையாற்றிடித்தநிற்போகஞ்செய்பச
சாறயமிந்நாளவிட வேலிலையென்றுரை தாக்குறவே

கேளாயிப்போது கனலாற்றுகைக்குக் கிணறுகெல்ல
நாற்றக்கடிகள்ன கதைகெழுகுமே கண்ணலரைவென்ற
பொன்றாநிபவ் சிவப்பாபாணக்கண்டன் மெல்லிலம்பில்
வாழாருங்குணாணி மனஞ்செய்துகூடென்ற வாதகமே.

அயக்குஞ்சட்டாபுசுர பில்லாதராவுக்கு மண்ணையற்ற
பொருத்திமாசிபுறந் தோத்திலாணங்குஞ் சிசித்தின்னாள்
புகழ்த்தொழென்பாலறந் தித்திரைக்குமபுதுபு பாயிப்பு
பிபக்குஞ்சுதரு முண்டிட வெள்ளைநாள் கிருப்பவனே

நாதிசுதழிச்செட்ட யண்ணமலை ரொழிந்திரியில்
நாதிசுதழிச்செட்ட யண்ணமலை ரொழிந்திரியில்
நாதிசுதழிச்செட்ட யண்ணமலை ரொழிந்திரியில்
நாதிசுதழிச்செட்ட யண்ணமலை ரொழிந்திரியில்

சுறதேபருத்த தனமேருவங்கத் தாளவட்ட
முத்தேயைசுதய்குழையுசலாடத் துவர்கொள்செவ்வாய்
நூற்றெனெழுந் நடனசெங்கா நட்டயழகின்
பொற்றெறிருக்கத் தலையலந்தரம் புறப்பட்டதே

நடந்தானொரு கன்னி மதராஜுக்கரி நாட்டி நகொங்கை
நடந்தானொரு கன்னி மதராஜுக்கரி நாட்டி நகொங்கை
நடந்தானொரு கன்னி மதராஜுக்கரி நாட்டி நகொங்கை
நடந்தானொரு கன்னி மதராஜுக்கரி நாட்டி நகொங்கை

நல்லாகுதெரி செய்கப்பொனாநன் னுட்டிலவளர்
சேலாகுகளைகள் படைத்தபெண்ணோநின் நிகழ்மலர்
நூல்கலுமல்குற பாரம்பாசலுமவவ் வணையிம்மிசை
மாலாகயான்பள்ளி கொள்ளவந்தே னுன்றன் மாளிகைக்கே

என்றுதருமபி வருவிரென் ததுழி லெந்தகொள்
நென்றுமபிரொரு கையா லொதுக்கி வெண்ணிறாதந்
சுன்னுகிரகொங்கை பத்தேயுணை ததுக் கொடுத்தவிடை
யொன்றைநினைத் தல்லவாவென்றனாக முறுத்திபதே

அபுதமால் கொடியாளர்ச யணிவரைபேல்
பொற்கொடியேன்ட்டு யெப்படிபாவது போகவென்றால்
நெற்கண்டதார மொருகாலேததுக்கி நிலத்திலவைக்க
விநகடைதார மிருக்குதென்னுரை விதிவசமே.

கனம்பிரிந்தாலு மின்வான்பிரிந்தாலுக் கிர்புளலவிட
டனம்பிரிந்தாலு மின்வான்பிரிந்தாலுக் கிர்புளலவிட
டனம்பிரிந்தாலு மின்வான்பிரிந்தாலுக் கிர்புளலவிட
டனம்பிரிந்தாலு மின்வான்பிரிந்தாலுக் கிர்புளலவிட

வளையாமெய்வளைய சாயல்கண்டெரு மெல்லியவள்
வளையாமெய்வளைய சாயல்கண்டெரு மெல்லியவள்
வளையாமெய்வளைய சாயல்கண்டெரு மெல்லியவள்
வளையாமெய்வளைய சாயல்கண்டெரு மெல்லியவள்

வண்டேகுழலவிட டெழுந்திருங்காணந்த வஞ்சியிடை
புண்டேயிருந்தன பாரம்பொழுது பழிசுமக்கும
விண்டேயுண்டாகும கொஞ்ஞந்தியாகா வியனசிலம்பி
வண்டேயுண்டாகும கொஞ்ஞந்தியாகா வியனசிலம்பி

எழையிட்டதல ராஜாத்தியாக ரொழிந்திலப்பில்
பாழைப்பழித்த மொழியணவகொடுபாலைமம்
வாழைவருக்கைக் கவிபொபொற்குடமென் திருக்கை
கூழையெனக்கவித்தாய் முறுமாநிறம் கொடுத்திடுமே

வாழியிருந்திரு வேலவந்திம் வரும்பொழுது
வாழியிருந்திரு வேலவந்திம் வரும்பொழுது
வாழியிருந்திரு வேலவந்திம் வரும்பொழுது
வாழியிருந்திரு வேலவந்திம் வரும்பொழுது

சோதிமறந்த கருமபினங்கா விரந்த தோகையிடை
புத்தியுடையச் செயலொத்ததே தண்டாளச் சங்க
விதிவிடயகர் தென்னுந் தியாகா வியனசிலம்பி
விதிவிடயகர் தென்னுந் தியாகா வியனசிலம்பி

தேர்கொண்டகாமன் கனிகையும்வேழமுஞ் செஞ்சிலையும்
போர்கொண்டவம்புங் குடங்கொண்டேயொரு புற்றிடத்தில்
வேர்கொண்டிருப்பவ ராருர்விதி விடங்கின்வெற்பில்
கார்கொண்டகாவி லொருசுந்தரதோகை பென்கண் ணூற்றதே. 52

அன்றுகண்டோனஞ்ச முகத்தையாழியி லம்புயமால்
சென்றுகண்டெடுத்து தென்னூர்த்தியாகர் திருமிடற்றி
லொன்றுகண்டோமற்றங் கொன்றுவிண்ணாடருலகிற் கண்டோ
மின்றுகண்டோமணங் காமிவட்பார்வை யிரண்டினுமே. 53

வெம்போதகருரி யாருர்த்தியாகர் விடங்கன்வெற்பில்
செம்போகத்தித் திருவணியீருங்கள் செய்கையினால்
அம்போதிதன்னை யடைக்கியநீர்வெற் படக்கிலும்மை
கும்போதயமுனி பென்றேத்துமிந்தக் குவலயமே. 54

வலஸ்திரிபோற்றிய வாரூர்த்தியாகர் மணிவரைமேல்
கலஸ்திரிபாலைக்கு னெவ்வாறுசென்றவுள் நாயகனைப்
பலஸ்திரிவிட்டிறகுப் போகையிலேவர பார்த்திருந்த
குலஸ்திரிதன்மனம் போலேயெரியுங் கொஞ்சுரமே. 55

அடக்கேன்விரக மறியேன்சமயம் தாய்ந்துசுற்றும்
படுக்கேனொருவரைப் பாரேனிரவு பகன்முழுதும்
எடுக்கேன்மலரை முடிக்கறியேனும்கையே யெரினைந்து
வடக்கேவழியையும் பார்த்திருந்தென்கண்ணு மாசுற்றதே. 56

ஏட்டிலெழுத முடியாதுயான்கொண்ட யின்பமதைக்
கேட்டாலொருவர் செவிக்கடங்காது கிளர்புனத்திற்
கோட்டானே முன்முத்தக் கொம்பாண பிள்குத்தக் கோதைகிறை
மிட்டானேமேனிய தையோபிறர்த்தன மேவியதே. 57

போர்முந்துமோகன வல்லாளிகுந்தான் பூவைக்கித்தத்
தேர்முந்துமோமதன் தேர்முந்துமோவிரு தேர்முந்துமுன்
கார்முந்துமோ வதுமுந்துமுன்னேயிரு கண்கள்சொரி
நீர்முந்துமோ வறியேன்வலவாவென்ற னேரிழைக்கே. 58

நாகத்துவசன சனத்தினஞ்சிட நாரணர்தன்
தேகத்துலோர்மயிர் விழந்திடப்பாண்டவர் சிவனுற்றார்
வாடுத்தகூந்தலென் மேலேபுளவிவ் வையகத்தில்
ஆகத்துணைமுலை யிரழியாதென்ற னொருபிரே. 59

வழிமேல்மனமு மனமேல்மயலும் வினைத்தமணம்
சுழிமேல்விரலும் விரல்மேற்றுளியுமென் சோகமொளங்
கழிபேலிருக்குங் குறுகினங்காள்சென்ற காதலர்க்குப்
பழிமேற்கமக்குமென் நேசொல்லுவீரந்தப் பாதகர்க்கே. 60

நீலந்தெனக்குமுள் நெறின்றமாயமு நீதியையோ
நான்வந்தாறியும் யாறுக்கொலோவன்று ஹற்றிவிடப்
பேய்வந்தநெடுப் பெருமாளாகார் பொருப்பிடத்தே
வேய்வந்த தாசியர் கெஞ்சொல்லினுள் சொல்லும் வேலவனே. 61

நானஞ்செறிபுயற் காந்திநாதர்தன் னுட்டினிலே
கானஞ்செறிசூழற் காரிகையாரிரு கண்கண்ணுக்கு
மானஞ்சுமட்டஞ்சு மாவஞ்சுவண்டஞ்சு வாரியஞ்சு
மீளஞ்சுநஞ்சும் வேளஞ்சும்வானஞ்சும் வேலஞ்சுமே. 62

கொக்கெறிவந்த விரசேயிருவருங் கூடவென்றார்
கொக்கேகணவனுங் சாவல்வைய்தான் தக் கொக்கெழுந்தார்
கொக்கேகடித்தெய் கோவேயருகுறுங் கொல்லையிலே
கொக்கேயிழிக்கின்ற தங்மனம்வந்திடிற் கூடுவனே. 63

மாலோன்பதியை யான்பதிதேடி வரினுமறைத்
காலோறிவானினிற் மேகரினுங் கனகரத்தின
வேலோங்குதின்புயன் விக்கிரமச்சொழன் விரங்கிலப்பிற்
சேலோங்குங்கண்ணியை பெந்நாளுங்காக்கத் திறனுன்க்கே. 64

ஆனிமாதவர்புத்தத் தென்சிரிக்காமக் கனகிரிமேற்
றாணிவாகியவெண் மதிநுதலீரெமைச் சூழந்தடையாற்
பிணியாற்றதற்குநீ களையாற்றதற்கும் பிறகுசுந்தா
மணிமாதிரையல்லவோ வஞ்சியீர்கொஞ்சும் வாரிதமே. 65

ஊழிக்கருங்கங்கு னீக்கிவெய்யோனை யிங்குள்ளழைக்குங்
கோழிக்குலத்தை வகிப்பதலாத்கொடுங் காளின்முள்ளர்
மேழித்தமிழ்மணக்கும் நல்லநாதன் வியன்சிலம்பிற்
பாவிக்குயான்வளர்தனே கிளியைய யன்னம்பகிர்க்கே. 66

மாலடிதேடியுங் காணாதகொக்கர் ஸரையிடத்தே
பாலடிதேடியருங் கிள்கொளொரு பானவெய்னை
வேலெடுக்கிசூத்தி வேயினைக்கேகட்டி மேருளின்சிறு
ஆலடிக்கிப் பெயர்க்கே வசைந்தாளென்ற னொருபிரே. 67

குறித்தாள் குறித்தொன்றைக் கூறப்படாதென்று கொய்தழையைப்
பறித்தாள் பறித்துப் பவளச் செவ்வாப் பவளத்துப் பையப்பையக்
கறித்தாள் கறித்தபின் கண்டப்புறத்தென்று காந்தளய்கை
முறித்தாள் முறித்தபின் வேறினைத் தாளவர் மெய்யினைப் 68

பாசத்தினை யறுத் தாண்டுகொண்டோன் றில்லை யப்பிடுகுழி
தேசத்தனே செய்யம் னீந்தகைச்சென்றறி யாங்கொடுத்தேன்
பேசப்பெருஞ்ஞ சுருங்குமருங்குலும் போர்த்தரைத்துப்
பூசித்தலன்றிச் செய்யாதன லில்லைப் பூந்தழையே 59

கார்மேலிபெவன் கார்ந்திராநன் கனகவெற்பில்
இராமேசுரத்தினுக் கேளுவனென்றன் னெழைபுத்தி
வாரமேசுரபுத்தி வந்துதென்றேகவி வாய்மலர்ந்தேன்
அராமேலிவல்குலான் சொன்ன குறை யறிந்திலனே 70

வாரிக்கிராகவன் மாரணக்கிசன் மதிக்குத்தென்றற்
தேருக்குள் பாந்தன் மருவார்க்கு காந்தகஞ் சென்றவர்க்குத்
தாருக்குநேரொக்கத் தானஞ்செய்தாண்டவன் றன்சிலம்பிற
பூரிக்கும்பெண்ணிற் குச் சஞ்ரீவிநீதந்த பூந்தழையே 71

தண்டமிழ்ச்சேகரன் மாவலிவாணன் றடங்கிரிமேல்
வண்டெழுபாலைக்குள் ளெவ்வாறுசென்றான் றடங்கிரிமேல்
கொண்டபெண்ணுனலன் வேறையொருவனைக் கூடிவரக்
கண்டவன் றன்மனம் போலேயெரியுங் கடுஞ்சுரமே 72

எட்டியுந்நீய்ந்து விடத்தேருங்கள்ளிபு மீர்மவற்றிப்
பொட்டிப்பொறிபெழும் பாலைலிலபுரி வாருடலை
வெட்டிச்செயவகொண்ட விக்விமச்சோழன் வியன்சிலம்பிற்
கட்டித்திரவிய மெப்படி பாடகக் கால்வைப்பனே 73

காராளநீபன் களப்பானனுத்தண்டன் கார்த்தசையூர்
நீரார்முகிற்குமுற் பெண்பெதை வாயிட்டு நீர்பிரிந்தாற்
சீராம்பலில்லை யமுதில்லையஞ்சனைச் செல்வலில்லை
காரார்பொழில்வளர் காழ்ப்பிராலில்லை காத்தருளே 74

காயங்கடுஞ்சுர மீதென்காட்டிய கையுஞ்சொன்ன
வாயும்புகையெழுந் பாலைலிலேமரு வாரச்சுரத்தத்
கோயும் தமிழுடையாள் கந்தரபாண்டியன் றெல்புளியிற்
சூயுந்தமில்லையெவ்வாறுசென்றான் தார்குழியே 75

காண்டாவனஞ்செறி பாலையுள்ளேசென்ற காணையிங்கே
மீண்டாலணங்கோ ரடி செல்லுமோவென் னிதிவசமோ
ஆண்டார்குளந்தைப் புராலேயதிரய மன்றனுதல்
ஆண்டாதெழுங்கதி ரோன்முன்புபோகின்ற குகியதே 76

மாக்கண்வடுக்கணி சென்பகநாதன் வரையிடத்தே
பூக்கமெடுக்கப் பொறிவண்டுக்கூடப் புன்மன்கதற
முக்கைவழித்தே யழுதகண்ணீரை முகந்தபுலி
நாக்கைகனைக்குச் சுரமதிலெவ்வாறு நடந்தனளே 77

மத்தகரிமுத யானை பாயின்மருந் மாதுபங்கன்
அத்தகன் கதைபிடற் தண்ணந்தர்நாட்டி லதிரயங்கள்
எத்தகையுட்புகழ் தூராபுரிசுள ரேந்திழையாள்
செத்தகுரங்கைத் தலைமேற்குமந்து திரிந்தனளே 78

அத்தருமாது மயன்றேவருமிந் வன்புடனே
பிறதமும்போற்றற் திருத்தனியேலர் நிகழ்வரையிற்
பெற்றசுநனுடன் றுண்குடமாண்டிமும் பெண்முடிமேற்
செற்றிடுமவ்வாரத் தான்வந்தமார்த்தது சேரிழையே 79

பாலையின்போற்று மதராபுரிச்சொக்கர் வரையிடத்தே
சோலையரிக்கவிந் கின்னமுதூட்டச் சட்டசட்டவப்
பாலையெனக்குத் ததிரொன்றானை று பார்வையென்றேன்
ஆடமொழிச்சிறி யாள் சொன்னன்குதை யறிந்திலனே 80

வழுதுவிட்டோடிய குத்தலைநாதர் வியன்சிலம்பிற்
பழுதுப்பட்டாவி பதைக்குதையோபஞ்ச பாதகனைத்
கொழுதுவிட்டேன்வரச் சொல்லிவிட்டேன்வரச் சொல்லிச்சொல்லி
யெழுதுவிட்டேன் னமேலினியோலைக் கிடமிக்கலையே 81

உழுமேழியானன் களப்பாளனுத்தண்ட னோங்குவெற்பில்
எழுமேகமுஞ்செலுமே வலவரவெனைத் தேடிமயில்
அழுமேகெழுநிற்கு மேயஞ்சொச்செஞ்சு யப்பனைமேல்
விழுமேகறித்தெழுமே மீண்பகநாதன் கிரலெண்ணுமே 82

திரைலைசத்திய குத்தலைநாதர் தினம்பவனி
வரவேலைமாரீபுறயல் கொள்வேலை மார்பாண்டிபு
பொரலேலிலிங் பார்ப்புடலிலை புதிமலிங்க
தரலேலியாகு மகமேயுள்ளிப்பெற்ற தாலங்கனே 83

வானத்தரும்புழை காளத்திநாதரார் மன்னன்வரின்
கானக்குழலிநிற் காற்றைப்பூண்டிங்கண் வேலதனான்
ஊனப்படக்குத்தியல்குல்பொற்றைவைத் தீர்ந்துகொங்கை
யானைக்கிளையிடு வேனொருநாளவந் தகப்படிவே.

பொய்யாதவாசகன் சங்கநாரணன் பூபனிநு
கையாலணையக் கனவுகண்டேன்முலைக் காம்பினதந்
தையாதணையு மெனவுரைத்தேனதிற் சண்டைவந்து
மெய்யோவெனநிழித் தேனொளிந்தானென் விழியினுள்ளோ 85

கனவத்தணியுஞ் சந்திரநாரணன் நேயந்தணைந்த
கனவத்தணியு மிதழ்சோல்லுதேபடி. கள்ளுநீர்தம்
வனவத்தணியு மிதுவார்த்தலதயார்கது வனமுலைப்பாக்
கனவத்தணியில்லை யேவுனக்கேளிர்த்தக் காயக்கமே. 86

பேரவென்றிரவைச் சிறகாலடித்துப் பொறுத்தபித்தே
வாவென்றழைப்பதற் கோவளர்க்கேன்வாநன் சேவலைநான்
தாவென்றவர்த்துத் தருமுருகையன் நடஞ்சலம்பில்
ஆவென்றவாய்கிழிப்பென்பொறுத்தேன் வளர்த்தகைகொண்டே.

வெள்ளியங்காள்வரை யாழ்ப்புளிநாதன் வியன்கிலம்பிற்
கள்ளியங்காள்படுச் சென்றாய்க்கோலின் கருத்தநின்று
பள்ளியங்காடு பார்பனிநீரையுள் பஞ்சணைமல
அள்ளியங்காள்வெளிப்பா ரெனைப்போலுன் னருகிருந்தே. 88

மன்னனில்லாத விவ்வாசல்வந்தான் மதியேபுணையுஞ்
சின்னக்குதிரை மாத்தினிற்குவுஞ் சிறுசூரியுஞ்
கன்னற்கிலையைப் பிடித்தோனையமென் கணவன்வந்தால்
விண்ணப்படுத்தியென் வாசல்வராமல் விரட்டுகனே. 89

மதியேயென்பாங்கி தன்வாசற்செலாதே நான்வருமாவுஞ்
சதியேரினைத்தங்கு தான் போவையேற்குயில் தான்வெருனிக்குங்
கதியேமிகுத்தநற் கன்னற்கதபன் கணைகொடுப்பான்
பதியேபுகாதிரு சென்றபுகைவரும் பாவைக்குமே. 90

தேவெனவேந்தன் பணிமுருகையன்நன் நென்கிலம்பில்
ஒவெனத்தேறிப் பிரிவுசொல்வேனொரு நாளிரிந்
காலெனவனநிற் பெடைகுவாற்றிடக் கைநெகிழ்முன்
ஆவெனமட்டு முயிரிந்ருமோவந்தக் காரிகைக்கே. 91

பகாப்பகர வரிக்கிற்றயலைப் பகர்வதல்லால்
வகரக்கயலை மறந்தனளேமக மேருவென்னுஞ்
சகரப்பெருஞ்சிலைக் காளத்திநாதர் செழுஞ்சிலம்பிற்
நகரப்பெருங்குமுலாட் கிலையேநெஞ்சற் நண்ணியே. 92

மறியகுடிய்தில்லை யம்பலவாணன் வரையிடத்தே
அதிசயமானவோ ரற்புதங்கேளான் விதிவரத்
அதிசெய்தாமுவெட்டுத் தும்பியுங்கொண்டு துவண்டொருபெண்
னெதிரின்நிரண்டு மரங்கரத்தேபிடித் தேந்தினளே. 93

ஓராறுநாக வயிரங்காத்தி லொளிவுபெற
வீராறுநாகபின் முன்பானராசி கலசத்தின்மேல்
மூவாறுவாறு பொன்பெற்றிடுசேலை முன்றனைகொண்டு
நாலாறுயானையைக் கைக்கொண்டுவிசி நடந்தனளே. 94

பெருப்பாரன்கவரே யானேந்தும் பெரியவரே
யருப்பாமலாணையாதவரே யெமதண்ணலெனும்
விரும்பினர்காத்தடுங் காளத்திநாதர் வியன்கிலம்பிற்
கரும்பா மொழிச்செயுங் கேலுத்தர்போலநிற்குங் காவலரே. 95

ஆலைகுருப்பாட்டுஞ் சலராசியேழு மடங்கவுண்டு
மலைகுருப்பாட்டவருங் கொண்டலநாள்தெவ்வர் மார்பில்வைவேற்
குலைகுருப்பாட்டுங் குசசேகரன்வெறுபிற் கோதைதண்ணீர்
முலைகுருப்பாட்டவன் நேருவெம்மலர் முந்துவதே. 96

இலங்கேசனை வென்ற மால்வெங்கடேசர வெட்டன்முன்னே
நிலங்கேசனைக்கண் பிடாறுங்குனைப்பார்த்திடி னீயெதிரே
துலங்கேசனைச்செய்த நின்னையெல்லாஞ்ஞொல்லு சுற்றியசை
வலங்கேசனையு மினென்றுமப்பாரு மடக்கொடிக்கே. 97

தலைவாசலநிற்பவன் தலைமயிரகோதுவன் தையனல்லாள்
முலைமார்பைக்காட்டுவன் வாவென்றழைப்பவன் முன்புவரிற்
கலைதானெகிழ்ப்பவன் கைப்பெருள்கேட்பவன் காகினியில்
தலைதான்வலிக்குது போபோவென்றேறியே தள்ளுவளே. 98

கட்டாரியெந்திய காளத்திநாதர் கனகவெற்பில்
பொட்டானமிட்டுப் போற்றபெண்ணையெந்தன் பொற்கொடியே
தொட்டால்மணக்கும் புதுகுசவ்வாறு கஸ்தூரியுடன்
தட்டாரிடித்த சிமிள்போற்றனங்களைத் தருகுவையே. 99

சேலுங்கலையுஞ் சிலையுமபுந்தண்டுஞ் செழித்தனவாரு
வேலும்புழித்தனம் மெல்லியபெய்த சிழியம்பினுள்
மாணவாகி மயங்கித்தயங்க மடுகனந்தன்
பாலுளவேலைவிட்டேய்ததேன்மருநவென்ன பைங்கெரியே. 100

பைங்கெரியென்நடு மாதேவிநியம்புபட்டவர்க்குக்
தொங்கையினெருநடர் தந்தடிவாய்பருந் தேகொடுந்
சங்கையிலாபதன் பெற்றோர்கடவுளஞ் சாரவைத்தாற்
பங்கமிற்காம வடனோபநனித்தெடு பாராவனறே. 101

மைபிட்டகந்தலு மானிட்டகன் தா மறுமுகமுங்
கையிட்டகன்னையும் வாரிட்டகொங்கையும் கரத்தெளித்தொய்
செய்திட்டவேலையுஞ் சிற்றடிபிட்ட செழுந்தெய்யுங்
கைதட்டமாக வருபவனெயெனைக் கரண்கலையே. 102

திருத்தேபுகூற்றந்தி தேர்ப்பண்டாரிதென் னாரவெந்நின்
மருதேந்ருமலிக்குக் கார்புறம்மாஜில் மருதாத்நி
பரித்தேரும்புகுணு கென்பட்டகெனென்று பங்கயக்கை
கெரித்தேயுழிநிலைவந்தேன் தீயவனெனென்று தென்குலந்தே 103

லானெருதனையன் முருகப்பய்யன் வகுப்பவனிக்
கேனத்தைக்கொண்டு திறித்தையெயடி போகுகோ
நிளத்தைப்போடவு நானந்தத்தேட நிறிநமுஞ்
பிளத்தாக்கப்பறுவனென மகனெயுனக்குத் தெரிந்தவையே. 104

காண்கலையென்றிடுங் காமனையொருந்த கனகநகா
ஆண்செயென்னைத் காணவருபவ ராயிரப்பொன்
வேண்டிடுங்கொணந் திருக்கையுமவ னாறுசெயின்
வாணகையோலேன் சேந்தின்மீதுயன் டானவனே. 105

மாலையென்னெடு சத்தியமாய்ச்சொன்ன வாரகாமந்
தேனெமறந்தின்று தேங்கவைத்தாயது பெருக்கலையே
வானோபுதுவாநற் காணத்திந்தன் மையவையகை
நானேவலியவன் துண்குலத்திப்ப னுள்ளவனியே. 106

கெளியென்றுசொல்லிய சர்தலெனையொன்று கேட்டுநெ
ளையவளையிய பரங்கெய்தகுந்திடுங் கொடுகையுமார்
பளியுப்பவரொன் றினனொவாறுடைப் பாலையுந்
தனியுனையென்கை தனலுபயகளுந் தயிர்க்கிந்நிதே. 107

தனிகென்றகாண மெதையாண்செய்திடுந் தாய்தெய்வனெ
புலிக்குட்டிந்நிடுகாணத்திந் தாபுறுவனெழிந்
சனிகென மமாமுலை மாதேமருதகெனைச் சேனமென்கை
கனிகென மமாமயல் திரைமுத்தொன் னுட்டிளவையே. 108

கூட்டமருந்தினு காண்கலையெனநன் காதுகளைக்
கூறுநின் புனைத் கூலெதற்கொரு குற்றமில்லை
நாட்டுமபுகழ்ப்புது வாயிநாள்நதி யுண்பன்வெந்நில்
பாட்டுக்கனையாவனெ மறவேனுனை மல்குனமே. 109

மறந்தனை யுளன்சொன்ன வாகுந்தன்னை மலர்கிழியாய்
அறந்தனைக்குமபுது வாரபரிசாள் ததியன்பன்வெந்நின்
யறந்தருந்நம்பிடு மொருயிறொன் னு முட்டியுண்டாயந்
நிறந்தாநின்றனத நோக்கினவசென்ந் தேனெய்யுழியே. 110

தேன்மொழியெயிறுந் தென்கொன்னநபுத்தியைத் தேறுகலாய்
பேரெய்யுழியெய்க்குணம் போவதுசெய்தனை போதவுமே
நிமதமாயெய் சின்னமுருசெய்ய நினைகுலையேயல்
தாமதமின்றிக் கொடுந்நிந்தலெருவாய் சாற்றினனே. 111

சாற்றினனினமே துணவன்செய்யுதைத் தார்குழலை
பொற்றுவனையுமென் பாலுப்போவானிற் பபா தநாந்கா
ஆற்றலுறுமபுது வாயிநாள்நதி யுண்பன்வெந்நில்
ஆற்றலையாயின் மேனாறுநன் புதொலைவறுமே. 112

பொய்யெய்வரைத் தா வாரெனெனச்சொல்லி போன அளபன்
சொய்யும்குன்முருகை காண்கலையெனையு சீர்கமுந்கை
என்னையுமுருகைந் தாநிற் கொங்கைபுறித்து மார்புழிய
தையும்கிழிந்து மாயிபுமவன் துலைப்பட்டதே. 113

அங்கவையெயிறுதும் குயிலைனாகாளந் ஆரிலைக்கு
தக்கவொருதுனை வெற்றிலையா அங்குலத்தனிலை
சுந்தனமைக்கடிக் தென்கொழியா னெனஞ் சலித்தழுவான்
சொக்கவாச்சேமித்து வாரெனெனச்சொல்லும் தென்கையுதே. 114

சலியோர்நின்று நிந்தனை தாய் வெனைத் தன்னினை
என்கைக்கடிக் கடலிலையோயிரு தாபந்தினுல்
பளியுச்சொர்நா கொங்கையுத தா புலிக்கடையுமந்து
தனியெய்க்கையும வானவன்னைச் சங்கையா வளநலையுதே. 115

17

வினோவரகங் கொண்டேனென்னே விரும்புவரக்
காணென்மதிவந்து காயுதையோ, மதனம்புபட்டு
ஊனேதுமில்லை விரக்கமுமில்லை யிந்தவொட்டுதின்னை
தூணேவுனக்கே வுரைத்தேனென்மேற்கத் துயரங்களை. 116

பெண்ணேவுனது பெருமைபைக்கண்டு என்னைபைதமன்ம்
கண்ணேவுருகி ஆறுய்ப்பெருகியென் காமவிடாய்
உண்ணென்வுறங்கேன் உனதுஆசையினையு புனைபண்ணென்
கண்ணேயெனது பத்மினியாகிய காரிவழியே. 117

அடியாள்சிறிக்கி அவன்பேர்மினிக்கி அவனொருத்தி
படுப்பொருதாரம் பாவாடைநீக்கி பஞ்சணைமேல்
கம்பபாணிதழைத் தற்கண்டுவினிக் கலந்தமிர்தம்
கொடுப்பானவள்கையில் சின்னபணமது சீர்படவே. 118

செட்டிக்கடைதனில் வெற்றிலைவாங்கும் சிவத்தபெண்ணோ
பொட்டிட்டநெற்றிக்கும் பூவள்ளச்சேலைக்கும் பூமுலைக்கும்
வாரித்திரட்டி அமுர்த்தத்தையூட்டி வளர்த்தகொங்கை
ஆருக்ககப்படுவோ ஆறுமாசத்திய அடிவண்டிலே. 119

அடிக்கடிநித்தியம் அண்டையில்வந்தென்னை அலைந்துகொண்டு
கடிக்கயிதழால் தந்தயென்கண்மணியை வுன்மீதின்கவிபாடினதற்கு
பிடிமுலைதந்த பெண்ணாசையடி நீவந்துபோனபின்பு
திடுக்கிட்டென்மனம் தேடித்தியங்குது தேன்மொழியே. 120

அப்போதுசொன்ன வுபதேசவார்த்தையை யான்மறவேன்
இப்போதியென்னை மறந்துவிட்டாய் என்னகாரணமோ
உனக்குக்கற்பனைகற்றுக் கொடுத்தவரயாரோவுன் மனங்கலங்க
எப்படியாகிலும் வாழ்ந்தாலேபோதும் எந்திழையோ. 121

மானேவுனக்கென்று நான்பட்டபாடு மறந்துவிட்டாய்
தேனேயெடுத்து செப்பவென்றாலொரு திங்கன்செல்லும்
கானேகம்பற்றும் கடல்நீருவற்றும் கருங்கல்லுருகு
எனேயென்மீதில் இத்தனைவர்ப் மேந்திழையே. 122

காலேயிரண்டுண்டு நடக்கவகையறியா விருகண்ணமுண்டு
மேலேகிமிட்ட வகையறியாவந்த மெல்லிகல்லாள்
பாலேகுறுக்க வகையறியாக்கொஞ்சம் பாக்குதின்பாள்
ஆனையறிந்து சொன்னவர்க்கேபோன ஆயிரம்ம. 123

நெஞ்சிரம்வற்றி யுள்நரவரண்டியென் நினைவுதப்பி
என்ஜீவனும்விட்டுப் போகுதடியின மாமயிலே
வஞ்சிக்கொடியினிட பெண்ணேயுனது வாயமுர்தச்
சஞ்சிவிதந்தால் பிழைப்பேனினிச் சாவில்? யே. 124

ஐயோமறக்கவும் நாள்வந்ததே அன்றிட்டஆணையெல்லாம்
பொய்யோஇருவர்க்கும் பொய்விட்டதோ இந்தபூதலத்தின்
மெய்யோடுமெய்சொல்லி விக்கிரமச்சோழன் வியன்கிலம்பில்
ஐயோஅவளங்கு நானிங்குமா யலைகின்றேனே. 125

அடிமேலடிவைத்து தண்ணிக்குப்போகின்ற அன்னமுத்தே
சொருகுந்தலைமயிர் தொங்குதடியினர் தோகையரே
மண்பாணைகொண்டு மாரோடணைந்து வருகையிலே
என்மீதில்கித்தம் இரங்கலையோமனம் ஏந்திழையே. 126

அண்டத்திலேகெருடன் பள்ளிகொண்டாரந்த அணிபறைமேல்
கண்டத்தின்மேலே நிற்கின்றகாரிழையே ஒருகாரியங்கேள்
அண்டத்தைத்தூக்கி துடைதனைவிரித்து துடைநடுவிற்குக்கும்
பண்டத்தில்கொஞ்சம் யிடந்தரவேணும் பங்கிளியே. 127

சின்னஞ்சிறிக்கி மதப்பட்டகொங்கை தினந்தினமும்
வர்னப்புடவை சரிகைமுக்காடிட்டு வருகையிலே
காமக்குமாரன் யெதிராகவந்து கணைதொடுக்க
புள்ளைமரத்தின் மீதேநிலவு புறப்பட்டதே. 128

எட்டாதகொம்பி விருக்கின்றதேனை யெட்டியெட்டி
கொட்டாவினொள்ளு முடவரைப்போலேந்த குவலயத்தில்
வம்பானமார்பின் முலையாளைத்தேடி வருகையிலே
தட்டாணம்செட்டி யும் போலேநிலவு தலைப்பட்டதே. 129

சின்னஞ்சிறுமுலை சிங்காரமானதோர் செண்டுமுலை
வர்னக்கிளிமுலை வாய்முலைதால்முலை வண்ணமுலை
என்கண்ணைப்பிடுங்குது கழிவந்துசோறுது அள்ளமுலை
என்னையிழுக்குதுகா னிரந்திரலோகத்து முலையே. 130

வாசம்புகழும் சற்போஜாரான் வாசலிலே
ஆசைக்கொருபெண் கிட்டாளேயந்த ஓர் தனிலே
இப்போதேசங்கட்கெட்டு அவுசாரிமுண்டைகள் திரண்டபின்பு
காசுக்கிரண்டுதுட்டுக்குமுணு கொசருக்குளா கணக்கில்லையே

ஆக்கிப்படைக்கின்ற அயினூரப்பன்கொடி ஓடுமைதாசி
சாக்கிசாக்கியென்று சத்தமிட்டாள்நடு ஜாமத்திலே
அவளை தூக்கிநிறுத்தி தூணோடுசாத்தி எஞ்சுநுலுக்கப்பையன்
மாக்கிஞ்ஞமே லவடாலவடாயென்று மாட்டினனே. 12

காட்டைவளைத்து வில்லாகப்பூட்டி சுணைதொடுத்து
வேட்டைக்குப்போகின்ற துரைமக்கினையொரு விண்ணப்பங்கேள்
கோட்டையிடிந்ததைன்னகொத்தனம்சாய்ந்தென்ன ஒருநாழிகொள்
ஆட்டைக்கொடுத்து புவினேட்டையாடிய ஆண்கிங்கமே [நோயிலே

எண்ணுதுமெண்ணுது ஏன்மண்ங்குண்ணுது வுன்னை எண்ணிஎண்ணி
தித்திக்கும்பால்பழம் தின்றால்சுக்குதே இதுஎன்னதீவினையோ
உன்பொன்னுனமேனிக்ரும் பூவரன்சேலைக்கும் பூமுலைக்கும்
கன்னத்தில்பூசிய மஞ்சஞ்சுக்கேநெஞ்சம் கலங்கின்றதே. 134

தெற்கேயிருந்தொரு பெண்ணுவந்தானவன் தெய்வரம்பை
வடக்கத்திசாமிக்கி வொப்பிடலாமவள் வடிவழகை
அவளநெக்திக்கும் நேரானபொட்டுக்கும் நேரிழைக்கும்
கன்னத்தில்பூசிய மஞ்சஞ்சுக்கேநெஞ்சம் கலங்கினதே. 135

சுநியானமுத்து வைரீயம்பச்சை துலங்குரத்தன்ம்
மதியாதமாணிக்கம் மாதளம்பூரிற்ம் அடிவஞ்சியென்னை
முத்ததால்மிரட்டி முலையால்மயக்கியென் முகத்தெதிரே
அந்தபழிகாரிபோன யிடந்தேடிநெஞ்சம் பதைக்கின்றதே. 136

குள்ளிக்கதுப்பி குணத்திலிவேகி குவலயத்தில்
களளிபசப்பி கண்டாரலோளி காஞ்சுகொள்ளி
வள்ளிக்கிழங்கு வாதாடி வாயில்போட்டகள்ளி
அவளைதள்ளிக்கிடக்கவும் நாள்வந்ததேசங்கரா என் தலைவியே. ()

அரவின் தரண்பன் சுதந்தம்பிமைத்துவன் அண்ணன்கையால்
வரமுந்திஆயுதம் பூண்டவன்காணும் மற்றங்கவனே
பரமன் திவிரியை ஏந்தியமைந்தன் பகைவன்வெற்றவை
உரமென்றுதாங்கி மாற்றான் தன்சோவக னெண்ணொடியே. 138

சங்கரன்தேவி தமையன்மனவி தனஞ்சுமுத்தாள்
மங்கையர்ஏறிய வாகனங்காணும் மற்றங்கவனோ
கொங்கைகளீரைந் துடையவளாய் இக்குவலயத்தில்
எங்கும்தியும் வைரவாறிய வாகனமே. 139

நியாசைப்பட்டதும் நானாசைப்பட்டதும் நேரிழையே
ஆறுசையாருக்கு நின்றசடி அடிஆரணங்கே
பாழானநெஞ்சத்தை பகையாக்கியிட்டாய் பாதகியே
ஜான்மீதாலாலேவந்த தீங்கலவோவடி திகழொளியே. 140

அத்தேவுனக்கொரு தெண்டனிட்டேன் உன்மகளாசையினால்
பத்திபாபதினைந்தோ கொண்டுவந்தேனன் பசங்கிளிக்கு
முத்துப்பவழ மோகனமாலை தரித்துக்கொண்டு
சற்றேவரச்சொல்லடி வுன் செல்வமான பசங்கிளியை. 141

பாலோடுசேர்த்த நீரதுபோலிருந்த நீச்சமெல்லாம்
ஆரோடுசொல்லி முறையிடுவேனடி அன்னரத்தன்ம்
மாரோடனைத்த மடிமீதில்வைத்த என்மரகதமே
பால்நீர்வேறான பாவனைபோலிங்கு பதைக்கின்றனே. 142

தானாய்விரும்பி தலைசாய்ந்துபோறத் தையலரே
நானாய்விரும்ப நாள்வந்ததோ இன்னுளையிலே
எமரறவைத்து எதிரோடிப்போன இளங்கரும்பே
சாமர்த்தியங்கற்ற சதிகாரலீ சற்றுநில்லே. 143

வல்லாளகண்டன் ஜெயவீரபாண்டியன் வாசலிலே
எல்லாருங்கடி யிருக்கையிலே ஒருஎந்திழையாள்
வில்லாறுமில்லல்ல வேலல்லகுல்ல வேறுமல்ல
கொல்லாமல்கொல்லுதையோ இவள்மார்பிலாண்டு கொம்பிருந்தே

அக்கரைப்பாய்ச்சலும் அக்கேரினவும் அனுதினமும்
சிக்கனத்தேடி ஒருமாதமானது சிலந்தகொங்கைதன்னை
ஒக்கநெருங்கி உய்யாப்படுத்தியென் உயிருள்ளமட்டும்
சக்கரைக்கட்டியை காணாமலென்மனம் தயங்கினதே. 145

தடங்கொண்டில்கொண்டெசங்குசக்கராபுத இருகைதாளங்கொண்டு
குடங்கொண்டு தண்ணிக்குப்போரபெண்ணேவுன்கும்பஸ்தனங்கள்
வடங்கொண்டிறுக்கி சங்கிலிபூட்டி வளர்த்தகொங்கை [ரெண்டும்
அறங்கொண்டாக்குதடி ஐயையோ அர்த்தராத்நிரிவேளையிலே ()

விதியின்மாதரை மெய்யென்றுநம்பி விரும்பிமனம்
பாதியிரவியில் பார்த்திருந்தாளந்த பபொலிமகள்
குதுகன்பேசி வாவென்றழைத்தெனனை தூரத்திலிட்டாள்
அவள் கூதியில் ஏழெட்டுதேள்கொட்டவேனும் குலதெய்வவே. ()

அடங்காமயல்கொண்டு மீறினவேளையில் அதிலநெஞ்சம்
இடங்காட்டியெனனை வரவுழைத்தாரீ யிங்குவைத்து
புடங்காட்டிகாமன் கணையைப்பூட்டியடி குமரியுந்தன
படம்பார்த்திக்குறேன பாரடியெந்தன பலாபலத்தை. X

148

நடையலங்காரம் நளினசுங்காரம் நயன்றவிழி
குடையலங்காரம் குமரிசுங்காரம் குவினமுலையாள்
இடையலங்காரம் இதழுசுங்காரத்தை யெண்ணியெண்ணி
துடையலங்காரத்தை காணாமலென்மனம் துடிக்கின்றதே. X

149

ஆடுங்கரைமணி ஐவேல்சத்தி அனுதினமும்
நீடுமசெயலும் நீகண்ணிதந்தபோகம் நெடுந்தாரமட்டும்
கோடும்குளமும் குளத்தருகேநிற்குங் குன்றகல்லும்
காடும்செடியாகத் தோணுதே என்கண்ணுக்குள்ளே. X

150

ஔரானவேத புரிநாதர்கோவிற் நிருக்குளத்தில்
ஔரடிப்போகின்ற நேரிழையே வுன்வழிக்காருதுதுனை
அஞ்சுகையிண்டு ஐம்புலிமானுண்டு ஐவருண்டு
நெஞ்சத்துணிச்சலுண்டு போதாதுக்கும் நிலவுமுண்டே. X

151

ஐரமக்கருங்கோழி கூவுதடியுனது ஆசையினால்
தேமல்படர்ந்த மார்பழகியுனைத் தேடுறண்டி
காமச்சரம்வந்து தைக்குதடியென்திரேகமெல்லாம்
நேமப்பசியை நீக்கத்தடையென்ன நேரிழையே. X

152

எட்டிப்பழம்போ லிவளசிவத்திருந் தென்னபலன்
கட்டியனைய வகையறியாளிவள் கலவிதானறியாள்
இந்தப்பட்டிச்சிறுக்கியை பெண்ணுய்ப்படைத்தான் பாழும்பிரமன்
அவளைவெட்டியெறிவா ரியையோயிந்த ஊர்தனிலே. X

153

வெண்பா.

இந்தநிலாவுக்கே யினிவாரதென்றலுக்கே
வந்துகரைசேர மாட்டாளோ—இந்தநிலா
இத்துதான்போகாதோ எந்திழையாள் கொங்கைரெண்டும்
வற்றிதான்போகாதோ மறந்து. X

154

உய்யவந்தமாரா வுனக்கிங்குட்டிலில்
உஞ்ஞவனம்பிரமம் உறவாமேனும்—பைய
ஏறிவந்ததேரைவிடு தின்றுவிடுகைக்கரும்பை
மீனியொருகாசாக வில். X

155

அண்டாதுசுங்கம் அஞ்செழுத்தோரெழுத் தானசுங்கம்
முண்டானசுங்கம் முழமுத்திதருக்கு முதலவந்துநின்றசுங்கம்
பெண்டாளசுங்கம் பிறச்சடையோனை பிறப்பித்தசுங்கம்
சுண்டாளசுங்கமொல்லு மாதுமுலமுன்னும் கவிச்சுங்கமே. X

156

சூலாயுதங்கொண்டு யெமதுதாவந்தனைசு சூழந்துகொண்டால்
வேலாயுதவென்று கூப்படுவேனந்த வேளைதனில்
மாலானவள்ளி தெய்வாழையோடு மயிலிட்டிற் றங்கி
காலரலநடந்து வரவேனுமெந்தன கந்தப்பனே. X

157

கட்டளைக் கலித்துறை முற்றிற்று.

A. Sup
A. Luppauwmi
D. H.

கே, 134 விஜய வித்திரைஸ்வரங்கோவில் தெருவு

கடவுள் துணை.

ம த ன ர தி இரகஸ்ய சாஸ்திரம்.

இ ன்,

தண்டையார் பேட்டை

தொண்டமண்டலம் ஸீஸ்கூல் எட்மாஸ்டரும்

தமிழ் பண்டிதரும் ஆகிய

ஸ்ரீமான்-ஆலால சுந்தரம் பிள்ளை

அ வ ர் க ள்,

குமாரர்

A. துரைகண்ணு பிள்ளை

அவர்களால் இயற்றியது.

சென்னை ரூபை

ஸ்ரீ கணபதி அச்சுக்கூடத்தில்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

மெஜிஸ்தர்செய்கை

1928.

விவர அளவு 4

நெ. 134 விஜய விக்கிரேஸ்வரர் கோவில் தெருவு

கடவுள் துணை.

ம த ன ர தி

இரகஸ்ய சாஸ்திரம்.

ஸ்ரீ

நா ல்.

அறுசீர் கழிநொடிவாசிரிய விருத்தம்.

விடமொன்று மைக்கண்ணி வரட்டமுஞ் சோகமு

மிகுவிருந்

தடமென் றொருவரைச் சாற்றுதல் கெற்றின்பந்

தன்செயலே

படுகின்ற துன்பப் பிறவியும் யோகமெனப்

பண்புடனே

யிடமென் றுனையெனக் கூறுதல் பேரின்ப

மென்பதவே.

மாரிட ஜெனனம்.

* ஓரறிவுயிர், ஈரறிவுயிர், மூவறிவுயிர், நாலறிவுயிர், ஐயறிவுயிர், ஆறறிவுயிர், எட்டறிவுயிர், பத்தறிவுயிர், பத்தொன்பதறிவுயிர், மகாவிசேஷமான ஆறறிவுடைய ஜனனமென்று சாஸ்திரங்கள் முறையிடுகிறபடி.

* புல்லும்—மரமும் பரிசுத்தை அறியும் ஓரறிவுயிர்.

சங்கு—பரிசுத்தோடு சுவையறியும் ஈரறிவுயிர்.

எலும்பு—பரிசம் சுவைஇகனோடு கந்தத்தையறியும் மூவறிவுயிர்.

தும்பி—பரிசம், சுவை, கந்தம் இதனோடு உருவத்தையறியும் நாலறிவுயிர்.

விலங்கும், பறவையும்—பரிசம், சுவை, கந்தம், உருவம், இதனோடு சத்தத்தை அறியும் ஐயறிவுயிர்.

மனிதர்—பரிசம், சுவை, கந்தம், உருவம், சத்தம் இதனோடு சத்த தாலறியும் ஆறறிவுயிர்கள்.

யால் இதன்விநோதம் கடவுளுடைய அகி அற்புதமான வேலை யிருக்கிறது. கடவுள் ஜெபத்தைச் சிருஷ்டிக்க வேண்டுமென்றதோ ருணப் பிரதானமான மாயையைக்கடாட்சித்த மாத்ரத்தில் அந்த மாயையினின்று உருவாத்ற ஆகாயம்பிறத்தது. அதினிடத்திருந்து வாயுவும்வாயுவினின்று அக்கெரியும்பிறத்தன, அதினிடத்திருந்து ஜலமும், ஜலத்திலிருந்து பிரிநிலும்பிறத்தன ஓ ஐந்து பூதத்தையும் பத்தாக்கி அவையபாதி நன்னுண் காக்கி, நான்காற்பாலதனுவுண்டபு வனபோகமென்கிறபடிக்கு பஞ்சிகரணபூதநியால் ஒன்றோடொன்று மொளனஞ் செய்யாதுவக்கு, மாம்ஸம் உதும், மச்சை, நரம்புதளெ ன்று சொல்லப்பட்ட ஆறுகாசங்களுடன் கூடிப்பிறத்த ஸ்தூலதேச த்தில் ஸுபுத்திராசேரம் நரம்புகளுண்டு. இவையானில் இடை, பிங் கலை, சுழிமுனை என்ற மூன்றும் முத்திர நரபுகளும் சுழிமுனை செ ன்பது மோட்சமார்க்கமென்று சொல்லப்படுவதுமன்றி, விஸ்வோதரி யென்னும் நரபுயானது அன்னமுதலிய உணவுகளை பட்டிக்கச் செய் யும், பயஸ்வினியென்னும் நரபுயானது பதிராசங்களை உண்டுசெய்யு, ஜலபான முதலானதுகளைச் செய்கின்றும் சத்தாக்கிய நரபுயானது சுக்கிலத்தையும், சீனிவாசோடிபானது முத்திரத்தையும், குக நரபு யானது பலத்தையும் வெளிநேற்றிலிதும் அல்லமறும் சங்கினி, தாமனி நரபுகளானவைகலவுகலையுமாயும் அநிந்தமாக்குவதுமன்றி விபகவாயுயானது அந்த அமிர்த்தத்தை சரீரமுழுமையுமாய்விசாடிக் கச்செய்வதினால் நல்ல இரத்தமுண்டாகி அந்த இரத்தத்தினால் சுக் கில முண்டாகிறது. அந்த சுக்கிலமானது சத்தாக்கிய நரபுயின் வழி யாய்ப் போககாலத்தில் சதி என்னவோவான 16-வகைக்குள் பிராயி மூலமாய் சுரோணிதத்தில் அயாம்புல்துணி கீர்ஜலமாகச்செல்லு கொப்ப்பக்குழியில் தங்கி இரண்டெழுத்துக் களாலே அபிரகந்திக் கப்பட்டு பிண்டப்பாகிறது. இவ்வாயுய் கொப்ப உற்பத்திக்கொள்ளு

0 தமோருணப் பங்காகியுக்கும் பஞ்சபூதங்களைப் பத்துப் பங்குசெய்து அவற்றிற் பகுத்த பாதியை ஒவ்வொன்றை நான்கு நான்கு செய்து கேடில்லாத தன் அம்ஸமான பாதியை நீக்கி, மற்ற நான்கோடு நான்கையும் சேர்த்து லபூதம் உண்டாகின; தூலபூத மாகிய அவைகளினின்று உண்டாக்கப்பட்டன தூலாரீரமு, அன் டமும், புவனமும், போகக்களும் ஆகிய நான்குமாம்.

