

உ
தேவிகாயம்.

ANUBOGAVYTHIA BRAMAH RAHASIAM.

அனுபோகவயித்திய
பிரம்மரகசியம்.

இரண்டாம்பாகம்.

—❖—❖—❖—

இஃது,

ஜெகந்நாதஸ்தலம்

கோஷாயிசுவாமிகள்

அனுகிரகத்தின்படி

—❖—❖—❖—
சிறுமணலூர்

முனிசாமி முதலியாரால்

எழுதி முடிவுபெற்று,

—❖—❖—❖—

பூவிரூந்தவல்லி,

சுந்தரமுதலியார் குமாரர்

த. சு. குப்புசாமி முதலியாரது.

புரீகந்தரவிலாச அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

சென்னை-புரட்சை.

—❖—❖—❖—
1913.

Registered Copy right.

உ-
தேவிசகாயம்.

ரிஜிஸ்தர் அறிவிப்பு.

அடங்காப் பிரதாபம்பொருந்திய (அனுபோக வயித்திய பிரம்ம ரகசிய மென்னும்) புத்தகமானது ஸ்ரீமான். ஜே. கோஷாயிசுவாமிகளது, கிருபையால் 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, காண்டங்களாகப் பிரித்து அச்சிடுவித்தவராகிய ஸ்ரீசுந்தரவிலாச அச்சுக்கூடத்தலைவர் பூ. சு. குப்புசாமி முதலியார் அனுமதியின்றி யாவரும் எவ்விதத்தும் அச்சிடாவண்ணம் கனம்பொருந்திய கெவர்மென்ட்டு சட்டப்படி (REGISTERED COPY RIGHT) ரிஜிஸ்தர் காபிரயிட் செய்யப்பட்டிருக்கிறது.

நூலி நுட்பிரிவு.

விஷயம்.

பக்கம்.

1. மாத்திரைவகைபரணி.	11
2. குழம்புவகைபரணி.	27
3. செந்தூரவகைபரணி.	40
4. மெழுகுவகைபரணி.	43
5. பற்பவகைபரணி.	46
6. சூரணவகைபரணி.	50
7. எண்ணெய்வகைபரணி.	55
8. தைலவகைபரணி.	62
9. லேகியவகைபரணி.	65
10. கியாழவகைபரணி.	70
11. வீரியவிர்த்திவகைபரணி.	73
12. கண்டாவிழ்தவகைபரணி.	78

உ.

சுடவுந்துணை.

விளம்பரம்.

இதனால் சகலமானவர்களுக்கும் தெரிவிப்பதாயாதெனில்?சென்னை பெரம்பூர் பாரக்ஸ் போஸ்ட் பெருமாள் பேட்டை வல்லம்பங்காருசெட்டிவீதி, 4-வது,செம்பர்வீட்டில் ஸ்தாபித்திருக்கும் ஸ்ரீகீர்த்தரவீலாச விசுக்கூடத்தில் பலவிதமான புத்தகங்களும், ஆயுள்வேத அனுபோக அவிழ்தங்களும், உயர்ந்த அத்தர்வாசனைத் திரவியங்களும், தங்ககலிட்டுநகைகளும், ஜர்மன்சில்வர் கைகளும், இங்கிலீஷ் தப்பர் எழுத்துகளும் உண்டு. அரையணுவேபில் அனுப்பி தங்கள் விலாசம் தெரிவித்தால் (1) கேட்லாக்கு அனுப்பப்படும்.

அனுபோகவயித்திய விபரம்.

வயித்தியரை வேண்டாமல் தாங்களேசெய்துக்கொள்ளத் தகுந்த முன்னுறுமுறைகளடங்கிய (அனு போகவயித்திய பிரம்மராகசிய) மென்னும் புத்தகம் 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, காண்டங்களாகப் பிரித்து அச்சிட்டு முடிந்திருக்கிறது ஒவ்வொருகாண்டங்களிலும் சுமார் 300-முறைகளுக்குக் குறையாமலுமிருக்கும் உயர்ந்ததாளில் அச்சிட்டு புல்கலிகோபயிண்டுசெய்து விக்கிறயஞ் செய்து வரப்பட்டுவருகிறது அவரவர்கள் இஷ்டம்போல ஒவ்வொரு காண்டங்கள் தனித்தனியாகவும் எட்டுகாண்டங்களும் ஒரேகட்டமாகவும் முன்பண மனுப்பாதவர்கட்கு வால்யுபேபில் போஸ்டாகவும் அனுப்பப்படும்.

காண்டம் 1-க்கு விலை அனு	0 8 0
மேற்படி 4-காண்டமும் ஒரேகட்டம்	1 8 0
மேற்படி 8-காண்டமும் ஒரேகட்டம்	3 0 0

நன்னூல் விருத்தியுரை.

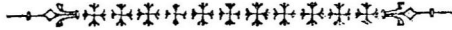
இதில் பவனந்தி முனிவர்செய்த நன்னூல் ழலழம் இயற்றமிழாசிரியர் திருத்தணிகை விசாகப்பெருமனையரவர்களியற்றிய காண்டிகை யுரையும், திருநெல்வேலி சங்கர நமச்சீவாயப் புலவரியற்றிய விருத்தியுரையும், திருவாவடுதறையாதீனம் சிவஞானசுவாமிகளால் திருத்தப்பட்டு நல்ல உயர்ந்த கிளேஸ்கடிதத்தில் 450-சயிட்டுள்ள பெரிய புத்தகமாக அச்சிட்டு புல்கலிகோபயிண்டு செய்திருக்கிறது.

புத்தகம் 1-ஊது விலை ரூபா	1 8 0
--------------------------	-------

பு. சு. குப்புசாமி முதலியார், ஸ்ரீசுநிதரவீலாசம் பிரஸ்,
பிரம்பூர் பாரக்ஸ் போஸ்ட், மதராஸ்.

உ
வேலுமயிலுந் துணை.

அவுஷதங்களின் அட்டவணை..



அவுஷதங்கள்.	பக்கம்	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
(மாத்திரைவகைபரணி).		நவமூலக்குளிகை	0
கடவுள்வணக்கம்	9	அற்புதகற்பூரமாத்திரை	23
பாயிரம்	10	மாந்தக்குளிகை	0
தசாவதாரபேதி	11	மூசாம்பரக்குளிகை	24
நவாச்சாரபேதி	12	கபாடமாத்திரை	0
காசக்கட்டிமாத்திரை	0	வெள்ளைமாத்திரை	25
பேதிக்குஜலமாத்திரை	0	மேகவாய்வுக்குமாத்திரை	0
சவுக்கியபேதி	18	(குழம்புவகைபரணி.)	
பேதிமாத்திரை	0	கவுசுகர்குழம்பு	27
வாலேபேதிக்குளிகை	0	லிங்கக்குழம்பு	28
பூரக்குளிகை	14	வயற்றுவலிக்கு	0
கோரோஜனக்குளிகை	0	அண்டவாதம்சூலைக்கு	0
வைரவானந்தக்குளிகை	0	சூலைமுடக்கிற்கு	0
வைரவசஞ்சிவிக்குளிகை	15	வாதசுரத்திற்கு	0
சுகானந்தசஞ்சிவிமாத்திரை	0	கிரந்திரோய் (ய) க்கும்	29
ஆனந்தசஞ்சிவிக்குளிகை	16	சுரத்திற்கு	0
அஞ்சனக்குளிகை	0	வலிகுன்மத்திற்கு	0
அபிணிக்குளிகை	17	திமிர்வாதப்பிடிப்பிற்கு	0
திசைமுகக்குளிகை	0	காமாலேக்கு	0
வாலேசஞ்சிவிக்குளிகை	0	கடிவிஷங்கட்கு	30
கட்டுவாதிமாத்திரை	18	பிள்ளையுண்டாக	0
மாந்தக்கழிச்சலுக்கு	0	பேதிக்கு	0
சுரஹரமாத்திரை	0	எலிகடிக்கு	0
சுரகேசரிக்குளிகை	19	அலர்ஜன்னிக்கு	0
ஊழிமணி	20	பெருங்குழம்பு	31
இராஜபூதிமாத்திரை	0	சுரத்திற்கு	0
இராஜசவுக்கியமாத்திரை	0	குளிர்குரத்திற்கு	32
ஜாதிலிங்கமாத்திரை	21	ரெந்தமூலத்திற்கு	0
பாலசஞ்சிவிமாத்திரை	0	நீரோழுக்கிற்கு	0
பச்சைக்கற்பூரமாத்திரை	22	ஜன்னிகளுக்கு	0

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
பெரும்பிளவை	32	பவளபற்பம்	48
முலைக்குத்துக்கு	0	சிங்கிபற்பம்	0
வாதசூலை	0	லிங்கபற்பம்	0
வாய்வுகளுக்கு	0	வெள்ளியபற்பம்	49
சன்னி (யுங்) க்கு	0	(சூரணவகை பரணி.)	
தலைபாரம்	33	கபாடசூரணம்	51
சந்தானமில்லாதவர்க்கு	0	உப்புசூரணம்	0
உதிரவாய்வுக்கு	0	இஞ்சிசூரணம்	51
உப்பிசத்திற்கு	0	கருங்கோழிசூரணம்	0
இருமலுக்கு	0	உதப்பைசூரணம்	52
ஐயாயிரம்விஷக்கடிக்கு	0	ஸ்ரீதந்தசூரணம்	53
அகஸ்தியர்மகாகுழம்பு	0	குங்கிலியசூரணம்	54
சண்டமாருதக்குழம்பு	37	திரிகடுகுசூரணம்	0
சுகோமீட்டான்குழம்பு	38	(எண்ணெய்வகைபரணி)	
வீரக்குழம்பு	0	மேகத்திற்குயெண்ணெய்	55
(சேந்தூரவகைபரணி)		வெள்ளைக்குயெண்ணெய்	0
காளமேகசெந்தூரம்	40	கொருக்குவெள்ளைக்கு	56
அன்னபேதிசெந்தூரம்	0	யெண்ணெய்	
அன்னபேதிசெந்தூரம்	41	பொக்குமேகத்திற்குளண்	0
சண்டமாருதசெந்தூரம்	0	பிடிப்புக்குயெண்ணெய்	57
பஞ்சபாணசெந்தூரம்	0	விரைவாதயெண்ணெய்	0
லிங்கசெந்தூரம்	42	குளித்தியெண்ணெய்	58
(மேழுகுவகைபரணி)		வெள்ளெண்ணெய்	0
அண்டமெழுகு	43	இரசகற்பூரயெண்ணெய்	59
குங்குமப்பூமெழுகு	0	மாந்தயெண்ணெய்	0
ஒத்தைவிரைவாதமெழுகு	44	அச்சரத்திற்குயெண்ணை	60
தோஷாமிர்தமெழுகு	0	கரப்பாணுக்குயெண்ணெய்	0
வீரமெழுகு	0	(தைலவகைபரணி)	
வேறுவிதவீரமெழுகு	0	அண்டத்தயிலம்	62
(பற்பவகைபரணி.)		தலைவலிக்குத்தயிலம்	0
கற்பூரசிலாசத்துபற்பம்	46	சந்தனத்தயிலம்	63
இன்னொருவிதசிலாசத்து	0	கழுத்திசுவுக்குத்தயிலம்	0
கல்லூர்பற்பம்	47	சிங்கித்தயிலம்	0
சிங்கிபற்பம்	0	(லேகியவகைபரணி.)	
சீனாகாரபற்பம்	0	பித்தயெரிவுக்குலேகியம்	65
பற்பவுபயோகவிதி	0	ஊஷணத்திற்குலேகியம்	66
தாளகபற்பம்	0	கரிச்சாலேகியம்	0

அவுஷதங்கள்.

பக்கம்.

அவுஷதங்கள்.

பக்கம்.

மேகம்(உத)க்கும்லேகியம் 68

கைகாலபிடிப்புக்குலேகிய 69

(கியாழவகைபரணி)

பித்தசீதளத்திற்குகியாழம் 70

பித்தவாய்வுக்குகியாழம் 0

பித்தவாய்வுக்குவேறுகியாழம் 0

சாதாரணபித்தத்திற்கு 71

வயிற்றுலவிக்கு 0

இரத்தங்கண்டால் 0

நாவரச்சிக்கு 0

வாதசுரத்திற்குகியாழம் 72

ஊஷணவாய்விற்றுகியாழம் 0

பல்வலிக்குகியாழம் 0

(வீரியவிர்த்திவகைபரணி)

மதனகாமேசுரக்குளிகை 73

ஸ்தம்பனக்குளிகை 0

தாதுபுஷ்டிக்குளிகை 74

அடைக்கலங்குருவி 0

வெங்காயஉபயோகம் 0

ஆண்குரிபெருக்க 75

தாதுபுஷ்டிக்குலேகியம் 0

தாதுபுஷ்டிக்கிரூரணம் 76

தாதுபுஷ்டிக்குஜாதிக்கா 0

இன்பமருந்து 0

தாதுபுஷ்டிக்கி 77

குக்கிடக்கருவு 0

முள்ளாங்கிஉபயோகம் 0

தாதுபுஷ்டிக்கி 0

(கண்டாவிழ்தவகைபரணி)

நோய்வராதிருக்க 78

நாக்குபூச்சி 0

கண்ணையக்கு 0

சுகபேதிக்குளிகை 79

கட்டிகளுக்கு 0

பருக்களுக்கு 0

பருக்களுடைய 0

கட்டிகளுடைய 0

வெண்குட்டசாந்தி 0

சிரங்கிற்கு 0

ரணங்களுக்கு 80

தெய்வமோதிரம் 0

பயம்நீங்க 0

தொண்டைவலிக்கி 0

நவாச்சாரஉபயோகம் 0

ஷை இரண்டாவது 0

ஷை மூன்றாவது 0

பல்வலிக்கு 81

கீல்வாதசாந்தி 0

ஷர்ப்பத்து 0

ஆராதபண்ணுக்கு 0

படைகளுக்கு 0

வார்திக்கு 82

நீர்உடைய 0

காயகற்பமூலி 0

காதுவலிக்கி 0

மூள்வெளிப்பட 0

முலைசிலந்திக்கி 0

குதிக்கால்ஆசனம் 83

பெரும்பாட்டுக்கு 0

படைகட்டு 0

மூலரத்தம்நீங்க 0

மேகத்திமிர்வியாதிக்கு 0

ரிணங்களார 84

நீரொழுக்கிற்கு 0

வாய்வேக்காட்டிற்கு 0

சயித்தியத்திற்கு 0

சாதாரணயிருமலுக்கு 0

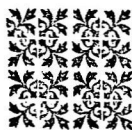
வாய்வேக்காட்டிற்கு 0

பல்வலிக்கு 0

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
ஷர்பத்து	85	தின வுசிரங்கிற்கு	87
சொரிசிரங்கு	0	பிரசவவேதனைக்கு	0
அம்மைகாணாதிருக்க	0	சருந்தேமலுக்கு	0
ரிண்ங்களார	0	தலைசிரங்கிற்கு	0
பெண்கட்டு	0	மரித்தபிண்டம்வெளிப்பட	0
தக்காளிகியாழம்	0	கெற்பயில்லாதவர்க்கு	0
சோம்புசூரணம்	86	சூட்டி-னூல்வந்த	88
பேன்சாக	0	பல்நோய்க்கு	0
பல்நோய்க்கு	0	வெளுத்தமயிர்கருக்க	0
திராதவெள்ளைக்கு	0	ஒருதலைவலிக்கு	0
மயிர்கருக்க	0		

அவுஷதங்களின் அட்டவணை.

முற் றுப்பெற்றது.



இனி மூன்றும்பாகத்தில் வியாதிகட்கு

நேர்த்தியான

கியாழவகைகள் சொல்லப்படும்.

இப்படிக்கு.

பு. சு. குப்புசாமி முதலியார் அண்டு கம்பெனி

ஸ்ரீசுந்தரவிவாசம் பிரஸ், பிரம்பூர் பாரெக்ஸ் போஸ்ட், மதராஸ்.

வேலுமயிலுந்துணை.

ஆயுள்வேத அரிச்சுவடி
யென்னும்
அனுபோகவயித்திய
பிரம்மரகசியம்.

இரண்டாம்பாகம்.

வணக்கச் செய்யுள்.

அத்தியை முத்திக்காண அருட்பெருஞ் சோதிதன்னை
சித்தியை பாகங்கொண்ட சிவகிரி மூலாதாரப்
பத்தியை பரமஞானம் பாலிக்கு மெங்கோன்றானே
நத்தியே யிரண்டாம்பாகம் நவினுவேன் படியுளோர்க்கே.

இதுவுமது.

காலமொரு மூன்றினையுங் கடந்தஞானக்
கடவுளர்தன் னடிபணிந்து கருத்துனோற்கு
ஞாலமதில் அனுபோக வயித்தியத்தை
நாடுமீரண் டாம்பாகம் நவினுதற்குப்
பாலமுர்த மீந்தருளும் சத்திவாலைப்
பராபரியா ளிருகமலம் பணிந்துவாழ்த்திச்
சீலமுள முனிவர்நவ நாதர்சித்தர்
செய்யதிருச் சீர்பாதஞ் சென்னிசேர்ப்பாம்.

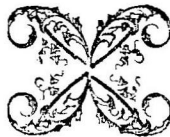
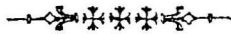
பா யி ர ம்.

—•—•—•—

சென்னிமிசை நாதாக்கள் பாதம்சேர்த்து
 செப்புமிரண் டாங்காண்ட செய்திதன்னில்
 உன்னிதமாங் குளிகைவகை பரணியோடு
 உயிர்கொடுக்கும் சஞ்சீவிக் குழம்பின்மார்க்கம்
 தன்னியஞ்சேர் சிந்தூர மெழுகுபற்பம்
 தாதுவிர்த்தி யாம்பரணி தன்னோடொக்க
 பின்னமிலா சூரணங்கள் பெருமைதன்னை
 பேசவினி நாவுண்டோ பூமியோர்க்கே. (க)

பூமிமிசை பிரவிதரித் திரண்தனக்கு
 புதைநிதியங் கிடைத்தாற்போற் பொதுவதாக
 நேமித்த வனுபோக மிருகாண்டத்தை
 நேரறிந்து செய்தவரே நிதியோராவர்
 காமியொடு தலைவணங்காச் சாமியானார்
 கற்றகவிச் சொல்லீநர குற்றமாய்வர்
 வாமிசிவ காமியருள் வேண்டும்பேர்கள்
 வையமிசை யெத்தொழி லும் வழிகாண்பாரே. (உ)

வழிபட்டுப் பெரியோரை வணங்கல்வேண்டும்
 வருள்கரந்த நாதாக்கட் கிணங்கல்வேண்டும்
 தொழிற்பட்டு யெவ்வழியும் துடரல்வேண்டும்
 தொல்லுலகில் சிரியோர்போற் சுருங்கல்வேண்டும்
 செழித்தவளஞ் சிறுமணைஞர் முனிசாமிச்சொல்
 செந்தமிழி னனுபோக வயித்தியந்தான்
 கழித்தமுரை யானாலும் அரிவின்மிக்கோர்
 கைக்கொள்வார் ஆனந்த மெய்க்கொள்வாரே. (ஈ)



உ
தேவிகாயம்.

மு த ல வ து மாத்திரைவகைபரணி.

அல்லது குளிகையெனக் கொள்க.

தசாவதாரபேதி.

இவைபச்சையாகக்கூட்டவும்.	இவைவருத்துக்கூட்டவும்.
தாளம்	விராகநிடை-க
மனேசிலை	க
இரசம்	க
வெண்காரம்	க
இந்துப்பு	க

இவை-ய-தினுசில் (கூ)ம் வகைக்கி விராகநிடையாக நிருத்தெடுத்துக்கொண்டு முதற்கலத்தில் காட்டிய நெம்பரைப் போல் முதலாவதுதாளகத்தை கல்வத்திலிட்டரைத்துபிறகு மனேசிலை, இரசம், வெண்காரம், இந்துப்பு, இப்படி ஐந்துங் கலக்கவறைத்துக்கொண்டு இரண்டாங்கலத்திலறைந்த கற்க வகை (சு) தினுசை இளம்வறுப்பாகவருத்துசேர்த்தறைத்து வாளத்தைகுற்றமின்றி சுத்திசெய்து (கூ) விராகநிடைநிருத் தெடுத்து மற்ற சரக்குடன் ஒக்கப்போட்டு இரண்டு ஜாமம் அறைக்கவேண்டியது மோரும் சாதமும் திருப்தியாக சாப் பிட்டு அறைக்கவும் ஜாமக்கணக்கு சரியாய்முடிந்தவுடன்மாட்டுக்கொம்பு சிமிளியில் வைத்துக் கொள்ளவும் குன்றிப்பிர மாணம் யெடுத்து பனைவெல்லம் அல்லது சற்கரையில் வைத்து சாப்பிடலாம் பேதியதிகமானால் வசம்பு சுட்டு கியாழம் கொள்ளவும் இரைச்சி, சூப்பு, கத்திரி, முருங்கை, அவரை, இதுகளின்பிஞ்சு மிளகுநீர்கூட்டாமல் மாலையில் மிளகு யிள ம்வருப்பிட்டு சுக்குதட்டிப்போட்டு கியாழம்சாப்பிடவும்.

மலஜெலங்கட்டினால் நவாச்சாரபேதி.

நவாச்சாரம் பலம் (க) கல்வத்திலிட்டு கொடிக்கள்ளிப் பால்விட்டு விளக்கெண்ணெய் (ங) அல்லது (ரு) துளிவிட்டு ஒருஜாமம் அறைத்து மாட்டுக்கொம்புச்சிமிளியில் வைத்துக் கொள்ளவும் (அனுபானம்) குண்டுமணிப்பிரமாணம் எடுத்து பழயவெல்லம் அல்லது கூழு இதுகளில் வைத்து சாப்பிடவும் பேதியதிகமானால் யெலுமிச்சம் பழச்சார் அல்லது புளித்த மோர்சாதம் சாப்பிடவும் (தீரும்வியாதியாவன) மலக்கட்டு, ஜெலக்கட்டு, பெருவயர், வாய்வுகட்டி, மகோதரம் நீரம் பல், இவைதீரும், இச்சாபத்தியம்.

பேதிக்கு காசுக்கட்டி மாத்திரை.

காசுக்கட்டி விராகநிடை (யெ) சுத்திசெய்தவாளம்விராகநிடை (க) தேன்விட்டு ஒரு ஜாமம் அறைத்து குண்டுமணிப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து சீசாவில்வைத்துக் கொள்ளவும் (அனுபானம்) ஒருமாத்திரையை பொடித்து வாயில் போட்டு கொஞ்சம் ஜெலம்குடிக்கவும் பேதியாம் வயிற்று வலி, வாந்தி, கடினமான பேதிகண்டால் யெலுமிச்சம்பழச்சார் குடிக்கவும் நிற்கும் அல்லது குளிர்ந்தஜெலத்திற் குளித்துவிட்டு மோர்சாதம் சாப்பிட நிற்கும் மாடையில் மிளகு கியாமும் சாப்பிடவும்.

பேதிக்கு ஜலமாத்திரை.

