L.C
N30/
164391

உ
சிவமயம்.

பதினெண் சித்தர்கள்

திருவாய்மலர்ந்தருளிய

ஆத்ம ரட்சாமிர்த மென்னும்

வயித்திய
சாரசங்கிரகம்.

இஃது

ஆயுர்வேத பாஸ்கரர்

கந்தசாமி முதலியாரால்

இயற்றியதை,

சென்னை-இட்டா,

பார்த்தசாரதி நாயுடு & சன்ஸ்,

சக்கரவர்த்தி பிரஸ்,

Tittle page only.

தன் விலை 1930 ரூ. 2-0-0

நெ. 189, தங்கசாலை தெரு, மதறாஸ்.

164371

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும் வயித்தியசாரசங்கிரகத்தின்

அட்டவணை.

பொருள்	பக்கம்
அ	
அந்திப்புள்ளின்தோவுகுணம்	62
அக்ஷரமாந்தகுணம்	72
அந்தகணத்தின்குணம்	87
அடிதள்ளினதற்கு	95
அரிகரப்பன்குணம்	103
அன்பஞதிசுரத்தின்குணம்	111
அஸ்திசுரத்தின் குணம்	112
அக்ஷரமாந்தசுரத்திற்கு	114
அதிசாரகழிச்சலுக்கு	127
அக்ஷரவருப்பு	128
அக்ஷரத்தின்பொதுகுணம்	129
அமிர்தசஞ்சீவிலிங்கக்குழம்பு	141
அழிகண்ணிற்கு	167
அக்கரம்புழுவெட்டுக்கு	171
அந்தக்கண்ணிற்கு	172
அறம்பிரிதர்கண்ணிற்	,,
அமரத்திற்கு	134
அவைகள்தோன்றுமிடம்	150
அவைவருவதற்குகாரணம்	,,
அன்னகோபமென்ற அனல்கோபத்தின்குணம்	153
அருந்தப்பாய்ச்சலுக்கு	163
அறைவாதம் சுழல்வாதத்திற்கு	308
அசீரணகாய்ச்சலின்குணம்	212
அஸ்தியைப்பற்றினகாய்ச்சலின் குணம்	213
அட்பானம்வருக்கும் அபானகடுப்புக்கும்	266
அதிசாரகாய்ச்சலுக்கு	217
அதிசாரசுரத்திற்கு குளிகை	218
அசாத்தியசுரத்திற்கு	,,
அர்த்தகுரீஸ்வரம்	23
அசாத்தியசன்னிகள்	235
அந்தகசன்னிகுணம்	,,
அபினியாசன்னிகுணம்	237
அதிசாரதோஷக்குணம்	270

பொருள்	பக்கம்
அசாத்தியஅதிசாரகுணம்	270
அசீரணகிராணிக்குணம்	276
அண்டவாயுக்குணம்	286
அபானரோகமூலக்கு	267
அசீரணவாயுவுக்கு	290
அனுகதவாயுக்குணம்	292
அத்தருவாயுகுணம்	,,
அக்கினிமந்தம் வயிப்பொருமலுக்கும்	289
அசீரணவாதம் சுரோணிதவாதம் கபவாத முதலியவைகள்	307
அண்டவாதம் சுருக்குவாதம்முடக்குவாதம் சந்துவாதம் முசவாதம் இவைகட்கு	308
அண்டவாதத்திற்கு	310
அலகுப்பூட்டுக்கு	313
அரோசியம் அன்னத்துவேஷமுதலானதற்கு	321
அரையாப்பு முதலானரணங்களுக்குத் துவர்ச்சீலை	390
அறுகவேர்நெய்	461
அரைவாதம் கால்வாதத்திற்கும்	,,
அண்டசூலைக்கு	401
அதிசாரத்தின் மேற்காணும்வீக்கம்சோகைக்கு	410
அரோசியத்திற்கு	424
அக்கினிச்சூரணம்	428
அசுவகெந்திசூரணம்	430
அமிர்தசஞ்சீவிச்சூரணம்	431
அஷ்டகுணலேகியம்	445
அவுரிநெய்	461
அப்பிரேகசெந்தூரம்	488
அரையாப்பு பிளவை சூலை வீக்கம் சூலைகட்டு பவுத்திரத்துக்குமேற்பூச்சுகள்	542
அயபற்பசெந்தூரம்	507
அகஸ்தியர்குழம்பு	518

பொருள் பக்கம்.

அகிற்கட்டைத்தயிலம் 523
அருகம்வேர்த்தயிலம் ,,
அக்கிக்கு 540

ஆ

ஆறுதிங்களிலும் உடனேயும் சாகுங்குறி 27
ஆமகணத்தின்குணம் இதுவேசிதகணம் 87
ஆமக்கடுப்புக்கு 95
ஆமகணத்தின்குணம் 111
ஆமசுரமாரலுக்கு 116
ஆமம்குளிர்சுரம்கடுப்புக்கு ,,
ஆமசன்னியின்குணம் 120
ஆமக்கழிச்சலின்குணம் 176
ஆருதவசூர்புண்ணுக்கு 143
ஆமசுரத்தின்குணம் 110
ஆணிப்பூவுக்கு 165
ஆசனக்கடுப்புக்குப்புகை 282
ஆனந்தவாயுவுக்கு 291
ஆவரைநெய் 459
ஆமலகத்தயிலம் 510
ஆதண்டத்தயிலம் ,,

இ

இரத்தசூலைக்குணம் 47
இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட 94
இரத்த சீதக்கடுப்பு பலவிதத்தில் சுரத்திற்கு ,,
இரத்தமசிதகடுப்பு நீர்சுருக்கு ,,
இரத்தக்கடுப்புக்கு கீழ்மூலத்திற்கும் 67
இரத்தமூலவரட்கண ஊதுமாந்தத்திற்கு 95
இரத்தகணத்தின்குணம் 97
இரத்தகுணத்தின்குணம் 112
இரத்தகணமூலத்திற்கு 114
இரத்தகழிச்சலுக்கு 127
இளைப்பு இருமலுக்கு 146
இளைப்பு இருமல் குழிகளைபழிப்புக்கு 137
இருட்கண்டகண்ணுக்கு 162
இரத்தபாய்ச்சலுக்கு ,,
இழிக்கண்ணுக்கு அதுவே இவைதிறந்தகண் 167
இரத்தசுரத்தின்குணம் 111
இமைத்தடிப்புக்கசிப்புக்கு 169

பொருள் பக்கம்

இழிக்கண்ணுக்கும் புழுவெட்டு 171
இரத்தபீனிசக்குணம் 195
இரத்தப்பீனிசம் சிருய்ப்பீனிசத்திறகுத்தயிலம் 198
இரத்தஅபானத்திற்கும் அபானவேருக்கும் எண்ணை 266
இரத்தகிராணிகுணம் 275
இரத்தத்தைப்பற்றின சுரத்தின்குணம் 213
இரவிற்காணுஞ்சுரத்திற்கு 216
இரண்டாமுறை மூன்றுமுறை குளிர்சுரமுதலான சகல சுரத்திற்கும் அஞ்சனம் 233
இரத்தமூலக்குணம் 259
இரத்தமூலபாண்டுகுணம் ,,
இரத்த மூலத்திற்கும் மூலமுளைக்கு எண்ணை 259
இரத்தகிராணி சலக்கிராணி ,,
இரத்தகிராணி சலங்கிராணிஎறுப்பத்தள்ளுதல் மூலச்சூடு வயிறிரைச்சல் வாரிஅன்னஞ்சமியாமைபொருமல் விஷநீர்தொப்புளைச் சிற்றிவலித்தலுக்கு 277
இடுப்புவலி காலசதிக்கு 312
இரத்தபித்தகுணம் 316
இரத்தகாசக்குணம் 333
இரத்தப்பிரமியக்குணம் 343
இரத்தப்பிரமியகல்லடைப் 348
இரத்தப்பிரமியமசியப்பிரமியமசுச்சிலப்பிரமியம் மூத்திரகிரிச்சனம் நீர்கட்டு 332
இரத்தப்பிரமியம் சியப்பிரமியம் ஊஷ்ணத்திற்கு 349
இடுப்புவலியளவு மேகநீர்கட்டு 312
கல்லெரிப்பவலுக்கு 349
இரத்தசத்திக்கு 520
இங்குலாதிச்சூரணம் 428
இருசஅமிர்காதிச்சூரணம் 429
இஞ்சிச்சாயனம் 435
இஞ்சிலேகியம் 444
இஞ்சிசர்ப்பத்து 466
இரதசெந்தூரம் 495
இரணருகலுக்குப்போடிர்தயிலம் 542
இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரிவும் இருவேலித்தயிலம் 523

பொருள். பக்கம்.

ஈ

ஈளை இருமலுக்கு 325
ஈசுரசிந்தாமணிசெந்தூரம் 494

உ

ஊளமாந்தக்குணம் 74
உடம்புநோய்காச்சலி 110
உள்ளட்சரத்தின்குணம் 130
உப்புதிரிக்கு 143
உளவுகண்ணின்குண 161
உடம்புக்கு வலித்தயிலம் 173
உண்ணுக்குவளர்ந்ததிற் 178
உட்சுரத்தின்குண 212
உட்காச்சல்காலெரிவுக்கு 226
உட்காய்ச்சலின் குணம் ,,
உருத்திரசன்னிக்குண 237
உட்குத்துபுறவீச்சு உடற்குத்து உடம்புக்கடுப்புக்கும் சர்வாங்கவாதத்தின்தயிலம் 246
உட்குத்தின்குண 247
உட்குத்துப்புரவீச்சுக்கு ,,
உட்குத்துபுறவீச்சு அடைப்பு இருமல் இளைப்பு 248
உள்மூலக்குணம் 257
உள்மூலம் பிறமூலம் விஷபாண்டு காமாலைவீக்கங்களுக்கு 267
உள்மூலம் பிறமூலம் வெப்புப்பாவைமுதலான வியாதிகளுக்குச்சூரணம் 267
உள் அபானம் இரத்தஅபானம் சீதக்கழிச்சலுக்கு 267
உள்மூலம் பிரமூலத்திற்கும் 267
உள்ளங்கால்குத்திற்கு 314
ஊளமாந்தக் 334
உள்ளிஆமணக்கெண் 367
உருக்குச்செந்தூரம் 467

ஊ

ஊதுமாந்தகுணம் 68
ஊதுமாந்தகணத்தின் 81
ஊதுகரப்பன்குணம் 102
ஊதுகாமாலைக்குணம் 131
ஊஷ்ணவாயுவுக்கு 190
ஊஷ்ணகாச்சலுக்குச் சிரகமாத்திரை 230
ஊஷ்ணரோகத்திற்கு 349
ஊதுதிட்டம் 544

பொருள். பக்கம்.

எ

எட்சிதோஷகுணம் 60
எரிகணத்தின்குணம் 87
எண்ணெத்தொங்கலுக்கு 139
எரிகுன்மக்குணம் 298
எரிவாதத்திற்கு 313
எலும்புசூலை வெடிசூலை பறங்கிப்புண்கிரந்திக்கு 400
எலுமிச்சம்பழசர்ப்பத்து 465
எண்ணெய் 513
எச்சிற்றழும்பு படர்தாமரை தழுவணைக்குப்பற்று 538
எரிப்புத்திட்டம் 544

எ

எலாதிவடகம் 473

ஐ

ஐந்தெண்ணைத்தயிலம் 468

ஒ

ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு 169
ஒருதலைவலி மண்டையிடி கபாலவாயு கபாலவலிக்குத் 203
ஒன்றைவிட்டொருநாள்வரும் மாற்றற்சுரத்திற்கு 214

ஓ

ஓட்டுகண்ணி 161
ஓமலேகியம் 443

க

கருக்குழியின் ஆறுவிதவியாதியுங் கூறுகின்றார் 36
கருக்குழிவிளக்க மற்றுப்பாசுபற்றிய முதன் வியாதியின்குணமும் ஔஷதமுங் கூறுகின்றார் 27
கருக்குழியில் வாய்விலுலாகிய இரண்டாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின்றார் ,,
கருக்குழியில்சதைவளர்க்த மூன்றும் வியாதியின்குணமும் அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின்றார் ,,
கருக்குழியிற்புழுசேர்க்த நாலாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு ஔஷதங் கூறுகின்றார் 28
கருக்குழியிலிரத்தமூடிய ஐந்தாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின்றார் ,,

பொருள். பக்கம்.
கருவளர்க்குமெண்ணெய் 49
கருவளர்க்கும் எண்ணை 49
கருங்கிரந்திக்குணம் 57
கருங்கிரந்தி குணம் 57
கருடக்கண்புள்ளினதோஷம் 61
கட்டுமாந்தகுணம் 71
கண்வகுப்பு 78
கணைமாந்தகுணம் 80
கணைங்களுக்குபொதுப்பிரயோகம் 90
கணைத்தினால் இரத்தம்விழுதலுக்கு 95
கணைச்குடிதனிய 93
கணைஇருமல் வாய்நாற்றத்துக்கு 93
கணைமாந்தம் வயிற்றுளைவுபொருமலுக்குப்பாலசஞ்சீவிமாத்திரை ,,
கணைக்கடுப்புக்கு 94
கரப்பன்வகுப்பு 98
கரப்பனுக்கெண்ணை 107
கபாலகரப்பனுக்குத்தயிலம் ,,
கரப்பனுக்கு மேற்பூசும் எண்ணை 108
கணைசுரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல்பித்தம் இருமல்வாந்திக்கு 114
கணைக்காய்ச்சலுக்கு 115
கணைக்காய்ச்சல் மாறலுக்கு ,,
கண்க்காய்ச்சல் மயக்கத்திற்கு ,,
கண்பாண்டு கணைசுரம் அஸ்திவெட்டை இருமல் இரத்தம் இவை ,,
கழிச்சல் தோஷத்தில் ,,
கணைக்காய்ச்சலுக் கியாழம் 118
கண்ணோய்க்கு 134
கழிச்சல்வகுப்பு 123
கழிச்சல் தோஷத்திற்கு 124
கழிச்சலுக்கு ,,
கழிச்சல்சுரத்திற் 125
கழிகணம் சுரம் வரட்சிக் ,,
கழிச்சல் இருமலுக் ,,
கழிச்சல்வாந்திக்கு ,,
கழிச்சல்இருமல்வாந்தி ,,
கணைக்கழிச்சலின் குணம் 126
கபாலி அட்சரத்தின் 129
கக்குவானுக்கு 137
கக்குவானுக்கு வேறுபிரையோக 139
கடும்மைச்குணம் 143
கரும்பனைசைக் குணம் ,,
கணைணொரிவிற் 155
கண்புண்ணிற் 160
கண்ணுளைவு கண்சுருங்கல்ஒட்டுக்கண் மலங்குகண்முதலியவியாதிகட்கு மாத்திரை 161
கண்மந்தம் நீர்ப்பாச்சல் மலங்கல்பித்தத்திற்கு 162
கண்கட்டிக் ,,
கண்ணில்நெருப்புப்பட்டபுண்ணுக்கு 162
கண்ணீர்புழுவெட்டுப்புண் 164
கண்பூவுக் ,,
கண்வேதைபலதுக்கபுறவளையம் 166
கண்வீக்கம் எரிதினவுயடலம்சிவப்புகடுப்பு நீர்வடிதலுக்குப் புறவளையம் ,,
கண்ணில்நீரேத்தத்திற் 168
கண்கூச்சத்திற் 169
கண்சிவப்புநீர்வடித்தலுக்கு 169
கண் வலி மணிவளர்த்தில் ஆணி 170
கண்கரித்துக்குத்திக்கலங்கிப்பொங்கிநீர்வடிந்தால் 170
கண்வலிக்கு 171
கண்பிரிதல் புழுவெட்டுபூவிற் 172
கண்ணோய்கட்கு மருந்தரைக்கும்பாத்திரம் 172
கண்வலிசிவப்பு கடுப்புதினவுநீர்வடிதலுக் 175
கண்வலிவெக்கடுப்பு நேத்திரவாய்வுக்கு 176
கண்ரோகங்களுக்குமாத்தி 177
கண்ணில் மருந்திடப் பொருந்தாக்காலம் 178
கண்ரோகங்களுக்குபொடி 179
கண்கடுப்புச்சிவப்பு தலைவலிக்குத்தயிலம் 179
கண்ரோகங்களும் கபாலகுஷ்டத்திற்குத்தயிலம் ,,
கண்சிவப்புகடுப்புபூபடல் 180
கண்ரோகங்களுக்குழம்பு 180
கண்ரோகங்களுக்குமை 181
கண்ணில் மருந்தெழுதியபின் நடக்கவேண்டியகிரமம் 181
கண் ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற்கட்டநெய் 182
கண்ரோகமுடையவர்கட்குத்தலையிற்பதமிடகுங்குமப்பூத்தயிலம் 184
கண்ரோக முடையவர்களுக்குக் கலிற்றேய்க்கத்தயிலம் ,,
கண்ரோகங்களுக்குத்தயிலம் 175
கபாலவலி கபாலசன்னி கண்ணோய்கட்கும் பீரத்தயிலம் 192
கண்ணோய்செவிநோய் தலைநோய்கட்குத்தயிலம் 192
கருங்கரப்பன்குணம் 192
கண்டபீனிசக்குணம் 197
கபாலவலிபீனிசத்திற்குத் 200
கபாலவலிக்குக்குத்து சூலைபீனிசம் நேத்திரக்கடுப்பு மேகச்சூட்டுக்குத்தயிலம் 201
கண்டகுகசன்னிக்குமாத்தி 234
கல்லடைப்புக்கு 335
கண்டகூச்சசன்னிகுண 236
கண்பொங்கிச்சல் ஜந்திக்குமாத்தி 252
கபாலசூலையின்குணம் 402
கண்டமாலைமுதலானரணங்களுக்குக்களிம்பு 414
கண்டமாலைவிப்புருதிஅரையாப்புமுலைக்குத்து கட்டிகளுக்குமேற்பூச்சு ,,
கரிசாலைச்சூரணம் 414
கரந்தைச்சூரணம் 422
கதலிரசாயம் 435
கற்பூரச்சுரணம் 439
கருணியாச்சன்னிக் 241
கடுக்காய்லேகியம் 441
கடுகுலேகியம் 443
கண்டாத்திரிலேகியம் 444
கபாலசன்னிக் 245
கலிங்காதிலேகியம் 416
கண்டங்கத்திரிநெய் 446
கந்தாதிலேகியம் 454
கடுக்காய்நெய் 460
கணடங்காளி நெய் 462
கதலிகந்தநெய் 463
கடுக்காய் வடகம் 473
கருவங்கசெந்தூரம் 474
கழிச்சல்சுரத்திற்குஅபின் 279
கழிச்சலுக்கு 489
கருவங்கபற்பம் 490
களவங்கசெந்தூரம் 491
கல்நார்பற்பம்
கடுப்பு உணவிற்கு 393
கரியுப்புச்செந்தூரம் 499
கற்பூரசாலசத்துபற்பம் 505
கரியுப்புத்திராவகம் 510
கரிப்பான்தயிலம் 524
கன்னவீக்கத்திற்கு 541
கருவங்குபடுவனுக்கு ,,

கா

காற்கடுவன் மண்டைக்கடுவன் 106
காய்ச்சல் அதிசாரம்சுவாசகாசத் 116
காய்ச்சலுக்கு ஆகாரப்பதார்த்தம் 119
காக்கைவலிப்புக்கு 123
காமிணம் 142
காசவெரிக்கு 159
காய்ச்சலுக்குகொடுக்கும் விரோ 217
காய்ச்சலுக்கு நசியம் 229
காய்ச்சல் முதலானதற்கு ஏலாதி மாத்திரை ,,
காய்ச்சலுக்கு குங்குமம்குளிகை 230
காய்ச்சலுக்கு கோரோசனைகுளி ,,
காய்ச்சலுக்கு சஞ்சீவிமாத்திரை ,,
காய்ச்சலுக்குரசகர்ப்பூரமாத்திரை ,,
காய்ச்சலுக்கு இரசமாத்திரை 231
காய்ச்சலுக்கு லிங்கமாத்திரை ,,
காக்கைவலிப்புக் குணம் 254
காசரோகக்குணம் 330
காதிற்சீழ்மாறலுக்கு 340
காதிரைச்சலுக்கு 341
காதெழுச்சிக்கு ,,
காதிரைச்சல்வலிக்கு ,,
காதுமந்தத்திற்கு ,,
காதில் ஈய்ப்புகுந்தால் 343
காக்கைவலிப்பு முயல்வலிப்பு குமரகண்டவலிப்புமுகவாதசன்னி தோஷம் உட்குத்து புறவீச்சுவாதம் வாயுபக்கவாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் அண்டைவாதம் மண்டைக்குத்துவலி பீனிசத் 356
காடிசர்ப்பத்து 466
காந்தரசவடகம் 471
காளமேகநாராயண செந்தூரம் 493
காதுவளர 540

கி

கிரந்தி 12-க்கும் சூலைக்கும் 58
கிராணிக்கடுப்புக்கு 94

பொருள் பக்கம்
கிருஞ்சினத்தின் குணம் 353
கிரர்ணியின்பேரிற்காணும் பாண்டுவிஷபாக வீக்கத்திற்கு 275
கிரந்திப்புண் சிரங்குக்கு மேற்பூசுந் தயிலம் 388
கிருமிவிரோசனம் 513
கீ
கீழ்க்காய் நெல்லித்தயிலம் 523
கு
குழந்தைக்கு சிறுநீர்கட்டி 58
குளிர்ந்து வயிற்றில் வலிகண்டால் 58
குளிதோஷம் 63
குளிர்சுரத்திற்கு 115
குளிர்காய்ச்சலுக்கு 118
குண்டியட்சரத்தின் 129
குமரியக்ஷாரத்தின்குணம் 129
குண்டியக்ஷாரத்தின்குணம் 130
குழந்தைகளுக்குமேலில்வெள்ளைக்கொப்பிளம் வெடித்தால் 138
குமரிகாசத்தின்குணம் 152
குந்தத்திற்கு 167
குந்தம் அமரத்திற் ,,
குந்தம்பூவிற் 167
குளிர்சுரத்திற்கு 219
குதிரைவலியின் 255
குமரகண்டவலிப்பின் ,,
குழந்தைகளுக்குக்காணும் வாய்வு குமரகண்டவலிப்புக்குஎண்ணெ 257
குண்டலவாயுக்குணம் 292
குடகரிவாயுக்குணம் ,,
குடல்வாயுக்குணம் 298
குன்மசூலை 298
குன்மம்மூலம் இடுப்புக் குடைச்சல் வாயுவுக்கு 299
குன்மவலிக்கு ,,
குன்மம் அக்கினி மந்தத்திற்கு ,,
குன்மம்வாயு கெண்டை வீக்கத்திற்குக் காந்தசெந்தூரம் 300
குண்டமும் மூலவாயு பாரிசவாயு வயிற்று வலிக்கு 301
குடல்வாதத்திற்கு 312
குன்மம் சூதகவாயு திரட்சி ,,
குண்டலாதிலேகியம் 437
குடிநீர் 511
குமரித்தயிலம் 524

பொருள் பக்கம்
குத்துவெட்டு வில்லுண்டை கல்வெரிகாயத்திற்கு 541
கூ
கூழ்பாண்டச் சூரணம் 428
கூழ்பாண்டலேகியம் 439
கூழ்பாண்டகிருதம் 457
கெ
கெர்ப்பப்புழுக்குணம் 33
கெர்ப்பப்புழுக்குணம் 32
கெர்ப்பசூலைக்குணம் 37
கெர்ப்பரோகங்களுக்குப்பொதுப்பிரையோகம் 40
கெர்ப்பஸ்திரீக்கு பத்துமாதத்தில் வரும் நோய் அதற்கு ஔஷதம் 44
கெர்ப்பகாலத்தில்துவாலைகண்டா 51
கெர்ப்பகாலத்திற்காணுஞ் சுரத்தி 52
கெர்ப்பவதிக்கு நீரடைத்தால் ,,
கெர்ப்பவதிக்கு கல்லடைத்தால் 53
கெர்ப்பமழிந்த தோஷக்குணம் 63
கெந்தாளிக்குணம் 135
கெர்ப்பகாலத்திற்காணுங் காச்ச 219
கெண்டைக்கால வாதத்திற்கு 312
கெந்தித்தயிலம் 372
கெந்தகரசாயனம் 434
கெந்தகவடகம் 472
கெருடக்கற்பம்பற் 504
கெந்தகத்திராவகம் 509
கை
கைகால்முடக்குமுதலான வாதத்திற்கும் சீதசன்னிக்கும் 307
கைகளிற்காணும் மேகக்கட்டு வாயுவலி முதலானதற்கும் 308
கைகால்முடக்கு முதலான சூலை 18 க்கும் மேகவூறல் தடிப்பு சொரிகரப்புவெள்ளைவிழுதல் குட்டம் பெருவியாதி கிரந்தி அரையாப்பு படர்தாமரை துடைவாழை ரணம்கண்டமாலை விங்கப்புற்றுக்கு 396
கொ
கொட்டாவிவிட்டால் 59
கொதிப்புரணத்தின்குணம் 86
கொள்ளிகரப்பனுக்கெண் 108
கொள்ளம்மைக்குணம் 143

பொருள். பக்கம்.
கொமட்டிமாதளம்பழச்சார் 465
கொமட்டிக்காளெண்ணை 466
கொடிவேலிசூரணம் 432
கொன்றைநெய் 459
கொடிவேலியெண்ணை 467
கொடிவேலித்தயிலம் 522
கொம்பரக்குத்தயிலம் 525
கோ
கோராமசன்னிக்குணம் 120
ச
சகலதோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம் 64
சகலதோஷ நிவாரணமூலம் ,,
சகலகண்ணம்பிரளிக்குச்சஞ்சீவிஎண் 98
சகலகரப்பன்சிரங்குமேற்பூசஎண் 105
சகலகாச்சலுக்கும் பச்சைகர்ப்பூரமாத்திரை 118
சகலகாச்சலுக்கும்மாத்திரை ,,
சன்னிவகுப்பு 119
சகலமாந்தசன்னிக்கு 121
சன்னிசுரம் கபத்திற்கு 122
சளி இருமல் கக்கல் காய்ச்சல்விஷசுரம் விச்சுளிவலிப்பு சன்னிதோஷம்வயிற்றும்பொருமலுக் 123
சகலகழிச்சலுக்கு 126
சகலகழிச்சலுக்கும் 128
சண்பகப்பூமாத்திரை 141
சன்னி 13-க்குமாத்திரை 158
சன்னிசுரதோஷத்திற்கு இரசசெந்தூரம் ,,
சகுலம்பத்தின்குணம் 156
சன்னிவாதசுரக்குணம் 211
சகலமூறைச்சுரத்திற்கு 214
சளிகாச்சல்பங்கத்திற்கு 217
சத்திகாய்ச்சல் நடுக்கல்தனத்திற் 217
சன்னிசுரத்திற்கு 222
சன்னிதோஷசுரத்திற்கு ,,
சகலசுரத்திற்கும்பொதுப்பிரயோ ,,
சகலசன்னிக்கும்பொதுப்பிர 222
சகலபழஞ்சுரத்திற்குநெய் 223
சகலசுரத்திற்கும் கண்குளிர்ச்சிக்குநெய் 224
சங்குசன்னிகுணம் 241
சன்னி 17-க்கும் தயிலம் 243

பொருள். பக்கம்.
சன்னி 13-க்கு வலிப்பு உட்குத்து சந்திசன்னி 245
சகலசன்னிக்கும்பொதுப்பிரயோ 246
புறவீச்சுக்குத் தயிலம் 246
சன்னிதோஷம் வாதத்திற்குநீர் 247
சன்னிவலிப்பு இசிவுக்கு 248
சன்னிக்கு மேற்பூசுந்தயிலம் ,,
சன்னி 10-க்கும் வாதம் 18-க்கும் மேற்பூசுந்தயிலம் 249
சன்னிவலிப்பு சயித்தியம் வாதம் சூலைக்கு அஞ்செண்ணெய் ,,
சன்னிபுரவீச்சுத்தயிலம் ,,
சன்னிசுரத்திற்கு மதுராதித்தயி 250
சன்னிவலிப்புக்கு ஆக்கிராணம் 251
சன்னிவாதத்திற்கு ஒத்தனம் ,,
சன்னிக்குப்புகை ,,
சன்னிதலைவலிக்குப்புகை ,,
சன்னி 13-க்கும்விஷஜன்னிக்கும் தோஷத்திற்கும் வெளிமாத் 252
சன்னிமுதலானதற்கும் ஆனந்தவைரவம் 252
சன்னிதலைவடிக்குமாத்திரை ,,
சன்னி 13-க்கு ஆனந்தவயிரவன் 253
சகலசன்னிசுரம் தோஷம்வலிப்பு இளப்பு இலைக்கு பூபதிபாத்தி 253
சன்னிகட்டும்தயிலம் 256
சங்கிராணிக்குணம் 275
சகலமூலத்திற்கும் பொதுப்பிரையோகம் 265
சகலகிராணிக்கும் 276
சகலகிராணிகழிச்சல்வயிற்றுக்கடுப்பு உளைவு அசீரணம் பித்தம் நீர்ச்சிறுப்பு பிரமேகத்திற்கு 277
சகலகழிச்சலுக்கு 278
சகலகழிச்சலுக்கும்காந்தசெந்தூ 279
சகலகிராணி அதிசாரப் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் சீதம்இரத்தம் விழுதல் மூலக்கடுப்புவயிற்றுக்கடுப்பு 282
சகலவாயுவிற்கும்பொதுபிரயோ 383
சகலகுன்மவாயுவுக்கு 300
சகலகுணத்திற்கு 301
சகலவாதசூரணம் 319
சங்குவாதத்திற்கு 301
சயரோகக்குணம் 327

பொருள். பக்கம்.

சலப்பிரமேக நீரின்குணம் 350
சகலமேகரோகங்களுக்கும் மகா ரோககிருதம் 368
சகலமேகத்திற்கும் எண்ணெ 371
சத்திபிறுக்த 423
சகத்துவாதி சூரணம் 429
சந்தனயெண்ணெ 430
சந்தனச்சூரணம் 431
சண்டமாருதலேகியம் 446
சந்தனநெய் 456
சமுத்திராப்பழநெய் 461
சதாவேரிநெய் 563
சந்தனசர்பத்து 464
சலமஞ்சரி 480
சந்திரோதியசெந்தூரம் 497
சந்தனாதித்தயிலம் 521
சகாதேவித்தயிலம் 525
சவரித்தயிலம் 530

சா

சாந்திகூறுகின்றார் 34
சாம்பல்மண் தின்றதற்கு 135
சாதிக்காயெண்ணெய் 470
சாதிலிங்கக்கட்டு 475
சாரக்கட்டு 479
சாதஞ்செரியாமற் சோறு சோறாய் மலங்கழிதல் 538

சி

சிலேத்மமாந்தகுணம் 66
சிங்கிமாந்தகணத்தின்குணம்அதே விஷமாந்தகுணம் 82
சிரங்குப்புண்ணுக்குகளிம் 106
சிலேத்மபீனிசக்குணம் 195
சிரங்குக்கு 105
சிரங்கு சொரிசிரங்குக்கு 106
சிரங்கு சொரிகறுப்பன் ஆறும் புண்ணுக்கு 107
சித்திகுன்மத்தின்குணம் 298
சிரசில்நீரேற்றம் பண்டையிடி 202
சிலேத்மசுரக்குணம் 209
சித்தவிப்பிரமசன்னிக்கு 239
சிலேத்மசன்னிக்கு 243
சிலேத்மஅதிசாரக்குணம் 270
சிலேத்மகுன்மக்குணம் 297
சிலேத்ம[illegible]த்தயிலம் 337

பொருள். பக்கம்.

சிலேத்மபிரமேகநீர்பத்தின்குண 359
சிலேத்மநீரிழிவுநாலின்குணம் 361
சிலேத்மவாதநீரிழிவுஐந்தின்குண 361
சிலேத்மபிரமேகத்திற்கு 365
சிவதைலேகியம் 445
சிந்தாதிலேகியம் 442
சிந்திரவல்லாதிலேகியம் ,,
சித்திரமூலலேகியம் 455
சிறுகூழ்ப்பாண்டலேகியம் ,,
சிங்கிசுன்னம் 543
சிங்கிபஸ்பம் 505

சீ

சீதசுரத்திற்கு 116
சீதம்விஷசுரத்திற்கு ,,
சீதரத்தக்கடுப்புகழிச்சல் 128
சீழ்பீனிசக்குணம் 195
சீழ்பீனிசக்குணம் 195
சீதசுரம் குளிர்காய்ச்சலுக்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெ 224
சீதாங்கசன்னிகுணம் 235
சீதசன்னிக்கு அறிவானந்த வயிர மாத்திரை 252
சீழ்மூலக்குணம் 358
சீதம்விழுவதற்கு 277
சீப்பிரமியம் இரத்தம்பிரமியம் நீர்க்கட்டுகடுப்பு மூத்திரகிரிசனத்திற்கு 348
சீக்கரய்பிரமேகநீரின்குணம் 360
சீழ்ப்பிரமியத்தின்குணம் 346
சீரகச்சூரணம் 428
சீனத்திராவகம் 509

சு

சுழிமாந்தகுணம் 73
சுழிகணத்தின் குணம் 83
சுழிகணம் வரட்சிகணம் இரத்தகணமுதலானதற்கெண்ணெ 97
சுழிகணத்திற்குக்கியாழம் 98
சுரம் இருமல் சீதசுரத்திற்கு 116
சுரவகுப்பு 108
சுரத்திற்கு ஏலாதிமாத்திரை 117
சுரவாற்கணம் இரத்தக்குணம் குளிர் தோஷம்சவலைக்கு ,,
சுகபேதியெண்ணெ 142
சுருங்குகண்ணின்குணம் 161
சுக்கிரப்படுவனுக்கு 171

பொருள். பக்கம்.

சுரத்தின்பேரில் உடல் வீக்கங் கண்டால் 215
சுளுக்காய்ச்சலுக்கு 217
சுரம் விக்கல் தாகம் அரோசியம் 218
சுரத்திற்குத்தயிலம் 225
சுரத்திற்கு மேற்பூசுந்தயிலம் 227
சுர அதிசாரக்குணம் 270
சுரத்தின்பேரிற் காணுங்கடுப்புக்கு 282
சுரகோடாலி 233
சுரத்திற்குப் பச்சைக்கர்ப்பூர உண்டை 233
சுக்கைநெய் 243
சுகசன்னிச்குணம் 245
சுரம் குளிர்சுரம் வயிற்றுவலி பொருமல் முதலிய வியாதிக்குவிரோசன மாத்திரை 234
சுரநோயின் நட்சத்திரங்களின் பலனறிய ,,
சுபசன்னிக்குணம் 293
சுரமாந்தக்குணம் 835
சுவாசகாசத்தின் குணம் ,,
சுக்கிலப்பிரமியத்தின் குணம் 345
சுப்பிரமேக நீரின்குணம் 360
சுக்கிலப்பிரமேகநீரின் ,,
சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சீழ்மேகம் மூத்திரப்பானை கிரிச்சனம் இவைகட்கு 370
சுரம் வலிப்பு பிடிப்புகட்கு முசுமு ,,
சுரச்சூலைகளுக்கு 401
சுக்குநெய் 463
சுத்தவல்லாதியெண்ணெ 568
சுக்குவடகம் 473
சுயமக்கினி 498

சூ

சூதகவாயு சூசிகவாயுவிற்கு 41
சூலிகணத்தின் குணம் 84
சூலைகரப்பன்குணம் 102
சூலைவாதத்திற் 169
சூலை கடுப்புவாயு உட்குடைச்சல் வாதக்கடுப்புக்கு 362
சூலைபதினெட்டின் 391
சூலைகடுப்பு வீக்கத்திற் 392
சூலைப்புண்ணுக் 402
சூலைக்கட்டு வீக்கம் கடுப்பு பிடிப்புக்கு பற்று ,,

பொருள். பக்கம்.

சூரணம் 512

செ

செரியாமாந்த 21
செங்கிராந்திக் 57
செங்கணபுள்ளின்தோஷ 61
செங்கரப்பன் 102
செவிநோயின் 124
செவியிற் சீயொழுகலுக் ,,
செவ்வேர்க் 157
செங்கத்தாரி எண்ணெ 466
செவியவாடகம் 473
செம்முள்ளித்தயிலம் 522

சே

சேஷ்மகணத்தின்குணம் இவைகட்கு நிவர்த்தி 79

சொ

சொரிசிரங்குக் 109
சொர்ணபற்பம் 506

சோ

சோதியட்சரத்தின் 129
சோகைவகுப்பு 130
சோளவாதத்திற் 311

த

தலைமாந்தம் 72
தந்தசுத்தி 185
தயிலம் தேய்த்துகொள்ளுங்கிரம 185
தனுர்வாதம் புறவீச்சுஇசுவாயுதறம் பற்கிட்டல்சன்னிக்கு மேற்பூசுந்தயிலம் 247
தண்டுவாதத்திற் 311
தப்பணவெண்ணெ 453
தவளைக்குணம் 544
தலைப்பேனுக்கு மாரணம் 538

தா

தாகத்திற்குக்கலைக்கொம்பு 147
தாபசுரத்திற்கு 214
தாபசுரம் நாவரட்சிக்கு 215
தாந்தரிச்சன்னிக்குணம் 238
தாந்திரீகசன்னிக்குணம் 239
தாசத்திற்கு 423
தாளிசபத்திரிசூரணம் 426
தான்றிக்காய்லேகியம் 441
தண்ணீர்செய்யும்விதம் 443
தாதாபுஷ்டி லேகியம் 448
தாளிசப்பத்திரி வடகம் 471

பொருள். பக்கம்.
தாளக்கட்டு 478
தாம்பரசெந்தூரம் 491
தாளகபற்பம் 501
தாம்பரபற்பம் 502
தாளகச்செந்தூரம் 499
தி
தித்திப்பு சுகபேதிக்குழம்பு 142
திரிதோஷசுரத்திற் 221
திடர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணிதவாத முதலானதற்கு 308
திமிருக்கு 312
திராட்சிசூரணம் 427
திப்பிலிலேகியம் 442
திராட்சிப்பழசர்ப்பத்து 465
திரிலோகசெந்தூரம் 488
தீ
தீராதசன்னிகுணம் 121
தீராதசுரத்திற்கும் மாரல்சுரத்திற்கும் 218
தீசுட்ட புண்ணுக் 540
து
துனைமாந்தகுணம் 72
துடிவாயுக்குணம் 292
துருசுபற்பம் 502
தூ
தூக்குபுள்ளின்தோஷகுணம் 60
தூதுளைலேகியம் 447
தூதுளைநெய் 462
தெ
தெற்கத்துக் கெணமாந்துக 93
தே
தேரைதோஷகுணம் 63
தோ
தோஷமாந்தத்திற் 75
தோஷவகுப்புக்கு 59
தொங்கல் ஆம்மாந்தபேதி 138
தோஷசன்னி மாந்தசன்னி பித்தசுரம் வாந்திக் 121
தோள் கடுப்புக் 313
ந
நடுக்கல்வாந்தி அசீரணத்திற்கு 133
நஞ்சுகொடிவிழ 54
நயனரோகவிபரம் 149
நளிர்காச்சல் நடுக்கல் சுரத்திற்கு 216
நன்னாரிசர்ப்பத்து 464

பொருள். பக்கம்.
நடுக்குவாதத்திற் 311
நரம்புபிடிப்புக் 314
நச்சிச்சாரக்குழம்பு 517
நற்சீரகத்தயிலம் 523
நரம்புசிலந்திக் 540
நா
நாமுன்தோஷகுணம் 135
நாக்குப்பூச்சி விழுதலுக் 141
மனோசிலைமாத்திரை 233
நாவரட்சிக்கு 423
நாரத்தங்காய் லேகியம் 445
நாவல்நெய் 459
நாரத்தம்பழ சர்ப்பத்து 465
நாகச்செந்தூரம் 492
நாகபற்பம் 534
நாபிவிரோசனம் 514
நாரத்தங்காய்குழம்பு 417
நாக்கிலும் வுதட்டிலுமுண்டாகும் புண்ணுக்கு 538
நி
நிதம்பச்சூலைக்குணம் 42
நிலவாகைச்சூரணம் 429
நீ
நீர்பள்ளினதோஷகுணம் 62
நீர்மாந்தகுணம் 68
நீர்க்கணமாந்தம் 82
நீர்க்குணத்தின்குணம் 83
நீர்க் ஆமக்குணத்தின்குணம் 88
நீலியட்சரத்தின் 129
நீர்க்குளுவுன் 144
நீலகாசத்தின் 152
நீரொளிகாசத்தின் ,,
நீர்பாய்ச்சலின் ,,
நீர்வடிதலுக் 172
நீலகாசம் பித்தகாசம்மர்தாரகாசம் படலம் பில்லம் மயிர்க்குத்தல் புழுவெட்டு மாலைகண் நீர்வடிதல் குற்றம் நேத்திரவாயு முதலானதற்கு 174
நீர்பீனிசக் 195
நீர்ப்பூனிசத்திற்குத்தயி 197
நீர்கழிச்சலுக் 278
நீரிழிவு 360
நீரடைப்புக் 352

பொருள். பக்கம்.
நீரிழிவு பிரமேகம் எலும்புருக்கி கடுப்பும் பெரும்பாட்டுக் 370
நீரடைப்புக்கு எண்ணெ 470
நெ
நெஞ்சுக்குத்து விலாகுத் 213
நெல்லிக்காய்லேகியம் 470
நெஞ்சுத்தடுமலுக்கு 537
நெல்லிவடகம் நே 472
நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு 171
நேத்திரத்தில் சதைவதிந்தி 177
நேத்திரவாயுவுக் 168
நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத் தயிலம் ,,
நேத்திரரோக 90-தயிலம் 193
ப
பச்சையுடம்பில் வயிறுபொருமி வலித்தால் ,,
பத்தியத்திற்கான பதார்த்தம் [illegible]6
பறவைதோஷ 59
பழஞ்சுரத்திற்கு 117
பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னி ,,
பச்சிலைபோற் கழிவதற் 128
பல்லீரம் இரத்தம் வடிந்தா 135
பற்பல வியாதிகளின் வகுப்பு 135
பனைமுகரிக்குணம் 142
பத்தியத்திற்காகும் பதார்த்தம் 149
பத்தியத்திற்காகாபதார்த்தம் ,,
பற்பரோகத்தின்குணம் 156
பவுத்திரம் கண்டமாலை கிரந்தி முதலியதற்கும் புரை. 383
பவுத்திரம் கண்டமாலை விப்புருதி பிளவை யறையாப்பு முதலான வீக்கத்திற்கு மேற்பூச 394
படலத்தின்குணம் 157
பழங்காச்சலுக்கு 216
பயித்திய சன்னிக் 242
பயித்தியவாயு அக்கினிமத்தம்மலக் கட்டு அன்னஞ்சமியாத 300
பட்சவாதம் தனுர்வாதம் முதலான சகவாதத்திற்கு 306
பட்சவாத முதலான வாதம் 80-க்கும் மற்றகொடியரோகங்களுக்கும் கெந்தி மெழுகு ,,

பொருள். பக்கம்.
பக்கவாதம் முகவாதம் இமிர் கடுக்குவாதம் முதலான சகலவாதத்திற்கும் உட்குத்து புறவீச்சுக்கும் தலைவலிக்கும் மேற்பூச்சு 329
பஞ்சலவணச்சூரணம் 429
பஞ்சதீபாக்கினிலேகியம் 446
பஞ்சலோகசெந்தூரம் 483
பஞ்சபாஷாண கெந்தி 498
பவளபற்பம் 503
பஞ்சலவணத்திராவகம் 510
பலரோக நிவாரணம் 537
பா
பால்சுரக்க 59
பால்மாந்தகுணம் 90
பால்கரப்பன் 301
பால்போற்கழிவதற் 125
பாண்டு காமாலை சோகை விசபாசம் வீக்கத்திற்கு 132
பாலுண்ணு குழந்தைகளுக்கு 135
பாலம்மைக்குணம் 143
பாசிப்பயற்றம்மைக் 144
பாஷாணக்கட்டு 479
பாஷாணமெழுகு 483
பி
பித்தசோகை காமாலைகுணம் 131
பிறிதற்கண்ணின்குணம் 153
பித்தபீனிசக்குணம் 195
பித்தசூலைக் 402
பிள்ளைபெற வருத்தப்பட்டால் 54
பிள்ளைபெற்றதில் வயிறுபழு ,,
பிள்ளைவயிறுநொந்தழுதால் மலங்கட்டினால் 58
பிள்ளைக்கு உரம்விழுந்தால் ,,
பித்தமாந்தம் 66
பித்தகரப்பன்குணம் 150
பித்தகணத்தின் 79
பிள்ளை சிறியழுதால் விக்கலெடுத்தால் வயிறு பெருமினால் 59
பிறக்கணத்தின்குணம் 85
பிரளிக்கணத்தின் குணம் 85
பிற இசிவுக் 123
பித்தம் விழிகாசம் காதடைப்பு மர்தத்திற்குத் தயலம் 193
ல்லகுணம் 186
பித்தகாசத்தின் 151

பொருள்.	பக்கம்.
பிரபலசன்னிக்	240
பித்தசன்னிக்	242
பிடறி வலிப்புறவீச்சுக்	247
பிறமூலக்குணம்	253
பித்தஅதிசாரக்	270
பித்தமூலக்கிராணி	272
பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினி மந்தம் வயிற்றெரிவுக்	290
பித்தவரட்சிக்	316
பித்தவெறிக்குணம்	317
பித்தஎரிச்சலுக்	318
பித்தமயக்கத்திற்	,,
பித்தகாங்கை சத்தி கிறுகிறுப்பு தாகத்திற்	319
பித்தகாங்கை எரிவு வாட்சி	,,
பித்தமயக்கம் மீறல் கிறுகிறுப்பு காங்கைவாந்திசோகை மற்றப் பித்தத்திலெடுத்த ரோகங்கட்	320
பித்தமீறல் கிறுகிறுப்பு பித்தவெட்டை உடம்பெறிவிற்	,,
பித்தவாயுக்	,,
பித்தத்தை வாந்திசெய்ய	,,
பித்தம் 40-க்கும் கைகால் எறிவு உடம்பெரிவு வெட்டைவரட்சி தாகம் பித்த சுரத்திற்கும்	,,
பித்தசுரக்குணம்	208
பித்தகுன்மக்	296
பித்தசுரம் பித்தகாங்கைபிறமல் பித்தத்தின் பேறிலெடுத்த சுவாச காசம் மேகவெட்டை வரட்சிக்கும்	321
பித்தத்திற்	321
பித்தரோகத்துக்குத்தயிலம்	322
பித்தக்ஷயக்குணம்	328
பிரமியத்துக்குப் பொது	342
பிரமியம்பெரும்பாடு சூலைக்கட்டு	348
பிரமியம் வெள்ளைவெட்டைநீர்ச் சிறுப்புகடுப்புகிருச்சனம் மேக காங்கை	357
பிரமேக நீரிழிவுவருதற்	339
பிரமேகநீரின் விபரம்	,,
பித்தம் பிறமேகநீர் ஆறின்	,,
பித்த நீரிழிவுமூன்றின்	360
பித்தவாத நீரிழிவு இரண்	361
பித்தம் பிரமேகத்திற்	365

பொருள்.	பக்கம்.
பிரமியம் வெட்டை மேகத்தாற்காணுங் தடிப்பு ரணம்வாயில் ஊறல் வெளுப்பு சிறங்கு யோனிப்புற்றுக்	374
பிறமேகச்சூலை லிங்கச்சூலை	400
பித்தபாண்டுசூலை	401
பித்தசோகைக்குணம்	416
பிரமிநெய்	464
பித்தவெடிப்புக்	541
பித்தகுன்மம் சத்திகுன்மம் எரி	299
பீ	
பீனிசபொதுக்	194
பீனிசம் சலம்வடிதல் தலையரிப்பு தும்மலுக்	198
பீனிசம் மண்டையிடி கபால சூலைக்குத்தயிலம்	199
பீனிசம் மண்டையிடி வாதம் கடுப்புக்குத்தயிலம்	200
பீனிசம் மண்டையிடி நாசுகபீட் வரட்சிக்குத்தயிலம்	,,
பீனிசம் மண்டையிடிகுத்து சிரோபாரத்திற்குத்தயிலம்	201
பீனிசம் இரத்தபீனிசம் சிறூர அழுகற் பீனிசம் பித்தபீனிசத்திற்கு நசியம்	,,
பீர்த்தட்டி சன்னிக்	238
பீனிசம்நச்சுத்தலை யிடிக்	202
பு	
புழுமேல் மலட்டுக்	32
புள்ளின் தோஷ	62
புகைச்சலின்	154
புள்ளி யேப்பத்திற்	290
புளியாரை நெய்	457
புடத்தி பூட்டம்	544
பூ	
பூவெள்ளெழுத்திற்	165
பூபடலம் அரியமாங்கிஷவளர்த்திற்கு	166
பூபடலத்திற்	,,
பூபடலம்காசத்திற்	,,
பூப்புடக்கார் மேகத்தயிலம்	530
பூவிரோசனம்	515
பெ	
பெற்றமலட்டுக்	30
பெரும்பாட்டின்	35

பொருள்.	பக்கம்.
பெருங்காயலேகியம்	443
பெரும்பூசனிநெய்	458
பே	
பேய்சொரிக்	104
பேய்ச்சொரியின்	588
பேய்க்கொம்மட்டிகுழம்பு	517
பேராமக்கணத்தின்	82
பொ	
பொருமல்கழிச்சலுக்	127
பொக்கநேத்திரசன்னி	237
பொன்னுங்காணிநெய்	464
பொன்னுங்காணித்தயிலம்	520
பொருமல்மாந்த	63
போ	
போர்மாந்தலக்ஷணம்	70
ம	
மகாகுணத்தின்	85
மந்தாரகணத்தின்	87
மயக்கம்சோகம்காவரட்சிகுடிநீர்	137
மசுரை புழுநோயின்	140
மந்தகாசத்தின்	331
மஞ்சட்காமாலைக்	131
மதிமந்தக்	155
மந்தாரகாசத்தின்	160
மலங்குகண்ணின்	162
மண்டையிடி கபாலசூலை பீனிசம் நாசிப்புண்ணுத்தயிலம்	200
மந்தசுரத்தின்	221
மந்தசன்னிக்	244
மந்தம் அதிசாரகிராணிக்	279
மந்தாக்கினிவாயுவுக்	288
மந்தவாயுவுக்கு	290
மலப்பிரமேகநீரின்	360
மருந்தீட்டின்பேரிற்காணும்நீரின்	56
மதுராதிச்சூரணம்	432
மதனகாமேசுரலேகியம்	450
மதனகாமேசுரக்குளிகை	451
மதனகாமேசுரநெய்	452
மதனசஞ்சீவி	453
மதனப்பால்	,,
மன்மதசிந்தாமணி	454
மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணெ	471
மண்டூரவடகம்	472
மண்டூரச்செந்தூரம்	484
மகாதிராவகம்	508

பொருள்.	பக்கம்.
மயிர்கூறுக்	540
மா	
மாந்தக்	65
மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டு	75
மாந்தம் பாலக்கிரியைக்	,,
மாந்தம் பொருமல் வலிசெரியா மாந்தத்திற்	76
மாந்தகணம் பொருமல் இருமல் கபத்திற்	93
மாந்தம் செவ்வாப்பு கரப்பன்	106
மாந்தசுரத்திற்	113
மாந்தகணம் சுரம்வயிற்றுப் பொருமல் வாந்திக்	114
மாந்தசுரதோஷத்திற்	114
மாந்தசன்னி	119
மாந்தகணசன்னிக்	121
மாந்தவலிப்பு காக்கைவலிப்பு	123
மாந்தகழிச்சல் மாந்தசன்னி	124
மாந்தகழிச்சலின்	126
மார்புச்சளி கோழைகட்டு	134
மாலைநேத்திரத்தின்	158
மாலைகாசத்தின்	159
மாலைக்கண் வெள்ளெழுத்துப் புகைச்சலுக்	174
மாமிசத்தைப்பற்றிய சுரம்	213
மாற்றற்சுரம் முறைக்காய்ச்சல்கடுக்காய்ச்சல் அதிசாரசுரம் விஷசுர அசிரணசுரம் பூதசுரம் முதலான சுரத்திற்கு எண்ணெ	224
மாதுளம்பழசர்ப்பத்து	465
மாங்கிஷசுரத்திற்	112
மாதமுழுக்கில்லாத பேர்களுக்	31
மாந்தவகுப்பு	65
மாந்தங்களுக்	76
மாந்தசன்னி பலசன்னிக்	121
மி	
மிருத்துகாதசன்னிமுதலானவாத சன்னிகட்கு மாத்திரை	253
மிளகுலேகியம்	442
மிக்குலாந்தகலேகியம்	446
மு	
முட்டுதோஷ	62
முக்குமாந்த	73
முக்குகணத்தின்	22
முக்கல்வயிற்றுக்கடுப்பின்	96

பொருள்.	பக்கம்.
முடிசாய்ந்து போனதற்குக் குளிசமும் மருந்தும்	135
முடமயிருக்	162
முளை ஆணிப்பூவுக்	166
முழங்கால்வாதத்திற்	310
முலைப்பால்நெய்	463
முடக்கொத்தான் எண்ணை	469
முகவாதசன்னி	244
முயல்கண்டவலிப்பின்	255
மூ	
மூலவாயுக்	268
மூலக்கணத்தின்	89
மூலரத்தகுணம் விஷகுணம் மாந்தத்திற்கெண்ணை	97
மூலப்பீனிசக்	197
மூன்றுமுறைகுளிர்சுரத்திற்	214
மூலம்வருங்காரணம்	257
மூலத்தின்விபரம்	”
மூலமுளைக்	360
மூலக்கடுப்பு இரத்தமூலத்திற்	267
மூலபாண்டு மந்தாக்கினிக்	268
மூலக்கிராணி மூலவாயுக்குலேகி	269
மூலவாயுமூலம்உண்ட அசனஞ்சமியாததற்குங்கிர்மிக்கும்லேகி	269
மூலவாயுமூலம் அதரரோகம் இசிப்பு குன்மம் பயித்தியம் சன்னி வாயு உடம்பு வியர்வை பசிமந்தத்திற்கு	269
மூலக்கழிச்சலுக்	279
முச்சுக்குத்துமுலைக்	313
மூலக்கிராணி கீழ்க்கிராணி கிர்க்கிராணிவாயுக்கிராணிசுசிகாகிராணி அசீரணகிராணி மூலக்கிராணிக்கு	272
மூத்திரகிரிச்சனம் நீர்க்கட்டு	348
மெ	
மெருளிக்	172
மெழுகுதிராவகம்	510
மே	
மேகநீரிழிவுக்	365
மேகரோகிகளுக்குக் காணுந்தாகத்துக்	369
மேகவூறலுக்	372
மேகப்புண் முதலானரணங்களுக்குத்தைலம்	538

பொருள்.	பக்கம்.
மேககரப்பன் ரணம் சூலைக்கட்டு மேகவாயுவுக்	374
மேககாங்கை அசதிக்	”
மேகத்திலெடுத்த சகல சூலைக்கடுப்பு வாயுவுக்	375
மேகவாதம் கிரந்திக்	”
மேககரப்பன்கிரந்திக்	”
மேகசூலைவீக்கத்துக்	”
மேகப்புற்று மேகச்சொரி	376
மேகம் மேககாங்கையினால் உடம்பெரிவு தாகம் கண்புகைச்சல் பித்தகிறுகிறுப்புமயக்கம்சோம்பல் தலைமயிருதிர்த்தல் உடல் மெலிவுக்குத்தயிலம்	375
மேகவெட்டை நீரிழிவுநீரடைப்பு கல்லடைப்புகடுப்புகிருச்சனம் மேககாந்தல்பித்தம் கண்புகைச்சலுக்குத்தயிலம்	378
மேகராசாங்கச்சூரணம்	427
மேகச்சூரணம்	428
மேகராசாங்கத்தெண்ணை	467
மேகாதிவடகம்	473
மேகவெட்டை பிடிப்பு மேகச்சிரங்குகளுக்	373
மொ	
மொழுக்கண்	143
மொழுவீக்கத்திற்	312
வ	
வயிற்றிலிறந்தபிள்ளைவிழ	53
வரட்சி மலட்டுக்	30
வரட்கணத்தின்	86
வரட்சிகரப்பன்	164
வலிப்பின்வகுப்பு	122
வயிற்றிரைச்சல் சலம் விஷமூலக்கடுப்பு கழிச்சல் சுழிகணத்திற்	127
வரட்சிகாமாலைக்கு	131
வசூரியின்பேரில் சுரங்கண்டால்	146
வயிற்றுநோய் சீழ்கடுப்பு தாகம் அசீரணம் சன்னி சயித்தியவாந்திகளுக்கு	133
வயிற்றுப்பொருமல்வலிமந்தத்தி	128
வயிற்றுக்கிருமிவிழுதலுக்கு	140
வசூரிநால்	142
வசூரியதிகப்படாதிருக்க	144
வசூரியுள்ளகிராந்தினால்	145

பொருள்.	பக்கம்.
வசூரியின்பேரில் அதிசாரபேதி கண்டால்	”
வசூரியின்பேரிற் கடுப்புசீதம்இரத்தங்கண்டால்	”
வசூரியின்பேரில்அதிசாரங்கண்	146
வசூரியின்பேரிற் சிலேத்மம் நெஞ்சிற்கட்டித் தொண்டைகம்மினு	”
வசூரியினால் மலசலங்கட்டி வயிறு உப்பிசங்கண்டால்	147
வசூரியினால் நேத்திரத்தில் வீதனங்கண்டால்	147
வசூரியினாற் கண்ணிற்பூவிழுந்தா	149
வரணம் சுக்கிலப்படலம் குந்தம் இரத்தச்செம்மைக்கு	172
வயிறுஇறைந்து கழிதலுக்கு	278
வயிற்றுக்கடுப்பன்	279
வயிற்றுக்கடுப்பு கழிச்சலுக்கு	282
வயிற்றுக்கடுப்புவாயுவுக்கு	”
வலிகுன்மக்குணம்	297
வயிற்றுவலி முதலானதற்கு	419
வயிற்றுவலி அக்கினி மந்தத்திற்கு வச்சிரவல்லிலேகியம்	420
வயிற்றுவலிக்குப் பேய்குமட்டி விரோசனம்	”
வல்லாரைச்சூரணம்	430
வச்சிரவல்லிசூரணம்	432
வல்லாரைநெய்	460
வா	
வாதமாந்தகுணம்	65
வாதகரப்பன்	99
வான்மாந்தகுணம்	74
வாயுமலட்டுக்குணம்	31
வாதகரப்பன் வீக்கத்திற்கு	106
வாதபித்த சிலேத்பனசுரத்திற்கு	113
வாதசோகைகுணம்	415
வாந்திக்கு	133
வாந்தி ஒக்காளத்திற்கு	”
வாந்தி விக்கலுக்கு	”
வாதசுரகுணம்	206
வாதகணத்தின்	79
வாயுக்கிராணியின்	74
வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு	290
வாயுச்சூலைக்கு	281
வாயுக்கு விரோசனம்	294

பொருள்.	பக்கம்.
வாயுப்பொருமலின்குணம்	291
வாதகாசத்தின்குணம்	151
வாதசன்னிக்கு	242
வாயுக்குத்துக்கு	291
வாதகுன்மத்தின்குணம்	295
வாதக்கடுப்புக்கு மேற்பூச	309
வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும்யெண்ணெய்	309
வாதத்திற்குலேகியம்	”
வாதக்கடுப்புவாயுவுக்கு	310
வாதத்திற்குத்தயிலம்	314
வாதக்கடுப்பு மடக்குவாதம் மேகவாய்விற்கு	310
வாதப்பிரமேகநீர் நாலின்குணம்	356
வாதநீரிழிவு மூன்றின்குணம்	360
வாதப்பிரமேகத்துக்கு	365
வாதசூலை சுரோணிதசூலைக்கு	399
வாதசூலை நடுக்குசன்னிக்கு	”
வாயுச்சூலைக்கு	”
வாதசூலை மேகசூலை கிரந்திவண்டுகடிக்கு	”
வாயுச்சூலைப்புண்களுக்கு	400
வாதபாண்டுசூலைக்கும் அதின்மேற்காணும் வெடிசூலைக்கு	400
வாயாலும் மூக்காலும் இரத்தம் விழுதலுக்கு	421
வாதபீனிசக்குணம்	194
வாதசிலேத்மசொர்க்குணம்	211
வாதஅதிசாரக்குணம்	270
வாதமூலக்கிராணிகுணம்	272
வாதபித்தநீரிழிவு நாளில்குணம்	360
வாதசூலை கைகால்முடக்கு வீக்கம் கடுப்பு உளைவிற்கு	393
வி	
விழியில்நீரேத்தத்திற்கு	169
விழிவேதனை	176
விழிவீக்கம் எரிதிறவுபடலம் சிவப்புகருப்பு நீர்வடிதலுக்கு புரவளையம்	”
விழிநோய்களுக்கு மருந்தரைக்கும்யந்திரம்	184
விரோசனவகுப்பு	141
விளக்கொளிக்கண் புள்ளின் தோஷக்குணம்	61
விக்கல் வாந்தி சுரம் இருமலுக்கு	116

பொருள்.	பக்கம்.
விஷசன்னிக் குளிர்சன்னி சுரம் விக்கலுக்கு	122
விஷதோஷ சன்னிக்கு மாந்தம் பித்தசுரம் வாந்திக்கு	,,
விடாக்கழிச்சலுக்கு	128
விக்கலுக்கு	133
விழிவிழிங்கியின்குணம்	157
விழிகண்குருடுக்கு	170
விடாசுரத்திற்	214
விஷசுரக்குணம்	219
விடாக்குளிர்ச்சுரத்திற்கு	220
விடாச்சுரம் வயிறெரிவு இருமல் சொரி சிறங்குக்குநெய்	223
விஷபாகசுரத்திற்	215
விஷபித்தகாசக்	332
விஷபாண்டு மூலப்பாண்டு சூலைக்கும்	339
வில்வாதிலேகியம்	483
வியாதிகளை அஷ்டவிதப் பரிட்சைகளாலும் நிச்சயித்தல்	8
விக்கலுக்கு	421
வில்வநெய்	461
விப்புருதிக்கெண்ணெய்	469
வில்வாதித்தயிலம்	524
விஷவாதகரப்பன்	99
விழிநோய் சிரசுநோய்க்கு கர்ப்பூர சந்தனாதித்தயிலம்	192
விழிநோய் சிரசுநோய்க்கு தயிலம்	193
வீ	
வீங்குபுள்ளின்தோஷி	60
வீக்கமாந்தகுணம்	73
வீக்கணத்துக்கு	94
வீரியட்சரத்தின்	129
வீக்கத்திற்கு	132
வீரக்கட்டு	481
வீரமெழுகு	482
வீரபற்பம்	501
வெ	
வெடிசன்னிக்குணம்	244
வெளுமைகழிச்சலுக்கு	278

பொருள்.	பக்கம்.
வெட்டுக்காயத்துக்கு	542
வெங்கண்புள்ளின் தோஷ	61
வெக்குப்புகுத்தல் அமரம் கண் வலிக்கு	170
வெப்புகழிச்சலுக்	127
வெந்தய அம்மைக்குணம்	144
வெண்மாசுப்படலத்தி	158
வெள்ளெழுத்திற்குநெ	178
வெட்டையைப்பற்றின பித்தகுன்மம் எரிகுன்மம் சுரவல்லி வாயு மலச்சிக்கலுக்கு	299
வெள்ளைப்பூண்டுலேகியம்	443
வெந்தியலேகியம்	,,
வெடியுப்புக்கட்டு	490
வெள்ளிபற்பம் செந்தூரம்	503
வெள்வங்கபற்பம்	505
வெடியுப்புத்திராவகம்	506
வெட்டிவேர்த்தயிலம்	528
வே	
வேறுவிரேசனம்	141
வேங்கைப்பட்டைத்தயிலம்	530
வேப்பம்பட்டைத்தயிலம்	,,
ர	
ரசமெழுகு	485
ரசகர்ப்பூரக்கட்டு	479
ரோ	
ரோசாப்பூ தாமரைப்பூ வல்லாரை ஷர்ப்பத்து	,, 465
ல	
லவங்காதியெண்ணெய்	470
லவங்காதிவடகம்	472
லவணக்கட்டு	480
லி	
லிங்காசகர்ப்பூரக்கட்டு	477
லிங்காசகர்ப்பூரமெழுகு	483
லிங்கமெழுகு	482
லிங்கச்செந்தூரம்	499
லோ	
லோகாதிவடகம்	473
லோகமாரணம்	544

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்
வயித்திய சாரசங்கிரகத்தின் அட்டவணை
முற்றுப்பெற்றது.

உ

சிவமயம்.

இந்நூலமைத்தவர் கருத்து.

மாட்சிமைதங்கிய சிநேகிதர்களே!

இவ்வுலகின்கண் மகா மகத்துவம்பொருந்திய பதினெண்சித்தர்கள் திருவாய்மலர்ந்தருளிய மூன்று லட்சங் கிரந்தங்களில் வயித்திய கிரந்தம் இரண்டுலட்சமென்றும் வாதகிரந்தம் ஒருலட்சமென்றும், முன்னோர்கள் சொல்லியிருக்கிறார்களல்லவா? அதில் வாதகிரந்தத்தைநீக்கி வயித்திய கிரந்தத்தைமாத்திரம் தேர்ந்தெடுத்து வகைமுறை அட்டவணையா யிருந்ததையும், பற்பல சாஸ்திரக்கோர்வையிலிருந்து பெயர்த்தெடுத்தும், பிணிவகுப்புத் தொகுப்புப் பாடல்களும், பத்தியபாகங்களும், பிணியாளர்க்கு நோயின் சாரமறிந்து செய்யும் சிகிச்சாவிதிகளும், சாத்திய அசாத்தியங்களும், நோய்பிறக்கும் வறன்முறைத்தொகுப்பும், பாலவாடகமும், கெற்பக்கோளிலக்ஷணமும், அவ்வவ்வியாதியின் குணக்குறிகளும், அவைகளுக்கு அவிழ்தங் கொடுக்கும் பிரமாணமும், பாலகிரக தோஷபரிகாரங்களும், இன்னும் பற்பல சிகிச்சாவிதிகளும், சுரவகுப்புத்தொடங்கி ரோகவகுப்பு முடிவிலும், அந்தந்தப் பிணிகளுக்கு அட்டவணைப் படலமும், பண்டிதர் சகுணமும், நோயாளியின்குணமும், பண்டிதாளவிரியும் ஆடையலங்கிருதப் பரிமளவர்க்கத்திட்டமும், இதனுடன் சூரணம், ரசாயனம், லேகியம், நெய்பாகம், கிரதம், எண்ணெய் கட்டுவகைகள், மெழுகுவகைகள், செந்தூரம், பற்பம், திராவகம், ஜெயநீர்போக்கு, மாத்திரைகள், புகைகள், கபாடம், அஞ்சனம், தயிலம், ஷார்நீத்து, பிளாஸ்திரி முதலானதும், மகா மகத்துவம் பொருந்திய பதினெண்சித்தர்கள் பனுவலும், சகலவித ஔஷதங்களும், வயதுப் பிரமாணமும், எந்தெந்த வயதுகளில் எந்தெந்த ஔஷதங்கள் பிரயோகஞ் செய்யவேண்டுமோ? அந்தந்த லட்சணத்தொகுப்புகளும், மருந்து கொடுக்கத்தகாத வியாதிகுறிப்பும், வயித்தியருக்கு சாஸ்திரத்தொகுப்பும், கைபாகம், செய்பாகம், புடபாகம், எரிபாகம் இவைகளின் நிர்ணயமும், நோயாளிக்கு ஸ்நானபரிகாரம், நித்திரைபரிகாரம் சையோகபரிகார முதலியவை நடத்தும் முறைகளும், நாலாயிரத்து நானூற்று நாற்பத்தெட்டு வியாதிகளை

முகவுரை

யும் எளிதிலுணரும்படியான மணிக்கடைநூலும், நாடி நிதானத் தொகுப்புகளும், நீர்க்குறி, மலக்குறியென்னும் அஸ்டவிதப்பரிட்சையும் ஒன்றாய்த் திரட்டி இந்த ஆயுள்வேத கிரந்த வாக்கியார்த்திற்கு ஆத்மரட்சாமிர்த வைத்திய சாரசங்கிரகம் என்னும் இயற்பெயரமைத்து பெரும்பாலும் வெளிப்படையாக்கி ஆயுள்வேத பண்டிதரும், பிரமுகாக்களும், கற்றோரும், பிள்ளைகளைப் பெற்றோரும், மயங்காமல் எளிதிலுணரும்பொருட்டு 'கற்கலந்துண் சோற்றிலும் கல்லாராய்ந்துண் கூழ்நன்மை' என்று சொல்லியிருப்பதால் சகல சமயத்தவரும் கொலைமருத்த புருஷோத்தமரும் என்பேரில் கோபஞ்செய்யாமல் ஞானிகள்சொல்லிய நூல்களில் நாம்குற்றஞ்சொல்லக்கூடாதென மன்னிப்பதுமன்றி ஆயுள்வேதபண்டிதர் பெரும்பாலும் எழுத்துசொல், பொருள், பிறந்திருப்பினுஞ் சிக்கறுத்து அடியேனை இகழாமலும் புகழாமலும் காரியகாரணத்தைமாத்திரம் தெரிந்துக்கொள்வீரென்று முதற்கடவுளைப் போற்றுகின்றனன்.

இங்ஙனம்,
முத்தமிழ்ப்புலவர்
வேதகிரி முதலியார் குமாரன்
☞ கந்தசாமி முதலியார்.
ஆயுர்வேதபாஸ்கரர் நேடீவ்டாக்டர்

* * *

உ

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த
வயித்திய சாரசங்கிரகம்

படலங்களின் அட்டவணை.

பெயர்.	பக்கம்.
பிண்டவுற்பத்தி	1
தேகக்கட்டளை	2
நாடிவிளக்கம்	3
மணிக்கடைநூல்	22
பண்டிதாளிலக்கணம்	23
செற்பக்கோள்	25
பாலவாகடம்	56
தோஷவகுப்பு	59
மாந்தவகுப்பு	65
கணவகுப்பு	78
கரப்பான்வகுப்பு	98
சுரவகுப்பு	108
ஜன்னிவகுப்பு	119
சுழிச்சல்வகுப்பு	123
அட்சரவகுப்பு	128
சோகைவகுப்பு	130
பற்பலவியாதிவகுப்பு	135
விரோசனவகுப்பு	141
வசூரிநூல்	142
நயனவிதி	149
பீனிசம்	194
சிரசுநோய்	202
சுரம்	206
சன்னிரோகப்படலம்	234
மூலரோகப்படலம்	257
அதிசாரரோகப்படலம்	270
கிராணிரோகப்படலம்	272
வாயுரோகப்படலம்	286
குன்மரோகப்படலம்	295

படலங்களின் அட்டவணை.

பெயர்.	பக்கம்.
வாதரோகப்படலம்	303
பித்தரோகப்படலம்	316
சிலேத்மரோகப்படலம்	323
தந்தரோகப்படலம்	338
செவிரோகப்படலம்	340
பிரமியரோகப்படலம்	343
மேகரோகப்படலம்	358
பவுத்திரரோகப்படலம்	380
கிரந்திரோகப்படலம்	384
அரையாப்புரோகப்படலம்	388
சூலைரோகப்படலம்	391
குட்டரோகப்படலம்	404
உதரரோகப்படலம்	408
காமாலைரோகப்படலம்	411
கண்டமாலைரோகப்படலம்	413
சோகைரோகப்படலம்	415
பிளவைரோகப்படலம்	417
வயிற்றுரோகப்படலம்	418
சூரணப்படலம்	424
மஸ்துமீகரசாயனப்படலம்	433
லேகியப்படலம்	436
கிருதப்படலம்	456
ஷர்பத்துப்படலம்	464
எண்ணெய்ப்படலம்	466
கட்டுவகைப்படலம்	475
மெழுகுவகைப்படலம்	482
செந்தூரப்படலம்	484
பற்பப்படலம்	500
திராவகப்படலம்	508
விரோசனப்படலம்	511
தயிலப்படலம்	521
ஊழிகாற்றுப்படலம்	5 2
மருந்துமுறிவுப்படலம்	536
பிளாஸ்திரிப்படலம்	539
மூப்புப்படலம்	543

படலங்களின் அட்டவணை முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த
வயித்திய சாரசங்கிரகம்.

பண்டிதா ளிலக்கணம்.

கடவுள் வணக்கம்.

எண்சீராசிரிய விருத்தம்.

சீர்கொண்டநிலவுபுயல் பரிதிதாரை
  திகழுண்டகோளமலை திசையடங்கப்
பார்கொண்டகட்டுலகு சராசரங்கள்
  படைதுக்காத்தலவரத பரோட்சமேனும்
பேர்கொண்டவொருங்கவிப்ப [illegible]
  பேழுதைமுறமுவதரும் போரகந்தத்
தாழ்கொண்டவியா [illegible] னிர்விகாரச்
  [illegible] ரப்பொருளை ஸ்தோத்ரஞ்செய்வோம்

நூல்

மருந்துகொடுக்கக் கூடாதபேர்கள்.

அன்னியதாரத்தாசை கொள்வோன்வஞ்ச
  னைகஞ்சாகள்ளுரொட்டி யுண்போன்றீமை
துன்னியகுனியக்காரன் சண்டைக்காரன்
  துறும்புகிள்ளிவிருந்துண்பான் திருடன்துஷ்டன்
குன்னியசித்திரைமிகுத்தோன் கொடாதலோபி
  குணமில்லான்மதியில்லான் மானமில்லான்
பன்னியபண்டிதர்பகைஞன் செவிடனூமை
  பாசுமவமறுயானைப் பார்க்கொணாதே. ௧

முன்னே பணம்வாங்கிக்கொண்டு பின்னே வயித்தியஞ்செய்யவும்

கைகூலிகையொப்புக் களவின்கூலி
  கபடமனமுலைமாதர் வேசிகூலி
மெய்க்கூலிகண்கூலி வித்தைக்கூலி
  வியாபாரக்கூலிமிக வுடையான்கூலி
ஒப்பரியபிணிதீர்க்கு மொருவன்கூலி
  யோதுவிக்குமுபாத்தியா ருடையகூலி
அப்போதைக்கப்போதே வாங்காராகில்
  ஆர்பெறுவாரா ரவனிமீதே ௨

துட்டர்களுக்கிம்மூன்றுஞ் சொல்லக்கூடாதெனல்.

மந்திரமும்வாகடமும் பழையநூலும்
வருவிக்கும்பெரியோரே வளமைகேளீர்
தந்திரமாய்க்காந்தமுக மூசிபத்துந்
தன்மையதுபோற்றொடர்ந்து தரிப்பாராகில்
சுந்தரமாம்புகழுடைய குலயானாலுந்
துட்டர்களுக்கிம்மூன்றுஞ் சொன்னாராகில்
அந்தரமாம்யெழுநரகி லழுந்தப்பின்னு
மறிவிளாச்சண்டாள ராவார்பாரே. ௩

இந்நான்குவகைகளும் அறியாமல்வயித்தியஞ் செய்பவர்களுக்கு நரகம் வரும்

பார்க்கின்றசோதிட பிராயகாலம்
பகரும்விபகாரமொடு பிராயச்சித்தம்
ஏற்கும்வயித்தியமிவைகள் நான்கும்வல்லோர்
இதன்வழியேசிகிச்சைரட்சை செய்வாராகில்
ஆர்க்குமேதோஷமில்லை யிவைகளையா
அறியார்சாஸ்திரவல் லவர்கள்போல
தீர்க்கமடிபிடியாகச் செய்வாரகில்
சிவபிரமத்திவகை சேர்வாரன்றே. ௪

கண்கள்-௩, தலைகள்-௪, முகங்கள்-௫, கைகள்-௬, சரீரங்கள்-௮, கால்கள்-௧0, இந்த ஆறுவிதக்குணங்களறியார் ரோகிகளைக் கொன்றதனால் நரகமடைவார்.

வாதகுறிவைத்தியரே சொல்லக்கேளீர்
வாகக்கண்மூன்று தலைகள்நான்கு
நீதமுடன்முகங்களைந்து கைகளாறு
நிலைசரீரங்களெட்டு கால்கள்பத்து
வீதமிதன்பயனறிந்தார் வியாதிதீர்ப்பார்
விதமறியார்மானிடரைப் பழியேசெய்வார்
சேதமாஞ்செயமருந்து பலித்திடாது
செத்தபின்புதீநரகிற் சேருவாரே ௫

கண், தலை, கை, சரீரம், கால், பிண்டநிலை விபரங்கள்.

மருந்துசுத்திகுணமிரண்டு கண்கள்மூன்றும்
வாதபித்தசிலேத்மதொந்தக் கலைகள்நான்காம்
அறுந்துமறுசுவையறிதல் கைகளாறும்
அஷ்டவிதக்குறியறிதல் சரீரமெட்டாம்
இருந்ததசநாடிதச வாய்விரண்டும்
இதமாகப்பார்த்திதுவே கால்கள்பத்தாம்
பொருந்தியதோர்பிண்டநிலை முகங்களைந்தாம்
பொதிகைமலையகஸ்தியனார் புகன்றவாறே ௬

வாகடத்தின்பயனறியார் நாடிகாணார்
வளர்கையைப்பிடித்திழுத்து வார்த்தைசொல்வார்
ஆகடியமாகவேதான் நல்லோர்தம்மை
அசாத்தியநோயென்றுசில ரரைந்துபோவார்
பேர்கிடக்கப்பேர்சொல்வார் வியாதிகட்குப்
பிணிதீர்ப்போமென்றுசொல்வார் தீர்க்கமாட்டார்
ஓகோகோவயித்தியர்தா மென்றுசொல்வார்
ஒருகாலுமோட்சமில்லை நரகந்தானே. ௭

அச்சமறவயித்தியரே நோயுள்ளோர்க்கு
அசாத்தியமுஞ்சாத்தியமு மறிந்துநன்றாய்
பட்சமறக்குறிக்குணமெய்ப் பரிட்சைபார்த்து
பரிகாரமாய்மருந்து பகராராகில்
தச்சமறகிளைக்குலங்கள் வேரோடற்றுத்
தரணிதனில்வெகுபாவந் தலைமேற்கொண்டு
இச்சைபெறஎழுநரகி லழுந்திப்பின்னும்
ஈடேற்றமில்லாம லிருப்பார்தானே ௮

தரணிதனிலவுஷதத்தின் சுத்திகண்டு
தகமைபெறநோயாளி சரீரம்பார்த்து
காரியாசனவகையுங் கண்டுபின்னுங்
கைப்பரிட்சைமெய்ப்பரிட்சை கருதும்நாடி
திருநிகரில்குருமுகமாய்ப் புத்தியாகித்
தெளிந்தோர்கள்யோசனையும் செய்திகேட்டு
முரணியினாலிந்தவகை செய்யாராகில்
மூவேழுசுற்றமும்வே ரற்றுப்போமே. ௯

கருத்துறவேவாதிமகன் வைத்தியஞ்செய்யில்
கசடறவேநோயாளி குருவாயெண்ணிக்
கருத்துறவேமருந்துக்குப் பத்திலொன்றுங்
கைகண்டவயித்தியரை யறிந்துநன்றாய்
கருத்துறவேமனதுவர நடக்கவேணுங்
கழுதையைப்போலிருந்தவர்க்குப் பலியாதென்றுங்
கருத்துறவேயிவையறியச் சித்தர்தானுங்
காட்டினாரவர்மனம்போல் நடந்துகொள்ளே. ௧0

நடந்துகொள்ளும் நோயாளிராசாவாக
காட்டினாலவர்க்கங்கே மருந்தானது
தொடர்ந்துமேயவரிடத்திற் பத்திவைத்தால்
துரும்பாகப்போகுமடா நோய்களேது
அடர்ந்துபோயவர்வாசற் காத்தாரானாற்
அக்கினியிற்பஞ்சதுபோல் நோய்கள்போகும்
சடந்தனைக்குநோய்வந்தால் குருவேயென்பார்
சாதுரியமாய்த்திரிந்தால் தம்பியாமே. ௧௧

தம்பியென்பார்நோயெல்லாந் தீர்ந்தபின்பு
தாய்தந்தைகுருவென்பார் நீங்குமுன்னே
வெம்பியதோருரோகங்கள் தீர்ந்தபின்பு
வேணவுபசாரம்பின் னாகட்டென்பார்
கும்பியேகொதித்துமிக வுள்ளம்வாடிக்
குருவானவயித்தியர்தன் மனதுநொந்தால்
சம்பியேமுகம்வாடித் தான்வாரார்கள்
சாற்றினேனிவையறிந்து மருந்துவாங்கே. ௧௨

பிணிதீர்த்த வயித்தியர்க்கு பணங்கொடாத லோபிகட்கு
இன்னாவையென்று கூறுகின்றார்.

வஞ்சமறவுமன்றுபிணி யாளர்தங்க
மகவதினும்பதின்மடங்கு மருந்துபார்த்து
நெஞ்சுதனில்நோயாளிப் படிநிதானம்
நிறுத்துமந்தவைத்தியர்க்கு நிதிகொடாமல்
பஞ்சைமொழிபகருவரும் பாலியோரைப்
பாழ்நரகில்வீழநமன் பாசத்தாலே
அஞ்சவிழுத்தடித்துதைத்து ஆழ்த்துவாரென்
ரகத்தியருமுந்நூலை யருள்செய்தாரே ௧௩

பண்டிதன் முறைமை

அறுசீரடி ஆசிரிய விருத்தம்.

பண்டிதன்முறைமை கேட்கில் பழிப்பிலான் சலிப்பிலானாய்க்
கொண்டதோர் உறுப்பில்சற்றுங் குறையிலான் சினமிலானாய்
வண்டணி குழலார் நம்பிதமயரை தாய்தந் தைப்போல்
மண்டல மொக்க வெண்ணில் வயித்திய னாருந்தானே. ௧௪

உத்தம குணத்தை யுள்ளோன் உயர்பெருங் கீர்த்தி யுள்ளோன்
புத்தியாலாய்ந்து சொல்வோன் பொருள்களை யாயவல்லோன்
சத்திய வார்த்தை யுள்ளோன தருமசிந்தனையே யுள்ளோன்
குத்திர வார்த்தை பேசாக் குணன் பரிகாரி யாமே ௧௫

மண்ணின்மேற் பெண்ணாணுக்கும் மற்றுள பல்லுயிர்க்கும்
கண்ணினில் இமைபோற காக்குங் கடவுளான் கருணை யுள்ளோன்
நண்ணிய பெண்ணா ணெல்லாம் நாடியல் தந்தை தாயென்
றெண்ணியே மருந்து செய்யில் இடர்பிணிதீரு மன்றே. ௧௬

வேறு.

குணங்கள் குறிகள் நாடியினால் குறித்து மலத்தின் இடமானால்
பிணங்கி யேறும் பிணிபலவும் பெலமுங் கண்டு தானறிந்து
வணங்கு மருந்தால் மந்திரத்தால் வல்லகடவுள் கடாட்சத்தால்
இணங்கு மாகில் மருந்துசெய்வீர் என்றே முனிவ ரியம்பினரே. ௧௭

நாடிவாத பித்த சேத்துமலகுப்பால் பிணிகளைக் குறித்தறிதல்

வாகனசாஸ்திரநாடிமுறை மற்றுங்கருவிகரணாதி
பாதமிதஞ்சேர்பரிசனையும் பருவமருந்தின்பதமுறையும்
வேகமருந்தின்சீர்முறையும் விடஞ்சேர்மருந்துமிகத்தள்ளி
மேகம்போலப்பொழியவல்லோன் விதித்தார்பிடகனெனலாமே.

வேறு.

குருவினைநினைந்துக்கொண்டு குணங்கண்டுபிணியைத்தீர்க்க
மருவியவியாதிகொண்டோன் வாகுடனாடிகண்டால்
திருவினைவென்றசோதி தீருமேநால்லொன்று
வெருவிடாமருந்துதன்னால் மீளுமுக்கூறுந்தானே. ௧௯

பாயிரமுழுது நூலின் பாட்டியலறிந்துகொண்டு
மாய்கிறமனிதர்க்கன்பாய் மருந்திடநாடிப்பார்த்து
ஆயுறுவேதந்தன்னை யருள்களால்வடநூல்பார்த்து
போயுறுபொதிகைவாழும் புகழ்முனியருள்செய்தாரே. ௨௦

வயித்தியருக்கின்னவஸ்திரமாகா இன்னவஸ்திரமுடுக்கவெனக்
கூறுகின்றார்.

வேறு.

சாங்குசிவப்புபலபுள்ளிக் கமழும்பட்டுமரவுரிகள்
நீங்குமிவைகள்துகிலுடுக்க நேரேயாகாவைத்தியருக்
கோங்கும்வெள்ளைத்துகிலுடுத்தி யுண்மைநினைந்துமருந்துசெயில்
பாங்குபெறவேபிணிதீரும் பாரிற்பாரும்பண்டிதரே ௨௧

பரிமளவர்க்கம் அணிகலுங்கிரியையுங் கூறுகின்றார்.

சந்தனம்புனுகுபிச்சு சடத்தினிற்பூசிப்பின்னர்
அந்தணர்கிரியைபோல ஆசிரியனடிவணங்கி
சிந்தையிற்குருவைவாழ்த்திச் சிவபதம்நெஞ்சிலுன்னி
வந்தோர்பிணிகள்தீரும் வயித்தியமுறையென்றோதே. ௨௨

குறள்.

அந்தணரென்போ ரறவோர்மற்றெவ்வுயிர்க்குஞ்
செந்தண்மை பூண்டொழுகலான்.

ஆகையின் அந்தணர் பார்ப்பாரெனக் கொள்ளாமல் எவ்வுயிருந்தன் னுயிர்போலநினைக்கும்புண்ணிய புருடோத்தமரெனகொள்க.

நான்குவிதபண்டிதர்களுக்கும் எச்சரிக்கை கூறுகின்றார்.

நிலமண்டில ஆசிரியப்பா.

சாத்திரமறிகிலார் சதுர்விதபண்டிதர்
வார்த்தையின்பலத்தினால் மருந்தையீந்திடில்
கோத்திரங்களையொடு குலங்கள்வேரற
வீழ்த்திடநரகினில் வீழ்வர்திண்ணமே. ௨௩

*

இன்னின்னவனுக்கு மருந்துபலிக்காதெனச் சொல்லுகின்றார்.

அறுசீர்க்கழிநெடிலடி யாசிரியவிருத்தம்.

கன்னெஞ்சன்வழிபறிப்போன் கண்டதன்பிறகேசெல்வோன்
வன்னெடுங்கோபமுள்ளோன் மாதர்மேலாசையுள்ளோன்
பொன்னையேபுதைத்துவைத்துப்பிடகர்க்குப்பொய்யைச்சொல்வோன்
இன்னெடுங்கொடியபாவிக் கிடுமருந்தேறாதென்றே ௨௪

இன்னின்னவர்க்குப் பிணிதீராதெனக் கூறுகின்றார்.

பஞ்சமாபாதகர்க்கும் பழிதனைநினைப்பவர்க்கும்
கெஞ்சியேமருந்துசெய்து கேடுகள்நினைப்பவர்க்கும்
அஞ்சிடாவஞ்சகர்க்கும் அநியாயக்காரருக்கும்
நஞ்சினுங்கொடியவர்க்கும் நாடியபிணிதீராதே. ௨௫

இன்னின்னவர்க்கு வயித்தியஞ் செய்யெனக் கூறுகின்றார்.

தரித்திரப்பட்டபேர்க்குந் தருமத்தையடைந்தபேர்க்கும்
கருத்துடன்பிணிதீரென்றுங் கபடன்றிமெய்சொல்வோர்க்கும்
திருத்தமாய்த்தனங்கொடுத்துத் தீர்த்தருள்பிணியென்போர்க்கும்
உருக்கமாயுண்ணும்பேர்க்கும் உடன்வயித்தியஞ்செய்வீரே. ௨௬

வேதியவேடத்தோர்க்கும் விளங்கியகுருக்கள்மார்க்கும்
நீதியாயுள்ளபேர்க்கும் நெறிமுறையுடையோருக்கும்
சாதியாயுள்ளபேர்க்குந் தவநெறியுள்ளபேர்க்கும்
பேதியாதருமருந்து செய்திடப்பிணிபோமென்றார். ௨௭

ஔஷதஞ்செய்யமுண்ணவும் இன்னின்னகிழமையாகும் இன்னின்னகிழமை யாகாதெனச் சொல்லுகின்றார்

காரியும்புதனுந்திங்கள் கருதிடில்மருந்துதீதாம்
வீரியவெள்ளிநோயாம் வியாழஞ்சேய்பிணிகள்தீரும்
பாரினிலுள்ளபேர்க்குப் பரிகாரஞ்செய்யவேண்டில்
ஆரியனருளினாலே அருக்கனில்மருந்துசெய்யே. ௨௮

வேறு

பானுமுதித்தமூன்றுமுக்கால் பார்த்தேபிணிக்குமருந்துசெய்வீர்
பானுமுதித்தமூன்றுமுக்கால் பார்த்தேபிணிக்குமருந்துகொள்வீர்
பானுசிரணமிருபோதும் பார்த்தவுடனேமருந்துசெய்வீர்
பானுசாட்சிபிணிதீரும் பாரிலயனம்விருத்தமும்போம். ௨௯

பிண்டோற்பத்தி சொல்லுகின்றார்.

வேறு

கேளப்பாமனமான வாயுகூடி
  கெடியானசித்தமா காசம்பொங்கி
வேளப்பாஆங்கார சிகாரமிஞ்சி
  மேவுதற்குப்பெண்மேலே மோகமாகும்

காளப்பாஐந்துக்கும் பலமேதென்றால்
  நலம்பெறவேசொல்லுகிறேன் நன்றாய்க்கேளு
தாளப்பாமனதோடே வியானன்கூடும்
  தனியானநாதத்தில், பானன்தானே. ௩0

தானென்றவிந்துவினிற் சமானன்கூடும்
  தனியானசித்தத்தில் வியானன்சேரும்
கானென்றஆங்காரம் கர்ச்சிப்போடே
  கலந்துநிற்கும்உதானனப்பா கண்டுகொள்ளு
வேனென்றபத்துமொன்றாய் மனதுங்கூடி
  மேவியவன்கலந்துவந்து விழும்போது
மானென்றமௌனபர வசமேயாவாள்
  மருவுகின்றபெண்ணுக்கும் முறைதான்கேளே. ௩௧

கருதரிக்கும் விதம்.

முறையானபெண்ணாலும் மௌனமுற்றால்
  மோசமில்லைகருவங்கே தரிக்கும்பாரு
நிறையானவலத்தோடி லாணேயாகும்
  நேராகயிடத்தோடிற் பெண்ணேயாகும்
உறையானகருப்பையிற் சுக்கிலமாய்ப்பாய
  உத்தமனேசுரோணிதந்தா னுரைந்துகொள்ளும்
கறையாகப்பாய்ந்தவெளி தமருபோலக்
  கழற்கொடிக்காய்போற்றிரண்டு சிரசுமாமே. ௩௨

ஆமப்பாசிரமோடே கையுங்காலும்
  அப்பனேதத்துவங்கள் நரம்புமூளை
ஓமப்பா அத்திமுதலுரோமத்தோடு
  உத்தமனேபதினொருவா சலுமேகாணும்
காமப்பாவிழுந்தவழி சிரசினாலே
  கைம்முறையாய்த்தாயுண்ட அன்னஞ்செல்லுஞ்
சேமப்பா நடுமையத் தொப்புளாலே
  சென்றதெல்லாமலமாகக் கழியுந்தானே. ௩௩

தானென்றபதினொன்றாற் சடந்தான்முன்னே
  சாதகமாயெடுத்துவரும் மலடெவ்வாறு
ஊனென்றபெண்ணுக்கு மனதுவேறாய்
  உருதமுற்றமௌனமுன்னாப் பாவத்தாலே
காணென்றமலடாவாள் புருடனுக்குங்
  கைம்முறையாயிப்படிதான் கண்டுக்கொள்ளு
தேனென்றமொழியாட்குப் பரனார்சொன்னார்
  செகமெல்லாம் இப்படிதான் செனித்தவாறே. ௩௪

தசவாயுக்களின்பெயரும் பிராணவாயு இருப்பிடமும்.

பிலத்துநிற்கும்பிராணனோ டபானன்வியானன்
பிரியாதவுதானனொடு சமானன்கூர்மன்
கலத்துநின்றநாகனெழிற் கிரிகரன்றானும்
நற்றேவதத்தனொடு தனஞ்சயன்பத்தாகும்
இலக்கமுபின்பிராணனிலை மூலமதிற்றோன்றி
எழுந்துசிரசளவுமுட்டி யிருவிழியின்கீழாய்
கலக்கமறநாசிவழி யோடும்நாசியில்
கடுகியெட்டுமுட்புகுந்து கழியும்நான்கே. ௧௫

அபானன், வியானன் உதானன் சமானவாயுகள்.

உந்தியெனுந்தலத்தின்கீ ழபானன்நின்று
உறுமிமலசலங்களையுங் கழலச்செய்யும்
விந்தையெழில்வியானன்றோ ளதனில்நின்று
மிகக்கலையுந்தவனமுமுண் டாகச்செய்யும்
பிந்தஉதானன் செயலுண்டசனந்தன்னைப்
பெருநாடிநரம்புவழி யூட்டல்செய்யும்
இந்தவுடல்தனைவளர்க்குஞ் சமானன்தானு
மியாவையுமேமிஞ்சவொட்டா திருக்குந்தானே. ௧௬

கூர்மன், நாகன், கிரிகரன், தேவதத்தன் தனஞ்செயன் வாயுக்கள்.

கூர்மனிருவிழியினிமைத் திடுமேநாகன்
கொட்டாவிவிக்கலெனுங் கொடுமைசெய்யும்
நீர்மைகிரிகரனீட்டி முடக்கிவைக்கத்
தேவதத்தன்விழித்துமே வசனஞ்செய்யும்
பேர்மனுந்தனஞ்செயன்மேற் சிரசிரண்டாய்
பிளந்திடும்போதுவோடிப் போவதாகும்
நேர்மையறிந்திடுவையினி நாடிபத்தின்
நிலைமைதெரிந்திடவிபரம் உரைசெய்வோமே ௧௭

தசநாடிகளின்பெயர்கள் சுழிமுனைநாடி, இடகலை, பிங்கலை.

சுழிமுனையாம்இடகலை பிங்கலைகாந்தாரி
தாயத்திசிங்குவையம் புடைபுருடன்றானும்
செழிகுஇவன்சங்கினியோ டீரைந்தாக
நின்றதசநாடிபத்தும் நிலைத்தநாமப்
மொழிவதுகேள்சுழிமுனை யென்பதுமூலத்தில்
முளைத்தடுவெழுந்து சிரசளவுநிற்கும்
பிழிவழியச்சுழிமுனையிற் கலைகள்தோன்றிப்
பிறந்துயிருநாசியிடம் ஓடிநிற்கும். ௧௮

காந்தாரி, அத்தி, சிங்குவை, அலப்புடை, புருடன் குருநாடிகள்.

கண்டமதில்நின்று காந்தாரிநாவில்
கரைந்துநீர்பொசிய வுபாயங்கள்செய்யும்
அண்டசெவிதனி லத்திசிங்குவைநின்று
அவத்தையோர்நான்கினுக்கும் ஊஊஎன்னும்
விண்டவலம்புடை புருடன்விழியிலன்று
மெய்மறந்தபோது அசைவாகிநிற்கும்
கொண்டகுருநாடி யீரடிப்பற்பற்றி
குடல்புரட்டிவாயில்நீர் சுழற்றிநிற்கும் ௧௯

சங்கினிநாடிவிடையம் ஐந்தின்பெயர்கள் வர்னவிடையம்.

சங்கினியென்பது நாபிக்குய்யம்பற்றித்
தானிருக்கும்ஒன்றையுமே மிஞ்சொட்டாமல்
அங்குமதிகாரியனோ டைம்பத்தொன்றும்
அறிவித்தோம்வசநீதி வைத்துகேளாய்
இங்குவசனங்கமனந் தானேதோடு
இருந்தவெழில்விசவர்க்கம் ஆனந்தைந்தில்
பொங்குவசனுதியவன் வாக்கில்நின்று
பொருந்துவசனத்தையவன் பிறப்பிப்பானே. ௨௦

வியாதிகளை அஷ்டவிதப்பரிட்சைகளாலும் நிச்சயித்தறிதல்.

தரணியுள்ளவியாதிகளை யஷ்டாங்கத்தால்
தானறியவேண்டுமது ஏதேனென்னில்
திரணியதோர்நாடிகண்கள் சத்தத்தோடு
தேசத்தினதுபரிசம் வர்னம்நாக்கு
இரணமலம்மூத்திரமாம் இவைகளெட்டாம்
இதம்படவேதான்பார்த்து குறிப்பாய்க்கண்டு
பரனருளார்பெரியோர்கள் பாதம்போற்றி
பண்புதவறாத பண்டிதஞ்செய்வீரே. ௨௧

தேகங்களின் பரிசங்களும் நிறங்களும் வருங்குறியறிதல்.

முனைநின்றதேகபதி சத்தைபார்க்கில்
முன்வாததேகிக்கி சீரஞ்சற்றே
அனைநின்றஉஷ்ணமாய் பயித்தியதேகிக்
கதிகமுண்டாம்அப்பால் சீதளமாய்நிற்கும்
சுனைநின்றசிலேத்துமந்தான் சூழ்தேகிக்குத்
தொந்தகுணம்நால்விதமாய் நிறந்தான்கூறில்
பனைவாததேகனிறங் கருத்துநிற்கும்
பயில்தேகநிறமஞ்சள் சிவப்பதாமே. ௨௨

சப்தலட்சணம்

தாயேசிலேத்மதேக நிறம்வெளுப்பு
தான்றொந்ததேகம் நால்விதமாய்நிற்கும்
மாமயிலேசத்தமது அறியவேண்டில்
வாதரோகிசமதொனி வார்த்தைபேசும்
ஈமமுள்ளபித்தந்தான் உறக்கக்கூறும்
இயம்புஞ்சிலேத்மரோகிக் கீனச்சத்தம்
நாமுரைத்தோம்தொந்தரோ கிக்குமிந்த
நால்விதமாய்மொழிந்தசப்தம் நயந்துகாணே. ௪௩

நயனலட்சணம்.

காணுகின்றவாத ரோகிக்கண்கள்
கருநிறமாய்நொந்துமிகத் தண்ணீர்பாயும்
பூணுகின்றபித்த ரோகிக்குமஞ்சள்
போலிருக்குஞ்சிவப்புநிறப் பொலிவுதோன்றும்
பேணுகின்றசிலேத்துமரோ கிக்குக்கண்கள்
பீளைகட்டிவெளுத்திருக்கும் சன்னிவாதம்
வாணிகின்றசிவப்புடைத்தாய் வந்துவீங்கி
வந்திடுங்காமாலையென வகுத்துச்சொல்வேன். ௪௪

வாதமலம், பித்தமலம், கபமலம், தொந்தமலம், வாதச்சிறுநீர் நிறங்கள்.

மந்தமாவாதரோ கிக்குத்தானும்
மலமிருக்கிக்கட்டுப்பின் கறுத்துத்தோன்றும்
இந்துபித்தரோகிமலம் மஞ்சளாகில்
சிவப்பாகில்சேர்ந்திருக்குஞ் சிலேத்மருக்குச்
சொந்தமலம்வெளுத்திருக்கும் மலக்கட்டாகும்
தொந்தமலம்நால்விதமாய்த் தோற்றிக்காணும்
விந்தைவாதரோகிக்குச் சிறுநீர்தானும்
வெளுத்திருமஞும்பயித்தியநீர் விதஞ்சொல்வேனே. ௪௫

பயித்தியச்சிறுநீர், கபநீர், தொந்தநீர், வாதரோகநாவு, பித்தரோகநாவு நிறங்கள்.

விதமுள்ளபயித்தியர்தன் சிறுநீர்மஞ்சள்
விதமுடைத்தாயிருக்குமல்லால் சிவப்புத்தோன்றும்
நுதையுள்ளசிலேத்துமத்தோர் நீர்தான்மெத்த
நுரைகலங்குந்தொந்தநீர் நால்விதமாய்க்காணும்
சுதையுள்ளநாவிநிறஞ் சொல்லில்வாதந்
தோன்றினற்குவெடித்துமுற்போற் கறுத்திருக்கும்
சதையல்லசிவந்தாலும் பசிந்தாலுந்தான்
கபமுள்ளபயித்தியர்நா கணைக்குதானே. ௪௬

கபரோகநாவு ஜன்னிரோகநாவு தொந்தரோகநாவு.

தாளமொடு வாய்வெளுத்து நீருண்டாகிற்
றுன்சிலேத்ம நாவாகும் ஈரம்அற்றே
ஆனைமுட்போற் கறுக்கிவ்சன்னி ரோகநாவாம்
அதம்தொந்த நாநிறம்நால் விதமாய்த்தோன்றும்
ஆனயிவ் வகையெட்டுமறிந்தபேரை
அவனிதனிற் பண்டிதரா யறியச்சொல்வார்
ஈனமிலாப் பெறியடக்கும் பெரியோரன்றி
யெய்தாதுயாவருக்கு மியம்புங்காலே. ௪௭

நாடி ஸ்தானங்கள்.

நாடிகள் நிற்கும் இடங்களும் வாதநாடியும் நடையும் வருதலறிக.

செய்கின்ற நாடிபெரு விரலின்மேலாம்
திருந்திழைமூன் றங்குலத்தி னடுவதாகத்
தைகின்ற கோதும்பை யரிசிபோலச்
சாவம் வியாபித்திருக்கும் அதுதான்கூறில்
கையடியுங் காலடியும் நாடிநிற்குங்
கன்னியருக் கிடப்புறமாம் கணவர்க்கங்கே
மைகின்ற வலப்புறமாம் வாதநாடி
வந்துமுன்னே நடக்குமப்பால் வகைசொல்வேனே. ௪௮

பித்த சிலேத்ம வாதநாடி நடைகள்.

சொல்லுகின்ற பித்தநாடி தோற்றுமப்பால்
தொடர்ந்து சிலேத்துமநாடி தோற்றுமப்பால்
அல்லுகின்ற குழலாளே நாடிநின்றால்
ஆச்சரிய நாடியென் றறிந்துசொல்லு
மல்லுகின்ற வாதத்தில் நாடியங்கே
வக்ரகதி யாய்நடக்குந் தவளைபோல
நல்லுகின்ற வாவியட்டை தொட்டிலாட்டல்
நல்லாயிப் படிநாடி நடக்குந்தானே. ௪௯

பயித்திய நாடிநடை, சிலேத்தும நாடிநடை, வாதமும் பித்தமும் தொந்தித்த நாடிநடை.

நடக்கும்பயித்தி யஞ்சவலைப் பிள்ளைபோலும்
நடனமயி லன்னம்போற் காகம்போலுங்
கிடக்குஞ் சிலேத்துமநாடி இலங்கும்பட்சி
செய்யபுறு வூர்க்குருவி கோழிபோல
அடக்கமாய் நடக்குமது மயிலேசொன்னேன்
அவ்வளவே வாதபயித் தியத்தின்தோற்றம்
மடக்கின்ற காடைபோல் நடந்துப்பின்னே
மஞ்ஞையென நடக்குமது மத்தித்துக்கூறே. ௫௦

வாதசிலேஷ்மந் தொந்தித்தநாடி, அசீரணநாடி, மத்திரிதயத்திநாடி, ஸ்திரீ சங்கைநாடி, மலபந்தநாடி, சந்நிவாதநாடிகள் வருகை.

கூறுகின்ற வாதசிலேத் துமமுங்கூடில்
கோழிபட்சி யெனநடக்கும் அசீர்ணநாடி
தூறுகின்ற மத்திரி தயத்திநாடி
தூங்குகின்ற காகநடை யென்றுசொல்வார்
தேறுகின்ற ஸ்திரீசங்கை யிப்படியாய்நின்று
தீவிரமாய் நடக்குமல பந்தநாடி
ஊறுமன்னம் போல்நடக்குஞ் சந்நிவாதம்
உளர்நாடி விதிகளையும் உரைக்கக்கேளே.

குடிலை, சூட்சமவாயு சன்னி, வாதம் சங்கினி, காந்தாரி முதலிய நாடி நடைகளறிய.

உரைத்தவிற கின்கட்டுக் குள்மூஞ்சூறு
உலவுதல்போ லேநடக்குங் குடிலைவாயு
விரைத்தெழுந்தே வந்தமா யிருந்துபின்னும்
விதமாக நடக்குமது சூட்சமவாயு
புதைதருமை யிவ்வகையின் சன்னிவாதம்
பொரும்பாகக் குவிந்தமுலை போலுங்கொங்கை
முறைத்தெழுந்த சங்கினிகாந் தாரிபின்னே
முறைமையதாம் நாடியென முனிவர்தாமே.

பண்டிதாளிலக்கணம்

முற்றிற்று.

கடவுள் துணை.

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்

வயித்திய சாரசங்கிரகம்.

பிண்டவுற்பத்தி.

விருத்தம்.

சீர்நிறைந்த மானிடர்கள் பிண்டோற்பத்தி
சிறந்துவருஞ் சுக்கிலமாஞ் சுரோணிதந்தான்
கார்நிறைந்த பிண்டமது தசமாதந்தான்
காட்டினார் கருவிகா ரணாதியெல்லாம்
பார்நிறைந்த தத்துவங்கள் வயதுமார்க்கம்
பாடினா ரிந்நூலின் முதன்மையாக
ஏர்நிறைந்த வாத்மரட்சா அமிர்தமென்றே
இயம்பினார் வயித்திய சங்கிரகமாமே.

மங்கையர்கள் பூத்ததுமுதற் சிலநாள்வரை கருக்குழி மலர்ந்
ருக்கும், அக்காலத்திற் சுக்கிலந்தரித்தால் வாயு வன்னியினால் சுக்
ல சுரோணிதம் சம்மந்தப்பட்டுக் கடுகுபோலும், நீர்க்குமிழிபோ
லும், முட்டைபோலுமாம். திங்களொன்றில் வாழைப்பூ மொக்கு
பாற் றிரண்டு பிண்டமாகி தலை உடலென்ற விகர்ப்பந்தோன்றும்
இரண்டில், உடலினின்று கை கால்களரும்பி காள்களுக்கிடையில்
ள்ளந்தண்டு வால்போல நெடுகியிருக்கும், முகம், இரத்தகாசம்,
வாசப்பை இரப்பை முதலிய குடல்கள் முளைக்கும் கண்களும்
ன்பு, வாய், நாசி, காதுத்துவாரங்களும் தோன்றும். மூன்றும்
லாந்திங்களில் மூக்கு, உதடு, கண்மடல், காதுஉண்டாகிகைகால்
க்கொம்புபோல் வளர, அவற்றினுனிகளிலே விரல்கள் தோன்
ம் ஐந்துமாதம் இறுதியில் சிசுசற்றே பூரணமாய்விடும். ஆறுமாத
தல் மேற்படி உறுப்புகளும் எலும்பு, தலை, மயிர், நாடி, நரம்பும்,
னைய அங்கங்களும், பிராணாதி பஞ்ச வாயுக்களும், உண்டாகும்
வது மாதத்தில் கருவுக்கு அங்கவுருவும், ஒடுவதும், இடிப்ப

தும், அசைவதும் திருஷ்டாந்த முண்டாகும். எட்டாவது மாதத்தில் தாயுண்ட அன்னசாரங்கள் சிசுவின் கெற்பத்திலூறும், ஒன்பதாம் வயதில் தன்னறிவு தோன்றும். பத்தில் பரமசிவத்தைநோக்கி தவஞ்செய்து சிரசு உதையமாகி ஜெனனம்.

வயது க00-ல் உ0-க்குள் உடல்வளரும், அதற்குமேல் முகத்தின் ஒளி குன்றும், ச0-க்குமேல் தேசஸ்கெடும், ரு0 க்குமேல்உடல் தளரும், ரோமம் வெளுக்கும், சு0-க்குமேல் கண்ணொளி மயங்கும், நடக்கிற்றிகைப் புண்டாகும், புத்தி, கோபாக்கினை, அதிக சிறலுண்டாம் எ0-க்குமேல் அறிவு குறையும். அ0-க்குமேல் சுவாசம் மேல்நோக்கி வெளியிற்பாயும், கூ0-க்குமேல் ஐம்பொறியும், புலனும் ஒடுங்கி இந்திரியமற்று நூறில் மரணம் ஆனல் இடையில் அவமிருத்து தத்துவப்பிணி முதலானவைகளால் மரணம் உண்டு

தேகக்கட்டளை விபரம்.

பிருதிவி-மண், அப்பு-சலம், தேய்வு-அக்கினி, வாயு-காற்று-ஆகாயம்-வெளியென்றுசொல்லிய பஞ்சபூதங்கள்சரீரத்துக்குஆதாரமாயிருக்கின்றது.

வாதம் வாவின்தன்மையை யொத்தும், பித்தம் தேயுவின் றன்மையை யொத்தும், சிலேத்மம்-அப்புவின் றன்மையை யொத்துமாயிருப்பதால் சுரோணிதத்துபின் சுக்கிலஞ்சேரும்போது வாதபித்த சிலேத்மங்களில் ஏது அதிகரித்திருக்கிறதோ அது சிசுவுக்குப்பற்றி வாததேகம், பித்ததேகம், சிலேத்மதேகமென்று மூவகைத் தேகக்கட்டளை யுண்டாயிருக்கின்றன.

வாத பித்த சிலேத்ம தேகக்குறிகள்.

விருத்தம்.

சொல்லும்வாததேகிகட்குந் தோற்றும்பித்ததேகிகட்கும்
வெல்லுஞ்சிலேத்மதேகிகட்கும் விளையுங்குணமுங்குறிப்புமுதல்
கொல்லும்வியாதிசெய்யும்விதம் குன்றும்நாடிநடக்கும்விதம்
புல்லும்மாந்தர்தானறிய புகன்றார்முனிவர்மடமயிலே.

இ-ள். வாததேகி-பித்ததேகி சிலேத்மதேகி இம்மூவர்கள்தேகக்குறிப்பும், நாடிநிதானமும், வியாதி வளர்குறிப்பும், மானிடர்களெளிதிலறியும்படி உரைக்கத்துணிந்தேன் பெண்ணே என்பதாம்,

வாததேகக்குறிகள்.

நாடி மெதுவாய்நடக்கும் தேகமெத்த அசதியுள்ளதாயும்புத்திமந்தமாயுமிருக்கும், கொட்டாவிமேலிடும், மலத்தையிருக்கும், அக்கினி மந்தமுண்டாகும், சுரோணிதங்குன்றும், போகங்குறையும், உற்றகாரியத்தை மெத்தனவாயென்னும், சற்றுஞ்சலியாமலுரைப்பதெல்லாம் உழல்வாயிருக்கும், வெற்றியும் புகழுமுண்டாக வேண்டிப் பொய் மெய்யாகப்பேசும், உடல்குளிர்ந்து பருத்திருக்கும்.

பித்ததேசக்குறிகள்.

நாடி விரைவாய் நடக்கும், திடமுந்தீர்க்கமுங் கடினமானகாரியங்களைச் சாதிக்கும், சக்தியுண்டாகும், இளமையில் நரைக்கும், கடைக்கண் சிவப்பாயிருக்கும், சொற்கள் அமிர்தமாயிருக்கும், காமக்குரோதாதிகள் அதிகரித்திருக்கும், உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும், மெய் பொய் அறியும்படி பல நூல்களை ஆராயும்.

சிலேத்ம தேகக்குறிகள்.

நாடி அதிக மிரட்சியும், துற்பெலனுள்ளதாயுமிருக்கும், உடல் வியர்க்கும், சன்மார்க்கத்தி லிச்சையுண்டாகும், தொகையரின்பமும், பொய்களவும் விலகியிருக்கும், ஸ்தானகாலங்களில் போகத்தால்சன்னிமேலிடும், அனித்தியகாலத்தின் சிலேத்மத்திற்கு அதிக நிறைகாட்டும், கண்ணுலாத்துமம், பிரியும், தலைமயிர்நீண்டுகாட்டும் பகிடிகூறும், திருமாதணைந்து வாழ்வாள்.

நாடி விளக்கம்.

விருத்தம்.

கூறுமாந்தர் குறிக்கும்நரம்பினின்
தேறிநாடி யெழுபத்தீராயிரம்
மீறும்பத்தின் மிணங்குந்திரிநாடி
மாறுங்கூர்வகை மாமுனியுற்றதே.

இ-ள். மானிடர் தேகத்தில் எஉ00-நாடி நரம்புகள் உந்திச்சுழியிலிருந்தெழுந்து கீழ்மேலாகப் பேய்பீர்க்கங்கூடுபோல் ஆக்கையெல்லாம் பற்றிநிற்கும். இவைகளில் இடைகலை, பிங்கலை சுழிமுனை அலம்புடை, காந்தாரி, அத்தி, சிகுவை, சங்கினி, இயல். புருடன், குருவென்ற தசநாடி-க0, இடைகலை வலதுகாற் பெருவிரலிலிருந்து இடதுநாசிவரையிலும், பிங்கலைஇடதுகாற் பெருவிரலிலிருந்துவலது

நாசி வரையிலும் கத்தரிக்கோண் மாறலாக ஓடிநிற்கும். சுழிமுனை லாதாரமுத்திலிருந்து ஆக்கினை வரையோடியுச்சியில் அச்சுருவாணியாய் நிற்கும். பொறியிற் சூடுண்டாம், அலம்புடையும், இயப்புருடலும், இருசெவிகளைப்பற்றி நிற்கும். அப்போது சத்தமேலிடும், அத்தியும், சிகுவையும் இருகண்களைப்பற்றிநிற்கும் அப்போது கண்ணொளிவுதோன்றும், காந்தாரி நாபியிற்றோன்றி சுரமேழிற்கும் ஏழு நாடியாய்க் கண்டதுற்றிருக்கும் சங்கினி குரு குய்யத்தைப்பற்றி நிற்கும்தேகத்தில்பிராணன், அபானன் உதானன், சமானன், வியானன், நாகன், கூர்மன், கிருதரன், தேவதத்தன் தனஞ்செயனென்ற பத்துவாய்வும், வழங்கும் அப்போது தேகம் சூத்திரப்பாவைபோலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார்நாடி தசநாடி தொகுக்கும்பத்தில்மூன்றுளதாம்
அன்னேவாதபித்தமென வறையுஞ்சேத்மநாடியதாய்
பொன்னேமாதபிணிக்குறுப்பும் புகலுமலமுஞ்சலக்குறிப்பும்
முன்னோர்முனிவர்மூலவகை மொழிந்தாராயுள்வேதமிதே.

மேற்கண்ட தசநாடி ௧0-ல் ஏழுநீங்கி இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனையென்னும் மூன்றுநாடியும் ஒரே நாடியாயமைந்து இடைகலை வாதநாடியாகவும், பிங்கலை பித்தநாடியாகவும் சுழிமுனைசிலேத்தும நாடியாகவும் நடக்கும், வாதம், மலத்திலும், பித்தநீரிலும், சிலேத்மம் விந்திலுமடங்கும்,

தசவாய்வு பத்தில் அபானன் வாதத்திலும், பிராணன் பித்தத்திலும், சமானன் சிலேத்துமத்திலு மிருக்கும்

பிராணன் மூலாதாரத்திலிருந்து இருதயகமலத்தின் வழியூடுருவிக்கொண்டு இடைகலை, பிங்கலைக்கும் நடுவாய்க் கபாலவரையோடி முட்டி நாசியின் வழியாய் வெளியிற்பாய்ந்து போகும்போது சுழிந்தது ௪-அங்குலன்கள்போக மற்றவை திரும்பியுள்ளேபோகும்.

விருத்தம்.

சொல்லுவேன்மானிடர்க்கு நாழியொன்றில்
சுவாசமதுமுந்நூற்றறுபதாகும்
வெல்லுவேனிருபத்தோ ராயிரந்தான்
விளங்கிநிற்கும்சுவாசமது அறுநூறாகப்

புல்லுவேன் கலைமூன்று நாடிமூன்றாய்
புகழான மாத்திரையுஞ் செப்பலாகும்
மல்லுவேன் நாடியது சரியாயோடில்
மானிடர்க்குப் பிணியுமது மருங்கிடாதே.

நாழிகை யொன்றுக்கு (௩௬0) சுவாசமா நாளொன்றுக்கு (௨௧௬00) சுவாசமும், இரேசக, பூரக, கும்பகமாய் நாடிமூன்று இடைகலை, பிங்கலை, சுழிமுனையாகிய வாத, பித்த, சிலேத்மமென்பவைகளே. இடைகலை (௧௬) அங்குலப்பிரமாணமோடும் இதுவே வாதநாடி மாத்திரை ௧, பிங்கலை (௧௨) அங்குலப் பிரமாணமோடு மதுவே பித்தநாடி மாத்திரை அரை சுழிமுனை இரண்டு, நாசிலும் உபாயமாகப்பருத்தோடும் அக்கினி புலியெனப்படும். அதுவேசிலேத்மநாடி மாத்திரை கால் இவ்விதமாக நாடியோடிற்றேகத்திற் பிணியில்லை.

விருத்தம்.

செப்புமுந்தி சிதையும்வாதநிலை
ஒப்புமார்பு முதையும்பித்தநிலை
கப்புமுச்சிக் கழுத்துமையநிலை
மெய்ப்பமாமுனி மீண்டுவுரைத்ததே.

வாதபித்த சிலேத்தும நிலை.

அபானமுதலுந்திவரை வாதநிலை, உந்தியின்மேல் மார்புமட்டும் பித்தநிலை, மார்புமுதலுச்சிவரை அய்யநிலை.

வாத பித்த சிலேத்துமத்தினியல்பு.

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

வேறு விருத்தம்.

கூறவேவாதமது எழும்பிற்றானால்
கொப்பெனவே புளிப்புமது நாவிலேறும்
சீறவே பித்தமது எழும்பிற்றானால்
சிறுசிறுத்து கசப்புமது நாவிலேறும்
மீறவே சேத்மமது எழும்பிற்றானால்
வினையான தித்திப்பு நாவிலேறும்
தூறவே யிம்மூன்று குறிப்புதன்னை
சூட்டினார் மலையமுனி தெரியத்தானே.

வாதம் எழும்பிடிற் புளிப்பு நாவிலேறும். பித்தம் எழும்பிடிற் கசப்பு நாவிலேறும். சிலேத்மம் எழும்பிடிற் இனிப்பு நாவிலேறும்

தேகங்குளிர்ந்தால் வாதம், தேகஞ்சுட்டால் பித்தம், தேகம் வியர்த்தால் சிலேத்துமம்.

வாத பித்த சிலேத்துமகாலம்.

வேறு விருத்தம்.

காலையில் வாதநாடி கடிகையிற் பத்ததாகும்
பாலையாம் பித்தநாடி பகருச்சி பத்ததாகும்
மாலையாம் சேத்மநாடி மதிப்புடன் பத்ததாகும்
வாலையா மனோன்மணிக்கு வகுத்துமே தொகுத்ததாகும்

உதயத்தில்-௧௦, கடிகைவரை வாதம், உச்சியில்-௧௦, கடிகைவரை பித்தம், மாலையில்-௧௦, கடிகைவரை சிலேத்துமம் நடக்கும்.

மனிதர்களுக்கு வயசு ௧௨௦-ல் ௪௦-வயசுவரை வாதகாலம்-௪௦, முதல் ௮௦-வரை பித்தகாலம், ௮௦-க்குமேல் ௧௨௦ வரை சிலேத்தும காலம்.

நாடி யுண்டாவதற்குக் காரணம்.

இருதயத்தின் இடது சடாங்குவியும்போது இரத்தங்கண்டரையின் வழியாகச்சென்று சகலநாடிகளுக்கும் பரவும் அப்போதுநாடிகள் விரியும், மறுபடியுமிடதுசடரம் விரியும்போது நாடிநரம்பிலிருக்கும் இரத்தங்குறைந்து நாடிசுருங்கும் இவ்விதமாகஇருதயங்குவியவும்சுருங்கவுமாக யிருப்பதால் அதனுடன்சேர்ந்த நாடி நரம்புகளுக்கும் விரிந்து சுருங்குந்தன்மையுண்டு இந்தச்செய்கையைத்தான்நாடி நடையென்று சொல்லப்படும்.

நாடி நடையின் குணமானது.

இருதயத்தின் நடைக்கு வொத்திருக்கும்.

இருதயத்தினுடைய நடையின் பேதா பேதங்களை நாடி நமக்குத்தெரிவிக்கின்றது, தேகத்திலிருக்கு முருபுகளில் இருதயமோர் பிரதான உருபு அதினுடைய நடை தேகஸ்திதிக்கு ஒத்திருக்கும். தேகத்தில் நோய்கண்டால் இருதயத்தினுடைய சுபாவீகநடை இழந்துபோகும். தேகத்திலிருக்கும் நோயை இருதயந் தெரிந்துக்கொண்டு நாடிமூலமாக நமக்கு அறிவிக்கின்றது ஆகையால் நாடிநடையின் பேதாபேதங்கள் நன்றாகத் தெரியாவிட்டால் தேகத்திலிருக்கும் வியாதியின்கூறு செவ்வையாகத் தோன்றாது.

ஒருநிமிஷத்தில் நாடிநடக்குமிடம்

குழந்தைபிறந்தவுடன் ௧௪௦-நாடி நடக்கும் பாலியத்தில் ௧௨௦ முதல் ௧௩௦-ம் யௌவனபருவத்தில் ௯௦-ம்முதல் ௧௦௦-ம், சம்பூரண பருவபுருஷனில்-௭௦-முதல் ௭௫-ம் சம்பூர்ணபருவஸ்திரீகளில் ௭௮-முதல் ௮௦-ம் க்ஷீணப்பருவத்தில்-௭௯-ம் விருத்தாப்பியத்தில் ௭௮-முதல் ௮௦ ம், உட்கார்ந்திருக்கும்போது-௬௦ ம், நிற்கும்போது-௭௯ படுத்திருக்கும்போது ௬௭-ம், இவ்விதமாய் நாடி நடக்கும்.

நாடின் பேதாபேதம்.

வேறு விருத்தம்.

நோயாளியைப் படுக்கவைத்தாவது உட்காரவைத்தாவது நாடி பரிக்ஷிக்கலாம்.

வெய்யலிலேஎப்போதும் நடக்கையாலும்
வெம்பசியிலாகிரிக ளருந்தலாலும்
துய்யவெய்யில்புகையிலைகள் கொள்ளலாலும்
தொடர்ந்தசுரநித்திரைகள் கொள்ளலாலும்
மையவேகோபமது கொள்ளலாலும்
நாள்தோறுமிரத்தமது வடிதலாலும்
துய்யவேநாடிநடை தீர்க்கமாக
துடிதுடித்துபடபடத்து ஓடுந்தானே

நடந்து தேகமலண்டிருந்தாலுஞ் சாப்பாடு, மடுபதார்த்தங்கள் சாராயமுதலிய லாகிரிவஸ்துகள் புகையிலை, வெயில், சுரம், நித்திரைபங்கம், மனசஞ்சலம். அதிகபலயீனம், இரத்தம் வடிதல் முதலானதுகளினால் நாடிநடை தீவரமாயும் படபடென்றுமோடும்.

பசி, விசனம், குளிர், அதிக நித்திரை முதலானதுகளினால் நாடி நடைகுறையும்

விருத்தம்.

தொண்டிடவே சபரோகிகாசரோகி
குறிப்பாகச்சிற்றின்பஞ் செய்தபேர்கள்
அண்டிடவே தரித்திரர்கள் விருத்தபாலர்
அன்பாகத்தண்ணீரில் மூழ்கினோர்கள்
கொண்டிடவே யிவர்களது வுறுப்பின்றூடு
கூறவேமுடியாது வெய்வர்க்குக்கிட்டும்
பண்டிடவேயிப்பரிட்சை யார்தான்காண்பார்
பராபரத்தின்மகிமையிது பாருபாரே.

விருத்தர், பாலர், க்ஷயரோகி, காசரோகி, தரித்திரர், சிற்றின்பஞ்செய்தபேர்கள், தண்ணீரில் மூழ்கினபேர்கள் இவர்கள் நாடினுண்மை தெரியாது.

வேறு விருத்தம்.

செப்பவேநாடிதானும் சிறப்புடன்பார்க்கும்போதில்
ஒப்புடன்பூமியிற்கை யூன்றிக்கொண்டிருக்கும்போதுந்
துப்புறக்காலைக்கட்டிச் சோர்வடைந்திருக்கும்போதுஞ்
செப்பவேகட்டிருந்தால் சிதையுடன்நாடிதோன்று.

நாடிபார்க்கும் ஸ்தானத்திற்குமேல் யாதொரு கட்டிருந்தாலும், பூமியிற் கரத்தையூன்றிக் கொண்டிருந்தாலும், காலைக்கட்டிக் கொண்டிருந்தாலும் நாடிநடை தோற்றாது.

நாடிபார்க்கும் மாதவரை.

சித்திரைவைகாசிக்குச் செழுங்கதிருதயந்தன்னில்
அந்தமாமாணியாடி யைப்பசி கார்த்திகைக்கும்
மத்தியானத்திற்பார்க்க மார்கழி தையுமாசி
வித்தகன்கதிரோன்மேற்கில் விழுகின்றநேரந்தானே.
தானதுபங்குனிக்குந் தனதுநல்லாவணிக்கும்
மானமாம்புரட்டாசிக்கும் மற்றிராத்திரியிற்பார்க்கத்
தேனெனமூன்றுநாடித் தெளிவாகக்காணுமென்று
காளமாமுனிவர்சொன்ன கருத்தைநீகண்டுபாரே.

சித்திரை, வைகாசிக்கு முதையத்தில், ஆனி, ஆடி, ஐப்பசி, திகைக்கும் மத்தியானத்தில், மார்கழி, தை, மாசிக்கும் அஸ்தமானத்தில் பங்குனி, ஆவணி, புரட்டாசிக்கும் இராத்திரியிற் பார்க்க நாடி தெளிவாய்தோற்றும்

நாடிஸ்தானங்கள்

விருத்தம்.

கூர்ந்திடவேசன்னமது சுழியிற்றானும்
 குறிப்பானகைகளிலும் ஸ்தானந்தன்னில்
சார்ந்திடவே கணுக்காலி னுட்புறத்தில்
 சார்வாகப்பெருவிரற்கால் மேலதாக
தேர்ந்திடவே நாடிதனையுபயோகிக்கத்
 தெளிவாகயாந்தருக்குச் செப்பலாச்சே
பேர்ந்திடவேசகலருக்குங் காத்தினாடி.
 பேசினார்பிரமமுனி பேசினாரே.

கைகளிலும், கண்ணச்சுழிகளிலும், காற்பெருவிரல்களுக்குமேலாகக் கணுக்காலி னுட்புறத்திலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம் ஆனால்கை நாடி பரீசையேசகலத்திற்கும் உத்தமம், மானிடர்களுக்குள் ௭௨000 நரம்புகளில் நாடிகள் நடக்கிறது அதில் பிரதானமாய் கையைப் பிடித்து நாடி சொல்வதேனென்றால், மணிக்கட்டு பரியந்தம்கையில் நாடிப்பெரு நரம்பு ரத்தக்குழாய் சிறுத்திருப்பதால் வாத பித்த சேத்மமாகிய நாடிகளை எளிதிலறியலாம். மற்ற இடங்களில் ரத்தக்குழா பருத்திருப்பதால் எளிதிலறியக் கூடாது.

நாடியைப்பிடித்து பரிக்ஷிக்கும்விதம்.

விருத்தம்.

பார்க்கவே கைபிடித்து நாடிதன்னைப்
 பகர்ந்திடவே கெட்டையது வாங்கிப்பின்னும்
சேர்க்கவே மணிக்கட்டு மேலதாகச்
 சிறப்புடனே நாடிதனை விரலாற்காண
தீர்க்கவே யழுத்திப்பின் தளர்த்தியேதான்
 திறமுடனே விரல்களையும் மாறிமாறி
ஆர்க்கவே நாடிதனைப் பார்ப்பாயானால்
 அப்பனே நாடிநடை தெரியுந்தானே.

கையைப்பிடித்து கெட்டைவாங்கி பனல்பிறக்கத்தேய்த்தும், பெருவிரற்பக்கமாக விருக்கும் ஆரையென்பின் பேரிலோடும் நாடியை மணிகட்டுக்கு ஓரங்குலமேலாக மூன்றுவிரல்களாற் சமமாக மெதுவாயழுத்தி நாடியைப் பரிட்சித்தபின்பு விரல்களை மாறிமாறி யழுத்தி தளர்த்திப்பார்த்தால் நாடி நடையை அறியலாம்.

ஸ்திரீ புருஷர்களுக்கு நாடிபார்க்கும் வகை.

விருத்தம்.

தானென வுலகத் துள்ளே தயங்கிய நாடி பார்க்கில்
வானெனு மின்னே கேளால் வரும்புலன் சொல்லக்கேளு
நானெனும் புருடர்க்கெல்லாம் நாடிதான் வலக்கையாகும்
தேனெனு மடவார்க்கெல்லாந் திடம்பெற விடக்கைசித்தே.

நாடி நிதானம்.

வலதுகையிலும், இடதுகையிலும் நாடிபரிட்சிக்கலாம் ஆனால் புருஷருக்கு வலதுகையிலும், பெண்களுக் கிடதுகையிலும், நாடி பரிட்சிப்பது கிரமம்.

மேற்சொல்லிய கிரமத்துடன் நாடியைப் பிடிப்பதில் முதல் விரற்கீழ் வாதநாடி, நடுவிரற்கீழ் பித்தநாடி, கடைவிரற்கீழ் சிலேத்ம நாடி.

விருத்தம்.

ஆகிய வாத நாடி யன்னம்போற் குயிலைப் போலும்
ஏகிய பித்த நாடி யெழிலாமை யட்டை போலும்
போகிய சிலேத்ம நாடி பொல்லாத பாம்பு போலும்
பாகுடன் முனிவர் தாமும் பாடினார் நாடி தானே

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

புருஷருக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

வந்திடும்வாதநாடி மயில்போலும் அன்னம்போலும்
தொந்தமாங்கோழிபோலுந் தொகுப்புடன்பித்தநாடி
முந்தியவாமைபோலும் முனைப்புடனட்டைபோலும்
பிந்தியசிலேத்மநாடி பேசொணாதவளைபாம்பே

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

பெண்களுக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

பாம்பெனவாதநாடி பருப்புடன்சர்ப்பம்போலாம்
வேம்பெனபித்தந்தானும் விருப்புமண்டூகம்போலும்
சாம்பெனசிலேத்மநாடி சடுதியிலன்னம்போலும்
நாம்பெனப்பெண்களுக்கு நாடிதானடக்குந்தானே

வாதஞ் சர்ப்பம்போலும், பித்தந் தவளைபோலும், சிலேத்மம் அன்னம்போலும் நடக்கும்.

பஞ்சபூதநாடிக ளிருக்குமிடம்

வேறு விருத்தம்.

தாண்டிடவே பெருவிரல்தான் பூதநாடி
தொந்தமாம் ஆள்தோன்றி வாதநாடி
ஆண்டிடவே நடுவிரல்தான் பித்தநாடி
அணிவிரல் பௌத்திரந்தான் சிலேத்மநாடி

பூண்டிடவே சிறுவிரல்தான் பூதநாடி
பூட்டினர் குருநாடி ஐந்துகோர்வை
நீண்டிடவே யிப்பன்ன லார்தான்காண்பார்
நிரைத்தபரி பூரணத்தோர் காண்பார்பாரே.

பெருவிரல் பூதநாடி, ஆள் தூண்டிரவில் வாதநாடி, நடுவிரல் பித்தநாடி, பவுத்திரவிரல் சிலேத்மநாடி, சிறுவிரல் பூதநாடி, குரு நாடி, ஐந்துட்சேர்ந்து நிற்கும்.

குருநாடி யிருக்குமிடம்.

விருத்தம்.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின்முன்னே
குறிப்பாக நிற்குமது பாருபாரு
தருநாடி தசநாடி திறமாய்நிற்கும்
தாக்குமுட லுயிராக நிற்கும்பாரு
திரிநாடி வாதபித்தம் நடுவிற்பற்றி
தீவிரமாய் மூன்றுவிரல் தாண்டிப்பாயும்
வருநாடி விசைநரம்பி னூடேசேர்ந்து
வளர்சந்த்ர மண்டலம்போய்ச் சாரும்பாரே.

பாரேதான் பம்பரம்போற் சிறுசிறுத்து
பகர்வாத பித்தமைய மென்றநாடி
சேரவே மண்டலங்கள் மூன்றுஞ்சுற்றிச்
செழித்தகத்திரிக் கோண்மாற லெனவேசேர்ந்து
வாரேதான் வாதபித்தம் நடுவிருந்து
வாதத்தில் கோழியன்ன மயில்போலாகும்
கூரேதான் பித்தத்தி லாமையட்டை
குறிப்பாகப் பாம்புபோற் தவளையாமே.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின் முன்னேநிற்கும். அது தசைநாடி பத்திற்குந் திறமாய் நிற்கும் உடற் குயிராகின்றகுருநாடி வாதபித்தத்திற்கு நடுவிலிருப்பதைப் பார்க்கில் அது மூவிரலுந்தாண்டிமூல முதலுருவிப்பாய்ந்து விசை நரம்பூடே சேர்ந்து சந்திர மண்டலம்போய்ச்சார்ந்து பின்பு பம்பரம்போற் சிறுசிறென்றுவாத பித்தம் ஐயமென்ற நாடி முதல [illegible]யாடி மண்டலங்கள் மூன்றுஞ் சுற்றி கத்திரிக்கோன் மாறலெனக் கட்டிச்சேர்ந்து வாதபித்த நடுவிருந்துவாதத்தில் ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், நடக்கும். சிலேத்மத்தில் பாம்புபோலுந், தவளைபோலும், இயல்பாய் நாடி நடக்கும்.

குருநாடி குணம்.

குருநாடி வாதத்தி லட்டைபோற் புரண்டுவரில் வாய்வுமிகும் இருமல், தினவு, சொறி மிகுதியுண்டாகுந், தேகம்வாடுங் குருநாடி பித்தத்திலாமைபோல் நடக்கிறசுரங்காயும், வாய்நீர்சுழற்றும், வியர்க்கும், சிலேத்மத்திற் குருநாடி சிங்கம்போற்சீறி நிற்கில் சன்னி தோன்றும் குருநாடி சிலேத்மத்தை யூடுருவி அமருமாகில் அசாத்தியமரணக் குறிகளுண்டாகும். குருநாடி குன்றிப்போகில் வயிறு கழியுங், கடுப்பெடுக்கும் கைகால் வீங்கும். குருநாடி பக்கம் பாயிற் சிலேத்ம மெதிரே மோதும் குருநாடி நேரோடிற்கில் வாத பித்தமிரண்டுஞ்சேரும். குருநாடி பின்வாங்கில்அசாத்தியங்களுண்டாகும் குருநாடி அய்யத்தில் விட்டிலைப் போற்றுடிக்கில் மரணம்

நாடி கீழ்மேலுமீறி யோடும்விதம்.

சந்திரன்-வாதநாடி, சூரியன்-பித்தநாடி, சுழிமுனை-சிலேத்மநாடி, வியாழத்திற்-சேர்த்துமநாடி, சனி-செவ்வாய் ஞாயிறு இந்தக் கிழமைகளிற் பித்தநாடி, திங்கள்-புதன்-வெள்ளி இந்தக்கிழமைகளிற் பித்தநாடி, திங்கள்-புதன்-வெள்ளி இந்தக்கிழமைகளில் வாதநாடி மீறியோடும்.

ஞாயிறில் வாதமோடில் சளி, இருமல், இரைப்புண்டாகும் செவ்வாயில் வாதமோடில் சுரமுண்டாகும். சனியில் வாதமோடில் சீதளமுஞ் சன்னியுமுண்டாகும். வியாழத்தில் வாதமோடில் விலாமுதற்றேகமெல்லாம் வலியுண்டாகும். திங்களில் பித்தமீறில் ஜலதோஷமுடனே காணும், புதனில் பித்தமோடில் சிரேத்தந் தலைக்குத்துண்டாகும். வெள்ளியிற் பித்தமோடில் கண்ணோய் காதுநோயாம். வியாழத்திற் பித்தமோடில் தாபசுரந்-தலைவலிகாணும்.

வாதக்கூறு விருத்தம்.

சொல்லவே வாதமது மீறிற்றானால்
 சோர்வடைந்து வாய்வினால் தேகமெங்கும்
மெல்லவே கைகால்க ளசதியுண்டாம்
 விருப்பியன்னஞ் செல்லாது விந்துநஷ்டம்
கொல்லவே நாப்புளிக்கும் கழிச்சலுண்டாம்
 கூறினார் மலையமுனி கூறினாரே.

வாதமீறினால் தேகமெல்லாங் குத்தும், கால், கை, சந்து பொருத்துக்கள் உளையும், கால்கை யொருபக்கத்தில் முடங்குங் குனினால் கிமிரவொட்டாது திமிருண்டாகும், உடல்பொருமமும், குடல்புரட்டும், அன்னஞ்சுருங்கும், வயிறு மத்திக்கும், பொருமும். மலசலங்கட்டும், அபானஞ்சுருங்கும், நாவுபுளிக்கும், தாது நட்டமாகும். கழிச்சலுண்டாகும்.

பித்தக்கூறு விருத்தம்.

கூறிடவே பித்தமது சீறிற்றானால்
 கொடுங்காந்த லுடல்வறட்சி நடுக்கமுண்டா
மீறிடவே வரோசியந்தான் நாவறட்சி
 மேலான சோபமது விக்கல்மூர்ச்சை
தூறிடவே கிறுகிறுப்பு சாதடைப்புத்
 தொந்தமாங் கசப்புடனே மண்டைக்குத்து
மாறிடவே நெஞ்செறிவு அக்னிமந்தம்
 மத்தான குளிர்சுரமு மெறிவுமாமே.
ஆமேதான் அஸ்திசுரம் பாண்டுசோகை
 ஆழலான விடாச்சுரமும் பிரமேகந்தான்
போமேதான் காமாலை பித்தவெட்டை
 பொல்லாத பாண்டுடனே மயக்கந்தாம்
சேமேதான் சிவப்பாயும் மஞ்சளாயும்
 விழிசுழந்து மிருண்டுவருங் குழிவிழுந்து
நாமேதான் சொன்னோமே பித்தக்கூறு
 நவின்றிட்டார் வாசமுனி நவின்றிட்டாரே.

பித்தமீறினால் உடலிற் காந்தலும் வரட்சியுமெரிவும் நடுக்கமுண்டாகும். மண்டைக்குத்து, நாவறட்சி, கசப்பு, அரோசிகம். தாகம், வாந்தி, விக்கல், மூர்ச்சை. கிறுகிறுப்பு, காதடைப்பு, அயர்வு, சோபம், வயிற்றுக்காந்தல், நெஞ்செறிவு, அக்கினிமந்தம், குளிர்சுரம், விடாச்சுரம், அஸ்திசுரம், பாண்டு, காமாலை, சோகை, மயக்கம், பிரமேகம், பித்தவெட்டையுண்டாகும். விழிசுழன்று குழிவிழுந்து இருண்டுவரும் நீர்மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாயு மிருக்கும்.

சிலேத்மக்கூறு வேறு-விருத்தம்.

மன்னியசேத்மமீறி மாகாயம்வெளுக்கும்வற்றும்
பன்னியேஅன்னஞ்செல்லா பருவிக்கலிருமல்சத்தி
உன்னியமூர்ச்சையீளை யூசிநீர்வழுவழுத்து
கன்னியேவிலாவும்நெஞ்சுங் கடுப்புடன்நோகும்வாரே.

பார்த்திடநாடிதானும் பகருவேன்சொந்திப்பாக
வர்த்திடவாதபித்த மெற்றதோர்சேத்மமூன்றும்

கோர்த்துமேவகுத்துச்சொல்லக் குறிப்புடனிந்தநாலி
சேர்த்துமேசாத்யவசாத்யந் தெளிவுறச்சொன்னேங்காணே.

சிலேத்மமீறினா லுடல்காயும், வத்தும், வெளுக்கும் குளிர்ந்து நடுங்கும், அன்னஞ் செல்லாது, விக்கல், சத்தி, யிருமல், மேல்மூச்சு திகைப்பு, வியர்வை, க்ஷயம், ஈளையுண்டாகும், நெஞ்சும் விலாவும் நோகும், இரத்தங்கக்கும், நாவு வழுவழுத்தினிக்கும், வாய்நீரூறும், நீர் சிறுத்திறங்கும்.

வாதமொருபங்கு, பித்தமறைப்பங்கு, ஐயற்காற்பங்குஅல்லது வாதமொருமாத்திரை, பித்தம் அரைமாத்திரை, ஐயங்கால் மாத்திரையுமாக ஓடினால் தேகத்தில் பிணியில்லை.

நாடி தொந்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில் உடல்நொந்து நெகிழ்ச்சியாயிச் சுருங்கும் வாங்கும், உடல்பதரும், அன்னஞ்செல்லாது.

வாதத்திற் பித்தமாகில் வாய்குழறிப்பேசும், கால்குளிரும் வீக்கமுண்டாம்.

வாதத்திற் சிலேத்மமாகில் உடல்வீங்கும், வலிக்கும், தலையிடிக்கும் குணங்கள் வெவ்வேறாய்த் தோற்றும், மெய்வெளுக்கும், அன்னஞ் செல்லாது, நாளுக்குநாள் வீக்கமதிப்படும்.

பித்தத்திற் பித்தமாகில் பிதற்றும், கிறுகிறுக்கும், சத்திக்கும், இளைக்கும், மேனி அத்திபோலுலர்ந்து வத்தி வெளுக்கும் பின்பு வீக்கமுண்டாகும்,

பித்தத்தில் வாதமாகில் பிடரி கால்கையிற்குத்தும், மெய்குறுகும்பதரும், அத்திபோலுலரும், சுரங்காயும்புத்திபடியும்பொறுமை நீங்கி கோபமுண்டாம்.

பித்தத்திற்சிலேத்மமாகில் வாய்குழறும், பிதற்றும், சத்திக்கும் வாய்நீரொழுகும், தலைசுற்றும், வயிறுநோவும், பித்தமெடுக்கும் பிடரிவலிக்கும்.

சிலேத்மத்தில் வாதமாகில் நரம்பெல்லாம் வலித்து நிற்கும், பிடரிகுன்றவலிக்கும், விழிமேலாடும், வாய்குழறும்

சிலேத்மத்தில் பித்தமாகில் உண்பது கசப்புண்டாகும், நாவு கசக்கும், இனிக்கும், பேச்சுத்தடுமாறுங், கபங்கட்டும், குரல்வேறுபடுங்கண்ணிற் பீளைசாடும்

சிலேத்மத்திற் சிலேத்மமாகில் விழிவட்டங்கொள்ளும் உயிர் ஒரியும்

வாதத்தில் ஐயஞ்சேரில் சன்னிதோஷம், மெய்யமயக்கஞ் சோபம் மூர்ச்சை, சோகை, பாண்டு உண்டாகும்.

பித்தத்தில் வாதஞ்சேரிற் பீனிசம் மண்டைக்குத்து, வலி, பவுத்திரம், அரையாப்பு, நவமூலங்களுண்டாகும்.

பித்தம் வாதத்தேறில் பாண்டு, காமாலை, நீராம்பல், மகோதரம், கவுசிகமலை, வெப்புப்பாவையுண்டாம்.

ஐயம் பித்தத்திற்சேரில் வாயூரல், சுரம், பேதி வாந்தியுண்டாகும்,

வாதமிரண்டு பங்கும் பித்தமொருபங்கு மோடில் வாதபித்த தொந்தரோகம், வாய்வுமிகுந்துஉதரம் விம்மும், வலிக்கும், மா[illegible]யிச்சிக்கும் சிந்தைமிகும்.

பித்த மிரண்டுபங்கும் வாதமொருபங்குமோடில் பித்தவாத தொந்தரோகம், உஷ்ணமிகுந்து உடல், கண்ணெரியும், பசிதாகமுண்டாகும் வாய்கசக்குங் காடிபேகவனம் பற்றும்.

வாதமிரண்டுபங்குஞ் சிலேத்மமொருபங்குமாகில் வாதசிலேத்ம தொந்தரோகம் வயிறுபொருமி வலிக்கும் பசிக்காது.

பித்த மிரண்டுபங்குஞ் சிலேத்ம மொருபங்குமோடில்பித்த சிலேத்மதொந்தரோகம் தலைவரண்டு பிடரிநோகும், உடம்பெல்லாந் தினவுண்டாகும் வயிரெறியும் மந்தித்துப் பொருமும்

சிலேத்ம மிரண்டு பங்கும் வாதமொருபங்கு மோடினால் சிலேத்மவாத தொந்தரோகம் சன்னியுண்டாகுந், தலைநோவும், வாய்தித்திக்கும், அன்னஞ்செரிக்காது.

சிலேத்மமிரண்டுபங்கும் பித்தமொருபங்குமோடினால் சிலேத்ம பித்ததொந்தரோகம் உடல்குளிர்ந்துகூசும் தாகிக்கும்

வாதமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையுமாகிற் கொடுஞ்சுமை சிரசுமேற்கொண்டு தாழுறநடப்பதுபோல நாடிநடக்கும் வாதபித்த தொந்தரோகம் உதரம்நொந்து விம்மிவலிக்கும் தாகிக்கும் தீபனஞ்செல்லாது.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையுஞ் சிலேத்மமொரு மாத்திரையுமாகில் பிள்ளைத்தொட்டில் நடுவிலசைவதுபோல நாடிநடக்கும் பித்தசிலேத்ம தொந்தரோகம் பசியிராது, அடிக்கடி உதரம் விம்மும், பிதற்றும், நயனம் எரியும் மஞ்சள்போலிருக்கும்.

சிலேத்மமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொரு மாத்திரையுமாகில் புணர்ச்சிபோல நாடியோடும் சிலேத்மவாத தொந்தரோகம் கப மேலாடும், இனிப்பைவிரும்பும், பசிதாக மதிகமாம்

வாதமிரண்டுமாத்திரையுஞ் சிலேத்மமொரு மாத்திரையுமாகில் முறிந்த அரணைவால் துடிப்பதுபோல் நாடி துடிக்கும் வாதசிலேத்ம தொந்தரோகம் உடல்வலிக்கும், கைகால் திமிராயிருக்கும், வயிறு பொருமும்.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொரு மாத்திரையுமாகில்வீணையடித்தாற்போல நாடியடிக்கும் பித்தவாததொந்தரோகம் உடல் வலிக்கும், எரியும், நெஞ்சும்நாவும் வறளும், நீர் சிறுத்திரங்கும்.

சிலேத்மமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையுமாகில்வண்டிசக்கரம்போல நாடிசுழலும் சிலேத்மபித்த தொந்தரோகம் சன்னியுண்டாகும், உச்சிவலிக்குஞ் செவிகளோராது நாவு இனிக்கும் வயிறுமந்திக்கும்

வாய்வுக்கும் மந்தத்திற்கும் மூன்றுநாடியும் அமர்ந்து தளர்வாயோடும். பசித்திருக்கும்போது மூன்றுநாடியுந் தூங்கியோடும், பாம்புவிஷத்திற்கு மூன்று நாடியும் அடங்கிநிற்கும், வயிறுவலிக்கும், மூன்று நாடியு முள்ளூறவாய் வாங்கியோடும் கிரந்திநோய்க்குக் கரையுடைந்த அருவியைப்போலோடும், புண்புரைக்கு, வாதபித்தம் பீனிசத்துக்கு பித்தசிலேத்துமமும், சூலைக்குச்சிலேத்துமமும் பித்தமுஞ் சுழன்றுகாணும். கருப்பவலிக்குவாதமும் பித்தமுங்கலங்கிக் காணும்கிராணியதிசாரத்திற்குவாதமும்பித்தமுந்தளர்ந்துக்காணும் நீர்மேகத்திற்கு நாடியெல்லாம் பலங்குறைந்து ஏரியின்மேற்புரண்டு வீழும் புழுபோற் புரட்டிக் காணும் குருநாடி சீறிநிற்கும் மேகமதிகப்பட்டால் வாதமும் பித்தமும் பின்னித்துடிக்கும் கன்னிக்கு மூன்றுநாடியும் படபடத்தோடும். விக்கலுக்குச் சிலேத்மமும் வாதபித்தமுஞ், சுரத்துக்கு வாதமும் பித்தமுங் கணைக்காய்ச்சலுக்கு வாதபித்தமும் வாதமுங் கலங்கிக்காணும் விஷநீர்-சோகை பாண்டுக்கு திரிநாடியு மேகனைப்போல் மீட்டும், தலையிடிக்கும், க்ஷயரோகத்திற்கும் வாதபித்தமுங் கலங்கிக்காணும். இளநீர், நெய், பால், இறைச்சிகனிகளுக்கு வாதங்களையும் கதிக்கும், கோழி மாமிசத்திற்குங் கோபத்துக்கும் புணர்ச்சிக்கும் வாதமும் பித்தமுங்கதிக்கும், சுரதோஷங்களுக்கும் பித்தங்களுக்கும் வாதத்தைத் தாண்டும் சிதளுட்சைக்குப் பித்தத்திற் சிலேத்மஞ்சேரும். புணர்ச்சிக்கு நாடி புழுப்போல்நிமிர்ந்துவலித்து நின்று வாங்கும். பித்தசன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அமர்ந்து பித்தம் வெடுவெடுத்து மீறிநிற்கும், மரணசன்னி உட்குத்து புறவீச்சு, இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அழுந்திக்காணும்.

தோஷக்குறி விருத்தம்

போரான தோஷம் பிறக்குமுறை கேளும்
வாரான வாதமும் வன்னிகருந் தோஷம்
தாரான பித்தமுந் தழலூடில் வெண்மையாம்
சேரான வையமுஞ் சிவப்பேறும் வாய்விலே.

வாயு வடங்கினால் வளமான தோஷம்போம்
வாயுவு மெழும்பினால் மண்ணு நீரொன்றாகும்
வாயுவு நீரால் வழங்கிய வன்னிசாம்
வாயுவு மாகாச மண்டல வோசையே

ஓசையி லெழு மொளியிலோ ரைந்தும்
நாசியின் மூன்று நாவி லிரண்டு
தேயுந் தேசனுஞ் சேர்ந்து பிரிந்திட
மாசிலா நந்தி மகிழ்ந்துரைத் தானரே.

ஓராண்டிலும் ஈராண்டிலும் சாகுங்குறி.

உரைத்தது நாசி யுறுதிக் குறுதிகேள்
விரைத்திடப் பிங்கலை விடாதோடின் மூன்றுநாள்
இரைத்த சடமாண்டி லெய்திடுமா காசம்
பாத்தி லிரண்டுநாட் பாயிலீ ராண்டெனே

திரிநாளிலும் ஆறுதிங்களிலுஞ் சாகுங்குறி.

எண்ணி யொருநா ளியங்கிடிற் பிங்கலை
தண்ணிய திரியாண்டிற் றப்பாது மாரணம்
ஒன்றி யுபயத்தி லோடிடிற் பத்துநாள்
மண்ணின் மதியாறின் மரிப்பான் குறியிதே

திரிநாளிலும் பதினைந்துநாளிலும் சாகுங்குறி

குறிகேளு நாசன்குறிக் குலவிவாய் வழியோடில
மறிகேளு திரிநாளில் மரித்திடுவன் றப்பாது
தெரிகேளு மும்மலமுந் திரண்டுமிகக் குறைந்தவரில்
பரிவாகும் பட்சத்திற் பாருயிர்தான் தப்பாதே

ஆறுதிங்களிலும் உடனேயுஞ் சாகுங்குறி.

தப்பாது வாய்நீர் தாண் ருக்கற்றன் மேல்வீழில்
ஒப்பாகத் தனுமறையா வொழிந்திடுவன் மதியாறில்
செப்பாகத் தானிருக்கச் சேர்ந்தவிழ லலங்கிடினும்
அப்பாகேள் சாவுநிச மறிந்திகற்பங் கொண்டிடே.

கொண்டிடுந் தோஷக் குறிசொன்னா ரெங்கந்தி
தண்டு முதடுந் தனிப்பல்லு நாக்கொன்றாம்
மண்டிடுந் தாது வளமாய்க் கறுப்பேறில்
ஒண்டிடு மாறுனா லுறுதியாய்ச் சாவானே.

உறுதியாம்பித்த முடம்பிலே ப தாகும்
பொறையாகத் தூலிக்கிற் போவான் மதியொன்றில்
அறுதியா மையநல் லத்தி யுலர்ந்தே
உறுதியோர் மதியில் லொடுங்கிடுஞ் சீவனே.

சாகாக்குறியுஞ் சாகுங்குறியும்

சீவ கலையாய்ச் சேர்ந்திடு நாடியில்
ஆவக் கரம்வைத் தழுந்திடின் மேலேறும்
தாவொத்து மேனோக்கிற் சாகா னொருநாளும்
பாவொத்துக் கீழ்நோக்கிற் பதையாமற் சாவானே.

அமிர்தமுண்டுஞ் சாகுதல்

பதைக்கின்ற மூவரும் பக்குவந் தப்பியே
நிதைக்கின்ற வாதமும் பித்தமு நீங்கிடில்
சுதைக்கொண் டிருந்தாலுந் தோற்றி யுயிர்விடும்
பிதைக்கொண்ட வாதபித்தமும் பெறலாமே.

கைவிடுங்குறி முதலியன.

பித்த மடங்கினாற் பேசாதே போய்விடும்
எத்திய வைய மெழும்பிடிற் கிட்டாதே
எத்திய வாத மெழும்பின் மருந்துசெய்
எத்திய மூன்றினியல்பை யறிந்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி

அறிந்தி டிம்மூன்று மடங்கியே முட்டிலும்
எறிந்தி வோடிலு மெய்தாதே சாவுதான்
பறிந்துநற்றாது பற்றற்றுக் கீழ்நோக்கில்
மறிந்தே யுயிர்சென்று மறலிகைப் புக்குமே

மகா தோஷக்குறி.

புக்கி யுக்தியிற்கை பொருந்த வொருவிரல்
எக்கி யுயர வெழும்பின் மகாதோஷம்
அக்கிய வுந்திதா னாதாரம் வாய்விற்கு
வைகுந் தலமென வகுத்தனர் தாதிதெ

தசநாடிக ளிருப்பிடம்.

தாது முறைகே டனித்தகு திச்சந்தோ
டோதுறு காமிய முந்தி நெடுமார்பு
காதுநெடுமூக்குக் கண்டங் கரம்புருவம்
போதுறு முச்சி புகழ்பத்தும் பார்த்திடே

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

பார்க்கிற் றசநாடி பதைப்புண்டாய் நின்றிடில்
ஏற்கிற் சிலநா ளிருப்பா னிறந்திடான்
காக்கிடுங் காமியஞ் சுழன்று சுழித்தோடி
ஆர்க்கி லெமனுல கடவை துண்மையே.

மரணக்குறிகள்.

இரண்டுதினம் பிங்கலைபாயில் மூவாண்டிலும், மூன்றுதின மிடைகலைபாயில் இரண்டு பருவத்திலும் பத்துதினம் உபயத்திற் பாயில்திங்களொன்றிலும், மூக்குவிட்டு வாய்வழி சுவாசம்பாயில் மூன்றுதினத்திலும், ஐயரோகத்தா லிளைத்தவுடல் வீங்கிடில் மதி ஆறிலுஞ், சிலேத்துமம் வெள்ளம்போல் மடமடெனச் சுருக்காயோடில் மறுநாளிலும், பித்தஞ் சிதறியோடில் மூன்றுதினத்திலும், வாதஞ்சிதறியோடில் எட்டுதினத்திலும், வாதபித்த மிரண்டுங்கூடி நிலைதப்பிச்சிதறில் ஐந்துதினத்திலும், வாதபித்த சிலேத்தும மூன்றுங்கூடி நிலைதப்பிச் சிதறியோடினால் மண்டலத்திலும், மூன்று மொன்றாய்க்கூடி அரணைவால் துடிநாணில் ஒரு தினத்திலும் வாதபித்த சிலேத்தும மொன்றாய்க்கூடி தேட்கொடுக்குப்போலாடி ஓடப்போல் நடந்தால் திங்களொன்றிலும், நாடிபோத்துப்போற் புறந்துடித்திடில் திங்களொன்றில் பிணிநீங்காவிட்டால் திங்கள்பத்திலுஞ், சிலேத்துமநாடி குதிரைபோல் நிமிர்ந்து நின்றால் திங்களொன்றிலும், காலையில் சிலேத்துமநாடியும், உச்சியிற் பித்த நாடியும், மாலையில் வாதநாடியும் வகைதப்பியோடில் நாலைந்து தினத்திலுஞ் சிலேத்துமநாடி மயில்போலும், அட்டைபோலும் பதறி நின்றிடில் ஏழுதினத்திலும் ரோகஸ்தன் உமிதர் சமீபத்தில் விழுந்திடினும் மரணம்.

பாளமாகக் கிழித்த துணியை நெய்யில் நனைத்து மணிக்கடையிற்சுற்றி மூன்றேமுக்கால் நாழிகைசென் றவிழ்த்துப் பார்க்கில் வாதநாடி குதித்து வாங்கினா லப்பொழுதிலும் நல்லரவுபோல் நெளிந்தோடினால் இருபத்திரண்டு நாளிலும், உதைத்து வாங்கினால் ஒன்பது நாளிலும், அட்டைபோல் நடந்தால் மூன்று தினத்திலுந் தந்திபோற் சுண்டினால் அன்று பொழுதிலும், பக்கஞ்சென் றெதிர்த்து வாங்கினால் முப்பது நாளிலு மரணம்.

நாடி புழுப்போல் நெளிந்தாலுஞ் சூடுகொண்டாலும் பஞ்சுபோல் மெதுவாயிருந்தாலும் அன்னம்போல் நடந்தாலும் பிணிநீங்கும்.

இடதுள்ளங்கால் குளிர்ந்தும், வலதுள்ளங்காற்சுட்டுங் குழச்சு குளிர்ந்திடில் பத்து தினத்திலும், குழச்சுகளிரண்டுங் குளிர்ந்து உச்சிவியர்த்து நாசிவிரைத்து இளைப்பு விக்கல்தோன்றி உடம்பெல்லாங்குளிர்ந்து விழியிருண்டால் மூன்றுதினத்திலும், பிடரி, நெற்றி கழுத்திலுட்புரம் குளிர்ந்து விழிநீலநிறமாகி நெஞ்சிற் கபங்கட்டிடில் மூன்றுதினத்திலும், ஒருநாசியும், முழங்கைப் பள்ளமுங் குளிர்ந்திடதுள்ளங்காற் சூடாய்த் தொண்டை கறகறத்தால் ஐந்து தினத்திலும், அடித்துடையு மிரண்டுள்ளங்காலும் குளிர்ந்து இருசெவியும் விரைத்து நின்றாலிரண்டு தினத்திலு மரணம்

வலதுள்ளங்காற் சுட்டி, இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்து உச்சி வியர்த்து உடம்பெல்லாங் கனலாயிருந்தாலும் புருவம் நெற்றி இடதுள்ளங்கை சுட்டு உச்சிகுளிர்ந்தாலும், வலது நாசியும் வலது உள்ளங்காலும் வெதும்பி இடது நாசியை தேய்க்கும்போது சிவந்தாலும் உடல் ஆதியந்தமுஞ் சூடேறினாலும் பிணி நீங்கும்.

விழி, நாசி, காது, உச்சி, உந்தி, உள்ளங்கால், கைகள், வெளுத்து பாதங்குளிர்ந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், வாதமும் பித்தமும் அடங்கி சிலேத்துமங்கதித்து உடல்வெளுத்து மார்பு குளிர்ந்திடில் றெண்ணூறு கடிகையிலும், சிலேத்துமநாடி யெழுந்து வீழ்ந்திடி லிரண்டுகடிகையிலு பித்தமடக்கி வாதமுஞ்சிலேத்துமமு மேலிட்டுக் கண்டத்திற் கபமடைந்து இளைத்து விழிமயங்கிச் சுழன்று கண்ணில் நீர்வடிந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், முகம் தண்டு உடம்பெல்லாம் நரம்புதோன்றி பாசிபோற் கண்பஞ்சடைந்து இருள்மூடினும் விசைநரம்பு குளிர்ந்து தளர்ந்து விறைத்து வாங்கிப் பொறிகளும் மிகுதியாய்த்தளர்ந்து நெறுநெறெனப் பற்கடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாதபித்த சிலேத்மம் விட்டிலைப்போற் றுடித்திடினும் மரணம்.

வாதபித்த சிலேத்ம மூன்றும் வெட்டுபட்ட அரணைவாற்போற் றுடிக்கும், உடல் வேறுபட்டு குளிர்ச்சிகாணும், கையால் முகத்தைத்தடவு மனிதனை ஆவலாய் நோக்கிப் பார்க்கும், ஈங்கிப்பருஞ் சுவாசமெய்தும் இரண்டு விலாவுமிளைக்குந், தொண்டையிற் கபங்கட்டியிரையுங், கண்ணில் நீர்வடியும், எடுபிடியென்றெழுந்து விழும்; உடல்மயங்கும், நாசிநீளும் வியர்வை காணும். விழியும் பல்லுங் கறுக்கும், கபமேலாடி முடிச்சுவிழுங் கண்சுழன்று பலபேச்சாகும் ஜீவன் மயங்கும்.

முதலாவது அவத்தை பிணவெடிநாறும், இரண்டாவது அவத்தை நலம்பேசும், வேற்றுமைகூறும், மூன்றாவது அவத்தை சித்தங்கலங்கும் நான்காவது இளைத்து மேல்சுவாசம் வாங்கும் ஐந்தாவது முகடுபார்க்கும், ஆறாவது உடல்குளிரும், யேழாவது அன்னம்விரும்பும், எட்டாவது கண்பஞ்சடையும், ஒன்பதாவது உடல்வெளுக்கும் பத்தில் மரணம்,

ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலான குறிகள்

விருத்தம்.

அறைந்தோப வாத ரோகியுடல் அளர்கண்முகமும் பல்மலமும்
நிறைந்த விழியில் நீர்வடியும் நீண்டநாவு கறுத்திடவும்
திறைந்தமுள்ளாய் தானிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக்கறுத்துவரும்
முறைந்த நீருங் கறுகறுத்து முறையாய் ரோகமுண்டாமே.

வாதரோகியுடல் குளிர்ந்து முகம், விழி, பல், மலம் கறுத்திருக்கும் விழியில் நீர்வடியும், நாக்கு கறுத்து வறண்டு முள்ளுமுள்ளாயிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக் கறுமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திருக்கும்.

கலி விருத்தம்.

பித்தரோகி பெருமுடல் சூடாகும்
சித்த மாமுகம் நேர்விழி நாவுபல்
முத்த நீரு முயர்ந்தசி வப்பாகும்
சுத்த மஞ்சளாய்த் தோன்றிடக் கண்டிடே,

பித்தரோகியுடல் சூடாயும் முகம், விழி, நாக்கு, பல், மலம், மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாகவடியும்.

விருத்தம்.

விண்ணில் ரோகி விளங்குஞ் சிலேத்துமம்
திண்ண மாமுகம் திரைவிழி நாவுபல்
கண்ணிற் பீளை கருமலர் தான்வெளுப்
பண்ணி யேபிணி பகர்ந்திடக் காட்டுமே.

சிலேத்மரோகியுடல் வியர்க்கும், முகம், விழி, பல், நாக்கு, மலம், நீர் வெளுப்பாயிருக்கும் கண்ணிற் பீளைகட்டும்.

விருத்தம்.

வெட்டுந் தொந்த ரோகியுடல் பல்முகம்
கிட்டும் நேர்விழி கிளர்மலம் நாவுகள்
தொட்டு மேபல விதமாகக் காட்டிடும்
மட்டும் ரோகியின் மாபிணி கண்டிடே.

தொந்தரோகியுடல் முகம், விழி, பல், நாக்கு, நீர், மலம் பல விதமாய்த்தோன்றும்.

நாடிவிளக்கம் முற்றிற்று.

மணிக்கடை நூல்.

—(-*-)—

மணிக்கடைக்குமேல் நான்கு விரல்தள்ளிக்கைச்சுற்றளவைகயிற்றினாலளந்து கண்டநீளம் அவரவர் கையினால் பத்துவிரற்கடையிருந்தா லுடல்வெதும், வாயுவினால்நெஞ்சு, கால், கையிற்குத்தும், உளையும், வயிற்றில் வாயுத்திரட்சியுந் துன்மமு முண்டாகும்.

ஒன்பதே முக்காலுக்கு அரையாப்பு, பிளவை, மறட்சி, யிருமலுண்டாகும்

ஒன்பதரைக்கு உடல்வெதும்பி வீங்குஞ், சூடுண்டாகும், விழி காந்தும் உட்சுரம், மேகமுண்டாகும், அன்னத்தைத்தள்ளும்.

ஒன்பதேகாலுக்கு விழிகாந்தும், நீர்கடுத்து சிறுத்திரங்கும், நித்திரைவாராது பீனிசமுண்டாகும்.

ஒன்பதுக்குச் செவிமந்தமாயுங் கண் புகைச்சலாயு மிருக்கும் குருக்கில் வாயு இறங்கி வலிக்கும், இருதுடையும் அயரும் நடக்கவொட்டாது.

எட்டே முக்காலுக்கு உடல்காயும், சிலவிஷத்தால் குட்டம் போலுண்டாகும் மூலவாய்வினால் வயிறுபொருமும். கண் காசமும் பீனிசமு முண்டாகும்.

எட்டரைக்கு தேகவெதுப்பு, வெட்டை, கிரந்தி, குட்டஞ், சொறி, குடல்வாதந் தாதுநஷ்டமுண்டாம்.

எட்டேகாலுக்கு உடல்பொருத்து வலித்துளையுந் தலைவாட்சி, வலி, பீனிசம், வியர்வை, விஷத்தினால் இளைப்பிரும லுண்டாகும்.

எட்டுக்கு மேககாங்கை, வயிற்றில் மந்தம், பொருமல் வாயுத்திரட்சியுண்டாகும் அன்னத்தைவெறுக்குஞ் சுகமிராது வேற்றுடற்படும்.

ஏழேமுக்காலுக்கு மூலமெழும்பிக் கைகால் காந்துந், தலையிடிக்கும், மதந்திருக்கும், இரண்டு வருடத்திற் கண்டமாலை நாட்செல்லச்செல்ல நாசியிலிரத்தமுண்டாம்.

ஏழரைக்கு எழும்புருக்கி, மேகம், வயிற்றுப்பொருமல், கண்ணெரிவு, ஆறுநாளில் உடம்பிற்காந்தல் கால் கை சந்துளைவு விப்புருதியுண்டாம்

ஏழேகாலுக்கு இடுப்பில் வாய்வுக்குத்து, வலி, பிடிப்பு, சிரசிற்பித்தங், கண்வலி, பாண்டு, சோகை, கைகால் காந்தல் அதிக நித்திரையுண்டாம்.

ஏழுக்கு பித்தஞ் சிரசிலேறும், வாயினாலிரத்தம்விழும், க்ஷயங் கால் கை காந்தல், சிலந்தி புண்ணுண்டாம். உஷ்ணமிகும் மலந் தீயும்.

ஆறேமுக்காலுக்கு அண்டவாயு கண்வலி, மயக்கம் மூன்று வருடத்தில் நீரடைப்பு, கல்லடைப்பு, கைகால்கந்தல், வலியுளைவு முகத்தில் வியர்வையுண்டாம்.

ஆறரைக்கு உடலில் வெதுப்பு, குத்தல், தாகம், அன்னத்துவேஷம் சூடு, வாதமுண்டாம்.

ஆறேகாலுக்கு மூலகிராணி, புளித்தேப்பம், சத்தி, துடைவாழையுண்டாம். அரைசோறுபோற் கழியும்.

ஆறுக்கு இளைப்பும் நெஞ்சிற் கபமுண்டாய் இருபது நாளில் மரணம் ஐந்தேமுக்கால்முதல் நான்கு விரற்கடைவரை தேகத்தில் கண்டபிணிகள் அதிகமாகி ஜீவன் பிரியும்

மணிக்கடைநூல் முற்றிற்று.

பண்டிதாளிலக்கணம்.

அவிழ்தஞ்செய்யவும் உண்ணவும் இன்ன கிழமையாகு மாகாதென்பது விருத்தம்.

ஆமப்பா திங்கள் புதன் சனிவாரத்தில்
அருந்தயிலோ மருந்தினாற் றீதுண்டாகும்
சோமப்பா வெள்ளியிலே மருந்துதின்றால்
சுகமேது பிணியுமது அதிகமாகும்

காமப்பா அருக்கினிலே மருந்துசெய்து
கருதுசெவ்வாய் வியாழத்திற் கொள்ளத்தீரும்
தாமப்பா யிந்தமொழி பொய்யாதையா
சாற்றினார் தன்வந்திரி சாற்றினாரே.

சனி, புதன், திங்கள் இந்த வாரங்களில் மருந்து கருதிடிற்றீதாய் வெள்ளியில் நேயமிகும், அருக்கனில் மருந்துசெய்து, செவ்வாய் வியாழத்திலுட்கொள்ளப் பிணிதீரும்.

மரணநாளறிய விருத்தம்.

ஆமேநீ புலத்தியனே மச்சகேந்திர
அழவான மரணமென்ற நான்தான்சொல்லுவேன்
வாமேநீ அருக்கநாள் பரணியாகா
வளமான திங்கட்சித் திரையுமாகா
தாமேநீ செவ்வாய்க்கு வுத்திராடந்
தவவான புதனுக்கு அஸ்தமாகா
நாமேநீ குருவுக்குக் கேட்டையென்றும்
நலமான புகர்நாள்பூ ராடந்தீதே
தீதான சனிநாள்ரே வதியுமாகா
தீங்குவரு மின்னாளில் நோய்கள்கண்டால்
வாதனமக்கு அறுதியாகும்
வந்தநோய் தீராது கொல்லுங்கொல்லுந்
தானை வைத்தியரே நூலைப்பார்த்துத்
தயவாக வைத்தியங்கள் செய்யவேணும்
கோனான போகருட கடாட்சத்தாலே
கொற்றவனே புலிப்பாணி சொன்னேன்பாரே.

அருக்கனிற் பரணியும், திங்களிற்சித்திரையும், செவ்வாயிலுத்திராடமும், புதனில் அஸ்தமும், வியாழத்திற் கேட்டையும், வெள்ளியிற் பூராடமும், சனியில் ரேவதியுங்கூடின இந்த தினத்திற் பிணி கண்டால் தீராது,

கவனிப்பு.

ஒரு நோயாளிக்கு மருந்து கொடுக்குமுன் அவன் வயதையும் வாதபித்த சிலேத்தும மென்னுஞ் சரீர குணத்தையும், பெலத்தையும் அப்பியாசத்தையும், தொழிலையும், நோயுண்டாகிய காலத்தையுந், தீபனசக்தியையும் மலோபாதையின் கிரமத்தையும்சரீரக்கூறையும், நாடிஸ்திதியையும் கவனிக்க வேண்டியது.

வயதுக்குத் தக்கபடி மருந்தினளவை விகற்பித்துக் கொடுக்க வேண்டியது. வாலிபர்களைப் பார்க்கிலும் பிள்ளைகளில் மருந்து அதிகதுரிதத்திற் பிடிப்பதாய் பிள்ளைகளுக்குக் குறைந்த அளவிற் கொடுக்கவும்.

வாதபித்த சிலேத்தும குணங்களாற் சரீரக்கட்டளை வேறுபடுவதுபோல் மருந்துகளு மந்தச் சரீரக் கட்டளைக்குத் தக்கபடி வித்தியாச குணங்களைக்காட்டும் ஆதலா லந்தச்சரீர சுபாவத்துக்குத் தக்கபடி மருந்துகளை யுபயோகிக்கவும் பெண்களுக்கு மாதவிடாய்க் கிரமமாய்க்காணுகிறதுங் காணாததுந் தெரிந்துக்கொள்ளவும். கெர்ப்பவதிகளுக்கும் பிள்ளைகளுக்கும், பால்கொடுக்குந் தாய்களுக்கும், பெண்களுக்கும், மாதவிடாயாகும் காலத்திலும், நேர்வாளமுதலிய வெப்புடைய பேதிமருந்து ஔஷதங்களைக் கொடுக்கலாகாது, இரத்தத்திற் கலந்து துபாரக்குணங்களை யுண்டாக்கும்

கடினவேலைசெய்து பக்குவமில்லாத புசிப்புடையவர்கள் வலிய மருந்துகளைச் சகிப்பார்கள், அதிக செல்வத்துடன் சரீர பிரயாசமில்லாமற் காலத்தை கழிக்குஞ் சோம்பர்களுக்கநேக நோய்கள் சம்பவிக்கும். அவர்கள் வலியமருந்துகளைத் தாங்கமாட்டார்கள். ஒருமருந்தை விடாமல் நாட்படசாப்பிட வேண்டியவிஷயத்தில் படிப்படியா யதின் பிரமாணத்தை யதிகப் படுத்தினாலொழியக் குணத்தைத்தரமாட்டாது. ஆனாலிக்கிரகம் சில மருந்துகளில் வேறுபடும் இரதம் அயம், பாஷாணமுதலியவைதச்சேர்ந்த சில மருந்துகள் சாப்பிட்டு வரவர குணத்திலதிகமாகும் ஆதலா லவைகளின் பரிமாணத்தைக் குறைத்துக்கொண்டே வரவேண்டியது இரதம் பாஷாண முதலிய சில ஔஷதங்கள் சரீரத்திற் சிலநாள் தங்கி யொரேதடவையாகக் குணத்தைக்காட்டும். அவைகளின் குணமுழுமை நீங்காமுன் காலக்கிரமமில்லாமல் மற்ற மருந்துகளைத் தாறுமாறாய்க் கொடுத்தாற் பிணிநீங்காது

பண்டிதாளிலக்கணம் முற்றிற்று.

கெர்ப்பக்கோள் விருத்தம்.

பாரப்பா பெண்மடலாங் கெர்ப்பக்கோளின்
பக்குவத்தைச் சொல்லுகிறேன் பண்பாய்க்கேளு
ஆரப்பா ஆண்மலடே யாகுமல்லால்
அப்பனே பெண்மலடு யாருமில்லை
நேரப்பா தவமிருந்தும் பொருளையீந்தும்
நோக வில்லையது சூலையாலே
வேரப்பா தேவதையோ டேழாங்கர்ப்பம்
விரித்துநன்றாய்ப் புகலுகிறேன் விரும்பிக்கேளே

கெர்ப்பப்புழுவாலுஞ், சூலையாலுங், கல்வியிற் பூவொதுங்கிப் போவதாலும், கருக்குழி பாசுபற்றி விளக்கமற்றிருப்பதாலும், மதத்துக்கொழுத்திருப்பதாலும், கருக்குழியிற் சதை வளர்ந்திருப்பதினாலும், சோரி, (இரத்தம்) கட்டியிருப்பதாலும், பேயாலும், பித்தத்தாலும், வாயுவாலும், மேகசூலையாலும் மற்றைப்பிணிகளாலும், கிரகத்தம்மலும் பெண்கள் மலடாகிறார்கள்.

விருத்தம்.

கருக்குழியின் ஆறு வியாதியுங் கூறுகின்றார்.

புகலுகிறேன் முதல்தரந்தான் மலடியென்ற
பூவைக்குக்கருக்குழிதான் விளக்கமற்று
அகலுகிறேன் அகலாமற் பாசம்பற்றி
அடைந்திருந்தால் விந்தங்கே யணுகாதப்பா
நிகலுகிறேன் மருதபர்தான் கருக்குழியில்வாழு
நிறைந்திருந்தால் விந்தங்கே நேராதப்பா
தகலுகிறேன் பின்னுமங்கு கருக்குழியைமூடி
தசைவளர்ந்தால் விந்தங்கே தான்சொல்லாதே.

கருக்குழியிற் கிருமிநின்றா லதில்வாயுவும் விந்துவையுண்ணும் சதைகூடியிருந்தால் விந்துசொல்லாது. கோடை காலத்திற் பூமியிற் கனலேறி உவர் பூப்பதுபோ லுடலிற்கனலேறிக் கருக்குழியில் உவருண்டாயிருந்தாலும், வாயு சேர்ந்திருந்தாலும், பாசுபற்றிருந்தாலும்; அதிற்சேரும் விந்து பாழாகும்.

விருத்தம்.

சிறியவள் குருக்குழியிற் புழுதான்சேரில்
சொல்லாது ஐந்தாவ தப்பாகேளு
செறிந்தங்கே கருக்குழியிற் சோரிகட்டி
சொல்லாது ஆறுவதப்பாகேளு
செல்லாது ஆறுவ தப்பாகேளு
செப்புகிறேன் கருக்குழிதான் மதர்த்திருந்தால்
சொல்லாது யிவையாறும் வியாதியாகுஞ்
சென்றபின் விரோதமோழகுங் காணே.

ஸ்திரீ புருஷா ளிருவரும் புணரும்போது கருங்குழியிற் யாசு பற்றி யிருந்தால் அப்பெண்ணிற்கு தலைநோகும், வாயு நிறைந்திருந்தால்உடல்வலிக்கும். தசைவளர்ந்திருந்தால்நெஞ்சிற்குத்தும். வலிந்தும்சோரிகட்டி யிருந்தாற் கெண்டைவலிக்கும். கருக்குழி மதத்துக் கொழுத்திருந்தா லேப்பமிடும், கிருமி நிறைந்திருந்தால் முதுகுநோகும்.

கருக்குழி விளக்கமற்று பாசுபற்றியதுமுதல் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்

காணப்பா இவைவிவரம் விரித்துச்செல்வோங்
காரிகைக்கு புணர்வேளை தலைதானொந்தால
கோணப்பாகருக்குழியிற் பாசுபற்றிக்
கொண்டுதென்று தானதற்குச் சாந்திசெய்வாய்
பூணப்பா கோழியுட பித்துத்தாலும்
புகழான பருத்தி விரைப் பருப்போடொக்கத்
தோணப்பா அவள்குளித்த அன்றுதொட்டுச்
சொல்லுகிறேன் திரிநாளு மறைத்துக்கேளே.

கோழிப்பித்து பருத்தி விரைப்பருப்பும் ஒக்கக்கூடியரைத்து வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருந்து குளித்ததுமுதல் ௩-நாள்வரை இம்மருந்தையோனிக்குட்டேய்த்துப் புணரச்சொல்லில்பாசு அற்றுக்கர்ப்பமுண்டு.

கருக்குழியில் வாயுநிறைந்த இரண்டாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

கேளப்பா இம்மருந்தை யோனிக்குள் தேய்த்துக்
கொடியாளபுருஷனையும் புணரச்சொல்லி
நாளப்பா இப்படியே மூன்றுநாட்செய்
நலமான பாசமற்றுக் கெர்ப்பமுண்டாம்
ஆமப்பா புணர்வேளை யுடம்புநொந்தால்
அப்பனே வாயுநிறைந் திருக்குமென்று
வாளப்பா பெருங்காயம் நல்லெண்ணெய்வார்த்து
மத்தித்து யோனிகுட் பூசச்சொல்லே

பெருங்காயத்தை நல்லெண்ணெய் வார்த்தரைத்து யோனிக்குட் பூசி மூன்றுநாள் புணர்ந்தால் வாயுநீங்கும் திப்பிலியுடன் கோழிப் பித்துச்சேர் தரைத்து மூன்றுநாள் யோனிற் பூசிப்புணர்ந்தால் தசைவளர்ந்திருப்பது மாறும்

கருங்குழியில் சதைவளர்ந்த மூன்றாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

பூசியே மூன்றுநாள் புணர்ந்தானாகிற்
புதல்வருண்டு மூன்றுவ தப்பாகேளு
கூசியே புணர்வேளை யவட்குத்தானுங்
குறையாமல் நெஞ்சுவலி யிடித்ததானால்

தாசியேயோனியெல்லாஞ் சுருக்கிக்கொள்ளுந்
தசைவளர்ந்த தெனவேதிப் பிலிகர்ப்பூரம்
மாசியே கோழியுட பித்துஞ்சேர்த்து
வாட்டியே யோனிக்குள் தடவச்சொல்லே.

கருக்குழியிற் புழுசேர்ந்த நாலாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்

தடவியே மூன்றுநாட் புணர்ந்தானுகில்
தப்பாதுபிள்ளையுண்டாம் நாலாங்காட்சி
அடவியே புணர்வேளை முதுகுநொந்தால்
அவட்கங்கே கிருமிநிறைந் திருக்குதென்று
விடவியேகாயமிந்துப் பரிகாரந்தான்
வெந்நீரில் மூன்றுபணந் தூக்கியாட்டி
படவியே மூன்றுதினம் யோனிக்குள்தேய்த்துப்
படுத்திடவே பிள்ளையுண்டாம் பண்புதானே.

இந்துப்பு, அரிதாரம், பெருங்காயம் வகைக்கு மூன்றுபணவிடைவெந்நீரிலாட்டி மூன்றுநாள் யோனியிற் பூசிப்புணர்ந்தாற் கிரிமி விலகும்.

கருக்குழியிரத்தமூடிய ஐந்தாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்

தானென்ற ஐந்தாவ தப்பாகேளு
தழுவையிலே கெண்டைக்கால் வலித்துதானுல்
வானென்ற சோரியவள் கருக்குழியைரொப்பி
மறைத்திருக்கு தென்றறிந்து மைந்தாநீயும்
பானென்ற கடுக்காயும் பஞ்சதாரை
பச்சைப்பூரம் புழுகு ஆட்டிவாங்கி
மானென்ற அவள்குளித்த நாலாநாளில்
மாதுண்ணவுள்ளுக்குக் கொடுத்திடாயே.

கடுக்காய், சர்க்கரை, பச்சகர்ப்பூரம், புழுகுஞ்சேர்த்து ஆட்டி மூன்றுநாளுண்ண இரத்தக்கட்டு நீங்கும்-க

யோனியிற் பூசுமருந்தும் கருக்குழிமதர்த்திருக்கும் ஆறும்வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்

கொடுத்திடவே பிள்ளையுண்டாங் குறைதானில்லை
கூறக்கேள் யோனிக்கு மருந்துகூட்டு
நடுத்திடவே அதிமதுரங் குங்குமப்பூ
நற்சீரகத்துடனே மூன்றுங்கூட்டி

படுத்திடவே யோனிக்குட் பூசிக்கொண்டு
பாவையுடன் கூடிடவே கெர்ப்பமுண்டாம்
எடுத்திடவே ஆறுவ தப்பாகேளு
ஏப்பமிட்டால் புணர்வேளை மதர்த்துதென்னே

வேறு-விருத்தம்.

மதர்த்துமே கொழுத்திருக்கு தென்றுதானும்
வாகான சவர்க்காரங் கடுக்காய்சாரம்
சதைத்திவைகள் சமனுக அரைத்துவாங்கித்
தடவியே புணர்ந்திடுவாய் மூன்றுநாளும்
பிதர்த்துமெத்த கெர்ப்பமுண்டா மேழாங்காட்சி
பேயாலும் பிதிராலும் பிழைதானுண்டு
சுகத்துமினி சாந்தியொன்று சூட்சமாகச்
சொல்லுகிறேனன்றாகக் கேளுகேளே.

குங்குமப்பூ, அதிமதுரம், நற்சீரகம், வெந்நீர் விட்டரைத்து மதர்த்திருத்தல் தீரும் மேற்சொல்லிய மருந்துவகையொன்றுக்குப் பணவிடையொன்று வீதமரைத்து ஆண்பிள்ளைகட்கு லிங்கத்திற் பூசியும் ஐந்துபணவிடையரைத்துப் பெண்களுக்கு யோனியிற்பூசியும் புணர்ந்திடில் கெர்ப்பக்கோள் விலகிக் கருத்தரித்துப் பிள்ளையுண்டாம்.

பித்தமலட்டுக்குணம்.
சிறுநீர் மஞ்சளைக் கரைத்துப்போலிறங்கும்
நிவர்த்தி

வேப்பலகு, சீந்தித்தண்டு முத்தக்காசு, ஓரிலையா மிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-அரை, ஆவின்நெய்படி-கால், ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சிக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட்கொண்டு பத்தியம் நீர்க்கஞ்சியுண்ணத்தீரும்.

மந்திஷ்டிவேர், ஆடாதோடை, அமுதவல்லி; தூதுவேளை, பிரமிவேப்பலகு, சிவதை, சிறுகுறிஞ்சான், சுக்கு இவை எட்டும் பசுநெய்யில் வேகவைத்துக்குளித்ததுமுதல்மூன்றுநாள்சாப்பிடத்தீரும்

வாதமலட்டுக்குணம் நீர் இறத்தம்போலிருக்கும்
அதற்கு நிவர்த்தி.

இந்துப்பு, பெருங்காயம், புளியம்பாணி கூட்டிக் கற்றாழை வேரியன் சாற்றாலரைத்துப் புன்னைக்காய்போலுருட்டிக் குளித்ததுமுதல் திரிகாளருந்தவும்.

புளியம்வேர் கியாழஞ்செய்து இந்துப்பு பெருங்காயங் கூட்டி பழங் காடி விட்டுக் கலக்கிக் கொள்ளத்தீரும்.

விஷப்பாலை, வெப்பாலை, வாலுழுவை, நெல்லி, தான்றி கொன்றைப்பட்டை கொடிவேலி இந்துப்பு சுக்கு வகைக்கு மூன்று கழஞ்சு அரைத்து பிரமிச்சாறு இருநாழி, நெய்யாழி இவையெல்லாமொன்றாய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் குளித்தது முதல் மூன்றுநாளருந்த வாயு கிருமிதீரும் பாலுமன்னமுண்ண.

அலகைமலட்டுக் குணம்.

அரிவையர்கள் பூத்தநாளில் இடதுபக்கத்தில் வயிறுநோகும், நீர்க்கடுத்து வெளுப்பாயுங் கறுப்பாயுஞ் சிவப்பாயுமிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

நாணுக்கள்ளிவேர் அரைத்துப் புன்னைக்காயளவு ஆவின்வெண்ணெய் பாக்களவு கலந்துக்கொண்டு குளித்ததுமுதல் திரிநாளருந்தத்தீரும் பத்தியம் ஆவின்பாற் பேசதுண்ண.

பெற்றமலட்டுக் குணம்.

உடல்பருத்து உஷ்ணமாய் வலிக்குங் காலெரியும் சிறுநீர் கழுதைநீர்போலும் கழுநீர்போல மிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

சருகெள்ளெண்ணெய்படி முக்கால் நற்சீரகம் ஒருகாசெடை சீந்தில் தண்டு எருக்கழஞ்சு, வாப்பூலாக்கொழுந்து பாக்களவு அரைத்து எண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிச் சூதமானது முதற் பதினைந்துநாள் வரைக்கும் காண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுங் கடுப்பத்தியமாயிருக்கவும்.

வறட்சி மலட்டுக்குணம்.

எவ்வளவு அசனஞ்செய்தாலுஞ் சரீரமுலர்ந்துபோம் அடிக்கடிகொட்டாவி யுண்டாகுஞ் சொர்ப்பனம் பலகாற்காண்பிக்கும்.

நிவர்த்தி

பெரும்பூசணிப்பழத்தைத் தலையிற்றேய்த்து ௫-நாள் ஸ்நானஞ் செய்வித்துக் காற்படியாவின்பாலிற சிறு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து அம்மான்பச்சரிசி சமூலமுமரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவுபோட்டுக் கலக்கிக் காலமே ௫-நாளுங்கொடுத்து அப்பால் மேற்படி எண்ணெயாகச்செய்து ௪-௫-நாள்வரை சாப்பிட்டு வரவும் இச்சா பத்தியமாக யிருக்கவும்.

வாயுமலட்டுக்குணம்

கெற்பக்குழியைச்சுற்றி வாயுநிற்கும் உண்ட அசனம் நன்றாய்ச் செரியாது பொருமமும் ஏப்பமிடும்.

நிவர்த்தி

மந்திஷ்டிக்கிழங்கு, திரிபலை, கீழ்க்காய்நெல்லி, அசமதாகம், மஞ்சள், பெருங்காயம், மரமஞ்சள், கடுகுரோகணி, கரிப்பாலைவேர், திரிநாமப்பாலைவேர், தேள்கொடுக்குவேர். அமுக்குறாகிழங்குநீர், வள்ளிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை இரண்டேகால்-ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடிநெய்யிற்போட்டு நாலுபடி பால்விட்டு தீபம்போல் மூன்றுநாளெரித்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி காண்டிவீதம் சூதகமான நாள்முதல் ௧௫-நாள்வரை இருபோது கொள்ளவும் பத்தியமாயிருக்க வாயுமலடுதீரும்.

பேய்க்குமட்டிச்சாறு பால் வகைக்குப்படி ௪-தேங்காய் பால் படி-௧, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் ஈருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி ௩ கடுகு வெள்ளுள்ளி, மஞ்சள், இந்துப்பு, கடுக்காய், கடுகுரோகணி மதுரம், திரிகடுகு, ஓமம், வாய்விளங்கம், சீரகம், அரத்தை, கோஷ்டம், சிறுநாகப்பூ, சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு ௩ அரைத்து எண்ணெயில் கரைத்துக்காய்ச்சி அந்திசந்தி காண்டிவீதங் கொண்டுவர கெர்ப்பவாயு, கிருமி, நீர்க்கட்டு, உதரரோகம். பெருவயிறு செண்டை தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய், ஆவினெய், வீழிச்சாறு வகைக்குப் படி-௧, ஈருள்ளி, திரிகடுகு, வசம்பு, கோஷ்டம், இலவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி, வகைக்குப்பலம்-கால் ஆவின்பாலாட்டிக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காலமே காற்சேர்வீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள் பத்தியமாயிருக்க கெர்ப்பவாயு, கிருமி முதலானவை தீரும் தேகங்குளிரும்.

மாத முழுக்கில்லாத பேர்களுக்கு.

வேலிப்பருத்திச் சாற்றருந்தினாலுங், தூதுவளை குப்பைமேனி உருண்டையாகக் கிடக்கிற குளத்துப்பாசி வகைக்குக் கொட்டைபாக்குப் பிரமாணமரைத்து சர்க்கரை கலந்து மூன்றுநாளருந்திபாக்குப் பிரமாணமரைத்து சர்க்கரை கலந்து மூன்றுநாளருந்தினாலுங் காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு யரைத்துப் பாலில்கலக்கி ௫-நாளருந்தினாலும், பேய்க்குமட்டிவேர், புகையூறல், கார்கோலரிசி சமனி

றைபாபலரைத்துக் கண்டங்கத்திரிபழச் சாற்றி லருந்தினாலும், நிலப் பனைக்கிழங்கு, பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப் பலம் ௧, சூறணித்து ஒருபடிகொள்ளில் ௪-தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத் திருத்ததில் சூரணத்தைப் போட்டுக் கிண்டியெடுத்து அந்திசந்தி சாப்பிட்டு வந்தாலும், மாவிலிங்கப்பட்டை சூரணஞ்செய்து தினைத் தவிடுகலந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ௩, நாளருந்தினாலும் சன்னைக்கழுவின தண்ணீர்படி அரையில் ஒருபலம் ஓமத்தைப் போட்டுக் கொடுத்தாலுங், கொடிவேலிவேர் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து கொள்ளவித்த தண்ணீரில் ௯-நாளருந்தினாலும் குருஞ்சச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி மாகாணியொன்றாய்க்கலந்து மூன்றுபோது கொண்டாலும், சிவந்த நாயுருவியும் சிறுவிளாவுமரைத்து நீரில்கலக்கிக்கொடுத்தாலும், புளியமடல் கிழங்கரைத்து பாலில் மூன்றுநாள் கொடுத்தாலும் சூதகக்கட்டு நீங்கி மாதமுழுக் குண்டாகும்.

புழுமேல் மலட்டுக்குணம்.

அடிவயற்றில் சுருக்குச் சுருக்கென்று வலிக்கும்

நிவர்த்தி.

எள்ளெண்ணெய்படி ¾, முத்தக்காசு கழஞ்சு ௨-வரப்பூலாக் கொழுந்து, சாரணைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணமரைத்து எண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு சூதகமான நாள்முதல் பதினைந்து நாள்வரை ஒருகரண்டி வீதம் உண்டு வரத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும், வரட்சி மலடுதீரும்.

கெர்ப்பப்புழுக்குணம்.

வாந்திபண்ணும், வயிறு நோகும். ௨-மாதம், ௯-மாதம் முழுக்கு நின்றுண்டாகும், உடல் வெளுக்கும். தினவுண்டாகும்

நிவர்த்தி

ஆதண்டயிலைச்சாறு, கரும்பிண்ணாக்கிலைச்சாறு, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருப்புக்கட்டி இவை யெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி, விட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற ௯-நாளுக்கொள்ள புழு விலங்குங் கருத் தரிக்கும்.

பாகயிலைச்சாறு, குமட்டிக்காய்ச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, வீழியிலைச்சாறு, வகைக்குப்படி-௧, வேப்பெண்ணெய், ஆமணக்கெண்ணெய், ஒன்றாய்விட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி காசிடைகொள்ள மலசலகட்டுக் கெர்ப்பப்புழு, கிருமி, வாயுதீரும்.

கெர்ப்பப்புழுக் குணம்.

மாதவிடாய் காலத்தில் அடிவயிற்றிற் சுருக்கென்று வலித்து ந்தகம் இறைச்சிகழுவின தண்ணீர்போலக்காணும். புருடருடன் டுங்காலத்தில் அதுபோலவே யோனிவழி நீர் பொசிந்து சிலையிற் றைப்படும்.

நிவர்த்தி.

சீந்தில்வேர், நாணற்கள்ளி இலைக்கள்ளிவேர்க்கியாழம் வடித்து நெய்விட்டுக் குளித்ததுமுதல் ௯-நாள் உண்ணத்தீரும், பத்தி ம்பாலுமன்னமுங்கொள்ள.

ஷை கிருமிகட்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

சித்திரமூலம், சாரணைவேர், பொன்னாங்காணி, சமனாயரைத்து தேங்காய்ப்பாலில் குளித்ததுமுதல் ௯-நாளருந்த கெர்ப்பப்புழுவிழும். விப்புருதி தீரும் முன்போற்பத்தியம், நந்தியாவட்டைவேர் சூரணம் பண்ணி சூதகமாயிருக்கும்போது வொருகடிப்பிரமாணம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள குறட்டைக்கிழங்கு பலம்-௨ ஆடுதீண்டாப் பாலைவேர் பலம்-ஐ, வெள்ளுள்ளி பலம்-ஐ, வரம்புபலம்-வ, சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து சூதகமாக நாலு நாளைக்கு முன்கொடுக்க வயிறுகழியும் மோருஞ் சாதமுமுண்ண ககாவிலரையை அரைத்து அறுபது நாழிகைசென்ற மோரில் சூதகமாயிருக்கிற ௯-நாளுங்கொள்ள குருஞ்சாவேர் பாலில் அரைத்து இளவெந்நீரிற்கொள்ள ஆண்வசம்பு, வெள்ளுள்ளி, வகைக்குப்பலம் ௧, பூநீர்ச்சுன்னங்கழஞ்சு அரைத்து அரைப்படி தேசிநீரிற்கலக்கிக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம்மாதவிடாய்காலத்தில் மூன்றுநாட்கொடுத்து வாழையிலையைவிரித்து அதில் குந்தியிருக்கச்செய்தால் கிருமிகள் கொழுந்துபோலவிழும் இந்தப்படி௯-விசை செய்யக் கெர்ப்பமுண்டாகும்.

பச்சைக்கற்பூரம், மிருதார்சிங்கி, செண்பகப்பூ, மாசிக்காய், வெள்ளெருக்கின்வேர், சிறு குறிஞ்சாவேர், சாரணைவேர் வண்டோதரிவேர், கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-௨ தண்ணீர்விட்டரைத்து ௧௪-உண்டைசெய்து ஏழுநாளுண்டு எட்டாநாள் அகத்திச்சாற்றிலும், தும்பைச்சாற்றிலும் காற்படிசாறு குடிக்கக் கூட்டோடே புழுவிழும், சூதகமாயிருக்கும்போது சீனிபலம்-௧ அரைப்படி ஆவின் பாலிற் போட்டுக் கரைத்துக் கொடுத்து மறுதினத்திலும், அப்படியே செய்து மூன்றுநாள் புரசம்வித்தை எருமைச்சாணியிற் புதைத்து மறுநாளெடுத்துத் தோல்நீக்கிப் பெலமறிந்து இரண்டு மூன்று

விரையை அரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற்கொடுக்கக் கெர்ப்பப் புழுவும் வயிற்றிலுள்ள தற்றட்புழுக்களும் செத்து விழுந்துபோம்.

சாந்தி கூறுகின்றார்.

கேளப்பா சூதகிலை மாதனையி னிலையுங்
கெடியான கஸ்தூரி மஞ்சள் தானும்
நாளப்பா அரைத்துநன்றாய்ப் பாதமுதற்சிரசு
நலமாக மேல்நோக்கித் தடவச்சொல்லி
வேளப்பா புருஷனைத்தா னிற்கவைத்து
விவரமுடன் கீழ்நோக்கிப் பார்க்கச்சொல்லி
வாளப்பா மருந்தெல்லாந் தூற்றிவாரி
மாவிலையி லெல்லாந்தான் வாங்கிக்கொள்ளே.

வாங்கியதோர் மருந்ததனை யவள்முன்காட்டி
வைத்தனை வாசலிலே புதைத்துவைத்து
பாங்கிதனைக் குளிப்புவித்துப் புடவைநல்கி
பண்பான அகிலுடன்சாம் பிராணிகந்தம்
தேங்கியதோர் தேகமெல்லாம் புகைத்துநன்றாய்த்
தினம்மூன்று தரந்தானும் புகைத்தபோது
ஏங்கியதோர் தேவதையும் பூதப்பிரேதம்
ஏவலொடு பிசாசுவகை யெல்லாம்போமே.

முன்சொன்ன அவிழ்தங்களுக்கு எடைபாகங்கூறுகின்றார்.

போகுமப்பா மருந்தையோ னிக்குட்பூசப்
பூட்டுகிறே னெடைபாகம் பிரித்துக் கேளு
ஆகுமப்பா பணவிடைதான் வகையொன்றுக்கே
ஆண்பிள்ளைக் கவ்வண்ண மாத்தைப் பூசு
ஏகுமப்பா பெண்ணுக்கவ் விடைதா னைந்து
எரிபடுங்காண் வியாதிமுதல் விரோத மெல்லாம்
பாகுமப்பா மலடில்லை பிள்ளையுண்டாம்
பாடினேன் கெர்ப்பத்தின் கோளைத்தானே.