ங்காலையில் இருநிறத்திற்கும் இரத்தக்கலை, இரகக்கலை யென்னும் இர ண்டெண்டு. இதுவுமன்றி ஸரிகலையிலே பிரானோந்திரியம் பாயில் இட துபாகங்கொண்டு வால்நீண்டிருமி யென்னப்பட்ட புழுசென்று கமலிகாஞ்செய்யாமல் பிரானவாயுவை ஆன்பாமுன்னிட்டு போகு மளவில் இதமகிதமென்னு மிரண்டட்சாரமும் பின் தொடர்ந்துசென் று அச்சுக்குள் அச்சாக அவ்வென்னும் ஊண்ட்சரத்தில் அமைத்து புருதரிட்டு கழிச்சிலை வாசல்போல ஹடி அங்கு சாவென்னுமாந்நி ரக்கயிறினால் சுருக்கிக்கட்டி நம்மென்னும் சாக்கிரத்தினால் முத்தி ரையிட்டு அக்கருவை வளர்க்க தனிமைபாகிய மூலவாயுவினால் வளர் வதே சுலட்சண ஜன்மமாம்.

பிண்டம் கர்ப்பத்தில்தவளரும் லக்ஷணம்.

சுருதரித்த முதல் தினமுதல் 7 நாள்வரையில் தண்ணீரென் னெயும்சீபால் கூடியும்உடாது நின்று, 14-தினமானபின் சுக்கிலம் சுரோணிதம் இவ்விரண்டும் ஒருமைப்பட்டு மெழுதபதமாய்த்திர ண்டு 21-ம் நாள் அண்டம்போதுருண்டு முதல் மாதம்மாசிமும், இர த்தமு முண்டாகி இரண்டாம் மாதத்தில், கழுத்து, பிடரி, தோள் உண்டாவதாய் ஓர் குறியும், 3-ம் மாதம் உடல், விரல், அறை, கால், கிரக, உண்டாவதாய் தோற்றமும், 4-ம் மாதம் மூக்கும், 5-ம் மாதம் செகி, வாய், நாகு, முதல் முதலியவைபுண்டாகி 6-ம் மாதம் நகம், பல்லீறு முதலியவைகள் உண்டாகின்றன. 7-ம் மாதம் தலைமயிர், நா ம்பு, நாடி அமைப்பபடுவனவன்றி குடல், தொப்பூழ், பரந்தகால்கள் கரங்கள், உண்டாவதும், 8-ம் மாதம் தாய் புதிக்கும் அன்னசார முத லிய உணவுகளின் சாரம் பிண்டத்தின் உச்சிவழியாய் இறங்கி தொ ப்புளின் வழியாய் மலஜலம் கழிப்பதும் காளுக்கு நாள் உடல் பெரு கிவருதலால், 9-ம் மாதம் ஆத்மக்கியான முண்டாகித்தன்னை இப்படி ப்பட்டிருமிகளுடன் கூடிய கொப்பகரத்திலிருந்து ஜடாக்கினி யினால் இம்சைப்படுதலிலிருந்து விருத்தாகச் செய்யவேண்டுமென் று நவ்வாளை தோத்திரஞ்செய்து கொண்டிருந்து பத்தாமாதத்தில் தனஞ்சயனென்னும் வாயுயானது எஸ்வராதீனயாய்தலைகீழாய் திரு ப்ப உல்லாசங்கலின்நி முன்னிருந்த ஆத்மக்கியானத்தைப்போக் கடித்தவனாய் சத்தத்தில் புண்டதேகியாய் பஸ்திநிருக்கும் புழு

வைப்போல நிற்க அப்பொழுது வெங்கடபாளையம் கருங்குழியில்வளர்ந்த பிண்டத்தை இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனை பென்னு முக்கிய நாடிகளும் காந்தாரி, அத்தி, அலம்புடை, குக, சிங்குவை பென்னும் துணைநாடிகளும் வெளியேற்றும்படியாய் உபாயங்கள் செய்வது மன்றி பிரானன், அபானன், விபானன், உதானன், சமானன், கூர்மன் என்றவாயுக்கள் இந்நாடிகளோடு ஏகமாய்க்கட்டி முன்னும் பின்னும் விழுக்க இது காலமாய் அப்பிண்டத்தைவளர்த்துவந்த தேவதந்தனென்னும் மூலவாயுயின் சக்தியை தனஞ்சயன் என்னும் வாயுவானது தடுத்து தன்வசமாகிக்கொண்டு மேற்கூறிய ஸ்தானத்திலிருந்து, சுழிமுனை பென்னும் நாடியின் மூலத்தில் கொண்டுவந்து உபாதையுண்டாக்கி அப்பிண்டத்தை பிரசண்டமாருத அட்டகாச வேகத்துடன் உதைத்து முக்கோண மென்னும் மக்கச்சிக்கச் சக்கரத்தின் வழியாய் பூமியில் விழச்செய்த பிறகு அப்பிண்டமானது யாதொரு கிபானமில்லாததாயும் கனரோதனம் செய்ந்துகொண்டு பிறர்களுல் போஷிக்கப்பட்டதாயும் அபிமதாராக்ஷைச் சொல்லக் கூடாததாயும், மலமுத்திராதிக்கைக் கிரமப்படுத்தச்சக்தியில்லாததாயும் நாளுக்குநாள் விர்த்தியடைபும்

பிண்டம் கர்ப்பத்திலிருக்குப்போது

நேரிடும் சின்னங்கள்.

1. கர்ப்பாசயத்திற்கும் மற்றத்தேக உபபுத்தருக்கும் உள்ள சம்பந்தத்தினால் கர்ப்பாசயத்தில் கருத்தரித்தவுடன் தேகம் அரெளக்கியமாகிறதும மனது சஞ்சலப்படுகிறதும கருக்கொண்டதற்கு ஓர் அடையாளமாகும். தேகத்தில் அரெளக்கியமுண்டானவுடன் ஸ்திரீக்கு நல்ல சித்தியைவிராது உடல் கனகனவென்று இருக்கும் வரையும் குமட்டும் வாந்தியுறும் அஜீரணப்படும மனச்சந்தேகம் நிராகர.

2. கருப்பங்கொண்டபோது ஸ்களங்கள் விம்பி அவைகளில் குத்தல் உண்டாகும் அல்லாமலும் வெண்மைவான ஒருவித நீரும் வெளிக்காலும், சிலவேளை இக்குறிகள் கர்ப்பாசயம் நோய்க்கொண்டதினாலும் உண்டாகும்.

3. தலைச்சன்பிள்ளை உண்டாயிருக்குப்போது முலைக்காம்பின் வட்டங்கள் பருத்துக் கருத்த நிறமுடையவைகள் ஆவது சிறந்த குறியாம்.

4. கர்ப்பந்தரித்து நாட்செல்வதற்குத் தக்கபடி கர்ப்பாசயம் வயிற்றில் ஏறுகிறது. மூன்றாமாதக் கடையில் கூபகவட்ட விளிம்பினருகே வயிற்றின் சுவர்கள் மெல்லியதாயிருக்குமிடத்தில் கர்ப்பாசயத்தை பரிசீலிக்காணலாம்.

5. நாலாமாதக் கடையில் கூபகவட்ட விளிம்புக்கு மேல்வருகிறது.

6. ஐந்தாமாதத்தில் கூபகமேல் வெளிக்கும் நாபிக்கும் மத்தியிலிருக்கும்.

7. ஆறாமாதத்தில் கர்ப்பாசயத்தின் அடிமேலோரம் நாபிக்குச் சற்றுகீழாயிருக்கும்.

8. ஏழாமாதத்தில் அதற்குமேலாக இருக்கும்.

9. எட்டாமாதத்தில் குலைவயிற்றுக்கும் நாபிக்கும் சமதூர மத்தியஸ்தானத்திலிருக்கும்.

10. ஒன்பதாமாதம் முதலில் குலைவயிற்றில் வந்து, பிரசவமாக இரண்டொருவாரத்திற்கு முந்தி, ஏழு அல்லது எட்டாமாதங்களிலிருந்து ஸ்தானத்திற்கு இறங்குகிறது.

11. ஷதல்சரீரமுள்ள பெண்களின் மேற்பார்வையினாலே இந்த இறக்கம் தெரியாது.

கர்ப்பகாலத்தில் அனுசரிக்கவேண்டிய

முறைமைகள்.

1. ஸ்திரீகள் மனுவை இயற்கைக்கு வேறுபடாமல் தமது உணவுமுதலான வற்றைச் சீர்படுத்தி நடந்துகொள்வார்களாயின் அவர்கள் கர்ப்பமாயிருக்குப்போதும், பிரசவிக்கும்போதும் செல்வமாய் வளர்ந்த ஸ்திரீகளுக்கு நேரிடும் தொந்தரை அவ்வளவு நேரிடாது.

2. கர்ப்பமாயிருக்கும்போது கலமாய்ப்போனிக்கத்தகுந்ததும் மிதமான பலத்தைத் தரத்தக்கதுமான உணவைக் கொள்ளவேண்டும். லாகிரிவஸ்துக்கள் யாவும் நீக்கப்படவேண்டும் ஏனெனில் ரத்த சாமண்டலமும் நரம்புமண்டலமும் முன்னமே அதிகமாய்வேகம் கொண்டிருக்கின்றன.

3. காமாசவும் மிதமாகவும் உலாவவேண்டும் மிகுந்தசரீரப் பிரயாசைக்கும் அதிகமான எழுச்சிக்கும் இடங்கொடுக்கலாகாது ஏனெனில் சுபாவமான ஸ்திரீகளுக்கு இவையானினால் ஒருகொறியும் உண்டாகாவிட்டாலும் கர்ப்பங்கொண்டதினால் முன்னமேதேயும் மனமும் சலனப்பட்ட ஸ்திரீகளுக்கு அதிகமானபயம்நேரிடும். ஜெனித்த முழந்தை உண்ணும் அன்னாகாரம் பிரியும் விதமும் அவயவங்கள் அமைக்கப்பட்டிருக்கிற ஒழுங்கும்.

1. ஜெனித்தமுழந்தை உண்ணுகிற அன்னாகாரமான முப்பது நாழிகையில் எங்குற்றதெனில் மல ஜலம் இரத்தமாயே மூன்று கூறாகும். இதில் இரப்பாகல் அறுபது நாழிகையில் மலஜலமென இரண்டு கூறுகழித்தபோதும் மற்ற ஒருகூறுகையே இரத்தமானது சரீரத்தில் தங்கும். அந்த இரத்தமானது ஏழிலொருபங்கு இந்திரியமாம். மற்றப்பங்குகளோலெனில் தோல், ரோமம், சதை, சருமம், மேதை அஸ்தி, குருமபி, பீக், சுக்கிலம், திரிப்பு, குடல், நரம்புமுதலோவிடங்களுக்கு முறையே 75 நாழிகை விதம் பரவித்தரும் இனி இந்த சரீரத்திலிருவினைக் கதவுக் கூட்டி முடித்தண்டாகிய கெடுவாற்றை முகட்டுவோராகச் சேர்த்து பழுதெனும்பாகிய வரிசையிட்டு நரம்பாகிய யாக்கையாலே கூட்டி, உதிராமைய ஜலத்தாலே பண்கூட்டி சுவரேற்றி, ரோமமாயே கத்தையாலே வேர்த்து, எடுக்கப்பட்ட விட்டுக்கு கவத்துவார மென்னும் வாசனட்டு, அச்சாமைய கதவுகளிட்டு பல்லாகியதான் பூட்டி நாவாயே ஒங்காரம் பாய்ச்சி பண்டமாயே பஞ்சேத்திரியங்களுமுடைத்தாய் நிற்கும். இந்தச்சரீரத்தில் பதினாருகதவு பூட்டியவினாத்தண்டும், மொழி மென்னு முச்சாண் எனும் பும் முச்சாண்களையும், அஞ்சருவும், அறுபெருவும், ஏழாடலும், எட்டுதொனும், நாலு ஜாண்பருமனும் எட்டுஜாண் நீளமும் முப்பத்திரண்டு முழகுடலாயிருக்கும்.

2. இதிலுள்ள நரம்புகள் 72,000

(1) மூலாதாரத்தைத்தொட்டு ஆளுகையுளவும்:—

பெருநரம்புகள் ... 11,000
சிறுநரம்புகள் ... 18,000

(2) கையிலும் காலிலும்:—

பெருநரம்புகள் ... 7,000
சிறுநரம்புகள் ... 12,000

(3) நாததானத்தில்:—

பெருநரம்புகள் ... 1,000
சிறுநரம்புகள் ... 2,000

(4) கவத்துவாரத்திற்கும் வரால் ஒன்பதுக்கும்:—

பெருநரம்புகள் ... 1,500
சிறுநரம்புகள் ... 3,500

(5) முடிசில்:—

பெருநரம்புகள் ... 3,000
சிறுநரம்புகள் ... 6,000

(6) எனும்பிலும் குடலிலும்:—

சிறுநரம்புகள் ... 7,000
மூலநரம்புகள் ... 72,000

3 இதிலுள்ள சந்துப்பொருத்தங்கள் ... 237

(1) கால்களிலும் கைகளிலும்:—சந்துப்பொருத்தல் 68

(2) கழுத்திற்குக்கீழ்:—சந்துப்பொருத்தல் 86

(3) கழுத்திற்குமேல்:—சந்துப்பொருத்தல் 83

ஆகசந்துப்பொருத்தங்கள் ... 237

4 இதிலுள்ள எனும்புகள் ... 510

(1) காலிலும் கையிலும் ... 160

(2) மூலாதாத்தைத்தொட்டு ஆஞ்சையளவும்}	30
முட்டி யெலும்பு}	
(3) கழுத்துக்குமேல் பொடி யெலும்பு....	300
(4) இருபக்கத்திலும்	20
ஆக எலும்புகள்	510

5 ஜலம் பலம்	69
(1) காசியில் பலம்	41
(2) எலும்பில் பலம்	7
(3) மாம்சத்தில் பலம்	21
ஆக பலம்	69

6 (1) ரோமத்துவாரங்கள் ...	3½ கோடி.
(2) கவாணம்	21,600
(3) தத்துவங்கள் ...	96
(4) மாம்சம் பலம்	360
(5) பித்தம் படி	1½
(6) சிலேத்துமம் படி	3

வயதின்ளவு.

பாப்பிரம செருஷிப்பினால் கர்ப்பந்தரித்த வாழ்வு பெறும் பிராணவாய்வு பேதியாமல் ஐந்துநாழிகை யளவு நடத்தியவர்குமாயின் அப்பிள்ளை 120 வயதுள்ள தாகும். * அவ்வலவு குறையுமாகில் பிள்ளைக்கும் வயது குறையும். வாய்வுசிரம்பியோடில் அவயவ்ளுண்டாகும். அவ்வாய்வு சிதறியோடில் அவயவங்கள் குறையும் முதன்

* ஒருமணிநேரத்திற்கு 2½ நாழிகையாக இரண்டுமணிநேரத்திற்கு 5 நாழிகையாயிற்று. ஒருமணிநேரத்திற்கு நியிலும் 60 ஆக இரண்டுமணி நேரத்திற்கு நியிலும் 120 ஆயிற்று. நியிலும் ஒன்றுக்கு வருஷம் ஒன்று 120 நியிலுத்துக்கும் வருஷம் 120 ஆக, கணக்கிடப்பட்டிருக்கிறது. ஆகையால் எத்தனை நியிலும் பிராணவாய்வு நடந்தியவர்குமாய் குறையுமோ அத்தனைவருஷம் பிள்ளைக்கும் வயது குறையுமெனக்கொள்க.

மையில் கர்ப்பாசனத்தில் போகின்றும்போது மூன்று குணத்திலே ஒன்றுவது மாதா பிதாக்களுக்குண்டானல்மக்களுக்கு முண்டாகும். அந்தவேளையில் வாய்வு நின்றியங்குமாயின் நிலத்தின் நிறமே பிள்ளைகளுக்கும் நிறமாகும். மாதாபிதாக்களினுடைய மனமும் குணமும் வாய்வுமொன்றாகில் அப்பிள்ளைக்கு மிக்க அறிவுண்டாகும் இது மன்றி மாதா பிதாக்களுக்கு அந்த மூன்றுவிதமும் சிதறில் பிள்ளை மறித்துப்போகும்.

மாதர்கள் பருவம்.—7

1. பேதை	— 5 முதல் 7	அளவும்.
2. பெணும்பை	— 8 முதல் 11	அளவும்.
3. மங்கை	— 12 முதல் 13	அளவும்.
4. மடந்தை	— 14 முதல் 19	அளவும்.
5. அரிவை	— 20 முதல் 25	அளவும்.
6. தெரிவை	— 26 முதல் 31	அளவும்.
7. பேரிளம்பெண்	— 32 முதல் 40	அளவும்.

உத்தமஜாதிப் புருஷன் லக்ஷணம்.

செவ்வரிபாந்தகண்ணும், வெண்மைபொருந்திய சிறியபல்லும், களங்கமில்லாத, பூரணச்சந்திரன் போன்றமுகமும், தாமரைமலரை யொத்தகையும், சத்தியவாக்கும், பருத்துள்ளிளங்குகின்ற கழுத்தும் களையுள்ள அன்னத்தை அர்ப்பமமாகப் புசித்தலும், நல்லொழுக்கமும், அர்ப்பப்புணர்ச்சியும், தாரைமலர்போன்ற வாசத்தையுடைய தாதும் உத்தம அளவுள்ள கோசமும் உடையவன்.

மத்திமஜாதிப் புருஷன் லக்ஷணம்.

அகன்ற நெற்றியும், உயர்ந்த தலையும், நீண்டுபருத்துவதமே, தகைதிறம்ப்பருத்த செவியும், பருத்து விளங்கிய கழுத்தும், ஆமை முதுகுபோலுயர்ந்த வட்டமாயிருக்கின்ற வயிரும், ஸ்தாஸசீரமுடைய பருத்ததோளும், செவ்வரி பரந்தகண்ணும், சிவந்தகையும், சாந்த முள்ளகுணமும், மதயாணப்போன்றநடையும், மலிதரிடத்தில் பொறுமையும், மேகத்தைப்போலக் கொடுக்குகொடையும், பாடிபூக்கமும் பசிபொறுமையும், சுண்ணாப்புபோன்ற உவர் நிறமுடைய தாதும், சிலேத்துமசீரமும், மத்திம அளவுடைய கோசமும், உடையவன்.

அதமஜாதிப் புருஷன் லக்ஷணம்.

செவியும், முகமும், கழுத்தும், உதடும், பல்லும் ஆகிய இடங்கள் நேர்ந்து நீண்டிருத்தலும், மிகுதியும் நீண்டுவிந்த தலைமயிரும், அதிக கபடத்தையுடையமனமும், விரலும், நகமும், காலும் ஆகிய இவைகள் அழகின்றி நீண்டிருக்குந் தன்மையும், அதிகவுரக்கமும், உருண்டு வட்டமாகிருக்கின்ற கண்களும், முடை (புலால்) நன்றம் பொருந்தி மிகவும் பெருகின்றதாதும், அதம அளவுள்ள கோசமும் உடையவன்.

உத்தமஜாதிப் பெண்ணின் லக்ஷணம்.

சுருண்டு நெயிப்போடிருக்கின்ற கூந்தலும், கொவ்வைக்கூரி போன்றவாயும், மான்போலு மருண்டபார்வையுடைய கண்களும், தாமரை மலரை யொத்தபாதமும், பிடியாணைப்போல நகையும், மின்னற்கொடிபோலுந்துவருகின்ற இடையும், தெளிந்த முனிவர்களுந் மயங்கும்படி விசாலபாயிருக்கின்ற தேரொத்த நிதம்பமும், கலவித்தொழியில் மிகுந்ததெனியும், காமமலரை யொத்தமணம் பொருந்தியதாதும், யாணைத் துழிக்கை போலுந்திரண்டு பருத்ததொடையும், அழகோடுவந்திருக்கின்ற கொங்கையும், கோபஞ்செய்வாரிடத்திற் பொறுமையும், அற்பகோபமும், நீண்டமுகுபெற்ற சமுத்தம் குகைவார்த்தையும், அர்ப்பேபாசனமும், மணம்பொருந்திய சண்பகமலர் போலச்சிவந்தமேனியும், உத்தம ஆழமுடைய நிதம்பமும் உடையவள்.

மத்திமஜாதிப் பெண்ணின் லக்ஷணம்.

குழிந்து முயர்ந்து மிருக்கின்ற உச்சந்தலையும், தாமரை மலர் போல விளங்கிமருண்டிருக்கும் கிழியும், பருத்தமிகவும் நீண்டமயிர்க்கையுடைய கூந்தலும், பருத்த நீண்டமுகமும், இடைவெளியாயிருக்கின்ற வெண்பல்லும், உயர்ந்து நீண்டிருக்கும் சிவந்த அதாரமும், மிகவும் பருத்த கொங்கையும், பெரிவதோளும், ஒடுங்கிய வயிரும், தாமரைமலர் போன்றதையும், அடக்கமில்லாத மனமும், தொண்டையிற் குளரிப்பேசம் வார்த்தையும், பருத்ததேர்த்தட்டுபோல விசாலமாயிருக்கின்ற நிதம்பமும், பண்ணத்துநிரண்டதொடையும், அன்னமென்று சொல்லத்தக்கதொடையும், ஆழந்த கழியினையுடைய உந்

தியும், போசனத்திலும் நித்திரையிலும் பிரியமும், தன்னைக்கும் நாயகரிடத்தில் நீங்காத கிந்தையும், புலால் நன்றமுடைய மிகுந்ததாதும், சிந்தாரமுட்டி செம்பஞ்சினையொத்து விளங்குகின்ற பாதமும், பகம் பொன்னிரத்தையுடைய சரீரமும், மனத்தினிடத் தொழியாத வெறுப்பும், மத்திம ஆழமுடைய கடிதடமும் உடையவள்.

அதமஜாதிப் பெண்ணின் லக்ஷணம்.

நெற்றி, கன்னம், செவி, மூக்கு இவைகள் மிதமின்றிப் பருத்திருக்கின்ற தன்மையும், குறுகி பருத்ததையும் காலும், பருத்ததோளும், கிம்மிருக்கின்ற கழுத்தும், பிரகாசமாய் இடை வெளியாயிருக்கும் பல்லும், சற்றையாய் மிகச்சுருண்டுசிவந்திருக்கும் கூந்தலும், இரவும்பகலும் இன்பத்திலேயே வாஞ்சையாகியமனமும், யாணைநிரிடுவதுபோன்றவார்த்தையும், கிரிவுதோன்றி மிகவும் பருத்துக் கீழேதொங்கிய உதடும், களிப்பினால் செறுக்கடைந்து மிகுதியும் பெண்களுடனே விண்சண்டை செய்தலும், கருத்தவொளியிழந்து பொன்னிரமாயிருக்கின்ற கண்களும், யாணைமகம்போலும் மணத்தையுடையதாதும் வெறுக்கத்தக்க பாவங்களை அடக்கமாய்தினமும் செய்து முடித்தலும், முறைமையின்றியாவரோடும் கூடிப்பேசுதலும், தன்னுடைய நற்குலத்தினொழுக்கத்தைச் சொல்லினும் அதை அங்கீகாரம் பண்ணாமையும், தலைமையிரைப்பிடித்திழுத்துத்தடி கொண்டித்தாலும்சற்றும் அடங்காததன்மையும், அதம ஆழமுடைய கடிதடமும் உடையவள்.

விவாகபேதம்.

- 1-பிரபம், 2-தெய்வம், 3-ஆருடம், 4-பிரஜாபத்தியம், 5-ஆசரம், 6-காந்தருவம், 7-இராசநஸம், 8-பாசரம், ஆக-8

பிராமணர்களுடைய விவாகங்கள்.	1. பிராமம்.	உத்தமவிவாகம்.
	2. தெய்வம்.	
	3. ஆருடம்.	
	4. பிரஜாபத்தியம்.	
	5. ஆசரம்.	
	6. காந்தர்வம்.	

2. கூத்தனியர்க்குறி யவிவாகங்கள். { 1. ஆசாம்.
2. காந்தர்வம்.
3. இராசாஸம்—உத்தமவிவாகம்
4. பைசாசம்

3. வைசியருத்திரா னுக்குறியவிவாகங்கள். { 1. ஆசாம்—உத்தமவிவாகம்.
2. காந்தர்வம்.
3. பைசாசம்.

விவாக விவரம்.

1. பிரமவிவாகம்.—வேதமோ தினவனாயும், நல்லெழுக்கமுள் ளவனாயிருக்கிற, பிரம சாரியைத்தானாவே அழைப்பித்து, அவனை நாதன வந்திரத்தா லலங்கரித்து, கந்திரைகைய வஸ்திராபரணங்களா லலங்கரித்து, அவனுக்கக்கந்திரைகையத் தானஞ்செய்வது.

2. தெய்வவிவாகம்.—எக்கியத்தில் தனக்குப் புரோகிதனாக விருப்பவனுக்குத் தன்பெண்ணை அலங்கரித்துக்கொடுப்பது.

3. ஆருடவிவாகம்.—தான் செய்யவேண்டிய யாகாதி தர்மத் துக்காக, வானிடத்தில் நின்றும் ஒருரிஷியும், ஒரு பசு, அல்லது இரண்டு ரிஷியும், இரண்டு பசு, இவைகளை வாங்கிக்கொண்டு கவி யானஞ் செய்து கொடுப்பது.

4. பிரஜாபத்தியம்.—ஒரு பிரமசாரியை யழைத்துப்பூசித்து தன் பெண்ணைத் தர்மம் பண்ணும்போது, நீய்களிருவருமாய் தரும் ங்களை செய்யுங்கோளென்று சொல்லிக்கொடுப்பது.

5. ஆசாம்.—பெண்ணின் தகப்பனுக்கு கேழ்க்கும்பணத்தை கொடுத்து, பெண்ணுக்கும் பூஷணங்களைப்போட்டு, பெண்ணை வாங்கி விவாகஞ்செய்துக்கொள்வது.

6. காந்தர்வம்.—ஸ்திரீயும், புருஷனும், ஒருவர்க்கொருவர் புணர்ச்சியின் ஆசையால் மனமொத்த தாய்களாகச் சேர்தல்.

7. இராசாஸம்.—ஒருவன் பலத்தினுலே ஒரு கந்திரைகைய அழும்போது அவன் வீட்டில் நின்றும் அலாது பந்துக்கள் அடி த்தும், கொன்றும், பிளந்தும், வலிமைபாற்கொண்டு போகிறது.

8. பைசாஸம்.—ஒரு கந்திரை தூங்கும்போதும், குடியினால் மயங்கியிருக்கும்போதும் பித்துக்கொண்டவளாயிருக்கும் போதும் அவளுடனே புணர்ச்சிசெய்வது.

விவாகம் செய்துக்கொள்ளவேண்டிய ஒழுங்கு.

மேற்கூறிய விவாகங்களில் உத்தமமாகிய ஒன்றை முன்னிட்டு, முன்சொன்னபடி உத்தமஜாதிப்புருஷன் உத்தமஜாதிப்பெண்ணையும், மத்திமஜாதிப்பெண்ணையும், தக்க பருவத்தினளாய்ப் பார்த்து விவாகம் செய்துக்கொள்ளுவதே தகுதி. இந்த நியாயத்தை அனுசரித்து விவாகம் செய்துக்கொள்ளுங்குடி நாளுக்கு நாள் அபிவிர்த்தியாகும், குடிபழிப்பின்மையுண்டாகும், திடகாத்திர தேகத்தையுடைய புதல்வரைப்பெறுவதில் பின்னிடையாது, புருஷனும் பெண் சாதியும் மனமொத்த வாழ்ந்து, இல்லாதர்மத்தை வெருமேன்மை யாக நடத்திவருவார்களென்பதற்குச் சந்தேகமில்லை. இல்லாமற் கயிற்றுப்பொருத்தம், வயிற்றுப்பொருத்த மாதிரிப் பார்த்து, இது களையே போதுமான தென்றெண்ணி, விவாகத்தை முடிப்பது கெடுதி புருஷனும் பெண்சாதியும் மனமொத்த வாழ்வது குதிரைக் கொம்பாய்விடும்.

பெண்கொள்ளவேண்டிய இடம்.

தாயின் ஏழுதலை முறைக்குட்படாதவளாயும், தகப்பன் கோத் திரத்திற் பிரவாதவளாயும், இருக்கிற கந்திரைகையை விவாகம் செய் துக்கொள்ளவேண்டியது என்றால், தந்தளதங்கள் பந்துக்களிலேய ல்லாமல், அசலில் கொள்ளவேண்டியதென்பது கருத்து. இது தர்ம சாஸ்திரவாதி; நம்மவர்கள் செய்வது கர்மசாஸ்திரவாதி; அதாவது உ ள்ளுக்குள்ளாகவே சிலவேளைதாய் முறைவேண்டிய பெண்ணையும், தங்கைமுறைவேண்டிய பெண்ணையும், சிலவேளை தொகப்பனுக்கும் பிள்ளைக்கும் பெண்சாதிமுறைவேண்டியபெண்ணை; பிள்ளை விவாகம் செய்துக்கொள்வதும், தகுதியென மதித்து விவாகத்தை முடி ப்பது. இப்படி செய்வதினால் சேரிடும் துன்பங்கள், அனேகமென யாவராலும் மதித்து, நாளுக்குநாள் ஸேடி வழக்கத்தை எழுவவிடு வது உத்தமம்.

மாதர்களுக்கு அமிர்த மிருக்கு மிடம்.

ஸ்தானம்—30.

வலப்பக்கம்-15. இடப்பக்கம்-15.

1-பெருவிரல், 2-புரத்தாள், 3-பாடு, 4-முழந்தாள், 5-அல்குல், 6-நாடி, 7-மார்பு, 8-முலை, 9-கைமூலம், 10-கழுத்து, 11-கபோலம், 12-வாய், 13-கண், 14-நெற்றி, 15-உச்சி, (வலப்பக்கமும் இடப்பக்கமும்—30.)

வளர்பிறையில் இடப்புத்திலேறி, காளுக்குள்ள ஒவ்வொரு ஸ்தானங்களையுத்தாண்டி, தேய்பிறையில் வலப்புறம் ஒவ்வொரு காளைக்கு ஒவ்வொரு ஸ்தானங்களாய் இறங்கும். அமிர்தசிற்கு மிடத்திற்கு 7-வது இடத்தில் விழமிருக்கும், அங்கிடத்தில் ஓன றும் செய்க்குடாது. மேற்கூறிய அமிர்த நிலையறிந்து, அந்தந்த ஸ்தானத்திற்குத்தக்க தொழிபிற்றி, புணர்ந்தாலன்றி, சம்புணர்ச் சிக்கும். இன்பத்திற்கு, இடமிராது.

கலவிக்குறிய காலங்கள்.

1. மாதர்கள் ரஜஸ்வலையான தினமுதல் 16-நாள் வரைக்கும் புணர்ச்சிக்குறிய காலம். அவற்றுள், 8-நாள் புணர்ச்சியைவிடக்கவே ண்டும், மற்ற 8-நாள் புணர்ச்சிக்குறியென, மற்றப்பதினாறு நாளில் நாயகிவிரும்பினாலன்றி, நாயகன் வலிதீர் புணரலாகாது. (புணர்ந் தால் கர்ப்பந்தரியாது அதினால் நாயகிக்கு இன்பமில்லை) முன்னெட்டு நாள் தள்ள வேண்டியதின் காரணம்.

(1) முதல் நாள் புணரின் நாயகன் சண்டாளத்துவ தோஷ த்தையற்று, நாசத்தையுமடைவன். இரண்டாநாள் புருஷனுக்கு பிரம்மத்தி தோஷமும், நாயகிக்கு நாசமுமுண்டாம்.

(2) மூன்றாநாள் நாயகனுக்கு, கிராமசண்டாளத்துவ தோஷ மும், கர்ப்பத்துக்கு நாசமும் பொருத்தம்.

(3) நாலாநாள் சுத்தையாயிருக்கினும், புணர்ச்சியில் கர்ப்பத் தரிக்கின், அது அர்ப்பாயிசாய் போகும், பூர்ணாபிசாயிருக்கின் தரி த்திரத்தையும், பிதாவின் பிந்துக்கு நாசத்தையுமுண்டாக்கும்.

(4) பதினென்றுருவது, பதின்மூன்றுவது நாள்களிற்றிற்கும் பெண், ரூலத்துக்கேனமான உடத்தையுள்ளவளாயும், துஷ்டையாயு மிருப்பாள்.

(5) பூரண அமாவாசைகளில் புணர்ச்சியை விரும்பின்ரேதச பலயினப்படும்.

இஷ்டசந்தான விதி.

(1) முன்னொன்ன 16 நாள்களில் நீக்க வேண்டிய 8. நாளையும் நீக்கி மற்ற 8 நாள்களில் இரட்டித்த நாள்களிற் சேர்ந்து கர்ப்பந்தரி த்தால், ஆணாகவும், ஒற்றைப்பட்டநாள்களிற் சேர்ந்தால் பெண்ணாகவும் கர்ப்பந்தரிக்கும் (இதரிட்சயமான் கொள்ளை பரீட்சித்து அன்றியும் சம்போகத்தில் சுக்கிலம் (ஆண் இந்நிரியம்) அதிகப்படு மாயின் ஆணாகவும், சுரோணிதம் (பெண் இந்நிரியம்) மிச்சப்படு மாயின் பெண்ணாகவும், சுக்கிலம் வலம்பாய்ந்தால் ஆணாகவும், இடம் பாய்ந்தால் பெண்ணாகவும், புணர்ச்சியில் ஆடவனுக்கு குரிய, * கலை பாய்ந்தால் ஆணாகவும், சுக்கிரகலைப்பாய்ந்தால் பெண்ணாகவும், இஃ தன்றி நாயகி நாயகன் இருவரும் சித்திரையுடனாகல், புருஷனது வலதுகரம் சுன்னத்தின் சித்திருத்த, சுதிரியிலெழுந்த புணருவானு கில் அப்பொழுது தரிக்கும் சுக்கிலம் ஆணாகவும், இடதுகரமிருந்து புணருவானுகில் பெண்ணாகவும், நாயகன் சம்போக மானவுடன் விடும்முத்திரம் சாதாரணமாய் பிரிந்துவிழுந்தால் பெண்ணாகவும், பிரியாது விழுந்தால் ஆணாகவும் பிறக்கும்.

நிந்தனையுள்ள சந்தானம்.

(1) சுக்கிலம், சுரோணிதமும் ஓரொடையாய் பெருகி நின்றால், இரட்டை பிள்ளையாம். சுக்கிலம் நீர்த்தாரைவழியாய் பெருகுமாயி ன், ஊமைப்பிள்ளையாம். மலத்துவராவழிபெருகுமாயின் செவிடாம் ஸ்ரோத்திரம், தொக்கு, ஒன்றையொன்று கொடாது துண்டித்து

* குரியகலை — வலதுகரையில் சுவாசம்

சுந்திரகலை — இடதுகரையில்,

ப்போனால் உடல்வெறும், சப்த, ஸ்பரிசம், ரூபம்சோதுபோனால் செவிமும், குருமும், விவேகமு மில்லாததாலும், புத்தி, ரசம், கந்தம் பொருந்தாதுபோனால் ஊமையாம். ரசமுழக்கமும் தொந்தியாவி டுல் சை, கால், வாய் கொடித்து சப்பாணியாகும், வாக்கு பாதம், பாணி, உபஸ்தம், சோதாயினும், சுழி முனைஸ்வாசம் பாய்ந்தாலும் அலியாகும்.

கொப்பத்திலிருக்கும் சிசு
ஆண்பெண்ணென்றறியும் விதம்.

ஆணயிருந்தால்.

(1) காயகியுட்காறுகையிலும், எழுந்திருக்கையிலும், இடது கையைப்பார்க்கிலும், வலதுகையை அடிக்கடி ஊன்றிக்கொள்வன்.

(2) வயிறு அதிகவுயர்வாகியும் வட்டமாகியுமிருக்கும்,

(3) பிண்டம்சர்ப்பத்தின் வலது பரிசத்திலிருப்பதாக காதிக்கு தோன்றும்

(4) கொப்பம் பளுவாயில்லாமல் வேசாயிருக்கும்,

(5) இடது கொங்கையைக்காட்டிலும் வலது கொங்கை மிகவும் முகங்கருத்து கிம்மிவண்ணமாயிருக்கும்.

(6) உதிரம், அற்றம், கருத்துமிருக்கின்ற கண் வட்டங்களில் வலது வட்டம் பேதமாகவும் பிரகாசமாகவும் தோன்றும்.

(7) ஒரு பாதத்திரத்தில் தெளிந்த கல்ல ஜலத்தில் காயகின் முலைப் பால்வொருதுளியிட அது பாசியிக்குமாயின், ஆணென்றும், பர வால் அப்படியேயுள்ளாழந்துமாயின் பெண்ணென்றும், அறிக இது நிச்சயமான குறியாம்.

(8) பேற்கூறிய குழிசுள் பேதப்பட்டு நேர் கிரோதப்படுமொகில் பெண்ணென்றறியவும்.

சோதிஞ்சொல்லிரவிரி.

கர்ப்பஸ்திரியின் பெயரொழுத்தைச் சரிவாக எண்ணி, மூன் றிற் பெருக்கி வளர் பிறைப்பிரதமைத்திதிமுதல், கேட்கவந்த கால

த்திதி வரையல் கூடிய தொகையை, முன்பெருக்கிய தொகையோ க்குட்டி ஏழிற் கொடுத்த பிச்சம் ஒற்றையாயின் ஆண், இரட்டை யாயின் பெண்ணென்க.

மனைவி ஓழுக்கம்.

நீதிவென்பா.

அன்னைதையு மடியாள் பணியுமலர்ப்
பொன்னினமுகும் புனிப்பொறையும்-வன்னமுலை
வேசிதழிலும் கிரால்மந்திரிமதியும்
பேசினவையுடையாள்பெண்.

(இகன்பொருள்.) அன்பில் நாயைப்போலும், பணியிடைசெ ய்வதில் அடியாடையோலும், அழகில் பூமகையோலும், பொரு மையில் பூமியைப்போலும், பேரகத்தில் வேசினையோலும், புத்தி யில்மந்திரியைப்போலும், இருப்பவளே கல்ல மனைவியாவள்.

இதனால் மனைவிக்கு ஆறுகுணங்கள் வேண்டியது அவஸ்யமெ னத் தெரியவருகிறது. இப்படி ஆறுகுணங்களுக்கும் உடைய பெண் ணைவிவாகம் செய்துக்கொள்வதேதகுதி அருமையாகிய ஆறுகுணங் களும் அமைந்த பெண்வாய்ப்பது பூர்வஜன் மார்திர சகிர்த மென் தறியவேண்டியது திருஞானங்களமைந்த பெண்ணை மூன்சொன்ன உத்தம ஜாதிப்புருஷன் விவாகம் செய்துக் கொண்டாலொழிய இ வைகள் விரத்தியாகமாட்டாது. இது நிற்க ஆறுகுணங்களையும் தனித் தனி கிரித்துரைப்பாம்.

(1) நாயைப் போலன் பாவது.

நாலடி,

வயாலும் வருத்தமுமீன்றக்கரணோவுங்
கவா அன்மகந்தண்டுதாய்-மறந்தா ஆங்

நாய் நன்னுதாத்நிற் பத்து திங்களும் சுமந்து, மெய்சிதறும் படியான வருத்தமடைந்து, கடைசியாக பெறும்போதுண்டாகிய மரத்துக்குத்தேறுவான னுயரத்தை சகிக்காதவளாய் உலக இன்ப ததைத், துறந்துவிடுவதே தீர்மானமென நிச்சயங்கொண்டு, உபா

தைப்படும் சமயத்தில், குழந்தையானது காசாவென்று தன்னுடைய பின்மேல் நழுவினவுடன், பிரங்குவாயின் குண்டு எப்படி கண்ணிற் குப்புலப்படாமல் மறைகின்றனவோ, அப்படியேமேற்கூறியவருத்தங்கள் எல்லாவற்றையும் உடனேமறந்துவிட்டு குழைந்தையின்மேல் அபாங்குணைகொண்டு, அதைபாதுகார்க்கமுயர்ச்சிசெய்கிறாள், அதுபோல் கேரிடும் பிராணுவஸ்தைகளை தான்தாங்கிக் கொண்டு புருஷன்மேல் கருணை செலுத்துவனதையே தாயைப்போ ணன்பென்றது.

(2) பணிவிடையில் அடியாளைப்போ ணென்பது.

புருஷனுடைய ஏவலின் குறிப்பறிந்து, ஏவாமுன்னங்கரு நிபதைசெய்து முடித்து, தன்னிஷ்பத்திற் புருஷனுக்கு கருணை காக்கும்படி பிரயாசைப்படுவனதையே, பணிவிடையென்னப்படும். புருஷன்பேரில் தனக்கிருக்கும் அன்பின் பெருக்கைவிளக்கிக் காட்டுமாறு, கூடுமானதாயிருந்தால், தன்னகைகளினாலேயே அவரால் ஏவப் பட்டதைசெய்து முடிப்பது வெகு உத்தமம்.

(3) அழகில் பூமகளைப்போ ணு மென்பது.

தன்றிரேகத்தை மணக்கும்படி சுத்திசெய்து, தனக்குண்டாநிய வஸ்திரங்களைதரித்துக்கொண்டு, நெற்றியில் திலகமிட்டு, தாம்பூலம் தரித்து, மலர்க்குடி, புன்சிரிப்புடனே அன்னமென நடந்து புருஷன் முன் உலாவுதது. இப்படி விளங்காவிட்டால் புருஷனுக்கு பகைவியின்மேரில் இஷ்டமிராது. மனுதர்ம சாஸ்திரம் முன்னுதத்தியாயம் 61-வது—கலோகம்.

“மனைவியானவள் ஆடையாபரணத்தால் விளங்காமற்போனால், கணவனை சந்தோஷ முள்ளவனாகச்செய்ய மாட்டாள், கணவனுக்குச் சந்தோஷ மில்லாமற்போனால், புணர்ச்சி செய்யமாட்டாள், அதனால் புத்திராளிர்த்தியில்லாமலே போய்விடும்.”

(4) பொறுமையில் பூமினாப்போ ணு மென்பது.

புருஷன்சதா, சாந்தம் பொருமை, இறக்கம், பச்சாத்தாப மில்லாமற், தற்குணங்கள் வாய்தவனாய், அற்பகுற்றங்களை ஆதாரமாகக்

கொண்டு, மனைவிக்கு என்னோமும் கஷ்டத்தை விளைவித்துக்கொண்டிருக்கிறவனா யிருந்தாலும், பொருத்துக்கொண்டு, பூமியைப்போல் மௌனம் சாதிப்பது.

5-போகத்தில் வேசியைப் போ ணும் என்பது.

புருஷன் தன் அரைக்குள் வந்தவுடன், சிலமட்டிப் பெண்களைப்போல், முரட்டுதனஞ்செய்யாமல், முகமலர்ச்சிக்கொண்டு, புன்சிரிப்புடன், புருஷன் முகத்தை தன்னிருகாங்களால்தழுவி, திருஷ்டிகழித்து, நெட்டமிட்டு, குதலைச்சொற்கள் மொழிந்து, முத்தமிடுவதுபோல் அதரத்தைப் பற்றிச்சுவைத்து, புருவத்தோடு புருவம் உருவும்படி முகத்தோடுமுகம் சேர்த்து, இரண்டு ஸ்தனங்களும்புருஷன் மார்பிற்பொருந்தும்படி நெருங்கவணைத்து, கட்டிலிற் சேர்த்து மைபல்வினைத்து, சோகந்திர உபசரித்து விளையாடுவது.

6-புத்தியில் மந்திரியைப்போ ணென்பது.

புருஷன் தளர்ச்சியுறுங்கால் கூர்மையாகித்திரும் சொல்வது.

மேற்கூறிய படிநடந்துக் கொண்டு, இதனடியிற் சொல்லிய அஷ்டலக்ஷணங்களும்பொருந்தி இருப்பவளை, உத்தமஸ்திரியென மறிக்கலாகும்.

1. காந்தி—யவ்வர்னத்தாலுண்டான ஓருவகைத்தோற்றம்.

2. சுருமாரத்துவம்—தொட்டால் கைசருக்கும்படியான மேன்மை.

3. லாவணம்—முத்தினுள் நீரிநாற்றோன்றும் பளபளப்புப் போன்றதோற்றம்.

4. விலாசம்—சிரிப்பு, நடை, பேசல், கைவீசல், முதலானவற்றினுண்டாகும் அழகு.

5. நாணம்—அன்னியரைக் கண்டவுடன், வெட்கமடைதல்போல், யாவரிடத்தினும் நாண்முடைத்தாயிருத்தல்,

6. மடம்—எல்லாமறிந்தும் அறியாதுபோலிருத்தல்.

7. அச்சம்—என்றுங்காணுததைக்கண்ட விடத்தஞ்சுதல்.
8. பயிர்ப்பு—உணவரல்லாதவர்கை மேற்படி அறுவறுத்தல்.

அனுபத்தம்.

அங்கயோகம்—8.

1. இயமம், 3. ஆதனம், 5. பிரத்தியாகாரம், 7. நியானம்
2. நியமம், 4. பிராணாயாமம், 6. தாரணை, 8. சமாதி.

1. இயமம்—கொல்லாமை, மெய்மை கூறல், கள்ளாமை, பிறர் பொருளிச்சியாமை, இந்நிரிய மடக்கல்

2. நியமம்—தவம், தூய்மை, தத்துவ அலோசத்தல், மனமுவந்திருத்தல், தெய்வம்வழிபடல்

3. ஆதனம்—சுவத்தியம், கோமுகம், பதுமம், வீரம், தேசரி, பத்திரம், முத்தம், யூரம், சுகம்

அவைவாயவன.

1. சுவத்திகம்—தொடைக்கு முழங்காற்கு நடுவே பிரண்டுள்ளங்காணுஞ்செலுத்தியிறுமாந்திருத்தல்

2. கோமுகம்—சுகனப்பக்குற்றி விருகாற்பறட்டையுமாவைத்தவ்விருகாற்பெருளிரைக் காப்பிடித்திருத்தல்

3. பதுமம்—இருதொடைமேலு மிரண்டுள்ளங்காணு மாறித்தோன்றவைத்தல்

4. வீரம்—வலத்தொடையி விடக்காற்பாட்டைச் சேர்த்தியிறுமாப்புற்றிருத்தல்

5. தேசரி—பிசத்தின் கீழ்ச்சுவனியிடத்துப்பாட்டை வைத்திட முழங்கையைமுழந்தாளில் வைத்தய்குவிவிரித்து காசியைப் பார்த்திருத்தல்

6. பத்திரம்—பிசத்தின் கீழ்ச்சுவனியிடத்திருகாற்பாட்டையும் வைத்தவ்விருபத்தையு மிருகையாவிறுதப் பிடித்தசையா திருத்தல்

7. முத்தம்—இடக்காற்பாட்டாற் சுவனியையமுத்தி வலக்காற்பாடு அப்பாட்டின் கீழுத்தவிருத்தல்

8. யூரம்—முழங்கையிரண்டு முத்திப்புறத்திலமுத்தப் புவிபிற்கையுன்றிக் காண்டித்தலை நிறுத்திருத்தல்

9. சுகம்—சுகமும் திடமுமெவ்வாறிருக்கி னெய்துமோஅவ்வாறிருத்தல்

4. பிராணாயாமம்—பிராணவாயுவை இரேசக பூசக கும்பகஞ்செய்தல்.

இரேசகம்—பிராணாயாமத்தில் வாயுவை விடல், பூசகம்—முச்சுள்ளேவாங்கல், கும்பகம்—கும்பித்தல், அதாவது வாயுவை அடக்கல்.

5. பிரத்தியாகாரம்—உபாதிபை நீக்கியுண்ணுத்தல்

6. தாரணை—கண்டம், இதயம், கெற்றி, கபாலம், காசி, இவற்றிலொன்றில் சுந்ததம் சிந்தையை வைத்தல்.

7. நியானம்—ஐம்புலமடக்கி சிவயோகஞ்செய்தல்

8. சமாதி—இந்நிரிய முதலிய தத்துவகேட்டைகட்கேதுவாய் அக்கையுணின்றவற்றோடு கூடினுமவற்றிற் பற்றினநிலையிருக்குமான் பாவாசிய தன்னிதத்தான் காண்டல்

அளதை—8

1. காஷி 3 உவமானம் 5 அருத்தாபத்தி 7. ஐதிகம்

2. அனுமானம் 4. ஆசமம் 6. அபாவம் 8 சம்பவம்

1. காஷி—காணல்

2. அனுமானம்—புகையைக்கண்டு கெருப்புண்டெனல்

3. உவமானம்—மறை (ஓர்மிருகம்) பசுப்போலெனல்

4. ஆசமம்—பெரியோர்வாய்க்கொல்

5. அருத்தாபத்தி—பகலுண்ணுன் பருத்திப்பானென்புழியிர சிலொளிதனுன்பானெனவுணர்தல்

6. அபாவம்—முன்னுமில்லை முன்னுமில்லை, ஒன்றினுன்றில்லை, யொருகாலத்தா மில்லையெனல்

7. ஐதிகம்—இம்மாதிரி பேயுள தென்பது

8. சம்பவம்—ஆயிரத்தினுறுண்டெனல்.

வெண்பா.

இன்னுனுக் கின்னபடி பென்றே தலைமீது
முன்னுளெழதினவன் முழையல்ல அன்னுகேள்
பேறிளமை யின்பம் பிணிமுப்பு சாக்காடிவ்
வாறுங் கருவு ளமைப்பு.

கருவுளமைப்பு—6

1. பேறு. 3. இன்பம். — 5 முப்பு.

2. இழவு 4, பிணி, 6, சாக்காடு,

சத்தி—5,

1, கிற்சத்தி, 3, இச்சாசத்தி, 5, கிரியாசத்தி.

2, பராசத்தி, 4, ஞானசத்தி,

1, கிற்சத்தி — உயிர்க்கொளியாய்கிற்பது,

2, பராசத்தி—பிரானன்முதலியவாயுவாகிற்பது.

3, இச்சாசத்தி—பஞ்சபூதமாகிற்பது.

4, ஞானசத்தி—ஐம்பொறியுணர்ச்சியாகிற்பது.

5, கிரியாசத்தி—வினைத்துணையாதிற்பது.

இலிங்கம்—5

1. காஞ்சேபுரத்தில்—பிருதியிலிங்கம்.

2. திருவள்ளைக்காவலில்—அப்புவிலிங்கம்.

3. திருவண்ணாமலையில்—தேயுலிலிங்கம்.

4. சிகாளத்தில்—வாயுலிலிங்கம்.

5. கிதம்பாத்தில்—ஆகாயலிலிங்கம்.

பஞ்சபூதவடிவான பிரதானபஞ்சலிங்கங்கள்.

தத்துவங்கள் 96-ன் விவரம்.

முதற்றத்துவம் 30

இரண்டாந்தத்துவம் 80

மூன்றாந்தத்துவம் 36

ஆக 96 தத்துவங்கள்.

முதற்றத்துவம் 30-ன் விவரம்	இரண்டாந்தத்துவம் 30-ன் விவரம்
பூதம் 5	காடி 10
பெரி 5	வாயு 10
புலன் 5	சமங்கள் 5
கன் பேத்திரியம் 5	பேரம் 5
கன் பரிஷயம் 5	
காணம் 4	ஆக—30
அறிவு 1	

ஆக—30

மூன்றாந்தத்துவம் 30-ன் விவரம்.