ஜாதிலிங்கம்	விராகநிடை-க	மிளகு	விராகநிடை-க
இரசபற்பம்	”	க வெண்காரம்	” க
சுக்கு	”	க சிற்றாமணக்குபருப்பு	” க
திப்பிலி	”	க சுத்திசெய்தவாளம்	” எ

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு குளிர்ந்தஜெலம் விட்டு ஒரு ஜாமம் அறைத்து குண்டுமணிப்பிரமாணம் மாத்திரை செய்து

சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) ஒரு மாத்திரையெடுத்து கொஞ்சம்வாழைப்பழத்திற்குள் வைத்து சாப்பிட்டு உடனே கொஞ்சம் குளிர்ந்த ஜெலம்குடிக்க பேதியாகும் பேதியதிகமானால் சுடுதண்ணீர் குடிக்கபேதிகட்டும் வென்னீரில்குளித்து மோர்சாதம் சாப்பிடவும் மாலையில் மிளகு கியாமும் சாப்பிடவும்.

கிருமிகள் விழ

ச வு க் கி ய பே தி.

சித்தாமணக்கெண்ணெயும் பசும்பாலும் சமயிடையாய் சேர்த்து நன்றாய்க்கலந்து ஒரு சிட்டிக்கை கற்கண்டு பொடி போட்டுசாப்பிட சவுக்கியமாகும் இளைப்பு ஆயாசமில்லாமல் பேதியாகும் நாக்குப்பூச்சியென்னும் கிருமிகள்கட்டுகட்டாய் வெளிப்படும் இரைச்சி, சூப்பு, மிளகுநீர் இவையாகும்கத்திரி அவரை முருங்கை இதுகளின்பிஞ்சு சேர்த்துக்கொள்ளலாம் மாலையில் சுக்கு மிளகு கியாமும் சாப்பிடவும்.

குழந்தைகள் ஊதுமாந்தத்திற்கு

பேதிமாத்திரை.

நெல்லிகெந்தகம் விராகநிடை (வ) இரசம் விராகநிடை (வ) வெண்காரம் விராகநிடை (வ) சுக்குவிராகநிடை(வ) சுத்திசெய்தவாளம் விராகநிடை(சு) குளிர்ந்ததண்ணீர்விட்டரைத்து பாசிப்பயர்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து ஒருமாத்திரை தண்ணீர் லுறைத்துக்கொடுக்கவும் ஊதுமாந்தம் தீரும்பேதியாம் பொருமல்வாதம் யிவையெல்லாம் தீரும்.

வாவஸபேதிக் குளிகை.

மிளகுவிராகநிடை (ரு) வாளம் விராகநிடை (ரு) சுக்கு ஓமம், ரோகணி, ஆமையோடு, கோஷ்டம் வகைக்கி விராகநிடை (சு) பழச்சார்விட்டறைத்து மிளகுபிரமாணம் மாத்திரைசெய்து வைத்துக்கொள்ளவும் ஒருமாத்திரையை முலை

பாளில் யிழைத்து குழந்தைகளுக்குக் கொடுக்க பேதியாகும் சன்னிசுரம் சீதசுரம் தீரும் பேதியதிகமானால் வென்னீர்சாதம் கொடுக்கவும்.

சுரங்களுக்கு பூர்க்குளிகை.

ரசகற்பூரம், ரசச்செந்தூரம், லவுங்கம், சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, வகைக்கி விராகநிடை (க) இஞ்சிச்சார்விட்டறைத்து வலரிசியளவு மாத்திரைசெய்து சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும், இஞ்சிசுரசம், தேன், முலைப்பால், இதுகளில் ஒரு மாத்திரை யிழைத்துக்கொடுக்கவும் எந்தசுரமும் தீரும் சிறுபிள்ளைகளுக்கும் ஆகும் கடும்குரம் அல்லது அசாத்திய சுரத்திற்கு கடும்பத்தியம் மெதுவானசுரங்களுக்கு இச்சாபத்தியம்.

கோரோசனக்குளிகை.

கோரோசனம்	ஆப்ரேகம்
குங்குமப்பூ	ஏலம்
கற்பூரம்	கோஷ்டம்
ரசச்செந்தூரம்	கிராம்பு
பச்சைகற்பூரம்	அக்கிராகாரம்

இவை (ய) தினுசுகளும் வகைக்கிவிராகநிடை (க) வீதம் நிருத்தெடுத்து சந்தணத்தூள் கியாழம்விட்டு (ச) ஜாமமறைத்து லவுங்கப்பூ கியாழம்விட்டு (உ) ஜாமம் அறைத்து செண்பகப்பூ கியாழம்விட்டு (உ) ஜாமம் அறைத்து குண்டுமணியளவு மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி செப்புடப்பியில் வைத்துக்கொண்டு முலைப்பாலில் (க) மாத்திரை உரைத்துக்கொடுக்கவும் தொண்டைக்கட்டு, சிலேட்டுமம், ஜன்னி, நீர்தோலம், சிலேட்டுமசுரம், வாதசுரம், இவைதீரும், பத்தியம் நோயின் திடமறிந்து வைக்கவும்.

சுரங்கள் சன்னிக்கு

வைரவானந்தக்குளிகை.

சுக்கு	இரசம்
திப்பிலி	நாவீ
மிளகு	நெல்லிகெந்தகம்
வெண்காரம்	ஜாதிஸிங்கம்

இவைகளை கிரமப்படி சுத்திசெய்து வகைக்கி (க)விராக நிலையாக நிருத்து எலுமிச்சம்பழச்சார் விட்டரைத்து உரு ந்துப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து சீசாவில்வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) இஞ்சிசரசம், தேன், முலைப்பால், பஞ்ச மூலகியாமும் இவைகளி லெதிலேனும் (க) மாத்திரையிழைத்துக்கொடுக்கவும் நோய்க்குத்தக்கவாறு யோசித்து இரண்டு வேளை கொடுத்தாலும் கொடுக்கலாம் ஜன்னி, சுரம், சிலேற்பனம் தீரும் கைப்பு புளிப்பு மாங்கிஷம் நீக்கவும்.

வைரவ சஞ்சீவிக் குளிகை.

வாளம் விராகநிலை (அ) சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, வெண்காரம், நாபி, ரசம், கெந்தி, வகைக்கி (க) விராகநிலையாக நிருத்தெடுத்து கரிச்சாலைசார்விட்டு (அ) ஜாமம் அரைத்து மிளகு பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து சீசாவில் அடக்கம் செய்யவும் (அனுபானம்) இஞ்சிசரசத்தில் ஒரு மாத்திரை யிழைத்துக் கொடுக்கலாம் அல்லது திரிகடுகு லஷங்கம் தாளிசம் இவைகளே வருத்துப்பொடித்து திருகடிபொடியில் ஒரு மாத்திரை பொடித்துவைத்துக் கொடுக்கலாம் பித்தசரங்களும் ஜன்னியும் போம் வாதசரத்திற்கு முலைப்பாலில் ஒரு மாத்திரையிழைத்து துளிதேன்விட்டுக் கொடுக்கவும் சீதளத்திற்கு சன்றாஷ்டக்கியாமுத்திற் கொடுக்கவும்.

அஜீரணம் மந்தத்திற்கு ஓமம்பாலில் கொடுக்கலாம் மாசிப்பத்திரி கியாமுத்தில் கொடுக்க மாரல் சுரம் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சுகாதந்த சஞ்சீவி மாத்திரை.

இரசம், அரிதாரம், கெந்தகம், நாபி, துத்தம், மனோசிலை, வெண்காரம், கோஷ்டம், வகைக்கி விராகநிலை (க) நிருத்தெடுத்து கிரமப்படி சுத்திசெய்து பழச்சார்விட்டு (எ) நாளறைத்து மிளகளவு மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) தேன், இஞ்சி, முலைப்பால், பன்னீர், சூளிந்தநீர், துளசிச்சார், லஷங்கக்கியாமும்,

இதுகளில் யெதிலேனும் கொடுக்கலாம் சர்வசரத்திற்கு மா
கும் பத்தியம் அரிந்துவைக்கவும்.

ஆனந்தசஞ்சீவிக்குளிகை.

இரசம்	அரிதாரம்	கெந்தகம்
நாபி	வெண்காரம்	தாணிக்கா
சுக்கு	வருத்தமிளகு	திப்பிலி

இவைகள் வகைக்கி (க) விராகநிடையாக நிருத்தி சுத்தி
செய்தவாளம் விராகநிடை (ரு) இவையாவும் கல்வத்திலிட்டு
ஒருநாளேக்கி ஒருஜாமமாக (எ) நாளறைத்து பயரளவு மாத்
திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி சீசாவில்வைத்துக் கொள்ளவும்
(அனுபானம்) மூலவாய்வுக்கு ஜாதிக்காய்கியாமும் சிறுநீரில்
கொடுக்கவும் சூலைக்கி முருங்கப்பட்டை சாற்றில் கொடுக்க
வும் வலிசுன்மத்திற்கு நொச்சிச்சாற்றில் கொடுக்கவும்குளிரு
க்கு தாணிக்காய் சாற்றில் கொடுக்கவும் மலக்கட்டுக்குவிளக்
கெண்ணெயில் கொடுக்கவும் பாம்பு கடிக்கு எலுமிச்சம் பழ
ச்சாற்றில் கொடுக்கவும் பத்தியம் நோய்க்குத் தக்கவாறு பா
ர்த்துவைக்கவும்.

காச-சுரத்திற்கும்

அஞ்சனக்குளிகை.

இரசம்	நாபி	அரிதாரம்	வெண்காரம்
கெந்தி	திரிகடுகு	திரிபலை	வெள்ளுள்ளி

இவைகள் வகைக்கி விராகநிடை(க) இவைகட்குசரியிடை
வாளம் யாவும் கிரமப்படி சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டு கரும்
புச்சார்விட்டு ஒருநாளேக்கி இரண்டுஜாமம் விழுக்காடு மூன்
றுநாளேக்கி அறைத்து குன்றிப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து
சீசாவில் வைக்கவும் (அனுபானம்) நெய், தேன், திரிகடுகு
கியாமும் இதுகளில் (க) மாத்திரைகொடுக்கவும் பத்தியம்
தேகதிடமும் சுரங்களின் உதட்டியும் பார்த்துவைக்கவும்.

சுரங்கட்கு அபிணி குளிகை.

அபிணி விராகநிடை (சு) சுக்குவிராகநிடை (எ) திப்பிலி விராகநிடை (அ) சீரகம்விராகநிடை (க) மிளகு விராகநிடை (ய) இவைகளை விஷ்ணுகாந்திசார்விட்டு (ச) ஜாமம்அறைத்து குன்றியளவு மாத்திரைசெய்து நிழலி லுலர்த்தி சீசாவில்வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) விஷ்ணுகாந்தி, சீரகம், வெத்திலைக்காம்பு கியாழம்வைத்து அதில் ஒருமாத்திரை யிழைத்துக்கொடுக்கவும் இப்படி காலைமலை இருவேளையும் (ந)நாள் கொடுக்க கழிச்சல், தாபசுரம்தீரும். சிறுவர்களுக்கும் ஆகும் புளிதள்ளவேண்டியது (ந) நாட்சென்றால் வேகம் மெத்தவுண்டாகும் முன்சொல்லிய கியாழம்செய்து மிளகு தூள்போட்டுக்காய்ச்சி மாலையில்ஒருவேளையாக (ந) நாள்சாப்பிடவும் (எ) வது நாள் சுட்டபுளி கூட்டவும்.

திசை முகக்குளிகை.

பச்சைக் கற்பூரம், லவுங்கப்பட்டை, ஜாதிக்காய் வகைக்கி விராகநிடை (உ) இதற்கு சரியிடைவாளம் குமரிச்சார்விட்டு அறைக்கவும் உளுந்துப் பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலி லுலர்த்தி சீசாவில் வைக்கவும் (அனுபானம்) சக்கறையில் (க) மாத்திரைகொடுக்க பேதியாய் சுரம் நிற்கும் இச்சாபத்தியம்.

வாலேசஞ்சீவிக் குளிகை.

திரிகடுகு, லீங்கம், வெண்காரம், ஒமம், கிராம்பு, சமயிடை பழச்சாற்றுலாட்டி உளுந்தளவு மாத்திரைசெய்துநிழலி லுலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். சன்னி சுரத்திற்கு துளசி நாய்துளசி சாற்றிலிடவும், முலைப்பாணி லுங்க கொடுக்கலாம், தோஷசுரத்திற்குவெத்திலையில் ஒருமாத்திரைவைத்து மென்று தின்னவும். பத்தியம் சுரத்திற்கு தக்கிளபடி வைக்கவும்.

குழந்தைகள் விடாக்கழிச்சலுக்கு

கட்டுவாதி மாத்திரை.

ஜாதிக்காய், ஜாதிபத்திரி, அதிவிடையம், அபினி, வகை
க்கிவிராகனிடை (உஉ) யாக நிறுத்தெடுத்து நல்லெண்ணெ
யில் தோய்த்து (உ) ஜாமம்அறைத்து பணவிடையுருண்டை
செய்து முலைப்பாலில்கொடுக்கவும் ஒருநாளேக்கி காலை மாலை
உச்சி மூன்றுதடவையும் கொடுக்க பேதிநிற்கும்.

மாந்தக்கழிச்சலுக்குமாத்திரை.

ஜாதிலிங்கம் விராகனிடை (சு) திப்பிலி விராகனிடை (க)
ஆவின்பால்விட்டு ஒருஜாமம் அறைத்து பயரளவு மாத்திரை
செய்து சீசாவிலவைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) கரச
னாங்கண்ணி, மிளகு, நாயுருவிவேர், பிரண்டைவேர், வசம்பு,
(ரு) தினுசம் சாம்பலாக்கி கருஞ்சீரகம் வெடிக்க விட்டு கொ
ஞ்சியிலையை சிவக்கவருத்து உழக்கு ஜெலம்விட்டு சுக்கு தட்
டிப்போட்டு ஆழாக்குகியாமமாகக் காய்ச்சியிரக்கி ஒரு பால
டைகியாமுத்திற்கு ஒரு மாத்திரை யிழைத்துக் கொடுக்கவும்
மாந்தக்கழிச்சல் திரும் இச்சாபத்தியம்.

சு ர ஹ ர மா த் திரை.

கோரோஜனம்	கோரைக்கிழங்கு
பச்சைகற்பூரம்	சித்திரமூலம்
அதிமதுரம்	நன்னூரிவேர்
ஏலம்	அகிற்கட்டை
லவுங்கம்	தேவதாரம்
செண்பகப்பூ	தாளிசப்பத்திரி
கோஷ்டம்	கிச்சிலிக்கிழங்கு
விலாமிச்சு	கடுக்காய்
கருடப்பச்சை	நெல்லிக்காய்
கல்நார்	தான்றிக்காய்

இந்த (உய) தினுசுகளும் வகைக்கி விராகனிடை (க) நிறுத்
தெடுத்து இடித்து வஸ்திரகாயம்செய்துகல்லத்திலிட்டு செவ்

விளநீர்விட்டு (ச) ஜாமம்அறைத்து மிளகுபிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும் (அனுபானம்) சீரகக்கியாழத்தில் காலே ஒரு மாத்திரை மாலை ஒருமாத்திரையாக இருவேளையும் (ங) நாள் கொள்ள பித்த சுரந்தீரும் இப்படியே தேனில் (ங) நாள் கொள்ள வாதசுரந்தீரும் இஞ்சிசுரசத்தில்கொள்ள சேத்துமசுரந்தீரும் * பஞ்ச தீபாக்கினி சூரணத்தில் கொள்ள தொந்தசுரங்கள் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

* பஞ்சதீபாக்கினிசூரணம் பின்வரும் சூரணவதை பாணியில் பார்த்துக்கொள்ளவும்.

சு ர கே ச ரி கு ளி கை.

செஞ்சந்தனம்	விராகநிடை-ரு	நன்னரி	விராகநிடை-க
கோரோஜனம்	"	உற தாளிசப்பத்திரி	" க
ஏலரிசி	"	க தேவதாரம்	" க
லவுங்கம்	"	க மாசிக்காய்	" க
அதிமதுரம்	"	க ருத்திராட்சம்	" க
பேரிச்சு	"	க முந்திரிக்கை	" க
இலுப்பை	"	க ரோகணி	" க

இவைகளில் இடிக்கவேண்டியதுகளை யிடித்து சீலையில் வடிக்கட்டி மெல்லியதுளாய்ச்செய்து யாவும் கல்வத்திலிட்டு பன்னீரினால் (க) ஜாமம்அறைத்து குங்குமப்பூ (க) விராகநிடை சேர்த்து இளநீர்விட்டு (உ) ஜாமம்அறைத்து குண்மேணிப் பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும் (அனுபானம்) இஞ்சிசுரசம் கருந்துளசிகியாழம் தேன் இதுகளில்காலை-க, மாலை-க, இருவேளையும் கொடுக்க தாபசுரம், உஷ்ணசுரம், அதிசாரசுரம், வரட்சுசுரம், பழையகாச்சுல்தீரும், அதாவது முறைக்காச்சுலம்தீரும் முலைப்பாளில் இருவேளையும் (உ) மாத்திரைகொடுக்க தோஷசுரம் தீரும் நிராகாரத்தில் கொடுக்க உஷ்ணகார்தல்சுரம் தீரும் பத்தியம் புளியாகாது அறைவுப்பு கூட்டவும்.

ஊழி மணி.

பளிங்குராமப்பிராணி	விராகநிடை-க
பெருங்காயம்	” அ
வெள்ளெருக்கன்நரம்பு	” ந. ௨
மிளகு	” ந. ௨
கரியப்ப	” ந. ௨
விரைகாம்புபோக்கியசஞ்சா	” ௨. ௨
பூரம்	” க
கீங்கம்	” க

இவை கல்வத்திலிட்டு எட்டிக்கியாழத்தினால் (௨) ஜாமம் அறைத்து முழுக்கடலைபிரமாணம்மாத்திரைசெய்துசீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) வென்னீரில் அல்லதுசா ராயத்தில் ஒரு மாத்திரை யிழைத்துக்கொடுக்கவும் ஒரு ஜா மத்திற்கு ஒருமாத்திரையாக கொடுத்துவரவும் இடையில் ஆகாரம் வேண்டில் பச்சரிசிகஞ்சி மிதமாய் கொடுக்கவும்.

—o—o—o—

இராஜபூபதி மாத்திரை.

உலர்ந்தலீங்கம்	மனோசிலை
நெல்லிகெந்தகம்	சுக்கு
வெண்கராம்	திப்பிலி
வாலோசம்	மிளகு
நாபி	எலரிசி

இவைகள் வகைக்கி விராகநிடை (க) வீதமாய் இஞ்சிச்சா ந்றில் (௨) ஜாமம்அறைத்து மிளகளவு மாத்திரைசெய்து வைக்கவும் (அனுபானம்) முலைப்பால் தேன் திரிகடுகு சூரணம் இஞ்சிசரசம் இதுகளில் ஒரு மாத்திரைகொடுக்க சகல சுர மும் தோஷமும் தீரும் கடும்பத்தியமிருக்கவும்.

இராஜசுவுக்கிய மாத்திரை.

ஜாதிக்காய்	விராகநிடை-க	வால்மிளகு	விராகநிடை-க
ஜாபத்திரி	” க	சிராம்பு	” ந.
கிச்சிலிக்கிழங்கு	” க	குங்குமப்பூ	” ௨
எலம்	” க	பச்சைகற்பூரம்	” ௨
கோஷ்டம்	” க	கஸ்தூரி	” ௨
சந்தனம்	” க		

இவைகளை யினரீர்விட்டு (க) ஜாமம்அறைத்து குண்டுமணி ப்பிரமானம் மாத்திரைசெய்து நித்தியம் இருவேளையும்வெத் திலையில் (க) மாத்திரைவைத்து தின்றுவரவும் சன்னிசீதளம் அணுகவொட்டாது கண்டத்திற்குமேற்பட்ட வியாதிகளையா தொன்றும் வராது கண்கள் பிரகாசம் கொடுக்கும் சகலவா ய்வும் கண்டிக்கும் பத்தியம் கிடையாது போஜனம் செய்த பிறகு இம்மாத்திரையை சாப்பிடவேண்டியது.



பிள்ளைகட்கு சாதிலங்கமாத் திரை.

லீங்கம் (உ) பலம் முலைப்பால்விட்டு முனுஜாமம் அறை த்து சிறுபயறுபிரமான மாத்திரைசெய்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவிலடக்கம் செய்யவும் (அனுபானம்) ஒருமாத்திரையை முலைப்பாலில் யிழைத்துக்கொடுக்க சன்னிசீதளசுரம் தீரும்.

ஆடாதோடைசாற்றிலிட மந்தசுரம் தீரும்
நொச்சிச்சாற்றிலிட வாதசுரம் தீரும்
சேத்துமசுரத்திற்கு குப்பைமேனி சிறுநீரிலிடவும்
மலஜெலம் அடைத்தால் கடுக்காய் கியாமுத்திலிடவும்
பத்தியம் உப்பு புளி கூடாது.

பாலசஞ்சீவி மாத்திரை.

இரசம்	விராகநிலை-க
கெந்தி	,, க
வாளம்	,, க
அரிசுத்திப்பிலி	,, க

இவை சுத்தஜெலம்விட்டு (க) ஜாமமறைத்து சிறுபயறுபிர மானம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி சீசாவி லடக்கம் செய்யவும் (அனுபானம்) முலைப்பால் நொச்சி துளசி இஞ்சி கசாசம் இதுகளி லெகிலேனும் ஒரு மாத்திரையிட உப்புமாந் தம் முதலாக எண்வகைமாந்தமும் தீரும் சுட்டபுனியும் வரு த்த வுப்பும் கூட்டவேண்டியது.

இதுவும் பிள்ளைகட்கு

சுராங்கிஷ்பச்சைகற்பூரமாத்திரை.

பச்சைகற்பூரம்	விராகநிடை-2-
லவுங்கப்பட்டை	" 2-
ஜாதிக்காய்	" 2-
வாளம்	" சு

கற்றாழையினுள் விருக்கும் சோற்றை (எ)திரம் அலம்பி விட்டு பிறகு சீலையில் முடித்துப்பிழிந்து அச்சாற்றினால் ஷை மருந்தை (க) ஜாமம் அறைத்து உளுந்தளவு மாத்திரைசெய்து சீசாவிலடைக்கவும் திரிகடிசற்கரையில் (க) மாத்திரை பொடித்துவைத்து குழந்தைகட்குக்கொடுக்க (ஙஹ) நாழிகையில் நாலேந்துவிசை பேதியாய் சுரம்விட்டுவிடும் இச்சாபத்தியமிருக்கவும்.

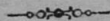


நவமூலக்குளிகை.