பத்தியங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற பத்தியஞ்சூட் சத்திற்சொன்னேன்
சாதமாய்க் கட்டியதோர் உப்புமாகும்
வேனென்ற புளியரை சிய்க்கொழுந்து
மேலான நெல்லிக்காய் அசிநெல்லிக்காய்

தேனென்ற வெள்ளாடு ஆமைமுயலாகுந்
திறமான ஊர்க்குருவி காடைமானும்
பானென்ற மறையாகும் சுறாமீனாகும்
பண்பான கெளிற்றுமீன் மிளகுமாமே.
ஆமப்பா சர்க்கரைதேன் * கீரையாகும்
ஆவின்பால் நெய்யாகும் 0 பயறுமாகும்
ஆமப்பா துவரையொடு பொன்னாங்காணி
அவரைக்காய் தூதுவளை சமூலமாகும்
ஆமப்பா தித்தித்த தெல்லாமாகும்
ஆகாத கைப்புதுவர் புளிப்புமாகா
ஆமப்பா பழவகைக ளெல்லாமாகும்
ஆத்தாட்குப் பூசித்த மதுவுமாமே.
மதுவாகுங் குளிர்ந்தசலங் கிட்டவாகா
மைந்தனே கொதித்தண்ணீர் மிகவுநன்று
சதுவாகும் வேதமுறை கண்டுசொன்னேன்
சத்தியந்தா னிந்தநூல் சார்ந்துபோர்
அதுவாகு மிதுவாகு மென்றேயெண்ணி
அலைந்தலைந்து திரியமா லருளைநோக்கிப்
பொதுவாகும் நினைவுகொண் டிருப்பாராகிற்
புத்திசித்த முத்திமுதற் புனிதமாமே.

பெரும்பாட்டின் குணம்.

விருத்தம்.

கையோகஞ் செய்யத் தனித்த சுழியோடும்
மெய்யாக விந்துவிழவிழப் புண்ணாகும்
மையூருங் கண்ணாட்கு மகத்தாம் பெரும்பாடாம்
கொய்யூருந்தண்டினிற் கொப்பளிக்கு மிரத்தம்.

புணர்ச்சியினா லக்கினிமீறி வெட்டையுண்டாகி அது அதிகரித்துக் கருக்குழியும் உந்தியும் புண்ணாய்ப், பெரும்பாடு தோன்றும். செவ்விளநீர்போ லுதிரம்வடிந்து கொண்டிருக்கும் வயிற்றுவலிசோபுதாபமுண்டு.

நிவர்த்தி.

நாவற்பட்டையை புளித்த எருமை மோரிற் றுவைத்திடித்துப் பிழிந்து அதிலைந்து விராகனிடை சந்தனங்கலக்கி மூன்றுநாட்கொள்ள தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கருப்பஞ்சாறு, ஆவினெய் வகைக்குப்படி முக்கால் தாளிசப்பத்திரி பலம் முக்கால் சாதிக்காய் ஏலம், கிராம்பு, அரத்தை, அதிமதுரம், நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧, தேங்காய்ப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காச்சிக்கரண்டிவீதங் கொள்ளப் பெரும்பாடு, வெள்ளை, நீர்ச்சுருக்கு, நீர்க்கட்டு, சதையடைப்பு நீங்கும்.

நீர்வள்ளிக் கிழங்குச்சாறு, துத்திவேர்ப்பட்டை, முசுமுசுக்கை, நன்னாரிவேர், பூமி சர்க்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு பாலிலரைத்து நெய்விட்டு லேகியமாய்க்கிண்டி யருந்தத்தீரும். கஞ்சாயிலை, ஏலம், ஆவினெய்யிலரைத்து வாளைமீனிற்பூசி ஆவரை வேர்க்கியழஞ்செய்து ஒரு சட்டியிலிட்டு வாயிற்சீலை வேடுகட்டியதின்மேல் மீனைவைத்து இரண்டுநாழிகை புட்டவியாய் வெந்தபின்னெடுத்து கவசமும் சிலாப்பு முள்ளும்நீக்கி பத்துநாள் சாப்பிட்டு அந்திசந்தி ஆவரைவேர்க் கியாழங்குடித்துவரத் தீராப்பெரும்பாடுந் தீரும்.

ஏலம், சன்ன லவங்கப்பட்டை, ஆவாரம்பூ, நெல்லிமுள்ளி, கற்கண்டு வகைக்கு விராகனிடை-௫, பொடித்து வடிகட்டி மூன்றுபங்கு செய்து மூன்று இளநீரை மேற்றோல்சீவிக்கண் திறந்து ஒவ்வொன்றிலு மொவ்வொரு பங்கிட்டடைத்து ஜலத்திலறுபது நாழிகை வைத்திருந்தெடுத்து இளநீரையூற்றி யதிற்கொஞ்சந்தேன் விட்டருந்தவும், இப்படி மூன்றுநாள் செய்யத்தீரும். தேங்காய்ப்பால் உதியம்பட்டைச்சாறு, பசுப்பால், வகைக்குப்படி-வ, முருங்கைப்பிஞ்சு, உதியந்தளிர் நெல்லிக்காய் பிரமாணமரைத்து அதிற்கலக்கிக்குடிக்கத்தீரும். முருங்கைப்பூவையரைத்து தேங்காய்ப்பாலிலாவது வெள்ளாட்டின் பாலிலாவது வெல்லங்கூட்டிச் சாப்பிடத்தீரும். கருங்குருவை யரிசிமாவில் கவிழ்தும்பைச் சாருவிட்டுக் களிகிண்டிச் சாப்பிடவும். வாலுளுவையரிசிமாவில் பிரண்டைச்சாரிட்டுப் பிசரிப்பிட்டுச்சுட்டு எருமைநெய் கருப்புக்கட்டி கூட்டியுண்ண தீரும்.

அதிமதுரம், கெந்தி வகைக்கு விராகனிடை-௪, ஆடாதோடைச்சாற்றாலாட்டி நெய்யில் வேகவைத்து திரிநாளுண்ணத் தீரும் சுடலையில் வெந்த அஸ்தியை யிடித்துச் சூரணித்து விராகனிடை ௯0 அபினி விராகனிடை-௬ ஜாதிக்காய் விராகனிடை-௧0, ஜாதிபத்திரி விராகனிடை-௯ இவைகளைக் கல்லுரலிட்டு கட்டப்பாறையாலிடித்து வெள்ளாட்டு நெய்யில் வொருகடிச்சூரணம் அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும். சிறு செருப்படிச்சாறு ஆவின்பாற் சமன்கலந்து

காலையில் நாலுநாள் கொள்ளத்தீரும் சிவந்த புதுச்செங்கல்லைப் பொடித்து வடிகட்டி அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி வொருகடித்தூள் ஐந்துநாளந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும் புகை, பனி தள்ளவும்.

தேங்காய்ப்பால், ஆவின்பால் வகைக்குப்படி அரை முருங்கைப்பூவையரைத்து தேங்காயளவு பனைவெல்லம் பலம் ௫-கூட்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு எலுமிச்சங்காயளவு கால்மண்டலங் கொள்ளப் பெரும்பாடு தீரும் ஆயிலியப்பட்டையை நீர்விட்டரைத்து எலுமிச்சங்காயளவெடுத்து பச்சரிசிமாவிற் பிசைந்துருட்டிக் கருகாமலடைசுட்டு மூன்றுநாள் ஆறுபொழுதுண்ணத் தீரும்.

இலந்தைப்பட்டை, ஒதியம்பட்டை நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை, அரசப்பட்டை, மாம்பட்டை, வேலம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-௧ உலர்த்திச் சூரணித்து இதற்குச்சரியெடை பச்சரிசிமாவும் கலந்து பனைவெல்லஞ்சேர்த்துப்பிட்டுசெய்து வெண்ணெய்சேர்த்து ஆறுநாள் உண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஒருபடி நல்லசலத்தில் பூங்காவி பலம்-௫ பொடித்துப்போட்டு ௫-நாள் ஊறினபின் தெளிவிறுத்து அந்திசந்தி விராகனெடை படிகாரம் பொரித்து அதிற் கலந்து ௫-நாளுண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு தீரும்.

[illegible]சூலைகுணம் விருத்தம்.

கேளாய பெண்ணே சூலை கர்ப்பம் கெடுதிசெய்யும் வழிமார்க்கம்
மீளாக் கனலும் கருக்குழியில் மிகுந்தவாயு வனுசரிக்கும்
நீளார்சூதந் தான்பிரண்டு நிறைந்தசோரி சிசுபோலாம்
நாளவயிறு தான்வலிக்குந் தனித்துசோரப் பெலன்கெடுமே.

உடம்பிற் கனலேறிக் கருக்குழியில் வாயு அனுசரித்துச் சூதகங் கட்டித்திரண்டு உதரமெங்கும் சிசுபோற் புரண்டுறும். வயிறு வலிக்கும், தேகம்வத்தும், பெலங்கெடும், சோபதாப முண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

பேய்க்குமட்டி, ஆடாதோடை, அவுரி, திருகுகள்ளி, வீழி, கரிசாலை கழற்சி, முடக்கொத்தான், வேப்பம்பட்டை இந்தச்சாறுகள் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி ௧ வெள்ளாட்டுநீர், எருக்கிலைப் பழுப்புச்சாறு, சதுரக்கள்ளிச்சாறு. வகைக்குப்படி அரை திரிகடுகு, திரிபலை, வெண்காரம், பஞ்சலவணம், நவாச்சாரம், சத்திசாரம், எவச்சாரம், வாய்விளங்கம், கடுகு, ரோகணி, ஆனைத்திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், மரமஞ்சள், கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௧ அரைத்

துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிக் கலசத்தில் வடித்து மூடி ஒரு மண்டலந் தானியபுடம் வைத்தெடுத்து ஒருகரண்டிவீதம் ௩-நாள் சாப்பிட்டு ஐந்தாநாள் தலைமுழுகவும் கெர்ப்பசூலை, வாயு, விப்புருதி, கற்சூலை முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்

கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு, குரட்டைக்கிழங்கு, மருட்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு, புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧௦. இடித்து பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி அதில் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௨ ஆவின்பால்படி-௧ கடுக்காய், சிவதை, பஞ்சலவணம், திரிகடுகு, ஓமம், வெள்ளுள்ளி, சீரகம், வகைக்குப் பலம் கால் கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு விட்டரைப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற ௩-நாளும் புளி தள்ளிச் சாப்பிட்டு தினைகஞ்சி கொள்ளவும். கெர்ப்பசூலைமுதலான சகல கெர்ப்பரோகங்களும் வாயு திரட்சியுந் தீரும்.

பொரிகாரம், காயம், காந்தம், பஞ்சலவணம், தேங்காய்ப் பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை-௩. தோல் முளைநீக்கி வறுத்த வாளம் விராகனிடை-௧௨ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ௩-சாமமரைத்துப் பணவெடை வெள்ளத்திற் கொடுக்கப்பேதிக்கும், மோரசனங் கொள்ள மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

சற்சூலைக்குணம் விருத்தம்.

சொன்னேம்மாதே யடிவயிற்றிற் றேற்றுமுதிரந் தான்றிரண்டு
மன்னேவளையம் போற்கிடக்கும் மதர்த்துவலித்துத் தான்பரவும்
பின்னேபொருமும் பிறவலியும் பேசாமுதுகைப் பற்றுளைக்கும்
முன்னேயிந்தக் குணமறிந்து மூதோர்சொன்ன மருந்துண்பீர்.

அடிவயற்றிலுதிரந்திரண்டு வளையம்போய்க்கிடக்கும், வலித்துப் பாந்துபொருமும், முதுகைப்பற்றி நோகும்.

நிவர்த்தி.

கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு படி ௨ சுக்கு. மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் வகைக்கு விராகனெடை-௫ ஓமம் பலம்-௩ பூடுபலம் ௧. பெருங்காயம் கடுகுரோகணி, இந்துப்பு, வெடியுப்பு, வளையலுப்பு, சல்லுப்ப, வகைக்கு விராகனெடை-௫ · மேற்படி சாற்றாலரைத்துக் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்து குறுகிவருஞ் சமயத்தில் ஐம்பது விராகனெடை கருப்புக்கட்டியும் காற்படி நல்லெண்ணெயும் விட்டு லேகி

யஞ் செய்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவுஎழுதினம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுத் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்தபின் மீந்த மருந்தை இச்சா பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரக் கர்ச்சூலை, கெர்ப்பசூலை இரத்தக்கட்டி சூதகவாயு முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு, வீழி, நீலவாகை, கள்ளி, பொற்கொன்றை, வேளை, உள்ளி பூவரசு, வாகை, சங்கு, வெள்ளறுகு, ஆவின்சாணி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால் ஆவின்பால், ஆமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧ திரிகடுகு, திரிபலை, வல்லாரை தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு, வால்மிளகு கொடிவேலி, கோரோசனை, இந்துப்பு, கிராம்பு கருஞ்சீரகம், மஞ்சள் நேர்வாளம் வெண்காரம் அரத்தை கார்கோலரிசி கோழிபெச்சம் கெந்தகம் லிங்கம் பிரப்பங்கிழங்கு பரங்கிப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ மேற்படி சாறுகளிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிக் குளித்ததுமுதல் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் உப்புப் புளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள கெர்ப்பசூலை கற்சூலை முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

இரத்தசிலைக்குணம் விருத்தம்.

பார்த்திடவே மங்கையர்க்கு ரத்தச்சூலை
பகறுகிறேன் வயிற்றைப் பற்றிநிற்கும்
கோர்த்திடவே யுதிரமது திரண்டுமேதான்
நொதிப்பெடுத்து மாதவிடாய் காலந்தன்னிற்
சேர்த்திடவே சூதகங்கள் மிகுந்துகாணுஞ்
சிறுவழியாய்க் கருவழியும் பிரண்டுளைக்கும்
ஏர்த்திடவே துடையிடுப்பு வுளைச்சலாகும்
இரத்தமாஞ் சூலைகுண மிதுதான் பாரே

அடிவயற்றில் நாளாவட்டத்தில் உதிரந்திரண்டு மாதவிடாய் காலத்தில் புரண்டு வலிக்கும், சூதகமிகுந்துகாணும், கருவழியும், இடுப்புந்துடையும் உளையும்,

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்டுநீர், துணி, பேய்க்குமட்டிச்சாறு படி-௨ கரியுப்பு சவுக்காரம், இந்துப்பு, வலைபலுப்பு, பாறையுப்பு, வெடியுப்பு, சீனிக்காரம், நாய்ருவியுப்பு, அமுரியுப்பு, நவச்சாரம், எவச்சாரம், வெண்காரம், அன்னபேதி வகைக்குப்பலம்-௩. கடுக்காய்ப்பொடி, மிளகுப்பொடி வகைக்குப்பலம் அரை இவையெல்லாம் ஒரு பாண்டத்தில்

விட்டுக்கிண்டி மூடி ஏழுசீலை மண்செய்து நாலுசாமஞ் சிறுதீபாயெரித்துக் கருகின பாசங் கண்டவுடன் பானையை யிறக்கி கல்வத்தில் மெழுகுபோலரைத்து சுண்டாய்க்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள இரத்த சூலை, கற்சூலை, கெண்டைவாயுத்திரட்சி, பெருவயிறு விஷநீர், வீக்கம், மகோதரம், குன்மந்தீரும். முருங்கைவேர்ச்சாறு, விளக்கெண்ணெய்வகைக்குப்படி-க ஆவின்பால் படி-உ அதிமதுரம், கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு வகைக்குப்படி-ந கடுக்காய் பலம் அரை பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை சாப்பிட்டு வர ஆறுவகை கெர்ப்ப சூலைகளுந்தீரும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்ப விற்புருதிக்குணம்-விருத்தம்.

கூறிடவே கெர்ப்பவிற் புருதிதானும்
குருதிபோல் வயிற்றினிலே சூதங்கட்டும்
மாறவே தலைவலிக்கும் வீட்டுப்பக்கம்
வயிற்றுவலி யிருதுகூடயு முளைக்குமேதான்
சீறவே புழுத்திரண்டு மலமிருக்கும்
சிசுகெர்ப்பந் தரியாது வுவலுளைக்கும்
ஆறவே யிக்குணங்கள் தானறிந்து
அப்பனே மருந்துண்ணச் சித்தியாமே.

வயிற்றில் சூதங்கட்டி வலியுண்டாகும், தலைவலிக்கும், வீட்டுக்கு விலக்கமானல் வயிற்றுவலி நீங்கும், இருதுவடையும் உளையும், மலமிருகி திரண்டு புழுக்கைபோல் விழும் கர்ப்பந்தரியாது உடல் மெலியும்,

நிவர்த்தி.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க தைவேளையிலை, சிற்றாமணக்கிலை, வீழியிலை, நிலவாகையிலை, மஞ்சள், கடுக்காய், இந்துப்பு, வெண்காரம் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு வகைக்குப்பலம்-ரு கைபோலாட்டி எண்ணெயிற் கலக்கிப் பதமாய்க் காய்ச்சு யதிலொரு கழஞ்சு கள்ளிப்பால்விட்டு வடித்துச் சூதகமான நாலாநாள் முதற்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை ஓர் காண்டிவீதஞ் சாப்பிடவும். இப்படி மூன்றுமுறைகொள்ள கெற்பவிற்புருதி வாயுதீரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும்.

நீர்வற்றின தேங்காயைக் கண்திறந்து அதற்குள் ஒரு பிடி தூதுவேளைப் பழத்தைப்போட்டு எருக்கம்பாலுங் கள்ளிப்பாலும் மர்கலந்து நிறைவிட்டுமூடிக் கருகாமற்சுட்டு ஓடுநீக்கி மைபோலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் குளித்ததுமுதல் ஐந்து தினங்கொள்ள கெற்பவிற்புருதிதீரும் பேதிபதிகப்பட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீர் குடிக்கவும் பத்தியம் மோரசனங்கொள்ளவும்.

சூதகவாயு சூசிகவாயு குணம் விருத்தம்.

கேளுமேசூதகத்தி லக்கினிவாய்வு
கெடுத்துவிடுமாதவிடாய் கட்டிப்போகும்
ஆளுமேகருக்குழியுந் தூர்ந்துதேகம்
அப்பனேயுதிரமது அடிமூலத்தில்
நீளுமே சூதகத்தில் வாய்வுதோன்றி
நேரான அடிவயறு வலிப்புக்காணும்
பாளுமேதலைவலிக்கும் வயிறுளைக்கும்
பக்குவமாய் மருந்துண்ணத் தீருந்தானே.

சூதகத்தில் வாய்வும் அக்கினியுஞ்சேர்ந்து மாதவிடாய் கட்டிக் கருக்குழிதூர்ந்து தேகத்தில் உதிரநீரும் அடிமூலத்தில் வாய்வுஞ் சேர்ந்து சூதகவாயுதோன்றிச் சூதகமாகும்போது அடிவயிறு வலிக்கும் சூதகந் தங்கிக்காணும், தலைகள் வலிக்கும் வயிறும் உடலும் பெருத்திருக்கும்.

நிவர்த்தி

சுக்கு தோல்நீக்கிப் பலம்-உ0. வில்லை வில்லையாய்வெட்டி அதைக் கண்டங்கத்திரி, துளசி, தூதுவேளை, நுணா, நொச்சி எருக்கு கையாந்தகரை, மூக்கரைச்சாரணை, நிலவாகை இவைகளின் இலைச்சாற்றிலும் முருங்கப்பட்டை சாற்றிலும், புங்கின்வேர்பாலிலும் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலும் வகையொன்றுக் கொவ்வொரு நாள் ஊறப்போட்டுக் காயவைத்திடித்துத் தூள்செய்துக்கொண்டு வாய்விளங்கம், திப்பிலி மூலம், திரிகடுகு, ஏலம், ஓம , இலங்கப்பத்திரி அதின்பட்டை, தாளிசபத்திரி, திரிபலை, இருசீரகம் வகைக்குப் பலம்-க, வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கொண்டு இருவகைத்தூளையுமொன்றாய்க்கலந்து அதுகண்ட இடைக்குப்பாதி சர்க்கரைகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துநாட்சாப்பிடச்சூதகவாயுதீரும்

குப்பைமேனி, கரிப்பான், சிறுசெருப்படி, நிலவாகை சமூலமுந் தனித்தனியிடித்துத் தூளாய்ச்செய்து ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனில் உ0-நாட் கொள்ளவும்

கடுக்காய்ப்பொடி, மிளகு கடுகு ரோகணி இந்துப்பு கரியுப்பு வெடியுப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு வகைக்கு ரு-சீனிக்காரம் நவச்சாரம் சத்திசாரம் வகைக்குப்பலம்-கூ பெருங்காயம் வால்மிளகு வாய்

விளங்கம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க. இவைகளைப் பொடித்து நீர்வற்றின கொப்பரைத் தேங்காய்க்குள் அடைத்து பூமியில்புதைத்து ஏழாநாளெடுத்து ஒடுநீக்கிமெழுகுபோலாட்டிச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு இச்சாபத்தியமாய் கழற்காய்ப்பிரமாணம் இருபோது சாப்பிட்டுவந்தால் சூதகவாயு வாயுக்கட்டி குன்மந்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டு தோல்நீக்கிப்பலம்-சு. செவியம் மல்லி வாய்விளங்கம் ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெட்பாலையரிசிவசம்பு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் சித்திரமூலம் அதிமதுரம் திரிகடுகு கோஷ்டம் திரிபலை அட்டுப்பு, இந்துப்பு, சிறுதேக்கு,சிவதை,பெருங்காயம், கடுகுரோகணி, கழற்பருப்பு வகைக்குவிராகனெடை ங. ரவியிலுலர்த்தித் தூளாய்ச்செய்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருப்புக்கட்டி சேர்த்து லேகியஞ்செய்து அந்திசந்திபுன்னைக்காய்ப் பிரமாணம்இருபதுநாள் கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளிச் சாப்பிட்டுவர மாதவிடாய் கெற்பவாயு சூலை தீரும்.

நிதம்பச் சூலைக்குணம்

போக்காலத்தில் யோனிமலரும்போது அதில்வாயுவடங்கிஅதனால் இரத்தமுஞ்சலமுந் தடைபட்டுடலில் அடைபட்டுமூடிச் சவ்வுமுத்தி முளைத்தேங்காய்போல் யோனியிற்றோன்றி நீர் பொசிந்துக்கொண்டிருக்கும் இடுப்புந்துடையும் உளையும்.

நிவர்த்தி

வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-உ0. பதக்குத்தண்ணீர்விட்டுஇரண்டுபடியாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்து தேவதாரம் இந்துப்பு கடுகு நெல்லிதான்றி கொடிவேலி பெருங்காயம் திப்பிலி சிவதை வேர்வகைக்கு ஒருகழஞ்சுமேற்படி கியாழம் விட்டரைத்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-உ வெள்ளாட்டுப்பால் டி-க. கள்ளிப்பால் படி-கால். ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி தினமூஞ்சுழன்று-க. சாப்பிட்டு வாத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான்சாறுபடி-அறை,நெல்லெண்ணெய்படி அறை வசம்பு பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகு இந்துப்பு சீரகம் சதகுப்பை பறங்கிப்பட்டை தேவதாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, அரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி தினமொரு காசளவு கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான் குறுஞ்சாவகைக்குச்சாறுபடி-ங, சீரகம் கார்கோலரிசி, ஏலம், மஞ்சள், பறங்கிப்பட்டை, இந்துப்பு, பெருங்காயம் பூண்டு, திரிகடுகு, வசம்பு வகைக்கு விராகனெடை-ரு, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஐந்துநாள் கரண்டி நிறை கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஓமம், வெள்ளுள்ளி, பாம்புக்கண்டம், சுக்கு, மிளகு, சோமனுப்பு, வசம்பு, குங்கிலியம் ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்துத் துணியில் வைத்துருட்டியதை வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி யோனியிற்புகைமூட்டி புளியமடற்கிழங்கை கருங்குருவை மாவுடன் சேர்த்திடித்து மோர்விட்டுக் கூழ்காய்ச்சி மூன்றுநாளுண்ணத் தீரும் கடும்பத்தியம்.

சூதக வலிக்கு.

அகஸ்தியர் குழம்பிற் பணவெடை - எலும்பிச்சப்பழச்சாற்றிற்கொண்டு பேதிக்கும் அதிகமானால் வசம்பைக்கருக்கி அதில் ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கநிற்கும் உப்பு புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும் மறுநாள் கரியுப்பை கோட்டைக்கரந்தைச் சாற்றாலாட்டிக் காயவைத்து ஐந்துபுடமும் சிறுசெருப்படைச் சாற்றில் ஐந்துபுடமும் போட்டாற் செந்தூரமாகும் அதில் நாளொன்றுக்கு விராகனிடைவீதம் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தில் மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

கல்லுப்புபலம்-ச, சூதம்பலம்-க, வில்வஇலைச்சாற்றால் இரண்டுசாமமறைத்துக் குகையில் வைத்தூத உருகி மணிபோலாகும் அதை அந்தரத்தாமரைச்சாற்றில் நாலுசாமமறைத்து வில்லைத்தட்டிக் காயவைத்து முழுப்புடம்போட்டு ஒருபண வெடை வீதம் மூன்றுதினம் தேனிற் கொள்ளச் சூதகவலி, நெஞ்செரிவு சூலைரோகம் சூதகவாயு தீரும் இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை, மிளகு, வெள்ளுள்ளி, வகைக்கு பலம்-ங, வசம்பு விராகனெடை-ங, அறைத்து சூதகமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ள சூதகவலிதீரும் இச்சாபத்தியம்.

இந்துப்பு, திப்பிலி, பெருங்காயம் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து வெந்நீரில் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும் திரிகடுகு, கழற் பருப்பு ஓமம் இந்துப்பு ஓர் நிறையாய் வறுத்துப் பொடித்து நெல்லெண்ணெயில் மத்தித்துக் கொள்ளத்தீரும் நிலவாகை சமூலமுஞ் சுக்குங்

தனித்தனியே யிடித்துச் சூரணித்துச் சமனாய்க்கலந்து திரிகடிவீதம் கூ, நாள்சாப்பிட்டு சு-நாள் பத்தியமா யிருக்க நீங்கும்.

கெர்ப்ப ரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஆடாதோடை, பிரமி சிவனார்வேம்பு, சீந்தில், வகைக்குச்சாறு படி-க, பசுவினெய்படி-க, மரமஞ்சள் பொடிபலம்-க, ஒன்றாய்க் கலக்கிக் காய்ச்சி வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளும் ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுத் தலைமுழுகினதின்பேரில் இதனடியில் வருகிற லேகியஞ் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள கெர்ப்பரோகங்கள் நீங்கும் லவணம் புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும்

நாயுருவிச் சாம்பலுப்பு, எள்ளுச்செடிச் சாம்பலுப்பு, வகைக்குப் பலம்-க, திருகுகள்ளி, இலைக்கள்ளி, சித்திரமூலம், சாரணை தைவேளை, நொச்சி, குருஞ்சா, குப்பைமேனி, முடக்கொத்தான் இஞ்சி, வீழி, தேவதாழி, வெள்ளறுகு தும்பை, சங்கங்குப்பி வெண்ணொச்சி வகைக்குச் சாறுபடி-க, மஞ்சள், மரமஞ்சள் ஓமம் காயம் இந்துப்பு, வளையலுப்பு நவச்சாரம் சத்திசாரம் எவச்சாரம் சீனிக்காரம் சவர்க்காரம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு மிளகு வசம்பு வெந்தயம் ஏலம் வால்மிளகு கடுகு கிராம்பு வகைக்குப்பலம்-கால், இளவறுப்பாய் வறுத்துசூரணித்து மேற்படி சாறுகளிற்கரைத்து அதில் குமட்டிக்காய்ச்சாறு வெள்ளுள்ளித் தயிலம் வகைக்குபடி-க, கூட விட்டு சிவதைபலம்-க, அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து கொள்ள அறுவகைக் கெர்ப்பசூலைகளும் மற்றகெர்ப்பப் பிணிகளுந் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பேய்க்குமட்டிவேப்பம்பட்டைகழற்சி ஐவிரலிமுடக்கொத்தான் காட்டுக்கள்ளி உழலாத்தி பிரமிவகைக்குச் சாறுபடி-உ, கொடிவேலி பங்கம்பாளை கிளுவை நிலாவாரைகுருந்து சங்கு தலைசுருளி காக்கணத்தி குமரி வெள்ளைச்சாரணை இவைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம்-க, மூங்கிலிலை கஸ்தூரிப்பட்டை வெள்ளறுகு வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளை கொடிக்கள்ளியை வாட்டிப் பிழிந்த சாற்றாலும் கடுகு திப்பிலி கடுக்காய் வால்மிளகு குரோசாணி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை சுக்கு சிறுநாகப்பூ இந்துப்பு ஆனைத்திப்பிலி பெருங்காயம் சாதிக்காய் தாளிசபத்திரி சேங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம் இஞ்சி நவச்சார வகைக்குகழஞ்சு-ச, இவைகளைக் காட்டாமணக்கின் சாற்றாலும் வெள்ளாட்டு நீராலு மரைத்துக் கலக்கிப் பதமாய்க்காய்ச்சி, புகையூறல், வெண்காரம், வகைக்குக்கழஞ்சு-உ பொடித்துக் கலசத்திற்போட்டு அதில் வடித்துக்கொண்டு வீட்டுக்கு விலக்கமானநாள்முதல் மூன்றுநாளும் உதயத்தில் ஒரு கரண்டிவீதங்கொடுக்க அறுவகை கெர்ப்பசூலையும், கெர்ப்பரோகங்களும், வாயுதிரட்சியுங், குன்மமும் கெர்ப்பக்கிராணியுந் தீரும், பத்தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலன்னமுங் கொடுக்கவும். நாலாநாள் தலைக்குவெந்நீர்விட்டு அதுமுதல் மூன்றுநாள் ஆரையிலை கிளுவையிலை, ஐவிரலியிலை, சமனாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் கொள்ளவும், யேழாநாள் எண்ணெய் முழுகவும் பிள்ளையுண்டாகும்

சிவதை, நிலவாகைவேர், தனித்தனி பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகொண்ட பொடிவகைக்கு விராகனெடை கரு0, கோரக்கிழங்கு மேற்றோலிநீக்கி நிழலுலர்த்திப் பொடித்ததூள்விராகனெடை கூ, திரிகடுகு, திரிபலை, கண்டதிப்பிலி, இந்துப்பு, ஓமம், குரோசாணி, வாய்விளங்கம், அதிவிடையம், மாசிக்காய், வகைக்குக்கழஞ்சு க, சூரணித்து ராயப்பூர் சர்க்கரைபலம்-ரு, ஒருபடி தண்ணீரிற்கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து அதிற் சூரணங்களைப்போட்டு நன்றாய் லேகித்து சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க, விட்டுக்கிளறி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு கொள்ள சூதகவாயுத்திரட்சி, கெர்ப்பவாயு, வயிற்றுவலி, சூலை முதலானவைகள் தீரும் கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளவும்.

இருபது பேய்க்குமட்டிக்காயை விரைநீக்கி யொவ்வொன்றிலும் ஒருபல இந்துப்பை பொடித்துக் கொஞ்சமாய் வைத்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டுமூடி யேழுசீலை மண்செய்து பூமியிற் புதைத்து சு-தினஞ் சென்றெடுத்துப் பிழிந்தசாற்றில் சித்திரமூலம், மாவிலிங்கு, உகாய், திருகுகள்ளி தைவேளை, அழிஞ்சி, இவைகளின்வேரும் காட்டுத் திப்பிலியும் வகைக்குப்பலம்-ரு இடித்து ச-மரக்கால் ஜலத்திற் போட்டு குறுணியாய்க்காய்ச்சிச்சேர்த்து அதில் அரைப்படி கள்ளிப்பால்விட்டு சுக்குபலம் க, திப்பிலி, வெள்ளுள்ளி, இலுப்பைக்கட்டி, சவர்க்காரம், கடுகு, வறுத்த இந்துப்பு, நவாச்சாரம், வகைக்குப் பலம்-உ, கடுக்காய் பலம்-ச, பெருங்காயம், பொரித்தவெங்காரம், வகைக்குப்பலம்-அரை, சீரகம், வாலுளுவையரிசி, வகைக்குப்படி வ, ஓமம் கடுகுரோகணி வெண்மையாய் வறுத்து துருசு வகைக்குப் பலம்-க அரப்பொடிபடி அரைக்கால் கருப்புக்கட்டிப்பலம்-கக இ

வையெல்லாமிடித்து வடிகட்டிப்போட்டு லேகியஞ்செய்து சகலத்தில் வைத்து வேடுகட்டி நெல்லுக்குட் புதைத்து பத்து தினஞ்சென்றெடுத்து தேற்றாவிரைப் பிரமாணங் கொடுக்க வயிறுபேதிக்கும் அதிகரித்தால் மோரசனஞ்செய்து கோழிச்சாற்றில் மஞ்சள்பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கநிற்கும். இம்மருந்தை தேகவலுவறிந்து ஒன்றைவிட்டொருநாளாக பத்திருபதுதினம் புளி, புகையிலை கரப்பான் பதார்த்தந்தள்ளிக் கொடுக்க குன்மமெட்டும், கெர்ப்ப விப்புருதி, கெண்டைகௌசி, மலட்டுப்புழு, ஊதுகாமாலை, பித்தப்பாண்டு, விஷபாண்டு, கெர்ப்பசூலைகளுந் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருநொச்சி, கையாந்தகரை வகைக்குச் சாறுபடி-க, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, நல்லெண்ணெய், பசுவின் நெய், வகைக்குப்படி-க, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, நல்லெண்ணெய், பசுவின்நெய், வகைக்குப்படி-அரை, மிளகுபடி-கால், காயம் குழிமிட்டான் செப்பு நெருஞ்சில் வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு குளித்ததுமுதல் மூன்றுதினம் ஒரு கரண்டிவீதம் நாலுதடவைகொள்ள கெற்பவாயு புழுகிரந்தி தீரும். இச்சாபத்தியம்,

விளக்கெண்ணெய் படி-அ, தும்பை பொடுதலை கற்றாழை வகைக்குப்படி-க, திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு வகைக்குப் பலம்-க, அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஒருகரண்டிவீதம்-ச0, நாட்கொள்ள கெர்ப்பவிப்புருதி வயிற்றுக்கட்டி நீராமை கெர்ப்பசூலை சூதகக்கட்டி கிருமி தீரும்

பேய்க்குமட்டி விரை சேர்வாளம் சமன்கூட்டிக் குழித்தயிலமிறக்கி ஒரு காசிடைத் தயிலத்தில் மஞ்சட்பொடியை மத்தித்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட்கொள்ளப் பேதிக்கும் பத்தியம் நீர்கஞ்சிகொள்ள சகல கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்

பூண்டுபலம்-க, கல்லுப்பு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு நவச்சாரம் வெண்காரம் பெருங்காயம் வகைக்கு. விராகனிடை-உ, சுத்திசெய்தவாளம் விராகனெடை-க0, இவையெல்லாம் பொடித்து மூன்றுமுத்தின தேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில்வைத்துப் பிட்டவியலாயவித்துப் பால்பிழிந்து அதில் வெந்த மருந்துகளும் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை நோய்கொள்ளப்பேதிக்கும் பத்திய மோரசனம் சகல கெர்ப்பப்பிணிகளுந் தீரும்.

பேய்க்குமட்டிப்பழம்முப்பதைத்தண்ணீர்விடாமலிடித்துப்பிழிந்து வடிகொண்டுஇந்துப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்புகல்லுப்பு சேர்வாளம் வகைக்கு விராகனிடை-உ, பெருங்காயம் பலம்-கால், ஆவின் வெண்ணெய் பழம் புளி வகைக்கு கச்ச நாரத்தங்காய்ப் பிரமாணம் இவையெல்லா மரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு ஒரு பாக்களவு மூன்றுதடவைகொடுக்கவயிறுபோகும் அதிகப்பட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் குளித்துப் பாலுமன்னமு முண்ண கெர்ப்பவிப்புருதி கிருமி சூதகக்கட்டியும் மேற்சொல்லிய கெர்ப்பரோகங்களுந் தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் மஞ்சட்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய்தைவேளைச்சாறு வீழிச்சாறு நிலவாகைச்சாறு வகைக்குப்படி-க, திரிகடுகு திரிபலைகாயம் வகைக்குப்பலம்-அரை, இந்துப்பு பலம்-கால், இவையெல்லாமரைத்துக் கலக்கிப் பதமாய்க்காச்சி அதிற் பூநீர்ச்சுண்ணங்கழஞ்சு சேர்த்து வடித்து அரைக்காற்படிவீதம் விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ள சீதம் மலக்கட்டு சூதகவலிவாயு முதலான கெர்ப்பக்கோள் நீங்கிக் கெர்ப்பமுண்டாகும்.

அவுரியிலைச் சாறுபடி-க, சிவதை கடுகு ரோகணி வசம்பு உள்ளி அக்கிராகாரம் இந்துப்பு காயம் வகைக்குபலம் கால், எரண்டத் தெண்ணெய்படி-உ, பதமாய்க்காச்சிவடித்துக் குளித்ததுமுதல் ஒரு துட்டிடை, க0-நாள் சாப்பிடக் கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும். கடும்பத்தியம்.

கெர்ப்பஸ்திரீகட்கு க0-மாதத்திற்கும் வருநோயும்
அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின்றார்.

கலி வெண்பா.

அத்தியுரித் தோனிடத்தி லமர்ந்துமையா ளீன்ற
சத்திக் கணபதியின் தாள்போற்றி-எத்திசையுங்
கெர்ப்பமின் னாருக்குக் கிளைத்தபிணி தான்றீர
கற்பம தாங்கிரியை கண்டுரைப்பேன்-உற்பத்தி
திங்கள்முதற் கர்ப்பஞ் சிறுவலியாய் தான்வலிக்கில்
எங்கள் வரைப்பூசந் திலாமிச்சு-மங்கைதண்ணீர்
வார்த்தரைத்து ஆப்பாலில் வாகாக வேகொடுக்க
சேர்த்திரண்டா மாதஞ் சிறுகினால்-மாற்றிக்கொள்
தக்கோலந் தாமரைநா தன்பூவும் நீரரைத்து
அக்கால மேகொடுநீ ஆவின்பாலில்-எக்காலும்
மூணாமா தந்தன்னில் முறுக்கி வயிறுளைக்கில்
வானிமலர் செங்கழுநீர் வன்கிழங்கு-பேனி

பாலிலரைத் தேகொடுக்கப் பாவையர்க்குக் கெர்ப்பம்
நாலில் வலித்திரத்தம் காடினல்-சூலியர்க்கு
நெய்தல் கிழங்குநொச்சில் நீர்வார்த் தரைத்ததனை
உய்த பசும்பாலில் உண்ணவே-ஐந்தாம்
மாதம் வலிக்கில் வருமாம்பாலின் பூவும்
வேதமாரை விலாமிச்சம் வேரும்-போத
நீர்வார்த் தரைத்து நிச்சயப்பா லிற்கொடுக்க
கூர் ஆறில் கெர்ப்பக் குடலழன்று-நேரே
சுற்றிக் குடல்வலித்துச் சுழன்றுமே நீர்ச்சுருக்கில்
பற்றியிதற் கும்மருந்து பாகங்களே-உற்ற
திப்பிலியு முந்திரிகை சேர்ந்தநெய் தற்கிழங்கு
அம்பிலரைத் துப்பாலி லேயருந்த-ஒப்பில்லான்
யேழில் வலிக்கில் இலாமிச்சு சந்தனமும்
வாழுங் தக்கோலம் வகைமூன்று-சூழும்
கோவினது பாலிற் கொடுக்கவெட் டாமாதம்
பாவைகை காலயரும் பசிக்கன்னங் தேவை
இல்லைதான் இன்னம் இதற்கு மரைப்பூவும்
தொல்லைநெய் தற்கிழங்குந் தொந்தித்து-நல்லாவின்
பாலி லதைக்கொக்கப் பாவை நவமாதம்
சூலின் வலிச்சரசந் தோலும்-கோலி
மருதந்தோல் நீரில் வாகாக வேயரைத்து
கருத்தாய்ஆ வின்பாலிற் கண்டுகொடு-பருகப்
பத்தாகு மாதமதிற் பாவை வயிறுளைக்கில்
எத்தாகும் சர்க்கரையி லும்மைசம்பூ-சித்தாரும்
நீரிலரைத் தும்பாலில் நினைவாகத் தானருந்த
பெருமத் தித்தோர்க்குப் பேசுமேன்-கூறும்.

இதுவுமது.

கெர்ப்பஸ்திரீகட்கு முதற்றிங்களில் கெர்ப்பஞ் சிறுவலியாய் வலிக்கில் தாமரைப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சவேர்நீர் வார்த்தரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

இரண்டாமாதம் வலித்தால் தக்கோலமும் தாமரைப்பூவுமரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்

மூன்றுந்திங்களில் வயிறுளைந்தால் வெண்டாமரைமலரும்செங்கழுநீர்க் கிழங்குமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்,

நாலிற் கெர்ப்பம் வலித்து இரத்தங்கண்டால் நெய்தற் கிழங்கு நொச்சிவேர் அரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

ஐந்தில் வயிறுவலித்தால் ஆம்பற்பூவும் விலாமிச்சம் வேருமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்

ஆறுமாதத்திற் கெர்ப்பக்குடல் அழன்றுசுற்றி வலித்துச்சுழன்று நீர்ச்சுருக்கில் திப்பிலி முந்திரிப்பழம் நெய்தற்கிழங்கு மதுரைத்துப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

ஏழில் வயிறுவலிக்கில் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் தக்கோலமுமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

எட்டில் கைகாலயர்ந்து பசியில்லாதிருந்தால் தாமரைப்பூவும் நெய்தற்கிழங்கு மரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்

ஒன்பதில் சூல்நோகில் அரசந்தோலு மருதந்தோலு மரைத்துப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்

பத்தாமாதத்தில் வயிறுளைக்கில் சர்க்கரையும் இலுப்பைப்பூவு மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும் பத்தியமுமில்லை

கருவளர்க்கு மெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி அரை ஆவின்பால் படி, கால் தோல் நீக்கி அரிந்த ஈருள்ளி படி ஒன்னேகால் கருஞ்சீரகம் விராகனெடை-௨ கழுதைப்பால் படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுதீயா லெரித்து மெழுகுபதமாகும்போது அதிற் கையிட்டால் இளவெந்நீர் போலுமிருக்கும் அந்தப்பதத்தில் இறக்கி வடித்துக் கெர்ப்பவதிகள் ஐந்தாமாதத்தில் ஐந்துநாள் அந்திசந்தி இருகழஞ்சு வீதஞ் சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ஐந்துநாளிருக்கவும். இப்படியே ஏழாந்திங்களிலும் ஒன்பதாந்திங்களிலுஞ் சாப்பிட்டு உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்தால் கருவையழிக்குங்கிரந்தி சூலை முதலான பிணிகள் நீங்கி குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் இச்சாபத்தியம்

மணத்தக்காளி கர்ப்பூரவல்லி பொடுதலை கிரந்தி நாயகம் கோழியவரை சிறுசெருப்படை துளசி சங்கு சங்கங்குப்பி வல்லாரை இவைகள் இலைச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் ஆகாசகெருடன் கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-௫ பூதகரப்பன் பட்டை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்குப் பலம் கால் செர்புளியம் பிரண்டைவேர் பலம்-௧ பால்விட்டரைத்துக் கற்றாழஞ்சோறு பலம்-௮, கடுக்காய்பலம்-௪௦ சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௫ வெங்காயச்சாறு படி-௧ இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து

மேற்கூறிய கிரமத்துடன் பத்தியமாய்க் கெர்ப்பவதிகள் சாப்பிட்டால்-௯, ௪-மாதத்தின் கெர்ப்பத்தை யழிக்குங் கிரந்தி சூலையும் மேககாங்கையும் நீக்கி குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும், தேகங்குளிரும், சவுக்கியம் கெர்ப்பத்தை யொட்டிய மற்றைப்பிணிகளுங் குழந்தைக்கு நேரிடாது. பிள்ளை பிறந்தவுடனே நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

விஷ்ணுகிரந்தி செப்புநெரிஞ்சில் குளிமிட்டான் முருக்கிலை சங்கிலை சிறுசெருப்படி வில்வப்பத்திரி கருநொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஈருள்ளிச்சாறு படி-௨ ஏரண்டத்தெண்ணெய் படி-௧ கருஞ்சீரக மொருசிரங்கை அதிமதுரம் திப்பிலி வகைக்குப் பலம்-௧ செங்கத்தாரிப்பட்டை வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் கால் அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி வகுத்து ஐந்தாந்திங்கள் முதற்கொண்டு கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிக் கரண்டிவீத முண்டுவர மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் குழந்தைகட்கு நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் முதலான கரப்பனுந் தீரும் இச்சாபத்திடம்.

பர்ப்பாடகம் கரிப்பான் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஒருபடி பசுவினெய்யிற் கலக்கிச் சிவக்க வெந்தபதத்திலிறக்கி கெர்ப்பந்தங்கின் ஐந்தாமாத முதற்கொண்டு சிறுகரண்டியளவாய்நெய்முழுமையுஞ் சாப்பிட்டால் மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி தூதுளை கருஞ்சூரை சங்குசுண்டை இவைகளின்வேர் மூவிலை மின்னியிலை இப்பைக்கிழங்கு சுண்டியிலை வெளிப்பிசின் சென்னகரம்பழம் ஜாதிக்காய் செஞ்சந்தனம் திப்பிலி பீநாறிப்பட்டை கடுக்காய் வெள்ளுள்ளி தேற்றுவிரை கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு வேம்பாடம்பட்டை அசமதாகம் இவையெல்லா மோர்நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சி கரண்டிவீத முண்டுவர கெற்பக்கிரந்தி தீரும் பத்தியமில்லை.

கழற்கொடி பிரமி கரிசாலை கிரந்திநாயகம் தூதுவேளை கோழியவரை செம்முள்ளி வெண்ணொச்சி கருநொச்சி வெதுப்படக்கி சிறுசெருப்படை சிறுபுள்ளடி செப்புநெருஞ்சில் சீந்தில்வல்லாரை மிளகு தக்காளி குறிஞ்சா பேய்மிரட்டி சங்கு தழுதாழை முடக்கொத்தான் பொறுதலை செருப்படை வகைக்குச் சாறுபடி அரை, பசுவின்பால் படி-௨, விளக்கெண்ணெய் படி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து கடுக்காய்

பலம்-௩ கடுகுரோகணி பலம்-௨, செ[illegible]ரிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் பூதகரப்பன் பட்டை திரிகடு[illegible]ன றிக்காய் நெல்லி அரத்தை அமுக்கருக் கிழங்கு பூவரசம்பட்டை நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் கால் ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கழஞ்சுவிகிதம் ௮-நாள் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்பு புளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும் கெர்ப்பவதிகளுக்குக் காணுங் கிரந்திப்புண்தீரும் மேற்படி ரோகத்தாற் பிள்ளையிடையி லிறவாதாயுளுடன் பிறக்கும். குழந்தைக்குக் காணுஞ் செவ்வாப்பு முதலான பிணிகளு மிவ்வெண்ணெயாற்றீரும் பத்தியமில்லை.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௧ சிறுசின்னி சங்கங்குப்பி சங்குபிரமி கருநொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாதோடை வெதுப்படக்கி கழற்கொடி நிலவாகை வெள்ளறுகு வகைக்குச்சாறு படி அரைக்கால் மிளகு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஓமம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வால்மிளகு மல்லி ஏலம் லவங்கப்பட்டை குராசாணி ஓமம் வகைக்கு விராகனெடை-௫ ஜாதிக்காய் விராகனெடை-௧ கிராம்பு விராகனெடை-௨ பூண்டு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧ பறங்கிப்பட்டை பலம்-௨ இவையெல்லாம் மிடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறுகரண்டிவிகிதம் ௭-நாள் காலமே ஒருபோதுகொள்ள முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்தை ஆயுசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

பாதாளமூலி நொச்சி சங்கங்குப்பி ஆடுதீண்டாப்பாளை தேசிப்பால் இவைகளின்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரை கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு கழஞ்சு-௨ கெந்தகம் லிங்கம் தாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொள்ள கெர்ப்பக்கிரந்தி தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பகாலத்தில் துவாலைகண்டால்..

அதிமதுரம் பங்கிஷ்டிக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு காட்டாத்திப்பூ வகைக்கொரு காசெடையரைத்துப் பாலிற்கலக்கி சருக்கரை கலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நெய்தற்கிழங்கு அதிமதுரம் வெள்ளிலோத்திரம் சந்தனம் நன்னாரிவேர் சமனெடுத்தரைத்து பச்சரிசிக்கழுநீரிற் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பர்ப்பாடகமும் நெல்லிச்சாம்பலும் அரைத்துப் பாலிற் குடிக்கத் தீரும் புளிதள்ளவும்.

மேற்படி நோயால் தாகமூர்ச்சை கண்டால்.

அத்தில் ஆல் மா அரசு இவைகளின் கொழுந்து சமனெடுத்துக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை

குதிரையெலும்பை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவெடுத்துக் காற்படி பாலிற்கரைத்து ௩-நாள் கொடுத்து ௪-நாள்வரை உப்பு புளிதள்ளிப் பத்தியமா யிருக்கத்தீரும்

நாராகரந்தையிலை ஓர் தேங்காய்ப் பிரமாணம் தோல்நீக்கி யரிந்த ஈருள்ளிபடி கால் ஒன்றாய்ச்சேர்த்திடித்துப் பிழிந்த சாற்றிலொரு துட்டெடை நல்லெண்ணெய்விட்டு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்

கெர்ப்பகாலத்திற்காணுஞ் சுரத்திற்கு

பாருஞ்சிற்றா முட்டியின்வேர் பசுஞ்சீந்திற் கொடியுடனே
சேருஞ்சுக்குத் திப்பிலியுஞ் சிறந்தபேரா முட்டியுடன்
நீரும்வேம்பு நிலவேம்பு நேர்ப்பாய்க்கியாழந் தானருந்தத்
தீருங்கெர்ப்ப சுரந்தானுந் திகைத்தேயோடுங் கண்டீரே.

சிற்றாமுட்டிவேர் பேராமுட்டிவேர் சீந்திற்கொடி நிலவேம்பு சுக்குதிப்பிலி இவைகளை யிடித்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்ப வதிகளுக்குக்காணும் நீர்ச்சிறுப்பு நீர்ப்பணைப்பிற்கு.

நீர்முள்ளியிலை பசலியிலை குப்பைமுள்ளியிலை இவைகளிலொன்றை யவித்துத்தின்றாலும், நன்னாரிவேரையாவது உலர்ந்த ரோஜாப்பூவையாவது கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் நீர்ச்சிறுப்பும் நீர்ச்சுரப்பும் நீங்கும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்பவதிக்கு நீரடைத்தால்.

மங்காத குழன்மடவீர் சொல்லக்கேளீர்
மாகெர்ப்ப வதியாட்கு நீரடைத்தால்
தங்கிநின்ற இருவாயுங்கட்டிக்கொள்ளும்
தாரணியில் மங்கையர்கள் சகிக்கமாட்டார்
வெங்காம சவுக்காரம் சீனக்காரம்
வெண்மதியாம் இந்துப்பு வெதும்பிக்கொண்டு
சிங்கார யிளநீரிற் கொள்ளும்போது
சிங்காது மலசலங்கள் திண்ணந்தானே.

இ-ள். பூரணச் சந்திரனையொத்த முகத்தையுடையவளே கெர்ப்பவதிக்கு நீர் தங்கினால் வெண்காரம் சவுக்காரம் படிகாரம் இந்துப்பு வெடியுப்பு இவைகளைப் பொடித்து இளநீரிலருந்த மலசலம் புரியும் என்பதாம். பத்தியமில்லை.

பொரித்த வெங்காரம் விராகனெடை-௨, சங்கவேர்ப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மிளகு முள்ளிக்கீரைவேர் பொன்னாங்காணி சந்தனம் வகைக்கு விராகனெடை-௧, காடியிலரைத்துக்கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

கெர்ப்பவதிக்குக் கல்லடைத்தால்.

அன்னமா தளத்கரிசி யாவின்பாலிற்றா னரைத்து
பின்னையருந்தத் தான்றீரும் மேலேதடவச் செந்தொடி
பன்னேவேரைத் தொப்புளின்மேல் பாங்காய்தடவத்தான்தீரும்
சொன்னோம்செப்பு நெருஞ்சில் முலைப்பாலரைத்து கொடுப்பீரே.

மாதுளம்பழத் தரிசை ஆவின்பாலா லரைத்துக் கொள்ளத்தீரும் செந்தொட்டி வேரரைத்துத் தொப்புளைச்சுற்றி தடவத்தீரும் செருப்பு நெருஞ்சியே முலைப்பாலி லரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றில் இறந்த பிள்ளைவிழ.

உகாயிலையைக் கறுவறுத்து அதில் காழித்தண்ணீர்விட்டு கால்படியாய் வற்றினதின்பேரில் மிளகு ரண்டு பெருங்காயம் ஓமம்பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி அரைக்கால்படி தண்ணீர்கொடுக்கவிழும் சணம்பு விரையரைத்து உள்ளுக்கு கொடுக்கவிழும். அதைக் கீழ்வயிற்றிற் பூசப் பிள்ளை பிறவிநோக்கும் நிலக்குமிழம் வேரரைத்து கொடுக்கவிழும். இந்துப்பும் சங்கம்வேரு மரைத்துக் காடித்தெளிவிற்கொடுக்கவிழும் உத்தமதாளிவேரரைத்து பசுவின்பாலிற் கொடுக்கவிழும். கள்ளிவேலாலரைத்து இவைகளின் வேரைக் காடித்தண்ணீரி லரைத்துக்கொடுக்கவிழும் பிரண்டைவேருங் குருஞ்சாவேருமரைத்து வயிற்றிற்பூசவிழும். பெருங்காயமும் உப்பும் பழங்காடியிலரைத்துக்கொடுக்கவிழும். வெந்தோன்றிக் கிழங்குங் காட்டுமல்லிவேரும் காடியிலரைத்து அடிவயிற்றிற் றடவவிழும். துளசிச்சாறுபடி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்படி மாகாணி ஒன்றாய் கலந்து கொடுத்தாலும் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால் புகையூரல் பலம் அரை கூடப்போட்டு கொடுத்தாலும் வயிற்றில் யரித்தபிள்ளைவிழும் பத்தியமில்லை.

பிள்ளைபெற வருத்தப்பட்டால்.

நாய் மண்டையோடு கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து விளக்கெண்ணெயிற்குழப்பி உள்ளுக்கு கொடுத்து வயிற்றிலும் பூசப் பிள்ளை பிறக்கும். பசலியிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்துகொடுக்க பிள்ளைபிறக்கும் நஞ்சுக்கொடிவிழும். சிவனார் வேம்பை முலைப்பாலிலரைத்துத் தொப்புள்கீழ் தடவப் பிறக்கும் கௌதும்பை வடவேரை பிடுங்கிக் குளிசமாடி நெற்றிக்கு நேரே மயிறகட்டி யதைப்பார்க்கப் பிறக்கும்.

பிள்ளைபெற வருத்தப்பட்டு தாகமெடுத்தால் வயிற்றில் ஆவின் வெண்ணெயைப்பூசி அது உருகினால் பிள்ளை பிறக்குமென்றும் உருகாவிட்டால் வயிற்றிற்பிள்ளை செத்ததென்றும் அறியலாம். பச்சைப்புனுகு கோரோசனையும் மத்தித்து வருத்தப்பட்டு பிறந்த குழந்தை நாக்கிற்றடவ மயக்கந்தீரும்.

நஞ்சுங்கொடிவிழ.

குழப்பாலைவேர் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் வெந்நீர் விட்டரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க விழும். வட்டத்துத்திவேர் சீரகம் பழம்புளி சமமாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க விழும். கருவேப்பிலைக்கொழுந்து வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி கடுக்காயொன்று இவையெல்லாம் நொறுக்கி யொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் காய்ச்சி கொடுக்கவிழும் பத்தியமில்லை.

பிள்ளைபெற்றதில் வயிறுபழுத்தால்

வேலிப்பருத்தியிலை சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனெடை-௨௦, தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தகும். மாவலிங்கப்பட்டை சிற்றரத்தை அரிசி திப்பிலி மஞ்சள்வகைக்கு பலம்-கால் கருப்பக்கட்டி பலம்-௧, கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும். கோவைத்தண்டிடித்து காடியிலூறப் போட்டிறுத்து அதில் சுக்கு மிளகு வெள்ளுள்ளி அடுப்புக்கரி வகைக்குப் பலம்-௧, அரைத்துக்கலக்கி காய்ச்சி அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி அரைக்கால், கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளி தட்டிப்போட்டு வெதுப்பித்தாளித்து கொடுக்கவும். எள்ளுபொரியும் கருப்புகட்டியும் சமன் இடித்து கொடுக்கவும் தீரும் பத்தியமில்லை.

பச்சையுடம்பில் வயிறுபொருமிவலித்தால்.

பெருங்காயம் விராகனிடை-௧, வசம்பு விராகனிடை-௨, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை விராகனிடை-௩, விற்குவிராகனிடை-௪, ஓமம் விராகனிடை-௫, கடுக்காய் விராகனிடை-திப்பிலி விராகனிடை-௭ கோஷ்டம் விராகனிடை-௮, சிவதை விராகனிடை-௯, இவைகளை வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடி பிரமாணம் பசுவினெய்யிற் கொள்ளத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பச்சையுடம்பிலெடுத்த சுவாசகாசத்தின் குணம்.

விருத்தம்.

அறைந்திடவே சுவாசகா சத்தின்நேர்மை
அப்பனே சுரங்காயும் தலைவலிக்கும்
நிறைந்திடவே வயிறுதான் பொருமிக்காணும்
நெடுமூச்சி இளைப்புடனே மயக்கங்காணும்
குறைந்திடவே தாகிக்கும் மேனிவேர்க்கும்
குடலிறைந்து தான்கழியும் ஐந்தேழதாண்டில்
மறைந்திடவே யொன்பதினில் நவநாள்ரண்டில்
மரணமாம் தப்பினால் வியாதிபோமே

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வியர்க்கும் தாகிக்கும்வயிறுபொருமி இரைந்து கழியும் இளைப்பு பெருமூச்சு மயக்கங்காணும் ௫-௭-௯ அல்லது ௧௮-னில் மரணம் இங்கக் கெடுத்தப்பினால் வியாதி நீங்கும்

நிவர்த்தி.

கழற்பருப்பும் பனைவெல்லமும் அரைத்து கொடுக்கவும், வேங்கை உப்புக் கண்டத்தையாவது அதின்றோலையாவது சாராயத்தில் அல்லதுஇளவெந்நீரிலரைத்துக் கொடுக்கவும், முருங்கப்பட்டை கழற்பருப்பு பனைவெல்லம் வகைக்கொரு கழஞ்சு அரைத்து கொடுக்கவும் பத்தியமில்லை.

சந்தனம் கோஷ்டமும் அதிமதுரம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் முல்லைவேர் கோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம் வேர் வெட்டிவேர் நெல்லிப்பருப்பு சமமாய் இளநீரிலரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு ௧௦-நாள் இளவெந்நீற் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

முத்தக்காசு திப்பிலி மிளகு சுக்கு கடுகுரோணி சீரகம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தக்கோலம் இலவங்கம்மல்லி மயி

ரோசனை கோஷ்டம் சமனாய் இளநீரி லரைத்து மிளகுபோ லுருட்டிக்கொண்டு இளவெந்நீரில் க௦-நாட்கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

மல்லி மதுரம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கோரோசனை முத்தக்காசு மிளகு இருவேலி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சமனாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் அரைத்து இலந்தக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

பத்தியத்திற்கான பதார்த்தங்கள்.

கட்டின உப்பு புளியாரை சீயாக்கொழுந்து நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக்காய் வெள்ளாடு முயல் ஆமை ஊர்க்குருவி காடை மான் மரைசுறா மீன் மயரைகுரவை வரால்தேளிகெளிறு மிளகு சர்க்கரை தேன் சிறுகீரை ஆவின்பால் நெய் சிறுபயறு துவரை பொன்னாங்காணி அவரைப்பிஞ்சு புடலம்பிஞ்சு கதலி வாழைப்பழம் கொதித்தண்ணீர் அத்திப்பிஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு பாட்டைக்கீரை முள்ளிப்பிஞ்சு தூதுளை சமூலம் வழுதுணைப்பிஞ்சு கண்டங்கத்திரிப் பிஞ்சு முதலானவைகள் வியாதிகளை விலக்கும்.

மருந்திற்கு முறிவான பதார்த்தங்கள்.

சொள்ளு காடி கொமட்டி கோழி பன்றி கொக்கு செவ்வாடு சேம்பு சீனியவரை ஈரக்காய் பாகற்காய் பயற்றங்காய் பூசினிக்காய் கடலை அவரை பெரும்பயறு காட்டுபாகற்காய் பழுபாகற்காய் மாங்காய் புளி கடுகு தேங்காய் மேதிப்பால் நெய் சாராயம் தென்னங்கள்ளு பனங்கள்ளு உளுவை விலாங்கு கூனிகெண்டைகள் கயல்மீன் முதலான கரப்பன் பதார்த்தங்களை எள்ளுப்பிரமாணந் தின்றாலு மருந்து முறிந்து உடலிற்பிணி பெலக்கும்.

கெர்ப்பக்கோளிலக்கணம்-முற்றிற்று.

பாலவாகடம்.

குழந்தைகட்கு வரும்நோயின்-விபரம்.

விருத்தம்

பாரேகுழந்தைப்பிணிக்குறிப்பம் பகரும்பட்சிதோஷமுடன்
நேரேமாந்தம்பதினெட்டும் நேருங்கிரந்திதன்குணம்
சீரேபுணர்ச்சிக்காந்தலதுஞ் சிறந்தகர்ப்பச்சூடுமுதல்
நேரேமாந்தாறியவென்று நிறையாயுரைத்திதுவாமே.

கிரந்தி செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி பட்சிதோஷம் மாந்தம் கணம் பிரளிகரப்பன் செவ்வாப்பு தொண்டைக்கட்டு அக்காம் வசூரி முதலான அனேகரோகங்கள் சம்பவிக்கிறது, மாந்தம் தாய்முலைப்பாலாலும், கணம் கர்ப்பச் சூட்டினாலும், மற்றைப்பிணிகள் தாய் தந்தையின் புணர்ச்சியினாலெழுந்த சூட்டினாலு முண்டாகிறது.

செங்கிரந்திக்குணம்-விருத்தம்.

பிறந்த பிள்ளை பெருவயி றாதிடும்
சிறந்த பூனைக் குரல்போ லழுதிடும்
மறந்த நீரும் மலசலங் கட்டிடும்
திறந்தொ லிக்கம்மி சிவப்புறும் பாதமே.

பிள்ளை பிறந்தவுடன் தொண்டைகட்டிப்பூனைக்குரல்போலழும் நீரும் மலமுங்கட்டி வயிறாதும் கால் சிவப்பேறும்

நிவர்த்தி.

கோரோசனையை முலைப்பாலால் உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும் கர்ப்பூரவல்லியிலை குன்றி மணியிலை ஈருள்ளி ஓர்நிறையாய்த் தட்டிச் சாறுபிழிந்து முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முருங்கையிலைச்சாற்றை முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் செம்முள்ளியிலையைத் தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டித்தீரும்.

கருங்கிரந்திக்குணம்-வெண்பா.

பால னலறியழும் பாலுண்ணாக் குரல்கம்மும்
சீலமுடல் வெதும்புந் திறமூர்ச்சை-ஞாலமதில்
நாவரட்சி காணும் நவிலும்வயிர் வலிகறுப்பாம்
காலவிழி திறவாது காண்.

குழந்தை அலறியழுது குரல்கம்மும் முலையுண்ணாது மூர்ச்சையாகும் உடல்வெதும்பும் கண்திறவாது நாவரட்சிகாணும் மேழுதடு கைகால் கறுப்பேறும் வயிறாதி வலிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கழுதைப்பாலில் ஒருகாசெடை ஓணாணிரத்தம் விட்டுக்கொடுக்கத்தீரும் கடும்பத்தியம்.

கருங்கழுதை லத்திச்சாறு அவுரியிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் சமமாய்க் கலந்ததில் வசம்பு உள்ளி தட்டிப்போட்டுக்காய்ச்சி சங்களவுகொடுக்கத் தீரும் பத்தியமில்லை.

ஆவினெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சங்கிலைச்சாறு சமனாய்க்கூட்டி சுக்கு மிளகு திப்பிலி அரைத்துப்போட்டு ரவி புடம்வைத்து ஒரு பணவெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலெங்குந் தடவிவைத்து செம்முள்ளி கிரந்திநாயகம் நீரிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டிவரத்தீரும், மூக்கரைச்சாரணைமுடக்கொத்தான்செப்புநெரிஞ்சி முத்தெருக்கஞ்செவி ஓரிதழத்தாமரை ஈருள்ளி மயிலிறகு இவையெல்லா மோர்நிறையாயெடுத்துத்தட்டி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி குழந்தைக்கு உள்ளுக்குக் கொடுத்துத் தாய்க்குமேலேபூசி அவள் பத்தியமா யிருக்கத்தீரும்.

கிரந்தி ௧௨-க்கும் சூலை ௧௮-க்கும்,

ஆமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் செம்பருத்திச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்விட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் சுக்கு கிராம்பு ஏலம் திப்பிலி பூரம் மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-௧. பொடித்துப்போட்டு குழந்தைகட்குக் கொடுக்கத்தீரும்.

அறைவீட்டிற் குழந்தைக்கு கழுத்துவீங்கி முழங்கால் முழங்கை.
குளிர்ந்து வயிற்றில் வலிகண்டால்.

ஷை பிணிகண்டவுடன் கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்குக் காற்பணவிடை பொடியை வெற்றிலைச்சாற்றிற் கலந்து கொடுக்கத்தீரும் கஸ்தூரியை மட்டும் மேற்படி சாற்றிற் கொடுத்தாலுந்தீரும்.

பிள்ளைவயிறு நொந்தழுதால் மலங்கட்டினால்.

புன்னை சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சமனாயரைத்து குழம்புபோற் காய்ச்சி பிள்ளைவயிற்றிற்பூச வயிறு நொந்தழுதல்தீரும், அதிமதுரம் வேப்பங்கொழுந்து சக்கரை யிம்மூன்று மரைத்து நெய்யில் வேகவைத்துக்கொடுக்க வயிறு நொந்தழுதல் மலங்கட்டு நீங்கும்.

குழந்தைக்குச் சிறுநீர் கட்டினால்.

எலிப்புழுக்கையும் வெள்ளரி விரையுஞ் சமனாயரைத்து அடிவயிற்றிற்பூசி வெங்காரத்தை பொரித்து முலைப்பாலிற் கரைத்து புகட்டநீரிறங்கும்.

பிள்ளைக்கு உரம் விழுந்தால்.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-௧௦, கடுகுபலம்-௧௦, ஒன்றாய்க்கலந்து குழித்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூச குடல்வாதம் உரந்தீரும்.

பிள்ளை சீறியழுதால் விக்கலெடுத்தால் வயிறுபொருமினால்

சிறுதேக்கும் திப்பிலியும் பொடித்துக்கொண்டாவது அல்லது திப்பிலியுங் கடுகுரோகணியும் பொடித்தாவது தேன் அல்லது ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கொங்கையிற் பூசிப் பிள்ளைக்குப் பால்கொடுக்க மேற்படி பிணிகள் நீங்கும்.

பிள்ளை வயிறுவீங்கினால் குடித்தபாலெதிரெடுத்தால் அடிக்கடி கொட்டாவியிட்டால்

அதிமதுரத்தைக் காடியிலரைத்து வயிற்றிற்பூச வயிற்றுவீக்கந் தீரும் வெள்ளுள்ளியும் ஓமமும் வெதுப்பிக்காயஞ்செய்து கொடுக்கப்பாலெதிரெடுப்பதுங்கொட்டாவியுந்தீரும் அதிமதுரத்தைமுலைப்பாலிலரைத்து முலைக்காம்பிற்பூசிக் குழந்தைக்குப் பால்கொடுக்கப் பாலுண்ணும்.

பால் சுரக்க.

பூநாகத்தைப் பாலிற்போட்டு மண்களைந்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணமரைத்துப் பசுவின்பாலில் மூன்றுநாட் கொடுக்கவும் கற்றாளியிலையை யிளவெந்நீரிற்போட்டுப் பிசைந்து மூன்றுநாட்கொடுக்கவும். பாதிரிவேரையாவது கீழ்க்காய்நெல்லி வேரையாவது அரைத்தப் பாலிற்கொடுக்கவும் பால் சுரக்கும்.

தோஷ வகுப்பு.

பக்ஷி தோஷ குணம்.

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

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளிவேர் பிச்சிவேர் ஈருள்ளி யிவைகளை நறுக்கி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற்போட்டு ரவியில்வைத்து குழந்தைக்குக் கொடுத்து உச்சியிலுந் தேய்க்கத் தீரும்,

பறவை தோஷ குணம்.

சிரசிற் கனலேறி உடல்நொந்து வெதும்பும்நாவுலரும் சத்திக்கும் நெஞ்சைச் சுழியவாங்கும் வலிப்புக்காணும் இளைக்கும் உச்சியுங்கண்ணும் குழியும் குழந்தை அடிக்கடி திடுக்கிட்டெழுந்துசீறும் வயிறுபோகும் விழிவெளுக்கும் முகம் மஞ்சட்போலிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சீரகம் ஈருள்ளி வரப்பூலாவேர் இவைகளைச் சமமாய்க்கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

எட்சி தோஷ குணம்.

உதிரத்திற் கனலேறி உடம்பு தேயும் நாறும் கண்ணிற் பீளை கட்டும் சற்றே வயிறு கழியும் குழந்தை முலையுண்ணாதப்புறியழும் கண்ணைப்பிசையும் மயங்கிப் புரளும்.

வில்வயிலையுஞ் சீரகமுங் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து ௸ இலையையாவது நிலவிளாவிலையையாவ தரைத்துக் குளிப்பாட்டத்தீரும்.

வீங்குபுள்ளின்தோஷகுணம்.

குழந்தை வாந்திபண்ணும் பசுமையாயும்பால்போலுங்கழியும் பின் கையால் முகத்தைத்துடைக்கும் உச்சிகுழியும் நாவுலரும்.

நிவர்த்தி.

மதுரம் முத்தக்காசு அதிவிடையம் கடுக்காய் வசம்பு தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு ஓர் நிறையாய் பொடுதலைச் சாற்றாலரைத்து உண்டை செய்து முலைப்பாலிடத் தீரும், இச்சாபத்தியம்.

தூங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

மங்கையே வழியிற்கழியும் வாந்திபண்ணும்
மயக்கமாம் நித்திரையு மதிகமாகும்
அங்கமாய் வீறிட்டு யெழுந்திருக்கும்
அன்னையின் முகம்பார்த்துத் தண்ணீர்கேட்கும்
துங்கமுகம் வேறுபட்டுக் கண்கள்சோரும்
துடிதுடித்து நெறுநறெனப் பற்கடிக்கும்
புங்கமா யுச்சிபள்ளம் விழுகும்பாரு
புத்திரற்கு தூங்குபுள்ளின் தோஷமாமே.

வயிறுகழியும் வாந்திபண்ணும் மயக்கமாய்த்தூங்கிக் குழந்தை வீறிட்டலறி யெழுந்திருக்கும். முகத்தைப் பார்க்கும் அடிக்கடிதாகித்துத் தண்ணீர் விரும்பும் முகம் வேறுபடும் கண்கள் இருண்டுசோரும் நெறுநெறெனப் பற்கடிக்கும் உச்சிபள்ளம் விழும்.

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் வசம்பு ஏலம் வேப்பீர்க்கு ஓமம் குட்டிவிளா இவையெல்லாம் நறுக்கி வெதுப்புக் கியாழஞ் செய்து அதிற் கோரோசனையை யுரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேற்படி மருந்துகளை அரைத்து மேலிலும்பூசி குளிப்பாட்டத் தீரும், பத்தியமில்லை.

விளக்கொளிக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்

பாலெதிரெடுக்கும் உடலடிக்கடி காயும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருவிடாய்கொண்டு சோரும் பத்தியமில்லை.

நிவர்த்தி

சின்னி வசம்பு குட்டிவிளா இவையெல்லா மரைத்துக் குழந்தைக்கு மேலிற்றேய்த்து முழுக்காட்டி அதுகளைத் துணியில்முடிந்து கழுத்திலுங் கையிலுங் கட்டத்தீரும்.

வெங்கண் புள்ளின் தோஷம் குணம்.

பால்போற் கழியும் மேனிகாயும் வெளுக்கும் வயிற்றிலிரைச்சல் வலிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கற்றாழஞ் சோற்றில் கடுக்காய்பொடி தூவிப் பிசைத்துவைக்க நீரூறும் அதில் திப்பிலியை வறுத்துப் பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத் தீரும், பத்தியமில்லை,

கருடக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

வாய் நீர்வடியும் வாந்திபண்ணும் இருவிழியும் தாழும் பீளை கட்டும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் திப்பிலி முலைப்பாலிலரைத்து ஒரு சங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

செங்கண்புள்ளின் தோஷகுணம்.

கண்சிவந்து நீர்வடியும் சிரங்குளிரும் குழந்தை தவழ்ந்துபோய் நிலத்தில்விழும் கையால் முகத்தைதுடைக்கும் சீறியழும் வெப்பநீராய் கழியும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சீரகம் முத்தக்காசு ஏலம் பத்திரி சாதிக்காய் கிராம்பு செண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௧, மொசுமொசுக்கையிலை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்தில்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧ ஈருள்ளிச்சாறு படி கால் ஆவிரைவேர் பலம்-௧ இவைகளையரைத்து இரண்டுபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்க சகல தோஷமுந்தீரும் பத்தியமில்லை

அந்திபுள்ளின் தோஷகுணம்.

மேனி வெளுக்கும் காயும் அதில் நரம்பு தோன்றும் கால்கை குளிரும் கபாலம் நடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சின்னி குட்டிவிளாநொச்சி சீந்தி வேம்புவசம்பு உள்ளி இவைகளை அரைத்து மேலெங்கும்பூசி மேற்படி மருந்துகளைத் தட்டிச் சிறு பொட்டணமாய்க் கட்டிக் கண்டத்திலுங் காலிலுங் கட்டத் தீரும்.

நீர்புள்ளின் தோஷகுணம்.

நெஞ்சுவரளுங் கண்குளிர்ந்து நெடுமூச் செய்தும் பாலுண்ணா
துஞ்சுமிரவும் பகலுமழுந் துய்யபாலன் முகம்வெளுக்கும்
மிஞ்சவுடலுந் தான்வெயர்க்கும் மீறியழுகும் தோஷமதால்
கஞ்சமலராள் குழலாலே களர்நீர்ப் புள்ளின் தோஷமிதே.

நெஞ்சு வரண்டிடும் கண்குழிந்து வெளுக்கும் குழந்தை பெருமூச்சிடும் பாலுண்ணாது இரவுபகலுமலறியழும் உடல் வியர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

விஷ்ணுகரந்தையும் சீரகமுங் கூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், பத்தியமில்லை.

புள்ளின் தோஷகுணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும் குடித்த பால் பச்சையாய் வயிறு கழியும் பரவைக்குரல்போல் குழந்தை சீரியழும் இளைக்கும் தண்ணீரை விரும்பும் மெய்மறக்கும்,

நிவர்த்தி.

ஓரிதழ்த் தாமரை வெந்தயம் விடத்தலைவேர் சுக்கு வால்மிளகு ஓரளவாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும் பத்தியமில்லை.

முட்டுத்தோஷக் குணம்.

மாதவிடாயானவர்கள் குழந்தையை யெடுத்தால் மேனிவாடும் வேறுபடும் வாந்திபண்ணும் உச்சியுங்கண்ணுங்குழியும் நாக்கு வாய் கறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மயிரோசனை ,திரிகடுகு சீரகமும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

குளித்தோஷ குணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங் குழியுங் வாந்தி வியர்வை மிகும் பலவண்ணமாய்க்கழியும் தேகந் தணல்போற் காய்ந்துவற்றும் நெஞ்சலறும் தாகிக்கும் கண்ணில்-நீர் சொரியும் கால் வீங்கும் குய்யம் புண்ணாகும்.

நிவர்த்தி.

குட்டிவிலா வேம்பு சோம்பு மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு அரைத்து தாய்க்கும் பிள்ளைக்கும் உடம்பிற்றேய்த்து நீரில் வாகை யிலையைப் போட்டுக்காய்ச்சி நீராடி அப்பால் ஆவினெய் படி அரை நெல்லெண்ணெய் படி கால் நன்னாரி தண்ணீர்விட்டான் கரந்தை பொன்னாங்கன்னி வகைக்குப் பலம்-க. ஏலரிசி சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவையெல்லாம் பால்விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிச் சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகல தோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வேப்பங்கொழுந்து ஒருபிடி மிளகு வசம்பு சுக்கு மலைதாங்கி வேர்வகைக்கு விராகனிடை-க. விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பமழிந்த தோஷக்குணம்.

உடம்புநொந்து தான்சிவக்கும் உறையும்மேனி தானாறும்
திடமாம்சதி நெஞ்சுலருந் தேகமிளைக்குங் கால்பின்னும்
படமாய்க்கழியும் விழிசொருகும் பாங்காய்க் கைகாலழுக்கேறும்
சடமாம்புந்தி தான்மயங்கும் சாற்றுங்கெர்ப்ப ரோகமிதே.

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

நிவர்த்தி.

கழுதை லத்திற்சாற்றில் பருத்திவேரை யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும் பனைவெல்லத்தை மேற்படி சாற்றிற் கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

தேரை தோஷகுணம்.

பாரப்பா வுடம்புலர்ந்து தேகம்வற்றும்
பதிலாக நெங்சுலர்ந்து கண்சிறுக்கும்
நேரப்பா கைகால்கள் வற்றிப்போகும்
நேர்மையாய் நரம்பொடுங்கி வயிற்பொருமும்

நீரப்பா மலந்தீயும் நாவுலரும்
நெடுந்தாக முகம்வாடும் மேனிவெண்மை
ஆரப்பா செவிதாழு மூச்சுவாங்கும்
அழுதகுரற்படும்பிள்ளை தேறுதென்னே.

உடம்புலர்ந்து வற்றும் வெளுக்கும் நெஞ்சுலர்ந்துகூடும் கண் பொடிக்கத்திருக்கும், கைகால்வற்றிச் சுருங்கி முடங்கும் வயிறு பொருமும் மலந்தீயும் நாவுலரும் தாகிக்கும் முகம்வாடும் செவிதாழும் மூச்சுவாங்கும் நெரிகுரற்படும் பிள்ளைசற்றுந் தேறுது.

நிவர்த்தி.

சிறுபுள்ளடி சிறுகீரை நீராரை காணி நீர்முள்ளி இவைகளின் சமூலமுங்களா காட்டுமல்லி அவுரி கரிசலாங்கண்ணிநிலக்குமிழ்முடக்கொத்தான்வேர் ஓர் நிறையாயிடித்து மூன்றுபடிநீரிற்போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்ததில் அதிமதூரம் திப்பிலி ஏலம்மிளகுவகைக் குப்பலம் கால் பசுவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டு ஆவிநெய் இருநாழி விட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கத்தேரை தோஷங் குளிதோஷந்தீரும் இச்சாபத்தியம்

சகல தோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

அதிமதூரம் மஞ்சள் முத்தக்காசு அதிவிடையம் வசம்பு கடுக்காய் தேவதாரம் ஓர் நிறையாய்ச்சேர்த்துப் பொடுதலைச்சாறு விட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சின்னி விளாநொச்சி சீந்தில் வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளையரைத்து மேனிற்றேய்த்து அவைகளைத் தட்டித்துணியில் முடிந்து கால்கையிற் கட்டிவைக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லி முடக்கொத்தான் நாயுருவி கஞ்சாங்கோரை விடக்கிலை நிலக்கடம்பு சிறுபுள்ளடி பேய்ச்சுரை இவைகளின் வேர்களைக் குளிசமாடித் தாய்க்கும் பிள்ளைக்குங்கட்டச் சகல தோஷமுந் தீரும்.

சகலதோஷநிவாரண மூலமந்திரம்.

வ-ந-சி-ம-ய-வங்-சிங்-சி-வ-ய-ந-ம-என்று இவ்வக்கரத்தைத்தியானித்து விபூதி தண்ணீர் அமிழ்தம் குளிச முதலான பிரயோகஞ் செய்யச் சகல தோஷமுந் தீரும்.

மாந்தவகுப்பு.

மேதிப்பால் நெய் கதலிப்பழம் தேங்காய் இளநீர் கடலை வெல்லம் புளித்தமோர் மாங்கிஷம் கனிகள் மலைத்துவரை உளுந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுவை வாளைமீன் கெண்டைபாகல் சுரை முதலான வாயுப்பண்டங்களை குழந்தைகட்கு பால்கொடுக்கு மாதர்கள் மிகுதியா யனுசரித்தாலும் அவைகளை குழந்தைகள் தின்றாலும் வாதமாந்தம் பித்தமாந்தம் சிலேஷ்மாந்தம் விஷமாந்தம் போர்மாந்தம் வாலை மாந்தம் சுரமாந்தம் நீர்மாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் எரிமாந்தம் வலைமாந்தம் கணமாந்தம் வலிப்புமாந்தம் சுழிமாந்தம் மூக்கு மாந்தம் சன்னிமாந்தம் ஊதுமாந்தம் வீக்கமாந்தம் என்று ௨0, வகை மாந்தரோகங்கள் குழந்தைகட்கு நேரிடும்.

மாந்தகுணம்

சார்ந்திடவேபாலனுடல் வெதும்பிவேர்க்கும்
சற்றுமுலையுண்ணாது வாந்திபண்ணும்
கூர்ந்திடவேமதிமயங்குஞ் சீதம்விழும்
குணங்கெட்டுமலமாயும் கெட்டபால்போல்
தேர்ந்திடவேதெளிந்ததண்ணீர் போல்கழியும்
தேகம்வெப்புநாற்றமுங்கால் கைகுளிர்ப்பாம்
ஆர்ந்திடவேநாவுலருங் குரலுங்கம்மும்
அப்பனேகண்குளிர்ந்து சுழலுமாமே.

வேறு-விருத்தம்.

ஆமேசுழன்றுகண்சிவக்கும் அவ்வாய்க்காலும்பின்னலுண்டாம்
தாமேமுகமும்பளிங்காகும் தங்கம்போலமேனிமின்னும்
போமேமாந்ததோஷகுணம் பொருதும்பாலர்பிணிநோக்கி
நாமேசொன்னோமிந்தமுறை நவின்றார்முனிவர்நவின்றாரே.

குழந்தையுடல் வெதும்பி வியற்கும், முலையுண்ணாது வாந்தி பண்ணிமயங்கும், சீதமும்மலமுமாயுங் கெட்டபால்போலுங், தெளிந்ததண்ணீர் போலுங்கழியும், வெப்புநாறும் கைகால்குளிரும் நாவுலருங் குரல் கம்மும் கண்குழிந்துசுழன்று சிவக்கும், கால்பின்னும் முகம் பளிங்குபோல் மின்னும்.

வாதமாந்தகுணம்.

பாலன்வயிறுபொருமியழும் பாங்காமுடலந்தான்வியர்க்கும்
கோலமுடனேபலவிதமாய்க் குழியும்வலிக்குந்தான்றுடிக்குஞ்
சீலமுடனேநாசியுண்ணுஞ் சீறுஞ்செங்கொட்டாவியிடும்
ஞாலமுண்டோன்றன்னுணை யுரைத்தேமாந்ததோஷமிதே.

குழந்தை வயிறு பொருமியழும் உடல்வியர்க்கும்பலவிதமாய்க் குழியவலிக்கும் துடிக்கும் கொட்டாவிடும் நாசிபுண்ணாகும்.

பித்தமாந்தகுணம்.

துடியாய்வாந்திபேதிவரில் தூதுமூர்ச்சைதான்காணும்
அடியக்குரலுங்கம்மிவிடும் அழகாய்மேனிமஞ்சணிக்கும்
புடியவியர்த்துத்தான்குளிரும் பகரும்பித்தமாந்தகுணம்
நெடியமாந்தர்தானறிய நோயுரைத்தோம்செந்திருவே.

வாந்தி பேதி வலிப்பு மூர்ச்சைகாணும் குரல் கம்மும் மேனி மஞ்சணித்து வியர்த்துக் குளிரும்.

சிலேத்ம மாந்தகுணம்.

உடம்புசிலிர்த்துத்தான்குளிரும் உவந்தநாவுதான்வெளுக்கும்
அடர்ந்தநெஞ்சிற்கபங்கட்டும் அலரும்வயிறுதான்பொங்கும்
சடமாங்குழந்தைதான்மயங்கும் சலமாக்கழியுமெந்நேரம்
திடமாஞ்சிலேத்மமாந்தகுணம் தெளிந்தார்முனிவர்தெளிந்தாரே.

உடம்பு சிலிர்த்து குளிரும் நாவெளுக்கும் நெஞ்சிற் கபங்கட்டும் வயிறு பொருமிக் கழியும் குழந்தை மயங்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

நொச்சு பொடுதலை நுணா வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வகைக்கு ஒருபிடிநறுக்கி வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தி பெருந்தும்பை சாணாக்கிலை வெதுப்படக்கி வேளைநொச்சி வகைக்கு ஒருபிடியிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதிற்சுட்ட வசம்பு சிறுதேக்கு ஆமையோடு சுட்டகரி ஓர்நிறையாயரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை கரியுப்பு வகைக்கு ஒருபிடி ஒன்றாய்யிடித்துப் பிழிந்து முரித்து கொடுக்கத்தீரும் வெற்றிலைக்காம்பு வசம்புபூண்டு திப்பிலி ஓர் நிறையாய் வெதுப்பி வெந்நீரிலரைத்து கொடுக்கத்தீரும். ஓமம் வெள்ளுள்ளி மிளகு இவைகளைச் சீலையில் முடிந்து ஒருபடி ஜலத்திற்போட்டு ஒன்றாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும். விளாவிலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஆமையோடு வசம்பு வட்டத்திருப்பி இவைகளைவெதுப்பி அரைத்து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தி மேனி வேளை இரண்டு பொடுதலை அகத்திஇந் இலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் வசம்பு ஆமையோடு ஓம வெதுப்பியரைத்து கலக்கிஉள்ளுக்குள்கொடுத்து மேனியுக் துவாலை

யிடத்தீரும். வேளைவேர் சுக்கு வெந்தயம் பூண்டு வசம்புஓமம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வருத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். நுணா நொச்சி கழற்கொடி இவைகளின் இலை வகைக்குஒருபிடியைச் சட்டியிலிட்டு கருக்கி ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதில் ஓமம் வசம்பு சுக்கு மிளகு பொடுதலைக்காய் திப்பிலி இவைகளை நல்லெண்ணெய் விட்டுச் சிவக்கவறுத்து சீலையில்முடிந்துபோட்டு வற்றவைத்து ஒரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தியிலை வேளைவேர்நொச்சி பொடுதலை நுணா முருங்கை இவைகளி நீர்க்கு வகைக்கு ஒருபிடியை வறுத்துத் தண்ணீர் விட்டு ஓமம் திரிகடுகு வசம்பு வெதுப்பிச் சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்

மாசிப்பத்திரி பர்ப்பாடகம் நாயுருவி முட்காவேளை கருஞ்சிரகம்கோழியெச்சம்இவையெல்லாமோர்நிரையாய்ச்சட்டியிற்போட்டு பஸ்பித்து வெட்டிவேர் சங்கம்வேர் ஏலம் கடுகுரோகணி பரங்கிப் பட்டை கடுக்காய் மாசிக்காய் வசம்பு தான்றி முத்தக்காசு வகைக்கொரு விராகனெடை தட்டிப்போட்டு இரண்டுபடி ஜலத்தைவிட்டு வற்றக்காய்ச்சிக்கொடுக்க மாந்தம் சுழிமாந்தம் கழிச்சல் மாந்தந் தீரும்

ஓமம் திப்பிலி சுக்கு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொத்தமல்லி ஆமையோடு குராசாணியோமம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, தண்ணீர்விட்டரைத்துப் பிரமாண மாத்திரைசெய்து வெந்நீரில் மூன்று நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வாய்விளங்கும்ஆமையோடு மிளகுபொடுதலைக்காய் வசம்புதிப்பிலி கழற்பருப்பு சரிநிறையாய்க்கூட்டி பொடுதலைச்சாற்று லாட்டிச் சூரைக்காய்போ லுண்டைசெய்துநிழலில் உலர்த்திக்கொண்டுவழுதலைக்கியாழத்திற்கொடுக்க மாந்தசுரம் கழிச்சல் இருமல்தீரும்வேலிப்பருத்திக் கியாழத்திற்கொடுக்க வெகுவாய்ப்போகிற மாந்தக்கழிச்சல் தீரும்.

திரிகடுகு பூண்டு ஓமம் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை-௪, வசம்பு விராகன்-௯, கடுக்காய் விராகன்-௬, சாரணைவேர் விராகன்-௫, பொடுதலைக்கொழுந்து பெருந்தும்பைக் கொழுந்து உத்தாமணியிலை வகைக்கு ஒருபடி இவையெல்லாம் வெதுப்பிக்கொண்டு பெருர்தும்பை சாற்றுலும் பொடுதலை சார்றுலும் அரைத்துச்சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துஉலர்த்திப்

பிள்ளைகளின் வயதுக்குத் தக்கபடி காலு முக்கால் க, குளிகையை வெந்நீரிற் கொடுக்க மாந்தம் கட்டுமாந்தம் மாந்த கழிச்சல் வலிப்புத்தீரும்.

சண்பகப்பூ விலாமிச்சம்வேர் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் வெட்டிவேர்வகைக்குகழஞ்சு க, வெட்டிவேர்த்தண்டுச்சாற்றில்-எ, நாழிகை யாட்டி குன்றிபோலுண்டை செய்துலர்த்தி முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க மாந்தங்கள் தீரும்.

சுத்திசெய்த பூரம் பலம் அரை லவங்கம் ஏலம் வசம்பு சீரகம் அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம்-கால் மாசிப்பத்திரி சாற்றால் ஒன்றரை சாமம் விஷ்ணுகரந்தை சாற்றால் ஒரு சாமமரைத்து கொத்தமல்லிபோலுண்டைசெய்துலர்த்தி மேற்சொல்லிய கியாழங்களிலெதிலாவது ஒரு உண்டை யுரைத்துகொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந் தீரும் இவைகளுக்கெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

ஊதுமாந்தகுணம்.

குழந்தையுடன் ஊதிக்காணும் வயிறிரையும் கழிச்சல் கடுப்பு வாந்தி தொண்டைவலி சுரந்தோன்றும்,

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் விராகனிடை அரை கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ, முலைப்பாலரைத்து மாத்திரைசெய்து கொண்டு வெந்நீரிலிடத்தீரும்—பொடுதலை வேப்பு மா புளி நுணா நொச்சிவேலிப்பருத்தி இவைகளின் ஈர்க்கையும் ஓமம் உள்ளி திப்பிலியுஞ் சும்மாயிடித் தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மாந்தம் சத்திமாந்தம் சொரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்,

கோரோசனை உள்ளி திப்பிலி அதிமதுரம் வகைக்கொரு கழஞ்சு கோழிமுட்டையின் வெண்கருவாலரைத்து முலைப்பாலில்மூன்றுதினங்கொடுக்க எழுவகை ஊதுமாந்தமுந்தீரும்— வேலிப்பருத்தியிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் சீரகமுங் கடுகுரோகணியுஞ் சமமாய் முலைப்பாலில் அரைத்துக்கலக்கி சங்களவு கொடுக்க ஊதுமாந்தம் மயக்கம வெப்புந்தீரும்.

நீர்மாந்தகுணம்.

பாரப்பாஉடல்மெலிந்து குளிர்ந்துவாய்நீர்
　பக்குவமாய்ச்சுழற்றிசிசு வாந்திபண்ணும்

நேரப்பா சிலுர்த்துவரு முலையுண்ணாது
　சேர்ப்பாகத் தூங்கிவிழித் துச்சிரிக்கும்
சாரப்பா உடம்புகைகால் தினவெடுக்கும்
　சார்பாக வயிர்கழியும் வாந்திபண்ணும்
நீரப்பா முகமினுக்கும் தலை வலிக்கும்
　நீர்கடுத்துச் சலஞ்சிறுத்து மிறங்கும்பாரே

உடல்மெலிந்து தணிந்து சிலிர்க்கும் வாய்நீர் சுழற்றிக் குழந்தைவாந்திபண்ணும் முலையுண்ணாது தூங்கிவிழித்துச்சிரிக்கும் வயிறுபொருமிக் கழியும் உடம்பு கைகாலில் தின வெடுக்கும் வீங்கும் தலை வலிக்கும் முகமினுக்கும் மலஞ்சிறுத்து நீர்கடுத்திறங்கும்.

வெங்காயம் மூக்குரட்டை வகைக்குச்சாறுபடி-கால், விளக்கெண்ணெய்ப்படி-ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

நொச்சி வேளைமேனி நுணா பெருந்தும்பை இவைகள் இலையைவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து மிளகு பூண்டு வசம்பு ஓமம் இவைகளை வறுத்தரைத்துக்கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

நீலிவேறுஞ் செவியமு மோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்,—வெதுப்படக்கி அம்மான்பச்சரிசி சங்கன்யிலை நுணாசாறாக்கிவகைக்கு சாறுபடி விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க, வசம்பு பூண்டு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்- அரை பொடித்தொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் பலம்-க0 அதிற் பூரம் விராகனிடை-க வாளம் மிளகு லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளை மைபோலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை மூன்றுநாள் கொடுத்துப் பத்தியம்பொரி மிளகா நீருஞ்சாதமுங் கொடுக்கத்தீரும்

விஷமாந்தலட்சணம்.

மலமுஞ்சிக்கி வயிறுவலி வாகாய்த் திரைந்து தான்கழியும்
பலமாய் நின்று சுரங்காயும் பாங்காயரையின் கீழ்குளிரும்
சுலமா யுடலந் தான்வியர்க்குந் தங்காப் பிள்ளை வாந்திபண்ணும்
நலமா மேனி வாடிவரும் நவின்றார் விஷமா மாந்தமிதே

மலஞ்சிக்கி வயிறுவலித்திரைந்து கழியும் நின்றுநின்று சுரங்காயும் மேனிவாடும் அரையின்கீழ் குளிர்ந்திருக்கும் உடல்வியர்க்குங் கையிற்பிள்ளை தங்காது அடிக்கடி வாந்திபண்ணும்

நிவர்த்தி.

நுணா நொச்சி வேளை இவைகளின்வேர் வோமம் பொடுதலை பூண்டு வசம்பு இவைகளைச் சமமாய்த்தட்டி வெதுப்பிக் கியாழஞ் செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

போர்மாந்தலட்சணம்.

பாலன் பாலு முண்ணாது பண்பாய் மயங்கும் வாந்திபண்ணும்
சில நரம்பு தான்புடைக்கும் சிரசை யசைக்கு மார்துடிக்கும்
கோல மேனிவாடிவிடும் கூறந்தாக மிகவுண்டாம்
மேலவாயு நெஞ்சலரும் மேவும் விழியுந் தணிந்திடுமே.

குழந்தை பாலுண்ணாது வாந்திபண்ணும் மயங்கும் தலையை யசைக்கும் மார்பு துடிக்கும் மேனிவாடும் நெற்றி நரம்பு புடைக்கும் கண்குழியும் தாகமிகும் வாயும் நெஞ்சும் உலரும்

நிவர்த்தி.

ஓமத்தை வறுத்துப்பொடித்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்கத்தீரும்—கோழியின் கல்லீரலிலிருக்குங் கல் நற்சீரகம் லவங்க மிவைகளை போர் நிறைபா யரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்—உப்பைச் சட்டியில்வறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் வேலிப்பருத்தி தும்பை வெற்றிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடும் வசம்பு முறைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சத்திச்சாரணைவேரொன்று ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை ௧, அரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்—நுணா வேலிப்பருத்தி பொடுதலை வெற்றிலை இவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்புபூண்டு ஓமம் கிராம்பு இவைகளைச்சமமாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். வசம்பும் மயிலிறகுஞ் சுட்ட சாம்பல் கிராம்பு சீரகம் நிம்பவிரை பேய்ப் பீர்க்கம்வேர் இவைகளைச் சமமாய் முலைப்பால் விட்டரைத்ததிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பால்மாந்தகுணம்.

அறைகிறேன் பால்மாந்தம் வயிறூதும்
  அப்பனே பண்போல நொந்து நாற்றம்
நிறைபுளிப்பாய் வயிற்போகும் செவியுந்தாழும்
  நேர்விழியுங் குளிர்ந்துவிடுந் தொண்டைகோழை
திறைநாறுங் கால்வெதுப்புங் குளிருங்காணும்
  திகைத்துமே குழந்தையது பரதவிக்கும்

முறைமையாம் பால்மாந்த தோஷந்தன்னை
  மொழிந்திட்டார் கமலமுனி மொழிந்திட்டாரே

வயிறூதிப் புண்போல் நொந்து புளித்தநாற்றமாய் வயிறுகழியும் கண்குழியுஞ் செவிதாழுந் தொண்டையிற் கோழைகட்டும் கை கால்வெதும்புங்குளிருங் குழந்தை வாந்திபண்ணிப் பரதவிக்கும்.

நிவர்த்தி

பொடுதலைக்காய் இந்துப்பு வசம்பு பூண்டு மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

செரியா மாந்தகுணம்.

ஓதும்வசம்பு பொடுதலைக்காய் ஒக்கும்பூண்டு மிளகுடனே
மேதும்இந்துப் பொடுசமனாய் மேவவெதுப்பி யோர்நிறையாய்
கோதுங்கியாழஞ் செய்துமேதான் கொடுக்கப்பிணிக டான்தீரும்
நீதும்வயித்திய சாரமிது யுரையாயுரைத்தோ மடமயிலே.

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வயிறுநொந்து குழந்தை சீறியழும் மாக்கரைத்ததுபோற் சழியும் அரைக்கண் நித்திரையாய்த்தூங்கிக் கீரைத்தண்டுபோற் சோரும்

நிவர்த்தி.

வசம்பு சடாமாஞ்சில் பூண்டு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் ஆமையோடு இவைகளைப் பொடித்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும். வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கிப்பிழிந்ததில் மிளகு வசம்பு பூண்டு வெதுப்பி யரைத்துக்கலக்கி யதில் நெய் ஒருதுளிவிட்டுக் கொடுக்கத் தீரும். இஞ்சியும் பெருந்தும்பையுந் தட்டியெருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்து கொடுக்கத்தீரும். வோமம் கோஷ்டம்வசம்புவகைக்குவிராகனெடை-௧, கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சட்டுமாந்தகுணம்.

மந்திரத்திரைந்துவலித்துக் குழந்தையடிக்கடி மூம்மலஞ்சிக்கி வயிறுகழியுஞ் சற்றே பாலுண்ணுந் திகைத்திருக்கும் தூக்கம்போற் சோர்ந்துவிழும் சற்றிருமல் சுரம் கொட்டாவி தலைவலி வியர்வையுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சீந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு சிவதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி இவைகளை யெல்லா மோர்நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டு கியாழங்கள் செய்து மூன்றுதினங் கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி கால் சிற்றகத்தி துளசி தகரை கழற்கொடி நொச்சி செம்முள்ளி மணித்தக்காளி சமனாயிடித்துப் பிழிந்தசாறு படி கால் சதுரக்கள்ளிப்பால் ஒருகரண்டி கடுகுரோகணி கடுக்காய் இருசீரகம் உள்ளி பூண்டு வசம்பு பூநகரப்பன் பட்டைவேளை வகைக்கு விராகனிடை-க இடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்காலையில் ஒருதுட்டெடைகொடுத்து மாலையில்மிளகுச் சாம்பலுஞ் சுக்குங் கியாழஞ்செய்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சதுரக் கள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி அரைவிளக்கெண்ணெய் படி-க திரிபலை வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனெடை-உ பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுத்து விலாவிலும் பூசத்தீரும், இச்சாபத்தியம்.

தலைமாந்தகுணம்.

உடல் ஊதிப் புண்போல நோகும் வயிறு பொருமிவலித்துக் குழந்தை துள்ளிவிழும் ஏப்பஞ்சொட்டாவி விடுங் கைகால் குளிரும் முகம் வியர்க்குந் தலைகனத்து வலிக்கும் நாசியில் நீர்வடியும் குளிர் சுரங்காணும்.

நிவர்த்தி.

வெதுப்படக்கி பெருந்தும்பை வேலிப்பருத்தி வெள்ளறுகு இவைகளி னிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்ததில் பூண்டு தேசாவரம் சதகுப்பை திப்பிலி வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வறுத்தரைத்து கலக்கி உள்ளுக்குகொத்து மேலிலும் பூசத்தீரும் பத்தியமில்லை.

துலைமாந்தகுணம்.

அதிகமாய் குழந்தை வாந்திபண்ணும் அடிக்கடி முறுக்கி கொட்டாவிவிடும் உடம்பு வியர்க்கும் முகங்கடுப்பாயிருக்கும் வலிப்புக்கண்டு கால்கை விறைக்கும்

நிவர்த்தி.

வெள்ளை காக்கணான்வேர் ஓர் பாக்களவரைத்து முலைப்பாலில் கலந்து கொடுக்கத்தீரும் வசம்பு தைவேளை முடக்கொத்தான் திரிகடுகு திரிபலை அழிஞ்சிவேர் இவையெல்லா மோர்நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சி யொருதுட்டெடை உள்ளுக்கு கொடுத்து மேலுங்கீழும் பூசத்தீரும். இச்சாபத்தியம்

சுழிமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் இரைப்பு சுவாசம் விக்கல் கக்கல்காணும்குழந்தை முலையுண்ணாது நித்திரை செய்யாது.

நிவர்த்தி.

கோடகசாலை துழாய் ஆடாதோடை தும்பை முதியார்கூந்தல் சங்கிலை சீந்தில் சிற்றிலைச்செடி நறுந்தாளி இவைகளி னிலைச்சாறும் விளக்கெண்ணெயும் சமன்கலந்து அதிற் சாதிக்காய் திப்பிலி காயம் கடுகுரோகணி கோரோசனை உள்ளி வகைக்கு ஒருகழஞ்சு பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

ஈருள்ளிச்சாறு இண்டின்சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் ஓர் நிறையாய்க்கடந்து பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும், இச்சாபத்தியம்.

வீக்கமாந்த குணம்.

சுரங்காயும் காதுங்கண்ணும் வீங்கிவற்றும் நாவுபுண்ணாகும் கைகால் நோகும் அன்னஞ் செல்லாது.

நிவர்த்தி.

பூவரசம்பழுப்பு சங்கம்பட்டை சீந்திற்கொடி துழாய் சுக்கு ஓமம் குப்பை முள்ளி முருங்கையீர்க்கு நீர்முள்ளிச்சாறு வேளைவேர் பிரமியிலை மருட்கிழங்கு தூதுளை சிறுகுரிஞ்சான் சத்திச்சாரணைவேர் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய்த்தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும், இச்சாபத்தியம்.

மூக்குமாந்த குணம்.

குழந்தை முக்கிமுக்கிச் சீதமு மலமுமாய்க்கழியும் உடலுருகி மெலியுஞ் சுரங்காயும் தாகங்காணும் பின்கால்வீங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஓமம் திப்பிலி மிளகு உள்ளி ஆமையோடு இவைகளை ஓர்நிறையாய் சீலையில்முடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதிலந்தமருந்தை யரைத்துக்கலக்கி சங்களவு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம் இந்த வியாதிக்கு கஸ்தூரியெண்ணெய்கொடுக்க நன்மையுண்டாகும்.

வாள்மாந்தகுணம்.

உடல் இரைந்து வெளுத்துவற்றிக் குழந்தை யுருக்கெடும் கடுப்பு வலிப்பு முதலான பலகுணங்கள் காணும்.

நிவர்த்தி.

ஆடுதீண்டாப் பாளைச்சாறும் வேளை மணித்தக்காளி கழற்சி கரிசாலை துளசி நீலி இவைகளினிலைகளை வேர்நிறையாய் ஒன்றாய்ச் சேர்த்திடித்துப் பிழிந்தசாறும் ஆவினெய்யும் வகைக்குப்படி-அரைக்கால், ஒன்றாய்கூட்டி அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-அரை, பொடித்துப்போட்டுக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி அந்தி சந்தி துட்டெடை கொடுத்தாற் பிணிநீங்கிப் பிள்ளையுடல் பருக்கும்.

உளைமாந்தகுணம்.

மலசலங்கட்டி வயிறுவலித்துக் குழந்தை அலறியழுதுபாலுண்ணாது மிரண்டுபார்க்கும்.

நிவர்த்தி.

நாக்கிலாம்பூச்சி வசம்பு நிம்பவேர் உள்ளி காயம் சுத்திசெய்த வாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, ஒருபடி எண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நாக்கிலாம்பூச்சி ஈசுரமூலி வசம்பு இருசீரகம் நாரத்தம்வேர் பூண்டுகாயம் வகைக்குப்பலம் கால், மணித்தக்காளி சாறுவிட்டாட்டி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கிக் காய்ச்சி ஒருசிறுகரண்டியளவுமூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் உப்புப் புளி தள்ளவும்,

சங்குகொடிவேளை ஆடாதோடை கொன்றை இவைகளின் வேர் இந்துப்பு காயம் புங்கின்பட்டை ஓர் நிறையாயிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உழக்காய்காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்.

புல்லூரி கருப்புக்கட்டி ஓர் நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற்குழப்பிக்கொடுக்க உளைமாந்தை உட்சுரம் எலும்புருக்கிதீரும். இச்சாபத்தியம்.

அட்சரமாந்தகுணம்.

அஸ்தியிற்கனலேறிக் குளிர்சுரம் பேதிகாணும் உதடும் வாயும் வெளுத்துப்புண்ணாகும் குழந்தை யுடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி அகத்தி கற்றாழை ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, காரைபூலாதுத்தி இவைகளின் வேர் தோல்வறுத்தவெந்தயம்வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து வாய்ப்புண்ணிலும் பூசத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை வெந்தயம் ஆடாதோடை நுணாவேர்க்கு பொழுஞ்செய்து கொள்ளவும் நுணாயிலை வில்வயிலை தைவேளை பொடுதலை செம்முள்ளி ஆடாதோடை வகைக்குச்சாறுபடி-௧, அவுரிச்சாறுபடி அரைக்கால் அரத்தை கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-௧, கடுக்காய் விராகனிடை ௫, அக்கிராகாரம் வெளுச்சிப்பிசின் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௨, ஈருள்ளிச்சாறு விளக்கெண்ணெய்வகைக்குப்படி-௧, பேய்க்குமட்டிச்சாறுபடி அரைக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் மூன்றுநாள் உப்பு புளிதள்ளிப்பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

தோஷ மாந்தத்திற்கு.

முருங்கப்பட்டை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு வெள்ளுள்ளி வேப்பெண்ணெய் ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி உடம்பிலும் நாவிலும் தடவத்தீரும் இச்சாபத்தியம்,

ஈருள்ளியும் முடக்கொத்தானையும் வெதுப்பிப் பிழிந்த சாறு மூன்றுகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்,

மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டுக்கு.

முடக்கொத்தானிலை மூக்கரை சாரணைவேர் இலைகொழுந்து குப்பைமேனிஇலை இவைகளைச் சமமாய் அறைத்துவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிப் பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும்,

மாந்தம் பாலகிரியைக்கு.

வேலிப்பருத்தி ஒருபிடி சுக்கு சடாமாஞ்சில் விளா வசம்பு பூண்டு மிளகு ஆமையோடு ஓமம் சீரகம் ஓர்நிறையாய்ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்

வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஓமம்வசம்பு ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி பொடித்துப்போட்டொருசங்கு கொடுக்கத்

தீரும் வறுத்த ஓமம் விராகனிடை-௧, குப்பைமேனி வேர்ப்பட்டை பலம்-௨, அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தம்பொருமல்வலி செரியாமாந்தத்திற்கு.

வேலிப்பருத்தியிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் வசம்பு திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை-௫, வேலிப்பருத்திக்கொழுந்து விராகனிடை-௪, இவைகளை யரைத்துச் சாற்றிற் கலக்கி முறித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

பெருந்தும்பை வெதுப்படக்கி பொடுதலை பிரமிவேலிப்பருத்தி துளசி துத்தி அகத்தி இவைகளினிலைகளை வேர்நிறையாயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-கால், பச்சைமஞ்சள் சாறுபடி-மாகாணி, விளக்கெண்ணெய்ப்படி-அரை, ஒன்றாய்விட்டு அதில் ஓமம் ஆமையோடு சுட்டசாம்பல் உள்ளி வசம்பு வகைக்குபலம்-கால், இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு தட்டெடை யெண்ணெயிற்பொரித்த வெங்காரம்பெருங்காயம் வகைக்கொரு பணவெடை மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்,

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு ஏலம் திப்பிலி இலவங்கம் தான்றிக்கோலம் போஸ்துக்காய்வகைக்குப்பலங்கால் இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்றுதினங்கொடுக்கக் கிராணிமாந்தம் சுரக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசிவு மாந்தம் சோகை காமாலை சுரம் கோழைகொட்டாவி பொருமல் தும்மல் பித்தகணம் பாண்டுதீரும் இச்சாபத்தியம்

அவித்தாற்றின விளக்கெண்ணெய் தகரைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, நாயுருவி தைவேளை நாய்வேளை கொழுஞ்சி மூக்கரைச்சாரணை இவைகளின்வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வசம்பு ஓமம் கஸ்தூரி மஞ்சள்வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம்-அரை, வெள்ளுள்ளி பலம்-௨, கருஞ்சீரகம் வெந்தயம் கடுகுரோகணி வகைக்குப்பலம்-௧, இவையெல்லா மரைத்துக்கலந்துபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு பிள்ளையின் வயதுக்குத்தக்கதாய்க் கொடுக்கத் தட்டுமாந்தம் கிரிமி சழிகணம் வாயு காச்சல் நளிர் மாந்தம் பிரளிதீரும் தாய்உப்பு புளி நீக்கிப்பத்தியமாயிருக்கவும்.

கோரோசனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவதாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக்காய் வெந்தயம் சுக்குவெள்ளுள்ளி கஸ்தூரி வசம்பு ரோகணி பச்சை மூங்கிற்றோல் வகைக்கு விராகனெடை-௧, வெதுப்பிப்பொடித்துச் சங்கங்குப்பிச்சாற்றிலரைத் தொருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கி மெழுகுபதமாக காய்ச்சி கொடுக்க மாந்தம் வயிற்றுப்பிசம் சுழிமாந்தம் காலறட்சிக்கணம் குளிர்காய்ச்சல் இரத்த தொந்தசுரம் முக்குக்கணம் கிரிச்சனம் பட்சிதோஷம் பழங்காய்ச்சல் முதலானவைகள் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நன்னாரி பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி சின்றாமுட்டி சிற்றாமணக்கு துத்தி வட்டக்கிலுகிலுப்பைகண்டங்கத்திரிகண்ணுப்பூளை இவைகள் வேரும் கொவ்வைத்தண்டு மரைத்து வகைக்கொரு பெருவிளங்காய்ப் பிரமாணம் விளக்கெண்ணெய்ப்படி-௩, கழுவியெடுத்த கற்றாழஞ்சோறு இரண்டு தேங்காய்ப்பிரமாணம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி ஏலம் மதுரம்வெந்தயம் வகைக்குக் கழஞ்சு ௫. கோரோசனை பூண்டு வகைக்கு கழஞ்சு-௨, இவைகளை யிடித்துப்போட்டுஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கற்றாழஞ்சோறு மொருமரென்றிருக்கிற பதத்திலிறக்கி கொடுக்க கணமாந்தம் கணக்கழிச்சல் ஊதுமாந்தம் ஊதுகணம் காமாலை சோகைதீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை மா புளி வேம்பு நணா வேலிப்பருத்தி நொச்சி இவைகள் ஈர்க்கு வகைக்குப்படி ௪, வெள்ளைப்பூண்டு திப்பிலி ஓமம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, இடித்தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து ௩, நாள் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மாந்தம்செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் சத்திமாந்தம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இஞ்சி சங்கு சின்னி பொன்னாங்காணி கரந்தவகைச்சாறுபடிகால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகலமாந்தமுந்தீரும், விளக்கெண்ணெய்ப்படி கால் மணித்தக்காளிச்சாறுபடிகால் வெங்காயச்சாறுபடிகால் ஒன்றாய்கலந்து காய்ச்சி அதிற் கடுகுரோகணி விராகன் ௧, வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு ஒருகரண்டிவீதங் கொடுக்கமாந்தம் உட்காய்ச்சல் கணைக்காய்ச்சல் வாய்ப்புண் மூலச்சூடு வகைக்கழிச்சல்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கஞ்சாங்கோரை பிரமி துளசி பழம்பாசி குட்டிவிளா வல்லாரை சிந்தில்தண்டு வசம்பு கடுகுரோகணி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-௧, இவையெல்லாந்தட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்

ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கொடுக்கச் சகலமாந்தங்களுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மணித்தக்காளி வேரிலைத்தாமரை அலரி புங்கு இவைகளினிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய் கலந்ததிற்சங்கு சிற்றாமணக்கு நாவல் நன்னாரி கருந்துளசிபர்ப்பாடகம் மேனிகவுதும்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கொருபிடி கடுக்காய்ப்பூ அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் செண்பகப்பூ லவங்கம் செவியம் கடுக்காய் வால்மிளகு கண்டு பரங்கிலிங்கம் மனோச்சிலைவாளம் பூரம் கெந்தி வகைக்கு விராகனிடை-௧, இவையெல்லாமிடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய் காய்ச்சி வடிக்கும்போது அதிற் புனுகு கஸ்தூரி வகைக்கு விராகனெடை-௧, பொடித்துப்போட்டுவைத்துக்கொண்டு இருகழஞ்சுவீதம் குழந்தைக்கு யேழுநாள் கொடுத்து மாதாஉப்புப்புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்து பின் யேழுநாள்தள்ளி பிள்ளைக்கும் தாய்க்கும் ஓமந்தேய்த்துத் தலைக்கு நீர்வார்க்கச் சகலமாந்தங்களும் அதிக பேதிகண்டு மூர்ச்சையானாற்சுக்கைதட்டிப்போட்டு கியாழம் வைத்து கொடுக்க நிற்கும்.

மணித்தக்காளி துளசி துத்தி பிரமி வில்வம் வல்லாரை கையாந்தகரை பொடுதலை நுணா புங்கு சங்கு இவைகளின் இலைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்கலந்து அதிற்கடுக்காய் தான்றிக்காய் சுக்கு திப்பிலி ஆமையோடு அரத்தை ஓமம் வசம்பு கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்அரை, சாதிக்காய் விராகனெடை-௧, இவைகளை பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய் காய்ச்சி வடித்து வயதுக்குத் தகுந்தபடி கொடுக்க மாந்தம் அட்சரம் கணம் மேகம் வெட்டை தீரும்.

கண வகுப்பு.

பாரப்பா கணவகுப்பு பதினெட்டாகும்
பாடினார் வாதகணம் பித்தகணமோடு
நேரப்பா சேத்மகணம் மாந்தகண மின்னம்
நீர்க்கணஞ் சூலைக்கணம்பிரளிக்கணந்தான்
சாரப்பா ஊதுகணம் சுழிகணந்தான்
சார்வான மாகணமும் வரட்கணந்தான்
கூறப்பா கொதிப்புகணம் பிறக்கணந்தான்
குறிப்பறிவா யையைந்து கணமுமாமே.

மாந்த முதிர்ந்து வாதகணம் பித்தகணம் சேஷ்மகணம் மாந்தகணம் நீர்க்கணம் சூலைக்கணம் பிரளிக்கணம் ஊதுகணம்சுழிகணம் மாகணம் வரட்கணம் கொதிப்புக்கணம் பிறக்கணம் வீக்ககணம் ஆமக்கணம் தேரைக்கணம் முக்குக்கணம்மூலக்கணம்போர்க்கணம் இரத்தக்கணம் விஷமாந்தகணம் ஊதுமாந்தகணம் அந்தக்கணம் மந்தாரகணம் எரிகணம் என ௨௫-கணங்கள் பன்னிரண்டாண்டு மட்டுங் குழந்தைகட்கு வரும்.

வாதகணத்தின் குணம்.

உடல்கனத்து குழந்தை புகைந்திருமும் இரைப்பு நாவறட்சி தாகம் சுரம் பசி மந்தம் நீர்ச்சுருக்கு காணும் மலங்கருகும்.

பித்தகணத்தின் குணம்.

குழந்தை மஞ்சள்போற் கழியும் நாக்கும் கடைவாயும் புண்ணாகும் உடலெரிச்சல் சுரம் தலை கிறுகிறுப்பு மயக்கங்காணும்.

சேஷ்மகணத்தின் குணம்.

உடம்பிற்றினவு சொரி கைகாலில் வீக்கம் வாய்நாற்றம் வெப்பு இருமல் கோழை ஆறாத்தவனங்காணும் கீழ்வாயும் மேல்வாயும் வெடித்துப் புண்ணாகும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் கோவை வல்லாரை மாசிப்பத்திரி வில்வம் குட்டிவிளா இவைகளின்சாறு அத்திப்பால் ஆலம்பால் முலைப்பால் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டின்பால் ஆவின்நெய் கொம்புத்தேன் வகைக்குப்படி அரை தேங்காய்ப்பால் படி-௧, சந்தனம் அறுகங்கட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து காற்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடித்து ஒன்றாய் கலந்து நெய்ப்பதமாய் காய்ச்சி அதில் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி திரிபலாதிச் சடாமாஞ்சில் அதிவிடையம் மாசிக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து வடிகட்டின தூளைப்போட்டு கிண்டிப் பதமாய்காய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதம் புளி உப்புத்தள்ளி ஒரு மண்டலங்கொள்ள ௨௫-வகை கணங்களும் தீரும். தேகங்குளிர்ந்துபொன் போலாகும்.

சீரகம் வில்வப்பத்திரி வெங்காயம் வெந்தயம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெப்பி கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்,

சிறுபுள்ளடி கழற்கொழுந்து அவுரி சாணாக்கி பொடுதலைவகைக்கு ஒருபிடியை நையநறுக்கி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெயிலில் வைத்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனியும் பூசத்தீரும்.

வில்வம் அவுரி ஈருள்ளி கடுக்காய் இவைகளைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணிவேர் புளியீர்க்கு வேப்பீர்க்கு வகைக்கு ஒரு படி கோழியவரைவேர் பலம் அரை நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரியபுடம் வைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி காட்டு மல்லிகை இண்டிலை ஈருள்ளி உசிலிலை இவைகளைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சி முலைப்பாலிற்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வெங்காயம் அவிரி நிலக்குமிழ் கடுகுரோகணி விலாமிச்சு கிராம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய்த்தட்டி நல்லெண்ணெயும் நெய்யும்ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்.

கணமாந்தகுணம்.

பாலன் தேகமிளைக்கும் பொருமல் வாந்தி வாய்நீர் தலைசுழற்றல் சோபதாப மசதிகாணும் வயிறு இரைந்து பாசிபோற்கழியும் விழிசுழலும் நாவுலரும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சிதுளசி முசுமுசுக்கை வகைக்கொருபிடி இலையைப்பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும். புங்கு புளி நொச்சி மா வேம்பு வேலிப்பருத்தி பொடுதலை கருவேப்பிலை நாரத்தை சங்கு அவிரி பொன்னாவரை இவைகளின் இலை ஈர்க்கு வகைக்கு ஒருபிடி சட்டியிற்போட்டு கடுகுரோகணி இந்துப்புஓமம்இவைகளைச் சீலையில் முடிந்துபோட்டு வொருபடி தண்ணீர்விட்டு வற்றக் காய்ச்சி வடித்து அதில் மேற்படி மருந்தை அரைத்து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்

புள்ளடி பொடுதலை தகரை மிளகு தக்காளி கருநொச்சி பழம் பாசி ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் பூண்டு வசம்பு வகைக்கு ஓர் நிறையாய்க்கலந்து காய்ச்சி காலையில்கொடுத்து காலையிற் சுக்கு ஓமம் பொன்முசுட்டை வேளை ஏலம் திப்பிலி திப்பிலி மூலம் சமனெடையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழங்கள் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

வல்லாரை பிரமி செருப்படை நீர்முள்ளி மணித்தக்காளி இலை முசுமுசுக்கை எருமைத்தக்காளி துளசி கோழியவரை நொச்சி

ட்டி இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடி இடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-கால் விளக்கெண்ணெய்படி-ற, குமட்டிக்காய்ச்சாறு ஈருள்ளிச்சா[illegible] வகைக்கொருசிரங்கை ஒன்றாய்க்கலந்து கடுகுபதத்தில் கார்போ[illegible]ரிசி வசம்பு பூண்டு கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௪, பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும் இந்நான்குக்கும் இச்சாபத்தியம்.

வேலிப்பருத்தி வெள்ளைச்சாரணை குட்டிவிளா வேளைவேர் வசம்பு பூண்டு இவைகளைத்தட்டி எருமைவெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முலைப்பாலிற் சேர்த்துக்கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

விளக்கெண்ணெய் நறுவிலைச்சாறு ஈருள்ளிச்சாறுவகைக்குப் படி-௧, வில்வக்கொழுந்து இரண்டுபிடி கருஞ்சீரகம் பொரித்தவெங்காரம் வகைக்கு விராகனெடை-௨, கடுக்காய்விராகனெடை-௪, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்துக் கடும்பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளாட்டுப்பால்படி-௨, விளக்கெண்ணெய்படி-௧, திருகுகள்ளிப்பால் பலம்-௧, இண்டங்கொழுந்து படி-௧, செண்பகப்பூஅதிமதுரம் சாதிக்காய் லவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி சாபத்திரி ஈருள்ளி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு விலாமிச்சு வெட்டிவேர் கன்னாரி சிறுநாகப்பூ பூலாக்கிழங்குகோரோசனை கடுக்காய் கடுகுரோகணிகோஷ்டம் பச்சைநாகேசரம் வகைக்கு விராகனெடை-௮, இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு எண்ணெயும் முலைப்பாலுங்கலந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வால்மிளகு பூண்டு ஓமம் வசம்பு கிராம்பு செண்பகப்பூ சரிநிறையாய்த்தூக்கி பொடுதலைச்சாற்றால் நாலுசாமமரைத்துக் கண்டைக்காய் பிரமாணம் மாத்திரிசெய்துக்கொண்டு மேற்படி சாற்றில் மூன்றுநாள்கொடுக்கத்தீரும்.

[illegible]தமாந்தகணத்தின் குணம்.

குழந்தையுடல் கண் கால் வீங்கும் நாவுபுண்ணாகும் [illegible]யும் அன்னந்தண்ணீர்செல்லாது கால்கைசோரும் சுவாசம் மிகுதியாகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி கரி[illegible] மாதுளம்பழம் [illegible] வட்டத்திருப்பி [illegible] தாமரைக்கிழங்குசெ

தாமரை கண்டங்கத்திரி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆராத்தாவாரை முருக்கு இவைகளின்சாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-கால், விளக்கெண்ணெய்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இண்டம்வேர் காயம் வசம்பு ஏலம் வெட்பாலையரிசி மூத்தக்காசு விளாம்பிசின் மதுக்காரைப்பிசின் இலவம்பிசின் செங்கத்தாரிப்பட்டை மாசிக்காய் கடுக்காய் அதிவிடையம் வால்மிளகு சாதிப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-கால், இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஒரு துட்டெடையாய் மூன்றுவேளை உப்புப்புளி நீக்கிக் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

நாய்வேளைவேர் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிற்கலக்கிக்கொடுத்து நீர்முள்ளி சுட்டசாம்பலை கரிப்பான்சாற்றிற்கரைத்து மேனிற்பூசிவைத்திருந்து மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்விக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நீர்க்கணமாந்த குணம்.

குழந்தை இருமும் மூக்கில் நீர்வடியும் இடையில் சுரங்காயும் வயிறுபொருமி யிரைந்து பலவிதமாய்க் கழிச்சலும் தலைப்புரட்டல் மயக்கங்காணும் உடம்பு முகங்கண்சோரும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் செண்பகப்பூ ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் மாசிப்பச்சை விலாமிச்சம்வேர் சமன்கூட்டி ஆதண்டைச்சாற்றால் ஒரு சாமமரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு ஒருண்டையை முலைப்பாலிற்கொடுக்க மாந்தமெட்டும் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு கெர்ப்பப்பாடு நாவரட்சி சுரம் சூலையெரிவு வெப்புதோஷந் தீரும்.

சிங்கிமாந்தகணத்தின்குணம் அதேவிஷமாந்தகணம்.

உந்தியிற் கனலேறி ஈரல்வெந்து புண்ணாய் உடலாதியந்தமும் தீப்போற்காயும் சுவாசம் மேல்நோக்கி இளைக்கும் குழந்தை திக்குமுக்காடி மயமாகும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதிசெண்பகப்பூ மாசிக்காய் இலவங்கப்பூ வகைக்குப்பலம்-கால், கல்வத்திலிட்டு வெட்டிவேர் மாசிப்பத்திரி கருந்துளசி விலாமிச்சு இந்தநால்வகை மூலிகைச்சாற்றால் இரண்டு சாமமரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்தில் ஒருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

இலவங்கப்பூ கியாழத்திலிட மாந்தசுரம், வாந்தி, மந்தந்தீரும். முலைப்பாலிலிடக் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு மாந்தம் கரப்பன் நாவரட்சி வயிறெரிவு அன்னவிடாய் சுரம்மாந்தம் உப்பிசம் இருமல்தீரும்

நீர்க்கணத்தின் குணம்.

சுரம் விட்டுவிட்டுக்காயும் மிகுந்த தாகம் வியர்வைகாணும்கண் குழியும் நாக்கு வாய்வெடித்துப் புண்ணாகி வரளும் தண்ணீர்போற் கழியும் தலைச்சுழலும் வயிறுநோகும் கைகால்சோர்ந்து குளிரும் முகங்கால் புறங்கை மினுமினுப்பாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சாரணைக்காய், மூக்குரட்டைக்காய், பொடுதலைக்காய், திரிகடுகு துளசி சீரகம் ஓர்நிரையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுழிகணத்தின்குணம்.

குளிர்சுரம் சுவாசங்காணும் கண்பஞ்சடையும் உச்சிகுழியும் நெஞ்செரியும் உடல்நொந்து குழந்தை அயரும்.

வேறு.

சுவாசம் இருமல்காணும் முகம் மார்பு புடைத்துக்காணும் வயிறு ஈரல் நெஞ்சு தொண்டை நாவுவெந்து புண்ணாகும் குழந்தை முலையுண்ணாது அலறியழும் கால்கை குளிரும் வயிறு பொருமும் சுரங்காயும் கண்சொருகும் நாவுவரளும்.

வேறு.

நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இருமல் இளைப்பு மயக்கங்காணும் மார்பு சுழியாய் வாங்கும் வாயில் நுரைதள்ளும் வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் சுழியும் முகம் மஞ்சள்போலிருக்கும் தலைநோகும்

நிவர்த்தி.

செண்பகப்பூ விராகனிடை-௧0, சாதிப்பத்திரி கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௨, பொடித்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சற்று கொதிக்கவைத்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்கத் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வெங்காயம் வசம்பு உசிலம்பட்டை ஓர்நிறையாய்த்தட்டித்தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

இரண்டு கண்டங்கத்திரி இம்பூரல் இவைகளின்வேர் கடுக்காய் ஓர் நிறையாய்த்தட்டி காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரிய புடம் வைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

குன்றிமணி கிலுகிலுப்பை முசுமுசுக்கை துளசிகூவிளை இவைகளின் வேரைத்தட்டிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும், ஈருள்ளியும் சிவக்க வறுத்ததுருசும்ஓரிடையாய்த்தட்டிக் கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் இலுப்பைப் பிண்ணாக்கைப்பொடித்துப்போட்டு வடிகட்டிக் கொடுக்கக் கபம்போகும்.

தூதுவேளை துளசி நுணா சங்கு இரண்டுபொடுதலைசெம்முள்ளி சீரகம் ஓர்நிறையாய் பசுவின் நெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். குப்பை மேனிச்சாறும் உப்புங்கலந்து வேப்பெண்ணெயில் மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய் காட்டுமல்லிகை கற்றாழை வெந்தயம் சீரகம் சாரணை ஈருள்ளி ஓர்நிறையாய்த்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

நுணா சங்கு இரண்டு பூண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி இவைகளின் சாறும்நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து கொடுக்கத்தீரும். நந்தியாவட்டம் நாய்த்துளசி சிவதை காட்டு மல்லிகை துளசி தூதுவேளை இவைகளின் வேரரைத்து வகைக்குப்புன்னைக்காயளவு கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை சின்னி மணித்தக்காளி கொட்டைக்கரந்தை குப்பைமேனி கோழியவரை சமனாயிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-௨, ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து மெழுகு பதமாய் வடித்து ஒரு துட்டெடைகொடுக்கத்தீரும். கடும்பத்தியம்.

கற்கடகச்சிங்கி சீந்தில் சீரகம் வில்வவேர் அதிவிடையம்கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரி முசுமுசுக்கை முள்ளி தூதுவேளை திப்பிலி ஓர் நிறையாய்த்தட்டித் தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சூலிக்கணத்தின் குணம்

நெஞ்சு வாய் தொண்டைநாவு வெந்துபுண்ணாகி இருமல்சுவாசம் வயிற்றுப் பொருமல்கண்டு குழந்தை முலையுண்ணாது முகம் நாறும்.

நிவர்த்தி

துளசி,நிலத்துளசி,கஞ்சாங்கோரை,மாசிப்பத்திரி,வில்வம்உள்ளி,இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிஅரைக்கால் விளக்கெண்ணெய்ப்படி கால் திரிகடுகு விராகனிடை-௨, வறுத்துப்பொடித்து ஒன்றாய் கலந்து அதில் தேன்விராகனிடை-௨, விட்டுப்பதமாய் காய்ச்சி வடித்து இரண்டு விராகனெடையாய் கொடுக்கத் தீரும்.

மகா கணத்தின் குணம்.

முகம் புறங்கால் புறங்கைமினுக்கும்வழிவெளுக்கும் உடல்வெதும்பும் நாவு உதடு புண்ணாகும் குந்தை மயங்கும்.

சிறுகீரைவேர் விஷ்ணுகாந்தி கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுபூளைவெதுப்படக்கி சீந்தில் ஆடாதோடை இவைகளை யோர் நிறையாய் நறுக்கிச் சட்டியிற்போட்டு இளவறுப்பாய் வறுத்துத்தண்ணீர்விட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பிரளிக்கணத்தின் குணம்.

வயிறுபொருமி யேப்பமுண்டாகும் உடல்புண்போல் நொந்து குழந்தை துடித்தேங்கி யழுதலறும் மாப்போல் மலங்கழியும் வேறு மலங்கட்டி வயிறு பொருமி யடிக்கடி முக்கும் குடலைப்புரட்டி வலிக்கும் முலையுண்ணாது நாவுலரும் மேல்மூச்சு இளைப்புக்காணும் மூத்துப்போல் மூக்கில் நீர்வடியும் முகத்தில் மஞ்சள் மணக்கும்.

நிவர்த்தி

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக் கெண்ணெய்ப்படி யொன்றில்-௪, பேய்க்குமட்டிக்காயும்-௨, படி வெங்காயமு மரிந்துப்போட்டுகருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-அரைக்கால், கடுகுரோகணி பலம் அரைக்கால் இவைகளை பொடித்துச்சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை கொடுத்துப் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளத் தீரும்.

பிறக்கணத்தின் குணம்.

வயிறுபொருமி பசுமையாயும் தோய்த்ததயிர்போலும் கழியும் தூக்கமிகும் பாலருந்தி வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் விழிசொருகும் குழந்தை கைகால் சில்லென்று இருக்கும் தலையைப் புரட்டும்.

நிவர்த்தி.

வல்லாரை கோழிபவரை கஞ்சாங்கோரை சானகிப்பூடு வேளை ஒற்றைப் பேய்மிரட்டி இரட்டைப்பேய் மிரட்டி துடரி சிறுபுள்ளடி இவைகளை ஓராளவாயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-க, ஒன்றாய்க் கலந்ததிற் காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் வசம்பு கைக்கொரு கழஞ்சு பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்து மூன்றுநாள்கொள்ளத்தீரும்.

வரட்கணத்தின் குணம்.

சரீரமெல்லாம் சிவந்தும் நெஞ்சதுடிக்கும் குழந்தை புகைந்திருமும் நாவுகறுக்கும் வயிறெரியும் வேறுநாக்கில் மஞ்சளாயும் வெண்மையாயும் முட்களும் அதினடுவில் மூன்றுவெடிப்புத் தோன்றும் இருமல் சளியும் மிகுந்த துக்க மயக்கங்காணும் முகம் மஞ்சட்பூத்திருக்கும் உடல் வற்றும்.

நிவர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க, கீழ்க்காய்நெல்லிச் சாறுபடி அரைக்கால் அதிமதூரம் கடுக்காய் தான்றி சுக்கு விஷ்ணுகரந்தைவேர் துளசி தூதுவேளை வகைக்குப்பலம்-கால் இளநீர்விட்டரைத்துச் சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி இரவிற் சோறுண்டதின்பின் ஒருகரண்டி எண்ணெயுண்டு உறங்கக் காலையில் வயிறு கழியும் அப்பால் மேற்படி எண்ணெய்காசெடையாய்ச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும் முள்ளிவேர் செவ்வள்ளிக்கிழங்கு தண்ணீர்மீட்டான் முசுமுசுக்கை தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி கம்பிப்பிசின் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திருகு கள்ளிவேர் மணித்தக்காளி பூடு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-க, விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

கொதிப்புக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்சம்விலாவுங் கொதிக்கும் நெற்றி வியர்க்கும் பஞ்சுபோல் கண் வெளுக்கும் இருமலும் தலைவலியுங்காணும் குழந்தைக்குரல் கம்மும்.

நிவர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய் எலுமிச்சம்பழம் இலந்தை வெங்காயம் வகைக்குச்சாறுபடி-கால், கருஞ்சீரகம் பலம் கால் கற்றாழஞ்சோறு பலம்-க, ஒன்றாகக்கூட்டிக்காய்ச்சி கற்றாழஞ் சோறு சிவந்தபதத்தில் வடித்து அந்தி சந்தி காற்கரண்டிவீதங் கொள்ள உணை-கஅ, அத்திசுரம் அத்திவெட்டை மேகசுரம் பித்தவெட்டைதீரும் சிறியோருக்கும் பெரியோருக்கும் உபயோகப்படுத்தலாம்.

அந்தக்கணத்தின்குணம்.

மூளையிற் கனலேறி யுடல்வெதும்பும் நாவுலரும் விழிவெளுக்கும் முகம் மஞ்சள்நிறமாக மினுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சிறுகீரை காணி பூலா அவுரி இவைகளின்வேர் தேற்றாவிரை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் க, அரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில் வேகவைத்து வடித்து மூன்றுநாட் கொடுத்து மேற்படி மருந்துகள் முலைப்பாலில் அரைத்துத் தலையிற் பூசிவரத் தீரும்

மந்தாரகணத்தின் குணம்.

வயிறூதி சுரம் மயக்கம் சுவாசங் காணும்

நிவர்த்தி.

நாவுருவி கரிசலாங்கண்ணி வல்லாரை கவுதும்பை கண்டங்கத்திரி நொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் விளக்கெண்ணெய் படி-க, வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-க, இலவங்கப்பூ வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ, பொடித்துப்போட்டு சிவந்தபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து கொடுக்கத் தீரும்.

எறிகணத்தின்குணம்.

உடலாதியந்தமும் எரியும் வாய்வழி சுவாசம்போகும் வாய்நீர் வடியும் குழந்தை யலறியழும் நித்திரை கொள்ளாது.

நிவர்த்தி.

தென்னங்குரும்பை, தக்கரை வகைக்குச் சாறுபடி கால் பழம்பாசிகுமரி மஞ்சணத்தி சருள்ளி இலைகளின் சாறு விளக்கெண்ணெய்வகைக்குபடி அறை ஏலம் இலவங்கைப்பட்டை கோஷ்டம் நற்சீரகம் சந்தனம் அதிமதூரம் வகைக்கு கழஞ்சு அரைபொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய் காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொள்ளத்தீரும். மற்றக்கணங்களுந்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஆமகணத்தின்குணம் இதுவே சீதகணம்.

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

நிவர்த்தி.

இரண்டம்வேர் தண்டுச்சாறுபடி க, குமிழ்மாசிப்பத்திரி புங்கு கிலத்துளசி உள்ளிமுடக்கொத்தான் தூதுளை நறுவல்லி; ரை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால் விளக்கெண்ணெய் படி-க, ஒன்றாய்க் கலந்ததிற் சாதிக்காய் ஏலம் கிராம்பு கடுகு ரோகணி கடுக்காய் வால்மிளகு ஓமம் வசம்பு சுக்கு வகைக்குப்பலம் க, வறுத்துப் பொடித்துப் போட்டு பதமாய் காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டி வீதம் அஞ்சுநாள் கொடுக்கத்தீரும் வேலிப்பருத்தி கோழியவரைகிழங்கு பொடுதலைகள்ளி சிவதை இவைகள்வேர் .வெளுச்சிபிசின் வசம்பு உள்ளி கடுகு ரோகணி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கொரு கழஞ்சு தட்டி ஆமணக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுபாலும் ஒன்றாய் கலந்து போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைக்காம்பிற் றடவி குழந்தைக்கு முலைகொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

நீராமக்கணத்தின்குணம்.

தண்ணீருஞ் சீதமுமாயும் பச்சை மஞ்சள்போலும் குழந்தை கழியும் கண்ணில்நீரும் பீளையும் வடியும்மயக்கமுங் கடுப்புங்காணும்

நிவர்த்தி

எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டியிலுருக்கி மணித்தக்காளி கொட்டைபாக்களவு அரைத்துப் போட்டெரித்து பதத்திலிறக்கி ஒருகாசளவு ஐந்துநாள் கொடுக்கத்தீரும். பெரிய பிள்ளைகட்கு துட்டெடை கொடுக்கவும்.

போரமக்கணத்தின்குணம்.

கைகால்குளிரும் கண்வளையமாகும் சுரங்காயும் குழந்தை வாந்திபண்ணும் திடுக்கிட்டேங்கும் வயிறு பொருமி கழியும் சோரும் முலையுண்ணாது சீறி வெருவிப்பார்க்கும்.

நிவர்த்தி.

தும்பை பொடுதலை கொஞ்சி இவைகளின்வேர் திப்பிலி சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு வேர்கிறைபாய் நாழி ஆவின்மோரி லரைத்து கலக்கிகாய்ச்சிக்கொடுக்க வாயுபோம் கணந்தீரும்.

மூக்குணத்தின்குணம்.

குழந்தை யடிக்கடி வாந்திபண்ணும் முலையுண்ணாது சோரும் மலத்தில் விழும் நாக்குவேகும் சுரம் தலைவலி நடுக்கும் வாந்திஸாரம்

ட்சி தாகங்காணும் சந்துப் பொருந்துகள் உளையும்மூக்கிச்சீதமு மலமுமாய்க்கழியும் ஆசனவாய் கடுத்துத் தீப்போலெரியும் அடித்தள்ளும் மேனிகறுத்து வற்றும்.

நிவர்த்தி.

குமரிச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி கால் எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெய்படி-க, வில்வம் விலாமிச்சு விஷ்ணு சாந்தி முத்தக்காசு வேரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்து துளசிவித்து சோங்கிலவம்பிசின் கோஷ்டம் அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் தாளிசபத்திரி வகைக்கொருபலம் வறுத்திடித்துப்போட்டுப் பதமாய் காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டெடை வீதம்மூன்றுநாள் காலையிற்கொடுத்து மாலையில் இரண்டந்தண்டைக் கண்டங் கண்டமாய் நறுக்கி ஊதிக் காற்படி தண்ணீர்வாங்கி அதிற் சீரகத்தைப் பொரித்துப்போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஏழுதடவை கழுவின கற்றாழஞ்சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கொடுக்கத் தீரும்.

மூலகணத்தின் குணம்.

வாதபித்த மதிகரித்து குழந்தை சீத இரத்தமாய் கழியும் ஆசனங்கடுத்துளையும் காய்ச்சல் வயிற்றிரைச்சல் விடாத்தலைவலிகாணும் முகங்கருகுஞ் சிவக்கும் அடித்தள்ளும்.

நிவர்த்தி.

சீரகம் அதிவிடையம் கடுக்காய் சுக்கு பரங்கிப்பட்டைகசகசா சந்தனத்தூள் சாதிப்பத்திரி நெல்லிவற்றல் சிற்றாமுட்டிசெம்பருத்தி வில்வம் விலாமிச்சு இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் க, கற்கண்டு பலம்-உ, பொடித்து ஐந்துபல ஆவினெய்யிற்போட்டு லேகியஞ் செய்து பாக்களவு ஏழுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

பழம்பாசி சமூலம் வெள்ளாட்டுப்பாலிற் போட்டுக் காய்ச்சி வெந்தபின் வடித்து அதிலொரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து சாறு கொடுக்கத்தீரும்.

அதிமதுரம் சீரகம் ஏலம் பெருமாத்துப்பட்டை இவைகளோர் நிறையாய் கழுவேலம்பட்டை கிபாழத்திலரைத்து வெள்ளாட்டுப் பாலிற் கொடுக்கத்தீரும். இம்மூன்றும் இச்சாபத்தியம்

கணக்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

கல்லார் கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி செவியம் திப்பிலி அதிவிடையம் தான்றி கருஞ்சீரகம் அக்ராகாரம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கற்கடகச்சிங்கி குரோசாணி கஸ்தூரி பூரகம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்க்கல்வத்திலிட்டு இஞ்சி நையாந்தகரை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கொருசாமமும் நாரத்தங்கனிச் சாற்றால் மூன்றுசாமமு மறைத்து பயறளவா யுண்டைசெய்து முலைபாலிற் கொடுக்க எட்சி நீர்ப்புள் பறவைதோஷம் நளிர்சுரம் கழிச்சல்இருமல் ஈளை காசமெட்டும் கணமாந்தமும் நீங்கும்,

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் யேலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகுரோகணி இலுப்பைப்பூ நன்னாரி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் திப்பிலி அதிமதுரம் முத்தக்காசு கொடி முந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழம்வோர் நிறைபாய் கரிப்பான்சாற்றாலரைத்துக் கடலைப்பிரமாண முண்டைசெய்துமுலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்கள் மாந்தசுரம் தாகந்தீரும்.

சந்தனம் நன்னாரி புளியவிரைத்தோடு சாஸ்திரபேதி முத்தக்காசு கோரைக்கிழங்கு வோரிலைத் தாமரை சிறுகீரை நாயுருவி வல்லாரைசாதிக்காய் சாதிபத்திரி சண்பகப்பூ கல்நார் திப்பிலி இருவாட்சி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் யேலம் இலவங்கப்பட்டை உருத்திராட்சம் கோரோசனை பொன்னாங்காணி குப்பைமேனி கலைக்கொம்பு இவைகளில் மூலிகைகளுடைய வேர்த்தோல்களும் கடைச்சரக்குகளும் வோர் நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு வல்லாரைச் சார்றாலும் பொன்னாங் காணிச்சாற்றாலும் மைபோலாட்டி தேற்றாவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவதுங்கொடுக்க அஷ்ட கணங்களுந்தீரும்.

விளக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கிளுவைப்பட்டை கருவேலம்பட்டை வெங்காயம் இரண்டாங்கொழுந்து வகைக்கொருபிடி சீரகம் பலம்-க, காச்சுக்கட்டிபலம் கால் தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டி விதங்கொடுக்க அஷ்டகணம் மாந்தம் தோஷந்தீரும்.

வல்லாரை பலம்-க00, எட்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து சுக்கு மிளகு யேலம் கலைக்கொம்பு சாதிக்காய் தாளிசப்பத்திரி கோஷ்டங்கள் சாதிப்பத்திரிகள் விலாமிச்சம் வேர்

வெட்டிவேர் நற்சீரகம் தான்றி தக்கோலம் பொரிகாரம் சண்பகப்பூ குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் இன்புறல்வேர் கச்சோலம் மல்லி கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-க. ஆவின்பாலிலாட்டிக் கியாழத்திற்கரைத்து ஆவினெய்படி-க, கூடவிட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சிகரண்டிநிறைகொடுத்துவர மாந்தம் போர்மாந்தம் மேகம் காசம் விஷநோய் ஈளை இருமல் சுவாசகாசம் இளைப்பு மூலகணம் உட்சுரம் அஷ்டகணந்தீரும்.

எழுதரங் கழுவின கற்றாழஞ்சோறு ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் வெந்தய மொரு துட்டெடை ஈருள்ளிபலம்-க, இவைகளை ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுக்க கஅ-வகைக்கணம் வெட்டைசுரந்தீரும்.

இரண்டுதூதுவேளை சங்கங்குப்பி யேலிப்பருத்திபூவரசுகுப்பைமேனி ஆடாதோடை சாரணை பூலா நரிப்பயற்றங்கொடி பிரமிதைவேளை கற்றாழை இவைகளின் வேர்களைஇடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி-க, விளக்கெண்ணெய் படி-உ, கருஞ்சீரகம் வோமம்பூண்டுகோரோசனை செண்பகப்பூ வசம்பு சாதிக்காய் தான்றிக்காய்வகைக்குப்பலம் அரை, அரைத்துக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டி வீதங் கொடுக்க மாந்தம் தோஷகணம் தெற்கத்துக்கணமுந் தீரும்.

இம்பூரல் சிறுகீரை முசுமுசுக்கை கோவை எலிச்செவி குரும்பைகாணி இரண்டு குப்பைமேனி அவிரிபொடுதலை ஆடாதோடை வல்லாரை துளசிகுதிரவாலி தூதுவேளை கோழியவரை கொன்றைதகரை கரிப்பான் முருங்கையிலை மேற்படிபட்டை விஷ்ணுகரந்தை ஓரிலைத்தாமரைபர்ப்பாடகம்நிம்பு ஆனைநெரிஞ்சி ஈருள்ளிநரிப்பயறு நறுவிலியிலை இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி மாகாணி விளக்கெண்ணெய்படி-க, சுக்கு செவியம் பேறரத்தை சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் யேலம் சண்பகப்பூ சீரகம் கிராம்பு கோஷ்டம் உள்ளி கோரோசனை காசுக்கட்டி கம்பிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிப் பத்தியமாய்க் கொடுக்க அட்சரங்கள் சுரம் கணம் கஅ-ம் நீங்கும்.

மாதுளம் சமூலமரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சீந்திற்சர்க்கரை யொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய் நாலெலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி

யேலம் வகைக்கு விராகனிடை க, பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகலகணம் தோஷம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணி துளசி தகரை கீழ்க்காய் நெல்லி வெண்ணொச்சி நாயுருவி அம்மான்பச்சரிசி கருநொச்சி இவைகளினிலை வோரிலைத்தாமரை புளியாரை வல்லாரை சிறுபுள்ளடி நரிப்பயற்றங்கொடி இண்டந்தண்டு முசுமுசுக்கை அகத்திப்பழுப்பு சீந்திற்கொடி ஆடாதோடை ஆடு தின்னாப்பாளை விஷ்ணு கரந்தை முட்காவேளை இவைகளின் கொழுந்தும் ஆவரை விடத்தலை நிலக்குமிழ் சிறுகீரை வில்வம் உத்தாமணிமிளகு தக்காளி தைவேளை சங்குகண்டங்கத்திரி நாய்வேளை குட்டிவிளா சங்கங்குப்பி இவைகளின்வேரும்வகைக்கொருபிடி வேர்களை நறுக்கி கியாழஞ்செய்து கொழுந்து வகைகளைச் சாறுவாங்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து அதில் ஆமையோடு வோமம் கடல்நுரை சீரகம் திப்பிலி கடுகுரோகணி கிராம்பு கருஞ்சீரகம் பர்ப்பாடகம் பூவத்திப்பழம் வசம்பு பெருங்காயம் செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சி-க, இவைகள் மைபோலரைத்துப் போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி அந்திசந்தி துட்டெடை பத்து நாட் கொருவிதப் புளி இறைச்சி கரப்பான் பதார்த்தங்கள் தள்ளிவிட்டு கொடுக்கச் சகல கணங்களுந்தீரும்

நீர்முள்ளி, ஈருள்ளி, திரிபலை, சங்கம்வேர், ஓர்நிறையாயொருபடிமோரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இருப்பப் பாத்திரத்தில் ஊற்றி வைத்துக்கொண்டு ஒருசங்கு இரண்டுசங்கு தினங்கொடுக்கத் தீராதகணமுந்தீரும்.

செப்புநெருஞ்சில், சிறுபுள்ளடி, சிறுஅம்மான்பச்சரிசி தகரைவேர், நரிப்பயற்றங்கொடி, அகத்திப்படை, வெங்காயம் வகைக்கு கழற்சிக்காய் பிரமாணமரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடங்கள் வைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கச் சகல கணங்களுந் தீரும்.

கணத்தினால் இரத்தம்விழுதலுக்கு.

நிலக்குமிழ், எருக்கு, விஷ்ணுகரந்தை, ஆவரை கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கனப்பூண்டு, அம்மான்பச்சரிசி, வகைக்குப்பலம்-க, மெழுகுபோல் அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம், அதிமதுரம், சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க வறுத்து வொடித்துப்போட்டு. வேளைக்கு ஒரு காசெடையும் முலைப்பாலிற் கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கணச்சூடுதணிய

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க, வல்லாரைச்சாறுபடி அரை வெந்தயம் பலம் அரை பசுவின்பால்விட்டரைத்துக்கலந்துபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துச் சக்கரைக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கணம், இருமல், வாய் நாற்றத்திற்கு.

மணித்தக்காளி ஒருபிடி வெந்தயம் பலம்-க, ஈருள்ளிமூன்று ஏலம் ஒருதுட்டெடை பொன்னிறமாய்வறுத்து இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்றுநேரம்கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணம், பொருமல், இருமல், கபத்திற்கு.

தூதுளை, நாயுருவி, கரிப்பான், வல்லாரை, தும்பை, நொச்சி கண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திரிகடுகு, திரிபலை, வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-ரு, வீதம் அரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

பொருமல் மாந்தகணத்திற்கு.

துளசி, செம்முள்ளி, தும்பை. கஞ்சாங்கோரை, தைவேளை இவைகளினிலை நற்சீரகம் ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். சாரணைவேர்ப்பட்டை தேசாபுரம். ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கனமாந்தம், வயிற்றுளைவு.

பொருமலுக்குப் பாலசஞ்சீவி மாத்திரை,

வெள்ளைத்துத்தம், வெண்காரம், கோரோசனை, கொழுஞ்சி, கடுகுரோகணி, வகைக்குக் கழஞ்சு-ரு, அகத்தியிலைச் சாறுவிட்டு ஒரு சாமமரைத்து சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்துவெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைக்கொடுக்கத் தீரும்.

தெற்கத்துக்கணமாந்தம், போர்மாந்தத்திற்கு.

வசம்பு,ஓமம்,வெள்ளுள்ளி, காயம் வகைக்குப்பலம் கால் தூள்செய்து அரைபடி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டு ஒருநாழிகைக் கொதிக்கவைத்து ஆறுநாள் ரவிபுடம்வைத்து குழந்தைகளின் நிதானங் கண்டு கொடுக்கத்தீரும்.

வேப்பெண்ணெய்படி அரை வேலிப்பருத்தி, குப்பைமேனி, வெள்ளெருக்கம் பழுப்பு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால் வேள்ளருகு, நொச்சி, மூங்கை இவைகளின்பட்டை வகைக்கொருபிடி ஒருந்தலைப்பூண்டு பலம்-க, வசம்பு, அரத்தை வகைக்கு விராகனெடை-க, இவைகளைத்தட்டி ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கரண்டிவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வீக்கணத்துக்கு.

உள்ளி, வசம்பு, ஓமம், அதிமதூரம், கோஷ்டம், கிராம்பு, சுக்கு, மிளகு, ஏலம், கூத்தன் குதம்பைவேர் வகைக்கு விராகனிடை-க, பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு சூரியபுடம்வைத்து சிறுகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

கணக்கடுப்புக்கு.

ஆமணக்கெண்ணெயும், நிம்பச்சாறுஞ் சமன் கலந்ததில் வெந்தயத்தை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட்டதற்கு.

கச்சந்திராய்வேர், பொன்னாங்காணிவேர், சாரணைத்திவேர் வகைக்கு விராகனிடை-க, பூடுத்தயிலம் விட்டரைத்துக்கொட்டைப் பாக்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலி லொருபலம் வெந்தயம் போட்டு வேகவைத்திறக்கி வெல்லமும் நெய்யும்விட்டுக் களிகிண்டி அந்தி சந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்த சீதக்கடுப்பு பலவிதக் கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

விருசம்பட்டை, ஈருள்ளி, பருத்திப்பிஞ்சி இவைகளை யோரளவாய்ச் சாறுபிழிந்து அதில் அதியதூரம், குப்பைக்கீரைவேர், சமனுயரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தம், சீதம், கடுப்பு, நீர்சுருக்கு.

இளந்தென்னம் பூவையிடித்துப் பிழிந்தசாறு தயிர் வகைக்குப்படி அரைக்கால், எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றாய்க் கலந்து புளித்தள்ளி மூன்றுநாள் அந்தி சந்தி கொள்ளத்தீரும்.

கிராணிக்கடுப்புக்கு.

எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத் துண்ணத் தீரும் கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கோஷ்டம், வெட்டிவேர், ஏலம் அதிமதூரம் சாத்திரபேதி மாசிப்பச்சை தான்றிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-உ, வெட்டிவேர்க் கியாழத்திலும் முலைப்பாலிலுமரைத்து உண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்க, ஷைவ தபித்த சுரம், உஷ்ணம் கடுப்புமாந்தம் சன்னிக்கழிச்சல் பிரளி, குடல் பிரட்டல், நீங்கும் இதன்பேர் அமிர்தாதியுண்டை.

ஆமக்கடுப்புக்கு.

பரித்திவிரைப்பருப்பு சாதிக்காய் நன்னாரிவேர் வட்டத்திருப்பி சீரகம் கிராம்பு ஓர் நிறையாயரைத்துச் சிறுபுள்ளடி சாற்றில் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு.

விளாம்பிசினும் உள்ளியும் அரைத்துத் தயிரிற்கொடுக்க நீங்கும். சாதிக்காய் சாபத்திரி லவங்கப்பட்டை கிராம்பு மல்லி கோஷ்டம், கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கார்கோலரிசி, அதிமதூரம் சீரகம் லவங்கப்பத்திரி, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் வகைக்குப்பலம் கால் விளக்கெண்ணெய்பலம்-கடு, ஆவிநெய்பலம்-கசு, நல்லெண்ணெய் பலம்-ரு, முருங்கையிலைச் சாறுபலம்-கசு, மேற்படி மருந்துகளையரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்க உதிரக்கணம், இரத்தக்கடுப்பு தீரும்.

சீழ்மூலத்திற்கு.

செந்நாயுருவியிலை ஒருபிடி நல்லெண்ணைபடி கால், கற்றாழஞ் சோறு சர்க்கரை இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்க நிற்கும்.

இரத்தமூலவாட்கணம் ஊதுமாந்தத்திற்கு.

சாதிக்காய் மாசிக்காய் கிராம்பு கோரோசனை சீரகம் பூதிக்காய் திப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலில் விட்டரைத்து மிளகு பிரமாணமுண்டைசெய் துலர்த்தி மேற்படி பாலிற் கொடுக்க நீங்கும்

அடித்தள்ளினதற்கு.

கரிசலாங்கண்ணியும் பழம்புளியு மோரிடையாயரைத்து புன்னைக்கா பிரமாணம் எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சுத்திசெய்த கெஞ்சா துட்டெடை-க, மிளகு-உக, பூண்டு-உக அரைத்துக் குன்றிபோலுருட்டிப் பரித்தியிலைச் சாற்றிலாவது மாதளம்பிஞ்சிச் சாற்றிலாவதிடத் தீரும்.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை மூணு விழி பொடுதலை சிறுபுள்ளடி வகைக்கொருபிடி தட்டிக் கால்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுபோது கரண்டிவீதங் கொடுக்கத் தீரும்.

இஞ்சியை மேற்றோல்சீவித் துவாரமிட்டதிலொருவிராகனிடை பெருங்காயத்தைப் பொதித்துமூடி நூலாற்கட்டித் தயிரில் வேக வைத்து எடுத்தரைத்து வேறே தயிரிற் கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

முக்கல் வயிற்றுக்கடுப்பின்குணம்.

முக்காலுடன் அபானங்கடுத்து சீதரத்தமும்விழும்; தாதுவற்றும், தாகங்காணும், அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

பரித்திப்பிஞ்சு, சாதிக்காய்,கிராம்பு, அதிவிடையம், அரைத்த அசமதாகம், இலந்தைப்பழம். ஓர் நிறைபாயரைத்துக் கட்டித்தயிரிற் கலந்துண்ணத்தீரும்,

ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம், நிலக்குமிழ் வேர்ப்பட்டைகள் வகைக்குப்பலம்-௧0, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிகொடுக்க உறுப்பு மூலக்கடுப்பு நீங்கும்.

புழுங்கலரிசி, வெல்லம், கவுதும்பை வகைக்கொரு நாரத்தங்காய் பிரமாணமரைத்து நல்லெண்ணெயில்வேகவைத்துமூன்றுநாள் சாப்பிட கடுப்பு, கிராணி, முக்கல் நீங்கும்.

ஒரு சிரங்கை பெருமைத்தயிரில் ஒருகாசெடை வருஷஞ்சென்ற அவரையிலைச்சாறுவது அல்லது மிளகு தக்காளியிலைச் சாறுவது பிழிந்து கொடுக்க நீங்கும்.

பசுவின்பாலிற் பரித்துப்பிஞ்சும் சீரகமுமரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும் ஒதியம்பட்டையைப் பசும்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்,

ஆல், அத்தி, ஆவாரை, விடத்தலை, கருவேல், நாவல் இவைகளின்பட்டையும், கொழுந்தும், தென்ன மொக்கும் ஓர் நிறையாய் கியாழம் வைத்துச் சீரகம், அதிவிடையம், மாசிக்காய், கிராம்பு, சாதிக்காய் இவ்விவை இளவறுப்புச் செய்து விளாம்பினில் பாவையுங் கூட்டிப்பொடித்துக் கியாழத்திற் போட்டு கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

மூலரத்தகணம், விஷகணம், மாந்தத்திற்கெண்ணை.

விளக்கெண்ணைபடி-௧, கற்றாழை, எலுமிச்சம்பழம், ஈருள்ளி இதுகளின்சார் வகைக்குப்படி கால் ஆவினெய்படி அரை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் கோஷ்டம், அதிமதுரம், சண்பகப்பூ, ஏலம், சன்னலவங்கம்வகைக்குப்பலம் கால் வெந்தயம் பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டி நிறையக்கொடுக்க நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தகணத்தின் குணம்

குழந்தை அடிக்கடி இரும்பும், கழியும், இரத்தக்கடுப்புகாணும் இடுப்புந் துடையு மூலையும், சுரங்காயும் தாகிக்கும். நாடியுயரும், உடலெல்லாம்வாடும் அன்னஞ்செல்லாது

நிவர்த்தி.

வில்வவேர், கருவேலங்கொழுந்து,கிராம்பு, நிம்பவிரை, நற்சீரகம், ஆவாரம்பூ, ஏலரிசி, சாபத்திரி, சாதிக்காய் ஓரளவாய்க்கூட்டியரைத்துச் சிறுகொட்டைப்பாக்களவு முலைப்பாலிற்கொடுக்க இரத்தகணம் மூலகணம், அதிசாரம் நீங்கும்.

செங்கழுநீர்கிழங்கு, சீரகம், ஏலம், சண்பகப்பூ, அதிமதுரம், கோஷ்டம், தூதுவேளைவேர், நன்னாரிவேர், ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து நெய்யிற் குழைத்துண்ணத்தீரும்.

சாதிக்காய், சாபத்திரி, லவங்கம், லவங்கப்பட்டை, பல்லிகோஷ்டம், கோரோசனை, செண்பகப்பூ, கார்கோலரிசி, அதிமதுரம், லவங்கப்பத்திரி, சீரகம், செங்கழுநீர்கிழங்கு, ஏலம் வகைக்குப்பலம் கால், இதுகளைப்பொடித்து ஆமணக்கெண்ணெய்பலம்-௧௨, பசுவின் வெண்ணெய்பலம்-௬, நல்லெண்ணெய்பலம்-௯, முருங்கையிலைச்சாறு பலம்-௧௬, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்வடித்து ஒருபலவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளநீங்கும்.

விளக்கெண்ணைபடி கால் கழுவினகற்றாழஞ்சோறு ஒருவிளாங்காய் பிரமாணம், பேய்க் குமட்டிக்காய்-௨, ஈருள்ளிபலம்-௨. இவைகளைத்தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வாரத்திற் கிரண்டுவிசை ஒருதுட்டெடை கொடுக்கநீங்கும். இவைகள்இச்சாபத்தியம்

சுழிகணம், வரட்கணம், ஊதுகணம், மாந்தகணம், இரத்தகண முதலானதற்கெண்ணை.

செப்புநெருஞ்சில், வகளை, பழம்பாசி, ஓரிலைத்தாமரை, நன்னாரி சங்கு, நொச்சி, சாரணை, ஆடாதோடை, சிறுவழுதலை, இம்பூ

ரல், பற்பாடகம், கற்றாழை, நாயுருவி, சங்கங்குப்பி, வேலிப்பருத்தி, சீரகம், செங்கழுநீர், மூக்குரட்டி, தூதுவேளை, கண்டங்கத்திரி, மிளகு; தக்காளி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் கால் மிளகுதக்காளி வல்லாரைக் கரிப்பான். துளசி, செம்முள்ளி வில்வப்பத்திரி, அகத்தி முசுமுசுக்கை, முடக்கொத்தான், சங்கு, விஷ்ணுகாந்தை, தகரை கருவேல், வெதுப்படக்கி, பேய்மருட்டி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள், கடுகு ரோகணி, வசம்பு, சீரகம் மாசிக்கா அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-ங, திப்பிலிமூலம், செவியம், சித்திரமூலம், தேசாவரம் ஓமம் கருஞ்சீரகம், கடுக்காய் கிராம்பு சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-க, பூண்டு விராகனிடை-ரு, ஈருள்ளிபலம் உ, இவைகளையெல்லா மரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற்போட்டு மேற்படி சாறுவகைகளையுங் கலந்து பதமாய்க்காச்சிக்கொண்டு மாதமொன்றுக்கு மூன்றுவிசைக்கொடுத்து உப்புபுளிதள்ளிக் கடும்பத்தியமாய் இருக்கநீங்கும்

சகல கணம்பிரளிக்குச் சஞ்சீவியெண்ணை.

விளக்கெண்ணெய்படி-க, அவுரி, வேலிப்பருத்தி, முடக்கொத்தான், தும்பை, கவுதும்பை சடைச்சி பொருந்தும்பை கிரந்திநாயகம் செம்முள்ளி இவைகளின்சார் வகைக்குப்படி கால் புளியம்பிரண்டைக்கிழங்கு, கொல்லன் கோவைக்கிழங்கு பலபிள்ளைக்கிழங்கு. பூண்டு, ஈருள்ளி, கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம், வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்துப் போட்டொன்றாய்க்கலந்து காச்சிவடித்து ஒருசங்குகொடுக்க சகலபிரளிக்கணம் நீங்கும் இச்சா பத்தியம்,

சுழிகணத்திற்கு கியாழம்.

கற்கடகச்சிங்கி, சீந்திற்கொடி, நற்சீரசம் வில்வேர், அதிவிடையம், கடுகுரோகணி, கண்டங்கத்திரிவேர், முசுமுசுக்கை செம்முள்ளிவேர், தூதுவேளைவேர், திப்பிலி வகைக்குப்பலம் கால் இடித்துப்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

கரப்பான்வகுப்பு.

வாதபித்தசிலேத்ம கரப்பான் செங்கரப்பான், கருங்கரப்பான் மண்டைக்கரப்பான், அரகரப்பான், பொரிகரப்பான், கிரந்திசூலைக்கரப்பான், வாலைக்கரப்பான், ஊதுகரப்பான், செவ்வாப்பு கொள்ளிகரப்பான், சட்டியொடுவீங்கு கரப்பான், உதிர்கரப்பான், சட்டைதடி வெடிகரப்பான், சிங்கமுகஎரிகரப்பான் ஆக கரப்பான் கஅ.

விஷவாத கரப்பான்குணம்.

உடல் வெதும்பும், உளையும், பரபரெனவூரும், கைகால் அரைவயிறு வீங்கி வரண்டு வெடித்துப்புண்ணாகும்.

நிவர்த்தி.

உத்தமதாளி தழுதாழை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளறுகுநத்தைச்சூரி நாயுருவி நாக்கடுகு நன்னாரி சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டி சிறியாநங்கைதும்பை வெள்ளறுக்கு மாவிலங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கு ஐந்துபலம் நிருத்தி பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டுவற்றவைத்திருத்தி அதில் தேங்காய்ப்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-ச, விட்டு கோரோசனை, பஞ்சலவணம் திரிகடுகு திரிபலை-முத்தக்காசு பேரீச்சங்கொடி முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு வகைக்கு விராகனெடை-ங, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வேளைக்கொரு கரண்டிவீதம் கடும்பத்தியமாய்க் கொள்ள நீங்கும்.

மிளகு வசப்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ, ஈருள்ளி பலம் அரை நெல்லிமுள்ளி பூவரசம்பூசாம்பல் வகைக்கொருபிடி இவைகளையெல்லாம் ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சாற்றிலாட்டி கால்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துப்புண்ணிற் போடநீங்கும்

வாதகரப்பன் குணம்

உடல்கனத்து வெளுத்தும் பிரண்டைபோற் கடித்துக் கட்டும் கண் சிவக்கும்.

நிவர்த்தி.

பூதகரப்பன்பட்டை, பூவரசம்பட்டை, நுணாவேர்ப்பட்டை இலுப்புக்கட்டி இவைகளை யோர்நிறையாய்ச் சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நல்லெண்ணையிற்குழைத்துத் தடுப்புமேற்றடவ மாறும் கொன்றைக் கொழுந்தை யரைத்துத் தடவமாறும்

புங்கு ஆடாதோடை, நாய்வேளை, சங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கொருபிடி வசப்பு, உள்ளி, கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், வெளிப்பிசின் கடுக்காய், பொடுதலைக்காய், கஸ்தூரிமஞ்சள், வகைக்கு விராகனிடை-ரு, ஈருள்ளி பலம்-க0, இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சங்கங்குப்பிச்சாறு படி-அ, கூடவிட்டுச்

சூரியபுடம் வைத்து ஒருகாசளவாய்க்கொடுக்க கரப்பன் கர்ப்பத்திலொட்டிய கருங்கிரந்தி நீங்கும்

விளக்கெண்ணை பூவரசம்பூவுங், காயும் யிடித்துப் பிழிந்தசாறு மணித்தக்காளிச்சாறு வகைக்குப்படிகால் குமரிச்சாறு படி அரைக்கால் இவைகளையுங் கலந்ததில் கருவாப்பட்டை ஏலம் சிவதை, பூதகரப்பன் பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க, அரைத்துப்போட்டுக் கடுகு பதமாய்க்காச்சி யொருதுட்டெடை மூன்றுவேளை கொடுத்து மேலெங்கும் கடுகைப் பூசிவர நீங்கும். கரப்பன் பண்டந்தள்ளி இச்சாபத்தியம்.

பித்தகரப்பன் குணம்.

உடம்பிற்றினவு, காய்ச்சல், தலைவலி, வாந்திகாணும். நீர்சிவந்திறங்கும், மலஞ்சிக்கும்.

நிவர்த்தி

கொடிவேலி, குருஞ்சா, குளப்பாலை, சிவனார்வேம்பு, இவைகளின்வேர் பெருமரத்துப்பட்டை, வெள்ளருகு, மிளகு, கருவேப்பீர்க்கு,செங்கத்தாரிப்பட்டைஇவைகளை ஓர்நிரையாயிடித்துத் தண்ணீரில் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மேற்படி மருந்துகளை இடித்து வடிகட்டிச்சூரணஞ்செய்துதிரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொடுக்க நீங்கும்.

கருநொச்சியிலை,ஏழிஞ்சிப்பட்டை,விஷ்ணுகரந்தை,சிறுசின்னியிலை, சாணாக்கி, சிற்றாமணக்கின்வேர், ஈருள்ளி, சுட்டவசம்பு, கடுகுரோகணி இவைகளை ஓர்நிறையாய்த்தட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்,

செங்கத்தாரிப்பட்டை, சின்னியிலை, சிறுகுறிஞ்சாவேர், மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

வாதபித்த சிலேற்பன கரப்பன் கஅ-க்கும், எண்ணெய்.

குமரி, கண்டங்கத்திரி, தூதுவேளை,செந்தொட்டி,செம்முள்ளி கருநொச்சி இரண்டு குடித்தக்காளி, நிலவாகை, சங்கங்குப்பி, சங்குவில்வம், ஈருள்ளி, இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிகால்சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க, செங்கத்தாரிப்பட்டை, வாதமடக்கிவேர், கடுக்கா, வகைக்குப்பலம்-உ, கருஞ்சீரகம் விராகனெடை-உ, இவைகளையரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுக்க நீங்கும்.

164391

சிறுகுறிஞ்சா மிளகரனை காட்டுமல்லி கொடிப்பாலை நிலவிரை இவைகளின்வேர் வசம்பு ஆகாசக்கருடன் கிழங்கு [illegible] தட்டி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க் காச்சியருந்த சகல கரப்பான்கள் நீங்கும். கரிசாலை கச்சந்திராவேர், கருடக்கொடி, பொரிகாரம் பூதகரப்பன்பட்டை வசம்பு உள்ளி ஓர் நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சியருந்த சகல கரப்பன் நீங்கும்.

பூவரசு செங்கத்தாரி பூதகரப்பன்பட்டை கண்டங்கத்திரி நிலவாகை வகைக்குப்பலம்-க0, நறுக்கிக் கியாழமிட்டிறுத்ததில் ஆட்டுப்பால் படி-க விட்டு மிளகு சதகுப்பை வசம்பு வலம்புரிக்காய், வெள்ளுள்ளி பறங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, முலைப்பாலாலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து பிள்ளைகட்கு உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலுக்கும் பூசிப் பத்தியமாயிருக்கச் சகல கரப்பான் நீங்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணம் பூதகரப்பன்பட்டை [illegible] சிறுகிலுப்பை காட்டுப்பாகல் சங்கு வெள்ளருகு இவைகளின்வேர் கருஞ்சீரகம் ஈருள்ளி சதகுப்பை தேவதாரம் வசம்பு சினப்பட்டை வகைக்குப்பலம் கால், நேர்வாளவிரை-உ0, இவைகளை நன்றாயரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டதில் க-படி சங்கங்குப்பிச்சாறு விட்டு பாகமாய்க்காய்ச்சி ஒருகாசெடை யுள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரச் சகல கரப்பனும் நீங்கும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் முக்கால்படி சிறுசின்னி முதியார் கூந்தல் சவுரிக்கொடி சிறுசெருப்படைநொச்சி கிரந்திநாயகம்சங்கு மூக்கரைச்சாரடை வெள்ளறுகு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால்வீதங் கலந்ததில் இருசீரகம் கடுகுரோகணி பூதகரப்பன் பட்டை, கண்டங்கத்திரி, கஞ்சாங்கோரை, வேப்பாடம்பட்டை, அரத்தை சுக்கு பரங்கிப்பட்டை குமிழ்வேர் வாளம் வகைக்குப்பலம் உ-வீதம் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி இருகரண்டி வீதங் கொடுக்க நீங்கும்.

புங்கம்பூ புளியமடற் கிழங்கு, நற்சீரகம் வசம்பு உள்ளி பாலை நன்னாரி இவைகளை ஓர்நிறையாய் ஆவின்பாலிலரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்க நீங்கும். இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

செங்கரப்பன் குணம்.

தேகமெலியும் சிவக்கும் வெடித்துநீரோடும் தலைவலிகாணும் நீர்க்கட்டும் மரணக்குறிகள் காணும்.

நிவர்த்தி

பசுநெய்படி கால் ஆதண்டை முதியார் கூந்தல் முருக்கிலை நெருஞ்சில் முடக்கொத்தான் பூவரசம்பட்டை ஈருள்ளி வகைக்குப் பலம்-கால், தட்டிப்போட்டுக் காச்சி சிவந்த பதத்தில் வடித்து ஒரு கரண்டிவீதம் கொள்ள நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

கருங்கரப்பன் குணம்.

உடல்வெதும்பும் பசுநரம்புதோன்றி நிறம்பேதப்படும் தேகம் பரபரத்து முறுக்கிக் குழந்தை தள்ளிஅழும் முலையுண்ணாது முகங் கால் ஊறும்.

மிளகு துருசு கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஓமம் கஞ்சாங்கோரை நத்தைசூரி சிறு அவரை பெரிய அவரை சிவனார் வேம்பு வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேரை ஓர் நிறையாய்க்கட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கரப்பன்-கஅம் நீங்கும்.

சூலைக்கரப்பன் குணம்

தேகமெல்லாம்வெடித்து முழங்கால் முழங்கையிற்சூலைகட்டும் முகம் வாடும்.

நிவர்த்தி

புங்கு சங்கு ஆதண்டை இவைகளின்வேர் அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரிந்த ஈருள்ளிஉழக்கு கடுகுரோகணிபலம்-கால், முடக்கொத்தான்பலமரைக்கால் இவைகளைத் தட்டி யொருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துண்ண முடக்குசூலை புண் கரப்பன் சொரிசிரங்கு தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஊதுகரப்பன் குணம்.

குளிர்காய்ச்சல் கழலைக்கட்டி காணும் நாடோறும் பூதம்போலுடல் வீங்கும் புண்ணாகும் மூக்கரிக்கும்.

நிவர்த்தி

அகத்தி கர்ப்பூரவல்லி அவுரிவெள்ளறுகு சங்கு ஆடாதோடை மணிதக்காளி ஆவரை சங்கங்குப்பி நிலக்கடம்பு கிரந்தி நாயகம் நொச்சி முருக்கு ஈருள்ளி வகைக்குச் சாறுபடி-கால், விளக்கெண்ணெய்படி-க மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் சிவதை கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துக் கரைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டி வீதம்மூன்றுநாட்கொள்ளஊதுகரப்பன்முதல் கஅ-கரப்பனுந்தீரும்

பாலகரப்பன் குணம்.

தேகமெலியும் சந்து நாகடிக்கும் கண்டம்வெடித்துப்புண்ணாக்கிக் கடிவிஷம்போல் நீர்பாய்ந்துகாறும்.

வேறுதேகமெல்லாம் பரபரத்துச் சொரிபோலாகிச் சலியுடன் போற்காணும் புண்ணிய விசாலம் உதிரம்போல் வடியும் சூலை மாற்றித்தீரும்.

நிவர்த்தி

பூவரசம்பட்டைசாறுவிளக்கெண்ணெய் ஆவின்பால்வகைக்குப் படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி மெழுகுபதத்திற் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கார்கோலரிசி யேலம்லவங்கம் சடாமாஞ்சில் கரிசாலை நுணாவேர் வகைக்குப்பலம்-உ, நிழலிலுலர்த்திப் பொடித்துப்போட்டுக் கிண்டி நெய்ப்பதமாக்கி இறக்கிவடித்து ஒரு கரண்டிவீதங் கொடுத்துச் சுடுகைமேலிற் பூசத்தீரும் கரப்பன்பதார்த்தந்தள்ளிய பத்தியங் கொள்ளவும்.

அரிகரப்பன் குணம்.

யோனிலிங்க முதலான ஸ்தானங்களிற் புற்றுண்டாகிப் புண்பட்டு ஆறாற்றசைய அரித்து உருவையழிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவரை கொட்டைகரந்தை செருப்படை கரிசாலை பொன்னாங்காணி பேய்மிரட்டி சிறுகிரை வட்டத்திருப்பி தொடரி இவைகளின் வேர் நீலி கோடகசாலைமிளகரணை வேலிப்பருத்தி பெருங்கிளா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வசம்புபசரியிலைவகைக்குப்பலம் [illegible] இவைகளை இடித்துக் காற்படிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டுகாய்ச்சவடித்து ஒரு கரண்டிவிகிதம்யேழுநாள் கொள்க. அரிகரப்பன்சொரிகரப்பன் செங்கரப்பன் கருங்கரப்பன் முதலான கஅ-வகைக்கரப்பனுந்தீரும்.

எருக்கு மருக்காரை வட்டக்கிலுகிலுப்பை வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கடுக்காய் பூண்டு வகைக்குப்பலம்-கால்

நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுநாள் புண்ணின்பேரிற்றடவத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வரட்சி கரப்பன்குணம்

உச்சிமுத லுள்ளங்கால்வரையில் சிறுசிறங்குமிருந்தும் வெடுத்துத் தினவுஞ் சொரியுங்காணும் நித்திரை வராது.

நிவர்த்தி

தூதுவேளை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளெருக்கு கொடிவேலி நீலி இலைகளின்வேர் கருஞ்சீரகம் கெந்தகம்கார்கோலரிசி ஓமம் சீரகம் வகைக்குக் காற்பலவிதங் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுவேக வைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவத்தீரும்.

புங்கங்கொட்டை மரமஞ்சள் வேம்பாடம்பட்டை அவுரிவேர் துருசு கெந்தகம் தாளகம் வகைக்கு கால்பலமாகப்பொடித்து கால்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும்.

சிறுசின்னிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு செங்கத்தாரிப்பட்டை நறுசுறுஞ்சான்வேர் பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-௫, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக் கெண்ணெய்படி-௧, கர்ப்பூரவல்லி சிறுசெருப்படைநாயிரட்டிவெங்காயம்வகைக்குச்சாறுபடி-௧, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி வடித்தொரு சங்குவீதம் குழந்தைகளுக்கு உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரத்தீரும்.

சொரிசிரங்குக்கு.

பூவரசம்பட்டையில் நீராகாரத் தண்ணீர் விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்து அரைக்காபடி வீதம் ௩-நாள் உப்பு புளிநீக்கிச் சாப்பிட்டு கெந்தகம் சித்திரமூலம் வேர்ப்பட்டைவகைக்குக்காற்பலவீதமரைத்துக் காற்படிநல்லெண்ணெயிற்போட்டுவேகவைத்து காலையில்உடம்பிற்றடவி மாலையில் அரைப்புத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

ஏலம் மிளகு கார்கோலரிசி கெந்தகம் சூடன் பிராயப்பட்டை வகைக்கு ஒரு விராகனிடை வீதம் பொடித்து அரைக்கால்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத் தீரும்

பேய்ச்சொரிக்கு.

இந்துப்பைப் பொடித்து நெய்யிற்போட்டு ரவியில்வைத்து உடம்பிற்பூசி வைத்திருந்து மறுநாள் முழுகத்தீரும்.

சீந்திற்கொடி வேப்பம்பட்டை பேய்புடல்வகைக்குப்பலம்-௧௦, இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் ஆவினெய் படி-௩, கூடவிட்டு திரிபலை செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் விலாமிச்சம்வேர் தக்கோலம் கோஷ்டம் தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு விராகனெடை-௨, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை உமிக்காந்தலில்வைத்துநாலாநாள்பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒருவேளைக்கிரண்டு காசெடை நெய்வீதங்கொள்ள தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சிரங்குக்கு.

காட்டுச்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கடுக்காய் நீர்வெட்டிமுத்து சமனிடையாய்ப்பொடித்து அதற்குச்சமன் மிளகுதூள்கூட்டி ஊமத்தங்காய்க்குளடைத்து ஒன்றரை எருமுட்டையிற் புடம்போட்டெடுத்து ஒருபடி தேங்காயெண்ணெயில் அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள் சூரியபுடம் வைத்துச் சிரசின்மேற்றடவத் தினவு நமைச்சல்தீரும்.

நீர்வெட்டிமுத்தும் சந்தனமும் ஓர் நிரையாயரைத்துச் சிரங்கிற்றடவ உதிர்ந்துவிடும்.

வெந்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தகமும்வகைக்குக்காற்பலவிதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப்பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காலையிற் சிரங்கிற் பூசிவைத்திருந்து மாலையில் இலுப்பையரைப்பும் வேப்பிலையும் சமமாயரைத்து உடம்பிற் றேய்த்து ஸ்நானம் செய்யத் தீரும்.

காந்தொட்டியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் காற்படி வீதங்கலந்து அதிற் சுத்திசெய்த கௌரிவிராகனெடை-௧, பொடித்துப்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உடம்பிற்றேய்த்து மாலையில் அரைப்பிட்டு ஸ்நானம்செய்யத் தீரும்.

சகலகரப்பன் சிரங்குக்குமேற்பூசுமெண்ணெய்.

விடத்திலை இலைக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி மாவிலிங்கு சங்குதாழை தொமட்டி குப்பைமேனி அவுரி பொடுதலை நிலக்கசிப்பு

ஆமணக்கு இரண்டு எருமையின் ஆட்டாங்கொடி நொச்சி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி கால் வீதங் கலந்து நற்சீரகம் கடுகு கோரைக்கிழங்கு குந்திருக்கும் குக்கில திரிகடுகு தேவதாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧, விகிதமரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவ்வடித்து உடம்பிற்பூசத் தீரும்.

சிரங்குபுண்ணுக்குக் களிப்பு.

துருசு கெந்தகம் குங்குலியம் இவைகளை யோர்நிரையாய்விளக்கெண்ணெயி லரைத்துப்போடத் தீரும்.

வாதகரப்பன் வீக்கத்திற்கு.

மூக்கரைச் சாரணைவேர் இந்துப்பு கடுக்காய் மாவுசுக்கு ஓர்நிரையாய்த்தட்டிப்போட்டு கியாழஞ்செய்துசங்களவுகுடிக்கத்தீரும்.

தூதுவேளை சங்கு சுரைக்கொடி சிறுகெரிஞ்சி நீர்முள்ளி ஈருள்ளி இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் வெண்காரத்தைப்பொரித்துப் போட்டு கொடுக்கத்தீரும்.

ஈருள்ளியை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் நவாச்சாரம்இந்துப்பு சீரகம் வெங்காரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும் மலசலங்கழன்று வீக்கம்வற்றும் ஷை மூவகையும்பொடித்துக்கோசலத்திற் கலக்கி வடிகட்டிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பாந்தம் செவ்வாப்பு கரப்பானுக்கு.

சாதிலிங்கம் பூரம் யேலம் பூங்காவி வகைக்குப்பலம் கால் கோதும்பைக்கஞ்சிவார்த்து இரண்டுசாமம் மைப்போலாட்டி பயறுபோலுண்டைசெய்து கொண்டு இரண்டு வயதுப் பிள்ளைக்குச் சோற்றிலும் அதற்குட்பட்ட குழந்தைகட்கு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்திலுங் கொடுக்கத் தீரும்,

சிறு சிரங்கு சொறிசிரங்கு,

கொடிக்கள்ளியைவாட்டிச் சாறுபிழிந்து வயதுக்கும்பலத்துக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும் ஒருபடி தேங்காய்ப்பாலில் துருசு அரிதாரம் கெந்திவகைக்கு இருகழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி நெய்வடித்துக் காலையிலுடம்பிற்பூசி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும்.

காற்கடுவன்பண்டைக்கடுவனுக்கு,

மேற்படி வியாதி காலிலுந் தலையிலுங் கண்டிருந்தால் ஆமணக்கினிலையை இரவிற்கட்டிக் காலையிலவிழ்த்துச் சலத்தாற் கழுவியபின் அப்புண்ணில் தேங்காயெண்ணெயைத்தடவி யதன்மேற் சங்கிலியை கருக்கிப் பொடித்துத் தூவிடத்தீரும். இலுப்பைப்பட்டை பாவட்டை சதுரக்கள்ளிப்பட்டை வெங்காயம் வசம்பு நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உட்கொள்ள நீங்கும்

சிரங்கு சொறிகரப்பன் ஆறும்புண்ணுக்கு.

அரிதாரம் பலம் கால் சேங்கொட்டை-௨௦ இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெடிக்கும் பதத்திலிறக்கி வடித்து உடம்பிற்றேய்த்து மாலையிலரைப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும். கல்லுப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால்விகிதம் பொடித்து இரண்டுபடி தேங்காய்ப்பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்து உடம்பிற்பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

கரப்பனுக்கெண்ணெய்,

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான் கழற்சிபுங்குசகரு சங்கம் குப்பி கிரந்திநாயகம் சிறுசெருப்படை சிறுசின்னிமுதியார்கூந்தல் உத்தாமணி கொடிவேலி வெள்ளருகு வேம்பாடம்பட்டை சிவனார் வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்தரி சீதகரப்பன் பட்டை சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் வோர்நிறையாய் விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொடுக்க புடைகரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் வீங்கு கரப்பன் அரிகரப்பன் செங்கரப்பனுந் தீரும்.

கபால கரப்பனுக்குத் தயிலம்.

முத்தக்காசு தூதுவேளை காணி சீரா செங்கழுநீர் வோரிலைத் தாமரை சிவனார் வேம்பு நிலவேம்பு குப்பைமேனி சங்குமலை தாங்கி கொன்றை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧, சுக்குமிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் வசம்பு பூ[illegible] சென்னகரப்பழம் கடுகுரோகணி வெ[illegible]ப்பிசின் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டுத் தலையிற் பதமிட்டு முழுகிவரத் தீரும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறுபடி-௪, குமரிச்சோறுபடி-௧, தூதுவேளை வேர்பலம்-௪, இடித்து-௨-படி தண்ணீரிற்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்த கியாழம்படி நல்லெண்ணெய்படி-௧, இவைகளை கலந்து கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை கருஞ்சீரகம் யேப்பாடம்பட்டை

வகைக்குக்கழஞ்சு ஒன்று விகிதமரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டு முழுகிவரத்தீரும்.

கரப்பனுக்குமேற்றடவும் எண்ணெய்.

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்குச்சாறுபடி-க, எருக்கலைப் பழுப்பு வேளை வகைக்குச்சாறுபடி அரை நல்லெண்ணெய்படி-க, இவைகளைக் கலசத்தில் சுக்கு மிளகு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குப் பலம்-க, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிக் கரப்பான்பேரிற் றடவிவர சகல கரப்பானுந்தீரும்.

முருங்கைப் புஷ்பம் எருக்கம் புஷ்பம் முத்தெருக்கஞ்செவி கார்த்திகைக்கிழங்கு இரண்டு கழஞ்சு அரைத்து அரைபடி ஆவினெய்யிற்போட்டுச் சிவந்த பதத்திற்காய்ச்சி வடித்துக்கண்டத்திற்கு கீழ்ப்பூசி மாலையிலரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

கொள்ளிக்கரப்பானுக் கெண்ணெய்.

வெள்ளருகு சிவனார்வேம்பு சங்கங்குப்பி பொடுதலை வீழிகோழியவரை கரிப்பான் கருநொச்சிகழற்சி மஞ்சணத்திசிறுசெந்தட்டி சாரடை தூதுவேளை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க, விளக்கெண்ணெய்படி-க, ஒன்றாய்க் கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் பலம் அரை ஈருள்ளிபலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பத்தியமாய் கரண்டிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

சுரவகுப்பு.

கணக்காய்ச்சலின்குணம்-விருத்தம்.

பாருமுந்தி பகருமாதிமுதல்
சாருமீரல் சதுர்வகைபுண்ணாகி
ஊருமேசுர மோங்கித்திகைத்துமே
நேருமயக்கம் நிலையாயுரைத்ததே.

வேறு-விருத்தம்.

உரைத்தோமே பாலருக்குச் சுரவகுப்பு
உடல்காயும் ஆமசுரம் உறுதிமெத்த
நிரைத்ததொரு ரத்தசுரம் அன்பனாதி
நேரான மாங்கிஷ சுரமுமாகும்
திரைத்தாமே அத்திசுரம் வாதபித்தஞ்
சிலேற்பனத்துச் சுரமென்று செப்பலாகும்
மறைந்ததொரு மாந்தசுர மட்சுரந்தான்
மகாதோஷ மாந்தசுர மென்னலாமே.

ஆமேதா னிரத்தகண சுரமுமாகும்
அறைந்தகணக் காய்ச்சல்குளிர் சுரமுமாகும்
தாமேதான் மாறல்சுரங் காய்ச்சலாகும்
சார்வான் பழஞ்சுரமுஞ் சீதசுரமாகும்
காமேதான் அதிசார சுரமுமாகும்
கழறினார் வாந்திசுரம் விக்கல்தாகம்
காமேதான் சுரவகுப்புச் சொன்னோமப்பா
கனிந்திட்டார் கும்பமுனி கனிந்திட்டாரே.

உந்திமுதல் ஈரல்வரை புண்ணாகிச் சுரங்காயும் திகைத்து மயக்கமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

பூசனி தண்ணீர்விட்டான் இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவினெய் பால் வகைக்குப்படி-க, கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ வெட்டிவேர் பச்சைஅதிமதுரம் லவங்கம் சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி திப்பிலி சந்தனம் யேலம் விலாமிச்சு வேமாய்பருப்பு கோஷ்டம் மாம்பிசின் வில்வப்பிசின் பொன்முசுட்டை வகைக்கொரு காசெடை விகிதமரைத்து கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி கொடுக்கக் கணக்காய்ச்சல் உட்சுரம் தடுமல் இருமல் தீரும் உடல்பூரிக்கும்.

புள்ளடி செப்பு நெருஞ்சி வல்லாரை வாப்பூலா கோழியவரை இவைகளின் சாறுவகைக்குபடி கால் ஆமணக்கெண்ணெய் படி-க, குரோசாணி கடுகுரோகணி வெளிச்சிப்பிசின் மாவின்புல்லூரி சடாமாஞ்சில் வகைக்கிரண்டு பணவெடை பொடித்துக் கலந்து காய்ச்சி ஒரு அட்டெடை கொடுக்கத் தீரும்.

மாசுக்காய் திப்புலி யேலம் கோரோசனை கோஷ்டம் மாஞ்சில் இருசீரகம் அக்ராகாரம் வகைக்குப்பலம்கால் முலைப்பாலாலிருசாமமரைத்து கடலைப்பிரமாண முருட்டி மேற்படி பாலில் மாத்திரை வீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

சங்கு செருப்படை துளசி வாப்பூலாகழற்சி கரிப்பயறு இவைகளின்சாறு ஆவினெய்வகைக்குப்படி-க, அப்பை கொவ்வை நெரிஞ்சில் தூதுவேளை இவைகளின்வேர் கிராம்பு திப்பிலி சாதிக்காய் இம்பூரல் வசம்பு உள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் தட்டிப்போட்டுக் கொடுத்து பேதியும் பூசத்தீரும்.

நாய்த்துளசி பழம்பாசி கணப்பூடு பேய்மிரட்டி வல்லாரை தகரை வகைக்கொருபடி கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் கருஞ்சீரகம் நற்

சீரகம் கோரோசனை வகைக்குக் கால்விராகனிடைப் பொடித்துப் போட்டு சங்களவுகொடுக்க கண்வெதுப்பு தீரும்,

உடம்புநோய்க்காய்ச்சலின்குணம்.

உடம்பு நொந்துகாயும் குழந்தை உதட்டைக்கடிக்கும் முஷ்டியை யுறக்கப்பிடிக்கும் நட்டகண்ணைவிழிக்கும் பதட்டமுடன்கொங்கையைக் கடித்திழுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சீதேவிப் பூண்டையிடித்துப் பிட்டாயவிழ்த்துச் சாறுபிழிந்த திற்கடுகுரோகணியை யரைத்துக் கலக்கி வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கடிகைப்பிரமாணங்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

உட்காச்சலின் குணம்.

உட்சுரம் காயும் வயிறு அபான மெரியும் மயக்கங்காணும் மலசலந்தீயும்.

நிவர்த்தி.

இளநீரில் வித்தூற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-௧, ஆவின் பாற்படி-௨, குமரிச்சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததிற் சீரகம் மாசிக்காய் கோஷ்டம் அதிமதூரம் கிராம்பு யேலம்சுக்கு வகைக்கு விராகனெடை-௧, வெந்தயம் பலம்-௧, இவைகளைவறுத்துக்கலந்து சூரியபுடம்வைத்து கடிகை சூரணங் கொடுக்கக்காய்ச்சல் உட்காச்சல் மாந்தம் உடம்புவற்றல் நாவரட்சி நடுக்கல் இருமல் தீரும்

கற்றாழஞ்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-௫, கலந்து காய்ச்சிக் கணப்பூண்டு மான்கொம்பு சந்தனம் ஆமையோடு வகைக்குப்பலம்-௧, இளநீராலரைத்து செண்பகப்பூ சாதிக்காய் நற்சீரகம் அதிமதூரம் சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம் கால் சாபத்திரி பலம் அரைக்கால்கொத்தமல்லிபலம் அரை இவைகளை பசுவின்பாலி லரைத்து ஒன்றாய்க் கலந்து மெழுகுபதமாக காய்ச்சி அந்தி சந்தி யொருதுட்டெடை யேழுநாள் கொடுக்க மாந்தகணம் தோஷம் வரட்கணம் உடம்பு மெலிவு அட்சரத்தின் காய்ச்சல் உட்சுரம் நீங்கும்.

ஆமசுரத்தின்குணம்.

சாமந்தோறு மட்டாய் சுரங்காயுங்குழந்தை சிறியழும்பாலுண்ணாது உடல்கருக்கும் இளைக்கும் நடுங்கும் தண்ணீர்த்தாகம்தலைவலி காணும் கைகால் குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

உத்தாமணி பாவட்டை சங்கு தாவட்டை முருங்கை நுணை பொடுதலை இவைகளின் ஈர்க்கு ஒருபிடி நறுக்கிச் சட்டியிற்போட்டு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு ஓமம் திப்பிலி வசம்பு ஆமையோடு கருஞ்சீரகம் ஓர்நிறையா யரைத்துத் துணியில் முடிந்து கூடப்போட்டு வற்றக்காய்ச்சியதில் மேற்படி மருந்துகளை யரைத்துக்கழற்சிக்காய்ப் பரிமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

விளாங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயில் உத்தாமணிக் கொழுந்து வசம்பு உள்ளி விளாவோடு வோமம் ஆமையோடு வகைக்குக் கழஞ்சு வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கரண்டிநிறை கொடுக்கத் தீரும்.

உத்தாமணி சங்கு தூதுவேளை கொடுப்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கொருபிடி நறுக்கி ஒருபடி நீரிற்போட்டு பொடுதலை வோமம் திப்பிலி மிளகு வசம்பு பூண்டுஆமையோடு வகைக்கு விராகனெடை ௧, சீலையில்முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சியதில் மேற்படி மருந்தை யரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றாமுட்டி வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வேர் மிளகு வகைக்குப்பலம்அரை தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சரியளவு கொடுக்கத்தீரும் இவையெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தசுரத்தின்குணம்.

வயிற்றுவலி தாகம் கழிச்சல் தலைசுற்றல் காணும் சுரம்விட்டுவிட்டு காயும் கண்தாழும் நாவுலரும் கைகால் சோர்ந்து தண்ணீர் போல் இருக்கும்.

நிவர்த்தி.

நாவிக்கிழங்கு திப்பிலி வெண்காரம் விராகனெடை-௧௫, சாதிலிங்கம் விராகனெடை-௧௦, நிம்பப்பழத்தின்சாற்றால் இருசாமமரைத்துக் கடலைநிறை யுண்டைசெய்து சுக்குகியாழத்திற்கொள்ள வெதுப்புத்தீரும். சீரகம் கிராம்புக் கியாழத்திலிட நீங்கும் ஆலவிழுதின் கியாழத்திற்கொள்ளப் பழஞ்சுரம் நீங்கும்.

அன்பழுதி சுரத்தின் குணம்.

வேர்க்கும் வெதுப்பும் கண்சிவப்பும் பலகாலும் வெந்நீர்வேண்டும் பார்க்கப் பயமாயிருக்குதெனப் பதறி அலறிக் குழந்தையழும் வயிறு சிக்கிவிடும் தெருவிற் புறப்பட்டோடும்.

நிவர்த்தி

கோரோசனை அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சம்வேர்வெட்டிவேர் ஏலம் சண்பகப்பூ மாசிப்பச்சை சாத்திரபேதி இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலாவது வெட்டிவேர்தண்டுச் சாற்றிலாவது மைப்போலரைத்து குன்றியோலுண்டைசெய்து மேற்படி பாலிலரைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

கற்றாழஞ்சோறு கடுக்காய் களிப்பாக்கு கருவேல்பிரமி சுக்கு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு நாலிலொன்றாய்க்காய்ச்சி அதை கரண்டி வீதம் விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து கொடுக்கச் சீதம் குன்மம் இருபல் சுரம் சீதபேதி முதலான சுரங்கள் நீங்கும்.

மாங்கிஷசுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய்ச் சுரங்காயும் உடல் நடுங்கும் மூச்சுமெத்தவோடும் உதிரம்வற்றி யுடல்வெளுத்துருகி கருகும் மூர்ச்சைகாணும் உரோமங்கள் சிலிர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் செந்தி இந்துப்புலவங்கம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி வகைக்கொரு கழஞ்சு தேசிப்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமரைத்து உளுந்தளவு உண்டைசெய்து இஞ்சி சர்க்கரை கடிகைப்பிரமாணம் சுக்கிலூட்ட எச்சுரமும் மூன்றேமுக்கால் நாழிகையிலோடும்.

அஸ்திசுரத்தின்குணம்.

அனல்போல் வெதுப்பும் முலையுண்ணாது புத்திகலங்கும் உள்ளுநோயும் வெள்ளோக்காளமிகும் சத்திக்கும் நீர்வசிக்கும் சாமத்திற் சுரங்காயும் உடல்வற்றி ஊதும் இருமல் சோகை கடுப்புக்காணும்.

நிவர்த்தி.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் ஏலம் சீரகம் கொன்றைப்பிசின் ருத்திராட்சம் கலக்கொம்பு செல்லிசண்பகம்கொத்தமல்லி விலாமிச்சை வகைக்கொரு காசளவரைத்து ஒருபடி ஆவின்னெய்யிற்போட்டுப் பருத்திக்காய் காணி வகைக்குச்சாறுபடி கால்விட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் சால்பலச் சர்க்கரைசேர்த்து ஒரு கரண்டி விகிதஞ்சாப்பிட அஸ்தி சுரம் வரட்கணம் நீங்கும்.

வாதபித்த சிலேற்பன சுரத்துக்கு.

கோரோசனை விராகனிடை உ, கடுகுரோகணி நேர்வாளம் வகைக்கு விராகனிடை க, முலைப்பாலில் மைபோலரைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிச்சாற்றில் பித்தசுரத்திற்கு முலைப்பாலில் சிலேற்பன சுரத்திற்கு ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை இடித்துப் பிட்டவிழ்த்துப் பிழிந்த சாற்றிலிடத் தீரும்.

பாந்தசுரத்திற்கு.

சிந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு பாலிற் பத்தகபர் சுத்திசெய்த சிவதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஓர்நிறையாய்த்தட்டி ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய் கஅ, அந்த இடை கஸ்தூரிமஞ்சள் கொட்டக்கிழங்கு இவைகளை பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உள்ளுக்குங் கொடுத்து உச்சியிலுந் தடவத்தீரும்.

