LC
N28
97397

THE REGISTRAR OF BOOKS
28 JAN 1928

கடவுள் துணை.

சூக்ஷும கைத்தொழில் சாஸ்திரம்

முதற் பாகம்

இது

ஹக்கீம்

பா. முகம்மது அப்துல்லா சாஹிபு

அண்டு ஸன்ஸ்

அவர்களால்

இயற்றப்பட்டது

FOURTH EDITION

1927

Registered Copyright

விலை அ. 12.] [illegible]

OFFICE OF THE REGISTRAR OF BOOKS MADRAS
26 JAN 192
1122
97397

யூனானி சூட்சும சிகிச்சா போதினி

மூன்று பாகங்கள்

மனிதர்களுக்கு சிரசுமுதல் பாதமீறாகவுள்ள வியாதிகளுக்கெல்லாம் உபயோகப்படக்கூடிய அநேகம் யூனானி சூக்ஷ்ம முறைகளெல்லாம் இந்நூலில் தெளிவாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன; அம்முறைகளெல்லாம் வீடுகளிலுள்ள ஸ்திரீகளும் செய்து கொள்ளும்படியான அவ்வளவு சுலபமானவைகள் யூனானி வைத்தியஞ்செய்ய விரும்புவோருக்கு மூன்று பாகமாயுள்ள இந்நூலொன்றுமே போதுமானது.

1-ம் பாகம் ரூ. 1—2—0   டை 2-ம் பாகம் ரூ. 1—2—0
டை 3-ம் பாகம் ரூபா 1—0—0

யூனானி கெற்பகோள சாஸ்திரமென்னும் ஸ்திரிவைத்திய போதினி

(இரண்டு பாகங்கள்)

இதில் ஸ்திரீகளுக்குண்டாம் பல வியாதிகளைப்போக்கி நல்ல சந்ததி முதலியவைகளை யுண்டாக்குவதற் கேதுவான பல யூனானி ஆயுர்வேத இங்கிலீஷ் ஆகிய மூவகை முறைகளும் பிரசவகாலத்திற் செய்யவேண்டிய சிகிச்சை முதலியவைகளும் தெளிவாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன; இது ஒவ்வொரு குடும்பத்திலும் எப்போதும் அவசியமிருக்கத்தக்கது.

1-ம் பாகம் ரூ. 1—4—0   டை 2-ம் பாகம் ரூ. 1—4—0

யூனானி பாலவைத்திய போதினி

இதில் பிள்ளைகள் பிறக்கும்போது செய்யவேண்டிய மருத்துவங்களும், பிள்ளைகள் பிறந்ததுமுதல் அவர்களுக்குச் செய்யவேண்டிய விதங்களும், அவர்களை . நோயணுகாமல், பாதுகாத்து வளர்க்கவேண்டிய கிரமங்களும், பாலநோய் விவரங்களும், அவற்றின் சிகிச்சைகளும் இன்னும் அவர்களைப் பற்றிய அநேக விஷயங்களும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

இதன் விலை ரூபா 1—5—(

சுகாதார போதினி ஆபீஸ்,
நெ. 12, அப்புமேஸ்திரி தெரு,
மாபூஸ்கான் பேட்டை, ஜி. டி. மதராஸ்

சூக்ஷ்ம கைத்தொழில் சாஸ்திரம்

முதற்பாகம் அட்டவணை

விஷயம்.	பக்கம்.
அ	
அம்பர் வைப்பு	11-12
அனுஸ்பழ முறப்பா	130
ஆ	
ஆயுதங்களின் துருவை நீக்கும் உபாயம்	100
இ	
இண்டியன் சோப்	86-87
இரசமணி	69-70
இருமலுக்கு சிதம்	67
இரும்புக்கத்திகளில் துருப்பிடிக்காமல் வைத்திருக்குமுபாயம்	99
இரும்பு சாமானகளில் பெயர்போடும் வகை	97-98
இரும்பை நீர்போலுருக்குதல்	102
இலிங்க வைப்பு	14
இனிப்பு மாதளை புளிப்பாக	105
உ	
உடம்புக்குத் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யும் வாசனைபொடி	44-45
உடைந்த பீங்கானை ஒட்டவைக்கும் பசை	96
ஊ	
ஊதா இங்கி	90
எ	
எட்டிக்கொட்டைச் சுத்தி	84-85
எலிகடிக்கு	65

விஷயம். ஒ பக்கம்.

எலுமிச்சம்பழத்தில் இரத்தம் சொரியும்படி செய்யும் விதம் 112-113
எலுமிச்சம் பழத்தைக் கெடாமல் வைத்திருக்கு முபாயம் 111
எழுதுகிற கருப்பு இங்கி 88

ஐ

ஐஸ் செய்யும் பாகம் 92-93
ஓமத்திராவகம் 85-86

க

கடவுள் மகிமையால் செத்தபிராணிகள் மீண்டும் உயிர்பெற்றெழும் விதம் 112
கடுதாசியில் எண்ணெய் பட்டால் அதைப்போக்கும் விதம் 94
கஷ்டவியாதி நிவாரணி 83-84
கண்சுருமா 65-66
கஸ்தூரி வைப்பு 7-8-9-10
கமீரா குடாகு 42-43
கழற்றக்கூடாத தங்கமோதிரத்தை விரைவிற் கழற்றும் உபாயம் 106-107
கனிகளை அதிக மதுரமுள்ளவைகளாகச் செய்வதற்கு 104
கன்னடியன் கோல்ட் 23

கா

காசா சந்தனம் 43-44
காசுக்கட்டி வைப்பு 16
காயத்துக்கு ஈயசெந்தூரக்களிம்பு 63
காய்ச்சினபாலை அதிகாநாளைக்குக் கெட்டுப்போகாம விருக்கச் செய்யுமுறை 109
காலராவுக்கு மருந்து 73

கு

குங்குமப்பூ வைப்பு 18

விஷயம். கூ. பக்கம்.

கூந்தல்வளர் தைலம் 58

கெ

கெட்ட சூடனை நல்ல சூடனாக்கும் முறை 17
கெட்டிப்பால் செய்யும் விதம் 109-110
கெந்தகக் கிண்ணி 71-72
கெமிக்கல் கோல்ட் 21-22
கெம்பு வைப்பு 25

கோ.

கோரோசனை வைப்பு 15
கோழிமுட்டைகளை அதிகாநாளைக்கு கெட்டுப்போகாம விருக்கச்செய்யு முபாயம் 108

ச.

சகல சுரங்களுக்கும் 67
சகலரோக சஞ்சீவி 73-74
சகலவிஷத்துக்கும் விநோத உசிதம் 63-64-66
சரிகையின் அழுக்கைப்போக்கும்விதம் 1247
ஜர்மன் சில்வர் சாமான் முதலியவற்றிற்கு பாலிஷ் கொடுக்கும் விதம் 96

சா.

சாதாரண இனிப்பு மாதளையை விசேஷமுடையதாகச் செய்ய 105
சாம்பிராணி திராவகம் 68-69
சாம்பிராணி பத்தி 27-33
சாம்பிராணி வைப்பு 5-6-7
சாயம்போகாமல் வஸ்திரம் தோய்க்கும் முறை 94

சி.

சில தினங்கள்வரை மாமிசம் கெட்டுப்போகாமலிருக்கச் செய்யும் விதம் 101
சிவந்த புஷ்பத்தை வெண்மையான புஷ்பமாக்கும் விதம் 103

CT BOOKS JAN 1993 MADRAS

விஷயம்.	பக்கம்.
சிவப்பு இங்கி	89
சிவப்பு நிறமுள்ள புஷ்பம் பொன்னிறமாவதற்கு	150
சீ.	
சீனாகற்கண்டு	91-92
சு.	
சுகந்த முறைகள்	27
சுகந்த மூக்குத்தூள்	55
சுரத்திற்கு	67
சுரத்தின்மேல் வாந்திக்கு	72
சூ.	
சூதக வயிற்றுவலிக்கு	68
சூடன் வைப்பு	73
செ.	
செடிகளிற்பற்றிய பூச்சிகளை நீக்குமுபாயம்	106
செம்பரத்தம்பூ ஷர்பத்	132
செம்பு, பித்தளை, ஜர்மன் சில்வர் முதலிய சாமான்களுக்கு கிலீட் கொடுக்கும் விதம்	97
ஜெர்மன் சில்வர்	21
செவிட்டிற்கு	66-67
செவிரோகெண்ணெய்	66
சே.	
சேப் முறப்பா	129
சொ.	
சொறி சிரங்கு	61-62
சோ.	
சோடாவாட்டர் செய்யும்பாகம்	98
த.	
தந்த வைப்பு	19-20

விஷயம்.	பக்கம்.
தயிர்ச்சட்னி	144
தலைவலிக்குச் சாம்பிராணித் தைலம்	61
தலைவலிக்குத் தைலம்	61
தா.	
தாதுநஷ்டத்தைத்தீர்க்க கைகண்ட மருந்து	80-81
தாம்பூல காசுக்கட்டிக்குளிகை	46-47
தாழம்பூத் தைலம்	52
தூ.	
தூபபில்லை	37-38-39
தே.	
தேமலுக்குசிதம்	60
தேள்விஷத்துக்கு	65
தொ.	
தொழில் உபயோக முறைகள்	86
ந.	
நரைமயிர் கறுப்பாக	59
நீ.	
நீல இங்கி	90
ப.	
பங்காள குடாகு	39
பசுவின்பாலை உதிரமாகச் சொரியச்செய்யும் விதம்	111
பச்சை இங்கி	90
பச்சைக்கற்பூரம்	1
பச்சைக்கற்பூர வைப்பு	2-3
பச்சைப்பாலை அதிகநாளைக்குக் கெடாமலிருக்கச்செய்யும் விதம்	109
பச்சைமரத்தைப் பட்டுப்போகச் செய்யுமுபாயம்	102
பச்சை வைப்பு	24
பஞ்சாமிர்த ஷர்பத்	131

விஷயம்.	பக்கம்.
பட்டுவஸ்திரங்களின் எண்ணெய்ச் சிக்கெடுக்கும் விதம்	95
பட்டுவஸ்திரங்களின் கறையை நீக்கும்விதம்	98
பலவர்ண திராக்ஷைக்கனியுண்டாக	104
பல்நோய், ஈற்றில் இரத்தம் வருதலுக்கு	58
பல்பொடி	56-57
பவளவைப்பு	26
பா.	
பால நரைமாற	60
பி.	
பிள்ளைப்பேறுண்டாக	69
பு.	
புஷ்பங்கள் காயாமலிருப்பதற்குபாயம்	107
புண்களுக்குப் பிளாஸ்திரி	62
புதுக்கோட்டை தொண்டைமான் சந்தனபில்லை	33
புளிப்பு மாதுளை இனிப்பாக	104
பெ.	
பெங்களூர் வாசனை வத்தி	29
பெருங்காய வைப்பு	15
போ.	
போசனவகை முறைகள்	129
ம.	
மஜ்மா எண்ணெய்	52
மதுபானத்தை நீக்கும் உபாயம்	105
மயிர் உதிர	59
மயிர் முளைக்க	58
மரச்சாமான்களுக்குப் பூசும் வார்னிஷ்	99
மரத்தில்விழும் பூச்சியை நீக்கும் உபாயம்	103
மலராத பூவரும்பை நெடுநாள் கெடாமல் வைத்திருக்குமுபாயம்	105

விஷயம்.	பக்கம்.
மா.	
மாங்கனியை அதிகநாளைக்குக் கெடாமல் வைத்திருக்குமுபாயம்	110
மாங்காய்ச் சட்னி	133
மு.	
முகவசீகரப் பவுடர்	55
முட்டையிலுள்ள தோஷத்தைப் பரீக்ஷித்தறிதல்	107
மேற்படி வேறு	108
முட்டையை ஊர்ந்துசெல்லும்படி செய்தல்	107
முட்டையை ஓடுகரைய வேகவைக்கும் விதம்	110
முத்திரை அரக்குச் செய்யும் விதம்	94
முத்து வைப்பு	25
முறைசுரத்திற்கு உசிதம்	68
மூ.	
மூக்குத்தூளில் சேர்க்கும் வாசனைத்தைலம்	54
மூசாம்பரம் அல்லது கரியபோள வைப்பு	17
மெ.	
மெக்ஸிகன் பச்சைக்கற்பூர வைப்பு	4
மெழுகு வைப்பு	13
மை.	
மைசூர் சாம்பிராணி வத்தி	32
மைசூர் சிகிச்சாப்பொடி	45
வ.	
வஸ்திரங்களின் கறையைப்போக்கும் உபாயம்	100
வஸ்திரத்தின் இரத்தக்கரையைப் போக்கும் விதம்	101
வல்லாரை ஷர்பத்	132
வா	
வாசனைச் சுண்ணம்பு	49
வாசனைத் தாம்பூலக் குளிகை	47

விஷயம்.	பக்கம்.
வாசனை பில்லை	36
வாசனைப் பாக்கு	48
வாசனைப் புகையிலை	50
வாதுமை அல்வா	133
வாந்தி தீர	72
வாயில் பித்தநீரொழுகுவதற்கு	72
வாழைப்பழ ஷர்பத்	130
வி	
விக்கல் உசிதங்கள்	73
விநோத முறைகள்	102
வெ	
வெட்டுக்காய முதலியவற்றிற்கு ஈயறென்னைக் களிம்பு	62
வெண்மையான புஷ்பத்தைச் சிவந்த புஷ்பமாக்கும்விதம்	103
வெள்ளரிப்பழம் ருசியுள்ளதாகவும் பெரியதாகவும் உண்டாவதற்கு	104
வெள்ளி சாமான்களைப் பளபளப்பாக்கும் முறை	100
வெள்ளி நகைகளைச் சுத்தஞ்செய்யும் விதம்	101
வெள்ளிமரம் உண்டாக்குதல்	129
வெள்ளிநிறமுள்ள புஷ்பம் மஞ்சள்நிறமாவதற்கு	103
வெள்ளை மத்தாப்பு செய்யும்விதம்	94
வெள்ளோக்காளம் விக்கலுக்கு	73
வை	
வைத்திய முறைகள்	58
வைப்பு முறைகள்	1
வைரவைப்பு	23

அட்டவணை முற்றுப்பெற்றது.

ஸூக்ஷ்ம கைத்தொழில் சாஸ்திரம்
1-ம் பாகம் அநுபந்தம்

175. காலநிலையறிவிக்கும் ஓர் நீர்க்கருவி

கற்பூரம் அல்லது பச்சைக்கற்பூரம் வராகனெடை உ
சுத்திசெய்த நவச்சாரம் குன்றிமணியெடை-கஉ
சுத்திசெய்த கம்பிவெடிப்பு குன்றிமணியெடை-கஉ
நீர்கலப்பிலாத அல்கொகல் துலா-ரு
சுத்தஜலம் (டிஸ்டில்வாட்டர்) துலா-ரு

கo இஞ்சுநீளமும் முக்கால் இஞ்சி சுற்றளவுமுள்ளதும் ஒருபக்கம் அடைப்புள்ளதுமான கனத்த கிளாஸ் குழாய்-1.

செய்முறை:—முதலில், அல்கொகாலில் கற்பூரத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் கரைத்துவிடவேண்டும். பிறகு தண்ணீரில், வெடியுப்பு நவாச்சாரம் ஆகியவைகளைப் பொடித்துப் போட்டு நன்றாகக் கரைத்துவிடவும். பிறகு இந்தத் தண்ணீரையும் அல்கொகாலையும் ஷை கிளாஸ் குழாயில் ஊற்றி இக்குழாயை ஒரு சுவரில் மாட்டிவைக்கவேண்டும். இதிலிருக்கும் தண்ணீரின் உருவம் காலநிலைமைக்குத் தக்கதுபோல் மாறுபாடடையும்.

விவரம்:—1. குளிர்காலத்தில் அழகான நக்ஷத்திரங்கள் தண்ணீரின் மேற்புறத்தில் காணப்படும். குளிர் அதிகமாக ஆக நக்ஷத்திரங்களும் அதிகப்படும். முக்கியமாகக் கீழ்ப்புறத்தில் அதிகப்பட்டால் குளிரும் மேன்மேலும் அதிகப்படும்.

2. வெயில்காலத்தில் மேற்கண்ட நக்ஷத்திரங்கள் மறைந்துவிடும். தண்ணீரின் மேற்புறமானது அதிக சுத்தமாகக் காணப்படும். தண்ணீர் எவ்வளவுக்கெவ்வளவு சுத்தமாகவிருக்கிறதோ அவ்வளவுக் கவ்வளவு காற்றில் வறட்சியேற்படும்.

3. நீரின் மேற்புறம் சுத்தமாயிருக்கும்போது அங்கே நக்ஷத்திரங்கள் காணப்பட்டுக் கூட்டங் கூட்டமாகக் கூடுமானால் மழை சமீபத்திற் பெய்யும்.

4. குளிர்காலத்தில் மேற்புறத்துத் தண்ணீர் தெளிவாக இல்லாமல் அழுக்குநிறம் பெற்றிருந்தால் அப்போதும் சமீபத்தில் மழைபெய்யுமென நிதானிக்கவேண்டியது.

5. வெயிற்காலத்தில் சிறிய நக்ஷத்திரங்கள் தண்ணீரின் மேற்புறத்திற் காணப்பட்டு தண்ணீர் சுத்தமாயிருந்தால் அதுவும் மழைபெய்யுங் குறியென நிதானிக்கவேண்டியது.

176. லேபில்கள் ஒட்ட ஓர் உயர்தர பசை.

படிக்காரம் துலா ஒன்றேகால்
சுத்தஜலம் பலம் ௧௦.
இலவங்க எண்ணெய் துளி ௧௬.
மைதா அல்லது கோதுமைநொய் துலா இரண்டரை.

செய்முறை:—மேற்கூறிய ஜலத்தில் ஏழுபலம் தண்ணீரில் மேற்கண்ட படிக்காரத்தைத் தூள்செய்து போட்டுக் கரைத்து அடுப்பேற்றவும். பிறகு மீதியிருக்கும் மூன்றுபலம் தண்ணீரில் மைதாவைக்கரைத்து அடுப்பிலிருக்கும் தண்ணீரில் சேர்த்துவிடவும். பிறகு நெருப்பைமூட்டிச் சிறு தீயாக எரிக்கவேண்டியது. கொஞ்சநேரத்திற்குள் பசைப்பக்குவம் வந்துவிடும். அப்படி வந்துவிட்டாலும் அதைக் கைவிடாமல் வெள்ளைநிறமாறி சீஷாவைப்போன்ற பளபளப்பான நிறம் வரும் வரையில் கிளறிக்கொண்டே யிருக்கவேண்டியது. பிறகு மேற்கண்ட இலவங்கத் தைலத்தைச் சேர்த்துக் கீழே யிறக்கிவைத்துக் கொள்ளவும்.

டின் டப்பிகளின்மேல் இந்தப் பசையினால் லேபில்களை ஒட்டவேண்டுமானால் மேற்புறத்தை மணல் முதலியவைகளால் தேய்த்து அதிலிருக்கும் பளபளப்பை நீக்கிக்கொள்ள வேண்டும்.

177. பாக்கெட் பசை பில்லைகள்

வெள்ளைநிறமுள்ள பிசின் பலம் ௫.
ஐஸிங்கிளாஸ் பலம் இரண்டரை.
வெள்ளைச்சர்க்கரை பலம் அரை.

செய்முறை:—ஷை பிசினைத் தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபிறகு ஐஸிங்கிளாஸையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்துக் கெட்டிப்பதமாகக் காய்ச்சி யிறக்கி வழித்து ஒரு

பீங்கானில் போட்டுப் பரப்பி வேண்டிய அளவு பில்லைகளாக
அறுத்துலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும். இதில் ஒன்றை பாக்
கெட்டில்போட்டு வைத்திருந்தால் வேண்டியபோது ஜலத்
திலாவது வேறொன்றிலாவது கொஞ்சம் நனைத்து எதையும்
ஒட்டிக்கொள்ளலாம். இதைச் சித்தப்படுத்தி விற்பனையுஞ்
செய்யலாம்.

178. கண் வியாதிகளுக்கு சஞ்சீவிக்கல்

மயில்துத்தம் துலா - ௧.
சுத்திசெய்த வெடியுப்பு துலா - ௩
சுத்திசெய்த படிக்காரம் துலா - ௧
பச்சைக் கற்பூரம் வராகனெடை ஒன்றரை.

செய்முறை:—முதலிற்கண்ட மூன்று சரக்குகளையும்
ஒரு மூசையிலிட்டு நன்றாக உருக்கி மேற்கண்ட பச்சைக் கற்
பூரத்தை உருக்கு முகத்தில் சேர்க்கவும். இவையெல்லாம் ஒன்
றாகக்கலங்க பிறகு எடுத்து இஷ்டமானபடி கருக்கட்டி வார்த்
துக் குச்சியாகவோ கல்லாகவோ எடுத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதனைக் கண்ணில் சலாகையை உப
யோகிப்பதுபோல் தடவியெடுத்தால் கண்ணிலுண்டாகும்
எரிச்சல், கண்ணீர் வடிதல், கண்வலி, சதைவளர்ச்சி முத
லிய அநேக வியாதிகள் தீர்ந்து கண் பிரகாசமாகவிருக்கும்.

179. பாம்பு விஷத்திற்கு கைகண்ட மந்திரம்.

ஒருவனுக்குப் பாம்பு கடித்தால் அவனுக்குச் சமீபத்தி
லுள்ள மற்றொருவன் உடனே கீழ்க்கண்ட மந்திரத்தைச்
சொன்னால், அந்த நிமிஷத்திலேயே எவ்வகைப் பாம்பு விஷங்
களும் ஆச்சரியப்படும்படி இறங்கிவிடும். அந்த மந்திரமாவது.-

“ஏ விஷமே! உனக்கு மீர் உஸ்மான் அலிகான் அவர்க
ளுடைய சத்தியம் ஏற்பட்டிருக்கிறது; இறங்கிப்போ; நான்
இதைப்பற்றி (இத்தனை) நாளைக்குள் அவர்களுக்குத் தெரியப்
படுத்துவேன்,”

என்பதுதான். இவ்வாக்கியத்தில் () அடையாளத்துக்
குள் இத்தனையென்று இருக்குமிடத்தில் ஒருநாள் முதல்
மூன்றுவருஷம் வரையில் இஷ்டமான நாளைக் குறித்துக்
கொள்ளலாம். மூன்று வருஷத்துக்கு அதிகமான நாளைக்

குறிக்கக் கூடாது. இத்தனைநாளென்பது மூன்று வருஷத் துக்குட்பட்டால் அந்த நாளைக்குள் அவசியம் தந்திமூலமாவது கடிதமூலமாவது நிஜாம் அவர்களுக்கு மேற்கண்டபடி விஷம் தீர்ந்த விவரத்தைத் தெரிவித்துவிடவேண்டும். ஷை மந்திரத்தில் வரும் மீர் உஸ்மான் அலிகான் என்னும் பெயரை அரைகுறையில்லாமல் சுத்தமாக முழுப்பெயரையும் சொல்ல வேண்டியது. மேற்கண்டவாறு நாமே குறித்துக்கொள்ளும் தேதிக்குள், "உங்களுடைய பெயரால் ஒருவனுடைய பாம்பு விஷம் நீங்கிற்று" என்று நிஜாமவர்களுக்குத் தெரிவிக்கா விடில் மறுநாள் அந்தவிஷம், கடித்தவனுக்கு மறுபடியும் வந்துவிடும். ஆதலின் மறந்துவிடாமல் தந்தியிலாவது கடிதத்திலாவது தெரிவித்துவிடவேண்டியது.

பாம்பு விஷந்தீர்ந்த சமாசாரத்தைத் தெரிவிக்க வேண்டிய விலாசம்:—

"ஹைதராபாத்து, டக்கான்."

180. மாம்பூ லேகியம்.

மாம்பூவை யுலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து சமனெடை பனைவெல்லத்தைச் சேர்த்து லேகியபதமாக அரைத்துக்கொள்ள வேண்டியது. அல்லது பனைவெல்லத்தைப் பாகுசெய்து அதில் கொட்டிக்கிளறி லேகியமாகவும் செய்து கொள்ளலாம்.

பிரமாணம் :—வேளை 1-க்கு வராகனெடை அரை, ஒன்று கொடுக்கலாம்.

தீரும் நோய்:—பேதிவகைகள், சீதபேதி, வயிற்றுக் கடுப்பு, அதிமூத்திரரோகம், சிராவகரோகம் முதலியவை தீரும். தம்பன சக்தி யுண்டாகும்.

ஷை சூரணத்தை நெல்லிவற்றலை யூறவைத்த ஜலத்தில் அநுபானித்துக் கொடுக்க பெரும்பாடு தீரும்.

181. மாங்காய்த் தித்திப்பு அல்லது மாங்காய் முறப்பா.

நாரில்லாததும் சதைப்பற்றுள்ளதும் அரைக்காயானதுமான மாங்காய்களின் தோலை நீக்கிப் பின்பு பெருங்கீற்றுகளாகச் செய்து, கூரிய மூங்கிற்குச்சிகளாற் கீற்றுகள் முழுவதுங்குத்தி, புளித்த தயிரில் இரண்டுமணிநேரம் ஊறவைத்தெடுத்து சுத்தத் தண்ணீரிலிட்டுக் கழுவி, மறுபடியும் சுத்தத் தண்ணீரில், ஒருமணிநேரம் ஊறவிட்டுக் கழுவவேண்டும். இவ்விதம் ஐந்து அல்லது ஏழு தடவைகள் தண்ணீரை மாற்றி மாற்றி யூறவைத்துக் கழுவவேண்டும். இப்படிச் செய்வதால் மாங்காயின் புளிப்பு நீங்கிவிடும். அப்படிப் புளிப்பு நீங்காமலிருந்தால் மறுபடியும் இரண்டொரு தடவை முன் கண்டபடி செய்ய சுத்தமாகப் புளிப்பு எடுபட்டுப்போம். பின்பு சுத்த ஜலத்திலிட்டு நன்றாக வேகவைக்க வேண்டியது. நன்றாக வெந்த பதத்தில் எடுத்துச் சுத்தமான வஸ்திரத்தால் ஈரமில்லாமல் துடைத்து நன்றாகக் குளிர ஆறவைக்கவேண்டும். பின்பு இம்மாங்காய்க்குச் சமனெடை சீனிசர்க்கரையைப் பாகு செய்து அப்பாகில் முன் சித்தப்படுத்தினவைகளைப் போட்டு மெதுவாகத் தீயை யெரித்து வந்து, மாங்காய் வெந்து கெட்டிப் பதமான பதத்தி லிறக்கிக் குளிர ஆறினபின் பீங்கான் ஜாடிகளில் வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவேண்டும்.

182. கெந்தகக் கிண்ணி.

இஷ்டமான விதமாகச்செய்த அச்சில், நெய்யைப் பூசிச் சுத்திசெய்த கெந்தகத்தை யுருக்கி யதில்விட்டு எல்லாப் பக்கங்களிலும் பரவும்படியாக அச்சை மெதுவாகச் சுழற்றி ஆறவைத்து நன்றாகக் குளிர ஆறினபின்னெடுத்துக் கிண்ணத்தைப் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

இதில் பசுவின்பாலை யூற்றிவைத்துப் பானஞ்செய்வதால் கபசம்பந்தமான ரோகங்கள், மஞ்சட்காமாலை ரோகங்கள், பீனிசரோகங்கள் ஆகியவைகள் தீரும். கெந்தகம் முறைப்படி சுத்திசெய்யப்பட்டிருந்தால் அதிலூற்றிவைக்கும் பாலானது முறிந்துபோகாமலிருக்கும். தீரும் வியாதிகளாவன:— சொறி, சிரங்குகள், படைகள், புண்கள் ஆகியவைகளும்தீரும்.

183. உப்புக்கிண்ணம்.

கருவேலம் பிசின் பலம் மூன்றரை, இது சுத்த வெண்மையானதாயிருந்தால் உத்தமம். இதனைத் தூள் செய்து தகுந்த அளவு தண்ணீர்விட்டு ஓரிரவு ஊறவைத்து மறுநாட் காலையில் வடிகட்டிச் சுத்திசெய்து கொள்ளவும். உப்பு, மஞ்

சன், முள்ளங்கிவிதை, இது அகப்படாவிட்டால் நாட்டுமுள்ளங்கிவிதை இவ்விரண்டையும் தனித்தனி நாள்செய்து பிறகு இரண்டையும் சேர்த்து அரைத்து வெண்ணெய்போலான பின்பு முன் சுத்தப்படுத்திவைத்திருக்கிற ஜலத்தைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டுக் குழைத்துக்கொள்ளவும். இது சற்று கெட்டிப்பதமாக இருக்கவேண்டும். ஆகையால் சற்று ஜாக்கிரதையுடன் செய்யவேண்டும். பிறகு பலதடவை கையாற் பிசைந்து நன்றாக மசிந்த பதத்தில், இஷ்டமான பீங்கான் கிளாஸ் அல்லது கிண்ணம் முதலியவைகளில் நெய்யைத் தடவுப் பசையுண்டாக்கிக்கொண்டு முன் சித்தப்படுத்தினதை அடி சற்று கனமாகவும் மற்றப்பாகங்களெல்லாம் சமமாகவும் பூசி வெய்யிலில் உலர்த்தியெடுக்க, வைத்த அச்சைப்போலவே கிளாஸாக அல்லது கிண்ணமாகவிருக்கும்.

இதில் தண்ணீர் குடித்துவருவதால், இரைப்பையைச் சார்ந்த எல்லா வியாதிகளும் தீரும். வயிற்றுவலி யுடனே தீரும். தீபனசக்தி: ஜீரணசக்தி ஆகியவை விருத்தியாம். மலபந்தம், வயிற்றுப்பிசம் முதலிய ரோகங்களுக்கும் உபயோகமாம்.

184. புத்திரோற்பத்தி யெண்ணெய்.

(a) சிற்றாமணக்கெண்ணெய், பசுவின் நெய், விழுதியிலைச்சாறு இந்த மூன்றும் வகைக்குப் படி-க, ஒன்றாகச் சேர்த்துக்கொள்க.

(b) சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, வசம், வெங்காயம், கோஷ்டம், லவங்கம், ஏலம் வகை க-க்குப் பலம்-கால்.

செய்ம்முறை:(b)யில் கண்ட சரக்குகளை. பசும்பாலால் அரைத்து (a)யில் கண்டவைகளில் கரைத்து, மெழுகுபதமாக எரித்து வடித்துக்கொள்க.

பிரமாணம்:—கால் சேர் வீதம் மூன்றுநாள் காலையில் மட்டும் சாப்பிட்டு, உப்பு புளி தள்ளவும்.

உபயோகம்:—கருப்பவாயு, சூதகவலி, கருப்பத்தில் உண்டாகும் புழுக்கள், கருப்பச்சூலை முதலான சகல கருப்ப ரோகங்களும் இசிவும் தீர்ந்து கருப்பம் உண்டாகும்.

பிஸ்மில்லா ஹிர்றஹ்மா னிர்றஹீம்.

சூக்ஷ்ம கைத்தொழில் சாஸ்திரம்

முதற் பாகம்

கடவுள் வணக்கம்

அறபு வாக்கியம்

அல்ஹம்து லில்லாஹி றப்பில் ஆலமீன்; அஸ்ஸலாது வஸ்ஸலாமு அலா ஸய்யிதில் முர்ஸலீன்; வஆலிஹி, வ அஸ்ஹாபிஹி அஜ்மஈன்.

நூல்

வைப்பு முறைகள்

பச்சைக் கர்ப்பூரம்

இதற்கு ஹிந்தியில் 'பீம்ஸீனிகாப்பூர்' என்று பெயர். இது கர்ப்பூரத்தில் உயர்ந்த வகை. இதன் பரீக்ஷையாவது : இதைச் சூடானவிடத்தில் வைத்தால் மெழுகுபோல் இது இளகிப்போகும்.

1. பச்சைக் கர்ப்பூர வைப்பு

நல்ல சூடன் பலம் - க.
பூநீறுப்பு பலம் - க.
கிளியூறம்பட்டை பலம் - அரை.
பூலாங்கிழங்கு பலம் - அரை.
கோரைக் கிழங்கு பலம் - வ.
வெடியுப்பு பலம் - வ.
ஏலம் பலம் - அரை.
சாம்பிராணி பலம் - வ.
சந்தனத்தூள் பலம் - வ.
சந்தனக் கஷாயம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—மேற்படி சரக்குக்களைத் தனித் தனி சூரணித்து எடுத்து ஒன்றாகக் கலந்து கல்வத்தி லிட்டுச் சந்தனக் கஷாயத்தை விட்டு நன்றாக நான்கு சாமம் அரைத்து எடுத்து ஒரு வாயகன்ற கோப்பை யில் வைத்து, அதற்குச் சரியான மற்றொரு வாயன்ற கோப்பையின் உட்பக்கத்தில் கொஞ்சம் புனுகு தடவி அதை முன்மருந்து வைத்திருக்கும் கோப்பையின் மேல் கவிழ்த்து உழுந்துமாவினால் சீலை செய்து, ஒரு பானையில் நான்கு விரற்கிடை மணற்போட்டு அதன் மேல், சீலை செய்த மேற்படி கோப்பையை வைத்து, அதன்மேல் பானைநிறைய மணல்போட்டு அதன்மேல் நாலைந்து நெற்களைப் போட்டுவைத்து அந்த நெற்கள் பொரியும்வரை தீபாக்கினியாக எரித்து ஆறவிட் டெடுத்துக் கவசத்தைப் பிரிக்க மேற்கோப்பையில் பதங்க மேறியிருக்கும். அதை வழித் தெடுத்துக் கொண்டு பழையபடி மேற்கோப்பைக்குப் புனுகு தடவி வழித்த மருந்தைக் கீழ்க்கோப்பையிலிருக்கும்

மருந்துடன் சேர்த்து வைத்து, மேற்கோப்பையால் மூடி முன்போற் சீலை செய்து முன்போல் எரித்தெடுக் கவும். இவ்வாறே மூன்றுதடவை செய்யின் மேற் கோப்பையில் பச்சைக் கர்ப்பூரம் படிந்திருக்கும். எடுத்துக் கற்கார்க்குள்ள சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்க.