பூரம்	விராகநிடை-க
தாளகம்	" க
மனேசிலை	" க
பொரிகாரம்	" க
கல்நார்	" க

இவைகளை கிறம்ப்படி சுத்திசெய்து கல்வத்திலிட்டுகொடிக்கள்ளிப்பால்விட்டு (உ) ஜாம மறைக்கவும் அப்படி அறைக்கையில் முதலாவது தாளகத்தை நெகிழ்வறைத்து அதன் மேல் கல்லூர்போட்டறைத்து அதன்மேல் மனேசிலை பொரிகாசம் பூரம்போட்டு (க) ஜாமம் குறையாமலறைத்து குகையிலவைத்து மேலோடுமூடி சீலைமண் ஒன்றுசெய்து குக்கிட புடம்போட்டெடுத்து திரும்பவும் கல்வத்திலிட்டு ஆவின் பால்துளிதுளியாய்விட்டு (க) ஜாமமறைத்து பழச்சாற்றி லொரு ஜாமம் அறைத்து குபரிச்சாற்றி லொருஜாமமாட்டி துரா

யிலைச்சாற்றி லொருஜாமமாட்டி தூதுளங்காயளவுமர்த்திரை
செய்யவும் காலையில் ஒருமர்த்திரையாக நார்பதுநாள் கொ
ள்ள நவமூலமும் தீரும் இந்தமர்த்திரையை (ரு) வயது பிள்
ளைகள் முதல் (ரா) வயதுமட்டிலும் சாப்பிடலாம் வியாதியை
தடையின்றி கேழ்க்கும் இச்சாபத்தியம்.



இதுவும் பிள்ளைகட்கு

அற்புதகற்பூரமர்த்திரை.

பச்சைகற்பூரம்	விராகநிடை	உற
கெந்தி	,,	க
இந்துப்பு	,,	க
ஜாதிக்காய்	,,	கஉ
ஜாபத்திரி	,,	க

இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சார்விட்டு (க) ஜாமம் அறை
த்து உருந்தளவு குளிகைசெய்து சீசாவில் வைக்கவும் இஞ்சி
யை அறைத்து கெச்சக்காயளவு உருண்டையில் (க) மாத்தி
ரைவைத்துக்கொடுக்கவும் அல்லது சக்கரையில் (க) மாத்தி
ரைகொடுக்கவும் எந்தசரமுந்தீரும் இச்சாபத்தியம்.



மாந்தக்குளிகை.

பூரம்	பலம் - ௨	..
லவுங்கம்	,,	வ
எலம்	,,	வ
வசம்பு	,,	வ
சீரகம்	,,	வ
மாசிக்காய்	,,	வ
அதிவிடையம்	,,	வ

பூரத்துக்கிசைந்த சுத்திசெய்து மற்றதை யிடித்துவஸ்திர
காயஞ் செய்து யாவும் ஒன்றுபட கல்வத்தி வீட்டு விஷ்ணு

காந்திச்சார்வீட்டரைத்து கொத்தமல்லிப் பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி சீசாவில் வைக்கவும் (அனுபாணம்) வேளைவேர் சுக்கு, வசம்பு, வெந்தயம், பாளை, ஓமம், இதுகள் சமன்கொண்டித்து கியாழமிட்டு ஒரு பாலடை கியாழத்தில் ஒருமாத்திரை யிழைத்துக்கொடுக்க சகலமாந்தமும் தோஷமும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ம க வ ந

மூசாம்பரக்குளிகை.

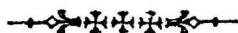
மஞ்சள்நிரமுள்ள	}	மிளகு	ரூபாயிடை - வ
மூசாம்பரம்		ரூபாயி-அ	லவுங்கம் ,, வ
ஜடாமாஞ்சி	,,	வ பெருலவுங்கப்பட்ட,	வ
அசாருன்	,,	வ கஸ்தூரி விராகநிடை	வ
ரூமஸ்தகி	,,	வ தேன் பலம்	சு
குங்குமப்பூ	,,	வ	

முதலாவது தேனை அடுப்பேற்றி காய்ச்சி அழுக்கு நீங்கச் செய்து ஷெ மருந்துகளை தனித்தனி யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து தேனிலிட்டு யிரக்க யாவும்ஒன்றுபட ஊக்கமாக ரேகித்து குன்றியளவு உருண்டைசெய்து பத்திரப் படுத்தவும் ஈ-ச-குன்றி உள்ளுக்குக்கொடுத்துவரவலி,காக்கைவலி வாய்கோணல், பின்னிமூப்பு, பாரிசவாய்வு, முருக்கல், சூதகவாய்வு, சீதளம், ஜன்னி இவை தீரும் வாதம் சன்னிகளுக்கிசைந்த பத்தியம் வைக்கவும்.

கபாடமாத்திரை.

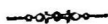
ஜாதிக்காய், ஜாபத்திரி, காயம், சீரகம், அதிவிடையம், கிராம்பு, அபினி, கெஞ்சா, களச்சிவித்து, வெந்தியம், குராசானிஓமம், இவைவகைக்கி (உற) விராகநிடையெடுத்துகெஞ்சாவின் சாற்றாலாட்டி இலந்தம்விரைப்பிரமாணம் மாத்திரை செய்து எருமைத்தயிரில் (க) மாத்திரையாக இருவேளையும் கொடுக்க (உ) நாள் (ஈ) நாள்கொடுக்கவும் வாழைப்பூச்சாத் திலும் கொடுக்கலாம் ஜெலக்கிராணி, வாய்வுகிராணி, மூலக்கிராணி, அதிசாரம் இதுகள் தீரும் காரம்நீக்கி சாதம்கொடுக்கவும் புளிகூட்டலாம்.

வெள்வளமாத்திரை.



ரசகற்பூரம்	விராகநிடை-ரு
ரசச்செந்தூரம்	,, கு
கெந்தகம்	,, க

இம்முன்றும் கல்வத்திலிட்டு சங்கங்குப்பி சாற்றினால் (க) ஜாமம் அறைத்து பணவிடைபிரமாணம் குளிகைசெய்து சுக்குத்தூள் ஒருசிட்டிக்கையில் ஒருமாத்திரைவைத்து காலையில் கொடுக்கவும் (ங) நாள் கொடுக்க தீராதவெள்ளை மேகப் பிடிப்பு தீரும் இச்சாபத்தியம்.



மேகவாய்வுக்குமாத்திரை.

கருநாபியை (ங) நாள் பசங்கோமியத்தில் ஊரவைத்தெடுத்து மேல்தோல்நீக்கி உலர்த்தி தூள்செய்து விராகநிடை (உ) யெடுத்துக்கொண்டு அத்துடன்,

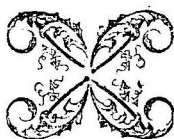
கோரோசனை	விராகநிடை-க	கெந்தகம்	விராகநிடை-ஹ
சூதம்	,, வ	தும்பராஷ்டகம்	,, ஹ
பூரம்	,, வ	அக்ராகாரம்	,, ஹ
ரசச்செந்தூரம்[வேர்]	,, வ	வெண்காரம்	,, வீசம்
வெள்ளைக்காக்கணம்	,, வ	லவுங்கம்	,, வீசம்
லிங்கம்	,, வ	திப்பிலி	,, ஹ
நயசெந்தூரம்	அரிக்கால்	திப்பிலிமூலம்	,, ஹ
சுக்கு	அரிக்கால்		

இவைகளை கருப்புவெத்திலைச் சார்விட்டறைத்து பயறு பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து சீசாவில்லைத்துக்கொள்ளவும் வாய்வு, வாய்க்கிட்டல், இடுப்புவலி, இவைகட்கு வெத்திலை ரசத்தில் (க) மாத்திரையாக இருவேளையும் தரலாம், திமிர் வீக்கம் இவைகளுக்கு இஞ்சிரசத்திலிடவும், ஆஸ்தேககிடப்படி (ங) நாள் (சு) வேளை கொடுக்கவும் ஏழாவதுநாள் முத்

தெண்ணையுடன் மஞ்சள் ஓமம் வெத்திலைக்காம்பு அன்னநீரில் பழகியகாடி ஜெலமும் கொஞ்சம் விட்டுக்காய்ச்சி ஸ்நானம் செய்து வைக்கவும்.

மாத்திரைவகைபரணி

முற்றுப்பெற்றது.



இன்னம் அனேகமாயுள்ள மாத்திரை வகைகளையும் பாஷாணம் முதலாயுள்ள சரக்குவகைசத்திகளையும் முதற்பாகத்தில் அச்சிட்டு விற்பனைசெய்து வருவதால் இந்த இரண்டாம்பாகத்தின் அவுழ்தங்களின் சரக்குசத்திகள் யாவும் முதற்பாகத்தில் விளங்கும்.

இனிமூன்றும்பாகத்தில்

கியாமுவகை சொல்லப்படும்.

தற்காலம் அனுபோக வயித்திய மென்னும் புத்தகம் தாறுமாறாக இடைகளைக்கெடுத்தும் ஆரிய அனுபோக வயித்திய மென்றும் அவிழ்த பாகங்களைக்கெடுத்து அச்சிட்டு சூறைந்த விலைக்கு விற்பனை செய்கிறார். அதை நீக்கி ஸ்ரீசந்தரவிலாச அச்சக் கூடத்திற் பதிப்பித்த புத்தகமாக வாங்கி கையாடுவது உத்தமம்.

வேலுமயிலுந் துணை.

இரண்டாவது குழம்புவகைபரணி.

கௌசிகர் குழம்பு.

மனோசிலை	விராகநிடை-க
தாளகம்	” க
நாடி	” க
இந்துப்பு	” க
வெண்காரம்	” க
ரசம்	” க
கடுக்காய்	” க
காயம்	” க
திப்பிலி	” க
கடுகுருணி	” க
சீரகம்	” க

இவைகளை ஷெ விராகநிடையாயெடுத்து இதற்குச் சரியிடை வாளம்சேர்த்து இவையாவும் கொண்ட யிடைக்குச் சரியிடை சேலத்து பழையபனவெல்லம் சேர்த்து தேங்காயோடு சுட்டக்கரிவிராகநிடை(ந) பொரித்தவெண்காரம்விராகநிடை (ந) இவையாவும் கல்வத்திலிட்டு பழச்சார்விட்டு (ச) ஜாமம் அறைத்து தேங்காய்ப்பால்விட்டு (க) ஜாமமறைத்து மாட்டுக்கொம்புடப்பியில் வைத்துக்கொள்ளவும்பட்டாணிப்பிரமானம் எடுத்துபனவெல்லம் வாழைப்பழம் சக்கரையிதுகளில்கொடுக்கவும் பேதியாகும் வாதரித்தசிலைத்தொந்தரைகளையாவும் நீங்கும் பேதியதிகமானல் மோர்சாதம்சாப்பிடவும் மாலையில் மிளகுக்கியாழம் சாப்பிடவும் தலைவலி நீரேற்றம் கழுத்துவலி ஜன்னி இதுகட்குத்தகுந்த அலுபாணங்களில் கையாடவும்.

அ க ஸ் தி ய ர் வி ங் க க் கு ழ ம் பு.

லீங்கம்	விராகநிடை - ச
பூரம்	” 2.
வெண்காரம்	” ௬
வாஸம்	” 12.
சித்தாமணக்குப்பருப்பு	” ௪

இவைகளை கிறமப்படி சுத்திசெய்தபின் நிருத்தெடுத்து கல்வத்திலிட்டு (ச) ஜாமம்அறைக்கமெழுகாகும் அதையெடுத்து மாட்டுக்கொம்பு சிமிளியில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

வயிற்றுலலிக்கு—பிரண்டைபை கொண்டுவந்திடித்து ஒருபிடி
 ” யெடுத்து (அரைக்காற்படி)ஜெலத்திலிட்டுசிவ
 ” க்கக்காய்ச்சி யிரக்கிவடித்த கியாழத்தில் ஒரு
 ” பணவிடைகுழம்பு கூட்டி உள்ளுக்குக் கொ
 ” டுக்க நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

அண்டவாதகுலைக்கு—கற்கடகம், சிங்கி, கழற்சிக் கொடிக்கா
 ” ய், வெள்ளுள்ளி, சுக்கு,முருங்கைத்துளிர், சக்
 ” கரை இவை சமரிடையெடுத்தரைத்து கெச்ச
 ” க்காய்ப் பிரமாண முருட்டி அதிநடுவில் ஷெ
 ” குழம்பு பணவிடைவைத்துக் கொடுக்கவும் நீங்
 ” கும், சுட்டபுளி வருத்தவுப்பு கூட்டவும்.

குலைமுடக்குக்கு—சித்திரமூலவேரின் பட்டை ஒருபிடி யெடு
 ” த்து பஞ்சுபோல்தருக்கி கியாழமிட்டுகாலைஒரு
 ” வேளையாக பணவிடைகுழம்பு சேர்த்துக் கொ
 ” டுக்கவும் தீரும் கடும்பத்தியம் (௩-௫-௭) நான்
 ” வியாதியின் திடமரிந்து யீயவும்.

வாதகரத்திற்கு நொச்சிலைச்சார்—ஒருகரண்டி யளவுக்கு பண
 ” விடைகுழம்பு மத்தித்துக்கொடுக்கவும் இச்சா
 ” பத்தியம்.

கிரந்தினோய் (ய) க்கும் — நத்தைச்சூரி கொடிவேலி குப்பை
 ,, மேனி இதுகளின்சாறு சமயிடை ஒன்றாய்க்
 ,, கலந்து அதற்குச்சரியிடை முத்தெண்ணைசேர்
 ,, த்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி இரக்கி கூலை
 ,, ஒருவேளையாக உச்சிக்கரண்டி யெண்ணையில்
 ,, பணவிடைக் குழம்பு மத்தித்துக் கொடுக்கவும்
 ,, இப்படி (௩) அல்லது (௫) நாள் சாப்பிடவும்
 ,, கடும்பத்தியமிருந்தாலே நலமாம் இவை ஒவ்
 ,, வொன்றிற்கும் மருந்துகொண்ட அளவுபோல்
 ,, மருபத்தியங் கார்க்கவும்.

சுரத்திற்கு—ஏலம் அதிமதுரம் கொத்தமல்லி அரத்தை
 ,, கோஷ்டம் சமயிடை யெடுத்திடித்து கியாமும்
 ,, வைத்திருத்து அந்தக்கியாமுத்தில் பணவிடை
 ,, குழம்பு யிழைத்துக்கொடுக்கவும்தீரும் இச்சா
 ,, பத்தியம் கடும்கரமாகில் தகுந்தபத்திய பதார்
 ,, த்தம் சேர்க்கவும் ௩-நாள் கொடுக்கவும்.

வலிகுன்மத்திற்கு --நிலவாகை ஒருபிடி கால்படி ஜெலத்திலி
 ,, ட்டு (வீசம்படியாக) சுருங்கக்காய்ச்சி பணவி
 ,, டைகுழம்பு மத்தித்துக் கொடுக்கவும் ௩-நாள்
 ,, இச்சாபத்தியம்.

திமிர்வாதப்பிடிப்புக்கு—உத்தாமணியின் சாற்றில் பணவிடை
 ,, குழம்பு சேர்த்துக் கொடுக்கவும் (௩-௫) நாள்
 ,, கொடுக்கவும் கடும்பத்திய மிருக்கவும்.

காமாலைக்கு—செங்கடுக்காய் பூவரசம் பட்டை சமயிடைதூ
 ,, க்கி யிடித்து கியாமுமிட்டு பணவிடைகுழம்பு
 ,, சேர்த்துக்கொடுக்கவும் கடும்பத்தியம் ௩-௫-ள்
 ,, நாள் கொடுக்கவும்.

- கடிவிஷங்களுக்கு—சிறுசின்னி யிலேச்சார் துட்டிடை யெடுத்
 ” து இதில் பணவிடைகுழம்பு கலந்து கொடுக்க
 ” வும் படர்தாமறையும் தீரும் சுட்டபுளிவருத்த
 ” வுப்பு கூட்டவும் ந-நாள்.

- பிள்ளையுண்டாக — பெண்கள் இரகசிய ஸ்நானம் செய்கிற
 ” மூன்றுநாளும் விஷ்ணுகாந்திச்சார் துட்டிடை
 ” யெடுத்து அதில் (௨) பணவிடை யிழைத்துக்
 ” கொடுக்கவும் கருக்குழியின் சதையடைப்பு
 ” கிருமிமுதலிய அறுவகைக் குற்றமும்நீங்கி கரு
 ” தரிக்கும்.

- பேதிக்கு—பனைவெல்லம் கழற்சிக்காயளவு அதினடுவில்
 ” பணவிடை குழம்புவைத்து மூடிகொடுக்கவும்
 ” குளிந்தஜெலம் குடித்தால் பேதியதிகமாகும்
 ” வென்னீர்குடித்தால் பேதிகட்டும் அப்படியும்
 ” மிஞ்சினால் ஆவின்மோர்கூட்டி போஜனஞ்செய்
 ” யக்கட்டும் அப்படியும் அதிகமானால் வசம்பு
 ” சுட்டுக் கியாழமிட்டு சாப்பிட பேதி நின்றுவி
 ” டும் மாலையில் மிளகுகியாழம்.

- எலிகடிக்கு—எருக்கிலையை அறைத்து கழற்சிக்காய்ப் பிரமா
 ” னமெடுத்து பணவிடை குழம்புவைத்துருட்டி
 ” க்கொடுக்க (௨௮) யெலினிஷமும் நீக்கும் கடும்
 ” பத்தியம்மருபத்தியம் சுட்டபுளிவருத்தவுப்பு.

- அலர்ஜன்னி—அலர்ஜன்னி ஆனந்தஜன்னி முதலான துஷ்ட
 ” விஷங்கட்கு வேப்பெண்ணையில் குன்றிப் பிர
 ” மாணம் யிழைத்து கலிக்கமிடவும்.

அ க ஸ் தி ய ர் பெருங்குழம்பு.

பெருங்காயம்	கருஞ்சீரகம்
கடுகு	ஓமம்
திப்பிலி	கடுக்காய்
கோஷ்டம்	கடுகுருணி
சுக்கு	கார்போகரிசி
மிளகு	நெல்லி
தாணிக்காய்	திராட்சி
அக்கிராகாரம்	ஏலம்

இவை தினுசுகள் (கசு-ம்) வகைக்கி (க) விராகநிடைபாக
நிருத்தெடுத்து இளம்வருப்பாய்வருத்து சூரணித்துவைத்து
க்கொண்டு,

பெருநாவி	மனோசிலை
நிருவிஷம்	நெல்லிக்காகெந்தி
லிங்கம்	இந்துப்பு
தகட்டரிதாரம்	வெண்காரம்
இரசம்	

இவைகள் தினுசு (க-ம்) வகைக்கி க, விராகநிடை எடுத்து
பச்சையாகவே முன் சூரணத்துடன் சேர்த்து நிருத்து அவ்
விடைக்கு சரியிடைசத்திசெய்தவாளம் சேர்த்துக் கொள்ள
வும் தேங்காய் ஓட்டை சுட்டகரி விராகநிடை (அ) பனைவெ
ல்லம் விராகநிடை (அ) இவையாவும் கல்வத்திலேட்டு தேங்
காய்ப்பால்விட்டு (க) நான் முழுமையும் அறைக்கவும் உத்தா
மணிச்சார்விட்டு ஒருநாள் முழுமையும் அறைக்கவும் மெழு
குபதத்தின் வழித்து மாட்டுக்கொம்பு சிமிளிலைவத்துக்கொ
ள்ளவேண்டியது இதை அறைக்கும்போது விளக்கெண்ணை
நெய் பசும்வெண்ணை மூன்றும் குழைத்து முகத்திற்குப் பூசி
க்கொண்டு கேள்வருமாவின் கூழும் மோரும் கரைத்து திரு
பதியாக சாப்பிட்டு அறைக்கவும்.

(இதற்கனுபானம்)

காத்திற்கு — கடுக்காய்சாற்றில் அல்லது கடுக்காய் கியாழத்
தில் ஒரு காசுநிடை ஷை குழம்பு யிழைத்துக்
கொடுக்கத்தரும்.

குளிரகரத்திற்கு—சுக்குநீரில் ஒருகாசயிடை குழம்பையிழைத்
 ,, துக்கொடுக்கவும்.

ரேத்தமுலத்திற்கு—வெள்ளாட்டுப்பாலில் ஒருகாசயிடை குழ
 ,, ம்பு கலந்துகொடுக்கவும்.

நீரோமுக்சீற்கு—பாண்டுமகோதரம் நீரம்பல் பெருவயர்இது
 ,, கட்டு மிளகுத்தூள் அல்லது வெங்காயத்தில்
 ,, ஒருகாசயிடை குழம்புவைத்துக்கொடுக்கவும்,

ஜன்னிகளுக்கு — இஞ்சி தேன் முலைப்பாலில் வெண்ணீரில்
 ,, இவையெதிலேனும் ஒருகாசயிடை குழம்பும்த்
 ,, தித்துக் கொடுக்கவும் தீரும்.

பேரும்பிளவை—துடைவாழை அறையாப்பு புண்ணுபெருஞ்
 ,, சிலந்தி இவைகட்டு உமிழ்நீரில்ஒருகாசயிடை
 ,, யிழைத்துக் கொடுக்கவும் அன்னீரா லிழைத்
 ,, தே சிலந்திமுதலிய ரிணத்தின்மீதுதடவலாம்,

முலைக்குத்துக்கு—நொச்சிச்சாற்றில் ஒரு காசயிடை யிழைத்
 ,, துக்கொடுக்கவும் அந்த சாத்தினு லிழைத்தே
 ,, மேலுக்கும் பூசவும்.

வாதகுலை இளங்குட்டத்திற்கு—நொச்சியிலை வதக்கிப் பிழிந்த
 ,, சாற்றில் காசயிடை கொடுக்கவும்.

வாய்வுகளுக்கு—இஞ்சி அல்லது கொஞ்சிப்பட்டை கியாழத்
 ,, தில் ஒரு காசயிடை கொடுக்கவும்.

ஜன்னி (யுட) க்கும் — வெங்காயச்சார் முசுமுசுக்கைச்சார்
 ,, நொச்சிச்சார் இதுகளில் கொடுக்கவும்.

தலைபாரம் — கழுத்திழுப்பு இதுகட்கு பெருக்கிலை அல்லது
 ,, வேப்பஞ்சார் வேப்பம் பெண்ணெயில்யிழைத்
 ,, து கண்ணில் கலிக்கம்போடவும்.

சந்தானமில்லாதவர்க்கு—அரசன்கொழுந்து ஆவீன்பால் வீட்
 ,, டறைத்து கெச்சக்காய்ப் பிரமாண மெடுத்து
 ,, அதில் காசயிடை வைத்துக்கொடுக்கவும்.

உதிரவாய்வுக்கு—கருத்த ஆட்டின் பாலில் விஷவப் பட்டை
 ,, யை நருக்கிப்போட்டுக் காய்ச்சி காசயிடைம
 ,, ருந்து கலந்து கொடுக்கவும்.

உப்பிசத்திர்க்கு—கொண்ணைக்கொழுந்து கடுக்கா பெண்ணை
 ,, முலைப்பால்இதுகளில் காசயிடைகொடுக்கவும்

இருமலுக்கு—இஞ்சி கொஞ்சிப்பட்டை யிதுகளில்காசயிடை
 ,, கொடுக்கவும்.

ஐயாயிரம்விஷக்கடிகளுக்கும்—கருப்பு வெத்திலைச்சார் வேப்
 ,, பெண்ணெய் வென்னீர் இதுகளில் பயரளவு
 ,, வைத்துக் கொடுக்கவும் அன்றியும் கடிவாயி
 ,, லும் தடவவும் மற்றுமுள்ள அனுபானங்கள
 ,, றிந்து கொடுக்கவும் இதற்குப்பத்தியம்வியாதி
 ,, களின்குணமறிந்து அந்தவியாதிக்குத் தக்க
 ,, பதார்த்தம் பத்தியமிடவும்.

அகஸ்தியர் மஹாகுழம்பு.