சீரகம் கிராம்பு திப்பிலி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகரந்தை பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி ஒரிலைத்தாமரை ஓர்நிறையாய்க் கூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உள்ளி அவிரி குட்டிவிளா இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சிவக்க வறுத்துக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்

புளி நறு நெல்லி வேம்பு ஓதி தகரை பொடுதலை அம்மன்பச்சரிசி இவைகளின் ஈர்க்கு வில்வம் சிறுபுள்ளடி கோழியவரை நீலவிளாபழம் பாசி இவைகளினிலை நரிப்பயற்றக்கொடி விஷ்ணுகரந்தை நன்னாரிகிழங்கு செருப்படை மணித்தக்காளி வல்லாரை சிந்தில் பேய்ப்புடல் வில்வவோடு வகைக்கொருபிடி அரிந்து பொன்னிறமாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு கால்படியாய் வற்றவைத்து அதிற் கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் இலவம்பிசின் மாசிக்காய் சாதிக்காய் வெந்தயம் வகைக்கு விராகனிடை க, வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாளிரண்டு வேளையுங் கொடுக்க நாட்பட்ட மாந்தசுரம் வாதபித்த சிலேற்பனசுரம் நீங்கும்.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் இலவங்கம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ கடுகுரோகணி ஏலம் சடாமாஞ்சில் சுக்கு சீரகம் வகைக்கு, விராகனிடை

கால் நேர்வாளம் விராகனெடை இரண்டேகால், பொற்றலைக் கரிப்பான் சாற்றால் ஒன்பது நாள் ஆட்டி மிளகுப்பிரமாண முண்டை செய்து இஞ்சி தேன் முலைப்பால் இவைகளிற் கொடுக்க மாந்தசுர முதலான சகலசுரமும் நீங்கும்.

அட்சரமாந்தசுரத்திற்கு

பூவரசிலை காய் பூ சமனாயரைத்து பலம் ௧, அடைபோற்றட்டி ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிச் சிவந்தபதத்தி வடையை யெடுத்துப்போட்டு ஏலம் ஜாதிக்காய் ஜாதிப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை அரைபொடிசெய்து ஆழாக்கு எண்ணெயிற் கலந்து ஒரு துட்டெடை கொடுக்க நீங்கும்.

மாந்தகணசுரம் வயிற்றுப்பொருமல் வாந்திக்கு.

இரசசெந்தூரம் திரிபலாதி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குப்பலம் கால், கிராம்பு விராகனெடை ௧, கருநொச்சி சாற்றால் சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து துளசிசாற்றிலிடத்தீரும்.

மாந்தசுர தோஷத்திற்கு.

ஆமணக்கெண்ணெய் படி ௧, நுணாச்சாறுபடி ௨, ஈருள்ளிச்சாறுபடி கால் வெந்தயம் பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

கணசுரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல்
பித்தம் இருமல் வாந்திக்கு.

திரிகடுகு வெண்காரம் சாதிலிங்கம் வகைக்குப் பலம் ௧, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றா லொருசாம மரைத்துச் சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து துளசி செம்முள்ளி ஆடாதோடை தூதுவேளை விஷ்ணுகாந்தி கண்டங்கத்திரி வெதுப்படக்கி பேய்ப்புடல் சங்கு நொச்சி இவைகளினிலைகளையிடித்து பிட்டவிழ்த்து சாறுபிழிந்ததில் மேற்படி உண்டையுங் கோரோசனையு முரைத்து திரிகடுகுவெதுப்பிப் பொடித்த தூளுங்கலந்து கடிகைப்பிரமாணங்கொடுக்கநீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தகண மூலத்திற்கு

சாதிக்காயும் புளியம்வித்தின் மேற்றோடும் மேற்படி உண்டையும் ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்து வில்வப்பழச் சதைக்குள்வைத்து மூன்றுநாள் சொள்ளத்தீரும்.

கணக்காச்சலுக்கு

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை செம்முள்ளி விஷ்ணுகாந்தி சங்கு இரண்டு கடைச்சி துளசி இவைகளினிலைகளை வகைக்கு பிடிவீதம் இடித்ததற்குள் ஒருவிராகனிடை ஓமத்தை முடிந்துவைத்துப் பிட்டவியலா யவித்துச் சாறுபிழிந்ததில் ஓமத்தையரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

குளிர் சுரத்திற்கு

புரசிலையும் அதின்பட்டையும் கற்றாழஞ்சோறும் தட்டிச் சாறுபிழிந்து ஒருகரண்டி வீதங் கொடுக்கத் தீரும்

கணக்காச்சல் மாறலுக்கு

அதிமதுரம் லவங்கம் ஏலம் சண்பகமொக்கு கோஷ்டம் சுக்கு சீரகம் முத்தக்காசு வறுத்திடித்து வடிகட்டிச் சர்க்கரை கலந்து கடிகைப்பிரமாணம் அருந்தக் கணசுரம் மாறல் சுரந்தீரும்.

கணக்காச்சல் மயக்கத்திற்கு.

புலிவேம்பு மாநெல்லி நாரத்தை நுணா தகரை நிம்பம் இவைகளினீர்க்கு வல்லாரை பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி முத்தக்காசு ஈருள்ளி அத்தி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி மிளகு தக்காளி முசுமுசுக்கை விஷ்ணுகாந்தி நரி பயற்றங்கொடி படற்பாடகம் மூக்கொற்றி அம்மான்பச்சரிசி சிந்தில் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம். சுக்கு வெந்தயம் வகைக்குப்பலம்-அரை வறுத்து கியாழஞ்செய்து அதிற் கோரோசனை அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கலங்கொம்பு கோஷ்டம் வகைக்கொரு பணவிடையரைத்து கலக்கிக்கொடுக்கவும்.

கணபாண்டு கணசுரம் அஸ்திவெட்டை இருமல்
இரத்தம் இவைகட்கு

ஆவாரை சரக்கொன்றை விஷ்ணுகாந்தை நிலக்குமிழ் இவைகளின்வேர் சிறு அம்மான்பச்சரிசி ஏலம் நற்சீரகம் நெருஞ்சில் வகைக்குப்பலம் அரை இடித்து அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு

உப்பிலிப் பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு வெயிலில் நாலுசாமம் வைத்து பின்பு குழந்தைகட்குக் கரண்டி நிறை கொடுக்கத்தீரும்.

காச்சல் அதிகாரம் சுவாசகாசத்திற்கு

அவிரிவேர் நெற்பொரி சடாமாஞ்சில் அதிமதூரம் சமனாய்ப் பொடித்துக் கடிகைப் பிரமாணம் சர்க்கரை தேன்விட்டு மத்தித்துக் கொடுக்கக் காச்சல் தீரும்.

அதிவிடையத்தைப் பொடித்துத் தேனிற்கொடுக்க அதிசார சுவாசம் தீரும்.

ஆமசுர மாறலுக்கு.

வேம்பு இலுப்பை மாவிலிங்கு பாவட்டை முருங்கை நுணா இவைகளினீர்க்கு வேலிப்பருத்தி தைவேளை சாரணை இவைகளின் வேர் பேய்ப்பாச்சோற்றி வகைக்கொரு பிடிவறுத்து இருநாழி நீரிற்போட்டு திப்பிலி மிளகு ஆமையோடு சுக்கு வசம்பு ஓமம் வகைக்குப்பலம் கால், முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதில்மேற்படி மருந்தையுரைத்துக் கலக்கிச் சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்.

ஆமங் குளிர்சுரங் கடுப்புக்கு.

கச்சந்தராய் பொன்னாங்காணி சாரணை இவைகளின் வேர்களை ஓர்நிறையாய் உள்ளி தயிலத்தாலரைத்து ஒருகழஞ்சுவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கல் வாந்தி சுரம் இருமலுக்கு

கண்டங்கத்திரி வித்து அமுக்குரா திப்பிலி இவை சமன்பொடித்து கடிகைப்பிரமாணங் கொடுக்கத்தீரும்,

சீதசுரத்திற்கு

கண்டங்கத்திரி சீந்தில்தாமரை வளையம் கியாழம் வைத்ததில் சுக்கு முத்தக்காசு பலம் கால், பொடித்துத்தூவிக் கொடுக்கத்தீரும்

கண்டங்கத்திரி சீந்தில் தாமரை வளையம் இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்குமுத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் கால், பொடித்துத் தூவி சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்.

சுரம் இருமல் சீதசுரத்திற்கு

சித்திரமூலம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி வேர் கோஷ்டம் சிங்கி முசுமுசுக்கை முள்ளி அரத்தை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் க. கியாழம் வைத்து ஆறுபோது சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்

சீதம் விஷசுரத்திற்கு

சுக்கு மிளகு திப்பிலி வசம்பு கால் பலவீதம்தட்டி யொருபடி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டுக் கொள்ள நீங்கும்.

சுரத்திற்கு எலாதி மாத்திரை.

கோரோசனை விராகனிடை-௩, அதிமதூரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு இலுப்பைக்கொட்டை சாஸ்திரபேதி பெருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க, குமரிச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் மைபோலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கச் சுரம் நீங்கும்.

சுரம்வாட்கணம் இரத்தகணம் குளிதோஷம் கவலைக்கு.

கற்றாழைச்சாறு விஷ்ணு காந்திச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப் படி-க, கிசம்பச்சாறு படி அரை, சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி-௩ ஒன்றாய்க்கலந்து சந்தனம் கணப்பூடுசிங்கி வகைக்குப் பலம்-க, சண்பகப்பூ பலம்-அரை. பச்சை பூலாக்கிழங்கு எலம் விலாமிச்சு வெட்டிவேர் நன்னாரி ஜாதிக்காய் பத்திரி கொத்தமல்லி அதிமதூரம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி கிராம்பு முத்தக்காசு சன்ன லவங்கம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்து எண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் காசெடை இருவேளை கொடுத்துவர நீங்கும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

தூதுவேளை காஞ்சொரிவேர் சீந்தில் பர்ப்பாடகம் நொச்சி பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் கால் நறுக்கிப் போட்டுக் கியாழம் வைத்துத் திப்பிலி பொடித்துத்தூவி சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்.

பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னிக்கு.

எலம் கிராம்பு முத்தக்காசு அதிமதூரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கடுகு சுக்கு கொடி முந்திரிப்பழம் கோரோசனை நன்னாரி நிலப்பனைக்கிழங்கு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சில் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தேவதாரம் திப்பிலி கடுகுரோகணி வகைக்கு கழஞ்சு கல்வத்திற் பொடித்துச் செவ்விளநீரிலும் முலைப்பாலிலும் நாலுசாம மரைத்துக் குன்றிபோல் உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற்கொடுக்கப் பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம்நீங்கும். முதியார் கூந்தற் கியாழத்திலிட சன்னி விஷதோஷம் ஆமசுரம் கணைச்சுரந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

அதிசாரசுரம் காச்சல் சுவாசம் வாந்தி சுரதாபம் விக்கல் தாகத்திற்கு

மான்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனாய்ப் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற்கொடுக்க சுரம் காசம வாந்தி தீரும்.

ஆல்மா நாவல் இவைகளின் தளிரை நறுக்கிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கச் சுரம் தாபம் விக்கல் அதிசாரந் தீரும்.

பித்தசுரம் தாபசுரம் பழவெதுப்புக்கு மேற்பூச எண்ணெய்.

ஆவினெய் படி-௧, மேற்படி பால் படி-௨, நல்லெண்ணெய் படி-௩, பெருங்குரும்பை அதிமதுரம் நன்னாரி கருவேலிலை கடுகுரோகணி செவ்வள்ளிக்கொடி அமுக்கராவேர் மரமஞ்சள் சந்தனம் சுக்கு காசுக்கட்டி அரக்கு கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, அரைத்தொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிச்சிரசிலும் உடம்பிலும்பூசச் சூரியனைக் கண்ட பனிப்போற் பறந்திடும்.

௭.

சணக்காச்சலுக்குக் கியாழம்.

வெட்பாலை வில்வம் சிற்றாமுட்டி விஷ்ணுகாந்தி நன்னாரி இவைகளின் வேர் வகைக்குப் பலம்-௫, மிளகு பலம் அரை இருபங்கு செய்து இரண்டுபடி தண்ணீரில் ஒருபங்கு தூள்போட்டு வற்றவைத்து ஐந்துபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சகல காய்ச்சலுக்கும் பச்சைக்கற்பூர மாத்திரை.

பச்சைக்கற்பூரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, வாளம் ஆறுகழஞ்சு குமிரிச்சாற்றாலரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்தி சர்க்கரையில் ஒரு குளிகையிட மூன்றேமுக்கால் நாழிகையில் விரேசனமாகிக் காய்ச்சல்தீரும்

குளிர்காய்ச்சலுக்கு.

மேற்படி மாத்திரையை மூன்றுடிக் கொடுத்து அப்பால் குப்பைமேனியிலை கொடிவேலியிலை மிளகு சமனாய் நிறுத்து விழுதுபட அரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சகல காச்சலுக்கும் மாத்திரை.

ஆடுதின்னாப்பாலைவேர்ப்பட்டைநிழலுலர்த்திகருவாப்பட்டையைச் சமன்கூட்டிப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு ஆட்டிப் பருத்திக்கொட்டைப் பிரமாண முண்டைசெய்து அனுபானத்திற் கொடுக்கச் சகலகாய்ச்சலும் விஷமுந்தீரும்

விஷ்ணுகாந்தி சுக்கு கடுக்காய் இரண்டு வாலுழுவை ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்தாவது சூரணித்தாவது அதில் மேற்படி மாத்திரையைக் கொடுக்க சகல காச்சலுந் தீரும்.

காச்சலுக்கு ஆகாப்பதார்த்தங்கள் விருத்தம்.

பாரும்பாலர்காச்சலுக்குப் பகரும்பதார்த்தந்தள்ளும்வகை
நேருமிளநீர்நெய்பாலாய் நிறைந்தகடுகுதயிர்புளிப்பு
சாரும்பச்சையினிறைச்சி சாத்துங்கோழிதேங்காயாம்
சோருமாங்காய்பருப்பண்டம் சொன்னார்புனுகுபருப்பாமே
ஆமேசந்தம்பயாவலாம் அரிமாமஞ்சள்பொரிகடலை
காமேயிரவுபழங்கறிகள் கழறுமுன்னாட்பழஞ்சோறு
சாமேபுணர்ச்சியிவைகொள்ளில் சாற்றுஞ்சன்னிதோஷமதாம்
நாமேசொன்னேமரணமப்பா நலமாயுரைத்ததிதுவாமே.

பால் நெய் இளநீர் தயிர் புளிப்பு கடுகு பச்சையின் இறைச்சி கோழி தேங்காய் மாங்காய் பருப்புமுட்டை சந்தனம் புனுகு பயறு அவல் பொரிகடலை மஞ்சள் வாழைபழங்கறி பழஞ்சோறு புணர்ச்சி இவைகளை யனுசரித்தால் சன்னிதோன்றி மரணஞ் சம்பவிக்கும்.

சன்னிவகுப்பு விருத்தம்.

கூறுமாந்தக் குறிப்பறி கன்னியால்
நீறுந் தாபம் நெடிய சுரமயல்
தூறும் நாவு துரட்டுமுட் போலாகும்
ஆறு மஞ்சன மாழ்ந்துல கங்குமே.

மாந்தசன்னிக்குணம்.

மாந்தத்தின் பேரிற் சன்னி தோன்றிடிற் சுரம் மயக்கம் தாகம் காணும் நாவு முள்ளுப்போலிருக்கும் கண்தாழும் புத்தி கலங்கும்.

வேறு.

குழந்தை வோயா தலறும் வாயாற்பிதற்றும் ஒருகண் திறந்து ஒருகண்ணையுருட்டி விழித்துப் பார்த்தழும் ஊசிபோற் கழுத்து நேர்ந்து உடம்பெல்லாம் நரம்புதோன்றும் பாசிபோல்விழிபசக்கும்.

நிவர்த்தி.

கஞ்சா ஊமத்தை கச்சந்தரூப் இவைகளின்வேர் கோரைக்கிழங்கு சமனாய் வேப்பெண்ணெய்விட்டு வறுத்துப்பொடித்து நெருப்பிற் போட்டுப் புகைகாட்டத் தீரும்.

வேளைவேர் உத்தாமணியின்வேர் மாவிலிங்கப்பட்டை முருங்கைப்பட்டை வகைக்கொருபலம் ஒன்றாய் இடித்துச் சாறுபிழிந்து முறித்துச் சூடாற்றி அதில்திப்பிலிமிளகுசுக்கு பொடித்துப்போட்டு

நவலோக பூபதிமாத்திரைகள் இழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

ஆமசன்னியின்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாதழும் கண்விழியாது மயங்கும் முகம் வேறுபடும் பற்பலவலிப்புண்டாகும் குரல்கம்மும்மலங்கட்டும் சுரங்காயும் தாகிக்கும் வயறூதும் நெற்றிசுழிக்கும் மயக்கங்காணும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் கடுகுரோகணிசிவதை சுக்குமிளகு திப்பிலிதிரிகடுகு ஓர் நிறையாயிடித்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கன்னிக்கோழி முட்டைத்தைலம் வேப்பெண்ணெய்சமன்கலந்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

சாரணை மூக்குரட்டை பொடுதலை திரிகடுகு நாய்த்துளசி சீரகம் சமனாய் நருக்கிப்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் இலுப்பை யெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் சமனாய்கலந்து அதிற்கொடிவேலி சங்கு எருக்கு முடக்கொத்தான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஓர்நிறையாய்நறுக்கிப் போட்டுக்கொண்டு அதற்குநிகர் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் அண்டத்தயிலமும் கலந்து மேலிற்றுவாலை யிடத்தீரும்

கோராம சன்னிக்குணம்.

வாயுமிகும் உடம்பு தீப்போற் காயும் சதைகுலுங்கி வலிக்கும் விழி கால் கைகள் பதைக்கும் வாதநீர் தாளிலிரங்கும்.

நிவர்த்தி,

குமட்டிக்காய்ச்சாறு நூறாண்டுசென்றவேப்பம் பட்டைக்கியாழம் விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-௧, ஒன்றாய்க் கலந்ததில் வெந்தோன்றிக்கிழங்கு நீர்முள்ளி சிவனார்வேம்பு தவசு முருங்கை வெள்ளைச்சாரணை முடக்கொத்தான்இவைகளின்வேர் ஏலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-௨, தட்டிப் போட்டுக் கோழிமுட்டைத் தயிலம் முசறுமுட்டை வகைக்குப்பலம்-௨, கூடச்சேர்த்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடை மூணுநாள் பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

தாந்திரிக சன்னிக்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது காச்சல்காயும் தாகங்காணும் மேனி பதைக்கும் அரை குளிர்ந்து இருக்கும். மூர்ச்சைகாணும்.

வேளை ஊமத்தை கஞ்சா முருங்கை சிந்தில் இவைகளின்வேர் வெள்ளுள்ளி வசம்பு மயிலிறகு ஓர் நிறையாய்த்தட்டிக் கம்பிளியிற் சுற்றி வேப்பெண்ணெயில் நனைந்துத் தீயிற்கொளுத்தி அவித்துப் புகை காட்டத்தீரும்.

தீராத சன்னிக்குணம்.

ஏடல் மஞ்சணிக்கும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருமூச்சு விடும் கண் நாக்கு புருவம் கைகால் கோணவலிக்கும் விழிமேல் நோக்கும்.

சகலமாந்த சன்னிக்கு.

சிறு கிளாவிலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வோமம் சமனாயிடித்துச் சாறுவாங்கி மூணுநாள் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி-௨, முருங்கைப்பட்டைச் சாறுபடி-௧, இவைகளைக்கலந்ததில் வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-௧, வசம்பு கொளுத்திய கரிபலம்-கால், கூடப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

தோஷசன்னி மாந்தசன்னி பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி விராகனெடை-௧, குங்குமப்பூ விராகனெடை-௨ கோரோசனை விராகனெடை-௫ முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றியிடை யுண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகன சன்னிக்கு.

மாசக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் அக்கராக்காரம் சமனாய் முலைப்பால்விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தசன்னி பல சன்னிக்கு.

ஏலம் இலவங்கம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் சுக்கு நன்னாரி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் விலாமிச்சம்வேர் கோரோசனை தாளிசப்பத்திரி நிலப்பனைக்கிழங்கு சடாமாஞ்சில் சந்தனம் தேவதாரம் திப்பிலி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-௧, தண்ணீர்விட்டு நன்றாயரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற்கொடுக்க மாந்தகனந்தீரும் முதியார்க்குக் கியாழத்திற்கொடுக்க சகல சன்னியுந்தீரும்.

சன்னிசுரம் கபத்திற்கு.

வேப்பெண்ணெய் படி அரை சங்கிலைச்சாறு பாவட்டைச்சாறு முசுறுமுட்டை வகைக்குபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சுக்கு திப்பிலி வசம்பு மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் பூண்டு வகைக்கு விராகனெடை பொடித்துக்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சி வடித்தொரு துட்டெடை கொடுத்துவரத்தீரும் பத்தியம் வெந்நீர்ச்சோறு சாப்பிடவும்.

வேப்பெண்ணெய் படி அரை குட்டிவிளா தூதுவேளை நாய்வேளை இவைகளின்வேர்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள்வெங்காரம்சிற்றரத்தை மரமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௰, நறுக்கிப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளதீரும்.

விஷஜன்னி குளிர்ஜன்னி சுரம் விக்கலுக்கு.

மஞ்சள் சாதிக்காய் திரிகடுகு கிராம்பு கடுகுரோகணி ஏலம் நாபிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௧, எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலொருநாளரைத்துப் பயறுபோ லுண்டைசெய்து அரை ஆழாக்கு மாசிப்பத்திரிக்கியாழத்தில் ஒருமாத்திரை யிடத்தீரும்.

விஷதோஷசன்னி மாந்தம் பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரிகழஞ்சு ௧, குங்குமப்பூ கழஞ்சி ௨, கோரோசனை கழஞ்சி ௩, முலைப்பாலால் ஒருசாமம் அரைத்துக்குன்றிபோ லுண்டை செய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒரு உண்டை முலைப்பாலில் இடத்தீரும்

வலிப்பின் வகுப்பு.

விருத்தம்.

அருந்தும்பண்டந் தன்னாலே யரியமாந்தம் பற்றியேதான்
திருந்தும்வலிப்பு மயக்கமுண்டாந் தீராயிசிவு பற்கடிவு
குருந்துமன்னந் தண்ணீருங் குடற்குட் சத்திசெல்லாது
பருந்துஞ்சன்னிபற்கிட்டும் பகர்ந்தார்முனிவர் பகர்ந்தாரே.

தின்பண்டங்களினால் மந்தம் பற்றிப் பலவித வலிப்பு மயக்கம் இசிவு பற்கடி பற்கிட்டல் காணும் அன்னந்தண்ணீர்செல்லாது.

நிவர்த்தி

குதிரைநகம் மயிலிறகு மிளகு வசம்பு சுக்கு கடுகு பேயத்தி அழிஞ்சில் செம்மறியாட்டுக் கொம்பு சமனாகப்பொடித்துக் கம்பளியாற்சுற்றி வேப்பநெய்யிற் றுவைத்துப் புகைக்கத்தீரும்.

குதிரைவாலி சமூலம் சிறுபுள்ளடி சமூலம் தைவேளை சமூலம் வெள்வேல் விடத்திலை முருங்கை இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பலம்-௨, ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்குப்பலம்-௧. இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்

மாந்தவலிப்பு காக்கை வலிப்புக்கு.

– கொடிவேலி சங்கு எருக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை குங்குமப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-௧, மைபோலரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கி வடிகட்டிக் கொடுக்கத்தீரும்.

காக்கை வலிப்புக்கு

கொழுஞ்சி தழுதாழை நிலவேம்பு மிளகரணை இவைகளின்வேர்வசம்பு திப்பிலிமூலம் காக்கையின்பித்து கொழுப்புமுட்டை இவைகளைப் பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சல் வறுத்தப்பொடித்த ஓமம் வெண்காரம் உள்ளி வகைக்குப்பலம் நால், நறுக்கிச் சேர்த்திறக்கி யொரு கரண்டிவீதம் ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சளி இருமல் காய்ச்சல் விஷசுரம் விச்சுழி வலிப்பு சன்னிதோஷம் வயிற்றுப் பொருமலுக்கு.

சாதிக்காய் கிராம்பு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்பு காயம் வெள்ளைக்காக்கணன் வேர்ப்பட்டை சமன்கூட்டி வெந்நீரிலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாண முண்டைசெய்துலர்த்தி மேற்படி நீரிற் குழந்தைகட்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் பேதி யதிகப்பட்டால் வசம்பைச்சுட்டு நீரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பிற இசிவுக்கு,

தும்பை துளசி இஞ்சி இவைகளி னிலைகளைச் சரியெடையாய் நிறுத்து அரைத்துக் கழற்சிக்காயளவு சிற்றாமணக்கிலையில் வைத்துச் சுருட்டி இளகவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காசளவாய் மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல் வகுப்பு.

விருத்தம்.

சொல்லுகிறேன் கழிச்சல்வகை தோஷந்தன்னைச்
சுழிமாந்தக்கழிச்சலெனச் செப்பலாகும்
வெல்லுகிறேன் பாற்கழிச்சல் வரட்கழிச்சல்
விரண வாந்தியின்றன் கழிச்சலாகும்

புல்லுகிறேன் கணக்கழிச்சல் மாந்தக்கழிச்சல்
புகழான ஆமத்தின் கழிச்சலாகும்
சொல்லுகின்ற சலக்கழிச்சல் வெதுப்புக்கழிச்சல்
கூறான ரத்தத்தின் கழிச்சலாமே
ஆமேதான் அதிசாரக் கழிச்சலாகும்
அப்பனே பொருமலின் கழிச்சலாகும்
போறமதான் சீரத்தக் கடுப்பு மாகும்
பொல்லாத கழிச்ச லென்று நாமமெய்தும்
தாமேதான் பச்சிலைக் கழிச்ச லாகும்
சார்வான விடாக் கழிச்சல் சாற்றலாகும்
நாமேதான் சொன்னோமே கழிச்சல் மார்க்கம்
நவின்றிட்டார் பாலருக்கு நவின்றிட்டாரே

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்புலியின் பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு நாலுசாமம் வெயிலில் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தக்கழிச்சல் யாந்தசன்னிக்கு.

கனலிற் சட்டியைக் காயவைத்து ஒருசிரங்கை உப்பைப்போட்டுச் சாம்பலாக்கிக் கொட்டித் துடைத்துப்போட்டு வசம்பைப்போட்டுக் கருக்கித் தீப்பற்றி வேகும்போது ஒருபிடி வேளையை மூன்று அறப்பாய்ச் செய்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய் வறுத்[illegible]னும் அரைச்சொங்கை நீர்தெளித்துச் சுண்டவிட்டும் வறு[illegible] பின்னும் இந்தப்படி இரண்டுவிசை நீர்தெளித்துச் சுண்டவறுத்ததின் பேரில் நீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றக்காய்ச்சி இறக்கி ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சலுக்கு.

கோரோசனை களிப்பாக்கு சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளைச் சமமா யெலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டரைத்துப் பாக்குப்பிரமாணம் முலைப்பாலிற்கரைத்துக் கொடுக்கக் கழிச்சல் உடனேநிற்கும்.

தைவேளையிலை வசம்பு பூண்டு இவைகளைத் தட்டி வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் தீரும்.

ஈருள்ளி வேலிப்பருத்தியிலை முடக்கொத்தானிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஒருதுட்டெடை கொக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மாவிலங்கு சங்கு செம்முள்ளி வேலிப்பருத்தி பொடு[illegible] தைவேளை இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் எருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

சீழ்க்காய் நெல்லிவேரை ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

பால்போற் கழிவதற்கு

பிரண்டையிலை-௫ பெருந்தும்பையிலை-௫, இவைகளை கரண்டியில் வெதுப்பி முலைப்பாலில்விட்டுத் தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதில் கோரோசனை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கிரண்டு நெல்லிடை பொடித்துப்போட்டு மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

அதிவிடையம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அபினி கடுக்காய் தான்றிக்காய் மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை அரை ஏலம் விராகனிடை-௧, மாதுளந்தளிரும் அந்திப் பட்டையும் கியாழஞ்செய்து அதனால் மேற்படி மருந்துகளை அரைத்துப்போற்றட்டி அரசிலையிற் கட்டி சட்டியில் வைத்து மேற்படி கியாழத்தைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் வார்த்து வேகவைத்து அப்பால் இந்தப்படியே பத்துவிசை மேற்படிமருந்தை மைப்போலரைத்துக் குன்றுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வடிகட்டின எருமைத் தயிரிற்கொடுக்க கழிச்சல் தீரும் வெந்நீரிற் கொடுக்கச் சுரம்நீங்கும்.

கழிகணம் சுரம் வரட்சிக்கு

இல[illegible] காரத்தை புளி கணப்பூண்டு நெல்லி இவைகளின் ஈர்க்குகளைச் சமனாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் இருமலுக்கு

ஆடுதின்னாப்பாளை சமூலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் வசம்பு சுக்குமிளகு கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் அதிவிடையம் கோஷ்டம் முத்தக்காசு வகைக்கு கழஞ்சு-௧, நறுக்கிஇம்பூரச்சாறு ஆவின்நெய்வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்

கழிச்சல் வாந்திக்கு

நெல்லி மா அத்தி அரசு இவைகளின்பட்டை பருத்திப்பருப்பு மேற்படி பிஞ்சு அத்தித்தளிர் வகைக்கு விராகனிடை-௧, நறுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

கழிச்சல் இருமல் வாந்திக்கு

வேலிப்பருத்திச்சாறு எருமைவெண்ணெய் வகைக்குப்படிகால் [illegible]ம்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டுக் கலந்துகாய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தக் கழிச்சலின் குணம்.

வாந்தி பிராந்தி மூர்ச்சை மேனியில் வெதுப்பு கால் கையிற் குளிர்ச்சி வலிகாணும் பலவிதமாய் மலங்கழியும் வாயுலரும் குரல்கம்மும்.

நிவர்த்தி.

வேளை நாய்வேளை வேலிப்பருத்தி குப்பைமேனி அவைகளினிலை அகத்திப்பழுப்பு, வசம்பு, வெள்ளுள்ளி இவைகளைத் தட்டிச் சாறுவாங்கி துட்டெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிற் றுவாலையிடத்தீரும்.

கணக்கழிச்சலின் குணம்.

சீதமாயும் மலமாயும் கெட்டபாலும் கரித்தண்ணீரிற்போற் பிரவிர்த்தியாகும் கைகால்குளிரும் காதடைக்கும்உடல்வெளும்பும்.

நிவர்த்தி.

ஈருள்ளி-௧௦, கருவேலீர்க்கு ஒருபிடி சீரகம் விராகனிடை-௧, வெந்தயம் விராகனிடை-௨, இவைகளை வறுத்துக் கியாழம் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

மூக்குரட்டை சாரணை முடக்கொத்தான் முத்தெருக்கஞ்செவி ஓரிதழ்த்தாமரை இவைகளின் சாறுபடி-௧, செப்பு நெருஞ்சிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, மயிலிறகு பலம்-௧, இவைகளையொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமக்கழிச்சலின் குணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் வயிறிரையும் இரத்தம்விழும் சுரங்காயும் குரல் கம்மும் கால்கை குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சோற்றிலவித்துச் சுத்திசெய்த சாதிக்காய்-௧, பூரம் விராகன்-௧, இவைகளை ஒருபலச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் அரைத்துக்கலக்கிக்கொண்டு வேளைக்கொரு கரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

சலக் கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப் பருப்பு புளியவிரைத்தோல் அத்திப்பால் எருமைவெண்ணெய் வகைக்குகழஞ்சு-௧, மைபோலரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

வெப்புக் கழிச்சலுக்கு.

அதிமதுரம் அதிவிடையம்சாதிக்காய் மாதுளம்பூ சீரகம் சமன் கூட்டிப் புளியாரைச்சாற்றி லரைத்துத் தூதுலங்காய்போல் உண்டைசெய்து மாதுளம் பழச்சாற்றிற் கரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக் கழிச்சலுக்கு.

தாழைவிழுதின் சாறு இளநீரும் எலுமிச்சஞ்சாறும் சமன் காந்து சுக்கு சீரகம் வெதுப்பிப் பொடித்த தூள்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

சீரகம் கொத்தமல்லி மாதுளையின்பிஞ்சு கீழ் காய் நெல்லிவேர் சமனாய் வெந்நீர் விட்டரைத்துக் காலையிற் கழற்சியளவு கொடுத்துப் பத்தியந் தயிருஞ்சோறு முண்ண நீங்கும்.

பொருமல் கழிச்சலுக்கு.

ஆமையோடு அதிவிடையம் அசமதாகம் வட்டத்திருப்பி பாவட்டை மிளகு சுக்குசமனாய் வெந்நீர் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து கொதிதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்கவும் நீங்கும்.

அதிசாரக் கழிச்சலுக்கு.

கோரைக்கிழங்கு கொத்தமல்லி வில்வவேர் திப்பிலி வில்வப்பட்டைச் சிறுநாகப்பூ சமனாய் நருக்கி கியாழம்வைத்துத் தேன்விட்டுக் கொடுக்க நீங்கும்.

காட்டத்திப்பூ கருங்காலிவேர்த்தோல் திப்பிலிவில்வம் சமனாய் கலந்து கியாழம் வைத்து தேன்விட்டு சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

அத்திக்காயின்சாற்றால் வோமத்தை யரைத்துத் தயிரிற்கலந்து கழற்சியளவு கொடுக்க நீங்கும்

வயிற்றிரைச்சல் விஷமூலக்கடுப்பு கழிச்சல் சனத்திற்கு.

அதிவிடையம் கோஷ்டம் கிராம்பு மதுரம் இலவம்பிசின்விளாம்பிசின் சாதிக்காய் சாபத்திரி சடாமாஞ்சி சன்ன லவங்கப்பட்டை ஓர்நிறையாய் மாதுளம் பழத்திலுள் வைத்துத் துணிசுற்றி மேற்சாணம் பூசிக் காயவைத்துக் கருகாமற் புடமிட்டெடுத்து அதை கஞ்சாசாற்றி லரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்துலர்த்தி கஞ்சா தென்னங்குரும்பை தென்னம்பூ வாழைப்பூ இவைகளின் சாற்றிலாவது தேன் தயிரிலாவது கொடுக்கநீங்கும்.

சீதரத்தக் கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

புணலிவேர் சீரகம்ஆவரை பஞ்சாங்கம் வகைக்கொருபிடியிடித்து உ-படி தண்ணீரிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து குங்குமப்பூவுங் கோரோசனையுமரைத்துகலக்கி ஒருசங்குவீதம்மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்

பச்சிலைபோற்கழிவதற்கு.

ஏலம் சாத்திரபேதி மதுரம் வகைக்குவிராகனிடை அரைநீராகாரத்தண்ணீர் விட்டரைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முட்டையுடைத்தாற்போலும் கெட்டபால்போலும்கழிதலுக்கு.

உத்தாமணியிலை ஐந்து சிற்றவரையிலைஐந்து உள்ளிப்பூண்டு-க, எருமைவெண்ணெய் இவைகளை இலைமுறியக்காய்ச்சிஇருத்துமுலைப்பாலோடு குலுக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

விடாக்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் அதிவிடையம் சாப்பத்திரி அபினி சமனாய்க்கலந்து நல்லெண்ணெய்விட்டரைத்துத் தினம்ஒருபணவிடை முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

சகல கழிச்சலுக்கும்

சாதிக்காய் சாபத்திரி இலவங்கம் ஏலம் அதிமதுரம் அதிவிடையம்அபினிகஞ்சா குரோசாணி முத்தக்காசுவெந்தயம்சீரகம் சிறுநாகப்பூ புளியாரை காட்டாத்திப்பூ மாதுளம்பிஞ்சு வாழைப்பூ சமனாய் கூட்டியிடித்துஆவின்பாலிற்பிட்டவியலாயவித்தெடுத்துவாழைப்பூச்சாற்றிலாவது மாதுளம் பழத்தின்சாற்றிலாவது அரைத்து மிளகுபோலுண்டைசெய்து சர்க்கரையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

புளியாரை வாழைப்பூ யிடித்துப் பிட்டவியலாக அவித்துச்சாறுபிழிந்து தேன் ஒரு துளிவிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

அட்சரவகுப்பு.

சொன்னாட்சரவகுப்புதனைச் சூட்டும்நீதிசூலியென
மன்னேசோதிவீமியென வகுத்தகுண்டிகபாலியெனப்
பொன்னேகுமரியுள்ளட்சரம் போற்றுந்தொகையதெட்டாமே
அன்னேவகுப்புநாமுரைத்தோ மறைந்தோமாந்தற்கிதுவாமே.

சூலி நீலி சோலி வீசி குண்டி கபாலி குமரி உள் அட்சரங்கள்.

அ-சூலி அட்சரத்தின் குணம்.

சுரங்காயும் இடை கடுக்கும் நாவுவெளுத்து வெந்து புண்ணாகி வெள்ளாவிபோல் நாறும் வாய் நீர்மிகவொழுகும் வாந்திவெள்ளோக்காளங்காணும்.

நீலி அட்சரத்தின் குணம்

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் சுரங்காயும் வாய் கசக்கும் வாளும் நாவுவெந்து மாப்போலிருக்கும் நெஞ்சு கரிக்கும்.

சோதி அட்சரத்தின் குணம்.

முதுகும் வயிறுமெரியும் தலையிடிக்கும் கணைக்கால் நோகும் சுரங்காயும் நாக்கும் பல்லும் அழுக்கு நிறமாயிருக்கும் வயிறு கழியும் வாந்திபண்ணும்.

வீமி அட்சரத்தின் குணம்.

ஈரல் நொந்து காய்ச்சல் மயக்கம் குளிர் தலைவலி தாகங்காணும் உடல் கறுகும்.

குண்டியட்சரத்தின் குணம்.

உடல்நொந்துகடுக்கும் வாய்கூசும் நாவுவெந்துசிவக்கும் வயிறு கழியும் நெஞ்சு கரித்து வாந்திபண்ணும் இருமல் தாகம் மிகும் ஈரல் விலாநோகும்.

கபாலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் கனக்கும் வலிப்பெடுக்கும் காச்சல்காயும் நெஞ்சு தலையும் வலிக்கும் நாவு தொண்டைகுடல் ஈரல்புண்ணாகும் பேதிகாணும்.

குமரி அட்சரத்தின் குணம்.

நாவுகசக்கும் கூசும் தடிக்கும் அழன்று வெடித்து விதனமுறும் சுரங்காயும் இரத்தமாய் வயிறுபோகும் இருகண்ணும் நொந்துவிடும் வாந்திக்கும் உண்ணாக்கு வளரும் பல்பசுமையாயிருக்கும் மூக்கில்இரத்தம்வடியும்.

அட்சரத்தின் பொதுக்குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் தாது மிகத்துடித்து நிற்கும் குலையும் நாவுந்தொண்டையும் வெந்து புண்ணாகும் நாவுவெளுக்கும் நாசியில் நீர் வடியும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கருஞ்சீரகம்கடுகுரோகணிகடுக்காய்காட்டுமல்லிகைவேர் வகைக்கு விராகனிடை-க, இண்டங்கொழுந் தொருபிடி உள்ளிபலம்-உ முலைப்பால்படிமாகாணிவிளக்கெண்ணெய்படிஅரைக்கால்இவைகளை நறுக்கி எண்ணெயிற்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து

அதிற் கோரோசனை விராகனெடை-௨, பொடித்துப்போட்டுக் கடும் பத்தியமாய் கரண்டி நிறைகொடுக்கத் தீரும்.

குண்டியட்சரத்தின் குணம்.

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

நிவர்த்தி.

சுண்டைவேர் நிம்பக்காய் சமனுபரைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற் கலந்துகொடுத்தாலும் கரிப்பானும் சீரகமும் அரைத்துப் பாக்களவு கொடுத்தாலும் தீரும்

உள்ளட்சரத்தின் குணம்.

மூக்கில்நீர்வடியும் முகமும் நாக்கும் வெளுக்கும் நாக்கில் ஆணி தோன்றும் தூக்கம் சுரம் தண்ணீர்த்தாகம் மிகுந்துகாணும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் பூவந்திப்பழம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, முலைப்பால்வார்த்தரைத்து கால்படி பசுவினெய்யிற் கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு விராகனிடை நெய் கொடுக்கத் தீரும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

சோகை வகுப்பு.

வாதசோகைக் குணம்.

சோகை யணுகும்போது சுரங்காயும் தாகமதிகப்படும் சிரசில் நீர்க்கொண்டு தலைவலி களைப்பு சோபம் கைகால் அசதிகாணும் தேகம் தடிக்கும் உதடு வெளுத்து வெடிக்கும் முகம்வேறுபடும் பசி மந்திக்கும் மூலத்திற் கடுப்புகாணும்.

நிவர்த்தி.

விளக்கெண்ணெய் படி-௧, ஈருள்ளிச்சாறு வெள்ளுள்ளிச்சாறு கழுதைலெத்திச்சாறு கள்ளிவாட்டிப் பிழிந்தசாறு வகைக்குப்படி அரை, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் வசம்பு கருஞ்சீரகம் ஓமம் கஸ்தூரி மஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அரத்தை சோமநாதப் பெருங்காயம் மிளகு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை ௫, இவைகளை யிடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

அறப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை-௧௦, சர்திலிங்கம் விராகனிடை ஒண்ணரை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலும் காவற்பட்டை

சாற்றாலும்தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டிக்கயறு செய்துக்கொண்டு இரண்டு பணவிடை நல்லெண்ணெயி லுரைத்துண்ணதீரும்.

பித்தசோகை காமாலை குணம்.

பித்தநீர் அதிகரித்துச் சரீரமுழுதும் கண் வெளுக்கும் களைப்பு அசதிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை நீர்முள்ளி நாயுருவி இவைகளினிலைவேர் சுக்கு மிளகு சீரகம் பலவீதம் கியாழஞ்செய்து அந்திசந்தி அரையாழாக்கு கொடுக்கத் தீரும்.

ஓமம் அரைப்பொடி ஓர் நிறையாய் கரிப்பான் சாற்றில் மூன்று நாளரைத்துத்தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து மேற்படி கியாழத்திலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது ஒரு சங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

ஊதுகாமாலைக் குணம்.

முகங்கால் அதைக்கும் பசித்தவுடன் மந்திக்கும் சுரங்காதடைப்பு இளைப்புக்காணும் நாவு புண்ணாகும் கைகால் சோரும்.

நிவர்த்தி,

கிட்டம் அரப்பொடி வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கையிலை கரிப்பான் முத்தின தேங்காய்ப்பருப்பு இவைகளைசமமாயினீரிலரைத்து அரைகழஞ்சுவீதம் இரண்டுநேரம் ஆழாக்கு நீர்முள்ளிக் கியாழத்திலிடத்தீரும்.

மஞ்சட்காமாலைக் குணம்.

உடலிரத்தம்வற்றி வெதுப்பிக் குளுப்பை பாய்ந்து முகங்கால் வீங்கும் மலஞ்சிக்கும் மஞ்சள்போல்நீரிறங்கும்கண்வெளுத்திருக்கும்

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சங்கவேர்பட்டை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டித் தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது ஆவின்பாலிலாவது மூன்றுநாள் கொடுக்கவுந்தீரும்.

வரட்காமாலைக்குணம்.

கண் பசத்திருக்கும் காலோயும் உடம்புலரும்தாகமிகும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் சமனாய் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து அரையர்ழாக்கு எருமை தயிரிற்கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

பாண்டுகாமாலை சோகை விஷபாக வீக்கத்திற்கு

சுத்திசெய்த மண்டூரம் பலம்-அ, மாவிலிங்கிலை நீர்முள்ளி கீழ்க்காய் நெல்லி கரப்பான் வகைக்குப்பலம்-ரு, சீரகம்பலம்-க, எட்டுபடி தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி அடைகியாழும் வைத்துக்கொண்டு காலாழாக்கு அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வஇலையை ஆவிநீர்விட்டிடித்துச்சாறுபிழிந்துகாலாழாக்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி தூதுவேளை நாரத்தை நொச்சி குட்டி விளாபிரமி சிறுசின்னி கழற்சி இவைகளினிலை நன்னாரிவேர் வாழைகிழங்கு கடுக்காய் சுக்கு இவையெல்லாம் பலம்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு வீதம் உ-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

கடுக்காய்-சு0, மிளகுபலம்கால் மாவிலங்குபட்டை கற்றாழஞ்சறுகு அமுக்கரா வகைக்குப்பலம்அரை இவைகளைச் சூரணித்துத்திரிசடிப்பிரமாணம் அரையாழாக்குவீதம் ஆணுக்குப்பெண்ணீரிலும் பெண்ணுக்கு ஆணீரிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்முள்ளியைச்சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நீரிற்குழைத்துவீக்கத்திற் பூசத்தீரும்.

வீக்கத்திற்கு.

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

சங்கு நொச்சி சாரணைகோவைநீர்முள்ளி தான்றிபுளியிலைநெல்லியிர்க்கும் வேப்பந்தோல்கிட்டம் கடுக்காய் அரப்பொடிமஞ்சள்நன்னாரி வழுதலை கொன்றைவிழுதி குமரிமணலி சுரைகொடி பங்கம்பாளை செங்கத்தாரி பாதிரிகுருஞ்சா பலம் வீதமிடித்து மருந்துக்குத் தக்ககோசலமும் நாடியும்விட்டு கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு பெரியோர் சிறியோருக்கும் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுநோய் சிதக்கடுப்பு தாகம் அஜீரணம் சன்னி சயித்தியம் வாந்தி பிராந்திகளுக்கு.

வெற்றிலையில் நரம்பெடுத்து சுண்ணாம்பு பூசி மடித்துச் சட்டியிற்போட்டு நன்றாய்வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்வார்த்து எட்டொன்றாக்கி வடித்து. சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

நடுக்கல் வாந்தி அஜீரணத்திற்கு.

அசமதாகம் காடிச்சோறு வசம்பு துணையிலை மிளகு பலம்-க, பொடித்து தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கலுக்கு

தேற்றுவிரை சந்தணம் கலைமான்கொம்பு இம்மூன்றும் முலைப்பாலிலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு எடுத்து இளநீரிற்கரைத்துப் பொரித்த வெண்காரமும் வெல்லமும் அரைவிராகனிடை கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-அ, சீரகம்விராகனிடை-க0,வெதுப்பிப் பொடித்து அதனுடன் மயிலிரகு சுட்ட சாம்பலும் சமன்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கழற்சியளவு கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி கடுகுரோகணி சமனாய் வறுத்து மயிலிரகு சுட்டசாம்பற்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கழற்சியளவு கொடுக்கத்தீரும்.

வேறு.

மாதுளை நெற்பொரி சர்க்கரை திப்பிலி சமனாய்ப்பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற்குழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

வாந்திக்கு.

கலைக்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனாய்ப்பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற் குழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

வாந்தி ஒக்காளத்திற்கு.

வசம்பும் மிளகும் பஸ்பஞ்செய்து காடிச்சோறுகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கநீங்கும் மீறினால் நன்னாரி,வேர்ப்பட்டையை கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் மேற்படி கியாழத்திலரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

வாந்தி விக்கலுக்கு.

கிராம்பு ஏலம் சீரகம் வெதுப்பி மயிலிரகு சாம்பல் சமன்கூட்டிப்பொடித்துக் கடிகையளவு தேனிற்கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்காளம் பித்தம் விக்கல் சத்திக்கு

ஏலம் திப்பிலி நெற்பொரி பருத்திவிரை பருப்பு சமனாய்ப்பொடித்து கழஞ்சுபிரமாணம் சர்க்கரையில் கலந்து கொடுக்கநீங்கும்.

மார்புச்சளி கோழை கட்டுக்கு.

பிரண்டையை வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஐந்துநாள் சங்களவு இருபோது கொடுக்க நீங்கும்.

அமரத்திற்கு.

கடுக்காயைத் தட்டித் துணியில் முடிந்து ஆமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்து கண்ணிற்பிழிய நீங்கும்

கண்ணோய்க்கு.

கற்கண்டை பொடித்துத் துணியில் முடிந்து புளிப்புமாதுளஞ்சாற்றில் ஊறவைத்து கண்ணிற்பிழிய நீங்கும்.

செவிநோயின் குணம்.

குழந்தைகண்ணிற் பீளைசாறும் கையினாற் றலையைத் தேய்க்கும் குரல்தாழும் தேகம் நொந்துவாடும் புரண்டழும்.

நிவர்த்தி.

சீதேவியார் செங்கழுநீர் கிழங்கு பூண்டு வசம்பு சமனாய்த்தட்டி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டுக் கொதிக்கவைத்து காதிலடைக்கக் காதுநோய் யெல்லாந்தீரும்.

சதுரக்கள்ளியை அனலில் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காதிலடைக்கச் செவிநோய் தீரும்.

செவியிற் சீயொழுகலுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி கோஷ்டம் சயிந்தலவணம் முத்தக்காசு பூண்டு பேரிச்சங்காய் வசம்பு வகைக்கு ஒருஉளுந்தெடை எருக்கிலைச்சாற்றலரைத்து வேப்பெண்ணெயிற் கலந்து காய்ச்சி காதில்விட்டு திரியடைக்கத்தீரும்.

முருங்கைவேர் முத்தெருக்கஞ்செவியிலை பூண்டுவசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கள்ளிப்பழுப்புச் சாற்றலரைத்து நல்லெண்ணெயிலெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத் தீரும்.

காதிலீ புகுந்தால்.

குப்பைமேனியிலையிற் சிறுநீர்விட்டுத் தட்டிக் காதிற்பிழிய ஈ செத்துவிழும் குப்பைமேனிச்சாறும் கோழியவரைச்சாறும் சமனாய்க்கலந்து காதில் விட்டிடில் ஈ சாகும்.

பல்லீறல் ரத்தம் வடிந்தால்.

பச்சை நன்னாரிவேரை வெந்நீரிலிட்டுக் கொட்டைப்பாக்களவரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

முடிசாய்ந்து போனதற்கு குளிசமும் மருந்தும்.

செவ்வலரிவேர் பிடுங்கிக் குளிசமாடி ஆண் பிள்ளைக்கு வலதுகையிலும் பெண்குழந்தைக்கு இடதுகையிலுங் கட்டிப் பொன்னாங்கண்ணிச்சாறும் நெல்லெண்ணெயுங்கலந்தொரு [illegible]த்தீரும்.

பற்பலவியாதி வகுப்பு.

நாமுள் தோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது சீறியழும் அனலுபோற் சுரங்காயும் இருமல் கபம் தலைவலி பொறிகலக்கம் தலைநடுக்கம் வாந்திவாயில் நாமுள்தோன்றும் இருளிலாவும் இழுக்கும் கண்பிரளவிழித்து நீர் வடியும் வேப்பம் பூப்போற் கழியும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் சீரகம் விராகனிடை-௧, பொடித்துக் கற்றாழஞ்சாற்றில் கலக்கி ஒரு சங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சங்கங்கொழுந்து நெருஞ்சிக்காய் மிளகு தக்காளியிலை மிளகு மஞ்சள் ஈருள்ளி சமனாய்த்தட்டிச் சாறுவாங்கி ஒரு சங்குகொடுக்க நீங்கும், மணித்தக்காளிச்சாறு அத்திப்பால்ஆலம்பால் சமன்கலந்து துட்டெடை கொடுக்க நீங்கும்.

கெந்ததாளிக்குணம்.

வாயுந் தொண்டையும் புண்ணாகிநாறும் உடல்வெதும்பும் நீர் வெந்நீர்போலிருக்கும் மலந்தீயும் நிவர்த்தியாகும்

நிவர்த்தி.

பழம்பாசி வல்லாரை ஈருள்ளி சமனாய்பிடித்துச் சாறுவாங்கி சாஞ்செய்து வெள்ளாட்டுப் பாலிற்கலந்து சீரகத்தை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவி சங்களவுகொடுக்க நீங்கும்.

பாலுண்ணாத குழந்தைகளுக்கு.

மூக்குரட்டை அவிரி சத்திச்சாரணை அமுக்குறநிலப்பனை இவைகளின்வேர் கருங்காலியிலை கஞ்சாங்கோரை மிளகரணைப்பட்டை சுக்குமிளகு திப்பிலி பறங்கிப்பட்டை தும்பராஷ்டகம் கடுகுசீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ பசுவின்பால் விட்டரைத்துவடிகட்டி

ஒருசங்கு புகட்டக் குழந்தை பாலுண்ணும் மேற்படி மருந்தைச் சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற்போட்டு எரித்துப்பதத்தில் வடித்துக் குழந்தை வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கப் பாலுண்ணும்,

இளைப்பு இருமலுக்கு.

இரண்டு தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி வகைக்கொரு பிடியிலை திப்பிலி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கொரு துட்டெடை ஒருபடி நீரில் தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி சங்களவு அந்திசந்தி பத்துநாள் கொடுக்க நீங்கும்.

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி ஆடாதோடை சங்கு இலைகளின் இலைவகைக்கொரு பிடிவிகிதம் இடித்துப்பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்ததிற் சுக்குமிளகு இந்துப்பு சிறுதிப்பிலிவகைக்குப்பலம் கால், வெதுப்பிப்பொடித்துத்தூவி கொஞ்சந்தேன்விட்டு சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

அதிமதூரம் கோஷ்டம் திரிகடுகு இந்துப்பு திரிசாதம் கடுகுரோகணி அரத்தை அக்கராக்காரம் தேற்றுவிரை வெளிச்சப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சி-௧, ஆடாதோடைச்சாற்றில்-௩, சாமமரைத்துத் தூதுளங்காய்ப்பிரமாணம் உருட்டி யுலர்த்திக்கொண்டு தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-௧, வெளிச்சிப்பிசின் கத்தரிமஞ்சள்களிப்பாக்கு வகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் தூதுளம்பழம்௰-இண்டங்கொழுந்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளையரைத்துஉழக்குநெய்யில் வேகவைத்து காண்டிகிறைய இரண்டுவேளைகொடுக்கத் தீரும்—இருமலுண்டாகும் வாந்தியும் நீங்கும்.

காற்படி ஆடாதோடையிலைச்சாற்றில் சுக்கு திப்பிலிவகைக்கொரு விராகனிடை அரைத்துக் கலக்கி முறித்துத் துட்டெடை தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

கற்கடகசிங்கு சிறுதேக்கு சிறுபீளைதிரிகடுகு செங்கழுநீர்கோஷ்டம் மாமஞ்சள் சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப்பலம்-௧, பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்

வெளிச்சிப்பிசின் மிளகு மூத்தக்காசு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சி-௨, இவைகளை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்துத்திரிகடிச்சூரணத்திற் கடிகைப்பிரமாணம் துட்டெடை தேனும் வெள்ளுள்ளித்தயிலமும் சமனாய்விட்டு மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

இண்டுவேல் தூதுவேளை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧ சுக்கு திப்பிலி வெந்தயம் விராகனிடை அரை தட்டி ஒருபடி நீரிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து ஒயின் கிளாசுப் பிரமாணம் கொடுக்கத் தீரும்

தேன் இஞ்சி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாறுகளைச் சமன் கலந்து துட்டெடைகொடுக்கத் தீரும்.

இளைப்பு இருமல் சுழிகணை வலிப்புக்கு.

அக்கராக்காரம் சிற்றரத்தை கற்கடகசிங்கி சடாமாஞ்சிசிவதை கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் திப்பிலிகிராம்புயேலம் மாசிக்காய்வகைக்கு விராகனிடை-௧ தூதுவேளை செம்முள்ளி வீழி இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம் அரை துளசியிலை தேள்கொடுக்கிலை சிறுகீரை வேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம்-௪ செந்தொட்டி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை ஆவின்பாலில் கரைத்து ஒருபடி பசுவின் நெய்யிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

உண்ணாக்கு வளர்ந்ததற்கு.

எவச்சாரம் கற்சுண்ணம் இரண்டும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து உண்ணாக்கிற் றடவத்தீரும்.

கக்குவானுக்கு.

தூதுவேளைச்சாறும் ஆவினெய்யும் சமன்கலந்து கோஷ்டம் விராகனிடை-௧. தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் காலாழாக்கு விதம் கொடுக்கத் தீரும்.

மயிலிறகுச்சாம்பலும் மிளகுச் சாம்பலும் சமனாய்ப்பொடித்து ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கழற்சிக்காயளவு கொடுக்கத் தீரும்.

மயக்கம் சோகம் நாவரட்சிக்குடிநீர்,

கோஷ்டம் சீரகம் யேலம் சுக்கு வில்வவேர் அதிமதூரம் ஆமையோடு சந்தனம் கலங்கொம்பு வாட்பூலாவேர் நெற்பொரி பலம் விழுக்காடு ஐயாழம்வைத்து காலாழாக்குவிகிதம் கொடுக்கத் தீரும்.

தாகத்துக்கு.

ஜலம் அதிமதுரம் பற்பாடகம் சீந்தில் அறுகம்வேர் சந்தனம் வில்வப்பழம் விலாமிச்சு வேப்பீர்க்கு இவைகளைச் சமனாய் நறுக்கி இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து சிறியோர்க்கும் பெரியோருக்குங் கொடுக்க நீங்கும்.

வேறு.

புளியம்பட்டை மிளகு வேலிப்பருத்தி நாயுருவி இவைகளினிலைச்சாம்பல் சமனாய்க்கூட்டி ஓமம் விராகனிடை-௧, பொரித்து நீர்விட்டுக்காய்ச்சி இறுத்து காலாழாக்கு கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வண்டுகடிக்கு.

கம்பிளிசுட்ட சாம்பலையும் புகையூரலையும் வேப்பெண்ணெயிற் குழைத்து அபானத்தில் வைக்கத்தீரும்.

கணையசதி கழிச்சல் இருமல் தோஷம் தாகம் வரட்சிக்கு.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திரிசாதம் சந்தனம் சாத்திரபேதி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி பற்பாடகம் வசவாசிவகைக்குவிராகனிடை-௧. கோரோசனை விராகனிடை-௪ இளநீரிலரைத்து குன்றிபோலுருட்டிக்கொண்டு சருக்கரையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

குழந்தைகட்கு மேனில் வெள்ளைக் கொப்பிளம் வெடித்தால்.

விளாமிச்சுவேர் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு கோஷ்டம் இவைகளை ஓர் நிறையாயரைத்துப் பூசத்தீரும் ஆவாரையிலையும் அல்லியிலையும் சமமாய்க் கழுநீர் மண்டியிலரைத்து பூசத்தீரும்.

வயிற்றுப்பொருமல் வலிமாந்தத்திற்கு.

ஒருவசம்பைச் சட்டியிலிட்டுக் கரிக்கி அதில் கோஷ்டம்விராகனிடை-௨. வோமம் விராகனிடை-௨, கூடப்போட்டு வோமம் பொரியும்போது ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சாம்பல் மண் தின்றதற்கு.

கீழ்க்காய் நெல்லிவேர்விராகனிடை-௧, கடுக்காய்த்தோல் விராகனிடை-௨. மிளகு விராகனிடை-௩, புளித்தமோரிலரைத்துக் கலக்கி சங்களவு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தொங்கல் ஆமம் மாந்தம் பேதிக்கு.

வெள்ளாட்டுப் புழுக்கை முச்சந்தி மண் ஆவாரங் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி வசம்பு விராகனெடை-௩ இவைகளைச் சட்டியிற் போட்டுத் தீப்பிடித்து வெந்தபின் வெந்தயம் ஓமம் வகைக்கு விராகனெடை-௪ போட்டு ஓமம் எரியும்போது இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

எண்ணெய்த் தொங்கலுக்கு.

மண்ணாங்கட்டியைச் சட்டியிற்போட்டுப் பழுக்கவறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து ௩-போது கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபலம் சீய்க்காயைத்தட்டித் தண்ணீரிலூறவைத்து ஒரு சங்கு தண்ணீர் கொடுக்கத் தீரும்.

கக்குவானுக்கு வேறு பிரையோகம்.

வெளவாலையாவது முள்ளெலியையாவது புலியுப்புக்கண்டத்தையாவது அதின் தோலையாவது நத்தைச்சதையாவது ஆவினெய்யில் வேகவைத்து கழற்சியளவு கொடுக்கத்தீரும்.

குழந்தைகளின் விரைவாதத்திற்கு.

குழந்தைகட்கு விரையைப்பற்றிப் பக்கத்தில் உப்பிசமாய்க் கண்டுதானால் அடித்தொடையைக் கையினால்நிமிட்டி நரம்புத்தடிப்பைப்பார்த்துக் கதிரை வெதுப்பிக்கொண்டு விரைக்கு எட்டுவிரற் கடைக்குக் கீழ்ச்சுட்டும் பணவெடை பெருங்காயத்தை வெள்ளைப்பூண்டில் வைத்துச்சுட்டு மூன்றுநாள் கொடுத்து விளக்கெண்ணெயில் மஞ்சட் பொடியைப் போட்டு மத்தித்துப் புண்ணிற்போடப் பொங்கிப் புண்ணாகி ஆறும்போது விரைவீக்கம் அண்டவாயுவாதம் நீங்கும்.

முடக்கொத்தான்சாறு விளக்கெண்ணெய்வகைக்குப்படி-கால் ஒருகோழிமுட்டைவெள்ளைக்கருஇவைகளையொன்றாக்கலந்து அதில் அரிந்த ஈருள்ளி ஒருசிரங்கை ஒரு கழற்பருப்பு மரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ௩-நாள் கழற்சிக்காயளவு கடுகையும் கரண்டிநிறையெண்ணெயுங் குடிக்கத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கொரு கழஞ்சுவீத மரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒரு சிறுகரண்டி வீதம் இருநேரங் கொள்ளத்தீரும்.

சாரணைவேர் முடக்கொத்தான்வேர் சுக்கு கழற்சிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-௧, தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்கத் தீரும்.

சுக்கு மிளகு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் நொச்சியிலை பலம்-கால், பூண்டு பலம் அரை கழற்சிப்பருப்புபலம்-௨, இவைகளையரை

த்து அரைப்படி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் சிவக்கக்காய்ச்சி ஒரு சங்கு வீதம் ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வசம்பு கழற்சியிலை உள்ளிவகைக்குப்பலம்-௧, தட்டி வெதுப்பி யொத்தணமிடவும், குட்டித்தக்காளி யிலையும் தைவேளை யிலையும் வெதுப்பித்தட்டிக் கட்டத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒரு கழற்சிப்பருப்பும் ஒரு விராகனெடை சிற்றாமுட்டியிலையும் அறைத்துப்போட்டுப்பொரித்து ௩-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

தைவேளை முடக்கொத்தான்மேனி மூக்கரைச்சாரணை வேர் வேர்சவுரி வகைக்குப்பலம்-௧0, இவைகளையிடித்து ௧0-படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய்வற்றவைத்திறுத்ததில் ௨-முத்தனதேங்காயைத் திருகிப்போட்டுப் பிசைந்து பால்பிழிந்து ஒருபடிவிளக்கெண்ணெயிற்கலந்து திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் கழற்சிப்பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை-௫, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்து ஒருசிறுகரண்டிவீதம் பத்தியமாய் ௩-நாள்கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மசரைப்புழுநோயின் குணம்.

சீதமலமாயும் தண்ணீர்போலும் கருத்தநிறமாயுங்கத்தரிக்காய் கசக்கிப் பிழிந்த சாறுபோலும் பிறவிர்த்தியாகும்.

வேறு.

மலங்கருகி நின்று குதவாயிற் குத்திக் குமுறிக் குருதிவிழும் மலத்துடன் சீதஞ்சிதறிக்காணும் உதப்பைதள்ளும்கீழ்வயிறுளைந்து நோகும்.

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் ஈருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு எலம் சிறுபூளைவேர் சுரை மீன்றலைபலம் வீதம் தூக்கிச் சிறுபூளைச் சாற்றாலாட்டி உழக்குவேதி நெய்யிற்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சி மெழுகுபதமாய் வடித்தொருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்,

உழக்குஆவிநெய்யில் நாயுருவி மேனி கொழுஞ்சி தூதுவேளை வசம்பு சுக்குமஞ்சள் வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கரண்டிநிறை கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கிருமி விழுதலுக்கு.

எலிச்செவியும் முருங்கைவேரும் திரிபலையும் நறுக்கிக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க கிருமி பூச்சிவிழும்.

நாகப்பூச்சிவிழுதலுக்கு

பாகற்சாறு கழற்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாய் கலந்து அதில் சுக்கு கரந்தை ரசக்கர்ப்பூரம் பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை ௧, அரைத்துப்போட்டெரித்து ஒருசங்கு கொடுக்க விழும்.

ஓமம் புரசவிரை பேய் பீர்க்கு பிரண்டை வகைக்குப் பலம்-௧ இடித்து அரைபடி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்று கொடுக்கப் பூச்சிகள் பந்துபந்தாய் விழும் இச்சாபத்தியம்.

இலைக்கள்ளி வேர்ப்பட்டை பலம்-௫, மிளகு பூண்டு சுக்கு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் ஒன்னேகால் வெயிலிற் காயவைத்துப் பொடித்துவடிகட்டி குழந்தைகளின்பெலமறிந்து முலைப்பாலிலல்லது வெந்நீரிலொரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

விரோசனவகுப்பு.

பூபதி மாத்திரை.

இரதம் சுக்கு வெண்காரம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை ௧, கோர்வாளம் விராகனிடை ௧, இவைகளை சுத்திசெய்து குளிர்ந்த நீர்விட்டரைத்துப் பாசிப்பயறளவாய் உண்டை செய்து ஒருண்டை தண்ணீரில் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் பொருமல்வாதம் நீங்கும், பத்தியமில்லை.

அமிர்தசஞ்சீவி லிங்கக்குழம்பு.

சாதிலிங்கம் வெண்காரம் இரண்டு பங்கு ஆமணக்கின் பருப்பு காலுபங்கு வாளம் எட்டுபங்கு இவைகளைச் சுத்திசெய் தரைத்துக் குன்றிக்காயின் பிரமாணம் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் கொடுக்கப் பேதியாகும் வெந்நீரிற் கொடுக்கப் பேதிகட்டும்.

வேறு விரோசனம்,

வெள்ளை காக்கணன் வேர்திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-௧, மிளகுவிராகனிடை-௨, தண்ணீர்விட்டரைத்து ஒருவிராகனிடைமருந்தைக் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க வயறுபோகும். இச்சாபத்தியம்.

சண்பகப்பூ மாத்திரை.

சண்பகம் ஏலம் லவுங்கம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-௧, சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-௫, வெந்நீர் விட்டரைத்து கால்கழஞ்சு நிறையாயுண்டைசெய்து தேனிலாவதுசுக்கு கியாழத்திலாவது கொடுக்கப்பேதிக்கும்.

தித்திப்பு சுகபேதி குழம்பு.

ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் பலம்-௪௦, திராக்ஷிப்பழம் பலம்-௫, ஓமம் சுக்கு மிளகு வகைக்கு விராகனிடை-௧, கடுகுரோகணி பலம்-௯ சுத்திசெய்த வாளம் பலம்-௫, கடுகின்னெய் பலம்-௧, ஆவின்னெய்பலம்-௨, புதியதேன் பலம்-௫, இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு-௪, ஜாமம் ஆட்டிவழித்தெடுத்து கற்சாடியிற் காற்றுப்போகாமலடைத்துக்கொண்டு காசளவு அப்பத்திற்றடவி அழுகிற சேய்க்கீய தப்பின்றித்தின்னும் நல்ல சுகபேதியாகும் பேதிஅதிகமானால் வசம்பைச்சுட்டு இளவெந்நீரிலுரைத்தாவது நீலிவேர்க்கியாழமாவது கொடுக்க பேதிநிற்கும்இச்சாபத்தியம்,

சுகபேதி யெண்ணெய்.

முருங்கைப்பட்டை மூக்கரைச்சாரணைவேர் ஈருள்ளி இவைகளைச்சமமாய்த்தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர்விளக்கெண்ணெய் விட்டெரித்து கரண்டிவீதம்கொடுக்க மலபந்தம் கரப்பான் சிரங்குதீரும் இச்சாபத்தியம்.

வசூரி நூல்.

வசூரி விடரம் விருத்தம்.

பார்த்துவசூரி நூல்தொகுப்பை பண்பாய்மாந்தர் தானறிய
கோர்த்துதேகச்சூடனைத்துங் குறிப்புங்குணமும்சாத்தியமும்
தீர்த்துப்போகப்பண்டிதருக்குத் திறகாயெடுத்தஅட்டவணை
சேர்த்துப்பிணியுந்தானகலச் சிதக்கமருந்துவுரைத்தோமே.

பனைமுகரி பாலம்மை வரகுதிரி கொள்ளம்மை கல்லு திரிகடுகம்மை மொழுக்கன் உப்புதிரி கரும்பனசைவெந்தயம் பாசிப்பயறம்மைவிச்சிரிப்பன் நீர்க்குளுவான் தவளை என வசூரி பதினாறு.

காரணம்.

சரீரத்தில் வெக்கைமிஞ்சி மூலத்திற் சூடுகொண்டு மூலையில் அதிககொதிப்புண்டாகி அஸ்தியிற் கனலேரி மேற்படி ரோகம் சம்பவிக்கிறது மேற்படி வியாதிகண்ட பேரைக்கண்டு பயந்த இருதயங் கலங்கினாலும் மேற்படிரோகம்சம்பவிக்குமெனச் சொல்லப்படுகிறது

பனைமுகரிக்குணம்.

காய்ச்சல் மிதமாய்க்காய்ந்து உடல்கள் நடுங்கும் கண்சிவக்கும் கண்டதுண்டம் வீங்கும் பெரும்பாடு பிதற்றல்சன்னிகள் தோன்றும்

பாலம்மைக்குணம்

அகோரமாய்க் காய்ச்சலடிக்கும் மூன்றுநாளிரவிற் சிரசிற் குருதோன்றி உடம்பு கடுக்கும் ௭-ம் நாளில் நீர் கோத்து ௯-ம் நாளிலிறங்கும் ௧௫-ம் நாளிற் ஆரோக்கியஸ்நானஞ் செய்விக்கவும்.

வரகுதிரிக்குணம்.

காச்சலதிகமாய்க் காய்ந்து ௩-ம்நாளில் சிரசிற் குருதோன்றும் வாயாலிரத்தம்விழும் ௭-ம் நாளில் நீர்கட்டி ௧௧-ம் நாளிலிறங்கும் நீர்த்தாரையி லிரத்தங்காணும்.

கொள்ளம்மைக் குணம்.

காச்சல் பிதற்றல் சன்னி வலிப்புத்தோன்றி ௩-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி ௧௩-ம் நாளிறங்கும்.

கல்லுதிரிக் குணம்

அகோரக்காய்ச்சல் பேதி வாந்திகண்டு ௩-ம் நாளிற் சிரசிற் குரு தோன்றி ௭-ம் நாளிற் சங்கங்கனிபோல் நீர்கட்டி ௧௦ ம் நாளிலிறங்கும் ௧௧-ம் நாள் ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும்.

கடும்மைக் குணம்.

காய்ச்சலடித்த ௩-நாளிற் சிரசிற் கடுகுபோல் குருதோன்றி உடம்பெல்லாம் அதிகமாய் வலிக்கும் மன்னைகட்டுங் குரல் கம்மும் பேதி காணும்.

மொழுக்கன் குணம்.

காய்ச்சல் மட்டாய் காயும் தேகமெல்லாங் கடுக்கும் இடுப்பு வணங்காது சரீரம் வீங்கும் காந்தல்காணும் ௭-ம் நாளிற் குருதோன்றும் ஔஷதஞ்செய்யக் குணமாகும்.

உப்புத்திரிக் குணம்.

காச்சல் கண்டு மூன்றுநாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி யுடம்பெல்லாம் உப்புப்போலிருக்கும் ௫-ம் நாளிற் நீர்கட்டி ௭-ம் நாள் இறங்கும் ௧௩-ம் நாளில் ஸ்நா[illegible]ஞ்செய்து ஔழ்தங்கொடுக்கவும்.

கரும்பனசைக்குணம்.

காச்சலடித்து ௪-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றும் உடம்பெல்லாம் குத்தும் கருக்கும் வசூரி யுள்ளேவாங்கும் பேதி மூர்ச்சைகாணும் மலங்கட்டினால் ௧௩-நாளிலிறங்கும் உடம்பெல்லாம் விரிந்து ரணமாகிக்கிருமியுண்டாகும் பிரக்கினையற்று சுவாசம்மேல்நோக்கும் ௨௧-நாட்சென்றால் ஸ்நானஞ்செய்து ஔழ்தங்கொள்ளவும் இந்த ரோகங்கண்டவர்கள் பிழைப்பதரிது.

வெக்கய அம்மைக்குணம்.

காச்சலடித்து ௩-ம்நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி ௭-ம் நாளில் நீர்கட்டி ௯-ம்நாள் இறங்கும் ௧௫-ம் நாள் ஆரோக்கியம் ஸ்நானஞ் செய்யவும்.

பாசிப்பயிற்றல் மைகுணம்.

காச்சலும் நீர்றலுமுண்டாகி ௨-ம் நாள் சிரசிற் குருதோன்றும் ௭-ம் நாள் நீர்கட்டி ௯-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்து சரீரம் பிலக்க நீர்மோ ரசனங்கொள்ளவும்.

விச்சிருப்பின் குணம்.

காச்சலடிக்கும் கண்சிவக்கும் வாந்திபேதி காணும் ௩-நாள் சிரசிற்றோன்றித் தேகமெல்லாம் உமிபோல் வாரியிட்டுமறையும் ௭-நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும் வயிற்றுளவு காணும்.

நீர்க்குளுவான் குணம்.

காய்ச்சலடித்து ௩-ம் நாள் சங்கம்பழம்போற்றோன்று ௭-ம்நாளிறங்கும் ௯-ம்நாள் ஸ்நானஞ்செய்து தேகத்தைகுளிர்ச்சிசெய்யும்

தவளைக் குணம்.

காச்சல்கண்டு நடக்கவொட்டாது சூலையைப்போல் வலிக்கும் அன்னஞ் செல்லாது ௪-ம் நாள் சிரசிற் குருதோன்றி ௯-நாள் இறங்கும் ௧௧-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும்

வசூரி யதிகப்படாதிருக்க.

நஞ்சறப்பரிசான் வேரை நரம்பு நீக்கி யரைத்துப் புன்னைக் காய்ப் பிரமாணம் வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்க வாந்தி பேதி காணும் மதியத்திற் சுடுகஞ்சிகொடுக்க வசூரியதிகப்படாது. ஊளாயிலை பிருவிலை மூக்குரட்டைவேர் தவசி முருங்கை சமூலம்சருள்ளி இவைகளை நீராகாரந் தண்ணீர் விட்டிடித்துப் பிழிந்து சீரகம் ஒருவிராகனிடை யரைத்துக் கலக்கி காற்படி விகிதம் மூன்றுநேரங் கொடுத்தாலும் புளியிலை கோழியவரையிலை சருள்ளி இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து நீராகாரந் தண்ணீர்விட்டுப் பிழிந்து வடிகட்டி காற்படி விகித மூன்றுநேரங்கொடுத்தாலும் வெள்ளைக் குங்கிலியத்தை அவிரியிலைச்சாற்றால், ௪-சாமமரைத்துச் சிறு சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துலர்த்தி யதிலொருண்டையை வெந்நீரிற்கொடுத்தாலும் அல்லது அந்த உண்டையை வசூரி கண்டபின்பு கொடுத்தாலும் அல்லது ஆட்காட்டிக் குருவி முட்டை பத்

தெட்டுடைத்து விட்டதிற் கொஞ்சஞ் சம்பாப் புழுங்கலரிசியை களையத்தக்கது போட்டுக் கருகாமற் பதமாய்ப் பொரித்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு காய்ச்சல் கண்டவுடனேயந்த அரிசியையிடது கையிற்கொட்டி வலதுகையாற் றிரிகடியொருபோது கொடுத்தாலுமல்லது பழையபாதரட்சையைச் சுட்டுத் திரிகடிப் பிரமாணம்வெந்நீரில் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிமட்டும்படும் மேற்கொள்ளாது.

வசூரியுள்ளே கிராந்தினால்.

இளநீரை மேற்பட்டைச்சீவி வெந்நீரிலவித்துக் கண்திறந்து அந்நீரிற் றேற்றான்விரை முத்தக்காசு வகைக்கு விராகனிடை-௫ அரைத்துக் கலக்கியாவது அல்லது சீரகத்தை மட்டு மரைத்துக் கலக்கியாவது ௩, போது கொடுத்தாலும் அல்லது மேதிக்கிடாரிச் சாணிப்பாலிற் பூநாகம் நற்சீரகம் வகைக்குவிராகனெடை-௫, அரைத்து மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் அல்லது பளிங்காயிருக்கிற கருடப்பச்சைக்கல்மான்கொம்பு காண்டாமிருகத்தின் கொம்பு இம்மூன்றும் வகைக்குவிராகனெடை-௫, அரைத்து மான்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற்கரைத்து காற்படிவிகிதங் கொடுத்தாலும் அல்லது பிறுவிலையை புதுசட்டியிலிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாயலசி அரைக்காற்படி விகிதம் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரி பூரிக்கும்.

வசூரியின் பேரில் அதிசாரபேதி கண்டால்.

பிச்சியிலையைப் புதுச்சட்டியிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாயலசி அரைக்காற்படி நீர்விகிதம், ௩-போது கொடுத்தாலும் அல்லதுசுக்கு வேப்பீர்க்கு எலுமிச்சம்வேர் கோரைக்கிழங்கு இளவெதுப்பாய் வறுத்து கியாழஞ்செய்து அரைக்காற்படி விதங்கொடுத்தாலும் அல்லது ஆல் அத்தி இத்தி அரசு மா ஒதி பிச்சிதுத்திகாசா இவைவகைச்சருகும் சுக்குக்கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் அல்லதுபெருண்முசுட்டை கிராம்பு வேப்பீர்க்கு இவைகளைஓர்நிறையாய்க்கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் பேதி அதிசாரம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரிற் கடுப்புசீதம் இரத்தங்கண்டால்.

முத்திண நாவற்பட்டையை ஆவின்பால்விட்டிடித்துப் பிழிந்து வடிகட்டி அரைக்கால்படி விதம், ௩-போதுகொடுத்தாலும் அல்லது ஆவரை பஞ்சாங்கத்தை ஓர்நிறையாய்ச் சட்டியிலிட்டுவறுத்துத்தண்

னீர்விட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் அல்லது பழைய மாங்கொட்டையைத்தட்டி இளவறுப்புச்செய்து அரைத்து நீராகாரத் தண்ணீரிலாவது தயிரிலாவது அரைத்துக் கொடுத்தாலும் முத்தின கல்லத்தி வேர்ப்பட்டை ஈருள்ளி சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை-௫, வெள்ளாட்டுப்பாலி லரைத்துக் கலக்கி அரைக்காற்படி வீதம் ௩., போதுகொடுத்தாலும் தண்ணீர்க்குடங்களிலிருக்கும் அடிமண்டியைத் தேற்றாவிரையாற் தேற்றி தெளிவை யிறுத்ததில் சருவேப்பிலை யீர்க்கு கிராம்பு மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, வீதம் வறுத்தரைத்துக் கொடுத்தாலும் ஈருள்ளியை ஆவினெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுத்தாலும் இரண்டு வில்வப்பழத்தைச் சிதைத்து வறுத்தொருபடி தண்ணீர் விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி யதில் அதிவிடயம் கிராம்பு வகைக்கொருகாசெடைவறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுதினங் கொண்டாலும் அல்லது ஈருள்ளிச்சாறு ஆவினெய் சமன் கலந்து அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுபோது கொள்ளக் கடுப்பு இரத்தம் சீதம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரில் அதிசாரங்கண்டால்.

சீந்தில் கோரைக் கிழங்கு சுக்கு மேற்றோல் நீக்கி வகைக்கு விராகனிடை-௫,வெதுப்பிக்கியாழஞ்செய்துகொடுத்தாலும்அல்லது மான்கொம்பைக் கோவையிலைச்சாற்றில், ௯-நாள்ஊறவைத்து அதற்கு மேற்படி யிலையை யறைத்துக்கவசஞ்செய்து-௨௰, எருவிற்புடம் போடபஸ்பமாகும். அந்தபஸ்பம் விராகனெடை-௧, மான்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற் கலக்கி கொடுத்தாலுந்தீரும்.

வசூரியின்பேரிற்சிலேஷ்மம் நெஞ்சிற்கட்டித்தொண்டை கம்மினால் கற்பூரவல்லிச்சாறு படி அரைக்காலில் கோரோசனை விராகனிடை-கால் உரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்க கபம் வாங்கும்.

மாதுளம் பூவைக்கியாழம்செய்து அதிற்கொஞ்சந்தேனும்எலுமிச்சஞ்சாறும் விட்டுக்கலந்து கொப்பளிக்கத் தொண்டை கம்மலுடனே தீரும், இதை யுட்கொள்ளலாகாது.

வசூரியின் பேரில் சுரங்கண்டால்.

எலுமிச்சம்வேர்ப்பட்டை ஏலம் சீந்தில் விலாமிச்சு பற்பாடகம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனெடை-௫, நசுக்கிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து ௩-போது கொடுத்தாலும் மகரப்பூ

விராகனெடை-௫, கியாழஞ்செய்து அதிற்கோரோசனை விராகனெடை கால் உரைத்து அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுபோது கொடுக்க சுரம் நீங்கிவிடும்.

வசூரியினால் மலசலங்கட்டி வயிறு உப்பிசங்கண்டால்.

ஈருள்ளி கற்கண்டு வகைக்கு விராகனிடை-௫, அரைத்து ஆமணக்கெண்ணெய்ப்படி அரைக்காலிற் கலக்கிக்கொள்ள மலசலக்கட்டு உப்பிசமுந் தீரும்.

தாகத்திற்கு கலங்கொப்புத்தண்ணீர் செய்யும்விதம்.

கலங்கொம்பை ஊறவைத்து நன்றாய் கழுவிப்போட்டு ராவின தூள்பலம்-௨, சுடுதண்ணீரிற்போட்டு ஊறவைத்துக்கொண்டு அந்தத்தண்ணீரை தாகத்துக்கு வசூரிகண்டிருக்கும்போது கொடுத்துக்கொண்டுவரத் தேகத்துக்கு ஆரோக்கியத்தையும் சுகத்தையுந்தரும். சில பிரையோகத்தில் கலங்கொம்புநீரைச் சேர்த்துக்கொள்ளும்படியிருப்பதால் அதற்கு இந்த முறைப்படி செய்து உபயோகப்படுத்தவும்.

வசூரியினால் நேத்திரத்தில் விதனங்கண்டால்.

சீரகத்தைத் துணியிற் பொட்டணங்கட்டி முலைப்பாலி லூறவைத்து கண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்தாலும் அல்லது சுடுசோற்றில் வெண்ணெய்சேர்த்து மத்தித்துத் துணியிற் பொட்டணங்கட்டிநீராகாரத் தண்ணீரில் தோய்த்து கண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்ய கண் விதனந்தீரும்

விழியில் வசூரி வாராதிருக்க.

வசூரிக்காச்சலடிக்கும்போது ஈருள்ளியைமறுமனிதன் வாயில் மென்று கண்ணிலூத வசூரிகண்ணில் வாராது.

வசூரியினால் வாயால் உதிரங்கக்குவதற்கும் நீர்தாரையிலிரத்தங் காணுவதற்கும்.

கஞ்சூரிவேர்த்தோல் கலங்கொம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨, பூநாகம் ஐந்தெடுத்து நன்றாய் மண்கழுவி அவைகளுடன் சேர்த்து சாந்துபோலரைத்து கலங்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற்கரைத்து அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுபோது கொள்ள வாயாலிரத்தங் கக்குவதும்நீர்த்தாரையில் இரத்தம் விழுவதும் நிற்கும் சன்னிதோஷம் வசூரி கிராந்துதலுந் தீரும்'

வசூரியினால் நேரிடும் சூலைக்கட்டுக்கு.

பழங்கூறை வைக்கோலும் வேப்பிலையும் சேர்த்தவித்து௩, நாள்வரை வேதுவிட்டு ஒத்திட்டு கட்டத்தீரும்.

வேறு.

வட்டத்துத்தி சமூலம் வேகவைத்து ௧௫-நாள்வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக் கட்டச் சூலைதீரும்.

ஆறாதவசூரிப்புண்ணுக்கு.

முத்தின தேங்காயைத் திருகி அதில் புளியவிரையின் மேற்றோலைப் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்து பிழியத்தயிலம்வரும். அதைப்புண்ணிற்போட ஆறும் வீக்கத்திற்றடவ வற்றும்,

வசூரி யிறங்கினதின்பேரில் நடப்பிக்குங் கிரமம்.

பருத்திப்பிஞ்சு அத்திப்பிஞ்சி சாதிக்காய் நற்சீரகம்இவைகளை ஓர் நிறையாய் மோரிலரைத்து உள்ளுக்கு கொடுக்கவும்.

அப்பால் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அருகும் ஓர் நிறையா யரைத்து உச்சிமுதல் பாதம்வரை தேய்த்துக் குளிர்ந்த சலத்தில் ஒன்றைவிட்டொருநாளாக மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அரைத்துப்புண்ணிற்பூசியபின்பு தயிரைத்தேய்த்துக் குளிர்ந்தசலத்தில் முன்போல் மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ் செய்வித்து அதின்பேரில் அவரை யிலையை மோரிலரைத்து சிரசிலும் உடலிலும் தேய்த்து குளிர்ந்த சலத்தில் மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ் செய்வித்து அப்பால் ஆமணக்கெண்ணெயை தேய்த்து உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்வித்து மோர்நீரும் அன்னமும் ஈருள்ளியும் உண்பிக்கச் செய்தால் தேகங்குளிர்ந்து பலக்கும் மேற்படி வியாதி கண்டவர்களுக்கு கருவிகரணாதிகள் பலங்கெட்டிருப்பதால் ஆறுதிங்கள் செல்லும்வரை காரமான ஔஷதங்கள் கொடுக்கலாகாது கொடுத்தால் வியாதியை விளைவிக்கும்.

மறுமுள்ளின் குணம்.

வசூரி இறங்குமுன் ஸ்நானஞ்செய்வித்தால் சுரங்காய்ந்து மறுமுள் புடைத்து ரணங்காணும்.

அதற்கு நிவர்த்தி,

சாதிக்காய் நறுக்குமூலம் கிராம்பு சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௫, பொடித்துக் கியாழங்கள்செய்து அதற்குச்சமமான நிம்பச்சாறும் ஈருள்ளிச்சாறுகளும் சேர்த்து முறித்துக் கொஞ்சமாகத் தேன்விட்டு மத்தித்து அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுபோது கொடுத்து வட்டத் துத்தியிலையும் சூடனுஞ் சமன் சேர்த்தரைத்து ஆமணக்கெண்ணெயில் மத்தித்து மறுமுள்ள ரணத்தின்மேற்பூச ஆறும்.

வசூரியினாற் கண்ணிற் பூவிழுந்தால்.

பனங்குருத்தைத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் அல்லது முருங்கைப்பூ நெருஞ்சிப்பூ நந்தியாவட்டைப்பூ சீரகம் ஒன்றாய்ச் சேர்த்துத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் பூமாறும்.

பத்தியத்திற்கான பதார்த்தங்கள்.

எலுமிச்சம்பழம் பழம்புளி நெல்லிக்காய் பனங்கற்கண்டு கெளுத்திக்கருவாடு பாசிப்பயறு குரவைக்கருவாடு வெள்ளாட்டு உப்புக்கண்டம் காசெடை வெள்ளெலி உடும்பு ஊர்க்குருவி வாழைக்கச்சல் அத்திப்பிஞ்சு நீர்மோர் ஈருள்ளி இவை முதலியன.

பத்தியத்திற்காகாப்பதார்த்தங்கள்

மாங்காய் தேங்காய் இலுப்பை எண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சோற்றிலி நெல்லாவி கொட்டை முத்தாவி தாளிதவடை இந்த வடைகள் தேகத்திற் பரிசப்பட்டால் கருஞ்சூலை கடுப்பு கைகால் முடக்கால் சம்பவிக்கும்.

பாலவாகடம் முற்றுப்பெற்றது.

நயனவிதி

நயனரோகவிபரம் விருத்தம்.

தொல்லுமனித ரானவர்க்குத் தொகுத்தரோக நயனவிதி
புல்லுத்தொண் ணூற் றாறுவிதம் புகன்றார்முனிவ ரானவர்கள்
அல்லும்வியாதி தானகல அறைந்தார்மருந்து பலவிதமாய்
வல்லவாயுர் வேதங்கண்டு வகுத்துச்செய்வோர் பண்டிதரே.

பாரும்வாத காசமெனப் பகர்ந்த பித்தகாசமுமாம்
சேருஞ்சிலேத்ம வதிகாசஞ் சிறந்தநீல காசமுமாம்
நீரும்குமரி காசமுடன் இரைநீரோடி காசமுமாம்
காரும்மந்தார காசமுடன் கழறுபிர்த்த காசமுமே.

மேவுங்கும்பஞ் சலகும்பம் விளங்கும்படலம் பில்லமுடன்
தாவுமாலைக் கண்விழுங்கி தனியம்வெண்மா சுப்படலம்
பாவுமணியாம் வளர்த்தியுடன் பகருமந்த மதிமந்தம்
ஆவும்பருவணி சுற்றுக்கண் அறையுஞ்சுருங்கு கண்ணுமே.

ஆமேயிளைவு காகவெறி யன்னகோப மனல்கோபம்
தாமேபுகைச்சல் பற்பரோகம் சாற்றும்ஒட்டுக் கண் பிணியாம்
போமேநேத்திர மலங்களுடன் புகலும்பாய்ச்சல் நீருகள்
நாமேசொன்னோங் கண்பிரிவு நவின்றார் செவ்வேர்க்குந்தமுமே. ௪

குந்தம்சுகர நமரமுடன் கூறும்மகரம் கண்கட்டி
சந்தம்மிருட்கண் செவ்வலரிசாற்றுங் கூச்சம் ஆணிப்பூ
பந்தம்நேத்ர வாயுவுடன் பகரும்புழுவெட் டாணியென
தந்தம்வலிப்பு வெள்ளெழுத்து சாற்றும்நேத்திர வலிபாரே. ௫

பாரேயழற்சி விழிநேத்திரம் பகருங்குருடு செஞ்சுடராம்
நேரேயெழுச்சி புளிச்சக்கண்ணிறைந்த யினிகண் ணழிகண்ணும்
கூடேமுடமயிர்க் கண்ணிறைச்சி குறிக்குந் தொண்ணூற்றாறுபிணி
பாரேமுனிவர் மாந்தர்கட்குப் பகுத்தார்வியாதி தொகுத்தாரே. ௬

வாதகாசம் பித்தகாசம், சிலேத்மகாசம், நீலகாசம், நீரொளி காசம், குமரிகாசம், மந்தரகாசம், இரத்தகாசம், சலகும்பம், பில்லம், படலம், வெண்மாசுபடலம், மாலைக்கண், விழிவிழுங்கி, மணிவளர்த்தி, மதியந்தம், பருவணிகை, சுற்றுக்கண், சுருங்கண், உளைவு, காசவெரி, அன்னகோபம், புகைச்சல், பற்பரோகம், ஒட்டுக்கண், கண்மங்கல், கண்பிரிவு, நீர்பாச்சல், செவ்வேர்குந்தம், சுக்கிரன், அமரம், அக்கரம், கட்கட்டி, இருட்கண் செவ்வரிப்பலம், கூச்சம்பூ, ஆணிப்பூ, புழுவெட்டு, நேத்திரவாயு, வெள்ளெழுந்து, கண்வலி, அழற்றிவிழி, கண்குருடு செஞ்சுடர், எழுச்சி, புளித்தகன், அழிகண்முடமயிர், கண்ணிரைச்சி முதலான கண்ரோகம்-௯௬.

அவைகள் தோன்றுமிடம்.

வாதகோபத்தால் கருவிழியினிடத்து ௪௫-ம் சிலேத்மகோபத்தால் வெள்ளை விழியினிடத்து ௨௰ம் பித்தகோபத்தால் இமையோரத்தில் ௧௬-ம் கடைக்கண்ணில் ௧௫-ம் பிறக்கிறது.

அவை வருவதற்குக் காரணம்.

மாதா மயக்கத்தாலும் மூலத்தி லக்கினி யதிகரிப்பதாகிலும் மேகநீராலும் மலக்கட்டினாலும் தலைவாட்சியினாலும் எண்ணெய் முழுக்குத்தவறுமலும் அதிக விசனத்தாலும் கடுவெயிலில் ஓயாது நடக்கிறதாலும் அதிக சுமையெடுக்கிறதாலும் மழையிலுங் காற்றிலும் அவதிப்படுவதினாலும் தாம்பூலம் அடக்கி நித்திரை செய்தாலும் ஆழ்ந்தபார்வையினாலும் மேற்படி ரோகங்கள் சம்பவிக்கும்.

வாதகாசத்தின் குணம்

விழிவீங்கிக் கடுத்துத் தணற்போலெரிந்து நீர்வடியும் நித்திரை சற்றும் வராது.

நிவர்த்தி.

ஒருபடி ஆவிநெய்யில் நற்சீரக மொருசிரங்கை அரிந்தஈருள்ளி படி-கால், நத்தைச்சதை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் இவைகளைச்சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு சிறுபூளைச் சாற்றை முந்திக் கண்ணிற்பிழிந்து அப்பால் மேற்படி நெய்யைக் கட்டியாவது அல்லது முள்ளி ஆவரை அல்லி நேலிமுருங்கை இவைகளின்பூவை ஓரளவாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து அப்பால் மேற்படி நெய்யும்தேனுங்கூட்டிக் களிம்புசெய்து கண்ணில்தீட்டியாவது நல்லெண்ணெய்படி-௨, நெருஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படியரைவீதம் இவைகளை ஓர் நிறையாய்க்கலந்ததில் கல்நார் சிற்றாமுற்றிவேர் கொன்றைப்பிசின் அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர்கொத்தமல்லிசிறுகீரைவேர் செஞ்சந்தனம்கோஷ்டம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ௨-படியாய் வற்றவைத்திறுத்துக்கூடவிட்டுச் சடாமாஞ்சில்சாஸ்திரபேதி வகைக்குப்பலம்-௧, ஆவிநெய்யிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தகாசத்தின் குணம்.

வெள்ளைவிழியில் வெண்மேகம்போல் நீர்படர்ந்து கருவிழியிற் பாதி உளுந்துப்பிரமாணம் வெண்மையாய்த் தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

சங்கு திரிகடுகு அரிதாரம்அதிமதுரம் புங்கவித்துபீதரோகணி அத்தம் மனோசிலை இவைகளை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டைப்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுசிற்றாமுட்டி முசுமுசுக்கை குரும்பை சிந்திற்கொடிஉத்தமதாளி தாமரைவளையம் வகைக்கு ௧௰-பலமிடித்துப் பத்துப்படி தண்ணீரிற் போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் அதிமதுரம் சண்பகப்பூசெவியம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம் வகைக்கு மூன்று விராகனெடை ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு ஒருபடி நல்லெண்ணெய் விட்டுப் பதமாய்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

குமரிகாசத்தின் குணம்.

கண்வீங்கிக் கடுப்பும் வலியுங்காணும் பீளை கட்டும்.

நிவர்த்தி.

துருசு துத்தம் புங்கம்வித்து இந்துப்பு சங்கு மிளகு மஞ்சள் இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து மேற்படி நெய்யிற்போட்டுகாய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு கண்ணில்வார்த்தும் ஆவினெய் ஈருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் செங்கழுநீர்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு ஏலம் மல்லி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் சண்பகப்பூ நெல்லிமுள்ளி வகைக்குபலம்-கால், ஆவின்பாலிலரைத்து போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீலகாசத்தின் குணம்.

கண்சோதியை யடுத்துச்சற்று சுணங்குபோல் வெளுரிக்காணும், பாசிபோல் நீர்படர்ந்து ஒளிமயங்கும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் துத்தம் துருசு சாரடைவேர் பவளம்பீங்கானோடு பச்சைக்கர்ப்பூரம் சாஸ்திரபேதி இவைகளை ஓர்நிறையாய் மாதுளம்பூச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து கண்ணிற்போட்டு யாதரி முசுமுசுக்கைபருத்தி செங்குன்றி முடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால், நல்லெண்ணெய்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் தகரம் சடாமாஞ்சில் ஏலம் மல்லி தான்றி கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம் கால்வீதமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

நீரொளிகாசத்தின் குணம்.

கண்ணிற் சலங்கோர்த்துத் திரண்டு கருவிழியினடியில் பூப்போல்தோன்றியது தீப்பொறிபோல் ஒளிவிடும்

நிவர்த்தி.

குங்குமப்பூ பச்சைகற்பூரம் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் தேனிலும் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டும் ஆனைதிப்பிலி அதிமதுரம் தக்கோலம் வெள்ளிலோத்திரம்சுக்கு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-க, விகிதம் ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீர்ப்பாய்ச்சலின் குணம்.

விழிநொந்துசிவந்து அனற்போலெரியும் அருவிபோல் நீர்வடியும் தினவெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

குதிரைப்பல்லு துருசு துத்தம் குமரிவேர் சங்குஇவைகளை ஓர் நிறையாய் தேனும் முலைப்பாலும் விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணில்தீட்டியும் கையாந்தகரை கருவாழைக்கிழங்குகம்மந்திராய் உத்தமதாளிதைவேளை மணித்தக்காளி நந்தியாவட்டம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால் நல்லெண்ணெய்படி-க, ஆவினெய்ப்படி அரை இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப்பலம்-க, அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி குரும்பை சதகுப்பைகண்டில் சடாமாஞ்சில்கார்கோலம் வசுவாசிஇந்துப்பு தான்றிக்காய் வகைக்குக்கழஞ்சி உ-வீதம்அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

அன்ன கோபமென்ற அனல்கோபத்தின் குணம்.

நயன நொந்துசிவந்து வலித்துப் புடைத்துப் தீப்போலெரிந்து நீர் வடியும்.

நிவர்த்தி.

மாதுளம் பூவும்காயும் பச்சைகர்ப்பூரமும் ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு முலைப்பாலில் விட்டுச் சிதைத்துத் துணியில்முடிந்து கண்ணிற் பிழிந்து இதனடியில் வருகிற தயிலங்களில்ஒன்றை முழுகிவரத் தீரும்.

முலைப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் பலம்-க, வீதம் கலந்ததிற் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஏலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் கால் வீதம் மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி-க. ஒன்றாய் கலந்து காய்ச்சிக் குறுகி வருகையில் பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் சந்தனம் சாதிக்காய் வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துப்போட்டு வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பிரிதற்கண்ணின் குணம்.

கருவளையல் காந்தம் செவியம் வெள்ளைக்காக்கணான்வேர் துத்தம் துருசு வெண்கலம் இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அறைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யாலும் முலைப்பாலாலும் அறைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

துத்தம் துருசு கம்பிளி சுட்டசாம்பல் தலைமயிர் சுட்டசாம்பல் வகைக்குவிராகனிடை-௧, விகிதங்கல்வத்திட்டு கழற்கொடிச்சாற்றில் ௪-சாமம் அரைத்துலர்த்தியபின்பு ஆவின் வெண்ணெயைக்கூட்டிக் களிம்புபோல அரைத்து கண்ணில் தீட்டிவரத் தீரும்.

ஆவின்பாலும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்கொருபடி விகிதங் கலந்ததில் திரிகடுகு காந்தம் தென்னம்வேர் அதிமதுரம் பட்டிப்பால் கோஷ்டம் சந்தனம் ஏலம் குதிரைவாலிவேர் கல்மதம் சண்பகப்பூ தகரம் சடாமாஞ்சில்வகைக்குக்கழஞ்சு-௯. இவைகளை இளநீரிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு மேற்படி பிரயோகங்களிலொன்றைக் கண்ணிற்போட்டும் இந்த எண்ணெயை முழுகிவரத் தீரும்.

காச வெறிக்குணம்.

எழுத்தைப்பார்த்து பின் மனிதரைப் பார்த்தா லிருட்போற்றோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வாலுழுவையரிசி குங்குமப்பூ கிராம்பு பச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் சண்பகப்பூ பிதரோகணி லவங்கப்பத்திரிவெள்ளைசாரடை வேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧. வெள்ளைப்பொடி கழஞ்சு-௧. இவைகளை தேனில் நாலுசாம மாட்டிக் கண்ணிற்போட்டு நல்லெண்ணெய் ஆவின் பால் மேற்படி தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-௪. இவைகளைக் கலந்ததிற் சந்தனம் தேவதாரம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் காட்டெருமைப்பால் தாமரைப்பூ யேலம்லவங்கப்பத்திரி மல்லி நெல்லிமுல்லி வகைக்குப் பலம்-௮. இவைகளை மேற்படி பாலிலாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துத் தலைமுழுகிவர காசவெறி கண்மயக்கம் பித்தநீர் தலையிடி நீங்கும்.

புரைச்சலின் குணம்.

கண்மங்கலாயும் உருவம் அநேகமாயும் தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

தலையோடு கழஞ்சு-௪. துத்தம் கழஞ்சு-௨. இந்துப்புகழஞ்சு-௩ இவைகளை பனைமட்டைச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறு செய்து மேற்படி சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருதுளி நல்லெண்ணெய் ஒருதுளி இலுப்பை யரைப்பு ஊறின தண்ணீரில் ஒருதுளி இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்து கையில்மத்தித்துக் கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

கடுக்காய் பருப்பு-௧௨, திப்பிலி-௫, மிளகு-௩, இவைகளை நெல்லிப்பழஞ் சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மேற்படிவற்றலூறின தண்ணீரிலாவது உரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வரத்தீரும்.

பலகறை விராகனிடை-௫, துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை கால் இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லரைத்து கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில் போட்டுவரத் தீரும்

வெள்ளைச் சாரணைவேர் மிளகு சிறுதிப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய் உத்தம தாளிச்சாற்றிலும் குரிஞ்சாச்சாற்றிலும் நந்தியாவட்டைப் புஷ்பச்சாற்றிலும் அரைத்து கயறுசெய்து நீரிலரைத்து கண்ணினில் போடத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்ப்படிகால் முலைப்பால்படி கால் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, மிளகுவிராகனிடை அறைகற்றாழஞ்சோறு ஒருபாக்களவரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்கிட்டு உசிலம் பொடியாவது பாசிப்பயறாவது அறைப்பிட்டு தேய்த்து சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படியரை மிளகு அதிமதுரம்வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளை யாவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகி வரத் தீரும்.

மதிமந்தகுணம்.

கண்சிவந்து உறுத்தி வலிக்கும் பீளைசாடும் நீர் வடியும் பார்வை மந்தமாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கடல் நுரையும் கற்கண்டு ஓர் நிறையாய்த் தேனிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

இதில் மாறாவிடில் இந்துப்பு மாமஞ்சள் மனோசிலை திரிகடுகு இவைகளை சமமாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி நீரிலுரைத்துக் கண்ணிலெழுதிவரத் தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் இந்துப்பு சதகுப்பை சங்கு மனோசிலை கடல்நுரை மிளகு செங்கற்பொடி ஓரளவா எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து ஆவினெய்யி லுரைத்துப்போட்டு வரத்தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் நெற்பயிற் படர்ந்திருக்கும் நாய்ப்பிலொன்றை ஊசியினாற்குத்தி இந்தப்பு திப்பிலி பிதரோகணி இவை

களை ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிலரைத்துகவிறுசெய்து கொண்டு மேற்படி சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வரத்தீரும்.

மேற்படி பிரயோகங்களைச் செய்யும்போது இதனடியிற்சொல்லி இருக்கிற மருந்தைத் தலையிற்றேய்த்து அன்றாடம் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தாற் பகலில் அருந்ததி தோன்றும்.

கண்மந்தம் பித்தம் நீர்ப்பாய்ச்சலுக்குத்தயிலம்

சந்தனம் அதிமதூரம் வகைக்குப் பலம்-௧, குமரிச்சோறு ஒரு பிடி இவைகளை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொதிக்க வைத்துத் தலையிற் றளமாய்ப்போட்டு அழுத்தித்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்து வரத்தீரும்.

பற்பரோகத்தின் குணம்.

கண்ணிமையினுள் இரத்தக்கட்டு திரண்டு இளமாமிசம்போல் இருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கண்ணிமையைப் பிதுக்கிக்கொண்டு அதிற் சீரகம் பொடிசெய்து பேய்ப்பீர்க்கிலையாற் றேய்த்து இரத்தம்போக்கி புளியிலையை யிடித்து சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநாள் கண்ணிற் புறவளையமிட்டு துத்தம் துருசு இந்துப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் உப்பிலிச்சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி அப்பால் நெய்யுந்தேனும்விட்டுக் களிப்போலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வரத்தீரும்;

சகல குப்பத்தின் குணம்.

வெள்ளை விழியில் நீர்க்கோத்து இமை வீங்கிக் கடுத்து வலிக்கும் பீளைக்கட்டும்.

நிவர்த்தி.

வெண்குன்றிப்பருப்பும் அதின்வேரும் வெள்ளைக் காக்கணம் பூவும் அதின்விரையும் முலைப்பால் வார்த்தரைத் திருட்டிக் கவிறு செய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு ஆடுதின்னாப்பாளை ஆவரை பவளித்தக்காளி வசிக்கற்றாழை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, கோஷ்டம் மட்டிப்பால் அதிமதூரம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் ஏலம் வகைக்கு கால்பலம்வீதமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பில்லத்தின் குணம்.

கண்ணிமை புருவம் முழுமையுநீர் கட்டித்திரண்டு புடைத்து விம்மியிருக்கும்.

நிவர்த்தி

கண்ணிமையை உயர்த்திப் பிடித்து ஊசியாற்குத்தி யுரித்துப் போட்டு ஆவின்பால் நெய் நல்லெண்ணெய் மூன்றுமொன்றாய்க் கலந்து கரண்டியிற் காய்ச்சியதில் வள்ளைப்பொரித்துச் சீலையில் முடிந்துதோய்த்து நெற்றி புருவம் கண்ணிமை இவைகளில் ஒத்தணஞ்செய்து பச்சைகற்பூரத்தை நெய்யிற் பொடித்துப் போட்டு சற்று கொதிக்க வைத்து அதில் துணியைநனைத்து இமையின் மேற்போட்டு பெருங்காயமுஞ் சீரகமும் பொடித்துத் தணலிற் பனிப்புகைகாட்டிவரத் தீரும்.

செவ்வேர்க்குணம்

கடைக்கண்ணிலிருந்து வெள்ளை விழியெங்குஞ் சிகப்பு நார்போற் செவ்வரி யோட்டிப் படர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்படி மாசை ஊசியால் திரட்டி யுரித்துப்போட்டு வெட்பாலைவேரை முலைப்பால் விட்டுத்தட்டிக் கண்ணிற் பிழியத்தீரும்.

பரிவணிகைக்குணம்.

கடைக்கண்ணிற் சதைவளர்ந்துபடர்ந்து உறுத்திவலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஊசியினாற்சதையைத்திரட்டி யுரித்துப் போட்டு அதிமதூரத்தைதட்டி ஆவினெய்யில் போட்டு சிவக்கக்காய்ச்சி கண்ணிற்றட்டி வந்தாலும் தீரும்.

அல்லது வெங்கலப்பொடி நகையோடு வெள்ளைக் கற்பொடி துத்தம் இந்துப்பு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துலர்த்தி பின்புவெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும் பருவணிகை சதைவளர்த்தி நீங்கும்,

படலத்தின் குணம்.

வெள்விழியிற் பாலாடைபோல் மாசு படர்ந்திருக்கும்,

நிவர்த்தி.

மேற்படி மாசை ஊசியினாற்றிரட்டி யுரித்துப்போட்டு மேற்படி அதிமதூரநெய்யைக் கண்ணில் வார்க்கத்தீரும். அல்லது திரிகடுகு துத்தம் செஞ்சந்தனம் வெள்ளைச் சாரணைவேர் தாமரைக்கிழங்கு பச்சைக்கற்பூரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் கவிறுசெய்து மேற்படி பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவந்தா

னும் அல்லது அஞ்சனக்கல் முட்டைத்தோல் சங்குத்திப்பிலி சந்தனம் தலையோடு இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலுஞ் சகலபடலமும் நீங்கிக்குணப்படும்.

வெண்மாசுப் படலத்தின்குணம்.

விழியில் வெண்மாசுபடர்ந்து காசாந்துக் குத்தெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

பிரரோகணி துத்தம் துருசு பச்சைக்கற்பூரம் திரிகடுகு நெல்லிப்பருப்பு செம்புப்பொடி பளிங்கிக்கல் இரும்புப்பொடி தலையோடு கடுக்காய்சிறுகீரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர்வெட்பாலைவேர் ஓரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்குவிராகனிடை க,இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் காணிச்சாற்றிலும் அரைத்து கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவந்தாலும்அல்லது சுக்குதிப்பிலிமிளகு சங்கு அரிதாரம் புங்கம்பருப்பு அதிமதுரம் துத்தம் பிதரோகணி மனோசிலை பன்றிக்கொம்பு ஆமையோடு புனுகம் வெள்ளி சேவல் நெஞ்செலும்பு இந்துப்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து கபிறு செய்துகொண்டு தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது உரைத்துக் கண்ணிலிடப்படலம் வெண்மாசுப்படலம் ஆணிப்பூவும் நீங்கும்.

மாலைக்கண்ணின் குணம்.

மாலைநேரத்தி லிருட்பிடித்ததுபோற் காணும்.

நிவர்த்தி.

புளியம்பூ கிராம்பூ வெள்ளைக்காக்கணம்வேர் அதிமதுரம் துத்தம் துருசு நீலரத்தினம் முத்து பவளம் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து கொண்டு மேற்படிசாற்றிலுரைத்து கண்ணிற்றீட்டமாறும்.

வேப்பிலையை மைபோலரைத்துக் கோழிப்பித்தற்குக் கவசஞ் செய்து உமிக்காந்தலிற் சுட்டுக் கவசம்நீக்கி யுள்ளுக்குக் கொடுத்தாலும், அல்லது ஷை பித்தை முன்போல்வெதுப்பிப் பொடித்துமூன்றுநாள்விழியிற் றாவினாலும் மின்னிட்டான் புழுவையும் வெற்றிலையுங் கசக்கி விழியிற்பிழிந்தாலும் மருதம்பட்டை நற்சீரகம் சதுரக்கள்ளி இவைகளை சிதைத்துப் பிழிந்தாலும் இலுப்பைப் பூவையாவது மகி

ழம் வித்தையாவது அல்லது காட்டாமணக்கின் முத்தையாவது அழிஞ்சில் விரையையாவது முலைப்பாலிலரைத்துப் போடத்தீரும்.

பொன்னாவரைவேரை வெள்ளாட்டுப்பால் லுரைத்துப்போட்டாலும் வெள்ளைச் சாரணைவேரைக் காடிவிட்டரைத்து போட்டாலும் மின்னிப்பூச்சி மயிர்நாற்றம் வெள்ளைச்சாரணைவேர் ஓர் நிறையாய் சதாப்பிலைச்சாறு விட்டரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து போட்டாலும் தீரும்.

விழி விழுங்கிக் குணம்.

ஒருநேரங் காலைமுதல் மதியம்வரை தலைகிறுகிறுப்பாய் அதிர்ந்துக் குடைந்துஇடிக்கும் ஒருநேரம் பச்சிமயிரை பிடுங்குப்போலிருக்கும் அப்பால் நாள் செல்லச்செல்ல விழியிற் சதைவோங்கிமூடும்

நிவர்த்தி மேற்படி குணங்கண்டவுடன்மிளகுவிராகனெடை உப்புக்கல் என்று தவசு முருங்கையிலை ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் இவைகளைச்சிதைத்து வேட்டியில் முடிந்தும் முலைப்பாலிலூற வைத்தொருசாமத்திற் கொருவிசை விழியிற்பிழிந்துபின்மட்டைச் சாறு பனைச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி 1 அரைக்கால் வீதங்கலந்ததில் சிறுகீரைவேரை ஒருநாளுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்து போட்டுக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி காலையில் தலைமுழுகிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்தும் காலையில் ஆவின்பாலிற் சர்க்கரைகலந்து கொடுத்து அசனத்திற்கு ஆவின்பாலுந் தயிருஞ் சேர்த்து இச்சாபத்தியமாய்க் கொண்டுவரத் தீரும்.

மாலைசாசத்தின் குணம்.

கண்ணுருத்தி வலித்தெரியும் கருவிழி சற்றே கலங்கியிருக்கும் தீபம் வெறுக்காட்டும்.

நிவர்த்தி இந்துப்பு மஞ்சள் சாரணைவேர் மயில்துத்தம்இவைகளை ஓர்நிறையாய் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கபிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கடைக்கண்ணிற் பலகாலும் மணிப்பாலெழுப்புவதும் உடைவதுமாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி. மிளகுசெப்புபொடி ஓரிலைத்தாமரைவேர் தலையோடு துத்தம் பளிங்குக்கல் வகைக்கு விராகனிடை-௧, வறுத்த துருசு விராகனிடை-௨, இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள்

அரைத்துச் செப்பு சிமிளிலடைத்து மருந்துமறையும்படி மேற்படி சாற்றாலறைத்துக் கயிறுசெய்துமுலைப்பாலிலுறைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும், சூதம் விராகனிடை-௧, காரீயம் விராகனிடை-௨, துத்தம் விராகனிடை-௪, சங்குவிராகனிடை-௮, தாம்பரம் விராகனிடை ௧௬, இவைகளைப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யில் உரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவந்தாலும் தீரும்.

ஒருபலம் சிற்றாமணக்கின் வேர்ப்பட்டையை யிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்திறுத்து வடித்துக் குழம்பாய்க் காய்ச்சி கல்வத்திலிட்டுக் கடுக்காய்த்தூளுஞ் சர்க்கரையும் சமமாய் சேர்த்து மைபோலரைத்து பின்பு தேன்விட்டு களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் குத்தத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுறைத்துக் கண்ணில் தீவட்டிவந்தாலும் தீரும்.

மேற்படி பிரயோகங்கள் செய்யும்போது காலையில் முலைப்பாலிற் புளியைக்கரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் துணியிற்கட்டி ஒத்தாணஞ்செய்தும் கண்ணிற்புறவளையமிட்டும் மாலையிற் கடுக்காய்த்தூளும் இந்துப்பும் சர்க்கரையும் வெதுப்பித் துணியில்முடிந்து ஒத்தானஞ் செய்து வரவும்.

மந்திரகாசத்தின் குணம்.

கண்சுற்றெல்லாம் வரையுண்டாகி அரிப்பெடுக்கும்கண்சிவந்து வலிக்கும் விழி சிறுக்கும்.

நிவர்த்தி. துத்தம் துருசு வகைக்கும்விராகனிடை-௧, சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளின்வேர் வகைக்கொரு பாக்களவு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மைபோலரைத்துக் காசுபோல் வில்லை தட்டிக் காயவைத்து புதுச்சட்டியிற்புரத்தி மறுசட்டியிற் புரத்தி மறுசட்டிக்கொண்டுமூடி நான்குநாழிகை எரித்துப் பஸ்பித்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு எள்ளு பிரமாணம் கண்ணில்விட்டு குமரிமணிவேலிப்பருத்தி பொன்முசுட்டை இவைகளின்சாறுநல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்கு படி-௨, வெட்பூலா செஞ்சில் விஷ்ணுகாந்தி விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி கோஷ்டம் வகைக்குபலம் கால்வீதமறைத்து போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகத்தீரும்.

உளைவு கண்ணின் குணம்.

கண்மணியினுள் எப்போதும் உளைந்து வலிக்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணான்வேர் விராகனிடை-௧, குன்றிவேர் விராகனிடை-௨, வெள்ளைக்காரணைவேர் விராகனிடை-௩, மஞ்சள் விராகனிடை-௪, துத்தம் விராகனிடை-௫, துருசு விராகனிடை-௬, இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலும் அரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கண்ணுளைவு கண்சுருங்கல் ஒட்டுக்கண் மலங்குகண் முதலான வியாதிகட்கு மாத்திரை

துத்தம் இரும்புப்பொடி முத்து முட்டைத்தோல் பச்சைக் கர்ப்பூரம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, செம்புப் பொடிகழஞ்சு-௨, பொன் மஞ்சாடி ௧, பவளம் வெள்ளி வகைக்கு கழஞ்சு அரை பொடித்து போட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் முருங்கைப்பூச் சாற்றிலும் காடிநீரிலும் தனித்தனியே அரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலாவது அல்லது கோசலம்நெய் முலைப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து நீர்வற்றக்காய்ச்சி வடித்து நெய்யிலாவது வுரைத்துப்போடத்தீரும்.

வரண சுக்கிலம் உழைவிற்கு.

திரிபலை தேற்றாவிரை தாமரை மணி ஓர்நிறையாய்க் குமரிச் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிலுரைத்து-௨௧, நாள் கண்ணிற்போட்டு வரத்தீரும்.

சுருங்கு கண்ணின் குணம்.

குவளை புண்ணாகி நாட்குநாட் கண்சுருங்கும்.

நிவர்த்தி. சங்கு காந்தம் கடல்நுரை நன்றாய்ச்சுட்ட செங்கற்பொடி இந்துப்பு மனோசிலை சயிலம் பீதரோகணி பச்சை கர்ப்பூரம் சமமாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாறி லரைத்துலர்த்தி பின்புவெண்ணெயைக்கூட்டி மைபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவரச் சுருங்கு கண் முதலான வியாதிகளுந் தீரும்.

ஒட்டுக்கண்ணின் குணம்.

கண்ணிலெப்பொழுதும் பீளையும் நீருஞ்சொரியும்.

நிவர்த்தி. துத்தம் துருசு புளியம்பொருக்குச் சுட்ட சாம்பல் கடுக்காய் கரி இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் கண்ணிற்போடத்தீரும்.

மலங்கு கண்ணின் குணம்.

இராக்காலத்திற் கண்ணில் நீர்செம்பிப் பகலில்மலங்கும்.

நிவர்த்தி சமுத்திராப்பழத்தைச் சுத்திசெய்து கல்வத்திட்டு ஆவின் வெண்ணையைக் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டி இதனடியிற் கண்டிருக்கும் பக்குவத்தை செய்துவரத்தீரும்.

கண்மந்தந்தம் நீர்ப்பாய்ச்சல் மலங்கள் பித்தத்திற்கு.

சந்தனம் குமரிமணி அதிமதுரம் வகைக்கு பலம்-௧, இவை காற்படி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி தலையில் தளமிட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

இமைகுழிந்து நீர்வடிந்து பரபரத்து வேதனைகண்டால் கதிரைக்காய்ச்சி நெற்றியிற் சுடத்தீரும்.

கக்கட்டிக்கு

நன்னாரி விளா சங்கு இவைகளின் வேரும் அதிமதுரமும் ஓர் நிறையாய் மைப்போலரைத்துக் காடியிற் கலக்கிக்காண்டியிற்கொதிக்கவைத்து இரும்புத்தடியால் களிப்புபோற்றேய்த்துவிழியிற்கொஞ்சம்போட்டுக் கட்டியிலும் பூசத்தீரும்.

முடமயிருக்கு.

செண்பகப்பூ சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கற்கண்டு சாதிக்காய் தக்கோலம் சீந்திற்றண்டு வகைக்கொரு கழஞ்சுவீத மரைத்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதை பீச்சாங்குழியினால் விழியிலடித்துமயிரைவுதிர்த்து அரிதாரம் இந்துப்பு செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் துளசிச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிலிட்டு வந்தாலும் சீனிக்காரம் துத்தம் துருசு மயில்முட்டைத்தோல் கோழி முட்டைத்தோல் வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துக்கொண்டு எட்டுப்பிரமாணம் விழியிற்போட்டு வந்தாலும் தீரும்.

இருண்டவிழிக்கு.

நெல்லிமுள்ளி புங்கவிரை வெள்ளுள்ளி சிறுகீரை இவைகளை சமமாய் மெழுகுபோல் அரைத்து உண்டைசெய்து முலைப்பாலில் அரைத்து விழியிற்போட்டு வந்தாலும் ஆவாரங்சரி கடுக்காய்க்கரி சவுக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, துருசு விராகனிடை கால எறும்பு விராகனெடை-௪, இவைகளை பசுவின்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக் குளிகைகள்செய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியில் தீட்டி வந்தாலும் துத்தம் துருசு வெட்சாரணைவேர் சோகிவகைக்குக் கழஞ்சு-௧, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாட்டிக் கயிறு செய்துக்கொண்டு புளியயிலைச்சாற்றிலாவது அவுரியிலைச் சாற்றிலாவ துரைத்து விழியிற் போட்டுவந்தாலும் தீரும்.

அருத்த பாய்ச்சலுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையைக் கசக்கி விழியிற்பிழிந்துவர நீங்கும்.

கண்ணெரிவிற்கு.

மாதுளம்பூ நற்சீரகம் நெரிஞ்சிக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாய் பனைமட்டைச் சாற்றிரட்டிக் கயிறாகக்கொண்டு முலைப்பாலிற் குழப்பி விழியில் தீட்டிவந்தாலும், செஞ்சந்தனம் சாஸ்திரபேதிதேற்றுவிரை இவைகளை ஓர் நிறையாயாட்டி வெண்ணெயிற்குழப்பி புறவளையமிட்டு வந்தாலும், ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபலம் பொன்னாங்காணி வேரையாட்டிக் கலக்கிக் காய்ச்சி புரக்குத்திக்கடைந்து வெண்ணை திரட்டி விழியிற் போட்டுவந்தாலும் தீரும்

கொம்படிபட்ட கண் வேதனைக்கும் கோரைப்பட்டதற்கும்.

மண்சட்டியைக் காயவைத்து அதில் முருகந்தழை சாறுவிட்டு விழியிலாவிபிடித்து புளியந்தழை துளசித்தழை வகைக்கொருபிடி கடுக்காய்-௧௦. இவைகளை நறுக்கி பிட்டுசுட்டு வேட்டியில் கட்டி ஒரு சொட்டுச்சாறு விழியிற்பிழிந்து வெதுப்பத்துடன் ஒத்தனஞ்செய்து அப்பாலந்தச் சாற்றில் எலுமிச்சம் பழத்தோடு சுட்டாவது அல்லதுகோழிமுட்டைத்தோலுவெண்ணொச்சியிலை தேற்றுவிரை மிளகு இவைகளை ஓர்நிரையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்து புறவளைய மிட்டாவது, அல்லது கஞ்சாங்கோரைவேரை மேற்படி சாற்றிலரைத்து புறவளைய மிட்டாவது அல்லது மண்ணாங் கட்டியை பழுக்கக் காச்சியதில் முலைப்பாலாவது முருக்கிலைச்சாறாவது விட்டு ஆவிபிடித்து மேற்படி கட்டியை யரைத்துக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டாவது, ஆவினெய் சிற்றாமணக்கெண்ணை நல்லெண்ணை பொன்னாங்காணிச் சாறு இவைகளை யோரளவாய்க் காய்ச்சிச் சிரசிற் பதமிட்டு பொன்னாங்காணி ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணான் சிறுகீரை இவைகளின் வேரைச்சமமாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மைபோலாட்டி யுலர்த்தி அப்பால் ஆவின் வெண்ணைகூட்டிக் களிம்பு போலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும், அல்லது கீழ்க்காய் நெல்லி சமூலமும் ஈருள்ளியும் ஓர் நிறையாய்ச்சிதைத்துத் துணியில்முடிந்து கண்ணிற் பிழிந்துவந்தால் நிவர்த்தியாகும்.

கண்ணிற்புழுவெட்டுப் புண்ணுக்கு.

துத்தம் துருசு வெள்ளைப்பாஷாணம் இவைகளைவகைக்குவிராகனிடை-௧, பொன்னாங்காணியிலைச் சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலும் ஒருநாளரைத்து வில்லைத்தட்டிக் காயவைத்து மேற்படி மூலிகையின் வேர்களை விளாங்காய் பிரமாணமரைத்துக் குகைபிடித்து அதில் மேற்படி வில்லைகளை வைத்து பொதிந்து புளியம் பரணிக்குள் வைத்து புடம்போட்டு ஆவின்வெண்ணைகூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு புருவத்தி லிட்டுவர புழுசெத்து புண் ஆறும் மயிர் முளைக்கும்.

வேறு.

வெள்ளைச்சீலையில் எருக்கம்பாலைப்பூட்டி நிழலிலுலர்த்தித் திரியுருட்டி விளக்கிற் பசுநெய்விட்டுத் தீபமேற்றி புதுச்சட்டித் தூரில் ஊமத்தஞ்சாறுபூசி மைப்பற்றவைத் துதிர்த்து விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்துக்கொண்டு கண்புருவத்திற் போட்டுவர குணமாகும்.

வேறு.

விராலைக்குடல் சிலாம்பு நீக்கி காயப்போட்டு மைபோற் பொடித்துக்கொண்டு கண்ணிமையிற் பனைவெல்லத்தைபூசி யதின்மேல் மெல்லிய வெள்ளைவேட்டியிற் வெண்ணெயைத்தடவி மூடி அதின் மேற்பொடியைத்தூவி ஓரிரவு மல்லாக்காய் படுத்திருக்க புழுவெல்லாம்துணியில்வந்து ஒட்டியிருக்கும் காலையில் மேற்படி துணியை தண்ணீரிற்போட்டுப்பார்த்தால் புழுவெல்லாந் தண்ணீரில் மிதக்கும் இந்தப்படி மூன்றுநாள்செய்து அப்பால் சுவற்றிலொட்டியிருக்கிற நாட்பட்ட எலும்பை தேனிலாவதரைத்து புருவத்திற் போட்டுவர புழுவெட்டுமாறி புண் ஆறி மயிர் முளைக்கும்.

வேறு.

முத்தெருக்கஞ் செவிவேரை முலைப்பாலிலுரைத்துபுருவத்திற் றடவிவர புழுவெட்டுமாறி மயிர் முளைக்கும்.

கண்பூவுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையும் நந்தியாவட்டப்பூவும் ஓர் நிறையாய்க் கசக்கிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும் சிறுகிளாவேர் கடுக்காய் இந்துப்பு பழப்புளி இவைகளை ஓர்நிறையாய்முலைப்பால்விட்டுத் தட்டித்துணியில்முடிந்து நாளொன்றுக்கு மூன்று தபாவாக மூன்றுநாள் பிழியத்தீரும்.

முசுமுசுக்கையிலையும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்து பிழிய குணமாகும்.

உத்தமதாளியிலையும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பால், விட்டுச்சிதைத்து பிழிய குணமாகும்

உத்தமதாளி நெருஞ்சில் முருங்கை இவைகளின் பூவும் வெள்ளைச்சாரடைக்கொழுந்தும் நாய்வெள்ளைக் கொழுந்தும் ஈருள்ளியும் நற்சீரகமும் வகைக்கு விராகனிடை கால்வீதம் முலைப்பால்விட்டுச் சிதைத்துக் கண்ணிற்பிழிய குணமாகும்

பூநாகம் வெள்ளைக் காக்கணன்வேர் வெள்ளைச் சாரணைவேர் துருசுதுத்தம் பவளம் துத்து செம்புப்பொடி பொன் ஓர் நிறையாய் ஊமத்தஞ் சாற்றாலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிற்போட குணம் ஆணிப்பூவும் மாறும்

வேறு.

கணவாயோடு துத்தம்துருசு ஓர்நிறையாய்குப்பைமேனிச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் வரட்பூளை அந்திமல்லிகை ஒரிலைத்தாமரை நந்தியாவட்டம் இவைகளின் பூவும் வேரும் துத்தம் துருசு ஆமையோடு வெந்த மதலையோடு பலகறை இவைகளை ஓர்நிறையாய் பனைமட்டைச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டு மேற்படி சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவர குணமாகும்.

வேறு.

சீனிக்காரத்தை பீங்கானிலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு காயவைத்து அந்தச் சீனிக்காரமும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும் பூவிழுந்த கண்புறத்தின் பெருவிரலைக் கயிற்றினாற்கட்டி உத்தாமணிப்பூவைக் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்து வந்தால் குணமாகும்.

பூவெள்ளெழுத்திற்கு.

பீதரோகணி நற்பவளம் சாரடைவேர் இவைகளை சமமாய்த் தண்ணீரி லுரைத்துப்போட வெள்ளெழுத்து வாங்கும்.

ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் பலகறை தேற்றுக்கொட்டை மஞ்சிலை ஏலையோடு மிளகு திப்பிலி சேவல் நெஞ்செலுப்பு வகைக்குக் கழஞ்சரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துக் கயறு செய்து காடியிலு

ரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் அல்லது கடல்நுரை மிளகு சீனிக்காரம் அதிமதுரம் வெண்காரம் கடுக்காய் துருசு துத்தம் மனோசிலை அரிதாரம் திப்பிலி செம்புப்பொடி ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டு வந்தால் குணமாகும்.

வேறு.

நத்தைக்கூடு மிளகு ஆமையோடு முதலைப்பல் பறைக்கொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்பு வெள்ளி புலிநகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால்விட்டு மைப்போலரைத்துக் கயிறு செய்துக்கொண்டு தேனிலுரைத்து தண்ணிலிட ஆணிப்பூமுளை மாறும்.

பூபடலம்-அதிமாங்கிஷவளர்த்திற்கு.

ஆமையோடு முதலைப்பல் யானைத்தந்தம் தேற்றாவிரை துத்தம் துருசு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் காடியிலரைத்து கயறு செய்து மேற்படி தண்ணீரிலுரைத்து போட்டுவர குணமாகும்.

பூ-படலத்திற்கு.

கடுக்காய் திப்பிலி வெண்காரம் சந்தனம் கடல்நுரை வெள்ளி லோத்திரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௪. சங்கு பவளம் துருசு வகைக்கு கழஞ்சு-ஈ. இவைகளை முருங்கைப்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து கண்ணிற்போட்டுவர குணம்.

முளை-ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் துருசு சீனிக்காரம் வெள்ளை காக்கணான்வேர் வளையலுப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் பனமட்டைச்சாற்றிலரைத்துகயிறு செய்துகொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட குணமாகும்.

அல்லது புளியயிலையை எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட்டுச் சிதைத்து பிழிந்து அதிற்றேற்றாவிரையும் பச்சைக்கற்பூரம் உரைத்து போட நீங்கும்.

பூ-படலம் காசத்திற்கு.

முத்து பவளம் துத்தம் துருசு பளிங்குக்கல் பீங்கானோடுகாரீயம் இரத்தம் சீனிக்காரம் வெண்காரம் வெந்தயம் தலையோடு வகைக்கு விராகனிடை-௧. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவர நீங்கும்.

குந்தத்திற்கு.

பச்சைக்கற்பூரம் காரீயம் ரசம் மஞ்சள் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூச் சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்துக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும், புளியங்கொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க் காய்ச்சிக் கலவத்திலிட்டு இந்துப்பு துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-௧, இவைகளை பொடித்துப்போட்டு அரைத்துலர்த்தி பின்பு தண்ணிவிட்டுக் குழம்பு போலரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவந்தாலும், இலுப்பைப் பிண்ணாக்குவிராகனிடை ௩, துத்தம்துருசுவகைக்கு விராகனிடை-௨, இவைகளை காடியிலரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டதி லுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் நீங்கும்.

குந்தம் அமரத்திற்கு.

சங்கு இந்துப்பு பளிங்குகல் மஞ்சள் சந்தனம் மனோசிலை மிளகுஇவைகளை ஓர்நிரையாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்துக்கயிறுசெய்துகொண்டு தேனிலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர நீங்கும்.

இழிகண்ணுக்கு அதுவே இமைதிறந்தவன்.

வெண்காரமும் மயிர்சுட்டசாம்பலும் ஓர்நிறையாய் நெய்யாலரைத்துக் களிம்பு செய்து கண்ணிமையிற் போட்டு வந்தாலும், கல்வத்திற் சங்கிலைச்சாறு பிழிந்து குழவியாற் களிம்புபோலரைத்து விழியிற் போட்டுவந்தாலும், சேங்கொட்டை சுட்டகரியும் துருசும் ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து ஆவின் வெண்ணைகூட்டி களிம்புபோலரைத்து இமையின்பேரிற் போட்டுவந்தாலும் இழிகண்மாறி உதிர்ந்த மயிர் முளைக்கும்.

குந்தம்பூவிற்கு.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வெட்சாரணை வெள்ளைக்காக்கணான் இவைகளின்வேர் தேற்றாவிரை மண்டையோடு நாய்ப்பல் சேவல் மார்பெலும்பு முத்துப்பவளம் இவைகளை நந்தியாவட்டம் புட்பச்சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி பின்புநல்லெண்ணைவிட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டிவர நீங்கும்.

அழிகண்ணிற்கு.

இந்துப்பும் கடுக்காய்விரையும் ஓர் நிறையாய் வெண்ணையாலரைத்து செப்புபாத்திரத்திலப்பிவைத்திருந்து களிம்பூறிப் பசுமை

யானதின்பேரி லெடுத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும், அல்லது பூநாகத்தை துணியில் முடிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்தெடுத்து அதற்கு நீர் நாவற்கொழுந்து சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துலர்த்தி வெண்ணைக் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர அழிகணாறணம் சுக்கிரன் தீரும்.

கண் புண்ணிற்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-௧, இரத்தம் விராகனிடை அரை மிளகுவிராகனிடை கால் வெற்றிலைசாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி அப்பால் வெண்ணைக்கூட்டி மைபோலரைத்துக்கொண்டு புண்ணிற்போடத்தீரும்.

சேவற்பூவை யறுத்ததினால் வருகிற இரத்தத்தை மூன்றுநாள் இருபோதுபோட குணமாகும்.

நேத்திர வாய்வுக்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-௧. சீனிக்காரம் விராகனிடை-௨, இரண்டு செங்கொட்டையைச் சுட்டகரி இவைகளை ஆவின்வெண்ணையா லரைத்துக் களிம்புசெய்து விழியிற்போட்டும் தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணை இளநீர் வகைக்குபடி அரை நல்லெண்ணை படி-௨, இவைகளைக்கலந்ததில் விலாமிச்சம்வேர் தாளிசபத்திரி சண்பகம் சிறுநாகம் சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத் தைலம்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை காத்தொட்டி கர்ப்பூரம்வெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை விளக்கெண்ணை ஆவின்நெய் வகைக்குபடியரை மேற்படி பால்படி-௬, இவைகளைகலந்ததில்மிளகு கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு ஏலம் கிராம்பு சந்தனம் வாய்விளங்கம் வகைக்குவிராகனிடை-௪ மேற்படி சாற்றிலரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணம்.

நல்லெண்ணை படி கால் சீரா செங்கழுநீர்ச்சாறு படி கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூண்டு பலம் அரைக்கால் மிளகு பலம்-௧ வெந்தபம் பலம்-௧. இடித்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து தலை முழுகிவர குணமாகும்.

ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு.

முயலின் புழுக்கைசுட்டசாம்பலை ஆவிநெய்விட்டு மைபோலரைத்து விழியில் தீட்டிவரத்தீரும்.

விழியில் நீரோத்தத்திற்கு.

பச்சைச்சூடத்தை பொன்னாங்காணிச்சாற்றிலரைத்து நாசியில் நசியஞ்செய்து ஆவாரங்கொழுந்தைச் சட்டியில்வறுத்து ஆவின்பால் தெளித்து விழியில் ஆவிபிடித்து அதிற்கட்டை ஆவிற்பட்டை கருங்குங்கிலியம் சதகுப்பை ஓமம் சுக்குமிளகு வசம்பு மஞ்சள்இவைகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்து வேட்டியில் பருத்திபுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடிக்க சகல நீரோத்தமுந்தீரும்

கூடுவளர்த்திக்கு.

துத்தம் துருசு சிவந்த செங்கற்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் மருட்கிழங்கை வாட்டி பிருந்தசாற்றில்மைப்போலரைத்து உலர்த்தி பின்பு ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டி மைப்போலாட்டி கூட்டின்மேற் போட குணமாகும்.

கண் கூச்சத்திற்கு.

வேப்பங்கொழுந்து கற்றாழைமடல் கடுக்காய் தேற்றாவிரை இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலாட்டிக் கொதிக்கவைத்தப்புறம் வளையமிட்டு பொன்னாங்காணிவேர் அதிமதுரம் இவைகளை முலைப்பால்விட்டு நசிக்கி வேட்டியில்கட்டி முலைப்பாலில்வூரவைத்து விழியில் நாளொன்றுக்கு-௪-நி, தரம் விடுவித்துக் காண்டியில் நெய்யை வெதுப்பி அதில் மேற்படி பொட்டணத்தை நனைத்து வெதுப்பத்துடன் ஒத்தணம்போட குணமாகும்.

இமைத்தடிப்புக் கரிப்புக்கு.

அரைப்பொடியைச் சங்கிலைச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும்சங்கப்பழச்சாறிலும் மயனமா யரைத்துலர்த்தி நல்லெண்ணைவிடுவித்து களிம்புபோ லரைத்துக்கொண்டு விழியிடகுணமாகும்

கண்சிவப்பு நீர்வடிதலுக்கு.

பருத்திவிரைப்பருப்பு மரமஞ்சள் திரிபலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் மைபோல்பொடித்து விழியில்தாக்கியும் அப்பால் நந்தியாவட்டச்சாறு சிப்பிநீர் பனைமட்டைச்சாறு முருங்கைச்சாறு முலைப்பால் ஆவிநெய் வகைக்கு கால்படி வீதம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சந்தனம்

மாமஞ்சள் பனங்குருத்து வகைக்குக் கழஞ்சு அரை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து விழியில்விட்டுத் தலையில் காலையில் தேய்த்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

கண்சிவப்பு கடுப்பு படலத்திற்கு.

தேற்றுவிரை கடுக்காய்தோல் புளியவிரைத்தோல் இவைகளை மைபோல் பொடித்துத் துணியில்முடிந்து முலைப்பாலில் ஊறவைத்து விழியில் பிழிந்துவர குணமாகும்.

விழிகண் குருடு.

நன்றாய் வெந்த செங்கல்லைப் பொடிச்சி வடிகட்டிக் கல்வத்திட்டு ஆவின்வெண்ணெய் தேன் நல்லெண்ணெய் இவைகளின் வகைகளில் வகைக்கொரு சாமாரை களிப்பாய்ச்செய்து விழியிலிட்டாலும் பேய்ப்பில்லென்ற வொட்டுபில் திணைபோற் கதிருண்டாயிருக்கும் அதைக் கசக்கி விழியிற் பிழிந்துவர குணமாகும்.

கண்வலி மணிவளர்த்தி ஆணிக்கு:

சண்பகம்-௬0, காரெள்ளுமலர்-௧00 நந்தியாவட்டம்-௧00 தொளசிவேர் சங்குதலையோடு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, கறுத்தங்கழஞ்சு-௨ இவைகள் புளியமலர் சாற்றிலும் எலுமிச்சம் மலர் சாற்றிலுமரைத்துக்கயிருக்கி முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிலிட்டுவர நீங்கும்.

வெக்கடுப்பு குத்தல் அமரம் கண்வலி.

கழுவிரை கற்றுழஞ்சோறு விளாங்காய்ப் பிரமாணம் சீனிக்காரம் விராகனிடை அரை ஈருள்ளி விராகன்-௧, இருப்புக்கிட்டம் விராகனிடை-௬, இவைகள் சிதைச்சி வேட்டியில் முடிஞ்சி கொஞ்சம் புளியை நிலத்திற்கலக்கி யதில் மேற்படி பொட்டணத்தைக் கொதிக்கவைத்து சூட்டேடன் கண்ணிலொத்தனஞ்செய்து ஒருதுளி கண்ணிற்பிழிந்து சந்தனம் ஏலம் நெல்லி முள்ளி மிளகு பொன்னாங்காணி கழுவின் கற்றுழஞ்சோறு சமன்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்து சிரசிற்றளமிட்டு உள்ளங்காலிற்றீப்பறக்கத்தேய்த்து மாலையிற் சுடுதண்ணீரிற் ஸ்நானஞ் செய்துவந்தாலும் அல்லது எலுமிச்சம்பழத்தை போந்து செய்து அதிலரப்பொடியுஞ் சீனிக்காரமும் ஓர் நிறை ஒன்றாய்ப் பொடித்துச் செலுத்தி துணியிற் பொட்டணமாய்ப்பிடித்து நெருப்பில்வாட்டி ஒரு சொட்டு விழியிற்பிழிந்து ஒத்தனஞ் செய்துவந்தாலும் அல்லது சுவறில் நல்லெண்ணை அப்பி நீர்வாங்கினதின் பின்னெடுத்து அதில்எலுமிச்சஞ்சாறும் கரிப்பாஞ்

சாறுவிட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டியும் கடுக்காயையாவது உப்புமண்ணையாவது முலைப்பாலிலுமரைத்துக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டுவர குணமாகும்.

கண்வலிக்கு.

கரியுப்பைப் பொடித்துப் பொட்டணங்கட்டி நீராகார ஜலத்திற்றுவைத்து இரண்டுநாழிகைக்கொருவிசை நேத்திரத்திற் பிழியக் கண்வலி உடனே மாறும்.

சுக்கிரப்படுவனுக்கு.

நாவற்பட்டையை முலைப்பாலில் விட்டுச்சிதைத்து நேத்திரத்தில்வார்த்து அப்பால் நத்தைச்சதையும் ஆனைநெருஞ்சிற் காயையுஞ் சிதைத்துப்பிழிந்து ஆவாரியரிசியை கோழிமுட்டை வெளிமைக்கருவிட்டு அரைத்து புறவளையமிட்டாவது அல்லது கோவையிலைசாறும் நெரிப்பன்சாறும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதின் தேற்றுவிரை களிபாக்கு மிளகு இதுகளை ஓர்நிறையா யரைத்துப்போட்டுக் கொதிக்கவைத்தும் புறவளையமிட்டாவது பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆனைநெருஞ்சில் உத்தமதாளியு மயிர்மாணிக்கம் இதுகளின் சாறுகளை சமமாய் கலந்து தலையில் உலர உலர தேய்த்துக்கொண்டிருந்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தாலும் அல்லது நல்லெண்ணைபடி யரை வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை குப்பைமேனி தும்பை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் கோஷ்டம் கழஞ்சு-௩, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாள்காலையில்தலையில் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

இழிகண்ணுக்கும் புழுவெட்டுக்கும்.

குராவையை முன்சிலாம்பு குடல் நீக்கியதின்பேரில் ௭-விசை எருக்கம்பாலை உலர உலர ஊட்டிக்காயவைத்துப் பொடித்ததும் துருசு தத்தமும் ஓர் நிலையைக்கூட்டி வேப்பெண்ணைவிட்டுமைபோலரைத்துக்கொண்டு இமையிற்போட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு.

ஆவினெய் மேற்படி இறைச்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு நல்ல தண்ணீர் இதுகள்ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சிவிழியிற்கட்டிவர நீங்கும்.

அக்கரம் புழுவெட்டிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தைக் கல்வத்திலிட்டு நல்லெண்ணை விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துப் புருவத்திலிட்டுவரத் தீரும்.

கண்பிரிதல் புழுவெட்டு பூவிற்கு.

ஊமத்தங்காயை விரைநீக்கி யதற்குள் பாலிற்சுத்திசெய்த பூரா கத்தை நிறைப்போட்டு மூடிச்ச[illegible]யில் வைத்தெரிந்துச் சாம்பலாக் கியதற்கு நிகர் துத்தம் துருசுசேர்த்து ஆவின்வெண்ணையால் மை போலரைத்துக்கொண்டு நேரத்தில் தீட்டிவர குணமாகும்.

நீர் வடிதலுக்கு.

வெள்ளைச் சாரணைவேரைத் தேனிலரைத்து விழியிலிட்டுவரக் குணமாகும்.

அந்தக்கண்ணிற்கு.

கெந்தகம் தங்கம் வகைக்குப்பலம்-௧ அஞ்சனக்கல் காரீயம் வகைக்குபலம்-௩, வெள்ளிசெம்பு வகைக்குப்பலம் ௨, இதுகளொன் றாய் குகையிலுருக்கி மயானமாய்பொடித்து விழியிற்றடவநீங்கும்.

அயம்பிரிதற் கண்ணிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தும் புளியங்கொழுந்தும் இடித்துக்கியாழஞ் செய்து வடித்துக் குழம்பாய்காய்ச்சி யதிற்றுணியைஇரண்டுமூன்று விசை நனைத்துலர்த்திரித்து விளக்கில் ஆவினெய்விட்டுத் தீபமேற் றிச்சட்டித்தறில் ஊமத்திலைச்சாறு பூசி மைப்பற்றவைத்து திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிப்பருப்பு இவைகள் மேற்படி கியாழத்திலரைத்து சீலையிற்றடவி முன்போல் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து இருவகை மையும் ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின் வெண்ணையைக் கூட்டியரைத்து நேத்திரத்திலிட்டுவந்தாலும் அல்லது மேற்படி கியாழத்தில்மிளகை யரைத்துலர்த்தி ஆவின் வெண்ணைகூட்டி மைபோலரைத்து நேத் திரத்தில் தீட்டி வந்தாலும் நீங்கும்.

மெளிருக்கு.

பலகரை சுட்டசாம்பல் சுத்தம் துருசு மஞ்சள் இதுகளை ஓர் நிறையாய் நல்லெண்ணையா லரைத்துச் சீலையிற் பூசிக்கட்ட அற்று விழும் மூலமுளையிற் கட்டினாலும் விழும்.

வாணம் சுக்கிரபடலம் குந்தம் இரத்தச் செம்மைக்கு.

நந்தியாவட்டமலர் இச்சிமலர் முருங்கைமலர்கொடுப்பைவேர் அதிமதுரம் ஏலம்கோஷ்டம் செங்கழுநீர் கிழங்கு எலுமிச்சம்வேர் லவங்கம் துத்தம் கடல்நீரை பவளம் முத்து இதுகளை ஓர் எலுமிச் சம் பழச்சாறு ஆவினெய்யு மொன்றாய்க்கூட்டி காய்ச்சி யதிலுரை த்து நேத்திரத்தில் தீட்டிவர நீங்கும்.

சங்கு புங்கம்வித்து வெள்ளைக்காக்கணம் வித்து துத்தம்துருசு இதுகள் ஓர் நிறையாய்ப் பழச்சாற்றி லரைத்துக் கபிறுக்கி முலைப் பாலிலுரைத்து நாளொன்றுக்கு [illegible]றுநேரம் போட்டுவர நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்திற்கு வெண்ணை.

ஒரெலுமிச்சம்பழத்தைக் கயிற்றிற்கோர்த்து அதின்மேல் நூற் றெட்டு கிராம்பை யூன்றி விளாங்காய்ப்பிரமாணம் பசுவின் வெண் ணைக்குட் பொசிந்தமூடி யதைப் புதுச்சட்டியில் அடியிற்படாமல் தொங்கவிட்டு அன்றாடம் வெவ்வேறே சுத்தஜலம்வார்த்துவந்துநாற் பதாம் நாளெடுத்து லவங்கத்தையும் நீக்கி வெண்ணையை செப்புச்சி மிழிலடைத்துக்கொண்டு சந்திச்சாரணைச்சாற்றால் கொஞ்சம்வெண் ணையை மத்தித்து-௪௦, நாள்வரைபோட்டுவர வெள்ளெழுத்தும் மற் றக்கண் ரோகங்களும் நிவர்த்தியாகும்.

மேற்படி வெண்ணை பலம்-௧ பீதரோகணி பலம்கால் இவை கள் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ஒருநாளரைத்து செப்புசிமிழிலடைத் துக்கொண்டு விழியிற்போட்டுவர வெள்ளெழுத்து முதலாகிய கண் ரோகங்கள் நீங்கும்.

மேற்படி வெண்ணைபலம்-௧, மிளகு விராகனிடை அரை இது கள்கல்வத்திலிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்றீட்டி வர வெள்ளெழுத்து முதலான கண்ரோகங்கள் தீரும்.

பசுப்பாலை ௪௮-நாள் நேத்திரத்திற் போட்டாலும் அல்லது தும்பைநந்தியாவட்டம் காரெள்பிலி இவைகள் பூவும் திப்பிலியும் தேன்விட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்போட்டு வந் தாலும் அல்லது ஓரிலைத்தாமரைவேர்சங்குதலையோடுதத்தம் தரு-௧ வெள்ளைக்கற்பொடி இதுகளை ஓர் நிறையாயெலுமிச்சம்பழச் சாற்றி லும் முருங்கையிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளரைத்து கபிற செய்து முலைப்பாலில்தேய்த்து கண்ணில் நாற்பதுநாள் போட்டுவர குணமாகும்.

மேல்காட்டிய பிரமோகங்களிலொன்றை உபயோகப்படுத்தி இதனடியின்வருகிற தயிலத்தையும் முழுகிவரக்கண்ணைச்சார்பிலணி கள் நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்து குருட்டுக்கண் முதலான கண்ரோகங்களுக்கும் உடம்புவலிக்குந் தயிலம்.

பொன்னாங்காணிரசம் பொற்றலைக்கரிப்பான் ரசம் நெல்லிக் காய்ரசம் நல்லெண்ணைவகைக்கு-௧௦ படி-௮, முசுமுக்கைநெருஞ்

சில் கண்டங்கத்திரிக்காய் முள்ளி சத்திரிக்காய் தென்னம்பூவில் லம் வாத நாறாயணயிலை இவைகளின்சாறு இளநீர்வகைக்குபடி-௧.இவைகளை ஒன்றாய் கலந்ததின் நன்னாரிவேர் பலம் ௪௦, தாமரைப்பூமிளகு அதிமதுரம் சந்தனம் அன்னாசு மொக்குவகைக்குப்பலம்-௨, சீரகம் கொத்தமல்லி வகைக்குப் பலம்-௪, கஸ்தூரிமஞ்சள் வெட்டிவேர் சோம்பு கல்லுப்பு விலாமிச்சுவேர் மல்லிகைப்பூ வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளை யெட்டுப்படி ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

மாலைக்கண் வெள்ளெழுத்துப் புகைச்சலுக்கு.

மிளகுதிப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-௬, கடுக்காய்விரைகழஞ்சு ௬, அவைகளைத் தனித்தனி மூன்று வெள்ளாட்டுப்பித்துகள் அடைத்து புகைபடுகிறவிடத்தில் ஒருமண்டலங் கட்டிவைத் திருந்தெடுத்துப்புளியம்பூச்சாற்றிலும் பனைமட்டைச்சாற்றிலுமரைத்துக் கயிறு செய்துமுலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணில்தீட்டிவரமாறும்.

கழல்வண்டு சுட்டசாம்பல் வெள்ளுள்ளி மிளகு ஓர் நிறையாய்க்கல்வத்திலிட்டு வெற்றிலைச்சாறும் அந்திசந்தி மூன்றுநாள் கண்ணில் தீட்டி விளக்கெண்ணெயைத் தேய்த்து நாலைந்துதலைமுழுகினால் அருந்தது கண்ணிற்றோன்றும்.

நீலகாசம் பித்தகாசம் மந்தகாசம் படலம் பில்லம் மயிர்க்குத்தல்
புழுவெட்டு மாலைக்கண்ணீர்வடிதல் குந்தம்
நேத்திரவாரி முதலானதற்கு.

முத்து வெள்ளி தாம்பரம் சங்கு துருசு துத்தம் வெண்கலம் தலையோடு பொன்னிதரோகணி புங்கவிரை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் சயிறு செய்து முலைப்பாலிலாவது நந்தியாவட்டப்பூச்சாற்றிலாவது உரைத்துக் கண்ணில் தீட்டி இதனடியிற் சொல்லிய தயிலத்தை முழுகிவர நீங்கும்.

மேற்படி ரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்திர்கொடி எலுமிச்சம்பழம் நார்த்தம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதுரம் கால்வீதமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர நீங்கும்.

கண்வலி சிவப்பு கடுப்புதினவு நீர்வடிதலுக்கு.

தான்றிக்காய் மாசிக்காய் கடுக்காய் காசுகட்டி வகைக்கு விராகனிடை-௧, அபின்பொரித்த சினிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை கால் கரண்டியிற் பொடித்துப் போட்டு அதில் வாட்பூலாவிலை கருவேலிலைவகைக்கு-௧, படிவீதம் இடித்து பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்து கொதிக்கவைத்து செப்புத்தடியால் மைபோலரைத்து விழியிற் புறவளமிட்டுப் புளியிலையை வேகவைத்த தண்ணீரில் கண்ணைக்கழுவி ௨-௬, விசை போடத்தீரும்.

புளியைக்கரைத்து நேத்திரத்தில் ஒருநாளைக்கு-௪, விசை பிழிந்து துளசி புண்ணாச்சிலை புளியிலை இவைகள் ஓர்நிறையா யிடித்துச் சீலையிற் கட்டி விழியில் ஒத்தணஞ்செய்து ஆவாரம்பூவை யரைத்து சிற்றளமிடத் தீரும்.

இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற் சிவக்கக் காய்ச்சியெடுத்து அதில் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றையாவது புளியிலைச் சாற்றையாவது விட்டு கரியபவளம் கடுக்காய் தோலும் சினிகாரமும் பொடித்துப்போட்டு இடுப்புக் குழவியாற் களிம்புபால் நன்றாயரைத்துப் புறவளயமிட்டு கருவேல் புளிவேரிலைத்தாமரைப் பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பஞ்சதிரவியம் கம்பிப்பிசின் மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் இவையோர் நிறையாய்கட்டி விட்டரைத்து குழம்பாய் காச்சிற் றளமிடத்தீரும்.

அல்லது கருக்குன் புழுங்கலரிசியும் அபினுஞ் சமமாய் ஊமத்தஞ்சாற்றில் முன்போற்களிம்பாயரைத்து விழியிற் புறவளயமிட்டு கொடுப்பைசிறுகீரை தேட்பூலாமிளகு இவைகளை வகைக்கு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற் கறைத்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி தலையிற்றவளமிட்டுத் தீரும்.

கோழிமுட்டையை யடைத்து கொள்ளைக் கருவியைப் பீங்கானில்விட்டு அதிற்கொஞ்சம் சீனிக்காரத்தைப் போட்டுச் சிறுகீரைவேரால் கடைந்த வெண்ணெய்போல்வரும் அதை விழியிற்போட்டுக் கருவேலன் கொழுந்தும் மாதுளங்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடிவீதமிடித்து காற்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு வேகவைத்துப் பிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி இருப்புதகட்டிலிட்டு இருப்புக்குழவியாற் களிம்புபோலரைத்து கொண்டாவது அல்லது இருப்புத்தகட்டை நெருப்பில்காய்ச்சி யதில் சினிக்காரம் துத்தம் துருசு இவைகள் ஓர் நிறை

யாய்ப் பொடித்துப்போட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டு மைபோலரைத்துக் கொண்டாவது விழியிற் புறவளயமிட்டு மேற்சொல்லிய புகையைக் காட்டிவர குணமாகும்.

கண்வலி வெக்கடுப்பு நேத்திரவாய்வுக்கு.

களிம்புள்ள வெங்கலதட்டில் முலைப்பாலாவது எருமைபாலாவது விட்டு செம்புக்குழவியாலரைத்து களிப்புண்டாக்கி அந்தகளிப்பை பரித்திப்பிஞ்சில் ஊட்டித்துட்டகலத்தில் மூன்று வில்லைசெய்து ஒன்றின்மேல் ஒன்றைவைத்து ஒருசட்டியில் புளியம் பொருக்கு போட்டு தணலுண்டாக்கி அதிலரைத்து வீசம்படி எள்ளப்பொடித்துபோட புகைபஞ்சி யேறும்படி வைத்துமூடிப் புகைவாங்கினதின் பேரில் காலைமாலை மத்தியத்தில் ஒவ்வொருவில்லையா நேத்திரத்தில் பிழிந்துவர குணங்களாகும்

கொடுப்பை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணன் சிறுகீரை இவைகளின் வேர்கள் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மயனமாய் அரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணைக்கூட்டிக் களிம்புபோலரைச்சி நேத்திரத்தில் தீட்டியாவது அல்லது சங்கு புளிவெள்ளைச் சாரணை பொன்னாங்காணி சிறுகீரைகரிப்பான் இவைகளினிலைச் சாற்றை ஓர் நிறையாய்க்கலந்து அதிற்சீலையை ௩-௭-விசை நனைத்துலர்த்தி நடுகொழுப்பிற் றுவைத்து தீயிற்கொளுத்தி சாம்பலாக்கியதில் வெண்ணையைக்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டியாவதுவர குணமாகும்.

விழிவேதனை படலத்துக்குப் புறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின்வேரும் ரோமணக்கின்வேரும் ஓர் நிறையாய் வேலிப் பருத்திச்சாற்றில் மைபோலரைத்துக்கலக்கிக் குழம்பாய் காய்ச்சி விழியிற் புறவளயமிட்டு உச்சியில் தளமிட்டுவர நீங்கும்,

விழிவீக்கம் எருதினபுபடலம் சிவப்பு கடுப்பு நீர் வடிதலுக்கு புறவளயம்.

கடுக்காய்த்தோல் நெல்லிமுள்ளி அதிமதூரம் தேற்றாவிரை கருவேலிலை புளியங்கொழுந்து அவைகளை யோர்நிறையாய்க் கற்றாழை மடலுக்குள் பொதிந்து உமிக்காந்தலில் புரைத்து வெந்தபதத்தில் மருந்துகளையெடுத்து முலைப்பாலில்விட்டுக்களிம்புபோல்அரைத்துக் கொண்டுநேத்திரத்தில்புறவளயமிட்டுக்காயாவாட்பூலாபுலிஇவைகள் இலைச்சாறுகள் வகைக்குப்படி அரைபலம் ஒன்றாய்க்கலந்ததில்நெல்லிகுள்ளி சந்தனம் தேற்றாமணிவிரை ஆமையோடுகள்இவைகள்ஆவின்

பாலில் மைபோலரைச்சிப்போட்டு குழப்பாய் காய்ச்சிச்சிரசிற்காலையிற்றளமிட்டு மாலையிற் சுடுதண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்டி ஒத்தணம்.

காய்விலை கருவேலிலை கடுக்காய்கற்றாழஞ்சோறு இவைகள்ஒன்றாய் சிதைத்தாவது, அல்லது மருதம்பட்டை சீரகம் அதிமதூரம் இவைகள் சமமாய்ச் சிதைத்தாவது சீலையிற்கட்டி அதைக்கரண்டியில் நெய்விட்டு வெதுப்பியதில்வைத்து ஒத்தணஞ்செய்தாவது அல்லது ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபடி புளியங்கொழுந்தும் நாலுகடுக்காயும் தட்டிப்போட்டு வேகவைத்து விழியிலாவி பிடித்து அதை சீலையில் முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்து பிறவளம் தளமுதல்கள்பிரயோகங்கள் செய்யமிகுந்த நன்மையுண்டாகும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு இமையின்மேலிலும் பஞ்சு

ஆவின்பாலில் உத்தாமணிவேரரைத்து மேற்படி நெய்யிற்போட்டு வேகவைத்து வாத்து இமையைச்சுற்றிப் பூசியுலர்ந்தபின் சந்தனத்தை பிரளயமிட்டு இரவில்மேற்படி நெய்யிற்பஞ்சையூட்டி இமையின்மேற் போட்டு நித்திரை செய்யவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு தாரை பிறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின் வேர் கடுக்காய் தோல் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪, இடித்து இரண்டுபலம் தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் காரைவிட்டாலும் அல்லது முசுக்கையிலை யொருபிடி அதிமதூரம் மரமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சுஉள் இவைகளைச் சிதைத்து ஆவின்பாலிலரைத்து மேற்படி நெய்யிற்போட்டு வேகவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் தாரையிட்டு பொன்னாங்காணிவேர் சந்தனம் அதிமதூரம் இவர்கள் ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைச்சிக் கலக்கி வெறுப்புவிழியில் புறவளயமிட்டு உச்சியிற்றளமிட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் சதை வளர்த்திக்கு.

ஈருள்ளியும் குருஞ்சாவும் வேர்நிறையாய்ச் சிதைத்துமூன்றுநாள் நேத்திரத்தில் வார்க்க குணமாகும்.

கணரோகங்களுக்கு மாத்திரை.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் இந்துப்பு வகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் ரசம் விராதவதிப்பிலி மிளகுகாரியம் வகைக்கு விராகனிடை

அறை பூநாகச் சத்துரு கடுக்காய்ப் பருப்பு வகைக்கு விராகனிடை-அரிதாரம் விராகனிடை-௨ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ௩-நாளரைத்துக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு முலைப்பாலிலரைத்து விழியிற்போட்டுவரப்படலம் பில்லம் சிவப்பு நீர்பாய்ச்சல் திமிர்முதலான கண்ரோகங்கள் குணமாகும்.

ஆமையோடு அஞ்சனக்கல் தலையோடு கல்மதம் குதிரைப்பல் யானைத்தந்தம் பன்றிக்கொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்பு தேற்றாவிதை துத்தம் துருசு சங்கு முத்து காசிக்கல் கடலாமையோடு பீதரோகணி வெள்ளிலோத்திரம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறாக்கி முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவர படலம் பில்லம் வலி அழிகண்மணி வளர்த்தி முதலானவைகள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாலுளுவையரிசி வாய்விளங்கம் தாமரைக்கிழங்கு அதிமதுரம் செம்புப்பொடி இந்துப்பு செஞ்சந்தனம் முந்திரிப்பழம் மஞ்சள் நன்னாரிவேர் வெள்ளிலோத்திரம் துத்தம் பீதரோகணி காரீயம் வெண்காரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்சங்கம்பழச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறாக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவர திமிர்படலம்நீர்வடிதல் காசமுதலானவைகள்தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் பீதரோகணி பொன்மெழுகு வெள்ளைக்காக்கணான்வேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் கழுதைப்பாலிலும் ஆவின்பாலிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொரு சாமமரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும், அல்லது பச்சைக் கர்ப்பூரம் காரீயம் திப்பிலி மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு கால் இரதம் உகாய்விரை பூரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு அரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறாக்கி சிறுநீரிலுரைத்துப் போட்டு வந்தாலும் திமிர்படலம் காசமுதலானவைகள் தீரும்.

தாம்பரம் துருசு துத்தம் முத்து பவளம் நீலம் கருவளையல் வெண்காரம் கணவாயோடு இவைகளைச் சமமாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்துக்கொண்டு புழுவெட்டு செவ்வேர் தசைவளர்த்திக்கு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சத்திற்கு பனைமட்டைச்சாற்றிலும், பூ-கட்டிக்கு நெருஞ்சியிலைசாற்றில் உரைத்து விழியிற் போட்டுவரத்தீரும்.

செம்புப்பொடி துத்தம் துருசு வெண்கலம் வளையல் வெள்ளைக்கல் ஓரிலைத்தாமரைவேர் வெட்பூலாவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧. இந்துப்பு கழஞ்சு அரை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலரைத்து கயிறாக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலி லுரைத்துப்போடச் சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணான்வேர் துத்தம் துருசுபளிங்கிக்கல் சங்குமஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ௫-நாள் மைப்போலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவரச் சகல காசம் சுத்துக்குலைவு அழற்றி உட்குத்து உளைவுமுதலான சகலகண்ரோகங்களுந் தீரும்.

வெங்காரம் செப்புப்பொடி வெண்கலம் காரீயம் வளையலோடு வெட்பூலா வேர்ப்பட்டை ஓரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்கு விராகன்-௧, இந்துப்பு விராகன் கால் இவைகளை முருங்கைமலர்ச் சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் கயிறாக்கிக்கொண்டு வரணசுக்கிரனுக்குநாயுருவிச்சாற்றிலும் உத்தாமணிச்சாற்றிலும் கொடிய ஆணிப்பூபடலம் மந்தாரகாசம் நீர்ப்பாய்ச்சல் எழுச்சி வலி நெரிசிவப்பு அழிகண்ணுக்கு நீர்ப்பூலாவேர்ச் சாற்றிலும் மேற்படி யுண்டையும் சீனமும் வெங்காரமும் உரைத்துப்போட நீங்கும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பூலா இவைகளின்வேர் திப்பிலி துத்தம் துருசு புளியமலர் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்துமேற்படி சாற்றிலுரைத்துப் போடச் சகல கண்ரோகங்களும் நீங்கும்.

கண்ரோகங்களுக்குப்பொடி.

வெங்காரம் விராகனிடை-௧. துத்தம் விராகனிடை-௨. சீனிக்காரம் விராகனிடை-௩ முட்டைத்தோல் விராகனிடை-௪, பலகறை-௮. இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலுமைப்போலரைத்துருட்டிக் காயவைத்து மேற்படி வேரையரைத்துக் கவசஞ்செய்து சட்டியில் வைத்தெரித்துப் பஸ்பித்துப் பொடித்துக்கொண்டு எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற்போட ஆணிபூ நீர்க்குமிழி குந்தம் சதைவளர்த்தி பற்பரோகம் அதிமாங்கிஷ வளர்த்தி உருத்தல் பில்லம் உத்துங்கம் நீர்ப்பாய்ச்சல் சூடு வளர்த்தி அமரந் தீரும்.

ஓரிலைத்தாமரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் துத்தம் துருசுகவளம் முத்து தலையோடு சங்கு இவைகளைச் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்

சாற்றிலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து மூடிச் சீலைமண் செய்து புளியம்பொருக்கிற் புடம்போட் டெடுத்துப்பொடித்து எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற் றாவிவர பற்பரோகம் பூபடலம் விரணம் சுக்கிரன் நீங்கும்.

துருசு சங்குப்பொடி தலையோடு பூலாவேர் ஓரிலைத் தாமரைவேர் இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை ௨-வீதம் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன்போற் புடமிட்டு அதை இறுகூறுசெய்து ஒருகூறுக்கு நாலிலொன்று பீதரோகணியும் ஒரு பணவிடை பச்சைக் கர்ப்பூரமுங் கூட்டிப்பொடித்து எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர பற்பரோகம் நீர்ப்பாய்ச்சல் தீரும்.

மற்றொருபங்கைத் தெள்ளிக்கொண்டு அரைபணவிடை வீதங் கண்ணிற்றாவிவர கண்படுவன் விழிகண்குருடு துர்மாங்கிஷவளர்த்தி நீர்முட்டல் தில்லை நேத்திரவாயு பித்தகாசம் படகிரி செவ்வேர் பூ பொன்மணி மந்தார காசம் இரத்தப்படலம் அடியினாற் சம்பவிக்குங்கண்கலக்கந் தீரும்.

சீனம் கல்நார் வெள்ளைக்கற்கண்டு துருசு வகைக்கு விராகனிடை-௧. வெந்ததலையோடு விராகனிடை-௨. இவைகளை மயனமாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு நெல்லிடை கண்ணிற்றாவிவரப் படலம் காசம் பூ முதலான சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

சந்தனம் துத்தம் துருசுதாரம் பூதரோகணி பச்சைக்கர்ப்பூரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் மைபோலரைத்து எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவரச் சகல ரோகங்களுந் தீரும்.

மஞ்சள் சந்தனம் துத்தம் துருசு பச்சைச்சூடம் மனோசிலை இந்துப்பு வெட்புலாவேர் பீதரோகணி வெள்ளி லோத்திரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்துலர்த்திப் பொடித்து எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற் றாவிவரச் சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக்குழம்பு.

குருணிச் செவ்விளநீரில் பொன்னாங்காணி சிறுகீரை இவைகளின் வேர் திரிபலை வகைக்குப் பலம்-௧ சந்தனம், கோஷ்டம் லவங்கம், மரமஞ்சள், ஏலம், அதிமதுரம், சீரகம், தேவதாரம், சண்பகமலர், செங்கழுநீர்க்கிழங்கு, தாமரை, வளையம், விலாமிச்சுவேர், வெட்டிவேர், வகைக்குப் பலம்-௯, இவைகளைப் பொடித்துப்

போட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சியிறுத்துக் கல்வத்திட்டு அதில் துத்தம் கடல்நுரை அஞ்சனக்கல் பீதரோகணி சீனிக்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, பொடித்து மைபோலரைத் துலர்த்திப் பின்பு பச்சைச்சூடம் ஒருபணவிடை கூட்டித் தேன்விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணில் தீட்டிவர நீர்ப்பாய்ச்சல் புகைச்சல் பில்லம் பற்பரோகம் படலம் வாதகாசம் பயித்திய காசம் கண்பிரிசல் தீரும்.

துத்தம் துருசு வெங்காரம் மிளகு இந்திப்பு திப்பிலிசுக்கு பச்சைச்சூடம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௩, இவைகளைப் பொடித்துத் தேனும் வெண்ணையுஞ் சேர்த்துக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர வாணசுக்கிரன் காசம் படலம் பூளைதினவு சொரி அன்னகோபம் அழிகண் அமரம் திமிர் நீர்ப்பாய்ச்சல் தீரும்.

கண் ரோகங்களுக்கு மை.

பீதரோகணி மனோசிலை வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் ஆவினெய்யிலும் பாலிலுமரைத்துப் புதுசட்டித் தூரிலப்பி விளக்கில் நெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்ற வைத்து அதற்குநிகர் துணிசுட்ட கரி சேர்த்து வெண்ணையில் மத்தித்துக் கண்ணில் தீட்டச் சகல கண் ரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு புளி வெட்பூலா முருக்கு தேட்கொடுக்கு கையாந்தகரை வெள்ளைச்சாரணை சங்கு இவைகளின் சாறுகளை யோரளவாய்க் கலந்ததிற் றுணியை ௪-௭-விசை நனைத்துலர்த்தித் திரித்து விளக்கிலிட்டு நல்லெண்ணைவிட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுச்சட்டித்தூரின் மேற்படி சாறுகளைப்பூசி மைப்பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துத்தம் அஞ்சனக்கல் புளியமலர் கடுக்காயர்சி அதிமதுரம் இந்துப்பு இரும்பும் பொடியுங்கூட்டி ஆவின்வெண்ணையா லரைத்துக்கொண்டு விழியில் தீட்டிவர அழிகண் பில்லம் கடுப்பு நீர்வடிதல் படலந்தீரும்.

வேம்பு விளா உப்பிலி கையாந்தகரை தேட்கொடுக்கு சங்கு இவைகளி னிலைச்சாறு ஓரளவாய்க்கலந்து முன்போற் சீலையிலூட்டி மைப்பற்றவைத்து அதற்குநிகர் துத்தம் துருசு வெங்கலப்பொடி திப்பிலி இந்துப்புகூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துலர்த்திப் பின்பு ஆவின் வெண்ணெய்கூட்டி யரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் றீட்டிவர விழி சிகப்புபடலம் எழுச்சிகண்பிரிசல் புழுவெட்டு புகைச்சல் இமைத்தடிப்பு நீர்முட்டல்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிப்பான் மூவிலை மின்னிபாடாவரை துளசி தூதுவேளை புளியாரை விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின் சாறுகளைப் புதுச் சட்டித்தூரில் பத்துதபா வுலரவுலரப்பூசி மேற்படி சாறுகளில் துணியை நனைத்துலர்த்தித் திரித்து நெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தூரி லமைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு குன்றி பிரமாணங்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் கொண்டு விழியில் தீட்டிவரச் சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை கரிப்பான் பொடுதலை குப்பைமேனி ஊமத்து முருக்கு அகத்தி புளி கிழ்ங்காய் நெல்லி வேம்பு எருக்கிலைப் பழுப்பு நாயுருவி வேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளின் சாறுகளை முன்போற் சட்டித்தூரிலும் சீலையிலும் ஊட்டி திரிதிரித்து நல்லெண்ணெய் விட்டுத் தீபமேற்றி மைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு சீனிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, கூட்டி பொன்முசுட்டை சென்னாயுருவி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய் சேர்த்தரைத்துக் கொண்டு கண்ணிலிட்டுவரச் சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற்கட்ட நெய்.

ஆவின்நெய் பால் வகைக்குப்படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்ததில் முடக்கொத்தான் சந்தனம் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் அலவேர் தாமரைக்கிழங்கு வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து விழியிற் கட்டிவர நீலகாசம் கண்வலி வரணம்படலந்தீரும்.

நந்தியாவட்டப்பூ முருங்கைப்பூ பனைமட்டை பொன்னாங்காணி சிறுகீரைபச்சைமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறும் கிளிஞ்சில் நீர்வகைக்குப்படி-கால், அவிநெய்ப்படி-௨, இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் யேலம் லவங்கம் சண்பகப்பூ வகைக்கு கழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து மூன்றுதுளி வீதம் விழியிற்கட்டி வரப்பூ இரத்தப்படுவன் சதைவளர்த்தி தீரும்.

ஆவின்நெய்யில் பனைமட்டை மருட்கிழங்கு இவைகளின்சாறு கிளிஞ்சினீர்வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்ததில்அதிமதுரம் பலம்-௧, ஆவின்பால்விட்டரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற்கட்டிவரக் கண்வேக்காடு ரணம்சுக்ரன் கண்ணோயின் பேரிற்கண்ட வெள்ளைவாங்கும்.

ஆவின்நெய் முலைப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் கலந்ததில் அதிமதுரம் பொன்னாங்காணிவேர் சிறுகீரைவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழிலிட்டுவரக் கண்ணெரிவுமாறிக் கண்குளிரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் திப்பிலி முத்து பவளம் அதிமதுரம் அத்திப்பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சுஇவைகளை ஓர்நிறையாய் அரைத்து ஆவின்நெய்யிற் போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுநாள் விழியிற்கட்டி அப்பால் நைல்லிப்பருப்பை முலைப்பாலிலரைத்துப் புறவிளையமிடக் கண்விதனம் மாறும்.

கிடஞ்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி மாகாணி ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி மூன்று மாகாணி ஒன்றாய் கலந்ததில் குங்குமப்பூ தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் வகைக்குப் பணவிடை-௨, செங்கழுநீர்கிழங்கு பணவிடை-௧, நற்சீரகம் பணவிடை (காலேஅரைக்கால்) அதிமதுரம் கோரோசனை வகைக்குப்பணவிடை-௧, இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டினாலும் ஆவிநெய்யும் பாலும் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சிறுகீரைவேர் அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் நெய்தற்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு இவைகளை வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்க்சி வடித்து விழியிற்கட்டினாலும் கண்சிவப்பு கடுப்பு காந்தல் முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

ஆவின்பால் நெய் முருங்கைப் பூச்சாறு உத்தம தாளிச்சாறு வகைக்குப்படிமஞ்சள் அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம்ஏலம் இவைகளை அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி விழியிற் கட்டிவரச் சுக்கிரன் தீரும்.

முடக்கொத்தான் சமூலமும் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-கால், நெய்படி-கால். ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம்-௧, அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற் கட்டிவர படலகாசம் திமிர் அத்திகோபம் தீரும்,

இளநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் நன்னாரி இருவேலி நெய்தற்கிழங்கு சந்தனம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு விராகன்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்க்சிவடித்துக் கண்ணிற் கட்டினாலும், முருங்கைப்பூ பசுமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் பனைமட்டை கோவையிலை இவைகளின்சாறுசிப்பிநீர் வகைக்குப்படி அரைக்

கால் ஆவின்நெய்படி கால் ஒன்றாய் கலந்ததில் சிறுசீரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் நந்தியாவட்டமலர் இவைகளை யொருகொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து விழியிற்கட்டிவர கண்ணின்புண் சீழ் வடிதல் மாறும்.

கண்ரோக முடையவர்கட்குத் தலைக்குப் பதமிட
குங்குமப்பூத்தயிலம்.

குங்குமப்பூ மஞ்சிட்டிசந்தனம் அரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் ஆலமுகிழ்அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு பச்சை வகைக்குப்பலம்-௨, இவைகளை யிடித்து ௮-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துஅதில்நல்லெண்ணெய்ப்படி ஒன்று கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துத் தலைக்குப் பதமிட்டுவர நன்மையைத் தரும்.

கண்ரோக முடையவர்களுக்கு காலிற்றேய்க்கத் தயிலம்.

சின்னிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க் கலந்ததில் நாபிக்கிழங்கு விராகனிடை-௧, சிதைத்துப்போட்டுக் காலிற் றேய்த்துவர நன்மையுன்டாகும்.

விழியில் வியாதிவாராதிருப்பதற்கும் குளிர்ச்சிக்கும் வெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கின் வேரையரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக் காய்ச்சிப் புரைகுத்திக் கடைந்து வெண்ணெயை எடுத்து விழியிற்றீட்டிவர நன்மையாகும்.

விழிநோய்கட்கு மருந்தரைக்கும் பாத்திரம்.

வெங்கலக் கலவமாயும் செப்புக் குழவியுமா யிருக்கவேண்டும் அதிலரைத்தால் உத்தமம்.

மேற்காட்டிய விழிரோக மருந்துகளனைத்தும் இக்கல்வத்திலரைக்கவேணுமே யல்லது மற்றொன்றி லரைக்கலாகாது.

காலையிற்போட வேண்டியமருந்தை இரவிலும் மாலையிற் போடவேண்டிய மருந்தை காலையிலும் அதற்குறிய அனுபானங்களில் வெள்ளிக் கிண்ணத்திலுரைத்து விழியிற்றீட்டவும்.

விழியில் மருந்திடப் பொருந்தாக்காலம்.

மேற்படி ரோகஸ்தர்கள் நெடுந்தூரம் வெய்யிலில் நடந்தலுத்திருக்கும்போது லாகிரி வஸ்துக்களை புசித்திருக்கும்போதும் தைலஞ்செய்துகொண்ட தினத்திலுப் கண்வலித்ததினத்திலும் விழியில்மருந்திடலாகாது.

விழியில் மருந்தெழுதியபின் நடக்கவேண்டிய கிரமம்.

காற்று வெயில் லாகிரி வஸ்துக்கள் குளிர்ந்த தண்ணீர் கைப்புபுளிப்பு கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி வெந்நீர் ஆவின்பால்நெய் துவரைபாசிப்பயறு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி முருங்கைக்கீரை வாழைக்கச்சல் இவைகளை யனுசரித்து வந்தால் நன்மை யுண்டாம்.

தந்த சுத்தி.

ஆலம்விழுது பூலா நாயுருவி வெள்ளெருக்கு உகா இவைகளின் வேர் வேம்பு இக்குச்சிகளி லொன்றினால் தந்த சுத்திசெய்து வெந்நீரில் முகங் கழுவிவந்தால் நன்று.

தயிலந் தேய்த்துக்கொள்ளுங் கிரமம்.

சித்திரை வைகாசி ஆனி ஆடி ஆவணியில் ஒரு கடிகை வரையிலும் மார்கழி தையில்-௨, கடிகைவரையிலும் மாசி பங்குனி மற்றமாதங்களில்-௩ கடிகைவரையிலுஞ் சிரசிற்றயில மூறினபின் வெந்நீரில் உசிலிலை சீயக்காய் முதலாவ அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவருவது கிரமம்.

கண் ரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி எலுமிச்சு நன்னாரி நந்தியாவட்டம் வாதமடக்கி சங்கங்குப்பி முடக்கொத்தான் பொன் முசட்டை நொச்சி கருத்தக் காக்கணன் அமுக்குரா சீந்தில்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தாமரை நெய்தல் கரந்தை சவுரி பேராமுட்டி ஆல்பேய்ப்பீர்க்கு இவைகளின்வேர் அதிமதுரம் தேவதாரம் தான்றிக்காய்முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-௬, சந்தனம் பலம்-௮, சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் ௧௰, மிளகுபலம்-௫, இவைகளையிடித்து ௩௨-படி சுத்த சலத்தில்போட்டு தீபம்போலெரித்து எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணை படி-௬, ஆவின்பால்படி ௪, மேற்படி நெய்படி-௨, செவ்விளநீர்படி-௧, முடக்கொத்தான் பொன் முசட்டை நொச்சி பொன்னாங்காணி கரிசலாங்கண்ணி சீந்திற்றண்டு கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான் வாதமடக்கி இவைகளைசாறு வகைக்குப்படி அரை, ஒன்றாய்விட்டு நாகணம் பூலாக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி சந்தனம் தேவதாரம் மந்திஷ்டிவேர் வால்மிளகு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் வெட்டிவேர் அஞ்சனக்கல் விலாமிச்சம்வேர் மரமஞ்சள் கொத்தமல்லி குக்கில் அதிமதுரம் செவியம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தக்கோலம் சதகுப்பை நெல்லி முள்ளி

திப்பிலி கடுகுரோகணி சிறுநாகப்பூ தேசாவரம் பச்சை வகைக்குக் கழஞ்சு-௫, ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுச் சிறுதீயா யெரித்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து அதில் சூடாகுமுன் அபின் புனுகு சவுக்காரம் கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைச்சூடம் வகைக்குக் கழஞ்சி-௧, பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட் டொருநாள் தயிலந்தேய்த்து சீயக்காய் அரைப்பிட்டு முழுகிவர நயனகாசப்படலம் பில்லம் திமிர் புழுவெட்டு பித்தம் பூ குருடு நீர்ப்பாய்ச்சல் குந்தம் முதலாகிய கண்ணோய் ௯௬-ம் தீரும்

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை இவைகளின்சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி-௬, நல்லெண்ணெய் படி-௪, அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகமலர் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரக் கண்காசம் படலம் புகைச்சல் பித்தந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வகைக்குச்சாறுபடி-௨, நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧ இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழுக கண்படலம் காசம் கண்ணெரிவு கபாலவரட்சி தீரும்.

நல்லெண்ணெய் கருஞ்செம்பை யிலைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, முலைப்பால்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில்மிளகுபலம்-௪, வால்மிளகு பலம் அரை பூண்டு வசம்பு வகைக்குப்பலம்கால் இவைகளை அரைத்துக் கரைத்துக்காய்ச்சி வடித்து முழுக நேத்திரவாயு தீரும்.

கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கை தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் முலைப்பால், செவ்விளநீர் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் வெயிலில் வைத்து அதில் சந்தனம் அதிமதுரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இராம்பு பணவிடை-௩, குங்குமப்பூ பணவெடை-௨, இவைகளை அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி முழுக கண் புகைச்சல் பித்தகாசம் தலைமயக்கம் தீரும்.

சிறுகீரை கரிப்பான் இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் பசுவின் பால் வகைக்குப்படி-௧, எலுமிச்சம் பழச்சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் கோஷ்டம் நெல்லி முள்ளி அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சு வேர்வகைக்கு விராகனிடை-௧, அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி முழுகப்பித்தகாசம் மாலைகாசம்வரட்சி முதலியதுந் தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசுக்கை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௨, இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் இஞ்சிபலம்-௫, வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௧, அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி முழுகப்பித்தகாசம் மாலைகாசம் வரட்சிமுதலியதுந் தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசுக்கை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௨, இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்ததில் இஞ்சிபலம்-௫, வெட்டிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧, தாமரைக்கிழங்குபலம்-௬, மல்லிபலம்-௫, சீரகம்வாய்விளங்கம்வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலரைத்துக் கலக்கி சூரியபுடம் இரண்டுநாள் வைத்துக் காய்ச்சிவடித்து அதில்பஞ்சதிரவியம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, பொடித்துச் சீலையில் முடிந்துபோட்டுக்கொண்டு தலைமுழுகிவர விழிகண்குருடு நீலகாசம் பித்தகாசந்தீரும்.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசுநன்னாரிவேர்நெல்லிமுள்ளி மரமஞ்சள் சந்தனம் மகிழமலர் வகைக்குப்பலம்-௧. இவைகளையிடித்துப் பதக்குத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சியதில் பச்சை கச்சோலம் நன்னாரி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைமலர் சதகுப்பை குங்குமமலர் சடாமாஞ்சில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் மகரப்பூ-புனுகு நெய்தற்கிழங்கு சாதிக்காய் ஏலம் முத்தக்காசு அதில் விளாவரிசி தாமரைக்கிழங்கு கடுகு செவியம் தான்றி அச்சனக்கல் அதிவிடயம்அதிமதுரம் சண்பகமலர் மஞ்சிட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு நல்லெண்ணெய்படி-௧, கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி யிறுத்து முழுகிவர தலைமயக்கம் உடம்புவெரிவு காமாலை மதிமயக்கம் கண்திமிர் எரிவுபடலம்காசம் இழிகண்பூசனைதவளர்த்தி நீலகாசம் நரைதிரை நீக்கும்.

சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-௫0, வில்வவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவேர் சிந்திற்றண்டு சந்தனம் அமுக்கறாகிழங்கு

வகைக்குப்பலம்-௯, இவைகளை யிடித்து-௪௯, படி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் சிறுகீரைகொடுப்பை முசுமுசுக்கை ஓரிலைத்தாமரை தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வல்லாரை சீராசெங்கழுநீர் கற்றாழை தாழை விழுது வகைக்கு சாறுபடி கால் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் இளநீர்நெல்லிச்சாறுவகைக்குபடி-௧, கூட விட்டு பஞ்சதிரவியம் சிறுநாகமலர் சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்மள் திரிகடுகு திரிபலம் சடாமாஞ்சில் செவ்வள்ளிக்கொடி வெட்பாலையரிசி வாலுளுவையரிசி பெருங்குரும்பை மல்லி கற்பூரம் தேவதாரம் பச்சைக்கிளியூரம்பட்டை கிச்சிலிக்கிழங்கு தீஞ்சாந்து மட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௨, இவைகளைப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி குங்குமப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-௧, பொடித்துபோட்டுத் தலை முழுகிவர கண்ரோகந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கைஇளநீர் கரிசலாங்கண்ணி கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வல்லாரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-௪. பசுவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௮, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-௩, இவைகளொன்றாய்கலந்ததில் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி லவங்கப்பூ சண்பகமலர் வகைக்குப்பலம்கால் தாளிச்சபத்திரி பலம் ஒண்ணே கால் சந்தனம் பலம்-௨, கோரோசனை பலம் கால் பச்சைச்சூடம் அரைக்கால் இவைகளை இளநீரிற் விட்டரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்து தானியபுடம்வைத்து முழுகிவர உட்சுரம் பித்தம் தினவுகடி விஷம் கைகாலெரிவு திமிர் கண்காசம் படலம் நேத்திரவாயு முதலானவைகளுந் தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை இளநீர் வகைக்குப்படி-௨, நன்னாரி சிந்தில் முத்தக்காசு சிற்றாமுட்டி பொன்னாங்காணி பேராமுட்டி சீரா செங்கழுநீர் இருவேலி ஓரிலைத்தாமரை வகைக்குப்பலம்-௩, இவைகளையிடித்துப் பத்துபடி தண்ணீரிற் போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்ததில் நற்சீரகம் செஞ்சந்தனம் வசுவாசி திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் மதுரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய்ச் சேர்த்துகாய்ச்சிமுழுக பித்தவாட்சி பிரமேகம் அவயவங்களினெரிவு உஷ்ணம் தண்ணீர் பாய்ச்சல் தலைவலி தீரும்,

பத்துபடி தண்ணீயிற் கால்வீசை சந்தனத் தூளைப்போட்டுஐந்துதின மூறவைத்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் நன்னாரி பொன்னாங்காணி சிற்றாமுட்டி சீந்தில் வில்வம் இதுகள் வேர் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து இருதுளி ஜலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றலைத்து இருவகை கியாழத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் மரமஞ்சள் மல்லி செவ்வள்ளிக்கொடி செவியம்விளாவரிசி சந்தனம் வகைக்கு கழஞ்சு ௪, இதுகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட தலைக்குத்தேய்த்து முழுகிவர மேற்சொல்லிய ரோகங்களுந்தீரும்.

தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிமுள்ளி ஆம்பர்கிழங்கு செங்கழுநீர் கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧0, இவைகள் யிடித்துலர்த்திப்பத்துபடி தண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருபடி நல்லெண்ணைவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்ணோய்கள் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கரிப்பான் தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி பேய்ப்புடல் கோவையிலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகள் சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படியரை நல்லெண்ணை-௪. அதிமதுரம் தேவதாரம் நாகணம் கோஷ்டம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சந்தனம் ஜாதிக்காய் வகைக்குவிராகனிடை-௨, இவைகளை அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாழிகைவரை தலையிற்றேய்த்து உச்சியில் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர எட்டுவகை காசமுங்குணமாகும்.

கருவேலம்பட்டை-௨0, குமரிசீந்தில் சிற்றாமுட்டி சிறுகீரை பொன்னாங்காணி சீரா செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு நன்னாரி விலாமிச்சுச்சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-௪, இவையெல்லா மிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் காச்சி அதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௪. இளநீர்-௨, படிவிட்டு கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் சதகுப்பை சன்னலவங்கப்பட்டை சந்தனம் பச்சைச்சூடன் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி ஏலம் பச்சைதிப்பிலி மூலம் மல்லி அதில் வாலுளுவை செஞ்சந்தனம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு ௨, இவைகளை அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரநோய் ௯௬-மதலைவலியுந்தீரும்.

பேய்வாழை வெள்ளறுகு பிரமி பொன்முசட்டை பாதிரிநாய்வேளை தக்கை நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம்-௧, வீதம் இடித்தெட்டுப்படி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்தகியாழம்படி-௩, ஆவி

னெய்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு சுக்கு அரத்தை சிறுதேக்கு மலைதாங்கிவேர் மரமஞ்சள் தான்றிக்காய் மதுரம்பூமி சர்க்கரைக் கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௩, ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர திமிர்காசந் தீரும்.

கரத்தொட்டி வெற்றிலை மரமஞ்சள் கஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஆவின்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-௨, மிளகு கருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியில் நீர்வடிதல் பில்லம் பீனிசம் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி ஒன்று தேவதாரம் பச்சைகர்ப்பூரம் சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் கடுரோகணி தக்கோலம் மஞ்சள் சாதிக்காய் கிராம்பு யேலம் புனுகுசிட்டம்முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சுவேர் லவங்கம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ திரிபலை வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, மேற்படி சாற்றிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரநோய் சிரசுநோய் முதலியதுந்தீரும்.

கற்றாழஞ்சோறு படி இரண்டு இளநீர்படி ஒன்றுநல்லெண்ணெய் படி-௩. பசுவின்பால்படி-௪, இவைகளைக் கலந்து மூன்றுநாள் ரவியில்வைத்து நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி அதில் செங்கழுநீர் கிழங்கு யேலம் லவங்கம் பச்சை சந்தனம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ கோஷ்டம் வெள்ளைக் குங்கிலியம் சிறுநாகப்பூ நறும்பிசின் மாஞ்சில் அதிமதுரம் அரேணுகம் மரமஞ்சள் தகரம் புன்னைதாது தாமரைவளயம் ஞாழல் தாது கொட்டிக்கிழங்கு நன்னாரி முத்தக்காசு வகைக்குக்கழஞ்சு-௩, இவைகளை அரைத்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்ணழற்சிவெப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் பற்பல ரோகங்களுந் தீரும்.

சந்தனத்தூள் பலம்-௪, விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் இந்துப்பு கார்க்கோலரிசி அதின் வகைக்குபலம் ஒன்று இவைகளை யிடித்து துணிநீர்ப்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில்நல்லெண்ணெய்படி-௩. ஆவின்பால்படி-௪, பச்சைச்சோளம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் யேலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ நன்னாரி குங்குமப்பூ மரமஞ்சள் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ அகில் சந்தனம் செவ்வள்ளிக்கொடி கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௩, இவைகளை அரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து அதில்குங்குமப்பூ புனுகுபச்சைக்கர்ப்பூரம்

வகைக்கு விராகனிடை-௧, பொடித்துப்போட்டுத் தலை முழுகிவர பன்னகாசப்படலம் பற்பலரோகம் புகைச்சல் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சம் தலைநோய் கன்னச்சூலை தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய் நெல்லிதான்றி கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள் கருவாப்பட்டை செஞ்சந்தனப்பொடி கடுகுரோகணி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் கடுக்காய் சதகுப்பை சண்பகப்பூ பச்சை வெள்ளைக்குங்கிலியம் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குபலம்மூன்று இவையெல்லாம் இடித்து இருபத்திநாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டுநாள் வற்றவைத்து பொன்னாங்காணிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப்பலம் மூன்றுஇவைகளையிடித்துத் தனித்தனி, ௪-படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து இளநீர் தாழைவிழுதுசாறு வகைக்குப்படி நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௩, ஒன்றாய்கலந்து மேற்படி நாலுவகைமருந்து வகைக்குப் பலம் இரண்டு மேற்படி பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர விழிநீர்பாய்ச்சல் இமைதடிப்பு பற்பரோக முதலான விழிநோய்கள் தீரும்.

நல்லெண்ணெய் இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, சிறுகீரை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரை வெட்பாலையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் பஞ்சதிரவியம் வகைக்குப்பலம்அரை இவைகளை அரைத்துக்காய்ச்சி முழுகிவர விழி எரி கடுப்பு காசந்தீரும்.

சிற்றாமட்டி நன்னாரி இருவேலி முன்னை நெய்தல் இவைகளின் வேர் சிந்திற்றண்டுநீர் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் சிறுகீரைவேர் வகைக்குப்பலம் ஒன்று இவைகளை இடித்து மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் காய்ச்சிவடித்து அதிதாழை விழுது தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை நீரிலைத் தாமரை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி இரண்டு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி ஆறு இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பஞ்சதிரவியம் பச்சை கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ செவியம் சடாமாஞ்சில் வகைக்குப்பலம் ஒன்று இவைகளை இளநீர் விட்டரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காச்சிவடித்து அதில் புனுகும் பச்சைக்கர்ப்பூரம் பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு தலை முழுகிவர குணமாகும்.

விழிகடுப்பு தலைவலிக்குத் தைலம்.

நல்லெண்ணெ ஒண்ணு குப்பைமேனி கையாந்தகரை ஆதண்டை நொச்சி கழற்பொடி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு பின்னுங் கையாந்தகரைச்சாற்றில் சர்க்கரையைக் கரைத்து வெய்யிலில் தெளியவைத்து அந்த தெளிவுபடிகால் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதின் அபின் விராகனிடை ஒண்ணு பொடித்துப் போட்டுக்கொண்டு தலை முழுகிவரத் தீரும்.

விழிரோகங்களுக்குப் பாளகுஷ்டத்திற் குமரித்தைலம்.

எட்டுபடி குமரிச்சாற்றை ஒரு பாண்டத்தில் ஊற்றி சிறுநாகப்பூ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் நன்னாரி அஞ்சனக்கல் சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சுமூணு ஆவின்பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கபாலவலி கபாலசன்னி கண்ணோய்கட்கும்பிரத்தைலம்.

தேங்காய்ப்பால் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி இரண்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி மூணு ஒன்றாய்க் கலந்ததில் யேலம் லவங்கம் நற்சீரகம் சுக்கு கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வகைக்குகழஞ்சு ஒண்ணு அரைத்து மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை மயிரோசனை குருந்து ஈசுரமூலி முப்பூரமெரித்தான் பெருங்குரும்பை வகைக்கு கழஞ்சு இரண்டு இவைகளை அரைத்துப்போட்டு உமிகாந்தலில் மூன்றுநாள் வைத்திருந்து காய்ச்சி முழுகிவர குணமாகும்.

கண்ணோய் செவிநோய் தலைநோய்கட்குத் தைலம்.

கையாந்தகரை கற்றாழை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணெபடி ஒண்ணரை நன்னாரிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்

விழிநோய் சிரசு நோய்க்குக் கற்பூர சந்தனாதித் தைலம்.

நல்லெண்ணெ பசுவின்பாலில் இளநீர்கற்றாழை தாழைவிழுதும் முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவல்லினலுமிச்சம்பழம்இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி ஒண்ணு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் ஏலம் தமம்லவங்கம் குங்குமப்பூ கிராம்புசீரகம் மல்லி தேவதாரம் அரத்தை மரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் கற்கடகச்சிங்கம் சிறுநாகப்பூ

சண்பகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் வெட்பாலையரிசி சிறுதேக்கு பூலாங்கிழங்கு பச்சைவாலுளுவையரிசி மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு ஒண்ணு இவைகளையெல்லாம் யெலுமிச்சஞ் சாற்றிலரைத்துக் காய்ச்சி முழுகிவர மூக்கில் நீர்ப்பாய்ச்சல் சீழ்வடிதல் நாசிகனத்து மண்டையைக் குத்துதல் ஒருதலைவலி கபாலஇடி முதலான சிரசுநோய்-௬௰, விழிநோய் ௯௬-ம் தீரும்.

பித்தம் விழிகாசங் காதடைப்பு மந்தத்திற்குத் தைலம்.

கையாந்தகரை நெல்லிக்காய் நொச்சி ஆதண்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெ பசுவின்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணேகால் அதிமதுரம் கழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி முழுகிவரவும்.

நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றுக்குத் தைலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆவாரமொட்டுத்துளிர் இவைகளை ஆவின்பால்விட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெ ஆவினெய் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-௧, ஆவின்பால் படி-௧, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஏலம் ஏலக்கிராம்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஜாதிக்காய் மிளகு வால்மிளகு மலைக்காய் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் அரத்தை தேவதாரம் சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டு பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஒன்றை விட்டொருநாள் தலைக்குத்தேய்த்து சீக்காய் உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலகண்ரோகங்களுந் தீரும்.

விழிநோய் சிரசுநோய்க்குத் தைலம்.

தாழைவிழுதுச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு கரிசலாங்கண்ணிச் சாறு சிந்திற்சாறு வகைக்குப்படி-௮, நல்லெண்ணெபடி-௧௬, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இலுப்பைப்பூ சந்தனம் அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நாகேசரம் வெட்டிவேர் மூத்தக்காசு சாதிக்காய் பேரீச்சம்பழம் கொத்தமல்லி தேவதாரம் விலாமிச்சுவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆலம்விழுது வில்வம் சீழ்க்காய் நெல்லிவேர் மல்லி வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவையெல்லாம் யிடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நயனவிதிப்படலம் முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

பீனிசப் படலம்.

அதாவது சிரசில் கனலெழுந்து சூலையால் ரோகம் அதிகரித்து சீழ்போலும் சிராய்போலும் காணப்படும்.

விருத்தம்.

திரைகடலுலகிலுள்ள திரண்டநூல் யாவும் பார்த்து
வரையொரும் பிணியின்கோர்வை வகுப்படி யாராய்ந்து
குரையிணித்தீர்ப்பதற்குக் குறித்த வயித்திய சாரத்தை
மறைமுனி பாதம்போற்றி வழித்தினேன் காப்புதானே.

வேறு.

காப்பானவாத பீனிசந்தானாகும்
கருதியேகோரபித்த பீனிசமுமாகும்
வாப்பான சிலேத்ம பீனிசமுமாகும்
வகுத்தநீர்ப் பீனிசமாம் சீப்பீனிசம்
சேப்பான வுதிரபீனிசமும் மாகும்
செழிப்பான சிறுப்பீனிச மூலபீனிசமாம்
ஆப்பான கண்பீனிசந்தானாகும்
அப்பனே வெட்டுபித் தின்னமாமே.

வாதபீனிசம் பித்தபீனிசம் சிலேத்மபீனிசம் இரத்தபீனிசம் சீயப்பீனிசம் சிறுப்பீனிசம் மூலப்பீனிசங்கள்-அ.

பீனிசப்பொதுக் குணம்.