2. பச்சைக் கர்ப்பூர வைப்பு (வேறு)

நல்ல சூடன் ரூபாயெடை - க.
பாற்சாம்பிராணி ரூபாயெடை - வ.
படிக்காரம் ரூபாயெடை - ங.
வால்மிளகு ரூபாயெடை - வ.
வெடியுப்பு வராகனெடை - க.
சடாமாஞ்சில் ரூபாயெடை - வ.

திருநீற்றுப் பச்சையிலைச் சாற்றையும், பாக லிலைச் சாற்றையும் சமபாகமாகக் கலந்த கலவை ரசம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குக்களில் சூட னைத்தவிர மற்றச் சரக்குக்களைத் தனித்தனி நுண்மை யாகப் பொடித்து, ஒன்றாகச் சேர்த்து அதில் ௸ கலவை ரசத்தைக் கொஞ்சம் தெளித்துச் சேர்த்துப் பிசறி, அதன்மேல் சூடனைக் கையினாற் பொடித்து அந்தத் தூளோடு சேர்த்துக் கீழுமேலும் புரட்டி நன் றாகக் கலந்து பிசைந்து அடையாகத் தட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

பின்னர் வாய் சமமாகப் பொருந்தும்படியான இரண்டு சிறு கோப்பைகளையெடுத்து அவற்றின் உட் பக்கத்தில் கொஞ்சம் நெய்தடவி மேலே புனுகும் பூசி

அவற்றுள் ஒரு கோப்பையில் முன் சித்தப்படுத்தின அடையை வைத்து, மற்றொரு கோப்பையால் மேல் மூடி உழுந்துமா அல்லது கோதுமைமாவினால் மூன்று சீலை செய்து ஒரு வாயன்ற பானையில் நான்கு விரல் கனம் மணல் கொட்டி அதில் அடிக்கோப்பையின் அரைவாசி மறையும்படி ஷெ கவசத்தை வைத்து அந்தப் பானையை அடுப்பேற்றி மூன்றுவிறகால் கமலாக்கினியாக இரண்டு சாமம் எரித்து இறக்கிக் குளிர ஆறினபின் கவசத்தை மெதுவாகப் பிரித்துப்பார்க்க, மேற்கோப்பையில் பச்சைக் கர்ப்பூரம் பதங்கித்திருக்கும். அதனை மென்மையாகக் கத்தியினாலாவது பனையோலையினாலாவது சுறண்டியெடுத்துச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

3. மெக்ஸிகன் பச்சைக் கர்ப்பூர வைப்பு

நல்ல சூடன் ரூபாயெடை - க.		
இலவங்கப்பட்டை குன்றிமணியெடை - ச.		
ஏலரிசி	,,	,,
குங்குமப்பூ	,,	,,
ஜாதிப்பத்திரி	,,	,,
ஜாதிக்காய்	,,	,,
இலவங்கம்	,,	,,
ரோஜாப்பூப் பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.		

செய்முறை:—ஷெ சரக்குக்களைப் பன்னீர்விட்டு நான்கு சாமநேரம் நன்றாக அரைத்து ஒரு பில்லை செய்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

பின்னர், நுண்மையான மண்ணால், இரண்டு கோப்பைகளை அடிப்புறம் பொருந்தும்படி ஒட்ட வைத்தாற்போல செய்யப்பட்ட, அதாவது: ⌣⌢ இந்த அடையாளப்படி அமைந்த கோப்பை யொன்றும் அதன் வாய்க்குச் சரியாகப் பொருந்தும்படியான ஒரு தாலமும் சித்தப்படுத்தி, அந்த மண் தாலத்தில், முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கும் வில்லையை வைத்து அதன்மேல் மேற்படி கோப்பையின் ஒரு பக்கத்து வாய் பொருந்தும்படி அதனைக் கவிழ்த்துச் சந்து தெரியாமல் உழுந்துமாவினாலாவது கோதுமைமாவினாலாவது மூன்று சீலை செய்து, அந்தக் கோப்பையின் மேற்பாகத்தில் நிறைய ஜலம் விட்டுத் தாலத்தை அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்து மேலே விட்டிருக்கிற ஜலம் சூடுகண்டவுடன் அந்த ஜலத்தை ஒரு கரண்டியால் எடுத்து நீக்கிவிட்டு வேறு புதிய ஜலம் முன்போல் விடவேண்டும். பின்னர் அதுவும் சூடுகண்டவுடன் முன்போலவே அதனை நீக்கிவிட்டு வேறு ஜலம் விடவேண்டும். இவ்விதம் நான்கு முறை செய்து ஜலத்துடன் குளிர ஆறவிட்டுப் பின்னர் கவசத்தை மெதுவாகப் பிரிக்க, கவிழ்க்கப்பட்டிருக்கும் கோப்பையில் பச்சைக் கர்ப்பூரம் படிந்திருக்கும். இதனையெடுத்துச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

குறிப்பு:—இந்தப் பாகப்படி அமெரிக்காவில் செய்யப்படும் பச்சைக்கர்ப்பூரந்தான் டப்பிகளில் அடைக்கப்பட்டு 'மெக்ஸிகன் கியாம்பர்' (Mexican Camphor) என்னும் பெயருடன் இந்தியாவிலும் மற்றைய விடங்களிலும் ஏராளமாக உயர்ந்த விலைக்கு விற்கப்பட்டு வருகிறது.

௪. சாம்பிராணி வைப்பு

நாட்டுக் குங்கிலியம் பலம் - க0

அவலரக்கு பலம் - க.
பூதகாப்பான்பட்டை பலம் - க.
கிளியூறம்பட்டை பலம் - அரை.
பூலாங்கிழங்கு பலம் - க.
நல்ல சாம்பிராணி பலம் - க.
கல்நார் பலம் - க.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் பலம் - வ.

செய்ம்முறை:—குங்கிலியத்தை நொறுக்கி முருங்கைப்பட்டைச் சாற்றில் ஒருநாள் ஊறவைத்து எடுத்துலர்த்தித் தூள்செய்து கொள்ளவும். பின்னர் மற்றச் சரக்குக்களில், கல்நார், பூதகாப்பான்பட்டை, நெரியரிசிப்பால் ஆகிய மூன்றும், தவிர மற்றவைகளை நொறுக்கிப்பொடித்து முன் குங்கிலியத்தூளுடன் கலந்து, ஒருசட்டியை அடுப்பில்வைத்து அதிற்கொஞ்சம் நெய்விட்டு, மேற்கூறியபடி கலந்ததூளை அந்தச் சட்டியிற் போட்டுக் கிண்டிக் கீழிறக்கிக் கல்நார், பூதகாப்பான் பட்டை ஆகியவைகளை நொறுக்கிச் சேர்த்துக் கிண்டிப் பின்னர் நெரியரிசிப்பாலை இரண்டுபாகஞ் செய்து ஒருபாகத்தைச் சேர்த்துக்கிண்டிப் பின்பு எல்லாவற்றையும் ஒரு ரெட்டுப்பையில் போட்டுக் கட்டிவைக்கவும். மறுநாள், நெரியரிசிப்பாலில் மீதியிருக்கும் பாகத்தை மேலே தடவிவைத்துச் சில தினங்கள் சென்றபின் எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

5. சாம்பிராணி வைப்பு (வேறு)

வெள்ளைக் குங்கிலியம் பலம் - ரு.
இலவங்கப்பட்டை பலம் - கவ.
அவலரக்கு பலம் - இரண்டரை.
நல்ல சாம்பிராணி பலம் - கவ.

சந்தனத்தூள் பலம் - கவ.
நெய் பலம் - அரை.

செய்ம்முறை:—மேற்படி சரக்குக்களில் சந்தனத் தூள் தவிர மற்றவைகளைத் தனித்தனி பொடித்து ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு சட்டியை அடுப்பேற்றி அதில் நெய்யைவிட்டு மேற்படி தூள் கலவையைப்போட்டுக் கிண்டிப் பதம்பார்த்திறக்கி அதன்மேல் சந்தனத்தூளையுஞ் சேர்த்துக் கிண்டிப் பின்பு எல்லாவற்றையும் ஒரு ரெட்டுப்பையில் போட்டுக் கட்டிவைத்திருந்து உபயோகப் படுத்தவும்.

6. சாம்பிராணி வைப்பு (வேறு)

குங்குலியம் பலம் - சு.
அவலரக்குப் பலம் - ச.
இலவங்கப்பட்டை பலம் - உ.
நல்லசாம்பிராணி பலம் - க.

செய்ம்முறை:—குங்குலியத்தையும் அரக்கையும் ஒரு சட்டியிற்போட்டு அடுப்பேற்றி நெய்வார்த்து உருக்கிப் பின்னர் இலவங்கப்பட்டையைக் கொஞ்சம் தூள்செய்து போட்டுக்கிண்டி, அதன்மேல் சாம்பிராணியைத் தூள்செய்துபோட்டுக் கிண்டிக் கீழிறக்கி ரெட்டுப்பையில் போட்டுக்கட்டி அதன்மேல் பாரமேற்றிவைத்திருந்து சில தினங்கள்சென்று எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

7. கஸ்தூரி வைப்பு

ஏலரிசி ரூபாயெடை - க.
சாதிப்பத்திரி ரூபாயெடை - க.
இலவங்கம் ரூபாயெடை - அரை.

சீமைக்கிச்சிலிக்கிழங்கு ரூபாயெடை - க.
குருவேர் (வெட்டிவேர்) ரூபாயெடை - க.
சன்னாராஷ்டம் ரூபாயெடை - க.
தாழம்பூ அத்தர் அல்லது சந்தன அத்தர் ரூபாயெடை - வ.
மாமரப்பிசின் சுட்டகரி பலம் - ௬.
பன்னீர் பலம் - கஉ.
பாஷாணம் வராகனெடை - க.
புனுகு ரூபாயெடை - அரை.

செய்ம்முறை:—பாஷாணம், புனுகு, பன்னீர் ஆகியவை தவிர மற்றச்சரக்குக்களையெல்லாம் ஒரு கோப்பையிற் போட்டு ஷை பன்னீரை அதில் வார்த்து, இரண்டுசாம நேரம் ஊறவைத்துக் கையால் பிசறித் தெளிவிறுத்து, அந்தத் தெளிவில் மேற்படி பாஷாணத்தைப் பொடிசெய்து போட்டு, அதன்மேல் முன் ஊறவைத்துத் தெளிவிறுத்த சரக்குக்களைக் கல்வத்திற் போட்டுப் பொடித்து ஷைதெளிவையே விட்டு அரைத்து அந்தத் தெளிவு பாதியானவுடனே புனுகிற் பாதியைச் சேர்த்து,மற்றத்தெளிவும் ஆகும்வரை விட்டரைத்து வழித்துக் கோப்பையிற் போட்டு வெயிலில் வைக்கவும். கொஞ்சம் பதமாயிருக்குஞ் சமயத்தில் கையால் பிசைந்து உதிர்த்துவிட்டு மீதியாயிருக்கிற புனுகையும் போட்டுப் பிசறிக் கற்கார்க்குள்ள சீஷாவிலடைத்துத் துணிசுற்றி இரண்டு சீலைசெய்து பத்துநாள்வரை பூமியில் புதைத்துவைத்தெடுத்து உபயோகிக்கவும்.

8. கஸ்தூரி வைப்பு (வேறு) :

சாதிக்காய் வராகனெடை - ச.
வசுவாசி வராகனெடை - ச.

கிராம்பு வராகனெடை - ச.
ஏலரிசி வராகனெடை - ச.
சீரகம் வராகனெடை - ச.
புனுகு வராகனெடை - ச.

செய்ம்முறை:—புனுகுதவிர மற்றவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம்பண்ணி ஒரு கோப்பையிற் போட்டுப் பின்னர்ப் புனுகையும் கலந்து கொஞ்சம் முயலிரத்தம் விட்டுப் பிசறிக் காயவைத் தெடுத்துக் குப்பியிலிட்டு அந்தக் குப்பிவாயைச் சிவகரந்தையிலையால் அடைத்து எட்டுநாள் பெட்டிக்குள் வைத்திருந்து பின்னர் எடுத்து, அதில் பத்திலொரு பங்கு முதல் நான்கிலொரு பங்குவரை சமயோசிதம்போல் தாயைச் சேர்த்து உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு :—தாய்ச்சரக்கு உயர்ந்ததானால் பத்திலொன்று சேர்த்துக் கொள்ளலாம். தாழ்ந்ததானால் நான்கிலொன்று ஐந்திலொன்று சேர்த்துக்கொள்ளலாம். இவ்விஷயத்தை யோசித்து சரக்குக்குத் தகுந்தபடியும் காலத்திற்குத் தகுந்தபடியும் தாயைச் சேர்க்க வேண்டியது அவரவர்கள் புத்தியைச் சார்ந்தது.

9. கஸ்தூரி வைப்பு (வேறு)

வெண்மை நிறமுள்ள ஏலரிசி ரூபா யெடை - அரை.
சாதிபத்திரி ரூபா யெடை - அரை.
நல்ல சாம்பிராணி ரூபா யெடை - அரை.
நல்ல கஸ்தூரி வராகனெடை - வ.
தாழம்பூ அத்தர் ரூபா யெடை - வ.
காட்டுப்புறா ஒன்றின் இரத்தம்.

செய்ம்முறை:—முன் மூன்று சரக்குக்களையும் பொடித்து ஒரு கோப்பையிற் போட்டுப் பின்னர்க் கஸ்தூரியையும், தாழம்பூ அத்தரையும், காட்டுப்புரு இரத்தத்தையும் அதிற் சேர்த்துப்பிசறி ஒரு கற்கார்க்குள்ள சீஷாவிலடைத்து ஏழுநாள் பூமியில் புதைத்துவைத்திருந்து பின் எடுத்துப் பார்க்க நல்ல கஸ்தூரியாம். இதனை யெடுத்து உபயோகித்துக்கொள்ளவும்.

10. கஸ்தூரி வைப்பு (வேறு)

மான் ஈரல் துலா - ரு.
நல்ல கஸ்தூரி துலா - க.

செய்ம்முறை:—மான் ஈரலைக் கல்வத்திலிட்டு நன்றாக அரைக்கவேண்டியது. இப்படியே அதிலிருக்கும் நீர்ப்பசை வறண்டு கறுப்பு நிறமாகிச் சுமார் மூன்று தோலா ஆகிறவரையிலும் அரைத்து அதன்மேல் கஸ்தூரியைச் சேர்த்து இரண்டும் மிசிரமிக்கும்படி அரைத்துப் பின்னர் அவையெல்லாம் சிறு சிறு உருண்டைகளாகத் திரளும் வரையில் பலமாக அரைத்து அவ்வாறு திரண்ட பதத்தில் எடுத்துக் கற்கார்க்குள்ள சீஷாவிலிட்டுக் காற்றுப்புகாமல் வைத்து உபயோகிக்க வேண்டியது. இந்தக் கஸ்தூரிக்கும் இயற்கைக் கஸ்தூரிக்கும் அதிக வித்தியாசம் இராது.

குறிப்பு :—கஸ்தூரியின் இலக்ஷணம், பிறப்பு, பரீக்ஷை முதலிய விவரங்களெல்லாம் நமது தாது விருத்தி போதினி மூன்றும் பாகமென்னும் நிறவுகோலில் துலக்கமாகச் சொல்லப்பட் டிருக்கின்றன. அவற்றைத் தெரிந்துகொள்ள இஷ்டமானவர்கள் அந்நூலிற் பார்த்துக்கொள்க.

11. அம்பர் வைப்பு

ஊதேபல்ஸான் வராகனெடை - ஒன்றரை.
கோதுமை நிஷாஸ்தா வராகனெடை - முக்கால்.
சுத்திசெய்த வெள்ளைமெழுகு வராகனெடை-உவ.

செய்ம்முறை :—முன்னிரண்டு சரக்குக்களையும் மிகவும் நுண்மையாகப் பொடித்துக்கொண்டு, வெள்ளை மெழுக்கை ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி அது உருகும்போது அதில் மேற்படி சூரணத்தைக் கொட்டி நன்றாகக் கிளறிவிட்டு இறக்கிச் சூட்டுடனே சிறு உண்டைகள் செய்து பிறகு அவற்றின் மேலே மோதியா அத்தர்பூசி நான்குநாள்வரை நிழலில் வைத்துலர்த்திப் பிறகெடுத்துச் சம்பங்கி யெண்ணெயில் 24-நாள் ஊறப்போட்டு எடுத்து உபயோகிக்கவும்,

குறிப்பு:—இது பார்வைக்கு அசல் அம்பர்போலவே யிருக்கும்; இதனை, டில்லி, பரேலி முதலிய பல பெரிய நரங்களிலுள்ள சிறந்த பரீக்ஷகர்களிடத்தில் அனுப்பிப் பரீக்ஷை செய்வித்ததில் அசல் சரக்கிற்கும் இதற்கும் எவ்வித வித்தியாசமுங் காணப்படாமையால் மிகுந்த ஆச்சரியப்பட்டிருக்கிறார்கள்.

12. அம்பர் வைப்பு (வேறு)

வெள்ளைக் காசுக்கட்டி துலா - உ.
வெண் சந்தனம் துலா - அரை.
ஏலரிசி துலா - அரை.
வெள்ளை மெழுகு துலா - அரை.
நல்ல கஸ்தூரி வராகனெடை - வ.

செய்ம்முறை:—மெழுகுதவிர மற்றெல்லாச் சரக்குக்களையும் கல்வத்திற் போட்டுப் பசுவின் பால் விட்டு

மெழுகு பதமாகிறவரையில் நன்றாக அரைக்கவேண்டியது. பிறகு மெழுகைச் சேர்த்து நன்றாக அரைத்துப் பில்லையாகச் செய்து நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

13. அம்பர் வைப்பு (வேறு)

வெள்ளைக்காசுக்கட்டி துலா - உ.
ரூமிமஸ்தகி துலா - க.
ஜயித்தூன் கட்டையை யெரித்த கரி துலா - அரை.
கருவேலம் பிசின் துலா - அரை.
நல்ல கஸ்தூரி வராகனெடை - வ.

செய்ம்முறை:—எல்லாச் சரக்குக்களையும் கல்வத்திலிட்டுச் சேர்த்தரைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு ஒரு தகர டப்பியில் பூஜ்பத்திரி யிலையை அடியிற் கொஞ்சம் பரப்பி அதன்மேல் மேற்படி அரைத்த மருந்தை வைத்து அதன்மேலும் பூஜ்பத்திரியிலையைப் பரப்பி மேல்டப்பாவினால் மூடிச் சீலை மண்செய்து, அடுப்பில் சமையல் வேலை முடிந்தபின் தழல் நெருப்பும் சாம்பலுமாயிருக்கும்போது அதற்குள் மேற்கண்டபடி சீலை செய்த டப்பாவை வைத்து மேற்பாகமும் தெரியாமல் அந்தச் சாம்பலால் மூட ஓரிரவு வைத்திருந்து மறுநாள் காலையில் எடுத்துக் கவசத்தைப் பிரித்துப் பார்க்க, அம்பர் இருக்கும். அதனை யெடுத்துச் சீஷாவில் பத்திரப் படுத்தவும்.

குறிப்பு:—அம்பரின் பிறப்பு இலக்ஷணம், வகை, பரீக்ஷை முதலியவைகளெல்லாம் நமது தாதுவிருத்தி போதினித் திறவுகோலில் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. அவசியமானவர்கள் அதைப்பார்த்துத் தெரிந்துகொள்க.

14. குங்குமப்பூ வைப்பு

குசும்பாப்பூ வேண்டிய அளவு.
அசல் குங்குமப்பூ வேண்டிய அளவு.

செய்ம்முறை :— குங்குமப்பூவைப் பால் விட்டரைத்து அதில் மேற்படி குசும்பாப்பூவை நனைத்து உலர்த்தி யெடுத்துக்கொள்ளவும். இது குங்குமப்பூப் போலவே வாசனையும் ருசியும் வித்தியாசமில்லாமலிருக்கும்.

15. குங்குமப்பூ வைப்பு (வேறு)

முத்துச் சோளக் கதிரின்மேல், உரோமம் போன்ற ஒரு வஸ்து படிந்து சுற்றிக்கொண்டிருக்கும். அதில் துலா - க.

நல்ல குங்குமப்பூ வராகனெடை - அரை.
கரும்பு ரசம் செல்லத்தக்க அளவு.
குங்குமம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—முதலில் முத்துச்சோளக் கதிரின் உரோமம் போன்ற வஸ்துவைக் குங்குமப்பூப்போன்ற அளவில் சிறு துண்டுகளாகக் கத்தரித்துக்கொண்டு குங்குமத்தை ஜலத்திற் கலக்கி அதில் மேற்படி துண்டுகளைப்போட்டு எடுத்துக் காயவைத்து வர்ணமேற்றிக் கொள்ளவேண்டும். பின்னர், குங்குமப்பூவில் கரும்பு ரசத்தை விட்டுக் குழம்பாக அரைத்து அதில் மேற்கூறியபடி வருணமேற்றிய துண்டுகளைப் போட்டுப் பிசறி நிழலில் உலர்த்தி யெடுத்துச் சீஷாவில் பத்திரப் படுத்திக் கொள்ளவேண்டும். இது அசல் குங்குமப்பூவைப்போலவே மணமும் சுவையும் குறையாதிருக்கும்.

16. இலிங்க வைப்பு

சுத்திசெய்த இரசம் பங்கு - கஅ.
கெந்தகம் பங்கு - க

செய்ம்முறை: - இவ்விரண்டையும் கல்வத்திலிட்டு நன்ருக அரைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு ஒரு அக்கினிச் சீஷாவுக்கு ஒன்றன்மேல் ஒன்ருக மூன்று சீலை செய்து அதில் அரைவாசி கொள்ளும்படி மேற்படி அரைத்த மருந்தைப் போட்டு அதன்மேல் சீஷாவிற்குக் கற்கார்க்கிட்டு உப்பையும் முட்டை வெள்ளையும் புலியையும் சேர்த்தரைத்து அதனுல் சந்தில்லாமல் வாய்க்குச் சீலை செய்து வெயிலில் உலர்த்திக்கொள்ளவும். பிறகு ஒரு மண்பாண்டத்தில் மணலைக்கொட்டி மேற்படி புட்டியைக் கழுத்துவரை மணலிற் புதையும்படி வைக்கவேண்டும். அதன்மேல் அந்த மண்பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி மூன்று நாள் எரித்தெடுத்து ஆறவிட்டுக் கவசத்தைப் பிரித்துப்பார்க்க, உள்ளே இலிங்கம் இருக்கும். சீஷாவை உடைத்தெடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு:—மேற்கண்ட சரக்குக்களின் எடையைச் சமயோசிதம்போல் மாற்றிக்கொள்ளலாம். எவ்வளவுக்கெவ்வளவு இரசம் அதிகமாகச் சேருகிறதோ அதற்குத் தக்கபடி இலிங்கம் சிரேஷ்டமானதாக இருக்கும். இன்னும் இலிங்க வைப்பு முறைகள் அநேகமுண்டு. இதில் சேரும் சரக்குக்களுக்கு விலை அதிகமாக இருப்பதை முன்னிட்டு இதனைச் செய்வோர்க்கு அதிகம் இலாபம் கிடைக்காதாதலால் இந்த ஒரு முறையோடு நிறுத்திவிட்டோம்.

17. பெருங்காய வைப்பு

ஆட்டுப்பால் எட்டுப்பலங்கொண்ட சேர் - க
நல்ல பெருங்காயம் டிராம் - ரு.

செய்ம்முறை:—ஒருபுதிய மண்சட்டியில்மேற்படி இரண்டு சரக்குக்களையும் போட்டு ஒரு சாணக்கியால் மேல்மூடி, வஸ்திரகாயஞ்செய்து இருபது நாள் அல்லது முப்பது நாள் புளிப்பேறும் வரையில் வைக்க வேண்டியது. பிறகு அதனை யெடுத்து வெயிலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும். இந்த முறையாகச் செய்த பெருங்காயத்திற்கும் அசல் பெருங்காயத்திற்கும் வித்தியாசமிராது.

18. பெருங்காய வைப்பு (வேறு)

பருத்திக்கொட்டை துலா - உ.
கடுகு துலா - க.
பெருங்காயம் துலா - க.

செய்ம்முறை:—மேற்படி சரக்குக்களைக் கல்வத்திலிட்டு ஆட்டுத்தயிர்விட்டு நன்ருக அரைத்து உலர்த்தியெடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

19. கோரோசனை வைப்பு

கஸ்தூரி மஞ்சள் பொடி வராகனெடை - க.
கண்டங்கத்திரி விதைத்தூள் வராகனெடை - க.

செய்ம்முறை :-மேற்கண்ட இரண்டு சரக்குக்களையும் சேர்த்து அரைத்து ஆட்டு மூத்திரப்பைத்தோலிற் கட்டி ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர்விட்டு அடுப்பேற்றி ஷை பையை அதில் போட்டு நன்ருகக் கொதிகிளம்ப எரித்து எடுத்து ஆறவிட்டுப் பையை அவிழ்த்துப் பார்க்கக் கோரோசனை யிருக்கும். அதனை யெடுத்து உபயோகிக்கவும்.

20. காசுக்கட்டி வைப்பு

வேண்டிய அளவு கருங்காலிப்பட்டையைத் தட்டித் தண்ணீரில் போட்டுக் காய்ச்சிக் கஷாயமிறங்கின பின் அந்தக் கஷாயத்தை யிறுத்து மறுபடியும் அடுப்பேற்றிக் குழம்புப் பதமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி உருட்டும் பதம்பார்த்து இறக்கி வடகம்போலே யுருட்டி வெயிலில் காயவைத்து நன்றாயுலர்ந்தபின் எடுத்துப் பத்திரப் படுத்தவும்.

21. சூடன் வைப்பு

மேற்றோல் நீக்கின கோரைக்கிழங்கு [வராகனெடை - ௧௦.
இலவங்கம் வராகனெடை - ௧௦.
படிக்காரம் வராகனெடை - ௨௦.
வெடியுப்பு வராகனெடை - ௧௦௦.
இலவங்கப்பட்டைத் தைலம்செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:-சரக்குக்களையெல்லாம் பொடித்து, இலவங்கப் பட்டைத் தைலத்தைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து மூன்று சாமம் அரைத்து, அரைத்த மருந்தைப் புட்டுப்போல் உதிர்த்துவிட்டுக் காசிக்குப்பியில் பாதிவரை அடைத்துப் பலப்பக் கல்லால் வாய்க்குக் கார்க்கிட்டு ஏழு சீலைசெய்து நன்றாக உலர்த்தி ஒரு சட்டியில் ஆறு விரல் கனம் மணலிட்டு, அதன்மேல் மேற்படி குப்பியை வைத்துப் பின்னர் அந்தச் சட்டி நிறைய மணலிட்டு, அந்தச் சட்டியை அடுப்பேற்றி, மணலில் சூடு அதிகமாகாமல் கமலாக்கினியாக ஒரு நாழிகை எரித்து இறக்கிக் குளிர ஆறவைத்துக் குப்பியை உடைத்துப் பார்க்கக் கர்ப்பூரமிருக்கும். அதனையெடுத்துப்பத்திரப்படுத்திஉபயோகித்துக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு:—இதில் எரிப்புத் திட்டத்தில் மாத்திரம் மிகவும் ஜாக்கிரதையா யிருக்கவேண்டும். மணலில் சூடு அதிகப்பட்டால் கர்ப்பூரம் சிவந்த வர்ணமாகிவிடும்.

22. கெட்ட சூடனை நல்ல சூடனாக்கும் முறை

எக்காரணத்திலேனும் அழுக்கடைந்து கறுப்பு நிறமாய்க் கெட்டுப்போன சூடனைக் கல்வத்திலிட்டுக் கொஞ்சம் நெய் சேர்த்து நன்றாக அரைத்து எடுத்து ஒரு மண்சட்டியிலிட்டு மேற்சட்டி மூடிச் சீலை மண் செய்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாகச் சரக்கின் அளவிற்குத் தகுந்த நேரம் ஜாக்கிரதையாக எரிக்கவேண்டும். எரிக்கும்போது மேற்சட்டியின்மேல் ஈரத் துணியை நனைத்து நனைத்து உலராமல் போட்டுக் கொண்டே யிருக்கவேண்டும். இவ்வாறு பதங்கமேறுதற்குப் போதுமான நேரம்வரை எரித்தெடுக்க மேற்சட்டியில் கர்ப்பூரம் சுத்தமாகப் பதங்கித்திருக்கும். அதை யெடுத்து உபயோகிக்கவேண்டியது. பதங்கம் ஏற்றும் விஷயத்தில் அநுபோகமில்லாதவர்கள் அநுபவ சாலிகளைக்கேட்டுத் தெரிந்துகொண்டு கொஞ்சம் ஜாக்கிரதையாகச் செய்யவேண்டியது.

23. மூசாம்பரம் அல்லது கரியபோள வைப்பு

சோற்றுக்கற்றாழைச்சோறு அ௦—தோலா கொண்ட சேர் - ௪
லாகூருப்பு துலா - ௧௦.
பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு தோலா - ௧௦
தண்ணீர் 80 - துலா கொண்ட சேர் - ௪.

செய்முறை:-மேற்கூறிய மூன்று சாக்குக்களையும் நன்றாக அரைத்துத் தண்ணீரைவிட்டுக் கலக்கி அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி நீர் சுண்டிக் கெட்டிப்பதமானவுடன் எடுத்துத் துண்டுகளாக அறுத்து உலர்த்தி வைத்துக் கொள்ளவும். இந்த மூசாம்பரம் வைத்தியம் முதலியவைகளுக்குச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

24. மெழுகு வைப்பு

குங்கிலியம் துலா - ௨0.
கொழுப்பு துலா - ௬0
சீமைக்கிச்சிலிக்கிழங்கு வேண்டிய அளவு.

செய்முறை:-கொழுப்பை ஒரு தாம்பிரபாத்திரத்திற்போட்டு அடுப்பேற்றி உருக்கி நன்றாக உருகினவுடன் உருக்கு முகத்தில் சீமைக் கிச்சிலிக்கிழங்கை ஒரு துணியில் முடிந்து அதில் தோய்த்தெடுக்க வேண்டும். இவ்விதம் பத்துத்தடவை செய்யின் கொழுப்பிலுள்ள துர்நாற்ற முதலியவை நீங்கி அது சுத்தியாகிவிடும். பிறகு குங்கிலியத்தைப் பொடித்து அதிற் போட்டு அதுவும் உருகி மெழுகுடன் நன்றாகக் கலந்துகொள்ளும்படி எரிக்கவேண்டியது. எரிக்கும்போது கிண்டிக்கொடுத்துக் கொண்டிருக்க வேண்டியது. இரண்டும் நன்றாக மிசிரமித்த பிறகு அதை யிறக்கித் தண்ணீர் உள்ள ஒரு மண் பாத்திரத்தில் அந்த ஜலத்தின் மேல் ஊற்றிவிட வேண்டியது. ஊற்றினவுடன் அடியில் அது மெழுகாக உறைந்துவிடும். அதன்மேல் அதை ஒருநாள் வைத்திருந்து மறுநாள் அதிலுள்ள ஜலத்தை யிறுத்து நீக்கிவிட்டு வேறு ஜலம் விடவேண்டியது. இவ்விதம் மூன்றுநாள்வரை ஜலத்தை மாற்றி

விடத் துர்வாசனை முதலியவை நீங்கி நல்ல மெழுகாகி யிருக்கும். பின்னர் அதனை யெடுத்துப் பத்திரப்படுத்தவும். இது செயற்கை மெழுகாயினும், காயங்களுக்குப் போடும் பிளாஸ்திரியிற் சேர்ப்பதனால் விசேஷ குண முண்டாகும்.

25. தந்த வைப்பு

காஸ்ட்டிக் சோடா துலா - ௨0.
தண்ணீர் துலா - ௮0.
சுத்த வெள்ளைக் கடுதாசித் துண்டுகள் துலா - ௧0.
கிளிஸிரீன் துலா - ௫.
அரரூட்மாவின் கோழை துலா - ௧0.

