

LBK ✓
N30.2
68948 ✓

முருகன் திரு. 27 FEB 1930

பெரிய

வைத்திய அரிச்சுவடி

இரண்டாம் பாகம்.

இஃத

மதுரை, கோபாலம்

தம்புராரி தாயுடவர்கள் குமாரர்,

ஸ்ரீ: த. குப்புசாமி தாயுடவர்கள்

பல வட்டுப் பிரதிகளைக்கொண்டு

கொட்டி எழுதி.

மதுரைத் தந்தி வித்வான்

ஸ்ரீ: தா. சிருஷ்ணசாமி தாயுடவர்கள்

பரிசேசித்தது.

மதுரை, புஸ்தக விற்பனம்,

இ. மா. கோபாலசிருஷ்ணக் கோன்

அவர்களால்

மதுரை.

எக்ஸெல்ஸியர் பிரஸ்ஸ்,

பதிப்பிக்கப்பெற்றது.

Copy Right

1930.

[விலை அணை 8.]

சாற்றுக் கவிஞர்.

தமிழ்ச்சங்க வித்வானும்,

மதுரை எக்ஸ்சைஸ் டீபர் பிரஸ் மாணேஜருமாகிய

புது: கா. சிருஷ்ணசாமி நாயுடவர்கள்

1815 இயற்றியவை.

65111 விருத்தம்.

காட்டாறு சாத்திரமும் நன்னூலும் தொல்காப்பி

யமுந்தான் நன்கு

கேட்டாருக் கியம்பிவரு மொருபுவன் அரசரென

மெய்நினைந்த

கோட்டாறுசெய்துதம்பிப் பாவலனா டினிநருக்க

கடிப் பன்னூல்

வட்டார்வ தாயிந்தியை திருத்தியுயர் பதிப்பினிலிட

புதிசை கால் வல்லோன்;

முத்தமிழ் கடைபுய் முழுதறி புலவன் முயன்றுமுன்

நூலுரை மொழிந்த

புத்தகம் பலவும் பொற்றிட்டப் பதித்தோன் பொன்னெனப்

புது பனுவலும் புகல்வோன்

வித்தியை மதுரைத் தம்புசா மியின்சேய் விளம்பிடுங்

குப்புசா மியொரு

சுத்தவைத் தியுநா லரிச்சுவ டியெனத் தொகுத்தான்

தொடங்குநர்க் காமாகல்,

வேண்பா.

மாநிடத்தைக் கல்லாத மாணுடரே வைத்தியத்தை
சோதிடத்தைப் பொய்யென்று சொல்லிடுவர் — ஒதுடந்தாம்
ஐயைத் திருப்பனைத் தாமெனக்கல் லான்கணக்கைப்
பொய்யென்று கூறுவான் போன்று.

முருகன் துணை

முகவுரை

தமிழ்நாட்டில் முதற்சங்கம் இடைச்சங்கம் கடைச்சங்கம் எனமுன்ற
சங்கங்கள் நூறாயி தென்மதுரை, வேடபுரம், மதுரை, என் நகரங்களில்
சந்தேசத்துறையப் பன்வீராயிரம் ஆண்டு தொட்டுகிழந்து வந்தன.

முதற்சங்க காலமுதல் இயல், இசை, நாடகம் என்ற முத்தமிழ் இவட்
சங்கங்களும், உலகு, உயிர், இறைவன் என்ற முப்பொருள்களைப் பற்றிய
அறிவு நூல்களும், கலைகளும், பலவிரூந்தன. இப்பொழுதும் இருக்கின்றன.
எவ்வாறு நூல்களுக்கும், இறைவன் முதல் ஆசிரியனுவினமேபாலை வைத்தி
யம், வாதம், மந்திரம், சரப்பம், யோகம் பற்றிய தமிழ் நூல் ஒன்று எழு
கட்சம் பாட்டிற்குறி அகவைக்கும், முதலாசிரியராயினார். அம்முதல்தலைப்
பின்பற்றி அம்மையார், பின்னையார், முருகவேள், கந்தி, சனகர், சனகர்,
சனகமுரார் திருமுனர், பதஞ்சலி, அகத்தியர், புலத்தியன், புகண்டர்,
காலாங்கி, பேசகர் கொக்கணர், கருவூரார், தன்வந்திரி, சட்டமுனிவர்,
தேவையர், பூதிமுனி முதலிய சித்தர்கள் இவட்சக்கணக்கான சித்தநூல்கள்
தமிழ் மொழியிற் செய்தருளினார்கள்.

சித்தர்கள் நோய் நீக்கற்கு, மணி, மந்திரம், மருந்து என மூன்று வழி
களை ஏற்படுத்தினார்கள். அவற்றில், மணி என்பது இராமணி, மந்திரம்
என்பது பல தேவதைகளின் மணங்கள், மருந்து என்பது ஓடாதம், இவற்றுள்
மருந்து என்பது காப்பு, நீக்கம், நிறைப்பு என மூவகைப்படும. காப்பு என்பது
நோய்வராமதங்காக்கும் மருந்துகள். நீக்கம் என்பது வந்தநோய்களைப் போக்கும்
மருந்துகள். நிறைப்பு என்பது குறைந்த சத்துக்களை உண்டாக்கி நிறைத்துக்
கூணம் செய்யும் மருந்துகள். இம்மருந்து முறைகள் அனைத்தும் மிக்க விரிவா
கத் தமிழ்ச் சித்த வைத்தியம் ஒன்றில் தான் நிறைந்துள்ளன.

மருந்துகளின் இயல்பு கூறுமிடத்து ஒப்புறை, எதிருறை கலப்புறை
என நோய்களைப் போக்கும் மருந்துகளின் முறைகளை விளக்கியிருக்கின்றனர்.
அவற்றுள் ஆய்வினை வைத்தியர் எதிருறை என்று அழைக்கப்படும். ஆனால் அம்
முறையிலேயே மூற்றும் கிண்ப்பதில்லை. பிரஞ்சு, ஜெர்மனி வைத்தியம் ஒப்
புறையாம். சமஸ்கிருத ஆயுள்வேத வைத்தியம் எதிருறை. தமிழ்ச்சித்த வைத்
தியோ அல்லியாண்டும் கலப்புறை என்ற புன்ருவது முறைபுண்டாயது.

உப்புறவை 25 பாகுநாணவகை 64, உலோகங்கள் 9, உலோக வகை
கனாகிய சத்துக்கள் 120, மூலிகைகளை 1008. கீளில் கின்று அற்புதமான
மருந்து முறைகளெல்லாம், சித்த வைத்தியத்தி லன்றி வேறு வைத்தியங்
களிற் சொல்லவில்லை. சமஸ்கிருத ஆயுள்வேத நூல்களில் கரைக்கண்ட உட
இத்தியாவிலுள்ள கலிராஜர் என்ற ஆயுள்வேத வைத்தியத் தலைவர் ஒருவர்
தென்னாட்டிலுள்ள சித்த முறைகளே வைத்தியம் மிக்க சித்தந்தி. அவை
களையே காடி சற்றுக்கொள்ளவேண்டும்” என்று கூறுகின்றனர்.

திருவள்ளுவராயனார் “கோய்காடி கோய்முதல் காடி யதுதணிக்கும் வாய்காடி வாய்ப்பச் செயல்” என்று கூறியிருத்தலால் கோய் துரிதம்து காடி, கண், கா, உடல், மலம், கீர், தொடல், ஒய் என எட்டுவகைப் பரீட்சைகளைச் சித்தர் விரித்துரைத்திருக்கின்றனர். பின்னும் காயனார் “உற்றவன் திர்ப்பான் மருத்துழைச் செல்வானென், மப்பானார் கூற்றே மருத்து” என்ற கோயான் மருத்துவன் உழைச்செல்வான் மருத்து என்ற நான்கையும் விளக்கி யுள்ளார். அதனால் 2000 ஆண்டுகட்கு முன்னரே தமிழ் மருத்துவ சாலைகளில் உழைச்செல்வான் என்னப்பட்ட (கர்சு) இருந்தாலும், தேரையர் மருத்துவ சாலை இலக்கணம் கூறியிருப்பதாலும், தமிழர் 32 அறங்களில் ஆதலர்க்குச் சாலை ஓதுவார்க்குணவு என்ற தருமங்கள்போல “கோய்க்கு மருத்து” என்று கூறியிருப்பதாலும், முற்காலத்தில் தமிழ் மருத்துவ சாலை யும் பெரிய தருமமாக கடந்து வந்ததாய்த் தெரிய வருகிறது. இக்காலத்தில் தமிழ் எட்டில் தமிழ்த் தாய் தந்தைக்குப் பிறந்து தமிழ் மொழிபேசுந்தமிழர் பலர்க்குத் தமிழ் மொழியிலும் தமிழ்நூல்களிலும் அபிமானம் குறைந்திருத் தல் போலவே உலகிற் சித்த மூலையுடையதும் திராட்சோயென்று பிற வைத்தியர்களால் கை விடப்படும் கோய்களைத் திர்ப்பதும் அவையிருந்துக்கள் வர்ராமல் தமிழ்ப்பதும், ஆயுளை விருத்திசெய்வதும், காய சித்தியைத் தருவது மான அபூர்வசக்தி வாய்ந்துள்ள மருத்துகளைப் பதரும் தமிழ் மருத்துவ தூய் லும், அபிமானம் குறைந்திருக்கிறது ஓர் ஆச்சரியமன்று.

இனிமேலாவது தமிழர் தாம் முன்பட்ட சித்திருத்தமும், கல்வியும், கல்வொழுக்கமும், தாய் தமிழ்மொழிப் பூண்டியார் என்பதை மனத்திலுள்ள யறிந்து மது மொழியையும், செரியையும் மருத்துவத்தையும் ஊக்கத்தோடு வளர்க்க முன்வருவார்கள் என்று நம்புகிறேன்.

இனி கான் என் அனுபவத்தில் கண்டறிந்தபடி என்னு நண்பர் மதுரைத் தமிழ்வித்வான் ஸ்ரீ நா. கிருஷ்ணசாரி நாயுடவர்கள் கத்தமிழ்ப் பாஷையில் இலக்கியத்திறையிலும், இலக்கணத்திறையிலும், வேதாந்த தாலா ராய்ச்சி முறையிலுத் தான் ஒரு துணுக்க ஆராய்ச்சி வல்லுநர் என்று நான் எண்ணிக்கொண்டிருத்தேன். சில சோதிட வைத்திய நூல்களை மதுரைப் புத்தக வர்த்தகம் பிராமுக் கீமாட் கு. மா. கோபால் கிருஷ்ணக் கோலுர் அவர்களுக்கு கான் உரிமைபெறத் தந்திலிருத்தும் அவற்றை அவர் காயுட வர்கள் பார்வையின் மீது அச்சிட்டு வெளிப்படுத்தியதிலிருத்தும் காயுடவர்கள் சோதிடத்துறையிலும் வைத்தியத்திறையிலுக்கூட தணிச்செல்லும் நுண் னறிவுடையவர் என்று ஒன்று இயம்புது கொள்கின்றேன். எனது நூல்க ளுக்கு அவர் செய்துவரும் பேருதவி நான் என்றும் மறக்கற்பாலவன்று.

இங்ஙனம்

1815

1815

த. குப்புசாமி நாயுடு,

வாத வைத்திய போக ஞான சோதிட

நல்லராய்ச்சிப் புலவர், மதுரை.

பரமபதி துணை.

உமாபதி உமையவளுக்குபதேசித்ததைச் சித்தாடிகள் தெரிந்தெடுத்துத் திரட்டிய

பெரிய

வைத்திய அரிச்சுவடி

இரண்டாம் பாகம்.

—:—:—:—

நாடியே கியாதிகையக்காணப் பிரதானம் அவற்றுள் முதற் பாகத்திற் கூறாத சில நாடிகளை இங்ஙனங் கூறுவோமாக.

நந்திதேவர் நாடி சாஸ்திரம்.

ஆதிபரா பரமாகி யகண்டமான

அந்திவண்ண நெண்டோளின் அந்நாள்வரம்

பாதிபிடத் தபிராம வல்லியென்னும்

பார்வதியாள் தனக்குகந்து பகர்ந்தநாடி.

பூதலத்தோ ரிதையறிந்து நன்றாய்த்தேர்ந்து

பூதவகை கோய்வகைக ளுளவிற்காண

நீதலத்திற் சொல்லெனவே எனக்குச்சொன்னாள்

நேர்ந்துரைப்பேன் நாடியது மூலந்தானே.

(1)

மூலமெழு பத்திரா பிரமாம் நாடி.

முனைத்தெழுந்து வலைபோல முடிந்ததோடே

கோலமாய்ப் பதிமுவா பிரகார்பு

கோர்வையாய்ச் சூழ்ந்திருக்குங் கூட்டிற்குள்ளே

காலமாம் நாடிபத்து வாய்வுபத்து

கதித்ததெல்லாம் முக்கோர்வைப் பகையினுலே

காலகா லாயிரத்து கானூற் றோடு

நவில்நாற்பத் தெண்ணோயாய் நடட்டலாமே.

காட்டி லுள்ள மானிடர்க்கு லுருகோய்கண்டு
நாடிபத்து வாயுபத்தின் குறியுங்கண்டு
கட்டி லுள்ள பிணிநீர்க்க அவிழ்தங்கண்டு
கொடுப்பதற்குச் சாத்தியம்சாத் தியமுங்கண்டு
எட்டி லுள்ள நூல்முறைகை முறையுங்கண்டு
எண்ணரிய வயித்தியாய்ப் புதலும்பெற்றுத்
தேட்டமுள்ள சுகிர்தருண முடையோனாயுத்
சிறை மீட்டிப் பிழைக்கவைத்தா லவனேதாதா.

(3)

தாதாவென் றுரைப்பதற்குத் தருமோ விர்தச்
சாஸ்திரத்தை யிகழ்ச்சிக்குஞ் சண்டா ளர்க்கே
மாதாபி தாவினுட மனங்கோ னுமல்
மகாபெரியோ ருரைக்கின்ற மொழியீ றுமல்
வேதாந்த மூர்த்திகளை யறிந்து போற்றி
மேதைமிகு நீதிகளும் விளங்கத் தோற்றிக்
காதார்க் குருவினுப தேசக் கேட்டுக்
கைகிச்சை பெற்றவனே யோகசித்தன்.

(4)

சித்தன்றிப் பகையுமும் பார்த்துக்கொண்டு
சிக்கையுழன் வயித்தியரே அவிழ்தஞ்செய்து
குத்தமொடு கொடும்புலவஞ் செய்திடாமற்
குருமுறையா யவிழ்தங்கள் முடித்துக் கொண்டு
முத்தன்றிக் கொலைமுதல்மா பாவஞ்செய்து
முரணாகு மெழுநாகில் விழுந்திடாமல்
கத்தையடி கண்டுபிணி தீர்க்கத்தானே
கண்டிதமாய்ப் பண்டிதத்தைக் கருதிப்பாரே.

(5)

பாப்பா நோதினுட பருவநேர்மை
பகைத்துவந்த நாட்டினியைக் கார்த்தறிந்து
நிரப்பா அவனிடத்திற் குறையுண்டானால்
திருவுளத்தை கொக்கியறஞ் செய்பவைத்த
சோப்பா பகைகவைச்சி நேகமர்க்கித்
தெனியதா யீர்மனதோர் மனமதக
நோப்பா அவிழ்தங்கள் கைப்பாசிய
நிச்சயமாய்ச் சித்திக்கு மிதுவேநீதி.

(6)

நீதியா யவிழ்தங்கள் சேர்க்கும்போது
கிர்மலமாய்ச் சாக்குகளைச் சுத்திசெய்து
குதிமம் களவாயம் முகுர்த்தங்கோலி
அளவுடனே அவிழ்தங்க ளைத்தயின்பு
ஒதுதெய்வம் கமசுவய மென்றிறைஞ்சி
உயிரொழுத்தை யுருவிவற்றி யுருண்டைபண்ணிப்
பாதியா யவிழ்தங்க ளீயும்போது
பரிகாரம் நடத்தைதனக் குறுதிகேளே.

(7)

வயித்தியருக்கு வேண்டியது.
களைப்பா வயித்தியர்க்கு யோகம்வேண்டும்
கேட்டுமுன்னே சொல்லமெத்தக் கல்விவேண்டும்
தாளப்பா சாக்குவைப்புக் குணமுக்கட்டும்
கூணப்பொழுதில் நீத்தமுப்பூ அறியவேண்டும்
ருளப்பா வியாதிகண்டு அவிழ்தமீயச்
சூட்சுமமாம் புத்திதந் திரமும்வேண்டும்
நாளப்பா ஜீவர்கள்மே லிரக்கம்வேண்டும்
நற்குணமாம் வாதிமகன் கிரிகையிதே.

(8)

வாதிமகன் வயித்தியன்றன் குணத்தையாயில்
வாகாகக் கைபார்த்து முகத்தைப் பார்த்துச்
சோதியுடன் மலசலத்தின் பரிட்சைபார்த்துச்
சொல்லிவான் வியாதிகளை யறிந்துகண்ணாய்
சேதிகடா னவனுக்குத் தெம்பு சொல்லித்
தேசத்தைத் தொட்டுமெள்ளப் பார்த்துக்கொள்வான்
நீதியுடன் கடவுளைத்தான் பணிந்துகொண்டு
நிச்சயமாய் அவிழ்தவுகை யீவான்கண்டாய்.

(9)

நாடிபார்க்க.
கண்டாயா டவர்க்கு வலக் காமுமாகும்
கருத்துளபெண் கருக்குமிடக் காமாமென்றோம்
மிண்டுமிடக் கையைவலக் கையாலேக்தி
மேல்வலது கையையிடக் கையாலேக்தி
கொண்டாடக் கைதெய்த்து செட்டிவாங்கி
கட்டுமே விரலுக்கு விரலண்டாமல்
அண்டாமல் கெல்லிடைக்குள் விட்டுப்பார்க்க
அசைவதுதான் வாதிநீத்தம் ிறுயமாமே.

(10)

† ஐயம்—என்பது—சேத்துமம்—சிலேத்துமம்.

ஓமென்ற புலனுடைய வாதந்தானே
அப்பனே கோழிபுட நடைபோலாகும்
ஓமென்ற உயிருடைய பித்தந்தானே
இஹமேயுங் காக்கைமட நடைபோலாகும்
ஓமென்ற சதமுடைய ஐயந்தானே
ஒட்டயிலா மந்திபுட நடைபோலாகும்
காமென்ற வாதபித்த சிலேற்பனத்தின்
நடையிவ்வா நென்றுண்மை நாட்டுங்காணே. (11)

காணப்பா வாதமுன்னும் பித்தம்பின்னும்
கடையாக ஐயமது தோற்றவேண்டும்
பேணப்பா கைத்தாழிப் படியே கண்டால்
பிணிதீர்த்து போக்கென்று புறழ்ச்சிகூறு
ஊணப்பா மூவருமே வரிசைதப்பி
ஊணில்லாப் பறவையைப்போ லுயர்ந்துநின்றால்
தாணப்பா கிப்படியே கண்டோர்க் கெல்லாம்
சத்தியமாய் சிகிஞ்சுந் தப்பாதுண்கை. (12)

உண்மையுள்ள மூவருமே ஒடுக்கமாகி
ஒப்பிற்றா வாதமது உலாகிநின்றால்
தன்மைகளை யுதறிடவே செயலுண்டாகி
சன்மித்து வயிற்றணிற் பித்தம் நின்ற
ஊண்மையாய்க் கனல்மூட்டித் தெளிவுதந்து
உயர்வான சிவமயம் நாக்நைவக்கும்
ஊண்மையான கலங்காமற் துணிவுகொண்டு
வதுவான அவிழ்தக்க னறிந்துமூட்டே. (13)

மூட்டியே மூவருமே மூடமாகால்
மூதண்டச் சன்னிபுட மூர்க்கமாகும்
மூட்டியே மூவருமே அதுவிநின்றால்
அத்தோஷம் வெணிக்கின்ற முறையாகும்
கோட்டியே வாதமது குளிர்ந்து நின்றால்
குணயில்லை மாணமின் கூறதாகும்
காட்டியே வாதமது மழுங்கி நின்றால்
மரிபடா மாணமென்று மதிக்கலாமே. (14)

மதிக்கலாம் மூவருமுன் னிட்டுதைத்தால்
வந்தநோய் தீர்ந்துவிடும் மாணமிக்கை
பதிக்கலாம் மூவரும்பின் னிட்டுதைத்தால்
பழியாகப் பிணியீறும் பகைத்துக்கொல்லும்
குதிக்கலாம் வாதமது கொதித்துவின்றால்
கொடுமைசெயுஞ் சாங்களுட கூறநாகும்
விதிக்கலாம் வாதமது மெலிந்துவின்றால்
வேகமாய் நின்றுசரம் விட்டுப்போச்சே.

(15)

போச்சுதப்பா கல்லோர்க்கு வந்தநோய்கள்
பொல்லாத பாலிகட்குத் தீராதப்பா
ஏச்சுதப்பா பகைத்துவந்த நோய்க்குணங்கள்
இதமறியா வயித்தியரின் எளிமைகண்டு
வாச்சுதப்பா இந்நூல்தான் வயித்தியர்க்கு
வகைதொகையாய் மருந்துவரைச் செயிக்கத்தானே
ஆச்சுதப்பா குருசொன்ன இருநூற் றைந்தும்
ஆமிந்த நூலுக்கு ஆதிமூலம்.

(16)

மூலமெழு பத்திரா யிரமாம் நாடி
முனைத்தெழுந்து சுழித்திடத்தை மொழியொண்ணாது
தாலம் தீடருகின்ற நோய்கட் கெல்லாம்
சாப்புடனே சுழியிருத்த கையினுள்ளே
காலையிலே வாதமது உதித்தவேண்டும்
கடுமதியம் பித்தம்து தோன்றவேண்டும்
மாலையிலே ஐயமது கதிக்கவேண்டும்
வளமான நாடியென்று மதிக்கலாமே.

(17)

காலையிலே வாதமது மெலிந்து நின்றால்
கதிர்சரையும் பொழுதிலந்தி மாணமாகும்
பாலையிலே கடுப்பித்தம் மெலிந்துநின்றால்
பாலுவுதை பந்தனிலே மாணமாகும்
மாலையிலே ஐயமது மெலிந்து நின்றால்
மாணமிலை வந்தநோய் மாய்ந்துபோகும்
காலையிலே இப்படியே பகுத்து நன்றாய்க்
குறிப்பறிந்து கொள்வார நியருமாமே.

(18)

சூமாதே ஸடிதுடிதா னைசந்து கைத்தால்
அசைவாகக் கடைதுடிதான் புதைத்துதைத்தால்
பூமாதே ஸவிழ்நமிட வியாதிதீர்ந்து
புணர்ப்பாக வுணர்த்துகின்ற நாடியாகும்
சூமாதே ஸடிதுடிதான் குறைந்துதைத்தே
உறமாகக் கடைதுடிதான் சுரந்துதைத்தால்
வீமாதேன் மணிமந்தர் வளிழ்த்தாலும்
மீளாது விதிமுடிந்த நாடியாகும்.

(19)

சூகமுற்றும் நாடிபத மொத்து விழ்த்தால்
அவிழ்நமிடு பிழைப்பார்கள் அதிர்ஷ்டமுண்டு
சோகமுற்றும் நாடிபத மற்ற விழ்த்தால்
துலையாத மாணமென்று சொல்லலாகும்
ஏகமுற்றும் இருவர்களி லொருவர் நாடி.
எழுந்தாலும் நின்றாலும் மாணமில்லை
வேகமுற்றும் நாடிபதம் விழுந்த பின்னே
விழுந்தாலும் நின்றாலும் பிழைப்பதில்லை.

(20)

இல்லையாம் பித்தமுன்னும் வாதம் பின்னும்
எழும்பினு லசாத்தியத்தின் நாடியாகும்
எல்லையாம் வாதமுன்னும் பித்தம்பின்னும்
எழும்பிடவே சாத்தியத்தின் நாடியாகும்
மல்லையாம் வாதமது அமர்ந்து நின்றால்
வயிற்றிலே சோறிருந்து டக்தமாகும்
கல்லையாம் வாதமது கதித்துநின்றால்
களைப்புண்டாக் திபனத்தின் நாடியாகும்.

(21)

சூகமாஞ் சாஸ்திரத்தின் கூரைக்கண்டு
அறைகுலோம் அனையதில் மானிடர்க்கு
மாகமாம் வாதத்தின் சரீரக்காரன்
வாலிப்பாய் தேகமுள்ள வடிவனாவன்
யோகமாம் பித்தத்தின் சரீரக்காரன்
உறுதியாக் தேகமுள்ள குணவானாவன்
பாகமாம் சேத்துமத்தின் சரீரக்காரன்
பருமமார் தேகமுள்ள திடவானாவன்.

(22)

நாவனும் வாதத்தின் சரீரக்காரன்
நாதமாம் குரல்கீண்டு பேசும்வண்ணம்
பாவனும் பித்தத்தின் சரீரக்காரன்
பதறியே குரல்கீண்டு துடியாம்பேச்சு
கோவனும் சிலேட்டுமத்தின் சரீரக்காரன்
குமறியே குரல்கீண்டு இடியாம்பேச்சு
முவனும் சென்மித்த சத்தமல்லால்
மொழிந்தமற்ற சத்தமெல்லா மபத்தமாமே.

(23)

ஆமப்பா வாதசரம் மலந்தம்பித்து
அக்கமெல்லாம் கொந்துபுண்ணாய்க் குன்றண்டாக்கும்
எமப்பா பித்தசரம் ஜலந்தம்பித்து
ஏற்றபித்தம் தேகமுற்றும் எரிவுண்டாக்கும்
காமப்பர் ஐயசரம் உமிரீ ரற்றுக்
கணுவெலும்பைக் குடைந்துகய நீருண்டாக்கும்
ஓமப்பா கிச்சரமுன் நல்லாதில்லை
ஒட்டுசொம் வாயுவினு னுதித்தனாரே.

(24)

வாருக முரிக்கொட்டாவிக்கொண்டால்
வாதத்தால் வந்தசரம் வலுத்தகாகும்
பேருக வாயில்கீர் குழப்பங் கண்டால்
பித்தத்தால் வந்தசரம் பெலத்தகாகும்
கருகச் சளிசெருமல் கிணுக்குண்டாற
கொடுங்கபத்தால் வந்தசரம் கோபமாகும்
மூருக இவையாமுக் காங்க ளாகும்
மூர்க்கத்தை பொடுக்கவல்லோ முறையைக்கூறே.

(25)

கூறுமே லுரைப்பான கலிக்கம் போட்டாற்
குறைந்துகின்ற காய்பாதி பொடுக்கிப்போச்சு
பாருமே வழலைசுத்தி வாங்கிப்போட்டால்
பறந்துகின்ற காய்பாதி பொடுக்கிப்போச்சு
நாருமே ஆக்கிராணப் பொடியைப்போட்டால்
கலந்துகின்ற காய்பாதி பொடுக்கிப்போச்சு
நீருமே கருமசுத்தி மூன்றுஞ் செய்தால்
கெடத்துள்ள நோயையெல்லாந் துறத்துவோமே.

(26)

ஒ மென்ற மலக்கட்டைக் கழியவைத்தால்
உடலினுள்ள வாதையெல்லா மோடிப்போச்சு
நாமென்ற சிறுகரைத் தெனியவைத்தால்
சுடத்தினுள்ள கோகமெல்லாந் தணிந்துபோச்சு
உமென்ற உயிர்க்கை முறியவைத்தால்
கூட்டினுள்ள பகையெல்லாம் குலைந்துபோச்சு
கோமென்ற இவையுண்டுவ் கனங்கமற்றால்
கொல்லவந்த காலையும் வெல்லலாமே.

(27)

கல்வத்தினியல்பு.

ஆமேதான் பண்டிதற்குக் கல்வஞ் சொல்வேன்
அருமையுள்ள கண்மணியே அறிவுள்ளோனே
நாமேதான் நீளமது சொல்லக்கேளு
சாற்றுகிறே னங்குலத்தான் பதினாறாகும்
நாமேதான் அகலமது ஆறதாகும்
நாலாகும் உயரமது ஆழஞ்சொல்வேன்
போமேதான் அங்குலமு மிரண்டதாகும்
பொலிவான நன்னிவென்ற கல்லுமாமே.

(28)

கல்லான கல்லதுதான் சொல்லக்கேளு
செங்குருக்கை செங்குருக்கை நன்னியாகும்
சொல்லான சுற்றோரம் வாய்க்கும்பி
சொல்லிகைத் குலமதுந் தொன்றையாகும்
வல்லான புலிகுமதுங் கல்லம் லிபித்த
வல்லித்தீதர் சொற்படியே சித்தரித்து
கல்லான கல்லமைத்துச் செப்பும் யோகன்
காட்டிலே தேவவதித் தியனும்முற்றே.

(29)

வேறு சித்தர்கள் வினம்பியது.

நாடிஸ்தானங்கள்.

கத்துவந் தொன்னூற் றுது நனிலினை வாயு பத்து
யித்திரை வாயு பத்து
சுத்தமாம் காணம் காங்கு நோன் தமன் டலம் முன்
இத்தனை யறிபு வல்லார் இறையவ ராகும் கண்டர்.

(30)

காட்டினுச் சாதத்தால் எழுந்த கோகம்
கண்ணுடைய வாதமொடு வாயு குன்மம்
கூட்டினுர் உதிரத்தி ண்ட வாய்வு
குலைவாய்வு சடைவாய்வு கழுத்துக் குத்து
காட்டினுர் விஷஷபோல் திமிருங் காச்சல்
சாதடைப்பத் குத்துவகை கிராணி நோஷம்
மூட்டினுர் செற்பத்தைக் கெடுத்தவாதம்
முன்றுவகை யறிந்தவனே வயித்ப னுமே.

(31)

பாரிந்தப் பித்தத்தா லெழுந்த கோகம்
பதமுடைய கணியாலே எதும்கைச் சார்க்கு
சேரித்தச் சாகுலை கோகை பாண்டு
கெற்றியிடி கண்ணோவு கெடுபான் டோடு
சேரித்தக் கிடைப்பு உழலல் தாகம்
கிராணியொடு பிரமேகம் கிருமி நோஷம்
சாரிந்த உழல் கோகம் வெட்டைச் சூடு
சலக்கழிச்சல் முலமுன் பவுர்தார் தானே.

(32)

நாவிந்தம் கபயீறி யெழுந்த கோகம்
சாற்றத்தேன் சிலெத்துமங்கள் தொன்னூற் றுது
தேனிர்த இரும்பிலொடு சளை காசம்
சொலகோகம் கரணிதங்கள் மண்டைச் சூலை
கண்ணிந்த வாய்வழியே உழுகு நீரு
உத்தசயங் கண்ணீர் லுப்பங் காச்சல்
வானிர்த மண்டைசில அந்நோவு
கணையிபர லும்மன்னும் வகுத்தேன் பாடே.

(33)

கெய்கின்ற டாடிபெரு கிரலின் மோலம்
திருநீலமுன் றங்குலத்தேன் கடுவ தாகத்
தெய்கின்ற கோகம்பை யரிசி போலச்
சர்வம்லிபா பித்திருக்கும் அத்தான் கூறில்
கையடியுங் காசடியும் காடிநிற்கும்
கண்ணியருக் கிடபுறமாம் கணவர்த் கங்கே
மைகின்ற வலப்புறமாம் வாதநாடி
வந்துமுன்னே நடக்குமப்பால் வகைகொல் னேனே.

(34)

வாதபித்த சிலேத்தும நாடியின் நடைகள்.

சொல்லுகின்ற சித்தநாடி தோற்று மப்பால்

தொடர்ந்துகொள் தமநாடி தோற்று மப்பால்

அத்துகின்ற குழலானே நாடி நின்றால்

ஆச்சரிய நாடியென் றறிந்து சொல்லு

மல்லுகின்ற வாதத்தில் நாடி உங்கே

வகரகதி பாய்கடக்குந் தவளை போல

கல்லுகின்ற வாகியட்டை தொட்டி லாட்டல்

கல்லாதிப் படிநாடி கடக்குந் தானே.

(35)

தொத்தித்த நாடி நடை.

கடக்கும்பரித் தியஞ்சவலைப் பிள்ளைபோலும்

கடனமயில் அன்னிபோற் காகம்போலும்

திடக்குஞ்சிலைத் தர்நாடி பிலங்கும்பட்டி

செய்யபுற ஊர்க்குருவி கொழிபோல

அடக்கமாய் கடக்குமது மரிலே சொன்னேன்

அவ்வளவே வாதபித் தியத்திந்தோற்றம்

மடக்கின்ற கடைபோல் கடத்தும்பிள்ளை

மஞ்சைபென கடக்குமத் தித்துக்கோடு

(36)

அஜீரண நாடி முதலியன.