மூலத்திற்கனலேறி கபாலத்திற் நீரையேற்றி ஒருநாசியடைந்து ஒருநாசியில் நீர்வடியும் அடிக்கடி தும்பல்விழும் புடரியுந் தலைகனத்து வலிக்கும் வாரந்தோறும் கபாலம்வரண்டு நீர்திரண்டி நாறும் தேகத்தில் வெதுப்புகாணும் நாவில் ருசியும் நாசியில் மணமுங் கெடும் சிரசுநீர் நெஞ்சிலிறங்கிக்கட்டும்.

வாதபீனிசக் குணம்.

நாசிவாளும் நீர்வடியும் நீர்பழுத்து சளிபோல் திரண்டு நாற்றமின்றி விழும்.

பித்தபீனிசக் குணம்.

நாசிவழி மஞ்சள் நிறமாய் சளிவடியும் புலால்நாறும்.

சிலேத்ம பீனிசக்குணம்.

நாசி மாறிமாறி அடைத்து முத்துப்போல் நீர் வடிந்து நாறும் துணுக்குப்போற் சளிவிழும் நாசியில் ஊசிபோற் குத்தும்கண்களிற் பீளைசாடும்.

நீர்பீனிசக்குணம்.

விஷபித்தமும் வெட்டையும் அதிகரிந்து சிரசிலேறி நாசிவழி நீர்வடிந்துகொண்டு யிருக்கும் பனிவாடை மழையிற் றேக்தால் மிகுத்து பிடரியும் முகமும் பரபரத்தூறும் நாசியரிக்கும் அடிக்கடி தும்மல்விழும் தலைகனத்து வலிக்கும்.

இரத்த பீனிசக்குணம்.

வெட்டையின் பேரிற் தத்தவமிஞ்சி கபாலத்திலேறி அதில்வடமாய்ப்புண்ணாகி நாசிவழி இரத்தம்விழும் தலைவலிக்கும்.

சீழ் பீனிசக் குணம்.

வெட்டைரிம் பித்தமும் கபாலத்தில் அதிகரித்து கபாலமுதல் நாசிவரையில் புண்ணாகிச் சீழ்வடியும் தலைவலிக்கும்.

சிறுய் பீனிசக் குணம்

நாசிவழி சிழுய்போலும் சுருள்ளி கூடுபோலும் சீழ்திரண்டு விழும் பிணம்போல் நாறி மணந்தெரியது விடாமற் தலைவலிக்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை ஆதண்டை குரட்டைப்பழம் வெற்றிலைநெல்லிக்காயெலுமிச்சம்பழம்நாரத்தைபழம் முசுமுசுக்கைமுடக்கொத்தான் இவைகள்சாறுவகைக்குபடிகால் நல்லெண்ணை படி-க,ஒன்றாய்கலந்து அதில்மிளகுபலம்கால் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூஏலம்லவங்கம் தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ரு, கோரோசனை விராகனிடை-க,இவைகளை பொடித்துப் போட்டுக்காச்சி பதமாயிருந்து மூன்றுநாளைக்கொருதபா முழுகியும் மிளகைக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் வெற்றிலைசாற்றிலரைத்து வெள்ளைத் துணியில்தடவி அப்பால் குரட்டைப்பழசாற்றில் அ-தபா நனைத்து நிழலிலுலர்த்தித் திரித்து நாசியிற் புகைபிடித்துவரத் தீரும்.

நாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளியாரை தண்ணிவிட்டான் கிழங்கு அறுகம்வேர் வல்லாரை கரிப்பான்பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படிகால் ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்குப் படி-உ, சந்தனம் சதகுப்பை மஞ்சி படியானைத்திப்பிலி கிராம்புலவங்கப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டைசண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம்-ச செங்கழுநீர்க்கிழங்குபலம்-உ, இவைகளை யாவின் பாலில் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாளைக் கொருவிசை தலையிற்றேய்த்து உ-சிலைபாசிப்பயறு மதுக்காரை வேர்ப் பட்டை முதலியவைகளினரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து சாதிலிங்கம் பரங்கிப்பட்டை மிளகு கருஞ்சீரகம் துருசு இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பொடித்துக் காயிதத்திற் சுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடித்துவரத் தீரும்.

கரிசாலை அவுரி கஞ்சா பொன்னாங்காணி வெற்றிலை முசுமுசுக்கைஆயிற்பட்டைஎலுமிச்சம்பழம் குரட்டைப்பழம் அத்திப்பட்டை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-ங, ஆதண்டைச்சாறு பிச்சிலைசாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் பலம்-உ, இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்ததில்கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் தான்றிக்காய் அதிவிடையம் அரத்தை சுக்குகோஷ்டம் சதகுப்பை குராசானி ஓமம் சிறுநாகப்பூதாளிசப்பத்திரி திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் பெருங்காயம் நெல்லிமுள்ளி பிச்சிவேர்ப்பட்டை மிளகரணைப் பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டை சிக்காய்நெல்லி வேர் வகைக்குக்கழஞ்சு க, இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து சூட்டுடன் அதிலொருபிடி முருங்கைப்பூவைப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத் தீரும்.

சருகெள்ளெண்ணைகுடி பகரட்டைப்பழம்வெற்றிலைஆதண்டை உசிலம்பட்டை இவைகளின் சாறுவகைக்குபடிகால்ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு வால்மிளகு சீரகம் சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம்-க,இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரகுணமாகும்.

குப்பைமேனி ஆடுதீண்டாப்பாளை அழிஞ்சிவேர்முள்ளி இவைகளின் சாறுவகைக்குபடியரைநல்லெண்ணைபடிகால்இதுகள் ஒன்றாய் கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சியிருத்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணைபடி-க, கரிப்பன்சாறு கருநொச்சிசாறு வகைக்கு படியரை ஒன்றாய்க் கலந்ததில் மிளகுபலம்-க, அரை பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதில் நல்லஅபினி விராகனிடை-ச போட்டு வைத்துக்கொண்டு முழுகிவரத்தீரும் அல்லது நல்ல அபின் கிடைக்காதபக்ஷத்தில் அரைபலம் சதகுப்பை அரைத்து முன் மருந்துகளுடன் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கொள்ளவும்.

வேங்கைப்பட்டை சீந்திற்றண்டு வில்வேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்படி-அ இவைகளை யிடித்து அ-மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு கஉ-நாளில் எட்டிலொன்றுவற்றும்படி தீபம்போலெரித்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி-க, விட்டு அமுக்கரா வேர்ப்பட்டை பலம்-ங, சாதிக்காய் தக்கோலம் சண்பகமலர் விலாமிச்சம் வேர் வெட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-க ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு அன்றாடம் ஒவ்வொரு தாழம்பூமடலைபோட்டு ரு-நாள் வரை மந்தாக்கினியாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதிற் புனுகு குங்குமப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு நாசியில் நசியஞ்செய்து தலையிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

மூலப் பீனிசக்குணம்.

நாசியிற் சொருச்சதைபோலும் அதின் கூடுபோல் வளருதலும்.

சண்டப்பீனிசக்குணம்.

நாசியிற் சுண்டக்காய்போற் சதைவளர்ந்து அடைக்கும் சிரசு நீர் நெஞ்சிலிரங்கி கவங்கட்டும்.

நிவர்த்தி.

ஆயிற்பட்டை மிலாக்காயம் சந்தனம் வகைக்கு விராகனிடை ஒண்ணறை மிருதார்சிங்கு ஜாதிலிங்கம் அரிதாரம் வகைக்கு விராகனிடை-க இலுப்பைப்புண்ணாக்கு விராகனிடைகால் ஊமத்தியிலைச் சாற்றிலரைத்து எருக்கம்பாலும் சதுரக்கள்ளிபாலும் ஒருதுணியில் ஆட்டி உலர்த்தியபால் மேற்படி மருந்தை அதிற்பூசிக்காயவைத்துக் கொஞ்சங்கத்திரித்து சுங்கானில்வைத்துப் புகையை நாசியிலேற்ற மூலபீநிசம் எண்டிபீநிசம் சிராய்பீநிசம் கபாலசூலை வலி இரணமுதலானவைகளுந் தீரும்.

நீர்ப்பீனிசத்திற்கு தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப் படி-க, செவியம் திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அரத்தை

கஸ்தூரி மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் கொஞ்சிப்பட்டை வகைக்குப்பலம் ௧, இவைகள் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கொச்சி கரிசாலை வெற்றிலை ஆதண்டை பச்சைமஞ்சள் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-நால் ஈருள்ளிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௧ மிளகுகால் உடைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துவர குணமாகும்.

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் இளநீர் கற்றாழை முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்கலந்து அதில் நாயுருவி சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் ஓமம் அரத்தை தேவதாரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் மரமஞ்சள் விளாவரிசி சிறுதேக்கு வாலுளுவையரிசி வகைக்கு விராகனிடை-௫, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பூவரசு வெள்ளெருக்கு மலைதாக்கி இவைகளின்வேர் கஸ்தூரி மஞ்சள் சிறுநாகப்பூ வெடியுப்பு புனுகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் புகையிலைச்சாற்றாலாட்டித் துணியில் வூட்டித் திரித்துப் புகையை நாசியிலேற்றி நீர் பீனிச முதலானதும் தீரும்.

பீநிசம் சலம்வடிதல் எரிப்பு தும்மலுக்குத்தைலம்.

ஆயிற்பட்டை பலம்-௪௰ சங்கம்வேர் அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம்-௧௰, மஞ்சள்பலம்-௫, இவைகளை யிடித்துப் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் நல்லெண்ணை படி-௪ நொச்சி முசுமுசுக்கை ஆயில் கரிசாலை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரை ஆவின்பால்படி-௧ கூடவிட்டு அதிமதுரம் சதகுப்பை இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

இரத்த பீநிசம் சிறுயப் பீனிசத்திற்கு.

ஆதண்டை ஆடாதோடை கையாந்தகரை நொச்சி பசுமஞ்சள் நாரத்தம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரை நல்லெண்ணை படி-௨ இவைகளையொன்றாய் கலந்ததில் கொத்தமல்லி மிளகு சுக்கு உள்ளி மரமஞ்சள் சீரகம் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

அறுகுவேர் நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணிசிறுகீரைதாழவிழுது இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய் கலந்ததில் மிளகுபலம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை முசுமுசுக்கை வெற்றிலை கஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௩, ஒன்றாய்கலந்ததில் மிளகு அதிமதுரம் நற்சீரகம் வால்மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சிறுய்பீனிசங் கபாலசூலை ஒருதலைவலி தீரும்.

கண்டங்கத்திரிப்பழம் துளசி வெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படிகால் ஒன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரமேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

திரிகடுகு மஞ்சள் வகைக்குக் கழஞ்சு-௫ இந்துப்புகழஞ்சி இவைகளைக் கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியிற்றடவி திரியூட்டித் தீயில்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற்புகையைபிடிக்கச்சிறுப் பீனிசந்தீரும்.

பீனிசம் மண்டையிடி கபாலசூலைக்குத் தைலம்,

முத்தின ஆயிற்பட்டை பலம்-௫0, சிற்றரத்தைபலம்-௨௫ விலக்குமிள் வில்வம் தழுதாழை காட்டாமணக்கு பாதிரி கோங்கிலவு கூத்தன் குதம்பை மின்னி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி நொச்சிகொடிவேலிக்கிழங்கு அமுக்கறாசாரணை முருங்கை தூதுவளை முக்குரட்டை வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வேர் சுக்கு கருங்கொள்ளு உளுந்து கோதும்பை வகைக்குப்பலம்-௧,இடிந்து பத்துமரக்கால்நீரிற்போட்டு நாலிலொன்று வற்றவைத்திருத்ததில் நல்லெண்ணைபடி-௮, தண்ணீர்விட்டானகிழங்குச் சாறுபடி-௧, ஒன்றாய்விட்டு தேவதாரம் பொன்முசட்டை வேர் இந்துப்பு மாஞ்சில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் ஊமத்தவேர் மாசானிக்கிழங்கி சதகுப்பை நருஞ்சிவித்துசந்தனம் மரமஞ்சள் மஞ்சள் குளப்பாலைவேர் விலாமிச்சுவேர்வகைக்குப்பலம் அரை குங்குமப்பூ விராகனிடை-௧, கஸ்தூரிவிராகனிடைஅரை இவைகளை நாலுபடி ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்தெளிவாகும் பித்தங் கீழ்நோக்கும்.

ஒருதுலாம் இஞ்சியை இடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில்நல்லெண்ணைபடி-௧,நொச்சிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படிஅரை ஒன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பீனிசம் மண்டைபிடிவாதம் கடுப்புக்குத் தைலம்.

ஆவிற்பட்டை புங்கம்பட்டை சேவகன் கிழங்கு செம்முள்ளி வேர் வகைக்குப்பலம்-௧௦, இடித்தும் பதக்குநீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-௨, செம்முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் வாகைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் அரத்தைஇந்துப்பு குங்கிலியம் சதகுப்பை வகைக்குக்கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு நசியஞ்செய்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும் உள்ளுக்குக் கொள்ளலாம்,

பீனிசம் மண்டையிடி நாசிகாபீடம் வரட்சிக்குத்தைலம்.

சீந்திற்கொடி சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧௦, இவைகளையிடித்து நாலுமரக்கால்தண்ணீரிற்போட்டு குறுணியாய்க்காய்ச்சி வடித்து அதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, கூடவிட்டு திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் சன்னலவங்கம் சண்பகப்பூ சிற்றரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சதகுப்பை சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அனல் குங்கிலியம் சந்தனம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் புனுகுசட்டம் நன்னாரிமுத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை ஒண்ணு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிரவத்தீரும்.

பீனிசம் விடாதவலி கபாலசூலை நேத்திரவாயுவுக்குத் தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படிஒண்ணு ஒன்றாய்க் கலந்ததில் ஈருள்ளி இரண்டுசிரங்கை தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழுகிவர குணமாகும்.

கபாலவலி பீனிசத்திற்குத் தைலம்.

ஆதண்டை செங்கொன்றை சடைக்கஞ்சாவேளை வெற்றிலை குறட்டைப்பழம் பச்சைமஞ்சள் இஞ்சி முசுமுசுக்கை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணைபடி இரண்டு இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் எட்டிக்கொழுந்து சதகுப்பை சுக்கு வசம்பு உள்ளிதேவதாரம் அரத்தை கடுக்காய் வட்டுக்காய்ச்சி வடிந்து முழுகிவர நீங்கும்.

மண்டையிடி கபாலசூலை பீனிசம் நாசிப்புக்குத் தைலம்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு நத்தைச்சூரி வேர்பலம் ஒண்ணு ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கபாலவலிக்குத்து சூலைபீனிசம் நேத்திர நீர்கடுப்பு மேகசூட்டுத் தைலம்.

சவுரிபழச்சாறு நல்லெண்ணை பொடுதலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஒருபலம் மிளகை மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

பீநிசம் மண்டையிடி சிரோபாரத்திற்குத் தைலம்

அமுக்கிருக்கிழங்கு பலம்பத்து இடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் பழச்சாறுபடி ஒண்ணுகாடித்தண்ணீர் நொச்சிச்சாறு எருக்கம்பூச்சாறு வகைக்குப்படி கால் கூடவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கார்க்கோலரிசி சித்திரத்தி வலம்புரிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை மூணு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர சகல பீனிசமும் மண்டைக்குத்தும் நீங்கும்

கையாந்தகரைச்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு வசம்பு வாய்விளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் மூணு மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கு இரண்டுவிசை முழுகிவரத்தீரும்.

ஆடுதின்னாப்பாளைச்சாறுபடி கால் நல்லெண்ணைபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கிரண்டுமுறை தலையிற்றேய்த்து மதுக்கரைவேர் அறைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

அரைக்கீரைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒண்ணாய்க்கலந்து அதில்கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகுகருஞ்சீரகம்வகைக்குப்பலம்கால் மேற்படி சாற்றிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகி மேற்படி கடுகைத்துணியில் வைத்துத் திரித்துப் புகைபிடித்துவரப் பீனிசம் மண்டைவலிக்கு சிரோபாரம் நீங்கும்.

பீனிசம் இரத்தபீநிசம் சிராய்அழுகற் பீநிசம் பித்தபீநிசத்திற்கு நசியம்.

ஆவினெய் நாழியரைஅறுகம்வேர்ச்சாறு முலைப்பால்வகைக்கு நாழி கால் இவைகளையொன்றாய் கலந்ததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம்

மஞ்சள் வாய் விளங்கம் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை ஒண்ணு கஸ்தூரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை கால் கரிசாலைச்சாற்றிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து மூக்கில் நசியஞ்செய்து உச்சியிலும் தேய்த்துவரத் தீரும்.

நாலைந்து கொப்பரைத்தேங்காய்ப் பூவைச்சட்டியிலிட்டு அதில் புளியங்கொட்டை மேற்றோல் ஒரு சிரங்கைபொடித்துத் தூவிப் பிசைந்துவைத்து மூன்றுநாழிகை சென்றபின்பு பிழிந்தால் நெய் வரும் அதைச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு நாசியில் பத்துநாள்நசியமிடத்தீரும் அல்லது மேற்படி நெய்படி காலில் துருசு வெளிச்சிப்பின் வகைக்குப்பின் வகைக்கு விராகனிடை-௨, பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சி நசியஞ் செய்துவரத் தீரும்.

ஆவினெய் மாதளம்புச்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய் கலந்ததில் கோஷ்டம் யேலம் குங்குமப்பூ லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம்லவங்கப்பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை ஒண்ணு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாசியில் நசியமிடச் சகல பீநிசந்தீரும்.

பீநிசம் நச்சுத்தலை இடிக்கப்பற்று.

அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம்கால் அபின் விராகனிடை-௧ இவைகளை காற்படி வெற்றிலைச்சாற்றி லரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத்தலையிற் பற்றுப்போட்டு மறுநாள் சிக்காயரைப்பிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்,

பீநிசப்படலம் முற்றிற்று

சிரசு நோய்ப்படலம்.

அதாவது மூளையில் நீர்தங்கி தலைநோய் வருதலாம்.

விருத்தம்.

காருஞ்சிரசுநோய்மண்டையிடிச்சாற்றும் ஒத்தணம்பரிகாரம்
தேகுத்தைதயிலங்கபாலவரைநிறையும் புகையுமாக்கிராணம்
சேருமுடிதனையறிந்துசிறக்கும்பாகம் வகுப்புடனே
பாருமுனிவர்பண்டிதர்க்குப் பகர்ந்தார்யுறுவேதமிதே.

சிரசில் நீரேற்ற மண்டையிடிக்கு.

அரத்தை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை-௯, அரைத்து அரைப்படி நொச்சிச்சாற்றிற் கலக்கி முறித்து வடிகட்டிக் கொடுத்து அரத்தையைப்பொடித்து நாசியில் நசியமிட்டு புழுங்கலரிசி ஒரு ரூபாயிடை சாம்பிராணி அரைரூபாயிடை கடுகு புழுங்கலரிசி வகைக்குக்கால் ரூபாயிடை இதுகளை முலைப்பால் விட்டு மை போலரைத்து நெற்றியிற் பற்றுப்போடத் தீரும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஆவி.

வேப்பிர்க்கு நொச்சி உத்தாமணி பேய்பீர்க்கு தும்பை இதுகளின்யிலை எருக்கம்பழுப்பு சிறுநீரைவேர் இவைகள் ஓர் நிறையாயிடித்துத்தண்ணீரிற்போட்டு வேகவைத்திறக்கி தலையில் முக்காடிட்டு ஆவிபிடித்து ஆவியடங்கினதின்பின் ஒரு செங்கல்லைப் பருக்கக்காய்ச்சி யதிற்போட்டு மறுபடியும் முன்போல் ஆவிபிடித்தால் தேகம்வியர்த்துத் தலைப்பாரம் வாங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு ஒத்தணம்.

மாவிலிங்கப்பட்டை பலம்-௫, ஆயிற்பட்டை பலம்-௪, பெருமரத்துப்பட்டை பலம்-௯௨, காய்ப்பட்டை பலம்-௪௧, இவைகளை யிடித்தும் மூன்றுபங்குசெய்து நாளொன்று மூன்றுவிசை வறுத்து சிரசிலும் பிடரியிலும் ஒத்தணஞ்செய்ய மாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத்தைலம்.

நல்லெண்ணை படி-௧, பசுமஞ்சள்சாறு ஆதண்டைச்சாறு ஆவின்வேர், தண்ணீர்வகைக்குப்படி-௧. ஒண்ணாய்க்கலந்து அதில்குருந்தொட்டி முனவிசுண்டை வேளை கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர் கோஷ்டம் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு குக்கில் கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

மேற்கண்ட வியாதிகட்குப் புகை.

சுக்கு திப்பிலிமஞ்சள் சதகுப்பை மிளகுடன் இவைகளை யோர் நிறையாய் குன்றுமணிச்சாரத்தால் மைபோலரைத்துத் துணியிற்றடவியுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைகொள்ள மாறும்.

ஒருதலைவலி மண்டைவலி கபாலவாயு கபாலவலிக்குத் தைலம்.

மலைவேம்பு செவ்வலரி ஆதண்டை - கருநொச்சி இவைகளின் ஒண்ணாக் கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி இருத்தி முழுகிவரத்தீரும்.

ஆவின்பால் கரிப்பான்சாறு இளநீர் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-க. மிளகு பலம்-ங, சந்தனம்பலம்-க, அதிமதுரம் பலம் அரை இடித்துபோட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

நல்லெண்ணை குப்பைமேனிச்சாறு வகைக்குப்படி-க. இதைக் கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்,

நாலுபலம் பச்சைக்கொடி வேலிப்பட்டையை குமரிச்சாற்றிலரைத்து வொருபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டுகாய்ச்சிவடித்துஸ்நானஞ் செய்துவர குணமாகும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணையில் அதிமதுரம்சுக்குவசம்பு வகைக்குப் பலம்-உ, சிதைத்துப்போட்டு சிவக்கக்காய்த்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணு எருக்கம் பழுப்புச்சாறுபடி அரைக்கால் சுக்கு இந்துப்பு அதிமதுரம் வசம்பு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் நாலு இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

கரிப்பான்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-க, சின்ன ஆமணக்கின்வேர் பெருஞ்சீரகம் பிச்சையிலை விளாவரிசி அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-க, மேற்படிபாலில் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணை ஆவிநெய் வெற்றிலைச்சாறுஎலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணுக்கு கருஞ்சீரகம் படிகால்பொடித்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து வொன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

ஒருபலம் சுக்கையெடுத்து எட்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் தேங்காய் நெய்படி கால் குங்குமப்பூ விராகனிடை-ச, பொடித்துப்போட்டு வொன்றாய் கலந்து காய்ச்சி நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

வாய்விளங்கம் மிளகு செவியம் இந்துப்பு அரேணுகம் சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இவைகளை கையாந்தசரைச் சாற்றிலரைத்து அரைக்காற்படி ஆவிநெய்யிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து நசியமிட நீங்கும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் வெங்காரம் திரிகடுகு மரமஞ்சள் இலுப்பைபுண்ணாக்கு வகைக்கு விராகனிடைக் காற்படி நல்லெண்ணையிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

குப்பைமேனிவேர் பூண்டு வசம்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் மூலைப்பாலில்விட்டு சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லது தைவேளைவேரும் வெள்ளைப்பூண்டும் சிதைத்துக் காதிற் பிழிந்தாலும் வெற்றிலையும் பெருங்காயமும் ஓர்நிறையாய்ச்சிதைத்துவெதுப்பிக்காதிற் பிழிந்தாலும் நீங்கும்.

ஈருள்ளியும் முருங்கையிலையுமாவதுசிதைத்து வலதுபக்கத்தில் [illegible]பிடித்தால் இடது நாசியில் இடதுநாசியில் இடதுபக்கம் இடித்தால் வலது நாசியிலும் பிழியத்தீரும்.

சந்தனம் விளாமிச்சம்வேர் பெருங்காயம்இவைகள் முலைப்பாலிலரைத்துச் சீலையில்வூட்டி திரித்து நல்லெண்ணையிற் றோய்த்துதீயிற் கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகைபிடிக்கவும்.

நெல்லிக்காய் கெந்தகம் விராகனிடை யரை கருங்குங்கிலியம் எருக்கங்கரி கொடிவேலிவேர் வகைக்கு விராகனெடை-ரு, கருஞ்சீரகம் அக்கிராகாரம் துத்தம் வகைக்கு விராகனிடை கால் இவைகள் எருக்கம் பழச்சாற்றாலும் குப்பைமேனிச்சாற்றாலும் அரைத்துத் துணியிலூட்டித் திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்பிடிக்கவும்.

மிளகுதலைச் சுருளிவேரும் ஓர் நிறையாய்ப் பிடித்துத் துணியில் வைத்துச் சுருட்டி அனலிற் கொளுத்தி நாசியில் புகை கொடுக்கவும்.

அரிதாரமும் எருக்கம் வேரும் சமமா யெலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் அரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டி புகைபிடிக்கவும்,

செந்தொட்டிவேரைச் சீலையில் வைத்து சுருட்டி நெருப்பிற் கொளுத்தி அவித்து நாசியிற்புகைபிடித்தாலும் கவுதும்பைவேரும் மஞ்சள் பொடிசெய்து துணியிற் சுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

கருஞ்சீரகம் முட்டித்தோல் சமுற்சிப்பருப்பு இவைகளோர் நிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டிப் புகைகொடுக்கவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு பத்து.

எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைப் பிழிந்து அதில் சுக்கு மிளகு திப்பிலி ஓர்நிறையா யரைத்து நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசவும்

உளுந்து கொள்ளு சிவனார்வேம்பு கற்பூரம் அதிமதுரம் நெற்பொரி சந்தனம் வசம்பு கோஷ்டம் மூத்தக்காசு லவங்கப்பட்டை இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பச்சரிசிக் கழுநீரிலரைத்துக் காய்ச்சி நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசமாறும்.

சிரசுநோய்ப்படலம் முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

காச்சல்ரோகப் படலம்.

—(-*-)—

அதாவது தக்கனுடைய யாகத்திலே
நெற்றிக்கண்ணில் உற்பத்தி.

விருத்தம்.

சொன்னமாந்தசுரவகுப்பு தோற்றுங்குறியுஞ்செய்கைமுதல்
பன்னும்சாத்தியமசாத்தியம் பகரும்பலநூலாராய்ந்து
பன்னும்வயித்தியர்தானறிய மகிழ்வாயுரைத்தவேதமிது
துன்னுவயித்தியசாரமெனத் தொகுத்தார்முனிவர்வகுத்தாரே.

வாதசுரக்குணம்.

உடல்கடுக்கும் சந்துபொருத்துக ளுளையும் கீழ் முதுகும் இருவிலாவும்நோகும் தலைவலிக்கும் உடல் குளிர்ந்து நடுங்கி மயிர்சிலிர்ந்து சுரந்தோன்றும் மலங்கட்டும் பசிமந்திக்கும் வாய்கண் நீர்மலம் கறுக்கும் இரவுபகலும் நித்திரையாது தாகம் அசதிகொட்டாவியுண்டாம்.

நிவர்த்தி.

சிற்றாமுட்டி பேயுருவி கொஞ்சி விலாமூக்குறண்டி தூதுவளை கண்டங்கத்திரி வில்வம் சிறுவழுதலை சங்கு இவைகளின்வேர்வகைக்குப் பலம் இரண்டு நொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவைகளின் இலைவகைக்கு ஒருபடி இடித்து ஒருபாண்டத்தில் போட்டு நாலுபடி தண்ணீர்விட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் அரத்தைசுக்கு விராகனிடை மூனுகடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-க, இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி கியாழத்திற் றிரிகடுகு தூள்போட்டு நாலுநாள் இசைப்படி கொடுக்க நீங்கும்.

குருந்தொட்டி நொச்சி சீந்தில்கூந்தல் குதம்பை தூதுவளை கண்டங்கத்திரி பற்பாடகம் நிலவேம்பு வாதமடக்கி சிறுநெருஞ்சி கொடிவேலி இவைகளின்வேர் ஆடாதோடை நெல்லி வேம்பு மாகாரத்தை இவைகளின் ஈர்க்கு முத்தக்காசு திரிகடுகு இவைகளை யெல்லாம் ஒருவேளைக்கு முக்கழஞ்சுவீதஞ் சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டுஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

மேற்படி சுரங்களுடன் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி சீரகம் இவைகளைச் சமபாகமரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுபோது வெந்நீர்கொடுத்து அப்பால் கடுகுரோகணி கடுக்காய் கச்சந்தரூய் சிவதைகொன்றை வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-கூ, இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்ததில் அரைவிராகனிடை இந்துப்பைப் பொடித்துப்போட்டு இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வாகையின்பாதரி சதாவேரி கூவிளை நன்னாரி நெருஞ்சில் சீந்தில் பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி விலாமிச்சு அவுரி செங்கழுநீர் சிறுகுறிஞ்சி சாறுகாஞ்சொரி மூக்காவேளை சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் பேய்புடல் முத்தக்காசு தேவதாரம் அரத்தை வசம்பு திரிகடுகுகோஷ்டம் இவைகள் ஒர்நிறையாயிடித்து ஒருவேளைக்குபலம் அரையே அரைக்கால்வீதம் இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து, கூ-போது கொடுக்கத்தீரும்.

பாவட்டைகொன்றை சிற்றாமுட்டி வேலிப்பருத்திஇதுகளில்ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து இரண்டுபடிதண்ணீரிற் போட்டுகாற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி-ச, போது கொடுக்கத்தீரும்

சிற்றரத்தை பேரரத்தை சதகுப்பை சிறுதேக்கு சுக்குத் திப்பிலி செவியம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் சங்கு வெள்ளருக்குதிராய் அப்பை நிலவேம்பு முருக்கமூற்சி கண்டங்கத்திரி பேராமுட்டி மாவிலிங்கி சிறுகாஞ்சோரி விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளை யிடித்து-௨, பங்குசெய்து-க0, நாழிகை ஊறவைத்து காற்படியாய் வற்றக்காய்ச்சி அதிலவாத ராட்சதன் குளிகையில் இரண்டுபணவிடை உரைத்து தேன்கலந்து விட்டு இருவேளை கொடுக்க நடுக்கவாத நாலுவாதசுரம் முப்பத்திரண்டு தீரும்.

பற்பாடகம் சீந்தில் * மலைதாங்கி கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி முன்னை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு சங்கு வகைக்கழஞ்சு-கூ௨. இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு அரைக்கால் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி கூ-வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

முள்ளி கண்டங்கத்திரி பேராமல்லி சிற்றாமல்லி இவைகளின் வேர் சுக்கு வகைக்கழஞ்சு-௨ இடித்து ச-படி நீரிற்போட்டு ஒரு

---

* மலைதாங்கி யென்பது ருத்ராசடை.

படியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் உழக்கு அரிசிடை வறுத்துப் போட்டுக் கஞ்சிக்காச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

பித்தசுரக் குணம்.

கொடூரமாய்ச் சுரங்காயும் புலாப்பங்காணும் பிதற்றும் நெஞ்செரிக்கும் இறுகிறுக்கும் சத்திக்கும் அசதி ஆயாசம்காணும்தேகம் புளிக்கும் வியர்க்கும் தலையசைக்கும் தாகிக்கும் முகம் கடுக்கும் தொண்டை புண்ணுக்கும் நாவுலரும் கசக்கும் முகம் கண்ணீர் மலம் மஞ்சளிக்கும் சுறுக்கும் அடிக்கடி பசித்துந்திக்கும் வயிற்றில் நின்ற பித்தம் வற்றிக் குலைகுளிர்ந்தால் சுரம்விட்டு நாள் சென்றால் இரத்தம்வற்றி தேகம் வெளுத்து வீக்கங்கண்டு அடிக்கடி குளிருண்டாய் மலங்கட்டி உயிர் பிறியும்.

நிவர்த்தி.

எலம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கலைக்கொம்பு இலுப்பைபூ நன்னாரிவேர் ஆடாதொடையிலை பேய்ப் புடல்கோரைக் கிழங்கு சிந்திற்றண்டு பற்பாடகம் முன்னைவேர் வில்வவேர் மல்லி நெல்லிமுள்ளி இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்துப் பொடிசெய்து வேளையொன்றுக்குக் காற்பலத்தூளு இருநாழி சலத்தில்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

நற்சீரகம் இந்துப்பு திப்பிலி அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு இவைகள்யோர் நிறையாய் இடிதது வடிகட்டி காலைமாலை யொன்றுக்குத் திரிகடுகு பிரமாணம் ஆறுபோது சாப்பிட்டு வெந்நீர் கொடுக்கத்தீரும்.

பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் மல்லி சுக்கு சீரகம் நெற்பொரி வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் இவைகளை யோர் நிறையாய் இடித்து நாழியொன்றுக்கு ஒரு பதத்தூள் இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டு கால் நாழியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

விலாமிச்சி சிறுகாஞ்சொரி வில்வம் பாதிரி தும்பைசெவ்வள்ளி நன்னாரி நிலவாகை இவைகளின்வேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் மல்லி பேரீச்சங்காய் ஆனைதிப்பிலி நெல்லிமுள்ளி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௧, நசுக்கி அதை ௧௨-பங்காப்செய்து பொழுது ஒன்றுக்கு ஒருபங்குவீதம் மூன்றுநாழி சலம்விட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் கோரோசனைக் குளிகையென்று உரைத்து தேன் கழிஞ்சுவிட்டு இருபதுகொடுக்க பித்தசுரம் இருபத்தொன்றுந் தீரும்.

சிந்தில் கொடிவேலி சிறுகாஞ்சொரி இவைகளின்வேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசு மல்லி நிலவேம்பு இதுகளோர் நிறையாயிடித்து ஆறுபோது ஒன்றுக்கொரு பலப்பொடி வீதமா யிரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும்.

புங்கம்பட்டை சிறுகாஞ்சோரி இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நசிக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க குணமாகும்.

ஈச்சங்குருத்து நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் இலுப்பைப்பு இவைகள் யோர்நிறையாய் நசிச்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுங்க நீங்கும்,

பேய்ப்புடல் பலமாக கிராம்பு சுக்கு கோரைக்கிழங்கு நிலவேம்பு மல்லி வகைக்குப்பலம் கால் இவைகள் நசுக்கி கியாழஞ்செய்து கொஞ்சந் தேன்விட்டுக்கொடுக்கத் தீரும்.

தூதுளைவேர் சிந்தில்வேர் சுக்கு அதிமதுரம் மாஞ்சில் பாசிப்பயர் சிற்றாமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, நசுக்கி ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்கால் நாழியாய் வற்றவைத்து இந்தவிதம் ஆறுபோது கொடுங்க நீங்கும்.

வில்வவேர் அதிமதுரம் சுக்கு இலுப்பைவேர் சிற்றாமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சி-௨, நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து இருத்து அதில் பெரிய யரிசிபடி கால்போட்டுக் காய்ச்சி கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுகாஞ்சோரி வேலிப்பருத்தி சிந்தில் ஆடாதோடை வன்னி சிறுவழுதலை சுக்கு இவைகளின்வேர் நாள் ஒன்றுக்கு வகைக்குப் பலம் வீதம் நசுக்கி இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது இந்தப்படி கொடுக்க நீங்கும்.

கையாந்தகரை துளசி தூதுளைநொச்சி ஆடாதோடை வகைக் கொருபடி யிடித்துப் பிட்டவித்ததில் ௫ திப்பிலியை அரைத்துக்கலக்கி இந்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்கநீங்கும் இவைகளெல்லாமிச்சாபத்தியம்.

சிலேத்மசுரக்குணம்.

தேகத்தில் அணல்மிகுந்து திமிரேறி சிரசில் நீர்கொண்டு தலை வலிக்கும் உடம்புளைந்து கடித்துச்சுரங்காயும் மூக்கில் நீர்வடியும்சத்

தம்பிறக்க இருமலுண்டாகும் கோழைவரும் நெஞ்சுவலிக்கும் புலை மயக்கங்காணும் கண்ணும் நாசியுங்காந்தும் விட்டுவிட்டுச் சுரங்காயும் சிரசில் வியர்வைபொழியும் கர்த்தபத்தி நீர்போலிரங்கும் மலந்தீயும் நாவிதடிக்கும் வெளுக்கும் இனிக்கும் கரிக்கும் வாய்நீரூரும் உடல் கண்கபம் வெளுக்கும் மலம் வழுத்திரங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடை மலைதாங்கி தூதுளை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி சீந்தில் சிருகாஞ்சொரி சிறுவழுதலை இவைகளின் வேரும் திரிபலை சுக்குபேய்புடலை வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்து மூன்றுபடி செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்திருந்ததில் திரிகடுகு இலவங்கப் பட்டை அதிமதுரம் சிற்றரத்தை மல்லி திப்பிலிமூலம் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து வடிகட்டித் திரிகடுகு பொடியும் கொஞ்சச் தேனும்விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி துளசி சிறுவழுதலை முக்காவேளையில் வங்காஞ்சொரி வேப்பீர்க்கு வெல்லிபீர்க்கு புளிபீர்க்கு வகைக்கொருபடி இவைகளை இதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்திருந்ததில் திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் வாய்விளங்கம் மல்லி கடுகுரோகணி அரத்தை வகைக்குவிராகனிடை-௫ கடுக்காய்ப் பேய்ப்புடல் வகைக்குப் பலம்-௨, இவைகளை யிடித்து வடிகட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் போட்டு இந்தப்படி நாலுநாள்கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை சிறுவழுதலை காஞ்சோரி கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடைஇவைகளின்வேர் கற்றுழஞ்சருகு இம்பிரல் சுக்கு முத்தக்காசு இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு அரையே அரைக்கால் பலம் வீதமிடித்து-௨, நாழி தண்ணியிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துத்திப்பிலி விராகன்-௧. வெதுப்பிப்பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சம்தேன் விட்டுக் கலந்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பிரண்டை கண்டங்கத்திரி அரத்தை சிறுகாஞ்சோரி வெட்புலா பொன்முசுட்டை முள்ளி இவைகளின் வேர் அரத்தை சுக்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வேளை ஒன்றிற்கு அறைபலவீதஞ் சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணீரிற்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி கிராம்பு கடுக்காய் முந்திரிகை கச்சந்திராய்அப்பை கரிமுள்ளி கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை கர்ப்பூரவல்லி வகைக்குப்பலம்-௧. இடித்துப் பொடிசெய்துபதினைந்து பங்குசெய்துவேளையொன்றுக் கொருபங்குவீதம் இரண்டுநாழி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் சந்திரோதய மாத்திரையுங்கோரோசனைக் குளிகைபொன்று உரைத்துக் கழஞ்சுவிட்டுக் கொடுக்க சிலேத்மசுரம் மயக்கந் தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி சுண்டை யிவைகளின் வேர் சுக்கு வகைக்குக் கழஞ்சு-௫. ஒருநாழி தண்ணியிற்போட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பாதிரி வில்வம் பெருங்குமிழ்வேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨௪. நாழிநீரிற்போட்டுக் கஞ்சிகாச்சி உண்ண நீங்கும்.

வாதசிலேத்ம சுரக்குணம்.

சுரங்குளிர்காணும் வாய்பிதற்றும் பற்கடிக்கும் காதடைக்கும் கண்ணெரி மயங்கும் நாவிதடிக்கும் இருமலெடுக்கும் இரத்தம் விழும்தொண்டைகம்மும் மலங்கட்டும்பசிமந்திக்கும் ஸ்மரணையசதி இளைப்புண்டாகும்.

வெட்பாலையரிசி விலாமிச்சுவேர் வேம்பு நெய்தற்கிழங்கு பெருகுமிழ் அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழம் வில்வப்பழத்தோடு பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர் திரிகடுகு அதிவிடயம் பற்பாடகம் முத்தக்காசு வகைக்கு விராகனிடை-௧, நசுக்கி இருநாழிநீரிற் போட்டு உழக்காழாக்காய்ந்து திப்பிலிதூளு விராகன்-௧. இளவெந்நீரிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவாதசுரக்குணம்.

மார்பு கழுத்து நெற்றி வியற்கும் விக்கலெடுக்கும் பிதற்றும் விழிபதிக்கும் மேல்மூச்சுண்டாகும் வயிறுவலிக்கும கழிச்சலாகும்.

நிவர்த்தி.

திப்பிலி சிறுதேக்கு முத்தக்காசு பற்பாடகம் சுக்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் ஆடாதோடை பீர்க்கு சீந்திற்றண்டு சிறுகாஞ்சோரி நிலவேம்பு இவைகளை வகைக்குப்பலம் கால்வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

உட்சுரத்தின் குணம்.

இராப்பக லிடைவிடாத சுரங்காயும் உடல் வெளுத்து வற்றும் பித்தத்தால் மயக்கம் தலைநோய காணும்.

நிவர்த்தி.

வெந்தயம் மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் வீதம் சிதைத்து ஒரு நாழி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து ரு-நாள் கொடுக்கத் தீரும் கால்நாழி காய்ச்சின ஆவின்பாலிற் சாத்திரபேதி வகைக்கு விராகனிடை க பொடித்துப்போட்டு நாலுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கைப் பலம் பாசிநீர் பூலா சிற்றாமுட்டி சிதேவியார் செங்கழுநீர் தாழையிழுது இவைகளின்சாறு இளநீர்வகைக்குப்படி கால் ஆவின் நெய்படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் நெல்லிமுள்ளி மல்லி சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் தேற்றாவிரை நன்னாரி முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-ரு. ஆவின் பாலி லரைத்துப்போட்டு சீனி பலம்-க. கூடச்சேர்த்துக் காய்ச்சி அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவர தீரும்.

மாந்தசுரத்தின்குணம்.

உடல்காயும் வெளுக்கும் நடுக்கும் நாவுவரண்டு தடுத்துத் தித்திக்கும் அடிக்கடி இருமல்காணும்.

பேராமுட்டி வேரும் சுக்கும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும் சீந்திற்றண்டு கடுக்காய் சிவதைவேர் களிப்பாக்கு சுக்கு கடுகுரோகணி சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப் பலம் அரை இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியில்போட்டு அரைக்காற்படி வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு நருக்குமூலம் முசுமுசுக்கைவேர் வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை யிடித்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அஜீரண காய்ச்சலின் குணம்.

காய்ச்சல் காயும் வயிறு பொருமிக்கழியும் வலிக்கும் வாயு மிகப்பிரியும் அடிக்கடி புளித்தேப்பம் கொட்டாவி விக்கல் காணும் நாவுலரும் கைக்கும் உடல்நோவும் வியர்க்கும் குரல் கம்மும்.

நிவர்த்தி.

கற்றாழஞ்சருவு ஆலஞ்சருவு முக்காவேளைவேர் முருங்கை வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ, நொச்சிவேர் பலம்-ச, இவைகளை இடித்து, ச-நாழி தண்ணியிற்போட்டு ஒருநாழியால் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்கால் நாழிவீதம் மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சங்கம்வேர் சித்திரமூலம் வசம்பு வகைக்குப்பலம் கால் இவைகள்முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

திரிபலை பேய்ப்பாற்சொற்றி கடுகுரோகணி சுக்கு பேராமுட்டி வகைக்குப்பலம் கால் முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அஸ்தியைப்பற்றின காய்ச்சலின்குணம்.

தாகமிருந்து காணும் தேகம்வெளுக்கும் குளிர்ச்சியாயிருக்கும் ஒவ்வொருநேரம் காய்ச்சல் அதிகமாய்காய்ந்து விட்டுவிடும்.

நிவர்த்தி

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்பாடகம் பாடாவரை கடுகுரோகணி சுக்கு பேய்ச்சொற்றி வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை இடித்து-க, நாழி தண்ணிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தத்தைப் பற்றின சுரத்தின்குணம்.

காய்ச்சல் அதிகமாய் அடிக்கும் தாகிக்கும் பிளப்பு வியர்வை மூர்ச்சைகாணும் பித்த பிரமைகொள்ளும் உடம்பு நோவும்.

நிவர்த்தி,

தாமரைவளையம் அமுக்கறாகிழங்கு கொடிவேர் பெருமுட்டி வசம்புக்கு வகைக்குப்பலம் இவைகளை நசுக்கி இரண்டுநாழி தண்ணீரிற் போட்டு காய்ச்சி கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாமிசத்தைப்பற்றிய சுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய்ச் சுரமடிக்கும் சுவாசங்காணும் தேகமெல்லாம் நமச்சலெடுக்கும் நோவும் ஆயாசமூர்ச்சை காணும் மயிர்கூச்சறியும்.

நிவர்த்தி.

பேராமுட்டி நாகமல்லி சுக்கு திரிபலை கடுகுரோகணி மருட்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி பாலைவேர் பேய்ப்பாற்சொற்றி வகைக்குப் பலம் கால் முன்போல் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சகலமுறைச் சுரத்திற்கு.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விராகனிடை-௫. செவியம் வாய் விளங்கம் மல்லிகைக்கு விராகனிடை-௩, கடுக்காய்பேய்ப்புடலம் நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளையிடித்து ஆறுபங்கு செய்து வேளையொன்றிற்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௬-போது கொடுக்கத்தீரும் மணலைவறுத்து அதில் நொச்சிச்சாறுபடி ஒன்னேகால் விட்டுக்கொதிக்கும்போது வடித்து மேற்படி பொடியை போட்டாவது ஆறுபோது கொடுக்க முறைச் சுரமுதலான சகல சுரங்களும் நீங்கும்.

விடாச்சுரத்திற்கு.

ஒருசுண்டக்காய் பிரமாணம் அவுரிவேருடன் ஐந்து மிளகைக் கூட்டி வெந்நீரி லரைத்துக்கலக்கிஅதில்சுண்ணாம்பை குன்றிமணிப் பிரமாணம் கரைத்துகொடுக்க, ௩-போது கொடுக்கவும்.

மூன்றுமுறை குளிர்சுரத்திற்கு.

சிறுதேக்கு பற்பாடகம் முத்தக்காசு சீந்திற்றண்டு நன்னாரி சிறுகாஞ்சோரிவேர் தேவதாரம் கோஷ்டம் பேய்ப்புடல் சுக்கு, வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு வற்றக்காச்சி இத்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஒன்றைவிட்டொருநாள் வரும் மற்ற சுரத்திற்கு

பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் அதிமதுரம் சீந்திற்றண்டு அதன் வேர் கொடுப்பைவேர் முத்தக்காசு மல்லி சுக்கு விராகனிடை-௩ இவைகளைச்சிதைத்துஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அதில்தேன்விட்டு கொடுக்க நீங்கும் இந்தப்படி ஆறு நாள் கொடுக்கவும்.

தாப சுரத்திற்கு,

பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சொரி நன்னாரி சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரை நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுதேக்கு மல்லி இவைகளை வேளைக்கி வகைக்கு காற்பலவித மிடித்து இரண்டு படி சலத்திற்போட்டு கியாழஞ்செய்து பகலிலுமிரவிலும் கொடுக்க நீங்கும்.

முந்திரிப்பழம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் செங்கு நீர்கிழங்கு நன்னாரிவேர் இவைகளை வகைக்கு கழஞ்சு வீதம் சிதைத்து ஒருபடி ஜலத்திற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௩-நாள் கொடுக்க நீங்கும்,

முத்தக்காசு மாவீர்க்கு மேற்படி வேர் விலாமிச்சுவேர் பற்பாடகம் நெற்பொறி சிறுபடறு வகைக்குகழஞ்சு-௨, ௪-படி சலத்தில் போட்டுகாற்படியாய் வற்றவைத்து அடையாளம்வைத்துக்கொண்டு ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி வீதம் சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் உ-ருத்திராக்ஷயம் வகைக்கு விராகன்-௧, அரைத்துக்கலக்கி-௧ போது கொடுக்க நீங்கும்.

கோஷ்டம் அதிமதுரம் நெல்லி முள்ளி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு சந்தனம் நெற்பொறி வகைக்குகழஞ்சு-௬-௨ அரைபடி இளநீரில் போட்டு அரைக்காற்படியாய் உலரவைத்து கொடுக்க குணமாகும்.

தாபசுரம் நாவரட்சி.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் நெருஞ்சில்வேர் நன்னாரி அதிமதுரம் சோம்பு விளாவரிசி முத்தக்காசு நெற்பொறி முந்திரிப்பழம் நெல்லி முள்ளி இலுப்பைப்பூ சுக்கு விராகனிடை-௩, இவைகளை சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

விஷபாக சுரத்திற்கு.

நெருஞ்சில் விழுகுருதொட்டி சிறுபூளை அமுக்கரா நன்னாரி பெருங்குமிழில் சிந்தில் முன்னை பாதிரி சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரி சிட்டாம்முட்டி வெதுப்படக்கி நீர்முள்ளி இவைகளின்வேர் விலாமிச்சம்வேர் கற்றாழஞ்சாறு பற்பாடகம் தாமரைவளையம்சன்ன லவங்கம் அரத்தை திரிகடுகு திப்பிலி மூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்குயிரு கழஞ்சி வீதமிடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒரு பங்கை இரண்டுபடி ஜலத்தில்போட்டு கால்படியாக உலரவைத்து அதில் ஒருகழஞ்சு வெங்காரத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இப்படி ஆறு வேளை கொடுக்க குணமாகும்

சுரத்தின்பேரில் உடல் வீக்கங்கண்டால்:

சங்கு நன்னாரி தூதுளை துளசி கஞ்சாங்கோரை நீர்முள்ளி வெதுப்படக்கி இவைகளின்வேர் பிரமி ஜயாந்தகரை வகைக்கு ஒரு பிடி சுக்குத்தேர்-௨, ௨-கடுக்காய்-௧௦, இவைகளை இடித்து இரண்டு படி போட்டு கியாழஞ்செய்து மூன்றுபொழுது கொடுக்கத்தீரும்.

சுரைக்கொடி மேற்படி பழுப்பு கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧, ஜலத்திற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்,

இரவிற்காணும் சுரத்திற்கு.

போராமுட்டி விஷ்ணுகரந்தை பாலைப்பேய் பாகல் சொறிநாக மல்லிகை சிற்றாமுட்டி இவைகளின்வேர் கடுகுரோகணி சுக்குஇவை களைவகைக்குப்பலம் கால் விகிதம் சிதைத்து இரண்டுபடி ஜலத்திற் போட்டு அறைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து-௯, போது கொடுக்கத் தீரும்.

திப்பிலி மருட்கிழங்கு உலர்ந்த இஞ்சி நிலவேம்பு கடுகுரோகணி நெல்லி பேய்ப்புடல் பாவாடைவேர் இவைகளை முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

நளிர்காச்சல் நடுக்கல் காச்சலுக்கு.

மிளகை கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் அல்லதுதேவதாரம் பற்பாடகம் கடுக்காய் உலர்ந்த இஞ்சி கண்டங்கத்திரி கோஷ்டம் குமிழ்வேர் சிறுதேக்கு வகைக்கு ஒருபலவீதம் இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கொடுக்க நீங்கும்.

சீந்தில் சிறுவழுதலை நிலவேம்பு குமிழ் இவைகளின்வேர் உலர்ந்த இஞ்சி கடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம் பற்பாடகம் ஆடாதோடா வகைக்குபலம் கால் வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காச்சி வேளைஒன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் திப்பிலிப்பொடி விராகனிடை கூடப் போட்டு ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

பழக்காச்சலுக்கு.

சிறுகாஞ்சோரி சிறுவழுதலை சீந்தில் இவைகளின்வேர் பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் உலர்ந்த இஞ்சி முத்தகாசு வகைக்குப்பலம்கால் இடித்து மூன்றுபங்குசெய்து வேளைக்கொரு பங்குவிகிதம் இரண்டு படி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன் விட்டு கொடுக்க நிற்கும்.

நன்னாரிவேர் விலாமிச்சுவேர் முத்தக்காசு திரிகடுகு மல்லிநெதொட்டிவேர் பற்பாடகம் பேய்பபுடல் வகைக்குக் கழஞ்சு-௪௨, இடித்து மூணுபங்குசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு பங்கை இரண்டு படி தண்ணியிற்போட்டு வற்றவைத்து இதில் தேனும் திப்பிலியும் பொடியும் போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தபடி ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுதேக்கு சீந்திற்பொடி பறபாடகம் கோஷ்டம் திப்பிலி நிலவேம்பு உலர்ந்த இஞ்சி சிறுகாஞ்சொரி முத்தக்காய் ஆடாதோடை வகைக்குபடி கால் விகிதம் ௨-படி நீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

சத்திகாச்சல் நடுக்கல் தனத்திற்கு

நெற்பொரி வறுத்த பாசிப்பயறு பற்பாடகம் பெரும்பூசனி வேர் வில்வவேர் வகைக்குகழஞ்சு-௩0, யிடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும் தாகம் அதிகமாயிருந்தால் கால் பலம் அதிமதுரத்தைகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

சளிகாச்சல் பந்தத்திற்கு.

பேய்ப்புடல் கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி மஞ்சள் கடுகுரோகணி செம்முள்ளிவேர் கட்டிக்கொடிவேர் சந்தனம் வேலிப்பருத்தி திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-௯, இடித்து மூன்று கூறுசெய்து வேளைஒன்றுக்கொருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ் செய்துகொடுக்க சளிகாச்சல் மலபந்தம் நீங்கும்,

காச்சலுக்கு கொடுக்கும் விரோசனம்.

கற்றாழஞ்சருகு கடுக்காய் கருவேம்பின்பட்டை கார்கோளரிசி வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளைசிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்க விரோசனமாகும் காச்சல் மட்டுபடும்.

சுளுக்குக் காச்சலுக்கு.

கொத்தமல்லி திரிகடுகு போராமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-௯, வீதமிடித்து நாழிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப் படி ௫, நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

அதிசார காச்சலுக்கு.

பங்கம்பாளை உலர்ந்த இஞ்சிமுத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

மாம்பட்டை அதிவிடயம் முதியார்கூந்தல் உலர்ந்தஇஞ்சிமுத்தக்காசு இவைகளை வேளைஒன்றுக்காற்பலவீதம்சிதைச்சி ஒருநாழிகைநீரிற்போட்டு அரைக்கால் நாழியாய்வற்றவைத்து இலவம்பிசின் விராகன் கால் தூள்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

மீன்னு சமூலம் பொன்னாங்காணிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பாடகம் கோரைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் மல்லி சந்தனம் சுக்கு இவைகள் ஓர்நிறையாய்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோரைக்கிழங்கும் மாம்பட்டையும் வகைக்கிரண்டுபலம் தூள் செய்து பிட்டவித்து அரைக்கால்நாழி சாறுபிழிந்து அதில் இலவம்பிஞ்சு அதிவிடயம் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் கால் இவைகள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

பெருமரத்துப்பட்டை வில்வப்பிஞ்சி செக்தொட்டி மாதளம்பிஞ்சி அதிவிடயம் சுக்கு முத்தக்காசுவகைக்குப்பலம் கால் இவைகள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாம்பட்டை வில்வப்பழச்சதை முத்தக்காசு நிலவேம்பு பெருமரத்துப்பட்டை சுக்கு வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மலராதமாதளம்பூ அதிவிடயம்பிராயம்பட்டைமாதளத்தோடு வில்வப்பழச்சதை குடசப்பாலை சுக்கு முத்தக்காசுஆவாரம்பூவகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வக்காய் சிந்திற்றண்டு குடசப்பாலைஉலர்ந்தயிஞ்சி முத்தக்காசு நிலவேம்பு கஞ்சாவிரை வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அதிசாரக்காச்சலுக்குக் குளிகை.

திரிகடுகு சாதிக்காய்கிராம்பு இலவம்பிசின் விலாம்பிசின்வில்வபிசின் அதிவிடயம் கழற்சிப்பருப்பு சீரகம் ஓமம் கற்கடகசிங்கிசிறுதேக்கு மாதளம்பிஞ்சி வில்வப்பழச்சதை பொன் முசுட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் நல்லெண்ணைவிட்டு இணக்கவறுத்து தயிர் தண்ணீராலரைத்து ஒருபாக்களவு உண்டைசெய்து வடித்ததயிரில் ஒருண்டைகொடுக்க காச்சல் கழிச்சல் முதலியவை தீரும்.

அசாத்திய காச்சலுக்கு.

* உலர்ந்த இஞ்சி கொத்தமல்லி தேசாவரம் வகைக்கு பலம் கால்வீத மிடித்து நாழி நீரிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தீராதகாச்சலுக்கும் மாறற்காச்சலுக்கும்,

பெருங்குமிழ்வேர் நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்குஇலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கோரைக்கிழங்கு உலர்ந்த இஞ்சி சிறுகாஞ்சாரிவேர் அதிமதுரம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு மிடித்துப்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டுமூன்றுநாள் கொடுக்க நீங்கும்.

---

* உலர்ந்த இஞ்சியென்பது சுக்கென வாடுக.

விஷகாச்சலின் குணம்.

ஒருபுறங்குளிரும் ஒருபுறங்காயும் தேகத்தில் விஷம் ஏறுவது போற்றோன்றும்.

நெல்லி தான்றி வேப்பீர்க்கு சிந்திற்றண்டு பல்லி முத்தக்காசு இவைகள்வேளை ஒன்றுக்கு காற்பலவீதம் சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுவழுதலை சிந்தில் தாமரை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு உலர்ந்தஇஞ்சி இவையெல்லாம் வகைக்குப்பலம்-௧ சிதைத்து இரண்டுநாழி ஜலத்திற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்,

கோழியவரைவேர் சித்திரமூலம் வேப்பீர்க்கு சிறுபுள்ளடிபற்பாடகம் உலர்ந்த இஞ்சிசெவியம் வகைக்குப்பலம்-அரை, இவைகள் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உலர்ந்த இஞ்சி கடுக்காய் நிலவேம்பு படைசிந்தி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-கால், முன்போற கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

ஆடாதோடை யிர்க்கு நிலவேப்பு சிந்திற்றண்டு பேய்ப்புடல் பேய்ப்பீர்க்கு வேர்ப்பட்டை பாலையரிசி வகைக்குப்பலம்-கால், முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நீங்கும்.

கெர்ப்பகாலத்திற் காணுங் காச்சலுக்கு

சீரா செங்கழுநீர் வேப்பீர்க்கு சிறுவழுதலைவேர்கோங்கலவின் வேர் உலர்ந்த இஞ்சிமல்லி வகைக்கு காற்பலவீதங்கியாழஞ்செய்து சக்கரை கலந்துகொடுக்க நீங்கும்.

குளிர்காச்சலுக்கு.

கோஷ்டம் திப்பிலி கண்டங்கத்திரி சிறுதேக்கு நிலக்குமிழ் உலர்ந்த இஞ்சி நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரி சிந்தில் பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து இரண்டு * நாழி ஜலத்திற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப் படி-௬, வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

பெருந்தும்பையை யிடித்து பிட்டவித்து மாகாணி படிச்சாறு பிழிந்து அதற்குநிகர் தேன்விட்டு இந்தப்படி மூன்றுபொழுதுகொடுக்கத்தீரும்,

ஆடாதோடை தூதுளை முத்தக்காசு சிறுவழுதலைபற்பாடகம் பங்கம்பாளைசுக்குசந்தனம் நன்னாரிவேர்வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்து

---

* நாழியென்பது படியென வறியவும்.

இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுத்தால் தீரும் இவைகளையெல்லாம் இச்சா பத்தியம்.

சிந்தில்நிலவேம்பு சிறுகாஞ்சோரிமல்லி வட்டத்திப்பிலி விலாமிச்சம் வேலிப்பருத்தி வெட்டிவேர் பற்பாடகம் சுக்கு வகைக்கு-௧, பலம் இடித்துபோட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்பாடகம் சிந்திற்றண்டுவகைக்கு-கால், பலம் இடித்துபோட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நீங்கும்.

தூதுளை சமூலம் நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு திரிபலை விழிப்பட்டைவெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர்தாமரைக்கிழங்கு இவைகளைவேளை ஒன்றுக்கு கால் விராகனிடை-௫, வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சுக்கு செவியம் மல்லி கற்கண்டு பரங்கிப்பட்டை பேய்ப்புடல் திப்பிலிமூலம் லவங்கம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்டிவேர்விலாமிச்சுவேர் கண்டங்கத்திரி சிந்திற்பற்பாடகம்நன்னாரி தூதுளை ஆடாதோடையிலை வகைக்குவிராகனிடை-௫, வீதமிடித்துப்போட்டுமுன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சண்பகப்பூ சாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் தக்கோலம் நெற்பொறி சுக்கு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை-௧, வீதம் கால்படி மாதுளம்பழச்சாற்றிலரைத்து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகமும் குருந்தொட்டிவேரும் வகைக்குப்பலம்-௧, கியாழஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

மிளசாயிலை-௯, மிளகு-௭, வெள்ளைப்பூண்டு-௧, இவைகளையரைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

நாராகரந்தைவேர் துளசிவேர் சுக்குவகைக்குப் பலம்-௧, இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு-கால், படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

விடாகுளிர்ந்த சுரத்திற்கு.

கரிப்பான் ஒருபிடி வேப்பீர்க்கு ஒருபிடி மூன்றும் நறுக்கி காய்ந்த சட்டியிற்போட்டு பொன்னிறமாகவெதுப்பி அதில் ஒருபிடி

மிளகைப்போட்டு வறுத்து வெள்ளுள்ளி ஒருபூண்டுகிள்ளிப்போட்டு கரிப்பானிலை கொச்சியிலை வகைக்கொரு கொட்டைப் பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு ஒருபடி நீர்விட்டுக்காய்ச்சிக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் இருபோது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிதோஷ சுரத்திற்கு

சந்தனம் அதிமதுரம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சய்வேர் மல்லி சுக்கு நிலவேம்பு பற்பாடகம் சிந்திற்றண்டு செவியம் இவைகளை ஒர்நிறையாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபலத்தூள் இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

வட்டத்திருப்பி தூதுளம் நன்னாரி சிறுவழுதலை சிறுநாகஞ்சோரியிடித்து ௯-போது ஒருவேளைக்கு அரை பலத்தூள் ஒருபடி ஜலத்தில்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் திப்பிலி விராகனிடை-௧, வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சந் தேன்விட்டு இந்தப்படி கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளம் கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு சிந்தில் சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரிமுள்ளி ஆடாதோடை விஷ்ணுகாந்திஇவைகளின்வேர் முத்தக்காசு கொத்தமல்லி சித்திரத்தை செவியம்திரிகடுகு திரிபலைபேய்ப்புடல் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்கு கழஞ்சு-௬, இடித்து ஆறுபங்கு செய்து ஒருபங்கை இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும்இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

கழற்சி நன்னாரி பேராமுட்டி வில்வம் இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு பேய்ப்புடல் செவ்வல்லிக்கொடி செங்கழுநீர்க்கிழங்குஇவைகள் நாழி ஒன்றுக்கு அரைப்பலவீதமிடித்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதற்கு நிகர் இஞ்சிச்சாறு கூட்டிக்கொடுக்க இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சிந்தில் தூதுளை காஞ்சோரி நன்னாரி ஆடாதோடை விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர் கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு முத்தக்காசு மல்லி அரத்தை செவியம் திரிகடுகு திரிபலை பேய்ப்புடல்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-௫, இவைகளை யிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சந்தனம் பற்பாடகம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சுக்கு சிறுகாஞ்சோரி யிம்பூரல்வேர் லவங்கம் நன்னாரிவேர் யிவைகள் வேளை ஒன்றுக்கு வகைக்குக் கழஞ்சிவீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம் புளியைசுட்டு கொஞ்சமாய் சேர்க்கவும்

சன்னி சுரத்திற்கு.

தைவேளைச்சாறு யிஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி கால் தனித்தனிமுறித்து ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகுப்பொடி திரிகடிஒரு துட்டெடை தேன்கூட்டி கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிதோஷ சுரத்திற்கு.

வாலுளுவையரிசி சிவன்வேம்புகண்டங்கத்திரி அரத்தை அவுரிவேர் திரிகடுகு வசம்பு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலி கஞ்சாங்கோரை போஸ்தக்காய் மாசற்காய் மஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம் பரங்கிபட்டை மிளகு சங்கம்வேர்ப்பட்டை நாயுருவிவேர் புளியம்பட்டை தூதுளைத்தாரி பேய்ப்புடல் கூவிளித்து ஓமம் கருஞ்சீரகம் மாவலிங்கம்வேர் வகைக்கு பலம் கால் வீதமிடித்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் துட்டெடைகழுதைப் பால் கலந்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சகலவாதத்திற்குப் பொதுப்பிரயோகம்

முத்தெருக்கஞ்செடி திரிபலை கோரைக்கிழங்கு சுக்கு கடுகுரோகணி நிலவேம்பு சித்திரமூலம் செவியம் முக்குரண்டி சீந்தில் விஷ்ணுகரந்தை வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்து ச-படி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுவேளை கொடுக்க நீங்கும்

சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி நன்னாரி விஷ்ணுகாந்தி குமிழ் மீட்டான் சிவதை இவைகளின்வேர் பற்பாடகம் கற்றாழஞ்சருகு ஆடாதோடையீர்க்கு கண்டங்கத்திரி சிறுசெருப்படை வல்லாரை வகைக்குபலம் மல்லி நற்சீரகம் கடுகுரோகணி திரிகடுகு சிறுதேக்கு திப்பிலிமூலம் செவியம் கடுக்காய் தாளிசபத்திரிநெல்லிப்பருப்புவகைக்கு விராகனிடை-கூ இவைகளை சிதைத்துப் பத்துபடி தண்ணியிற் போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு உழக்கு கியாழமாக ஓ-நாள் கொடுத்து கூ-நாள் பிரமி கடுக்காய் மிளகு இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து ஆயுநாள் ஸ்நானஞ் செய்வித்துப் புளி சேர்க்கவும்.

சித்திரமூலம் முத்தக்காசு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் ஏலம் திருகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி பொரித்தசீரகம் மிளகு பற்பம் வகைக்கி விராகனிடை கூ, இவைகளைச் சிதைந்த ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றாமுட்டி கொஞ்சிவிளா நாயுருவி மூக்கிரண்டி தூதுளைகண்டங்கத்திரி வில்வம் முள்ளி கத்திரிசங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கி இரண்டுபலம்நொச்சி ஆடாதோடை பிரமிநிலவாகை இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடி இவைகளெல்லாமிடித்து-கூ-படி தண்ணியிற் போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்துத்கொண்டு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் அரத்தை சுக்கு விராகனிடை-ரு, இவைகளை யிடித்துச் சூரணம்போட்டு எட்டுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

சகலபழஞ்சுரத்திற்குநெய்.

வெள்வேல்வேர் கழற்சிவேர் நாயுருவிவேர் சிறுபூளைவேர் விஷ்ணுகாந்திவேர் வசம்பு பூண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை அரைத்து ஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு கழஞ்சு விகிதங்கொள்ளத் தீரும்.

விடாச்சுரம் வயிற்றெரிவு இருமல் சொரிசிரங்குநெய்.

ஆவிநெய் சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் முந்திரிப்பழம் வெட்பாலையரிசி அந்த திப்பிலி கெந்தம் அதிவிடயம் நெல்லி நிலவேம்பு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை தண்ணியிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சு விகிதம் உண்டுவரத்தீரும்

சுரார்விக்கல் தாகம் அரோசியம் தலைநோய் பிரமேகத்திற்கு,

ஆவிநெய் சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் திப்பிலி கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி கீழ்க்காய்நெல்லி வில்வவேர் வேப்டம்பட்டை தான்றிநெல்லி முள்ளிசந்தனம் ஆடாதோடைவிலாமிச்சம்வேர் முந்திரிப்பழம் சிறுசண்பகப்பூ அதிவிடயம் வகைக்கு விராகனிடை-க, இவைகள் தண்ணீரிலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி

வடித்துக்கொண்டு நாள் ஒன்றுக்கு இருகழஞ்சுவீதந் தேனுடன்மத்தித்துச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சகல சுரத்திற்கும் கண்குளிர்ச்சிக்கும் நெய்.

சீரா செங் முநீர்ச் சாறுபடி ௪, நெய்படி-௧, ஒன்றாய்கலந்ததில் மஞ்சிட்டி தாமரைக்கிழங்கு ஏலம் லவங்கம் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் அதிமதுரம் சந்தனம் வகைக்கு விராகனிடை-௩, இவைகளை பசூரத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து நாளொன்று ஒருகழஞ்சுவீதம் உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு மேலிலும்பூசச்சகலசுரமும் நீங்கும் கண்ணுங்குளிரும்

மாற்றசுரம் முறைக்காச்சல் கடுக்காச்சல் அதிசாரசுரம் விஷசுரம் ஆசீரணசுரம் பூசசுரம் முதலான சுரத்திற்கு எண்ணை

வெரிகிழங்கு சிற்றுமுட்டி சிறுநாஞ்சோரி அரிசிறு செங்கழுநீர் துளசி கொச்சி பெருகரந்தை வகைக்குப்பலம்-௧0, தூள்செய்து ஆறுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்ததில் கொம்பாக்கு பலம்-௧ ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைபடியாய் வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு நல்லெண்ணைபடி-௨, மோர்பதக்கு கூடவிட்டு அரத்தை அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம்வாய்விளங்கம் மஞ்சிட்டி திரிகடுகு கொடிவேலி ஓமம் மரமஞ்சள் கருவேப்பீர்க்கு ரோகணி சந்தனம் வால்மிளகு மஞ்சள் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பைசெவ்வியம்தக்கோலம் வெள்ளுள்ளி திப்பிலிமூலம் யுசைவீரம் தேக்கு வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகழஞ்சு விகிதம் உள்ளுக்கு பானம்பண்ணி உடம்பிற்பூசி நசியமிடத்தீரும்

சீதசுரம் குளிர்காச்சலுக்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை,

நெருங்கிலை தண்டின்கிழங்கு வில்வவேர் சாரணைவேர் சிற்றுமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்கரு விஷ்ணுகாந்திவகைக்குப்பலம்-௧, யிடித்துப் பதக்குநீரிற்கொட்ட எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் எண்ணைபடி-௧, சேர்த்து ஆவின்பால் மோர்வகைக்குப்படி-௨, மரமஞ்சள் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவேர் அரைத்த சந்தனம் வில்வப்பழத்தை கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தேவதாரம் அகிற்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகளையரைத்துக்கொண்டு காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட மேலுக்குப்பூசி நசியமிடத்தீரும்.

சுரத்திற்குத் தைலம்.

வெருங்கிழங்கு சமூலம் வகைக்குப்பலம்-௧0, குறுந்தொட்டி அமுக்கரு சிந்தில் சத்திசாரணை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௩, இவைகளைபிடித்து-௪ மரக்கால் தண்ணியிற்போட்டுஇரண்டுபடிகால் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௨, கூடவிட்டு நன்னாரி சிந்தில் சிறுகீரை சிற்றுமுட்டி வில்வவேர் அமுக்கரு இவைகளின்வேர் சுக்கு லவங்கம் இந்துப்பு குக்கில் சாரணைவேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு முத்தக்காசு சிற்றரத்தை தேவதாரம் மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் மிளகு லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ வெள்ளாட்டுப்பாலரைத்துப்போட்டுமெழுகுபதமாய் காச்சிவடித்து ஒன்று விட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவர விடாச்சுரம் வாதசுரம் பித்தசுரம்மூன்றுமாரல் இரண்டுஒன்றைவிட்ட மற்றகாச்சலுந்தீரும்

வெருகங்குபலம்-௬௪, அமுக்கருவேர் பலம்-௩0, சிந்தில் சிற்றுமுட்டி வகைக்குப்பலம்-௧0, இவைகளையிடித்து-௪. மரக்கால் காடி தண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து இதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, சாதிக்காய் திப்பிலிசிறுதேக்கு தேவதாரம் முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதுரம்சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சந்தனம் விலாமிச்சுவேர்சன்னலவங்கப்பட்டை தாளிசப்பத்திரி சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால் இவைகள் ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவர அஸ்திக்காச்சல் பாண்டு காச்சல் தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு விராகனிடை-௨0, அதின் தண்டு விராகனிடை ௩ இவைகளையிடித்து-௫, படி காடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருக்கல் நல்லெண்ணை படி அரை கூட்டி கொம்பரக்கு சதகுப்பை சிற்றரத்தை வகைக்குவிராகனிடை-௫, அரைத்துப்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து காச்சல்வருகிற தினத்தில் காச்சல் வருமுன் தயிலந்தேய்த்து காச்சல் வந்துவிட்ட பின் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில் முழுகத்தீரும் உப்பு புளி புகையிலை தள்ளவும்.

புளியிலைச்சாறு நல்லெண்ணையும்ஓரளவாகக்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கொம்பரக்குபலம்-௨0, அமுக்கிரு வேர்தோன்றி சிற்றுமுட்டி நன்னாரி வில்வம்வெருகங்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி சிந்தில்செந்தொட்டி

தாதுளம் வகைக்குப்பலம்-ச, இவைகளை நசுக்கி தூணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணை நாழி-ச-கூட விட்டு முத்தக்காசு சதகுப்பை அரத்தை சந்தனம் கடுகுரோகணி மஞ்சள் செருங்கு-ரு, தை தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ மஞ்சிட்டி மதுரம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சித்திரமூலம் கொன்றைபட்டை முக்கால் வளம்வேர் வகைக்கு கழஞ்சு-உ, இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணை சீரா செங்கழுநீர்ச்சாறு வகைக்கு நாழி ரு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கப்பட்டை ஏலம் மந்திஷ்டிவேர் கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ சந்தனம்விலாமிச்சம்வேர் நண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசு மாவளயம் கஸ்தூரிமஞ்சள் செங்கழுநீர் கிழங்கு நன்னாரிவெட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-ங இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவர விடாச்சுரம் வெப்புகாசம் சண்டிகாச்சல் முதலிய சகல சுரமுந்தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு சிற்றுமுட்டிவேர் அசுவகெந்திக்கிழங்கு சுக்கு வில்வவேர் செங்கழுநீர்கிழங்கு தேவதாரம் சந்தனகட்டை விஷ்ணுகரந்தைவேர் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க0, கொம்பரக்குபஞ்சலவணம் கொடிவேலிவேர் சிறுதேக்கு நாவிக்கிழங்கு மருட்கிழங்கு தாளிசப்பத்ரி சடாமாஞ்சில் சடல்நுரை ஓமம் குருசாணி ஓமம் சாதிப்பத்திரி புளியம்பொருக்கு இலுப்பைப்பொருக்கு சிறுநாகப்பூ சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்ரி சிற்றுமணக்கின்வேர் செவ்வள்ளிகொடி புளியம்விட்டு நல்லெண்ணை நாழி-ரு, அரைகூடவிட்டு பதமாககாச்சி யிறுத்து அதில் பச்சைகற்பூரம் குங்குமப்பூ கஸ்தூரி புனுகுசட்டம் வகைக்கு விராகனிடை-க. புடைத்துப்போட்டு வைத்துகொண்டு உள்ளுக்கு காண்டிகிரை சாப்பிட்டும் தலைமுழுகியும் வர அஸ்தம் சீதகாச்சல் ஐயக்காச்சல் சகலகாச்சல்களுந் தீரும்.

பொற்சீந்திப்பலம்-உ0, நறுக்கி-உ0, நாழி சலத்திற்போட்டு இரண்டுநாழிகையாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணை வகைக்கு நாழி-ரு., ஒன்றாய்விட்டு வெருகங்கிழங்கு அமுக்கறுகிழங்கு வகைக்குப்பலம் க. அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காச்சி யிருத்து முழுகிவர சன்னி வாதம் மாறற்சுரம் விஷசுரமுதலான சகலகாச்சல்தீரும்.

உட்காச்சல் காலெறிவிற்குத் தயிலம்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு முசுமுசுக்கன்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குநாழி அரைக்கால் நல்லெண்ணை நாழி-ரு, இவைகள் ஒன்றாய்கலந்து அதில் அதிமதுரம் பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சியிருத்து முழுகிவரத்தீரும்.

சுரத்திற்குமேற் பூசத்தயிலம்.

அமுக்கரு சிற்றுமுட்டி பேராமுட்டி இவைகளின் வேர்த்தூள் கொம்பரக்குத்தூள் வகைக்குநாழி-க இவைகள்பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் நல்லெண்ணை நல்லமோர் வகைக்குநாழி நன்னாரிமுகிழ் அரத்தை கோஷ்டம்அதிமதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-க, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள் சிறுதீயாயெரித்து நாலாம்நாள் காச்சியிறுத்து உடம்பில்றேய்த்துப் பதமிட்டு காதுமூக்கில் நசியஞ்செய்ய தீராதகாச்சல் தீரும் உடல்தோறும் இவைகளெல்லாம் பூசிக்கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம் புளியைச்சுட்டுமட்டாய்ச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

ஆடாதோடைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்கு நாழி-க. கலந்ததில் அதிமதுரம் வேப்பம்பட்டைவிராலிதோல்வேப்பம்வித்துபிராய்வேர் ஊமத்தம்வேர் குன்றிவேர் மேனிவேர் இந்துப்பு இவைகள் வகைக்கு விராகனிடை-க, இவைகள் ஆடாதோடையிலைச் சாற்றிலரைத்துப்போட்டு காச்சியிறுத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூச சன்னிசுரம் தீரும்.

ஆவின்மோர்நாழி-ச. நல்லெண்ணைநாழி-க, சிற்றுமுட்டிவேர்த்தோல் கோஷ்டஞ்சுக்கு பொன்மெழுகு முசுக்கட்டைவேர் அதிமதுரம் இந்துப்பு மஞ்சள்தேவதாரம் நன்னாரி மாகாளக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை தக்கோலம் சீந்திற்கொடி விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் தகரம் தக்கோலம் ஏலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரி சாரணைவேர் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விராகனிடை-க, மோரிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சியிறுத்து கழுத்திற்குகீழ் உடம்பிற்றேய்க்க குளிர்காச்சல் பித்தரூட்சை விஷசுரம் முதலான பலசுரங்கள் தீரும்.

சீராசெங்கழுநீர்சாறு சீந்திற்சாறு வகைக்குப்படி-க, நல்லெண்ணை ஆவிநெய் வகைக்குப்படி அரை இவைகளைக்கலந்து அதில் அதிமதுரம் தேவதாரம் மதனகாமப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் மருசிட்டி சதகுப்பை வெட்டிவேர் காட்டாத்திப்பூ சடாமாஞ்சில்அகில் கொம்பரக்கு விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு அதின் அரும்பு செஞ்சந்தனம் ஏலம் நன்னாரி-க, சோலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி காக்கணன்வேர் நெய்தற்கிழங்கு சிற்றுமுட்டிகடுகுரோகணி

பெருங்குரும்பை அரத்தைதிப்பிலிவகைக்குவிராகனிடை-௧, இவைகளைப் பாலிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்க்கச் சகல சுரமும் மேலெரிவுந்தாகமுந் தீரும்.

சிரசெங்கழுநீர் சாறுபடி-௧, ஆவின்பால்நல்லெண்ணைவகைக்குப்படி அரை ஒன்றாய் கலந்ததில் வெட்டிவேர் கடுகுரோகணிசந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-௫, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உள்ளுக்குக்கரண்டி நிறைகொடுத்து மேலிலும் பூசிவரக் கொடிசுரம்விஷசுரம் நாட்பட்டசுரம் வெட்டைதீரும்.

மோர்படி-௪, பழங்காடிபடி-௧, நல்லெண்ணைபடி-௧, ஒன்றாய்க் கலந்ததில் சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௪, இடித்து நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் காச்சிவடித்துவிட்டு சத்திச்சாரணை நன்னாரி குருந்தொட்டி பொன்முசுட்டை முத்தக்காசு சீந்தில் விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் அமுக்கறாவேர் கோஷ்டம் மஞ்சள் இந்துப்பு அதிமதுரம் சுக்கு செவ்வள்ளிக்கொடி பொன்மெழுகு தக்கோலம் ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சிற்றரத்தை கிராம்புதேவதாரம் திப்பிலிமூலம் முந்திரிப்பழம்கடல் நுரை வகைக்கு கழஞ்சு-௧, இவைகளை மோரி லரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பாய் வைத்து நாலாநாள் பதமாய் காச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்த்து அரைகடிகை சென்றபின் சிரசிற்றேய்த்து சீக்காய் அரைப்பிட்டுத் தண்ணியில் ஸ்நானஞ் செய்ய விஷகாச்சல் மாரற்சாரம் வாதசுரம் வெட்டைபித்தம் காந்தல் அஸ்திசுரம் முதலான பலகாச்சலுந் தீரும்.

குருந்தொட்டிவேர் பலம்-௰, இடித்து ஐந்துபடி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி ௧௨, அரைபலம் கொம்பரத்தைகிளிகட்டி ௫, படிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் படி அரை-௫ பலம் அமுக்கறாவேரை யிடித்து-௫, படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழப்படி அரை பழையமோர் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-௧, இவைகளை யெல்லாம் ஒன்றாய்கலந்து அதில் முள்ளிவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சீந்திற்கொடி பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர் புழுக்கைப்படி சத்திசாரணைவேர் சிறுகீரைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம்சுக்கு இந்துப்பு மஞ்சள் கச்சோலம் ஏலம் லவங்கம் சிற்றரத்தை திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய்செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம்லவங்கப்பத்திரிவகைக்குகழஞ்சு-௧ மோரிலரைத்துப்போட்டு ௯-நாள்சிறுதீயாயெரித்து நாலாநாள் பதமாய்காச்சி வடித்து நாலுநாளைக்கொருவிசை தலைமுழுகிவர பலசுரம் வெட்டைசூடு தீரும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் கோஷ்டம் சந்தனம்பொன்மெழுகு விலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை முத்தக்காசு மஞ்சிட்டி இலுப்பைப்பூகடுகுரோகணிகப்பிப்பிசின்பெருங்குரும்பைவெட்டிவேர் இந்துப்புசுக்குவகைக்கு கழஞ்சு-௩. மோரிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டு ஆறுபடி தண்ணிவிட்டு காச்சி உடம்பிற்றேய்க்க காந்தல் வாய்நீர் ஊறல் வரட்சி தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு தண்டு இலை சமூலம் துலாம்-௧. சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சீந்தில் வில்வவேர் அமுக்கறாவேர் விஷ்ணுகரந்தை சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம்-௫. இவைகளையிடித்து ௪-மரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு குறுணியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்குறுணி நல்லெண்ணை தமர்த்தண்ணி படி-௪, கூடவிட்டு வெட்டிவேர் அதிமதுரம் சந்தனம் தேவதாரம் முத்தக்காசு குங்கிலியம் கிராயவேர் குக்கில் மந்திஷ்டி வேர் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி உள்ளுக்கு கொடுத்து மேலிலும் பூச சீதசுரம் பூதகாச்சல் ரூட்சை தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம் புளி சுட்டு பட்டாய் கூட்டவும்.

காச்சலுக்கு நசியம்.

குளிர்காச்சல் அடிக்கும்போது சிறுதும்பை யிலையையும் மிளகையும் ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியம்பண்ணத்தீரும்.

திப்பிலியையும் வேலிப்பருத்தி யிலையையும் ஒன்றாய்சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லது இந்துப்பு உள்ளி கொம்பன் பகாலிலை இவைகளை ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் காச்சல் தோஷம் நீங்கும்.

காச்சல் முதலானதற்கு யேலாதி மாத்திரை.

ஏலம் கிராம்பு உலர்ந்தஇஞ்சி திப்பிலிமுந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழம் தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சுவேர் மிலக்காய் சந்தனம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கோரோசனை இலுப்பைப்பூ சண்பகப்பூ ஓரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௧. இவைகட்கு நிகர் கடுகுரோகணிகூட்டி செவ்விளநீரால் இரண்டு சாமமரைத்துப்பருத்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உட்காச்சல் அதிசாரகாச்சல் ஆமக்காச்சல் வெதுப்புகாச்சல் இவை

கட்கு முலைப்பாலிலும் தோஷக்காச்சலுக்கு குதிரைவாலிங் கியாழத்திலும் கொடுக்க நீங்கும் காசம் மூர்ச்சிகாசம் இரத்த காசத்திற்குத் தேனிலுங்கொடுக்க நீங்கும்.

உஷ்ண காச்சலுக்குச் சீரகமாத்திரை.

நற்சீரகம் பேரீச்சம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு திரிகடுகு கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மல்லி சூடன் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இளநீரிலரைத்துத் துளங்காய்போலுருட்டிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்து ங-போதுகொடுக்கதீரும்

காச்சலுக்கு குங்குமக்குளிகை,

குங்குமப்பூ பலம்-க, திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சந்தனம் சடுகுரோகணி வகைக்கு பலமரை இவைகளை ரு-சாமம் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் ச-சாமம் இஞ்சிச்சாற்றிலும் உ-சாமம் கண்டங் கத்திரிப்பழச்சாற்றிலும் ஆட்டிச் சிறுபயறளவு உண்டை செய்துக்கொண்டு அனுபானங்களிலிட குளிர்காச்சல்முதலான சன்னிகாச்சல் தீரும்

காச்சலுக்கு கோரோசனைக்குளிகை.

கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கற்பூரம் ரசசெந்தூரம் ரசகர்ப்பூரம் ஏலம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிராம்புகோஷ்டம் சாதிக்காய் அக்ராகாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ரு, சந்தனக்கியாழத்தில் ச-சாமமும் சண்பகப்பூ கியாழத்தில் உ-சாமமும் குங்குமப்பூ கியாழத்தில் உ-சாமமுமரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திமுலைப்பாலிலிடத் தொண்டைகட்டு சிலேஷ்மம் கூ-சன்னி கரு-மண்டைச்சூலை நீர்தோஷம் மயக்கம் சிலேத்மகாச்சல் வலிப்பு சீவுநீங்கும்

காச்சலுக்கு சஞ்சீவி மாத்திரை,

இரசச்செந்தூரம் லிங்கம் தாரம் வீரம் கெந்திரச பஸ்பம் நாவிக்கிழங்கு கிராம்பு பத்திரி ஏலம் திரிகடுகு திரிமலைவாளம் வகைக்கு பலமரை நிம்பக்காய்ச்சாற்றில் ஒருசாமம் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமம் குமரிச்சாற்றில் நாலுசாமம் கொன்றைப்பூச்சாற்றில் ச-நாலுசாமம் ஆட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்க சன்னிதோஷக்காச்சல் நீங்கும்.

காச்சலுக்கு ரசகர்ப்பூரமாத்திரை

சுத்திசெய்த ரசகர்ப்பூரம் பலம்-க. வாளம் பலம்-க, அழிஞ்சிவேர்ப்பட்டை கொடிவேலிவேர்பட்டைவகைக்குப்பலம்கால் கையா

தகரைச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கு-உ, சாமமாட்டித்துவரைப்பிரமாணம்மாத்திரைசெய்துகொண்டு தேனிற்கொடுக்கச் சகலகாச்சலும் நீங்கும்

காச்சலுக்கு இரசமாத்திரை.

உலர்த்தஇஞ்சி மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கடுகுரோகணி இரசபஸ்பம் வகைக்குகழஞ்சு-க. வாளம்கழஞ்சி-எ, இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்து மிளகுபிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையை அனுபானத்திலிட விரோசனமாகி குளிர்காச்சல்நீங்கும் பேதி அதிகமானால் குளிர்ந்தயனலுக்கொள்ளவும் மீறினால் பாலில் அன்னமுங் கொள்ள நீங்கும்.

வேறு.

வெள்ளைக்காக்கணன்விரை திரிபலைமிளகு திப்பிலிரசம் கெந்தகம் வாய் விளங்கம் இவைகள் சமமாய் கரிப்பான் சாற்றில் ஒருநாளரைத்து கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிசாற்றிலிட காச்சல் நீங்கும்.

கெந்தகம் மிதுகபாகவிலையும் ஓர்நிறையாயரைத்துப் பாசிப்பயறளவு உண்டைசெய்து காற்பலமிளகை உடைத்துப்போட்டு கியாழஞ்செய்து அதில் ஒ மாத்திரையை உரைத்துக்கொடுக்க குளிர்ந்த காச்சல் தீரும்.

காச்சலுக்கு லிங்கமாத்திரை

லிங்கக்கழஞ்சி-க, திப்பிலிக்கழஞ்சி-உ, ஆவின்பாலிலரைத்துப் பயறளவு உண்டை செய்துகொண்டு உலர்ந்தயிஞ்சி கியாழத்திலிட சகல காச்சல் நீங்கும்.

சாதிலிங்கம் தாளகம் மனோசிலை வகைக்குவிராகனிடை-க, காட்டு கரணைக்கிழங்கிலாவது கருணைக்கிழங்கிலாவது பொதிந்து சீலைமண்செய்து, உ-படி வுமிக்குட்புடம்போட்டு வேலிப்பருத்தி சாற்றிலொருநாளரைத்து பாசிபயறுபோலுண்டைசெய்து சுக்குகியாழத்தில் ஒருண்டைவீதமைந்துவேளை உப்புபுளிதள்ளிகொடுத்து கூ-நாள் அல்லது எ-நாளில் தலைக்குத் தண்ணீர்விட்டு உப்பு வருத்துக்கூட்டி க0-நாள் தயிலஸ்நானஞ் செய்வித்து புளிகூட்டிக் கொள்ளவும் மருந்தின் குணம் அதிகரித்து நின்றால் சிறுகீரைவேறு மிளகு ஓர் நிறையாய் கியாழஞ்செய்து ங-போது கொடுக்க மாறும்.

அர்த்தநாரீஸ்வரம்.

அப்பிரமநாகம் வெங்காரம் தாளகம் சாதிலிங்கம் கல்நாரி பேரீச்சம்பழம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கொம்புபாகலிலைச்சாற்றில் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி உலர்த்திக்குகையிலிட்டு சில்லுப்போட்டு மூடிச்சீலைமண்செய்து மணல்மறைவிற் புடமிட்டுக் கள்ளிப்பாலிலும் எருக்கம்பாலிலு மரைத்துலர்த்திப் பொடித்துச் சிமிளிலடைத்துக் கொண்டு பணவிடைபற்பம் சுடுதண்ணீரிற்கொடுக்க வலது புறத்திற் சுரம்விடும் குளிர்ந்ததண்ணீரிற்கொடுக்க இடதுபுறத்து சுரம்விடும்.

தாளகத்தை சிறுதுண்டுகளாய் வெட்டி சுணம்புக்குட் பத்துதபா வைத்து தேசிநீர்விட்டு நீற்றியபின் துணியில்முடிந்து சுண்ணாம்புத் தண்ணிகொள்ள தாங்கவைத்து ௨-சாமமெரித்துச் சுத்திசெய்த தாளகம் விராகனிடை-௬, புளைவூரல் நீற்றுத கற்சுண்ணம்வகைக்கு விராகனிடை-௮, இவைகள் முலைப்பாலி லிரண்டுசாம மரைத்து ௨-வேளை வெல்லத்திற்கொடுத்து ஆறுநாள் உப்புபுளி தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ௮-நாள் ஓமம்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்பு வறுத்து கூட்டவும் சுரம் ௯௪-ம் தீரும்.

வேறு.

சுத்திசெய்தவாளம் நேர்வாளம் காசிக்கல் வகைக்குப்பலம்-௧ இதை கவிழ்தும்பை நல்லதும்பை பெருங்குரும்பை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி மிளகுபோலுண்டைசெய்துகொண்டு குளிர்சுரத்திற்கு அரைபடி மோரைமுறித்து அந்ததெளிவு சலத்திலும் அதிசாரசுரத்திற்கும் சுக்குகியாழத்திலும் பழஞ்சுரத்திற்கு பேய்ப்புடலஞ் சுக்குஞ்சேர்ந்த கியாழத்திலும் சிலேத்மசுர இருமலுக்கு தேனுந் திப்பிலிப்பொடியுஞ்சேர்த்து அதிலும் தாபசுரத்திற்கு வில்வவேரும் சுக்குஞ்சேர்ந்த கியாழத்திலும் அஸ்திசுரத்திற்கு பசுவினெய்யிலும் வாதசுரத்திற்கு வாதவடக் கியாழத்திலும் குருகுளிகை கொடுக்கத்தீரும், ௩-நாளைக்கு உப்புபுளிதள்ளவும் பேதி அதிசரித்தால் ஆமா ஆல் இலுப்பை இவைகளின் கொழுந்தை வகைக்கொருபிடி யறிந்து ௨-படி தண்ணியிற்போட்டு உழக்காய் காச்சி கொடுக்க நீங்கும்.

தானத்தம் கெந்திரசம் கருநாவிக்கிழங்கு வெங்காரம்-௧, திப்பிலி வாளம் சுக்கு கடுக்காய் நெல்லி முள்ளி வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை கையாந்தகரைச்சாற்றில் ௨-சாமமரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருநாளைக்கு, ௩-வேளை ௩-உண்டை பசுவின் நெய்யிலிட ௯௬-சுரம் நீங்கும்

ஷை தாளம் ரசம் கருநாவிக்கிழங்கு காந்தம் கடுகுரோகணி யிவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துஉளுந்துப் பிரமாணம் உண்டைசெய்த கற்றாழைமடற் சாற்றிலாவது முலைப் பாலிலாவது ஒருண்டைகொடுக்க நாலு நாழிகையில் சுரம்நிற்கும்.

சுரகோடாலி.

வெள்ளைபாஷாணம் கௌரிபாஷாணம் சூதம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, இவைகளைக்கிக்கிளிக்கடிக்கியாழத்தில்-௨, சாமமெரித்து ஊமத்தன் சாற்றிலும் கொம்புபாகற்சாற்றிலும் வகைக்கிரண்டுசாம மரைத்து உளுந்திடைக்கு குளிகைகட்ட சுரமாற இளநீர்வெந்நீர் சாடியில்வேளைக்கு ஒருண்டைவீதம் ௬-போதுகொடுக்கசகலசுரமும் நீங்கும் ௯-நாள்வரை புளிதள்ளி உப்புவறுத்து கூட்டவும்-௮ம் நாளில் தலைக்கு தண்ணிவிட்டுப் புளி கூட்டவும்.

நாலாமுறை சுரத்திற்கு மனோசிலை மாத்திரை.

மனோசிலை சுக்கு மிளகு திப்பிலிமூலம் இவைகள் வகைக்குப் பலம்-௧, துளசிச்சாறு வெள்ளாட்டுக்கோமியம் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமரைத்து மிளகுபோலுண்டைசெய்து சுரத்திற்கு வெந்நீரிலும் சன்னிக்கு குப்பைமேனிச் சாற்றிலும் வாயுவுக்கும் கடுப்புக்கும் குளிர்ந்த தண்ணியிலுமிடத்தீரும்

சுரத்திற்குப் பச்சைகர்ப்பூர உண்டை.

ரசபஸ்பம் கெந்தகம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் லவங்கம் சாதிக்காய் நேர்வாளம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் கற்றாழம்பால் வார்த்தரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சர்க்கரை கலந்து சாப்பிடச் சகல சுரமும் உடனே நீங்கும்.

இரண்டாமுறை மூன்றுமுறை குளிர்சுர முதலான சகல சுரத்திற்கு அஞ்சனம்.

இரண்டு கழஞ்சு சீந்தில் பூவை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றினால் மைபோலரைத்து மண்வெட்டி பின்புறத்தில் அப்பிவைத்து விளக்கில் நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து அதைவெங்கலத்தட்டின் புறத்திலிட்டு கொஞ்சம் நல்லெண்ணெய்விட்டு இருப்புக் குழலியாற் களிம்புபோலரைத்துகொம்புச் சிமிலடைத்துக்கொண்டு பணவிடை கண்ணிற்றீட்டத் தீரும்.

சுரம் குளிர்சுரம் வயிற்றுவலி பொருமல் முதலான வியாதிகட்கு விரோசன மாத்திரை

திரிகடுகு கடுக்காய் கடுகுரோகணி இந்துப்பு இரசபற்பம்வகைக்கு கழஞ்சு-௧, சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு கழஞ்சு-௭, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால்மைபோலாட்டி சிறுசுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வெந்நீரிற்கொடுக்கவும் பேதியதிகப்பட்டால் சுரக்காரர்களுக்குப் பாலும் அன்னமுங்கொடுக்க நிற்கும்.

சுரநோயின் நட்சத்திரங்களின் பலனறிய

ஆதிரையுசோமவாரமுங் கூடின தினத்திலாவது திருவோணமு மிருச்சிகனுங்கூடின தினத்திலாவது சனியுங்கார்த்திகையுங் கூடின தினத்திலாவது விசாகமும்வெள்ளியுங்கூடின தினத்திலாவது அரேவதியும் புதனுங்கூடின தினத்திலாவது சுரங்கண்டால் மரணமாம்.

காச்சல் ரோகப்படலம் முற்றிற்று.

சன்னிரோகப் படலம்.

அதாவது சீதளரோகத்தை வருவித்தலாம் சன்னிபதின்மூன்றின் நாமங்கள்.

விருத்தம்.

கூறுவேன் தாந்திரிகான் அந்தகன் தான்
குணமானசீதாங்கள் உருத்திராங்கன்
தேறுவேன்சித்தவிப் பிரமைகண்டன்
தெளிவாகைகண்டகுச்சன் கருனிசாசன்
மீறுவேன்விக்கநாதன் பொருக்கநேத்திரன்
மிதமானபீர்த்தட்டி முருக்கிதாபம்
ஆறுவேன்பிரழாப சன்னிபதின்மூன்றும்
அப்பனேஅகஸ்தியனா ரருளினாரே.

தாந்திரிகன் அந்தகன் சீதாங்கம் உருத்திரதாகம் சித்தவிப்பிரமைகண்டன் கண்டகுச்சம் கருனியாசம் விக்நநாதம் பொக்கநேத்திரம் பீர்த்தட்டி முருக்கதாபம் பிரலாபம்முதலான சன்னிகள்தேகத்தி லுற்பத்தியாகிறது.

அசாத்திய சன்னிகள்.

ஷை சன்னிகளில் அந்தகன் சீதாங்கம் கண்டகுச்சம் பொக்கநேத்திரம் அபினியாசம் உருத்திரதாகம்பீர்த்தட்டி இவைகளை அசாத்தியமென்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது

அந்தசன்னிக்குணம்.

அகோரமாய்ச் சுரங்காயும் மெய்விரைக்கும் வாய்நீர்மடியும்விக்கல் வாந்தி இருமல்தாகம் பிரதமை பிரதாபம் வீக்கம் நடுக்கல் மாராட்டங்காணும் தலைநடுக்கும் சிமிட்டும் வயறெரியும் பிதற்றும் பலசிந்தை யுண்டாகும் பத்துதினத்திற் கொல்லும்

நிவர்த்தி

கொடிவேலிவேர் பலமறை வாய்விளங்கம் சுக்கு திப்பிலிமிளகு வகைக்கு பலமறை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு சாற்படியாய் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுக்க அந்தகசன்னி முதலான ௧௩, சன்னியும் நீங்கும்.

கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய்கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் குருந்தொட்டிவேர் முத்தக்காசு தூதுளை இவைகளை வகைக்குப் பலம் கால் வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு நான்கிலொன்றாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு அடிக்கடி கொடுத்துக் கொண்டிருந்தால் தாகம் வாந்தி விக்கல் நீங்கும்.

நெருஞ்சிநொச்சி சித்திரமூலம் சுக்கு பேய்ப்புடல் மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து ஒருபடி ஜலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கநீங்கும்.

சீதாங்க சன்னிக்குணம்

உடல்நொந்து குளிரும் நடுக்கும் வியர்க்கும் வயிறுபொருமி யிரைந்துகழியும் தாகம் பிரதாபம் விக்கல் வாந்தி அயர்வுசோபம் மூர்ச்சையுண்டாகும் எங்கும் நெஞ்சிற் கபமடைக்கும் எழுந்துவிழுந்து தள்ளாடும் ௧௫-நாளில் மரணம்.

நிவர்த்தி

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகுசுக்குஇளவம்வேர் கடுகுரோகணி அவுரிவேர் பற்பாடகம் சிறுதேக்கு பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் கால் வீதமிடித்து ஒருபடி சலத்தில் போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

நன்னாரிவேர் வில்வவேர் முத்தக்காசு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பேய்ப்புடல் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பற்பாடகம் பேராமுட்டி சிறு

தேக்கு செவியம் வகைக்குப்பலம்-௧, நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீத மாறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஏலம் லவங்கம் சந்தனப் பூசனித்தண்டு சுரைத்தண்டு தூதுளை வேர் சுக்கு வகைக்குப்பலம் கால் வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

கண்டகூச்சு சன்னிக்குணம்.

சுரம் கொடூரமாய்க்காயும் உடல் புண்போலுளையும் நடுங்கும் தினவெடுக்கும் தலைவலிக்கும் நித்திரைகொள்ளும் தொண்டைநாவுலர்ந்து முள்ளுண்டாகி புண்ணாகும்பல்லீறல் இரத்தம்வடியும்வயிறு கழிந்தும்பொருமும் பொய்பிதற்றும் தாபசோபப் பிரதாபம் வாந்தி விக்கல்சுரம்மூச்சு இளைப்புங்காணும் கண்ணுங்காதுங் கம்மும் எழுந்து அழுது களைத்துவிழும் ௧௬-நாளிற் கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கடுகுரோகணி ஆடாதோடைவேர் மஞ்சள் மரமஞ்சள் இவைகளை வகைக்கு காற்பலவீதமிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்

கடுக்காய் பூ நாயுருவிவேர் முத்தக்காசு நிலவேம்பு சிறுதேக்கு மஞ்சள் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் கொடிவேலி செவியம் திரிகடுகு நெருங்குமிழ் நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் தேவதாரம் பிரமிவசம்பு இவைகளை முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுத்துதிப்பிலியும் நாயுருவியிலையும் ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்

நொச்சியிலை சந்தனம் பற்பாடகம் கடுகுரோகணி வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் பச்சை காராகரந்தை பாவட்டை நன்னாரி கூவிளை முண்ணை இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு அரைபலவீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்

சித்திரமூலம் உமிர்வேர் இலவம் வேர்திப்பிலி சுக்கு குங்கிலியம் செவியந் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் கால் விகிதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்

பொக்கநேத்திர சன்னிக்குணம்

உடல்மிகக்காயும் விழிபருத்துக்காணும் அதில்பனிதுளிபோல் நீர்வடியும் பார்வைமயங்கும் இருகாதடைக்கும் பொய்பிதற்றும் பிரமைகொள்ளும் விக்கல்தாகம் களைப்புண்டாகும் ௮-நாளிற்கொன்றுவிடும்

நிவர்த்தி

ஆடாதோடை சந்தனம் தூதுவளை சுக்கு இலுப்பை புஷ்பம் சிற்றாமுட்டி சிறுவழுதலை முத்தக்காசு பற்பாடகம்இவைகளை வகைக்கு ஒருபலவிகிதமிடித்து நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு காற்படி விகிதம் ௬ போது கொடுக்க நீங்கும்

பாதிரிசுக்கு எருக்கம்வேர் பற்பாடகம் பேய்புடல்சித்திரமூலந் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் கால்வீதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்

அபினியரச சன்னிக்குணம்

மூன்றுநாடியும் படபடத்துநிற்கும் அகோரமாய்ச் சுரங்காயும் முகந்தெளிவாயு மினுமினுப்பாயு மிருக்கும் சரீரம் நோகும் நித்திரைதாகம் வியர்வை புலப்பங்காணும் கன்னம்வீங்கும் காதடைக்கும் நாசி கறுக்கும் வாய் போராது பேல்மூச்சுண்டாகும் தொண்டைகட்டும் ௩-நாளிற் கொல்லும்

பரிகாரம்

வாதமடக்கி நிலவேம்பு சுக்கு வசம்பு ஓமம் திப்பிலி பேய்புடல் பற்பாடகம் இவைகளை வகைக்கு காற்பலவிகிதமிடித்து ௧-படி நீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

வாதமடக்கிவேர் சம்மநதிராயவேர் தேசாவரம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சீந்திற்கொடி சிறுதேக்கு வெற்றிவேர் விலாமிச்சுவேர் இவைகளை முன்போல் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

உருத்திர சன்னிக்குணம்

சுரங்காயும் உதடுலரும் நாக்குவிழியும் கறுக்கும் அதில்முள்ளு போலுமிருக்கும் நெஞ்சிற் கபங்கட்டியிருமும் இளைக்கும் தொண்டைநோவும் ஆகம்நடுக்கும் கழுத்தும்நெற்றியும் வியர்க்கும் தாகம்

விக்கல் காணும் பிரமைகொள்ளும் அபயமிடும் சிரிப்புடன் போசம் செய்ப விரும்பும் ௪0 வது தினத்திற்கொல்லும்

பரிகாரம்

இலந்தையிலை நன்னாரி சீந்திற்றண்டு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் பூநாகம் முசுருமுட்டை ஆடாதோடை முத்தக்காசு சுக்கு பேய்ப்புடல் இவைகளை முன்போற் கியாழஞ் செய்துகொண்டு அக்கியாழமும் இஞ்சிச்சாறும் ஓரளவாய் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கொஞ்சம் திப்பிலிப்பாலிலும்திப்பிலிப்பொடியும்சேர்ந்துகொடுக்கத்தீரும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்

பீர்த்தட்டிச் சன்னிக்குணம்

அகோரமாய்ச் சுரங்காயும் உடல்சிக்கும் தலைசுற்றும் மதுக்குடித்தாற்போற்பிதற்றும் வயிறுகழியும் உப்பிசமாகும் உதடுநாக்கு உலரும் கருக்கும் விரியும் இரத்தம்வரும் முகத்தைப்பார்க்கும்பெருமூச்சு இருமல் விக்கல் இளைப்புதாகம் வாந்தியும்காணும் ௧0-நாளில் கொல்லும்

பரிகாரம்.

பூசனித்தண்டு முத்தக்காசு சுக்கு கச்சந்திராய்வேர் தூதுளங்காய் கண்டங்கத்திரி பற்பாடகம் மல்லி சிறுவழுதலை இவைகளை வகையொன்றுக்கு காற்பலவிகிதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டுக்கியாழஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அழிஞ்சிவேர் சுக்கு சித்திரமூலம் பேய்ப்புடல் மரமஞ்சள் சீந்திற்றண்டு வகைக்குப்பலம் கால்விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

தாந்தரிச்சன்னிக்குணம்.

உடல்காயும் பிதற்றும் பாதிக்கும் வாந்தியாகும் உண்ணவுவரண்டு கருத்திருக்கும் வயிறுகழியும் பட்டறுதினவாகும் காதுகேளாது கண்ணில் சலம்வடியும் புகைந்திருமும் விழுந்தழுதுசோறும் இருபத்தஞ்சு நாளிற்றீரும்.

பரிகாரம்

பிரமியிலை முந்திரிப்பழம் முத்தக்காசு வசம்பு தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு கொன்றைப்பட்டை கடுக்காய கடுகுரோகணிநெல்லிதான்றி சிற்றாமுட்டி வேர்ப்பட்டை பேய்ப்புடல் நிலவேப்பு திரிகடுகு காடிவேலி தேவதாரம் இவைகளை நாழி ஒன்றுக்கு காற்பலவிகிதமிடித்துவீசப்படி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய்வைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

முத்தக்காசு சந்தனம் உலர்ந்த இஞ்சி பற்பாடகம் விலாமிச்சு வேர் இவைகள் வகைக்கு கால்பலமிடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் கால்படி பொரித்து அரிசி போட்டு கஞ்சிகொடுத்து அதிற் சந்தனம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி தேற்றாவிரை தகரைவிரை தேவராயகர்ப்பூரம் தேன் இவைகளை ஓர் நிறையாய்நெருப்பிற்போட்டு புகைபிடிக்கத்தீரும்.

நெல்லிப்பருப்பு கடுக்காய் நிலவேம்பு பற்பாடகம் கண்டங்கத்திரி கடுகுரோகணி கச்சோலம் உலர்ந்த இஞ்சி திப்பிலிவகைக்குப் பலம் கால் இடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்

சித்தவிப்பிரம சன்னிகுணம்.

உடம்புமிகநொந்து சுரங்காயும் வாதபித்தங் கோபித்துப்பிதரி மதிமயங்கும் அழுதுவிம்மும் மிகச்சிரிப்புண்டாகும் ஆடுகண்களிக்கும் அடிக்கடி எழுந்து விழும் அழுதுபுரளும் அலறும் அயரும் விழுக்கும் வந்தபேரை வாஞ்சைபோற்றடவி மகிழும் கெடுமூச்செய்து ௧௧-நாட்சென்றால் தீரும்

நிவர்த்தி,

கடுக்காய் பற்பாடகம் கடுகுரோகணி நிலவேம்பு முந்திரிப்பழம் தேவதாரம் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசுகொன்றைப்பட்டை பேய்ப்புடல் தேசாவாரம் இவைகள் நாழியொன்றிற்குகால் பலவிகிதம் நசுக்கி ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைககாற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

முந்திரிப்பழம் பற்பாடகம் நன்னாரிவேர் முன்னைவேர் வில்வவேர் சந்தனம் லாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் பேரீச்சம்பழம் சுக்கு திப்பிலி இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு கால்பலவிகிதமிடித்து ௨-படி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து கொடுக்கநிவர்த்தியாகும்.

நொச்சியிலை முள்ளியிலை கஞ்சாங்கோரையிலை வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு வகைக்கு பலம் கால் வீதம் சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்

தாந்திரீகசன்னிகுணம்.

உடலசந்துநொந்து உளையும்குத்தும் காயும்வியர்க்கும்தாக்கும் தலைவலிக்கும் வாய்ச்சலம்வடியும் இருமல்சத்திமயக்கும்ஆராடம் உழ

த்தி காணாநித்திரை சற்றும்வராது புத்திகலங்கும் பலங்கெடும் ஏழு நாளில் கொன்றுவிடும்

நிவர்த்தி

பாதிரிவேர் உமுரிவேர் நொச்சிவேர் சித்திரமூலம் கரிப்பான் செந்தொட்டிவேர் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் கால் வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத் தீரும்

திப்பிலிமுத்தக்காசு பேய்ப்புடல் உலர்ந்த இஞ்சி சீரகம் கொத்தமல்லி கூவிளம்வேர் கொட்டைக்கரந்தை சீந்தில் இவைகள் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்

பெருவகை பெருங்குமிழ் வில்வம் முன்னை சிற்றுமுட்டி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை கண்டங்கத்திரி நெரிஞ்சி பாதிரி இவைகளின் வேர் திப்பிலி இந்துப்பு அரத்தை சுக்கு தூதுளை சீந்தில் மஞ்சள் கோஷ்டம் தேவதாரம் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு குக்கில் வகைக்கி வேளை ஒன்றுக்கு கால்பலவிகித மிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வர்றவைத்து ஆறுபோது கொடுத்து நொச்சி கருவேப்பிலை குங்கிலியமிவைகளைப் பொடித்துதிரட்டி நாசியிற்புகை பிடிக்க நிவர்த்தியாகும்

சிறுதேக்கு கடுக்காய் கோஷ்டம் சிறுவழுதலை தேவதாரம் சீந்தில் திப்பிலி இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு கால்பலவீதமிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுத்து திப்பிலியைநொச்சிசாற்றி லரைத்து கண்ணிலிட்டுத்திரிகடுகுகோஷ்டம் சீரகம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வசப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெள்ளாட்டுசலம்விட்டு சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்

சண்பகபுஷ்பம் கடுகுரோகணி சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம்சுக்கு விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பாடகம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு பலங்கால் ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்

இரபல சன்னிக்குணம்

உடல்நோகும் சுரம்காயும் குளிரும் நடுங்கும் தாகிக்கும் விக்கலெடுக்கும் பிதற்றும் பேய்போல்பேசும் நெஞ்சில் கபங்கட்டி இருமும் இளைக்கும் தலைசுழற்றும் எழுந்து ஓங்கி நிற்கும் தள்ளாடும் மாதர்மேலாசைகொள்ளும் ஐயோவென்றபயமிடும் பதினாலாம்நாள் சென்றால் சவுரியமாய்விடும்,

பரிகாரம் நிலவேம்பு வட்டத்திப்பி முத்தக்காசு சிருவழுதலை சிருகாஞ்சோரி கண்டங்கத்திரிவேர் சிறுதேக்கு திப்பிலி இவைகளை வேளைஒன்றுக்கு கால், விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோங்கிலவம் பட்டை சங்கம்வேர் பேராமுட்டி சிற்றுமுட்டி கொடிவேலிவேர் வெற்றிக்கொம்பு அதில் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு பலம்-கால் விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்

கருகியாசகன்னிகுணம்

உடல்நோவும் வெதும்பும் தலைவலிக்கும் தாகிக்கும் பொய்பேசும் தலைசுற்றும்மூர்ச்சை வாந்தி விக்கல் இருமல்காணும்நெரிகுரலும் திடுக்கிட்டெழுந்திருக்கும் நித்திரைகொள்ளாது ௬௦ நாளில்மீளும்.

நிவர்த்தி

அரத்தை சிறுதேக்கு திரிகடுகு சிறுவழுதலை முத்தக்காசுகடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் வசம்பு கடுக்காய்ப்பூ தான்றிக்காய் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் கால் விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும். இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

சங்கு சன்னிகுணம்

உடல்வெதுப்பும் நாவரளும் தாகிக்கும் இருமும் வயிறுபொருமும் வாந்திபண்ணும் விக்கலெடுக்கும் இருகாதடைக்கும் என்ன சொன்னாலும்பேசாது நித்திரைகொள்ளும் அசகப்பட்டெழுந்திருக்கும் அழும் காதல்நூரும் கோபமாகும் ௧௪-நாளில் குணமாகும்.

நிவர்த்தி

நிலவேம்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுகுரோகணி பற்பாடகம்கலைக்கொம்பு கடுக்காய் நன்னாரிவேர் தேவதாரம் இவைகளை வேளைஒன்றுக்கு வகைக்குக் கால்பலவிகிதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இடித்து அதில் இஞ்சிசுரசம் முலைப்பால் திப்பிலிப்பொடி கூட்டி கொடுக்கத்தீரும்.

நிவர்த்தி

நாக்குவெடிக்கும் விக்கலெடுக்கும் இருமும்நடுங்கும் பிதற்றும் நாவுதடிக்கும் காதவினால் அடிக்கடி எழுந்திருக்கும் ௨௨-நாள்சென்றால் தீரும்.

நிவர்த்தி

நெருஞ்சிவேர் எருக்கம்வேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசு திப்பிலிமூலம் சுக்கு வகைக்குப்பலம் கால் விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்

வாசசன்னிகுணம்

உடல்காயும் வியர்க்கும் புரளும் பயந்தோன்றி வெளுக்கும் இருமும் இளைக்கும் வயிறுபொருமும் கண்சிவக்கும் நாவுகறுக்கும் இடுப்புகளையும் குளிர்ச்சி பிறக்கும்

நிவர்த்தி

வாதலெடுத்த சகலசன்னி ரோஷத்திற்கும்
வாதம் என்பதற்குத் தைலம்.

நத்தைச்சூரி கிலுகிலுப்பை வட்டத்துத்தி வேலிப்பருத்திகொடுவேலி கைவேளை குப்பைமேனி மாவிலிங்கு முருங்கை உகாயவாகைஇவைகளின் வேர்ப்பட்டை பூநாகம் முசுறுமுட்டை முத்தினவேம்பட்டை வசம்பு வலம்புரிக்காய் காட்டுச்சீரகம் சிற்றரத்தை மிருதார்சிங்கி பெருங்காயம் பூண்டு வாலுளுவை சவ்வீரம வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்கு விராசனிடை-காலரை, மூன்றுவருடஞ்சென்ற முத்தினகோழிக்குடல் தாமரைநால்இரத்தம் இவையெல்லாங்கூட்டி மைபோலரைத்து வேப்பெண்ணையிற்போட்டு காச்சி சிவந்த பதத்தில்வடித்து உள்ளுக்கு ஒரு துட்டெடைகொடுத்துமேலிலும் பூசத்தீரும்.

நூறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை சிவன்வேம்பு பிரமி துளசி ஆடாதோடை நொச்சி சங்கு கிலுகிலுப்பை சித்திர மூலம் வேலிப்பருத்தி நத்தைச்சூரி மஞ்சள் சந்தனம நன்னாரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு வசம்பு கடுகுரோகணி முசுறு முட்டை மரமஞ்சள் சிறுதேக்கு நல்லபாப்பு சட்டை பூநாகம் கடுக்காய் திரிகடுகு வகைக்கு கழஞ்சு க, இவைகளையிடித்து ஒருபடிநல்லெண்ணையிற்போட்டு பதமாய்காச்சி உடம்பிற்றேய்த்து மாலையில் வேப்பம்பட்டை வேதுவிட்டு ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்

வேப்பம்பட்டை நொச்சி ஆடாதோடை துளசி வேலிப்பருத்தி பிரமி வகைக்குச் சாறுபடி-க, கோசலம்படி-அரை, கோஷ்டம் அரத்தை வசம்பு இந்துப்பு சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் திப்பிலி கர்கடசிங்கி அதிமதுரம் இவைகளை தகரையிலைச்சாற்றிலரைத்து ஒருபடிநல்லெண்ணையிற்கூட்டி காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்ற்பி நசியமிட வாதசன்னி மாரயாகச் சன்னிதீரும்

பித்தசன்னி குணம்

ஐம்புலன்களும் நொந்து புண்போல்நோகும் அயரும் பதறிநடுங்கும் மெய்சுழிக்கும் புருவநெளிக்கும் கண்ணுவாயும் கோணும் கண்சுற்றும் மாதரை இச்சிக்கும் பிதற்றும் புலம்பும் நகைக்கும்வயிறெரியும் வாயுமிடகும் புண்ணுகும் குறற்கம்மும் இச்சாபத்தியம்

பயித்திய சன்னிகுணம்

அடிக்கடி எழுந்து ஓடும் உற்றுப்பார்க்கும் தரையிற்புரண்டுவாய்விட்டாலும் கொட்டாவிவிடும் சீலையையுரிந்து கிழித்தெறியும் ஆடிப்பாடிக் கைகொட்டும்

சுபசன்னிகுணம்

துயிலை துணிக்கு துணிங்காய் கிழித்தெரியும் உறுத்திக்கேட்டால்வசைபேசும் எதிர்த்தார்முகத்தில்துப்புவநீர்மலத்தையுண்ணும்

பித்தபயித்திய சுபசன்னிகுணம் எத்தம் எண்பவதிற்கும்
சுரம்வலிப்பு பிடிப்புகட்கு முசுமுசுக்கைநெய்.

முசுமுசுக்கைச்சாறு குறுணி ஆவின்நெய்படி-க, வேப்பெண்ணைபடி-கால், முசுறுமுட்டை குமரி சீந்திற்றண்டு இவைகளின் சாறுமூலைப்பால் வகைக்குபடி-க, வாலுளுவையரிசி அதிமதுரதேவதாரம் சிற்றரத்தைவெட்பாலையரிசி மரமஞ்சள்சிறுதேக்குகச்சோலம்மிளகு பூநாகம் வெளிச்சிப்பிசின் கம்பிப்பசின் சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சவெட்டிவேர் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சி சு-உ. இவைகளை வெள்ளாட்டுப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்காச்சி வடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

சிலேத்மசன்னிக்குணம்.

நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இரையும் வியர்க்கும் தோன்றுதெல்லாந்தோன்றும் துணைதேடும் சலத்தையும் வெறுக்கும் வற்புறுத்தும் சோறும் மயங்கிடும் நாவெழுக்கும் மலசலம் வெளிப்பெய்தும்.

நிவர்த்தி. அழுஞ்சிவேர் செவியம் பேராமுட்டி அரத்தை சுக்கு கொடுவேலிவேர் பூசனிவேர் இவைகளை வகைக்குப்பலம் கால்வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சகல சன்னிக்கும் பொதுப்பிரயோகம்,

கடுக்காய்சிறுகீரை குப்பமேனிபிராய் இவைகளின்வேர் முருங்கைப்பட்டை வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை ஓர்நிறையாய் மூலைப்பாலிலரைத்துக்குழப்பி வெயிலில் வைத்துச் சீலையில் வூட்டிப்பிழிந்து உள்ளுக்கு கொடுத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

சன்னி க0-க்கும் தயிலம்.

வேப்பெண்ணை படி-க, விளக்கெண்ணை படி-அரை, நல்லெண்ணைபடி-கால், ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெட்பூலா துளசி சன்னிநாயகம் வேலிப்பருத்தி அமுக்கருநாய் கடுகு தைவேளை எருக்கு சிவதை நாரத்தை ஆதண்டை குப்பைமேனி ஈசுரமூலி பிரண்டை நொச்சி கொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டையை அறைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரிதாரம் வெங்காரம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஓமம் கொத்தமல்லி கடுகுமிளகு வெள்ளுள்ளி கிராம்பு சாதிக்காய் வசம்பு வெளிச்சிப்பிசின் பெருங்காயம் துருசு சேர்வாளம் அக்கிராகாரம் நீர்வெட்டிமுத்து பூநாகம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பெங்கும் பூசத்தீரும்.

சந்திசன்னிக்குணம்.

உடல்வெதும்பும் தலைவலிக்கும் மூர்ச்சைகாணும் அடிக்கடி எழுந்திருக்கும் கண் சிவந்திருக்கும் அறிவு மயங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடையிலை சிறுவழுதலை தூதுளை நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டிசுக்கு பற்பாடகம் முத்தக்காசு சந்தனம் இலுப்பைப்பூ வகைக்கு பலமறை இடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டு உழக்காய் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தசன்னிக்குணம்.

உடல்காயும் கைகால் குளிராதிருக்கும் நாவு கறுத்திருக்கும் மலங்கட்டும் நீரிறங்கும் மயக்கங்காணும் தலைமுகம் வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சு சுக்கு பற்பாடகம் சிறுதேக்கு வகைக்குப் பலம் கால் வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்,

முகவாத சன்னிக்குணம்.

கிண்ணிய புருவத்தில் செவியில் குதலுண்டாகி முகத்தையம் வாயையுமொருபக்கமாற்றித் திரிகிவிடும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சிச்சாறுபடி அரை தழுதாழை கழற்கொடி முடக்கொத்தான் விழுவெற்றிலை வேப்பருத்தி சங்கு கரிசாலை மேனிவளை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை விளக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-க, நல்லெண்ணைபடி அரை சுக்குமிளகு திப்பிலிசீரகம் சிறுதேக்கு கற்கடகசிங்கி அரத்தை கோலம் தேவதாரம் மாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பை கடுகுரோகணி மஞ்சள் மந்திஷ்டி வசம்பு இந்துப்பு கடுக்காய் வெட்பாலையரிசி வகைக்கு கழஞ்சு-க, இவைகளை ஆவின்பாலரைத்து கலக்கி காச்சிவடித்து கழஞ்சுவீதம் உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிலும்பூச முகவாத சன்னிக் குடல்வாதந்தீரும்.

சந்தனம் மரமஞ்சள் நற்சீரகம் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு மஞ்சள் இலுப்பப்பிண்ணாக்கு ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து வெள்ளைச்சீலையில் உருட்டித்திரித்து தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

முத்தின தேங்காய்ப்பாலில் புளியவிரையின் மற்றோலைப்பொடித்துப்போட்டு பிசைந்து ரவியில் வைத்துத் தயிலத்தைப் பிழிந்தும் உள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

அல்லது மேற்படி நெய்யில் எருக்கம்பூவைப் போட்டு காய்ச்சி உள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

வெடிசன்னிக்குணம்.

காதுள்ளே திரண்டெழுந்து கனத்துக்குத்தி வலியையுண்டாகிச் சேதப்படும்படி முகத்தைத்திருப்பும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் இந்துப்பு திப்பிலி ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடித்துளைச் சதாவேரிக்கிழங்குச் சாற்றிற்கொடுக்க மலங்கழியும் அதின்பேரில் திப்பிலிஉள்ளி அதிமதுரம் வெளிச்சிப்பிசின் செவ்வள்ளிக்கொடி மல்கேவி தூதுளைவேர் நிலக்குழிழவேர் நன்னாரி நாயுருவி பொன்னுவனை நிலவேம்பு மிளகு வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்து ஒருபடி வேப்பெண்ணையிற்போட்டுக்காச்சி ஒருகரண்டி விகிதங், கொடுக்கத்தீரும்

சுகசன்னிக் குணம்.

தயிலஞ் செய்துக்கொண்டு தயிருமன்னமும் புசித்திருக்கும் போதும் வயிறு மந்தமாயிருக்கும்போதும்தேகமலுத்திருக்கும்போதும் மாதரைப்புணர்ந்தாலும் சடுப்புணர்ச்சியினாலும் சுகசன்னி பிறருக்குப் பிறந்தால் உடம்புநோகும் காயும் கண் சிவக்கும் வியர்க்கும் சுருட்டி எழுந்திருக்கும் பிரமையுண்டாகும்

பரிகாரம்

காற்படி இஞ்சிச்சாற்றை முறித்து வடிகட்டி அதற்குநிகர்முலைப்பால் கூட்டியதில் முசுமுட்டை பூநாகம் திப்பிலி இவைகளைத் தனித்தனி வெதுப்பிப் பொடித்ததூள் வகைக்கு விராகனிடை-க, போட்டுக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

பூநாகம்ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணஞ்சீரகம்விராகனிடை க, இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்து வெந்நீரில்கரைத்துகொடுக்கத்தீரும்

பழம்புளி மிளகு சுக்கு வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-க. இவைகளை யை பாலரைத்து மூன்று உண்டைசெய்து, வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

கபாலசன்னிக் குணம்

பிடரியைத் திருப்பக்கூடாத வலிகாணும் தலையிலுங் காதிலும் ஈட்டியாற்குத்தினாற் போற் குத்தும் தினவெடுக்கும்புத்தியை கெடுக்கும் திமிரேறும் முகம் மூக்கு கண் சிறுத்துக்காட்டும் வியர்வைதெப்பு அயர்வு சோர்ந்து நடுக்கும் கைகளில் காந்தல்காணும்

பரிகாரம்

அரைப்படி வேப்பெண்ணையில் வெள்ளுள்ளி வசம்பு திப்பிலி இவைகளையரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் கருநொச்சி நாய்வேளை ஊமத்துபிராய்சமூலம் வகைக்கொரு மாங்காய் பிரமாண மரைத்துப்போட்டு பதமாய்காச்சி வடித்துக் காலையிற் சிரசிலும் உடம்பிலும்தேய்த்து மாலையில் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்ய கபாலசன்னிதீரும் இவைகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்

புறவீக்கக்குணம்

அடுத்தடுத்தெடுத்துக்குத்தும் அதிகமாய்விரைக்கும் வியர்க்கும் நாவுதடுமாறும் பற்கிட்டும் நெஞ்சடைக்கும் தேகத்தைப் பிறகேவளைத்துத்தள்ளும்

இரசம்கெந்தகம் வெள்ளுள்ளி மிளகு சேங்கொட்டை வகைக்கு பலம் கால் ஆவின்வெண்ணையிலரைத்து துணியில் கட்டித் திரித்தும் கதிரிற்கோர்த்துத் தீயிற்கொளுத்த தயிலம் வடியும் அதில் ஒருசா செடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவத்தீரும்.

இஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் தேன் இவைகள் சமமாய் கலந்து மேற்படி வியாதிகண்டவுடன் கொடுக்கத்தீரும் மிஞ்சினால் கொஞ்சம் வேப்பெண்ணெயாவது அல்லது மேற்படி தயிலத்தை விட்டு கொடுக்கத் தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லிச்சாறு இலுப்பைச்சாறு தேன் முலைப்பால் இவைகள் நாலாழாக்கு விகிதம்கலந்து அதில் வெள்ளுள்ளி காந்தம் சுக்குவகைக்குவிராகனிடை-௧, அறைத்து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

அழிஞ்சிபூ நொச்சிப்பட்டை பலம் ௧௦, இடித்து ௪-படி நீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் கையாந்தகரைச்சாறுபடி ௧, நல்லெண்ணெய்படி-௧, கூடவிட்டுகாச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்துமேனிலும் தடவ நீங்கும்.

சன்னி ௧௩-க்கு வலிப்பு உட்குத்து புறவீச்சுக்குத் தயிலம்

சுக்கு மிளகு ஓமம் வகைக்குப்பலம் ௧, வசம்புபலம் அரை திப்பிலி சேங்கொட்டை வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குப்பலம் கால் வெள்ளுள்ளி பலம்-௪, மயிலிறகுபலம்-௪, தேவதாரம் கழஞ்சு-௯, இவைகளை நன்றாய்ப்பொடித்து ௯,படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து ஒரு கரண்டியளவு புளிதள்ளி கொடுக்கத்தீரும்

புங்குபுன்னை எள்வேம்பு ஆமணக்கு இலுப்பை இவைகளின் எண்ணெய் ஒன்றாய்க்கலந்து ரசம் கெந்தகம் மனோசிலை லிங்கம் தாளகம் வகைக்குகழஞ்சு-௨, பழங்காடியரைத்துச் சீலையில் ஊட்டி புலர்த்தித்திரித்து கதிரிற்கோர்த்து மேற்படி எண்ணெயிற் றுவைத்து சுடர்த்தயிலமிறக்கி ௧ இடை யுள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்

அன்பது கோழிமுட்டைத்தயிலம் ௧௦-பலம்வெள்ளுள்ளியிலெடுத்ததயிலம்வேப்பெண்ணெய்படி-௧, பூநாகமும், சன்னியாசமுஞ்சேர்த்திறக்கின குழித்தயிலம்படிஅரைக்கால் முருங்கப்பட்டை சிவன்வேப்புஎருக்கம்வேர் இம்மூன்றுஞ்சேர்த்திறக்கினகுழித்தயிலம்படிகால் இவைகள் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நல்லபாம்புகண்டம் வசம்புவகை பொடித்துப்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து கா இடை உள்ளுக்கு கொடுத்து பதைப்புகள் தோன்றும் போடத்தீரும்

உட்குத்து புறவீச்சு உடம்புகுத்து உடம்புக்கடுப்புக்கும் சர்வாங்க வாதத்திற்குத் தயிலம்

நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் விளக்கெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் இலுப்பைவகைக்குப்படி-௧, பெருமரத்துவேர் நன்னாரி வெள்ளெருக்கம்வேர் அழிஞ்சில்வேர் இவைகளின்பட்டை வெள்ளுள்ளி வசம்புமிளகுமஞ்சள் வகைக்கு பலம்-௨, அரைத்து பதத்தில் வடித்து ஒருகரண்டிகொடுத்து-ஷை கடுகைத்துணியிற்சுருட்டிப் புகைபிடிக்கத்தீரும்

சன்னிதோஷம் வாதத்திற்குச் குடிநீர்

குறுஞ்சவேர் முருங்கப்பட்டை வுசாயப்பட்டை தழுதாழை நொச்சி பேய்புடல் குப்பைமேனி பெருமரத்துப்பட்டை தைவேளை கவுதும்பை தகரைவேர் சிற்றரத்தை சுக்கு சதகுப்பை அக்ராகாரம் வாய்விளங்கம் திப்பிலி செவியம் சுறுநாஞ்சோரி வால்மிளகு ஓமம் இவைகள் வகைக்குகாற்பலவீதமிடித்துநாலுபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருத்தி அதில் லிங்கமாத்திரையையுரைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

தனுவாதம் புறவீச்சு இசிவுவாதம் பற்கிட்டல் சன்னிக்கு மேற்பூசுந் தயிலம்

இரசம் அரிதாரம் எலிப்பாற்பாஷாணம் சாதிலிங்கம் சிங்கிநாவிக்கிழங்கு மனோசிலை கெந்தகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் காடியிலரைத்துத் துணியில்வூட்டி உலர்த்தி வேப்பெண்ணெயிற் சுடர்த்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூசிஉள்ளுக்கு சடாட்சர செந்தூரங் கொடுக்கத் தீரும்

பிடருவலி புறவீச்சுக்குணம்

தலைகனக்கும் பிடரிவலிக்கும் உடலிற்குத்தும் திமிர்மயக்கம் உண்டாகும்

நல்லெண்ணெய் ஆவினெய் வேப்பெண்ணெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரை இவைகளை ஒன்றாய்கலந்து அதில்நத்தைச்சூரி நாயுருவி சத்திசாரணை கொடுவேலி வீழி ஆதண்டை வெள்வேல் எருக்கு தூதுளை முல்லை ஈசுரமூலி வில்வம் சேவனார்கிழங்கு நன்னாரி ஓரிலைத் தாமரை இவைகளின்வேர் புங்கங்கொட்டை உள்ளி முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-௧ மஞ்சள் வசம்புசுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுகுரோகணி ஓமம்வெங்காரம் கெந்தகம் நேர்வாளம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் பூசர்க்கரைநெல்லி வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்கு கழஞ்சு-௧ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூச காலையில் வேப்பம்பட்டைக் கியாழம்வைத்து வேதுவிட்டு வரத்தீரும்

உட்குணத்தின்குணம்

உடம்புகாயும் வியர்க்கும்பற்கிட்டும் தேகம்விரைத்தும் உன்னே குத்தும் நாவரட்சி காணும் தாகிக்கும் வாயுகீழ்நோக்கும் சத்தத்துடன் பரியும் அன்னபானஞ்செல்லாது

அரைப்படி கடுகைபிடித்து ஒருதுணியிற்கட்டி வேப்பெண்ணெயிற்றுவைத்து நெருப்பில் வெதுப்பித் தயிலத்தைப்பிழிந்து உச்சி பிடர் கழுத்துநாடி பொருத்து முதலான இடங்களிற்போட்டு காதிலும் நாசியிலும்விட்டு மேற்படிபொட்டணத்தை மேற்படி ஸ்தானங்களில் ஒத்தனஞ்செய்ய உட்குத்துப் புறவீச்சுந்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

உட்குத்து புறவீச்சுக்கு

குப்பைமேனி பொன்னாவரை சிறுபுள்ளடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் வேப்பிலையில் உப்புபோட்டு இடித்துப்பிழிந்த சாற்றாலரைத்து

ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு பிரமாணம் நாளொன்றுக்கு மூன்றுவிசை கொடுக்கத்தீரும்

மேற்படி வியாதிகட்குமேற்பூசுந்தயிலம்.

நாயுருவி பேராமுட்டி தைவேளை கும்பைமேனி வேலிப்பருத்தி கரிபுடை அவுரிகொடிவேலி புனல்முருங்கை சத்திசாரணைவிழுதிவன் வேம்பு வாதமடக்கிநொச்சி இவைகளின்வேர் கரிப்பான் சன்னிநாயகம் முடக்கொத்தான் இவை மூலம் வகைக்குப்பலம் கால் விகிதமிடித்து அரைப்படி வேப்பெண்ணையிற்போட்டு சுக்கு மிளகு ஓமம் திப்பிலி வெளிச்சிப்பிசின் மாமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் தேவதாரம் வசம்பு வலம்புரிக்காய் மனோசிலை அரிதாரம்கெந்தகம் ஊசிக்காந்தம்வகைக்கு விராகனிடை-௧, வெள்ளுள்ளிபலம்-௧, பூநாகம் ஒருஎலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றடவி காதில்விட்டு பஞ்சாலடைத்துவைக்கத்தீரும்

உட்குத்துப்புறவீச்சு அடைப்பு இருமல்இளைப்புக்கு

முருங்கைவேர்ப்பட்டைசாறு வள்ளிச்சாறுவேர் இவைகளைஓர் நிறையாய் ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்திப்பிலியும் இந்துப்பும் வெதுப்பிப் பொடித்ததூள் வகை விராகனிடை-௧. போட்டுக்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிவலிப்பு இசிப்புக்குத்தயிலம்

தாளகம்பலம்-௧,மனோசிலைகௌரி வகைக்குப்பலம்-௧, சவ்வீரம் நீர் வெடியுப்பு கல்லுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலமரை இவைகளை . சுத்திசெய்து மஞ்சட் சருவாலாட்டி வில்லைதட்டி வுலர்த்தி கொடுக்க சன்னி வலிப்புத்தீரும்.

மாவிலிங்கக்காய்புனல் முருங்கக்காய் விளாவேர்நொச்சிவேர் எருக்கம்வேர் சென்னாரம்பட்டை மாதமடக்கிவேர் கருவாப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௧, மயிற்பீலிபலம்-௨, எட்டிப்பழம்குழுணி இவைகளை யெல்லாமிடித்து ஒருபாண்டத்திலிட்டு அதில் வேப்பெண்ணை புங்கெண்ணை எள்ளெண்ணை வகைக்குபடிஅரைத்துப்பெரி மேல்மூடி வாயில் பத்துச்சீலைமண்செய்து பானைத்தூறில்-௯ ௭. தமரிட்டுகலசம் வைத்து புகைபோகாமல் சந்துவாயில் முன்போற் சீலைமண்செய்து சட்டமாய் குழித்தயிலமிறக்கி யுடம்பிற்பூசத்தீரும்.

சன்னிக்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

வெள்ளைப்பூண்டு-௨, வசம்பு-௨, எலிப்பாற் பாஷாணம் விராகனிடை-௨,நீரிற்சேர்த்து வேப்பெண்ணையிற் சுடர்த்தயிலமிறக்கி உடலெங்குந் தடவத்தீரும்.

வசம்பு உள்ளி கடுக்காய் சாரணைவேர் மண்ணாகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வேப்பெண்ணையிற் காய்ச்சி கொஞ்சம் உள்ளுக்கு கொடுத்து மேலிலுந் தடவத்தீரும்.

சன்னி ௧௩-க்கும் வாதம் ௭0-க்கும் தேற்குடல் விஷமுஷ்டித் தயிலம்.

எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணை பால்நெய் சிற்றுமணக் கெண்ணை வகைக்கு பதக்கு அமுக்கரா நொச்சிவாதை புளி மாவிலங்கு தழுதாழை குன்றிமணி கழற்கொடி முன்னை சிற்றுமணக்கு இவைகளினிலை எருக்கம்பூ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முருங்கப்பட்டை கொடிக்கள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்கு குறுணி ஒரு பாண்டத்தில் விட்டு ஏலம் சந்தனம் சதகுப்பை நாகரம் மதுரம் இந்துப்பு கொடுவேலி திப்பிலி அரத்தை இலவங்கம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சில் எட்டிவிரை விராலிவேர் வகைக்குப்பலம்-௯, இடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றடவத் தீரும்.

சன்னி வலிப்பு சயித்தியம் வாதசூலைக்கு அஞ்செண்ணை தயிலம்

வேப்பெண்ணைபடி நால் புங்கெண்ணை குறுக்கெண்ணை புன்னை எண்ணை இலுப்பெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சவ்வீரம் விராகனிடை இரண்டரை சூடன் விராகனிடை-௯, பொடித்துப் போட்டு ஒருசாமம் மைபோலரைத்துக் கொள்ளவும்-௨0, கோழிமுட்டையை சுடுதண்ணிற்போட்டு அவித்துத் தோல் வெடித்தவுடன் எடுத்து மஞ்சட்கருவை ஒருசட்டியிற் போட்டு கருகும்படி இரும்பு காண்டியில்கிண்டி தயிலத்தைபிழிந்து கொள்ளவும் அப்பால் ஷை கோழிமுட்டைத் தோலுகளையும் ஒருபிடிநீர் வடிகட்டிக்கொள்ளவும் அப்பால் இம்மூவகைகளையும் ஒன்றாய்க் கலந்து சீசாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருகாசிடை ஆறு போது கொடுத்து மேற்படி எண்ணையைக் கையில்தொட்டு நெருப்பில் வெதுப்பித் தேகமெங்கும் முறுக்கித்தடவிவரவும் புளிபுகையிலை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும் சிமிலில்மட்டுந்தடவினால் பத்தியமில்லை

சன்னி வலிப்புதோஷம் பட்சவாதம் நரம்புத்திமிர்வாதம் வாயுவுக்கு விஷமுஷ்டித் தயிலம்

எட்டிப்பழச்சாறுபடி-௮, முருங்கைவேர் வேலிப்பருத்தி எலுமிச்சம்பழம் சிற்றுமணக்கிலை வெதுப்படக்கி புளியிலை நுணாயிலை இஞ்சிமருதோன்றிசங்கங்குப்பி மாதமடக்கி முடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௪, அதிமதுரம் கோஷ்டம் வெள்ளுள்ளி தேவதாரம் வசம்பு இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதகுப்பை ஓமம் திரிகடுகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலமரை இவைகளை மேற்படி சாறிலரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால்-௪,நெய்படி-௨,சிற்றுமணக்கெண்ணைபடி-௪ நல்லெண்ணைபடி-௮, ஒன்றாய்க்கலந்து எரித்துப்பதத்தில் வடித்து மேனிற்பூசத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்பு ஓமம் மனோசிலை வெள்ளைப்பாஷாணம் கெவுரிபாஷாணம் கெந்தகம்வீரம் இவைகளை மடற்

கன்னிபால் விட்டரைத்து பின்புவேப்பெண்ணெயில் அரைத்துவெள்ளைத் துணியில் ஊட்டிச் சுடர் தயிறமிரக்கி ஒருகாசிடைஉள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும் புகையிலை தள்ளவும்.

சன்னிசுரத்திற்கு மதுராதித்தயிலம்.

அதிமதுரம் வேப்பம்பட்டை விராலித்தோல் வேட்டைத்திராயதேர் ஊமத்தின்வேர் குன்றிவேர் மேனிவேர் இந்துப்பு வகைக்கு விராகனிடை-௩, ஆடாதோட்ச் சாற்றிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

மருக்காவைப்பலத்தின் விரையிலிருக்கிற பிசின் ஒருபயறு பிரமாணமெடுத்து வெள்ளைச்சாரணை வேளைவெற்றிலை இவைகளைக் கசக்கிச்சாறுபிழிந்து இதில் அந்தப்பிசினையுரைத்துக் கண்ணிற்போடத்தீரும்.

சுக்குமிளகு திப்பிலிகடுக்காய் தான்றிக்காய் பெருங்காயம் சமன் கூட்டி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் அரைத்துக் கயிறுசெய்துவெந்நீரிலாவது நொச்சியிலைச் சாற்றிலாவது வுரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

லிங்கம் பெருங்காயம் திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைமேனி சத்திச்சாரணை எலுமிச்சம்பழம் இதிசுரதோஷத்திற்கு முலைப்பாலிலாவது மேற்படி சாறுகளிலெதிலாவது விரைத்துப்போடத்தீரும்.

திரிகடுகு வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் இவைகள்சமமாய் முலைப்பால்அரைத்துக் கயிறுசெய்து வெற்றிலைச்சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற்மீட்டச் சன்னிபேய் விஷம் ஓடும்.

சுக்கு கடுக்காய் திப்பிலி சாதிக்காய் வாய்விளங்கம் சாரணைவேர் காசிக்கட்டி மனோசிலை துத்தம் மிளகு தேற்றுவேர் வகைக்கு விராகனிடை-உ, மேற்படி இருவகைவேர்கள் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்து சேர்த்து எலுமிச்சம்பழங் குப்பைமேனி கையாந்தகரை இவைகளின் சாற்றில் மைபோலரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டு சன்னிதோஷம்நேத்திரவாயுவுக்கு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் பூதம் பசாசு விஷத்திற்குத் தண்ணீரிலும் அல்லது குப்பைமேனிச்சாற்றிலும் வெள்ளெழுத்திற்கு முலைப்பாலிலும் வுரைத்துப்போடத்தீரும்.

திப்பிலி துருசு துத்தம் கிராம்புசுக்கு திப்பிலிமூலம் புறுவெச்சம்குத்தல்வெண்மலர் கோழிவெண்மல மேனிவேர் சாரடைவேர் சாதிலிங்கம் வகைக்கு கழஞ்சு-உ, சுத்திசெய்த செம்பு அரப்பொடி கழஞ்சு-கஉ, இவைகளை எலுமிச்சம்பழம் மேனி தும்பைவெற்றிலை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கு ஒருஜாமமிடித்துக் கயிறுசெய்து சன்னி-கங-க்கு விஷத்திற்கும்மேனிச்சாற்றிலாவது வெற்றிலை சாற்றிலாவது முருங்கைப்பூச்சாற்றிலாவது வலிப்புக்கு இஞ்சிச்சாற்றிலாவது பித்தப் பிதற்றலுக்கு தும்பைச் சாற்றிலாவது வுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டத்தீரும்.

புங்கு சங்குபுடல் அகத்தி பேய்ப்பீர்க்கு பேய்ச்சுரை காரை தில்லை மகிழ்புல்லாமணக்கு மிளகு நேர்வாளம் இவைகளின்வித்துக்களை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வெள்ளாட்டுப்பாலிலும் ஆட்டுக் கயிறுசெய்து வெற்றிலைச் சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிடச்சன்னி குமரகண்டன் வலிப்பு மயக்கம் விஷம் பேச்சுரம் பயித்தியம்தீரும்.

திப்பிலி இந்துப்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்

மேற்சொல்லிய கலிக்கங்களினால் கண்சிவந்து கடுப்புக் கண்டால் சீரகத்தைப்பொடித்துக் கற்றுழஞ்சோற்றில் போட்டுப்பிசைந்து துணியில்முடிந்து கண்ணில் பிழியத்தீரும் கண்ணில் வேதனையானால் தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டவும்.

சன்னிவலிப்புக்கு ஆக்கிராணம்.

எருமுட்டைச் சாம்பலில் எருக்கம்பாலை ஏழுதடவை பிசறியுலர்த்தி அதற்கு நாலிலொன்று மிளகை வறுத்துப்பொடித்துக்கூட்டி நாசியிலேற்றத் தீரும்.

சன்னிவாதத்திற்கு ஒத்தணம்.

கொப்பரைத்தேங்காய்-ரு, வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-உ, வேப்பமுத்துபடி அரை இவைகளை ஒன்றாகயிடித்துப் பொட்டணங்கட்டி வேப்பெண்ணெயை கொதிக்கவைத்து அதில் அந்தப்பொட்டணத்தைத்து வெப்பத்துடன்உடலாநியந்தமும் ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்

சாணைப் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு மஞ்சள் எருக்கம்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்வறுத்து துணியில்முடிந்து சூட்டுடன் ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்.

சன்னிக்குப்புகை.

அரிதாரம் குங்கிலியம் சாதிலிங்கம் நவாச்சாரம் மிளகு கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி சாம்பிராணி வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளைக் குப்பைமேனிச் சாற்றிலரைத்துச் சீலையிலூட்டித் திரித்து வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் புகை பிடிக்கத்தீரும்.

சன்னி தலைவலிப்புக்குப்புகை.

பெருங்காயம் ஓமம் சுக்கு சாம்பிராணி மிளகு தாரம் சிற்றரத்தைகழற்பருப்புசீரகம்லிங்கம்இவ்வகைகள்ஓர்நிறையாய் எருக்கம்பாலிலரைத்துத்துணியிற்றடவி திரியுருட்டிநாசியிற்புகைபிடிக்கத்தீரும் சன்னிபதின்மூன்றிற்கும் புறவீச்சு உள்வீச்சுதீரும்

லிங்கமாத்திரை.

துருசு பொரிகாரம் துத்தம் வகைக்கு திரிவிராகனிடைஇவைகள் எருக்கம்பால் விட்டரைத்து எட்டுவிராகனிடை லிங்கத்தைக் கவசஞ்செய்து அதின்மேல் கரிதுப்பை மேற்படி பாலிலரைத்துக்

கவசஞ்செய்து அப்பால் புற்றுமண்ணை யறைத்துக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி இரண்டுபடி மணலுக்கு மத்தியில் வைத்து எட்டெருவில் புடம்போடவும் இந்தப்படி மூன்றுதபா புடம்போட்டுக்கவசம்நீக்கி லிங்கத்தை நோலத்திற்கழுவி அதினுடனே சுத்திசெய்து பொரித்த வெங்காரம் விராகனிடை ஒன்றாய்க்கூட்டிமுலைப்பாலிலுரைத்து ஒரு சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டுஇஞ்சிச்சாற்றில் ஒருண்டைவீதம் ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

சன்னி பதின்மூன்றுக்கும் விஷசன்னிக்குணம் தோஷத்திற்கும்.
கெவுரிமாத்திரை.

சுத்திசெய்த கெவுரிபூரம்கஞ்சாகோரைக்கிழங்கு விராகனிடை ௧, எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் இஞ்சிச்சாற்றில் நாலு சாமமும் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமமு மறைத்துக்கொடுக்க சன்னி பதிமூணுந்தீரும் விஷசன்னி தோஷத்திற்கு அதற்குரியஅனுபானங்களிடத்தீரும்.

சீதசன்னிக்கு அறிவானந்த வயிரமாத்திரை.

வெங்காரம் அயபற்பம் அரிதாரம் கருவங்கபற்பம் வெள்ளை வெங்கற்பம் இரசஞ்சாதிலிங்கம் தாம்பரபற்பம் இவைகள் ஓர் நிறையாய்திரிபலைக்கியாழத்தில்-௪-சாமமாட்டி உலர்த்திக்குப்பியிற்போட்டுத் தீபங்கள்போல் மூணுசாமம் எரித்துக் கல்வத்திற்கொட்டி ஒரு சாமம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து அனுபானத்தில் ஒரு உண்டைவீதம் கொடுக்கத்தீரும்.

கண்பகுச்ச சன்னிக்கு மாத்திரை.

கெந்தகம் சூதபற்பம் வெங்காரம் வெள்ளவங்கபற்பம்கருவங்க பற்பம் லிங்கம் இவைகள் ஏராளயாய்த் திரிபலைக்கியாழத்தி லரைத்துலர்த்திக் குப்பிலடைத்து ஒருசாமமெரித்து ஆற்றிக்கல்வத்திலிட்டு வெள்ளாட்டு பித்தாலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து இஞ்சிச் சாற்றில் கொடுக்கவும்.

சன்னிமுதலானதற்கு ஆனந்தபைரவம்.

நாவிக்கிழங்கு சூதம்மனோசிலை கெந்தகம்ஜாதிலிங்கம் வெங்காரம் இவைகள் சமமாய் நிம்பப்பழச்சாற்றிலரைத்துச்சிறுபயறளவு உண்டைசெய்து சன்னிக்கு முலைப்பாலிலும் குளிர்சுரத்திற்கு இஞ்சிச் சாற்றிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னி தலைவலிக்கு மாத்திரை.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகந் திப்பிலி கிராம்பு வசுவாசி அதிவிடையம் மனோசிலை பெருங்காயம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் வோர்கொம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் கழச்சிலைசாற்றில் மைபோலரைத்துக்குன்றிபோலுண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றில் ஒருஉண்டைகொடுக்கச் சன்னிதீரும் நொச்சிச்சாற்றிலிட தலைவலி தீரும்.

மிருத்துவாதசன்னி முதலான வாதசன்னிகட்கு மாத்திரை.

முத்து அதிமதுரம் பவளம்கலைக்கொம்பு திரிகடுகுமுந்திரிகைப் பழம் தாம்பிரபஸ்பம் திரிபலை வசம்பு பூநாகம் லிங்கம் முசுறுமுட்டை கோரோசனை ருத்திராட்சம் நல்லபாம் புரகண்டம் இரசபற்பம் கருநாவிக்கிழங்கு கருங்குங்கிலியம் வெள்ளை குங்கிலியம்கூடன் பூலாவேப்பட்டைசெஞ்சந்தனம் வெளிச்சிட்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகள் முட்டைத்தயிலத்திலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது ஒரு உண்டையை உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னி பதின்மூன்றிற்கும் ஆனந்த வயிரவன்.

இரசபற்பம் சொர்னபற்பம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧: சங்கு கெந்தகம் முத்து வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, வெங்காரம் கழஞ்சு அரை கொடுவேலிவேர்க் கியாழத்தில் ௧௨-நாள் விடாமலரைத்துஉண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒருபாண்டத்திற்குறுணிஉப்பிட்டு அதின் மத்தியில் வைத்து மேலும் குறுணிஉப்பும்போட்டு நாலுசாமமெரித்து நன்றாய் ஆறினபின் எடுத்து நாலு குன்றியிடை பற்பமும் பத்துமிளகையும் பத்துதிப்பிலியையும் வெதுப்பிப்பொடித்ததூளும் அரைக்காற்படி இஞ்சி சுரசத்தில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்,

சன்னி பதின்மூன்றுக்கும் மாத்திரை.

காந்தகம்சூதம் கெந்திமனோசிலை செம்புப்பற்பம் லிங்கம்வகைக்குப்பலம்-௧௦, பெருங்காயம்பலம்-௧௦ வெள்ளுள்ளிபலம்-௧, இவைகளைச் குமரிச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிக் குப்பியிலடைத்து வாயைமாக்காலால் மூடி வலுவாய்ச் சீலைமண்செய்து மணல்மேல் வைத்து முத்தீயும் மூன்றுநாளெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் அதில் திப்பிலிமூலம் சாதிபத்திரி கடுகு ரோகணி வகைக்குப்பலம் கால்வீதங்கூட்டி வெண்கருவாலாட்டிக் குன்றிபோற் குளிகைசெய்து முள்ளிச்சாற்றில் கொடுக்க சந்நி பதின்மூன்றுந்தீரும்.

சந்நி சுரதோஷத்திற்கு இரசசெந்தூரம்.

வாலைரசம் கழஞ்சு ஏழும் கெந்தகம் கழஞ்சு பத்தும் ஒன்றாய்த் தெரிந்தித்து ஏழுசீலை மண்செய்ததிற் குப்பியிற் பாதிவரைப்போட்டு மாக்காலால் மூடி ஒருசட்டியில் ௪-விரற்கடை மணல்கொட்டிஅதன் மேற் குப்பிவைத்துக் கழுத்துவரை மணல்கொட்டி மூடி முத்தியம் ௯-சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிடத் தீரும்.

சகல சன்னிசுரம் தோஷம் வடிப்புஇளப்பு
இவைக்கு பூபதி மாத்திரை.

லோகம் காந்தம் தாம்பிரகம் அப்பிசகம் வெள்ளி சொர்னம் வங்கம் வெண்கலம் பித்தளை இவைகளின் பற்பங்கள் ஓர் நிறையாய்க்

குமரிச் சாற்றிலும் நாலுசாமமாட்டி நிழலிலுலர்த்தி முன்போற் குப்பிக்கேற்றி ௧௨-சாமமெரித்து தீயாற்றியெடுத்து வைத்துக்கொண்டு திரிகடுகுப் பொடியும் தேனுங்கூட்டி மத்தித்து அதில் பணவிடை வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

கரும்பு இளநீர் சர்க்கரை பால் தயிர் மோர் கூட்டிப் பத்தியங் கொள்ளலாம் உப்புப்புளி தள்ளவும்.

காக்கை வறிப்புக் குணம்.

பித்தம் சரீரமெங்கும் பாய்ந்து சித்தஞ்சலக்கிப் பிரதிக்கிணையற்று மயங்கி காக்கை உதட்டைநாசியை விழியை புருவத்தைச் சேர்த்திழுத்து வலிப்புக்கண்டு அவயங்கள் வுதறி கூலமலக்கக்கிழே தள்ளும் வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும் மேற்சுவாசம் வாங்கும்.

நிவர்த்தி

காட்டாமணக்கு பிரமி நிலவாகை நொச்சி ஆடாதோடை சங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு ஆவியசிங்கி முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கை பொடுதலைபுளியிலைகருநொச்சிஇவைகளினிலைசாறு எலுமிச்சம்பழம் நெல்லிக்காய் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் மிளகு திப்பிலிசெவியம் சித்திரமூலம்தேசாவாரம்நற்சீரகம்அசமதாகம்வாய் விளங்கம் கொத்தமல்லி அதிமதுரம் கோஷ்டம் சுக்கு ராந்தகம்கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௫, கிட்டம் அதப்பொடி பூண்டு கடுக்காய் வகைக்குப்பலப்-௬, பேய்ப்புடல் பலம்-௨ சாதிக்காய் கிராம்பு விராகனிடை ௨ சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-௧ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிக் குறுகிவருகிற சமயத்தில் சர்க்கரை விராகனிடை முப்பது தேன்படி அரை கூடவிட்டுக்கிண்டி லேகியம் செய்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஒரு மண்டலம் இருபோது தேனில் அனுபானம் பண்ணிக்கொள்ளத் தீரும்,

நல்லெண்ணை படி-௧, எலுமிச்சம்பழச்சாறு குறுணிபாண்டத்தில்விட்டு எரித்து நீர்வற்றி வரும்பொழுது பூநாகம் ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணம் கூடப்போட்டு பதம்வரும்பொழுது வேப்பம்விரைப்பருப்பு குங்கிலியம் மஞ்சள் கம்பிப்பிசின் கொன்றைப்பிசின் வகைக்கு விராகனிடை மூனு பொடித்துப்போட்டு உள்ளுக்குக் கரண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுகுஓமம் தேவாரம்ஆனைத்திப்பிலி அதிவிடையம் வகைக்குப் பலம் ௧௦, இவைகளைக்குழித்தைலம் இறக்கி உள்ளுக்குக்கரண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் பொன்முசுட்டைவேர் முசுமுசுக்கை வேர் பேய்ப்புடல் இலுப்பைப்பூ சமன்கூட்டி இதற்கு நாலிலொன்று வேர்வாளம கெந்தகம் அரிதாரம் ஓர் நிறையாய் சேர்த்து வலியன் பித்திலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அடைத்துக் குன்றியிடை வுண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு வுண்டை தேனிலாவது சீனிலாவது கொடுக்கத்தீரும்.

காட்டுநாகத்தை அறுத்து இரகு ஈரல் குடல் தலைபோக்கி வயிற்றைக்கீறி சுக்கு மிளகு சீரகம் கல்லுப்பு இந்துப்பு பொட்டிலுப்பு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை-௨ பொடித்து ஷை காகத்தின் வயிற்றில் வைத்துத் தைத்து ஒருபடி சாராயத்திற் போட்டு வெந்த பின்பு மருந்தை யெடுத்து மைபோலரைத்து பாக்களவு ஏழுநாளுண்ணத்தீரும் உப்பு புளிதள்ளவும்.

குதிரை வலுப்பின் குணம்.

கண்ணும் புருவமும் கதித்திருக்கும், காலும் கையும் ஒருபக்கந்திருத்தி வலிப்புக்காணும், வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும் விழி கண்ணைப்பார்த்து நிற்கும், அவயவங்கள் தீப்போற்காந்தும், உடல் படபடத்து நடுக்கும், நெஞ்சிற் கபங்கட்டும்.

பரிகாரம். வெங்காரம் உள்ளி நேர்வாளம் மிளகு சுக்கு திப்பிலி கடுகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் வெந்தயம் கெந்தகம் வசம்பு வெளிச்சிப்பிசின் சீனிக்காரம் அசமதாகம் துருகச்செந்தூரம் குதிரவாலி அவுரி குருந்து நொச்சி ஆடாதோடை குருந்தொட்டி முருங்கை தாதுளைவேர் வேல்சாரடை கொடுவேலி இவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்குப்பலம் கால்வீதமிடித்து ஒருபடி வேப்பெண்ணையிற் போட்டுவடித்து வுள்ளுக்குஒருகாசிடை கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்

சுக்கு மிளகு திப்பிலி இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி நேர்வாளப்பருப்பு வசம்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஊரவைத்து அரைத்துக் கயிறுசெய்து ஷை சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிட குதிரைவலிப்பு சந்நிவாத வலிப்புத்தீரும்.

குமரகண்ட வலிப்பின் குணம்.

கண்ணும் வாயும் கோணும். காலும் கையும் ஒருபக்கம் விட்டுவிட்டுவலி யெடுக்கும், சுரங்காயும். தலைவலிக்கும், யமக்கோட்டாலை போல் வருத்தப்படுத்தும், மூர்ச்சைகாணும்.

பரிகாரம். பொன்முசுட்டைவேர் சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு இரசம் கெந்தகம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வில்வயிலைச் சாற்றுலரைத்து மிளகுபிரமாணம் வுருட்டி நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு மிளகுதக்காளிச்சாற்றில் கொடுக்கத் தீரும்.

முயல்கண்ட வலிப்பின் குணம்

வாயால் மண்ணைக்கவ்வும், நுரைதள்ளும், விழிவிட்டுஞ்சேர்ந்து கட்டமாய் நிற்கும், துள்ளதுள்ள வலிக்கும், தோள் மார் வலிக்கூட்டிச் சுருக்குவிக்கும், சோக்கம் துயரம் மிகும்.

பரிகாரம். மூசலின்ரத்தம் வேப்பெண்ணை நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-வ, பெருங்காயம் ஆனைத்திப்பிலி கல்மத குறுசாணி ஓமம் புனலித்தண்டு அழிஞ்சிலை நொச்சிவேர் தித்திக்கத்திப்பழம் இவை

கள் ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வுள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

உட்குத்து புறவீச்சு காக்கைவலிப்பு குமாரகண்டன் முயல்
கண்டன் குதிரைவலிப்பு முதலான வலிப்பு
களுக்கும் சன்னிகட்கும் தைலம்.

சுக்கு கழஞ்சு-௪ சிதைத்து ௪ படி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து அதில் இஞ்சி சாறுபடிகால், அண்டத்தைலம் வெள்ளுள்ளித்தைலம் வேப்பெண்ணை வகைக்கு படிகால், மயிற்பீலி ஆகாசத்தூள் பூநாகம் கிழ்க்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசி காதிலடைத்து நாசியிலும்நசியமிட ஷெ வியாதிகள்நீங்கும்.

காயம் வுள்ளி வசம்பு தாரம் செவுரிக்காரம் கரியபவளம் மஞ்சள் சித்திரமூலம் மாவிலிங்கப்பட்டைவாகைப்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை சிறு குறிஞ்சாவேர் எருக்கம்வேர் புங்கம்வேர் முருங்கைவேர் மல்லிகைவேர் சதுரக்கள்ளிவேர் மரமஞ்சள் நெய்யரிசிப்பால் வகைக்குப் பலம் கால்வீதமிடித்து இரண்டுபடி அஞ்செண்ணையிற் போட்டு அண்டைத்தைலம் படி அரைக்கால் கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற்பூச மேற்படி வியாதிகள் நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

அவுரி வசம்பு வுள்ளி இவைகள் ஒன்றாய்ச் சிதைத்து நாசியில் நசியஞ் செய்ய மேற்படி வியாதிகள் மாறும்.

ஒட்டை பலம்-௨, கழற்சிப்பருப்பு பலம்-௧, கடுக்காய்பலம் அரை, எள்ளுபலம் அரை, இவைகளை யரைத்துக் கழற்சிப்பிரமாணம் வேப்பெண்ணையிலாவது கொடுத்து பத்தியம் வெந்நீரும் அன்னமுங் கொடுக்கநீங்கும்.

காக்கைவலிப்பு முயல்வலிப்பு குமாரகண்டவலிப்பு முகவாதசன்னி
தோஷம் விட்குத்து புறவீச்சுவாதம் வாயுபாரிவாய் பக்க
வாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் அண்டவாதம் மண்டைக்
குத்து வலி பீனிசத்திற்கு.

நல்லெண்ணை சிற்றாமணக்கெண்ணை இலுப்பையெண்ணை வேப்பெண்ணை புங்கெண்ணை வகைக்குப்படி இரண்டு தழுதாழை காட்டாமணக்கு நாயுருவி தைவேளை குப்பைமேனி மாவிலங்கு வேம்பு புங்கு வெண்ணொச்சி தூதுளை கண்டங்கத்திரி குருந்து கருவாகை சங்கு கொடுவேலக்கடம்பு சடச்சிரண்டு அவுரி மருக்காரை எருக்கு புளமுருங்கை வெள்ளைச்சாரணை மருதோன்றி காட்டுமல்லிகை ஊமத்து உத்தாமணிகழற்கொடிமிளகரணை திருகுகள்ளி குமிழ்அமுக்கரு பிரப்பங்கிழங்கு குன்றிஎட்டி வெட்பாலைகடம்புசிங்கி இலுப்பைமேற் புல்லுருவி ஆயில் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் பத்துஇவைகளை இடித்து அ-ரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்

படி-௬, பெரும் பூசினிக்காய்ச்சாறு ௪, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் திப்பிலிமூலம் ஆனைத்திப்பிலிஓமம் அரத்தைதாளிசபத்திரி சுக்குகண்டதிப்பிலி குராசாணி ஓமங் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு குக்கில் சதகுப்பை கல்லிராஞ்சிப்பழம் சிறுதேக்கு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி இஞ்சி தெளிச்சப்பிசின் சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம்வெள்ளாட்டு நீரில்அரைத்துப்போட்டு மயிலிறகுபலம் அரை கூடப்போட்டு எரித்துப்பதத்தில் சாதிலிங்கம் கஸ்தூரி புகையூரல் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, வேதித்துப்பொடித்து அண்டத்தயிலம் வெள்ளுள்ளித்தயிலம் முசுறுமுட்டைத்தயிலம் வகைக்குப்படி கால்விட்டு விரவி ஒருகாசிடைவீதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும் புளிபுகையிலைதள்ளவும் உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குழந்தைகளுக்குக் காணும் வாய்வு குமாரகண்ட
வலிப்புக்கு எண்ணை.

ஒருபடி வேப்பெண்ணையிற் நெய்க்கொட்டான் பழம் மயிலிறகுவெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்குப்பலம்-௧, தட்டிப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

சன்னிரோகப் படலம் முற்றிற்று.

மூலரோகப் படலம்.

அதாவது ஆசனவழியால்கனலேறி துவாரப்பட்டுஒன்பதுவிதமான மூலத்தையும் பற்பல வியாதியையும் பிறப்பித்தலாம்.

மூலம்வருங் காரணம்.

காயத்தில்மூலங் கண்டவிதங்கேளு
பாயொத்ததிபனம் பரிந்தேயடக்கினும்
மாயையயக்க மலத்தையடக்கினும்
ஒயிற்றகுண்டலிக் குன்புகும்வாயுவே.

மூலத்தின் விபரம்.

உள்மூலம் பிறமூலம் இரத்தமூலஞ்சீழ்மூலம் மூலபாண்டுமுளைமூலம் வாதபித்த சிலேத்மமூலம்.

உள்மூலக்குணம்.

அபானத்துள் தசைபோல் வளர்ந்திருக்கும் மலத்தை யிறுக்கும் மந்திரிக்கும் இரத்தம் மலத்தில்விழும் இடையில் வயிறுவலிக்கும் பலங்கெடுந் தேகம் வரளும்.

நிவர்த்தி.

நன்னாரி மூக்காவேளை சிரா செங்கழுநீர் வேரிலைத்தாமரைமருள்காட்டுக்கரணை வெருதங்கிழங்கு இவைகளின் கிழங்குவகைக்குப்பலம் மூன்று மிளகு திப்பிலி நற்சீரகம் அக்கிராரம் அகமதாகங்கருஞ்சீரகம் ஏலம் இலவங்கட் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி குராசாணிவோமம் வகைக்குவிராகனிடை-௬, சாதிக்காய்கிராம்பு வகை

க்கு விராகனிடை-௨, சாதிபத்திரிவிராகனிடை-௧, லவங்கப்பட்டை பலம்-௧, இவைகளைப்பிடித்துச்சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு நேரமொன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபோது-௧௨, நாள்கொள்ள உள் மூலங்கிராணி மூலக்கடுப்புந்தீரும் பத்தியங்கைப்புளியுந் தள்ளவும்.

திப்பிலிபலம்கால் அரைத்துஅரைக்காற்படி கோதுமைமாவிற் கலந்து திருகுகள்ளியைய நறுக்கி ஒருபாண்டத்திற்போட்டு இரண்டு படிதண்ணீர்விட்டு மேடுகட்டி அதின்மேல் ஷை மாவைவைத்துப் பிட்டவித்து நல்லெண்ணெயும் வெல்லமுங்கலந்து ஏழுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

முள்ளிவேர் பிரண்டைவேர் கற்றாழைவேர் கடுக்காய் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை யோர் நிறையாய் அரைத்து புளித்தமோரிற் கரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பிறமூலக்குணம்.

அஸ்தியில் அனலேறி பலன்வாழிற்கத்திபோற் சதைவளர்ந்து உள்ளும்புறமுமாயிருக்கும் அபானங் கடுக்கும் தினவெடுக்கும் உதிரம் விழும்.

நிவர்த்தி.

காட்டுக்கரணை னிலைப்பனை புளியமடல் வெருகங்கிழங்கு மணிப்பிரண்டை அப்பைகோவை அமுக்கரு மருள் இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௫, சித்திரமூலம் பலம்-௨, மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் அசமதாகம் கடுகுரோகணி இந்துப்புகல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு கருஞ்சீரகம் காந்தம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு ஓமம்வகைக்குவிராகனிடை-௫, பெருங்காயம் விராகனிடை ௬-சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨, சாதிபத்திரிவிராகனிடை-௧, வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-௧, இவைகளைப்பிடித்துச்சூரணஞ் செய்துகொண்டு வேளை யொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருநேரமும் அரைமண்டலங் கொள்ளப் பிறமூல மூளைகளையும் சலமூலவாயுந்தீரும் பத்தியங் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

சீழ்மூலத்தின் குணம்.

தேகத்திற் அக்னியதிகரித்தால் அடிவயிறு நொந்து புண்ணுகிச்சீழ்த்தோன்றி மலத்துடன் சிறுத்திரங்கும் அபானங்கடுக்கும் மயக்கங்காணும் வாயு அதிகரிக்கும்

வேறு.

மலம்கழியும்போது அபானமெரிந்து சீதமும் இரத்தமும்விழும் நாபியைச்சுற்றி வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவின்நெய் படி அரை சென்னம்பூச்சாறு படி-அரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மாதுளத்தோடு மருட்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக் கிழங்கு கறிகரணைக்கிழங்கு செங்கத்தாரிபட்டை ஆவாரம்பட்டை புளியவிரைத்தோல் ஆவாரையரிசி இவைகளுக்குப் பார்க்கும்வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் நற்சீரகம் விளாம்பிசின் காசுக்கட்டிவால்மிளகு வகைக்குவிராகனிடை-௬, ஏலம் விராகனிடை-௧, லவங்கப்பட்டைபலம்-௧, கிராம்பு ஜாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-௬, ஏலம் விராகனிடை-௨, சாதிப்பத்தி[illegible]ராகனிடை-௧, இவைகள் ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுச் சா[illegible]ரபலம்-௧, ஒன்றாய்க்கலந்துலேகியஞ்செய்து நாழிகையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம்இருந்து எட்டுநாள்கொள்ள இரத்தமூலஞ்சீழ்மூலங்கடுப்பு வாய்வுதீரும் பத்தியங் கைப்புளி தள்ளவும்.

ஈருள்ளி பலம்-௫, சிறு அறிந்துபன்றிநெய்யிற் பொரித்து ௫-நாள் கொடுக்கச் சீழ்மூலந்தீரும்.

காரெள்ளு கடுகு திப்பிலி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகள் வெதுப்பிச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் இருபோது ௫ நாள்கொடுக்கச் சீழ்மூலந்தீரும்.

இரத்தமூலக்குணம்

தொப்புளைச்சுற்றி வயிறுவலித்து நொந்து ரத்தம்விழும் மூலம் வெளியிற்றள்ளும் மலஞ்சிக்கும் அடிவயறு யிறையுங் கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் அன்னஞ்செல்லாது உடல் வெளுத்து வற்றும் அபானங்கடுத்தெரியும் வெப்புதோன்றும்.

இரத்தமூலப் பாண்டுக்குணம்.

பித்தம் உடம்பெங்கும் பாய்தலால் தேகம்வெளுத்து ஊதும் மந்தம் இரத்தம் உருண்டு திரண்டு வயிற்றில் தங்கி பிதிர்போல் மிக விழும் தொப்புளைச்சுற்றி வலிகாணும் மேல்மூச்சு இளைப்புகாணும் அடிவயிறு இரையும் மலஞ்சிக்கும் அன்னஞ்செல்லாது கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்புமிதை இரத்தமூலபாண்டென்றுசொல்லப்படும்.

கையாந்தகரை பொடுதலை புளியிலை நீர்முள்ளி நொச்சி மூசுமூசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கங்குப்பிபிரமி நெல்லிக்காய் காட்டுமல்லிகை எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படிகால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு திப்பிலி செவியம் தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி நற்சீரகம் காந்தம் அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-௫. அரப்பொடிசிட்டம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, யேலம் கோஷ்டம் குராசாணி ஓமம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩, சாபத்திரி விராகனிடை-௧, லவங்கப்பட்டை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டு குறுகி வரும்போது ஆவின்நெய்தேன் வகைக்குப்படி கால் சர்க்கரைபலம்-௩ இவைகள்கூட்டி லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமாண மிரண்டுவேளையும் தேனில் மத்தித்துக்கொள்ள இரத்தமூலம் மூலபாண்டு பித்தபாண்டு விஷபாண்டு சோமாகுன்மம் வாயும்தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

ஈருள்ளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி அரை ஆவிநெய் படிகால் அதிமதுரம்பலம்-௧, இவைகளொன்றாய்க் கலந்து அதில் மேற்படி பால்விட்டரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவிகிதம் இரண்டு நாழியும்-௫-நாள் சாப்பிட சீழ்மூலம் இரத்தமூலந்தீரும் பத்தியம் உப்புபுளி தள்ளவும்.

திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓர் நிறையாகச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெலுனமச்சர்க்கரையும் முந்திரிப் பழமுங்கூட்டி ஆவிநெய் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் இரண்டுநாழியும்-௫-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நாயுருவியிலையைக் கொட்டைப்பாக்களவுஅரைத்து நல்லெண்ணெயிற்குழைத்து இருநேரம் ௭-நாள் கொடுக்கத்தீரும் இவ்விரண்டும் இச்சாபத்தியம்.

வாழைப்பூ வதைத்து காற்படி சாறுபிழிந்து இதில் விலாமிச்சம் பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு கொடுக்க இரத்தக்கடுப்பு உடனே தீரும்.

ஒரு பீங்கானில் வெண்சர்க்கரை பலம் அரை ஆவிநெய்படி மாகாணி எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைவீசம்விட்டு மெழுகாகும்வரை பளிங்குத்தாலரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட இரத்தம் விழுதல் தீரும்.

பிரண்டை கொழுந்தை யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பி புண்ணைத்தீரும்,

சுக்குதிப்பிலி ஓமம் தேசாவரம் அதிவிடையம் காயம் பெரியகாரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் கிராம்பு இந்துப்பு குராசாணி வோமம் வெக்கியம் விலாமிச்சம் வசம்பு சுட்டசாம்பல் அபின்வகைக்கு விராகனிடை-௨, காட்டுக்கரணை கறிக்கரணை புளிக்கரணை வெருகங்கிழங்கு மருள்கொடிவேலி இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௯ வெள்ளுள்ளிபலம்-௧, இடித்து சூரணஞ்செய்துஒருசட்டியில் அரைப்படிஆவின்பாலும் அரைப்படி ஈருள்ளிச்சாறும் கலந்துவிட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல்மேற்படி சூரணத்தைவைத்து பிட்டவித்து உலர்த்தி அதில்கருப்புக்கட்டி பலம்-௧, கூட்டிவைத்துக்கொண்டு தேனிலாவது திரிகடிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மூல முளைக்கு,

சுத்திசெய்த கருவங்கம்பலம் கால் இரதம் விராகனெடை-௨, ஒன்றாய்உருக்கிகுஞ்சுபொரித்த அண்டத்தோல் சவ்வுபோக்கிவிராகனிடை-௭, கூடச்சேர்த்துப் பொடித்து ஒரு குகையிலிட்டுச் சில்லுபொட்டு அஞ்சுசீலைமண்செய்து உலையில்வைத்து அழுகஊதி ஆரவிட்டெடுத்துச் சுண்ணமாகும். அந்தச்சுண்ணம் விராகனிடை-௧, எருமைப்பச்சப்பால் புரைகுற்றிக் கடைந்தவெண்ணெ விராகனெடை-௯, கூட்டிக்களிம்புபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு பிறமூலமுளையில் இரண்டுநாள் தடவ கரைந்துவிழும் உள்மூலத்தை வெளியில்இழுத்து சற்றுக்கீறி மேற்படிகளிம்பைச் சாடையாய்த் தீட்ட முளை அற்றுவிழும் அப்பால் தயிருஞ்சோறும் கட்டவும்.

மிருதார்சிங்கி விராகனிடை-௨௦, சீனிக்காரம்விராகனிடை-௧௦ ஒன்றாய்ப்பொடித்துக் கவசத்திற்போட்டு அதின்வாயில் துர்நீர்போக்க சீசாவைத்துச்சீலைமண் வலுவாய்செய்து திராவகமிறக்கி கோழியிறகிற் தொட்டு மூலமுளையில்தடவி எருமைத்தயிறும் சோறும்வைத்துக்கட்ட ௯-நாள் அல்லதுஏழுநாளில் விழுந்துபோகும்.

கழுதைநீரில் பூநீறைக்கரைத்து அதில் வெள்ளைப் பாஷாணத்தைத்தோலாந்திரங்கட்டு எரிந்து எடுத்து இரும்பு கரண்டியில் வைத்து வெள்ளெருக்கம்பாலைச் சுருக்குக்கொடுத்து இரண்டு ஓலைகனம்போல் கட்டியின்பேரில் பிடித்தபின்யெடுத்து பழுத்து எதிர்ந்தபின் கொடிக்கள்ளி சுட்டசாம்பலை இரண்டுபடி ஒருசட்டியிற் கொட்டி அதின் மத்தியிற் சட்டியைவைத்து மேற்சட்டி கொண்டு மூடி சீலைமண்செய்து காடாக்கினியாய் ௨-சாமம்எரித்து ஆறவிட்டெடுக்கப் பற்பமாகும் அதில்இரண்டுபாசி பயிற்றிடை ஆவின் வெண்ணெயில் ௯-போது கொள்ள மூலமுளைப் பவுத்திரந்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பூரம்தாளம் மனோசிலைகாரம்கல்நார் வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிபாலால் ஒருநாளாட்டிக் குகையில்வைத்துச் சீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்போட்டு ஆறினபின் எடுத்து ஆவின்பால் களிப்பால் கற்றாழம்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு கரிப்பான்சாறு இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டித் தூதுளங்காய்போல உண்டைசெய்து உலர்த்தி நாழியொன்றிற் கோருண்டை விகிதம் சீனியில்வைத்து மண்டலங்கொள்ள சகலமும் முளையும் அற்றுப் போகும்.

எருக்கம்பஞ்செடுத்துக் கயறுதிரித்து அதன்மேல்செங்கொட்டைப்பாலைத் தடவி மூலமுளையில் கட்டிவைகக வேர்அற்று விழுந்தவுடன் நொச்சியிலைவதக்கி ஒத்தணஞ்செய்து தயிருஞ்சோறும்வைத்துக்கட்ட நீங்கும்,

எருமைக்கொம்பை செதுக்கி குகையிலிட்டு ஊதிக்கரித்து ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்து மூளமுளையில் ௯-நாள்பூசிவைக்கவேறு அற்றுவிழும் பிரண்டையும் மாவிலிங்கியிலையும் வெதுப்பி ஒத்தணஞ்செய்யத் தீரும்.

பூச்சுவேர் புல்லுருவைவுலர்த்திச் சிரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் ௯-நாள்கொள்ள மூலமுளைவெளியில்வரும் வந்தவுடன்நீர்போக்கின எருமைத்தயிரை மூலத்திலாறுநாள்கட்டவேர்கழிந்துபோம்.

வேப்பமுத்தின் பருப்பு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துச் சற்றேவெதுப்பி பில்லைதட்டி ௯-நாள்கட்ட புழுவிழும் வேர் கரையும்.

பேய்ப்பீர்க்கவிறை துருசு கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்கொருபணவிடை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அரைத்து ஆவின்வெண்ணெயிற் குழைத்து வேரில் ௩-நாள் தடவ ஸ்நானஞ்செய்ய வேர் கறையும்.

செங்கோடுவேலிவேர் மஞ்சள் பொன்னரிதாரம் சமன்பொடி செய்து வேரிற்றடவக் கரையும்.

எருக்கம்பட்டை வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் ௨. மைபோலரைத்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு பாக்களவு மேதித்தயிரில் ௫-நாள் கொடுக்க முளைவேர் அடியோடு அற்றுவிழும்.

வெடிசுண்ணாம்பு துருசுவகைக்கு விராகனிடை-௨, ஆவினெய் விட்டரைத்து வேரில் மூணுநாள்தடவி ௪-நாள் ஆதண்டயிலையைக் காடியிலரைத்துக்கழுவத்தீரும்

பொரிகாரம் வெங்காரம்சவுக்காரம் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்து அபான வேரிற்றடவக் கரைந்துபோகும் சாமத்தவிட்டை அனலிற்றாவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முள்ளங்கிழங்கும் பிண்ணாக்குக்கீரையும் அவித்துத்தின்றுவர அபானவேர் விழுந்துபோகும்.

பழய மாங்கொட்டைப்பருப்பு பலம்-௪, மணத்தக்காளிச் சாற்றால் அரைத்துலர்த்திச் சூரணித்துப்பாக்களவு எருமைத்தயிர் தண்ணீரில் ௬-நாள்கொடுக்க அபானங்கரைந்துவிழும் நீர்போல் நெருப்பையும் பாப்புச்சட்டையும்யெடுத்துநெருப்பிற்றாவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முத்தெருக்கஞ்செவி அபானம் சுக்குமிளகு திப்பிலிஓமம்விலாமிச்சம் வகைக்குப்பலம்-௧, சூரணித்துப்பாக்களவு இருபோது ௭-நாள் வெந்நீரில் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேற்படி எருக்கம்பாலில் மைபோலரைத்து அபானவேரிற்றடவ விழுந்துபோகும்.

கௌரிபாஷாணத்தையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர்நிறையாய் மத்தித்து நாளொன்றிற்கு ௯-தடவி வேரிற்பூசவேர் கரைந்துபோகும் விளக்கெண்ணெயில் துணியைநனைத்துப்போட யெரிச்சல் இரத்தம் வடிதல்மாறும் அதின்பேரில் வேப்பம்பட்டை ஒதியம்பட்டையை தட்டி நல்லெண்ணெயிலெரித்து புண்ணின்மேற் போடத்தீரும்.

பெருங்காயம்படிகாரம் தேங்காய் கொட்டாங்கச்சிக் கரிவேர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி அப்பால் மேற்படி கொட்டாங்கச்சியைத் தாற்கொழும்புபோலரைத்து அபானவேரிற்பூச ௯-தினத்திற் கரைந்து போகும்.

மைகொன்றைக் கொழுந்தில் விளக்கெண்ணெ தெளித்துவைத்துத் துணியில் வைத்து ஒத்தனஞ்செய்துஇளஞ்சூடாயிருக்கிறபதத்தில் வைத்துக்கட்ட வேர்கருக்கும்.

ஆவாரங்கொழுந்தையும் அதுபோற்செய்தாலும் வேர்கருக்கும் கடுப்பு தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து பூபட்டை அறுகம்மேர் இவைகள் யோர்நிறையாய்நிழலிலுலர்த்திஇடித்து சூரணம்பண்ணிக்கொண்டுதிரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யில் மண்டலங்கொள்ள உள் அபானவேர் கரைந்துபோம் இச்சாபத்தியம்.

ஆகாசத்தாமரை இலையால் உலர்த்திப் பொடித்து வடிகட்டினதூளும் கருங்குருவை யரிசிமாயும் ஒன்றாய்க்கலந்து பிட்டவித்து நல்லெண்ணெயிட்டுப்பிசைந்து உள்ளுக்கு கொடுத்து மாதுளங்கொழுந்தை காடியில் வைத்துக்கட்ட வேர் அற்றுவிழும்.

வட்டத்துத்தி இலையைத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாய்ப்பிசைந்து பிழிந்து அதில் நல்லெண்ணெயாவது ஆவின்நெய்யாவது விட்டுக்கலக்கி ௩-நாள்கொடுக்க வேர்விழும்.

எருமைத்தயிரும் நீர்ப்பூலா இலையைஅரைத்துக்கலக்கி ௬-நாள் கொடுக்க மூலாமுளை கரைந்துவிழும்.

புளியங்கொட்டையின் மேற்றோயிலையை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஆவின்பாலில் ஐந்துநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கல்மதத்தை ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்து விரலிற்றடவிப் பவுவிவாயிற்றடவ மூலமுளை நீராய் கரைந்துவிடும்.

சகலமூலத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்

கொடுவேலி மிளகரணை கொஞ்சி சரக்கொன்றை மாஇலைகளின் வேர்ப்பட்டை சுக்கு முத்தக்காசு கடுக்காய் கடுக்காய்ப்பூபுளியாரை இற்றாத்தை குங்குமப்பூ சாதிக்காய் பிரண்டை இவையெல்லாமுலர்த்தி இடித்துச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி மண்டலங்கொள்ள தீரும்.

முப்பிரண்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் அமிர்தவள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு மாதுளைவேர் அப்பைக்கிழங்கு இவைகளை பாலிலவித்துச் சுத்தி வகைக்குப்பலம் அறை கோவை முசுமுசுக்கைஆல் அத்தி அரசு மணம்பிரண்டை அகத்திமணித்தக்காளி மாதுளை இவைகளின் வித்து வகைக்குப்பலம் அறை கிராம்பு சாதிபத்திரி காயம் தக்கோலம் மாசக்காய் அதிவிடயம் ஓமம் திரிகடுகுசீரகம் வாலுளுவையரிசி அபின் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை அறை யிவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துக்கொண்டு ஒரு சட்டியில் இரண்டு படியாய்விட்டு சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப் பலம்-௪, பொடித்துப்போட்டுப்பாகுசெய்து அதில் மேற்படி சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி நெய்படி-கால், கூடவிட்டுக் கிண்டி லேகியஞ்செய்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் லேகியத்தில் ஒரு விராகனிடைபவளபற்பம் வைத்துச்சாப்பிட்டுச் சுடுதண்ணீர்குடிக்க இத்தப்படி ௧௪-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

கற்றுழஞ்சாரகு முத்தக்காசு கருணைக்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு சுக்கு சித்திரமூலம் மருட்கிழங்கு தாண்டை கொன்றைப்பட்டை புளியமடற்கிழங்குகாட்டுக்கருணைக்கிழங்குஇவைகளையோர்நிறையாய்ப் பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைக்கலந்து ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்,

சடம்பு நொச்சி பரித்திகள்ளி இவைகளின் இலைகளைச்சமமாக இடித்து ௪-படி சலத்திற்போட்டு மூடி சீலைமண்செய்து மேல்சட்டியிற்று வாரமிட்டுத் துணியாலடைத்து பாதித்தண்ணீர் வற்றினதின் பேரில் துவாரத்தின் அடப்பையெடுத்து அதின்வழியாய் ஆவியைப் பவனவாயிற்பிடிக்க சகலமுந்தீரும்.

காட்டுக்கரணை உரிக்கரணை பிரண்டை கொடுவேலி எருக்கு புளியமடல் மருள் இவைகளின்கிழங்குவகைக்குப்பலம்-௧, உலர்த்தி சூரணஞ்செய்து தேனில்பாக்களவு 2-வேளை ௭-நாள்கொடுக்கதீரும்,

கறுப்புக் கம்பிளியைச் சுட்டச்சாம்பல் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் பெருங்காயம் கொட்டைப்பாக்களவு முடக்கொத்தான்விறை பலம்கால் இவைகளை மேற்படிசாற்றாலரைத்துச் சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து பழச்சாற்றிலாவது மிளகுக் கியாழத்திலாவது ௭-நாள் கொடுக்கநீங்கும் காரவஸ்துகள் கூட்டலாகாது.

சதுரக்கள்ளியைநறுக்கிப் பானையிற்போட்டு ௪-தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் அரைக்காற்படி கருங்குருவை மாவைப் பிட்டவித்து ௩-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

கொட்டைப்பாசி ஆதண்டம்பட்டை கடுக்காய் மிளகு வகைக்குப்பலமாக சூரணித்து தேனிற்பாக்களவு குழைத்து இருநேரமும் ஐந்துநாள் கொடுக்கச் சகல மூலமும் நீங்கும்,

அவித்தெடுத்த நத்தைச்சதை பலம்-௧௦, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குபலமரை அதிமதுரம் ஏலம் சீரகம்மிளகுவகைக்குப்பலம்-[illegible], வீதங்கொடுக்க நீங்கும் காரம் மட்டமாய்க்கூட்டவும் படி அரைக்கால் நன்றாய்க்கலந்து லேகியமாகக்கிண்டிப் புன்னைக் காய்ப்பிரமாணம் ௫-நாள் சாப்பிட நீங்கும்.

சுக்கு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௫, திப்பிலி நற்சீரகம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-௧, சித்திரமூலம் பலம்-௪, செவியம்பலம்-௩, நவாச்சாரம் திப்பிலி மூலம் பலம்-௨, கருணைக்கிழங்கு வற்றல் கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம்-௧, சூரணித்துப் பனைவெல்லம் பலம்-௪, கூட்டியரைத்து வேளையொன்றுக்குக் கடுக்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டு மோர்குடித்துவர நீங்கும்.

பிரண்டையை உலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் குழைத்து நாற்பதுநாள் உண்ண நீங்கும்,

கடுக்காய் கொடுவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-௫, திப்பிலிமூலம் நவாச்சாரம் வகைக்குப் பலம்-௨, மிளகு சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப்

பலம்-௩; சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை கருணைக்கிழங்கு வகைக்குப்
பலம்-௮, வெல்லம் பலம்-௪, இவைகளை உரலிலிட்டு மெழுகுபோலி
டித்துக்கொண்டு நாளொன்றுக்குத் தான்றிக்காய்ப் பிறமாணம் ஒரு
மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்.

சிவந்தநாயுருவி சமூலம்பலம்-௧௪, இடித்து முப்பத்திரண்டுபடி
தண்ணியிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து அதில்
ஆவினெய்படி-௧, மேற்படி பால்படி-௪, விட்டுக்கலந்து கொடிவேலி
வேர்ப்பட்டை சுத்திசெய்த வாளம் இந்துப்புமண்டு சிறுகாஞ்சோரி
வேர்கஸ்தூரி மஞ்சள் புளியமடற்கிழங்கு பிரண்டைக்கிழங்கு மருட்
கிழங்கு வகைக்கு விராகனெடை-௩, விகிதம் ஷை சாற்றிலரைத்துப்
போட்டுசிறுதீயாய் நாலுநாளெரித்து ௫-நான்பதமாக காச்சிவடித்து
திரிபலையை ஓர்நிறையாய்சுட்டசாம்பல் திரிகடியில்இரண்டுகாசிடை
நெய்விட்டுமத்தித்து௧௦-நாள்உதயத்திற்கொடுக்கசகலமூலமுந்நீங்கும்

பெருந்துரும்பை நொச்சி கருவேப்பீர்க்கு முருங்கையீர்க்குச்
ரணைவேர் மூத்தக்காசு திப்பிலி மலைதாங்கிவேர் வகைக்குக் கழ
ந்சு-௩, இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்து ௩-பங்குசெய்து ஒருபங்
ில் இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு அதில் மிளகு திப்பிலி சுக்கு பண்டு
மம் வசம்பு இலைகளை வகைக்கொரு கழஞ்சு விகிதம் கிழிகட்டிப்
போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கிழிகட்டினமருந்தை அற
ந்துக்கலக்கி கொடுக்க நீங்கும்.
இந்தப்படி ௩-நாள் 6-போதுசெய்ய மூலம் கூண்டோடே விழும்.

சுக்கு வேப்பீர்க்கு வெள்ளுள்ளி திப்பிலி வகைக்கு விராகனி
டை-௩, இவைகளைக்கிழிகட்டி இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு
அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்மேற்படி மருந்தையரைத்
துக் கலக்கிக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௩-நாள் ஆறுபோது கொடுக்
கத்தீரும் அபானம் கரைந்துபோகும்.

வெள்ளுள்ளி கருவேப்பீர்க்கு சுக்கு திப்பிலிவேப்பீர்கு வகை
க்குப் பலம்-௨, இரண்டுபடி நீர்போட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்ற
வைத்துநாளொன்றுக்கு2-வேளையாகசாப்பிடமூலவேரற்றுபோகும்

தூதளை மருள்கருணை காட்டுக்கருணைபிரண்டை அறமிளகரணை
நீர்ப்பூண்டு இவைகளின் மூலம் ஆவாரை மூலம் இவைகளையோர்
நிறையாய் கசக்கிசூரணஞ்செய்து திரிகடிவிகிதம் தேனில் ௪௦-நாள்
கொள்ள சகல அபானமுந்தீரும்.

பிரண்டைசமூலம் அவித்துலர்த்தி கசக்கி வேடுகட்டின தாள்
படிகால் கருங்குருவை மாவுபடி-கால், மிளகுசுக்குஓமம் இவைகளை
வெதுப்பிப்பொடித்த தாள்பலம்-கால் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்
பிரமாணம் நல்லெண்ணையிலாவது வெண்ணையிலாவது சாப்பிட்டு
வரக் கடுப்பு சிதரத்தம் முதலான சகல அபானமுந்தீரும்.

புகையிலைச்சாறுபடி-௧, நெல்லிக்காய்ச் சாறுபடி-கால், ஒன்
றாய்க்கலந்து சட்டியில்விட்டு அதில் முற்றின கருங்கோழியை ரோச
மம்கால் சிறகு தலைகுடல்நீக்கி சட்டியிற்போட்டு நன்றாய் வேகவை

த்து எலும்பையுதறி உறலிற்போட்டு சுக்கு பலம்-௨, கடுக்காய் மிளகுவகைக்குப் பலம்-௮, உள்ளி தான்றிக்காய் திப்பிலி வகைக்குப் பலம்-௧, அசமதாகம் பலம்-அரைகருஞ்சீரகம் கடுகுவகைக்குபலம் கால், சவுக்காரம்பெருங்காயம் மாவிலிங்குச்சாரணை நொச்சிபிரண்டை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௧, இந்துப்பு விராகனிடை-௨, இவைகளை வெதும்பிக்கூடப்போட்டு ஒரு கழஞ்சு சதுரக்கள்ளிவேர் பாலும் உழக்கு நல்லெண்ணெயும் கூடவிட்டு கட்டப்பாறையால் மெழுகுபோல் நசுக்கி கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட அபானவேர் அற்றுவிழுந்துபோம் சகல அபானமும் நீங்கும்.

மாவிலங்கு இலையைஅரைத்து ஒருபாக்களவு எருமைத்தயிர் கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்,

ஒருமாதஞ்சென்ற கோழிக்குஞ்சை றெக்கை உடல்தலைகால் நீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் காற்பலம் வெள்ளைப்பூண்டையரைத்துப் பூசி வாழைபட்டையில் வைத்துக்கட்டிஉதுக்காந்தல் குரலிற்புதைத்துக்காலையிலெடுத்துத்தின்னவும் இந்தப்படி ௯-நாளருந்த மூலமுளை முதலான மற்றவை முதலான ரோகங்கள் நீங்கும்.

முதலைமாமிசத்தைஅனற்போட்டு அபானவாயிற்புகைபிடிக்கநீங்கும்

வெள்ளுள்ளிபலம்-௨, அறைத்து ௯-உருண்டைசெய்துவேளைவொன்றிற்கு வோருண்டையாகப் புளியந்தணலிற்போட்டு வனத்திற் புகைபிடிக்க நீங்கும்.

மாவட்டையை புலர்த்திப்பொடித்துக் கனலிட்டு ௯-நாள் அபானத்திற் புகைபிடிக்கக்கடுப்பு நீங்கும் முளைகளையும்.

பால் சாம்பிராணியும் ஏலமுஞ் சமனாய்ப்பொடித்து நெருப்பிற்றூவி அபானத்திற் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

மாதுளை ஆவாரை நீர்பூலா இவைகளின்கொழுந்தும் குழித்தாமரையிலையும்வகைக்கு ஒருபடிஈருள்ளி ௧-இவைகளைச் சிதைத்து நெல்லிகாய்பிரமாணம்ஆவின்வெண்ணெகூட்டிஇரும்புகரண்டியில்வதக்கிதுணியில்முடிந்துஒத்தனம்செய்துகட்டகடுப்புதீரும்வேர்கருகும்

அபானவேருக்கும் அபானகடுப்புக்கும்.

மத்தபட்டை பலம்-கால், அரைத்து அரைக்காற்படி ஆவின் பாலிற்கலக்கிமூன்றுநாள்கொடுக்கமூலமுளைகளையும் கடுப்புத்தீரும்

இரத்தஅபானத்திற்கும் அபானவேருக்கும் எண்ணெய்.

பூநாகம் பலம் ௯-நாராகரந்தையிலை வில்வக்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளையரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஐந்துநாள் இருபது ஒரு கரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

உள் அபானம் இரத்த அபானம் சீதக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருபடிமூவிலைமின்னியைகுருவைநெல்லரிசியுடன் கூட்டிஅரைத்துஅடைதட்டிநல்லெண்ணெயிலவேகவைத்து3-நாள்கொடுக்கதீரும்

மருட்கிழங்கு குருவை நெல்லரிசியுடன் சேர்த் திடித்து சுக்கு மிளகு திப்பிலிசூண்டி ஓமம் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்து களிக்கிண்டியாவது ஆவினெய்யில் அடை சுட்டாவது ௯-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

அபானரோகம் மேற்படி மூளைக்கு.

காட்டுக் கருணைக்கிழங்குகழஞ்சு ௧௦௬-க்கு கழஞ்சு ௪-கொடுவேலிவேர் மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, இவைகளைச் சூரணஞ்செய்துகழற்காய்ப்பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிற் குழைத்து இருபது ௭-நாள் கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளவும்.

உள்மூலம் பிறமூலத்திற்கும்.

மூக்குரட்டையிலையை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்துக் கருக்குருவை மாவில் பிசைந்துவடைதட்டி நெய்யில் வேகவைத்து ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும். மூலக்கடுப்பும் இரத்தமூலத்திற்கு.

அரைக்காற்படி ஓமத்தை ௭-தடவை வறுத்துத் தேய்த்து உமி போக்கி அதினுடன் இரண்டுவிராகனிடை வசம்பைச் சுட்ட சாம்பலையுங்கூட்டித் தேனில் மத்தித்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

உள்மூலம் பிறமூலம் விஷபாண்டு காமாலை வீக்கங்களுக்கு.

வடக்கே யோடியிருக்கிறசங்கவேர்பட்டை ஒரு நாரங்காய்ப் பிரமாண அரைத்து சோமநாதப்பெருங்காயம் விராகனிடை-௨, பொடித்துஒன்றாய்விட்டுஒருபீங்கானிலிட்டுமருந்துமறையும்படிஎலுமிச்சம்பழச்சாறு கிண்டிவிட்டுவெளியில்வைக்கபொங்கிவரும் அதை எடுத்துநாளொன்றிர்குமுள்ளிகாய்பிரமானம்௬-நாள்கொள்ளதீரும்

உள்மூலம் பிறமூலம் வெப்பம் முதலானவியாதிகட்குச் சூரணம்.

காட்டுக்கருணை கறிக்கருணை பிரண்டை புளியமடல் இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௩, கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் இந்துப்புவளையலுப்பு அட்டுப்பு பெருங்காயம் வெட்பாலையரிசி விளாவரிசி உள்ளி அதிவிடையம் சீரகம் கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து சூரணித்து மூன்றுவருடஞ்சென்ற கருங்கோழியைக்கால் தலை மயிர்குடல் சிறகுநீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் மேற்படிமருந்துகளை வைத்துத் தைத்து ஒருபானையில் மூன்றுபடி ஆவின்பாலும் ௯-படி காடியும் விட்டு வாயில் சீலையை வேடுகட்டி அதின்மேல்கோழியை வைத்து மூடி வெந்தபின் எலும்பைநீக்கியிடித்து உலர்த்திச் சூரணித்துக் கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும் புளிபுகையிலை தள்ளவும்.