ஆதாரம் 6	குணம் 3
மண்டலம் 3	இராகம் 8
மலம் 3	வினை 2
தோஷம் 3	அவஸ்தை 5
வடனை 3	
	ஆக—36

வேறுவிதம்

ஆன்மத்தத்துவம் 24	விகாரம் 8
காடி 10	ஆதாரம் 6
அவஸ்தை 5	காடி 7
மலம் 3	வாயு 10
4	

குணம்	...	...	3	கோசம்	...	...	5
மண்டலம்	...	...	3	வாயில்	...	...	9
பிணி	...	...	3				—
							ஆக—96

ஆன்மதத்துவம் 24 க்கும் விவரம்.

பூசம்	...	...	5	கன்மேந்திரியம்	...	...	5
புலன்	...	...	5	கரணம்	...	...	4
ஞானேந்திரியம்	...	...	5				—
							ஆக—24

மற்றோர்விதம்.

வாசல்	...	...	9	இராகம்	...	...	8
பொறி	...	...	10	கோசம்	...	...	5
புலன்	...	...	10	கரணம்	...	...	4
ஆகாசம்	...	...	6	அவத்தை	...	...	5
மண்டலம்	...	...	3	குணம்	...	...	3
நாடி	...	...	10	மலம்	...	...	3
வாயு	...	...	10	வியாதி	...	...	3
நாடி	...	...	7				—
							ஆக—96

முதற்ந்தவம் 30-ன் வரலாறு

(1) பூசம்—5

1. பிருதிவி—மண்
2. அப்பு — நீர்
3. தேயு — ஆகிணி
4. வாயு — காற்று
5. ஆகாயம்—அத்தவெளி

2. பொறி-5, அல்லது ஞானேந்திரியம்

1. கோத்திரம்—செவி ஆகாசத்தினிடமாய் நின்று சப்தத்தை அறியும்
2. தொக்கு—உடம்பு வாய்வினிடமாய் நின்று உப்பரிசத்தை அறியும்
3. சட்சு—கண் தேயுவினிடமாய் நின்று ரூபத்தை அறியும்
4. சிசுவை—நாக்கு அப்புவினிடமாய் நின்று ரசத்தை அறியும்
5. ஆக்கிரணம்—மூக்கு பிரிதிவினிடமாய் நின்று கந்தத்தை அறியும்

3. புலன்-5 தன்மைத்திறை பொன்றுஞ் சொல்லப்படும்

1. சத்தம்—கேட்கப்பட்டது செவிக்குரியது
2. பரிசம்—அந்தக் கவறிவு உடம்புக்குரியது
3. உருவம்—காணப்பட்டது கண்ணுக்குரியது
4. இராசம்—அறுகவைப்பறிவு நாவுக்குரியது
5. கந்தம்—நற்கந்ததுந்கந்தவறிவு நாசிக்குரியது

4. கன்மேந்திரியம் 5 விஷயம் 5

1. வாக்கு—வாய் விஷயம்—வசனம்—வாத்ததை—ஆகாசத்தினிடமாய் நின்று வசனிக்கும் வாய்க்குரியது
2. பாதம்—நால்விஷயம்—கமனம்—கடை—வாயுவினிடமாய் நின்று கமனிக்கும் காலுக்குரியது
3. பாணி—கை விஷயம்—காணம்—கொடுத்தல் வாங்கல்... தேயுவினிடமாய் நின்று இடல் ஏற்றலையும் சேய்ப்பும் கைக்குரியது
4. பாயுரு—அப்பானம் விஷயம்—விசர்க்கம்—விடுதல்—அப்புவினிடமாய் நின்று ஜலமலி திகிலாவெளிப்படுத்தும் அபானத்துக்குரியது

5 உபநயம்—குறி விஷயம்—ஆனந்தம்—மகிழ்ச்சல்—பிருதி
வினிடமாய் நின்று ஆனந்திக்கும் குறிக்குயிராயு.

தன்மாத்நிரை புலனும் கன்மவிஷயமு மொடுங்கும் விதம்

1 சத்தமாணை—ஆகாசத்திலும், செவியிலும்

2 பரிசம்—வாயுவிலும், உடம்பிலும்,

3 ரூபம்—தேயுயிலும், கண்ணிலும்,

4 ரசம்—நீரிலும் காவிலும்.

5 கந்தம்—பிருதிவியிலும், முகத்திலும்,

6 வசனம்...வாக்கிலும், ஆகாசத்திலும்,

7 கமனம்...வாயுவிலும், காவிலும்,

8 தாபம்—தேயுயிலும், கைகளிலும்,

9 விசர்க்கம்...அப்புவியிலும், முகத்திலும்,

10 ஆகந்தம்...பிருதிவியிலும், முய்யத்திலும்,

ஆகப்பொறி 10-க்கு புலன்கள் 10-க்கு முள்ள விவரங்கள்—

5, கரணம்...4

1 மனம்...ஒன்றை கீழ்ப்பது

2 புத்தி...ஒன்றை விசாரிப்பது

3 அபங்காரம்...ஒன்றைக் கொண்டெழுப்புவது

4 சித்தம்...மூன்றுக்கும் காரணமாய் ஒன்றைச் செய்கு முடி
ப்பது

6 அறிவு...1

1 அறிவு...உள்ளத்தின்னைக் காண்டு மகிழ்ச்சிக்குத்தல் ஆமுதற்
றத்துவம்...30

இரண்டாந்தத்துவம் 30ன் வரலாறு

1 நாடி...10

1 இடைகலை...வலதுகாதற்பெரு விரலினின்று சுத்திரிக்கோல்
போல் மாதலாக இடது காசியைப்பற்றி நிற்கும் இதுவே, வாதுகாடி.

16-அங்குலபிரமாணமோடும் மாத்திரை...1

2 பிங்கலை...இடதுகாதற் பெருவிரலினின்று சுத்திரிக்கோல்
போல் மாதலாக வலது காசியைப்பற்றி நிற்கும் இதுவேபித்தனாடி
12 அங்குல பிரமாணமோடும் மாத்திரை...1

3 சுழமுனை...மூலாதாரத்தைத் தொட்டிந்து எல்லாநாடிக்கும்
ஆதாரமாம், நடுகாடியாய் சிசுளவு முட்டி நிற்கும் இரண்டுநாடியிலும்
உபாயமாகப்பகிர்த்த ஓடும் அக்கினி அலியெனப்படும், இதுவேசி
டுலத்ம நாடு மாத்திரை...1

4 சிசுவை அல்லது உசா...உண்ணாக்கிலே நின்று சோறுதண்
ணீர் இவைகளை விழுங்கப்பண்ணும்

5 புருடன்...வலதுகண்ணளவாய் நிற்கும்

6 கார்தாரி...நாடியிறீறோன்றி சத்தம்பேழுக்கு பேழுநாடியா
ய்க் கண்டத்துறுவி இடதுகண்ணளவாய் நிற்கும்

7 அத்தி...வலதுகாதளவாய் நிற்கும்

8 அலம்புடை...இடதுகாதளவாய் நிற்கும்

9 சங்கினு...குறியினளவாய் நிற்கும்

10 குகு...நாடியிறைந்து அபரணத்தளவாய் நிற்கும்

கவனிப்பு—இவைகளில் இடைகலை பிங்கலை சுழிமுனை இம்
மூன்றும் மூலாதாரத்தைத்தொட்டு ஆகுதாரம் ஆறிலும் மண்டலம்
மூன்றிலும் ஊடுருவிமுட்டி நின்று இடை பிங்கலை இரண்டும் சுழி
முனையிலே யினங்கி சுத்திரிக்கோல் பாகமாறி வினாத்தண்டுக்குயில்
று நாணிட்டாற்போல கபாலத்தைமுட்டி காசியளவம்பற்றி நிற்கும்

2 இம்மூன்றும் இப்படி நிற்க கார்தாரியானது நாபிஸ்தானத்
திறீறோன்றி எழுவனையாய் பிரிந்து இச்சா சொருபமாய் கண்டத்
தைப்பற்றி நிற்கும் அத்தி, உசா, இவ்வினாண்டும் பத்து நாடியாய்
பிரிந்து கண்களிரண்டிலும் பற்றி நிற்கும்.

3 அலம்புடை பன்னிரண்டு நாடியாகப்பிரிந்து ஜடத்திலுண்
டாகிய எலும்பு, நரம்பு, உரோமம், இவைகளில் பாயிபாகமாரி வல
து இடது செவிகளைப்பற்றி நிற்கும்.

4 குடும்பம் — நாபிஸ்தானத்தில் தேவன் திருத்ததைப் பற்றி நிற்றும்.

5 புருடன், சங்கிலி பெண்ணும் நாபிகள் நாபியில் தேவன் திருத்ததைப் பற்றி நிற்றும்.

2 வாயு 10 உபவாயு 4

1 பிராணன்	6 நாசன்	1 வயிரன்
2 அபாணன்	7 கூர்மன்	2 முக்கியன்
3 வியாணன்	8 கிருகரன்	3 அந்தர்பாமி
4 உதானன்	9 தேவதத்தன்	4 பிரவஞ்சனன்
5 சமாணன்	10 தனஞ்சயன்	

1. பிராணன் — இலலாட்ட மத்தியிற்றேன்றிச் சித்திர நாபியில் விழுந்து ஒவ்வொன்றுமூலத்தாரத்திற் குதித்து, அவ்வொன்று நாபித்தான திலமுட்டி, சவ என்னு இடை பிங்கலை களிலேடி, கபாலத்தையச் சுற்றி நாபியிற் பன்னிரண்டங்குலம் புறப்பட்டு, காலங்குலங்கழன்று எட்டங்குலம்மீண்டு, தானின்று விடத்திறுக்கி உத்தம தேவதிக்கு நாபி கை ஒன்றுக்கு 360 சுவாஸமாகக் கொல்லன் அருத்திக்குட் கற்றேறுவதுபோல ஏறும் இப்படி ஏறுவன்ற சுவாஸமானது இராப்பகலாகிய அறுபது நாபிகையுள்ள நாள் ஒன்றுக்கு 21600 சுவாஸமாச்சுது இப்படியிணங்கியவற்றுள்ள 7200 சுவாஸமட்டும் வெளிப்பட்டுப் பாகுதப்பாய்ந்த 14,400 சுவாஸம் உள்வாங்குகும்.

இதற்கு விவரம்.

பிராணவாயு வெளிவோற்றி வரும்போது பிங்கலை என்னும் குரியகலை பாய்த்தால் 12-அங்குலம் பிரமாணசுவாஸமும் இடைகலை என்னும் சந்திரகலை பாய்த்தால் 16-அங்குலபிரமாணசுவாஸமுமாகி

1. மூலாதாரத்திற்கு சுவாஸம்	600
2. மிருதியியில் சுவாதிஷ்டானம் (பிரமாயினிடம்) சுவாஸம்	6000
3. அப்புயின் — மணிபூகம் (விஷ்ணுவினிடம்) சுவாஸம்	6000
4. தேயுயில் — அனுபூகம் (உருத்திரனிடம்) சுவாஸம்	9000

5. வாயுவில் — விசுத்தி (மேயச்சரனிடம்) சுவாஸம்	1000
6. ஆகாஸத்தில் — ஆஞ்ஞா (சுதாசிவனிடம்) சுவாஸம்	1000
7. நாதாரத்தில் — நட்சணமுத்தியினிடம் சுவாஸம்	1000

ஆக நாள் ஒன்றுக்கு சுவாஸம் 21600

ஞாபுதியும் வந்த மனிகதேகத்தில் தொழில் மிக்காமலும் குறைபாமலும் ஒன்றோடொன்று நெருங்காமலு நின்றிதமும் தங்களுடைய யதாஸ்தானத்தில் இருந்து தங்களுடைய தொழில்களை நிறைவேற்றுகின்றனவோ அந்தமனிதனுடைய தேகத்தில் இது சரிவர நடந்து வருமென்று நம்பலாம்.

2 அபாணன் — குசத்தையுங் குய்யத்தையும் பற்றி நின்று மறசலாதிகளை கழிக்கும்

3. வியாணன் — தேவிலே நின்ற பரிசங்களை அறிவிக்கும்

4 உதானன் — உதாக்கினியை எழுப்பி உண்ட அன்னசாரத்தை 72000 நாடிகரம்புகளிலே சுலப்பித்துச் சரித்ததை வளர்ப்பிக்கும்

5. சமாணன் — எல்லாவாயுவையும் ஏறுதல் குறைதல் செய்யவொட்டமற்ற சமனாய்க்கீழ்க்கொண்டியங்கும்.

6 நாசன் — விக்கலும், கக்கலும், முக்கலும், சோம்பலும், திரிநும், வீக்கலும் முண்டாகும்.

7 கூர்மன் — நலகப்பும், முகலட்சணமும், புளகமும், மயிர்க்கச்சலு முண்டாக்கி, கண்களிலே நின்று இமைக்கும்.

8 கிருகரன் — புருவமத்தியத்தைப் பற்றி நின்றுதும் முவித்தலும் அழுவித்தலும் செய்யும்

9 தேவதத்தன் — விழித்திருக்கும்போது ஓடுவித்தலும் உலாவுவித்தலும், உயுத்தம்பண்ணுவித்தலும் செய்கிக்கும்.

10 தனஞ்சயன் — பிராணன் உடம்பைவிட்டுப் போனாலும் தான் பிரியாமலின்று உடம்பை விக்குவித்தலும், விரிவித்தலும் புளிப்பித்தலும், செய்து கபாலத்தை பிளந்தே காடிப்போகும்.

உபவாயுக்கள்—4

1. வயிரன்—காலெலும்புக் கதிரெலும்புக் கூடிய விடத்திலே நின்று உடம்பில் அவஸ்தையுண்டாகி, வாதம் சகீர இருமல் முதலான கோய்களை யுண்டாகும்.

2. முக்கியன்—கையெலும்பு 2-ம், கதிரெலும்பு கூடிய விடத்திலே நின்று சரீரத்தின் யாக்கைகளைச் சிறக்கிறது.

3. அக்கர்யாமி } பிரணவத்துக் கிருப்பிடமாயிருந்து சரீரத்திற்கு அடை ஆணியாகவும் அச்சாணியாகவுமிருக்கும்.

3. சமயம்.

1. அமர்வாசயம்—உண்ட அன்னசாரம் அமருமிடம்.

2. பதர்வாசயம்—அன்னம் படுருமிடம்.

3. சலவாசயம்—கலக்குழி இறங்குமிடம்.

4. மலவாசயம்—மலக்குழி இறங்குமிடம்.

5. சுக்லவாசயம்—சுக்குலம் பிரியமிடம்.

4. கோசம்—5.

1. அன்னமாகோசம்—சுட்டாக விகாரமாகத் தோற்றப்பட்ட மூலலேகம்.

2. பிரணமயகோசம்—பிரணவத்துக்கண்மேந்திரியமும் கூடி நிற்பது.

3. மனோமயகோசம்—மனதுங் கண்மேந்திரியமும் கூடி நிற்பது.

4. விஞ்ஞானமயகோசம்—புத்தியும்ஞானேந்திரியமும் கூடி நிற்பது.

5. ஆனந்தமயகோசம்—பிரணவாயுவும் சுழுத்தியும் கூடி நிற்பது.

முன்னுட்தத்துவம்—36-ன் வரலாறு.

1. ஆதாரம்—6.

1. மூலாதாரம்—நாற்சேத்துக்குள்ளே முக்கோணமாயிருப்பது இதனடுவே நிற்கும் எழுத்து ஒங்காரம் இதில் நிற்குந் தேவதை (விகாயகன் (இடம்—குதம்)

2. சுவாதிஷ்டானம்—நாற்கோணமாயது இதனடுவே நிற்கும் அட்சரம் நகாரம் அதிதேவதை பிராமா (இடம்—குப்பம்)

3. மணிபூரகம்—பிறைக்கோணமாயது இதனடுவே நிற்கும் எழுத்து மகாரம் அதிதேவதை விஷ்ணு (இடம்—நாபி)

4. அனுகதம்—முக்கோணமாயது இதனடுவே நிற்கும் எழுத்துச் சிகாரம் அதிதேவதை உறுத்திரன் (இடம்—இதயம்)

5. விசுத்தி—அறுகோணமாயது இதில் நிற்கும் எழுத்து வகாரம் அதிதேவதை மஹேசுவரன் (இடம்—அடிநா)

6. ஆஞ்சை—வட்டமாயிருப்பது இதனடுவே நிற்கும் எழுத்து யகாரம் அதிதேவதை சதாசிவன் (இடம்—கெத்தி) இப்படி ஆதாரம் ஆவிலேயும், ஆறெழுத்தும் ஆறுதெய்வமும் ஆறுவிடும் கண்டுகொள்க.

2. மண்டலம்—3.

1. அக்கிணிமண்டம்—மூலாதாரத்திற்கு இரண்டு விரற்கடைக்கு மேல் நாற்சதுரமாய் நடுவே முன்றுகோணமாய் பிருதிவியும் அப்புவும் கூடினவிடத்தே நாலிதழுடைய புஷ்பமாயிருப்பது.

2. ஆதித்தமண்டலம்—உந்திக்குநாலு விரற்கடைக்கு மேலிருந்தயகமல அறுகோணமெட்டிதழுடைய புஷ்பமாய் வாழைப்பூப்போன்று கீழ்க்கோக்கியிருப்பது.

3. சந்திரமண்டலம்—கோடிசந்திராதித்தருதயம் ஆனற்போலக் கொசு நடுவே ஒவ் என்ற அட்சரத்தை முன்னிட்டு அமிர்தமேனோக்கி அக்கிணி கீழ்க்கோக்கி சரியாய்நிற்கும் இதற்குநடுவில் பராசத்தி என்ற ந்தருளியிருப்பாள். ஆதலால் இதை அமிர்தகலை யென்று சொல்லப்படும்.

3. மலம்—3.

1. ஆணவம்—உடம்பை நானென்றிருக்கை

2. காமியம்—சுண்டதுக்கெல்லா மாசைப்படுகை

3. மாயை—தனக்குவருவதைப்பறிபாமற்கோபங்கொண்டிருக்கை

4. தோஷம்—3.

1. வாசம்—வாயுவின் கோபம்
2. மித்யம்—அக்கிலியின் கோபம்
3. சிலேத்துயம்—அப்புவின் கோபம்

இந்த மூன்று கோபத்தாற் சகல விபாதிபுழுண்டு

5. ஏடணை—3.

1. அத்தவேடணை—திரவியத்தைத்தேடி ஆசைப்படுதல்
2. புத்திரவேடணை—புத்திரனைத்தேடி ஆசைப்படுதல் இதை ஒழித்துக் களத்திரவேடணை என்றுங் கூறுவதுண்டு
3. உலவேடணை—ஊருங்காணியும் தேடி ஆசைப்படுதல்.

6. குணம்—3.

1. சாத்வீகம்—ஞானம், அருள் தவம் பொறை வாய்மை மேன்மை, மோனம், ஐம்பொறி யடக்கெனவெட்டும் பொருந்தி யாருங்கும் நல்லவனுபிசுத்தல்.
2. இராசதம்—மனவூக்கம், ஞானம், வீரம், தவம், தருமம், தானம், கல்வி, கேள்வியென வெட்டும் பொருந்தி அகங்காரமாய் மத்தி மகுணத்தனுபிசுத்தல்.
3. தாமதம்—பேருண்டி. நெடுந்தயில், சோம்பு, நீதிவழு, ஒழுக்கவழு, வஞ்சம், மறதி, பொய், கோபம், காமம், கொலை இப்பதினொன்றும் பொருந்தி அதமகுணத்தனுபிசுத்தல்.

7—இராகம் 8.

1. காமம்—ஆசை.
2. குரோதம்—கோபம் அல்லது பிணக்கு.
3. உலோபம்—பிடிபாடு அல்லது உள்ளதை யொளித்தல்.
4. மோகம்—பிரியம் அல்லது தானல்லாதார் மரித்தால் தான் மரித்தாற்போடுருக்கை.
5. மதம்—கெருவம், அல்லது தானதர்ம பரோபகாராதிகளை யிலக்குதல்.

6. மாற்சரியம்...என்றைக்கண்டு மழைநல் அல்லது உறையும் உதட்டில் கதைப்பு மாயிருந்து உட்பதை வணங்குதல்.

7. இடம்பை...உதாசினம் அல்லது தானேசர்வாதிகாரி யென் றெண்ணி யாவரையு மிசுழ்தல்.

8. அகங்காரம்...தன்னுற்றவர்களையறிவாமல் பிறர் சொல்லைக் கேட்டு கோபித்தல்.

8கூனை 2,

1. நல்வினை....புண்ணியஞ் செய்தல்,
2. தீவினை....பாபஞ் செய்தல்.

9.....அவஸ்தை 5.

1. சாக்ஷிம்...இலலாடத்தானம் இதில் சத்தம், பரிசம், உருவம், இராசம், கந்தம், வசனம், தமனம், தானம், விசர்க்கம், ஜனந்தம் மனம், புத்தி, அகங்காரம், சித்தம் இப்பதினாறு கருவிகளும் காவலர் கோப்போல தன்னுடை சர்க்கிறார் சேவித்தத்தக்கதாகப் பராசத்தி யருளால் இராசாவும் படைபும் போல நிற்கும்.

2. சொற்பனம்...கண்டத்தானம். இதில், மனம், புத்தி, அகங்காரம், சித்தம், இன் நான்கு கனவு கண்டு மறந்து விட்டேனென ஓடு விடு நிற்கும்.

3. சுமூத்தி...இருகயஸ்தானம் இதில், சித்தம் அகங்கார மின் விரண்டும், மனம், புத்திபுடவ்கலந்து ஒடுங்குகிறதும்.

4. னுரியம்...ராபிசமலம். இதில் சித்தமொடுங்கி நிற்கும்.

5. னுரியாதீதம்...குயியிடம், இதில் அகங்காரமொடுங்கி நிற்கும்

ஆக மூன்றுத்தத்துவம். 36,

கன்மத்தாலன்றி ஜென்மத்தால் சாதிகுடையாதென்பது.

ஆதிக்கும் பகவானிக்குபிறந்த பகவானிலொருவரையி கபிலர்என் பவர் ஒருபிராமணனால் வளர்க்கப்பட்டு தகுந்த வயதுவந்தபோது, உபநயனஞ்செய்யமுயன்ற அந்தப்பிராமணனைத்தடுத்த பிராமணர் கோ வரவழைந்து அடியில்சொல்லிய அவகம்பைபாடி ஜென்மத்தினு

சாநிசெடயாதென்பதை நன்குவிளக்கி செய்தொழினிலே சாநியே
ற்பட்டதெனருபித்து பிராமணர்களை தன்வசமாக்கிதன் தந்தையாகிய
பிராமணனைருதுகலப்படுத்தி உபாநயனத்தைமுடித்துக்கொண்டார்
இந்த உண்மைகளைக்கூட அனேக பெரியோர்களால் ஸ்தாபிக்கப்
பட்டு வருகின்றன ஆகையால்ஜாநியென்னும் வலையநாளுகரு நாள்
விலக்கிக்கொள்ள முயலுவது மகா உத்தமம்.

அகவல்.

நான் முகன்படைந்தநானுவகையுலகில்
ஆன்றசிறப்பின் அரும்பொருள் கூறுங்கால்
ஆண்முநிதோபேன்முநிதோ அன்றியலிமுநிதோ
நான்முநிதோகோன்முநிதோ
நல்வினை முநிதோகிவினை முநிதோ
செல்வஞ்சிறப்போவறிவுசிறப்போ
தொல்லுமாளுலத்தோற்றமோபடைப்போ
எல்லாப்பிறப்பும்இயற்கையோசெயற்கையோ
காலத்தாற்சாவரோபொய்சாவுசாவரோ
நஞ்சுறுநிவினைதுஞ்சுமோதுஞ்சுமோ
துஞ்சும்போதந்தப்பஞ்சேந்திரியம்
என்செயாநிற்குமோஎவ்விடத்தேகுமோ
ஆற்றலுடைபிர அருந்தவம்புரிந்தால்
வேற்றுடம்பாருமோதமதுடம்பாருமோ
உண்டியையுண்குவதுடலோயுயிரோ
உலகத்திரேஉலகத்திரே
நாக்கடிப்பாகவாய்ப்பறையறைந்து
சாற்றக்கேண்மின்சாற்றக்கேண்மின்
மலிதர்க்குவயது நூறல்லதில்லை
ஐம்பதிரவி அகலுந்துயிரிதால்
ஒட்டியுள்ளமைமால்ஒரைந்துநீக்கும்
ஆக்கையிளமைமில்ஐம்முன்அநீக்கும்
எழுபதுபோகநீக்கிபுப்பனமுப்பதே

அவற்றுள்

இன்புறுநாளுஞ்சிலவேயதாஅன்று
துன்புறுநாளுஞ்சிலவேயாதலால்
பெறுக்காறொத்ததுசெல்வம்பெறுக்காற்
நிதிகளையொத்ததுளமையிதிகளை
வாழ்மாமொத்ததுவாழ்நாளாதலால்
ஒன்றேசெய்யவும்வேண்டுமொன்றும்
நன்றேசெய்யவும்வேண்டுமொன்றும்
இன்றேசெய்யவும்வேண்டுமின்னும்
நானேநானான் பிராகில்
நமனுடைமுறைநாளாவதுமறியிர்
நம்முடைமுறைநாளாவதுமறியிர்
எப்போதாயினுங்கூற்றுவன்வருவான்
அப்போதந்தக்கூற்றுவன்நனைப்
போற்றவும்போகான்பொருளொடும்போகான்
சாற்றவும்போகான்தமொடும்போகான்
நல்லாரென்னால்நூலவறியான்
நியாரென்னால்செல்வரென்றுன்னான்
தரியாரெனாகணந்தருகணான்
உயிர்கொடுபோவான்உடல்கொடுபோகான்
ஏதுக்கமுவிசேழைமாந்தர்கான்
உயிரினையிழந்தோரெடலினையிழந்தோ
உயிரிழந்தமுதுமென்றோதுவிராகில்
உடலினையன்றலா இன்றுங்காண்கிலிர்
உயிரினையிழந்தவுடலுதன்னை
கனவுகொண்டகள்வனைப்போலக்
காலுமார்த்துக்கையுமார்த்துக்
கூறைகலோந்துகோவணங்கொளுவி
சமழியைபெரியெழுமுட்டிப்
பொடிபடச்சுட்டுப்புணலிடைமுழ்கிப்
போய்த்தமோடும்புந்தினைந்தமுதுவது

தொண்டைமண்டலத்தில்வண்டமிழமயிலைப்
பறைபரிடத்தில்வள்ளுவர்வளந்தனர்
அரும்பார்சோலைச்சுரும்பார்வஞ்சி
அதிகனில்லிடைஅதிகமான்வளர்ந்தான்
பாருர்நீர்நாட்டாருர்தன்னில்
அந்தணர்வளர்க்கயானும்வளர்ந்தேன்

ஆதலால்

மாரிதான்சிலரைவளர்த்துபெய்யுமோ
காற்றுஞ்சிலரைக்கிவிசுமோ
மாதிலஞ்சுமக்கமாட்டேனென்னுமோ
கறிசோன்சிலரைக்காயெனென்னுமோ
வாழ்கான்றசாதிக்குணவுநாட்டிலும்
தேற்கான்றசாதிக்குணவிகாட்டிலுமோ
நிருவும்வறுமையும்செய்தவப்பேறும்
சாவதும்வெறிலைதானியோர்க்கே
குலமுமொன்றேகுடியுமொன்றே
இறப்புமொன்றேபிறப்புமொன்றே
வழிபடுதெய்வமும்ஒன்றேயாதலால்
முன்னோருரைத்தமொழிதவறாமல்
எந்நாளாயினும்இரப்பவர்க்கிட்புப்
புலையுங்கொலையுங்களவுந்தவிர்த்து
நிலைபெறவறத்தில்நிற்பதைபறிந்து
ஆனும்பெண்ணும்அல்லதைபுணர்ந்து
பேனியுரைப்பதுபிழையெனப்படாது
சிறப்புஞ்சிலமல்லதுபிறப்புநலந்தருமோபேதைநீரே

மேற்கொல்லிய அசுவலில் கூறப்பட்டுள்ள நீதிகள் இக்காலத்
நிற்கு கடைக்கத்தகாத பூஷணமாயிருக்கிறது. இவைகள் சுற்றறிந்த
பெரியோர்களின் மனதைவெகுவாய்க்கவார்க்குநாளுக்கு நாள் அபி
வித்தியாகுமாரு கடவுள்கிருபைசெய்வாராக, பரமபுருஷராகியபி
லரை ஒவ்வொருவரும் தங்கள் தங்களுடைய பரமகுருவெனமதித்
துபார்ப்பார் செய்த குதுகலை கண்டிக்க முயலுவார்களென நம்புமி
ளோம்.

தாயுமானவர் பாடல்,

1. நித்தியமாய்சிர்மலமாய் நித்குளமாய்
சிராமமாய்சிறைலாய்சீங்கா
அத்குமாய் தூசமுமாய்சமீபமுமாய்
துரியசிரைச்சடராயெல்லாம்
வைத்திருந்ததாரகமாயானந்த
மயமாநிமனவாக்கெட்டா
சித்தருவாய்சின்றவான்றைதாரம்பப்
பெருவெளிபைச்சிந்தைசெய்வாம்.

வசிஷ்டர்வாக்கியம்.

2. திகிலைப் பெல்லாமறுத்து மல்லமெல்லமுதவுந்தேவபூசை
யாவதெனக்கேட்டதுமே வருஞ்செய்வான் நெய்வந்தானியாதென்
ளேதிம்

தேவாலமேவரியல்லவானல்லபூதவுடற்கிடைத்ததல்ல மோவும
ன மன்றடியுமுடிவுமில்லாச்செயப்படாவுணர்வேதேவம்.

3. தேகமுதற்பிரிவுகளாய்ச்சிறியனவாம்பொருள்களித்தெய்வ
முண்டோ

பாகமறப்பணையுறவுமுடிவுற்றவுணர்வேபாமபோதமாகவி
ஞலறுதெய்வமருச்சித்தற்குறித்தாகுமுடிவில்லாத முகருஞ்ஞவுமு
தலருச்சனைபெய்யில்பென்றுமொழியுமன்றே.

ஞானவயார் அருளியது.

4. ஸுபரிநிமினறநெறியைக்கைப்பிடியின்
இவ்வளவேனுமன்னமிட்டுண்டின் - தெய்வம்
ஒருவனேபென்று முணரவல்லீரே
அருவினைககீர்த்துமறம்.

5. கடவுள் எப்படி இவ்வுலகத்திற்கு எவ்வராக விருக்கிறாரோ
அப்படியேபெருந்திர நலத்திராதி சதலஉலகங்களுக்கும் எவ்வர
ாயிருக்கிறார் வார் கமமைப்படைத்து கமக்குப் பிரபுவாக வித்திருத்

கின்றாரே அவரே எல்லா உலகத்தையும் பாடத்தவர் யாவற்றிற்கு
ம்பிரபு அவ்வொருகடவுளே எல்லாப் பூதங்களிலும் அதிசூக்குமமாக
மறைந்திருந்து கொண்டு எல்லையற்ற சராசரங்க மனைத்தையும் நியமி
த்துக் கொண்டிருக்கிறார் அவர் சருவியயாபிபாவற்றிற்கும் அந்தா
தமா ஒவ்வொரு ஜீவாத்மா விலேயும் அவர் நிறைந்திருக்கிறார் அவர்
யாவற்றிற்கும் சாக்ஷி மேலும் செய்கைகளுக்குத்தலைவர் அவர் எல்லா
விடங்களிலும் மிருந்துக்கொண்டொய்வற்றையும் பார்க்கிறார் அவர்கே
வலம் சாக்ஷிமாதிரமாகவிருந்துக்கொண்டு நம்மீது விருப்பயில்லாது
பார்த்துக்கொண்டிருக்கிறாரென்பதில்லை அவர் நமதுசெய்கைகளுக்
குத் தலைவராகி வேண்டியபடி நம்மைத் தண்டித்தும் ஆதரித்தும் நாம்
மென்சேலும் விருத்தியடைவதற்கு வழிசேடுகிறார் அவர் எங்கும்
நிறைந்தவரும் யாவற்றிற்கும் பிரபுவுமாகியும் ஒருவிஷயத்திலும் ஆஸ
க்தியற்றவர், அவர் ஸங்கராதாரீருஷ்டிப் பொருள்களதுஉடனுக்கு
ரிபபண்புகளாவது மனதிற் குரிய பண்புகளாவது அவரிடத்திலில்லை
அவர் சுத்தஞானவடிவர்.

6. குரியபிம்பம் எப்படியாவற்றையும் விளக்கிக்கொண்டதானும்
விளங்குகிறதே பரமேஸ்வரரும் அதுபோல அவருடையநாகி இப்
படைப்புக்கிடையில் விளங்குகிறார் அவரைப்பிரகாசிக்கச் செய்பவ
ரும் ஒருவரில்லை அவரைப்படைத்தவரும் ஒருவரில்லை அவர் ஸ்பய
ம்பு அவர்தாமக விளங்குகிறவர் அவர் சூற்றிலிடத்தில் ஒலியையும்
நீரினிடத்தில் கடுகையையும் நீரினிடத்தில் தண்மையையும் வைரத்
தினிடத்தில் வளமையும்பாதத்தினிடத்தில் நடக்குந்தண்மையையும்
எல்லாப்பூதங்களிடத்தும் அவற்றின் ஸ்வபாவங்கள்யாவையும் நியமி
த்திருக்கிறார்.

7. மிகஉயர்வானமானஸ்திகவிருத்திசுளுடன் கூடிய நெற்ற உயி
ர்களுக்கும் கறைபற்ற ஞானக்கடலும், அழுவற்றதன்வையையும் நன்மை
யையுமே வடிவாகஉடையவரும் ஆகிய அவரது பெருந்தன்மையை
அளவு படித்தியற்பு சக்தால்லர், அவருக்குப் பிரதிமையிலில்லை அவ
ருக்கு ஒப்பும்இல்லை அவரைப்போன்றிருக்கிறொருபொருளுக்கிடைய
யாது குரிய பிம்பத்தினதுஒளி அவரது ஒளிக்கு எவ்விதத்திலும்
இணையாகமாட்டாது வைரத்தினது பலம் அவரது பலத்திக்கு சிறி

தும் ஒப்பாகமாட்டாது தாய்க்கந்தையாது உண்மைபான கட்டும் உள்
ளங்கலத்த கோபர்களினது ஸவப்பிரயோஜனமற்ற அன்பும் கற்புடை
யமங்கையாது தூய்மையான பிரேமையும் அவரது நல்லதன்மையின்
நிழல்மாதிரிமாத விருக்கிறது அவருக்கு உடலில்லை அவர் உடலைய்
படைப்பவர் அவர் சூற்றிலினரன்று சூற்றிலினரை உண்டிபண்ணா
கிறவர் அவரது புகழ் ஆகாயத்தைப்போல எங்கும்விரிபிக்குக்கி
ன்றது அவரது மகிமை மன்னுலகத்திலும் விண்ணுலகத்திலும் முள்ள
ஒவ்வொரு அணுவிலும் மிகவாகப் பிரகாசித்துக்கொண்டிருக்கிறது
ஆனதால் அவர்பெயர் பெரும்புகழினர்.

8. பரமேஸ்வரர் கண்ணுக்குப் புலப்படுகிறவால்லர் அவர்கே
வலம் ஞானக்கண்ணுக்கு மாதிரியும் புலப்படுகிறார், யார் அவரிடத்
திலுள்ள அன்பின்பெருக்கத்தினால்ஒருவழிப்பட்ட மனமுடையவர்
களாகி தமது புத்தியைப் பரிசுத்தப்படுத்திஐயமற்றதாகிக்கொள்ளு
கின்றனரே அவர்கள் அந்தஞான கோசரானுபி ஸத்தியசந்தாமய
களபுருஷனை பிரத்தியக்ஷத்திற் காண்கின்றனர் மேலும் அவரையடை
ந்துகித்திய பதவிபைப் பெறுகின்றனர் அவருடன் கூடி என்றும் வா
ழ்வதினாலுண்டாகும் அழிவற்ற பிரமாநந்தத்தை யனுபவிக்கின்றனர்

9. கடவுள் ஸ்வப்பிரகாசர்எங்கும்விளங்கிக்கொண்டிருக்கிறார்
இந்த அவிவிஸ்தீரணமான உலகத்தின் ஒவ்வொரு பொருளும் அவ
ரிருக்கிறாரென்பதற்குப் பிரமாணத்தைத்தருகிறது இவற்றிலுள்ள ஒவ்
வொரு சக்தியும் இவற்றிற்குக் காரணமாகிய அவரது மூலசக்தியை
விளக்குகிறது அவருக்கு ஒரு மூர்த்தியில்லை அவர் பூரண புருஷர்
அவர் எல்லாப்பொருள்களுக்கும் வெளியேயும் எல்லாப்பொருள்களு
க்கு உள்ளேயுமிருக்கிறார் அவர் பிறப்பற்றவர் அவர் என்று முள்ள
வர் அழிவற்றதன்மையுடையவர் அவர்மனிதர்கள் மூதலிபுகர்களைப்
பொல பிராண வாயுவைப்பற்றிக்கொண் ஐயித்திருப்பதில்லை அவர்
தானேபிராணஸ்வரூபி அவர்-பிராணத்திற்கு பிராணமானவர் மனது
அவரால் படைக்கப்பட்ட பரிமிதப்பொருள்களிலொன்று ஆனதால்
வருக்கு இப்படிப்பட்ட மனதிற்குமென்று நினைப்பதற்கிடமில்லை
அவரது ஞானம் நமது ஞானத்தைப்போல மீனாவிருக்கியன்று அவ
ரதுஞானக்கிரிபைஇயற்கையாகவுள்ளது யார்பாபாசாலைவையிட

4. ஜன்னி—சிதள ரோகத்தால் சூம் உண்டாகி அது வழியே ஜன்னியுண்டாகி பிராணனைப்போக்கும்.

இதன்களற்கு சுகாதார விதிகளுக்குகளை கவனித்து நடந்து, இந் தூலாசிரியரால் கையாண்டு அநுபவம்பெற்று லோகோப காரமாக விரயமின்றி ஏழைகளும், தாங்களே வைத்திபர் உதவியின்றி அலபமாக அப்போதே செய்து; எல்லாம் வல்ல இறைவன் கிருபையால், உடனே நிவர்த்திசெய்துக் கூடியதற்குக் கீழ்வரைந்த சில முறைகளைக் கொண்டு செய்து செளக்கியமடையவும். இந்தமுறைகள் ஒய்வொன்றும் பூரண நம்பிக்கையோடு செய்வலாம்.

வசம்பு கியாமும்.

வசம்பு, கரிமஞ்சள், புழுஞ்சுலரிசி இம் மூன்றும் சரிக்கி ஜலம் விட்டு எட்டி லொன்றாய் சுண்டக் காய்ச்சிக்கொடுக்கவும் வார்த்தி இருக்கில் அதோடு கொஞ்சம் தறிவேப்பிலை சேர்த்துக்கொள்ளவும். நோய்லகு வாகும் வரையில் 1-2-3-தடவை கொடுக்கவும் இதனால், விரைசன மருந்துகளுண்டதால் நிற்காமலாகும் பேதி, அஜீரணபேதி ஊஷண பேதி, காலராபேதி, நிவர்த்தியாகும். கைகண்டது.

மஞ்சள் கியாமும்.

கரிமஞ்சள், வசம்பு, புழுஞ்சுலரிசி, கறிவேப்பிலை, சோம்பு, லுமம் அநிமதுரம் இவைகள் சமனிடைசேர்த்து கரிக்கிஜலம் விட்டு எட்டி லொன்றாய் வற்றக்காய்ச்சி நோய் லகுவாகும் வரையில் கால்மணி அரைமணிக்கு ஒரு தடவை கொடுக்க ஊழிக்காற்றென்னும் வார்த்தி பேதிவையும் நிவர்த்திசெய்யும், கைகண்டது.

மிளகாய் கியாமும்.

மிளகாய், கரிமஞ்சள், கமனிடை எடுத்து ஒன்றுபட நெடுமவரைந்த பில்லைதட்டி சட்டியில் போட்டு கரிக்கிசூம்பலாடி, அதில்ஜலம் விட்டு எட்டி லொன்றாய் வற்றக்காய்ச்சி இடைபிடைபே லகுவாகும் வரையில் கொடுக்க மேற்சொன்ன யியாதிரும் கால்லுவும்தோம். கைகண்டது.

புளிவோர் பல்பம் கியாமும்.

வயதேறிப புளிபன் மாவோர் பட்டையை இடித்து புடயிட்டு சாம்பலாக்கிப் பல்பத்தில் ஒரு சிட்டிகை தேனில் குழைத்து, தனித் தேனும் பேற்சொன்ன கியாமுங்களில் ஒன்றை அதுபாலரித்தேனும் கொடுக்க பேற்சொன்ன விபாதிகள் நிவர்த்தியாகும். கைகண்டது.

சாண பல்ப கியாமும்.

எறுமைச்சாணி பலம் ஒன்று சீரகம் பலம் அரை வசம்பு பலம் கால் இந்த மூன்றும் நன்றாக பல்பம் பண்ணி ஒரு படிஜலம் விட்டு அழாக்காக மண்டக்காய்ச்சி மூன்று வேலைக்குக் கொக்கவும், சகல பேதியும் கட்டும். கைகண்டது.

ஜன்னி ஜக கியாமும்.

சேமை நிலவேப்பு, வட்டத்திருப்பி, பேய்ப் புடல் ஆமைஒடு, பட்டுத்தூணி, வசம்பு, பூராகம், கரடிகாரம் வடைக்குபலம் அரை இதன்களை பல்பம் செய்துக்கொண்டு அதில் ஜலம்வார்த்து, அதோடு மிளகு சுக்கு, பாணாஷா, கவுசுபான், அளிசன், கண்டுபாங்கி, சன் னரஷ்டம், அக்கராகாரம், அநிமதுரம்வரைக்கு பலம் அரைசிறு, பதமாக வறுத்து நறுக்கிப்போட்டு கியாமுமிட்டு 3-2-6- வேலை கொடுக்க மாந்தம்-சூம்- ஜன்னிதீரும். கைகண்டது.

பித்தசூம், வாதசூம் கியாமும்.

கரிசலாக்கண்ணி சாம்பலாக்கி, அதில் லுமம் வெடிக்க விட்டு ஜலம் விட்டு நாலில் ஒன்றாய் கரச்சிய கியாமும், மிளகு, பூண்டு, மோடி லவுங்கம், சன்னரஷ்டம், கண்டுபாங்கிய, தாளிசபத்திரி, அக்கராகாரம், அநிமதுரம்வரைக்கு பலம் 1½—பேற்படி கியாமும் விட்டு நெடு மவரைத்து குளிகை கூட்டி காலமாவை 3- நாள் கொடுக்கவும். பத்தியம் வறுத்த உப்பு சுட்ட புளி, கைகண்டது.

குளிர் சூம் பலவித கியாமும்.

கோரைக்கிழக்கு, சீந்தில் தண்டு, வில்வஒடு, மல்லி, பேய்ப்புடலக்குக் காதோல் குரோசாணிலுமம், சித்தாமுட்டி, திப்பிலி, சமனிடைபொழும் செய்து 3-5-நாள் கொடுக்கமலம் விடும், திரிதோஷ சூம்தீரும்.

முன்னுமுறைக்காச்சல் குளிகை.

தள்ளிக்கொழுந்துடன் சேகம், மிராசுசேர்த்து அரைத்து செக்
சைக்காய் பிரபாணம் குளிகை செய்து 3-4 நாள் கொக்கவும்.

நம்மை நஷ்டஞ்செய்து நாசமாக்குவது நான்கு.

அவைகளின் மீது இருக்கவேண்டிய ஜாக்கிரத்தை.

நம்மை நஷ்டஞ்செய்யுந் நான்கு. அவை பாவன ஆகாரம், நித்திரை, பாயம் மைதுனம் ஆதலால் இன் நான்கிலும் அதிகஜாக்கிரதை யாக இருக்கவேண்டும் இந்நான்கிலும் முக்கியமானவை ஆகாரம் மைதுனம் ஆதலால் இவ்வினையிலும் அதிகநிலும் அதிகஜாக்கிரதை யோடு இருக்கவேண்டும் இந்த இரண்டிலும் முக்கியமானது மைதுனம் ஆதலால் இந்த விஷயத்தில் எல்லா வற்றைப் பார்க்கிலும் அதிக ஜாக்கிரதையா யிருக்கவேண்டும்.

வா

மைதுனம் உண்டுக்கேணி சிபாயத்தை ஒத்திருக்கின்றது. அதாவது உண்டுக்கேணியை இடைவிடாமல் 10-நினை இறைத்தால் அதின் வருவாய் குறைந்து அதிர்சலமில்லாமற்போய் பிரயோஜனப்படாது. அதனையும் இறைக்காத உண்டுக்கேணியுள்ள ஜலம் குரிய உஷ்ணத்தினால் கெடக்கப்பட்டு ஒன்று மில்லாமற்போய்விடும். இது போல் இடைவிடாது மைதுனஞ்செய்தால் இந்நிரியன் வருவாய்குறைந்து அருமைபாகக் கெடத்திருக்கின்றதிரேகம் அதிகக்கிரத்தில் போய்விடும். மைதுனம் எந்தக்காலத்தும் இல்லாதிருத்தலினாலும் மேற்கூறிய உண்டுக்கேணி சிபாயத்தால் கெடுண்டு, அதாவது மைதுனம் எந்தக்காலத்திலும் இல்லாதிருத்தலினால் இந்நிரியத்தின் தன்மை கெட்டு அதனால் அவ்விந்நிரியத்தின் வருவாய் அடைபட்டு மிகுந்திருந்த அவ்விந்நிரியமும் உஷ்ணத்தினால் வற்றிவிடும் பின்புதிரேகம் உடனே அதிகக்கிரத்தில் போய் விடும்.

காம் முத்தி அடைவதற்கு இம்மானிட தேகமே தக்கதாயும் வேறுதேகத்தால் அடைவது அரிதாயும் இருப்பதால் எவ்விதத்தாலாயினும் தேகம் நீடித்திருக்கும் காலம் கிராமம் விதிவிலக்குகளை அநாசரித்து பாதுகாத்தல் வேண்டும்.

முற்றிற்று.

கொக்கோக முனிவர் திருவாய் மலர்ந்தருளிய பஞ்சலோகசெந்தூரம் சேர்த்த ஜ்வாதாரலேகியம்

இந்த லேகியம், திருவனந்தபுரம் டாக்டர் மாகவன் பிள்ளை
யாலும், சென்னைப் பத்திரிகையாளர் சாம் டியூட்டெய்லும் இன்னும்
ஆளேகாராலும் கன்குமதிக்கப்பெற்றது. பலவிருத்திகருவதில் வை
கண்டது. ஆணையுட்போலாகும். ஆயிரம் கணக்காய் செலவாகி
றது. முதலிலும் பரிசுஷயில் தெரிந்துக்கொள்ளலாம். நீத்துப்
பொளவிரியத்தைக்கெட்டிப்படுத்தி, போகத்தை திருப்பித்திருப்பி
ஆச்சரியமாகக்கொடுக்கும் துரிதன்கலிதம், நரம்புத்தளர்ச்சு, சேர்
வைமுதலிய கோய்களை நீக்கி நாயுட்புஷ்டியும், முகதேஜகம், புதுபல
பாக்கிரபும், சந்தான விருந்தியும் சந்தேகமாய்க்கொடுக்கும்.
இவையே குதியில் கொக்கோ முனிவரால் துரிதமுறை இதைத்தான்
கொள்க்கள், நவாபுகள் பிரபுதன் சாப்பிட்டுப் பிள்ளைடைந்தது.

ஒரு செர்ட்டிபிகேட் ரூபாய் 0 0

ஹி-ஹி-ஹி அருபு 0 0 0

மாட்டுக்கொம்பு பெரிடிடப்பிகள்.

இதனால் சகலருக்கும் தெரியப்படுத்துவதாகவும், மாட்டுக்கொம்பு
யினாலும், சந்தன மாத்ரிலுமாக, சந்தனமாய்க்கவும், புனதாம் போ
யும் எட்டுப்பெட்டைகளாகவும், எட்டம்ஸ் போலவும் இன்னும் ஆளேக
காதன விதமாகவும், கண்களைச் சுவரும்படி. ஆதலாகவும், 'சேர்த்தி
யாசவும் செய்து விதப்போரு மயாசர்க இருக்கிறவ ஆட்ட கொடு
ப்பவாகட்டும், விவாத்திரிகளுக்கும், கிணவாரிலும் சகலமாய்க்
கொடுக்கப்படும். வேண்டியோர் அழகி தெரிந்தகொள்ளவும்.

பண்ணை விஷய நான்! பாட்டு வரணம் உள்ளது!!

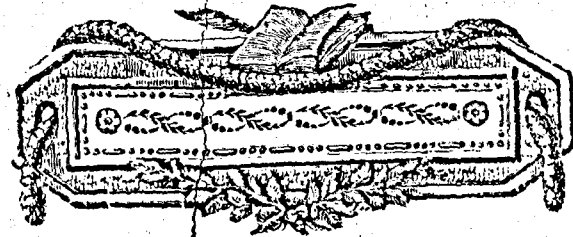
கொக்கோகம்.

விவாகம், அனல்களுக்கும், அகவேண்டியவர்களும்
அவையெயும் வாசிக்க வேண்டிய நான் இதுவே. 5-ஹி
கஷ்டப்பட்டு அச்சிட்டது. இனி 100-புத்தகமே இது
க்கிறது இன்றே ஒன்று வாங்குங்கள் ரூபாய் 1.

கொ. பு. விடிவேலு செட்டியார்.

கொ. 23-வாறுபண்டிசெட்டி. விதி

பெரியபெட்டுப்பதன்.



கடவுள்துணை.

நளவீமபாகசாஸ்திரம்.

முதல் - பிரிவு.

164636

சர்வ ஜகத் துக்கும் இன்பகாரணமாயிராகின்ற
பதார்த்த ருசிகர பாகநூலைத் தமிழிலுந் சொல்லுகிறோம்.

பாகசாலை லட்சணம்.

பாகசாலை நட-அடி. நீளமும் 4-அடி அகலமும் புகைக்
கூண்டுமுள்ளதா யிருக்கவேண்டும். இந்திரன்திசையில் அடுப்பி
ருக்கவேண்டும். அந்த அடுப்பு பசுவின் வால்ப்போலச் செங்கல்
லினாலாவது களிமண்ணினாலாவது லட்சணபுத்தமாகச் செய்யப்
பட்டு கூ-சிகரத்தையுடையதாக விருக்கவேண்டும். சாதம் பக்கு
வமான பின்பு கஞ்சியை வடிக்கிறதற்கான பாத்திரத்தையும் கறி
சமைக்கும் பாத்திரங்களையும் வைப்பதற்காக அந்த அடுப்பு
டனே கஞ்சிக்குழியும் இன்னஞ் சில குழிகளாமிருக்கவேண்டும்.
அக்கினிதிரையில் அக்கினியும், யமன்திசையில் விறகும், நிருதி
திசையில் தண்ணீர்க்குடமும், வாயுதிசையில் உரலும், குபேரன்
திசையில் முறமும் துடைப்பமும், சுசானன் திசையில் உலக்கை
பும் அம்மிக்கல்லும் வைத்திருக்கவேண்டும். கடைசியிற் சொல்
பிய திசையிற்றோண காய்கறிகள் வைத்திருக்கவேண்டும். கீழ்ப்
பாரிசுத்தில் பாகபாத்திரங்கள் வைக்கவேண்டும். இவ்வித கிராமங்
களோடு பாகசாலை நிருமிக்கப்பட்டிருக்கவேண்டும்.