விருத்தம்.

பருவதம்தன்னில்வாழும் பரமனாரருளினாலே
 பெருமையாயுலகில்வாழும் புண்ணியஜெனங்களுக்கு
 உருபலவியாதிவந்தால் உண்மையாய்தீரவென்று
 பிரபலமுனிவர்தானும் பேசியமருந்துகேளே.

பேசியம்ருந்துகேளாய் பெருங்காயம்கடுகிந்துப்பு
வீசியரசம்பொற்காரம் விஷமனோசிலையுங்கட்டி
ஆசிலாத்திப்பிலேயும் அதட்டியதாரத்தோடு
மாசிலாக்கருஞ்சீரகம் வகைக்குகழஞ்சுவாங்கே.

2

வாங்கியம்ருந்துக்கொக்க வாளமும்வருத்துப்பாதி
தாங்கியபச்சைப்பாதி சமன்முளைத்தோடுபோக்கி
திங்கிலாமருந்துபத்தும் சேரவேயறைக்கக்கார்தும்
ஒங்கியமோரும்சாதம் உண்டுபின்னரைத்துக்கூட்டே.

3

கூட்டியம்ருந்தின்பேரு அகஸ்தியர்குழம்பதாரும்
யீட்டியசுரமேசுக்காம் இரும்பலேகடுக்காய்சாறு
வாட்டியகுளிர்சுரங்கள் வகைசுக்குமிளகுதூளாம்
பாட்டியரெத்தழலம் நெய்யினில்மேதைபாலே.

4

பாலினிலொழியும்பாண்டு மகோதரம்பெருவயறு
மேலும்நீரானாகுகை மிளகுதூள்வெள்வெங்காயம்
சாலவேசன்னிக்கெல்லாம் தேனிஞ்சிசாற்றிலாகும்
ஏலவேசகஜன்னிக்கு வேப்பெண்ணையிலிடுகண்ணுக்கே.

5

இடுகண்ணில்கடுகிற்பாதி யிருந்துகற்றமுஞ்சோறு
வடிதயிர்சந்தனங்கள் வைத்துநீகட்டமாறும்
படுபருபிளவைவாழை பற்கரையாப்புபுண்கள்
வடுபெருஞ்சிலந்தியாகில் உமிழ்நீர்க்குழைத்துப்பூசே.

6

பூசும்முலைக்குத்துக்கும் புண்ணிற்குமிதுவெயாகும்
சூசிகவலிசுன்மங்கள் தோன்றிடில்நொச்சிச்சாற்றில்
காசங்கள்திரிகடுகு தேனிலின்கலந்துதின
நாசமாம்வாதசூலை நருசக்குநொச்சிபாறே.

7

பாராய்கபாலவலிமுதலாம் பசாசுபாக்கும்திரிபுகையால்
நேரியெடுக்கும்நீர்சொரிப்பு நீர்சலஅடைப்புதாழைவிழுதில்
தீரும்தீராக்கபாலகிரந்தி தீருங்குப்பிச்சாற்றிலிட
தீராய்கொடுக்கபலவிஷமும் தீருந்தீரும்திரிபிடியே.

8

பிடிக்குந்திரிக்குமுன்னரைக்கில் பிரட்டிசீலையையுலரவைத்து
பிடிக்கும்வலிக்கும்தனுர்வாதம் யினாத்தேசாடும்புகைகாட்ட
குடிக்கும்கியாமும்சுழற்சியிலை கொடியநொச்சிமாவிலிங்கம்
பிடிக்கும்ஜன்னிபதினெட்டும் அனுபானஞ்செய்நூல்விதியே

விதியால்வந்தமருந்தெல்லாம் வேதேதேடவேண்டாங்காண்
பதியாம்வியாதிராலாயிரம் பகருநற்சதநாற்பத்தெட்டும்
துதியாயிணங்கும்சூரிப்பரிந்து தூயவகையனுபானஞ்செயில்
துடியாய்தீருமெனவென்று சொன்னுர்முனிவர் துகையாக. 10

சொன்னுர்மடவார்தங்கட்கு சுதனும்செற்பம்வரும்படியேகள்
முன்னே அரசங்கொழுந்ததனை மிகஆவின் பால்விட்டரைத்து
முன்னுர்குளம்பில்பணவிடைதான் மூட்டிமுன்றுநாட்கொடுக்
பொன்னும்புதல்வருண்டாகும் புனியோர்குறுதிகண்டேரே. [க

கண்டிர்நாவில்பட்டைதனை கருத்தவாட்டுப்பால்தனிலே
கொண்டேசீரகம்பொடிகூட்டி குளம்பில்பணவிடைதானுண்
பண்டேசுதகத்திலவரும் உயர்ந்தவாய்வுஉன்தீரும் [டா
வண்டார் குழல்சேர்மடமாநேமலைசேர்முநிவன் வகுத்ததுவேல்

வகுத்தபிரமன்விதியாலே வருஞ்சுகமாம்வாயுவுடன்
திறக்கிமிசுந்தவலிதீரும் தின்னேசொன்னுர்விரகுடனே
பறுத்தநொச்சிச்சாறுதனில் பாங்காம்சாரணைமிளகுசுக்கு
தொகுத்தகுளம்பில்பணவிடைதான் சொன்னோம்கேட்டுக்கொள்வீரே

கொள்ளும்பிரவிச்சதனுக்கு கொடுக்கமருந்துதனைக்கேளு
உள்ளிமுருங்கைபட்டையுடன் வுயர்ந்தபுங்குயெருக்கிலேவர் ..
விள்ளவரிதாந்திருகுகள்ளி விரைசேரிஞ்சிரசமதிவே
கொள்ளும்குளம்பில்பணவிடைதான் சேர்த்துக்கொடுக்கவல்லீதே.

வல்லீர்நெஞ்சவலிகளுக்கு வகையாடும்மருந்துதான்கேளீர்
வெல்லும்லவுங்கப்பத்திரியும் விரைசேர்கிராம்புஅதிமதுரம்
சொல்லும்தாளிசப்பத்திரியும் சிரந்தஆவின் வெண்ணையுடன்
அல்லேகுளம்பில்பணவிடைதான் அருந்தத்தீருங்கண்டேரே.

அருந்தும்தாளியிலையவரி ஆவின்வெண்ணையறுவுடனே
பொருந்துங்குளம்புரெண்டிபணம் போலசேர்த்துக்கொடுப்பீரால்

பொருந்தவினையாம்விரியன்விஷம்பேயுந்தீரும்பெரியோர்கான்
வருந்தாதிதனைநீருண்ண வலிபோம்சொன்னோம்மறவீதே.

மறவீர்நாவல்கொழுந்துடனேவாய்த்தமிளகுவிசாகன்னொண்டு
முறையாயருந்தவெற்றிலையில் முன்னங்குளம்புபணவிடைதான்
பறையாய்தெல்லாமொன்றாக பரிந்துகொடுக்கவல்லீரேல்
பிரவாந்தாகங்கடிவிஷமும் பிணியுந்தீரும்பெரியோதே. 17

தீருந்தேளின்விஷந்தனக்கும் செய்யான்குத்துதுளசிலையில்
சேருங்குளம்புபணவிடைதான் திரமாய்சேர்த்துகொடுத்துவிடு
பேருங்கடிவாய்யுமிழ்நீரில் ஆட்டிப்பூசவிஷம்போங்காண்
மாருங்குயிலேமடமானே வால்கடிக்கனுபானங்கேள். 18

கேளாய்வெல்லம்புகையூரல் கிளியேமிளகுபேய்பிரக்கில்
நாளேசெய்யும்விறைமூன்று நன்றாய்குப்பைமேனியின்பால்
ஆளவார்த்துவதனுள்ளே அன்பாய்குளம்புபணவிடையும்
வேளைகொடுக்கவல்லீராய் விடுமேவாளேவிஷந்தானே. 19

தானேநஞ்சுவலிதனக்கு சாற்றுமருந்துதனைக்கேளாய்
மானேபழையுளியெல்லம் வகையாய்சித்திரமூலியுடன்
தேனேகுழம்புமேனியின்பால் திரமாய்விட்டு சேர்த்தரைத்து
வானோர்குழம்பில்பணவிடைதான் வகையாய்கொடுக்கவலிபோமே,
வலிபேசெய்யும்நீர்கட்டு மாறமருந்துநீகேளாய்
நலையாமிளகுவெண்காரம் நன்றாய்பொரித்துகற்கண்டுடனே
மெலியாய்ரெண்டுவிசாகன்பொடி மெய்யாவின்பால் நெய்யத
னில், புலையநன்குழம்பு பணவிடைதான் புகழ்ந்தே கொடுக்க
[பிணிபோமே

பிணியாம்விஷபாகத்தோடு பின்னுமவீக்கம்தான் தீர,துணி
யாம்நொச்சிசாறுடனே சொல்லுந்திரிகடு தான் கூட்டி, மணி
யாங்குழம்பு பணவிடைதான் வகையாய்சேர்த்துகொள்வீரே
கெணியாயெழுந்த வீக்கமெல்லாம் கெடுமேசொன்னோங் கே
[ளாயே

கேளாயிந்தவகையெல்லாம் கிளியேபேதிமிகவுண்டாம்
பாசாய்மயங்கவசம்புசுட்டு பாங்காய்கியாழம்வைத்ததனில்
சூடாய்வெண்ணைபாக்களவு சுருங்காய்போட்டுகொடுப்பிராய்
மீளாய்பேதியுள்ளதெல்லாம் மின்னேநீரும்மெய்யிதுவே. 23

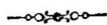
மெய்யாய்வசம்புதானரைத்து மிதமாய்கலக்கிதண்ணீரில்
கையாலெடுத்துதானருந்த கறையாய்நிற்குந்தான்பேதி
வையாமோரும்பழச்சாறும் வகையாய்கூட்டிதான்கொடுக்க
பையாபேதிதான்திரும் பதமாய்ச்சேர்த்துகொடுப்பிறே. 24

கொடுக்கவசம்புதான்முருங்கை கூறுமயிலேரு திராசுத்தில்
தடுக்காயெந்திகொடுப்பிராம் தானேநிற்குமலக்கழிச்சல்
அடுக்காய்வாந்திமிகக்கண்டால் அரனாச்சீரககியாமுத்தில்
நடுக்காய்சக்கரைகூட்டியிட நலமாம்வாந்திகண்டிரே. 25

செய்யுளுக்கு விபரம்.

மனோகிலை	விபரம்	பெருங்காயம்	விபரம்
ரசம்	க	கடுகுருணி	க
தாளகம்	க	திப்பிலி	க
பொரிகாரம்	க	கருஞ்சீரகம்	க
நாவி	க	வாளம்	க

மேற்கண்ட மனோகிலைமுதலாய் நாபிவரையிலுமுள்ள (நு)
வகைமருந்துகளையும் பச்சையாகவே கூட்டவேண்டும் அது
வது சுத்திசெய்யவேண்டுமெதில்லை மோரும் சாதமும் திருப்தி
யாகச் சாப்பிட்டு அறைக்கத்துடங்கவேண்டும், முதலாவது
தாளகத்தைக் கல்வத்திலீட்டறைத்து அதன்மேல் மனோகிலை
யைப்போட்டறைத்து பிறகு மற்றமூன்று மிட்டறைக்கவும்
பெருங்காயம் முதலாம் வாளமட்டிலுள்ள தினுசுகள் நுல்,
நான்கை இளம்வருப்பாகவறுத்து கல்லுரலிலீட்டிடித்துவஸ்
திரகாயஞ்செய்துக் கூட்டியரைக்கவும், வாளத்தை சாணிப்
பாலில் கொதிப்பித்து மேலோடுதட்டி முனேநீக்கி விளக்கெ
ண்ணை-நு-துளியிட்டு வதக்கிச்சேர்த்து அறைக்க குழம்பா
கும் மாட்டுக்கொம்பு சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு ஷே அனு
பானப்படி பிரயோகிக்கவும்.



சண்டமாருதக்குழம்பு.

காயம்	விபரம்	சாரம்	விபரம்
ஓமம்	க	சித்திரமூலம்	க
சுக்கு	க	பனைவெல்லம்	க
பூநீர்	க	கஸ்தூரிமஞ்சள்	க
காரம்	க		

இவைகளை கல்வத்திலிட்டறைத்து சுண்டக்காய் வீதம் உருண்டைசெய்து சீசாவில்வைத்துக் கொள்ளவும் (அனுபானம்) பத்தாய் அல்லது பிரார்த்தியில் ஒருமாத்திரைகரைத்துக் கொடுக்க வார்த்திபேதி யிவைவிற்கும் ஒருசமயம் தாகம்மீரினாலும் மருந்து வார்தியானாலும் பணிக்கட்டியென்னும் ஆயிஸ்கட்டியை பிரார்த்தியில் கறைத்துக்கொடுக்கவும் தீரும்.

சுகொடுமீட்டான்குழம்பு.

கெந்தி	துருசு
ரசம்	இந்துப்பு
லிங்கம்	மகிழும்னிரை
தாரம்	சுக்கு
மனோசிலை	திப்பிலி
வெண்காரம்	மிளகு
நாபி	காயம்

இவைகளை சமனிடையெடுத்துப் பொடித்து கல்வத்திலிட்டு அறைக்கவும் அறைக்கையில் பூவந்திப்பழத்தின் சதை கூட்டி அறைத்து செப்புசுமிளில்வைத்துக்கொள்ளவும் அனுபானம் விஷந்தீண்டி வந்தவர்களுக்கு குன்றியளவெடுத்து வெத்திலையில் தடவிக்கொடுக்க விரியன்முதலிய சர்வவிஷங்களுந் தீரும் உடனே தவளையைப்பிளந்து கடிவாயில் வைத்துக்கட்டவும் விஷம் மலத்தால்கழியும் பச்சரிசியும் பயரும் கஞ்சிகாச்சிக்கொடுக்கவும் அல்லது முருங்கையீர்க்குசார் காச்சிக்கொடுக்கவும்.

வீரக்குழம்பு.

வீரம்	விராகநிடை-க
பூரம்	” க
லிங்கம்	” க
வெண்காரம்	” க
சாரம்	” நு
எலம்	” அ
வாணம்	” டு

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு வாளத்தை சுத்தித்த பிறகு விளக்கெண்ணெயில் புரட்டி சற்றுவெதுப்பியெடுத்து சேர்த்தறைக்கவும் வாதம் (அச) க்கும் விரோஜனத்திற்கும் சன்னிகளுக்கும் குன்றியிடை வெத்திலையில் அல்லது சக்கரையில் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

குழம்புவகைபரணி

முற்றிற்று.



இவ்வளவு வெள்ளியநடையாய் அச்சிட்டு, பயிரங்கப்படுத்திய அனுபோக வயித்தியத்திற்கு சரக்குசத்திகள் சொல்லவில்லையென கவலைப் படவேண்டாம் இதற்கு முதல்பாகம் வேறேயிருக்கின்றமையால் சகலமும் அதிற் றெரிந்துக்கொள்ளலாம்.

[இனி மூன்றும்பாகத்தில் கியாமுவகை சொல்லப்படும்]

அனுபோகவயித்திய பிரம்மாகசியம் 5-ம் பாகம், 6-ம் பாகம் 7-ம் பாகங்களில் அநேக அற்புதமுறைகள் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது கடைசி 8-ம்பாக முழுமையும் சுத்தி வகைகள் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

உ-
தேவிசகாயம்.

மு ன் று வ து

செந்தூரவகைபரணி.

காளமேகசெந்தூரம்.

இரசம்	விராகநிடை-க
தாளகம்	„ சு
கெந்தி	„ க
லிங்கம்	„ க

இவை நான்கும் கல்வத்திலிட்டு குமரிச்சார்விட்டு (க) ஜாமம் பழச்சார்விட்டு (க) ஜாமம் அறைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து அகலில் வைத்து மேலோடுமுடி சீலைமண் (ங்) செய்து று-எருவில்புடம்போட செந்தூரமாம் (அனுபானம்) நெய், தேன், வெண்ணெய், இதுகளில் பணவிடை கொடுக்க தந்திமேகம் மதுமேகம் சுக்கிலமேகம் கண்டமாலை இதுகள் தீரும், வயிற்றுநோயிற்கு சக்கரையில் கொடுக்கவும் இச்சா பத்தியம் புளிதள்ளவேண்டியது நோய்திடமறிந்து (ங்) நாள் அல்லது (ரு) நாள் கொடுக்கவும்.

அன்னபேதிசெந்தூரம்.

அன்னபேதி (க) பலம்வாங்கி பெரும்பட்டைசார்விட்ட றைத்து பில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு ஒடுமுடி சீலை மண்செய்து (ச) எருவில் புடம்போட செந்தூரமாம் வார்தி க்கு தேனில் பணவிடைகொடுக்க நீங்கும் பத்தியம் பச்சரிசி க்கஞ்சி கொடுக்கவும்.

இ.து வு ம து.

அன்னபேதிசெந்தூரம்.

அன்னபேதி (உ) பலம் வாங்கி சிறுநீராவது பழச்சாரா வதுவிட்டு பிட்டுபோல்கிளரி அகலில்வைத்து மேலோடுமுடி சீலைமண்செய்து (ய) எருவில்புடம்போடசெந்தூரமாம் அனு பானம் தேன் நெய் பசும்பால் இவைகளில் பணவிடைகொடுக்க பாண்டு காமாலை மகோதிரம் பெருவயர் வீக்கம் இதுகள் தீரும் இருவேளையும் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்.

சண்டமாருதசெந்தூரம்.

பூரம்	விராகநிடை - டி
லிங்கம்	" அ
வீரம்	" உ
கெந்தி	" க
ரசச்செந்தூரம்	" உ

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு (க) ஜாமம் அறைத்து சீசா வில்லைத்துக்கொள்ளவும் பனவெல்லத்தில் பணவிடை செந் தூரம்வைத்து சாப்பிடவும் (ரு-எ) நாள்கொள்ளவும் இச்சா பத்தியம் டிங்-ஜன்னிவகையும் பீலிபவுத்திரம் வாதம் (அய) வகையும் தனுவாதம், விரைவாதம், முக்கல், கடுக்கல், புண் கிரந்தி, வெடிசூலை, கண்டமாலை, பெரும்பாடு, எவ்விதசரமும் அறையாப்பு சிலந்தி யாவும் தீரும்.

பஞ்சபாண செந்தூரம்.

சூர்த்துகற்பூரம்	கந்தகம்
ஜாதிலிங்கம்	ரசம்
மனோசிலை	சங்குபாஷாணம்
தாளகம்	கெந்தகம்

இவைகள்வகைக்கி (க) பலம்வாங்கி கல்வத்திலிட்டு மேனி ச்சாற்றினால் (ங்) ஜாமம்அறைத்து அப்படியேநிழலிலாரவைத்து மறுநாள் கருப்புவெத்திலைச்சாற்றால்(ச)ஜாமம் மருநாள்

செம்பருத்திச்சாற்று(ச) ஜாமம் வெள்ளருகுச்சாற்றில்துள
சிச்சாற்றில் வேலிப்பருத்திச் சாற்றில் பொடுதலைச் சாற்றில்
நாளொன்றுக்கு ச, ஜாமம் குறையாமல் அறைத்து ஒரு சட்
டியில்கருப்புவெத்திலைபரப்பி அறைத்தமருந்தைபில்லைத்தடி
ஆதன்மேல் வைத்து மேல்சட்டிமூடி சீலைமண் எ, செய்து அடு
ப்பிலேற்றி ஒரேஜாதிவிரகால் ச, ஜாமம் எரிக்கவும்அடிசட்டி
சிவக்கக்கண்டால் தீயைவாங்கி கமலம்போல்யெரிக்கவும்இப்
படி ஒருநாழிகை யெரித்தபின் யிரக்கி ஆரினபிறகு யெடுக்க
செந்தூரமாம் சீசாவில்வைத்துக்கொண்டு இஞ்சிதேன் இவை
களில் (உ) அரிசியிடைகொடுக்கவும்.

சுரம்-சுச, ஜன்னி-யந, குட்டம்-யஅ, கிரந்தி, தலைசாய்
ந்தவாய்வு உசு, வாதம்-அய, மேகம்-உக, குன்மம்-அ,கிராணி
சு, முடக்குகூலை, வெடிகூலை, கன்னப்புத்து, யோனிப்புத்து,
அண்டப்புத்து, கபாலகுட்டம், கண்டமலை, குலைநோய், அரி
கரப்பான், தேமல், குழிவாழை, தொடைவாழை, அழுகண்
ணி, ஆறையாப்பு, கபாலகுத்தல், கண்ணேய், பவுத்திரம், பிள
வை, ரிணம், மூலம், காசிரோகம், இடுப்புசூலை, இவையெல்
லாம்தீரும், இச்சாபத்தியம் நோயின்திடமறிந்து ௫-௭ - நாள்
கொடுக்கவும் மறுபத்தியமும் அப்படியே கார்க்கவும் பிறகு
ஸ்நானம் செய்விக்கவும் குருகடாசூம்.

லிங்கசெந்தூரம்.

முதல்தரமான லிங்கம் க, பலம் நிருத்தெடுத்து சித்திர
மூலவேரின் பட்டையைக்கொண்டுவந்து அறைத்து ஷெ லிங்
கத்திற்கு கவசங்கட்டி சீலைமண்செய்து (ய) யெருவில் புடம்
போட்டு ஆரியபின்பெடுக்க செந்தூரமாம் தேனிலாவது இஞ்
சிரசத்திலாவது அரிசியிடைகொடுக்கவும் சகல வாய்வுகளே
யுங்கண்டிக்கும் இச்சாபத்தியம்.

செந்தூரவகைபரணி

முற்றுப்பெற்றது.

வேலுமயிலுந் துணை.

நா ன் க ா வ து

மெழுகுவகைபாணி.

குதக வாய்விற்கு

அ ண் ட மெ ழு கு.

(ச) கோழிமுட்டையை வுடைத்து ஒடுநீங்கலாக சமூலமும் ஒரு கலைபத்திலுற்றி (யடு) எலுமிச்சம் பழச்சார்விட்டு வீரம் பலம் வ, பூரம் பலம் வ, சாரம் - பலம் - வ, படிசாரம் பலம்-வ, இவைகளை பொடியாக கல்வத்திலிட்டறைத்து ஷெகலயத்தில்போட்டு று-நாள் சூரியபுடம்வைத்து சுண்டினபிறகெடுத்து அறைத்துவைத்துக்கொள்ளவும் அனுபானம் ஒரு வேளைக்கு மிளகுபிரமாணமாக ங்-நாள் இருவேளையும் கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம்,

குங்குமப்பூ மெழுகு.

குங்குமப்பூ	விராகநிடை-ற	அக்கிராகாரம்	விராகநிடை-க
கோரோசனை	,,	௭	பனிங்குசாம்பிராணி ,, க
மூமஸ்தகி	,,	௫	சிறுநாகப்பூ ,, க
ஜாதிக்கா	,,	௨	பழயவெல்லம் ,, க
கருஞ்சீரகம்	,,	௨	

இவையாவும் கல்வத்திலிட்டு தேன் நிதானமாய் விட்டு மெழுகுபதமாய் அறைத்து கிளாசு அல்லது டப்பில்வைத்துக்கொள்ளவும் மாலை சு, மணிக்கு எலந்தங்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிடவும் பசும்பால் உபயோகப்படுத்திவந்தால் மிகநன்று யெ-யடு-நாள் முறையாக சாப்பிட்டு வரவும் சாப்பிடுகிற வரையில் அறைபுளி கூட்டுவது நலமாகும் பூப்போகத்திலும் மிகுந்த சுகத்தைக்கொடுக்கும் நாதம் கெட்டிப்படும்.