மூலபாண்டு மந்தாகினிக்கு.

ஓமஞ்சுக்குகொடிவேலிவேர் வகைக்குபலம்-௧,கடுக்காய்பலம்௯ இவைகளையிடித்துகொண்டுதிரிகடிபிரமாணம்மோரிற்கொள்ளதீரும்

மூலவாயுக் குணம்:—மந்தியும் மந்திக்கும் உடல் வெளுக்கும் வயிறு சதாகாலமும் இரைந்துக்கொண்டிருக்கும். நிவர்த்தி

வெள்ளுள்ளி பலம்-௫, அரைத்து அரைபடி ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்காய்ச்சிப் புரைகுத்தி உறையவைத்து தயிரெடுத்து அந்தத்

தயிரை அந்திசந்தி இருபோது மூன்றுநாள் அன்னத்திற் விட்டுச் சாப்பிடமூலவாயு பொருமல் தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய்-௨௦, ஒருதலைப்பூண்டு-௨௦, பெருங்காயம் கழஞ்சு-௨, முடக்கொத்தான் கொழுந்து ஒருபடி இவைகளை நன்றாய்ப்பிசைந்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துஒருகரண்டிவீதம்௧௦-நாள்கொள்ளசகலவாயும்மலகட்டுதீரும்

எருமைத்தயிரைத் துணியில்முடிந்து தொங்கவிட்டு தண்ணீர் வடிந்தபின்புஎடுத்து அதில்வெள்ளைப்பூண்டையரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்,

சிவதைவேர்பலம்-௧, கரிபலை கொத்தமல்லி இந்துப்பு தேசாவரம் செவியம்முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலாமிச்சிவகைக்குக்கழஞ்சி-௧, தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பத்திரி சந்தனம்பொரிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில்வாய்விளங்கம்வகைக்குகழஞ்சுஒன்றரைஇவைகளையிடித்துவடிகட்டிஅந்தயிடைக்குச்சீனிகலந்து திரிகடிதேனிலாவது இஞ்சிசாற்றிலாவது கொள்ளஅபானவாய்வும்மலக்கட்டு நீர்க்கட்டுத்தீரும்.

காற்படி விளக்கெண்ணெயில் ஈருள்ளி ஒருசிரங்கை முடக்கத்தானிலை ஒருபடி வெள்ளரிவிரைபடி அரைக்கால் சத்திச்சாரணை வேர் ஒருபடி இவைகளை மைபோலரைத்துப்போட்டு சிவக்கக்காய்ச்சிவடித்து கொண்டு மேற்படிகடுகும் எண்ணெய் வேளைக்கு ஒருகரண்டிவீதம் பத்தியமாய்ச்சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டும் நீங்கும்.

மேற்படிவியாதியால் நீரடைத்தல்,

ஊமத்தை விரையை வெதுப்பி அதற்குநிகர் யேலசிகூட்டி தண்ணீர்விட்டரைத்து கீழ்வயிற்றிற்பூச உடனே நீரிறங்கும்,

திப்பிலி கிராம்பு இந்துப்பு வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, சுக்கு அதிமதுரம் அமுக்கரு ஏலம் வகைக்கு கழஞ்சு-௨, தான்றிக்காய் சண்கப்பூ கோஷ்டம் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குகழஞ்சு-௩, அதிவிடயம்சந்தனம் நெல்லிபருப்புகல்நார்சீரகம் இலவங்கபத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-௪, ஓமம் கழஞ்சு-கால், மிளகு விலாமிச்சம்வேர் சிவன் வேம்புவகைக்கொரு பிடிகடுக்காய்-௧௦, இவைகளைத் தூள் செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில்மத்தித்துச்சாப்பிட்டு இதனடியில்வருகிறதயிலத்தை முழுகி வரத்தீரும்,

மேற்படிவியாதிக்குத் தலைமுழுகத்தயிலம்.

மேற்படி பிரயோகத்திற்கண்ட மருந்துகளில் இந்துப்பையும் வெடியுப்பையும் நீக்கி மற்றமருந்துகளையிடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரவும்.

மூலக்கிராணி மூலவாயுவுக்கு லேகியம்.

கறிக்கருணை காட்டுக்கருணை சேமக்கிழங்குபுளியம்பிரண்டைக்கிழங்கு பேய்ப்பிரண்டை நல்லபிரண்டை வகைக்குப்பலம்-௯, திரிகடுகு திரிபலை குராசாணி ஓமம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசு கருஞ்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் சித்திரமூல வேர்ப்பட்டை அமுக்கருகிழங்குவகைக்குபலம்-கால், இவை எல்லாம்இடித்துவடிகட்டிகொண்டுருணங்கண்ட இடைபனங்கற்கண்டைபாலிற் கலக்கிபாகுசெய்து சூரணத்தைபோட்டுகிண்டி காற்படிநெய்விட்டுலேகியம் குறுகிவருஞ் சமயத்தில் கூவைநீர்சாதிகாய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ தூள்செய்துபோட்டுதேன்படி-௪கூடவிட்டு கலக்கிமெழுகுபதத்திலிறக்கிகொண்டு ஒருமண்டலங் கொள்ளதீரும்

மூலவாயு அக்னிமந்தம் பயித்தவாயு அனந்தவாயுவுக்கு.

சுக்குமிளகு திப்பிலி சித்திரமூலம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் நவாச்சாரம் இந்துப்பு அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஓமம் நற்சீரகம் வாய்விளங்கம்வசம்பைச் சுட்டசாம்பல் கரியுப்பு வகைக்கு கழஞ்சு-௪, இவைகளைநசுக்கிச்சூரணித்து இதற்குநிகர் கடுக்காய்த்தூள் சேர்த்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவெந்நீர் கொள்ளத்தீரும்.

மூலவாயுமூலம்உண்ட அசனஞ்சமியாததற்குக்கிர்மிக்கும் லேகியம்.

நாறுக்கடுக்காயை வெள்ளாட்டு நீரிலவித்துவிரைபோக்கியுலர்த்தி வறுத்துப் பொடித்துக்கொண்டு சிவதை சித்திரமூலம் மஞ்சள் சுக்கு திப்பிலி சேங்கொட்டை காரெள்ளு நிலவாரை கருணைக்கிழங்குபிரண்டைபுளியமடற்கிழங்கு வெந்தோன்றிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கு இவைகள் வகைக்குப்பலம்-௧, பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்துகொண்டு கடுகுபலம்-௨, இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்துசெய்து இரண்டுபடி வெள்ளாட்டுபாலில் ஒருபலம் சர்க்கரை கூட்டிப்பாகுசெய்து அதில் மேற்படி பொடிகளைத்தூவிக்கிண்டி தேன்படி-கால், நெய்படி-௧, கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்து கொண்டு நாழியொன்றிற்கு இருகழஞ்சுவீதம் ஒருமண்டலம்கொள்ள மேற்படிவியாதிகள்தீரும் மலசலம்தாராளமாய்ப்போகும் பசிதீபனமுண்டாகும் தாதுவிர்த்திக்கும் கிருமிகளற்றுப்போகும்.

மூலவாயுமூலம் உதரரோகம் இசிப்பு குன்மம் பயித்தியம்
சன்னிவாயு உடப்பு வியர்வை பசிமந்தத்திற்கு

திப்பிலிமூலம் சுக்கு மிளகுதிப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கடுகுவாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் இந்துப்பு வெடியுப்பு சவுக்காரம்கொத்தமல்லி சரகுப்பை அதிமதுரம் வெட்பாலையரிசி சாதிப்பத்திரிகிராம்புதாளிச்சபத்திரிலவங்கபத்திரி வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளை வெதுப்பி சூரணித்து அதற்குப்பாதி சீனிகூட்டிதிரிகடிபிரமாணம் தேனிற்குழைத்து ௧௦-நாள் கொள்ளதீரும்

மூன்றுபலம் கருப்புக்கட்டியைத் தண்ணீரிற்போட்டு பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஓமம் தேசாவரம் குருசாணிவோமம்கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை சதகுப்பை வசம்பு வெள்ளுள்ளி அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஏலம் கிராம்பு வெங்காரம் பழம்புளி சத்திச்சாரணை வேர்ப்பட்டை நாய்கடுகு வகைக்கு விராகனிடை-௩, அரைத்துப்போட்டுக்கிண்டிகொஞ்சம் ஆவினெய்விட்டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு நாழி ஒன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும். மூலரோகபடலம்-முற்றிற்று.

அதிசாரரோகப் படலம்.

அதாவது சாதம் செரியாமல் அக்கினிமீறி வாயு அதிகரித்து மூலத்தில் வாயுநின்று என்னேரமும் பேதிவிளைவித்தலாம்.

விருத்தம்

சொன்னார்தொகுப்புஅதிசாரம் தோற்றும்வாதபித்தமென
மன்னேசிலேத்தமவதிசாரம் வருக்குஞ்சளத்தினதிசாரம்
மின்னேசாத்தியவதிசார மொழிந்தாராயும்வேதமிது
பொன்னேமாந்தர்பிழைக்கவென்று புகன்றார்முனிவர்புகன்றார்.

வாத அதிசாரக்குணம்,

வயிறுபொருமின் பொருமிக்கழியும் தொப்புகளின் சீழ் நோகும்அங்கம்நொந்துவாடும் அயரும் வலங்கருமையாயிருக்கும் நுரைவிழும் காற்றுப்பரியும். பித்த அதிசாரக்குணம்.

மலம் ஒருகால் செம்மையாயும் பசுமையாயும் இரங்கும் ஒருகால்சீதம் இரத்தம்விழும் அபானங்கடுத்து நோகும் எரியும் அரோசியங்காணும் வன்னத்தைத்தள்ளும் வாந்திபண்ணும் தாகம் அதிகரிக்கும்வியர்க்கும். சிலேத்மஅதிசாரக்குணம்.

மலம் வெண்மையாய்க்கழியும் சீதம் நுரைவிழும் அபானங்கடுக்கும்வயிறுபொருமும்முயிசிக்கும் அரோசியங்காணும் அன்னத்தைதள்ளும்இருமல்காணும். அதிசாரதோஷகுணம்,

இரத்தம் விழுகும் பிதற்றும்வாந்தியிருக்கும் விக்கலெடுக்கும் தேகநடுங்கும் வயிறுபொருமும் வியர்க்கும் நசிக்கும் அவயமும்மிகுதியாய் குளிர்ந்திருக்கும் நித்ரைசோபம் அதிகரிக்கும்.

சுரம் அதிகாரக்குணம்.

சுரம் தீவிரமாய்க்காயும் தாகமிகும் பலவிதமாய் வயிறுகழியும் சீதம் இரத்தம்விழும் அரோசிக்கும் அன்னத்தைத்தள்ளும்.

அசாத்திய அதிசாரக்குணம்,

ஊண்போலுந் தேன்போலுங்கரிபோலுந்தயிலம்போலும் வெண்மையாயும்மிகுநாற்றத்துடன் பலவிதமாய்கழிச்சல்காணும்இடைவற்றும் சுரநடுங்கும் தேகம்வற்றும் மயக்கங்காணும் நினைவுதடுமாறும் விக்கலெடுக்கும் தொண்டைகம்மும்கைகால்சோர்ந்து நடுங்கும் விழிவிரிந்துவெளுக்கும் உதடுவெளுக்கும் கைகால் மூக்கு நெஞ்சு தொப்புள் குளிர்ந்திருக்கும் அவயவங்களில் நரம்புதோன்றும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

பெருமாத்துப்பட்டை இவைகளையோர்நிறையாயரைத்துத்தயிரிலாவது காடியிலாவது கரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

மிளகு அதிவிடையம்சாதிக்காய் சாதிபத்ரி சாஸ்திரபேதிலவங்கப்பட்டைமுத்தக்காசு இந்துப்பு நற்சீரகம்காசுக்கட்டி மாதுளம்பிஞ்சு வில்வக்காய்ச்சதை பெருமாத்துப்பட்டை அத்திப்பூ மாங்கொட்டைப்பருப்பு அழுஞ்சிவிரைப்பருப்பு வட்டத்திரிப்பி வேர்ப்பட்டை இவைகளைவெதுப்பிச்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம்தேனிலும் மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்கத்தீரும்,

சாங்கொட்டை பருப்பு வயின்கருநாவிகஞ்சாவித்து அதிவிடையம் ஜாதிக்காய் இவைகளையோர் நிறையாய்க் கூட்டி சிந்தில் மெழுத்திலாட்டி சிறுபயறுபோலுண்டைசெய்துஅனுபாங்களிடத்தீரும்

கஞ்சா பொரிகாரம்காரியப்பம்வயின்சுக்குகருநாவி சிரகம்குடசப்பாலைகழற்பருப்புஅதிவிடையம்யோர்நிறையாய் ஊமத்திச்சாற்றுலாட்டிகழஞ்சிபிரமாணம்உருண்டைசெய்துதேனில்கொடுக்கதீரும்

குடசப்பாலை அதிவிடையம்கோரைக் கிழங்குசாதிக்காய்சுக்குவயின் கஞ்சா கழற்பருப்பு இலவம்பிசின் சீரகம் மாங்கொட்டைப்பருப்புவில்வப்பழம்இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றுலாட்டி கழற்சிபிரமாணம் உருண்டைசெய்துதேனில்கொடுக்கதீரும்

கடுக்காய்க்கறி துணியைச் சுட்டசாம்பல்விளாம்பிசின்இலவம்பிசின்இவைகளை ஓர் நிறையாய் வத்திப்பட்டைச் சாற்றுலரைத்து தான்றிக்காய் பிரமாணம் உருண்டைசெய்துதேனில்கொடுக்கத்தீரும்.

மலைதாங்கிவேர் கோரைக்கிழங்கு அத்திவேர்ப்பட்டை நீர்ப்பூலவேர்ப்பட்டை நாவல் வேர்ப்பட்டை மாதுலம் பிஞ்சித்தோல் வயின் அத்திப்பிஞ்சு மாம்பருப்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சுக்கு சீரகம் சாதிக்காய் இவைகளை யோர் நிறையாய்த்தென்னம்பாளைச்சாற்றுல்மூன்றுநாளாட்டிதேற்றுவிரைப் பிரமாணம்வுருண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றில் ஒருருண்டை கொடுக்கத் தீரும்.

மாதுளம்வேர்ப்பட்டை கூவிளைவேர்ப்பட்டைமாங்கொட்டைப்பருப்பு ஓமம்குறுசாணி ஓமம்சாதிக்காய்சாதிபத்திரி அதிவிடையம் [illegible] திரிகடுகு கஞ்சா வெட்பாலையரிசி கடுக்காய் கரிகோஷ்டம் நற்சீரகம்காயம்கொன்றைவேர்பட்டைதிப்பிலிமூலம்வெந்தியம்சித்ரமூலம்காட்டாத்திப்பூ புளியம்விரைதோல்ஊமத்தை விரைகழற்பருப்பு இவைகள்சமமாய்பொடித்துதிரிகடிபிரமாணம்தேனிற்கொள்ளதீரும்.

ஓமத்தை வெதுப்பித் தேய்த்து உமிபோக்கி அதற்கு நிகர் காட்டாத்திப்பூ கூட்டி திரிகடி இஞ்சிச்சாற்றிற் கொள்ளத்தீரும்

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு கோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் அதிவிடையம் அபின் கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை மூலைப்பாலில் பிழைத்து சுண்டைக்காய் பிரமாணம் உருண்டைசெய்துகொண்டு ஒருசட்டியில் சுக்கு ஓமம் மிளகு வகைக்கு விராகனிடைக்கவறுத்துக் கொட்டிக் கொண்டு அந்தச்சட்டியில் இலந்தையிலை ஒருபிடிபோட்டுவதக்கி ஷை மூன்றுவகை மருந்தையும் தட்டிப்போட்டு ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து அதில் மேற்படி மாத்திரை யொன்று உரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி [illegible] நாள் கொடுக்க அதிசாரந்தீரும்.

ஆவாரையிலை [illegible] வதக்கி மேற்படி மூன்றுவகை மருந்தையும் முன்போற் கியாழஞ்செய்து மாத்திரை ஒன்று உரைத்துக்கொடுத்தாலும் அல்லதுவிடத்தில்லையும் ஷை மருந்தையுமுன்போற் கியாழஞ்செய்து மாத்திரை ஒன்று உரைத்துக் கொடுத்தாலும்வயிற்றுக்கடுப்பு தீரும். அதிசார ரோகப்படலம் முற்றிற்று.

கிராணி ரோகப் படலம்,

அதாவது குடலில்வாயு அதிகரித்து பவனவாயில் கடுப்புண்டாகி பலவிதமான கழிச்சல் அதிகரித்தலாம்.

விருத்தம்-கூறுமூலக்கிராணிஎனக் குறிக்கும்வாதக் கிராணிஎன்றும்
தேறும்பித்தக்கிராணிஎன்றும் தெளியும்சிலேத்மக் கிராணிஎன்றும்
கோறுஞ்சீழ்க் கிராணியென்றும் குறிக்கும்நீரின் கிராணியென்றும்
ஆறுங்கிராணி பிறந்தவிதம் அறைந்தார் முனிவரறைந்தாரே.

மூலக்கிராணி சீழ்க்கிராணி நீர்கிராணி வாயுக்கிராணி
சூசிகாகிராணி அசீரணகிராணி மூலக்கிராணி குணம்.

கீழ்வயிறு கடுத்துளைத்து குறிதிவிழும் அபானவாயு கீழ்நோக்கி உறுப்புதள்ளும் மலங்கழியும் நாளுக்குநாள் உடல்வற்றும் வயிறு நோகும் நாவரளும் இளைப்பு சோபதாபமுண்டாகும்.

வாதமூலக்கிராணிக்குணம்.

மலங்கழியும்சீதம் இரத்தம்விழும்தொப்புளில்சுருக்கென்றுவலிக்கும்

பித்தமூலக் கிராணிக்குணம்.

மலம்சிறுத்துகழியும்பலவிதமாய்நாறும், சிலேத்மமூலக்கிராணிக்குணம் சுக்கிரமாயும் வெண்மலமாயும் கழியும்காற்றுபறியும் இதற்கு நிவர்த்தி. திப்பிலிசுக்குமிளகுசாதிக்காய்கிராம்புஇந்துப்புஏலம் சீரகம் பெருங்காயம் வேலம்பிசின் யாம்பிசின் இலவம்பிசின்முத்தக்காசுபுளியவிரைத்தோல்மாதுளங்கோல்அபின்வகைக்குவிராகனிடை கால் பொடித்து இதற்குநிகர் சுத்திசெய்த கஞ்சாத்தூள்கூட்டி நாழி ஒன்றிற்குஒருவிராகநிடைவீதம்தேனிற்கொள்ள மூலக்கிராணிதீரும்

மஞ்சள்பிரண்டைவெள்ளைப்பூண்டுசுக்குமிளகுவகைக்குவிராகனிடை ௨ மைபோற்பொடித்து 1-கோழிமுட்டைகருவிற்பொரித்துசாப்பிட

அதிவிடையம் கிராம்பு சுக்குதிப்பிலி சீரகம் ஓமம் யானைத்திப்பிலி ஏலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் அபின்இந்துப்பு அத்திவிரை கழற்பருப்புகோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி மாம்பருப்பு காசுக்கட்டி கருங்குங்கிலியம்களிப்பாக்கு வில்வப்பழத்தை விளாவிரைபெருமாத்துப்பட்டை மலைதாங்கிவேர் சிருகஞ்சோரிவேர்கொடிவழுதலைவேர் சிறுவழுதலைவேர் புளிய விரைத்தோல் வில்வப்பிசின் விளாப்பிசின் வெளிச்சிப்பிசின் கம்பிப்பிசின்மருதம்பிசின்உதயம்பிசின்இலுவைபிசின் வத்திப்பிசின் சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம்-௩, பொடித்துக்கொண்டு இலவப்பட்டை மாம்பட்டை வேலம்பட்டை அத்திப்பட்டை வுதியம்பட்டை மருதம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து ௪-படி தண்ணியிற்போட்டு அரைப்படியாய்வற்றவைத்து வடித்தகஷாயத்தாலாட்டி கழற்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ௰ நாழிகைசென்ற எருமைத்தயிரை வடிகட்டியதில் ஒருண்டைகொடுக்க மூலக்கிராணி தீரும் வெள்ளாட்டுநெய்யிற் சகலக்கிராணி தீரும் ஒருபிடிகாரையிலை ஒருபடி எருமைமோர்விட்டு உழக்காய்காய்ச்சி வடித்துயதில் ஒருண்டையை யரைத்த நல்லெண்ணை ஒருகாசிடை விட்டுக்கொடுக்க சகலக்கிராணியும் நீங்கும்,

உப்பையரைத்துஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டின்மேற்பூசி உமிக்காந்தலில் வெதுப்பி உப்பையும் தொலியையும்மூளையையும் நீக்கிவரைத்துத் தயிரிற் கலக்கிக்கொள்ளத்தீரும் கடுப்பு நிற்கும்.

பிரண்டைவேர்பொடி சுக்குமிளகுகடுகு வெள்ளைப்பூண்டுஓமம் கருஞ்சீரகம் கருவேப்பிலைபெருங்காயம்இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ ஒரு கருங்கோழியை இறகுகுடல்தலைகால் நீக்கி சற்றேவேகவைத்து எலும்புகளைந்த மாமிசம் இவைகளைத் தனித்தனியே பிரண்டைசாற்றால் மைபோலரைத்துஒன்றாய்ப்பிசிரி பில்லைதட்டி நல்லெண்ணையில் வேகவைத்து அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

கொட்டாங்கரந்தையுஞ் சீரகமும் ஓர் நிறையாயரைத்து பில்லைதட்டி நல்லெண்ணையில் வேகவைத்துத் தின்னத்தீரும்,

அத்திப்பட்டை ஆயிற்பட்டை வரப்பூலா வேர்ப்பட்டைநாவற்பட்டை நெல்லிப்பட்டை இவைகளைச்சமமாயிடித்துப் பிழிந்தசாறு படிகால் சாதிக்காய் வாசிகிராம்புதிப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-௧ ஏலம் விராகனிடை அரை சுக்கு மிளகு வகைக்குப்பலம் இவைகளை மேற்படி சாற்றாலரைத்து கலக்கிஆவினெய்படி கால் கூடவிட்டுவேகவைத்து லேகியமாய்செய்துக்கொண்டுநாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

பாவட்டையிலை பலம்-௮, வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௯, மிளகு பலம்கால் வட்டத்திருப்பி வெட்பாலையரிசிதிப்பிலி தேசாவரம் அத்திதிப்பிலி கொடுவேலிவேர்பெருங்காயம்கிராம்புசாதிக்காய் இந்துப்பு வெடியுப்பு பொட்டிலுப்புநவாச்சாரம்வகைக்குப் பலம் அரை ஓமம் பலம் அரைக்கால் இவைகள் பாவட்டையிலையை மோர்விட்டரைத்தும்ஒன்றாய் மற்றசரக்குகள் நல்லெண்ணையிலரைத்தும் கலந்து கொதிக்கவைத்து நல்லெண்ணை படி அரைக்கால் கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இருபோது சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

புளியாரைச்சாறுகுமுணிஆவினெய்படி-௨, நாழிதயிர்அதிவிடயம்திரிகடுகுஇந்துப்புபெருங்காயம் நவாச்சாரம் சாதிக்காய்வெட்பாலையரிசிதிப்பிலிமூலம் கிராம்புமரமஞ்சள்லவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சி ௩, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளத்தீரும் மூலக்கிராணி அதிசாரத்திற்கு.

பூனைக்காலிவித்துஈரபற்பம் அதிவிடையம்அத்திப்பூகழற்காய்ப்பருப்பு சாதிக்காய்ஊமத்தம்வித்துசுக்குநாவி கஞ்சாவித்துமாங்கொட்டைப்பருப்பு அதின் வில்வப்பழச்சதை கொன்றைவேர்ப்பட்டைமாதுளத்தோடுபொன்முசுட்டை வேர்ப்பட்டைஏலம்ஓர்நிறையாய்ச் சிந்தில் சாற்றாலாட்டி சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம்உருண்டைசெய்து தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

வாயுகிராணிக் குணம்,

உண்டஅசனஞ் சமியாது வயிறுநோகும் பொருமும் இரைந்து கழியும் புளியேப்பம்விடும் இருமும்வாயுபரியும் நாட்சென்றால்புறந்தாள் அசைத்துவற்றும் அசனஞ்செல்லாதுஉடல்வரண்டுவற்றிவரும் நாவரளும் தாசமிகும் கனவுகாணும் வெருவும்.

நிவர்த்தி.

மேற்றோல்சீவி யுலர்த்தின இஞ்சிபலம்-க0, ஏலம் லவங்கம்மதுரம் திரிகடுகு திரிசாதம் இந்துப்புஓமம் அதிவிடையம்வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகள் ஆவினெய்விட்டுப் பொன்னிறமாய் வெதுப்பிச்சூரணித்து அதில்பாதி வெள்ளைச்சர்க்கரை கூட்டித்திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடத்தீரும் புளியும் கரப்பன் பதார்த்தமுந்தள்ளவும்.

சேங்கொட்டை திரிபலைகொடுவேலிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இந்துப்பு கழஞ்சு-க0, இவைகளை இடித்துச் சிறுசட்டியிற்போட்டு மூடி எ சீலைமண்செய்து குக்குடம்போட்டுப் பொடித்துக் காசிடை ஆவின்வெண்ணெயிற் குழைத்துக் கொள்ளத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கும்.

அதிவிடயம் பெருங்காயம் சிறுநாகப்பூ திப்பிலி சாதிப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-ரு, ஆனைதிப்பிலி கழஞ்சு-சா. சுக்குகடுகுவெள்ளுள்ளி வகைக்குக்கழஞ்சு-அ, நாய்கடுகு திப்பிலிமூலம் வகைக்குக்கழஞ்சு பத்து அபின்கழஞ்சு-உ, இவைகள் வெதுப்பித் தூள்செய்து வெள்ளைச்சர்க்கரை ரு-பலம் கூட்டிக் கலந்துகொண்டு அந்திசந்தி திரிகடிப்பிரமாணம் முத்தக்காசுக்கும் சேர்த்துசெய்த கியாழத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ள ஆறுவகை கிராணியுந்தீரும்

சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கஸ்தூரி மஞ்சள் சீரகம் ஓமம் சத்திச்சாரணைவேர் குப்பைமேனிவேர் வகைக்குப்பலம்-க, பிரண்டைச்சாற்றாலாட்டிநல்லெண்ணெய்விட்டுலேகியஞ்செய்துகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சுக்கு பலம்-க, திப்பிலிபலம் கால் மிளகுபலம் அரைக்கால் ஓமம்பலம்-க பூண்டுபலம் இவைகள் ஒன்றாகவெதுப்பியிடித்துஅவை கண்ட இடைக்குப்பாதி ஆடுதீண்டாப்பாலைச் சூரணங்கூட்டி கழற்காய்ப்பிரமாணம் இரண்டுநேரமும் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

கொடிவேலி திரிகடுகு ஓமம்சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இருவகைஉப்பு வகைக்குப்பலம்-க பெருங்காயம் வசம்பு சட்டகரி வகைக்குப்பலம் கால் கடுகு பலம் அரை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெள்ளைச் சர்க்கரைக்கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

சட்டியை நன்றாய்க்காயவைத்துஒருபிடி உப்பிட்டுக்கருகவறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் ஒருபிடி பிரண்டைக் கொழுந்தை யரிந்துபோட்டு கருகவறுத்து.ஒருபிடி எருமை மோர்விட்டு வற்றவைத்திருத்து அதிவிடயம் திரிகடுகு ஓமம் வசம்புஇவைகளை வகைக்குவிராகனிடை-க, வெதுப்பிபொடித்துபோட்டு கொடுக்கதீரும்

ஓமத்தைக் கருகவறுத்துத் தேய்த்து உமிபோக்கிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற் கொள்ளத் தீரும்.

வாயு கிராணிக்கும் லக்ஷணத்தின்பேரிற் காணும் பேதிக்கும்.

நாலுவருஷஞ்சென்றவேப்பம்பட்டைவிராகனிடை-ச0, மிளகு விராகனிடை-உ0, இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை விராகனிடை-ரு0, இவைகள் ஒன்றாய் நாழியொன்றுக்கு இரண்டு விராகனிடை வீதம் எ-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சங்கிராணிக் குணம்.

வயிறூதும் சீழ்போலும் சீதம்போலும் நெய்போலும் வெந்நீர்போலும் புலால் கழுவின தண்ணீர்போலும் பலவிதமாய்க்கழியும் அபானங் கடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு மல்லி சீரகம் முத்தக்காசு வில்வவேர் பேராமுட்டிவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் வாதங் கதித்திருந்தால் சுக்குந்திப்பிலியும் மேற்படி கியாழத்துடன் கூட்டிக்கொள்ளவேணும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம் ஓமம் குருசாணி ஓமம் நற்சீரகம் இந்துப்பு ஏலம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்புகாசுக்கட்டி வெள்ளுள்ளி சாரணைவேர்ப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிமதுரம்வகைக்குவிராகனிடை ச, இவைகள் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் ஏழுநாள்கொள்ளத் தீரா கழிச்சலுந்தீரும்.

இரத்தகிராணிக்குணம்.

அடிவயிறுவலிக்கும் நெஞ்செரியும்ஏப்பம்பரியும் தாகிக்கும்சலமாயும் இரத்தமாயும் தண்ணியாயுங்கழியும் உண்டி அசனம் சமியாது அபானங்கடுக்கும் உடல்நடுக்கும் கால்கைவோயும்.

நிவர்த்தி.

பெருமரத்துப்பட்டை முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் கால்வீதம் இடித்து உ-படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிலிங்கம் சீரகம் சுக்கு கிராம்பு இலவப்பிசின் அபின் இந்துப்பு கழற்பருப்பு ஊமத்தின்வித்து இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டி மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து அவிபுடம் போட்டுத் தோலுடன் தயிர் வார்த்தரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பூச் சாற்றிலிடத்தீரும்.

கிராணியின்பேரிற்காணும் பாண்டு விஷபாக வீக்கத்திற்கு.

அரப்பொடிசிட்டம் காந்தம்கடுக்காய் மேற்றோல்நெல்லிமுள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு பெருங்காயம்திரிகடுகு வகைக்குவிரா

கனிடை-௫, இவைகள் வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் அந்திசந்தி பத்துநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அஜீரண கிராணிக்கு,

வேப்பீர்க்கு ஓதியீர்க்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம் இவைகள் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் வெதுப்பி ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் நவாச்சாரம் அதிவிடையம் இவைகள்ஓர்நிறையாய்வெதுப்பி கல்வத்திட்டுப்பொடித்துநல்லெண்ணெய்விட்டு லேகியம்போலரைத்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளறுகும்குப்பைமேனியும் சமனாய்ச்சூரணித்துத்திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

சகல கிராணிக்கும்.

இந்துப்பு காயம் வளையலுப்பு வெள்ளுள்ளிசுக்கு திப்பிலிஓமம் மிளகு சவுட்டுப்பு சித்திரமூலம் இவைகள் பிரமிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொண்டு ஒரு உடும்பைத்தலை கால் குடல்தோல் நீக்கி அதில் வயிற்றுக்குள் வைத்துத் தைத்து மடக்கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போலவித்துக் காயவைத்து இடித்துச் சூரணம்பண்ணி திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

கோவைத்தண்டை யிடித்து மேற்றோலைத்தள்ளி நீர்சுவறவறுத்துத் தூள்செய்து ஓமத்தை வறுத்துத் தேய்த்துச்சூரணித்து இருவகையும் ஓர்நிறையாய்க்கலந்து நல்லெண்ணெயிற் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் பால்சாறு கொடுக்கவும்.

ஒரு விராகனிடை காரீயத்தைச்சட்டியில் உக்கிரம் விராகனிடை-௪-கூட்டித் தொந்தித்துக் கல்வத்திட்டுக் காந்தம் விராகனிடை ௯, கெந்தி விராகனிடை-௨, வெள்ளைத்துத்தம் விராகனிடை ௪-சேர்த்து-௪-சாமம் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு பஞ்சமூல கியாழத்திலும் மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

காந்தம் லிங்கம் கல்மதப் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருவாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இவைகளை ஓர்நிறையாய் அத்திப்பால் விட்டரைத்துக்காசிடையாக உண்டைசெய்து வெல்லத்தில் கொடுக்கத்தீரும்,

சாதிக்காய் சஸ்திரபேதி கல்மதம் அபின் இவைகள் ஓர்நிறையாய் அத்திப்பால்விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்துவெந்நீரில் உரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை அத்திப்பட்டை கருங்காலிப்பட்டை ஒதியம்பட்டை வகைக்குப்பலம் பத்து இடித்து ஐந்துபடி கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில்

ளைவெல்லம் பலம்-[illegible], தட்டிப்போட்டு பாகுசெய்து சுக்கு சீரகம் ளகு ஓமம் ஏலம் கோரோசனை குரோசாணியோமம் கற்கடகச்சிங்கி ம்பு மல்லி திப்பிலி சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் அதிவிடையம் க்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி ஆவினெய்தேன் டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு நேரமொன்றுக்கு கொட்டைப் ாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

சீதம் விழுவதற்கு.

அமுக்கறுவேரும் இந்துப்பும் சமமாய்ப்பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

இரத்தக்கிராணி சகலக்கிராணி எறுப்புத்தள்ளும் மூலச்சூடு வயிறிரைத்தல் வாயு அன்னஞ் செரியாமை பொருமல் விஷநீர் தொப்புள்சுற்றி வலுத்தலுக்கும்.

திரிபலை முத்தக்காசு வெள்ளைக்குங்கிலியம் திரிகடுகு கோஷ்டம் சீரகம்அதிமதுரம் சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் வெட்பாலையரிசி அபின் வதாரம் கூகைநீர் வல்லப்பிஞ்சு பருத்திவிறை பருப்பு அத்திப் சு கல்வல்லிப் பருப்பு மாம்பருப்பு புளியங்கொட்டை மேற் ல் மாதுளம்பிஞ்சு பொன்முசுட்டைவேர் ஆவாரைவித்து கஞ்சா ந்து கற்கடகசிங்கி அதிவிடயம்இலவம்பிசின்விளாம்பிசின் நன்னாரிவேர்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை மரமஞ்சள் வகைக்குகழஞ்சு-௧, வெதுப்பி பொடித்துக்கொண்டு வெள்ளாட்டுப்பால் எருமைத்தயிர் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து கருப்புக்கட்டி பலம்பத்து பொடித்துப்போட்டு பாகுசெய்து மேற்படி பொடியைத்தூவிக்கிண்டிநல்லெண்ணெய்படி அரைவிட்டு லேகியஞ்செய்து சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம்லேகியத்தில்அரைக்காந்த செந்தூரத்தை வைத்து ௪-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மேற்படி கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்யும்போது ஒருபடிகஞ்சாறுவிட்டுக் கொள்ளலாமென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது யமானால் விட்டுக்கொள்ளலாம்.

கிராணி கழிச்சல் வயிற்றுகடுப்பு உளைவு அசீரணம் றுப்பு பிரமேகத்திற்கு.

த்தல் அல்லிதாமரை நிலப்பனை அமுக்
லத்தாமரை வில்வம் மாதுளை வாழை
மூசங்கு சித்திரமூலம்இவைகளின்
மதுரம் கோஷ்ட
பட்டத்திலைவெட்பூலா நீர்பூலாஇலை [illegible] தம் தோல்ஆலம்
ன்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவீதம் ஒன்றாய்சிதைத்துக்கியா
ந்தாவது அல்லது இவைகளை அரைத்துஎருமைமோரிலாவது
து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

கிராணிகழி[illegible]பானங் கடுப்பு எரிப்பு உதப்பு ஈளைகாச பிரமேயம் எது[illegible]க்கி உள்ளுருக்கி தாதுபுஷ்டி இவைகட்

கூவிளை மாதுளை அத்தி ஆத்தி மருது ஆல்அருகு அத்திபா [illegible] இலந்தை கொன்றை முருங்கை அத்தி மாமே வேம்பு முசுட்டை சுதலி அழிஞ்சி மாதளை அலிச்சை ஆதளை த்தி இவ்வாருசுசிரம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை த்தி இடித்து சூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் சர்க்கரை கண்டு வகைக்குப்பலம் அரை தேன்படி அரைவிட்டுலேகியஞ்செ ய்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட நீங்கும் தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்.

வெளுமை கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிபருப்பு புளியவிரைத்தோல்வகைக்குவிராக க-விகிதம் மைபோற் பொடித்து எருமை வெண்ணெயிற் கு துண்ணவும் இப்படி சு-போது கொள்ள நீங்கும்,

நீர் கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சாதிலிங்கம் வசிக்கா அபின் வகைக்குக் கழஞ்சு-உ, மூன்றுநாளாட்டி செப்பிலடை கொண்டு அனுபானங்களில் நாழியொன்றிற்கு அரைவிராகனி வீதங்கொள்ள நீங்கும்.

சகல கழிச்சலுக்கு.

ஆவாரம்பூ ஆவாரையல்லி ஆவாரைரிசி ஆவாரங் கொழுந்து ஆவாரைவேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் அரைஇவைகளைச்சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஓரிரவில் ஊரவைத்துக் கா[illegible] அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் கல்லுர்கள் பலம் கி, சாதிப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு க, அரைத்து கலக்கிக் கொ நீங்கும்.

அத்திப்பிஞ்சு அதிமதுரம் ஓமம் இந்துப்புசருள்ளிமிளகு சீரகம் ஓர் நிறையாய் ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துப் பதத்தில் வடி துக்கொள்ளத் தீரும்.

விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் சருவே அது வல்லத்தில் கொடுக்கத்
முள்ளிக் காசுக்கட்டி புளியவிரைத்தே
கரை அல்லிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு
ரைவிரா சீனிசர்க்கரை வகைக் அபின் இலவநன் ஓர்நிறை
யா க்க மழவிழ ன்றிபோ லுண்டைசெய்துவெ
நீரில் உரைத்துக் கொடுக்கத்திரும்.

நாவற்பட்டை அரசப்பட்டை அத்திப்பட்டை கருங்காலிப் பட்டை ஒதியம்பட்டை வகைக்குப்பலம் பத்து இடித்து ஐந்துபடிக் கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில்

உருகிவருகிற பதத்தில் எருமைமோர்-க-படி விட்டு[illegible] கொடுக்க நீங்கும்.

மூலக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு கஞ்சாவிரையும் [illegible] வெதிப்பி நல்லெண்ணெயும் கொஞ்சந் தென்னங்கருப்புக[illegible] லேகியம்போலரைத்து எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் மூன்றுநாளையிற் கொள்ள நீங்கும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு அபின் மாத்திரை.

அபின் விராகனிடை-சு, சுக்கு விராகனிடை-எ, திப்பிலிவிராகனிடை-அ, சீரகம்விராகனிடை-கூ, மிளகுவிராகனிடை-க, இவைகளை [illegible]ஷ்ணுமூலியாழத்தில் நாலுசாமம்அரைத்துகுன்றிபோலுண்டை செய்துக்கொண்டு வில்வம் விஷ்ணுமூலி சீரகம் வெற்றிலைக்காம்பு இவையோர் நிறையாய் தாபசுரம் நீங்கவும் புளிதள்ளவும் இவை சிறி[illegible]ருக்கும் உபயோகப்படும்.

கழிச்சலுக்கு.

விளாம்பிசினைப் பொடித்து எருமைத்தயிரில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

மந்தம் அதிசாரம் கிராணிக்கு.

இந்துப்புஓமம் கிராம்பு சண்டையிவற்றல் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அபின் காந்தம் நற்சீரகம் ஏலம்திரிகடுகுஇலவங்கப்பட்டைகருஞ்சீரகம் மாங்கொட்டைபருப்பு அதிவிடையம் வகைக்குவிராகனிடை. காரக்கர்மூலி விராகனிடை க-அ, இவைகளில்காந்தம்லிங்கம்கஞ்சா ம்மூன்றையுஞ் சுத்திசெய்து மற்ற மருந்துகளைவெதுப்பிப்பொடித்துச் சீனிபலம் கூ, கூட்டித் தேன்பிடித்துப் பிசைந்து கொட்டைப் பாக்கு பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் குடிக்கத்தீரும்.

சகல கழிச்சலுக்கும் காந்த செந்தூரம்.

காந்தம் பலம்-ச, ஆவாரை வேர்ப்பட்டைபலம்-ச, இவைகளைப் பொடித்துக்கற்றாழைமடல் தண்ணீர்வார்த்தரைத்துவில்லைகட்டிக்காயவைத்துச் சட்டியிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து நாலுசாமமாக எரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில் பணயிடைவீதம் அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியம் எருமை பால்மோர் கூட்டிக் கொள்ளலாம்.

வயிற்றுக்கடுப்பின் குணம்.

[illegible] மலங்கழிந்தடங்கும் சிலமாந்தம் இருப்புக்கும் வயிருளை அல ஞ்செல்லாது அகம் மெலிந்துளரும்.

நிவர்த்தி.

பிடத்தில்லைவெட்பூலா நீர்பூலாஇவை[illegible]ல் [illegible] த்தோல் ஆலம் ன்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவீதம் ஒன்றாய்சிதைத்துக்கியா ப்தாவது அல்லது இவைகளை அரைத்துஎருமைமோரிலாவது து கலக்கிக் கொடுக்கத்திரும்.

முத்துக்காரையிடித்து மாவாக்கிப் பிட்டவித்துப் பிழிந்து தண்ணீர்படி அரைக்கால் ஒருவிராகனிடை ஓமத்தை வறுத்துப்பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

நற்சீரகம் பலமேழு இளவறுப்புச் சாறுசெய்து பொடித்துவடிகட்டி சர்க்கரைபலம்-௧, கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாண ஏரண்டத்தெண்ணெயிலாவது ஆவிநெய்யிலாவது மத்தித்துக்கொள்ளத்தீரும்.

இளநீரில் எலுமிச்சம் பழச்சாறுபிழிந்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சர்க்கரைகலந்துசாப்பிட்டாலும்நெல்லிக்காய்ச் சர்க்கரைகலந்து கொடுத்தாலும்வெந்தயமும்நெல்லிப்பருப்பும்வறுத்துப் பொடித்து திரிகடி புளித்த பழந்தயிரிலாவது நல்லெண்ணெயிலாவதுங்கொடுத்தாலும் நெல்லிப்பருப்பை எலுமிச்சஞ்சாற்றிலரைத்துச் சர்க்கரைக்கூட்டிக் கொடுத்தாலுந் தீரும்.

வில்வப்பிஞ்சு திப்பிலி சாதிக்காய் ஓமம் சுக்கு இவை ஓர்நிறையாய் வறுத்து பொடித்துச் சில்லுக் கருப்புக்கட்டியும் வெண்ணெயுங்கூட்டி மெழுகுபோலரைத்துஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணங்கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளங்காயைவட்டமாகநறுக்கி விரையெடுத்துபோட்டுஅதற்குள் வெந்தயம் ஓமஞ் சீரகம் வகைக்கொரு விராகனிடைவைத்து முடித்து சுணிந்து சாணிக்குட்பொதிந்துசாணிவெந்தபின் எடுத்து கவசம் நீக்கி ஒருவிராகனிடை சீந்திற்சர்க்கரை கூட்டி அரைத்து தயிர் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

திரிகடுகு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிவிடயம் அபின் களிப்பாக்கு மாம்பருப்பு முள்ளி இலவம்பிசின் மேற்றோல் நீக்கி, நெல்லிவற்றல்காட்டாத்திப்பூ கருவேப்பிலை மாதுளம்பூவிளாம்பிசின் காசுக்கட்டி புளியவிரையின்மேற்றோல் தான்றிக்காய்வகைக்கு விராகனிடை-௧, நற்சீரகம்விராகனிடை-௧௬ இவைகளை வெதுப்பிச்சுணித்து திரிகடியளவு தேனிலாவது தயிரிலாவது கொள்ள நீங்கும்.

கற்கடகசிங்கி விராகனிடை ௨, ஈருள்ளி விராகனிடை-௪, நற்சீரகம் விராகனிடை அரை இவைகளைவெதுப்பியரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

தூக்கம் மரப்பூலா முத்தக்காசுக்கு ஓமம் அதிவிடயம் பொன்முசுட்டைவேர் நற்சீரகங் குங்குலியம் இவைகளை ஓர் நிறையாயரைத்து ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துண்ண நீங்கும்.

ஒருகழஞ்சு மிளகை ஆவின்மோரில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்தெடுத்து அதனுடன் கீழ்க்காய் நெல்லிவேரப்பூலாக்கொருநிறைக்கொருபாக்களவு அரைத்து மேற்படி மோரிற் கலக்கிக்கொ நீங்கும்.

துத்திவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத் மைத்தயிர் கலந்து கொடுக்க நீங்கும் ஒரு எலுமிச்சம்பழத் மைத் தயிரிற் கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-௧, பொடித்துமோரிற்போட்டு மத்தாற்கடைந்து வடிகட்டி அரைவீசம்படி தேங்காய்ப்பாலிற் கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் மாதுளம்பூ ஓமம் சாதிக்காய் நெல்லிமுள்ளி திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை-௧, வெதுப்பி பொடித்து திரிகடித் தூளிசர்க்கரையுங்கலந்து எருமைதயிரிற் கொடுக்க நீங்கும்.

வெண்கிழுவை அந்திநாவல் இவைகளின்பட்டையைச் சமமாய் இடித்துப் பிட்டவித்துப் பிழிந்த சாறுபடி அரைக்காலில் ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் வெண்ணெயிற் கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

சாதிக்காய் காசுக்கட்டி வசுவாசி ஓமம் இலவம்பிசின் லவங்கம் அதிவிடையம் குங்கிலியம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, அபின் கழஞ்சு-ஈ, பரித்தியிலைச்சாற்றாலரைத்து தேற்றுவிரைப் பிரமாணமும் பரித்திக்காய் இலந்தம்பலம் இவைகளரைத்துவகைக்குஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் வெண்ணெயிற் குழைத்துக் கொடுக்கவும்.

வெந்தயம் பெருங்காயம் வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-௧, முருங்கையீர்க்கு விராகனிடை-௧௦, சிவக்கவறுத்துஒருபடி தண்ணீர்விட்டு ஒருசிரங்கையாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவாயு கழிச்சல்தீரும் காசுக்கட்டிவசம்பு வெள்ளுளிபெருமரத்துப்பட்டை இவைகளைத்து நல்லெண்ணெயிற் பொரித்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

சாதிக்காய் அபின் நீர்ப்பூலாவேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௧, பொடித்து கோழிமுட்டைக் கருவிற் கலந்துபொரித்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஓமம்படி அரைக்கால் நற்சீரகம்படி மாகாணி சுக்கு மஞ்சள் அபின் சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-௧ கஞ்சாவிராகனிடை-௨ வறுத்துபொடித்துதிரிகடிபிரமாணம் இளவெந்நீரிற்கொடுக்கநீங்கும்

வெட்பூலா மருதுவிடத்தலை நீர்ப்பூலா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை அதிவிடையம் நெல்லிமுள்ளி கூவிளம்பிஞ்சு இவைகளை ஓர் நிறையாயுலர்த்திப்பொடித்து ஆவின்தயிரில் திரிகடிப்பிரமாணம் கொடுக்க நீங்கும்.

கெந்தகம்விராகனிடை-௧ ஈ-கடுக்காயை விரைநீக்கி பொடித்து கோழிமுட்டை வெள்ளைகருவிற்போட்டு பொரித்து கொடுக்கதீரும்

எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம்நாவற்கொழுந்தையரைத்துஎருமை[illegible]யிரிற்கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கதீரும். வெள்ளாட்டுபாலில் எலுமிச்சம்பழம் சாறுபிழிந்து மூன்றுநாளுதயத்திற் கொடுக்கத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் கடுக்காய்ப்பூவை பொடித்துப்போட்டு நல்லெண்ணைவிட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

அரைப்படி கருங்குருவைமாவில் விடத்தலையிலையைவிளாங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து விரவிப்பிட்டவித்து ௬-நாள் தின்ன நீங்கும்.

வம்பிசின் [illegible]ப்பூவில் சீனிகூட்டி யுண்ணத்தீரும்.

புளியவிரை துத்தி மலைதாங்கி வரப்பூலா இவைகளின்வேர் முத்
கடுகு சாதிக் டயம் சீரகம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் ஓமம் இந்துப்பு
கள் வெய்யலி
கொண்டுவரத்
அகத்தி

கோவைத்தண்டு சுரைத்தண்டு தான்றி நெல்லிக்கடுக்காய் சாதிக்காய் கிராம்பு பத்திரி ஓமம் வெங்கயம்திரிகடுகு ஏலம் லவங்கம்சடாமாஞ்சில் குருசாணிஓமம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம்சீரகம் மல்லி கருக்குமூலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகள் சிதைத்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிஅதில் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய்போட்டு உருக்கினபின் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௯-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம்அதிமதுரம் அதிவிடையம் லவங்கப்பட்டை இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் இவைகள் ஓர்நிறையாயரைத்து மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து வெள்ளைத் துணிசுற்றி அதின்மேற் சாணம் அப்பிக்கட்டெருவிற் புடம்போட்டு சாணியை வெந்த பருவத்திலெடுத்துக் கவசம்நீக்கி கஞ்சாசாற்றாலாட்டிச் சிறுசுண்டக்காய்ப்போலுண்டைசெய்து வடிதயிரிற் கொடுத்தால் கடுப்புசீதம் இரத்தம் மூலம் நீங்குந் தேனில்விட அதிசாரம் நீங்கும் புளிகூட்டி மிளகாய் தள்ளவும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பெருங்காயம் சீரகம் அதிவிடையம் கிராம்பு அபின்கஞ்சாவெந்தயம் கழற்சிவித்து குருசாணி இவைகள் ஓர்நிறையாய்க் கஞ்சாயிலைச்சாற்றால் நாலுசாமம் அரைத்து இலந்தைவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரில்மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கிராம்புதிரிகடுகு ஓமம்சிற்றரத்தை பொன்னாவரைவேர் அன்னபேதிசமுத்திராபழம் சாதிக்காய் பெருக்காயம்வகைக்கு விராகனிடை-௧, வெள்ளுள்ளி தோல்நீக்கி பலம் ஒன்றை வெற்றிலைக்காம்பு விராகனிடை-௨, இவையெல்லாம் வறுத்து மைபோலரைத்து வெற்றிலையில் வைத்துக்கட்டி ஒருசட்டியில்வைத்து தீயெரித்துவெற்றிலை கருகிவருகிறசமயத்தில் எடுத்து அரைத்து மறுபடியும் வெற்றிலையில் வைத்துச் சுருட்டிமுன்போல் வெதுப்பியெடுக்கவும்இந்தப்படி ௭-விசை வேகவைத்து அரைத்து உண்டைசெய்து வெந்நீரிற் கொள்ளத்திரும்.

திரிகடுகு ஓமம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி அதிவிடையம் கிராய்பு அக்கிரகாரம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, அபின் விராகனிடை-௪, எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்துச் சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து எருமைத் தயிரிலிடத்தீரும்.

சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்புஅதிவிடையம் குருசாணிஓமம் விளாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இலவம்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகண்டயிடைக்கு அபின்கூட்டி கஞ்சாயிலைச்சாற்றில் ஒருசாமமும் ஊமத்திலைச்சாற்றிலொருசாமமும் ஆட்டிப்பரித்திவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துநிழலிலுலர்த்திஎருமைதயிரில் நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்புஅதிவிடையம் குருசாணி ஓமம் சாதிலிங்கம் ஊமத்தம்விரை விளாம்பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு வகைக்கு விராகனிடை-௧, இவைகண்ட இடைக்கு அபின்கூட்டிக் கஞ்சாயிலைச்சாற்றிலும் ஊமத்தம்இலைசாற்றிலும்வகைக்கொருசாமமாட்டி பரித்திவிரைப் பிரமாணம்உண்டைசெய்துக்கொண்டு தேனிற்கொள்ளகிராணிக்குள்நீங்கும் எருமைத்தயிரிலிட வயிற்றுக்கடுப்பு நீங்கும்.

சாதிக்காய் சாபத்திரி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அதிவிடயங் கோஷ்டம்கசகசாசீரகம் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு குருசாணி ஓமந் திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம்வெந்தயம் மலடுகடுக்காய் மொக்கு அபின் சுத்திசெய்த கஞ்சா அதில் காட்டாத்திமொக்கு தாமரைக்கிழங்கு விளாவரிசி நீர்முள்ளிவித்து கார்கோலரிசி முத்தக்காசு தென்னமொக்குமாதுளைவித்து பூலாவேர்ப்பட்டைகருவேல்வித்து பெருமரத்தின்வேர்ப்பட்டை கருவேல்வித்துபெருமரத்தின்வேர்ப்பட்டைகாட்டுக்கருணை புளியவிரைத்தோல் வாங்கொட்டைபருப்புவகைக்குப்பலம் ௨, இவைகள் நிழலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து ஆல்அரசு நாவல் அத்திமுள்ளிலவு ஓதியம்பட்டை முடக்கொத்தான் வெட்பூலா இவைகளின் வேர்கள் ஓர் நிறையாயிடித்து அப்படி சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதின் ஆவின்பால்படி-௨, வெல்லம்பலம்-௧௦, கூடச்சேர்த்து பாகுசெய்து மேற்படி சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆவின்நெய்படி-௧, விட்டு லேகியஞ்செய்துஇறக்கி தேன்படிகால் கெந்தகச்செந்தூரம் லோகச்செந்தூரம் வகைக்குப்பலம்-௧, போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு கழற்சிக்காயளவு அந்திசந்தி ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளம்பழத்தோல் வில்வப்பிஞ்சு காட்டாத்திமொக்குகடுகு பொன்முசுட்டைவேர் முத்தக்காசு புளியவிரைத்தோல் லவங்கம் இலவம்பிசின் ஓமம் குருசாணி ஓமம் திரிகடுகு வெட்பாலையரிசி ஆனைத்திப்பிலி நாவ[illegible]ட்டை பெருமரத்துப்பட்டை பாம்பருப்பு கழற்பருப்பு கருங்காலிவயிரம் வெள்ளிலோத்திரம் நீர்முள்ளிவிரை அதிவிடயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளை ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து நெல்லிக்காய்ச் சாற்றாலாட்டிக் கழற்காய்ப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்துக்கொண்டு தயிரிற்கொள்ளத்தீரும். இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கிராணிரோகப்படலம் முற்றிற்று.

வாயுரோகப் படலம்.

அதாவது [illegible] வாதம் அதிகரித்து அபானத்தில் விரைகளில் நரம்புவழியாயும் இன்னம் பலபல வழியாயும் மாதுநீர்களால்சகலவியாதிகளையும் அதிகரித்தால் அது மேகசம்பந்தத்தில் சேர்ந்த வியாதி என்னப்படும் இது வாயுரோகப்படலமென பெயர் வகுக்கப்பட்டது.

விருத்தம்.

உரைத்தோம்வாயுமென்பதற்கு முகந்தவா தந்தானறிந்து
நிரைத்தகூட்சனிதமனைத்தும் நெருப்பலநாள்தனையாராய்ந்து
குரைத்தமொழியுந்தான்பகுத்துக் கூறப்பிணியுந்தானகல
நிரைத்தமுனிவர்தன்னருளால் தெளியவுரைத்ததுவாமே

அண்டவாயுக்குணம்.

வாயு குடலிற்றங்கி நரம்புவழியாய் விரையிலொன்றில்றங்கி பொருமி வலிக்கும் அது மேல்நோக்கி உடலுள் வாங்கும் அதன் நரம்பு புடைத்துக்காணும்.

நிவர்த்தி,

நொச்சி கழற்சொடி சாரணை ஆடாதோடை வேளை வேலிப்பருத்தி கோழியவரை இவைகளின்கொழுந்து எருக்கமொக்கு வகைக்குப்படி-௧, வசம்பு சித்திரமூலம் மிளகுதிப்பிலி ஓமம் வகைக்குவிராகனிடை-௯, வெள்ளுள்ளிகழற்சிப்பருப்பு விராகனிடை ௫, பெருங்காயம்விராகனிடை-௧, இவைகள் வேலிப்பருத்திச் சாற்றிலரைத்து ௧, கழஞ்சுவீதமுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்திக்கொண்டு சங்கங்குப்பி நொச்சி உத்தாமணி முருங்கைசாரணைகொடுவேலி வகைக்கு பலம் அரைவீதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து அதில் ஒருண்டையை-௯, அரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி மூன்றுநாள் புளிதள்ளி சாப்பிடத்தீரும்.

கொடுவேலி சங்கங்குப்பி செங்கத்தாரி கர்க்தொட்டி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௪, கருப்புக்கட்டிபலம்-௭, எள்ளுப்பொடி பலம் அரை மிளகு ஓமம்வகைக்குப்பலம்-௧, வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-௨, சீரகம் இந்துப்பு வெடியுப்புநவாச்சாரம் அதிவிடையம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, தேங்காய்-௧,இவைகளைமெழுகுபோலிடித்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் இருபோது ௨0-நாள் உட்கொள்ள புகையிலை தள்ளவும்.

குருணிக் கழுதைப் புட்டையை நாலுமரக்கால் தண்ணீரிற் கரைத்து வேடுகட்டி அதின்மேல் எருக்கங்காயில் பஞ்சுவிதைநீக்கி நாட்பட்டவரகரசி மாவைவைத்துமூடி நூலாற்கட்டி பிட்டவித்துக் காய்வெந்த பதத்திலெடுத்து நாழிகை-௧, கடுகு ஒரு காப்பிட்டை சாப்பிடத்தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்,

சத்திசாரணைவோ முடக்கொத்தான் கொழுந்து கழற்கொழுந்துஉள்ளிபெருங்காயம் சுக்கு இவைகள் ஓர் நிறையாய் அரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளி சுக்கு நாவற்பட்டைவகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு மூன்றுநாள்கொடுத்து முருங்கையிலையை அதில் வதக்கிக்கட்ட விரையேறி இறங்குகிறது தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஒரு தேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில்தோல்நீக்கின ஒருபலம் வெள்ளைப்பூண்டைவைத்து பிட்டவித்து பூவை பால்பிழிந்துபூண்டையும் ஒருபலம் முருங்கைப்பட்டையும் நன்றாயரைத்துச் சாறுபிழிந்து ஒன்றாய்க்கலந்து சாப்பிட்டுக் காற்றுபடாத அறையிற் படுத்துக்கொள்ளவும் இப்படி ௯-நாள் செய்யத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை சுக்கு கருங்காணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪, ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௬-போது கொடுக்கத்தீரும்!

புரசவிரை மிளகு வகைக்குவிராகனிடை-௯, வெள்ளைப்பூண்டு விராகனிடை-௯, அரைத்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் மூன்றுநாள் உதயத்திற்கொடுக்கத்தீரும் புகையிலைதள்ளவும்.

கழற்பருப்பு சித்திரமூலம் மாவிலங்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௩0, அண்ட வெல்லக்கருவில் விரவிப் பொரித்துண்ணத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெளுமைக்கருவில் ஒரு கழற்பருப்பு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சிற்றுமுட்டிக்கொழுந்தும் அரைத்துப்போட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கத்தீரும்

கருவளையல் மிளகு பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்மைபோற்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்,

திருகுகள்ளியை வாட்டிச்சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர்நல்லெண்ணெய்க்கூட்டி ஆள்பலத்துக்குத்தக்கபடிமூன்றுநாள்கொடுத்துஆறுநாள் பத்தியம் வைக்கத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு சத்திசாரணைகிழங்கு மிளகு, இந்துப்பு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெள்ளாட்டு பாலிலரைத்துக் கொடுக்கநீங்கும்.

புளியிலையையிடித்து ௯-படி சலத்திற்போட்டு அதில்திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் காந்தம் வெங்காரம் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-௧, வாளம் விராகனிடை-௧௦, கழற்சிப்பருப்பு விராகனிடை-௫, இவைகள் கிழிகட்டி வேகவைத்து மருந்துகள்கழுவி எருக்கம்பூச்சாற்றாலாட்டி தேற்றாவிரை பிரமாணம் உருண்டைசெய்து விளக்கெண்ணெயில் ஒருகுளிகையை உரைத்து மூன்றுநாள் பத்திரமாய் கொடுக்கநீங்கும்.

பெருங்காயம் கழற்பருப்பு மிளகு இவைகள் ஊமற்றிலைச்சாற்றலரைத்து பரித்திவிரை பிரமாணம் உண்டைசெய்து இருபோது மூன்றுநாள் ஒருநாசிடை ஊமத்திலைச்சாற்றிலரைக்கொடுத்துமேற்படிசாற்றை விரையிற்பூசி தடவிவறுத்து ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்,

இலுப்பைப் பிண்ணாக்கும் சிவந்த கோழிக்காந்தமும் இரண்டு சுண்டைக்காய் பிரமாணம் அரைத்துக் கருப்புக்கட்டியில்பொடித்து கொடுக்க நீங்கும்.

குட்டித்தக்காளியிலையும் தைவேளையிலையும் வதக்கி ஒத்தணஞ்செய்து கட்டவும்.

கழுதை லத்தியும் கழஞ்சியிலையும் வறுத்து ஒத்தணஞ்செய்து கட்டவும்.

ஆனை குதிரை ஒட்டை கழுதை வெள்ளாடு இவைகளின்லத்தியும்தேட்கொடுக்குயிலையும் தேங்காய்த் திரிசினபூவும் ஆவாரம்பூவும் கொடிக்கள்ளி பட்டையும் ஓர்நிறையாயிடித்து வறுத்து ஒத்தணங் கொடுக்கவும்,

மந்தாக்கினி வாய்குணம்.

பசிமிகஉண்டாகி மந்திக்கும் சிந்தையில் நினைந்ததெல்லாந்தின்ன விரும்பும் கொள்ளஒட்டாது வயிற்றிற்றங்காமல் வாந்தியாகும் மலங்கருகும் கிறுகிறுக்கும் வயிறுவலிக்கும் மலத்தில்சிறு இரத்தமும் மிகுந்த சலமும்விழும் பலங்குறையும் நயனமுகம் வெளுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்றோல்நீக்கின எட்டுப்பலம் இஞ்சியை சிறுபில்லைபாக நறுக்கி அதில்-௧௫-எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து சூரியனில்வைத்துலர்த்தி சரிநெய் விட்டுவறுத்து கூகைநீர் பலம்-௧, சீரகம் பலம்-௨, சதுச்சாதம் திரிசாதம் திரிகடுகு தாளிசப்பத்திரி குறாசாணி ஓமம் வாய்விளங்கம் வகைக்கழஞ்சு-௯, இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனிபயறும்-௯, கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்,

மேற்றோல் நீக்கி அரிந்த இஞ்சிபலம்-௧௦, உமிபோக்கின சீரகம் பலம் இரண்டரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால்மூன்றுநாள் ஊறவைத்து உலர்த்தி ஆவினெய் தெளித்துச்சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு திப்பிலி மிளகு கோஷ்டம் கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி திப்பிலி வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம்கொத்தமல்லி ஓமந்திப்பிலி

மூலமும் நாளைவேர்சந்தனம் ஏலம் தழுதாழை வேர்த்தோல் இவைகள் ஓர் நிறையாகக்கரிச்சாலைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்துலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நெற்பொறி முந்திரிப்பழம் சலாசத்துப்பற்பம் வகைக்குப் பலம்-௧, சீனிபலம்-௧௦. கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்பு திரிகடுகு கருவேர்ப்பிர்க்கு வகைக்குப் பலம்-௧, இவைகட்கு எட்டிலொன்று சாச்சி வெதுப்பி சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் அன்னத்திற்றானி நெய்விட்டுபிசைந்து சாப்பிடத்தீரும் மலசுத்தியாகும்.

அக்கினிமந்தம் மாய்பொருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி முள்ளி சத்திச்சாரணை ஓமம் கொடுவேலி திரிகடுகு நவாச்சாரம் திரிபலை பஞ்சலவணம்சத்திச்சாரம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால்வீதம் பொடித்து அதற்கு நிகர் அசுவகெந்திச் சூரணங்கூட்டித் தேனிலாவது இஞ்சிசாற்றிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்புவிராகனிடை-௧, சீரகம்விராகனிடை-௨, சாமம்ஓமம் விராகனிடை-௩, சுக்கு விராகனிடை-௯, திப்பிலி விராகனிடை-௫, மிளகு விராகனிடை-௬, பொடித்து அதற்கு கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டி திரிகடி வெந்நீரிற்கொள்ளத்தீரும்.

ஓமம் சுக்கு கொடிவேலி வேர் இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்கு நிகர் கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிற் கொள்ளத்தீரும்.

பச்சை கருவேப்பிலையை ஒரு தேங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஒன்றைப் படி தண்ணீர்கலக்கி அரைபடியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் கருப்புக்கட்டி பலம்-௯, போட்டுப் பாகுசெய்து கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சீனிக்காரம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் ஓமம் திப்பிலி பெருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௯, நெற்பொரி படி அரைக்கால் இவைகள் தனித்தனியே சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

தோல் நீக்கின இஞ்சி பலம்-௪௰, அரைப்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாய் வறுத்துச் சூரணித்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி தேசாவரம் சுக்கு சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௧. ஏலம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-முக்கால், லவங்கப்பட்டைலவங்கப்பத்திரி நெல்லிமுள்ளி வகைக்கு பலம்-அரை, சாதிக்காய் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கம் தாளிசப்பத்திரி-௯, கைநீர் வகைக்கு கால் இடித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்து சர்க்கரை பலம்-௧௬, கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு.

ஆவின்பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்த சிவதை பலம்-௪, திரிபலைசுக்கு திப்பிலிபூண்டு வகைக்குப் பலம்-௧. லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ ஏலம் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-அரை, இவைகளையிடித்து சூரணித்து அதற்கு நிகர்சர்க்கரை கூட்டி திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத் தீரும்.

பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினிமந்தம் வயிற்றெரிவுக்கு.

ஆவாரைப் பஞ்சாங்கச் சூரணப்பொடி-௪, இஞ்சி எலுமிச்சம் பழம் முசுமுசுக்கை இவைகளின் சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௨, சீனிபலம்-[illegible], ஒன்றாய்ச் கலந்து பாகுசெய்து அதில் சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம்-அரை, விலாமிச்சம் வேர் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி வகைக்குப் பலம்-கால், இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவிக்கிண்டி ஆவிநெய் படி-௨, தேன் படி-௧, கூட விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

புளியேப்பத்திற்கு.

வசம்பு சுட்டசாம்பல் வறுத்தகரியுப்புபெருங்காயம் இவைகள் ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் மோரிலாவது நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்

ஊஷ்ணவாயுவுக்கு

பிரண்டை ஓமம் கருவேப்பீர்க்கு கரியுப்பு வகைக்குப் பலம் வறுத்து மூன்று படி எருமை மோர்விட்டு ஒருகொதி வந்தபிறகு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர நீங்கும்.

அஜீரணவாயுவுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு அசமதாகம் இந்துப்பு நற்சீரகம்பெருங்காயம் இவைகளோர் நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆசனத்திற் பிசைந்து ஆவிநெய்விட்டு உண்ண நீங்கும்.

சத்திச்சாரணை கண்டங்கத்திரி வில்லம் இவைகளின்வேர்வகைக்குப் பலம்-௨, சுக்கு பலம்-௩, பூண்டு பலம்-௧. காயம் பலம்-கால் இந்துப்பு பலம்-ஒன்றரை இவைகளை சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆசனத்தின் பின்னுட் கொள்ளத் தீரும்.

மிளகை வறுத்துப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற் கொள்ள நீங்கும்.

கருவேப்பிர்க்கு சுக்கு சீரகம் ஓமம்வகைக்கு விராகனிடை-௯, ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து உட்கொள்ள நீங்கும்.

மந்தவாயுவுக்கு.

சீரகம் ஏலம் பச்சைகர்ப்பூரம் இவைகள் ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்துஅதற்கு நிகர்சர்க்கரைகூட்டி திரிகடி அந்திசந்திகொள்ளநீங்கும்

மேற்றோல் சீவின இஞ்சி பலம்-௧0, ஏலம் திரிகடுகு கிராம்பு ஓமம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி சீரகம் அதிமதுரம் குருசாணி ஓமம் அமுக்கரா கசகசா லவங்கப்பத்திரி கொடிமல்லி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகள் நெய்விட்டு வறுத்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் உட்கொள்ள நீங்கும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

லவங்கம்திரிகடுகு முத்தக்காசு சிறுநாகப்பூ திரிபலைஇவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த சிவதை சூரணங்கூட்டி வேளை யொன்றிற்குக் கழஞ்சு தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

நற்சீரகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோம்பு சன்ன லவங்கப் பட்டை சதகுப்பைவகைக்குப்பலம்-௪, மல்லிப்பலம்-௪, இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-௪, கூட்டித்திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிலிரண்டுநேரமும் ௧0-நாள் கொள்ள நீங்கும்.

கடுக்காய் திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு நறுக்குமூலம் வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகள் பொடித்து ஒருபலங் கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்து அதிற்றூவிக்கிண்டி காழியொன்றிற்கு ஒருகழற்காய்ப்பிரமாணம் கொள்ள நீங்கும்.

வாயுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் இவைகள் வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

ஆனந்த வாயுவுக்கு.

தும்பையிலையை எலுமிச்சங்காயளவில் அரைத்துபழச்சாற்றில் கலக்கிக்கொடுக்கநீங்கும்.

பதினாறு எருக்கிலைக்குள் தோல்நீக்கின அரைப்பலம் வெள்ளைப்பூண்டை வைத்துக்கட்டி பிட்டவித்து இலை வெந்த பதத்தில் எடுத்துச் சாறுபிழிந்துஅந்தசாற்றில் பூண்டை யரைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு யிலுப்பை பிண்ணாக்கை ஆழாக்கு ஈருள்ளிச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்க நீங்கும்.

வாயுக்குத்துக்கு.

கொடுவேலிப்பட்டை சுக்கு பறங்கிப்பட்டை பிறப்பங்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௯, வீதஞ்சிதைத்து நாலுபடிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றிக் கியாழஞ்செய்துநாளொன்றிற்குமூன்றுநாள் கொடுக்க நீங்கும்.

வாயுப்பொருமலின் குணம்.

வாயுப்பொருமி அக்கினிமந்தித்து உண்ட அசனத்தை வாந்திக்கும் புளித்தேப்பமிடும் காற்றுப்பரியும்.

நிவர்த்தி.

பத்துவிராகனிடை சுக்கை வேலிப்பருத்திச் சாற்றைமைபோலரைத்து பில்லைதட்டி ஒருசட்டியில் இரண்டு விரற்கனம் உப்பைப் பரப்பி அதின்மேல் முன்போல உப்பைப்பரப்பி ஓடுமூடி சீலைமண் செய்து நாலு எருவிற் புடமபோட்டு பொடித்து தேனிற்கொள்ள நீங்கும்,

சீனி பலம்-கசு, ஒண்ணறைபடி ஆவின்பாலில் பாகு செய்து அதிற் சரிசாலைச் சூரணம் பலம்-க, ஏலம்வாய்விளங்கம் மிளகுஓமம் லவங்கப்பட்டை வெள்ளுள்ளி வாலுளுவை திப்பிலி நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம் அறை சதகுப்பை பலம் மல்லிகை பலம் சு, கிராம்புவிராகனிடை-உ, இளவறுப்பாகச்சூரணித்து தூவிக்கிண்டிதேன் நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிபொன்றிற்குகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்.

சுக்கு பலம்-ச, சர்க்கரை தேன் வகைக்குப் பலம்-உ, இவைகள் லேகியஞ்செய்துக்கொள்ள நீங்கும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் அரத்தை நறுக்குமூலம் பேய்ப்புடல்மல்லி வாய்விளங்கம் வேர்ப்பீர்க்கு கருவேர்ப்பீர்க்கு முருங்கைப்பட்டை சத்திச்சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகள் சிதைத்து நாழிசலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இரண்டுநாழிகொள்ள நீங்கும்.

குண்டலவாயுக்குணம்,

வாயுமிகத்துக் கூப்பிட்டோடித்திருந்து வயிற்றில்வந்துநற்போற்றிரளும் மறுபடியும் சிதறிஉடம்பெங்கும் பறந்துபின்வந்தடங்கும் தீபனத்தை ஒடுக்கும்,

குடகரி வாயுக்குணம்,

வாயு அதிகரித்து குடல்முதுகு நெஞ்சுலாவி முதலானஇடங்களில் ஓடிபுடைத்து புரண்டு அழன்று வலிக்கும் உடலயரும் மலங்கருகும்.

அஜகத வாயுக்குணம்,,

மென்மேல் உண்பதினாலும் நொந்த அன்னம் ஊசற்கறி புசித்தலாலும் மலங்கட்டினால் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமிவாந்தி பிராந்தியாகும்.

அத்தரு வாயுக்குணம்.

அக்கினி மந்தித்து சீரணங்காலம் உண்ட வண்ணமாய்ப் பிரவாதிக்கும் புளித்தேப்பம் வாந்தி தாகங்காணும் வாயுதருங் காற்று பரிந்து கொண்டிருக்கும்.

துடிவாயுக்குணம்,

வாயு அடிக்கடி உடலிற்பரந்தோடித்துச் சிலநேரமடங்கியிருக்கும் நாடோறு மதிகரித்து இப்படியே கேட்டையறுகச்செய்யும்.

குடல்வாயுக்குணம்.

குடலில்வாயுபுரண்டு வலித்துக்குமுறிஇறையும் விலா தீபோற்கலக்கும் மந்திக்கும்.

சகலவாயுவுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

வேப்பீர்க்கு மூர்க்கரை சாரணைவேர் கருவேப்பீர்க்கு முருங்கையீர்க்கு வகைக்கொருபிடி சுக்கு மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-ரு, இவைகள் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

சீரகம் இந்துப்பு ஓமம் திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிச்சூரணித்துதிரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது உண்ணத் தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் வாலுளுவையரிசி இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பி பனைவெல்லங்கூட்டிமெழுகுபோலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகு ஓமம் பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம் கால் வெதுப்பிச் சூரணித்துக் கரியுப்பை எருக்கம்பழுப்புச்சாற்றாலரைத்து-ச-அல்லது ஆறுபுடம்போட்டு பஸ்பம்பண்ணியதைமேற்படி சூரணத்திற்கு நிகர்கூட்டித் திரிகடியளவு ஏழுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

செவ்வியம் கொடுவேலிவேர் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுக்குவகைக்கு விராகனிடை-ரு. சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து அதில் சாதிலிங்கத்தைஉரைத்துக்கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் இந்துப்பு சவுட்டுப்பு வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணிஇவைகள் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடியளவுதேனிற் கொள்ளத்தீரும்

அசுவகந்தி நற்சீரகம் திரிகடுகு ஏலம் கிராம்பு அக்கிராகாரம் அரத்தை இவைகளை ஓர்நிறையாய்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

மிளகு வெந்தயம் சீரகம் தைவேளைவேர் இவைகள் வெதுப்பிப்பொடித்துத் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில்அ-பலம் பனைவெல்லம் பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-ச. வெதுப்பிப்பொடித்துப்போட்டுக் கிண்டி தேன்நெய் வகைக்குப்படிகால்விட்டுலேகியஞ்செய்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி யட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை கைவாசி சிற்றரத்தைச் சித்திரமூலம் அதிமதுரம்நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்கல்லுப்புகுருசாணி ஓமம்மிளகு வாய்விளங்கம் கிலவாணைக்வேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-கூ, இவைகளைச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

வாயுவுக்கு விரோசனம்.

மிளகு இந்துப்பு வகைக்குகழஞ்சு-ச, சீரகம்கழஞ்சு-உ, சுக்கு அரியசிவதை வகைக்கு விராகனிடை-க, ஓமம் கழஞ்சு-கூ, திப்பிலி கழஞ்சு-ச, கடுக்காய் கழஞ்சு-௬, சத்திச்சாரணைவேர் சூரணம் கழஞ்சு-க0, இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணங்கொள்ள விரோசனமாகி வாயுவு தீரும்,

கெந்தகம் இரதம் நேர்வாளம் திரிகடுகு காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க, இவைகளைப்பொடித்து முற்றின தேங்காய்க்குள்ளடைத்துக் கண்ணில் முருங்கை முளையடைதது ஏழுதணி மண்செய்து புடம்போட்டு ஒடு நீக்கி யரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிற் கொடுக்க விரோசனமாகும்பத்தியம்மோரும் அன்னமும்வெந்நீரும் கொள்ளத்தீரும்.

மல்லி வாய்விளங்கம்கடுகுரோகணி கடுக்காய்வாளம்இவைகளை ஓர் நிறையாய் இஞ்சிச்சாற்றிலாற்றிப் பரித்திவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மிளகு கியாழத்திலாவது கொடுக்கச் சகல வாயுவுந்தீரும்.

திரிகடுகு கடுகுரோகணி தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு கழஞ்சு-உ, சுத்திசெய்து முளைபோக்கினவாளம்கழஞ்சு-க0, இவைகள் இஞ்சிச்சாற்றால் மைபோலாட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது பனைவெல்லத்திலாவது இரண்டுண்டைகொடுத்து வெந்நீர்சாப்பிட நன்றாய் விரோசனமாகி சகலவாயுவும் மலக்கட்டுந்தீரும் முன்போல் பத்தியங்கொள்ளவும்.

சிவதை பலம்-க, திரிபலை மல்லி கடுகுரோகணி தேசாவரம் இந்துப்பு செவியம்முத்தக்காசு திரிகடுகுகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்சிறுநாகப்பூஅன்னபேதி விலாமிச்சுவேர்வகைக்கொருகழஞ்சு-கூ, தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி கோஷ்டம் சந்தனம் பொறிகாரம் கஸ்தூரி மஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு ஒண்ணரை இவைகளை வெய்யலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றிலிட சகலவாயு மலக்கட்டுந்தீரும் மற்றபாதிகட்டுதற்குரிய அநுபானங்களிலிட்டால் குணமாகும்பொறி மிளகு மிளகுநீரும் அன்னமும் உப்புங்கூட்டி சுடுகஞ்சியுங் கொள்ளலாம் இரவில் மிளகு கியாழங்கொள்ளவும்.

சிவதைவிராகனிடை-கூ0, திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கிராம்புலவங்கப்பட்டை கோரைக்கிழங்குதிரிபலை வகைக்கு விராகனிடை-க, வெய்யலிலுலர்த்திபொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி திரிகடியளவுவெந்நீரிற்கொள்ள மலக்கட்டுந்தீரும் பத்தியமோரசனஞ்செய்யவும் இரவில் மிளகுக்கியாழங்கொள்ளவும்சகலவாயுபாண்டுவீக்கம் விஷநீர்கிராணி முதலானதும் நீங்கும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணை படி அரை சருள்ளிச்சாறு தண்ணீர்விட்டான்வேர்சாறு பெரும்பேய்க்குமட்டிச்சாறுவீதம்படிகால்ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்கருஞ்சீரகம்சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்புஅதிவிடையம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ உலர்ந்த இஞ்சி விராகனிடை-உ, கற்றாழஞ்சருகு வில்வக்கொழுந்து இலந்தைக்கொழுந்துமுசுமுசுக்கையிலை வகைக்கு விராகனிடை ரு, அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள உகூ-விசைபிரவிர்த்தியாகும் பத்தியம் பொரிமிளகுசாறும் அன்னமும் இரவில் சுக்குக்கியாழங் கொள்ளவும் இப்படி சரு-விசைகொள்ள சகலவாயுவுந் தீரும்.

வாயரோகப்படலம் முற்றிற்று.

குன்மரோகப்படலம்.

அதாவது பித்தம் அதிகரித்து குடற்புரட்டல் வுண்டாகி என்னேரமும் எப்பத்தை யுண்டாக்கி அக்கினி மந்தத்தைப்பற்றி நிற்பதால் குன்மம் எனப்பெயர்பெற்றது.

விருத்தம்.

செப்பிரேர்குன்மமெட்டுந் தெளிவறமானிடற்கு
ஒப்பிலாபலதாலாய்ந்து ஒழுங்குடன்பிணிகள்நீங்கி
துப்புறப்பாகந்தானுந் துய்யனேசெய்யவென்று
மெய்ப்புடன் முனிவர் தாமும் மேன்மையாயுரைத்திட்டாரே.

ஷை விபரம்.

வாதபித்தத்திலே தம் குன்மம் சத்திகுன்மம் எரிகுன்மம் வலிகுன்மம் சூலைகுன்மம் கபாலகுன்மம்.

வாதகுன்மத்தின் குணம்.

ஈரலும் நெஞ்சும் வற்றும்ஒருபக்கத்தைப்பற்றி வயிறெரிந்துளையுங் குடலைப்புரட்டி வலிக்கும் சத்திக்கும் சிறுசிறுத்துவரும் சந்துகால் கைபொருந்துளையும் இரவில்பாதிஉபாதிஅதிகரித்து நித்திரை சற்றும்வாராது.

நிவர்த்தி.

வில்வக்காய் பலம்-௨0, வில்வவேர் பலம்-௧௫, இவைகள் இடித்து ௪-மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்ததில் ௧௫-பலம் வெல்லங் கரைத்து வடிகட்டி பாகுசெய்த இஞ்சி பலம்-௩, மிளகுபலம்-௪, திப்பிலி உள்ளிபலம்-௨, மஞ்சள் அசமதாகம் வகைக்குப்பலம் வெவ்வேறாக யிடித்து வடிகட்டிப் பாகில்தூவி பசுநெய்படி கால்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளிச்சாறு நெல்லிச்சாறு இஞ்சிச்சாறு இளநீர்நெய் பால்வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்ததில் கோஷ்டம் ஏலம் வெங்காரம் இந்துப்பு நற்சீரகம் திரிகடுகு கொத்தமல்லி கிராம்பு செங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுகாச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்குஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளத்தீரும்:

கொடுவேலி புனலி நிலவாகை குமரி இவைகளின்வேர்வகைக்குபலம்-௧0, இடித்து ௧0-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து வடித்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-௧, பூண்டுபலம்-௫, அரைத்துப்போட்டு ஆவிநெய்படி-௧, கூடவிட்டுக் காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்டுவரத்தீரும்.

இஞ்சி சிவதைசீந்தில் நிலவாகைகொடுவேலிகழற்கொடிஇவைகளின்மூலம் முடக்கொத்தான்-௪, மூலம்பூண்டுதிரிகடுகுவகைக்குப் பலம்-௧, இவைகளையரைத்து அரைபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளத்தீரும்,

நொச்சி நிலவாகை கொன்றை கழற்கொடி ஆதண்டை முருங்கை சிவதைசெம்முள்ளிஅவைகளின்வேர் உள்ளிஇந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-௬, இவைகளையரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயில்போட்டுக்காய்ச்சி கள்ளிப்பால் கழஞ்சுகூடவிட்டு நாழியொன்றிக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

பித்த குன்மக்குணம்.

வயிறு மந்திக்கும் வலிக்கும் நெஞ்செறியும் வாய்நீர் ஊறும் ஒக்காளிக்கும் மதிகெடுக்கும் கிறுகிறுக்கும் வியற்கும்வாய்கசக்கும் உண்டியை ஒடுக்கும் மலத்திற் பித்தஞ்சுவரி கடுத்திறங்கும் சிறுநீர் விழிமஞ்சணித்திருக்கலாம்.

நிவர்த்தி.

வில்வவேர் முல்லைவேர் சுக்கு ஏலம் பாசிப்பயறு நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவுமிப்படி ஆறுபொழுது கொடுக்கத்தீரும்

சத்திச்சாரணைவேரை ஆவின்பாலி லவித்துணர்த்திச் சூரணஞ்செய்து சீனிகலந்து திரிகடிபிரமாணம் நெய்யிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

முக்காவேளை சமூலம் இடித்துப்பிட்டவித்து காற்படிசாறுபிழிந்து திரிகடுகு பொடி விராகனிடை ௩-கூட்டி ஆறுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

சுக்கு பலம்-வ. மிளகு ஓமம் வகைக்கு பலம்-௨ சேங்கொட்டை அக்கிராகாரம் வகைக்கு பலம்-ஜ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துச் சத்திச்சாரணை வேர்சூரணம் பலம்-௧௬, கூட்டித்திரிகடியளவு வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

சிலேத்ம குன்மக்குணம்.

நாவு வழுவழுத்தினிற்கும் வாய் நீர்சுற்றி வாந்தியாகும் விக்கல் கொட்டாவி இருமல் தும்பல் இளப்பு வயிற்றிரைச்சல்காணும் நீர்மலங்கட்டு அன்னத்தைவெறுக்கும் புறந்தாள்வீங்கி வற்றும் சீழ்போற்கபம்விழும்.

நிவர்த்தி

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு செவியம் அரத்தை ஏலம் லவங்கப்பட்டை கெந்திகம் சண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சீனிகாரம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு இந்துப்பு சாதிப்பத்திரி அமுக்கறாவேர்வகைக்கு விராகனிடை-௬,கடுரோகணி சாதிக்காய் வெண்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩, நவாச்சாரம் கல்மகம் வகைக்கு விராகனிடை அரை இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து அதில் கோப்பிரண்டையை அவித்துலர்த்தி இடித்த சூரணம் வகைக்கு விராகனிடை-௬ கூட்டி இதற்குநிகர் வல்லிச்சூரணம் சீனிபலம்-௫ சேர்த்துத் திரிகடியளவு தேனில் கொள்ளத்தீரும்.

வலிக்குன்மக்குணம்

வயிறு பலவிதமாய்வலிக்கும் ஆகாரத்தை மறுக்கும் நெஞ்செரியும் எதிரெடுக்கும் மலத்தில் பித்தம் சுவரிவிழும் தேகம் வற்றும்.

நிவர்த்தி

அரைபடி தேங்காய்ப்பால் இந்துப்பு பலம்-௧ பூண்டுபலம்-௨, சாரம்கழஞ்சு-௨,பொடித்துப்போட்டுக் கள்ளிப்பால் கழஞ்சு-௨கூடவிட்டுக்காச்சி நெய்வடித்து அதை ஒருகரண்டிவீதம் கொடுக்கத்தீரும்.

கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி கொடுவேலி நாயுருவி எருக்கு இவைகளின் சாம்பலை யோர்நிறையாசலத்தில் கரைத்து தெளிவாயிருத்துக் காச்சி உப்பெடுத்துக்கொண்டு நாழி ஒன்றுக்கு கழஞ்சுவீதம் நெய்யிற்கொள்ள முதலான சகல குன்மந்தீரும்.

முற்றின தேங்காய்க்குள் வெடியுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு கல்லுப்பு வகைக்கு பலம்-க இந்துப்பு பலம்-உ பொடித்துப்போட்டரைத்துச் சாணியிற் பொதிந்து புடம்போட்டுச் சிரட்டை நீக்கி மெழுகுபோலரைத்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைபாக்களவு சாப்பிடத் தீரும்.

சித்திகுன்மத்தின் குணம்.

வாயுஅதிகரித்து வயிறுபொருமும் அன்னத்தைதள்ளும் செரிக்காதுவாந்தியாகும் நெஞ்செரியும் புளித்தேப்பமிடும் உடல்வெளுத்து வற்றும் ஆயாசங்களிப்புண்டாகும் மலங்கருகும்.

நிவர்த்தி.

கரியுப்புநீர்படி-க வெடியுப்பு-ஒ இவைகளைத்தனித்தனியே சலத்திற் கரைத்துவைத்து மறுநாள் தெளிவாயிறுத்துக்கலந்து அதில் ச-கழஞ்சுபெருங்காயத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் குருக்கக்காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருபாக்களவு நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பு பலம்-க.வெங்காரம்வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-உ. நவாச்சாரம் கழஞ்சு-உ.தேங்காய்ப்பால் படி-ங. கள்ளிப்பால்படி-வ. ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி நெய்வடித்துக்கொண்டுநாழியொன்றிற்குஒரு காசிடை உண்ணத்தீரும்.

திரிகடுகு பூண்டு இந்துப்பு ரசபற்பம் கற்நாந்தமிவைகளை யோர் நிறையாய்க் கள்ளிப்பாலிலரைத்துக்குன்றிப்பிரமாணமுண்டைசெய்துநொச்சியிலையைப் பிட்டவித்துபிழிந்தசாற்றிலொருண்டைகொள்ள இப்படி ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்.

எரிகுன்மக்குணம்.

வயிறு எப்போதுமிறையும்பொருமும்குடலைப்புரட்டி ஒக்காளிக்கும் ஏப்பமிடும் தலைகனத்து வலிக்கும் கிறுகிறுக்கும் மயிர்களால் விழி வியர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்டுப்பால் தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரிக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இந்துப்பு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்.

கழற்சிவேர்சாரணை கொடுவேலி நொச்சி நிலவாகைகொன்றை முருங்கை ஆதண்டை-உ.காய்வீழி செம்முள்ளிஇவை வேர்ப்பட்டை சிவதை பூண்டு இஞ்சி இந்துப்பு சீந்திற்றண்டு மிளகு திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-க, இவைகளை முடக்கொத்தான் சாறுவிட்டரைத்துஅரைபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு கள்ளிப்பால கழஞ்சு கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் உட்கொள்ளத்தீரும்.

குன்மசூலைக்குணம்.

மேல்வயிறு வலித்துஎரியும் வாய்நீர் ஊறும் ஏப்பமிடும் சிறுக வெதும்பும் பொருத்துக்கல் இளையும் குத்தும்.

நிவர்த்தி

வெங்காரம் இந்துப்பு காயம் சுக்கு பஞ்சாட்சரம் செந்தூரம் யிவைகளையோர் நிறையாயரைத்து தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

காட்டுக்கரணைகிழங்கு பலம்-ச, நற்சீரம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-வ, சேங்கொட்டை பலம்-உ, செவியம் ஒன்றேகால் சுக்கு சித்திரமூலம் வகைக்குப்பலம்-க, இவைகளை நெருப்பில் வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில்வெதுப்பியும் யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனியிற்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மமூலம் இடுப்புக்குடைச்சல் வாயுவுக்கு,

பரங்கிப்பட்டைபலம்-அ, அரத்தை சிறுநாகப்பூ சுக்கு சிறுதேக்கு சீரகம் திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி தேசாவாரம் கருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வால்மிளகு அதிமதுரம் ஏலம் சாதிக்காய் சாபத்திரிசதகுப்பை குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில் வகைக்குவிராகனிடை-ங லவங்கப்பட்டைமல்லிமலைதாங்கிவேர் திரிபலைஅமுக்காராக்கழஞ்சு கிரந்திநாயகம் சித்திரமூலம் மிளகு லவங்கம் மேற்படி பத்திரிசிவன்வேம்பு வேர்பட்டை முத்தக்காசு நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-சு, அவைகளை யிடித்து வடிகட்டிப் பால்விட்டுப்பிசைந்துவெய்யலில் உலர்த்தி உலர்ந்தபின் அரைக்காற்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாய் வறுத்து சர்க்கரைபலம்-கி, கூட்டிவைத்துக் கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் புளி புகையிலை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவேண்டும்.

குன்ம வலிக்கு.

சுக்கு வெங்காரம்ஓமம் மிளகுவகைக்குவிராகனிடை-க. வெதுப்பி பெருந்தும்பை கொழுந்து ஒருபிடிகூட்டிஎருமை மோரிலரைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுன்மம் சத்திகுன்மம் எரிகுன்மம் இரிமிக்கு.

கடுக்காய் நிலவாகை வகைக்குப்பலம்-ரு, அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி நிலவங்கப்பட்டை சீரகம் வகைக்கு பலம்-க. இடித்துச் சூரணித்து! அதற்குநிகர் விளாம்பழமும் கரியுப்பும்ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணத்தைக்கூட்டித் திரிகடிவெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்,

குன்மஅக்கினி மந்தத்திற்கு.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓமம் மிளகு நற்சீரகம்பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு இவைகளையோர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிபிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்,

வெட்டையைப்பற்றின பித்தகுணம் எரிகுன்மம்
ஈரல்வலி வாயுமலச்சிக்கலுக்கு.

திரிகடுக்காய் ஐப்பசை விரைநீக்கி அரைபடி ஆறுமாதத்திய காடியில் நனையவைத்துலர்த்தி அப்பால் வெற்றிலை எலுமிச்சம்பழம்

இவைகளின் சாற்றிலும் புளித்தமோரிலும் வகைக்கு காற்படிவிகிதம்தனித்தனியே ஊரவைத்துலர்த்திக்கொண்டுஆவின்பாலில்அவித்துலர்த்தி நரம்பு தள்ளிய சிவதை பலம்-க. மிளகு கடுகுரோகணி சுக்குதிப்பிலி சீரகம் ஏலம் இந்துப்பு கழியுப்பு வளையலுப்பு சவுசாடுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குபலம்-க. இவைகளையெல்லாம்இடித்து இஞ்சிச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் வகைக்கு-உ, ஜாமமரைத்துக் கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக இச்சாபத்தியம் நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலகுன்ம வாயுவுக்கு.

முற்றின கருங்கோழியை மயிர்குடல் தலைகால் சிறகுநீக்கிஇதின்வயிற்றுக்குள் காயம் கடுகுதிப்பிலிகண்டந்திப்பிலி சுக்குஇந்துப்பு கருஞ்சீரகம் ஓமம் பொரிகாரம் சீனிக்காரம் சவுக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு. சத்திச்சாரணை கிழங்கு திருகுகள்ளி வேர்ப்பட்டைவகைக்கு பலம்-க. அரைத்துவைத்து மூடிக்கொள்ள வித்தண்ணீர்படி-உ, தும்பைச்சாறுபடி-க, நன்றாய் கலந்து அதற்குள்விட்டு மூடிச்சீலைமண்செய்து நீர்வற்ற வேகவைத்து எலும்புநீக்கி யுலர்த்திப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

பயித்தியவாயு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு
அன்னஞ்சமியாததற்கு

வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி திரிகடுகு அசமதாகம் இந்துப்பு வளையலுப்பு நற்சீரகம் பெருங்காயம் சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் வகைக்கு பலம்-வ. சிவதைபலம்-வ. கடுக்காய்த்தோல் பலம்-க. இவைகளில் மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் அசமதாகம் அந்தநாலையும் அனலில் வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில் வெதுப்பியும் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

கருங்கோழியை குடல்தலை கால்மயிர் எலும்புநீக்கிகாசுபோல அரிந்து கருஞ்சீரகம் சுக்கு ஓமம் பெருங்காயம் வெங்காரம் பூண்டு கிராம்பு யிலுப்பைப்பிண்ணாக்கு இந்துப்பு" மிளகு கார்கோளரிசி முருங்கை வேர்பட்டை கடுகுரோகணிசீனிக்காரம் வெருகங்கிழங்கு கடுக்காய் கழற்பருப்பு மஞ்சள் சுத்திசெய்தவாளம் வகைக்கு கழஞ்சு-க. பொடித்துத் தனித்தனியே தூவி மூன்றுபடி இஞ்சிச்சாறு கொடுத்து வறுத்து இரட்டித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம்வாயு கெண்டைவீக்கத்திற்குக் காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம் கெந்தி வகைக்குப்பலம்-க, எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டி-உ, சாமஞ் சென்றபின் பில்லைதட்டிக் காயவைத்து மூன்று விசைகெசப்புடம் போடச் செந்தூரமாகும் கொடுவேலிவேர் கெந்தகம் வகைக்குப்பலம்-க, மூலைப்பாலும்வெள்ளைக்கருவாமலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்து புடம்போட்டு செந்தூரத்தையும் எருக்கம்பாலாட்டி பில்லைசெய்து கெசப்புடம்போடக்கருகின செந்தூரமாகும்இருவகைச் செந்தூரமாயிருக்கும்அதில் பணவிடைவீதந் தேனிலுமற்ற அநுபானங்களிலும் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

16H391

குன்மம் மூலவாயு பாரிசவாய்வு வயிற்று வலிக்கும்.

ஒருபலம் வெள்ளுள்ளியை மேற்றோல்நீக்கி ஆவின்பாலி லவித்து அதில்சீரகம் இந்துப்பு சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் பெருங்காயம் இவைகள் வகைக்குப்பலம் ஒன்றுவீதம்வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவிக்கடைந்து வேளை யொன்றிற்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மம் சூதவாயுதிரட்சிக்கு

நாலுபலம் பனைவெல்லத்தை ஒருபடி ஆவின்பாலில்பாகுசெய்து அதில் அமுக்கறுக்கொடுவேலி பெருந்தும்பை மேகப்பிரண்டை நொச்சி சங்குமாவிலிங்கு மிளகரணை கொழுஞ்சி வெள்ளைச்சாரணை அடம்புசிறுபூளை நிலவாகை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-க: இடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு வால்மிளகு கடுக்காய்தான்றிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அரத்தை சுக்கு பெருங்காயம் கண்டதிப்பிலி சதகுப்பை குருசாணி ஓமம் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ அதிவிடையம் திப்பிலி சடாமாஞ்சில் சேங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு பலம் கால் வெள்ளுள்ளிபலம்-க. மூங்கிலிலை தேங்காய்ப்பாலிலும் அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-க, தேன்படிகால் கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கொரு கழற்காய்ப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

தாம்பிரபலம்-க, சுத்திசெய்து உருக்கி அதில் தாளகத்தையும் அண்டத்தோலையும் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்துலர்த்தி ஒவ்வொரு உண்டையாகக் கொடுக்க வெண்கலம்போலிருக்கும்அத்துடன்வீரம் கழஞ்சு-உ, பூநீர்கழஞ்சு-க, கூட்டி வெள்ளெருக்கம்பால் ஒருநாளாட்டி பில்லைத்தட்டி க00-எருவிற்புடம்போட்டு இரதங்கழஞ்சு-க, கூட்டி மூலைப்பாலாலிரண்டு சாமமாட்டி கோழிப்புடம்போட்டுக் கொடியபற்பமாயிருக்கும் அதில் பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வாழைப்பழத்திலாவது பத்தியம் பாலுங்கஞ்சியும் கொடுக்கவும்.

சகலகுணத்திற்கு

நொச்சிதழுதாழை மாவிலிங்கு இவைகளினிலைகள்ஓரளவாய்ச் சிதைத்துப் பிழிந்தசாறு ஆழாக்கு வெள்ளுள்ளி தயிலம் ஆழாக்கு

பெருங்காயம் பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டியளவு ௧௦-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் இந்துப்பு அதிவிடையம் ஒருதலைப்பூண்டு வகைக்குப்பலம்-௩, கடுகுரோகணி சாதிபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-௧௦, ஆடாதோடை நத்தைச்சூரி சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் கருவேர்ப்பீர்க்குபிரண்டை வகைக்கொருபிடி இவைகளைப் பிரண்டைச் சாற்றுலாட்டி ஒருகருங்கோழி மாமிசத்திற் சரிகுறுணிபிரண்டைச் சாற்றில் வேகவைத்திடித்துலர்த்திச் சீரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபடிகரியுப்பு பால் எருமைமோர்வரிக்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, இந்துப்புவெடியுப்பு சவுட்டுப்புவளையலுப்புவகைக்குவிராகனிடை-௧, ஒன்றாய்க்கலந்துகாச்சி ஒருவிராகனிடை வீதம் நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருதுலாம் வேப்பிலையைப்புதுசட்டியிற்போட்டு எரித்துநீராக்கித் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் ௮-நாள்கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளவும்.

இருபதுவெள்ளைப்பூண்டைத் தோல்நீக்கிஒருதேங்காய்த்திருகலுக்குள்வைத்துப் பிட்டவித்துப் பூவைத்தள்ளி அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ௮-நாள்கொள்ளத்தீரும்

பெருங்காயம் கலர்பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு-௩, இவைகளையோர்நிறையாய் வெதுப்பி மெழுகுபோலரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

சத்திச்சாரணைவேர் பலம்-௧௫, சத்ரவேரிக்கிழங்கு ஆயிற்பட்டை சித்திரமூலம் வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கப்பட்டை சிற்றாமணக்கின்வேர் நெருஞ்சில்வகைக்குப்பலம்-௧௫, இவைகளையிடித்து ௧௬-படி தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்துஇதில் திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓமம் இந்துப்பு நவாச்சாரம் காயம் திரிபலை ஆனைத்திப்பிலி சத்திச்சாரணைவேர்ப்பட்டைகொத்தமல்லி வகைக்குப்பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-௧, விட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

வசம்பு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் அபின் லவங்கப்பட்டை பெருங்காயம் திரிபலைஇவைகளை ஏழுஎருக்கிலைத் தொன்னைக்குள்வைத்து மூடி அதை ஒருபடிஎருக்கப்பூவுக்கு மத்தியில்வைத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு மூடிவைத்து நீர்வற்றினபின் எடுத்துமருந்தையும் பூவையுங்கொஞ்சம்லவணமுங்கூட்டிவெந்தொன்னையை சிதைத்துப் பிழிந்தசாற்றாலரைத்துப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபதுநாள் கொள்ளத்தீரும் புளிபுகையிலை கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளவும்.

காற்படி வேலிப்பருத்திச் சாற்றில் இந்துப்பு ஓமம்வகைக்குப்பலம்-௧, திப்பிலி பலம் முக்கால் காயம்பலம் கால்போட்டு வறுத்து பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

காற்படிஉப்பிலை வெற்றிலைமுருங்கைஊமத்துஇவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி கால் விட்டுச் சருகவறுத்து பொடித்து அதற்குசிகர் சத்திச்சாரணைவேர்ச் சூரணங்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கைசத்திச்சாரணை சித்திரமூலம் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை முடக்கொத்தான்சமூலம்மிளகுவெள்ளுள்ளிவகைக்குப்பலம்-௧ காயம்பலம் கால்இவைகளிடித்துசூரணஞ்செய்துக்கொண்டுதிரிகடிப்பிரமாணம் சிற்றாமணக்கெண்ணெயில்மத்தித்துஉட்கொள்ளத் தீரும்.

இருபதுபலம் ஈருள்ளியில் தண்ணீர்தெளித்து இடித்துபிழிந்த சாறுபடி-௧, நெல்லிக்காய் இஞ்சிவீழணிக்கிழங்குஇவைகளின் தனிச்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்துஒருபடியாக வற்றவைத்து அதில் ஆவினெய்ப்படி-௧, கோஷ்டம் ஏலம் வெங்காரமிந்துப்பு அரைத்து திப்பிலி மல்லி இராம்புவசவாசிசேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரை யரைத்துப்போட்டு பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

கரியுப்பு வெடியுப்புவளையலுப்புகாந்தம்பெருங்காயம்வகைக்கு பலம்-௧ இவைகளை பொடித்து-கூட்டி ஆவின்பாலிற்கலந்து சுண்டக்காச்சி எடுத்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகாய் உப்பு எள்ளு இவைகளையோர் நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற்கொள்ளத்தீரும் இவையெல்லாம் இச்சாபத்தியம்,

குன்மரோகப்படலம் முற்றிற்று.

வாதரோகப் படலம்.

அதாவது நரம்புத் துவாரங்களில் கெட்டநீர்தங்கி தசையில் ஊரி வாயுஅதிகரித்து வலி அசதி சர்வாங்கரோகத்தைப்பற்றிவாயு விளைவித்தலாம்.

மேற்படிரோகக்குணம்.

உடல் கைகால்நொந்து கடுத்துளைந்த பலங்கெட்டு அதிசோம்பல்தூக்கமிருந்தால் வாதமென்றும்தேகத்தில் பலவிடங்களில்துடித்

தடங்கினால் துடிவாதமென்றும் தேகம்வெதுப்பிஉளைந்துகிறுகிறுத்து நடுக்கிசாவான் கால்நடுக்குவாதமென்றும் ஒருபீசம்வீங்கிவலித்துமேல்நோக்கிஏறினால் அண்டவாதமென்றும் சந்திற்பிடித்து அடாமல்உளைந்து வலித்து மலையில் அதிகரித்து உடல்மெலிந்துஊதுகேட்டால் சந்துவாதமென்றும் தேகம்மெலிந்துஉளைந்துபலவிடங்களில்ஒடிக்குத்திபலங்குறைந்து நாவும்பல்லும் வரண்டால் ஒடுவாதமென்றும் தோள்வீங்கி கண்டம்பிடறி வலித்துக்கடுத்தால் தோல்வாதமென்றும் ஒருபுறத்தில் கையுங்காலும் வணங்காதிருந்தால்பக்கவாதமென்றும் கழுத்தை திருப்பிபார்க்க ஒட்டாமல் பிடித்துக்கொண்டால் கழுத்துவாதமென்றும் இரவும்பகலும்விடாமற் சிரசுவலித்தால் சிரசுவாதமென்றும்திருத்தமாக பேசவொட்டாமல்நாவையிழுத்துக்கொண்டால்தம்பணவாதமென்றும் பல்லசைந்துவலித்தால் தந்தவாதமென்றும்இருசெவியும், மந்தித்தால் கரணிவாதமென்றும்விரல்கள் விரைத்து ஒன்றைப்பிடிக்கக்கூடாமல் இருந்தால் அல்குலிவாதமென்றும் முன்கையிரண்டும் முகம்வீங்கிவலித்தால் முன்கைவாதமென்றும்முகம் ஊதிகடுத்தால் வதனவாதமென்றும் இடுப்புளங்குகடுத்துக்குனிய நிமிரக்கூடாதிருந்தால் இடுப்புவாதமென்றும்அசனத்துருளை நொந்துகடுத்தால் வருளைவாதமென்றும் துடைகடுத்து நடக்கக்கூடாதிருந்தால் துடைவாதமென்றும்முழங்கால்வீங்கிக்கடுத்தால்முழங்கால்வாதமென்றும் கெண்டைக்கால் கடுத்து வலித்தால் கெண்டைவாதமென்றும் குதிவீங்கிக்கடுத்தால் குதிவாதமென்றும் வாய்க்கடுத்துஅலகுகிட்டி வியர்த்து பேசக்கூடாதிருந்தால் வாதமென்றும் தண்டுபொருமிதடி சாலை தண்டுவாதமென்றும் கைகாலை சுருக்கவாங்கிஇழுத்துக்கடுத்தால் வாணவாதமென்றும் அடிக்கடி தேகத்தை விற்போல்வளைத்து வியர்த்து நாக்குப்பற்கிட்டி மேல்மூச்சுங்கண்டால் தனுர்வாதமென்றும் தூரநடக்கக்கூடாமலும் உண்ட அசனஞ் சமியாமலும் ஏப்பம்பரிந்துக்கொண்டிருந்தால் அசிரணவாதமென்றுஇருநாடியும்இரத்தங்கட்டி அயர்ந்தால்சுரோணிலவாதமென்றுஉதரத்தின்மேல்நரம்புசுமையாய்த்தோன்றி மூலாக்கினி மந்தித்துஉடல்வெளுத்தாற்கபவாதமென்றும் குடல்புரண்டு குமுறி இரைந்து வலித்து மந்தித்துப்பரந்தோடி வலித்துக் காலுளைந்தால் குடல்வாதமென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது,

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

தாளகம் லிங்கம் சவ்வீரம் கச்சூடம் இரதசெந்தூரம்மனோசிலை வெளுமை கெவுரி இரதம்வகைக்கு விராகனிடைரெண்டரைகெந்தி விராகனிடை-ரு, இதனைநிம்மபழஞ்சாற்றாலாட்டித் துணியில்வழட்டி நிழலிலுலர்த்தித் திரித்து புங்கு இருப்பை ஆமணக்குவேம்புஎள்ளு இந்த ஐந்துவகை யெண்ணெயையும் ஒன்றாய்க்கலந்து சுடத்த பிர

மிறக்கி உடலாதியந்தமும் துவாலையிட்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருகாசிடை தயிலங்கலந்து கொடுக்கத்தீருஞ் சன்னிதோஷமுந்தீரும் பத்தியம் உப்புபுளி தள்ளவும்.

காஞ்சிரப்பழச்சாறு-க, சதுரக்கள்ளிபால் எருக்கம்பால்வகைக்குப்படி அரிக்கால் திருகுகள்ளிப்பால் படி அரிக்கால் தேங்காய்ப்பாலது வகைக்கியாழம் புங்கெண்ணை இலுப்பெண்ணை குருந்தெண்ணை ஆமணக்கெண்ணை நல்லெண்ணை கோழிமுட்டைத்தயிலம் மயில்நெய் வகைக்குப்படி அரை வெள்ளாட்டுக்கறி அவிந்ததண்ணீர் படியறை மேற்படிபால்நாழி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில்சுக்கு திப்பிலிபேரரத்தை சிற்றரத்தை சதகுப்பை செவியம் தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் அதில் கோஷ்டம்மஞ்சள் மரமஞ்சள்மஞ்சிட்டிகஸ்தூரிமஞ்சள்வாய்விளங்கம் கரப்பான் பட்டைவிளாவரிசி வெட்பாலையரிசி ஆனைத்திப்பிலி உள்ளி பெருங்காயம் வெளிச்சம்பிசின் கடுகு ஓமம் பொரிகாரம் கடுக்காய் அரிதாரம் கற்கடகச்சிங்கி வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவைகள் வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு பதத்திலிருத்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலுந்தடவத் தீரும்.

காஞ்சிரசம் பழச்சாறுநாழி-ரு, எலுமிச்சம்பழச்சாறுநாழி-எ எருமைக்கு காநொச்சி வாதமடக்கி ஆடாதோடை வுத்தாமணி முடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குறுணி அஞ்செண்ணை குறுணி எட்டிவிரைபலம்-ரு0, கோஷ்டம்பலம்-க, வசம்பு ஓமங்குறுசாணியோமம் முருங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ, வெள்ளுள்ளி பலம்-ச, திரிகடுகுபலம்-சு, திரிபலைபலம்-சு, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாக காச்சிவடித்துத் தேகத்தில் பூசிப்பிடிக்கத் தீரும்.

வாதமடக்கி கரத்தொட்டி ஆதண்டை மாவிலிங்கு சத்திச்சாரணைமுருங்கை கருநொச்சி கொடுவேலிபுங்குவேம்பு பொற்கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் க, நார்சாதிலிங்கம்துருசுபற்பம் கெந்தம் அரிதாரம்பெருங்குரம்பை மஞ்சள்சாயம்வெளிச்சம்பிசின் கிராம்பு உள்ளி சுக்குகடுகுதிப்பிலி வசம்பு அசமதாகம் வாலுளுவையரிசி அரத்தைசாதிக்காய் பொறிசாரம் கார்கோலரிசி மிளகுசேங்கொட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு-கூ, இவையெல்லா மரைத்து ஒருபடி வேப்பெண்ணையிற்போட்டுக் காச்சி ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

எருக்கு குருந்து விழிசங்கு துளசி சிவன்வேம்பு கொடுவேலி வெள்ளறுகு அமுக்கரு கருஞ்சூரை கழற்பருப்பு குஞ்சாசிறுகளாகன் அவிலாத்தி செம்புளிச்சை எருமைமுல்லை அப்பை முத்தக்காசு ஆவாரைபூலா னன்னாரிசாரணை வகைக்குப்பலம்-க, வசம்பு சுக்கு வெளிச்சிப்பிசின் சென்னகாம்பழம் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி

திப்பிலி கெந்தகம் மிளகு அரிதாரம் சீனிக்காரம்கடுகுமஞ்சள் தான்றிக்காய் வசம்பு பெருங்குரும்பை அதில் லவங்கம் பெருங்காயம்சதகுப்பை நேர்வாளம்கார்கோலரிசி வகைக்குவிராகனிடை-ரு, இவைகளை யரைத்து ஐந்தெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேனிலும் பூசத்தீரும்.

வேப்பெண்ணை நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் முருங்கை முள்ளி கொடிவேலி எருக்கு சதுரக்கள்ளி குருஞ்சாரணை நொச்சி ஆடாதோடை ஈசுரமூலிவிழி ஆதண்டை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு முத்தக்காசு வேப்பம்பட்டை எருக்கம்பழுப்பு வெள்ளுள்ளி கெந்தகம் பெருங்காயம் குங்கிலியம் மஞ்சள் மிளகு இஞ்சி வெங்காரம் அரிதாரம் ஓமம் வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சியெடுத்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து பூசத்தீரும்,

பட்சவாதம் தனுர்வாதமுதலிய சகலவாதத்திற்கும்

எள்ளுபுங்கு இலுப்பை ஏரண்டம் கடுகுவேப்பு இந்த ஆறுவகையெண்ணெயும் வகைக்குப்படி-உ, எட்டிப்பழச்சாறுபடி-கஉ, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கருநொச்சி கொன்றை சிறுகுறிஞ்சா மாவிலங்கு விழுதி வேலிப்பருத்தி குன்றி ஊமத்து சங்கு அவரி கண்டங்கத்திரி தழுதாழை முள்ளிகுமிழ் புங்கு முக்காவளை அழிஞ்சி சிவதை வேளைமருக்காரை சதுரக்கள்ளி எருக்கு எட்டியிலை கள்ளிக்கொடி வேலிப்பருத்தி நெருஞ்சில் கூத்தன் குதம்பை வசவாசி ஆதண்டை செம்புளிச்சை கூவளர்த்தி வெள்ளைக்குன்றி மணிக்கொழுஞ்சி முருங்கை காட்டாமணக்கு கருங்காலிசாரணை சிற்றாமணக்கு காட்டுமுருங்கை வெட்பாலை வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு சீந்திற்கொடி அசுவகெந்தி பிரம்பு இவைகள்மூலவகைக்கு தூக்கு-க, திப்பிலி அரத்தை சுக்கு ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-உ0 மாமஞ்சள் குங்கிலியம் வகைக்குப்பலம்-க0, கொள்ளு தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் ரு0, வெள்ளுள்ளிபலம்-கரு, இவைகளெல்லா மிடித்துப்போட்டு தழுதாழை ஊமத்து மாவிலிங்கமுற்சி முருங்கை வேலிப்பருத்தி விழி நொச்சி ஆதண்டையிலைக்கள்ளி எழுச்சிவகை சதுரக்கள்ளி சிற்றாமணக்கு இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி க, ஒன்றாய் விட்டுக்காய்ச்சி இறுத்து உடம்பிற்பூச சகலவாதம் சன்னிவலி தீரும்.

பட்சவாதமுதலானவாதம் அ0-க்கும் மற்றகொடிய
ரோகங்களுக்கும் கெந்திமெழுகு

சுத்திசெய்த, உ0-விராகனிடைநெல்லிக்காய் கெந்தியைஅகண்ட இருப்புச்சட்டியிலிட்டு தீபம்போலெரித்து இருப்புக் குறட்டால் கிண்டி தயிலம்போலுருகிவருகிற சமயத்தில் கால்பலம், கொம்புத்தேனை சிக்சறுச்சிறுவிட்டுக்கிண்டியபின்புஅதில்சுத்திசெய்தவீரம்ரசகர்ப்பூரம்சூதம்வகைக்குவிராகனிடைகஉ இவைகள்மயனமாய்ப்பொடித்ததூளையும் இரண்டுபலந்தேனையுங் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய்விட்டு ஐயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து மெழுகானதின்பேரிற் சிவந்தபதத்தில் ஆற்றிச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு தேற்றான்விரைப்பிரமாணம் கருப்புக்கட்டியிற்பொதித்து புழுங்கலரிசி தவிட்டிற்புரட்டி நாளொன்றுக்கு இருபோது மூன்றுநாள் ஆறுவுண்டைகொடுத்து புளி வுப்பு தள்ளி ஆவின்பால் நெய்கூட்டி பத்தியமாகவைத்து ஏழாநாள் தலைக்கு சலம்வார்த்து ஒன்பதாநாள் பாலையும் மிளகையுமரைத்து கொதிக்கவைத்து சிரசிற்றேய்த்து நீராட்டி பதினோராநாள் வாததேகமானால் விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை ஆவிநெய் இவைகளைபோற்றளவாய்க் காச்சித்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும். மற்ற தேகமானால் விளக்கெண்ணைமட்டுந்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும் பட்சவாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் முதலானவாதமென்பது சகலகிரந்தியும் சூலையோனிப்புற்று லிங்கப்புற்று சகலகுட்டம் குலைநோய் மேகப்புண்சொரி அருப்பு புண்புரையும் அண்டவாதம் அண்டச்சூலை அந்தரவாயு முதலான சகலவாயும் சகல குன்மமுந்தீரும் பசும்பயறு முளைக்கீரை கத்திரிப்பிஞ்சு துவரைக்கூட்டிக்கொள்ளவும்நெல்லாவிமுத்தாவி நல்லெண்ணைவாடை தாளிதவாடை முதலானவைகளும் ஸ்திரீபோகம் கரப்பன் பதார்த்தம் ஒருமாதம்தள்ளவும் வாய்பிடித்தால் சீனிக்காரத்தை வாயிற்போட்டு அமிர்தத்தைக்கடித்து கருவேலம்பட்டைக்கியாழம் கொப்பளிக்கவும் சொற்பவாயுவுக்கு பரங்கிப்பட்டை கியாழத்தில் ஒரு குன்றியிடை கொடுக்கத்தீரும்,

அசிரணவாதம் சுரோணிவாத கபாலவாத முதலானவைகட்கு

மேற்றோல் நீக்கிய வெள்ளுள்ளிபடி-ரு, அரத்தை வாய்விளங்கம் அதிமதூரம் வகைக்குப்பலமரை செவியம் மஞ்சள் மாமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-க, கஞ்சா காட்டாத்திப்பூ திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-உ, முருங்கை நொச்சி கண்டங்கத்திரி முள்ளிஎருக்கு ஆவில்கொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம் ஒண்ணேகால் இவைகளை பொடித்து ச-படி நல்லெண்ணையில் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உட்கொண்டு சிரசிலும் பூசி இலுப்பையரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

கைகால் முடக்கு முதலானவாதத்திற்கும் சீதசன்னிக்கும்,

பால்நண்டை இடித்து பிழிந்தபால்படி ஆறுதிராம்பலம்-க00, இடித்து-ச-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழங்குறுணி நல்லெண்ணைபடி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கோஷ்டம் செவியம் வாலுளுவையரிசி வசம்புகாயம் திரிபலை ஏலம் இந்துப்பு திரிகடுகு பூதகரப்பன்பட்டை வெட்பாலையரிசி மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-ச இவைகளையிடித்துப்போட்டு பதத்தில்வடித்து நாழி யொன்றிற்கு ஒரு கரண்டிவீ[illegible] உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்,

கைகாலிற் காணும் மேகக்கட்டு வாயுவலி முதலானதற்கு.

நூறுபலம் இஞ்சியையிடித்து தூணிநீரிற்போட்டு ஆறுநாள் வரையில் கமலாக்கினியெரித்துக் குறுணியாக வற்றவைத்து வடிச்சாரம் அதிமதுரம் அரத்தை திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு வகைக்குப் பலம்-௨, சுக்கு மஞ்சள்வகைக்கு ௰-பலம் இடித்துப்போட்டு ஆறுநாள்வரை தீபமாயெரித்து துணியில் நனைத்து வலிக்கிற இடத்தில் கட்டியும் வாரத்தில் ரெண்டுவிசை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

திமிர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணிதவாத முதலானதற்கு

வெள்ளெருக்கு சமூலம் இடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-௧, கருநொச்சி சத்திச்சாரணை ஆதண்டை அசுவகெந்தி முருங்கைவேலிப்பருத்தி மூக்குரண்டி வகைக்குப்பலம்-௫, இவைகளையிடித்து பதக்கு நீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்த கியாழம்படி-௪, நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குபடி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இந்துப்பு தகரம் லவங்கம் சுக்கு ஏலங்கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குபலம் அரைத்து வடிகட்டி உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் தடவத்தீரும்.

அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சந்துவாதம் முகவாதம் இவைகட்கு

சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு கொன்றை முருங்கைசங்கு வெள்ளறுகு வேம்பு வருக்குத் திப்பிலி மிளகு பஞ்சலவணம் இவைகளையோர்நிறையாய் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து ஒருமண்டலந் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தயிலத்தை உடம்பிற்றடவத்தீரும்.

அஞ்செண்ணைத்தயிலம் ஒண்ணேகால் தில்லப்பால் முருங்கைவகைமேதி மாவிலிங்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை காயம் இந்துப்பு திப்பிலி வசம்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-௧. இடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற் பூசத்தீரும்.

அரைவாதம் சுழல்வாதத்திற்கு

முத்தினதேங்காயை கண்திறந்துநீறை நீக்கிபோட்டு அதற்குத் திருகுகள்ளிப்பால்விட்டு காஞ்சிரை மூளையடித்து புளியந்தணலிற் போட்டுச்சுட்டுசிரட்டை வெந்தபின் எடுத்து ஓடுநீக்கி அரைத்துகீழ்பாறம் வரையிற்றடவி மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

வாதக்கடுப்புகுத்து கைகால் முடக்குத் திமிர்வாதத்திற்கு.

புனலித்தண்டு திருகுகள்ளி சுடுதாத்திதழுதாழை முடக்கொத்தான் வேப்பம்பட்டை சங்கு உத்தாமணி வெண்ணொச்சி வெள்ளுணடு பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧0, இடித்து ஒருபாண்டத்திற்போட்டு அன்றுடஞ்சலம்விட்டு கொதிக்கவைத்து வேதுபிடவும்

பக்கவாதம் முகவாதம் திமிர் நடுக்குவாதம் முதலான சகலவாதத்திற்கும் உட்குத்து புறனிச்சுக்கும் தலைவலிக்கும் மேற்பூச்சு

உக்கயளருக்கு கழற்கொடி மாவிலிங்கு சாரணை குப்பைமேனி கருநொச்சி கொன்றை ஈசுரமூலிகொடுவேலி இவைகளின் வேர்பட்டை சுக்கு திரிகடுகு வசம்பு வெளிச்சப்பிசின் அரத்தை வெள்ளைப்பூண்டு கருஞ்சீரகம் இவைகளை யோர்நிறையாய் உத்தாமணி சாற்றாலாட்டிக் கொதிக்கவைத்து பூசத்தீரும்.

வாதகடுப்புக்கு மேற்பூச்சு

கள்ளிக்கொழுந்தை வாட்டிப் பிழிந்தசாற்றில் பூநீர்சீரகம் வகைக்கு ஒருசிரங்கைபோட்டு மறுநாளந்த தண்ணீரால் கடுக வரைத்து கடிக்கிறயிடத்திற் றடவத்தீரும் வள்ளிக்கிழங்கை சிறுநீர்விட்டரைத்து கொதிக்கவைத்து தடவத்தீரும்.

வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை.

முதியார் கூந்தல்பலம்-௨௪, இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற் போட்டு ரண்டரைபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து நல்லெண்ணைபடி ஒண்ணேகால் கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலை மஞ்சிட்டு கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் சதகுப்பை ஏலம் நன்னாரிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவாத பிணிமுந் தீரும்.

வாதத்திற்கு லேகியம்.

கொடிவேலி நிலவாகை கற்றாழை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் மூணரை இவைகளை யிடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஆவிநெய்படி-௧, கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளிபலம்-௪, திரிகடுகு இந்துப்பு வகைக்குப் பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி நெய்வடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டி சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பால் தோல்நீக்கிய வெள்ளைப்பூண்டு ௧-பலம் போட்டு அவித்து கடைந்து அதில் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சீரகம் ஏலம் அக்கிராக்காரம் திப்பிலிமூலம்திரிகடுகு ஓமம்பரங்கிப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௫, சூரணித்துப் போட்டு நெய்படி-௪, தேன்படி கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

சகலவாத சூரணம்.

சித்திரமூலம் மிளகரணை நொச்சி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௫, சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் குளிர்ந்தநீர் கொள்ளத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளிக்கத்திரி மூக்குரண்டி கொடிவேலிப்பருத்தி சத்திச்சாரணை நாயுருவி நன்னாரி சிறு செங்கழுநீர் சின்னிஆடாதோடை சாரணை சங்கங்குப்பி நொச்சி கருநொச்சி சி

வன்வேம்பு செங்காரி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகுபிரமி மருட்கிழங்கு கரணைக்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௫, நிலவாகை சமூலம் பலம்பத்து கடுக்காய் நெல்லிப்பருப்பு ஓமம் மிளகுவகைக்குப்பலம்-௰, தான்றிக்காய் பூண்டுபலம்-௨, பறங்கிப்பட்டைப்பலம்-௯ வசம்புபலம்-௫ திப்பிலிமூலம் செவியம் தேவதாரம் மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் சுக்கு இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வாளயலுப்பு காந்தம் அரப்பொடி சிட்டம் நற்சீரகம் ஏலம் கஸ்தூரி மஞ்சள் அரத்தை வகைக்குவிராகனிடை-௨, இவைகளை யிடித்து சூரணஞ்செய்துசீனி பலம்-௯, கூட்டி திரிகடிபிரமாணம் தேனில் ஒருமண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

கொன்றை மாவிலிங்குகொடிவேலி கண்டங்கத்திரிபூதகரப்பன் சங்கு வெள்ளறுக்கு இவைகளின் வேர்பட்டை தூதுளை சமூலம் வகைக்குப்பலம்-௯, திரிபலைகாயம் சுக்கு இந்துப்புவளையலுப்புவெடியுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-௪, இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிபிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

முழங்கால் வாதத்திற்கு.

விழியிலை பிண்ணாக்குப்பூண்டு ஆவாரையிலை திரிபலை இவைகள் ஓர்நிறையாயிடித்து ஒருதுணியில் முடித்துவிளக்கெண்ணெயில்வெதுப்பி ஒத்தணஞ்செய்து ஆறுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

மலையலரியையிடித்து அமுரிவிட்டு வதக்கிவைத்து கட்டத்தீரும்.

வாதகடுப்பு வாயுவுக்கு

சங்கம்வேர் மூக்கொழுஞ்சி கொடிவேலி பறங்கிப்பட்டைசுக்கு வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு கொத்தமல்லி வகைக்கு விராகனிடை-௨, இவைகளைச் சிதைத்துஒருபடிஜலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒரு விராகனிடை மிளகுபொடியும் ஒருதுட்டெடை விளக்கெண்ணெயுஞ் சேர்த்து இப்படி ஆறுவேளைகொடுக்கத் தீரும்.

வாதக்கடுப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்கு.

பறங்கிப்பட்டை சித்திரமூலம் சங்கு அமுக்குறா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்அரை இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி ஆவினெய்யும் காற்பலந்தேனும் எட்டுப்பலம் சீனியுங்கூட்டி காய்ச்சிறக்கி அதில் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு கொள்ளத்தீரும்.

அண்ட வாதத்திற்கு.

ஒருபடி கருஞ்சீரகமும் பத்துதிரிபலையும் தேனிற் குழைத்து இந்துப்பு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கையிலை ஒருபிடி வெந்தயம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வகைக்குப்படி அரைக்கால் சுக்கு மிளகு வதக்கி விராகனிடை-௨, இவைகள் மயணமாயரைத்துக் காச்சி கொடுக்கத்தீரும்.

ஆறுபலம் இஞ்சியை மேற்றோல்சீவி பில்லையாய்நறுக்கிகுப்பைமேனிச்சாறுவிட்டு விரவி ஒருபலம் வெள்ளெருக்கம்பூ குவயாவது பட்டையாவது அரைத்துப்பிசரி இராவியிற் பனியில்வைத்து காலையிலும் மாலையிலும் ஆறுபோது சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

தண்டு வாதத்திற்கு.

பிரதண்டைத்தண்டு கோவைத்தண்டு சீந்திற்றண்டு இவைகளைச்சிதைத்து கால்படி சாறுபிழிந்து சுக்குமிளகுஈருள்ளி வகைக்கு விராகனிடைமூணு அரைத்துக்கலக்கி இந்தப்படி மூன்றுநாள்கொடுத்து கரத்தொட்டியிலையை யரைத்துத் தண்டிற்றடவத் தீரும்.

சங்கு வாதத்திற்கு

தேங்காய்க்குள் நடுகைப்போட்டு மூடி ஒரு சிரட்டைவெந்தபின்புகடுகைக்கொட்டி புன்னைக்காயளவு மோரிலரைத்துக் கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

மூட்குறுந்த பட்டையும் கறுங்குறுணை யரிசியையும் ஒருநிறையாயிடித்து பிட்டவித்து மூன்றுநாளுண்ணத்தீரும்.

சோள வாதத்திற்கும்.

தழுதாழைநொச்சி வாதமடக்கி இவைகளையிடித்துச் சலத்திற் போட்டுக்காச்சி வேதுவிட்டு தோளில் விளக்கெண்ணெயைத்தடவி பிட்டவித்து விடத்தீரும்.

நடுக்க வாதத்திற்கு.

காரெள்ளெண்ணெய்படி இரண்டேகால் ஆவிற்பட்டை திரிபலை வகைக்குப்பலம்-௧, வசம்புபலமறை காயம் திப்பிலிவ சுக்கு விராகனிடை-௫, அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீத முள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலுக்கு தடவத்தீரும் பத்தியம் புளிதள்ளவும்.

வாதமடக்கி மேனிவசம்பு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரை சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்தில் மஞ்சள் ஒருகரண்டிவீத முள்ளுக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத் தீரும்.

உளுந்து பலம்பத்து சேவகன்கிழங்கு பலம்-௨, இவைகளையிடித்து முக்குறுணி சலத்திற்போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்திருத்திநல்லெண்ணெய்படி-௧, ஆவின்பால்படி-௪, சதகுப்பை வசம்பு சிறுபுள்ளடி அரத்தை இந்துப்பு அதிமதுரம் செவியம் சாரடை திரிகடுகு அமுக்குள் வகைக்குப்பலம்-௪, அரைத்துக் கலந்து காச்சிவடித்து உடம்பெங்கும் தடவத்தீரும்.

குடல் வாதத்திற்கு.

நல்லெண்ணை விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை ஆவினெய்வாத மடக்கி பிரமிகழற்சி இவைகள் வகைக்குப்படிகால் ஒன்றாய்க்கலந்து உள்ளி பொடுதலைக்கொழுந்து முடக்கொத்தான் கொழுந்து வகைக்குப்பலம்-௧, இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வகைக்கு கழஞ்சு உபசாரம் கழஞ்சு-௧, கழற்சிபருப்பு கழஞ்சிமூன்று அரைத்துபோட்டுக் காச்சிவடித்து இரண்டு காசிடைவீதம் சாப்பிடத்தீரும்

குறுஞ்சாயிலையை பிட்டவித்து பிழிந்தசாறுபடி அரிக்காலில் சுக்கு மிளகு உள்ளி நற்சீரகம் கடுகுவெந்தயம் வகைக்கு விராகனிடை-௫, வெதுப்பிபொடித்துத்தூவி மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

வேளைவேர் கழற்பருப்புவெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டைசுக்கு வகைக்கு விராகனிடைமூன்று இவைகளைசிதைத்துஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துமூன்றுபோதுகொடுத்து அப்பால் தழுதாழைச்சாறுபடி அரைக்கால் விளக்கெண்ணைபடிமாகாணி ஒன்றாய்க்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கப்பட்டையை ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்து எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்காலிற் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கெண்டைக்கால் வாதத்திற்கு.

மாஞ்செவிக்கள்ளி யிலைச்சாற்றை மூன்றுநாள் தடவி பின்பு வெந்நீர் குடிக்க நீங்கும்.

இடுப்புவலியளவு மேகநீர்கட்டுக்கு.

முற்றின ஆறுதேங்காய் பால்பிழிந்து அதில் கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குகழஞ்சி ஆறுகாளம் கம்மனேசில வகைக்கு விராகனிடை இவைகளை கொடிக்கள்ளி பாலாலரைத்துப்போட்டு காச்சி நெய்வடித்து ஒரு துட்டெடைகொடுத்து பத்தியம் மிளகு நீருன்னவும் பாசிப்பயறு கூட்டத்தீரும்.

சூலைகடுப்புவாயு உட்குடைச்சல் வாதக்கடுப்புக்கு.

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகுவகைக்குப்பலம்-௫, இடித்துச்சூரணித்து திரிகடியளவுவாத்தேகிக்குத்தேனிலும் இளந்தேகிக்குஆவினெய்யிலும் வாயுபதார்த்தந்தள்ளி பத்துநாளுண்ணத்தீரும்.

இடுப்புவலிகாலசதிக்கு.

வீழிச்சாறும் நல்லெண்ணையும்ஓரளவாய் மதித்துவேளைஒன்று அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பொழுவீக்கத்திற்கு

பிரண்டையை சூரணித்து எருக்கரசம்விட்டுவதக்கிவீக்கத்தில் வைத்து கட்டத்தீரும்.

திமிருக்கு.

சங்கிலைச்சாறும் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஒன்றாய்க்கலந்துவேளை யொன்றிற்கு கால்படிவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அலகுப்பூட்டுக்கு.

முருங்கப்பட்டை வசம்பு வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் இவைகளை தைவேளைச்சாறுவிட்டுச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

எரிவாதத்திற்கு.

இலந்தையிலையை அரைத்துக் காடியிற்கரைத்து மத்தாற்கடைந்து அதில் வருகிற நுரையை உடம்பிற்பூச எரிச்சல்மாறும்.

தோள்கடுப்பு.

சிறுபூளைவேர்பலம்-௧, சுக்கு மிளகு மஞ்சள் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-௪, இவைகளை குன்றிமணிச்சாற்றிலாவது ஆசிநீரிலாவது மயனமாயரைத்து அயக்கரண்டியில் கொதிக்கவைத்து நாலுவேளை பற்றுப்போட்டுப் பிரப்பங்கிழங்கு மிளகு பறங்கிப்பட்டை சுக்கு அல்லது அரத்தைவகைக்கி விராகனிடை-௬. வீதம்பிடித்து ஆறுபோதுபங்கிட்டு நாழியொன்றுக்கு ஒரு பங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபொழுது புளிபுகைதள்ளிச் சாப்பிடத்தீரும்.

நெஞ்சிக்குத்து விலாக்குத்துக்கு.

ஐந்துபலம் இஞ்சியைத்தட்டிச் சாறுபிழிந்து முறித்து அதில் வெண்ணைகால்பலம் வெள்ளைப்பூண்டைச்சிதைத்து துணியில்முடிந்து சாறுபிழிந்து வெறுப்பத்துடன் சாப்பிடவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் ஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்.

அதில் தீராவிட்டால் உப்பிலானிலை ஒருபிடிசுக்குமிளகு வகைக்கி விராகனிடை-௨, சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அரைக்காற்பலம் வெள்ளுள்ளியைசிதைத்துப்பிழிந்த சாற்றைவிரவிச் சூட்டுடன் சாப்பிடவும் இப்படி ௬-பொழுது கொள்ளத்தீரும். பத்தியம் காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கடுகு வெள்ளுள்ளி இவைகளைவகைக்கு-௨, கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து கொஞ்சம் பழம்புளிகூட்டி ரசஞ்செய்து காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

உள்ளங்கை யகலத் துணியில் இருபுறமுஞ் சுண்ணாம்பு தடவிச் சட்டியிற் போட்டுத் தீயெரித்துச் சாம்பலானபின்பு மிளகுபூண்டு எருக்கம்பூகொழுந்து வகைக்கி விராகனிடை-௨, போட்டுவறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

மூச்சுக்குத்து முலைக்குத்துக்கு.

உகாயிலையும் உப்பு கசக்கி மூன்றுவேளை தடவ மூச்சுக்குத்து தீரும் மூக்கரைக்காரணையிலையும் உப்புங்கசக்கி மூன்றுதரம் தடவ முலைக்குத்தும் நீங்கும்.

நரம்பு பிடிக்கு.

நண்டுக்கொழுப்பும் விளக்கெண்ணையும் ஓர் நிறையாக்கலந்துகாச்சி நரம்பு பிடிப்பிற் பூசிவழித்து விடத்தீரும்.

உள்ளங்கால் குத்துக்கு.

நல்ல அபினைக்குளிர்ந்த தண்ணியில் அரைத்து உள்ளங்காலிற் றடவ சூடுபிறக்கத் தேய்த்துவரக் குத்தும் தீர்ந்தங்கலுமாறும்.

வாதத்திற்குத் தயிலம்.

ஆதண்டைநொச்சி சங்கு எருக்கு சிற்றாமுட்டி இவைகளின் தோல்வகைக்குப்பலம்-௫, இடித்து தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றும் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணை எருக்கம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, வேப்பெண்ணை படியரைகூடவிட்டு திரிகடுகு ஓமம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு ஏலம் மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்துப் போட்டுக் காச்சியடித்து தலைமுழுகிவரச் சிரசுவாதம் திமிர்வாதம் வாதசூலை வாதக்கடுப்பு நேத்திரக்குத்து மண்டையிடி மேகச்சொறி தீரும் ஸ்நானஞ் செய்ததினத்தில் உப்பு புளி புகையிலை தள்ளவும்.

தாழைவிழுதுச்சாறு மேற்படி பூச்சாறு நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குநாழி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கோஷ்டம் சதாச்சாதம் சடாமாஞ்சில் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் நைவேலிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரி சிற்றாமுட்டி தேவாரம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சதகுப்பை அசுவகெந்திக்கிழங்கு குங்கிலியம் திரிபலை கஸ்தூரி மஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குக் கழஞ்சு-௪, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி யிறுத்து தலைமுழுகியும் இஞ்சிச்சாரத்தில் மேற்படி தயிலங்கொஞ்சம் விட்டுச் சாப்பிட்டுவரச் சுரோணிதவாதமுதலான சகல வாதமுந்தீரும்

ஆயிலியபட்டை பலம்-௧00, சிற்றாமுட்டி நன்னாரி வகைக்குபலம் ௯0, தவசு முருங்கை பலம்-௬0, இவைகளைத் தனித்தனியே கியாழஞ் செய்துயிருத்து அதில் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணைவகைக்கு குறுணிவிட்டு இதில் வாய்விளங்கம் ஓமம் அரத்தைக் கடுக்காய் மஞ்சள் அசுவகெந்தி வகைக்குபலம்-௧, தூள்செய்துப்போட்டுக் காச்சியிறுத்து முழுகிவர வாதம் சிரசுநோய் கண்ணீர் பாய்ச்சல் தீரும்.

ஆயிலியப்பட்டை பலம்-௧00, தூள் பண்ணிக் கியாழஞ்செய்து யிறுத்து அதில்நல்லெண்ணைநாழி-௪, கூடவிட்டு வாய்விளங்கம் கடுகு அரத்தைத்தேசாலம் வெங்காரம் திப்பிலி திரிபலை கல்லுப்பு கடுக்கால் கோரைக்கிழங்கு பெருங்காயம் தக்கோலம் தகரம் கொடுவேலு கிரந்திநாயகம் கழற்சி எருக்கை நிலசர்க்கரை நொச்சிசெப்புளிச்சி கண்டங்கத்திரி அமுக்கறாசாரணை பேய்க்குமட்டி கொழுஞ்சி ஆமணக்கை நரிப்பயறு சூரியகாந்தி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧, தூள்செய்தரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பிற் பூசி தலைமுழுகிவரப் பாரிசவாயு முடக்கு முதலான வாதமுந்தீரும்.

குங்கிலியம் பலம்-௧, கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் ஆமணக்கின்பருப்பு விஷ்ணுகாந்திவேர் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧, கஸ்தூரிமஞ்சள் பலம்-௨, சீரகம்பலம் கால் சதுரக்கள்ளிப்பால் சேர் ௨, நல்லெண்ணை படி-௨, இவைகாச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூச சுரோணிதவாதம் வாயு முதலானதுந்தீரும்.

தழைவிழுதுச் சாறுபால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மூங்கிலிலை சீந்தில் சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு வகைக்குப்பலம்-௧0, தக்கோலம் வெட்டிவேர் தேவதாரம்சந்தனம் கோஷ்டம் செம்புளிச்சை அதில் அரத்தை அமுக்கறா சாம்பிராணி துந்துபப்பூ அதிமதுரம் நன்னாரிகச்சோலம் மரமஞ்சள் சதகுப்பை சதுர்ச்சாதம் வகைக்குக்கழஞ்சி-௨, உரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து முழுகிவரச் சுரோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுந் தீரும்.

கள்ளிதழுதாழை எருக்கு நொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி-௧, நல்லெண்ணைபடி-௧, கலந்து அதில் செப்புளிச்சை அதில் கோஷ்டம் சுக்கு சாரணைவேர் கொடுவேலி திப்பிலிமூலம் வசம்பு காட்டுமுருங்கை பூளைவேர் குங்கிலியம் இந்துப்பு அசுவகெந்திக்கிழங்கு இவைகளோர் நிறையாய் இடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி-ஒண்ணேகால் கூடப்போட்டுக்காச்சி வடித்து உள்ளுக்குங் கொடுத்து உடம்பிலும்பூசி முருக்கக் கன்னவலி காதுநோய் கழுத்துபிடிப்பு திமிர்வாதம் கடுப்பு தோள்வலி தளர்வாதம் தொடைவலி பக்கவாதம் எங்கும் ஓடி வலிக்கும் வாதம்முதலான சகலவாதமுந்தீரும்.

மாவிலிங்குநொச்சி ஊமத்தைகழற்சி முருங்கை சிற்றாமணக்கு வீழி இலைக்கள்ளிதழுதாழை சதுரக்கள்ளி முள்ளிலவு இவைகளின் சாறு எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குக்குறுணி ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்குப்படி-௧, சதுரக்கள்ளி எருக்கு இவைகளின் வகைக்குப்படியரை எட்டிவிரைபலம்-௪, அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாகக் கலந்து காச்சி வடித்து உடம்பிற்பூச முடக்குவாதம் என்பனுந்தீரும்.

வாதரோகப்படலம் முற்றிற்று.

பித்தரோகப் படலம்.

அதாவது என்னேரமும் மயக்கமுண்டாகி கபாலத்தைப்பற்றி மூளைகெட்டு நீர் அதிகரித்து ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்,

மண்ணுலகத்தோரான மானிடரறியவென்று
திண்ணமாயுள்ளவேதத் திரட்டினையாய்ந்துநன்றாய்
வண்ணமாபித்தத்தாலே வந்ததோர்நோயைக்கண்டு
கண்ணமாமுனிவர்தாமுங் கழற்றினார்சுருதியாமே.

பித்தவாட்சிக்குணம்.

தலைகனக்கும் உடம்புலரும் தாதுகெடும் இப்போல் அபானமெரிந்து மலமிறங்கும் புத்திமடிந்து மறதியுண்டாகும் மனதில் தோன்றாதெல்லாந்தோன்றும்.

சீரார்செங்கழுநீர்ச்சாறு குறுணி ஆவின்பால்படி-௧, நெய்படி-௨ கலந்து அதில்மல்லி சதகுப்பை அதிமதுரஞ் சண்பகப்பூகோஷ்டம் சந்தனம் சீரகம் ஓமம் சத்திச்சாரணைக் கிழங்கு ஏலம் கற்கண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-௫, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டு பித்தத்திற்காகச் சொல்லியிருக்கிற தயிலங்களி லொன்றைத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

இரத்தபித்தக்குணம்.

மூக்காலும்வாயாலும் இரத்தம்விழும் உடல் தணல்போற் காய்ந்தும் வெளுக்கும் கால்கை உயரும்.

நிவர்த்தி.

ஆவின்பால் படி-௮, மேற்படி நெய்படி-௪, வெள்ளறுகுச்சாறு படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம் விலாமிச்சம் மஞ்சிட்டு சேவியும் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைவளையம் இலவங்கம் சன்னலவங்கப்பட்டை நன்னாரிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு இவைகளை இளநீரிலரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவிதம் வாயாலிரத்தம் விழுகீரும் மூக்கில் நசியமிட மூக்காலிரத்தம்வருதலும் காதில் விட்டடைக்கக் காதாலிரத்தம் வடிதலுந்தீரும்.

தேற்றுவிரைபடி அரைக்கால் புழுங்கலரிசி படி-கால், இவைகளையரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கி கூழகாச்சி ஒரு விளாங்காய் பிரமாணம் பனங்கருப்புக்கட்டியும் ஆழாக்கு நெல்லெண்ணையுஞ் சேர்த்துண்ணத் தீரும்.

சிறுகீரைவேரைப் பச்சரிசிக் கழுநீர்மண்டியால் அரைத்துத் தேனிற்குழைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கையிலை விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு மாதுளைப்பருப்பு முசுமுசுக்கையிலை இவைகளையோர்நிறையாய் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பித்தவெறிக் குணம்.

எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு ஆறுமாதத்தியகாடி இவைகளையோர்நிறையாய் கலந்து அதில் அரப்பொடி காந்தம் மிளகு சிட்டம் பலகரை இவைகளின் பற்பம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, போட்டு வேளையொன்றிற்கு காற்படிவீதம் நாள் ஒன்றிற்கு இருவேளையாக ௧௦-நாள் கொடுத்து உச்சிமுதல்உள்ளங்கால்வரை களிமண்ணை பூசிவைத்து மாலைநேரத்தில் சிரசில் முப்பது எலுமிச்சம் பழத்தைப்பிழிந்து தேய்த்து நூறுகுடஞ் சலத்தைவிட்டு நீராட்டிவரத்தீரும்.

ஷை வியாதிகண்டவுடனே இதைச்செய்யவாரும் நாட்சென்றதாயிருந்தால் ஷை மருந்தை இருப்புச்சட்டியாவது செப்புபாத்திரத்திலாவது பித்தளைபாத்திரத்திலாவது வைத்திருந்து அப்பாற் கொடுத்து வரவும்.

இஞ்சிச்சாறும் சமூதைச்சாறும் ஓர்நிறையாக்கலந்து வேளை ஒன்றிற்கு காலபடிவிதம்-௧௦ நாள்கொடுத்து ஆதளையிலையும் முத்தெருக்கஞ்செவியும் ஓர்நிறையாய் வருஷத்துகாடிவிட்டு இடித்து உச்சிமுதற் பாதம்வரை உடலாதியந்தமும் பூசிவைத்து மாலையில் நீராட்டிவர நீங்கும்.

கோழிமுட்டை-௪௦, அவித்துச்சவ்வும் ஓடுநீக்கி குறுணி உப்புக்குட் புதைத்து மறுதினமுதல் தடவையொன்றுக்கு ஒருமுட்டைவீதமெடுத்து உப்பை உதிர்த்துச் சாப்பிட்டு ஒருசாமத்திற்குப் பின்பு தண்ணீர்குடிக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்பால் பழஞ்சாறு முலைப்பால் ஆவிநீர் முசுமுசுக்கைச்சாறு கொடுப்பைச்சாறுவகைக்குபடி-௪, நல்லெண்ணைபடி-௧, ஒன்றாய்கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் வாய்விளங்கம் சீரகம் சந்தனம் வகைக்கு பலம்-௧, கோவையிலைச்சாற்றாலாட்டிப்போட்டு பதமாய்க்காச்சிவடித்து

சிரசிற்குடோரியாடித்தேய்த்து ௧00-குடம் சலம்விட்டு மோருமன்னமும் கொடுக்கவும் இப்படி ஒருமண்டலஞ்செய்ய தீரும்.

உப்பு மிளகு எருக்கம்பருப்பு தும்பை துளசி முறுக்கு வெற்றிலை இவைகளைத்தட்டி நாசியில் நசியஞ்செய்தாலும் அல்லது இலுப்பை யரைப்பையும் சீக்காயும் வெற்றிலையையுந்தட்டி நாசியிலும் கண்ணிலும் பிழிந்தாலும் தீரும்.

இரண்டு தேங்காய்ப் பிரமாணம் மருதம்பட்டையை அரைத்து குறுணி வெள்ளாட்டுநீரிற் கரைத்து வேகவைத்து முக்காடுபோட்டு ஆவிபிடித்தப்பால் மூன்று சுக்கான்கல்லை உலையில் பழுக்கக் காய்ச்சி ஒவ்வொரு கல்லாய்ப்போட்டு ஆவிபிடிக்கவும்.

பித்த எரிச்சலுக்கு.

சீந்தில் ஆடாதோடை கரிப்பான் கற்றாழை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-அரை, நல்லெண்ணைநாழி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திப்பிலி மிளகு கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் நற்சீரகம் வாலுளுவையரிசி ஏலம் லவங்கம் சிறுதேக்கு அதிவிடையம் செண்பகப்பூ மல்லி லவங்கப் பட்டை அதிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சில் மஞ்சிட்டிசெஞ்சந்தனம்வகைக்கு கழஞ்சு-௧, தான்றிக்காய்-௮, கடுக்காய்-௧௬, நெல்லிவற்றல்-௬, கூவிளை குருந்தொட்டி நன்னாரி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௬, சுக்கு கழஞ்சு-௯, இவைகளரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி யிறுத்து ஒருதோலா விதம் உட்கொண்டுநாலுதினத்திற் கொருவிசை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

பித்த மயக்கத்திற்கு.

காயுருவியரிசியை கழுதைப்பாலி லரைத்துக்கொடுக்கவும்.

பித்தத்திலெடுத்த சகல ரோகத்திற்கும்.

ஒருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துபலம் சீனி சர்க்கரையும் ௧௫-கோழிமுட்டையுடைத்து குழம்புபோற் காச்சிவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவிதஞ்சாப்பிட்டெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிக்காரத்தை பொடித்துப்போட்டுரொதிக்கவைத்து சிரசிலும் உடம்பிலும் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

முசுமுசுக்கைமூலத்தை ஆவின்பால்விட்டிடித்துப்பிழிந்தசாறுகுறுணி இஞ்சிசாறு கழுதைப்பால் வகைக்குபடி-௨, ஒன்றாககலந்ததில் கடுக்காதூள் கால் தூணிக்கிண்டி குறுகி வருகிற சமயத்தில் ஒரு தேங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயும் ௯பலம் கருப்புக் கட்டியும் அரைபலக்

தேனுங்கலந்து லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஆவாரை வேர்ப்பட்டை ஒரிலைதாமரை கீழ்க்காய்நெல்லி குமிழ்வேர் சிற்றாமுட்டி இலவம்வேர் வேலிப்பருத்திவேர் நரிப்பயிற்றங்கொடி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சவேர் வகைக்குப்பலம்-௨, கடுக்காய் ஏலம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீரகத்தூள் சீனிபலம் சேர்த்து திரிகடியளவு கொடுத்துவரத் தீரும்.

சித்தபிரமை பித்த கிறுகிறுப்பு வாய்நீர்கழற்றல் அரோசியம் வாந்தி.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு சடாமாஞ்சில் திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் பச்சைகற்பூரம் சந்தனக்கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி சீரகம் சிறுநாகப்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர்கூட்டி திரிகடிவிதஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தைலத்தை முழுகிவரத் தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை சீந்தில் பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் முத்தக்காசு அதிமதுரம் ஏலம் சந்தனஞ் சடாமாஞ்சில் சண்பகப்பூ லவங்கம் திரிகடுகு வகைக்குப்பலங் கால் ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரவும்.

பித்தகாங்கைசத்தி கிறுகிறுப்பு தாகத்திற்கு.

நெற்பொரி பாசிப்பயறு வில்வம் வேர்பட்டை முல்லை வேர்ப்பட்டை ஏலம் நெல்லிமுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-௧, மயனமாய்ப்பொடித்து கால்படி இளநீர்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து ௬0-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரும் ஆவின்பாலும் ஓரளவாய்க்கலந்து அதில் பாசிப்பயறும் சீரகமும் நெற்பொரியும் சமமாய்க்கலந்து மாவுசெய்துப்போட்டு பாகு போற்காச்சி சீனிகலந்து பத்துநாளுண்ணத் தீரும்.

பித்தகாங்கை எரிவு வரட்சிக்கு.

சீந்திற்றண்டு அதிமதுரஞ் சீரகம் ஏலம் லவங்கம் கூகைநீர் வகைக்குப்பலம் கால் சீனிபலம் அரை இவைகளை பொடித்து ஒருபடி ஆவிநெய்யிற் போட்டுக்காச்சி வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவிதம் உண்ணத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கந் திப்பிலி நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ இவைகளை யோர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

பித்தமயக்கம் மீறல்கிறுகிறுப்பு காங்கை வாந்திசோகை பிற்றபித்தத்தி லெடுத்தரோகங்கட்கு.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு-௧, சீனிபலம்-௧௨, கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருபலம்-௧, இவைகளையொன்றாகக் கலந்து காய்ச்சி அதில் சுக்கு ஏலம் சீரகம் அதிமதுரம் நெற்பொறி நெல்லிவற்றல் வகைக்குபலம்-௧ வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிரக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டு வரத் தீரும்.

பித்தமீறல் கிறுகிறுப்பு பித்தவெட்டை விடம்பெருவிற்கு.

சுக்குபலம்-௨, மிளகுபலம்-௨, திப்பிலிபலம்-௫, கூகைநீர் ஏலம் லவங்கம் வகைக்கி பலமரை இவைகளை வெதுப்பி சூரணித்து சீனி பலமெட்டு கூடச்சேர்த்து திரிகடிவீத முண்ணத்தீரும்.

கற்றாழை சிங்கில் கொடுப்பை கழுதந்தொலி இவைகளின் சாறு வகைக்கிபடி-௧, ஆவிநெய்படி-௧, அதிமதுரம் மூந்திரிப்பழம் கூகைநீர் வகைக்குபலம் மேற்படி பாலிலரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்துவேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தவாய்வுக்கு.

மூக்கரைச்சாரணைவேர் சூரமும் முளகை வெதுப்பி பொடித்த சூரணமும் வகைக்கிவிராகனிடை இரண்டரை சீனிவிராகனிடை-௬0 ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

சுத்திசெய்த சிவதைவேர் திரிகடுகு இவைகளை யோர் நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சக்கரைகலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தத்தை வாந்திசெய்ய.

அழிஞ்சி வேர்ப்பட்டையை அரைத்து கழற்காயளவு வெந்நீரிற் கலக்கி கொடுக்க பித்தம் வாந்தியாகும் பின்பு குளிர்ந்த தண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்துமிளகு நீர்மோர் அசனங்கொள்ள பித்தவாந்தியாகும்.

பித்தம்-௪0 கைகாலெரிவு வுடம்பெரிவுவெட்டை.

வாட்சி தாகம் பித்தத்திற்கு.

குமரிச்சாறுபடி-௯, சிறுகீரை பொன்னாங்காணி தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு தூதுவளை இவைகளின்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குப்படி ௯, ஆவிநெய்படி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் பச்சைகற்பூரம் வாசவாசி திரிபலை சிறுநாகப்பூ நறும்பிசின் பச்சை சண்பகப்பூ கோஷ்டமாகச் சோல மாமஞ்சள் சந்தனம் கலைக்கொப்பு மஞ்சிட்டி புனுகு சட்டம் விலாமிச்சம் வேர் நன்னாரி வெட்டிவேர் முத்தக்காசு கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குப்பலம்-௯, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் உடம்பு புஷ்டியாகும் தேகத்தில் குளிர்ச்சி யுண்டாகும்.

பித்தசுரம் பித்தகாங்கை பிதற்றில் பித்தத்தின்பேரிலெடுத்த சுவாசகாசம் மேகவட்டை வாட்சிக்கு.

முத்தின சீந்திற்றண்டு பலம்-௨0, கோவைத்தண்டு வேப்பம்பட்டை முள்ளி சிற்றாமுட்டி செந்தொட்டி கோடைச்சாலை வகைக்குப்பலம்-௫, இவைகளையிடித்து ௪-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு நாலில் ஒன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவிநெய்படி-௪, சாணிப்பால் முலைப்பால் கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, கூடவிட்டு அதிமதுரம் மூந்திரிப்பழம் கடுரோகணி மல்லிசந்தனம் சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சு பேரீச்சம்பழம் வேப்பீர்க்கு கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ கடுக்காய் சிற்றரத்தை கற்கண்டு வகைக்குபலம் அரை இவைகளையரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துவேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதமுண்ணவும்.

அரோசியம் அன்னதுவேஷம் முதலானதற்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை நாலாய்க்கீறி அதில் திரிகடுகு ஓமம் காயம் வகைக்கு கால்பலம்வீதம் பொடித்துவைத்து மூன்றுநாள் காலையில் ஒவ்வொரு முஞ்சு சாப்பிட பித்தவாயு கிறுகிறுப்பு நெஞ்செரிவு வாய்நீரூறல் வெள்ளோக்காளம் அன்னஞ் சமியாதிருத்தல் தீரும்.

பஞ்சகாரை அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-௨, இஞ்சிபலம்-௫, ஏலம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-௩, சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின்பாலில் ௧0-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தத்திற்கு.

இஞ்சி திரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம் சந்தனம் வகைக்கு விராகனிடை விகிதம் சிதைத்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்திறுத்து சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சீனிபலம்-௪, இஞ்சி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௯, சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-௧, அதிமதுரம் பாசிப்பயறு வகைக்குப்பலம்-௨, இவைகளை வெதுப்பி பொடித்து திரிகடியளவு நெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்.

அதிமதுரம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்குநிகர்நெய்பொரியுஞ் சீரகத்தூளுஞ்சேர்த்து திரிகடி பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்.

சீரகம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இஞ்சி சீனிசுக்குவிலாவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் பொடித்து அதற்குநிகர் நெற்பொரியுஞ் சீரகத்தூளும் சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

சீரகம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இவைகளையோர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குப்படாதசீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்குழப்பி கொடுக்கத்தீரும்.

ஆடாதோடைதோல் முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம்-௧, ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அக்கிராகாரம் விராகனிடை-௧, பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு துளசிச்சாறு வகைக்குபடிமாகாணி ஒன்றாய்கலந்து அதில் சீனிகலந்து கொள்ளத்தீரும்.

கூகைநீர் திப்பிலி அதிமதூரம் சீந்திற்சர்க்கரை சடாமாஞ்சில் வால்மிளகு பேரீச்சங்காய் சீரகம் வகைக்குபலம்-௧, சூரணித்து அதற்குப்பாதி சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் இரண்டொழியும் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தரோகத்திற்குத்தயிலம்.

ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௪, சீரசெங்கழுநீர் பொன்னாங்காணி தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைகிழங்கு வெற்றிலை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய்வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்கலந்து அதில்மிளாக்காய் சந்தனம் பலம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் நெற்பொறி சீரகம் முந்திரிப்பழம் லவங்கம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ பச்சைச்சோளம் கோஷ்டம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரப் பித்தசுரமும் மேற்காட்டிய பித்தரோகங்களுந் தீரும்.

சற்றுழைபடல் தாழைவிழுது சீந்தில் கர்ப்பூரவல்லி குருந்தொட்டி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய்வகைக்குபடி-௨, ஒன்றாய் கலந்து அதில் சிறுதேக்கு ஏலம்லவங்கம் சீரகம் சந்தனம் சண்பகப்பூதிப்பிலி திப்பிலிமூலம் சதகுப்பை சாதிக்காய் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு செவ்வள்ளிகொடி சடாமாஞ்சில் தேவதாரம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகப் பித்தவெறி கிறுகிறுப்பு கைகாலெரிவு பிரமேகந்தீரும்.

கரிப்பான் இஞ்சி கருவேப்பிலை எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை கொடுப்பை பொற்சீந்தில்முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறுநல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-கால் ஒன்றாய்கலந்து மிளாக்காய்சந்தனம் தேவதாரம் கிளியூரப்பட்டை பூலாக்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கிராம்பு வில்வவேர் ஏலம்சாதிக்காய் முந்திரிப்பழம் செஞ்சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் புனுகு சவ்வாது வகைக்கு விராகனிடை-௧, கலந்துவைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவர பித்தத்திற் பிறந்த ரோகங்கள் ௪௰-ந்தீரும்.

கரிப்பான் நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்கு படி-௧, ஆவின்பால் படி ௪, ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதூரம் பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து முழுகிவரச் சகலமுந் தீரும்.

நெல்லிக்காய் சீந்தில் குமரி கரிப்பான் சீரா செங்கழுநீர் இவைகளின்சாறு வகைக்குபலம் அரை நல்லெண்ணெய்படி-௨, ஆவின்பால்படி ௪, ஒன்றாய்கலந்து அதில் அதிமதூரம் பலம்-௪, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பித்தரோகப்படலம் முற்றிற்று.

சிலேத்மரோகப்படலம்.

அதாவது சீதளமதிகரித்து எந்நேரமும் உஷ்ணம் உண்டாகிச் சூடுபோற் காண்பித்து சலத்தைப் பெருக்குதலாம்.

விருத்தம்,

திருமுனிவர்வாகடத்தைத் திறமாயாருங்கண்டறியச்
சிருஞ்சேதமரோகவிதந் தெளிவாய்தொண்ணூற்றாறுதொகை,
சாரும்பலநூலாராய்ந்து சதுராய்ச்செய்துபிணியகல
நேருவயித்தியசாரமென நெடியவரைந்தகுருநூலே.

மேற்படி ரோகக்குணம்.

மூலத்தில் அக்கினியதிகரித்துக் கபாலத்திற்பற்றி இரத்தம் வற்றி தாதுகெட்டு நீரேறி நெஞ்சிற்கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புக் கண்டு உடல்வற்றும்.

நிவர்த்தி

ஆதளையும்பலம்-௨௰, முள்ளி கண்டங்கத்திரி சிறுகாஞ்சோறி ஆடாதோடை மிளகு கடுக்காய் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-௪, இவைகளையிடித்து இருதூணி நீரில்போட்டு ௯-லொன்றாய் வற்றவைத்திடித்ததில் ஆவின்பால் படி நெய் வகைக்குப்படி-௨, கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி தாளிசப்பத்திரி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விளங்கம் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை பேரரத்தை ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் ஜாதிப்பத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு-௧, ஆவின்பாலாட்டிப்போட்டு மெழுகு பதமாக காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் ௯௬-ம் தீரும்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம் பலம்-௨௰, சிறுகாஞ்சோரி நிலவாகை ஆதளை சங்கம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௫, இவைகளை இடித்து தூணி நீரிற்போட்டு ௯-ல் ஒன்றாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதில் ஆவினெய்பால் வகைக்குப்படி-௨, கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை சிற்றரத்தை சீரகம் ஓமம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாக காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் ௯௬-ம் தீரும்.

செம்முள்ளி சங்கு ஆடாதோடை இவைகளின் வேர்கள் ஓர்நிறையாயிடித்துப் பாண்டத்திற் போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி நாழிபொன்றில் ஒருவிராகனிடை விதம் தேனிற்கலந்து கொடுக்க மேற்படிரோகங்கள் தீரும்.

சங்கம்வேர் பலம்-[illegible]0, கண்டங்கத்திரி பலம்-[illegible], கீழ்க்காய்நெல்லி வேர் பலம்-உ0, தூதுளை வேர் பலம்-க0. இவைகளையிடித்து எட்டுபடிக்கால் தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிப் பாவுகாச்சி அதில் அரத்தை திப்பிலிபலம்-க0, கூகைநீர் ஏலம் லவங்கம் பச்சைசீரகம் ஓமம்பெருங்காயம் சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திரிபலை வகைக்குபலம்-உ, பொடித்து தூவிக்கிண்டி அறம் கடுகு மிளகு இவைகளின்பொடி வகைக்காழாக்கு சுக்குபடி கால் இவைகளை தனியே தூவிக்கிண்டி தேன் நெய் வகைக்குப்பலம் முக்கால் விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒரு மண்டலங்கொள்ளச் சிலேத்மரோகம் கூகூ-உள்ளுருக்கி சோகையும் நீங்கும்.

ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி துளசி வகைக்குப்பலம்-௩0, இடித்து க0-படி தண்ணீரிற்போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு அரைக்காற்படி கியாழத்தில் திரிகடி திப்பிலிப்பொடித்தூவிச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

திரிகடுகு கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் சங்கப்வேர் நெல்லி வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு அரிக்கால்படியாய் வற்றவைத்தேழுநாள் கொள்ளத்தீரும்

பவளம் அரிதாரம் கடல்நுரை இவைகளை யோர்நிறையாய்க் கலவத்திட்டுப் பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியில் வட்டி உலர்த்தி ஏழுநாள் புகைபிடிக்கத் தீரும்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம் இடித்தச்சாறு ஆவினெய் வகைக்கு நாழி ஒன்றாய்க்கலந்து தாளிசப்பத்திரி சிறுநாஞ்சொரி சத்திசாரணை நெருஞ்சி கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர் நெல்லிவற்றல் சிறுதேக்கு சிற்றரத்தை வெட்பாலையரிசி வகைக்கழஞ்சு-௪, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து ஒரு திட்டிடைவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஆவின்பால்படி-கூ, மேற்படிநெல்படி-உ, ஒன்றாய்கலந்து அதில் நிலவேம்பு நன்னாரிவேராஞ்சு விலாமிச்சு இவைகளின்வேரும் சந்தனம் போர்மல்லி நெல்லிக்காய் வெட்பாலையரிசி முந்திரிப்பழம் கீழ்க்காய் நெல்லி சீரகம் கடுகுரோகணி திப்பிலிவகைக்குகழஞ்சு-ரு, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி சிவந்தபதத்தில் வடித்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

திப்பிலிபலம்-க0, மிளகு சுக்கு பலம்-கப-ரு, நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் அரத்தை வகைக்குபலம்-உ. லவங்கப்பட்டை திரிபலை கிராம்பு ஏலம் கொடுவேலி வகைக்குபலம்-[illegible], இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்கு நிகர்ச்சர்க்கரை கலந்து தேன்விட்டு பிசைந்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மிளகுபலம்-எ. இடித்ததூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து அதில் அக்ராகாரம் சீரகங் கிராம்பு ஏலம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம்பத்திரி நறுக்குமூலம் வகைக்குபலஞ் சூரணித்து தூவிக்கிண்டி தேன்நாழியறை நெய் நாழிகை கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தீரும்.

திப்பிலிபலம்-க00 சூரணஞ்செய்து தூணிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து யிறுத்துக்கற்கண்டு பலம்-க0 தூள்செய்து பாவுசெய்து அதில் அக்ராகாரம் கடுக்காய் ஓமஞ் சீரகம் மல்லி வெட்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்கு பலம்-க, தூவி நெய்படி-க தேன்படி-க, கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றில் கொட்டைபாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

[illegible] இருமலுக்கு.

கற்கடகச்சிங்கி திரிகடுகு திரிபலை அரத்தை கண்டங்கத்திரிவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்து திரிகடியளவு வெந்நீரிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத் தீரும்.

ஆடாதோடை யிலையை யிடித்து பிட்டவித்து அரிக்காற்படிசாறு பிழிந்து அதில் திரிகடுகு திப்பிலிபொடிதூவி உட்கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டந்தண்டை ஊறின தண்ணிபடி அரிக்காலில் திரிபடி திப்பிலிப்பொடி பொரித்த வெங்காரம் கழஞ்சு-கூ, கூட்டி கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் சிற்றரத்தை ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை-கூ, வெதுப்பி பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடியளவு தேனிற்கொடுக்கத் தீரும்.

தாளிச்சபத்திரிபலம்-க0, மிளகுபலம் ஒண்ணரை சுக்கு திப்பிலி வகைக்குபலம்-உ, கூகைநீர்பலம்-கூ, ஏலம் லவங்கம்பட்டை வகைக்கு

பலமரை இவைகளை சூரணித்து சீனிபலம்-௨௦, கூட்டித்திரிகடியளவு கொள்ளத் தீரும்.

இந்துப்பும் கற்கண்டுபொடித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

முட்டை கோழியைக் கால்குடல் ரோமம்நீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் காற்பலமிளகை உடைத்து வைத்து-௪-படி சலத்திற்போட்டுகாற்படியாய் வற்றவைத்து முடித்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

சுக்கு விராகனிடை-௩௨, திப்பிலி விராகனிடை-௰௬, மிளகு விராகனிடை-௮. ஏலம்விராகனிடை-௪ கிராம்பு விராகனிடை-௨, சிறுநாகப்பூ விராகனிடை-௧, இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் அமுக்கறாவேர் சூரணங்கூட்டி சூரணங்கண்ட இவைகட்குச் சர்க்கரைக்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளவும்.

கிராம்பு சிறுநாகப்பூ மல்லி ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிப்பத்திரி நற்சீரகம் மிளகு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-௩, இவைகளை வெதுப்பிபொடித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத் தீரும்.

தூதுளை முருங்கைப்பட்டை திப்பிலி சீனி இவைகளை ஓர் நிறையாய் சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின்வெண்ணெயிற் கொடுக்கத் தீரும்.

மிளகும் பொடுதலைக்கொழுந்தும் ஓர்நிறையா யரைத்து வேளை ௧-க்கு ஒருகொட்டை பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மாமஞ்சள் திரிகடுகு திரிபலை ஓமம் கடுக்காய்ப்பூ சிற்றரத்தை தேற்றான்விரை வகைக்கு விராகனிடை-௩, பொடித்து திரிகடியளவு தேனில்கொள்ளத் தீரும்.

சிற்றரத்தை பலகறை வெள்ளுள்ளி திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-௪, ஓமம் சுக்கு மிளகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் கால் இவைகளை வெதுப்பிச்சூரணித்து அதில் ௩-பலம் கருப்புக்கட்டி திரிகடியளவு ஆவின்வெண்ணெயிற் சாப்பிட்டு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப் படி-௧, சிற்றரத்தையிலைச்சாறு படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மிளகு சரியிடைவேர்வகைக்குப்பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து தலை முழுகிவர நீங்கும்.

தேனும் இஞ்சிச்சாறு மாதுளம்பழச்சாறு ஓர் நிறையாய்க்கலந்து நாழி ஒன்றிற் கரைக்காற்படி விதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

தூதுளை சமூலம் கண்டங்கத்திரிவேர் நீர்முள்ளி சமூலமிடித்து வடிகட்டின சூரணம் விராகனிடை-௫, கடுக்காய்பொடி விராகனிடை-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அந்திசந்தி திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

விளாவிலை நீர்முள்ளியிலை வகைக்கொருபடி யிடித்துச் சாறு வாங்கி மூன்றுநாள் கொள்ளவும்.

கருப்புச்சட்டி குங்கிலியம் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி நாயுருவியரிசி இவைகளை யோர்நிறையாய்த் தூள்செய்து திரிகடியளவு கோழி முட்டையில் பொரித்துண்ணத்தீரும்.

ஓமம் கடுக்காய் மிளகு சுக்கு திப்பிலி அரத்தை அக்கிராகாரம் தேசாவரம் இவைகளை யோர்நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்குபாதி சர்க்கரைகலந்து திரிகடியுளவு கொள்ளத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரி விரைபலம்-௪, சிற்றரத்தை அக்ராகாரம் திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-கால், வெதுப்பிப்பொடித்து தூவிக்கிண்டி ஆவினெய்படி அரைக்கால்விட்டு கிண்டி லேகியஞ்செய்து ஆறியபின்பு தேன்படி அரைக்கால்விட்டு நன்றாய்லேகித்து கொட்டைப் பாக்களவு இருவேளை மண்டலங்கொள்ளவும்.

திரிகடுகு திரிபலை தேற்றான்விரை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அதிமதுரம் இந்துப்பு அசமதாகம் காட்டுச்சீரகம் கோரைக்கிழங்கு முள்ளிவேர் நன்னாரி வெள்ளுள்ளி தூதுளைவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து தேனும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தூவி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடவும்.

ஆறுபடி ஆவின்பாலில் சீனிபலம்-௧௦, கற்கண்டுபலம்-௫, பொடி செய்துபோட்டு பாகுசெய்து அதில் சீந்திற் சர்க்கரைபலம்-௧௦, திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சீரகம் சிறுதேக்கு தாளிசப்பத்திரி நன்னாரி தூதுளை வகைக்கு கழஞ்சு-௫, சூரணித்து தூவிக் கலக்கி நெய்படி-௧, தேன்படி-கால், விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற் கொட்டைப்பாக்களவு உண்டுவரத்தீரும் மேற்படி லேகியத்தில் தாளகபற்பம் காந்தம் செந்தூரம் வங்கசெந்தூரம் வைத்துண்ண சயகாசம் கபரோகம் முதலானதுந்தீரும்,

க்ஷயரோகக்குணம்.

அஸ்தியில் அனலேறி இரத்தம்வற்றி பித்தமதிகரித்து நெஞ்சிற்கபமுண்டாக்கி இருமல் இளைப்புகாணும் தேகம்வற்றும் முகம்

வெளுக்கும் வாய்நீரூறும் அரோசிகம்காணும் தொண்டையிலா புண்போல்போகும் நெஞ்சு பள்ளம்விழும் விரல் நரம்பை சுருக்கலாகும்.

ஆவிநெய் பால் வகைக்குப்படி-௪, மாதுளம்பழச்சாறு ஈருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி-அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் தூதுளைவேர் அதினிலை முடக்கொத்தானிலை கண்டங்கத்திரிவேர் அதினிலை சிறுவழுதலைவேர் முசுமுசுக்கையிலை ஆவாரை வேர்ப்பட்டை அதின்விரை அதிணம் புருவகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு மிளகுதிப்பிலி நற்சீரகம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் மல்லி ஏலம் தாளிசபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-௬, சிற்றரத்தை விராகனிடை-௮, லவங்கப்பட்டைபலம்-௧௦, சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-கால், சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-௨, இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு ௯௦-விராகனிடை சீனிகலந்து பதமாய்க்கிருதஞ்செய்து நாழியொன்றில் ஒரு காண்டிவிதஞ் சாப்பிட க்ஷயம் காசம் தீரும் பத்தியம் கரியுப்பு புளிப்பு தள்ளவும் ஈருள்ளியும் மாதுளம் பிழிந்த சக்கையுடன் வறுத்து அசனத்தோடு கொள்ளவும்.

முயலிறைச்சி பலம்-௪௦, ௮௨-படி சலத்திற் வேகவைத்து ௪-படியாய் வற்றவைத்திருத்தி அதில் ஆடாதோடை இலைச்சாறு ஆவின் பால் வகைக்குறுணி ஆவிநெய் நாழி இரண்டரை அப்பால் பெருங்குமிழ் வாகைமுன்னை பேராமல்லி வில்வம் அமுக்கரா தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி நெருஞ்சில் சிற்றாமல்லி பாதிரிமாள் இவைகளின் மூலம் மிளகு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-௯, தூள்செய்து பத்துநாழி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்திருந்த கியாழம் நாழி ௪, கூடவிட்டு சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சீரகம் சுக்கு ஓமம் அரத்தைகிராம்புகருஞ்சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி செவியந்திப்பிலி சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டை கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு ௨, அரைத்துப்போட்டு ௯-நாள்வரை சிறுதீயா எரித்து நாலாநாள் பதமாய்க்காச்சியிறுத்து வேளையொன்றில் ஒருகாண்டில் நெய்யில்தேன் விராகனிடை-௨ திப்பிலிதூள் விராகனிடை-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து கொடுத்து வரவும்

தூதுளை பிரமிசங்கு ஆடாதோடை முருக்கு முல்லை வில்வம் கொடிவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்கு நாழி ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சீனிபலம்-௧௦, கரைத்து பாவுசெய்து தூதுலைக்குகண்டங்கத்திரி சிறுகலை வில்வம் அமுக்கறாகரி பிரட்டி செம்முள்ளி கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர் திரிபலை திரிகடுகு அரத்தை வகைக்குபலம் ஈவியிது

லர்த்திச் சூரணித்துப்போட்டு நெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும் அவுரியிலைச்சாறு அறைமுற்றின தேங்காய்ப்பால் நாழி-௩, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூநாகம் ஒருமாங்காயளவு அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒரு காண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தக்ஷயக் குணம்.

பித்தமதிகரித்து அக்கினிகொண்டு உடல் உள்ளங்கால் உள்ளங்கை எரித்துநடுக்கும் வெதுப்பும் நெஞ்சிற்கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புகாணும் சிவந்துவிழும் வாந்திபண்ணும் வயிறுகழியும் நீர்க்கடுக்கும் அரோசியம் அன்னத்துவேஷ முண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குமரி கொடுப்பை கரிசாலை கீழ்க்காய் நெல்லி அரத்தி விஷ்ணுகாந்தை தாழைவிழுது நீர்முள்ளி முசுமுசுக்கை பேய்ப்புடல் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு ஈருள்ளி வல்லாரை வெள்ளரி தூதுளைவேர் கரும்பு எலுமிச்சை வில்வம் கண்டங்கத்திரி பிரமி கஞ்சா வெற்றிலை செருப்படை கருவேப்பிலை பசலி புளியாரை துளசி மிளகுதக்காளி அமுக்கரா இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் நற்சீரகம் வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் ஏலம் அதிவிடையம் சுக்கு வெள்ளைக்குங்கிலியம் அரத்தை திரிபலை நெற்பொரி மிளகு திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௧, வெதுப்பி பொடித்து தூவிக்கிண்டி கற்கண்டு பலம்-௧௦, தேன்படி அரை கூட்டிலேகியஞ்செய்துவேளை ஒன்றால் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நெல்லிவற்றல் பலம் அரை இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சீனி பலம்-௧௦, கரைத்து பாவுசெய்து திரிகடுகு ஓமம் சித்திரமூலம் கிராம்பு தக்கோலம் குக்கில் வாய்விளங்கம் கூகைநீர் மதுரம் வகைக்குப்பலம்-௧, பொடித்து ஆவிநெய்படி-௩, தேன்படி-அரை கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்,

அரசம்பட்டை அத்திப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-௨௦, இடித்து பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் கற்றாழஞ்சாறு வெள்ளருகு ஆவிநெய் வகைக்குப்படி௩, ஒன்றாய்க்கல

ந்து ஆல் அரச அத்தி இவைகளின் முகிழ் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வெள்ளறுகு பேரீச்சம்பழம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பத்திரி கச்சோலம் நாணற்றுது நன்னாரிவேர் அல்லிக்கிழங்கு அமுக்கறாவேர் ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, இவைகள் ஆவின்பால் அரைத்துப்போட்டு ஐந்து நாள் வரை சிறுதீபமெரித்து ஆறுநாள் பதமாய்க்காச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தகாசம் உளைமாந்தை எலும்புருக்கி தீரும்.

காசரோகக்குணம்.

அக்கினியாயெரித்து நெஞ்சு புண்ணாகி அடிக்கடி புகைந்திருமும் கபத்தோடு இரத்தம்விழும் தொண்டை புண்போல்நோவும் கபமும் வாந்திபண்ணும் களையுண்டாகும் நாசி தணற்போலெரியும் தேகம் வெதும்பும் வற்றும் கடுக்கும் முறுக்கும் தலைவலிக்கும் வாயு வதிகரித்து வயிறுநோவும்.

நிவர்த்தி.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சதாவேரிக்கிழங்கு சிந்திற்கொடி ஆடாதோடை தூதுளைபிரமி அமுக்கறா வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து-௮, படி தண்ணீர்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-௧, கூடவிட்டு மிளகு இந்துப்பு சுக்கு திப்பிலி கடுக்காய் நற்சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி கிராம்பு வெள்ளுள்ளி கடுகுரோகணி வகைக்குகழஞ்சு-௩, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சத்திச்சாரணை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி தூதுளை சங்கு பிரமி பொடுதலை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால் நல்லெண்ணைபடி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திப்பிலி வசம்பு மிளகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் திரிபலை பல்லிகொடுவேலி கோரோசனை வகைக்குக் கழஞ்சு-௪, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி செந்தொட்டி ஆடாதோடை வகைக்குப்பலம்-௨௫. மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் அரத்தை வகைக்குப் பலம்-௧, இடித்து ௨௦-படிதண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய்பால் வகைக்குப்படி-௨, திரிகடு

திரிபலி தாளிசப்பத்திரி கோஷ்டம் அக்காரகாரம் வாய்விளங்கம் ஓமம் அரத்தை பேரரத்தை வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-௩, ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டியளவு கொள்ளத்தீரும்.

மந்தகாசத்தின்குணம்,

முகம் காது ஊரும் நாசி கரகரத்து தும்மலுண்டாகும் நீர் வடியும் நெஞ்சிற்கவங்கட்டி இருமும் இளைக்கும் நெஞ்சும்விலாவும் வலிக்கும்மந்தாரகாலங்களில் நோய் அதிகப்படும் பசிமந்திக்கும் வயிறுபொருமும் தேகம் அதைக்கும் கிறுகிறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவிநெய்படி ஒன்றில் தூதுளை கண்டங்கத்திரிசிறுவழுதலை இம்பூரல் சத்திச்சாரணை காட்டாமணக்கு முசுமுசுக்கை முக்காவேளை காட்டாமணக்கு சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர் முசுமுசுக்கையிலை வகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் கால்தலை சிரசு குடல்நீக்கிய ஈத்திண்ணிவெளவால்-௫, திப்பிலி தேசாவாரம் ஓமம் சிற்றரத்தை கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி வசம்பு குருசாணிஓமம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளயலுப்பு வகைக்குவிராகனிடை-௪௦ சாதிபத்திரி விராகனிடை-௧, இவைகளை அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து தேன்படி கால் கூடவிட்டுக்கிண்டி நாழியொன்றில் ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமி தேட்கொடுக்கு சாரடை சங்கு பேராமுட்டி வேப்பம்பட்டை நொச்சி கரப்பான் பொடுதலை ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி சிற்றுவரை கீழ்க்காய்நெல்லி தூதுளம் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி கால் நல்லெண்ணைபடி-௧, ஒன்றாய்கலந்து அதில் மாசிக்காய் திரிகடுகு செவியம் தாமரைக்கிழங்கு தக்கோலம் திரிபலை முத்தக்காசு சித்திரமூலம் ஆனைதிப்பிலி விளாவரிசி அதிவிடயம் சீரகம் காயம் கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி சிறுதேக்கு வகைக்குக்கழஞ்சி அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங் கொள்ளத் தீரும்.

ஆடாதோடை சமூலம் இடித்து வடிகட்டின சூரணப்பலம்-௪௦, மல்லிமிளகு அரத்தை சுக்கு அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி இந்துப்பு பேரறத்தை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ வாலுளுவைபரசி கிராம்பு சிறுதேக்கு ஏலம் குக்கில் இஞ்சு வகைக்குப்பலம்-௧, இவையெல்லாமிடித்துசூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று சீனிகூட்டித் திரிகடியளவு நெய் தேனிற்கொள்ளத் தீரும்.

சீந்தில் தூதுளம் வகைக்குச் சாறுநாழி-௧, கலந்து அதில்திரி கடுகுபலம்-௫, ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு தேன் நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஆவினெய் வெள்ளாட்டுப்பால் எருக்கம்பால் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கற்கண்டுபலம்-௮, பொடித்துப்போட்டுப் பாவு செய்து தூதுளம் சிறுகாஞ்சோறி முசுமுசுக்கை கண்டங்கத்திரி கரிசாலை சங்கு முள்ளங்கி மணத்தக்காளி ஆடுதீண்டாப்பாளை சிறுவழுதலை நிலவாகை கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் மிளகுவசம்பு இந்துப்பு சிற்றரத்தை பேரறத்தைவாளுழுவை கூகைநீர் சீரகம் கற்கடகசிங்கி சிறுநாகப்பூ நெல்லிவற்றல் வகைக்கு பலம் கால்விகிதம் இடித்துச் சூரணித்து தூவிக்கிண்டி படி அரை கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் தாளகபற்பமும் பவளபற்பமும் வைத்துச் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலும் அன்னமும் புசித்து ஆவிநெய்பாவது முக்கூட்டெண்ணெயாவது தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர பந்தாரகாசம் க்ஷயம் கிரந்தி குஷ்டமேகந்தீரும்.

விஷபித்த காசக்குணம்.

வளர்பிறைதோறும் பித்தமதிகரித்து நுழைத்துப் பொங்கிக்கபமுண்டாகி நினைவுதெரியாமல் அலுப்புக்கண்டு பித்தம் வடிந்தபோது நிற்கும் கிறுகிறுத்துவரும் சுரங்காயும் தொண்டை நெஞ்சவிரைபுண்போல் நோவும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

தூதுளங்கண்டங்கத்திரி இப்பூறல் காட்டாமணக்கு இவைகளின்வேர்வகைக்குப்பலம் ௪௦, கொடுவேலிவேர்பலம்-௫, சத்திச்சாரணை முக்காவேளை சங்கங்குப்பி சின்னி அவுரி நிலவாகை திரிகடுகு தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் நற்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௫, அரத்தை விராகனிடை-௮, கடுக்காய் நெல்லி வகைக்குபலம்-௧, பேய்ப்புடலப்பலம்-௨ இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

வில்வவேர் பலம்-௫௦, இடித்து முக்குறுணி நீரிற்போட்டு௫-படியாய் வற்றவைத்து அதில் குமிட்டி மாதளம்பழச்சாறு படி-௧, நாரத்தப்பழச்சாறு படி-௪, ஒன்றாய்விட்டு பனைவெல்லம் பலம்-௫௰, கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து சுக்குபலம்-௫, மிளகு பலம்-௪, திப்பிலி பலம்-௧௨, செவியம் சித்திரமூலம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ வகைக்குபலம்-௧, திப்பிலிமூலம் வகைக்கு பலம்-௨, ஏலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்கால், இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துப் பால்தூவிக்கிண்டி பசுவின் நெய் படிகால், விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

இரத்தக்காசகுணம்.

இருமல்காணும் வாயிலிரத்தம் அடிக்கடிவிழும் உடல்வற்றும் நாவுலரும் வழுவழுக்கும் அன்னஞ் செல்லாது.

நிவர்த்தி.

சங்கிலைச்சாறு நல்லெண்ணெயும் ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய் கலந்து அதில் ஒரு துட்டிடை மஞ்சள்பொடி கலந்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படிவிதம் ஐந்துநாட்காலமே சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்புபுளிதள்ளவும் பத்தாநாள் ஓமந்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்ய ௫௰-ம் நாள் முக்கூட்டெண்ணெதேய்த்து நீராடி உப்பு புளி கூட்டிக் கொள்ளவும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு ஆவிநெய்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அத்தி அரசு ஆல் இவைகளின்விரை நிலப்பனைக்கிழங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி திருமஞ்சனதிரவியம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து ஒரு காண்டிவிதம் அக்கிசந்தி கொள்ளத்தீரும்.

துளசிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஒன்றாய்கலந்து வேளை ஒன்றிற்கு அரைக்காற்படி விதம் ௫-நாள் காலையில் ௨-நாள் சாப்பிட்டு பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

புரசம்பட்டை பலம்-கூஉ, இடித்து கo-படி சலத்திற்போட்டு அடைகியாழம் வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி விதம் கo-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பெருப்பூசனிக்காய்ச் சாறு கற்றாழைவேர் சாறு இளநீர் ஆவின் பால் நெய்வகைக்குப்படி-க, திரிகடுகு கற்கடகச்சிங்கி கடுக்காய் அரத்தை அக்கிராகாரம் நற்சீரகம் ஏலம் தாளிசப்பத்திரி கிராம்பு மல்லி நெல்லிவற்றல் வால் மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை வகைக்கு விராகனிடை-உ, கண்டங்கத்திரி தூதுளை கரிமுள்ளி ஆடாதோடை இவைகளின் வேர் வகைக்குப் பலம்-ஹ, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் நிலவேப்பு குடசப்பாலைப்பட்டை முத்தக்காசு அதிமதுரம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை வகைக்குபலம் கால், மேற்படிசாற்றால் ஆட்டிப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு காண்டிவிதங் கொள்ளத்தீரும்.

உளைமாந்தைக்குணம்.

உடல் கனத்துளைத்து குத்திக்குடைந்து கைகாலெரிந்து சுரம் தலைவலி இருமல் ஆயாசம் மயக்கபுலப்பமுண்டாகும் நினைவுதடுமாறும் வாயால் வெண்ணுரைதள்ளும் வாய்நீர் வடியும் அன்னஞ்செல்லாது தேகவெளியும்.

நிவர்த்தி.

பெருப்பூசனிக்காய் சிறுகீரை பொன்னாங்காணி இவைகள் சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய்வகைக்குபடி-ச, இஞ்சிச்சாறுபடி-கால், ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபலை வங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் சந்தனம் பூலாக்கிழங்கு செங்கழுநீர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு காபஞ்சள் சண்பகப்பூ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து அதில் சீனிபலம்-உ, தேன்படி அரைக்கால் கூடவிட்டு விரவி வேளையொன்றிற்கு காண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சிவன்வேப்பு நிலக்குமில் வல்லி கோஷ்டம் வேப்பம்பட்டை கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் மிளகு தூதுளம் வகைக்குப்பலமரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேலையொன்றிற்கு ஒருகாண்டிவீதமுண்ணத்தீரும்.

சுரமாந்தைக் குணம்.

அகோரமாய் சுரங்காயும் இருமல் ஆயாசம் அன்னத் துவேஷம் அரோசியங் காணும்.

நிவர்த்தி.

இளநீர் ஆவிநெய் வகைக்குபடி-உ, சிற்றாமல்லி நன்னாரி கீழ்க்காய்நெல்லி, சிங்கி விலாமிச்சு ஆடாதோடை நிலவேப்பு இவைகளின் வேர் வெட்பாலையரிசி திப்பிலி கடுகுரோகணி முந்திரிப்பழஞ் சந்தனம் மல்லி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உளமாந்தை சுரமாந்தை பித்தம் மேலான சுரந்தீரும்.

திப்பிலிபலம்-க, சீரகஞ் சுக்கு ஏலந் திப்பிலி மூலம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் மிளகு வகைக்குப்பலம் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் தேன் சீனிகூட்டிப் பிசைந்து ஒருபொழுதுக் கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சுவாசத்தின் குணம்.

தேகமுலர்ந்துவரும் சுரங்குளிர் இருமும் ஆபாசம் சுவாசம் தலைவலிகாணும் வயிறுப்பொருமி வாந்திபண்ணும் மலங்கட்டி வியர்வை தாகம்மிகும் புறந்தளசைக்கும்.

நிவர்த்தி.

தாளகம் லிங்கம் மனோசிலை வெங்காரம் திரிகடுகு காவிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவைகள் சுத்திசெய்து இஞ்சிச் சாற்றால் ச-ஜாமமாட்டிச் சிறுசுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து மூலைப்பால் இஞ்சிச்சாறு சிற்றாத்தை இவைகளின் ஒயாழத்திலிட சுவாசகாசம் க்ஷயம் கபம் சுரம் தீரும்,

வாய்விளங்கம் சுக்கு தேக்கு சீரகம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-௨ திப்பிலிமூலஞ் செவியஞ் சித்திரமூலம் அரைபொடி கையாந்தகரை வகைக்குப்பலம்-௨, திரிபலை தக்கோலம் வகைக்குபலம் இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த சூரணத்துடன் திப்பிலிச் சூரணம்படி-௧. சீனி படி அரை கூட்டித் தேன்விட்டுப் பிசைந்து அரைமண்டலந் தானியம் புடங்கள்வைத்து நாளொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தீரும்.

சுவாசகாசம் க்ஷயகாசம் உளமாந்தை முதலான

சிலேத்மரோகங்கட்கு.

முசலிகைச்சி ஆடாதோடைவேர் பலம்-௧௨, கடம்பு அசுவகெந்திச் சிறுவழுதலை கோடங்கிழங்கு தூதுளஞ் சங்கு நன்னாரி கண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி சத்திச்சாரணை பெருமரங் கீழ்க்காய் நெல்லி இம்பூறல் கச்சந்திராய் கையாந்தகரை இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம்-௧, இவைகள் இடித்து ௫-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவினெய்படி-௨, பால்படி-௪, கூடவிட்டு விளாவரிசி தேவதாரம் திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலையரிசி கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு மஞ்சள் திப்பிலி மூலம் வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகஞ் சடாமாஞ்சில் கார்கோலரிசி அதிவிடையம் அரத்தை அதில் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி லவங்கம் செவ்வள்ளிக்கொடி பெருமரத்துப்பட்டை சீந்திற் சர்க்கரை செஞ்சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, இவைகள் வெந்நீரி லரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒரு காண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

பூவந்திப்பட்டை பலம்-300 இடித்து ௧௪-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து ஆவினெய்படி-௧, கூடவிட்டு கஸ்தூரி மஞ்சள் கடுக்காய் வகைக்குபலம்-௨. வன்னிவேர்பட்டை பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் கருஞ்சீரகம் பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி ஒருகாண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

திப்பிலி பலம் மூன்று அரத்தை பலம் இரண்டு மிளகு வால்மிளகு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் திரிபலைசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சடாமாஞ்சில் மல்லி தாளிசப்பத்திரி.

திப்பிலி கழஞ்சு-௧௰, சித்தரத்தை கழஞ்சு-௯௰, கொத்தமல்லி கழஞ்சு-௧௫, மிளகுசுக்கு செவியம் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் நெல்லி சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் நறுக்குமூலம் சிறுதேக்கு கூகைநீர் அமுக்கரு குருசாணி ஓமம் வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி கடுக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு-௫, லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௩, இவைகளைப்பிடித்து வடிகட்டின தூளுடன் தூதுளை கண்டங்கத்திரி கரிசாலை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்படி-கால், கூட்டி ஒருபடி கொம்புத்தேனைக் காச்சி அதிற் றாவிக்கிண்டி ஆவினெய்படி-கால், விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் ௯௯-ம் தீரும்.

சிலேத்ம ரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

அசுவகெந்திக்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர் கொம்பரக்கு வகைக்கு பலம்-௧௰, இடித்துப் பதக்கு சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி-௪, ஆவின்தயிர் தண்ணீர் பதக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சித்தரத்தை முந்திரிப்பழம் சிற்றாமுட்டி நன்னாரி முத்தக்காசு அதிமதுரம் கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சீரகம் சதகுப்பை கடுகுரோகணி மஞ்சிட்டி தேவதாரம் பெருங்குரும்பை சந்தனம் அரேணுகம் திப்பிலிமூலம் அசுவகெந்தி வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காச்சிவடித்து ஒரு காண்டி விதஞ் சாப்பிட்டு உடலாதியந்தமும் பூசி ஊறவைத்து ஸ்நானஞ்செய்ய காசம் இருமல் சுவாசகாசம் சுரமாறல் பொருமல் தீரும்.

ஆடாதோடைச் சாறுபடி-௪, தூதுவேளை கரிசாலை கண்டங்கத்திரி தேட்கொடுக்கு சிறுசெருப்படை குப்பைமேனி சிறுவழுதலை வகைக்குச்சாறுபடி-௧, எள்ளெண்ணெய்படி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திப்பிலி லவங்கம் அதிவிடையம் சிறுதேக்கு இந்துப்பு அதிமதுரம் திப்பிலி மரமஞ்சள் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம்-௮ ஆட்டுப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காச்சி வடித்து ஒரு காண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

சிலேத்மம்-௬௯ வாட்சி பீனிசம் நீர்ப்பாய்தல்

கண்ணோய் காசங்களுக்கு.

குமரிமுசுமுசுக்கை கற்றாழை கர்ப்பூரவல்லி நிம்பப்பழம் பொன்னாங்காணி கீழ்க்காய்நெல்லி புளியாரை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்பலம்-௧ இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வில்வவேர் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் இனியூரம் பட்டை தேவதாரம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாலுளுவையரிசி சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சந்தனம் கிராம்பு மஞ்சள் பச்சைப் பூலாக்கிழங்கு சீரகம் குங்குமப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ ஆவின்பாலட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்துத் தலை முழுகிவரத்தீரும்.

சிலேத்மரோகப்படலம் முற்றிற்று

தந்தரோகப் படலம்.

அதாவது பல்லீரில் நீர்தங்கி ரோகம் விளையிருத்தலாம்.

விருத்தம்.

பூட்டும் ரோகம் புகலும் தந்த ரோகம்
நீட்டும் சாத்திய கேரும் சாத்தியம்
மாட்டு மேபல நூலிகளா ராய்ந்து
கூட்டு யாத்தும ரக்ஷாமிர்த மிதே.

மேற்படி ரோக நிவர்த்தி.

அரப்பொடி பலம்-௧ கடுக்காய் தான்றிக்காய் மாசக்காய் சீனிக்காரம் கொடுக்காய்ப்புளி துருசு காசிக்கட்டி வகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளைப்பொடித்து அரைவிசம்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற் போட்டுக்கிண்டி ரவியிற்காயவைத்து அப்பால் மேற்படி சாற்றால் மயனமாயரைத்துலர்த்திப்பொடித்துப் பல்விளக்கிவரச் சகல தந்தரோகங்கள் தீரும்

கொம்பரக்கு சீனிகாரம் துருசுமாசக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-௧, கடுக்காய் தான்றிக்காய் அரப்பொடி வகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளைப்பொடித்துஐந்துஎலுமிச்சம்பழச்சாற்றில்விரவிஉலர்த்திப் பல் விளக்கிவர சகல தந்தரோகமுந்தீரும்.

ஒருபலம் கரியுப்பை எருக்கம்பாலிலும் குப்பைமேனிச் சாற்றிலுந் தனித்தனியே ௨-நாளரைத்து பில்லை தட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுசீலைமண்செய்துமுழுப்புடம்போட்டெடுத்து தேங்காயோசட்டகரி பலம்-௧ அரப்பொடி துருசு துத்தம் காசுக்கட்டி கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு கண்டங்கத்திரிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளை வெதுப்பி ஒன்றாய்ச்சேர்த்துப் பொடித்துப் பல் விளக்கிக் கடுக்காய் சக்கரன்கல் முடக்கொத்தான் கருவேலம்பட்டை நீர்ப்பூலாவேர் காட்டாமணக்கின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்து ௮-படிசலத்திற்போட்டொருபடியாய் வற்றவைத்து வாய்கொப்பிளித்துவரச் சகல தந்தரோகமும் நீங்கும்.

பேய்க்குமட்டிக் காயைக்கீறி விரைநீக்கி அதில் கரிவுப்பை செலுத்திமூடிச் சீலைமண் ௩-செய்து ஐந்து நாள்வரை நிழலிலுலர்த்தி முழப்புடம்போட்டு கவசம்நீக்கிப் பொடித்துப் பல்விளக்கி மருக்காரை மருது வெள்வேல் எருக்கு ஆவாரை இவைகளின் வேர்ப்பட்டையும் சுக்குப் பிரப்பங்கிழங்கும் வகைக்குப்பலம்-௧௰ இடித்து ௯-படி சலத்திற்போட்டு ௪-படியாய் வற்றவைத்து வாய்கொப்பளித்து வரச் சகல தந்தரோவும் தீரும்.

தந்தமிக அசைந்து கடுப்புக்கண்டால் அந்தந்த தந்தத்தைப் பிடுங்கிப்போட்டு நாவற்பட்டை கியாழத்தை கொப்பளிக்கவும்பல்லெயிறு அதிகமாய் வீங்கிப் புண்ணாகிக் கடுப்புக்கண்டால் வாயில் குங்கிலியப் புகைப்பிடித்து ஆல் அரசு அத்தி இத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௧௰ நசுக்கி ௩௨-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி-௧, கூடவிட்டு மெழுகுபதமாய்காச்சி கொப்பளித்துவர நோய்மாறி மற்ற பற்களிறுகும்.