செய்முறை:—காஸ்ட்டிக் சோடாவைத் தண்ணீரிற் போட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி ௸ காஸ்ட்டிக் சோடா வெல்லாம் கரைந்தபிறகு கீழிறக்கித் துணி வர்த்தி போட்டுச் சாய்த்து முறைப்படி தெளிவிறுத்துக் கொள்ளவும். கீழே தங்கியிருக்கும் எண்ணெய் ரூபமான சத்தை நீக்கிவிடவும். பிறகு மேற்படி தெளிநீரில் மேற்கண்ட கடுதாசித் துண்டுகளைப் போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரிக்கவும். தெளிநீரின் பலத்திற்குத் தகுந்தபடி 24-மணிக்குள் அல்லது 48-மணிக்குள் கடுதாசித் துண்டுகள் கரைந்து குழம்புப் பதத்திற்கு வந்துவிடும். பிறகு அதில் கிளிஸிரீனையும் அரரூட் மாவின் கோழையையும் சேர்த்து நன்றாகத் துழாவி வரவேண்டும். இவ்விதம் துழாவிவரப் பிசின்போலக் கொஞ்சம் கெட்டியாகிவரும். அச்சமயத்தில் அதை யெடுத்து நமக்கு வேண்டிய சாமான்களின் அச்சில் வார்த்து அதன்மேல் கொஞ்சம் பாரம் ஏற்றிவைக்கவேண்டியது. அப்படி வைத்து நான்கு

நாள் சென்று எடுத்து அச்சைப் பிரித்துப் பார்க்க அந்த அந்தச் சாமான்கள் தந்தத்தாற் செய்யப்பட்டவை போன்றிருக்கும்.

26. தந்த வைப்பு (வேறு)

ஜஸிங்கிளாஸ் ஒரு பங்கு.
சுத்திசெய்த அண்ட ஓடு ஒரு பங்கு.
உயர்ந்த முதல்தரமான பிராந்தி செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—மேற்கண்ட இரண்டு சரக்குக்களையும் நன்றாகப் பொடித்து மிசிரமித்து மேற்படி பிராந்தியில் கூழ்ப்பதம் ஆகும்வரையிற் போட்டு அடுப்பேற்றிக் கொதிக்கவைத்துச் சூட்டுடனே இறக்கி மேற்கூறியபடியே வேண்டிய சாமான்களின் அச்சில் வார்த்துக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு:—சாதாரணமாகக் கடைகளில் விற்கப்படும் குடைகளின் கைப்பிடிகள், வாக்கிங் ஸ்டிக் என்னும் சிறு கைக்கோல்கள், சீப்புக்கள் முதலியவைகளில் அசல் தந்தம்போல் பளபளப்பாகத் தோற்றும் பாகங்களெல்லாம், இந்தச் செயற்கைத் தந்த முறைகளினுலேயே செய்யப்பட்டனவாம். ஜப்பானியர்களும், அமெரிக்கர்களும் இதனுல் அநேகம் சாமான்களைச் செய்து ஏராளமான இலாபத்தை அடைந்து வருகின்றனர். புத்திமான்கள் கவனித்துச் செய்தால் இதனுல் அதிக நன்மை யடைவார்கள்.

27. ஜெர்மன் சில்வர்

தாம்பிரம் துலா - உரு.
நாகம் துலா - பன்னிரண்டரை.
நிக்கல் துலா - பன்னிரண்டரை.

செய்ம்முறை:—இவை யெல்லாவற்றையும் ஒரு குகையிற் போட்டுக் கடுமையான நெருப்பில் வைத்தூதி எல்லாம் நன்றாக உருகி ஒன்றான பிறகு கலக்கி விட்டு எடுத்துக் கட்டிகளாக வார்த்து ஆறவிட்டு எடுத்துக்கொள்ளவும்; இதனுல் கெடிகாரச் சங்கிலிகள், பட்டன்ஸ்கள், இன்னும் பற்பல நகைகள், பாத்திரங்கள் முதலியன செய்துகொள்ளலாம். இது நல்ல வெள்ளியைப்போல் பளபளப்புள்ளதா யிருக்கும்.

28. ஜெர்மன் சில்வர் (வேறு)

செம்பு துலா - சகூ.
நாகம் துலா - உச.
நிக்கல் துலா - உச.
அல்மேனியம் துலா - இரண்டரை.

செய்ம்முறை:—முன் முறையிற் கூறியபடியே உருக்கி யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

29. கெமிக்கல் கோல்டு (செயற்கைப் பொன்)

செம்பு துலா - கஅ௦.
தங்கம் துலா - ரு.
அல்மேனியம் துலா - கரு.

செய்ம்முறை:—இவை யெல்லாவற்றையும் மூசையிலிட்டு முறைப்படி நெருப்பில் வைத்தூதி உருக்கி யெடுத்துக் கொள்ளவும். இது இயற்கைப் பொன் போலவே யிருக்கும். இதனுற் செய்யப்படும் ஆபாணங்களும் வேறு சாமான்களும் எத்தனை நாளாயினும் வர்ணம் மாறுது.

30. கெமிக்கல் கோல்டு (செயற்கைப் பொன்) வேறு.

செம்பு துலா - கசு.

பிளாட்டினம் துலா - ௭.
நாகம் துலா - ௧.

செய்முறை:--மேற்கண்டபடியே எல்லாவற்றையும் சேர்த்து உருக்கி யெடுத்துக்கொள்ளவும். இதன் வர்ணம் ஏழு அல்லது எட்டு மாற்றுள்ள பொன்போலிருக்கும். திராவகத்திற்கும் அதிகமாகப் பின்வாங்காது. இதனாலும் ஆபரணங்கள் முதலிய வஸ்துக்கள் செய்துகொள்ளலாம்.

31. டை வேறு

சுத்தமான தாம்பிரம் துலா - ௧௦௦.
நாகத்துண்டுகள் துலா - ௧௬.
மாக்னீஷியா (Magnesia) துலா - ௫.
நவச்சாரம் துலா - அரை.
தூள்செய்த சுண்ணாம்புக்கல் துலா - அரை.
கிரீம் ஆப் டார்ட்டார் (Cream of tartar).

செய்முறை:—முதலில் தாம்பிரத்தை ஒரு மூசையிலிட்டுருக்கி நன்றாக உருகினபின் அதில் மாக்னீஷியாவைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போடவும். பிறகு நவச்சாரத்தையும் அவ்விதமே போடவேண்டியது. அதன்மேல் சுண்ணாம்புக்கல் தூளையும், கிரீம் ஆப் டார்ட்டாரையும் முறையே கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போட்டுச் சேர்க்கவும். பிறகு அரைமணி நேரம் நன்றாக ஊதிக்கொண்டே அந்த அரைமணி நேரத்திற்குள் நாகத்துண்டுகளையும் ஒவ்வொன்றாகச் சேர்த்துப் பிறகு அந்த மூசையின்மேல், மேல்மூடியால் மூடிப் பின்னும் அரைமணி நேரம் ஊதி எல்லாம் ஒன்றாகச் சேரும்படி உருக்கி எடுத்து வார்த்துக்

கொள்ளவும். இது எல்லா ஆபரணங்களுக்கும் உபயோகப்படும். ஊதல் அதிக சீக்கிரத்தில் வாராது.

32. கன்னடியன் கோல்டு

செம்பு வராகனெடை - ௮.
சாணிப்பாலில் உருக்கிச் சாய்த்துச் சுத்தி
செய்த வெள்ளீயம் வராகனெடை - ௨.
அயப்பொடி வராகனெடை - வ.
பால்துத்தம் வராகனெடை - ௨.

செய்முறை:—மேற் கூறியவற்றைக் குகையிலிட்டு முறைப்படி ஊதி உருக்கியெடுக்க, கன்னடியன் கோல்டாம். இதைக்கொண்டு இஷ்டமான சமான்கள் செய்துகொள்ளலாம். சாமான்கள் பொன்போலப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

33. வைர வைப்பு

செம்பஞ்சில் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைவிட்டு நன்றாக ஊறவைத்து, இரண்டு மணிநேரம் சென்றபின் பஞ்சை நன்றாகப் பிசைந்து அதனை நீக்கிவிட்டுச் செம்பஞ் சூறிய ரசத்தைமாத்திரம் எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். பின்னர் வேண்டிய அளவு பித்தளை நிமிளையை அந்த ரசம் குழம்புப் பதமாகும் வரையில் அதில் உரைத்து அதில் கால் வராகனெடை எடுத்து ஒரு குகையின் உட்புறத்தில் தடவி வெயிலில் உலர்த்திக் கொண்டு அதன்மேல் கனக புஷ்பராகக்கல் அல்லது மஞ்சட் புஷ்பராகக்கல்லுக்கு டை குழம்பைத் தடிப்பாகத்தடவி யுலர்த்தி அதனை டை குகையில் வைத்து அந்த மூசை வாய்க்கு ஓடு மூடி ஒரு சீலை செய்துலர்த்திக் கரிநெருப்பிலிட்டுக் குகை சிவக்கும்வரை ஊதி

யெடுத்து ஆறவிட்டு உள்ளிருக்கும் கல்லை யெடுத்து உமிக்கருக்கைத் தேய்த்து மெருகுண்டாக்கிக் கொள்ளவும்.

பிறகு நான்கு பலம் காந்தத்தை ஷை கல்லுக்குக் கீழுமேலும் இட்டுக் குகையில்வைத்து மேலோடுமூடிச் சீலைசெய்து முன்போலக் குகைபழுக்க ஊதியெடுத்து வாழைச்சருகுச் சாம்பலைக் கையில்வைத்துத் தேய்த்து மேற்படி கல்லுக்கு மெருகுகொடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இவ்வாறு பக்குவப் படுத்தப்பட்ட கல்லில் வயிர ஊசி அழுந்தாது. இது மிகவும் கெட்டியாயும், வயிரம்போல் ஒளிவுள்ளதாயுமிருக்கும்.

குறிப்பு:—ஷை கல் சிறிய ஜதையாயிருந்தால் குகையில் இரண்டு வைக்கலாம்; பெரியதாயிருந்தால் ஒன்று வைக்கலாம்.

34. பச்சை வைப்பு

வேலைசெய்து உருவாக்கின ஜாதிபடிக்கம் துலா - ௧௦.

செம்பு அரப்பொடி துலா - ௨௦.

கடலைப்புளிப்பு ஒரு புட்டி.

செய்ம்முறை:—பட்டணம் படிக்கு ஒரு படி பிடிக்கும்படியான மரையுள்ள செப்புப் பாத்திரம் ஒன்று செய்து அதனடியில் செம்பு அரப்பொடியிற் பாதியை இட்டு அதன்மேல் படிக்கக் கல்லை வைத்து, அதன் மேல் மறுபாதிச் செம்பரப் பொடியைப் போட்டழுத்திப் பின்னர்க் கடலைப் புளிப்பை மெதுவாகச் செம்பரப் பொடிகள் கலைந்துபோகாமல் விட்டு மரைபோட்டு மூடித் தண்ணீர் ஓடுகிற விடத்தில் புதைத்துவைத்து ஆறு மாதம் சென்றபின்பு எடுத்துக் கல்லைச் சுத்தி

செய்து செப்புச் சாணையில் மெருகுகொடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இது நற்பச்சையின் பரீக்ஷைக்கு ஒத்திருக்கும்.

35. கெம்பு வைப்பு

காஷ்மீர் தேசத்துப் படிக்கம்.

படிக்காரம் செல்லத்தக்க அளவு.

வத்தங்கிக்கட்டை செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—படிக்கத்தைத் தமக்கு வேண்டிய அளவாகவும் வேண்டிய மாதிரியாகவும் சாணையில் பிடித்து உருவாக்கிக் கொள்ளவேண்டியது. பிறகு படிக்காரத்தைத் தண்ணீரில் கரைத்துக்கொண்டு ஒரு மண்சட்டியை அடுப்பிலேற்றி அதன்மேல் மேற்படி கல்லை வைத்து அந்தக் கல்லின்மேல் ஒரு அங்குலம் நிற்கும்படியாக மேற்படி படிக்கார ஜலத்தை வார்த்துச் சிறு தீயாக எரித்து அந்த ஜலத்தைச் சுண்டவைக்க வேண்டும். அவ்வாறு சுண்டினபின் மறுபடியும் படிக்கார ஜலத்தை முன்கூறியபடியே விடவேண்டும். இவ்விதம் பத்துத்தடவைகள் மடக்கி மடக்கிச் செய்யவும். பிறகு அந்தக் கல்லைச் சூடிருக்கும்போதே, வத்தங்கிக் கட்டையைக் கஷாயமாக்கி அந்தக் கஷாயத்தில் போட்டு இருபத்துநான்கு மணி நேரம் ஊறவைத்தெடுத்துக் கொள்ளவும். கடவுள் கிருபையால் வருணமேறி அந்தப் படிக்கம் சிவப்புநிறமாயிருக்கும். இதனை நகைகளுக்கும் பட்டன்ஸ் முதலியவைகளுக்கும் உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

36. முத்து வைப்பு

நல்ல பளபளப்பான மீன் கண்கள் வேண்டிய எண்.

பெரிய எலுமிச்சம்பழங்கள் வேண்டிய அளவு.

செய்ம்முறை:-மேற்கூறிய மீன்கண்களை உள்ளேயிருக்கிற வஸ்துக்கள் சிதையாமலும் காயம்படாமலும் ஜாக்கிரதையாக எடுத்துச் சுத்திசெய்துகொண்டு எலுமிச்சம்பழங்களை இரண்டாக அறுத்து ஒரு துண்டில் இடைவிட்டுக் கண்கள் கொள்ளும்படியாகச் சிறு பள்ளங்கள் செய்து அவற்றுள் ஒவ்வொன்றிலும் ஒவ்வொரு கண்ணை வைத்து மறு துண்டைப் பொருத்திக் கட்டி இருபதுநாள் அல்லது ஒரு மாசம் வைத்துப் பிறகெடுத்து அவிழ்த்துப்பார்க்க மீன் கண்கள் சாதாரண முத்துக்களா யிருக்கும். இதற்கு மெருகு கொடுத்து ஊசிமுனையால் துவாரமிட்டுக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு:—வேண்டிய அளவு புளியாரை யிலையைத் தண்ணீர் விட்டரைத்து மேற்கண்டபடி செய்த முத்தின்மேல் துவாரமிடுவதற்குமுன் நன்றாகப் பூசி அப்படியே நான்கு சாமம் வைத்துப் பிறகு அந்தக் கவசத்தை நீக்கி அதன்மேல் பச்சையரிசியை வாயில் போட்டு மென்று அந்த மாவை யெடுத்து அடி முத்திற்குக் கவசஞ்செய்து நான்கு சாமம் வைத்திருந்து அதையும் நீக்கிச் சுத்திசெய்து தண்ணீரால் கழுவிக்கொள்ள முத்தின்மேல் மெருகேறிப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

37. பவள வைப்பு

வெள்ளைப் பாஷாணம் பலம் - க.
இலிங்கம் பலம் - க.
சிவப்புக் குங்கிலியம் பலம் - க.
சிவப்புப் பிசின் பலம் - க.
வெள்ளாட்டுப் பால் வேண்டிய அளவு.
இலுப்பை யெண்ணெய் வேண்டிய அளவு.

செய்ம்முறை:—மேற்படி சரக்குக்களைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து வெள்ளாட்டுப் பாலை விட்டு நன்றாக அரைத்துத் திரள் பதத்திற்கு வரும்போது வேண்டிய அளவு மணிகளாகச் செய்து ஒரு தாம்பிரக் கம்பியில் கோத்து, ஒரு மண் பாத்திரத்தில் இலுப்பை யெண்ணெயை விட்டுக் கொதிக்கவைத்து அதன் ஆவிமேற்படி மணிகளின்மேற் படும்படி அவற்றைக் கோத்த கம்பியைச் சட்டியின் குறுக்கே வைத்துவிட வேண்டியது. எண்ணெயில் மணிகள் படக்கூடாது. இவ்விதம் நான்குமணி நேரம் ஆவிபிடித்துப் பின்னர் அந்த மணிகளை யெடித்துச் சாணையிற் பிடித்து மெருகேற்றிக்கொள்ளவும். இது அதிக பிரகாசமுள்ளதாயிருக்கும். அசல் பவளத்திற்கும் இதற்கும் வித்தியாச மிராது.

சுகந்த முறைகள்

38. சாம்பிராணி பத்தி

சாம்பிராணி சேர் - அரை.
பச்சிலை சேர் - அரைக்கால்.
கோரைக்கிழங்கு சேர் - அரைக்கால்.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் சேர் - வ.
ரூமிமஸ்தகி சேர்-அரைக்கால்.
சந்தனத்தூள் சேர்-க.
சாதிக்காய் துலா - உ.
சாதிப்பத்திரி துலா - உ.
இலவங்கம் வராகனெடை - ரு.
பேரேலம் சேர்-அரைக்கால்.
சடாமாஞ்சில் சேர் - வ.

செய்ம்முறை:—சிலாரஸ் தவிர மேற்கூறிய சரக்குக்களை வெயிலில் உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து அதன்மேல்ஷை நெரியரிசிப்பாலைச் சேர்த்துப் பன்னீர் விட்டுக் கெட்டியாகக் குழைத்து ஓர் இரவு ஒரு மண்பாத்திரத்தில் மொத்தையாகத் திரட்டி வைத்திருந்து மறுநாள் எடுத்து அம்மியில் வைத்து மை போல் நன்றாக அரைத்து மெழுகு பதத்தில் வழித்து அதனுடன் சுமார் அரைப்பலம் மைதாலக்கடித் தூளைச் சேர்த்துப் பிசைந்து உருட்டிவைத்துக்கொண்டு, எவ்வளவு பருமனான வர்த்தி வேண்டுமோ அதற்குத்தக்கபடி மூங்கில் குச்சிகளைச் செதுக்கித் தயார் செய்து கொண்டு ஒவ்வொரு குச்சியை ஒரு பலகையில் வைத்து அந்த ஒவ்வொரு குச்சியிலும் ஷை மருந்தில் கொஞ்சம் எடுத்து ஒரு பக்கத்தில் வைத்து மறுபக்கம் கடைசிவரை இழுக்க மருந்து குச்சியில் ஒட்டிக்கொள்ளும். பின்பு அதைத் தள்ளுகுச்சியால் ஏந்தியெடுத்து வேறு பலகையில் வைக்கவேண்டும். இப்படியே பல குச்சிகளிற் பூசிவைத்துக் கொஞ்சம் உலர்ந்து உருட்டும் பக்குவத்துக்கு வந்தவுடன் வேறு வழுவழுப்பான பலகையில் ஒவ்வொன்றாக எடுத்து வைத்துக் கையினால் உருட்டி எங்கும் சமமாக வத்தி திரண்டவுடன் எடுத்து நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

குறிப்பு:—மூங்கிற் குச்சியில் ஒரு முழ நீளத்தில் அரையங்குல அகலத்தில் பிளந்து நான்கு பக்கங்களிலும் மட்டமாகச் செதுக்கிவைத்துக் கொள்வதுதான் தள்ளுகுச்சி. குச்சியில் மருந்தைத் தடவினவுடன் இந்தத் தள்ளுகுச்சியை அதன் பக்கத்திற் சேர்த்து இரண்டு தலைப்பினும் அந்த மருந்து தடவின குச்சியைப் பிடித்துத் தூக்கிவைக்கவேண்டும். குச்சியில் மருந்து தடவும்போது ஒரு பக்கத்தில் இரண்டங்குலம் காலியாக விட்டுத் தடவவேண்டும். மருந்தை யெடுத்துத் தடவும்போது கெட்டியாகக் குச்சியில் பிடிக்காவிட்டால் கொஞ்சம் பன்னீரையாவது தண்ணீரையாவது தெளித்து இளகலாக்கிக்கொள்ள வேண்டும். மைதாலக்கடித் தூளை முன்னரே மருந்தோடு சேர்த்துக் குழப்பிவைப்பதைப் பார்க்கிலும் குச்சியில் தடவப் போகும் சமயத்தில் அரைத்த மருந்தில் கொஞ்சம் எடுத்து அதனுடன் கொஞ்சம் மைதாலக்கடித் தூளைச் சேர்த்துக் குழப்பிக்கொள்வது உத்தமம். மைதாலக்கடித் தூளை முன்னரே சேர்த்துவைத்தால் மருந்து கொஞ்சம் காய்ந்துவிடும்பக்ஷத்தில் பின் இளகலாவது கஷ்டம். ஒரே நேரத்தில் அரைத்த மருந்தை யெல்லாம் வர்த்தி செய்துவிடுவதானால் மாத்திரம் அவ்வாறு முந்தி மைதாலக்கடித் தூளைச் சேர்த்துப் பிசறிக் கொள்ளலாம். வைத்திருந்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் செய்வதானால் மைதாலக்கடித் தூளை மேற்கூறியபடி அப்போதைக்கப்போது சேர்த்துக் கொள்வதுதான் நலம். இவற்றையெல்லாம் புத்திசாலிகள் அனுபோகத்தால் அறிந்துகொள்வார்கள். இரண்டொருமுறை செய்தால் இம்முறை தானே வந்துவிடும்.

39. பெங்களூர் வாசனை வர்த்தி

கொட்டிச்சாந்துபலம்-கவ.	கற்பாசி பலம் - க.
தாளிசப்பத்திரி பலம்-கவ.	சடாமாஞ்சில் பலம்- ஒன்றே முக்கால்.
கிளியூறம் பட்டை பலம்-கவ.	அதிமதூரம் பலம் - கவ.

சிறுநாகப்பூ பலம்-க.
சன்னராஷ்டம்பலம்-அரை
இலவங்கப்பத்திரி பலம்-க.
பச்சிலை பலம் - முக்கால்.
வெட்டிவேர் பலம்- முக்கால்.
விலாமிச்சம் வேர் பலம்-முக்கால்.
நன்னாரி வேர் பலம்-ஒன்றேகால்.
சாதிக்காய் பலம் - சு.
தேவதாரிப் பலம் - ஒன்றரை.
இலவங்கப்பட்டை பலம் - ஒன்றே முக்கால்.
அகர் பலம் - சு.
இலவங்கம் துலா - அ.
கச்சூர் துலா - மூன்றரை.
நாகணம் துலா - ஒன்றேமுக்கால்.
கவுளா பலம் - க.
ரோஜாப்பூ பலம் - இரண்டேகால்.
சம்பங்கி மொக்கு துலா - ஒன்றேமுக்கால்.
சந்தனத்தூள் பலம் - சு.
மட்டிப்பால் பலம் - மூன்றேகால்.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப் பால் பலம் - ரு.
சாம்பிராணி பலம் - கக.
தேன் பலம் - க.
கற்கண்டு பலம் - க
புனுகு வராகனெடை - அரை.
ஜவ்வாது வராகனெடை - மூன்றுமாகாணி.
கரி சேர் - இரண்டே முக்கால்.

செய்ம்முறை:—சரக்குக்களில் கரி, மட்டிப்பால், சிலாரஸ், தேன், புனுகு, ஜவ்வாது ஆகியவைகள் தவிர மற்றவைகளை யுலர்த்திச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம் பண்ணிக்கொள்ளவும். கரியைத் தனியே தூள்செய்துவடிக் கட்டிக்கொள்ளவும். பின்பு கரித்தூளையும் மற்றத் தூள்களையும் ஒன்றாகக்கலந்து முன்முறையிற் சொன்னபடி ஊறவைத்தரைத்து முடிவில் மட்டிப்பால், சிலாரஸ், தேன், புனுகு, ஜவ்வாது ஆகியவைகளையுங் கலந்து மிசிரமித்து முன்முறையிற்சொன்ன கிரமப்படி வர்த்தி செய்துகொள்ளவும்.

குறிப்பு :— இதில் மற்றக் கரிகளைச் சேர்ப்பதைக்

காட்டிலும் சந்தனக்கட்டைக் கரி, அல்லது வாதுமைக் கொட்டைத்தோல் கரி, அல்லது கொட்டாங்கச்சிக் கரியைச் சேர்த்துக்கொள்வது உத்தமம். இதில் வருணம் அதிகப்பட வேண்டுமானால் அதிமதுரப்பால் பலம் - அரை சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

40. சாம்பிராணி வர்த்தி (வேறு)

சந்தனம் வராகனெடை - கக.
கற்கண்டு வராகனெடை - சு.
சாம்பிராணி வராகனெடை - ச.
கிளியூறம்பட்டை வராகனெடை - ச.
தாளிசப்பத்திரி வராகனெடை - ந.
அகிற்சந்தனம் வராகனெடை - ந.
அகிற்கட்டை வராகனெடை - ந.
பச்சிலை வராகனெடை - இரண்டரை.
கற்பாசி வராகனெடை - உ.
கோஷ்டம் வராகனெடை - உ.
சடாமாஞ்சில் வராகனெடை - ஒன்றரை.
சிறுநாகப்பூ வராகனெடை - ஒன்றரை.
வெட்டிவேர் வராகனெடை - ஒன்றரை.
சன்னலவங்கப்பட்டை வராகனெடை-ஒன்றரை.
விலாமிச்சம் வேர் வராகனெடை - க.
நெரியரிசிப்பால் வராகனெடை - உ.
தேன் வராகனெடை - ந.

செய்ம்முறை:-நெரியரிசிப்பால், தேன் ஆகியவை தவிர மற்றவைகளை யுலர்த்தி யிடித்துத் தூள்செய்து வஸ்திரகாயம்பண்ணி முன்பாகங்களிற் சொன்னபடி ஊறவைத் தரைத்து முடிவில் நெரியரிசிப் பாலையும்

தேனையும் சேர்த்து முன்சொன்ன முறைகளின்படி வர்த்தி செய்துகொள்ளவும்.

41. மைசூர் சாம்பிராணி வர்த்தி

திறமான சந்தனம் பலம் - உ௦.
கோஷ்டம் பலம் - ரு.
பூலாங்கிழங்கு பலம் - ரு.
பூஞ்சாத்துப்பட்டை பலம் - ரு.
நாகணம் பலம் - உ.
கிளியூறம்பட்டை. பலம் - உ.
தாளிசபத்திரி பலம் - உ.
கிராம்புச்சீவல் பலம் - உ.
கௌளா பலம்-ஒன்றரை.
சிறுநாகப்பூ பலம் - க.
பச்சிலை பலம் - க.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-க.
சடாமாஞ்சில் பலம் - க.
கற்பாசி பலம் - க.
சன்னலவங்கப்பட்டை பலம் - க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.
ஜாதிக்காய் பலம்-முக்கால்.
வெட்டிவேர் பலம் - முக்கால்.
நன்னாரிவேர் பலம்-அரை.
கொன்ரோசனைக்கிழங்கு பலம் - வ.
தனியா வராகனெடை - அரை.
புனுகுசட்டம் பலம் - ஒன்றரை.
நெரியரிசிப்பால் பலம் - அரை.
குங்குமப்பூ வராகனெடை - இரண்டரை.
பச்சைக்கர்ப்பூரம் வராகனெடை-ஒன்றரை.
புனுகு வராகனெடை - ஒன்றரை.
கஸ்தூரி வராகனெடை - ஒன்றரை
ஜவ்வாது வராகனெடை - கால்.
பன்னீர் புட்டி-உ.
மைதாலக்கடியை ஊற வைத்த ஜலம் செல்லத் தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—புனுகு சட்டம்முதல் ஜவ்வாது வரையுள்ள சரக்குகள் தவிர மற்றவைகளை யிடித்துத் தூள்செய்து வஸ்திரகாயம்பண்ணி முன் முறைகளிற் கண்டபடி பன்னீரிலூறவைத்துப் பன்னீர்விட்டரைத் துப் பின்னர் குங்குமப்பூ, பச்சைக்கர்ப்பூரம், கஸ்தூரி

ஆகியவைகளைத் தனித்தனியே பன்னீர்விட் டரைத் துச் சேர்த்து அதன்மேல் புனுகு சட்டம், நெரியரி சிப்பால், புனுகு, ஜவ்வாது ஆகியவைகளையும் சேர்த் துக் குழப்பி யுருட்டி வைத்துக்கொண்டு வத்தி செய் யும்போது கொஞ்சம் கொஞ்சம் மருந்தையெடுத்து மைதாலக்கடி ஜலத்தைவிட்டுக் குழப்பி இளகலாக்கி மேற்கண்ட முறைகளின்படி வத்திசெய்து கொள்ள வும். இது மிகவும் உயர்ந்த வத்தியாம்.

42. புதுக்கோட்டை தொண்டைமான் சந்தனபில்லை

(அ) கொண்டைச் சீனிக்கிழங்குவராகனெடை-ரு.
கௌளா வராகனெடை - ரு.
கோஷ்டம் வராகனெடை - உ.
பூலாங்கிழங்கு வராகனெடை - உ.
அதிமதுரம் வராகனெடை - உ.
நாகணம் வராகனெடை - க.
சிற்றரத்தை வராகனெடை - கவ.
பேரரத்தை வராகனெடை - க.
வெட்டிவேர் வராகனெடை - உவ.
பெருலவங்கப்பட்டை வராகனெடை - க.
சன்னலவங்கப்பட்டை வராகனெடை - உ.
சண்பக மொக்கு வராகனெடை - உ.
அனனுசிப்பூ வராகனெடை - ச.
சிறுநாகப்பூ வராகனெடை - ஒன்றேமுக்கால்.
வாய்விளங்கம் வராகனெடை - முக்கால்.
கார்போகரிசி வராகனெடை-ஒன்றேஅரைக்கால்.
நன்னாரிவேர் வராகனெடை - உ.
மல்லி வராகனெடை - ரு.

சோம்பு வராகனெடை - ரு.
ஜாஜிரா (கேக்விதை) வராகனெடை - க.

இந்த இருபது சரக்குக்களையும் நகத்தால் பசுநெய் தெளித்துப் பதமாக வறுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

(b) கசகசா வராகனெடை - க.
தாளிசப்பத்திரி வராகனெடை - உ.
பச்சிலை வராகனெடை - ச.
இலவங்கப்பத்திரி வராகனெடை - உ.
விலாமிச்சம் வேர் வராகனெடை - ரு.
கிளியூறம்பட்டை வராகனெடை-ஒன்றே முக்கால்
பூஞ்சாந்துப்பட்டை வராகனெடை - க.
கல்பாசி வராகனெடை - க.
பங்காள மஞ்சள் வராகனெடை - க.
கோரைக்கிழங்கு வராகனெடை - கவ.

இந்தப் பத்துச் சரக்குக்களையும், நெய்விடாமல் வெறுமனேயாக வறுத்துக்கொள்ளவும்.

பிறகு (a) யிலுள்ள சரக்குக்களையும், இந்த (b)யிலுள்ள சரக்குக்களையும் இடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம் பண்ணித் திப்பியை நீக்கிவிட்டுப் பின்னர் அந்தச் சூரணத்தைக் கல்வத்திலாவது அம்மியிலாவது இட்டு நன்றாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.

(c) ஜாதிக்காய் வராகனெடை - க.
ஜாதிப்பத்திரி வராகனெடை - க.
வால்மிளகு வராகனெடை - க.
லவங்கம் வராகனெடை - ரு.
காசா ஏலம் வராகனெடை - கூ.

வங்கம்பூர் சந்தனம் பலம் - க.
அகில்கட்டைச்சந்தனம் பலம்-காலே அரைக்கால்

இந்தச் சரக்குக்களையும் முன் அரைத்து வைத்திருக்கும் கலவையுடன் சேர்த்து நன்றாக மசியும்படி அரைத்துக்கொள்ளவும்.

(d) நெரியரிசிப்பால் வராகனெடை - எ.
சாம்பிராணித் தைலம் வராகனெடை - உ.
சாம்பிராணிப்பூ வராகனெடை - உ.
மட்டிப்பால் தைலம் வராகனெடை - உ.

இந்த நான்கு சரக்குக்களையும் முன் அரைத்து வைத்திருக்கும் கலவையுடன் சேர்த்து நன்றாக மசிய அரைத்துக்கொள்க.

(e) குங்குமப்பூ வராகனெடை - உ.
கோரோசனை வராகனெடை - க.
பச்சைக்கர்ப்பூரம் வராகனெடை - ரு.
புனுகு வராகனெடை - ரு.
ஜவ்வாது வராகனெடை - ரு.
கஸ்தூரி வராகனெடை - க.
குலாபு அத்தர் தோலா - க.
ஈரான் ரவுஸா துலா - க.
சுஹாக் அத்தர் துலா - ரு.
உரம் வராகனெடை - அரை.

இந்தப் பத்துச் சரக்குக்களையும் முன் (d) யிற் சொல்லியபடி அரைத்து வைத்திருக்கும் கலவையுடன் சேர்த்துப் பன்னீர்விட்டு நன்றாக மைபோலரைத்து பில்லை திரட்டும் பதம்பார்த்து எடுத்துக் காலணா அகலமுள்ள கோப்பை வடிவமான பில்லைகள் செய்து அழு

கிய எழுத்துக்களால் செய்யப்பட்ட சீல் வைத்து நிழலில் உலர்த்தியெடுத்துச் சீஷாவிற் பத்திரப்படுத்தவும். இந்த பில்லையை இஷ்டம்போல் உயர்ந்த விலைக்கு விற்கலாம்.

குறிப்பு:—உரத்தைக் கொஞ்சம் நெரியரிசிப் பாலிற் கலந்து இரண்டு நாழிகை குழப்பிச் சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

உபயோகம்:—இந்த பில்லையில் கொஞ்சம் பன்னீர் சேர்த்திழைத்துப் பூசிக்கொள்வதால் எல்லோரும் ஆச்சரியப்படத்தக்க வாசனையும், உலக வசியமும், தேகாரோக்கியமும், மன உற்சாகமும் உண்டாகும். இதனைப் பூசியிருப்பவர்களிடம் தொற்று வியாதி கிட்ட நெருங்காது.