வொற்றை விரைவாத மெழுகு.

மிளகு	பலம்	க
பூரம்	களஞ்சி	க
சீங்கம்	விராகரிடை	க

இவையாவுந் தேன்னிட்டு ஒரு ஜாம மறைத்து மெழுகு பதத்தில் யெடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும் தூதளங்காய் பிரமாணம் காலையிலே யிருவேளையுங்கொடுக்கவும் வாய்வு பதார்த்தங்கள் தள்ளுவதுடன் இச்சாபத்தியமிருக்கவும்.

தோஷாமிர்த மெழுகு.

சீங்கம்	விராகரிடை	உற
பூரம்	„	உற
ஓமம்	பலம்	க

இம்மூன்றும் கல்வத்திலிட்டு முலைப்பால்விட்டு (ங்) ஜாமம் அறைத்து பிறகு தேன் (ற) பலம் கொண்டு வந்து துளி துளியாய்விட்டு ஒருஜாமமறைத்து கோப்படையில்வைத்துக்கொள்ளவும் குண்டுமணிப்பிரமாணம் எடுத்து தேனிலாவது இஞ்சி ரசத்திலாவது கொடுக்கவும் ஜன்னி சுரதோஷம்தீரும் இச்சாபத்தியம் மாலையில் மிளகு சுக்கு கியாழம் கொடுக்கவும்.

வீ ர மெழு கு.

வீரம் ஒருபலம் கொண்டு வந்து மெல்லிய சீலையில் முடிந்து யேடுபத்தாத்தியினீர் (ச) கொண்டு வந்து உடைத்து பழங்கலையத்தில் ஆத்தி அடுப்பேற்றி அதில் ஷை வீரத்தை விட்டு தொலார்திரமாகக்கட்டி யெரிக்கவும் இரண்டுநாழிகை எரிந்தானபிறகு கலையத்தை யெடுத்துவிட்டு தொலார்திரம் கட்டி யிருக்கும் வீரமூட்டையை அடுப்புக்குநேராய் தொங்கவிட்டு அடுப்பின் நெருப்பை நன்றாய்க்கினரி கனகனப்புக்காட்டவும் அந்தநெருப்பு குளிர்த்தவுடனே முடியையவிழ்த்து மருந்தை பதனம்பண்ணி வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபானம்) மிளகு

பிரமாணம் யெடுத்து தேன், முலைப்பால், அல்லது இஞ்சிர சத்திலாவது கொடுக்கவும் ஜன்னி சுரதோஷம் யாவந் தீரும், இச்சாபத்தியம் மாலையில் மிளகு கியாழங்கொடுக்கவும்.

வேருவித் வீரமெழுது.

வீரம், பூரம், லிங்கம், சுத்திசெய்தவாளம், சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, வகைக்கி ஒரு விராகரிடை யெடுத்து கல்வத்திலிட்டு தேன்விட்டறைத்து சிமிளில்வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபா னம்) பேதிக்கு பட்டாணிப்பிரமாணம் சக்கரையில் அல்லது வாழைப்பழத்தில் கொடுக்கவும் பேதியதிகமானால் மோர்சாத ங்கொடுக்கவும் தேனில் இஞ்சிரசத்தில் மிளகுபிரமாணம்கொ டிக்க சகலவாய்வுந்தீரும் வாதத்தை கேழ்க்கப்பட்டகியாழங் களிலும் கொடுக்கலாம், அந்தியில் சுக்கு மிளகு கியாழங்கொ டிக்கவேண்டியது.

மெழுதுவகைபரணி

முற்றிற்று.



இவ்வளவு வெள்ளியநடையாய் அச்சிட்டு பயிற்ங் கப்படுத்திய அனுபோக வயித்தியத்திற்கு சரக்குசத் திகள் சொல்லவில்லையென கவலைப்படவேண்டாம் இதற்கு முதல்பாகம் வேறேயிருக்கின்றமையால் சச லமும் அதிற் றெரிந்துக்கொள்ளலாம்.

உ
தேவிசகாயம்.

ஐந்தாவது பற்பவகைபரணி.

கற்பூரசிலாசித்துபற்பம்.

சிலாசித்து பலம் (க) பொட்டிலுப்பு பலம் (க) பொரி
காரம் பலம் (உ) இவைகளை சுண்ணாம்பு தெளிவுநீரில் அறை
த்து (ச) பிள்ளைசெய்து அடுப்புத்தட்டில் காயவைத்து (ச)
நாளானபிறகு யெடுத்து நாலுபிள்ளைக்கும் வெவ்வேறுக சீலை
மண்செய்து உலர்த்தி சுய, வரட்டியில் ச, பிள்ளையும்வைத்து
புடம்போட பற்பமாம் அதை யெடுத்து சீசாவில் வைத்துக்
கொள்ளவும் வெண்ணெயிலாவது சீரகக்கியாமுத்தி லாவது
கொடுக்க நீர்உடையும் குளுத்தியானபதார்த்தம் சேர்க்கவும்
இச்சாபத்தியம்.

இன்னொருவித சிலாசத்துபற்பம்.

சிலாசத்து பலம் (க) பொரிகாரம்பலம் (க) இவைகளை
பொரித்துக் கொண்டு பழச்சாற்றாலாட்டி பிள்ளைத்தட்டி காய
வைத்து உ, வரட்டியில் புடமிட்டெடுக்கவும் நீரடைப்பு கல்
லடைப்பு, சதையடைப்பு, நீர்கடுப்பு, நீர்யெரிப்பு, பிரமேகம்
வெட்டை இவைதிரும், வெண்ணெயில் கொடுக்கவும் இச்சா
பத்தியம்.

இன்னொருவித

சிலாசத்துபற்பம்.

சிலாசத்துபலம் (க)க்கு நாயுருவிக்கொழுந் தரைத்துக்
கவசம்செய்து சுண்ணாம்புசீலைசெய்து உய, வரட்டியில் புடம்

போட பற்பமாகும் சூடுதணியும் யித்துடன்கலனூர்பற்பமும்
கலந்துக்கொடுக்கவும்.

க ல் னூ ர் ப ற் ப ம்.

கலனூர் பலம் க, மேனிச்சார்விட்டறைத்து பில்லைதட்டி
காயவைத்து மூனுசீலைசெய்து அகலில்வைத்து மேல் அகல்
மூடி சீலைசெய்து (ருச) வரட்டியில் புடமிட பற்பமாகும்.

சி ங் கி ப ற் ப ம்.

சிங்கியென்னும் கலைமான் கொம்பை கீத்துக்கீத்தாயுடை
த்து வாழைமரத்தடியின் பெருங்கட்டையில் சொருகிவைத்
து (சு) நாள் சென்றெடுத்து துத்தியிலைபையிடித்து கனக்க
க்கவசமிட்டு (ரு) சீலைசெய்து (ரு) வரட்டியில் புடம்போட
பற்பமாம்.

சீ ன கார ப ற் ப ம்.

சீனகாரமென்னும் படிகாரம் பலம் (க) வசலை யிலையில்
ஐந்துயிலை யெண்ணிவைத்து அறைத்து பில்லைதட்டிகாயவை
த்து (ரு) சீலைசெய்து (ரு) வரட்டியில் புடமிட பற்பமாம்.

இங்ஙனம் கூறிய (ச) வித

ப ற் ப உ ப யோ க வி தி.

கலனூர், சிலாசத்து, சிங்கு, படிகாரம், நாலுவித பற்ப
மும் சரியிடையாய்க்கலந்து சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு வெ
ண்ணையில் ஒரு விராகநிடைவைத்து சாப்பிடவும் இப்படி
(ரு-எ-ய) நாள்கொள்ள மேசம் உஷ்ணம் காங்கை தீரும் வெ
ள்ளைக்கு. கற்கண்டுப்பொடி (ரு) சிட்டிக்கையில் (உ) விராக
நிடைவைத்து சாப்பிடவும் புளி புனை போகம்தள்ளவும் இச்
சாபத்தியம்.

தா ள க ப ற் ப ம்.

ஒருபலம் தாளகத்தைப்பொடியாயிடித்து ஒரு கலைத்
திலிட்டு எருக்கன்பால்தளரவிட்டு ஒருநாள் சூரியபுடம்பவைத்

தெடுத்து மேலோடுமூடி சீலைமண் செய்து (உய) வரட்டியில் புடம்போடவும் பற்பமாகும் தேனில் அரிசியிடை கொடுக்க காச்சல் யிருமல்தீரும் ஆயப்பொடியும் யிப்படியே செய்துக் கொள்ளவும்.

ப வ ள ப ற் ப ம்.

கெட்டிப்பவழம் ஒரு பலம் வாங்கி மூசையில் போட்டு அதன்மேல் வெள்ளைபாஷாணம் (ற) பலம்பொடித்துபவழத்தின் மேல்போட்டு செப்புத்தகடுதட்டி மேல்வாய்மூடி சீலைமண் (ங) செய்து (யரு) வரட்டியில் புடம்போடவும் ஆரின் பிரகெடுத்து வெள்ளெருக்கன் பால்விட்டறைத்து பில்லைதட்டிகாயவைத்துஒட்டிவிட்டு மேலோடுமூடி சீலைமண்செய்து யு, வரட்டியில் புடம்போட்டெடுத்து கல்வத்தில்பொடித்து வைத்துக்கொண்டு ஸ்ரீகள் பிரசவித்தபோது காணுகிற அசாத்தி யமான ஜன்னிக்கு அரிசியிடை தேனில்கொடுக்கவும் நீங்கும் இது சர்வஜன்னிக்குமாகும் இச்சாபத்தியம்.

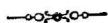
சி ங் கி ப ற் ப ம்.

கலைமான் கொம்பைப்பிளந்து மேனியிலையை யறைத்து மேலுக்குத் தளமாய்அப்பி முழுப்புடத்திலிட்டுவாங்கி பிறகு ஆவின்பால்விட்டறைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிவிட்டு மேலோடுமூடி திரும்பவும் முழுப்புடம்போட்டுவாங்க தவளம்போலவெண்மையாயிருக்கும் ஆவின்றெய்யில்யிரண்டு பணவிடைகொள்ள மேகம் உஷ்ணம் கார்தல் நீர்சொரிப்பு நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

லி ங் க ப ற் ப ம்.

லிங்கம்க, பலமெடுத்து கடலுப்பு ஆழாக்குகொண்டுவந்து கருந்துளசிச் சார்விட்டறைத்து ஸ்ரீ லிங்கத்திற்கு கவசம் செய்து சீலைசுத்தி காயவைத்து (ய) வரட்டியில் புடம்போட்

டெடுக்கவும் பற்பமாம் ஜன்னிதோஷங்களுக்கும் குளிர் சுரங்
களுக்கும் கொடுக்கவும் (அனுபானம்) இஞ்சி சுரசம் தேன்
சற்கரை யிதுகளாகும்.



வெள்ளீயப்பற்பம்.

வெள்ளீயம் (சு) பலங் கொண்டுவந்து இலைபோல் தகடு
தட்டி நூலைப்போல் சன்னப்பொடிகளாகக்கத்தரித்து வைத்
துக்கொண்டு புதியசடைக்கஞ்சா ஒரு பலங் கொண்டுவந்து
நெகிழ அறைத்து ஒருவட்டமான் ஓட்டுபில்லையில் பாதிவை
த்து அதன்மேல் கத்தரித்தபொடிகளைப்பரப்பி மேலேஅறை
த்த பில்லையை வைத்து மேலோடு மூடி சீலைமண் (நு) செய்
து (நய) வரட்டியில் புடமிட்டெடுக்கவும் பற்பமாகும் மேக
ங்களுக்கு வெண்ணெய் நெய்யில் பிரயோகப்படுத்தலாம் இச்
சாபத்தியம்.

பற்பவகைபரணி

முற்றிற்று.



இன்னும் அனேகமாயுள்ள மாத்திரைவகைகளே
யும் பாஷாணம் முதலாயுள்ள சரக்குவகை சுத்திக
ளையும் முதற்பாகத்தில் அச்சிட்டு விற்பனைசெய்து
வருவதால் இந்த இரண்டாம்பாகத்தின் அவுழதங்
களின் சரக்கு சுத்திகள் யாவும் முதற்பாகத்தில்
விளங்கும்.

உ
தேவிகாயம்.

ஆ ர வ து

சூரணவகைபரணி.

—♦♦♦♦♦—

கழிச்சலுக்கு

கபாடசூரணம்.

தயிரில் ஓரப்போட்டு உலர்த்திய சுண்டக்காய் வற்றல் கருவேப்பிலை ஓமம்பழகிய மாங்காய்பருப்பு அடைதட்டி யுலர்ந்த நெல்லிக்காய் யூருகாய் மாதளம் பழத்தோல் வெந்தியம் இவை வகைக்கி கால்பலம் ஜாதிக்காய்ஒன்று எட்டு தினுசுகளும் கல்லுரலிவிட்டு யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து வைத்துக்கொண்டு வடிகட்டி நீர்போக்கிய எருமைத்தயிர் அறையாழாக்கில் ஷே சூரணம் கால்பலம்போட்டு சாப்பிடவும் இப்படியிருவேனையும் மூன்றுநாள் சாப்பிட வயிரிரைச்சல் அதிசாரம் மூலக்கிரானிகழிச்சல் பவனவாயெரிச்சல் இவை தீரும் காரம் மட்டாகக்கூட்டி போஜனஞ்செய்யவும் கழிச்சலுக்குத்தகுந்த பிரயோகமென்றறிய.

குன்மம்(சு) க்கும்

உப்புசூரணம்.

உப்பு படி (க) யெருமைமோர் படி (க) வரிக்குமட்டிச் சார்படி (க) இந்துப்பு வெடியுப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்பு வகைக்குபலம்அரிக்கால் இவையாவும்ஒன்றாகப்போட்டு அடிப்பேற்றி யெரித்துக்கொண்டிருப்பதுடன் பூவரசும் குச்சியினால்கிளரவும் சற்கரைப்போலாகும் சமயத்தில் யிரக்கிவைத்துக்கொள்ளவும் ஒரு விராகநிடை உப்பு வாயில் போட்டுக்கொண்டு நீராகாரம் சாப்பிடவும் வாய்வு, சோகை, காமாலை,

எரிவு கவிசை கிரிகிச்சினம் கெண்டைஇவைதீரும் இச்சாபத்
தியம் குன்மமாருக்கும் ஓர்வித தருந்த பிரயோகமிதுவாகும்.

இஞ்சிகுரணம்.

மேல்பரணிசீனிய இஞ்சி (ய) பலம்நிறுத்தெடுத்து பில்லை
பில்லையாயருத்தெடுத்து நெய்யில்வருத்து பொடிசெய்துவை
த்துக்கொண்டு சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஏலம் கிராம்பு ஓமம் சீர
கம் வாலுமுவை ஜாதிக்கா திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் குரா
சானிஓமம் அமுக்குரா கசகசா லவுங்கப்பத்திரிகொத்தமல்லி
பேர்ச்ச முந்திரிக்கை வகைக்கு கால்பலம் இளம் வருப்பாக
வருத்து குரணம்செய்து சீனிபலம் (ய) பொடித்து யாவும்
ஒன்றாய்க்கவந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கிகால்பலம்வித
மாக காலைமலை இருவேளையும் சாப்பிட்டுவர உஷ்ணம் பித்த
வாய்வுதீரும் பசிதீபனம் உண்டாம் அன்றாடமலம் பரிசுத்த
மாய்கழியும்.

கருங்கோழி குரணம்.

முத்தினகருப்புச்சாவல் கொண்டுவந்து மயிர்களைப்போ
க்கி கால்தலை அருத்தெறிந்துவிட்டு முதுகைக்கீரி வயற்றிலு
ள்ள குடல்முதலான அசுத்தங்களை நீக்கிவைத்துக் கொண்டு,

இந்துப்பு	கருஞ்சீரகம்
கல்லுப்பு	வெள்ளுள்ளி
வளையலுப்பு	சீரகம்
சவுட்டுப்பு	வாய்விளங்கம்
கரியுப்பு	ஜாதிக்காய்
கிராம்பு	லவுங்கப்பத்திரி
சிறுநாகப்பூ	ஏலம்
பெருங்காயம்	தாளிசப்பத்திரி
சுக்கு	ஓமம்
மிளகு	நவாச்சாரம்
திப்பிலி	சத்திசாரம்

இவைகள் வகைக்கி (கவ) விராகநிடை வாங்கி இடித்து
வஸ்திரகாயஞ்செய்து கல்வத்திலிட்டு பிரண்டைச்சார், சித்

திரைமூலச்சார், வேலிப்பருத்திச்சார், பேய்த்தும்மட்டிச்சார் நால்வகைச்சாற்றினாலும் (ச) நாழிகை அறைத்து குக்குடத்தில் வயற்றிலடைத்து நூலினுல்தைத்துவிடவும் பெருஞ்சட்டியாக இரண்டு கொண்டுவந்து இரண்டிற்கும் உட்புரத்தில் ஷெ சாற்றைதளமாய்ப்பூசி ஒரு சட்டியில் குக்குடத்தை வைத்து கரிச்சாலைச்சாறு (ச) படி மேனிச்சாறு (ச) படி பசங்கோமியம் (ச) படி ஆக (யெ) படியும் ஊத்தி மேல்சட்டிமூடி வாய்தெரியாமல் மண்சிலைசெய்து ஒருஜாதிவிரகால் யெரிக்கவும் சாரெல்லாம் வற்றுமளவும் யெரித்து யிரக்கிக் கொண்டு யெலும்பெல்லாம்போக்கி மற்றயாவற்றும் சூரணமாக வறைத்து சீசாவில்வைத்துக்கொள்ளவும் வேளைவொன்றுக்கு திரு கடிபிரமானம் யிருவேளையும் சாப்பிடவும் வியாதிக் கிசைந்த வாறு (யெ-உயெ-சயெ) நாள் சாப்பிடவும் அஷ்டகுன்மம், சோகை, மகோதரம், பாண்டு, நீர்க்கோவை, வெப்பு, காச்சலினுல்வரும் கெண்டைக்கட்டி, வாய்வு, வாதம் இவைகள் தீரும் மீன் மரக்கரிகள் ஆகாது தயிர், மோர், நெய், வெள்ளாட்டுக்கரி வத்தல் இதுகள் ஆகும்.

வெள்ளாட்டு ஒதப்பைசூரணம்.

வெள்ளாட்டு ஒதப்பை யென்பது ஆட்டினது தீனிக்கு டல்யென்பர் அதைக்கொண்டுவந்து ஜெலத்தினுல் அலம்பி சுத்திசெய்துபிழிந்து காயவைத்து யிடித்து சூரணமாக்கி-உ, பலம் நிருத்தெடுத்துக்கொண்டு,

* குங்குமப்பூ	சித்தரத்தை
* கோரோஜனம்	கருஞ்சீரகம்
* கற்கண்டு	கோஷ்டம்
* மனோசிலை	நெற்பொரி
சீரகம்	ஆடாதோடைவேர்
கிராம்பு	திப்பிலிமூலம்

இவைகள்வகைக்கி (கவ) விராகபிடையாகவாங்கி * இந்த அடையாளம்வைத்த நாலுதினுசும் நீங்கமற்றதை இளம்வறுப்பாக வருத்து யாவும் ஒன்றிட்டு யிடித்து சூரணம் செய்து

முன்செய்தருணத்துடன்கலந்து வெள்ளாட்டுப்பாலில்பிசரி உலர்த்திவைத்துக்கொள்ளவும், பசும்நெய்யில் திரிகடி பிரமாணம் வைத்து சாப்பிடவும் இப்படி இருவேளை அறைமண்டலம் கொள்ளவும்.

சேத்துமம் தொண்ணூற்றியாறு காசம் என்பது யிளை இருமல் வாதம் பித்தம் பித்தவாய்வு வரட்சி உப்பிசம்வாந்தியிறைப்பு சகலமுந்திரும் வெள்ளாட்டுக்கரிவத்தல் நெய்பால் ஆகும், தயிர், மோர், புளிப்பு, கைப்பு, புகை, போகம்,லாகிரி ஆகாது.

ஸ்ரீ த ந் த ரு ர ண ம்.

அன்னபேதி	வீராகநிடை - ந
அண்டவாளப்பொடி	” அ
படிகாரம்	” ந
மாசிக்காய்	” ந
துருசு	” ந
வெள்ளைக்காசுக்கட்டி	” ந
குராசானிஓமம்	” ந
வசம்பு	” ந
கொட்டைப்பாக்கு	” ச
ரசபற்பம்	” ந
வேப்பம்வேர்ப்பட்டை	” ச
அழுக்குராவோர்	” ந

இவைகளைக் கல்லுரலிலிட்டு யிடித்து தூள்செய்துவன் திரகாயமிட்டு டப்பில் வைத்துக் கொள்ளவும் இரவில்போஜனம் செய்வதற்குமுன்னர் இந்த ருரணத்தில் ஒருசிட்டிக்கை பெடுத்து பல்தேய்த்து வென்னீரினால் வாய்நன்றாகக் கொப்பளித்து சுத்திசெய்துக்கொண்டபிறகு அன்னம்பொசித்தரங்கவும் இப்படி சதாகாலம் இரவில்துலக்கிவருவதினால் பெண்களுக்கு பற்களிருகுவதுமன்றி மாதவிடாயென்னும் ரகசியஸ்தானம் குருகலாகும் அதனால் தேககாந்தியும் முகவசிகரமும் பெண்களுக்கு வலிவுமுண்டாகும் இப்படி புருஷருக்கன்று.

நாபி ரெணத்திற்கு

குங்கிலியச்சூரணம்.

வெள்ளை குங்கிலியம் ஒருபலம் கொண்டுவந்து நு - யிள நீர் உடைத்து சட்டியில்ஊற்றி குங்கிலியக் கட்டியை அதில் போட்டு அடுப்பேற்றி நீர் சுண்டுகிறவரையில் எரித்து பிறகு குங்கிலியத்தை கல்வத்திலிட்டு பொடித்து சூரணமாக்கி புட்டியில் வைத்துக்கொள்ளவும் இரண்டு அரிசியிடை சூரணத்தை வெண்ணெய் அல்லது நெய்யில்குழைத்து கொடுக்கவும் நாபிரெணம் உலர்ந்து சூடுதணியும்.

திரிகடுகுசூரணம்.

சக்கு, திப்பிலி, மிளகு, சரியிடைதூக்கி உலர்த்தியிடித்துவஸ்திரகாயஞ்செய்து சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது காலணியிடை சூரணத்தை பனைவெல்லம் கூட்டி பிசைந்து சாப்பிடவும் அ-ய-யெ-நாள் கொள்ள வாய்வுகள் மாந்தக்கழிச்சல்முதலிய வியாதிகள் தீரும் மற்றமேகாதி பற்பங்களுக்கும் இது அனுபானமென்றறிக.

சூரணவகைபரணி

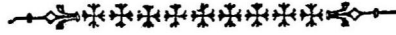
முற்றிற்று.