உறுகின்ற வாதசிலைத் தமமுங்குடி

கொழிபட்டி பெனகடக்கும் அஜீரணநாடி

துறுகின்ற மத்திரிசு தயத்தின் நாடி

துறுகின்ற காகடை லான் றசொல்வார்

நேறுகின்ற ஸ்திரீசங்கை யிப்போல்கின்ற

நீலிமய கடக்குமது துத்தநாடி

ஊறுமணம் போல்கடக்குந் சன்னிவாதம்

உறுநாடி விடுகியும் உரைக்கவேண்டும்.

(37)

பலவகை நாடிகளின் நடை.

உரைத்தறி தென்கடிக் குன்றுக்குறு

உரைதன்போ லெகடக்குந் குறுகிவாய்

கிராத்தெழுந்தே மந்தமா பிறுத்துபின்னும்

கிதமாக கடக்குமது குடகமவாய்

புரைத்தருமை பில்வகையின் சன்னிவாதம்

பொருப்பாகக் குறித்தழை போலுக்கொங்கை

முரைத்தெழுந்த சன்னிகார் தாரியின்னே

முறைமையதாம் நாடியென முனைவந்தாமே.

(38)

பெரிய வைத்திய அரிச்சனம்.

கோய்க்குப் பிரதானம் காமாகையால்

அதை இவ்வளம் கூறவேண்டாம்.

நாடிதத சுரபேதம்.

சுரோற்பத்தி லட்சணம்.

இத உற்பத்தியாகும்போது திமிர் மூறுக்குதலுடன் கோமங்க
கொல்லாம் சிரித்தல், எந்த வந்துகளிலும் கிருப்பயில்லாமல்,
கண்ணிற் சலம்நதும்பல், அரோசம், உடம்பெங்கும் கோருதல்,
என்னும் இக்குணங்களுண்டாயின் நாம்வகுமென்று நிதானித்து,
அதை வரவொட்டாத உபாயம் செய்யவேண்டும். (அதாவது)
காபேதம் மொண்டப்படுத்தித் தன்னைப்பாதுதினிற்சேருகின்ற
புளி, வெய், என்மென்னெய், அப்பியன்னைம், கந்திரோசம், கோபம்,
பரிமளநிரகியம் இவைகளை நவரத்திக்க வேண்டும், உபவாசமிருப்
பதே உத்தமம்.

சுரம் திவந்தி லட்சணம்.

இதனால் அன்னத்திரிசை, சிவந்திரிசை, துயில், சிரிப்பு
கேசாகவிருத்தல், கித்திரி பித்தல் என்னும் இக்குணங்க
ளுண்டாகும்.

1. வாத சுரலட்சணம்.

இதனால் உதும் மூலமும் கடித்தல், தேகத்தடித்தல் கோதல்,
கிருதாவம் மெய்க்கெதல், கண்புத்தல், கோமச்சிவித்தல், குளிர்ச்சி,
மாப்பு தடித்தல், தன்னைப்போவகையோ கிருத்தல், கலித
பொருமல், குளிகாணல், கித்திரி பிப்பாகை, அரோசம், பந்
புனித்தல், புருவத்தெறித்தல், காய்துறத்தல், புனிப்புப்பதார்த்தம்
கனில் இச்சை, என்னும் இக்குணங்களுண்டாகும்.

2. பித்த சுரலட்சணம்.

இதனால் அதிகசம் மலமுத்திரம் சிவந்திரிமாத இறங்கல்,
கண்ணுத்துக்களும் கண்ணுக்குப் பச்சைசிறிமாதத் தோற்றம், காய்
செத்தல், பித்தம், வார்திபேதி, கோபம், தேசப்புளகித்தல், கித்
தல், தன்னைத்தல், பிரமைபென்னும் இக்குணங்களுண்டாகும்.

3. சிலேஷம் சுரலட்சணம்.

இதனால் தன்மாயம், காக்கு, மூக்கு, மலம், மூத்திரம், இவை
கெருத்தல், அதி குளிர்ச்சி, கோமழை, காத்தி, மார்கோய், காய்

வாதபித்த சுரக்கஷாய விபரம்.

கொடித்துவிவேர், தூதுனீவேர், விலாமிச்சவேர், நீர்முள்ளி வேர், கண்டங்காரிவேர், கண்ணரிவேர், விஷ்ணுகாந்தி சமூலம், ஆடாதோடையிலை, சிந்திற்றண்டு, கோரைக்கிழங்கு, கோஷ்டம், செவ்வியம், கொத்துமல்லிகிரை, அதிமதுரம், சுக்கு, லவங்கம், பேய்ப்புடல், பற்பாடகம், ஏலம், திப்பிலிமூலம் என்னும் இருபதம் வகை ஒன்றுக்குப் பலம் காலே அரைக்கால்விதம் நிறுத்து, இடித்து ஒருபடி ஜலத்திற்சேர்த்து ஆழாக்காய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

வாதசிலேஷ்மச்சுர கஷாய விபரம்.

தூதுனீவேர், கடுகுவேர், கற்றாழைவேர், கரும்பனீவேர், சிறுநாதை, கச்சக்காய்வேர், வால்மிளகு, காயம், இவைகளில் வேர் வகையை இடித்து ஜலத்திலிட்டுக் காயத்தைச் சீலையில் முடிந்துகிழி கட்டித் தொங்கலிட்டுக் காய்ச்சியின்பு ஷே காயத்தைக் கஷாயத் தில் உரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கவும்.

பித்த சிலேஷ்மச்சுர கஷாய விபரம்.

எருக்கம்பேர், கஞ்சாங்கோரைவோ, சுக்கு, கடுகாய்த்தோல், மிளகு, நீலவேர், கொச்சிலவேர், கில்வவேர், வெள்ளுள்ளிப்பருப்பு, சேகம், மாமிலிங்குவேர், அரசம்பட்டை இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்து இடித்துச் சலத்திற் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

வசத்தகுசுமாகர மாத்திரை விபரம்.

அக்கரகாரம், அதிமதுரம், கோஷ்டம், வெண்காரம், லவங்கம், திப்பிலி என்னும் தினுசுகள் ஆறாம் வகை ஒன்றுக்குப் பலம் காலும், ஐரதிலிங்கம் பலம் அரையும், சேர்த்துக் கலவத்திலிட்டு அத் துடன் குங்குமப்பூ, கோரோசனம், பச்சைக் கருப்பூரம் இம்மூன்றையும், வகை ஒன்றுக்கு விராகலிகை ஒன்றுக் நிறுத்துக் கட்டப் போட்டு முலைப்பால்விட்டு இரண்டு சாமமும், ஐஞ்செச்சாறு விட்டு இரண்டு சாமமும் அரைத்துமெழுகுபதத்தின்புழித்துச் சிறுபயறு பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து சிழலாந்தி லவத்துக் கொண்டு இதில் வேளைக்கு மூன்று மாத்திரைகளுக்கு அதிகப்படாமல் தேன், இஞ்சிரசம் முலைப்பால் இவைகளில் இழைத்துக் கொடுத்து வரில் மேற் சொல்லிய ஆறுவகைச் சாந்தளும் தீரும்.

கெந்திரச மாத்திரை விபரம்.

ரசம், வெண்காரம், நாடி, கெந்தகம், மனோசிலை, தானகம், ஜாதிலிங்கம், கௌரிபாஷணம், கோரோசனம் என்னும் இவ்
வொன்பதுவகைச் சரங்குளையும் சுத்தி செய்து சமமாக நிறுத்துக்
கல்வத்திலிட்டுக் கற்றுகைழ, சிறுபுள்ளடி, கரிசலாக்கண்ணி என்னும்
இம் மூன்றின் ரசங்களையும், தனித்தனியே விட்டு மும்மூன்று
ஜாமம் அரைத்து உளுத்துப் பிரமாணமான மாத்திரைகளாகச்
செய்து நிழலி லுலர்த்தி வைத்துக் கொண்டு வேலைக்கு ஒவ்வொரு
மாத்திரைவீதம் கொடுத்துவரில் மேற்கொல்லிய சரங்கன் ஆறாம்
தீரும்.

சூத மாத்திரை விபரம்.

ரசம், வெண்காரம், மிளகு, திப்பிலி, ஊமத்தம்கிரை, இவ்
வைந்தையும் சமமாகச் சேர்த்துச் சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டு ஊமத்
தம் இலக்சராவிலிட்டு அரைத்து, சூத்ரி இடைவிதம் மாத்திரை
செய்து வைத்துக்கொண்டு எருக்கம்வேர் கஷாயத்திலிகழத்துச்
செவ்வியத்தை வறுத்துத் தூள் செய்து தூயிச் கலந்து கொடுக்கவும்,
பத்தியம் தயிர்விட்டுச் சாதம் போடவும்.

பண்டித லலாட சிங்கி.

கடுக்காய்த்தோல் பலம் அரையும், ஜாதிலிங்கம், ககஸ்திபேதி,
கருநாடி, இம்மூன்றும் வகை ஒன்றுக்கு கிராகனெடை ஒன்று
நிறுத்துச் சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டு அரைத்து வைத்துக்கொண்டு
இதில் ஒரு பணிகடை வீதம் எடுத்து இளநீர், தயிர், வெல்லம்,
கஷாயங்கள் பேயன்வாழைப் பழம் இவைகளில் கிடைத்த தீன்றில்
சேர்த்து காலைவிடும் மாலைவிடும் கொடுத்துவரவும். பத்தியம்
மோர்விட்டுச் சாதம் சாப்பிடவும். சர்வகாலந்தருந்தீரும்.

பேதி மாத்திரை விபரம்.

சுத்தி செய்த நேர்வாளம், கதகலாய்வறுத்தது பங்கு இரண்டு
இளங்கறுகலாய் வறுத்தது பங்கு ஒன்றும், சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு,
இந்துப்பு, கடகரோகணி, கடுக்காய்த்தோல், இவ்வாறும் வகை
ஒன்றுக்குப் பலம் ஒன்றும் தனித்தனியே நிறுத்து இந்த இடைக்கு
ஷை னாசத்தைச் சேர்த்து எலுமிச்சம்பழ ரசமிட்டு அரைத்து
இவற்றைக்காய்ப் பிரமாணமான மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலி

வலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு இதில் ஒன்று அல்லது இரண்டு மாத்திரைகளைத் தேகத்துக்குத் தக்கபடி வெந்நீரில் இழைத்துக் கொடுக்க நலபேதியாகும். பின்பு ரசமுஞ் சாதமும் கொடுக்கவும். இந்த மாத்திரை ஒரு வேளைக்கு மேல் கொடுக்கவேண்டியதில்லை. பேதி அதிகமானால் வடி கஞ்சி சேர்த்த சாதம் கொடுக்க நிற்கும். அன்றி யும் இந்த மாத்திரைகள் களைச்சாத்தையும் சிவர்த்திக்குர்.

புனற்பாகக் கஞ்சி விபரம்.

ஒருதாம் வடித்த சாதத்தில் மறுபடியும் வெந்நீர்விட்டு அதில் கக்கு, மிளகு, வவங்கம் இம்மூன்றையும், சமமாகக் கொஞ்சம் கொஞ்சம் சேர்த்து ஒரு சிலையில் முடிந்து போட்டு தக்க உப்புப் போட்டுச் சாதம் நன்றாய்ச் கரையும்படி காய்ச்சி இறக்கி ஆறவைத்து ஷெ முடிச்சை எடுத்துவிட்டு வேண்டியமட்டில் கசப்பு நார்த்தம் காய் ஊறுகாய் வெஞ்சனத்தோடும் காய்ந்தாறிய வெந்நீரோடும் குடிப்பித்து வரவும்.

புளி நீக்கிய ரசத்தின் விபரம்.

மிளகு, மிளகாய், கொத்துமல்லியிரை, துவரம் பருப்பு, இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்து வெய்விட்டி வறுத்து அரைத்து ஜலத்திற் கரைத்துத் தக்க உப்பிட்டுக் கொதிப்பித்து இறக்கிக் கொஞ்சம் பருப்புஜலம் அல்லது சுத்தஜலம் விட்டு, வெங்காயம், சீரகம், அவரம்புபருப்பு இம்மூன்றில் வேண்டிய இஷ்டமான ஒன்றை வெய்விட்டு வறுத்துத் தாளித்துவைத்துக்கொண்டு உபயோகித்துக்கொள்ளவும்.

புளி நீக்கிய குழம்பின் விபரம்.

குழம்புபருப்பைத் தேவையான வகையில், குழம்பின் அளவுக்கு வேண்டியமட்டில் ஜலத்தினிட்டு வேரவைத்து வெந்த பின்பு தக்க உப்பிட்டு மிளகாய்த்தாள், மஞ்சள்தாள் இவைகளையும் தேவையான பதார்த்தங்களில் எதையாவது ஒன்றைப் பத்தியத்திற்கானதாய் அறிந்து சேர்த்துக் கொதிப்பித்து வாசனைவரும்போது முன் போலவே தாளித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

புளியில்லாத பதார்த்தங்கள் யாவும் இவ்வாறே சமைத்துக் கொள்வதென் றறிக.

ஆரக்குத் தைல விபரம்.

கொம்பாக்கு வராகனெடை கால் நிறுத்துப் பொடி செய்து நல்லெண்ணெய்பலம் பத்திற்கு அளிக் காய்ச்சி ஆறவைத்துத் தலைக்குக்

கொஞ்சம் குடெழும்பும்படி அழுத்தித் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்வித்தால் வாதகரம் தீரும்.

சீரகம் பலம் ஒன்று நிறுத்து மேற்சொல்லியபடி நல்லெண்ணெய் பலம் பத்து சீரகம் ஒடியுப்பதத்தில் இறக்கி ஆறவைத்து ஸ்நானஞ் செய்வித்தால் பித்தகரம் தீரும்.

வெண்ணொச்சிக் கொழுத்து, பலம் காவே அரைக்கால், மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள், இவ்விரண்டும் வகை ஒன்றுக்குப் பலம் அரைக் காலாகச் சேர்த்துப் பசும்பால்விட்டு அரைத்துப் பிஸ்தட்டிப் பத்துப் பலம் நல்லெண்ணெயிலிட்டு வெந்தபின்பு ஆறவைத்து ஸ்நானஞ் செய்வித்தால் சிலேஷ்மகரம் தீரும்.

கொம்பாக்குத் தைல விபரம்.

கொம்பாக்கு வீசை (ஒன்று) மெல்லிய சிலையில் பொட்டணமாகக் கட்டிக் குடி நீர்ப்பாண்டத்திற்கிழிகட்டித் தொக்கவிட்டு ஆறு ஜலம் குறுவிவிட்டு நாலில் ஒன்றாக வடித்த கஷாயத்தையும், குறுத் தொட்டிவேர் அழுக்கிராவேர் இவ்விரண்டும் வகை ஒன்றுக்குப் பலம் அஞ்சாக நிறுத்தித் துப்பாண்டத்திற்கொட்டிக் குறுவிஜலம்விட்டு முல்போல் வடித்து அத்துடன் தயிர்ஜலம் படி இரண்டும், பசுவின் பால் படி நான்கும், பழையகாடி படி இரண்டும், நல்லெண்ணெய் படி இரண்டும் ஒரு தைலப் பாத்திரத்திலிட்டு அதில் அழுக்கிராவேர், குறுத்தொட்டிவேர், சதகுப்பை, பொன்மெழுது, தேவதாருக்கட்டை, சித்தாந்தை பேரோஸமாகிய காசா எலம், மஞ்சள், ஜாதிக் காய் ஜாதிபத்திரி, கிராம்பு, வெட்டிவேர், விலாமிச்சவேர், பூனைப்புழுக்க வேர், கன்னூரிவேர், தக்கோலம், கோஷ்டம், கோரைக்கிழங்கு, அதிமதுரம், செவ்வள்ளிக்கொடி என்னும் கற்பூரவியம் இவ்விருபதும் வகையொன்றுக்குக் களஞ்சி காலாக நிறுத்து இடித்த தூளை அம்மியிலிட்டு ஷெ கஷாயம் தயிர்ஜலம், காடிஜலம், இம்மூன்றையும் சமமாகச் சேர்த்து விட்டு அரைத்துக் கரைத்து எல்லாம் ஒன்று படக்கலந்த அடுப்பேற்றித் துழாவிச்சிது தீயால்மூன்றுநாள் மெதுவுற எரித்து நாலாவது நாள் உதயத்தில் மெழுகுபதங்கண்டு புழு குசட்டம், கோரோசனம் இவ்விரண்டும்வகை 1-க்குக் களஞ்சி இரண்டாக நிறுத்துப் பொடித்து தூவிய வடிகடத்தில் வடித்து ஆறிய பின்பு வஸ்திரபந்தனஞ் செய்துப் பத்துநாள் தாளியபுடம் வைத்தெடுத்து இதில் வேண்டிய அளவு ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு இரண்டு

காசிகளுக்கும் காதுகளுக்கும் இரண்டிரண்டு துளியிட்டுப் பின்பு தலைக்கு குட்டெழும்பாமல் தேய்த்துச் சிகைக்காய் அரைப்பிட்டுக் காயந்தாறிய வெந்நீரால் ஸ்னானஞ் செய்வித்து அந்த ஈரம் உலர்த்திய உடன் புளியில்லாத பதார்த்தங்கள் சேர்த்த சாதம் போடுவிக் கவும். இதனால் சர்வசர ரோகங்களும் நிவர்த்தியாம்.

ஆகத்துக சுரபேதம்.

1-வது பூத சுரலட்சணம்.

இதனால் ஆவேசம், அமிதவார்த்தை, வாந்தி, அரோசகம், மூர்ச்சை, ஏப்பம், தாபம் வாயுலால், வயிறு மார்பு இவ்விடங்களில் நோத்தல், உடலை முறித்துக்கொள்ளுதல், தனக்குத்தானே போசுதல் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

2-வது பசாச சுரலட்சணம்.

இதனால் ஆடல் பாடல் காரணமின்றி நகைத்தல், தேகஞ்சில்லிடல், எரிச்சல், சுவாசம், ரோமச்சிலிர்ப்பு, கொட்டாவி, விக்கல், வாந்தி, ஏப்பம், மனோவிபாகுலம், ஈனத்தொனி, வியர்வை, மிகுசரம் என்னு மிக்குணங்களுண்டாகும்.

3-வது அபிசார சுர லட்சணம்.

இதனால் சரீர முழுதும் கொப்பளங்களுடன், எரிச்சல், அதிசுரம், மனது பதைத்தல், மூர்ச்சை பிரமை, தாகம், விக்கல் விகார சேஷ்டை என்னு மிக்குணங்களுண்டாகும்.

4-வது தாந்திரிக சுரலட்சணம்.

இதனால் முகத்திலும், கண்டத்திலும், வியர்வை, நாடி மெதுவாக நடத்தல், பலவினம், விக்கல், வாந்தி என்னும் இக்குணங்கள் உண்டாகும்.

5-வது தெய்வப்பிரகோப சுரலட்சணம்.

இதனால் தேகமெங்கும் குளிர்ச்சி, தலைப்புரட்டல், உடம்பெங் குக்குத்தல், விக்கல், வாந்தி, ஏப்பம், அரோசகம், வாய் பிதற்றல், என்னு மிக்குணங்களுண்டாகும்.

6-வது காந்தர்வ சுரலட்சணம்.

இதனால் தலையிலும் கணிலும் நோதல், கெட்டுயிர்ப்பு, புத்தி பிரதித்தல், பகவினம், பசியின்மை, மூர்ச்சை, ஸ்னானதாது, நீர்

இறங்கல், தேகத் சுற்றிவருவதுபோலிருந்தல் என்னுமிக்குணங்கள் உண்டாகும்.

ஆகத்துக கார்பேதசிகிச்சை விபரம்.

மேற்சொல்லிய ஆறுவகை காங்கனும், சந்திரபாத காசிகிச்சையில், அன்றா இன்னடியிற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற கலிக்கந்தைபலவது கண்களுக்குத் திட்டிப் பூதநாசப்புகை கொடுத்து வெருகந்தைலம் சந்தனாதித்தைலம் இவைகளில் இசைந்த ஒன்றை உன்னுக்குக் கொடுத்து மேலுக்கும் பூசித் தவாரி செய்த பத்தியமறு பத்தியங்கழித்தபின்புபூதிகாந்தைலம், சந்தனாதித்தைலம், விஷ்ணுஷ்டித்தைலம் இவைகளில் ஏதையாவது ஒன்றைக் கொண்டு ஸ்நானஞ் செய்கித்தவரில் நிவர்த்தியாகும்.

மேற்சொல்லிய கலிக்கந்தைலம் வகாரினும் உள்ள அடிவாதங்களுக்கு விவரம் இதனடியிற் காண்க.

பூத கலிக்க விபரம்.

ரகம் பலம் ஒன்று, கெந்தகம் பலம் மூன்று, வெள்ளைச்சாணைவேர், நேர்வானம், இவ்விரண்டும் வகை ஒன்றுக்கு பலம் நாலாக நிறுத்துக் கல்வத்திலிட்டு எதுமிச்சம் பழ ரசத்தினால் அகாரத்துமான் கொம்புச் சிறியில் வைத்துக்கொண்டு இதில் குன்றி இடை பழ ரகம் கிட்டுக் குறைத்துக் கண்களில் கலிக்கமிடவும்.

பூதநாசப்புகை விபரம்.

பன்றியின் குளம்பு, வெடிகாஷ்டம், வெண்குன்றிலிகை, பசுவின் கொம்பு, வெள்ளைப்பூண்டு, தகரை விகை, கருக்குன்றி விகை வால் மிளகு இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்து இடித்து வைத்துக் கொண்டு, கொஞ்சம் எடுத்து நெருப்பிலிட்டு புகை பிடிக்கவும்.

வெருகந் தைல விபரம்.

எருக்கம்பேவர், சிற்றமுட்டிவேர், சிறகாஞ் சொறிவேர், அவுரிவேர், சீதேவி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு துளசியேர் கொச்சில் வேர், பெருங்காந்தையேர், என்னும் வேர்க்கிழங்கு வகைகள் எட்டும் வகைஒன்றுக்குப் பலம் பத்தாக நிறுத்து இடித்துப் பாண்டத்தில் கொட்டி ஆறுவகை ஆறுவகை பக்காப்படி காற்பத் தெட்டுப்படி ஜலம் அளந்து கிட்டு எட்டில் ஒன்றாக வடித்தகஷாயத் தைபும், கொம்பாக்குப் பலம் ஒன்று நிறுத்து காழி ஜலத்திற்

போட்டு ஒரு படியாக வடித்த கஷாயத்தையும் என்னினது செப்
படி இரண்டு, பசுவின்மோர் இருகுறுணியும், ஒரு கைலப்பாத்திரத்
தில் கிட்டு அதில் அரத்தை அதிமதரம், கோரைக்கிழங்கு, வெட்
பாலை அரிசி, கோஷ்டம், வாய்வினங்கம், வாக்மஞ்சள், கக்கு, திப்
பிசி, மிளகு, செத்திமூலவேர், மரமஞ்சள், கருவேம்புவேர், கடக
ரோகணி, சந்தனம், மஞ்சிஷ்டி, சதருப்பை, கஸ்தூரிமஞ்சள், வைந்
தப்பட்டை, கடுகு, செவ்வியம், தக்கோலப்பொட்டு, வெள்ளுள்ளி,
திப்பிலிமூலம், தடுகுபுகைப்பூல் என்னும் கந்திராயியம். இச்
சாக்கு இருபத்தைந்து வகைபொன்றுக்குப் பலம் நால் விழுக்காடு
கிறத்தமேற்படி மோர்விட்டு அரைத்துக் கரைத்து எல்லாநீர் ஒன்று
படக் கலந்து நாலுநாள் மெதுவுற எரித்து ஐந்தாவதுநாள் உதயத்
தில் வடித்து வைத்துக் கொண்டு இதில் வேளைக்கு ஒவ்வொரு
கணஞ்சிவீதம் உஞ்சுக்குக் கொடுத்துப் புனியிலாத பத்தியம்
கரைத்து மறுபத்தியம் கழித்தவுடன் ஸ்ரானமும் செய்யவும்.

வேருருவிதத் தைல விபரம்.

வெள்ளெருக்குச் சமூகம், செருமுட்டியேர், போழுட்டி
யேர், கிஷ்ணுயாத்தியேர், கிஷ்வேயேர், அமுக்கியாயேர், செந்நீர்
யேர், சாரணியேர், செத்திற்றண்டு, இவ்வொன்பதில் சூதிக்சாக்
கிய வெள்ளெருக்குச் சமூகம், துளாம் ஒன்றும், மற்றவைகள்
தினாக ஒன்றுக்குப் பலம் அஞ்சமாக கிறத்து இடித்துக் குடிநீர்ப்
புண்டத்திற் சேர்த்த சூர்மஜலம் தூணிகிட்டு குறுணி கஷாய
மாக வடித்து, அத்துடன் குறுணி எல்லெண்ணெயும், புனித்ததயிர்
மூலம் படியானும் கிட்டு ஒரு கைலப்பாத்திரத்திலுற்றி அதில்
வெட்டியேர், அதிமதரம், சந்தனக்கட்டை, தேவதாருக்கட்டை,
கோரைக்கிழங்கு, குவிலியம், திராய்வேர், குக்கில், செருமுட்டி
யேர், கக்கு, திப்பிசி, மிளகு, என்னும் கந்திராயியம் பன்னிரண்
டும், வகைபொன்றுக்குப் பலம் ஒன்று விழுக்காடுகிறத்தமேற்படி
மோர்மூலம் கிட்டுப் பதமாக அரைத்துக் கரைத்து மூன்று நாள்
மெதுவுற எரித்து வடித்து வைத்துக் கொண்டு இதில் வேளைக்கு
ஒவ்வொரு கணஞ்சி (அதாவது ஒன்றோரல் கிரானிகை) வீதம்
உஞ்சுக்குக் கொடுத்து வாயும் இதற்கு மேற்கொள்ளிய பத்தியமே.

சந்தனாதித் தைல விபரம்.

ஒருபடி சுத்தஜலமும், நாழிபாகினைத செய்யும், அனந்த ஒரு தைலப்பாத்திரத்தில் கிட்டுச் சந்தனக்கட்டை, வெள்ளிலோத்திரப் பிசின், அநிமதூரம், கொடிமுத்திரிப்பழம் என்னும் இவ்வாறு அனந்த வகையொன்றுக்கு முப்பது மனஞ்சாகிற்றுத்துப்புகின் பாலால் பதமாக அரைத்துக் கரைத்து மெழுகுபதத்தில் ஈடித்து வைத்துக் கொண்டு இதில் ஒரு காசிகை விதம் உள்லுக்குத் கொடுத்து ஸ்ரானமுஞ் செய்கித்து வரவும்.

பூதிநா தைல விபரம்.

ஆயில்பட்டை, ஆகாசருடன் கிழங்கு, ஆநிதின்கூப்பாசை யேர், மினகாணியேர், வெள்ளைப்பூண்டு, வட்டத்திருப்பி, படிக்கா ரம், சவுக்காரம், வலம்புரிக்காய், நான்றிக்காய் என்னும் கந்திர விபம் பத்தில் கடைசியிற் சொல்லிய காய்களின்கூடும் வகையொன் றுக்கு கிராகனிகை ஆநேராலும் மற்றவை வகையொன்றுக்கு கிராகனிகை ஒன்றேராலும், ஆநிதுத்து வெள்ளாட்டுப் பாலா லகரத்து அரைப்படி நல்லெண்ணெயிற் கரைத்து மெழுகுபதத் தில் ஈடித்து ஆறவைத்து ஸ்ரானஞ் செய்கிக்கவும்.

அபிகாத சுரபேதம்.

1-வது அநித்திரை சுரலட்சணம்.

இதனால் சித்தி காயிச்சும, பகவினம், கண்டன் சிவந்தல், கன் குழிச்சிழுதல், சுரம் என்னும் குணங்களுண்டாகும்.

2-வது கொட்டாவிச் சுரலட்சணம்.

இதனால் அடிக்கடி கொட்டாமி மிதவதுமன்றி களவர்த்தி யில் சுரகுணங்களுள்ளாம் உண்டாகும்.

3-வது வியர்வைச் சுரலட்சணம்.

இதனால் வியர்வை அதிகமாகப் பெருகல், கர்க்குமுள்ளுப்போ கிருந்தல், அற்பப்பிசி, சுரம், என்னுமிகவகளுண்டாகும்.

4-வது கம்பச் சுரலட்சணம்.

இதனால் தேகம் அடிக்கடி கடுக்குதுடன் களவர்த்தியில் சுரகுணங்கள் யாவும் பிறங்கும்.

5-வது தாண்டுகால் சுரலட்சணம்.

இதனால் காலத் தாண்டித்தாண்டி வைத்தலுடன் கருணங்க
ளும் பிறக்கும்.

6-வது ஈனத்தொனி சுரலட்சணம்.

இதனால் கீரம் கிச்சிடல், மாத்ருகாசப்பேதல், விபர்வை,
எரிச்சல், தாதுதாயான வாந்தி, வாய்ச்சத்தல், கரம் என்னுமிக்
குணங்களுண்டாகும்.

7-வது அக்கினிமந்தச் சுரலட்சணம்.

இதனால் திஷணக்கினி மந்தப்பட்டு பசி நீங்குவதுடன் கை
குணங்கள் பாலும் பிறக்கும்.

8-வது மார்த்த சுரலட்சணம்.

இதனால் உட்காய்ச்சல், தேகம்வெளுத்தல், கடுக்கல் காக்கு
வாண்டு தடித்தல், இருமல், கரம் என்னுமிக்குணங்க ளுண்டாகும்.

9-வது வெட்டைச் சுரலட்சணம்.

இதனால் தேகம் எப்போதும் கண்களப்பாகிநுத்தல், தேகம்
காளுக்குரல் இளைத்தல், அரோசம், கிசில் சொற்பநேரம்
என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

10-வது சீத சுரலட்சணம்.

இதனால் மெய்கடுக்கல், அதிசூளிர், வாய்திறழல், மிகு கரம்
என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

11-வது உட் சுரலட்சணம்.

இதனால் உள்சூக்குள்ளே தானே கரம் காய்வதமன்றி
காளுக்குரல் தேகம் வற்றி வெளுத்த தரும்பாக இளைக்கும்.

12-வது தாபச் சுரலட்சணம்.

இதனால் தேமூற்றினும் எரிச்சல் எவ்வளவு ஜலம் குடித்தா
தும் தாகத்திராமை, மிகுசீதனம் என்னுமிக்குணங் ள் உண்டாகும்.

13-வது சோஷ சுரலட்சணம்.

இதனால் சோஷ கீரம் பதைத்தல், சூனிர் கண்களில் ஜலம்
வடிந்துடன் புதைக்கப்படுத போலிருத்தல் அடிக்கடி நீர் அநிகமாக
இறங்கல் என்னுமிக் குணங்க ளுண்டாகும்.

14-வது ஆம்சு சுரலட்சணம்.

இதனால் சீதமும் ரத்தமும் வீழ்தல், வயிற்றோசை, சூசனம் கடுக்குதல், தலைதிருப்பல், கால்கை அசைதி, கரம் என்னு நிக்குணம் காணுண்டாகும்.

15-வது திராமசு சுரலட்சணம்.

இதனால் அஜீர்ணம், அதிஉஷ்ணம், மிசுதாகம், செட்டுவிர்ப்பு, பேதி கரம், மனோவிபராதலம் என்னும் குணங்காணுண்டாகும்.

16-வது ஏப்பட்சு சுரலட்சணம்.

இதனால் அடிக்கடி ஏப்பமுண்டாவதன் காரணவர்த்தியில் காரணங்கள் பரவும் பிறக்கும்.

17-வது சீராப்புசு சுரலட்சணம்.

இதனால் அடிக்கடி சர்ப்பம்போலச் சீரததுண்டாவதமன்றி காரணங்களும், உண்டாகும்.

18-வது தளை சுரலட்சணம்.

இதனால் தேசமுற்றிலும் தளைகளால் பந்தித்ததபோ கிருத்த லுடன் காரணங்களும் பிறக்கும்.

19-வது தெரிகட்டிசு சுரலட்சணம்.

இதனால் அகாரியில் செரிகட்டிக் கொள்ளுபதன் காரணங் களும் பிறக்கும்.

20-வது தளி சுரலட்சணம்.

இதனால் தேசம் காணுக்குகள் கலிததுடன் காரணங்கள் பரவும் பிறக்கும். இதற்குத்தானிசபத்திரி வடகம் கன்மை செய்யும்.

21-வது முடக்குக்கால் சுரலட்சணம்.

இதனால் காலை முடக்கவும், நீட்டவும், ஓட்டாமல் செய்வது மன்றி வாதபித்த சுர குணங்களையும் பெற்றிருக்கும்.

இதற்கு வாதபித்த சுர கஷாயம் பொருந்தும்.

22-வது விகட சுரலட்சணம்.