43. வாசனை பில்லை

(a) மலாக்கா சந்தனம் பலம் - க.
காரகில்கட்டை பலம் - க.
உயர்ந்த சாம்பிராணி பலம் - க.
வெட்டிவேர் பலம் - க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.
வங்காளப்பச்சை பலம்-க.
இருவேலிவேர் பலம் - க.
கொன்ரோசனைக் கிழங்கு பலம் - க.
(b) தேவதாரம் பலம் - வ.
கிளியூறம்பட்டைபலம்-வ.
சோம்பு பலம் - வ.
சன்னலவங்கப்பட்டை பலம் - வ.
லவங்கப்பத்திரி பலம் - வ.
நன்னாரிவேர் பலம் - வ.
அரத்தை பலம் - வ.
மல்லி பலம் - வ.
தாளிசப்பத்திரி பலம் - வ.
சடாமாஞ்சில் பலம் - வ.
கல்பாசி பலம் - வ.
கஸ்தூரிமஞ்சள் பலம்-வ.
கோஷ்டம் பலம் - வ.
பூலாங்கிழங்கு பலம் - வ.
செண்பகமொக்கு பலம்-வ
சிறுநாகப்பூ பலம் - வ.
இலவங்கம் பலம் - வ.
ஏலரிசி பலம் - வ.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-வ.
(c) குங்குமப்பூ பலம் - வ.

மட்டிப்பால் பலம் - வ.
நெரியரிசிப்பால் பலம்-வ.
நெய் பலம் - வ.
பச்சைக்கர்ப்பூரம் வராகனெடை - க.
புனுகு வராகனெடை-க.
புனுகுசட்டம் வராகனெடை - க.
ஸ்தம்பூல் துலா - க.
(d) வெல்லத்தைக் கரைத்த தெளிவு செல்லத்தக்க அளவு.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குக்களை வறுக்காமல் தனித்தனி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொள்ளவேண்டும். பின்பு (b) யிலுள்ள சரக்குக்களை (c) யிலுள்ள நெய்யிற் கொஞ்சமெடுத்துத் தெளித்துத் தனித்தனியே பொன்னிறமாக வறுத்து இடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம்பண்ணி முன் சூரணங்களையும் இவற்றையும் ஒன்றாகக்கலந்துகொள்ள வேண்டும். பின்னர் அவற்றுடன் (c) யிலுள்ளவைகளையும் முறைப்படி கலந்து நன்றாக அரைத்து அதன்மேல் (d) யிற்சொல்லிய வெல்லத் தெளிவை விட்டு அரைமணிநேர மரைத்துப் பின்னர்ப் பன்னீரைவிட்டரைத்து முன்முறையிற் சொல்லியபடி பில்லைசெய்து உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு:—இதனை வத்தியாகச் செய்துகொள்ள வேண்டுமாயின் கொட்டாங்கச்சிக்கரியும்பிசின் பட்டையும் சேர்த்து வத்திமுறைப்படிசெய்து கொள்ளலாம்.

44. தூப பில்லை

சாம்பிராணி பலம் - உ.
அகர்க்கட்டை பலம் - உ.
மட்டிப்பால் பலம் - உ.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் பலம் - க.
அகிற்கட்டை பலம் - க.
சுருள் தேவதாரி பலம்-க.
வெட்டிவேர்க்கட்டை பலம் - க.
சந்தனக்கட்டை பலம் - க.
தேன் பலம் - வ.
கற்கண்டு பலம் - வ.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குக்களை வெயிலில் வைத்துலர்த்தி இடிக்கவேண்டியவைகளை இடித்துச் சூரணித்துப் பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்துப் பன்னீரைவிட்டு நன்றாக அரைத்து அரையணா அகலம் பில்லைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்திவைத்துக்கொண்டு அவசியமானபோது கொஞ்சம் எடுத்துத் தூப கலசத்தில் நெருப்பிட்டுப் போடப் புகைந்து வீடெங்கும் சுகந்தமான பரிமளம் வீசும். இதனைத் தூப கலசத்திலிட்டுக் கூந்தலுக்கும் வாசனைகட்டலாம். இது பெரிய இராஜசமஸ்தான அந்தப்புர ஸ்திரீகளால் உபயோகிக்கப்பட்டது. இந்த வாசனையைக் கூந்தலுக்கூட்டினால் சில தினங்கள்வரை மணம் அகலாதிருக்கும்.

45. தூப பில்லை (வேறு)

அகர்க்கட்டை துலா - ரு.	சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் துலா - உ.
தேவதாரி துலா - ரு.	வெட்டிவேர் துலா - உ.
கொட்டிச்சாந்து துலா-ரு.	கொம்பரக்கு துலா - உ.
மட்டிப்பால் துலா - ரு.	கிளியூறம்பட்டை துலா - உ.
சந்தனக்கட்டை துலா-ரு.	கோரைக்கிழங்கு துலா - உ.
கற்கண்டு துலா - கூ.	கற்பாசி துலா - உ.
பளிங்குச்சாம்பிராணி துலா - கூ.	மைசாக்ஷி துலா - க.
தேன் துலா - கூ.	பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.
பச்சிலை துலா - ச.	
கிச்சிலிக்கிழங்கு துலா - ச.	
ரூமிமஸ்தகி துலா - ச.	

செய்ம்முறை:—மேற்படி சரக்குக்களை வெயிலில் வைத்துலர்த்தி இடிக்கவேண்டியவைகளை இடித்துச் சூரணித்துப் பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பன்னீர்வார்த்து நன்றாக மசியும்படி அரைத்து

மேற்கூறியபடி பில்லைகள் செய்து நிழலிலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு புகைப்போட வேண்டிய காலத்தில் எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு:—மேற்படி சரக்குக்களையெல்லாம் தூள் செய்து அதனுடன் தேன், பன்னீர் முதலியவைகளையும் சேர்த்து வெயிலில் பதமாக உலர்த்தியெடுத்து அப்படியே புட்டியிலடைத்து வைத்துக்கொண்டும் வேண்டியபோது கொஞ்சம் தூளெடுத்துப்போட்டும் புகைக்கலாம். இவ்விரண்டில் எது இஷ்டமோ அதைச் செய்துகொள்க.

46. பங்காள குடாகு

பூலாங்கிழங்கு பலம் - க.	குங்குமப்பூ வராகனெடை - ரு.
கிளியூறம்பட்டை பலம்-க.	அம்பர் வராகனெடை - இரண்டரை.
வெட்டிவேர் பலம் - க.	செம்மரத்தூள் பலம் - க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.	சாம்பிராணி பலம் - இரண்டரை.
பூஞ்சாந்துப்பட்டை பலம் - க.	மகிழம்பூ பலம் - ரு.
சம்பங்கிமொக்கு பலம் - அரை.	புனுகு வராகனெடை - அரை.
அனுசிப்பூ பலம்-அரை.	கஸ்தூரி வராகனெடை - அரை.
பச்சிலை பலம்-இரண்டரை.	கௌளா பலம் - க.
சந்தனத்தூள் பலம் - ரு.	கோரைக்கிழங்கு பலம்-உ.
அகர் பலம் - க.	தாளிசப்பத்திரி பலம் - க.
கிஷ்ண அகர் பலம் - க.	ரூமிமஸ்தகி பலம் - க.
சீமைத்தேவதாரி பலம்-உ.	மட்டிப்பால் பலம் - க.
நாட்டுப் பூலாங்கிழங்கு பலம் - க.	நெரியரிசிப்பால் பலம் - உ.
கார்போகரிசி பலம் - க.	மைதாலக்கடி பலம் - க.
முத்து லவங்கப்பட்டை பலம் - அரை.	கொன்றைக்காய் பலம்-ரு.
கோஷ்டம் பலம் - க.	

செவ்வாழைப்பழம் - உ௦.
விளாம்பழம் - க௦.
பன்னீர் ராத்தல் - க.
சந்தன அத்தர் பலம் - க.
தவனம் என்னும் மருக் கொழுந்து பலம் - உ.
மரு பலம் - உ.
இலவங்கப்பட்டைபலம்-க.
இலவங்கச்சூர்பலம்-அரை.
ஏலம் பலம் - வ.
சாதிக்காய் பலம் - அரை.
இலவங்கப்பத்திரிக் காம்பு பலம் - க.
இலவங்கம் பலம் - அரை.
கஜூர் ஷீரா வீசை-அரை.
பலாப்பழ ஷீரா வீசை - அரை.
தக்கோலம் பலம் - க.
நன்னாரிவேர் பலம் - க.
மைசாக்ஷி பலம் - க.
பறங்கிச் சாம்பிராணி பலம் - அரை
திராக்ஷைப்பழம் பலம் - ரு.
மஞ்சிஷ்டி பலம் - அரை.
கிரந்திதகரம் பலம்-அரை.
ரோஜாப்பூ பலம் - அரை.
அழுவணம் பலம் - உ.
தாழம்பூ பலம் - அரை.
சீமை அத்திப்பழம் - உ.
வில்வப்பழச்சதை பலம்-உ
ஹப்புல் ஆஸ் பலம்-அரை.
பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு பலம் - அரை.

ஏலக்காய் பலம் - அரை.
வெந்தயம் பலம் - அரை.
சீமை அமுக்குராக்கிழங்கு பலம் - க.
காட்டுசாதிபத்திரிபலம்-உ.
கல்பாசி பலம் - அரை.
கேஸர் பலம் - அரை.
உஸ்துகுத்தூஸ் பலம் - அரை.
ஈர்ஸா பலம் - அரை.
சாரஸ் பிரேலா பலம் - அரை.
கிர்மானி ஓமம் பலம் - வ.
முண்டி பலம் - க.
சன்னராஷ்டம் பலம் - க.
அஸ்கர் பலம் - அரை.
நிலக்கடம்பு பலம் - அரை,
பனப்ஷா பலம் - அரை.
சாமந்தியிலை பலம் - அரை
காயிலே பலம் - க.
ஷாத்ரூ பலம் - அரை.
முருக்கம்பூ பலம் - உ.
உஷ்ணு பலம் - அரை.
பஹமனே சுபேத் பலம் - அரை.
பஹமனே சுருஃ பலம் - அரை.
அப்சன்தீன் பலம்-அரை.
அப்தீமூன் பலம் - வ.
சருவந்த் பலம் - வ.
சருவந்தே முதரீஜ் பலம் - அரை.
பிஸ்வாயஜ் பலம் - அரை.

ஜந்தியானு பலம் - அரை.
புனுகு பலம் - அரை.
பனைவெல்லம் வீசை ஒன்றரை.
தம்பாக்கு வீசை - க.

செய்ம்முறை:—புகையிலையைத் தூள்செய்து சல்லடையில் சலித்துத் திப்பியை நீக்கி மறுபடியும் தூள் செய்து சலித்துக்கொள்ள வேண்டும். இப்படியே புகையிலை யெல்லாவற்றையும் தூள்செய்து சலித்துக் கொள்ளவேண்டும். பின்பு பனைவெல்லத்தைப் பாகு செய்து ஷை புகையிலைத்தூளில் சிறுகச் சிறுக வார்த்துப் பிசறி மூன்றுநாள்வரை வைத்துவிடவேண்டியது. நாலாம்நாள், மேற்கூரிய சாக்குக்களில் இடிக்கவேண்டியவைகளை நன்றாக இடித்துத் தூள்செய்து மாச்சல்லடையால் சலித்து வைத்துக்கொண்டு, பின்னர் பாகில் ஊறவைத்திருக்கும் புகையிலையுடன், விளாம் பழச் சதை, வாழைப்பழச் சதை, வில்வப்பழச் சதை முதலியவற்றைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சேர்த்துப் பிசைந்து பின்னர் மேற்கண்ட சரக்குக்களின் தூளைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகத் தூவிப் பிசைந்து அதன்மேல் வாசனை வஸ்துக்களைப் பன்னீரிற் குழைத்துச் சேர்த்து எல்லாம் நன்றாக மிசிரமிக்கும்படி பிசைந்து ஒரு மண் சாடியில் போட்டு வாய்பந்தனஞ்செய்து ஒரு வாரம் வரையில் குளிர்ந்த இடத்தில் வைத்திருந்து பின்னர் எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

உபயோகம்:—இதில் வேண்டிய அளவு எடுத்துச் சிலிம்மில் வைத்துப் புகைபிடித்துவர அஜீரண சம்பந்தமான வியாதிகளெல்லாம் தீர்ந்து மனதிற்கு மிக்க உற்சாகமுண்டாம்.

குறிப்பு:—இதனைச் சாப்பாட்டுக்குப் பின் உப

யோகிக்கவேண்டியது. இது அதிக வாசனையுள்ள தாகையால் சாதாரண குடாகு இரண்டு பங்கும் இது ஒரு பங்குமாகச் சேர்த்து உபயோகிப்பது நலம். இது பெரிய பெரிய நவாப்களால் செய்து உபயோகிக்கப் பட்டு வந்தது. குடாகு முறைகளில் இதுவே மிகவும் சிறந்தது. கொஞ்சம் கஷ்டப்பட்டாவது இதனைச் செய்துகொண்டால் மிகவும் சிறப்புண்டாம். இது மிக வும் இரகசியமாக வைக்கப்பட்டு வந்தது. ஆயினும், நம் நண்பர்களை உத்தேசித்து இப்போது இதனை வெளிப்படுத்தி யிருக்கிறோம்.

47. கமீரா குடாகு

பச்சிலை பலம் - க.	சிறுநாகப்பூ பலம் - க.
மட்டிப்பால் பலம் - க.	சடாமாஞ்சில் பலம் - க.
சாம்பிராணி பலம் - க.	கோஷ்டம் பலம் - க.
சிலாரஸ் பலம் - க.	கொட்டிச்சாந்து பலம்-க.
ஏலரிசி பலம் - க.	சந்தனம் பலம் - க.
லவங்கச்சூர் பலம் - க.	நகம் பலம் - க.
அகர் பலம் - க.	இலவங்கம் பலம் - க
தேவதாரி பலம் - க.	ஏலக்காய் பலம் - க.
கிச்சிலிக்கிழங்கு பலம் - க.	கிளியூறம்பட்டை பலம்-க.
கல்பூ பலம் - க.	ரோஜாப்பூ பலம் - க.
அனுசிப்பூ பலம் - க.	கௌளா பலம் - க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.	சன்னராஷ்டம் பலம் - க.
மருவா பலம் - க.	இலவங்கப்பத்திரி பலம் - அரை.
மருக்கொழுந்து பலம் - க.	
சம்பங்கிப்பூ பலம் - க.	
வெட்டிவேர் பலம் - க.	இலவங்கப்பட்டை பலம் - அரை.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-க.	
கார்போகரிசி பலம் - க.	சாதிக்காய் பலம் - அரை.
தக்கோலம் பலம் - க.	சாதிப்பத்திரி பலம்-அரை.

செவ்வாழைப்பழம் பலம் - க.	பனைவெல்லம் மணங்கு - ஒன்றரை.
ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் பலம் - க.	அத்தர் காபுக்டா பலம் - கக.
புகையிலை மணங்கு - க.	

செய்ம்முறை:—இவற்றை முன் முறையிற் சொல் லியபடியே செய்து உபயோகிக்க முன்கூறிய குணங்க ளெல்லாம் உண்டாம்.

48. காசா சந்தனம்

ஏலம் வராகனெடை - வ.	கௌளா வராகனெடை - இரண்டரை.
சோம்பு வராகனெடை-வ.	கோரோசனை வராக னெடை - ந.
கஸ்தூரி வராகனெடை - அரை.	கோஷ்டம் வராக னெடை - ச.
கொண்டசின்னி வராக னெடை - வ.	குங்குமப்பூ வராக னெடை - க.
தாளிசபத்திரி வராக னெடை - க.	நெரியரிசிப்பால் வராக னெட - ஒன்றரை.
சடாமாஞ்சில் வராக னெடை - க.	கிளியூறம்பட்டை வராக னெடை - நாலரை.
பச்சிலை வராகனெடை - க.	
புனுகு வராகனெடை - க.	பூலாங்கிழங்கு வராக னெடை - எ.
இலவங்கம் வராக னெடை - உ.	நல்ல மைசூர்கட்டைச் சந்தனம் பலம் - உ.
ஜாதிக்காய் வராகனெடை. - ஒன்றரை.	பன்னீர் பலம் - ச.

செய்ம்முறை:—சந்தனம், கஸ்தூரி, புனுகு, குங் குமப்பூ முதலிய மெல்லிய வஸ்துக்கள் தவிர மற்றச் சரக்குக்களை முறையே ஒவ்வொன்றாகச் சேர்த்துப் பன்னீர்விட்டரைத்துப்பின்னர்ச் சந்தனம்முதலியவை களையும் சேர்த்தரைத்துப் பூசிக்கொள்ளவும். இதனைக்

கல்யாணம் முதலிய விசேஷ காலங்களில் செய்து உபயோகித்தால் எல்லோருக்கும் மனதிற்கு ரம்மியமாயிருக்கும்.

குறிப்பு:—இதனைப் பில்லையாகச் செய்து காயவைத்தும் வேண்டியபோது உபயோகித்துக்கொள்ளலாம். இதனை இன்னும் அதிக வாசனை யுள்ளதாகச் செய்துகொள்ள வேண்டுமானல் இதனுடன் உயர்ந்த அத்தர் செண்டு லவண்டர் முதலியவைகளைச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

49. உடம்புக்குத் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யும் காசாப் பொடி

சோம்பு	சன்னலவங்கப்பட்டை
இலவங்கப்பத்திரி	வெட்டிவேர்
ஏலரிசி	சந்தனக்கட்டைத் தூள்
சிற்றரத்தை	விலாமிச்சம் வேர்
வகைக்குப் பலம் - வ.	வகைக்குப் பலம்-அரை.
பச்சிலை	கௌளா
ஜாதிக்காய்	இலவங்கம்
கொண்டசின்னிக்கிழங்கு	பூஞ்சாந்துப் பட்டை
செண்பகப்பூ	பூலாங்கிழங்கு
வகைக்குப் பலம்-காலே	நாகணம்
அரைக்கால்.	வகைக்குப் பலம்-முக்கால்.
கல்பாசி	கிளியூறம்பட்டை பலம்-க.
சடாமாஞ்சில்	தாளிசப்பத்திரி பலம்-கவ.
சிறுநாகப்பூ	கோஷ்டம்பலம்-ஒன்றரை.

செய்ம்முறை:--இவையெல்லாம் உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயம்பண்ணிக் காற்றுப்போகாமல் ஒரு டப்பாவில் பதனஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு, வேண்டியபோது கொஞ்சம் கொஞ்சம் எடுத்து உபயோகித்து வரவும்.

உபயோகம்:—ஸநானஞ்செய்புங்காலத்தில் இதிற் கொஞ்சமெடுத்துப் பன்னீரிலாவது தண்ணீரிலாவது குழப்பி உடம்பில் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர உடம்பிலுண்டாம் கற்றாழை நாற்றம், வேர்வை நாற்றம், சொறி சிரங்கு முதலியவைநீங்கித் தேக பளபளப்பு தேகவஜ்கரம் ஆகியவை உண்டாவதுடன் நல்லவாசனையும் உடம்பில் பரிமளிக்கும். பக்கத்திலுள்ளவர்களுக்கு மனதிற்கு ரம்மியமாயிருக்கும்.

குறிப்பு:—எண்ணெய் ஸ்நானத்தன்று இந்தத் தூளுடன் சியக்காயைச் சேர்த்தரைத்துத் தேய்த்தும் ஸ்நானஞ்செய்துவரலாம்.

50. மைசூர் சிக்ஸாப்பொடி

சந்தனக்கட்டைபலம்-கஉ.	இலவங்கப்பத்திரி
வெட்டிவேர் பலம்-கஉ.	பலம் - நாலரை.
கிச்சிலிக்கிழங்கு பலம் -	கிளியூறம்பட்டை பலம்-ச
ஒன்பதேமுக்கால்.	சோம்பு பலம் - ச.
அகருகட்டை பலம் - கூ.	சன்னலவங்கப்பட்டை
கொட்டிச்சாந்து பலம் -	பலம் - ச.
ஒன்பதேமுக்கால்.	இலவங்கச்சூர் (அதாவது
சன்னராஷ்டம் பலம் - அ.	இலவங்கப்பூ) பலம்-ச.
தாளிசப்பத்திரி பலம் - அ.	கோரைக்கிழங்கு பலம்-ச.
சிறுநாகப்பூ பலம் - அ.	கொத்துமல்லி விதை
சம்பங்கிமொக்கு பலம்-அ.	பலம் - ங.
கார்போகரிசி பலம் - அ.	வெட்டிவேர் பலம் - ங.
மரு பலம் - அ.	கஸ்தூரி மஞ்சள் பலம்-ங.
கௌளாவிதை பலம் - அ.	கொன்ரோசனைக் கிழங்கு
கோஷ்டம் பலம் - சு.	பலம் - ங.
நாகணம் பலம் - கூ.	பெருலவங்கைப்பட்டை
கல்பாசி பலம் - ரு.	பலம் - ங.
பச்சிலை பலம் - ரு.	விலாமிச்சம்வேர் பலம்-ங.

ஜாதிக்காய் பலம் - ௧.	புனுகுசட்டம் பலம்-அரை
ஜாதிப்பத்திரி பலம்-இரண்டரை.	சதகுப்பை பலம் இரண்டரை.
மருக்கொழுந்து பலம் - இரண்டரை.	ச்டாமாஞ்சில் பலம் - ௨.
	மகிழம்பூ பலம் - ௨.
சிலாரசம் பலம் - இரண்டரை.	அன்னாசிப்பூ பலம்-அரை.
	தக்கோலம் பலம் - ௨.
ஏலரிசி பலம் - அரை	புனுகு வராகனெடை - இரண்டரை.

செய்முறை:—சுண்ணாம்பைக்கரைத்த ஜலத்தில் காகணத்தை இரண்டுமணிநேரம் ஊறவைத்து எடுத்துச் சாணிபோட்டுத் தேய்த்துக்கழுவிப் பின்னர் மணலைப்போட்டுத் தேய்த்துக்கழுவிச் சுத்திசெய்து கொள்ளவும். கௌளாவிதையை செய்விட்டு வறுத்துச் சுத்திசெய்துகொள்ளவும். பின்னர்ப் புனுகுசட்டம், புனுகு ஆகியவை தவிர மற்றவைகளை நிழலில் உலர்த்தி யிடித்துப்பொடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு அதில் புனுகுசட்டம், புனுகு முதலியவைகளைச் சேர்த்துப் பிசறிப் பீங்கான்டப்பி அல்லது மரடப்பியில் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானகாலத்தில் வேண்டிய அளவு எடுத்து முன்சொல்லியதுபோல் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யவும். இது முந்தின காசாப்பொடியைக்காட்டிலும் மிகச் சிறந்தது. பெரிய இராஜகுடும்பங்களிலும், பிரபுக்கள் வீடுகளிலும் உபயோகிக்கத் தகுந்தது. வெகு இரகசியமாக வைக்கப்பட்டு வந்தது. இப்போது நம்முடைய நண்பர்களை உத்தேசித்து இது வெளிப்படுத்தப் பட்டிருக்கிறது.

51. தாம்பூல காசுக்கட்டிக் குளிகை

காசுக்கட்டி வராகனெடை - ௧.

கஸ்தூரி வராகனெடை . ௧.
பச்சைக்கர்ப்பூரம் வராகனெடை - ௧.
குங்குமப்பூ வராகனெடை - அரை
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:-கூடி சரக்குக்களையெல்லாம் கல்வத்திலிட்டுப் பன்னீரைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நன்றாக மைபோலரைத்துப் பச்சைப்பயறளவு மாத்திரைகள் செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதில் ஒரு மாத்திரை யெடுத்துத் தாம்பூலத்துடன் சேர்த்து உபயோகித்தால் சுகந்த வாசனை பரிமளிப்பதோடு, வாய்நாற்றம், பல்நோவு, பல்லசைவு, ஈறுவீங்குதல் முதலியவை நீங்கிப் பக்கத்தி லிருப்பவர்க்கு இனிமை யுண்டாகும்படி முகவசீகரமாம்.

52. வாசனைத் தாம்பூலக் குளிகை

ஜாதிக்காய் வராகனெடை - ௫.
ஜாதிப்பத்திரி வராகனெடை . ௫.
வால்மிளகு வராகனெடை - ௫.
ஏலரிசி வராகனெடை - ௫.
இலவங்கம் வராகனெடை - ௫.
குங்குமப்பூ வராகனெடை - ௪.
சாம்பிராணிப்பூ வராகனெடை - ௪.
வெள்ளைமிளகு வராகனெடை - ௪.
பச்சைக்கர்ப்பூரம் வராகனெடை - ௩.
கோரோசனை வராகனெடை - ௨.
கஸ்தூரி வராகனெடை - ௧.

சந்தனத்தூள் வராகனெடை - உ.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:-ஷை சாக்குக்களைப் பொடித்துப் பன்னீரைச் சிறுகச்சிறுக விட்டு எட்டுச்சாமமரைத்துக் குன்றிமணிப்பிரமாணம் மாத்திரைகள் செய்து நிழலி லுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு ஒவ்வொன்று எடுத்துத் தாம்பூலத்துடன் உபயோகித்து வரவும். இதனால் நல்ல சுகந்த வாசனை பரிமளிப்பதோடு, அஜீரணம் முதலிய பலவியாதிகளும் தீரும். இதனைச் செய்து விலைக்கு விற்றும் இலாபஞ் சம்பாதிக்கலாம்.

53. வாசனைப் பாக்கு.

நல்ல களிப்பாக்கு பலம் - கO.
ஜாதிக்காய் பலம் - வ.
ஜாதிப்பத்திரி பலம் - வ.
இலவங்கம் பலம் - வ.
ஏலரிசி பலம் - வ.
வால்மிளகு பலம் - வ.
கொப்பரைத்தேங்காய்ச் சீவல் பலம் - வ.
குங்குமப்பூ குன்றிமணியெடை - ச.
பச்சைக்கர்ப்பூரம் குன்றிமணியெடை - ச.
சீமைச்சாம்பிராணிப்பூ குன்றிமணியெடை - ச.
கஸ்தூரி குன்றிமணியெடை - உ.
பசுநெய் செல்லத்தக்க அளவு.
செவ்விள நீர் - உ.

செய்ம்முறை:—முதலில் பாக்கை முழுசாக மேற்படி இளநீரில் போட்டு ஒருநாள் ஊறவைக்க வேண்டியது. பிறகு அதனையெடுத்து அரைக்காய்ச்சலாக

உலர்த்திச் சிறு துண்டுகளாக வெட்டி வைத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் குங்குமப்பூ, பச்சைக்கர்ப்பூரம், கஸ்தூரி, சாம்பிராணிப்பூ தவிர மற்ற சரக்குகளை ஒன்றிரண்டாகத் தூள்செய்து ஷை பாக்குடன் சேர்த்துக் கொஞ்சம் நெய்யைத் தெளித்துப் பிசறி அதன்மேல் குங்குமப்பூ, பச்சைக்கர்ப்பூரம், கஸ்தூரி, சாம்பிராணிப்பூ ஆகிய நான்கையும் தூள்செய்து ஷைபாக்குக் கலவையின்மேல் தூவிப் பிசறி நன்றாகக் கலந்து எடுத்து டப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதனை வெற்றிலையுடன் சேர்த்து உபயோகித்து வருவதினால் வாயிலுண்டாகும் துர்நாற்றம் முதலியவை நீக்கிப் பக்கத்திலுள்ளவர் பிரியப்படும்படியான நல்லவாசனை பரிமளிப்பதுடன், அஜீரணம் முதலியவை நீங்கிப் பசிதீபன முண்டாம். முக வசீகரமாம். புதுமணப்பெண், கலியாணமாப்பிள்ளை முதலியவர்களுக்கு இது மிகவும் அவசியமானது. கலியாணகாலங்களில் எவரும் இதனைச் சுலபமாகச் செய்து கொள்ளலாம்.

54. வாசனைச் சுண்ணாம்பு.

நன்றாக நீற்றிப்பொடித்து வடிகட்டின சுண்ணாம்புத்தூள் பலம் - உ.
பச்சைக் கர்ப்பூரத்தூள் வராகனெடை - உ.
கஸ்தூரி வராகனெடை - க.
அம்பர் வராகனெடை - அரை.
ஏலரிசிச்சூரணம் வராகனெடை - வ.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—ஷை சாக்குகளையெல்லாம் ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பன்னீரைச் சிறுகச் சிறுகவார்த்து

அரைத்து வழித்தெடுத்து மேலும் கொஞ்சம் பன்னீரைவிட்டுக் குழப்பி பீங்கான்டப்பியிலாவது வெள்ளிடப்பியிலாவது அடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதனை வெற்றிலையில் தடவி உபயோகிப்பதனுல், அஜீரணம், வயிற்றுப்பொருமல் முதலிய ரோகங்கள் தீர்வதோடு ஜீரணசக்தி அதிகமுண்டாம்; இரத்த விருத்தியாம்; பக்கத்திலுள்ளவர்க்கு நல்ல பரிமளம் வீசும்; முகவசீகரமுண்டாம்.

குறிப்பு:—தேவையான முத்து அல்லது முத்துச் சிப்பி அல்லது சங்கை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அதற்குமேல் நான்கு அங்குலம் நிற்கும்படி இளநீரை விட்டு, ஓர் இராப்பகல் ஊறவிட்டு, மறுநாள் இறுத்து விட்டு, வேறு இளநீரைவிட்டு அதையும் மறுநாள் இறுத்துவிட்டு மூன்றும் நாளும் அப்படியே செய்து நான்காம் நாள் எடுத்து ஒருமண் கலசத்திற் போட்டு அதற்குமேல் நான்கு அங்குலம் நிற்கும்படி பசுவின் பாலைவிட்டு மேல்மூடிச் சீலைசெய்து கன புடமிட்டு நீற்றியெடுத்த சுண்ணும்பை இம்முறையிற் சேர்த்தால் விசேஷ குணமுண்டாகும்.

55. வாசனைப் புகையிலை

(a) நல்ல காரமுள்ள புகையிலை பலம் - ௧௦.
சாதிக்காய் பலம் - வ.
சாதிப்பத்திரி பலம் - வ.
இலவங்கம் பலம் - வ.
ஏலரிசி பலம் - வ.
கோஷ்டம் பலம் - வ.
அக்கிராகாரம் பலம் - வ.
வால்மிளகு பலம் - வ.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் பலம் - வ.
சாம்பிராணிப் பூ பலம் - வ.

(b) நல்ல புகையிலை பலம் - ௧௫.
இளநீர் படி - ௩.
பன்னீர் பலம் - ௫.
பனைவெல்லம் பலம் - ௧.

செய்முறை:—(b)யிலுள்ள புகையிலையில் -௫- பலத்தை இடித்து ஒருபடி இளநீரில்போட்டு நான்கிலொரு பாகமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி இறுத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் ௫-பலம் புகையிலையை இடித்து மற்றொருபடி இளநீரில் போட்டு முன்போலவே காய்ச்சியிறுத்து, முன் கஷாயத்துடன் சேர்த்துக்கொள்ளவும். மூன்றாந்தடவையும் ௫-பலம் புகையிலையை மற்றொருபடி இளநீரில்போட்டு மேற்கூறியபடி காய்ச்சியிறுத்து முன் கஷாயத்துடன் சேர்த்துக் கொள்ளவும். அதன்மேல் அந்தக் கஷாயத்துடன் பன்னீரையும் பனைவெல்லத்தையும் சேர்த்துக்காய்ச்சிப் பாகுசெய்து கொள்ளவும். பின்னர் (a)யிலுள்ள புகையிலையைச் சிறு துண்டுகளாக வெட்டி ஷைபாகில்போட்டுப் பிசறி அழுத்தி ஓரிரவு ஊறவைத்து அதன்மேல் (a)யிலுள்ள மற்றச் சாக்குகளைத் தூள் செய்து அந்தப் புகையிலையில் தூவிப் பிசறிவிட்டு அதனையெடுத்துப் பீங்கான் டப்பிகளில் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு வெற்றிலையுடன் உபயோகித்துவரவும்.

உபயோகம்:—இதனால் த[illegible] ஈறு சுரத்தல் முதலிய ரத்த வியாதிகள் தீர்வ[illegible] வாய்நாற்றம், முதலியவை நீங்கி நல்லவாசனையுண்டாம். தொண்டையிலுள்ள கபம் நீங்கும். நல்ல சுறுசுறுப்புண்டாகும்.

56. கூந்தல் வளர் தைலம்.

தேங்காயெண்ணெய் சேர் - ஒன்றரை.
கையாந்தகரைச்சாறு சேர் - ஒன்றரை.
தாழை விழுதுச்சாறு சேர் - ஒன்றரை.
தருசுத்தூள் வராகனெடை - க௦.

செய்ம்முறை:—தருசு தவிர மற்ற மூன்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து இரவியில்வைத்து வந்து முக்கால் வாசி சுண்டிப்போனபின்பு அடுப்பேற்றி அதில் தருசுத்தூளைப் போட்டுக் காய்ச்சிப் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டிச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதில் கொஞ்சமெடுத்துத் தினந்தோறும் தலையில் தடவி வருவதுடன் நான்கு நாளைக்கொருமுறை சிரசில்தேய்த்து ஸ்நானமுஞ்செய்துவர, உரோமங்கள் செழிப்புற்றுக் கருமையடைந்து நன்றாகவளரும்- புழுவெட்டு, செம்பட்டை, நுனி பிளத்தல், உதிர்தல் முதலிய துர்க்குணங்களும் நீங்கும்.

57. தாழம்பூத்தைலம்.