தாம்பிரபாத்திர முதலிய பாத்திரங்களிற்சமைத்த
சாதத்தைப் புசித்தபேர்கட குண்டாகுங்
குணலட்சணம்.

தாம்பிரபாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம் வாதம் குளமம்
சூலை முதலிய ரோய்கள் தீர்க்கும். கெட்டிரம் பித்தஞ்செய்வதா
னனும் ஸ்திரீசையோகஞ் செய்பவர்கட்கு மிகவும் இதமாகவுஞ்
சுககரமாகவு மிருக்கும். இருப்புப் பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்
னம் பாண்டு கூயம் என்னும் ரோகங்களை நீக்கும். வெண்கலப்
பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம் திரிசோஷங்கனையும் நீக்குவது
மன்றி மனோகரமாயுமிருக்கும். பொற்பாத்திரத்திற் சமைத்த
அன்னம் விஷம் பாண்டு கூயம் இவைகளை நிவாரணஞ்செய்யும்.
மேலும் வீரியவிர்த்தியையும் தேகபுஷ்டியையுமுண்டாக்கி உட
னே மேகவாதாதி ரோகங்களை யகல்விக்கும். வெள்ளிப்பாத்திர
த்திற் சமைத்த அன்னம் சிலேஷம் பித்தரோகங்களை விலக்கும்.
களாய்ப்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம் இரத்தவிரூத்தி சருமத்
துக்கும்பலம் தரும், பித்தவிரணம் இவைகளை நாசஞ்செய்யும்.
சேற்றுமண் பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம் தீபனத்தையும்
பலத்தைபுஞ் சவுக்கியத்தைபு முண்டாக்கும். சதுப்புநில மண்
பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம் மிகவுஞ் சீதனம் இரத்தம், பித்
தம், கபம், பீனிசம் இவைகளை நாசஞ்செய்யும். சாதாரண நில
மண்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்னம் பலம் மேனி இவைகளை
யுண்டாக்கும். வெள்ளிநில மண்பாத்திரத்திற் சமைத்த அன்
னம் கொஞ்சம் சீதனஞ்செய்யும். கறுப்பு மண்பாத்திரம் கூயம்
பாண்டு இவைகளை நிவாரணஞ்செய்யும் மஞ்சளநிறப் பாத்திரம்
உத்தமம்.

பாகபாத்திரக்கருவிலक्षणம்.

கரண்டி அல்லது அகப்பை பாகஞ்செய்பவன் கைபோலத்
தலைசுற்றாவு கஉ-அங்குலம் காம்பு உச-அங்குலம் உடையதாய்ப்
பொன் வெள்ளி இரும்பு முதலாகியவைகளினாலாவது மரமுத
லாகியவைகளினாலாவது செய்யப்பட்டிருக்கவேண்டும்.

உரல் ச-சாண் நீளம். உ-சாண் அகலமுமுடையதாய்ச்சதுர
மாகவிருக்கவேண்டும். இதன்மேல் நான்கு அங்குலப் பிரமாண
முடைய ஒரு ஈசக்கிரவாளுஞ் செய்துவைக்கவேண்டும். இவ்வரல்
கசு-அங்குல ஆழமும் எ-அங்குல வாய்விசாலமும் உடைத்தா
யிருக்கவேண்டும்.

* சக்கரவாளமென்பது கலவடை.

ஆனைக்காதுபோல முறமிருக்கவேண்டும் சல்லடை மூங்கிலி
னாலுத்தமாகக் கட்டப்பட்டு பொடிகற்களைப் போக்கடிக்கிற
சின்னரந்தரங்களை மத்தியபாகத்தி லுடைத்தா யிருக்கவேண்டும்.

பலவிதத் துவையல்களும், சம்பாரங்களும் அரைப்பதற்கு
ஒரு நல்ல கருங்கல்லினாற்செய்த அம்மியுங் குழவியுமிருக்கவேண்
டும். இதனால் அரைக்கப்பட்ட துவையல் முதலாகிய வஸ்துக்
கள் மிகவும் நேரத்தியாக விருக்கும் அந்த சம்பாரங் கறிகளுக்கு
அதிக உருசியைத்தரும்.

ஊறவைத்த தானியங்களை அரைக்கிறதற்காவது அப்பள்ள
முதலாகியவைகளைச் செய்கிறதற்காவது இரண்டு பக்கம் பிடி
யுள்ள ஒரு மரக்குழலி யிருக்கவேண்டும். இது சில வஸ்துக்
களைப் பொடிசெய்து கொள்ளுகிறதற்கும் உபயோகப்படும்.

நெய்யில் அல்லது புத்துருக்கு நெய்யில் அடை சுடுகிறதற்
கும் அப்பளம் முதலாகியவைகளை வறுக்கிறதற்கும் இரும்பு
பித்தளை அல்லது கல் இவைகளினாற் செய்யப்பட்ட ஒரு வாண
சட்டி யிருக்கவேண்டும். அது பண்டங்கள் அடங்கும்படியான
அவ்வளவு பெரிதாக விருக்கவேண்டும். அந்தச்சூட்டி யிருக்
கும்போது கைகள் சுடாதிருக்க அதனிருபாரிசத்தினும் வளைய
மாவது பிடியாவது போட்டிருக்கவேண்டும். எண்ணெயில் அல்
லது நெய்யில் வேகவைக்கிறதற்காகச் செய்விக்கப்பட்டவைகள்
கைப்பிடிகளில்லாமலு மிருக்கலாம்.

இரண்டுதளமுள்ள காம்புகளையுந் தலையில் ரந்தரங்களையு
முடைய தட்டைக்கரண்டி யிருந்தால் நெய் சேதமாகாமல் வறுக்
கப்பட்ட வஸ்துக்களை எடுக்கவுதவும்.

காய்கறிகளை அரிகிறதற்கு ஒரு அரிவாள்மணையும் ஒரு
தேங்காய்த்திருக்கல் மணையுமிருக்கவேண்டும்.

பாகசாலைப் பாத்திரங்களுல்லாம் கல், மரம், இரும்பு, பித்
தளை, செம்பு, ஈயம், மண் இவைகளால் செய்தவைகளா யிருக்க
வேண்டும். கறிகள் சமைக்கிறதற்கு மட்பாத்திரங்களும் கற்பாத்
திரங்களும் மிகவுஞ் சிறப்புடையனவாக விருக்கின்றன. பித்தளை

* லட்டுக்கரண்டி. பென்றுஞ் சொல்லுவார்கள்.

இரும்பு பாத்திரங்களில் சமைக்கப்பட்ட கறிகளில் களிம்பு துருச்சேருமாகையால் அந்தக் கறிகள் புசித்தபேர்கடகுப் பித்தரோ கங்களை விளைக்கும். ஆனால் பின்பு சமைக்கப்படும் வஸ்துக்களை அந்தப்பாத்திரங்களில் வைக்கலாமே யன்றிப் புளிசஞ் சேர்ந்த பதார்த்தம் வைக்கவொண்ணாது.

சுயம்பாகி லட்சணம்.

சுதேசத்திற் பிறந்தவனாகவும், நற்குலத்தானாகவும், தெளிவு சுயதாரபோகம் ஆசாரம் இவைகளையுடையவனாகவும், கோபம் பகை இவைகளைச் சிறிதேனும் மனதில் வைக்காதவனாகவும், பாப புண்ணியங்களுக்குப் பயந்து நடப்பவனாகவும், தாதுலட்சணம் தெரிந்தவனாகவும், கால தேசவிசாரணை யுடையவனாகவும், உரிசையுள்வ பாகங்களைச் செய்ய வல்லவனாகவும், இரத்தபுஷ்டி யுடையவனாகவும், தேகத்தில் நல்ல வாசனை யுடையவனாகவும், பலம் சூட்சுமபுத்தி யுடையவனாகவு மிருக்கவேண்டும்.

(மேலும்) அவன் பாகசாலையில் பிரவேசிக்கிறதற்கு முன் குளித்து தோய்த்த வஸ்திரமணிந்து, நித்தியானுஷ்டானம் முடித்து, சிகையை நன்றாகத்தட்டி முடிபோட்டுக் கைகால்களைச் சுத்தி செய்துக்கொண்டு, பண்டங்களின் அழுக்குகளைத் துடைக்கிறதற்காவது கைகள் சுரமாகவிருந்தால் துடைத்துக் கொள்ளுகிறதற்காவது ஒரு தோய்த்த குட்டையைக் கையில் வைத்துக் கொண்டு பின்பு பாகசாலையிற் பிரவேசித்து ஒரு கற்பலகை அல்லது மரப்பலகையின்மீது உட்காரவேண்டும். தினந்தோறும் காலைப்பொழுதினுஞ் சாயங்காலப்பொழுதினும் பாகசாலை விளக்கிச் சாணந் தெளிக்கவேண்டும். சுண்ணாம்பு பூசிய வீடாகவிருந்தால் சலத்தினால் கழுவிப்போட்டு வுலர்ந்தபின்பு சமயலுக்காரம் பஞ் செய்யவேண்டும்.

சமைத்த கறிகளைப் பாத்திரங்களினால் அல்லது மூடிகளினால் மூடிப் பதார்த்தங்கள் குளிர்ந்துபோகாதவண்ணம் பத்திரப் படுத்தவேண்டும். போசனமானபின்பு மறு சமயலுக்குகடவும் படி பாகசாலையை மறுபடியுஞ் சுத்திசெய்யவேண்டும்.

இரண்டாவது பிரசாதப் படலம்.

சாதஞ் சமைக்கு முறைமை.

இரண்டு மாதத்திற்குமுன் குத்திய அரிசியை மறுபடியும் குத்திக்கொண்டு புதுக்கடையில் வைத்துக் கல் மணல் உமி முதலாகியவைகள் இல்லாமல் ஆய்ந்தபின்பு மல்லிகை மலர்போல வெண்மையாயிராநின்ற அந்த அரிசியைச் சலத்தில் அநேகதரங் கழுவி அதிலிராநின்ற கல்மஷமெவ்வளவுஞ் சலத்திலொட்டாமலிருக்கும் பக்குவத்தில் அரித்தெடுத்துத் தண்ணீர்வடித்த பின்னர் அரிசியின் அளவைவிட மூன்றத்தனையளவுடைய பாத்திரத்தில் தண்ணீரளவாக விட்டு அடுப்பினமீது காய்ந்து தெரித்துக் கொண்டிருக்குஞ் சமயத்தில் சந்திரனைப்போலத் தவளமாகவும் உரப்பாகவுமிரநின்ற ஒரு வஸ்திரத்தில் கழுநீர்வடித்து அரிசியைப் பெடுத்து மேற்சொன்ன உலையில் ஒருமிக்கப்பெய்து அடிக்கடி துரவிப் பதம்பார்த்துப் பாலாவது நெய்யாவது கொஞ்சம் விட்டு இறக்கி வாய்ப்கட்டி விரைவில் சுஞ்சியை வடித்து விடவேண்டும். அதில் கொஞ்சங் சுஞ்சி யிருக்குமாகில் அடுப்பு நெருப்பை வெளியிலே தள்ளிக்கொண்டு பாத்திரத்தை வைத்துக் சுரண்டிக் காம்பினால் சுஞ்சியில்லாமற் ரோதித்து இறக்கிப்போடவேண்டும்.

அஷ்டதோஷ ரகிதமாக இந்தப்படியே பக்குவஞ்செய்த அன்னம் இராஜயோக்கியமென்று சொல்லப்படும்.

அஷ்டதோஷங்களாவன:—அஸ்திரிதம் பிச்சளம் அசுகி குவதிதம் சுஷ்மிதம் தக்தம் கிருபம் அர்த்துஜம் என்பனவளாம். அஸ்த்திரிதமாவது சுஞ்சி சுற்றிக்கொண்ட அன்னம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு ஆமய முதலாகிய ரோகங்களுண்டாகும். பிச்சளமாவது - அளிந்துபோன அன்னம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு குன்மரோக முண்டாம். அசுகியாவது - புழுமயிர் சேர்ந்த அன்னம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்குச் சொள்ளொழுக்கல் முதலியவைகளுண்டாகும், குவதிதமாவது

அ

நளவீமபாகசாஸ்திரம்.

நருக்கரிசி அன்னம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு அஜீரண முதலிய ரோகங்களுண்டாகும், சுஷ்மிதமாவது கொஞ்சம் வெந்தும் கொஞ்சம் வெநாமலுமிருக்கிற அன்னம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு இரத்த பீடன முண்டாகும். தக்தமாவது கார்தின அன்னம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு இந்திரியநாசமுண்டாகும். விருபமாவது-விறைந்த அன்னம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு அபுட்சீரணம். அநர்த்தனுமாவது-புழஞ்சாதம், இதைப் புசிக்கிறவர்களுக்கு நித்திரை சீதாதிரோகங்களுண்டாகும்.

தாளித்த அன்னம்.

புலவுகளுக்குச்சொல்லிய அரிசிவகையில் ஓர்வகையில் ஐந்துபடியெடுத்து கல்மனல் உமி முதலிய இல்லாமல் தீட்டிப்புடைத்து ஆய்ந்து மூன்று கழுநீர்போக்கி ஒரு புதுக்கூடையிற் கொட்டிப் பலகையின்மேல் வைக்கவேண்டும். ஐந்துபடி வேகும்படியான தேக்காளில் (கவ) படி நெய்வார்த்து அடுப்பிலேற்றித் தீயை எரித்து நெய்கொதித்து வரும்போது இரண்டு கைப்பிடி வெங்காயம் உரித்து அரிந்துகொண்டு (கஉ) ரூபாயெடைக் கிராம்பு தனித்தனி (க) ரூபாயெடை எலக்காய் கறுவாப்பட்டை இம்மூன்றுடனே ரோர்த்து அதிற் போட்டு அவை சிவந்து வருகையில் சரியாய்ந்து பத்துபடிச் சுத்த சலத்தை மென் ஊற்றித் தாளித்துச் சிறுபடியாக ஐந்து கைப்பிடி உப்பைபுஞ் சேர்த்து மூடியினால் மூடித்தீயை நன்றாய் எரிக்கவேண்டும். நீர் கொதித்து ஆவிவரும் பக்குவத்தில் (கஉ) பலம் திராட்சிப்பழமும், வாதுமைப் பருப்பும், முந்திரிகைப் பருப்பும் (முக்கால்) பலம் இலவங்கப்பத்திரியும் தாவி உடனே புதுக்கூடையரிசியை அதிற் கொட்டிச்சாட்டுவதற்கால் செவ்வையாய்க்கிண்டி மூடி அரைநாழிகைக்கொருதரம் இப்படியே கிண்டிவரவேண்டும். இந்தப் பிரகாரம் மூன்று நாறுதரம் செய்துவருகையில் நீர்வற்றிச் சாதம் அடியில் அமுங்கியபின் மறுபடியும் சாட்டுவத்தின் கார்பால் கீழுமேலுமாகத் துழாவித் காய்ச்சினபால் ஒருபடி அருளினால் பரவ ஊற்றிநாலு முழ வெள்ளைக்குட்டையை நனைத்துப் பிழிந்து தேக்காளின் சுங்கில்வட்டமாகச் சுற்றிவைத்து மூடியால் அழுத்தி மூடித் தண்டை மூடியிலும் தேக்காளின் அடிப்பக்கங்களிலும் போட்டு இரண்டு நாழிகை வரைக்கும் அடுப்பின் மேலேயே வைத்திருந்து சுற்றிய குட்டையிலிருந்து ஆவிபுறப் படும்போது திறந்து பக்குவமாயிருந்தால் இறக்கிவிடலாம். சிறிது வேறுபட்டிருந்

தால் மூடியால் மூடிப்பின்னும் அரைநாழிகை வரையும் இறக்காமல்வைத்துப் பின்பு இறக்கி விடவேண்டும். சடுகையாகவே புசிக்கவேண்டும்.

அன்னஞ் சமைக்கு முறை.

நல்ல பச்சரிசி மூன்றுபடியெடுத்துத் தீட்டி நெல்கல் நொய்தனிடு முதலியவை நீக்கி மூன்றுதரங் கழுநீர்போக்கி அரித்து ஒரேனத்தில் வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். சுஞ்சிவடித்த அன்னஞ் சமைக்கவேண்டுமானால் சாதாரணமாக விடுகிற நீரளவுக்கு இரண்டத்தனை நீரை அரிசிக்கு மூன்றத்தனைப் பெரிய தேக்காளில் வார்த்துக் கொதி தெறிக்கும்போது அந்த அரிசியை அதிற் பெய்து துழாவி மூடவேண்டும். இப்படி இரண்டு மூன்றுதரம் பொறுத்துப் பொறுத்துத் துழாவுகையில் அரிசி முக்காலேயரைக்கால் தீட்டம் வெந்தபின்பு மூடியால் மூடி ஒரு துண்டுச் சீலையால் பிடித்தெடுத்துக் சுஞ்சியை முடிதும்வடித்து மறுபடியும் தேக்காளை நிமிர்த்து மூடியால் மேலே மூடித் தீயை எரிக்காமல் அடுப்பின் தணலின்மேல் அரைநாழிகைப்போதுவைத்து இறக்கிவிடவேண்டும். சுஞ்சி வடிக்காத அன்னஞ் சமைக்கவேண்டுமானால் அரிசி யளவுக்கு இரண்டளவு நீரை அளர்ந்து வார்த்துக் கொதித்து ஆவி வரும்போது புதுக்கூடையிலுள்ள அரிசியைப்பெய்து துழாவி மூடி நீரெல்லாம் வற்றிப்போன பின்பு அதைக்கிண்டி அடுப்பெரிப்பதை நிறுத்தித் தணலின்மேலேதானே அரைநாழிகைவரையும் வைத்திருந்து இறக்கிவிடவேண்டும்.

அரிசியின்வகை இலுப்பைப்பூச்சம்பா, ஊசிசம்பா, ஒடிசாச்சம்பா, கலிங்கச்சம்பா, கனகஞ்சம்பா, சுலப்புச்சம்பா, கம்பச்சம்பா, காடைக்கழுத்தாஞ்சம்பா, குண்டுச்சம்பா, சைவல்லிச்சம்பா, கோடஞ்சம்பா, சடைச்சம்பா, சன்னச்சம்பா, சின்னச்சம்பா, சிறுமணிச்சம்பா, சீரகச்சம்பா, சுரைக்காய்ச்சம்பா, சுருதாச்சம்பா, செம்பாளைச்சம்பா, சொரியஞ்சம்பா, திருவரங்கச்சம்பா, துய்யமல்லிகைச்சம்பா, பாலஞ்சம்பா, பெருஞ்சம்பா, பேவெள்ளைச்சம்பா, பைகோச்சம்பா, மங்கஞ்சம்பா, மணல்வாரிச்சம்பா, மலைகுலுக்கிச்சம்பா, மாலாம்பைச்சம்பா, மிளகுச்சம்பா, முனைவெள்ளைச்சம்பா, அன்னசம்பா, காலாபாத்து, வாலாபாசுத்து, சோலை அரிசி, கார்த்திகைக்கார், சித்திரைக்கார் முட்டைக்கார், மணக்கத்தை, கருமோசனம் வெள்ளமோசனம், வால்மோசனம், பொச்சாவி, அருஞ்சோதி, இரங்கமாட்டான், சுசுரக்கோவை, பிச்சுவாரி, சம்பாளைகல்லுண்டையரிசி, கருப்புப்புட்டரிசி, வெள்ளப்புட்டரிசி, குளிப்படியரிசி, குச்சிலடியரிசி, கொளரி, குங்கவரிசி, சலிசப்புலவது அரிசி, கிட்டிகானரிசி, சீங்கடிகள் அரிசி, சொர்நாபுரம் அரிசி, சோலை அரிசி, தனிட்டரிசி, தாசரியரிசி, திருமுல்லையாயல் அரிசி, தொடமுடா அரிசி, பசுநாலு

அரிசி, பாலேசரம் அரிசி, பாதர்க்கஞ்சம் அரிசி, பராணி அரிசி, கிண்டி அரிசி, பையாகுண்டவரிசி, முத்துப்பட்டையரிசி, அதா ரப்பட்டண அரிசி, மோட்டா அரிசி, ரசங்கம் அரிசி, லாடி அரிசி, லாலாகுற்றல் அரிசி, விசாகப்பட்டண அரிசி, வீரபோக வசந்தராயலு அரிசி, வெள்ளச்சோலா அரிசி.

பயறு, உளுந்து, மொச்சை, கடலை, துவரை, காராமணி இந் தத்தானியங்களை ஏந்திரத்திலிட்டு உடைத்து உரலிற்குத்தி முறத் திற்போட்டுப் புடைத்து உமிகல்முதலாகிய தோஷங்களில்லாமற் செய்து பாத்திரத்தில் பருப்பு அளவு சலம்விட்டு உடனே பருப் பைப்பெய்து அடுப்பின்மீதுவைத்து நன்றாகவெந்து அந்தச்சலம் அதில் சுவறினவுடனே அடுப்பு நெருப்பை வெளியில் தள்ளிக் குவித்து அதன்மேல் பருப்புப்பாத்திரத்தை வைத்து அதில் பெ ருங்காயநீர் விட்டுப்பொன் வண்ணமாகிறற்குத் தகுமான மஞ் சள் பொடிதூவி அடிக்கடி சலந்தெளித்துப் பக்குவமானபின்பு ஒருபடி பருப்புக்கு இரண்டுபலம் உப்பை பொடிசெய்து போ ட்டி மத்தினால் மத்திக்கவேண்டும். இது புசிக்கிறதற்கு மிகவும் யோக்கியமாயிருக்கும்.

வாழைக்காய் விபரம்.

இதில் பத்துவகைகள் இருக்கின்றன. இவைகள் கோட்டங் களிலும் வயல்களிலும் மலைகளிலும் விர்த்தியாகின்றன. இவைக ளில் முதலாவது பொந்தன்வாழைக்காய் மற்ற வாழைக்காய்க ளைவிட நீளமும்பருமையும் தோல்தளமுள்ளதாயிருக்கின்றது, இந்த வாழைவைத்த ஒருவருஷத்திற்குபின்பு விஸ்தரித்துக்குலை தள்ளுகின்றது. ஒவ்வொரு குலைக்கு (எ0) அல்லது (எரு) காய்க ளிருக்கின்றன. வடதேசத்தில் இந்த வாழை நீர்வளமுள்ள விட ங்களெல்லாம் சாதாரணமாக விர்த்தியாகின்றது. இக்காய் நானா விதமான கறிகளுக்கு முக்கியமாக உபயோகமுள்ளதா யிருக்கி ன்றது. இதன் விவரம் இனிமேல் விவரிப்பதில் காணலாம். இந் தக்காய் வெந்தபின்பு இந்தச் சாதியிற்சேர்ந்த மற்றதுவிட நல்ல உருகியைக்கொடுக்கும் ரஸ்தாளிக்காய் கின்னதாகவிருந்தபோ திலும் கறிக்கு உபயோகமுள்ளதா யிருக்கின்றது. இதுவிசேஷ ஆகாரத்திற் சேர்ந்தது. நன்றாகப்பழுத்தால் மாத்கிரத்தான் புசிக்கப் பக்குப்படும். அதில் கடைப்பட்டசாதி நேத்திரவாழை அது மிகவும் பெரியதாகவும் மேற்றிசைக் கடற்கரை தேசங்க ளிலும் மலையாளநாட்டிலும் தென்னாட்டிலும் விஸ்தாரம் விர்த்தி யாகின்றது அய்விடத்திருக்கின்ற குடிகள் அதைநோய் சேரா நிருக்க நெருப்பிலே வேகவைத்துக் கறிசமைக்கிறார்கள். ஆனால் பழக்கைச் சும்மா அருந்துகிறார்கள். இந்தச் சாதிவாழையைத் தென் தேசத்தில் நட்புருக்கிறார்கள். அதுபூமிசாரத்தினாலே விஸ்தாரம் பவிதமாகவில்லை.

பிரசாதப்படலம் - முற்றிற்று.

முன்ருவது காய்கிரிப் படலம்.

சமையலுக்குரிய காய்களின் வகை.

பொந்தன்வாழை	கொம்புப்பாவற்காய்	புடலங்காய்
பூவான்வாழை	துரைப்பிர்க்கங்காய்	பண்டக்காய்
ரஸ்தாளிவாழை	கருப்பவரைக்காய்	சுரைக்காய்
பச்சைவாழை	வெள்ளியவரைக்காய்	பூசினிக்காய்
சிவால்வாழை	மணத்தக்காளிக்காய்	பலாக்காய்
கறிவாழை	பச்சைமிளகாய்	நீர்க்கத்திரிக்காய்
புதிமந்தவாழை	கலியாணப்பூசினிக்கா	முருங்கைக்காய்
கொட்டைவாழை	மணல்வாரிகத்திரிக்கா	வெள்ளிரிக்காய்
பீவாழை	முள்ளங்கத்திரிக்காய்	சுக்கங்காய்
நேத்திரவாழை	கற்பூரக்கத்திரிக்காய்	அரிநெல்லிக்காய்
மிதிபாவற்காய்	துதுவளங்காய்	தேங்காய்
பிர்க்கங்காய்	கொத்தவரைக்காய்	அத்திக்காய்

கொம்புபாவற்காய்.

இது காய்கறி தோட்டத்தில் விஸ்தாரம் விர்த்தியாகின்றது வயல்களில் ஆகிறதரிது ஆனிரிமாசுக்கடைசியிலும் கார்த்திகை மாதக் கடைசியிலும் பூமியை ஆழமாக வெட்டிப் பக்குவமாக எருப்போட்டுப் பாத்திகட்டி அதில் விதைபயறுவறி இடைவி டாமல் தகுதியாக நீர்விட்டுக் கொழுசொம்புநட்டு விசாலமாகப் படரும்படி பந்தல் போடவெண்டும். இப்படி செய்தால் காய் பதினைந்து இருபது அங்குல நீளமுள்ளதாக விருக்கும் இது ஒரு தரம் விஸ்தாரமாகவும் ஒருதரம் சொற்பமாகவுள் காய்க்கும் மிகவும் கசப்பாயிருக்கும். ஆனாலும் அசடுவது புரிசைஞ்சேர்க் தால் மிகுந்த ருசியைத்தரும்.

மிதிபாவற்காய்.

இது சாதாரணமாகப் புலங்களிலும் மணல்பூமியிலும் ஆற் றங்கரைகளிலும் விர்த்தியாகின்றது. அன்றியும் காய்கறித்தோ ட்டங்களில் மற்றக் காய்கறிகளோடு பரிசிடப்படுகின்றது. வெய் யிற்காலந்தவிர மற்ற எல்லா நாளிலும் விர்த்தியுண்டு. கொடி யுடுகிறதாயைல் பூமியின்மேல் வெகுதூரம் படரும். கொழு கொம்பு முதலாகிய வேண்டியதில்லை கசப்பு கொஞ்சமா யிருக் கும் விவரகள் விஸ்தாரமாயிருக்கும். வந்தப் புளிப்புடனேயா வது கறி சமைக்கப்படும்.

பீர்க்கங்காய்.

இது வடதேசத்தில் மழைகாலத்திலும் குளிர்காலத்திலும் நன்செய் வயல்களிலும் தோட்டங்களிலும் காய்கறித்தோட்டங்களிலும் சாதாரணமாக விர்த்தியாகின்றது. பூமியில் விரைநட்ட நாற்பது அல்லது நாற்பத்தைந்துநாளையில் விஸ்தாரம் காய்க்கின்றது. அது ஒருசாணீனமும் அதற்கு மேற்பட்ட நீளமும் வரிகளு முடையதாயிருக்கும். சலத்திலாவது நெய்யிலாவது வேகவைக்கலாம்.

நுரைப்பீர்க்கங்காய்.

இது மழைகால ஆரம்பத்தில் களிப்புப்பூமியில் நடப்படும் கொடி. மரங்களின்மேலும் படரும் நட ஆறுமாதவரைக்கும் காய்க்கும் ஆனால் விஸ்தாரங்காய்க்கிறதில்லை. காயானது வரியில்லாமலும் கோறில்லாமலும் மேல்வழுவுடையபடியும் நீளமாயிருக்கும். சலத்தினாலும் நெய்யினாலும் வேகவைக்கலாம் புளிசமில்லாமலும் சமைக்கலாம்.

புடலங்காய்.

ஆனிமாதத்திலும் மார்கழிமாதத்திலும் ஆறுமாதவெட்டித் திருத்திப் பாத்திகட்டி விதை நடப்படும். பந்தல்மேல் படர்ந்து மூன்றுமாதவரைக்குங் காய்க்கும் மழுக்கலாயும் ஒருசாதி நீளமாயும் ஒருசாதி குட்டையாயுமிருக்கும், சலத்திலாவது நெய்யிலாவது வேகவைக்கலாம். புளிசேர்த்து நுவையலுஞ் செய்யலாம்.

பண்டக்காய்.

இது ஆனிமாதத்தில் களிப்பு நிலங்களில் மற்ற எந்த நிலங்களிலும் மிருக்கிற காய்கறித் தோட்டங்களிலும் வயல்களிலும் எருப்போட்டுப் பக்குவஞ்செய்து விதைநடப்படும். (ச0) அல்லது (சரு) நாளையில் விஸ்தாரங்காய்க்கும் விதை விஸ்தாரமாயிருக்கும். சலத்திலாவது நெய்யிலாவது தயிரிலாவது புளிசத்திலாவது வேகவைக்கலாம்.

அவரைக்காய்.

இது வெள்ளையவரையும் கருப்பவரையும் என இருவகைப்படும். ஆனிமாதத்தில் காய்கறித்தோட்டத்திலே விதை நடப்படும் பின்பு பந்தலின் மேற்படர்ந்து குளிர்ந்தகாலத்தில் விஸ்தாரங்காய்த்து மாசிமாதத்தில் காய்ப்பு மாறிப்போகின்றது. சலத்திலாவது நெய்யிலாவது புளிசத்திலாவது வேகவைக்கலாம் தயிரில்கூடாது.

கோத்தவரைக்காய்.

ஆனிமாதத்தில் காய்கறித்தோட்டத்திலே விதைநடப்படும். இது குற்றுச்செடியாயிருக்கும். விதைநட்ட இரண்டாமாதத்தில்

ஆறுமாதவரைக்கும் விஸ்தாரங் கொத்து கொத்தாய் காய்க்கும் இந்தக்கா யினசாயிருக்கும்போது சலத்தில் வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தை யிறுத்துவிட்டுப் பருப்புடனே கறிசமைக்கலாம் இந்த பதார்த்தம் பித்தம்.

சுரக்காய்.

இது பெருஞ்சாதியும் சிறுசாதியும் என இருவகைப்படும். ஆனிமாதத்தில் காய்கறித்தோட்டத்திலும் வயல்களிலும் விதை நடப்படும். கொடிபடர்ந்து நட இரண்டுமாதமுதல் நான்கு அல்லது ஆறுமாதவரைக்கும் விஸ்தாரமாகக்காய்க்கும். இனசாயிருக்கும்போது மா அல்லது பருப்புடனே சமைக்கத்தகும். இது சீதள பண்டம்.

பூசனிக்காய்.

இது கொழுகொம்பு பந்தல் இவை வேண்டாமல் பூமியின் மேல் விஸ்தாரம் படரும் நட ஆறுமாதத்திற் காய்க்கும் சலமாவது எந்தப்புளிப்பாவது சேர்த்து வேகவைக்கலாம். நீளநீளமாயறுத்து வெய்யிலிலுலர்த்திக் காப்பாற்றி வைத்திருந்தால் காய்க்கறி யகப்படாத நாளில் கறிக்கு உபயோகப்படும் வாயுவுபண்டம்.

கலியாணபூசனிக்காய்.

இது ஆனிமாதத்தில் காய்கறித்தோட்டத்திலும் ஏரிக்கரைகளிலும் குளக்கரைகளிலும் விதை நடப்படும். இதன் கொடி நரையிலும் படரும் ஏறக்குறைய ௯0-நாளையில் காய்க்கும்விதை பழத்திலிருந்து எடுக்கும்போது தப்பினிழந்துவிட்டால் அதுவே விதையாய் முளைக்கும் இதன் பழம் கறிக்கு யோக்கியமாகவிருக்கும் இதைத் துண்டு துண்டுகளாகத் தறித்துமாறும் சம்பார்ப்பும் பொடியும்போட்டு வேகவைத்து உண்டாகுளாக்கி வெய்யலில் காயவைத்து நெய்யில் அல்லது விளக்கெண்ணெயில் வறுக்கவேண்டியது, மத்தியான போசனத்திலாவது, இராப்போசனத்திலாவது சாதத்துடன் சாப்பிடலாம்மேகத்தைக் கண்டிக்கும்.

பலாக்காய்.

இது சிங்காரத்தோட்டத்திலும் ஆரணியத்திலும் மலைபக்கத்திலும் மலையுச்சிலும் கணவாயிலும் பெரிய மரங்களாய் விர்த்தியாகின்றது. சித்திரைமாதத்தில் பிஞ்சுவிட்டு ஆனிமாதத்தில் பழுக்கின்றது. பிஞ்சாயிருக்கும்போது கறிக்கு மிகவும் யோக்கியமாயிருக்கும். மேலேயிருக்கின்ற முள்ளுள்ள தோலை யறுத்து விட்டு உள்ளிருக்கின்ற சுவையைச் சலத்தில் வேகவைக்கக்கொஞ்

சம் புரிப்பு சருக்கரையுஞ் சேர்க்கவேண்டும். பழுத்திருந்தால் புளிரசஞ்சேர்க்கலாம். இது ஆசைப்படும் பதார்த்தமாயிருக்கின்றது. இதைச் சாப்பிட்டபின் பு கொஞ்சம் நல்லெண்ணெயாவது செய்யாவது உட்கொண்டால் ஜீரணமாகிவிடும் சூட்டை உண்டாக்கும்.

கத்தரிக்காய்.

இது மணல்வாரி நீர்க்கத்தரி கர்ப்பூரக்கத்தரி என மூன்று வகைப்படும். காய்கறித்தோட்டத்திலும் நன்செய் நிலத்திலும் புன்செய் நிலத்திலும் விதை விதைக்கப்படும். முளைத்த நாற்பது ஐம்பது அல்லது அறுபதுநாளில் விஸ்தாரங்காய்க்கும் முதலில் காய்க்கிற காயானது கறிக்கு மிகவும் உபயோகமாயிருக்கும். சலத்திலாவது செய்யிலாவது புளிப்பிலாவது வேகவைக்கவேண்டியது. நானூதி கறிகளுக்கு முதலும். துண்டு துண்டாய்ந்து வெய்யவிலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டால் காய்கறி யகப்படாத நாளில் கறிக்கு உபயோகப்படும். தினவுரமைச்சல் பதார்த்தமாம்.

முருங்கைக்காய்.

இது எல்லா நிலங்களிலும் விர்த்தியாகும். அதிக பராமரிக் கைவேண்டியதில்லை. சித்திரைமாதத்திலும் புரட்டாசிமாதத்திலும் காய்க்கும் ஐந்து ஆறு அல்லது ஏழுகாய்ச்சேர்ந்து கொத்துக் கொத்தாய்த் தொங்கும் இது ஏறக்குறைய ஒருமு னைமிருக்குமும் ருசியுள்ள கறியாயிருக்கும். இளசாடுக்குங்காலத்தில் மாத்திரந்தான் பெரியல் முருங்கைய கறிகளுக்கு உபயோகம். போக பதார்த்தமாம்.

வேள்ளறிக்காய்.

இது ஆவணி புரட்டாசி மாதங்களில் காய்கறித் தோட்டத் திலும் கொல்லுகளிலும் விர்த்தியாகும். ஏறக்குறைய 10-நாளில் காய்க்கும் புரிப்புச்சேர்த்துக் கறி சமைக்கத்தக்கது. இப்பதார்த்தம் நீர்பொருள் உண்டாம்.

சுக்கங்காய்.

இது சோளம், கம்பு, கேள்வரகு ஆகிய இவைகள் விதைக் கப்படுங் கொல்லுகளில் விதைக்கப்பட்டுக் கொடியாகப்படர்ந்து விஸ்தாரங்காய்க்கும். இளசா யிருக்கும்போது னறுகாய்ப் போடவேண்டுமானால் அப்போதைக்கப்போது உப்பு வெந்தயப் பொடி ஆகிய இவைகளைச் சேர்க்கவேண்டும். இது வற்றலுக்கு மாகும். இப்பதார்த்தம் மேகசாந்தியாம்.

காய்கரிப்படலம் - முற்றிற்று.

நாலாவது கிழங்குப்படலம்.

சமயலுக்குரிய கிழங்குகளின் வகை.

கருணைக்கிழங்கு
சேப்பங்கிழங்கு
ஆள்வள்ளிக்கிழங்கு

சருக்கரைவள்ளிக்கிழங்கு
உருளைக்கிழங்கு
முள்ளாங்கிக்கிழங்கு.

மேற்சொல்லிய கிழங்குகளின் விபரம்.

கருணைக்கிழங்கு.

இது காய்கறித்தோட்டத்திலும், கறிப்பு நிலத்திலும், விர்த்தியாகின்றது அன்றியும் எப்போதும் கொல்லுகளிலும் பயிராகும். புரட்டாசிமாதத்திலும் சில விடங்களில் மார்கழி மாதத்திலும் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும். அக்கிழங்கு வெள்ளை நிற முள்ளதும் மிகுந்த மதுரமுள்ளதும் காறவில்லாததுமாயிருக்கும். நமன்சத்திரு பதார்த்தம் மூல சாந்தி.

சேப்பங்கிழங்கு.

இது நன்செய் நிலத்திலும் குளக்கரைகளிலும் சலம் எப்போதும் விழுகிற கிணற்றோரங்களிலும் காய்கறித் தோட்டத்திலும் ஆழமாகவெட்டி எருப்போட்டு ஆளிமாதத்தில் ரட்டுத் தை மாதத்தில் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும் வாதசீதளம் உண்டாகும்.

ஆள்வள்ளிக்கிழங்கு.

இது தோட்டங்களிலும், காய்கறித்தோட்டங்களிலும், கறிப்பில்லாத நிலங்களிலும் வெட்டி எருப்போட்டு ரட்ட பனிரண்டாமாதத்தில் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும். கொல்லுகளில் கொழுக்கொம்பு வேண்டியதில்லை. தோட்டங்களில் மூங்கிலைக்கொம்பாகக்கொடுக்கவேண்டும் தனுவாதமுண்டாம்.

சருக்கரைவள்ளிக்கிழங்கு.

இது ஆளிமாதத்தில் மணற்பூமிபிலே ரட்டு, மார்கழி, தை மாதங்களில் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும் வெள்ளைக்கிழங்கைவிடச் சிறப்பு மிகுந்த பெரிதாகின்றது. வாயுவுண்டாம்.

உருளைக்கிழங்கு.

இது எக்கநாளிலும் மலைப்பக்கங்களில் செம்மண்ணும் நீர் வளமும் உள்ள இடங்களில் ரடப்படும். ரட்ட ஆறுமாதத்தில் கிழங்குவெட்டி யெடுக்கப்படும். வாயுபதார்த்தமாம்.

கிழங்குப்படலம் - முற்றிற்று.

ஐந்தாவது கீரைப்படலம்.

சமையலுக்குரிய கீரைகளின் விவரம்.

வசலைக்கீரை	முளைக்கீரை	பொதியினகீரை
அரைக்கீரை	தண்டுக்கீரை	கோவிசுக்கீரை
வெந்தியக்கீரை	காசலிக்கீரை	பருபட்டக்கீரை
முருங்கைக்கீரை	சிறுக்கீரை	அருக்கீரை
அகத்திக்கீரை	கறிவேப்பிலை	புளியாரைக்கீரை
பொன்னாங்காணிக்கீரை	சுக்காங்கீரை	

மேற்சொல்லிய கீரைகளின் விவரம்.

வசலைக்கீரை.

இது படர்கொடி குற்றுச்செடி என இருவகைப்படும். தை மாசத்தில் காய்கறித் தோட்டத்திலும் களிப்பு நிலத்திலும் விதைக்கப்படும். வேண்டியபோது பறித்துக்கொள்ளலாம். மழை காலத்தில் விதைக்கப்படாது. மூலம்போம்.

அரைக்கீரை.

இது நன்செய் நிலத்தில் மழைகாலத் தவிர மற்ற எல்லாக் காலங்களிலும் விதைக்கப்படும். உவர்திலத்தில் விதைத்து உவர் நீரும் இறைத்தால் சீக்கிரத்தில் விர்த்தியாகும். வேண்டிய போது அறுத்துக்கொள்ளலாம். ஜன்னிபோம்.

முளைக்கீரை தண்டுக்கீரை.

இவ்விரண்டும், எந்தக்காலத்திலும் எல்லா நிலங்களிலும் விதைக்கப்பட்டு நன்றாக விர்த்தியாகும். அனல் மனற்பாங்கு நிலத்தில் எருப்போட்டு விதைக்கவேண்டும் இளந்தண்டும், முதிர்ந்த தண்டும் சுறிக்குறியாகும் யோக்கியமாயிருக்கும், குளிர்ச்சிவந்து ஆகையால் சரி ரத்திற்கு ஆரோக்கியத்தைத்தரும். குளிர்ச்சிவாயு வுண்டாம்.

வெந்தியக்கீரை.

இது மழைநாள் தவிர மற்ற நாங்களில் தோட்டங்களிலும் கொல்லைகளிலும் விதைக்கப்பட்டு விர்த்தியாகின்றது. வேண்டிய போது அறுத்துக்கொள்ளலாம். இலையும் தண்டுங் சுறிக்கு யோக்கியமாயிருக்கும் விதையும் உதவும் (உக) மேகம்போம்.

முருங்கைக்கீரை.

இந்தக்கீரை பெரியமரங்களின் கிளைகளிலிருந்து கிள்ளிக் கொள்ளலாம் பூவும் இலையும் காயும் சுறிக்குதவும் போகமுண்டாம்.

அகத்திக்கீரை.

இது தோட்டங்களின் வேலியோரங்களில் மிகவும் நீளமாய் விர்த்தியாகும் கீரை வேகும்போது கிள்ளிக்கொள்ளலாம் சுறிக்கு யோக்கியமாகும் மழைகாலத்தில் மிகவும் ருசியாயிருக்கும் மருந்து முறிவுண்டாம்.

பொன்னாங்காணிக்கீரை.

இது ஆற்றோரங்களிலும் தண்ணீர் கால்வாயினருகிலும் மற்ற நீர்ப்பாங்குள்ள விடங்களிலும் வெய்யிற்காலத்தவிர மழைகாலத்தில் சலம் விஸ்தரிக்கும்போது தானே விர்த்தியாகும் வேண்டிய போது பறித்துக்கொள்ளலாம் நேத்திரவியாதினைப் போக்கும் கண்டெறிவுண்டாம்.

காசிலிக்கீரை.

இது ஆனிமாதத்தில் நவதான்னியம் விர்த்தியாகின்ற கொல்லைகளிலும் தோட்டங்களில் விதைக்கப்படும் ஆவணிமாதத்தில் இலை பறிக்கப்படும் சிலதருணத்தில் கார்த்திகை மாதத்திலாவது தை மாதத்திலாவது பறிக்கப்படும் சோளக்கொல்லைகளிலும் கடலைக்கொல்லைகளிலும் விர்த்தியாகின்றது சுறிக்கும் துவையலுக்கும் மிகவும் யோக்கியமாகும் புகழேதி உண்டாம் மலமும் கட்டும்.

சிறுக்கீரை.

இது வெய்யிற் காலத்தில் நீர்வாழ்விடங்களிலே விதைத்து நல்ல சலமிறைக்கவேண்டும் மழைகாலத்தில் தானே விர்த்தியாகும் இது சரி ரத்திலுண்டாகிய சூட்டைத் தணிக்கும் ரசகந்தபா ஷாணம் முரிப்பாம்.

கறிவேப்பிலை.

இந்தச் செடிகள் தோட்டங்களில் வெகு கிளைகளுடன் பெரிதாக வளருகின்றன விர்த்தியாகும் மற்ற நிலங்களிலும் நடப்பும் செவ்வையாக எருப்போட்டுத் தண்ணீர்ப் பாய்ச்சவேண்டும் முதிர்ந்த இலை எல்லவாசனையாயிருக்கும் முக்கியமாக எவ்வகைப்பட்ட சுறிக்குறியுக்கும் உதவும் மற்றொரு சாதி இதேபேராகும் ஆரண்னியங்களில் தானே விர்த்தியாகும். முன் சொல்லிய சாதிக் குச் சமானமாகும் இவ்விரண்டு சாதியின் இலையும் காய்ப்பும் பித்தராட்டியங்களைப் போக்கும் பித்தசார்தியாம்.

கீரைப்படலம் - முற்றிற்று.

ஆ ரு வ து
நவதானியப்பலடம்.

அரிசி	கொள்	எள்
துவரை	உளுந்து	காராமணி
பயறு	கோதுமை	கடலை

அ ரி சி.

பூமியின்மேல் விஸ்தாரமாக விளைகின்ற எல்லாத் தானியங்களிலும் நெல்லானது மிகவும் ஆதாரமாயிருக்கின்றது அதன் மாவு எல்லாவற்றுக்கும் உதவும் முக்கியமாயிரவினியபயோகப்படும்.

நெல்லு இராத்திரி வெந்திரில் ஊறப்போட்டு மறுநாள் காலை யில் ஸ்நாதுஷ்டானமுதலாகியவைமுடிந்தபின்பு அதையெடுத்து ஒரு மண்பாத்திரத்தில் வறுத்து ஒருமர உரலில் இடித்தால் அவலாகும் அதைப் புடைத்தெடுத்துக்கொண்டு புதுசலத்தில் ஊறப்போட்டுப் புளி உப்பு முளாகாய்த்தான்சேர்த்து சாப்பிடவேண்டும் அன்றியும் அவ்வுச்சலத்தில் இரண்டு நாழிகை பரியந்தம் ஊறவைத்து நெய்யில் முளாகாய் உளுத்தம்பருப்பு ஆகிய இவைகளைப்போட்டு, வறுத்தால், ஆகாரத்துக்குதவும், தயிரிலுஞ்சேர்க்கலாம்.

நான்குபடி அரிசியெடுத்துக்கல்லேந்திரத்திலிட்டு அரைத்து மாவாக்கி வைத்துக் கொள்ளவேண்டும் இது வெயிற்காலத்தில், மூன் றுமாதமும், மழைகாலத்தில் பதினைந்துநாளும், குளிர்காலத்தில் இரண்டுமாதமும், வைத்திருந்தாலும் மதுரமும், நிறமும், நீங்காது இது வீரத்தினங்களில் செய்யப்படுகிற பட்சியங்களுக்கெல்லாம், உதவும், இதைப்புளி, மிளகு, நீருடன் சேர்க்கலாம், உருக்குவெண்ணெய், சர்க்கரை, இவைகளுடன் சேர்த்து ஆகாரமாகப் பிசிக்கலாம், இந்த அரிசிமாவின் உபயோகத்தைக் குறித்துச் சொல்லிமுடியாது.

துவரை.

நான்குபடி, துவரையெடுத்து, வெயிலுலர்த்தி, வறுத்துத் தோல்போக்கிச் சாப்பிடவேண்டும்.

ஆய்ந்த பருப்பெடுத்து கல்லேந்திரத்திலிட்டு, அரைத்துமாவாக்கி வைத்துக்கொண்டால் எல்லாவற்றுக்கும் உபயோகப்படும், இந்தமா பதினைந்துநாள்மட்டும் உபயோகப்படும், இதுபட்சியங்களுக்கு சிறந்ததாய் அதிக ருசியைத்தரும்.

பயறு.

இரண்டுபடி பயறெடுத்து வெயிலிலுலர்த்திக் கல்லேந்திரத்திலிட்டுடைத்துத் தோல்போக்கிமாவரைத்து அப்போதைக்கப்போது உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளத்தக்கது, இதனைச்சொற்பமாகப் பிசையவேண்டும், சாதத்துடன் சேர்த்துக்கொள்ளலாம் பூமியில் இந்தமாவுக்குச் சமானமானதொன்றுமில்லை, இதுசரீரத்திலிருக்குஞ் சூட்டையும், பித்தத்தையும், ஒட்டினிடம், இதில் கருப்புதினுசு கருமகாரியங்களில் வழங்கப்படும், கலியாண காரியங்களில் நீக்கப்படும்.

இரண்டுபடி பச்சைப்பயறெடுத்து எண்ணையிற்பிசறி வெய்யிலிற்காயவைத்து உலர்த்தி, உரலிற்குத்தித் தோல்போக்கி மாவாக்கி வைத்துக்கொண்டால் உண்டையாகச்செய்யப்பட்ட பட்சியங்களுக்கு உபயோகமாயும் வெகு ருசியாயுமிருக்கும், சர்க்கரைவையும் உருக்கு வெண்ணையையும் சேர்த்துச் சாப்பிடலாம், இது சரீரத்திற்குத் திடஞ்செய்யும்.

கோள்.

இரண்டுபடி கொள்ளெடுத்துக் கல்லேந்திரத்திலிட்டு, அரைத்து மாவாக்கிவைத்துக்கொண்டால், குளிர், நடுக்கல், சுரமுள்ளவர்களுக்கு உபயோகப்படும், வியாதிபுள்ளவர்களுக்கு அந்தமானில் உப்பும் உருக்குவெண்ணையுஞ்சேர்த்து உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம், பத்தியவிரோத தானியம்.

கால்சேர் கொள்ளெடுத்து ஒருபானையில் ஒருசேர்சலத்தில் போட்டுச்சாமநேரம் வேகவைத்துநன்குசுவடிக்கட்டி, வேறொரு பானையில்போட்டு அதில் ஒருபல மிளகும், கொஞ்சம் உப்பும், போதுமான புளிசமுஞ்சேர்த்து மிதமானநெருப்பில் வேகவைத்துப் பின்பு உருக்கு வெண்ணையில் கடுகு வறுத்துத் தாளித்து உதயகாலத்தில் சாப்பிடத்தக்கது இதனால் குளிர்நடுக்கல் காய்ச்சல் என்னும் வியாதிகள் நீங்கும்.

உளுந்து.

நான்குபடி உளுந்தெடுத்து வெய்யிலில் காயவைத்துக் கல்லேந்திரத்திலிட்டுடைத்து, மர உரலிற்குத்தித் தோல்போக்கி மாவாக்கிக்கொண்டால் உண்டையாகவும் தட்டையாகவும் செய்யப்பட்ட மதுரமான பட்சியங்களுக்குதவும் பத்தியமுறிவு.

கோதுமை.

ஆறுபடி கோதுமை வெய்யிலிலுலர்த்திக் கல்லேந்திரத்திலிட்டுடைத்து மாவாக்கிக்கொண்டால் விருத்தமாகச்செய்யப்படும் பட்சியங்களுக்கு துதவும்.

எள்.