இதனால் அகடவிடமாக வார்த்தை சொல்லுதல் காரணங் கள் பரவும் பிறக்கும்.

இதற்கு விபர்வை சுர கஷாயம் பொருந்தும்.

23-வது ஈனை சுலட்சணம்.

இதனால் தேய் ஈனாகித்து விர்த்தி படைபாதிருப்பதும், கரணங்களுண்டாகும்.

இதற்கு அபேதி மாத்திரை கன்மை செய்யும்.

அபிகாத சுர சிசிச்சை விபரம்.

மேற் சொல்லிய இருபத்துமூன்று வித காங்களுக்கும், தனித் தனியே விதித்திருக்கிற ஈனாயம் முதலானவைகளில் அதன் பின்பு சொல்லப்பட்டிருக்கிற துத்தமாத்திரையை யிழைத்து நிரிகடுகுதான் வெறுசடி துவிதேன் ஒரு காகடைகிட்டுக் கலந்த காஸியிலும், மாஸியிலும் கொடுத்து ஈனயின் பலாபலங்களுக்குத் தக்கபடி புளியில்காத பத்தியமாவது இச்சா பத்தியமாவது வைத்து மறுபத்தியம் உழித்தவுடன், அதற்கு அல்லது சர்வ காங்களுக்கும் பொருத்திய கதலத்தினால் ஈனானது செய்கித்து வரில் நிவர்த்தியாம்.

அநித்திரைச் சுரக்கஷாய விபரம்.

கெக்காய், கெக்கிச்சாய், தானிக்காய், இருவேலிவேர், கிளமிக்சவேர், தாமரைக்கொடி, விழிப்பட்டை, இவ்வேழையும் சமமாகச் சேர்த்து இடித்துக் கதலத்திலிட்டு போட்டு எட்டில் ஒன்றாக வடித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

கொட்டரவி சுரக்கஷாய விபரம்.

தெருதக்கு, வாய்கிளங்கம், வாஸ்மினகு, கட்டமோசனி, கக்கு, ஏனம், வயங்கம், நிப்பிலி தக்கோலம், பொஸ்தக்காய், என்னும் பத்தும் சமமாகச் சேர்த்து கதலத்திலிட்டு முன்போலக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

விபர்ணவுச் சுரக்கஷாய விபரம்.

சொடித்துவிவேர், கன்னூரிவேர், கோகாக்கிழங்கு, கெக்காய், கெக்கிச்சாய், தானிக்காய், இருவேலிவேர், கிளமிக்சவேர், விழிப்பட்டை, தாமரைக்கொடி என்னும் இவை பத்தும் சமமாகச் சேர்த்து இடித்துக் கதலத்திலிட்டு மேற்சொல்லியபடி காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

கம்பச் சுரக்கஷாய விபரம்.

சொத்தமல்லிகை, கக்கு, நிப்பிலி, மினகு, பொழுட்டிவேர், தக்கோலப்போட்டு என்னும் திணைகள் ஆறும் சமமாகச் சேர்த்து

இடித்து ஜலத்திலிட்டு முன்போலக் காய்ச்சிக்காணில் மாத்திரம் கொடுக்கவும்.

தாண்டுகால் சுரக்கஷாய விபரம்.

ஒருபலம் மிளகைச்சட்டியிலிட்டு வறுத்துக் கடைந்து ஒருபடி ஜலம் கிட்டு முன்போலக் காய்ச்சி இரண்டு வேளையுக் கொடுக்கவும்.

ஈனத்தொணி சுரக்கஷாய விபரம்.

கோரைக்கிழங்கு, கொடித்துவி, கோஷ்டம். செவ்வியம், கொத்துமல்லிகை, தாதுவளை, விஷ்ணுகாந்தி, விலாமிச்சவேர், அதிமதாரம், சுக்கு லவங்கம், பேய்ப்புடல், முள்ளிவேர், பற்படகம், ஏலம், திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், கண்டங்கத்திரிவேர், ஆடாதோடை யினை, ஈன்றாரிவேர், சிந்தில்தண்டு, என்னுந்தினைகள் இருபத்தொன்றும் சமமாக நிறுத்து இடித்து உலர்த்திப்பொடிசெய்து ஜலத்திலிட்டு முன்போலக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

அக்கினிமந்த சுரக்கஷாய விபரம்.

தேசாவரம், சுக்கு, கொத்துமல்லிகை, இம்முன்றையுஞ் சமமாகச் சேர்த்து ஜலத்திலிட்டு முன்போலக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

வெந்தயம் பலம் $\frac{1}{2}$ சட்டியிலிட்டு வெடித்தடங்கிய பின் மிளகு பலம் $\frac{1}{2}$ இட்டு வறுத்து ஜலம்விட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

மந்த சுரக்கஷாய விபரம்.

திப்பிலிக்கட்டை, சுக்கு, முசுமுகக்கைவேர் இம் முன்றையும் சமமாகச் சேர்த்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

சிறுதேக்கு, ஆடாதோடை கஞ்சாங்கோரை, அம்மையார் கித்தல், சிறு குறட்டை, சிறுகாஞ்செடி, முள்ளிராசனை, நீர்முள்ளி, முடக்காவேளை, வக்கனை, புங்கு, இவைகளின் வேர், சிந்தில்தண்டு, ஈன்றாரிவேர், கொத்தமல்லி, சுக்கு, கோரைக்கிழங்கு இவைகளை மேற்சொல்லியபடி சேர்த்து இடித்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

கோரைக்கிழங்கு, விஷ்ணுகாந்தி, கண்டங்காரிவேர், பற்படகம், வசம்பு இவை ஐந்தும் சமமாகச் சேர்த்து இடித்து ஜலத்திலிட்டு, முன்போலக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

வெட்டை சுரக்கஷாய விபரம்.

பாங்கிச்சக்கை பலம் இடித்து சட்டியிலிட்டு அதில் அரைப் பஸம் பனைவெல்லத்தைச் சேர்த்து ஒரு தோலினால் கிளறிக் கொண்டு கருத்தால் புனைவரும். அப்போது ஒருபடி ஜலம்விட்டு ஆழாக் காய்ச் சுண்டவைத்துக் கொடுக்கவும்.

சீத சுரக்கஷாய விபரம்.

சிற்றாந்தை, சுக்கு, எருக்கம்பேர், ரொச்சிக்கொழுந்து, இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்து இடித்து ஜலத்திலிட்டு, முன்போலக் காய்ச் சிக் கொடுக்கவும்.

ஆடாதோடைவேர், என்னுரிவேர், சிறுவழுதலைவேர், அகிற் கட்டை, பற்படகம், பங்கம்பாளை, சுக்கு, சீர்தில்தண்டு, சந்தனக் கட்டை இவ் ஒன்பதையும் சமமாகச் சேர்த்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச் சிக் கொடுக்கவும்.

உட்குர கஷாய விபரம்.

வெந்தயம் காற்பஸம் சட்டியிலிட்டு ஒருபடி ஜலம்விட்டு காய்ச் சிக் கொடுக்கவும்.

கற்றைமுடல், வெல்லிக்காய், முகமுக்கை இவைகளின் சகம் கள் ஆயின்பால் வகை ஒன்றுக்குப் படி அரைக்காலும் நல்லெண்ணெய் காழி இரண்டும் அனந்து ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு அதில் அநிமதாம் பலம் ஒன்று அரைத்துக் கரைத்துக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

தாபச் சுரக்கஷாய விபரம்.

கொஞ்செப்பட்டை, தனூப்பட்டை, ஆதொண்டைப்பட்டை, இழிப்பட்டை, ரொச்செப்பட்டை இவ்வைந்தையும், இடித்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

எலம், அநிமதாம், செம்பூரீர்க்கெழுகு, கோஷ்டம், கிராமிச்செய்வேர், வெட்டிவேர், சுக்கு, சந்தனம், என்னுரிவேர், கோகாக்கெழுகு, பற்படகம், இப்பதினொன்றும், சமமாயெடுத்து இடித்து ஜலத்தில் சேர்த்து முன்போலக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

சோணை சுரக்கஷாய விபரம்.

வாப்புவேர், கிங்கவேர், சிற்றமுட்டிவேர், கிஷ்குதார்தி, கழுநாம்ப என்னுரிவேர், இவ்வைந்தும் சமமாகச் சேர்த்து இடித்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

ஆமச் சுரத்துக்குக் கடுக்காய்ச் சூரணம்.

கடுக்காய்ப்பிஞ்சு பலம்சீ கிறத்துப் பாக்குவெட்டியாக் பிண்டி
பிண்டியாக் நறுக்கி காண்டிலிட்டு சிற்றமணக்கு செய் கொஞ்சம்
தெறித்துப்பொரியும்படி வறுத்து தூய்செய்தவாயில் கொட்டிவெக்
கீர்விட்டு காண்டில் மாத்திரம் ஒரு காளைக்கு கிழங்கச் சொல்லில்
நல்ல பேதியாகும். பின்பு சமூம் சாதமும் போட்டு மறுகள்
முதல் மரக்கொட்டைக் குழம்பு முதலான கட்டுவாநி பதார்த்தம்
களைச் சேர்த்து இச்சாபத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுச் சொல்லவும்.

கடுக்காய்ப்பூ, லவங்கம், லவங்கப்பட்டை இம்முன்றையும் சம
மாகச்சேர்த்து இடித்து வடி கட்டிய பொடியும் சக்கரையும், வகை
1-க்கு வெருகடிப் பரிமாணம் வெண்ணிலிட்டுக் குழைத்துக்
காண்டில் மாத்திரம் மூன்றுநாள் கொடுக்கவும்.

நிராமச் சுரகஷாய விபரம்.

சிந்திவெர், விராமிச்சுவேர், திறாசூசொறியேர், பற்பட
கம், கோணாக்கிழங்கு, கொத்துமல்லிவினா, சுக்கு, உள்ளிப்பருப்பு
நிலவேம்பு இவைபத்தும் இடித்து ஜலத்திற் சேர்த்துக் கஷாயமிட்
டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஏப்பச்சுர கஷாய விபரம்.

விராமிச்சுவேர், அநிமதாம், எலக்காய்த்தோல், கொத்துமல்லி
வினா, கில்வவேர், சந்தனத்துள், செற்பொரி, இவ்வேழம் சமமா
கச் சேர்த்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

சீராப்புச் சுரகஷாய விபரம்.

பேய்புடல், பற்படகம், பேரமுட்டியேர், சுக்கு, மிளகு,
விஷ்ணுகாந்தி, நாரத்தைப்பட்டை இவ்வேழம் சமமாகச் சேர்த்து,
ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

தளைசுர கஷாய விபரம்.

சுக்கு, ஓமம், வெள்ளுள்ளி, சீசகம், கருஞ்சீசகம், காட்டுச்சீச
கம், கிராம்பு, லவங்கம், கடகரோகணி என்னும் திறுசுகள் ஒன்ப
தாம், வகை ஒன்றுக்கு வராகனிகை ஒன்றேகாலாக நிறுத்து இடித்து
மூன்று பங்குகளாகச் செய்து பங்கு ஒன்றுக்கு இருகாழி ஜலம்
வீதம் விட்டு, அதில் சாதிக்காய், கிராம்பு, சாதிபத்திரி, தம்பாஷ

டம், வகை 1-க்கு களஞ்சி (கால்) ஆக நிறத்து இடித்து சீசையில் முடித்து போட்டு அஷ்டபாகமாக வடித்துப்பின்பு மேற்படி முடிச் செவ்வளவு மருத்தை அரைத்து மேற்படி கஷாயத்தில் கரைத்துக் குடிக்கத் தீரும்.

நெரிகட்டு சுரகிசிச்சை.

இதற்கு மிளகை முதல்நாள் ஒன்றும் மதநாள் இரண்டும் மூன்று நாள் மூன்றுமாகப் பிரதிதினமும் இரட்டித்துக் கொண்டே நாற்பது நாள்வகையில் கிடாமல் சாப்பிட்டு வரிக் கிவர்த்திபரம்.

துத்த மாத்திரை விபரம்.

துத்தம், தருக, அரிநாசம், ரசம், கெந்தகம், மனோசிலை என்னும் இவ்வாறு சரக்குகளையும் வகை 1-க்குப்பலம் ஒன்றாக நிறத்து சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டு மைபோலகாரத்துச் சட்டியிலிட்டு ஆரவினை இலைபை இடித்துப்பிழிந்து ரசம் படி காலி அளத்து மேற்படி சட்டியில்லிட்டு வெண்கலக் கண்ணியால் பொருந்த மூடி சீசை மண் செய்து ஒரு அகல் சட்டிக்கு அடியில் பணம்போலத் துவாரமிட்டு அத்தவாரத்தைச்சிறிய ஓட்டால் மூடி அதன்மேல் மணிக் கொட்டி அதில் மேற்படி சீசைமண் செய்து கசைத்தைப் புதைத்து ஒரு காமம் தீபாக் கிணியால் எரித்து ஆறவைத்து மூசையிரித்து மேற்படி மருத்தை கல்வத்திலிட்டு, தக்காளி, மணத்தக்காளி இவ்விவரங்கள் இலை ரசங்களையும் சமமாகச் சேர்த்துவிட்டு அரைத்து வழித்து உருந்துப் பிரமானமான மாத்திரைசெய்து வேகாக்கு ஒரு மாத்திரை கிராம் சிசெச்சையிற் சொல்லியபடி கஷாயங்களில் இழைத்துக் கொடுக்கச் சர்வ காலங்களும் தீரும்.

அபிஷங்க சுரபேதம்.

1-வது காமச் சுரலட்சணம்:

இதனால் அதிகசம், சந்தோஷம், மோகம், நாசம், சம்போகத்திவிக்கா, வாய்பிதற்றல், சித்தியையின்மை, வெட்சியில்லாமை, தரித்யமில்லாமை புன்சிரிப்பாக கரைத்தல் என்னும் இக் குணங்கள் தண்டாகும்.

2-வது பயகரலட்சணம்.

இதனால் பந்தேத்தல், அழுதல், எரிச்சல், கண்கள் கிவத்தல், அடிக்கடி நிறுக்கெனப்பயப்படல், என்னுமிக்குணங்களுண்டாகும்.

3-வது கோபச்சுரலட்சணம்.

இதனால் மிகுளம், தலைசுற்றல், அதிசேதம், கோபம், வாய் பிதற்றல், வாந்தி, அரோசகம் என்னு மிக்குணங்க ளுண்டாகும்.

4-வது பிரலாப சுரலட்சணம்.

இதனால் அடிச்சடி அழுதல், மனோ விபாகுலம், மூச்சுத்திண றல், கண்கள் சிவத்தலுடன் நீர்வடி தல் என்னும் இக் குணங்கள் உண்டாகும்.

5-வது விஷைசுரலட்சணம்.

இதனால் ஒருபுறம் குளிர் தல், ஒருபுறம் காய்தல், தேகத்தில் விஷம் ஏறவதுபோலத் தோற்றல், தலைபோய், சூறென்னும் இக் குணங்க ளுண்டாகும்.

6-வது அலுஷித கந்தசுரலட்சணம்.

இது ரசகெந்தக பாஷாணாதி விஷத்திரிபங்களை முகருவதி னாலும், தின்பதினாலும், தேகத்திற் பூசுவதினாலும், பிறந்து வீக்கம், கால், கை, முடக்கு, குலையாதல், ரசம், அன்னத்துவேஷம் ஆகிய இவைகளை யுண்டாக்கும்.

7-வது ஆதப சுரலட்சணம்.

இதனால் முகம் கத்தரிக்காய் கன்றிவதுபோலச் சிவத்தல், பேதி, வாயுலால், மிகுரித்திரை, சர்சவெரிச்சல் என்னு மிக்குணங் கள் உண்டாகும்.

8-வது தீராவிச் சுரலட்சணம்.

இது வெக்ரீர், ரசம், குழம்பு முதலிய நீர்வகைகள் எண்ணெய் யாதிரெய்வகைகள் காயும்போதும் கொதிக்கும்போதும் கைதவறித் தேகத்தில் ஊற்றாண்டு ஆவிபடுதலால் கிணைம்பிறந்து சுரத்தையும் சிரமத்தையும் உண்டாக்கும்.

9-வது அங்கச்சேத சுரலட்சணம்.

இதனால் கற்கள், கட்டைகள் முதலியவைகளில் அங்க உறுப்பு கள் படுவதினாலும் இருட்டுக் காலத்திலும் பலவினமான காலத்தி லும் இடறி கிழுவதினாலும் காயப்பட்டு தேகவேதனை, தலைபோய், அரோசகம், வாந்தி, சேஷை என்னு மிக்குணங்க ளுண்டாகும்.

10-வது மாரிச்சுரலட்சணம்.

இது மழை காற்றை இவைகளில் விசேஷமாகத் திரிவதினாலும், மலினமும், கடுகமும், வசிப்பதிலும், சரம் பிறந்து குளிர்சரம், சேசரம் இவைகளில் குணங்களைப் பெற்றிருக்கும்.

அபிஷேக சுரபேதமிஞ்சை விபரம்.

மேற்கொள்ளிய சரங்கள் பத்துக்கும், இதனடியில் தனித்தனி யே அஷ்டதந்தைக் கொடுத்துவருகையில் ஒன்று முதல் மூன்று வகையினுள்ள சரங்களுக்குப் பத்திய மில்லாமலும், நானு முதல் ஐந்துவகையினுமுள்ள சரங்களுக்கு உப்பில்லாப் பத்தியமும் ஆறு முதல் ஒன்பது வகையினுமுள்ள சரங்களுக்கு மோர், பயத்தம் பருப்பு, கடுகு கல்லெண்ணெய் இன்னம் சிற்றிடிக்கத்தக்க பதார்த்தங்கள் சோத பத்தியமும், மாரிச்சுரத்திற்குப் புளியில்லாத பத்தியமும் கொடுத்த கிவர்த்திக் வேண்டும். இனிமேற்கொள்ளிய மறு மருந்துகளுக்கு விபரம் இதனடியிற் காண்க.

காமச்சுரத்திற்கு விலாமிச்சவேர் குழம்பு.

விலாமிச்சவேர், சந்தனக்கட்டை, இவைகளில் தேவையான ஒன்றைச்சந்தனக் கல்லிலிட்டுப்பண்ணீர்விட்டு இழைத்து அதிலு பச்சைக் கருப்பூரம், குங்குமப்பூ, ரோரோசனம் இவைகளைச் சேர்த்துக் கலந்து தேகத்திற் பூசிக்கொள்ளச் சொல்லி, தாயகையிலையாற கட்டிய விசிறியாலும் வெட்டியேர் விசிறியாலும், விசிறி சயித்தியோப சாரம்செய்வதுமன்றி, ஷடாமகாக்கிழங்கையும் தின்னக்கொடுக்க வேண்டும். அதுவுமல்லாமல் ஷட ரோயின் உற்பத்திக்குக் காரணமான இந்தப் பேசுமும் செய்கிக்க வேண்டும்.

பயசரம், ரோபச்சரம் இவ்விவண்டிற்கும் அரோசாரோச மிஞ்சுகையிற் கொல்லப்பட்டிருக்கிற பருத்திப் பருப்புச் சூரணத்தை எதுமிச்சம்பழ சந்தின் சருக்கரை சேர்த்து வடிவட்டி யதிலிட்டு இழைத்துக் கொடுத்துவரில் தீரும். அன்றியும் பித்தசாக் ஷடாமகாக்கி கொடுத்தாலும் கிவர்த்தியும், அதுவுமல்லாமல் இவைகளின் உற்பத்திக்குக் காரணமான ரோபமும் பயமும் தனியும்படி இதமான வர்த்தகைகளைச் செஞ்சுலவேண்டும்.

பிரலாபகர கஷாய விபரம்.

பேய்ப்புடல், ஆடாதோடையினை, செம்முன்னியேர், முப்புரத் தை எரித்தானேயேர் என்னு மிவ்வைந்தும் சமமாகச் சேர்த்து, இடித்து ஜலத்திலிட்டு எட்டிக்ஞன்றாக வடித்துக் கொடுக்கவும்.

விஷகர கஷாய விபரம்.

நெல்லிக்காய், தானிக்காய், வெப்பிர்க்கு, சிந்தில்தண்டு, இவை களை வரையொன்றுக்குப் பலம் (கால்) விழுக்காடு நிறுத்து ஒருபடி ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

சிறுவழுநீலேயர், சிந்தில்தண்டு, தாமரைக்கொடி, கோரைக் கிழங்கு, கல்வேரை இவைகளை முன்போல நிறுத்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

மலைதாங்கியேர், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி. புங்கப்பட்டை, இவை களை முன்போலக் கஷாயமிட்டுக் கொடுக்கவும்.

சுக்கு, கடுக்காய்த்தோல், கிவவேம்பு, ஆடாதோடையினை, சிந்தில்தண்டு, பேய்ப்புடல் இவைகளையும் முன்போலக் கஷாயமிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

அவுஷத கந்தகர கஷாய விபரம்.

அகத்தி மிதிப்பாகல் இவ்விரண்டின் இவைகளையும் சமமாகச் சேர்த்து எட்டியிலிட்டு ஜலம்விட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும், அவறி யும், அவுரி, கத்திரி இவ்விரண்டின் வேர்களுடன், தாமரைக்கிழங்கு மிளகு இவைகளையும் சமமாகச் சேர்த்து இடித்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்க ஷை விஷமருந்துகள் முறித்து சூர்த்தீரும்.

ஆதபகர கஷாய விபரம்.

கொன்றைத்தோல், கொத்துமல்லிகரை, கற்றாழஞ்சுருகு, கடுக்காய்த்தோல், கடகரோகணி இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்து இடித்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

நீராவிச்சகர சிசிச்சை விபரம்.

இலுப்பமரக்கிளையை சிறுதுண்டாகச் சந்தனக்கட்டையோல் தறித்து மேற்படி கல்லிலிட்டு மோர்விட்டு இழைத்துப் பூசத்தீரும். தேங்காய் பெய்யைத் தடவி வரினும் உலரும்.

அங்கச்சேதகர சிகிச்சை விபரம்.

காசக்கட்டியை ஜலத்திலிழத்துக்காயத்தின்மேல் பூசத்தீரும். அன்றியும் மருத்து ஷாப்புகளில் கிற்றிற் டின்சர்மற் என்மிற் திராவ கத்தைப் பஞ்சில் துவைத்து மேற்படி காயத்தின்மேல் வைத்துக் கட்டத்தீரும்.

மாரிச்சுர கஷாய விபரம்

பாதிரி, பெருக்குமிழ், முன்னை, கோகா இவைகளின்கேள் பற் படகம், சிறுநேக்கு, கண்டங்காரியேர், சிறுமல்கியேர், கடுக் காயத்தோல், சிறுவழுநிலையேர், கிவ்வையேர், செருஞ்சில்லையேர், இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்து ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக் கத் தீரும்.

தாதுகத கரபேதம்.

செந்நில ரோகங்களின் கிஷமத்தால் கொளோனாய் என்னுக் குள்ளே கிஷமித்தகாமாந்துமும்மூன்றுகாட் கொவ்வொரு நாது வைப்பத்தி அத்திதாது, சத்ததாது, மயம்மதாது, மேநோதாது, ரசதாது, மச்சதாது, கக்கிதாது என்னும் எழுவித நாதுகத கர ரோகங்கள் உண்டாகும்.

அவைகளை முறையே இன்னடியிற் காண்க.

1-வது துஸ்திதாதுகத கரலட்சணம்.

இதனால் மிருதாகம், தேகமெவனாத்தல், குளிர்ச்சி, ஒவ்வொரு வேளையிற் மாதிரியும் காயம் அதிகமாகக் காத்தல் என்னும் இக்குணங் கள் உண்டாகும்.

2-வது சத்ததாதுகத கரலட்சணம்.

இதனால் அதிகசாயம், தாகம், இளைப்பு, கிவ்வை, மூர்ச்சை, சித்தப்பிரமை, உடம்புரோவு என்னுமிக்குணங் களுண்டாகும்.

3-வது மாய்சதாதுகத கரலட்சணம்.

இதனால் அதிகசாயம், கவாசம், தேகமெங்கும் கமைச்சல், ரோவு ஞாயசம், மூர்ச்சை, மயிர்க்கூச்செறிதல், என்னும் இக்குணங்கள் உண்டாகும்.

தாதுகத சுரபேத சிஞ்சை விபரம்.

மேற்சொல்லியமுன்றுதிதக்காங்களுக்கும் அது நீங்கலாயுள்ள
மற்றையகாங்குவிதக்காங்களுக்கும், ஆக-சேர்த்த ஏழுவிதத் தாது
கத காங்களுக்கும் இதனடியிற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற கஷாயங்க
ளில் இசைந்த எதிலாவது ஒன்றில் அபிஷிங்கா சிஞ்சைவிதங்கள்
அந்த மாதிரியைப்போன்ற இவைத்துக் கொடுத்துவரில் சிவர்த்
திபரம். இதற்கு இச்சா பத்தியமும், புனியில்லாத பத்தியமும்
ஸ்காணத்திற்கு அரக்குத் தயிலும் உதவும்.

மேதேரதாது கதசுர கஷாய விபரம்.

சுரைத் தண்டை அல்லது இவைபத் துண்டு துண்டுகளாகச்
சிறுசுறுக்கிச் சீட்டியிட்டு அதனுடன் மிளகு, வெள்ளைப்பூண்டு
இவ்விரண்டையும் வகைபொன்றுக்கு வாகனிகை ஒன்றேகாலாக
சிறுத்துச் சேர்த்துக் கழுநீர் படி ஒன்றுகிட்டுக்காய்ச்சிக் கொடுத்து
வந்தால் தீரும்.

ரசதாது கதசுர கஷாய விபரம்.

சீர்முள்ளியேர், சிறுபிளையேர், கிலாமிச்சவேர், கன்னுரையேர்,
பெருங்குமிழவேர், அழுக்கிராயேர், செந்நிலையேர், முன்னையேர்,
பாதிரியேர், நெருஞ்சிறியேர், குருத்தட்டியேர், சன்ன லவங்கம்,
கீழிப்பட்டை, தாமரைக்கொடி, கோரைக்கிழங்கு, கற்றைக்கி
செருகு இவைகளையும் மேற் சொல்லியபடி சிறுத்து ஜலத்திட்டுக்
காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

மச்சதாது கதசுர கஷாய விபரம்.

கொடித்துவியேர், பலம் கால் சிறுத்து வடித்துப் பரண்டத்
திற் கிழித்தட்டித் தொங்கிட்டு அதில் பசுகின்பால் வெள்ளாட்டுப்
பால் சுத்தஜலம் இம் மூன்றையும் சமமாகச்சேர்த்துகிட்டுக் காய்ச்
சிக் கொடுத்து வரில் தீரும்.

காட்டுச்சீரகம் வாகனிகை ஒன்றேகால் சிறுத்துப் பரண்
டத்திட்டுப் படி ஜலம் கிட்டு சூழாக்காய்ச் காய்ச்சிக் கொடுத்து
வரத் தீரும்.

சுக்கிலதாது கதசுர கஷாய விபரம்.

சுக்கு, ஓமம், வெள்ளுள்ளி, சீரகம், மொம்பு, குருஞ்சீரகம்,
காட்டுச்சீரகம், லவங்கம், கடகரோகணி இவைகள் வகை பெரன்

தக்கு விராகனிட ஓற்றோலாக சிறத்த மூன்று பங்குனாகச் செய்த ஒரு பங்குக்கு நாயி ஜலவீதம் கிட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கச் செய்யுதாதை காய் நிரும்.

அஸ்திதாது கதகர கஷாய விபரம்.

பேய்ப்புடல், கோஷாக்மெங்கு, பற்படகம், படர்கூவகா, கடகரோகணி, கக்கு, பேய்பாற்சொறி இவைகளை வகை யொன் தக்குப் பலம் கால்வீதம் இடத்து ஒரு படி ஜலத்திற் சேர்த்துக் காய்ச்சிய கஷாயத்தைக் கொடுத்துவாத் நிரும்.

ரத்ததாது கதகர கஷாய விபரம்.

நாமகார்கோடி, அமுக்கிராக்மெங்கு, சித்திரமூலம், போ முட்டியேர், வசம்பு, கக்கு, இவைகளை முன்போல சிறத்த ஜலத்தி கிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் திரும்.

மாய்ஸதாது கதகர கஷாய விபரம்.

போமுட்டியேர், காமக்ரியேர், கக்கு, கடுகாய்த்தோல், கெல்லிக்காய், நானிக்காய், கடகரோகணி, மருட்மெங்கு, சிந்து முட்டியேர், பாஸியேர், பேய்பாற்சொறி இவைகளை மேற் சொல் லியபடி சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

சன்னிபாத சுர பேதம்.

1-வது சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் நோயும், எப்போதும்போகிருத்தல், குளிரானல், கிரம் பனபன் பாக் கிருத்தல், உடம்பு நோயல், நாமம், இருமல், நியக்கம் என்று மிகுணங்களுண்டாகும்.

2-வது சித்த விப்பிரம சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் நோயுமுதம் மிகுத்து நோயல், வாத சித்தங்கள் அதிகமாயித்தல், சித்தப்பிரமை புண்டாதல், அருகிலிருப்பவர் களை மருன்போர்த்தல், புருவமெரித்தல், ஆடல்பாடல், புத்தி நடு மாதல் காய்வித்தல் என்று மிகுணங்களுண்டாகும்.

3-வது தாந்திரிக சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் பிராழித்தல், தவித்தல், நாக்கு மிஷல் கறத்த முன்னுப்போலிருத்தல், தாபம், அதிகாரபேதி, சுவாசம், திணவு, கண்கள் பருத்தலுடன் கீர்ப்பாய்ச்சல், சரம் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

4-வது கர்திக சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் மனவுகாணல், நாக்கு வெடித்தல், கிக்கல், இருமல், நடுக்கல், கழுத்தின்கீழ் கீக்கம், காது மந்தம், அடிக்கடி எழுந்திருத்தல் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

5-வது பிரலாப சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் சரீரம் நடுக்கல், கனவுகாணல், தாபம், சரீரோய், இருமல், கிக்கல், அடிக்கடி எழுந்திருத்தல், அதிக சரம் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

6-வது ஜிக்வாக சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் சுவாசம், தாபம், இருமல் காக்குக் கறத்த முன்னுப்போலிருத்தல், வாய்திறக்கக் கூடாதிருத்தல், காது கேளாதிருத்தல், ஜாட்டியல் கடினமாகக் காணல் இக் குணங்களுண்டாகும்.

7-வது அத்தக சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் தாபம், பிரமை, தாபம், தலை நடுக்கல், கனவுகாணல், வாந்தி, கிக்கல், சரம், என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

8-வது ருத்தாக சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் தாபம், கனவு, சித்தவிப்பிரமை, நெஞ்சுரோய், கிறியப்பு, தாபம், உதமலத்தல், இருமல், தேகமெங்குந் ருத்தல், நடுக்கல், கிபர்வை, கச்சலிதெல், கழுத்திலும், நெற்றியிலும், கிபர்வை என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

9-வது சீதாங்க சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் தேகமெங்குந் குளிர்ச்சி, இருமல், தாபம், கிக்கல், தேக ரோய், வாந்தி, தாபம், மூர்ச்சை, அதிகாரபேதி, சரீர நடுக்கல் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

10-வது கண்டகுப்பு சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் பிரமை, தாபம், தவிசுற்றல், கழுத்து நரம்புகள் கில்லைப்போல வளைந்து இழுத்தல், புலம்பல், பயப்படுதல், எழுந்திருத்தல், மூர்ச்சை, தேகவேதனை, இருமல், விக்கல், ஈனத்தொனி, தலை, ரோப் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

11-வது பகன்றேத்திர சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் கண்கள் பருத்ததுடன் கண்ணீர் பெருக்கல், பார்வை தெரியாதிருத்தல், கணவுகாணல், பிரமை, கடுக்கல், என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

12-வது ரக்தேஷ்டி சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் காவின் நடுகில் வெடித்தல், உதடு வெடித்து ரத்தம் காணல், உலரல், தீவிரகாயம், அசதி, மூர்ச்சை, விக்கல், அதிகாரம் களவு இருமல், தலைதிருப்பல், கடுக்கல், நாக்குக் கறுத்து முள்ளுப் போலிருத்தல் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

13-வது அபின்னியாச சன்னிபாத சுரலட்சணம்.

இதனால் வாதபித்த சிலேஷ்மங்கள் தொந்தித்துச் சரம், சனாகம், மூகத்தில் பளபளப்பு, காவில் கருமை நிறம், மிகு கித்திரை சரிமெங்கும் கோதல், தாபம், அசதி, தாகம், கியர்வை என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

இவ்வேழம் அசாத்திய சன்னிபாத சுரங்களை உணரப்படும்.

சன்னிபாத சுரசிகிச்சை விபரம்.