சங்குசுட்டபொடியை இஞ்சிச்சாற்றில் குழைத்து தாழம்பூவின் இதழ்களில் தடவி ஒரு வட்டியில் இட்டு வெயிலிற் சாய்த்துவைக்கத் தைலம்வரும். இதனையெடுத்துக் கற்காக்குள்ள சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக் கொண்டு வேண்டியபோது எடுத்துத் துணிகளிலும் உடம்பிலும்தடவி உபயோகித்து வரவும். நல்லவாசனை பரிமளிக்கும். பித்தம்முதலிய வியாதிகளும் சாந்தமாய்க் குளிர்ச்சியுண்டாம்.

58. மஜ்மா எண்ணெய்.

பூஞ்சாந்துப்பட்டை சேர் - உ.
இளிபூறம்பட்டை சேர் - க.

பெருலவங்கப்பட்டை சேர் - க.
சன்னலவங்கப்பட்டை சேர் - க.
வங்கம்பூர் சந்தம் சேர் - க.
மருக்கொழுந்து சேர் - க.
கோஷ்டம் சேர் - முக்கால்.
சடாமாஞ்சில் சேர் - முக்கால்.
பூலாங்கிழங்கு சேர் - முக்கால்.
மதுரம் சேர் - அரை.
தாளிசப்பத்திரி சேர் - அரை.
கவுளா சேர் - அரை.
பச்சிலை சேர் - அரை.
நன்னாரிவேர் சேர் - அரை.
வெட்டிவேர் சேர் - அரை.
மரு சேர் - அரை.
சாதிக்காய் சேர் - வ.
இராம்புமொக்கு சேர் - வ.
விலாமிச்சம்வேர் சேர் - வ.
சோம்பு சேர் - வ.
கல்பாசி சேர் - வ.
செண்பகமொக்கு சேர் - வ.
கார்போகரிசி சேர் - வ.
மகிழம்பூ சேர் - அரை.
கொண்டைச்சீனிக்கிழங்கு பலம் - க.
நாகணம் வராகனெடை - உ.
தாழம்பூ - க௦.
பன்னீர் சேர் - உ.
நல்லெண்ணெய் சேர் - க௦.

செய்ம்முறை:—தாழம்பூ தவிர மற்ற சரக்குகளை

யெல்லாம் இடித்துச்சூரணித்துப்பன்னீரைவிட்டுக்குழப்பி எண்ணெயிற்கலந்து முறைப்படி காய்ச்சிமெழுகு திரள்பதத்தில் இறக்கி, தாழம்பூவை இதழ் இதழாகக் கிழித்து ஒரு துணியில் பொட்டணங்கட்டி அந்த எண்ணெயிற்போட்டுக் காற்றுப்போகாமல் மூடிவைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

உபயோகம்:—இதனைத் தினந்தோறும் தலையில் தடவி வருவதாலும் வாரத்திற்கிருமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவருவதாலும் கண்டத்திற்கு மேற்பட்ட பல வியாதிகள் தீர்ந்து தலைமயிர் நன்றாகக் கறுப்புற்று வளரும். அதிக நாளைக்குத் தலையில் வாசனையிருக்கும். வேறு சாதாரண எண்ணெய்களுடனும் இதனைச் சேர்த்து உபயோகிக்கலாம்.

59. மூக்குத்தூளில் சேர்க்கும் வாசனைத் தைலம்

சிவந்த காட்டுக் கிச்சிலிக்காயின் தோல் பலம் - ௫.
சந்தனத்தூள் பலம் - ௨.
பளிங்குச் சாம்பிராணி பலம் - வ.

செய்முறை:— மேற்படி கிச்சிலித் தோலைச் சிறியவைகளாகக் கத்தரித்து மற்ற இரண்டு சாக்குகளையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பிசைந்து முறைப்படி குழித்தைல மிறக்கிக்கொள்ளவும். இதனை மூக்குத்தூளுடன் சேர்த்து உபயோகித்தால் மிக்க பரிமளமாயிருக்கும். இது தஞ்சாவூர் முறை.

குறிப்பு:—குழித்தைலம் இறக்கும் விதம் நமது தாதுவிருத்தி போதினி இரண்டாம் பாகத்தில் விவரமாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. அவசியமானோர் அதனையும் பார்த்துத் தெரிந்துகொள்க.

60. சுகந்த மூக்குத்தூள்.

பொரித்த படிக்காரத்தூள் வராகனெடை - ௨.
பச்சைக் கர்ப்பூரம் வராகனெடை - ௨.
ஸ்மெல்லிங்சால்ட் (முகருகிற நவச்சார உப்பு) வராகனெடை - ௧.
மெர்தால் வராகனெடை - அரை.
சந்தன அத்தர் வராகனெடை - ௨.

செய்முறை:—ஷை நான்கு சரக்குகளையும் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து ஷை சந்தன அத்தரைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து இரண்டுசாம நேரமரைத்து அதில் பதினாறுபலம் சாதாரண மூக்குத்தூளை (புகையிலைத்தூளைச்) சேர்த்து எல்லாம் மிஸ்ரமாகும்படி மறுபடியும் ஒரு சாமம் அரைத்துக் கல்காரக்குள்ள சீஷாவிலடைத்துத் தானியத்திற்குள் அல்லது பூமியில் மூன்றுநாள் வரை புதைத்து நான்காம்நாள் எடுத்துப் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும். சுமார் காற்பலம் சாதாரண மூக்குத்தூளில் இந்தச் சுகந்தப் பொடியில் ஒரு சிட்டிக்கைச் சேர்த்துக் கலந்துகொண்டு உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு:—ஷை சுகந்தப் பொடியுடன் ரோஜாப்பூ அத்தர், தாழம்பூ அத்தர், அகர் அத்தர் ஆகியவைகளையும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம். இன்னும் இதனுடன் நமது இராஜ அவுடதசாலையில் விற்கப்படும் அமிர்த சஞ்சீவியைச் சேர்த்து உபயோகிப்பதால் அநேக அமிர்தவகை வியாதிகள் தீர ஏதுவாகும்.

61. முக வசீகரப் பவுடர்.

சோடா பை கார்பனேட்
(Soda Bi Carbonate) தோலா - ௫.

பாதம் பருப்பு தோலா - ௩௦.
கோதுமைச் சத்து தோலா - ௧௦.
ரோஜாப்பூ தோலா - ௫.
குங்குமப்பூ தோலா - ௨.
பச்சைக் கர்ப்பூரம் தோலா - ௫.
மஞ்சிஷ்டி தோலா - ௫.
மசூரிப் பருப்பு தோலா - ௫.
நற்சீரகம் தோலா - இரண்டரை.
கருஞ்சீரகம் தோலா - இரண்டரை.
மஞ்சள் தோலா - ௫.
பூதா தோலா - ௫.
செஞ்சந்தனம் தோ - ௫.

செய்முறை:—இவற்றையுலர்த்தி நன்றாகப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து பீங்கான் டப்பியில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—அவசியமான போது இந்தத் தூளிற் கொஞ்சமெடுத்துக் கையில்வைத்துத் தண்ணீரிற்குழைத்து முகத்திற்பூசிவர முகத்திலுள்ள பரு, தழும்பு, வேர்க்குரு, அவலக்ஷணம், கரும்புள்ளி மேகப்படை முதலியவைநீங்கி முகவசீகரமுண்டாம். நல்ல வாசனையும் பரிமளித்துக்கொண்டிருக்கும்; ஷாப்புகளில் விற்கும் பவுடர்களை வாங்கி உபயோகிப்பதைக் காட்டிலும் இதனைச்செய்து உபயோகித்து வந்தால் விசேஷகுணமுண்டாம். அதிக செலவிற்கும் ஏதுவிராது.

62. பற்பொடி.

(a) இலவங்கம் வராகனெடை - ௪.
ஏலரிசி வராகனெடை - ௪

சாம்பிராணி வராகனெடை - ௪.
காசுக்கட்டி வராகனெடை - ௪.
கடுக்காய்த்தோல் வராகனெடை - ௪.
கொட்டைப்பாக்கு வராகனெடை - ௪.
தான்றிக்காய் வராகனெடை - ௪.
ரூமிமஸ்தகி வராகனெடை - இரண்டரை.

(b) கோரைக்கிழங்கு வராகனெடை - ௪.
கருஞ்சீரகம் வராகனெடை - ௪.

(c) துருசு வாராகனெடை - ௨.
படிக்காரம் வராகனெடை - ௨.

(d) சேங்கொட்டை வராகனெடை - ௪.
பாதங்கொட்டைத்தோல் வராகனெடை - ௪.

செய்முறை:—(a)யிலுள்ளவைகளை வறுக்காமல் பச்சையாக உலர்த்திப் பொடிப்பண்ணிக் கொள்ளவும் (b)லுயிலுள்ளவைகளை இளவறுப்பாகவறுத்துப்பொடித்துக்கொள்ளவும். (c) யிலுள்ளவைகளை நீர்சுண்டப் பொரித்துப் பொடித்துக்கொள்ளவும். (d) யிலுள்ளவைகளைச்சுட்டுக்கரியாக்கிப் பொடித்துக்கொள்ளவும். பின்பு, எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக்கலந்து சிறிதுநேரம் அரைத்துப் பீங்கான்டப்பியில் பத்திரப்படுத்திக்கொண்டு தினந்தோறும் பல்துலக்கிவர தந்தநோய்முப்பத்திரண்டும் தீரும்.

63. பற்பொடி (வேறு)

பிரஸிபிடேடெட்சாக் (இது, பதங்கித்த ஒருவகைபிரஞ்சு சுண்ணம்பு; இங்கிலீஷ் ஷாப்புகளில் கிடைக்கும்) இந்தச்சுண்ணம்பில் வராகனெடை - க௫ நமது இராஜ அவுடதசாலையில் விற்கப்படும் அமிர்த .

சஞ்சீவி துளி - ௪0, அஸ்காசர்க்கரை குன்றிமணி யெடை - அ.

செய்முறை:— இவற்றைக்கலந்து கல்வத்தில்நன்ருகமாவைப்போலப் பொடித்து டப்பியில் பத்திரப் படுத்திக்கொள்ளவும். இதனை எடுத்துத் தினந்தோறும் பல்துலக்கிவரப் பல்லிலுண்டாகும் பலவியாதிகள் நீங்கிப்பற்கள் முத்தைப்போலப் பிரகாசிக்கும். வாய் நாற்றம் முதலியவை நீங்கி நெடுநேரம்வரை நல்ல வாசனை பரிமளித்துக்கொண்டிருக்கும்.

64. பல்நோய், ஈற்றில் இரத்தம் வருதலுக்கு.

புழுங்கலரிசி வராகனெடை - உ.
மிளகு வராகனெடை - உ.
மாசக்காய் வராகனெடை - உ.
மாதளையோடு வராகனெடை - உ.
கடுக்காய்த் தோல் வராகனெடை - உ.

செய்முறை:— இவற்றைப் பொடித்துப் பல் துலக்கிவர, பல் நோவு, ஈற்றில் இரத்த மொழுகுதல் ஆகியவை தீரும்.

வைத்திய முறைகள்

65. மயிர் முளைக்க.

கொடிமுந்திரிப்பழச் சாறு படி - உ.
பழந்தின்னி வெளவால் - க.

செய்முறை:— ஷடி வெளவாலைக் குடல் தோல் முதலியவை நீக்கிச் சுத்திசெய்து ஷடி சாற்றில் போட்டுக் காய்ச்சி எல்லாம் உருகி நெய்ப்பதமானவுடன்

எடுத்து வடிகட்டி ஒரு சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும். இதனை மயிர் முளைக்காத விடத்திலும் மயிர் உதிர்ந்தவிடத்திலும் தடவிவர மயிர் முளைக்கும்.

66. மயிர் உதிர.

சங்குச் சுண்ணாம்பு பலம் - உ.
தாளகம் பலம் - க.
மனோசிலை பலம் - அரை.
நவச்சாரம் பலம் - க.

செய்முறை:— இவற்றை ஜலம்விட்டு நன்ருக அரைத்து, எந்த இடத்தில் மயிரைப் போக்கிக்கொள்ள வேண்டுமோ அந்த இடத்திலுள்ள உரோமத்தைச் சிரைத்து நீக்கிவிட்டு அதன்மேல் மேற்கண்டபடி அரைத்த மருந்தைத் தடவி நன்ருகத் தேய்க்கவேண்டும். இவ்வாறு எழுதடவைகள் செய்யின் மயிர் முளைக்காது.

67. நரைமயிர் கறுப்பாக.

கடுக்காய்த்தோற் சூரணம் பலம் - அரை.
தான்றிக்காய்த் தூள் பலம் - அரை.
நெல்லிமுள்ளிச் சூரணம் பலம் - அரை.
நீலியிலைச் சூரணம் பலம் - அரை.
அயபொடி பலம் - அரை.
கரிசலாங்காணி பலம் - அரை.
வெள்ளாட்டு மூத்திரம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:— வெள்ளாட்டு நீரைவிட்டு மேற்படி சரக்குகளை நன்ருக அரைத்து வழித்து வைத்துக் கொண்டு நரைத்த மயிரில் பூசிவர கறுப்புநிற முண்டாம்.

68. பால நரை மாற.

தான்றிக்காய்த் தோல் பலம் - இரண்டரை.
பிஞ்சுக் கடுக்காய்த் தோல் பலம் - இரண்டரை.
மாசக்காய்த் தோல் பலம் - இரண்டரை.
தகரையிலை பலம் - இரண்டரை.
அயபொடி பலம் - ௧௦.
நல்லெண்ணெய் வீசை - அரை.

செய்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குகளையெல்லாம் பொடித்து மேற்படி எண்ணெயிற் போட்டு இருபது நாள்வரை வெயிலில் வைத்துப்பின்பு கொஞ்சம்காய்ச்சி வடிகட்டிச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதிற் கொஞ்சமெடுத்துத் தினந் தோறும் வெள்ளை மயிர்களின்மீது பூசிவரப் பால நரை மாறும்.

69. தேமலுக்கு உசிதம்.

புடலங்காய் ஒன்றெடுத்து அதனை ஒரு முழம் அல்லது ஒருசாண் நீளம் துண்டித்து நடுவே குடைந்து உள்ளிருக்கும் விதை, சோறு முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டுக் குழாய்போலச் செய்துகொண்டு, வேண்டிய அளவு சிகைக்காயைத் தண்ணீர் விட்டரைத்து மைபோலானபின் அதையெடுத்து, முன் குழாய்போல் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கும் புடலங்காய் நிறையச் செலுத்தி வெளியில் காயவைத்து எடுத்து எல்லாவற்றையும் அம்மியில்வைத்து நன்றாக மைபோலாகிற வரையிலரைத்து வழித்து தேமலுள்ள விடங்களில் பூசிச் சிறிதுநேரம் ஊறவிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானம் செய்யவும். இவ்விதம் சிலதடவைகள் செய்துவர,

அழுக்குத்தேமல், பல்லித்தேமல், சொறித் தேமல் முதலிய தேமல் வகைகளெல்லாம் தீரும்.

70. தலைவலிக்குத் தைலம்.

கடுகு பலம் - இரண்டரை.
ஓமம் பலம் - இரண்டரை.
மிளகாய் விதை பலம் - இரண்டரை.

செய்முறை:—மேற்கண்ட மூன்று சரக்குகளையும் சேர்த்து முறைப்படி குழித்தைலமிறக்கி வைத்துக்கொண்டு கொஞ்சம் எடுத்துத் தடவத் தலைவலி உடனே நிற்கும்.

71. தலைவலிக்குச் சாம்பிராணித் தைலம்.

வாயகன்ற ஒரு சட்டியில் ஒருபலம் பளிங்குச் சாம்பிராணியைச் சிறு துண்டுகளாக உடைத்துப் போட்டு, மேல் ஒரு தட்டை மல்லாத்திமூடி அந்தத் தட்டின்மேல் தண்ணீர்விட்டு மேற்படி சட்டியை அடுப்பேற்றி விளக்குப்போலச் சிறுதீயிட்டெரிக்கத் தைலம் ஜனித்து மேல்தட்டுக் கடியில் படிந்திருக்கும். அதை மெதுவாக எடுத்து வழித்துச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதிற் கொஞ்சமெடுத்து நெற்றியிலும், கண்களின் மேற்புறத்திலும் பூச, தலைவலி நீர்க்கோவை, முதலியவை தீரும்.

72. சொறி சிரங்குக்கு.

கோடாசிழியிலை,கையாந்தகரை ஆகிய இவ்விரண்டையும் தனித்தனி அரைத்தவிழுது தேங்காயளவு.
தேங்காயெண்ணெய் பலம் - ௧௦.

செய்முறை:—ஷை விழுதுகளை ஷை தேங்காயெண்ணெயிற்போட்டுக் கலக்கி அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிப் பதங்கண்டிறக்கி வைத்துக்கொள்க.

உபயோகம்:—இந்த எண்ணெயிற் கொஞ்சமெடுத்து மேலேதடவிக் கொஞ்சநேரம் ஊறவைத்திருந்து ஸ்நானஞ்செய்துவர சொறிசிரங்கு, புண்கள் முதலியவைகள் தீரும்.

73. புண்களுக்கு பிளாஸ்திரி.

சிவப்பு ஈயசெந்தூரம் தோலா - எட்டரை.
நல்லெண்ணெய் பலம் ரு.

செய்முறை:—ஷை எண்ணெயில் ஷை செந்தூரத்தைப் போட்டுப் புதுச் சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிப் பதம்பார்த்து இறக்கிப் பீங்கான் சிமிழில் வழித்து வைத்துக்கொள்க.

உபயோகம்:—இதனைத் துணியில் தடவி மேற்போட்டுவரச் சகல ரணங்களும் தீரும்.

74. வெட்டுக்காயம் முதலியவற்றிற்கு ஈயவெள்ளைக் களிம்பு.

ஈயவெள்ளை பலம் - ச.
நல்லெண்ணெய் பலம் - அ.
ரோசனம் பலம் - உ0.

செய்முறை:—ஷை ஈயவெள்ளையை நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் கலக்கி அடுப்பேற்றியெரித்துத் துழாவிக்கொண்டு வரவும். அப்படித் துழாவிக்கொண்டு வரும்போது அவ்விரண்டும் சேர்ந்து கறுத்துக் களிம்புப்பதமாக வரும். அப்போது ரோஜனத்தையும் சேர்த்துத் துழாவி யெரித்துக் களிம்புப்பதம்

வந்தவுடன் இறக்கிக் குளிர்கிறவரை துழாவிக்கொண்டேயிருந்து குளிர்ந்த பின்பு அதையெடுத்துப் பீங்கான் சிமிழில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இந்தக் களிம்பை சீமைப் பிளாஸ்திரிக்குப் பதிலாக வெட்டுக் காயம், கட்டிகள் முதலியவற்றின்மீது போட்டுவர அவை ஆறிக் குணமாகும்.

75. காயத்துக்கு ஈயசிந்தூரக் களிம்பு.

ஈயசிந்தூரம் பங்கு - கஉ.
இரசகர்ப்பூரம் பங்கு - க.
நல்லெண்ணெய் பங்கு - உச.

செய்முறை:—ஈய சிந்தூரத்தையும் இரசகர்ப்பூரத்தையும் முதலிற் சேர்த்து நன்றாக அரைத்து வழித்து நல்லெண்ணெயிற் கலந்து அடுப்பேற்றியெரித்துத் துழாவிக்கொண்டே வந்து களிம்புப் பதமானவுடன் கீழிறக்கிக் குளிரும்வரை துழாவிக்கொண்டிருந்து குளிர்ந்தபின்பு அதனை வழித்துப் பீங்கான் டப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதனைக் காயம், இரணம் முதலியவைகளுக்குப் போட்டு வருவதனால் அவை குணமாம்.

76. சகல விஷத்துக்கும் விநோத உசிதம்.

நிலவாகைச் சமூலம் கொண்டுவந்து காயவைத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து அந்தச் சூரணத்தைப் பேய்ச் சுரைக் குடுக்கையில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

அனுபானமும் உபயோகமும்:—இந்தச் சூரணத்தில் வெருகடியெடுத்து வெந்நீரிற் கொள்ள விஷகடி நீங்கும்.

செருப்படி சாற்றிற்கொள்ள பெருச்சாளி கடி விஷந் தீரும்.

மூங்கில் இலைச் சாற்றிற்கொள்ள எலிகடி விஷந் தீரும்.

சாரணைச் சாற்றிற்கொள்ள மூஞ்சூறு விஷந் தீரும்.

வேலிப்பருத்திச் சாற்றிற்கொள்ளச் சிறு பாம்பு கடி தீரும்.

விழுதியிலைச் சாற்றிற்கொள்ள நல்ல பாம்பு கடி விஷந் தீரும்.

சிறுகுறிஞ்சா சாற்றிற்கொள்ள விரியன்கடி விஷந் தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிற்கொள்ள எல்லாக் கடி விஷமுந் தீரும்.

பொடிப் பாகலிலைச் சாற்றிற்கொள்ள தேள், செய்யான், நட்டுவாக்காலி ஆகியவற்றின் கடி விஷந் தீரும்.

அரளியிலைச் சாற்றிற்கொள்ள அட்டை, ஓந்தி, பூனை, அரணை, குரங்கு, பேய்நாய், நரி முதலியவற்றின் கடி விஷங்கள் தீரும்.

கையாந்தகரைச்சாற்றிற் கொள்ள, கஷம், இருமல் ஆகியவை தீரும்.

கொச்சிச் சாற்றிற்கொள்ள, வாய் குளறுதல் தீரும்.

நல்லெண்ணெயிற் கொள்ள, விக்கல், ஓக்காளம் ஆகியவை தீரும்.

தேனிற்கொள்ள உடம்பிளைப்பு நீங்கும்.

நெய்யிற்கொள்ளத் தேகமெலிவு தீர்ந்து தேகம் ஸ்தூலிக்கும்.

பிரண்டைச் சாற்றிற்கொள்ள முயல்வலி தீரும்.

முருங்கைஇலைச்சாற்றிற்கொள்ள மருந்தீடு தீரும்.

மேனிச்சாற்றிற்கொள்ளக் மைமசக்கைதீரும்.

எருமைத்தயிரில் கொள்ள வயற்றுக்கழிச்சல் தீரும்.

வேப்பிலைச் சாற்றிற்கொள்ளச் சிறுபூரான் கடி தீரும்.

77. தேள் விஷத்திற்கு.

லிக்கர் அமோனியா (Liquor Ammonia) பங்கு-க.
ஆயில் மெந்தி (Oil Menthi) பங்கு-க.

செய்முறை:—இவ்விரண்டையும் சேர்த்துக் கடித்தவிடத்தில் தடவத் தேள் விஷந் தீரும்.

78. எலிகடிக்கு.

தும்பையிலைச்சாறு-தோலா-உ.

இதனை மூன்றுநாள் காலையில் உள்ளுக்குக்கொடுத்து உப்பில்லாப்பத்தியம்வைக்க எலிகடி விஷம், இளைப்பு, சுவாசகாசம் ஆகியவை தீரும்.

79. கண்சுருமா.

கஸ்தூரி பணவெடை-க.
தங்கரேக்கு பணவெடை-க.
வெள்ளிரேக்கு பணவெடை-க.
முத்து பணவிடை - க.
பவளம் பணவெடை-க.
மணலில் வறுத்து இளநீரில்கழுவிச் சுத்திசெய்த சுருமா பலம்-க.

பொன்னுங்காணிச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு
கையாந்தகரைச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.
பொற்றலைக் கையாந்தகரைச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.
கீழ்காய் நெல்லிச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.
எலுமிச்சம்பழச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—மேற்படி சரக்குகள் எல்லாவற்றையுஞ்சேர்த்து, மேற்படி சாறுவகைகளுள் ஒவ்வொன்றிலும் தனித்தனியே ஒவ்வொருநாளரைத்து முடிவில் நீர்சுண்டிப் பவுடரைப்போல் வரும்பதத்தில் எடுத்து வெள்ளிச்சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு கண்ணில் தீட்டிவரக் கண்வியாதி சகலமுந்தீரும். குழந்தைமுதலியவைகளுக்கும் தீட்டலாம்.

80. செவிநோயெண்ணெய்.

சணல்விதை வாரகனெடை அரை.
நாக்குப்பூச்சி-க௦
நல்லெண்ணெய் பலம்.உ

செய்ம்முறை:—மேற்படி பூச்சியையும் விதையையும் எண்ணெயிற்போட்டு மொறுமொறென்னக்காய்ச்சியிறுத்துச் சீஷாவிலடைத்துவைத்துக்கொண்டு காதில் விட்டுவர காதுவியாதி சகலமுந்தீரும்.

81. செவிட்டிற்கு.

சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை கழஞ்சு-க
நல்லெண்ணெய் படி-கால்
முலைப்பால் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—சித்திரமூல வேர்ப்பட்டையை முலைப்பால்வார்த்துக்குழம்பாக அரைத்து நல்லெண்ணெயிற்கரைத்துக்காய்ச்சிப் பதத்தில்வடித்து வைத்துக்கொண்டு தினந்தோறும் தலையில்தேய்த்துக் காதிலும் விட்டுவரவும். இவ்விதம் ஒருமண்டலம்செய்துவரச் செவிடுதீரும்.

82. இருமலுக்கு உசிதம்.

மேற்றோல் சீவினசுக்கு பலம்-க.
மிளகு பலம்-க
அரிசித்திப்பிலி பலம்-க
இரசகர்ப்பூரம் வாரகனெடை அரை
தேன் செல்லத்தக்க அளவு

செய்ம்முறை:—மேற்படி சரக்குகளைத் தனித்தனியே பொடிசெய்து பின்பு ஒன்றாகக்கலந்து கல்வத்திலிட்டுத் தேன்விட்டு நன்றாக அரைத்துச் சிறு மாத்திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்திவைத்துக்கொண்டு வேளைக்கு ஒன்றிரண்டு மாத்திரைவீதம் காலைமாலை இரண்டுவேளையும் எழுநாள் உட்கொள்ள சகல இருமலும் தீரும். வாயுப்பிடிப்பும் நீங்கும்.

83. சுரத்திற்கு.

ஒருசேர் பசுவின்பாலில் கால்சேர் ஜலம்சேர்த்து அதிலே காற்பலம் தும்பைப்பூவைப்போட்டு அரைக்கால்படியாகக்காய்ச்சியிறுத்து மூன்றுவேளை கொடுத்து இச்சா பத்தியம் வைக்க சுரம் தீரும்.

84. சகல சுரங்களுக்கும்.

மிளகும் அவுரியிலையும் சமன் சேர்த்தரைத்து கழற்சிக்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்கச் சகலசுரங்களும் தீரும்.

85. முறைசுரத்திற்கு உசிதம்.

வெண்ணொச்சிக் கொழுந்து பங்கு-௧.
மிளகு பங்கு-அரை.
பூண்டுத்திரி பங்கு-அரை.

செய்ம்முறை:—இவையெல்லாவற்றையும் அரைத்துக் கழற்சிக்காய்ப் பிரமாணம் சுரம்வரும் தினத்தன்று கொடுக்கவும் ஷடி சுரம்தீரும்.

86. சூதகவயிற்றுவலிக்கு.

ஒருபிடி நாட்டுக் காட்டாமணக்கிலையைக் கொண்டுவந்து வெந்நீர்விட்டு இடித்து - கால் - அரை-ஆழாக்கு கொடுக்கவும். இவ்விதம் மூன்று நாட்காலை செய்ய, கருப்பசூலை, வயிற்றுநோய் சூதகக்கட்டு, முதலியவை நீங்கி பிள்ளையுண்டாகும்.

87. சாம்பிராணி திராவகம்.

நல்ல சாம்பிராணி அவுன்ஸ்-௪.
பிராந்தி பயிண்டு-௧.

செய்ம்முறை:—ஒருபுட்டியில் பிராந்தியைவிட்டு அதில் சாம்பிராணியைப்பொடித்துப்போட்டு அந்தப் புட்டி வாயைக்கெட்டியான கற்காரக்குக் கொண்டு மூடி மூன்றுநான்குநாள் மணல்சூட்டில் வைக்கவும். அடிக்கடி அதை அசைத்துக் கொடுத்துக்கொண்டும் வரவும். பிற்பாடு அதனையெடுத்து வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதில், ௨௦-துளி முதல் ௭௦-துளி வரையில் நல்லதண்ணீர் அல்லது பன்னீரில் கலந்து கொடுக்க ஈரற்குலையிலுள்ள வியாதிகள் தீரும்; சுவாச

ரோகமும் நீங்கும். முகவங்கிற்கு இதைப் பன்னீரில் குழைத்துப்போடத்தீரும். சிவந்தபுண்ணிற்குப்போட்டால் அது ஆறிப்போகும்.

88. பிள்ளைப்பேறுண்டாக.

கவுடி தேவையான அளவு
இலந்தைப்பட்டை தேவையான அளவு

செய்ம்முறை:—இலந்தைப் பட்டையை நைய இடித்து ஒருஓட்டில்பரப்பி அதன்மேல் கவுடிகளை வைத்து, அவற்றின்மேலும் மேற்படிபட்டையை இடித்துப்போட்டு மேலோடுமூடி ஒருசீலைசெய்து காற்றில்லாதவிடத்தில் முழுப்புடம்போடப் பஸ்பமாம்.

உபயோகம்:—இந்தப் பஸ்பத்தில் வராகனெடை ௨-அல்லது ௫-வீட்டுக்கு விலக்கமானவுடன் தேனிற் குழைத்துக் கொடுத்து அதன்மேல் மூங்கிலையைப் பஞ்சுபோலிடித்துச் சிறுகச்சிறுக ஜலம்வார்த்து அரைத்து ஆழாக்கு ரசம் பிழிந்து அதிற் கொஞ்சம் பனைவெல்லத்தைக் கரைத்துக் குடிப்பாட்டவும். இவ்விதம் மூன்றுநாள் செய்ய கருப்பை வியாதியெல்லாம் தீர்ந்து கெற்பந்தரிக்கும். பெரும்பாடு, வெட்டை, இந்திரிய இழிவு முதலியவைகளும் தீரும்.

89. இரசமணி.

இரசம் பலம் - ௧
துருசு பலம் - ௨வ.

கடல்பாலிலை, கரிசாலையிலை, குப்பைமேனியிலை, சிவப்புக்கொடிவேலியிலை இவை நான்கிலும் தனித்தனிச் சாறெடுத்துச் சமனாகக் கலந்த கலவை ஆழாக்கு - ௧.

செய்ம்முறை:—மேற்படி கலவைச் சாற்றை ஒரு இரும்புச்சட்டியில் விட்டு அதனுடன் இரசத்தையும் விட்டுத் துருசையும் பொடித்துப்போட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சித் துழாவி ஷை சாறு முக்கால் பங்கு சுண்டின பதத்தில் அதில் ஒருபடி தண்ணீரை விடவும். சுண்டச்சுண்ட மறுபடியும் தண்ணீரை விட்டுக் கொண்டு வரவும். இப்படியே மூன்று நான்குபடி வரையில் தண்ணீரைச் சிறுகச்சிறுக விட்டு எரித்து முடிவில் குழம்புப்பதமாக இறக்கி, அதில் தண்ணீரை விட்டுக் கழுவி இரசத்தை யெடுத்துக்கொள்ளவும். அப்போது இரசம் உருட்டும் பதமாக மெழுகைபபோலக் கெட்டியாயிருக்கும்; அப்படியில்லாமல் இளகலாயிருக்கும் பக்ஷத்தில் பின்னும் கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டு எரித்தால் இரசம் கெட்டியாகிவிடும். பின்பு அதனை யெடுத்து உருட்டி அதில் துவாரமுண்டாகும் பொருட்டு ஒரு ஈர்க்கை யெடுத்து நடுவே குத்தி அந்த ஈர்க்குடனே கறியுப்பைக்கரைத்த ஜலத்தை ஒருகோப்பையில் விட்டு அதிற்போட்டு ஒருநாள் ஊறவைத்து எடுக்கக் கெட்டியாகிவிடும். பிறகு ஈர்க்கை யெடுத்துவிட்டுக் கயிற்றில் கோத்து வைத்துக்கொள்ளவும். எரிப்பை நிறுத்திநிறுத்தி இடைவிட்டெரிக்கலாம்.

உபயோகம்:—இந்த மணியை இடுப்பில் கட்டிக் கொள்வதாலும், பாலிற்போட்டு அப் பாலை பானஞ் செய்வதாலும் தாருட்டிய விருத்தி, தம்பன சக்தி முதலியவை உண்டாகும். அஜீரணம் நீங்கிச் ஜீரண சக்தியுண்டாகும். இரத்தபுஷ்டி தேகபுஷ்டி முதலியவைகளும் உண்டாகும்.

ஷை இரசக்குளிகையைப் பாலிற்போட்டு உபயோகிக்கும் விதம்.

தேவையான அளவு பசும்பாலை நன்றாகக் காய்ச்சி ஒரு கிளாஸில் விட்டு அது ஆறி இளஞ் சூடா யிருக்கும்போது, மேற்படி குளிகையை மெல்லிய பட்டுத் துணித் துண்டில் கட்டி, அதிற்போட்டு, மூடிவைக்க வேண்டியது. பால் நன்றாக ஆறினபின் குளிகையை யெடுத்துவிட்டு அதில் இஷ்டமான அளவு கற்கண்டுத் தூளைப்போட்டுக் கலக்கிப் பானஞ்செய்யவேண்டும். பாலிலிருந்து குளிகையை யெடுத்து அழுக்கில்லாத பரிசுத்தமான மெல்லிய வஸ்திரத்தினால் மெதுவாகத் துடைத்து பத்திரப்படுத்தவேண்டியது.