இவ்வளவு வெள்ளியநடையுப அச்சுயிரங் கப்படுத்திய அனுபோக வயித்தியத்திற்குக் குங்கிலியத்திகள் சொல்லவில்லையென கவலைப் படாதுண்டாம் இதற்கு முதல்பாகம் வேறேயிருக்கின்றமையால் சகலமும் அதிற் றெரிந்துக்கொள்ளலாம்.

உ
தேவிசகாயம்.

ஏ ழ ர வ து

எண்ணெய்வகைபரணி.



பிள்ளைகள் கணத்திற்கும்

பெரியவர்கள் மேகத்திற்கும் எண்ணெய்.

அவுரிச்சார்	படி	வ
குப்பைமேனிச்சார்	,,	வ
சித்தாமணக்கெண்ணெய்	,,	வ

இம்மூன்றும் ஒன்றாய்கலந்து அடுப்பேற்றி கருப்பு வெத் திலேச்சார் உ-ரூபாயிடைவிட்டு ஒருநாழிகையெரித்துவசம்பு யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து சித்தாமணக்கெண்ணை விட்ட றைத்த விழுது உ-ரூபாயிடை அத்துடன் போட்டுக் கலைக்கி மெழுகுபத மாருமட்டும் காய்ச்சிவடித்து பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு நாள்வொன்றுக்கு கரண்டிவீதம் - ௫-அல் லது எ-நாள் கொடுக்கவும் (இச்சாபத்தியம்) வயற்றிலுள்ள கசுடெல்லாம்போகும்.

ஸ்ரீபோக மேகத்தால்வந்த

வெள்வளக்கிஎண்ணெய்.

பரங்கிச்செக்கை	பலம்	௩
பிச்செங்கன்வேர்	,,	௨
பூமிசக்கரைக்கிழங்கு	,,	௧
நரிமிரட்டிவேர்	,,	௧
மிளகரணைவேர்	,,	௧

சுக்கு	பலம்	க
தானிக்காய்	”	க
கருஞ்சீரகம்	”	க
முதல்தரம்சந்த்னம்	”	க
ஆடுதின்னாப்பாளோ	”	உ
மாவிலிங்கம்பட்டை	”	உ

இவைகளை யுலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து-யி பலம் சித்தாமணக்கெண்ணையில் கலந்து அடுப்பேற்றி மெழு குபதமாய்க்காய்ச்சி யிரக்கும்போது பூரம் உற - விராகநிடை யெடுத்து ஷுட்யெண்ணைவிட்டரைத்து கலைக்கவைத்துக்கொண்டு வேளைக்கி கரண்டி வீதம் ௩-அல்லது ௩-௪-நாள் சாப்பி டவும் கொள்ளு, எள்ளு, பூசினி, அவுத்தி, மீன், கருவாடு, லாகிரி, புகை, போகம், இவையாகாது மறுபத்தியமும் இவ்வா றிருந்து ஓமம் தேய்த்துத் தலைமுழுகவும்.

கொறுக்குவெள்ளைக்குளண்ணெய்.

பூரம்	விராகநிடை - க
ஓமம்	” க
ஏலம்	” க
லவுங்கம்	” அ

இவைநான்கும் செம்பருத்திச் சார்விட்டு ச-ஜாம மறை த்து (௩) பலம் விளக்கெண்ணையில் கலைக்கி ஒருநாள் சூரியபு டம்வைத்து மறுநாள்முதல் காலையில் கரண்டி வீதம் ௩-அல் லது ௪-நாள் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம் மறுபத்தியம்அவ் வாதே யிருக்கவும் தீரும்.

பொக்குமேகத்திற்குளண்ணெய்.

அகத்திச்சார், வெங்காயச்சார், மணத்தக்காளிச்சார், வகைக்கிபலம்-௨, உத்தாமணிச்சார்உழுக்கு விளக்கெண்ணெய் படி (௨) இவையாவும் ஒன்றாய்க் கலந்து பூரம் (௨) விராக

நிடையெடுத்து ஷெ யெண்ணெய்விட்டு அரைத்து அத்துடன் கலைக்கி சூரியபுடம் மூன்றுநாள்வைத்தெடுத்து காலையில் கரண்டிவீதம்-ரு-எ-நாள் சாப்பிடவும் கடுமபத்திய மிருக்கவும் மாலையில் திருக்குகியாமும் கொடுக்கவும்.

கைகால் பிடிப்புக்கு யெண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய்	பலம்	ய
சுத்திசெய்தவாளம்	விராகநிடை	ச
ஏலம்	"	உ
சுக்கு	"	உ
பூரம்	"	உ
புங்கம்பால்	பலம்	க

இம்மருந்துகள் நாலுவகையும் கல்வத்திலிட்டு விளக்கெண்ணெய் விட்டறைத்து ஷெ யெண்ணெயில்கலைக்கி மூன்று நாள்சூரியபுடம் வைத்தெடுத்து காலையில் கரண்டிவீதம் (ரு-எ) நாள் சாப்பிடவும் சுட்டபுளி வருத்தவுப்பு கூட்டவும்.

விரைவாதயெண்ணெய்.

சித்தாமணக்கெண்ணெய்	படி - ௨
குப்பைமேனிச்சார்	" ஹ
முடக்கொத்தான்சார்	" ஹ
வெள்ளைக்காக்கட்டான்சார்	" ஹ
கெச்சக்காய்வேர்	பலம் ௨
வெள்ளைப்பூண்டு	" வ
கருஞ்சீரகம்	" வ
வசம்பு	" வ

*கடைசரக்கு யாவும் யிடித்து யெண்ணெய் விட்டறைத்து ஷெ யெண்ணெயுடன்கலைக்கி அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ரு - அல்லது எ-நாள் சாப்பிடவும் வாய்ப்பண்டங்கள் ஆகாது இச்சாபத்தியமிருக்கவும்.

சூளித்தியெண்ணெய்.

மணத்தக்காளிரசம் படி-வ, கத்தாழை மடல்சோறு பலம்
 ரு, பறங்கிச்செக்கை பலம்மூனுவிசம், கண்ணுல முருக்கன்
 பட்டைரசம் ஆழாக்கு, வெள்ளை வெங்காயரசம் பலம் (உற)
 சித்தாமணக்கெண்ணெய் படி-வ, பேயம் வாழைப்பழம் - உ,
 வெந்தியம் விராகநிடை-க, பனவெட்டு விராகநிடை-உற, கற்
 கண்டு விராகநிடை-உற, இவையாவும் ஒன்றாய்க்கலந்து அடு
 பேற்றி யிளம்பதமாய்க் காய்ச்சி யிரக்கி காலையில் கரண்டி.
 வீதம் ஏழுநாள் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்.

சகலரெணத்திற்கும் யெண்ணெய்.

கொடிக்கள்ளிச்சார்	படி - ஹ
சித்திரமூலவோர்	பலம் க
எருக்கன்வோர்	” க
கொடிக்கள்ளிவோர்	” க
அழுக்கனாங்கிழங்கு	” க
ரசம்	கள்ளஞ்சி க
ரசச்செந்தூரம்	” க
கெந்தகம்	” க

வேறுவகையாலும்யிடித்து சூரணித்து மற்றசரக்குயாவும்
 கல்வத்தில் இடித்து விளக்கெண்ணெய் வார்த்து உ, ஜாமம்
 அறைத்து ஒரு படி விளக்கெண்ணெயில் போட்டுக் கலைக்கி
 ன்ன கள்ளிச்சாறும்விட்டுமெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து
 காலையில் உச்சிக்கரண்டி வீதம் ரு-அல்லது எ-நாள் சாப்பிட
 வும் இச்சாபத்தியம் அறைபுளி அறைகாரம் சேர்க்கவும் சுட்
 டுபுளி உப்பு சேர்ப்பதே உத்தமம்.

வெள்ளெண்ணெய்.

சுக்கு	விராகநிடை-உற	வாளம்	விராகநிடை-உ
ஏலரிசி	” உற	பூரம்	” உ

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு விளக்கெண்ணெய்விட்டு இரண்டுஜாமம் அறைத்து ய-பலம் விளக்கெண்ணெயில் கலைக்கி ஒருநாள் சூரியபுடம்வைத்தெடுத்துக் கொள்ளவும் குழந்தைகள் கால்சிரங்கு தலைச்சிரங்கு மாந்தம் கணம் பொருமல் வாய்வுகள் யாவும் தீரும் காலையில் கரண்டிவீதம் (௩) நாள் (௪) நாள் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

{ ஒட்டுப்புண் கண்டமலை மேகவாய்வு }
பக்கசூலை இதுகட்கு

இரசகற்பூரயெண்ணெய்.

பூரம்	விராகரிடை-கவ
லவுங்கம்	” க
மிளகு	” க
பறங்கிச்செக்கை	” க

இவைகளை உலர்த்தியிடித்து கல்வத்திலிட்டு பரித்தியிலைச்சார்விட்டு ஒரு ஜாமம் அறைத்து ய - பலம் விளக்கெண்ணெயில்கலைக்கி அத்துடன் பரித்தியிலைச்சாறும் அறையாமூர்க்குவிட்டு நன்றாய்க்கலைக்கி ஒருநாள் சூரியபுடம்வைத்து யெடுத்துக்கொண்டு காலையில் உச்சிக்கரண்டிவீதம் ௩-நாள் அல்லது ௪-நாள் சாப்பிடவும் கடும்பத்தியமிருக்கவும்.

மாந்தயெண்ணெய்.

சுக்கு	கோஷ்டம்
திப்பிலி	ஜாதிக்காய்
மிளகு	லவுங்கம்
ஓமம்	ஜாபத்திரி
சீரகம்	அரத்தை
கருஞ்சீரகம்	சித்தரத்தை
அக்கிராகாரம்	சம்பங்கிமொக்கு
குராசானியோமம்	சுருள்பட்டை
அதிமதுரம்	காட்டுசீரகம்

இவைகள் வகைக்கி விராகரிடை (க) கடுகுரோகணி பலம் (௨) மயிர் மாணிக்கம் வேரின் பட்டை பலம் (௨) இவைகள்

யாவும் வெய்யலில் உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து முக்காற்படி விளக்கெண்ணெயில் போட்டு கலைக்கி வைத்துக் கொண்டு பூரம் விராகநிடைநு, விளக்கெண்ணெய்விட்டு ஒரு ஜாமம் அறைத்து ஷெ எண்ணெயில் நன்றாய் கலைக்கி சூரிய புடம் ஒருநாள்வைத்தெடுத்து காலையில் உச்சிக்கரண்டிவிதம் (ந-எ-ய) நாள் சாப்பிடவும் மாந்தம், உட்காச்சல், கணம், மேகத்தால்வந்த வியாதிகள், வாய்ரினம், அட்சரம், அஜீர்ணம், இவைகள் தீரும், மீன், கருலாடு, மாமிசம், யிரைச்சி யாகாது இச்சாபத்தியம்.

அச்சரத்திற்கு யெண்ணெய்.

வசம்பு	புளிக்கருணைக்கிழங்கு
வெங்காயம்	வெள்ளருகு
கருஞ்சீரகம்	நஞ்சருப்பான்வேறு
பெருங்கிழங்கு	கடுகுரோகணி
நிலைப்பனங்கிழங்கு	தும்பராஷ்டம்
காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு	

இவைகள் வகைக்கி பலம் - க, ஆத்து தும்மட்டிக்காய்-உ, சவுரிக்கிழங்குபலம்-க, இந்ததினுசுகள் வாவும் பஞ்சபோஷி டித்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வைத்துக்கொண்டு உச்சிக்கரண்டி யளவு வார்க்கவும் (ச-ந) விசைபேதியாகும் அதிகமாய் பேதியானால் ஓமம்கொண்டு வந்து வெண்ணீரில் அறைத்து அந்தபால்பிழிந்து க-அல் லது-உ, பாலடைவார்க்கவும் எண்ணெய்-ந, நாள் கொடுக்கவும் சுட்டபுளி வருத்தஉப்பு கூட்டவும் சிறுபிள்ளை யானால் தாய் பத்தியம் இருக்கவேண்டியது.

கரப்பானுக்கு யெண்ணெய்.

வசம்பு	முளகருணை
கருஞ்சீரகம்	சங்கங்குப்பியிலை
கார்போகரிசி	செங்கத்தாரியிலை
நீரடிமுத்து	கடுகுரோகணி
வெங்காயம்	செப்புருப்பட்டை
சங்கம்பட்டை	

இவை வகைக்கி பலம் (க) யெண்ணெய்ப்படி (க) இந்த மருந்தெல்லாம் பஞ்சுபோல் யிடித்து யெண்ணெயில்போட்டு கடுகுதிரளக்காய்ச்சி வடித்து சிறுகரண்டிவீதம் (௩.-௫) நாள் கொடுக்கவும் அடியிலுள்ள கடுகையெடுத்து கெந்தகம்சேர்த்தரைத்து கரப்பான் ரிணத்தின்பேரில் பூசவும்.

யெண்ணெய்வகைபரணி

முற்றிற்று.



அனுபோகவயித்திய பிரம்மாகசியம் 1,2,3,4,5, 6, 7, 8, பாகங்கள் வரையில் உண்டு, ஒவ்வொருபாகங்களில் அநேக அற்புதமுறைகளும், கடைசி-8-ம் பாகமுழுமையும் ஒவ்வொருமருந்துகள் சுத்திசெய்யும் பாகமும் இன்ன யின்னநோயைக்கண்டிக்குமென்றும் விவரமாக சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

வேலுமயிலுந் துணை.

எ ட் ட ர வ து

தைலவகைபரணி.

அ ண் ட த் தை ல ம்.

கோழிமுட்டை (௩) கொண்டுவந்து அவித்து மஞ்சள் கருவையெடுத்து எண்ணெய்ப்பழகியசட்டியில்போட்டு அடுப்பில் வைத்து பெரித்தால் தைலமிரங்கும் பெரிக்கும்போது கிளரிக் கொண்டிருக்கவேண்டியது அத்தைலத்தை ஒருகோப்பையில் யிருத்துக்கொண்டு பிரகு இரண்டுபலம் பூண்டுகொண்டுவந்து மேற்றோல் உரித்து கல்வத்தில்போட்டு அறைத்து கொஞ்சம் உமிபோட்டுப் பிசரி பிழிந்தால் தைலம் யிரங்கும் கஸ்தூரி விராகநிடை (வ) குங்குமப்பூ விராகநிடை (உ) கோரோஜனை விராகநிடை (உ) இம்மூன்றும் பூண்டு தைலத்தில் குழைத்து மேற்படி அண்டத்தைலம் ஒன்றாய்க்கலந்து குலிக்கி சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு பெரிய துட்டிடை நாக்கில் தடவவும் சகலதோஷமும் தீரும் நாவரச்சி வாய்வு முதலானதும் தீரும் இப்படி (௩-௩) அல்லது (௪) நாள் கொடுக்கவும் கடும்பத்தியம்.

தலைவலிக்கி தைலம்.

இஞ்சிச்சாறு	படி	ஹ
கருஞ்செம்மைச்சாறு	,,	ஹ
கஸ்தூரிமஞ்சள்	பலம்	க
மிளகு	,,	௩

இரண்டுவகையும் யிடித்து ருரணித்து (௩) படி நல்லெண்ணெயில் போட்டு இருவகைச்சாறும் ஊத்தி அடுப்பேற்றி

கடுகுபதத்தில் காய்ச்சியிரக்கி (ச) நாள்வட்டமாக (ச) ஸ்நா
னம்செய்யவும் தீரும்.



கண்சாலேசுரத்திற்கு

சந்தனாதித்தைலம்.

சந்தனாதித்தர்	பலம்	வ
கஸ்தூரி	,,	அரிக்கால்
ஒமப்பூ	,,	,,
வலாரிவேர்	,,	,,
அவுரிவேர்	,,	,,
மாவிளிங்கம்வேர்	,,	,,
பொன்னாங்கண்ணிவேர்	,,	,,
ஒரேலீத்தாமரைவேர்	,,	,,
செப்புநெரிஞ்சிவேர்	,,	,,
அழுக்காங்கிழங்கு	,,	,,
கஸ்தூரிமஞ்சள்	,,	,,

இவைகளில் கஸ்தூரியும் அத்தரும் தவிர மற்ற தினுசு
களை வெய்யலில் உலர்த்தி யிடித்து சூரணம்செய்து அறைப்
படி நல்லெண்ணெயில்போட்டு கடுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடி
த்து (ச) நாள் வட்டமாக நாலுஸ்நானம் செய்யவும் கண்சா
லேசுரம் உடனே நீங்கிப்போகும்.



கழுத்திசுவுக்குத்தைலம்.

ஒரு பேய்த்துமட்டிக்காயை சிறுபில்லைகளாக அறுத்து
நு-பலம் நல்லெண்ணெயில்போட்டு துட்டிடை கிச்சிலிக் கிழ
ங்கு துட்டிடை கஸ்தூரி மஞ்சள் ஒரு விராகநிடை கஸ்தூரி
இவைகளைப்பொடித்து எண்ணெயில்போட்டுகாய்ச்சி தலைமு
ழுகிவரவும் கழுத்திசுப்பு நீங்கும்.



சர்வரிணத்திற்கும்

சிங்கித் தைலம்.

முதார்சிங்கி

படிகாரம்

கெந்தகம்

நீலம்

சூதகம்

பறங்கிச்செக்கை

நாவி

துத்தம்

வசம்பு

கடுக்கா

இவைகளை வகைக்கி பலம் (வ) யெடுத்துயிடித்து தூள் செய்துவைத்துக்கொண்டு புங்கம்பால் ஒதியம்பால் வகைக்கி ஆழாக்கு தேங்காயைத்திரிகி உழுக்குபால்பிழிந்து அந்தப்பாலைக்காய்ச்சி நெய்யெடுத்து அந்தநெய்யில் சரக்குத்தூளைசேர்த்து ஷை இருவகைப்பாலும் விட்டு வெங்காயச்சார் ஆழாக்குவிட்டு கடுகுதிரளக்காய்ச்சி இரக்கி வைத்துக் கொண்டு அறையாப்பு ரிணம் ஆராதபுண், புராரிணம், குழிப்புண் இரத்தக்கசிவுரிணம் ஆரியாரி சினக்கும் ஆனைரிணம், சிங்கிரிணம் இதுகளுக்கெல்லாம் பூசவும் ஆரினும்.

தைலவகைபரணி

முற்றுப்பெற்றது.

இவ்வளவு வெள்ளியநடையாய் அச்சிட்டு பயிரங்கப்படுத்திய அனுபோக வயித்தியத்திற்கு சரக்குசத்திகள் சொல்லவில்லையென கவலைப்படவேண்டாம் இதற்கு முதல்பாகம் வேறேயிருக்கின்றமையால் சகலமும் அதிற் றெரிந்துக்கொள்ளலாம்.

உ.
தேவிகாயம்.

ஒன்பதாவது லேகியவகைபரணி.

பித்தயெரிவிற்கு லேகியம்.

சுக்கு	சக்கரை
திப்பிலி	பறங்கிச்செக்கை
மிளகு	அழுக்கனங்கிழங்கு
லவுங்கம்	நிலப்பனங்கிழங்கு
ஏலம்	தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு
சாதிக்கா	விழலரிசி
சாபத்திரி	எலிமிச்சம்விரை
தாளிசப்பத்திரி	நெல்லிக்காய்
லவுங்கப்பட்டை	கடுக்காய்
சீமைஅத்திப்பழம்	தாணிக்காய்
பேதானம்	வினாம்பழம்
சாலாம்பிசினி	திராகுழிப்பழம்
சீரகம்	முந்திரிப்பழம்
கொத்தமல்லி	பேரிச்சம்பழம்
சோம்பு	

இவைகள் தினுசுக்கு பலம் (க) இஞ்சிரசம்பலம் (ங) பழரசம் பலம் (ஐ) புளிப்புமாதளம் ரசம் பலம் (ஐ) இளநீர் பலம் (ஐ) நாட்டுச்சற்கரை ஒது - வீசை தேன்பலம் (ஐ) நெய் பலம் (ஐ) பசும்பால் ஒருபடி மேற்கூறிய தினுசுகளில் பழவர்க்கம் தவிர மற்றவையாவும் இளம்வருப்பாகவருத்து யிடித்து சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துக்கொண்டு பழம், பால், நெய், ரசங்களின் வகையாவும் ஒன்றாய்க்கலந்து அடுப்பேற்றி சர்க்கரையைக்கொட்டி பாசுபதமாய் வரப்பார்த்து முன்வஸ்திரகாயம்செய்ததுளைக் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் போட்டுக்கொண்டு கொண்டு வருக ஷை தூள் முழுமையும் பூர்த்தியான பிறகு

கைவிடாமல் சற்றுநேரம்கிண்டி அடிபிடிக்காமுன்னம் ஜாக்கி
றதையாகப்பார்த்து இரக்கிவைத்துக்கொண்டு தேன்விட்டு
களரி கோப்பையில் வழித்து வைத்துக் கொண்டு வேலோக்கி
தெச்சக்காய்ப்பிரமாணம் காலேமாலை யிருவேலையும் ஒருமண்
டலம் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம். புசை, சுருட்டு, கள்ளு,
சாராயம், பெண்போகம், அன்னியபதார்த்தம், கல்லெண்ணை
கடுகு, இதுகளாகாது, பித்தயெரிவு, குலையெரிவு, பித்தவாய்
வு, மேகவாய்வு, மேககாரிகம் இவைதீரும்.

ஊஷணத்திற்குலேகியம்.

சக்குபலம்-2, அரிசித்திப்பிலி பலம்-5, திப்பிலியை ஒரு
குடுவையில்லேபோட்டு கொஞ்சம் உமியைப்போட்டு அது முழு
கும்படிஜெலம்விட்டு வேகவைத்து யிரக்கி திப்பிலியை எடுத்துக்
கொண்டு சுக்கும் கூடச்சேர்த்து கல்வத்திலீட்டு ரெகிழ
அறைத்து பில்லைதட்டி எண்ணெய் ஊரியசட்டி அடுப்பில்வை
த்து (உற) பலம் ரெய்விட்டு அதில்பில்லையைவைத்து 2, நாழி
கையெரிக்கவும் பிறகுபெடுத்து கல்வத்திலைவைத்து அறைத்து
பில்லைதட்டி மறுபடியும் ரெய்யில் வேகவைக்கவும். இப்படி
ஐந்துவிசை அறைத்து வேகவைத்தெடுக்க யிளகியிருக்கும்
லேகியமாகப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு சுண்டக்காய்ப்பி
ரமாணம் அந்திசந்தி சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம், கடுகுநல்
லெண்ணெய்கூடாது ஊஷணந்தீரும் தேகம் தணியும்.

க ரி ச் ச லே லே கி ய ம்.