மேற்சொல்லிய சன்னிபாத சுரங்கள் பதிமூன்றுக்கும், தாளத் தக்க தேகமானால், முதல் நாள் தொடங்கி ஒன்பது நாளைக்கு மேற்பட்டாமல் ஸங்கனம் போடுகித்துப் பின்பு இதனடியிற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற மாத்திரைகளில் இசைந்த எதையாவது ஒன்றைத் தேன், இஞ்சிசரம், பஞ்சமூல ஷாயம், இவைகளில் இழைத்துக் காலியிலும், மாலையிலும் கொடுத்துவரும்போது மாத்திரைகளுக்கு அடியிற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற கலிக்கததைக் கண்டளுக்குத் திட்டியும், நசிபத்தை நாகிக்குப் பிழிந்தும் சிசிக்கை செய்வது மல்லாமல் தைலத்திற் குப்பின் சொல்லப்பட்டிருக்கிற திப்பிலிக் கஞ்சியை முதல்நாள் மாத்திரை கொடுத்து மறுநாள் முதல் வாதசர சிகிச்சை

யிற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற புனற்பாகக்கஞ்சி முதலாயுள்ள பத்தியங்களைக் கொடுப்பித்து மறுபத்தியங் கழிந்தபின்பு தைலநாளைச் செய்கித்துவரில் நிவர்த்தியாம். இனி மாத்திரை முதல் பத்தியம் வரையில் கிபரங்குறுவாம். அவைகளை முறையே இதனடியிற் காண்க.

சன்னி வாதாங்குசு மாத்திரை விபரம்.

கெந்தகம், ரசம், அரிதாரம், நாபி, பாட்சிகம், பொன்மாட்சிகம், தாம்பிர பஸ்பம், அபிரக பஸ்பம், சத்திச்சாரம், சங்கு பஸ்பம், முடிதாரம், எவாசாரம், கடுக்காய்ப்பூ, பெருங்காயம், வசம்பு, பேய்ப்புடல், பொன் முசுட்டைவேர், கடுக்காய்த் தோல், சுக்கு, கஞ்சா, நிலப்பனங்கிழங்கு, வேப்பம்பிசின் என்னும் தினுசுகள் இருபத்திரண்டும் வகைஒன்றுக்குப் பலம் ஒன்றுகலித்துச் சுத்திசெய்யத் தக்கதுகளைத் தனித்தனியே சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டு அதனுடன் பஸ்பங்களையும் சேர்த்து மாதாளம்பழம், இலுமிச்சம்பழம் இவ்விரண்டின் ரசங்களையும் தனித்தனியேவிட்டு ஒவ்வொரு நாள் அரைத்துக் கட்டைப்பிரமாணமான மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலிலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு சிகிச்சையிற் சொல்லியபடி கொடுத்துவரில் நிவர்த்தியாம்.

பூபதி மாத்திரை விபரம்.

ரசபஸ்பம், தாம்பிரபஸ்பம், நாபி இம் மூன்றும் வகையொன்றுக்குப் பலம் காலும் கெந்தகமும், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கடுக்காய்த் தோல், கெல்லிக்காய், தானிக்காய் இவ்வேழம் வகையொன்றுக்குப் பலம் அரையாகலித்துச்சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டுத் தழுதாழ, கண்டங்காரி, கொச்சில், பேய்த்தம்பை, சித்திரமூலம், ஆடு தின்னாப்பாளை என்னும் வேர்வகைகள் ஆறும் சமமாகச்சேர்த்துச் சுலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிய கஷாயத்தைவிட்டு இருபது நாள் வரையில் அரைத்து உருந்தப்பிரமாணமான மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலிலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு சிகிச்சையிற் சொல்லியபடி உபயோகித்துக் கொள்ளவும்.

உருத்திர விஷக்கலிக்க விபரம்.

குப்பைமேனித்தேநால்வாகனிடையுன் றுவெந்தலைமண்டை ஒடு வராகனிடையுன் றேகால் தாம்பரத்துள் வராகனிடையுன் றுக நிறுத்து கல்வத்திலிட்டுப் புளியிலை ரசம்விட்டு அரைத்துப் பயசுப்

பிரமாணமான மாந்திராகளாகச்செய்த சிவலிங்கார்த்தி வைத்துக் கொண்டு ஐன்னிகளுக்கு அகத்திப் பழப்புச் சாற்றிலும் கிஷ்கி லுக்குச்சாணியினைச்சாத்திலும், பேய்களுக்குக்கிரககாங்கண்ணிரசத் திலும், பூயல்வலிக்குப் பழச்சாற்றிலும், காமாணிக்கு இளரிரிலும், பரித்திபத்திருத்தும் பூயல்வலி சாத்திலும் இவைத்துக் கண்ணிலிட நிகிர்த்திபாம்.

பாலகுரியோதய வஞ்சன விபரம்.

சயித்தவலவணம், மகிழும்மித்து, மினகு இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்துக்கொம்பத்தினுலகாத்து மாந்திராகச்செய்த சிவலிங்கார்த்தி வைத்துக் கொண்டு கிஷ்கிசயிற் கொல்லிப்படி கொம்பத்தினுள் இவைத்துக் கண்ணிடப்பட்டவும்.

பயிர வஞ்சன விபரம்.

காயம், சயித்தவலவணம், திப்பிலி இவைகளைப் பசு தெய்வினு லகாத்து வைத்துக்கொண்டு கண்ணிலிடவும்.

தபிய விபரம்.

தேத்தான் பிஞ்சுகளை இடித்துப் பிழிந்த சாத்தில் கந்தைத் துணியை நனைத்து உலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு வேண்டுமப்போது அமிர்தப் பாலில் கசக்கி நாகியில் பிழியவும்.

ஆக்கிராண விபரம்.

கண்டைவேர், சித்திரமூலம், அழிஞ்சில்வேர், கண்டம்பரி வேர், தாதுராவேர், மிளகாணவேர், ஆடாதோளடவேர், குப்பை யேனிவேர், வெள்ளைச்சாணியேர், துய்கடவேர் என்னும் வேர் வகைகள் பற்றும், வகையொன்றுக்கு விராகனிகை ஒன்றாவும், எருக்கினைக்கினை, சமுத்திராப்பழம், கக்கு, அக்கிராகாரம், ஓமம், அதிகைடபம், அரத்தை, காயம், திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், தேசாநா ரம், கஸ்தூரிமஞ்சள், வால்மினகு, கடல்துறை, கடுகு, குராசாணி ஓமம், கடகோகணி, கருஞ்சிரகம், பொரத்தை, வசப்பு, வெட் பாணியரிசி, சாயிராணி என்னும் திவாகன இரூபத்திராண்டும வகையொன்றுக்கு விராகனிகை ஒன்றாவும், சிறத்த வெப்பிலில் உலர்த்தி உலர்த்தியபொருச்செய்த துணை வெள்ளாட்சிப் பாலிலிட்டுப் பிசறி உலர்த்திப்பேய்ச்சாக்குடுக்கையிலவைத்துக்கொண்டு கலிக்க மும கிளமும் செய்து வேண்டியமட்டில் காலதத்திற் கொட்டிச் சுற்றிக் கொளுத்தி அகித்தப் புகை பிடிச்சுச் சொல்லவும்.

அரக்கு சந்தனாதித்தைல விபரம்.

அழுக்கிராவேர், சிற்றமுட்டிவேர், பேருமுட்டிவேர், கொம்ப ரக்கு என்னும் இந் நான்கையும் இடித்த பொடிகள் வகையொன் றுக்கு நாழியாக அளந்து பதக்கு ஜலத்திலிட்டு நாலில் ஒன்றாக வடித்த கஷாயத்துடன் கடைத்து தகை எடுத்துக் குழம்பு மோர் நாழியும் நல்லெண்ணெய் நாழியும் சேர்த்து அதில் கஸ்தூரிவேர், அரத்தை, கோஷ்டம், அதிமதாம், சதகுப்பை, கடகோகணி, கிச்சிலிக்கிழங்கு, தேவதாரக்கட்டை, கப்புமஞ்சள், மாமஞ்சள், கஸ்தூரிமஞ்சள், பெருங்குரும்பை, அழுக்கிராவேர், மஞ்சிஷ்டி, சந்தனக்கட்டை, சிறகாகப்பூ என்னும் கந்திராகியம் பதினாறும் வகையொன்றுக்கு விராகனிகை ஒன்றாக சிறத்த மேற்படி மோர் விட்டு அரைத்துச் சகைத்து மூன்றுநாள் வகையில் காய்ச்சி வடித்த வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ் செய்வித்து மேலுக்குப் பூசத்திரும்.

திப்பிலிக்கஞ்சி விபரம்.

திப்பிலி அரிசியுள்ளதாய்ப் பொறுக்கிச் சுத்தஜலம் தெளித்து பிசறி வெப்பிலில் சற்றுநேரம் வைத்து உலர்த்திட்டுக்குத்தி அரிசி யை வேறுபடுத்தி யந்திரத்திலிட்டு கொய்பாக்கி ஒரு பாத்திரத்தில் கொஞ்சஞ் சேர்த்துச் சலக்கிட்டு வேகவைத்துக் கஞ்சிப்பதத்திற் காய்ச்சி உப்பிட்டுக் கொடுக்கவும்.

தோஷ சபேதம்.

1-வது அபத்திய தோஷ லட்சணம்

இதனால் பிதற்றல், அயர்வு, மூர்ச்சை, பிரமை, தாகம், கனவு காணல், மார்பு நோய் என்னுமிக்குணங் களுண்டாகும்.

2-வது வந்திரீ சங்கம தோஷ லட்சணம்

இதனால் சரீரோய், நடுக்கல், மார்பிலெரிச்சல், கனவு காணல், அடிக்கடி எழுந்திருத்தல், பிரமை, கால்கை குளிர்த்தி என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

3-வது விஷமதோஷ லட்சணம்.

இதனால் காயம், தாபம், தாகம், நாடி குடிமமாக நடத்தல், அதி கதாகம், கியர்வை, மூர்ச்சை என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

1-வது விஷமசேதன தோஷ லட்சணம்.

இதனால் ஒரு தினத்துக்குள் இரண்டு மூன்று நாடாறும் குளிர் கண்டு சூம் பிறந்து தாகம், மோகம், தலைநோய், கையில் முள்ளுப் போலிருத்தல் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

5-வது ரக்தஜிக்வத் தோஷ லட்சணம்.

இதனால் நாக்ஞ்சிவந்து முள்ளுப்போலிருத்தல், சூம், தாகம் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

6-வது பீதஜிக்வக தோஷ லட்சணம்.

இதனால் நாவறண்டு மஞ்சள் கிறமாகப் பிளந்து திரவமில்லாமல் முள்ளுப்போலிருத்தல் சூம், பிரமை, கியர்வை, மூர்க்கை, இருமல், சனத்தொனி என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

7-வது கிருஷ்ணஜிக்வக தோஷ லட்சணம்.

இதனால் நாவ தடித்துக்கூறுத்துமுள்ளுப்போலிருத்தல், அடிக்கடி எழுந்திருத்தல், பிரமை, உளறல், சுவாசம், தினவு, கியர்வை தாகம் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

தோஷ சுர சிகிச்சை விபரம்.

இந்த சப்த தோஷங்களையும் இதனடியிற் சொல்லப்பட்டிருக்கிறகண்டாவிழந்தங்களில் இசைந்த எதையாவது ஒன்றைக் கொடுத்துவசப்படுத்திக்கொண்ட பின்பு சன்னிபாத சுர சிகிச்சைகள் யாவும் செய்து நிவர்த்திக்க வேண்டும்.

கண்டாவிழந்த விபரம்.

கஸ்தூரி, குங்குமப்பூ, கோரோசனம், என்னும் இம்மூன்றும் வகை பொன்றுக்கு வராகனிகை அரைக்காலும், ரசசெந்துரம், அரோசெந்துரம், ஜாதிகிங்கசெந்துரம் இம்மூன்றும் வகை பொன்றுக்கு வரானிகை ஒன்றாக கிறத்துக் கல்வத்திலிட்டு அத்துடன் அதிமதாம், அக்ஷிராகாரம், கோஷ்டம், ஏலம், லவங்கம், மிளகு, சுக்கு, திப்பிலி, வாய்கிளங்கம் இவ்வொன்பதும் வகைபொன்றுக்கு வராகனிகை ஒன்றாக கிறத்து வறுத்துப் பொடி செய்து வஸ்திர காயஞ் செய்த பின்பு மயிலிறகு, வசம்பு, பட்டுத்தாணி இவற்றைக் கொளுத்தி தாம்பலாக்கிக் கூடச்சேர்த்து எல்லாம் ஒன்றுபடக் கலந்து அசைத்த குத்திராகும், மான் கொம்பு, பாணத்தந்தம்

இவைகளை அமுதப்பாக்கிட்டு இழைத்துத் தேன்விட்டுக் குழைத்து ஜாமத்திற் கொளுதாம் கையில் தடவிவாவும்.

வேறொருவிதம்.

மயிலிறகு பஸ்பம், குங்குமப்பூ, கோரோசனம், பச்சைக்கருப் பூரம், திரிபாபாகு, யாணத்திப்பிலி, அக்ஷிராகாரம், கோஷ்டம், அதிமதாம், ஏலம், லவங்கம், முத்தா, பவனம், குத்திராகும், வெள்ளி, பொன், யாணத்தந்தம், கோரோபாபஸ்பம் இவைகளில் வறுக்கத்தக்க வஸ்துக்களை வறுத்துக் கல்வத்திலிட்டு வறுக்கத் தராத வஸ்துக்களையும் கூடச்சேர்த்துப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து தேன்விட்டுக் குழைத்து கையில் தடவிவாவும்.

சன்னிபாத விஷம சுரம்.

1-வது உதய சுர லட்சணம்.

இதனால் தேகம் துவைத்தபோலிருத்தல் கால்கைகள் கில்லிடல் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

2-வது மத்தியான சுர லட்சணம்.

இதனால் மிகு சிதளம் கண்டத்திலும், முகத்திலும், கியர்வை, மிகுபேதி என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

3-வது மாலை சுர லட்சணம்.

இதனால் கிக்கல், தாகம், குளிர், வார்தி, அரோசகம், வாய் கசத்தல் என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

4-வது நிசிகுர லட்சணம்.

இதனால் குளிர் சரீரம் சுற்றுவதுபோலிருத்தல், காதிரைச்சல், கித்திராயிச்சை என்னுமிக் குணங்களுண்டாகும்.

5-வது திரிகால சுர லட்சணம்.

இதனால் முக்கால் சுரங்களின் குணங்கள் யாவும் பிறக்கு

6-வது ஏனைய கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்த இரவும் பகலும் இடை விடாத ஒரு நாள் காய்க்காய்ந்த மறகன் முழுதும் விட்டிருந்த மறபடியும் அப்படியே காயும்.

7-வது துலியாதிக கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து இரண்டு நாள் வரையில் விடாமல் காய்க்காய்ந்த இரண்டு நாள் முழுதும் விட்டிருந்த மறபடியும் அப்படியே காயும்.

8-வது திரியாதிய கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து மூன்று நாள் வரையில் விடாமல் காய்க்காய்ந்த மூன்று நாள் முழுதும் விட்டிருந்த மறபடியும் அப்படியே காயும்.

9-வது சதுர்த்திக கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து எட்டு நாள் வரையில் விடாமல் காய்க்காய்ந்த எட்டு நாள் விட்டிருந்த மறபடியும் காயும்.

10-வது பஞ்சாங்க கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து ஐந்து நாள் வரையில் விடாமல் காய்க்காய்ந்த ஐந்து நாள் விட்டிருந்த மறபடியும் காயும்.

11-வது பக்ஷ கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து பக்ஷம் என்ற பதினாறு நாள் வரையில் விடாமல் காய்க்காய்ந்த பதினாறு நாள் முழுதும் விட்டிருந்த மறபடியும் அப்படியே காயும்.

12-வது மாத கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து மாதம் என்ற முப்பது நாள் வரையில் விடாமல் காய்க்காய்ந்த முப்பது நாள் முழுதும் விட்டிருந்த மறபடியும் அப்படியே காயும்.

13-வது அபரண கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து அபரணம் என்ற ஆறு மாதம் வரையில் விடாமல் காய்க்காய்ந்த ஆறு மாதம் முழுதும் விட்டிருந்த மறபடியும் அப்படியே காயும்.

14-வது வருஷ கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து வருஷம் என்ற மூன்று மாத நாள் வரையில் காயும்.

15-வது புராண கரலட்சணம்.

இதனால் கருணங்கள் யாவும் பிறந்து நெடுநாள் வரையில் பழமையாகக் காயும்.

சன்னிபாத விஷம் சுரகிசுச்சை விபரம்.

மேற்சொல்லிய சன்னிபாத விஷமகர்கள் பதினாறுக்கும் இதனடியிற் சொல்லப்பட்டிருக்கிற கஷாயம் இருதம் இவைகளில் அதன் பின் சொல்லப்பட்டிருக்கிற மாத்திரைகளிலிருந்து எந்தவாறு ஏன் இதைத்தான் காணியிலும், மாணியிலும் கொடுத்துப் புனியில்லாத பத்தியமாவது புனற்பாகமாவது கொடுத்துப் பத்திய மறபத்தியம் கழித்துக் கடல்தரை தைலத்தினால் கண்ணாடு செய் வித்துவரில் நிசுர்த்தியாம். இனிமேற் சொல்லிய கஷாயம் இருதம், மாத்திரை தைலமுதலானவைகளுக்கு விபரம் இதனடியிற் காண்க:-

உதயகர கஷாய விபரம்.

கிவ்வேர், நன்னுரிவேர், கோரைக்கிழங்கு, சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கொத்துமல்லிவிசை, செத்தொட்டிவேர், பற்படகம்பேய் புடல் இவை பத்தும் சமமாகச் சேர்த்து இடித்து கலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுத்த தீரும்.

மத்தியான கரகஷாய விபரம்.

செந்தில்தண்டு, ஆடாதோடைவேர், கோரைக்கிழங்கு, கண்டன் காரிவேர், செவ்வியம், போராழுட்டிவேர், பற்படகம், சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கொத்துமல்லிவிசை, பேய்ப்புடல், திப்பிலிமூலம் என்றன்களாக பதினமூன்றும் மேற்சொல்லியபடி சேர்த்துக்கஷாய மிட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

மாலைகர கஷாய விபரம்.

யலைதாங்கிவேர், கண்டங்காரிவேர், சிவையுதகிவேர், ஆடாதோடைவேர் இவைகளுடன் சுக்கு, திப்பிலி, பேய்ப்புடல் இம்மூன்று கையும் கலத்திற் சேர்த்துக் கஷாயமிட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

நிசிகர கஷாய விபரம்.

இதற்குப் பற்படம், பெருங்குழிவேர், அநிமதாம், கன்னியேர், தாமரைக்கொடி, இருவேலியேர், கோரைக்கிழங்கு, சிறைஞ்செவ்வேர், கக்கு, செல்லிப்பருப்பு இவைகள் பதினொன்றைச் சமமாகச் சேர்த்து முன்சொன்னபடி ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

நிரிகாலகர கஷாய விபரம்.

இதற்குக் காலை மாலை மத்தியானம் ஆகிய முக்கால் காலங்களும் சொல்லப்பட்டிருக்கிற கஷாயங்களில் உள்ள நிசிகரத்தைச் சேர்த்த ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஏகாதிசகர கஷாய விபரம்.

இதற்குக் காலை முதல் சிவகாரிதான் காலை வரையில் சொல்லப்பட்டிருக்கிற நிசிகரத்தைச் சேர்த்த ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

துவிபாதிசகர கஷாய விபரம்.

இதற்குப் பற்படம், பெய்ப்புடம், அநிமதாம், சித்திந்தண்டு, அதன் வேர், கோவைவேர், கோரைக்கிழங்கு, கக்கு, திப்பிலிஇவைகள் சமமாகச் சேர்த்த ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

நிரிபாதிசகர கஷாய விபரம்.

சித்திந்தண்டு, கோரைக்கிழங்கு, பெய்ப்புடம், பற்படம், கக்கு, இவைகள் ஐந்தாம் மேற்சொல்லியபடி ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

சாதுர்த்திககர கஷாய விபரம்.

பெய்ப்புடம், கக்கு, திப்பிலி, சித்தாந்தை இவைகளைச் சமமாகச் சேர்த்த ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பஞ்சாதிசகர கஷாய விபரம்.

இதற்கு மேற்சொல்லிய ஏகாதிசகர முதல் சாதுர்த்திகம் வரை உள்ள கஷாயங்களுக்குச் சொல்லப்பட்டிருக்கிற நிசிகரத்தைச் சேர்த்த ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பக்ஷகர கஷாய விபரம்.

இதற்குப் பித்த சிவகாரிதான் சாதுர்த்திகம் சொல்லப்பட்டிருக்கிற கஷாயங்களில் கிளமிச்சுவேர் கஷாயத்தைக் கொடுக்கத் தீரும்.

மாதகர கஷாய விபரம்.

வெங்காயம், (வில்வம், ஆவரை, கிலிளா) இம்மூன்றின் இலைகளையும் சமமாகச் சேர்த்துப் பொடியாக அரித்து சட்டியிலிட்டுச் சற்று வறுத்த ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

அயனகரம், வருஷகரம், புராணகரம்.

இவைகளின் கஷாய விபரம்.

புளி, வேம்பு, காரத்தை, செல்லி, தகரை இவைகளின் எர்க்குக் குடன், வல்லாரை, சிறுபுள்ளடி, மணித்தக்காளி, அகத்தி, அம்மான் பச்சரிசி, சித்திந்தண்டு, கோரைக்கிழங்கு, பழம்பாசி, வெங்காயம், இவைகளில் அரிபத்தக்கவைகளைச் சிறு அரித்து சட்டியிலிட்டுச் சற்று வறுத்த மிளகு பசும் (கால்) உடைத்துப்போட்டு ஜலத்திலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

சுராங்குச மாத்நிரை விபரம்.

சசம், கஞ்சா, வசவாக இம்மூன்றையும் சமமாக சிறுத்துச் சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டுத் தூதுவகையிலாசம்மிட்டு அரைத்துத் துவகைப் பிரமாணம் மாத்நிரைகளைச் செய்து வேளைக்கு ஒன்வொரு மாத்நிரைவீதம் சிசிச்சையிற் சொல்லியபடி கஷாயங்களி லிழைத்து உபயோகிக்கவும்.

சுர ராமபாண மாத்நிரை விபரம்.

சசம், வெள்ளிப்பாஷாணம், இவ்விரண்டும் கைகையென்றுக் குகிரானிடை ஒன்றாகவும் மிளகு பசும் சேர்த்த சிறுத்துச் சுத்தி செய்து கல்வத்திலிட்டு சசம்மிட்டு எட்டு ஜாமம் அரைத்துச் சிறுபயறு பிரமாணம் மாத்நிரைசெய்து சிழலிலுளர்த்தி வைத்துக் கொண்டு சிசிச்சையிற் சொல்லியபடி கஷாயங்களி லிழைத்து உபயோகித்துக்கொள்ளவும்.

கடல் நுரைத் தைல விபரம்.

குழம்புமோர் படி ஆறும், கல்லெண்ணெய்ப்படி மூன்றாம் ஒரு பார்த்தித்தில் சேர்த்த அதில் கடல்துரை, கோஷ்டம், மஞ்சள், எத்தனக்கட்டை, பொன்மெழுகு, கிளமிச்சுவேர், சதகுப்பை, கோரைக்கிழங்கு, மஞ்சிட்டி, இலுப்பைப்பூ, கடலோரணி, கம்பிப் பூசின், பெருங்குரும்பை, வெட்டியேர். அடியினேர்; கக்கு இவை

பெரிய வைத்திய அரிச்சுவடி.

பதினாறாம், திசை ஒன்றுக்கு ஒவ்வொரு காலகாலமாக நிறத்த
கொத்து மோரால் அரைத்துக் கரைத்துக் காய்ச்சி உள்ளுக்குக்
கொடுத்து மேலுக்கும் பூசுவதில் ஷே காலிகளும் வறட்சியும் வாய்
நீரும் சகல காலங்களும் தீரும்.

சீதா செங்கழுநீர் தெய் விபரம்.

சீதாசெங்கழுநீர் கிழங்குச்சாறு நாலியும் கல்லெண்ணெய் நாலி
யும், சேர்த்து அதில் வெட்டியேர், சுடரோசனினி, சந்தனக்கட்டை,
அதிமதரம் இந்நான்கும் முடிமூன்று மனஞ்சாறு நிறத்தா மேற்படி
சாத்தினால் அரைத்துக் கரைத்துக் காய்ச்சி உள்ளுக்குக் கொடுத்து
மேலுக்கும் தடவிவரத் தீரும்.

குழந்தைகளுக்கு.

காட்டுத்தழைகளும், வீட்டுச்சாக்குகளும்.

1 குழந்தைகளுக்குச் சகல நோஷங்கள்

சேர்த்தட்டுகளுக்கு.

மஞ்சள், வசம்பு, வெள்ளைப்பூண்டு, அரிசி, சுக்கு, ஒமம் வகைக்
குக் காலத்துடன் எடை, இவற்றை இளவதப்பாய் வறுத்துப் பொடி
செய்து, அதோடு சதாப்பினை, கைவேளைஇலை, கொஞ்சம் ரோர்த்துக்
குட்டியினா (பிள்ளைவிளாத்தி) இலையைச் சிறிது ஜலம்விட்டு இடித்
துச் சாறு எடுத்து, அந்தச் சாற்றால் அரைத்து, ஒரே நீண்டமாத
நிலையால் உருட்டிக் காயவைத்துக் கொண்டு, அதில் பிளகளவு,
அவிர்தப் பாலில் உரைத்த ஓர் பாலாடை வீதம் புகட்டிவரச் சகல
நோஷங்களும் தீரும்.

2. பிரளிக்குர், பல்முனைப்பதால் உண்டாகும்

வயிற்றோட்டத்துக்கும்.

பெருந்தம்பை, சிறுதம்பை, கடிதம்பை வகைக்கு இலை 7,
பிரண்டை இலை 3, வெயிப்பருத்தி இலை 3, இவற்றோடு கொஞ்சம்
பொத்தலை இலையையும் சேர்த்துச் சுட்டியிட்டு வதக்கி, அதில்
காலத்துடன் எடை ஒமம் போட்டுப் பெரியபோது, அரைக்கால்
படி ஜலம் விட்டுக் கஷாயஞ் செய்து, அரைமரகானிய் படியாக

பெரிய வைத்திய அரிச்சுவடி.

வற்றவைத்துக் கொண்டு, அதில் ஒன்று (அல்லது) பாலாடை அளவு
கஷாயம் எடுத்து வெந்தயப் பருமன் பெருங்காயம் உரைத்துப்
பூசட்டவுர். காலி மாலை கொடுக்கப் பிரளி, வயிற்றோட்டம் தீரும்.
வரவும்.

3. அடிக்கடி மலங்கழித்து கைகால் வீக்கங்
காண்பதற்கு.

அஞ்சுகிரம்பு எடுத்து கொஞ்சம் ஜலத்திலிட்டுக் கஷாயஞ்
செய்து, ஒன்று (அல்லது) இரண்டு பாலாடை வீதம் கஷாயத்தைக்
கொடுத்து வரவும். மூன்றுவேளை காலி மாலை சுகந்தரும்.

4. உணர்ச்சல், இரத்தக்கடுப்பு, அண்டிதள்ளுதல்
கைப்புண்ணுக்கு.

சுத்தமான கோரோசனையை அமிர்தப் பாலில் சிறிது உரைத்
துக் கொடுத்துவரக் குணமாகும். அல்லது கொஞ்சம் கிள்வப்
பழச்சகையோடு கொஞ்சம் ஏலம் சேரி சேர்த்துத் துணிபிற் கட்டிப்
பிழிந்து ஒரு பாலாடை வீதம் புகட்டிவரச் குணமாகும்.

5. ஜன்னி, கைகால் இழுப்புக்கு.

காலத்துடன் எடை இஞ்சி, வெள்ளைப்பூண்டு அரிசி 5, வெற்
நிலை 3, இவற்றை இடித்துச் சாறு எடுத்து, இரும்புக் கம்பியைச்
சுட வைத்த கம்பியில், முன் சொன்னபிரகாரம் கசஞ் செய்த
மூன்று தனிமப்பெண்ணையை மேற்படி சாற்றிற் கலக்கி ஒரு
பாலாடை புசட்ட இழுப்பு ஜன்னிமாதம்.

6. இளநீர்க் கட்டிக்கு.

வசம்பு, சிறுதம்பைபினை, நெருஞ்சின் இலை, நருள்ளி இவற்
றில் கொஞ்சம் கொஞ்சம் எடுத்து, அவற்றோடு சிறுபயறு அளவு
உப்புச் சேர்த்து, நன்றாய் அரைத்து இரண்டு பாலாடை அளவு வெந்
நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்கக் குணமாகும்.

7. வாந்திக்கு.

குட்டித்தக்காளி இலையைத் தட்டிச் சாறு எடுத்து, அதைக்
காய்ச்சி அதில்தெளிந்தநீரை எடுத்துக் கோரோசனை சிறிது உரைத்
துக் கொடுக்க வாந்தி அருவருப்பு முதலியன தீரும்.

8. வேறுமுறை வாந்திக்கு.

சக்கு, மல்லி, கிவ்வெர், ஏலம், வகைக்குக் காலத்து எடை யாக எடுத்துக் கஷாயமிட்டு ஒரு பாடைபில் இரண்டு தனி சயம் பாண தேன்விட்டுக் கொடுக்கச் சீரும்.

9. இருமல் வாய்ப்புண்ணுக்கு.

சத்தமான சிற்றுமணக்கு என்னெயில் ஒரு தேயிலைக் காண்டி அளவு எடுத்து அதில் சயம்பாணதேன் 3 தனி விட்டுக் கொடுக்க மிகுந்த குணம் கொடுக்கும்.

10. கால் காப்பன் தீர்களுக்கு

முற்றின பூவாசம்பட்டைத் துளைத் தேய்காய் என்னெயிற் கைத்து வெறியில் வைத்துப் புண்ணில் தடவிவா மாறும்.

11. கண் அழாத்துக்கு.

கிவ்வெர் போட்டியுத் தட்டி, ஒரு வெங்கைத் தனியில் முடிந்த, சூமணக்கொண்டெயில் வறவைத்துக் கண்ணில் தனி விட்டுவாக் குணந்தரும்.

12. பிள்ளைகள் விளா, வறட்சி, மலச்சிக்கலுக்கு.

ஏலம், கிராம்பு, ஜாதிகாய், ஜாதிப்பத்திரி, வாய்விளகு, வகைக்கு, காலத்து எடை எடுத்து விடித்துத் துளசெய்து, அந்த எடைக்குச் சிறுக்கொண்டு பொடித்த ஷெ துளையோடு சேர்த்த அகாய்க்காப்படி சிற்றுமணக்கு என்னெயிற் போட்டு 108 காழி வை வெறியில் வைத்து எடுத்துக் கொண்டு பிள்ளைகள் சித்திகைக் குப் போகும்போது ஒரு தேயிலைக் காண்டி அளவு சாய்பிட்டுவா, வறட்சிநீங்கித் தேயும் தழைக்கும்.

13. அக்கிகைகள் கொப்பளங்களுக்கு.

சூலங்கொழுத்த, அல்லி இலை இவற்றைச் சமம் எடுத்து அரிசெய்கைத் மண்டியில் அரைத்துப்பூச மாறும்.

14. பிள்ளைகள் காங்கண்டிருக்கும்போது

உண்டாகிற இளைப்புக்கு.

சக்கு, பூடு, மிளகு, சருகுசேயம் வகைக்குக் கொஞ்சம் கொஞ் சம் ஓர் சிறானமாய் எடுத்து, ஜலத்தில் கஷாயமிட்டு ஒன்று (அக் கை) இரண்டு பாடைவீதம் புடிக்கவாத் சீரும்.

15. பிள்ளைகள் ஊது லீக்கத்துக்கு.

சித்திரப் பாலாடைச்சாறு ஒரு பாடை எடுத்து அதில் சக் கைச் சிறிது உரைத்துக் கொடுக்கச் சாதந்தும்.

பற்பொடி முறை விபரம்.

பல் அகையு, பல்லாணி, தந்தாணி, ஈறுதேய்தல், இரத்தம் வடிதல், வாய்காற்றம், மழுமழுப்பு, வாய் நீர் ஊதல் இவற்றிற்கு

சருவேலம்பட்டை, மருதம்பட்டை, இவற்றைக் காயவைத்து இடித்து வடிக்கொண்ட துள் வகைக்கு 4 பலம், கடுக்காய், கிராம்பு, சன்னலவகைப்பட்டை, பாக்கு இவற்றின் துள் வகைக்கு கால் பலம், இரத்தப்புத்துள் ஒருதுட்டு எடை, இவற்றையெல்லாம் ஒன் றுகச் சேர்த்து, என்றாய் கிராமி சீசாகில் வைத்துக் கொண்டு பல் தேய்த்தவாக் குணந்தரும்.