ஷை பாலைப் பானஞ்செய்யும் விதம்.

ஷை பாலை, காலையிலும், மாலையிலும் பானஞ் செய்யலாம். காபி, தேயிலை முதலிய பானங்களுடன் இதனைச் சேர்த்தும், உபயோகிக்கலாம். இஷ்டமான காலங்களில் படுக்கைக்குப் போவதற்கு ஒருமணிக்கு முன்னரும் ஷை பாலைப் பானஞ்செய்யவேண்டியது ஆவசியகம்.

90. கெந்தகக் கிண்ணி

குழாய்க்கெந்தகம் சேர் - ௩
இலிங்கம்
பூரம்
வீரம்
இரச செந்தூரம்
நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம்
மிருதார் சிங்கி

மனோசிலை
இவை வகைக்குப் பலம் - வ
தாளகம் பலம் - அரை.
தேங்காய்ப்பால் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—மேற்கண்ட ஒன்பது சாக்குகளையும் பொடித்துக் காய்ச்சி உருக்கித் தேங்காய்ப்பாலிற் சாய்க்கச் சுத்தியாம். பின்னர் பீங்கானுக்கு கருக்கட்டி விளக்கெண்ணெய் தடவி அதை உருக்கிக் கிண்ணியாக வார்த்தெடுத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இந்தக் கிண்ணியில் பாலைவிட்டாற் கொதிக்கும்; அப்படியே வைத்திருந்தால் தயிராகும். இதனைச் சாப்பிடுவதாலும், இதில் கஷாயங்கள் விட்டுச் சாப்பிடுவதாலும் பிணி அணுகாது.

91. வாயில் பித்தநீரொழுகுவதற்கு.

மிளகு, திப்பிலி, நெற்பொரி, சர்க்கரை இவை நாலும் சமமாகக் கலந்து தின்ன வாய்நீர் மாறும்.

92. வாந்தி தீர.

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, அதிமதுரம், வில்வவேர், சர்க்கரை ஆகிய ஆறும் சமமாகச் சேர்த்துப் பொடித்து தேனிற்குழைத்துண்ண வாந்தி தீரும்.

வில்வவேரை சந்தனம்போலரைத்து ஒரு சுண்டைக்காயளவு இளநீரில் கரைத்துக் கொடுக்க மாறாத வாந்தி மாறும்.

93. சுரத்தின்மேல் வாந்திக்கு.

ஆவாரங்கரியை வெந்நீரில் கரைத்துக் கொடுக்கச் சுரத்தின்மேல் வாந்தி தீரும்.

94. விக்கல் உசிதங்கள்.

கடுக்காய்ப் பொடியும் சர்க்கரையும் நெய்யிற் குழைத்து விழுங்க விக்கல் மாறும்.

நெய்க்கடுகை அக்கினியிலிட்டுப் புகைத்து அதனை முகத்துக்கு நேராகவைத்து மூடி அந்தப்புகையை உட்கொள்ள விக்கல்மாறும்.

குங்கிலியம், நொச்சியிலை, சந்தனத்தூள் இவை மூன்றும் சமன் பொடித்துத் துணியில் வைத்துச் சுருட்டிப் புகைகாட்ட விக்கல் தீரும்.

95. வெள்ளோக்காளம் விக்கலுக்கு.

நீர்முள்ளியிலை ஒருபிடி யரைத்துப் பனைவெல்லஞ் சேர்த்துத் தின்ன வெள்ளோக்காளம் விக்கல் தீரும்.

96. காலராவுக்கு.

பால்சாம்பிராணி பலம் - க.
சூடன் பலம் - க.
அபினி குன்றிமணி யெடை - ச.

செய்முறை:—இம்மூன்றையும் நன்றாக அரைத்துவைத்துக்கொண்டு மிளகுப்பிரமாணம் கொடுக்க அஜீரணபேதி, விஷபேதி, *வயிற்றுப்பிசம், அஜீரணம் முதலிய அநேக உதரரோகங்கள் தீரும்.

97. சகலரோக சஞ்சீவி

கீழ்க்கண்டபடி சித்தப்படுத்தின கர்ப்பூர எண்
[ணெய் பங்கு அரை.
கீழ்க்கண்டபடி சித்தப்படுத்தின நவச்சார ஜெய
[நீர் பங்கு அரை.
ஓமச்சத்து பங்கு - க
போதினா சத்து பங்கு - க.

செய்முறை:—இவை யெல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கல்வத்திலிட்டு மிஸ்ரமிக்கும்படி கொஞ்சம் அரைத்துப் பின்பு சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

குறிப்பு:—இந்த முறையில் டிங்ஸர் குளோரோபாரம் காற்பங்கும், டிங்ஸர் ஓப்பிசம் நாலைந்து துளிகளும் சேர்த்துக்கொண்டால் இன்னும் விசேஷ குணமுண்டாகும்.

98. ஷை முறைக்கு கற்பூர எண்ணெய்

நாட்டுக் கற்பூரக்கட்டிகள் வேண்டிய அளவு, எருக்கம்பால் தெளிநீர் வேண்டிய அளவு, கெந்தக திராவகம் வேண்டிய அளவு. இவற்றில் கற்பூரத் துண்டுகளை ஒரு பாத்திரத்திற்போட்டு மேலே இரண்டங்குலம் நிற்கும்படியாக எருக்கம்பால் தெளிநீரை விட்டு வெயிலில் வைத்துலர்த்த வேண்டும். அது உலர்ந்த பின்பு மறுபடியும் முன்போலவே எருக்கம்பால் தெளிநீரை விட்டுலர்த்தவும். இவ்விதம் ஏழு தடவை செய்யவும். பிறகு கற்பூரத் துண்டுகளையெடுத்துச் சுத்திசெய்து அதற்குச் சமனெடை கெந்தக திராவகத்தைச் சேர்த்து வெயிலில் வைத்துக் கொஞ்சம் பதமாயிருக்கும்போதே எடுத்துக் கல்வத்திலிட்டரைத்து மாத்திரைகள் செய்து ஒரு கலயத்திற்போட்டு முறைப்படி குழித்தைல மிறக்கிக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு:—எருக்கம் பாலைக்கறந்து ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு ஓரிரவு வைத்திருந்தால் மறுநாள் காலையில் பால் முறிந்து ஆடைமேலும் தெளிநீர் கீழுமாக இருக்கும். அந்தத் தெளிநீரை யெடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

99. ஷை முறைக்கு நவச்சார ஜெயநீர்

பூநீறு சேர் அரை, தாளிக்காத கற்சுண்ணும்பு சேர் உ, நவச்சாரம் வேண்டிய அளவு. ஒரு மண்பானையில் ஒருசேர் கற்சுண்ணும்பைப்போட்டு அதற்கு மேல் மேற்படி பூநீற்றைவைத்து அதற்குமேல் ஒரு சேர் கற்சுண்ணும்பைப்போட்டு மேல்மூடிச் சீலைமண் செய்து கெஜபுடமிட்டு ஆறவிட்டு எடுத்துப் பூநீற்றை யெடுத்துக் கொள்ளவும். பிறகு அந்தப் பூநீற்றுக்குச் சமனெடை நவச்சாரம் சேர்த்துக்கசிவாகும் வரையில் அரைத்து ஒரு மண் அகலில் இட்டு மேல்மூடிச் சீலை செய்து அரைசேர் வறட்டியில் புடமிடவும். பிறகு அதனை யெடுத்தரைத்து முன்போற் புடமிடவும். இவ்விதம் மூன்று தடவை செய்யவும். பிறகு அதனை யெடுத்து ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துப் பனியில் இரண்டு மூன்று தினம் வைத்துவர ஜெயநீராகி விடும்.

ஷை சகலரோக சஞ்சீவியின் பிரமாணமும், அனுபானமும், உபயோகமும்:—சுக்குக்கஷாயம், கசகசாக் கஷாயம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் இரண்டுதுளி அனுபானித்துக் கொடுத்து மேலுக்கும்பூச எல்லாவகைத் தலைவலியுந் தீரும்.

இஞ்சிச்சுரசம், அரிசித்திப்பிலிச் சூரணம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் இரண்டுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்க கபசம்பந்த இருமல் தீரும்.

பேதனுக் கோழையில் ஒருதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்க வறட்சியிருமல் தீரும்.

அரிசித்திப்பிலிச் சூரணத்திலாவது, தாளிசப் பத்திரிச் சூரணத்திலாவது மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்கச் சுவாசகாசம் தீரும்.

சோம்புத் திராவகத்திலாவது, ஓமத்திராவகத்திலாவது நான்குதுளி அநுபானித்துக் கொடுத்து மேலுக்கும் உபயோகிக்க பக்கநோவு தீரும்.

சர்க்கரை, சோம்புத்திராவகம், வெந்நீர் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக் கொடுக்க வயிற்றுநோய், வயிற்றுப் பொருமல் ஆகியவை தீரும்.

சோம்புத்திராவகத்தில், அல்லது சுக்குச் சூரணத்தில், அல்லது இஞ்சிக் கஷாயத்தில் இரண்டு துளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, அஜீரணம் தீரும்.

சர்க்கரை, மிளகுக் கஷாயம் ஆகியவற்றில் ஒன்றில் நான்குதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, பேதி நிற்கும். பேதிநிற்கிறவரையில் உபயோகிக்கவேண்டும்.

பன்னீர், அல்லது புளித்தெளிநீர், அல்லது சூரத்து நிலாவாரைச் சூரணம், அல்லது சிவதைவேர்ச் சூரணத்தில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, குடல்முறுக்கு நோய் தீரும்.

மாதுளம்பழச்சாறு, நெல்லிக்காய்ச்சாறு, தேன் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, அரோசிகம் தீரும்.

ஏலக்காய்ச் சூரணம், மிளகுச்சூரணம், சீரகச் சூரணம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க இரப்பை சம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்.

மாதுளம் பிஞ்சை வெதுப்பியரைத்த விழுது, வாழைப்பூச்சாறு, தென்னம்பாளைச்சாறு ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, வயிற்றுக் கழிச்சல், சீதபேதி ஆகியவை தீரும்.

ரூமிமஸ்தகிச் சூரணம், மாதுளம்பழச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, வாந்தி நிற்கும்.

வெங்காயவேர்ச் சூரணம், காடிஜலம், பன்னீர் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுத்து, இந்தத் திராவகத்தை முலைப்பால் சேர்த்து நசியமிடக் காக்கைவலி தீரும்.

இந்தத் திராவகத்தைப் பஞ்சில் நனைத்து வலியுள்ள விடத்தில்வைக்க, அல்லது பூசப் பல் நோவு, ஈறுவீங்குதல், ஈற்றின்வலி, பற்புழு ஆகியவை தீரும்.

கொஞ்சம் ஜலத்தில் இந்தத் திராவகத்தை விட்டுக் கலக்கிக் கொப்பளித்துவரப் பல்லில் இரத்தம் விழுதல் நிற்கும்.

இருபது பங்கு நல்லெண்ணெய்க்கு இந்தத் திராவகம் ஒருபங்கு சேர்த்துக் கலந்து காதில் இரண்டொருதுளி விட்டுவரக் காதுவலி தீரும்.

இதனை மேலே பூசி வருவதனால், சிரங்கு, கட்டிகள் தீரும்.

மிளகுச் சூரணத்தில் அல்லது அரிசித்திப்பிலிச் சூரணத்தில் இரண்டுதுளி அநுபானித்துக் கொடுக்கத் தொண்டைக்கம்மல் தீரும்.

வெற்றிலைச்சாறு, வல்லாரைச் சூரணம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக் கொடுத்து இதனை மேலுக்கும்பூச தேள், பாம்பு ஆகியவற்றின் விஷங்கள் தீரும்.

வால்மிளகுச் சூரணம், அல்லது வெள்ளறுகுச் சூரணத்தில் நான்குதுளி அநுமானித்துக் கொடுக்க பிரமேகம் தீரும்.

தேற்றாங்கொட்டை யரைத்த விழுதுடன் இதில் மூன்றுதுளி விட்டுக் கலந்து பில்லையாகச் செய்து மேலே வைத்துக் கட்டிவர அரையாப்பு தீரும்.

பறங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தில் அல்லது கொடிவேலிவேர்ச் சூரணத்தில், அல்லது அசுவகெந்திச் சூரணத்தில் மூன்று துளி யனுமானித்துக்கொடுக்க கீல் வாயு, நரம்பைப்பற்றின நோவுகள் ஆகியவை தீரும்.

சோம்பு, கடுக்காய்த் தோல், கருப்புப்பு, ஆகிய இவற்றைச் சமனாகச் சேர்த்திடித்த சூரணம் வராகனெடை ஒன்றில் மூன்று துளி அனுமானித்துக் கொடுக்க, சூதகவலி சூதகக் கட்டி ஆகியவை தீரும்.

இரசாஞ்சனச் சூரணம் வராகனெடை ஒன்றில் மூன்று துளி அனுமானித்துக் கொடுத்து மூலைகளின் மீதும் பூசிவர மூலரோகம் தீரும்.

கடுக்காய், நெல்லிமுள்ளி, தான்றிக்காய் இவற்றின் தனித்தனி சூரணத்தைச் சமனாகச் சேர்த்து அதில் ஒரு வராகனெடை •தேனைக் கலந்து மேற்படி மரு[illegible] மூன்று துளி அனுமானித்துக் கொடுக்க கா[illegible]ரும்.

[illegible]விலைக் கஷாயம், பொடுதலைக் கஷாயம், சோ[illegible]திராவகம், ஓமத்திராவகம் ஆகியவைகளில் ஒன்[illegible] மூன்று துளி அனுமானித்துக் கொடுக்கக் குழந்தைகள் வியாதியெல்லாந் தீரும்.

உத்தாமணிச் சாறு வேப்பெண்ணெய் ஆகியவற்றில் ஒன்றில் மூன்று துளி அனுமானித்துக் கொடுக்க பக்ஷவாதம் முகவாதம் முதலிய வாதரோகங்கள்தீரும்.

தாமரையிலைச் சாற்றில் மூன்று துளி கலந்து மேற்பூசிவர, பவுத்திரம் தீரும்.

வெள்ளரிவிதைப் பாலில் அல்லது, வெள்ளரி விதையை வதக்கிப் பிழிந்த சாற்றில் மூன்று துளி அனுமானித்துக்கொடுக்க நீர்ப்பை வியாதிகள் தீரும்.

மூன்று துளி மேலே பூசிவர முதுகுநோய், கை கால் நோய், முதலிய வாயு ரோகங்கள் தீரும்.

பாதம் அல்வா, கோதுமைப்பால் அல்வா, உழுத்துமா அல்வா முதலியவைகளில் ஒன்றில் மூன்று துளி கலந்து கொடுக்கத் தாதுநஷ்டந் தீர்ந்து நல்ல புஷ்டியுண்டாகும்.

அதிமதுரக் கஷாயம், பற்பாடகக் கஷாயம், விஷ்ணுகிரந்திக் கஷாயம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்று துளி அனுமானித்துக் கொடுக்க சுரரோகம் தீரும்.

இவ்விதமே இன்னும் பல ரோகங்களுக்கும் தக்க அனுமானங்களில் சமயம்போல் உபயோகிக்கலாம். சிறந்த குணமுண்டாகும். தகுந்த அனுமானங்கள் அகப்படாத காலங்களில் வெந்நீர், தண்ணீர் ஆகியவைகளில் அனுமானித்துக் கொடுக்கலாம்.

விசேஷ அறிவிப்பு:—பலர், யூக்லிப்டஸ் ஆயில் என்னும் ஒருவகைத் திராவகத்தை நீலகிரித் தைலமென்றும், சகல ரோக சஞ்சீவி யென்றும் பெயரிட்டு 1-அவுன்ஸ் 4-அணாவுக்கு விற்றுவருகின்றனர். ஆதலால் சிலர் இதனையும் அஃதென்று நினைத்தல் கூடும். இது அதைப்போன்றதன்று. இது ஒரு சிறந்த முறை, இதனைச் செய்து உபயோகித்துப் பார்த்தால் இது சகல வியாதிகளையும் தீர்த்து நற்குணத்தை யுண்டாக்குவதை நிச்சயமாகத் தெரிந்து கொள்ளலாம். இதைத் தயார் செய்து நம்முடைய கம்பெனியில் அமிர்தசஞ்சீவி யென்று பெயரிட்டு கால் அவுன்ஸ்

ரூ. 1-0-0க்கு விற்று வருகிறோம். இதனால் அநேக கடின வியாதிகளெல்லாம் தீர்ந்து அநேகர் சர்ட்டிபிகேட்டுகள் அனுப்பியிருக்கின்றனர். இதனைச் செய்து கொள்ள முடியாதவர்கள் நம்மிடம் வரவழைத்துக் கொள்ளலாம்.

100. தாதுநஷ்டத்தைத் தீர்க்க கைகண்ட மருந்து

(a) வாய்விளங்கம்
வெண்சந்தனம்
அகர்க்கட்டை
சொறியோமம்
அரிசித்திப்பிலி
கண்டத்திப்பிலி
சண்பகப்பூ
குங்குமப்பூ
அமுக்கிராக் கிழங்கு
திராக்ஷப்பழம்
மிளகு
விரலிமஞ்சள்
மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல்
தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி
நெருஞ்சிமுள்
உலர்த்தின ஓரிதழ்த் தாமரை
யானைத்திப்பிலி
இலவங்கம்
உலர்ந்த செங்கழுநீர்க் கிழங்கு
சீமைத்தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு
உழுந்துமா
நீர்முள்ளி விதை
ஏலரிசி
இலவம்பிசின்
ஆகியவை வகைக்குப் பலம்-அரை

(b) இலிங்க செந்தூரம்
அண்டபஸ்பம்
வங்கபஸ்பம்
தங்கபஸ்பம்
பவளபஸ்பம்
பவளப்புற்றுப் பஸ்பம்
சங்குபஸ்பம்
இவை வகைக்குப் பலம்-வ
கஞ்சாவிலைச் சாறு அல்லது கஞ்சாக் கஷாயம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—(a) யிலுள்ள சரக்குகளில் குங்குமப்பூ, திராக்ஷப் பழம், உழுந்துமா ஆகியவைகள் தவிர மற்றவைகளை இடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவேண்டியது. பின்னர் குங்குமப்பூவைக் கல்வத்திலிட்டு (b) யிலுள்ள கஞ்சாவிலைச்

சாற்றை அல்லது கஷாயத்தைக் கொஞ்சம் விட்டு அரைத்து மைபோலானபின் திராக்ஷப் பழத்தைச் சேர்த்தரைக்கவேண்டும். அது நன்றாக அரைபட்டபின், முன் சூரணங்களைச் சேர்த்து முன் திரவத்தைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு ஒருமணிநேரம் அரைத்துப் பின்பு (b) யிலுள்ள செந்தூரங்களையும் பற்பங்களையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து முன் திரவத்தையே சிறுகச் சிறுக விட்டரைக்கவேண்டும். இவ்விதம் ஒரு மணிநேரம் அரைத்தபின்பு உழுந்துமாவைச் சேர்த்து, முன் திரவத்தைச் சிறுகச்சிறுக விட்டு இரண்டுசாமம் அரைத்து ஒரு குன்றிமணியெடை மாத்திரைகளாகச்செய்து நிழலில் உலர்த்திக் கற்காரக்குள்ள சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

பிரமாணமும், அனுபானமும்:--வேளைக்கு இந்த மாத்திரை ஒன்றுவீதம் உட்கொண்டு அதன்மேல் ஜீரணசக்திக்குத் தகுந்தபடி காய்ச்சிக் கற்கண்டு தூள் போட்ட பசுவின்பாலைப் பானஞ்செய்துவரவேண்டும்.

உபயோகம்:—தலைமூளை சுத்தமாகிப் பலப்படும்; நரம்புகள் பலத்து முறுக்கேறும், உற்சாகம், ஊக்கம், தைரியம் முதலியவை விருத்தியாகும், ஞாபகசக்தி அதிகப்படும், தளர்ந்து மெலிந்து சோர்வடைந்த அவயவங்கள் கெட்டியாகிப் பருத்து முறுக்கேறிப் பலப்படும், ஆண்தன்மை விசேஷமாக விருத்தியாகும், தம்பன சக்தியுண்டாகும், இல்வாழ்க்கையில் இனிமையுண்டாகும், விருத்தநிசைமாறி யௌவன நிலையுண்டாகும்.

குறிப்பு:— இதில் சேர்க்கும்படி சொல்லப்பட்டிருக்கும் பற்பசெந்தூர முறைகளெல்லாம் நமது

அனுபோகவைத்திய நவநீதமென்னும் புஸ்தகத்தில் சொல்லப்பட் டிருக்கின்றன. அவசியமானோர் அப் புத்தகத்தை பார்த்துச்செய்து இதிற் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். அந்தப்பற்ப செந்தூரங்களைச் சேர்த்தால் விசேஷகுணமுண்டாகும். அப்படி அவற்றைச்செய்து சேர்த்துக்கொள்ள முடியாதவர்கள் அவற்றைநீக்கி மற்ற சரக்குகளை மாத்திரம்சேர்த்து மாத்திரை செய்து கொள்ளலாம். அப்படிச்செய்து கொள்வதில், பஸ்ப செந்தூரங்கள் சேர்ப்பதுபோல் விசேஷகுண மேற்படாவிடினும் சாதாரணமாக உடம்பிற்குப் பலமுண்டாகி வீரியவிருத்தி யேற்படாமற்போகாது. மற்ற தாதுவிருத்தி மருந்துகளைப் போலவே நல்லகுணம் தரும். அப்படியும் செய்துகொள்ள முடியாதவர்கள் நமது கம்பெனிக்கு நேரில் எழுதி இம்மாத்திரைகளை விலைக்குப் பெற்றுக்கொள்ளலாம். நாம் இதனைச்சரியான பாகப்படி செய்து ஹல்பேசியா என்னும் தாருட்டிய விருத்தி மாத்திரை எனப்பெயரிட்டு 40-மாத்திரைகள் ரூ. 2 வீதம்விற்று வருவதுடன் நண்பர்களின் இலாபத்தைக்கருதி இந்த நாற்பது மாத்திரைகளையும் தனி விலையில் ஒரு ரூபாவிலையுள்ள தாருட்டிய விருத்தி திலா புட்டி ஒன்றையும், தனிவிலையில் ஒன்றரை ரூபா விலையுள்ளஎலக்டிரிக்பில் என்னும் இரசக்குளிகை ஒன்றையும், தனிவிலையில் 40நாள் மருந்து எழு ரூபாவிலையுள்ள பூரண மன்மத சிந்தாமணி என்னும் மருந்தையும், இராஜாமிர்த ஹல்வா இரண்டு ரூபாயும் ஒரு பெட்டியிற் சேர்த்து, 'பக்ஸே அகவதியா', அல்லது தாதுகஷ்ட நிவாரணப் பெட்டி யென்று பெயரிட்டு இதனை ரூ. 10 க்கு விற்றுவருகிறோம். இதிலுள்ள ஷை ஐந்து மருந்

துகளையும் தனித்தனி வாங்கினால் ரூ. 13-8-0 ஆகும். அவற்றை இந்தப் பெட்டிமூலம் சேர்த்துவாங்கினால் ரூ. 3-8-0 இலாப மிருக்கிறது. இந்த ஐந்து மருந்துகளையும் ஒருவர் ஏககாலத்தில் வாங்கி உபயோகித்தவரின் விசேஷகுண முண்டாமென்பது நாம் எடுத்துச் சொல்லவேண்டியதில்லை. ஆதலால், மேற்கண்டபடி இந்த முறையைச் செய்துகொள்ள முடியாதவர்கள் மேற்படி ஹப்பேசியா என்னும் தாருட்டிய விருத்தி மாத்திரையைத் தனியாகவாவது மற்ற நான்கு மருந்துகளுடன் சேர்த்தாவது வாங்கியுபயோகித்துக்கொள்க.

101 கஷ்டவியாதி நிவாரணி

சுத்திசெய்த எட்டிக்கொட்டைச் சூரணம் தோலா க௦.

மேற்றோற்சீவின சுக்கு தோலா-க.
ஏலரிசி தோலா - க.
இலவங்கம் தோலா - க.
அக்கிராகாரம் தோலா - க.
ஜாதிக்காய் தோலா - க.
இலவங்கப்பட்டை தோலா - க.
மிளகு தோலா - க.
வெண்காரம் தோலா - க.
பெருலவங்கப்பட்டை தோலா - க.
குங்குமப்பூ தோலா - க.
கஸ்தூரி வாகனெடை - அரை.
வெள்ளிரேக்கு - க௦௦.
தங்கரேக்கு - ரு௦.
பன்னீர் தோலா - ௮௦.

செய்முறை:—எட்டிக்கொட்டை முதல் பெருலவங்கப்பட்டை ஈறாகவுள்ள சரக்குகளைத் தனித்தனியிடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து பிறகு ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பிறகு குங்குமப்பூ கஸ்தூரி வெள்ளிரேக்கு தங்கரேக்கு ஆகியவற்றையும் முறையே ஒவ்வொன்றாகச் சேர்த்துப் பன்னீரைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு எல்லாப் பன்னீரும் செல்லும்வரை நன்றாக அரைத்துக் கடுகளவு மாத்திரைகள் செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—வியாதிக்குத் தகுந்தபடி இந்த மாத்திரைகளில் வேளைக்கு ஒன்றிரண்டுமூன்று தக்க அநுபானங்களில் எல்லாவகை சுரங்கள், சுரக்கட்டிகள், தாதுநஷ்டம், விஷபேதி, அஜீரணம், வயிற்றுக் கடுப்பு, க்ஷயம், காசம், மூலம், குஷ்டம், ஜன்னி, முகவாதம், பக்ஷவாதம் முதலிய கஷ்டரோகங்களுக்கும், ஸ்திரீகளின் எல்லா வியாதிகட்கும், பாலரின் எல்லா வியாதிகட்கும் உபயோகிக்கலாம்.

எட்டிக்கொட்டை சுத்தி

தேவையான அளவு எட்டிக்கொட்டைகளை அதற்கிரண்டுபங்கெடை நாகப்பட்டை ரசத்தில் போட்டு மூன்றுநாள் ஊறவைத்தெடுத்து மேற்றோலை நீக்கிவிட்டு, முன்னளவு வேறு நாகப்பட்டை ரசத்தில் போட்டு இரண்டுநாள் வைக்கவேண்டும். இப்படியே வெவ்வேறு புதியரசத்தில் இன்னும் ஒருதடவை செய்துகொள்ளவும். பின்பு அந்தக்கொட்டைகளையெடுத்து ஈரமில்லாமல் உலர்த்திச் சாணிப்பாலில் ஒரு பகல் போட்டுவைத்துப் பின்னர் எடுத்துச் சுத்தமாகக் கழுவி ஈரமில்லாமல் உலர்த்தி அவற்றிற்கு இரண்டுபங்

கெடை அவுரியிலைச்சாற்றில் ஒருநாள் போட்டு மறுநாள் எடுத்துக் கழுவிச் சுத்திசெய்து வெயிலில் நன்றாக உலர்த்திப் பின்னர் அவற்றிற் கிரண்டுபங்கு பசுவின் பாலில் போட்டு ஒருநாள் ஊறவைக்கவேண்டும். மறுநாள் எடுத்துக் கழுவிச் சுத்தப்படுத்தி அரைக்காய்ச்சலாக வெயிலில் உலர்த்திப் பசுவின்நெய் தெளித்து மணம் வரும்படியாக வறுத்துச் சூரணம்செய்து கொள்ளவேண்டியது. இதுவே எட்டிக்கொட்டைச் சுத்தியாம்.

குறிப்பு:—இவ்வாறு செய்து கொள்வது கொஞ்டம் கஷ்டமாகையால் இங்கிலீஷ் மருந்து ஷாப்புகளில் சுத்திசெய்து விற்கப்படும் எட்டிக்கொட்டைச் சூரணத்தில் மேற்கண்ட எடைவாங்கி உபயோகித்துக் கொள்வது சுலபமான மார்க்கம்.

102. ஓமத் திராவகம்

ஓமம் வீசை - க	ஜலம் படி - கச

செய்முறை:—ஓமத்தை நன்றாகக் கல்மண் ஆய்ந்து சுத்திசெய்து மேற்படி ஜலத்தில் இரண்டுபடி ஜலம் எடுத்து அதிற்போட்டு ஓரிரவு ஊறவைத்துக் காலையில் ஓமத்தை அரித்தெடுத்து உரலில் போட்டு ஒன்றிரண்டாக இடித்து திராவகமிறக்கும் வாலையிலிட்டு மீதியிருக்கும் பனிரண்டுபடி ஜலத்தையும் முன் ஊறவைத்த ஜலத்தையும் சேர்த்து விட்டு அடுப்பேற்றியெரித்து கஉ-புட்டி திராவகம் இறக்கிக்கொள்ளவேண்டியது. இதற்குமேல் இறக்கினால் புகைநாற்றம்வரும்.

உபயோகம்:—இதனை அசீரணம், பேதி, வயிற்றுப்பொருமல், குழந்தைகள் மாந்தம் முதலியவை

களுக்கு உபயோகிக்கலாம். பெரியவர்களுக்கு மூன்று அவுன்ஸும்,குழைந்தைகளுக்கு அரை அவுன்ஸ்முதல் ஒரு அவுன்ஸ்வரையிலும் கொடுக்கலாம்.

இந்த முறைப்படியே சோம்பு, காசினிவிதை, காவுஜுபான், மனித்தக்காளிக்காய் உலர்ந்தது முதலிய இஷ்டமான சரக்குகளையெல்லாம் திராவகமிறக்கிக்கொள்ளலாம்.

தொழில் உபயோக முறைகள்

103. இண்டியன் சோப்.

வெண்மையான சவுட்டுமண் சேர் - க.
பூவந்திக்கொட்டை எண்ணில் - உ0.
படிக்காரம் வராகனெடை - உ.
கிளிஞ்சிற் சுண்ணும்பு சேர் - க அரை.
தண்ணீர் சேர் - ச.
இலுப்பை யெண்ணெய் பலம் - ரு.

செய்ம்முறை:—சவுட்டு மண்ணை மேற்கூறிய தண்ணீரில் இரண்டுசேர் தண்ணீரைஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு அதிற்போட்டுக்கரைத்துத் துணியால் நன்றாக வடிகட்டி யெடுத்துக்கொண்டு அந்தத்தெளிவில், பூவந்திக்கொட்டைகளில் க0-கொட்டைகளையெடுத்து விரைநீக்கிப் பஞ்சுபோல் தட்டிப்போட்டு அதன்மேல் படிக்காரத்திற்பாதியைப்போட்டுஓரிரவு ஊறவைத்துக் காலையில் எடுத்துக் கையினல் நன்றாகப்பிசைந்து வடிகட்டி பிழிந்து வைத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் இதேபோல் சுண்ணும்பில், மீதியிருக்கும் இரண்டு சேர் தண்ணீரைவிட்டுக்கரைத்து அதில் மீதியிருக்கு க0-பூவந்திக்கொட்டைகளை முன்போலத்தட்டிப்போட்டு மீஞ்சியிருக்கும் படிக்காரத்தையும்போட்டு ஓரிரவுஊறவைத்துக் காலையில் பிசைந்து வடிகட்டி யெடுத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் இரண்டு தெளிவையும் ஒன்ருகச்சேர்த்து அடுப்பேற்றியெரித்து அரைவாசி சுண்டின பிறகு இலுப்பையெண்ணெயை விட்டுக்காய்ச்சிக் கெட்டியான பதத்தில் எடுத்துச் சிறு சிறுமண் கோப்பைகளில் வார்த்து ஆறவைத்துக் கெட்டியானவுடன் எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

உபயோகம்:—இது துணி முதலியவைகளுக்குப் போடவும், உடம்பிற்குத்தேய்க்கவும் உபயோகப்படும். இதனைக் கடையில்வைத்து வியாபாரஞ்செய்து அதிக இலாபத்தையும் அடையலாம்.

104. வேறு சோப்பு.

கடுகண்ணெய், அல்லது எள் ளெண்ணெய், அல்லது ஆமணக்கெண்ணெய் சேர்-ச0; காஸ்டிக்சோடா சேர்- கக, சுத்தஜலம் சேர்-உரு, கோதுமை நொய் சேர்-ரு.

செய்ம்முறை:—கோதுமை நொய்யை எண்ணெயிற் கலந்துகொள்ளவேண்டும். காஸ்டிக்சோடாவைத் தண்ணீரில் கரைத்து ஷை எண்ணெய்க் கலவையில் விட்டுக்கலந்து வைக்கவும். இப்படிக்கலந்து அசையாமல் குளிர்ந்த இடத்தில் வைத்துவிட்டால் உறைந்து கெட்டியாகிவிடும். இதனை இஷ்டமானபடி துண்டுகளாக அறுத்து விற்பனை செய்யலாம்.

குறிப்பு:—இதனுடன் தங்கள் தங்களுக்கிஷ்டமான சுகந்தவாசனையுள்ள எண்ணெய்களைக் கலந்து கொள்ளலாம். இதில் அதிக சிரேஷ்டமானது கம்மு

டைய அவுடதசாலையில் விற்கப்படும் அமிர்தசஞ்சீவி யேயாம். ஃ இதனைச்சேர்த்து உபயோகிப்பதால் பல வகைச்சர்மவியாதிகள் தீர்வதற்கு ஏதுவாகும்.