சீமை கரசலாங்கண்ணிச்சார்படி (உ) ரெரிஞ்சிச்சார்படி
(உ) சிறுகிரைச்சார்படி (க) கிழாரெல்லிச்சார்படி (க) இந்த
சாறுகளையாவும்பழையபாண்டத்திலுத்தி வைத்துக்கொண்டு
நாகப் பட்டை, கருங்காளிப்பட்டை, அத்திப்பட்டை, தென்
னம்பாளை யுள்ளிருக்கும்அரிசி, பஞ்சள், இவைகள் வகைக்கி
பலம் (உற) பெடுத்து யிடித்து எட்டுபடிஜெலத்தில் போட்டு
அறைப்படி கியாமூமாகக் காய்ச்சி வடிசுட்டிக்கொண்டு முன்
சாறுவகையிருக்கும் பாண்டத்தில் ஊற்றிக்கலந்து வைத்துக்

கொண்டு மிளகு, மிளகருணை, சித்தாமுட்டிவேர், பேரமுட்டிவேர், யெலுமிச்சம்வேர், ஆகவகைக்கி பலம் (ங) இவைகளை கல்லுரலிவிட்டு பஞ்சுபோல் யிடித்து யெட்டுபடி ஜெலத்தில் போட்டு அறைப்படி கியாழமாகயிரக்கிவடித்து முன்பாண்டத்தில் யிருக்கும் மருந்துடன் ஊத்தி அடுப்பில்யேத்தி கொதிக்கவைக்கவும் உடனே பனவெல்லம் பலம் (அ) நெல்ல வெல்லம் (அ) பசும்பாற்படி (ச). இந்தபாலில் இரண்டு வகை வெல்லமும்போட்டு கறைத்து முன் அடுப்பின்பேரில்யிருக்கும் பாண்டத்தில் ஊத்தி கமலாக்கினியாக யெரித்து கொதிக்கச்செய்யவும் எலுமிச்சம் கட்டையால் கிளரவேண்டியது அப்படி கிளரிக் கொண்டிருக்கையில்தானே,

சீரகம்	கடுக்காப்பூ
சக்கு	கேஷ்டம்
எலம்	அக்கிராகாரம்
கிரம்பு	அதிமதுரம்
ஜாதிக்காய்	தானிசப்பத்திரி
ஜாபத்திரி	மிளகு
ஓமம்	திப்பிலி
குராசானிபாபம்	திருபலாதி
சிறுநாகப்பூ	

ஆகவகைக்கி பலம் (ங) இவைகளை கல்லுரலிவிட்டு யிடித்து குரணித்து வஸ்திரகாயம்செய்து பசும்நெய் வீசை (உ) தேன்வீசை (உ) ஷே குரணத்துடன் * மண்டீரசெந்தூரம் ஒருபலம் சேர்த்துக்கொண்டு நெய்யை முன்பாக மருந்தில்லுத்தி கிளரிக் கொண்டிருக்கும்போதே குரணத்தை சிறுகத்தூவிக்கொண்டுவரவும் அப்படி குரணம் பூர்த்தியானபிறகு கால் மணிநேரம் கைவிடாமல்கிளரி யிரக்கிவைத்துக்கொண்டு உடனேதேன்விட்டு விரைநீக்கிய திராட்சப்பழம் (டு) பலம்போட்டுக்கிண்டி கோப்பையில் வழித்துவைத்துக் கொள்ளவும் காலையையுமாக வேளைக்கி புண்ணைக்காயளவு ஒரு மண்டலம் சாப்பிடவும்.

* இந்த அனுபோகவயித்தியம் முதற்காண்டம் (ஙக) வது பக்கத்தில் சொல்லியிருக்கும் (கணமண்டீர செந்தூரம்) சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

{ இந்த கரிசாலை லேகியத்தால்திரும் }
 { வியாதிகட்கு உருதிமொழி }

விருத்தம்.

ஆச்சப்பா பாண்டுவகை யெல்லாம்போகும்
 அப்பனை பித்தவெட்டை கைகாலோச்சல்
 காச்சப்பாகாந்தலுடன் யெரிவுபோகும்
 கனமான வாந்தியொடு மயக்கம்தூக்கம்
 ஒச்சப்பா வீக்கமொடு நீர்சுரப்பு
 உத்தமனை கிராணியெல்லா மொழிந்துப்போகும்
 நீச்சப்பா வறோசயங்க னெல்லாம்போகும்
 நிசமாகத் தாயாணை நிகழ்த்துவாயே.

மேகம் உக-க்கும் லேகியம்.

செகப்புநாயுருவிவேர்	உப்பிலாங்கொடிவேர்
செகப்புநெருஞ்சிவேர்	அவுரிவேர்
கையாந்தகரைவேர்	முடக்கொத்தான்வேர்
மாவிளிங்கம்வேர்	புங்கன்வேர்
மிளகருணைவேர்	கருஆமத்தன்வேர்
சிவன்வேம்புவேர்	வெட்டிவேர்
காட்டுக்கருணைவேர்	ஆடுதின்னாப்பாளைவேர்
நீர்முள்ளிவேர்	சிறுகட்டுக்கொடிவேர்
வில்வவேர்	ஆவாரம்பட்டை
துத்திவேர்	வலாரிவேர்
வெள்ளெருக்கம்வேர்	பூமிசக்கரைக்கிழங்கு
சீதேவிசெங்கழனிவேர்	மறுதம்பட்டை
நிலைமந்தம்வேர்	பூவரசம்பட்டை
வெள்ளைவிஷ்ணுகாந்திவேர்	செங்கத்தாரிப்பட்டை
ஆனைநெருஞ்சிவேர்	பாவட்டையிலை
பொன்னாங்கண்ணிவேர்	புளிக்கருணைக்கிழங்கு

இவைகள் யாவும் வகைக்கி (உ) பலம் கொண்டுவந்து உலர்
 த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து அறைவீசை நெய்யை
 அடுப்பிலேற்றி உருகின வுடன் சக்கரை (ய) பலம் போட்டு
 பாகுபதமாய் தூவிக் கொண்டே கிளரவேண்டியது நெய்

போதாவிட்டால் முன்பாகக்காய்ச்சி யேடுகட்டிய பசும்பால் போதுமானமட்டும் நிதானமாய் விட்டுக் கொண்டு கிளரவும் இரக்கும்போது மலைத்தேன் (ரு) பலம் விரையில்லாத பழய திராட்சப்பழம் பலம் (ரு) பொடியாகக் கத்தரித்தபாதம்பருப்பு பலம் ரு, போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொள்ளவும் கைப்பு தோன்றாமல் தின்பதற்கு யினிப்பாகவும் வியர்தியை கண்டிக்கும் தண்மையுள்ள நல்ல லேகியமென் றறியவும் காலே மாலை யாக இருவேளையும் புண்ணைக்காய்விதம் உய - நாள் சாப்பிடவும் மீன், கருவாடு, யிரைச்சி, லாகிரி, ஸ்ரீபோகம், புகைசுருட்டு, இவைகூடாது மேகம் உக-ம், தீரும் கருமேகத்தையும் கண்டிக்கும் இச்சாபத்தியம்.

கைகால்பிடிப்புக்கு லேகியம்.

மாவிலிங்கம்பட்டை	செப்புநெருஞ்சிவேர்
சிறுகாஞ்சொரி	முடக்கத்தான்வேர்
அழுக்கனங்கிழங்கு	தாழ்மயிதழ்சாறு
கண்டங்கத்திரி	பேரண்டைவேர்
பரங்கிப்பட்டை	பூனைவணங்கிவேர்
நீரடிமுத்து	மிளகரணைவேர்
ஒரிலைத்தாமரைவேர்	

வகைக்கி பலம்-க, கோரோஜனம் விராகனிடை அரிக்கால் கஸ்தூரி விராகனிடை அரிக்கால் ஒம்ப்பூ விராகனிடை அரிக்கால் இவைகளை சூரணித்து சமயிடை சர்க்கரைகலந்து அந் திசந்தி திருகடி பிரமாணம் தின்னலாம் அல்லது (க) வீசை விளக்கெண்ணெயில் போட்டுக்காய்ச்சியும் சாப்பிடலாம் அல்லது (யரு) பலம்நெய் அடுப்பிலிட்டு சூரணத்தைக் கொட்டி கிண்டிவருகையில் நெய் போதாவிட்டால் தேன்போதுமான மட்டும்விட்டு கிளரி யிரக்கிவைத்துக்கொண்டு கெச்சக்காய்ப் பிரமாணம் இருபதுநாள் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்.

லேகிய வகை பரணி

மு ந் தி ந் து.

தேவிசகாயம்.

ப த் த ர வ து

கியாமழவகை பரணி.

வட்டத்திருப்பி, ஆமையோடு, மிளகு, நிலவேம்பு, காவட்டம், பில்லு, காடிகாரம், கரசலாங்கண்ணி, இவைகளை சாம்பலாகவருத்துக்கொண்டு, சூரியகாந்தி, விஷ்ணுகாந்தி, நீலத்துளசி இம்மூன்றும் பொன்வருப்பாய்வருத்து மேற்படி சாம்பலுடன் போட்டுக் கொண்டு, கருஞ்சீரகம், ஓமம், வெடிக்க விட்டு சுக்கு, சன்ராஷ்டகம், சீந்தில்தண்டு, கடுங்காய்த் தோல்களிப்பாக்கு, கடுகுரோகணி, சுத்தாழைசருகு, இவைகளை வருக்கிப்போட்டு படிஜெலம் விட்டு கால்படியாகயிரக்கி அந்தியிலும் காலையிலும் வேளைக்கி ஆழாக்குவீதம் இரண்டுநாள் கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

பித்தவாய்விற்கு கியாமழம்.

வட்டத்திருப்பி, நிலவேம்பு, மிளகு, மயிசீரகு, பட்டுத்துணி, வசம்பு, இவைகளை சாம்பல் அல்லது பஸ்பமாகவருத்துக்கொண்டு கருஞ்சீரகத்தை வெடிக்கவிட்டு சுக்கு மஞ்சள் கொஞ்சம்போட்டு முக்கால்படி தண்ணீர்விட்டு ஆழாக்குகியாமமாகயிரக்கி இருவேளை சாப்பிடவும் தீரும்.

பித்தவாய்விற்கு வேறுவித கியாமழம்.

கோஷ்டம், கொத்தமல்லி, பறங்கிச்செக்கை, வில்வவேர் சுக்கு, சீரகம், நெல்லுப்பொரி. இவை யேழும் சமயிடைபோட்டு அறைபடி தண்ணீர்விட்டு ஆழாக்கு கியாமமாக இரக்கி இருவேளையும் பாகித்து சாப்பிடவும் இப்படி மூன்று நாள் கொள்ளத்தீரும்.

இதுவுமது.

நன்னூரிவேர், அதிமதுரம், சீந்தில்தண்டு, சந்தனத்தூள், சோம்பு, இதுகளை யிடித்து கியாழம் வைத்து இருவேளையும் மூன்றுநாள் சாப்பிட சகலசுரமும் கால்பிடிப்பும் தீரும்.

சாதாரண பித்தத்திற்கு கியாழம்.

வசம்பு	பலம் - வ
லவுங்கப்பட்டை	,, வ
வெள்ளைப்பூண்டு	,, வ

இம்மூன்றும் ஒன்றிரண்டாய் உடைத்து வருத்து ஆழாக்குஜெலம்விட்டு அறையாழாக்கு கியாழமாக யிரக்கி தேன் விட்டு நுவலே கொடுக்கவும்.

பித்தவாய்வினால் கண்ட

வயிற்றுவலிக்கி கியாழம்.

வெட்பாலரிசி	பலம் - ச
சீரகம்	,, ச
செகப்புநெருஞ்சிவெர்	,, ௨

இம்மூன்றுமருந்தும் சேர்த்துயிடித்து மூன்றுநாளாகக்கிரண்டு வேளையும் கியாழம்வைத்து சாப்பிட வயற்றினாய் தீரும்.

சிது பிள்ளைகட்கு அபானத்தில்

இரத்தங்கண்டால்கியாழம்.

வில்வயிலை, துத்தியிலை, செம்பருத்தியிலை, வெள்ளைவெங்காயம், சீரகம், இவைகள் சமமாய்ப்போட்டுயிடித்து கியாழம் வைத்து காலையில் மாத்திரம்கொடுக்க மூன்றுவேளையில் சவுக்கியமாகும் வாய்ரெணம் கண்டவர்களுக்கு இந்தகியாழத்தை யிருவேளையாக மூன்றுநாள்கொடுக்க நாயியின் ரெணம் தணிந்து வாய்புண்ணு ஆறிவிடும்.

குளிர்காச்சலில்கண்ட நாவரச்சிக் கியாழம்.

வட்டத்திருப்பி, வசம்பு, நிலவேம்பு, நிலப்பூச்சி, மிளகு இவை நுதினுகம் சட்டியில்போட்டு நீராகக்கருக்கிகருஞ்சீரகம், ஓமம் பொரியவிட்டு அறையப்படி தண்ணீர்விட்டு ஆழாக்கு கியாழமாக யிரக்கி இருவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

ஹை காச்சலுக்கு வேறுவித கியாமும்.

ருத்திரசடையை பிட்டிட்டுப்பிழிந்து அந்தரசத்தில் மிளகு, லவங்கம், தூளாக்கிப்போட்டுக் கொடுத்தால் சுரம்விட்டுப் போகும்.

வாதசுரத்திற்குக் கியாமும்.

வட்டத்திருப்பிவேர்	விஷ்ணுகாந்தி
மரமஞ்சள்	மூக்குரட்டைவேர்
பேராமுட்டிவேர்	நொச்சியிலை
சுக்கு	கஞ்சாங்கோரை
மிளகு	துளசி
திப்பிலி	நார்த்தம்வேர்
கடுக்கா	நார்த்தம்யிலை
தானிக்கா	சிறுதேக்கு
வெள்ளைப்பூண்டு	

இவை வகைக்கி சு, பலம் யிடித்து தூணிரீரில் போட்டு நாலுக்கொன்றாய்கியாமும்வடித்துக் கொடுக்கவும்பத்தியமாக யிருக்கவும்.

ஊஷ்ணவாயுவிற்கு கியாமும்.

உற-பலம் சிவதைவேர் கொண்டுவந்து பஞ்சிபோல் யிடித்து ஒருபடிஜெலம்விட்டு ஆழாக்குகியாமுமாகக் காய்ச்சிவடித்து இருவேளை கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

பல்வலிக்கி கியாமும்.

ரீலிமருந்து செடியென்னும் அவுரிச்செடி சமூலம் கொண்டுவந்து நாலுக்கொன்றாய் கியாமும்வடித்து வாய் கொப்பளிக்க பல்வலிதீரும் சு-ரு-வேளை செய்யவும்.

கியாமுவகைபரணி

முற்றிற்று.

தேவிசகாயம்.

ப தி னோ ர வ து

வீரியவிர்த்தி வகைபரணி

மதனகாமேசுரக்குளிகை.

வாலேசம்	களஞ்சி	ந	பூணைக்காஞ்சிவித்து	பலம்	௨
லிங்கம்	„	க	பூமிசக்கரைக்கிழங்கு	„	௨
முருங்கைவித்து	பலம்	௨	நிலப்பனங்கிழங்கு	„	௨
ஜாதிக்காய்	„	௨	சமுத்திராசோதிவிரை	„	௨
முத்து	„	௨	ஜாதிப்பத்திரி	„	௨
கீரம்பு	„	௨	சாரப்பருப்பு	„	௨
அபினி	„	௨	வெண்காரம்	„	௨
கஞ்சா	„	௨			

இவைகள்யாவும் பொடிசெய்து முத்தினதேங்காய்க்குள் அடைத்துமூடி சாணிபொதிந்து காயவைத்து சிரட்டை கருகும்படி புடம்போட்டெடுத்து சிரட்டைநீக்கி அப்படியேகல்வத்திலிட்டறைத்து பீங்கானில் வைத்துக்கொண்டு கெச்சக் காய்பிரமாணமெடுத்து சக்கரையிற் பொதிந்து சாப்பிடவும், ௩-நாள் ௭-நாளுண்டபிறகு போகிக்கவும் வீரியம் கெட்டிப்பபும் கலிதமாகாது இதற்கு மாற்று எலுமிச்சம்பழம், நித்தியம் மாணியில் இந்த குளிகை தின்றபிறகு யிரவில் புனிசேர்க்காமல் பால் ஊற்றிக்கொண்டு போசனம்செய்யவும்.

ஸ்தம்பனக்குளிகை.

குங்குமப்பூ, அபின், ஆபில்விரை, வகைக்கி ரூபாரிடைக, ஜாதிக்காய்விராகரிடை-க, இவைகளை கல்வத்திலிட்டு தேன்சிறுகவிட்டு மெழுகுபோலறைத்து கடலையளவுகுளிகைசெய்து மாணியில் சு-மணிக்கு சாப்பிடவும், படுக்கையில் வெத்திலைதின்றுபோகிக்கவும் வீரியமதிகரிக்கும்.

தாதுபுஷ்டிக்கி அதிசயக்குளிகை.

மிளகு, எள்ளு, கெஞ்சா, சரியிடைபெடுத்து வெந்ததும் வேகாததுமாய்வறுத்து கலுவத்திலிட்டு தேன்விட்டு மயனம் போலறைத்து காட்டுயிலந்தங்காய்ப் பிரமாணம் குளிகைசெய்து மாலையில்படுக்கைக்கு நாலுமணிநேரம் முன்னுதாய் ஒரு குளிகைதின்று உடனே ஆழாக்குப்பால்சாப்பிடவேண்டியது, புளிப்பும்தண்ணீரும் கூடாது இஷ்டம்போல் போகிக்கலாம்.

வீரியக்கட்டுக்கு அடைக்கலாங் குருவி.

அடைக்கலாங்குருவி று, கொண்டுவந்து வயிற்றைக்கிரி பிச்சிமுதலான அசுத்தமெல்லாம் எடுத்துவிட்டு துவரை பிரமாணம் அபினி, சாலாம்பிசினி, தாலம்கான், கருவாப்பட்டை ஜாதிக்கா, சபேத்துமுசலி, சீலாமுசலி, வகைக்கிவிராகநிடைக, இப்படி ஐந்துகுருவிக்கும் வயிற்றில்போட்டு தைத்து-க, குருவிக்கு துலாம்நெய்யாக று- துலாம்நெய்விட்டு பொன்னிறமாகவருத்து கல்வத்திலிட்டு எலும்புநீக்கி கொஞ்சங் கொஞ்சமாய்தேன்விட்டு மைபோலறைத்து காலைமாலைசுண்டக்காய் வீதம் சாப்பிடவும் காலையில் காரசாரத்துடன் போசனம்செய்யலாம் மாலையில் பால்சாதம் சாப்பிடவேண்டியது.

தாதுபுஷ்டிக்கி பேரிச்சம்பழம்.

நீர்முள்ளிவிரை (உஞ்சு) விராகநிடை, அபினிவிராகநிடை (வ) இதைபேரிச்சம்பழத்திற்கு உள்ளேவைத்து சாப்பிடவும் இப்படி காலைமாலை (று) நாள் (எ) நாள் சாப்பிடவும்.

தாதுபெருக்க வெங்காயஉபயோகம்.

வெள்ளைவெங்காயம் அரிந்து நெய்யில்வருத்து சாப்பிடவும் இப்படி வேளைக்கி ஒரு வெங்காயமாக இருவேளையும் இருபதுநாள் கொள்ளவும்.

ஆண்குறிபெருக்க.

ஆண்காக்கை பித்துகொண்டிவந்து கல்வத்தி லரைத்து
(ங) நாள் தண்டில் தடவிக்கொண்வரை பெருத்தும் நீண்டும்
இருக்கும்.

தாதுபுஷ்டிக்கு லேகியம்.

திப்பிலி	இருவேலி
சித்தரத்தை	முதல்தரசந்தனம்
அமுக்கனங்கிழங்கு	கருஞ்சோகம்
எலரிசி	கிராம்பு
கோஷ்டம்	மாசிக்காய்
சடாமாஞ்சி	மிளகு
அதிமதுரம்	ஜாதிக்காய்
தானிக்காய்	ஜாபத்திரி
கடுக்காய்	வால்மிளகு
யேலக்காய்	நற்சேரகம்
அக்கிராகாரம்	

இதுகள் வகைக்கி களஞ்சி(கவ) சுத்திசெய்த கெஞ்சாத்
தூள் பலம் (ரு) அமுக்கனங்கிழங்கு பலம் அறை வெள்ளை
கற்கண்டு பலம் அறை கடைசரக்குகள் யாவுமிடித்துவஸ்திர
காயம்செய்து வெங்கலப்பாத்திரம் அடுப்பிலேற்றி தேன்சேர்
(வ) நெய்சேர் வ, ஷை பாண்டத்திலுற்றி சேரிசக்கரை வெல்
லம் வகைக்கி கால்சேர்போட்டு பாருப்போல்கிளரி பிரகு கெஞ்
சாத்துளேப்போட்டு கிளரி அதன் பிறகு மற்ற சூரணத்தை
கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் தூவிக்கிளரி வழித்து கோப்பையில்
வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கிபாக்கனவாக இருவேளையும்(ய)
நாள் அல்லது (உய) நாள் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம் பசி
அதிகரிக்கும் வாதக்கட்டு வாய்வு, மேகம், உடம்பு மெலிவு,
உட்புண்ணு, வாந்தி, மயக்கம், இவையெல்லாம் தீர்ந்து தாது
புஷ்டி யுண்டாகும் இந்தலேகியம்சாப்பிடும்போது தேகத்தில்
கிரங்குஉண்டாகும் அதற்குபயந்து நிருத்தவேண்டாம் விடா
மல்சாப்பிட்டுக்கொண்டேவந்தால் விபாதிபெல்லம்போய்வி
டும் விந்து அதிகரிக்கும் இரத்தம்உயிரிபாகும் தேகபுஷ்டியாம்

தாதுபுஷ்டிக்கு சூரணம்.

நிலப்பனங்கிழங்கு வேண்டியமட்டும்கொண்டுவந்துமேற் றேல்சீவி கிழங்குகளை யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து சம யிடை வெள்ளைசருக்கரை சேர்த்து நித்தியம் திரிகடி பிரமா ணம் சாப்பிட்டுவர சொரி சூரங்கு வராது தாதுபுஷ்டியதிகரி க்கும் விந்துணும்.

தாதுவிர்த்திக்கி குடிநீர்.

இரும்பைசுவைக்ககாய்ச்சி ஜெலத்தில்தோய்த்து இப்படி மூன்றுதரம் தோய்த்து வடிக்கட்டி வைத்துக்கொண்டு அந்த ஜெலத்தை ஒருமண்டலம் தாகத்திற்கு வேண்டும்போ தெல் லாம் போஜனம் செய்யும்போ தெல்லாம் அதே ஜெலத்தை உபயோகப்படுத்திவந்தால் தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும் அன்றி யும்குடலிலுள்ள மாசுகளை அருக்கும் சிதளத்தைப் பிரிக்கும் அஜீர்னபேதி அதிசாரபேதி கிராணி இவைகளை நீக்கும் மூல உதிரத்தைநிருத்தும் இந்தத்தண்ணீர் மொத்தமாயில்லாவிட் டாலும் அப்போதைக்கப்போது செய்துக்கொள்ளலாம்.

தாதுபுஷ்டிக்கு ஜாதிக்கா.

ஜாதிக்காயை துளைசெய்து பணவிடை அபினியை உள் ளைவைத்து பேரீச்சம்பழத்தை விரைபோக்கி ஜாதிக்காய்க்கு கவசஞ்செய்து உருந்துமாவு அறைத்து அதற்குமேல்கவசஞ் செய்து மூன்றெருவில் புடமிட்டு உருந்துமாவின் கவசம் வெ ந்தபிறகெடுத்து மாவின் கவசத்தைநீக்கி கல்வத்திலிட்டுதேன் விட்டறைத்து கடலைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து மாலையில் சாப்பிடவும் உடனே ஆழாக்குப்பாலில் சக்கரை போட்டுக் காய்ச்சி சாப்பிடவும் ய-நாள் கொள்ளவும் தாதுவிர்த்தியாக் கும் முகம் தேஜசுகொடுக்கும்.