தாதுபுஷ்டி லேகியம்.

தாதுமிருத்து விருத்தியாகி தேகத்துக்கு மிகுந்த பலத்தையும் உற்சாகத்தையும், இரத்த விருத்தியையும் உண்டாக்கும்.

வறட்சி நீங்கி தேகம் தழைக்கும்.

ஒருபடி பசுவின் பாலில் 4 பலம் கொதுமைமாவையும், 2) பலம் சீனியையும் சேர்த்துக் காய்ச்சிப், பாருபதத்தில் நீர்முள்ளி விதை, கிஸப்பினேவர் வகைக்குப் பலம் 4, சருவேலம்பிசின், முருங்கைப் பிசின் வகைக்குப் பலம் 2, சந்தனக்கட்டை, ஜாதிகாய், கிராம்பு வகைக்கு அரைதுட்டு எடை திப்பிலி அரைப்பலம் இவற்றை எல் லாம் இடித்துத் துளியில் வடிக்கொண்ட துளை அந்தப் பாகில்துகி, செய் படி அரை, தேன்படி கால் இவற்றையிட்டுக் கிண்டி, மெழுகு பதத்தில் இறக்கி ஆற்றி, லேகியத்தோடு 4 பலம் பேரிச்சம் பழத் தைத் சேர்த்தப் பிசைத்து வைத்துக்கொண்டு காலை, மாலை கொட் டைப்பாக்களவு சாய்பிட்டுக்கொண்டுவரப் பூணமாய்த்தாதுமிகும்.

அனுபவ வைத்திய முறைகள்.

1. தாம்பூலத்தால் மயக்கம் நெஞ்சடைப்பு.

வெற்றிலை பாக்கு இவற்றின் புழுவால் மயக்கமாகி நெஞ்சடைத்தால்; கருவியி நுண்மைமென்று திங்கவும், (அல்லது) சாற்றைப்பிழிந்து உன்ருக்குக் கொடுக்கவும். உடனே மயக்கம் திரும்.

2. சடுதியாய் உண்டாகும் பிராண வாய்வுக்கு.

சுயம்பானமாவணிப்படி தேனில் மாவாணிப்படி குளிர்த்து ஐலம் கலந்து உன்ருக்குக் கொடுக்க, உடனே வாய்வு கலந்து சூச்சியமான பிராணமாய்ச் சுருந்தும். அவசியமாகுள் பின்னும் ஒரு பொழுது சாப்பிடவும்.

3. இரத்த வாந்தி, இரத்தக்காசத்துக்கு.

ஒரு இலுமிச்சம்பழச் சாற்றில், பொரித்த சேக்காசத்தான் அரைத்துட்டு எடை கலந்து கொடுக்க, இரத்தவாந்தி நீங்கிச் சுருண்டும். இரண்டு அல்லது மூன்று முறை செய்யவும். காமான வந்துக்கலை நீங்கவும்.

4. இரத்த பேதிக்கு.

அரைத்துட்டு எடை சிறு காகப்பூவைச் சாந்துட்டு எடை ஏலத்தோடு பசுவின் பாலில் அரைத்து காலி மாலை மூன்று பொழுது கொடுக்கவும். அடிவயிற்றில் ஆமணக்கு எண்ணெய்தடவிச் சித்த சத்தியிலையை அவித்து அடிவயிற்றில் ஒத்தணம் கொடுக்கத் திரும்., சவ்விரிக்கஞ்சி சாப்பிடுவது உத்தமம்.

5. வேறுமுறை இரத்த பேதிக்கு.

வடித்த கஞ்சிரை அரைக்கால்படியில், தேன் மாவாணிப்படி கலந்து கொடுக்க இரத்தபேதி நீங்கிச் சுருந்தும்.

6. மலச்சிக்கலுக்கு.

நிலத்தில் படர்ந்திருக்கும் நிலவாகையைச் சமூலமும் சிழுவில் உலர்த்தி இடித்துத் துணியில் வடிகொண்டதுள் 2-பலம், கடுக் காப்ப்தான் 1-பலம், முந்திரிகைப்பழவற்றல் 2-பலம், சுர்க்கரை 2-பலம் இவற்றை கன்றாப் லேசியம்போல் இடித்துச் சேர்த்துக் கழற் கிச்சாய்ப் பருமனாக உண்டாகன் உருட்டி அரைக்கால்படி ஆமணக்

கென்னெயில் போட்டுவைத்துக் கொண்டு, இரவில் சாப்பாட்டுக்கு மேல் கித்திரைக்குப் போரும்போது தினமும் ஒவ்வொரு உருண்டை சாப்பிட்டுவா மலச்சிக்கலால் உண்டாகும் சகலவித வாய்வுகள், கொடிய குண்மமூலக்கொதிப்பு, அஜீரணம், ஆசனக் கெடுமிகள் மற்றும் கிபாதிசனும் திரும்.

7. வேறுமுறை மலச்சிக்கலுக்கு.

நாறுபலம் சிவதைவேர் பசுவின் பாலிற் போட்டுச் சுண்டிச் சாய்ந்தபின், சிவதைவேரை எடுத்துச் சாயவைத்து இடித்துத் துணியில் வடிகொண்டு, அத்துடன் அரைப்பலம் ஏலத்தையும், வறுத்தத் தூள் செய்து சேர்த்து ஒருபலம் சீனியையுள் கலந்து வைத்துக் கொண்டு இருவிரல் கொண்ட (வெருகடி) தூளை வெந் நீரிற் கலந்து சாப்பிட மலபந்தம் நிவர்த்தியாகும்.

8. காலரா என்ற வாந்திபேதிக்கு

ஒர் அருமையான கஷாயம்.

சீட்டிசுய அடுப்பில் காயவைத்து, ஒருவிரல் கீளமுள்ள மஞ்சளைப் பொடித்து அந்தச் சட்டியில் போட்டுக் கருக்கி, அதைக் கொட்டிகிட்டு, பின்பு அதே சட்டியில் மஞ்சளத்தி இலை ஒரு பிடி அரிந்துபோட்டு அதையும் கருக்கிக் கொட்டிகிடவும். அப்புறம், அதே சட்டியில் 7-மிளகாப் வற்றலைப்போட்டுக் கருக்கிக் கொட்டி கிட்டுச் சுக்கு, மிளகு, ஓமம், காயம்பூடு, இஞ்சியைக்கு ஒருபலம் எடுத்து, அதே சட்டியில் தனித்தனிபாக வறுத்துவைத்துக்கொண்டு மேற்படி சட்டியில் தேன்கிட்டு அதுபொங்கும்போது, மேற்கண்ட மருந்துகளை ஒன்றாய்ச் சேர்த்து அதிலிட்டு ஒருபடி ஐலம் கிட்டு அரைக்கால்படியாக வற்றவைத்து, கஷாயத்தை இரண்டு பாகமாகி ஒவ்வொரு பாகத்திற்கும் அரை டிராம் பிராந்தி சேர்த்து இரண்டு வேளை சாப்பிட வாந்தி, வயிற்றோட்டம், இரைச்சல், அஜீரணம் முதலியன உடனே நிற்கும். காலராவியும் நீங்கும். சுக்கைத் தட்டியும், இஞ்சியைத் தோல்நீக்கி வில்லை வில்லையாக அரிந்து வறுத்தம் இக்கஷாயத்தில் சேர்த்துக்கொள்ளலாம். பிராந்தி சிடைவாவிட்டால் கொஞ்சமாகச் சாராயம் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

6894

6894

L.B.R.
N.30.1

9. வேறுமுறை காலராவுக்கு.

இரண்டு பலம் கக்கு எடுத்துப் பாதிபில் உப்பை அரைத்தத் தடவியும், பாதிபில் மஞ்சள் அரைத்தத் தடவியும், உலாவைத்தி அப்பறம் அவற்றைத்தட்டிக் கால்தட்டு எடை எதைத்தோடுசட்டியி கிட்டு வறுத்த நன்றாய்ப் பொடிசெய்து பின்பு சட்டியில் தேனை கிட்டு அது பொங்கி வரும்போது, தேற்படி துளைப் போட்டுக் கிண்டி லேகியமாக வைத்துக்கொண்டு மணிக்கு ஒருதாம் கிபாதி கண்டு, செல்லிக்காய் அளவு கொடுத்துவா, வார்திபேதி சின்று கசம் உண்டாகும்.

10. வார்திபேதியாலுண்டாகும் வயிற்றுவலி.

தாகம், கைகால் இழுப்புக்கு.

சற்றுப் புளித்த கால்படி நீராகாத்தில் கொஞ்சம் சிவப்புக் காலிக்கட்டி உரைத்துக் கலக்கி உள்னாக்குக் கொடுக்க உடனே தாகம், சின்று இழுப்பு, வயிற்றுவலி மாறியும், நம்பிக்கையோடு நைரியமாப்ச் செய்யவும். இவ்விதம் உபயோகித்ததில் மிதந்த நன்மை உண்டானது உண்மை, நீரும் பிரியச் சுகந்தரும்.

11. வேறுமுறை தாகம், நாவறுட்சி வயிற்றுவலிக்கு.

ஒருபடி இளநீரைக் கால்படியாகவற்றவைத்து, அதில்கோவம் கிழங்கு, கொத்தமல்லி, சோகம், குளகிக்குட்டுமண் வகைக்கு ஒரு பலம் அதிமதாம் கால் பலம் இவற்றைச் சட்டியிலிட்டு வறுத்தப் பொடிசெய்தமேற்கண்ட இளநீரை இருபாகமாகி, அதில்மூலியல் கொண்ட தாகம் மேற்பொடியாகப் போட்டுச் சளி சிறுது சேர்த்துக் கலக்கிச் சாப்பிடக் குணமாகும்.

12. கண்டிதமான வெள்ளை மேகத்துக்கு.

பழம்பாசி இலை கொஞ்சம், நருள்ளி 2, இவற்றை இறுமிச்சம் காய்வு அரைத்துச் சுத்தஜலம் மாகாணிப்படியில் கரைத்து, அத்துடன் அரைமாகாணிப்படி என்னென்னெய் கலந்த காலை மாலை 3-வாள் சாப்பிடவேண்டும். புனி, கால வல்த நீக்கவும்.

13. வேறுமுறை மேகத்துக்கு.

மூன்று முட்டைகை உடைத்து, ஒரு சோலிங்கிட்டு, உடைத்த ஒரு முட்டையினையு என்னென்னெய்யும் அதோடு

கிட்டு நன்றாய்ப் குறுக்கி இவ்விதம் மூன்றுவாள் காலை காலை சாப்பிடச் சுகம் உண்டாகும். மேற்கண்டபடி புனி, காலமான பதார்த்தங்கள் முதலியன நீக்கவும்.

14. மேகக் கடுப்புக்கு.

தத்திலேர் பலம் மூன்று, திராகுப்பழவற்றல் பலம் ஒன்றை, இவற்றைக் கஷாயமிட்டுக் காலை மாலை அரைக்கால்படி விதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

15. இரத்தமேகத்துக்கு.

மூன்றுபலம் வெண்டை வேரைக் கால்படி ஜலத்தில் இரவில் ஊறவைத்து, மறுவாள் காலை அதைப் பிசைத்து, தெளிவு அரைக் கால்படி எடுத்து, அதில் அரைப்பலம் சேருக் கற்கண்டு பொடி செய்து போட்டுச் சாப்பிட இரத்தமேகம் சிந்தும்.

16. வேறுமுறை இரத்த மேகத்துக்கு.

பருத்திக்காய் இளம்பிஞ்சு 5, அதன் இளம் இலை ஒரு பிடி ஒன்றாய்ச் சேர்த்து அரைத்து, கால்படி பசுவின் பாலிற் கலக்கிக் கொடுக்கச் சுகத்தக்கு வரும்.

17. நீர் அடைப்பு.

அதிமதாம் எலம் வகைக்கு அரைத்துட்டு எடை, அதோடு வெள்ளரி, கிரை பலம் கால் சேர்த்துக் கஷாயமிட்டு மாகாணிப்படி கஷாயத்தில் ஒரு இளநீர் கிட்டுச் சாப்பிட உடனே நீர் அடைப்பு நீங்கும். சுரம் (அல்லது) மற்றம் கிபாதினில் நீர் அடைத்தால் வெண்டைகைத் பொரித்து, அதில் ஒரு கடைப்பருமன் எடுத்துப் பசு வெண்ணெயிற் குழப்பிக் கொடுக்கத் தீரும்.

18. வேறுமுறை நீர் அடைப்புக்கு.

செக்காரம், எவச்சாரம், பொச்சாரம், வெடியுப்பு, பனங்கிளி, காயுருகியினை, கதலித்தண்டுவகைக்கு அரைத்துக்கொடை எடுத்துக் கஷாயமிட்டு அரைக்கால்படி விதம் காலை காலை சாப்பிட்டுவாச்சுகம்.

19. நீர்பிரிய மேற்பூச்சு.

வெடியுப்பை அமிர்தப்பாலில் கலக்கி அரைத்து மெழுகுபதமாக அடிவயிற்றில் பூச நீர் இறங்கிச் சுகம் உண்டாகும்.

20. நீர்த்துவாரத்தில் கல்லடைப்புக்கு.

சைவிகைத் தண்டை இடித்துப் பிழிந்த சாறு அரைக்கால் படியில், பொரித்த பொரிகாரம் அரைத்துட்டு எடை கலந்து சாப் பிடக் கல்லடைப்பு நீக்கிக் குணத்தரும்.

21. அதிமூத்திரத்துக்கு.

பருத்திக்கொட்டைப் பருப்பு, இறுமிச்சம்சாய்ப் பருமன் அரைத்து அரைக்கால்படி பசுவின்பாலை கலந்து காலிகாலை சீவென சாப்பிடக் குணம் உண்டாகும்.

22. நீரழிவுக்கு.

ஒரு கில்லப்பழச் சைதயோடு காயம் தென்னம்பூவுரி வரைக்கு அரைத்துட்டு எடையும் அரின் காலத்துட்டு எடையும் சேர்த்து என் னெண்ணெய்க்கிட்டு கஞ்சுப் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு கடைப் பருமன் காலிகாலை சாப்பிட்டுவா கற்குணத்தரும்.

23. நரதுபுஷ்டி (அல்லது) இத்திரியக் கழிவுக்கு.

கட்டத்தந்தி வேர்ப்பட்டையை அரைத்து இறுமிச்சம்சாய் அளவு ஏறெத்துக் கால்படி பசுவின்பாலில் கலக்கி வைத்துக்கொண்டு நீர் முன்சிகிர அரைக்கால்கை வாயித்போட்டு மென்று தின்று மேற்கண்ட பாலைச் சாப்பிடவும். மூன்று நாள் காலிகாலை இவ் விதம் உபயோகிக்கத் தாது நஷ்டம் தீரும்.

24. வேறுமுறை இத்திரியக்கழிவு.

வித்து உடைந்து நாற்றம் எடுப்பதற்கு

ஒரு மஞ்சாடி குடத்தை ஒரு பாசிப்பயறு அளவு அரினில் சேர்த்துக் குழைத்து உருட்டி நித்திரைக்குப் போகும் போது சாப்பிட்டு வரவும்.

25. இத்திரியக் கழிவுக்கு.

சாப்பது கான் காலிகாலை மூன்று கில்ல இலை (பச்சை) கைச் சாப்பிட்டுவா கித்துகட்டும். தாது புஷ்டியாகும்.

26. இளைப்பு, சிதைவு, இருமலுக்கு.

போதுமான சிசுப்பூச்சியை ஏழுதாம் ஜலம் கிட்டுக் கழுவி, கிட்டுக்கிடப்பிட்டு அதில் பாக்களவு இத்துப்பைப் பொடித்தப்

போட அதிலிருந்து நீர் இறங்கும். அந்த நீர் கால்மகாணிப் படி யோடு கால்மகாணிப்படி கெப்பெண்ணெயைக் கலந்து மூன்று வெள்ளைப்பூண்டு தட்டித் தைலம் எடுத்த, அதோடு சேர்த்துக்குடிச் சேர்த்தும். வாரத்துக்கு ஒரு முறை உபயோகித்துவா இளைப்பு முற் றிலும் நீங்கும். புளி, எண்ணெய் நீக்க.

27. ஓயாதபுனைச்சல் இருமலுக்கு.

குப்பைமேனியில் ஒருபிடியோடு வெள்ளைப்பூண்டு மூன்று உரித்துச் சேர்த்து அரைத்து, பசுவின் எண்ணெயில் வேச வைத்துச் சாப்பிடத் தீரும்.

28. வேறுமுறை இருமல், சளிக்கு.

சக்கு ஒருதட்டுஎடை, மிளகு, அரைத்துட்டுஎடை, அக்காச் காரம், தித்தாத்தை, கடுக்காய்த்தோடு வகைக்குக் காலத்துட்டு எடை; இவற்றை அரைப்படி ஜலத்தில் கஷாயமிட்டு மகாணிப் படியாக வற்றவைத்து, அரைக்கால்படி பசுவின்பாலை அதில் சேர்த்துப் பணக்கற்கண்டு கட்டிக் காலிகாலை சாப்பிட்டுவா இருமல் மூலஉஷ்ணம் யாவும் தீரும்.

29. பித்தவாயுவினால் உண்டாகும் பசியின்மை வாத்தி,

கிதுகிறுப்பு, தெஞ்செரிவு, புளித்தேப்பம், வாய்நீர்

ஊறல், தெஞ்சில்பலவித வாய்வுஏற்றம், வாய்

கசப்பு அரோசிகம் முதலிய வற்றிற்கு.

மூன்றுபலம் இஞ்சி, மூன்று இறுமிச்சம்பழம், இவற்றின் சாறுஎடுத்து ஒருபலம் சீரகத்தை இளநீரில் ஊறவைத்து மேற்படி சாற்றில் அரைத்துக் கலக்கிச் சக்கரை இரண்டுபலம் அதோடு தட்டிப் போட்டுக் கிண்டி வேரும்போது மகாணிப்படி தேனும் கொஞ்சம் பசுவின் கெய்யும் கிட்டு, மெழுகுப் பருவத்தில் இறக்கி வைத்துக்கொண்டு, சுண்டக்காய்ப் பருமன் காலிகாலை சாப்பிட்டு வாய் பித்த வாய்வு யாவும் நீங்கும்.

30. பாரிச வாய்வுக்கு.

கடலி ஆவரை இலையை அரைத்துக் கழற்சிக்காய்ப் பருமன் உஞ்ஞக்குக்கொடுக்கச் சுகந்தரும். மூன்றுநாள் காலிகாலை சாப் பிடவும். பத்தியம் புளி எண்ணெய் இவை நீக்கவும்.

31. ஷே பாரிசவாய்வுக்குப் பூச்சு. (விரைவீக்கம்.)

கொஞ்சம் அரினைச் சுயம்பான தேனில் உரசிப்போடவேதனை
கிற்கும். கீக்கமும் மூன்று வேளையில் நிற்கும்.

32. அண்ட வாய்வுக்கு.

அகாமுறித் தேங்காயைத் திருகிப் பால் எடுத்து அதில்
அரைத்துட்டு எடை இதுப்பைப் புண்ணாக்கைச் சுட்டுத் தூள்
செய்து போட்டுச் சாப்பிடத் தீரும்.

33. அண்டவாய்வுக்கும் பாரிசவாய்வுக்கும் ஒரேமுறை.

கொழுஞ்சிசுமூலத்தைச் சிறிது ஜலம் விட்டு இடித்துப்
பிழித்து வடித்துடி அரைக்கால்படி வைத்துக்கொள்ளவும். சட்டி
வைக்காயவைத்து அதில் நாலுபலம் வெள்ளைப்பூண்டை உரித்துப்
போட்டு வறுக்க அது பொன்னிறமாகும்போது ஷே சாற்றை
கிட்டுக் கிண்டிக்கொண்டு வரச் சிறிது வற்றினபின் ஆமணக்
கெண்ணெய் மாகாணிப்படி அதில் விட்டு ஒன்றரைப்பலம் பனை
வெல்லமும் தட்டிப்போட்டுக் கடைத்து குழம்புப் பருவத்தில்
இறக்கி வைத்துக்கொண்டு ஏழு பொழுது மூன்றாநாள் சாப்
பிடவும். புளி, எண்ணெய் நீக்கவும்.

34. சூதகவாய்வு, சூதகச்சிக்கல் அதனாலுண்டாகும்
வயிற்றுவலிக்கு.

சூதகம் ஆன அன்று காலை ஸ்நானஞ்செய்தபின், பெருந்
தம்பையிலே கொஞ்சமும், அரைத்துட்டுஎடை காயமும் சேர்த்து
நன்றாய் இடித்து கெல்லிக்காய் பருமன் செந்தநீட்டில் உருட்டி
தெயிறு உருண்டையாக கிழுங்கி, உடனே வெந்நீர் சுடச்சுடச்
கொஞ்சம் சாப்பிட நிற்கும். இரண்டு தினங்களுக்கு அப்படியே
சாப்பிடவும். புளி எண்ணெய் நீக்கவும்.

35. கொர்ப்பப்பிணி நீங்கிக் கொர்ப்பம் உண்டாக.

சூதகம் ஆன தினத்தின் காலை ஸ்நானஞ் செய்து, கொஞ்
சம் பெருந்தம்பையிலுடன் 3 வெள்ளைப்பூண்டை உரித்து ஒன்
ருய்ச் சேர்த்து இடித்துச் சாறு எடுத்து அதில் மாகாணிப்படி
சாப்பிடவும். மறுதினமும் அப்படியே இவ்விதம் பின்வரும்
மூன்று சூதக தினங்களில் தவறாமல் சாப்பிட்டுவரப் பிணி நீங்கிக்
கொர்ப்பம் உண்டாகும். பத்தியம் புளி எண்ணெய் நீக்கவும்.

36. வயிற்றுவலி வாய்வுக்குத்துக்கு.

ஒருதட்டுஎடை மிளகை அரைப்படி ஜலத்தில் கஷாயமிட்டு
மாகாணிப்படியாக்கிச் சாப்பிட உடனே வலிகுத்து நீங்கும்.

37. நெஞ்சுவலிக்கு.

குருந்தொட்டிவேர், வில்வவேர், வகைக்குக் காப்பலம் எடுத்
துக் கஷாயமிட்டு மாகாணிப்படியாக்கி, காய்ச்சிய பசுவின்பால்
அரைக்கால்படி அதில் சேர்த்து காலை காலை மூன்றுநாள் சாப்பிடச்
சுணமாகும்.

38. குலைவாய்வு, பிராணவாய்வுக்கு.

சேனிமிளகாய், பச்சைச்சாரணைவோர்த்தொலி இரண்டையும்
சமளடையாய்ப் போதுமானது எடுத்துப் பொடியாய் அரித்து
நன்றாய் காயவைத்து, அந்த எடைக்குச் சுக்குசேர்த்த எல்லாம்
ஒன்றாக இடித்துத் துணியில் வடிக்கொண்டு, அந்தத் தூளில் இரு
யிரல்கொண்ட அளவு எடுத்து குளிர்ந்த ஜலத்திற் போட்டுச்
சாப்பிட்டு வரச் குலைவாய்வு நீங்கும்.

39. வயிற்றழைச்சல், மூலக்கடுப்பு, மூலக்கொதிப்புக்கு.

கெக்காய்ப்பூ ஒருபலம் எடுத்து, சட்டியில் ஆமணக்கெண்
னெய் கொஞ்சம் விட்டு, வறுத்துப் பொடிசெய்து, அந்தத் தூளில்
அரைத்துட்டு எடை எடுத்து தேனில் குழைத்துச் சாப்பிட்டுவரச்
சுகம் கிடைக்கும். இதேமுறை பிள்ளைகள் வயிற்றழைச்சலுக்கும்
அளவு குறைத்துக் கொடுக்கலாம்.

40. வேறுமுறை வயிற்றழைச்சலுக்கு

கொஞ்சம் ஆமணக்கு எண்ணெயை வெற்றிலையில்விட்டு அதில்
சேலம் சீனிசேர்த்துக் குழப்பிச் சாப்பிட மூல அழல் நின்ற சுகம்
கிடைக்கும். இதேமுறை பிள்ளைகளுக்கும் கொடுக்கலாம். சவ்வரிசிக்
கஞ்சி சாப்பிடவும்.

41. மூலத்துக்கு.

மூக்கரைச்சாரணையிலே ஒரு பிடி, புழுங்கல் அரிசி ஒரு சிறக்கை
இரண்டையும் சேர்த்து அரைத்து அடைதட்டி, செய்யில் வேக
வைத்துச் சாப்பிட, சுகல மூல ரோகங்களும் நீங்கும்.

42. வயிற்றிறைச்சல், கழிச்சலுக்கு.

காதுபலம் மிளகை ஒருகோப்பை அல்லது மண் கலவத்தி லிட்டு மிளகுமுக வேலிப்பருத்திச் சாறுகிட்டு வெவிலிக்கலத்து சாறு கன்றும் உண்டின் மிளகை எடுத்துக் காயவைத்து இடித் துத் துணியில் வடிக்கொண்ட தாளில் இரண்டுவிதங்கொண்ட அளவு துளைத் தேனில் குழைத்துச் சாப்பிட்டுவர கல்வ சுகம் கிடைக்கும், ஓயாத கழிச்சலுக்கு விளாம்பினைப் பொடித்து எருமைத் தயிரிற் கலந்து கொடுக்கத் தீரும். கஞ்சி சாப்பிடவும்.

43. கிராணிக்கு.

மாதளம் பிஞ்சைக் குடைந்து, அதனுள் கால்தட்டு எடை அபினை வைத்து, உயிக்காரத்தில் சுட்டு, பின்பு அதை எடுத்து அரைத்து மூன்றுபோது காலை காலை உருட்டிக்கொடுக்கத் தீரும். சவ்வரிசி கஞ்சி சாப்பிடவும்.

44. பைத்தியத்துக்கு.

மூன்றுமுருங்கையிலையை இலுமிச்சங்காயளவு அரைத்துப் பசுவிற்பரையில் கலக்கி மூன்றுநாள் காலை காலை கொடுத்துவரத் தீரும். புனி எண்ணெய் நீக்கவும்.

45. பைத்தியத்துக்குத் தப்பளம்.

சாப்பாவல் இலிச்சாறு, இலுமிச்சம்பளச் சாறு, இஞ்சியின் தனிச்சாறு, இவற்றை ஒன்றாய்க் கலந்து கடவைத்து, அதிகாலை சிரகில்தப்பளமிட்டு, சாயங்காலம் குடங்குடமாய்க் குளிர்த்த ஜலம் சிரகில் வார்த்த காரைஞ் செய்கிக்கவும் குணந்தரும்.

46 வேறுமுறை பைத்தியத்துக்குத் தப்பளம்

தெயிலிச்சாய்ச்சாறு, மாகாணிப்படியில் சந்தனக்கட்டை, பாசிப்பயறு, முந்திப்பழ வற்றல் வகைக்குப் பலம் அரை எடுத்து மேற்படி சாற்றில் அரைத்து அதிற்சைக்கிக் கொடுக்கவைத்துக் காலைத் தப்பளமிட்டு மதியம் 11-மணிக்கு வெந்நீர் ஸ்நானம் செய்கிக் இவ்விதம் 3-நாள்செய்தவரக் குணந்தரும்.

47. பிரசவமானபின் பயித்தியமாய்ப் புலம்புவதற்கு.

சக்கு, சடாமாஞ்சில் வகைக்கு அரைப்பலம் எடுத்து கால் படி ஜலத்தில் ஷாயமிட்டு மாகாணிப்படியாக்கி அதில் புனிமருத்

தளவு பெருங்காயத்தை உரசிக்கொடுக்க, இவ்விதம் காலை காலை 3-வேளை கொடுக்கப் புலப்பத் தீரும். பித்தமயக்கமுள்ள பிள்ளை களுக்கும் இதை உபயோகிக்கலாம். புனி எண்ணெய் நீக்கவும்.

48. பித்தப் படபடப்புக்கு.

கொத்தமல்லி, கில்வவேர், குறந்தொட்டிவேர், நெற்பொரி, சக்கு, கோரங்கிழங்கு, இவை வகைக்கு அரைப்பலம் எடுத்துக் கஷாயஞ்செய்து மூன்றுபோது காலை மாலை சாப்பிடத் தீரும்.

49. வேறுமுறை பித்தம் மயக்கம், தலை கிறுகிறப்புக்கு

பேப்புடல் மொசுமொசுக்கை, பாசிப்பயறு, கில்வவேர், சக்கு இவற்றைச் சமன் கூட்டிக் கஷாயஞ் செய்து சிறிது சீனிசேர்த்து காலை மாலை மூன்று வேளை சாப்பிடக் குணந்தரும்.

50. பயங்கரமான விக்கலுடன் வரும் சத்திப்புக்கு.

மாதளம்பழத்தோடு, நெற்பொரி, சர்க்கரை, இவற்றை ஓர் அளவாக எடுத்துச்சுயம்பான தேன்கிட்டு கன்றும் அரைத்து ஒரு மணிக்கு ஒருதடவை கழற்சிக்காய்ப் பருமன் கொடுத்துக்கொண்டு வர விக்கல் சத்திப்பு ஓடும்.

51. வேறுமுறை விக்கல் சத்திப்புக்கு,

வல்லாரைச்சாற்றைத் தேனில் கலந்துகொடுக்கத் தீரும்

52. வாத்திக்கு.

சக்கு அரைத்துட்டு எடை, கிராம்பு கால்தட்டு எடை, எடுத்துச் சக்கைத் தட்டிக் கிராம்போடு சேர்த்து ஒருபடி ஜலத்தில் கஷாயமிட்டு மாகாணிப்படியாக்கிச் சாப்பிட்டுவரக் குணமாகும்.

53. வேறு முறை வாத்தி அரோசியம்

வாய்நீர் ஊறல் வாய் மழுமழுப்பு.

ஒரு நெற்கை சம்பா நெற்பொறிபுடன் கிராம்பு 10, ஏலம்-20 ஒரு துண்டு சர்க்கரை இவைகளைச் சேர்த்து அரைப்படி ஜலத்தில் கஷாயமிட்டு மாகாணிப்படியாக்கி இவ்விதம் காலை மாலை மூன்று பொழுதுசாப்பிட்டுவரச் சுகம் உண்டாகும்.

54. உஷ்ணத்தினாலும் கணையினாலும் வரும்
வாய்ப் புண்ணுக்கு.

வங்கை இவ்வுரு பிடி எடுத்த அநோடு வேறு நுனியி
அறிந்தபோட்டு, வதக்கி, ஜலம்விட்டுக் கஷாயஞ் செய்த மாகா
ணிப்படி விதம் காலை மாலை சாப்பிட்டு வர முன் அழல் தீர்த்த
தேகம் தலைக்கும்.

55. மஞ்சள் காமாலைக்கு.

வெள்ளைக் காமம் வேர்த் தொலிபை வெல்லிக்காய்வு
அரைத்து பசுவின் பாலிற் கொடுக்கவும், காலை மாலை 3-நாள்
சாப்பிட்டுக் குணம் உண்டாகும். புனி எண்ணெய் நீக்கவும்.

56. வேறுமுறை மஞ்சள் காமாலைக்கு.

நிற்குமணக்கு இவ்வின் கொழுந்தை சிறுபெல்லிக்காய்ப் பரு
மன் அரைத்து எருமைத் தயிரில் கலக்கி 3-நாள் காலை காலை
கொடுக்கத் தீரும்.

ஊதுசோகை வீக்கத்துக்கு

தேய்வெல்லிக்காயும், மூன்று நுனியும் சேர்த்து
தவிச்சாறு மாகாணிப்படி எடுத்து காலை காலை மூன்றுநாள் சாப்
பிட்டுவரச் சோகை நீங்கும். பின்னாலுக்கு அளவு குறைத்துக்
கொடுக்கத் தீரும். புனி எண்ணெய் நீக்கவும்.

58. வேறுமுறை நீர்ச்சோகைக்கு.

வெற்றிலைக்கொடியும், கொஞ்சம் மிளகும் சேர்த்துக் கஷாய
மிட்டு மாகாணிப்படியில், வெண்காயம்பொரித்துக் கடைப்பருமன்
போட்டு காலை மாலை மூன்று பொழுது கொடுக்கத் தீரும். பின்ன
ாலுக்கு அளவு குறைத்துக் கொடுக்கலாம்.

59. துவாலை இறைப்புக்கு.

நன்றாய் முத்தின மொத்தன் வாகைக்காய் ஒன்றை வாசம்
வைக்கொண்டொண்டு தேரல் எருகச் சுட்டு, வெந்தயின் அதை
எடுத்து மாகாணிப்படி செய்ப்பான எண்ணெய்க்கிட்டு நன்றாய்ப்
பிச்சுத்து காலைகாலை இந்த முறை மூன்றுநாள் கொடுத்தவாயும்.