பத்துபடி, எள்ளெடுத்து நன்றாகத் தோல்போக்கி வறுத்து மாவாக்கி சாதத்துடனேயும் கறிகளுடனேயும் சேர்த்தால் வாசனையும் ருசியும்தரும் இதைக் கோதுமைமாவும் சேர்த்து முறுக்குப் பட்சியஞ் செய்யலாம், அன்றியும் அல்லது கடு-படி எள்ளை செக்கிலேபோட்டு ஆட்டி இறக்கி வைத்துக்கொண்ட எண்ணை நானூதி சாரியங்களுக்கு முபயோகப்படும் பத்தியமுறிவு.

காராமணி.

இது புரட்டாசிமாதத்தில் களிப்புநிலங்கனிலும் மணற்பாங்குள்ள நிலங்கனிலும் விதைக்கப்படும் தைமாதத்தில் கடுகு உளுந்து ஆகிய இவைகளுடன் சேர்த்தும் விதைக்கப்படும் ஆனந்த மணற்பாங்குள்ள நிலங்களில் விஸ்தாரம் விர்த்தியாகும் சில கறிக்குபயோகப்படும் பத்தியமுறிவு.

கடலை.

இது மேற்குத்தேசத்திலும் வடதேசத்திலும் விஸ்தாரம் விர்த்தியாகின்றது நாள்குபடி கடலையெடுத்து வெய்யலில் காயவைத்து ஏந்திரத்திலிட்டுடைத்துப் பாருப்புமுதலாகியவை செய்யலாம் சிலகறிகளுக்கும் பட்சியங்களுக்கும் உதவும்பத்தியமுறிவு.

வெதாளியப்படலம் - முற்றிற்று.

எழாவது

கரிமாப்படலம்.

காய்சறிச் சமையலுக்கு வேண்டிய கறிமா.

ஆழாக்கு வெள்ளையரிசியெடுத்து ஒருபாத்திரத்தில் சிவக்க வறுத்து ஒருசட்டியில்போட்டுக்கொண்டு அரைபலிளகும் ஒரு பலமிளகாயும் இரண்டுகொத்துக் கறிவேப்பிலையும் கம்புபோக்கி தனித்தனியவறுத்து இவைகளையெல்லாம்வறுத்த அரிசிபுடன் சேர்த்து ஏந்திரத்திலிட்டு மாவரைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டால் காய்கறிச் சமையலுக்கு வேண்டியபோது உபயோகப்படும்.

ஒன்றேகால்பலம்மஞ்சளும் நான்குபலம்வெந்தயமும் கொஞ்சமிளகாயும் கொஞ்சஞ்சீரகமும் ஒருசட்டியில் அல்லதுமரத்தட்டில் இரண்டுமூன்றுநாழிகைநேரம் வெய்யலில் காயவைத்துப் பின்பு தனித்தனியே ஒருபாத்திரத்தில் வறுத்து அவைகளோடு ஒருபிடி கறிவேப்பிலைசேர்த்து ஏந்திரத்திலிட்டு அரைத்துத்தாளாக்கிக்கொண்டால்முக்கியமாக உப்பிலூறியவற்றல்முதலாகியவைகளுக்கு எவளிதப்புளிப்புசேர்த்த குழம்பிலும் வழங்கிக்கொள்ளப்படும் இதற்கு வெந்தயப்பொடியென்று பெயர்.

காய்சறிகளின் தேலுங்கு கறிமா.

ஒருபலம் மெல்லிய வெள்ளையரிசியும் ஒருபலம் கடலையும் அரையாழாக்கு ஆய்ந்த பச்சைப்பயறுமெடுத்துத் தனித்தனியே வெய்யலில்காயவைத்து கால் அரிக்கால்பலம் மிளகு ஒருபலம் மிளகாய் ஒருபிடி கறிவேப்பிலை இவைகளை ஒரு மண்பாத்திரத்திற் போட்டு சிறுதீயாக எரித்துச்சிவக்கவறுத்துக்கொண்டு வாசனையுண்டாகும்போதெடுத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்து மாவரைத்து வெய்யிரகாலமானால் ஒருபாத்திரத்திற் போட்டுமூடி வைக்கவேண்டும் மழைகாலமானால் வெய்யிலில் வைத்துக்கொண்டு வரவேண்டும் அல்லது ஒருசட்டியின் அடுப்போரத்தில் வைத்துக்கொண்டு வரவேண்டும் இது எல்லாக்கறிகளுக்கும் உதவும்.

காய்சறிச் சமையலுக்குரிய வேறொரு கறிமா.

ஒரு ஆழாக்குக் கோளமெடுத்து நன்றாகக்குத்தி ஒருமண்பாத்திரத்தில் வாசனையெழும்பும்படிவறுத்து எடுத்துக்கொண்டு மாவரைத்து வ-அரிக்கால்பலம் மிளகு, தஞ்சந்தமிளகாய் இவைகளைத் தனித்தனியே வறுத்துத் தாளாக்கி எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக்கொண்டால் மிளகுமுதலானவை கிடையாதவிடங்களில் காய்கறிகளுக்கும் புளிக்குழம்புகளுக்கும் வேண்டியபோது உபயோகப்படும்.

மகராஷ்டிரக் கறிமா.

அரை அரிக்கால் ஆழாக்கு அல்லது வ-ஆழாக்கு மெல்லிய அரிசியாவது கோதுமையாவது ஒருசிட்டாக் அல்லதுகாலாழாக்கு ஆய்ந்த கோளமாவெடுத்து இதைபும் அதையும் வெய்யிலில் தனித்தனி ய-நாழிகைபரியந்தம் காயவைத்து ஒரு மண்பாத்திரத்தில் வாசனையுண்டாகும்பரியந்தம் தனித்தனி வறுத்து ஒரு துலாம் மிளகு வறுத்துக்கொண்டு ஒன்று அல்லது இரண்டு மஞ்சளெடுத்து எல்லாவற்றையுஞ் சேர்த்து ஒரு ஏந்திரத்தி லரைத்து வைத்துக்கொண்டு காய்கறிக்கு உபயோகப் படுத்திக் கொள்ளலாம்.

மகராஷ்டிரப் புளிகழும்புக்குரிய கறிமா.

கவ-பலம் கறிமஞ்சள் அரையே அரிக்காபலம் வெந்தயம் இவைகளைத் தனித்தனியே பத்துநாழிகைபரியந்தம்காய்வைத்து அரையே அரிக்காபலம்மிளகாய் சிறு லவங்கப்பட்டை லவங்கம் ஏலரிசிசாதிபத்திரி சாதிக்காய் சீரகம் இவைகளைக்கல்மஷம்போக்கி வகையொன்றுக்கு வ-பலம் விழுக்காடு எடுத்துக்கொண்டு வெய்யிலிற் காயவைத்து ஒருபாத்திரத்தில் தனித்தனியே வறுத்துப்போதுமான கறிவேப்பிலைசேர்த்து அரைக்கவேண்டும் இரத்தக்கறிமா தயிர், மோர், புளிசரம், இவைகளுடன் சேர்க்கலாம் அனால் ஒருவாரத்துக்குமேல் வைக்கக்கூடாது இதை வடதேசத்தில் குச்சிலியர் முதலானவர்களும் உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளுகிறார்கள்.

கன்னடதேசத்தில் வழங்குகின்ற கறிமா.

காலே அரிக்கா ஆழாக்கு அரிசி	வ-பலம் மஞ்சள்
வ-ஆழாக்கு துவரை	வ-பலம் சீரகம்
அரையே அரிக்காபலம் மிளகு	ஒரு பிடியளவு உலர்ந்த கறிவேப்பிலை
அரையே அரிக்காபலம் மிளகாய்	

இவைகளை யெல்லாம் வறுத்து மெல்லிய மாவாக அரைத்துக் காய் கறிகளில்சேர்த்து நன்றாகவே காயவைத்தால் ருசியாகியிருக்கும்.

மிளகுநீர் துவரைப் போறிமா.

ஒன்றைபலம் மிளகு	முக்கால்பலம் கொத்தமல்லி வித்து
முக்கால்பலம் சீரகம்	இரண்டு பிடியளவு கறிவேப்பிலை
வ-ஆழாக்கு துவரை	

இவைகளை யெல்லாம் வறுத்து அம்மியில்வைத்து எட்டுநாள்களுக்குப் போதுமானதாக அரைத்துத் தூள்செய்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

புளிசரஞ்சேர்ந்த மிளகுநீர்ப் போறிமா.

முக்காலரிக்காபலம் மஞ்சள்	காலரிக்காபலம் சீரகம்
காலரிக்காபலம் வெந்தயம்	ஒரு பிடியளவு உலர்ந்த கறிவேப்பிலை
காலரிக்காபலம் மிளகாய்	

இவைகளை யெல்லாம் வறுத்து மெல்லிய மாவாகச் செய்யவேண்டும்.

மிளகுநீர் போரிச்சகுழம்பு இவைகளுக்கு -

உபயோகப்படும் தமிழ்ப்போறிமா.

முக்கால்பலம் மிளகு	ஒரு பிடியளவு உலர்ந்த கறிவேப்பிலை
காலரிக்காபலம் மிளகாய்	
வ-பலம் சீரகம்	

இவைகளை யெல்லாம் ஒன்றாக அரைத்து மாவாக்கிச் சமையலுக்குபயோகப்படுத்தலாம் இது மலையாள தேசத்தில் வழங்குகின்றது.

கரிமாப்படலம் - முற்றிற்று.

எட்டாவது

சரக்குசுத்திப் படலம்.

மோர்கடைகிற முறை.

இரண்டுபடி பசுவின்பாலில் பத்துநாழிகைபரியந்தம் நன்றாகக் காய்ச்சித் திட்டமாக ஆறவைத்துத்தகுந்தபிறை மோராவது கொட்டைப்பாக்களவு புளியாவது பாதி எலுமிச்சம்பழ மசமா வதுவிட்டுத் தோய்கிறவரையில் ஒருபாத்திரத்தால் முடிவைத்து முப்பதுநாழிகைக்குப்பின் எடுத்துத்துவிட்டு ஒருபானையில்நாலு படி சலத்தோடு அலுத்துவிட்டு நிலைமத்தினால் மந்தித்தால் இந்தத் தேசத்தாருக்கு முக்கியமாக வுபயோகப்படு மோராகின்றது.

சர்க்கரையில் அழுக்கெக்கிற முறை.

ஒருவீணை சர்க்கரையெடுத்து அகலவாயுள்ள பாணியிலே போட்டுக் கால்படி சலம்விட்டுக் காய்ச்சிக்குமிழி யெழும்புகிற வரையில் அடிக்கடி சலமும் பாதுங்கலந்து தெளித்துக்கொண்டு வந்தால் அழுக்கெல்லாமேலே திரண்டிவரும் அதனை யெடுத்துப் போட்டு வேண்டியவைகளுக்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம் மிலிட்டேறிகள் வழக்கம்.

உப்பில் அழுக்கெக்கிற முறை.

ஒருபடி கறியுப்பெடுத்துப் புதியமண்பாத்திரத்திற்போட்டு சலம்விட்டு ஒருநாத்திரி முழுதும் வைத்து மறுநாள் காலையில்

வடிக்கட்டி நன்றாகக்காய்ச்சினால் அடியில்நின்ற உப்பு வெண்மையாய்ப் பலவித காய் கறிகளுக்கு உபயோகப்படும் மிஸ்ட்டேறி கள் வழக்கம்.

மிளகாய்த்துள் செய்யுமுறை.

அரைவீசை மிளகா யெடுத்துத் தகுந்த நல்லெண்ணெய் அல்லது உருக்கு வெண்ணெய் விட்டுவறுத்து ஒருமர உரலில் நன்றாக விடித்துக் கல்பாத்திரந்தவிர மற்ற எந்தப்பாத்திரத்திலாவது பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டால் கறிமுதலானதுகளுக்கெல்லாம் உதவும்.

வெண்காயப் பக்குவம்.

வெண்காயம் போதுமானதை யெடுத்துத் தோலுரித்து விட்டை வில்லையாக அறுத்து ஒரு இரும்புசட்டியில் நெய்விட்டு சுரம் வற்று மனவும் வறுத்து வைத்துக் கொண்டால் அரைக்கிற முளைக்கிற தவிர மற்ற எல்லாவிதக் காய் கறிகளுக்கு முதலும் ஆனால் அக்கிறைகளுக்கு மேற்பொலியப்படி வறுத்த வெள்ளைப் பூண்டு உசவும் இந்தப்படி வறுக்கப்பட்டவெண்காயம் எவ்விதப் புளிர்சங்களாவது மற்ற ரசங்களாவது கூட்டிச் செய்யப்பட்டதுவையதுக்கு முதலும்.

சரக்குசத்திப் படலம்-முற்றிற்று.

ஒன்பதாவது

குழம்புப் படலம்.

மேலேசோல்லிய காய்வர்க்கங்களைச்

சமைமல் செய்கிற முறை.

வாழைக்காய்ப் பொறிக்கறி.

பத்துவாழைக்காயெடுத்துக் காம்புகளைபறுத்துமேற்புறணி யைச்சீவி ஒரு அங்குலப்பிரமானம் துண்டு துண்டாக அறுத்து ஒருசட்டியில் சலம்விட்டு அதில் அஞ்சுநிலைவரைக்கும் வைத்திருந்துபின்பு ஒருமண்பாத்திரத்திலாவது வெண்கலப்பாத்திரத் திலாவது கொட்டி அதில் வடிசட்டிய நல்லசலம் போதுமான மட்டில்விட்டுகிறியகரண்டியளவு உப்பும்போட்டு அடுப்பின்மேல்வைத்து மெதுவாகிய பரியந்தம் வேகவைத்துச்சலத்தறிந்துத்

தவிட்டு ஒரு தட்டிற் கொட்டிக்கொண்டு ஒருசட்டியை அல்லது வாயகலமுள்ள பாத்திரத்தை அடுப்பின்மேல்வைத்து காற்பலம் நெய்விட்டுப் பத்துமுளகாய்கிள்ளிப்போட்டு ஒரு கிறியகரண்டியளவு வறுத்தம்பருப்புச் சேர்த்து வாசனையுண்டாகின்ற வரைக் கும். வறுத்து வுடனே வெந்தகாய்களை அதிற்சேர்த்து ஒருகரண்டிப்பொரிமாவும் வெருகரண்டி வுப்பும்பெய்து வெரு இரும் புக்கரண்டியினால் எல்லாவற்றையும் வென்றாகக் கலந்துவிட்டு இரண்டுநாழிபரியந்தம் அடுப்பின்மேல்வைத்துப் பின்பு இரக்கி வேண்டியமட்டும் சடுகையோடு சாப்பிடவேண்டும்.

வாழைக்காய் வறல்.

வாழைக்காயின் மேற்புறணியை சீவி வில்லை வில்லையாக அறுத்து அரைத்தமுளகாயும் உப்பும்கலந்து காயுடன்பிசரி அதை ஒரு பாத்திரத்தை யடுப்பேற்றி நெய்விட்டுக்காயும்போது பெய்து வறுத்தெடுத்துக்கொள்ளவும் பித்தவாயு.

கடுசேர்த்த வாழைக்காய்கறி.

பத்துவாழைக்காயை வில்லைவில்லையாக அரிந்துவேகவைத் திறக்கிச் சலத்தை யிறுத்துவிட்டுப் பின்பு கால் அரிக்கால் பலம் கடுகு எடுத்துச் சலம்விட்டு நெகிழஅரைத்து வெந்தகாயிலேகலந்து காலே அரிக்கால் பலம் புளிர்சம்வார்த்து போதுமான உப்புசேர்த்து காலே அரிக்கால் பலம் வெந்தயப்பொடியுஞ் சேர்த்துக்கலந்து கொதிக்கவைத்துப் பின்பு கிள்ளியமுளகாய் வெந்தயம் கடுகுசேரகம் கறிவேப்பிலைஆகிய இவைகளை நெய்யிலேதாளித்து அதிற்கொட்டவேண்டும் வாதபித்தபதார்த்தமாம்.

வறுத்தவாழைக்காய் குழம்பு.

பத்துவாழைக்காயெடுத்து மேற்புறணியைச்சீவி வில்லைவில்லையாக அறுத்துப் போதுமான நெய்யில் வறுத்து இருபதுமுளகாய், வ-பலம் கொத்தமல்லி விதைத் தனித்தனி நெய்யில் வறுத்துத் தண்ணீர் விட்டரைத்தெடுத்து அதனோடு தகுந்த புனியும் துத் தண்ணீர் விட்டரைத்தெடுத்து அதனோடு தகுந்த புனியும் உப்புஞ் சேர்த்துக் கரைத்து தோல் போக்கிய பத்துபலம் வெண்காயம் உற-பலம் வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை ஒருபாத்திரத் தை யடுப்பேற்றி நெய்விட்டு அதில் பெய்துசுவக்கவறுத்து அதி தகுழம்பையும் விட்டுதிரண்டு குழம்பு ஆகிய பக்குவத்தில் இறக்கி விடவும்.

மலையாளதேசத்தில் சமைக்கிறவாழைக்காய்

மிளகு குழம்பு.

ஒன்றேகால்பலம் மிளகு ஒருபிடி கறிவேப்பிலை ஆகியஇவைகளை ஒருகரண்டியிலே போதுமான நெய்யிலேவறுத்தபின்பு சல

ம்விட்டரைத்து முக்காற்படி சலத்திலே கலந்து மேற்சொல்லியபடி உப்போடு வேகவைத்த வாழைக்காயினுலே பெய்து மூன்றுகொதிவருகிற வரைக்கும். வேகவைத்தெடுத்து வேறொரு அடுப்பில் ஒரு சட்டியைவைத்து வ-ஆழாக்குத் துவரம் பருப்பு தனியேவேகவைத்து அக்குழம்புடன் சேர்க்கவேண்டும் கடைசியில் தகுந்த புனியெடுத்து உண்டையாகப்பிடித்து அசைப்போதுமான உப்பும் அதிற் சேர்க்கவேண்டும் பின்பு இரும்புக்கரண்டியில் தகுந்த ரெய்விட்டு வுளுத்தம்பருப்பும் பத்துமுளகாயுஞ் சேர்த்துவலுத்து அந்தக்குழம்பிலே சேர்க்கவேண்டும் வாயுசேராது சுகம்.

பாகற்காய்ப்புளிக்கறி.

மூன்று பாகற்கா யெடுத்து அரைபடி சலத்தில் தகுந்தவுப் போடுவேகவைத்து ஒருதட்டிற் கொட்டிப் பின்போதுமான புளியுப்புசலத்தில் கரைத்து அடுப்பில் மேற்படி காயை அதிற் பெய்து கொதிக்கவைத்துப் பின்புமுளகாய் வெந்தயம் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைத்தாளித்து அதிற் கொட்டவேண்டும் பித்தபதார்த்தம்.

பாகற்காய்ப்புளிக்கறி.

மேற்சொல்லியபடி துண்டு துண்டாக அறுத்தகாய்களைக் கொஞ்சசலத்தில் வுப்புபோட்டு வேகவைத்து அசையும் அரைப்படிசலத்தில் வொருபலம் புளிகரைத்த சமமும் வொருமன்பாத்திரத்திலே சேர்த்துத் தகுந்த அரிசிமாவைக்கரைத்துவிட்டு மூன்றுகொதிவருகிறவரையில் வைத்துப் பின்பு கொஞ்சம் வலுத்தவெந்தயம் சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை ரெய்யிலே வலுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது இதுமத்தியான போசனத்துக்கு தவும்.

நெய்சேர்ந்த பாகற்காய்க்குழம்பு.

மேற்சொல்லிய பாகற்காயைத் துண்டு துண்டாக அறுத்து வொரு சட்டியில் போட்டு ரெய்விட்டு மெதுவாகிற வரைக்கும் வலுத்தபின்பு அரைபலம் புளிகரைத்துத் தகுந்த வுப்புப்போட்டுக்கரைத்தபின்பு வெந்த காய்களின்மேல் விட்டுக் காய்த்தவுடனே ஒரு இரும்புக் கரண்டியிலே ரெய்விட்டுத் தகுந்த முளகாய் வெந்தயம் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைச் சேர்த்து ரெய்யில் தாளித்து அதிற் கொட்டவேண்டும்.

நெய்சேர்ந்த வாழைக்காய்ப்பொரியல்.

பத்துவாழைக்காயெடுத்துத் துண்டு துண்டாக அறுத்துச் சலத்திலுறவைத்து உப்புசேர்த்து மேற்சொல்லியபடி வேகவைத்து ஒருதட்டிலே கொட்டிக்கொண்டு ஒரு அகலர்சட்டியை அடு

ப்பின்மேல் வைத்து ஒன்றே கால்பலம் ரெய்விட்டு முளகாயை க்கிள்ளிப்போட்டு உளுத்தம் பருப்புஞ்சேர்த்து வலுத்தபின்பு வெந்த வாழைக்காயைச் சேர்த்துப் பொரிமாவும் உப்பும் ஒரு மிக்கப்பெய்து சட்டியையமுடி மிதமான நீயடுப்பின்மேல் இரண்டுமூன்று நாழிகைபரியந்தம் வைத்துப் பின்பு இறக்கினால் போசனத்துக்கு யோக்கியமாயிருக்கும்.

மிதிபாகற்காய்ப்புளிக்குழம்பு.

பத்துபலம் மிதிபாகற்காயெடுத்துக் காம்பரிந்து ஒருபாத்திரத்திற் போட்டு அரைப்படிசலமும் தகுந்த உப்புஞ்சேர்த்து வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தையிருத்துவிட்டு ஒருபலம் புளிகரைத்து அடுப்பில் பத்துநிமிஷவரையில் காயவைத்தவுடனே வெந்தகாயிலே விட்டு மறுபடியும் பத்து நிமிஷபரியந்தம் காயவைத்து அரைப்பலம் வெந்தயப் பொடியும் தகுந்த உப்பும் அரிசி மாவும் சேர்த்துப்பின்பு முளகாய் வெந்தயம்சீரகம் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளை ரெய்யில்வலுத்து அதிலே போட்டுக் குழம்பாயிடுகுவருகிற பரியந்தம் அடுப்பின்மேல் வைத்திருந்திருக்கி விடவேண்டும் பித்தம்போம்.

கடலைப்பருப்புசேர்ந்த பாகற்காய்க்குழம்பு.

பத்துபலம்மிதிபாகற்காயின் காம்புபோக்கி சலத்திற் அலம்மி ஒருபாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி பாகற்காயை அதிற் பெய்து ஒருசிறங்கை சலமும் கொஞ்சமோரும் விட்டு கொஞ்சம் உப்பு போட்டு மேல்முடியால்முடி யடிபற்றாமலடிக்கடி குலுக்கி சலம் சுண்டியதைக் சுண்டிற்றக்கிவைத்து வேறேஒருபாத்திரத்தில் வொருஆழாக்கு கடலைப்பருப்பை சலத்தில் வேகவைத்திருக்கி வைத்துக்கொண்டு பத்துமுளகாயை ரெய்யில் வலுத்து வொருகைப் பிடிக்கொத்தமல்லி விரையை வலுத்து இவ்விரண்டையுஞ் சேர்த்தரைத்து வைத்துக்கொண்டு தகுந்த உப்பும் புளியுஞ் சலத்தில் கரைத்து வடிசட்டி அரைத்து வைத்த முளகாயைப் புளிக்குழம்பிற் கரைத்து ஐந்துபலம் தோல் போக்கிய வெங்காயமும் ஐந்து பூண்டும் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு டொருபாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி அதில் இரண்டரைபலம் ரெய்விட்டு காய்த்தபிறகு சித்தப்படுத்தியிருக்கிற வெங்காயத்தையும் பூண்டையும் அதிற் பெய்து சிவந்து வரும்போது கொஞ்சம் உளுத்தம் பருப்பும் கறிவேப்பிலையும் போட்டு வாசனை வரும்போது சித்தப்படுத்தி யிருக்கிற புளிக்குழம்பை அதில் விட்டு முடியால் முடி கொதிவந்தபின்பு வேறேயடுப்பிலொரு பாத்திரம் வைத்து அதிற் கொஞ்சம் ரெய் விட்டு அதில் முன்னமே சித்தப்படுத்தியிருக்கிற பாகற்காயைப் பெய்து கொஞ்சம் வலுத்துக்கொதிக்கிற கொழம்பில் அதையும் வெந்தகடலைப்பருப்பும்போட்டுக் குழம்புரளும்புச் சுண்டியபிறகு கொஞ்சம் தேங்காய்ப்பால் சேர்த்து இறக்கிக் கொள்ளவும் மலம்போம்.

உஅ

குழம்புப்படலம்

மிதிபாகற்காய்வறல்.

பத்துபலம் மிதிபாகற்காயை மேல்விவரித்தனிதமாக வேகவைத்துக்கொண்டு தகுந்தமுளகாயுங் கொத்தமல்லிவையுஞ்சேர்த்தரைத்ததிற் பெய்து கொஞ்சம் புளியும் உப்புங்கரைத்துவிட்டுப் பிசரி அடுப்பில் பாத்திரம் வைத்து அதற்குவேண்டிய மட்டுமே மெற்சொல்லிய விதமாகச் சுத்தப்படுத்திய வெண்காயம்வெள்ளைப்பூண்டு முந்திரிகைப்பருப்பு இவைகளையும் பாகற்காயையும் சேர்த்தொருமிக்க நெய்பிற்பெய்து சிவக்கவறுத்தெடுத்துக்கொள்ளவேண்டியதாம் வாதபித்தம்.

கோம்புபாகற்காய் வறல்.

பத்துக்கொம்பு பாகற்காயெடுத்தொரு ஊசியால் காய்களைமுழுதுக்குத்தி அடுப்பேற்றி யொருபாத்திரத்திற் கொஞ்சம் உப்புடனெகொஞ்சம் மோர்வார்த்துக் காயைச்சேர்த்து வெந்தபின்யெடுத்து மேற்சொல்லிய விதமாய் அரைத்த முளகாயும் கொஞ்சம்வுப்பும் புளியும் சேர்த்து பிசரி காயின்மீது பூசியொரு பாத்திரத்தில் நெய்வார்த்து காயும்போது காய்களை மூன்று கநாலாகப்போட்டுச் சிவக்க வறுத்தெடுத்துக்கொள்ளவும்.

பீர்க்கங்காய் பொறியல்.

பத்து அல்லது பதினைந்து பீர்க்கங்காயெடுத்து மேற்புறணியைச் சீவிவொரு அங்குலப்பிரமானம் துண்டுதுண்டாகஅறுத்து ஒருசட்டியில்போட்டுத் தகுந்த வுப்புசேர்த்துப் போதுமானவரைக்கும் வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தை வடித்துவிட்டு வேறொரு பாத்திரத்திற் கொட்டிக்கொண்டு மற்றொரு பாத்திரத்திற் கொஞ்சம் நெய்விட்டுப் பத்துமுளகாயோடு தகுந்த உளுத்தம் பருப்பாவது துவரம் பருப்பாவது போட்டு வறுத்து வெந்தகாயிற் சேர்த்துக்கொஞ்சம் அரிசிமாவுஞ் சேர்த்து நன்றாக மூடி நெருப்பில் மூன்று நிமிஷம்வைத்திருக்கவேண்டும்.

பீர்க்கங்காய்க் குழைசுறி.

பத்து பீர்க்கங்காயை மேற் புறணியைச் சீவி வில்லைவில்லையாக அறுத்து அதை உ-பச்சைமுளகாயுடன் கொஞ்சஞ் சலத்தில் வேகவைத்து தகுந்த புளியும் உப்பும் கட்டிக் குழம்பாகக்கரைத்து ஊத்தி மதுபடியுங் கொஞ்சம் வெந்தபின்பு ஓர்கரண்டியில் நெய்விட்டு உளுத்தம்பருப்பு கடுகு வெந்தயம் சீரகம் போட்டு வறுத்து அதிற்கொட்டி ஒருமரத்தினால் மசித்துக்கடைந்து விடவும் சிலேத்துமபண்டம்.

நெய்க்கறி.

மேற்சொல்லியபடி அத்தனை காய்களெடுத்தறுத்து வேகவைத்த பின்பு ஓரகல சட்டியில் இரண்டுபலம் நெய்விட்டுப் பத்துமுளகாயும் தகுந்த உளுத்தம் பருப்பும் வறுத்து அதிற்சேர்க்கவேண்டும் ஒருகரண்டி அரிசிமாவும் அவ்வளவே உப்பும் அதன்மேலேதூவி ஐந்துநிமிஷவரையில் அடுப்பில் வைத்து யெடுத்துக்கொண்டு பின்பு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேண்டும் தானுவிர்ந்தி பதார்த்தம்.

துவரம்பருப்பு சேர்ந்தசுறி.

மேற்சொல்லியபடி காயையறுத்து வேகவைத்து மற்றொரு சட்டியிற் கொட்டிக்கொண்டு ஒருகரண்டி உப்புபோட்டுக்கொஞ்சம் அரிசிமாவும் தணியேவேகவைத்திருந்த இரண்டுகரண்டிதுவரம்பருப்புஞ் சேர்த்து நெய்யில் கொஞ்ச முளகாயும் உளுத்தம்பருப்பும் வறுத்துப்போட்டு எல்லாவற்றையும் வேகவைக்க வேண்டும் குடுபதார்த்தம்.

புளிக்கறி.

மேற்சொல்லிய அவ்வளவு காய்களெடுத்தறுத்து வேகவைத்து அரைப்படி புதியசலத்தில் தகுந்த புளியைக்கரைத்து ஒருகரண்டி வெந்தயப்பொடியும் அவ்வளவு உப்பும் ஆகிய இவைகளோடு வெந்தகாயிற் சேர்த்து ஒருகரண்டி வெந்தயப்பொறிமாவுஞ் சேர்த்து மூன்றுதொழி வருகிறவரையில் வேகவைத்து ஓர்கரண்டியிலே நெய்வார்த்து வெந்தயம் சீரகம் பத்து முளகாய் கறிவேப்பிலை ஆகிய இவைகளைச் சேர்த்து வறுத்துக் கறியில்சேர்க்கவேண்டும் பித்தசாந்தி.

சாதாக்கறி.

பத்து துவரம்பீர்க்கங்காயெடுத்து அதன் புரணியை நீக்கி ஓரங்குலம் பிரமானம் துண்டுதுண்டாக அறுத்து ஓரகலச்சட்டியில் இரண்டுபலம் நெய்யும் ஒரு கரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் பத்து முளகாயுஞ் சேர்த்து வறுத்து ஒரு கரண்டிவுப்புடன் காயிற் போட்டுப் போதுமானமட்டும் வேகிறவரையில் சட்டியை மூடிவைக்கவேண்டும் வாயுவுகண்டிக்கும்.

துவரம்பீர்க்கங்காய்க் குழைசுறி.

மேற்சொல்லிய பீர்க்கங்காய்க் குழைசுறிக்குச் சொல்லிய விதமாகவே இதுவுஞ் செய்யவேண்டும்.

படலங்காய்ப்பொறியம்.

பத்து இளங்காயை அரையங்குலப் பிரமானம் வில்லைவில்லையாக அறுத்து முக்காற்படி சலத்தை ஒரு சட்டியிலே விட்டு

அதில் காயை போதுமானமட்டும் வேகவைத்து இறக்கிச் சலக்
தைவடித்த பின்பு தகுந்த உப்பும் அரிசிமாவுஞ் சேர்த்துக்கலந்
தபின்பு ஒருகரண்டியில் நெய்விட்டுத் தகுந்த முளகாய் வுளுந்த
ம்பருப்பு அல்லது தாவரம் பருப்பு ஆகிய இவைகளைச் சேர்த்து
வறுத்து வெந்தகாயிலே சேர்த்துக்கலந்து போதுமான கடுகை
யோடு வட்டிக்கவேண்டும் சேதம்பதார்த்தம்.

ஐவரம்பருப்புசேர்த பொறிச்சறி.

மேற்சொல்லியபடி காய்களையறுத்து வேகவைத்துச் சலக்
தை வடித்துவிட்டுப் பின்பு இரண்டுகரண்டி தாவரம்பருப்புதனி
யே வேகவைத்துக் சேர்த்துத் தகுந்த அரிசிமாவு உப்பும்போ
ட்டுக் கரண்டியினாலவது அதன்காம்பினாலவது எல்லாவற்றை
யும் கலந்து ஒரு கரண்டியிலே தகுந்த முளகாயும் வுளுத்தம்பரு
ப்பும்போட்டு நெய்விட்டு வறுத்து வெந்தகாயிலே கொட்டிக்கல
ந்து போதுமானமட்டும் வேகவைத்துப் பின் உபயோகப்படுந்
திக் கொள்ளவேண்டும் அரோசிகம் போம்.

பிளகுதும்பு.

இரண்டுபலம் பிளகும் பத்து முளகாயும் ஒருபிடி கறிவேப்
பிலையும் பொருகரண்டியிலே போட்டு நெய் வார்த்து வறுத்து
அம்மியிலே நெகிழ அரைத்து முக்காற்படி சலத்தில் கலந்து அடு
ப்பிலேற்றி இளசாகிய புடலங்காயை வில்லை வில்லையாக அறுத்த
திற் சேர்த்து மூன்றுகொதி வருகிறவரைக்கும் வேகவைத்து
வொரு கரண்டியில் நெய் விட்டுத் தகுந்த வுளுத்தம்பருப்பு கூட்
டிவறுத்தம்மியில் நெகிழறுப்பிச் சேர்க்கவேண்டும் அப்பால்கால்
ஆழாக்கு அரிசியைச் சலத்தில் ஊறியபின் அப்பிச்சேர்க்கவேண்
டும் நெய்யிலே வுளுத்தம்பருப்பும் நான்கு ஐந்துமுளகாயும்வறு
த்துக்கொட்டவேண்டும்.

புளிக்கறி.

மேற்சொல்லிய பிரக்கங்காய்ப் புளிக்கறிக்குச் சொல்லிய
கிரமமாக இது செய்ய வேண்டும்.

நெய்க்கறி.

புடலங்காயை வில்லை வில்லையாக அறுத்து பொருகாலாழா
க்கு உப்பு பொருபாத்திரத்திற்சேர்த்து ஐந்துநிமிஷம் வேகவை
த்து வெந்தகாயில் கசுந்த சலத்தைவிட்டு வேறொரு அகலச்சட்
டியில் வொருபலம் நெய்விட்டு காலாழாக்கு உளுத்தம் பருப்பு
ம் இருபது முளகாயும் கிள்ளிப்போட்டு வறுத்து உடனே அதி
ற்காயைப்போட்டு போதுமானமட்டும் வேகவைத்துப் பின்பு

வ-ஆழாக்கு உப்பும் அவ்வளவு அரிசிமாவுஞ் சேர்க்கவேண்டும் கூ
டியமட்டுஞ்சடுகையோடுவட்டிக்கவேண்டும் ஆரோக்கியபோகம்.

புடலங்காய்த்தயிர்க்கறி.

புடலங்காயை இளங்காயெடுத்து வில்லை வில்லையாக அறு
த்து ஒருகலசட்டியில் நெய்விட்டு அதிற்காயைப்பெய்து வறுத்து
போதுமான கட்டித்தயிர்சேர்த்து உளுத்தம்பருப்பு வெந்தயஞ்
சீரகம் நெய்யில் வறுத்துப் பொடிசெய்து அதிற்பெய்து பின்பு
ஒருகரண்டியில் நெய்யில் வறுத்துப் பொடிசெய்து அதிற்பெய்
து பின்பு ஒருகரண்டியில் நெய்விட்டு அதிற்கொஞ்சம் முளகா
யைக் கிள்ளிப்போடுவது மல்லாமல் கடுகு சீரகம் கறிவேப்பிலை
பெருங்காயம் வெந்தயம் வாசனைவர வறுத்துக் கொட்டிக் கலந்
துவிடவும் சலுப்புபதார்த்தம்.

புடலங்காய் பச்சைபருப்புசேர்த பொறியல்.

பத்து இளங்காயைப் பொடியாக அரிந்து சலத்தில் அலம்
பி ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு அரைப்படி பச்சைப்ப
ருப்பெடுத்து நல்ல சலத்தில் அலம்பி அதைக் காயின்மீதுவைத்
து சிறுதிபோட்டுக் காயும் பருப்பும் வெந்தபின்பு ஒரு அகலபா
த்திரத்தை யடுப்பிலேற்றி நெய்விட்டு உளுத்தம்பருப்பு வெந்தய
ம் சீரகம் கடுகு பெருங்காயம் கறிவேப்பிலைகிள்ளிய பத்துமுள
காய்சிவக்க வாசனைவரவறுத்து மேற்படி காயை அதிற் சேர்க்க
வேண்டும் பின்பு ஒரு கரண்டியில் நெய்விட்டு வுளுத்தம்பறுப்பு
வெந்தயம் பெருங்காயம்போட்டுச் சிவக்கவறுத்துப் பொடிசெ
ய்து தகுந்தவுப்பு பொடியுடனே காயின்மீது தூவி திருகியதேங்
காய் பூவுஞ்சேர்த்துக் கரண்டி காம்பினால் கலந்துவிடவும் பித்த
சார்தியாம்.

பண்டைக்காய்ப் பொறியல்.

அப்போதறுத்து இளசாகிய ஐம்பது அல்லது அறுபதுப
ண்டக் காய்களைத் துண்டுதுண்டாக அரிந்து வருவருப்புப்போ
கும்படி சலத்திலே கொட்டியலம்பி அந்தச்சலத்தை வடித்துவி
ட்டுப் பின்பு ஒரு பாத்திரத்தில் முக்காற்படிசலம்விட்டு அதிலே
காயைப்போட்டு வேகவைத்துப் பின்பு சலத்தை யிறுத்துவிட்டு
மற்றொரு சட்டியில் ஒன்றரைப்பலம் நெய்விட்டு காலாழாக்கு உ
ளுத்தம்பருப்பும் பத்துகிள்ளியமுளகாயுஞ் சேர்த்துவறுத்தவெ
ந்தகாயிலே கொட்டி உடனே ஒரு கரண்டி உப்பும் அவ்வளவே
அரிசிமாவுஞ் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகும்படிக் கலந்து
இரண்டு நிமிஷம் அடுப்பின்மேலே வைத்து இறக்கி வட்டிக்கவே
ண்டும் மேகம்போம்.

தயிர்க்குழம்பு.

மேற்சொல்லியபடி காய்களை யறுத்து அலம்பியவைகளைப் போதுமான தயிரில் போட்டு நன்றாகவேகவைத்து எடுத்து மற் றொரு சட்டியிலே கொட்டிக்கொண்டு அந்தச்சட்டியில் நெய்விட் டுப் பத்துமுளகாயைக் கிள்ளிப்போட்டு வறுத்துப்பின்பு ஒருக ரண்டி வெந்தயமும் கடுகும்போட்டு வறுத்தவுடனே தயிரோடு காயைக்கொட்டி ஒருகரண்டி வெந்தயப் பொடியும் ஒருகரண்டி வுப்பும் ஒருபிடி பச்சைக்கறிவேப்பிலையும் போட்டு எடுத்துச் சுடுகையோடு வட்டிக்கத்தக்கது அரோசிகம் போம்.

புளிக்கறி.

மேற்சொல்லியபடி காயையறுத்தலம்பிமுக்காற்படி சலத் லவேகவைத்துப்பின்பு சலத்தைக்கொட்டிவிட்டு அதில் ஒன் றைப்பலம் புளியைக்கரைத்து வார்த்து அடுப்பின்மேலே காய வைத்த இரண்டு நிமிஷத்திற்குப் பின்பு ஒருசிறிய கரண்டியுள் வுப்பும் போதுமானவெந்தயப்பொடியும் கறிவேப்பிலையும் அதி ற்போட்டு ஒருபிடி உளுத்தம்பருப்பு பத்துமுளகாயும் ஒருக ரண்டியிற்போட்டுப் போதுமான நெய்விட்டு வறுத்துக் கறியி ழேர்த்து எல்லாவற்றையும் கரண்டியினால் அல்லது அதன்காம்பி னால் கலக்கவேண்டியது அல்லாமலும் மேற்சொல்லிய காய்கள் ஐம்பதெடுத்துத் துண்டுதுண்டாக அறுத்து ஒருசட்டியிற்போட் டி எட்டுப்பலம் புதுப்புளியெடுத்து முக்காற்படி புதியசலத்திற் கரைத்துக் கொட்டை முதலாகியவைகளை யெடுத்து விட்டபின் பு அதில்வார்த்து கொதிவருகிறவரையில் காயவைத்துப் பின்பு ஊறவைத் தம்மியிலரைத்த வரிசிமாவிழுகோடு ஒருசிறியகரண் டியுள்வு உப்பும் வெந்தகாயிலே போட்டு ஒருகரண்டியில் நெய் வார்த்து இருபது முளகாயும் வெந்தயமும் கடுகும் கறிவேப்பி லையும் போட்டு வறுத்து புளிரசங்காயு முன்சேர்த்து அதில்இரு பது பச்சை முளகாயோடு மூன்றுபலம் வெல்லமாவது அல்ல து சுருக்கரையாவது சேர்த்துச் செய்யவுந்தகும் பித்தவாதி போம்.

அவரைக்காய்ப்பொரியல்.

இருதூறுகாய்களெடுத்து காய்புகளையும் நரம்புகளையும் றுத்தி ஒருபடி சலத்திலே போதுமான பரியந்தம் வேகவைத்து நீரைவடித்துவிட்டு அதில் ஒருசிறியகரண்டியுள்வு அரிசிமாவும் அவ்வளவே உப்பும் போட்டு ஒரு இரும்புக்கரண்டியில் ஒருக ரண்டி உளுத்தம்பருப்பும் தருந்தமுளகாயும் போட்டு வறுத்துச் சேர்க்கவேண்டியது பத்திய பதார்த்தம்.

பல யூநாதி ஆயுர்வேத வைத்திய கிரந்தகர்த்தா
ஹகீம். பா. முகம்மது அப்துல்லாசாயபு

அவர்களால் உலோகோபகாரமாக வெளிப்படுத்தப்பட்ட

புத்தகங்கள் 40-வருஷம்

அனுபவசித்திபெற்ற ஓஷதங்களையும் பற்றிய

சுருக்க விளம்பரம்

கனவான்களே!

(1.) எம்மால் இதுவரை சுமார் ஐம்பதுக்கு மேற்பட்ட யூநாதி ஆயுர் வேத வைத்திய கிரந்தங்கள் வெளிப்படுத்தப் பட்டிருக்கின்றன. அவற்றி லுள்ள முறைகளின் அருமை பெருமைகள் யாவும் பார்த்தோர்க்கு நேர்த்தி யாய் விளங்கும். எனினும், சிலர் இவ்வகை ஓஷதங்களை முடித்துக் கொள்ள அவகாசமில்லாதவர்களாய் மிருப்பதால் அவ்வகையார்க்கும் மற்ற சாதாரண ஜனங்களுக்கும் உபயோகமாகும்படி அம்முறைகளின்படியே பல சிறந்த ஓஷதங்களையும் செய்து விற்பனைக்கு சித்தமாக வைத்திருக் கின்றோம். இவை யாவும் 40-வருஷமாக அனுபவத்தில் துணம் கண்ட வைகள். இவற்றை ஒருமுறை நடுவித்துப்பார்த்தால் ஒவ்வொன்றின் சிறந்த குணமும் நன்கு விளங்கும்.

(2.) நமது மருந்துகள் அங்கும் இங்குமுள்ள சில இங்கிலிஷ் முறை மருந்துகளைச் சேர்த்து அங்கும் இங்குமுள்ள இரண்டொரு சதேச முறை களைச் சேர்த்தும் மருந்தின் சுபாவம் முதலியவைகள் தெரியாமல் நீண்ட நாமங்களும் அதிக விலையும் வைத்து தற்காலம் டம்ப விளம்பரங்களின் மூலம் விற்கப்படும் மருந்துகள் போலன்று. இவையெல்லாம் நார்பது வருஷகாலமாக சாஸ்திர யுக்தமாகசெய்யப்பட்டு அனுபவ சித்திப்பெற்ற கைகண்ட மருந்துகள். இதன் உண்மை ஒரு தடவை பரிசுதித்துப் பார்த் தால் நன்கு விளங்கும்.

(3) ஒவ்வொரு மருந்தின் குணத்தைப்பற்றி சுருக்கமாக அதன் சத் திய குணம் எழுதப்பட்டிருக்கிறது.

(4) ஒவ்வொரு மருந்துடன் அதனை உபயோகிக்கும் விபரம், பத்திய விபரம் அனுப்பப்படும்.

விஞ்சம்:—சுகாதார போதினி ஆபீஸ், மாபூஸ்கான் தேவடி,

12, அப்பு மேஸ்திரி தெருவு, ஜார்ஜ் டவுன், மதராஸ்.

தாருட்ய விருத்தி மருந்துகள்

ஹப்பேஸியா என்னும் தாருட்ய விருத்தி மாத்திரை

இந்த மாத்திரையின் விசேஷ குணங்கள் அளவிட்டுச் சொல்லுதற் கரியனவாயினும் அவற்றள் சில குறிப்பானவற்றை மாத்திரம் இங்கெடுத்துக் கொடுக்கிறோம்.—

1. இது, பிறவியாலுண்டான தாது நஷ்டம் தவிர மற்ற எல்லா வகைத் தாது நஷ்டங்களையும் தீர்ப்பதில் முன்னமை பெற்றது. 2. நாம் உயிர் வாழ்வதற்கு மூலாதாரமாகிய தாது குறைவதாலுண்டாகும் தாது நஷ்டம், முதுகெலும்பு முதலியவற்றின் கோய், முக வெளுப்பு, மனோ சக்திக்குறைவு, ஆயாசம், கை, கால்களின் எரிச்சல், ஞாபகமின்மை, கண்ணிருளல், தேக நடுக்கம், நெஞ்சுத் தடுக்கம், அழைதரியம், சோம்பல், அஜீரணம், மூளைத் துர்ப்பலம், நரம்புத் தளர்ச்சி, கண்ணெரிவு, தேகச்சூடு, அஸ்திச்சூடு; வெட்டை, இரத்தப் பெருக்கு, அற்பவேலுக்கும் பெருமூர்ச்சு விடுதல் ஆகிய பலரோகங்களையும் தீர்த்து இரத்தத்தை விருத்தி செய்யும்; நரம்புகளைப் பலப்படுத்தும், தேகநிலைதையுண்டாக்கும். 3. மனோவன் மையைத் தரும்; நிருவாக சக்தியை வெகு சீக்கிரத்தில் கொடுக்கும்; இவ் வாழ்க்கையில் மிக்க திருப்தி யுண்டாகும்படியான மார்க்கங்களை யெல்லாம் செய்விக்கும். 4. நீர்த்த வீரியத்தைக் கெட்டிப்படுத்தும்; சொப்பன ஸ்கலிதத்தைச் சொப்பனத்திலும் காணாமற்போக்கும்; ஆச்சரியமான வீர பராக்கிரமத்தை எய்துவிக்கும்; ஜீரண சக்தியை அதிகப்படுத்தும்; நபஞ்சகத்தன்மையை நாசப்படுத்தும்; புருஷத்தன்மையை மளிக்ரும்; நீண்ட ஆயுளையும் செளக்கியத்தையும் தரும்; இரத்தத்தைச் சுத்தப்படுத்திப் பள பளப்பர்ன மேனியைத் தரும். 5. மூலையைப் பலப்படுத்தி ஞாபக சக்தியை உண்டாக்கும்; கை, கால், கண் அஸ்தி முதலியவற்றில் சுகத் திற் தேதுவான குளிரச்சியை உண்டாக்கும்; இனிமையை மாறுதிறுக்கச் செய்யும்; சுருங்கச் சொல்லுமிடத்தில் எதிலும் ஊக்கத்தைத் தரும். 6. இது, தேகத்திற்கு இன்பத்தைத் தருவதில் தேவாயிர்தம் போன்றது. 7. இதனை எக்காலத்தும், எத்தேசத்தும், எச்சாதியாரும், எவ்வித சங்கடமான சிபந்தனையுமின்றி உபயோகிக்கலாம். 8. உபயோகித்த சில தினங்களுக்குள்ளேயே இதன் சிறந்த குணம் ஒவ்வொருவருக்கும் கரடலா மலகம்போல் விளங்குமாறலின் அதைப்பற்றி இங்கு விரிவாக எழுதுதல் அனாவசியமாம். 9. இஃது உயிர்ச்சுகாதாரத்தைத் தரத்தக்கது; சமய சஞ்சீவி; சந்தான சிந்தாமணி; வீரியகற்பகம்; மெய்ப்பலன் தரும் சங்கதிதி. எப்பொழுதும் கைவிடாதீர்கள்; அற்புத சுகமடைவீர்கள்.

40 மாத்திரைகளாகிய டப்பி 1-க்கு ரூ. 2-0-0

2. வீரிய சிந்தாமணி திலா

யௌவன காலத்தில் அறியாமையினாலும், துஷ்டசகவாசத்தினாலும் தங்கள் கையினாலேயே தங்களை நாசப்படுத்திக்கொண்டவர்களுக்கு இது மிகவும் உபயோகப்படத் தக்கது. முக்கியமாய் நாட்பட்ட வியாதியஸ்தர் கள் இந்தத்திலா, மேற்கண்ட மாத்திரை ஆகிய இரண்டையும் உபயோ கிக்க நேரிடும்.

விசை கால் மவுன்ஸ் புட்டி 1-க்கு ரூ. 5-0-0

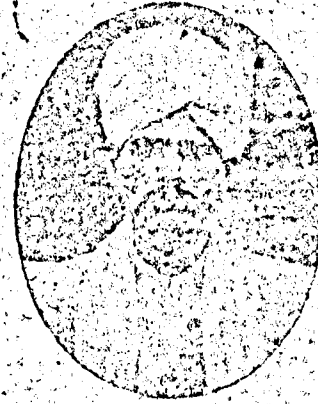
ரோஷ்டாத்தாம் ரூ. 1-0-0

ஓம்.

வீட்டு வைத்தியர்.

HOUSE HOLD DOCTOR

இரண்டு பாகங்கள் சேர்ந்தது.



எம். ஜே. ஷர்மா அவர்களால்

இயற்றப்பட்டது.

பன்னிரண்டாம் பதிப்பு.

சென்னை, ஜூன்.

ஸ்ரீ கணபதி அரங்ககூடத்தில்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

Registered Copy right.

காப்பி.4000]

[விசை அ.அ.4]

1927.

முக்கிய அறிவிப்பு.

இந்தப்புஸ்தகத்தை சட்டப்படி ரிஜிஸ்டர் செய்திருப்பதால் இதை மாற்றியோ கூட்டியோ குறைத்தோ எழுதவும் அச்சடிக்கவும் கூடாதெனக் கண்டிப்பாகத் தெரிவிக்கலாயிற்று. இதிலிருந்து ஒரு வருஷம் முறையையும் வேறுபுஸ்தகங்களில் சேர்க்கக் கூடாது. பீதிச்செய்பவர்கள் சட்டப்படி என்னுடைய நஷ்டத்திற்குப் பாத்தியமாகவேண்டும். இந்தப்புஸ்தகத்தினுடைய வரும் படியைத் தர்மார்த்தமாகச் சிலவறித்து வருகிறோம். ஆதலால் ஒவ்வொருவரும் அவசியம் வாக்கி இம்மையில் சரீரகம்பெருவதோடு மருமைக்குப்புண்ணியத்தையும் தேடிக்கொள்ளுங்கள். விட்டு வைத்தியம் என்னும் இப்புத்தகம் வேண்டியவர்கள் கீழ்க்கண்ட விலாசத்திற்கு எழுதிப்பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

எமது மேல் விலாசம்:

எம். ஜே. ஷர்மா.