அத்தி அரசு கிழுவை நாவல் கருவேல் வெள்வேல் ஆல் எருக்கு ஆவாரை இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பலம்-௫ தூள்செய்து பதக்கு சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய்க் காச்சி யிறுத்துஅதில் நல்லெண்ணெய் படி கால் விட்டு துத்தந் துருசு காசுக்கட்டி வெள்ளைக் குங்கிலியம் சேங்கொட்டை வகைக்கு விராகனிடை ஒன்றை சிதைத்துப் போட்டு காச்சித் திரண்டபருவத்தில் ஒருசாவலிரத்தம் விட்டுப்பதத்தில் எண்ணெயை வடித்து வாயில் கொஞ்சம் எண்ணெய்விட்டு ஒருநாழிகைவைத்திருந்து கொப்பளித்துவரத் தந்தசூலை தந்தவாயு தந்தகுத்து தந்தவிப்புருதி நாவரணை பல்லரணை சிங்குவைரோகந் தீரும்.

மருக்காரை வெள்வேல் கருங்காலி எருக்கு கருவேல் வேம்பு நாவல்வகை மா இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௫ இடித்து ௪-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சாதிக்காய் விராகனிடை-௪ சாபத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௩ கர்ப்பூரம் விராகனிடை-௨ அரப்படி காசுக்கட்டி கடுக்காய்ப்பொடி வகைக்குப்பலம்-௫ பொடித்துப்போட்டு குழம்புபோற் காச்சி ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு பல்விளக்க சகல தந்தரோகம் தீரும்.

தேங்காய் நெய் பொடுதலைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நெல்லி தான்றி தேவதாரம் வேலம்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௩ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துச் சற்றுநேரம் வாயில்வைத்திருந்து கொப்பளிக்கவும் பல்லசைவு பல்லடி புண் இருந்தால் மேற்படி தயிலத்தைத்தொட்டுத் தேய்க்கத்தீரும்.

பிராயப்பட்டைக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில் சுக்கு கடுக்காய் அரப்பொடி இவைகளை சமனாய்ப் பொடித்துப்போட்டுக் களிப்புபோலரைத்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு பல்விளக்கிவரச் சகல தந்தரோகமுந்தீரும்.

புழுங்கலரிசியைக் கோவையிலைச்சாற்றில் மூன்றுவிசைப் பொதும்பவைத்து உலர்த்தி நல்லெண்ணெயிற் பிசறிவாயி லொதுக்கிக் கொள்ளப் பல்லீறல் சீழ் இரத்தமுங்காணுதல் நீங்கும்.

கருங்காலிப்பட்டை பலம்-௧௦௦ இடித்து ௧௩-மரக்கால்தண்ணீரிற்போட்டுப் பதமாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் பதக்குவிட்டுக் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் மிளகு தக்கோலம் காவிக்கல் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாமரைக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதில் யேலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை கர்ப்பூர சலாசத்து வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்துப்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து அன்றுடம் பல்லில் தேய்த்தும் காலுங்களைக் கொருதபா சிரசிற்றேய்த்தும் ஸ்நானஞ் செய்துவர தந்தரோகமுந்தீரும்.

சேங்கொட்டை பலம்-௧௦ கரியுப்பு பலம்-௫ ஒரு கலசத்திற் போட்டு அவைமறையும்படி எருக்கம்பால் விட்டு வாயிலோடு போட்டு மூடிச்சந்துவாய் சீலைமண்செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்துத்தூள் செய்து பல்விளக்கிவரத் தந்தவாயுந்தீரும்.

கண்டங்கத்திரிப் பழத்தை உமிக்காந்தலிற் சுட்டு பாகையிலைச் சாற்றாலாட்டி நல்லெண்ணையிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்துப்பல்லிற் றடவப் பற்பூச்சிசாகும். தந்தரோகப்படலம் முற்றிற்று.

செவிரோகப் படலம்.

அதாவது காதில் சீதளமநுசரித்து என்னேரமும் ஜலம் தங்கி ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

கூறுமாயுறு வேதந்தனையாய்ந்து
தேறுங்கண்ணத்திற் றிரையுஞ்செவிநோயை
பீறிடாமல்விரைந் தோடிப்போவதற்கு
கோறுமாமுனி குறித்தவயித்தியமே.

காதிற்சீய் மாறுதலுக்கு.

சத்திச்சாரணைக் கிழங்கு கிளாவேர் நெல்லிவேர் கையாந்தகரை செருப்பு நெருஞ்சில் இவைகளை ஓர்நிறையாய்த்தட்டி வேப்பெண்ணையிலெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூநாகப்-௨௦, பூண்டுவசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧, சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத் தீரும்.

பெருங்காயம் பூண்டு வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்து வேப்பெண்ணையிற் காய்ச்சிக் காதிலடைக்கத் தீரும்

இஞ்சி எருக்குதள்ளி முருங்கை துளசி திருநீற்றுப் பச்சை மிதிபாகல் கருவாழைக்கிழங்கு இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி மாகாணி வீதம் நல்லெண்ணைபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி காதிலிடத் தீரும்.

மனோசிலை தாளகம் சேங்கொட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௧, சிதைத்து ௯-பலம் நல்லெண்ணியிற்போட்டு வெள்ளாட்டு நீர்படி-௧, கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்துக் காதில் விட்டடைக்கப் புண் தீரும்.

வில்வப்பழச்சதையை நல்லெண்ணையில் வேகவைத்துக் காதிலடைக்கத் தீரும்.

வெள்ளுள்ளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை எருக்கம்பூ கள்ளிப்பால் வகைக்கு விராகனிடை-௧, நண்டு-௧, இவைகளை சிதைத்துக் காற்படி வேப்பெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சிக்காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சலுக்கு.

தைவேளைச்சாறும் நல்லெண்ணையும் ஓரளவாய்க்காய்ச்சிக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

காதெழிச்சுக்கு.

சுக்கு பூண்டு வசம்பு குன்றிப்பருப்பு கோஷ்டம் இந்துப்பு திப்பிலி இவைகளை ஓர்நிறையாய் எருக்கம்பழுப்புச் சாற்றாலரைத்து நல்லெண்ணையிற்போட்டு காச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

கிலுகிலுப்பை வேரரைத்து நல்லெண்ணையிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சல் வலிக்கு.

முசுமுசுக்கையிலையும் வெள்ளுள்ளியும் சிதைத்துக் காதிற்பிழியத் தீரும்.

காத்தொட்டிக்கிழங்கு பூண்டு வசப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணையிற் போட்டு வேகவைத்துக் காதில்விடத் தீரும்.

காதுப் புழுதலுக்கு.

செம்பொனெருஞ்சி பேய்ப் பீர்க்கம்வேர் சாயம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வேப்பெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சி வடித்துக் காதிலடைத்தாலும் அல்லது ஆடுதீண்டாபாளையை சிதைத்துக் காதிற் பிழிந்தாலும் முருக்கிலைச்சாறும் நல்லெண்ணையும் ஓரளவாய்க்கலந்து காதிலடைத்தாலும் புழுசெத்துவிழும்.

காதுமந்தத்திற்கு.

கள்ளியைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நல்லெண்ணை வெள்ளுள்ளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் முருங்கைவேர்வசப்பு வகைக்குகழஞ்சு-௪, அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து இருபதுநாள் காதில்விட்டடைக்க மாறும்.

கையாந்தகரை நாயுருவிசங்கு தூதுவேளை வேலிப்பருத்தி இவைகளினிலையும் எருக்கம்பூவும ஓர்நிறையாய்த் தட்டியரைத்து ௪௦-நாள் காலையில் சிரசில் அப்பிவைத்திருந்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

வெள்ளுள்ளி தாளகம் முள்ளங்கிழங்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய்த்தட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்துவரத் தீரும்.

குதிரை லெத்திச்சாறும் இஞ்சிச்சாறும் ஓரளவாய்க்கலந்து காதில் விட்டடைத்துவரத் தீரும்,

ஒருபடி ஆவின் வெண்ணெயைச் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது ஒருபிடி சங்கிலியைப்போட்டுக் காச்சி வெந்தபதத்தில் அரித்துப்போட்டு மூன்றுவிராகனிடை பெருங்காயத்தைப் பொடித்துப் போட்டு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை காலையிலும் மாலையிலும் சிரசிற்றேய்த்து நாலாநாள் பாசிப்பயறு தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யவும் இந்தப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்யத்தீரும்.

சித்திரமூலம் கழஞ்சு-௪௨, முலைப்பாலாட்டிக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலஞ் சிரசிற் பதமிட்டு நாலுநாளைக்கொருவிசை ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

பன்றிமுல்லைச் சிதைத்துப் புங்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காச்சி வடித்துக் காதில் விட்டடைத்து காற்றுபடாமல் மூன்றுநாள் வரையிருக்கத் தீரும்.

மிளகாய் துலாம்-௧, தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்ற வைத்து வடித்து அதில் எள்ளெண்ணெய்படி-௧, கூடவிட்டு மிளகு பலம்-௧,அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரக் காதடைப்புக்குத்து மண்டைக்குத்து மேல்வலி சொறிசிரங்கு புடைசூலை மேக வாயு சோகை திமிர்வாதந் தீரும்.

காதிரைச்சல் குத்தல் மந்தம் எழுச்சி முதலான செவிநோய்கட்கு.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் முருங்கைப்பூ மஞ்சள் பலாதநாணற் மிளகு வகைக்குப்பலம்-௧, வலம்புரிக்காய் விராகனிடை ஒண்ணரை அதிமதுரம் தக்கோலம் தாரம் சடைக்கஞ்சா வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காதிலடைத்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

ஆவின்நெய்படி அரை நல்லெண்ணெய்படி-௧, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் இரதம் அபின் கெந்தகம் வெள்ளைபாஷாணம் வகைக்கு ஒரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து ஒருதுளி காதில் விட்டடைத்துவரத் தீரும்.

காற்படி வேப்பெண்ணெயில் மஞ்சள்பலம்-௧, வசம்பு ஈருள்ளி வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரை சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து காதிலடைத்து உச்சியிற் றேய்த்துவரத் தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி ஒன்றில் கொச்சிப்பூ கொடிவேலி வேர்ப்பட்டையும் மிளகு சற்றுழைவேரும் வலம்புரிக்காயும் வெளுச்சிப்பிசின்

கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-௪ இவைகளைச் சாராயத்தாலாட்டிப்போட்டு முள்ளுக்குராசாணி-௮, பிச்சுப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காதிலடைத்துச் சிரசிற்றேய்த்து முழுகிவரத் தீரும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் ஒருபலம் நிலப்பனைக்கிழங்கை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலை முழுகிவரத் தீரும்.

இலைக்கள்ளி புனல் முருங்கை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி வீசம் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-கால், ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மாமஞ்சள் வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வலம்புரிக்காய் கருஞ்சீரகம் நண்டிரைச்சி நத்தை முசுறுமுட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௧, சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கருங்கோழி முட்டைத் தயிலம் விராகனிடை-௧, கூடவிட்டுக்கலந்துக்கொண்டு பனிரண்டுநாள்வரை காதில் விட்டு பஞ்சுகொண்டு மூடிவைத்திருக்கத் தீரும்.

முசுறுமுட்டை பூநாகம் நண்டிறைச்சி வெள்ளுள்ளி கோழிமுட்டை மஞ்சட்கரு குக்கில்வசம்பு வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, சிதைத்து அரைக்காற்படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சி வடித்துக் காதில் விட்டடைக்க மாறும்.

காதில் ஈப்புகுந்தால்.

முத்தெருக்கஞ்செவியிலையைக் கசக்கிக்காதிற்பிழிந்தாலும் அல்லது கோழிவரை யிலையையும் குப்பைமேனி யிலையை கசக்கிக் காதிற் பிழிந்தாலும் ஈசெத்துவிழும்.

செவிரோகப்படலம் முற்றிற்று.

பிரமியரோகப் படலம்.

அதாவது மாதர்கள் சம்போகத்தால் நோய் விளைவித்தலாம்.

விருத்தம்.

சொல்லும் பிரமியந் தோன்றிட வந்தது
புல்லு மேகம் பிறக்கும் விதாவிதம்
அல்லவே யாயுடீர் வேதந்தனை யாந்த
வெல்லும் வயித்திய சாரமிது வாமே.

மேற்படி ரோகம் வருவதற்குக்காரணம்.

பலமாதரிடத்தும் வேசியர்களோடும் பிணியாளோடும் போகிப்பதாலும் வோயாத அநுபோகத்தாலும் மூலத்தில் அக்கினிக்கொண்டு தாதுகெட்டு பிரமியங்கள் நீரடைப்பு சதையடைப்பு வெள்ளைவெட்டை கிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் பிரமேகம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவுமுதலான மேகரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன.

இரத்தப்பிரமியம் குணம்.

நீர்த்தாரையில் கடுப்புங் குத்தலுங்கண்டு இரத்தம்விழும் உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும் கைகால் அயர்ந்துவரும்.

நிவர்த்தி.

ஆவரை யரிசிபடி அரைக்கால் நற்சீரகம் சந்தனம் சர்க்கரை வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்து கலக்கி மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

ஆவரை வேர்ப்பட்டை விஷ்ணுகாந்தி சமூலம் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற் கரைத்து சர்க்கரை சேர்த்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்தி வேரையாவது அம்மான்பச்சரிசியையாவது அல்லியிலையையாவது ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

முருங்கைப்பூச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி அரைக்கால் வெல்லம் விராகனிடை-உ, ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்

சிறுகீரைச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி அரைக்கால் கற்சுண்ணாம்புத் தெளிவுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

விடத்தலைக் கொழுந்தும் வலமும் அரைத்து எலுமிச்சங்காயளவெடுத்து தயிரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

சந்தனம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-க, காவிக்கல் பொன்மெழுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இவைகளை முலைப்பால்விட்டரைத்து தூதுளங்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு உண்டைவீதம் அரைக்காற்படி முலைப்பாலில் எட்டுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

பிரப்பங்கிழங்குசங்கம் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு முற்றின வேப்பம்பட்டை வகைக்குபலம்-க௰, இவைகளை யிடித்து சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

மின்னியிலைச் சாறுபடி அரைக்கால் எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் வெல்லங்கலந்து மூன்றுநாட் கொள்ளத் தீரும்.

பருத்திலைச்சாறுபடி அரைக்காலில் கல்நார் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு சீனிகலந்து கூ-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நெருஞ்சில்வேரை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து எருமைமோரில் மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

முருக்கம்வேர்ப் பட்டையை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலில் கூ-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓரிலைத்தாமரைச்சாற்றில் சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் கூ-நாள் கொள்ளத் தீரும்.

முருங்கைப்பூ கற்றாழஞ்சோறு வெண்ணெ இவைகளை ஓர் நிறையாயரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருமாங்காயளவு அந்திசந்தி கூ-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஒருபடி வல்லாரையைக் காற்படி ஆவின்பால் அரைத்துக்கலக்கி கூ-நாள் கொள்ளத்தீரும் மேற்படி பிரயோகங்கள் செய்யும்போது உப்பு புளி நீக்கவும்.

சுக்கில பிரமயத்தின் குணம்.

நீர்த்தாரையிற் சுருக்குச்சுருக்கென்று குத்தி சுக்கிலம்விழும்.

நிவர்த்தி.

கலைக்கொழுப்பும் சந்தனமும் வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு மோர்விட்டரைத்து தேனிற்குழைத்துண்ண நீங்கும்.

வில்வவேரும் நெற்பொரியும் வகைக்குப்பலம்-ச0, இடித்து அ-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

கோரைக்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி மிளகு வகைக்குப்பலம்-உ, ச-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத் தீரும்.

நெல்லிக்காய்-ச0, தேற்றுவிரை-உ0, நைப்பத்தட்டி செவ்விளநீர் ஒருநாள் ஊறப்போட்டு மறுநாள் காலையில் இறுத்து அதில் கலைக்கொம்பைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துக்கலக்கி சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொள்ள நீங்கும்.

ஈருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெயும் சமமாய் கலந்து வேளை யொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் காலையிற்கொள்ள நீங்கும்.

ஓரிலைதாமரையும் நற்சீரகமும் சமனாய் அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு மூன்றுநாள்கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் வலம் சிறுபுள்ளடி இவையோர்நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி கால்படியில் சீனிகலந்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும் உப்பு புளி தள்ளவும்.

நெரிஞ்சில் வேரின் மேற்றோல் ஒருபிடிசுக்குதேர்-உ, இரண்டும் சிதைத்து அரைப்படி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒரு விராகனிடை வெங்காரமும் கொஞ்சம் தேனுங்கலந்து இப்படி ஆறுபொழுது சாப்பிடத்தீரும் ஆறுநாள் வரை உப்புபுளி தள்ளவும்.

ஆவிநெப்பால் வகைக்குப்படி-க, வாழைப்பூச்சாறு செடி கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி-உ. ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நற்சீரகம் அமிர்தசாக்கரை வகைக்குப்பலம்-முக்கால், ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில்வடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத் தீரும்.

பருத்திக்கொட்டைப்பால் படி-க, வெல்லம் பலம்-ச, கோழிமுட்டை-க0, நல்லெண்ணெ படி-கால், ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கூ-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-க, கீழ்காய்நெல்லிவேர் பலம்-ரு, விரல் மஞ்சள் பலம்-ரு, அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் எட்டுநாள் கொள்ளத்தீரும் இவைகட்குப் பத்தியம் முன்போற் கொள்ளவும்.

சிப்பிரமியத்தின்குணம்.

நீர்கடுத்தெரியுஞ் சீய்விழும் உடல்மெலியும்,

நிவர்த்தி.

மிளகை ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து கூ-நாள் சாப்பிடத் தீரும்.

அதிமதுரத்தைச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் நீராகாரத்தில் பத்துநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால் விட்டிடித்து பிழிந்தசாறுபடி அரைக்காலில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க, பொடித்துப் போட்டு கூ-நாள் சாப்பிடவும்.

குப்பைமேனி இலையை உப்பில்லாமல் அவித்து மிளகு அரிசியும் பொரித்து பொடித்துத்தூவி ஒருமாங்காயளவு காலை கூ-நாள்சாப்பிடப் பிரவிர்த்தியாகும்.

பிரமியத்துக்குப் பொதுப் பிரயோகம்.

ஒருபலம் சீனிக்காரத்தை ஆவின்பாலாலாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து காடைப்புடம்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருவிராகனிடை வீதம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் கூ-நாள் கொடுக்க நீங்கும் பத்தியம் மோர்சாதம் சாப்பிடவும்.

சிற்றிலைப்பாலாடையை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின் பாலிற்கலக்கி கூ-நாள் கொடுக்க பிரமியந்தீரும்.

வெள்ளாட்டுப்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு மாம்பட்டைச்சாறு இவைகளை ஓர் நிறையாய் கலந்து கூ-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஒரு துட்டெடை வெந்தயத்தை இரவில் ஊறவைத்துக் காலையிலரைத்து மோரிற் கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்பூலாக்கொழுந்தை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின் பாலில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்து வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க, பொடித்துப்போட்டு வேளை க-க்கு அறைக்காற்படியளவு கூ-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபிடி கற்றாழைவேரை இளநீரிலரைத்து கலக்கிச் சீனிகலந்து கூ-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

☞ துளசியிலையைப்பிட்டவித்து அரைக்காற்படிசாறுபிழிந்து அதில் ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெய்சேர்த்து கூ-நாள்கொள்ளத்தீரும்

எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஈருள்ளிச்சாறு பனங்கருப்புக்கட்டி இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கலந்து இரவில் பனியில்வைத்து காலையில்கூ-நாள் கொள்ளத் தீரும்.

பற்பாடகத்தை எலுமிச்சங்காயளவு ஆவின்பாலிற்கலந்து சீனி கட்டி கூ-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

அடுதாத்தியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் சமனாய்க்கலந்துவேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் கூ-நாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள் உப்பில்லா பத்தியமிருக்கத் தீரும்.

சிவந்த கொட்டாங்கரத்தை ஈருள்ளிவகைக்கு ஒருபிடிவீதம் இடித்துச் சாறுபிழிந்து ஆழாக்கு நல்லெண்ணெகலந்து இந்தப்படி கூ நாள் கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளைக் குங்கிலியம் பலம்-க, காசுக்கட்டி மேற்றோல் நீக்கின பூண்டு வசம்பு வகைக்குப்பலம்-கால், இவைகளை சிதைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து வேளை க-க்கு ஒரு கரண்டிவீதம் உ0-நாள் கொள்ள நாட்சென்ற பிரமியந்தீரும் பத்தியம் ஆவின்பால் நெய் தயிர் கூட்டவும்.

வெள்ளைக் குங்கிலியம் சர்க்கரை பறங்கிப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-ரு, பொடித்து வடிகட்டி நல்லெண்ணெயிலாவது ஆவின்நெய்யிலாவது ரசாயனஞ்செய்து அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

சுண்ணாம்பு தெளிவு தண்ணீர் நல்லெண்ணெ வகைக்குபடிவீதம் ஒன்றாய்கலந்து கொள்ளத்தீரும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை இவைகளின் மூலம் வகைக்கு ஒருபிடிசிதைத்து அரைபடி ஆவின்பாலிற்போட்டு அத்துடன் அரைப்படி தண்ணீர்கலந்து தண்ணீர்வற்றக் காய்ச்சிவடித்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெயும் திரிகடி சீனியுங்கலந்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி கூ-நாள் சு-வேளை சாப்பிடத்தீரும் இப்பிரயோகங்கட்கு முன்போற் பத்தியங் கொள்ளவும்.

நீர்க்கடுத்து துளிதுளியாய் விழுந்து இரத்தங் காணுவதற்கு.

பொன்னாங்காணி சீராசெங்கழுநீர் நிலவேம்பு சிறுகீரை தூரிலைத் தாமரை கீழ்க்காய்நெல்லி மணத்தக்காளி சிற்றாமல்லி வகைக்குபலம்-ங, இடித்து ரு-படி சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவினெய்படி க, கூடவிட்டு சாஸ்திரவேதி கிளியூரம் பட்டை சடாமாஞ்சில் சதகுப்பை பச்சையிலம் சாதிக்காய் சிராம்பு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் வசுவாசி வகைக்குகழஞ்சு-உ, ஆவின்பாலாலாட்டிப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை க-க்கு கரண்டி வீதம் உண்டுவரத் தீரும்

சிற்றாமல்லி பேராமல்லி நிலக்குமிழ் முல்லைநன்னாரி விலாமிச்சம் வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-உ, ஆவின்பால் இளநீர் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-ச, ஒன்றாய்கலந்து அதில் சந்தனம் கோஷ்டம் லவங்கம் அதி

மதுரம் சீரகம் நெல்லிவற்றல் வகைக்குப்பலம்-கால், அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து சீனிகலந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டி விதம் சாப்பிடத் தீரும்.

ஆவின்பாலிலும் நெய்யிலும் கருப்பஞ் சாற்றிலும் கற்றாழஞ் சாற்றிலுந் தனித்தனியே சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம்-௪, பறங்கிப் பட்டை பலம்-௪, சீந்திற் சர்க்கரை பலம்-௨, இவைகளைச்சூரணித்து அதற்குப்பாதி கருப்புக்கட்டி கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு திரிகடியளவு வெந்நீரிற்கொள்ளச் சகலபிரமேகமுந்தீரும் பத்தியம் கைப்புப் புளிப் புத்தள்ளி ஆவின்பால் தயிர்நெய் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சிப்பிரமியம் இரத்தப்பிரமியம் நீர்க்கட்டு கடுப்பு மூத்திரக்கிரிச்சனத்திற்கு,

பேராமுட்டி நெரிஞ்சி செப்புநெருஞ்சி தண்ணீர்விட்டான் பூலா பொன்னாங்காணி அமிர்தவல்லி இருவேலி இவைகளின்வேர் கருவாழைப்பூ வகைக்குப்பலம்-௪, இவைகளையிடித்துப் பதக்குச்சலத்தில் போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்துப் பிசைந்து பிழிந்து வடிகட்டி அதில் ஆவின் நெய்பால் வகைக்குப்படி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகம் கோஷ்டம் கச்சோர கர்ப்பூர சலாசத்து சாதிக்காய் கிராம்பு சாஸ்திரபேதி சீரகம் நெல்லிமுள்ளி கடுக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கற்பூரம் விராகனிடை-௧, பொரித்தவெங்காரம் விராகனிடை-௫, நசுக்கிப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி உ-கழஞ்சு விகிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் பொடுதலைச்சாறு பிரமிச்சாறு வகைக்குப்படி-௩ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் கல்லடைப்புக்கு,

அரைக்கால்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துசோகி சுட்டசாம்பலையும் ஒருகழஞ்சுபொரித்தவெங்காரத்தையும் ஒருபாக்களவு ஆவின் வெண்ணை கலந்து இப்படி ௫-வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் சிய்ப்பிரமியம் சுக்கிலப்பிரமியம் மூத்திரக்கிரிச்சனம் நீர்க்கட்டுக்கு,

பறங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் கிராம்பு சிறுநாகப்பூ சாதிப்பத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் அசுவகெந்தி கொடிவேலி சடாமாஞ்சி இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடியளவு ஆவின்நெய்யிற் கொள்ளவும்.

பிரமியம்பெரும்பாடு சூலைகட்டுக்கு.

ஆவின் நெய்படி-௧, பறங்கிப்பட்டை பலம்-௩, செங்கத்தாரிப்பட்டை சீரகம் வகைக்குபலம்-கால், அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ௧-க்கு ஒருகாண்டிவிதம் சாப்பிடத்தீரும்.

கருவங்கம் விராகனிடை-௧௦, ரசம் விராகனிடை-௫, ஒன்றாய்த் தொந்தித்து சாந்தம் சாதிலிங்கம் சீனம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, எருமைமோர் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வேளைக்கு ஒருண்டைவிகிதம் மேற்படி மோரிற்கொடுக்கவும்.

இரத்தப்பிரமியம் சிய்ப்பிரமியம் உஷ்ணத்திற்கு.

மஞ்சள் வெல்லம் வகைக்குப்பலம்-௬, மிளகு சுக்கு ஏலம் வகைக்குப்பலம்-௨, வெங்காரம் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨, இவைகளை ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதம் சோறாகாரத்திலிட்டுச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

தேற்றான்விரையை ஆறவைத்தரைத்து ஒருகொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்த சந்தனம் ஒரு கொட்டைப் பாக்கு பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணை ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு ஒன்றாய்க்கலந்து இந்தப்படி ஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரிவு நல்லெரிப்பனுக்கு

திருநாமப்பாலை சமூலம் ஒருசேர்ங்கும் பாசிப்பயறும் இடித்து இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி உழக்காய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய் நருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி உழக்கு ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஏலக்கொம்பு விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் பூமிசர்க்கரை வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டு பதத்தில் வடித்து சர்க்கரைகலந்து நாளொன்றுக்கு முக்கா கழஞ்சு விதம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

பிரமியயெலும்புருக்கி மூத்திரக்கிரிச்சனம் காமாலைமுதலான உஷ்ண ரோகத்திற்கு.

இளநீர் பொன்னாங்கிணிச்சாறு ஆவின்பால் பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு வாழைக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி-௪, சிற்றாமுட்டிவேர்பலம் ௧௦, இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து மொழம்படி ௨, ஆவிநெய்படி-௨, இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் இந்துப்பு முந்திரிப்பழம் வகைக்கு ஒரு காண்டி விதம் சாப்பிடத்தீரும்.

மூத்திரப்பாலை கிரிச்சனம் நீர்ச்சுருக்கெரிவு இரத்த பிரமியத்துக்கு

அமுக்குறாயிலையுந் தண்டும் இடித்துப் பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧, ஆவிநெய்படி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து அமுக்கறாக் கிழங்கு அதிமதுரம் சதாவேரிக் கிழங்கு காட்டுமல்லிகைவேர் தேற்றாவிரை செங்கழுநீர்க் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௪, அதிமதுரம் பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௪, இவைகளை ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டுக் காச்சியிறுத்து அதில் தேன்படி அரை சர்க்கரைகலந்து நாளொன்றுக்கு ஒரு காண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

முந்திரிகை பேரீச்சுநெல்லி அதிமதுரம் ஏலம் கல்கார் திப்பிலி சிறுபூளை வேர்ப்பட்டை சந்தனம் மல்லி வெள்ளரிவித்து இவைகளை ஓர் நிறையாய் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் பச்சரிசிக் கழுநீரிற் கொள்ளத் தீரும்.

இரத்தம்போல் நீரிற்றங்குவதற்கு.

எருமைப்பால்படி-உ, பொன்னுங்காணிவேர் ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு அதைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சி புரைகுத்திக்கடைந்து வெண்ணெயெடுத்து அதை மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு மோரை தாகசாந்தி பண்ணத் தீரும்.

பாம்பட்டை ஆத்திப்பட்டை ஆவாரம் வேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து தண்ணீரில் ஊறவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி விதம் அதிற்கொஞ்சம் ஆவின்னெய் கலந்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

நீர்க்கடுப்பு பெரிவுக்கு.

ஈருள்ளிச்சாறுபடி அரைக்காலில் வெங்காரம் ஒரு விராகனிடை பொரித்துப்போட்டு மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரைக் கண்திறந்து அதில் சீரகம் சீனி பாசிப்பயறு வகைக்கு விராகனிடை-௫, போட்டு ஓரிரவு ஊறவைத்து காலையிலந்த மருந்தை யெடுத்து அரைத்து இளநீரிற்கரைத்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் ஆறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லியிலை ஒருபிடி சீரகம் விராகனிடை-௩, அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி ௯-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய்-௧, சுக்கு-௧, சீரகம் விராகனிடை-௧, ஈருள்ளிப்பூடு-௩, கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம்பிடி-௧, இவைகளை கியாழஞ்செய் துண்ணத் தீரும்.

அரைக்காற்படி வெந்நீரில் சந்தனம் ஆவின்வெண்ணெ வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு போட்டு சாப்பிட்டு உடனே நிற்கும் வெந்நீரில் எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து கற்கண்டு கலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெ கலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

முத்தக்காசு ஆவாரைவிரை தேற்றுவிரை புளியங்கொட்டை பேற்றோல் இவைகளை வகைக்குப்பலம்-௧, பொடித்து ஒருபடி யிளநீரில்ஓரிரவு ஊறவைத்து காலமே ௯-தபா சாப்பிடத்தீரும்.

மூன்று விராகனிடை நீர்முள்ளி விரையை ஆவின்நெய்விட்டு வெதுப்பி பொடித்து அரைக்காற்படி தேங்காய் பாலிற்கலந்து ௯-நாள் சாப்பிடத் தீரும்.

ஓர்சிரங்கை ஆவின்பாலில் ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு புத்தான்சோற்றை அரைத்து கலக்கிச்சாப்பிட நீர்க்கடுப்பு பிரமேகந்தீரும்,

எலுமிச்சங்காயளவு கட்டுக்கொடி யிலையை அரைத்துக் காற்படி சலத்திற் கலக்கி அதில் சீரகம் ஏலம் வகைக்கு ஒரு விராகனிடை பொடித்துப்போட்டு ஒருதுட்டிடை சீனிகலந் துண்ணத்தீரும்.

நீர்த்தாரையெரிவு கடுப்பு சதை வளர்த்திக்கு.

ஆலம்விழுது உ-பிடி பருத்திவேர்த்தோல் அசுவகெந்திக் கிழங்கு ஆவாரை வேர்ப்பட்டை முற்றின வெள்வேலம்பட்டை வகைக்கொருபிடி பருத்திப்பிஞ்சு பருத்தி விரைப் பருப்பு வகைக்கொரு சிறங்கை யேலம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩0, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாபத்திரி சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-௫, திப்பிலி விராகனிடை-௪, பொரிகாரம் சாதிலிங்கம் வகைக்கு விராகன்-உ, முந்திரிப்பழம் தேன்மெழுகு வகைக்குப்பலம் அரை பேரீச்சம்பழம் விராகனிடை-௮, நெரிஞ்சிக்காய் ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்து ஒருபடி ஆவின்பாலிற்கரைத்து அதில் நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி கால் ஆவின்நெய்படி-௯, கூடவிட்டுக்காய்ச்சி கிருதம்செய்து வேளையொன்றுக்கு மாகாணிப்படிவிதம் மூண்ணத்தீரும்.

கல்லடைப்பு.

சங்கிலை ஈருள்ளிப் பச்சைநெல்லுமி இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து சாறுபிழிந்து வேளையொன்றுக்கு காற்படிசாறு கொடுக்கவுடனே கல் தெறித்து நீரிற்றங்கும்.

ஒருபலம் வெடியுப்பைச் சட்டியிலிறக்கி ஒருபடி சலம்விட்டு அரைபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் கோவைத்தண்டை யிடித்து பிசைந்து பிறுத்து ஒரு விராகனிடை வெங்காரத்தை பொரித்து போட்டு வேளையொன்றுக்கு காற்படியாக இருநேரங் கொள்ளக்கல்தெறித்து நீரிறங்கும்.

நெரிஞ்சிவேர் பூளைவேர்சிறுகீரைவேர்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோவைத்தண்டை யிடித்து பிழிந்த சாறுபடி கால் பொரித்த சீனிகாரம் சுண்ணைப்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧, பொடித்துப்போட்டுக்கொடுக்க கல்தெறித்து நீரிறங்கும்.

நெருஞ்சில் சிறுபூளை மாவிலிங்கு பேராமுட்டி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம்-௪0, நசுக்கி பத்துபடி நீரிற்போட்டு ஒரு படியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்கு கால்படிவிதங் கொடுக்கத்தீரும்

முன்னிலவு நாவல்பூலா வெட்பூலா முத்தக்காசு நன்னாரி முல்லை சீந்தில் செந்தாமரை சிற்றாமுட்டி சிரா செங்கழுநீர் சிறுகீரை விராலி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி வகைக்குப் பலம்-௧ ௪-படி யிளநீரிற்போட்டு அரைப்படிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

சதை யடைப்புக்கு.

முற்றின கோழிக்கல் ஈரலிலிருக்கிற சிறுகல்லும் வெள்ளரி விரையும் பூநாகமும் வெல்லமும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவும் அரைத்து ஆவின்பாலிலிறக்கி ௬-வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

நாயுருவி சிறுநெருஞ்சில் வாழைச்சருகு சுருள்ளி சிறுபூளை இலைகளின் சாம்பல் வகைக்குப்படி அரைக்கால் சலத்திற்கலக்கி தெளிவிறுத்தி அதில் பொரிகாரம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை அரை பொடித்துப்போட்டு சாப்பிட கல்லடைப்பு சதையடைப்புத்தீரும்.

ஆவின்நெய்ப்படி-க, மூக்குவெட்டிச் சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை கஉ, நறுக்கிப்போட்டு காச்சி கருப்பாய் வருகிற பதத்தில் இறக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சிடைவீதம் கஉ நாள் கொள்ளத்தீரும்.

நீரடைப்புக்கு.

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காயை பொடித்துப்போட்டு கொஞ்ச நேரம் வைத்திருந்து பிழிந்து வடிகட்டின தண்ணீர்ப்படி கால் பொரித்த வெங்காரம் விராகனிடை-க, பனைவெல்லம் பலம் கால் சிதைத்துப்போட்டுக்கொடுக்க விரேசனமாகி நீரிறங்கும்.

பசலிகீலக்கத்திரியிலை வகைக்குப்பலம்-க௦, இடித்து கியாழஞ்செய்து காற்படிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

குருஞ்சாவிலை கல்லத்திப்பட்டை கடுகுரோகணி திரிகடுகு நாயுருவி கொழுஞ்சிவேர் வகைக்குபலம்-க, இடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுவேளையும் கொடுக்கத்தீரும்.

சுறாமீன் தலையிலிருக்கிற இரண்டுகல்லை யெடுத்துலர்த்தி இளநீரிலுரைத்துக் கொடுக்க உடனே சலமிறங்கும்.

கோவைத்தண்டுசாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து நற்சீரகம் விராகனிடை-க, பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கத்தீரும்.

அண்டத்தோல் வெள்ளரிவித்து எலிபுழுக்கை வெங்காரம் இவைகளைச்சற்று வெதுப்பிப்பொடித்துகால்படி சுரையிலைச் சாற்றிற்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

நீராகாரத்திற் பழங்கூரை வைக்கோலை ஊறவைத்து பிசைந்திறுத்து கால்படி சாப்பிட நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புத் தீரும்.

வெங்காரம் கற்பூர சலாசத்து வகைக்குப்பலம்-க, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி சுண்ணாம்பு குகையில் வைத்து சிறுபுடம்போட்டு ஒரு விராகனிடைவீதம் தேனிற்கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு வெட்டைநீர்ச்சுருக்கு கடுப்பு பிரமேகம் முதலானவை தீரும்.

வெடியுப்பு பொரிகாரம் அண்டத்தோல் சோகிகர்ப்பூர சலாசத்து சீனிக்காரம் வகைக்குப்பலம்-க. எலுமிச்சம்பழச் சாற்றினால் மைபோலாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து கற்சுண்ணக் குகையிலே வைத்து சில்லுபோட்டுமூடி கதவாலிப்புடம்போட்டு ஒரு விராகனிடை பற்பத்தை மேற்காட்டிய யோமமுதலானதுகளிலாவது இளநீரிலாவது சுருள்ளிச் சாற்றிலாவது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாவது கொள்ளநீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சுருக்கு முதலானவை தீரும்

கிருச்சனத்தின் குணம்.

நீர்தாரைபுண்ணாகிநொந்துவீங்கிக்கடுகத்தெரியும் சலம்வருவது போலிருக்கும் இறங்காது இறங்கினால் ஒவ்வொரு துளியாய் விழும் அப்போது சகிக்கமுடியாதவேதனையும் மயக்கமுங்காணும் ஒருவேளை நீர் மஞ்சள்போலும் இரத்தம்போலும் சுக்கிலம்போலு மிறங்கும் தொப்புளினடி கனத்துநோகும் வயிறு பொருமும் அபானங் கடுகும் அன்னம் செல்லாது உடல் மெலியும்.

நிவர்த்தி.

நெரிஞ்சிவேர்பலம்-கஉ, இடித்து பதக்கு சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் பொரித்த வெங்காரம் சீந்திற்சர்க்கரை கோஷ்டம் லவங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் செங்கழுநீர் கிழங்கு ஆடாதோடைவேர் கர்ப்பூரம் வள்ளி தேற்றாவிரை கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-ச, பச்சைகர்ப்பூரம் கழஞ்சு க, அரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-க. கூடவிட்டு காச்சிவடித்து அதில் கூகைநீர் சர்க்கரை வகைக்குப்பலம்-உ, போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

இளநீர்படி-க, சீந்தில் நெருஞ்சி ஓரிலைத்தாமரை பெரும்பூசனிக்காய் வாழைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-ச, கரிப்பான் பொன்னாங்காணி நீர்முள்ளி இவைகளின்சாறு ஆவிநெய் வகைக்குப்படி-உ, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கர்ப்பூரசலாசத்துகல்நார் கல்மதம் சிறுபூளைவேர் அத்தித்திப்பிலி பொன்னாங்காணிவேர் சென்னாயுருவிவேர் கூகைநீர் நீர்முள்ளிவிரை சிறுகீரைவேர் ஏலம்எள்ளு பொன் ஊமத்தின்விரை தேற்றான் வித்துவகைக்கு விராகனிடை-க. முலைப்பாலிலாட்டிப்போட்டு சீனிபலம்-க.தேன்படி முக்கால்விட்டு பதமாய்க்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட கிருச்சினம் சுக்கிலப்பிரமேகம் கைகாலெரிவு உஷ்ணந்தீரும்.

ஆவின்நெய்ப்படி ஒன்றில் ஆவாரைவெட்பூலா நீர்ப்பூலா நெருஞ்சில் இவைகளின் மூலம் வெள்ளரிவிரை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து பொரித்த வெங்காரம் முட்டைத்தோல் வகைக்குப்பலம்-க, கோழிக்காரப்பலம் கால் பொடித்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்குஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளரிக்காய் சாறுபடி-௧, பெரும்பூசினிக்காய் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு கோவைத்தண்டு நிலப்பனைக்கிழங்குவகைக்குச்சாறுபடி அரை ஆவின்பால்படி-௫, நெய்படி-௧ இளநீர்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி நன்னாரி நெருஞ்சில் சிறுபூளை இவைகளின் வேர் அதிமதூரம் சாஸ்திரபேதி கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் ஏலம் கிராம்பு சீரகம் சுக்கு திப்பிலி மிளகு திப்பிலிமூலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து கர்ப்பூரம் விராகனிடை-௧, கற்கண்டுப்பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டி விதஞ் சாப்பிடக்கிரிச்சனம் சீய்மேகம் இரத்தமேகம் ரணம் கடுப்பு எரிப்பு எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு தீரும்.

வெள்ளை வெட்டியின் குணம்.

பித்தமேகமானால் மஞ்சள்போலும் வாதமேகமானால் வெண்மையாயும் ஐமேகமானால் மயிலினது நிறம்போலும் கவிக்ஷணத்திற்காணும் வாதம் அதிகரித்திடில் வெள்ளை மிகக்காணும் தாது நஷ்டமாகும் வாய்வும் பித்தமும்சேர்ந்தால் ஞானத்தில்வெந்து எரிவு வலிகாணும் நீர்கட்டித் துளி துளியாய்விழும் சிலநேரத்தில் பனிச்சென்று நீரிறங்கும் கல்லடைக்கும் வாயுவோடு ஐயஞ்சேர்ந்தால் நீர்பொசியாது வெள்ளை விழாது புகைச்சல் இருமல் இளைப்புண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

கால்படி தேற்றான் விரையை நன்றாயுரைத்துக் கழுவித்தட்டி ஆவின்பாலில் மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டு ஆட்டித்திரட்டி அதனளவு ஆவின்வெண்ணெயுங் கூட்டிப்பிசைந்து அதற்குநிகர் ஆவின்நெய்யில் வேகவைத்துப் பொன்னிறமாக வருஞ்சமயத்தில் சீரகம் ஏலம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, ஜாதிக்காய் சாபத்திரி குங்குமப்பூ கிராம்பு சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை-௫, இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் மூன்றுபலம் சீனியையும் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி இரண்டரை பொரித்த நற்சீரகப்பலம்-௫, கற்கண்டு பலம் இரண்டரை பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நாயுருவிவேர் பலம்-௨௦, இடித்து ௧௦-படி தண்ணீரிற் போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-௧, கூடவிட்டு முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, அரைத்துப் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து சர்க்கரை பலம்-௪, கூட்டி வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம் சுக்கு திப்பிலி நெல்லிமுள்ளி தாளிசப்பத்திரி மல்லி கோஷ்டம் சந்தனம் பச்சைகற்பூரம் கஸ்தூரி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிபஞ்சள் சடாமாஞ்சில் சாதிக்காய் இலவம்பிசினி சிறுநாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு நிலப்பனை சந்தனம் அமுக்குறாவேர் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நெருஞ்சில்வேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனியுஞ் சீந்திற் சர்க்கரையுங் கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஒரு மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-௭, பொடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபலவீதம் அரைப்பலம் நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு இருநேரமாக ஏழுநாள் சாப்பிட்டுவர நீரிழிவு வெட்டைத்தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் பருத்தி விரைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பரங்கிப்பட்டை சுக்கு மிளகு நற்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டு ஒன்றரைபடியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு வேளை ௧-க்கு கால்படி விகிதம் சாப்பிடத் தீரும்.

புங்கம்வேர் பால்படி-கால், தேங்காய்பால் ஆவின்பால் வகைக்குபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஓரிலைத்தாமரை வேரை அரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பழம்பாசிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நற்சீரகம ஈருள்ளி வகைக்குபலம்-கால், அரைத்து கலக்கி இந்தப்படி ௯-நாள் சாப்பிடத் தீரும்.

கொடிக்கள்ளிக் கொழுந்தையரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு மிளகு-௯௨, அரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்கொட்டைப்பாக்களவு ௯-நாள் சாப்பிட பத்தியம் ஆவின்மோரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபடி புங்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவின் நெய்யைச் சிறுகச் சிறுக விட்டுபொன்னிறமாய்வதக்கிக்கொண்டு அந்திசந்தி திரிகடியளவு சாப்பிட்டுவர வெள்ளை வெட்டை மேகவெடி மேகசூலைபுண் தீரும்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி-௨௨, ஈருள்ளிச்சாறுபடி-கால், ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பறங்கிப்பட்டை பலம்-௪, கஸ்தூரிபட்டைபலம்-௭, கொல்லங்கோவைக்கிழங்குபலம்-௮, இவைகளை அரைத்துப்போட்டு புளியம்விறகு தவிர மற்ற விறகாலெரித்து பதத்தில்வடித்து ஆளபல

மறிந்து அரைச்சிரங்கு எண்ணைகொடுக்க பத்துவிசை பிரவிர்த்தியாகும் உப்புபுளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள பேதிநிற்கும் இந்தப்படிவாரத்துக்கொருவிசை மூன்றுமுறைகொள்ள மேற்படி வியாதிகள் மேற்படி எண்ணையைச் சாப்பிடுவதற்கு முதல்நாளிலும் அதைச் சாப்பிட்ட மறுதினத்திலும் விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யவேணும்.

பருத்தியிலைச்சாறு நல்லெண்ணைவகைக்கு அரைக்காற்படி ஒன்றாய்கலந்து அதில் வடிகட்டின சுண்ணாம்பு ஒருபாக்களவுகலந்து இந்தபடி ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்கு அரைக்கால்படி ஒன்றாய்கலந்து இந்தப்படி ௩-நாள் காலையில் சாப்பிடத் தீரும்.

நாரத்தையிலை மாப்பட்டை வகைக்கு ஒரு தேற்றாவிரை பிரமாணம் அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலந்து ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்

நிலக்குமிழியிலையை ஒரு எலுமிச்சங்காப்பிரமாணம் அரைத்து ஈருள்ளி விராகனிடை-௧யும் புதுக்கலசத்தில் அரைக்காற்படி தண்ணீர்விட்டு அதிற்போட்டு பனியில்வைத்து காலையிற் பிழிந்து சாப்பிடவும் இந்தபடி ௬-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

௧00-கதளி வாழைப்பழத்தைத் தோல்நீக்கிஒரு பீங்கானிற் போட்டு அதிற்பச்சை மூங்கியின் மேற்றோலை யிடித்ததூள் விளாங்காய்ப்பிரமாணமும் பச்சரிசியுமி ஒரு சிரங்கையும் போட்டு பிசைந்து ௩0 நாழிகை வைத்திருந்து அப்பால் இழைத்துணியில் முடிந்து தொங்கவிட்டால் நீரிறங்கும் அந்தநீர் ஒருபடி ஒன்றாய்க்கலந்துசூரியபுடம் ஒருநாள்வைத்து மற்றுநாள் ஒருபலம் சர்க்கரைக்கலந்து காச்சி பதத்திலிருந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு அரைவீசம்படி விகிதம் சாப்பிட வெள்ளை வெட்டை நீர்க்கடுப்பு எரிவுதீரும்.

மேற்சொல்லிய பழச்சாறுபடி-௧, ஆவின்பால்படி-௧, கற்கண்டு பலம்-௬, ஒன்றாய்க் கலந்துக்காச்சி ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து குறுகி வரும்போது நெய் அரைக்காற்படி விட்டுக்கிண்டி டாகை ஒருயிலையில் விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருயிலையில்விட்டு ஆற்றித்திரட்டிப்பார்க்க மெழுகுபோலிருந்தால் அக்கபதத்திலிறக்கி வைத்துகொண்டு வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் பவளபற்பம்வைத்துண்ணத் தீரும்.

ஆனை யறுகையிடித்த தூள்படி ௪-ல் ௪0-படி சலம்விட்டு ஒருநாளூறவைத்து பிசைந்து வடிகட்டி தண்ணீரைத் தெளியவைத்து வடித்துப்போட்டு உரைந்திருக்கிற அடிமண்டியை உலர்த்திய பொடி பலம்-௧, சந்தனம் அகிற்கட்டை கிராம்பு சோம்பு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி கார்கோலரிசி வெட்பாலையரிசி தேற்றாவிரை சிற்றாமுட்டி அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-௧, விகிதம் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெண்ணையிற் சாப்பிட்டுவர மேற்படி ரோகங்கள்தீரும் நீர்க்கடுப்பு உடனே நிற்கும்.

பிரமியம் வெள்ளை வெட்டை நீர்ச்சிறப்பு கடுப்பு கிருச்சனம் மேககாங்கைக்கு.

அவித்தூற்றினசிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவிநெய் வகைக்குப்படி-௧, மூலைப்பால் படி-கால், இளநீர் தென்னம்பூச்சாறு வகைக்குப்படி-௨. துளசிநெல்லி கொடுப்பை மூசுமூசுக்கை சீந்தில் முடக்கொத்தான் கற்றாழை சதாவேரி கறிசாலை பொற்றலைக்கறிப்பான் கற்பூரவள்ளி சிறுகீரை வகைக்குப்படி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நிலப்பனை நன்னாரி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு அமுக்கரா செவ்வல்லிக்கொடி நெய்தல்கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தாமரை வளையம் சித்தரத்தை ஏலம் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை பத்திரி நற்சீரகம் முந்திரிகை பேரீத்து சந்தனம் சாதிக்காய் கிராம்பு வெந்தயம் சீனி கற்கண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு காச்சி வடித்து ஒரு மண்டலம்வரை நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்து ஒரு காண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

துளசி சீரா செங்கழுநீர் சுரைவல்லாரை ஈருள்ளி கற்பூரவல்லி வில்வம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௨, ஒன்றாய்கலந்து அதில் கூகைநீர் திரிசாதம பாற்கெருடக்கல் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மிலாக்காய்ச் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨. அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-௧, கூடவிட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

ஆவின்பால் ஏரண்டத்தெண்ணை தேங்காய்ப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஈருள்ளி ஆனைநெருஞ்சில் வகைக்குச்சாறுபடி-௧, ஒன்றாய்கலந்து வெந்தயச்சீரகம் ஏலம் அதிமதுரம் மிலாக்காய் சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩, அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுதீயாயெரித்துவடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-௩, அரைத்துப்போட்டுகலக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பத்துபலம் அரசவிரையை ஒருபடி ஆவின்பால்விட்டு ௪௨-மணி நேரம்வரையரைத்து ஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்கலந்து அதில்கற்றாழஞ்சோற்றை ௭-தபாகழுவி பச்சைநெல்லுமியுடன்கலந்து இடித்து பிழிந்தசாறுபடி-௪, எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி-கால். கூடவிட்டு நீர்வற்றக்காச்சி வடித்து திரிகடுகு பாங்கிப்பட்டை ஏலம் சீரகம் அதிமதுரம் நெருஞ்சிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி திராட்சப்பழம் வகைக்குபலம்-௧, பொடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ௩௨-பலம் சீனியையும் தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு ரூபாயிடை சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெட்டிவேர் முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-௨, முடக்கொத்தான் அமுக்குரா சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு நன்னாரி தாமரைவளையம் சீரா செங்கழுநீர் இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம்-௩, இடித்துத்துணி நீரிற்போட்டு காலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் கறிசாலை சிறுகீரை கொடுப்பை முசுமுசுக்கை குமரிநெல்லி நீர்வள்ளிக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்து நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ தேவதாரம் பஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள்சண்பகப்பூ புழுக்கைப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி மிலாக்காய் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் அகில் சாஸ்திரவேதி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பூலாக்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு-௩, இளநீராலரைத்துப் போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறு.கொதிப்பிட்டு நாலாநாள் பதமாய் காச்சியடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு சட்டம் சவ்வாது வகைக்குக்கழஞ்சு-௨. போட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும் தயிலந் தேய்த்துக்கொண்ட தினத்தில் தயிர்மோர் புளி கைப்பு நீக்கவும்.

எள்ளெண்ணை குழித்தாமரைச்சாறு வகைக்குபடி-௧, ஒன்றாய்க் கலந்து காச்சிவடித்து அதில் பூலாக்கிழங்கு பச்சை வகைக்கு விராகனிடை-௫, பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

பிரமியரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

மேகரோகப்படலம்.

அதாவது மாதர்போகங்களால் மேகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மேகப்பிறந்தவிதஞ்சொன்னாரென்னந்தி
ஆகமிளந்தைப்பருவத்தில்மோகித்து
போகந்தினஞ்செய்பிற்புசம்மந்தத்தேகூடில்
வரகைப்பசிரால்வயங்குஞ்சையோகமே.

சையோகஞ்செய்யத்தனித்தசுழியோடும்
ஐயாவமிர்தமடங்கிக்கனலேறும்
மெய்யாகவிழிந்துவிழவிழப்புண்ணாகும்
மையாம்விழியாட்குமகத்தாய்ப்பெரும்பாடே.

பிரமேக நீரிழிவு வருவதற்குக் காரணம்.

கோதையர் கலவியை மிக விரும்புவதால் மூலத்திற் கனல்மிஞ்சி மேகஞ்சனித்து சிரம்வரை வெந்துருகி தாதுகெட்டு ஆக்கை நரம்பெல்லாம் பலங்குறைந்து பிரமேகநீர் நீரிழிவு உண்டாகின்றன அக்காலத்தில் கொழுத்தமீன் இறைச்சி நெய்பால் இவைகளை மிக விரும்பினால் பிணி யதிகரிக்கும்.

மேற்படி ரோகிகளின் அவயவக்குறிகள்.

உடல்மெலியும் வெளுக்கும் முருகும் வியர்க்கும் நோகும் முகம் கைகால் காந்தும் நகம் பிரியும் கண் வெளுக்கும் நெஞ்சலரும் நாவரளும் தாகமிகும் ஆயாசங் களைப்புண்டாகும் இரவும்பகலும் நித்திரை வரும் அன்னஞ் செல்லாது.

பிரமேகநீரின் விபரம்.

வாதத்தில்நான்கு பித்தத்திலாறு சிலேத்மத்தில் பத்து ஆக பிரமேகநீர் இருபத்தொன்று.

வாதபிரமேகநீர் நாலின்குணம்.

மூளைபோலும் இளநுங்குபோலும் நிணம்போலும் இறங்கினசனிபோலும் முதிர்ந்த சுக்கிலம்போலும் நீள்நரம்புபோலும் நீரிற்றேனும் நல்லெண்ணைபோலும் ஊனையுருக்கின நெய்போலும் சிதறின கள்ளுபோல் வழுவழுப்பாயும் இறங்கும் சவிழுமசாத்தியம்.

பித்தப்பிரமேகநீர் ஆறின்குணம்.

உடல் கடுக்கும் பஞ்சணிக்கும் நாவு புளிக்கும் துவர்க்கும் இறுஇறுத்துவரும் மயக்கங்காணும் நீர் மஞ்சள்போலும் நீலம்போலும் கறிபோலும் சாம்பலைக்கழுவின தண்ணீர்போலு மிறங்கும் புளித்திருக்கும் இறைச்சி கழுவின தண்ணீர்போலிருக்கும் அதைக்காய்ச்சித் தீபமெரிக்கலாலும் பித்தத்திலெடுத்த தண்ணீர் ஆறையும் பார்க்குங்கால் மஞ்சள் நிறமாயிருக்கும்.

சிலேத்ம பிரமேகநீர் பத்தின்குணம்.

அடிக்கரும்பின் சாறுபோலும் அரும்புனல்போலும் மாவைக்கரைத்ததுபோலும் பன்னீர்போலும் தயிர்பால் தண்ணீர்போலுஞ் சர்க்கரை பாகுபோலும் தேன்பாகுபோலும் கடுத்திறங்கும் எறும்பு விழும் ரசம்போல் நீரிறங்கி நெய் மிதக்கும் மணக்கும் அதைக்காச்சி சீலையிட்டுத் தீபமெரிக்கலாம் சிலேத்மத்திலெடுத்த பத்துநீரும் வெண்மையாய் நுரைந்திருக்கும்.

சலப்பிரமேக நீரின்குணம்

கட்டுண்ட சுனைநீர்போலும் பழங்கூழை நீர்போலும் கருப்பஞ்சாறுபோலும் பழையவெல்லப் பாணக்கம்போலும் நீரிறங்கும்.

வேறு.

உடல் மஞ்சணித்துப் பதைபதைக்கும் மயக்கங்காணும் அறிவு மயங்கும் பலகாலும் நீரிறங்கும் அதுமஞ்சட்போலிருக்கும்.

சுப்பிரமேக நீரின் குணம்.

கோசலம்போல்நீரிறங்கும் பல்நாற்றமடிக்கும்.

புதுமழைத் தண்ணீர்போலிறங்கும் புலால்நாறும் அதைக்காச்சினால் தேன்போலிருக்கும் நீர்த்தாரை கடுத்து தேன்போலிறங்கும்.

மலப்பிரமேக நீரின்குணம்

நீர் புளித்த மலம் நாற்ற மடிக்கும்.

சுக்கிலப்பிரமேக நீரின்குணம்.

பெருக நீரிறங்கிப் பின்பு சுக்கிலம்போல்விழும் உடல் கருக்கும்

மருந்திட்டின்பேரிற்காணும் நீரின்குணம்.

சுண்ணாம்பு கரைத்த நாற்றமாயும் சுடலைச்சாம்பல் நாற்றமாயும் இவைகளை ஒன்றாய் நீரிற்கரைத்த நாற்றமாயும் அடிக்கும் நாவிலும் வைத்தாலும் அதுபோலவே நாறும்.

சீக்காய்ப்பிரமேக நீரின்குணம்.

சத்துடன் சருகாய்விழும் அதைக்காய்ச்சினால் நாறுபோலிழையும் சீய்க்காய்போல நாறும்.

நீரிழிவு விபரம்.

வாதத்தில்-௩, வாதபித்தத்தில்-௪, பித்தத்தில்-௩, பித்தவாதத்தில்-௨, சிலேத்மத்தில்-௪, சிலேத்மபித்தத்தில்-௨, சிலேற்பனவாதத்தில்-௫, ஆக நீரிழிவு-௨௩.

வாதநீரிழிவு மூன்றின் குணம்.

நீர்மாம்பூவாசமாயும் ருசிபுளிப்பாயும்குங்குமப்பூவாசமாயும்காடிவாசமாயும் ருசிகைப்பும் புளிப்புமாயிருக்கும்.

வாதபித்தநீரிழிவு நாலின்குணம்.

நீர் மஞ்சள் நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பும் கசப்புமாயும் அலரிப்பூவாசமாயும் ஐந்துவித ருசியாயும் பால்மணமாயும் ருசிவெண்ணை போலும் மூளை நாற்றமாயும் ருசிகைப்பாய வசம்புபோலிருக்கும்.

பித்த நீரிழிவு மூன்றின் குணம்.

நீர் பானக்கம் வாசமாயும் ருசிகைப்பாயும் உப்பு நாற்றமாயும் ருசி வப்புதரித்தும் மல்லிகைப்பூ வாசமாயும் ருசியெரிப்பாயும் இருக்கும்.

பித்தவாதநீரிழிவு யிரண்டின்குணம்.

நீர்கோமூத்திரவாசமாயும் ருசிதுவர்ப்பாயுஞ் சந்தனவாசமாயும் ருசி மிளகுபோலு மிருக்கும்.

சிலேத்ம நீரிழிவு நாலின்குணம்.

நீர்தாழைமலர்போலும் சாணம்போலும் எலுமிச்சம்பழம் போலும் உதிரம்போலும் வாசனையாயும் ருசியினிப்பாயும் புளிப்புமாயிருக்கும் சுண்ணாம்பு வாசமாயும் ருசி சுண்ணாம்புபோலெரியும்.

சிலேத்மவாத நீரிழிவு ஐந்தின்குணம்.

நீர்மிகுந்த நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பாயு மிருக்கும்.

மேற்சொல்லிய ௨௩-வகை நீரிழிவில்லாத நீரிழிவு ௩-ப் சாத்தியம்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தாளிச்சபத்திரி சிறுநாகப்பூ கோரோசனை கூகைநீர் கல்நார் தாமரைவளையம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குப்பலம்-௫, வாய்விளங்கம் திரிபலை குறுசாணி ஓமம் வகைக்கு பலம்-௧, இவைகளையிடித்து சூரணித்திறுத்து அதில் சீந்திற் சர்க்கரை சீனி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகளை ஒன்றாய்ச் சேர்த்திடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் ஒரு பணவிடை வைத்து மண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் ௨௧-தீரும்.

பசுமஞ்சட்சாறுகுறுணியில் ௫௦-பலம்சீனியைக்கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில் செல்லிமுள்ளி மல்லி மாமஞ்சள் வெங்காரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் ஏலம் சதகுப்பை இருவேலிவேர் கோரைக்கிழங்கு தான்றிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௨, சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி ஒரு கலசத்திற்போட்டு ஒரு மண்டலம் நெல்லுக்குட்புதைத்தெடுத்து வேளை ஒன்றுக்கு பாக்களவு கெந்தபற்பம்வைத்து ௨௦-நாளுண்ண பிரம்மேகந்தீரும்.

ஒருபடிபுன்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவின்நெய்யைச் சிறுகச்சிறுகவிட்டுக்கிண்டித் திரிகடியளவில் கருவங்கசெந்தூரம்ஒருபணவிடைவைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பிரமமேகங்கள் தீரும்.

அரிதாரம் மனோசிலை வெள்ளைகுங்கிலியம் விளாம்பிசின் தேற்றுவிரை இரதப இவைகளைச் சமமாய்ப்பொடித்துத் துணியில்கிழிக்கட்டி ௩-நாள் வரையில் பச்சரிசிக்கழுநீரில் ஊறவைத்துலர்த்தி காடிவிட்டரைத்து குன்றிபோலுலர்த்திக்கொண்டு நாளொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் மோரிலாவது தேனிலாவது ஒருமண்டலங் கொள்ளச் சகலமே

கந்திரும் முருங்கையிலைச் சாற்றிவிட மதுப்பிரமேகம் மதுசாக்கம் போலிறங்குகிறது தீரும்.

நீர்முள்ளிவிரையும் மேற்படி உண்டையையுஞ் சேர்த்தரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக் கொடுக்கச் சலமாயெடுக்கிற பிரமேகந் தீரும்.

முள்ளிவிரையும் மேற்படி உண்டையையும் பொடித்து கருங்குருவை மாக்களிற்போட்டு பிசைந்து கொடுக்க மூத்திரக் கிருச்சனந் தீரும்.

மேற்படி உண்டையை ஆனையறுக்குச் சூரணத்திற் கொள்ள மாவுக்கரைத்ததுபோ லிறங்குவது தீரும்.

பிண்ணாக்கு சிறுகீரையும் வேகவைத்து தண்ணீர்வடித்து நல்லெண்ணெகலந்து அதில் மேற்படியுண்டையைக் கரைத்துக்கொடுத்து அசனத்தில் நல்லெண்ணெயும் பிண்ணாக்குஞ்சேர்த்துண்ண மஞ்சள் நிறமாயும் சுண்ணாம்புபோலுமிறங்குகிற பிரமேகந்தீரும்,

திரிபலை முத்தக்காசு மஞ்சள் தென்னம்பாளை முருக்கிலை கடலிராஞ்சிபட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, பொடித்து ௨-படி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து மேற்படி உண்டையை யரைத்துக் கொடுக்கச்சுண்ணாம்புசலம்போலுந் தங்குபோலு மிறங்குகிறபிரமேகந்தீரும்.

கடுக்காய்க்கழஞ்சு-௪, கடலிராஞ்சிபட்டைக்கழஞ்சு-௨, நெல்லிமுள்ளி கெந்தகம் வெங்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகளைபொடித்து ௨-படி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒரு காசிடை தேன்கலந்து மேற்படி உண்டையைக் கரைத்து கொடுக்க கடுப்பு எரிவு சீய்மேகம் நீலநிறமாய் நீரிறங்குவதுந் தீரும்.

கருங்குருவை யரிசியும் நீர்முள்ளி யிலையுஞ்சேர்த்து சிதைத்து கஞ்சிகாச்சிவடித்து அதில் மேற்படி உண்டையரைத்துக் கொடுக்க மிகுந்து நீரிறங்குவதும் அடைநீரா யிறங்குவதும் மீன்கழுவின நீர் போலிறங்குவதுந் தீரும்.

எள்ளுப்பிண்ணாக்கு நெருஞ்சில்வேர் முசுட்டைவேர் வகைக்கொருபிடிவீதம்பிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு கால்படியாய் வற்றவைத்து ஒருதுட்டெடை நல்லெண்ணெகலந்து அதில் மேற்படி யுண்டையுரைத்துக்கொடுக்க நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு எரிவு தீரும்.

நல்லெண்ணெ நீர்மோர் பாசிப்பயறு பொன்னாங்காணி முயலடும்பு ஆமை காடை வார்க்குருவி வெள்ளாடு புறா தூதுளை சமூலம் சிறுவாழைத்தலைப்பிஞ்சு இதுகளைப் பத்தியத்திற் கூட்டியாகப் படுத்திக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த காரீயம் விராகனிடை-௩௦, இரதம் விராகனிடை-௫, ஒன்றாய் தொந்தித்து சாதிலிங்கம் காந்தம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-௫, இதுகளை புளித்தமோர்விட்டு சாந்துபோலாக்கிகுன்றியளவுஉண்டை செய்துக்கொண்டு மோரிற்கொடுக்கச் சகல பிரமேகமுந்தீரும்.

பின்னும் முன்சொல்லிய மேற்படி உண்டை அந்தந்த வியாதிக்குத்தகுந்தபடி. வெவ்வேறான அனுபானங்களிலும் மற்றனுபானங்களிலுங் கொடுக்கலாம்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்குபலம்அரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றாவிரை வகைக்குப்பலம்-கால். ஆவாரம் விரைபலம்-௨௮, இதுகளைச்சூரணித்து திரிகடியளவு மோரிற்கொள்ளத்தீரும்.

மருதுகொன்றை நாவல் அத்தி இதுகளின் வேர்ப்பட்டை அத்திப்பூ அல்லிக்கிழங்கு மூங்கிலரிசி தான்றிக்காய்நெல்லிக்காய்கடலிராஞ்சிப்பட்டை காசிக்கட்டி இதுகளைச் சமன்கூட்டி நல்லெண்ணெதேன்விட்டு வகைக்கொருசாமம் அரைத்துக் கடலையளவுஉருட்டிக்கொண்டு எண்ணெயிலுந்தேனிலும் வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ௨௦-நாள் கொள்ள சலம் பிரமேகம் கடுப்புந்தீரும்.

ஆவாரைவிரைபடி-௧ காசுக்கட்டிப்பலம்-௧, பூரம்பலம்-௪, பொடித்து தேன்விட்டு ஒருசாமமரைத்து கடலையளவு உருட்டியுலர்த்தி வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எண்ணெயில் ஊறவைத்து தேனில் மத்தித்து ௫-நாட்கொள்ளச் சகலமேகக் கடுப்புத்தீரும்.

பூனைக்காலிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு கலைக்கொம்பு ஆவாரைவேர் மேற்படி விரை சமன்கூட்டி பசுவின்பால்விட்டு அரைத்துக்கொடுக்க மேற்படி வியாதிதீரும்.

அத்திமருது இதுகளின் பட்டையினால் கருவங்கத்தைக்கிண்டி வறுத்து பொடியானதின்பேரில் அதற்குச் சமன்சூதம் ஒருபலம் நிறுத்து கல்வத்திட்டு திரிபலை ஆவாரை கடலிராஞ்சிப்பட்டை வகைக்கு பலம்-௪, கூட்டி பொடித்து நல்லெண்ணெவிட்டு அரைத்து கழற்காயளவு உருட்டியுலர்த்தி நல்லெண்ணெயில்ஊறவைத்துக்கொண்டுமேற்படி எண்ணெயில் மத்தித்து வேளைக்கொருவருண்டைவீதம்சாப்பிட்டு உடனே நன்னாரிவேர்ஆவாரைப்பிஞ்சு சமன்கூட்டி குறுணிசலம்விட்டு கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவர மேகசலமேகம் சீய் இரத்தம்முதலானதுந்தீரும்.

கோஷ்டம் அதிமதுரம் மரமஞ்சள் சன்னலவங்கம் திரிபலை சீரகம் சிந்தில் மஞ்சள் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் சிறுதேக்குவிலாமிச்சம் வேர் தூதுளம்வேர் கடலிராஞ்சிப்பட்டை கொன்றைப்பட்டை ஆவாரைப்பட்டை நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை பூவரசம்பட்டை மருதம்பட்டை அரசப்பட்டை இலந்தைப்பட்டை சிற்றாமுட்டி நெருஞ்சி

சமன்கூட்டி இடித்துக் கியாழஞ்செய்து அதில் சிறுகத் தேன்விட்டு மேற்படி உண்டை யுரைத்துகொடுக்க நீரிழிவு பிரமேகந்தீரும்.

சூதபற்பம் கழஞ்சு-க0, அப்பிரேகசெந்தூரம்கழஞ்சு-உ0, சுத்தி செய்த கெந்தகம் தாரம் வகைக்கு கழஞ்சு-ரு0, சலாசத்து கழஞ்ச ரு, காரீயசெந்தூரம் கழஞ்சு-கூ, பருத்தி விரைப்பருப்பு தேற்றான் வித்து வெண்குன்றிவித்து புளியவிரையின் மேற்றோல் கற்கடகச் சிங்கி வகைக்குகழஞ்சு-ரு மாமஞ்சள்கஸ்தூரிமஞ்சள் நிலப்பனைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் வகைக்கு கழஞ்சு-க0, வேம்பு வெள்வேல் கருங்காலி கருவேல் இதுகளின் பிசின்வகைக்கு கழஞ்சு-க0, தென்னம் பாளைத்தூள் கழஞ்சு-கூ, திரிகடுகு கழஞ்சு-அ0, இதுகளையெல்லாம் ஒன்றாய்ப்பொடித்து ஆவாரை யிலைச்சாற்றிலும் இலந்த யிலைச்சாற்றிலும் கொன்றை யிலைச்சாற்றிலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டி தேற்றாவிரை பிரமாணம் உண்டைசெய்து காலையில் ஒருண்டைதேனிலீந்து மாலையில் துடரி சுண்டைநீர்ச்சுண்டி நீர்ப்பூலா சூரை கடலிராஞ்சி இம்பூரல் ஆவாரை பொன்முசுட்டை வில்வம் இதுகளின்மூலம் முத்தக்காசு திரிபலை தேற்றான்வித்து இதுகளை ஓர் நிரையாயிருத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு புதுசட்டியில் விட்டு வேடுகட்டி மூன்று சாமம் ரவியில் வைத்துக்காச்சி காற்படியாய் வற்றவைத்து ஒரு கழஞ்சு தேன்விட்டு இரவிலுண்டுவரச் சகல நீரிழிவுந்தீரும்.

பொன்முசுட்டைவேர் திரிகடுகு முத்தக்காசு மூங்கிலரிசி திரிபலைவகைக்கு கழஞ்சு-உ, சிதைத்து இரண்டுபடிசலத்திற்போட்டுகாற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்மேற்படி உண்டையுரைத்துக்கொடுக்கச் சீப்பிரமேகம் மதுபிரமேகம் நீலம்போலும் கள்ளுபோலும் நீறங்கில்பிரமேகம் தசைப்பிரமேகம் அஸ்திப்பிரமேகம் அனற்பிரமேகம் வாதப்பிரமேகம் உள்ளுருக்கி மாங்கிசப்பிரமேக முதலான உக-பிரமேகமுந்தீரும்.

வங்கம் நாகம் காரீயம் வகைக்கு பலம்-க, அப்பிரக சத்துபலம்-கூ, இதுகளை ஒன்றாயுருக்கிக் கண்டயிடைக்கு நாலிலொன்று சூதமும் சூதத்துக்கிரட்டிப்பு கெந்தியுஞ்சேர்த்து தைவேளைச்சாற்றி லொருசாமமாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து ஒருசாமம் எரித்தெடுத்து அந்தயிடைக்குமறுபடியும் கெந்திசேர்த்து கரிசாலைச்சாற்றி லொருசாமமாட்டி வில்லைதட்டிபுடம்போட்டு சிவந்தபின்பு கண்ட யிடைக்கு பாதிலிங்கஞ்சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டி சுண்டக்காய் பிரமாணம் குளிகை செய்து முன்போல் அனுபானங்களிட நீரிழிவு பிரமேகந் தீரும்.

அலகைச்சாற்றில் மஞ்சள் தூளைப்போட்டுக் கொடுக்கச் சகல பிரமேகம் நீரிழிவு தீரும்.

வாதப்பிரமேகத்துக்கு

ஆத்திஆல் அரசு அத்தி கருவேல் ஆவாரை இதுகளின் விரைகளையும் செங்கிழுவைப்பட்டையும் ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதிவிடையம் கல்மதம் கிராம்பு சாதிக்காய் திப்பிலிகாயம் இதுகளைச் சமனாய்ப்பொடித்து முன் பொடியுடன் கலந்து உட்கொள்ளத்தீரும்

பித்த பிரமேகத்திற்கு.

விலாமிச்சு மருதம்பட்டை வெள்ளிலோத்திரம் அத்திப்பட்டை சந்தனம் இதுகளையெல்லாம் கியாழஞ்செய்து சாப்பிடத்தீரும்

வேப்பம்பட்டை ஆமலகத்தோடு பேய்ப்புடல்சிங்கில் இதுகளைச் சமமாய் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் அகிற்கட்டை அத்திப்பட்டை இருவேலி இதுகளைக்கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

சிலேத்ம பிரமேகத்திற்கு

தேவதாரம் திரிபலை முத்தக்காசு மாமஞ்சள் இதுகளை கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்

திரிபலை வெட்பாலைபட்டை மாமஞ்சள் இதுகளை கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் விளாவரிசி சீதேவி பொன்முசுட்டை முத்தக்காசு கடுக்காய் செந்தொட்டி கருங்காலிப்பட்டை இதுகளை கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்,

புங்கம்பாளை மாமஞ்சள் மருதம்பட்டை இதுகளைக் கியாழஞ்செய்து கொள்ளச் சலப்பிரமேகந்தீரும்.

ஆவாரைவேர்பட்டை வேப்பு மருது கருங்காலி வேங்கை கடலிராஞ்சி இதுகளின்பட்டை முருங்கைவித்து திரிபலை முத்தக்காசு பொன்முசுட்டை தேற்றாங்கொட்டை இதுகளை உடனுக்குடனே கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்

மேக நீரிழிவுக்கு

அப்பிரக செந்தூரம் அயக்காந்தசெந்தூரம் பவளபற்பம் ரசபதங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு, தங்கரேக்கு விராகனிடை-உ௨, கருவங்கசெந்தூரம் விராகனிடை ஒண்ணேகால் இதனைக்குமரி சாற்றிலாட்டி ஏழுபுடம்போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் நிறங்குறைந்தால் ஒருகழஞ்சலிங்கம் சேர்த்தரைத்து புடம்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற லேகியங்களிலாவது வெண்ணெயிலாவது துபணவிடைவிதம் வைத்துண்ண மேகம்-உச-ம் மேகசூலை வாயுகுஷ்டமுந்தீரும்.

சாதிக்காய் கிராம்பு வசவாசி சாதிலிங்கம் கல்மதம் கல்நார் கெருடப்பச்சை குருசாணி ஓமம் காந்தம் அக்கிராகாரம் காசுக்கட்டி வகைக்கு கழஞ்சு-௧, ஊமத்துவிரை கழஞ்சு-௫, இவைகளுக்கு சரியிடை அபின் இதுகளையெல்லாங் கண்ட யிடைக்கு ஆவாரைவிரையை இளவறுப்புசெய்து பொடித்து எருமைமோரிலரைத்து சுண்டக்காயளவு உண்டைசெய்து உலத்திக்கொண்டு எருமைமோரில் தயிரில் இரண்டு வேளையும் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

கடலிராஞ்சி பூவாசு செம்பருத்தி ஓதிவெள்வேல் கருவேல் ஆவாரை செங்கிளுவை அத்தி இவைகளின் பட்டை வகைக்குபலம்-௧௦. இடித்து நாலுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டுநாள் ஊறவைத்து ஒருபடியாக வற்றவைத்து காந்தம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிட்டம் அரைப்படி மஞ்சள் தேற்றான்விரை கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி விளாம்பிசின் கரீயமும் ரசமுஞ்சேர்த்துருக்கி பொடித்த பொடிவேலம்பிசின் இதுகளை ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு மேற்படி கியாழபத்தாலாட்டித்து விராகனிடை காணும்படியான உண்டைகளாகச் செய்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டையும் இருபது விராகனிடைஆவாரையரிசியை பொடித்து தேனில் மத்தித்து ௨௦-நாளுண்ணத்தீரும்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்கு பலமரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றான்விரை வகைக்குப்பலம்-கால், ஆவரையரிசிபலம்-௨௫, சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் ௨௰-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மரமஞ்சள் சுக்கு கடுகு வகைக்கு பலம் அரைக்கால் கருவேலம்பிசின்பலம்-கால், ஆவரையரிசிபலம்-௨௫, இதுகளை ஆவரை வேர்க்கியாழத்தாலாட்டி மோரிற்கொள்ளவும் இந்தப்படி வேளை ஒன்றுக்கு இருகோயாக இருபதுநாள்வரை அன்றுடமரைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து கல்மதங்கொன்றைவேர் இதுகளைச் சமமாய் புளித்த மோர்விட்டு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்து மோரிற் கலக்கி நாளொன்றுக்கு காலைமாலை இருபதுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

காரீயம் கழஞ்சு-௧௦, ரசம்கழஞ்சு-௪, ஒன்றாய் தொக்கித்து கல்வத்திட்டு காந்தகம் கழஞ்சு-௧௨, சாதிலிங்கம்கழஞ்சு-௪, இதுகளைமோர்விட்டரைத்து உளுந்துபிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்குஒருண்டைவீதம் மோரில் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் காந்தம்சாதிப்பத்திரி அபின் கோரோசனைகாசுக்கட்டி இதுகளைஓர்நிறையாய்பொடித்துதேனில்ஒருமண்டலங்கொள்ளதீரும்.

மருளுமத்தம்விரை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காந்தம் ஓமம் குருசணி ஓமம் திரிசாதம் லிங்கம் திப்பிலி பாற்கெருடக்கல் வகைக்கு

கழஞ்சு-௧, அபின் கழஞ்சு-௪, இதுகளைத்தேன்விட்டரைத்து சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு காற்கழஞ்சு வீதம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து ஆவாரம்பூவரிசி கீழ்க்காய்நெல்லி சிற்றிலைப் பாலாடை ஆவாரையிலை இதுகளைச்சமமாய் சிதைத்து ஒருபடி எருமை மோரிற்போட்டு அரைபடியாய் வற்றவைத்து அதிமதுரத்தை யரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு கல்மதம்நெல்லிபருப்பு வகைக்குப்பலம் கால், தேற்றான்விரை-௪, இதுகளை மேற்படி மோரிலரைத்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு மேற்படி மோரிற்கலக்கி கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௧௦-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அபின் காந்தம் சாதிலிங்கம் ஆவரைவிரை மருளுமத்தம்விரை பொரித்த பொரிகாரம் இதுகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சு தேனிற்கொடுக்கத்தீரும்.

விரைபோக்கிய கடுக்காய் பலம் ௪, விரைபோக்கிய தான்றிக்காய் பலம்-௪, கடலிராஞ்சிப்பட்டை பலம்-௪, நெல்லிபருப்பு ஓடுபோக்கி பலம்-௨௫, தேற்றான்விரை பலம்-௧௫, செங்கிளுவைப்பட்டை பலம்-௯, ஆவரைவேர்பட்டை பலம்-௨௫, சீந்திற்றண்டு மேற்றோல் நீக்கிபலம்-௨௫. முசுட்டைத்தண்டு பலம்-௯, இதுகளைபொடித்து ௪௦-படி சலத்திற்போட்டு இருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை யொன்றுக்கு காற்படி வீதம்ஒருதுட்டிடை தேன்விட்டு ஆசனத்தின்பேரில் உட்கொள்ளவும்

ஆவாரங்கொழுந்து சிற்றிலை பாலாடை சிறுபுள்ளடி இவைகளை யிடித்து பிட்டவித்து அரைத்து எலுமிச்சங்காயளவு ௯-நாள் ஆறு வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

விடத்தலைவிளா கட்டுக்கொடி இதுகளின் கொழுந்து ஆவாரப்பட்டை வகைக்கொருபிடி இதுகளை எருமைமோர் வார்த்தரைத்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு எருமைமோரிற்கரைத்து௨௦-நாளிருவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

ஏரங்கலரிசி சாமையரிசிவரகரிசி அமளையரிசி வகைக்குபடிஒன்று பொரித்து எந்திரத்திலிட்டரைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கொருபிடிமாவீதம் கால்படி கோவைத்தண்டுசாற்றில் ௧௧-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

ஆவரை வேர்ப்பட்டை பலம்-௪, கடலிராஞ்சிப்பட்டை பலம் ௧, கருங்காலிப்பட்டை பலம்-கால் இதுகளைசிதைத்து சட்டியிலிட்டு ஒருபடிபால்விட்டு வேடுகட்டி அதன்மத்தியில் ௨ விராகனிடை அபின் வைத்து மேற்சட்டிமூடி தீயெரித்து பால்வற்றினபின்பு மேற்படி பட்டையையும் அபினையும்உலர்த்திக்கொண்டு அவைகளுடன்குங்குமப்பூ கோரோசனைகஸ்தூரிகிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பச்சைகற்பூரம்

வகைக்கு விராகனிடை-௧, ஏலரிசி விராகனிடை-௯, இவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்து வடிகட்டி திரிகடியளவு தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும்,

ஆவாரம்பட்டை பலம்-௨0, நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௪0, இதுகளை யிடித்து ௯0-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு தென்னங்கருப்புபலம்-௨௫, நீர்ப்பூலாவேர் பலம் இதுகளையிடித்து ௨0 படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக்கொண்டு இருவகைக்கியாழத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதில் ஆவின்நெய்படி-கால். கூடவிட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம் மிளகு துத்திவேர் பழம்பாசிவேர் வகைக்குப்பலம் ௧, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்கு-௮, புளியங்கொட்டையின்தோல் ஆவரையரிசி ஆவரைக்கொழுந்து வகைக்கு பலம்-௨, வெள்வேல் விளாவேம்பு இவைகளின்பிசின் வகைக்குபலம்-கால், வேலம்வேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-கால், இதுகளை யரைத்துப்போட்டு காச்சி பதமாயிறக்கி ஆறினபின்கால்பலந்திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டுபலம் சர்க்கரையும் காற்படி தேனும் விட்டுக்கிண்டி வேளை யொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர சகல நீரிழிவும் மூத்திரக்கிரிச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரெரிவுதீரும்.

பருத்திவிரை பருப்பு கோதுமை உளுந்து வகைக்குபலம்-ஒண்ணேகால் தாமரைவளையம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தேற்றாவிரை வில்வப்பழச்சதை மாதுளைவேர் சீந்திற்றண்டு அமுக்குறாக்கிழங்கு முத்தக்காசு விலாமிச்சம்வேர்ஏலம் சீரகம்கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி சிறுநாகப்பூ நெற்பொரிசந்தனம் அரசமுகிழ் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சண்பகப்பூ சிற்றாமுட்டிவேர் மல்லி அதிமதுரம் சாதிப்பத்திரி வாழைப்பூ தென்னம்பூ பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௩ வெள்ளைக்குங்கிலியம்-௧, இதுகளை இடித்து அதற்குசமன் சர்க்கரை கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ௨0-நாள் அந்திசந்தி சாப்பிட பிரமேகம் இருபதுந்தீரும் கிரந்திசேஷ்டையுங் கூடியிருந்தால் மேற்படிசூரணத்திடை பறங்கிப்பட்டைசூரணங்கலந்து சாப்பிட்டு பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு வெந்நீரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

நாலுபலம் சீனியைப் பாகுசெய்து அதில் கோதுமை உளுந்து நற்சீரகம் பாசிப்பயறு சாலாமிசிரி அமுக்குறாசகசாநிலப்பனை அமிர்தசர்க்கரை இதுகளையிடித்துவடிக்கட்டினசூரணம் வகைக்குபலம்-௪ துவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகமிருபதும் உள்ளுருக்கி எலும்புருக்கியும் தீர்ந்து தேகம் பலக்கும்.

சகல மேகரோகங்களுக்கும் மகா மேகக்கிருதம்.

பேய்சிமிட்டிவேர்பலம்-௪0, கடுக்காய் கான்றிநெல்லி சிற்றாமல்லி பேராமல்லி வில்வம் இருவேலி தூதுவேளை மாதுளை சிறுகாஞ்சொறி பொன்முசுட்டை நன்னாரி நெய்தல் செங்கழுநீர் தாமரை அல்லி நிலப்பனை நிலவாகை கண்டங்கத்திரி இதுகளின்மூலம் வகைக்கு பலம்-௧, இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய் பால் வகைக்குபடி-௪, வல்லாரை செவ்விளநீர் வகைக்குபடி ௨, சீனிபலம்-௮, சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு நற்சீரகம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை மஞ்சிட்டி சாத்திரவேதி சதகுப்பை வாய்விளங்கம் தாளிசப்பத்திரி தேவதாரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் கோஷ்டம் மிளகு வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கி சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சில் கடுகுரோகணி நெருஞ்சிக்காய் நெல்லிவற்றல் முத்தக்காசு குறாசாணி ஓமம் வால்மிளகு கடுக்காய் மாதுளம்பூ குங்குமப்பூ பிடாப்பூ வகைக்கு கழஞ்சு-௪, இதுகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய் காச்சி பீங்கானிலிறுத்து அதில் சீரகம் கோரோசனை வகைக்கு கழஞ்சு-௪, பொடித்துப்போட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்து வேளைஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சு நெய்யில் பவளபற்பம் ஒருபணவிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளச் சகல மேகரோகமுந்தீரும் பத்தியம் கைப்புளிப்பு தள்ளவும்.

சீந்திற்சர்க்கரை பூமிச்சர்க்கரைக் கிழங்கு வகைக்குபலம்-௫, பறங்கிப்பட்டைபலம் ௮, திரிகடுகு நறுக்குமூலம் சித்தரத்தை சிறுநாகப்பூ கடலிராஞ்சிப்பட்டை சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம் மகரப்பூ குங்குமப்பூ சாதிக்காய் கோரோசனை கிராம்பு ஏலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம்வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி அக்கிரகாரம் சாதிப்பத்திரி கடுக்காய்ப்பூ வகைக்குபலம்-௧, இடித்து சூரணித்து ஆவாரைப்பஞ்சாங்கம் வகைக்குபலம்-௪0 இடித்து ஐம்பதுபடி செவ்விளநீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து கியாழத்தில் இருபதுபலம் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைதூவிக்கிண்டி நெய்படி-௨, தேன்படி-௧, கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அப்பிரகசெந்தூரம் வங்கபற்பம் பவளபற்பம் தங்கபற்பம் முக்கால்-௮, கால் கழஞ்சுவீதம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் நீரிழிவு அஸ்திமேகம் தாகம் வாகஷி மேககாங்கை முதலான சகல மேகமுந்தீரும்.

மேகரோகிகளுக்குக் காணுந்தாகத்துக்கு

ஆவாரைப்பஞ்சாங்கம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்ப்பூலா முத்தக்காசு வில்வவேர் தேற்றாவிரை பொன்முசுட்டை துடரிநீர்ச்சுண்டி கருஞ்

ஆவாரை சுண்டைவேர் இலங்கைவேர் மாதுளம்வேர் பேரீச்சு முந்திரிப் பழம் நெற்பொரி சீனாக்கற்கண்டு பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்குகழஞ்சு ௧, இடித்து ௨-படி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

சீந்திற்றண்டும் நெற்பொரியும் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

மாமஞ்சளைத்தட்டி சட்டியிற்போட்டு கறுகவறுத்து மோர்விட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுகட்டுக்கொடியிலைச்சாறு பேய்முசுட்டையிலைச்சாறுவகைக்குப் படி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபுதுச்சட்டியில்விட்டு வைத்திருக்கக் கட்டியால் உறைந்திருக்கும் அதை வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தாகந்தீரும். நீரையும் பிடிக்கும் கிடாமாட்டுநீரும் நல்லெண்ணெயுஞ் சமன்கலந்து மத்திக்க வெண்ணெய்போலாகும் அதை வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தாகம் காந்தல் தீரும்.

நீரிழிவு பிரமேகம் எலும்புருக்கி கடுப்பு பெரும்பாட்டுக்கு

வேம்பு புங்குநெல்லி வில்வம் காரை விராலிசஞ்சா மாஊமத்து கரிசாலை பொற்றலைக்கரிப்பான் கொன்றை அமுக்கிரா தூதுளம் காட்டாத்தி கருவேல் ஆவாரை அழிஞ்சி கோங்கிலவு நெரிஞ்சி மாதுளம் இவைகளின்பூவும் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூ கிராம்பு பத்திரி புரசம்பூ மல்லிகைப்பூ இதுகளை ஓர் நிறையாய்நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து அதற்கு இரட்டி சீந்திற்சர்க்கரை ஒருபங்கும் தென்னம்பூவும் பனம்பூவும் ஓர்நிறையாய் சேர்த்திடித்தசூரணம் ஒருபங்கும் கலந்து சீனிக்கற்கண்டும் ஆவின்பாலுஞ் சேர்த்துச்செய்த பாகில் தூவிக்கிண்டி தேன் நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப் பாக்களவில் அப்பிரகசெந்தூரம் வைத்துண்ணத் தீரும் தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்.

சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சீய்மேகம் மூத்திரப்பாளை கிருச்சனம் இவைகட்கு

பறங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சிறுநாகப்பூ கண்டங்கத்திரி அரத்தை ரசகற்பூரம் அமுக்கிறாக் கிழங்கு கொடிவேலிவேர் சடாமாஞ்சில் இவைகளை ஓர் நிறையாய்யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைபாகில் தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தீரும்.

அத்திப்பால்படி கால் தேங்காய்ப்பால் செவ்விளநீர் நுங்குநீர் ஓதியம்பட்டைச்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி முக்கால் ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி-௧௪, ஒன்றாய்க்கலந்து முல்லை குமிழ் கொடிவேலி இவைகளின்வேர் சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சாதிப்பத்திரி தாளிச்சப் பத்திரி கோரோசனை சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர்வகைக்கு பலம் கால், ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் வங்கபற்பம் கலந்துண்ண மேகசொரி மேககாங்கை தீரும்.

ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி-௧, ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் செம்முனெரிஞ்சி கரிசாலை கற்பூரவல்லி பூவரசங்காய் சங்கங்குப்பி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி கால் ஒன்றாய்கலந்து காச்சி வேளைஒன்றுக்கு மாகாணிபடிவிதம் ௭-நாள்வரை உப்புப்புளி தள்ளிச்சாப்பிட மேககாங்கை வாயுகிரந்தி அரையாப்பு யோனிப்புண் வெண்டிசூலை தீரும்

கோவை பொன்னாங்காணி வல்லாரை சிறுசெருப்படை ஆனைநெரிஞ்சில் சீந்திற்றண்டு பூவரசம்பட்டை இவைகளின்சாறு வகைக்கு படி அரை சிற்றாமணக்கெண்ணெய் எள்ளெண்ணெய் வகைக்குபடி-௪, ஒன்றாய்கலந்து சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் கற்கடகச்சிங்கி சண்பகப்பூ காட்டாத்திப்பூ சிறுநாகப்பூ குராசாணி வகைக்கு கழஞ்சு-௨, பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவிதம் மண்டலங்கொள்ள மேககாங்கை பற்றுசொரி ஊரல்கிரந்தி புண்லிங்கப்புற்று யோனிப்புற்று புண் சீய் வெடிசூலை இரத்த பிரமியந்தீரும்.

சகலமேகத்திற்கும் எண்ணெய்

ஏரண்டத்தெண்ணெய் பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறுவகைக்குப்படி-௨ ஈருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஓரிலைத்தாமரைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெந்தயம் பலம்-௨, அரைத்துப்போட்டு காச்சி பதத்தில் வடித்து கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்கு கழஞ்சு-௨, பொடித்துப்போட்டுவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரச் சகல மேகமுந்தீரும் மேகசுரம் வசூரி வெட்டை பிரமேகங்கள் மூலங்கள் அணுகாது கெடுநாளைய நீர்க்கட்டு அக்கினி மந்தந்தீரும்.

கற்றாழஞ்சோற்றில் பூலாவேர்த்தூளைப்போட்டுபிசைந்துவடிகட்டின தண்ணீர்படி-௮, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் தாழைவிழுதுச்சாறு இதுநீர் ஆவின்பால் அல்லிக்கிழங்குச்சாறு அறுகம்வேர்க்கியாழம் வகைக்குபடி-௩, ஒன்றாய்க்[illegible]து அதிமதுரபலம்-௮, குன்றிவேர் பலம்-௨, ஏலம்பலம்-௧, இவைகளை பாலிலரைத்துப்போட்டுச் சிறுதீயாய் ௭-நாள்வரைகாச்சி எட்டாநாள் பதமாய்வடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-௮, பொடித்துப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவிதங்கொள்ள நீரிழிவு மேகம் சூலைவலிஎலும்புருக்கி தாகம் சகலமூலங்கள் கடுப்பு உளைவு வசூரிக்காந்தல் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-க, தும்பை பொடுதலை வெள்ளருக்கு குப்பைமேனி வகைக்குச்சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து சத்திச்சாரணை வேர் சித்திரமூலம் விழிவேர் இந்துப்பு நீர்முள்ளிவேர் வகைக்குபலம், க வெங்காரம் கழஞ்சு-அ, கோர்வாளபருப்பு பெருங்காயம் கள்ளிப்பால் கடுகுதிப்பிலி வகைக்கு கழஞ்சு க, அரைத்துப்போட்டு பதத்தில்வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம் ஒரு மண்டலங்கொள்ளச் சலப்பிரமேகம் மேகத்திலெடுத்த தொந்தசூலை தீராதவாயு குன்மந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கத்தை இளநீரிலொருநாளூறவைத்து மறுநாள் புளித்தநீரில் வேகவைத்து உலர்த்தி யிடித்து ஆவாரை வேர்க்கியாழத்திற்கரைத்துக் காச்சிஊற்றின யெண்ணெய் பெரும் பூசணிக்காய்ச்சாறு தென்னம்பூச்சாறு இளநீர் குமரிச்சாறு வகைக்குபடி-க, நன்னாரிவேர் பலம்-சய இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து கியாழப்படி-க, ஒன்றாகக்கலந்துக்காச்சி பதத்திலவடித்து கட்டின ரசகற்பூரம் விராகனிடை-அ, கோரோசனை விராகனிடை-உ, கல்வத்திலிட்டு மேற்படி எண்ணெயில்நாலுசாமமரைத்துக் கலக்கிவைத்துக்கொண்டு தேகபலமறிந்து கால்அல்லது அரைவீசப்படிகொடுத்து உப்பு புளிநீக்கி பத்தியங்கொள்ள மேகசூலைவெட்டை அஸ்திச்சூடு பிரமேகம் மேகச்சொரி சிரங்கு முதலான மேகரோகங்கள்தீரும்.

கெந்தித்தயிலம்.

கெந்தகப்பலம்-ரு, வெடியுப்புபலம்-க, அரிதாரம் விராகனிடை-கூ, சாரம்வீரம் வகைக்கு விராகனிடை-க, இதுகளை ஒருபடி ஆவின் நெய்யில் நாலுசாமமரைத்து சட்டியிற்போட்டு சற்றுவெதுப்பி நெய்யைவடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாசிடைவிதம் கூ-நாள் சு-வேளை எருமைச்சாணியிலிட க்ஷயந்தீரும் இதனடியிற் கண்டிருக்கிறரோகங்கட்கு அதற்குறிய அவுஷதங்களில் ஒருவிராகனிடைவிதம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

மேக ஊறலுக்கு.

சுத்திசெய்தகெந்தகம் உ0-பலத்தை ஒருபுதுச்சட்டியில் வைத்து அதற்குக்கீழும்மேலும் பதமாய் மிளகுதக்காளி சமூலப்பலம் உ0-இடித்து வடிகட்டின தூளைப்போட்டு அமுக்கிமேற்சட்டிமூடி வாயில் வழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து ஒருநாழி விறகில் எரித்து மேற்சட்டியிற் சூடேறியபின் அதன்மேல் துணியைநனைத்துப்போட்டு ஒருசாமம் சென்றபின்பு தீயாறு ஆறவைத்து பன்றி மூடியாற் சுரண்டிச் சீமாவில் அடைத்துக்கொண்டு சுக்கு மிளகு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வால்மிளகு பாக்கிபட்டை சர்க்கரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடியளவு சூரணத்தில்மேற்படி கெந்திப்பதங்கம் இரண்டு பணவிடை விதம் வைத்து

வாததேகத்துக்கு தேனிலும்பித்ததேகத்துக்கு ஆவின்நெய்யிலும்மத்தித்துஒருமண்டலம் புளி புகைகாப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிஉண்டு வாரந்தோறும் வால்மிளகு தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

ஐந்துபலம் பாக்கிப்பட்டையைச் சிறுக நறுக்கிக் கரிப்பான் முசுமுசுக்கை சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை பூவரசம்பட்டை வாகைப்பட்டை திருகுகள்ளி இவைகளின் சாற்றில் தனித்தனியே ஒவ்வொரு பலம்விட்டு வற்றவைத்துலர்த்தி இடித்துக் கலசத்திலிட்டு இழைத்துணியால் வேடுகட்டி மற்றொருகலசத்தில் குக்கிலியம் லிங்கம் ரசம் வகைக்கு விராகனிடை-க, பொடித்துப்போட்டு இருகலசத்து வாயையும் ஒன்றாய்ப்பொருத்தி சந்துவாயில் உளுந்துமாவைச் சீலையில் தடவி வழுசீலைசெய்து காயவைத்து ஒருசாமந் தீயெரித்து ஆற்றிச்சூரணத்திடை சர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கெந்தித்தயிலத்தில் மத்தித்து புளி காப்பான் பதார்த்தம் நீக்கி ஒருமண்டலம் உண்டு வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணெய்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

மேகவெட்டைப்பிடிப்பு மேகச்சிரங்குகளுக்கு.

அரைப்படி ஆவினெய்யில் எழு செங்கொட்டை மூக்குவெட்டி இரண்டாய் நறுக்கிப்போட்டுக் காச்சி நெய்யையிறுத்து அதில் வீசம்படி கோதும்பை மாவையும் கால்படி சங்கம்வேர்த் தூளையும் சிறுகத் தூவிக்கிண்டி அப்பால் திரிகடுகுதேசாவரம் அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தை நெல்லிப்பருப்பு ஓமம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வால்மிளகு குருசாணி ஓமம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கம் தாளிசபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த தூளைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவிக்கிண்டி பின்பு பாக்கிப்பட்டைபலம்-ரு, சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-உஅ, வெதுப்பிபொடித்த தூளையும் ச-பலம் சர்க்கரையைத்தூவி பதத்திலிறக்கித் தேன்படிகால், விட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவு அந்திசந்தி ஒருமண்டலம் கடுகு அவபத்தியம் காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிச் சாப்பிடத்தீரும்.

மேகத்தாற்காணும் வாய்ப்புண் ரணங்கள் வெள்ளை புள்ளி தடிப்பு சிரங்கு சூலைகட்கு.

விளக்கெண்ணெய் சங்கஞ்சாறு பாச்சாளைவாட்டிப் பிழிந்தசாறு நீர்ப்பூண்டுச்சாறு வகைக்குபடி-க, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-ரு, பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி பதத்தில்வடித்து அரைக்கால்படிவிதம் கூ-நாள் கொடுத்து சு-நாள் உப்பு புளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்கத்தீரும். பாச்சாளைவாட்டி பிழிந்த தண்ணீரைக் கால்படிவிதம் கூ-முறை கொடுத்து மூன்றுபோற் பத்தியமாயிருக்கத் தீரும்.

பிரமியம் வெட்டை மேகத்தாற்காணுந் தடிப்பு ரணம் கையில் ஊறல் வெளுப்பு சிரங்கு யோனிப் புற்றுக்கு.

உளுந்த பரங்கிப்பட்டை பலம்-௧௦, திரிகடுகு சன்னலவங்கம் ஏலம் செவியம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கிராம்பு திரிபலை சித்திரமூலம் ஓமம் சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் சங்கம்வேர் சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, இவைகளையிடித்து வடிகட்டி இரண்டுபடி ஆவின்பாலும் அரைபடி தண்ணீருங் கலந்து ௭-பலஞ் சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்நெய்விட்டு ஓயாமற்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக் கொட்டைப்பாக்களவு இரண்டுவேளையுஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஆவின் நெய்படி-௧, ஒருபலம் சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் கோதும்பை மாவுபடிகால் பரங்கிபட்டை பலம்-௫, மூக்குரண்டி அமுக்குறாக்கிழங்கு சங்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குபலம்-௨ இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் சீனிபலம்-௫, சிறுகத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மேககரப்பான் ரணப் சூலைகட்டு மேகவாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-௯, சித்திரமூலம் திரிகடுகு சங்கம்வேர் அமுக்குறாக்கிழங்கு சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-௩, ரணித்து நெய்படி-௩, சீனிபலம்-௮. கலந்துகாய்ச்சி உருகின உடனே கீழேயிறக்கி அதில் தேன்படி-கால், விட்டுச் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-௫, அதிவிடையம் குறுசாணி ஓமம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சுக்கு திரிபலை மிளகு வகைக்குபலம்-கால் வெதுப்பிபொடித்து ஒருபடி ஆவின்பால் ௬-பலம் சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து அதில் மேற்படி சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்களவு மண்டலங் கொள்ளத் தீரும்.

மேககாங்கை அசதிக்கு.

நிலவாரை சீதேவியார் செங்கழுநீர் சித்திரமூலம் விலாமிச்சு நிலப்பனை நன்னாரி சங்கு அரத்தை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிசாதம் கோஷ்டம் மிளகு அதிவிடையம் ஓமம் சிறுதேக்கு வேர்க்கொப்பு கெருடக்கொடி வகைக்கு விராகனிடை-௫, இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து அதில் பரங்கிப்பட்டைச் சூரணமும் அமுக்குறாச்சூரணமும் வகைக்கு விராகனிடை-௫௰, சேர்த்து ஆவின்பால் விட்டுப்பிசைந்து ஒரு பாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீருங் கலந்து விட்டு வாயிற் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற் பிசைந்தமருந்தை வைத்து பிட்டவித்துலர்த்தி நெய் தேன்விட்டு ரசாயனஞ் செய்துக் கொண்டு தேசிக்காய் பிரமாணம் உப்பு புளி தள்ளிச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மேகத்திலெடுத்த சகலசூலைக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-௯, மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் தேசாவரம் மல்லி வாய்விளங்கம் சாதிப்பத்திரி குறுசாணி ஓமம் சுக்கு கடுரோகணி சிற்றரத்தை இந்துப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு பொட்டிலுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-௫, சாதிக்காய்கிராம்புவகைக்குவிராகனிடை-௨, இவைகளையிடித்துக் கருங்கோழி வயிற்றுக்குள் வைத்து தைத்து ஒரு பாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை வெட்டிபோட்டு தண்ணீர்விட்டு வாயில் துணியால்வேடுகட்டி அதின்மேற் கோழியைவைத்து எடுத்து எலும்பு நீக்கி உலர்த்தியிடித்து வடிகட்டின தூளுடன் ஓமச்சூரணம் பலம்-௧, சீனிபலம்-௧௦ கூட்டி வைத்துக்கொண்டு திரிகடிபிரமாணம் அரைமண்டலம் புளிகாரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி உண்ணத் தீரும்.

மேகம் மேககாங்கையினால் உடம்பெரிவு தாகக் கண்புகைச்சல் பித்தக் கிறுகிறுப்பு மயக்கம்சோம்பல் தலைமயிருதிர்தல் உடல் மெலிவுக்குத்தயிலம்.

நெல்லிக்காய் பொற்றலைக்கரிப்பான் சீதேவியார் செங்கழுநீர்சிறுகீரை பொன்னாங்காணி தாமரைத்தண்டு முசுமுசுக்கை வல்லாரை தண்ணீர்விட்டான் சிற்றகத்தி சீந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧, சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி விலாமிச்சுநன்னாரிசிறுகாஞ்சோரி வில்வம் நீர்முள்ளி தூதுவேளை இவைமூலம்வெட்டிவேர் சிற்றரத்தை சந்தனம் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௫, இவைகளையிடித்து எட்டுப்படி சலத்திற்போட்டு வற்றச்செய்த கியாழம்படி-௨, நல்லெண்ணைபடி-௫. ஆவின்பால் பதக்குஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பை தேவதாரம் சீரகம்மிளகு மஞ்சள் கோரோசனைலவங்கப்பட்டை குங்குமப்பூ சிற்றரத்தை மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்கால் விதம் அரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வாரத்துக் கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

அமுக்குறாக்கிழங்குபலம்-௪௦ அரக்குபலம்-௨௦ சேவகனார்கிழங்கு சிற்றாமுட்டி தூதுவேளை நன்னாரி சீந்திற்றண்டு வகைக்குபலம்-௫, அறுதூணி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து கியாழத்துடன் ஆவின்பால்படி-௯, நல்லெண்ணைபடி-௫, கலந்து சதகுப்பை மஞ்சள்சந்

தனமும் முத்தக்காசு கடுகுரோகணி அரத்தை சிறுதேக்கு மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சு சரக்கொன்றைவேர்ப்பட்டை முக்காவலைவேர் வகைக்குபலம்அரை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்

மேகப்புற்றுக்கு மேகச்சொரிக்கு.

''கருஞ்சூரைசங்கு நாய்க்கொட்டான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை பேய்குமட்டிவேர் வகைக்குப் பலம்-௧0. வீதம் சலத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி சருக்கருவைபரிசி பொரிமாவில் ஒருதுட்டிடைதயிலம் வைத்து ௯-நாள் ௬-வேளை உப்பு புளிதள்ளி பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ௯-நாளிருந்து வழுக்கள் மிளகை வடிகஞ்சியிலரைத்து தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து சங்கிலைபோட்டுவறுத்து உப்பு கூட்டவும் அப்பால் ஒருமண்டலம் வரையில் வாரந்தோறும் மிளகைக் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்து கொதிக்கவைத்து ஸ்நானஞ்செய்தும் நல்லெண்ணெய் புளி காப்பன் பதார்த்தம் தள்ளிவைக்கவும்.

மேகவாதக் கிரந்திக்கு.

கருங்குங்கிலியம் சாம்பிராணிகருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௧,சிறுசெருப்படை கையாந்தகரை பொடுதலை வகைக் குபிடி-௨, சங்கம்வேர்ப்பட்டைமிளகரணைப்பட்டைசெங்கத்தாரிப்பட்டைகொடிவேலிவேர்ப்பட்டை அமுக்குருக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௫, பரங்கிப்பட்டை சதுரக்கள்ளி வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௪0, இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு ஒரு புதுப்பாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீரும் ௪௮-படிவிட்டு வாயில் துணியினால் வேடுகட்டி அதின்மேல் மேற்படி சூரணத்தை வைத்துமூடிச் சீலைமண்செய்து சிறுதீயா யெரித்து தண்ணீர் வற்றினதின்பேரில் சூரணத்தை யெடுத்துலர்த்தித் திரிகடிப் பிரமாணம் அரைமண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

மேககரப்பன் கிரந்திக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய் படி அரை குறுக அரிந்த ஈருள்ளி படி கால் நாகமொச்சையென்ற காட்டு மொச்சைக்கிழங்கு பலம்-௯, சிதைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ஈருள்ளி மொருமொருப்பான பதத்தில் பரங்கிப் பட்டைபலம்-௪, பொடித்துத் தூவி பதத்திலிறக்கிவடித்து ஒருகரண்டி வீதம் காலையிற்கொள்ள வயிறுபேதியாகும் அதின் கடுக்கைக் கழற்சிக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரவும் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

மேகசூலை வீக்கத்துக்கு.

அமுக்குரா வேர்பலம்-௬, திப்பிலி ஓமம் திப்பிலிமூலம் கடுக்காய் தான்றிக்காய்நெல்லி வற்றல் பறங்கிப்பட்டை நீர்வெட்டி

முத்து வகைக்குப்பலம்-௩, சாதிக்காய் சாபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧. இவைகளைபிடித்துச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும் உப்பு புளிநீக்கி பத்தியம் கொள்ளவும்.

வில்வம் விலாமிச்சு நன்னாரி முல்லை மாதுளை அமுக்கரா மிளகரணை தான்றி தேற்றாங்காய் நெல்லி குருந்தொட்டி இவைகளின் மூலம் வெட்டிவேர் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் அகில் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டுவற்றவைத்தகியாழம்படி ௮. நல்லெண்ணெய்படி-௮, செவ்விளநீர்படி-௬, ஆவின்பால் முலைப்பால் ஊமத்தஞ்சாறுபனங்கள்ளு பொற்றலைக்கரப்பான்சாறு கண்டங்கத்திரிவேர்க்கியாழம் மிளகு தக்காளிச்சாறு வகைக்குப்படி ௧, ஒன்றாய்க் கலந்து சாதிக்காய் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கார்கோலரிசி நற்சீரகம் மல்லி வால்மிளகு பச்சைபூலாக்கிழங்கு பராஞ்சன் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக் கழஞ்சு-௪, இதுகளை வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைகற்பூரம் புனுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-௮0, வெட்டிவேர் மிளகு விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧௨, இடித்து ௮-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்ததில் நல்லெண்ணெய் ஆவின் பால்வகைக்கு குறுணிவிட்டு கோஷ்டம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் ௨, மிளகுபலம்-௬, அரைத்துப்போட்டுகாச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்

சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧௨, சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௫௬, மிளகுபலம் ௨0 இதுகளையிடித்து ஒரு மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ௪, கூடவிட்டு சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி கச்சோலம் சந்தனம் தக்கோலம் தகரம் கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

கருஞ்சிற்றகத்தி இலையை ஆவின்பால்விட்டு இடித்துபிழிந்தசாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

செங்கழுநீர் நெய்தல் சிறுகீரை தண்ணீர்விட்டான் முசுமுசுக்கை பொன்னாங்காணி விலாமிச்சு நெருஞ்சில் நன்னாரி மிளகரணை கோரை சிந்தில் நீர்ப்பலா தாமரைசிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சீதேவியார் செங்கழுநீர் வெள்ளருகு மயிர்மாணிக்கம் சடைச்சியாளை பூமிசர்க்கரை நிலப்பனை வெட்டிவேர் கையாந்தகரை இதுகளின் மூலம் வகைக்குவீசை-௨. இதுகளை சிதைத்து ௧௨-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணெய்படி-௮, கூடவிட்டு சாதிக்காய் சாபத்திரிமரமஞ்சள் லவங்கம் மல்லிகச்சோலம் வாய்விளங்கம் கல்நார் பசுமஞ்சள் நற்சீரகம் அரத்தை சடாமாஞ்சில் மிலாக்காய்ச் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ செஞ்சந்தனம் நெல்லிவற்றல்

வெட்பாலையரிசி வெந்தயம் செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம் சாத்திரவேதி மஞ்சிட்டி வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரை அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில் புனுகு சட்டம் கோரோசனைகுங்குமப்பூ இதுகளை பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

வில்வவேர் பலம்-௪00, தூதுவளை சீந்திற்றண்டு சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம்-10, இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து இறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி-௮, ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்துசிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் சிற்றரத்தை திரிபலை சன்னலவங்கம் திரிகடுகு மஞ்சள் சந்தனம் சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-௫, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிபிறத்து வாரந்தோறும் ஸ்நானம் செய்துவரத் தீரும்.

மேற்படி எண்ணெயை அரைபலம்விதம் உண்டுவந்தால் அஸ்திகாங்கை நீங்கித் தொந்தியுண்டாகும்.

மிலகாய்ச்சந்தனம்பலம்-௱, சீந்தில் சிற்றாமுட்டி தூதுவேளை நன்னாரி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை சிறுமுன்னை விலாமிச்சு கண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி வெட்டிவேர் சிதேவியார் செங்கழுநீர்கோரைக்கிழங்கு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வெதுப்படக்கி தாழை அசுவகெந்தி நிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௰, தூள்செய்து இருதூணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து பிறத்து அதில் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு இளநீர் வகைக்குறுணி ஆவின் பால் பதக்கு நல்லெண்ணெய்படி-௩0, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம் சிறுதேக்கு சிறுநாகப்பூ மஞ்சள் சதகுப்பை மிளகு தாளிசப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் கச்சோலம் செல்லிபருப்பு கிராம்பு சண்பகப்பூ பச்சை பகரப்பூ பூலாக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்குகோரோசனை குங்குமப்பூ கஸ்தூரி வகைக்கழஞ்சு-௪, இதுகளை இளநீராலரைத்துப்போட்டுகாச்சிபிறத்து ஸ்நானம் செய்துவரத் தீரும்.

மேகவெட்டை நீரிழிவுநீரடைப்பு கல்லடைப்பு கடுப்புகிருச்சனம் மேககாந்தல் பித்தம் கண் புகைச்சலுக்குத் தைலம்.

வில்வேரைப்பட்டை நீக்கி நரம்பையிழைத்த தூள்பலம்-௧0, நன்னாரிவேர்பலம்-௫, தாழைவிழுதுவிலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௯, வெட்டிவேர் மிலக்காய்ச்சந்தனம் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வகைக்குப்பலமரை இவைகளை இடித்துத் தூள்செய்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டுவற்றவைத்து வடித்த கியாழம்படி-௨, நல்லெண்ணெய்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிளகு விராகனிடை-௫, முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, சாதிக்காய் வால்மிளகு வகைக்கு விராகனிடை அரை அரைத்துப்போட்டு இரண்டுநாள்வரை உமிக்காந்தலில்வைத்திருந்து ௯-நாள்மெழுகுபதமாய்க் காச்சிவடித்து ஏழுநாள்வரையில் நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறைவிதம் ஸ்நானம் செய்துவரத்தீரும் ஸ்நானஞ்செய்ததினத்தில் புணர்ச்சிபுளிபுகை நித்திரை மீன்காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

வில்வவேர்ச்சிவல் விலாமிச்சுகொன்றைவேர்சீந்திற்றண்டு இழ்க்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-௮, இதுகளையிடித்து ௪0-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து தூணிநீரிற்போட்டுவற்றவைத்த கியாழம்படி-௨, நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௩, ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடுகு திரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் கிளியூரம்பட்டை பச்சை பூலாக்கிழங்கு பூஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி லவங்கப்பட்டை ஏலம் வகைக்குப்பலம்-௩, ஆவின்பாலலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகத்தீரும்.

சதாவேரி நன்னாரி பொன்னாங்காணி வில்வம் சீந்தில்விலாமிச்சு தாமரை சிற்றாமுட்டி இதுகளின் மூலம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு அகில்வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-௨, நல்லெண்ணெ ஆவின்பால்இளநீர்வகைக்குப்படி-௨, தாளிகொடுப்பை சதாவேரி விழிமுருக்கு கொச்சிகுமரி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிஅரை ஒன்றாய்க்கலந்து சந்தனம் செஞ்சந்தனம் சாதிக்காய் கோஷ்டம் வசவாசி மகரப்பூபச்சைச்சோலம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ ஏலம்லவங்கம் இருவேலி சித்தரத்தை தேவதாரம்செவ்வள்ளிக்கொடி தக்கோலம் கடுகுரோகணி பூலாக்கிழங்கு சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி குருசாணி ஓமம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் விளாவரிசி வெட்பாலையரிசி வகைக்குகழஞ்சு-௧. அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு சட்டம் இதுகளைப் பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

மேகரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

பவுத்திரரோகப்படலம்.

அதாவது மூலத்தில் வாயுகண்டு மேகநீர் சனித்து புரைபோடி கண்விட்டு சீழ்ப்பாச்சல் கண்டு முளைவிழுதலாம்.

விருத்தம்.

சொல்லுமேகம் துலைத்தே யெனும்பெலாம்
பல்லுமேகதிர் பூண்டுரைசெயலாம்
வெல்லுஞ்சாத்திய மசாத்தியந்தானறிந்
துல்லுஞ்சாரசங் கிரகமிதுவாமே.

மேற்படி குணம்.

போகத்தினாற் கனல்மிஞ்சு மேகமுண்டாகி பீசத்திற்தும்அபானத்திற்கு மிடையிற் கொடிப்பிணடி நரம்பின் பேரிலாவது அதன் வலமிடப் புறத்திலாவது அண்டத்திலாவது அபான வாயுவிலாவது நமைச்சலெடுத்து வீங்கிநொந்து கொப்பளித்து சீயுஞ்சலமும் வடியும் புரையோடி நரம்பழுகி யற்றுக் கண்விழுந்து அதன்வழியே நீரும் மலமுமிறங்கும் அல்லது அபானவாயில் கழற்காய்ப் போலும் குமிழ் முளைபோலும் கற்போற் புடைத்துப் பழுத்துச் சீயுவடியும் புரையோடும் வேதனைகாணும் மலசலஞ்சிறுக்கும் அபானம் சுடுத்தெரியும் கைகால் காந்தும் கடுத்துளையும் நித்திரை சற்றும்வராது உடல் மெலியும் அன்னஞ் செல்லாது ஆயாசங் களைப்புண்டாகும்.

குப்பைமேனிச் சூரணமும் திப்பிலிச்சூரணமும் சமன்கலந்து திரிகடியளவு ஆவிநெய்யில் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-அ,கெந்திபலம்-ச, ஆவின்நெய்யால் வறுத்த குங்கிலிபலம்-ச, திரிகடுகு திரிபலை திரிசாதம் அரிதாரம் அதிவிடையம் சவாச்சாரம்வெங்காரம் கருசீரகம் நற்சீரகம் ஓமம்குறுசாணி சிவதை கடுகுரோகணி வெள்ளைக்குங்கிலியம் அதற்குநிகர் சீனிசேர்த்து திரிகடியளவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைபலம்-கூ,நத்தைச்சூரியிலை ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு இதுகளைப்பசையாயரைத்து அரைக்காற்படிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு மெழுகுபதமாய் லேகியம்செய்துமுக்கால்மண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தம் அவபத்தியம் நீக்கிச் சாப்பிட்டு நல்லெண்ணெயைக் கரண்டியில் சிறுகவெதுப்பிஅதில்கொடிவேலிவேரைத்தட்டித் துணியில் முடிந்து நனைந்து வெதுப்பத்துடன் புண்ணில் ஒத்தணஞ் செய்துவரத்தீரும்.

பச்சைக்கொடி வேலிவேர்ப்பட்டையும் கொன்றையும் ஓர் நிரையாயவித்து நீர்ச்சண்டினபின்பு அரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு அரைமண்டலம் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டுவரப் பவுத்திரம் கண்டமாலை தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைப் பலம்-ரு, யிடித்து ரு-படி சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவின்நெய்படி காலேயரிக்கால்விட்டு கொதிக்கவைத்து குழம்புபோல்வருகிற பதத்தில் திரிகடுகு திரிபலை கோரைக்கிழங்கு கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை விளாவரிசி திப்பிலிமூலம் பச்சை தேவதாரம் மல்லி சிறுதேக்கு நன்னாரிவேர் நெருஞ்சில்வேர் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் சீரகம் பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-ரு, வீதமிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து ௩0-நாள்வரை நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்து தான்றிக்காயளவு அந்திசந்தி அரைமண்டலம் புளிகரப்பன பதார்த்தநீக்கி சாப்பிட்டுவர பவுத்திரம் கண்டமாலை அண்டவாதந்தீரும்.

மேற்படி வியாதிக்குக் கெந்தக வடகம்.

கெந்தகத்தை ஆவின் நெய்யில் க0-விசையுருக்கி ஆவின்பாலிற் சாய்த்தெடுத்து சங்கம்பழச் சாற்றால் ௩-நாளாட்டி ரவியில்வைத்து நன்றாய்காய்ந்தபின்பு முருங்கப்பூச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டிகாயவைத்து மணல்மறைவில் புடம்போட்டு இதனடியிற்சண்டிருக்கிற அனுபானங்களில் வைத்துண்ணப் பவுத்திரமுதலான ரோகங்கள் தீரும்.

பௌத்திரம் பிளவை சூலை குஷ்டம் கிரந்தி அரையாப்புவாதம்
மேகச்சொரி கண்டமாலை படர்தாமரை பரங்கிப்புண் ருத்திர
வாயு சூலைமுட்டி முதலான மேகரோகங்களுக்கு வல்லாதிகள்.

சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி புதுக்கற் சுண்ணாப்புக்குள் வைத்து புளித்த தண்ணீர்விட்டு கூ-எ-தபா நீரிற் சுத்த சலத்தினாற் கழுவிப்பின்பு மேதிச்சாணிப்பாலிலும் புளியிலைக்கியாழத்திலும் புரசம்பூக் கியாழத்திலும் தனித்தனியே வேகவைத்து சுத்திசெய்து பலம்-கூ, பரங்கிப்பட்டைபலம்-கூ சுக்கு ஓமம்குறுசாணி ஓமம் மிளகு மாமஞ்சள் சித்தரத்தை மல்லி குங்குமப்பூ சித்திரமூலம் தேசாவரம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கடுக்காய் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் தான்றிக்காய்சிறுதேக்கு கஸ்தூரிகோரோசனைவகைக்கு விராகனிடை-உ, இதுகளையெல்லாம் வெதுப்பி.சேங்கொட்டையுடன் எள்ளுவெள்ளுள்ளி பேரிச்சங்காய் வகைக்கு பலம்-க, வெல்லபலம்-க0, ஆவின்நெய் தேன் வகைக்குபடி-கால், இதுகளையெல்லாம் ஒன்றாய்கலந்து கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவில் ரசபற்பம் கெந்தகவடகம வகைக்கொருபணவிடைவைத்து ஒருபட்சங் கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளி ஆவின்நெய்பால் மற்றுப் பத்தியக்கறிகள் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை விராகனிடை-௧00, கொடிவேலி வேர் பரங்கிப்பட்டை சங்கு அமுக்குரா சிவன்வேம்பு மாவிலிங்கு இதுகளின்வேர்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௧0, கருஞ்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி கடுக்காய்த்தோல் வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-௭, இதுகளைச்சூரணித்துக்கொண்டு சேங்கொட்டையையும் ஒரு கொப்பரைத் தேங்காயையும் ஒரு சிரங்கை யெள்ளையும் ஒன்றாயிடித்து மெழுகுபோலானபின்பு சூரணத்துடன் ௫0-விராகனிடை கருப்புக்கட்டியும் ௫-விராகனிடை கற்பூரத்தையும் பொடித்து சிறுகத்தூவி ௪-சாமம்வரையிடித்து வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவில் கெந்தகவடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்கு பணவிடை வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவில் கெந்தக வடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்கு பணவிடை வைத்து பத்தியமா யுண்ணத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம்ரசபற்பம் கெந்திவடகம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, வெல்லம் சித்திரமூலம் ஓமம் வகைக்குபலம்-கால், சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-௨0, இதுகளெல்லாம் கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு நெல்லிக்காயளவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கெந்தகவடகம் பலம்-௩, சேங்கொட்டை பலம்-௨, பரங்கிப்பட்டை சங்குசிறுகீளா ஆடுதீண்டாமூலி சங்கங்குப்பி நிலவாரைகாந்தை மிளகாணை அசுவகெந்தி தலைசுருளி பெருமாம்பிராய் காட்டுமல்லிகை தசுமுருங்கை சித்திரமூலம் சிறுசெருப்படை இதுகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௩, லவங்கப்பட்டை மிளகு சுக்கு கோஷ்டம் கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு சீரகம் சித்தரத்தை சாதிக்காய் நெல்லிவற்றல் சண்பகப்பூ சாதிப்பத்திரி கடுக்காய்ஓமம் லவங்கப்பத்திரி தான்றிக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௯, இதுகளையெல்லாம் உலத்திடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து சர்க்கரைபலம்-௪0, தேன்படி-௧, ஒன்றாய்கலந்து கல்லுரலிற்போட்டு நாலுசாமமிடித்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்களவில் பணவிடை ரசபற்பம்வைத்து அரைமண்டலம் புளிகாரப்பண் பதார்த்தந்தள்ளிச் சாப்பிடத் தீரும்.

வேப்பம்பட்டை பேய்ப்புடல் சீந்திற்றண்டு கொடிவேலிவேர் ஆடாதோடைவேர் கண்டங்கத்திரி வகைக்குப்பலம்-௬0. யிடித்து கலத் தண்ணீர்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் கடுகுரோகணி விளாவரிசி தேவதாரம் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம்திப்பிலி வெங்காரம் இந்துப்பு சதகுப்பை மிளகு சுக்கு நறுப்பிசின் கொடிவேலி வாலுளுவையரிசி அசமதாகம் பங்கம்பாளைவேர் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௯, வெள்ளைக்குங்கிலியம் கருங் குங்கிலியம்

௨௯, இதுகளையெல்லா மரைத்துப்போட்டு நெய்படி-௫, பால்படி-௪ கூடவிட்டுக் காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

இருபத்தொருபலம் சேங்கொட்டையை எருமைச்சாணியில்வழுதபா அவித்துபின்பு புளியிலைச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும் குமரிச்சாற்றிலும் இளநீரிலும் ஒருநாளவித்துலர்த்தி இரண்டாக வெட்டிச்சட்டியிற்போட்டு நெய் பால் தண்ணீர் வகைக்குபடி-௨, தனித்தனியே விட்டுக்காச்சிவடித்துபாலையும்சலத்தையுங்கலந்து௩0-பலஞ்சர்க்கரையைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில் நெல்லிவற்றல்தான்றிக்காய் விரைபோக்கி பலம்-௧0, சுக்கு சிற்றரத்தை சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௭௯, நிலப்பனைக்கிழங்கு கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி சிவன்வேம்பு வகைக்குப்பலம்-௨, சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி மிளகு ஏலம் ஓமம் திப்பிலிமூலம் குங்குமப்பூ வாலுளுவையரிசி அமுக்குராவேர் வகைக்குப்பலம்-௧, வெதுப்பி பொடித்து வடிகட்டின தூளையும் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௫,வீதம் பொடித்ததூளையுந்தூவி மேற்படி நெய்யையும்விட்டு லேகியஞ்செய்து இளஞ்சூட்டில் தேன்படி-கால் விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவில் ரசபற்பமும் கெந்தவடகமும் வைத்து அரைமண்டலங்கொள்ளவிதின் கலப்பிற் கண்டிருக்கிற ரோகங்களுங் குலைமுடக்கு பிரமியம் வெள்ளைவிழுதல் மேகவூறல் தீரும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை கிரந்தி முதலானதற்குப்புகை.

ரசம் பாஷாணம் துருசுதுத்தம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை-௯, கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம்-௧, கரிப்பான் சாற்றிலொரு சாமமாட்டி துணியிற்றடவித்திரிபோலுருட்டியுலர்த்தித்தீயிற்கொளுத்தி ஆறிப் புண்களிற்புகைகாட்ட ஆறும்.

மேற்படி ரணங்களுக்குக்களிம்பு.

காசுக்கட்டி துத்தம்ரசம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனிடை-௪, வெண்ணை விராகனிடை-௮, இதுகளையரைத்து களிப்புசெய்து துணியிலாற்றி மேற்படி ரணங்களிற்போட ஆறும்.

தேங்காயெண்ணையில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனிடை-௪,போட்டுக்காச்சிகுழம்புபோலிருக்கிற பதத்தில் துணியைநனைத்துவைத்துக்கொண்டு அதைக்கத்தரித்துப்போட சகலபுண்ணுமாறும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை விப்புருதி பிளவை அரையாப்பு
முதலான வீக்கத்திற்கு மேற்பூச்சு.

மருதோன்றி நீலி கார்த்திகைக்கிழங்கு குன்றிமணி எட்டிபெருமரத்துப்பட்டை கஞ்சா வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி இதுகளை அரைத்துப்பூசத்தீரும்.

பவுத்திரரோகப்படலம்-முற்றிற்று

கிரந்திரோகப் படலம்.

அதாவது தோலைப்பற்றிய ௪௮-வகை சொறிப்படைகளை கூறுதல்.

மேற்படி குணம்.

தேகத்தில் எரிவு தினவுகண்டு கறுப்பாய்த்தடித்ததில் அடிக்கடி செம்முளைபோற்றோன்றி நீர்கட்டி வெடித்து வற்றிக்கறுமையான அசருண்டாகி உதிரும் தழும்பு கறுப்பாயிருக்கும் சிலவேளை ரணமாயிருக்கும் இதைக் கருங்கிரந்தியென்றும் தேகத்திற் செப்பை நிறையாய் வட்ட வட்டமாய் தடித்துப்படர்ந்து இவைகளின் மத்தியில் வெண்மையாய் சுற்றோரங்களில் முளை முளையாய்ச் சீழ்கட்டிவற்றச்சிவந்த சருகுபோலுதிர்ந்து தழும்பு சிவப்பாயிருக்கும் இதைச் செங்கிரந்தி தேகத்தில் சிறுசிரங்குபோற் றோன்றிப்படர்ந்து மாறாத்தினவு அரிப்புக்காணும் இதை யரிகிரந்தியென்றும் தேகாதியங்கமும் கழற்காய் போற்றோன்றி ஒவ்வொன்றாய் வெடித்துப் புண்ணாகும் இதை ஆலங்காய்க்கிரந்தியென்றும் தேகத்திற் கள்ளிப் பூப்போற்றடித்து அரித்து ரணமாகும் இதைக்கள்ளிப்பூங்கிரந்தியென்றுஞ்சொல்லப்படுகின்றன.

நிவர்த்தி.

பூவரசங்காய்ச்சாறுபடி-௪, சங்கங்குப்பிக்கழற்சிவெருகங்கிழங்கு மூக்குக்கிழங்கு வாதமடக்கி சுடுதுரத்திகோடக்கிழங்குகோழியவரை அசுவகெந்திவைகளின்சாறு வகைக்குபடி ௨, பூவரசப்பட்டைபலம்-௧ பீநாறிபட்டைபலம்-௪, அசுவகெந்தி கிழங்குபலம்-௫, செங்கத்தாரிநீலி மாவிலிங்கு ஆயிலியம் நாய்கொட்டான் சிவன்வேம்பிவைகளின் வேர்ப்பட்டைவகைக்குபலம்-௪௦, யிடித்து-௰-படி சலத்திற் போட்டு வற்ற

றுமணக்கெண்ணைபடி-௯, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து வாலுளுவையரிசி கெந்தகம் சீனிக்காரம்மனோசிலைநவாச்சாரம் துருசு துத்தம் சத்திச்சாரம் குக்கில் நவாச்சாரம் திப்பிலிமூலம் செவியம் கார்கோலரிசி சதகுப்பை சிறுதேக்கு சண்பகப்பூ தேப்பமுத்து வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் மண்டலம்புளி புகையிலை காப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவரக் கிரந்ததேகத்திற் கருமையாயும் வெண்மையாயும் படரும் மேகவூறல் மேகவெட்டை சூலைபடர்தாமரை அரையாப்புமுதலான மேகரோகங்கள் தீரும்

பரங்கிபட்டை கற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, ஈருள்ளிபலம்-௫, நிலப்பனைக்கிழங்கு புளியமடற்கிழங்குசத்திசாரணைக்கிழங்குசங்கம்வேர்நன்னாரிவேர்காரணைக்கிழங்கு கஞ்சாவேர் வெள்ளறுகு அமுக்குறாக்கிழங்கு கருஞ்சூரைப்பட்டை வகைக்குபலம் இரண்டரை இவைகளையரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணையிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச் செங்கிரந்தி பொரிகிரந்தி செவ்வாப்புத்தீரும்.

ரசகர்ப்பூரம் கெந்தி கருஞ்சீரகம் பரங்கியப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாய் கையாந்தகரைசாற்றாலாட்டி தான்றிக்காயளவு உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் சர்க்கரையில் ௧௦-நாள் சாப்பிட்டுபத்தியம் உப்புபுளிதள்ளி ஆவின்பால் நெய்கூட்டிவரத்தீரும்

பூவரசம்பட்டை ஈருள்ளி சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி கால் விளக்கெண்ணைபடி முக்கால்ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இரதம் இரசகர்ப்பூரம் வீரம்கெந்தகம் கடுக்காய்கஸ்தூரிமஞ்சள்வகைக்குவிராகனிடை-௫, சாரம்துருசு வகைக்கு விராகனிடைஇரண்டரை இவைகளையரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி பதத்திலிறுத்து வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் புளிபுகைகாரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி ௧௦-நாட்கொள்ளத்தீரும்.

சங்கங்குப்பியிலைச்[illegible]ணையிலைச்சாறு கொடிக்கள்ளியைவாட்டிப்பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை இவைகளை யோரளவாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு கால்படி சாற்றில் அரைக்கால் விராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்தை உரைத்து ௯-நாள் ௧-வேளை சாப்பிட்டு ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வெந்நீர்கலந்துகொண்டு ஏழுநாள் உப்பைவறுத்துக்கூட்ட கிரந்திகளும் ரணங்களும் கைகால் பிடிப்புந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணை பொடுதலைச்சாறு வகைக்குப்படி-௨, விழி கரிசாலை சங்கங்குப்பி ஈருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சங்கு சிறுகாஞ்சோரி சித்திரமூலம் செம்முள்ளி அமுக்குறாசெங்கத்தாரிபூதகரப்பன்குமரிசாரணை

வேம்புகுரட்டை நெருஞ்சிவில்வாதைநெல்லி விளாமக்கப்பாலை குருஞ்ஜுனை காகதாளி தாய இவைகளின்மூலப்பட்டை திரிபலை கஸ்தூரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் ஏலம் கார்கோலரிசி நேர்வாளம் கெந்தகம் தகரவிரை அத்திதிப்பிலி திப்பிலிமூலம் வலம்புரிக்காய்கற்கடகச்சிங்கி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் இந்துப்பு ஓமம் நிலப்பனைக்கிழங்கு வெட்பாலைபரிசி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் கழற்பருப்பு சத்திச்சாரணை வகைக்குபலம்-௧,இடித்துக் கொடிக்கள்ளிச்சாற்றிலும் புங்கம்பாலாலும் வெள்ளாட்டுப்பாலாலும் அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் ரசகர்ப்பூரம் கழஞ்சு-௧.அரிதாரபற்பம்-௨, போட்டு கரு-நாள் வரை தானியபுடம்வைத்து வேளை ஒன்றுக்கொரு காண்டிவிதப் ௩-நாள் சாப்பிட்டு ௯-நாள்வரை உப்புபுளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள்ஸ்நானஞ்செய்யக்கிரந்தி அரையாப்பு மேகவெடி ஊறல் குட்டம்குறைநோய் படர்தாமரை புற்றுபிளவைசொரிகரப்பன் தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச் சாறுபடி-௨,தாழைவிழுது கற்றாழைகுமிழ் நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வல்லாரைவில்வம் கொடுப்பைவிழு ஆதண்டையிலைநீர்முள்ளியிலை அப்பைக்கிழங்குசங்கு நீர்ப்பூலா தென்னம்பாளை தக்காளியிலை ஆனைநெருஞ்சில்ஆலவிழுது அறுகம்வேர் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧, கள்ளியை வாட்டிபிழிந்தசாறு இளநீர் ஆவின்பால் காடித்தண்ணீர் கோசலம் ஆனைநீர் வகைக்குபடி-௧,சிற்றுமணக்குமுத்தைக் காடியி லூறவைத்து உலரப்போட்டு ஆவின்பால் விட்டு அவித்து இடித்து இளநீரிற்போட்டு வேகவைத்து ஊற்றின எண்ணெபடி-௫,ஒன்றாய்க்கலந்து அசுவகெந்தி நிலப்பனைக்கிழங்கு நிலக்குமிழ் சித்திரமூலம் தாமரை பூமிசர்க்கரை அத்தி நீர்மேல்நெருப்பு இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௧,சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கம் அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில்சோப்பு ஏலம் திரிகடுகு திரிபலா திவெங்தயச்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோரோசனை பூரம் வால்மிளகு கசகசா வகைக்குக்கழஞ்சு-௩, இவையெல்லாம் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வேளைஒன்றுக்கொரு காண்டிவிதம் பத்தியமில்லாமல் மண்டலங்கொள்ள கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி கிரந்திபுண்சிறுசிரங்கு பெருஞ்சிரங்கு பிரமியமுதலான மேகம் இருபத்தொன்றுந்தீரும்.

பறங்கிப்பட்டை பலம்-௯,கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் ஓமம்குருசாணி ஓமம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரிகிராம்பு அதிவிடயம் திரிபலை சுக்குதிப்பிலி மிளகு சமுத்திராபழம் வகைக்கு பலமரை வெள்ளறுகு அமுக்குருக்கிழங்கு நில ஆவாரை வேர் எருக்கம்வேர்கொடிவேலிவேர்வகைக்கு பலமரை இவைகளையிடித்துத் திரிகடிஅளவு பத்தியமாய் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபாண்டத்தில் ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதின்வாயில் சீலையால்வேடுகட்டி அதின்மேலிற் கள்ளிக்கொழுந்தை வைத்து பிட்ட

வித்து ஒரு சிரங்கைச் சாறுபிழிந்து அதில் ஒரு துட்டிடை நல்லெண்ணெ கலந்து ௩-நாள் கொடுத்து ௪-நாள் பத்தியமாயிருக்கச் செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி தடிப்புத்தீரும்.

வாகைக்கொழுந்தை யிடித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒரு துட்டிடை நல்லெண்ணெ கலந்து ௩-நாள் கொடுத்து௪-நாள் பத்தியமாயிருக்கக் கள்ளிப்பூக் கிரந்திதீரும்.

மஞ்சணத்திக்கொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவிதம் மூன்றுநாள்சாப்பிட எச்சிக்கிரந்திதீரும்.

ஏரண்டத்தெண்ணெபடி-௧,சங்கங்குப்பி கழற்சிசெப்பு நெருஞ்சி சிறுகாஞ்சோரி முருக்குமுருங்கை நீர்முள்ளி இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-கால்,சிறுசெருப்படைச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலத்தத்தில் செங்கிகாளகம் பறங்கிப்பட்டைகடுக்காய் நிலவாகைவேர்செங்தொட்டிவேர்சித்திரமூலம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து சூட்டுடன் ௫-கழஞ்சு சீனிகூட்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டு மேற்படி எண்ணெயை ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்துவர கிரந்தி கரப்பான் சூலைமுடக்கு மொளிக்கட்டு ரணமுதலானதுந்தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கவும்.

கழற்சிசுடுதுத்தி சங்கங்குப்பி நொச்சுகவுதப்பை கண்டங்கத்தரி நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு சிறுநீர்சிற்றுமணக்கெண்ணெ வகைக்குபடி-௧,ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் முத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் கோரோசனைசுக்கு கார்கோலரிசி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௧,அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு காண்டிவிதம் ௭-நாள் சாப்பிடக் கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி கள்ளிப்பூக்கிரந்தி மேகவெட்டை மேகவாயு முதலான மேகரோகங்கள் தீரும் உப்புபுளிகரப்பன் பதார்த்தங்தள்ளிப் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிக்கொள்ளவும்.

காற்படி நல்லெண்ணெயில் கெந்தகம் அரிதாரம்சாதிலிங்கம்வகைக்கு விராகனிடை-௧௨,கொடிவேலி தைவேளை நத்தைச்சூரி இவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௫,சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-௧, அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ௩-நாள் காலையில் ஒரு காண்டிவிதம் அடும்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டு ௪௦-நாள் விளக்கெண்ணெ தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளத்தீரும்.

விளக்கெண்ணெபடி-௧,சங்குசங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு சுடுதுரத்திசின்னி அவுரி காட்டாமணக்கு கழற்சிவகைக்குச் சாறுபடி-கால், திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியச்சித்திரமூலம் ஓமம்சீரகம் கருஞ்சீரகம், கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தை சுக்குவகைக்கு விராகனிடை-௫,பறங்கிபட்டை விராகனிடை-௨௦, இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துவேளைஒன்றுக்கொருகாண்டிவிதம்௨-நாள் ௯-வேளை

கொள்ளக் கிரந்திபுண் அரையாப்புதீரும் பத்தியங் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

சுத்திசெய்தசேங்கொட்டைவெள்ளுள்ளிநாய்வேளைக்கொழுந்து வகைக்குபலம்-க. இவைகளெல்லா மெழுகுபோலிடித்துப் பத்துமில்லைகள்செய்து வெதுப்பி வேளையொன்றுக்கு ஒருமில்லையாக ரு-நாள் சாப்பிடக் கிரந்தி பவுத்திரம் யோனிச்சூலை புற்றுவெடிசூலை வாதந்தீரும், பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீர்ச்சஞ்சிகொள்ளவும் ஒன்பதாநாள் விளக்கெண்ணைத் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும்.

பேய்ச்சொரியின் குணம்.

அடிக்கடி தேகத்தில் தினவுகண்டு காசுபோல்தடித்துச் சிவந்து மறையும் நாட்சென்றால் இருமல்கபம் உண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சங்கம்பட்டை செங்கத்தாரிபட்டை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு சங்கம்குப்பி சிறுசெருப்படை சின்னியிலை நிலவாகை காட்டாமணக்கிலை பரங்கிப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-கூ0, ஓமம்கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-க. இவைகளை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து வெந்நீரில் திரிகடியளவு சாப்பிட பேய்ச்சொரி சகல கரப்பன் கிரந்திதீரும்பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

கிரந்திப்புண் சிரங்குக்கு மேற்பூசுந்தயிலம்.

ரசவிராகனிடை-க, நீர்வெடிமுத்து குருசுகெந்தகம் வகைக்குவிராகனிடை-உ, இவைகளை வெற்றிலைச் சாற்றாலரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணையிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றடவத்தீரும்.

கிரந்திரோகப்படலம்-முற்றிற்று

அரையாப்பு ரோகப்படலம்.

அதாவது பலமாதர் சஞ்சாரத்தாலும் நரப்புபிசகாலுஞ் ரோகம் சம்பவித்தால் அரையாப்பு படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

மேற்படி வியாதிக்கு மேற்பற்று.

பச்சைக் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டையையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர்நிறையாய் அரைத்துப்பூச வற்றும்.

வெள்ளைப்பாஷாணத்தையும் மெழுகையுமரைத்து மில்லைதட்டி வெதும்பி விக்கத்தில் வைத்துக்கட்டக் கரைந்துபோகும்.

நீர்மேல் நெருப்பை அரைத்து விக்கத்திற் றடவக் கரைந்துபோகும்.

கோவையிலையை யாவது நீர்ப்பூலாக் கொழுந்தையாவது அவுரியிலையையாவது அரைத்து ஆவின் வெண்ணையில் மத்தித்து விக்கத்திற்கட்டத்தீரும்

பழம்புளி பலம்-ச, சேங்கொட்டை-க0, இவைகளை பஞ்சுபோல் தட்டி விக்கத்தில் வைத்துக் கட்டத்தீரும்.

வெள்ளை பூண்டும் வெள்ளறுகும் அரைத்து விக்கத்திற்கட்டத்தீரும்.

முடக்கொத்தானிலை சுண்ணாம்பு வெல்லம் இவைகளையரைத்துத் தடவத்தீரும்.

ஆதளைவேரை நையத்தட்டிவைத்துக் கட்டத்தீரும் எருக்கம்பிஞ்சும் வெள்ளைப்பூண்டும் ஓர்நிறையாய் உமிக்காந்தலில் வெதுப்பியரைத்து விக்கத்திற்றடவத் தீரும்.

மேற்காட்டிய பற்றுக்களில் ஒன்றைமேலிட்டு இதனடியிற் காட்டியிருக்கிற எண்ணைகளிலொன்றை உள்ளுக்குக் கொடுத்துவரத் தீரும் ஆனால் சீய்கட்டி புரையோடினால் அதைக்கீறி பின்னால்திரிபோட ஆறும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை.

பேற்றேறல்சீவிபூ கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு பலம்-உ அப்பைக்கிழங்குபலம்-உ, பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைபலம்-க, நீர்முள்ளியிலைபலம்-உ, இவைகளையரைத்து அரைபடி விளக்கெண்ணையிற்போட்டு எள்ளெண்ணைபடி-ஒ, கூடவிட்டு மிருதார்சிங்கி விராகனிடை உ, பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி மருந்துகள் மொருமொரென்று வெந்தபருவத்தில் கருப்புக்கட்டிபலம்-உ, தட்டிப்போட்டு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு கடுகில் ஒ-பலமும் எண்ணையில் ஒருகரண்டியுமாய் கஉ-வேளை சாப்பிட்டு உப்பு புளிதள்ளி ஆவின்நெய் துவரம்பருப்பு வெந்நீர்இவைகளை சேர்த்து ஏழாநாள் மேற்படி எண்ணையைத் தேத்து ஸ்நானஞ்செய்து புளிகூட்டவும்

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைபலம்-அ, தோல்நீக்கிய வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-அ, அரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டு ஒருபடி பொடுதலைச்சாறு கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வெள்ளைப்பூண்டு பொன்னிறமாய் வருகிற சமயத்திலிறக்கி வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டி எண்ணையும் ஒருகரண்டி கடுகுமாய்ச்சாப்பிட்டு உப்பு புளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்கத்[illegible]

கொடிவேலி [illegible] நீர்ச்சுருளி இவைகளியிலைச்சாறு நல்லெண்ணை [illegible], மேற்படி வேர்ப்பட்டைகள் மூன்றும் வகைக்கு விரா[illegible]-ஒ, மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கடுக்காய் சுடுகு [illegible] கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-எ,

அரைத்துப்போட்டுக் கலந்து காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள்வரை உப்பு புளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்க அரையாப்பு கண்டமாலைதீரும்

பொடுதலை சமூலம் பூவரசம்பட்டை வகைக்குபலங்கால், விதி தம்மைபோலரைத்து அரைக்காற்படி காடிநீரிற் கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாட்காலமே சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும் மறுபத்தியம் மூன்றுநாளிருந்து எட்டாநாள் தலைக்கு தண்ணீர்விட்டு உப்புவறுத்துக் கூட்ட அரையாப்பு கிரந்தி கரப்பன் பரங்கிப்புண்தீரும் ஒருமாதம்வரை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்

சங்குசங்கங்குப்பி கருநொச்சி சுடுதாரத்தி வெள்ளறுகு சின்னி கிரந்திநாயகம் பூவரசப்பட்டை கள்ளிநீர்முள்ளி இவைகளையிடித்துப் பிழிந்தசாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குபடி-க, ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருனான்றாவியில்வைத்து அதில் பரங்கிப்பட்டை கருஞ்சீரகம் கார்போலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்பு பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-ரு, அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாளுண்டு ஆறுநாள் வரை உப்பு புளி தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்கு தண்ணீர் வார்க்கக் கிரந்தி அரையாப்புமுதலான மேகப்பிணிகள் தீரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குகளிம்பு.

லிங்கம் மிருதார்சிங்கி ரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் கடுக்காய் மகாசக்காம் மாசுக்கட்டி தான்றிக்காய் இவைகளை ஒர்நிறையாய் பொடித்து ஆவின்வெண்ணெயாலரைத்துத் தண்ணீரில் ஒருநாள் மிதக்கப்போட்டு மறுநாளெடுத்து ரணங்களிற்போடத்தீரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சீலை.

ஓதி இலந்தைநாவல் கருவேல் அத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ஙி, துத்தம் துருசு கடுக்காய் காசுக்கட்டி வெள்ளைக்குங்கிலியம் சீனக்காரம் வகைக்குப்பலம்-கால், இவைகளின்பட்டைகளைச்சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு மூன்றுநாளூறவைத்துக் காய்ச்சி அரைப்படியாய் வற்றவைத்துப்பிழிந்து வடிகட்டி மற்ற சரக்குகளைபொடித்துப்போட்டு ஐந்து எலுமிச்சம்பழச் சாறுபிழிந்து துபாமற்கிண்டி குழம்புபதத்தில் சீலையில் கனைத்துலர்த்திக்கொண்டு சிறுதுண்டுகளாய் வெட்டி ரணங்களிற்போட ஆறும்.

பவுத்திரத்திற்சொல்லிய வல்லாதிகளும் கிரந்திரோகத்திற்சொல்லிய எண்ணெகளும் இந்தரோகத்திற்கு உபயோகமுள்ளது.

அரையாப்பு ரோகப்படலம் முற்றிற்று.

சூலைரோகப் படலம்.

அதாவது குன்மத்தைப்பற்றி பக்கவிலாவில் அவ்வாயு தங்குதலால் சூலைரோகப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

சூலைபதினெட்டின் குணம்.

உடல் கனத்துத் திமிராய் விறுவிறுத்துப் பிடரியையும் பாதத்தையும்பற்றி பிசித்து கைகால் விரல்கள் மொளிமுதலான பொருத்துக்கள் வீங்கிக்கடுத்துளைந்து நடக்கவொட்டாமல் முடங்கி மலைக்கும் குளிர்காலத்தில் அதிகரிக்கும் இதை வாதசூலையென்றும் பிடரிகழுத்து மூட்டு முள்ளந்தண்டு நெஞ்சு விலாபிட்டி இடை இவைகள் உளைந்து குத்திவலித்துக் காலையில் வயிறு கடற்றிரைபோலிரைந்தால் வாதவாயுச் சூலையென்றும், உடல் புண்போலுளைந்து கைகால் விரல்கள் வீங்கித் திமிராய் விறுவிறுத்து மெய்வியர்த்துக் குளிர்ந்து முகம் தலை வெதும்பி ஐயமும் பித்தமும் மீறியோடினால் வாதநீர்ச்சூலையென்றும் நரம்புவழி நீர்சென்று உடலிற்பாய்ந்து அசைவுகள் வீங்கி வலித்தால் வாதசுரோணிதச் சூலையென்றும், கைகால்பொருத்துக்களிற் காடுகட்டி மேனியெல்லாந் தடித்துப் புண்ணானால் வாதபித்தச் சூலையென்றும் கைகால் மூட்டுகளில் மோதுகட்டி மேனிவீங்கி அயர்ந்து நரப்புதோன்றி நாவுகுமுறி செவிமந்தித்து சலவைகண்டால் சன்னிவாதச் சூலையென்றும் உடம்பு உஷ்ணத்தால் வரண்டு கடுத்து அசதியாய் நடுங்கித் தலைவலித்து வாய்கசந்து கண்மூக்கு நீர் மஞ்சணித்து கைகால் பொருத்துக்கள் உளைந்து விறுவிறுத்து மோதுகட்டினால் பித்தச்சூலையென்றும் சூலையென்றும், கைகால் நெஞ்சு இவைகளிற் குத்தி நெஞ்சு வரண்டு இருமிக் கபங்கட்டினால் ஐயசூலையென்றும், தேகத்தில் அக்கினி அதிகரித்து நீர்த்தாரைபால் சுக்கிலம் சீழ் இரத்தம் சதைபோலிறங்கித் தேகத்தில் குத்தலும் வலியும் கைகால் மொளிகளில் வீக்கங்கண்டால் சுக்கிலப்பிரமேகமென்றும்.

கிரந்திநோயால் கைகால்மொளிபொருத்துக்களில் நீர்க்கட்டி வீங்கிக்கடுத்துக் காடிகட்டிவெடித்து சீயும் சலமும் வடிந்து இந்திரியமுறிந்து நீர்கடுத்திறங்கினால் கிரந்திச் சூலையென்றும்.

மொளிமுதலான அசைவுஸ்தானங்கள் வீங்கிவெடித்து நொந்து புலால்நாறி தேகம்வற்றினால் மாங்கிசச்சூலையென்றும்.

புறங்காலில் றினவுண்டாகி வீங்கி பொறுத்துக்கள் உளைந்து குத்தி வாயிற் கொப்பிளம்போல் திரண்டு உடைந்தால் நீர்ச்சூலையென்றும்

கிரந்திநோயால் விஷநீர்நரப்புவழி தேகத்திற்பரவி அக்கினிபோலெரிதலும் குத்தலுங்கண்டு விரல்முதலான அவயவங்கள் வீங்கி மொளிகளில் மோதுகட்டி வெடித்து எலும்புகள்தெரிந்து விழுந்தால் விஷநீர்ச் சூலையென்றும்.

முழங்கால் முழங்கை முதலான மூட்டுகளில் மோதுகட்டிக் குத்திஉளைந்து கடுத்துவெடித்து எலும்புதெரிந்து விழுந்து கைகால் முடங்கித் தாதுகெட்டால் எலும்புச் சூலையென்றும்.

இருவிழி உதடு நாவு பல்கறுத்து தேகம்வீங்கி பொருத்துக்கள் உளைந்து நொந்து மோதுகட்டினால் விஷபித்த சூலையென்றும்.

வயிறும் தடையும் வீங்கி பொறுத்துக்களிற் குத்தெடுத்துச் ஒறிகிறுத்து கண் முகம் நீர் மலம் கறுத்தாலும் அல்லது மஞ்சணித்தாலும் பித்தபாண்டுச் சூலையென்றும்.

தேகம்வற்றி நரப்பெல்லாந் தோன்றி வாயுமிகுந்து நெஞ்சிற்குத்தி சுரம் மாறுமலடித்துக் கைகால் கனத்துமொளிகளிற் காடுகட்டி இருமலெடுத்தால் பாண்டுச்சூலை யென்றும்.

உடம்பில் ஒருபக்கம் வீங்கி உளைந்து கடுப்பெடுத்துக் கண்வெளுத்து தாகமிகுந்து சோம்பலும் பெருமூச்சு முண்டானால் விஷபாண்டுச் சூலையென்றும்.

தேகமிகக்கொதித்துப் பாவைபோலவற்றி நகக்கண்ணிற் குத்தெடுத்தி புத்தி மயக்கமாகிப் பொருத்துக்கள் வீங்கிக் கட்டினால் அஸ்திசுர சூலையென்றும்.

தேகத்திற் சுரமிருந்து கால்கைஓய்ந்து குறுக்கிலும் மொளிகளிலும் குத்தலுண்டாகி விரற்களெல்லாம் விறுவிறுத்து வலித்தால் சுரச்சூலையென்றும்.

சுரம் தலையிடி தேகத்தில் வீக்கம்பலயீனமுண்டாகி மொளின் வீங்கி மோதுகட்டினால் சுரமுற சூலையென்றும்

அண்டத்தில் வாயு பொருமி வலியெடுத்தால் அண்டவாயுவென்றும்.

தேகம்வரண்டு வெளுத்துத் திமிரேறி வீங்கிக் கைகாலுளைந்து பொருத்துக்களில் மோதுகட்டி மலஞ்சிறுத்துத் தூக்கம் அசதி ஆயாசம்கண்டால் மூலபாண்டுச் சூலையென்றும்

முகம் வயிறு முதுகு அரை துடை புறங்கால்கைத்து அயர்ந்து விறுவிறுத்து அசைவுகளில் மோதுகட்டினால் வாதபாண்டுச் சூலையென்றும்

குலுக்குபிடரிநொந்து சுரங்காய்ந்து ஒருபக்கத்து விரையில் வாயுவிறங்கிமேல் நோக்கியேறினால் அண்டச்சூலை பக்கச்சூலையென்றும் அந்தரவாயுச்சூலையென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன

வாதசூலை கைகால்முடக்கு வீக்கங்கடுப்பு உளைவிற்கு

புங்கம்வேர்பலம்-௪௦, சங்கம்வேர்பலம்-௨௦, இடித்து ௪ மரக்கால் தண்ணீர்விட்டு ஆவிபோகாமல் மேற்சட்டிமூடி சீலைமண்செய்து இரண்டுசாமம் எரித்துக்குறுணியாய்வற்ற வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு கால்படிவீதம் ஏழுநாள் கொள்ளத்தீரும்

பரங்கிபட்டை புணவித்தண்டு வகைக்குப்பலம்-௯௦ விழுதிவேர் தூதுவேளைசமூலம் வகைக்குப்பலம்-௰, கொடிவேலிவேர் பலம்-௩, சங்கம்வேர்பலம்-௨, நறுக்கி பாண்டத்திற்போட்டு முன்போல் கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்௩, நிலவாகைப்பலம்-௫, சுக்குபலம்-௪, இடித்துதூள்செய்து வேளையொன்றுக்கு அரைப்பலத்தூளை படித்தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து பதினாறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

கழற்சி இலுப்பை கையாந்தகரை நொச்சி நீர்முள்ளி இவைகளின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவீதஞ்சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் மிளகு சுக்கு மஞ்சள் பூண்டு வகைக்கு-௧, வீதம் அரைத்துப்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும்

பரங்கிப்பட்டைபலம்-௮, திரிகடுகு நவசப்பு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி கடுகு செவியம் அரக்கு வெள்ளறுகு கொடிவேலி மிளகாணை அசுவகெந்தி சங்குசிலவேம்பு இவைகளின் மூலப்பட்டை வகைக்குப்பலம்கால் இவைகளைச் சூரணித்து கருங்கோழி வயிற்றில் வைத்து தைத்து ஒருபாண்டத்தில சதுரக்கள்ளியை இடித்துப்போட்டு தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியைவைத்துமூடி வெந்தபின்னெடுத்து எலும்பைநீக்கி பிடித்துலர்த்தி சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது புளிபுகையிலை கடம்பதார்த்தம் நீக்கிக் கோழிக்கறி துவரம்பருப்பு தூதுளங்காய் மூளைத்தண்டு சேர்த்து ஒருபட்சம்சாப்பிட சூலை ௧௮-ம் கிரந்திவாயும் உதிரக்கட்டு மூலமூளை குடல்வலி தீரும்

பரங்கிப்பட்டைபலம்-௰, சீரகப்பலம்-௩, கொடிவேலி மிளகரணைசங்கு சிவன்வேம்பு அசுவகெந்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு மல்லிகோஷ்டம் அதிமதுரம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் மரமஞ்சள் வெட்பாலையரிசி கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை திப்பிலி மிளகு சுக்குசெவியம் திரிபலை ஏலம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்துப்போட்டு ஒருசட்டியினில் ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடி தண்ணீரும்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி சூடாறினபின்பு ஒருபடி தேன்விட்டு மிசர்மித்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர வாதசூலை உடம்புக்கடுப்பு பித்தமேகம் தாதுநஷ்டம் தீரும். தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் தேகம் பொன்போலாகும் கிருமியெல்லாஞ் செத்துவிழும்

சிவன்வேம்பு சங்கம்வேர் சித்திரமூலம் வெள்ளறுகு அசுவகெந்திசங்கங்குப்பி பிரப்பங்கிழங்கு பூவரசு நச்சுப்பாலைப்பட்டை வகைக்கு பலம்-௧, வாய்விளங்கம் சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ வாய்விளங்கம் சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்குபலம்-௨, இவைகளை யிடித்து தூள்செய்து ஆறுபங்கிட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்குதூளை ஒருபடி ஜலத்திற்போட்டு காற்பலம் பரங்கிப்பட்டை தூதளை ஒருதுணியில்முடிந்துபோட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௬-வேளை கொடுக்கச் சகலசூலையுந்தீரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி தவிர மற்றொன்றுமாகாது.

ஆவின்நெய்ப்படி ௧-ல் ஒருபடி சேங்கொட்டையை வெட்டிப்போட்டு காய்ச்சிகரைந்த பதத்திலிறக்கி மூக்குரண்டி அமுக்கறாக்கிழங்கு சங்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் இவைகளின்சூரணம் பலம்-௨, கோதுமைமாவு படி கால் சிறுகத்தூவிக்கிண்டி வேளைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் பத்துநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

சுத்திசெய்த நூறு சேங்கொட்டையைச் சட்டியிலிட்டு வறுத்து வெடித்தபின்பு கல்லுரலிற்போட்டு பொரித்த எள்ளுபடி-௧, மாவிலிங்கப்பட்டையை யிடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி-௧, கொப்பரைத்தேங்காய்-௨, கருப்புக்கட்டி-௧, இவைகளை கூடப்போட்டு இடித்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு தேய்த்துஸ்நானஞ்செய்துவரவும்

அரைக்காற்படி ஆவின் நெய்யில் சுத்திசெய்த அரைப்பலம் சேங்கொட்டையாய் இரண்டாய் நறுக்கிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதினுடன் நாலுபலம் வெல்லத்தைப்போட்டு காய்ச்சி நன்றாய்க்கரைந்தபின்பு இறக்கி அதில் திரிகடுகு மல்லி தேவதாரம் சித்திர மூலப்பட்டைவகைக்குப்பலம் அரை ரசகெந்தகம் ரசகர்ப்பூரம்வகைக்கு விராகனிடை-௩ ஓமம் விராகனிடை-௨ இவைகளை பொடித்து வடிகட்டினதூளைத் தூவிக்கிண்டிக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் புளி புகைகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டைபலம்-௪, சிவன்வேம்பு அசமதாகம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை வகைக்குபலம்-௪, நற்சீரகம் மல்லிகாந்தம் திப்பிலி குறுசாணிஓமம் வகைக்குப்பலம்-௨, சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குபலம்-கால், சித்திரமூலம், மிளகரணை வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு செங்கததாரிபட்டை வகைக்கு பலம்-அரைக்கால் ரசகற்பூரம்விராகனிடை-௩ இவைகளையிடித்துவடிகட்டிநல்லசாராயம் விட்டுபிசைந்து கருங்கோழியயிற்றுக்குள்வைத்து தைத்து ஒருபானையில் சிவன்வேம்பை யிடித்துப்போட்டு சாராயமும் தண்ணீருங்கலந்துவிட்டுவாயில்மெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியைவைத்துச் சட்டிமூடி சந்துவாயில் சீலைமண்செய்து சிறுதீயாயெரித்துக் கோழிவெந்தபின்னெடுத்து எலும்புநீக்கி யுலர்த்தியிடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் தேனில்மத்தித்து ஏழுநாள் பத்தியமாய்ச் சாப்பிடசகல சூலைமுடக்குந் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு திப்பிலி மூலம் வகைக்குபலம்-௫, வாய்விளங்கம்கிராந்தி சாதிக்காய் சீரகம் வகைக்குபலம்-கால், சாதிப்பத்திரி கோரோசனை வகைக்குபலம்-அரைக்கால் ஓமம்பலம்-௧, சித்திரமூலம் சங்கு நிலாவரை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு வகைக்குபலம்-௨, இவைகளைபிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒருபாண்டத்தில் இருபது பலம் சதுரக்கள்ளியை யிடித்துப்போட்டுத் தண்ணீர்விட்டு வாயில்சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடி சீலைமண்செய்து முத்தீயும் மூன்றுசாமமெரித்து ஆறவிட்டுச் சூரத்தையுலர்த்தித் திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் உப்புபுளி நீக்கிச்சாப்பிட்டுவரத் தீரும் முத்தீ என்பது தீபாக்கினி சமலாக்கினி சடாக்கினி என்பதாம்

சேங்கொட்டை அழிஞ்சிக்கொட்டை பூவந்திகொட்டை எட்டிக்கொட்டை வேப்பம்பிண்ணாக்கு சிவன்வேம்பு இவையெல்லாம் கள்ளிச்சாற்றில் ஒருநாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி பரங்கிப்பட்டைபலம்-௧௫, திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் அசமதாகம் குறுசாணி ஓமம் அரத்தைவகைக்குபலம் ௫, சித்திரமூலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குபலம்-கால், இடித்துச் சூரணித்து முன்போற் போட்டவித்துலர்த்தி திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம்வைத்து ௧௨-நாள் பத்தியமாய் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

நாலுபலம் பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தை நாலாறுதபாசங்கங்குப்பிச்சாற்றில் விரவியுலர்த்தி ஒருசட்டியில் ரசம் கெந்தகம் குக்கில்

சாதிலிங்கம் ரசகற்பூரம் வகைக்குவிராகனிடை-௯, பொடித்துபோட்டுசட்டிவாயைச் சீலைபால்வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடி சந்துவாய்சீலை மண்செய்து அரைச்சாமமெரித்து ஆற்றிச்சூரணத்தையெடுத்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் மேற்படி தயிலம் காசுஇடைவைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து பத்துநாள்கொள்ளத் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு ஏலம்லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்புநற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை சிற்றரத்தை ஓமம் குருசாணிஓமம் கையாந்தகரை ஆயிலியப்பட்டை வகைக்குபலம்-௫, ரசகற்பூரம் பலம்-௧, பொடித்துவடிகட்டி பாலிற்பிட்டவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் ஐந்துபலம் சர்க்கரையைப்போட்டுக்காய்ச்சி இறங்கிச்சூரணத்தை தூவிக்கிண்டிவைத்துக் கொண்டு வேளையொன்றுக்கு உ-பலவீதம் பத்தியமாய்ச்சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

கைகால் முடக்குமுதலான சூலைபதினெட்டு மேகவூறல் தடிப்பு
சொறிகரப்பு வெள்ளைவிழுதல் குட்டம் பெருவியாதி கிர
ந்தி அரையாப்பு படர்தாமரை தொடைவாழை ரணம்
கண்டமாலை விக்கப்புற்று யோனிப் புற்றுக்கு

கெந்தகம் விராகனிடை-௧0, சுத்திசெய்த சேங்கோட்டை விராகனிடை-௯0, இவைகளை சிதைத்து காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெடிக்கும் சமயத்தில் தீயாற்றித் தயிலத்தைவடித்து இரண்டு விராகனிடை ரசத்தில் ஒருதுட்டிடை தயிலமும்துட்டிடை ஆவின்நெய்யும்விட்டுமத்தித்து ஆறுபங்குசெய்து ஆறுவேளை உள்ளுக்குக்கொடுத்து தயிலமும்ரசமும் பத்தித்து ரணங்களிற்போட்டு புளிகாரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி ஆவின்பால் நெய்வெள்ளாட்டு மாமிசம் சேர்த்து விளக்கெண்ணெ தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்

சிவன்வேப்பு சமூலத்தை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குச்சமன்வாலுளுவையரிசி சேர்த்து கெருடக்கிழங்குச்சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி நிழலிலுலர்த்தி அதில் ரசகற்பூரம் பலம்-கால், பொடித்து போட்டுவைத்துக்கொண்டு சிவன்வேப்புசமூலம்,௪0,சங்குவெள்ளைசாரணை மிளகரணை வேம்பு அழுக்குறாகருங்காலி கொடிவேலி நொச்சி கருஞ்சூரை சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர்ப்பட்டை. தூதுவேளை சமூலம் பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு திரிபலாதிசார்கோலரிசி கடல்நுரை சோப்பு சீரகம்வசம்பு இந்துப்பு வகைக்குபலம் உ, இவைகளையெல்லாமிடித்துச் சூரணித்து அதில்திருகுகள்ளி வெள்ளாடுநீர் சிறுபேய்க்குமட்டி எலுமிச்சம்பழம்இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி க விட்டுமூடி மூன்றுநாள் பூமிக்குட் புதைத்தெடுத்து நன்றாய் ரவியிலுலர்த்திவைத்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

சேங்கொட்டை எட்டிக்கொட்டை கொடிவேலிவேர் செஞ்சூரைவேர் கார்த்திகைக்கிழங்கு கொடிக்கள்ளிவேர் வாலுளுவையரிசி வகைக்குபலம்-௧0, நறுக்கி பாண்டத்திற்போட்டுக் குளித்தயிலமிறக்கிக் கொண்டு பரங்கிப்பட்டை பலம்-௧௨, அழிஞ்சில்சங்கங்குப்பி சிவன்வேம்பு விடத்தலை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கஸ்தூரிப்பட்டை பூவரசம்பட்டை ஆயிலியப்பட்டை நாறுகரந்தை சமூலம் வகைக்குபலம்-௯, ரசகர்ப்பூரம் பலம்-௧, இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிசூரணத்தின் மேற்படி தயிலம்விட்டு மத்தித்து புளி புகை காரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும் வாரத்தோரும் விளக்கெண்ணெ தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரவும்.

சிவன்வேப்புச்சூரணம் பலம்-௧0, வாலுளுவையரிசிதாளிசப்பத்திரி கிராம்பு ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய சாதிபத்திரி கருஞ்சீரகம் மிளகு கடுக்காய் திப்பிலி அதிவிடயம் பரங்கிப்பட்டை சிறுநாகப்பூ வால்மிளகு வகைக்குபலம்-கால், இடித்துச்சூரணித்து இருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிச்சூரணத்தில் மேற்படி தயிலம் காசிடை வைத்துண்ணத் தீரும் தேகசித்தியாகும்

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டைபலம்-௧0, பொரித்தஎள்ளுபடி-ஒண்ணேகால் கொப்பறைத்தேங்காய் இரண்டுபரங்கிப்பட்டை சங்கு அழுக்குறா சித்திரமூலம் மாவிலிங்கப்பட்டை சிவன்வேப்பு திப்பிலி ஆனைத்திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வாலுளுவையரிசி குருசாணிஓமம் வெற்றிலைக்காம்பு கடுக்காய் கோஷ்டம வகைக்குபலம்-௧, ரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-௫, பனைவெல்லம்பலம்-௫, இவைகளை மயனமாயிடித்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் காசிடைத்தயிலம் விட்டு புளிகாரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

சங்கு சங்கங்குப்பி கொடிவேலி நிலப்பனை அசுவகெந்தி குமிழ் நீர்க்குமிழ் நெருஞ்சி பூவரசு செங்கத்தாரி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௧, திரிகடுகு ஓமம் கோஷ்டம் அரத்தை இஞ்சிசன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨, பரங்கிப்பட்டை பலம்-௫, இவைகளை இடித்து வடிகட்டி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் சருக்கரைபலம்-௪0, போட்டுக்காய்ச்சியிறக்கி சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்தேன்விட்டு பிசைந்துவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் காசிடைத்தயிலம்வைத்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நிலவாகைசிவன்வேப்பு விராலிவகைக்கு கால்துலாம் விதம் கண்டங்கண்டமாய் நறுக்கிவெள்ளாட்டுநீரில் ஓரிரவு ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்து ஒருபாண்டத்திலடைத்து குழித்தயிலமிறக்கிக்கொண்டு பரங்கிப்பட்டை பெருங்காயம் கார்கோலரிசி அக்கிராகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம்திரிபலை திப்பிலிவால்மிளகு வகைக்குகழஞ்சு-கால், இ

துப்பு நவாச்சாரம் வெங்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-ஒ, நிராம்பு கழஞ்சு-௨, சாதிக்காய் கழஞ்சு-௨, பேய்க்குமட்டிக்காய்-௧, இவைகளையெல்லாம் ஷை நீர்விட்டரைத்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துக் காஞ்சிரை முளையடித்து அதற்குமேல் லவணச்சுண்ணமும் ஆகாசதாளுரும் அரைத்து துணியிலூட்டி மூன்றுசீலைசெய்து குக்குடபுடம்போட்டு சிற்றடை நீக்கியரைத்து உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம்வைத்து ஏழுவேளை சாப்பிட்டு நாலாநாள் ஆவின்நெய் நீர்பளண்ணை ஆமணக்கெண்ணை இவைகளை ஓர் நிறையாய்க்கலந்து காய்ச்சிச் சிரசிற்றேய்த்துச் சுடதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தால் வாயுகெண்டை நீருமை கவுசி மேகவாதம் சூலைதீரும்.

பறங்கிப்பட்டை ஆடுதொடாமூலிவேர் பிரப்பங்கிழங்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் புண்ணாக்குப்பூண்டின்மூலம் கார்கோலரிசி அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்பிரகம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் திரிகடிபிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம் வைத்து அரைமண்டலங்கொண்டு ஷை முக்கூட்டெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர அனுபோகத்தினால் சேரிட்டசூல் சலமேகம் மேகத்தடிப்பு வெள்ளைபடர்தல் வாதமுடக்கு நடுக்குச்சன்னி குட்டம் குறைநோ காமாலை வாயு கெண்டை ரணமுதலியவைகளுந் தீரும்.

மேற்படி தயிலத்தில் கெந்தகசெந்தூரம் தங்கசெந்தூரம்வைத்து மண்டலங்கொள்ள நரைதிரைமாறும் தேசஞ்சிவந்து பின்னும்மேற்படி தயிலங்கொள்ளும்போது மிளகுஆவின்பால் நெய் சீனி துவரை பாசிப்பயறு கத்தரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி முருங்கைபிஞ்சு கூட்டிமற்ற பதார்த்தங்களை நீக்கவும்.

வெள்ளருகு சிவன்வேம்பு சங்கமவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச்சூரணஞ்செய்து திரிகடிபிரமாணத்தில் ஒருகாசிடைத்தயிலம் வைத்து ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பறங்கிப்பட்டைபலம்-௧0, சித்திரமூலம் பிரப்பங்கிழங்கு நன்னாரி ஆடுதீண்டாபாளை அவுரி வாதமடக்கி கெருடக்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு கிரிபூண்டு நிலப்பனைக்கிழங்கு அரத்தை சேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம் ௨ஒ, இவைகளையிடித்துச்சூரணித்து ஒருபாண்டத்தில் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஆவின்பாலும் வகைக்குபடி-௩, வீதம் ஒன்றாய்கலந்துவிட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் மேற்படி சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடிச்சீலைசெய்து பால்வற்றும்வரை பிட்டவித்துலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் க கிடைதயலம்விட்டுமதித்து ரசகர்ப்பூரம் தாளகசெந்தூரம் இவைகளைவகைக்குப் பணவிடை வைத்துண்ணத்தீரும்.

அரிதாரம்கெந்தகம் எள்ளுநெட்டி விரைசேங்கொட்டைசித்திரமூலம் ரசம்கெந்தகம் பஞ்சாள் ஓமம் மாசக்காய் சாதிக்காய் வசம்பு பூண்டுகொள்ளு திருக துத்தம் இந்துப்பு கோஷ்டம் கார்கோலரிசி

வகைக்குப்பலம்-௩, அமுக்கரா வேர்ப்பட்டைபலம்-௨௰, இவைகளையிடித்துச்சூரணித்துக் கல்வத்திலிட்டு கரிசாலைச்சாறு சிறுசெருப்படைச்சாறுகோழிமுட்டைக் கருவகைக்குப்படி கால் விட்டரைத்துச் சிறுசுண்டைக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இச்சாபத்தியமாய் மண்டலங்கொள்ளத் தீரும். பத்தியமில்லை பால் நெய்மோர் மிருதியாய்க்கூட்டி வரவும்

வாதகுலை சுரோணிதசூலைக்கு

சிறுசெருப்படை கழற்சிவன்வேம்பு முருங்கைதும்பை கக்குவாய்ச்சி நொச்சி இவைகளின் தளிரை ஓர்நிறையாயிடித்துக் காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை உரைத்து ஐந்துநாட் காலையிற்கொடுத்து மாலையில் வேதுவிட்டுப் பத்தியம் புளிகாரப்பண் பதார்த்தம்நீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்

வாதசூலை நடுக்குச்சன்னிக்கு.

தும்பை நொச்சி மேனி பொடுதலை விழி வெள்ளுள்ளி இஞ்சுமுருங்கைபிரண்டை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்கலந்து அதில் திரிகடுகு சிறுதேக்கு வசம்பு குக்கில் கெந்தகம் மஞ்சள் சடாமாஞ்சில் பறங்கிப்பட்டை ஓமம் காந்தம் வகைக்கழஞ்சு-௨, வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகண்டிவிதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்.

வாயுச்சூலைக்கு

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் காயம் வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளை வெதுப்பி பொடித்து அதுடன் சிவன்வேம்பு சமூலத்தை நிழலிலுலர்த்தி யிடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி அரைகலந்து வேளையொன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாய் பத்துநாள் தேனிற் கொள்ளத் தீரும்

வாயுசூலை மேகசூலை கிரந்தி வண்டுகடிக்கு.

எருக்கம்பூ குப்பைமேனி கெந்தவடகம் கப்பம்பொரி இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தை வேளை ஒன்றுக்குத்திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

சூலைக்கடுப்பக்குவீக்கத்திற்கு.

வில்வயிலையையிடித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-௧, அரைத்துக்கலக்கி வேளை ஒன்றுக் கிருநேரமாக ஐந்துநாள் கொள்ளத்தீரும்

விஷபாண்டு மூலபாண்டுச் சூலைக்கு

சுத்திசெய்த கெந்தகம் காந்தம் அரப்பொடி திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் ஓமம் அத்திதிப்பலி கடுகு வெள்ளுள்ளி காயங்கிராய்ப்பு

சாதிபத்திரிகடுகுரோகணி சிவதை கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளைப்பொடித்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் அரைக்காற்படி வில்வயிலைச்சாற்றில் ௪௰-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

வாதபாண்டுச்சூலைக்கும் அதின்பேற்காணும் வெடிசூலைக்கும்

இரும்பு காரீயச்செம்பு இவைகளின் அரப்பொடி வகைக்குபலம் க, இவைகளைத் தனித்தனியே சுத்திசெய்து குமரிச்சாற்றில் புடம்பத்து கையன்சாற்றில் புடம்மூன்று நாவற்பட்டைச் சாற்றில் புடம்மூன்றுபோட்டெடுத்து அதில் கெந்தகம்தாளகம் வகைக்கழஞ்சு-௩, இரதங் கழஞ்சுமூன்றுகூட்டி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலும் முருக்கிலைச்சாற்றாலும் தனித்தனியே அரைத்து மூன்றுபுடம் போட்டுவைத்துக்கொண்டு ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த பாக்கிப்பட்டை கெந்தகம் வகைக்குபலம்-உ, திரிகடுகு திரிபலைசாதிக்காய் சாபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை கிராம்பு ஏலம் வகைக்குபலம் கால் இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணத்தில் மேற்படி செந்தூரம் ஒருவிராகனிடைவைத்து அரைமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்

பிரமேகச் சூலை லிங்கச்சூலைக்கு

பாக்கிப்பட்டை பலம்-அ, கெந்தகம் அசுவகெந்தி வகைக்குப் பலம்-௪, சித்திரமூலம் வேர்ப்பட்டை பலம்-உ, இவைகளைச் சூரணித்து அதற்குச் சமம் திரிகடிப்பிரமாணம் சீனியிற் கொள்ளப் பிரமேகச்சூலை தீரும்

இஞ்சிச் சாற்றிலிட லிங்கச்சூலை நெஞ்சடைப்பு விஷபாகம் வயிற்றெரிவுதீரும்

கொடிவேலி கியாழத்திலிட சூலை பித்தபாண்டு விஷபாகம்வயிற்றுவலி குன்மம் சோகைதீரும்

வேப்பெண்படி-உ-ல், கொடிவேலிவேர் [illegible]கருவேலம் வெள்வேல்விரை உடை இவைகளின் பிசின் அதிமதுரம் அறுவகையரிசி சித்தரத்தை அபின் கார்கோலரிசி சாதிக்காய் சாபத்திரி சன்னலவங்கப் கிராம்பு ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௯, இவையெல்லாம் பொடித்துப் போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம் கூடம்பிற்றுவாலையிட்டுவரத் தீரும்

எலும்புசூலை வெடிசூலை பாக்கிப்புண் கிரந்திக்கு

கெந்தகம் காந்தம் பொரிகாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இரதம் கழஞ்சு-க, இவைகளை பொடித்துக் கருப்புக்கட்டியுடனே சேர்த்தரைத்து தவிட்டிற்புரட்டி ஆறு உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருஉண்டைவீதம் மூன்றுநாள் கொடுத்து கைப்பு புளிப்பு நீக்கி விக்கெண்ணெய்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்

அண்டச்சூலைக்கு

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் வகைக்குப்படி [illegible] கைப்பிசின் கழற்சி சுழலாவரை சங்கு எருக்கம்பழுப்பு [illegible] மூக்கரைச்சாரணை விளாத்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு சுக்கு வசம்புதிப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சித்திரமூலப்பட்டை விழிவேர்ப்பட்டை இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-க, வெங்காரம்கழஞ்சு-அ, சுத்திசெய்து மூளைபோக்கின வாளம்விராகனிடை-௫0, இவைகளை காற்படி கொடிக்கள்ளி பாலாலாட்டி இரண்டுபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஆள்பலமும் வியாதிபலமும் அறிந்துகொடுக்க நன்றாய் விரோசனமாகி மேற்படி வியாதிதீரும்

பெருங்காயம் மிளகு வெள்ளுள்ளி சுக்கு சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்தாவது ஒரு கழற்சிப்பருப்பும் ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் [illegible]கொழுந்தும் அரைத்து ஒருகோழிமுட்டைக் கருவிற்போட்டு பொரித்தாவது மூன்றுநாளாறுவேளை கொடுத்து பெரிய முடக்கொத்தானிலை கழற்சிக்கொழுந்து உப்பு வசம்பு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வதக்கி அண்டத்தில் ஒத்தணஞ்செய்து கட்டத்தீரும்

சுரசூலைகளுக்கு

வெள்ளுகாய் பொடுதலை கையாந்தகரை குருந்துமூவிலை மின்னி குப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரை ஆவின்நெய் வெள்ளாட்டுபால் வகைக்குபடி-அ, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்அதிமதுரம் வாய்விளங்கம்கோஷ்டம்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் தேற்றான்விரை திரிகடுகு பூண்டு லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பத்திரி கிராம்பு பச்சை அகில் எட்டிவிரைவகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

வாய்ச்சூலை புண்களுக்கு

எட்டுபடி ஆற்றுத்தண்ணீரை ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருபடி பொடுதலைச்சாறும் நாலுமுற்றின தேங்காய்ப்பூவும் போட்டு காச்சி நெய்யைவடித்து ஒருகாசிடைவீதம் அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவர கருமாக்குச்சூலை மேல்வாய்ப்புண் உண்ணாக்கையரிக்குங்கிரந்தி பல்லீறையரித்துத் தின்னுங்கிரந்தி நாவரிப்பு புண்தீரும்.

பித்தபாண்டுச் சூலைக்கு

மண்டூரம்-௧0, பொடித்ததில் அமுரி வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்கு படி-௪, விட்டு ரவியிலுலர்த்தி அரைபலம் அரப்பொடியில் நாவற்பட்

டைச்சாறுபடி கால்விட்டு ரவியிலுலர்த்திபொடித்து கெந்தகம் அறுவகையரிசி நற்சீரகம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம் கிராம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி நவாச்சாரம் பொரித்த வெண்காரம் வகைக்குபலம் அரைவீத மிடித்துச் சூரணித்து இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றில் அரைமண்டலஞ்சாப்பிட்டு கையாந்தகரைகாய்கழற்சி கொடிப்பவல்லாரை எலுமிச்சம்பழம் முதியார்கூந்தல் மஞ்சள் இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுபால் நல்லெண்ணை வகைக்குபடிகால் ஒருபடிமிளகைபொடித்து தூணிநீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகியாழம்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்திரும்

பித்த சூலைக்கு

நல்லெண்ணைபடி கால் சீனிபலம்-உ, போட்டுக்காய்ச்சி அதில் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை பரங்கிபட்டை மிளகு வகைக்குபலம்-உ, இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்பிரமாண முட்கொள்ளத்திரும்

கபாலசூலையின் குணம்

நெற்றிகன்னங் கபாலத்தில் மிகுந்த இடியும் குத்தலும் சகிக்க முடியாத வேதனையுங்காணும்

நிவர்த்தி

அகஸ்தியர் குழம்பைத் துணியிலூட்டி திரித்து வேப்பெண்ணையிற்றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற்புகைபிடித்து வேப்பம்பட்டைச்சாறுபடி-க, ஆவின்நெய் நல்லெண்ணை வகைக்குபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து சிரசிற்பதமிட்டு வாரத்திற்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்திரும்

சூலைப் புண்ணுக்கு

பரங்கிபட்டை பலம்-அ, கெந்தகம் வட்டம் அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-அ, கொடிவேலிவேர்பலம்-அ, இவைகளைஎல்லாம்இடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற் சாப்பிட்டுவரத்திரும்

சூலைக்கட்டுவீக்கம் கடுப்பு பிடிப்புக்குப் பற்று

கரியபவளம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி வெந்தயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலாவது சாரணைச்சாற்றிலாவது அரைத்து கொதிக்கவைத்துப் பூசினாலும் புற்றுமண் சவுட்டுமண் வளையலுப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் பூண்டுவசம்பு இவைகளைக் கள்ளிச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொதிக்கவைத்து பூசினாலும் ரசம் சேர்வாளம்

கெந்தகம் அரிதாரம் சாதிலிங்கம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்து பூசினாலும் மாறும்.

கால்மொளிகளில் நீரிறங்கிக்கனத்திருந்தால் அதில் அட்டையை விட்டாவது கீறியாவது நீரைவடித்து மிளகு சுக்குசாதம் மஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுபூண்டு இவைகளையரைத்து பூசி இதனடியிற் கண்டிருக்கிற தயிலத்தை முழுகிவரமாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத் தயிலம்

காட்டுமுருங்கை நொச்சி புங்கு பொன்னாங்காணி செம்முள்ளி இவைகளினிலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க, நல்லெண்ணைபடி-ச, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்நொச்சி வாதமடக்கி மாவிலிங்கு விடத்தலை அசுவகெந்தி செம்புளிச்சி நாயுருவிசதுரக்கள்ளிவேர் வகைக்குபலம்-கo, திரிகடுகு காட்டாத்திப்பூ ஏலம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு மஞ்சள் செவியம் திரிபலை கொடிவேலிவேர் வாய்விளங்கம் சிறுநாகப்பூ சந்தனம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய்வசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிப்பத்திரி லவங்கம் மரமஞ்சள் நன்னாரிவேர் மஞ்சிட்டி மணத்தக்காளிவிரை லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-ரு, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பொருத்துக்களிற்பூசி வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவர ஸூலைபாரிசவாதம் விப்புருதி தனுர்வாதந்திரும்

பத்துபலம் திருகுகள்ளிவேர் பட்டையை அரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணையிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கைகால் பொருத்துக்களிற் றடவிவைத்து மாலையிற் புளியிலையை வேகவைத்ததண்ணீரை வேதுவிடச் சூலைகடுப்புதிரும்

வாதமடக்கிச்சாறு குருணி நல்லெண்ணைபடி-க, வெள்ளாட்டுபால் படி-க, சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-கo, இடித்து பதக்கு தண்ணீரிற் போட்டுவற்றவைத்த கியாழம்படி-உ, ஒன்றாய்கலந்து அதில் கிராம்பு சாதிக்காய் ஏலம் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ மிளகு அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம் கால் பொடித்து தூவிக் காய்ச்சிவடித்து கைகால்முதலிய பொருத்துக்களிற் பூசி வாரத்திற் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரச் சகல சூலையுந் திரும்.

சிற்றாமுட்டி முன்னைநொச்சி மாவிலிங்கு வில்வம் கோரைவாதமடக்கி நன்னாரிவேம்பு அகில் வேங்கை அமுக்குறா சீந்தில்சிவ்னி தேவியார் செங்கழுநீர் கொடிவேலி இவைகளின்மூலம் திரிபலை மிள

பிற்பூசி வாரத்திற் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவர மண்டலத்தில் வெட்டைதன்னிக் குஷ்டம் ௧௮-ம் தீரும்

நிலாவாரை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு கொச்சி கொடிவேலி வேர் பூவரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-௪0 விலம் இடித்துக்குழித்தயிலமிறக்கியதில் தாரம் ரசம் லிங்கம் கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கிரண்டுகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் தேனில் மத்தித்து ஒரு மண்டலங்கொள்ள குஷ்டம் சொரிசிரங்குதீரும்.

எட்டிவிரைபுங்கம்விரை வகைக்குபடி-௪, வில்வப்பழம்-௱ இவைகளைச் சிதைத்து குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம் உட்கொள்ள குஷ்டந்தீரும் சிரசிற்பூச பித்த சூட்டினால் தலைமயிர் உதிர்தல்மாறும் உடம்பிற்பூச சொரிரணந்தீரும்.

புங்கம்வித்து படி-௮, அழிஞ்சிவித்துபடி-௧, முல்லைவேர் வீசை ௨, குமரிக்கிழங்குவீசை-௮, இவைகளை குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம் சாப்பிட்டு உடம்பிற்பூசிவர ஷை வியாதிகள்தீரும்.

அழிஞ்சிரங்கு தான்ற புன்னை இவைகளின் வித்து கடுக்காய் கார்கோலரிசி மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் அமரியில் இருபதுநாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம் வெற்றிலையில்வைத்து ஒருமண்டலஞ் சாப்பிட்டு உடம்பிலும் பூசிவர ரோகச் சொரிபிளவை புற்றுரணம் கண்டமாலை வெடிசூலை சூலைநோய்குட்டம் தலைப்புழுவெட்டு விஷக்கடிகள்தீரும் நரைமயிரிற்றடவக் கறுக்கும்

சுத்திசெய்தரசம் பலம்-௧, கெந்திபலம்-௧, தாரம்பலம்-௨, பரங்கிபட்டை பலம்-௪, கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைபலம்-௰௨, எட்டிவிரைபலம் ௧, சுத்திசெய்துவறுத்த சேங்கொட்டைபலம்-௫, இடித்து வேலையொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சில் மேற்படி தயிலம் பணவிடைவைத்துண்ண கருங்குஷ்டம் வெண்குஷ்டம் சூலைகிரந்தி கண்டபிளவை புண்கள் அரையாப்புமூலந் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை சூரணம் பலம்-௬, கொடிவேலி சிறுகுறிஞ்சா கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த கெந்தகம் நீர்வெட்டிமுத்து இவைகளின் சூரணம் வகைக்குபலம்-௧, சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-௪00, காட்டுஎள்ளுபடி-௧, இவையெல்லாம் மயானமாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீரிற்கொள்ள மண்டலத்தில் குஷ்டம் கிரந்திதீரும் பத்தியம் காப்பான் பதார்த்தம்நீக்கவும்.

கருஞ்செரைவிழி இவைகளின்வேற்பட்டை சீந்திற்சக்கரைபிரமி சமூலம் சிவன்சு மூலம் கார்க்கோலரிசி இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்து ஒரு மண்டலங்கொள்ளக் கருங்குஷ்டம் தேமல்சொரிதீரும்.

கெந்தகவடகம்பலம்-௩, சணப்புவிரை திரிகடுகு வாய்விளங்கம் சேங்கொட்டை லவங்கப்பத்திரி சித்ரமூலம் வகைக்குப்பலம் அரை இடித்து சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வாழைப்பழத்திலாவது சீனியிலாவது கொள்ள குட்டம் குறைநோய் குன்மமூலம் தீரும்.

அழிஞ்சில்குன்றி வெள்ளெருக்கு சித்திரமூலம் வெண்புரசு காஞ்சிரைபூவரசு வெண்ணொச்சி வில்வம் கருஞ்சூரை புங்குமருதோன்றி சங்குவேப்பு சதுரக்கள்ளி தேற்று இவைகளின்வேர் சிவன்வேம்பு சமூலம் அகில்தேவதாரம சந்தனம்வசம்பு இவைகளைத் தனித்தனியே குழித்தயிலமிறக்கி படி அரைவீதம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ரசகர்ப்பூரம் பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டு நீர்வற்றக் காய்ச்சி உடம்பிற்பூச குஷ்டவாதம் வலிப்புத்தீரும்.

சேங்கொட்டை-௪00, எட்டிக்கொட்டை-௪00, நேர்வாளக்கொட்டை-௨௱, நீர்வெட்டிமுத்துபடி-௨, வாலுளுவைபரிசி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மஞ்சள் மிளகு கொடிவேலி வேர்பட்டை வகைக்குபடி-௧, கெந்தகம் அரிதாரம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை குன்றுமணி சாறுவிட்டு இடித்து பில்லைதட்டி யுலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி அதில் சூதம் அரிதாரம் லிங்கம் சவுக்காரம் பெரிகாரம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒருகாசிடைவீதம் தேனில்மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து தயிலத்தை உடம்பிற்பூசிவர குஷ்டம் கிரந்தி சூலை அரையாப்பு சொறிவண்டு சில விஷக்கடி தீரும்.

இரண்டுபடி எட்டிக்கொட்டையை ஊறவைத்திடித்து [illegible]டின சூரணத்தை வெள்ளுள்ளி சேர்த்திரித்து திருகுகள்ளி சாற்றிலாட்டிக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில் ரசகர்ப்பூரம் பலம்கால் பூரச்சுண்ணம் வராகனிடை-௧, பொடித்துப்போட்டு சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு சமூலம் சங்கம்வேர் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் காசிடைதயிலம் வைத்துண்ணக் குட்டம் வாதம் கிரந்திமேகம் சூலை மெய்க்கடுப்பிளைவு தீரும்.

செவ்வலரிவேரையுலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு துளிவீதம் தண்ணீரிற்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்க ரணங்கள் தேறும் குருதிவடிந்துதீரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வாக்கவும்.

வேப்பம்பட்டையை மேற்பாணை தள்ளியிடித்த தூள்பலம் ௨௰, பாண்டத்திற்போட்டு பதினாறுபடி காடியில் இருபதுநாளூறவைத்துச் சீலையால் வேடுகட்டி கருங்கோழி வயிற்றில் இரண்டுபலம அமுக்குராக்கிழங்குச் சூரணத்தை வைத்துத்தைத்து வேட்டின்மேற் கோழியைவைத்துமூடி வேப்பம்விறகினாலெரித்து நீர் வற்றினபின்பு கோழியையுலர்த்தி இடித்த சூரணத்தையும் பத்துபலம் பறங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தையும் கடுகு சுக்கு கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஓமம் கார்கோலரிசி மிளகு வகைக்குபலம் அரைவிதம் வறுத்து இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தை மேற்படிதயிலம் ஒரு விராகனிடை வைத்து மண்டலங்கொள்ள குட்டம் சூலை கிரந்தி வாதம் வாயு அண்டவாதம் கிருச்சவாயுதீரும் புளிகாரப்பான் பதார்த்தம் நீக்கி பத்தியங்கொள்ளவும்

குட்டரோகப்படலம் முற்றிற்று

உதரரோகப் படலம்.

அதாவது உதரமானது பலவுருவாய் நரம்புகளிலிருந்த ரணம் கெட்டுமாறுதலாகி கரடுகட்டி மோதுகளில்தங்கி பலவாரான ரோகங்களை விளைவிக்கிறதாம்.

மேற்படி வியாதியின் குணம்.

தேகம் வெளுத்தவற்றி கருவிகள் பந்தித்து வயிறு பெருக்கும் அன்னஞ்செல்லாது பலந்தீயும் இல்லைப் பெருவயிறென்றும்,

அக்கினி அதிகரித்து நீருண்டாகித தேகங்களைத்து வயிற்றில வாயுவுஞ் சலமுங்கோர்த்து பெருக்கும் இராக்காலத்தில் [illegible] கலைத்து வாதைமிகச்செய்யும் நெஞ்சுவரண்டு தாகமிகும் ஆயாசங் களைப்புண்டாகும் இதை மகோதரமென்றும்

தேகம் வெளுத்துலற்றி பார்வைகீழ் வயிறும் காலும் வீங்கித் தாகித்துப் புளியிலும் பல தின்பண்டங்களிலும் இச்சையுண்டானால் நீராம்பலென்றும்.

தேகத்தில் அக்கினி அதிசப்பட்டு நீர்கோத்துக் கண்டவர்கள் யாவரும் பயப்படும்படி வீக்கங்கண்டால் பிறநீர்கோவையென்றும்.

சாம்வாயு அதிகரித்துக் காயம்வற்றிக் கனல்போல் வெதும்பி வயிற்றிற் கட்டியுண்டாகி இடது புறத்திற்புரண்டு சாலைமுட்டி உதரம் பொருமி சோர்வும்பக்கம் நித்திரைபங்கம் அன்னத்துவேஷங்கள் ஏண்டு கைப்பு புளிப்பு மிகவிரும்பினால் வெப்புப் பாவையென்றும்

நடுவயிற்றிலாவது வலதுபக்கத்திலாவது கட்டிப்போற் றிரண்டு நலிந்து வயிறூதி வலித்தால் கவுசியென்றும்.

இடதுபக்கத்தில் அதுபோற் கண்டால் கெண்டைஎன்றும் வயிற்றில் ஆமைபோல் கட்டியுண்டாகி உடல்முருகி அக்கினி சுவாலையாயிருந்து அன்னஞ்செல்லாதிருந்தால் நீராமையென்றும்

வயிற்றில் ஈரைப்பற்றிக் குழவிபோற்றிரண்டு குறுக்கே கிடந்து புரளும் மேனோக்கி ஏறும் ஓக்காளிக்கும் அன்னத்தைதள்ளும் உடல் பற்றி பலங்கெடும் பந்தமுறும் புளித் தேப்பமிடும் இதை பீலிகை என்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி கொச்சிவெள்ளுள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்கு படிகால், ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுத்திசெய்தகெந்தகம் லவங்கப்பட்டை இரதம் மனோசிலை காந்தம் சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திராமூலம் ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை கிராம்பு சாதிலிங்கம் சண்பகப்பூவிரை வெங்காரம் நவாச்சாரம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கோரைக்கிழங்கு நன்னாரி திரிபலை நேர்வாளம் ஓமம் சீரகம் காட்டுச்சீரகம் தைவேளைவேர் அதிமதுரம் அமுக்குரா பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௩௦ விதம் பொடித்துப்போட்டுக் கிண்டி நீர்வற்றின பதத்திலிறக்கிக், கல்வத்திட்டு மெழுகுபோல் அரைத்து சுண்டைக்காய்போ லுண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருஉண்டை விதம் உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட மேற்காட்டிய ரோகங்களும் வாயுத்திரட்சியுங்குன்மந்தீரும் பத்தியப்பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் வெள்ளுள்ளி கொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௧, ஒன்றாய்க் கலந்துகாய்ச்சி ஒருபடியாய் வற்றவைத்துக் கல்வத்திட்டு சூதம் லிங்கம் பெருங்காயம் இந்துப்பு ஓமம் வெங்காரம் கடுகு மஞ்சள் வெந்தயம் மிளகு காந்தம் நேர்வாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௫, விதம் பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்து சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு தூதுளங்காய்ப் பிரமாணத்தை வெல்லத்திற்பொதிந்து ௧௦-நாள்கொள்ள உதரநோய்கள் குன்மம் வாயுவுதீரும்.