60. வேறுமுறை துவாலை பெரும்பாட்டிற்கு.

இருபத்தொரு வால்பிளகை இரண்டொன்றாய்ப் பொடித்து
ஒரு டிராம் சாராயத்திற் போட்டு ஒருநாள் ஊறவைத்துப் பின்பு
அதை இரண்டு நாள் இவ்வில் சாப்பாட்டிற்கு மேல் குடிக்கத்தீரும்.
அவ்வாறே மேலும் இரண்டொன்றாய் சாப்பிடலாம். பத்தியம் சாப்பான்
பதார்த்தம் சாரமான வஸ்துக்களை நீக்கவும்.

61. வாதக் கடுப்பு உளைச்சலுக்கு.

கொடிவேலியேர், கருகொச்சியேர், மிளகு, சாணியேர்,
இம்முன்றையும், சமனெடையாய்ப் போதுமானது எடுத்து, வெயி
லில் உலர்த்தி இடித்துத் துணியில் வடிக்கொண்டு, மூவிரவ்கொண்ட
பிரமாணம் தூளை, சினிசோராமல், காலை மாலை சாப்பிட்டுக்கொண்டு
வாரச்சகல வாதமும் தீரும். புனி எண்ணெய் நீக்கவும்.

62. வாத உளைச்சல், வாதக்கடுப்புக்கு ஒத்தணம்.

நன்றாய் முத்தின பூவரசம் பட்டையை சிறுசில் உலர்த்தி
இடித்த தூளோடு ஒரு தேங்காயைப் பூத்திருகிச் சேர்த்து, துணி
யில் பொட்டணம் சட்டி, வேப்பெண்ணெயைச் சுடவைத்து
அதில் அந்தப் பொட்டணத்தை வைத்து எடுத்துச் சிறு குட்டோடு
ஒத்தணம் கொடுக்கவும் உளைச்சல் தீரும்.

63. கை கால்களில் உண்டாகும் முடக்குச் சூலைக்கு.

குருட்டுக் கொருஞ்சிபை, வெந்நீர்விட்டு இடித்து வடிக்கட்டிப்
பிழிந்தசாறு மாகாணிப்படி அரை மாசாணிப்படி வேப்பெண்
னையும், அரை டிராம் சாராயமும் சேர்த்துக் காலை காலை மூன்று
நாள் சாப்பிட முடக்குவிடும். புனி, எண்ணெய் நீக்கவும்.

64. தேகம் முழுவதிலும் அல்லது கைகால்களில்
நீர் ஓடிக்க குத்தல் குடைச்சலுக்கு.

குருந்தோட்டியேர், கட்டு வகைக்கு ஒரு தட்டு எடை எடுத்
துக் கஷாயம் செய்து காலை மாலை சாப்பிட்டுக்கொண்டுவரத்தீரும்.

65. பாதத்தில் எரிவு, உளைச்சல், வெடிப்புக்கு.

அதக்கமேர் ஏழுபலம், மிளகு கால்பலம் இவற்றை ஒருபடி
ஜலத்தில் கஷாயமிட்டு, அரைக்கால்படி கஷாயத்தில், பசுவெண்
னெய் வெல்லிக்காய்ப் பருமன் போட்டுக் காலை மாலை ஏழுபொழுது

சாப்பிடக் குணந்தரும். கஷாயமிட்ட மருந்துகளோடு ஒவ்வொரு நேரத்திற்கும் புதிதாய் முன்சொல்லிய பிரகாரம் மருந்துகளைச் சேர்த்துக் கஷாயம் செய்துவரவும். புளி, எண்ணெய் நீக்கவும்.

66. இடுப்பு உளைச்சலுக்கு.

சுக்கு, வெள்ளைப்பூண்டு, முக்காச்சாணைவேர், மேலிப்பருத்தி வேர் வகைக்கு ஒருதாட்டு ஏடை எடுத்து அரைப்படி. ஜலத்தில் கஷாயமிட்டு, மாகாணிப்படிவீதம் காலை மாலை மூன்று பொழுது சாப்பிட்டுவரக் குணந்தரும்.

67. பிரசவமானபின் உண்டாகும் இளம்பிள்ளை

வாதத்துக்கு.

சிறு கொம்மட்டிக்காய் அஞ்சு, வசம்பு அரைப்பலம், காயை நன்றாய் நொறுக்கி, வசம்பைத்தட்டி ஒன்றாய்ச் சேர்த்து, கால்படி புண்ணிக்காய் எண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி, காய் முதுகும் பரு வத்தில் இறக்கி, உளைச்சலுள்ள இடங்களில், சுத்தவதம் பூசி வர, வாதத்திற்கும் குணமுண்டாகும்.

68. கை, கால், இழுப்பு பிட்டு இவற்றில் உண்டாகும்

வாத உணர்ச்சி, வாதக் கடுப்பு, நெஞ்சில் அடி,

நெஞ்சுவலி, இவற்றிற்கு மேற்பூச்சு.

சுக்கு, குக்கல், கடுகு, கேழ்வரகு, இவற்றை அளவாக எடுத்துக் கருக்கத்தாழையை வாட்டிப்பிழிந்த சாற்றால் அரைத்துச் சிறிதுகூட வைத்துப் பூச உளைச்சல் வலிபாவம் தீரும்.

69. வில்வாதம் முதலிய சகல ஜன்னிக்கும் நசியம்.

வெள்ளைப்பூண்டுநெல்லைத்த நாகிக்குணதி காதுகளில் துணி அடைக்க வில்வாதம் முதலிய சகல ஜன்னியும் நீங்கும்.

70. 6-ஜன்னிக்கு.

எருக்கலைப் பழுப்பு ஒன்று, அதன் கொழுந்து மூன்று, இவற்றைச் சேர்த்துக் கசக்கி கரசஞ்செய்த இஞ்சிச் சாற்றில் மூன்று துளி விட்டுக் கொடுக்க உடனே ஜன்னி மாதம்.

71. வாந்திபேதியால் உண்டாகும் ஜன்னி. கைகால் இழுப்பு, வில்வாதம், கொண்டவாதம். முதலிய பயங்கரமான சகல ஜன்னிகளுக்கும் ஒத்தணம்.

முற்றின தேக்காயைப் பூத்திருகி, அந்தப்பூவில், சிரகம் வசம்பு, வெள்ளைப்பூண்டு சேர்த்துத் தட்டிப் போட்டு துணியில் பொட்டணங்கட்டி காய்ச்சிய வேப்பெண்ணெயிற் சிறிது நேரம் வைத்து வைத்துச் சூடு நிதானம் பார்த்து ஒத்தணம் கொடுக்க ஜன்னிகள் கை, கால் இழுப்பு முதலியன விலகும்.

72. கரங்கண்டிருக்கும்போது சடுதியாய்க் கைகால் குளிர்ந்துபோவதற்கு.

இஞ்சி, முருங்கப்பட்டை, மாவிலிக்குப்பட்டை, தைவேளை வேர், குப்பைமேனிலேர், வெள்ளைப்பூண்டு இவற்றை ஓர் அளவாக எடுத்து ஜலம் சிறிது விட்டு இடித்துப் பிழிந்து வடிகொண்டு கடுசட்டியில் விட்டுச் சுற்றி ஆற்றிக் கொடுக்கக் குளிர் நீங்கிச் சிறிது சிறிதாய்ச் சூடு உண்டாகும்.

73. குளிர்கரம், நடுக்கல்சுரத்துக்கு.

குளிர் வரும்போது நாயுருவி இலை 13, மிளகு 11 இவற்றை ஒன்றாய்ச் சேர்த்துத்தட்டிச் சுவைத்துத்திளும்படி கொடுக்கவும். உடனே பிணி நீங்கிச் சுக்கலடைக்கும்.

74. வேறுமுறை. நடுக்கல் சுரத்துக்கு.

குளிர்வரும்போது சிறுதும்பைஇலைப் பூவுமாகப் பலம்சால், சேர்த்து அதோடு 11 மிளகும் அரைத்துச் சாப்பிடத் தீரும்.

75. முறை சுரத்துக்கு.

வெள்ளைப்பூண்டு, மிளகு, சிறுதும்பைஇலை இவற்றை ஓர் அளவாகக் கொஞ்சம் எடுத்து அரைத்து, கழற்சிக்காயளவு சுரம் வரும் நாளைக் கவனித்துக் காலையில் சாப்பிடத் தீரும்.

76. கணைச்சூடு, உஷ்ணம், கொதிப்பு இவற்றினால் மாலை, இரவுகளில் உண்டாகும் சுரத்துக்கு.

நிலவேம்பு அரைத்துட்டு எடை, சுக்கு ஒருதாட்டு எடை. இவற்றைக் கஷாயஞ்செய்து, மாகாணிப்படி வீதம் காலை மாலை சாப்பிட்டுக்கொண்டுவரப் பிணி தீர்ந்து குணந்தரும்.

77. தீடித்த முறைகரம், குளிர்காங்களுக்கு.

சக்கு, மிளகு, விஷ்ணுக்கொந்தி இவற்றை ஓர் அளவாக எடுத்துக் கஷாயமிட்டு, மாகாணிப்படி கஷாயத்தில் சொஞ்சம் கொப்பினை சேர்த்துக் கொடுக்கவும், மூச்சுவேளை காலை மாலை இப்படிக் கொடுத்துவரச் சரம் நீங்குகிடும்.

78. கரம் கண்டிருக்கும்போது உண்டாகும் தலைவீழ், தலைக்கனம், மயக்கம், பிட்டுவாசி இவற்றிற்கு.

கோஷ்டம், பால்சாம்பிராவதி, மிளகு இவற்றை அயிர்தப் பாலில் அரைத்து ஷி பாலிற் கலக்கிச் சடவைத்து, உச்சி, பிட்டு, பொதுத்துக்களில் தேய்க்கக் குணந்தரும்.

79. கரத்தில் உண்டாகும் கபம், தெஞ்சடைப்பு, மூர்ச்சை இவற்றிற்கு.

ஆடாதோடைவேர், பற்படாகம் வகைக்கு ஒருபலம், கொத்த மக்லி, சக்கு, மிளகு, சனிகாவிது வகைக்கு அரைப்பலம்; இவற்றைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கஷாயமிட்டு மாகாணிப்படி விதம் காலை மாலை சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

80. வைகுரி இறங்கியும் கரம் விடாமலிருப்பதற்கு.

அரைப்பலம் பெருஞ்சேக்கதை அரைப்படி, ஜலம் கிட்டுக் கஷாயஞ் செய்து, மாகாணிப்படி யாக்லி, இன்னிதம் இரண்டுவேளை சாப்பிட உடனே சரம் நீற்கும்.

81. அக்தினி மந்தத்தினு லுண்டாகும் அன்னத் துவேஷம் பசியில்லாமைக்கு.

சக்கு, சோகம் வகைக்கு அரைப்பலம் கஷாயமிட்டு, மாகாணிப்படி விதம் சேரி சேக்காமல், காலை மாலை 5 பொழுது சாப்பிட்டுவர அதிசயமான குணம் தோன்றும்.

82. பிரசவ வேதனைக்கு.

அரைத்துட்டுஎடை கயம்பாண உய்ச்சி குங்குமப்பூவேரே அரைத்துட்டு எடை பெருஞ்சேக்கதைச் சேர்த்துக் கஷாயமிட்டு மாகாணிப்படி கொடுக்கவும், உடனே குழத்தை வெளியாகும்.

83. நஞ்சுக்கொடி விழு.

வேலிப்பருத்திவேரின் தொலியை அரைத்துச் சுண்டக்காய்ப் பருமன் உள்ளுக்குக் கொடுக்க உடனே வெளியாகும்.

84. பால் சுரக்க.

தைவேளை வேர்த்தொலி, பருத்திச்செடியின் வேர்த்தொலி இவற்றைச் சமம் எடுத்து அரைத்து, அதில் நெல்லிக்காய்ப் பருமன் பசுளின் பாலில் கலக்கி மூன்றுநாள் காலை காலை சாப்பிட்டு வரப் பால் சுரக்கும்.

85. கொப்பஸ் திரீகளுக்குத் துவாலைகாண்பதற்கு.

எள் இலைச் சாறு படி மாகாணியோடு, நல்லெண்ணெய் அரைமாகாணிப்படி சேர்த்துக் கலக்கிக் கொடுக்கவும், சகம் உண்டாகும்.

86. பல்லாணை, வீக்கம், புழு இவற்றிற்கு.

இருப்புக் காண்டியில் அரைமாகாணிப்படி எள்ளெண்ணெய் கிட்டு, அதில் அரைத்துட்டு எடை சிலப்பனைக் கிழங்கைத் தட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சிக் சிறு குட்டில் வீக்கக்கொண்ட பாகத்தில் உள்ளும் புறம்புமாய்ப் பஞ்சில் தொட்டு ஒத்தனையிடக் குணந்தரும்.

87. பல் அசைவுக்கு.

சேக்காரம், அரக்கு, துத்தம், தான்றிக்காய், கடுக்காய், மாயக்காய் இவற்றைச் சமம் எடுத்துப் பொடிசெய்து நாற்பது நாள் பல் கிளக்கிவர அசைவு நீங்கி இறகும்.

88. தந்த ரூலைக்கு.

சந்தனக்கட்டை, கிராம்பு வகைக்கு அரைப்பலம் எடுத்துப் பொடிசெய்து நெய்கிட்டு வறுத்த நெய்யில் அரைத்து வீக்கங்களில் பற்றுப்பூசத் தந்த ரூலை நோய் தீரும்.

89. புழுவெட்டுக்கு.

யானைத் தந்தத்தைச் சுட்டுப் பொடித்துத் தேனில் குழைத்து 8-நாள் அலது 10-நாள் பூசப் புழுவெட்டு நீங்கி நோயம் முகைக்கும்.

90. காது ரணம், கட்டி, கீழ் வேதனைக்கு.

இத்தப்பு, சுக்கு, வகைக்கு அரைத்துட்டு எடை எடுத்து, மாகாணிப்படி என்னென்னெயிலிட்டுக் காய்ச்சிக் காடில் இரண்டு துளிகிட்டிப் பஞ்சடைத்து வரச் சுகந்தமும்.

91. காது இரைச்சலுக்கு.

கைவேளைச்சாறும், எள்ளெண்ணெயும் சமமாய்க் கலந்து காய்ச்சிக் காடில் இரண்டு துளிகள் கிட்டிவா இரைச்சல் நிற்கும்.

92. குதிங்கால் வெடிப்புக்கு.

சூர்ந்தாண்டை இடித்து, வில்லை வில்லையாகத்தட்டிச் சுட்டசாய் பித்தேனுடன் கலந்து பூசிவரத் தீரும்.

93. வேறுமுறை குதிங்கால் வெடிப்புக்கு.

அத்திராத்தின் அடியில் பால்தட்டி பிளவுகளின் போதுமானது எடுத்துப்போட, இரண்டு அல்லது மூன்று பொழுதில் அல்லது ஒரு வாரத்தில் புண் சூறிவிடும்.

94. எச்சில் தழும்புகள், படர்தாமரை, விஷகடிப் பத்துகளுக்கு.

நாகமல்லி இலையை இறுமிச்சம்பழச் சாறு விட்டு அரைத்துப் போடப் பத்துகள் மாறிப்போகும்.

95. வேறுமுறை பத்துகளுக்கும், சிரங்குகளுக்கும்.

புரசம்வித்தை, இறுமிச்சம்பழச் சாற்றில் உரைத்துப்போட்டு வரப்பத்து சொறி சிரங்கு முதலிய குணமாகும்.

96. திராத சொறி சிரங்குகளுக்கு.

கன்றாய் முற்றின பூவரசு மாத்தின் பட்டையை இடித்துத் தூள்செய்து, தேங்காய் எண்ணெயில் போட்டு வெயிலில்வைத்துச் சிரங்குகளுக்குப் போட்டுவா உதிர்த்துவிடும்.

97. கட்டிகள் பழுக்கவும் பழுத்தும் உடையக் கஷ்டப்படுவதற்கும்.

மூன் உன்ன சப்பாத்தும் கள்ளிப்பூவை அரைத்துக் கட்டியின் மேல் திண்ணமாய்ப்பூசி லேசாய்த் துணிகொண்டு கட்டவும்.

98. ஆரூத புண்ணுக்கு.

ஊமத்திலைச் சாற்றில் இரும்பும் செம்பும் கலந்து உரசிப் போட்டுவா ஆரூதபுண்களும் சூறிக் தழும்பாகிவிடும்.

99. வேறுமுறை ஆரூத இரணங்களுக்கு.

தொட்டால்சுருங்கி என்னும் பச்சிலையின் சாற்றைப் பூசிவரப் பத்துகளில் இரணங்கள் ஆறும்.

100. தேகம் முழுவதும் தினவு நமைச்சல் ஊருதலுக்கு

கசகசா, கஸ்தூரி மஞ்சள், பாசிப்பயறு, உழுத்து இவற்றை ஓர் அளவாக எடுத்து, இறுமிச்சம்பழச் சாற்றால் அரைத்து, மேல் தேய்த்து ஸ்ரானம் செய்த வாத் தினவுதீரும். தேச ஆரோக்கியமும் பளபளப்பும் உண்டாகும்.

101. அரையாப்பு, தொடைவாழைப்புண், கட்டிகளுக்கு மேற்பூச்சு.

அழுக்கரா, கெருடக்கொடி, வசம்பு, சுக்கு, மிளகு, கருஞ்சீரகம், ஒமம், சநிராயிது இவற்றைக் குப்பைமேனிச் சாறுவிட்டு இடித்து விழுதுபட அரைத்துச் சுடவைத்துத் திண்ணமாய் இரண்டு (அல்லது) மூன்று தடவை பூசு, கட்டிகள் அழுகும். சூரம்பத் திலேயே செய்தால் மிகவும் குணமாகும்.

102. கண்வலி, கண்சிவப்புக்கு.

சேகம் ஒருதுட்டு எடை, கொம்பு, 2. கால்மிளகு, 2. பழம் புளி சிறுசெல்லிக்காய் பருமன். ஈருள்ளி சேக்காரம், ஒருதுட்டு எடை, இவற்றோடு கொஞ்சம் கற்றுளசி இலை சேர்த்துத் தட்டித் துணியில் கட்டி, அமிர்தப்பாலில் ஊறவைத்து. 2 (அல்லது) 3 துளிகள் அடிக்கடி கண்களில் பிழியவும். பொட்டணத்தைக் கண்களில் ஒத்திக்கொள்ளவும். ஒரு தினத்தில் சுகங்கிடைக்கும்.

103. கண்ணில் உண்டாகும் விழி விழுங்கிக்கு.

மாயக்காய், கொம்பு, சேக்காரம் இவைகளைச் சிறிது சிறிது ஜலத்தில் உரைத்துக் கண்களில் காலைமாலை இட்டுவாக் குணமாகும்.

104. கண்ணில் சுகை வளர்த்தலுக்கு.

ஈருள்ளியையும், குரிஞ்சாஇலையையும், இடித்துச்சாறு எடுத்து, கண்களில் துளிகிட்டிவாச் சுகைவளர்த்தி நிற்கும்.

105. கண்பூவுக்கு.

தேன் கொடுக்கு இலையும், கந்தியாவட்டைப் பூவையும் கசக்கிக் கண்களில் துனியிட ஒரு வாரத்தில் பூ கீழும்.

106. கண்கிவப்புக்கு.

கொஞ்சம் சுத்தனத்தை உரைத்து, சற்றுக் காயவைத்து, ஓர் கருவிலைப் பத்தடி அத்தச் சுத்தனத்துக்குள் வைத்துத் துனியிற் கட்டிக் கண்களில் பிழிபச் சிவப்பு மாறும்.

107. கண் ஒளி மங்குதலுக்கு.

கோரோசனையை அமிர்தப்பாகில் உரிக் கண்ணில் இட்டுக் கொண்டுவரக் கண்டெளிவாரும்.

108. மேகநீரால் கண்ணில்கொடிபடர்தல், ஒளிமங்கல், நீர் வடிதல் தலைக் கணத்துக்கு.

சுயம்பான தேன், வெற்றிச்சாறு வளைக்கு இரண்டு தேரிலைக்காண்டி எடுத்து, ஒன்றாய்க் கலக்கி அதோடு கால்தட்டு எடை பச்சைக் கற்பூரம் சேர்த்து அரைத்துச் சோவிலைவத்துக்கொண்டு அஞ்சனமாகக் கண்ணில் தடவிவா மேற்கண்ட விபாதிகள் தீரும்.

109. மாலைக் கண்ணுக்கு.

கருத்துளி இலையைத் தட்டிச் சாறு எடுத்துக் காலை மாலை கண்களில் 2-துனியிட்டுவரக் குணமாகும்.

110. கண்குச்சம், கண்ணிலிருந்து நீர்வடிதல், கண்கிவப்புக்குப் பத்து.

ஒரு கோழிமுட்டையின் வெண்கருவைச் சுத்தமான ஒரு கோப்பை அல்லது கொசில்விட்டு சூமணக்கு இலைகளை நீக்கிப் தண்ணீர் இரண்டு எடுத்து, அதைக்கொண்டு நன்றாய்ப் பொங்கும் வரை அடித்து நன்றாய்ப்பொடி செய்து னைக்காரத்தான் அரைத்துட்டு எடை எடுத்து, அதிற்போட்டு மதுபடியும் அடித்து, அது வெண்ணெய்ப்போல் திரண்டவரும்போது கண்களில் ஊற்றவும். கண்கள் திறந்திருக்கவேண்டும். காலை மாலை இரண்டு (அல்லது) மூன்று வேளை இவ்விதமேயே நல்ல கசக்கிடைக்கும்.

111. மூக்குப்பீனிசம், சராய்ப்பீனிசம், ஓயாத நாசியடைப்புக்கு.

சூமணக்கு எண்ணெய் கால்படியில் கால்பலம் வசம்பையும், ஒரு சிறு துண்டு மஞ்சளையும் தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிச் சிரசில் வைத்து முழுசுவரத் தீரும். வெந்நீர் ஸ்நானம் அகலியும். சீயக் காயத் தேய்த்து முழுகவும்.

112. தேள் கடிக்கு.

இரும்புக்கரண்டியில் வேப்பெண்ணெய் மாலைப்படி விட்டு, அடுப்பில் வைத்து அது நன்றாய்க் காய்ந்து வறுப்போது, காண்டியை எடுத்துக் கடிவாய்க்குறே சிமேவைத்துக் கொண்டு, தேரீர் அரைக்கால்படியைக் காண்டியில் இரண்டெடவையாக ஊற்ற வேண்டும். புனை கடிவாயில்படவே விஷம் இறக்கிவிடும்.

113. எலி கடிக்கு.

சித்திரைப் பாலாடை (பச்சிலையோடு) ஒரு புளியமுத்தனவு காயம் வைத்தரைத்து இலுமிச்சங்காய்ப் பருமன் அதைப் பசுவின் பால் அரைக்காற்படியிற் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும். அமாவாசை காலங்களில் செய்துவரவும்.

114. பேய்நாய்க் கடிக்கு.

எக்கடுகு இலையை நெல்லிக்காய்ப் பிரமானம் பசுவின் பால் அரைக்கால்படியில் கலக்கி 3 வேளை காலை காலை கொடுக்கவும். பத்தியம் புளி எள்ளெண்ணெய் நீக்கவும். கடித்த உடனே செய்வது உத்தமம்.

115. சகல சில் விஷங்கள், வண்டுகடிகள் அவற்றால் உண்டாகும் பத்துகள் தடிப்புதளுக்கு.

கோடகசாலை (பச்சிலை) யையும், கால்தட்டு எடை மிளகையும், ஒன்றாய்ச் சேர்த்து அரைத்துக் கழர்ச்சிக்காய்ப் பிரமானம் காலை காலை 7-நாள் சாப்பிட்டுவரத் தீரும். பத்தியம் எள்ளெண்ணெய் நீக்கவும்.

116. நரம்புச் சிலந்திக்கு.

தலைகருவிவேர் அரைப்பலம் எடுத்து, அதோடு 15-கருமொச்சைப் பவிறசேர்த்து, அரைப்பலம் ஜலத்தில் போட்டுப் பவிற அகித்தின் பவிறறைத் தின்று கஷாயத்தைச் சாப்பிடவும். ஒரு பொழுதில் சுகம் உண்டாகும்.

அமிழ்தஞ் செய்வச் சுத்தியே பிரதானம்

அதை இவ்வாறு கூறுவோமாக.

இலிங்க சுத்தி 1-வது முறை.

உலாந்தாலிங்கம் ஒரு கட்டியாக வாங்கி உயர்ந்த சொம்புத் தேலில் ஒருநாள், அமிர்தப்பாலில் ஒருநாள் ஊறவைத்துக்கொண்டு, மதுகாள் எடுத்து எலுமிச்சம்பழரசம், ருப்பைமேலிரசம், அமிர்தப் பால் சமையக் கலந்து அடுப்பின்மேல் சட்டியை ஏற்றி அதில் ஊறவைத்து வைத்துப் புகையாமல் 4-ஜாமம் சுருக்குக்கொடுக்கவும், சுத்தியாகும். இதற்கு சிங்கக்கட்டென்று பெயர்.

பெடி 2-வது முறை.

கூடிலிங்கத்தை அமுதப்பாலில் பேதமற மூன்றுநாளுற வைத்துப் பின் ஷெ பாலால் நாலுஜாமம் சுருக்குக் கொடுத்துப் பின்னும், கொட்டான் காரத்தைச் சாற்றில் நாலு ஜாமம் சுருக்குக் கொடுக்கச் சுத்தியாகும்.

சவ்விரம் சுத்தி.

சவ்விரம் எவ்வளவு தேனையோ அவ்வளவு கலையில் வாங்கி வந்து பல்விதமாக அந்த எடைக்கு அதிகமாக மூன்று பங்கு மிளகை சிவந்து, வடிகஞ்சி சிறை வார்த்து அரைத்து மொழுகுப் பதத்திலே தேந்துச் சவ்விரத்துக்கு அங்கியூட்டிச் சீலையில் முடிந்து, வளையி, படித்துவிட்டாமல் தொலாந்திரமாகச் சட்டி இரண்டு ஜாமம் எரிக்கச் சவ்விரம் சுத்தியாகும்.

பூரம் சுத்தி.

பூரத்தைக் காரமுள்ள மிளகும், சாரமுள்ள வெற்றிலையும் கட்டிச் சுத்த ஜலம் சட்டியில் விட்டுக் கஷாயமிட்டு, அதில் கிழிக்கட்டி மூன்றுநாள் ஊறவைத்துப் பின்பு அமிர்தப்பாலில் நாலுஜாமம் சுருக்குக் கொடுத்து எடுத்துக் கொள்ளப் பூரம் சுத்தியாகும்.

ரசம் சுத்தி.

அமிரசமாகிய ருத்தம் அமிர்தப்பாலில் பொருக்க ஒரு நாள் ஊறப்போட்டு, மதுகாள் செங்கல தூய், புகையாமல் ஊறவைத்து, சக்கரை இதுகளில் அரைத்தெடுத்துக் கொண்டு பின்பு வெள் சிப்பியுண்டை உரித்துக் கலத்திற்போட்டு ஷெ ரசத்தைச் சேர்த்து ரசம் சுத்தியாகும்.

பாதரச சுத்தி.

சித்திபெற்ற ரசத்தை, மனமொத்த பலம்வாக்கிச் சத்தியூகை செய்து சுத்தமான குழி அம்மியில் விட்டு மஞ்சள் தூளைக் கொஞ்சம் போட்டு இரண்டு நாழிகை பிரண்டுவா மத்தித்துப் பிறகு ஒட்டரை வயக்கலந்து வெட்டவெளியில் சுட்ட வெயிலில் நாலு நாழிகை மேலாக வைத்திருந்து பிறகு மெல்லிய சவ்விரச் சீலையில் வைத்துப் பிழிந்து கொண்டு, சந்தனச்சாறு, தேவதாரச்சாறு, முருங்கைப் பட்டைச்சாறு, வெற்றிலைச்சாறு, பாகல் இலைச்சாறு, வேலிப்பருத்திச்சாறு, நிலப்பனக்கிழங்கின்சாறு, புரளப்பட்டைச்சாறு, கொடி வெலிச்சாறு, ஊமத்த இலையின்சாறு, கையாந்திறாச்சாறு, சாரணியிலையின்சாறு, இதுகளிலே தனித்தனி இரண்டாண்டு நாழிகை புரண்டுருளமத்தித்து அரைத்தெடுக்க ரசசுத்தியாகும்.

ரசசெந்தூர சுத்தி.

அமிர்தப்பாலில் மூப்பது நாழிகை ஊறவைத்தெடுக்க ரசசெந்தூரம் சுத்தியாகும்.

கற்பூர சுத்தி.

துங்கமான கற்பூரத்தைச் செங்கழுநீர்ப்பூ சிதழின் சாற்றில் தக்க ஒருநாழிகை ஊறவைத்துக் கொத்திரோன் வெயிலில் மங்காம வுலர்த்தி எடுக்கக் கற்பூரம் சுத்தியாகும்.

காந்தம் சுத்தி.

ஊசிக்கார்த்தத்தைத் தேசிப்பழச் சாற்றிலும், சூலின் மோரிலும், மாகில்லாக் காடியின் ரீரிலும், கொதிக்கவைத் தெடுத்துப் பிறகு, சாணியை பெடுத்துப் பாணியிற் கலக்கிய சாணப்பாசிலும் ஏழுதரம் காய்ச்சிக் காய்ச்சித் துவைக்கக் காந்தம் சுத்தியாகும். வசுரு வைக்கோலில் காந்தத்தை வைத்தெரிக்கச் சுத்தியாகும்.

தெந்தகச் சுத்தி.

ஒரு சுட்டிக்குள் ஒரு கூட்டுப்பாலாகிய வெள்ளைப்போலி விட்டுச் சுட்டியின் மேலே தெட்டித் தணியாக் வேடுகட்டிக் கெந்த கந்தகக் கொட்டிப் பாய்வி, அதன் மேல் வெள்ளைப்போட்டு மூடி, பிட்டுவித்தபோல அடுப்பேற்றி அவிக்கக் கெந்தகம் யாவும், அந்தச் சுட்டிக்குள் உருகிப் பாலில் விழும். இப்படி ஏழுதரம் எடுத்தெடுத்துச் செய்யக் கெந்தகம் சுத்தியாகும். (வாஷு கெந்தகம் மருத் துவைக்கக் கூகாது என்பதை வைத்தியர்கள் அறிக.)

கெல்லிக்காய் கெந்ததைக் காணம் வெந்நீர், காடிநீர், கருத் தலெண்ணெய், எருக்கன்பால், ஆலின்பால், ஆடாதோடைச்சாறு, புனியிலைச்சாறு, கோமூத்திரம், இதுகளிலே தனித்தனியே உருக் கிச் சாய்க்கவும். பின்பு திப்பிலிக் கஷாயத்திலும், கொடியேலிவேர் சாற்றிலும், ஒவ்வொரு ஜாமம் ஊறப்போட்டு வெநிலில் காயவைக் கக் கெந்தகம் சுத்தியாம். வாணக்கெந்தகம், சூழாய்க்கெந்தகம், நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம், முதலியதிருப்பதால் பார்த்துச் செய்யவும்.

தாளகம் சுத்தி.

காடிக்காய் தாளகத்தைப் பணம்போலே வெட்டித் துணிபிற் கட்டி, அப்பொட்டணத்தைக் கோமூத்திரத்தில் ஒரு காளும், காடி யில் ஒருகாளும் வேகவிட்டு எடுத்துப் பின்னும் பசுவின் பாலிலும், சுண்ணாம்பு நீரிலும், * கலியாணப் பூசணிக்காய் நீரிலும், இவைகளில் ஒவ்வொரு நீரிலும் ஒவ்வொரு ஜாமம் தொலாந்திரமாக வேக வைத்து எடுத்துக்கொண்டபின், அரசம்பட்டைக் கஷாயத்தில் மூன்றுகா ளுறப்போடத் தாளகம் சுத்தியாகும். இவ்விதம் மூன்று விதச் சுத்தியான் பின் சகல அவிழ்த்துடன் பிரயோகிக்கலாம். பொன்னரிதாரத்தை மேற்சொன்ன வண்ணஞ் சுத்திசெய்யலாம்.

அரிதாரச் சுத்தி, (கௌரிலலிதம்.)

பாத்திரமாகிய மண் சுட்டியில் நீத்தாத சுண்ணாம்புக்குள் கௌரிலலிதமாகிய அரிதாரத்தை வைத்துக் கழுதை மூத்திரம் விட்டு ஏழுதரம் தாளித்து எடுத்துச் சுண்ணநீர், காணம் வெந்நீர், காடிநீர், பூசணிக்காய்நீர் அகத்திக்கிரைத் தைலம், தயிர் இவைகள் சம்பாசமாக்கக்கூட்டி இரண்டு ஜாமம் சுருக்குக்கொடுக்க அரிதாரம் சுத்தியாம். பிறகு சகல அவிழ்த்துக்கும் உபயோகப்படுத்தலாம். சிலந்த அரிதாரம் மடலரிதாரம் இவைகளை இதுபோற் சுத்தி செய்வலாம்.