M. J. SHARMA.

ஆரிய உபதேசிகர்.

ARYOPADESHIAK.

பெரிய மதவர் சத்து, நெ. 23 மதுரை.

MAJURAK. I.

தருமம்.

இப்புத்தகத்தின் வரும்படியை நாங்கள் தர்மத்திற்காகச் சிலகீடு உதவிடும் சிந்தையுள்ள ஐஸ்வரியவந்தர்கள் இதைவாங்கி ஏழைகளுக்கு இனியாகக் கொடுத்து தர்மத்தைச் சம்பாதித்தக் கொள்ளுமாறு கேட்டுக்கொள்ளுகிறோம்.

எம். ஜே. ஷர்மா.

இதன் வரும்படி தருமத்திற்கு உபயோகப்படும்.

இஃது ஒவ்வொரு வீட்டிலும் அவசியம் இருக்கவேண்டும்.

200-வியாதிசுளுக்கு மருந்துகள் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

இப்புத்தகத்தால் 100-கணக்கான ரூபாய்களை மிச்சப்படுத்தலாம்.



ஓம்.

எனதருமையான தெஸ் இந்திய தேயர்களே!

நான் உங்களுக்குப் புதிதாக ஒன்றையும் சொல்லவாயில்லை. இது அறிந்தவர்க்கே பழையதாகும். லக்ஷக்கணக்கான ஜனங்கள் ஒன்றமறியாப் பேதைகளாக டாக்டர், வைத்தியர் என்னும் பட்டத்திற்கும் அவர்கள் பட்டோடாபத்திற்குமாகப் பரந்தவர்களாகச் சிறியசிறிய நோயையும் நிவர்த்தி செய்துக்கொள்ளச் சக்தியற்று நூற்றுக்கணக்கான பொருளை விரயம் செய்து வருந்துகின்றனர். பணக்காரர்களோ இப்படியெனில் ஏழைகள் வைத்தியர்களுக்குப் போதுமான பொருள் கொடுத்து வியாதிபிணிந்து நீங்கவழியில்லாதவர்களாய் தினையளவு கோயை மலையளவு ஆக்கிக்கொண்டு கடைசியாக மாணத்தின் வசப்படுகின்றனர். இவற்றிற்கெல்லாம் காரணம் வைத்திய சாஸ்திரம் நாடெங்கும் பரவாததேயாகும். அப்படியாக ஏதாவது வைத்திய சாஸ்திரம்வெளியான போதிலும் ஏழைகளால் வாங்கக்கூடாத வண்ணம் அநாவசியமான விஷயங்கள் அதிகமாக நிரப்பப்பட்டு அதிக விலை யுள்ளனவாகவே வெளியாகின்றன. அதிலுள்ள மருந்துகளே வெளில் மர்மமாக எழுதப்பட்டு இலகுவிலையாகும் அறியும்படியும் செய்யும்படியாயுமில்லை. இவ்வித புத்தகங்களைக் கொண்டு ஏழை ஜனங்களுக்கு எவ்விதத்திலும் நன்மையிலில்லையென எனக்குத்தோன்றினமையால் அநேக வருஷங்களாக நான் கையாடி அநேகவகையில் பரீகசு செய்து எல்லா இடங்களிலும் ஜெயம் பெற்ற முறைகளை எளியோர்களின் பொருட்டுப் பொது நன்மையை விரும்பி சிறிய முறைகளாகவும், உயர்ந்த முறைகளாகவும் எல்லாவகையிலும் குணம் தரத்தக்கதாகவும் உள்ள மேலான முறைகளை எழுதி வெகு சொற்ப விலைக்கு விற்கலானேன். கடுகு சிறுத்தாலும் காரம் குன்றுமா? என்னும் பழமொழிக்கிணங்கப் புத்தகம் சிறியதாயினும் மூறைகள் சிறியதாயினும் குணங்கள் எத்தனையோ ஆயிரமடங்கு உயர்ந்ததென இப்புத்தகத்திற்குக் கிடைத்துள்ள அநேக நற்சான்று பத்திரங்களே போதுமான சான்றாகும். பத்திரிகைகளும் இப்புத்தகத்தைப் புகழுகின்றன இப்புத்தகத்தில் நான்சுமார் 200 சுலபமான ஜெயம் தரத்தக்கப்பெரியமுறை

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

களை வெளியிட்டுள்ளேன். இப்புத்தகம் வீட்டிலிருந்தால் வைத்தியர்களையும் தேடவேண்டியதில்லை. எல்லாநோய்களையும் அப்போதைக்கப்போது கண்டித்து நோயின்றி திடகாத்திரர்களாக வாழலாம். இது ஒவ்வொரு வீட்டிலுமிருத்தல் வேண்டியதவசியம். இதைக் கொண்டு ஆண் பெண் பாலர்கள் தனக்குண்டாகும் நோய்க்கும் பிறர்க்குண்டாகும் நோய்க்கும் பரிகாரம் செய்யலாம். இதன்பெருமையை இதுவரை விற்றுள்ள 22000-காபிகளின்மேல் அறியலாம். ஆதலால் இதை ஒவ்வொரு நண்பரும் வாங்கவேண்டுமெனவும் இதிலுள்ள குணங்களை எல்லோருக்கும் எடுத்துக்கூற வேண்டுமெனவும் தாழ்மையுடன் கேட்டுக்கொள்ளுகிறேன்.

எம் ஜே ஷர்மா

ஆர்யோபதேசிகர்,

பெரியமாவர் சந்து நெ. 23 மதுரை.

குறிப்பு:—இதற்கு முன் என்னால் பிரசுரிக்கப்பட்ட 22000-காபிகளில் இல்லாதவிதமாக இப்புத்தக முழுமையையும் திருத்தியும் மாற்றியும் உயர்ந்த புதிப மருந்துகளைச் சேர்த்தும் இம்முறை வெளியாக்கப்பட்டுள்ளது. ஆதலால் முன்வாங்கியவர்களும் அவசியம் வாங்குதல் வேண்டும்.

ஓர் வேண்டுகோள்

இப்புத்தகத்தைப் புதிதாக வாங்கும் நண்பர்களும் இதற்கு முன் வாங்கி நன்மையடைந்த நண்பர்களும், அவரவர்கள் அனுபவித்ததற்குத் தக்கபடி ஓர் நற்சாஷிபத்திரம் அனுப்பவேண்டுமாய்க் கேட்டுக்கொள்ளுகிறேன். அப்படி நீங்கள் செய்வதால் என்னுடைய ஊக்கம் அதிகப்பட்டு என்மனதில்பொதிந்து கிடக்கும் இன்னும் உயர்ந்த முறைகளெல்லாம் இனி வெளியிடப்போகும் இரண்டாம் பாகத்தின் மூலமாக வெளிவரும்.

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

ஓம்.

நாடிக்க நானம்.

வாதம், பித்தம், கபம் என்றால் என்ன? என்பதை ஒவ்வொருவரும் அறிந்திருக்கவேண்டுமாதலால் முதலாவது இதைப்பற்றி ஆதிமுதல் அந்தம்வரை விவரமாகச் சுருக்கிச்சொல்லுகிறேன். சமஸ்கிருதமென்னும் தேவபாஷையில் சுசர்த், சர்க்பர்கபட். மாதவனிதான். நாடிக்கபான தாங்கணி என்ற இன்னும் அநேகவிதமான புத்தகங்களில் நானாவிதமாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. ஆயினும் சிறந்த முறைகளடங்கிய நாடிக்கபான தாங்கணியின் சிறந்த அம்சங்களை எடுத்துச் சுருக்கமாக உறைக்கிறேன். நான் சொல்லும் முறையைக்கொஞ்சக் கல்விபறிவுள்ளவர்களும் பாலர்களும் கூடச்சுலபமாக உணர்ந்து கொள்ளலாம்.

சிலர் வாதத்திற்கு தெய்வம் பிரம்மா என்றும் பித்தத்திற்கு தெய்வம் சிவன் என்றும் கபத்திற்கு தெய்வம் விஷ்ணு என்றும் சொல்லுகிறார்கள். வேறு சிலர் வாதத்திற்கு தெய்வம் வாயுதேவன் என்றும் பித்தத்திற்கு தெய்வம் சூரியன், கபத்திற்கு தெய்வம் சந்திரன் என்றும் சொல்லுகிறார்கள். இதை இவ்வளவோடு விட்டு இனி நல்ல வைத்தியர் யார்? அவரிடம் எவ்வித அம்சங்களிருக்கவேண்டுமென்பதைப்பற்றியும் மொழிகிறேன்.

வைத்தியர் ஓரேமனதுடனிருக்கவேண்டும். அவர் நோயற்றவராயும், கவலையற்றவராயும், நாடிபார்க்கும்போது நல்லமனதுள்ளவராயும் கோபமில்லாதவராயும் இருக்கவேண்டும். இவ்வித நான்கு குணங்கள் எந்தவைத்தியருக்கிருக்குமோ அவரே நாடி பார்ப்பதில் கேட்டிக்காரரென ரிஷிகள் சொல்லி இருக்கிறார்கள்.

1. லாகிரிவஸ்து சாப்பிடுபவர்கள் (2) சஞ்சலமாயிருக்கிறவர்கள் (3) மலம் கழிக்க நோயாளி செல்லும் தருவாயிலுங்கூட அனர்களைச் செல்லவிடாதபடிப் பலவந்தப்படுத்திப் பணம்பறிக்க நினைத்து நாடி பார்க்கும் லோபிகள் (4) கர்வங்கொண்டிருப்பவர்கள். ஆக இவ்வித நான்கு குணங்களுள்ளவர்களிடம் ஒருபோதும் நாடி

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

காண்பிக்கலாகாது. வியாதியஸ்தர்கள் வெளிக்குப்போய்விட்டு வந்தவுடன் அவர்களை சம்மனக்கால்போட்டு உட்காரச்செய்து நாடி பார்த்தால் அச்சமயம் நாடி நன்றாக ஓடுமாகையால் நாடியைப்பற்றித்தெளிவாய் அறியலாம்.

வியாதியஸ்தர்கள் ஸ்நானம் செய்தவுடனும், போஷனம்செய்த பிரகும், தலைக்குவாசனை எண்ணை தடவி இருக்கும்போதும், பசி, தாகம், நித்திரையிலிருக்கும்போதும் நாடி பார்ப்பதில் பிரயோஜனமில்லை. சரியானபடி பார்த்துக் குற்றங்களைக் கண்டுபிடிக்கவும் முடியாது.

பெண்களுக்கு இடதுகையிலும் ஆண்மக்களுக்கு வலதுகையிலும் நாடி பார்க்கவேண்டும். மேலும் நாடி பார்ப்பவர் மிகுந்த அனுபேகசாலியாக இருக்கவேண்டும்.

நாடிபார்ப்பவர்கள்முதலில் கவனிக்க வேண்டியதாவது நம்முடைய பெருவிரலை அவர்களுடைய கையின்கீழ் ஆதாரமாகக் கொடுத்துப் பிடித்துக்கொண்டு நம்முடைய கையின் மூன்று விரல்களை அவர்களுடைய கையின்மீதுருக்கும்படி வைக்கவேண்டும். நாம் மூன்று விரல் வைத்திருக்குமிடத்தில் தால்தமணி என்னும் நாடி இருக்கிறது. அந்த நாடி ஜீவனுள்ளதையும் இல்லாததையும் தெரிவிப்பதனால் அதற்கு ஜீவ பரிசை நாடி என்னும் பெயர் வந்தது. அந்த நாடிதான் ஜீவாத்மாவின் சுசுதுக்கங்களைக் காண்பிப்பதால் அதைப் பார்க்கும்போது நம் மனதை அதனிடத்திற் செலுத்தி வெகு கூர்மையாகக் கவனிக்கவேண்டும்.

அப்படிப்பார்த்தால் வீணைதுடிக்கும்போது அதனின் பல நாதங்கள் புறப்படுவதுபோல் அந்தநாடியில் வாதபித்த கப முதலிய வற்றின் துக்கத்திற்குக்காரணமான குணங்கள் புலனாகும். வீணை வாசிக்கக்கேட்பவர்கள் வெகுதவனமாகக்கேட்டாலொழிய எப்படி நாதங்களைக்கண்டுபிடிக்கமுடியாதோ அதுபோல்புத்திகூர்மையுடன் கவனித்தாலொழிய ஒன்றும் கண்டுபிடிக்கமுடியாது. அப்படிப் பார்க்கும்போது கவனிக்கவேண்டியதாவது, நோயாளியின் பெரு

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

விரலுக்குக்கீழ் நம்முடைய முதல் விரலடியில் துடிப்பது வாதநாடியும், அதற்கு அடுத்த விரலடியில் துடிப்பது பித்தநாடியும் அதற்கடுத்த விரலடியில் துடிப்பது கிலேஷம் (கபம்) நாடியுமாகும். பாம்பு மாதிரியாவது அட்டைப்பூச்சி மாதிரியாவது நெளிந்து நெளிந்து நடப்பது வாதநாடியும், காக்கைமாதிரியும் தவளைமாதிரியும் விரைவில் தாவிக்குதிப்பது பித்த நாடியும்; மயில், அன்னபக்ஷி சேவல் புற எப்படி மெதுவாய் நடந்து செல்லுமோ அதுபோல் துடிப்பது கிலேஷம் (கபம்) நாடியுமாகும் ஒருசமயம் பாம்புமாதிரியும், மற் றொருசமயம் தவளைமாதிரியும் நாடி நடந்தால் வாதம் பித்தம் இரண்டும் சம்மந்தப்பட்டிருக்கிறதென்றும், அன்னபக்ஷி மாதிரியும் பாம்பு மாதிரியும் நடந்தால் வாதம் கபம் சம்மந்தப்பட்டிருக்கிறதெனவும், குரங்கு தவளை அன்னம் இம்மாதிரி நாடி நடந்தால் பித்தம் கபம் இரண்டும் சம்மந்தப்பட்டிருக்கிறதெனவும், ரம்பம் அறுப்பதுபோல நாடி கொஞ்சம் நடந்து மறுபடியும் நின்று பிறகு நடந்தால் சன்னிபாதம் என்றும், மெள்ள மெள்ள வளைந்து, வளைந்து நாடி நடந்தால் மனிதன் கவலையுற்றிருக்கிறானெனவும் அறியலாம். அப்படி நடக்கும் நாடிக்குத் தம்பநாடி என்றுபெயர். அந்தநாடி ஒரே இடத்தில் ஸ்திரமாக அடிக்கும். அந்த நாடியில் சின்னநாடியும் அப்படி அடித்தால் ரமாக அடிக்கும். அந்த நாடியில் சின்னநாடியும் அப்படி அடித்தால் மிருத்யுபய, மிருக்கின்றதென்பதை உணர்ந்து கொள்ளவேண்டும். இதே நாடி சன்னிபாதம் ருசுப்பிக்கும், காய்ச்சல் நிரம்ப ஜாஸ்திய டித்தால் நாடி குடு காண்பிப்பதோடு வேகமாக நடக்கும். ரோகிக்கு நாடி வித விதமாக நடந்தால் சாவு நிஷயம். ஒரே மாதிரி நடந்தால் அந்த மலுஷ்யனுக்குப் பிராணபயம் இல்லை. காமிகளுக்கு நாடி சிக்கிரமாக நடக்கும். குரோதிகளுக்கும் கவலையுள்ளவர்களு நாடி சிக்கிரமாக நடக்கும். பசியாயிருப்பவர்களுக்கு நாடி மிகவும் இலேகமாக நடக்கும். அதாவது சிக்கிரமாக நடக்கும். சாப்பிட்டவுடன் நாடி மெதுவாகவும், மலச்சிக்கலுள்ள புருஷர்களுக்கு நாடி சிக்கிர

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

மாகவும், வியாதி இல்லாதவர்களுக்கு நாடி பலமாகவும் நடக்கும்' நாடிப்பரிசேஷியில் அநேக விதம் உண்டு. எப்படியோசிகள் எவ்வாறானதிபாணம் செய்து சித்தி பெருகிறார்களோ, அதுபோல் நல்ல வைத்தியர்கள் நாடியைக் கவனித்து, கவனித்து அதன் மூலமாக சரீரத்தின் சுகதுக்கங்களை அறியும் சக்தி பெருகிறார்கள்.

நோய்நீங்க வழி.

இந்த உலகத்தில் சில்லரை வியாதிகள் மனிதர்களை அடிக்கடி பீடிக்கிறது. அநேக ஜனங்கள் திடீரென நீர்கடுப்பாலும், சிலர் தலைவலியாலும் சிலர் பல்வலியாலும் காதுவலியாலும் வயிற்று வலியாலும் கஷ்டப்படுகிறார்கள். சிலர் தேள்கொட்டின உடனே வைத்தியனிடமோ மந்திரவாதியிடமோ ஓடுகிறார்கள். அப்படி ஓடாது தாமே சிகிச்சை செய்துக்கொண்டு சேஷமடைவதற்கேற்ற நல்ல மருந்துகளைச் சலபசிலவில்தயாரிக்கத் தக்கவிதமாகச் சொல்லுகிறேன் இம்மருந்துகளைக்கொண்டு எவ்வித வியாதியையும் அப்போதைக்கப்போது சலபமாக நிவர்த்திசெய்துக்கொள்ளலாம். இம்மருந்துகளோடு என்னால் தயார்செய்யப்பட்ட (ஆரியமாத்திரை) டப்பியில், ஒன்றிருக்குமானால் உங்களுக்கு வைத்தியரின் உதவி எக்காலத்திலும் தேவையே இல்லை. குடும்பமுழுமைக்கும் வைத்தியம் செய்பவாம். இப்போது நான் இப்புத்தகத்தில் சொல்லப்போகும் மருந்துகளை வெகு எளிதாக நம் வீட்டில் சமையலுக்காக வாங்கிவைத்திருக்கும் சிறியவஸ்துக்களைக்கொண்டே செய்பவாம்.

சில்லரை வியாதிகளுக்கு மருந்து.

வேப்பிலையின் குணங்களும் மருந்துகளும்.

1 வேப்பிற்காலங்களில் பேதியானாலும் தாகமதிகமாயிருந்தாலும் வேப்பிலையைத் தண்ணீர்விட்டரைத்துத் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டிக் கற்கண்டுசேர்த்துச் சாப்பிடுவதனால் தாகத்தைப் போக்கி பேதியை நிறுத்தும்.

2 வேப்பிலை அல்லது பூவை, புகையிலைக்குப் பதிலாக சிறுமியில்வைத்துப் புகைத்தால் தேள் விஷமிக்கும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

3 வேப்பிலைப்பட்டையின் ரசத்தில் சீரகம் சேர்த்துக் குடிக்கக்கொடுப்பதால் பெண்களுடைய (பிரதர்) சூதகவென்னை நீங்கும்.

4 வேப்பம்பட்டையை சிறிய சிறிய துண்டுகளாக நறுக்கி எட்டாறு எடை எடுத்துக்கொண்டு பழய வெண்மை சேர்த்துக் காலே அரைக்கால்படி ஜலத்தில் போட்டுக் கஷாயம் செய்து அந்தகஷாயத்தை அரைக்கால்படியாக வற்றவைத்து எடுத்துக்கொண்டு மாதவிடாயாகாத பெண்களுக்குப் பதினொருநாள் கொடுப்பதால் மாதவிடாயாகும்.

5 முக்கில் இரத்தம்வருதலை நிறுத்துவதற்கு வேப்பிலையையும் ஒழுத்தையும் சமனிடையாகச் சேர்த்து மைபோலரைத்துப்போட்டி. ன்மேல் பத்துப்போடவேண்டும்.

6 மைசூர் பருப்புடன் வேப்பிலையைக் கலந்து சித்திரை மாதங்களில் சமைத்துச் சாப்பிடுவதனால் பாம்பின் விஷம் ஏராது.

7 ஆராத ரணங்கள் காயங்களுக்கு வேப்பெண்ணை பூசுவதனால் குணமாகும்.

8 வேப்பெண்ணையை உடம்பில் தேய்ப்பதால் தோலைப்பற்றிய சகலவியாதிகளும் போகும்.

9 ஓயாமல் சீழ்வடியும் புண்களுக்கு வேப்பிலைப் பட்டையைச் சுட்டுத் தூளாக்கி உபயோகிப்பதால் புண்கள் ஆறும்.

10 இன்னும் இந்த வேப்பிலை மந்திரிப்பதற்கு உபயோகப்படுமே, இதன் விவரத்தை மந்திரங்கள் எழுதியுள்ள பக்கத்தில் பார்க்கவும்.

11 வேப்பிலையைச் சிலைமன்செய்து நெருப்பில்வாட்டி உடம்பின் வீக்கத்தின்மேல் வைத்துக்கட்டினால் குணம் செய்யும்.

12 இந்த இலையைத் தண்ணீரில் வேகவைத்து அந்தத்தண்ணீரைக்கொண்டு புண்களைக் கழுவினால் புண்கள் சீக்கிரம் ஆறிவிடும்.

13 வேப்பெண்ணையை இரண்டு தாளிகள் முதல் 5-துளிகள் வரை குழந்தைகளுக்குக் கொடுப்பதால் வயிற்றிலுள்ள புழுக்கள் இறந்துபோகும். சரும ரோகத்திற்கும் மேலே உபயோகிக்கலாம்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

14 4-அணு எடை வேப்பங்கொட்டை அரைத்தோலா கற்க ன்டு சேர்த்துக் காலைவேளையில் சாப்பிடுவதால் மூலத்திற்கு நல்லது.

15 வேப்பம்பலேற்பட்டையை வேகவைத்துக் குடிப்பதால் கொழுக்குப்புண், ஆரம்பக்குஷ்டம், பாரிசவாய்வு, குலைக்கட்டு, மகோதரம், கண்ணில் குந்தம் தள்ளுகல். இந்திரிய வீக்கம், பழைய புண்கள் பத்து முதலியவற்றைக் குணப்படுத்தும்.

பாகற்காயின் குணங்களும் மருந்துகளும்.

16 உடம்பின் எந்தப்பாகத்தில் விஷக்கட்டி உண்டானபோதி லும் பாகற்காயின் இலையை உப்புச்சேர்த்து அரைத்துப் பத்துப் போடக் குணமாகும்.

17 பாகற்காயின் இலையின் ரசத்துடன் கொஞ்சம் தயிர்சேர் த்து மணடையின்மீது பத்துப்போட சேளம், பித்தம், இலற்றின் தொந்தரவு நீங்கும்.

18 பாகற்பழம், சூ, இலை, செடி பாவற்றையும் அடியோடு பிடுங்கி காயவைத்துச் சூரணம் செய்து வைத்துக்கொண்டு அழு கல் குஷ்டத்திற்கு உபயோகித்தால் மிகுந்த குணமுண்டு.

19 ரசமருந்துகள் சாப்பிட்டு அதனால் உடம்பிலிருந்து ராம் வெளியாகுமளில் பாகற்செடியின் வேரை தண்ணீரில் உரைத்துத் துடர்ச்சியாகக் குணமாகும் ஸரை குடிக்கக்கொடுப்பதால் நன்மை யுண்டு.

20 பாகற்காயின் சாற்றில் மிளகை உரைத்துக் கண்ணில் கலிகம் போடுவதால் 4-நாட்களுக்குள் கண்மங்கல், பார்வைக்கு றைவு நீங்கும்.

தேள்கடிக்கு மருந்துகள்.

21 கொட்டுவாயில் சுண்ணாம்பு மஞ்சள் உப்பு இவைகளைச் சேர்த்துத் தேய்க்கவும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

22 உப்பை நல்ல தண்ணீரில் நன்றாகக் கரைத்து வடிசட்டிக் கொண்டு தேலினால் கொட்டப்பட்டவரின் கண்களில் ஓவ்வொரு துளியாக அவர்கள் சுக்திக்கேற்றபடி விட்டால் விஷம் இரங்கும். இத்துடன் இரண்டு வெற்றிலையில்பத்துக்கல் உப்பைவைத்துள்ளே சாப்பிடக்கொடுக்கவும், உடனே விஷம் இறங்கிவிடும்.

23 ஓம இலையை எடுத்துக் கடிவாயில் நன்றாகத் தேய்த்தா லும் விஷம் உடனே இறங்கும்.

24 நவச்சாரத்தைச் சுண்ணாம்புத் தண்ணீர் விட்டிரைத்துக் கடிவாயில் வைத்துச் சூடேறும்படி தேய்க்கவும். இத்துடன் கொஞ் சம் நவச்சாரத்தை எடுத்துக் கையில் தேய்த்து முகர்ந்து பார்த் தால் விஷம் உடனே இறங்கும்.

25 வெங்காயத்தைப் பிழிந்து சுண்ணாக்கு ஒரு துளி வீதம் விட்டுவிட விஷம் இறங்கும்.

26 மாட்டுக்கொம்பைக்கொண்டுவந்து நன்றாகச் சீவி சிறிய துண்டுகளாகச் செய்து சுத்தம் செய்துக்கொண்டபின் கடிவாயில் இத்துண்டைவைத்தால் பிடித்துக்கொள்ளும் விஷம் இறங்கினவு டன் கீழேவிழுந்துவிடும். நாம் இம்முறையை இதுவரை போடா மல் இப்போது புதிதாகப் போட்டிருக்கிறோம்.

27 தேள் கொட்டினவுடன் புளியங்கொட்டையை நன்றாகச் சூடேறும்படிக் கல்லின்மேல் தேய்த்து சூட்டுடன் கடிவாயில் வைக்கப் பிடித்துக்கொள்ளும். விஷம் இறங்கினவுடன் தானாகவே கீழே விழுந்துவிடும்.

28 பித்தத்திரேகிகளை தேள்கொட்டி அவர்கள் வார்தி முதலி யவற்றால் கஷ்டப்பட்டால் வேறொருவர் கொஞ்சம் புளியைவாயி ற்போட்டு மென்று தேளால் கொட்டப்பட்டவருடைய காதுல் ணதவும். அவர்கள் உடம்பின் இடதுபாகத்தில் கொட்டியிருந்தால் வலதுகாதுலும் வலதுபாகத்தில் கொட்டியிருந்தால் இடதுகாதுலும் ணதவும். இப்படிச்செய்தால் உடனே விஷம் இறங்கிவிடும்.

29 படிக்காரம் (சினிகாரம்) துத்தம் இலை இரண்டையும் இரு ப்புச்சட்டியில்போட்டு அடுப்புமேல் வைத்துக் காச்சி மெழுதுபத

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

மானபின் அதை விலைகளாகத் தட்டிக்காய வைத்து அந்த வில்லைகளில் ஒன்றை அணலில் வாட்டி எடிவாயில் வைக்கப் பிடித்துக் கொள்ளும், விஷம் இறங்கினவுடன் தானாகவே கீழேயிழும்.

தந்தரோமங்களுக்கு மருந்துகள்.

30 பாதங்கொட்டைத்தோலை சுட்டுக்கரியாக்கிப்பலம்1சுட்ட பாக்கு பலம் 1 மாவுக்கல் பலம் 1 நாயக்கட்டி பலம் 2 ருமா மஸ்தகி தோலா 1 இவைகளைப் பொடிசெய்து ஒன்றாகப் பற்பொடியாக உபயோகிக்கலாம். பற்பொடியில் வாசனை வேண்டுமானால் அத்தரில் சில துளிகள் சேர்த்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

31 மஞ்சளைச் சூடான நெருப்பு சாம்பலினுள் கொஞ்ச நேரம் வைத்து எடுத்துப் பிறகு பொடிசெய்துக்கொண்டு மஞ்சள் பொடி பாசம் 1 வேப்பம்பட்டை, கருவேலம்பட்டை ஆக இவ்விருண்டும் இரண்டு பாசம்சுட்டுப் பொடியாக்கி மஞ்சள் பொடியுடன் சேர்த்துக்கொண்டு, இவற்றின் நாலிலொரு பாசம் உப்பில் பாதினடை மிளகு சேர்த்துப் பொடிசெய்து வைத்துக்கொண்டு இதைப் பல்விளக்க உபயோகித்தால் பல்வின் சுகல விபாதிகள் தீரும்.

இரணங்களுக்கு மருந்துகள்.

32 இரணங்களுக்கெல்லாம் 1-பங்கு பாத இரசம் 3-பங்கு சுந்தகம் 1-பங்கு துருஸ், செந்தூரம் 1-பங்கு முர்தார்க்கிக்கு 1-பங்கு இவைகளைப் பொடிசெய்து பசுவின் வெண்ணையைப் 12-சரம் தண்ணீரில் சுத்தம்செய்து இரண்டையும் கலந்து உபயோகிக்கவும்.

33 வெகுநாளாகக் காயாதபுண்களுக்கு, மஞ்சளைச் சுட்டுப் பொடிசெய்து 3 தடவை எஸ்திரகாயம் செய்துவைத்துக்கொண்டு அதை காலை மாலை காயத்தில் அல்லது புண்ணின் குழியில் கிறைத்து அழுக்கிவந்தால் சில நாளில் குணமாகும்.

அடிபட்டகாயங்களுக்கு.

34 ரோமத்தைக் கருக்கிச் சாம்பலாக்கிப் பொடிசெய்து வஸ்திர காயம் செய்து அடி அல்லது வெட்டுண்ட காயத்தில் வைத்து அழுத்தவேண்டும். ரோமம் டைக்காவியில் கம்பனியை மேற் சொன்னபடி உபயோகிக்கலாம்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

சிரங்குக்கு.

35 கரப்பான் இலை அரைத்து மாவெட்டி எண்ணையில் சேர்த்துப் போட்டவும், மாவெட்டி எண்ணை கிடைக்காவிட்டால் தேங்காய் எண்ணையில் கலந்து உபயோகிக்கவும் தேங்காய்எண்ணை கிடைக்காவிட்டால் நல்லெண்ணையை உபயோகிக்கவும்.

அடிபட்டதற்கு.

36 வீட்டின் மெத்தைமீதுருந்தோ மாத்தின் மீதுருந்தோ கீழேவிழுந்து அடிபட்டதற்கு மஞ்சள்தூள் 1-ரூபாய் எடை எடுத்துப் பாவில்போட்டுக் காய்ச்சி அந்தப் பாவைக் குடிக்கக்கொடுத்தால் குணஞ்செய்யும்.

சொறிசிரங்குக்கு.

பம்பாய் எலெக்டிரிக்பவர்.

37 ஒரு சீஷாவில் ஒரு அவுன்ஸ் கைடிக் ஆஸிட், ஒருதோலா பாதாசம், ஆக இரண்டையும் போட்டு சீஷாவை முடாமல் வைக்கவும். ரசம் கரைந்து போன பிறகு அதை எடுத்து 10-அவுன்ஸ் தண்ணீர்சேர்த்து வைத்துக்கொண்டு, இதனின்றி ஒரு அவுன்ஸ் மருத்தையும் ஒரு அவுன்ஸ் தேங்காஎண்ணையையும் கலந்து சொறி, சிரங்குகளுக்கு உபயோகிக்கவும். கண்ணில் படாமல் ஜாக்ஜாதையாகப்பார்த்துக்கொள்ளவேண்டும்இதைக்கொண்டுவித்தனேசாமான் களுக்கு கிஸ்டுக்கொடுக்கலாம். கிஸ்டுக்குத்தேங்காய் எண்ணை கலக்கக்கூடாது. செம்புக்காசுகளில் கிஸ்டுகொடுத்துக் கடைக்காரர்களை மாதிரி எமாற்ற நினைக்கவேண்டாம்.

மாதளம்பழத்தின் குணங்களும் மருந்துகளும்.

(PONEGHANATE.)

38 மாதளம்பழத்தை இரத்தத்தை விருத்திசெய்கிறது. ஜீரணசக்தி இதற்கு அதிகமுண்டு. நீர்சருக்கைக் கண்டிக்கிறது. இருதய பலவீனத்தைப் போக்குகிறது. ஆக இந்த மாதளம்பழத்தில் இவ்விவ்வு குணங்களிருக்கின்றன.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

நாயுருவியின் குணங்களும் மருந்துகளும்.

(ACHYRANTHIRASPERA.)

55 இதன் இலையை அரைத்து இழந்தப்பழம் பிரமானமுள்ள உருண்டைகளாகச் செய்து வைத்துக்கொண்டு ஒவ்வொரு உருண்டையாகக் காலையில் சாப்பிடுவதால் மூலம், மூலக்கடுப்பு, மகோதரம் அல்லது பெருவயிறு, உடம்பில் ஏற்படும் துர்நீர் புண்கள் முதலியன குணமாகும்.

56 நாயுருவிக் குச்சியைக்கொண்டு பல் துலக்கிவருவதால் பல் சேட்டிப்படும். வாய்நாற்றமும் போகும்.

57 இலையின் ரசத்தைப்படுத்துகளின் மேல் தேய்ப்பதால் பத்து நமைச்சல், முதலியன குணமாகும்.

58 இலையின் சாற்றை மோரில்கலந்து சாப்பிடுவதால் மாதவிடாய்காலத்தில் இரத்தம் அதிகம்போவதை நிறுத்தும்.

59 இந்தரசத்துடன் பொரித்தபடிகாரம் சேர்த்து மாத்திரைகளாகச் செய்து காயவைத்துக்கொண்டு இதைக்கொண்டு தண்ணீரில் உரைத்துக் கண்மேல் தடவிவந்தால் மாலிக்கண்னோய் குணமாகும்.

60 இந்தச் செயலிலிருந்து நம் துணிகளில் ஒட்டிக்கொள்ளும் படியான விதையைப்பொடிசெய்து தேனுடன் கலந்து சாப்பிடுவதனால் எலியின் விஷம் போய்விடுகிறது.

61 இதன் வேரைப்பொடிசெய்து ஒரு தோலாளை எடுத்து எலுமிச்சம்விறை $\frac{1}{2}$ -தோலா சேர்த்து இதையும் அறைத்துத்தேனில் கலந்து சாப்பிடுவதால் நாய்விஷம் இரங்கும்.

62 நாயுருவிச்செடி முழுவதையும் போட்டிடித்து ரசத்தை எடுத்துக்கொண்டு அதைப் பல்வலிக்கு உபயோகிக்கலாம்.

கண்வியாதிக்கு மருந்துகள்.

63 கண்ணின் மேகநீர்களைக் கண்டிக்கத்தக்க ரூர்மா—ரூர்மா கட்டி தோலா பத்து இதை வாழைமாத்திற்குள் மூன்று நாளும் வேப்பமரத்திற்குள் ஏழு நாளும் துளைசெய்து வைக்கவேண்டும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

அதனால் அது காறமாகிறது. அத்துடன் ஒரு தோலா கற்பூரமும் ஒரு தோலா ஏல அரிசியும் சேர்த்து இவைகளை வேப்பிலை ரசம்விட்டு அரைக்கவும். அது நன்றாக உலர்த்தபின் மருபடி அரைத்து வந்திரகாயம்செய்து வைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்கு உபயோகித்து வந்தால் கார்டியும் பார்வையும் நன்றாக இருக்கும். நேத்திரங்கள் வெகு குளிர்ச்சியாக இருக்கவேண்டுமானால் அதில் கொஞ்சம் பெப்பர்மெண்டு தைலம் கலந்து அரைத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

64 கண்வலி கண் சிவத்தல் முதலியவைகளுக்கு:—வெங்காய ரசத்தை சரிபங்கு விளக்கெண்ணையில் பிழிந்து நன்றாகக்காய்ச்சி ஒசை அடங்கினபிறகு கீழேஇறக்கிவைத்துவிடவும். குளிர்ந்தபிறகு சீசாவில் வடிசுட்டிவைத்துக்கொண்டு ஒரு சொட்டுவிதம் கண்ணில் போட்டுவந்தால் மேற்சொன்ன விபரீதிகள் சொஸ்தமாகிவிடும்.

65 ஆட்டுப்பாலில் தாமரை விரையை பரைத்துக் கண்மேல் பத்துப்போட்டால் கண்ணோய்தீரும். கழுதைக்குட்டியின் (12-நாள் குட்டி) விட்டையில் தேன்சேர்த்துக் கண்மேலும் கண் உள்ளும் மைமாதிரி போட்டால் கண் நோய்கள் தீரும். அபினி காலனாவில் முன்நிலொருபங்கும் சிகப்பு சந்தனம், மஞ்சள் இவைகளை அரைத்துக் கொஞ்சம் கண்மேல் பத்துப்போட்டால் கண்ணோய் தீரும்.

66 கெல்லிக்காய் வத்தல் பிஞ்சுக்கடுக்காய் பெரியகடுக்காய் இவைகளைக் கால்சுபாய் எடை போட்டுக் கஷாயம்செய்து கொஞ்சம் கெய் சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் கண்பார்வைக் குறைவு நீங்கும்.

ரோமசங்காரி (BORIUMSULPHITE)

67 போரியம் சல்பைட்-1-தோலா, தாளகம் 1-தோலா, மனோசிலை 1-தோலா இவைகளைச்சேர்த்து அரைத்துத் தேவையான இடத்தில் பூசிக்கொண்டால் ரோமங்களையாவும் அப்போதே உதிர்ந்து விடும்.

ரோமசங்காரித்தைலம்.

68 சுண்ணாம்பு 1-பாகமும் தாளகம் 2-பாகமும் ஜலம்விட்ட ஹைதா மேலேதடவவும். 5-நிமிஷத்தில்ரோமம்உதிர்ந்துவிடும். இதனால் எரிச்சல் உண்டானால் பரி காரமாகத் தேங்காய்எண்ணெய்தடவிக் கொள்ளவும்.

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

50 வியாதிகளுக்குஒரே மருந்து.

69 Camphor கம்பூரம் 1-தோலா Menthal ஒமம் 1-தோலா Thymal 1-தோலா. இடை இவைகளை அரைத்துப் புட்டியில் போட்டுக்கொண்டு சீசாவை முடிவைத்து விடவேண்டும். இந்த மூன்றும் உருகித் தண்ணீரானபின் வடிகட்டி வைத்துக்கொண்டு எல்லாவித வியாதிகளுக்கும் உபயோகிக்கலாம். இதைக்கொண்டு புத்திமான்கள் நூற்றுக்கணக்கான நோய்களைக் குணப்படுத்தி ஆயிரக்கணக்கான பொருள் சம்பாதித்து விட்டனராயினும் என்னுடைய வைத்தியசாலை யில் இந்த மருந்தைப் பித்தத்திற்கும் அஜீரணத்திற்குமட்டும் உபயோகித்து வருகிறேன். இந்த மருந்தைப் பித்தம், காலரா, வயிற்று வலி முதலியவியாதிகளுக்கு சர்க்கரையில் ஒன்று அல்லது இரண்டு துளியிட்டுக்கொடுக்கலாம். குழந்தைகளுக்கு சர்க்கரையில் ஒரு துளியிட்டு அதில் நாலிலொருபங்கு கொடுக்கலாம்.

ஆசனக்கிப்பு நீர்சருக்கு

முதலிய வியாதிகளுக்கு.

70 மலமுத்திரங்களுக்குப் போகையில் வரிவதற்கு புளியாப் கொட்டையை 3-நாட்கள் தண்ணீரில் ஊசவைத்து நான்காவது நாள் மேல்தோலைக்கி வெளியில் காயவைத்து வெள்ளைப்பருப்பைப் பொடியாக்கி வைத்துக்கொண்டு அரைநாடா எடை இரத்தப்பொடியும் 1-ரூபா எடை கற்கண்டும் சேர்த்துக் காலை 5-மணிக்கு சாப்பிட வேண்டும். அதுகா ஈரிச்சலிந்தால் ஒருவாரமும் கொஞ்சமாக இருந்தால் 3-நாட்களும் சாப்பிடவேண்டும். இது நல்ல குணந்தரும்.

71 புளியாக்கொட்டைத்துளை காயிக்குபதிலாகப் போட்டுக் காய்செய்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தச் சூடு, சூடு, பொதுவாகசகல உஷ்ணவியாதிகளும் தீரும்.

72 பாலிச்சேர்த்துக் காய்ச்சிக் குடித்துவந்தால் தாது புஷ்டியுண்டாகும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

ஆமணக்கெண்ணையின் குணங்களும் மருந்துகளும்.

73 நெருப்பினால்வெந்த புண்களுக்கு ஆமணக்குச்செடியின் இலைகளைப் போடுவதால் புண்கள் ஆரும்.

74 விளக்கெண்ணையுடன் கடலைமாவைச்சேர்த்து முகத்தில் நன்றாகத்தேய்ப்பதால் பருக்கள் முதலியவைபோய் முகத்திற்கு தேஜஸ் உண்டாகும்.

நீலகிரி இயூகலிப்டஸ் தைலம்.

75 இந்தத்தலைத்தை அநேகர் அநேக பெயர்களைக்கொடுத்து விற்றுவருகிறார்கள். இதை அநேக வியாதிகளுக்கு உபயோகிக்கலாம். பொதுவாக எவ்வியாதிக்கும் கொஞ்சம் சர்க்கரை அல்லது வெந்நீரில் இரண்டு துளிகள்விட்டு உள்ளுக்குக் கொடுக்கலாம். இது வயிற்று வலி, அஜீரணம், முதலியவற்றைக் கண்டிப்பதோடு மண்டையிடி, கைகால்வலி முதலியவற்றை வெளிப்பிரயோகத்தினால் குணப்படுத்துகிறது.

கண்டங்கத்தரியின் குணங்களும் மருந்துகளும்.

76 இருமலுக்கு:—கண்டங்கத்தரியின் வேரைக் கஷாயம் செய்து திப்பிலிப்பொடி, தேன் இவ்விருண்டையும் கலந்து தினந்தோறும் காலை யில் சாப்பிடவேண்டும்.

77 சாதாரணஜ்ஜரத்திற்கு:—கண்டங்கத்தரியின் வேர், நிலவேம்பு சர்க்கு ஆக இவற்றைக் கஷாயம் செய்து வைத்துக்கொண்டு 3-ரூபாய் எடை கஷாயம் சாப்பிட்டால் உடல் அலுப்பால் நேர்ந்த ஜ்ஜரங்கள் வெகு சீக்கிரம் குணமாகும்.

78 பரிஉண்டாவதற்கு:—கண்டங்கத்தரியின் சமூலத்தையும் பொடிசெய்துக்கொண்டு ஒருதோலா கிராம்பு, ஒரு தோலா ஜாதிக்காய், ஒரு தோலா தேன் சேர்த்துக் குழியம்மியில் மூன்று நாள் அரைத்து பாக்குப் பிரமாணமுள்ள உருண்டை செய்து வைத்துக்கொண்டு தினந்தோறும் காலை யில் ஒரு கோலிவிதம் 3, 4, நாட்கள் சாப்பிடுவதால் தீவிரப்பசியுண்டாகும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

79 சுவாசகாசத்திற்கு:—கண்டங்கத்தரி, சீந்தில்கொடி, கக்கு, ஓயம், இவற்றைப்போட்டுக் கஷாயம் செய்து வடிக்கடி அத் துடன் திப்பிலிச்சுராணம் சேர்த்துச் சாப்பிடுவதால், வாய், ஆரோ சிகம், தொண்டைக்கம்மல், குலைக்கட்டு, அஜீரண ஜூரம் முதலியன போகும்.

80 காதுப்புழுநீங்க மருந்து:—கண்டங்கத்தரியை நன் றாகப்பொடி செய்து அந்தத்தூளை ஒரு குழாயின்வழிப் பாகக் காநில் ணதவேண்டும்.

81 பழைய ஜூரத்திற்கு:—கண்டங்கத்தரிவே, கக்கு, சீந் தில்கொடி இவற்றைக்கஷாயம் செய்து தேனுடன் அல்லி நு திப்பி லியுடன் தருவது பலம்.

82 முத்திரத்தை:—எம்முகாந்திரத்தாலோ நிறத்தி அதனால் வயிற்றுவலி நேர்ந்து யாறுவது அவஸ்தைப்படுவார்களாகில் அங் களுக்கு கண்டங்கத்தரிச் சாற்றில் தேன் கலந்துகொடுக்கவும்.

83 நாய்கடிக்கு:—கண்டங்கத்தரியின் ரசத்தில் நெய்கலந்து கொடுக்க விஷம் இரங்கும்.

84 வயிற்றுவலிக்கு:—கண்டங்கத்தரிக் கஷாயம் சாப்பிட ப்போகும்.

85 கைகால்லிக்கத்திற்கு:—கண்டங்கத்தரியின்விதையை அரைத்துத் தண்ணீரில் கலந்து பத்துப்போடக் குணமாகும்.

86 நீர்கடுப்புக்கு:—கண்டங்கத்தரியை இரவுமுழுதும் மூர வைத்துக்காலையில் இடித்து வடிக்கட்டிக் கற்கண்டு சேர்த்துச் சாப்பி டவும்.

87 பல்வலிக்கு:—கண்டங்கத்தரிச்செடி சமூலத்தைப்போ டி இடித்து ரசமெடுத்து அதைக்கொண்டு வாய் கொப்பழிக்க வேண்டும்.

88 காக்காய்வலிப்புக்கு:—கண்டங்கத்தரிப்பாலை முக்கின் றுவாசத்தில் விடுவதால் குணமாகும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

89 முக்கில் இரத்தம்வருதற்கு:—கண்டங்கத்தரிவேரும் இலையும் இடித்துச்சாரெடுத்து முக்கில் விடுவதால் இரத்தம் வருதல் திற்கும்.

90 பாலர்களின் இருமலுக்கு:—கண்டங்கத்தரியின் பூவின் நடுவே சிகப்பாக உள்ளதைப்பொடி செய்து தேனுடன் கலந்து கொடுக்க எல்லாவித இருமலும் போகும்.

91 மந்தாக்ணிக்கு:—கண்டங்கத்தரி ரசம் 60-தோலா சீந் தில்கொடி 60-தோலா இவ்விரண்டுடன் ஒரு சேர் நெய் சேர்த்துக் காய்ச்சி இந்த கண்டங்கத்தரி, சீந்தில்கொடி ஆக இரண்டின் ரச முழுதும் சுண்டியபின் எடுத்து வைத்துக்கொண்டு இதைச்சாப்பிடு வதனால் அக்ணிமாந்தக் குணமாகும்.

மூலத்திற்கு மருந்துகள்.

92 பூமியில் புதைந்து முளைகிழம்பிய பசுமாட்டுக்கொம்பை எடுத்து இலேசாகச்சீவி நெருப்பில்போட்டு ஆசனத்திற்குப்புகை பிடிக்கக் குணமாகும்.

93 மூலத்திற்கு மோதிரம்:—பொன், வெள்ளி, வெங்க லம், செம்பு, ஈயம், ஆக இவ்வைந்து உலோகங்களில் ஏதாவதொன் றை அதிகமாகச்சேர்த்த மோதிரம் செய்து இடது கை சுண்டுவிர லில் மாட்டிக்கொண்டால் இதனின்றி உண்டாகும் ஓர்வித மின்சா ரசத்தி (Electricity) யினால்மூலம்நின்று விடுகிறது. சிலபோலி மந்திர வாதிடிகள் தம்முடைய மந்திரத்தால் இவ்வியாதி தீருகிறதெனப் பொய் சொல்லிப் பேதைகளை ஏமாற்றி அநேக ரூபாய் பறித்துக் கொண்டு போகின்றனர். இன்னும் மந்திரவாதிகளைப்பற்றி நாம் எ முதியுள்ளதை வாசித்துப்பார்த்த ஜாக்கிரதையாக நடந்து கொள் ளுங்கள்.

சீதபேதிகளுக்கு மருந்துகள்.

94 சீதபேதிக்கு:—எலுமிச்சம்பழம் ரசத்தில் உப்புப்போ ட்டு உன்னுக்குச் சாப்பிட்டால் அடிக்கடி வெளிக்குப்போவது நின்று விடும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

95 அத்தி இலை அரை ரூபாய் எடை தண்ணீரில் ஷிட்டரை த்து உள்ளுக்குச் சாப்பிடவும்.

வயிற்றில் அல்லது உடம்பு எரிச்சலுக்கு.

96 அத்திமரத்தின் பட்டையில் ஒன்றரை தோலா வோடு 2-பலம் ஜலம்சேர்த்து அரைத்துச் சாப்பிடக் குணந்தரும்.

97 ஒருநாளைக்கு 5, 6, தடவை வெளிக்குப்போனால் அதை நிறுத்த அத்திக்காய் சாப்பிட்டு மேலே மோர் சாப்பிடவும்.

குழந்தைகளுக்கு.

98 பச்சையாகவும் வேறெவ்விதமாகவாவது அடிக்கடி வெளிக்குப்போனால் அத்திப்பால் ஒரு ரூபாய் எடை எடுத்து அதைப் பன்னிரண்டு பாகம்செய்து அதில் ஒருபாகம் எடுத்து அத்துடன் சர்க்கரைசேர்த்துக் கொடுத்தல் நலம்.

99 ரத்தகுன்மத்திற்கு:—தெளியவைத்த சுண்ணாம்புத்தண்ணீரில் 3-விசம்படி மிளகு, பொடி நெல்லிக்காய் வத்தல் கொஞ்சம் போட்டு உள்ளுக்குக் கொடுக்க வியாதி நீரும்.

வயிற்றுவலி, உஷ்ணம், வாய்வு, கிருமி, பேதிமுதலிய வைகளுக்கு.

100 கக்கை நன்றாகப்பொடிசெய்து அத்துடன் சரிபங்கு சர்க்கரை சேர்த்துச் சாப்பிட்டு மேலே தண்ணீர் சாப்பிடவும், வயிற்றுவலியை உடனே கண்டிக்கும்.

வாய்வு, வயிற்றுப்பல்.

101 முதலியவற்றிற்கு பெருங்காயத்தை நெய்யில் நன்றாகவருத்து கரி, இந்துப்பு, சேர்த்துப்பொடிசெய்து ஒரு சிட்டிகை எடுத்து வாயில்போட்டு வெண்ணீர் மேலே சாப்பிடவும், கரி இந்துப்பு கிடைக்காவிட்டால் நாட்டு உப்பைச்சேர்த்துக் கொள்ளவும். பெருங்காயத்தைத் தண்ணீரில் உரைத்துத் தொப்புகைச் சுற்றித்தடவவும். இப்படிச் செய்தால் வயிற்றுப்பிச்சம் வாய்வு முதலியவை நீங்கும்.

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

102 பித்த சூட்டிற்கு:—பிஞ்சுக்கடுக்காய்ப்பொடி ½-ரூபாய் எடை யோடு வெல்லம் சேர்த்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும்.

103 வயிற்றுப்பூச்சி நீங்க:—½-தோலா நெட்டிலிங்கவிதைப் பொடியோடு தேன் அல்லது மோர்சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் வயிற்றுப்பூச்சியாவும் நீங்கும்.

104 இளநீருடன் கொஞ்சம் தேன் சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் வயிற்றிலுள்ள பூச்சிகள் நீங்கும்.

105 பேதிக்கு:—முடக்கத்தான் இலையோடுகொஞ்சம்வெள்ளைப்பூண்டு, மிளகு சேர்த்துக் கஷாயம் செய்து சாப்பிட்டால் பேதியாகும்.