105. எழுதுகிற கறுப்பு இங்கி

கடுக்காய்தூள் பலம் - கக.
அன்னபேதித்தூள் பலம் - அ.
அல்கோகல் சாராயம் (அதாவது
ரெக்டிபைடுஸ்பிரிட் ஆவ்வயின்) பலம் - ரு.
உயர்ந்த நீலப்பவுடர் பலம் - ரு.
ஜலம் பலம் - கஎ.

செய்ம்முறை:—நீலப்பவுடரை மேற்படி சாராயத்தில்போட்டு மூன்றுமணிநேரம் மூடிவைத்தால் அது கரைந்துபோகும். அதன்மேல் கடுக்காய்த்தூளை மேற்படி ஜலத்திற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொதிவந்தபின் அன்னபேதித்தூளை அதிற்போட்டுக் காய்ச்சி யிறக்கி ஒருமணிநேரம் ஆறவைத்துப் பின்பு வடிகட்டி அதில் முன்னே சாராயத்தில்போட்டுச் சித்தப்படுத்திவைத்திருக்கும் நீலப்பவுடர் திரவத்தைக் கலந்து கலக்கி வடிகட்டிச் சீஷாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு எழுதுதற்கு உபயோகிக்கவும். இது மிகவும் கறுப்பாகவும் பளபளப்பாகவுமிருக்கும்.

106. கறுப்பு இங்கி (வேறு)

சூரத்துக் கடுக்காய்த்தூள் பலம் - கரு.
கருவேலம்பிசின் பலம் - ரு அரை.
அன்னபேதி பலம் அ.
மாசிக்காய் பலம் - ரு.
சுத்தஜலம் பலம் - கருரு.

செய்ம்முறை:—மாசிக்காயை ஒருசட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி வறுத்து அது சிவந்து பின் கறுப்பாகும் தருணத்தில் இறக்கி ஆறவைத்துத் தூள்செய்து அதனுடன் கடுக்காய்த்தூளையுஞ் சேர்த்து மேற்கூறியஜலத்தில் கஉரு-பலம் ஜலத்திற்போட்டுக்கொதிக்க வைத்துக்கொதிக்கும்போது, மீதியாயிருக்கும் பத்துப்பலப் ஜலத்தில் பிசினையும் அன்னபேதியையும் கரைத்து அதை மேற்கூறியபடி கொதிக்கும் கடுக்காய்மாசிக்காய்க்கஷாயத்தில் சிறுகச் சிறுகவிட்டுநன்றாகக்கொதிக்கவைத்து இறக்கித்துணியால் வேடுகட்டி மூன்று நாள்வரைவைத்திருந்து மூன்றிநாள் வடிகட்டிச்சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தி உபயோகிக்கவும்.

107. சிவப்பு இங்கி

ஸ்பிரிட் ஆப் ஒய்ன் பலம் - பதினெட்டறை
மெஜண்டா பவுடர் பலம் -பத்தேமுக்காலரைக்கால்
சுத்தஜலம் பலம் - கஉரு.
விளாம்பிசின் பலம் - எ அரை.

செய்ம்முறை:—மெஜண்டா பவுடரை மேற்படி ஒயினில்போட்டு மூன்றுமணிநேரம் ஊறவைத்தால் அது கரைந்துபோகும். பின்பு அதனையெடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். அதன்மேல் விளாம்பிசினை ஷை ஜலத்திற்போட்டுக் கொதிக்கவைத்து இறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கும்போது மேற்சொல்லியபடி சித்தப்படுத்திய பவுட்ர் ஒயின்கலவைத் திராவகத்துடன் கலந்து கலக்கி வடிகட்டிவைத்து உபயோகப்படுத்தவும். இது நல்ல சிவப்பாகவும் பளபளப்பாகவுமிருக்கும்.

108. ஊதா இங்கி

ஸ்பிரிட் ஆப் ஒயின் பலம்-பதினெட்டரை
ஊதாப்பவுடர் பலம் - ஒன்றே முக்கால் அரிக்கா.
விளாம்பிசின் பலம் - ஏழரை.
சுத்தஜலம் பலம் - ௧௨௫.

செய்முறை:—இதனை மேற்கூறியசிவப்பு இங்கி செய்தபாகத்தைப் போலச்செய்து உபயோகிக்கலாம்.

109 நீல இங்கி

உயர்ந்த நீலப்பவுடர் பலம் - ௩.
ஆக்ஸாலிக் ஆசிட் பலம் - ௧.
விளாம்பிசின் பலம் - ௧.
ஜலம் பலம் - ௩௦.

செய்முறை:—ஆக்ஸாலிக் ஆஸிட்டில் நீலப்பவுடரைப்போட்டு மூன்றுமணி நேரம் வைத்திருந்து கலக்கி யெடுத்துக்கொண்டு, பின்னர் விளாம்பிசினை ஜலத்திற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொதித்த வுடனிறக்கி ஆறவிட்டு இளஞ்சூடா யிருக்கும்போது மேற்படி பவுடர் கலவையை அதில் விட்டுக்கலக்கி வடிகட்டி வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

110. பச்சை இங்கி

உயர்ந்த பச்சைப்பவுடர் அவுன்ஸ் - ௨.
கிரீன் அவ் டார்டர் அவுன்ஸ் - ௧.
ஜலம் அவுன்ஸ் - ௧௨.

செய்முறை:-இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து அடுப்பேற்றிக் கொதிக்கவைத்திறக்கி வடிகட்டி வைத்துக் கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

111. சீனிக்கற்கண்டு

மணலைப்போன்றிருக்கும் அஸ்காசர்க்கரை வீசை - ௪.
நல்லதண்ணீர் செல்லத்தக்க அளவு.
பசுவின்பால் ஆழாக்கு - ௧.

செய்முறை:—ஐந்துபடி ஜலம் கொள்ளும்படியான வாயகன்ற ஒரு செப்புப்பாத்திரத்தை நன்றாகக் கழுவிச் சுத்திசெய்து அதில் மேற்படி சர்க்கரையைப் போட்டு அந்தச் சர்க்கரைக்குமேல் இரண்டங்குல உயரம் மிதந்து நிற்கும்படியாக ஜலத்தைவிட்டு அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சி சர்க்கரையெல்லாம் கரைந்துருகின வுடனே இறக்கி அந்தப் பாகை வேறொரு பாத்திரத்தில் துணி வேடுகட்டி வடித்து முன்பாத்திரத்தை நன்றாகக்கழுவிமீண்டும் அடுப்பேற்றி அதில் வடிகட்டின ஷை சர்க்கரைப் பாகைவிட்டு எரித்து அது நன்றாக்க கொதிக்கும்போது மேற்படி பசுவின்பாலை அதில் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகத் தெளித்துபெரிய கரண்டியாலாவது அகப்பையா லாவது துழாவிவர வேண்டும். அவ்வாறு துழாவிவரும்போது பாகிலுள்ள அழுக்கெல்லாம் நுரையாகி மேலே மிதக்கும். அப்படி மிதக்கும்போது சிறிய துவாரங்களுள்ள சட்டுவத்தால் அதை மேலாகவழித்தெடுத்து நீக்கிவிடவேண் வேண்டும். இப்படியே நுரை உண்டாக உண்டாக எல்லாவற்றையும் நீக்கிவிட வேண்டும். இவ்வாறே காய்ச்சி, அந்தப்பாகானது இரண்டு விரல்களால் தொட்டு அவ்விரண்டு விரல்களையும் ஒன்றாகச்சேர்த்தழுத்தி யெடுக்கும்போது நூலைப் போல்வரும் ஷர்பத் பதமாகி அதன்மேல் தொட்டபாகு ஆறினவுடன் கட்டிப்போகும் பதமாகுந்தருணம் பார்த்திறக்கி அந்

அந்தப்பாத்திரத்தின் வாய்க்குக் கெட்டியான துணியால்வேடுகட்டி, ஓரிடத்தில் அசையாமல்வைத்து விட வேண்டும். பின்னர் ஐந்து நாட்கள்சென்றவுடன் மேல்துணியை யவிழ்த்துப் பார்க்க பாத்திரத்தில் மேலே பொரிந்தபதமாகக் கற்கண்டு கட்டியிருக்கும். அதை யெடுத்துக்கொண்டு பார்க்க அடியிலும் கற்கண்டு பாளம்பாளமாகக் கட்டியிருக்கும். அதையும் எடுத்து எல்லாக்கற்கண்டுகளையும் சுத்தமான ஓலைப் பாயிலிட்டுலர்த்திப் பெட்டிகளிலிட்டு மூடிப்பக்தோபஸ்து செய்துகொண்டு விற்பனைக்காயினும், வேறு வகைக்காயினும் உபயோத்துக் கொள்ளவும். எல்லாக் கற்கண்டுகளையும் எடுத்தபின் பாத்திரத்தினடியில் கொஞ்சம் பாகுகட்டியாகாமலிருக்கும். அதனையெடுத்துத் தித்திப்புப் பலகாரங்களுக்கு உபயோகிக்கலாம். அல்லது மிட்டாய் வியாபாரிகளுக்கு விலைக்குக் கொடுத்து விடலாம்.

குறிப்பு:—இந்தக் கற்கண்டு காய்ச்சுவதற்கு அடுப்புமாத்திரம் மிட்டாய்க்கடை அடுப்பைப்போலப் பெரிதாகக் கட்டிக்கொள்ள வேண்டும். அக்கினியின் வெப்பம் அந்த அடுப்பிற் குள்ளாகவே தங்கியிருக்கும் படி செய்யவேண்டியது முக்கியம்.

112. ஐஸ்செய்யும் பாகம்

ஒன்றரைப்படி தண்ணீர் கொள்ளும்படியான ஒரு கற்ஜாடியில், நாலைந்துமுறை துணியால் வடிகட்டி யெடுத்த ஜலத்தைவிட்டு, இரண்டு அவுன்ஸ் வெடியுப்பை நன்மையாகப் பொடித்து அந்த ஜலத்திற் போட்டு, அந்த ஜாடியின் வாய்க்குச்சரியான காரக்குத் தயார்செய்து போட்டடைத்து உள்ளே காற்றுப்புகா

மற்செய்து அதன் வாய்ப்பக்கமானது மேல்நோக்கியிருக்கும்படி அதனை ஒரு கயிற்றிற்கட்டி, ஆழமும் குளிர்ச்சியுமான ஒரு கிணற்றின் நீருக்குள் அமிழ்த்தும்படி விட்டுப் பின்பு தண்ணீரின் மேற்பாகம்வரை வரும்படி தூக்கவேண்டும். இப்படியே அமிழ்த்தியும் தூக்கியும் மூன்று அல்லது நான்குமணிநேரம் செய்துகொண்டிருந்து அதன்மேல் அந்த ஜாடியை எடுத்துத் திறந்துபார்க்க அதனுள்ளிருந்த ஜலமானது கட்டியாகியிருக்கும். அதையெடுத்து உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு:—ஜாடியை மூன்று நான்குமணிநேரம் கிணற்றிற்குள் அமிழ்த்தி யெடுத்துக்கொண்டிருப்பது கஷ்டமா யிருக்குமாகையால் இரண்டு பேரிருந்து மாற்றி மாற்றிச் செய்துகொள்வது சிரமமல்லாத மார்க்கம்.

113. சோடாவாட்டர் செய்யும் பாகம்

நன்றாகக் குளிர்ந்த தண்ணீரை இரண்டு டம்ளர்களில் அரைவாசியிருக்கும்படி விட்டு அவற்றின் ஒன்றில் கார்பொனெட்சோடா அரை டீஸ்பூனும், மற்றொன்றில் டார்டாரிக் ஆஸிட் அரை டீஸ்பூனும்போட்டு அவை கரைந்தபின் இரண்டாவது டம்ளரிலுள்ள ஜலத்தை எடுத்து முதல் டம்ளரிலுள்ள ஜலத்தில் ஊற்ற உடனே கியாஸ் உண்டாகிக்கொதிக்கும். அப்போது அதனையெடுத்துப் பானஞ்செய்துவிட வேண்டும். அசல் சோடாவிற்கும் இதற்கும் யாதொரு வித்தியாசமுமிராது. அதைப்போலவே இதுவும் குணம் செய்யும்.

114. கடுதாசியில் எண்ணெய் பட்டால் அதைப்போக்கும் விதம்

எண்ணெய்பட்ட காகிதத்தில் சுத்திசெய்த கற்பூரத்தைலத்தை ஒரு புருஷினாலேதடவி அது உலர்ந்த பின் எண்ணெய்பட்ட விடத்தில் ஒயின் ஸ்பிரிட்ஸ் திராவகத்தைப்பூசிச் சிறிதுநேரம் வைத்திருந்தால் அந்தக் கடுதாசியில் பட்டிருந்த எண்ணெய்சத்து நீங்கி நல்ல காகிதமாகிவிடும்.

115. சாயம்போகாமல் வஸ்திரம் தோய்க்கும்முறை

சுத்த ஜலத்தில் காற்பவுன் சோப்பைப்போட்டு அது கரையும்படி கொதிக்கவைத்து, அதன்மேல் அதிற் கொஞ்சம் படிக்காரத்தையும் போட்டு மறுபடியும் கொதிக்கவைத்துச் சாயமுள்ள வஸ்திரங்களை அந்த ஜலத்தில் தோய்த்து உலர்த்திவரின் அவற்றிலுள்ள சாயம் போகாது.

116. வெள்ளை மத்தாப்பு செய்யும் விதம்

பொட்டிலுப்பு அவுன்ஸ் - உ.
கெந்தகம் அவுன்ஸ் - அரை.
நல்லகட்டைக்கரி அவுன்ஸ் - அரை.

செய்ம்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குகளைப் பொடித்து ஒன்றாகக்கலந்து காகிதங்களில் வைத்துச் சுருட்டி மத்தாப்புச் செய்து கொளுத்த அதிக பிரகாசமாயிருக்கும்.

117. முத்திரை அரக்குச்செய்யும் விதம்

அவலாக்கு பலம் - கஉ.
வெனிஷியன் டர்பன்டைன் பலம் - கஅரை.

ரோஜனம் பலம் - அவ.
லாம்ப்ளாக்தூள் தேவையான அளவு.

செய்ம்முறை:—அவலாக்கையும் ரோஜனத்தையும் நன்றாகத் தூள்செய்து ஒரு பாண்டத்திலே போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்து அவை நன்றாக உருகினபின்பு, லாம்ப்ளாக் தூளைச்சேர்த்துக் கிளறி அதன்மேல் அப்பாண்டத்தை நெருப்புச் சுவாலையை அவித்துத் தழல் நெருப்பாக்கி அதில் வைத்துக்கொண்டு வெனிஷியன் டர்பன்டைனையும் அப்பாண்டத்தில் உருகியிருப்பவைகளோடு சேர்த்து நன்றாகக் கிளறிக்கொடுத்துப் பின்பு மேடுபள்ளமில்லாமல் மெருகிடப்பட்டதும், நனைக்கப்பட்டதுமாகிய ஒரு கருங்கல்லின்மேல் அதை ஒரு கரண்டியால் மொண்டு பரவலாக வார்த்துக் கைபொறுக்கத்தக்க சூடாயிருக்கும்போது கையால் குளிர்ந்த ஜலத்தைத் தொட்டுக்கொண்டு தேவையான பருமனாகவும், நீளமாகவும் அதைச்சுருட்டி ஒன்றாக உருட்டி ஜலத்திற்போட்டு விடவும். அது கெட்டியாகிப் போய்விடும். இவ்வாறே எல்லாவற்றையும் செய்து எடுத்து பெட்டியில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும். இந்த அரக்கு கறுப்பாக இருக்கும், இதனைச் சீல் முதலியன வற்றிற்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

118. பட்டு வஸ்திரங்களின் எண்ணெய்ச் சிக்கெடுக்கும் விதம்

அப்ளாக்காரம்
அஸ்கா சக்கரை
எலுமிச்சம்பழரசம்

இவை செல்லத்தக்க அளவு எடுத்துக் கொஞ்சம் ஜலத்திலேகரைத்து அதில் பட்டுவஸ்திரத்தை நனைத்து ஓரிரவு ஊறவைத்து, மறுநாள் தோய்த்துலர்த்தவும் இவ்வாறு செய்யின் அதிலுள்ள எண்ணெய்ச்சிக்கு முதலியவைநீங்கிப் பளபளப்பாகவிருக்கும்.

119. ஜர்மன் சில்வர் ச்சாமான் முதலியவற்றிற்கு பாலிஷ் கொடுக்கும் விதம்

கொஞ்சம் படிகாரத்தைத் தூள்செய்து சிறிது வெந்நீரில்போட்டுக்கொஞ்சம் சவுக்காரத்தையும் அதிற்கரைத்து பாலிஷ் கொடுக்கவேண்டிய சாமானை அந்த ஜலத்தில் நனைத்துச் சுத்தமான பிளானலினாலாவது வேறு கெட்டித்துணியினாலாவது நன்றாகத் துடைத்துத்தேய்க்க. அதில் நல்ல பளப்பளப்புண்டாகிப் புதுச்சாமானைப்போன்றிருக்கும்.

120. உடைந்தபீங்கானை ஒட்டவைக்கும் பசை

வெண்மையான விளாம்பிசின் அவுன்ஸ் - அரை.
நன்றாகக்கொதிக்கிற ஜலம் ஒரு ஒயின்கிளாஸ்
பிளாஸ்டர் ஆவ் பாரிஸ் தேவையான அளவு

செய்முறை:—இவற்றை ஒன்றாகக்கலக்க நல்ல பசையாகிவிடும். இந்தப்பசையைப் பீங்கான்கள் உடைந்த பொருத்துகளில் புருசினால் எடுத்துத்தடவி நன்றாகப்பொருத்திக் காயவைக்க அந்தப் பீங்கான் கெட்டியாகப் பிடித்துக்கொள்வதல்லாமல் உடைந்தவாயும் தெரியாது.

121. செம்பு, பித்தளை, ஜர்மன் சில்வர் முதலிய சாமான்களுக்குக் கிலீட் கொடுக்கும் விதம்

சைனூர் ஆவ் பொட்டாஷ் கிராம் - ௫.
காடிக்காரம் கிராம் - ஒன்றரை.
சீமைச்சுண்ணாம்பு அவுன்ஸ் - ௧.

செய்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குகளை நன்றாக அரைத்து ஒரு சீஷாவிற்போட்டுக் காற்று உள்ளே செல்லாமல் காக்கிட்டுப் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக் கொள்ளவும். பாத்திரங்களுக்குக் கிலீட் கொடுக்க வேண்டியபோது, அந்தப் பாத்திரங்களை நன்றாகத் துலக்கிப் பிரகாசமுள்ளவையாக்கிக்கொண்டு, முன் சொல்லியபடி சீஷாவிற் பத்திரப்படுத்திய பவுடரில் கொஞ்சம்எடுத்து ஒரு பாத்திரத்திற் போட்டுக் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டுக் கெட்டியாகக் குழப்பிக்கொண்டு அந்தக் குழம்பிற் கொஞ்சமெடுத்து, முன்னே துலக்கி வைத்திருக்கும் பாத்திரத்தின் மேற்போட்டு பின் பிளானலைக் கொண்டாவது வேறு மிருதுவான துணியைக் கொண்டாவது பெருவிரலால் அந்தக் குழம்பை அழுத்தித் தேய்க்கவேண்டும். கிலீட் பிடித்துக்கொள்ளும். கிலீட் பிடிக்காவிடில், பிடிக்கும் வரையில் அழுத்தித் தேய்க்கவேண்டும். தேய்ப்புக்குத் தகுந்தபடி கிலீட் அதிக நாளைக்கு நிற்கும்.

122. இரும்புச்சாமான்களில் பெயர் போடும்வகை.

பொட்டுலுப்பு
நவாச்சாரம்
மயில்துத்தம்
} ஆகிய இம்மூன்றும் சமன்.

தேன்மெழுகு தேவையான அளவு.

செய்ம்முறை:-பொட்டுலுப்பு, நவச்சாரம், மயில் துத்தம் ஆகிய மூன்றையும் ஜலம் வார்த் தரைத்து மெழுகுபதமாக எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் தேன்மெழுக்கை யுருக்கிப் பேனாவைக் காய்ச்சிச் சூடாக்கிக்கொண்டு உருகிய தேன்மெழுக்கைத்தொட்டுப்பெயர் போடவேண்டிய கத்தி முதலிய சாமான்களில் எழுதவேண்டியவற்றைச் சுத்தமாக அச்செழுத்துப்போல் எழுதி, மேற்சொல்லியபடி, மெழுகைப் போல இளகலாக அரைத்து வைத்திருக்கும் மருந்தை ஒரு கத்தியினுலெடுத்து, அந்த எழுத்துக்களுக்கு மேலேபூசிக் கால்மணி நேரம் வெயிலில்வைத்துக் காய்ந்தபிறகு கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழ ரசம் மேலே தெளித்து அதன்மேலெடுத்து மேற்பூசியிருக்கும் மருந்தை நீக்கிப்பார்த்தால் எழுதிய இடம் தவிர மற்றைய விடங்கள் கரைந்து எழுத்துக்கள் நன்றாகத் தெரியும். இப்படியே எல்லா இரும்புச் சாமான்களுக்கும் பெயர் எழுதிக்கொள்ளலாம்.

123 பட்டு வஸ்திரங்களின் கறையை நீக்கும் விதம்.

எஸ்ஸென்ஸ் ஆவ் லெமன் அவுன்ஸ் - க.

கர்ப்பூரத்தைலம் அவுன்ஸ் - அரை.

செய்ம்முறை:-மேற்கூறிய இரண்டையும் கலந்து சீஷாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு, பட்டுவஸ்திரங்களிற் கறைபட்டால், ஒரு சிறு துணித்துண்டை எடுத்துச் சீஷாவிலிருக்கும் மருந்தில் நனைத்துக் கறைபட்ட

விடத்தில் தேய்த்துச் சோப்பிட்டுக் கழுவினல் கறை நீங்கிவிடும்.

124. சரிகையின் அழுக்கைப் போக்கும் விதம்.

பழமையான கோதுமை ரொட்டியைச் சிறு துண்டுகளாக அறுத்து ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு அதிற் கொஞ்சம் நீலப்பவுடரைச் சேர்த்துத் தண்ணீர்விட்டு இரண்டையும் பிசைந்து கூழைப்போலானவுடன் அதையெடுத்து அழுக்குப்பிடித்த சரிகையில் தடவிக் கொஞ்சம் உலர்ந்தபின்பு பிளானல், துண்டினுலாவது புருஷினுலாவது அழுத்தித் தேய்த்து ரொட்டிப்பசையை நீக்கிவிட்டு அதன்மேல் மிருதுவான வெல்வெட் துண்டினுல் தேய்க்கச் சரிகையிலுள்ள கறுப்புநிறம் நீங்கி நல்ல பளபளப்புண்டாகும்.

125 இரும்புக்கத்திகளில் துருப்பிடிக்காமல் வைத்திருக்கும் உபாயம்.

வேண்டிய அளவு சுண்ணும்புநீற்றை ஒரு பெட்டிக்குறையப்போட்டு அதில் துருப்பிடிக்காமல் வைத்திருக்கவேண்டிய கத்திமுதலிய ஆயுதங்களைக் காம்பு தவிர மற்றப்பாகம் உள்ளே யிருக்கும்படி செருகி வைத்து வந்தால் எத்தனை வருஷமானுலும், அவை துருவேறுமல் புதியவை போலவே பளபளப்பாயிருக்கும். ஆயுதங்களைப் புதிதாக வாங்கியது தொட்டே இவ்விதம் செய்துவர வேண்டும். கொஞ்சநாள் இஷ்டம்போல் உபயோகித்துத் துருவேறியபின் இவ்விதம் செய்தால் துரு நீங்காது.

126. மரச்சாமான்களுக்குப் பூசும் வார்னிஷ்.

ஸ்பிரிட்டிஸ் ஆவ் ஒயின் புட்டி - அரை.

அவலாக்குத் தூள் பலம் - கவ.

காண்டர்ஸ் பலம் - வ
ரூமிமஸ்தகி பலம் - அரைக்கால்.
பறங்கிச்சாம்பிராணித்தூள் பலம் - வ.

செய்முறை:—இவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்துப் புட்டியில் போட்டுக்கலக்கி வைத்தால் எல்லாம் கரைந்து வார்னிஷாகி விடும். அதன்மேல் மாச்சாமான்களை நன்றாகத் தேய்த்துச் சுத்தப்படுத்திக் கொண்டு இதனைப் பூசினால் அவை அதிக பளபளப்பாய்க் கண்ணாடி போன்றிருக்கும்.

127. ஆயுதங்களின் துருவை நீக்கும் உபாயம்

ஸ்வீட் ஆயில் என்னும் எண்ணெயை துருப் பிடித்த ஆயுதங்களிற்பூசி ஒருநாள் வைத்திருந்து மறுநாள் அவற்றின்மேல் சிமைச்சுண்ணாம்பைப் போட்டுத் தேய்த்தால் துருநீங்கி அவை புதிய ஆயுதங்கள் போல் பளபளப்படைந்து விடும்.

128. வெள்ளி சாமான்களைப் பளபளப்பாக்கும் முறை

ஐபோஸல்ஸ் பைட் ஆப்சோடாவை ஜலத்திற் போட்டுக் கரைத்து அதில் அழுக்கடைந்த வெள்ளி நகைகள் அல்லது பாத்திரங்களைப் போட்டுக் கழுவியெடுக்க அவற்றிலுள்ள அழுக்குநீங்கி அதிக பளபளப்பாயிருக்கும்.

129. வஸ்திரங்களின் கறையைப்போக்கும் உபாயம்

வஸ்திரங்களில் கறைப்பட்ட விடத்தை ஜலத்தில் நனைத்துப் பிழிந்துவிட்டுப் பின்னர் நெருப்புக்குச்சியைக் கொளுத்தி அதிலிருந்துண்டாம் கெந்தகப் புகையை அவ்விடத்திற் கொஞ்சம்நேரம் படியவைத்தால் கறைநீங்கி விடும்.

130. வெள்ளி நகைகளைச் சுத்தஞ் செய்யும் விதம்

மானினத்தைச் சார்ந்த மரையென்னும் மிருகத்தின் கொம்புத்தூள் பலம் - ௫.
கறியுப்பு (அதாவது போசனத்திற்கு உபயோகிக்கும் உப்பு) பலம் - ௫.

L e N28

செய்முறை:—மேற்கூறிய இரண்டையும் ஜலத்திற்போட்டுக் கரைத்து அழுக்கடைந்த வெள்ளியாபரணங்களைப் போட்டுக் கழுவியெடுக்க அவை சுத்தியாகிப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

131. வஸ்திரத்தில் பட்ட இரத்தக்க[illegible] போக்கும் விதம்

வஸ்திரத்தில் இரத்தக்கறை பட்ட விடத்தில் கிர[illegible]லன் ஆயிலைத்தடவி ஒருமணி அல்லது ஒன்றரைமணி நேரம் ஊறவைத்துப் பின்னர் வெந்நீர் விட்டுத் தேய்த்துக்கழுவ இரத்தக்கறை நீங்கிவிடும்.

97397

132. சிலதினங்கள்வரை மாம்சங்கெட்டுப் போகாமலிருக்கச்செய்யும் விதம்.

ஆட்டின் முழுத்தொடைகளை முழு[illegible]க்கம் கீழேயிருக்கும்படி தொங்கவைத்திருந்தால் அதனுடையஜலம் வடியாமல் அதிற்றானே தங்கி மூன்று நான்கு நாள்வரை கெட்டுப்போகாமலும் துர்நாற்றம் வீசாமலுமிருக்கும். குளிர்காலமாயிருந்தால் எட்டுத் தினங்கள்வரை கெடாமலிருக்கும்.

விநோத முறைகள்.

133. மற்றநேரத்தில் எழுத்து தோன்றாதிருந்து அவசியமானபோது தோற்றும் இங்கிமுறை.

நைட்ரேட்ஆப் பிஸ்மத்தை ஜலத்திற் கலக்கி அதில் பேனாவை நனைத்துக் கடுதாசியில் எழுதினால், எழுத்தானது காயும்வரையிற் சிறிது தோன்றிக் காய்ந்தபின் மறைந்துவிடும். கடிதத்தைப் பார்த்தால் வெறுங்கடிதம் போலவேயிருக்கும். அதில் எழுதிய சமாசாரத்தை அறிந்துகொள்ளவேண்டிய சமயம் வாய்த்தபோது அக்கடிதத்தை மெதுவாகத் தண்ணீரில் நனைத்துப்பார்த்தால் எழுத்துக்கள் தெரியும். இந்த இரகசியத்தை இரண்டு சிநேகிதர்கள் தெரிந்துவைத்துக்கொண்டு பிறருக்குச் சமாசாரம் தெரியாமல் லெட்டர் எழுதிக்கொள்ளலாம்.

134. இரும்பை நீர்போலுருக்குதல்.

ஓர் இரும்புக்கம்பியைக் கொல்லுலையில் வைத்தூதி நன்றாகப் பழுக்கக்காய்ச்சி யெடுத்து, அதன்மேல் கெந்தகக்கோல் அல்லது சட்டியை வைத்தால் உடனே இரும்புருகிச் சொட்டுச்சொட்டாகக் கீழே வடியும்.

135. பச்சைமரத்தைப் பட்டுப்போகச் செய்யுமுபாயம்.

ஒரு பலம் பாதரசத்தையாவது, அல்லது ஒரு பலம் கெந்தகத்தையும் ஒருபலம் வெள்ளைப் பாஷாணத்தையும் சேர்த்துப்பொடித்த தூளையாவது ஒரு மரத்தின் ஆணிவேரைத் துளைத்து உள்ளேபோட்டு

மூடிவிடவேண்டும். இவ்விதம்செய்ய ஒருமாதத்திற்குள் அம்மரம் பட்டுப்போகும்.

136. மரத்தில்விழும் பூச்சியை நீக்கும் உபாயம்.

ஒரு தாம்பிரக்கம்பியையும், ஒரு துத்தநாகக்கம்பியையும் சேர்த்து, பூச்சிவிழுந்தமரத்தின் ஒருபெரிய வேரில் சுற்றிவிடவேண்டும். இவ்விதம்செய்ய ஐந்தாறு தினங்களுக்குள் பூச்சி நீங்கிவிடும்.

137. சிவந்த புஷ்பத்தை வெண்மையான புஷ்பமாக்கும் விதம்.

கெந்தகத்தைப் புகைத்து அப்புகையைச் சிவப்பு நிறமுள்ள புஷ்பத்திற்குக் காட்டினால், அது வெண்மை நிறமுள்ளதாகிவிடும்.

138. வெண்மையான புஷ்பத்தை சிவந்த புஷ்பமாக்கும் விதம்.

மேற்கூறியபடி கெந்தகப்புகையால் வெண்மை நிறமான புஷ்பத்திற்கு வெல்லப் புகையைக் காட்டினால் அது மீண்டும் சிவப்பாகிவிடும்.

139. வெள்ளைநிறமுள்ள புஷ்பம் மஞ்சள்நிறமாவதற்கு.

குங்குமப்பூவைத் தண்ணீர்விட்டரைத்து வெண்ணிறபுஷ்பத்திற்கு தெளிக்க அதுமஞ்சள் நிறமாகிவிடும்.

140. சிவப்பு நிறமுள்ள புஷ்பம் பொன்னிறமாவதற்கு.

ஷை\குங்குமப்பூவைத் தண்ணீர் விட்டரைத்துச் சிவப்பு நிறமுள்ள புஷ்பத்திற்குக் தெளிக்க அது பொன்னிறமாய்விடும்.

141. கனிகளை அதிக மதுரமுள்ளவைகளாகச் செய்வதற்கு

எந்தப் பழவர்க்கமரங்களின் விதைகளையும் கெட்டித்தேனில் ஒருநாள் ஊறவைத்து மறுநா ளெடுத்து நல்லமண்ணில்நட்டுப்,பயிராக்கி ஜலம்விட்டு வளர்த்து வர அந்தச் செடியிலுண்டாகும் கனி மிகவும் மதுரமாயிருக்கும்.

142. வெள்ளரிப்பழம் ருசியுள்ளதாகவும் பெரியதாகவும் உண்டாவதற்கு.

பசுவின்பாலையும் தேனையும் சமமாகக்கலந்து அதில் வெள்ளரி விதையைப் போட்டுப் பிசைந்து ஒரு நாள்வைத்து மறுநாள் எடுத்துப் பூமியிலிட்டுப்பயிர் செய்ய அச் செடியிலுண்டாகும் பழங்கள் மிகவும் பெரியனவாயும், மதுரமுள்ளனவாயுமிருக்கும்.

143. பலவர்ண திராக்ஷைக்கனியுண்டாக்க.

வெண்மைநிறமான திராக்ஷைச் செடியின் ஒரு கிளையையும், கருமைநிறத்திராக்ஷைச்செடியின் ஒரு கிளையையும் அடிப்பக்கத்திற் கத்தியாற்சீவி, அவ்வாறு சீவிய பாகங்களை ஒன்றோடொன்று பொருந்தவைத்து நாலினாற்கட்டிப் பூமிக்குள்ளே புதைத்து ஜலம் வார்த்து வளர்க்க அச்செடியிலே வெண்மை நிறமுள்ள கனிகளும், கருமை நிறமுள்ள கனிகளும் செம்மை நிற முள்ள கனிகளும் முறையே உண்டாகும்.

144. புளிப்பு மாதளை இனிப்பாக்க.