அரிதாரம், பொன்னரிதாரம், மடலரிதாரம், வைப்பரிதாரம், காட்டரிதாரம், தகட்டரிதாரம், கட்டி அரிதாரம், கனத்தி அரிதா ரம் இவ்வெட்டு அரிதாரத்துக்கும் பொதுப்பெயர் தாளகம் என்பர்.

* கலியாணப் பூசணிப்பழத்தை மேலே கீறி மூன்று விராகனெடை இரதப்புப்போட்டு அடியில் எழுத்தாணியால் துவாரஞ் செய்து மேலே ஊக்கிக்கட்டி அடியில் பீங்கான் வைத்து வைக்க அதில் இறங்கும் நீர் பூச ணிக்காய் நீர், எடுத்துக்கொள்ளவும்.

சவுரியம்போற் சவுரியைக் கொண்டு வந்து கவனமாய் மிளகுக் கஷாயத்தில் தொலாந்திரங்கட்டி அடுப்பேற்றித் தொடுப்பாய் ஒரு நாழிகை வரை யெரித்தெடுத்து ஆறிய பின் பன்றிப் பாலில் நன்றாய்க் கிளிக்கட்டி அக்கினியில் வைத்து அகித்தெடுப்பதே கௌரி பாஷாணம் சுத்தியாம்.

தொட்டிப் பாஷாண சுத்தி.

தொட்டிப் பாஷாணத்தைத் தொட்டு கொடுக்கிச் சட்டியி லிட்டு அதில் கெய்யுலிட்டு எட்டுகா னூறவைத்துப் பின்பு சூற வைத்துக் காணச்சாற்றில் தேடினப் போட்டுக் காய்ச்சி எடுக்கத் தொட்டிப் பாஷாணம் சுத்தியாம்.

செம்புத் தொட்டிப்பாஷாண சுத்தி.

சுண்ணாம்பின்ற காலாவின் பால், நன்றாமதன் சாணிப்பால், பன்றிப்பால், குன்றை நிகர்த்த நன்றிப்பலிக்கும் மங்கையர் பால், வெள்ளாட்டுப் பால், இவைகளில் தவித்தனி பத்து நாழி கை ஊறவைத்து வேறு பெடுத்துக் கண்டங் கண்டமாய்த் துண்டந் துண்டமாய் நறுக்கிக் கிளிக் கட்டி கெல்லில் அகித்தெடுக்கத் துல்லியமான செம்புத் தொட்டிப் பாஷாணம் சுத்தியாம்.

அகித்த கெல்லிப் பள்ளம் வெட்டிக் கவித்துக்கொட்டிச் சுத் திக்கு வித்து மண் போட்டு மெத்தி கிடவும்.

அயத் தொட்டிப் பாஷாண சுத்தி.

அயத் தொட்டிப் பாஷாணத்தைச் சுயமான ஆகின் பாலில் நயமாக நான்கு ஜாமமும், நறுகெய், கொப்புத்தேன் இவைகளில் எட்டு நாளும் ஊறவைத்து ஊறின பின்னெடுக்க அயத் தொட்டிப் பாஷாணம் சுத்தியாம்.

குதிரைப் பல் பாஷாண சுத்தி.

குதிரைப்பல் பாஷாணத்தைக் கொண்டு வந்து, உமிழ் நீர் வாங்கி அதில் ஊறப்போட்டுப் பின்பு நல்ல தண்ணீர் கிட்டுக்கழுவி வெயிலிற் காயவைத்து எடுக்கக் குதிரைப் பல் பாஷாணம் சுத்தி.

எலிப் பல் பாஷாண சுத்தி.

எலிப் பல் பாஷாணத்தைச் சலிப்பில்லாக் கொம்புத்தேனித்
போட்டுக் கொய்ச்சி பெடுத்தால் எலிப் பல் பாஷாண சுத்தியாம்.

சங்குப் பாஷாண சுத்தி.

சங்குப் பாஷாணத்தைப் பொங்கும் கற் கண்ணும்புக்குள்
வைத்து, அங்கம் பங்கமில்லாத அருமைச் சிறுவர்கள் நீரால் ஏழு
வகை தானித்துப் பின் ஒரு பாணியில் பாண மூத்திரத்தை விட்டு
அதில் ஷெ பாஷாணத்தைப் போட்டு மேல் மூடி நாற்பது நாள்
சமாதியில் வைத்தெடுக்கச் சங்குப் பாஷாணம் சுத்தியாம்.

அறுபத்து நான்கு பாஷாணத்துக்கும் பொதுச் சுத்தி.

அறுபத்து நான்கு பாஷாணங்களில் எந்தப் பாஷாணமாயி
ருந்தாலும், அந்தப் பாஷாணத்தைச் சுத்தி செய்ய வேண்டிக்
கற்றூழ்ஞ் சாறு, வெற்றிலைச் சாறு, குப்பைமேனிக் சாறு, எலு
மிச்சம்பழச் சாறு, செம்பருத்திச் சாறு, திறுநீர், (வகைக்குப்
படி ச.) முலைப்பாச் படி வ. படிசாரம், நவச்சாரம், (வகைக்குப்
பலம் வ.) தூள் செய்து கலந்து கிளிக் கட்டிவிட்டு சிதிலாகக் காற்
றில்லா விடத்தில் பதிலாந்த நாள் வைத்தெடுத்துக் காடியில் ஊற
வைத்து எடுத்துக்கொள்ளச் சுத்தியாம்.

மேனிக் சாறு, ஊமத்தஞ் சாறு, தக்காளிக் சாறு, பழச்
சாறு, காடி, சிறுநீர், இவைகளைச் சமமாகக் கலந்து இதில் உப்பு,
வெடியுப்பு, நவச்சாரம், சினுக்காரம், (சுன்னம் வகைக்குப் பலம் க)
தூள் செய்து கலந்து சாக்குகளைக் கிளியாகக் கட்டி மண்டலமிட்
டெடுத்து உலர்த்திக் கொள்ள எட்டெட்டுப் பாஷாண சுத்தியாம்.

நாவி சுத்தி.

வெள்ளித்திச் சாறு, கோமியம், இவைகளில், இரண்டு சாமம்
தனித்தனி ஊறப்போட்டு, ஏண்ட இலைநீர் சாண்டப் பொதி
ந்து சுத்திக்கொண்டு திருப்பித் திருப்பி எருப்பில் வாட்டவும்,
நாவி சுத்தியாம்.

நாவிக்கிழங்கின் சுத்தி.

நாவிக்கிழங்கைப் பருத்தியினைச் சாற்றில் ஊர்ன பின் மெடு
ந்து ஆமணக்கு முத்திரைக்குள் நாமதயின்றி வைத்துச் சுத்திக் குப்

நிழிற் கொருகி ஒரு நாழிகை பொறுத் தெடுத்துச் சீத்தில் கியாழத்
தில்தொலாந்திரம் கட்டி எரித்துப் பிறகு எருக்கன் பாலில் இருக்க
இரு நாழிகை ஊறவைத்துப் பின்பெடுத்து எருமைக் கோமியத்
தில் அருமையாய்க் கழுவி பெடுக்கவும், நாவிக்கிழங்கு சுத்தியாம்.

இருவி சுத்தி.

ஒருவித நாபியாகிய இருவியைத் தருவித்துச் சிறு துண்டு
களாக நறுக்கிக் கோவின் கோமியத்தில் மூன்று நாள் ஊறப்போ
ட்டு நாலா நாள் கோமியத்தைத் தாயியாறு வடித்துப் பின்னும்
மூன்று நாள் சிறுவர் சிறு நீரின்போட்டு ஊறனைத பெடுத்துப்
பூமியில் வெயிலோன் வெயிலில் உலர்த்திபெடுக்க இருவி சுத்தியாம்.

நேர்வாளம் சுத்தி.

அருமையான நேர்வாளத்தை எருமைச்சாணத்திற் பெருமை
பெற்ற காடியைவிட்டுச் சிறுமையிலாது கரைத்துக் கொதிக்க
வைத்தெடுத்துக் கற்றூழைச் சோற்றுக்குள் வைத்துப் புடமிட்டு
அதன் கஞ்சை அஞ்சாது நீக்கிப் பழாசம் ஆயின்மோர், காடியிற்
கலந்து அதிற் கொதிக்கவைத்தெடுக்க நேர்வாளஞ் சுத்தியாம்.

கஞ்சா விதையின் சுத்தி.

கஞ்சாவைக் காம்பு முதலியவற்றைப் போக்கிக் கொஞ்சம்
உப்புடன் நல்ல ஜலத்தைத் தாக்கி ஒருநாள் ஊறவைத்து மறு
நாள் ஏழு முறை மீளாய்வுப் பிசைந்து பிசைந்து கழுவி வலுவான
கெட்டிச் சீலையில் வைத்துப் பிழிந்து பின்பெடுத்து உடுரிவாக
உதிர்த்து உதயோன் வெயிலில் உலர்த்தி பெடுக்கச் சுத்தியாம்.

ஊமத்தை விதையின் சுத்தி.

ஊமத்தை விதையை ஒரு ஜாமத்தவரை, பழாசத்திலும்
பக கோமியத்திலும் தனித்தனி ஊறவைத்து சிதிலை உலர்த்தி
பெடுக்க ஊமத்தையினை சுத்தியாம். இப்படியே மருளுமத்தை
விதையையும் சுத்தி செய்யவும்.

புனையிலையின் சுத்தி.

புனையிலையை அத்திக்கெயின் மத்தி
யில் பிரம்பத்திரமாவிய புனையிலையைச் சுருட்டிக் கட்டிச் சுட்டிக்குள்

வயதது, தன்னகா கிட்டு அடுப்பிலேற்றி எரதவக லோ
வெந்தியின் சாற்றை, வடித்துப் புகைவிலையை எடுத்து, எல்லோன்
வெயிலின் கல்லாயுள் திப் பெடுக்கப் புகைவிலை சுத்தியாம்.

அபினியின் சுத்தி.

வெங்காயத்தின்கத்திற் றவாஸு செய்து அதில் அபினி
யைத் தங்கவைத்துச் சீலைமண் செய்து வெங்காயம் வெந்து கரி
யாமல் அவிபுடமாக வைத்தெடுக்க அபினி சுத்தியாம்.

ஆயின் செய்யில் அபினியைச் சேர்த்து மேலி மத்தித்து,
வெந்தியிற்படவி, சற்றே நெருப்பனில் விருப்பமாய் வெதுப்பி
யெடுக்க அபினி சுத்தியாம்.

கபரி சுத்தி.

சுரபி மூத்திரத்திலும், சவான மூத்திரத்திலும், கபரியைப்
பொடி செய்து சீலையில் முடிந்த தனித்தனி சுழுஜாமம் எரித்
தெடுக்கக் கபரி சுத்தியாம். செவ்வையான கல்குபரியை இவ்வண்
ணமே சுத்தி செய்வலாம்.

பாதரச சுத்தி.

சுத்தி பெற்ற ரசத்தை, மனமொத்த பலம் வாங்கிச் சுத்தி
பூகை செய்து சுத்தமானகுழி அம்மியில் கிட்டு மஞ்சள் தூளைக்
கொஞ்சம் போட்டு இரண்டு நாழிகை பிரண்டுவா மத்தித்து,
பிறகு ஒட்டையைக் கலந்து வெட்ட வெளியில் சுட்ட வெயிலில்
நாழி நாழிகை மேலாக வைத்திருந்து பிறகு மெல்லிய கல்லாச்
சீலையில் வைத்துப் பிழிந்து கொண்டு, சுத்தனச் சாறு, தேவநாரச்
சாறு, வேலிப்பருத்திச் சாறு, நிலப்பனங்கிழங்கின் சாறு, புரசம்
பட்டைச் சாறு, கொடியேலிச்சாறு, ஊமத்தைவிலையின் சாறு,
கம்பாந்தகைச்சாறு, சாரணவிலையின் சாறு, இவைகளிலே தனித்
தனி இரண்டிரண்டு நாழிகை புரண்டுருளமத்தித்து அரைத்தெடுக்க
பாதரச சுத்தியாம்.

ரச செத்தூர சுத்தி.

முலைப்பாலில் முப்பது நாழிகை ஊறவைத்தெடுக்க ரச செத்
தூரம் சுத்தியாம்.

மனோசிலை சுத்தி.

ருணம் பெற்ற மனோசிலையைப் பணம்போல வட்டமாக வெட்
டிப் பழஞ் சீலையிற் பொட்டணங்கட்டி நினைமுற்ற வெள்ளாட்டு
நீரிலே மூன்று நாள் தொலாந்திரங்கட்டி அடுப்புத் திருவிளக்குப்
போலே எரிக்கவும், அதன் பின் பசுவின் பாலிலும், உளுந்து நீரி
லும், தொலாந்திரமாக எரித்தெடுக்கவும், மனோசிலை சுத்தியாம்.
அவிழ்தவ்ளளிற் சேர்த்துக் கொடுக்க அதிக ருணமாம்.

அன்ன பேதி சுத்தி.

அன்ன பேதியைப் பின்னமில்லாப் புது ஓட்டில் வண்ணஞ்
சிலக்க வறுத்தெடுக்க அன்னபேதி சுத்தியாம்.

சகஸ்திரவேதி சுத்தி.

சொத்த சகஸ்திரவேதியை நாரத்தங்காய் ரசத்தில் நாலு
ஜாமம் ஊறப்போட்டு உலர்த்தியெடுக்கச் சகஸ்திரவேதி சுத்தியாம்.
சிலக்கெந்தி யென்றும் சாஸ்திரவேதி பென்றும் இதைச் சொவ்வர்.

கல்நார் சுத்தி.

எல்லோர்க்குதவும் கல்நார் தன்னை, புல்லர் சொல்லுக்குதவும்
கழுநாடு மூத்திரத்தில் மூன்று நாழிகை ஊறப்போட்டுக் கழுவி
யான மூத்திரத்தில் கொதிக்கவைத் தெடுக்கக் கல்நார் சுத்தியாம்.
கொங்கிலைப் பட்டைச் சாற்றில் நீங்காதொரு ஜாமம் ஊறப்போட்
டெடுக்கக் கல்நார் சுத்தியாம்.

கருப்புக் கல்நார் சுத்தி.

எருமைக் கொப்பு கல்நாளை எருமை மூத்திரத்தில் மூன்றுநா
ளுறப்போட்டுப் பின்பு அடியிச் குஞ்சரத்தின் சிறு நீரில் கொதிக்க
வைத்தெடுத்து அதை என்றாய்க் கழுவி, இன்கிரிலும், எலுமிச்சம்
பழச் சாற்றிலும் தனித்தனி ஒருநாள் அறுபது நாழிகை ஊறின்
பின் அடியிச் காயவைக்கக் கருப்புக் கல்நார் சுத்தியாம்.

காலிக்கல் சுத்தி.

காலிக்கலித் தேயிற்றுதவும் இன்கிரில் அரைத்து அரணப்
பிங்காணிற் கரைத்து வடித்து வெயிலிற் காயவைத்தெடுக்கச் சுத்தி.

அஞ்சனக்கல் சுத்தி.

கருகிமினை எவெ அஞ்சனக்கலைப் பெருமை பெற்ற புளியா
லாச் சாற்றில், ஒருவா னூறினயின் எடுக்க அஞ்சனக்கல்
சுத்தியாம்.

பொன் நிமினை சுத்தி.

பொன் நிமினைவை முன்னம் காடியில் மூன்று நா னூறப்போட்
டுப் பின்பெடுத்தக் கிருஷ்ண அப்ரோக்குத்தாள் ஒரு பிடி பெடுத்த
மூன்றுபடி பசுவின் கோரியத்தில் வேகவைத்தெடுத்து உலர்த்தி
கெல்லுடன் சேர்த்துக் கிளிக்கட்டிக் காடியில் தோய்த்து இறங்குந்
தெனியை நீண்டு உலர்த்திக் கொள்ளச் சுத்தியாம். வெள்ளிநிமினை,
வெண்கலநிமினை, காக்கைநிமினை இவைகளும் இதுபோற் சுத்தி
செய்யலாம். மேனி சிறந்த பொன் நிமினைவைத் தேனில் மத்தித்து
மூட்டித் தண்ணியை இட்டடை மடிப்பு மடித்துச் சேலையில் முடித்து
காணம்வெளிரீர், கோரீர், காடிநீர், இம்மூன்று நீரினும், தனித்தனி
ஒவ்வொரு நாள் கிளிக்கட்டி எரித்தெடுக்கப் பொன்னிமினை சுத்தி
யாம். இதற்குக் கொந்தி பெய்றும் பெயர்.

சிலாசத்து.

உலாசமான சிலாசத்தைத் தேசிப்பழச் சாற்றில் சேகரித்திப்
போட்டுக் கொதுப்பித்து எடுத்து வெள்ளெருக்கன் பாலில் மூன்று
நாடும் ஊறியபின் கழுவி வெடுக்கச் சுத்தியாம். அல்லிப்புரசுத்தில்
தூவிப்பாய் ஊறவைத்தெடுக்கலாம். (அல்லது) கலாம்சமான
பசுவின் பாலில் தொலாந்திரக்கட்டி எரித்தெடுக்கச் சுத்தியாம்.

சுற்றூர சிலாசத்து சுத்தி.

குணமான சுற்றூர சிலாசத்தைப் பணம்போலே வட்டம் வுட்
பமாக நறுக்கிப் பொட்டணம் சேலையர் சுட்டி, ஒரு சுட்டியை
அடுப்பிலே வைத்து இந்த மருந்தைத் தொலாந்திரமாகக் சுட்டித்
தொக்கிநிற்க, அந்தச் சுட்டியிலே பொட்டணம் மறையும்புடும்
பசுவின் பால் விட்டுத் தீயம்போல எரிக்கவும். பால் சுவரச்சுவை
விடவும். இந்தப்படி காலை முதல் மாலைவரை மேலும்மேலும் நாறு
நாடும் எரிக்கவும். பிறகு இரும்புப் பாத்திரத்தில் விட்டு இரும்
பாலே அகார்த்து வழித்து உலர்த்தி வெடுக்கக் சுற்றூர சிலாசத்துச்

சுத்தியாம். இது சகல அவிழ்தங்களுடனும் சேர்த்துப் பிரயோ
கஞ் செய்ய அனுப்பானமாக உதவும்.

வெள்ளை அப்பிரகம் சுத்தி.

உள்ளியோராவரும் தள்ளாம லேற்கும், வெள்ளை அப்ரோகத்
தைக் கொல்லன் உலையிற் பழுக்கக் காப்ப்சி வெள்ளாட்டுப் பாலிற்
போட்டு ஆறினயின் மெள்ள இத்தம் இதழாகப் பிரித்துச் சிறுநீரைச்
சாற்றில் ஆறுநாடும் ஊறவைத்தெடுக்கச் சுத்தியாம்.

கிருஷ்ண அப்ரோகம் சுத்தி.

கிருஷ்ண அப்ரோகத்தை வருஷமாகச் சேர்த்து வைத்த காடி
விட்டரைத்துக் கரைத்துத் தெனியவைத்திறத்துப் பின்பு கழுநீரில்
கழுவிப் பத்துக்கொரு பங்கு முத்திய கொடியேலிவேர் சேர்த்த
வைத்து ஒர் குடுவையிலிட்டு வாய்முடிச்சேலை மண்செய்து பெரும்
புடமாகப் போட்டெடுக்கக் கிருஷ்ண அப்பிரோகம் சுத்தியாம்.

கல்மத சுத்தி.

சொல்லற்கரிய கல்மதத்தைச் செல்வச் சிறுவர் சிறுநீரிலும்
செல்ல செக்கமுரீர்க் கிழங்கின் சாற்றிலும், புல்லரை வேகம் கழுந்த
நீரிலும், தனித்தனி மேலுமேலும் நாறுநாடும் ஊறப்போட்டு என்
ருய் ஊறியபின் கழுவி வெடுக்கக் கல்மதம் சுத்தியாம்.

கெருடப் பச்சை சுத்தி.

பவமான கெருடப்பச்சையைப் பலற்போக் செய்து கிளிக்கட்
டிப் பதல் முப்பது நாழிகை ஊறவைத்தெடுக்கச் சுத்தியாம்.

படிகாரச்சுத்தி. (சேனக்காரம்)

படிகாரத்தைத் தடியான எருமைச் சாணத்திற் சுடியக் கிளிக்
கட்டி வைத்தெடுக்கப் படிகாரம் சுத்தியாம்.

ஆயின்பால், வெள்ளாட்டின்பால், எலுமிச்சம்பழாசம், இவை
களில் தனித்தனி விட்டரைத்து விட்டை நடடி உலர்த்தச் சுத்தியாம்.

சேனக்காரச்சுத்தி. (படிகாரம்)

சேனக்காரத்தை ஊனயில்லாப் பசுவின்பாலில் மூன்று நாடும்
ஊறவைத்தெடுத்து உலர்த்திக்கொள்ளச் சேனக்காரம் சுத்தியாம்.
படிகாரமும் சேனக்காரமும் ஒன்றென்பர்.

சவுக்காரச்சுத்தி.

வட்டமான சட்டியில் திட்டமாகக் கோமியத்தை கிட்டபின் வெடுக்கடிப் பிட்டியலாகச் சவுக்காரத்தை அளித்த வெயிலி லுலர்த்தி பெடுக்கச் சவுக்காரம் சுத்தியாம்.

வெங்காரச்சுத்தி.

வெங்காரத்தை வங்காரவாசிச் சாற்றில் முக்க நாலு ஜாமம் சூட்டிப் புடம்போட்டெடுக்க வெங்காரம் சுத்தியாம்.

எண்ணெய் வெங்காரமாகிய வெங்காரத்தைப் பொரித்து, தங்காரமாகிய காடியிலாவது (அல்லது) பழச்சாற்றிலாவது அரைத்து கிள்ளிதட்டி உலர்த்தி பெடுக்க வெங்காரம் சுத்தியாம்.

நவச்சாரச்சுத்தி.

சாப்புற்ற சாடியின் கோமியத்தைப் பாப்புற்றசட்டியில் கிரப் பகிட்டு நவச்சாரத்தைக் கரைத்து அடுப்பிலேற்றி எரிப்பால் கண்டக் காய்ச்சிப் பின்பு வெயிலிலுலர்த்தி பெடுக்கச் சுத்தியாம்.

எவாச்சாரச்சுத்தி.

அவாவுள்ளோர்க்காரும் எவாச்சாரத்தைச் சுவாபமான காய் ளாட்டு முத்திரத்தில் கரைத்து வடித்திறுத்துத் திராகான் வெயிலிற் கவனமாய் உலரவைத்தெடுக்க எவாச்சாரம் சுத்தியாம்.

சத்திசாரம்.

உள்ள மகிழும் சத்திசாரத்தைத் தெள்ளிகமக் காடி நீரில், மூன்று நாளும், வெள்ளாட்டு முத்திரத்தில், மூன்று நாளும், ஊறப் போட்டு வெயிலில் நன்றாயுலர்த்தியெடுக்கச் சத்திசாரம் சுத்தியாம்.

குந்திரிக்கம் சுத்தி.

பூராயமெல்லாம் ஏளனமாய் எடுத்துப் பேசும் சாராயத்தைத் தோளையாய் ஒரு சட்டியில் கிட்டுப் பட்டுப்போல் குந்திரிக்கத்தை தணுக்கிக் கொட்டி ஒருநா ளுறவைத்து மறு நாளெடுக்கக் குந்திரிக்கம் சுத்தியாம்.

துத்தம் சுத்தி.

இத்தலத்தோர்க்கேற்ற சுத்தமான தத்தத்தைப் பத்து ஜாமம் அழுகியில் ஊறப்போட்டு ஊறினபின் மாறவெடுத்துக் கோவின்

கோமியத்தில் இரண்டு ஜாமம் திரண்டுவா எரித்து எடுக்கத் தத்தம் சுத்தியாம்.

பாற்றுத்தம் சுத்தி.

வெண்டுத்தத்தைச் செண்டுபோற் கிளிக்கட்டித் துண்டாகக் கழுதை முத்திரத்தைக் கொண்டு வந்து அதில் மூன்று ள்ளும், சிறுவர் முத்திரத்தில் ஏழு நாளும், பசுவின் பாலில் இரண்டு ஜாமமும் ஊறவைத் தெடுக்கப் பாற்றுத்தம் சுத்தியாம்.

மடற்றுத்தம் சுத்தி.

மடற்றுத்தத்தை உடற்பெருத்த எருமை மாட்டின் வெண் ணெய் (அல்லது) செய், பால், தயிர், கற்றாழைச்சாறு, இவைக களில் தனித்தனிபே இரண்டு ஜாமம் ஊறவைத்தெடுக்க மடற்றுத் தம் சுத்தியாம்.

துரிக சுத்தி.

பிங்காளிற் நயினாயூற்றிப் பாங்கான துருசைப் போட்டு நீங் காமல் ஒரு ஜாமம் ஊறியபின் ஸெ நயிரினுலரைந்து அடைதட்டி லுடு காயவைத்து அதிற் பிரட்டிபெடுக்கத் துருசு சுத்தியாம். பந்து நாள வெடிப்புத் திராவகத்திலும் பந்து நாள பாறு வெயிலிலும் தனித்தனி வைத்திருந்து எடுக்கத் துருசு சுத்தியாம்.

பச்சைத் துரிக சுத்தி.

ஒச்சமில்லாத பச்சைத் துருசைப் பச்சைப் புல்லுண்ணும் பசுக்கோமியத்தில் அட்சணம் போட்டு அடுப்பிலேற்றி எரித்தெடுக் கப் பச்சைத் துருசு சுத்தியாம்.

முத்துச் சுத்தி.

இத்தலத்தோர்கள் இத்தமகிழ் நத்தி யணியும் முத்தை, ஊமத் தங்கார் சாற்றிலும், சங்கம்பழச் சாற்றிலும், புளியம்பழச் சாற் றிலும், தனித்தனி மூம்மூன்று நாள ஊறவைத்தெடுக்க முத்துச் சுத் தியாம்.

பவளம் சுத்தி.

நவமான படிசு பாத்திரத்தில் சுவமான எலுமிச்சம்பழாசம் கிட்டு, இவ்வளவுமதிப்பென்றெடுத்தவைச் சும்பவளத்தைப்போட்டு

ஒரு நாளாறவைத்து மறுநாளெடுத்து வெந்நீர் கழுவி யெடுக்கப் பவளம் சுத்தியாம்.

பவளக்கொடி சுத்தி.

பவளக் கொடிவைப் பழாசத்தில் ஒரு நாள் ஊறப்போட்டு மறுநாள் மார்த்தாண்டன் வெயிலில் மூர்த்தாண்டமாய்க் காய வைத் தெடுக்கப் பவளக்கொடி சுத்தியாம்.

பவளப்புத்து சுத்தி.

பவளப்புத்தைப் பசுவின் பாலிலும், மோரிலும், கிளிக்கட்டி கிட்டு தனித்தனி நாலு நாழிகை எரித்தெடுக்கப் பவளப் புத்தி சுத்தியாம்.

பவளத்துத்தி சுத்தி.

பவளத் தத்தியை நவபாண்டமாயிவ ஓர் புதச் சட்டியிற் சுவம்பட்ட ஆவின் மோகா கிட்டுக் கிளிக்கட்டி அதிற் போட்டு மூன்று நாழிகை ஊறினபின் மாறி யெடுத்துச் சூரியன் வெயிலில் உலர்த்தி யெடுக்கப் பவளத்துத்தி சுத்தியாம்.

வைரம் சுத்தி. (வச்சிரம்)

தாசிரியமுள்ள கருப்புநீர்ப் பெட்டைக் குதிரையின் மூத்திரத் தில், வைரத்தை முதல் நாளும், விரிபமுள்ள வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் இரண்டாம் நாளும், காரிபத்துக்கான பூசணிக்காய்ச் சாற் றில் மூன்றாம் நாளும், தாசிரிகடோறும் மீறிப்படரும் பிரண்டை யின் சாற்றில் நாலாம் நாளும், தனித்தனி ஒவ்வொரு நாள் ஊறப் போட்டெடுத்து ஐந்தாம் நாள் வெந்நீர் கழுவி வெயிலில் உலர்த்தி யெடுக்க வைரம் சுத்தியாம்.

வைரேரியம் சுத்தி.

அதிரகடக்கும் குதிரை மூத்திரத்தில் மூன்று நாளும், குதிரை முட்டையாகிவ கலிபாணப் பூசணிக்காய்ச் சாற்றில் மூன்று நாளும், ஊறப்போட்டு ஊறினதை நீராற்சூழி கதிரவன் வெயிலில் முதிரக்காயவைத் தெடுக்க வைரேரியம் சுத்தியாம்.

மாணிக்கம் சுத்தி.

நீணிலத்தோர் பேணிக்கொண்டாடும் மாணிக்கத்தைக் குதிரை மூத்திரத்தில் மூன்று நாளாறப்போட்டு வானாவும் பாண

வின் வெயிலில் மூன்று நாளும் காயவைத்து ஏழாம் நாள் வெந்நீர் கிட்டுத் கழுவி யெடுக்க மாணிக்கம் சுத்தியாம்.

மரகதம் சுத்தி.

நிலக்குமிழும் வேரைக்கலக்க அரைத்துத் துலக்கமாய் உருண்டை செய்து அதன் மத்தியில் மரகதத்தை வைத்துப் பெலக்கச் சிலை மண் செய்து குக்குடபுடம் அக்கணம் வைத்தெடுக்க மரகதம் சுத்தியாம்.

புட்பராகம் சுத்தி.

இப்புவிபதினிற் செப்புநற்கரிய புட்பராகத்தைப் புனியிலைச் சாற்றிலும், வெள்ளாட்டு நீரிலும், தனித்தனி ஒவ்வொரு நாள் ஊறப்போட்டு மூன்றாம் நாள் எடுத்துச் சான்றோன் வெயிலில் காய உலர்த்திக் கொள்ளப் புட்பராகஞ் சுத்தியாம்.

கோமேதகம் சுத்தி.

பூமேவென்றும் புகழ்பெற்றிருக்கும், கோமேதகத்தை, நிலக் குமிழும் இலைச்சாற்றிலும், துலக்கமான தம்பைப்பூச் சாற்றிலும், குதிரை நீரிலும், தனித்தனி ஒவ்வொன்றிலும், மும்மூன்று நாள் ஊறவைத் தெடுக்கக் கோமேதகம் சுத்தியாம்.

நீலம் சுத்தி.

தாலத்தின்பாலரும் கோலரும் சாலவணியும் நீலத்தைக் கழுதை மூத்திரத்தில் மூன்று நாளாறப் போட்டு காலா நாள் வெயிலில் காயவைத்து வெந்நீர் கழுவி யெடுக்கச் சுத்தியாம்.

நிலக்குமிழும் வேரையரைத்து உருண்டை செய்து அதன் மத்தியில் நீலத்தை வைத்துச் சிலைமண் செய்து கோழிப் புடமிட்டெடுக்க நீலம் சுத்தியாம்.

படிசுதம் சுத்தி.

இச்சையான படிசுதத்தைப் பச்சைப் பசும்பாலில் ஏழு நாள் ஊறவைத்தெடுக்கவும். நான்தோறும் பழைய பாலை வடித்துப் புதியபாலை கிடலொவும்.

கடல் நுரை சுத்தி.

கடல் நுரையைக்கிளிஞ்சில் சுண்ணத்துடன் தாளித்துக் கழுவி யெடுக்கக் கடல் நுரை சுத்தியாம்.

கடற்பாசி சுத்தி.

மரெலாக் கடற்பாசிக்குச் சுத்தி வேண்டுவதில்லை.

சமுத்திர சோஷிவிதை சுத்தி.

ஒடு நீக்கி உள்ளே இருக்கிற பருப்பை நாடியே எடுத்துக் கொள்ளவே சமுத்திர சோஷிவிதை சுத்தியாம்.

பலகறை சுத்தி.

பலகறையைத் தலமுறை சென்ற வேம்பின் சாற்றிலும், எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும், இரு குங்குச்சாறுகிய முசுமுகக்கைச் சாற்றிலும், தனித்தனி ஒவ்வொரு நாள் ஊறப் போட்டுப் பின் பெயித்து நன்றாய்த் துடைத்து நெருப்பனலில் வெதுப்பி பெடுக்கப் பலகறை சுத்தியாம்.

ஆமை ஒட்டின் சுத்தி.

நெருப்பனலில் கட்டெடுக்க ஆமை ஒடு சுத்தியாம்.

முட்டை ஒட்டின் சுத்தி.