106 பேதிக்கு:—½-ரூபாய் எடை வெள்ளைக்கொட்டாமணி இலையோடு வெள்ளைப்பூண்டு, மிளகு, கொஞ்சம் சேர்த்துநீர்த்து நீராகாரத்தண்ணீரோடு (நீராகாரத்தண்ணீர் அதாவது பழயசோற்றுநீர்) கலந்துவடிக்கடி சாப்பிட்டால் பேதியாகும். ஷ. மருந்துகளால் அதிகம் பேதியானால் மேலேமோர்சாப்பிட நின்றுவிடும். ஆகாவிட்டால் மருநாள் அதிகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

பேய்ஒட்டுவதற்கு மந்திர தந்திரங்கள்.

107 பேய்என்பதே கிடையாதென நான் கிஷ்யமாகச்சொல்லுவேன். பேய்க்கென விணை வாயில்லாப் பிராணிகளாகிய ஆடு கோழிகளை இரக்க மின்றிக் கொல்லுகிறார்கள். இது பெரியதப்பிதமும் பாவமும் மாறும். மந்திரவாதிகள் தாம் பிழைப்பதற்கு வேஷம் போட்டுப் பேதை ஜனங்களை ஏமாற்றுகிறார்கள். எவனாவது ஒரு மந்திரவாதி பேய்தான் ஆட்டையும் கோழியையும் தின்கிறதென ரூபிப்பானால் 250-ரூபாயை இனமாகக்கொடுக்கிறேன். சிலர்பேய் பிடித்தாடுபவர்களுக்கு ஆடு கோழியை வெட்டிக்கொடுத்து அவற்றின் இரத்தத்தை உரிஞ்சச் செய்கிறார்கள்.

இந்த வேலை ஏமாற்றுதலானது. பேய் என்பது காட்டில் சுஞ்சு ரிக்கிறதெனவும் ரூபமற்றதெனவும் சொல்லுகிறார்கள். அதற்குப்பலியாகக்கொடுக்கும் ஆடு கோழி சாராயத்தை அதுவாகத்தின்பதைக் காணோம். இப்படித்தின்பதைக் காட்டும் மந்திரவாதிகள் கெட்டிக்

விலாசம்—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

காரர்கள். ஆடு, கோழியை வெட்டாமல் பேய் பிடித்தாடுபவர்களிடம் உயிரோடு கொடுத்துவிட்டும், அவர்கள் தின்பதை நான் பார்க்கிறேன். ஒருபோதும் திண்ணமாட்டார்கள். அப்படித் தின்று விட்டு எலும்பை எறிந்தால் பேய் உண்மையான தென ஒப்புக்கொள்ளலாம் பந்தயத்தையும் தாலாம்.

புத்தி சுவாதினமற்றுப் போவதையே பேய் பேய் என்கின்றனர். இதற்குக் காரணம் இருதய பலஹீனம் அல்லது மூளையின் பலஹீனம் அல்லது ஓர் விதப்பயமேயாகும். ஓர் மனிதன் திடீரென எங்காவது எதையாவது கண்டு பயந்து விடுவானாகில் அந்த நினைப்பு வருங்காலத்தில் அவனுடைய மூளை சரியானபடியேயே செய்யாமல் பிரக்னைபற்றுப்போக அச்சமயத்தில் அவன் தன்னை மறந்து ஆட ஆரம்பிக்கிறான். அவனுடைய தலையை நிமிர்த்துப் பிடிக்க அவனுடைய மூளைக்குப்பலயில்லை. இதற்குப் பரிசாரமாக அவனுடைய பீதியை நீக்கத் தக்க பரிகார மேதாவதொன்றைச் செய்தால் சரியாகப் போவான். இதற்குப் பரிகாரமிதுவேயாகும் இதை விட்டு மந்திரவாதிகளுக்குப் பணத்தைக் கொட்டிக்கொடுப்பதில் பயனில்லை. இன்னுமனேகமாகப் பெண்களுக்கே பேய்பிடிக்கிறது. இதற்குக்காரணம் அவர்களுடைய கோழைமனதேயாகும். சிலர், மந்திரவாதிகள் குணப்படுத்தியிருக்கிறார்களே எனக் கூறவரலாம். அது ஒன்றும் ஆச்சரியமானதில்லை. அவன் மந்திரம் செய்கிறான். அதனால் நம்முடைய பேய் நம்மைவிட்டுப்போய் விடுமெனப்பேய் பிடித்தவர் அவன்மீது காட்டும்படியான நம்பிக்கையே ஜெயத்தை யளிக்கிறது.

வேறுசில மந்திரவாதிகள் பேயை ஜனங்கள்மீது வரவழைத்து ஆடவைப்பதாகச் சொல்லுகிறார்கள். நீங்களும் இவ்வேலையைச் செய்யலாம். அதற்கேற்ற மந்திரங்களையும் தந்திரங்களையும் உங்களுக்குச் சொல்லித்தருகிறேன். நீங்கள் செய்துபாருங்கள். கட்டாயமாக ஜெயமடைவீர்கள்.

அதேபேய் பனியாகச் சமைத்துக் கொடுக்கும் ஆடு, கோழி இவற்றின் மாமிசத்தையும் பச்சைமாமிசத்தையும் சாப்பிடுவதாகச்

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

சொல்லுகிறார்கள். இதைப்பேய் பிடித்தாடுபவர்கள் திண்ண விலையெனவும் காற்றுருபமாக அவர்களுக்குள்ளே புகுந்துள்ள பேய் தின்பதாகவும் கூறுகின்றனர். பேய்பிடித்தாடுபவர்கள் இறந்தபோதிலும் பேய் அவர்களுடைய இரத்தத்தை உரிஞ்சி மாமிசத்தைச் சாப்பிட்டுச் சாக அடித்து விட்டதாகச் சொல்லுகிறார்கள். இது உண்மையானால் அந்தப்பேயை நான் கொண்டுவரும் ஆட்டினுள் வரவழைத்து அதைச் சாகச்செய்யட்டும். இந்தப்பேயானது ஆட்டினுள் புகுந்து அந்த ஆட்டின் இரத்தத்தை உரிஞ்சி மாமிசத்தைத் தின்றுவிட்டுப் போகட்டும் மாமிசத்திற்கும் இரத்தத்திற்கும் ஆசைப்படும் பேய் என் தானாகவே ஆட்டினுள்புகுந்து அதனுடைய இரத்தத்தையும் மாமிசத்தையும் சாப்பிடக்கூடாது. இப்படி எந்தமந்திரவாதியாவது ஆட்டினுள்பேயை அனுப்பி அதனுடைய இரத்தத்தை உருஞ்சிவிட்டு மாமிசத்தைத் தின்றுவிட்டு அந்த ஆட்டின் தோலையும் எலும்பையும்மாத்திரம் மீதமாகவைத்துவிட்டு அதாவது அதைக் கொன்றுவிட்டுப்போய் விட்டட்டும். இப்படி எந்தமந்திரவாதியாவது செய்துகாட்டினால் 250-ரூபாய் இதுமாகக்கொடுக்கத்தயாராக இருக்கிறேன். 22000-காபிகளை இதுவரை சிலவு செய்தும் யாரும் பந்தயம் கட்ட முன் வரவில்லை.

இதனின்ற உண்மையான பேய் இல்லை. உண்மையான மந்திரவாதிகளில்லை எல்லாம் பொய்யும் புரட்டும் பித்தலாட்டமுமாக இருக்கிறதென நீங்கள் யாவரும் இலகுவில் அறிந்துகொள்ளலாம். இனி யாகிலும் ஜனங்கள் ஜாக்கிரதையாக நடந்து கொள்ளுவார்களென நினைக்கிறேன்.

108 நான் சொல்லப்போகும் இந்தக் கலிக்கத்தைப்போட்டால் பேய் இருந்த இடம் தெரியாமல் ஒடிப்போகும். கலிகமாவது, பெருங்காயம், மிளகு, வெங்காயம், ஆக மூன்றையும் கொஞ்சம் ஜலம் சேர்த்து மைபோலரைத்துக் கண்ணில் கொஞ்சம் போடவேண்டும். இந்த மூன்று சாமான்களைப் பொடிசெய்து முக்கில் உருஞ்சும்படியும் செய்யவேண்டும். இதுபோக துளசிஇலை மிளகு ஆக இரண்டையும் மைபோல் அறைத்துக் கண்ணில் போடலாம். பேய் அதிச உக்கிரமாக இருந்தால் இத்துடன் பாதிச் சிராமையும் சேர்

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

த்துக்கொள்ளவேண்டும். இது செய்வதும் போடுவதும் பேய் பிடித்தவர்களுக்குக் கொஞ்சமும் தெரியலாகாது. இந்தக்கவிக்கத்தை நானாகச் சொல்லவாஸல்லை. பெரியோர் கூறியுள்ளார்.

109 இன்னொரு தந்திரம்:—பேய்பிடித்ததென ஆடு கிறவர்களுக்கு செறுப்பு, புதுவிளக்கு, மார் முதலியவைகளால் 5-அடி அடித்தால் பேய் ஒடி விடும். மருபடியும் வருமானும் தினந்தோறும் அதிகாலையில் விளக்கு மார்பூசை கொடுக்கவேண்டும். இப்படிப்பதினோராட்கள்செய்தால் பேய்ஒரே அடியாகப் போய்விடும்.

பித்தத்திற்கும் பைத்தியத்திற்கும் மருந்துகள்.

110 பித்தமயக்கம் கிருகிருப்பு:—முதலியவைகளுக்குக் கொத்தமல்லி, சுக்கு, பனங்கற்கண்டு ஆக மூன்றையும் வெந்நீரில் போட்டுக் கஷாயம் செய்து கொடுப்பதால் தீரும்.

111 பைத்தியத்திற்கு:—பேரிச்சை இலையைக் கஷாயம் செய்து இராத்நிரியில் வைத்துக்கொண்டு காலையில் தேன் சேர்த்துச் சாப்பிடவும்.

தாகத்திற்கு மருந்துகள்.

112 பெருஞ்சீரகக் கஷாயம் ஒரு காண்டி உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டால் தாகம் நிவர்த்தியாகும்.

113 தாகம்ஜாஸ்தியாக இருந்தால் சின்ன ஏலக்காயின்தோலை கஷாயம் செய்து சாப்பிடுதல் நல்லது.

114 தேத்தண்ணீரில் பாலும் சுர்க்கரையும் அதிகமாகப்போட்டுச் சேர்த்துச் சாப்பிடுவதாலும் தாகம் நீங்கும்.

அஜீரணம் மலச்சிக்கலுக்கு.

115 கொஞ்சம் ஒமத்தை உமி நீக்கி சுத்தம்செய்து அத்துடன் உப்பைச்சேர்த்துப் பொடிசெய்து அதைவாயில் போட்டு மேலே இரண்டுவாய் ஜலம் குடித்துவிட்டுப் படுத்துக்கொள்ளவேண்டும். இதை படுக்கப்போகும்போது செய்துவரவேண்டும். இப்படிச்செய்வதால் மலச்சிக்கலின்றிக் காலையில் தாராளமாக மலம்போகும். நல்ல பசியுண்டாகும் அஜீரணத்தைக் கண்டிக்கும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

சர்ப்பவிஷங்களுக்கு.

116 பூவரசம்பட்டை, மிளகு, ஆக இரண்டிலும் சம பங்கு சேர்த்து ஜலம் விட்டு மைபோலரைத்து ஐந்து ரூபாய் எடை எடுத்துக்கொண்டு 3-வேளைசாப்பிடவும். கருநாகப்பாம்பின் விஷத்திற்குங்கூட இந்த மருந்தை உபயோகிக்கலாம்.

117 பாம்பால் கடிக்கப்பட்டவருக்குப் பல் கீட்டிப்போனால் பூங்கொட்டைமையப் பொடிசெய்து அந்தப்பொடியால் தேய்க்கவும். உடனே பல் திரக்கும். பின்னால் மேற்சொன்ன மருந்தைக் கொடுக்கலாம். மேற்சொன்ன மருந்தை பாம்பால் கடியுண்ட ஒரு மணிகேரத்திற்குள் கொடுக்கவேண்டும்.

118 சகலவிதமான பாம்பு கடித்த உடன் புகைஇலையில் கொஞ்சம் வெல்லம் சேர்த்து அரைத்து நல்ல தண்ணீரில் கலந்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவேண்டும். இதனால் 4, 5, தடவைவரத்தியாகி விஷம் நீங்குகிறது.

நாய், எலி, பூனை, புரான் கடிக்குக்கு.

119 மேற்சொன்னவைகள் கடித்தவிஷத்திற்குச் சுண்ணாம்பு, மஞ்சள், உப்பு ஆக இம்மூன்றையும் கொஞ்சம் தண்ணீர்விட்டரைத்துக் கடிவாயில் நன்றாகத் தேய்த்து மருந்தை உள்ளே செலுத்த வேண்டும். இதைத்தேன்கடிக்கும் உபயோகிக்கலாம். இன்னும் மருசளுக்கு எவ்வளவோ ருணக்களிருக்கின்றன.

அரையாப்புக்கட்டி, கட்டிகளுக்கு.

120 முள்ளங்கிரசம், பச்சைமஞ்சள், பாதாசம் ஆக இம்மூன்றில் சங்கைப்பொடிசெய்து போட்டு காய்ச்சி கட்டிமேல் போட்டால் கட்டி போய்விடும்.

121 அரையாப்புக்கட்டி முதலிய கட்டிகளுக்கு, உவமண் (வண்ணன் துணிவெளுக்க உபயோகப்படு) மண்ணோடு அத்திப்பாலைக் கலந்து கடுதாசியில் தடவிக்கட்டியில்மேல் போடவும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

அத்திமரத்தின் குணங்கள்.

122 அத்திமரம் மிகப்பெரியது. இந்தமரம் பூவில்லாமல் காய் க்கும். இந்த மரத்தில் பால் உண்டு. இந்தமரத்திற்கு ஒற்றிப்பாலைஷயில் கூலர் என்றும், பங்காளி பாலைஷயில் யக்கட்டூர் என்றும் மாட்டிப்பாலைஷயில் ஊம்பர் என்றும் பாரசிகத்தில் ஆஞ்சிரே ஆஜம், அராபியில் ஜமீஜ் என்றும் ஆங்கிலப்பாலைஷயில் கிகுரீ என்றும் லாட்டினில் பைச்சாக்லோமேரீட்டா என்றும் பெயர். இந்தமரம் மிகவும் சிதளமானது. இந்த மரத்தால் அசுதி, திரோகத்தில் வெடிப்பு பித்தம் இரத்தம் செடுதல், இவைகளை நீக்குகிறது. இதை அநேக விபாதிக்கு உபயோகிக்கலாம். நான் இந்தமரத்தின் பட்டை, காய், பழம், பால் முதலியவற்றை எந்தெந்த விபாதிக்கு உபயோகிக்கலாமென்பதை வெகு விரிவாக எழுதிப்போகிறேன். அவற்றை வாசித்துப்பார்த்து அதன்படி செய்து வேஷமடையுங்கள்.

அர்த்த அங்கரோகத்திற்கு மருந்து.

123 அர்த்த அங்கரோகம் என்பது உடம்பின் பாதி பாகம் அதாவது கை கால் துடை முதலியவை ஒருபுறம் மாத்திரம் வலித்தல். இவ்விபாதிக்கு அத்திப்பாலைஷெத்த வலிக்கிற இடங்களில் தடவவேண்டும். இன்னும் இந்திரியத்தில் வீக்கம், வெட்டை, கை கால் எரிச்சல் தாம் முதலியவை இருக்குமாகில் இவற்றிற்கு அத்தி க்காயின் காய்பில் அரை ரூபாய் எடை எடுத்து அதன் அத்துடன் அரைக்கால் ரூபாய் எடை மிளகு சேர்த்து 6-ரூபாய் எடை ஜலம் விட்டரைத்து உள்ளுக்குச் சாப்பிடவேண்டும். இதனால் நல்பெரியும் உண்டாகும். பசி இல்லாதவர்களும் இம்மாதிரி செய்யலாம்.

விரைவாதத்திற்கு மருந்து.

124 பசும்பாலில் அரை ரூபாய் எடை விளக்கெண்ணெயிட்டு இரவு தூங்கப்போகும் சமயத்தில் குடித்துவந்தால் நல்ல குணத்தைத் தரும். 40-நாள் இம்மாதிரி சாப்பிடவேண்டும். ஆரம்பரோய் அடி யோடு குணமாகிவிடும்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

கைகால் பிடிப்பிற்கு மருந்து.

125 கொடிக்கள்ளியைக் கொண்டுவந்து நெருப்பில் காட்டிச் சாற்றாப்பிழிந்து, அந்தச்சாற்றுடன் 1/8-ரூபாய் எடை கடுகு சேர்த்து அரைத்துப் பத்துப்போடவும். பிடித்துக்கொண்டபின் பத்துப் போட்ட இடத்தில் கொஞ்சம் நெருப்பு அணைக்காட்டவேண்டும்.

வெள்ளை வெட்டைக்கு மருந்து.

126 அத்திப்பழம் சாப்பிட்டு அதற்குமேல் கொஞ்சம் இந்து ப்புச் சாப்பிட்டுத் தண்ணீர் குடித்துவந்தால் குணமுண்டு.

127 இன்னொருமுறை தென்னம்பூவைக்கொண்டுவந்து கால் படி பசும்பாலில் போட்டு ஒருமணினேரம் நன்றாய் ஊரவைத்து, அதை எடுத்து ஷை பூவையும் பாலையும் நன்றாய் அரைத்து வடிக ட்டிப் பனங்கற்கண்டி அல்லது சிலக்கண்டி சேர்த்துக் குடிக்க வேண்டும். எண்ணெய், புளி, மிளகாய், மாமிசம், முதலியவற்றை 3-நாளைக்கு சாப்பிடக்கூடாது.

நாதுபுஷ்டி ரூரணம்.

128 சிலர் நீர்முள்ளிவிரை, சர்க்கரை, அரிசிமாவு, புளியம்ப ட்டை, கருவப்பட்டை, ஆக இவற்றைப் பொடிசெய்து வஸ்திரகா யம் செய்து வைத்துக்கொண்டு கடைத்தெருக்களில் பிரசங்கம் செய்து ஜனங்களைக் கூடச்செய்து இச்சூரணத்தைத் தண்ணீரில் போட்டுப் பிசுப்போல் இழுத்துக்காட்டி இம்மாதிரி விந்து கட்டு மென்கின்றனர். நம்விபாதிசாலையில் இம்மருந்தைச் சோதித்துப்பா ர்த்ததில் விபாதிபற்றவர்களுக்கு வெயிற்காலங்களில் கொடுப்பதால் சிறிது தாது பலமுண்டாகிறது. மழைகாலத்திலும் பனிக்காலத்தி லும் நீர்முள்ளி சேர்ந்த மருந்துகளை உபயோகிக்கலாகாது. தாது பலம் விரும்புவர் இதைச்செய்து சாப்பிடலாம்.

நாதுபுஷ்டி ஹல்வாசெய்யும் முறை.

129 கோதுமை அரிசியை 1-பலம் நல்ல தண்ணீரில் இரவு முழுதும் ஊரவைத்துக் காலையில் அதை எடுத்து அரைத்துப் பாலை ப்பிழிந்து கொண்டு, இரும்புச்சட்டியில் நெய்வார்த்து நெய்யில்

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

அந்தப்பாலைவிட்டுச் சர்க்கரை, எலக்காய், மிளகு, சீரகம், பெருஞ் சீரகம் ஆக இவற்றில் கொஞ்சம், கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து போட்டு கிண்டி அல்வாசெய்து 40-நாள் சாப்பிட்டுவந்தால் தாது புஷ்டியுண்டாகும். தினந்தோறும் இம்மாதிரி புதிதாகவே காலையில் செத்து சாப்பிடவேண்டும்.

அடிக்கடி மாசப்பிரவேசமாகுபவர்களுக்கு மருந்து.

130 அத்திப்பட்டை 2½-ரூபாய் எடை லெத்து அரைக்கால் சேர் (1/8-படி) ஜலம் சேர்த்து அரைத்துச் சாப்பிட்டால் நுக முண்டாகும்.

மலநிர்வக மருந்து.

நான் இவ்விசயத்தைப் பற்றிக் கட்டாயமாகச் சில வரிகளை எழுதவேண்டியதிருக்கிறது. அதாவது நம் நாட்டு ஹிந்து சகோதரர்கள் இந்த மலட்டு விஷயத்தில் ஒன்றுமறியாப் பேசுகின்றார்கள். இது முற்றிலும் பிசகாகும். இவ்விசயத்தில் நாம் சிக் கிரமாக எச்சரிக்கையடைய வேண்டும். நன்றாக யோசியுங்கள், ஒரு மனிதனைச் சாப்பிடு, சாப்பிடு என்றால் அவன் பசி நீங்கிவிடாது. அதுபோல் பிள்ளை யில்லையென மந்திரங்கள் செய்வதனாலும், கோவில் குளங்களுக்குச் சென்று நீராடி சரீரத்திற்கும் லருத்த மளித்துப் பணவிரயம் செய்வதனாலும் பிள்ளை உண்டாகாது. பிள்ளை என் மனையாளுக்கு உண்டாவதில்லை. எப்பதற்கு அந்தப் பெண்ணை? என்மனையாளின் கற்பைக்குப் பிள்ளை உண்டாக்கும் சக்தியில்லை. யென்பதேயாகும். அப்படிச் சுற்பப்பைக்குச் சக்தியில்லாமற் போவதென்! அது கஷ்டப்பட்டிருக்கவேண்டும். அல்லது கோயத்திருக்கவேண்டும். அசுத்தகுப்பையாடுவதென்ன? அந்தக் கற்பப்பையைச் சீர்திருத்தவேண்டும் அது எப்படிச் செய்வது மருந்துகள் சாப்பிட வேண்டும். இரத்தத்தைச் சுத்திசெய்து கொள்ளவேண்டும். சில பெண்களுக்கு இரண்டு மூன்று மாதம் குழந்தை நிற்பதும் பின்னால் விழுந்துபோவதுமாக இருக்கிறது. சிலர் இதற்குக்காரணம் பெய்சைசமென்கின்றனர். இதுமுழுதும் முடந்தனம். இதற்குக்காரணம் அதைப் பிள்ளைவருவாக்கவும் நான்விட்டிருக்கவும் போதுமான

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

பலமில்லாது கர்ப்ப பை இருப்பதேகாரணமாகும். இனி இவ்விசயத்தை வாசிக்கும்பண்புள்ளபேப்பிசாசுகளையும் மந்திரங்களையும் நம்பாமலும் கோவில் குளங்களைத் தேடிச்சென்று பணவிரயம் செய்யாமலும் ஜாக்ரதையாகித் தமக்கும் தம் மனையாளுக்கு முள்ள நோய்களை தேர்த்தவைத்தியர்களிடம் காட்டி சிகிச்சை செய்து கொள்ளவேண்டுமெனச் கேட்டுக்கொள்ளுகிறேன். மற்றொரு காரணமுமுண்டு, அதாவது கருப்பைப்பூச்சி என்னும் ஒருவகையான பூச்சி கருப்பைப் பையில் உண்டாவதுண்டு. இந்தப்பூச்சியானது இந்திரியத்தை எல்லாம் தின்று கருப்பைப்பைக்கு க்ஷீணமுண்டாக்கும். அப்படி இருக்குமாகில் நான் கூறப்போகும் இச்சிறியமருந்தால் அப்பூச்சிகளைக்கொன்று குழந்தை உண்டாகும்படி செய்யலாம்.

131 மருந்து:—கர்ப்பப்பூச்சியால் கர்ப்பம் இல்லாதவர்கள் அத்தி கட்டையை மைதாமாவுபோல் பொடிசெய்து சமபாகம் கோது மைமாவு சேர்த்து வைத்துக்கொண்டு தினந்தோறும் காலையில் இம் மாவைக் கொண்டு நெய்யில் லீயன்செய்து சாப்பிட்டுவந்தால் கர்ப்ப முண்டாகும். இவ்விதம் 40-நாட்கள் சாப்பிடவேண்டும்.

மூக்கில் இரத்தம் வருவதை நிறுத்த மருந்து.

132 மூக்கில் சில சமயங்களில் இரத்தம் வருதலை நிறுத்த வதற்கு அத்திப்பழத்தைச் சாப்பிட்டுவருவதால் குண முண்டு.

மந்திரங்கள்,

133 மந்திரமென்பது என்ன? வாக்கு சக்தியே மந்திரமாகும். ஒரு காரியத்தை நாம் நினைந்து, அதையே சொல்லிச் சதா நினைப்பதனால் அது ஜெயமாகிறது. அதனால் நாம் சொல்லும் ஒவ்வொரு வார்த்தையும் மந்திரமேயாகும். நல்ல வார்த்தையில் எல்லோருக்கும் நிர்நிபிருக்கிறது. ஆதலால் இதுவே நல்ல மந்திரமாகும். இந்தப் பெரிய மந்திரத்தைக் கொண்டு எல்லோரையும் இலகுவில் வசியம் செய்யலாம். இதைக்கொண்டு நினைத்த காரியத்தை முடிக்கலாம். இந்த இரகசியத்தை அறியாமல் அநேகர் மந்திரமென்பது எதோ ஒரு மலையென நினைத்துக்கொண்டிருக்கின்றனர். கெட்ட வார்த்தை சொன்னால் அதுகெடுதலை விளைவிக்கிறது. ஆதலால் அதுவேகெட்டமந்திரமாகும். நல்லவார்த்தையை எப்படி உச்சரிக்கவே

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண் கோ, மதுரை.

ண்டுமென்பதையும் சொல்லித்தருகிறேன். உதாரணமாக ஓர் மனிதனை நாம் வீட்டிற்குழைத்தால் வருகிறதில்லை. அம்மட்டோடு விட்டு விடாமல் பலமுறை சென்று எங்கள் வீட்டிற்குக் கட்டாயமாக வரவேண்டும், கட்டாயமாக வரமேண்டுமென்ப பலமுறை அழைப்பதனால் வந்து விடுகிறான். இதுபோலவே நாம் எதை நினைத்து ஓயாது அதைச்சொல்லுகிறோமோ அதனால் ஜெயம் பெருகிறோம். ஆதலால் இதுவே மந்திரமாகும்.

ஒரு குழந்தையை நாம் அழைத்தால் வருகிறதில்லை. பின்னால் நாம் அக்குழந்தைக்குப் பிரியமான தின்பண்டத்தைவைத்துக்கொண்டு அழைத்தால் தாய் தகப்பனையும் விட்டு வந்து விடுகிறது. சிறு குழந்தையை வரவழைத்தது போலவே பெரியவர்களையும் வரவழைக்கலாம். அவர்களுக்குப் பிரியமான தெறுவெனக் கண்டு பிடித்து, அதன்படி நடந்தால் அவர்கள் நம்மிடம் பிரியுள்ளவர்களாயி விடுவார்கள். இதைக் காணும் பாமர்கள் ஏதோ மந்திரம் செய்து விட்டான், வசியம் செய்துவிட்டான் என்பார்கள். உண்மையில் ஒருமந்திரமும் செய்யவில்லை ஒரு வசியமும் செய்யவில்லை. இம்மாதிரி ஒவ்வொருவரும் செய்து சித்திபெரலாம். மனையானைக் கணவன்வசியம் செய்யலாம். கணவனை மனையாள் வசியம் செய்யலாம். வேறு சிலர் சமஸ்கிருதத்தில் சொல்லுவதுதான் மந்திரமெனவும் தமிழில் சொல்லுவது மந்திரமல்லவென கூறுகின்றது. இது முற்றும் பிசகு. சமஸ்கிருதபாஷையில் சொல்லுவதுபோல் தமிழில் சொல்லுவதால் பயனில்லாமல் போய்விட்டது. நானும் உங்களுக்குச் சில மந்திரங்களைச் சொல்லித்தருகிறேன். சற்றுக்கொள்ளுங்கள்.

134 தேள்கடிக்குமந்திரம்:—பெளர்ணமியன்று மனிதசஞ்சாரமில்லாத இடத்தில் நடுநிசியில்போய் 21-கொடி முந்திரிப்பழம் வைத்துக்கொண்டு ஓம் பிருகவிஷ்ணுர்ஜேஹா, என இம்மந்திரத்தை ஏழுமுறைகூறி 7-தடவை அந்தப்பழத்தின்மீது ஊதவும், பின் அந்தப்பழத்தை எடுத்துக் கொண்டு வந்து ஒரு சன்னியாசிக்குச் சாப்பிடக்கொடுத்துவிட்டு எப்போதாவது யாருக்காவது தேள் கடித்து விடுமாயின் ஒரு கந்தக நெருப்புக்குச்சியை எடுத்துக்கொண்டு கடிவாயில் தேய்த்தவண்ணம் ஓம் பிருகவிஷ்ணுர்ஜேஹா, என 10-தடவை சொல்லவியலும் இரங்கும். சொஸ்தமானவர் செவ்வாக் கிறுமை குரங்குக்குக் கட்டிப்போடவேண்டும்.

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

135 சர்ப்பவிஷத்திற்கு மந்திரம்:—யாரையாவது சர்ப்பம் திண்டிவிட்டால் உடனே கடிவாயிற்குக் கொஞ்சம் மேலும் கீழுமாக இரண்டு இடத்திலும் இரண்டு கயிறுகொண்டு இறுக்கிக் கட்டிவிட்டு, வாழைச்சார் வீசம்படி. உள்ளுக்குக் கொடுத்துவிட்டு 1000-தடவை ஓம் சர்ப்பவிஸ் நஷ்ட்ஜேஹா என இம்மந்திரத்தைச் சொல்லவேண்டும்.

குழந்தைகள் திருஷ்டிகுறிய மந்திரம்.

136 யாறுவது ஒருவர் அதிகாலையில் எழுந்து ஸ்நானம்செய்து விட்டு மிருத்த பத்தியுடன் கையில் கொஞ்சம் வேப்பிலையை வைத்துக்கொண்டு ஓம் பாலாஷாபா என 101-தடவை கூறவேண்டும். இப்படிச்செய்யும்போது குழந்தையின்மீது வேப்பிலைக்காற்று படும்படி அடிக்கடி வீசிக்கொண்டே மந்திரம் சொல்லவேண்டும். கூடுமானால் இன்னுமிகமாக மந்திரம் சொல்லலாம். எவ்வளவுக் கெவ்வளவு அதிகமாகச் சொல்லுகிறோமோ அவ்வளவுக் கவ்வளவு சிகிரம் குணம்தரும். மாணியும் அஸ்தமனத்திற்கு முன் இம்மாதிரி செய்யவேண்டும்.

137 ஒற்றைத்தலைவலிக்கு மந்திரம்:—கட்டை விரலினுடைய மோதிரவிரலினுடைய மண்டையின் இரண்டுபொட்டையும் பிடித்துக்கொள்ளவேண்டும். எந்தப்பக்கம் வலிக்கிறதோ அந்தப்பக்கம் மோதிரவிரல் இருக்கவேண்டும். பிடித்துக்கொண்டபின் ஓம் ஆகாசேவிதர்த்தஜாயே என இம்மந்திரத்தை 21-தடவை ஜபித்துக் கொண்டே உருவி விடவேண்டும்.

138 ஒற்றைத்தலைவலிக்கு மருந்து:—எள்ளை அரைத்து ரூரியன் புரப்படு முன் பொட்டில் பத்துப்போட்டு அணல் காட்டவேண்டும். இம்மாதிரி மூன்று நாட்கள் செய்யக் குணமாகும்.

பைத்தியம்பிடித்த நாய் கடிக்கு மந்திரம்.

139 பாம்புப்புந்து மண் கொண்டுவந்து ஏழு உருண்டை செய்துவைத்துக்கொண்டு ஒவ்வொரு உருண்டையாக எடுத்து அவைகளையும்வரை கடிவாயில்தேய்க்கவேண்டும். தேய்க்கும்போது ஓம் குத்தேவி விஷ்ணுர்ஜேஹா எனச் சொல்லிக்கொண்டே இருக்கவேண்டும். இம்மாதிரி ஏழு உருண்டையையும் கரைத்துவிடவேண்டும். இரண்டுநாட்களில் குணமாகாவிடில் திரும்பச் சிலமுறைசெய்யக் குணமாகும். இது நிஷயம். ஓம் என்னும் கடவுளுடைய நாமத்தைக்கொண்டு சித்தர்களுமாகலாம்.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

மோடியின் தந்திரம்.

140 இப்பூமண்டலத்தில் மந்திரங்களுக்குள்ளே, ஜாலங்களை ருக்கின்றன. எவ்வெல்லாம்சுத்தப்பொய். சிலர்மோடி மோடிஎன ஒரு மந்திரமிருப்பதாக ஏமாற்றுகின்றனர். மோடியாவது, ஒருவர் வையுக்கும் பொருளை இன்னொருவர் எடுக்கவேண்டுமென்பது. இது தந்திரமே யன்றி மந்திரமன்று பாமார்களை ஏமாற்றிக் காசுபரிப்பதாகும். ஒருவனை நீ, வை, நான் எடுக்கிறேனென்றால், இல்லை நீ, வை, நான் எடுக்கிறேனென்றான். இன்னும் இதைப்பற்றி நான் ஒரு பந்தயம் கூறுகிறேன். இதுவரை 22000-காபிகள் தென்னாடு முழுதும் விற்றிருக்கிறேன். எவனும் முன்வாவினில். இப்போதும் எவனாவது வருவதானால் வரலாம். வைக்கலாம் நான் அதை எடுக்கிறேன். எடுக்கத்தவறினால் 50-ரூபாய் இனம் தருகிறேன்.

காதுப் புண்ணிற்கு மருந்து.

141 காதுக்குள் புண்ணிருந்தால் மஞ்சள் சோலிபொன்றை நெருப்பில்போட்டுச் சிகப்பாரும்வரையில் காச்சி அதை ஒருகோப் பையில் போட்டு அதன்மீது எலுமிச்சம்பழத்தைப் பிழியக் கரைந்துபோகும். அதன் பின் எடுத்து வடிகட்டி வைத்துக்கொண்டு காலை மாலை காதுில் ஒன்றிரண்டு துளிகள் விடப் புண் ஆறும்.

காதுக்குள் சீழ் அல்லது இரத்தம் வருதலை நிறுத்த மருந்து

142 உப்பையும் மிளகாய் விதையையும் கொஞ்சம் நல்லெண்ணெயில் போட்டுக் காய்ச்சி எடுத்து வடிகட்டி வைத்துக்கொண்டு ஒன்றிரண்டு துளிகளைக் காதுில் விட்டுவர சீழ் இரத்தம் வருதல் நின்றாகும்.

143 காதுக்குள் சப்தமிருந்தால்:—வெள்ளைப் பூண்டில் பெரிய பல் உள்ளதை எடுத்து உரித்துக் காதுின் ஹவரத்தில் ஒன்றிரண்டு மணி நேரம் வைத்து அதைத்து வைத்தால் சப்தம் நின்று விடும். உடனே எடுத்து விடவேண்டும். இது யோசேவர்களால் அருளப்பட்ட மருந்து.

பத்திற்கு மருந்து.

144 நான் முன்னதாகவே பம்பாய் எலக்ட்ரிக்பவர் செய்யும் முறையைச் சொல்லிக்கொடுத்திருக்கிறேன். அநேகர் இந்தப்பாய் எலக்ட்ரிக் மருந்தில்குருக சேர்த்துப் பச்சைநிரயாக்கி விஷக்கடி, பத்து, முதலியவற்றிற்கு உபயோகிக்கிறார்கள். இதை நீங்களும் செய்து கொள்ளலாம்.

விலாசம்:— எம். ஜே. ஷர்மா அன் கோ, மதுரை.

குழந்தைகளின் வியாதிகளுக்கு மருந்து.

144 பெரியவர்களுக்கு வியாதி வருவதுபோலவே குழந்தைகளுக்கும் வியாதிவருகிறது. ஆனால் குழந்தைகளின் கடினியப் பார்த்து வியாதிபயக்கண்டு பிடிக்கமுடியாது. இருந்தபோதிலும் நான்தரும் சில அடையாளங்களைக் கொண்டு குழந்தைகளின் கோபைய அறிந்துகொள்ளலாம். அதாவது குழந்தைகள் தலையில் கையை வைத்தழுதால் தலைவலியென அறிந்து கொள்ளலாம். இதைப்போலவே மற்றவியாதிக்கையும் அறியவேண்டும். ஒருவயதிற்குட் பட்ட குழந்தைகளுக்கு ஒரு அரிசிப்பிரமாணம் மருந்துகொடுக்கவேண்டும். சிலர் இதை அறிபாமல் அதிகமருந்தைக் கொடுத்துத்தன்பத்தை உண்டாக்கிக்கொள்ளுகின்றனர்.

145 குழந்தைகளின் ஜுரத்திற்கு:—கோரைக்கீழைக்கு, கடுக்காய், வேப்பமரத்துப்பட்டை, நிலவேம்பு, ஆக இவற்றைச் சேர்த்து கஷாயம் செய்து தேனுடன் கொடுக்கக் குணமாகும்.

146 குழந்தைகளுக்குப்:—பல் பூளைக்கும் சமயங்களில் காய்ச்சல் கண்வலி வயிற்றோட்டம் முதலிய உண்டானால் செம்புக் கம்பியும், வெள்ளிக்கம்பியும் சேர்த்துத் தாயத்துக்குள் வைத்துக் கழுத்தில் கட்டிவிடவேண்டும். இதற்குப்பெயர் எலக்ட்ரிக் காய்வு இதைக்குழந்தைகளின் கழுத்தில் போட்டுவைத்தால் மேற்படிவியாதிவராது.

147 குழந்தைகளுக்கு மருந்து கொடுக்கும் வகை:—பால் குடிக்கும் குழந்தைக்கும் 1 மாத 2 மாதகுழந்தைகளுக்கு வியாதிவந்தால் தாய்க்கு மருந்து கொடுத்துப் பத்திடமிருக்கச் சொல்லவேண்டும். பாலும் சோறும் உண்ணும் குழந்தைகளுக்குவியாதி வந்தால் தாயும் குழந்தையும் மருந்து சாப்பிடவேண்டும். சாதமுண்ணும் குழந்தைகளுக்கு வியாதிவந்தால் குழந்தைக்கு மாத்திரம் கொடுத்தால் போதுமானது.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அன் கோ, மதுரை.

ஆரிய மாத்திரை.

168 குழந்தைகளுக்கு உஷ்ணத்தால் முத்திரம் சரியாகப்போகாவிட்டால் வெடியுப்பைப் பஞ்சில் பொதிந்து தண்ணீரில் நனைத்து இந்திரியக்குறியின்மேல் சொட்டுச்சொட்டாய்விடவேண்டும்.

169 குழந்தைகளுக்கு விஷபேதி காலரா முதலியவை வந்தால் பொதின இலை, எலக்காய், பெருஞ்சீரகம் ஒரு கிராம்பு ஆக இவற்றைப் பன்னீரில் கஷாயம் செய்துவைத்துக்கொண்டு இரண்டுமூன்று நேரத்திற் கொருமுறைகொஞ்சம் கொஞ்சமாகக்கொடுக்கவேண்டும்.

170 குழந்தைகளின் கண்ணோவுக்கு, கடுக்காய், பெரியகடுக்காய், கெல்லிக்காய் அல்லது அதன்வற்றலைத் தண்ணீரில் போட்டு அந்தத்தண்ணீரைக் கண்ணில் போடவும்.

171 குழந்தைகளுக்கு ஏப்பம்வந்தால் வேப்பங்குச்சியைக் கொண்டு இலேசாய் ஜாக்கிரதையுடன் முக்ஷிவுள்ளவைததால் தும் மல்வந்து ஏப்பம் நின்றதுவிடும்.

172 குழந்தைகளின் வாய்ப்புண்ணிற்று:—மாசிக்காயைப்பாவில் அரைத்துத்தேனில் கலந்து நாக்கில் தடவவும்.

173 குழந்தைகளுக்குச்சிரசில்சிரங்கு:—வந்தால் வேப்பம்பட்டை அரைத்துப் பத்துப்போடவும், அல்லது பாம்புப் புத்த மண்ணைக் கரைத்துப்போடவும்.

174 குழந்தைகள் பால்சூடிக்காவிட்டால்:—கெல்லிவத்தல் இந்துப்பு, தேன் கெய் கடுக்காய், இவைகளை அரைத்துக்கொஞ்சம் நாளில் தடவவும்.

N. B.—ஒரு வயதிற்குட்பட்ட குழந்தைகளுக்கு ஒரு அரிசிப் பிரமாணம் மருந்தும் இரண்டு வயதிற்குட்பட்ட குழந்தைகளுக்கு 2-அரிசிப்பிரமாணம் மருந்தும் 2-க்குமேல் 8-அரிசிப்பிரமாணம் மருந்தும் கொடுக்கவேண்டும்.

இந்த தெய்வீகம் பொருந்திய மாத்திரையானது வடதேசத்தில் ஒரு பெரிய மகரிஷியால் தயார்செய்யப்பட்டு வருகிறது. இவ்வழர்வமாத்திரை பலஹீனம், நரம்புத்தளர்ச்சி, மூளை பலஹீனம், இந்திரியநஷ்டம், துர்நீர்வியாதிகள், முதலிய இன்னுபனேக வியாதிகளைக் குணப்படுத்தும். இது வீரம் பூரம் பாஷாணம் முதலியவற்றால் செய்யாமல் அநேக அபூர்வ மூலிகைகளால் தயார்செய்யப்பட்டுள்ளது. இதைச்சாப்பிடுவதால் எவ்வளவு நாள் பட்டவியாதியும் குணமாகும். சகலவிதமான நோய்க்குக்காரணம் இந்திரியநஷ்டமும் பலஹீனமுமேயாகும். இந்தபாத்திரையைச்சாப்பிட்டு உடம்பைப் பலப்படுத்திக் கொண்டால் எவ்விதநோயும் அணுகாது. ஆதலால் இதை ஒவ்வொருவரும் வாங்கிச்சாப்பிடுங்கள். இது பெண்களுக்கும் நல்லது. டென்சளுக்குச் சூதசத்தின் குற்றத்தினாலேயே சகல வியாதிகளு முண்டாகின்றன. அவ்வித வியாதியையும் குணப்படுத்திப் பட்டலப்படுத்தி ஆயுள் விருத்தியையும், அழகையும், பலத்தையும் நிஷயமாகத்தரும். பாரத நாடு முழுதும் இதைப் பற்றி எங்கும் புரமுகுருச்சன். இம்மாத்திரை முன்பு 2-4-0 வீதம் கிப்பனை செய்யப்பட்டு வந்தது. ஆனால் இப்போது எழுதிகள் யாவரும் எளிதில் வாங்கி அன்மையடையும் பொருட்டு 1-4-0 வீதக்கு கிப்பனை செய்ய ஏற்பாடு செய்திருக்கிறோம். இம்மாத்திரை வேண்டியவர்கள் முன் டணயாச ரூ 1-4-0 அனுப்பித்தால் தபால்மூலமாக வரவழைத்துக்கொள்ளலாம்.

வி லா சம்,

எம். ஜே. ஷர்மா.

நெ, 23 பெரியபுறவர் சந்து, மதுரை.

விலாசம்:—எம். ஜே. ஷர்மா அண்கோ, மதுரை.

ஆரியமாத்திரை சாப்பிட்டு குணமடைந்தவர் கொடுத்த
நற்சான்றிப்பத்திரங்கள்

புதுவை. கோபால சாமிப்பிள்ளை

ஐயர்! எனக்கு இடதுகால் குடைச்சலினால் ரொம்பவும் சங்க
டப்பட்டு நடக்கமுடியாமலும் தாங்கமுடியாமலும் இருந்ததை முன்
னிட்டு ஆரியமாத்திரை சாப்பிட்டதினால் ஆறுநாட்களில் சவுரரி
யப்பட்டது. இதற்கு பிரதி உபகாரம் செய்யமுடியாதவனாய் இருந்
தேன். அநேகவந்தனம் இதே பிரகாரம் ஜனங்கள் அனுபவமும்
செய்து அநேககர்சா அடிப்பத்திரங்கள் கொடுக்கிறார்கள்.

எமதுமேல் விலாசம்.

எம். ஜே. ஷர்மா.

M. J. SHARMA.

ஆரிய உபதேசகர்.

ARYOPADESHAK.

பெரியவழி வீட்டு, செ. 23 ரதனா.

MADURA S. I.

தென்கமந்தந்திந்தென்பழனியம்பதியில் என். ரமேஷ்
இராமம்... நாளம் ருபகம்.
பண்ணி

- (1) விட்டுவைத்திய லைவத்தியர் வித்தியா
காட்டு வந்தார் வந்தியங்கள் லைவத்தியங்கள்
விட்டு விட்டுக்கு வேண்டி மிறுவொன்று
மிக்கதலமுற்றி மிறுவொன்று விட்டவரு
- (2) விடுபுறும்விடுபுறும்விடுபுறும் விடுபுறும்
விடுபுறும் விடுபுறும் விடுபுறும் விடுபுறும்
விடுபுறும் விடுபுறும் விடுபுறும் விடுபுறும்

விடுபுறும் விடுபுறும் விடுபுறும் விடுபுறும்

- (3) டாக்டர் சாண்டர் அப்பாவி கிரிபும் டேலர்
டாக்டர் டுக்லர் வேண்டி வென்பதிகல்
டேலர் இத்தால் வாய்க் வசிக்கிறார்
டேலர் வலியையாய் வறவாம் டேலர் தாமர் தீர்.

- (4) பெய்தனக்கும் விடுபுறும்விடுபுறும் பல
பெய்தனக்கும் மருந்திசெய்ய வுண்டு
பெய்தனக்கும் பெய்தனக்கும் கருக்குத் தடைவிட

பெய்தனக்கும் விடுபுறும்விடுபுறும் விடுபுறும்விடுபுறும்

கடவுள்துணை.
சிவசுப்ரமண்யக்கடவுள்
சித்தசொருபமாய் திருவுளம்பற்றிய
சுத்தக்ஞானம் - 100.



சென்னை:
வித்யாநாதகர். அச்சுக்கடத்திற்
பதிப்பிக்கப்பட்டது.

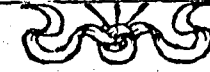
[இதன்மீது] 1928. [அண்—3.]

கடவுள் துணை.

சுவசுப்ரமணியக்கடவுள்

சித்தசொருபமாய் திருவுளம்பற்றிய

சுத்தகீஞானம் - 100.



இஃது

சூயப்பேட்டை,

வீ. இராஜமுதலியார் அவர்களால்
பார்வையிடப்பட்டது.

மதுரை புதுமண்டபம் புத்தகஷாப்

பி. நா. சி. கடைகாரியம்,

மு. கிருஷ்ணப்பிள்ளை அவர்களால்

பி. நா. சிதம்பரமுதலியார்

பிரதர்ஸ் அவர்களது

சென்னை:

வித்யாரத்நாகர அச்சுக்கடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

[இதன்மீது]

1928.

[அணு—3.]

கடவுள் துணை.

சிவசுப்பிரமணியர்

சித்தசொருபமாய் திருவுளம்பற்றிய

சு த த க் ஞ ா ன ம் - 100.

காப்பு.

விருத்தம்.

சசிதமாம்சுத்தக்ஞான சகசியப்பொருளிறாகும்
சசிதமாம்வாய்வுபஞ்ச சுழல்கின்றவட்டம்போல
உசிதமாம்தேய்வுமப்பு மூலவியதிநைதன்னில்
தொசிதமாம்சுத்தக்ஞானர் துலங்கியகாப்புத்தானே.

யூல்.

விருத்தம்.

சோப்பா ஆசாயப் பெருமைசொல்வேன்
செப்பார்கள்செகந்தனிலே சித்தர்தானே
ஆப்பாளன்னைப்போல் சொல்லப்போறார்
ஆதியந்தமிரண்டுமொன்று யறியச்சொல்வேன்
போரப்பாராப்பகலிற் றிடமேயாகப்
பேராகவந்ததுவே அகாரமாச்சு
சோப்பாஇதுவல்லோ ஞானமார்க்கம்
செப்பாமல்சித்தரெல்லா மறைந்திட்டாரே.
மறைந்திட்டபொருளெல்லாம் வெளியாய்ச்சொல்வேன்
மாசற்றபூணத்தின் மார்க்கக்கேளாய்
உரைத்திட்டநிறுணத்தின் வெளியினுலே
உத்தமனேவாயுவென்ற வறவுமாச்சு
நிறைத்திட்டமாகிநின்ற வக்கினிக்குள்
ஜெலமாச்சுமண்ணாச்சு ஜெகமுமாச்சு
கறைத்திட்டமாகிநின்ற வாறுதிக்குள்
கமுகாபிதென்றதுமாய் கலந்தவாரே.
கலந்துநின்றிருண்டவெளி வான்முட்டிக்
கைலாயமென்றவொரு நாமமாச்சு
மலர்ந்துநின்றமூலம்என்ற வட்டந்தானே
வளமானபிரமாவின் லோகமாச்சு

சுத்தக்ஞானம் - 100.

3.

செலந்திரண்டஅப்பதுவே சிவையாய்நின்ற
நிறமானவிஷ்ணுகிட லோகமாச்சு
குலத்திரண்டசுக்கிலத்தால் மூன்றுலோகம்
குறிப்பாகச்சொல்லிவிட்டேன் குவிந்துபாரே.

3

பாரப்பாஇதுவட்ட மூன்றுவிட்டில்
பரிவாகச்சொல்லுகிறேன் நன்றாகக்கேளாய்
கோப்பாமும்மூர்த்தி பிறந்திருந்தார்
நீ நியுள்ளபெரியோர்கள் பிறந்திருந்தார்
விரப்பாதேவதைகள் பிறந்திருந்தார்
மேதினியில்மாநிடர் பிறந்திருந்தார்
சோப்பாபாணமுத லெலம்பிறுத்த
நிரணமுதல்முனைத்தெழுத்து நிரண்டவாரே.

4

வாறானஉலகத்தில் மறுக்களெல்லாம்
வரிசையுடனுண்டுத்தி மயக்கஞ்செய்வார்
மாறானபாவங்க ளனந்தஞ்செய்வார்
வரிசையுடனெட்டெழுத்தின் வரிசைகாணார்
பேறானசிவயோகப் பெருமைகாணார்
பேருலகில்மனுவென்று பேருஞ்சொல்வார்
கூறானஜெழுத்தின் கூற்றைக்காணார்
குரியாகச்செபஞ்செய்வார் குருடமொட்டே.

5

மாடென்றாலோர்நனைவா யிருக்குமப்பா.
மனிதருக்குமப்பலவலவாம் நினைவாம்பாரு
விடென்றாலுணையிருக்கும் கணகந்தானே
விண்ணெற்றிருள்கண்டால் குலைத்துக்கொள்ளும்
காடென்றால்வெகுயிரி்கட் குதவியுண்டு
கானல்கொண்டுபோவார்க்கு நிழலுமுண்டு
மேடென்றால்வெகுதூரந் தோணச்செய்யும்
மெய்யுள்ளோரில்வள்ளும் விரும்பார்தானே.