இன்பமருந்து.

பொன்னம்பர் அல்லது வெள்ளியம்பர், ஒரு நெல்லிடை யெடுத்து நீர்தாரையில்சொரிகிவைக்க இன்பம் அதிகரிக்கும்

ஸ்ரீபுருஷாள் யிருவருக்கும் அதிக யின்பத்தைக் கொடுக்கும்
ஷெ அம்பரில் (நு) குண்டுமணியிடை மூன்றுநாள் சாப்பிட்
டால் குன்மம்முதலிய வயற்றுவலிகள் தீரும்.

—o—o—o—

தாதுபுஷ்டிக்கி.

நீர்முள்ளிவிறை, சாலாம்பிசினி, கருவாப்பட்டைசமமாக
யெடுத்தித்து வஸ்திரகாயம்செய்து வைத்துக்கொண்டுகொ
டியாட்டின் பால் ஆழாக்கில் அறைபலந்துள்போட்டு காய்
ச்சி குடித்துவர கட்டுப்படாத வீரியபுஷ்டியுண்டாகும்.

—o—o—o—

தாதுபுஷ்டிக்கி குக்குடக்கருவு.

வெங்காயவிறை கால்பலம் எடுத்து கோழிமுட்டையின்
வெள்ளைக்கருவில் கலைக்கி குடித்துவர வீரியம் அதிகரிக்கும்
ஷெ விறையை தேனில்கலந்து குடித்தாலும் தாதுபுஷ்டியுண்
டாகும்.

—o—o—o—

தாதுபுஷ்டிக்கி முள்ளாங்கிஉபயோகம்.

செம்முள்ளாங்கிவிறை அறைபலம் ஆழாக்கு எருமைப்
பாலில்போட்டு காய்ச்சி குடித்துவர தாதுவிர்த்தியாம், விந்து
அதிகரிக்கும்.

—o—o—o—

தாதுபுஷ்டிக்கி.

பேரத்தை பொடிசெய்து உஜ்-விராகநிடை பொடியை
ஆழாக்கு பசம்பாலில் கறைத்து குடித்துவர தாதுவிர்த்தியா
கும் நாற்பதுநாள் கொள்ளவும்.

வீரியவிர்த்திவகைபரணி

முற்றிற்று.



தேவிசகாயம்.

பனிரெண்டாவது கண்டாவிழ்தப்பரணி.

நோய் வராதிருக்க.

அதிமதுரச் சூரணம் சோம்புச் சூரணம்—வெள்ளைச் சர்க்கரை

- ” வகைக்கி (க) விராகநிடை, சித்திரமூலச் சூரணம்
- ” ற, விராகநிடை யாவும் ஒன்றாய்க்கலந்து இரண்டு
- ” பாகமாக்கி காலையில் ஒருபங்கு மாலையில் ஒருப
- ” ங்கு சாப்பிடவேண்டியது இதேபிரகாரம் சித்தி
- ” ரைமாதம் முதல்தேதிமுதல் ஆடிமாதம் கடைசி
- ” வரையில் சாப்பிட்டு அப்பியாசப் படுத்தினவர்
- ” களுக்கு யாதொருநோயும்வராது கண்டெளிவுண்
- ” டாகும் தீராததலைவலி ஒருதலைவலி சுரம் நீங்கும்
- ” பரிசைப்பாருங்கள் இதைசாப்பிடுகிறவர்கள்வார
- ” த்திற் கொருநாள் நருவிலிப்பிஞ்சும் ரோஜாப்பூ
- ” வும் சமயிடைபோட்டிடித்து பனங்கற்கண்டோ
- ” ட்டு காப்பிசெய்து சாப்பிட்டுவரவேண்டியது.

நாக்துப்பூச்சி யென்னும் பூநாக வுபையோகம்—நாக்குப் பூச்சி

- ” யை யெள்ளெண்ணெயில் காய்ச்சி குடிக்க நாள்
- ” பட்ட யிருமலை நிவர்த்தி செய்யும் இரணங்களில்
- ” தடவ ஆரிப்போகும்.

கண்ணையக்கு — சிறுமா அல்லது நீலாஞ்சனம் கஸ்தூரிமூ

- ” த்து இவைசமமாய்சேர்த்து கலிக்கம்போல்தீட்ட
- ” கண்ணையங்கள் அனைத்தும் தீரும்.

சுகபேதிக்குளிகை — சுத்திசெய்த வாளத்துடன் ரோஜாப்பு

- „ உலர்ந்த நெல்லிக்காயின் மேற்றோல் சமயிடை
 „ சேர்த்து பழச்சார்விட்டு (நு)நாள் அறைத்து
 „ கடலைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து பெருஞ்
 „ சீரகக்கியாமுத்தில் கொடுக்கவருத்தமில்லாமல்
 „ சுகுணமாக பேதியாகும்.

கட்டிகளுக்கு—உடையாத கட்டிகளுக்கு நீலமருந்தை அறை

- „ த்துப்பூச வுடையும் இடைவிடாது - ச-நு-வே
 „ னைப்பூசவும்.

பருக்களுக்கு—துத்தியிலையையறைத்து பருக்களின்மேல் தட

- „ வவும் அல்லது ஷெ யிலையை அறைத்து காடி
 „ வார்த்து கிளரிக்கட்டினாலும் கரையும்.

பருக்கள்உடைய — திராட்சப்பழம் ஆட்டுக்கொழுப்பு சம

- „ மாகச் சேர்த்தரைத்து பருக்கள்மேல் தடவ
 „ உடையும்.

கட்டிகள்உடைய—சவுக்காரத்தையும் புறாவின்மலமும் சேர்

- „ த்து அரைத்து பருக்கள் கட்டிகள்மேல்தடவ
 „ உடையும்.

வேண்குட்டசாந்தி — வெள்ளைப்பூண்டை நவாச்சாரத்துடன்

- „ அறைத்து வெண்குட்டத்தின்மேல் தடவிவர
 „ வெண்மைமாறும்.

சிரங்கிற்ரு—நீரடிமுத்தின் பருப்பை தயிரில்ஊவைத்து எலு

- „ மிச்சம் பழச்சார் அல்லது காடிவார்த்தரை
 „ த்து உடம்பில்பூசிக்கொண்டு உலர்ந்தபிறகுசா
 „ ணந்தேய்த்து குளிக்க சொரி சிரங்கு முதலிய
 „ தும் தீரும்.

இரணங்களுக்குநாயுருவி—நாயுருவி சமூலங் கொண்டு வந்திடி

- ” த்து சார்பிழிந்து யீயவெள்ளையைக் கலந்து
 ” ரெணங்களின்மேல் தடவிவர புண்கள் ரிணங்
 ” கள் ஆரிவிடும்.

தேய்வமோதிரம்—சூரியன் சந்திரன் சக்கிரன் மூவரும் ஒரே

- ” ராசியில் சேர்ந்திருக்கும்போதுபொன்வெள்ளி
 ” சமமாப் சேர்த்து மோதிரம்செய்து அதில்பவ
 ” மும் பொதிந்ததாகச் செய்து வலது கைவிரலி
 ” லணிந்தவர் யாவராலும் பூசிக்கப் படுவாரென்
 ” றும் சகலவிதபொல்லாங்கி னின்றும் நீங்குவா
 ” ரென்றும் பரிட்சையுள்ள அனேக யூநானிபண்
 ” டிதர்களும் சிலதூல்களும் சொல்லி யிருக்கின்
 ” நதை யிங்ஙனம் சுருக்கமாய் யெழுதினோம்.

பயம்நீங்க—(எ) அல்லது (க) பவழத்தை குழந்தைக ளிடு

- ” ப்பிறக்கட்ட நித்திரையில் மறுண்டு அழுவதை
 ” நீங்கி பரிபூரணநித்திரை செய்யுமென்பது யூநா
 ” னிஆயுள்வேதம் சொல்லுகின்றது.

தொண்டைவலிக்கி—கோழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவுடன்

- ” நவாச்சாரம் சேர்த்து குழைத்துப்பூச தொண்
 ” டைவலியல்லது நோய்தீரும்.

நவாச்சார உபயோகம்—நவாச்சாரத்தை தேனில் உரைத்துப்

- ” பூச மயிர் உதிர்வதை நிருத்தும்.

இரண்டாவதுபயோகம்—நவாச்சாரத்தை முலைப்பாலில் உரை

- ” த்து கண்களில்பூச கண்மாசுகளையருக்கும்.

மூன்றாவதுபயோகம்—விடுமுதலிய மனுஷன் சஞ்சாரம்செய்

- ” யுமிடங்களில் விஷப்பூச்சிகள் இருக்க அல்லது

- „ வந்து நுழையவாகிலும் கண்டால் அந்தபிட்டுத்
 „ தில் கட்டைநெருப்பில் நவாச்சாரத்தைப்போ
 „ ட்டிபுகைகொடுத்தால் பயிரங்கப்படும் ஒருவித
 „ மூர்ச்சையாயும் கிடக்கும்.

பல்வலிக்கி—நன்னூரிவேர்கியாழத்தில் காடிகொஞ்சம்விட்டு
 „ வாய்கொப்பனித் துவர பல்வலி சுவஸ்தப்படும்.

கீல்வாதசாந்தி—நன்னூரிவேர் குரணத்தோடு சம்பாகம் வெள்
 „ ளோசருக்கரை சேர்த்து வேளைக்கி ஒருவிராகரி
 „ டையாக இருவேளையும் ஏழுநாள்சாப்பிடசீல்
 „ வாதம் ரொம்பவும் சவுக்கியப் படும் பறங்கிச்
 „ செக்கைக்கு உள்ள குணமெல்லாம்நன்னூரிவே
 „ ர்க்கும் உண்டென்று அறிவீராக.

ஷர்பத்து—ஒருபலம் நன்னூரிவேருக்கு நாலுபலம் தண்
 „ னீர்விட்டு நாலில் ஒன்றாய்க் காய்ச்சி யிருத்து
 „ அதற்குசம்பாகம் சர்க்கரைசேர்த்து ஷர்பத்து
 „ போல் காய்ச்சி குடிக்க பழமையர்ன் யிருமல்
 „ முச்சடைப்பு பாரிசவாய்வு சாந்தியாம்.

ஆராதபுண்ணுக்கு—ஒருந்தையைப்பிடித்துவந்து கம்பியில்
 „ கோர்த்து விளக்கில் காட்ட தைலம் யிரங்கும்
 „ அதைபிங்கானில் பிடித்துக்கொண்டு அறைத்
 „ து ஆராத மேகப்புண்கள் பருக்கள்மேல் பூச
 „ சீக்கிரத்திலாரும்.

படைகளுக்கு—நத்தையைச்சட்ட சாம்பலை தேனில் கலந்து
 „ படைகளின் ஓரத்தில்வரும் புண்ணின்மேல்பூச
 „ சொஸ்தமாகும்.

- வாந்திக்கு—மரக்காளான் காயின் சதை இரண்டு விராக
 ,, சிடை யெடுத்து யிராத்திரிக்கு வென்னீரி லூர
 ,, வைத்து காலையில் தெளிவாகயிருத்து சாப்பிட
 ,, வாந்தியாகும் பித்தநீர் வெளிப்படும்.

- நீர்உடைய—~~ஒண்ணீசார்~~ வேளையிலேயின்சார் (க) விராகசி
 ,, டை பசும்பால் (யஉ) ரூபாயிடை கலந்துகுடி
 ,, க்க கட்டுப்பட்ட நீரைஉடனே உடைக்கும்.

- காயசுற்பழலிகை—முத்தினவெள்ளைசாரு வேளேவேரில் முத
 ,, ல்நாள் குண்டுமணிப்பிரமாணம் சாப்பிடவும்
 ,, இரண்டாநாள் (உ) குண்டுமணி இப்படியேநா
 ,, ளுக்குநாள் ஒவ்வொன் றதிகப்படுத்தி நாற்ப
 ,, தாவதுநாள் நாற்பதுகுண்டுமணிப் பிரமாணம்
 ,, சாப்பிடவும் (சக) நாள் துடங்கி ஒவ்வொரு
 ,, குண்டுமணி குறைத்துக்கொண்டே நாற்பதாவ
 ,, துநாள் (க) குண்டுமணியில் நிறுத்தவும் இப்
 ,, படிசெய்தவர்களுக்கு ஒருவிதத்திலும் தீராத
 ,, வாதரோகங்கள் சுரங்கள் நெரிக்காச்சல் பீனி
 ,, சங்களும் தீரும் இதுகிடையாவிட்டால் காட்
 ,, சொறுவேளையும் உபயோகப்படுத்தலாம்.

- காதுவலிக்குசாம்ராணி — சாம்ராணியைப் பொடித்து யெள்
 ,, ளெண்ணெயில்போட்டுக் காய்ச்சி காதில்நாலை
 ,, ந்துதுளிவிட (ங) வேளையில் காதுவலிநீங்கும்.

- முள்வெளிப்பட—ஆற்றநண்டு அல்லது வயல்நண்டு பிடித்து
 ,, பிடித்துமுள்தைத்தயிடத்தில் வைத்துக்கட்ட
 ,, முள் வெளிப்படும்.

- முலைசிலந்திக்கு—~~செடி~~ ஆற்றநண்டைபிடித்திடித்து அல்லது
 ,, அறைத்து முலையின்மேல்வைத்துக்கட்ட முலை
 ,, சிலந்தி ரிணம் ஆறும்.

குதிக்கால் அல்லது ஆசனவெடிப்புக்கு—ஷெ ஆற்று நண்டை
 ,, யிடித்து பில்லைதட்டிசுட்டசாம்பலை குதிக்கால்
 ,, ஆசன வெடிப்பின்மேல் தேனுடன் கலந்து பூச
 ,, ஆறும்.

பெரும்பாட்டுக்கு—இரும்பை சிவக்கக்காய்ச்சி பசும் மோரில்
 ,, தோய்த்து அந்த மோரை சாதத்திற்கு வேண்
 ,, டியபோதெல்லாம் தாகத்திற்கும் குடித்துவர
 ,, பெரும்பாடு சகல கழிச்சல் பேதியும் கட்டும்
 ,, சூட்டுஉடம்பிற்கு ஆகாது இரைச்சி நெய்சேர்
 ,, த்துக்கொள்ளவும்.

படைகட்டு—நண்டுக்கல்லை அறைத்து படைகளின்மேல் பூச
 ,, நமைச்சல் சொரிவிலகும் ஷெ கல்லை யறைத்து
 ,, பொன் வெள்ளி சாமான்களை விளக்க அதிக
 ,, சோதியுண்டாம்.

மூலரெத்தம்நீங்க—ஒருபடி துத்தியிலையை சத்த ஜெலத்தில்
 ,, போட்டு ஒரு யிராத்திரி ஊரவைத்துகாலையில்
 ,, பிசைந்து யிருத்துக்கொண்டு அத்துடன் சம
 ,, பாகம் பசும்பால்விட்டு குலிக்கி சாப்பிடவும்
 ,, இப்படி (௩) நாள் (௫) நாள் அல்லது (௭) நாள்
 ,, சாப்பிடவும் கடைசி நாளில் சர்க்கரைசேர்த்து
 ,, சாப்பிடவும் மூலவுதிரம் நீங்கிவிடும்.

மேகதிமிர்வியாதிக்கி—துத்திச்செடியின் களை அல்லது காம்பு
 ,, களை கத்தையாகக் கட்டிக்கொண்டு வேண்டிய
 ,, மட்டும் பசும்பால் அடுப்பேற்றி தீயெரித்து துத்
 ,, திக்காம்புகளால் துழாவிக்கொண்டே யிருந்தா
 ,, ல்சண்டிவரும் அதன்பிறகு யிரக்கி ஒரு யிராத்
 ,, திரிமுழுதும் அசையாமலாரவைத்து காலையில்
 ,, பார்க்க உரைந்து சக்கரைபோலாகும் அதில்
 ,, நாலுக்கொருபங்கு ஏலரிசிபொடித்து சேர்த்து

- „ வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்தியாக திருகடிபிர
 „ மாணம் நாற்பதுநாள்சாப்பிட்டுவர திமிர்சோம்
 „ பல் மேகஊரல் மேகவியாதிகள் யாவும்நீங்கும்
 „ இச்சாபத்தியமிருக்கவும்.

ரிணங்குளஆர—துரிசியை பொடித்து தேங்கா யெண்ணெயில்
 „ விட்டு கல்வத்திலீட்டு அறைத்து ரிணங்களில்
 „ தடவிவர ஆரிப்போகும் பேன்கொட்டை ஏல
 „ ரிசியும் கொஞ்சம் சேர்க்கலாம்.

நீரோழுக்கிற்கு—திவிதாட்சிபழத்துடன் மிளகும்சமமாய்சேர்
 „ த்தறைத்து சாப்பிட கல்லடைப்பு நீரோழுக்
 „ குநீங்கும்.

வாய்வேக்காட்டிற்கு—அதிகாலையில் திருநீற்று பச்சிலை வாய்
 „ கொண்டமட்டும் மென்றுதின்ன நீங்கும் (ரு)
 „ நாள் தின்ன நீங்கும்.

சயித்தியத்திற்கு—அரிசித்திப்பிலியை பொடி செய்து பச்சை
 „ வெத்திலைசாறும் தேனும் சமமாய்சேர்த்து குழ
 „ ந்தைகளுக்குக் கொடுக்க சயித்தியம் கோழை
 „ சுரம் முதலியதும் தீரும்.

சாதாரணயிருமலுக்கு—ஆணைத்திப்பிலியை பொடிசெய்து தே
 „ னில் குழைத்து சாப்பிட யிருமல் யீளையைப்
 „ போக்கும் அஜீரணத்தை மாற்றும் வயற்றுஉப்
 „ பிஷத்தை நீக்கும்.

வாய்வேக்காட்டிற்கு —தானிக்காயை சுட்டு ரூரணம் செய்து
 „ சமனிடை சக்கரை சேர்த்து நிதம் ஒரு விராக
 „ றிடையாக வெண்ணீரில் சாப்பிட்டுவர வாயில்
 „ திகநீர் ஒழுக்கல் சுட்டுப்படும் கண்களுக்குளிரும்.

பல்வலக்கி—தானிசப்பத்திரியை பொடிசெய்து பல்லில் தே
 „ ய்க்க வலிதீரும் யிருபலப்படும்.

தினவுசிரங்கிற்கு—சூரத்து நிலாவிரை கியாழத்தில் காடிசேர்
 ,, த்து உடம்பில்தேய்த்து உ-மணிநேரம் சென்று
 ,, குளித்துவர சொரி சிரங்கு தினவுபடைமுதலி
 ,, யதும் நீங்கும்.

பிரசவவேதனைக்கு—ஜவ்வாது அறைவிராகரிடையுங் குங்கும
 ,, ப்பூ கால்விராகரிடையுஞ் சேவல் சூப்பில் கலந்
 ,, துக்கொடுக்க பிள்ளையுதிக்காமல் உபத்திரவப்
 ,, படுகிறவர்கட்கு உடனேபிண்டம்வெளிப்படும்,

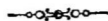
கருந்தேமலுக்கு—மறுதோன்றியிலையுடன் சவுக்காரம்சேர்த்து
 ,, அறைத்துப்பூசுவர கருந்தேமல் படைகள்நரம்
 ,, பிழப்பு கால்நோய் இதுகள் தீரும்.

பிள்ளைகள் தலைசிரங்கிற்கு — சவுக்காரத்தை ரோஜாப்பு எண்
 ,, னையில் குழைத்து பிள்ளைகள் தலையில் பூசுவ
 ,, ரசிரங்குகள் ஆறும்.

வயிற்றில் மரித்தபிண்டம்வெளிப்பட — சரக்கொன்றை காயின்
 ,, மேலோட்டைபொடிசெய்து அத்துடன்சூங்கு
 ,, மப்பூவும் சற்கரையுஞ்சேர்த்து பன்னீர் விட்ட
 ,, ரைத்து உருண்டைசெய்து பிள்ளையுதிக்காமல்
 ,, வருத்தப்படுகிறவர்க்கும் அல்லது வயிற்றில்தா
 ,, னே மரித்தவர்களுக்குங் கொடுக்க உடனேவெ
 ,, ளிப்படும்.

கேற்பமில்லாதவர்க்கு—சதகுப்பை கருஞ்சீரகம், மரமஞ்சள்,
 ,, இவைகள் சமகைச் சேர்த்து சூரணஞ்செய்து
 ,, அதற்குச் சரிபாகம் புட்டிவெல்லஞ் சேர்த்து
 ,, பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கா
 ,, லைமலை யிரண்டுவேளையும் சாப்பிட்டுவரில்உதி
 ,, ரச்சிக்கலையறுக்கும் கருப்பக்குழியை சுத்திப்
 ,, படுத்தி கருதங்கும்படிச்செய்யும் சூட்டுடம்பி
 ,, ற்கு புளிப்பு மானுளம்பழம் சாப்பிட்டுக் கொ
 ,, ணுவெரில் மிகவும் நலம்.

சூட்டினால்வந்ததலைவலிக்கி--கொத்தமல்லி விரையையும் சந்தனமும் அறைத்துப்பூச தலைவலிநீங்கும்.



பல்நோய்க்கு அற்புதமருந்து—சித்திரமூலத்தை யரைத்துவலது
 ,, உள்ளங்காலில்தடவ யிடதுபக்கம் பல்வலிதீரு
 ,, ம் இடதுள்ளங்காலில்தடவ வலதுபக்கம் பல்வ
 ,, லிதீரும் இதை படைகளின்மேல் தடவ மாரிப்
 ,, போகும் இதைகோழிமுட்டைமேல்தடவி ஒரு
 ,, நாள்வைக்க மேல்தோல் சிவந்திரமாய்விடும்.



வேளுத்தமயிர்கருக்க--கொட்டைக்கரந்தை செடியானது பூவே
 ,, பெப்பதற்குமுன் சமூலமும் பிடிங்கிவந்து இத
 ,, ற்குசமயிடை கையாந்தகரை சமூலம் சேர்த்து
 ,, நிழலிலுலர்த்திச் சூரணம்செய்துதேன் அல்லது
 ,, நெய்யிற்கலந்து ஒரு மண்டலம் சாப்பிட்டுவர
 ,, வேளுத்தமயிர் கருத்துப்போகும் சிவகரந்தை
 ,, க்கு இதுமதிக குணமுண்டு யென்பார்கள்.



ஒருதலைவலிக்கி—குங்குமப்பூ அபினி விளாம்பிசினி பனை வெல்லம் இதுகள் வகைக்கி விராகரிடை - க, நிருத்தெடுத்து கல்வத்திலிட்டறைத்து காயிதத்திற்தடவ கண்ணப்பொரியாகிய உயர்ந்து வலியெடுக்கும் நரம்பின்மேல் ஒட்டிவர இரண்டொரு வேளையில் தீரும்.

இ ர ண் ட ா ம் ப ா க ம்

மு ற் றி ற் து.



இனி முன்றும்பாகம்.