குஞ்சுபொரித்த கோழி முட்டை ஒட்டின் பூநீரைக்கட்டிச் செவ்வையான நீரவிட்டு ஒரு ஜாமம் எரித்து சவ்வை நீக்கி வெயிலிற் காயவைத்தெடுக்க முட்டை ஒடு சுத்தியாம்.

கிளிஞ்சில் சுத்தி.

உவந்த உவர் மண்ணில் சவந்தமாகிய தண்ணீரவிட்டுக் கரைத்து அதிற் கிளிஞ்சைப் போட்டு இரண்டு ஜாமம் கொதிக்க வைத்தெடுக்கக் கிளிஞ்சில் சுத்தியாம்.

முத்துச் சிப்பி.

பூநீரைய உவருப்பைக் கரைத்து அதில் முத்துச் சிப்பியைப் போட்டு நெருப்பிற் கொதிக்க வைத்து நல்ல ஜலம் விட்டுக் கழுவி பெடுக்க முத்துச் சிப்பி சுத்தியாம்.

ஊது-சங்குச் சுத்தி.

பொங்குக் கடலில் எங்கும் விளங்கும் சங்குகளைக் கொண்டு வந்து பசுவின் மோகைச் சட்டியில் விட்டு ஏழுநாள் தங்கும்படி ஊதுவைத்தெடுக்கச் சங்குகள் சுத்தியாம்.

சோத்துப்புச் சுத்தி. (கறியுப்பு)

உருண்டைச் சட்டியில் இருகாழித் தண்ணீரும் ஒரு காழி உப்புஞ்சொட்டி அந்நீரில் தேத்தாயிரையை உரைத்துத் தெனிய வைத்து அடிமண்டியை வடிய இறத்து, சற்று பொறுத்து ஜலத் தைப் படியக் காய்ச்சினால், பழையபடி ஒருபடி உப்பு வெள்ளிக் காசுபோலிருக்கும். அந்த உப்பை எடுத்து வைத்துக்கொண்டு பத்தியத்துக்கு உபயோகப்படுத்தலாம்.

உப்புச் சுத்தி. (சோத்துப்பு)

கறியுப்பைத் தேவையானது வாங்கி ஒரு புதுச்சட்டியிற் போட்டு அது அழுங்கும்படியாகத் தைவேளைச்சாறு, குப்பை மேனிச்சாறு இவை தனித்தனியிட்டு மூன்றுநாள் ஊறினபின் வெயிலில் காயவைத்துலர்த்தி யெடுக்க உப்புச் சுத்தியாம்.

பாரை உப்புச் சுத்தி.

பாரை உப்பாகிய சிவந்த உப்பைப் பசுவின் கோமியத்தில் ஊறப்போட்டுச் சூரியன் வெயிலிற் காயவைத்தெடுக்கப் பாரை உப்புச் சுத்தியாம்.

அட்டுப்புச் சுத்தி.

அட்டுப்பு அளவுபடி எவ்வளவோ? அதற்கு காங்கு படி அளவு மோரை விட்டுச் சோக்கரைத்து வடித்து கண்டக்காய்ச்சி அண்டயோனி வெயிலிற் காயவைத்தெடுக்க அட்டுப்பு சுத்தியாம். பொட்டிலுப்பையும் இப்படியே சுத்தி செய்யலாம்.

இந்துப்புச் சுத்தி.

இந்துப்பை முந்தக் காடியில் மூன்று நாள் ஊறப்போட்டுப் பிந்தப் பிங்களை வெயிலில் அந்தமா புலர்த்தியெடுக்க இந்துப் புச் சுத்தியாம்.

வளையலுப்புச் சுத்தி.

வளையலுப்பைக் கிளைகையா யோடும் புளியிசுச்சாற்றிலும், குளகுளப்பான காடி நீரிலும், ஊறப்போட்டு ஒளியின் வெயிலிற் கழியில்லாமற் காயவைத்தெடுக்க வளையலுப்புச் சுத்தியாம்.

கல்லுப்புச் சுத்தி.

கெட்டியான கல்லுப்பைச் சுட்டியிற் கொட்டி அதிற் காடி நீரை விட்டு எட்டு ஜாமம் ஊறப்போட்டுக் கெட்டுவிடாமல் நாம் போகத்துடைத்து, மாராமல் வெயிலில் உலர்த்திப் பின் சுட்டியிற் கொட்டிக் கெட்டியாய் வறுத்தெடுக்கக் கல்லுப்புச் சுத்தியாம்.

வெடியுப்புச் சுத்தி.

வெடியுப்பின் அளவுக்கு நாலுமடங்கு சுத்த ஜலத்தை ஒரு பாத்திரத்தில் மெத்தவிட்டுக் காய்ச்சிக் கொதிக்கும்போது மதிப் பாய்ப் புளித்த மேசரைக் கொஞ்சம் விட்டுக் கலக்க அழுக்குத் தள்ளும். அவ்வழுக்கை மேலாகச் சல்லிக்காண்டியாற்றள்ளி அப் புறப்படுத்தி மீண்டும் காய்ச்சும்போது ஒரு துளி ஒலியின் மீது விட உறையும். அப்பக்குவத்தில் கிழை இறக்கிவைத்து ஓரிரவு ஆறவிடக் கம்பிகளாக உறையும். இவைகளை அகலப் பீங்கான் தட்டுகளிவிட்டு சாயில் உலர்த்தவும். எடுத்த கம்பிகள்போக மிகுதியுள்ள ஜலத்தோடு பின்னும் நான்கு மடங்கு ஜலம் விட்டு முன்போலக் காய்ச்சி ஆறவிட்டுக் கம்பிகளாக வரும் உப்புக்களை, எடுத்துலர்த்தி முன் உப்போடு கூட்டவும். இப்படி உப்புக் கிடைக் கும்வகையிற் காய்ச்சிக் காய்ச்சி எடுப்பதே வெடியுப்புச் சுத்தி யாம். இவ்வண்ணம் செய்த உப்புக்கு ஒரு நீட்சை முடிந்த உப் பென்பர். செவ்வையாய் இப்படி ஏழுமுறை செய்யின் சப்த நீட்சை முடிந்த உபர்தாமான உப்புச்சுத்தி பென்று சித்தர்கள் கொண்டாடுவார்கள்.

உழமண் உப்புச் சுத்தி.

உழமண்ணுப்பு அளவுக்கு நான்கு மடங்கு ஜலம் விட்டுக் கரைத்து மதுநாள் வகையில் அசையாமல் வைத்து, அதின் தெ ளிவை வடித்துச் சுண்டக்காய்ச்சி வெயிலில் உலர்த்தியெடுக்க உழ மண்ணுப்புச் சுத்தியாம்.

உவர்மண் சுத்தி.

உவர்மண்ணைச் சுத்த ஜலம் விட்டுக் கரைத்துத் தெளியவைத் திறக்கச் சுண்டக்காய்ச்சி வெயிலிலுலர்த்தி பெடுக்க உவர்மண் சுத்தியாம்.

பூநீர் சுத்தி.

பூநீர் அளவுக்கு நான்கு மடங்கு ஜலம் விட்டுக் கரைத்து நாலு மணி நேரம் தெளியவைத்து ஒரு காயகன்ற பாத்திரத்தில் விட்டுப் பசிலோன் வெயிலில் வெகுநேரம் காயவைத்தெடுக்கப் பூநீர் சுத்தியாம்.

கடகைநீர் சுத்தி.

நாகத்தைப் போகச் செய்யுந் தண்ணீரில் கடகை நீரைப் போட்டுக் கரைத்துத் தெளிந்த பின் வடிகட்டித் திவாகான் வெயி லில் உலர்த்தி பெடுக்கக் கடகைநீர் சுத்தியாம்.

நாணஞ் சுத்தி.

பூநாகமாகிய நாகணத்தைச் சேகாஞ் செய்து ஓர் பாகமாய் வில்லை வில்லையாய் அறுத்து ஒரு சுட்டியில் நெய் தடவி அதிற் போட்டு வில்லைகள் வளையும்படி வறுத்தெடுக்க நாணம் சுத்தி.

பூநாக சுத்தி.

சாக்குழு வென்னும் நாக்குப்பூச்சியைப் பாங்கான பசுவின் பால்விட்டு மூன்று ஜாமம் வைத்திருக்க மண்ணெல்லாம் தன்னுலே கக்கிவிடும். பின்பு, நல்ல ஜலம் விட்டலம்பி எடுக்கப் பூநாகம் சுத் தியாம்.

இந்திரகோபஞ் சுத்தி.

மைத்தர்கள் மெழுவாய் எடுத்தனையிடும் சுந்தாமான இக் திரகோபப் பூச்சியைத் தைலப்பசை போகாவண்ணம் படிசை பாத் திரத்தில் போட்டு உலர்த்தியெடுக்க இந்திரகோபஞ் சுத்தியாம்.

கரும்புச் சுத்தி.

கரும்பின் மேற்றோலைச்சீவி நீக்கி, திரும்பக்கண்ணுவையும் போக் கித் துண்டத்துண்டமாய்க் சுண்டனஞ் செய்து கழித்தெடுக்கக் கரும்பு சுத்தியாம்.

சர்க்கரை சுத்தி.

சர்க்கரையை வாங்கி அதிலுள்ள கட்டிகளை பெல்லாம் அம் மியிற் கொட்டி தட்டி சொறுக்கியரைத்து முறத்திலெடுத்துக் கொள்ளச் சர்க்கரை சுத்தியாம்.

தேன்மெழுகு சுத்தி.

தேன்மெழுகைத் தாதுருக்கித் தெனியவைத்துப் பான்மாறுது வடிக்கடி யெடுக்கத் தேன்மெழுகு சுத்தியாம். கொசுவின் தேன் மெழுகு மஞ்சள்மெழுகு வெள்ளைமெழுகு இவைகளை இதுபோற் சுத்தி செய்யலாம்.

கங்கம் சுத்தி.

எங்கும் பதிப்புநீங்கும் தங்கத்தைத் தாதுருத்துச் செவ்வரி யென்னும் செம்மண்ணைக் குழம்பந் தளர்த்து, இரத்தமும் பூசி கிருப்பமாய் கொடுப்பில் வைத்து கெட்டுப்போற் காப்பரி யெடுக் கத் தங்கஞ் சுத்தியாம்.

வெள்ளி சுத்தி.

வெள்ளிய பெல்லிசாய் ஈசறைடுபோல் தகடுதட்டிச் செவ் வக்காய்ச்சிப் பழுபாகற்கிழஞ்சுச் சாற்றில் ஏழுநாள் களைத்தெடுக்க வெள்ளி சுத்தியாம்.

வங்கமாகிய வெள்ளிபுடன் கருவங்கமாகிய சயத்தைச் சம மாகச் சேர்த்து உறுக்கி அந்த சயம்போக ண்டி யெடுக்க வெள்ளி சுத்தியாம்.

செம்புச் சுத்தி.

செம்பைத் தகடு தட்டி, தாம்ப, சாம்ப, பழச்சாறு, குதுவர் றீரும், ஒன்றாய்ச் சேர்த்து அதில் அத்தகடைய் போட்டுப் பத்து நாள் ஊறினபின் கன்றாய்க் கழுவி வெயிலில் வைத்தெடுக்கச் செம்பு சுத்தியாம்.

துட்டை மெல்லிசாய்த் தட்டி வைத்துக்கொண்டு, கொடிச் சுள்ளிக் கொழுந்தையும், கொடியிடைச் சிறு செவ்வி சிறு நீரையும் கிட்டரைத்துத் தட்டின் மேலுங்கேழும் தின்னமாய்ப் பூசி ஒட் டில் வைத்துச் சிலமண் செய்து, காட்டெருவிற் புடம்போட் டெடுத்தப் பின்னும், மேனிச்சாறும் வெற்றிசைச்சாறும் முன் போல் விட்டு அதுபோற் புடம்போட்டு ஆறினபின்செக்கந்து, ஈகல் ஒரு புடயிடச் செம்பு சுத்தியாம்.

தாம்பிர சுத்தி.

குன்றிமணிப்பாறுப்பு, அன்றெடுத்த தாதுருதும், குன்றை வில்லிகொடுத்த தாம்ப, அப்பிரசேகா சினக்காரம், இவை வகைக்கு கிராகனெடை (ஆளா) இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு எருக்கன் பால் விட்டு இருக்காய் அரைத்துத் தாம்பிரைத் தகட்டுக்குத் தடவிப் பத்து எழுவிந் மத்தியில் வைத்துப் புடம்போட்டுத் தாம்பிரைம் சுத்தியாம்.

தாம்பிரத்தை ஈசறைடுபோல் தகடு தட்டி வைத்துக்கொண்டு புளித்த மோசிலும், பொன்னாக்காணிச் சாறிலும், காணம் வெந்த றீரிலும், கற்றுகழக்காறிலும், புனியிலிச் சாற்றிலும் வெவ்வேறு தனித்தனி ஏழுமுறை தகட்டை கொடுப்பிற் பருக்கக் காப்பரி, மேலே கொண்ண மோசிலும் றீரிலும் சாறிலும் களைத்து களைத்து எடுக்கத் தாம்பிரைம் சுத்தியாம்.

மெத்தகத்தைக் கல்வத்திலிட்டு எருக்கன் பால்கிட்டு கன்றா யரைத்து சுத்திரெய்த் கொப்புத் தகட்டுக்குப் பூசி ஒரு அகலில் வைத்து மேலும் ஒரு அகல் மூடிச் சில மண்கொய்து கெடிபுடம் போடவும்.

பித்தளை சுத்தி.

பித்தளையை மெத்த மெலிச்சாய்ச் சுத்தமாய்த் தகட்டித்துச் செவக்கச் செவக்கக் காப்ப்சிக் காப்ப்சி அடியிற்கண்ட றீரிலும், சாறி லும், பாலிலும், மூன்றுநாள் நோய்த்துத் நோய்த்து எடுக்கவும்.

அதன் விபரம் பின்வருமாறு காண்க.

வெள்ளாட்டுப் பாலும், கொள்ளுவெந்த றீரும், மேனியிலை புனியிலைகளின் சாறும், தனித்தனி ஒவ்வொன்றிலும் வெவ்வே ருக்கக் காப்ப்சித் தோய்ச்சுப் பித்தளை சுத்தியாம்.

வெண்கல சுத்தி.

வெண்கலத்தைக் கண்ணிட்டாடக் காப்ப்சிக் காணம் வெந்த றீரிலும், புனியிலிச் சாறிலும், ஏழுநாள் தனித்தனி நோய்த்தெடுக்க வெண்கலம் சுத்தியாம்.

வெள்வங்கம் சுத்தி.

வெள்வங்கத்தை என்னென்னெய், இதுப்பை என்னெய் தேங்காய் என்னெய், இவைகளைச் சம்பாசகமாகக் கலந்து கவர் சாரத் துள் துவி அதில் ஏழுதாம் உருக்கிச் சாய்க்கவும் (அல்லது) மஞ்சள் நீர், கொள்ளுவெந்த நீர், காடிநீர், எலுமிச்சம்பழச் சாறு, கோமியம், மோர், இவைகளிலும் தவித்தனி உருக்கிச் சாய்க்க வெள்வங்கம் சுத்தியாம்.

வெள்வங்கப்பற்ப செந்துளம்.

வெள்ளியத்தை கல்லுபுதுச் சட்டியிலிட்டு சாறுநீர் சாய்பல் போட்டு வறுக்கப் பற்பமாம். அந்தப் பற்பத்தை முக்காடுத்து எலுமிச்சம்பழச் சாறுகலாத்து மூன்று செம்புரட்டைப் போடச் செய்துமாம்.

வேறு விதம்.

அரிதாந்தைப் புரசப்பட்டைச் சாற்றுலகைத்து சரியான வெள்ளியத்தைத் தகடாகத் தட்டி அந்தத் தகட்டிலே ஷா அரிதாந்தைப் பூசிக் குகையிலிட்டு ஒருபுடம் போடச் செய்துமாம்.

கருவங்கம் சுத்தி.

கருவங்கத்தை, பிரண்டலேகை பகைத்து வெள்ளாட்டு மூத் திரத்திப்போட்டு என்னென்னெய் கிட்டுக் கலக்கிக் கொண்டு அதில் பத்துத்தாம் உருக்கிச் சாய்க்கக் கருவங்கம் சுத்தியாம்.

பொடி 2.

காரியத்தை விரியமான இதுப்பை என்னெய்யிலும், கண்டங்கத்திரியேர்ச் சாற்றிலே துண்டு துண்டாய் ஏழுதாம் சாய்த் தெடுக்கக் காரியம் சுத்தியாம்.

சுத்தியான காரியத்தை மெத்த மெலிசாய் சாற்றுகுபோல் தகடு தட்டி மனோலிகையைக் கல்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு கிட்டு கன்றும் அகாத்துத்தகடெல்லாம் பூசி உலர்த்தி அதைத் தகட்டை முத்தச்சட்டியில் வைத்துப் பித்த ஒரு சட்டிகொண்டு மூடிச் சந்து வாய்க்கொடி மூடி சீலைமண் செய்து காய்த்தின் பிறகு காட்டெடுகில் நூறு எருவு கொள்ளும்படியாகப் பண்ண வெட்டிக் கெஜபுடம் போடவும், புடம் பார்த்து திடமாகாகிட் டால் குக்குடபுடம் போடக்காரியம் செய்துமாம். அதைச் சகல விதமோய்க்குக்கும் பியோகஞ் செய்யலாம்.

நாகம் சுத்தி.

நாகமான நாகத்தைப் பாகமாய் வாய்க்கிவந்து வைத்துக் கொண்டு, வெள்ளாட்டு கெய், பிள்ளைகளின் சிறுநீர், பழச்சாறு இவைகளைச் சம்பாசகக் கூட்டிக் கற்பன்னத்தில் கிட்டுக் கலக்கி அதில் ஷா நாகத்தைப் பத்துத்தாம் உருக்கிச் சாய்க்க நாகம் சுத்தியாம்.

நாகம் பற்பம்.

துத்தநாகத்தைத் திரண்டுருண்டை யாய்க் கம்பபொடித்துப் பணப்போல் கட்டமாய் வெட்டி கலக்கிவ பிறகு ஆடாதோடை யிலையின் சாறுபிழிந்து வேறொரு சட்டியில் கிட்டு நாகத்தின் துண்டுகளைக் கொட்டி ஷா ஆடாதோடைக் கொம்பினால் ஒரு ஜாமம் கிண்டிக்கிவறி மத்திக்கப் பற்பமாம். பற்பமாகாவியில், இப்படியே பிள்ளையும் ஒரு ஜாமம் முன்போல் அந்தச் சாற்றை கிட்டு அந்தக் குச்சியினால் கிண்டி வறுக்கத் துத்தநாகம் சுத்தமான பற்பமாம்.

அரபொடி சுத்தி.

அராமைய இரும்பு அரத்தை அக்கினி மயமாய்க் காயவைத் துப் பொடியாய் இரவி இந்தப் பொடியை களிக்காரத்தந்தா லொட்டி வெடுத்து அதை கல்லெண்ணெய்யிற் கொதிக்கவைத்து கன்றாய்க் கொதித்ததின பிறகு எடுத்துக்கழுவு அரபொடி சுத்தியாம்.

வேலாம் பட்டைச் சாற்றின் மேலாய் அரபொடியைப் போட் டசட்டியை அடுப்பிலேற்றி ஒரு ஜாமம் வேகவைத்தெடுக்க அர பொடி சுத்தியாம்.

புளியிலிச்சாறு, கெல்லிக்காய்ச் சாறு, முருங்கைப்பட்டைச் சாறு, கோமூத்திரம், இவைகளில் தவித்தனியே சாறு நீரு கிட்டு டகாத்துக் கொதிப்பித்துக் காய்த்தின் பிறகு பொடி செய்து குகையிலிட்டு மூடிச் சீலைமண் செய்து வாய்ப்புடிக் கெஜபுடம் போடப் பற்பமாம். இந்தப் பற்பம் அளித்தன்களிற் கட்டலாம்.

அயர் சுத்தி.

இரும்புப் பொடியை கிரும்பும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மூன்று நாள் ஊறப்போட்டு நாலாநாள் கல்லெண்ணெய்யில் ஊற

வைத்தப் பிண்ணெடுத்து, கயர்ச்சட்டியில் அப்பொடியை வறுத்துச் சற்றை பொறுத்துக் காயிற்றெழி வெடுக்க ஆயம் கயமான சுத்தியாம்.

சுத்தனக்கட்டையின் சுத்தி.

சுத்தனக் கட்டையிற் குருக்கிநிறுக்கும் வைர பாகத்தைத் தைரியமாய் எடுத்துக்கொண்டு பிணியைப் பாகத்தைத் தானேகிடுத்து விடுவதே சுத்தனக் கட்டையின் சுத்தியாம்.

செஞ்சுத்தனக் கட்டை, கறுப்பு அகற் கட்டைகளையும் இவ்விதஞ் செய்பச் செவ்வையான சுத்தியாம்.

தேவதாருவின் சுத்தி.

தேவதாருவுக்காதாவான வைர பாகத்தை மட்டும் எடுத்துக் கொண்டு பொன்வறவைவறுத்து எடுக்கத் தேவதாரு சுத்தியாம்.

மயிலிறகு சுத்தி.

ஒயிலான மயிலிறகைச் சுட்டியிலிட்டுக் கரியாகுப்படி எரித் தெடுக்க மயிலிறகு சுத்தியாம்.

உதோமைய சுத்தி.

கிரைத்த மயிலில் கிரைத்த மயிலை நீக்கித் கருத்த மயிலைச் சேய்க்காய் நீரிற்போட்டுக் கொடுக்கவெடுத்துக் கசகிப்பின் கல்ல கிரை விட்டு அலம் 3 வெடுக்க உரோமம் சுத்தியாகும்.

பச்சிலைமூலிகைப் பஞ்சாங்கம்.

இச்செகத்தோர் இக்கிக்கும் பச்சிலை மூலிகைகள் எத்தனையோ லெட்சக்கணக்காய் ஏற்பட்டிருக்கின்றன. அதில் எவ்வித பச்சிலைகளாய் இருந்தபோதிலும், சுத்திசெய்வதே மெத்த கலமெனச் சித்தாதிக்கள் சித்தம் தெளிந்து மகிழ்ந்து இருவாய் மலர்ந்திருக்கின் ருர்கள். இங்ஙனம் அதை எடுத்துவைப்போமாக.

1. இலைகளின் சுத்தி.

எவ்வித இலைகளையும் செவ்வை செய்யவேண்டில் அவ்விதமாகிய அழகல்-பருப்பு முதல் பனவகளை அகற்றித் துவிய வறுத்தித் தூள் துடைத்து எவக்கப் பனவளை இலைகளும் சுத்தியாம்.

2. புஷ்பங்களின் சுத்தி.

கப்புங்கவருமுள்ள புட்பச் செடிகளிற் புஷ்பித்திருக்கும் புஷ்பங்களைக் கொய்து, அதன் கார்பும், மகாரத்தம் புல்லிதழ்களைத் தள்ளி நல்லிதழ்களை வெடுத்துக் கொள்வதே புஷ்பச் சுத்தியாம்.

3. வேர்களின் சுத்தி.

நாற்றிகையோர்க்கும் ஏற்ற மருத்தெனச் சாற்றிடும் வேர்கள் பலவுள. அவைகளை ஆற்றிரினுலுற்றிக் கழுவிக்கொள்ளச் சகலனேர்களுஞ் சுத்தியாம்.

4. கிழங்குகளின் சுத்தி.

எக் கிழங்குகளையும் பக்குவமாய்க் கழுவி முக்கியமாய் மேற் குறையும், தக்க உள்சரம்பையும் நீக்கித் துடைத்துக்கொள்வதே சகல கிழங்குகளுஞ் சுத்தியாம்.

5. பட்டைகளின் சுத்தி.

வெட்டியெடுத்த பட்டைகளை ரெட்டுத் துணியாற் துடைத்த மேற்குறையி விட்டுவிடாமற் கிறிய சுத்தியால் மிருதுவாய்ச் சேயிக் கொட்டிவைப்பதே பட்டைகளுக்குக் கெட்டியான சுத்தியாம்.

நிலவாவரையின் சுத்தி.

நிலவாவரையின் சமூலத்தைக் கொண்டுவந்து கிழலில் உலர்த்திப் பொடியா யிடித்துச் சூணம் செய்த ஒரு மண் பாண்டத்தில் பால்விட்டு வேடுகட்டிச் சூணத்தை வைத்து மேற்சட்டி மூடி பிட்டியில் போல் ஒரு ஜாமம் எரித்தெடுக்க நிலவாவரை சுத்தியாம்.

பிரண்டையின் சுத்தி.

திரண்ட பிரண்டையைக் கணுக்களைத் தரித்து மேற்குறையி உரித்துப் புளிப்பு மோசில் கொஞ்சம் உப்புச் சேர்த்து மூன்று நாள் வறவைத்து நாலா நாள் ஞாயிறு வெயிலிற் காயவைத் தெடுக்கப் பிரண்டை சுத்தியாம்.

களிப்பிரண்டை, தீப்பிரண்டை, புளிப்பிரண்டைகளை இவ்விதஞ் சுத்திசெய்யலாம்.

செவ்வள்ளியின் சுத்தி.

செவ்வள்ளியைக் கொண்டு வந்து செவ்வை செப்து செங்கதி
ரோன் வெயிலிற்றை வைத்தெடுக்கச் செவ்வள்ளி சுத்தியாம்.

நிலவேம்பின் சுத்தி.

பலம்பெற்ற நிலவேம்பை பலமுற்ற அலரி வெயிலில் உலா
வைத்தெடுக்க நிலவேம்பு சுத்தியாம்.

செவஞர்வேம்பின் சுத்தி.

புணத்தோர் போற்றும் செவஞர்வேம்பை கவமாகக் கொண்டு
வந்து நிவாகான் வெயிலில் அவாலொடு உலர்த்தியெடுக்கச் செ
வஞர்வேம்பு சுத்தியாம்.

சேத்திற்கொடியின் சுத்தி.

சேத்திற்கொடியின் மேற்றேனைச் சேதி மீத்ததைச் சாத்தமாய்
எடுப்பதே சேத்திற்கொடியின் சுத்தியாம். இதற்கு அமுதவக்கி
யென்றும் பெயர்.

மகாப்பூவின் சுத்தி.

தடிக்காம்பாபை அடிக்காம்பையும். சோம்பாமல் அதன் ஈடு
விசிறக்கும். மகாத்ததையும் விசகிப் பசிலோன் வெயிலில் அச
னது வாயவைத்தெடுக்க மகாப்பூ சுத்தியாம்.

காட்டாத்திப் பூவின் சுத்தி.

சாம்பாந்த காட்டாத்திப் பூவைச் சோம்பாமற் சூரிய புடந்
திற் போட்டாத்தி பெடுக்கச் காட்டாத்திப்பூ சுத்தியாம்.

சிறு நாகப்பூவின் சுத்தி.

துசிலை மாசறப்போக்கி வாரியேருகடப மார்த்தாண்டன்
வெப்பந்தாக்கி பெடுக்கச் சிறு நாகப்பூ சுத்தியாம்.

குங்குமப்பூவின் சுத்தி.

எங்கும் விளங்கும் குங்குமப்பூவைத் துங்கோன காடுதத்தில்
தங்கும்படி பாப்பி அங்கின் கனகிற் காட்டி அதன்க்கம் சொதும்
பதத்தில் எடுக்கக் குங்குமப்பூ சுத்தியாம்.

இலவங்கப்பூவின் சுத்தி. (காம்பூ)

இலவங்கப்பூயிற் றுலங்குத் துசிலைக் கனக்கமறப்போக்கி
விளங்கும் வெப்போன் வெயிலிற்றாக்கி கலங்காமலுலா வைத்
தெடுக்க இலவங்கம் சுத்தியாம்.

மஞ்சள்கிழங்கின் சுத்தி.

மஞ்சள்கிழங்கின் மேற்றேனை மிஞ்சலிடாது சேதி மீக்கிச் சிறு
துண்டுகளாக்கிச் செஞ்சுடரோன் வெயிலிற்றாக்கி அஞ்சாதுலர்த்தி
யெடுக்க மஞ்சள் கிழங்கு சுத்தியாம்.

மாமஞ்சள், கஸ்தூரி மஞ்சள் இவைகளை இவ்விதம் சுத்தி
செய்யலாம்.

கிச்சிலிக்கிழங்கின் சுத்தி.

இவ்வசயான கிச்சிலிக் கிழங்கை உச்சி வெயிலில் அச்சமற
வைச்சுலர்த்தியிடித்துப் பொடித்து எடுத்துக்கொள்வதே கிச்சிலிக்
கிழங்கின் சுத்தியாம். (இதைப் பூலாங்கிழங்கென்பர்.)

மஞ்சிட்டியும் இவ்விதம் செவ்வையாய்ச் சுத்தி செய்யலாம்.

அழுக்கிறுக் கிழங்கின் சுத்தி.

அசுவசந்தியெனும் அழுக்கிறுக் கிழங்கை, அருணன் கிணம்
பட உலர்த்தி உலரில் இடித்துப் பொடித்துச் சூணஞ் செய்து
ஒரு சட்டியில் பசுவின் பாலைக் கொட்டிச் சீலைபால் வேடுகட்டி
அதில் இச்சூணத்தைத் தட்டி மேற் சட்டிக்கொண்டு சூடி அடுப்பி
லேற்றி ஐராமகோம் சமம் வைத்தெரித்துப் பிட்டலியல் அலித்து
விட்டு விடாமற் காயவைத்தெடுக்க அழுக்கிறுக்கிழங்கு சுத்தியாம்.

தலப்பனை யென்னும் கிலப்பனைக் கிழங்கும், நீர்மீட்டான்
கிழங்கென்னும் தண்ணீர்மீட்டான் கிழங்கும் இவ்விதமே செவ்வை
செய்யச் சுத்தியாம்.

முத்தக்காசின் சுத்தி.

முத்தக் காசாயை கோள்கிழங்கைச் சித்திரபாடா வெயிலில்
காது ஐராமம் வைத்துலர்த்தி பெடுக்க முத்தக்காசு சுத்தியாம்.

பெரிய வைத்திய அரிச்சுவடி.

இஞ்சிக் கிழங்கின் சுத்தி.

இஞ்சிக் கிழங்கை மிஞ்சலிடாத மேற்குருகி சேகி, அஞ்சுகா
ளான புனித மோசின் ஒருகா ஈறற்போட்டு மறகான் சுத்த
சுத்திற் கொடுக்கப்படும்.

சித்திரமூலம் சுத்தி. (கொடியேலி வே.)

சித்திரமூலத்தின் மத்தியிலுள்ள காய்களைத் தன்னி மெள்ள
மேற்பட்டையை அன்னியிடித்துத் தென்னிச் சூணுஞ் செய்து
ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் இரு காழி மாதிரும் புகின்பால்
கிட்டு வேடுகட்டி அதன்மேல் சூணத்தைப் பூணமாய்ப் பாப்பி
மேலும் சட்டிமுடி. காணு காழிகை கிறக எரித்துச் சூணத்தை
எடுத்துவந்திப் பின்னும் முன்னம் பக்குவஞ்செய்த அச் சூணத்
தைக் கவத்திலிட்டு அரைத்தெடுக்கச் சித்திரமூலம் சுத்தியாம்.
சுருப்புச் சித்திர மூலத்தை இதுபோற் சுத்தி செய்யலாம்.

சிவதைவேர் சுத்தி.

சிவதைவேரின் கடுகிலிருக்கும் அவமாய காய்களை எடுக்க
தகிட்டுப் பசுவின் பரகிற்போட்டுக் கவனமாய் அடிக்கார்தாமல்
அவித்துப் பிறகு ஆதவன் வெயிலிற் கோதினா துலர்த்தி பெடுக்கச்
சிவதை வேர் சுத்தியாம். வென்சிவதை வேளையும் கருஞ்சிவதை
வேளையும் இவ்விதம் செவ்வை செய்யச் சுத்தியாம்.

வெட்டியேர் சுத்தி.

மட்டுக்கடங்கா வெட்டியேரை வெட்டிக் கட்டை கட்டை
பாய்த் துண்டு துண்டாய் நறுக்கி அசரி வெயிலில் கவனவத்
தெடுக்கவெட்டியேர் சுத்தியாம். விலாபிச்சவேளையும் பூரடியே
சுத்தி செய்யலாம்.

அதிமதுரம், குன்றிமணியேர் சுத்தி.

அதிமதுரத்தை அதிரே லையி, மேற்குருகி மிகுதுவாய்ச்
சேகி கிற துண்டுகளாக நறுக்கிச் சுண்டன் வெயிலிற் சுண்டியடி
பாப்பி உலர்த்தியெடுக்க அதிமதுரம் சுத்தியாம்.

பெரிய வைத்திய அரிச்சுவடி.

முற்றிற்.

—

LBK

268948