6

விரும்பென்றால்விட்டகுறை கடுக்கவேண்டாம்
வேதாந்தபெரியோர்க ளிரங்கவேண்டும்
கரும்பென்றாலினிக்குமோ கருத்துள்ளோனே
கரும்புதின்றால் தினுரிசை யின்பங்காணும்
பெரும்பாதை அறியவென்றால் விண்ணைப்பாரு
போற்றிவொர்பெரியோர்கள் பதனஞ்செய்வார்
அரும்பாருங்கழல்முடியால் சிவனுங்குட
அகஸ்தியருஞ்சொன்ன நிலை யறிந்துபாரே.

7

பாரப்பாய்நெய்த படியேசொல்வேன்
பார்விகம்பின்பெரியோர்முன் பகாக்கேளாய்

குறியாதமனம் குருவணக்கம்.

புலியோரேஇவ்வளவு மறுகின்றால்
புண்ணியவாநென்னப்பன் நந்தியிசர்
கவியோரேவகைவகையாய்த் தமிழைக்காட்டிக்
காரணத்தைக்கண்டவர்போல் கருதிக்கொள்வார்
குறியாதமனத்தாலே தவமேயில்லை
குவிந்திருந்தால்காளாகுங் குறியுமுண்டு
தவியாதமனத்தாலே மயங்கிவின்று
சற்குருவிய்பாதமல்லோ வணங்குகில்லை.

17

வணங்கிவின்றுபுதேசம் முன்னேசொல்லி
வலமிடமேயுறுகின்ற பாதைகாட்டி
இணங்கிவின்றகுருபாஹ மையங்காட்டி
எல்லோருமடங்கிவின்ற பாதைகாட்டி
புணங்கிவில்லாநிற்குணத்தின் பூசைகாட்டி
புகழ்பெரியவேதாந்த சாரங்காட்டி
குணங்கிவின்றுவாடாமல் அறிவிலேற்றக்
கூசாமலுபதேசஞ் செப்புவாரே.

18

செப்புவதோரறிவாலே மனமேதேறிச்
சிறுபிள்ளையொருனத்தின் தெப்பமேறி
உப்புபடிவொன்றுசலப் படிதானென்று
உண்மையுடன்கலந்திருந்த லென்றேயாச்சு
அப்புடனேமண்கலந்த அகிலம்போலே
அகண்டத்திலெஞ்சென்றால் வெனியுமாச்சு
தப்புமேற்கேலடித்த தொனியைப்பாரு
தாரார்களேஇக்கருவை விண்பாரே.

19

விண்டவுடன்உருவமில்லை அருவமில்லை
வேதாந்தநாதாந்த மிரண்டுமில்லை
கண்டவுடன்சாட்சியுண்டு கருவமில்லை
கசடற்றவிடமப்பா கண்பாரு
அண்டர்கள்கோன்மைநனைப்போ ளிருந்தாரையர்
அழியாதகுருமூர்த்தி அறிவுள்ளோனே
வண்டாருக்குமுலுமையன் மனதேயாகி
வடிவாகிவிற்றிருந்த வண்மைகளே.

20

வண்மையிழமிச்சாப்பா தலவுமுள்ளான்
வளமானவாசியதா ளிருந்தாளாததான்
பெண்மயிலும்ருபமது பெருக்கச்சொல்லேன்
பெயரேஇதையறிந்து பேணிக்குடு

தண்மையுடன்சுறிமுனையாம் தழியினுள்ளே
சற்குருவின்பதம்போற்றி நிலையில்நிலு
வண்மையிலுந்துலமென்றே ரூபந்தனை
வளமாகச்சத்தியென்றே வசனிப்பாரே.

21

வசனிப்பாரதிவந்த மறியாமற்றான்
வழக்குரைத்துமதுபதரே வரிசைகேளு
நிசநிப்பாகாய வாய்வுந்தானே
நிர்மலமாயநிர்மயமாய் நேரோகின்று
வனிப்பார்தூலமதை விரும்பிக்கொண்டு
விணர்களாயருகரகில் முழுகிவின்று
கசனிப்பார்யோனிதனை மானமொன்று
கட்டிமிகச்செய்துநன்றாய்க் கார்ப்பதானே.

22

கார்ப்பார்கள்வாசலிலே யானேவைத்துக்
கருவானநாகமதை முடுவார்கள்
சேர்ப்பார்கள் நிரவியத்தை அணந்தமாகச்
சேட்டைமிகச்செய்வார்கள். செகத்தினோர்கள்
ஏர்ப்பார்கள்குடித்தனமு நிசமேயென்று
இறங்குவார்தாற்றமென்ற குழியைநம்பி
பார்ப்பார்கள்மோகமென்ற முகமுந்தவனியம்
பசுபசென்றவுடநடையைப் பற்றுவாரே.

23

தத்துவம்.

பற்றுவார்மனமயங்கி மயக்கங்கொண்டு
பலநூலுசாஸ்திரமும் பார்த்திருந்தும்
சுற்றுவார்க்கணக்கைப்போல் பிணைக்கக்கொண்டு
சுடுகாட்டற்போகும்படும் துடர்ந்துபோவார்
கற்றுவார்கழுதையைப்போற் செண்டுசென்றால்
கருவறியாமாவிடர்க்குக் கருணையேது
ஏற்றுவார்தத்துவங்கள் மிகவேபேசி
ஏக்திழைமையமக்கியதற் கிருப்பார்தானே.

24

இருப்பார்கள்மோகமும்விட் டொழிந்தென்று
இகத்திலேகித்தாச்செய்யு மிசத்தாளங்கேள்
பருப்பார்கள்புகிப்புமிச மசனம்பண்ணப்
பாருலகிற்சடைகட்டி வேட்டிபூண்டு
அருப்பார்கள் தன்கைத்தரன் கழிற்றைக்கட்டி
அழுந்துவார்தாற்றமென்ற குழியைநம்பி
வெருப்பார்கள்ஞானத்தைக் கசப்பாயெண்ணி
விரும்புவானமாயமென்ற பிரபஞ்சத்தே.

25

வாதிக்கறிவு.

பிரபஞ்சவாதிகளே சொல்லக்கேளீர்

பேருலகில்நாதவிந்தாம் உப்பின்வித்தை
நிரவஞ்சிலங்காரி ஈன்றவித்துதிரிகோணமெனத்திறிற் பிறந்தவுப்பு
பாதஞ்சிடப்பைவிட்டால் வாதமில்லைபலவிதமாய்ச்சாக்கென்று பகர்வார்முடர்
வரவஞ்சிவேதார்த்த வாலுபை

வறைவிதமாய்ச்செய்துகொண்டு விருத்திப்பாரே.

26

வருந்தாமல்சமென்றும் கெத்தியென்றும்

வளமானசவுக்காரம் சாரமென்றும்

நிருந்தாமல்கின்றதொரு லிங்கமென்றும்

நிரமுள்ளபாலாணத் துருகளன்றும்

பொருந்தாமல்கின்றதொரு துத்தம்நாகம்

புகழ்பவழக்காலமேனோ சிலைதானென்றும்

மருந்தாகஇந்துப்பு வெடியுப்பென்றும்

மகத்தானவையெல்லென்று வழங்குவாரே.

27

வயித்தியர்கட்கறிவு.

வளமானவயித்தியங்கள் செய்யும்பேரே

வண்மையுடன்மருந்துவகை சொல்லக்கேளீர்

பழமாகநின்றதொரு மெய்யினுள்ளே

பருங்குமரிக்கெந்தகந்தா னிருக்குமப்பா

களவாகஇந்தவகை மருந்துகொண்டால்

கருவானகோய்களெல்லாந் தீருத்திரும்

உளவானபடிசொன்னே னுலகத்தோர்க்கு

உத்தமனேஇந்தமுறை யுறைந்துப்பாரே.

28

கர்ப்பசாதர்க்கறிவு.

உரைத்துநின்றதேகங்கள் காயசித்தியாக

உத்தமனேசொல்லுகிறேன் கர்ப்பமார்க்கம்

மறைத்துவைத்தவழிலைநினைத் திறந்துவிட்டேன்

மதியமிர்தமானகர்ப மள்ளியுண்ணு

நிரைத்துமேலின்றதொரு தேகஞ்சித்தி

செகமறியயோகசித்தி வாகிசித்தி

விரைத்துவிட்டேனமிர்தத்தை யள்ளியள்ளி
மெய்ஞ்ஞானகர்ப்பமது மேவிப்பாரே.

29

சமாதியோகிக்கறிவு.

மேவியதோர்சமாதினைப் பாடிப்போட்டார்

மேதினியில்மதுப்பதர்கள் சமாதியெய்வார்

கூவியதோர்சொல்லடைந்த இடத்தினமேலே

கூற்றனிறைவாசனத்துக் கப்பாலேகித்

தாலியநாங்கெழுத்துமோ ரொழுத்தேயாகிச்

சக்கரம்போலாங்கார வட்டத்துள்ளே

எவியதோர்வெளியநனிற் கலந்திருந்தால்

எந்நாளுஞ்சமாதியிது நிலைக்கும்பாரே.

30

அஷ்டகர்மம்.

நிலைத்துநின்ற அஷ்டகர்மம் மாடச்சொல்வேன்

நீதியுள்ளவோரொழுத்தை யறிந்துணர்ந்தால்

மலைத்துநின்றகர்மமெட்டும் வாய்ப்பேச்சிலாடும்

மைந்தனேஇந்தமுறை வணங்கிப்பாரு

கலைத்துநின்றமனம்அடக்கி உறுதியாகும்

கைலாயங்காணியுமாய் கண்டேதேறு

அலைத்துநின்றதேதகமது சொர்க்கமாச்சு

அப்பனேஇதுவல்லோ ஞானமாச்சு.

31

மாச்சென்றதேவதமதை சொல்லக்கேளு

மனவெளிதானதுசுடந்தா லப்புவெளியாச்சு

காச்சென்றதேய்வுவெளி மேலேயப்பா

கருவானவாய்வுவெளி யாகாயவெளிமேல்

பாச்சென்றஞானகண் அகாரவெளியாச்சு

பண்பானஒங்கார வெளிசிகைமேலேறி

வாச்சென்றஞானமென்ற சுழலாம்விட்டில்

வரையற்றததுதானே வேதம்பாரே.

32

பாரப்பாஇதுதெய்வம் தெய்வமாச்சு

பார்தனிலேபெரியோர்கள் மறைத்துச்சொன்னார்

நேரப்பாஇந்தமுறை வணங்கிப்பாரு

நேர்மையுள்ளவெட்டவெளி காணலாகும்

ஆரப்பாளன்னைப்போல் சொன்னுநிலை

ஆதியந்தமிரண்டுமொன்று யறிந்துசொன்னேன்

தாரப்பாஉச்சிநின்ற வாலையே

காண்பிப்பாளெட்டாத வெளியைத்தானே.

33

வெளிதானேயோகி யிருந்தகாலம்
மேதினியிலுயிரெல்லாம் நீயேயாச்சு
விழிதானேயோகி உடலுமாகி
வேதமதுசாத்நிரமுந் தானேயாகி
மொழிதானேநாதமது விந்நுவாகி
மூலமூலவட்சரமு மூலமொன்றுப்
சுழிதானேமேலாகி யானுமாகி
சுந்தரியாள்நின்றவடி சொல்லொண்ணுதே.

மந்திரம்.

சொல்லொண்ணுமந்திரத்தைச் சொல்லலாமோ
ஹர்ஹுவிட்டால்தோல்வி யற்றுயாரம்பாவி
நில்லொண்ணுப்பேயர்களுக் குரைக்கவேணும்
நீயுள்ளபெரியோருக் குரைக்கவேணும்
கல்லொண்ணுமனையருக்குக் காட்டொண்ணு
கருத்தறிபாச்சிஷ்டருக்குக் காட்டொண்ணு
சொல்லொண்ணு உறுப்பதர்கள் ஞானம்பேசி
செகத்தினிலேநாய்போலத் திரியான்பாரே.

நிரிசின்றவாய்ஞானத் திருடனப்பா
செகத்திலேயென்களைத் தனை மயக்குவார்கள்
பரியென்றகுணையைப்போல் நடந்துகொண்டு
பார்கற்றிவந்தேனென்று பசப்புவார்கள்
குறியென்றகுணங்காணார் கோயில்காணார்
குருக்களென்றுபேசிட்டிக் குறிப்பேசொல்வார்
அரியென்றயெழுத்துமுத லெழுத்துங்காணார்
அறுஷ்டானம்பூசையென்று அலைவார்பாரே.

பூசை.

அலைந்தலைத்துப்படுவெடுத்து நேமஞ்செய்து
ஐயுதனிலம்ணல்மாப்பிப் பலகையீது
விடையென்றவஸ்திரத்தை மடித்துவைத்து
மேதினியில்வண்டினிடப் பட்டைசாற்றி
சிலையென்றகல்லத்தை விக்கம்பண்ணிச்
சீலைபின்மேல்வைத்துமிக்கச் செபங்கள்செய்வார்
குறியென்றபுட்பமதைக் கொண்டுநித்தம்
கொடிதாகப்பூசிப்பார் குருடர்தானே.

குருடர்தானுனும் புத்திபுத்தி
குறித்தந்தகினைவாலே கூடிப்போவான்

திருடாதானுனும் கன்னக்கோல்கொண்டு
திறமுள்ளமனைசென்று களவுசெய்வான்
கெருடன்றானுனும் மறியவைப்பற்றிக்
கெதியுள்ளமாலுக்கு வாகனமுமாச்சு
கெருடர்தானுனும் பாட்டைக்கற்பான்
நேர்மையுள்ளஞானமதைக் காணோர்தானே.

கொலைபுலை.

காணாதவுலகத்தோர் அலைந்துகெட்டுக்
காண்முடியிருப்பார்கள் பெரியோர்போலே
கோணாதேசிவனைத் செய்துமெத்தக்
குலதெய்வம்கும்பிடுவோ மென்பார்பாவி
தோணாதேசாஸ்திரத்தை நிகமேயென்று
தொல்புவியிலலைவார்கள் தோஷிமார்தர்
பூணுதபணிதியெல்லாம் பூண்டுக்காண்டு
புண்ணியவான்போலமிகப் புலம்புவாரே.

சைவம்.

புலம்புகிறசங்கமரே லிங்கங்கட்டி
புவித்தோலின்மேலிருந்து வசனஞ்சொல்வீர்
சிலம்புகளைவிருகுவென்று காலிற்காட்டிச்
சிகையதனைச்சடைகட்டித் தாவடம்பூண்டு
பலம்பெறவேகாவிகட்டி யோகதண்டைப்
பட்டையதுமேற்போட்டு நடக்குமாடே
அலம்புகின்றவரைக்குடமே யலைந்துகெட்டாய்
அருமையுள்ளஞானமதை யறியாய்த்தானே.

அறிபாதமடையர்களே சோதியாண்டி
அதந்தையாங்கல்லதனைப் பூசைசெய்வீர்
குறியாதவேடங்கள் மிகவேபூண்டு
கூசாமற்பாதேசி யென்பீர்பாவி
தெரியாதவிண்ணதனைப் பார்த்திரில்லை
திருடர்களேவுங்களுக்கு திறக்களேறு
பிரியாதமனமரிந்தாற் றெய்வங்காணும்
பேதையரேயிதனை விட்டுப் பிழைக்கின்றீரே.

பிழைக்கின்றஹசவர்களே சொல்லக்கேளீர்
பேருலகிற்சிவபூசை தானஞ்செய்வீர்
கழைக்கின்றஉன்னுயிரை மாத்நிவைத்துக்
கைதனிலேயணியையெடுத் தசைப்பார்பாவி
தழைக்கின்றஉன்குலமே அழிந்துபோகும்
தம்பிரான்மாடுகளே சவங்கல்மாடே

துழைக்கின்றதும்பிழைப்போ லறிந்தாயானால்
தொல்புவியில்முத்தியுண்டு தோய்த்துபாரே.

42

வைஷ்ணவம்.

தோய்த்தறியாவைண்ணவரே ஐயாகேளீர்
சொன்னமொழிமறவாத நாமத்தோரே
நாய்துறின்றநாமத்தின் விபரங்காணீர்
இருதயமாய்தின்றதொரு உயிராக்காணீர்
காய்துறின்றநூனக்கண் விபரங்காணீர்
கருத்துளபூண்டுமிகக் கதறுகின்றீர்
தேய்துமிகபோவதற்குப் பாவாடஞ்செய்வீர்
தெளிவாகவுக்கள்மனம் தேரீர்தானே.

43

சன்னியாசி.

தேறாதுசந்தியாசி யென்றுசொல்லி
செய்க்கொள்ளப்போவார்போற் றிரிவான்மட்டை
கூறுதபேச்செல்லாக் கூறிக்கொண்டு
குடியானோன்வாசலிலே காசுக்கேட்பான்
பாராதஅவன்மனம் தெரியத்தானே
பலவிதமாய்க்கோவணங்கள் பண்ணிக்கட்டிச்
சேராதபெண்கள் தன்னே சேர்ந்துரித்தம்
சேட்டைமிகச்செய்வார்கள் செற்றசுவந்தானே.

44

அந்தணர்.

செற்றசுவஅந்தணரே செப்பக்கேளீர்
செகத்திலேஉக்கள்ளெறி பெரிதாய்என்பீர்
கற்றவர் போல்மிகப்பிடித்து கல்விபேசி
காசினிலாறுதனில் ஸ்நானஞ்செய்வீர்
சிந்தமமையறியாமற் பூசைசெய்வீர்
திருடர்களேஉக்களுக்குச் செபங்களேது
பித்தர்களேசாதிவினித பெரியோர்என்பீர்
பீற்றவுடல்பெரிதாமோ பேசக்கேளே.

45

பஞ்சாட்சரம்.

கேளப்பாஅஞ்செழுத்தும் ரீயேயாச்சு
கேசாத்நின்மேல்கின்ற வெளிரீயாச்சு
பாபப்பாமற்றதெல்லா மொன்றுமில்லை
பண்புடனேசொல்லுகிறேன் பாரிதோரே
வாழப்பாமனமென்ற சஞ்சலத்தால்
மயங்கிதின்றுபோதாதே மைந்தாகேளு

கேளப்பாசாஸ்திரத்தைப் பார்க்கவேண்டாம்
குறியானவேதமதைப் பாருபாரே.

46

வாசி.

பாருரீயென்னப்பா புத்தியுள்ளாம்
பாறுதிபரையந்த மிரண்டுக்காணும்
பூருரீவாசியென்ற குதிரைவறி
பூலோகஞ்செவிலோக மிரண்டுக்காட்டும்
பேருரீபேருபெற்றாய் ஐயப்பாசேரு
பேருலகிலமதுப்பதாக ஞானக்கீடில்லை
தேருரீமொனத்தை தெளிந்துபாரு
செகமெல்லாந்தானாகி யிருந்தாய்கண்ணே.

47

ஆலயம் தீர்த்த முதலானவை.

காணவேகோயிலென்றும் தீர்த்தமென்றும்
காசினியில்மாயிளக்கு னைவேதம்பென்றும்
தோணவேதிதியென்றும் விதாமொன்றும்
தோனும்ல்லமாட்டுகிற விவாகமென்றும்
நாணவேகலைகட்டு மாணமென்றும்
நல்லிதிமாளென்றும் பொய்யோயப்போ
பூணவேயாபாண யாடுமாடும்
புத்திரரும்பொய்யப்பா பொருந்திப்பாரே.

48

உடற்சக்கரம்.

பொருந்திநின்றஅடிவயற்றில் நாகம்நிற்கும்
போனைஉத்தியின்மேல் மகாரம்நிற்கும்
வருந்திநின்றநெஞ்சதிலே சிகாரம்நிற்கும்
வண்மையுள்ளகண்டத்தில் வகாரம்நிற்கும்
குருந்திநின்றநெஞ்சதிலே சிகாரம்நிற்கும்
திரியமுத்துகண்ணிலுண்டு தெளிந்துபாரு
குருந்தியெனஉச்சியின்மேல் வெளியாய்விட்டில்
கத்தனுமேவீற்றிருந்த குணத்தைப்பாரே.

49

குணமென்றவாகாயந் தலையுமாகி
குறியுள்ளபூயியதே காலுமாகி
மணமென்றமேற்றதுவே முதுவேயாகி
வளமானமகிழ்க்கதுவே முகமும்கண்ணும்
சணமென்றமேற்றதுவே வலக்கையாகும்
சுதிருள்ளவடக்கதுவேயிடக்கையாகும்
மணமென்றவாயுவதே சுவாசமாகிப்
பண்பானவெளியறியா யிருந்தார்தானே.

50

வானென்றவைவழி உயிருமில்லை
வரையில்கொடுக்கமில்லை மருவியில்லை
பானென்றவிமதியும் வாய்வுமில்லை
பகலில்லைபிரயில்லை பயிருமில்லை
எனென்றசொல்லில்லை மந்திரமில்லை
எட்டெழுத்திலோசொழுத்தா யிருப்பார்பாரே.

இருதலை மாணிக்கம்.

இருப்பதோரடைபாளஞ் சொல்லக்கேளு
இருதலைமாணிக்கமிருந்திடத்தினாலே
திருப்பதித்துமதியிந்தஞ் சிந்துஞ்சிந்தும்
சக்கராமா முக்கோணச் சதிரிபின்மேலே
பொருப்பாருங்கைலாய வெளியின்வீட்டில்
பொன்மதியுஞ்சூரியனும் விளக்காயேற்றி
விரும்பமுள்ளனாராமனை சூட்சுத்துள்ளே
வேறுவெளியாய்விற்றிருந்த யின்பந்தானே.

இன்பத்திலிவ்வின்ப மொருவர்க்கில்லை
இன்பத்திலேயின்பமில்லை யின்பப்பக்கேளு
துன்பத்துக்காரப்பா இவனையாரும்
தொல்லுலகிலாளில்லை சுத்தின்கேலம்
அன்பத்தோடுமுத்தெல்லா மோடுமுத்தேயாகி
அண்டபிண்டந்தானாகி யமர்ந்தனர்தன்
என்பத்துநாலுலட்ச முயிரேயாகி
ஏகமதுதானாகி நின்றார்பாரே.

நின்றிலங்குத்தன்னறியே மறுதேசமாக
நிச்சயமாய்த்தொண்ணூற்றேற்றான் நியானஞ்செய்து
நின்றிருக்கும்வாய்வு மக்கினியுங்கூடி
நிலமானவாகாய முன்றுங்கூடி
மன்றில்நிற்கும்விந்துவது தரணங்கூடி
வளமானதொண்ணூற்றேற்றாநாரின்பாய்ந்து
என்றிருக்கும்மன்றுமப்பு பிரண்டுங்கூடி
ஏகமதுமனதாலே யாச்சுத்தானே.

உடற்கூறு.

ஆச்சப்பாகண்ணே செவியும்முக்கும்
அண்டபிண்டமிரண்டால் சோடிசையுமாச்சு
வாச்சப்பா அஞ்செலும்பு தூண்தாகி
வளமானவிட்டமஞ்சு மேலேபோட்டு
பாச்சப்பாநாம்பெல்லாக் கூககளாகி
பசப்புள்ள இரத்தமதேயாணியாகி

பேச்சப்பாடுவன்மதொரு தோலேதாளம்
பெருமையுள்ளவீட்டில்பிர பலத்தைக்கேளே.

கேளப்பாசிறகுடலும் பெருங்குடலுமுண்டு
கெதியுள்ளகொழுப்போ டிரல்கருண்டு
வாளப்பாபதினாரு வாசலுமுண்டு
மகத்தானவிளக்கெட்டின் வகையுமுண்டு
வேளப்பாஅஞ்சுகட்டு அரண்மனையுமுண்டு
மெய்யுள்ள அஞ்சுகிவ மஞ்சுகன்னியுமுண்டு
எனப்பாவெழுமல முந் தானேயுண்டு
ஏற்றமுள்ளரோகமது முளைக்குந்தானே.

முளைக்கின்றதெகந்தான் வயிற்றிநின்ற
முந்தாறுநாளிருந்து பிறக்கும்போது
புளைக்கின்றகீழேகால் நிழலையாகிப்
பொருமையுள்ளயோநிவழி பிறந்துதப்பா
கிளைக்கின்றவிருட்சமது போலத்தானாய்க்
கெதியுடனேவளர்த்திருந்து கேள்வியெல்லாம்
தழைக்கின்றசெல்லமுட னிருந்தவனுமீசன்
தரிதரியவான்போல விருந்தவனுந்தானே.

சூட்சம்.

இருந்திடுந்தேகமெல்லா பிரந்தபின்பிவமேயாச்சு
திருந்திநின்றனந்தந்தேகத் திரும்புயம்பிறப்பானப்பா
பொருந்திடுமொனயின்றிப் போனவர்பிறப்பாமெந்தா
வருந்திடுமறிவின்திதை மாயத்தைகாரேணுந்தானே
மாயத்தைக்காண்டசித்தர் மதியதைப்பெருக்கிக்கொண்டு
காயத்திவிருக்கும்போது கர்த்தனைக்கலந்துகொள்ள
நேயத்தைவிட்டபோது நோசுவந்தன்னிற்சேரார்
மாயத்தைக்கண்டுசூட்ச வாளயில்வாழுவாரே.

வாழுவதோரறிவாலே இரவிசுந்திரன்
வண்மையுடனேபிறந்த வகையைக்கேளு
கோளுவதோர்மனத்தாலே யாண்னெண்ணுகிச்
கெதியுள்ளசத்திசிவ பிரண்டுமானாற்
கோளுவதோர் தூலத்தா விற்றதுபோச்சு
குறியாகச்சொல்லுகிறேன் கூர்ந்துகேளு
காளுவதோருநியினி லொன்றுமில்லை
நானென்றுந்நெய்வமென்றும் ரவியிலாச்சே.

ஆச்சப்பாழ்ச்சதி லக்கினிபிறந்து
அதிற்பிறப்புசிவமாகி விந்துமாகிச்
காச்சப்பாவிறந்துவந்து கருவுசேர்ந்து
காரணமாய்ப்பூரணமாய்க் கலந்துநின்று
வாச்சப்பாசமுத்திரமுந் தெய்வமாச்சு
வளமானவாயுவதாய் மகிழ்ந்துநின்று
பேச்சப்பாவெளியிலே பிறந்திருந்த
பெருமைதனையென்னாலே பேசொனாதே.

60

என்னாலேபேசவுண்டு அறிவாரில்லை
இயம்புகிறேன்ஞானமென்ற விநிதன்னை
பொன்னாலேமினுக்குகின்ற வெளியுமல்ல
பொய்யல்லமெய்யல்ல புகழுமல்ல
தன்னாலேபிறந்திருந்த வுடலுமல்ல
சகலவுரிசெடுத்துநின்ற வாய்வுமல்ல
சொன்னாலேயறிவுவருஞ் சுழுத்திக்கப்பால்
தோன்றுமங்கேமெய்ஞானத் தோன்றுந்தானே.

61

வெளியாகிநின்றதுவே வெளியிட்டேனப்பா
வினாவுள்ளபோதைவினா மெய்யைப்பாரு
அழியாதபாதமதை யையாகேளு
அகத்தமாய்ப்போகாதே அறிவுள்ளோனே
தெளிவாகச்சொல்லுகிறேன் னறிவின்மார்க்கம்
கொள்கின்றேன்நின்றுதப்பா தெளிந்துகாரு
வழியிதுகாண்பெரும்பாதை அறிந்தாயானால்
மக்களேஉங்களுக்கு முத்தியாமே.

62

முத்திக்குவித்தான பூர்ணமாவாய்
மும்முலவட்சரமும் நீயேயாவாய்
பததிக்குமுந்தனைப்போற் சித்தரில்லை
பராபாணம்பராபரியும் பட்சம்வைப்பார்
எத்திக்கும்பார்த்தாலும் நீயாய்க்காணும்
எல்லோரில்மீச்சமப்பா நீயேநந்தி
வத்திக்குமுன்னறிவு என்றென்றைக்கும்
மகத்தானபூரணமாய் மகிழ்வாய்த்தானே.

63

செஷிப்பு சங்காரம்.

மகிழ்ந்துநின்றுசெஷிப்பாய்ச் சங்காரஞ்செய்வாய்
மாசற்றதெய்வமறிக் வடிவுமாவாய்

மிசுந்துநின்றமுறையிதுதா னுரைத்துப்பாரு
விபரமுடன்சொல்லுகிறேன் னன்றாய்க்கேளு
நெகிழ்ந்துநின்றபோகாதே சிஷாகேளு
நேர்மையுள்ளமுறையிதுதா னிலைத்துச்சொன்னேன்
மகிழ்ந்துநின்ற அறிவாலே சொன்னவேத
முறையதனையறிவாலே குவித்துப்பாரே.

64

சுத்திரன் ஆதி.

குவித்தறிவுவெளிதானே யான்பெண்ணுக்கிக்
கூடியபின்சேய்பிறந்த விபரங்கேளு
செவித்தகலம்தழியதாய் நாதனிந்து
செயமாகக்கலந்திருந்தால் பிண்டமாச்சு
புவிதலத்தில்முன்பிறந்தான் சூத்திரனேயாகி
பிறக்கல்லோவனந்தமுயிர் பிறந்துதப்பா
தவித்தமுறைசாஸ்திரத்தில் நிகஞ்சொல்லாது
தப்பாதென்வேதமதைச் சாற்றுவேனே.

65

சாற்றினதோர்தேகங்கள் பிறந்திருந்து
சட்டம்விட்டுப்பேறவுயிர் வெளியிற்சேரும்
மாற்றினதோருயிரெல்லாம் வான்பிறப்பேயாகி
மதியுடனேவாழ்ந்தவிண்ணின் வரிசைகேளு
தூற்றினதோர்சாறியெல்லா மதுவத்தினாலும்
சொல்லுகின்றகல்வியினால் சொன்னத்தாலும்
ஏற்றினதோர்சாதிகளை இகழ்ந்திடாதே
எல்லாருமுணர்ந்தவர்க்கு ஏகந்தானே.

66

சூரியன்பிரகாரம் சுத்திரன் வளர்பிறை.

ஏகமதுயிறக்கையிலே இரவிதானும்
இகத்தனிலேபிரகாச மாகவேணும்
பாகமென்றசோமன்வளர் பிறையாய்கின்றால்
பண்பாகநூறுவய திருப்பாணப்பா
தாகமென்றசூரியனு முதியாவிட்டால்
தனுவானசுத்திரனுந் தேய்பிறையாய்கின்றால்
போகவுயிர்வழிபார்க்கும் வயதோகொஞ்சம்
பொறுமையுடன்சொல்லுகிறேன் பொருந்திப்பாரே.

67

பொருந்திநின்றபெண்ணதவும் ருதுவாங்காலம்
புடவையிலேவொருதுளிதான் பட்டுதானால்
திருந்திநின்றவாழ்வுயிசுச் செல்வமுண்டாம்
சேயதனைப்பெற்றெடுப்பாள் தாலிவலுஉண்டு

வருந்திதின் மபுடவையில் மூன்று துளிபட்டால்
வண்மையுடனதுத்திடுவாள் வரிசைசேரு
மருந்திட்டமாய்பினால் விபசாரஞ்செய்து
மாண்டுதப்பாவந்தவுடல் வணங்கிப்பாரே.

68

வணக்கம் ஆதியந்தம்.

வணங்குதற்கு ஆதியந்த மறிந்தாயானால்
மகத்தானகருவியெல்லாம் தானேதோற்றம்
இணங்குதற்குவேதார்த்தக் கருவையேனோக்கி
ஏகாதந்தந்தியென நம்பிநின்றால்
குணங்கிதின் மனாகுது சுத்தனாகிக்
கூட்டைவிட்டுமெய்ஞ்ஞான வெளியாய்ப்போனான்
சுணங்குதின்றாயதுபோ விடங்கள்தோறும்
சுற்றுவயன நிவல்ல மூடன்றானே.

69

மூடனென்றகுருவப்பா ஆசானென்று
மூட்டோட்டேவந்தவன்போல் பேசிக்கொள்வான்
பாடனென்றவெகற்ற பேய்களெல்லாம்
பதிவாகநம்புவர்கள் கேள்விகேட்டு
ஆடனென்றசிறம்பாத்தின் ஆடல்கண்டு
அறிவுடனேதின்றுருகி அதுதானான
நாடின் மகிவாக்கியானம் வந்தாற்போலே
நலமாகத்தர்க்கித்து நடப்பான்றானே.

70

நடப்பார்களறிவுதின்ற நிலைமைகாணார்
நாட்டிலேயவர்பெரியா ரிவர்பெரியர்வென்பார்
கடப்பார்களஞானம்விட்டு வலகமீதில்
கனியென்றருகியதுபோற் கருதிக்கொள்வார்
செடப்பார்வைகுறியதனை நம்பிக்கொண்டு
செகத்திலேயலைவார்கள் திருட்டுவார்கள் திருட்டுவாயி
திடப்பார்வைகுணக்காண் விபாக்காணார்
சிக்தையுள்ளேதின்றமவைத் தெளிபாந்தானே.

71

சுப்ரமணியர்.

தானென்றதத்துவத்தை யறிந்தித்தன்
சந்திரசேகரானுஞ் சைவந்தனான
வாவென்றஅரியெழுத்தின் விபரஞ்சொன்ன
வண்மையுள்ளசுப்ரமணிய மானமூர்த்தி
பாடென்றஅப்பர்சந்தர் மாணிக்கசம்பந்தர்
பண்பாபைதினெட்டு சித்தர்சொன்னேன்
நோனென்றபெரியோர்க ளிலுமேயையா
கோ குமரையேதபாட்டு செங்குவாரே.

72

பாடலென்றதமிழெல்லா முகபாடம்பண்ணி
பசுபடியே ஆண்டுகளும் படித்துக்கொள்வார்
ஆடலென்றவாட்டமெல்லா மாடிக்கொண்டு
அழுக்கறுக்கமாட்டாம லைந்தார்பாடி
நாடலென்றசுபவாக்கு சொல்லமாட்டார்
நான்பெரியோரென்றுநிக நாட்டஞ்செய்வார்
தேடலென்றஅறிவுவந்தாற் சுயமேகொல்வான்
தெரியாதமுடர்கள் தான் குருவென்பாரே.

73

குருவென்றுசொன்னசொல்லு மாருக்காச்சு
குருபாணைபத்தவர்க்குச் சொல்லலாகும்
திருவென்றுசொன்னச்சொல் லாருக்காச்சு
சின்தை தனைபறித்தவர்க்குச் சொல்லலாகும்
தருவென்றுசொன்னசொல் லாருக்காச்சு
தயாபரியாம்வலைதனை யறிந்தோர்க்காச்சு
கருவென்றுசொன்னசொல் லாருக்காச்சு
கர்த்தனென்றுசதாசிவனுக் காகுந்தானே.

74

ஆகுமந்தவெளிதனிலே திவசென்று
ஆனென்றுமபெண்ணென்று மிரண்டுமாகிப்
போகுமந்தமமையறியா மயக்கத்தாலே
பெண்பெரிது ஆண்பெரிது எனபார்மாட்டி
வேகுமந்தமண்ணதனைப் பெரிதேயென்று
யள்ளம்புவார்வேதார்த்த சாரத்தன்னில்
ஆகுமந்த ஆண்பெரிதோ வெளியாய்தின்று
ஆதியந்தத்தானாகி யிருக்குமபாரே.

75

இருக்கின்றவெளிதானே சிவமுமாகி
இயல்புள்ளவாயுவே சத்தியாகி
சுருக்கின்றாயியதுவே ருத்திரனாகிச்
சுகமுள்ளவப்பதுவே மானுமாகி
குருக்கின்றபிரிதிலே பிரமாவாகித்
கோடிமறைவேதமதாய்ப் பிறந்தநாதன்
பெருக்கின்உல்கமெல்லாம் தானேதானாய்ப்
பிரமமாய்தின்றபடி பேணிப்பாரே.

76

பேணிதோரடியிற்றைப் பார்வைசெய்வார்
பின்னமுள்ளமேல்வயிற்றைத் தியானஞ்செய்வார்
பாணியதோர்நெஞ்சதனை நிபாயஞ்செய்வார்
பகர்கின்றகண்டத்தை நிசமேயென்பார்
காணியதோர்க்பாலத்தை நிலலாமேயென்பார்
கருத்துள்ளதெற்றிக்கண் காணச்சொல்வார்

ஆணியதோர்முக்குமுனை யறிதமென்று
அழகுள்ளவிருண்ணின் பார்வையென்பாரே.

மூடர்.

பார்வையென்றவிற்தமுறை யறிதமென்பார்
பண்பில்லாமூடர்ப்பா நியாயஞ்செய்வார்
சோவையென்றகுருசீஷ னிருவர்கேட்டார்
செகந்தனிலே நோய்பிறந்தே அழன்றுபோவார்
கோவையென்றவைம்பூதம் பலவன்மாகிக்
கொடிதானதுயரத்தில் மாண்டுபோவார்
ஏர்வையென்றஞானமவற்று என்னசெய்யும்
எட்டும்மொன்மெறியாத் மூடர்தானே.

77

மூடர்களேயிதுவெல்லா மபத்தமப்பா
மூலமென்றஉச்சியின்மேர் பார்வையாரும்.
கேடர்களேயிதுநிசமே பொய்யோயில்லை
கெதியுள்ளபுத்தியினம் ஞானியேறு
சேடர்களேயிதுகேட்டு ஞானமாகும்
செகச்சாலசித்தையிலே வீழ்நவண்டாம்
நாடர்களேயிக்கருவை நாட்டிப்பார் த்தால்
நலமானவியேயாகம் வருகுந்தானே.

78

வருவதற்குஅடையாளஞ் சொல்லக்கேளு
வனையறறவிசும்பதனி லேணிசாற்றி
இருபத்தோராயிரத்தி யருநூறிலே
பேணிபென்றபழுதுவாயச் சேர்த்துக்கேண்டு
குருவரத்தினருளாலே யறிவையேற்றிக்
குகாமல்மனமுறைத்து வெளியிற்சேர்த்து
பருவதலமிதுவென்று மொனனத்துள்ளே
பண்பாகப்பெரியோர்கள் பலன்பெற்றாரே.

79

பலன்பெற்றதேதாலே பிராணன்ரானும்
பண்பானஅபாணனு கேசறியிலேறி
செலமென்றவழலையதைப் பாணம்பண்ணிச்
செவகநிரோசந்திரனிற் சேர்ந்துநின்று
தலமென்றமாருக் கப்பாலேநின்ற
சச்சிதநந்தமென்ற வறிவிலேற
நலமென்றபேறுபெற்ற வழியிதப்பா
நலமையுடன்சொல்லுகிறேன் நாட்டிப்பாரே.

80

நிசைக்கம்பம்-உபதேசமந்திரம்.

நாட்டியதோர்நிசைக்கம்பந் தன்னைக்காணார்
நாட்டிலேகுருவென்று உபதேசஞ்சொல்வார்

81

எட்டிலேயெழுதிவைத்த மந்திரத்தையெல்லா
மியம்புவானமட்டிசொன்ன விதத்தைக்கேளு
போட்டியதோரியென்றும் அகாரமென்றும்
பொருமையுள்ளவெவ்வுன்றும் அகாரமென்றும்
பூட்டியின்றொமென்றும் நகாரமென்றும்
பூலோகமாவெழுத்து மீரொழுத்தென்பாரே.

82

அரன்.

எழுத்தற்றவெளியிதுவே வெளியுமாகி
இகமெல்லாம்முளைத்தெழுந்து ஏகமான
வழுத்தமுள்ளித் தர்களை வரிசைக்கேளு
வகையுடனேமற்பிறப்புப் பிறந்தாபானால்
அழுத்தமுள்ளயோநிதனிற் பிறப்பியில்லை
அரனுடனேசேர்வதில்லை யையாகேளு
பழுத்தபழம்வித்துவிண்ணிற் சேர்த்தாயானால்
பார்மீதிற்பிறவியுதா யிருக்கின்றயே.

83

அறிக்கின்றஅறிவதுவே பரமாயெண்ணி
இருதயத்தினில்லையப்பா வெளியேசெய்து
பருக்கின்றதேசமதைப் பொய்யென்றெண்ணிப்
பரலோகஞானமிற் பாய்த்தேதேயறி
சுருக்கின்றஐம்பூத மொன்றேயாகும்
குடிக்கைமதியில்லை தோற்றமில்லை
திருக்கின்றசுழல்வதவாம் ஞானவிட்டில்
சுகமாகப்பெரியோர்க ளிருந்திட்டாரே.

84

திட்டமென்ற ஈரோழுலோகமெல்லாம்
நிசைக்குள்ளேநின்றிலங்கு குரவையல்ல
வட்டமாய்நின்றதொரு வெளியுமல்ல
வளர்க்கின்றவன்னியதால் நின்றதல்ல
பொட்டதாய்நின்றதொரு வெளியுமல்ல
பூதலத்திலுயிரெல்லாந் தானுமல்ல
கட்டானகயிரல்ல காலுமல்ல
கருவானதையுமல்ல கருத்தால்கில்லே.

85

தூலம்-குட்சமம்-காரணம்-மகாகாரணம்.

கருத்தென்றவறிவதுவே தூலமண்ணைக்
கருவானகுட்சமண்ணைத் தூர்த்துபோகும்
நிருத்தென்றகாரணமண் சோமன்மேலே
நிகையான மகாகாரணமுமண்ணி
நிறுத்தென்றவிமறண்ணிற் பெரியோரெல்லாம்
நிலையாகவாழ்ந்திருந்த நிலைமைசொன்னேன்

பொருத்தென்றமண்ணதனை நிகமெயென்று
புலம்புகின்றவாய்ஞானிப் பேயன்றானே.

86

பேயரேசனார் பெருமைசொல்வன்
பேரானகேசரிமேற் பிலத்தைக்கேளு
வாயரோமுலமென்ற ராட்சசனுமாகி
வளமானவிருதாலும் பூமியாகி
நேயரேமானமது தலையுமாகி
நெய்யிக்குள்நின்றமின் விதானமாகி
வாயரேதென்வடக்கு இருக்கையாகி
வடிவானமேற்குமுது காய்கின்றாரே.

87

நின்றதொருசெழக்கதவே முகமுமாகி
நிலையானகதிர்மதியே கண்ணுமாகி
சென்றதொருவன்னியதே நெறறிக்கண்ணாய்த்
திறமுள்ளபூமிக்குள் பூமியுண்டு
குன்றதொருமலையெல்லாக் தன்னியமாகி
குறியுள்ளசடலெல்லாம் பிடவையாகி
தென்றதொருவாயுவதே கரமுமாகிச்
செயமுள்ளவெனியெல்லா மாய்கின்றாரே.

88

அறிவானபிறப்பற்றுப் பரத்திற்சேர்ந்தால்
அரணரோதானுவா நென்பார்கோடி
குறிவானபிறப்பிபாஞ் சேர்வானுல
குவட்டோடேபிறந்திடுவா நென்பார்கோடி
பறிவானவிரண்டொர மேதுசொல்லும்
பசாசர்களைவிப்படியே பசாப்போபோ
நெறியானமறபிறப்பின் விபரஞ்சொல்லும்
நிலையறியாமுடர்களை புரம்மொண்டாமோ
மறுபிறப்பு.

89

பரத்தோடேசேர்ந்தவர்கள் பரமேயாவார்
பரமேயுபிறவியதா பெங் குந்தோன்றும்
வரத்தோடேயருள்பெற்று மனமுந்தேறி
வாடுபென்றகுணாரினால் விடுகட்டி
தரத்தோடேமனையதனி லறிநிற்சேர்ந்தால்
தயவானமறுபிறப்பு இவதானப்பா
நிரத்தோடேஇந்தவகையறிந்தாயானால்
சிவத்தோடேசேவதிற் செயம்பெற்றாரே.

90

செயமென்றநூலயிது நூறுமந்தா
தேசத்திலைதபடித்தோர் பெரியோராவர்

நயமுடனேளன்னுளின் விபரங்கண்டால்
நானென்றபிறவியற்றுத் தெய்வமாவார்
மயமுடனேபழித்தோர்கள் பெருவயிறுமாவார்
வரனாங்கள்யன்றியதாய்ப் பிறப்பாண்மட்டை
சயமென்றகோய்பிறந்தே இறந்துபோவான்
தப்பாதுயென்வாக்குச் சாற்றினேனே.

91

சாற்றிநின்றவாக்கத்தைப் பொய்யென்றெண்ணி
தலைதெரித்துப்போகாதே சண்டிமாதே
சேத்துமத்திலிப்போலே நியங்கிப்போவாய்
செகச்சாலநாகத்தி லழுந்திவிழ்வாய்
ஆற்றுக்குள்ளுரும்பதுபோ லலைத்துபோவாய்
அசாத்தியங்கள்சொல்லாதே இந்தநூலை
தூற்றிவிட்டகளம்போல வயங்கள்போகும்
சயவாக்குத்தப்பாது குட்டினேனே.

92

குட்டினதோர்குலமதனிற் பெரியோரானால்
சுக்கிலத்தின்வழியிருபத் தொன்றுமுத்தி
கட்டினதோர்சகராணிதத்தின் வழியிருபத்தொன்றும்
குறிபாகமோட்சமுத்தி பெருவானாயா
நாட்டினதோர்சீஷர்களு முத்திபெற்றார்
நலமானபாதையிது தப்பாதேரு
பூட்டினதோரடையாளம் பூரணமேயாகும்
பூட்டனைத்திறந்துகொண்ட பென்மனத்தினுலே.

93

பொன்வெள்ளிசெய்தவன் பெரியோரல்ல
புகழானவட்டசித்தர் பெரியோரல்ல
முன்னின்றவயித்தியரும் பெரியோரல்ல
மூச்சுடக்கியெழும்பினவர் பெரியோரல்ல
சின்னமுள்ளகுடியிருப்போர் பெரியோரல்லர்
கிரமுள்ளதவனமிட்டோர் பெரியோரல்லர்
தன்னிலையையறிந்தவரே பெரியோராயா
தனையறியான்பெரியல்ல சண்டிமாதே.

94

சண்டியென்றமாடப்பா நூலைக்கற்றுச்
சகலகலைவன்போற் பேசிக்கொள்வான்
கொண்டியென்றகளவுமிகச் செய்துக்கொண்டு
குலைகொளுக்கஞ்சாத ஞானமென்ன

தெண்டனைசெய்கின்றோர்கள் வேதம்பார்த்து
செகத்திலேபெரியவர்போற் புலம்பிக்கொள்வான்
வண்டினங்கள் கத்துவது போலேகத்தும்
மடையரே உங்களுக்கு நரகத்தானே.

95

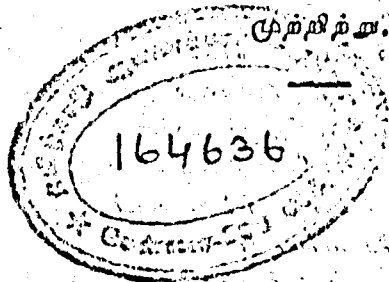
நாகமென்ற மனுப்பதரே சொல்லக்கேளாய்
நன்மையுள்ளபரிபொய்யே மதகரியும்பொய்யே
கிரகமென்ற மனைபொய்யே கிளையும்பொய்யே
கீர்த்தியுள்ள சதுரங்க சேனைபொய்யே
காகமென்ற உந்தனிட சரீரம்பொய்யே
கருவானபெண்டுபிள்ளை பொய்யேயாகும்
கூரகமென்ற ஈதெல்லாம் நிசம்என்றென்று
தூலத்தில்கிழந்திருப்பாய் ஆறியாமற்றானே.

96

அரியெழுத்தின் விபரமதை அறியமாட்டார்
அவனிதனிநென்னுற்ருச் சரிநூலில்லை
பரியென்றவாசியினால் புலிகடந்து
பார்மீதிறகவந்தவர்க்குப் பயந்தான்விள்ளும்
வெறிகொண்ட மூடருக்குத் தெரியாதப்பா
விரைந்தோடிக்கடினமாய்போய் வேதஞ்செய்வார்
குறியென்ற ஞானமிது நூற்றென்றுள்ளே
குருசொன்ன விபரமெல்லாம் கூறினேனே.

97

சுப்பிரமணியர் சுத்தக்ஞானம்-100



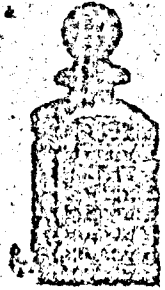
113
1116

தற்போது

பிரதிபலிப்பது

சஞ்சிகையே

* அயக்காந்த திராவகம்



கித்திராகோ! இந்த அயக்காந்தானது அரு
ய வியாதிகளே ஆச்சரியமாய் கண்டிக்கத்தக்கது
முதலானவைகளான ஜனங்கள் உபயோகித்துச்
சென்றனர். வியாதியினாலான பெட்டகவாச
து இயோத்தப்போயிருக்கும் நேகத்தைப் புஷ்டி
யித்திராகுவில் இது கிடைக்க முடியும்.
முறைப்படி நயமிக்கப்பட்ட அருமையான அரு
யிவெற்று மிக இன்பமாயிருக்கும். இராமல்
அவ்வாறுப்படுபவர்கள் இதை உட்கொண்டால் இரண்டேவேளைய
யான நேகத்தை உண்டாக்க. இதனால் நிரந்தர அருமையான
செய்யமான நிலைமையை உண்டாக்க முடிகிறது.

கணத்தாலியை உற்பத்திக்கும். உஷ்ணத்தினாலான புழுவின
லானது மயிர் உதிர்வதை கிழத்தும். நீர் வியாதிகள் திரும். கண்
சல் கைகால் காதல் இவை திரும். முகவிரைந்த உண்டாக்கு.
அசதியையோட்டிம் ஜீரணசத்தியையும் கல்பசியையும் உண்டாக்கு
தை அகிக உத்காப்படுத்தும். காய்களுக்கு அகிகவெலவைத்த
த்தில் கல்ல இரத்தத்தைச் சரப்பிக்கும். அயரோகத்தை அக
கும். வாத பிரக கிடைத்தமத்தாலுண்டாகும் ரோகங்களை கி
சத்தநாறுக்குக்கும் கல்ல பவத்தைத்தரும். புவசுருதி புவவா
கிக்கு இவைகள் திரும்.

இந்தச் சஞ்சிகைய நல்லபொருளைத்தான் 20-கான் சரப்பிட்ட
யில்லாத அளத்தத்தத்தரும். இழந்துபோன நேககிடத்தைப்
அடைவதற்கு இதைவிட வேறு மருந்தே கிடையாது. 40-
உட்கொள்ளுபவர்க்கில் வியாதிபென்பதே அம்மனதனின்
அனாதது. தேகம் வச்சிரமேயாகும். இதற்கு யாதொரு
கிடையாது.

இந்த திராவகத்தை உட்கொள்ளவேண்டிய

அரிக்கால் ஆளுக்கு சத்தலவத்தில் திராவகத்தை 5-தவிர
தவிர அகியிட்டிக் கைக்கி குடித்தவிடவேண்டும். பத்தியமே
இதைப்பற்றிய விவாகம் பார்சலோடு வைத்துவரும்.

அரைமண்டலம் 20-கான் மருந்து ரூபா 1-4-0 செலன் 1-க்கு
ஒருமண்டலம் 40-கான் மருந்து ரூபா 2-0-0 செலன் 1-க்கு

இப்படிக்கு,

பி. நா. லோகநாதமுதலியார் அண்டு கே

சாராயணவிலாஸ்

பாய்ஸ் பாகென் போஸ்டி, ம.