வெள்ளாட்டுநீர் காராவின்நீர் வகைக்குபடி-௮, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நவாச்சாரம் கல்லுப்பு வகைக்குபலம்-௮, பூநீர் நவாச்சாரம் சூடன்குமரிப்பு புக்கலியுப்பு பனிதாங்கி மூலியுப்புவகைக்கு பலம்-௧,

வெடியுப்பு பலம்-௨, போட்டுக்கரைத்து தெளிவிருத்து தீபம்போல் எரித்துக்காய்ச்சி உப்பானதின்பேரில் விளக்கெண்ணெய்படி-௨, பேய்க்குமட்டிச்சாறுபடி நெல்லிக்காய் கரிப்பான் நிலவாகை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௧, கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி இலைகள்ளி எருக்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௮, முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கை புரசுகொன்றை வகைக்குசாறுபடி-௨ விட்டுச் சிவதை கடுக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குபலம்-௧, வெள்ளுள்ளி பலம்-௪, போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி தேன்விட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டுவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

நிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு நெருஞ்சி சமூலம் தூதுளைசமூலம் நாணல்வேர் முருக்கம்பூ வெள்ளரிக்காய் சிறுமுட்டி சமூலம் கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் பூனைக்காலியிலை சிறுகீரை சமூலம் விளாவிலை வில்வயிலை அவைகளை பால்விட்டு இடித்துப் பிழிந்தசாறு வகைக்கு படிக்கு வாழைக்கிழங்குச் சாறுபடி-௨, ஆவிவெட்டிவேர் தாமரைவளையம் முல்லைவேர் முத்தக்காசி நன்னாரிவேர் சிறுசெங்கழுநீர்வேர் இலவங்கம் ஏலம் மதுரம் கோஷ்டம் கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்பு ஓமம் கசகசா திப்பிலி சீரகம் திரிபலை கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மஞ்சிட்டி பச்சிலைச்சிவடித்து அயச்செந்தூரம் மண்டூரச்செந்தூரம் வகைக்கு ௧-பலவிதம்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம் இருபதுநாள் சாப்பிட பாண்டு காமாலைதீரும் சிலேத்மபண்டங்களை நீக்கி இச்சாபத்தியம்.

அதிசாரத்தின் மேற்காணும் சோகைக்கு

சுக்குஆவிலியப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨௰, இடித்து முக்குறுணி தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்த கஷாயத்துடன் தயிர்தண்ணீர்படி-௨, நெய்படி-௨௮, கூட்டிவிட்டு அதில் பெருங்காயம் திரிகடுகு செவியம் ஓமம் திப்பிலிமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி நவாச்சாரம் வகைக்குகழஞ்சு-௨, விதம் அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிநெய்யைவடித்து வேளைஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவிதம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

உதரரோகப்படலம் முற்றிற்று.

காமாலைரோகப் படலம்.

அதாவது தேகத்தில் இரத்தம் கெட்டு தசைவெளுத்து சால கருகி பலவாரான ரோகங்களை விளைக்குதலாம்

விருத்தம்.

சொன்னார் முனிவர் காமாலை சூட்சா சூட்சந் தானறிந்து
புண்ணும் வியாதி சாத்தியமும் போக்குறிப்புந் தனையறிதல்
குண்ணு நேத்திரப் பரீட்சைகளும் கூறும்பாகந்தனைப் புகழ்ந்து
அன்னைதாமும் தானறிய அமைந்தார் வயித்திய சாரமிதே.

மேற்படி வியாதியின் குணம்.

தேகம் அசைத்துப் புண்போல் நொந்து கண்வெளுத்து நகவுலர்ந்து வயிறுபொருமிக்கழிந்து நீர்மஞ்சள் நிறமாயிறங்கி தாகம் மூர்ச்சை அசதிகண்டால் காமாலையென்றும் தேகம்வரண்டு முகமரைத்து விழிகள் வெளுத்து தாதுகெட்டு பலங்குறைந்து நடக்கிற்றிகைப்பு இளைப்பு கைகாலோய்வு அசதிநித்திரை அன்னத்துவேஷங்கண்டால் வாட்காமாலையென்றும் தேகமுலர்ந்து கடுத்து வலித்துக் கண் வெளுத்து பசக்கும் மூலத்தில் அக்கினியந்தித்து அன்னத்தை ஒழித்து கைகாலோய்ந்துபலங்கெட்டு அயர்ந்துபுறங்கால் தைத்துமலங்கட்டி வயிறுபொருமி ஆயாசங் களைப்புண்டானால் வாதகாமாலை யென்றும் தேகம் வரண்டு வெளுத்து முகங்கனத்து கைகால் தீப்போற்காந்தி செருமலெடுத்து விழிநீர்மஞ்சணித்து அன்னஞ் சமையாமல் வயிறுபொருமிக்கழிந்து வாந்தி கிறுகிறுப்பு அசதிகண்டால் பித்தகாமாலையென்றும் தலைமுழுக்கு முகம்வியர்த்து உடல்நடுங்கி நாக்கு கண்ணீர் வெளுத்து வொளிவீங்கி இருமல் சிக்கலெடுத்து நித்திரைகெட்டு நடக்கில் மேல்மூச்சு இளைப்புகண்டால் சிலேத்ம காமாலையென்றும் அக்கினிமந்தித்து அன்னம் ஒழித்துக் கண்மலம் நீர் மஞ்சளாயிருந்தால் மஞ்சட் காமாலையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

காந்தம் அரப்பொடி மிளகு கரிப்பான் சமூலம் வகைக்குபலம்-௧ இந்த மூன்றுவகையையும் மேற்படி சாற்றுவிரண்டு நாள் விடாமலாட்டி கழற்சிக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் பனிரெண்டுநாள் இஞ்சிச்சாற்றில் கொடுத்து மோரும் அன்னமும் பத்தியம்கொடுத்து அப்பால் ஆறுமுறை ஒன்றைவிட்டொருநாள் மூக்கூட்டெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரச் சகல காமாலை தீரும் இச்சாபத்தியம்.

காட்டுக் கோவைச்சாறு பருத்திக் கொட்டைபால் பசுவின்பால் வகைக்குபடி அரை பாசிபருப்பு பச்சரிசி சுக்கு குறுணிவகைக்குப்படி அரிக்கால் சர்க்கரைபலம்-௯, இவைகளெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து இரவில் வேகவைத்து நாலிலொன்றாய் வற்றினதின்பேரில் காலையிற் கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்க மஞ்சட்காமாலை தீரும் இச்சாபத்தியம்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் வாலுளுவையரிசி வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி இவைகளின் சூரணம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௩, அயச்செந்தூரம் கழஞ்சு ௧௨, கெந்தகசெந்தூரம் கழஞ்சு-௧௯, இட்டசெந்தூரம் கழஞ்சு-௩௮, முத்தக்காசு சிவன்வேம்பு இவைகளின் சூரணம் வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றிற்குத் திரிகடிப் பிரமாணம் வெந்நீரிற் ௪௮-நாட்கொள்ள காமாலைபாண்டு தீரும் வாய்வுபண்டங்களை நீக்கவும்.

ஆவின்நெய் மோர் கோசலம் கொடிக்கள்ளிபால் வகைக்குபடி முக்கால் திரிகடுகு ஓமம் திரிபலை இந்துப்பு சீரகம் சவுக்காரம் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை சுத்திசெய்த கேர்வாளப்பருப்பு பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-௪, இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி நெய்யைவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் ௧௦-நாள் சாப்பிட காமாலைபாண்டு விக்கல் நீர்க்கோவை உதரரோகங்கள் தீரும் காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கையாந்தகரை தும்பை அம்மான்பச்சரிசி வகைக்கொருபிடி வீதம் இடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் ௪௨-மிளகை அரைத்துக்கலக்கி அதில் வெள்ளாட்டுபாலாவது ஆவின்பாலாவது காற்படிவிட்டுக் கலந்து சீனிபலம்-௧௦, கூடப்போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுநாட் கொடுக்க காமாலைதீரும் கடும்பத்தியம்.

அரப்பொடிசிட்டம்காந்தம் திரிபலை திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்பு காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணித்து கரிப்பான்சாற்றால் மயனமாயாட்டிக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது ௧௦-நாட்கொள்ளபாண்டு சோகை காமாலைதீரும் பித்தபதார்த்தம் தள்ளவும்.

ஒன்றுமுதல் மூன்றுவரை முட்டையிட்ட கருங்கோழி ஈரலைக் கொழுப்புடனெடுத்து ஆவரையிலையை ஒரு சட்டிநிறை அமுக்கி அதின்மேல் ஈரலைவைத்து மேலும் மேற்சட்டியிலடங்க இலையை அமுக்கி மூடிச்சந்துவாய் சீலைசெய்து மூன்றுநாழிகை யெரித்தெடுத்து மூன்றுதுண்டுசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருதுண்டாக மூன்றுவேளை சாப்பிடத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கண்டமாலை ரோகப்படலம்.

அதாவது மேகநீரால் நரம்பு வழியாய் இரத்தம்கெட்டு கட்டிபோல் திரண்டுருண்டுதலாம்.

விருத்தம்.

செப்பிடுமேகந்தானுந் திரண்டுமேபலவாறாக
கப்பியோரம்பைப்பற்றிக் கசிந்துநீரதிகமாகி
ஒப்புடன்சிரசைத்தாங்கி யோங்கிகண்டத்தின்கீழே
மெய்ப்புடன்கண்டமாலை யாகவேவிளைந்ததென்னே.

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

கண்டத்தைச்சுற்றி யெரித்துத்தடித்து வெடித்து புண்ணாகிச் சீய்கட்டிப் புரையோடும்,

நிவர்த்தி.

சங்கங்குப்பி செங்கத்தாரி அவிரிசின்னி அருத்தி நிலவாகை கொடிவேலி காட்டாமணக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சிவன்வேம்பு சமூலம் வெள்ளறுகு மூலம் இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி இடித்து வடிகட்டி சூரணம் வகைக்குபலம்-௫, பரங்கிப்பட்டை பலம்-௯, குத்தில் அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௧, வெள்ளுள்ளிபலம்-௨, திப்பிலி மிளகுதிப்பிலி மூலம் செவியம் தேசாவரம் கடுகுரோகணி வகைக்குபலம்-௯, இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்து இருவகை சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்குதிரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர கண்டமாலை கிரந்தி காப்பன் தீரும்.

கெந்தகத்தை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிலும் வில்வயிலைச் சாற்றிலும் வகைக்குஇரண்டுநாள் தனித்தனியே அரைத்துகாயவைத் திரண்டுதபா மணல்மறைவில் புடம்போட்ட கெந்தகம் பலம்-௧, நொச்சிக் குப்பைமேனி சழற்கி இரண்டுமுருக்கை இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கொருபடி வெள்ளறுகு பலம்-௨, பொரியரிசி அறைச்சிரங்கை கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-௯, புளி விராகனிடை-௪௨, இவைகளின் சேங்கொட்டையை தயிலம்போக வறுத்துப்போட்டு ஒன்றாயிடித்து ௯-நாட்கொடுத்து மறுபத்தியம் ௯-நாளிருந்து ௮-நாள் தலைக்குத்தண்ணீர்வார்த்து உப்புவறுத்துக்கூட்டவும் வாய்வெந்தால் பருத்திப்பட்டை கஷாயம் கொப்பளிக்கவும் கண்டமாலை சன்னப்புற்று வெடிசூலை சரப்பன்தீரும்.

காரெள்ளெண்ணைபடி-காலில், சித்திரமூலப்பட்டை பலமரைத்துப்போட்டு எண்ணைக்காய்ச்சு வரும்போது ௯-விராகனிடை கருப்பு கட்டியை தட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்தி லிறக்கிவைத்துக்கொண்டு ௯-நாள்வரை வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் உப்புபுளி தள்ளி பத்தியமாயிருக்க கண்டமாலை அரையாப்புதீரும்.

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௧, கொடிவேலிவேர்பட்டை பூண்டு வகைக்குபலம்-௧, சங்கு நாயுருவி சிறுபூளை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௮, வசம்பு விராகனிடை-௨, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு ஒருநாள் வெய்யலில்வைத்து மறுநாட்காய்ச்சி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் ஏழுநாள் உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட்டுவர தீரும்.

கண்டமாலை முதலான ரணங்களுக்குக் களிப்பு.

சுத்தம் கெந்தகம் சூலை காசுக்கட்டி குருசுகுங்கிலியம் குக்கிக் மிருதார்சிங்கி தாரம் வேம்பாடப்பட்டை வெந்தோன்றிக்கிழங்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஈருள்ளிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி உலர்த்திப் பின்பு வேப்பெண்ணைவிட்டு களிப்பாக்கு அரைத்து புண்ணிற்றடவி வரத்தீரும்.

வெள்ளை பாஷாணம் மனோசிலை காரீயம் வெந்தோன்றி கிழங்கு சூதம் கெந்தகம் அரிதாரம் மிருதாரசிங்கி துத்தம் துருசு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றாலாட்டி உலர்த்திபின்பு வேப்பெண்ணை படி காலில் நரிவிரட்டி பெருக்குமைப எட்டி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௧, விதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கலவத்திட்டு களிம்புபோலரைத்து புண்ணிற்போட ஆறும்.

ஷை ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சிலை.

உதியபெருமரம் வேம்பு செங்கத்தாரி பூதகறப்பான் இவைகளின் பட்டை தேவதாரம் வகைக்கு பலம்-௯, கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் மிளகு பூண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் காசுக்கட்டி வகைக்குபலம்-௧, துருசுவகைக்குபலம்-கால், இவைகளை யரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணையிலாவது வேப்பெண்ணையிலாவது போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து சீலையிலூட்டி ரணங்களிற் போட்டுவரத் தீரும்.

கண்டமாலை விருப்பருதி அரையாப்பு மூலக்குத்து
கட்டிகளுக்கு மேற்பூச்சி,

ஆவிநெய்யில் பால்வகைக்குபடி-௮, சதுரக்கள்ளிப்பால்படி அரைகால் விஷ்ணுகாந்தி வட்டத்திருப்பி கொடிவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-கால் விதமரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசு எடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும் உப்புபுளிநீக்க பத்தியங்கொள்ளவும்.

நெல்லியிலையைப் புன்னைக்காய் பிரமாணம் அரைத்து காற்படி புளித்த மோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட்காலையில் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணான் வேர்ப்பட்டையை ஒருபாக்களவரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

சீரகத்தையும் சங்கம்வேர்ப்பட்டையும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

அரப்பொடி சுக்கு கடுகு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி ஓமம் வகைக்குப் பலம்-௧, பெருங்காயம்பலம்-௪, கடுக்காய்பலம்-௫, இந்துப்பு சீரகம் காந்தம் வகைக்குப்பலம்-௨, உப்பு உழக்கு இவைகளையெல்லாங் கரிப்பான்சாற்றால் மூன்றுநாள்வரை மெழுகுபோலாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கோருண்டைவிதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிற் பத்துநாள் கொள்ள பாண்டுகள் தீரும் பத்தியம் மோருமன்னமுங்கொள்ளத் தீரும்.

காமாலைரோகப்படலம் முற்றிற்று.

சோகைரோகப் படலம்.

அதாவது பாண்டுரோகத்திலிருந்து நீர்கெட்டு சோகைவருதலாம்.

விருத்தம்.

கூறுஞ்சோகை குறிப்பையறிந்துமே
தூறும்வியாதிகள் துப்புறவாகிட
ஆறும்பண்டிதர் அன்பாகப்போற்றிட
கோறுமாமுனி குறிப்பாயுரைத்ததே.

வாதசோகைகுணம்.

தேகம் அதைத்து நாவரண்டு விருமஞ்சணித்து நீர் வெளும்பிப் பொன்னிறமாயிறங்கி கைகாலோயும்.

பித்தசோகைக்குணம்.

மெய்வெளுத்துத்தடித்து தலைமிதிர்ந்து முகம்வைத்து கண் வெளுத்தலர்ந்து நெஞ்சம் பதைத்து அடிவயறு கனத்து விம்மும் நாவில் ருசியும் அற்று நாக்கு உதடு பஞ்சணித்து இருகாதடைந்து கைகால் மிக ஓய்ந்து நீர் வெளுத்திறங்கும்.

நிவர்த்தி.

கீழ்க்காய்நெல்லி மூன்றுபங்கும் ஈருள்ளி ஒருபங்குஞ் சேர்த்து மோர்தெளித்துயிடித்து சாறுபிழிந்து காற்படி வீதம் மூன்றுநாட்காலையில்கொடுக்க நன்றாய் பேதியாகி வீக்கம் வற்றும்.

ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் கரிப்பான்சாறுவகைக்குபடி யறை ஒன்றாய்கலந்து அதில் காட்சென்ற இருப்புச்சிட்டத்தை ஒருமண்டலம் ஊறவைத்துலர்த்தி பொடித்த தூளும் சுக்கும் வெதுப்பி பொடித்தத் தூளும் ஓர் நிறையாய்க்கலந்து வேளை யொன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணம் பத்துநாட்கொள்ளத் திரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, லிங்கம் விராகனிடை-௨, இவைகளை நாவற்பட்டைச் சாற்றாலும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒரு சலத்திற்போட்டு வேடுகட்டி நெற்குழியிலொருமண்டலம் வேளையொன்றுக்கு இரண்டு விராகனிடை வீதம் நல்லெண்ணையில் மத்தித்து ௫-நாள் காப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி சாப்பிட்டுவர சோகைகாமாலை தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் வெங்காரம் இந்துப்பு அரப்பொடி திப்பிலி ரசம் தகரம் கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் மிளகு கடுகு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கையாந்தகரைச் சாற்றாலாட்டித் தேற்றாவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் இஞ்சி சாற்றில் ௧௦-நாட்கொள்ளத் திரும்.

அரப்பொடி காந்தம் இருப்புச்சிட்டம் வகைக்குபலம்-௧, இவைகளைக் கையாந்தகரைச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி புன்னைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் காலையில் எருமை மோரிலும் மாலையில் நீர்முள்ளிக் கியாஷத்திலும் கொடுக்கத்தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சோகைப்படலம்-முற்றிற்று.

காற்படி வேப்பெண்ணையில் வலம்புரிக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வலம் கருஞ்சீரகம் துருசு துத்தம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, மாவிலிங்கம் கொழுந்து கொடுவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௩, அரைத்துப் போட்டு காச்சி வடித்துப் பூசமாறும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கண்டமாலை ரோகப்படலம் முற்றிற்று.

பிளவைரோகப் படலம்.

அதாவது தசைகளில் பூச்சியுண்டாகி மாமிசத்தைத்தின்று மஞ்சள்நீர் கொள்ளுதலாம்.

விருத்தம்.

அறைந்தார்ஆயுள்வேதமிது அன்பாய்மாந்தர்தானறிய
நிறைந்தார்பிளவைசேரு விதம்நிலையாமரணம்வந்தவகை
இறந்தார்விஷநீர்தான்பரவி தெரிக்கும்ராசகட்டிகுணம்
முறைந்தார்முனிவரானவரும் மொழிந்தார்மொழிந்தார்மொழிந்தாரே

மேற்படி வியாதியின் குணம்.

நடுமுதுகின் முள்ளந்தண்டின்பேரில் மாங்காய் அல்லது தாமரைக்காய்போல்வீங்கி மூக்கண்ணுண்டாகி புரையோடி வேதனை யதிகரித்து மூச்சுவிடாக்குத்து குளிர்சுரம் நாவரட்சி சோபதாபங் கண்டால் ராஜபிளவையென்றும் மருந்தினாலும் கருவியினாலும் தீராதென்றும் முள்ளந்தண்டோரத்தில் உரைபோற்றிரண்டும் பலகண்ணும் புரையுமுண்டாகித் தவணங்கழிச்சல் கண்டாற் பக்கபிளவையென்றும் மார்பில் தெண்டுபோற்றிரண்டுகண்டால் மார்புப்பிளவையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

நெல்லிவேர்ப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்குநெற்பொரிஆவரைவேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின் வெண்ணையால் மத்தித்துப் பூசிவந்தாலும் வீக்கத்தின் விதனம்வாங்கும் வராகிக்கிழங்கை முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின்வெண்ணையில்மத்தித்து வீக்கத்திற்பூசிவர விதனம்வாங்கும் காரம் துருசு பாஷாணம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெண்ணையாலரைத்து களிப்புசெய்து வீக்கத்திற் பூசு உடையும் பின்பு களிப்பைத் துணியிலூட்டிப் புண்ணிற்போட்டு

மூன்றுநாள் தயிலஞ்சேரும் வைத்துக்கட்டி காகாரத்தின் வெப்பை யாற்றிப்பின்பு வேம்பாடம்பட்டை-௨, ஆவரைவேர்பட்டை பலம்-௩ துடரிபூலா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலமரை இவைகளைப்பொடித்து கல்லெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சிவடித்துப் பகலிற்புண்ணிற்பூசு இரவில் ஆவாரங்கொழுந்தை வதக்கிவைத்துக் கட்டிவரத் தீரும்.

ஆவாரை வேர்ப்பட்டையை அரைத்துப் புண்ணைச்சுற்றி சுவர் போல்வளைத்து செங்கொட்டையைச் சுட்டகரியைப் பொடித்துத் தூவிக் கட்டிவைத்திருந்து மாலையில் ஆவாரங்கொழுந்தை ஆவிநீரில் வதக்கிவைத்துக்கட்டிச் சூரிய உதயத்தில் சுடுதண்ணீராற் புண்ணைக் கழுவிவரப் புண்ணாறும்.

மலைதாங்கிவேர் ஆவாரப்புகுருவையரிசி மா இவைகளை இடித்துப் பிட்டவித்துக்கொடுக்க ரணத்தில் நீர்க்கசிதல் வாங்கும்.

பொன்னாவரை யல்லியைக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாண மரைத்து புளித்தமோரிற்கலக்கிக்கொடுக்க நாவரட்சிதாகந்தீரும்.

கோவைக்கிழங்கைத் தயிர்விட்டரைத்துக் கட்டினாலும் அல்லது பிளவைக் கொல்லிக்கிழங்கை யரைத்துக் கட்டினாலும் ஆணிவிழுந்து புண்ணாறும்.

பிளவைரோகப்படலம் முற்றிற்று.

வயிற்றுவலிரோகப் படலம்.

அதாவது மலச்சிக்கலாகி மூலத்தின் கனலேறி சூடுகொண்டு குடல்முறுக்குதலாகும் அதில் உற்பத்தி அனேகரோக மெனப்படும்.

விருத்தம்.

சொன்னார்கந்தி துடருங்குன்மவகை
மின்னாயுறு வேதமிதுவல்லோ
அன்னேமேகமறையும் வயிற்றுநோய்
பொன்னேமாதர் புகலவரைந்ததே.

ஒருபிடிபிரண்டையைக் குறுக நறுக்கிச்சிதைத்து சட்டியிற்போட்டுவறுத்து படித்தண்ணீரும் அரைப்படி மோரும்விட்டு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-௫, தட்டிப்போட்டு ஒருசிரங்கையாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைகழற்சி சிவன்வேம்பு மூக்கரைச்சாரணை கொடிவேலி இவைகளின்வேர்ப்பட்டைவெள்ளுள்ளி பெருங்காயம்வகைக்கு விராகனிடை-௨, இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி விதம் இரண்டுவேளைக் கொள்ளத்தீரும்.

தூமம் கருப்புக்கட்டி இந்துப்பு பூண்டு சுக்கு திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, புங்குவேம்பு இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி நன்றாயரைத்து பாக்களவாயுருட்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டை விதம் வெந்நீரில்லரைத்துச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

திரிகடுகு ஓமம் சதகுப்பை வகைக்குப்பலம் கால் [illegible]குரோகணி வகைக்குவிராகனிடை ஒன்னறை கருக்கின இலுப்பைப் பிண்ணாக்கு கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-௧, இவைகளை குழம்புபோற் காச்சின கார்படி பிரண்டைச்சாற்றாலாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவிதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

அரைப்படி ஆவின்நெய்யில் ஆறுபலச்சீனியைப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒன்பதுபலம் சுக்குத்தூளைத் தூவிக்கிண்டி கம்பிபோல்வரும்போது மறுபடி ஆறுபலசீனியைப் போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டுவேளை ஒன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்

ஒருபடி கோவைக்காயை இரண்டாய்கீறி காற்படிஉப்புப்போட்டு. ஊறவைத்துப் பத்துநாள் சென்றபின்பு அன்னத்துடன் சேர்த்து பொசித்துவர நெடுநாளைய வயிற்றுவலி நீங்கும்.

முருங்கைப்பூ முற்றின பிரண்டை வகைக்கு ஒருபிடிகொப்பரை தேங்காய்-௧, இவைகளையிடித்துப் பிட்டவித்துப் பிழிந்து கொடுக்க வயிற்றுவலி தீரும்.

ஒருபடி பிரண்டைச்சாற்றைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கல்வத்திட்டு இலுப்பை வரைப்பைச் சுட்டகரி பலம்-௨, கருப்புக்கட்டி பலமரை கூடப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்து கழற்காய் போலுண்டை செய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவிதம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத் தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வயிற்றுவலி முதலானதற்கு.

கரியுப்பு எருமைமோர் பேய்க்குமட்டிக்காய் சாறு வகைக்குப்படி ௧, ஒன்றாய்க்கலந்து இந்துப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧, பொடித்துப்போட்டு காச்சிவைத்துக் கொண்டு உதயத்தில் நீராகாரத்தில் ஒருகாசிடை உப்புபோட்டு ஒருமண்டலங்கொள்ள சகலவிதமான கட[illegible]ள் கெண்டை சோகை பெருமல் வயிற்றுவலி தீரும்.

வயிற்றுவலி அக்கினிமந்தத்திற்கு வச்சிரவல்லி லேகியம்.

பிரண்டைச்சாறுபடி-௪, இஞ்சிச்சாறுபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து ஆறுபலக் கருப்புக்கட்டியைக்கரைத்து பாகுசெய்து திப்பிலி மிளகு ஓமம் வகைக்குப்பலம்-௧, வெள்ளுள்ளிபலம்-௫, சுக்கு இந்துப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்புவகைக்குப்பலம் அரை பெருங்காயம் விராகனிடை-௪, இவைகளைப்பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய் தேன் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

வயிற்றுவலிக்குப் பேய்க்குமட்டி விரேசனம்.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி-௪, நல்லெண்ணெய்படி-௮, சீரகம் ஓமம் சுக்கு கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இந்துப்பு பெருங்காயம் திப்பிலி மல்லி சதகுப்பைசெஞ்சந்தனம் பூலாக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௧, சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்புபலம்-௬, இவைகளையரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசிடை கொடுக்கச் சகல வயிற்றுநோயுந் தீரும்.

இரத்த சுத்திக்கு.

காற்பலவெந்தயத்தை ஊறப்போட்டு அரைத்து நாலுதேங்காய்ப் பாலிற்கலக்கி அதில் கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-௧, ஆவின்நெய்படி மாகாணி கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்து சாதத்தில்விட்டுமூன்றுநாட் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலையையும் தூதுளையிலையும் இடித்துப்பிட்டவித்து உழக்குச்சாறுபிழிந்து அதில் கோஷ்டம் திப்பிலி சாம்பிராணி இவைகளை வெதுப்பி பொடித்துத்தூவி கொடுக்கத் தீரும்.

கருங்குங்கிலியத்தை கருப்புக்கட்டியுடன் ஓரளவாய்ப்பொடித்து அதில் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் நல்லெண்ணெயும் ஓர் நிறையாய்விட்டுக் கம்பிப்பிசின்போல் மத்தித்து காலையில் ஆறுமணிக்கு முந்திப் போசனத்தின்பேரில் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை அதின்பிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சு அரசு ஆவாரை முடக்கொத்தான் ஆல்வரப்பூலாவிருசி இவைகளின் கொழுந்து வெள்வேளாப்பட்டை சுக்கு மிளகு திப்பிலிமூலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சிறுநாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-௫, வீதமரைத்து அரைப்படி ஆவின்நெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

வாயாலும் மூக்காலும் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

ஆடாதோடையிலைச் சாறுந் தேனும் வகைக்குப்படி காணிவீதம் கலந்து ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

வில்வவேரை யிளைத்தசிவனை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்மோற்றி கலக்கி ௩-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காயைவிரைநீக்கி ஆடாதோடையிலைச் சாற்றில் பதினாறுதபா ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து தான்றிக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

விக்கலுக்கு.

ஒருவிளாப்பழச்சதையில் வறுத்ததிப்பிலிப்பொடி அமுக்கராவேர்ச்சுட்டகரிவகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இந்துப்புகழஞ்சி கால் இவைகளை பால் விட்டரைத்துத் தேனில்மதித்துச் சாப்பிடத் தீரும்.

திப்பிலி வெந்தியம் நெற்பொரி நெல்லிப்பருப்பு சிற்றரத்தை இவைகளை ஓர்நிறையாய் பொடித்துச் சீனிகலந்துமத்தித்து தான்றிக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

அரைப்படி பருத்தி விரையை பாலிற் காற்பல வெல்லத்தைப்போட்டுப் பாகுசெய்து திப்பிலி ஏலம் அதிமதுரம் நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, பொடித்து தூவிக்கிண்டிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் தேங்காய்ப்பால்படி தேன்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கால்விராகனிடை அபின்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

தாமரை விரைப்பருப்பை வெந்நீரிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

செருப்பைச் சுட்டசாம்பலும் மிளகைச்சுட்டசாம்பலும் திப்பிலிச்சாம்பலும் ஓர்நிறையாய்ப் தேனில்மத்தித்து நாவில்தடவ நாவிச் சுரசுரப்பு விக்கல்தீரும்.

இந்துப்பும் திப்பிலியும் பொடித்து தேனில்மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சீந்திற் கொடியும் நிலவேப்பு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்

கலங்கொம்பு சடாமாஞ்சி திரிகடுகு சிறுதேக்கு பூசணிவித்து இவைகளைச்சூரணித்து சருக்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிடத்தீரும்

கொடிவேலிவேர் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சுக்கு வளையலுப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்துண்ணத்தீரும்.

கொடிவேலிவேர் பூண்டு சேவகன்பூண்டு ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் திப்பிலியும் நெற்பொரியும் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்து கொடுக்கத்தீரும் பெழுகுசாய்பிராணி ஆவின்நெய் மனோசிலை மயிலிறகு இவைகளை ஒன்றாய்க்கூட்டித் தீயிற்போட்டுப் புகைபோட சுரத்தின்பேரிற்காணும் விக்கல்மாறும் அமுக்குறாவேர் இவைகளைப்பொடித்துத் துணியிலூட்டித்திரித்து தீயிற்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற்புகைப்பிடிக்கத் தீரும் ஆவின்நெய் முலைப்பால் விளக்கெண்ணை இவைகளை ஓர்நிறையாய்மத்தித்துப் பஞ்சிலூட்டி நெஞ்சிற் போடத்தீரும் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் துணியைநனைத்துத் தொண்டைக்குழிமேற்போட மாறும்.

சத்திவிக்கலுக்கு.

பாலைவேர்பட்டை ஏலம் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் லவங்கப் பட்டை வில்வவேர் சுக்கு அரத்தை இவைகளை வகைக்குபலம் கால் வீதம்சிதைத்து ஒருபடிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் கிராம்பு சாதிக்காய் அதிமதுரம் மாதுளம்பழம் ஏலம் வில்வவேர் விளாம்பழப்சீத்திற்றண்டு கடுக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு வெங்காரம் பொரித்துப்போட்டு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் செவியம் சுக்கு விலாமிச்சி ஏலம் அதிமதுரம் கொத்தமல்லி வில்வவேர் பனுப்பாலைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் நெற்பொரி சருக்கரை திப்பிலி இவைகளை ஓர்நிறையாய் பொடித்து தேனில் மத்தித்து நாள் ஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் நெல்லிப்பருப்பு நெற்பொரி சருக்கரை திப்பிலி மான்கொம்பு ஓர்நிறையாய் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துநாளொன்றுக்கு மூன்று வேளை கொடுக்கத்தீரும் ஏலம் லவங்கம் முத்தக்காசு தாமரைவிரைபருப்பு தூதுளை சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் இலந்தவிரை நெற்பொறி இவைகளை ஓர்நிறையாய் பொடித்து அதற்குநிகர் சருக்கரை கலந்து திரிகடிபிரமாணம் தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்க தீரும் ஏழுபுடம் போட்ட கஞ்சாகல்நார் சாத்திரவேதி ஓர்நிறையாய் பொடித்து வாதம் சிலேத்மம் மீறிநின்றால் வெல்லத்திலும் பித்தம் மீறிநின்றால் ஆவின்நெய் அல்லது இளநீரிற்கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சுக்கு இவைகளை வகைக்கு காலு விராகனிடை வீதம் தட்டி காலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைப்படியாய்வற்றவைத்து கொஞ்சம் தேன்விட்டு நாள் ஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொள்ளத்தீரும் திப்பிலியும் அதிமதுரமும் ஓர் நிறையாச் பொடித்து தேனில் மத்தித்து தடவத்தீரும் மாதுளப்பழச் சாற்றில் திப்பிலிப்பொடி சீனிநெற்பொரிதேன் இவைகளைக்கலந்துட்கொள்ளத் தீரும் மயிலிறகைச் சுட்டகரி அதிமதுரம் சீனி திப்பிலி ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து தேனில்மத்தித்து கொடுக்கத்தீரும் எலுமிச்சம்பழம் சாற்றில் மிளகைப்பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும் நெற்பொரி பாசிப்பயிறு வில்வவேர் முன்னைவேர் ஏலம் நெல்லிப்பருப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சத்தி நிறுத்த.

ஒரு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில்அரை விராகனிடைதேனையாவது கலந்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும் ஒருஎலுமிச்சம்பழத்தை நாலாய்க்கீறி அதில் ஏலம் கிராம்பு அதிமதுரம் ஓமம் சீரகம் மல்லி அரத்தை அட்டுப்பு தாளிசபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை வீதம் பொடித்த தூளைவைத்து நூலாற்கட்டி சுடுசோற்றை யரைத்துஅதில் அந்தப்பழத்தைப் பொதித்து தீயிற்சுட்டி ஆற்றிக் கவசம் நீக்கி ஒவ்வொன்றாய்ச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும் நாயுருவிலை பிரண்டைக் கொழுந்து வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்து இளவெந்நீரிற் கரைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு வில்வவேர் மல்லி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்து படி தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கநிற்கும் பருத்திவிரைப்பருப்பு ஏலம் முன்னைவேர் நெற்பொறி சர்க்கரை வகைக்கு விராகனிடை-௫, பொடித்துத் திரிகடித்தேனிற் கொள்ளத் தீரும்.

நாவரட்சிக்கு.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிகடுகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் இந்துப்பு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

தாகத்திற்கு.

வெட்டிவேர் அதிமதுரம் சீரகம் சுக்குமல்லி விலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை கோஷ்டம் இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

வில்வக்கொழுந்து அதிமதுரம் வெட்டிவேர் கோஷ்டம் பாலை கொத்தமல்லி பாசிப்பயறு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கொத்தமல்லி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம்நெல்லிக்காய் சந்தனம் சீரகம் தாமரைக்கிழங்கு முத்தக்காசு அறுகு விலாமிச்சம் வேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்.

ஒன்றேகாற்படி ஆற்றுமணலை தீப்போல் வறுத்து ஒருபிடி அரசங் கொழுந்தைக் குறுக அரிந்து போட்டுக் கருகினதின் பேரில் ஓமம் ஒருகழஞ்சு போட்டுப் பொரிந்ததின்பேரில் நாலுபடி ஜலம்விட்டுக் காயவைத்துக்கொண்டு கொடுத்துவர தாகருட்சை தீரும் இதற்கெல்லாம் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லிய தினுசுகளை பலம்விழுக்காடு போட்டுக்கொள்ளவும்.

அரோசியத்திற்கு.

பொரித்த சீரகம் பலம்-௧, ஏலம்பல மசை இவைகளைக்கியாழஞ் செய்து சீனிகலந்து சாப்பிட அரோசியந் தீரும்.

வயிற்றுவலி ரோகப்படலம் முற்றிற்று.

சூரணப் படலம்.

அதாவது கற்பவகை வேர் வகைகளால் சூரணஞ் செய்து சர்க்கரை கலந்து சாப்பிடுவதால் சூரணப்படலமென பெயர்பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுஞ் சூரணங் குறிக்கு முறைமைகேள்
தேறு மாமுனி தெளிய வெடுத்துமே
ஆறும் பண்டிதர் கரிய வயித்தியம்
கோறுஞ் சாரசங் கிரகமீ தாகுமே.

வேறு.

சொல்லுவேன் சூரணத்தின் வயதுமார்க்கஞ்
சுருக்கமாய் மானிடர்களறிய வேண்டி
புல்லுவேன் வயதுதான் திங்களாறி
பூட்டினார் லோகத்து மாந்தர்க்காக
வெல்லுவேனிது வறிந்து பிணியாளர்க்கு
விரும்பியே வவிழ்தமது கொடுப்பாரானால்
அல்லவே நோயேது கோளா றேது
அப்பனை யீதுவறிந்து செய்துபாரே.

இந்தக்கிரந்தத்தில் கூறியபடி ௪-தினங்களுக்குமேல் சூரணங்களைப் பிரயோகிக்கலாகாது அதனால் பிணிதீராது ௪-மாதத்திற்குட்படவே பிரயோகிக்கவேண்டும் பெரும்பாலும் சித்தர்கள் கூறிய வண்ணம் பிசகின்றி நடக்கும் வயித்தியருக்கும் நோயாளிக்கும் இப்பாடலை நற்சாட்சியாகக் கூறப்பட்டது இவ்விதிகளை மீறுவதால் பிணியாளர்கரு நோய்போகாமல் பண்டிதன்பேரில் குற்றம்சாற்றலாயிற்று ஆகையால் இச்செய்கையை பண்டிதன் பெரும்பாலும் அறியவேண்டும் இங்ஙனம் கிரந்தகர்த்தா தாத்பரியம் சொல்லலாயிற்று.

ஏலம் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நிலவேம்பு முத்தக்காசு வில்வவேர் கோஷ்டம் சந்தனம் வாய்விளங்கம் சடாமாசில் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு ஏலம் நன்னாரிவேர் முந்திரிப்பழம்லவங்கம் முடக்கொத்தான்வேர் நெரிஞ்சிவேர் திரிகடுகுதாளிச்சபத்திரி நெய்தற்கிழங்குகருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் சாதிக்காய் நெல்லிபருப்பு கச்சோலம் காட்டுச் சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குபலம்-௨. குங்குமப்பூ கோரோசனை கற்பூரம் வகைக்குபலம் ௨, இவைகளைப் பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சத்திஅரோசியம் நெஞ்செரிவி கைகால்வயிறு எரிவு தேகபடபடப்பு அஸ்திவெட்டை வாதபித்தபாண்டுத்தீரும்.

ஏலம் திரிகடுகு அதிமதுரம் சந்தனம் தக்கோலம் சிறுநாகப்பூ கொத்தமல்லி கோஷ்டம் அதிவிடயம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் சிறுதேக்கு மஞ்சள் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தாமரை வளையம் கூகைநீர் செங்கழுநீர்க் கிழங்குநெல்லிவற்றல் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் மரமஞ்சள் தாளிச்சபத்திரி சீந்திச்சருக்கரை கருங்காலிப்பட்டை வேப்பம்பட்டை சீரகம் அசுவகெந்தி கற்பூரம் சாரணைவேர் இந்துப்பு நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து நெய் தேன் சருக்கரையிற்கொள்ள பிரமேதம் மூத்திரக் கிருச்சனம் பாண்டுசோகை காமாலை பழஞ்சுரம் பித்தம் இருமல் பிணிசந்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம்மஞ்சள் அதிமதுரம் திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்தரத்தை சந்தணத்தூள் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிரும்புதகரம் வால்மிளகு முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிவற்றல் மல்லி நெற்பொரி பருத்திவிரைப்பருப்பு யாதளைவேர்ப்பட்டை வில்வவேர் சந்தணம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு சீந்திச்சருக்கரை இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டி வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம்

மாதுளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள நீரெரிவு இரத்தம்விழுதல் தாபசோபம் சத்திபித்தம் தலைநோய் அஸ்திசுரம் வாயு விஷசுரம் ஈளை இருமல் உப்பிசம் நெஞ்செரிவு தீரும்.

லவுங்கம்பலம்-௧, கூகைநீர்பலம்-௪௯. சக்குபலம்-௯௨, வெல்லம் பலம்-௯௪. இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர் சீனி கலந்து வேளையொன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம்கொள்ள பித்தம் வாதம் வாயு கிரந்திரணம் அரிகிரந்தி மேகவூறல் சொறிசிறங்கு சிலவிஷகடிகள் பெரும்பாடு எலும்புருக்கிதீரும் ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் மாமஞ்சள் விலாமிச்சவேர் கார்கோலரிசி கடுக்காய்முத்தக்காசு நெற்பொரி சிறுநாகப்பூ பெருங்காயம் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிபிரமாணம்தேன் நெய்யிற்கொள்ள அரோசியம் வாந்திபொருமல் தீரும்

ஏலம் திப்பிலிகிரும்பு சடாமாஞ்சில் முத்தக்காசு பேரீந்துவெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சந்தனம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தவாச்சொரி சாதிக்காய் நெரிஞ்சிவேர் மூக்குருண்டை கோஷ்டம் அமுக்குறாக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு இலவம்பிசின் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துசமன் சீனிகலந்து திரிகடிநெய் தேனிற்கொள்ள மேகம்வாந்தி அரோசியம் தாதுபுஷ்டிவியர்வை பித்தம் சோகை மலக்கட்டுந்தீரும்.

தாளிச்சப்பத்திரிச் சூரணம்.

தாளிச்சப்பத்திரிக்கழஞ்சு-௪0, திரிகடுகு திரிபலை சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிருப்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி செவியம் வாய்விளங்கம் சித்தரத்தை வால்மிளகு ஓமம் குறாசாணி கோஷ்டம் கோரோசனை தேசாவரம் அக்கிராகாரம் கொத்தமல்லி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கூகைநீர் நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் தாதுவேளை கண்டங்கத்திரிவேர் நெய்தற்கிழங்கு நெற்பொரிவகைக்கழஞ்சு-௪, இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி யிடித்து வடிகட்டி சீனிகழஞ்சு-௪0, கூட்டி வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் தேன் இஞ்சிச்சாறு மாதளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள காமாலைசாசம் வாந்தி அரோசியம் நெஞ்செரிவு தேகஎரிவு குன்மம் பித்தவெட்டை தாதுகஷ்டம் புகைச்சல்கண்மயக்கம் புண்சிறங்குகரப்பன் கெந்தத்தாளு சூலைகுட்டம் வாயுதீரும்.

தாளிச்சப்பத்திரிபலம்-௩0, திரிகடுகுதிரிபலாதி கோஷ்டம் அக்ருகாரம் அத்தித்திப்பிலி சீரகம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் கிருப்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் சோம்பு வால்மிளகு லவுங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-௧, இடித்துச் சூரணித்து அதற்கு சமமாக சருக்கரை கூட்டிக்கொள்ள க்ஷயம் காசம் ஈளை முதலான அஸ்திச்சுரம் அஸ்திவெட்டை தாகம் நெஞ்சுப்புண் பித்தவெட்டை பித்தபாண்டு கிருணி அரோசியம் பொருமல் விக்கல் கைகாலெரிவு கந்தல் தீரும்.

தாளிச்சப்பத்திரி திரிகடுகு கிருப்பு, ஏலம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சிறுதேக்கு ஓர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர்சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பித்தம் தாகம் அரோசியந் தீரும்.

மேகராசாங்கச் சூரணம்.

வெட்டிவேர் சீரகம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராப்பு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நிலப்பனைக்கிழங்கு அரேணுகம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் குங்குமப்பூ கோரோசனை சிறுநாகப்பூ தாமரைவளையம் அதின்றுதுபச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் திரிகடுகு அதிமதுரம் நெற்பொரி அமுக்குறாக்கிழங்கு சற்கடகச்சிங்கி தக்கோலம் குங்குமப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௨, இடித்துச்சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணையில் மண்டலங்கொள்ள கைகாலெரிவு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரை வழிமோர்போலிறங்குதல் பிரமியம் நீர்ச்சிறுப்பு கல்லடைப்பு நீர்த்தாரை எரிவு தேகவாட்சி உட்சுரம் க்ஷயம் தீரும்.

காந்தைச் சூரணம்

திரிகடுகு திரிபலை வசப்பு இந்துப்பு வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் ஏலம் மாயஞ்சள் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் சண்பகப்பூ தாளிச்சப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் சாதிப்பத்திரி கார்கோலரிசி செவியம் வாய்விளங்கம் ஆனைத்திப்பிலி ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குநிகர் காந்தைச்சூரணஞ்சேர்த்து வேளைக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து ரசகற்பம் வைத்துண்ண கிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் மேகவூறல் பற்று வெள்ளை படறுதல் சொறிகரப்பன் வெடிகரப்பன் கன்னப்புற்று யோனிப்புற்று தொடைவாழை பிளவை எலிகடி தீரும்.

திராட்சி சூரணம்.

முந்திரிப்பழம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம் விலாமிச்சு தக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு வில்வப்பு ஏலம் மல்லிதிரிபலை நெற்பொரி பேரீச்சம்பழம் பச்சைகற்பூரம் கற்கண்டு இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கூகைநீர் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பித்தம்கைகால்வயிறெரிவு இரத்தபித்தம் சத்தி கிருகிருப்பு பித்தபாண்டு சுரந்தீரும்.

கூழ்பாண்டச் சூரணம்.

ஒரு பெரும்பூசனிக்காயைக்கீறி குடல்மேற்றோல்நீக்கி அரிந்து பிட்டவியலாவித்துப் பிழிந்து சட்டியிலிட்டு ஆவின்நெய் தெளித்து சிவக்கவறுத்திடித்த சூரணத்துடன் கடுக்காய் தான்றிக்காய் திரிகடுகு அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகம்புஷ்பம் சீரகம் வகைக்கழஞ்சு-க, வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ள மேகம் பவுத்திரம் மூலம் மூத்திரப்பாண்டு கிருச்சனம் பெரும்பாடு வெள்ளைக்கடுப்பு எரிப்பு மேககாங்கை கல்லடைப்பு நீரடைப்புந் தீரும்.

இங்கிலாந்திச் சூரணம்.

பெருங்காயம் வசம்பு சுட்டகரி மாதுளம்வேர் ஓமம் மல்லி கோஷ்டம் பொன்முசுட்டைவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கொட்டாங்கரந்தை சமூலம் ஏலம் கொடிவேலிவேர் பஞ்சலவணம் செவியம் ஆனைதிப்பிலி திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் சீரகம் வாய்விளங்கம் குருசாணி ஓமம் கருவேப்பிலி ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் வாய்நீரூறல் வாந்தி வெள்ளோக்காளம் விக்கல் தீரும்.

அக்கினிச்சூரணம்.

கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-க, காயம்வசம்பு சுட்டகரி வகைக்குப்பலம்-௩, கடுகுபலம்-௩, ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அஜீரணம் மந்தம் பொருமல் கிராணி தீரும் பத்தியமில்லை.

மேடச்சூரணம்.

வெள்ளாட்டு உதவலைநீரைப்பிசைந்து வறுத்திடித்து வடிகட்டின சூரணம்பலம்-உ, குங்குமப்பூ கோரோசனை திப்பிலிமூலம் ஓமம் அரத்தை சீரகம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு சுத்திசெய்த மனோசிலைநெற்பொரி கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, வெதுப்பிப் பொடித்து இருவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் நெய்யில் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மநோய்-கூகூ-ம் தீரும்.

சீரகச்சூரணம்.

நாலுபலச்சீரகத்தை இஞ்சிசாற்றி லொருநாளூறவைத்து உலர்த்தி அப்பால்மோசி முசுக்கைச்சாற்றி லொருநாளூறவைத்து உலர்த்திக்கொண்டு ஏலம் திரிகடுகு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி வில்வப்பழத்தோடு வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவை யெல்லாம் பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் அரோசியம் பித்தவாயு இருகிறுப்பு ஷஷ்ணம் வாய்நாற்றம் வளுவளுப்புத்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரி பலம் க, திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் கிராம்பு சாதிபத்திரி வகைக்குபலம்-௩, சூரணித்து சீனிபலம்-கூ, கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மூலக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்பு வெள்ளை வெட்டை நீர்க்கட்டு கல்லடைப்புத் தீரும்.

நிலாவாகச் சூரணம்.

நிலவாகைசமூலம் சுக்கு மிளகு வாய்விளங்கம் ஓமம் வகைக்குப் பலம்-க, ரவியுலர்த்திபிடித்து சர்க்கரை சமன்கலந்து திரிகடிபிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாயுபித்தம் ஷஷ்ணம் பொருமல் கபம் விக்கல் வாந்தி தீரும்.

நிலாவகை சமூலம்-க௦, மிளகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் சீரகம் வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ ஏலம் லவுங்கப்பட்டை கடுகுரோகணி சிவதை தாளிசபத்திரிசாதிக்காய் கிரும்புதிப்பிலி செவியம் இந்துப்பு கூகைநீர் சுக்கு பலம்-கால் இடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குபாதி சீனிகலந்து திரிகடி நெய் தேனிற்கொள்ள மேகச்சொரி சிரங்கு பித்தம்வாய் நீரூறல் கிரந்திசூடு சிலவிஷம் வாயு வாயுத்திரட்சித் தீரும்.

இராஜ அமிர்தாதிச் சூரணம்.

ஏலம் லவுங்கம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் மகரப்பூ குருசாணி ஓமம் வால்மிளகு திப்பிலி வாய்விளங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில் மஞ்சிட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு வசவாசி சித்தரத்தைசித்திரமூலம் நிலவாகை இவைகளைஓர்நிறையாய் சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கைகாலுளைச்சல் உள்ளுருக்கி எலும்புருக்கி பிரமியம் காப்பன் மூலம் வாதம் பித்தம் ஷஷ்ணவாயு முதலான சகலவாயுந் தீர்ந்து தீபனமுண்டாகும் தேகங்குளிரும்.

பஞ்சலவணச் சூரணம்.

பஞ்சலவணம் எவாச்சாரம் சத்திசாரம் அசமதாகம் மரமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கடுகு திரிபலை அத்திதிப்பிலி வாய்விளங்கம் பெருங்காயம் கொடிவேலிவேர் அதிவிடயம் செவியம் புங்கம் பாளைவேர் பெருமரத்துப்பட்டை வெட்டபாலையரிசி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துத் தூள்செய்து அதற்குப் பாதி சீனிகலந்து நெய்யிற்கொள்ள அஜீரணம் பேதி கிராணி வாயூரல் வாந்திஸூலை சீதசுரம் பாண்டு காமாலை சுவாசகாசம் க்ஷயம் திமிர் வாயுமூலம் தீரும்.

சாத்துவாதி சூரணம்.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓமம் மிளகு மல்லி நற்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு ஓர் நிறையாயிடித்து சூரணித்துத் திரிகடிதேன் சீனிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் அதிசாரம் குன்மம் பித்தந்தீரும்.

அசுவகெந்திச் சூரணம்.

ஆவின்பாலிலவித்துசுத்திசெய்தஅமுக்குறாவேர்பலம்-கூ, சுக்கு ஏலம்கூகைநீர் வகைக்குபலம்-௩0, கிராம்பு சிறுநாகப்பூபலம்-உ திப்பிலி மூலம்-அ, மிளகுபலம்-ச, இவைகளைபிடித்து சூரணஞ்செய்து சீனி பலம்-ச, கூட்டி தேன் இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள மந்தவாயு வயிற்று வலி அரோசியம் வாதபித்தம் உப்பிசம் நெஞ்செரிவுவாந்தி க்ஷயம் ஈளை இருமல் தீரும்.

லவங்கம் பலம்-க, சிறுநாகப்பூபலம்-உ, ஏலம்பலம்-ச, மிளகு பலம்-அ, திப்பிலிபலம்-சகூ, சுக்குபலம்-கூஉ, சுத்திசெய்த அசுவகெந்திபலம்-கூச, இடித்து சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரை கலந்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் ஆவின்பால் நெய்யிற்கொள்ள மேகம் அஸ்திச்சுரம் அஸ்திவெட்டை சுவாசம் ஈளை பாண்டுமேக ஊரல்தீரும்.

சுத்திசெய்தஅமுக்குறாசூரணம் விராகனிடை-கூச ஓமத்தைபொடித்து உமிபோக்கி பொடித்து வடிகட்டின சூரணம் விராகனிடை-கூஉ கிராம்பு விராகனிடை-க, சிறுநாகப்பூ விராகனிடை-உ, ஏலம் விராகனிடை-ச, மிளகு விராகனிடை-அ, இவைகளைபொடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பிரமேகம் வெட்டை மூத்திரக்கிருச்சனம் தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாமத்தியம்.

கரிசாலை சூரணம்.

கடுக்காய் மிளகு கோஷ்டம் ஓமம் மரமஞ்சள் கடுக்காய்ப்பூ கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு தாளிச்சபத்திரி திப்பிலி ஏலம் சுக்கு நெல்லிபருப்பு சீரகம் அதிமதுரம் மல்லி வாய்விளங்கம் முருக்குருண்டிவேர் ஓர்நிறையாய் ரவியிலுலர்த்தி சூரணத்து அதற்குநிகர் பொற்றலைக்கரிப்பான் சூரணஞ்சேர்த்துத் திரிலோகசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம்வைத்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பாண்டு காமாலை சோகைதீரும்.

வல்லாரைச் சூரணம்.

வல்லாரையைப் பாலித்துலர்த்தி இடித்து வடிகொண்ட சூரணம் பலம்-௫0, கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் தாளிச்சப்பத்திரி திரிபலாதி வகைக்கு பலம்-௫, வெதுப்பிப் பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து சருக்கரை சமன் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யில்கொள்ள மேக காங்கை மூலச்சூடு உடம்பெரிவு தீர்ந்து தேகங்குளிரும்.

சந்தனச் சூரணம்.

சந்தனம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் கடுகுரோகணி கற்பூரம் சீந்தச் சருக்கரை முத்தக்காசு மஞ்சள் இலுப்பைபூ முந்திரிப்பழம் அதிமதுரம் பூலாக்கிழங்கு ஏலம் தாமரைக்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு மரமஞ்சள் விலாமிச்சவேர் நெல்லிவற்றல் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெண்ணெயிலாவது ஆவின்பாலிலாவது கொள்ள சீதம் ரத்தம் விழுதல் வாயிலிரத்தங்கக்கல் முதலான மேகம் இருபத்தொன்றுந்தீரும்.

கர்ப்பூரச்சூரணம்.

கர்ப்பூரம் கோஷ்டம் சாத்திரவேதி கல்நார் சாதிக்காய் கிராம்பு சடாமாஞ்சில் ஏலம் குங்குமப்பூ சந்தனம் நற்சீரகம் மல்லி அமுக்குறாக்கிழங்கு சீந்திச்சருக்கரை முந்திரிகை பேரீத்து சலாசத்து நெருஞ்சிவேர் விளாவிரை நீர்முள்ளிவிரை இலவம்பிசின் முத்தக்காசுவிலாமிச்சவேர் இந்துப்பு வெங்காரம் ஆவாரையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு கஞ்சாங்கோரை செஞ்சந்தனம் தக்கோலம் அதிமதுரம் வால்மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்துவேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணந்தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிவு நீரிழிவு மேககாங்கைநீரடைப்பு பாண்டுகாமாலை கண்காலெரிவு சுரம்தாகம் தீரும்.

அமிர்தசஞ்சீவிச் சூரணம்.

சீந்திச்சர்க்கரைபலம்-க, முந்திரிப்பழம் தக்கோலம்கோஷ்டம் அதிமதுரம் திரிகடுகு நெல்லிவற்றல் பூஞ்சாந்துப்பட்டைஅமுக்கறாக்கிழங்கு ஏலம் பூனைக்காலிவித்து சூடன்சீரகம் குங்குமபட்டைசாதிக்காய் அரேணுகம சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி இவைகளை ஓர்நிறையாய் இடித்து வடிகட்டினசூரணம்பலம்-க, நீர்வள்ளிக்கிழங்குவிராகனிடை ரு, நிலப்பனைக்கிழங்கு விராகனிடை-ரு, விலாமிச்சவேர் நெருஞ்சிவித்து வெட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவைகளையிடித்து வடிகொண்ட சூரணத்தையும் ஒன்றாய் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற் கொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிப்பு அடைப்பு மூத்திரப்பாளை கைகால் காந்தல் எலும்புருக்கி வெரும்பாடு தீரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

சிந்திச்சருக்கரை பலம்-௧, சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு கசகசா தாளிசபத்திரி மாசிக்காய் இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்து வடிகொண்ட சூரணம்பலம்-௧. சீனிபலம்-௮, ஒன்றாய்க் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் வாலைரசசெந்தூரம் வைத்து நெய்யிற் கொள்ள மேகநீர் பிரமேகம் பிரமியம் அஸ்திசுரம் வெட்டைசூடு மூலம் பித்தம் கைகாலெரிவு மேகவூரல் தீரும்.

கொடிவேலி சூரணம்.

கொடிவேலிவேர் புங்கம்வேர் ஆயிலியப்பட்டை இவைகளின்சூரணம் வகைக்கு பலம்-௧, கடுக்காய் சுக்கு திப்பிலி கடுகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம் அரை இவைகளைவெதுப்பி சூரணித்து ஒன்றாய் கலந்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள வாதவாயு பட்சவாதம் தீரும்.

மதுராதி சூரணம்.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ மல்லிகிழங்கு சிறுதேக்கு மிளகுதிரிபலை கூகைநீர் முத்தக்காசு திப்பிலி லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நன்னாரிவேர் பருத்தி விரைப்பருப்பு நெற்பொரி நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, வெதுப்பி பொடித்து தாளிசபத்திரி சூரணம் விராகனிடை-௪, சீனி பலம்-௪, கூட்டி திரிகடிபிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பித்த அரோசியம் நெஞ்செரிவு நீறுநீருப்பு வாந்திதீரும்.

வச்சிரவல்லி சூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு ஏலம் லவங்கம் சிற்றரத்தை திப்பிலி மூலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பாங்கிப்பட்டை அக்கிராகாரம் இந்துப்பு கிராம்பு சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குகழஞ்சு-௪, கடுகுரோகணி வெங்காரம் ஓமம்வகைக்கு கழஞ்சு-௨, நவாச்சாரம் கல்மதம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, இவைகளைபிடித்து சூரணித்து பாதியும் சீனிபாதியுங்கலந்துதிரிகடிப்பிரமாணம் தேன்நெய்பாலிற்கொள்ள கபாலவாயு குன்மம் காசம் கபம் பித்தம் வஷணம் வெட்டை அபானவாயு தீரும்.

மகா ஏலாதி சூரணம் முற்றிற்று.

மஸ்துமீகர சாயனப்படலம்.

அதாவது சூரணபாகங்களை நெய் தேன் சர்க்கரைகலந்து கிளறியுண்ணுதலாம்.

கூறுமாந்தர்தானறிய குறிப்பாய்பருந்துரசாயனத்தை
தேறும்பாகந்தானறிந்து திறமாயருந்தவேண்டுமானால்
கோரும்வருடமொன்றுக்குள் கொள்ளும்விதியேசரியாகும்
மீறுமாண்டில்மேற்பட்டால் மீளாநோயும்மீளாதே

இந்த ரசாயனங்கள் மானிடர்கள் பிணியுண்டாயிருக்கும் போதும் சுகமாயிருக்கும்போதும் அருந்தவேண்டுமானல் ஒருவருஷத்திற்குள்ளாக சாப்பிடுவதே தேகத்திற்குவலுவு பிணியும்நீங்கும் மேற்பட்டால் வியாதிபோகாது அதனால்பலனுமில்லை பண்டிதன்பேரிற்குற்றம் சாற்றுவண்ண மிகவுநன்மை.

விருத்தம்.

தீரும்லேகியரசாயனமுந் தெளிவாயறியமானிடற்கு
சாரும்பிணிகள்தானகல தயவாய்ப்பலநூலாராய்ந்து
சேரும்பாகம்பிசகாமல் தெளியவுரைத்தபண்டிதந்தான்
மேருமுனிவர்தான்கூடி மெய்யாயறைந்தநின்றாலே.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௯ முப்புரண்டி தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௩, மல்லிசித்தரத்தை கோஷ்டம் லவங்கம் தாளிச்சபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-௩, வெட்டிவேர் கூகைநீர் விலாமிச்சவேர் கடுகுரோகணிவகைக்கு விராகனிடை-௫, குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்குவிராகனிடை-௧, தான்றிக்காய் வாய்விளங்கம் மாசிக்காய் தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-௨, அதிமதுரம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் அதிவிடையம் கொடிமுந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்கு விராகனிடை-௮, இவைகளை ரவியிலுலர்த்தித் தனித்தனியே இடித்து வடிகட்டியிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின்பால்விட்டுப் பிசைந்து ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடி தண்ணீரும்கலந்து ஒருசட்டியிவிட்டு துணியினால் வாயில்வேடுகட்டி அதின்மேற்பிசைந்து மருந்தைவைத்துச் சட்டியால் மூடி பால்வற்றுபவரை எரித்துமருந்தை எடுத்துலர்த்தி ஒருசட்டியில் மூன்றுபடி ஆவின்நெய்விட்டுத் தீயப்போலெரித்துக்கொதிக்கும்போது பத்துக்கதலி வாழைப்பழத்தை தோல்நீக்கிப் பணம்போற் கிள்ளிப்போட்டு அபக்கரண்டியாற் கிண்டிச் சிவந்துவரும்போது பத்துபலச் சீனியைப்போட்டுக் கிண்டி கரைந்தபருவத்தில் கீழேயிறக்கி மேற்

படி சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு அரைப்படிதேன்விட்டு மிசர்மித்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குப் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் மண்டலங்கொண்டால் நீரிழிவு நீர்கடுப்பு இற்றுவடிதல் மேலிளைப்பு சித்தப்பிரமை வெட்டை வெடிசூலை சலக்கழிச்சல் மூலப்பாண்டு காமாலை சோகைகாசம் உழைமாந்தம் குன்மம் குஷ்டம் நிணமுருக்கி கிருகிருப்பு கபாலவாயு கண்டச்சூலை அண்டவாயுகன்னபுற்று மகோதரம் விக்கல் அதிசாரந் தீரும்.

நாடிகள் பலத்து தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் பத்தியமில்லை ஆனால் அவபத்தியம் பழையதாகாது.

பரங்கிப்பட்டை அமுக்குறாகிழங்கு வகைக்குபலம்-௧௦, நிலப்பனைக்கிழங்குபலம்-௫, தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குபலம்-௨, நன்னாரிவேர் சங்கம்வேர் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ வாய்விளங்கம் மல்லி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் குருசாணி அரத்தை சந்தனம் சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் கொடிவேலிவேர் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் வால்மிளகு முந்திரிகைபேரீத்து வெட்பாலையரிசிதாமரைக்கிழங்கு சாதிக்காய் சிராப்புபத்திரி கரிவேப்பிலைவகைக்குப்பலம்-௩, குங்குமப்பூகோரோசனைபச்சைகர்ப்பூரம்வகைக்குகழஞ்சு-௧, இவையெல்லாம்ரவியிலுலர்த்தி சூரணஞ்செய்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி ஆவின்பால்படிநாலில் சீனிநாலுசேர்போட்டுப்பாகுசெய்து அப்பால் நெய்படி-௨, கூடவிட்டுக்கிண்டி ஒன்றாய் லேகித்தபின்புகீழேயிறக்கி மேற்படிசூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-௧, விட்டு பிசைந்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ள கிரந்திச்சூலை கண்டமாலை வாயுவாதம் பிரமியம் லிங்கப்புற்று சிலேத்மநோய் ௧௨-ம் தீரும்.

கெந்த ரசாயனம்.

திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் தாளிச்சப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் ஓமம் சீரகம் குருசாணி ஓமம் சித்தரத்தை சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம் ஆனைத்திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கூகைநீர் முந்திரிகை சந்தனம் தக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சி மல்லி பேரீச்சம்பழம் திரிபலை சாதிப்பத்திரிவெட்டிவேர் குங்குமப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நெருஞ்சிநீர்முள்ளி பூனைக்காலி இவைகளின் வித்து வகைக்குவிராகனிடை-௪, பரங்கிப்பட்டை பலம்-௩௦, இவைகளைத் தனித்தனியே இடித்து வடிகட்டி யிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி எழுபதுபலச்சீனியை ஆறுபடி தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாற்றிற்கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின் நெய்யில்சுத்திசெய்த நாலுபலக்கெந்தகத்தை போட்டுக் கரையக்காய்ச்

சிப் பாகில்விட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றினதின்பேரிலிறங்கி அதிக சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-௧, கூடவிட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலடைத்து நெல்லுக்குள் பத்துநாள் வைத்தெடுத்து கழற்காய்ப் பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்க்கொள்ள வாதம் எண்பது பித்தம் நாற்பது கிருச்சனம் ஆறு சூலைபதினெட்டு சோகை க்ஷயம் வேகம் அக்கினிமந்தந் தீரும்.

கதலி ரசாயனம்.

கோஷ்டப்பலம்-௪, கண்டதிப்பிலி சுக்குசாதிக்காய் கிராம்பு சீரகம் மிளகாரணை சங்கம்வேர் வகைக்குபலம்-௨. இவைகளையிடித்து வடிகட்டி முன்போல் பிட்டவித்துலர்த்தி இரண்டுபடி ஆவின்பால் நூறு கதலிப்பழத்தையும் பத்துபலச் சீனியையுங்கரைத்து காய்ச்சி பாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின்நெய்விட்டுக் கிண்டக்கொடுத்து நீர் வற்றினதின்பேரில் கீழேயிறக்கிச் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு காற்படி தேன்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் ரசபற்பம் வைத்துச் சாப்பிட பெரும்பாடு எலும்புருக்கி பிரமேகஞ் சூலை அரையாப்பு கிரந்தி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உஷ்ணம்எரிவுகாந்தல் சிரங்கு சொரிகரப்பான் மேகவூறல் கிராணி மூலச்சூடு இளைப்பு இருமல் நீரிழிவு கிருச்சனந் தீரும்.

இஞ்சி ரசாயனம்

அரைப்படி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் இந்துப்பைக் கரைத்து அதில்மேற்றோல் சீவிபணம்போலரிந்த இஞ்சிபலம்-௰, போட்டுமூன்றுநாளும்வைத்துலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு திரிபலை சீரகம் சதகுப்பை அதிமதுரம் அதிவிடயம் மல்லி ஓமம் கற்கடகச்சிங்கி தாளிசப்பத்திரி சோமனுப்பு பொட்டிலுப்பு லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சின்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம் கால் கோஷ்டம் அக்கிரகாரம் பெருங்காயம் வகைக்குபலம் அரிக்கால் பரங்கிப்பட்டை கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம் மாகாணி இவைகளை வெதுப்பி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதின்தேன் ஆவின்நெய்வகைக்குப்படி கால் வீதம் விட்டு நன்றாய் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் மண்டலங் கொள்ள அஷ்டகுன்மம் நெஞ்செரிவு வாந்தி குடற்புரட்டல் நடுக்கல் கழிச்சல் வயிற்றிரைச்சல் பண்டைக்குத்து பித்த படபடப்பு கியாழீரூறல் விலாக்குத்து ருத்திரவாயு செரியாமை அரைசோறுபோற் கழிதல் அபானக்கடுப்பு பொருமல் கைகாலோய்தல் தீரும்.

பாங்கிப்பட்டை விராகனிடை-௰௪, திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் ஓமம் குருசாணி ஓமம் திரிபலை சிற்றரத்தை பேரரத்தை செவியம் வால்மிளகு கோஷ்டம் மல்லி கசகசா சடாமாஞ்சில் கிராம்பு சாதிக்காய் இலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி தாளிசபத்திரி திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விராகனிடை-௧, சீரகம் யேலம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, கொடிவேலி நன்னாரி சங்கு இவைகளின்வேர் நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-௧, இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி யிடித்துமுன்போற் பாலிற் பிட்டவித்துலர்த்தி காலேயரைக்காற்படி ஆவின்நெய்யில்-௰௪, விராகனிடை சீனிகலந்து காய்ச்சி இளகினதின் பின்பு அதில் சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆறினபின் தேன்படி கால்விட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டு புளிப்புகை தள்ளவும்.

மஸ்துமீகர சாயனப்படலம் முற்றிற்று.

லேகியப்படலம்.

அதாவது எவ்வகை சூரணபாகங்களுடன் முக்கியமான செந்தூரங்கள் பற்பம் முதலானதுகளை மெழுகுபோல் இளகினபதத்துடன் கிளறி யுண்ணுதலாம்

விருத்தம்.

பூட்டினார்லேகியத்தின் வயதுமார்க்கம்
பொல்லாதபாவிகட்கும் கருமிகட்கும்
காட்டினார்வயதுதான் திங்களெட்டு
களிப்புரவேதின்பதரு மமிர்தமாகும்
மாட்டினார் சித்தர்கள்தான் செய்யுமார்க்கம்
மகிமையடாமண்டலத்தில் யார்க்குங்கிட்டா
மூட்டினார்வயித்திய சங்கிரகமாக
முழுமக்கள்தானறிய மொழிந்திட்டாரே

இதன், தாத்பரியம் லோகத்து மானிடர்கள் அறியவேண்டி இந்நூலிற் சொல்லிய லேகியங்களை எட்டுமாதத்திற்குள் சாப்பிடுவதே யமிர்தமாகும் மேற்பட்டால் விஷாமிர்தமாகும் ஆனதால் பெரும்பாலும் பிணியாளர்க்கு பண்டிதன் கவனித்து அவிழ்தங்களின் வயதறிந்து கொடுக்கவேண்டும் என்பதாம்,

அமிர்தசஞ்சீவிலேகியம்.

வல்லாரை சிறுபுள்ளடி நெருப்பை சிற்றாமுட்டி தாழைவிழுது வகைக்குபலம்-௫, இடித்து ௨௰-படிசலத்திற் போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-௨௮, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மேற் பாணைநீக்கின பத்துபலம் இஞ்சியை மயனபாயமாத்துப் போட்டு வேகவைத்து வெந்ததின்பேரில் சீனிகற்கண்டு வகைக்குப் பலம் ௧௨-வீதம்போட்டுப் பாகுசெய்து கோஷ்டம் வால்மிளகு ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்சாதிக்காய் கிராம்பு அக்கிராகாரம் சிவதைஓமம் நறுக்குமூலம் திரிகடுகு அரத்தை சாதிபத்திரி தாளிசப்பத்திரி அதிவிடையம் திரிபலை வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் வில்வப்பூ பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்த பாங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௨, அன்னபேதிராயம் முந்திரிகைப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தூதுவளைநீர் வகைக்குப்பலம்-௮, குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைக்கர்ப்பூரம் அபின் வகைக்கு கழஞ்சு ௯-வீதம் பொடித்த சூரணத்தையும் அரைப்பலத்தேற்றான்விரையை ஆவின்பாலில் ஊறவைத்து அரைத்ததையும் நாலுபலம் சீந்திற்சருக்கரையும் சிறுகச்சிறுகப் போட்டு மருந்துக்குத் தகுந்த நெய்யைச் சிறுக சிறுக விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடி தேன்விட்டு பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகத்திலெடுத்த சகலரோகமும் அஸ்திசுரம் காய்ச்சை சீதம் இரத்தம்விழுதல் வாயுபாண்டு சோகை காமாலை முதலான சகலரோகமுந்தீரும்.

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கம்வேர் பலம்-௭, செவியம் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப் பலம்-௫, வில்வம் கொடிவேலி சீந்தில் நிலப்பனை சிற்றாமுட்டி கொட்டி அமுக்குறா இருவேலி இவைகளின்மூலம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-௨௰, இவைகளையிடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி கூகைநீர்பலம்-௪, சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்குபலம்-௯, ஏலவங்கம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-௨, இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும அரைப்படி சுக்குச்சூரணத்தையும் அரைபடி மிளகுத்தூளையும் தூவி ஒருபடி தேன்விட்டுப் பிசைந்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மரோகம் ௯௬-ம் சகலவாயுவும் குன்மம் ௮-ம் விக்கல் வாந்தி ஒக்காளம் பீனிசம் சன்னிதோஷம் சுரம் குத்து உளைவு வயிற்றுப்பிசம் அக்கினிமாந்தம் செறியாமை நெஞ்செரிவு பித்தமுந்தீரும்,

கூழ்பாண்ட லேகியம்.

கூழ்பாண்டச்சாறுபடி-௮, தாழைவிழுது தென்னம்பூ எலுமிச்சம் பழ மிவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௧, ஆவின்பால்படி-௨, ஒன்றாய்க் கலந்து ௧௦-பலச்சருக்கரையைக்கரைத்து காய்ச்சி பாகுசெய்து அதில் சீரகம் மல்லிகோஷ்டம் மிளகுமாசக்காய் ஏலஞ்சாதிக்காய் சாதிப்பத்ரி அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி வகைக்குபலம்-௧, சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-௨. விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கியாற்றி தேன்படி அரைவிட்டுப்பிசைந்து புன்னைக்காய்விதஞ்சாப்பிட்டுவர காமாலைசோகை அதிசுரம் அஸ்திவெட்டை பிரமியம் வெள்ளைவிழுதல் நீர்ச்சுருக்கு உஷ்ணநோய்தீரும் தேகம் புஷ்டியாகும் விந்துறும் புளி புகையிலை தள்ளவும்.

வில்வாதி லேகியம்.

மேற்சொல்போக்கின வில்வவேர் துலாம்-௧, சங்கு அமுக்குரு சந்திச்சாரணை மிளகாரணை விலாமிச்சு மூக்கரைவேளை நன்னாரி மணி வேம்பறுகுகற்றாழை தாழைகிழங்காய்நெல்லிவிளா வெள்ளறுகுநெல்லி வேலிப்பருத்தி தூதுவேளை குட்டிவிளா நெரிஞ்சி சிறுவழுதலை இவைகளின் மூலம் வகைக்குபலம்-௧௦,இருதூணிநீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-௮, கரிசாலை வல்லாரை நெல்லிக்காய் புளியாரை மணத்தக்காளிகுமட்டிமாதுளம்பழம் நாரத்தம்பழம் கிடாநாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளிப்பு மாதுளம்பழம்நீர்முள்ளிஆடாதோடைமுசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௭, ஆவின்பால்படி-௨,ஒன்றாய்க் கலந்து ௫௦-பலச் சீனியைக்கலந்து காச்சி பாகுசெய்து அதில் சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வால்மிளகு குருசாணிஓமம் மதுரகோஷ்டம் சன்னலவங்கம் சடாமாஞ்சில்வாலுளுவையரிசிதாளிசபத்திரிவாய் விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அதிவிடையம் அரத்தை பேரரத்தை கடுக்காய்ப்பூ ஓமம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் விளாவரிசி வெட்பாலையரிசி மல்லி கூகைநீர் காட்டாத்திப்பூ விளாம்பழத்தோடு சிறுதேக்குநிலவேம் பிலுப்பைப்பூ சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-கால்வெதுப்பிப்பொடி தூவி நெய்படி-௧, கூடவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கியாற்றி தேன்படி யரைவிட்டுபிசைந்து கலசத்திலடைத்து ஒருமண்டலந்தானியபுடம்வைத்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் திரிலோகச்செந்தூரம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பித்தம் நாற்பது உப்பிசமுஷ்ணவாயு கைகாலெரிவு காந்தல்அரோசியங்கசப்பு அன்னத்துவேஷம் வாந்தி விக்கல் வெள்ளைநோக்காளமஸ்திசுர மஸ்திவெட்டை பக்கங் கிருகிருப்பு குலையெரிவு குன்மம் மேல்மூச்சுவங் கல் கிராணிகழிச்சல் காமாலை சோகை பாண்டு நீரிழிவு அந்தரவாயு முதலான வியாதிகள் தீரும்.

வில்வவேர் பலம்-௫, இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து ஆறுபலம்சருக்கரையைக்கரைத்துபாகு செய்து மிளகு செவியம் திப்பிலி இவைகளின்பொடி வகைக்குப்படி கால் ஏலம் இலவங்கம் சுக்கு சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு பலம்-௩, சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குபலமரை இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின தூளைத்தூவி நெய்படி அரைக்கால்விட்டு கிண்டி யிறக்கி ஆற்றி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவந்தால் வயிற்றுவலி குன்மம் இருமல் ஈளை காசம் நெஞ்செரிவு வாயுகிராணி அதிசாரம்பித்தகாசம் தேககாந்தல் நீரேற்றம் விக்கல் விடபாண்டு சுரம் உப்பிசம் வயிற்றுளைச்சல் வாந்தி பித்தம் மலக்கட்டுதீரும்

வில்லவேர் துலாம்-௧, இடித்து இருதூணித் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து நாற்பத்தொருபலம் கற்கண்டைக்கரைத்து பாகுசெய்து சுக்குபலம் ௪௨. மிளகு சிறுநாகப்பூ திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-௨௨, அரத்தை செவியம் சீரகம் வகைக்குபலம் ௯௨, தேற்றாவேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧௨, ஏலம் லவங்கம் பச்சிலை கச்சோலம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, இடித்துத்தூவி நெய் தேன்விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்குபிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர மூந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள் தீரும்

வில்வவேர் பலம்-௫, அதின்பழம்-௨௰, முடித்துப் பதக்கு நீரிற் போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் வெல்லம் பலம்-௧௦ கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுசெய்து திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சீரகம் ஏலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூதாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சில் அதிவிடையம் அகில் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-௨, குங்குமப்பூ கிராம்பு சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௨, வெதுப்பிப் பொடித்துத்தூவி நெய்தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் சத்திவிக்கல் நெஞ்சுவலி அரோசியம் மூக்குநீர்பாய்ச்சல் தலையெரிவு காமாலை கிராணி ஈளை இருமல் வயிற்றுவலி கிருமிமூலம் தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-௧௦௦, விலாமிச்சுவாகை பாதிரி விளா நன்னாரி சிற்றாமுட்டி குட்டிவிளா நிலவாகை முன்னை முசுமுசுக்கை கொடுவேலி தேற்றா இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம்-௯, இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்துடன் குமட்டி மாதுளம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குபடி-௧, ஆவின்பால் படி-௨, நாலுசேர் சருக்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப்

பாகுசெய்து திரிகடுகு திரிபலாதி லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் மதுரம் கெந்தகப் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாத்திரவேதி தாளிசபத்திரி சண்பகப்பூ அக்கிரகாரம் விளாவரிசிசிறுதேக்கு முந்திரிகை பேரீந்து வில்வப்பூ வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ நாகணம் பருத்திப்பருப்பு நிலம்பனித்து இலுப்பைப்பூ வகைக்குபலம்-௧, இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி யரைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிதேன்படி யரைவிட்டுக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அரோசிபம் வீக்கம் சதிபாண்டு விடபாண்டு வயிற்றெரிவு உப்பிசம் கிராணி கைகாலெரிவு காந்தல் அன்னத்துவேசம் க்ஷயம் சுவாசகாசம் சூலை சுரம்-௬௪, பித்தம்-௪௦, அதிசாரம் தீரும்.

வில்வம் முக்காவேளை சுக்கு இவைகளின்வேர்வகைக்குபலம்-௨௦ சிற்றாமுட்டிபலம்-௧௦, கூந்தல்முள்ளி சாரணை காண்டங்காரி விலாமிச்சு சீந்தில்கொடிவேலி பொன்முசுட்டை நன்னாரி இவைகளின் மூலம் சிறுதேக்கு வகைக்குபலம்-௫, காட்டு மல்லிகைபலம்-௨, இவைகளை யிடித்து இருதூணிநீரில்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்துடன்-௨, படியால்விட்டு நாலுசேர்சர்க்கரையைகரைத்துப் பாகுகாய்ச்சி இதில் திரிகடுகு திரிபலாதி கிராம்பு ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி ஓமம் குருசாணி ஓமம் சித்தரத்தை பல்லி லவங்கப்பட்டை அக்கிரகாரம் ஆனைத்திப்பிலி வால்மிளகு சாதிக்காய் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-௧, வெதுப்பிபொடித்து தூவி நெய்படி-௧, விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி அரை அயச்செந்தூரம் மண்டூர செந்தூரம் வகைக்குபலம்-௨, சேர்த்துப் பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

நெல்லிக்காய் லேகியம்,

நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி-௮, இஞ்சிச்சாறு ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குபடி-௧, வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குபலம்-௨௫, இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-௪௫, ஒன்றாய்க்கலந்து சீனிபலம்-௬, கற்கண்டுபலம்-௫௦, கரைத்துக்காய்ச்சி பாகு பதத்தில் சுக்குக் கண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குபலம் ஒண்ணரை மிளகுதிப்பிலி கடுகு வாய்விளங்கம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குப்பலம் அரையே அரிக்கால் நற்சீரகம் சாதிக்காய் தான்றிக்காய் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் இரண்டரை இலுப்பைப்பூமல்லி சன்னலவங்கம் வகைக்கு பலம் கால் சாதிப்பத்திரி வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் சதகுப்பை தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி இந்துப்பு வெங்காரம் சவக்காரம் அமுக்குறா வேர் நன்னாரிவேர் ஆடுதீண்டாபாளைவேர் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கற்கடகச்சிங் கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை இரண்டரை குருசாணி ஓமம் வெடியுப்பு கத்தரிமஞ்சள் வளையலுப்பு பெருங்குரும்பை வகைக்கு விராகனிடை-ஒண்ணேகால், பலம்புரிக்காய் விராகனிடை-௩௨, பெருங்காயம் விராகனிடை-௨, இவைகளைப்பொடித்துத்தூவி மருந்துக்குத் தக்க ஆவின்நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிதேன் விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர, பித்தம் பித்தவாயு அரோசியம் இருமல் சுவாசகாசம் க்ஷயம் எலிகடி நாவரட்சி உட்சுரம் கிறுணி அக்கினிமந்தம் குன்மம் கைகால் உடம்பெரிவு பித்தகாமாலை சோகை நெஞ்சத்துடிப்பு கிறுகிறுப்பு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரையெரிவு சுருக்கு வியர்வை தீரும்.

அறுபதுபலம் நெல்லிவற்றலை ௯௨-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் இருபத்தஞ்சுபலச் சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் வகைக்குபலம்-௨, பேரீச்சம்பழம் திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-௯, இவைகளையரைத்து நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்விட்டுப் பிசைந்துவேளைஒன்றுக்குப் புன்னைக்காய் பிரமாணங்கொள்ள வாந்தி பித்தம் காமாலை பித்தபாண்டு வரட்சி திமிர்வாயு சோகைநீர்ச்சுருக்கு குன்மம் உடம்பெரிவு தீரும்.

நூறுபல நெல்லிவற்றலைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில் சுக்கு ஓமம் மூலம் கிராம்பு தக்கோலமேலம் குங்கிலியங் குக்கில் வாய்விளங்கஞ் சீரகங் கொத்தமல்லி கூகைநீர் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்துத்தூவி ௧-படி நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகு பதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அஸ்திசுரம் உழலைகாந்தல் கிறுணிவாயு பொருமல் இருமல் க்ஷயம் ஈளை தீரும்.

தான்றிக்காய் லேகியம்.

நூறுபலத்தான்றிக்காயைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச் சீனியைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் அதிவிடயம் சாதிக்காய் அபின் கஞ்சாவகைக்குப் பலம்-௧, சூர்ணஞ்செய்து ஒருபடிநெய்விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருசுண்டைக்காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பொருமல் வாயுகடுப்பு இரத்தம் அதிசார கிராணைமூலம் லக்ஷணந்தீரும்.

கடுக்காய் லேகியம்.

நூறுபலக் கடுக்காயை இடித்துத்தூணிநீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச் சருக்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் சிவதை இஞ்சிமிளகு ஓமம் வாய்விளங்கம் திப்பிலி வகைக்குபலம்-௪, இவைகளை அரைத்துப்போட்டு ஆவின் நெய்படி-௪, விட்டுக் கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்குப்

புண்ணைக்காயப்பிரமாணங்கொள்ள அக்கினிமந்தம் சூலை மலசலக்கட்டு வாயுமூலந் தீரும்.

கொட்டைநீக்கிய கடுக்காய்பலம்-௫0 சிவதைபுளியாரை வல்லாரை சூறத்துகிலாவரை வகைக்குபலம்-௨, கடுகுரோகணி கிராம்பு திப்பிலி சிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கி கருஞ்சீரகம் மிளகு தான்றிக்காய் மல்லிதாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம்-௪, இவைகளை யிடித்து சூர்ணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சருக்கரை கலந்து நெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர மலசலக்கட்டு யுஷ்ணம் வாயுமேககாந்தல் கையெரிவு சூலையெரிவு குடலைப்புரட்டல் மூலச்சூடு காந்தல் இளைப்பு வரட்சிப் புகைச்சல் இருமல்தீரும்.

சுக்கு லேகியம்.

நூறுபல சுக்கைச்சிதைத்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபல பனைவெல்லத்தை கரைத்துப் பாகுசெய்து ஓமச்சூரணம் கரிவேப்பிலைச்சூரணம் வகைக்குப் படி அரைவீதப் தூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக் கிண்டிவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரக் கிறுணிமூலம் திசைவாயு அதிசாரங் கடுப்பு இரத்தம் பாரிசவாயு வீக்கம் சூலை பொருமல் மந்தஞ்செரியாமை புளித்தேப்பந்தீரும்.

மிளகு லேகியம்.

நூறுபலமிளகைச்சிதைத்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் பத்துபலங் கற்கண்டைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அக்கிறுகாரம் சீரகம் கிராம்பு ஏலங்கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய் விளங்கம்பத்திரிகறுக்குமூலம் வகைக்குப் பலம்-௧, இடித்துதூவி படிநெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலாற்றி தேன்படி அரைவிட்டு பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் ௯௯-கபம் நீர்த்தோஷம் சிலவிஷம் வாதம் வாயுதீரும்.

திப்பிலி லேகியம்.

நூறுபலத் திப்பிலியைத் தூணிநீரிற் சிதைத்துப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலங் கற்கண்டைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து சுக்கு அரத்தை அக்கிறுகாரங் கடுக்காய் ஓமம் சீரகங் கொத்தமல்லி வெட்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧, பொடித்து வடிகட்டித்தூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவுகொள்ள மண்டலத்தில் சிலேத்மம்-௯௯, வாதம் அதிசாரம் வாயுகுன்மம் உப்பிசம்நீங்கும்.

வெள்ளைப்பூண்டு லேகியம்.

நூறுபலம் வெள்ளைப்பூண்டைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் பத்துபலச் சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து பெருங்காயம் சுக்கு வால்மிளகு கடுகு இந்துப்புஓமம் ஏலம் திப்பிலி மிளகுசீரகம் திரிபலை வெட்பாலைபரிசி அதிவிடையம் வாய்விளங்கம் வகைக்குபலம்-௧ பொடித்துத் தூவிக்காற்படி ஆவின்நெய்யைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வேளை ஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவுகொள்ள வாயுவுங் குன்மமொட்டும் நீங்கும்.

கடுகு லேகியம்

நூறுபலக்கடுகைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலம் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து ஓமம் சுக்கு திப்பிலிகிராம்பு காயம் கொத்தமல்லி சீரகம் வாய்விளங்கம் மஞ்சள் அதிவிடையம் வகைக்குபலம்-௧ இடித்துதூவி காற்படி நல்லெண்ணெவிட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக் கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவுகொள்ள மூலரோகம் வாயு உதிரத்திரட்சி புளித்தேப்பம் செறியாமை பொருமல் குன்ம வாயுமலசலக்கட்டுத் தீரும்.

வெந்திய லேகியம்.

நூறுபலம் வெந்தயத்தை தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி பத்துபலஞ் சதாரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் கசகசா அதிவிடையம் ஓமம் சாதிக்காய் கிராம்பு அபின் கஞ்சா சுக்கு குராசானிவகைக்கு பலம்-௧. பொடித்துத்தூவி படிநறுநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துவைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்வீதஞ் சாப்பிட்டுவர கிராணிகடுப்புக் தீரும்.

ஓமலேகியம்

நூறுபலம் ஓமத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலச் சருக்கரையைக் கரைத்து பாகுசெய்து அமுக்குறாக்கிழங்கு குக்கில்பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துத்தூவி நறுநெய்படி விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருசழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவர பரங்கிசூலைசிரங்கு குஷ்டம் கிரந்திப்புண் சில்விஷம் வாயுத்தீரும்.

பெருங்காயலேகியம்.

பெருங்காயம் பலம்-௨௫ தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக்கி பத்துபலச் சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு மிளகு சுக்கு வகைக்குப்பலம்-௧ பொடித்துத்தூவி கால்படி ஆவின் நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளைஒன்றுக்கு ஒரு கழஞ்சு வீதங்கொள்ள வாயு வாதம் தீரும்.

இஞ்சிலேகியம்.

ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் முப்பதுபலச் சீனியைக்கலந்து காய்ச்சிக் கரைந்தபின்பு இறக்கி அதில் மேற்றோலை நீக்கின பத்துபலம் இஞ்சியை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மயனமா யரைத்துலர்த்தின சூரணத்தையும் அறிந்து உப்புக்கலந்து மோரில்போட்டு ஊறவைத்துலர்த்தின பிரண்டை உலர்ந்தகரிப்பான் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-௧ வாலுளுவையரிசி தாளிசபத்திரி சுக்குமல்லி சித்திரமூலம் கற்கடகச்சிங்கி குருசாணி ஓமம்பிளகுசீரகம் ஏலம் திப்பிலி அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவாயுஊஷ்ணம்சத்திகுன்மம் அரோசியம் விக்கல் அஸ்திசுரம் சன்னி அசீரணவாயு உப்பிசந் தீரும்.

கண்டாத்திரி லேகியம்.

ஆழாக்கு ஆவின் நெய்யில் அஞ்சிபல வெல்லத்தைப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின் இறக்கி மேற்றோலைப்போக்கிய பதினைந்துபலம் இஞ்சியை சிறுக அறிந்து ஆவின்நெய்விட்டுச் சிவக்கவறுத்திடித்து வடிகட்டின சூரணத்துடன் திரிகடுகு சித்தரத்தை செவியம் மதுரம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் ஏலம் திரிபலை மல்லி சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நெற்பொரி வகைக்குக் கழஞ்சு-௬, சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி யிடித்து வடிகட்டின தூளையும் யும் ஒருபலச் சீனியையும் தூவிக்கிண்டி ஆற்றி ஆழாக்குத் தேன்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவுகொள்ள புகைச்சல் இருமல் பித்தம் நெஞ்செரிவு வாந்தி தொண்டைக்கட்டு தலைநோய் குன்மம் வரட்சி மலசலக்கட்டு உட்சுரம் தாபசோபம் வயிற்றிரைச்சல் பொருமல் சீய் இரத்தம்வாயு அக்கினி மந்தம் அபானவாயு கிராணி அதிசாரம் கழிச்சல் தீரும்.

இஞ்சி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி முள்ளங்கி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧, ஆவின்பால் படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் எட்டுப்பலம் கருப்புக்கட்டியைக்கரைத்துக்காய்ச்சிப் பாகுசெய்து திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வாய்விளங்கம் கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி வகைக்குபலம்-௧, சூரணித்துத்தூவி அரைப்படி ஆவின்நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாட்டி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு பாக்களவு மண்டலங்கொள்ள வாதம் பித்தம் வாந்தி சூலைஇசிவு அரோசியம் அன்னத்துவேஷம் குன்மம் பொருமல் விக்கல் பித்தஎரிவு கடுப்பு காலைக்குத்து மயக்கந்தீரும் இதுகளெல்லாம் பிச்சாபத்தியம்.

அஷ்ட குன்மலேகியம்.

தைவேளை பிரண்டை குப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் குழம்புப்பருவத்தில் கல்வத்திட்டு பதினைந்துபலம் இலுப்பையாப்பைச் சுட்டகரியையும் திரிகடுகு ஓமம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௬, இவைகளையும் கூடபோட்டு மெழுகுபோலரைத்துப் பின்பு அஞ்சுபலம் பனைவெல்லத்தையுஞ்சேர்த்து பிசைந்து தான்றிக்காய்போற்குளிகைசெய்து வேளைஒன்றிற்கு ஒருண்டை வீதஞ்சாப்பிட்டுவர அண்டவாதம் குன்மம் கெண்டை உப்பிசம் செறியாமை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி மலக்கட்டு வாயால் நீர் இரத்தம்வடிதல் சகலவாயுதீரும் பத்தியம் கைப்புப்புளிப்புத் தள்ளவும்.

நாரத்தங்காய் லேகியம்.

நாரத்தம்பழம் இஞ்சி மூக்கரைச்சாரணைவேர் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௪, ஒன்றாய்க்கலந்து ஐம்பதுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம் தேசாவரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தை மல்லி தாளிசப்பத்திரி மூங்கிரிப்பழம் வகைக்குப்பலம்-௧, அதிவிடையம் அக்கிராகாரம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு திரிபலை குராசாணி ஓமம் சந்தனம் கரியசீரகம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் பதினைந்து பலச்சீனியையும் தூவி ஒருபடி நெய்யைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி இரண்டுபடிநெய்யைவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி இரண்டுபடிதேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குஒருபுன்னைக்காய்வீதங்கொள்ளபித்தம் நெஞ்செரிவு அரோசியம்வாந்தி தாபசுரம்வாதபித்தருட்சை கிறுகிறுப்பு வாயுதலைநோவு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு காந்தல்தீரும்பத்தியம் புளி கசப்பு மோர் நீக்கவும்.

சிவதை லேகியம்.

பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்திடித்து வடிகட்டின சிவதை சூரணம் வகைக்கு விராகனிடை-௨௫0, மூத்தக்காசு சூரணம் விராகனிடை-௬௬, திரிகடுகு திரிபலை கண்டதிப்பிலி இந்துப்பு ஓமம் கடுகுரோகணி வாய்விளங்கம் அதிவிடையம் மாசக்காய் இவைகளின் சூரணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயில் அஞ்சுபலச்சருக்கரையைப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின் கீழேயிறக்கி அதில் மேற்படி சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஒருகொட்டைபாக்குப்பிரமாணம்பத்தியமாய்ச்சாப்பிட்டுவர வாயுவயிற்றுவலி வாதம்குன்மம் அக்கினிமாந்தம் கிருமிபாண்டு தலைமயிருதிர்தல் பித்தம் அரோசியம் கிருச்சனம் ஆனந்தவாரி அண்டவாயு மகோதரம்சூலைவாதபலக்கட்டு குதிக்காற்குத்து விரற்சொத்தை தேகத்தில் விழும் கூறப்பு எரிவு தீரும்.

பஞ்ச தீபாக்கினிலேகியம்.

திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க, வெதுப்பிப்பொடித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் எட்டுபலக்கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துவடித்து பாகுசெய்து அதில் சூரணத்தைதூவி நெய்படி அரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில்ஆற்றி தேன்படி மாகாணிவிட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக்கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயுவாதம் ஸ்லேஷ்மபித்தவாயு சரீரத்தில உளைவு குத்துவலி கடுப்பு எரிச்சல் பேதிபொருமல் வாயுக்கிறுணி தீரும்.

முடக்கொத்தான்லேகியம்.

காற்படி விளக்கெண்ணெயில் முடக்கொத்தானிலை பிடி நாலு கழற்சிவிரைபருப்பு-ச, மூக்கரைச்சாரணைவேர்-ச, திரிகடுகு திரிபலை வகைக்குபலம்-க, கருப்புக்கட்டிபலம்-சு, இவைகளை மயமாய்பொடித்து அரைத்துபோட்டு மெழுகுபதமாய்க்கிண்டி கொட்டைப்பாக்களவுகொள்ள வெட்டைவெள்ளை புண்கள்மேலெரிவு முடக்கு சொரி வங்கு வயிற்றுவலி கண்புகைச்சல் மேகசூலை மார்புக்குத்து மாரடைப்புநீர்க்குத்து அண்டவாதம் உட்காந்தல் மலக்கட்டுதீரும்.

சண்டமாருத லேகியம்.

கண்டங்காரி தூதுவேளைமிளகு தக்காளிசங்கிலை ஆடாதோடை துளசியிலை வகைக்குச்சாறுபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில அஞ்சு பலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திப்பிலி அரத்தை சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-க0, இடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவி மாகாணிப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி அரைக்காற்படிதேன்விட்டுப் பிசைந்துகொண்டு தான்றிக்காய்பிரமாணம் பத்தியமாய்க்கொள்ள சகல இருமலுந் தீரும்.

மிக்குலாந்தக லேகியம்.

பாக்கிப்பட்டை வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி லவங்கம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் வெட்டிவேர் ஏலம் மிளகு தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சீரகம் கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் சீந்திற்சர்க்கரை வகைக்குப்பலம்-கூ, லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-கூ லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-கூ, லவங்கப்பத்திரி பலம்-உ, சாதிப்பத்திரிபலம் கால்கூகைநீர்பலம் அரை இவைகளையிடித்துத் தூள்செய்துநாலுபலம் இஞ்சிச்சாற்றில் முப்பத்திரண்டுபலச் சருக்கரையைப் பாகுசெய்து சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிபத்துபலம் தேன்விட்டு பிசைந்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக்கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பித்தகாங்கை தீரும்.

கலிங்காதி லேகியம்.

விளக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் பேய்க்குமட்டிக்காய் சாறுவகைக்குபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சத்திசாரம்நவாச்சாரம்பஞ்சலவணம் பெருங்காயம் வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு அரத்தை ஆனைத்திப்பிலி மூலம் அமுக்கிறாக்கிழங்கு சதகுப்பை நெல்லிபருப்பு மல்லி பொன்முசுட்டைவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-ரு, ஓமம்பலமரைசித்திரமூலம் வெந்தயம் வகைக்குபலம்-க,வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-உ,வெல்லம்பலம்-ச, கடுக்காய்-உ0, தான்றிக்காய்-க0, இவைகளை இடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர வாயுசூலை வாயுத்திரட்சி கெண்டை முதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

தூதுளை லேகியம்.

முருங்கைப்பூ தூதுளம்பூ வகைக்குபலம்-க, இவைகளைச் சூரணித்துக்குறுணி ஆவின்பாலிற்போட்டுக்காய்ச்சிக் குறுகிவரும்போது பன்னிரண்டுபலச் சீனிபோட்டு நெய்படிகால், தேன்படி-கால் விட்டுக்கிண்டி தான்றிக்காய்பிரமாணங்கொள்ள பிரமியம்மேகம்எலும்புருக்கி பிரமேகந்தீர்ந்து தேகம் பலக்கும்.

சித்தாதி லேகியம்.

ஆறுமாசக்காடி புளித்தமோர் வகைக்குப்படி-க0, அதில்இடித்த புளியிலை ஒருதூக்கு துருப்பிடித்த இரும்பு ஓரிடைபோட்டுக்காய்ச்சி எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் கையாந்தகரைச்சாறுபடி-உ, இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நெருஞ்சி சிறுகீரைசெருப்படை தென்னம்பூ கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க, ஆவின்பால்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் க0-பலம் கருப்புக்கட்டியைக்கரைத்துப்பாகு செய்து திரிகடுகுஓமந்திரிபலைகோஷ்டமாஞ்சில்சீரகம்வால்மிளகுஏலங் கிராம்பு தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை ஆனைத்திப்பிலி வகைக்குப் பலம்-க, இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணஞ்செய்துதூவி ஒருபடிஆவின் நெய்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் மண்டலஞ்சாப்பிட்டுவர பாண்டு பித்தவெட்டை வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் உடம்பிளைப்பு வெளுப்பு சோகை கிறுணி நீங்கும்.

சித்திரவல்லாதி லேகியம்.

சித்திரமூலம்வெள்ளறுகு சிவனார்வேம்பு சங்குசங்குப்பிகொல்லங்கோவை அமுக்குறாவெள்ளெருக்குசின்னி விளாத்திதும்மிமிளகரணைச்செங்கத்தாரிகுன்றி பிறப்பங்கிழங்கு பூவிருட்சம்வாதகரப்பன் இவைகளின் மூலப்படை முற்றினதேங்காய் நீர்வெட்டிமுத்து வெட்பாலையரிசி நரியசீரகங்காட்டுச்சீரகங் கெந்தகந்துருசுச்செந்தூரஞ்சூதம் துத்தம்வகைக்குப்பலம்-க, பனைவெல்லம்காரெள்ளு வகைக்குஒருசேர் சுத்திசெய்த சேங்கொட்டைநூறு பாக்கிப்பட்டைபலம்-உ, இவை

யெல்லாமெழுகுபோலிடித்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள சூலைகிரந்திமுடக்குசுடுப்புமேகவாதம் மேகவூறல் வெளுப்பு சொறிசிரங்கு புழுவெட்டு கடிவிஷம் திமிர் குஷ்டங்கண்டமாலை புற்றுபிளவை முதலான ரணங்கள்தீரும்.

தாதுபுஷ்டி லேகியம்.

இரண்டுபடி பனைப்பதினியில்காலுபலக்கருப்புக்கட்டியைக்கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில் தேங்காய்ப்பால் இளநீர்கறுப்பஞ்சாறுஆவின் பால்நெய்வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்துகாய்ச்சிநெய்யை வடித்துவிட்டுஆண்நாயுருவிபருத்திஆவரைமுருங்கைபனைக்காவி இவைகளின் வித்து அமிர்தசர்க்கரை கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரிஏலம் மிளகு லவங்கப்பத்திரிகுருசாணிஓமம் கோஷ்டஞ்சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூகுங்குமப்பூ திரிகடுகுதிரிபலை தாளிசப்பத்திரிசீரகம் வெந்தயம் நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிச்சருக்கரைக்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் முந்திரிபழம் பேரீச்சம்பழஞ் சாரபருப்பு ஓமம்கசகசா வகைக்கு விராகனிடை-௫, சுத்திசெய்த கெஞ்சா விராகனிடை-௧௨ இவைகளை இடித்துச் சூரணஞ்செய்துதூவி கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கி ஆற்றித்தேன்படி மாகாணி அவித்த கோழிமுட்டைகரு-௫, சர்க்கரைபலம்-௫, இவைகளைசேர்த்து பிசைந்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்குச் சுண்டைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகமிசாரம் சுரம் வாரிதீரும் வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியுமுண்டாகும்.

பத்துபலச்சீனியை இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் கரைத்துப் பாகு செய்து அதில் ஏலமதிமதுரஞ் சன்னலவங்கப்பட்டை கோஷ்டம்வால் மிளகு சிற்றரத்தைகுருசாணிஓமம் தாளிசப்பத்திரிசாதிக்காய்சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்புபர்ப்பாடகம்லவங்கப்பத்திரிசீரகந்திப்பிலிகிருப்பு மல்லிமதனைப்பூ அபின் வாலுளுவை ரூமிமஸ்தகிமசாப்பூ வெட்டிவேர் கோரோசனை நறுக்குமூலம் பூனைக்காலிவிரை வெள்ளைக் குங்கிலியம இருவேலிகூகைநீர் அதிவிடயம்அக்கிராகாரம்கச்சோலஞ் சாலமிசிரி வகைக்குவிராகனிடை-௫, வெதுப்பிடித்து வடிகட்டின சூரணத்துடன் பாலிலவித்துச்சுத்திசெய்துஉலர்த்திஒன்பதுபுடஞ்செய்த கஞ்சாத்தூள் விராகனிடை-௫, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்துதூவிநெய் படி-கால் விட்டுகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றித் தேன்விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒரு கழற்காய் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரத் தாது விர்த்திக்கும்.

வில்வவேர் விலாமிச்சவேர் நன்னாரிவகைக்குத் துலா ௨ நறுக்கித் தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படிகாலில் பத்துபலஞ் சீனி

யைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஓமம் அதிமதுரம் கிராம்பு அபின்வால்மிளகு சீரகம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய்சாதிப் பத்திரிசன்னலவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரிமகரப்பூசிறுநாகப்பூசடாமாஞ்சில்சாரபருப்பு கெல்விபருப்பு கசகசாசுத்திசெய்தகெஞ்சாவகைக்குவிராகனிடை-௩, வெதுப்பி பொடித்துத்தூவி ஆவின்நெய் கால்படி விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்படி அரைக்கால்விட்டுபிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வயிற்றுளைவு சலக்கழிச்சல் கைகாலெரிவு உழைமாந்தம் வாதம் ௮௦, திமிர்வாதம்பித்தம்குன்மம்விஷபாகவீக்கந்தீரும்தாதுபுஷ்டியுண்டாம்

இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் பத்துபலச் சீனியைக்கரைத்து பாகு செய்து அதிற்பத்து அண்டத்தை யுடைத்துவிட்டுத் திரிகடுகு சாரப் பருப்பு கசகசா கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சன்னலவங்கப்பட்டை சுத்திசெய்தகெஞ்சாவகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளைச் சூரணித்துத்தூவி ஆவின் நெய்படிகால் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக் கால்விட்டுபிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு புன்னைக் காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாது விர்த்தியாகும்.

தூதுவேளை சமூலம் வில்வவேர் அமுக்குராக்கிழங்கு சந்தனத் தூள் அறுகவேர் சீந்திற்கொடி வகைக்குபலம்-௫ இடித்துப்பனிரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுகாய்ச்சி வற்றவைத்த கியாழம் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து அஞ்சுபலச்சருக்கரையும் மூன்று பலக் கருப்புக்கட்டியையுங் கரைத்துப்பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு கிராம்பு சாதிக்காய் பத்திரி சடாமாஞ்சில் நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் லவங்கப்பட்டை அபின் சிறுநாகப்பூ கசகசா தாளிசபத்திரி ஓமம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சுத்திசெய்த கஞ்சாவகைக்கு விராகனிடை-௫ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துத் தூவி அரைப்படி ஆவின்நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படிகால் விட்டுபிசைந்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும் பிரமேகம்கிராணிஅதிசாரம்வாயுபெரும்பாடெரிகுன்மந்தீரும்

ஒருபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச் சீனியைக்கரைத்துப் பாகு செய்து திரிசாதம் சீரகம் ஓமம் ஏலம் அபின் திரிகடுகு உளுந்து அதிமதுரம் முத்தக்காசு நெல்லிமுள்ளி அசுவகெந்திக் கிழங்கு பூனைக் காலிவிரை இலவம்பிசின் வாய்விளங்கம லவங்கம் நிலப்பனைகிழங்கு நெரிஞ்சிவேர் கசகசா சுத்திசெய்த கஞ்சாவகைக்குக் கழஞ்சு-௨ இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படிகால் விட்டுக்கிண்டி

மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாது விர்த்தி யுண்டாகும்,

மதனகாமேசுர லேகியம்

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச் சீனியைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு அதிமதுரம் சிறுதேக்கு நீர்முள்ளிவித்து நெரிஞ்சிவேர் மல்லி கோஷ்டம் சாதிக்காய் உளுந்து எள்ளு மூந்திரிபழம் ஏலம் முள்ளிலவம்பிசின் இந்துப்பு அசிவிடயம் கஸ்தூரி மஞ்சள் கதலிக்கிழங்கு சாலேக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் கரிப்பான்சமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி மருட்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வெந்தயம் அபின் அப்பிரகசெந்தூரம் திரிபலை லவங்கம் சண்பகவித்து நற்சீரகம் சுத்திசெய்த கஞ்சாபெருஞ்சீரகம் நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கபட்டை வகைக்குபலங்கால் இவைகளையிடித்து சூரணித்து அதற்கு நிகர் பூனைக்காலிவித்து பருப்பின்மாவு சேர்த்துத்தூவி நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றாவிரைபிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வீரியவிர்த்தியுண்டாகும் இந்திரியக்கட்டும் அதிசாரம் கிராணி பித்தம் சிலேத்மம் வாயுதீரும் புளிநல்லெண்ணை கடுகுநீக்கி ஆவின்பால்நெய் முருங்கைபிஞ்சு கூட்டி பத்தியங் கொள்ளவும்.

வில்வம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை சிற்றாமுட்டி கொச்சிமுக்காவேளை நன்னாரி சங்கங்குப்பி காட்டுமல்லிகை சீதேவியார் செங்கழுநீர் பொன்முசுட்டை இம்பூரல் அமுக்குரா ஓரிலைத்தாமரை சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிபருத்தி காட்டாமணக்கு சின்னி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம்-௧௦ இடித்துப்போட்டு அஞ்சுமரக்கால் தண்ணீர்விட்டெட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து அதில் கரிப்பான் பொடுதலை பிரமிமுசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கிலை நிலவாகை ஆடாதோடை புளியிலை பழம்பாசி சங்கங்குப்பி பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பழம் பெரும்பூசணி எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிகால் ஒன்றாய்க்கலந்து இருபதுபலம் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து மிளகுஓமம் வெள்ளைப்பூண்டு கடுக்காய்தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி அரத்தை திப்பிலி செவியம் கருஞ்சீரகம் தேசாவரம் வகைக்குபலம்-௧ கத்திரி மஞ்சள் தேவதாரம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு சடைக்கஞ்சா குருசாணி ஓமம் கசகசா சாரபருப்பு அபின்வாய்விளங்கம் மல்லிசீரகம் சுக்கு அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை தாளிசபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை ௫ சாதிபத்திரிவிராகனிடை-௩ சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை ௨ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத்

தூவி நெய்படி ௧ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படிகால் மூந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பலம்-௧, சேர்த்துப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர சகலவியாதியுந் தீரும் தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும்.

மதனகாமேசுர குளிகை.

வாலேரசங்கழஞ்சு-௫, லிங்கம் கழஞ்சு-௧, முருங்கைவித்து சாதிக்காய் முத்தக்காசு கிராம்பு அபின்கஞ்சா பூனைக்காலிவித்து பூமிச்சருக்கரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சமுத்திரா சேங்கிவிரை சாதிப்பத்திரி சாரப்பருப்பு வெங்காரம் வகைக்குபலம் அரை இவைகளை பொடித்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துமூடிச் சாணியிற் பொதித்து நாயவை, ஆ சிரட்டைகரும்படி புடம்போட்டு ஆறவிட்டெடுத்துச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்துத் தேற்றாவிரைப்பிரமாணம் உருட்டி சருக்கரையிற் பொதிந்து சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமுங் கொள்ளத் தாதுபுஷ்டிக்கும் கட்டுப்புணர்ந்தாற்கலிதமாகாது அதற்கு மாற்று எலுமிச்சம்பழம்.

சிறுபூனைக்காலி நத்தைச்சூரி நீர்முள்ளி முருங்கை அமுக்குரா செம்முள்ளிநெரிஞ்சி ஊமத்தை ஓரிலைத்தாமரை கஞ்சா ஆவரைமுள்ளி சங்குமூசுமுசுக்கை அழிஞ்சி வில்வம் நெல்லி அத்தி ஆத்தி அரசு ஆல் அவுரி பாசு முசுட்டை திரிபலை கருவேல் வன்னிபருத்தி மாங்கொட்டை அகத்திதேற்றா சிவன்வேம்பு செந்நாயுருவி பாற்சொரண்டி இவைகளின்வித்து நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் சமுத்திராப்பழம் வாகை முருங்கை விளாவேலாவேம்பு இலவு இவைகளின் பிசின் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குருசாணி ஓமம் அமிர்தசருக்கரை சீனிகற்கண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் மதனப்பூ அப்பிரகசெந்தூரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகளை மூந்திரிப்பழச்சாற்றால் நாற்பது நாழிகையரைத்து கடலைபிரமாணம் உருட்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகுளிகை வீதம் ஆவின்பாலி லொருமண்டலம் கைப்பு புளிப்புநீக்கி உட்கொள்ள யானைபல முண்டாகும் தாதுவிர்த்திக்கும் விந்துகட்டும்.

தேய்ந்த உருக்குளியை லேசாய்த்தட்டிக் காய்ச்சி வாழைக்கிழங்குச்சாற்றில் துவைத்து நொரிக்கிபொடித்து அது நிறைக்குத்தக்க பாட்டைக்காயை பொடித்து அதில் வருகிறபாலைவிட்டு உலர்த்தி கல்வத்திட்டு பிராய் மரபாலால் மெழுகுபோலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஆவின்பாலிற் கொள்ளதேகம் பலக்கும் வீரியவிர்த்தியுண்டாகும்.

அபின் மதனப்பூ கிராம்பு சாதிக்காய் மரீட்டிபொக்கு ஏங்கபற்பம் சாம்பிராணிப்பூ முருங்கை ஆல் அரசு ஆத்தி இவைகளின் வித்

து அதிமதுரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முருங்கைப்பூச் சாற்றாலாட்டிச்சுண்டைக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஆவின்பாலில் முருங்கை பூவைபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் ஒருண்டையுரைத்து ஒருமண்டலம் புளி உப்புநீக்கி பத்தியம்பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகம்பலத்து தாதுகட்டும்.

அமுக்குறுக்கிழங்கு நீர்முள்ளிவித்து குருந்தொட்டிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணையில் மத்தித்து உண்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும்.

சாதிக்காய் அதிமதுரம் கஸ்தூரி மஞ்சள் குங்குமப்பூ லவங்கப்பட்டை முருங்கைவித்து பூனைக்காலிவித்து அமுக்குறுக்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கசகசா ஓமம் குரசாணி ஓமம் சமுத்திராச்சோகிவிரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் கஞ்சா சூரணஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மூன்றுநாளாட்டி தூதுவேளங்காயளவு சாப்பிட வீரியவிர்த்தியாகும்.

முத்துவிராகனிடை அரை தங்கம் விராகனிடை கால் பவளம் ௧, முருங்கைவித்து ஆவரைவித்து மகிழம்வித்து நெருஞ்சிவித்து நீர்முள்ளிவித்து பருத்திவிரைபருப்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வகைக்குவிராகனிடை அரை இவைகளை தேன்விட்டரைத்துச் சுண்டைக்காய் பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு ஆவின்பாலில் முருங்கைபூவைபோட்டு காய்ச்சி சாப்பிட்டுபுணர தங்குகட்டும்.

மூன்றுமுட்டை மஞ்சட்கரு அபின் அக்கிராகாரம் நிலப்பனைக்கிழங்கு சர்க்கரை இவைகளை ஓர் நிறையாய்த் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காய்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டு முன்போல் ஆவின்பாலை குடித்துபுணர தாதுகட்டும்

மதனகாமேசுர நெய்.

திரிகடுகு சிறுநாகப்பூ கிராம்பு சாதிபத்திரி வால்மிளகு சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குகழஞ்சு-௪, கோரக்கர்மூலி அபின் வகைக்குகழஞ்சு-௫, இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து முக்காற்படி நெய்யில்வேகவைத்து நெய்யைவடித்து ஒருகாரண்டி சாப்பிட்டு புளித்தள்ளி பாலும் அன்னமும் போசித்து புணர்ந்தால் இந்திரியங்கலிதமாகாது.

மதன பூரணவல்லாதி.

எள்ளு பூமிச்சர்க்கரைக் கிழங்கு சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வகைக்குபலம்-௨, அமுக்குறுக்கிழங்குபலம்-௪, சாய்புருனீ நத்தைச்சூரி பாற்சூரண்டி கஞ்சா அபின் அரசு அத்தி ஆல் முருங்கை நீர்முள்ளி பூனைக்காலி ஆவரை திருநீற்றுபச்சை கருவேல் சிறுகீரை மயான்

ஆவரை தேற்று இவைகளின் வித்து வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, திரிகடுகு, சாதிக்காய்கிராம்புசாதிப்பத்திரி சோம்பு கருவாப்பட்டை சாரப்பருப்பு வால்மிளகு மதனப்பு சிறுநாகப்பு அபின் கசகசா ஏலமோமம் வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧, சுத்திசெய்த வறுத்த கஞ்சாபலம்-௪, இவைகளைக் கல்லுரலில் நாலுசாமம் யிடித்துச் சீனிபலம்-௫; கற்கண்டுபலம்-௨௫, சேர்த்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ௮-விராகனிடைவீதம் பாலிற்கொள்ள விந்துகட்டும் மயக்கினால் எலுமிச்சம்பழச்சாறும் சருள்ளிச்சாறும் கொடுக்கமாறும்

மதன சஞ்சீவி.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் நாலுபலக்கோதுமைமாவையும் ௨0-பலச் சீனியையும் போட்டுக்கிண்டிக் காய்ச்சி பாகுபதத்தில் நீர்முள்ளிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப்பட்டைபனைவேர் வகைக்குபலம்-௪, கருவேலம்பிசின் கஞ்சாவகைக்குபலம்-௨, சந்தனம் சாதிக்காய் கிராம்பு பெருஞ்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-௨, திப்பிலிபலம்-௮, இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-௮, விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கியாற்றி பேரீச்சன்பழம் பலம்-௪, தேன்பலம்-௧0, சேர்த்து பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர விந்தூறும் போகமீறும்.

மதனப்பால்.

சந்தனம் தேற்றுவிரை முருங்கை வேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர் நிறையாய்த் தேங்காய்ப் பாலிலரைத்து உட்கொள்ள விந்துகட்டும் புளித்தள்ளவும்.

பூனைக்காலி நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசர்க்கரைகிழங்கு இம்மூன்றையும ஆவின்பாலிலாவது கல்லத்திப்பாலிலாவது அரைத்துண்டாலும் விழிக்கிழங்கையும் பூமிசர்க்கரைக் கிழங்கையும் ஆவின்பாலில் அரைத்துண்டாலும் சிறுசெங்கழுநீர் குறட்டைவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய்பாலிலரைத்துக்கொண்டாலுந் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும் நீர்முள்ளிமுருங்கை முசுட்டை யாற்றுதறண்டி இவைகளின்வித்துகசகசா வகைக்கு விராகனிடை-௫, இவைகளை பொடித்து வடிகட்டி ஒருபடி ஆவின்பாலிற்போட்டுச் சிறுதீயாயெரித்து அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சீனிகலந்து இந்தப்படி பத்துநாட்கொள்ளலேப மூண்டாகும் ஆவின்பாலின் நெரிஞ்சிபூவையும முருங்கைப்பூவையும்போட்டுக் காய்ச்சி காலையிலும்மாலையிலுஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்.

தம்பனவெண்ணை.

சிவந்த ஆவின்பால்படி ஒன்றில் அறுபது வெள்ளெருக்கன் பூவைப்போட்டுக் காய்ச்சி பூக்குழைந்த பின்பு எடுத்துப்போட்டு நன்

றாய் காய்ச்சி புறைக்குற்றிக் கடைந்தவெண்ணெபச்சைபுனுகுகோரோசனை இவைகளை ஓர் நிறையாய்மத்தித்து லிங்கத்திற்பூசிப் புணரப் பூடுக்கும்.

கந்தாதி லேகியம்.

வல்லாரை புளியாரை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை பொற்றலைக் கரிப்பான் இவைகளின்சாறு தேங்காய்ப்பால், ஆவின்பால்வகைக்குப்படி ௧, ஒன்றாய்கலந்து அதில் ௪௦-பலச் சீனியைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து இயாற்றி அதில்சாரணை வெருகு காட்டுக்காரணை சாரணை அமுக்குரா மிரண்டை மாள்சேனை அமிர்தவல்லி புளியமடல் ஆனையறுகொட்டி ஆம்பல்நெய்தல் கோரைமுள்ளங்கி நிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை மாதுளை செங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் பிடிகிழங்கு ஆவாரைபஞ்சாங்கம்வெள்ளுள்ளி நெருஞ்சி நீர்முள்ளி ஊமத்து நாயுருவி கஞ்சா கழற்சி முருங்கை பூனைக்காலிநத்தைச்சூரி இவைகளின் வித்து வகைக்குபலம்-௧, இவைகளை ஆவின்மோரிலவித்துலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு நறுக்குமூலம் பரங்கிப்பட்டைசித்தரத்தைஏலம்திப்பிலி கல்மதம் கோஷ்டம் அதிமதூரங் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஜாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தேற்றுவிரை கிராம்பு கார்கோலரிசிஜாம கெருடபட்சி கல் கல்நார்கஞ்சா கற்பூரம் பச்சைசந்தனம் தாளிசபத்திரி இஞ்சி வகைக்கு பலம்-௧, அபின்விராகனிடை-௧, இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஆவின்பால்விட்டு வாயில்வேடுகட்டி அதின்மேல் மருந்தைவைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத் தூவி ஆவின்நெய்படி-௨, விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-௧, விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகம் மூலம் கிராணி கபாலச்சூடு முதலான வியாதிகள்தீரும் தாது புஷ்டிக்கும் தேகம் பூரிக்கும்.

மன்மத சிந்தாமணி.

அரைப்படி ஆவின்நெய்யில்பத்துப்பலச்சீனியைப்போட்டுக்காய்ச்சிக்கரைந்தபின் இறக்கியதில் திரிகடுகு ஏலம் எள்ளுகிரும்புஉளுந்து கோஷ்டம் வெர்தபம் இலவம்பிசின் அதின்விரை குறாசாணிஓமம்மல்லி அதிமதூரம் கச்சோலஞ்சாதிக்காய்இந்துப்புசிறுதேக்குகடுக்காய்பூநற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரிமதனப்பு அத்தித்திப்பிலி முந்திரிப்பழம் வசம்புதேக்காய்நெல்லிவற்றல்தான்றிக்காய் இலுப்பைப்பூ செங்கழுநீர் அமுக்குரா சீந்தில்நெருஞ்சி பழுபாகல் நிலப்பனை நீர்முள்ளிவாழை தண்ணீர்விட்டான் ஆவாரைசத்திச்சாரணை

சிறுகாஞ்சொரி இவைகளின்மூலம் வகைக்கு பலம்-௩, அபின் விராகனிடை-௩, ரவியிலுலர்த்தி யிடித்துலர்த்தி யிடித்துவஸ்திரகாயஞ்செய்துமுன்போற்பாலிற் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஆற்றித் தேன்படி-கால், விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு பத்தியம் பாலும் அன்னமுங் கொள்ள தேகம் பலக்குப் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

வில்வம்பாதிரி பொன்னாங்காணி கன்னாரி நத்தைச்சூரி சிறுநெரிஞ்சிக் கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுகீரை மாதுளை இருவேலி அம்மான்பச்சரிசி ஆரை அத்தி இவைகளின் மூலம் கஞ்சாசாதிக்காய் சாதிபத்திரி கூகைநீர் கிராம்பு ஏலம் முந்திரிப்பழங் கற்கண்டு சித்தரத்தை கல்நார் கல்மதம் மல்லி தாளிசபத்திரி திரிகடுகு அதிமதூரம் வகைக்கு கழஞ்சு-௩, கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் குறாசாணி ஓமம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் விளாவரிசி தேவதாரம் தக்கோலம் கஸ்தூரி மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வால்மிளகு தேசாவரம் செவியம் கச்சோலம் அன்னபேதி மாதுளந்தோடு அக்கறுகாரம் வாய்விளங்கம் மதனப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு-௨, அபினி குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி நெற்பொரி பருத்திவிரைப்பருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு ௧, இவைகளையிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சீனிகூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யால் மாதுளம்பழச் சாற்றிற்கொள்ள மேகவெட்டை தாதுநஷ்டம் நீங்கும் விரியவிர்த்தி யுண்டாகும் பத்தியம்பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும் இஞ்சிச்சாற்றிற் கொள்ள சீதவாதம் பித்தம குடைச்சல்தீரும்.

சித்திரமூல லேகியம்.

கொடிவேலிவேர் பலம்-௩௦௦, இடித்துக் கலத்தண்ணீரிற் போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து பத்துபலச் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வெப்பாலைப்பட்டை சீரகம் ஓமம் சிற்றரத்தை இந்துப்பு தேவதாரம் செவியம் வட்டத்திருப்பிமஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி புளியமடற்கிழங்கு சிறுவழுதலைவேர் யவாச்சாரம் குமட்டி மாதுளைவேர் பெருங்காயம் வகைக்குபலம்-௧, இடித்துச்சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-கால், விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருபாக்களவுகொள்ள குன்மமூலகிராணி அக்கினிவாதம் அதைப்பீலிகைவாதம்வாயுகுடல்வாதந்தீரும்

சிறுசிற்பாண்ட லேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் இருபதுபலச்சீனியைக் கரைந்துப் பாகுசெய்து அதில் பெரும்பூசனிக்காயை மேற்றோல் சீவிநறுக்கி

யுலர்த்தி இடித்துவடிகட்டின பொடிபடி-௧, கோஷ்டம் லவங்கம் கஸ்தூரிமஞ்சள் இந்துப்பு திரிபலை அதிமதுரம் சாதிபத்திரி திரிகடுகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௧, இடித்துச் சூரணித்து இருவகைச்சூர்ணத்தையும் ஒன்றாய்கலந்துதூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தேகவரட்சி எலும்புருக்கி சிரங்கு நீர்கடுப்பு கல்லடைப்பு வெட்டைதீரும் தேகங்குளிரும்.

லேகியப்படலம் முற்றிற்று.

கிருதப் படலம்.

அதாவது கடைசரக்கு சூரணநெய்களால் லேகியம்போல்கிளறி நெய்பதத்தில் இறக்குதலாம் கிருதநெய்ப் படலமெனப் பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுங்கிருதஞ்சர்ப்பத்துக் கொடியபாகந்தனையாய்ந்து
வீறுஞ்சாத்திரமனைத்துமய்யன் விளங்கத்திரட்டிக்கோதுபட
தீருசாத்தியமுந் திறமாய்ப்பண்டிதந்தனையாய்ந்து
கோருமுனிவர்மானிடத்திற் குறிப்பாயுரைத்ததிதுவாமே.

சந்தன நெய்

சந்தனக் கட்டை-பலம்-௪, அரத்தைபலம்-௩, மிளகுபலம்-௨ வில்வவேர்பலம்-௩, இடித்துப் பத்துபடி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௧, ஆடாதோடை முசுமுசுக்கை இஞ்சி இலைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௨, கூட்டி அதிமதுரம் தூதுவிளை கலங்கொப்பு வகைக்கு-பலம், தாளிசபத்திரி திப்பிலிசீரகம் சுக்கு பருத்திப்பருப்பு கோஷ்டம் கிராம்பு கோரோசனை நெல்லிமுள்ளி அக்கிராகாரம் வகைக்கு விராகனிடை-௨, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி பதத்திற் கடுகுடனிறக்கி இரண்டுபலச் சருக்கரையைக்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இருமல் விக்கல்சுவாசம் மேகம் பித்தம் வாந்திதீரும்

புளியாரை நெய்

புளியாரைப்பலம்-௨௦, தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பொன்முசட்டைவேர் நன்னாரிவேர் கருவேப்பிலை அதினீர்க்கு கோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம்-௧௦, இடித்து முப்பதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௧, விட்டு தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சுக்கு வகைக்குபலம்-௧, வெட்பாலைபரிசி கற்கடகசிங்கி சீரகம் சன்ன லவங்கப்பட்டை நறுக்குமூலம் லவங்கப்பத்திரி ஏலம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம் அரை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧, அரைத்துக்கலக்கி காய்ச்சி கக்கத்துடன் சீனி கற்கண்டு வகைக்குபலம்-௫, அதிமதுரம் பலம்-௧, பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தகிராணி இரத்தமூலம் இரத்த அதிசாரம் இரத்தமேகம் இரத்தபாண்டு இரத்தகாசம் இரத்தபித்தம் வாந்தி வரட்சி காமாலை இருமல் சோகைதீரும்.

புளியாரைச்சாறுபடி-௪, தயிர்த்தண்ணீர்படி-௧, ஆவின்நெய்படி-௨-கலந்து அதில் முந்திரிப்பழம் தேவதாரம் வெட்பாலையரிசி அதிவிடயம் சீரகம் வட்டத்திருப்பிவேர் அசமதாகம் வில்வவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட கிராணி வயிற்றுக்கடுப்பு குன்மபெரிவு சோகை வாய் கசப்புத்தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி நெய்படி-௨, தயிர்நீர்படி-௧, அதிவிடயம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் நவாச்சாரம் சாதிக்காய் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு மாதுளம்பூ மரமஞ்சள் லவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்குஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர ஆறுவகைக்கிராணியுந்தீரும்

புளியாரை வள்ளிக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௧, செவ்விளநீர்படி-௨, ஆவின்நெய்பால் வகைக்குபடி ௫, சீரகம் மாசிக்காய் அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪, ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டுபலம்-௧, பத்திரி ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, பொடித்துத்தூவி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவெட்டை பித்தவாயு எரிச்சல் நீர்ச்சுருக்கு மயக்கம் பித்தம் வாந்தி அரோசியந்தீரும் தேகசூலறும்.

கூழ்பாண்டக் கிருதம்.

பெரும்பூசனிக் காய்ச்சாறுபடி-௯, தாழைவிழுதுச்சாறு தென்னம்பூச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குபடி-௧, ஆவின்நெய் பால்வகைக்குபடி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய் மாசிக்கா திரிபலா

தி சீரகம் ஏலம் வால்மிளகு காட்டாத்திப்பூ கற்கடகச்சிங்கி மல்லி குராசாணி ஓமம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௯, இவைகளை ஆவின்பாலாலாட்டி போட்டு காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபலம் கற்கண்டைபொடித்துத் தூவி அப்பிரகசெந்தூரங்கலந்து காண்டிவீதங்கொள்ள மேகபிரமியம் உஷ்ணம் எரிப்பு காந்தல் நீர்க்குத்து எரிவு அஸ்திவெட்டை அஸ்தி காங்கை எலும்புருக்கி காமாலை கிராணி பித்தந்தீரும்.

பெரும் பூசணிக்காய்ச்சாறுபடி-௪, வெள்ளரிக்காய் பெற்றலைக் கரிப்பான் இளநீர் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு சீந்தி சீதேவியார் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது முடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨, ஆவின்பால் நெய்வகைக்குபடி-௯, ஏலம் லவங்கம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் கச்சோலம் பச்சை சிறுநாகப்பூ செவ்வள்ளிக் கொடி ஆனைத்திப்பிலி சாதிக்காய் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சப்பழம் இந்துப்பு சண்பகப்பூ கரும்பிசின் அகில்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் இந்துப்பு கிராம்பு மஞ்சிட்டிவள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு செந்நாயுருவிவேர் கரிப்பாலைவேர் சத்திச்சாரணைவேர் செங்கழுநீர்ப்பூ முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் பொன்னாங்காணிவேர் ஓரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்குபலம் முக்கால் இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்துசீனிகற்கண்டு வகைக்குபலம்-௨,புனுகுவிராகனிடை-௧சேர்த்து வேளையொன்றுக்கு காண்டிவீதஞ் சாப்பிட பித்தம் மேகம் அஸ்திசுரம் வெட்டை உடம்பெரிதல் கண்புகைச்சல் தாதுநஷ்டம் தீரும்.

பெரும் பூசினிக்காய்ச்சாறு நீர்வள்ளிக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குபடி-௮,கரிப்பான்சாறு பொற்றலைகையான்சாறு ஆவின்பால்நெய்வகைக்குபடி-௨,லவங்கம் ஏலம் இந்துப்பு விளாவரிசி அசமதாகம் சாதிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் சதகுப்பை கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கோஷ்டம்அதிமதுரம் சாதிபத்திரிவகைக்குக்கழஞ்சு-௧.ஆவின் பாலாலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து அதில் பத்துகதலிப்பழமும் காற்படி சீனியும்போட்டு கடைந்துகொண்டு வேளை யொன்றுக்கு காண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர உளைமாந்தைசயமாந்தை ஆறுவகை கிருச்சனம் மூத்திர பாளை இரத்தகாசம் பித்தகாசந்தீரும்.

பெரும்பூசணி நெய்.

பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறுபடி-௮,வெள்ளரிக்காய்ச்சாறுபடி-௨ ஆவின்நெய்படி-௧,இளநீர்படி-௨,ஒன்றாய்கலந்து அதில் ஏலம் கர்தகம் லவங்கம் இலுப்பைப்பூகூகைநீர் வெருகங்கிழங்கு முந்திரிபழம்பேரீச்சப்பழம் கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசு செங்கழுநீர்க்கிழங்குதிப்பிலி கார்கோலரிசி அதிமதுரம் மிளகுவகைக்குகழஞ்சு-௯,அரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து தேன்படி அரை சருக்கரைப்படி கால்கலந்து

கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரப் பிரமேகம் கிருச்சனம் தேகஎரிவு வாட்சிதீரும் பத்தியங் கைப்புதள்ளவும்.

ஆவாரை நெய்.

ஆவாரைவேர்ப்பட்டை தென்னங்குரும்பை வகைக்குபலம்-௨௦ நாவற்பட்டை அத்திபட்டை நீர்ப்பூலாவேர் வகைக்குபலம்-௧௦,இவைகளையிடித்து இருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வருத்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௨;இஞ்சிச்சாறுபடி-கால் மொசுமுசுக்கைசாறுபடி-ஒ,விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம்மிளகுதந்திவேர்ப்பழம் பாசிவேர்நாகவல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-௫,செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிரும்புசாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் நெல்லிவற்றல்ஏலம் வகைக்குபலம்-ஒ, புளியங்கொட்டைத்தோல் ஆவரையரிசி வாப்பூலாக்கொழுந்து வகைக்கு பலம்-௨, கருவேலம்பிசின் வெள்வேலம்பிசின் விளாம்பிசின்மாம்பிசின்வெட்டிவேர்விலாமிச்சவேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-கால், இவைகளை யரைத்துபோட்டுகாச்சி நெய்யைவடித்து ஆற்றி கழற்சிபலம் திப்பிலிப் பொடியும் இரண்டுபலசர்க்கரையும் காற்படி தேனுஞ்சேர்த்து வேளை யொன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலமேகநீரிழிவுஅடைப்புத்தாகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு கிராணி தீரும்.

கொன்றை நெய்.

கொன்றைவேர்பட்டைபலம்-௧௬, இடித்து பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில்இஞ்சிச்சாறு ஆவின்நெய்வகைக்குபடி-௧, மணத்தக்காளி நத்தைச்சூரி கீழ்க்காய்நெல்லி கொடிவேலி கண்டங்கத்திரிபொன்முசுட்டை தழுதாழை வில்வம்தைவேளை சத்திச்சாரணை கொழிஞ்சிசிற்றுமுட்டிபாதிரி இவைகளின்வேர் விளாம்பட்டைஆயிலியப்பட்டை முடக்கொத்தானிலைநாயுருவியிலை வகைக்குபலம்-கால், திரிகடுகுதிரிபலைசெவியம்வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம்தகரம் தக்கோலஞ் சதகுப்பை சீரகங்கருஞ்சீரகமேலங் கடுகுரோகணி அறத்தைகார்கோலரிசிவெப்பாலையரிசிவகைக்குகழஞ்சு ஒன்று அரைத்து காச்சிவடித்து வேளைக்கு காண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர முயலகண்டன்முதலானவலிப்பு வாதங்குட்டம் பவுத்திரம் மகோதரம் வயிற்றுகட்டிதீரும்.

நாவல் நெய்.

நாவற்பட்டைபலம்-௪௦ யிடித்து இருபதுபடிதண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்பெருமரத்துப்பட்டைஆவாரையரிசி ஆவாரைவேர்ப்பட்டை கோஷ்டம்லவங்கப்பட்டை கற்கடகசிங்கி அதிமதுரம் அதிவிடையம் சடாமாஞ்சில்கூகைநீர் தேவதாரஞ்சிறு

நாகப்பூநிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் வகைக்குகழஞ்சு-௨ ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு பசுநெய்படி-௧, விட்டுகாய்ச்சி வேளை ஒன்றுக் கொருகாண்டிவீதங்கொள்ள பெரும்பாடு தீரும்

பொன்னாங்காணிநெய்.

பொன்னாங்காணி பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாறு ஆவின் பால் நெய்வகைக்குபடி-௧, எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-௩, அதிமதுரம் பலம்-௨, ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டு கோரோசனை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-௧ பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டால் மூலச்சூடு உஷ்ணம் மேககாங்கை கைகாலெரிவு காந்தல் உடம்பெரிவுவாய் நாற்றம் பிரமியந்தீரும் கண்குளிரும்.

வல்லாரை நெய்.

வல்லாரைச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குபடி-௪, இளநீர்நெய்வகைக்குப் படி-௨. சீரசெங்கழுநீர் சாறுபடி-௧, அதிமதுரங் கோஷ்டஞ் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பச்சைகற்பூரம் கோரோசனைவகைக்கு விராகனிடை-௯, பாலாலரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை தீயாலெரித்து நாலாநாள் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காண்டிவீதங் கொள்ள ஈளை இருமல் தொண்டைகம்மல் சிலவிஷம் உடம்பிற்காந்தல் நாவரட்சிதீரும்

வல்லாரை பொன்னாங்காணி பொடுதலைவகைக்குசாறுபடி-௧, எலுமிச்சம் பழச்சாறுபடி-நால் பசு பால்நெய் வகைக்கு படி-௨, சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசிக்காய் கடுக்காய்ப்பூ காட்டாத்திப்பு வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு அதிமதுரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, பசும்பாலா லரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து இரண்டுபலச்சீனியைப்போட்டு கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதம் இரசபற்பம்வைத்து உட்கொள்ள சகலமேகம் ரணகிரந்தி பிரமியம் மேகச்சூலை குட்டம் சொறிசிரங்கு நாபிநோய் யோனிப்புற்று நீர்க்கடுப்பு எரிவு சிறுப்புத்தீரும்.

வல்லாரைச்சாறுபடி-௨., சீந்தித்தண்டு சாறுபடி-௩, நெய்படி-௧, திரிபலைகடுகு சீரகங்கிராம்பு தாளிசபத்திரி அதிமதுரங் கோஷ்டம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் சிறுதேக்கு கடுகுரோகணி நறுக்குமூலம் நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௨, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து இரண்டிபல சற்கண்டைப் பொடித்துத்தூவி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதங்கொள்ள பழஞ்சுரம் அஸ்திசுரம் வரட்சி இருமல் கணசுரம் மாந்தசுரம் காமாலைபாண்டு உடம்பெரிவு பித்தம் நீங்கும்

கடுக்காய் நெய்

இருநூறுகடுக்காயை விரைநீக்கிப் பதக்குத்தண்ணீரிற்போட்டு நாலில் ஒன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் கையாந்தகரை கீழ்க்காய்நெல்லி அவுரி பொடுதலை முருக்குகுப்பைமேனி சிறுசெருப்படை சத்திச்சாரணை இவைகளின்சாறுவெள்ளாட்டுநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-௩, கூடவிட்டு சிவதை சங்கம்வேர் முக்குரட்டைவேர் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் திரிகடுகு சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௮, அரைத்துபோட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதங்கொள்ள சூலைபாண்டு சோகை உதரரோகங்கள்தீரும்.

வில்வ நெய்.

வில்வவேர்பலம் ௨௪-இடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௧, லவங்கப்பட்டை ஏலம் செஞ்சந்தனம் திரிகடுகு நற்சீரகம் இந்துப்பு கற்கடகசிங்கு பேரீச்சம்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்குசிறுநாகப்பூவகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துபோட்டு பதத்தில்வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதங்கொள்ள விக்கல் சத்திவரட்சி தீரும்.

அவுரி நெய்.

அவுரிவேர்பலம்-௪, சங்கம்வேர் முருங்கைவேர்வகைக்குபலம்-௨ வேலிப்பருத்திவேர் சிவன்வேம்பு சிறுகுருஞ்சா மிளகரணை அழிஞ்சி கருநொச்சி இவைகளின்மூலம்வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளையிடித்துப் பதினாறுபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௧, செங்கத்தாரிபட்டை கடுக்காய்கருஞ்சீரகம் ஓமம் அழிஞ்சிவிரைகடுகுரோகணிதேற்றாம்பட்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு மருட்கிழங்குகார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் பொன்முசுட்டைவேர் கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் எட்டிவிரை கடம்பவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவிஷமும் காணாக்கடி ஈளை இருமல் மாவெட்டைகடி தீரும்.

அறுகவேர் நெய்.

அறுகவேர்ச் சாறுபடி-௪, ஆவின் நெய்படி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம்பலம்-௧, சீரகஞ்சாதிபத்திரி விலாமிச்சவேர்சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௯,ஏலங்கிராம்புமிளகு கோஷ்டம்வகைக்கு விராகனிடை-௧, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதங்கொள்ள உடம்பெரிவு பிரமியம் இரத்தபித்தம் நீர்கடுப்பு தாகந்தீரும்.

சமுத்திராப் பழநெய்.

சமுத்திராப்பழம் அஞ்சி வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-௧௦, இவைகளையிடித்து முக்குறுணி சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்துப்பிழிந்து வடித்து அதில் முருங்கைவேர் கொடிவேலிவேர் ஓமம் இங்

திப்புதிரிகடுகு காயம் செவியம்நவாச்சாரம்கருஞ்சீரகம்நற்சீரகப்புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டுஆவின்நெய் படி-௨, விட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் உதரரோகம் நீர்க்கோவை பீலிகை கெண்டை பெருவயிறுதீரும்.

கண்டங்காரி நெய்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம்பலம்-௯௨, வில்வம் அமுக்குரா ஆடாதோடை சீங்கு சிறுவழுதலை இவைகளின்மூலம் பேய்ப்புடல் வகைக்கு பலம்-௧, இடித்து குருணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்நெய்பெரும்பூசணிக்காய்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய்கலந்து தாளிசப்பத்திரி மிளகு செவியம் வகைக்கு கழஞ்சு-௮, ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை திப்பிலிவிலாமிச்ச சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் கற்கடகசிங்கி வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, ஆவின் பாலாட்டிப்போட்டு பதமாய்காய்ச்சிவடித்து திப்பிலி பேரிச்சம்பழம் வகைமூன்று கழஞ்சுபடிபொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுமூன்றுகழஞ்சுவீதஞ்சாப்பிட்டுவர உழைமாந்தை சுவாசகாசம் ஈளை க்ஷயந்தீரும்.

தூதுளை நெய்.

தூதுளை சமூலம் பலம்-௨0, கறிமுள்ளிவேர்கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குபலம்-௪0, இடித்துபதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகிழாத்தில்ஆவின்நெய்பால்வகைக்குபடி-௧, விட்டுதிரிபலை திரிகடுகுகோஷ்டம்தாளிசபத்திரி கொடிவேலிவேர்நன்னாரிவேர் சிறுநாகப்பூவகைக்கு கழஞ்சு-௧, சிறுகாஞ்சொறிவேர் ஆடாதோடைவேர் அதிமதுரம் நற்சீரகம் தேற்றாவிரை சடாமாஞ்சில்செவ்வல்லிகொடிவகை பலம் கால்யோசமூசுக்கைவேர்கண்டங்கத்திரிவிரை வகைக்குபலம்-௧, அரைத்துப்போட்டு இஞ்சிச்சாறுபடி கால் விட்டு காய்ச்சி கடுகுடன் தேன்படி அரைக்கால் சர்க்கரைபலம்-௧, சேர்த்து வேளை ஒன்று ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள ஈளை இருமல் காசம்சுவாசம் உப்பிசம் இரத்தகாசந் தீரும்.

விஷ்ணுகாந்திநெய்.

விஷ்ணுகாந்திபலம்-௮, வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்கு பலம்-௨, பற்பாடகம்பலம்-௪, இடித்து பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்ஆவின்நெய்பால்வகைக்குபடி-௧, அதிமதுரம் சீரகம் வகைக்கு பலம் திப்பிலிமிளகு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரிதாளிசப்பத்திரிவகைக்குவிராகனிடை-௨,ஏலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் விலாமிச்சம் ஓரிலைத்தாமரைநறுக்குமூலப் கடுகுரோகணிவகைக்குவிராகனிடைஒண்ணரைகோரோசனை பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை அரை இவைகளை

வடித்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உட்காச்சல் வரட்சிஇருமல்சோகைகாமாலை கைகாலெரிவுதாகம்வயிற்றெரிவுதீரும்.

சதாவேரிநெய்.

சதாவேரிகிழங்குச் சாறுபடி-௧௨, குழிமீட்டான் கிழங்கு சாறு நெல்லிக்காய்சாறு பெரும்பூசணிக்காய்சாறுகரும்புச்சாறுவகைக்குபடி-௧, ஆவின்நெய்படி-௪, ஒன்றாய்கலந்து திரிகடுகுதிரிபலைவெட்பாலையரிசி கொத்தமல்லிஏலம் இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரிசிறுநாகப்புசீரகம்விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் கூகைநீர் முந்திரிகைபேரீத்துஇந்துப்புஓமம் கோரைக்கிழங்கு சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சந்தனம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூத்திரபாளை நீர்கடுப்பு நீத்துளனும்புருக்கிமேக சுரம் கைகாலெரிவு நீங்கும் தேகபுஷ்டி தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

கதலிகந்தநெய்.

கதலிக்கிழங்கு அதின்பூவகைக்குத்துலாம் அரை இடித்துபதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்துஆவின்நெய்பால்வகைக்குப் படி-௧, கரும்புச்சாறு நெல்லிக்காய்சாறுவகைக்குபடி-௧ஒன்றாய்கலந்து ஏலம் லவங்கம் சந்தனம்சடாமாஞ்சில் திருபலை ஆலவிழுதுசெங்கழுநீர்கிழங்குநெய்தற்கிழங்கு வகைக்கழஞ்சு-௮, இவைகளையரைத்துபோட்டுநாலுநாட் சிறுதீயாயெரித்துஐந்தாநாட் காய்ச்சிவடித்துவேளைஒன்றுக்குஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள எலும்புருக்கிமேகவெட்டைபெரும்பாடு நீரிழிவுதீரும்.

முலைப்பால்நெய்.

முலைப்பால்படி-௨, ஆவின்நெய்படி-௧,ஒன்றாய்கலந்து அதில்கொடிவேலிவேர்வெள்ளரிவிதைபூசனிவிதை நெல்லிமுள்ளிஅதிமதுரம்வகைக்குகழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள உடற்காந்தல் மெலிவு எலும்புருக்கி கணம் வரட்சி பிரமேகம் வெட்டைதீரும்.

கடுக்காய்நெய்.

கடுக்கா-௧00கீழ்க்காய்நெல்லிபலம்-௨0இடித்துத்தூணிநீரிற்போட்டுகாய்ச்சி இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்துஆவின்படி-௧ பால் படி-௨ கலந்தில் சண்பகபூஏலம்சிவதைசுக்கு மஞ்சள்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய்திப்பிலிவகைக்குபலம்-அரை அரைத்துபோட்டுகாய்ச்சி வடித்துவேளைஒன்றுக்கு இருகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உடம்புவீக்கம்பித்தசோகைஉடம்பெரிவு அக்கினிமந்தம்மலசலகட்டுஇளைப்புபித்தம் நீங்கும்.

சுக்குநெய்.

சுக்குபலம்-௨௪ இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்த கியாழத்துடன் ஆவின்நெய் படி-௨ வெள்ளாட்டுநீர்படி-௧

கலந்து அதிவிடயம்காட்டாத்திப்பூபெருங்கரும்பைகொடிவேலிபெருங்காயம் முத்தக்காசு திருகடுகுதிரிபலை சிறுதேகு திப்பிலிமூலம்விளாம்பிசின் ஆடுதீண்டாபாளை இந்துப்பு சீரகம்மஞ்சள்ஓமம்செவியம்வகைக்குகழஞ்சு-௧ அரைத்துபோட்டுகாய்சியடித்துவேளைஒன்றுக்குஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம்கிராணிவயிற்றுகழிச்சல்கடுப்புஅதிசாரம் மூலகடுப்பு தீரும்.

பிரமிநெய்.

பிரமிசாறுபடி-௪ ஆவின்நெய்படி-௨ பால்படி-௧ ஒன்றாய்கலந்து சிவதைகக்குதிப்பிலி நெற்றிவற்றல்இந்துப்புவிளாவரிசிகற்கண்டுவேம்புகஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு கழஞ்சி-௨ அரைத்துபோட்டுமூன்றுநாள் வரை சிறுகொதிப்பிட்டு காலாநாள்காய்ச்சிவடித்துகைப்புளிப்புநீக்கி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதங்கொள்ள வாயு அக்னிமந்தம்நீங்கும் தீபனமுண்டாகும்கடம் அழகுபொன்னிறமாகும்புத்திவிர்த்தியாகும்.

கிருதப்படலம் முற்றிற்று.

ஷர்பத்துப் படலம்.

அதாவது பலவகைகளாலும்புட்பரசசந்தனங்களாலும்சர்க்கரை பாகு கற்கண்டு இவைகளால் மெழுகுபதமாய் காய்ச்சி மருந்தினாலும் வேர்வகைகளாலும் பிரயோகிக்கலாம் ஆனதால் யூனானியவாகடப்பிரகாரம் ஷர்பத்துபடலமெனப் பெயர் வகுக்கப்பட்டது.

இந்த ஷர்பத்துகள் ஒரு திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

நன்னாரி ஷர்பத்து.

முப்பத்தேழரை ரூபாயிடை நன்னாரிவேரையிடித்துஒன்னறை படியால் வற்றவைத்துவடிகட்டி முப்பத்தேழரைரூபாயிடைசீனியைக் கரைத்துகாய்ச்சி ஒருதுளியை விரலாலழுத்திப்பார்க்க பிசின்போலிருந்தாலந்தப்பதத்தில் சிசாவிலடைத்துகொண்டு இரண்டுரூபாயிடை ஷர்பத்தில் நாலுரூபாயிடைதண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பிரமேகம்நீர்சுருக்குநீர்கட்டு நிலப்பனைப்புமேகநீர்கைகால்காந்தல்கண்ணெரிவு நாவரட்சிதாகந்தீரும் தேகம்குளிரும் மருந்திடுநீங்கும்.

சந்தன ஷர்பத்து.

முற்றின இரண்டுபலச் சந்தனத்தூளைப் பத்துபலத் தண்ணீரில் ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள்காய்ச்சி நாலுபலநீர்வற்றினபின்வடிகட்டி அதற்கு ஒன்னறை பங்கு கற்கண்டையும் இரண்டுபல பனிநீரையுஞ் சேர்த்துக் காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பதத்திலிறக்கிச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு இரண்டுரூபாயிடைவீதம் தண்ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு பிரமேகந்தீரும்.

ரோஜாப்பூ தாமரைப்பூ வல்லாரைஷர்பத்து.

பதினெட்டு ரூபாயிடை காய்ந்த ரோசாபூவை அரையேமாகாணிப்படிவெந்நீரில் ௧௨-மணிநேரம்வரை ஊறவைத்துவடிகட்டிகாலேஅரிக்கால் படியாய் வற்றவைத்து அரைபலம் பனிநீரும் ௧௮௦-ரூபாயிடை சீனியுங்கலந்து காய்ச்சி மேற்சொல்லியபடி பதமறிந்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒரு ரூபாயிடையை இரண்டு ரூபாயிடைத் தண்ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவர நீர்கட்டு மலக்கட்டு நீர்ப்பணைப்பு காங்கை மூலசூடு நீங்கித் தேகங்குளிரும் இதுபோல் உலர்ந்ததாமரைப்பூவையாவதுஉலர்ந்த வல்லாரையாவது ஷர்ப்பத்துசெய்துசாப்பிட்டுவந்தால் மேககாங்கை தீரும்.

திராட்சபழ ஷர்பத்து.

திராட்சபழத்தைச் சாறுபிழிந்து வடிகொண்டு அதற்குச் சரியிடை சீனியாவது கற்கண்டாவது சேர்த்து இரண்டரைபலம் பனிநீர்விட்டு காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பாகுபதத்திலிறக்கி சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு மூன்றுரூபாயிடை ஷர்பத்தைஆறுரூபாயிடைத்தண்ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தச்சூடும் கைகாலெரிவுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழ ஷர்பத்து.

நேறிலை எலுமிச்சம்பழம் ரசத்தினிடைக்கு இரண்டுபங்கு அல்லது இரண்டரைபங்கு சீனியாவது கற்கண்டாவதுகலந்து காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு முன்னிடைப்படி சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தந்தீரும்.

நாரத்தம்பழ ஷர்பத்து.

நாரத்தம்பழ ரசத்தினிடைக்கு இரட்டிப்பு சீனிகலந்து காச்சி பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டுசாப்பிட்டுவந்தால்பித்தத்தைத் தணிக்கும்.

கொமட்டி மாதளம்பழ ஷர்பத்து.

கொமட்டி மாதுளையைமேற்றோலைநீக்கி யிடித்துச்சாறுபிழிந்து அந்தநிறைக்குமுக்காலே யரைக்காலளவு சீனியாவதுகற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சி பாகுபதத்திற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டுஒருரூபாயிடையில் இரண்டு ரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவரபித்தத்தையும் பித்தசூட்டையும் நீக்கும்.

மாதுளம்பழ ஷர்பத்து,

மாதுளம்பழ ரசத்தினிடைக்கு ஒன்றரைபங்குசீனிகலந்துமுன்போற் காய்ச்சி பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர பித்தம் நீங்கும்

இஞ்சி ஷர்பத்து.

ஆறேகால் ரூபாயிடை இஞ்சியைத் துண்டுதுண்டாய் நறுக்கி மும்மாகாணிப்படிசுடுதண்ணீரில் நாலுமணிநேரம்வரையூறவைத்து வடிகட்டி ௬௫-ரூபாயிடை சர்க்கரையை கரைத்துப் பாகுசெய்துசீசா விலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

காடி ஷர்பத்து.

ஒருசீசா காடியை ஒரு பீங்கானில்விட்டு ௯௪ ரூபாயிடை சர்க்கரையைப்போட்டு காய்ச்சி பாகுபதத்திற்சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

மேற்படி ஷர்பத்துக்கள் நாட்படவிருந்தால்புளித்துகுணத்தில் வேறுபட்டுப்போகுமாதலால்தேவையானல்அப்போதைக்கப்போது செய்து உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவேணும்.

ஷர்பத்துப்படலம் முற்றிற்று.

எண்ணெய்ப் படலம்.

பன்னிரண்டுதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

செங்கத்தாரி எண்ணை.

சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-௧, செங்கத்தாரிபட்டைபூதகரப்பன் பட்டை வேம்பாடம்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை கண்டங்கத்திரி நன்னாரிவேர் கழஞ்சிவேர் கிரந்திநாயகம் வேலிப்பருத்திவேர் கடுக்காய் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காசிடைவீதம் கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர தொண்டைபுற்று நாவுப்புற்று வாய்ப்புற்று நாக்கு வெடிப்பு உதடுவெளுப்பு நாக்கு கொப்பளம் பல்லீறுகட்டிச் சீழ்வடிதல் வாய்நாற்றம் வாய்கிரந்தி தீரும்.

கொமட்டிக்கா யெண்ணை.

கொமட்டிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௪, தேங்காய்ப்பால்படி-௧, சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-௨, ஈருள்ளிச்சாறுபடி-௨, கடுகு வெள்ளுள்ளி பஞ்சலவணம் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அதிமதுரம் திரிகடுகு ஓமம் வாய்விளங்கம் சீரகம் அரத்தை கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௩, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து காலையில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர வாதநீர் சிதட்டுகிருமி பீலிசை நீர்க்கோவை உதரரோகம்பெருவயிறுகெண் [illegible]ரும்.

உள்ளி ஆமணக்கெண்ணை.

வெள்ளுள்ளி பலம்-௧௦௦, சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டிசிறுவழுதலை தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி புங்கு ஆயிலியம் நொச்சி மாவிலிங்கு பேராமணக்கு முருங்கை இவைகளின் வேர்பட்டைவகைக்குப்பலம் ௫, யிடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு குறுணியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி ௪, கூடவிட்டு கலக்கி வசம்பு செவியம் சிவதைசீரகம் கடுக்காய் இந்துப்பு திரிகடுகு ஓமம் கொடிவேலிவேர் பங்கம்பாளைவேர்வகைக்குக்கழஞ்சு-௪, வெள்ளாட்டு பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள வாதநாசம் விக்கல் விஷகடி குடல்வாதம்பீலிசை கெர்ப்பவிப்புருதி பெருவயிறு பவுத்திரங் கல்லடைப்புயோனிச்சூலை நீராமைசூலை வாயுத்தீரும்.

கொடிவேலியெண்ணை.

முடக்கொத்தான்சாறு கள்ளியை வாட்டிப்பிழிந்த சாறுவகைக்குப்படி முக்கால் சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-ஒண்ணரை சிவதைவேர்கொடிவேலிவேர் வெள்ளை காக்கணம்வேர் சிற்றரத்தை சதகுப்பைதேவதாரம் இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் கடுகுரோகணி கழற்சி பருப்பு வகைக்குப்பலம்-௧, சுத்திசெய்த நேர்வாளமுத்து ௨௦, வெள்ளுள்ளிபலம்-௪. இவைகளை யரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடித்து கடும்பத்தியமாய் கரண்டிவீதங்கொடுக்க அண்டவாதங் குடல்வாதம் வாயு கவுசிதீரும்.

நல்லெண்ணை படி-காலில்கொடிவேலிவேர்பட்டைபலம்-அரை கருப்புக்கட்டி பலம் கால் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்திற் காய்ச்சி கடுகுடன் வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாள் ஆறுபோது சாப்பிட்டு நாலாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர் வார்த்து உப்பைவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்புத்தீரும்.

மேகராஜாங்கத்தெண்ணை.

சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி ௪, ஈருள்ளிகழுதைதலத்தில் வரிக்கொம்மட்டி கையாந்தகரைபுளியாரை சங்கல்லாரைபிரமிபொடுதலை செருப்படை கருநொச்சி பொன்னாங்காணி நுணா ஆடாதோடை கிரந்திநாயகம் வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு வகைக்குச்சாறு படி ௨, ஒன்றாய் கலந்து கொடிவேலி பூவரசுவேர் நிலவாகைவேர்சுடுதாத்திவேர்கிளிமூக்கு கிழங்கொன்று கற்றாழைகிழங்கு அப்பைக் கிழங்குசங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்து குறுணிநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தைக் கூடவிட்டுஜாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் வெங்காரம் குருசாணிஓமம்தான்றிக்காய் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்போலரிசி கஸ்தூரி மஞ்சள் அரத்தை

சுக்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி சடாமாஞ்சில் தாளிசபத்திரி கசகசா கஞ்சா வலம்புரிக்காய் பரங்கிப்பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டை வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ தக்கோலம் வசம்புசுக்கு அமின் வசுவாசி சீரகம் ஆனைத்திப்பிலி குங்குமப்பூ சாஸ்திரவேதி வாளம் செங்கொட்டை சத்திசாரம் எவாச்சாரம் நவாச்சாரம் வகைக்கு விராகனிடை-௪, பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில் வடித்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாளாறுவேளை சோகைபாண்டு கழல்வாதம் அண்டவாதம் கால்வாதம் பக்கவாதம் பவுத்திரம் மூலப்புற்று மண்டைச்சூலை வாயுரணம் சூலைதீரும் துவரம்பருப்பும் வறுத்த உப்புங் கூட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஐந்தெண்ணைத்தயிலம்.

எள்ளு ஏரண்டம்இலுப்பைவேம்புபுங்கு இவைகளின்எண்ணை வகைக்குப்படி-௧, ஆடாதோடைவேர் அதினிலைசமூதாழை நாட்டாமணக்கு திருகுகள்ளி வேலைமேனி நாவிலிங்குப்பட்டைசருநொச்சி வேம்புபுங்குகொடிவேலிமுருங்கைசங்குகாட்டுமுருங்கைதாதுவேளை இவைகளின்மூலம் மாம்பட்டை வகைக்குபலம்-௫, யிடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து கியாழத்தையும் ஒன்றாக்கலந்து அரத்தைசுக்கு ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் ஆனைதிப்பிலி காயம் சீரியசீரகம் சதகுப்பை தேசாவரம் குருசாணி வெள்ளைப்பூண்டு வெளிச்சிபிசின் வசம்பு சிறுதேக்கு இஞ்சி சடாமாஞ்சில் கிராம்பு குக்கில் வகைக்குப்பலம் கால் இடித்துப்போட்டுகாச்சி மெழுகுபதத்தில்வடித்து மூன்றுநாள் காசிடை உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பெங்கும் பூசினால் சன்னிதோஷம் வலிப்பு அண்டவாதந்தீரும்நாலாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர் வார்த்து உப்பு கூட்டவும்.

சுத்தவல்லாதியெண்ணை.

சிற்றாமுட்டி வேர்பலம்-௬௨, யிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஐந்தெண்ணை கெந்தி அதிமதுரம்கோஷ்டம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் லவங்கப்பட்டை அரத்தைசுக்கு அக்கிராகாரம் சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி வாய்விளங்கம் ஆனைதிப்பிலி திப்பிலிகடுகு தக்கோலம் கடுகுரோகணி வால்மிளகு ஓமம் குங்குமப்பூ கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ கொத்தமல்லி வாலுளுவையரிசிசிறுநாகப்பூ செவியம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௪, பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து புனுகு கஸ்தூரிவகைக்கு-௧. போட்டு மூன்றுநாளாறுவேளை காசிடை உள்ளுக்கு கொடுத்து ஒருநாளி நாசியில்விட்டு உடம்பிற்பூசிவர முசலாதம் அண்டவாதம்பித்தம் நீலகாசம் பீனிசம் தாகச்சூலை சொரிங்கும்பத்தியம் பனிப்பயறும் உப்புங் கூட்டிவந்து நாலாநாள் சீக்காய்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

முடக்கொத்தான் எண்ணை.

முடக்கொத்தான் சமூலம் பலம்-௬௰, சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் ௧௫, சிற்றாமணக்கின்வேர் பலம் ஏழரை இலவம்பட்டை முருங்கப்பட்டை செவியம் சிவதைவேர் விழிக்கிழங்கு வெள்ளைச்சாரணைவேர் கழற்றிருப்பை கொள்ளு பருப்பு முதியார்கூந்தல் செம்முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் தேவதாரம் நெஞ்சிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௬, இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் கொடிக்கள்ளிப்பால் சதுரக்கள்ளிப்பால் வகைக்குப்படி-கால் ஆவின்பால் ஏரண்டத்தெண்ணை தாமரைக்கிழங்குச்சாறு பேய்க்குமட்டிக் காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-௪, ஒன்றாய்விட்டு திரிகடுகு சித்திரமூலம் சாதிக்காய் செவியம் ஏலம்பெருங்காயம் வசம்பு ஓமம் மல்லி சதகுப்பை இந்துப்பு பொட்டிலுப்பு அமுக்குருவேர் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிவதை வெட்பாலையரிசி சிற்றரத்தை சந்தனம் நன்னாரிவேர் அகிண்டத்திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-௬, அரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள் ரவியிலூறவைத்துக் காய்ச்சிவடித்து நோயின்பலன் நோயாளியின் தேகபலமறிந்து ஒருகழஞ்சு அல்லது இரண்டு கழஞ்சுகொடுக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு மகோதரம் குட்டம் குன்மம்விஷபாக வீக்கம் கெவுசி கெண்டை வெப்புப்பாலைவ அகுவை நீராம்பல் பெருவயிறு விப்புருதி ப்ரீண்டு இளைப்பு உதிரக்கட்டால்நேரிடுஞ் சகலரோகமுந்தீரும் பத்தியத்திற்குக் கொள்ளு மிளகுநீர் கோழிரசஞ்சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

விப்புருதியெண்ணை,

விளக்கெண்ணைபடி-௧, நிலவாகை பிரமி பொடுதலைகோழியவரை சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு மலைவேம்பு சங்கங்குப்பி கழற்சிகாட்டாமணக்கு வகைக்குச் சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு நீர்வெட்டி முத்துநேர்வாளம் காட்டுச்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௫ வெள்ளுள்ளி கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧, இடித்துபோட்டுகாய்ச்சி வடித்து எட்டுநாட்காலையில் ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளவிர்த்தியாகும் நாலாறுதபா பிரவிர்த்தி யானதின்பேரில் பத்தியங்கொள்ள தேகத்தில் பலவிதமாய்க் கட்டுகிற விப்புருதிக்கட்டியும் அதிலுண்டாகும் புண்ணும் அரையாப்பு பவுத்திரந்தீரும் பத்தியம் உப்புபுளிநீக்கவும்.

வேப்பெண்ணையாதல் விளக்கெண்ணையாதல் படி அரை ஆடுதீண்டாபாளை சங்கங்குப்பி காட்டாமணக்கு சின்னி அவுரி வெள்

ளறுகு வேலம்பட்டை இவைகளின் சாறு புங்கம்பால் ஆலம்பால் வகைக்குபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்கலந்து துத்தம் சாதிலிங்கம் மிருதார்சிங்கி கெந்தகம் சீனிக்காரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-கூ, கார்கோலரிசி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குவிராகனிடை பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து மேற்படி எண்ணையை உள்ளுக்குக் கொடுத்து இந்த எண்ணையை மேலோடுபோட விப்புருதிப் புண்ணும் புரைவிழுந்த புண்ணும் சூலை அரைபாப்புபவுத்திரப்புண்களும் மற்ற ஆறுரணங்களும் ஆறும்.

நீரடைப்புக்கு எண்ணை.

விளக்கெண்ணைபடி காலில் ஈருள்ளிபலம்-க, சிதைத்துப் போட்டு பொன்னிறமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பொரித்த வெங்காரம் கடுக்காய்த்தூள் வகைக்கு கழஞ்சு-க, போட்டு கலக்கிக்கொடுக்க துன்மாங்கிசம் நீரடைப்புக் கல்லடைப்புத் தீரும்.

சாதிக்காய் எண்ணை.

நல்லெண்ணைபடி-க, முலைப்பால்படி அரைக்கால் ஆவின்பால் படிகால் ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய்பலம் உ, சாதிப்பத்திரி வெந்தயம்வகைக்குபலம்-க, குமரிச்சாற்று லாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து குளிர்ந்த தண்ணீரிலாவது சுடுதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருதுளி ரெண்டுதுளிவிட்டு கொடுக்க கணந்தோஷம் இரத்தவாந்தி இரத்தகாசம் வாந்தி இருமல் சுக்குவான் இருமல் சீதபேதி இரத்தபேதி தீரும்.

லவங்காதி எண்ணை.

லவங்கம் கற்கண்டு வகைக்கு பலம்-உ சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு பலம்கால் இவைகளைபொடித்து ஒருபடிநல்லெண்ணையிற் போட்டு முயலிரத்தம் பலம் கால் கூடவிட்டுகாய்ச்சி வடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு ஒரு கழஞ்சுபொடித்து போட்டுவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருதுளியல்லது இரண்டுதுளிவெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவதுகொடுக்க க்ஷயம் காசம் ஈளை இருமல் உப்பிசந்தீரும்;

சந்தன எண்ணை.

சந்தனத் தூள்பலம்-அ, நல்லெண்ணைப்பலம்-ய, இவைகளை பதக்கு நீரிற்கலந்து நீர்வற்றக்காய்ச்சி வடித்துச் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு பஞ்சிற்றோய்த்து கையில் வைத்திருக்கத் தேகத்தில் வாடையறிச் சுகத்தைத்தரும் சொரி சிரங்கு கரப்பன் புண்களிற் றடவத்தீரும்.

மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணை.

இரண்டுசேர் மதனகாமேசுரப்பூவை மலருமுன்னெடுத்து பதக்கு சலத்திற்போட்டு வைத்திருந்து மலர்ந்தபின்பு நாலுபலம்நல்லெண்ணைவிட்டு வேகவைத்திறக்கி எண்ணையைத் துண்டாய் பிரித்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு உடம்பிற் பூசிக்கொள்ள சுகநல்கும் வசியமாகும்.

தாளிசபத்திரி வடகம்.

தூதுவேளைவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரை திரிகடுகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-க, தாளிசபத்திரி பலம் உ, நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் திப்பிலிமூலம் வகைக்குபலமரை ஏலம் கோஷ்டம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிக்காய்கிராம்பு சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் வெட்பாலையரிசி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம் கால், சாதிபத்திரி பலம் அரைக்கால் இவைகளையிடித்து சூரணஞ்செய்து ஒருபானையிலிரண்டுபடி ஆவின்பாலும் அரைபடி பாசிப்பயறும்போட்டு வாயில்வேடுகட்டி சூரணத்தைவைத்து சட்டியால்மூடி பிட்டவித்திறக்கிப் பதினாலுபலம் சர்க்கரையைக்கலந்து பிசைந்து கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர நீரடைப்பு கல்லடைப்பு ஏப்பம்வாயுசூசிவாயு சூலைகாந்தல்வரட்சிதீரும்

தாளிசப்பத்திரி விராகனிடை-கரு, சாதிக்காய் விராகனிடை-, ஏலம் அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு கோஷ்டம் திப்பிலி சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-ச- சுக்கு ஓமம்மிளகு சீரகம் லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ, இவைகளை சூரணித்து ஒருபாண்டத்தில் குறுணிபால்விட்டு வாயில் வேடுகட்டி தோல்நீக்கின நாலுபல வெள்ளைப்பூண்டிற் பாதியைச்சிதைத்து வேட்டின்மேற் பருத்திச்சூரணத்தை வைத்து அதின்மேல் மற்ற பாதிப் பூண்டைவைத்து மூடி பிட்டவித்திறக்கி இரண்டுபலம் சருக்கரையைசேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தம்விழுதல் இருமல் இளைப்பு அரோசியம் வாய்நீரூறல் உஷ்ணம் மெய்மயக்கம் வாயுமந்தம் புளிப்புதேப்பம் தீரும்.

காந்தரச வடகம்.

காந்தம் அரப்பொடி இரதம் கெந்தி பெருங்காயம் லிங்கம் இவைகளை ஓர் கிறைபாய் கற்றாழைமடற்சோற்றால் மூன்றுதபா அரைத்துலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு தேன் திரிகடுகு பொடியில்வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு பணவிடைவீதம் மண்டலங்கொள்ள வாயு சன்னி குன்மம் பாண்டு சோகை வீக்கந்தீரும்.

நெல்லி வடகம்.

பதக்கு நெல்லிவற்றலை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றி லூறவைத்துலர்த்தி அதற்குநிகர் சீனியை பாலிற்கரைத்து பாகுசெய்து இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதுர்ச்சாதம் அதிமதுரம் சீரகம் வகைக்குப் பலம்-௯, முந்திரிப்பழம் திப்பிலி சிவதை வகைக்குப்பலம்-௪, இடித்துசூரணித்து தூவிக்கிண்டி நெய்பலம்-௪ தேன்பலம்-௮, கூட்டிவிட்டுபிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பாண்டு காமாலை பித்தம் இருமல் ஈளை சோகை தாகம் தலைவலி அரோசிபம் நீங்கும்.

கெந்தக வடகம்.

கெந்தகம் திரிகடுகு சதுர்ச்சாதம் வாய்விளங்கம் திரிபலை சிறுநாகப்பூ வகைக்குப்பலம்-௫, சுக்கில்பலம்இரண்டரை சித்திரமூலப்பட்டை ஒன்னேகால் இவைகளைச் சேர்த்தரைத்து தான்றிக்காய் பிரமாண முண்டைசெய்து உட்கொள்ள மேகரோகந்தீரும்.

லவங்காதி வடகம்.

லவங்கம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை-௧௦, இவைகளை பொடித்து முன்போற் பிட்டவித்து ௨௦-விராகனிடை வெல்லஞ்சேர்த்து பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் வெந்நீர்கொள்ள வாந்தி வயிற்றுபொருமல் கழிச்சல் மார்புவடி அக்கினிமந்தந் தீரும்.

மண்டூரவடகம்.

மண்டூரசெந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வெள்ளுள்ளி செவியம் சித்திரமூலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஆனைத்திப்பிலி வாய்விளங்கம் இந்துப்பு கோரக்கிழங்கு திரிகடுகு முத்தக்காசு சதகுப்பை நறுக்குமூலம் ஏலம் இவைகளையிடித்து பொடிசெய்து குப்பைமேனி சங்குநொச்சி மையாந்தசரை கீழ்க்காய்நெல்லி பூவரசு தழுதாழை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதங்கொள்ள காசம் க்ஷயம் வாயுவிக்கல்குன்மம் வாந்திபாண்டு சோகை காமாலைதீரும்.

திரிகடுகு சடாமாஞ்சில் திரிபலை சாதிக்காய் காஞ்சிரகம் நற்சீரகம் இலந்தைவேர் மாமஞ்சள் சாதிபத்திரி திப்பிலிமூலம் செவியம் முத்தக்காசு அரத்தை பொன்முசுட்டைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்குநிகர் மண்டூரசெந்தூரம் திரிலோகசெந்தூரம் அயச்செந்தூரம் கூட்டி கரிப்பான் சாற்றால் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய்போலுண்டைசெய்து தேன் சருக்கரை மோரிற்கொள்ள பாண்டுகாமாலை சோகை க்ஷயந்தீரும்.

ஒருபலமண்டூரத்தை எட்டுபலகோசலத்திற்பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி உலர்த்தி அதற்குநிகர் தேவதாரம் மரமஞ்சள் சித்திரமூலம் வாய்விளங்கம் முத்தக்காசு திப்பிலிமூலம் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சேர்த்து சூரணித்து வேளை ஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் எருமைமோரிற்கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலை தீரும்.

ஏலாதிவடகம்.

ஏலம் லவங்கப்பட்டை முந்திரிப்பழம் திப்பிலிவகைக்குபலம்-௯, அதிமதுரம் சருக்கரை பேரீச்சம்பழம் வகைக்குபலம்-௧, இவைகளையிடித்து கழற்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர அக்கினிமந்தம் பித்தம் வயிற்றுவலி மூலக்கொதிப்பினால் இரத்தஞ்சிதங்காணுதல் நீங்கும்.

செவிய வடகம்.

செவியம் இலுப்பைப்பூ திப்பிலிமூலம் விலாமிச்சம்வேர் சுக்கு நிலவேப்பு அதிமதுரம் நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம்சதுர்ச்சாதம் மிளகு தாளிசப்பத்திரி ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குநிகர் வெல்லஞ்சேர்த்திடித்து பாக்களவு உண்டைசெய்துசாப்பிட்டுவரவாயு விக்கல் வாந்தி அக்கினிமந்தம் நெஞ்செரிவு கிராணி காமாலை சோகை விக்கம் இருமல் தீரும்,

சுக்கு வடகம்.

சுக்குபலம்-௯, தாளிசப்பத்திரிபலம்-௫, செவியம் மிளகுவகைக்குப்பலம்-௧, திப்பிலிபலம்-௪, விலாமிச்சுவேர் சதுர்ச்சாதம் வகைக்குபலம் அரை சூரணித்து முன்போற்பாலிற்பிட்டவித்துசர்க்கரைபலம்-௯, சேர்த்துப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணமுண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர சத்தி விக்கல் அரோசகம் வாயூறல்வாயுஅக்கினிமந்தம் பொருமல் ஈளை இருமல் திரிதோஷம் நீங்கித தீபனமுண்டாகி தேகம் பலக்கும்.

கடுக்காய் வடகம்.

நூறு கடுக்காயை காடியில் மூன்றுதபா ஊறவைத்து இடித்துப் போட்டு உலர்த்திநறுங்கிவிரைநீக்கி அதற்குநாலிலொன்று கல்லுப்பு உலர்த்திநறுக்கி விரைநீக்கி அதற்குநாலிலொன்று கல்லுப்பு கோரக்கிழங்கு குரோசாணிஓமம் சுக்குகொடிவேலிவேர் திப்பிலிசெவியம் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விராகனிடை-௯, மிளகு இந்துப்புஓமம் வகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்து தூள்செய்து அதில் புளித்தமோர் எலுமிச்சம்பழச்சாறு இஞ்சிசாறு வகைக்குபடி-௧, தனித்தனியேவிட்டுப் பிசறியுலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர வாந்தி குன்மம் சுவாசகாசம் மூலம் கிராணி மூலகிராணி அரோசியம் பாண்டுவீக்கம் வயிற்றுவலிசோகை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

மேகாதி வடகம்.

பத்துபலம்வெள்ளுள்ளியை மேற்றோலைநீக்கி இருபத்தைந்துபலம்பசுப்பாலிற்போட்டு தீபம்போலெரித்து வேகவைத்துஐந்துபலம்பசு

நெய்விட்டுகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி சீனிபலம் இரண்டறை கோதுமைமாவுபலம்-ரு, தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றிற் ந கொட்டைபாக்களவுகொள்ள வெகுமூத்திரமாயிறங்கும் மேகநீரெல்லாந் தீரும்.

திரிபலை பருத்திகொட்டைபருப்பு புளியவிரைத்தோல்வெள்ளேலாம்பிசின் வெண்குன்றிபருப்பு மஞ்சள்காந்தபற்பம் அப்பிரகசெந்தூரம் வகைக்குவிராகனிடை-௬, இவைகள் கண்டயிடைக்கு ஆவரைவித்தின்பருப்புகூட்டி பொடித்து அத்திப்பால்விட்டு முக்கழஞ்சிடை யுண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எருமைமோரிற் கொள்ள மேகநீர் இருபதும் நீங்கும்.

லோகாதி வடகம்.

முத்தக்காசு சிந்தில்சுக்கு திப்பிலிவாய்விளங்கம்சித்திரமூலமிவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்குநிகர் லோகசெந்தூரங் கூட்டித் திரிகடி தேனில்மத்தித்து உண்டுவர பாண்டுசோகை காமாலைதீரும்.

சவுபாக்கிய கண்டி.

கரிசாலை பொடுதலை இவைகளின்சூரணம் வகைக்குபலம்-அ, திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் ஓமம்குரோசாணிஓமம் தாளிசபத்திரிசிற்றரத்தை தேசாவரம் ஏலம் வகைக்குபலம்-க, சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் லவங்கபத்திரி வால்மிளகு மல்லிவெந்தயம் வகைக்குபலம்-௭, இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் நாலுபடி பசும்பாலையுங் குழம்பாய்க்காச்சி அதிற்சீனிகத்தூவிப்பிசைந்து ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி பால்விட்டு ஏடுகட்டி அதின்மேற்பிசைந்த மருந்தைவைத்து பிட்டவித்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம்மாதுளம்பழமிவைகளின்சாற்றிலும் தேனிலும் அல்லதுசீனியிலும்வெந்நீரிலுங் கொள்ள சூசிகாகிருணி குன்மம்வாயு உப்பிசம்தாகம் அரோசியம் அக்கினிமாந்தம் கழிச்சல் தீரும்.

இரண்டுபடிபசும்பாலில்உஉ-பலச்சீனியைக்கரைத்துப்பாகுசெய்ததில் அ-பலசுக்கை மேற்றோல்சீவி சிறுதுண்டாய்நறுக்கி அதில்செம்முள்ளி செந்திராய் முருக்கிலை கரிசாலை சிறுசெருப்படை கைத்தட்டி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-கால், தனித்தனிவிட்டுவெய்யிலிலுலர்த்தியிடித்த சூரணத்துடன்தக்கோலம் வாலுளுவையரிசி நாகநீர்கரிய பவளம் வாய்விளங்கம்தான்றி நெல்லிதிப்பிலிமூலம் வகைக்குபலம்-௩, வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் அமுக்குரா பென்முசுட்டை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி வுத்திப்பனை வகைக்குபலம்-உ, பசும்பாலில் அவித்துலர்த்தியிடித்த சூரணத்தையுந் தூவிக்கிண்டித் திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ள கிருணி பிரமியம் வாயுவாதபித்தம் மேகம் அக்கினிமந்தம் வாதசூலை புத்திரவாயு வாயிறல் கசப்புத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் அரைவிசை சீனியைக்கலந்து பாகுசெய்து அதில் இஞ்சி வாலுளுவையரிசி ஓமம் வாய்விளங்கம் திப்பிலி மிளகு ஏலம் கரிசாலைவகைக்குப்பலம்-க சதகுப்பைபலம்-உ மல்லிபலம் ௬ சுக்குபலம்-அ இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி கொட்டைபாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதபித்தவலி குன்மம் காசம் சூசிகாவாயு சுரதோஷம் கிராணிதீரும்.

எண்ணெய்ப்படலம் முற்றிற்று.

கட்டுவகைப் படலம்.

அதாவது ஒவ்வொருமூலிகைகளாலும் புஷ்பரசாக்கினியாலும்
பால்வகைகளாலும் செயநீர் போக்கிகளாலும்
சுருக்குதாக்குவது கட்டுவகைப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது
கட்டு-௪00 ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

சாதிலிங்கக்கட்டு.

அஞ்சுகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் வீரம்பச்சைக்கர்ப்பூரம் வெடியுப்புச்சுண்ணம் வகைக்குவிராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுச் சீசாவிலடைத்து ஆறுநாள் சென்றபின்பு அதில் பத்துவிராகன் லிங்கத்தை பத்துதபா தோய்த்துக் காயப்போட்டு அப்பாலதில் தோய்த்து கருவூமத்திலையில்சுற்றலை ஒன்றுமுதல் ௯௨-புடம்வரைபுடந்தோறும் ஒவ்வொரு எருவாய் உபரியாக்கி ௯௨-புடம் மணல் மறைவில் போட்டெடுக்க உருகிக்கட்டும் அதை யதுபானங்களிற் கொடுக்க மூலகண்டன் குமாரகண்டன் மூசல்வலிப்பு குதிரைவலிப்பு காக்கைவலிப்பு புறவீச்சு உள்வீச்சு சன்னிதோஷம் வாலைக்கிறுக்கை நெஞ்சுகுத்து வாயு குத்துத்தீரும்.

பத்து[illegible]ரிடைலிங்கத்தை முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாவிலிங்[illegible] ஐவிரலிச்சாறு தேன் இவைகளில்வகைக்குஒரு சாமம் [illegible]த்து அஞ்சுவிராகனிடை[illegible]டத்தையும் அஞ்சுவிராகனிடை [illegible]ணையும்மெழுகுபோல் அரைத்துபத்துபங்குசெய்து ஒவ்[illegible]யத் துணியிற்றடவி லிங்கத்தின்பேரிற்சுற்றித் தீயிற் கெ[illegible] பல்லாஞ்சுரண்டிபோட்டுத்தேனிலிடவாயுபோகும் திரிகடுகிற் சன்னிதோஷம் இஞ்சிச்சாற்றில் நெஞ்சடைப்பு வாயுமூர்ச்சை பேதி வயிற்றுப்பொருமல்தீரும் கொடிவேலிக்கியாழத்தில் விஷபாகம் வயிற்றுவலி குன்மம் சோகைசூலை பித்தபாண்டு தீரும்.

ஒருபலச்சாதிலிங்கக்கட்டியின்பேரிற்குன்றுமணிப்பருப்பின்பசையினால் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கையொட்டி அதின்மேல் ரோமத்தை அரைவிராகனிடைச்[illegible] பிரியாமற்கட்டி ஒரு அகிற்சிட்டுசையில அறத்

குக்கீழுமேலும் செந்தகம் அரிதாரம் வகைக்குபலமறைவீதம்பொடித்தூளைப்போட்டு மேற்சிட்டிமூடிச் சீலைசெய்துகாயவைத்து அதையொரு சட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணலைக்கொட்டி சபலாக்கினியாயெரித்து மணல்மேல் நெல்லைப்போட்டாற் பொரியும்பதத்திலிறக்கிஆற்றி மேற்கசடுநீக்கிசுத்தமாய்கழுவிப்போட்டுஆவின்பாலில்ஒருபணவிடைவீதம் உரைத்துச்சாப்பிட வீரிய விர்த்தியுண்டாகும் முலைப்பாலிற்கொடுக்க மூலவாயு மூர்ச்சைவாயு அக்கினிமந்தம் நீங்கும்.

ஒருபலலிங்கக்கட்டிக்கு ஒருபடிசெப்பரத்தம்பூச்சாற்றைச்சுருக்கிட்டு அதின்பேரில் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைசுத்திஅப்பால்சக்கோலிமூலிகையை அரைத்துவசஞ்செய்து சீலைமண்வலுவாய்செய்து குக்குட புடம்போடக் கட்டும் அதை அனுபானங்களி லுரைத்துக் கொடுக்க சுரதோஷம் நீங்கும் தேகம்பலக்கும்.

மூன்றுவிராகனிடை லிங்கத்தைசாண்டியில்வைத்து அதற்குகீழுமேலும்ஐந்துவிராகனிடைசீனத்தைபொடித்துப்போட்டுதீபாக்கினியாயெரித்து ஓயாமற்புரட்டிக்கொடுத்து பின்புமாகாணிபடி கொடிகள்ளிப்பாலும் காற்படி கொப்புத்தேனும் சுருக்குக்கொடுத்து இஞ்சிச்சாற்றிலுரைத்துக்கொடுக்க சுரம் சன்னிதோஷம் வாயு புறவிச்சு குன்மம் நீங்கும்.

ஒருபல சாதிலிங்கக்கட்டிக்கு எலுமிச்சம்பழச்சாறு முலைப்பால் தைவேளைச்சாறு வெடியுப்புச் செயநீர்வகைக்கு ஒருசாமம் சுருக்கு கொடுத்து ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைசுத்தி அப்பால்சாரம்சீனம் வெங்காரம்வெடியுப்பு வகைக்குபலம்-௧ வெண்கருவாலாட்டி கவசஞ்செய்து காயவைத்து குகையில்வைத்துச் சில்லுப்போட்டுச் சீலைமண் செய்து இரண்டுகூடை உமியைக்கொட்டி அதற்குமத்தியில்தீப்போட்டெரித்து வெந்தபின்னெடுக்க உருகிமணியாயிருக்கும்.

பத்துவிராகனிடைலிங்ககட்டிக்குவெள்ளெருக்கன்வேரைக்குழித்தயிலமிறக்கி சுருக்குகொடுத்து இருபது சேங்கொட்டையை அரைத்துகவசஞ்செய்து அதின்மேல் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வெண்ணெயைவைத்துச் சட்டியிலிட்டுத் தீயெரித்து நெருப்புபிடித்தவுடன் இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்கக்கட்டும்.

காசிக்குப்பியை கல்வத்திற்பொடித்ததூள்வெடியுப்பு சீனக்காரம் அண்டத்தோல் வெங்காரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்வாய்நீராலரைத்து லிங்கத்துக்கு கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து முன்போல் உமிப்புடம்போட்டெடுக்கக் கட்டும்.

லிங்கத்திடை அயம் தாளகம் மனோசிலைகெந்தி இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலாவது கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவாலாவது ஆட்டி அதற்குக் கவசஞ்செய்து உமியில் முன்போற் புடம்போடக்கட்டும்.

ஐந்துவிராகனிடை லிங்கத்தை முலைப்பாலில் ஐந்துநாள் ஊறவைத்துரவியிலுலர்த்தி முட்டைகூட்டில் வைத்து கெந்திவிராகனிடை-௪, தாராவிராகனிடை-௨, சூடன்விராகனிடை-௧, வீதம்பொடித்தூளை கீழுமேலும் போட்டுமூடிச் சீலைமண்செய்து மண்மேல் வைத்தெரிக்க கட்டும்.

ஒருபலலிங்கத்தை ஒருபடி ஈசுரலிச்சாற்றில் சுருக்குகொடுத்து அதற்குபொரித்த வெங்காரத்தை ஷை சாற்றுலாட்டிக் கவசஞ்செய்து லர்த்தி ஓட்டில்வைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்போட கட்டும்.

வங்கத்திடை கட்டின தாளகத்தைக்கொடுத்து உருக்கிப் பொடித்து அந்த இடைக்குகட்டின தாளகத்தைச்சேர்த்து முலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்துநிறுத்தி அந்த இடைலிங்கத்திற்கவசஞ்செய்து ஏழு சீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசாண் ஆழக்குழியில் உமிப்புடம் போடக்கட்டும் அனுபானங்களிட சன்னிதோஷம் வாதசுரந்தீரும்.

தாளகம் கெந்தகம் பொரிகாரம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை கால் பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருகோழிமுட்டை தோலிற் பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு ஒருபங்கு பொடியைப்போட்டு அதின்மேலொரு விராகனிடை லிங்கத்தைவைத்து அதின்மேலும் பாதிபொடியைப்போட்டு பாதிவெள்ளைக்கருவிட்டு முட்டைத்தோலால்மூடிச்சீலைமண்செய்து மணல்மேல்வைத்து நாலுசாமமெரிக்கக்கட்டும்.

இரசமும் நாகமுந்தொந்தித்து அதற்குநிகர் பொரிகாரம் கெந்தி சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டி லிங்கத்திற் கவசஞ்செய்து ரவியிற்காயவைத்து அதின்மேல் சுண்ணாம்பும் உப்புஞ்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலரைத்துச் சீலையிற்றடவிக் கவசஞ்செய்துகுக்குடபுடமிடக்கட்டும் இந்தப்படி வீரத்தையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

லிங்கரசகர்ப்பூரக்கட்டு.

பனிரண்டுவிராகனிடை கெந்தகத்தை உருக்கிஅந்த இடைவீதம் லிங்கம் இரசகர்ப்பூரம் பொடித்துப்போட்டுக்கிண்டிஈரகுழலில்விட்டு ஆற்றிமாத்திரைசெய்து சன்னி சுரதோஷ முதலானவைகளுக்கு அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

ரசகர்ப்பூரக்கட்டு.

ஒருபலரசகர்ப்பூரத்தை முலைப்பாலில் ௰-நாள் ஊறவைத்துலர்த்திஅப்பால் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தை மூன்றுசாமம் சுருக்குக்கொடுத்து ஓட்டிலிரண்டுபல வெடியுப்பைபொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும் போட்டு அஞ்சுகோழிமுட்டையை உடைத்துவிட்டு மூடி அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாயெரிக்க பொங்கியுருகி நெருப்புப்பற்றிகெட்டியாயிருக்

கும் குளிர்ந்தபின்பு உப்பைநீக்கியெடுத்து அனுபானங்களில்உரைத்து கொடுக்க சன்னிசுரம் நாவரட்சி மலக்கட்டுநீக்கும் லிங்கக்கட்டுடன் சேர்த்துகொடுக்க வாதநோய்தீரும்.

நாலுவிராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் பால்நண்டை பிடித்துப் பிழிந்தசாறு முசுமுசுக்கைசாறு இவைகளை வகைக்கு இரண்டுசாமம் சுருக்கிடக்கட்டும்.

பத்துவிராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு முலைப்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு வாழைப்பழச்சாறு ஆதளம்பால் இவைகளைவகைக்கு ஒரு சாமம் சுருக்கிட்டு௫-விராகனிடைசாம்பிராணியைபொடித்துவடிகட்டி அரைக்காற்படி தேனில்கலந்து சுருக்கிட்டு ௧0-விராகனிடைசூடனிப் பொடித்து அதற்குக்கீழுமேலும்வைத்துத் தீக்கொளுத்தவும்இந்தபடி பத்துதபங்கொளுத்தக்கட்டும்.

தாளக்கட்டு.

வெடியுப்புசீனம்வகைக்குவிராகனிடை-௨0, நவாச்சாரம்வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-௪௨, இவைகளைப்பொடித்து கரண்டியிற் போட்டு தீயில்வைத்து உருகிப்பொங்கும்போது அதில் சுத்திசெய்த ஐந்துவிராகனிடை தாளகக்கட்டியைப்போட்டு பிரட்டிக்கொடுத்துமீந்திருக்கிறதையும் அரைத்து அதன்மேற் கவசஞ்செய்து காயவைத்து அதன்மேற் கற்சுண்ணாம்புநீரும் அரைத்து துணியிற்பூசிஏழுசீலைசெய்து காடைப்புடமிட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட ஈளைகாசம் எலிகடி விப்புருதி உளைமாந்தை குளிர்சுரம் தீரும்.

கிராப்பு சிற்றரத்தை ஓர்நிறையாய்வெதுப்பிப் பொடித்துத் தேனிற்றாளகக்கட்டையுரைத்துவிட்டு மத்தித்துக் கொடுக்கப் பழஞ்சுரந்தீரும் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லியபிரகாரம் வெள்ளையையும் செவுசியையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஒருபலதாளகத்தை கற்சுண்ணாம்பில்வைத்து அமுரிவிட்டுபத்துதபா நீற்றிச் சுத்தசலம் விட்டுக்கழுவி அயசட்டியில் வைத்து ஒருபடி பூநீரை நாலுபடி அமுரியிற் கரைத்துவைத்து மூன்றுநாள் தெளிவிறுத்து அதில்வெங்காரம் காரம்சூடன்வகைக்குப்பலமாக முப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு-௧, பொடித்துப்போட்டு நாலுசாமம் சுருக்குக் கொடுக்க தளுக்கற்றுக்கட்டும் அனுபானங்களிலிட சேத்மரோகம்௧௬-சுரம்சன்னிதோஷந்தீரும்.

பத்துவிராகனிடை தாளகக்கட்டிக்கு ஒருபடி சிவகரந்தைச்சாற்றில் பத்துவிராகனிடை துருசுச்செந்தூரத்தைக்கலந்துசுருக்குக்கொடுத்து அப்பால் ஊர்ச்சாரம்சீனிக்காரஞ் சூடன்வெடியுப்புவெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை ௪-வீதங் கல்வத்திட்டு எருக்கம்பாலாலும்கள்

ளிப்பாலாலும் குமரிச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமம் தனித்தனியே ஆட்டி உலர்த்தி அப்பால் ஊமத்தஞ்சாற்றாலாட்டி மேற்படி தாளகக் கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி ஏழு சீலமண்செய்து பத்தெருவிற் புடமிடக்கட்டும்.

பத்துவிராகனிடை தாளககட்டிக்குச் சிவகரந்தைச்சாறு கரிப்பான்சாறு வகைக்குப்படி-௩, சுருக்கு கொடுத்துலர்த்தி அதை-௫, எருவில் வெடியுப்பு அடங்கவறுத்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்து மூன்றுபுடம்போட்டகரியுப்புவிராகனிடை-௪0, சிறுநீர்விட்டரைத்து கவசஞ்செய்து அதின் பேரில் ஒருவிரற் கனத்தில் கற்சுண்ணாம்புக் கவசஞ் செய்து காயவைத்து ஐந்துசீலைமண்செய்து ௧௫-எருவிற்புடம்போட உருகிக்கட்டும்.

சாரக்கட்டு.

குளத்திலுண்டாகியிருக்கிற முற்றின நாறுகடுக்காய் சிப்பியை உயிருடனெடுத்துப் பொடித்து பொரித்துப்போட்டு வைக்க நீரிறங்கும் இருப்புச்சட்டியில் அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்பை போட்டு அடுப்பேற்றி மேற்படி நீரைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டுக்கிண்டி கொடுத்துக் கொண்டிருக்கத் தண்ணீர்போலாகும் அந்தபதத்திலிறக்கி யாற்றிஒருபலச் சாரக்கட்டிக்கு கவசஞ்செய்து காயவைத்து நெருப்பில் கருகவாட்டி யுதிர்த்து போட்டு அப்பால் வெடியுப்புச்சுண்ணம் இந்துப்பு வளையலுப்புகல்லுப்பு வெங்காரம் துருசுபற்பம் சிப்பிச்சுண்ணம் அண்டச்சுண்ணம் வகைக்கு பலம் கால்வீதம் வெள்ளைக்கருவில் மெழுகு போலாட்டி கவசஞ்செய்து நன்றாய்க் காயவைத்து ஒருசட்டியில் அரைப்படி கற்சுண்ணத்தை கொட்டி அதின்மேல் ஒரு ஓலைச்சுருளை வைத்து அதற்கு அரைவாசி கருமணற் கொட்டி அதில் மேற்படிசாரத்தை வைத்து மறையும்படி மேலும் கருமணல்போட்டு ஒருசாமம் ஒருவிறகாலும் மறுசாமம்-௨, விறகாலும் மூன்றாஞ்சாமம்-௩,விறகாலும் நாலாஞ்சாமம்-௪,விறகாலுந் தியெரித்து ஆறவிட்டெடுத்து அனுபானங்களிற்பணவிடைகொடுக்கதுன்மகட்டு நீர்க்கட்டுநீக்கும் இந்தக் கட்டைச்சேர்த்து வெயுசீர்செய்தால் சரக்குகள்கட்டும் மெழுகாகும்.

பாஷாணக் கட்டு.

ஒருபடி பூநீரில் நாலுபடி அமுரி விட்டு கரைத்து மூன்றுநாள் தெளிவிறுத்து ஒருபல பாசாணக் கட்டியைத் தோளாந்திரங் கட்டி எரித்தெடுத்துக் கள்ளிச் சாற்றிலும் எருக்கம் பாலிலும் திருகுகள்ளிப்பாலிலும் அல்லதுசதுரக்கள்ளிப்பாலிலும்வகைக்கு நாலுசாமஞ் சுருக்குகொடுத்து அயவிராலிச்சங்கைசுட்ட சுண்ணாம்படைச்சாராயம்விட்டரைத்துஅதற்குமத்தியில் மேற்படி கட்டியைவைத்துத் தேங்காய்ப்பிரமாணமுருட்டி ஒரு துணியில் முடிந்து பானையில் வைத்து அதற்குகீழும் மேலும் ஒருபடி வெள்ளைக்கற் பொடியைக் கொட்டித்தீயா

பெரித்துத் துணிவெந்தபின் ஆறவைத்துக் கட்டியையெடுத்து ஒரு தேங்காய்ப்பிரமாணம் நத்தையையரைத்து ஒருகலசத்திற்போட்டு அதின்மேற் கட்டியை வைத்து மூடிச்சீலைமண்செய்து எரித்து மருந்து கருகும்படியாய்ப்புடம்போடவும் இந்தப்படி ௫-புடம்போட்டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிட சுரம்சன்னிதோஷம்முதலான அநேக கொடிய ரோகங்கள் தீரும்.

வெள்ளைக்கற்சுண்ணம் பூநீர்வகைக்குப்படி அரை நாலுபடிதேசிநீரிற்கரைத்துத் தெளியவைத்து மூன்றுநாள் தெளிவைவிறுத்து அதில் பத்துவிராகனிடை பாஷாணத்தை தோளாந்திரங்கட்டி எரித்தெடுத்து சீனம்வெடியுப்புச்சுண்ணம் நவாச்சாரம்வெங்காரஞ்சூடன்பூநீர்சிப்பிச் சதை இவைகளையரைத்துக்கவசஞ்செய்து துருணி உப்புக்குள்ளாவது சுண்ணாம்புக்குள்ளாவது வைத்தெரித்து நாலுசாமம் சென்றபின்னெடுத்து இஞ்சிச்சாற்றில் பணவிடையுரைக்க சன்னிசுரஞ்சூலைதீரும்.

ஜலபஞ்சரி.

கெந்தி காந்தம் லோகம் வெங்காரம் சீனம் சங்குப்பொடி சலாசத்துசாஸ்திரவேதி கல்நார்வகைக்கு விராகனிடை-௪, வெடியுப்புபலம்-௧ இவைகளை மயனமாயாட்டிக் குகையிலிட்டு அனலில்வைத்து உருகினவுடன் ஆற்றியெடுத்து பணவிடைவீதம் இளநீர் முச்சாறு வெந்நீர்கரிப்பான் கியாழத்திலிட கவுசிநீராணைபாண்டு சோகை வீக்கந்தீரும்.

வெடியுப்புக்கட்டு.

சிறுநீரில் பூநீரைக்கரைத்து அதின் அண்ட ஓட்டைப்போட்டுச் சொதிக்கவைத்துச் சுத்திசெய்த விராகனிடை-௫, கொறுக்கி காண்டியிற்போட்டு அதற்குமேலும் வெடியுப்புசீனம் வகைக்குவிராகனிடை-௫, விதப்பொடித்ததூளைப்போட்டு உலையில்வைத்துவூதி உருகினவுடனெடுத்துக்கொண்டு தேகக்கூறறிந்து தேனிலாவது ஆவின் வெண்ணெயிலாவது ஒருபணவிடை உரைத்துக்கொடுக்க வாயுகுன்மம் வயிற்றுவலி சூதகவாயுதீரும்.

லவணக்கட்டு.

கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சவுட்டுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩, ஐவிரலிச்சங்குசுண்ணம் விராகன்-௧௫, இவைகளைப் பொடித்துத் கிருகுகள்ளிகட்டையை நறுக்கிசோற்றையெடுத்து அகற்குள் அடைத்து அதின்மேல் அந்தச்சோற்றால்மூடிச்சீலைமண்வலுவாய்ச்செய்துமுழப்புடம்போலக் கம்மியாயுருகி நிற்கும் அதைபணவிடை கருப்புக்கட்டியிற்கொடுக்க குன்மம் வாயு வயிற்றுவலி முதலானவை நீங்கும்.

இந்துப்பு கல்லுப்பு பாறையுப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்பு மாசிலிங்கு பிரண்டைஇவைகளை ஓர்நிறையாய் முருங்கைப்பூ எருக்கம்பூ வேலிப்பருத்தி இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமாட்டியில்லைச்செய்து நன்றாய் காயவைத்து முழப்புடம்போட வலுத்துக்கட்டும் கறுத்திருந்தால் அந்தச்சாறுகளி லெதிலாவதரைத்து புடம் போட்டு-௨, பணயிடை வாயு நெஞ்சடைப்புக்குவெந்நீரிலும் அஸ்திகுன்மத்திற்கு பசுநெய்யிலாவது தேன்சுக்கிலாவதுகொடுக்கத்தீரும்

கரியுப்பைத் தண்ணீரிற்கரைத்துத் தெளிவிறுத்துக்காய்ச்சியெடுத்து மேனி, நவேளைமுருங்கை இவைகளினிலைசாற்றை ஓரளவாய் விட்டு மெழுகுபோலாட்டி காயவைத்து குக்குடமாக மூன்றுபுடம் போட்டு பணயிடை கருப்புக்கட்டில் மத்தித்துக்கொடுக்க சகலவாயுவுந்தீரும்,

வீரக்கட்டு.

ஒருவராகனிடை வீரத்துக்கு அமுரியிலைச்சாறுபடி அரைசுருக்கொடுத்துகட்டி ஒருகரண்டியில் பசுநெய்விட்டுகாய்ச்சிகட்டியையெடுத்துக்கொண்டு அந்தநெய்யில் பரங்கிப்பட்டைச்சூரணத்தைப் பிசைந்து சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கருப்புக்கட்டியிற் பொதிந்து மூன்றுநாளாறுபோது உப்புப்புளிநீக்கிச்சாப்பிட மேற்சூலைகிரந்தி முதலான மேகரணங்கள்தீரும்.

இந்துப்பு கல்லுப்புகரியுப்புசீனம்சாரம்வகைக்குபலம்-௧,வெடியுப்புபலம்-௧, வெண்மையாய்வழுத்த துருசுபலம் ௨, சூடன்பலம்-கால், இவைகளைப்பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருபங்கைத்திருவகமாகவடித்து அதை மற்றொருபங்கில் விட்டுப்பிசறிகலசத்திலிட்டு திறுவகம்வடித்துச் சீசாவில்அடைத்துக்கொண்டு அந்த திராவகம் விட்டு கரியுப்பை மயனமாட்டிவழித்து குகைபிடித்து அந்தகுகையிலாவது அப்பிரகச்சட்டிலாவது சவ்வீரகட்டியைவைத்துஅதைமணல் மேல்வைத்து தீயெரித்து வீரக்கட்டியில் சூடேறினவுடன் மேற்படி திராவகம் இரண்டுசாமமும் தும்பை ஆடாதோடை முருங்கைப்பு இவைகளின் சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொருசாமஞ் சுருக்கு கொடுக்கட்டும் அதை அனுபானங்களிலிட சகலகொடிய ரோகங்கள் தீரும்.

கட்டினவீரத்திடைகெந்தியும் அயமும்சமனாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டி கவசஞ்செய்து அதற்குமேல் உப்பையரைத்து கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் இரண்டு விரற்கடை மணற்போட்டு அதின்மேல் வைத்து அதன்மேலும் மணலைக்

கொட்டி இரண்டுசாமங் கமலாக்கினியாய்த்தீபெரித்துஆற்றியெடுக்க செந்தூரமாயிருக்கும் இதை சகலரோகங்களுக்கும்அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் வாய்கட்டாது ௧௦-திங்கள் ஆண்டுபிரயோகிக்கலாம்

கட்டுவகைப்படலம் முற்றிற்று.

மெழுகுவகைப் படலம்

அதாவது தேன் பனவெல்லம்எண்ணெநெய்சேர்த்தரைப்பதால் மெழுகு படலமெனப் பெயர் பெற்றது.

லிங்கமெழுகு.

குமரிசோற்றிற் கடுக்காய்த்தூள் போட்டுப் பிசைந்துவைத்து அதில் வருகிறநீரைப் பத்துவிராகனிடைலிங்கத்திற்குஒருசாமஞ்சுருக்குகொடுத்து சீனிக்காரம் துருசுவெங்காரம் பூநீர்வகைக்குவராகனிடை-௫, எருக்கம்பால்விட்டு மெழுகுபோலரைத்து மூன்றுபங்கிட்டு ஒருபங்கைக் கட்டிக்குப்பூசிகாயவைத்து நன்றாய்காய்ந்தபின்பு மற்ற இரண்டுபங்கையும் அதுபோற்பூசி காயவைத்து மண்ணையரைத்துத் துணியிற்பூசி ஐந்துசீலைசெய்துகுக்குடபுடம்போட்டுஎடுத்துகரண்டியில்வைத்துகொடிக்கள்ளிச்சாற்றால்ஒருசாமஞ்சுருக்குகொடுத்தூகட்டியில் ஊசியினுற்குத்திலிறங்கும்அந்தபதத்தில்கல்வத்திட்டுஅரைக்க மெழுகாகும் அதைப்பணவிடை அனுபானங்களிலிட கிரந்திகுஷ்டம் கரப்பன்காசம் சன்னிசுரம் சூலை நீரோடுதல் புண் பேதிவாதம்ரணம் நீங்கும்.

வீரமெழுகு.

பரங்கிப்பட்டைகொடிவேலிவேர்சிவன்வேம்புசமூலம்சேர்கொண்டை ஓர்நிறையாகநறுக்கிப் பாண்டத்திட்டு குழித்தயிலமிறக்கிச்சுத்திசெய்த சவ்வீரலிங்கம் ரசகற்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩, ரசம் அரிதாரம் துருசு பற்பம் இந்துப்பு வகைக்கு விராகனிடை-௧.இவைகளை மயனமாய்பொடித்துக் கரண்டியிற்போட்டுகாற்படி தயிலம்விட்டு ஒயாமற்கிண்டிகொடுத்து வற்றினபின்புதேன்படி அரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திற்கல்வத்திட்டுசாதிக்காய்கார்கோலரிசிதிரிகடுகுகோஷ்டம் அரத்தைதேசாவரம அக்கிறாகாரம்சன்னிநாயகம்திப்பிலிமூலம் ஓமம்திப்பிலி கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்கு வராகனிடை ௧-பொடித்து வடிகட்டிச்சேர்த்து தேன்விட்டு ௨-சாமம்மெழுகுபோலாட்டி தந்தசிமிளிலடைத்துக்கொண்டுசுண்டைக்காய்பிரமாணங்கரும்புகட்டியிற்பொதிந்து ௭-வேளைகொடுக்கநெஞ்சடைப்புமார்புகுத்துவிப்புருதிவலிப்புகள்வயிற்றுவலிமுகவாதசன்னிசூலைபதினெட்டுகரப்பான்உதிரத்திட்கிதேககடுப்புசூதகவாயுமந்தாரகாசம்சன்னிதோஷம் கைகாலில்விழும்கறுப்புவெள்ளைசொரிசிரங்குபடர்தாமரைகுஷ்டம் மேகரணம் கிரந்தி அரையாப்பு மேகப்புற்று துன்மாங்கிஷ அடைப்புதீரும் பத்தியம் புளி புகைதள்ளவும் கொஞ்சம் எயிறு கட்டும்.

ரசமெழுகு.

ஒருபலகெந்தகத்தில் ஆவின்வெண்ணெயைபோட்டுஉருக்கிமூன்றுதபா மிளகுதக்காளிச் சாற்றிலும் இரண்டுதபா வேலிப் பருத்திச் சாற்றிலும் காய்ச்செடுத்து அதையும் நாலு சேங்கொட்டையையும் வெட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு ரச்சி ஒருசொட்டு நீரேழ விட்டுபார்க்க கெந்தகநிறமில்லாமலிருந்தால் அந்தப்பதத்திலிறக்கிவைத்துக்கொண்டு ஒருவிராகனிடை ரசத்தில்விட்டுமத்தித்து வேளைக்கு காற்பணவிடைவீதஞ் சர்க்கரையிற்கலந்துண்ண மேகம் ௨௧-சூலை கிரந்தி அரிசிரங்கு வெட்டை தீரும்.

கெந்தகம் விராகனிடை-௫ ஆவின்வெண்ணெ பலம்-௨ சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டித் துணியிலூட்டித்திரித்து கதிரிற் கோர்த்துத் தீயிற் கொளுத்திற் சுடர்த்தயிலமிறக்கி கல்வத்திட்டு இரசம் விராகனிடை-௪, சேர்த்துமெழுகுபோலரைத்து வைத்துகொண்டு ஒருபணவிடைவீதம் மூன்றுநாளாறுபோது கரும்புக்கட்டியிற்கொடுக்க வாதசூலைதீரும்.

சங்கங்குப்பிச்சாற்றிற்கொடுக்க கிரந்தி அரையாப்புபவுத்திரம் தீரும் சிறுசெருப்படைச்சாற்றிற்கொடுக்க சிரங்குசொரிதீரும்.

லிங்கரசகர்ப்பூர மெழுகு

இரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை ௨, லிங்கம்விராகனிடை-௧முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு தேன் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டிக் கரண்டியில் வழித்துப்போட்டு மேற்படி சாறுகொஞ்சம் விட்டுத் தீபம்போலெரிக்கஉருகிமெழுகாகும்பணவிடைவீதங்கருப்புகட்டியிற் கொடுக்க வயிற்றுவலி சூதகத்திரட்சிதீரும் திரிகடுகுபொடியிற் கொடுக்க வாயுதீரும்,

பாஷாண மெழுகு.

ஒருபடி பூநீரைநாலுபடிசிறுநீரிற்கரைத்து ஒருபலபாஷாணத்தைதோளாந்திரங்கட்டிஎரித்து அப்பால் ஒருபடிமுருங்கிரிச்சாராயம்சுருக்கு கொடுத்து மெழுகாகும்வரைபிராயம்பட்டைத்தயிலத்தைச் சுருக்கு கொடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிற் கொடுக்க சுரம் சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

மெழுகுவகைப்படலம் முற்றிற்று.

செந்தூரப் படலம்.

அதாவது பழரசம் மூலிரசம்விட்டு ௫0-புடம்போடுவதாம் செந்தூரப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

௫00-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம் அயச்செந்தூரம்.

அரப்பொடியை பழச்சாற்றில்மூன்றுநாள்ஊறவைத்துப் பிசைந்து கழுவிப்போட்டு அப்பால் காடியில் மூன்றுநாளூறவைத்துகழுவிச் சுத்திசெய்து காட்டாமணக்கம்பாலில் மூன்றுநாள்ஊறவைத்து ரவியுலர்த்திக் கல்வத்திட்டு மேற்படி பாலால் நாலுசாமம் அரைத்து வில்லை தட்டி காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலமண்செய்து கெசபுடம் போடவும் இந்தப்படி மேற்படிபாலில் ௧௧-புடமும் மருதம்பட்டை நாவற்பட்டை கற்றாழை சமூலம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச்சாறுவாங்கி ௨௫-நாளூறவைத்து அரைத்து ௯௬-புடமும் பொற்றலைக்கரிப்பானிலையுஞ் சீந்தித்தண்டும் ஓர்நிறையாயிடித்துப் பிழிந்தரசத்தில் ௨௫-புடமும் போட்டெடுத்து வாததேகிக்குத் தேனிலும் பித்ததேகிக்கு வாழைப்பழத்திலும் நெய்யிலும் அரைத்தையிலும் பாலிலுங்கொள்ள சோகைவிஷபாக வீக்கம் குடல்வாதம் தேகவெளுப்பு நயனரோகம் ௯௬-ம்நீங்கும் தேகம் பொன்போலாகும் ஒளியுண்டாகும் அதிக பலமுண்டாகும் உதிர்ந்த ரோமங்கள் முளைக்கும் நரைமாறும் மேற்சொல்லியதை திரிகடுகிற சொன்ன பெருவயிறு பக்கவாயு நீக்கும் வேளைச்சாற்றிற் கொள்ள குன்மம் சத்திகாசரோகந் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த அரப்பொடிபலம் சுத்திசெய்தகெந்தி பலம்-௧, சிங்கிமுப்புக்கழஞ்சு-௧, இவைகளைப் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்குநாலுசாமமரைத்து வில்லை தட்டி காயவைத்து ஓட்டில்வைத்து மேலோடுமூடிச்சீலமண் செய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து அப்பால் மேற்படியிலைச்சாற்றில் மூன்றுபுடம்போட்டு அனுபானங்களிற் கொடுக்க பாண்டுபித்தம் மெய்மயக்கம் வாந்திவாயுதீரும் இஞ்சி சூரணத்தில் பித்தவாயு அரோசியம் அன்னத்துவேஷந் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த நாலுபல அரப்பொடியை நாவற்பட்டைச் சாற்றாலொருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் கதவும்பைச்சாற்றிலும் வகைக்கொரு புடம்போட்டெரித்து திரிகடுகு நற்சீரகம் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடிச்சூரணத்தில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து தூலதேகிக்கு தேனில் மத்தித்தும் சுகதேகிக்கு ஆவின்நெய்யில் மத்தித்தும் கொடுக்க விஷபாகந் தகரைக்கிவாழத்தில் தேன்விட்டுப் பணவிடை கொடுக்க சோகைதீரும் இதுகளெல்லாம் யிச்சாபத்தியம்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு இவைகளைப்பொடித்து ஒருகஃசிடை பொடியில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்க மேகந்தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடிபலம் ௧௰, சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம் மூணரை இவைகளை கல்வத்திட்டு கற்சுண்ணாம்பை தண்ணீரிற் கரைத்து தெளியவைத்து அந்ததெளிவுநீராலேழுநாள் ரவியிற்காயவைத்து உதிர்த்து ஒருசட்டியிற்போட்டு மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து யிரண்டு சாமமெரிக்க செந்தூரமாகும் அதைகரிசாலை லேகியத்திற்கொள்ளபாண்டு சோகை காமாலையும் பச்சரிசி கழுநீரிக் கிருணியுந்தேன் அல்லது வெட்பாலையரிசியும் சீரகமுங் கியாழஞ்செய்துஅதிற்கொள்ள சூலையும் பாலிற்கொள்ள மேகம் சொரிசிறங்கு புண் புரையுந் தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடியை நாவற்பட்டை சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்து கற்றாழஞ்சருகை யிடித்ததூள் குறுணியை ஒருபானையிற் கொட்டி அதின்மேல் பில்லையைவைத்து மேலுமந்த தூளைக்கொட்டி அதின்மேற்சட்டியைமூடி ஏழுசீலைமண் செய்து ௧௨-சாமமெரித்து ஆற்றி இதற்கு முந்தினபிரயோகத்திற் சொல்லியபடி அனுபானத்தில் வியாதிகளுக்கு உபயோகிக்கவும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம்-௫, லிங்கம்பலம்-௨, சூதம்கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கு பலம்-௧, தங்கம்-௧, இவைகளைப் பொடித்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமும் நாவற்பட்டைச் சாற்றில் மூன்றுசாமமும் முருக்கம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் புளித்த மாதுளம்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் அரைத்து பில்லைதட்டி காயவைத்து கற்றாழஞ்சோற்றை நாலுவிரல்கனத்தில் ஒருசட்டியிற்போட்டு அதின்மேல் நாவற்பட்டை யிடித்ததூளை நாலுவிரற்கடை பரத்தி அதின்மேல் மேற்படி பில்லையைவைத்து மேலுமதுபோலவே நாவற்பட்டை தூளுங் கற்றாழஞ்சோறும்போட்டு அதின்மேல் சட்டியைமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து அடுப்பேற்றி தீபாக்கினி கமலாக்கினி கடாக்கினியாக வகைக்கு எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துக்கல்வத்திட்டு குமரிமுருக்கம்பூ நாவற்பட்டை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கொருசாமமாட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு ஏழுசீலைமண்செய்து முழங்கால்பள்ளத்தில் புடம்போட்டு எடுத்துப் பணவிடைவீதந் திரிகடுச்சூரணத்தில் ௨0-நாட்கொள்ள அஷ்டகாசம் மந்தாரகாசம் சுவாசகாசம் பாண்டுதீரும்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்தசெந்தூரம் வகைக்கு பலம் ௧, சாதிலிங்கம் கெந்தகம் வகைக்குப்பலம்-௨, வெண்காரம் இரதம் வகைக்குப்பலம்கால் முப்புக்கழஞ்சு-௨, எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் நாலுசாமம் பொற்றலைகரிப்பான் சாற்றில் நாலுசாமம் அரைத்து பில்லை

செய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பது எருவிற்புடமிட செந்தூரமாகும் அதை யனுபானத்திற்கொள்ள பாண்டு ஆறும் பித்தநாற்பதும் வாயுவாதம் அக்கினிமந்தம்தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகவெளுப்பு நீங்கும் தேனிற்கொள்ள பாண்டுசூலை கெர்ப்பநோய் வாந்தி பொருமல் உஷ்ணவாயு சிலேத்மம் தலைமயக்கம் வாயூறல் பித்தம் நீங்கும்.

அயம் காந்தம் இரதம் கெந்தகம் ஓர்நிறையாய்க் குமரிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலைமண் செய்து சேவற்புடம்போட்டுத் திரிகடுகுச் சூரணத்தில் தேன்விட்டு மத்தித்து பணவிடை செந்தூரம் வைத்துண்ண வாயுதீரும் வெள்ளுள்ளிதயிலத்தில் சன்னியும் நொச்சிச்சாற்றில் வாதம் பெருங்காயத்தில் க்ஷயம்நீங்கும்

சுத்திசெய்த காந்தம் அரப்பொடி சூதம்கெந்தி சாதிலிங்கம் வகைக்குப்பலம்-௧, கற்றாழம்பாலில் ஒருநாளாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் வைத்து மேற்சட்டிமூடி ஏழுசீலைமண் செய்து காடாக்கினியாக நாலுசாமமெரித்து பணவிடை இஞ்சிச் சாற்றிற்கொள்ள சோகைதீரும் சிந்தாதிலேகியத்திற் பாண்டும் மேகமுந்தீரும் மற்ற அனுபானங்களிலிட வெட்டை நீரிழிவுதாகம் வாயு க்ஷயம் அஸ்திவெட்டை தீரும்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்த கெந்தகம் வகைக்குபலம்-௪, பூநீர் சுண்ணம் கழஞ்சு-௧, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் நாலுசாமம் ஆட்டி பில்லைத்தட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிவிட்டு சீலைமண்செய்து ஒருமுழ குழிக்குள் அன்யகிதருவிற் புடம்போட்டெடுத்து சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் சீரகம் குருசாணி ஓமம் வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம் அதிவிடயம் காயம் சுக்கு திப்பிலி மிளகு அபின கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧, வெதுப்பிப்பொடித்து நாலுபலக் கரும்புக்கட்டி சேர்த்திடித்துத் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருசுண்டக்காய்ப் பிரமாணத்தில் செந்தூரம் குன்றியிடை வைத்துண்ண ஆறுவகைக் கிராணியும் வாயுவும் மற்ற அனுபானங்களிற் பாண்டு சோகை காமாலையுந்தீரும்

மண்டூரச் செந்தூரம்.

காட்சென்றநாலுபல மண்டூரத்தை யிடித்து வெள்ளாட்டு நீரிற்குருணிவிட்டு மூன்றுநாளூறவைத்து வற்றக்காய்ச்சி அப்பால் ஆவினீரில் பத்துதபா காய்ச்சி தேய்த்துக் கழுவிப்போட்டு கற்றாழஞ்சாற்றில் எருகாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலை செய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி மேற்படிசாற்றில் புடம்வைத்து நீர்முள்ளிக்கரிப்பான் விழி வேலிப்பருத்தி பாதளம்பழ மிவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு புடம்பத்து போட்டு பணவிடை கரிப்பான்சாற்றில் வகைக்கு புடம்பத்துபோட்டு பணவிடை கரிப்பான் சாற்றிற்கொள்ள மகோதரம் விஷநீர்க்கோர்வை கெண்டை பாண்டு விஷபாகம் சோகைசூலைபெருவயிறு குன்மம் தேகவீக்கம் நீர்க்கடுப்பு தாகம் வாதம் கிராணி குடல்வாதந்தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த மண்டூரம்பலம்-௧, கெந்திசூதம் கெவுரிவெடியுப்பு சூடன்சாரம்சீனம் தாளகம் வகைக்குபலம்-௧, இவைகளை எருக்கம்பாலில் ஆறுசாமமும் பழச்சாற்றிலிரண்டு சாமமுமாட்டி பில்லைத்தட்டிகாயவைத்து குக்குட புடம்போடவும் இந்தப்படி செந்தூரம் ஆகுவரை புடம்போட்டெடுத்து அனுபானத்திற் கொடுக்க பாண்டு வகையெல்லாந் தீரும்.

முன்போற்சுத்திசெய்த மண்டூரத்திடைக்குப் பத்திலொன்று கெந்திசூதம்லிங்கம் முப்புவெங்காரங்கூட்டி எலுமிச்சம்பழம் கரிப்பான் செருப்படை நெம்பை இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு புடம் பத்து அரசப்பட்டைசாற்றிற்புடம்-௫-முன்போற் போட்டெடுத்து திரிகடுகு தேனில் இரண்டுபண யிடையைத்துண்ண விஷபாண்டுகாமாலை பாண்டுபித்தம் சிலேத்மம் தேகவெளுப்புமாறும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடிகாந்தம் மண்டூரம் வகைக்குப்பலம்-௧ கவுதும்பை கரிப்பான்வெற்றிலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமம் தனித்தனியே ஆட்டிக்கெசபுடமாய் ஐந்துபுடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிகளனைத்துந் தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடிகாந்தம்மண்டூரம் வகைக்குப்பலம்-௧ எருக்கம்பாலால் ஒருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச்சீலைசெய்து குழிவெட்டிக் கெசபுடம்போட்டு அப்பால் மேற்படிபாலிலும் கையாந்தகரை விழிசிறுபீளை சிறுசீரை பொன்னாங்காணி சென்னாயுருவி நீர்முள்ளி கற்றாழை இவைகளின் சாற்றிலும் உசிலம்பட்டைக் கியாழத்திலும்வகைக்குப்புடம் பத்துபோட்டு திரிகடுகுசூரணத்தில் செந்தூரம்பணயிடை வைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துக்கொடுக்கப்பெருவயிறு காமாலைபாண்டு சோகை மகோதரம் கவுசி கைகால்கடுப்பு வாதசூலை மேகவெட்டை நீர்க்கடுப்பு சன்னி சீதளம் மந்தாரசன்னி அண்டவாதம் க்ஷயரோகந்தீரும்.

உருக்கு செந்தூரம்.

கோசலமும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பத்து உருக்குளிகையைப் பழுக்கக்காய்ச்சித்தோய்க்க அதில் தகடாயுதிரும் அதையெடுத்து பொற்றலைக்கரிப்பான்சாற்றா லொருநாளாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்கு மேற்படியிலையை யரைத்துகவசஞ் செய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டு மேலோடுமூடிச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம் போட்டெடுத்து இந்தப்படி அந்தரத்தாமரையின் சாற்றிலொருபுடமும் கற்றாழஞ்சாற்றிலொருபுடமும் போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் திரிபலைத்தூளும் வெல்லமுங்கூட்டிப் பணவிடைச்

செந்தூரம்வைத்து தூலதேகிக்குத் தேனிலுஞ் சுஸ்ததேகிக்கு ஆவின்நெய்யிலும் மத்தித்துக்கொடுக்க தேகம்பலக்கும்.

திரிலோக செந்தூரம்

சுத்திசெய்த அயம் காந்தம் அப்பிரகம் வகைக்குப்பலம்-க, கெந்தகம்பலம்-கூ, ரசம்பலம்-கஉ, பூநீர்கழஞ்சு-கூ, இவைகளைக் கல்வத்திட்டு பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படைகுமரிஇவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயப்போட்டு நூறு எருவில் புடம்போட்டு லிங்கம்பலமரை கூட்டிக் குமரிச்சாற்றில்-ச, சாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து முப்பதெருவிற் புடம்போட செந்தூரமாகும் வைத்து நெய்யில் மத்தித்துக்கொள்ள மேகநீர்பாண்டு பித்தம் பிரமேகவாயு உட்சூடு இருமல்நீங்கும் தேகங்குளிரும்.

சுத்திசெய்த அயமுருக்கு சிட்டம் வகைக்குப்பலம்-க, நாவற்பட்டைச்சாற்றில் ஒருசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டில் வைத்துச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தபடி அஞ்சுபுடம்போட்டு சிற்றாமணக்கிலையிற் பொதிந்து நெற்பாண்டத்துக்குள் இருபதுநாள்வைத்து பணவிடை அனுபானத்திற்கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலை பெருவயிறு மலக்கழிச்சல் விஷநீர்க்கோவை வாய்நீரூறல் வாய்க்கசப்பு வாந்தி இருமல் இளைப்பு வாயு பொருமல் தீரும்

பஞ்சலோக செந்தூரம்

தங்கம் வெள்ளி செம்பு காந்தம் இரும்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய்சுத்திசெய்து அதிற்கிரட்டி கெந்தகம் சூதமரைவீரங்கால் கூட்டி மூப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு-க, எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் கரிசாலைச்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி முழுப்புடத்திற்போடச் செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை திரிகடிச் சூரணத்தில் வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து மண்டலங்கொள்ள வாயு எண்பதும் பித்தம் மூலம் சிலேத்மம் நீங்கும்.

அப்பிரகசெந்தூரம்

ஆவிநீரும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒக்கவுங் கலந்து அதில் கிஷ்ணஆப்பிரகத்தை கொல்லனுலையில் பழுக்க காய்ச்சித் தோய்த்து உரலிலிட்டுக் கட்டப்பாரையாலிடித்து நெல்லுடன் கலந்து அவித்து கம்பளியிற்கட்டிக் காடிற்பிசைந்து பறுநாள் தெளிவையா யிறுத்து அடியில்உறைந்திருக்கும் அப்பிரகநவநீதத்தைரவியுலுலர்த்திபலம்-க0-ல் கெந்திபலம்-க, கல்வத்திட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி லேசாய்வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போடவும் புடந்தோறும் கெந்திசேர்த்து எலுமிச்சம்[illegible]லை செருப்படை பொடுதலை முருங்கப்பூ பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெருப்படை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்குப்புடம்போடச் செந்தூரம் அருகுபோலாகும் அனுபானங்களிட க்ஷயம் ஈளை இருமல்முதலான சிலேத்துமரோய் தொண்ணூற்றாறும் அமிர்தசஞ்சீவிச் சூரணத்திற்கொடுக்கமேகநீர்விழிவுபிரமியம் எலும்புருக்கிட்சூடு உள்ளெரிவு நீங்கும் விந்தூறும் புஷ்டியாகும் கண்குளிரும், தேகமின்னும்.

இரண்டுபல அப்பிரகநவநீதத்திற்கு கெந்திதங்கம்வகைக்குவிராகனிடை-உ விதம் புடந்தோறுஞ்சேர்த்து சிறுசெருப்படைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி ரவியுலர்த்தி முப்பதெருவில் முப்பதுபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அந்தச்செந்தூரம் குங்குமப்பூகோரோசனை பச்சைக்கர்ப்பூரம் நத்திச்சூரிவிரை கூகைநீர்வகைக்குவிராகனிடை-ரு புனுகு அபின்வகைக்குவிராகனிடை-கஉ இவைகளைச்செவ்விளநீராலும்கரும்புச்சாற்றாலும் மாதுளம்பழச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து காலையிலும் மாலையிலும் ஒவ்வொருண்டை விதம் ஆவின்பாலிலரைத்துச் சாப்பிட்டுவர நீரிழிவு பிரமேகம் தீரும்.

வீரியவிர்த்தியும்தேககாந்தியுமுண்டாகும் சாதிக்காய்தயிலமும் கசகசாதயிலமும் ஓர் நிறையாய்கலந்து கால்விராகனிடை தயிலத்திற் செந்தூரம் பணவிடைவைத்து மாலையிலுண்டு இரவில் பாலும்அன்னமுஞ் சாப்பிட்டுப்புணர்ந்தால் விந்துகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதம்பலம்-க0, முள்ளங்கிகிழங்குச்சாற்றிலும் நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கெசபுடம்போடவும் இப்படி மேற்படி சாற்றிலும் ஆல் அரசு நாவல் அத்தி இவைகளின்பட்டைகளை ஓர் நிறையாயிடித்துக் கியாழஞ்செய்து அதிலும் கொடிவேர்க்கியாழத்திலும் எலுமிச்சம்பழம் கவுதும்பைகாந்தை சிறுசெருப்படை பொற்றலைக் கரிப்பான் முருக்கம்பூ குமட்டி மாதுளம்பழம் புளிப்புமாதுளம்பழம் இவைகளின்சாற்றிலும் வகைக்குப்புடம்-க0 போட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட க்ஷயம்-கக மேகம்-உக கிருச்சனம்பிரமேகம் மேகவாயு கிராணிசன்னி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உடல்வாக்ஷிகைகாலெரிவு காந்தல்நீங்கும் ஆவின்பாலிற்கொள்ள தாதுகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதத்தை எருக்கம்பாலில் ஏழுநாளூறவைத்து நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்துகெசபுடம்போட்டுபின்பு முள்ளங்கிகிழங்கு செங்குமரிநாயுருவிகொழிஞ்சி இஞ்சிகருமாட்கிழங்கு காணைக்கிழங்கு கருவாழை பொன்னாங்காணி சாரணை மணத்தக்காளி கறிப்பிரண்டைநீர்முள்ளி கோட்டாங்கரந்தை திருநீற்றுபச்சைகச்சந்திராய் பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றிலும் ஆலவிழுது கியாழத்திலும் வகைக்கு மூன்றுபுடம்போட்டுபணவிடையனுபானங்களிலிட தாதுகட்டும் நரம்புகள் முறுக்கேறும் தேகம் பலக்கும் பத்தியமில்லை.

அப்பிரகநவநீதம்பலம்-உ கோவைஇலைச்சாற்றில்நாலுசாமமாட்டி அம்பதெருவிற் புடம்போட்டு கெந்தகம் சூதம் பவளம்காந்தம் வகைக்

குப்பலம்-௨ சேர்த்துக் கரிப்பான்சாற்றிலும் உசியம்பட்டை ஆவாரம்பட்டை ஆலவிழுது இவைகளின் கியாழத்திலும் குமரிச்சாற்றிலும் பொற்றலைக் கரிப்பான்சாற்றிலுந் தளுக்கற்று அருணன்போற்சிவக்குவரை புடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மேகநீரிழிவு தீரும்.

கருவங்க செந்தூரம்.

காரீயத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நல்லெண்ணெயிலும் கோசலத்திலுங் கொள்ளுச்சாற்றிலும் காடியிலும் வகைக்கு எழுதபா உருகிச்சாய்த்து சுத்திசெய்து பலம்-௪ சூதகபலம்-௧, அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்கும்போது ஆவாரைபஞ்சாங்கத்தைஇடித்துத் தூட்செய்து தூவி நாலுசாமம்வறுத்துபின்பு ஒருசாமமரைத்து சிறுசெருப்படை எலுமிச்சம்பழம் கற்றாழை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கோழிப்புடம்போட்டுப் பணவிடைதேன்நெய்யிலுண்ண பிரமியம்பெரும்பாடு கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவு தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த ஒருசேர் காரீயத்தை அயச்சட்டியிலுருக்கி முப்புச்சுண்ணம்திருசுச்சுண்ணம்வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்புப்பலம்-௪ ஒன்றாய்ப்பொடித்துச்சிறுகத்தூவி அசுவகெந்திவேரினால் நாலுசாமங்கடைந்துகல்வத்திட்டு பூளை அருரியிற்கரைத்துத்தெளிவிறுத்து அதினால் ஒருசாமமாட்டிச்சிறுவில்லைகளாச்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியிற் பச்சைப்பனையோலையைவிரித்து அதின்பேரில் மேற்படி வில்லைகளைப்பரப்பி மேற்சட்டிமூடிச்சீலைசெய்து கமலாக்கினியாய் நாலுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்க செந்தூரமாகும் அதைபணவிடை அனுபானங்களிலிட மேகம்-௨0-ம் குமரிலேகியத்திலிட சூலை கிராணிவாதம்-௮0 பித்தம்-௪0 சிலேத்பனம்-கூ-ம், நீங்கும் தேகம்பலக்கும் பத்தியத்திற்கு ஆவின்பாலும் நெய்யுஞ் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

சுத்திசெய்த கருவங்கம் பலமறை அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்கி அதிற் ரசம் பலமறைகெந்தம்மனோசிலை அரிதாரம் வகைக்குப்பலம்-வ, ஒன்றாய்ப் பொடித்துச்சிறுகத்தூவி கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காய்ப்பொடி தூவிப்பிசைந்துவைத்திருக்க செலமூறும் அதைவிட்டு அயக்காம்பாற் கிண்டிகொடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடைநெய்யிற் கொள்ள நீரிழிவும் சுக்குகியாழத்தில்சுரமூலம் கரிப்பான்சாற்றில் காமாலைபாண்டும் நீங்கும்.

சுத்திசெய்த லவங்கம்-பலம்-௩ உருக்கிரசம் பலம்-௧ மனோசிலை பலம்-வ ஒன்றாய்ப் பொடித்து இரண்டுசாமம்வரை சிறுகத்தூவி அயக்காம்பாற்கிண்டி வறுத்து அப்பால் வெடியுப்பு பலம்-௧ ஆவாரைவேர்ப்பட்டைபலம்-௨0 ஒன்றாய்ப் பொடித்து இரண்டுசாமம் சிறுகத்

தூவி கற்றாழை வேராற்கிண்டி வறுத்துகுமரி எலுமிச்சம்பழம் சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொருபுடம்போட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட மேகநீரிழிவு வாட்சிகாந்தம் கிரந்திசூலை பெரும்பாடு மேகப்புற்று தீரும்.

சுத்திசெய்த கருவங்கபலம்-௧ ஆடாதோடைவேராலும் ஆடுதீண்டாபாளை வேராலும் வகைக்கிரண்டுசாமம்வறுத்துக்கல்வத்திட்டுமேற்படி சாற்றிலும் கொட்டாங்காந்தைச் சாற்றிலும் அரைத்துவகைக்கு மூன்றுபுடமும்வெற்றிலைச்சாற்றிற்பத்துபுடமும்போட்டுஅனுபானங்களிலிட பேற்காட்டிய ரோகங்கள்தீரும்,

சுத்திசெய்தவங்கம் நற்பவளம்சலாசத்துவகைக்குப்பலம்-௧ சூதபலமறை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிவில்லைசெய்து காயவைத்து புடம்போட்டெடுத்து நாலிலொன்று கெந்தி சேர்த்து பொற்றலையின்சாற்றாலாட்டிச்சிவக்கும் வரைபுடம்போட்டு அமிர்தசஞ்சீவிலேகியத்திற்கொள்ள கழிச்சல் கடுப்பு இரத்தம் அபானக்காந்தல் விக்கப்புத்து முதலான மேகவியாதிகள் தீரும.

சுத்திசெய்தவங்கம் சூதம்பவளம்லிங்கம்வகைக்குப்பலம்-௧ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்து வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து மணல்மறைவில்மூன்றுபுடமும்வெளியில் அஞ்சுபுடமும்போட்டு அனுபானங்களிலிட நவமூலம் மூலச்சூடு நீரிழிவு கிராணி தீரும்.

தாம்பிர செந்தூரம்.

அஞ்சுபலத் தாம்பிரத்தை குகையிலிட்டு உருக்கிஅண்டத்தோல் பலம்-௧ மஞ்சள் வளைகி வெங்காரம சாம்பூரம் வெடியுப்புவீரம்சீனம் பூநீர்சுண்ணம் வகைக்குகழஞ்சு-௧ இவைகளை அரைப்படிபழச்சாற்றாலாட்டி பணம்போல் வில்லைசெய்து காயவைத்தால் ஒவ்வொருவில்லையாய்க்கொடுத்து பின்பு அதை மறுகுகையிலிட்டுஉருக்கி ஒருபடிஎலுமிச்சம்பழச்சாறு காற்படி முலைப்பாலும் சுருக்குக்கொடுத்த தாளகம் பலம்-௩ வெங்காரம் சாரம் வகைக்குப்பலம இரண்டேகால் கல்வத்திட்டு ஒருபடி திருநுகள்ளிப்பாலில் மேற்படி கள்ளியுப்புநவாச்சாரம் வீரம் வெடியுப்பு சீனம் பூநீர்வகைக்கு கழஞ்சு-௧ பொடித்துபோட்டு வைத்திருக்க மூன்றுநாள் செலமாகும அந்த செலத்தால் மூன்றுநாளரைத்துப் பணம்போல் வில்லைசெய்து காயவைத்து உருக்கி முகத்தில் ஒவ்வொரு வில்லைபாகக்கொடுக்க களிம்பற்று செயபுநிறமாறி வெண்கலம்போலாகும் அதைக்கல்வத்திட்டுப்பொடித்து அதற்கிரட்டி சூதமும் வீரமும் சேர்த்து பூநீர்ச்சுண்ணம் கழஞ்சு ௧0-ஞ்சேர்த்து முலைப்பாலில் மூன்றுநாளாட்டிக் காயவைத்துக்கண்ட இடை கெந்தி சேர்த்துப் பொற்றலைகரிப்பான சாற்றாலாட்டி ஐம்பதெருவிற் புடம் போட செந்தூரமாகும் பணவிடை திரிகடுகுச் சூரணத்திற்கொள்ள

குன்மவாயு பீலிகை உதிரத்திரட்சி பெருவயிறு நீர்க்கோர்வை நீராமைதீரும் பத்தியம் ஆவின்பால் நெய் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திற்குப்பாதி கெந்தியும் சூதமுங் கூட்டிப் பழஞ்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துக் கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி சிவக்கும்வரை சூதம்கெந்திகூட்டிப் புடம்போட்டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிட் மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரம் விராகனிடை-௰ கெந்தகம் விராகனிடை-அ இரதவிராகனிடை-௬ கல்வத்திட்டு நொச்சியிலைச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி அரசிலைபோல் லேசாய்வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒருசட்டியிற்பாதிவரை உப்பிட்டு அதின்மேல்வில்லைகளைபாத்திமேலும் உப்புக்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபம்போல் எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட்டு மேற்காட்டிய பிணிகள் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திடை கெந்திசேர்த்து எருக்கம்பாலால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து கெசபுடம்போட்டபின்பு திரிபலைக்கியாழத்திலும் ஆவின்பாலிலும் கற்றாழஞ்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுபுடம்போட்டு அப்பால்எருக்கம்பால் வெள்ளாட்டுபாலும் பனைக்கிழங்கு அரசம்பட்டை பொற்றலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு ஒருபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடை அனுபானங்களிலிட் சகலரோகங்களுந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரம்பலம்-க பொன்னிமிளைபலம்-க சூதம்பலம்-க கெந்திபலம் அ இவைகளைக்கல்வத்திட்டுபொற்றலைகரிப்பான்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து மணல்மறைவிற் புடம்போட்டு பின்பு மேற்படி சாற்றிலரைத்து வெளியில் ஐந்துகோழிபுடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மூலம் குன்மம் சூலைப்புற்றுமுதலான சகல வியாதியுந்தீரும் தாது புஷ்டிக்கும்.

நாகசெந்தூரம்.

இலுப்பைநெய்யிற் பத்துதபா உருக்கிசாய்த்து சுத்திசெய்தநாகத்தை குகையிலிட்டு உலையில்வைத்துருக்கி அதில் ஒருபல மனோசிலையைப் பொடித்துத்தூவி வெண்கொழிஞ்சிவேரார் கிண்ட நீரும் அதை கல்வத்திட்டு சூதம் வீரம் வகைக்குபலம்-க கூட்டி முலைப்பாலால் நாலுசாமமாட்டிப் பின்பு கெந்தகம் இரட்டிப்புச்சேர்த்து பொற்றலைக்கரிப்பான்சாற்றாலரைத்து ஆறுதபா கோழிப்புடம்போடச் செந்தூரமாகும் குன்றியிடை அனுபானங்களிலிட காசம் வலி குன்மம் வசிபுண் சூலை கிராணி உள்மூலம் மேகம் வாதபீலிகை காமாலை காச்சல்குளிர் மந்தாரகாசம் நீங்கும்.

ஒருபலச் சுத்திசெய்த நாகத்தை அயச்சட்டியி லுருக்கி அதில் வளையலுப்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலமரை பொடித்துத்தூவி சிவக்குமட்டுங் கிண்டிக்கொடுத்துப் பணவிடை அனுபானங்களிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகம் பலம்-௪, இரும்புச்சட்டியிலுருக்கி வெடியுப்புப்பலம்-௩, ஓமம் சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குப்படி காலே அரைக்கால் ஒன்றுப் பொடித்துத்தூவி அறுகவேரால் இரண்டுசாமங் கிண்டிக் கொடுத்து அப்பால் நாயுருவிசமூலம் இடித்ததூளைச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டி கொடுத்துச் சிவந்தபின்பு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துப் புடம்போட்டு பணவிடை அனுபானங்களிலிட ஈளை இருமல் எலிகடி காசம் மூலந்தீரும்

காளமேகநாராயண செந்தூரம்

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்பு சீனம் வகைக்குப்பலம்-உ௪, வெண்மையாகு வறுத்ததுருசு வெங்காரம்சாரம் கல்லுப்புவகைக்குப்பலம்-அ பூநீர்பலம்-௰, இவைகளைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைத்திராவகமிறக்கி அதை மற்றொருபங்கில் விட்டுபிசறி யுலர்த்திப் பொடித்து திராவகமிறக்கி அதை மூன்றாவது பங்கில்விட்டுப் பிசறி யுலர்த்தி திராவகம்வடித்து பளிங்குக்கற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு வாலைரசம்பலம்-௰0, சாதிலிங்கப்பலம்-௧ரு, அரிதாரபலம்-௧0, செந்தகம்பலம்-௪, இவைகளைக் கல்வத்திட்டுப் பொடித்து மேற்படி திராவகத்தால் நாலுசாமமாட்டி நன்றாய் உலர்த்திப் பொடித்துஎழுசீலைசெய்து காயவைத்துலர்த்தின குப்பியிலிட்டு வலவக்கல்லாலடைத்துஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை பொடிமணலைக்கொட்டி அதின்மேற் குப்பியை வைத்து அதின் கழுத்துவரை மணலைக்கொட்டி மேற்சட்டிமூடிச்சீலைமண்செய்து பத்துசாமம் ஆலவரைவிறகாலெரித்து மேற்சட்டி திறந்து சலாகைபோட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து நிறமில்லாவிட்டால் பின்னுமிரண்டுசாமமெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்துப்பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருகாண்டி தேனும் அரைப்பணவிடை செந்தூரமுங் கலந்துநாளொன்றுக்கு இருநேரம் இருபதுநாட்கொடுக்க சிலேத்மநோய் ௯௬-ம் எலிகடி வயிற்றுப் பொருமல் மேலிளைப்பு சன்னி-௧௩, சன்னிமூர்ச்சை சிலேர்ப்பனமூர்ச்சை இப்படிப்பட்ட வியாதிகள் ௪௮0-ம் தீரும்.

திப்பிலியை வெதுப்பிப் பொடித்தசூரணம் திரிகடியில்அரைப்பணவிடை செந்தூரம்வைத்து தேனில்மத்தித்து இருவேளையும ஒருமண்டலங்கொள்ள சூலை ௪௮-ம் குஷ்டம் ௧௮-ம் குறைநோய் ரணம் கடிவிஷம் அரையாப்பு புற்று கபாலசூலை வண்மேறைய் கண்ணப்புற்று பீனிசம் நெஞ்சநோய் காதடைப்பு நெஞ்சடைப்பு காதுமடல் விக்கல் தீரும்.

வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தில் அரைப்பணவிடைவீதம் இருவேளையும்-௧௦, நாட்கொள்ள வாதமூர்ச்சை பித்தமூர்ச்சை அற்புதவாதம் உதிரவாதம் சன்னிமூர்ச்சை சிலந்தி கன்னேறிகரப்பன் சன்னி ௧௮-ந் தீரும்.

நெற்பொரி அசமதாகம் சுக்கு மிளகு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்தசூரணம் திரிகடியும் அரைப்பணவிடை செந்தூரம் முருங்கப் பட்டைச்சாத்தில்கலந்து ஒருமண்டலங்கொள்ள சன்னி வாதம் பக்க வாதம் சருவாங்கவாதம் தோள்வாதம் எரிவாதம் உதிரவாதம் நடுக்கு வாதம் பிடிவாதம் முடக்குவாதம் கெண்டைவாதம் அசந்தவாதம் இடுப்பு வாதம் முதலான வாதம் ௮௦-ம் பித்தநடுக்கம் சிலேத்தும நடுக்கம் சருவாங்கநடுக்கம் இருமல் ஒக்கரித்தல் தலைநடுக்கம் கால்நடுக்கு கண் செவி கபாலநடுக்கம் உள்வீச்சு புறவீச்சு சத்தி குன்மம் எரிகுன்மம் வலிகுன்மம் முதலான அஷ்டகுன்மம் வாயுவகைகளுமூலவாயு உதிர திரட்சி கவுசி கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரடைப்பு இப்படிப்பட்ட ௩௦௦-வகை வியாதிகளும் தீரும்.

நிலவாகைச்சாற்றில் அரைப்பணவிடை செந்தூரமிட்டு ஒன்றை விட்டொருநாள் இருவேளையும் ௪௦-நாட்கொள்ள செர்ப்ப விப்புருதி மடிவிப்புருதி விலாவிப்புருதி உழைமாந்தை பக்கவாயு அண்டவாயு அண்டவாதம் கழல்வாதம் துடைவாதம் இடிசூலை பக்கசூலை வாதச்சூலை யோகினிச்சூலை நாபிச்சூலை கிருமி உதிரவாயு ரணங்கள் ரணசூலை முதலானவியாதிகள் தீரும்.

மேற்சொல்லிய வியாதிகளுக்கும் மற்ற வியாதிகளுக்கும் அவைகட்குரிய மற்ற அனுபானங்களிலும் மேற்படி செந்தூரம்வைத்துக் கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்த இரசம் விராகனிடை-௪௦, கெந்தி விராகனிடை ௧௫, அரிதாரம் விராகனிடை-௮, லிங்கம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-௪ அல்லது சுத்திசெய்த கெந்தகம் சூதம் வகைக்கு விராகனிடை-௬௦, லிங்கம் விராகனிடை-௧௫, தாளகம் விராகனிடை-௫, மனோசிலை விராகனிடை-௨௫, இவைகளை எருக்கம்பால் புரசஇலை கவுதும்பை சிறுசெருப்படை செம்முள்ளிமாதுளையினிலை மேற்படி பூமுருக்கம்பூ இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கிரண்டு சாமமரைத்துலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து மணல்மேல்வைத்து ௨௪-சாமமெரித்து ஆறியெடுக்க செந்தூரம்முருக்கம்பூப்போலிருக்கும் அதைமுந்தியபிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிக்குத் தகுந்த அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

சுரசிந்தாமணி செந்தூரம்.

சுத்திசெய்த இரசப்பலம்-௨, கெந்திபலம் ௨௦, சாதிலிங்கப்பலம் ௧, மனோசிலைபலம் அரை இவைகளை பொற்றலைக்கறிப்பான் மாதுளம்பூ முருக்கம்பூ பிச்சிப்பூ இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கொருநாளரைத்துலர்த்திப் பொடித்து ஏழுசீலைமண்செய்த குப்பியிலடைத்து சலவைக்கல்லால்மூடி ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணல்மேல்வைத்து அதின்க

ழுத்துவரை மணற்கொட்டி அடுப்பேற்றி தீபாக்கினியாய் ஒருசாமம் கமலாக்கினியாய் ஒருசாமம் கடாக்கினியாய் ௨௩-சாமமெரித்து தீயாற்றி யெடுக்கச் செந்தூரமாகும் ஜாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு குருசாணிஇலம் அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-௧, வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடியிற்பணவிடை செந்தூரம் வைத்து பத்துநாள்கொள்ள சகலகிராணி தீரும்.

மரட்கிழங்கை உலர்த்தி யிடித்த திரிகடித்தூளில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து இருபதுநாள் சாப்பிட்டு பத்தியங் கீரைத்தண்டும் கோழிக்கறியுஞ் சேர்த்துவர கவமூலந்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை சூரணத்திற் செந்தூரம்வைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்து இருபதுநாள்கொள்ள விப்புருதி மேகம் மேகரண முதலானவைதீரும்.

வெருகங்கிழங்கு விளாம்பொருக்கும் ஓர்நிறையாய்க்குழித்தயிலமிறக்கி அதில்ரசகற்பூரம் பணவிடை கால்செந்தூரம் பணவிடை-௧, வைத்துமத்தித்து இருநேரமும் மண்டலங்கொள்ள குட்டம்-௧௮,வண்டுகடிவிஷகடி குகிரைநோய் சிரங்கு சொரி கபாலகுட்டம் விஷகடியினுலுண்டாகும் வியாதிகளுந் தீரும்.

பிரண்டைத்தயிலமிறக்கி அதில் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து ௨௦, நாள்கொள்ள சகலகுன்மமும் சகலவாயுவுந் தீரும்.

தாமரைப்பூ சாற்றிலாவது அல்லிப்பூச்சாற்றிலாவது செங்கழுநீர்ப்பூச்சாற்றிலாவது ஒருபணவிடை செந்தூரம்வைத்து ௨௰ - வது நாள்கொள்ள உஷ்ணரோகம் சாந்தீரு.

வெற்றிலைசாற்றில் மாளாசுரம் அஸ்திசுரம் நீங்கும் வில்வாதி லேகியத்தில் ஈளை இருமல் மந்தாரகாசம் உளைமாந்தை சாமாந்தை சத்திகுன்மம் காமாலை எரிகுன்மம் வலிகுன்ம முதலானவை தீரும்.

இரத செந்தூரம்.

கழிமண்ணும் பொடிமணலுஞ்சேர்த்துச் சீலையிற்றடவி செங்காசல குப்பிக்கு ஏழுசீலைசெய்து நன்றாய்க்காயவைத்து ஒருபுதுசட்டியை அடுப்பில்வைத்து தீபம்போலெரித்து ௨௰-விராகனிடைசுத்திசெய்த கெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டு உருகினவுடன் தீயாற்றி சுத்தி செய்த ௨௰-விராகனிடைரசத்தை சிறுகவிட்டு சட்டுவத்தாற்கிண்டி கொடுக்க கருப்பாயிருக்கும் அதைக்கல்வத்திட்டுபொடித்து மேற்படி குப்பியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்வாயை ஓட்டால்மூடி தூக்கனத் தாழியில இரண்டல்லது நாலுவிரற் பொடிமணல்போட்டு அதின் மேல் மேற்படிகுப்பியைவைத்து அதின்கழுத்துவரை மணற்கொட்டி வாலுகை யடுப்பிலேற்றிக் தீபாக்கினியாய் ஒருசாமமுங் கமலாக்கினியாலொருசாமமும் எரித்து புகை கண்டவுடன் குப்பிவாயோட்டை யெடுத்துச் சலாகையாற் கிண்டிக்கொடுக்கவும்.

இந்தப்படி ஒருநாழிகைக்கொருதபா குப்பிவாய்திறந்து கிண்டிக் கொடுத்து வெவ்வேறோட்டால் மூடிவருகையில் மருந்துருக்கிச் சலாகையிற் பிடிக்காதபோது சுத்திசெய்ததாளகம் மூன்றல்லது ஐந்து விராகனிடைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைப்போட்டுச் செவ்வையாய் கிண்டிக்கொடுத்துமூடி காடாக்கினியாயெரித்து அடிக்கடி கிண்டிகொடுத்து வெவ்வேறோடுபோட்டுமூடிவருகையில் ஓட்டில் மெழுகுபூத்தால் வெளுப்பாயிருந்தாலும் கிண்டிக்கொடுக்கும்போது குப்பியிண்டி காத்தாலும் சலாகைமுனை சிவப்பாயாவது வெளுப்பாயாவதிருந்தாலும் அந்தபாகத்தில் தீயாற்றிக் குப்பியையெடுத்து தண்ணீரிற்றோய்த்து ஆறினபின்னெடுத்து உடைத்து செந்தூரத்தை சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு திரிகடுகு சாதிக்காய் சீரகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்த திரிகடித்தூளையும் பணவிடை செந்தூரமும்வைத்து மத்தித்து உய-நாள் கொள்ள வாதம்-அய அண்டத்தயிலத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது திரிகடி திரிகடுகுச்சூரணமும் பணவிடை செந்தூரமும் வைத்து மத்தித்துக்கொடுக்க சன்னிதோஷமும் திப்பிலிசுக்கு திப்பிலிமூலம் வாய்விளங்கம் இவைகளை ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடியில் செந்தூரம்வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்துண்ண சூலைவாயுவும் தேனிற்கொள்ள மூலம் பவுத்திரம் குன்மம்வாயு சூலைகிராந்தி மேகவகை சொரிசாப்பான் வெண்குட்டமும் முந்திப் பிரயோகத்திற்சொல்லிய பல வியாதிகளுக்கும் அனுபானங்களில் விடத்தீரும்.

சுத்திசெய்த இரதம்பலம்-ய கெந்திபலம்-உ இவைகளைமுன் போல்தொந்தித்து பேய்ச்சேம்புச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டியுலர்த்திப் பொடித்துக் குப்பியிலடைத்து மணல்மேல்வைத்து முந்தியபிரயோகத்திற்சொல்லியபடி யெரித்து மருந்தைக்கிண்டி சலாகையிற் பிடிக்கும்போது இரண்டுபலத்தாளகத்தைப் பொடித்துச் சிறுகச்சிறுகப்போட்டுக்கிண்டி கொடுத்தெரித்துப்பதத்திலெடுத்துத்தண்ணீரிருகவைத்து குப்பியையடைத்து செந்தூரத்தையெடுத்து முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிகட்கு அனுபானங்களில்விட தீரும்.

வாலைரசம்பலம்-க சுத்திசெய்த கெந்தகபலம்-கால் இவைகளை முன்போல் தொந்தித்து பேய்ச்சேம்பின் கிழங்குச்சாற்றால்மூன்றுநாளாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து குப்பியிலடைத்து மணல்மேல் வைத்து மூன்றுசாமமெரித்து குப்பியையுடைத்து மருந்தைகல்வத்திட்டுமுன் சொல்லிய இடைப்பளி கெந்திசேர்த்து மேற்படி சாற்றாலாட்டி யுலர்த்தி குப்பியிலடைத்து மூன்றுசாமமெரிக்கவும் இந்தப்படி அஞ்சுதபா கெந்திசேர்த்தெரிக்க செந்தூரம் மேலேறாமல் தளத்தில் நிற்கும்குப்பியையுடைத்துச் செந்தூரத்தையெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களில்விட மேற்சொல்லிய வியாதி தீரும்.

சூதகம்பலம்-க கெந்திபலம்-உ இவைகளை ஒன்றாய்தொந்தித்துக் கல்வத்திட்டு கருந்துளசி சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி உலர்ந்தகுப்பியிலிட்டுமணல்மேல்வைத்துசாடாக்கினியாய்பத்துசாமமெரித்துஆற்றியெடுத்துப் பணவிடைபொரிமாவிற்கொள்ள சுக்கிசுரம்உட்சுரம்நொச்சிச்சாற்றிற்மாரச்சுரம்கொடிவேலிக்கியாழத்தில்அஷ்டகுன்மம்தசமூலக்கியாழத்தில் சன்னிதோஷம் அமுக்குறாக்கிழங்கு கியாழத்தில் பவுத்திரம் ஆடாதோடைக்கியாழத்தில்கெர்ப்பவிப்புருதி கரிப்பானு மிளகுஞ்சேர்த்து அரைத்துஅதில் பணவிடைசெந்தூரம் வைத்துண்ணபாண்டுஏரண்டத்தெண்ணெயில்வாதம்-அ0-ம்காரணைக்கிழங்குச்சாற்றில்மூலம் பருத்திவிரைத்தயிலத்தில்மேகம் உ0-ம் மற்றஅனுபானங்களில்விட சீதம்விழுதல் சுரம் அரோசியமுதலான வியாதிகள் தீரும்.

சந்திரோதய செந்தூரம்,

தங்கம்விராகன்-க வாலைரசம்விராகன்-அ சுத்திசெய்தகெந்தகம் விராகன்-கசு இவைகளைச் செம்பரத்தம் பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் ஆட்டி நிழலிலுலர்த்திக் குப்பியிலிட்டுமணல்மேல்வைத்துதீபாக்கினி கமலாக்கினிசாடாக்கினியாய்வகைக்கொருநாள்ஒருசாதிவிறகாலெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும்அதில்பணவிடைவீதம்அனுபானங்களிட நீரிழிவு க்ஷயம்முதலான சகலரோகங்கள் தீரும்

கெந்திசூதம்சீனம்வெங்காரம்நாவிசங்குமனோசிலைபவளப்புற்று வகைக்குபலம்-க இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும்குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டியுலர்த்திக் கலசத்திலிட்டு மேற்கலசமூடி சீலைசெய்து அடுப்பேற்றிமுத்தீயும்ஒருநாளெரித்து ஆற்றிக் கல்வத்திட்டு தங்கம்பொன்வெள்ளி லிங்கம்பவளம்ருத்திராட்சம் முத்து அக்கிராகாரம் வகைக்கு ஒருகழஞ்சுசேர்த்துமுலைப்பாலிலும் மாதுளம்பூச்சாற்றிலும் துளசிச்சாற்றிலும்வகைக்கொருநாளாட்டிச் சிறுவில்லையாய்தட்டி நெற்குழில்வைத்துஇருபதுநாட்சென்றெடுத்து அனுபானங்களிலிட சன்னிதோஷம் ஈளை காசம் நீரிழிவுஅரோசியம் மகோதரம் கவுசிபாண்டு முகவாதம் எலும்புருக்கி உழலைதாகம்சூடு முதலானவை தீரும்.

சடாச்சர அக்கினி குமாரன்.

அரப்பொடிகெந்தி காந்தம்வெங்காரம்லிங்கம்இரதம்வகைக்குப் பலம்-க இவைகளை கற்றாழஞ்சாற்றால்ஒருநாளாட்டியுலர்த்திப்பொடித்து கலசத்தில்போட்டுகடுரவியில்ஒருநாள்வைத்து அதைமறுபடியும் மேற்படிசாற்றால் முன்போலாட்டிப் பொடித்து கடுரவியில் வைக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுதபா ஆட்டி ரவியில்வைக்கச் செந்தூரமாகும் திரிகடி திரிகடுகுச் சூரணத்தில் பணவிடைசெந்தூரம் வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து நாளொன்றுக் கிருநேரம் மண்டலங்கொள்ள

வாதம்-௮௰ வாயுசூலை அஷ்டகுன்மம் சன்னி முடவாதம்கழல்வாதம் மூர்ச்சை பித்தம்சிலேற்பனம்முயல்வலிப்புமொளிச்சூலைகிரந்திஅரையாப்புத்தீரும்.

சுயமக்கினி.

இரதம் மனோசிலைவகைக்குவிராகனிடை-௪ கெந்திவிராகனிடை ௮ காந்தம் விராகனிடை-௧௬ அரப்பொடிவிராகனிடை-௯௨ லிங்கம் கல்லார்கல்மதம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளில்அரப்பொடியைக் குமரிச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி புலர்த்திஇரும்புக்கிண்ணத்திலிட்டுக் கடுவெயிலில் வைக்கப்புகைந்து செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றில் பத்துநாட்கொள்ளவாதசுரம்,அஷ்டகுன்மம் சன்னியும் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்திட சன்னியும்தேனில்மகோதரம் உளைமாந்தை பிரநீர்க்கோர்வையும் கிராமந்தாக்கினி நீரிழிவும் கரிப்பான்சாற்றில் காமாலைபாண்டு சோகையுந்தீரும்.

மனோசிலைபலம்-௨ சூதம்-௪ கெந்திபலம்-௮ காந்தை-௧௬ அரப்பொடிபலம்-௯௨ இவைகளைக்குமரிச்சாற்றாலிரண்டுசாமமாட்டிவில்லைசெய்து இருப்புப் பாத்திரத்தில் வைத்து ரவியில் வைக்கப் புகைந்து செந்தூரமாகும் அதைக்குப்பியிலடைத்து ஒருமண்டலம்நெற்குழியில்வைத்தெடுத்துப் பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிட பித்தபாண்டுசோகைபுளித்தேப்பம் கிராணி உள்மூலந்தீரும்.

பஞ்சபாஷாண செந்தூரம்.

சாதிலிங்கம்மனோசிலைகாந்தாரம்காரம்கெந்திரசகர்ப்பூரம்வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளைச் சுத்திசெய்துகுப்பைமேனி வெற்றிலைபருத்தி வெள்ளருகுதுளசிவேலிப்பருத்திபொடுதலை இவைகளின் சாற்றால்வகைக்குநாலுசாமமாட்டிவில்லைசெய்துநிழலில் உலர்த்தி அதற்கு வெற்றிலையார்கவசஞ்செய்துஒருசட்டியில்வைத்து மேற்சட்டி கொண்டுமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து நன்றாய்க்காயவைத்து அடுப்பேற்றி தீபம்போல்நாலுசாமமெரித்தாற்றிப்பார்க்கமேற்சட்டியில் செந்தூரம் பற்றியிருக்கும் அதையெடுத்துப் பணவிடைதேன் இஞ்சிச்சாறு முதலான வியாதிகளுக்குத்தகுந்தஅநுபானங்களிலிட சன்னிசுரம்வெண்குட்டம்சூலைவாயுவாதம்மேகம்குன்மம்கிராணிகைகால்முடக்கு பிளவைபுற்று கண்டமாலை குரநோய் பெருவியாதிஅரிகரப்பன் [illegible]மல்வண்டுகடிகழல்வாதம்அண்டவாதம்குழிவாழைவலிப்புடன் நாசிகன்னப்புற்று கபாலகுட்டம் பவுத்திரம் மூலமுளை கசரோகம் மேகரணங்கள் கிரந்தி அரையாப்பு கபாலசூலை முதலான வியாதிகள் தீரும்

வெடியுப்புபலம்-௬௰ அட்டுப்புசீனம்வெண்துருசுவகைக்குப்பலம்-௫ நவாச்சாரம் பலம்-௭ அன்னபேதி பலம்-௨ கெந்தகம்பலம்-௯

இவையெல்லாங்கண்டவிடைக்குப் பழம்புளிசேர்த்திடித்துஒட்டிவிட்டுஅதில் தீக்கொளுத்த எரிந்துசுண்ணமாகும் அதைப்பீங்கானில்வைத்துமூடி மண்ணிற்புதைத்துமண்டலஞ்சென்றெடுக்கச்செயநீரிறங்கியிருக்கும்இரதம்கெந்திவகைக்குவிராகனிடை-௨௰ தாளகம்விராகனிடை-௧௰ மனோசிலை விராகனிடை-௫ லிங்கம்விராகனிடை௨௮இவைகளைச் சுத்திசெய்து மேற்படி செயநீரால் மூன்றுநாளாட்டிபுலர்த்திகோழிமுட்டைக் கூட்டிலடைத்து அதற்கு ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து நாலுவிரற்கடை மணல்மேல் வைத்துதீபாக்கினிகமலாக்கினிகாடாக்கினி வகைக்குப்பத்துநாழிகையெரித்துஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாயிருக்கும் அதில் பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகளும் அமிர்தவல்லிச் சூரணத்தில்மேகத்திலெடுத்தசகலவியாதியுந்தீரும் தேகபலம்அப்பிரகம்அயம்காந்தம்வங்கமுதலானலோகங்களைத் தனித்தனியேமேற்படிசெயநீராலரைத்துக்சோழிப்புடமாய்ப் பத்துபுடம்போடச்செந்தூரமாகும்அநுபானங்களிலிடவியாதிதீரும்

கரியப்பூ செந்தூரம்,

கரியுப்பை எருக்கம்பால்திருகுகள்ளிப்பால்தும்பைமருதம்பட்டை குமரி எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை இவைகளின்சாற்றில்வகைக்கிரண்டு புடம்போடச்செந்தூரமாகும் அதைமூன்றுபணவிடை தேனிற்கொடுக்க குன்மம் உதரரோகம் க்ஷயம்சூலைவீக்கம்வாயுகிராணி முதலானவைதீரும்.

லிங்க செந்தூரம்.

ஒருபல லிங்கத்தை அயச்சட்டியிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ஒருபலக்கெந்தியைப்பொடித்துப்போட்டுக்காற்படிகழுதைப்பாலைச்சிறுகச்சிறுகமெழுகுபோலுருகும்படிவிட்டுக்கொண்டுநாலுசாமமெரித்தெடுத்துக்கழுவிபொடித்து பணவிடைஇஞ்சிச்சாற்றிலும்திரிகடுகுசூரணத்திலும் கொடிவேலிக்கியாழத்திலுங்கொடுக்க சன்னிசூலை வாதம் ௮௰-ம் வாய்வுந்தீரும்.

தாளக செந்தூரம்

கரியுப்பைக்கழுதைப்பால்விட்டுநாலுசாமமாட்டிவில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைசெய்துகுக்குடபுடம்போடவும்இந்தப்படி மூன்றுபுடம்போட்ட உப்புகூடன் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளை அண்டவெள்ளைக் கருவாலாட்டிச் சுத்திசெய்த ஒருபலத்தாளகக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்துகாயவைத்து அதற்குமேல்ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் ஒருவிரற்கடைமணற்கொட்டி அதன்மேற் கவசத்தைவைத்து மேலும் மணற்போட்டுகமலாக்கினியாய்ஒருசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடை தேனிற் கொள்ள சுரம்சன்னி க்ஷயம் எலிகடி உளைமாந்தை தீரும்.

செந்தூரப்படலம்-முற்றிற்று.

பற்பப் படலம்.

அதாவதுபற்பலசெயநீறாலும் மூலிகைகளாலும்கவசஞ்செய்து காடைபுடம் தொடங்கி கெஜபுடம்வரையிற் பகுத்துணர்ந்து பாகித்தால் பற்பப்படலமென பெயர்பெற்றது.

௯00-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்.

கூறும்பற்பங் குறைநாலெலாமாய்ந்து
நீறுமேசரக் கானவறுபதும்
தேறநீற்றினஞ் செய்யவேபண்டிதற்
காரமாமுனிக்கடியவறைந்ததே.

ரசபஸ்பம்.

காட்டுள்ளியும் கெந்தகமும் ஓர்நிறையாய்அரைத்துபில்லைத்தட்டிக்கலசத்திலிட்டு தயிலமிறக்கி வாலைரசத்தில்விட்டு ரவியில் வைக்க நீறும்அதை அந்தத்தயிலத்தாலாட்டி பில்லைசெய்துகொண்டு நன்றாய் வெந்த செங்கல்லைப் பாக்குபோலுடைத்து ஒரு குண்டுசட்டியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்மேலொருபடி உப்புகொட்டி பரப்பியதில் பில்லையை வைத்துமூடி ஏழு சீலை மண்செய்து அடுப்பேற்றிக் காடாக்கினியாய் மூன்றுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்க பதங்கித்திருக்கும் அதையெடுத்து பணவிடை பனைவெல்லம் முதலான அனுபானங்களில்-௭-நாட்கொள்ள குஷ்டம் குலைநோய் பவுத்திரம்கழலைகாமாலைவிப்புருதி வீக்கம்வெள்ளை படருதல் சூலைஅரையாப்பு யோனிபுற்றுமூலமுளை கண்டமாலை கிரந்தித்தடிப்பு வெள்ளைகருங்கரப்பன் வண்டு கடி மேகவாயு குன்மம் தீரும் வாய்வேகாது.

ஒருபலச்சூதத்தை முந்திரிகொட்டைத்தயிலத்தாலும் விடந்தீஞ்சான்மூலிச்சாற்றாலும் மாலதேவிக் கிழங்குச் சாற்றாலும் வெள்ளெருக்கம்பாலாலும் வகைக்கொருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து முன்போலெரித்து பதங்கித்து பணவிடை வெல்லமுதலான-அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள்தீரும் வாய்வேகாது.

பனிரண்டு விராகனிடை சுத்திசெய்த கெந்தகத்தையும் எண்பது விராகனிடை இரதத்தையும் இரதசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி ஒன்றாய் தொந்தித்து பொடித்து முன்போல் பதங்கித்துக்கொண்டு நாலு விராகனிடை ஓமத்தைப்பொறித்து அதற்குநிகர் கருப்புக்கட்டியும் எட்டுவிராகன் மேல்படி பஸ்பமும் இதனடியிற்சொல்லியிருக்கிற கெந்தபற்பமுஞ்சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டிப் பதினாறுமாத்திரைசெய்து எட்டுநாளந்திசந்திகொள்ள மேல்சொல்லியவியாதிகள் தீரும்.

கெந்தக பற்பம்.

பூநீரும் வெடியுப்பும் ஓர் நிறையாய்ச் சுத்தஜலம்விட்டரைத்து பில்லைசெய்துகாயவைத்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ௨-விரற்கடை உவர்மண்போட்டு இரண்டுசாமமெரிக்கச் சுண்ணமாகும் அதற்குப்பாதி சாரஞ்சேர்த்து மெல்லியசீலையால் முடிந்து ஒருபீங்கானில் தொங்கவிட்டுமூடிப் பூமியிற்புதைத்து ஒருமண்டலஞ் சென்றெடுக்க செயநீரிறங்கும் அதை சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு கெந்தகமுஞ் சீனமும் ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு மேற்படி செயநீராலரைத்து பில்லைசெய்து காயவைத்து சிறுசின்னியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதில் பில்லையைவைத்து மூடிக்காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து அஞ்செருவிற் புடம்போடநீறும். இந்தப்படி தாளகத்தையும் நீற்ற மேற்படி பற்பமும் ரசபஸ்பமும் வகைக்குபணவிடை தேனிலாவது மற்றஅனுபானத்திலாவதுகொள்ள ரசபற்பத்தில் சொல்லிய வியாதிகள் தீரும்.

கெந்தகமும் சீனிக்காரமும் ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்துக் கலசத்திலிட்டு சிறுசின்னிச்சாறுவிட்டுப்பிசறி ரவியிலுலர்த்திமேலோடுமூடி மூன்றெருவிற் புடம்போடநீறும் அனுபானங்களிலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும். 1645

வீர பற்பம்,

ஒருபடி பூநீரை நாலுபடி அமுரியில்கரைத்துத் தெளிவிறுத்து ஒரு பாண்டத்தில்விட்டு அதின்வாயில் சீலையால்வேடுகட்டி அதின்மேல் அஞ்சுவிராகனிடை வீரக்கட்டியை வைத்துமூடி நீர்வற்றும்வரை தீயெரிக்கப்பற்பமாகும் அதை கிரந்தி நாயகச்சாத்தால் ௧௨-சாமமெரித்து பில்லைசெய்து காயவைத்து மேற்படியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள் மேற்படி பில்லையை வைத்துமூடி ஒரு சட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணல்போட்டு அதின்மேல்வைத்துநாலு நாழிகையெரிக்க சிவந்தநிறமாய்பஸ்பமாயிருக்கும் அதில்பணவிடை திரிகடிச் சூரணத்தில்வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து மூன்றுவேளை கொடுக்க சன்னிதோஷம் கபக்கட்டு வாயுவாதந்தீரும்.

தாளக பஸ்பம்.

ஒருபலத்தாளகத்தை பெரும்பூசினிக்காயைபிடித்துப் பிழிந்த சாற்றில் இரண்டுசாமம் வேகவைத்தெடுத்துச் சுண்ணாம்பு கல்லுக்குள்வைத்து நூறுதபா நீற்றியெடுத்து நல்லெண்ணெயிலிரண்டுசாமமெரித்து சாரப்புநீர் சவுட்டுப்பு சுண்ணாம்பு சவுளுப்பு கூடன்சீனம் வெடியுப்பு இந்துப்பு வகைக்குப்படி-௧ நாலுபடி சிறுநீரில்கரைத்து தெளிவிறுத்து சட்டிக்குச் சுருக்குக்கொடுக்கச் சுத்தியாகும் மூக்கரைச்சாரணைசலமும் ஒரு தேங்காய்ப்பிரமாணமரைத்து அதற்குநடுவில் கட்டியைப்பொதிந்து சட்டிக்குள்வைத்து மேற்சட்டிமூடி சீலை

செய்துதீபம்போல நாலுசாமமெரிக்கபற்பமாகும் அதில்பணவிடை தேனிற்கொடுக்க க்ஷயம்பாலசூலை பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாற்றில்மேகமும் மற்றஅனுபானங்களில் கிரந்திசூலையும் சுரம்குஷ்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலந் தாளகத்தை வாழைக்கிழங்குக்குள் வைத்துமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட நீறும் அனுபானத்திட்டு சிலேத்மநோய் ௯௬-ம் சுரம் அரையாப்பு கிரந்திசூலை குட்டமுந்தீரும்

சுத்திசெய்த ஒருபலத்தாளகத்திற்கு ஈருள்ளிச்சாறு சிவகரந்தைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ சுருக்குக்கொடுத்து சித்தண்டம்பூநீர் இவைகளின் சுண்ணத்தை ஓர் நிறையாய் எருக்கம்பாலாலாட்டி நட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து பூவரசம்பட்டை புளியம்பரணை நாயுருவி இவைகளின்சாம்பல் வகைக்குப்படி-௨ ஒரு சட்டியிற்போட்டு அதற்கு நடுவில்வைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்துநாலுசாமம் கமலாக்கினியாய் தென்ன மட்டையாலெரிக்க பஸ்பமாகும் அதில் பணவிடையும் ரசபஸ்பம் பணவிடையுஞ் சேர்த்து அனுபானத்திலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

துருசு பஸ்பம்.

துருசுக்கட்டியைக் கவுதும்பைச்சாற்றில் ஆறுசாமம் ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி அப்பாலந்தச் சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து மேற்படிஇலையையரைத்து அதற்கு அங்கிபூட்டி ஏழுசீலைசெய்து கதுவாளிப்புடம்போட்டு கருஊமத்தஞ்சாற்றாலாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து மேற்படி இலையையரைத்து அங்கிபூட்டி ஏழுசீலைசெய்து முன்போல் புடம்போட நீறும் அதை அனுபானத்திலிட சுரம்கெண்டைசன்னிதோஷம்கட்டி அஷ்டகுன்மம்பக்கவாயு ஈளை இளைப்பு தாகம் வயிற்றுப்பெருமல் பெருவயிறு வீக்கம் காமாலைரத்தம் சோகைபாண்டு விஷநீர்க்கோர்வை தீரும் மேற்படி பஸ்பத்தைச் சாறுவரத் தலைகளிலிடச் சாறுவரும்.

தாம்பிர பஸ்பம்.

தாம்பிர செந்தூரத்திற் சொல்லியபடி சுத்திசெய்த தாம்பிரம் வீரம் இரசம் சூடன் வெள்ளுரம் வகைக்குப்பலம்-௧ பாஷாணம் பலம்-௪ இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பால்விட்டு ஒருநாளாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்து கெசபுடம்போட பஸ்பமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிடபிரமேகம்மேகம் குட்டம் க்ஷயம் பவுத்திரம் சூலை-௧௮ குன்மம் வாயுவகை பித்தமுதலான வியாதிகள் தீரும் பத்தியம் ஆவின்பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த தாம்பிரம் விராகனிடை ௧௨ சூதம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை ௮ இவைகளை வெள்ளெருக்கம் பாலாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிவிட்டு சீலைசெய்து கெசபுடம்போட்டு அப்பால் சத்திச்சாரணை சாற்றால் ஒருநாளாட்டிமுன்போற்புடம்போட பஸ்பமாகும் அதில்பணவிடை தேனில்கொள்ள குன்மம்வாரிகவுசி கெண்டைசூலை மூலந்தீரும்.

வெள்ளிபற்ப செந்தூரம்,

சரிகை வெள்ளியை மலசாய்தட்டிப் பழுக்கக்காய்ச்சி பழுபாகற் கிழங்குசாற்றில் ஏழுதபாதோய்த்துக் குகையில்வைத்து உருக்கிக் கண்விட்டாடும்போது மகிழம்பூச்சாத்தை சிறுகச்சிறுகவிட்டு ஊதப் பொடியாய்ப்போகும் அதைமேற்படி சாற்றாலாட்டி குகை செய்துவைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து நூறெருவில் புடம்போட நீறும் அதில் பணவிடை திப்பிலி லேகியத்திற்கொள்ள சிலேத்மம் ௯௬-ம் சூலையுந்தீரும்.

மேற்படி வெள்ளிபொடிக்குச் சமன்லிங்கஞ்சேர்த்து எருக்கம்பாலும் அரசம்பட்டை தாமரைக்கிழங்கு எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாத்திலும் தனித்தனியே அரைத்து வகைக்கொருபுடம் முப்பதெருவிற்போடச் செந்தூரமாகும் இதை மேற்படி வியாதிகட்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

பவள பஸ்பம்.

மூயலெலும்பைச் சுட்டசாம்பல் பலம்-௧ குமரிச்சாத்தாலாட்டி குகையும்மூடியுஞ்செய்து பவளம்பலம்-௧ கிராம்பு சடாமாஞ்சில் வீரம் வகைக்குகழஞ்சு-கால் இவைகளை மேற்படி இரத்தத்தாலாட்டி காயவைத்து மேற்படி குகைக்குள்வைத்து ஏழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவில் புடம்போடநீறும் மேற்படி பஸ்பத்தைச்சிந்திச் சர்க்கரையில்கொள்ள சகல மேகமுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் பவளத்தை ஒருநாள் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு எருக்கம்பாலால் மூன்றுநாளரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து முன்போற்புடம்போட நீறும்,

கீழ்க்காய் நெல்லியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள் பவளத்தைவைத்து ஏழுசீலைசெய்து முன்போல் புடம்போட பஸ்பமாகும் அதையனுபானங்களிலிட சுரம்குளிர்சன்னிவயித்திரைச்சல் பித்தம் கண்புகைச்சல் விக்கல் வயிற்றுளைச்சல்களை இருமல் தீரும்.

ஒருபல பவளத்தை ஒருநாள் தண்ணீரில் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு தேட்கொடுக்கிலையை யரைத்துக் குகைபிடித்து அதற்குள் மேற்படி பவளத்தைமூடி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து முன்போற் புடம்போட்டெடுத்துப் பீங்கானிலிட்டு அதில் ஆவின்பால்

விட்டு ரவியில் காயவைத்து அப்பால் அதை ஆலம்பழுப்பில்கட்டி நெற்குழியில் மூன்றுநாள் புதைத்தெடுத்து அனுபானங்களிலிட க்ஷயம் ஈளை மந்தாரகாசம் சிறங்கு சொறிமுதலான மேல்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

ஒருபலம் பவளத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாத்திலிட்டு ஒருநாள் ரவியில்வைத்து கழுவிப்போட்டு இலந்தைஇலையையாவது தைவேளையிலையையாவது அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள் வைத்துமூடி ஏழுசீலைசெய்து காய்வைத்து முன்போல் புடமிட்டெடுத்து ஒருபீங்கானிலிட்டு ஆவின்பால் ரவியில் காயவைத்து தேன் ஆவின்நெய்யில் கொள்ள மேகச்சூடு காங்கை க்ஷபம் ஈளைஇருமல் நீர்கடுப்புநீங்கும்.

ஒருபலபவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாத்தில்இரண்டுநாள்வரை ஊறவைத்துக்கழுவி அதற்குநிகர் கர்ப்பூரசலாசத்துச்சேர்த்துப் பிரண்டைசாத்தால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஒட்டிவிட்டுமூடிச் சீலைசெய்து முழப்புடம்போட நீறும் அதைப் புளியாரைச்சாத்தில் இரண்டுசாமமரைத்து வில்லைசெய்து முன்போல்புடம்போட்டு பணவிடைவெண்ணெயில் கொள்ளஎலும்புருக்கிமதுமேகம் அஸ்திமேகம் மேகமுதலான ரோகங்களுந் தேனில்கொள்ள ஊறல் குன்மவாயுவுந் தீரும்.

நாக பஸ்பம்.

இலுப்பைநெய்யில் இருபதுதபா உருக்கிச்சாய்த்துசுத்திசெய்த அரைப்பலநாகத்தைக் குகையிலுருக்கிக் கண்விட்டாடும்போது சித்தாமணக்கிலையைக்கசக்கி அஞ்சாறுசொட்டுப்பிழியச் சத்தமடங்கும் துருத்திவை விசையாயூதி மறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப்பிழிந்து மேற்படி வேரால்கிண்ட மல்லிகைப்பூப்போல்நீறும் அதை யநுபானங்களிலிட வெள்ளை வெட்டை சிலேத்மகுன்மமூலம் நீங்கும் தாதுவிர்த்தி யுண்டாகும்.

சுத்திசெய்தநாகத் திடைக்குப்பாதி இரசஞ்சேர்த்துருக்கி வேலிப்பருத்திச் சாத்தாலரைத்து வில்லைதட்டி காயவைத்து அதற்கு மேல் துத்தியிலையை யரைத்து கவசஞ்செய்து ஏழுசீலைமண்செய்து முழப்புடம்போட நீறும் இப்படி மூன்றுபுடம்போட்டு வெண்ணெயில் பத்தியமாய்கொள்ள மேற்படி வியர்திகள் தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகத்திடை ரசஞ்சேர்த்துருக்கி அதற்கு கால் பங்கு பெருங்காயஞ்சேர்த்து வேலிப்பருத்தி சாத்தாலாட்டி வில்லை செய்து குவையில்வைத்து புகையடங்கட்டு மூதநீரும் வெண்ணெயில்கொள்ள மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

கெருடக்கல் பஸ்பம்.

கற்றாழஞ்சோத்தில் கடுக்காயைப் பொடித்துப்போட்டுப்பிசைந்துவைக்கத் தண்ணீராகும் அதில் கெருடக்கல்லைப் போட்டுக் கொதிக்கவைத்துக்கழுவி ஒட்டிவிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ஆனையறுகங் கிழங்கையிடித்து தூளைப்போட்டுமூடிச்சீலைசெய்து கெசபுடம்போட நீறும் வெண்ணெயிற்கொள்ள கடுப்பு எலும்புருக்கி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மேகவெட்டைதீரும் தேகங்குளிரும் விந்திறுகும்.

வெள்வங்க பஸ்பம்.

புளியமடற்கிழங்கை அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி லவங்கத்தைப் பத்துதபா உருக்கிச் சாய்த்துச் சுத்திசெய்த விராகனிடை-௫. வாலைரசம் விராகனிடை-௫, இவைகளை ஒன்றுப்தொந்தித்து கர்ப்பூர சலாசத்து விராகனிடை-௫, கூட்டிச்சுண்ண நீராலிரண்டுசாமமாட்டி பில்லைகட்டி காயவைத்து ஒட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதுவெருவிற் புடம்போட்டு மறுபடியும் மேற்படி நீராலாட்டி மூன்றுநாலுபுடம்போடதீரும் மாதளம்பூ விதழை கிழவிலுலர்த்தி அதினிடை சிரகஞ்சேர்த்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் பணவிடை பஸ்பம்வைத்து நாளொன்றுக் கிருநேரமாக மண்டலங் கொள்ள நவமூலம் மெய்நோய்மேகம் எலும்புருக்கிதீரும்காடிவலுத்துத் தாதுண்டாகும் காப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சுத்திசெய்த வெள்வங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ் சேர்த்துருக்கிகஞ்சாவிலைச்சாற்றாலாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்கு மேற்படி இலையை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து ஒட்டிவிட்டு மூடி முன்போற் புடம்போட பஸ்பமாகும் அதை யனுபானங்களிலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கத்தைப் பிரண்டைச்சாற்றில் பத்துதபா உருக்கி சாய்த்து சுத்திசெய்தது பலம்-௧, சட்டியிலிட்டு உருக்கி ஆடுதீண்டாபாளைவேரால் பஸ்பமாகும்வரை கிண்டி நிறுத்தி அதற்குப் பாதரசஞ் சேர்த்து மூக்கரைச்சாரணை சாறுல் நாலுசாமமரைத்துமூன்றுபுடம் போடதீரும் அநுபானங்களிலிட மேகவியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கத்திற்குப்பாதி ரசஞ்சேர்த்துருக்கி ஆலம்பாலால்மெழுகுபோலரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து மருதம்பட்டையும் உப்புஞ்சேர்த்து இடித்து பில்லைக்குக் கீழுமேலும்போட்டுமூடிச்சீலைமண்செய்து முப்பதெருவில்புடம்போட்டு மூக்கரைசாரணைச்சாற்றாலரைத்து மூன்றுபுடம்போடத் தவளம்போல்நீறும்அநுபானங்களிலிட மேகமுதலான வியாதிகள் தீரும்.

கர்ப்பூரசலாசத்து பஸ்பம்.

கர்ப்பூரசலாசத்தை ஆவின்பாலில்போட்டு காய்ச்சிகழுவிசுத்திசெய்து சிறுசெருப்படைச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டிலேசாய் பில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிவிட்டு சீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்

போடவும் இந்தப்படி மேற்படி சாற்றாலாட்டி மூன்றுபுடம்போட்டு ஆவின்வெண்ணையில்கொள்ள மேலெரிவு பித்தவெட்டைநீர்க்கடுப்பு நீங்கும்.

மேற்படி பத்திடை சுத்திசெய்த வெங்காரஞ்சேர்த்து சிறுநீராலாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைசெய்து ஒருஎருவில்புடம்போட்டுவெண்ணையிற்கொடுக்கநீர்க்கட்டு நீர்க்கடுப்புதீரும்

வெள்ளரிவிரை விராத்தலைக்கல் மேற்படி பஸ்பம் இவைகளையரைத்து கால்படி வெள்ளரிக்காய் சாற்றிலொருவேளையும் முள்ளங்கிலையிடித்துபிழிந்த சாற்றிலொருவேளையுங் கொடுக்க கல்லடைப்புத்தீரும்.

வெங்காரம் சலாசத்து கலங்கொம்பு கல்நார் இவைகளை ஓர் நிறையாய் கல்வத்திட்டு பருத்திச்செடிசமூலஞ் சுட்டசாம்பல்படி-௧, நாலுபடிசலத்தில்போட்டு கலக்கி நாலாநாள் தெளிவிறுத்து அந்த தெளிவினால் நாலுசாமமரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு அதில் சாரம் கூடன் பூநீர்வீரம் வகைக்கொரு கருஞ்சுசேர்த்து மேற்படி நீரால் நாலுசாமமாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து சுண்ணாம்புப் பொடிக்குள்வைத்து முழப்புடம்போட நீறும் கறுத்திருந்தால் அண்டவெள்ளைக் கருவினாலரைத்து ஒருபுடம்போடவெளுத்து நீறும்அதற்குப் பாதி சுத்திசெய்த லிங்கஞ்சேர்த்துப் பொடித்து இரண்டுபணவிடை இளநீரிற்கொள்ள பெருவயிறு மகோதரம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சிறுப்பு நீரெரிவு நீர்ச்சுரப்பு நீர்க்கட்டு தீரும்

சொர்ன பஸ்பம்.

தங்கரேக்கை முள்ளிக்கீரைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்து ரவியில் காயவைத்து கல்வத்திட்டு சித்திரப்பாலாடைச் சாற்றில்மைபோலரைத்து பில்லைத்தட்டிகாயவைத்து அதற்குநவமபிலையைஅரைத்துக் கவசஞ்செய்து அநலில்வைத்து ஏழுசீலமண்செய்து நூறெருவில் புடம்போடப்பஸ்பமாகும் சவுரியிலைச்சாறுபடி-௮, சிறுகசிறுக ஒருசட்டியிலிட்டுக் காயவைத்துத்திரட்டி நிறுத்தி அந்தவிடைஆடாதோடையிலையும் ஒருபலப்புனுகும் இரண்டுகழஞ்சு மேற்படி பஸ்பமும்சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து நெல்லிக்காய்போலுருட்டி எள்ளெண்ணையில்போட்டு அந்திசந்தி ஒவ்வொரு உருண்டைவீதம்ஆறுமாதஞ்சாப்பிட்டு மேற்படி எண்ணையை வாரத்துக் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து சையோகமும் கரப்பன்பதார்த்தமுந்தள்ளிவைக்க வெண்குட்ட முதலான சகலகுட்டமுந்தீரும்.

கிராம்பை மயனுமாய்ப்பொடித்து ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து அதிற் பணவிடை தங்கபஸ்பம்வைத்துச் சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமும்பொசித்துவர விந்தூறும் தாதுகட்டும் தேகம்பலக்கும்,

முத்துபற்பம்.

முத்தைச்சங்கம்பழச்சாற்றி லிரண்டுநாளூறவைத்து முள்ளிப் பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலரைத்து பில்லைசெய்து காயவைத்துஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு தங்க பற்பத்துடன் சேர்த்துசாப்பிட தாதுகட்டும் மேகவியாதிகள் தீரும்.

அயபஸ்ப செந்தூரம்.

நாலுபலம் சுத்திசெய்த அயத்தில் மாஞ்செவிக் கள்ளிப்பால் விட்டு ரவியில்வைக்க நீறும் அதை உதயம்பட்டைச் சாற்றால் நாலு ஜாமமாட்டி பத்துபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அனுபானத்திலிட தேகம் இறுகும்விந்தூறும் தாதுகட்டும்.

சிங்கிபற்பம்.

மான்கொம்பை நாலாய்ப்பிளந்து சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி ஒருநாள் குப்பைமேனிச்சாற்றில்ஊறவைத்து மேற்படியிலையயரைத்து கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஓட்டில்பரப்பி மேலோடு மூடிச் சந்துவாய் சீலைமண்செய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து ஆவின்பால் விட்டரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து முன்போற் புடம்போட பஸ்பமாகும் அனுபானங்களில் மேற்படி பஸ்பத்துடன் பவளபற்பஞ்சேர்த்துக்கொடுக்க நீரடைப்புகல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரெரிவு க்ஷயம் ஈளை இருமல் உஷ்ணம் மேககாங்கைதீரும்

மான்கொம்பை இழைத்து கோவைச்சாற்றினால் ஒருநாளூற வைத்து மறுநாள் நன்றாய் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன்போற் புடம்போட நீறும் அதையனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள் தீரும்.

கல்நார் பஸ்பம்.

கல்நாரைச் சிறுதுண்டாய்ப்பிளந்து ஓட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் கோங்கிலவம்பட்டையை இடித்துப்போட்டு அப்பால்மேற்படிபட்டைக் கியாழம்விட் டரைத்து மூறுன்புடம்போட தவளம்போல் நீறும் தேனிலாவது தாதுவேளை லேகியத்திலாவதுகொள்ள சிலேத்மநோய் ௬௪-நீங்கும் மேககாங்கைதீரும் பற்பத்தைபல்விளக்கத் தந்தமிறுகும்.

பஞ்சலவண பஸ்பம்.

பஞ்சலவணம் வகைக்குபலம் கால் கல்வத்திட்டுபிரண்டைமுருங்கைப்பட்டை குப்பைமேனி நொச்சிகுமரி இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒருசாமமரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து பத்தெருவிற் புடம்போடப் பற்பமாகும் அதற்கு நாலிலொன்று பெருங்காயஞ்சேர்த்துதேன்விட்டு மெழுகுபோலரைத்து சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் வியாதியின்பலத்துக்குத் தகுந்தபடி கால்மண்டலம் அரைமண்டலங்கொள்ளவாதம் வாயு குற்றல் குடற்புரட்டல் வயிற்றுப்பொருமல் செரியாமை மந்தம் மகோதரம் நீங்கும்.

பற்பபடலம் முற்றிற்று.

திராவகப் படலம்.

ரு0-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

அதாவது சகலவிதமான லவணவகை உபரசங்களை கிளாசுப்பாத்திரங்களிலும் வாலைப்பாத்திரங்களிலும் புட்டி வகைகளிலும் நீர்பெருக புகை நீர்பிடித்தலால் திராவகப் படலமெனப் பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

சொன்னாரேதிராவகத்தின் மார்க்கமெல்லாஞ்
சுலபமாய்பலநூலு மெல்லாம்பார்த்து
பன்னவேலோகங்கள் நீறுமார்க்கம்
பாடினார்நீத்தினங்கஞ் சுருக்குவேதை
என்னவேயிந்நூல்போ லாருஞ்சொல்லார்
என்மக்காளுங்களுக்கு வுரைத்தேன்யானும்
மன்னேகேள் ஆத்துமரட் சாமிர்தத்தை
மண்டலத்திற்பண்டிதற்கா யுரைத்திட்டோமே,

மகாதிராவகம்.

எருக்கு துத்திதாழை முருங்கை ஊமத்து நாயுருவிபிரண்டை அறுகு சித்திரமூலம் தென்னோலை வாழைக்கிழங்கு குப்பைமேனி அறுகு இவைகளை சுட்டசாம்பல் வகைக்குப்படி-க, வேறுபாண்டத்திலிட்டு ஒவ்வொன்றிலும் சு-படி சலம்விட்டுக் கரைத்துவைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்து காய்ச்சி குழம்புபதத்தில் பீங்கானில் விட்டு மோர்தெளித்து இரவில் பனியில்வைக்க உப்புறைந்திருக்கும் அதை ரவியில் காயவைத்து வகைக்குபலம்-௩, கல்லுப்பு வளையலுப்பு இந்துப்பு நவாச்சாரம் வெண்மையாய் வறுத்ததுருசு துத்தம் பூநாவகைக்குப்பலம்-ரு, சிவக்கவறுத்த அன்னபேதிபலம்-கரு, சவுட்டுப்புபலம்-உ0, சீனம் பலம்-எ00, அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்பு பலம்-க0, இவைகளை பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைக் கலசத்திலிட்டு நன்றாய் வெந்த செங்கல்லை வட்டமாயுரைத்து அதினடுவில் பெருவிரல் ஓடத்தக்கத் தமரிட்டு அதைக்கலசவாயிற் பொருந்தமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்ததின்மேல் தூர்போத்த சீசாவைத்துச் சீலைசெய்து அடுப்பேற்றி தீயெரித்து பொடித்துக்கலசத்திலிட்டு திராவகம் வடித்து சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு க-முதல் கரு-நாளிவரை தண்ணீரி கியாழ முதலான அனுபானங்களிலிட வயிற்றுவலி குன்மம் பீலிகை நீராமை கீவுசி கெண்டை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி காச்சற் கட்டி சூதகவாயு சூதகத்திரட்சி மகோதர முதலான உதரரோகங்கள் தீரும் உவர் மண்ணுஞ்சுண்ணாம்புத்தண்ணீரில் கரைத்து அதில் முதிர்ந்த காக்காய்ச் சிப்பியைப் போட்டு வெளுக்கும்வரை காய்ச்சி சுத்திசெய்து பொடித்துமேல்படி திராவகத்திலிடக்கரைத்து சலவாகும் அந்தச் சலத்தை யிறுத்துக்கொண்டு அடியிலுறைந்திருக்கும் மஷ்டியைச் சாரத்திற்கு அங்கிபூட்டிப் புடம்போடக்கட்டும் அதை மேற்படி சிப்பிநீரா லரைத்து வீரத்துக் குப்பூசி அப்பிரகப் பொடியில்வைத்து புடம்போடக்கட்டும் கட்டின வீரஞ்சாரம் வகைக்கு பணவிடை-க, சூதம் பலம்-க இவைகளைமேல்படி நீராலாட்டிக் குகையில்வைத் தூதக்கட்டும்.

நாயுருவி தாழை மேனி சிறுசின்னி வாழை தென்னை வெள்ளறுகு உமரிகள்ளி இவைகளின் உப்புவகைக்கு பலம்-க0 சீனம்பலம் ரு, பூநீர்கூடன் சாரம் வெளுக்க வறுத்த துருசு சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பாஷாணம் வகைக்கு பலம்-கால் சுத்திசெய்த சிப்பிபலம்-கால் இவைகளைபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகமிறக்கவும் இதில் நவலோகமும் நீறும் செந்தூரமாகும்.

சங்கத் திராவகம்.

அஞ்சாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு பலம்-சு, சீனம் இந்துப்பு வகைக்குப் பலம்-௩, சிவக்க அன்னபேதி பலமேழரை வெளுக்கவறுத்த துருசு கறியுப்பு வகைக்குபலம்-உ, சாரம்பூநீர் வகைக்குபலம்-க, பொரிகாரம் பலம்-கால் இவைகளைபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம்வடித்து அனுபானங்களிலிட மேல்படிவியாதிகள் தீரும் நவலோகம் பாஷாணச்சுரக்கும் தீரும்.

சீனத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காய்ச்சல்வெடியுப்புபலம்-கரு, சீனம்பலம்-க0, கல்லுப்புசவுட்டுப்பு வளையலுப்புபூநீர்வகைக்குப்பலம்-உ, இந்துப்புசாரம் வகைக்குப்பலம்-௪, நாயுருவி உப்புபலம்-௩, சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம்-ரு, இவைகளை பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம்வடித்து அனுபானங்களிலிட மேல்படி வியாதிகள் தீரும் நவலோகச் சத்துக்களின் வீரஞ்சேர்த்து மேல்படி திராவகம் விட்டரைக்க ரசமாகும்.

கெந்தகத் திராவகம்.

கெந்தகம் பூநீர் வகைக்குப்பலம்-௩0, சீனம்பலம் உ0, வெடியுப்புபலம்-௪0, கல்லுப்பு-ரு, இவைகளைப்பொடித்துப்பனியில்வைத்து மெழுகுபோலாட்டி உலர்த்தி பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம் வடித்து அதில் துருசைதுவைத்து ரவியில்வைக்க நீறும் அதற்குநிகர் காரஞ்சேர்த்து அரைக்கச் செயநீராகும் வீரத்தை வைத்துவாட்ட மெழுகாகும்.

பஞ்சலவணத் திராவகம்.

வெடியுப்புசீனம் கரியுப்பு வகைக்குப்பலம்-௩, நவாச்சாரம்வெண்காரம் வகைக்குபலம்-ஒண்ணரை இவைகளை பொடித்திராவகம் வடித்துகுருவை நெல் புழுங்கலரிசிப் பொருமாவிலாவது நிலவாகை சூரணத்திலாவது கொடுக்கவயிற்றுபொருமல் வலிவாய்வாயுதிரட்சி முதலான உதாரோகங்கள் தீரும்.

மெழுகு திராவகம்.

சாம்பிராணிபலம்-கால், வெள்ளைமெழுகு பலம்-௧, கரியுப்புபடி அரைக்கால் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்குவிராகனிடை ௨, இவைகளில் மெழுகை கரண்டியிலுருக்கி அதில் மற்றவைகளைப் பொடித்து தாவிகிண்டி ஆற்றிபொடித்து அதில் நாலுசிரங்கைபொடிமணலுஞ்சேர்த்து கலசத்திலிட்டு திராவகம் வடித்து தேகத்தில் பூசி மாலையில்சாப்பிட்டுகுளித்துவரசொரிசிரங்குமேகசொரிரணங்குஷ்டந்தீரும் காசளவுவெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்ககுன்மவயிற்றுவலி தீரும்.

கரியுப்பு திராவகம்.

சுத்திசெய்த கரியுப்புபலம்-௮. இவைகளைப்பொடித்து எட்டு பலக்கடலைப் புளிப்புடன் கலந்து திராகம் வடித்து அஞ்சுதுளிதண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீபனசக்தியையும் தேகபலத்தையுங்கொடுக்கும் வாயுமந்தம் அஜீரணம் நீங்கும்.

வெடியுப்பு திராவகம்

வெடியுப்புபலம்-௨0, சீனம் பலம்-௧௬, இவைகளை பொடித்து எட்டுபலக்கடல் புளிப்பில் கலந்து திராவகம்வடித்து தண்ணீரில்ஐந்துதுளிவிட்டு நீடித்த சுரத்தினால் பலயீனமுடையவர்களுக்கு கொடுத்தால் பலமுண்டாகும் காச்சல் கட்டி கரையும்.

எட்டாங்காய்ச்சல் வெடியுப்புசீனம்சிவக்கவறுத்த துருசுவகைக்கு பலம்-௯, இவைகளைபொடித்து மூன்றுபங்கு செய்துமுன்போல் திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும்.

எட்டாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு பலம்-௩0 சிவக்க வறுத்த அன்னபேதி பலம்-௩0, அல்லது-௨0, சேர்த்துப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து முன்போல் திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும் இதில் வெள்ளிகரையும்.

வறுத்தகரியுப்பு பலம்-௫, சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலம்-௧0, சேர்த்துப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகமிறக்கி கொள்ளவும் சிவக்கவறுத்த அன்னபேதியைமட்டுந் திராவகம்வடித்துக்கொள்ளவும் இத்திராவக மொருபங்கு முன்சொல்லிய வெடியுப்புதிராவகம் இரண்டுபங்குஞ்சேர்த்து அதில்போட நவலோகங்கரையும்.

திராவகப்படலம் முற்றிற்று

விரோசனப்படலம்.

விருத்தம்.

அறைந்திட்டோம் பண்டிதற்கு யிந்தநூலை
அப்பனே சாத்தியங்க ளசாத்தியங்கள்
நிறைந்திட்ட குடிநீர்கள் விரோசனந்தான்
நேரான சுகபேதி யிதிலடக்கம்
துறந்திட்டேன் வகபாகஞ் செய்பாகந்தான்
சூட்டினேன் மானிடர்கள் பிழைக்கவென்று
மறைந்திட்ட வயித்திய சாரமென்று
மண்டலத்தில் ஞானிவர்களும் வடித்திட்டாரே.

குடிநீர்.

பிரமியிலைபிடி-௧, விரைபோக்கிய கடுக்காய்கழஞ்சு-௪, களிப்பாக்குகழஞ்சு-௩, சுக்குக்கழஞ்சு-௨, இந்துப்பு அல்லதுமூத்திரியுப்பு கழஞ்சு-௧, இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்றுதபா வடிகட்டிச் சாப்பிட நன்றாய் விரோசனமாகும் பிரமியிலையை நீக்கி மத்த மருந்துகளை மயனமாய்ப் பொடித்து அரைக்கால்படி இஞ்சிச்சாற்றால் கலந்து கொடுக்க பழய பலமும் மலபந்தமும்வாயுவும்நீங்கும் குளித்துபோசனஞ்செய்யவும்

தேங்காய்ப்பூவும் முடக்கொத்தானிலையும் ஓர் நிறையாய் பிட்டவித்து அரைக்கால்படி சாறுபிழிந்து வடிகட்டிச் சாப்பிட விரோசனமாகும் அல்லது ஒருபிடி முடக்கொத்தானிலையை அவித்துப் பிழிந்த தண்ணீரில்கொஞ்சம் பழம்புளி கடுகு சீரகம் மிளகு சேர்த்து ரசஞ்செய்து அரைக்கால்படியில் அரைவீசம்படி சித்தாமணக்கெண்ணை விட்டு மத்தித்துச்சாப்பிட விரோசனமாகும் குளித்து அசனஞ்செய்யவும்.

இந்துப்பு விராகனிடை-௧, களிப்பாக்கு விராகனிடை-௨, கடுகுரோகணி விராகனிடை-௩, கடுக்காய் விராகனிடை-௪, நிலவாகை விராகனிடை-௫, கருவேலங்கொழுந்து விராகனிடை-௬, கத்தாழஞ்சருகு விராகனிடை-௭, இவைகளை சிதைத்துஅரைப்படி தண்ணீரில் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து நாலுதபாவடிகட்டிகொடுக்க நன்றாய் விரோசனமாகும்

தேங்காய்பால் படிமாகாணி பிதிபாகச்சாறு அரைமாகாணிப்படி இவைகளை மத்தித்துச்சாப்பிட விரோசனமாகிக்கிருமிகள்விழும் மேகநீர் மேகப்புண்நீங்கும் புளிதள்ளி நீர்கஞ்சி கொள்ளவும்.

பூவரசம்பட்டையில் ஆவின்பால் விட்டிடித்து நாலாறுதபாவடி கட்டி உட்கொள்ள விரோசனமாகும் புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சிகொள்ள மலட்சி நீர்கட்டு நீங்கும்.

சிறுசெருப்படையையும் ஈருள்ளியையும் இடித்துச்சாறுவாங்கி ஆறுதபாவடிகட்டிச் சாப்பிடபேதியாகும் மேகச்சிறங்கு முதலானவைகள்நீங்கும்.

சூரணம்.

சிறுநாகப்பூ ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் திரிகடுகுமுந்திரியுப்பு அல்லது இந்துப்பு இவைகளை ரவியுலர்த்தி வடிகட்டினசூரணம் வகைக்கு விராகனிடை-௫, பாலிலவித்துச்சுத்திசெய்துலர்த்தி யிடித்த பொடிவிராகனிடை-௭௨, சேர்த்துத் திரிகடி சீனிலாவது வெந்நீரிலாவதுகொள்ள விரோசனமாகும் குளித்து மோரசனங்கொள்ளவும்.

பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்துலர்த்தி இடித்த அதிமதூரம் விராகனிடை-௨, திப்பிலிதூள் விராகனிடை ஒண்ணரை இவைகளை ஆவின் நெய்யிற்குழைத்து ஆசனத்தின்பேரில் இரவிற்சாப்பிட்டுவர மலபந்தம் நீங்கும்.

கருஞ்சீரகப்பொடி முந்திரியுப்பு வகை விராகனிடை-௨௪, சுக்குப்பொடி விராகனிடை-௨, ஒன்றாய்கலந்து ௧-விராகனிடை இரவில் ஆசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர காலையில் மலவிர்த்தியாகும் மலக்கட்டு நீங்கும்.

ஜாலாபத்தூள் விராகனிடை-௨௪, முந்திரியுப்பு விராகனிடை-௪ அசுக்குப்பொடி விராகனிடை-௨, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்தபொடி விராகனிடை-௧, கற்கண்டு பொடியிற் கொள்ள விரோசனமாகும்.

சுக்கு பெருங்காயம் நநீவேப்பிலை வகைக்கு தோலா-௧, திப்பிலி நற்சீரகம் இந்துப்பு வகைக்கு தோலா அரைக்கால் இவைகளை ரவியுலர்த்திப்பொடித்து நெய்யில் மத்தித்து போசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர வாயும் மலக்கட்டும் நீங்கும்.

கருவேப்பிலையும் நிலவாரையிலையும் ஓர்நிறையாய் பொடித்து திரிகடி தேனில் மத்தித்து ஆசனத்தின்பேரில்சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டும் நீங்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் இந்துப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் ஓர் நிறையாய் சூரணித்து திரிகடி ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து இரவில் ஆசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டுநீங்கும்.

திருகுகள்ளி வேர்ப்பட்டையை ஆவின்பாலிலவித்துக் கழுவி நிழலிலுலர்த்திக் கால்விராகனிடையை தாம்பூலம் அருந்தும்போது கூடப்போட்டு மென்று அமிர்தத்தை உட்கொள்ள நன்றாய் விரேசிக்கும் சந்தனத்தை தேகத்திற்பூசிக்கொள்ள நிற்கும் வாயுமலபந்த நீங்கும்.

கடுக்காய்பலம்-௪ அதற்குநிகர் திரிகடுகு சீரகம்ஓமம் இந்துப்பு றுக்குமூலம் ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொள்ள மலசுத்தியாகும்.

கிருமி விரோசனம்.

ஒரு நாரத்தங்காயைச் சிறுக அரிந்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு காயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளை சூரணித்து தூவிக் கள்ளிப்பால்விட்டு பிசறி எட்டுநாள்வரையிற்காயவைத்துப் பொடித்துப் பணவிடை வெல்லத்திலாவது வாழப்பழத்திலாவது வைத்துக்கொடுக்க விரோசனமாகும் வாயு மலக்கட்டு பொருமல் தீரும்.

கிருமிகள் பந்துபந்தாய்விழும் மாதுளைவேர்க் கியாழத்திலும் கிரிமிவிழும்.

ஏழுமிளகும் மிதிபாகலிலையும் அரைத்து ஒருகொட்டை பாக்குப்பிரமாணங்கொடுக்க பொடிக்கிருமிகள் கூட்டோடுவிழும்.

வேப்பீர்க்கு-௧௦, கடுக்காய்-௪, இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றால் மயனமாட்டி விளக்கெண்ணையில் மத்தித்து கொடுக்க கிருமிகள் விழும்.

ஓமம் பூரசவிரைவேப்பீர்க்குபிரண்டையிவைகளை வெள்ளாட்டு நீரிற்கியாழஞ்செய்துவடிகட்டிகொடுக்கபந்துபந்தாய்கிருமிகள்விழும்

இரண்டு பூரசவிரையை எருமைசாணியிற் பொதிந்துவைத்திருந்து காலையில் தோலைநீக்கி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிகுடிக்ககிருமிகள் கூட்டோடேவிழும்.

சரக்கொன்றைக் கொழுந்தை அவித்துப்பிழிந்த தண்ணீரில் சீனிகலந்து அரைக்காற்படி சாப்பிடக் கிருமிகள்விழும்.

ஒரு விராகனிடை பேய்ப்பீர்க்கம் விரைப் பருப்பையரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக்கொடுக்க விரோசிக்கும் கிருமிகள் நீங்கும்.

அரைவிராகனிடை மாம்பருப்பையாவது பூனைகாலியையாவது தேன் வெல்லத்தில்கொடுக்க கிருமிகள் நீங்கும்.

எண்ணெய்.

ஆவின்பால்படி-௮, சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-வ இவைகளை ஒன்றாய்கலந்து அதில் வேலிப்பருத்திவேர்பட்டை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் எள்ளுருபலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி பதத்தில் வடித்து நாலுபூரசவிரை மயனமாய் பொடித்துபோட்டு ஐந்துநாட் சென்றபின்பு காசளவுசாப்பிடபேதியாகி கிருமிகள்விழும் சுடுகஞ்சி கொள்ளவும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-௧, ஆவின்பால்படி ௪, ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுரோகணி வாளப்பருப்பு வகைக்கு கழஞ்சு-௪, அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து சிறுபிள்ளைகளுக்கு ஒருகரண்டியும் பெரியோர்களுக்குமூன்றுகரண்டியும் கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குப்பின்பு வெந்நீர்கொள்ள நன்றாய் விரோசனமாகிவாயுவாதம் சிரங்கு சொறி கரப்பான் கணைமாந்தம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை தேகவலி நடுப்புவாதம் நீர்சுரப்பு பித்தம்நீங்கும் பத்தியம் உப்புசேர்த்து நீர்க்கஞ்சிகொண்டு மாலையில் சீரகம் மிளகு சுக்கு இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுஇரவில் விரோசனஞ்செய்யவும்.

ஈருள்ளி இண்டக்கொழுந்து கடுக்காய்த்தோல் இவைகளைச்சிதைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டெரித்து சிறுகுழைந்தைகளுக்குஒருசங்குகொடுக்க விரோசனமாகிக் கிருமிவிழும்.

விளக்கெண்ணெய்படி-௨, கள்ளிப்பால்படி அரிக்கால் முற்றின தேங்காய்ப்பால் படி ௪, சிறுக அரிந்த வெள்ளைப்பூடுபடி அரிக்கால் இந்துப்பு பெருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, மயனமாயாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து காசிடைகொடுக்க கிரிமிகூட்டோடே விழுந்து வாயுபொருமல் மேகசூலை சொறிசிரங்குதீரும்.

சிறுசின்னியைச் சுட்டசாம்பல்படி-௪, சலத்திற்கரைத்து வைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்துக்காய்ச்சி உப்பெடுத்து பணவிடைகொடுக்க விரோசனமாகி நீர்க்கட்டு வாயுகுன்மம் வாதம் அக்கினிமந்தம் கைகால் பிடிப்பு சூலைசோகை பாண்டுகாமாலை வீக்கம்பொருமல் பயித்தியவாயுநீங்கி பசியுண்டாகும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

நாபி விரோசனம்.

இரசம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை-௩, வாளம் விராகனிடை ௩, அழிஞ்சிவிரை பருப்பு விராகனிடை-௪, வெங்காரம் விராகனிடை ௫, சிற்றாமணக்கின் பருப்புவிராகனிடை-௬, காட்டாமணக்கின்பருப்பு விராகனிடை-௭, கொன்றைப்பழத்தின் பருப்பு விராகனிடை-௮, கடுக்காய்த்தோல் விராகனிடை-௯, முருக்கன்பருப்பு-௧௦ இவைகளை கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளரைத்துமுற்றின தேங்காய்க்குள்ளடைத்து ௧௫-நாள் தானியம் புடம்வைத்தெடுத்து சிரட்டைநீக்கியரைத்து வெங்கலபாத்திரத்திலப்பிச் சூரியபுடம்வைக்க தயிலமிறங்கும் அதைச் சிமிளிலடைத்து உளுப்பிரமாணம் நாபியில்வைக்க விரோசனமாகும் குளிர்ந்த தண்ணீர் குளித்து விரோசனஞ்செய்து சந்தனத்தை நாபியிற்பூச பேதிநிற்கும் எலுமிச்சம்பழம் மல்லிகைப்பூ இவைகளிற்[illegible] முகர்ந்தால் விரோசனமாகும்.

பூவிரோசனம்.

இரதம் கெந்தகம் வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ வாளம்விராகனிடை-௫ ஆமணக்கின்பருப்பு விராகனிடை-௯ கார்கோலரிசி விராகனிடை-௭ பூரசம்விரை விராகனிடை-௧௦ புங்கம் பருப்பு விராகனிடை-௧௧ இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளாட்டித்தேங்காய்க்குள்ளடைத்து ௧-ம் நாள் நெல்லுக்குள் வைத்துச் சிரட்டைநீக்கி அரைத்துப் பீங்கானிலப்பிரவியில்வைக்கத்தக்க தயிலம்வடியும் அதைமல்லிகைப்பூச்செண்டில் தடவிமுகர விரோசனமாகும் சந்தனத்தைப் பூசிக்கொள்ள நிற்கும்.

வெள்ளைக் குங்கிலியத்தை கள்ளிக்குள்வைத்து ஒருபட்சஞ்சென்றெடுத்துலர்த்திப் பொடித்துத் தணலிலிட்டுப் புகையில் அலரிப்பூச்செண்டிற்பிடித்து முகர்ந்துபார்க்க பேதியாகும்.

அழிஞ்சி நேர்வாளம் இவைகளுள் பருப்பு வகைக்குபடி-௪, அரைத்து கலக்கிக்காய்ச்சி யெண்ணெயெடுத்து செவ்வலரிப்புஷ்பத்திற்றடவி பனியில்வைத்துக்காலையில்முகர்ந்துகொண்டிருக்க விரோசனமாகும் குளிர்ந்தஜலத்தில் ஸ்நானஞ்செய்து சந்தனம் பூசிக்கொள்ள பேதி நிற்கும்.

மாத்திரை.

எருமைச்சாணிப்பாலிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும் அவித்துச் சுத்திசெய்துமேற்றோல் இதழ்நீக்கி வாளம்விராகன்-௯ காசிக்கட்டி விராகன்-௧௨ தேன்விட்டுநன்றாய் அரைத்து ஒருகுன்றிமணியிடையாய் மாத்திரைசெய்து ஒருமாத்திரை கொடுக்க விரோசிக்கும் வயிற்றுவலி அதிகவாந்தி கடினபேதி கண்டால் எலுமிச்சஞ்சாற்றைக்கொடுக்க நிற்கும் குளித்து விரோசனஞ்செய்யவும் அசதி சன்னி யிழுப்பு கடினசுரத்துக்குங் கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-௭ சாதிலிங்கம்ரசபற்பம் திரிகடுகு சிற்றாமணக்கின்பருப்பு வெங்காரம்வகைக்குவிராகன்-௧ குளிர்ந்த சலத்தாலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பழத்துக்குள்வைத்து உண்டு கொஞ்சங்குளிர்ந்த சலங்குடிக்க விரோசனமாகும் சுடுதண்ணீர்குடிக்க, நிற்கும் வெந்நீரிற்குளித்து விரோசனஞ்செய்யவும் அதிகமானால் நெல்லிப்பருப்பை மோரிலரைத்துக்குடிக்க நிற்கும்.

சுத்திசெய்தநேர்வாளமுத்து ௨௦-எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில்மூன்றுநாளூறவைத்துக்கழுவிக் கல்வத்திலிட்டு கடுக்காய்-௧௦ மிளகு ௧௦ சுக்குதிப்பிலி நற்சீரகம்வகைக்குவிராகனிடை-௩ பழச்சாற்றாலாட்டி சுண்டைக்காய்போலுண்டைசெய்து வெந்நீரிலிட்டு விரேசனமாகும் வாயுவாதம் கிருமிநீங்கும் அதிகப்பட்டால் வசம்புச்சாம்பலைத் தண்ணீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க நிற்கும்.

ரசம் விராகனிடை-க கெந்தகம் விராகனிடை-உ பெரியகாரம் விராகனிடை-ங மிளகுவிராகனிடை-ச கடுக்காவிராகனிடை-ரு வாளப்பருப்பு விராகனிடை-சு, வெல்லம் விராகனிடை-ஙசு சேர்த்தரைத்து சுண்டக்காய்ப் பிரமாணஞ்சாப்பிடவிரோசனமாகும்மோரசனஞ்செய்ய வாயுசுரம் நீங்கும்.

சூதபற்பம் லிங்கம் வெங்காரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணி வெள்ளைகாக்கணான்வேர் வகைக்குவிராகனிடை-ங, சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-அ, இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவதுகொடுக்க விரோசனமாகும் மிளகுநீ ரசனஞ்செயய வாயுசுரம் நீர்க்கோர்வை வயிற்றுப்பொருமல் நீங்கும்.

கடுகுரோகணி வெள்ளைகாக்கணான் வேர் பட்டை சாரணைவேர் மிளகுதிப்பிலி வெங்காரம்சிவதைவகைக்குவிராகனிடை-ச சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு விராகனிடை-கச, பிரமியிலைச்சாற்றால் மெழுகுபோல் மூன்றுநாளரைத்து இஞ்சிச்சாறு பனைவெல்லம் வெந்நீர் இவைகளிற்கொடுக்க விரோசனமாகும்.

சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-அ, சாஸ்திரவேதி சிற்றாமணக்கின் பருப்பு சாரம் வகைக்கு விராகனிடை-க, கடுக்காய் விராகனிடை-உ, கற்றாழம்பாலால்ஒருநாளாட்டி தூதுளங்காய்போல் சாப்பிட விரோசனமாகும் வெந்நீர்குடிக்க விரோசனம்அதிகப்படும் தண்ணீர்குடிக்கநிற்கும் மோரனஞ்செய்யவும்.

சுத்திசெய்த தாளகம் திரிகடுகுதிரிபலை சிவதைவகைக்குவிராகனிடை-ங நேர்வாளம் விராகனிடை-சு. இரதம்கெந்தகம்வகைக்கு விராகனிடை-க, இஞ்சிச்சாற்றி லொருநாளாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வெல்லத்திலாவது கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம் நிற்கும்.

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம்சாத்திரவேதி சண்பகமொட்டு இரதபற்பம்வகைக்குவிராகனிடை-கநேர்வாள பருப்புவிராகனிடை-சு, வெந்நீலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வெல்லத்திற் கொடுக்க விரோசனமாகும் சுரம் நிற்கும்.

திரிகடுகு சீரகம்கடுகுரோகணிமுருங்கைப்பூ சுத்திசெய்தபூரம் வகைக்கு விராகனிடை-சு, நேர்வாளபருப்புவிராகனிடை-எ, குளிர்ந்த ஜலத்திலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து தேன் பால் வாழைப்பழம் சீனி இவைகளில் வியாதிக்குத்தக்கபடி கொடுக்க கிருமி வாயு மந்தம் பழஞ்சுரம் சோகை காமாலை பாண்டு பித்தவெறி குன்மம் குடல்வாதம் வாயுக்குத்து கெண்டை கவுசிநீங்கும் மோரசனஞ் செய்யவும்.

பேய்க்குமட்டிக் குழம்பு.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி-க, காயம் விராகனிடை-க0. கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம வால்மிளகு இந்துப்பு வெங்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-உ, பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி கல்வத்திலிட்டு மற்ற மருந்துகளையும் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச்சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை பனைவெல்லத்திற் பொதிந்துகொடுக்க விரோசனமாகி வாதம் அ0-ம் வாயு அஷ்டகுன்மம் சூலைகைகால் முடக்கும் தீரும் மோரோசனங்கொள்ளவும்

ஒருபடி பேய்க்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்புபோல் காச்சி கல்வத்திலிட்டு அதில் கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய்வெங்காரம் இந்துப்பு காயம் திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-க, கரும்புக்கட்டி கழஞ்சு-ரு, மயனமாய்ப்பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை பனைவெல்லத்திலிட விரோசனமாகி கவுசிகெண்டை அருவை வெப்புப்பாவை பெறுவயறு மகோதரம் பீலிகை உளமாந்தை பிரநீர்க்கோவை சோகை குன்மம் வலிவீக்கம் வாயுதீரும்குளிர்ந்த சலத்திற்குளித்து மோரசனஞ்செய்யவும்.

நாரத்தங்காய்க்குழம்பு.

பச்ச நாரத்தங்காய்ச்சாறுபடி-ரு காடிபடி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அல்லதுருவுள்ள ஐம்பது இரும்பைப்போட்டு எட்டுநாளூறவைத்து இரும்பை யெடுத்துப்போட்டு குப்பைமேனிஆவரிசாரணைகையாந்தகரை பொன்னாங்காணி பிரமிவகைக்குச் சாறுபடி-உ, ஒன்றாய்விட்டு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சதகுப்பை ஓமம் நற்சீரகம் திப்பிலி கடுகுகழற்சிப்பருப்பு கச்சோலம் அதிமதுரம மிளகு அதிவிடையம் நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் சாத்திரவேதி ஏலம் இந்துப்பு வெடியுப்புசாரணைவேர் குருந்தகட்டிவேர்வகைக்குப்பலம்-க, சவுக்காரம் பலம்-ங, அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்குப்படி அரைவிட்டுக் குழம்புபோற்கிண்டி வேளைக்கு ஒரு பாக்களவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டுமோர் குடிக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு நீங்கும் மகோதரம் பெருவயிறு நீர்க்கோவை வாயுத்திரட்சி அருவை சோகை பாண்டு காமாலை குளூப்பை வயிற்று விப்புருதி சூலை வாய்ப்பு குன்மம் வெப்புப்பாவைகாசுக் கட்டி கவுசிதீரும்.

நவாச்சாரக் குழம்பு.

நவாச்சாரத்தைக்கொடிக்கள்ளிப்பாலாலாட்டிச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை கொடுக்க விரோசிக்கும்அதிகப்பட்டால் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றைக்கொடுத்து விரோசனஞ் செய்யநிற்கும்பெருவயிறு வாயுக்கட்டி மகோதரம் கிராம்பல் தீரும்.

லிங்கக்குழம்பு சாதிலிங்கம் வெங்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு க, சுத்திசெய்தவாளம் இந்துப்புவகைக்குக்கழஞ்சு-உ, சிற்றாமணக்கின் பருப்புகழஞ்சு-ச, மெழுகுபோலரைத்துக்குன்றியிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது மிளகுக் கியாழத்திலாவது கருப்புக்கட்டியிலாவது கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குமேல் வெந்நீர்கொள்ள விரேசிக்கும்குளிர்ந்த தண்ணீர்குடிக்க நிற்கும் உப்பிட்டுக் கஞ்சிகொள்ளவும்.

லிங்கம் விராகனிடை-க, பொரிதாரம் விராகனிடை-உ, சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-ச, ஆமணக்கின்பருப்புவிராகனிடை-அ முப்புவிராகனிடை-க, இவைகளையரைத்துக் குன்றியிடைகொள்ளாமல் சலம்நீங்கும் மோரசனஞ்செய்யவும்.

சுத்திசெய்த லிங்கம்பலம்-க, ரசகர்ப்பூரம்வெங்காரம்வகைக்கு பலம்-உ, சுத்திசெய்து தொலிமூளை நீக்கின வாளம்பலம்-உ, சிற்றாமணக்கின்பருப்பு பலம்-க, இவைகளையரைத்துக் கொப்புச்சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு பணவிடை சித்திரமூலக்கியாழத்திலுண்ணசூலை முடக்கும் நொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமும்கொடிவேலி குப்பைமேனி நத்தைச்சூரி இவைகளின்சாறுபடி அரைக்கால் எண்ணைபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சிவடித்த எண்ணெயிற் கிரந்தியும் ஏலம் அதிமதுரம் மல்லி தக்கோலம் அரத்தை கோஷ்டம் வற்றவைத்த கியாழத்திற்கொள்ள தொந்தசுரமும் வேலிப்பருத்தியிலைச்சாற்றில் திமிர்வாதம் கடுக்காய்பூ கழற்சிபருப்புவெள்ளுள்ளிசுக்குவகைக்கு விராகனிடை-ச, அரைத்து அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்த கியாழத்தில் வாயுவும் சங்கவேர் கியாழத்தில் மேகச்சொரி விஷகரப்பானும் நிலவாகைக்கியாழத்தில் வலிகுன்மமும் செங்கடுக்காயும் பூவரசம்பட்டையுஞ் சேர்த்துசெய்த கியாழத்தில் ஊதுகாமாலையும் சிறுசின்னிச்சாற்றில் செய்யான்கடியும் படர்தாமரையுங் கரந்தைச்சாற்றில் கர்ப்பரோகமும்வெல்லத்திலிட இருமியும்நீக்கும் வெந்நீர் ஆவின்மோர்கூட்டி அசனஞ்செய்ய பேதிநிற்கும் குளிர்ந்த தண்ணீர்குடித்தால் பேதியதிகப்படும் இல்லாவிட்டால்வசம்பைச் சுட்டசாம்பலைசுடுதண்ணீரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நிற்கும்.

எள்ளுப்பிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றில் மத்தித்துக் கண்ணிலிட வலிப்பு சன்னிதோஷந்தீரும்.

எருக்கம்பழுப்புச்சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிட விஷம்நீங்கும் தைவேளைசாற்றிலிட எலிகடியுந்தீரும்.

அகஸ்தியர் குழம்பு.

பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வெங்காரம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி சுத்திசெய்த இரதம் நாவிக்கிழங்கு மனோசிலை காரம் வகைக்கு விராகனிடை-க, சுத்திசெய்த வாளப்பருப்பு விராகனிடை-ய, காட்டாமணக்கின் முத்துபருப்பு விராகனிடை-ரு.இவைகளையரைக்க மெழுகாகும் அதைச்சிமிளிலடைத்துக்கொண்டுவிராகனிடை இஞ்சிச்சுரத்திலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது குளிர்சுரம் சன்னிசுரம் அண்டவாதம் வாயுமூலவாயுவும் கடுக்காயில் இருமலும் கடுக்காய் கியாழத்தில் பித்தசுரம் திப்பிலிக்கியாழத்தில் சிலேத்மசுரமுங் கிராம்பு மலைதாங்கிவேருஞ் சேர்த்துச்செய்த கியாழத்தில் பேதிசுரமும் சுக்கும் மிளகு கியாழத்தில் குளிர்சுரமும் ஆவின்நெய்யில் இரத்தமூலமும் ஆவின்பாலிற்பாண்டும் மிளகுதூள்வெள்ளுள்ளியில் மகோதரம் பெருவயிறு நீராமைகுன்மமுந்தேன் இஞ்சிசாற்றில் சன்னியுஞ்சுக்கும் நொச்சியுஞ்சேர்ந்தகியாழத்தில் வாயுவுஞ் சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலாவது மிளகுபொரித்த பொரிகாரம்கற்கண்டு இவைகளைப்பொடித்து நெய்யில்மத்தித்து அதிலாவது வெள்ளரிப்பிஞ்சிச் சாற்றிலாவது இளநீரிலாவது காடியிலாவதுகொடுக்க நீர்க்கடுப்பு நீர்ச்சிறுப்புகல்லடைப்பும் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் அல்லது வெள்ளுள்ளி கழற்சி முசுமுசுக்கை கியாழத்தில் சன்னி கஷ, அரசங்கொழுந்தை ஆவின்பாற்விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மூன்றுபங்கு நாளொன்றுக்கு ஒருபங்கிற்கொள்ள கெர்ப்பரோகம் நாவற்பட்டையில் வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்தசாற்றில் சீரகம்பொடிதூவி அதிலாவது அல்லது நொச்சிவேர் பங்கம்பாளைவேர் சுக்குமிளகு இவைகளைச்சேர்த்து செய்த கியாழத்திலாவது கொடுக்க சூதகவாயுவும் வாயுக்கட்டியும் இஞ்சிவெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை எருக்கம்வேர் திருகுகள்ளிவேர் புங்கம்வேர் இவைகளைத்தட்டி பிழிந்த சுரசத்தில் உட்குத்து புறவீச்சுங் கருப்புக்கட்டி சித்திரமூலம் இவைகளைக் குப்பைமேனிச் சாற்றாலாட்டி தேன்விட்டு மத்தித்து அதிலாவது வில்வம் லவங்கப்பத்திரி கிராம்பு அதிமதுரந்தாளிசபத்திரி இவைகளை சேர்த்துசெய்த கியாழத்தில் வெண்ணை போட்டுக்கொடுக்க நெஞ்சுவலியும் தாளியிலையும் அவுரியிலையும் வெண்ணெயுஞ் சேர்த்தரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் வரியன்கடியும் நாவற்கொழுந்துமிளகு வெற்றிலையுஞ்சேர்த்தரைத்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் நல்லரவின்விஷமும் ஈருள்ளிச் சாற்றில் உள்ளுக்குக்கொடுத்துக் கடிவாயில்தடவ தேட்கடியும்வெல்லம் புகையூறல் பேய்பீர்க்கம்வித்து இவைகளை மேனிச்சாற்றாலரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் வல்லைகடியும் நொச்சிச்சுரசத்தில் திரிகடுகுப்பொடி தூவிக்கொடுக்க விஷபாகவீக்கம் காடியிலாவது மூலவியாதியினால் சீதம் விழுதலும் கெர்ப்ப விப்புருதியும் கர்ப்பரோகமும் ஆவின்நெய்யில் மூலத்தினாலிரத்தம் விழுதலும் அகத்தியிலைச்சாற்றில் மகோதரமும் வெட்டையும் விளக்கெண்ணெயில்

வீயுத்திரட்சியுந் தேங்காய்பாலில் கழல்வாதமுங் கருப்புக்கட்டியில் ஆனந்தவாயுவுஞ்சுரமும் ஆவின்பாலிற்பித்தமும்பஞ்சமூலக்கியாழத்தில் சன்னி கங-ம் இஞ்சிச்சுரத்தில் குன்மம் அ-ம், வெல்லத்தில் தாபசுரமும் நொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமுங் கொத்தமல்லி கியாழத்தில் கடுக்கல் அய்பசுரமும் வெள்ளாட்டுதயிரில் வயிற்றுகடுப்புங் கருப்புக்கட்டியில் சூலை கஅ-ம் கிரந்தியும் ஆவின்தயிரில்சூதகவாயும் விலாமிச்சுவேர் கியாழத்தில் பித்தவெட்டையுஞ் செம்மரியாட்டுப் பாலிலாவது சாம்பிராணித் தயிலத்திலாவது கிரளாதபெண்ணுக்கு கூ-நாளுந் திரிகடுகில் பலரோகங்களும் வெத்திலைசாத்தில் விஷமுஞ் சாதிக்காய் பொடியில் அசாத்தியசுரமும் நீங்கும்.

மேற்படி குழம்பை நல்லெண்ணையில் மத்தித்துப்போட ரணம் நீங்கும்.

வேப்பெண்ணையும் நல்லெண்ணையுங்கலந்து அதிற்குழம்பைமத்தித்துப்போட ஆறாதரணம் ஆறும்.

சிலந்தி அரையாப்பு பிளவை புற்றுக்கு உமிநீரிலாவது தேனிலாவது குழம்பை மத்தித்துப் போடத்தீரும்

முலைப்பாலில் மத்தித்து நாசியிற் நசியமிட தலைபிடிநீங்கும்,

முலைப்பாலில் ஷை மருந்தை மத்தித்து நெரிகளிற்பூச நீங்கும்.

மரங்களிலேறி விழுந்து மயங்கினபேர்களுக்கும் தண்ணீரில் அமிழ்ந்து மயங்கினவர்களுக்குங் கடுகுபிரமாணம் முலைப்பாலில்மத்தித்துக் கண்ணிற்போட நீங்கும்

குழம்பைத் துணியிற்றடவி புகைபிடிக்க முகவாதசன்னி பற்கிட்டு விஷகடி சுபாலவலி பேய் பிசாசு நீங்கும்.

வேப்பெண்ணையிலாவது சுக்குக்கியாழத்திலாவது எள்ளுபிரமாணம் உரைத்து கண்ணிலிட சன்னி நீங்கும்.

கண்வீங்கி வேதனைகண்டால் கடுசோறும் தயிருஞ் சந்தனமு மத்தித்து கண்ணிற்கட்ட நீங்கும்.

மேற்படி குழம்பினாலும் மேல்காட்டிய மற்றவாளஞ்சேர்ந்த மாத்திரையினாலும் பேதியதிகரித்தால் அதற்குமாற்று வசம்பை சுட்ட கரியையாவது ஒருபிடி முருங்கையீர்க்கையாவது கியாழஞ் செய்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழரசமும் ஆவின்பாலுங்கொடுத்தாலும் புளித்தமோர் காடியைக்குடித்தாலும் காட்டாமணக்கின் கொழுந்தை காடியிலவித்து தொப்புளில்வைத்துக் கட்டினாலுஞ் சோழிரசஞ் சாப்பிட்டாலும் பேதி நிற்கும்.

விரோசனப்படலம் முற்றிற்று.

தயிலப்படலம்.

அதாவது பலபல மூலிகைகளாலும் பட்டைகளாலும் கல்வகைகளாலும் பால்சேர்த்து எண்ணையுடன் காய்ச்சுவதால் தயிலப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது. கூ-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்.

தேர்ந்திடவே யிந்நூலில் வேதைமார்க்கம்
  தெரிவித்தார் சித்தர்களு மனந்தங்கோடி
பேர்ந்திட்ட தயிலங்கள் கைபாகந்தான்
  பேசினார் பலபேரும் பேசினார்கள்
ஆர்ந்திட்ட வாத்துமரட் சாமிர்தத்தை
  அவனியதிற் பண்டிதற்கு மற்றவர்க்கும்
கூர்ந்திட்டேன் யிந்நூலே குருநூலாகக்
  கூறினார் மலையமுனி கூறினாரே.

சந்தனாதித்தயிலம்.

சந்தனத்தூள்பலம்-ய நன்னாரி நத்தைச்சூரி தண்ணீர்விட்டான் சாரணை இருவேலி அமுக்கரா சீந்தி இவைகளின்மூலம் முத்தக்காசு அதிமதூரம் செஞ்சந்தனம் அகில் வில்வவேர் தேவதாரம் அதிமதூரம் கோஷ்டம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி கருவாய்ப்பட்டை தக்கோலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்து தூணி நீரிற்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-ச, மொசிமுசுக்கைச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறுவகைக்குப்படி-க பொற்கையான்சாறுபடி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து வால்மிளகு குக்கில் கோஷ்டம் பச்சைபூலாக்கிழங்கு அரத்தை சடாமாஞ்சில் ஓமம் வெளிச்சிப்பிசின் வேம்பாடம்பட்டை ஏலம்மல்லி ,அபின் ஜாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கிராம்பு கிளியூரம்பட்டை நாகணம்புனுகு வகைக்கு விராகனிடை-உ, ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாயுமந்தம் மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல் மண்டைநோய் கபாலவுளி கண்ணோய் செவிநோய் வியர்வை தாகம் பீனிசம் வரட்சி ஈளை சோகை விஷபாகம் குஷ்டம் குன்மம் தடிப்பு க்ஷயம் மேகம் பிரமேகம் இருகிருப்பு அரோசியம் நீங்கும்.

சந்தனத்தூள்பலம்-உய, விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர்கோரைக்கிழங்கு சீந்தித்தண்டு சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்குரா நன்னாரி பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-ச இவைகளையிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில்செவ்விளநீர் பொன்னாங்காணிச்சாறு வகைக்குப்படி-உ சிறுகீரை பொடுதலை வல்லாரை பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசின்னி நெல்லிக்காய்கர்ப்பூரவல்லி தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்

படி-க, நல்லெண்ணெ படி-கூ, ஆவின்பால்படி-ச வெள்ளாட்டுப்பால் தயிர்த்தண்ணீர்வகைக்குப்படி-உ, கூடவிட்டு திரிகடுகுதிரிபலாதிகஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் பூஞ்சாந்துப்பட்டை கிளியூரம்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பச்சைபூலாகிழங்கு செவ்வல்லிக்கொடி சண்பகப்பூ கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் மந்திஷ்டிவேர் கத்திரி மஞ்சள் முத்தக்காசு வலம்புரிக்காய் வகைக்குப்பலம் உ, ஆவின்பாலிலாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு வகைக்குக்கழஞ்சு-க, போட்டுத் தலைமுழுகிவர பிரமேகம் நீரிழிவு நீர்ச்சுரிப்பு க்ஷயம் கண்ணெரிவு கண்புகைச்சல் கைகாலெரிவு பிரமியம் கிரந்தி சுற்றுழைநாற்றம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டைப் பித்தமயக்கம் புண்புரைகள் புழுவெட்டு கண்டமாலை குஷ்டம் சொரிசிரங்கு குணமாகும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரையிலை தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துத் தயிர்போற்பிழிந்தசாறுபடி-க, வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சந்தனம்வகைக்குபலம் ரு, செங்கழுநீர்க்கிழங்குபலம்-உ, இவைகளை செவ்விளநீரால் மயனமாயாட்டி முக்குறுணிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்த கியாழம்படி ரெண்டேகால் நல்லெண்ணெபடி-க, ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ சாதிபத்திரி மஞ்சிட்டி சாதிக்காய் சடாமாஞ்சில் கிராம்பு சீரகம் கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் கோரோசனை வகைக்குப் பணவிடை-உ, போட்டுத் தயிலமிட்டுச் சீயக்காய்த்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மேகமிருபது நீங்கும்.

செம்முள்ளித்தயிலம்.

செம்முள்ளிசமூலம்பலம்-க00, தூணிநீரில் எட்டொன்றாய்க்கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெபடி-உ, தாழைவிழுது ஏலம் கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துச்சேர்த்துக்காய்ச்சி முழுகிவர காசம் தண்ணீர்பாய்ச்சல் அரையாப்பு க்ஷயம் ஈளை மந்தாரகாசம் அண்டவாதம் வீக்கம் விஷவாதந்தீரும்.

கொடிவேலித்தயிலம்.

கொடிவேலிவேர்பலம்-க0, பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்கியாழஞ் செய்து கருஞ்சீரகம் தாளிசபத்திரி தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம்-க, பால்விட்டரைத்து நல்லெண்ணெபடி-க, வெண்ணெ புன்னைக்காய்ப் பிரமாணம் இவைகளைக் கியாழத்தில்சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர ஆனந்தவாயு தந்தவாயு வாதம் சிறுசொரி தினவு சிரங்கு, குஷ்டம் அரையாப்பு கிரந்திசூலை புண்புரைகள் பிளவைவீக்கம் குணமாகும்.

நற்சீரகந்தயிலம்.

சீரகம்படி-உ, இடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து கார்கோலரிசிபலம்-உ, கற்கண்டு மிளகு கருவேப்பிலை ஈருள்ளி வகைக்குப்பலம்-ச, ஆவின்பாலாலரைத்து நல்லெண்ணெபடி-க, கியாழத்திற்சேர்த்துச் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குன்மமெட்டு வாயுபத்து குஷ்டம் தளுதலை குன்மவாயு வாந்திபித்தக்கிருகிருப்பு பாண்டு சோகை சுபநீர்க்கட்டு ஊஷ்ணம் கபாலச்சூடு கபநீர்க்கட்டுத் தீரும்.

கீழ்க்காய்நெல்லித்தயிலம்.

கால்துலாம் கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலத்தையிடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துநல்லெண்ணெபடி-உ சர்க்கரைபலம்-ரு கடுக்காய்த்தோல் வேப்பம்பிசின்வகைக்குப்பலம்-க, ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கியாழத்தில் சேர்த்துக்காய்ச்சி வடித்து தலைமுழுகிவர பித்தக்கிருகிருப்புகைகால் காந்தல் உடல் வெளுப்பு மற்ற பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகமும் குணமாகும்.

அகிற்கட்டைத்தயிலம்.

அகிற்கட்டைதூள்பலம்-ரு0 தூணிநீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து, வடித்துஅதில் நல்லெண்ணெபடி-க கூடவிட்டுஅதிமதுரம் தான்றிக்காய் வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலால் அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஜலதோஷம் குணமாகும்.

வெட்டிவேர் தயிலம்,

வெட்டிவேர்த்தூள்பலம்-க0 பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து நல்லெண்ணெபடி-க, அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம்தேவதாரம் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிமுழுக பீனிசம் மண்டைச்சூலைகுஷ்டம் பிரனீர்க்கோவை கண்புகைச்சல் காதுமந்தம் தேக எரிவு காந்தல் குணமாகும்.

இருவேலித்தயிலம்.

விலாமிச்சுவேர் பலம்-க00 இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள் எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் எள்ளெண்ணெபடி-க, எலுமிச்சம்பழச்சாறு கையாந்தகரைச்சாறு தாளிச்சாறு வகைக்குப்படி கால்கூடவிட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஊஷ்ணம் சிலேத்மம் கண்புகைச்சல் குணமாகும் தேகங்குளிரும்.

அறுகவேர்த்தயிலம்.

அறுகவேர்பலம்-க00 இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்று வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்தில் நல்லெண்ணெபடி-க, கூடவிட்டுகோரக்கிழங்கு பூமிச்சக்கரைக்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்குவகைக்குப்பலம்-க, ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து

முழுகிவர மூலச்சூடு கபாலச்சூடு மேககாங்கை பித்தம் வாதம் அரிகிரந்தி சூலைவயிற்றெரிவுநெஞ்சுநோய் தேகவரட்சி ஜலக்கடுப்பு குணமாகும் தேகங்குளிரும்.

முன்போல் அருகவேர்க் கியாழஞ்செய்து அதில் நல்லெண்ணைப்படி-௧, வெட்டிவேர் கார்கோல்வித்து கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேற்படியாதிகுணம்.

பொன்னாங்காணித்தயிலம்.

பொன்னாங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-௧ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துமுழுகிவர உட்சுரம் ஊஷ்ணம் கைகால் உடம்பெரிவு கண்ணெரிவு கபாலசூடு தேகத்து குன்மம்நீங்கும், பொன்னாங்காணிசாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம்பலம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேற்காட்டிய ரோகங்கள் குணமாகும்.

வில்வவேர்த் தயிலம்.

வில்வவேர் விலாமிச்சவேர் கோரைக்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு இஞ்சிவகைக்குபலம் ௯ இவைகளை இடித்துப்பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்துக் கியாழஞ்செய்துகொண்டு கொம்பரக்குசேர்-௨ தாணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்கியாழஞ்செய்துகொண்டு நல்லெண்ணைபடி-௯ ஆவின்பால்படி-௫ திரிபலாதி கஸ்தூரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மரமஞ்சள் சந்தனம் கிளியூரம்பட்டை புஞ்சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிலவங்கப்பட்டை பச்சைபூலாக்கிழங்கு ஏலம் வகைக்குபலம்-௧ ஆவின்பாலாலாட்டிக்கியாழத்திற்கரைத்து மெழுகுபதமாய்வடித்துமுழுகிவரமேகநீர் இருபதும் பித்தம்நாற்பது குன்மமெட்டுசிரசுநோய் குணமாகும்.

வில்வவேர்பலம்-௧0 இடித்து பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில்நல்லெண்ணைபடி-௧ கூடவிட்டு அதில் சந்தனம்பலம்-௧ கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் வகைக்கு பலம் கால்வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தம் தேககாந்தல் மேகம் கண்புகைச்சல் இருமல் இரத்தமூலம் உட்சுரம் வரட்சி குணமாகும்.

குமரித்தயிலம்.

குமரிச்சாறுபடி-௨ ஆவின்பால்படி-௨ எள்ளெண்ணைபடி-௨ திரிகடுகு கோஷ்டம் மாஞ்சில்திரிபலை சீரகம்மதுரம் புஞ்சாந்துபட்டை ஏலம் பச்சை புலாமூலம் வங்கபத்திரி லவங்கப்பட்டை செவ்வள்ளி அக்ராகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் லவங்கம் கெந்தகம் ரோகணி செண்பகப்பு ஆனைத்திப்பிலி பந்திஷ்டிசோம்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் அரை ஆவின்பாலாலாட்டி கரைத்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துசீசாவிலடைத்து தானியத்துக்குள்வைத்து மூடிக்கால்மண்டலஞ் சென்றெடுத்து முழுகிவரசகலமேக அஸ்திசுரம் பித்தவரட்சி குன்மம் பாண்டு உடல்வெளுப்புத்தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குபடி-௬, பொற்றலையான் நெல்லிக்காய் கரிசாலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம்சாதிக்காய் கோஷ்டம் தாமரைக்கிழங்கு சிறுநாகப்பு வசவாசி வெட்டிவேர் அதில் லவங்கப்பத்திரி பச்சைகர்ப்பூரம் அதிமதுரம் மஞ்சள் சிறுதேக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சு-௬, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்யசுரம் க்ஷயம் விக்கல் பித்தாணம் நேத்திரநோய் மூலம் வியர்வை தாகமரோசியம் கபாலச்சூடு தேககாந்தல் எரிவு குணமாகும்.

சகாதேவித் தைலம்.

சீதேவிசார் செங்கழுநீர் வல்லாரை சிறுகீரைபேய்மிரட்டி பொன்னாங்காணி சவுரிக்கொடி ஓரிலைத்தாமரை வகைக்குகால்தூக்குவீதம்பிடித்து பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணைபடி-௨, கூடவிட்டு கோஷ்டம் லவங்கப்பட்டைலவங்கப்பத்திரி அரத்தை தேவதாரம் அதிமதுரம் கச்சோலம் சண்பகப்பு மஞ்சிட்டி அகில் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம் அரை அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகி உடம்பில்தடவ தேகவலி சிரோபாரம் பாண்டு காமாலை அஸ்திசுரம் வாதம் கபம் கைகாலெரிவு கண்ரோகந்தீரும்.

சீசா செங்கழுநீர்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-௧, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம் அதிமதுரம் சந்தணம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சவேர் சீராசெங்கழுநீர்வேர் கோஷ்டங் கடுகுரோகணி லவங்கப்வகைக்குவிராகனிடை-௨, மேற்படிசாற்றாலரைத்துபோட்டு காய்ச்சிமுழுகிவர சுரங்கள் தேகஎரிவுகாந்தல் தலையெரிவுநீங்கும் தேகத்தில்இரத்தங்கள் ஊறும்.

கொம்பரக்குத்தயிலம்.

கொம்பரக்கு பலம்-௮, தாணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்கியாழஞ்செய்துவடித்துகொண்டு அதில்எள்ளெண்ணைபடி-௫, காடிபடி-௨, தயிர்த்தண்ணீர்படி-௧, பால்படி-௫, சதகுப்பை கடுகுரோகணிகிளியூரம்பட்டை புஞ்சாந்துப்பட்டை பச்சை பூலாக்கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை மாஞ்சில்கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் வகைக்கு கழஞ்சு-௨, ஆவின்பாலாட்டிச்சேர்த்து மெழுகுபதத்தில்

வடித்து ஒன்றை விட்டொருநாள் முழுகிவர பித்தவெட்டை அஸ்தி சுரம் தலைமயக்கம் வாயூறல் சீதசுரம் வெட்டை கனசுரம் கனபாண்டு தேகவெளுப்புசூலை தழுவணை காசம் கற்றாழைநாற்றந் தீரும்.

ஆலமகத்தயிலம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு பொன்னாங்காணிசாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் சிறுகீரைச்சாறு ஆவின்பால்வகைக்குபடி ௨, எள்ளெண்ணெய் படி-௫, அதிமதுரங் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சீரகம் சாதிபத்திரி சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை திரிகடுகுதிரிபலாதி புஞ்சாந்துசோம்பு வால்மிளகுவகைக்குகழஞ்சு ௫ ஆவின்பாலாலாட்டிஎண்ணெயிற்சேர்த்து காய்ச்சி பதமாய்வடித்து முழுகிவரகண்காசம் அந்திமாலைநேத்திரநோய் தொண்ணூற்றாறும் பித்தவெட்டை உடம்பெரிவுகைகால் காந்தல் ஊஷ்ணநோய் தீரும்.

கீழ்க்காய்நெல்லித் தயிலம்,

கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் துலாம்கால் இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து எள்ளெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௨, சீரகம்பலம் ௨, அரைத்துபோட்டுகாய்ச்சி மெழுகு பதமாய் வடித்து முழுகிவர பித்தவெட்டை மஞ்சட்காமாலை வாந்தி தலைமயக்கம் வாயூறல் உட்சுரம் நடுக்கந்தீரும்.

ஆதண்டைத் தயிலம்.

ஆதண்டை சங்குநொச்சி எருக்கு சிற்றாமுட்டிவகைக்குபலம் ௰, இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக்கி எருக்கின் பழுப்புச்சாறு வகைக்குபடி-௧, எள்ளெண்ணெய்படி-௪, வேப்பெண்ணெய்படி அரை திரிகடுகு ஓமம் புடுவசம்பு ஏலம் மஞ்சள் வகைக்கு பலம்-௧ அரைத்துசேர்த்து காய்ச்சி முழுகிவர சிரசுசூலை சூலைவாய்வு வாதசூலை திமிர்வாதம் இரைப்பு வயிற்றிலுள்ளவாயு சிறுகடுப்பு நேத்திரக்குத்து சொரிசிரங்கு ரணங்கள் தீரும்.

சிறுசந்தனாதித்தயிலம்.

சந்தனம்விலாமிச்சம்வேர் ஆவாரையின்பட்டைவகைக்குபலம் ௧௦, இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்திற் நல்லெண்ணெய்படி-௧, கூடவிட்டு அதில் நன்னா வேர்ப்பட்டைபலம்-௧, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரமேகந்தீரும்.

நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபடி-௧, ஒன்றாய் கலந் அதில்சந்தனத்தூள்பலம் ௨, திருமஞ்சனத்திரவியப்பலம் கால் ஆ ன்பாலரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தமேகம்உட பெரிவு வெட்டை கண்கைகால் காந்தல் குணமாகும்.

சங்கம்வேர்த்தயிலம்.

கால்துலாம் சங்கம்வேரை யிடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெய்படி-௨, மிளகு கருஞ்சீரகம் ஏலம் மாசக்காய் வகைக்குபலம்-௧, ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்து காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குட்டம் சொரிசிரங்கு கிரந்தி சூலை செங்கரப்பன் வண்டுகடி சில்விஷம் க்ஷயம் இருமல் தீரும்.

சங்கம்வேர்ப்பட்டை பலம்-௬, இடித்து எட்டுபடிநீரிற்போட்டு ௧-படியாய்வற்றவைத்து கியாழத்தில் ஆவின்பால்இளநீர்நல்லெண்ணெய் வகைக்குபடி-௧, கூடவிட்டு மிளகு விராகனிடை-௧௦, பூலாக்கிழங்கு சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௫, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேககாங்கை சொரி மற்றமேகத்திலெடுத்த வியாதி வாயு முதலானரோகம் குணமாகும்.

சங்கம்வேர்ப்பட்டை பலம்-௧௦, இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்ததில் நல்லெண்ணெய்படி-௧, கூடவிட்டு அதில் அழிஞ்சிவிரைப்பருப்பு மிளகு செங்கழுநீர்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-௧, ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர தலைப்புழுவெட்டு தலைமயிருதிர்தல் நினவு செம்பட்டை மயிர்மாறும்.

அசுவகெந்தித்தயிலம்.

அறுகம்வேர்பலம்-௧௦, தூதுளைவேர் குருந்தொட்டிவேர்வகைக்குபலம்-௮, சீந்திற்கொடிபலம்-௬, அமுக்குறாக் கிழங்குபலம்-௪ ஈருள்ளிபலம்-௨, இவைகளையிடித்துத் தூணிநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்திற்குநிகர் ஆவின்நெய்விட்டுஅதில் தோல்நீக்கி வறுத்திடித்த இஞ்சிதூள்பலம்-௬, சாதிபத்திரி பலம்-௨ சாதிக்காய் அபின் வகைக்குப்பலம்-௧, குருசாணி ஓமம் வால்மிளகு பச்சை கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, இவைக அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரக் கரப்பன் சொரிசிரங்கு ஆறாப்புண் விஷகடி பாண்டு பித்தம் சூலைக்கட்டுநீங்கும் கண்தெளிவுண்டாகும்

துளசித்தயிலம்.

துளசிச்சாறு திருநீற்றுப் பச்சைச்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின் நெய் வகைக்குப்படி-௧, மேற்படி பால்படி-௪, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௨, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மஞ்சள் மரமஞ்சள் சுக்கு முத்தக்காசு வெட்டிவேர் சீரகம் அதிமதுரம் கற்கடகச்சிங்கி சன்னலவங்கப்பட்டை வலம்புரிக்காய் சாதிக்காய் தக்கோலம் சடாமாஞ்சில் ஓமம் பரங்கிப்பட்டை சண்பகப்பூ கசகசா அதிவிடயம் கடுகுரோகணி பித்தரோகணி தேவதாரம் சந்தனக்கொட்டை அபின் சிறுநாகப்பூ

வகைக்கு விராகனிடை-௫, இவைகளை ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர க்ஷயம் சாசம் பீனிசம்குன்மம் கிராணி பாண்டு மண்டையிடிசூலை சாதுமந்தம் கண்புகைச்சல்தேக வலி நீங்கும்.

அயனவில்வாதித்தயிலம்.

அயனத்தின் வயிரச்சிராய் வில்வவேர் சிறுகீரைவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சீந்திற்கொடி அமுக்குறாக்கிழங்கு மிளகு திரிபலை நன்னாரிவேர் வகைக்குப்பலம்-௮, இடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் ஆவின் நெய் நல்லெண்ணெய் இளநீர் வகைக்குபடி-௪, ஒன்றாய்கலந்துவிலாமிச்சவேர் விளாவரிசி சிற்றரத்தை மஞ்சிட்டி வெட்டிவேர் அதிமதுரம் பச்சைவெட்பாலைபரிசி சந்தனம் திரிகடுகு மகரப்பூ குக்கில் கச்சோலம் தேவதாரம் சிறுநாகம் செஞ்சந்தனம் சடாமாஞ்சில் நழுக்கு மூலம்கோஷ்டம் தேட்கொடுக்கு திப்பிலிமூலம் வகைக்கு கழஞ்சு-௮. ஆவின்பாலாலரைத்துக் கலக்கி காச்சிவடித்து முழுகிவர ஈளை இருமல் கண்ணோய் பித்தசன்னி சலதோஷம் மந்தம் காச்சல் பீனிசம் செவியடைப்பு வாயு உதரவாயு வாய்ரோகம் மண்டைச்சூலைதீரும்.

சுராநாரத்தயிலம்.

அரத்தை அமுக்கிறாக்கிழங்கு சதகுப்பை கோஷ்டம் மரமஞ்சள் கொம்பரக்கு திரிகடுகு அதிமதுரம் திரிசாதம் கடுகுரோகணி முத்தக்காசு வகைக்குக்கழஞ்சு-௨, இடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர சுரம் காந்தல் வெப்புபழஞ்சுரம் சுரத்திலுண்டாகும் பல பிணிகளும் நீங்கும்

கரிப்பான் தயிலம்.

கரிப்பான்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-௧, கற்றாழஞ்சாறுநெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-கால். கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧, ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர கண்ணோய் தலைநோய் செவிநோய் பித்தம் உஷ்ணம் பீனிசம் தீரும்.

சம்பீரத்தயிலம்.

எலுமிச்சம்பழச் சாறுபடி ௧௨, நல்லெண்ணெபடி-௧ கர்ப்பூரசலாசத்து கல்நார்அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் லவங்கப்பத்திரி சாத்ரவேதி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை பூலாக்கிழங்கு மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-கால் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்து உள்ளுக்கு சாப்பிட்டுவர ஏலம் பித்தல் நச்சுவலி நீங்கும்.

கஞ்சா அவுரி புளிமகிழ் இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்ச நாரத்து சங்கு இவைகளின் பழச்சாறு முத்தக்காசுக் கியாழம் வகைக்குபடி-௧, நல்லெண்ணெ படி-௨, ஒன்றாய் கலந்ததில் அதிமதுரம் பாட்டாத்திப்பு கோஷ்டம் திரிபலை அழிஞ்சிவிரை தக்கோலம்சாதிக்காய் அகில் மிளகு சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தேக்கு மரப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௧௨, இவைகளை இரண்டுபடி ஆவின் பாலிலரைத்துக்கலக்கி கூடவிட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர நேத்திரவியாதி பீனிசம் பொடுகு புழுவெட்டுப்புண் மற்ற சிரசுவியாதி மேகரோகம் தீரும்.

வங்குமரீசத் தயிலம்.

கஞ்சாவிலைச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-௧. ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் மிளகுபலம்-௨, அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சகல பீனிசந்தீரும்.

எட்டிகொழுந்தும் மிளகுந்தட்டி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைவலிநீங்கும்.

மிதிபாகல் தயிலம்.

மிதிபாகல் கருக்குவாச்சி துளசிநொச்சிஇவைகளினிலைச்சாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு ஆத்ளம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி-கால், நல்லெண்ணெ படி-௪, ஒன்றாய்கலந்து அதில் திரிசாதம்கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் மிளகு அபின் சுக்கு அதிமதுரம் அதிவிடையம் சன்னிநாயகம் வகைக்கு கழஞ்சு-௧, தேவதாரம் கழஞ்சு-௮, இவைகளையரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலையிடி பீனிசம்வாயு கபாலவாயு தீரும்.

சரத்தொட்டித்தயிலம்.

சரத்தொட்டி முசுமுசுக்கைகரிப்பான் அவுரிவெற்றிலைநொச்சி கருநொச்சி காஞ்சிரைகருஊமத்து கஞ்சா இவைகளின் கொழுந்துசாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படிக்-கால் இவைகளை ஒன்றாய்கலந்து ௧௦-நாள் ரவியில்வைத்திருப்பது பதினோராநாளில் திரிகடுகு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் குறாசாணி ஓமம் சாம்பிராணி பூலாக்கிழங்குவகைக்குவிராகனிடை-௨, வெள்ளாட்டுப்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேகம் ௨௧-ம் சகல பீனிசம் கபாலக்குத்து க்ஷயம் மேககாங்கையும் நீங்கும்.

சவுரித்தயிலம்.

ஆனைதந்தப்பொடி பலம்-ரு, எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி-க, நல்லெண்ணெய்படி-க, சிவந்த[illegible]முகில் சவுரிக்கொடி அவுரி கையாந்தகரை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி கால், ஒன்றாய் காய்ச்சி வடித்து சிரசிற் பதமிட்டுவர மயிர் கருத்து வளரும்.

சவுரி பலம்-க0, இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணெய்படி-க, கருஞ்சீரகம்பலம்-க, அதிவிடயம்மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-உ, ஆவின்பாலாலரைத்து சேர்த்துக் காய்ச்சிமுழுகிவர குட்டம் வாதகரப்பன் கழலை காய்ப்புகண்ட விக்கம் தீரும்.

வெங்கைப்பட்டைத்தயிலம்

வெங்கைப்பட்டைபலம்-க0, இடித்து முன்போற் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெய்படி-க, கூடவிட்டு விலாமிச்சுவேர் மிளகு வெள்ளுள்ளி நற்சீரகம் வகைக்குபலம்-க, அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடித்துமுழுகிவர வாதம் சூலை பித்தம் பீனிசம் மண்டையிடி தேகவிக்கம் நீங்கும்

வேப்பம்பட்டைத்தயிலம்.

நூறுவருடஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை துலாம் கால். இடித்து முன்போற் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெய்படி-உ, கூடவிட்டு ஏலம் பலம்-உ, இலந்தைவேர் பழம்பாசி அக்கிராகாரம் வகைக்குபலம்-க, அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரவாதம்குட்டம்தேகக்கடுப்பு செங்கரப்பன் புண்புரைகள் நீங்கும்.

குருந்தொட்டித்தயிலம்.

குருந்தொட்டிவேர் துலாம்-கால், இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்குமிளகு ஏலம்வகைக்கு பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் அ0-ம் தீரும்.

பூப்புட்டக்கார் மேகத்தயிலம்.

சிவன்வேம்பு நிலவாகை நரிவிரட்டி இவை சமூலம் வகைக்கு துலாம் கால்வீதமாக வெள்ளாட்டு நீரில் நனைத்து வெயிலில் உலர்த்தவும் இப்படி மூன்றுமுறை செய்தபின் அவைகளை ஒருபானையில் அடித்து அந்தபானைவாய் பொருந்த ஒருஓடுவைத்துமூடி சந்துவாயில ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து அந்தப்பானைத் தூரின் மத்தியில் பத்து சிறுதுவாரஞ்செய்து அந்த துவாரங்கள்தெரியாமல் ஒரு பழங்கின சிறுகலயம்வைத்துஉளுந்துஅரைத்து ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்துக்கொள்ளவும் அப்பால் முழங்கால் ஆழக்குழி வெட்டி அதுநிறைய ஆவின் சாணத்தைப்போட்டு அதின்மேல் மேற்படி பானையின் அடிக்கலசம் முங்கவைத்து அந்தப்பானையின் அடித்துசைச்சுற்றிலும் நாலுஅங்குல உயரம் மணலைப்பரப்பி அதற்குமேல் பானைமறைக்காட்டெருஅடுக்கிப் புடம்போடத்தயிலமிறங்கும் அந்தத்தயிலத்தை எடுத்துவைத்துக்கொள்ளவும்.

இதற்குமேல் மருந்தாவது பரங்கிப்பட்டைதூள் பெருங்காயம் அமுக்குறாக்கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் கும்மட்டிகாயெண்ணெய் ஏலம் வால்மிளகு திப்பிலிகடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் கார்கோலரிசிவகைக்குகழஞ்சு-கால், இந்துப்பு நவாச்சாரம் வெடியுப்புவகைக்கு கழஞ்சு அரை கிராம்பு கழஞ்சு-க சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-உ, சிறுகுழந்தைகளின் அமிரியாலரைத்து திகரில்லாதமுற்றின தேங்காய்குள்செலுத்திஅதின்வாயை காஞ்சிரைமூடியால்இறுக்கி அப்பால் லவணம் சுண்ணாம்பு புகையூறல் இம்மூன்றையுமரைத்து தூணியிற்றடவி அந்த தேங்காய்க்கு மூன்றுசீலைசெய்து காயவைத்து அதைகுக்குடபுடம்போட்டு மேல்கவசஞ் சிரட்டைதள்ளி சமூலத்தையும் கல்வத்திலிட்டு மெழுகுபோலாட்டி செப்பில்அடைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய் அளவாக தயிலம்மூன்றுபணவிடைகூட்டி ஏழுநாள் இருவேளையுஞ்சாப்பிட்டு அப்பால் ஆவின்நெய் இலுப்பைநெய் இம்மூன்றையுங்கலந்துசுடவைத்து சிரசு உடம்பில் தேய்த்து வெந்நீரில்ஸ்நானஞ்செய்துவர தேகத்தில்பொங்கிவருகின்ற மேகப்புண் சொரி அரிகரப்பான் அரிகிரந்தி சூலைபுண் சொரி குஷ்டம் சூலை-ஊ-வாதம்-அ0-குதகத்திரட்சி நீராமைவிக்கம் கவுசிமகோதாரம் கிருமி புழுவெட்டி விழியில்நீர்வடிதல்தீரும் வினைகளெல்லாம் ஒழிந்துபோகும்.

இரதம்கெந்தி இரசசெந்தூரம் வகைக்குப்பலம்-க மேற்படி தயிலத்தால்மெழுகுபோலாட்டி சிமிளில்வைத்துக்கொண்டுஒரு கழஞ்சுவீதஞ்சாப்பிட்டுவர முடிகருக்கும்தேகம் கல்போலாகும் சிவந்து மின்னும் வாலைப்பருவமாகும் எமன்ஓடி ஒளிவான் அவமிருத்து நீங்கும் பத்துநாளில் அரையாப்புகிரந்திபுற்றும் மற்றசகலநோய்களுந்தீரும்.

இந்தமருந்து சாப்பிடுங்காலபத்தியமாவது அறுசுவை புளி உப்பு கடுகு காயம் வால்முக்காய் பெரும்பயறு உளுந்து கள்ளிபசுப்பயறு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணிதுவரை முருங்கைப்பிஞ்சு வழுதலை நெய்பால் சீனிமிளகு சேர்த்துக்கொள்ளவும்

பின்னும் மேற்படி மெழுகுக்கு கிறுகிறுப்பு சகல மேகங்கள் அனுபோகத்தால்வந்தடைந்த சூடுமூலக்கொதிப்பு குறைநோய் காமாலைவாயு பணம்போலே தடிப்பு வெள்ளை தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடாதோடைவேர் பிரம்பின்மூலம் அதிவிடையம் கிராம்பு சிறுநாகப்புசித்திரமூலம் அதிமதூரம் லவங்கப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் சமனிறையாய்த்தூக்கி இடித்துவடிகட்டி திரிகடித்தூளில் மேற்படிதயிலம்விட்டு மத்தித்து-௧௦-நாட்கொள்ள கைகால் முடக்குதிமிர்வாயு அருவருப்பு மூலச்சூடுஅண்டவாதம்நடுக்குவாதம்சன்னி இதற்குமுந்திச்சொல்லிய வியாதிகளுந்தீரும்.

மேற்படிதயிலத்தை படர்தாமரைமேகச்சிரங்கு மேகரணங்கள் மேகப்புற்று தழுவணை அரிகரப்பன் யோனிச்சூலை யோனிப்புரை தீரும்.

தயிலப்படலம் முற்றிற்று.

ஊழிகாற்றுப் படலம்.

அதாவது துர்க்கந்தங்களால் புலால் சுவிச்சிராசி வழிகளால் பிரவேசித்து சிரேபாரத்தின் மயிர்க்கூச்சலினால் இரத்தங்கெட்டு விஷக்காற்றுப்படலமென வகுக்கப்பட்டது இதுதொற்று பிணியெனப்படும்.

விஷக்காற்றினால் இரத்தமுறிந்து நீராகிக் கொம்பனென்றுங் குடற்படுவனென்றும் அக்கரமென்றுஞ் சொல்லப்பட்ட மூன்றுவித பேதி உண்டாகின்றன.

அவற்றுள் கொம்பனென்று பேதிகண்டால் வாந்தி பிராந்தியலைகப்புகுளிர்ச்சிவியர்வை தேகத்திற் கடுப்பு உளைவு காலரட்சி விக்கல் வயிற்றுவலி சன்னிதோன்றும் தேகமெல்லாம் பிசின்போலிருக்கும் நாடியடங்கு முப்பதுநாழிகையிற் கொல்லும்.

குடற்படுவன் கண்டால் தங்காதபேதி காதடைப்பு மூர்ச்சையடிவயிற்று வலிவயமில்லாக் கழச்சல்கண்டு சீதரத்தம் விழும் நரம்பிழுக்கும் உடல்குளிரும்சந்துவிடும் நாள்மூன்றுசென்றால் சடமழியாது

அக்கரம் கண்டால் சேறுபோல் பேதிகாணும் சோறுவிழும் தாகிக்கும் தேகங்குளிரும் நெஞ்சமுதல் கைகால் கடுப்புங்காணும்

வேறு.

முதலாவது ஒரேதடவைபேதிப்பதுடன் பயக்கத்தைக் கொடுத்துப் படுக்கையுற்றுழ்த்திவிடுவது.

இரண்டா[illegible]சலம்போல் அடிக்கடிபேதித்துக்கொண்டிருந்து வயிற்றைப்புரட்டி வாந்திகள்செய்து சயித்தியத்தைக் கொடுப்பதாம்

மூன்றாவது அஜீர்ணபேதிபோற்றோன்றி வயிறுபொருமி மெல்லமெல்லத் துர்க்குணங்களை வெளியிடுவது.

தாகம் மயக்கம் குளிர்ச்சி இசிவு அதிகசுவாசம் காதடைப்பு தொனிவேற்றுமை ஈரவல்லி வியர்வை நகங்கறுத்தல் நாடியடங்கல் கண்குழிதல் சுன்னஞ்சுருங்கல் நீரைத்தூக்கம்முதலியன அம்மூன்றின்பெருக்குணங்களாயிருக்கின்றன சிலருக்கு வாந்தி பிராந்தியிற் கிருமிகள் விழுதலுமுண்டு.

நிவர்த்தி.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்பை அயச்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி உருகும்போது அதற்குச்சரி தலைப்பிள்ளை நஞ்சுக்கொடியைத் துண்டுதுண்டாய்க்கத்தரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாய்க்கத்தரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாய்க்கொடுத்து இரண்டுமொன்றாய்ச்சேர்த்துருகினபின்பு தீயாற்றிக் குளிரவைக்கச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் சுத்திசெய்த வீரம்பூரம் லிங்கம் சூடன் அபின் சுக்கு மிளகு கஸ்தூரி கஞ்சாவித்து குங்குமப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-௧, இவைகளை கஞ்சாக்கியாழத்தில் இரண்டு சாமமுங் கொடிவேலி கியாழத்தில் [illegible]சாமமும் ஊமத்தஞ்சாற்றில் இரண்டுசாமமு மரைத்து மிளகளவா யுண்டை

செய்து ஒருண்டையைச் சாராயத்திற்கொடுக்கக் கொம்பனென்ற பேதியும் மஞ்சளைப்பொடித்துச்சுடுதண்ணீரிற் போட்டுத் தெளிவையிறுத்துக் கொடுக்க குடற்படுவலும் மிளகைச் சிறுகலயத்துக் கடைந்து தண்ணீரிற்விட்டு வற்றவைத்த கியாழத்திலிட அக்கரத்தின் கழிச்சலும் நீங்கும்.

மிளகு சூடன்சாதிக்காய் கருவேலம்பிசின் அபின் ரசகர்ப்பூரம் நெல்லிவற்றல் வெந்தயம் கிராம்பு பெருங்காயம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க சடைகஞ்சாச் சாற்றாலாட்டிக் கடலைப்பிரமாண முருட்டியுலர்த்தி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் தேனிலாவது வஸ்துவிலாவது கொடுக்க அக்கரத்தின் கழிச்சலுக் குடற்புடுவதுந் தீரும்.

மிளகு கடுக்காய் ஓமம் சுக்கு காயம் வெள்ளுள்ளி வெந்தயம் சீரகம் கருவேப்பிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் சங்கம்பழச் சாற்றாலாட்டிப் பாக்களவு யுண்டைசெய்து மிளகுக்கியாழத்தில் மூன்று வேளை கொடுக்க இருவகை பேதியுந்தீரும்.

சுக்கு குருசாணி ஓமம் சித்திரமூலம் மிளகாய் சாதிக்காய் கிராம்பு இருவேலி வேலம்பிசின் ஆவாரம்பிசின் விளாம்பிசின் வகைக்கு கழஞ்சு-க, சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம்-க. இவைகளை வெதுப்பி பொடித்துத் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்.

வெங்காரம் கர்ப்பூரசலாசத்து பூலாக்கிழங்கு சுக்கு திப்பிலி மாங்கொழுந்து இத்திக் கொழுந்து வகைக்கு விராகனிடை-ரு கோரோசனை அதிவிடையம்கோஷ்டம்வகைக்குவிராகனிடை-உ, கிராம்பு விராகனிடை-க, மல்லி நாவற்பட்டை அரசப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க0, பொன்முசுட்டைவேர்பலம்-ட, இவைகளைப்பொடித்து சுத்தசலத்தாற் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துலர்த்தி மாட்டுக்கொம்புச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு ஒருதபா பேதியானவுடன் ஒருண்டையும் உ0-மிளகும் பொடித்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

அதில்நில்லாவிட்டால் அரைஉண்டையும் 1-விராகனிடை சூடனும் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்க நிற்கும் அதையும் மீறினால் ஒருண்டையைச் சாராயத்தி லுரைத்துக்கொடுக்க நிற்கும் இந்த மாத்திரையினால் சலமைய வாந்திகாணாது வயிற்றில் பொருமலுங்கண்டால் சாரணைவேரும் ஓமமுங் கியாழங்கள் செய்து கொடுக்கவும்,

திரிகடுகு ஓமம் வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயும் வகைக்கு விராகனிடை-ரு, காஞ்சுரைவேர்ப்பட்டைவிராகனிடை-க0, இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மூன்றுசாமமாட்டிக் கடலைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து குப்பைமேனியும் தும்பையையும் சேர்த்து செய்த கியாழத்தில் மூன்றுதபா கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டுத் தயிலமும் தேனும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு வேப்பம்பூ பெருங்காயம் வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்வெதுப்பிப் பொடித்த தூள் திரிகடிதூவி மத்தித்து அடிக்கடி கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க, திப்பிலி ஓமம் குருசாணி ஓமம் கசகசா சடாமாஞ்சில் ஏலம் கிராம்பு தாளிசபத்திரி மல்லி காட்டாதிபூ கூகைநீர் சமுத்திராப்பழம் மகரப்பூ கர்க்கடகசிங்கி இசிபலை வாலுளுவையரிசி வெட்பாலையரிசி சாரப்பருப்பு அதிமதுரம் அக்கிரகாரம் கோஷ்டம் வால்மிளகு வாய்விளங்கம் மாசக்காய் குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அதிவிடையம் சித்தரத்தை சிறுதேக்கு செவியம், திப்பிலிமூலம் மஞ்சிட்டி வகைக்குவிராகனிடை-ரு, சூடன் விராகனிடை-உ, வெல்லம்பலம்-ச. சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம்-ச, இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்து வடிகட்டி தேன்படி-கால், விட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு கொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் மூன்றுவேளைகொடுக்க மூன்றுவகைப் பேதியுந்தீரும்.

மேற்காட்டியஅவிழ்தங்களிலொன்றைகொடுத்து இதனடிகண்டிருக்கிற கியாழத்தை அடிக்கடி கொடுக்கவேணும்.

நாயுருவி புளியம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை மாவிலிங்கம்பட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பின்வேர் எருக்கம்பூ தென்னம்பிஞ்சு வகைக்குப்பலம்-க, இடித்துநாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய்வற்றவைத்து அடிக்கடிகொடுத்துக் கொண்டிருக்க சன்னி ரூட்சை தாகம் வயிற்றுப்பொருமல் அணுகாது,

தேகத்தில் குளிர்ச்சி கண்டிருந்தால் கர்ப்பூரத்தயிலத்தைதேகமெங்கும் அடிக்கடிபூசிக் கடுகு வெள்ளைப்பூண்டு சூடன்முருங்கைப்பட்டை இவைகளை கியாழத்திலரைத்துப் புதைப்புஸ்நானம் கைகரம்முதலான இடங்களிற்றடவிக் கம்பளியாற் போர்த்தச்சூடுண்டாகும்.

ஊழிக்காற்றுப்படலம் முற்றிற்று.

மருந்து முறிவுப்படலம்.

அதாவது சகல விதமான பாஷாணங்களுக்கு மிக்கு சொல்லுதலாம்.

மருந்து முறிவு,

அவுரிவேர் பிரமியிலை மிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து ஆறுவேளைகொடுக்க மருந்தின்வீறு தணியும்.

அறுகம்வேர்பலம்-௩, மிளகு-௫0 இவைகளைச்சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுக் கால்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில்மாதுளம்பூ அதிமதுரம் கூகைநீர் வகைக்குவிராகனிடை-௧, அரைத்து கலக்கி கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய்போட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்கச் செந்தூரபற்பங்களின் வீறு உஷ்ணமுந்தீரும்.

பருத்திக்காய்ச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆவின்பால் இவைகளை ஓரளவாய்க்கலந்து அதில் சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கப் பல செந்தூரங்களின் வீறு தணியும்.

சுரைக்குடுக்கைசுட்டகரியை புளித்தமோரிற்கரைத்து மூன்றுநாள்கொடுக்க ரசவீறு தணியும்.

முருங்கையீர்க்கு பலம்-௨, ஆவாரை வேர்ப்பட்டைபலம்-௩, ஈருள்ளி-௧0 இவைகளைச் சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து அந்திசந்தி ஐந்துநாள்கொள்ள மருந்துமகளினாற்காணும்பேதிவயிற்றுக்கடுப்பு இரத்தக்கடுப்புநீங்கும்,

பாஷாணத்திற்கு மிளகு சிறுகீரை நீலி துளசி பாகலிலை கொடுப்பை கோவை பசலி ஏரண்டம் எலுமிச்சிலையையும், நாவிக்குசிறுகீரையையும் சிவதைக்கு வெள்வேலம் பட்டையையும், கள்ளிக்குஆவரைவேரையும், மருதோன்றிக்கு தான்றிக்காயையும்ஊமத்திற்குத் தாமரைக்கிழங்கையும் அபினிக்குகடுக்காயையும்சுண்ணம்புக்குமஞ்சளையும், பேய்ப்பீர்க்குக்குமுத்தக்காசையும் எட்டிக்குநாவற்கொழுந்தையும், அரைத்து வெந்நீரிற்கலக்கிக்கொடுத்தாலும், அல்லதுகியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும், முறிந்து அவைகளின்வீறு தணியும்.

அபினுக்கு ஆவின்நெய்யையும் சமுதைவண்டிக்கு சங்கம்பழரசத்தையும், நெய் தேனுக்கு வெந்தகரியையும், எருக்கிலைக்கு எள்ளுஞ்சருக்கரையும், குன்றிமணிக்கு பொரித்த வெங்காரத்தையும் வெற்றிலையை யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் கலந்துகுடித்தவர்களுக்குத் தேங்காய்பாலையும், கஞ்சாவுக்கு ஈருள்ளி ரசத்தையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் இள்ளம்பாலுக்குங் கொட்டாங்கரத்தை ரசத்தையும்கள்ளிப்பாலுக்கு வாழைப்பட்டை ரசத்தையும், எருக்கம்பாலுக்கு ஆவின்மோரையும் கருவேற்பட்டை கியாழத்தையும் கொடுக்க அவைகளின் வீறு தணியும்.

செங்கொட்டைக்குப் பூவரசம்பட்டைரசம் அல்லது புளியிலையின் ரசம் அல்லது நல்லெண்ணெயிற் பழம்புளியைக் கரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து தான்றிக்காயும் புளியும்மோர் நிறையாயரைத்து உடம்பிற்பூச அதின் வீறுதணியும்.

பாஷாணம் தின்றவர்களுக்கு மிளகையரைத்து எருமைவெண்ணெயில் மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து எருமைத்தயிரிற் சந்தனத்தைக் கரைத்து உடம்பிற்பூச வீறுதணியும்.

வீரத்திற்கும் ரசத்திற்கும் பன்னிரண்டு கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கருவைத் தண்ணீரிற் கலந்து அடிக்கடிகொடுத்துக் கொண்டிருக்க அவைகளின் வீறுதணியும்.

அவுரிக்குப் முற்றினசாரடை சமூலத்திற்குச் சகல நஞ்சுவஸ்துக்களின் வீறு அடங்கும்.

பலரோக நிவாரணம்.

சிரத்தப் புழுவெட்டு முதலானவைகளினால் மயிர் உதிர்ந்தால் ஆனைத்தந்தத்தைச் சுட்டுப்பொடித் தேனில்மத்தித்து எட்டுநாள் பூசினால் புழுவெட்டு நீங்கி மயிர் முளைக்கும்.

மா எலுமிச்சு நாரத்து கொழுஞ்சிமாதுளை விளா இவைகளின் வித்துப்பருப்புகளை ஓர்நிறையாய் ஆவின்பாலி லரைத்துக் கொதிக்க வைத்து ஒருமண்டலம்வரை காலையிற் சிரசிற்றளமிட்டு மாலையிற் ஸ்நானஞ்செய்துவர தலைமயிர்கழிதல் மாறும்.

நெஞ்சித் தடிப்புக்கு.

கால்படி ஆவின்பாலில் முசுமுசுக்கைவேர் விராகனிடை-௧, முக்காவேளைவேர் விராகனிடை ரால் கட்டிப்போட்டு காய்ச்சிச்சாப்பிட நீக்கும்.

சாதஞ்செரியாமற் சோறுசோறாய் மலங்கழிந்தால்.

௧-படி பிரண்டைத்தண்டைச் சிறுக நறுக்கிப்போட்டு ௨-விராகனிடை ஓமத்தை கூடப்போட்டு பொரியும்போது ௧-படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

அரைவிட்டில் வயிற்றிற்சிப்சட்டி வாகுதோஷங்கண்டால்.

திரிடுகு அக்கிராகாரம்அதிமதூரம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு மாசிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-௨, இவைகளை வெதுப்பி கஸ்தூரிவிராகனிடை கால் கோரோசனை விராகனிடை-௧௦, கூடப்போட்டுத் தேனில் மத்தித்துச் சிறுகழற்காய்ப் பிரமாணம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து காலுநாழிகைக்குப்பின், முற்றின வேப்பம்பட்டை பலம் ஒன்று மஞ்சள்பலம் அரை இடித்து ௩-படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ௩-நாள் கொடுக்க வயிற்றுவலிச் சிய்க்கட்டு நாவரட்சி தோஷமுதலான குற்றங்கள் நீங்கும்.

தலைபேனுக்கு பாரணம்.

இரசத்தை கருவூமத்திலைச் சாற்றிலாவது மேனிசாற்றிலாவது அரைத்துப் பழத்துணியிலாவது நூலிலாவது தடவி நிழலிலுலர்த்தி சிரசிற் சுத்திவைக்க மூன்றுசாமத்திற்குள் பேனெல்லாம் உதிர்ந்துபோகும்.

மேகப்புண் முதலானரணங்களுக்குத் தயிலம்.

சங்கம்வேர் பூவரசம்பட்டை சிவன்வேம்பு வாளுலுவையரிசியும் இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும்பூச மேகத்திற்பிறந்த சகல புண் புரைகள் ஆறும்.

நாக்கிலும் உதட்டிலு முண்டாகும் புண்ணுக்கு.

ஆவின்பால் சிற்றுமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி அரை சலத்தில் வெந்தயம்வெங்காயம்மயிர்மாணிக்கம் மூலிவகைக்குப்பலம்கால் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு தணிந்து புண் ஆறும்.

எச்சிற்றழும்பு படர்தாமரை தளுதணைப்பற்றுக்கு.

பாசப்விரையை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லரைத்து போடக் கொப்பளித்து நீராய்வடிந்து மாறிப்போகும்.

எருக்கம் வேர்ப்பட்டையையும் தகரவிரையையும் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலரைத்துப் பூசிவர மாறும்.

மருந்துவகைப்படலம்-முற்றிற்று.

பிளாஸ்திரிப் படலம்.

அதாவது சகல ரணங்களை ஆற்றுதலாம்.

௪௦-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

வெள்ளைக்குலியத்தையும் வெள்ளை மெழுகையும் ஓர்நிறையாய்ச் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது தேங்காய்நெய்வார்த்து உருக்கித்தண்ணீரில் வடிகட்டிஎடுத்து வைத்துக்கொண்டு துணியிற்பூசி அளவில் வாட்டிப்போட ரணங்கள் சிரக்குப்புண்தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-௫ ரசகற்பூரம்விராகனிடை-௫, தேங்காய்நெய்விட்டுஅரைத்து அப்பால்தண்ணீர்விட்டு தவளம்போலாகும்வரை குழவியால்மத்தித்துப் புண்ணிற்போடஆறும்.

ரசம்விராகனிடை-௧, கெந்தகம்விராகனிடை-௩, மிருதார்சிங்கிகற்சீரகம்வகைக்கு விராகனிடை-௨, கருஞ்சீரகம்விராகனிடை-௬ துத்தம் விராகனிடை-௭ இவைகளை வெண்ணெயில் மெழுகுபோல் ஆட்டிச் சிரங்கிற்பூச ஆறும்.

நல்லெண்ணெயும்மெழுகும் உருக்கியதில் வங்கசெந்தூரம் விராகனிடை-௮ காவிக்சல மிருதார்சிங்கி மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-௧ துத்தம்விராகனிடை-௭ இவைகளைப்பொடித்துத் தனித்தனியே போட்டுக்கிண்டி எடுத்துக்கொண்டு சகலரணமும் கருப்புப்பட்ட புண்ணும் ஆறும்.

தேங்காயெண்ணெயும் வெள்ளைமெழுகும் சேர்த்துருக்கி அதில் ரசகற்பூரம் துருசு மிருதார்சிங்கி சமமாய்ப்பொடித்துத் தூவிக்கிண்டியெடுத்துப்போடத் தீராச்சிரங்கு தீரும்.

நல்லெண்ணெயில் ௨-விராகனிடைதேன் மெழுகைப்போட்டுருக்கி அதில் வெள்ளைக்குங்கிலியம்விராகனிடை-௩, மிருதார்சிங்கி விராகனிடை ஒன்றேகால், துருசுவிராகனிடை அரை, இவைகளை வெவ்வேறேபொடித்துத் தூவிக்கிண்டி கல்வத்திலிட்டு தண்ணீர்விட்டரைத்து நாலாறுதரம் கழுவிச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு துணியிற்றடவிப்போட சகலவிதபுண்களும் ஆறும்.

எருக்கம்வேர்ப்பட்டை ஆவுரிவேர்ப்பட்டை வெண்தோன்றிகிழங்கு குன்றிமணிப்பருப்பு காஞ்சிரைவேர் தலைச்சுருளிவேர் கஞ்சாயிலைவசப்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தாற் கனிப்புபோலாட்டி சிமிழில்வைத்துக்கொண்டுபூசகண்டமாலை

பவுத்திரம் விப்புருதி விக்கப் படைப்பு தொடைவாழை அரையாப்ப முதலியவை வற்றும் உடையும்.

வேப்பெண்ணெயில் பூண்டு வேம்பாடம்பட்டை துத்தம் கெந் கம் சூதம் காசுக்கட்டி இருசு காவிக்கிழங்கு குங்கிலியம் குக்கில்மிரு தார் சிங்கி தகரம் இவைகளைப்பொடித்துப் போட்டுகாய்ச்சி மேற்ப ரணங்களிற்றடவ ஆறும்.

அக்கிக்கு.

ஊமத்திலையை அரைத்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்து அ கிமேற்பூசிவர மாறும்.

காதுவளர.

நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி செங்கழு நீர்க்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் எருமை வெண்ணெயில் களிம் போலரைத்து காதிற்றடவிவர காதுநன்றாய் வளரும்.

மயிர்க்கூருக்கு.

மயிரைக்கரிக்கி எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துப்போட்டாலும் பசலியிலையையரைத்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துப்போட்டா லும் பஞ்சளைசுட்டு நல்லெண்ணெயிலுரைத்துப்போட்டாலும் நீங்கும்.

தீச்சுட்டபுண்ணுக்கு.

சுண்ணாம்பும்எருக்கம்பூவும் ஓர்நிறையாயரைத்துப்பூச தீச்சுட் காந்தல்நீங்கும் திருவாத்தியிலையை வறுத்துப்பொடித்து புண்ணி போட ஆறும் ஒருசட்டியிற்புளித்த தண்ணீரிற்விட்டு வேடுகட்டி திரு வாத்தியிலையையிடித்து அதன்மேல்வைத்துப் பிட்டவித்துப்புண்ணி வைத்துக்கட்டத்தீரும்.

வேப்பங்கொழுந்தைச் சிதைத்து ஆமணக்கிலையிற் பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்து வெந்த பதத்திலெடுத்துக் கட்டிவரத் தீச் சுட்டப் புண்ணீங்கும்.

நாய்புச்சிலந்திக்கு.

மிளகு அவுரிவேர்ப்பட்டை அதனிலை வகைக்குப்பலம்ஒன்னரை பெருங்காயம் விராகனிடை-க, இவைகளையரைத்துப் புளியங்கொட்டைப்பிரமாணம் ஆறுநாளந்திசந்தியுள்ளுக்குக்கொடுத்துஒருஉண்டையையுரைத்து நாய்புச்சிலந்தியின்மேலிற்போட்டுக் காலையில் வெந்நீர் விட்டுக் கழுவிவர நீங்கும் கமெம்பத்தியம்.

பித்தவெடிப்புக்கு

உப்பு செம்மரிச்சாணி அரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-க, எருக்கம்பூ பலம்-உ, இவைகளையிடித்து வடித்துத்துணியில்முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்து சீரகம் விராகனிடை-க, சுண்ணாம்பு விராகனிடை-உ, அருகுவிராகனிடை-ரு, இவைகளை எருமைவெண்ணெயிற் களிம்புபோலரைத்து வெடிப்பிற் போட்டுவர நீங்கும்.

பருத்திலையில் ஆவின்பால் விட்டிடித்துபிழிந்தசாறு காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கத்தீரும்.

கன்னவீக்கத்திற்கு.

சிற்றகத்தியிலையும் பச்சரிசியும் ஓர்நிறையாயரைத்துப்பூசினுலும் அமுக்குறாவேரும் அரிசியும் ஓர் நிறையாயரைத்து பூசினுலும் வற்றும்.

கருவங்கு பருப்படுவனுக்கு.

புழுங்கலரிசியும் காசொள்ளும் சமன்சேர்த்து வெள்ளாட்டுப்பாலாலரைத்து கருவங்கிற்பூசிவரமாறும்.

சங்கு எலுமிச்சி வெற்றிலை பெருங்காயம் இவைகளை சிதைத்து பிழிந்தசாற்றை காதிலும் நாசியிலும் பிழிந்து உச்சியிலும்தேய்க்க மண்டைப்பருநீங்கும் முகத்திற்காணும் பருவின்மேல் மேற்படி சாற்றைதடவினுலும் அகத்தியிலையைக் கசக்கிப்பிழிந்தசாற்றையாவது திருநீற்றுப்பச்சை சாற்றையாவது பஞ்சிலூட்டிப்போட்டாலும் புணுகை மேற்படிசாற்றில் மத்தித்துப்போட்டாலும்நீங்கும் அவுரிகொளப்பாலை கொடிவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூச சகலவிதபருப்பவனும் நீங்கும் மேற்படி பட்டைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து அரிசியுடன் சமைத்துக் கொடுக்க சகலபருவங்களும் நீங்கும்.

குத்து வெட்டு விரல் உண்டை கல்லெறி காயத்துக்கு.

எலுமிச்சம் பழத்தை யிரண்டாய் நறுக்கிச் சட்டியிலிட்டு நல்லெண்ணெ கொஞ்சம்விட்டு முறுகக்காய்ச்சி யெடுத்துத் துணியில் வைத்து ஒத்திட்டு அப்பால் துடரி முட்பூலா விலக்குமிழ் ஆவாரை சிறுகளா நத்தைச்சூரி நாயுருவி இவைகளின்வேர்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை இலந்தைத்தயிலம் கடுக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் செவ்வல்லிக்கொடி கரிபவளம்குங்கிலியம் சூரியுப்பு சதகுப்பை சிறுவழுதலை முள்ளிலவம்பட்டை இவைகளை ஓர் நிறையாய் அரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சிப்போடத்தீரும்.

வெட்டுக்காயத்துக்கு.

சிராசெங்கழுநீர் இலையையாவது சதைபொட்டி இலையையாவது சிதைத்து வெட்டுகாயத்தில் வைத்துக்கட்ட ஆறும்.

அரையாப்பு பிளவை சூலை விக்கம் சூலைக்கட்டு.

பவுத்திரத்துக்கு மேற்பூச்சுக்கள்.

கடுக்காய் சுக்கு கரியபவளம் நாவிக்கிழங்கு அபின் கொடிவேலி வெள்வாலீம் எருக்கின்வேர் இவைகளை எருக்கம்பாலிலாவது அல்லது அதின்பழுப்புச்சாற்றிலாவது அரைத்துப்பூசிவரத் தீரும்.

கரியபவளம் கருஞ்சீரகம் அபின் பெருங்காயம் நாவிக்கிழங்கு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலிவேர் இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலால் அரைத்துப்பூசத்தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் நாவிக்கிழங்கு அபின் பெருங்காயம் இவைகளை திருகுகள்ளிப் பால்விட்டு அரைத்துப்பூசத்தீரும்.

சூதம் நாவிக்கிழங்கு கெந்தகம் காயம் நேர்வாளம் கரியபவளம் அபின் கருஞ்சீரகம் இவைகளை திருகுகள்ளி எருக்கு இவைகளின் பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

ஆண்குறி தொலியிற்காணும் புண்விக்கத்துக்கு ஆதளைப்பாலைத் தடவி அலரிபூவை கசக்கி வைத்துக்கட்டி புண்ணெரி விக்கம் வற்றும்.

நாவிக்கிழங்கு இலிங்கம் அரிதாரம் குக்கில் கரியபவளம் அபின் பெருங்காயம் இவைகளை மேற்படி பால்விட்டரைத்துப் பூசத் தீரும்.

இரணங்களுக்குப்போடும் தயிலம்.

அஞ்சனக்கல் நிமிளை காந்தம் சூதம் அரிதாரம் மிருதார்சிங்கி குக்கில் பச்சை வசம்பு பூண்டு வகைக்கு கழஞ்சு-க, இவைகளை பொடித்து புங்கம்பால் உதியம்பால் எள்ளெண்ணெய் வகைக்குபடி-க, ஒன்றாய்கலந்து அதில் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துபிளவை புத்துபவுத்திரம் வெடிசூலை கன்னப்புண் முளை ஆறாரணங்களிற் போடத்தீரும்.

தேங்காய் நெய் புங்கம்பால் உதியம்பால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிரிதார் சிங்கி கெந்தகம் நீலம் சூதம் சீனம் பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய்துத்தம் உள்ளிவசம்பு வகைக்குகழஞ்சு-க, பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஆறுதப்புண் அரையாப்பிளவை படுவா

படருநிற பரங்கிப்புண் சூலைப்புண் எலிகடிப்புண் பவுத்திர பிளவை எலிகடியினாலுண்டான சூலைப் புடைப்புடைப்பு கட்டுக்குப் போடத் தீரும்.

எள்ளெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் புங்கம்பால் உதியம்பால் வகைக்குபடி-க, ஒன்றாய்கலந்து அதில்சூதம்கெந்தி துருசு துத்தம்குக்கில் அவுரி காசுக்கட்டி சீனம் பச்சை வெள்ளுள்ளி வசம்பு மஞ்சள் வகைக்கு கழஞ்சு-க, பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துப்போட புண் புரை பவுத்திரபுண் தீரும்.

பிளாஸ்திரிப்படலம்-முற்றிற்று.

மூப்புப் படலம்.

அதாவது சகலவித அவுஷதங்களுக்கும் குரு பற்பமென்றுஞ் சொல்லப்படும்.

தைமாசி பங்குனிமாத மூன்றில்விளைகின்ற தானமாக பூநீரை த்துவிசை சுத்தசலத்திற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து எரிபிற்காயவை த்தால் சுத்தியாகும். அதுபோல் கரியுப்பும் சுத்தியாகும் அமுரியில் பூநீரைக்கரைத்து அதில் பாறையுப்பை பாக்களவா யுடைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வற்றவைத்து சுத்தசலத்திற் கழுவி உலர்த்திக் கல்வத்திலிட்டு அண்டவெள்ளைக் கருவால் மெழுகுபோலாட்டித் துட்டிடை வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு மேலோடுமூடி சீலைசெய்து லையில்வைத்தூதச் சுண்ணமாகும் இதை பீங்கானிலிட்டு சுத்தசலம் ட்டு மண்டலம் வைத்தெடுக்க உப்புவிளைந்திருக்கும் இந்த மூன்று கைப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குபலம்-க, இவைகளை வெண்கருவால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுமூடி சீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டு வீரம்பூரம் புனுகு குங் ண்டு நாவி வகைக்குக்கழஞ்சு-க, சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுமூடி சீலைசெய்து கோழிப்புடம் போட்டெடுத்துக்கொண்டு அதில் கழஞ்சு வெள்வங்கத்திற்பூசி அதற்கு அக்கராத் தாமரையையரைத்து அங்கி ட்டிப் புடம்போடச்சுண்ணமாகும் அதனாற்சகலரோகங்களும் தீரும்.

சிங்கிச்சுண்ணம்.

நாலுபடி அமுரியில் ஒருபடி பூநீரைக்கரைத்துவைத்துகாலைமாலை படி தெளியவிறுத்துப் பீங்கானில் விட்டதில் வீரம் சாரம் சீனம்

வண்டைக்குப்பலம்-௩, மிருதாரசிங்கி பலம்-௨, முப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு ௧, இவைகளை [illegible] பிடித்துப்போட்டு அயக்காம்பாற்கிண்டி ரவியில்வைக்க நீரெல்லாமவற்றும் அதின்மேலில் ஒருபட்சம் ரவியில் வைக்க முத்துப்போற் பிங்கானில் விளையும் அப்படிவிளைவதை யெல்லாம் வழித்துப் பிங்கானிலிட்டு ரவியில்வைக்க சுத்தவெண்மையாய் நீறிச் சுண்ணமாகும் இதனாற் சகலரோகங்களும் சிலைச்சக்கறுபத்தினாலும் நீங்கும்.

லோகமாரணம்.

பாஷாணம் நவாச்சாரம் சீனப்பூரம் வெடியுப்பு காரம்சூதம்முப்பு கெந்திதுருச்சுண்ணம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டி நவலோகத்தகட்டில் இடைக்கிடை யருந்தப் பூசி அவைகட்கிசைய மூசிகையையரைத்து அங்கிபூட்டி ஒட்டிவிட்டு மூடிச்சீலைசெய்து கெஜபுடம்போடத் தீரும்.

எரிப்புத்திட்டம்.

இரண்டு விரற்கணவிறகு-௩, தீபம் விறகு-௨, கமலம் விறகு-௨ அல்லது-௫, கடாக்கினியாம்.

புடத்திட்டம்.

ஒருபலங்கொண்ட காட்டெரு-௪, அல்லது ௨-காடை எருமூன்று அவுதாரி எரு ௧0-குட்டம் எரு ௫0-வாரகம் எரு ௪00-கெஜம் எரு ஆயிரம் கனபுடம்.

ஊதுத்திட்டம்.

சுண்ணத்திற்குத் துருத்தி-௧, உருக்கினதற்குத் துருத்தி- சத்துக்குத் துருத்தி-௩.

திரிகடி என்பது மூன்று விரற்கடைப்பிரமாணம்.
கழற்சி என்பது ஒன்றேகால்-விராகனிடை
கழற்சிக்கா யென்பது கெர்ச்சைக்காய்ப்பிரமாணம்
துலாம் என்பது ரூபா எடை.

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம்

முற்றுப்பெற்றது.

பெரியநாயகியம்மன் பிரஸ், [illegible] ரோட், மதராஸ்.