ஆறேழுமாதங்கள் வரையில் மனிதர் மூத்திரத் தைப் புளிப்புமாதளஞ்செடியில் ஊற்றிவந்தால் அது புளிப்புமாறி இனிப்பு மாதளையாய்விடும்.

145. இனிப்பு மாதளை புளிப்பாக.

இனிப்பு மாதளையைப்பயிர்செய்து ஒருவருடங் கழித்தபிறகு நாளொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் புளித்த காடியை அதனடியில் ஒருமாதம்வரையில் விட்டுக் கொண்டுவந்தால் அச்செடியின் கனிகள் இனிப்புமாறி மிகுந்த புளிப்பாயிருக்கும்.

146. சாதாரண இனிப்பு மாதளையை விசேஷ முடையதாகச் செய்ய.

இனிப்பு மாதளஞ்செடியில் நாள் ஒன்றுக்கு ஒவ் வொரு ஆட்டின் இரத்தம் வீதம் ஆறேழு மாதங்கள் வரை விட்டுக்கொண்டுவந்தால் அச்செடியில் கனிகள் விசேஷமாக உண்டாவதோடு விதைகள் உயர்ந்த ஜாதிமாணிக்கம்போல் மிக்க சிவப்பாயும் பருமனாகவு மிருக்கும்.

147. மதுபானத்தை நீக்கும் உபாயம்.

நான்கு அவுன்ஸ் பன்னீரில், எட்டுகிரேன் ஸ்டார் டார் எமிட்டிக்கைக் கலந்து இந்தக் கலவையைக்குடிகா ரன் வழக்கமாகக் நினைத்தோறும் எவ்வளவு குடிப் பானோ அவ்வளவு கள்ளுடன் சேர்த்துக் கலந்து கொண்டு அதில் வேளை ஒன்றுக்கு அரை அவுன்ஸ் வீதம் அவனைக் குடிக்கும்படி செய்துவந்தால் சில தினங்களில் அவனுக்கு மதுபானத்தில் வெறுப்புண் டாக அவன் அதை நிறுத்திடுவான்.

148. மலராத பூவரும்பை நெடுநாள்வரை கெடாமல் வைத்திருக்குமுபாயம்.

மலரும் தருணமுள்ள பூவரும்பை மூன்றங்குல நீளக்காம்புடன் கத்தரித்து உடனே கத்தரிக்கப்பட்ட

முனையில் அரக்கிட்டு முத்திரைவைத்து சுத்தமான ஒரு மெல்லிய வெள்ளைக்கடிதத்தில் அந்த அரும்பை வைத்து மெதுவாகச் சுருட்டிப் பெட்டியில் வைத்து விட்டால் அவ்வரும்பானது எத்தனை நாளானாலும் கெட்டுப்போகாமலிருக்கும். அதனைத் தேவையான போது எடுத்து முத்திரை வைத்திருக்குமிடத்தைக் கத்தரித்து நீக்கிவிட்டு கொஞ்சம் ஜலத்தில் உப்பைப் போட்டுக்கரைத்து அதில்போட்டுவைத்து மறுநாள் காலையில் பார்த்தால் அது செடியில் மலர்ந்த புஷ்பத்தைப் போல வர்ணமும் மணமும் குறையாமல் மலர்ந்திருக்கும்.

149. செடிகளிற்பற்றிய பூச்சிகளை நீக்கும் உபாயம்.

நல்ல தண்ணீர் புட்டி - நாற்பத்தெட்டு.
புகையிலைத்தூள் பவுன் - க.
கெந்தகத்தூள் பவுன் - க.
தாளிக்காத சுண்ணாம்பு பவுன் - க.

செய்முறை:-இவைகளை மிஸ்ரமித்துக்கொண்டு அரைநாள் ஊறவைத்துப் பின்னர் எடுத்து பிச்சாங்குழலில் அடைத்துக்கொண்டு பூச்சிபிடித்திருக்கும் செடிகளின்மீது அடித்துவர அந்தப் பூச்சிகள் நீங்கிச் செடிகள் நன்றாக வளரும்.

150 கழற்றக்கூடாத தங்கமோதிரத்தை விரைவிற் கழற்றும் உபாயம்

கைவிரல்களிலோ கால்விரல்களிலோ அணியப்பட்டிருக்கும் தங்கமோதிரம், அவ்விரல்கள், நோய் முதலிய காரணங்களாலோ வேறு காரணங்களாலோ பருத்துக் கழற்றமுடியாமலிருந்தால் கொஞ்சம் இரசத்தை அந்த மோதிரத்தின் ஒரு பக்கத்தில் வைத்து நன்றாகத்தேய்த்து மோதிரத்தை ஒரு தட்டுத் தட்டினால் அது உடனே உடைந்து விரலைவிட்டு நீங்கிவிடும்.

151. புஷ்பங்கள் காயாமலிருப்பதற்குபாயம்

மழைத்தண்ணீரை ஒரு புட்டியிலேவிட்டு புஷ்பங்களின் காம்புகள் ஒருபக்கமாக விருக்கும்படி செண்டு கட்டி அந்தக்காம்புகள் ஜலத்தில் அமிழ்ந்திருக்கும்படியாக அச்செண்டை அந்தப்புட்டியில் வைத்து விட்டால் புஷ்பங்கள் நெடுநாள்வரை காய்ந்து போகாமல் அன்றுமலர்ந்தவை போன்றிருக்கும்.

152. முட்டையை ஊர்ந்து செல்லும்படி செய்தல்

முட்டையின் ஒருபக்கத்தின் முனையில் சிறுதுவாரஞ்செய்து உள்ளிருக்கும் மஞ்சட்கரு வெள்ளைக்கரு ஆகியவற்றையெடுத்துச் சுத்திசெய்து விட்டு அதற்குள் மெதுவாக ஒரு அட்டையை உயிருடன் உள்ளே செலுத்தித் துவாரத்தை வெள்ளைமெழுகால் மூடித் தெரியாமல் பக்குவப்படுத்திவிட்டு ஜனங்கள் கூடியவிடத்தில் வைத்தால் உள்ளேயிருக்கும் அட்டை ஊருவதை முன்னிட்டு முட்டை உருளும். இந்த நுட்பத்தை அறியாதார் முட்டையே உருளுவதாக நினைத்து ஆச்சரியப்படுவார்கள்.

153. முட்டையிலுள்ள தோஷத்தைப் பரீக்ஷித்தறிதல்.

முட்டையை இடக்கையின் பெருவிரலுக்கும் ஆட்காட்டி விரலுக்குமிடையில் வைத்து வெளிச்சத்திற்கு நேரேபிடித்து வலக்கையின் இரண்டு விரல்களால் தொட்டு உருட்டுத்திருப்பித் திருப்பிப் பார்க்க

வேண்டும். நல்ல முட்டையாயிருக்கும் பக்ஷத்தில் முட்டையின் உட்பக்கத்தில் முழுதும் வெளிச்சமாயிருக்கும். பழைய முட்டையாயிருக்குமானால் உச்சியிலே சற்று வெளிச்சமாயும் மற்றபாகங்களில் அரைவாசி வெளிச்சமாயுமிருக்கும். மிகவும் கெட்ட முட்டைக்கு முழுதும் இருளாயிருக்கும்.

154. ஷை பரீக்ஷை மற்றொரு விதம்.

தண்ணீர் அவுன்ஸ்-கo.
உப்பு அவுன்ஸ்-க.

இவ்விரண்டையுங் கலந்து இந்த ஜலத்தில் முட்டைகளை மெதுவாகப்போட்டால் நல்ல முட்டைகள் கீழே படிந்துவிடும். கெட்டமுட்டைகள் மேலே மிதந்து கொண்டிருக்கும்.

155. கோழிமுட்டைகளை அதிக நாளைக்கு கேட்டுப்போகாம லிருக்கச்செய்யு முபாயம்.

அதிகமாகக் கொதித்துக் குமிழியெழும் ஜலத்தில் முட்டைகளை ஒருநிமிஷநேரம் போட்டெடுத்துக் குளிர்ந்த விடத்தில் வைத்தால் அவை கெடாமலிருக்கும்.

ஒரு ஜாடியிலே உப்பைக்கொட்டி அதன்மேலே முட்டைகளைப்பரப்பி மேலும் உப்பைக்கொட்டி ஜாடி வாயைமூடி வைத்தால் முட்டைகள் கெடாமலிருக்கும்.

சுண்ணாம்பைக் கரைத்த ஜலத்தில் முட்டைகளைப் போட்டு வைத்துக்கொண்டாலும் கெடமாட்டா.

விளாம்பிசினைக் கூழைப்போல ஜலத்திற் கரைத்து அதில் ஓடு முழுதும் படியும்படி முட்டைகளை அமி

ழ்த்தியெடுத்துக் காயவைத்துக் கொண்டாலும் முட்டைகள் கெட்டுப்போகமாட்டா.

156. காய்ச்சினபாலை அதிக நாளைக்கு கெடாமலிருக்கச் செய்யும் முறை.

கொஞ்சம் சர்க்கரை சேர்த்துப் பாலைக் காய்ச்சிச் சூட்டுடனே ஒரு சீஷாவில்விட்டு உள்ளே காற்றுப் புகாதபடி காக்கிட்டடைத்து, வாய்க்கு அரக்கிட்டு வைத்தால் அந்தப் பாலானது இரண்டுமூன்று மாதங்கள்வரை கெடாமலிருக்கும். ஆயினும், இதில் வெண்ணெய்மட்டும் பாலைவிட்டுப் பிரிந்துநிற்கும். மேற்படி பாலைக்காய்ச்சி விடும்போது அதனுடன் கொஞ்சம் முட்டை மஞ்சட்கருவைச் சேர்த்துவிட்டால் வெண்ணெய்பிரியாது.

157. பச்சைப்பால் அதிக நாளைக்குக் கெடாமலிருக்கச்செய்யும் விதம்.

கொஞ்சம் சோடாப்பவுடரையும், சர்க்கரையையும் பச்சைப் பாலுடன்சேர்த்து அதை ஒரு புட்டியிலடைத்துக் காற்றுப்புகாமல் காக்கிட்டு வைத்தால் பத்துப் பதினைந்து நாள்வரை அந்தப்பால் கெடாமலிருக்கும்.

158. கெட்டிப்பால் செய்யும் விதம்.

கொஞ்சம் சர்க்கரை கலந்தபாலை அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்துக் கட்டியாகும்வரை காய்ச்சிப் பின்னர் அதை வெயிலில் காயவைத்து, நன்றாயுலர்ந்தின் டப்பாவில் அடைத்துக் காற்றுப்படாமல் வைத்துக் கொள்ளவும். பால் அகப்படாதகாலங்களில் இதிற் கொஞ்சமெடுத்துத் தண்ணீரில் கரைத்தால் நல்ல

பாலாகிவிடும். உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும். இது காட்டுவழிப் பிரயாணங்கட்கும், கப்பல் பிரயாணத்திற்கும், வனசஞ்சாரத்திற்கும் மிகவும் உபயோகப்படும்.

159. முட்டையை ஓடுகரைய வேகவைக்கும் விதம்

சீமைக் கொடுக்காப்புளி பலம் - உ.

ஜலம் படி - அரை.

கோழிமுட்டை ஒன்று இரண்டு.

செய்முறை:—அரைப்படி கொள்ளக்கூடிய ஒரு பாத்திரத்தில் நிறைய ஷை அரைப்படி ஜலத்தையும் விட்டு அதில் கொடுக்காப்புளியை நன்றாகத்தட்டி நசுக்கிப்போட்டு முட்டைகளையும் போட்டு அதன்மேல் ஒரு பாத்திரத்தால் காற்றுப்புகாமல்மூடி அந்தப் பாத்திரம் நிறையவும் ஜலம்விட்டு அடுப்பேற்றி ஒன்றரை அல்லது இரண்டுமணிநேரம் எரிக்க முட்டையோடு சிவந்துகரைந்து முட்டை நன்றாக வெந்துபோம். அப்படி முட்டையோடு கரையாத பக்ஷத்தில் பின்னும் அரைமணிநேரம் எரித்தால் முட்டையோடு சிவந்து வெந்துபோம். ஓடு குருவி ரத்தம்போற் சிவந்து போவதுதான் முட்டை வெந்துவிட்டதற் கடையாளம். இந்த முட்டையை எடுத்து முறப்பா முதலியவைகளாகச்செய்து உபயோகித்தால் தாதுவிருத்தி முதலியன வுண்டாகும்.

160. மாங்கனியை அதிகநாளைக்குக் கெடாமல் வைத்திருக்கும் உபாயம்

காயம்படாத நல்ல மாங்கனிகளை பெடுத்துக் கழுவிச் சுத்திசெய்து, ஒரு வாயகன்ற புட்டியிற்

போட்டு அது நிறையக் கலப்பில்லாத அசல் கெட்டித் தேனை விட்டுக் காற்றுப்படாமல் மூடிவைத்திருந்தால் எத்தனை நாளானாலும் மாம்பழம் கெட்டுப் போகாமலிருக்கும்.

161. எலுமிச்சம்பழத்தைக் கெடாமல் வைத்திருக்குமுபாயம்

ஒரு பாண்டத்திலே கொஞ்சம் ஈரமுள்ள மண்ணைப்போட்டு அந்த மண்ணுக்குள் தேவையான எலுமிச்சம் பழங்களைப் புதைத்துப் பானைவாயை மூடிச் சீலை செய்து காற்றுப்புகாமல் வைத்தால் எத்தனை நாளாயினும் அந்தப் பழங்கள் கெடாமல் மாத்திரமிருந்து அப்பொழுதுதான் பறித்தபழங்களைப் போன்றிருக்கும்.

162. பசுவின் பாலை உதிரமாகச் சொரியச் செய்யும் விதம்.

ஐந்தாறு இந்திரகோபப் பூச்சிகளைப் புல்லுக்குள் வைத்துச் சுருட்டிப் பாற்பசுவுக்கூட்டி, அப்பசுகுடிக்கும் தொட்டித்தண்ணீரிலும் ஷை இந்திரகோபப் பூச்சிகளைத் தூள்செய்து கலக்கி அதனைக் குடிக்கும்படிசெய்தால் அந்தப் பசுவின்பால் மறுநாள் முதல் இரத்தம் போலாகிவிடும். பால்கரக்கும்போது பார்க்கும்மனிதர்கள் ஆச்சரியப்படுவார்கள். இதைமாற்ற வேண்டுமானால் அந்தப்பசு தண்ணீர் குடிக்கும் தொட்டியை நன்றாகக்கழுவிச் சுத்திசெய்து அதில் நல்லதண்ணீர்விட்டுக் கொஞ்சம் சுக்குத்தூளைப்போட்டுக் கலக்கி அதனைக் குளிப்பாட்டிவர இரண்டு மூன்று தினங்களில் பால் வெண்மை நிறமாகிவிடும்.

163. கடவுள் மகிமையால் செத்தபிராணிகள் மீண்டும் உயிர்பெற்றெழும் விதம்.

தேவையான இந்திரகோபப்பூச்சிகளைக் கொண்டுவந்து உலர்த்தித் தூள்செய்து, மண்ணில் பாத்தி கட்டி அதில் அந்தத் தூளைத்தூவித் தண்ணீர் தெளித்து மேலே வாகு வைக்கோலைப்போட்டு மூடி மேலே தண்ணீர் தெளிக்கவும். இவ்வாறே மூன்று தினங்கள் செய்தால் பூமிசாரத்துக்குத் தகுந்தபடி மறுதினத்திலாவது, இரண்டாந் தினத்திலாவது, மூன்றாந்தினத்திலாவது அவ்விடத்தில் அநேகம் இந்திரகோபப் பூச்சிகள் உற்பத்தியாகிவிடும். இந்தப்பூச்சி தாதுபுஷ்டி முறைகளுக்கு மிகவும் உபயோகப்படும். ஆதலால் இந்தத்தூளை தயார்செய்து வைத்துக்கொண்டு பூச்சிகள் அகப்படாத காலங்களில் இவ்வாறு செய்து அவற்றைச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

164. எலுமிச்சம்பழத்தில் இரத்தம் சொரியும்படி செய்யும் விதம்.

ஒரு எலுமிச்சம் பழத்தில் சிறு துவாரஞ்செய்து அதற்குள்ளே சிறிது மஜெண்டாபவுடரைச் செலுத்தி மஞ்சள் மெழுகால் துவாரத்தை அடைத்து மடியில் வைத்துக்கொண்டு, ஜனங்கள் கூடியவிடத்தில் எலுமிச்சம் பழத்தில் இரத்தம் வரச் செய்கிறேன் என்று சொல்லி, அவர்கள் நம்பிக்கை கொள்வதற்காக அவர்களிடம் வேறொரு எலுமிச்சம் பழத்தை வாங்கிக் கைசாகசத்தால் தந்திரமாக அதை மறைத்துவிட்டு முன்னே மடியில்வைத்த எலுமிச்சம் பழத்தை யெடுத்து மெழுகால் அடைக்கப்பட்டிருக்கும் துவாரத்

திற்கு நேரே கத்தியைவைத்து, அறுக்க இரத்தம் வடியும். பார்ப்பவர்களெல்லோரும் ஆச்சரியமடைவார்கள்.

165. வெள்ளிமரம் உண்டாக்குதல்.

ஒரு அவுன்ஸ் உயர்ந்த வெள்ளியை ஒரு கிளாஸில் போட்டு, அதில் மூன்று அவுன்ஸ் நைட்ரிக் ஆஸிடை விட்டால் வெள்ளிக் கரைந்துவிடும். பின்னர் அதை யெடுத்து கிளாஸினால் செய்யப்பட்ட பளபளப்பான கூஜாவில்போட்டு அதில் ரசம் எட்டு அவுன்ஸும், நல்லதண்ணீர் இருபத்துநான்கு அவுன்ஸும் விட்டு அந்த கூஜாவுக்குக் காரக்கிட்டு அசையாமல் வைத்திருந்தால் ஒருவாரத்திற்குள் அதற்குள் வெள்ளிமரம் போலத் தோற்றமுண்டாகி இலை, கவர் முதலியவைகள் காணப்பட்டு நாட்செல்ல நாட்செல்ல அவை நன்றாக விருத்தியாகி விளங்கும். இது பார்ப்பதற்கு அதிசயமாயிருக்கும்.

போசன வகை முறைகள்

166. சேப் முறப்பா

தேவையான ஆப்பிள் பழங்களைக்கொண்டுவந்து, மேற்றோலைச்சீவித் துண்டுகளாகச்செய்து நடுவிலுள்ள விதைகளை நீக்கிவிட்டு மூங்கிற்குச்சியினால் அத்துண்டுகளை நன்றாகக் குத்திக் கழுவிப் பின்பு ஜலத்திற் போட்டு நன்றாகவேகவைத்திறக்கி ஜலத்தை வடித்துவிட்டுப் புறத்தின் எடைக்கு மூன்றுபங்கெடை பூராசீனியைப் பாகுசெய்து வடிகட்டி ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றி அதில் முன் வேகவைத்த பழத்

துண்டுகளைப்போட்டு முக்கால் பாகமாகக் காய்ச்சி யிறக்கி வாய்க்குத் துணிவேடுகட்டி வைத்திருந்து மறு நாளும் காய்ச்சிப் பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

167. அனுஸ்பழ முறப்பா

தேவையான அனுஸ்பழங்களைக் கொண்டுவந்து மேலுள்ள முளைகள் போகும்படியாகச் சீவி, நடுவி லுள்ள முளைகளையும் நீக்கிவிட்டுத் துண்டுகள் செய்து முன் முறையில் சேப்பழத்துண்டுகளைக் குத்தினது போலவே மூங்கிற் குச்சியால் குத்திக் கழுவிப் பின்பு ஜலத்திற்போட்டு வேகவைத்து நீரைவடித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். வேறு இரண்டு அனுஸ்பழங்களைச் சாறு பிழிந்து மேற்கூறிய பழத்துண்டுகளில்விட்டு அந்தப் பழத்துண்டுகளின் எடைக்கு மூன்றுபங்கெடை சீனி சர்க்கரை சேர்த்து, அடுப்பேற்றி முறைப்படி காய்ச் சிப் பக்குவப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

168. வாழைப்பழ ஷர்பத்

அதிகக் கனிவும், அதிகக் காய்வெட்டுமில்லாமல் நடுத்தரமாகப் பழுத்த ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் இரு பத்தைந்து கொண்டுவந்து தோலைநீக்கிவிட்டு ஒரு புதுப்பானையில் போட்டுப் பிசைந்து, அதில் மகிழம் பட்டையை யுலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணம் பலம்--ௐ--போட்டு, மிஸ்ரமித்து ஓரிரவு வைத் திருந்து காலையில் அதையெடுத்துக் கம்பிளித்துண்டில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக வைத்துப் பிழிய இரசம் வடி யும். இப்படியே எல்லாவற்றையும் பிழிந்து இரசத்தை யெடுத்துக்கொள்ளவும். பின்பு அந்த இரசத்திற்குச்

சமன் சீனிசர்க்கரைசேர்த்து அடுப்பேற்றி இளம்பத மாகக்காய்ச்சி யிறக்கிக்கொண்டு, மற்றொரு பாத்திரத் தில் நல்ல பசுவின்நெய் பலம்-கவ. விட்டுக் காய்ச்சிச் சூடானவுடன் அதில் இலவங்கம் வராகனெடை-வ, ஏலக்காய் வராகனெடை-வ. இலவங்கப்பட்டை வராக னெடை-வ-போட்டு வறுத்து இலவங்கம் முதலியவை பொரிந்து வாசனை வந்தவுடன், மேலே காய்ச்சி யிறக்கியிருக்கும் பழரசத்தை அதில் கொட்டிச் சிறு தீயாக எரித்துக் காய்ச்சிப் பெருங்குமிழிகள் எழும் பின பதத்தில் இறக்கி ஆறவிட்டுக் சீஷாவில் பத்திரப் படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதில், தோலா-க-ஒன்றறை. காலை மாலை இரண்டுவேளையும் சாப்பிட மார்புதுடித்தல், சீத பேதி, இரத்தபேதி, மூலச்சூடு, அஸ்திச்சூடு, அஸ்தி வெட்டை, மேகவெட்டை எலும்புருக்கிநோய், தாது நஷ்டம் முதலியவை நீங்கித் தாதுபுஷ்டி, தைரியம் முதலியவையுண்டாம்.

169. பஞ்சாமிர்த ஷர்பத்.

பொதினாவிலைச்சாறு, இஞ்சிச்சாறு, புளிப்புமாத ளம் பழச்சாறு, துருஞ்சிநாரத்தம் பழச்சாறு, எலு மிச்சம்பழச்சாறு இவை வகைக்குச் சமன்கொண்டு, இவற்றிற்குச் சமனெடை திராக்ஷாக் காடிசேர்த்து எல்லாவற்றிற்கும் சமனெடை நாட்டுச்சர்க்கரை சேர் த்து இரண்டுமுறை வடிகட்டி நுரைநீக்கி அடுப்பேற் றிக் கெட்டிப் பதமான ஷர்பத்தாக காய்ச்சிக் கொள் ளவும்.

உபயோகம்:—இதில் ஒரு ரூபாயெடை அல்லது இரண்டு ரூபாயெடையைச் சாப்பாட்டுக்கு முன்னும

பின்னும் உட்கொண்டுவர, அஜீரணம், வாயு, பித்தம் அரோசகம், வயிற்கிரைச்சல் முதலியவை தீர்ந்துநல்ல பசி தீபனமுண்டாம்.

170. வல்லாரை ஷர்பத்

வல்லாரையை இடித்துப் பிழிந்த சாறு தேவையான அளவு. ஒரு செங்கல்லை நன்றாகக் காய்ச்சியெடுத்து மேற்படி சாற்றில் போட்டு முரித்துக் கொண்டு பின்பு செங்கல்லை யெடுத்துவிட்டு அந்தச் சாற்றிற்குச் சமனெடை சீனிசர்க்கரை சேர்த்துக் கலக்கிவடிகட்டி அடுப்பேற்றி ஷர்பத் பதமாகக் காய்ச்சி யிறக்கி ஆறவிட்டுச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதில் ஒன்று அல்லது இரண்டு ரூபாயெடை காலைமாலை இரண்டுவேளையும் உபயோகித்துவர, மூளைபலப்பட்டுநல்ல ஞாபகசக்தியுண்டாம். பித்தமயக்கம், தலைசுழற்றல் முதலியவை நீங்கும். மூளையைச் சுத்தப்படுத்தி அதற்குப்பலத்தைக் கொடுப்பதில் இதுமிகவும் சிறந்தது. ஸ்கூலில் உயர்தரப் பரீக்ஷைக்குவாசிக்கும் மாணுக்கர்க்கு இது மிகவும் உபயோகமானது. பரீக்ஷையில் தேறவிருப்ப முள்ளவர்கள் இதனைச்செய்து உபயோகித்துப் பரீக்ஷைபார்க்கலாம்.

171. செம்பரத்தம்பூ ஷர்பத்.

வேண்டிய அளவு செம்பரத்தம்பூவைக்கொண்டுவந்து தண்ணீரிற்போட்டு வேகவைத்து அதற்குச் சமனெடை கற்கண்டு சேர்த்துக்காய்ச்சி ஷர்பத்பதத்தில் இறக்கிச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதில் இரண்டு ரூபாயெடை மூன்று ரூபாயெடை காலைமாலை உபயோகித்துவர உஷ்ணரோகங்கள் தணியும். தேகத்திற்கு ஆரோக்கியமாக விருக்கும்.

172. வாதுமை அல்வா.

கசப்புள்ளவைகளை நீக்கித் தோலகற்றிச்
சுத்திசெய்த வாதுமைப்பருப்பு பலம்-௧௦.
வெல்லவெள்ளைச்சர்க்கரை பலம்-௩.
சுத்தமான பசுநெய் பலம்-௩.
பன்னீர் பலம்-௧.
குங்குமப்பூ வராகனெடை-௧.

செய்முறைகள்:—வாதுமைப்பருப்பைக் கொஞ்சம் அரைத்து அதன்மேல் குங்குமப்பூவைச் சேர்த்து நன்றாக நுண்மையாகும்படி அரைத்து அல்வா கிளறும் பாத்திரத்தில்போட்டு நெய்யையும் சர்க்கரையையும் அதிற்கலந்து ஒரு ஆழாக்கு ஜலமும்விட்டு அடுப்பேற்றிக்கிண்டி அலைவெந்து, கைவிரலால் தொட்டுப்பார்க்கும்போது பிசினைப்போல்வரும் பதம்பார்த்திறக்கிச் சூடாறினபின்பு பன்னீரையும் விட்டுப்பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தி உபயோகிக்கவும். இதனால் உடம்புக்கு நல்ல பலம்வரும். மூளைக்குடுணிந்து ஞாபக சக்தியுண்டாகும்.

மாங்காய்ச் சட்னி

நாரில்லாத மாங்காய்ச்சதை பலம் - ௫.
தேங்காய் (மேல்தோலை நீங்கினது) பலம்
இரண்டரை.
இஞ்சி பலம் - ௧வ.

பச்சைமிளகாய் பலம் - கவ.
வெங்காயம் பலம் - இரண்டரை.
உப்பு செல்லத்தக்க அளவு.
எலுமிச்சம்பழ ரசம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—மேற்கூறியவைகளைத் தனித்தனி அரைத்து முடிவில் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து அதன்மேல் செல்லத்தக்க உப்பையும், எலுமிச்சம் பழ ரசத்தையும் சேர்த்துப் பிசறிவைத்துக் கொண்டு போசனத்திற்கு உபயோகிக்கவும். அன்னத்துவேஷம் முதலியவை நீங்கிப் போசனம் நன்றாகச் செல்லும். அஜீரணம் முதலியவை நீங்கிப் பசிதீபன முண்டாகும்.

குறிப்பு:—இந்தச் சட்னியைக் கொஞ்சம் கடுகு, நல்லெண்ணெய், பெருங்காயம் சேர்த்துத் தாளித்து வைத்துக்கொண்டால் அதிகநாளைக்குக் கெடாமலிருக்கும்.

174. தயிர்ச் சட்னி

நீர் நீக்கின தயிர்ச்சக்கை பலம் - ரு.
தேங்காய் (மேற்றோல் நீங்கினது) பலம் - ரு.
வெங்காயம் பலம் - ரு.
பச்சைமிளகாய் பலம் - இரண்டரை.
பச்சைக் கொத்துமல்லி பலம் - கவ.
எலுமிச்சம்பழ ரசம் பலம் - ரு.
உப்பு செல்லத்தக்க அளவு.

செய்ம்முறை:—தேங்காயைத் தனியே நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவேண்டியது; வெங்காயத்தைச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொள்ள வேண்டியது. பச்சை மிளகாயைத் தனியே அரைத்துக்கொள்ள

வேண்டும்; பச்சைக் கொத்துமல்லியைத் தனியே அரைத்துக்கொள்க. பின்னர் எல்லாவற்றையும் தயிர்ச் சக்கையுடன சேர்த்து எலுமிச்சம்பழ ரசத்தை விட்டுப் போதுமான உப்பைச் சேர்த்துப் பிசறி வைத்துக் கொண்டு சாப்பாட்டுக்கு உபயோகிக்க வேண்டியது. இதை உபயோகிப்பதனால் அஜீரணம் முதலிய இரைப்பை வியாதிகள் வயிற்றுப்பொருமல் ஆகியவைதீர்ந்து பசிதீபன முண்டாகும். அரோசகம் உடனே நீங்கிச் சாப்பாடு செல்லும்.

விண்ணப்பம்

இன்னும் இவைப்போன்ற அநேகம் முறைகள் நம்மிடம் உண்டு. அவையெல்லாம் இதில் எழுதுவதானால் புத்தகம் மிகவும் பெரிதாகும். நம் நண்பர்களிற் பலர் இப்புத்தகத்தைச் சிறிய சிறிய பலபாகங்களாகசொற்ப விலையேற்படுத்தி வெளிப்படுத்தவேண்டுமென்று கேட்டுக்கொண்டபடியால், முறைகளை இம்மட்டோடு நிறுத்திப் புத்தகத்தை முடிக்கின்றோம். இவ்விதமே மற்ற பாகங்களில் பல முறைகள் வெளிவருமாதலின், அவை வெளிப்பட்டபின் வாங்கிப் பார்த்துக்கொள்ளும்படி பிரார்த்திருக்கிறோம்.

சூக்ஷ்ம கைத்தொழில் சாஸ்திரம்
முதற்பாகம்
முற்றுப்பெற்றது.

Printed at the Guardian Press, Madras.

LC
N28

மெஸ்மரிஸ பாடங்கள்

இதில் வியாதிகளைபோக்கும் சக்தி, மாந்திரீக சக்தி, மானிடரை வசப்படுத்தும்சக்தி, பிராணிகளை வசப்படுத்தும் சக்தி, ஜாலவிநோதசக்தி, மறைவில் நடக்கும் விஷயங்களை உணரும்சக்தி முதலிய ஆச்சரியமான தொழில்களிற் சித்தி பெறுவதற்குரிய பாடங்கள் மாத்திரம் தெளிவாகச் சொல்லப் படுகின்றன. இப்பாடங்களைப்படித்து இவற்றின்படி பழகினால் வெகு சுலபமாக மேற்படி தொழில்கள் சித்தியாகிவிடும்.

இதன் விலை ரூ. 2—0—0

பண்டிதை மேஸ்மரிஸா

இது மெஸ்மரிஸ வித்தை சம்பந்தமாக எழுதப்பட்ட வெகு விநோதமான நாவல். இதைப்படிப்பதனால், மெஸ்மரிஸ சம்பந்தமாக நடக்கும் அநேகம் அற்புதங்களை யெல்லாம் தெரிந்து கொள்ளலாம். மெஸ்மரிஸ புஸ்தகங்களை வாங்கிப் படிப்போர்க்கும் இந்நாவல் மிகவும் அவசியமானது. இதனைக் கையிலெடுத்தால் முழுதும் படித்தன்றிக் கீழேவைக்க மனம் வராது.

இதன் கைவிலை ரூ. 1—0—0

வல்லாரைப் பிரபாவ போதினி

இதில் குஷ்டம், காக்கைவலி, மேகம் முதலிய பல கடின வியாதிகளையும் போக்கி, தேகபலம்; மனோபலம் ஞாபகசக்தி, புத்திக்கூர்மை முதலியவற்றை யுண்டாக்கும் அற்புத மூலிகையாகிய வல்லாரை சம்பந்தமான தனிப்பிர யோகங்கள், கஷாயங்கள், பற்பங்கள், சூரணங்கள், லேகியங் கள் மாத்திரைகள், திராவகங்கள், க்ஷீரபத்தியங்கள், கிருதங்கள் முதலிய அநேகம் அற்புத முறைகளடங்கி யிருக்கின்றன.

இதன் விலை அ. 0—8—0

அகஸ்தியர் பள்ளு

இதில் பற்பல [illegible]களுக்காம் சூரணம் புகை, உசிதப்பிரயோகங்கள் முதலியவைகளும், இரசவாதத்திற்காதி யாகிய அயச்செம்பு, [illegible] செம்பு, கெந்தகச்செம்பு, காரீயச் செம்பு, மிருதார்சிங்கிச் செம்பு, இலிங்கச் செம்பு முதலியவைகளும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

இதன் விலை ரூ. 1—2—0

[illegible]காதார போதினி ஆபீஸ்,
நெ: 12, அ[illegible]ஸ்தி தெரு,
மாபூஸ்கான் [illegible]. டி.. மதருஸ்.

97354